



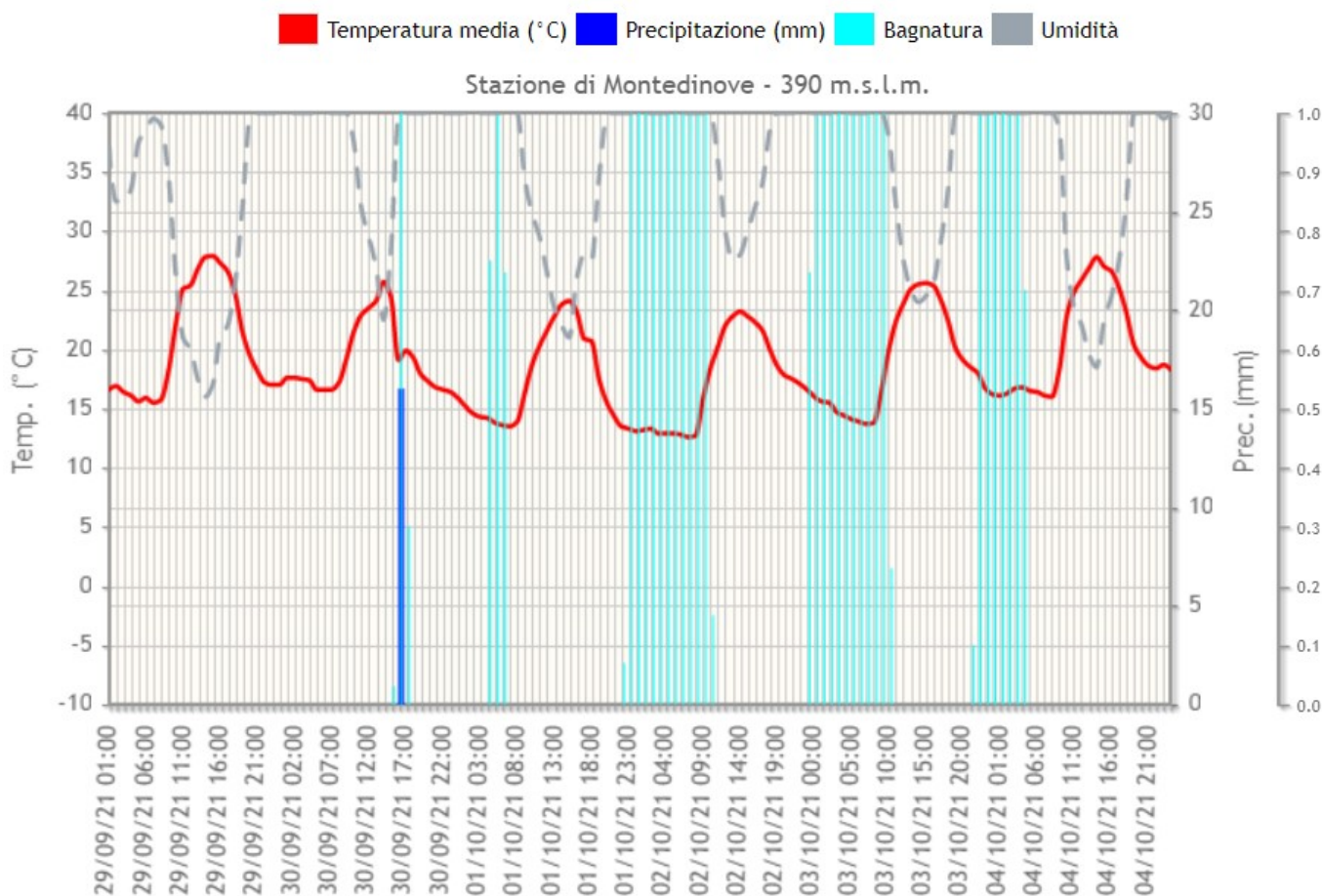
Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 e Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Settimana all'insegna del bel tempo con giornate soleggiate e assenza di piogge, solamente nella giornata di Giovedì 30 si sono riscontrate deboli precipitazioni sparse. Le temperature hanno fatto registrare un lieve aumento.

Nel seguente link si possono consultare i grafici orari dell'andamento meteo aggiornati:

http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/ap_home.aspx



OLIVO

L'Olivo si trova tra la fase di **Accrescimento frutti** e **invaiaitura** (BBCH 79-85).

INDICAZIONI DI DIFESA

Dai monitoraggi settimanali si evidenzia quanto segue:

le catture della mosca olearia nelle trappole, degli olivicoltori che hanno effettuato il trattamento consigliato nel precedente notiziario, si sono dimezzate, mentre restano sostenute laddove non si è intervenuti; in considerazione delle piogge previste per il fine settimana e della conseguente diminuzione della temperatura non si consiglia nessun trattamento:

DIFESA INTEGRATA – AZIENDE CONVENZIONALI	
Soglia d'intervento	5-10 % di infestazione attiva (uova, larve di I° e di II° età) su Olive da Olio
AREA DA TRATTARE	Nessuna
EPOCA DI INTERVENTO	Nessuna






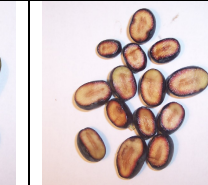
DIFESA CON METODO DI COLTIVAZIONE BIOLOGICO	
AREA DA TRATTARE	Nessuna
EPOCA DI INTERVENTO	Nessuna

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Dal prossimo Notiziario per le seguenti varietà: **Leccino** e **Frantoio**, sia della zona litoranea che della zona interna, **Piantone di Falerone**, **Sargano di Fermo**, **Carboncella**, **Ascolana Tenera**, delle province di **Ascoli Piceno/Fermo** verranno fornite indicazioni su:

1. Indice di invaiatura: è un indice visivo, utile per indicare il modello di colorazione delle varietà (ad esempio precoce e contemporaneo nel Leccino, tardivo e scalare nel Frantoio).

Per ogni classe di colore viene attribuito un numero indice come riportato nella tabella sottostante:

Indice 0	Indice 1	Indice 2	Indice 3	Indice 4	Indice 5
olive tutte verdi	olive invaiate su meno del 50% della buccia	olive invaiate su più del 50% della buccia	olive tutte invaiate in superficie	olive invaiate su meno del 50% della polpa	olive invaiate fino in profondità
					

2. Consistenza della polpa: viene misurata con il penetrometro, strumento con un puntale di un mm di diametro che, forando le olive, misura il grado di ammorbidimento della polpa. Con la maturazione la consistenza della polpa tende a diminuire, più o meno velocemente a seconda delle varietà. Valori troppo bassi di penetrometria rischiano di compromettere l'integrità del frutto, e di conseguenza la qualità dell'olio (aumento di acidità, riduzione dei perossidi, difetti sensoriali di avvinato e riscaldamento, ecc...). **In generale si consiglia di raccogliere le olive con un indice di penetrometria non inferiore ai 350 g/mm² al fine di mantenere un buon livello qualitativo dell'olio.**

Il **Leccino** presenta un modello di invaiatura precoce e contemporaneo, una consistenza della polpa che diminuisce gradualmente con la maturazione, una resa in olio buona ma con accumulo tardivo. L'olio presenta un fruttato leggero, mandorlato, con caratteristiche di amaro e piccante solo in caso di raccolta precoce. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive nella fase di invaiatura superficiale (indice 3), quando però l'accumulo di olio non è ancora terminato: l'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi precede quella ai fini quantitativi.



Il **Frantoio** presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa che diminuisce gradualmente con la maturazione, una resa in olio buona con accumulo precoce. L'olio presenta un fruttato medio-leggero con sentore di mandorla verde, con caratteristiche di amaro e piccante più accentuate in caso di raccolta precoce. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide con quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di colorazione prossimo al 50% della buccia (indice 1,5-2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Il **Piantone di Falerone**: è una varietà a maturazione precoce; l'invaiatura è media e contemporanea, la consistenza della polpa diminuisce rapidamente. E' particolarmente importante raccogliere quando la pigmentazione è intorno al 50% della buccia (indice di invaiatura intorno a 1,5 – 2) e la polpa è ancora consistente, al fine di evitare notevoli scadimenti qualitativi nell'olio. Essendo precoce l'accumulo di olio e la resa elevata, si riesce a conciliare massima quantità di olio con migliore qualità. Si ricorda inoltre che essendo la cascola anticipata, ritardare la raccolta comporta una perdita di prodotto. L'olio presenta un elevato contenuto in polifenoli e un buon fruttato, piccante e amaro al retrogusto, solo nel caso di raccolta tempestiva.

Nella tabella sottostante si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana nelle aziende campione.

La **Carboncella**: presenta un modello di invaiatura tardivo e contemporaneo, una consistenza della polpa elevata fino a maturazione avanzata, una resa in olio alta con accumulo tardivo.

L'olio presenta un fruttato medio, con sentori di mandorla e carciofo, con buone note di amaro e piccante. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide con quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello prossimo all'invaiatura superficiale (indice 2,5-3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

L' **Ascolana tenera**: presenta un'invaiatura tardiva e scalare, una consistenza della polpa bassa, una resa in olio intermedia, con inolizione medio-tardiva. Molto sensibile alla mosca.

L'olio presenta un buon fruttato erbaceo con sentore di pomodoro, equilibrato nelle sensazioni gustative. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi precede leggermente quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di invaiatura intorno ad 1-2.

Nella tabella sottostante si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana nelle aziende campione:

VARIETA'	INDICE DI INVAIATURA	PENETROMETRIA (g/mm ²)
LECCINO litoraneo	2,90	374,80
LECCINO interno	2,85	361,30
FRANTOIO litoraneo	1,08	452,00
FRANTOIO interno	0,95	452,70
PIANTONE DI FALERONE	0,63	431,40

Dai dati della tabella risulta che il Leccino sia litoraneo che della zona interna sono in prossimità della raccolta, mentre il Frantoio sia litoraneo che interno e il Piantone di Falerone sono ancora indietro nella maturazione

APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

L'ASSAM organizza il **9° Corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva**, valido per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici Esperti Assaggiatori di olio di oliva, con particolare attenzione alla valorizzazione degli oli monovarietalì marchigiani e italiani.

Date: 9-10-11/16-17 dicembre 2021

Durata: 36 ore

Quota di partecipazione: 280 EURO (IVA compresa)

Sede del corso: ASSAM, Via dell'Industria 1 – Osimo (AN)

Direttore del corso: Barbara Alfei – Capo Panel ASSAM Marche

Scadenza iscrizioni: 15 novembre 2021

Programma del corso e scheda di partecipazione possono essere scaricati dal sito www.assam.marche.it

Per info:

alfei_barbara@assam.marche.it, tel. 071.808319

disebastiano_donata@assam.marche.it, tel. 071.808303

Con DDS n° 931 del 30 Settembre 2021 si concede la deroga alle linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti 2021, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

Ambito applicazione della deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	<ol style="list-style-type: none"> 1) Per bietola da foglia e da costa di consentire l'utilizzo di <u>prodotti diserbanti</u> in pre-emergenza contenenti la sostanza attiva Metamitron, recentemente autorizzati allo specifico uso dal 15 agosto 2021 al 12 dicembre 2021, alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta; 2) Per bietola da foglia di consentire l'utilizzo di <u>prodotti fungicidi</u> per il controllo della cercosporiosi contenenti la sostanza attiva Difenconazolo, recentemente autorizzati allo specifico uso dal 1 luglio 2021 al 28 ottobre 2021, alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta per un massimo di n° 2 interventi/anno; 3) Per bietola da costa di consentire l'utilizzo di <u>prodotti fungicidi</u> per il controllo della cercosporiosi contenenti la sostanza attiva Difenconazolo, recentemente autorizzati allo specifico uso dal 1 agosto 2021 al 28 novembre 2021, alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta per un massimo di n° 2 interventi/anno; 4) Per fagiolino in pieno campo di l'utilizzo di <u>prodotti fungicidi</u> per il controllo di Bortrite e sclerotinia contenenti la sostanza attiva Fenhexamide, recentemente autorizzati allo specifico uso con estensione di etichetta, alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta per un massimo di n° 2 interventi/anno; 5) Per fagiolo in pieno campo di consentire, l'utilizzo di <u>prodotti insetticidi</u> per il controllo di afidi (<i>Aphis fabae</i>) contenenti la sostanza attiva Spirotetramat, recentemente autorizzati allo specifico uso dal 4 agosto 2021 al 1 dicembre 2021, alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta per un massimo di n° 1 intervento/anno.

Tutti i principi attivi indicati nel Notiziario sono previsti nelle "Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti" della Regione Marche - 2021 http://www.meteo.marche.it/news/2021/LineeGuidaPI_2021_estiva.pdf con le rispettive limitazioni e pertanto il loro utilizzo risulta conforme con i principi della difesa integrata volontaria.

Le aziende che applicano soltanto la difesa integrata obbligatoria, non sono tenute al rispetto delle limitazioni d'uso dei prodotti fitosanitari previste nelle Linee Guida di cui sopra, per cui possono utilizzare tutti gli agro farmaci regolarmente in commercio, nei limiti di quanto previsto in etichetta, applicando comunque i principi generali di difesa integrata, di cui all'allegato III del

D.Lgs 150/2012, e decidendo quali misure di controllo applicare sulla base della conoscenza dei risultati dei monitoraggi e delle informazioni previste al paragrafo A.7.2.3. del PAN (DM 12 febbraio 2014). Con il simbolo (♣) vengono indicati i principi attivi ammessi in agricoltura biologica.

Le aziende che applicano soltanto la **difesa integrata obbligatoria** non sono tenute al rispetto delle limitazioni d'uso dei prodotti fitosanitari previste nelle Linee Guida di cui sopra, per cui possono **utilizzare tutti gli agrofarmaci regolarmente in commercio**, nei **limiti di quanto previsto in etichetta**, applicando comunque i **principi generali di difesa integrata**, di cui all'allegato III del D.Lgs 150/2012, e decidendo quali misure di controllo applicare sulla base della conoscenza dei risultati dei monitoraggi e delle informazioni previste al paragrafo A.7.2.3. del PAN (DM 12 febbraio 2014)

Nel sito www.meteo.marche.it è attivo un **Servizio di Supporto per l'Applicazione delle Tecniche di Produzione Integrata e Biologica** dove è possibile la consultazione dei Disciplinari di Produzione e di Difesa Integrata suddivisi per schede colturali. Sono inoltre presenti link che consentono di collegarsi alle principali Banche dati per i prodotti ammessi in Agricoltura Biologica.

Per la consultazione dei prodotti commerciali disponibili sul mercato contenenti i principi attivi indicati nel presente notiziario è possibile fare riferimento alla banca dati disponibile su SIAN.

[Banca Dati Fitofarmaci](#)



[Banca Dati Bio](#)



ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 29/09/2021 AL 05/10/2021

	Offida (215 m)	Montedinove (390 m)	Carassai (143 m)	Cupra Marittima (260 m)	Montalto Marche (334 m)	Ripatransone (218 m)	Castignano (415 m)	Spinetoli (114 m)	Fermo (38 m)
T. Media (°C)	20.2 (7)	19.2 (7)	19.0 (7)	20.0 (7)	19.3 (7)	18.9 (7)	19.4 (7)	20.3 (7)	20.5 (7)
T. Max (°C)	29.1 (7)	28.4 (7)	29.3 (7)	26.5 (7)	26.5 (7)	25.7 (7)	26.7 (7)	28.0 (7)	29.3 (7)
T. Min. (°C)	14.3 (7)	12.4 (7)	10.2 (7)	14.6 (7)	14.0 (7)	12.8 (7)	14.1 (7)	13.5 (7)	11.4 (7)
Umidità (%)	70.7 (7)	88.0 (7)	81.1 (7)	89.8 (7)	69.1 (7)	71.7 (7)	73.4 (7)	72.8 (7)	79.5 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	17.8 (7)	0.4 (7)	0.0 (7)	1.0 (7)	0.2 (7)	2.0 (7)	0.2 (7)	0.0 (7)
ETP (mm)	18.9 (7)	19.8 (7)	22.7 (7)	17.2 (7)	17.4 (7)	17.3 (7)	17.3 (7)	19.3 (7)	21.6 (7)

	Servigliano (229 m)	Montefiore dell'Aso (58 m)	Castel di Lama (200 m)	Cossignano (290 m)	Montegiorgio (208 m)	Montefortino (772 m)	Sant'Elpidio a Mare (80 m)	Montelparo (258 m)	Monterub- biano (92 m)
T. Media (°C)	-	19.3 (7)	19.2 (7)	19.2 (7)	19.8 (7)	16.0 (7)	20.4 (7)	20.1 (7)	-
T. Max (°C)	-	26.1 (7)	27.7 (7)	26.9 (7)	29.6 (7)	24.8 (7)	27.2 (7)	31.6 (7)	-
T. Min. (°C)	-	11.5 (7)	12.2 (7)	13.9 (7)	11.7 (7)	9.1 (7)	12.8 (7)	11.3 (7)	-
Umidità (%)	-	79.6 (7)	75.5 (7)	68.8 (7)	70.4 (7)	74.6 (7)	70.6 (7)	73.4 (7)	-
Prec. (mm)	-	0.8 (7)	0.8 (7)	0.0 (7)	1.4 (7)	4.6 (7)	0.0 (7)	1.2 (7)	-
ETP (mm)	-	19.9 (7)	19.2 (7)	17.8 (7)	22.4 (7)	17.7 (7)	18.2 (7)	23.0 (7)	-

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Appena il tempo di registrare il fronte freddo disegnato dall'aria nord-atlantica scesa sul Mediterraneo occidentale, e che sta progressivamente abbandonando il nostro meridione, eccone un altro affacciarsi sul settore di nord-ovest. Quindi, se da una parte le precipitazioni associate alla prima perturbazione tenderanno in giornata a migrare verso il versante adriatico, dall'altra nuovi fenomeni si espanderanno dal medio-alto Tirreno. L'impatto della saccatura nord oceanica con l'arco alpino darà origine ad un vortice che, nei prossimi giorni, traslerà dal Tirreno verso lo Ionio per poi essere successivamente assorbito in una ben più vasta circolazione ciclonica che nel frattempo andrà strutturandosi sull'est-Europa. La presenza poi di due blocchi anticiclonici, il primo atlantico, il secondo euroasiatico, costringerà la figura depressionaria a stazionare fra il nostro Paese e l'Europa orientale. La seconda metà della settimana sarà caratterizzata quindi da condizioni di maltempo che dal versante adriatico tenderanno a contrarsi verso il meridione. L'arrivo dell'aria atlantica e soprattutto il successivo richiamo di quella, più fredda, continentale ridurranno le temperature su livelli piuttosto bassi specie sulle regioni di levante nella giornata di domenica.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 7 Cielo molto nuvoloso in genere. Precipitazioni diffuse, di buona durata ed incidenza; probabili temporali specie nel corso delle ore notturne-mattutine ed in quelle centrali-pomeridiane. Venti nord-orientali, moderati con possibili forti raffiche sul litorale settentrionale; indebolimenti serali. Temperature in calo, sensibile nei valori massimi. Altri fenomeni

Venerdì 8 Cielo attesa ancora una persistente e consistente copertura specie sull'entroterra al mattino; dissolvimenti nella seconda parte della giornata, più evidenti sulle coste e province settentrionali. Precipitazioni ancora di buona diffusione ed incidenza tra la notte ed il mattino, tendenti ad arretrare e scemare verso l'entroterra specie dal pomeriggio. Venti deboli o moderati provenienti da nord nord-est. Temperature senza variazioni significative. Altri fenomeni

Sabato 9 Cielo parzialmente o prevalentemente coperto. Precipitazioni attese ad oggi su settore interno e soprattutto settentrionale dove potranno assumere ancora una certa incidenza. Venti deboli o moderati nord-orientali. Temperature di nuovo in calo nei valori massimi. Altri fenomeni

Domenica 10 Cielo parziale o irregolare copertura di inizio giornata in dissolvimento da nord nel proseguo. Precipitazioni al momento non si escludono deboli residui mattutini sulle zone interne più probabilmente appenniniche. Venti deboli o moderati settentrionali. Temperature in diminuzione. Altri fenomeni

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – ASSAM: www.meteo.marche.it



Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale di Ascoli Piceno e Fermo

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche vi informiamo che i vostri dati personali comuni sono acquisiti e trattati nell'ambito e per le finalità della fornitura, dietro vostra richiesta, del presente servizio informativo, nonché per tutti gli adempimenti conseguenti. Il titolare del trattamento è: ASSAM - via dell'Industria, 1 Osimo Stazione, a cui potete rivolgervi per esercitare i vostri diritti di legge. L'eventuale revoca del consenso al trattamento comporterà, fra l'altro, la cessazione dell'erogazione del presente servizio.

Per informazioni: **Per. Agr. Dante Ripa 0736/336443-0734/658959**

Prossimo notiziario Mercoledì 13 Ottobre 2021