



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

## Regione Marche. Analisi clima ottobre 2021

a cura di Danilo Tognetti<sup>1</sup>

### Temperatura

- Con ottobre si interrompe la serie delle anomalie positive della temperatura media iniziata a maggio. Si torna così ad un mese più freddo del normale: 13,2°C la temperatura media regionale, -1,4°C rispetto alla media storica di riferimento 1981-2010<sup>2</sup> (+1,3°C). Nella classifica dei mesi di ottobre più freddi per le Marche dal 1961<sup>3</sup>, quello del 2021 si piazza al nono posto.
- La temperatura media da inizio anno (periodo gennaio – ottobre) è di 15,5°C e l'anomalia rispetto al 1981-2010 è di +0,7°C.
- La temperatura media degli ultimi 12 mesi più recenti (periodo novembre 2020 – ottobre 2021), pari a 14,3°C, corrisponde ad un'anomalia di +0,7°C rispetto 1981-2010 ed al nono valore più alto per il periodo dal 1961.

### Precipitazione

- In controtendenza rispetto ai mesi precedenti anche le precipitazioni, tornate sopra la media dopo ben otto mesi più aridi della norma (con luglio sostanzialmente in linea). Il totale medio regionale di pioggia caduta di ottobre 2021 è stato di 121mm che equivale ad un incremento del 55% rispetto alla media 1981-2010.
- La precipitazione totale da inizio anno (periodo gennaio – ottobre) è in media di 454mm corrispondente ad un deficit del -25% rispetto allo storico 1981-2010; giunti a ottobre, il 2021 continua ad essere l'anno più secco per la nostra regione almeno nella serie storica di dati a nostra disposizione (serie a partire dal 1961).
- La precipitazione totale degli ultimi dodici mesi (periodo novembre 2020 – ottobre 2021) è pari a 636mm, valore inferiore del 20% rispetto alla media del trentennio di riferimento, quarta peggiore prestazione per il periodo dal 1961.

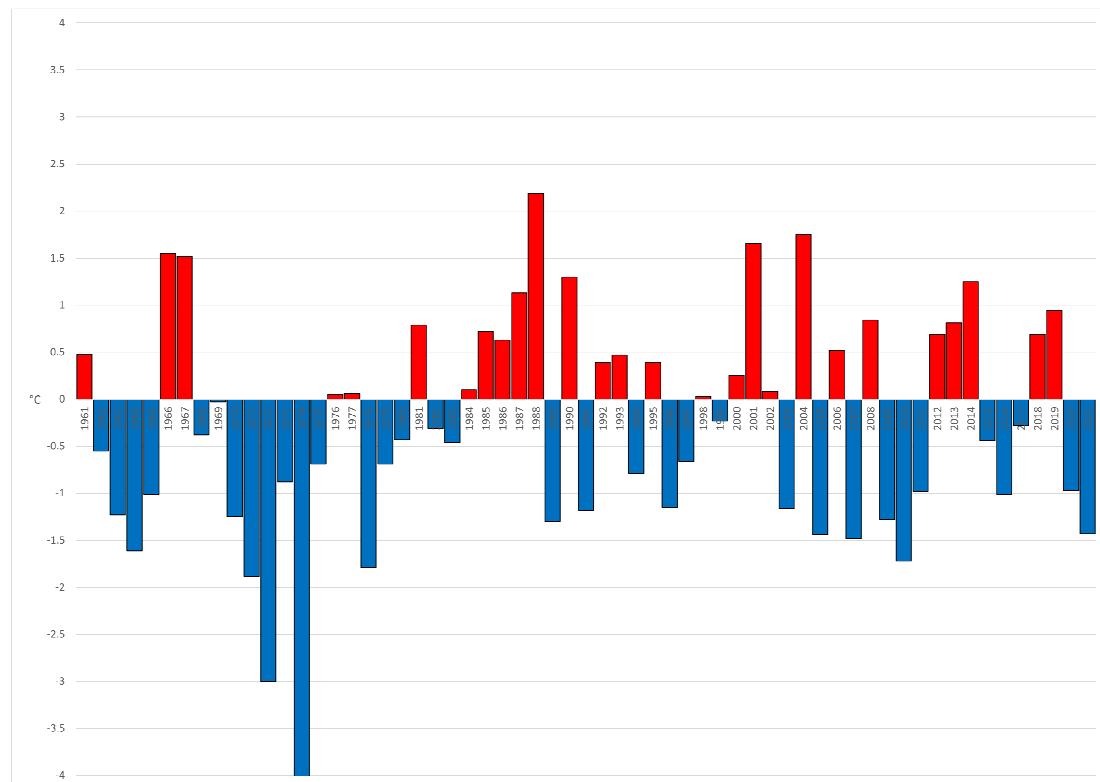
Mese	Temperatura media (°C)			Precipitazione (mm)		
	2021	1981-2010	Anomalia	2021	1981-2010	Anomalia
Gennaio	5.0	5.0	0.0	74	50	24
Febbraio	8.1	5.5	2.6	33	51	-18
Marzo	8.1	8.7	-0.6	38	64	-26
Aprile	10.7	11.8	-1.1	42	69	-27
Maggio	16.7	16.6	0.1	22	58	-36
Giugno	23.4	20.4	3.0	15	66	-51
Luglio	25.4	23.3	2.1	43	41	2
Agosto	24.5	23.1	1.4	39	54	-15
Settembre	20.1	18.8	1.3	27	75	-48
Ottobre	13.2	14.7	-1.5	121	78	43
Novembre						
Dicembre						
Periodo	15.5	14.8	0.7	454	606	-152

Tabella riepilogo valori mensili 2021, di riferimento 1981-2010, anomalie.

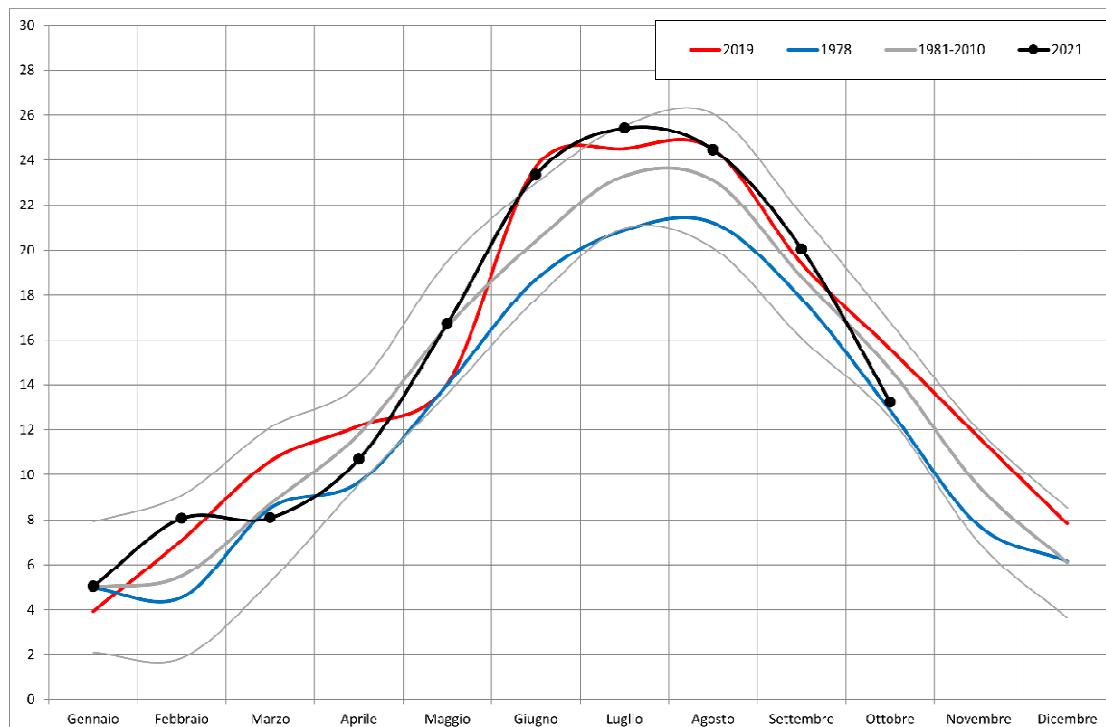
<sup>1</sup> Servizio Agrometeo ASSAM Regione Marche, [tognetti\\_danilo@assam.marche.it](mailto:tognetti_danilo@assam.marche.it)

<sup>2</sup> 1981-2010 periodo di clima normale (Cli.No., Climatic Normals) scelto secondo le indicazioni del World Meteorological Organization (WMO, 1989: "Calculation of Monthly and Annual 30-Year Standard Normals", WCPD-n.10, WMO-TD/N.341, Geneva, CH)

<sup>3</sup> Anno di inizio della serie storica a nostra disposizione



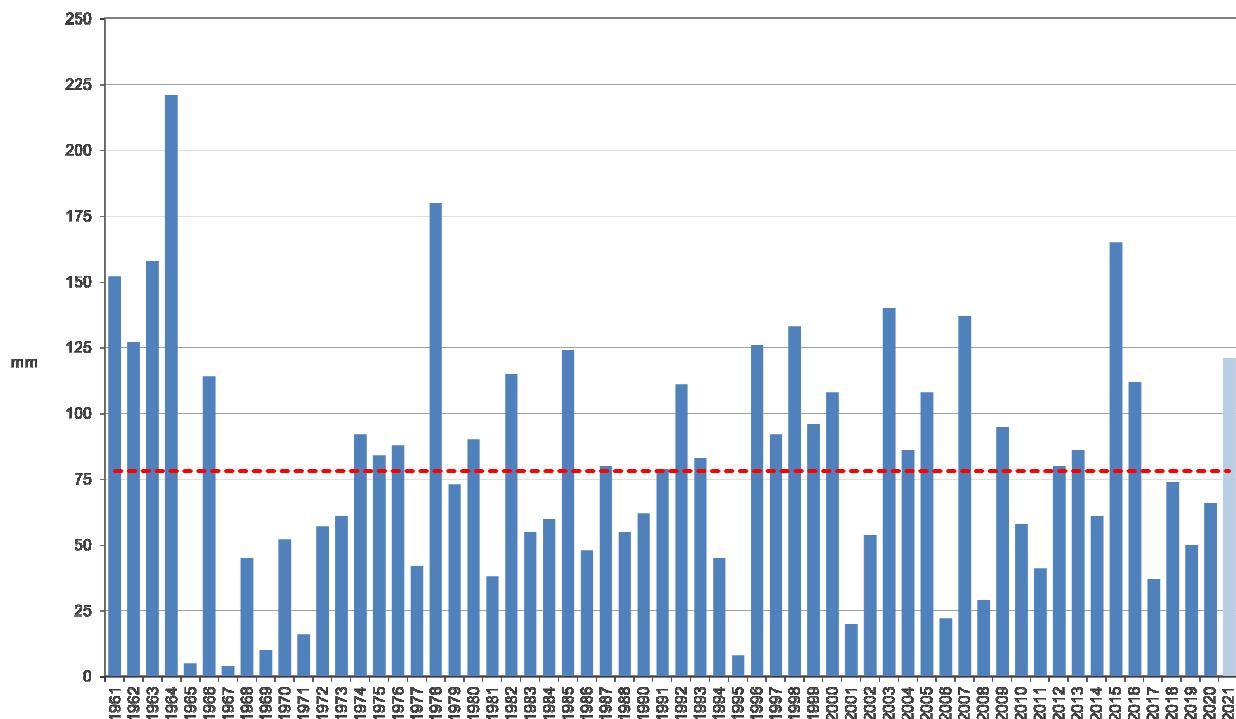
Andamento anomalia della temperatura media regionale del mese di ottobre dal 1961 rispetto alla media 1981-2010 (°C).



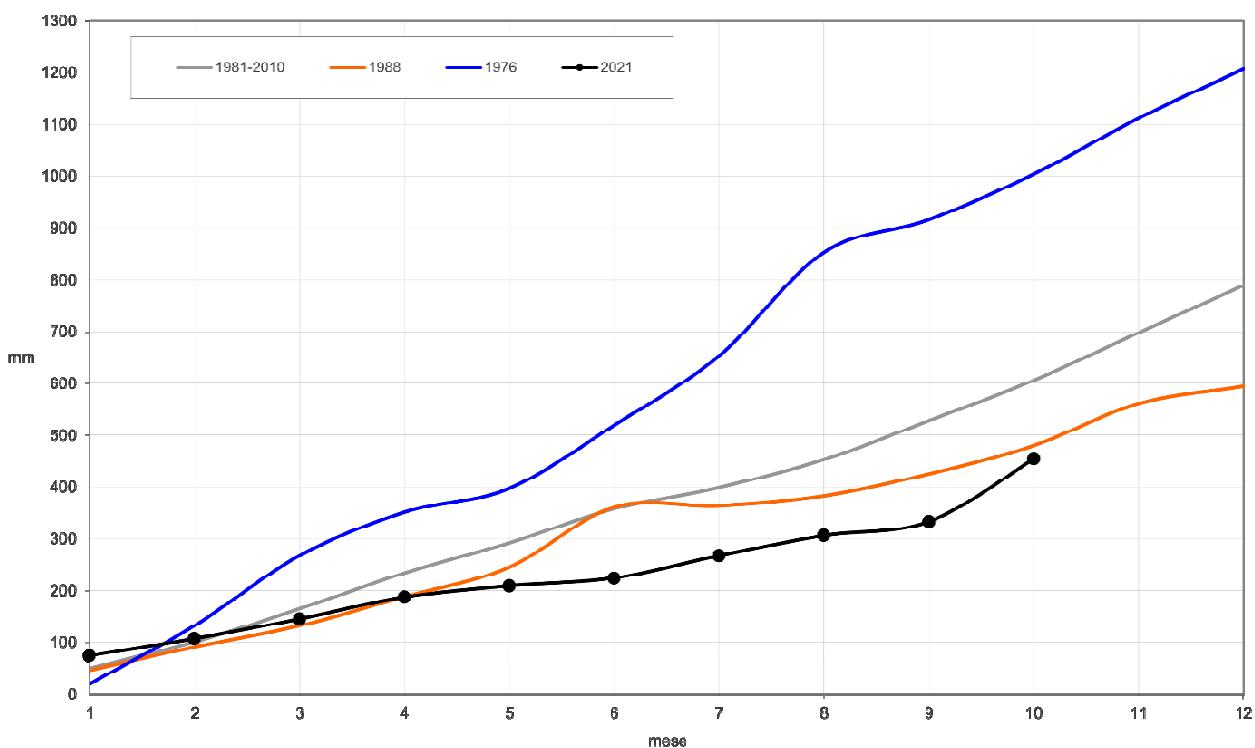
Andamento temperatura media mensile regionale (°C); in nero l'anno attuale, in rosso l'anno più caldo dal 1961, in blu l'anno più freddo dal 1961, in grigio la media 1981-2010 ed i limiti rappresentati dalla media +/- due volte la deviazione standard.

	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	<th>agosto</th> <th>settembre</th> <th>ottobre</th> <th>novembre</th> <th>dicembre</th> <th></th>	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	
													0.0
1961													
1962	0.2	-0.1	-0.4	-0.7	-0.7	-0.8	-0.7	-0.5	-0.5	-0.6	-0.7	-0.9	
1963	-1.2	-1.4	1.2	-1.2	-1.2	-1.1	-1.1	-1.3	-1.4	-1.4	-1.1	-1.0	
1964	-0.9	-0.6	-0.5	-0.5	-0.4	-0.3	-0.4	-0.5	-0.5	-0.6	-0.9	-0.7	
1965	-0.6	-0.8	0.8	-1.0	-1.1	-1.2	-1.1	-1.1	-1.2	-1.2	-1.1	-1.0	
1966	-1.2	-0.6	-0.7	-0.4	-0.4	-0.3	-0.4	-0.3	-0.1	0.1	-0.1	-0.3	
1967	-0.2	-0.5	-0.3	-0.6	-0.6	-0.8	-0.6	-0.5	-0.6	-0.6	-0.3	-0.4	
1968	-0.4	-0.2	-0.3	0.0	-0.1	-0.1	-0.2	-0.4	-0.5	-0.6	-0.7	-0.8	
1969	-0.6	-0.9	-1.0	-1.2	-1.1	-1.1	-1.2	-1.2	-1.2	-1.1	-1.0	-1.1	
1970	-0.9	-0.8	-0.8	-0.8	-1.1	-1.0	-0.9	-0.8	-0.6	-0.7	-0.8	-0.6	
1971	-0.7	-0.8	-0.9	-0.8	-0.6	-0.7	-0.7	-0.5	-0.8	-0.8	-1.0	-0.9	
1972	-0.9	-0.7	-0.3	-0.4	-0.5	-0.5	-0.5	-0.9	-1.0	-1.1	-0.9	-0.9	
1973	0.9	-1.0	1.4	-1.5	1.4	-1.4	1.3	-1.2	-0.9	-0.7	-0.8	-0.9	
1974	-0.7	-0.5	-0.3	-0.3	-0.4	-0.6	-0.5	-0.4	-0.4	-0.7	-0.7	-0.5	
1975	-0.5	-0.6	-0.6	-0.4	-0.3	-0.3	-0.3	-0.5	-0.4	-0.1	-0.1	-0.1	
1976	-0.3	-0.2	-0.4	-0.5	-0.6	-0.5	-0.6	-0.8	-1.1	-1.1	-1.1	-1.1	
1977	-1.0	-0.8	-0.4	-0.4	-0.4	-0.5	-0.4	-0.2	-0.3	-0.3	-0.3	-0.3	
1978	-0.4	-0.7	-0.9	-1.0	-1.2	-1.2	-1.3	-1.3	-1.1	-1.3	-1.4	-1.4	
1979	-1.5	-1.4	1.3	-1.3	-1.1	-1.0	-0.9	-0.9	-0.8	-0.7	-0.7	-0.6	
1980	-0.5	-0.5	-0.5	-0.6	-0.8	-1.1	-1.1	-1.0	-0.9	-0.9	-0.9	-1.2	
1981	-1.3	-1.6	1.4	-1.2	-0.9	-0.8	-0.9	-1.0	-1.0	-0.9	-0.9	-0.7	
1982	-0.4	-0.4	-0.6	-0.8	-0.8	-0.7	-0.5	-0.4	-0.3	-0.4	-0.2	-0.1	
1983	0.1	0.1	0.2	0.4	0.5	0.3	0.4	0.3	0.2	0.2	0.0	-0.2	
1984	-0.3	-0.2	-0.4	-0.6	-0.8	-0.9	-1.0	-1.1	-1.2	-1.1	-0.9	-0.7	
1985	-1.0	-0.9	-0.8	-0.6	-0.4	-0.3	-0.2	0.1	0.3	0.4	0.2	0.3	
1986	0.6	0.5	0.4	0.5	0.6	0.5	0.2	0.1	-0.1	-0.1	0.0	-0.3	
1987	-0.4	-0.2	-0.4	-0.5	-0.8	-0.7	-0.5	-0.6	-0.3	-0.2	-0.2	-0.2	
1988	0.1	0.2	0.5	0.5	0.6	0.6	0.7	0.8	0.5	0.6	0.4	0.3	
1989	0.2	0.3	0.5	0.6	0.5	0.5	0.2	0.1	0.1	-0.2	-0.1	0.0	
1990	0.2	0.3	0.2	0.1	0.1	0.3	0.4	0.4	0.4	0.6	0.7	0.5	
1991	0.4	0.0	0.0	-0.1	-0.5	-0.5	-0.5	-0.4	-0.4	-0.6	-0.7	-0.7	
1992	-0.7	-0.5	-0.6	-0.4	0.0	-0.1	-0.2	0.0	0.0	0.1	0.3	0.5	
1993	0.5	0.4	0.3	0.2	0.3	0.5	0.5	0.4	0.3	0.3	0.1	0.2	
1994	0.3	0.4	0.7	0.6	0.5	0.4	0.5	0.6	0.7	0.6	0.8	0.7	
1995	0.6	0.8	0.4	0.4	0.3	0.1	0.1	-0.3	-0.6	-0.4	-0.6	-0.7	
1996	-0.5	-0.9	-1.0	-0.9	-0.8	-0.6	-0.8	-0.7	-0.8	-0.9	-0.8	-0.9	
1997	-0.8	-0.5	-0.2	-0.5	-0.4	-0.5	-0.4	-0.4	-0.1	-0.1	-0.2	-0.1	
1998	-0.1	0.0	-0.2	0.1	0.0	0.1	0.2	0.4	0.3	0.4	0.3	0.1	
1999	0.1	-0.2	-0.1	-0.1	0.1	0.0	-0.1	-0.2	-0.1	-0.1	0.0	0.2	
2000	0.0	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.3	0.2	0.2	0.5	0.6	
2001	0.9	0.9	1.3	1.1	1.0	0.9	0.9	1.0	0.8	0.9	0.7	0.3	
2002	0.0	0.1	-0.1	-0.1	-0.2	0.0	-0.1	-0.4	-0.4	-0.5	-0.2	0.1	
2003	0.3	-0.1	-0.2	-0.3	-0.1	0.1	0.3	0.7	0.8	0.7	0.5	0.4	
2004	0.3	0.7	0.6	0.6	0.3	-0.1	-0.2	-0.5	-0.4	-0.2	-0.2	-0.1	
2005	-0.2	-0.4	-0.4	-0.4	-0.1	-0.1	-0.1	-0.4	-0.4	-0.7	-0.8	-0.9	
2006	-0.9	-0.7	0.8	-0.7	-0.7	-0.8	-0.8	-0.7	-0.6	-0.5	-0.3	-0.1	
2007	0.3	0.6	0.8	0.9	1.0	1.1	1.3	1.4	1.3	1.1	0.9	0.7	
2008	0.6	0.4	0.4	0.2	0.1	0.0	-0.1	0.0	0.0	0.2	0.4	0.5	
2009	0.4	0.3	0.3	0.3	0.5	0.4	0.4	0.5	0.6	0.4	0.5	0.6	
2010	0.5	0.6	0.5	0.5	0.2	0.2	0.2	0.1	-0.1	-0.1	-0.1	-0.3	
2011	-0.2	-0.2	-0.2	-0.1	-0.1	0.0	-0.1	0.0	0.4	0.4	0.3	0.6	
2012	0.6	0.3	0.5	0.4	0.3	0.5	0.8	0.8	0.6	0.7	0.9	0.7	
2013	0.8	1.0	0.8	0.8	0.8	0.5	0.3	0.1	0.1	0.2	0.1	0.2	
2014	0.4	0.8	1.0	0.9	0.9	1.0	0.9	0.8	0.7	0.7	0.8	0.9	
2015	0.9	0.6	0.5	0.5	0.6	0.6	1.0	1.1	1.3	1.1	1.0	0.9	
2016	1.0	1.2	1.3	1.4	1.2	1.1	1.0	0.9	0.8	0.8	0.8	0.7	
2017	0.4	0.3	0.5	0.4	0.5	0.7	0.8	1.1	1.0	1.1	1.0	0.9	
2018	1.4	1.0	0.8	0.9	0.9	0.7	0.7	0.5	0.7	0.7	0.8	0.8	
2019	0.6	0.8	1.1	0.8	0.5	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.8	1.0	
2020	1.2	1.3	1.2	1.2	1.4	1.2	1.0	1.1	1.1	0.9	0.8	0.7	
2021	0.7	0.6	0.5	0.4	0.3	0.6	0.7	0.7	0.8	0.7	0.7	0.7	

Tabella anomalie della temperatura media regionale degli ultimi 12 mesi rispetto alla media dello stesso periodo del trentennio 1981-2010 (°C).



Andamento precipitazione media totale regionale del mese di ottobre dal 1961 (mm); la linea tratteggiata rossa rappresenta la media 1981-2010 (mm).



Andamento della precipitazione cumulata mensile (mm); in nero l'anno attuale, in blu l'anno più piovoso dal 1961, in arancione l'anno meno piovoso dal 1961, in grigio la media 1981-2010.

	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	<th>agosto</th> <th>settembre</th> <th>ottobre</th> <th>novembre</th> <th>dicembre</th>	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
1961											37	138
1962	116	137	235	207	150	144	103	86	112	88	61	43
1963	111	152	83	88	152	192	234	277	312	344	252	317
1964	177	108	173	151	116	131	143	171	138	203	252	198
1965	254	308	234	296	333	272	207	220	311	95	95	68
1966	73	5	12	-45	-72	-68	-20	-65	-116	-5	6	9
1967	-7	-16	-44	38	10	40	14	27	0	-110	-138	-60
1968	-15	28	23	-67	1	45	54	117	91	133	140	124
1969	59	112	220	253	202	164	205	177	210	176	163	176
1970	202	162	86	46	52	23	-22	-70	-114	-71	-111	-148
1971	-131	-174	-127	-126	-125	-116	-129	-163	-98	-133	-52	-114
1972	-91	-53	-108	-10	7	-29	40	156	136	178	129	145
1973	174	171	221	196	135	165	107	56	126	132	127	133
1974	43	-3	-46	-50	16	25	13	37	-74	-42	2	-24
1975	-54	-48	-48	-132	-101	-124	-116	-95	-114	-120	-120	-88
1976	-77	-11	77	136	84	168	260	332	355	360	372	413
1977	437	385	299	255	298	236	140	24	65	20	-16	-40
1978	10	6	61	156	145	177	176	136	84	223	222	231
1979	226	299	259	180	108	62	74	79	95	-11	81	82
1980	98	-26	10	33	180	214	173	162	112	130	169	205
1981	167	188	125	74	-33	23	38	55	151	101	-60	-57
1982	-105	-105	-10	7	14	-79	-57	-47	-134	-57	-13	85
1983	102	146	90	71	58	96	68	82	99	40	3	-146
1984	-137	-138	-127	-67	23	-23	-26	-52	10	16	42	82
1985	107	67	98	46	-18	-31	-36	-67	-179	-113	-63	-121
1986	-141	-69	-77	-63	-81	41	145	131	157	82	74	54
1987	122	50	33	0	55	-53	-140	-120	-113	-79	-46	16
1988	-51	-66	-111	-74	-100	-19	-50	-67	-75	-99	-151	-201
1989	-241	-270	-257	-266	-248	-284	-172	-110	-50	-30	-51	-62
1990	-34	-19	-17	7	-15	-44	-122	-161	-214	-226	-190	-74
1991	-64	-38	-70	-60	37	19	16	5	11	28	81	-21
1992	-27	-74	-39	-9	-123	-86	-89	-83	-109	-75	-177	-148
1993	-125	-121	-122	-175	-171	-194	-198	-217	-208	-234	-125	-131
1994	-112	-100	-148	-138	-144	-106	-84	-77	-62	-99	-223	-187
1995	-218	-215	-138	-132	-104	-87	-99	7	52	16	71	98
1996	89	97	82	73	74	15	15	7	86	205	245	238
1997	240	249	231	267	245	289	291	230	82	49	65	13
1998	31	15	17	-13	51	5	-12	-47	-10	32	78	142
1999	118	127	114	133	90	144	188	213	213	177	150	180
2000	169	122	159	133	132	83	53	31	22	35	-24	-72
2001	24	51	45	67	92	76	55	51	82	-4	3	-28
2002	-135	-136	-194	-208	-177	-172	-101	-37	-31	4	-51	125
2003	193	171	192	157	84	101	34	-28	-82	5	8	-177
2004	-196	-169	-155	-90	-35	-29	-19	-18	27	-26	60	137
2005	180	160	156	147	127	121	130	195	146	169	199	195
2006	161	175	210	198	173	175	164	166	202	117	-7	-98
2007	-135	-156	-131	-188	-149	-170	-197	-260	-310	-194	-169	-126
2008	-133	-165	-93	-42	-39	-7	16	-17	-1	-108	-22	54
2009	101	140	27	31	13	70	73	105	70	137	64	18
2010	49	82	111	115	169	123	117	133	166	131	231	213
2011	201	153	254	204	147	125	171	111	60	44	-90	-104
2012	-163	-89	-249	-175	-160	-201	-241	-225	-68	-29	104	115
2013	175	151	231	164	241	312	290	319	190	197	309	314
2014	301	278	295	336	338	337	412	389	428	404	215	207
2015	201	253	298	275	258	240	153	183	136	242	229	158
2016	147	107	67	62	52	91	151	140	142	89	94	97
2017	183	190	126	136	101	17	-37	-80	9	-65	27	120
2018	7	64	144	98	153	198	216	253	169	208	111	83
2019	144	9	-102	-55	4	-58	2	-4	21	-2	60	51
2020	-24	-33	52	42	-56	8	-55	-24	-42	-26	-78	-17
2021	47	57	-16	-41	-92	-148	-138	-166	-218	-162		

Tabella anomalie della precipitazione totale media regionale degli ultimi 12 mesi rispetto alla media dello stesso periodo del trentennio 1981-2010 (mm).

## OLIVO

La raccolta delle olive, a causa delle condizioni meteorologiche, ha subito un rallentamento e comunque possiamo dire che dal punto di vista fitosanitario grazie alle condizioni climatiche verificatesi, ad eccezione degli oliveti situati nella fascia litoranea, è stata una stagione senza problematiche particolari.

## CARATTERISTICHE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**Al fine di commercializzare l'olio nella categoria “extravergine”** è fondamentale il **rispetto dei parametri chimici e sensoriali** previsti dalla normativa vigente (Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.). Tra le analisi chimiche, si segnalano: **acidità** che deve essere inferiore a 0,8%, **numero di perossidi** che deve essere inferiore a 20 e le **costanti spettrofotometriche (K232, K270 e Delta K)**, i cui limiti massimi per un olio extravergine sono rispettivamente 2,5, 0,2 e 0,01. Inoltre deve essere eseguito il **Panel test** per verificare la presenza del fruttato e l'assenza di difetti.

In sintesi per la classificazione merceologica di **Olio Extravergine di Oliva**

ACIDITA' (%)	N. PEROSSIDI (meqO2/kg)	SPETTROFOTOMETRIA			Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md)	Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf)
		K232	K270	ΔK		
≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,5	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0

Per quanto riguarda invece gli oli destinati ad essere etichettati come **Olio Extravergine di Oliva IGP Marche**, ricordiamo che i parametri sia chimici che sensoriali sono più restrittivi rispetto ai precedenti, come riportato nella tabella sottostante.

ACIDITA' (%)	N. PEROSSIDI (meqO2/kg)	SPETTROFOTOMETRIA			Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md)	Valutazione organolettica Valore della Mediana
		K232	K270	ΔK		
≤ 0,4	≤ 12	≤ 2,2	≤ 0,15	≤ 0,005	Md = 0	Fruttato   3-7   Amaro   2,5-7   Piccante   3-7   Erba e/o mandorla e/o carciofo   2-6

Per tutti gli approfondimenti in merito al disciplinare IGP Marche si rinvia al sito [dell'Autorità di Controllo](#).

Il **Panel Test** è un parametro previsto dalla normativa per la classificazione merceologica di un olio vergine di oliva. Il Panel è un gruppo di 8-12 assaggiatori esperti ed addestrati che si riuniscono in condizioni codificate dalla normativa per esprimere un giudizio. Il Panel Test è la prova di analisi sensoriale effettuata da questo gruppo.

Un olio può essere classificato “extravergine di oliva” se, e solo se, non evidenzia difetti a livello sensoriale e presenta note positive di fruttato. In caso di difetti, l'olio viene declassato a vergine di oliva o lampante in base alla loro intensità. Non è quindi sufficiente controllare che l'acidità sia inferiore allo 0,8% e tutti i parametri chimici entro i limiti di legge, ma è necessario il Panel test per verificare la rispondenza alla categoria dell'extravergine.

**Presso l'ASSAM (Osimo) opera il Panel regionale “ASSAM-Marche” riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura, che rilascia valutazioni ufficiali ai fini della classificazione merceologica e delle indicazioni facoltative in etichetta.**

### PREGI

**Fruttato:** è la sensazione che ricorda l'odore e il sapore del frutto sano e fresco, raccolto al giusto grado di maturazione. Il fruttato può essere leggero, medio o intenso, di tipo verde o di tipo maturo.

**Amaro:** si percepisce nella parte posteriore della lingua, in genere non subito appena messo l'olio in bocca e può essere più o meno persistente.

**Piccante:** si percepisce in gola ed è una sensazione tattile pungente, tipo peperoncino.

Amaro e piccante sono grandissimi pregi dell'olio, a differenza da quanto pensano molti consumatori, perché date dai polifenoli, sostanze antiossidanti che preservano sia l'olio che le cellule dell'organismo umano dall'ossidazione.

Una considerazione particolare, parlando di oli di elevato livello qualitativo, meritano i **sentori varietali**. Sentori di erba, mandorla, carciofo, pomodoro, frutti di bosco e numerosi altri sono ulteriori caratteri di pregio che consentono di valorizzare le peculiarità e di differenziare gli oli di

provenienze varietali e territoriali diverse; questi possono essere percepiti a livello olfattivo e per via retronasale.

### DIFETTI

**Avvinato:** odore che ricorda quello dell'aceto; è dovuto fondamentalmente ad un processo fermentativo delle olive o delle pasta di olive, in presenza di ossigeno.

**Riscaldo:** odore che ricorda quello delle olive in salamoia; è dovuto a fermentazioni anaerobiche (in assenza di aria) di olive ammazzate.

**Muffa:** odore che ricorda quello di cantina e di sottobosco; ottenuto da olive ammuffite a seguito di conservazione per molti giorni in luoghi umidi.

**Morchia:** odore sgradevole dovuto alla fermentazione in assenza di aria delle impurità presenti nell'olio non filtrato.

**Rancido:** caratteristico odore dei grassi ossidati; è tipico di un olio vecchio, o conservato in presenza di luce, aria e alte temperature.

**Un olio con difetti non può essere classificato come extravergine di oliva,** anche se i parametri chimici rientrano nei limiti di legge.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI DEGLI OLI MONOVARIETALI

La capacità di differenziare e caratterizzare l'olio rappresenta per le aziende olivicole un'opportunità per affrontare un mercato nazionale ed internazionale quasi esclusivamente condizionato dal fattore prezzo e che spesso non lascia spazio alla diversificazione sensoriale dell'olio extravergine d'oliva.

L'unicità di profumi e sapori degli oli monovarietali è diretta espressione delle caratteristiche della singola varietà di oliva e del territorio di coltivazione. La Regione Marche può vantare un elevato numero di varietà di olivo grazie ad un ricco patrimonio di biodiversità. Per quanto riguarda la provincia di Macerata si ritiene utile riportare le caratteristiche sensoriali degli oli ottenuti dalle principali varietà:

**Carboncella:** Fruttato medio di tipo erbaceo, con sentore di carciofo e mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità; medio contenuto in acido oleico e polifenoli.

**Sargano di Fermo:** Fruttato medio, tendenzialmente verde, mandorlato. Amaro medio, e intensità piccante media leggera; contenuto in acido oleico medio-basso.

**Ascolana Tenera:** Fruttato medio-intenso di tipo erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro e leggero carciofo. Note di amaro e piccante di intensità media-leggera; medio contenuto in polifenoli.

**Piantone di Falerone:** Fruttato medio, verde, con sentori di carciofo e mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità; medio contenuto in polifenoli.

**Frantoio:** Fruttato medio, con prevalente sentore di mandorla verde. Note di amaro e piccante di media intensità. Buona fluidità per un elevato contenuto in acido oleico.

**Leccino:** Fruttato medio-leggero, mandorlato. Note di amaro e piccante di intensità medio-leggera; contenuto in acido oleico medio.

L'**ASSAM**, presso il **Centro Agrochimico di Jesi**, determina i principali parametri chimico-fisici precedentemente indicati, nonché la composizione acidica e il contenuto in polifenoli totali, mentre presso il **Laboratorio di Analisi Sensoriale di Osimo** (Panel Regionale ASSAM-Marche, riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura), effettua il Panel test ai fini della verifica della conformità alla classe merceologica "olio extravergine di oliva", delle indicazioni sensoriali facoltative per l'etichettatura e della certificazione "IGP Marche".

L'accettazione dei campioni viene fatta presso il Centro Agrochimico di Jesi (AN), Via Roncaglia, 20, sia per le analisi chimiche che sensoriali.

Per informazioni più dettagliate, è possibile telefonare allo 0731 53033 o 071 808400 per le analisi chimiche (e-mail: [laborjesi@assam.marche.it](mailto:laborjesi@assam.marche.it)) o allo 071808319 per il Panel test (e-mail: [alfei\\_barbara@assam.marche.it](mailto:alfei_barbara@assam.marche.it)).

## APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

Considerato il successo dei primi 18 anni di Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, che ha visto un sempre maggior coinvolgimento di produttori interessati alla caratterizzazione e valorizzazione della biodiversità olivicola nazionale, l'Assam avvia la prima fase della **19° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali.**

Le valutazioni sensoriali saranno effettuate dal Panel ASSAM – Marche, le analisi chimiche dal Centro Agrochimico Regionale dell'ASSAM. Tutti i dati saranno elaborati statisticamente da IBE-CNR di Bologna, per aggiornare la banca dati del sito [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it).

I campioni possono essere inviati al Centro Agrochimico regionale in uno dei seguenti periodi:

- **dal 2 novembre al 10 dicembre 2021**
- **dal 14 al 28 gennaio 2022**

Quota di partecipazione: 90 euro pacchetto Rassegna, 120 euro pacchetto qualità.

È prevista, senza costi aggiuntivi, la valutazione della **Shelf life** (stato di conservazione degli oli a quasi un anno dalla produzione) ad opera del Panel ASSAM.

**Modalità di partecipazione e scheda di adesione** possono essere scaricate dal sito [www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it) e [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)

## BOLLETTINO NITRATI

In data 22 ottobre 2019 è stata approvata la DGR Marche 1282 "Programma di azione per le zone vulnerabili da nitrati di origine agricola", la quale abroga e sostituisce la DGR 1448/2007 e 92/2014. La DGR Marche 1282/2019 prevede (in ottemperanza al DM 5046 del 26/02/2016) un periodo invernale di divieto di distribuzione di fertilizzanti azotati pari a 90 giorni di cui 62 fissi, a partire dal 1 novembre al 31 gennaio, mentre altri 28 giorni (distribuiti fra il mese di novembre e febbraio) stabiliti sulla base delle condizioni pedoclimatiche locali. Al fine di ottimizzare, dal punto di vista agronomico, i periodi nei quali è consentito lo spandimento, anche sulla base delle esperienze degli anni precedenti, nel mese di novembre verranno comunque individuati almeno 15 giorni di divieto spandimento, così da poter comunque avere un congruo numero di giorni utili anche nel mese di febbraio. Si precisa che il rispetto di tale calendario di distribuzione è vincolante soltanto per le aziende che ricadono in Zone Vulnerabili da Nitrati (ZVN) e solo per i seguenti materiali: a) Concimi azotati ed ammendanti organici di cui al Decreto Legislativo 29 aprile 2010 n.75, ad eccezione dell'ammendante compostato verde e dell'ammendante compostato misto con tenore di azoto < 2,5% sul secco (di questo non più del 20% in forma ammoniacale b) I letami, ad eccezione del letame bovino, ovicaprino e di equidi, quando utilizzato su pascoli e prati permanenti o avvicendati ed in pre-impianto di colture orticole; c) I materiali assimilati al letame; d) Liquami, materiali ad essi assimilati ed acque reflue nei terreni con prati, ivi compresi i medicai, cereali autunno-vernnini, colture ortive, arboree con inerbimento permanente o con residui culturali ed in preparazione dei terreni per la semina primaverile anticipata Per la determinazione dei giorni in cui è vietato lo spandimento nei mesi di novembre e febbraio a partire dal 1 novembre p.v. verrà emanato un apposito Notiziario Agrometeorologico - Bollettino Nitrati il quale verrà aggiornato con cadenza bisettimanale il lunedì (con indicazioni per i giorni di martedì, mercoledì e giovedì) ed il giovedì (con indicazione per il venerdì, sabato, domenica e lunedì). Il Bollettino potrà essere consultato al link <http://www.meteo.marche.it/nitrati.aspx>

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/DGR\\_787\\_del\\_28\\_06\\_2021\\_appr\\_LineeGuidaPI\\_TA.pdf](http://www.meteo.marche.it/news/DGR_787_del_28_06_2021_appr_LineeGuidaPI_TA.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](http://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 culturali. 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 03/11/2021 AL 09/11/2021

	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)	<b>12.8 (7)</b>	<b>12.3 (7)</b>	<b>12.3 (7)</b>	<b>12.9 (7)</b>	<b>12.0 (7)</b>	<b>11.8 (7)</b>	<b>12.1 (7)</b>	<b>13.5 (7)</b>	<b>13.2 (7)</b>
T. Max (°C)	<b>20.5 (7)</b>	<b>19.5 (7)</b>	<b>21.6 (7)</b>	<b>21.9 (7)</b>	<b>18.9 (7)</b>	<b>18.6 (7)</b>	<b>18.7 (7)</b>	<b>21.5 (7)</b>	<b>21.3 (7)</b>
T. Min. (°C)	<b>10.1 (7)</b>	<b>8.8 (7)</b>	<b>6.1 (7)</b>	<b>9.9 (7)</b>	<b>9.3 (7)</b>	<b>9.0 (7)</b>	<b>9.2 (7)</b>	<b>9.9 (7)</b>	<b>8.0 (7)</b>
Umidità (%)	<b>86.5 (7)</b>	<b>93.0 (7)</b>	<b>94.1 (7)</b>	<b>94.0 (7)</b>	<b>81.9 (7)</b>	<b>85.5 (7)</b>	<b>86.8 (7)</b>	<b>87.1 (7)</b>	<b>93.1 (7)</b>
Prec. (mm)	<b>40.0 (7)</b>	<b>44.4 (7)</b>	<b>46.2 (7)</b>	<b>38.6 (7)</b>	<b>37.6 (7)</b>	<b>46.0 (7)</b>	<b>38.4 (7)</b>	<b>38.8 (7)</b>	<b>51.8 (7)</b>
ETP (mm)	<b>6.1 (7)</b>	<b>6.7 (7)</b>	<b>7.5 (7)</b>	<b>6.3 (7)</b>	<b>5.8 (7)</b>	<b>5.7 (7)</b>	<b>6.0 (7)</b>	<b>6.5 (7)</b>	<b>7.4 (7)</b>

	Servigliano (229 m)	Montefiore dell'Aso (58 m)	Castel di Lama (200 m)	Cossignan o (290 m)	Montegiorgio (208 m)	Montefortino (772 m)	Sant'Elpidio a Mare (80 m)	Montelparo (258 m)	Monterub- bianco (92 m)
T. Media (°C)	-	<b>12.9 (7)</b>	<b>12.1 (7)</b>	<b>11.9 (7)</b>	<b>12.2 (7)</b>	<b>9.3 (7)</b>	<b>13.2 (7)</b>	<b>13.6 (7)</b>	-
T. Max (°C)	-	<b>22.9 (7)</b>	<b>19.6 (7)</b>	<b>18.8 (7)</b>	<b>21.8 (7)</b>	<b>17.3 (7)</b>	<b>21.5 (7)</b>	<b>21.2 (7)</b>	-
T. Min. (°C)	-	<b>7.3 (7)</b>	<b>8.4 (7)</b>	<b>9.0 (7)</b>	<b>8.0 (7)</b>	<b>5.3 (7)</b>	<b>8.7 (7)</b>	<b>7.5 (7)</b>	-
Umidità (%)	-	<b>89.3 (7)</b>	<b>89.7 (7)</b>	<b>82.3 (7)</b>	<b>87.2 (7)</b>	<b>89.2 (7)</b>	<b>81.5 (7)</b>	<b>84.7 (7)</b>	-
Prec. (mm)	-	<b>36.0 (7)</b>	<b>38.4 (7)</b>	<b>39.6 (7)</b>	<b>45.2 (7)</b>	<b>81.0 (7)</b>	<b>46.0 (7)</b>	<b>58.8 (7)</b>	-
ETP (mm)	-	<b>7.6 (7)</b>	<b>6.1 (7)</b>	<b>6.0 (7)</b>	<b>7.4 (7)</b>	<b>5.7 (7)</b>	<b>7.2 (7)</b>	<b>7.9 (7)</b>	-

### SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

La Sardegna orientale, la Sicilia, la Calabria ionica meridionale e il centro-nord tirrenico sono i territori italiani che anche oggi subiranno le bizze del minimo depressionario rimasto incastrato fra l'Algeria e le Baleari, bloccato dal ponte anticiclónico venutosi a creare dopo la fusione, alle medie latitudini europee, tra l'alta pressione atlantica e quella russa est-europea. La lentissima evoluzione del minimo mediterraneo farà sì che le precipitazioni insisteranno domani sulle stesse zone di ponente. Venerdì il maltempo tenderà a sfumare ma nel corso della fine di settimana, l'apertura di un varco nello sbarramento anticiclónico d'Oltralpe permetterà la discesa di un nucleo di aria fredda nord-atlantica che andrà a rinvigorire la ormai stanca circolazione ciclonica mediterranea. Tra domenica e la prima parte della settimana prossima, l'instabilità troverà dunque nuovo smalto ed i fenomeni tenderanno a re-intensificarsi su buona parte del territorio nazionale. Le temperature si manterranno su valori miti sostenute dai flussi caldo-umidi richiamati dai quadranti meridionali.

### PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

**Giovedì 11** Cielo stratificazioni a quote basse sul comparto costiero e collinare, più corpose ed estese nelle ore più fredde della giornata; spazi di sereno su quello alto-collinare e montano.

Precipitazioni non se ne escludono di deboli e sparso sull'Appennino. Venti in prevalenza nord-occidentali, deboli sulle zone interne, più tesi lungo i litorali specie settentrionali. Temperature in lieve aumento le minime. Altri fenomeni foschie e nebbie mattutine e serali.

**Venerdì 12** Cielo prevalentemente coperto. Precipitazioni di modesta incidenza, tendenti a risalire da sud nel corso della giornata. Venti deboli, settentrionali al mattino, contributi orientali nel pomeriggio. Temperature in lieve crescita. Altri fenomeni foschie e nebbie mattutine e serali.

**Sabato 13** Cielo iniziale prevalente copertura in parziale dissolvimento da sud nel corso della mattinata; ancora nuvolosità in aumento nel pomeriggio. Precipitazioni anche sotto forma di rovesci, in contrazione verso le province settentrionali al mattino, a riproporsi dall'entroterra nel pomeriggio. Venti deboli meridionali. Temperature non si attendono variazioni significative, in possibile lieve diminuzione le minime. Altri fenomeni foschie e possibili nebbie.

**Domenica 14** Cielo dissolvimenti e rasserenamenti fino al pomeriggio-sera quando è atteso un nuovo incremento della nuvolosità dall'Adriatico. Precipitazioni ad oggi previste soprattutto tra il pomeriggio e la sera in estensione dal pesarese. Venti generalmente deboli, a disporsi nuovamente da settentrione. Temperature in calo. Altri fenomeni foschie e possibili nebbie.

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – ASSAM: [www.meteo.marche.it](http://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 17 Novembre**