

Di Produzione Integrata per le province di Ascoli Piceno e Fermo

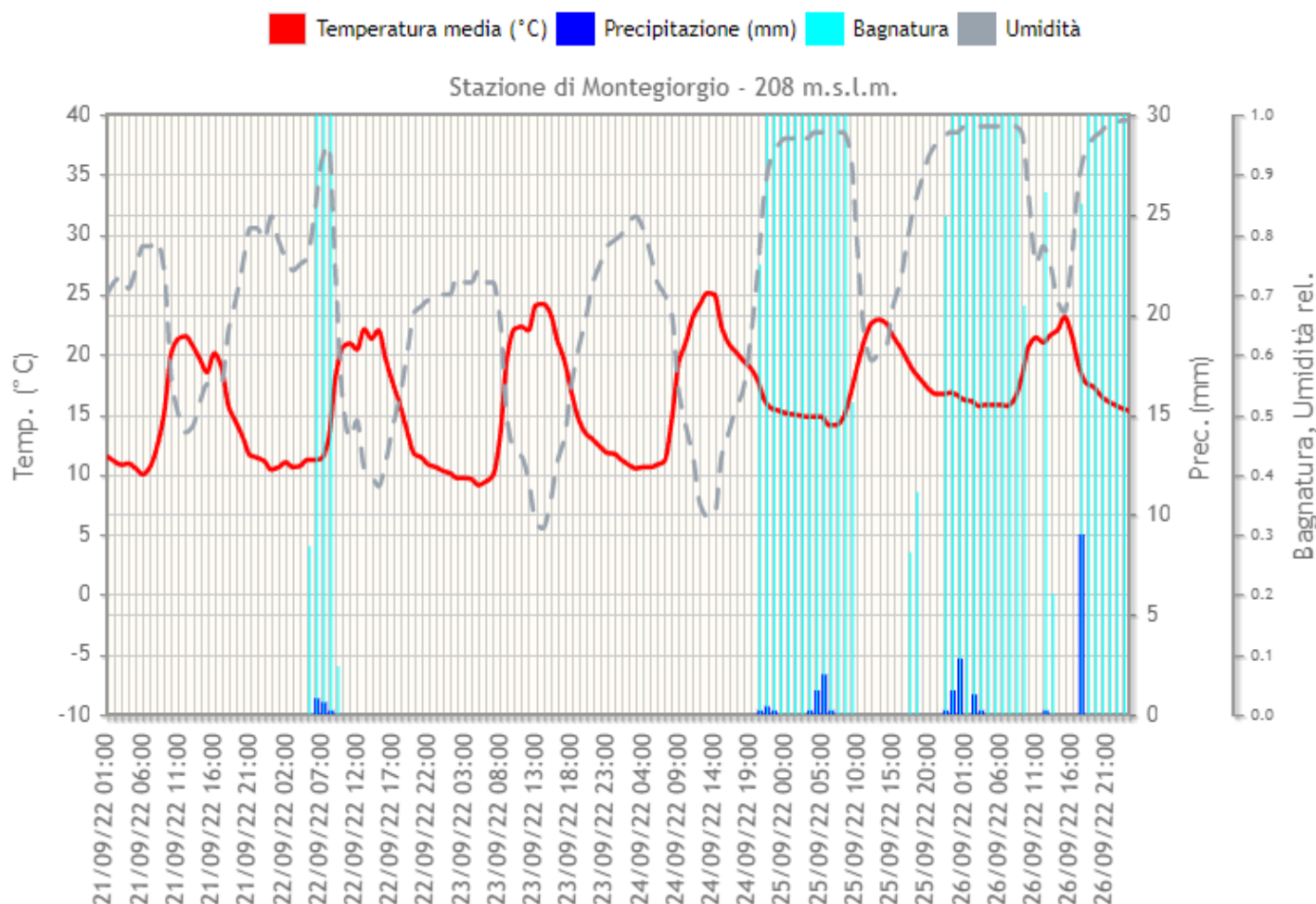
Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 e Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Settimana all'insegna della variabilità con piogge sparse di modesta entità e temperature leggermente al di sotto della media del periodo.

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

http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/ap_home.aspx



OLIVO

L'Olivo è tra la fase di **Fine accrescimento frutti** e **invaiatura** (BBCH 79-85).

INDICAZIONI DI DIFESA

Dal monitoraggio settimanale si evidenzia che le catture della mosca olearia permangono alte, probabilmente favorite dalle condizioni climatiche, pertanto si consiglia di intervenire come di seguito riportato:

DIFESA CON METODO DI COLTIVAZIONE BIOLOGICO		
Soglia di intervento: 1-2 % di infestazione attiva (uova, larve di I° e II° età) Olive da Olio		
AREA DA TRATTARE	Intera Fascia 3 (rischio elevato) – sottozona litoranea: Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto, Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Belmonte Piceno, Carassai, Castel di Lama Castorano, Colli del Tronto, Cossignano, Folignano, Francavilla d'Ete, Grottazzolina, Lapedona, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Monsampolo del Tronto, Montalto delle Marche, Monte Giberto, Monte San Pietrangeli, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Montefiore dell'Aso, Montegranaro, Montepandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Offida, Ortezzano, Petritoli, Ponzano di Fermo, Ripatransone, Sant'Elpidio a Mare, Spinetoli, Torre San Patrizio	
	Fascia 2 (medio rischio): Ascoli Piceno, Castignano, Falerone, Force, Magliano di Tenna, Monsampietro Morico, Montappone, Monte Rinaldo, Monte Vidon Corrado, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montegiorgio, Monteleone di Fermo, Montelparo, Palmiano, Rapagnano, Roccafluvione, Rotella, Santa Vittoria in Matenano, Servigliano, Smerillo, Venarotta	
EPOCA DI INTERVENTO	DOPO LE EVENTUALI PIOGGE PREVISTE PER IL FINE SETTIMANA	
METODO ADULTICIDA (applicazione localizzata)	Modalità trattamento del	Applicazione localizzata su parte della chioma (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in 4 litri di acqua)
	Prodotti utilizzabili	Spinosad (♣) già formulato con specifica esca pronta per l'uso.
OPPURE IN ALTERNATIVA		
METODO ADULTICIDA (applicazione diffusa)	Modalità trattamento del	Diffusa su tutta la chioma
	Prodotti utilizzabili	Beauveria bassana (♣), ammessa in bio e dotata anche di azione repellente

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Anche quest'anno 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 inoliazione 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:

Il **Sargano di Fermo**: presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa che diminuisce piuttosto velocemente con la maturazione, una resa in olio modesta con accumulo precoce. 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 ad un livello di colorazione prossimo al 50% della buccia (indice 1,5-2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide pertanto con quella ai fini quantitativi.

VARIETA'	INDICE DI INVAIATURA	PENETROMETRIA (g/mm ²)
LECCINO litoraneo	2,32	449,9
LECCINO interno	1,80	486,1

COMUNICAZIONI E APPUNTAMENTI

DEROGA OLIVO

Con Decreto 527/2022 del 14 settembre 2022 è stata concessa la deroga al disciplinare di Difesa Integrata per il terzo trattamento larvicida per il controllo della mosca dell'olivo in alcuni areali della regione Marche secondo le specifiche riportate nella tabella sottostante.

DECRETA

- di concedere la deroga alle "linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti" 2022, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata.

Ambito applicazione della deroga	DEROGA AL DISCIPLINARE
PROVINCIA DI MACERATA: Fascia 3 (elevato rischio) sottozona litoranea: Civitanova Marche, Montecosaro, Porto Recanati, Potenza Picena, Recanati	Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata 2022, nelle zone indicate, per un terzo trattamento con finalità larvicida per il controllo della mosca dell'olivo. La deroga deve rispettare le indicazioni che saranno riportate nei notiziari Agrometeo sia in termini di epoca di intervento, sia di prodotti fitosanitari impiegabili. La deroga è consentita in conformità alle dosi ed epoche d'impiego riportate nelle etichette dei formulati commerciali impiegabili.
PROVINCE ASCOLI PICENO E FERMO: Fascia 3 (rischio elevato) – sottozona litoranea: Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Camerino, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto	

Il documento integrale è possibile consultarlo e scaricarlo al seguente indirizzo:

http://www.meteo.marche.it/news/DDPF_527_del_14_09_2022.pdf

Con Decreto 520/2022 del 12 settembre 2022 è stata concessa la deroga al disciplinare di Difesa Integrata della regione Marche 2022, per la coltura bietola da costa e da foglia, per controllo infestanti graminacee con prodotti a base di Cicloxydin come riportato nella tabella sottostante:

- di concedere la deroga alle "linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti" 2022, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata.

Ambito applicazione della deroga	DEROGA AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata 2022 per il controllo delle infestanti graminacee in post emergenza su bietola da costa e da foglia, con prodotti a base di cycloxydim specificatamente autorizzati all'impiego con procedura autorizzativa per uso eccezionale fino al 09/11/2022. La deroga è consentita in conformità alle dosi ed epoche d'impiego riportate in etichetta del formulato

Il documento integrale è possibile consultarlo e scaricarlo al seguente indirizzo:

http://www.meteo.marche.it/news/DDPF_520_del_12_09_2022.pdf

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 - 2022 http://www.meteo.marche.it/news/LG_difesa_integrata_marche_2022.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 21/09/2022 AL 27/09/2022

	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)
T. Media (°C)	17.2 (7)	16.2 (7)	15.8 (7)	17.4 (7)	16.5 (7)	16.2 (7)	16.6 (7)	17.3 (7)
T. Max (°C)	25.5 (7)	26.6 (7)	26.5 (7)	25.0 (7)	24.0 (7)	23.8 (7)	26.9 (7)	27.3 (7)
T. Min. (°C)	11.1 (7)	8.9 (7)	6.9 (7)	12.2 (7)	11.0 (7)	11.1 (7)	10.8 (7)	9.2 (7)
Umidità (%)	65.9 (7)	82.8 (7)	83.4 (7)	66.3 (7)	63.0 (7)	62.4 (7)	66.5 (7)	67.6 (7)
Prec. (mm)	6.0 (7)	6.4 (7)	7.4 (7)	5.6 (7)	6.8 (7)	6.2 (7)	7.6 (7)	7.0 (7)
ETP (mm)	17.8 (7)	19.2 (7)	21.1 (7)	17.1 (7)	16.4 (7)	16.3 (7)	17.3 (7)	19.6 (7)

	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)	Fermo (38 m)
T. Media (°C)	16.4 (7)	16.1 (7)	16.4 (7)	16.6 (7)	12.3 (7)	17.5 (7)	16.8 (7)	17.5
T. Max (°C)	24.2 (7)	25.6 (7)	25.4 (7)	26.9 (7)	20.4 (7)	25.2 (7)	27.8 (7)	26.4
T. Min. (°C)	8.8 (7)	9.3 (7)	10.6 (7)	8.9 (7)	4.9 (7)	10.9 (7)	8.1 (7)	9.0
Umidità (%)	78.6 (7)	70.3 (7)	61.0 (7)	72.4 (7)	77.0 (7)	64.1 (7)	72.1 (7)	75.4
Prec. (mm)	5.6 (7)	6.2 (7)	6.2 (7)	20.8 (7)	14.6 (7)	8.8 (7)	8.8 (7)	9.8
ETP (mm)	19.2 (7)	18.4 (7)	17.1 (7)	21.3 (7)	15.6 (7)	18.1 (7)	22.0 (7)	21.1

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Al momento il grosso delle precipitazioni destinate all'Italia viene arginato dalla barriera alpina ma già si osservano le prime avvisaglie di quello che sarà il proseguo della giornata. E' tornata infatti ad affacciarsi da nord-ovest quella nuvolosità generata dall'aria fredda prelevata dall'Artico dalla depressione islandese, che scorre lungo il lato orientale del blocco anticiclonico atlantico giungendo infine sul Mediterraneo occidentale umidificandosi. Sul nostro paese sono quindi destinate a peggiorare le condizioni in concomitanza della formazione di un minimo barico sul Golfo Ligure. Questa volta l'affondo depressionario pilotato dalla saccatura islandese sarà più vasto e dilagherà sul Mediterraneo centro-occidentale con la sua punta più meridionale che penetrerà addirittura fino all'entroterra algerino. Sull'Italia le precipitazioni si manifesteranno con particolare diffusione, anche localmente con forte intensità, sul versante tirrenico; quello adriatico sarà invece in buona parte protetto dalla dorsale appenninica. Nel corso del weekend, l'alta pressione atlantica con il contributo della componente nord-africana, si espanderà verso levante sbarrando così la strada alle discese fredde nordiche; probabile quindi l'inaugurazione sull'Italia di un periodo caratterizzato da una maggiore stabilità. Le temperature tenderanno ad oscillare intorno ai valori medi stagionali.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

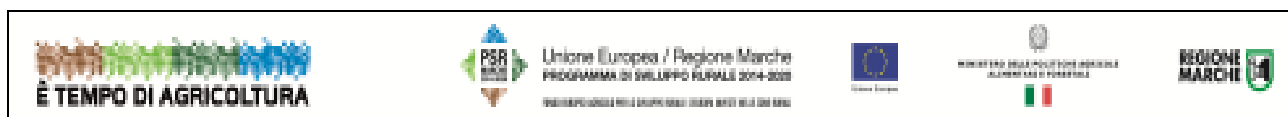
Giovedì 29 Cielo ad inizio giornata, molto nuvoloso sull'Appennino, stratificazioni a quote medio-alte prevalenti sulla restante parte della regione; atteso un arretramento della copertura verso la dorsale montuosa fino al pomeriggio-sera quando essa tornerà ad espandersi. Precipitazioni previste a più riprese come piovvaschi e rovesci sull'Appennino specie sul versante umbro; non si escludono deboli ed isolati fenomeni anche sul settore collinare in particolare nell'ultima parte del giorno. Venti sud-occidentali in genere con contributi da sud-est sulle coste, fino a forti sull'area appenninica, meno intensi altrove. Temperature in recupero. Altri fenomeni

Venerdì 30 Cielo generalmente nuvoloso con ispessimento della copertura da ponente nel corso della mattinata. Precipitazioni inizialmente deboli relegate all'Appennino; successivamente, specie tra la tarda mattinata ed il pomeriggio, i fenomeni tenderanno a guadagnare di diffusione ed incidenza dalla fascia montuosa verso le coste; possibilità di locali temporali più probabili sull'entroterra. Venti da sud-ovest sulle zone interne moderati con possibili forti raffiche sui rilievi appenninici; meno intensi con contributi orientali sulle coste. Temperature massime in lieve calo. Altri fenomeni

Sabato 1 Cielo attesa una certa variabilità della nuvolosità, in tendenziale dissolvimento da nord specie in serata. Precipitazioni residue previste scemare verso l'ascolano nel corso della mattinata. Venti deboli o moderati sud-occidentali. Temperature in calo specie le minime. Altri fenomeni

Domenica 2 Cielo sereno con la presenza di cirri e cirrostrati più estesi nella parte centrale della giornata; nubi basse sull'area appenninica settentrionale al mattino. Precipitazioni assenti. Venti deboli o moderati da sud-ovest. Temperature in aumento nei valori estremi, in calo in quelli serali.

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



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 5 Ottobre