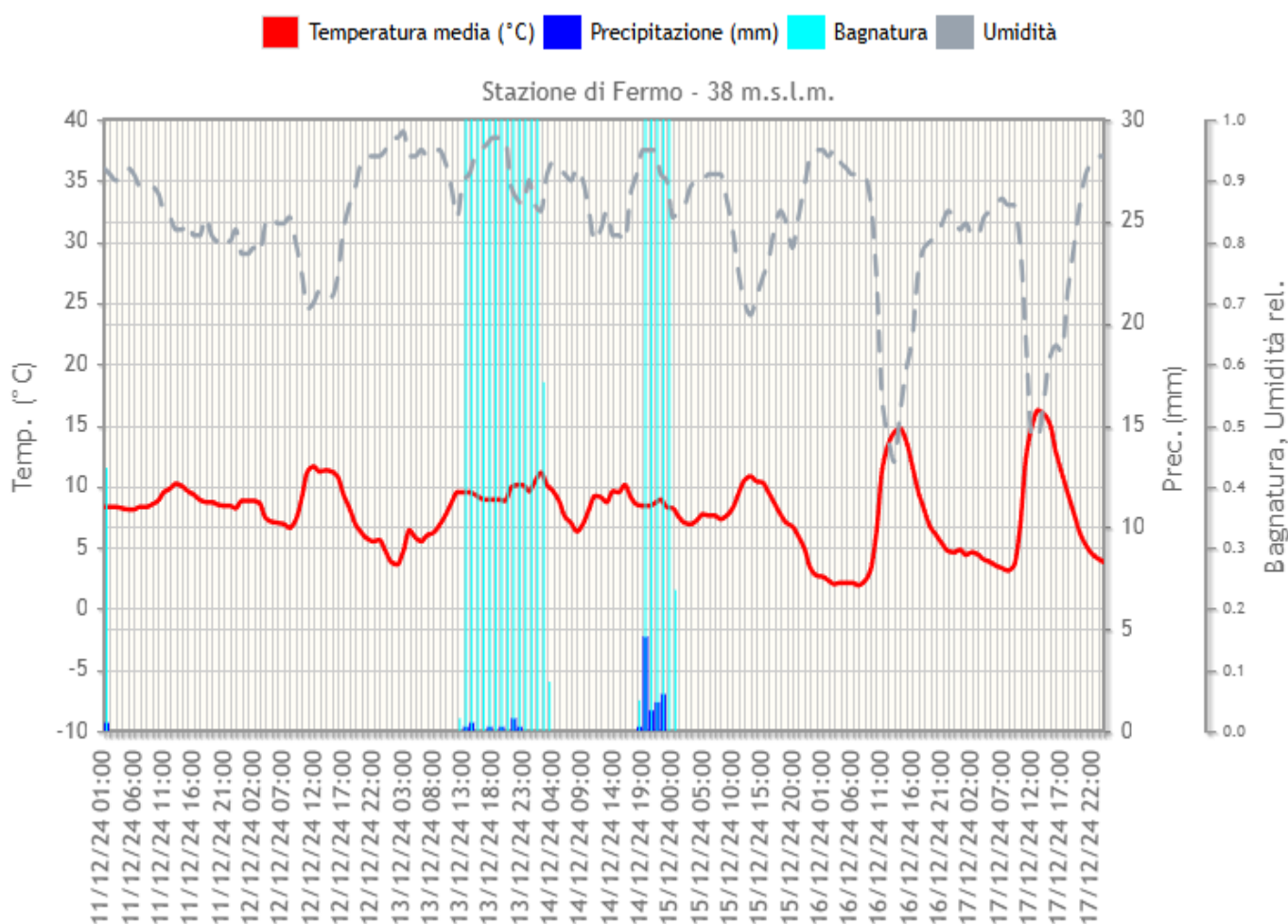


Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 e Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

La settimana appena trascorsa è stata all'insegna della variabilità con piogge sparse di modesta entità, in particolare sabato 14 c.m.. Le temperature massime registrate sono state tra 14,4 e 19,4°C mentre le minime tra -0,1 e 5,4°C.

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



STOCCAGGIO E MANIPOLAZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Le regole relative allo stoccaggio e alla manipolazione dei prodotti fitosanitari, definite dal [Piano di Azione Nazionale \(PAN\)](#) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, sono in vigore da diverso tempo e si ritiene utile ricordarne alcuni aspetti salienti. Il rispetto di tali regole, oltre ad essere fondamentale per la sicurezza degli operatori e per la salvaguardia ambientale, è cogente ai fini delle norme di condizionalità della PAC (il mancato rispetto può essere sanzionato con decurtazione sui contributi erogati all'azienda agricola), pertanto è bene verificare ed adoperarsi al fine di rispettare tutto quanto previsto dalle norme.

Innanzitutto, è opportuno ricordare che per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari è necessario essere in possesso del certificato di abilitazione (patentino fitosanitario), rilasciato dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano, previa frequentazione di un corso con relativo esame finale.

Il patentino ha una validità di 5 anni su tutto il territorio nazionale, trascorsi i quali è necessario provvedere al rinnovo; si precisa che tale documento è personale.

A partire da 18/04/2023 è implementata su SIAR la procedura per la richiesta del certificato di abilitazione all'impiego di prodotti fitosanitari, per le attività di utilizzo in campo, commercializzazione dei prodotti e consulenza agronomica.

In sostituzione del precedente patentino fisico



all'utente viene ora rilasciato

un QR code, in cui sono contenuti i dati del documento (vedi esempio immagine a lato).

Stoccaggio aziendale dei prodotti fitosanitari: in merito allo stoccaggio dei fitofarmaci il PAN stabilisce, in linea con le normative precedenti (D. Lgs. n. 194/1995, DPR n 290/2001, Dlgs n 81/2008), le seguenti norme:

| Nr. | Dati | Tipo abilitazione |
|-----|---|-----------------------------------|
| 1 | N. autorizzazione: F... Data rilascio: 23/10/2023 Stato: Iscritto | UTILIZZO VENDITA CONSULENZA |
| 2 | N. autorizzazione: F... Data rilascio: 11/06/2018 Stato: Iscrizioni scaduta | UTILIZZO VENDITA CONSULENZA |

1. In azienda occorre disporre di un **apposito locale chiuso ad uso esclusivo**, possibilmente distante da abitazioni, stalle, ecc., da destinare a deposito dei prodotti fitosanitari. In tali ambienti non possono esservi stoccati altri materiali o attrezzature se non direttamente collegate all'uso dei prodotti fitosanitari. Possono essere conservati concimi utilizzati normalmente in miscela con i prodotti fitosanitari, mentre non vi possono essere immagazzinate sostanze alimentari, mangimi compresi. Temporaneamente possono essere riposti contenitori vuoti e/o prodotti scaduti purché collocati in zone identificate ed opportunamente evidenziate (ad esempio con cartelli del tipo "prodotto non in uso/non utilizzabile in attesa di smaltimento).

2. La **porta del deposito deve essere chiusa a chiave**, non deve essere possibile l'accesso dall'esterno attraverso altre aperture (es. presenza di finestre). Il deposito non deve essere lasciato incustodito mentre è aperto. **L'accesso è consentito unicamente agli utilizzatori professionali, muniti del certificato di abilitazione di cui sopra.**

3. Sulla parete esterna del deposito i titolari delle aziende agricole che conservano i prodotti fitosanitari devono **apporre apposita segnaletica** di sicurezza conforme al Titolo V del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n.81 (D.Lgs.81/08), affinché vengano chiaramente indicati ed identificati i comportamenti vietati, gli avvertimenti relativi alla presenza di materiale pericoloso, i comportamenti obbligatori per l'impiego dei prodotti fitosanitari, le indicazioni di salvataggio, soccorso ed antincendio, con ben visibili i numeri di emergenza, ad es. con la seguente segnaletica di sicurezza. (Figura 1)

4. Il deposito dei prodotti fitosanitari deve garantire un sufficiente ricambio dell'aria deve essere asciutto, al riparo dalla pioggia e dalla luce solare, e in grado di evitare temperature che possano alterare le confezioni e i prodotti, o creare condizioni di pericolo. I ripiani devono essere di materiale non assorbente e privi di spigoli taglienti.

5. Se non è possibile disporre di un locale completamente adibito alla conservazione dei prodotti fitosanitari, questi possono essere conservati come segue:

a) all'interno di un magazzino in un **apposito recinto munito di porta con chiusura a chiave e bacino di contenimento e idonea segnalazione**, ove non ci sia presenza di alimenti, bevande, mangimi, ecc.

b) chiusi a chiave in un **armadio in metallo, con apposite feritoie** per l'aerazione, anche in questi casi va apposta la segnaletica di sicurezza. (Figura 1)

| | | | |
|---|--|--|--|
| <h1>DEPOSITO FITOFARMACI</h1> | | La responsabilità di questo magazzino è del Sig. _____ cui sono affidate le chiavi per l'apertura e la chiusura | |
| ELENCO DEI NUMERI UTILI | | | |
| EMERGENZA | | TEL | |
| NUMERO UNICO EUROPEO PER EMERGENZE (NUE) | | 112 | |
| PRONTO SOCCORSO | | 118 | |
| VIGILI DEL FUOCO | | 115 | |
| POLIZIA | | 113 | |
| CENTRI ANTIVELENI | | TEL | |
| UNIVERSITA' DEGLI STUDI ROMA "LA SAPIENZA" | | 0649978000 | |
| ISTITUTO DI MEDICINA SPERIMENTALE ANCONA | | 0712204636 | |

| | | |
|---|---|--|
|  SOSTANZE VELENOSE |  PRODOTTI INFIAMMABILI |  VIETATO L'ACCESSO AI NON AUTORIZZATI |
|  VIETATO USARE FIAMME LIBERE |  VIETATO FUMARE |  VIETATO BERE E MANGIARE |

Figura 1 – Le indicazioni e i pittogrammi da apporre all'ingresso del locale adibito a deposito fitofarmaci

6. Il deposito dei prodotti fitosanitari deve consentire di poter raccogliere eventuali sversamenti accidentali senza rischio di contaminazione per l'ambiente. Il locale deve disporre di sistemi di contenimento in modo che in caso di sversamenti accidentali sia possibile impedire che il prodotto fitosanitario, le acque di lavaggio o i rifiuti di prodotti fitosanitari possano contaminare l'ambiente, le acque o la rete fognaria.

7. Deve essere ubicato tenendo conto delle specifiche disposizioni in materia di protezione delle acque (Dlgs n. 152/2006).

8. I prodotti fitosanitari devono essere stoccati nei loro contenitori originali e con le etichette integre e leggibili.

9. Il deposito deve essere fornito di adeguati strumenti per dosare i prodotti fitosanitari (es. bilance, cilindri graduati). Gli stessi devono essere puliti dopo l'uso e conservati all'interno del deposito o armadietto. Debbono inoltre essere disponibili adeguati dispositivi di protezione individuale per manipolare i prodotti fitosanitari e strumenti di primo soccorso

10. L'accesso al deposito dei prodotti fitosanitari è consentito unicamente agli utilizzatori professionali.

11. Il deposito deve essere dotato di materiale e attrezzature idonee per tamponare e raccogliere eventuali sversamenti accidentali di prodotto (es. contenitore con materiale inerte (sabbia) e attrezzi per la raccolta).

Oltre a quanto previsto dal PAN, è bene, nella scelta dei locali, tenere presente alcune indicazioni di carattere generale:

- escludere i piani interrati e seminterrati (cantine) per evitare gli effetti negativi di possibili allagamenti od anche più semplicemente di un elevato grado di umidità e per la scarsa e/o difficile areazione del locale.
- utilizzare locali con pavimenti e pareti lisce e lavabili fino ad altezza di stoccaggio e con impianto elettrico protetto;
- controllare che le confezioni non siano danneggiate o deteriorate prima di movimentarle;
- isolare le confezioni danneggiate e/o che presentano perdite;
- conservare nel magazzino soltanto le quantità di prodotto necessarie per l'utilizzo corrente;
- avere un estintore a disposizione nei pressi del deposito;
- avere una cassetta di pronto soccorso a disposizione nei pressi del deposito.

A volte può accadere che alcune confezioni si rompano e fuoriescano quantità, anche minime, di prodotto; in questi casi occorre pulire immediatamente le superfici imbrattate in modo che nessuno ne venga contaminato.

Se il prodotto fuoriuscito è liquido, è consigliabile, dopo avere indossato gli idonei dispositivi di protezione individuali (D.P.I.), raccogliarlo con materiale assorbente (ad esempio: segatura di legno o sabbia); successivamente è necessario lavare accuratamente con acqua e sapone la superficie imbrattata. Il materiale assorbente deve essere smaltito seguendo le procedure previste per i rifiuti pericolosi.

Le acque di lavaggio dei versamenti accidentali di prodotto non devono essere immesse nei canali di scolo.

Il locale di stoccaggio dovrebbe essere dotato di un sistema per la raccolta delle acque contaminate da prodotti fitosanitari. In caso di incendio chiamare subito i Vigili del Fuoco ed evitare di utilizzare eccessivi volumi d'acqua, così da minimizzare il fenomeno del ruscellamento delle acque contaminate. Inoltre, raccogliere le acque ed il materiale contaminato per poterlo smaltire correttamente in condizioni di sicurezza.

Ulteriori indicazioni possono essere reperite nella scheda INAIL [USO IN SICUREZZA DEI PRODOTTI FITOSANITARI](#)

Manipolazione dei prodotti fitosanitari: dal momento dell'acquisto si acquisisce la responsabilità inerente il trasporto e la manipolazione dei prodotti fitosanitari.

La manipolazione degli imballaggi e delle rimanenze dei prodotti fitosanitari tal quali deve essere effettuata accuratamente per evitare forme di inquinamento ambientale; pertanto, va verificata attentamente l'integrità degli imballaggi, la presenza e l'integrità delle etichette poste sulle confezioni dei prodotti fitosanitari nonché la conoscenza delle procedure da adottare in caso di emergenza riportate nelle schede di sicurezza.

A tal fine è necessario attenersi a quanto segue, assicurando la disponibilità dei DPI in ciascuna delle operazioni sottoelencate.

1. Trasportare i prodotti fitosanitari nei loro contenitori originali con le etichette integre e leggibili, fatte salve le indicazioni di cui al decreto ministeriale n. 544/2009, relativo all'applicazione dell'accordo europeo sul trasporto internazionale di sostanze pericolose su strada (ADR). Con l'acquisto del prodotto fitosanitario, ogni responsabilità in ordine a trasporto, conservazione ed utilizzo viene totalmente trasferita dal venditore all'acquirente.
2. In caso di danneggiamento e conseguenti perdite durante le operazioni di carico/scarico/trasporto delle confezioni:
 - a) le confezioni danneggiate e riparate devono essere sistemate in appositi contenitori con chiusura ermetica ed identificati con un'etichetta recante il nome del prodotto ed i relativi rischi;
 - b) le eventuali perdite devono essere tamponate con materiale assorbente e raccolte in apposito contenitore per il successivo smaltimento.
3. Disporre le confezioni che contengono ancora prodotti fitosanitari, con le chiusure rivolte verso l'alto, ben chiuse ed in posizione stabile, affinché non si verifichino perdite. Il trasporto deve avvenire in contenitori rigidi chiusi.

In aggiunta a quanto previsto dal PAN, in merito al trasporto si ricorda che:

- Il trasporto dei prodotti fitosanitari deve essere effettuato con veicolo adatto e avente un'adeguata sicurezza di carico. Il piano di carico dovrà essere privo di spigoli o sporgenze taglienti per non compromettere l'integrità dei contenitori ed in grado di contenere eventuali perdite di prodotto: non utilizzare, per il trasporto di merci pericolose, mezzi normalmente destinati al trasporto di persone e di derrate alimentari per uso umano od animale.
- Il carico va effettuato in modo da prevenire caduta, rottura o rovesciamento delle confezioni, osservando le indicazioni riportate sugli imballaggi (es. "alto", "fragile" ecc..), collocando i prodotti maggiormente tossici nella parte più bassa del carico.
- Dopo lo scarico assicurarsi che non vi siano state perdite sul piano di carico del veicolo e pulirlo accuratamente.
- Dopo avere scaricato le confezioni verificare sempre che siano integre prima di manipolarle.

Qualora durante il trasporto parte del prodotto fuoriesca dai contenitori ed inquina anche la zona circostante è necessario informare l'autorità sanitaria (Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda Unità Sanitaria Locale) e ambientale competente per territorio comunale (Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambiente).

È quindi opportuno avere con sé un elenco dei numeri di emergenza e che il veicolo utilizzato per il trasporto delle confezioni sia dotato di adeguati D.P.I. (Dispositivi di Protezione Individuale) da utilizzare in caso di eventuali incidenti o fuoriuscite del loro contenuto.

I D.P.I. che devono corredare il veicolo saranno verosimilmente gli stessi o analoghi a quelli che vengono utilizzati nei locali di deposito in caso di versamenti o fuoriuscite accidentali dagli imballaggi o dalle confezioni.

Durante le fasi del trasporto, unitamente ai documenti per la circolazione è utile essere in possesso anche del "Patentino", i documenti potranno infatti essere esibiti e/o richiesti dalle Autorità preposte alla sicurezza stradale, in caso di controlli eviterà di incorrere in contestazioni.

BOLLETTINO NITRATI

Dal 1° dicembre al 31 gennaio essendo vietata la distribuzione di fertilizzanti e matrici azotate nelle zone a vulnerabilità nitrati viene dunque sospesa la pubblicazione del bollettino nitrati. La pubblicazione riprenderà il 31 gennaio 2025.

APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

L'AMAP - Agenzia per l'innovazione del Settore Agroalimentare e della Pesca, anche quest'anno dà il via alla [Rassegna Nazionale degli oli monovarietali](#), giunta alla **22° edizione**, per offrire visibilità ai produttori che sono riusciti ad ottenere un buon risultato e proseguire nel percorso di studio delle potenzialità della biodiversità olivicola italiana.

Le valutazioni sensoriali saranno effettuate dal **Panel AMAP – Marche**, le analisi chimiche dal **Centro Agrochimico Regionale AMAP di Jesi**. Tutti i dati saranno elaborati statisticamente da **IBE-CNR di Bologna**, per aggiornare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it.

I campioni possono essere inviati al Centro Agrochimico regionale:

- dal 14 al 29 gennaio 2025

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).

- [Modalità di partecipazione](#)
- [Allegato 1 – Modulo consegna \(per azienda\)](#)
- [Allegato 2 – Scheda adesione \(per campione\)](#)

Per informazioni:

Barbara Alfei: tel. 071.808319, alfei_barbara@amap.marche.it

Donatella Di Sebastiano: tel. 071.808303, disebastiano_donata@amap.marche.it

L'AMAP – Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca organizza il “[Corso base di Formazione professionale degli operatori enoturistici](#)” che si svolgerà a gennaio 2025.

L'obiettivo è quello di approfondire le seguenti tematiche: la viticoltura, l'enologia, il Mercato dei prodotti agricoli ed enologici, l'Economia e politica agraria, l'evoluzione del contesto di riferimento, il legame Territorio - agricoltura - paesaggio - cultura e storia dell'arte delle Marche ed il Turismo.

La finalità è quella di fornire gli strumenti per aumentare le conoscenze necessarie ai fini di una visione complessiva dell'enoturismo nelle Marche. Il corso è rivolto al personale compreso tra il titolare e i soci dell'impresa, i familiari coadiuvanti, i dipendenti di: imprese agricole di cui all'articolo 2135 del Codice civile; imprese di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli; ma anche ad altri soggetti che vogliano approfondire le tematiche relative all'attività enoturistica in tutta la sua varietà e complessità. **Modalità di svolgimento e durata del corso:** Il corso si svolgerà nell'arco di 8 giornate per un totale di 57 ore così suddivise: n. 53 ore teoriche; n. 4 ore per la prova finale;

Per la partecipazione alla verifica finale la frequenza al corso non deve essere inferiore al 75% del monte ore complessivo dei moduli. Al superamento della verifica finale verrà rilasciato l'attestato di frequenza.

Il corso verrà attivato con almeno 20 partecipanti e verranno ammessi massimo di 40 partecipanti.

Iscrizioni entro: 27 Dicembre 2024

[Programma](#) e [Scheda di iscrizione](#) sono consultabili e scaricabili alla pagina: <https://www.amap.marche.it/corsi>.

Per iscriversi inviare la scheda debitamente compilata all'indirizzo: formazione@amap.marche.it

COSTO € 500,00 per ciascun modulo

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Cristian Santarelli (AMAP) Tel: 071 8081

Paola Scocco (AMAP) Tel: 071 8081

E-mail: formazione@amap.marche.it

L'AMAP – Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca organizza il “[Corso avanzato di Formazione professionale degli operatori enoturistici](#)” che si svolgerà tra gennaio 2025 e febbraio 2025.

L'obiettivo del corso è fornire competenze di tipo progettuale e gestionale per poter definire un piano di accoglienza aziendale di qualità ed efficace nella gestione della presenza di turisti.

Devono essere comprese tutte le tematiche che permettono di apprendere e di accrescere le conoscenze per esercitare l'attività enoturistica come, per esempio, strumenti per l'analisi del contesto economico, sociale, ambientale, culturale e storico del territorio regionale, con un approfondimento tematico sulle specificità degli areali di produzione dei vini a denominazione, sia normativo che fiscale.

La finalità è, pertanto, quella di permettere al turista di intraprendere un percorso immersivo che aumenti la percezione del valore dell'offerta del territorio marchigiano. Il corso è rivolto al personale compreso tra il titolare e i soci dell'impresa, i familiari coadiuvanti, i dipendenti di: imprese agricole di cui all'articolo 2135 del Codice civile; imprese di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli; ma anche ad altri soggetti che vogliano approfondire le tematiche relative all'attività enoturistica in tutta la sua varietà e complessità.

Modalità di svolgimento e durata del corso: Il corso si svolgerà nell'arco di n. 8 giornate per un totale di 50 ore così suddivise: n. 42 ore teoriche; n. 8 ore per la prova finale;

Per la partecipazione alla verifica finale la frequenza al corso non deve essere inferiore al 90% del monte ore complessivo. Al superamento della verifica finale verrà rilasciato l'attestato di frequenza.

Il corso verrà attivato con almeno 16 partecipanti e verranno ammessi massimo di 40 partecipanti.

Iscrizioni entro: 16 Gennaio 2025

[Programma](#) e [Scheda di iscrizione](#) sono consultabili e scaricabili alla pagina: <https://www.amap.marche.it/corsi>.

COSTO € 500,00 per ciascun modulo

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Cristian Santarelli (AMAP) Tel: 071 8081

Paola Scocco (AMAP) Tel: 071 8081

E-mail: formazione@amap.marche.it

La **FONDAZIONE GIUSTINIANI BANDINI** organizza da OTTOBRE 2024 - FEBBRAIO 2025 il XLIII Corso della **[SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE PER TECNICI, IMPRENDITORI ED OPERATORI AGRICOLI](#)** sul tema "AGROALIMENTARE, PRODUZIONI E AMBIENTE" ad ABBADIA DI FIASTRA - TOLENTINO (MC).

PROGRAMMA DELLE LEZIONI Dicembre 2024:

Venerdì 20 Dicembre 2024 - ore 19

"La gestione dei suoli tra la crisi idrica e il rischio di alluvioni"

DOTT. MAURO TIBERI - Responsabile Monitoraggio e Cartografia dei suoli - Regione Marche

Il Corso è riconosciuto, ai fini formativi, dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali, dall'Albo dei Periti Agrari, dal Collegio degli Agrotecnici e Agrotecnici laureati e dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Macerata

Avvertenze:

- 1) Il corso è gratuito;
- 2) Ai partecipanti più assidui verrà consegnato un attestato di frequenza;
- 3) Sarà possibile assistere alle lezioni in modalità videoconferenza collegandosi alla pagina web: <http://www.abbadiafiastra.net/it/corso-agricoltori.html>

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla segreteria della Fondazione:

Tel. 0733.202122 - E-mail scuola@fondazionegiustinianibandini.it

L'AMAP – Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca organizza il **["Corso specialistico in Orticoltura e progettazione di giardini sostenibili"](#)** che si svolgerà tra settembre 2024 e febbraio 2025, suddiviso in lezioni pratiche, teoriche e visite didattiche.

L'obbiettivo è creare una figura professionale di giardiniere professionista altamente specializzata, sia a livello pratico che teorico, pronta ad interloquire, interfacciarsi e collaborare con garden designers, progettisti, paesaggisti, vivaisti, architetti, manutentori del verde sia pubblici che privati.

Il corso è rivolto a studenti di agraria, architettura, design, psicologia che vogliono intraprendere un percorso professionalizzante che li colleghi in maniera pratica al lavoro del giardiniere specializzato, e professionisti dei sopra citati settori che desiderino approfondire ed allargare le proprie competenze. Il corso è aperto anche ad aspiranti professionisti del settore che abbiano almeno un minimo di esperienza.

Modalità di svolgimento e durata del corso:

Il corso è suddiviso in **4 moduli**, ognuno della durata di **5 giorni** con lezioni sia pratiche che teoriche e visite didattiche, distribuiti nei mesi di Settembre, Novembre, Gennaio e Febbraio.

È possibile frequentare ogni singolo modulo al termine del quale verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Solo al completamento dei 4 moduli si potrà richiedere, presentando i n. 4 attestati di partecipazione, l'iscrizione all'interno dell'Elenco di Giardiniere Specializzato in Orticoltura, Progettazione e Gestione di Giardini sostenibili detenuto da AMAP.

Qui è possibile scaricare il [programma del corso](#) e la [scheda d'iscrizione](#).

MODULO 3 Prati aridi e fitopatologia

Periodo dal 20 al 24 gennaio 2025

Scadenza iscrizioni 13 gennaio 2025

MODULO 4 Orticoltura terapeutica e sue applicazioni

Periodo dal 24 al 28 febbraio 2025

Scadenza iscrizioni 17 febbraio 2025

COSTO

€ 550,00 per ciascun modulo

€ 2.000,00 per tutti e 4 i moduli

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Paola Scocco (AMAP) 071 808279 - Valeria Belemi (AMAP) 071 808295

E-mail: formazione@amap.marche.it

Il Corso Base di "Norcineria", il cui avvio era previsto per il giorno 5 novembre p.v. è stato rinviato e sarà riprogrammato per i primi mesi del 2025.

Per informazioni

Silvia Palladino Telefono: 071 808277

Silvia Tagliavento Telefono: 071 808264

E-mail: formazione@amap.marche.it

È stato pubblicato l'[E-book "Per fare un albero" - L'esperienza dei GO delle Marche \(Sottomisura 16.1 PSR Marche 2014-2022\).](#)

È possibile scaricare in formato pdf l'e-book edito da [AMAP "Per fare un albero" – L'esperienza dei GO delle Marche](#), un catalogo completo di tutti i 58 Gruppi Operativi finanziati con i tre bandi della Sottomisura 16.1 del PSR 2014-2022 della Regione Marche.

Il catalogo è suddiviso in 10 tematiche che riuniscono i progetti innovativi messi in atto nella Regione Marche, in ambito di: Valorizzazione del biologico; Tutela delle risorse naturali; Zootecnia sostenibile; Bioeconomia circolare; Gestione sostenibile delle foreste; Nuove colture e prodotti; Tecniche colturali innovative; Agricoltura di precisione; Chimica verde; Agricoltura sociale.

Informazioni su eventi AMAP sono reperibili al sito: <https://www.amap.marche.it/eventi>

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 -2024

http://www.meteo.marche.it/PI/disciplinari/DDS_SDA_PU_80_2024_Approvazione_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2024_Fin_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 11/12/2024 AL 17/12/2024

| | 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) | 8.8 (7) | 7.3 (7) | 7.0 (7) | 8.5 (7) | 8.3 (7) | 9.0 (7) | 7.2 (7) | 8.4 (7) |
| T. Max (°C) | 18.1 (7) | 16.6 (7) | 19.4 (7) | 16.2 (7) | 16.0 (7) | 16.6 (7) | 14.4 (7) | 17.0 (7) |
| T. Min. (°C) | 4.1 (7) | 2.6 (7) | 0.1 (7) | 4.7 (7) | 5.4 (7) | 4.5 (7) | 3.8 (7) | 3.0 (7) |
| Umidità (%) | 79.2 (7) | 78.9 (7) | 93.8 (7) | 75.6 (7) | 76.3 (7) | 73.1 (7) | 77.1 (7) | 75.0 (7) |
| Prec. (mm) | 4.6 (7) | 3.8 (7) | 7.6 (7) | 2.6 (7) | 3.4 (7) | 2.4 (7) | 3.6 (7) | 2.0 (7) |
| ETP (mm) | 5.5 (7) | 5.4 (7) | 6.3 (7) | 5.1 (7) | 4.5 (7) | 5.3 (7) | 4.8 (7) | 5.8 (7) |

| | 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) | Fermo (38 m) |
|---------------|----------------------------|------------------------|--------------------|----------------------|----------------------|----------------------------|--------------------|--------------|
| T. Media (°C) | 7.4 (7) | 8.6 (7) | 7.8 (7) | 7.4 (7) | 5.6 (7) | 8.1 (7) | 5.9 (7) | 7.9 (7) |
| T. Max (°C) | 16.1 (7) | 18.8 (7) | 16.2 (7) | 17.5 (7) | 16.5 (7) | 15.6 (7) | 16.9 (7) | 16.9 (7) |
| T. Min. (°C) | 1.3 (7) | 3.3 (7) | 4.1 (7) | 2.0 (7) | -0.1 (7) | 2.8 (7) | 0.0 (7) | 1.4 (7) |
| Umidità (%) | 90.2 (7) | 75.7 (7) | 77.6 (7) | 87.3 (7) | 77.4 (7) | 79.8 (7) | 83.6 (7) | 83.8 (7) |
| Prec. (mm) | 4.0 (7) | 1.4 (7) | 3.0 (7) | 13.4 (7) | 11.2 (7) | 11.2 (7) | 3.6 (7) | 11.2 (7) |
| ETP (mm) | 5.7 (7) | 5.7 (7) | 5.2 (7) | 5.6 (7) | 5.3 (7) | 5.0 (7) | 5.6 (7) | 5.6 (7) |

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Ricordiamo come, a seguito della propulsione dell'anticiclone marocchino-algerino, i valori termici sul bacino del Mediterraneo e dunque sulla nostra penisola si siano da circa 36 ore impennati giungendo in modo celere sopra le medie del periodo. Ma il rimbalzo ha i minuti contati, anzi, in quota e sulle regioni settentrionali già si nota una tendenza significativamente discendente. Il processo è causato dall'accentuazione delle ondulazioni del flusso nord-atlantico le quali si stanno approfondendo verso sud e così facendo schiacciano la cupola anticiclonica protettrice del Mediterraneo. Al momento, comunque, i soli fenomeni osservabili e tangibili consistono in sporadiche manifestazioni piovose sulla Liguria di Levante e Toscana Centro-Settentrionale, contaminate da infiltrazioni umide un po' più consistenti. Da domani, l'irruzione fredda di matrice nordica andrà maturandosi, colando dal Regno Unito verso il Belpaese. L'impulso di aria polare marittima tracimerà dallo scudo alpino deteriorando progressivamente le condizioni meteo con culmine nella giornata di venerdì, trasladando dal Nord-Est al Centro-Sud. Nel corso delle prossime ore, quindi, il passaggio instabile sarà accompagnato da piogge, rovesci e nevicite, dapprima dai 1400-1500 metri, ma in rapido calo dal pomeriggio-sera di domani fino a 900-1000 metri sull'Appennino centrale. La flessione termica diventerà diffusa lungo lo Stivale per la mattinata di sabato con il maltempo in scivolamento sul basso versante adriatico e la Sicilia. Da qui è attesa una tregua sino al primo pomeriggio di domenica, quando qualche infiltrazione bagnata dovrebbe ricomparire dal comparto tirrenico.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 19 Cielo al mattino, parzialmente o a tratti irregolarmente nuvoloso per addensamenti a quote basse; dalle ore centrali esteso ampliamento da nord-ovest della copertura sino a diventare molto nuvoloso per fine giornata. Precipitazioni possibili solo dalla serata sul comparto centro-settentrionale, con "effetto trampolino" della dorsale appenninica verso le coste. Venti moderati da sud sulla costa, da sud-ovest sull'entroterra. Temperature in crescita, specie le massime.

Venerdì 20 Cielo generalmente molto nuvoloso e stratificato, con possibilità di temporanei assottigliamenti sulle province centro-meridionali soltanto in mattinata; assottigliamenti e schiarite da nord solo dalla serata. Precipitazioni a carattere diffuso e duraturo, con fenomeni anche di forte intensità specie sul comparto interno e quello centrale; quota neve dapprima elevata, ma in crollo da nord fino a 900-1000 metri durante il pomeriggio; fenomeni in contrazione verso sud solo dalla sera. Venti forti o molto forti da nord-est sulla costa, moderati da nord-est nell'entroterra. Temperature in aumento le minime, in netta flessione le massime e per tutta la seconda frazione della giornata. Altri fenomeni locali grandinate; mareggiate lungo le coste.

Sabato 21 Cielo nuvolaglia residua in mattinata soprattutto sulle province meridionali; ulteriori dissolvimenti e schiarite da nord nel proseguo delle ore. Precipitazioni bassa probabilità di fenomeni residui lungo le coste meridionali al primo mattino. Venti ancora sostenuti e a tratti forti da nord-est sulla costa, moderati da nord-est nell'entroterra. Temperature in netta discesa le minime, stabili le massime. Altri fenomeni mareggiate lungo le coste.

Domenica 22 Cielo sereno sino alle ore centrali; a seguire marcata espansione della nuvolosità da nord-ovest. Precipitazioni assenti. Venti da deboli a moderati sud-occidentali. Temperature in flessione le minime, sostanzialmente stabili le massime. Altri fenomeni gelate mattutine.

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



**I TECNICI DEL C.A.L. DI ASCOLI PICENO E FERMO AUGURANO A TUTTI
UN BUON NATALE ED UN SERENO ANNO NUOVO**

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: AMAP - 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 071/8081-0734/658959**

Prossimo notiziario Mercoledì 8 Gennaio 2025