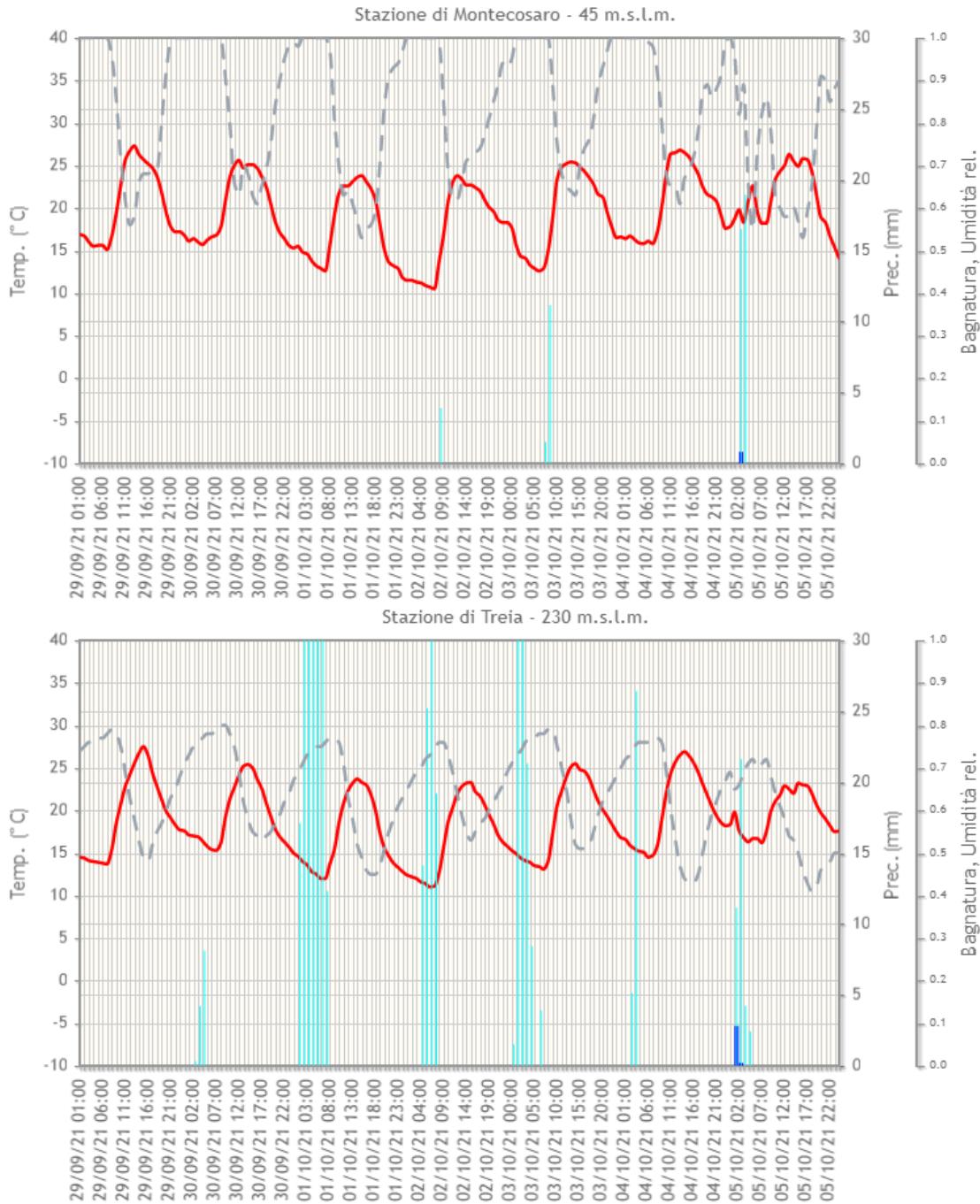




Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Nel corso della settimana appena trascorsa le precipitazioni sono risultate quasi assenti e le temperature stazionarie, con le massime ancora sensibilmente superiori alla media del periodo. Nelle ultime ore brusco calo delle temperature.



Legenda

■ Temperatura media (°C) ■ Precipitazione (mm) ■ Bagnatura ■ Umidità

Per visualizzare i grafici relativi alle stazioni meteorologiche della provincia si può consultare l'indirizzo: http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx

OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica di **invaiatura (BBCH 81 - 85)**.

Mosca dell'olivo

INDICAZIONI DI DIFESA

Gli interventi consigliati nei precedenti Notiziari garantiscono una adeguata protezione delle olive dagli attacchi di mosca. La maturazione sta procedendo abbastanza rapidamente, favorita anche dalle elevate temperature diurne degli ultimi giorni.

Con questa situazione si consiglia di **non effettuare alcun trattamento e di attendere le indicazioni dei prossimi notiziari**.

DIFESA INTEGRATA – AZIENDE CONVENZIONALI	
NOTE	Al momento si consiglia di non intervenire e di attendere le indicazioni che verranno fornite con il prossimo Notiziario Agrometeorologico.
AREA DA TRATTARE	<u>NESSUNA</u>

DIFESA CON METODO DI COLTIVAZIONE BIOLOGICO	
NOTE	Al momento si consiglia di non intervenire e di attendere le indicazioni che verranno fornite con il prossimo Notiziario Agrometeorologico.
AREA DA TRATTARE	<u>NESSUNA</u>

OLIVO: indici di maturazione

Anche quest'anno come per gli anni scorsi, questo Centro attiverà il servizio di determinazione degli indici di maturazione per le varietà **Leccino e Frantoio in zona litoranea ed interna, Mignola, Coroncina, Piantone di Mogliano e Orbetana**, al fine di individuare l'epoca ottimale di raccolta, intesa come periodo in cui si riesca a conciliare la massima quantità di olio con la migliore qualità. In particolare verranno fornite indicazioni su due indici di maturazione, ritenuti utili a descrivere il processo dal punto di vista qualitativo. Gli indici che verranno valutati sono:

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 inviate su meno del 50% della buccia	olive inviate su più del 50% della buccia	olive tutte inviate in superficie	olive inviate su meno del 50% della polpa	olive inviate fino in profondità
					

2. Consistenza della polpa: viene misurata con il penetrometro, strumento con un puntale di 1 mm di diametro che, forando le olive, misura il grado di ammorbidente 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 riscaldo, 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.

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 pressoché 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.

Mignola presenta un modello di invaiatura medio-precoce e contemporaneo, una consistenza della polpa che diminuisce velocemente, una resa in olio elevata con accumulo precoce. L'olio presenta un'evidente nota di amaro ed un caratteristico sentore di frutti di bosco. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive quasi al livello di invaiatura superficiale (indice 2,5), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Nella tabella sotto riportata si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana per le varietà Leccino in zona interna e litoranea. Dai valori rilevati questa settimana emerge che il Leccino, Frantoio e Mignola non hanno ancora raggiunto una livello di maturazione ottimale per cui è necessario attendere prima di procedere con la raccolta. La colorazione dello sfondo in cui è riportata la varietà indica il livello di maturazione

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm ²)
LECCINO litoraneo	2,83	477,1
LECCINO interno	2,85	479,1
FRANTOIO litoraneo	1	478,67
FRANTOIO interno	0,96	535,3
MIGNOLA	1,78	427,2

	Maturazione ottimale raggiunta
	Maturazione ottimale prossima
	Maturazione non ottimale

Si consiglia comunque a ciascun olivicoltore di valutare attentamente la propria situazione aziendale tenendo conto della carica delle piante (elevata carica rallenta i processi di maturazione), della disponibilità di acqua (lo stress idrico accelera la maturazione) e del livello di infestazione di mosca delle olive (in caso di elevata infestazione attiva anticipare la raccolta, garantendo il rispetto dei tempi di carenza dall'ultimo trattamento).

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 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](#)



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 ciascuno con le rispettive limitazioni d'uso e pertanto il loro utilizzo risulta conforme con i principi della difesa integrata volontaria.

I prodotti contrassegnati con il simbolo (♣) sono ammessi anche 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)**

COMUNICAZIONI

Con DECRETO DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO POLITICHE AGROALIMENTARI n 931 del 30 settembre 2021 è stata concessa la SECONDA deroga 2021 alle "Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti" della Regione Marche 2021 – TRATTAMENTI PER BIETOLA DA COSTA, BIETOLA DA FOGLIA, FAGIOLINO IN PIENO CAMPO E FAGIOLINO IN PIENO CAMPO 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 prodotti diserbanti 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 prodotti fungicidi 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 prodotti fungicidi 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 prodotti fungicidi 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 prodotti insetticidi per il controllo di afidi (Aphis fabae) 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.

Il testo integrale del documento è consultabile e scaricabile al seguente indirizzo:
http://www.meteo.marche.it/news/2021/DDS_931_AEA_2021_deroga_bietola_fagiolino_fagiolo.pdf

Si ricorda che con la legge 26 febbraio 2021, n. 21 (conversione del d.l. 183/2020 - Milleproroghe), in vigore dal 2 marzo scorso, è stato modificato il comma 4-octies dell'articolo 78 del d.l. 17/03/2020 n. 18, che ora recita testualmente:

"4-octies. In relazione alla necessità di garantire l'efficienza e la continuità operativa nell'ambito della filiera agroalimentare, la validità dei certificati di abilitazione rilasciati dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano, ai sensi degli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 14 agosto 2012, n. 150, nonché degli attestati di funzionalità delle macchine irroratrici rilasciati ai sensi dell'articolo 12 del medesimo decreto legislativo n. 150 del 2012, in scadenza nel 2020 e nel 2021 o in corso di rinnovo, è prorogata di dodici mesi e comunque almeno fino al novantesimo giorno successivo alla dichiarazione di cessazione dello stato di emergenza."

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 monovarietali 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

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 29/09/2021 AL 5/10/2021

	Montecosaro (45 m)	Potenza Picena (25 m)	Montefano (180 m)	Treia (230 m)	Tolentino (183 m)	Cingoli Troviggiano (265 m)	Apiro (270 m)	Cingoli Colognola (494 m)
T. Media (°C)	19.5 (7)	20.0 (7)	19.7 (7)	18.8 (7)	18.2 (7)	19.9 (7)	17.8 (7)	18.9 (7)
T. Max (°C)	28.3 (7)	28.7 (7)	28.8 (7)	28.0 (7)	26.9 (7)	27.9 (7)	27.4 (7)	27.2 (7)
T. Min. (°C)	10.0 (7)	11.7 (7)	11.8 (7)	10.9 (7)	10.9 (7)	13.6 (7)	8.7 (7)	12.9 (7)
Umidità (%)	83.3 (7)	78.3 (7)	79.6 (7)	64.3 (7)	67.7 (7)	62.3 (7)	75.9 (7)	70.3 (7)
Prec. (mm)	0.8 (7)	3.0 (7)	1.0 (7)	3.0 (7)	1.2 (7)	1.2 (7)	1.2 (7)	0.4 (7)
ETP (mm)	21.1 (7)	21.2 (7)	20.5 (7)	20.0 (7)	19.1 (7)	18.9 (7)	19.8 (7)	18.1 (7)

	S. Angelo in Pontano (373 m)	Serrapetrona (478 m)	Sarnano (480 m)	Matelica (325 m)	Castel Raimondo (415 m)	Muccia (430 m)	Visso (978 m)	Serravalle del Chienti (925 m)
T. Media (°C)	19.0 (7)	18.6 (7)	17.0 (7)	17.2 (7)	17.3 (7)	14.8 (7)	17.9 (1)	16.2 (7)
T. Max (°C)	29.2 (7)	26.6 (7)	27.1 (7)	28.4 (7)	27.5 (7)	27.9 (7)	24.3 (1)	27.7 (7)
T. Min. (°C)	11.9 (7)	12.7 (7)	9.3 (7)	8.3 (7)	8.8 (7)	4.9 (7)	12.8 (1)	9.5 (7)
Umidità (%)	88.3 (7)	74.8 (7)	77.5 (7)	90.2 (7)	76.1 (7)	77.4 (7)	68.8 (1)	72.2 (7)
Prec. (mm)	2.6 (7)	2.2 (7)	2.8 (7)	0.4 (7)	1.0 (7)	3.6 (7)	0.0 (1)	11.0 (7)
ETP (mm)	20.3 (7)	17.5 (7)	20.4 (7)	20.8 (7)	20.0 (7)	21.3 (7)	2.9 (1)	19.9 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA E 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.

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.

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.

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.

Previsioni elaborate dal Centro Operativo di Agrometeorologia – ASSAM

Le previsioni meteorologiche aggiornate quotidianamente (dal lunedì al venerdì) sono consultabili all'indirizzo:
<http://www.meteo.marche.it/previsioni.aspx>



Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale per la Provincia di Macerata, d'intesa con il Servizio Fitosanitario Regionale. Per informazioni: Dott. Alberto Giuliani - Tel. 0733/216464

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 servizio.

Prossimo notiziario: **mercoledì 13 ottobre 2021**