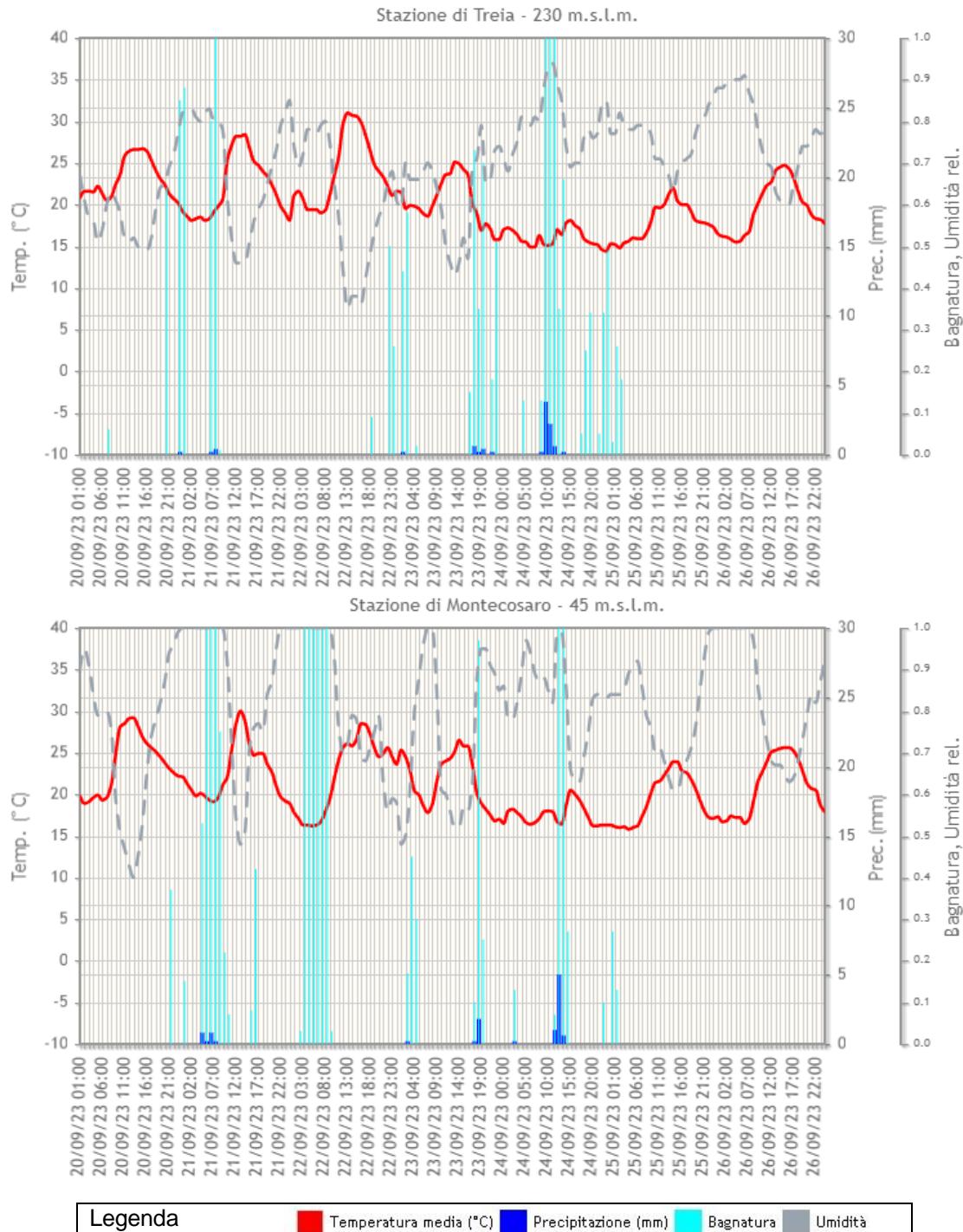


Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

La settimana è stata caratterizzata da una moderata instabilità atmosferica con precipitazioni di intensità variabile sparse sul territorio provinciale. Leggera diminuzione delle temperature.



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 **fine accrescimento drupe - invaiatura (BBCH 79 - 81)**.

Mosca dell'olivo

INDICAZIONI DIFESA

Nelle aziende che applicano il metodo di coltivazione convenzionale l'efficacia dei precedenti trattamenti si sta oramai esaurendo mentre continuano le nuove deposizioni di mosca olearia. Considerato che tali aziende hanno ormai già eseguito gli interventi larvicidi previsti dal disciplinare di difesa integrata, considerato che in questo momento la situazione meteorologica si prospetta stabile con temperature in leggero aumento, al fine di contenere gli adulti si consiglia **di proteggere la coltura intervenendo con un trattamento adulticida come indicato nella tabella sottostante**:

DIFESA INTEGRATA – AZIENDE CONVENZIONALI		
AREA DA TRATTARE	<p>Fascia 3 (elevato rischio) sottozona litoranea: Civitanova Marche, Montecosaro, Porto Recanati, Potenza Picena, Recanati. sottozona collinare: Corridonia, Macerata, Monte San Giusto, Montecassiano, Montefano, Montelupone, Morrovalle, Petriolo.</p> <p>Fascia 2 (medio rischio): Belforte del Chienti, Caldarola, Camporotondo di Fiastrone, Cingoli, Colmurano, Gualdo, Loro Piceno, Mogliano, Monte San Martino, Penna San Giovanni, Pollenza, Ripe San Ginesio, San Severino Marche, Sant'Angelo in Pontano, Tolentino, Treia, Urbisaglia.</p> <p>Fascia 1 (basso rischio): Apilo, Camerino, Castelraimondo, Cessapalombo, Esanatoglia, Fiordimonte, Fiuminata, Gagliole, Matelica, Muccia, Pievetorina, Valfornace, Pioraco, Poggio San Vicino, Sarnano, Serrapetrona.</p>	
EPOCA DI INTERVENTO	Tempestivamente	
METODO ADULTICIDA (applicazione a piena chioma)	Modalità del trattamento	su tutta la chioma
	Prodotti utilizzabili	Beauveria bassiana (♣), ammessa in bio e dotata anche di azione repellente Piretro (♣) ammesso in bio
OPPURE IN ALTERNATIVA		
METODO ADULTICIDA (applicazione localizzata)	Modalità del trattamento	Applicazione localizzata su parte della chioma, utilizzare circa 30 l/ha di acqua, con l'aggiunta di esca alimentare
	Prodotti utilizzabili	Cyantraniliprole (vedi deroga)
OPPURE IN ALTERNATIVA		
METODO ADULTICIDA (applicazione localizzata)	Modalità del trattamento	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.

Le aziende che adottano il sistema di conduzione biologico al momento sono protette dal trattamento consigliato nell'ultimo [notiziario](#); pertanto, **non sono necessari altri interventi**. Ulteriori indicazioni verranno fornite con i prossimi Notiziari.

DIFESA CON METODO DI COLTIVAZIONE BIOLOGICO	
AREA DA TRATTARE	NESSUNA

OLIVO: indici di maturazione

Anche quest'anno come per gli anni scorsi, dalla prossima settimana, 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, aumento 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.



VITE DA VINO

La vite si trova nella fase fenologica di **maturazione (BBCH 89)**.

Nella tabella sottostante vengono riportati i risultati delle analisi per gli indici di maturazione delle principali varietà di uva da vino rilevati questa settimana:

Zona	Comune	Varietà	Acidità totale g/l	Zuccheri (° Babo)	pH
Zona litoranea	Potenza Picena	Montepulciano	6,23	17,51	3,41
	Potenza Picena	Sangiovese	7,09	16,83	3,40
Media collina	Montecassiano	Montepulciano	5,25	18,36	3,41
	Macerata	Sangiovese	5,89	19,55	3,48

Si segnala che a causa del forte attacco di peronospora che ha caratterizzato l'annata vitivinicola in corso, alcuni vitigni che gli scorsi anni sono stati oggetto di monitoraggio quest'anno non saranno presenti, in quanto l'entità del danno riportato non ne consente il campionamento.

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 – 2023 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)**

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](#)



COMUNICAZIONI

Con **DECRETO DEL DIRIGENTE DEL SETTORE STRUTTURA DECENTRATA AGRICOLTURA DI PESARO URBINO n. 123 del 7 luglio 2023** è stato adottato l’aggiornamento delle “**Linee guida per la Produzione Integrata delle Colture: Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti - anno 2023 - Aggiornamento estivo**” della Regione Marche. La versione integrale del documento è consultabile e scaricabile al seguente indirizzo:

http://www.meteo.marche.it/PI/disciplinari/DDS_SDA_PU_123_2023_Appr_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2023_Fin_Estiva.pdf

Con **DECRETO DEL DIRIGENTE DEL SETTORE STRUTTURA DECENTRATA AGRICOLTURA DI PESARO URBINO, n. 139 del 9 agosto 2023** è stata concessa la seguente deroga al Disciplinare di Difesa Integrata 2023 della Regione Marche

Ambito applicazione della deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	<p>Si consentono le deroghe al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l’anno 2023 al fine di consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - trattamenti su olivo con prodotti fitosanitari delle s.a. cyantraniliprole per il controllo della mosca dell’olivo con sistemi tipo “attract and kill”, applicazione localizzata con aggiunta di esche attrattive con i prodotti specificatamente ammessi nei limiti di etichetta; - nei comprensori territoriali che saranno indicati nei prossimi notiziari settimanali a cura del Servizio Agrometeorologico dell’AMAP, un terzo trattamento “larvicida” per il controllo della mosca dell’olivo con i prodotti specificatamente ammessi all’uso, impiegati nei limiti di quanto riportato nel disciplinare di difesa integrata (Flupyradifurone 1 trattamento/anno, Acetamiprid 2 trattamenti/anno). Si evidenzia inoltre che è obbligatorio rispettare i limiti massimi di impiego per anno indicati nell’etichetta di ciascun formulato commerciale impiegato;

Il testo integrale del decreto è consultabile e scaricabile al seguente indirizzo:
http://www.meteo.marche.it/pi/deroghe/DDS_SDA_PU_139_2023_deroga_7.olivo.pdf

Mercoledì 27 settembre 2023 alle ore 17.00, AMAP, organizza, presso il Palazzetto Baviera - piazza del Duca - Senigallia, un incontro formativo-divulgativo dal titolo “IL TARLO ASIATICO - Anoplophora glabripennis”.

L'incontro in presenza è valido per il riconoscimento di 0,25 CFP per i Dottori Agronomi e Forestali e sarà trasmesso anche in modalità videoconferenza su piattaforma Microsoft Teams (no CFP). Il link per il collegamento su: www.comune.senigallia.an.it.

Venerdì 29 settembre alle ore 17.00, il Consorzio Marche Biologiche, nell'ambito del progetto Info ConMarcheBio, ai sensi della Sottomisura 1.2. - *Trasferimento di Conoscenze ed Azioni di Informazione, Operazione A “Azioni informative relative al miglioramento economico delle aziende agricole e forestali” - ID 68579*, organizza, presso il ristorante Il Torchio - Montefelcino (PU), il convegno (misto diretta web) dal titolo “Nuovo quadro normativo: PAC seminativi - ecoschemi, nuovo sistema europeo di gestione del rischio in agricoltura e innovazione”.

Per ragioni organizzative si prega di comunicare la partecipazione telefonando allo 0721/720221 (orario ufficio), al 349.0059290 o inviando una mail a: segreteria@montebellobio.it

Giovedì 5 ottobre alle ore 10.00, presso il teatro “Paolo Ferrari” in via Remo Rossetti 3, a San Marcello (AN), **Coldiretti Marche ed Aprol Marche**, organizzano il convegno, inerente le tematiche di sviluppo dell'olivicoltura marchigiana, dal titolo “EVOlviAMOCI sull'olio”.

All'incontro si affronteranno varie tematiche, come il futuro bando PNRR per i frantoi, nonché le nuove possibilità di crescita legate alla recente legge regionale sull'oleo-turismo. Si parlerà dei dati del mondo olivicolo regionale, e nazionale e si affronteranno le politiche per il rilancio dell'olivicoltura marchigiana.

Per tutti coloro che abbiano partecipato ad un Corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva, organizzato direttamente dall'Agenzia o da altri Enti/Associazioni, in conformità alla normativa vigente, si comunica che l'AMAP ha avviato, presso il Laboratorio Analisi Sensoriale di Osimo, il percorso di addestramento, consistente in 20 giornate di assaggio condotte da un Capo Panel riconosciuto, finalizzato alla iscrizione all'Elenco dei Tecnici e degli esperti nell'assaggio degli oli di oliva vergini, in conformità al Decreto Ministeriale 07/10/2021.

Le prossime sedute (durata 1 ora circa) sono in programma per le seguenti giornate:

Martedì 3 ottobre - ore 17.00

Giovedì 5 ottobre - ore 17.00

Martedì 10 ottobre - ore 17.00

Ulteriori date saranno definite periodicamente, e verranno divulgate ai diretti interessati, oltre che attraverso i canali di informazione dell'Agenzia (web e social).

Per ulteriori informazioni alfei_barbara@amap.marche.it

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

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 20/09/2023 AL 26/09/2023

	Montecosaro (45 m)	Potenza Picena (25 m)	Montefano (180 m)	Treia (230 m)	Tolentino (183 m)	Cingoli Troviglione (265 m)	Apiro (270 m)	Cingoli Colognola (494 m)
T. Media (°C)	21.1 (7)	21.5 (7)	21.1 (7)	20.4 (7)	19.9 (7)	21.1 (7)	19.2 (7)	18.9 (7)
T. Max (°C)	30.3 (7)	31.3 (7)	32.1 (7)	32.8 (7)	30.2 (7)	33.1 (7)	29.5 (7)	29.7 (7)
T. Min. (°C)	15.7 (7)	15.7 (7)	14.5 (7)	14.0 (7)	13.8 (7)	14.5 (7)	12.3 (7)	12.7 (7)
Umidità (%)	80.5 (7)	69.9 (7)	82.8 (7)	69.1 (7)	69.9 (7)	62.1 (7)	79.6 (7)	68.6 (7)
Prec. (mm)	11.0 (7)	4.6 (7)	7.2 (7)	9.4 (7)	12.2 (7)	14.0 (7)	23.0 (7)	22.6 (7)
ETP (mm)	21.8 (7)	22.0 (7)	20.2 (7)	21.3 (7)	19.3 (7)	20.1 (7)	19.3 (7)	17.0 (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)	19.8 (7)	19.5 (7)	17.8 (7)	18.5 (7)	17.9 (7)	16.9 (7)	15.3 (7)	15.6 (7)
T. Max (°C)	31.6 (7)	30.1 (7)	30.5 (7)	29.4 (7)	28.7 (7)	29.5 (7)	25.2 (7)	26.0 (7)
T. Min. (°C)	13.6 (7)	12.9 (7)	10.3 (7)	11.4 (7)	11.3 (7)	10.0 (7)	9.0 (7)	9.2 (7)
Umidità (%)	93.5 (7)	73.6 (7)	73.6 (7)	76.5 (7)	76.2 (7)	84.1 (7)	75.8 (7)	82.7 (7)
Prec. (mm)	19.8 (7)	10.6 (7)	52.6 (7)	28.6 (7)	19.6 (7)	19.2 (7)	35.2 (7)	23.6 (7)
ETP (mm)	19.5 (7)	19.1 (7)	20.5 (7)	20.0 (7)	19.1 (7)	20.9 (7)	15.7 (7)	17.1 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Il circolo depressionario italiano prosegue la lenta marcia verso sud-est. In queste ore il suo nucleo lambisce le coste libiche e l'area di influenza si sta spostando verso il Peloponneso e la Turchia. Di conseguenza l'Italia vede ridurre drasticamente i territori interessati dai convogli di masse umido-instabili messe in rotazione dal vortice; in pratica stamane restano soltanto la Calabria, specie ionica, e la Sicilia Orientale a subirne gli influssi. Il resto dello Stivale si gode il soleggiamento garantito dalla proiezione del campo altobaricco subtropicale spintosi fino in Russia tagliando l'intero continente.

IL resto della settimana e l'inizio della prossima saranno caratterizzati da soleggiamento, stabilità e temperature sensibilmente anomale rispetto all'autunno astronomico che abbiamo da poco inaugurato. A dettare tale copione sarà lo sfaldamento del vortice italiano verso il Mediterraneo Orientale e i contemporanei consolidamento e risalita della volta anticiclonica africana sull'Europa Centro Occidentale. Le masse di aria calda faranno ritornare piena estate sulla penisola iberica mentre sull'Italia resteranno almeno delle infiltrazioni più fresche di caduta balcanica, soprattutto sul Tacco, a stemperare i valori termici comunque elevati. Mutamenti nello scenario barico sono attesi solo dalla metà della prossima settimana.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 28: Cielo sereno in mattinata; ingresso di velature in quota da nord-ovest tra le ore centrali e il pomeriggio. Precipitazioni assenti. Venti moderati da nord e nord-ovest. Temperature con minime variazioni.

Venerdì 29: Cielo sereno in genere. Precipitazioni assenti. Venti moderati settentrionali. Temperature stabili le minime, in leggera crescita le massime.

Sabato 30: Cielo generalmente sereno. Precipitazioni assenti. Venti ancora moderati settentrionali. Temperature stabili.

Domenica 1: Cielo sereno o poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. Venti deboli dai quadranti orientali. Temperature in lieve aumento.

Previsioni elaborate dal Centro Operativo di Agrometeorologia

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: MarcheAgricolturaPesca - 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 4 ottobre 2023**