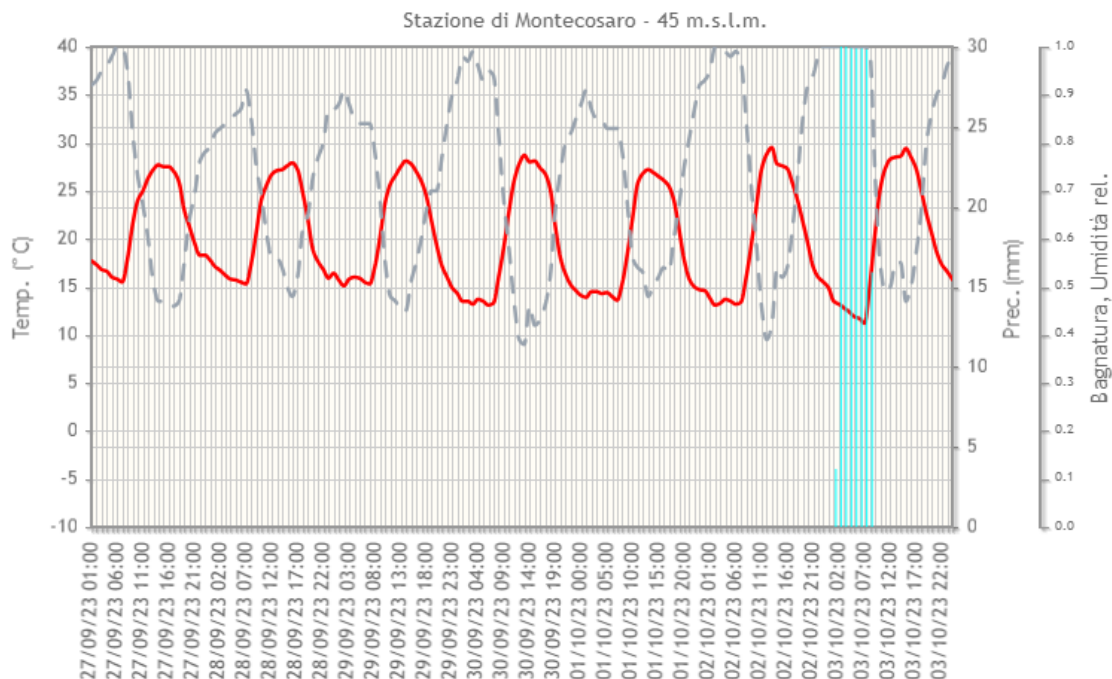
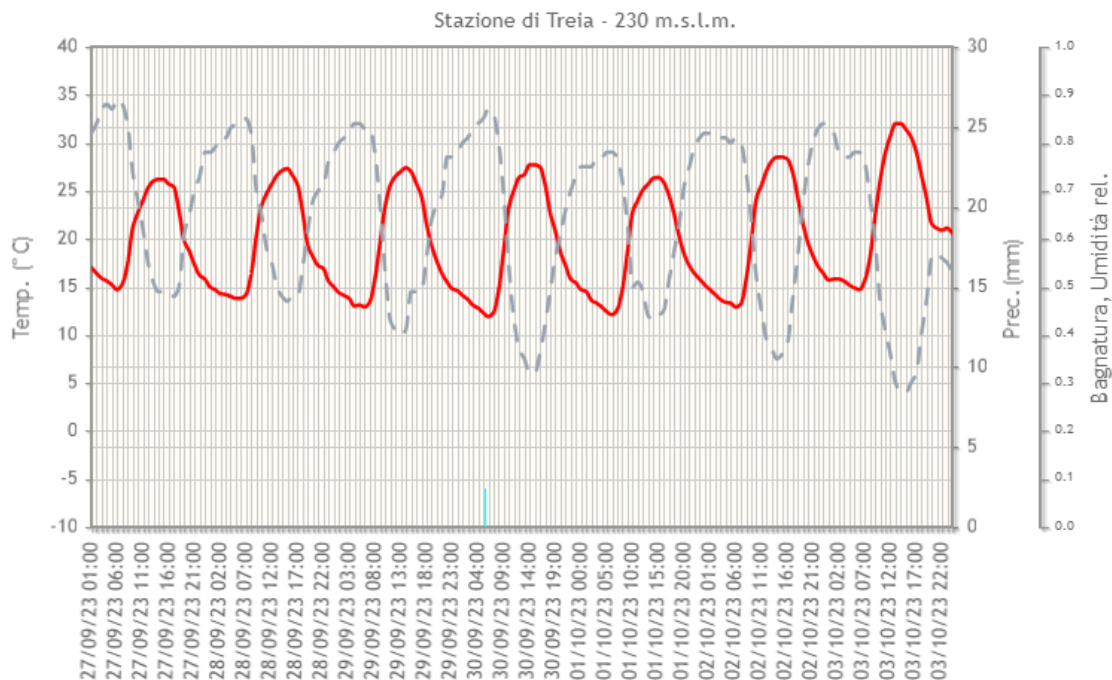


Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165  
e-mail: [calmc@regione.marche.it](mailto:calmc@regione.marche.it) Sito Internet: [www.meteo.marche.it](http://www.meteo.marche.it)

## NOTE AGROMETEOROLOGICHE

La settimana è stata caratterizzata da condizioni di tempo stabile e temperature al di sopra della media del periodo. Nessuna precipitazione su tutto il territorio provinciale.



### 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](http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx)

## OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica di **invaiaitura - maturazione (BBCH 81 - 89)**.

### Mosca dell'olivo

#### INDICAZIONI DIFESA







**I trattamenti consigliati nei precedenti notiziari garantiscono ancora una adeguata protezione alla coltura.** I monitoraggi effettuati indicano una notevole attività della mosca, favorita anche dalle temperature decisamente più elevate rispetto alla media del periodo. **Vista la situazione ed il rapido progredire della maturazione, nel caso di infestazione in atto si consiglia di procedere tempestivamente con la raccolta.**

### 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 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 1 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, aumento 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/mm<sup>2</sup> 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.

Nella tabella qui sotto riportiamo gli indici di maturazione rilevati questa settimana per le varietà leccino e frantoio in zona interna e litoranea. **Dai valori possiamo osservare che il leccino litoraneo ed interno sono ormai prossimi a raggiungere i valori ottimali per la raccolta mentre per il frantoio litoraneo ed interno occorre aspettare ancora.** La colorazione dello sfondo in cui è riportata la varietà indica il livello di maturazione

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm <sup>2</sup> )
LECCINO litoraneo	2,31	580,1
LECCINO interno	2,81	512,4
FRANTOIO litoraneo	0,45	625,1
FRANTOIO interno	0,63	609,7

	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).

**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](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 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](#)



## 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](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"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> </ul>

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](http://www.meteo.marche.it/pi/deroghe/DDS_SDA_PU_139_2023_deroga_7_olivo.pdf)

**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](mailto:alfei_barbara@amap.marche.it)

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



**ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 27/09/2023 AL 03/10/2023**

	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)	20.1 (7)	20.2 (7)	20.8 (7)	19.9 (7)	20.3 (7)	22.2 (7)	17.8 (7)	20.5 (7)
T. Max (°C)	30.1 (7)	30.3 (7)	30.7 (7)	33.9 (7)	30.7 (7)	33.4 (7)	30.0 (7)	29.8 (7)
T. Min. (°C)	10.8 (7)	12.7 (7)	13.8 (7)	11.5 (7)	13.4 (7)	17.2 (7)	9.3 (7)	14.8 (7)
Umidità (%)	73.9 (7)	68.8 (7)	76.5 (7)	64.3 (7)	61.5 (7)	47.2 (7)	78.9 (7)	54.6 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.6 (7)	0.0 (7)
ETP (mm)	23.9 (7)	23.0 (7)	22.6 (7)	24.6 (7)	21.7 (7)	21.8 (7)	23.3 (7)	19.3 (7)

	S. Angelo in Pontano (373 m)	Serrapetrone (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)	20.7 (7)	20.8 (7)	18.4 (7)	16.7 (7)	17.8 (7)	15.2 (7)	17.1 (7)	18.0 (7)
T. Max (°C)	32.8 (7)	32.5 (7)	31.2 (7)	30.3 (7)	30.3 (7)	31.5 (7)	26.4 (7)	28.0 (7)
T. Min. (°C)	14.2 (7)	14.1 (7)	10.4 (7)	7.6 (7)	9.0 (7)	5.7 (7)	11.7 (7)	8.9 (7)
Umidità (%)	85.3 (7)	61.1 (7)	65.0 (7)	75.3 (7)	70.6 (7)	78.0 (7)	58.8 (7)	60.0 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.2 (7)	0.2 (7)	0.8 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)
ETP (mm)	23.4 (7)	20.9 (7)	23.1 (7)	23.8 (7)	23.6 (7)	24.3 (7)	18.0 (7)	21.3 (7)

**SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE**

Se non altro oggi possiamo segnalare il tentativo di affondo della depressione britannica la quale, pur non riuscendo a sfondare l'argine anticiclonico subtropicale, sta scorrazzando in Europa alle medie latitudini. Nel suo cammino verso le repubbliche ex sovietiche riesce ad infiltrare un po' di instabilità sull'arco alpino e prealpino orientale nonché a far cadere correnti più fresche lungo il corridoio adriatico. Nonostante il relativo arretramento dello sperone altopressionario, i modelli previsionali non lasciano troppi dubbi in merito alla prosecuzione dell'attuale condizione di stallo e stabilità per quanto riguarda la nostra penisola. Comunque si potrà notare una certa accentuazione delle correnti atlantiche in grado di far flettere le temperature da settentrione per riportarle più vicine alle medie del periodo, sebbene ancora al di sopra di esse. Nel fine settimana resterà attiva una tenue circolazione orientale capace di produrre una blandissima instabilità pomeridiana sull'Appennino meridionale e mantenere valori termici inferiori sul versante adriatico rispetto a quello tirrenico.

**PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE**

**Giovedì 5:** Cielo bassa copertura a tratti presente sulle zone appenniniche in mattinata; passaggi di cirrostrati in quota nel corso della giornata. Precipitazioni non se ne attendono degne di nota. Venti deboli o moderati settentrionali; in attenuazione in serata. Temperature in calo. Al primo mattino, foschie, locali nebbie nelle vallate dell'entroterra.

**Venerdì 6:** Cielo ancora velature da cirrostrati presenti al mattino specialmente sulla fascia interna; a dissolversi verso sud-ovest per lasciare sereno o poco nuvoloso per il pomeriggio. Precipitazioni assenti. Venti deboli settentrionali. Temperature in lieve diminuzione le minime. Ad inizio giornata, foschie e possibili locali nebbie nelle vallate dell'entroterra appenninico.

**Sabato 7:** Cielo poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. Venti avvertibili soprattutto nelle ore centrali-pomeridiane come brezze provenienti dai quadranti nord-orientali. Temperature con poche variazioni. Possibilità di locali nebbie e foschie primo-mattutine nelle vallate sud-appenniniche.

**Domenica 8:** Cielo sereno. Precipitazioni assenti. Venti da deboli a moderati settentrionali. Temperature stazionarie le minime, in leggero aumento le massime.

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>



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020  
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE (L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI)



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 11 ottobre 2023**