

NOTIZIARIO AGROMETEORologico

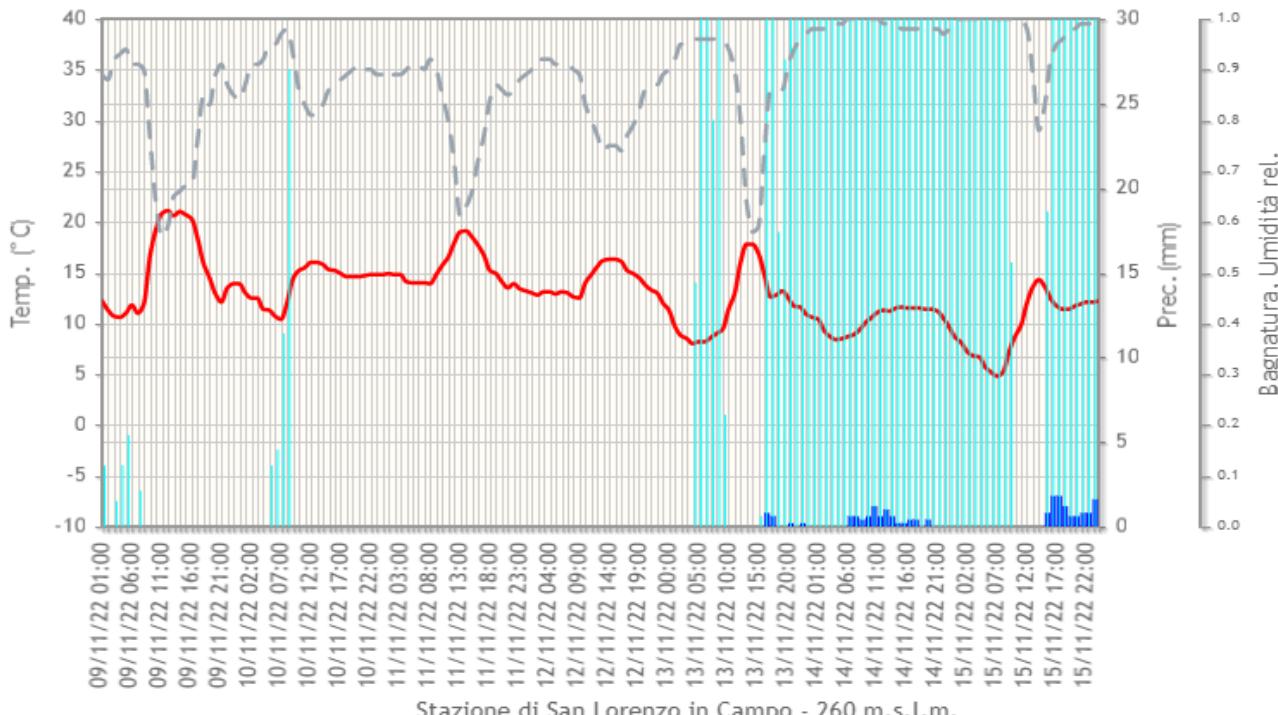
di PRODUZIONE INTEGRATA per la provincia di Pesaro e Urbino

Centro Agrometeo Locale - Via Marconi,1 – Calcinelli di Colli al Metauro Tel. 0721/896222
Fax 0721/879337 e-mail: calps@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

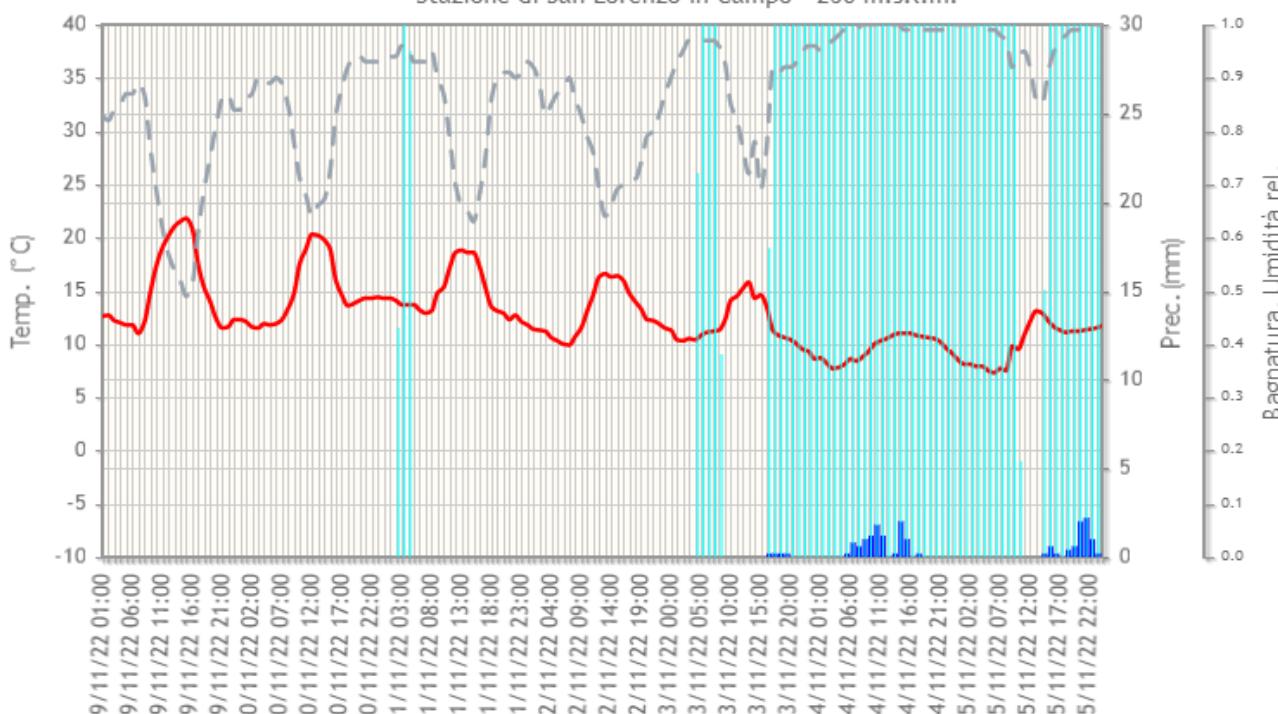
NOTE AGROMETEORologiche

La seconda parte della settimana appena trascorsa si è contraddistinta da frequenti precipitazioni diffuse su tutto il territorio provinciale, temperature, sia massime sia minime, in diminuzione, nei fondovalle da segnalare nebbie nelle ore mattutine: è possibile consultare tutti i grafici meteorologici disponibili per l'intera provincia al seguente indirizzo: http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/pu_home.aspx.

Stazione di Pesaro - 40 m.s.l.m.



Stazione di San Lorenzo in Campo - 260 m.s.l.m.



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

CAMPAGNA OLIVICOLA 2022

La campagna olivicola 2022 può ritenersi conclusa, solo le piogge di questi ultimi giorni hanno ostacolato l'entrata in campo nei pochissimi appezzamenti rimasti.

La produzione di olive dell'annata 2022, nella provincia pesarese, può ritenersi più che soddisfacente, nella quasi totalità degli oliveti le produzioni sono state particolarmente elevate, anche sopra la media.

Le rese risultano particolarmente diversificate in funzione della cultivar, della carica produttiva e quindi del grado di maturazione raggiunto dalle olive ma soprattutto legate agli effetti della siccità estiva, le olive che sono rimaste piccole in piante con elevatissima carica hanno avuto rese particolarmente basse.

Dal punto di vista fitosanitario l'estate siccitosa ha contenuto naturalmente la **mosca dell'olivo**, nel mese di settembre e per tutto il mese di ottobre le condizioni meteorologiche particolarmente favorevoli al dittero hanno permesso una recrudescenza degli attacchi, comunque contenuti dai trattamenti consigliati sia in convenzionale sia in biologico, pertanto al frantoio la quasi totalità delle olive è giunta sana.

Si ricorda che è opportuno, immediatamente dopo la raccolta delle olive, effettuare un trattamento con **Prodotti rameici** (♣) o **Bacillus subtilis** (♣) al fine di disinfezionare le lesioni causate dagli abbacchiatori durante il distacco delle olive e limitare l'eventuale possibile diffusione della **rogna dell'olivo** e di altre malattie funginee.

(♣) ammessi anche in agricoltura biologica

Anche nelle aziende a conduzione biologica, appena ultimate le operazioni di raccolta, occorre effettuare un trattamento con **Prodotti rameici o Bacillus subtilis** al fine di disinfezionare le lesioni causate dagli abbacchiatori durante il distacco delle olive e limitare l'eventuale possibile diffusione della **rogna dell'olivo** e di altre malattie funginee.

CARATTERISTICHE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Parametri chimici e sensoriali

Al fine di commercializzare l'olio nella categoria "extravergine" è fondamentale il **rispetto dei parametri chimici e sensoriali** previsti dalla normativa vigente (Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.). Tra le analisi chimiche, si segnalano: **acidità** che deve essere inferiore a 0,8%, **numero di perossidi** che deve essere inferiore a 20 e le **costanti spettrofotometriche (K232, K270 e Delta K)**, i cui limiti massimi per un olio extravergine sono rispettivamente 2,5, 0,2 e 0,01. Inoltre deve essere eseguito il **Panel test** per verificare la presenza del fruttato e l'assenza di difetti.

In sintesi per la classificazione merceologica di **Olio Extravergine di Oliva**

ACIDITA' (%)	N. PEROSSIDI (meqO2/kg)	SPETTROFOTOMETRIA			Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md)	Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf)
		K232	K270	ΔK		
≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,5	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0

Per quanto riguarda invece gli oli destinati ad essere etichettati come **Olio Extravergine di Oliva IGP Marche**, ricordiamo che i parametri sia chimici che sensoriali sono più restrittivi rispetto ai precedenti, come riportato nella tabella sottostante.

ACIDITA' (%)	N. PEROSSIDI (meqO2/kg)	SPETTROFOTOMETRIA			Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md)	Valutazione organolettica Valore della Mediana
		K232	K270	ΔK		
≤ 0,4	≤ 12	≤ 2,2	≤ 0,15	≤ 0,005	Md = 0	Fruttato 3-7 Amaro 2,5-7 Piccante 3-7 Erba e/o mandorla e/o carciofo 2-6

Per tutti gli approfondimenti in merito al disciplinare IGP Marche si rinvia al sito [dell'Autorità di Controllo](#).

Il **Panel Test** è un parametro previsto dalla normativa per la classificazione merceologica di un olio vergine di oliva. Il Panel è un gruppo di 8-12 assaggiatori esperti ed addestrati che si riuniscono in condizioni codificate dalla normativa per esprimere un giudizio. Il Panel Test è la prova di analisi sensoriale effettuata da questo gruppo.

Un olio può essere classificato "extravergine di oliva" se, e solo se, non evidenzia difetti a livello sensoriale e presenta note positive di fruttato. In caso di difetti, l'olio viene declassato a vergine di oliva o lampante in base alla loro intensità. Non è quindi sufficiente controllare che l'acidità sia inferiore allo 0,8% e tutti i parametri chimici entro i limiti di legge, ma è necessario il Panel test per verificare la rispondenza alla categoria dell'extravergine.

Presso l'AMAP (Osimo) opera il Panel regionale “AMAP-Marche” riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura, che rilascia valutazioni ufficiali ai fini della classificazione merceologica e delle indicazioni facoltative in etichetta.

- **Pregi**

Fruttato: è la sensazione che ricorda l'odore e il sapore del frutto sano e fresco, raccolto al giusto grado di maturazione. Il fruttato può essere leggero, medio o intenso, di tipo verde o di tipo maturo.

Amaro: si percepisce nella parte posteriore della lingua, in genere non subito appena messo l'olio in bocca e può essere più o meno persistente.

Piccante: si percepisce in gola ed è una sensazione tattile pungente, tipo peperoncino.

Amaro e piccante sono grandissimi pregi dell'olio, a differenza da quanto pensano molti consumatori, perché date dai polifenoli, sostanze antiossidanti che preservano sia l'olio che le cellule dell'organismo umano dall'ossidazione.

Una considerazione particolare, parlando di oli di elevato livello qualitativo, meritano i **sensori varietali**. Sensori di erba, mandorla, carciofo, pomodoro, frutti di bosco e numerosi altri sono ulteriori caratteri di pregio che consentono di valorizzare le peculiarità e di differenziare gli oli di provenienze varietali e territoriali diverse; questi possono essere percepiti a livello olfattivo e per via retronasale.

- **Difetti**

Avvinato: odore che ricorda quello dell'aceto; è dovuto fondamentalmente ad un processo fermentativo delle olive o della pasta di olive, in presenza di ossigeno.

Riscaldo: odore che ricorda quello delle olive in salamoia; è dovuto a fermentazioni anaerobiche (in assenza di aria) di olive ammazzate.

Muffa: odore che ricorda quello di cantina e di sottobosco; ottenuto da olive ammuffite a seguito di conservazione per molti giorni in luoghi umidi.

Morchia: odore sgradevole dovuto alla fermentazione in assenza di aria delle impurità presenti nell'olio non filtrato.

Rancido: caratteristico odore dei grassi ossidati; è tipico di un olio vecchio, o conservato in presenza di luce, aria e alte temperature.

Un olio con difetti non può essere classificato come extravergine di oliva, anche se i parametri chimici rientrano nei limiti di legge.

L'AMAP, presso il **Centro Agrochimico di Jesi**, determina i principali parametri chimico-fisici precedentemente indicati, nonché la composizione acidica e il contenuto in polifenoli totali, mentre presso il **Laboratorio di Analisi Sensoriale di Osimo** (Panel Regionale AMAP-Marche, riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura), effettua il Panel test ai fini della verifica della conformità alla classe merceologica “olio extravergine di oliva”, delle indicazioni sensoriali facoltative per l'etichettatura e della certificazione “IGP Marche”.

L'accettazione dei campioni viene fatta presso il Centro Agrochimico di Jesi (AN), Via Roncaglia, 20, sia per le analisi chimiche che sensoriali.

Per informazioni più dettagliate, è possibile telefonare allo 0731 53033 o 071 808400 per le analisi chimiche (e-mail: laborjesi@amap.marche.it) o allo 071808319 per il Panel test (e-mail: alfei_barbara@amap.marche.it).

- **Gli oli monovarietali delle Marche**

La capacità di differenziare e caratterizzare l'olio rappresenta per le aziende olivicole un'opportunità per affrontare un mercato nazionale ed internazionale quasi esclusivamente condizionato dal fattore prezzo e che spesso non lascia spazio alla diversificazione sensoriale dell'olio extravergine d'oliva.

L'unicità di profumi e sapori degli oli monovarietali è diretta espressione delle caratteristiche della singola varietà di oliva e del territorio di coltivazione. La Regione Marche vanta un ricchissimo patrimonio di biodiversità, sono ben 23 le varietà iscritte al Repertorio (L.R. 12/2003 - Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano).

I profili sensoriali degli oli monovarietali marchigiani, oltre che i principali acidi grassi e il contenuto in polifenoli, possono essere consultati sulla banca dati del sito www.olimonovarietali.it, costituita grazie alle diverse edizioni della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, organizzata da AMAP, con il supporto statistico di IBE-CNR di Bologna. La banca dati, aggiornata annualmente, ad oggi contiene 3.875 oli appartenenti a 191 varietà, provenienti da 18 regioni italiane.

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.

Il risultato completo dell'intera **attività di monitoraggio** (meteorologico, fenologico e fitopatologico) effettuato dal Servizio Agrometeorologico è consultabile all'indirizzo: http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/pu_home.aspx

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 approvate con Decreto del Dirigente della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale n. 195 del 14 marzo 2022

http://www.meteo.marche.it/news/LG_difesa_integrata_marche_2022.pdf ciascuno 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.

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 (Sistema Informativo Agricolo Nazionale).



[Banca Dati Fitofarmaci](#)



[Banca Dati Bio](#)

BOLLETTINO NITRATI

In data 22 ottobre 2019 è stata approvata la DGR Marche 1282 "Programma di azione per le zone vulnerabili da nitrati di origine agricola", la quale abroga e sostituisce la DGR 1448/2007 e 92/2014.

La DGR Marche 1282/2019 prevede (in ottemperanza al DM 5046 del 26/02/2016) un periodo invernale di divieto di distribuzione di fertilizzanti azotati pari a 90 giorni di cui 62 fissi, a partire dal 1 novembre al 31 gennaio, mentre altri 28 giorni (distribuiti fra il mese di novembre e febbraio) stabiliti sulla base delle condizioni pedoclimatiche locali. Al fine di ottimizzare, dal punto di vista agronomico, i periodi nei quali è consentito lo spandimento, anche sulla base delle esperienze degli anni precedenti, nel mese di novembre verranno comunque individuati almeno 15 giorni di divieto spandimento, così da poter comunque avere un congruo numero di giorni utili anche nel mese di febbraio. Si precisa che il rispetto di tale calendario di distribuzione è vincolante soltanto per le aziende che ricadono in Zone Vulnerabili da Nitrati (ZVN) e solo per i seguenti materiali:

- a) Concimi azotati ed ammendanti organici di cui al Decreto Legislativo 29 aprile 2010 n.75, ad eccezione dell'ammendante compostato verde e dell'ammendante compostato misto con tenore di azoto < 2,5% sul secco (di questo non più del 20% in forma ammoniacale)
- b) I letami, ad eccezione del letame bovino, ovicaprino e di equidi, quando utilizzato su pascoli e prati permanenti o avvicendati ed in pre-impianto di colture orticole;
- c) I materiali assimilati al letame;
- d) Liquami, materiali ad essi assimilati ed acque reflue nei terreni con prati, ivi compresi i medicai, cereali autunno-vernnini, colture ortive, arboree con inerbimento permanente o con residui culturali ed in preparazione dei terreni per la semina primaverile anticipata

Per la determinazione dei giorni in cui è vietato lo spandimento nei mesi di novembre e febbraio, a partire dal 1 novembre p.v. verrà emanato un apposito Bollettino Nitrati il quale verrà aggiornato con cadenza bisettimanale, il lunedì (con indicazioni per i giorni di martedì, mercoledì e giovedì) ed il giovedì (con indicazione per il venerdì, sabato, domenica e lunedì). Il Bollettino potrà essere consultato al link <http://www.meteo.marche.it/nitrati.aspx>

APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

L'Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca (AMAP) nell'ambito del progetto : PFM PICCOLI FRUTTI MARCHE - PSR Regione Marche 2014/2020 Misura 16.1 Progetto id.28763, organizza un convegno dal titolo: "**Nuove opportunità per l'Agricoltura Marchigiana Risultati finali del progetto**" che si terrà il **17 novembre 2022 ore 9.00**, presso ROYAL HOTEL Viale Enea Silvio Piccolomini, 3, 63900 Lido di Fermo (FM)

Per info Michele Vesprini, tel 071 8081 mail: vesprini_michele@amap.marche.it

Università Politecnica delle Marche e L'Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca (AMAP) organizzano l'evento: "**Alberi e boschi da seme per una vivaistica sostenibile**" che si terrà **giovedì 24 novembre 2022 - ore 15.00-18.00** presso: Aula Magna - D3A – UNIVPM
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 – MISURA 15.2 - Sostegno per la salvaguardia e la valorizzazione delle risorse genetiche forestali
https://www.d3a.univpm.it/sites/www.d3a.univpm.it/files/d3a/news_didattica/new2022/Locandina%20Boschi%20da%20seme%202024.11.2022.pdf

L'Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca (AMAP) organizza l'evento **"Esperienze di coltivazione e prospettive future delle varietà di vite resistenti"** che si terrà **venerdì 25 novembre 2022 ore 9,00**, presso la sede dell' Istituto Marchigiano di Tutela Vini (IMT) - viale dell'Industria n.5 - Jesi (AN).

Per la partecipazione, per motivi organizzativi, è richiesta l'iscrizione, **entro e non oltre il 22/11/2022** al seguente link:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe5hbO-oIBVo8_U9_jedhUTxWnXJOiH-HDPd1cfv7G9Gkavvg/viewform?usp=pp_url

Il programma dell'evento potrà essere consultato su www.amap.marche.it nella sezione Eventi.

Per informazioni: Donatella Di Sebastiano, Tel. 071 808303;

Mail: disebastiano_donata@amap.marche.it

Festeggia i 20 anni la **Rassegna Nazionale degli oli monovarietali**, promossa e organizzata da AMAP (ex ASSAM) e Regione Marche, per valorizzare il patrimonio olivicolo italiano.

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

I campioni potranno essere inviati al Centro Agrochimico regionale in uno dei seguenti periodi:

- **dal 16 novembre al 12 dicembre 2022**
- **dal 9 al 30 gennaio 2023**

In via del tutto eccezionale, per **urgenze** legate alla necessità di classificazione merceologica pre-confezionamento, sarà possibile far pervenire i campioni nel periodo **24-27 ottobre 2022** (solo pacchetto qualità).

Quota di partecipazione: 90 euro pacchetto Rassegna, 120 euro pacchetto qualità.

E' prevista, senza costi aggiuntivi, la valutazione della **Shelf life** (stato di conservazione degli oli a quasi un anno dalla produzione) ad opera del Panel ASSAM.

Novità per il 20° compleanno della Rassegna – riservata alle Marche

Riconoscimento speciale – Rassegna 2023 all'Azienda marchigiana che avrà partecipato con il maggior numero di campioni di varietà iscritte al Repertorio regionale della Biodiversità (LR 12/2003)

Riconoscimenti di eccellenza nell'ambito delle tipologie monovarietali delle varietà marchigiane iscritte al Repertorio della Biodiversità.

Modalità di partecipazione e schede di adesione potranno a breve essere scaricate dal sito www.amap.marche.it e www.olimonovarietali.it

Per informazioni:

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

Simone Coppari: tel. 071.808400, laborjesi@amap.marche.it

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 9 AL 15 NOVEMBRE

	Quota stazione (m.s.l.m)	Temp. Media (°C)	Temp. Max (°C)	Temp. Min (°C)	Umidità relativa (%)	Precipitazione (mm)
FANO	11	12.9 (7)	23.0 (7)	6.1 (7)	89.8 (7)	17.2 (7)
PESARO	40	12.9 (7)	21.7 (7)	4.6 (7)	88.7 (7)	19.0 (7)
MONDOLFO	90	13.1 (7)	23.2 (7)	6.6 (7)	87.5 (7)	17.6 (7)
MONTELABBATE	110	11.8 (7)	21.6 (7)	4.2 (7)	89.1 (7)	26.8 (7)
PIAGGE	120	12.5 (7)	22.9 (7)	5.8 (7)	76.8 (7)	26.2 (7)
SERRUNGARINA	210	11.2 (7)	20.1 (7)	4.8 (7)	79.4 (7)	24.8 (7)
S. LORENZO IN C.	260	12.7 (7)	22.0 (7)	6.5 (7)	86.9 (7)	18.4 (7)
MONTEFELCINO	270	11.6 (7)	20.5 (7)	5.8 (7)	85.3 (7)	27.8 (7)
CAGLI	280	11.3 (7)	21.4 (7)	4.4 (7)	81.8 (7)	9.8 (7)
ACQUALAGNA	295	10.0 (7)	18.6 (7)	2.7 (7)	92.9 (7)	10.0 (7)
SASSOCORVARO	340	11.9 (7)	19.6 (7)	6.7 (7)	92.0 (7)	11.2 (7)
S. ANGELO IN V.	360	9.4 (7)	19.5 (7)	2.2 (7)	95.2 (7)	11.6 (7)
URBINO*	476	10.7 (7)	16.7 (7)	6.7 (7)	98.1 (7)	18.6 (7)
FRONTONE	530	9.8 (7)	15.5 (7)	4.0 (7)	80.3 (7)	28.8 (7)

* Stazione dell'Osservatorio Meteorologico "A. Serpieri" Università degli Studi di Urbino;

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

La novità essenziale rispetto a quello che ha caratterizzato il mese di ottobre e la prima parte di novembre è l'arretramento dell'alta pressione subtropicale. Il campo anticiclonico trova ora la sua massima espressione sull'Atlantico ed il suo profilo nord-orientale rappresenta lo scivolo ideale che permette alle perturbazioni, anch'esse di provenienza atlantica, di giungere sul Mediterraneo. Ecco perché sull'Italia le condizioni hanno virato verso un contesto più autunnale con piogge dal carattere diffuso e duraturo.

La prossima, lieve, percussione depressionaria è attesa per la giornata di venerdì ma è nel corso del fine-settimana che la saccatura islandese (il generatore della gran parte delle perturbazioni che arrivano alle nostre latitudini) riuscirà ad approfondirsi notevolmente fino ad interessare le coste libiche. Sarà quindi in questa seconda occasione che le precipitazioni riprenderanno vigore e diffusione in special modo al centro-sud presentandosi anche sotto forma di nevicate sull'Appennino favorite dal generale calo delle temperature.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

giovedì 17 Cielo al mattino sereno o poco nuvoloso con una maggiore copertura sul comparto appenninico nel corso delle prime ore; passaggi da ovest nel pomeriggio. Precipitazioni assenti. Venti meridionali, deboli con tratti moderati sulla fascia appenninica e settore litoraneo. Temperature minime in calo; massime in lieve crescita. Foschie e possibili nebbie nelle ore più fredde della giornata in particolare nelle vallate appenniniche.

venerdì 18 Cielo fino a molto nuvoloso ad inizio giornata ma con dissolvenimenti e rasserenamenti già nel corso della mattinata. Precipitazioni nottetempo, rovesci e possibili temporali in diramazione dall'Appennino previsti in esaurimento nella prima parte della mattinata. Venti rinforzi dai quadranti occidentali, forti sull'Appennino, moderati altrove. Temperature in aumento le minime.

sabato 19 Cielo anche se inizialmente i spazi di sereno potranno essere prevalenti, la stratificazione tenderà a divenire generale da sud-ovest per metà giornata; più corposo l'aumento della copertura previsto dalla sera a partire dalla province settentrionali. Precipitazioni possibili già dalle ore centrali-pomeridiane in estensione dall'entroterra; una più strutturata ondata è attesa manifestarsi dal pesarese nella sera-notte. Venti deboli o moderati ed in rotazione antioraria per passare dai quadranti meridionali a quelli orientali. Temperature in calo.

domenica 20 Cielo nuvoloso o molto nuvoloso al mattino; assottigliamenti della copertura e dissolvenimenti da ovest nel proseguo. Precipitazioni diffuse, di buona incidenza e regolarità le notturne; in successiva attenuazione con gli ultimi residui previsti scemare sulle province settentrionali nel pomeriggio; nevicate intorno ai 1300-1400 metri sull'Appennino settentrionale, a quote più alte a sud. Venti moderati settentrionali; indebolimenti serali. Temperature ancora in diminuzione. Foschie mattutine.

Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale per la Provincia di Pesaro e Urbino, d'intesa con il Servizio Fitosanitario Regionale. Per informazioni Dr Agr Angela Sanchioni 0721896222



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 23 novembre 2022