



Notiziario AGROMETEOROLOGICO

di PRODUZIONE INTEGRATA per la provincia di Pesaro e Urbino

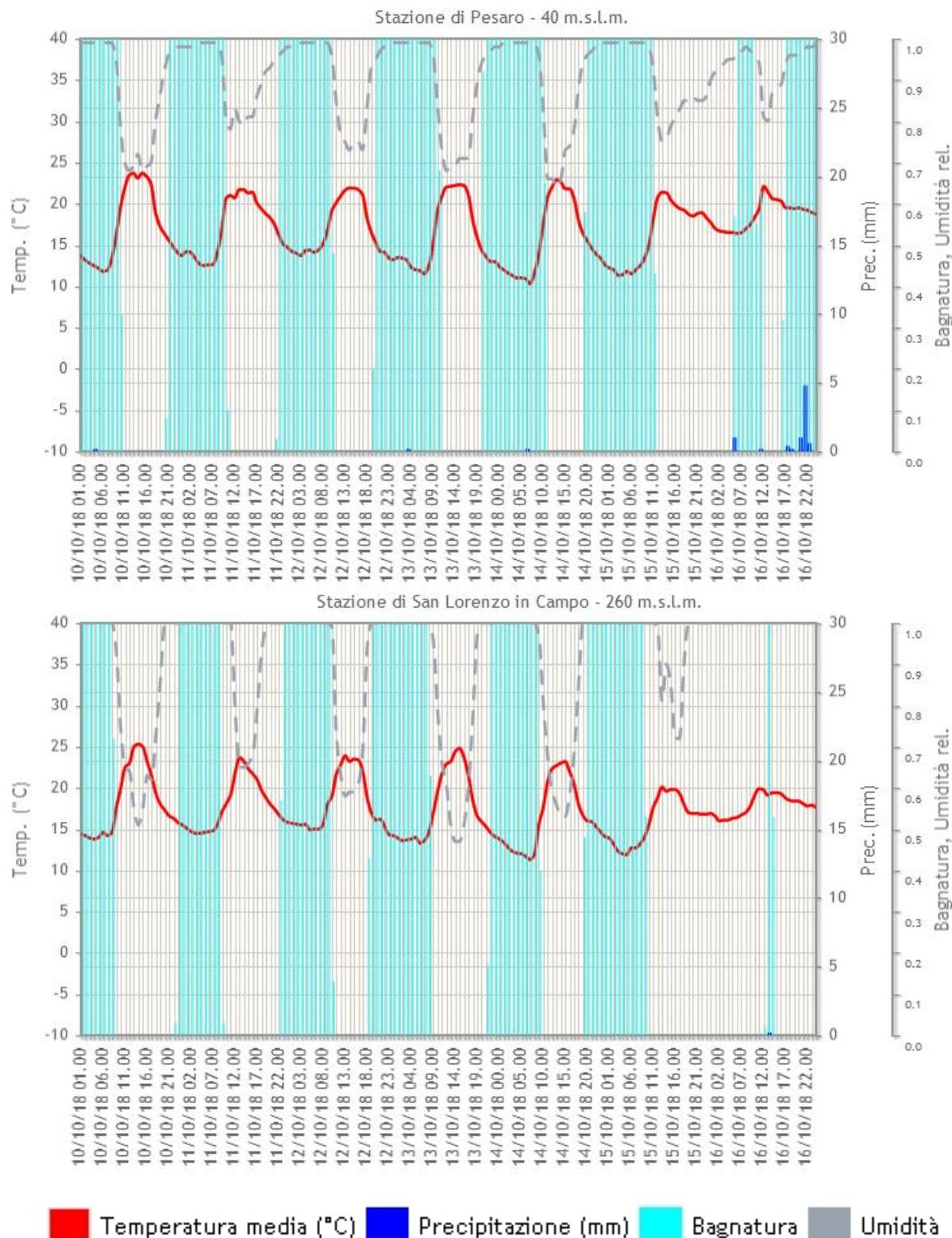
40

17 ottobre 2018

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

Nella settimana appena trascorsa, la maggior parte delle giornate si sono caratterizzate per bel tempo, sporadicamente hanno fatto la comparsa le prime nebbie e foschie mattutine; a partire da martedì 16 si è registrato un peggioramento con piogge su gran parte del territorio provinciale. E' possibile consultare tutti i grafici meteorologici disponibili per l'intera provincia al seguente indirizzo: http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/pu_home.aspx



OLIVO DA OLIO: Mosca dell'olivo

L'olivo è nella fase fenologica di invaiatura-maturazione, [BBCH 85-89](#).

Dal monitoraggio delle trappole della rete si riscontrano catture di adulti in netto calo, nelle aziende che hanno correttamente eseguito gli interventi consigliati si rilevano infestazioni attive piuttosto contenute, le olive in alcuni casi hanno già raggiunto i valori ottimali di maturazione: in considerazione di quanto esposto, in tutti gli areali olivicoli, non si consigliano ulteriori interventi di difesa.

OLIVO: indici di maturazione

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 quindi quella a fini quantitativi.

Il momento ottimale ai fini della qualità dell'olio è dunque ad invaiatura superficiale (indice 3), con una consistenza della polpa superiore a 350 g/mm², per evitare ammaccature nelle olive e l'avvio di processi fermentativi e ossidativi nell'olio.

Frantoio e Raggiola presentano 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, anche per Frantoio e Raggiola la consistenza della polpa ottimale per la raccolta è non inferiore a 350 g/mm².

Si ricorda che bassa carica di olive o attacchi di mosca accelerano i processi di maturazione mentre una elevata carica di olive ritarda la maturazione ottimale.

I dati riportati nella tabella seguente si riferiscono a campioni di **Leccino, Frantoio e Raggiola** della zona litoranea ed interna.

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm ²)
LECCINO litoraneo	3.1	332
LECCINO interno	3.3	322
FRANTOIO litoraneo	0.9	401
FRANTOIO interno	1.3	365
RAGGIOLA litoranea	1.4	315
RAGGIOLA interna	1	364

Dai dati rilevati solo la cultivar Frantoio nella zona litoranea e la Raggiola nella zona interna non hanno raggiunto i valori ottimali di maturazione mentre il Leccino sia litoraneo sia interno il Frantoio interno e la Raggiola litoranea hanno raggiunto o leggermente superato i valori ottimali, in questi casi si può pertanto procedere con le operazioni di raccolta, **si raccomanda di valutare comunque la propria situazione di campo tenendo in debita considerazione la carica e la sanità delle olive.**

Si raccomanda di ridurre al massimo i tempi fra la raccolta e la molitura delle olive e comunque di non far trascorrere più di 48 ore, e di conservarle in cassette forate al fine di limitare scadimenti qualitativi dell'olio.

CEREALI AUTUNNO VERNINI preparazione terreno e semine

Semina

Nelle indicazioni sottostanti sono evidenziate in giallo gli obblighi previsti **dal disciplinare di produzione agronomica approvato dalla Regione Marche DGR 963 del 16 luglio 2018**, che individua standard obbligatori per le aziende che aderiscono ad accordi agroambientali ai sensi del PSR Marche, al marchio Qm, al marchio SQNPI.

Non appena le condizioni meteo permetteranno di rientrare in campo sarà possibile effettuare il completamento delle operazioni per la preparazione dei letti di semina dei cereali autunno vernini e sarà anche possibile procedere con le semine su sodo.

Per la determinazione della quantità di seme necessario ad ettaro per ottenere una densità ottimale (**numero di semi germinabili a metroquadrato**) si consiglia di procedere come indicato di seguito.

Coltura	Densità ottimale (n. piante/m ²)	Quantità seme (n. cariossidi germinabili/ m ²)
Frumento duro	300-350	350-400
Frumento tenero	350-400	400-450
Orzo	240-280	300-350

Nella tabella a fianco sono indicate il numero ottimale di piante a **metroquadrato**; le densità maggiori si consigliano con semine tardive o in condizioni difficili.

La quantità di seme può essere calcolata attraverso la seguente formula:

$$Q \text{ (quantità di seme in Kg da distribuire ad ettaro)} = (Nc \times P_c) / (100 \times G \times P)$$

Dove **Nc** = numero di cariossidi pure e germinabili che si intende affidare al terreno,

Pc = peso di 1000 cariossidi espresso in grammi,

G = germinabilità (%) della semente,

P = purezza specifica (%) della semente

Le semine iniziano generalmente nella terza decade di ottobre, tenendo presente che negli ambienti più freddi è possibile anticipare, mentre semine più tardive sono consigliate per le varietà precoci.

La semina su sodo costituisce un'alternativa alla semina convenzionale su terreno lavorato ed è caratterizzata dai seguenti vantaggi:

- contenimento dei costi;
- maggiore tempestività nelle operazioni di semina;
- maggior accumulo di sostanza organica;
- migliore strutturazione dei terreni.

Tuttavia per la buona riuscita di tale tecnica ed il regolare sviluppo delle piante sarà necessario individuare appezzamenti con assenza di ristagni idrici e compattamenti, impiegare apposite seminatrici, evitare di calpestare il terreno troppo umido e nel caso di infestazioni da malerbe è possibile ricorrere al diserbo chimico.

Si ricorda che il DPI (Disciplinare di Produzione Integrata) vieta la semina su sodo nei terreni in precedenza investiti a mais, sorgo ed erba medica (per il maggiore rischio di contaminazione della granella con la micotossina deossinilvalenolo (DON).

Inoltre ai sensi del disciplinare è ammesso un solo ristoppio, tenendo conto che ai fini del ristoppio tutti i cereali autunno-vernini (frumento duro e tenero, orzo, ecc.) sono considerate coltura analoghe.

Le aziende che adottano il metodo di **coltivazione biologico** hanno l'obbligo di impiegare semente certificata biologica (**con obbligo di conservazione dei cartellini di certificazione della provenienza biologica**); qualora non sia possibile reperire seme biologico è possibile chiedere **all'ENSE una deroga per l'utilizzo del seme convenzionale non trattato con prodotti non consentiti in agricoltura biologica**.

La richiesta di deroga deve essere inviata almeno 30 giorni prima della semina attraverso una delle seguenti modalità:

1. attraverso l'inserimento diretto sul sito web all'indirizzo <http://app-entecra.inode.it> (le istruzioni sono disponibili al sito <http://scs.entecra.it/biologico-indice/biologic.html>)
2. al seguente indirizzo per fax o mail: DIREZIONE CREA – Difesa e Certificazione Via Giacomo Venezian 22 - 20133 Milano - fax: 0269012049 - mail: deroghe.bio@crea.gov.it

Si ricorda inoltre che i prodotti ammessi per la concia in **biologico** sono **il solfato e l'ossicloruro di rame** (♣) (si raccomanda di verificare in etichetta la presenza della coltura) oltre al fungicida naturale a base del batterio **Pseudomonas chlororaphis** (CERALL) (♣), in grado di contenere lo sviluppo dei patogeni che colpiscono il piede dei cereali e di stimolare anche lo sviluppo della pianta. Il Regolamento sull'agricoltura biologica non contiene prescrizioni particolari relativamente alle varietà di cereali da impiegare, tuttavia si consiglia di ricorrere a varietà rustiche, che si adattino al meglio alle condizioni pedo-climatiche della zona di coltivazione, poco suscettibili alle malattie ed in grado di fornire rese elevate anche con limitate disponibilità di azoto. Indicazioni specifiche sono già state fornite con il precedente Notiziario Agrometeorologico.

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 - 2018 ciascuno con le rispettive limitazioni d'uso, per la consultazione completa del documento: http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2018.pdf 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.

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.regione.marche.it/calmonitoraggio/pu_home.aspx

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](#)

APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

L'ASSAM organizza il **7° 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. Il corso si svolgerà il: 27-28-29-30 novembre, 1 dicembre 2018 per una durata di 36 ore, Quota di partecipazione: 200 EURO + IVA, la sede del corso è presso ASSAM, Via dell'Industria 1 – Osimo (AN), il Direttore del corso è Barbara Alfei – Capo Panel ASSAM Marche; la scadenza iscrizioni è il 5 novembre 2018

Programma del corso e relativa scheda di partecipazione possono essere scaricati dal sito www.assam.marche.it.

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 10 AL 16 OTTOBRE

	Quota stazione (m.s.l.m)	Temp. Media (°C)	Temp. Max (°C)	Temp. Min (°C)	Umidità relativa (%)	Precipitazione (mm)
FANO	11	17.0 (7)	24.9 (7)	11.0 (7)	87.7 (7)	6.4 (7)
PESARO	40	16.9 (7)	24.2 (7)	10.1 (7)	90.0 (7)	9.0 (7)
MONDOLFO	90	17.2 (7)	22.3 (7)	11.7 (7)	87.1 (7)	6.8 (7)
MONTELABBATE	110	15.8 (7)	24.1 (7)	8.9 (7)	93.4 (7)	14.0 (7)
PIAGGE	120	16.6 (7)	24.5 (7)	10.7 (7)	84.0 (7)	8.2 (7)
SERRUNGARINA	210	15.9 (7)	23.8 (7)	10.4 (7)	86.1 (7)	4.2 (7)
S. LORENZO IN C.	260	17.4 (7)	25.9 (7)	11.1 (7)	90.4 (7)	0.2 (7)
MONTEFELCINO	270	15.5 (7)	24.0 (7)	9.2 (7)	87.4 (7)	3.0 (7)
CAGLI	280	15.5 (7)	24.2 (7)	10.4 (7)	86.7 (7)	1.2 (7)
ACQUALAGNA	295	14.0 (7)	21.8 (7)	7.0 (7)	85.7 (7)	0.6 (7)
SASSOCORVARO	340	16.5 (7)	23.7 (7)	11.8 (7)	81.4 (7)	0.6 (7)
S. ANGELO IN V.	360	14.3 (7)	22.4 (7)	7.0 (7)	93.4 (7)	18.4 (7)
URBINO*	476	15.4 (7)	21.7 (7)	11.5 (7)	98.9 (7)	2.3 (7)
NOVAFELTRIA	490	14.2 (7)	21.4 (7)	8.3 (7)	91.8 (7)	10.8 (7)
FRONTONE	530	12.5 (7)	19.3 (7)	7.0 (7)	89.6 (7)	0.4 (7)

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

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Resta elevato il richiamo di aria umida dal Mediterraneo occidentale verso la nostra penisola ad opera del vortice che dalla Penisola Iberica si sta muovendo verso le coste algerine. Parte dell'aria umida, raccolta sulla superficie marina, viene ora riversata sotto forma di cospicue precipitazioni tra la Sardegna, la Corsica e la Toscana. D'altro canto resta attivo il ponte anticiclónico che attraversa l'Europa centrale e che collega i due massimi di alta pressione, il primo posizionato sull'Atlantico, il secondo a nord del Mare Nero. L'instabilità tenderà a perdere di efficacia e scemare domani verso le Isole Maggiori. Questa attenuazione sarà dovuta allo smorzamento dell'azione del vortice algerino sospinto energicamente verso latitudini inferiori dalla prepotente proiezione dell'anticiclone delle Azzorre in direzione nord-orientale. E così, nella parte restante della settimana, l'Italia godrà di condizioni prevalentemente buone e stabili. Le temperature si manterranno su valori confortevoli fino a sabato. Per la giornata di domenica è prevista una incursione di aria fredda nordica sui Balcani che, schermata dall'alta pressione azzorriana e dall'arco alpino, produrrà sulla nostra penisola essenzialmente una flessione termica sul versante adriatico e al sud.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

giovedì 18: prevalente nuvolaglia a quote basse e alte ad inizio giornata, destinata ad assottigliarsi e a dissolversi progressivamente. Precipitazioni possibili rovesci residui e isolati tra la notte ed il mattino. Venti deboli orientali. Temperature in flessione le minime, senza particolari variazioni le massime. Altri fenomeni foschie e nebbie sparse.

venerdì 19: cielo generalmente poco coperto da nuvolosità bassa al primo mattino; dissolvimenti e a divenire sereno o poco nuvoloso con l'approssimarsi delle ore più calde della giornata. Precipitazioni assenti. Venti decisamente flebili sull'entroterra, per lo più deboli dai quadranti di est-nord-est lungo la fascia costiera. Temperature in lieve calo le minime, in leggero aumento nei valori massimi. Altri fenomeni nebbie specialmente mattutine.

sabato 20: cielo sereno o poco coperto fino al pomeriggio quando è atteso un generale incremento di velature. Precipitazioni assenti. Venti avvertibili principalmente nella parte centrale della giornata come deboli flussi nord-orientali. Temperature in leggero aumento nei valori massimi. Altri fenomeni foschie e possibili nebbie specie serali-notturne.

domenica 21: Cielo inizialmente sereno con poca copertura bassa e nuvolaglia sparsa in dissolvimento verso sud nel corso della mattinata. Precipitazioni al momento non previste. Venti deboli o a tratti moderati da nord-est. Temperature in calo specie durante la seconda parte della giornata. Altri fenomeni foschie mattutine.

Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale. Per informazioni Dr Agr Angela Sanchioni 0721896222



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTITE NELLE ZONE RURALI



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



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 24 ottobre 2018