



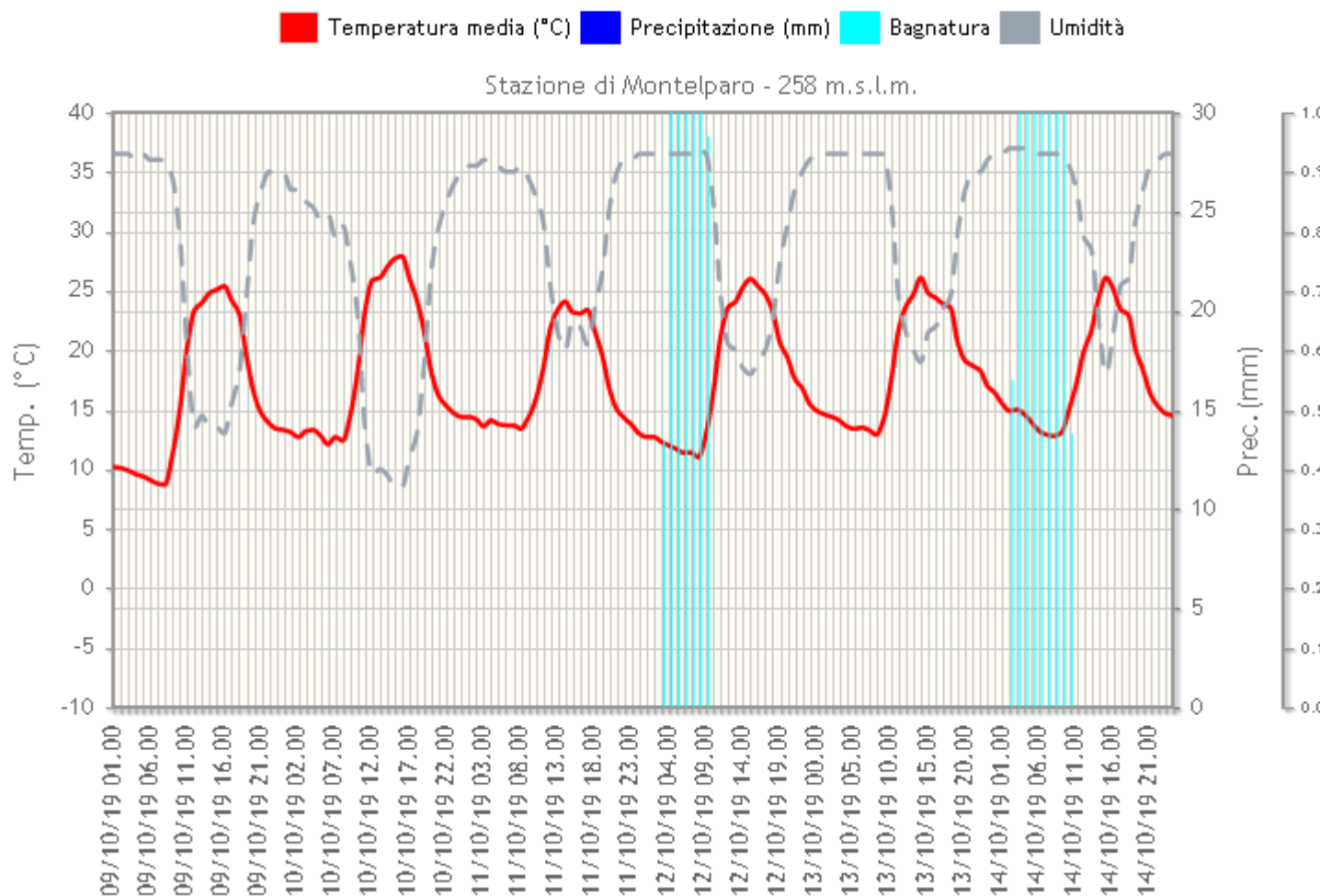
Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Dopo una prima parte della settimana perturbata, con piogge sparse, le condizioni climatiche si sono ristabilite con giornate soleggiate e temperature diurne in risalita.

Nel seguente link si possono consultare i grafici orari dell'andamento meteo, aggiornati giornalmente:

http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/ap_home.aspx



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.

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:

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

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 colture analoghe.

SEMENTI BIOLOGICHE: RICHIESTA DI DEROGA

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.**

Con comunicazione del [MIPAAFT n. 92642](#) del 28 dicembre 2018, viene radicalmente modificato il sistema di richiesta delle deroghe:

- a partire dal 1° gennaio 2019 è stata avviata l'operatività della [Banca Dati Sementi Biologiche \(BDSB\)](#) su SIAN;
- a partire dal 1° febbraio anche la richiesta della deroga dovrà essere inoltrata sulla nuova BDSB, e verrà contemporaneamente interrotta l'operatività dell'attuale sistema CREA.

Tale Banca Dati (BDSB) informatizzata delle sementi e del materiale di moltiplicazione vegetativa ottenuti con metodo di produzione biologica è stata istituita [con Decreto Ministeriale n. 15130 del 24 Gennaio 2017](#) e reca le disposizioni per l'uso delle sementi e del materiale di moltiplicazione vegetativa non ottenuti con il metodo di produzione biologico.

Con la Nuova Banca Dati le specie vengono distinte in tre liste di appartenenza (come specificatamente previsto nell'[Allegato 1](#) al DM 15130):

a) lista rossa: La BDSB, a seguito della interrogazione, rende visibile la lista dei potenziali fornitori della varietà o di varietà equivalenti di sementi o di materiale di moltiplicazione vegetativa ottenuti con metodo di produzione biologico o provenienti da appezzamenti in conversione. In questa lista sono contenute le specie disponibili in quantità sufficienti sul mercato nazionale come biologiche/in conversione, per le quali **NON è concessa deroga, salvo casi eccezionali**.

b) lista verde: per le specie/varietà incluse nella lista verde è concessa automaticamente la deroga all'uso di semente e materiale di moltiplicazione vegetativa non biologici per l'anno solare in corso, in quanto non disponibili sul mercato nazionale. L'operatore, a comprova della consultazione effettuata, è tenuto a stampare la lista verde con la presenza delle specie/varietà di proprio interesse.

c) lista gialla: la BDSB rende visibile la lista dei potenziali fornitori della varietà o di varietà equivalenti di sementi biologici o provenienti da appezzamenti in conversione e consente all'operatore, con accesso all'area riservata, di inviare automaticamente una preliminare richiesta di acquisto ai fornitori individuati. Se entro i 5 giorni successivi alla richiesta nessun fornitore conferma la disponibilità alla vendita del quantitativo necessario della varietà richiesta o equivalente, con consegna in tempo utile per la semina l'operatore può procedere nella richiesta della deroga, da effettuarsi sempre tramite BDSB. Se invece entro i 5 giorni un fornitore conferma la propria disponibilità alla vendita, l'operatore procederà a concludere privatamente la transazione commerciale.

CONCIA SEMENTI

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.

OLIVO

L'Olivo si trova nella fase fenologica tra **invaiaura e maturazione di raccolta**(BBCH 81-89).

• Mosca dell'Olivo

La pressione del fitofago rimane su valori alti, infatti dal monitoraggio in corso si rilevano ancora catture elevate a cause delle condizioni climatiche favorevoli, pertanto si consiglia di procedere alle operazioni di raccolta laddove gli indici di maturazione hanno raggiunto le condizioni ottimali.

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Anche quest'anno questo Centro, per le seguenti varietà: **Leccino e Frantoio**, sia della zona litoranea che della zona interna, **Piantone di Falerone, Sargano di Fermo, Carboncella, Ascolana Tenera**, delle province di **Ascoli Piceno/Fermo**, fornirà le indicazioni **su**:

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 un 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, riduzione 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/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.



Il **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 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.

Il **Piantone di Falerone**: è una varietà a maturazione precoce; l'invaiatura è media e contemporanea, la consistenza della polpa diminuisce rapidamente. E' particolarmente importante raccogliere quando la pigmentazione è intorno al 50% della buccia (indice di invaiatura intorno a 1,5 – 2) e la polpa è ancora consistente, al fine di evitare notevoli scadimenti qualitativi nell'olio. Essendo precoce l'accumulo di olio e la resa elevata, si riesce a conciliare massima quantità di olio con migliore qualità. Si ricorda inoltre che essendo la cascola anticipata, ritardare la raccolta comporta una perdita di prodotto. L'olio presenta un elevato contenuto in polifenoli e un buon fruttato, piccante e amaro al retrogusto, solo nel caso di raccolta tempestiva.

La **Carboncella**: presenta un modello di invaiatura tardivo e contemporaneo, una consistenza della polpa elevata fino a maturazione avanzata, una resa in olio alta con accumulo tardivo. L'olio presenta un fruttato medio, con sentori di mandorla e carciofo, con buone note di amaro e piccante. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide con quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello prossimo all'invaiatura superficiale (indice 2,5-3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Il **Sargano di Fermo**: presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa che diminuisce piuttosto velocemente con la maturazione, una resa in olio modesta con accumulo precoce. 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 ad un livello di colorazione prossimo al 50% della buccia (indice 1,5-2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide pertanto con quella ai fini quantitativi.

L' **Ascolana tenera**: presenta un'invasatura tardiva e scalare, una consistenza della polpa bassa, una resa in olio intermedia, con inolizione medio-tardiva. Molto sensibile alla mosca. L'olio presenta un buon fruttato erbaceo con sentore di pomodoro, equilibrato nelle sensazioni gustative. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi precede leggermente quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di invasatura intorno ad 1-2.

Nella tabella sottostante si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana nelle aziende campione.

La **Carboncella**: presenta un modello di invasatura tardivo e contemporaneo, una consistenza della polpa elevata fino a maturazione avanzata, una resa in olio alta con accumulo tardivo.

L'olio presenta un fruttato medio, con sentori di mandorla e carciofo, con buone note di amaro e piccante. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide con quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello prossimo all'invasatura superficiale (indice 2,5-3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Varietà	Indice di invasatura	Penetrometria (g/mm²)
LECCINO litoraneo	3.57	385
LECCINO interno	3.35	412.9
FRANTOIO litoraneo	2.85	334
FRANTOIO Interno	2.70	321.7
CARBONCELLA	2	387.8
PIANTONE DI FALERONE	1.69	287.3
ASCOLANA TENERA	0.8	340.7
SARGANO DI FERMO	0.65	362.7

Dai dati sopra riportati si evidenzia che il **Leccino** litoraneo e interno, il **Frantoio** litoraneo e interno sono giunti alla maturazione ottimale per la raccolta, mentre sono ancora indietro i valori di **Carboncella**, **Piantone di Falerone**, **Ascolana Tenera**, e **Sargano di Fermo**.

COMUNICAZIONI

L'**ASSAM**, in collaborazione con l'**UNIVPM**, nell'ambito del progetto **Bio.Mi.Ma " Biodiversità Microbica delle Marche nei processi di trasformazione delle produzioni regionali tradizionali"**, organizza un workshop dove verranno illustrati i risultati finali di una indagine microbica su prodotti lattiero-caseari e insaccati stagionati. L'incontro si terrà presso l'Università Politecnica delle Marche Complesso Agraria Aula C in Via Brecce Bianche – Ancona il giorno 23 ottobre 2019 alle ore 14:30.

Per informazioni contattare Paola Staffolani al numero 071-808326 o mail staffolani_paola@assam.marche.it

Il Centro Agrochimico Regionale dell' **ASSAM** ha organizzato nel periodo novembre 2017-aprile 2018 il "Corso di formazione e tutoraggio sulla sicurezza alimentare per gli OSA del settore lattiero-caseario addetti all'allevamento e/o alla trasformazione",

Il corso è stato finanziato nell'ambito del **PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 – BANDO MISURA 1 - Sviluppo delle aziende agricole e delle imprese - Sottomisura 1.1. – Trasferimento di conoscenze e azioni d'informazione Operazione A "Azioni formative rivolte agli addetti del settore agricolo, alimentare e forestale "**.

Il corso prevedeva lezioni in aula e azioni mirate di tutoraggio personalizzato in azienda, si è svolto per gli allevatori della provincia di Ascoli Piceno

VISTO l'interesse suscitato dall'iniziativa l' **ASSAM** intende riproporre il corso, si invitano pertanto gli allevatori/trasformatori aziendali interessati a contattare il Centro Agrochimico Regionale di Jesi tel. 071 8081fax 0731 221084 e_mail:

laborjesi@assam.marche.it / caverni francesco@assam.marche.it

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 - 2019" http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPi_DifesaFito_2019_estiva.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.

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 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](#)



ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 09.10.2019 AL 15.10.2019

	OFFIDA	MONTEDINOVE	CARASSAI	CUPRA MARITTIMA	MONTALTO MARCHE	RIPATRANSONE	CASTIGNANO	SPINETOLI	FERMO
Altit.(m)	215	390	143	260	334	218	415	114	38
T°C Med	18.0	17.1	16.0	17.8	16.4	Np	18.0	17.9	17.5
T°C Max	25.6	25.7	26.1	24.8	23.5	Np	24.8	25.5	26.7
T°C Min	11.4	9.7	7.0	11.9	10.8	Np	12.8	10.8	8.7
Umid. (%)	76.0	88.6	83.7	79.5	77.1	Np	79.0	82.2	87.5
Prec.(m)	0.4	0.2	0.6	0.8	0.8	Np	0.0	0.0	0.2
Etp	15.8	16.5	17.9	14.8	14.1	Np	14.3	15.6	17.4

	MONSAMPOLO DEL TRONTO	MONTEFIORE DELL'ASO	CASTEL DI LAMA	COSSIGNANO	MONTEGIORGIO	MONTEFORTINO	SANT'ELPIDIO A MARE	MONTEPARO	M.RUBBIANO
Altit.(m)	43	58	200	290	208	772	80	258	92
T°C Med	Np	16.6	16.0	17.1	17.6	13.9	17.9	17.6	Np
T°C Max	Np	24.5	23.3	24.0	27.1	20.6	25.6	28.3	Np
T°C Min	Np	8.8	9.1	12.2	10.6	8.0	11.8	8.3	Np
Umid. (%)	Np	96.9	83.0	76.6	90.3	76.7	80.8	78.9	Np
Prec.(m)	Np	0.0	0.6	0.4	0.4	0.0	0.4	0.0	Np
Etp	Np	16.0	14.9	13.8	17.3	14.1	14.9	19.3	Np

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Prosegue verso est il cammino della sottile saccatura atlantica causa delle precipitazioni molto intense registrate ieri in Liguria; prosegue trascinando con sé gli ultimi fenomeni residui oggi previsti sulle regioni meridionali. Dietro di essa l'aria più fresca atlantica sta ridimensionando i valori termici dopo l'avvertibile crescita dovuta al risucchio dell'aria calda (e umida) meridionale. A livello continentale occhio alla vasta circolazione che va instaurandosi fra l'Atlantico e l'Europa occidentale perché, nei giorni a venire, essa inciderà anche sull'evoluzione meteo del nostro paese.

Fino alle porte del fine-settimana, scorreranno placidamente i giorni in virtù del blocco anticiclonico mediterraneo ed orientale che impedirà alla depressione nord-atlantica di sfondarne gli argini e penetrare in profondità nel cuore d'Europa. Certo, una certa costanza di flussi umido-zonali atlantici si farà sentire soprattutto sulle aree alpine e prealpine, senza tuttavia destare particolari problemi. Nel frattempo, il campo ciclonico oceanico, pur rafforzandosi, si troverà costretto a scendere verso la Spagna e solo da qui ad iniziare a convogliare flussi umido-instabili meridionali verso l'Italia a partire da domenica. Sarà proprio la presenza del blocco anticiclonico ad impedire alla massa d'aria instabile a proseguire il suo naturale cammino verso est e quindi a perseverare sul nostro settore di nord-ovest e sulla Francia meridionale che potranno ricevere precipitazioni molto abbondanti e pericolosamente alluvionali.

PREVISIONI E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

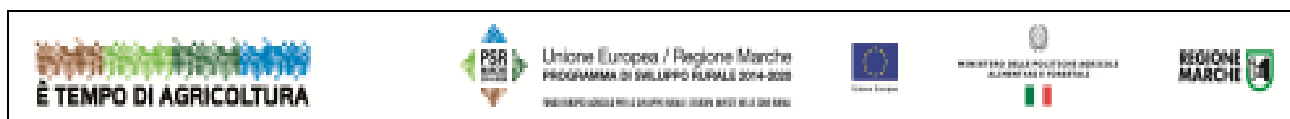
Giovedì 17 Cielo prevalentemente sereno. Precipitazioni assenti. Venti deboli o moderati da sud-ovest nella prima parte della giornata poi in attenuazione ruotando verso i quadranti settentrionali. Temperature in flessione.

Venerdì 18 Cielo generalmente sereno o poco velato; qualche nuvola in più sarà possibile nel pomeriggio soprattutto sul comparto nord-appenninico. Precipitazioni assenti. Venti decisamente deboli sull'entroterra, qualche rinforzo da sud-est nelle ore centrali specie sulla fascia costiera. Temperature con poche variazioni.

Sabato 19 Cielo sereno ma con velature in espansione da nord nel corso della mattinata e parziale ispessimento a quote medio-alte nel pomeriggio. Possibili dissolvimenti specie sulla fascia costiera in serata. Precipitazioni assenti. Venti deboli a tratti moderati dai quadranti meridionali. Temperature in lieve crescita le massime.

Domenica 20 Cielo ancora nuvolosità in espansione da ovest, in genere come velature a quote alte ma con ispessimenti pomeridiani sulla dorsale appenninica. Precipitazioni al momento non si esclude la possibilità di piovachi o rovesci nel pomeriggio sull'Appennino, più probabili a nord. Venti provenienti ancora dai quadranti meridionali e fino al regime di moderati. Temperature in modesto aumento.

Previsioni elaborate dal C. O. di Agrometeorologia – ASSAM: www.meteo.marche.it



Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale di Ascoli Piceno

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 presente servizio.

Per informazioni: **Per. Agr. Dante Ripa 0736/336443-0734/655990**

Prossimo notiziario Mercoledì 23 Ottobre 2019