



AGROMETEOROLOGICO

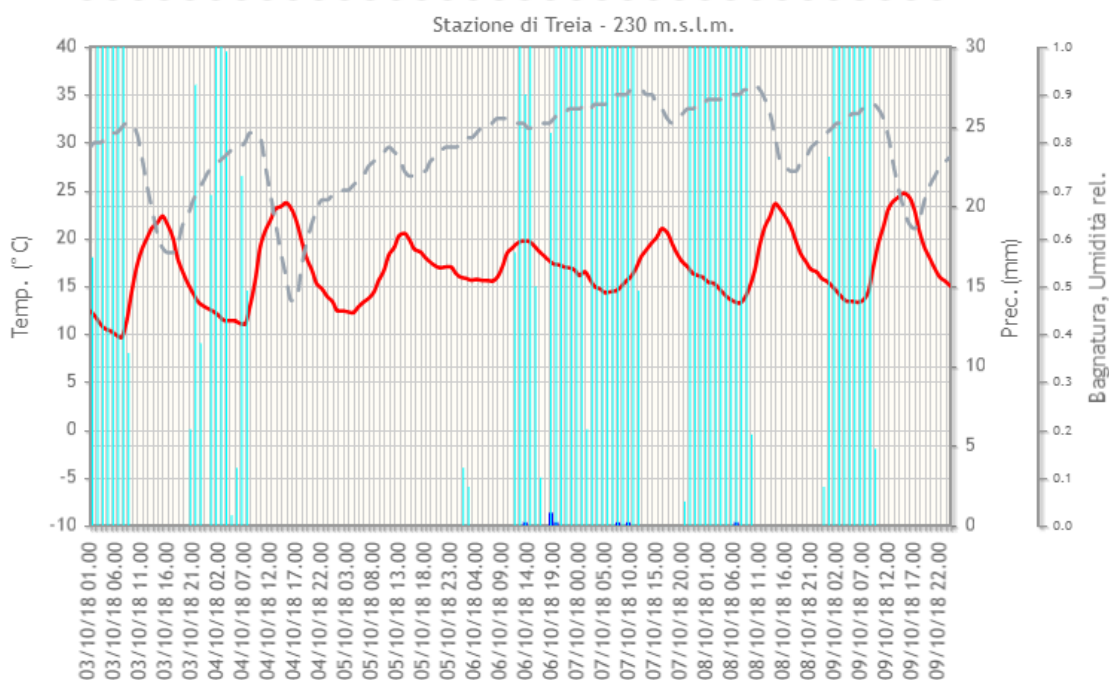
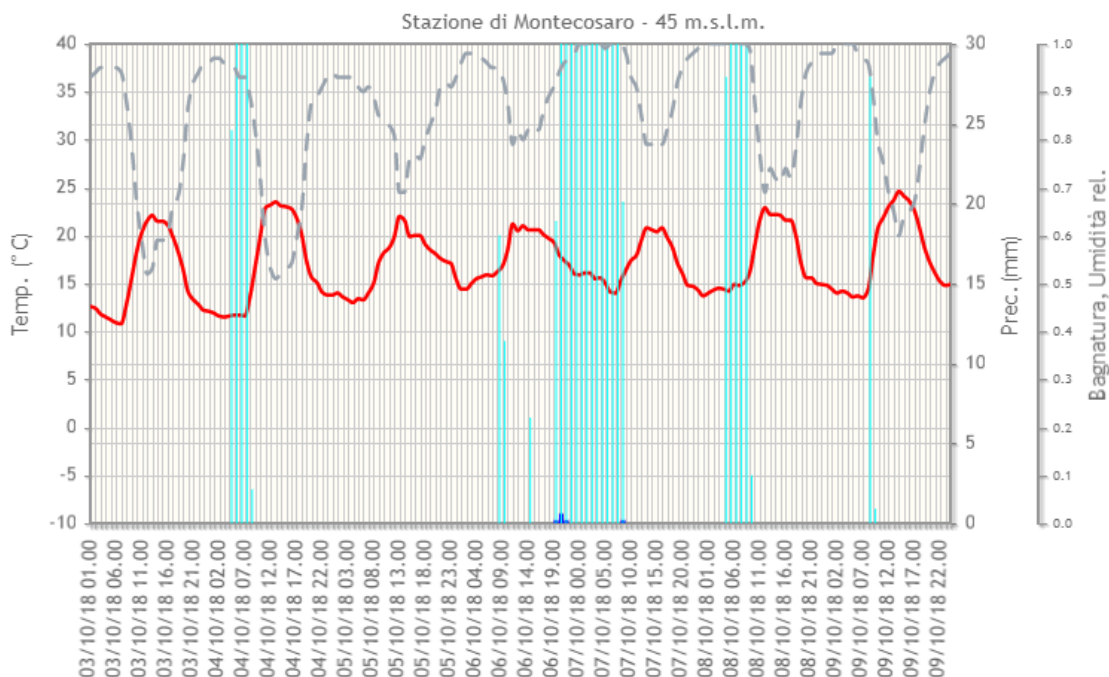
di PRODUZIONE INTEGRATA per la provincia di Macerata

39
10 ottobre
2018

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

Ancora una settimana caratterizzata dalla quasi totale assenza di precipitazioni se si escludono alcuni fenomeni sporadici a carattere locale. Le temperature, in rialzo nelle ore centrali della giornata, permangono ancora superiori alla media del periodo.



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

OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica di **invaiaatura - maturazione (BBCH 81- 87)**.

Mosca dell'olivo

Dal monitoraggio in corso il livello di catture degli adulti di mosca risulta in leggero calo rispetto alla scorsa settimana. Considerato che la maturazione delle olive sta procedendo rapidamente, grazie anche alle condizioni di tempo stabile e soleggiato di questi giorni, **si consiglia di non effettuare nessun trattamento e, ove gli indici di maturazione hanno già raggiunto valori ottimali, organizzarsi quanto prima per la raccolta.**

METODO DI DIFESA ADULTICIDA (ammesso dal metodo di coltivazione biologico)

Soglia d'intervento 1 % di infestazione attiva **Modalità del trattamento** su parte della chioma (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in una quantità di acqua pari a 4 litri)

AREA DA TRATTARE	NESSUNA
EPOCA INTERVENTO	NESSUN INTERVENTO

METODO DI DIFESA LARVICIDA (ammesso dalle linee di difesa integrata)

Soglia d'intervento 10% di infestazione attiva - **Modalità del trattamento** su tutta la chioma

AREA DA TRATTARE	NESSUNA
EPOCA INTERVENTO	NESSUN INTERVENTO

OLIVO: indici di maturazione

Anche quest'anno come per gli anni scorsi, 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, 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.

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.

Mignola presenta un modello di invaiatura medio-precoce e contemporaneo, una consistenza della polpa che diminuisce velocemente, una resa in olio elevata con accumulo precoce. L'olio presenta un'evidente nota di amaro ed un caratteristico sentore di frutti di bosco. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive quasi al livello di invaiatura superficiale (indice 2,5), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Nella tabella sotto riportata si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana. Per quanto riguarda le varietà analizzate risultano tutte aver raggiunto **valori ottimali di maturazione, sia nella zona litoranea, sia nella zona interna, per cui nei prossimi giorni sarà possibile avviare le operazioni di raccolta.**

La colorazione dello sfondo in cui è riportata la varietà indica il livello di maturazione:

	Maturazione ottimale raggiunta
	Maturazione ottimale prossima
	Maturazione non ottimale

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm²)
LECCINO litoraneo	3,50	397,20
FRANTOIO litoraneo	2,67	378,20
LECCINO interno	3,52	388,50
FRANTOIO interno	1,69	500,30
MIGNOLA	3,00	392,80

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).

CEREALI - CONSIGLI PER LE SEMINE 2018

In base ai risultati ottenuti dalle prove sperimentali nazionali sui cereali autunno-vernini, condotte dall'ASSAM in alcune località della regione Marche, si indicano le varietà consigliate per le semine 2018, sulla base dei requisiti produttivi, merceologici e qualitativi.

FRUMENTO DURO

Varietà consigliate in coltivazione tradizionale (Indicate nel Disciplinare QM):

ACHILLE – ADONE – ANARCORIS – ANCO MARZIO – ASDRUBAL – ATHORIS – AUREO – ANTALIS – BIENSUR – CASANOVA – CESARE – CLAUDIO – COLORADO – CUSPIDE – DORATO – DUILIO – DYLAN – DURANGO – ETTORRE – FABULIS – FURIO CAMILLO – IRIDE – ISILDUR – KIKO NICK – LATINUR – LEVANTE – LIBERDUR – MAESTA' – MAGELLANO – MARAKAS – MARCO AURELIO – MASSIMO MERIDIO – MINOSSE – MONASTIR – NEOLATINO – NORMANNO – OBELIX – ODISSEO – OROBEL – PABLO – PIGRECO – PROVENZAL – PR22D40 – PR22D66 – PR22D78 – PR22D89 – QUADRATO – SAN CARLO – SARAGOLLA – SCULPTUR – SENATORE CAPPELLI – SEVERO – SORRENTO – SPARTACO – SVEVO – TIREX – YELODUR – DON MATTEO – FARAH – NAZARENO.

Oltre alle suddette cultivar di grano duro, si ritiene utile consigliare le seguenti varietà:

DAURUR – MARIO – AUGUSTO – SECOLO – KANAKIS.

FRUMENTO TENERO

Varietà consigliate in coltivazione tradizionale (Indicate nel Disciplinare QM):

Fumenti di Forza (FF) : AMBROGIO – ASTER – BLASCO – BOLOGNA – ELETTA – GIORGIONE – REBELDE – TAYLOR.

Fumenti Panificabili Superiori (FPS) : APACHE – KALANGO – AVORIO – VITTORIO – SERPICO – SOISSON – QUALITY – TROFEO – BORA – ATHLON – STENDAL – PALEOTTO – SANGIACOMO – TIEPOLO.

Fumenti Panificabili (FP) : A416 – EXOTIC – COPERNICO – AUBUSSON – BOKARO – BOLERO – GERONIMO – MIETI – MONNALISA – GENESI – PALESIO – AFRODITE – ASCOTT – SOLEHIO – SERIO – BANDERA – ILARIA – SY ALTEO – SY MOISSON – ADES

Fumenti da Biscotto (FB) : ARKEOS – ARTICO – BISQUIT – BRAMANTE.

Oltre alle suddette cultivar di grano tenero, si ritiene utile consigliare le seguenti varietà:

PR22R58 (FP) – ALTAMIRA (FP) – DIAMENTO (FP) – MODERN (FB) – MARCOPOLO (FP) – ADHOC (FP) – RUBISKO (FPS) – SOBRED (FPS) – ERIDIO (FP) – LAVANDOU (FP).

ORZO ZOOTECHNICO (Semina autunnale)

I campi sperimentali di orzo sono stati svolti nelle **località di Jesi (AN) e Tolentino (MC)** e le varietà consigliate sulla base delle caratteristiche produttive sono:

MATTINA – KETOS – ESTIVAL LUTECE – ALIMINI – FEDERAL – SIXTINE – GOTIC – MARTINO – AZZURRO – FLANELLE – EXPLORA – PANDORA – PASSPORT – BALKAN – CARAMEL LG – CAPRICORN – AMISTAR – SCHEGGIA.

FRUMENTO DURO E TENERO IN COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Le varietà consigliate di frumento duro e tenero in coltivazione biologica, provengono dalla sperimentazione effettuata nelle località di Jesi (AN) e Pollenza (MC) e sono le seguenti:

Frumento duro:

IRIDE - CLAUDIO – ANCO MARZIO – MONASTIR - SARAGOLLA – ANTALIS – DAURUR - ACHILLE - MARCO AURELIO – KANAKIS - RAMIREZ - EMILIO LEPIDO - SVEVO.

Frumento tenero:

BLASCO - TAYLOR - BOLOGNA – BOLERO - NOGAL - A416 - AKAMAR - AUBUSSON - FARINELLI - MIROIR - PR22R58 - SOLEHIO - ZANZIBAR – AGAPE - BRAMANTE – SIRTAKI – SY ALTEO.

A cura di Giuliano Mazzieri e Catia Governatori – ASSAM

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_estiva.pdf) 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 Servizio Ambiente e Agricoltura n. 198 del 28/06/2018, sono state approvate le Linee Guida per la Produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” - Regione Marche – aggiornamento finestra estiva 2018. Per consultare il testo integrale: http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2018_estiva.pdf

Con DDS n. 269 del 20/09/2018 è stata concessa la deroga alle “Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” Regione Marche per il 2018, per le seguenti colture:

OLIVE DA OLIO - contro la **MOSCA DELL'OLIVO** (*Bactrocera oleae*), per i comuni costieri del Maceratese: Civitanova Marche, Montecosaro, Porto Recanati, Potenza Picena, Recanati.

- **Lotta larvicida:** si consente l'esecuzione di massimo di 3 trattamenti (superando quindi il limite di 2 trattamenti indicato nel disciplinare) con prodotti efficaci al controllo della mosca con metodo larvicida espressamente elencati allo scopo nel disciplinare di difesa integrata vigente. Per quanto riguarda i formulati contenenti la sostanza attiva Dimetoato, le etichette consentono un numero massimo di 2 trattamenti di pieno campo per il controllo della mosca dell'olivo e nella concessione della deroga si chiede che tale limite sia rispettato indipendentemente dal formulato impiegato. Per i prodotti contenenti le altre sostanze attive rimangono validi sia i limiti di etichetta sia quelli del disciplinare.

Il testo completo è consultabile al seguente link:

http://www.meteo.marche.it/news/DDS_269_2018_Deroga_olivo_comuni_costieri_MC.pdf

Con DDS n. 268 del 20/09/2018 è stata concessa la deroga alle “Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” Regione Marche per il 2018, per le seguenti colture: **VITE** - Deroga ai trattamenti antibotritici su tutto il territorio Regionale.

Si concede deroga alle “Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti” 2018, per l'esecuzione di un numero massimo di 4 trattamenti in deroga ai 2 previsti dal disciplinare, utilizzando prodotti contenenti le sostanze attive EUGENIOLO, GERANIOLO, TIMOLO, per il controllo della Botrite della Vite.

Il testo completo è consultabile al seguente link:+

http://www.meteo.marche.it/news/DDS_268_2018_Deroga_botrite.pdf

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 3/10/2018 AL 09/10/2018

	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)	17.1 (7)	17.5 (7)	16.6 (7)	16.8 (7)	16.0 (7)	16.7 (7)	14.3 (7)	15.3 (7)
T. Max (°C)	25.3 (7)	25.0 (7)	25.4 (7)	25.0 (7)	23.1 (7)	24.6 (7)	22.2 (7)	21.5 (7)
T. Min. (°C)	10.6 (7)	10.3 (7)	10.3 (7)	9.4 (7)	10.2 (7)	12.2 (7)	6.4 (7)	10.0 (7)
Umidità (%)	86.2 (7)	82.1 (7)	82.8 (7)	78.6 (7)	78.6 (7)	78.6 (7)	90.4 (7)	88.0 (7)
Prec. (mm)	1.2 (7)	2.4 (7)	1.0 (7)	1.8 (7)	1.0 (7)	1.2 (7)	1.8 (7)	2.0 (7)
ETP (mm)	16.9 (7)	17.1 (7)	16.0 (7)	16.3 (7)	15.0 (7)	14.6 (7)	15.9 (7)	13.0 (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)	16.0 (7)	15.5 (7)	14.2 (7)	14.6 (7)	14.0 (7)	13.3 (7)	12.1 (7)	12.6 (7)
T. Max (°C)	23.8 (7)	21.5 (7)	21.8 (7)	24.0 (7)	21.9 (7)	21.3 (7)	19.6 (7)	19.8 (7)
T. Min. (°C)	10.2 (7)	9.6 (7)	7.3 (7)	6.8 (7)	6.2 (7)	5.8 (7)	6.9 (7)	7.7 (7)
Umidità (%)	92.5 (7)	83.3 (7)	86.8 (7)	94.2 (7)	89.0 (7)	83.9 (7)	87.5 (7)	82.2 (7)
Prec. (mm)	0.6 (7)	0.8 (7)	4.2 (7)	2.4 (7)	3.8 (7)	1.4 (7)	2.0 (7)	8.2 (7)
ETP (mm)	15.3 (7)	13.3 (7)	15.7 (7)	16.5 (7)	15.4 (7)	16.1 (7)	13.1 (7)	13.9 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Bloccata dal muro anticiclonico centro-orientale europeo, la vasta e profonda saccatura depressionaria atlantica sfoga la sua rabbia sul Golfo del Leone investendolo con sostenuti flussi caldo-umidi meridionali. Nella seconda parte della giornata, fenomeni intensi arriveranno ad interessare anche il ponente ligure ed il settore alpino occidentale; qualche precipitazione, decisamente meno consistente, arriverà anche sulla Sardegna. Il resto dell'Italia rimane sotto lo schermo protettivo dell'alta pressione.

La poderosa cupola anticiclonica nord-europea impedirà all'altrettanto possente saccatura atlantica di sfondare verso le nostre longitudini. Sul Bel Paese resteranno tuttavia attive delle infiltrazioni umide dal Mediterraneo occidentale che potranno apportare precipitazioni sparse più consistenti tra giovedì e venerdì con un possibile ulteriore peggioramento domenica sulle Isole Maggiori. Valori termici sostanzialmente stabili.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 11: Cielo al mattino, poco coperto in genere sulla fascia costiera, maggiore nuvolosità sull'entroterra che andrà poi ad ispessirsi nel pomeriggio specie lungo la dorsale appenninica. Piovaschi e rovesci sparsi previsti sull'Appennino nel corso del pomeriggio. Venti deboli dai quadranti sud-orientali. Temperature stabili. Foschie e nebbie costiere e localmente sui fondovalle dell'interno.

Venerdì 12: Cielo poca o parziale copertura al mattino amplificata dalla presenza di foschie e nebbie di inizio giornata specie sul settore costiero; a divenire sereno o poco nuvoloso da metà giornata. Precipitazioni assenti. Venti molto deboli al mattino, più percepibili da nord-est nel pomeriggio soprattutto sulla fascia costiera e settentrionale. Temperature stazionarie. Foschie e nebbie costiere.

Sabato 13: Cielo sereno o poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. Venti poco percepibili al mattino così come la sera, deboli da nord-est nelle ore centrali. Temperature sempre stabili. Foschie e nebbie costiere, mattutine e serali.

Domenica 14: Cielo nella prima parte della mattinata, sereno o poco coperto da nuvolosità bassa specie sulle zone costiere; a divenire prevalentemente sereno con l'approssimarsi delle ore più calde della giornata. Precipitazioni non previste. Venti poco avvertibili in genere tranne che nelle ore centrali-pomeridiane quando assumeranno una lieve vivacità dai settori nord-orientali. Temperature ancora senza sostanziali variazioni. Foschie e nebbie costiere al mattino.

Previsioni elaborate dal Centro Operativo di Agrometeorologia – ASSAM

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 AGRICOLA 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: 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 17 ottobre 2018**