



AGROMETEOROLOGICO

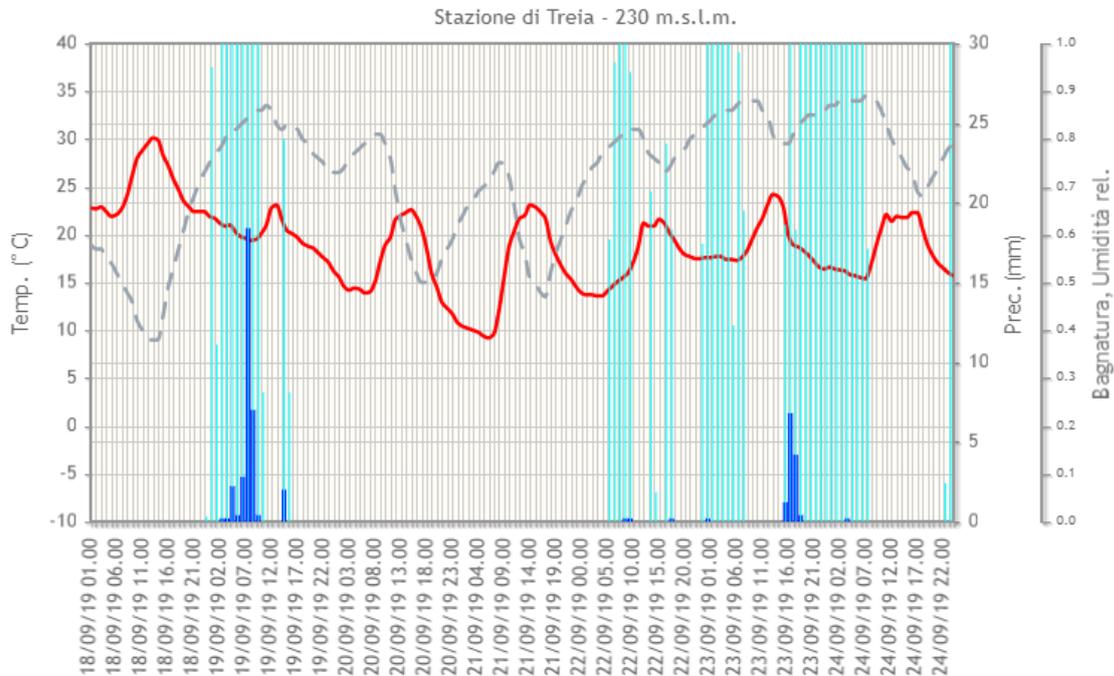
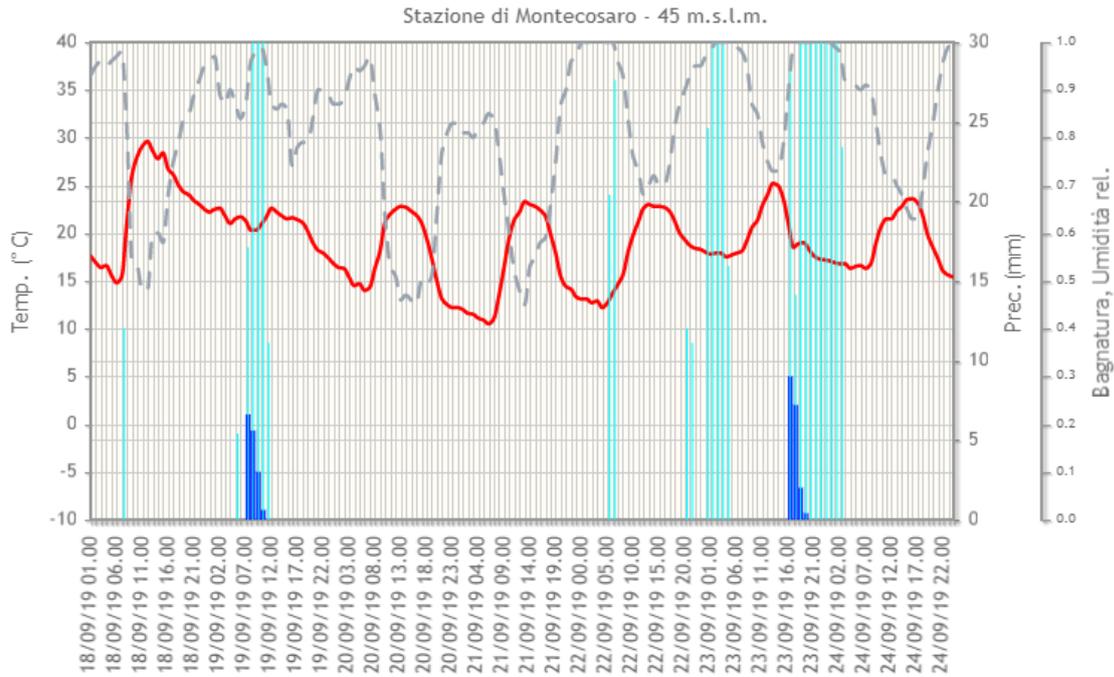
Notiziario
di PRODUZIONE INTEGRATA per la provincia di Macerata

37
25 settembre
2019

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

Nei giorni scorsi si sono verificate condizioni di instabilità atmosferica, con precipitazioni diffuse su tutta la provincia; temperature in brusca diminuzione.



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

VITE DA VINO

Nella tabella sottostante vengono riportati i risultati delle analisi per gli indici di maturazione delle principali varietà di uva da vino rilevati questa settimana:

Zona	Comune	Varietà	Acidità totale g/l	Zuccheri (° Babo)	pH
Zona litoranea	Potenza Picena	Maceratino	5,55	18,02	3,40
	Morrovalle	Montepulciano	5,63	19,55	3,50
	Potenza Picena	Montepulciano	6,53	18,70	3,29
	Potenza Picena	Montepulciano	5,51	18,70	3,48
	Potenza Picena	Sangiovese	7,13	17,85	3,39
Media collina	Macerata	Maceratino	5,70	17,17	3,35
	Montecassiano	Montepulciano	6,26	18,70	3,33
	Macerata	Montepulciano	7,58	18,36	3,21
	Macerata	Sangiovese	7,16	19,21	3,44
	Macerata	Sangiovese	5,81	20,40	3,46
Alta collina	Belforte del Chienti	Sangiovese	8,21	20,23	3,04
	Passo Ripe	Sangiovese	6,86	17,34	3,33
	Passo Ripe	Montepulciano	6,34	18,02	3,27
	Passo Ripe	Maceratino	6,45	16,83	3,30

Dai risultati delle analisi sopra riportati emerge che nella zona litoranea e nella media collina oramai tutti i vitigni hanno raggiunto valori ottimali per la raccolta. Al fine quindi di evitare problematiche di tipo fitosanitario si consiglia di procedere celermente con le operazioni di raccolta.

OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica di **fine accrescimento frutti – invaiatura (BBCH 79-85)**.

Mosca dell'olivo dal monitoraggio effettuato questa settimana si rilevano ancora catture elevate ed una notevole attività della mosca.

METODO DI DIFESA ADULTICIDA (ammesso dal metodo di coltivazione biologico)	
<p>Note: Il precedente trattamento adulticida ha oramai completamente esaurito la propria efficacia e quindi, in considerazione della delicata fase fenologica e dell'approssimarsi dell'epoca ottimale per la raccolta, si consiglia di effettuare tempestivamente un trattamento con Spinosad, sia nella fascia 3 elevato rischio (sottozona litoranea e sottozona collinare), che nella fascia 2 medio rischio, come riportato nella tabella sottostante.</p>	
<p>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)</p>	
AREA DA TRATTARE	<p>Fascia 3 (elevato rischio) sottozona litoranea: Civitanova Marche, Montecosaro, Porto Recanati, Potenza Picena, Recanati. sottozona collinare: Corridonia, Macerata, Monte San Giusto, Montecassiano, , Montefano, Montelupone, Morrovalle, Petriolo. Fascia 2 (medio rischio): Belforte del Chienti, Caldarola, Camporotondo di Fiastrone, Cingoli, Colmurano, Gualdo, Loro Piceno, Mogliano, Monte San Martino, Penna San Giovanni, Pollenza, Ripe San Ginesio, San Severino Marche, Sant'Angelo in Pontano, Tolentino, Treia, Urbisaglia.</p>
EPOCA INTERVENTO	Entro Venerdì 27 settembre.
PRODOTTI UTILIZZABILI	Spinosad  già formulato con specifica esca pronta per l'uso (max 6 interventi).

 Ammesso in agricoltura biologica.

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

Note: Al momento la coltura risulta protetta dai trattamenti consigliati nei precedenti Notiziari, per cui non è necessario alcun intervento; ulteriori indicazioni verranno fornite con i prossimi Notiziari

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

AREA DA TRATTARE NESSUNA

EPOCA 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.

Nella tabella sotto riportata si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana per le varietà Leccino in zona interna e in zona litoranea. **Dai valori rilevati questa settimana emerge che il leccino non ha ancora raggiunto un livello di maturazione ottimale per cui è necessario attendere prima di procedere con la raccolta.** La colorazione dello sfondo in cui è riportata la varietà indica il livello di maturazione:

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm ²)	
LECCINO litoraneo	2,19	466,40	 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).

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.

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 - aggiornamento estivo 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)**

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 DDS n. 235/AEA del 05.06.2019 sono state approvate le “Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti - Regione Marche - Anno 2019 - Aggiornamento Estivo”. Il testo integrale è consultabile al seguente indirizzo http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2019_estiva.pdf.

Con DDS n. 378 del 18/09/2016 è stata concessa la deroga alle “Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti - Regione Marche - 2019”, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

Ambito applicazione della deroga (Comuni e/o territorio specifico)	Colture interessate alla deroga	DEROGHE
Aree litoranee della Regione Marche – fascia 3	OLIVO	1) l'esecuzione di un terzo trattamento larvicida in fascia 3 contro la mosca dell'olivo, nel rispetto dei limiti di etichetta dei prodotti contenenti le sostanze attive riportate nel disciplinare medesimo nonché nei limiti del numero massimo di interventi indicati nel disciplinare per singola sostanza attiva 2) l'esecuzione di un numero massimo di 8 (otto) trattamenti adulticidi “attract and kill” con Spinosad rispetto ai 6 (sei) indicati nel disciplinare.

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 18/09/2019 AL 24/09/2019

	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)	19.2 (7)	19.7 (7)	18.6 (7)	18.9 (7)	17.7 (5)	18.6 (7)	17.0 (7)	18.2 (7)
T. Max (°C)	29.9 (7)	31.2 (7)	30.2 (7)	30.5 (7)	29.6 (6)	30.3 (7)	29.1 (7)	28.9 (7)
T. Min. (°C)	10.4 (7)	10.2 (7)	9.8 (7)	9.0 (7)	9.6 (6)	13.0 (7)	5.4 (7)	11.6 (7)
Umidità (%)	82.0 (7)	76.6 (7)	76.9 (7)	72.4 (7)	69.1 (5)	70.8 (7)	81.9 (7)	72.4 (7)
Prec. (mm)	34.4 (7)	26.2 (7)	54.0 (7)	47.2 (7)	34.4 (5)	41.6 (7)	18.4 (7)	31.6 (7)
ETP (mm)	21.5 (7)	22.3 (7)	20.7 (7)	20.1 (7)	14.3 (5)	19.8 (7)	21.0 (7)	19.0 (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)	18.0 (5)	17.5 (7)	16.0 (7)	16.8 (7)	16.4 (7)	14.0 (7)	14.7 (7)	14.4 (7)
T. Max (°C)	29.2 (5)	29.4 (7)	28.3 (7)	30.7 (7)	29.5 (7)	28.5 (7)	25.8 (7)	25.7 (7)
T. Min. (°C)	10.2 (5)	9.6 (7)	6.6 (7)	4.1 (7)	5.1 (7)	1.4 (7)	6.3 (7)	5.7 (7)
Umidità (%)	89.9 (5)	78.7 (7)	81.9 (7)	91.8 (7)	83.6 (7)	85.3 (7)	77.6 (7)	79.1 (7)
Prec. (mm)	23.0 (5)	28.2 (7)	35.8 (7)	25.4 (7)	35.0 (7)	28.6 (7)	45.2 (7)	36.4 (7)
ETP (mm)	14.3 (5)	19.5 (7)	20.4 (7)	23.0 (7)	21.1 (7)	21.9 (7)	17.7 (7)	18.5 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

In giornata, altro tentativo di affondo depressionario dall'Atlantico ai danni del Mediterraneo che andrà solo in parte a segno sulla nostra penisola protetta sia dal cuscino anticiclonico nord-africano e subtropicale ancora non del tutto sgonfio, sia dalla barriera alpina. La modesta ondulazione ciclonica che nelle prossime ore sorvolerà il centro-nord sarà capace di generare precipitazioni non particolarmente intense e a scemare per la sera.

Sarà ancora l'Atlantico a dominare la scena meteorologica europea nella restante parte della settimana. Di origine oceanica sarà infatti il nastro di correnti che si allungherà verso le medie latitudini europee, generato dall'attrito fra l'alta pressione che tenderà di elevarsi dal Mediterraneo centro-occidentale e la vasta conca depressionaria scavata dall'aria freddo-umida oceanica attiva sull'Europa settentrionale. Una volta che l'ondulazione odierna sarà scivolata verso oriente, il flusso assumerà una più amichevole curvatura anticiclonica garanzia di condizioni di generale beltempo che potrebbero accompagnarci almeno fino alla prima parte della settimana prossima. Temperature sostanzialmente stabili fino al weekend, poi in aumento.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 26: Cielo poca o parziale e nuvolosità residua in dissolvimento verso sud nel corso della mattinata; addensamenti nel pomeriggio sull'entroterra specie appenninico. Precipitazioni assenti. Venti deboli o moderati in rotazione oraria dai quadranti occidentali verso i settentrionali. Temperature massime in lieve calo.

Venerdì 27: Cielo generalmente sereno. Precipitazioni assenti. Venti in prevalenza deboli e meridionali. Temperature piccole variazioni, in calo le minime, in ripresa le massime.

Sabato 28: Cielo sereno o poco coperto da nuvolosità media o alta e di scarso spessore. Precipitazioni assenti. Venti fino a moderati e provenienti da sud-ovest sull'entroterra; meno intensi con contributi sud-orientali sulle coste. Temperature in lieve crescita.

Domenica 29: Cielo fino a parzialmente nuvoloso sulla fascia appenninica; dissolvimenti fino al sereno prevalente dirigendosi verso le coste. Precipitazioni al momento non previste. Venti deboli o moderati, in prevalenza sud-occidentali. Temperature stabili.

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 AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: 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

Al 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 2 ottobre 2019**