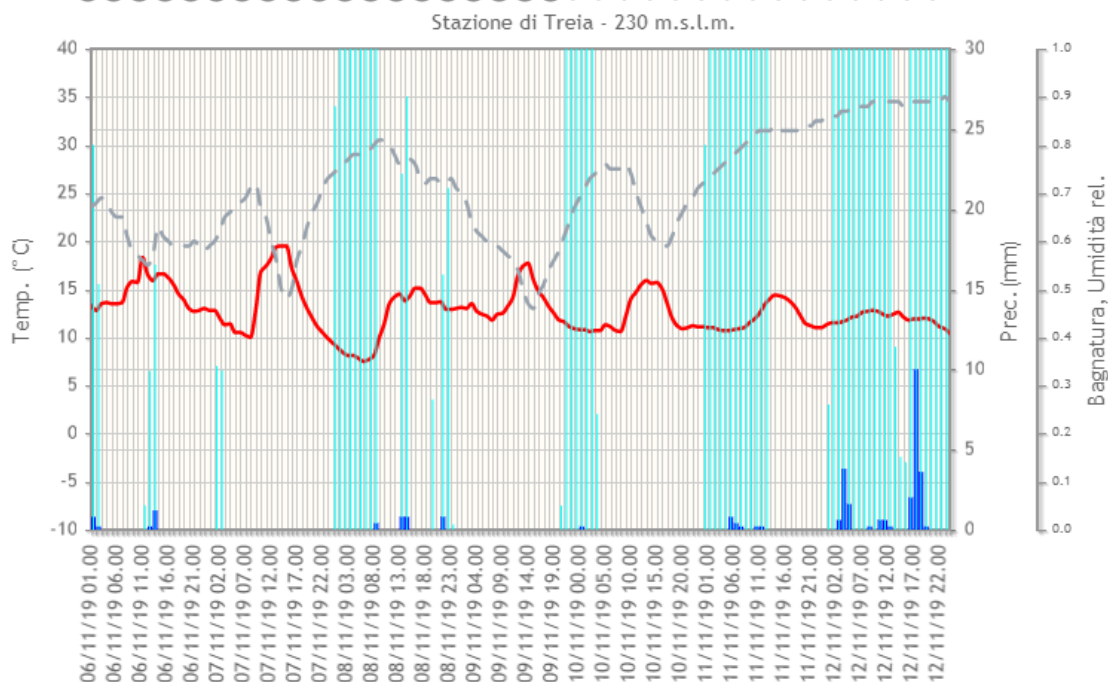
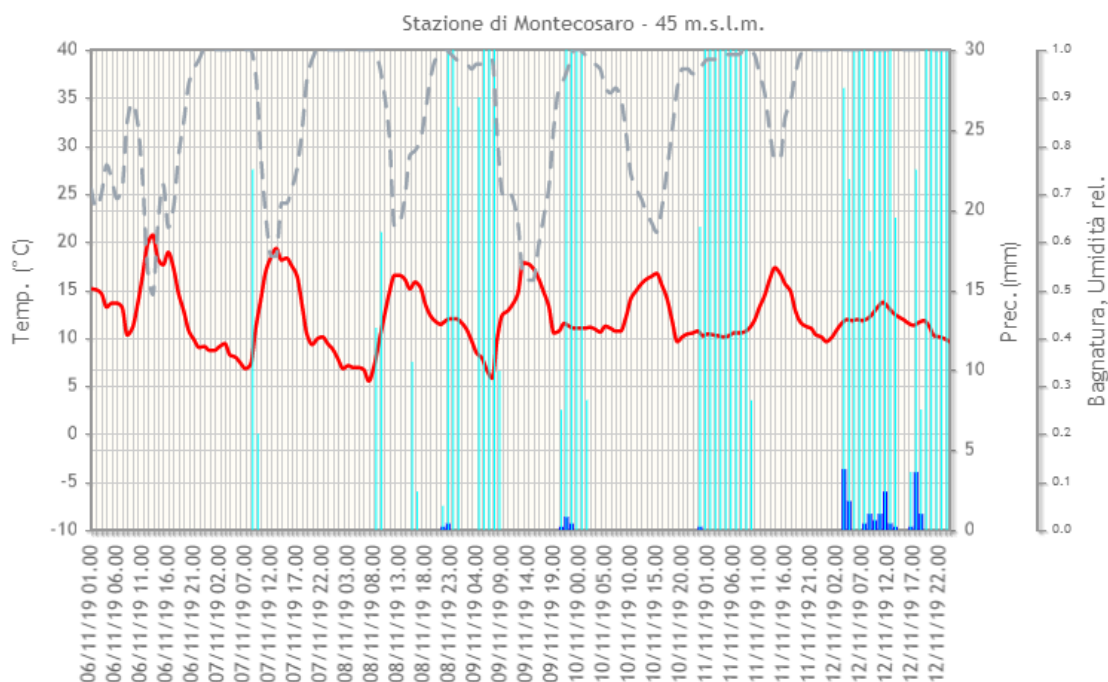




Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Settimana instabile con frequenti precipitazioni, diffuse su tutto il territorio provinciale e temperature ancora in diminuzione. Sulle montagne è comparsa la prima neve.



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.regione.marche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx

A CHE PUNTO SONO LE PIOGGE NELLE MARCHE? PERIODO 1 SETTEMBRE - 12 NOVEMBRE 2019

a cura di Tognetti Danilo¹, Stefano Leonesi²

Con novembre, sono tornate le piogge, latitanti in regione nel corso del mese di ottobre mentre sembrano aver ristabilito un equilibrio dopo il deficit precedente. Effettivamente, osservando la *figura 1* che rappresenta l'andamento della precipitazione giornaliera regionale³ cumulata dal 1 settembre (inizio dell'autunno meteorologico) al 12 novembre (ultimo giorno di disponibilità dei dati meteo) confrontata con la media storica di riferimento 1981-2010⁴, la "zona rossa" che indica un periodo più secco del normale corrispondente grosso modo alla seconda metà di ottobre (osservare anche l'andamento piatto di gran parte dello stesso mese) è seguita da una "zona blu" di buon recupero delle piogge stimabile in un +10% rispetto allo storico nel giorno 12.

Se invece si considera l'intero periodo autunnale (settembre-novembre) c'è ancora da percorrere un po' di strada visto che al momento la precipitazione cumulata regionale è di 204mm mentre quella autunnale media 1981-2010 è pari a 247mm e quindi il deficit da recuperare è del 18%. Manca comunque più di metà mese e le previsioni dei prossimi giorni promettono altre ondate di pioggia (e neve) sull'Italia. Tra le provincie marchigiane, quella che attualmente soffre la maggiore mancanza pluviometrica è quella di Pesaro-Urbino con un deficit del 30% (*tabella 1*).

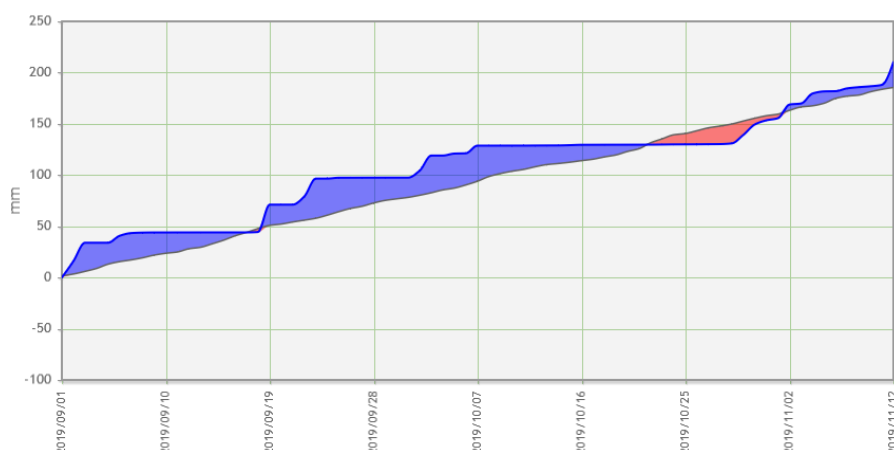


Fig.1. Linea blu: precipitazione giornaliera cumulata 1 settembre – 12 novembre 2019 (mm). Linea grigia: precipitazione giornaliera cumulata di riferimento 1981-2010 (mm). Le bande blu indicano periodi più piovosi con cumuli di precipitazione superiori alla media 1981-2010. Allo stesso modo, le bande rosse indicano periodi più secchi con precipitazioni al di sotto della norma.

Provincia	Precipitazione		
	2019 (mm)	1981-2010 (mm)	Anomalia (%)
Pesaro-Urbino	193	277	-30
Ancona	219	256	-14
Macerata	195	243	-20
Ascoli P. e Fermo	209	231	-10
Marche	204	247	-18

Tab 1. Precipitazione provinciale e regionale. Il 2019 si riferisce al totale 1 settembre – 12 novembre. Il 1981-2010 si riferisce invece al totale dell'autunno mediato sul 1981-2010.

¹ Servizio Agrometeo Regione Marche ASSAM, tognetti_danilo@assam.marche.it

² Servizio Agrometeo Regione Marche ASSAM.

³ I valori medi regionali sono calcolati a partire da 14 stazioni scelte come rappresentative di tutto il territorio regionale. Le serie storiche dal 1961 sono state ottenute raccordando i dati delle 14 stazioni con quelli provenienti da altrettante stazioni dell'ex Servizio Idrografico di limitrofa collocazione.

⁴ 1981-2010 periodo di clima normale (Cli.No., Climatic Normals) scelto secondo le indicazioni del World Meteorological Organization (WMO, 1989: "Calculation of Monthly and Annual 30-Year Standard Normals", WCPD-n.10, WMO-TD/N.341, Geneva, CH).

CARATTERISTICHE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Al fine di commercializzare l'olio nella categoria "extravergine" è fondamentale il **rispetto dei parametri chimici e sensoriali** previsti dalla normativa vigente (Reg. CE 1830/2015). 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 l'**analisi sensoriale** dell'olio (Panel test) evidenzia le caratteristiche organolettiche e l'eventuale presenza di difetti, che ne esclude l'appartenenza alla categoria merceologica di olio extravergine di oliva.

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 quindi 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 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'ASSAM (Osimo) opera un Panel regionale riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura, che rilascia valutazioni ufficiali ai fini della classificazione merceologica e delle indicazioni facoltative in etichetta.

Presso l'ASSAM (Osimo) opera un Panel regionale 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 **sentori varietali**. Sentori 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 delle pasta di olive.

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

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 (es. acidità < o = 0,8%).

CARATTERISTICHE SENSORIALI DEGLI OLI MONOVARIALI

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 monovarietal è diretta espressione delle caratteristiche della singola varietà di oliva e del territorio di coltivazione. La Regione Marche può vantare un elevato numero di varietà di olivo grazie ad un ricco patrimonio di biodiversità. Per quanto riguarda la provincia di Macerata si ritiene utile riportare le caratteristiche sensoriali degli oli ottenuti dalle principali varietà:

Coroncina: Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentore evidente di carciofo. Al gusto sensazione iniziale di dolce seguita da un amaro e piccante intensi e persistenti, legati ad un contenuto in polifenoli totali molto alto; buona fluidità, per un elevato contenuto in acido oleico.

Mignola: Fruttato medio, tendenzialmente verde, con particolare sentore di frutti di bosco. Al gusto sensazione iniziale di dolce, seguita da decise note di amaro e piccante, per un contenuto in polifenoli molto elevato.

Orbetana: Fruttato medio, erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Appena messo in bocca, ad una sensazione iniziale di dolce seguono buone note di amaro e piccante, dovute ad un contenuto in polifenoli medio-elevato.

Piantone di Mogliano: Fruttato leggero, erbaceo, con sentori di mela, pomodoro e mandorla. In bocca nota dolce prevalente, con gradevoli sensazioni di amaro e piccante. Molto fluido, per un elevato contenuto in acido oleico.

Frantoio: Fruttato medio-leggero, con prevalente sentore di mandorla verde. Al gusto sensazione iniziale di dolce, con gradevoli note di amaro e piccante. Buona fluidità per un elevato contenuto in acido oleico.

Leccino: Fruttato leggero, mandorlato. Al gusto sensazione prevalente di dolce, con leggere note di amaro e piccante.

L'ASSAM attraverso il **Laboratorio Agrochimico di Jesi** determina i principali parametri chimico-fisici precedentemente indicati, nonché la composizione acidica e il contenuto in polifenoli totali, mentre attraverso il **Laboratorio di Analisi Sensoriale di Osimo** (Panel Regionale ASSAM-Marche, riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura), effettua la valutazione organolettica ai fini della verifica della conformità alla classe merceologica "olio extravergine di oliva" (assenza di difetti, presenza di fruttato) e delle indicazioni sensoriali facoltative per l'etichettatura.

Per informazioni più dettagliate, è possibile telefonare allo 073153033 per le analisi chimiche (e-mail: laborjesi@assam.marche.it) o allo 071808319 per il Panel test (e-mail: alfei_barbara@assam.marche.it).

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.

Venerdì 29 novembre 2019, alle ore 9.15, la REGIONE MARCHE organizza il convegno “LA TUTELA DEL SUOLO E AGRICOLTURA IN REGIONE MARCHE - Le ragioni della nuova Politica Agricola Comunitaria (PAC) - Post 2020” che si terrà a Ripatransone (AP), presso il Teatro “Luigi Mercantini”.

Gli argomenti in discussione prenderanno spunto dalle azioni attivate in regione Marche attraverso i fondi della PAC (aiuti diretti alle imprese e PSR 2014 2020) in tema di conoscenza e miglioramento dei suoli e gestione sostenibile delle terre. Parteciperanno all'evento esperti di prestigiose Istituzioni (ITPS-FAO, JRC - Commissione EU, MIPAAF, CREA) e personalità del mondo della ricerca, delle professioni, della produzione e delle Amministrazioni Locali che potranno offrire la migliore occasione di informazione e aggiornamento.

Ai partecipanti iscritti all'ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali e dei Geologi, verranno riconosciuti Crediti Formativi sulla base dei rispettivi regolamenti vigenti in materia.

Giunge alla 17° edizione la **Rassegna Nazionale degli oli monovarietal**, promossa e organizzata da ASSAM e Regione Marche, per caratterizzare e valorizzare il patrimonio olivicolo italiano.

Tutti i dati che annualmente vengono raccolti sono analizzati statisticamente per definire le tipologie sensoriali e i profili organolettici ed analitici di riferimento per le varietà marchigiane e italiane.

I campioni saranno assaggiati dal Panel regionale ASSAM-Marche, riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura dal 2004, mentre le analisi chimiche saranno effettuate dal Centro Agrochimico Regionale dell'ASSAM, accreditato ACCREDIA e iscritto all'elenco nazionale dei laboratori autorizzati al rilascio dei certificati di analisi ufficiale nel settore oleicolo, riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura.

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

- dal 4 novembre al 13 dicembre 2019;
- dal 7 al 24 gennaio 2020.

Modalità di partecipazione e scheda di adesione possono essere scaricate dal sito www.assam.marche.it e www.olimonovarietali.it.

Per informazioni: Barbara Alfei: tel. 071.808319, alfei_barbara@assam.marche.it - Simone Coppari: tel. 071.808400, laborjesi@assam.marche.it.

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 di **divieto invernale di distribuzione di fertilizzanti azotati pari a 90 giorni di cui 62 fissi, a partire dal 1 dicembre al 31 gennaio, mentre altri 28 giorni (distribuiti fra il mese di novembre e febbraio) stabiliti sulla base delle condizioni pedoclimatiche locali**. 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) Liguami, materiali ad essi assimilati ed acque reflue nei terreni con prati, ivi compresi i medica, cereali autunno-vernini, colture ortive, arboree con inerbimento permanente o con residui colturali 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 viene emanato un apposito **Notiziario Agrometeorologico - Bollettino Nitrati** il quale sarà 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 può essere consultato al link <http://www.meteo.marche.it/nitrati.aspx>

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 06/11/2019 AL 12/11/2019

	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)	12.2 (7)	12.6 (7)	12.3 (7)	12.8 (7)	11.2 (7)	12.1 (7)	10.8 (7)	12.1 (7)
T. Max (°C)	21.6 (7)	21.5 (7)	19.5 (7)	19.9 (7)	18.2 (7)	18.8 (7)	17.2 (7)	17.9 (7)
T. Min. (°C)	5.1 (7)	6.5 (7)	8.5 (7)	7.2 (7)	6.2 (7)	8.9 (7)	5.2 (7)	8.3 (7)
Umidità (%)	88.2 (7)	83.4 (7)	80.0 (7)	71.1 (7)	75.0 (7)	72.5 (7)	84.8 (7)	73.0 (7)
Prec. (mm)	18.6 (7)	19.0 (7)	15.8 (7)	30.6 (7)	28.2 (7)	35.0 (7)	60.8 (7)	46.0 (7)
ETP (mm)	9.6 (7)	9.3 (7)	8.2 (7)	7.7 (7)	7.7 (7)	7.6 (7)	8.0 (7)	7.1 (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)	11.3 (7)	11.4 (7)	9.7 (7)	10.8 (7)	10.1 (7)	7.8 (7)	7.4 (7)	7.2 (7)
T. Max (°C)	18.0 (7)	18.5 (7)	17.2 (7)	18.3 (7)	17.5 (7)	15.9 (7)	13.3 (7)	12.9 (7)
T. Min. (°C)	7.7 (7)	8.0 (7)	4.0 (7)	4.2 (7)	4.5 (7)	0.3 (7)	4.2 (7)	3.9 (7)
Umidità (%)	90.6 (7)	78.1 (7)	83.3 (7)	93.4 (7)	81.5 (7)	89.0 (7)	83.8 (7)	86.1 (7)
Prec. (mm)	33.4 (7)	38.2 (7)	37.0 (7)	38.8 (7)	45.2 (7)	44.2 (7)	68.6 (7)	59.2 (7)
ETP (mm)	7.6 (7)	7.3 (7)	8.2 (7)	8.1 (7)	7.3 (7)	7.8 (7)	6.0 (7)	6.3 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

E' sul viale del tramonto il vortice mediterraneo che va sfaldandosi e ha mollato la presa sulla nostra penisola dopo il forte maltempo di ieri che ha colpito le regioni meridionali. Dietro di esso altre modeste infiltrazioni umide occidentali e dunque le precipitazioni oggi tenderanno a scemare verso est, seguendo il movimento della figura depressionaria sempre meno ciclonica.

La porta settentrionale resterà ben spalancata e così ulteriori ingressi destabilizzanti in discesa dal Mare del Nord andranno a scavare una profonda e ampia conca depressionaria sul Mediterraneo occidentale. Saccatura che già da domani inizierà a pompare ingenti quantità di aria umida dai quadranti meridionali soprattutto verso le regioni settentrionali e medio-alto tirreniche, in estensione nella giornata di domenica. Abbondanti nevicate si attendono sull'arco alpino.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 14: Cielo poca o irregolare copertura con maggiore nuvolosità sul settore meridionale specie fino a metà giornata; nuvolosità medio-alta in espansione da nord-ovest dalla sera. Precipitazioni non se ne escludono di isolate e brevi più probabilmente sul comparto sud. Venti deboli da sud-ovest al mattino poi rinforzi da sud-est in particolare sul litorale. Temperature in lieve calo le minime. Foschie mattutine.

Venerdì 15: Cielo prevalentemente nuvoloso e maggiormente stratificato al mattino sul comparto nord appenninico; espansione verso sud-est della stratificazione nel corso della giornata. Precipitazioni continuative e di moderata intensità possibili già dal mattino sul comparto appenninico, specie settentrionale, poi in espansione a buona parte del territorio regionale. Venti fino a forti di scirocco sul settore costiero, meno intensi sul settore interno e nell'ultima parte della giornata quando tenderanno ad attenuarsi da sud-ovest. Temperature in aumento. Foschie.

Sabato 16: Cielo prevalentemente nuvoloso con aumento della stratificazione da sud fino al pomeriggio-sera quando assottigliamenti e dissolvimenti saranno possibili ancora da meridione. Precipitazioni di buona intensità, diffusione e regolarità come ondata in movimento da sud verso nord. Venti meridionali, deboli fino al pomeriggio quando tenderanno nuovamente a rinforzarsi da sud-est. Temperature in flessione le massime. Foschie.

Domenica 17: Cielo ancora nuvolosità in aumento da ovest nel corso della notte e poi del mattino; è comunque previsto un ritorno dei dissolvimenti e dei rasserenamenti da metà giornata. Precipitazioni altra ondata di fenomeni di buona incidenza notturni-mattutini tendenti a scemare verso l'entroterra al più nel pomeriggio. Venti generalmente moderati e meridionali. Temperature minime in calo.

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

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 20 novembre 2019**