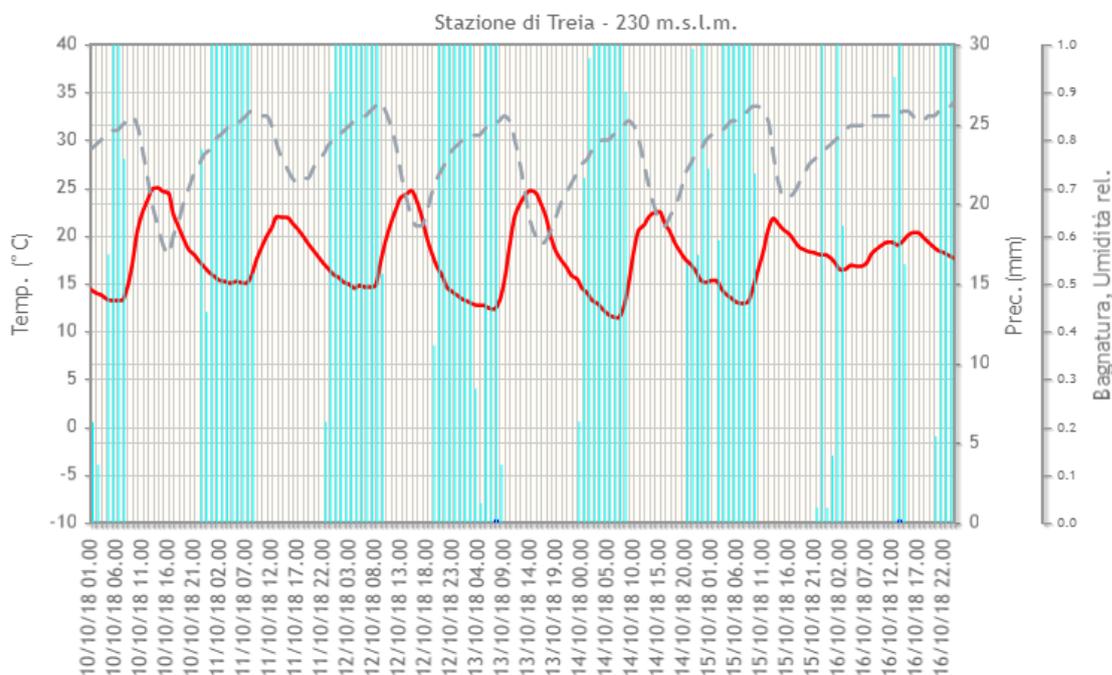
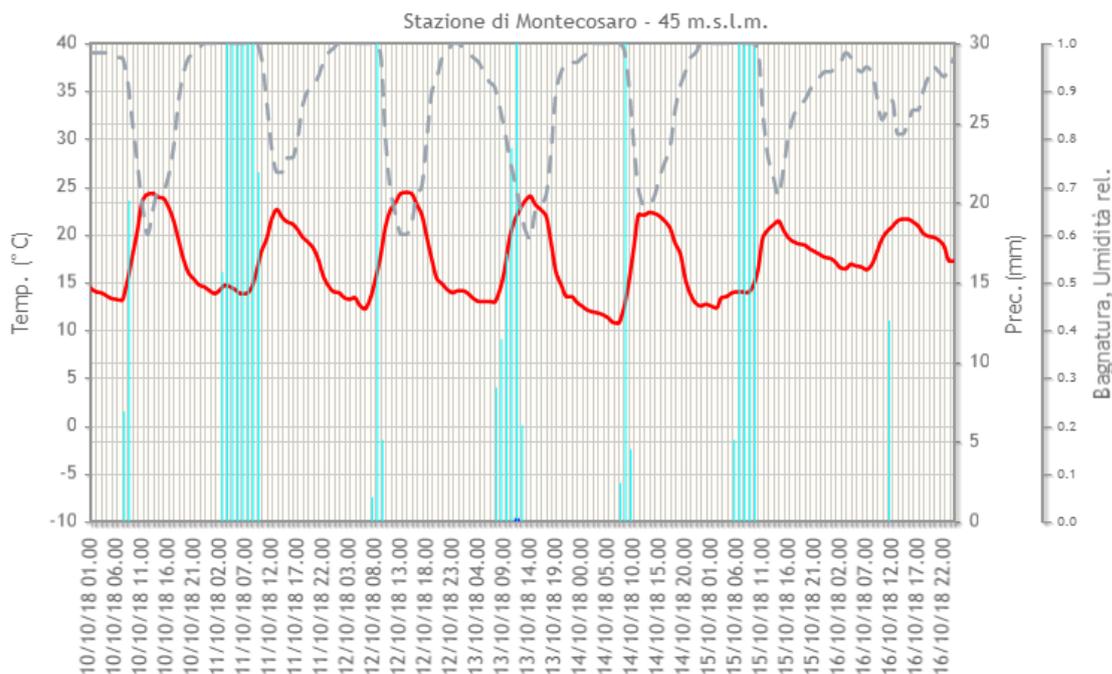




Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Anche la settimana appena trascorsa si è caratterizzata per la totale assenza di precipitazioni e temperature 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.regione.marche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx

OLIVO

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

Mosca dell'olivo

Dal monitoraggio in corso il livello di catture degli adulti di mosca risulta in ulteriore calo rispetto alla scorsa settimana. Considerato che la maturazione delle olive sta procedendo rapidamente, **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.

Piantone di Mogliano presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa elevata fino a maturazione avanzata, una resa in olio buona con accumulo precoce. L'olio presenta un fruttato armonico, prevalentemente dolce. 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 - 2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Coroncina presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa elevata fino a stadi avanzati di maturazione, una resa in olio modesta con accumulo tardivo. L'olio presenta un buon fruttato con caratteristiche spiccate di amaro e piccante. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di colorazione intorno al 50% della buccia (indice 1 - 2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Orbetana presenta un modello di invaiatura tardivo e contemporaneo, una consistenza della polpa elevata fino a stadi avanzati di maturazione, una resa in olio modesta con accumulo tardivo. L'olio presenta un buon fruttato con caratteristiche di amaro e piccante. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive intorno al livello di invaiatura superficiale (indice 2,5 - 3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Nella tabella sotto riportata sono indicati gli indici di maturazione rilevati questa settimana. Per quanto riguarda le varietà analizzate risulta che Leccino, Frantoio e Mignola hanno raggiunto **valori ottimali di maturazione già dalla scorsa settimana, sia nella zona litoranea, sia nella zona interna, per cui è possibile procedere con la raccolta.**

Per quanto riguarda il Piantone di Mogliano e la Coroncina è necessario attendere ancora qualche giorno.

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/mm ²)
LECCINO litoraneo	3,50 (10 ottobre)	397,2 (10 ottobre)
FRANTOIO litoraneo	2,67 (10 ottobre)	378,2 (10 ottobre)
LECCINO interno	3,52 (10 ottobre)	388,5 (10 ottobre)
FRANTOIO interno	1,69 (10 ottobre)	500,3 (10 ottobre)
MIGNOLA	3,00 (10 ottobre)	392,8 (10 ottobre)
PIANTONE DI MOGLIANO	0,65	597,7
CORONCINA	0,03	676,6
ORBETANA	0,95	488,0

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). **Quest'anno in particolare si rilevano forti differenze nel grado di maturazione, a causa della disformità della carica di drupe, determinata anche dai danni conseguenti alle gelate di marzo.**

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.

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_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 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](#)



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

Nei giorni **27-28-29-30 novembre e 1 dicembre 2018** presso la sede **ASSAM, via dell'Industria, 1 – Osimo (AN)** l'ASSAM organizza il **7° CORSO PER L'IDONEITA' FIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA**, con particolare riferimento agli OLI MONOVARIETALI.

Il corso, in conformità al Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni e al D.M. del 18 giugno 2014, art. 2 , è valido per **l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici Esperti Assaggiatori di olio di oliva**. La durata è di 36 ore.

Per info Donatella Di Sebastiano tel. 071.808303 fax. 071.85979

e-mail: disebastiano_donata@assam.marche.it

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 10/10/2018 AL 16/10/2018

	Montecosaro (45 m)	Potenza Picena (25 m)	Montefano (180 m)	Treia (230 m)	Tolentino (183 m)	Cingoli Trovvigiano (265 m)	Apiro (270 m)	Cingoli Colognola (494 m)
T. Media (°C)	17.3 (7)	17.8 (7)	17.2 (7)	17.7 (7)	16.7 (7)	17.5 (7)	15.1 (7)	16.3 (7)
T. Max (°C)	24.8 (7)	25.4 (7)	26.7 (7)	25.4 (7)	24.2 (7)	25.0 (7)	22.7 (7)	22.2 (7)
T. Min. (°C)	10.5 (7)	11.5 (7)	10.8 (7)	11.2 (7)	11.4 (7)	12.2 (7)	6.6 (7)	12.5 (7)
Umidità (%)	88.6 (7)	84.2 (7)	85.2 (7)	77.5 (7)	79.2 (7)	78.9 (7)	88.7 (7)	87.4 (7)
Prec. (mm)	0.2 (7)	5.6 (7)	0.4 (7)	0.4 (7)	0.4 (7)	0.2 (7)	1.4 (7)	0.8 (7)
ETP (mm)	15.9 (7)	16.2 (7)	15.6 (7)	15.5 (7)	14.4 (7)	13.8 (7)	16.0 (7)	12.5 (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)	16.5 (7)	16.3 (7)	14.7 (7)	15.7 (7)	15.0 (7)	13.8 (7)	12.9 (7)	13.0 (7)
T. Max (°C)	24.4 (7)	22.2 (7)	22.4 (7)	24.8 (7)	22.6 (7)	22.3 (7)	19.9 (7)	21.5 (7)
T. Min. (°C)	11.0 (7)	12.0 (7)	8.8 (7)	9.7 (7)	9.4 (7)	5.4 (7)	8.5 (7)	6.8 (7)
Umidità (%)	92.9 (7)	84.5 (7)	87.2 (7)	93.6 (7)	89.0 (7)	84.2 (7)	87.5 (7)	83.8 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	0.0 (7)	1.0 (7)	0.2 (7)	0.6 (7)	0.4 (7)	1.2 (7)	1.6 (7)
ETP (mm)	14.2 (7)	13.2 (7)	14.8 (7)	16.1 (7)	14.3 (7)	15.3 (7)	12.7 (7)	14.0 (7)

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 anticiclonico 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. 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. 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. 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. Foschie mattutine.

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>



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 24 ottobre 2018**