

Centro Agrometeo Locale - Largo Giacomo Leopardi, 21 - Petritoli (FM) - Tel. 0734/658959

e-mail: calap@regione.marche.it

Sito Internet: meteo.regione.marche.it

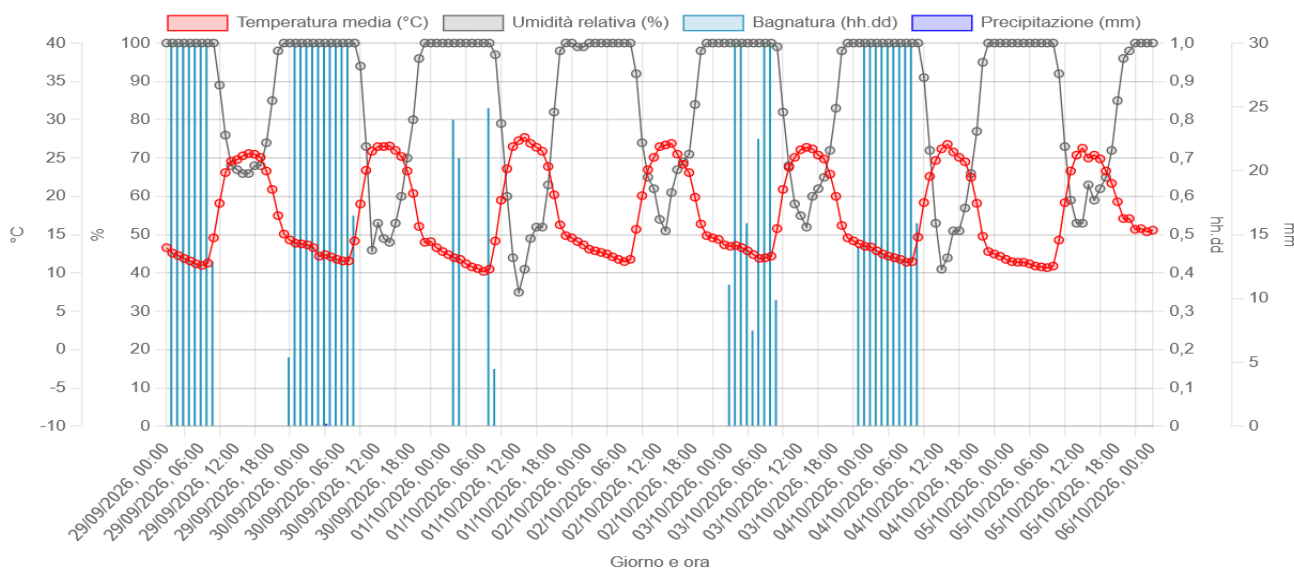
NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Settimana caratterizzata da tempo stabile con giornate soleggiate e assenza di piogge. Le temperature massime hanno oscillato tra i 24,2°C e i 28°C mentre le minime si sono attestate tra i 9,3° e i 15,2°C.

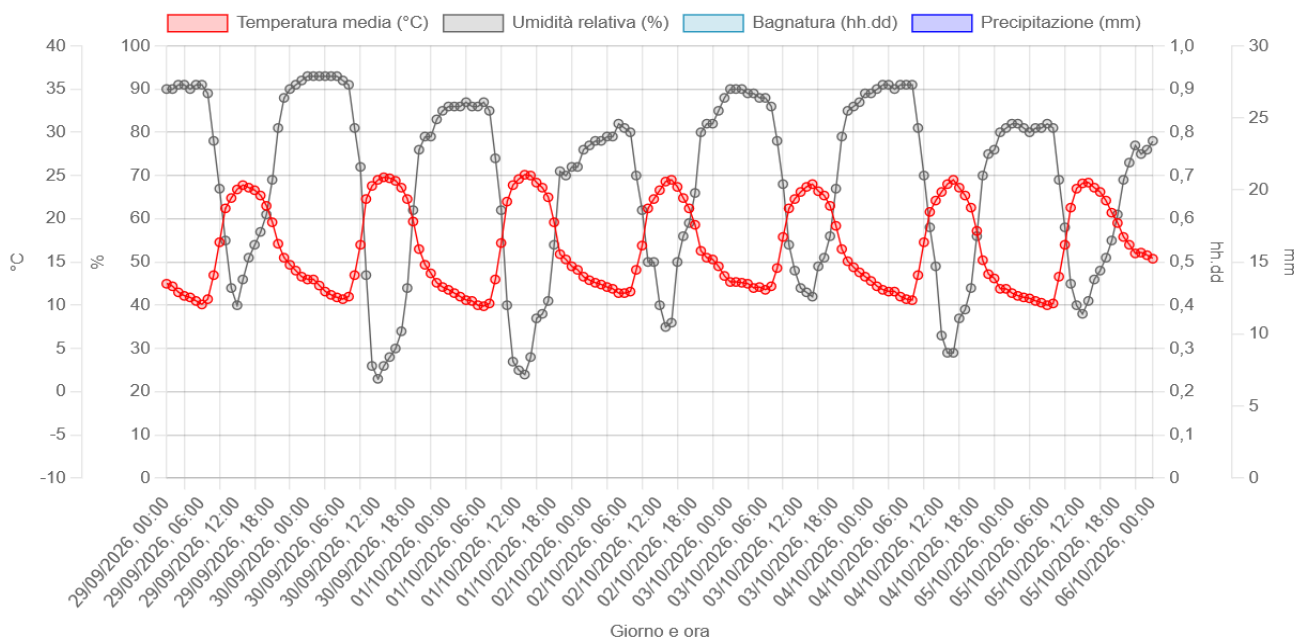
Nel seguente link si possono consultare i grafici orari dell'andamento meteo aggiornati:

http://www2.meteo.marche.it/calmonitoraggio/fm_home.aspx

Stazione di Carassai - 143 m.s.l.m.



Stazione di Montelparo - 258 m.s.l.m.



CEREALI – SCELTA VARIETALE SEMINE 2026

A cura della Dott.ssa Catia Governatori

A.M.A.P. - C.O. Sistema della conoscenza e dell'innovazione: *networking, progettazione UE, demo-farm e sperimentazione*

Si riporta elenco delle varietà consigliate per le semine 2026 di ciascuna specie cerealicola che è stata oggetto delle prove sperimentali di confronto varietale condotte dall'AMAP nella località Jesi (AN) ed inerente alla rete nazionale coordinata dal CREA con i suoi centri di ricerca.

La lista è basata sul monitoraggio poliennale, con particolare riferimento ai risultati produttivi, merceologici e qualitativi delle cultivar in prova nell'ultima campagna cerealicola 2025/26.

Rimangono comunque confermate le varietà ormai consolidate e indicate negli anni precedenti.

Per maggiori dettagli sui dati rilevati, si invita alla consultazione della tabella qui riportata relativamente al frumento duro in coltivazione convenzionale, degli speciali delle riviste "Informatore Agrario" e "Terra e Vita", delle pubblicazioni nel sito internet www.amap.marche.it "progetti - cerealicoltura", affinché la scelta varietale sia effettuata in base ai parametri di interesse.

ELENCO VARIETÀ CONSIGLIATE

Coltivazione in convenzionale

Frumento duro

ANVERGUR, RGT VOILUR, SY LEONARDO, LG FRUCTIS, ZANTE, CATONE, FEDELE, ANTALIS, FUEGO, IRIDE, VERACE, CATALDO, CALVINO, PLATONE, FARAH, LG NAUDARIS, SY INDREN, TACITO, CHIENZI, LG LAUREANO, CONFUCIO

Frumento tenero

- **Frumenti di Forza (FF)**: GIORGIONE, CLARABELLA, BOLOGNA, REBELDE, GALLOWAY
- **Frumenti Panificabili Superiori (FPS)**: EOLO, RGT PROPULSO, KWS PEPLUM, RGT TORONTO, ALAMINOS, ALGERI, LG ANOUK
- **Frumenti Panificabili (FP)**: SOLEHIO, CARLOTTA, RGT PARKA, RGT ANNAPOLIS, COYOTE, LG ARMONK, RGT BOOKMAKER, CLOTILDE, ZANDALEE, LG ALVAREZ, SY PASSION, KWS FLEXUM, SY OLEN, PROVIDENCE, RGT SCRAMBLER, BASALTIC
- **Frumenti da Biscotto (FB)**: VAN GOGH, BRAMANTE, SY LIAM, DARIBEL, AMPARA

Orzo da zootecnia

- **Orzi polistici**: KWS FARO, SU ELLEN, OPALE, FENICE, LG ZORICA, LG ZEBRA, FINOLA, DRACO, RGT JAGUAR, LG ZAO, PLUTONE, INTEGRAL, RAFAELA, KWS ORBIT
- **Orzi distici**: LG CASTING, LG ROSELLA, RGT ALCANTARA, TAURI, ORIONE, SARATOGA, CLEMENTINE, LG CAPORAL

Orzo da malto a semina autunnale

LEANDRA, LG CARUSO, RGT ECLIPSE, LAUREATE, SY STANZA, SY SOLAR, KWS THALIS, RGT ASTEROID, LG BELCANTO, RGT SKYLAB, BENTE, SY CHASKA, FOCUS, CLEMENTINE, SY ARROW, STING, LG ALLEGRO

Triticale

BELLOTAC, RIVOLT, FIDEGO, TRIBECA, BICROSS, PIETRARSA, ETERE, CENTSAC, ASELLUS, RGT EXPOTRAC, TRIMAXUS, VIVACIO, RGT ELEAC, TRIAMANT, DUBLET, JOKARI, BALINO, GIANICOLO, TRIBUTO, BILBOQUET, TRIMOUR, ALESSANDRO

Coltivazione in Biologico

Frumento duro

RGT VOILUR, MONASTIR, GIULIO, RGT RANGODUR, MATUSALEM, CONFUCIO, FARAH, ANTALIS, RGT NATUR, ANVERGUR, BARONIO, SHEREKHAN

Frumento tenero

RGT SCRAMBLER (FP), SU VERMILLON (FPS), ALAGIR (FP), VAN GOGH (FB), RGT PROPULSO (FPS), MINERVA (FP), RGT MONTECARLO (FP), LG AYRTON (FP), RGT ANNAPOLIS (FP), ANZIO (FP), SOLEHIO (FP), ARDES (FF)

FRUMENTO DURO in convenzionale (ultimo triennio) campo prova AMAP località JESI (AN) Parametri: Indice produttivo ≥ 100 rispetto la media produttiva (anno 2024: 6,8 t/ha, anno 2025: 8,4 t/ha, anno 2026: 6,7 t/ha), Peso ettolitrico e Contenuto proteico				
Anno/i in prova	Varietà	Indice Produttivo	Peso Ettolitrico (kg/hl)	Contenuto Proteico % s.s.
Triennio 2024-25-26	ZANTE	110	83,1	12,4
	FEDELE	109	86,4	11,7
	ANVERGUR	107	82,8	11,4
	IRIDE	106	85,4	11,7
	CATONE	105	82,7	12,4
	ANTALIS	103	86,1	12,5
	FUEGO	101	85,3	12,0
	RGT VOILUR	101	82,0	11,8
	TACITO	100	86,5	12,4
	PLATONE	100	86,8	12,1
	GREGORIO	99	83,4	12,7
	MAMELI	98	84,6	12,9
	PRESIDENT	96	84,7	12,8
	FELSINA	96	85,2	12,8
	MARCO AURELIO	96	82,2	12,8
	AMARCORD	94	86,2	12,1
	CLAUDIO	88	84,8	13,0
Biennio 2024-25	LG FRUCTIS	108	85,8	11,8
	VERACE	103	84,8	12,6
	SY LEONARDO	102	83,8	12,0
	RGT ESTEDUR	99	84,2	12,2
	ALEANDROS	98	85,0	12,4
	BERING	89	82,6	12,4
Biennio 2025-26	CATALDO	108	85,8	12,5
	CALVINO	104	84,1	11,4
	LG NAUDARIS	103	83,8	11,5
	CHIENTI	101	85,8	12,2
	SOCRATE	99	84,8	11,5
	MONASTIR	98	82,6	12,1
	BOURBON	93	85,2	12,1
2024	SY INDREN	105	86,1	12,6
	CASTELDOUX	101	83,0	11,4
	SY NILO	100	82,6	12,0
	LOGAN	95	84,5	11,6
	FEDERICO II	90	87,4	13,4
	INTENSO	88	87,6	12,9
	LG INDIANAPOLIS	86	84,3	12,6
2026	LG LAUREANO	107	84,7	11,5
	FARAH	104	87,5	11,8
	CONFUCIO	103	84,7	11,5
	LG LUIGIS	96	84,3	11,0
	FRICIEDOU	96	85,9	12,1
	ADR DU93	94	82,7	11,9

OLIVO

La fase fenologica raggiunta dall'olivo è tra **invaiaitura** e maturazione di raccolta (**BBCH 85 - 89**).

Mosca dell'olivo

INDICAZIONI DI DIFESA

Dal monitoraggio eseguito in questa settimana, nelle trappole della rete, si evidenzia un lieve aumento di catture e dal controllo delle olive si riscontra ancora un'infestazione attiva molto bassa (2 - 3% circa).

Per le aziende che effettueranno la raccolta entro la prima metà di ottobre non si rendono necessari interventi fitosanitari, per quelle invece, che effettueranno la raccolta nella seconda metà del mese, la coltura risulta coperta dal trattamento consigliato nel precedente notiziario, pertanto, non si consigliano ulteriori trattamenti fitosanitari di alcun tipo.

AZIENDE CHE ADOTTANO LA DIFESA INTEGRATA	
AREA DA TRATTARE	NESSUNA
EPOCA DI INTERVENTO	NESSUN INTERVENTO CONSIGLIATO

DIFESA CON METODO DI COLTIVAZIONE BIOLOGICO (ADULTICIDA)	
AREA DA TRATTARE	NESSUNA
EPOCA DI INTERVENTO	NESSUN INTERVENTO CONSIGLIATO

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Anche quest'anno 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**, pur con le difficoltà derivanti dalla forte siccità che potrebbe alterare i valori, verranno fornite 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, aumento 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.

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

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.

L' **Ascolana tenera**: presenta un'invaiatura tardiva e scalare, una consistenza della polpa bassa, una resa in olio intermedia, con inoliazione 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 invaiatura intorno ad 1-2.

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

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.

VARIETA'	INDICE DI INVAIATURA	PENETROMETRIA (g/mm ²)
LECCINO LITORANEO	2.58	430.8
LECCINO INTERNO	1,46	436.6
FRANTOIO LITORANEO	1.59	402.1
FRANTOIO INTERNO	0.61	469.9
PIANTONE DI FALERONE	1.32	428.1
CARBONCELLA	1.50	500.9
SARGANO DI FERMO	0.97	538.1
ASCOLANA TENERA	0.69	566.3

Dai dati della tabella si evidenzia che il Leccino litoraneo e il Piantone di Falerone si stanno avvicinando alla maturazione ideale mentre il Frantoio litoraneo è pronto per la raccolta, indietro le altre varietà.

FRUTTIFERI

Nelle pomacee, il **melo** è nella fase fenologica tra inizio della maturazione e maturazione di raccolta **BBCH 81-87**, così come il **pero** che si trova tra inizio della maturazione e maturazione di raccolta **81-87**.

DIFESA DEI FRUTTIFERI

Dal monitoraggio settimanale, nelle aziende che non adottano il metodo di lotta con la confusione sessuale, non si evidenzia il superamento della soglia di intervento di nessun parassita.

CIMICE ASIATICA

Al momento si riscontra, seppur in maniera disomogenea, una massiccia presenza di neanidi ed adulti di **cimice asiatica** (*Halyomorpha halys*) negli oliveti della rete di monitoraggio.

Al fine di contenere la popolazione svernante potrebbe essere utile, in questa fase, predisporre trappole per la cattura massale nei pressi dei centri aziendali, in prossimità dei manufatti (serre, edifici, ricoveri macchine ed attrezzi ecc...) o in prossimità di potenziali ricoveri naturali (siepi, ecc...). Le trappole possono anche essere realizzate artigianalmente impiegando totem con attrattivi e pannelli collati, oppure cartoni per l'imballaggio delle uova impilati, distanziati e riposti in prossimità dei ricoveri invernali; I cartoni sono da ritirare e distruggere prima dello svernamento.



Adulto di cimice asiatica



Trappola per la cattura massale tipo "cartone delle uova"



Trappola per la cattura massale tipo "totem"

APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

Si comunica che è stato realizzato il nuovo sito Agrometeo, pertanto, l'aggiornamento dei contenuti del vecchio sito www.meteo.marche.it non sarà più garantito.

Al momento è in corso la migrazione dei contenuti verso il nuovo sito e quindi potrebbero verificarsi dei malfunzionamenti che possono essere comunicati a: agrometeo@regione.marche.it

Per rimanere aggiornati sulle nostre attività è possibile **consultare il nuovo sito** all'indirizzo meteo.regione.marche.it. **Ci scusiamo per gli eventuali disagi e ringraziamo per la collaborazione.**

Con Decreto del Dirigente della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale n. **619 del 15 Settembre 2026** sono state **Rettificate** le **Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti della Regione Marche 2026 - Finestra estiva**.

È possibile consultare il decreto sul sito Norme Marche al link::

https://www.norme.marche.it/NormeMarche/atto/detail.html?id=2750325&type=scadutiDecretiGiunta&page=0&ordinamento=data_atto&tipoOrdinamento=desc&limit=10 o sul sito Agrometeo di AMAP al link: <https://meteo.regione.marche.it/assets/files/decreto-619-2026---approvazione-e-linee-guida-del-disciplinare-pi-difesa-integrata-2026---finestra-estiva---rettifica.pdf>.

Sul sito Agrometeo <https://meteo.regione.marche.it/PI> è inoltre possibile visionare il disciplinare di tecniche agronomiche ed effettuare le ricerche per singola scheda colturale.

Con **Delibera di Giunta Regionale n. 594 del 26 maggio 2026** è stato approvato il **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA REGIONE MARCHE - SEZIONE TECNICHE AGRONOMICHE**.

È possibile consultare la delibera sul sito Norme Marche al link: https://www.norme.marche.it/NormeMarche/atto/detail.html?id=2694218&type=scadutiDelibereGiunta&page=0&ordinamento=data_atto&tipoOrdinamento=desc&limit=10

A partire dal 2025 il **Disciplinare di Produzione Integrata delle Marche** è disponibile per la consultazione pubblica anche sulla **Banca Dati Produzione Integrata di ISMEA**, al link <https://saas.tdnet.it/banca-dati-produzione-integrata/#/home>.

Con Decreto del Dirigente della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale, n. [618 del 15 settembre 2026](#) è stata concessa la deroga al Disciplinare di Difesa Integrata 2026 della Regione Marche, secondo le indicazioni riportate nella tabella sottostante:

Ambito applicazione della deroga	DEROGA AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2026 al fine di consentire l'impiego di: - prodotti fitosanitari a base di Propyzamide per il diserbo della Colza con le seguenti limitazioni: 1)Sullo stesso appezzamento la sostanza attiva Propyzamide non deve essere stata impiegata nei due anni precedenti (2024-2025); 2)Sullo stesso appezzamento la sostanza attiva Propyzamide non potrà essere impiegata in ulteriori trattamenti nell'anno in corso e nei due anni successivi (2027-2028); 3)Il trattamento deve essere effettuato nel limite d'impiego di n°2 sostanze attive candidate alla sostituzione già stabilito nella scheda di coltura del disciplinare. Si evidenzia inoltre che le etichette dei prodotti fitosanitari ammessi all'uso riportano l'indicazione di non trattare fino a che le piante meno sviluppate abbiano raggiunto lo stadio di 3 foglie vere.

Si informa che, nella pagina del sito web Agrometeo, dedicata all'evento "[La difesa dalla mosca delle olive. Le attività del Servizio Agrometeorologico dell'AMAP](#)" sono ora disponibili il [link alla registrazione](#) e le [slides in formato pdf](#) scaricabile.

Il **Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali** - D3A dell'Università Politecnica delle Marche organizza una **giornata tecnico-dimostrativa della raccolta con macchina scavallatrice di un oliveto in parete** il giorno **Lunedì 12 ottobre** dalle ore **11.00 alle 13.00** presso [l'Azienda didattica-sperimentale "P. Rosati" ad Aquilano \(AN\)](#).

Per i Dottori agronomi e forestali sono stati richiesti i Crediti Formativi.
In caso di pioggia l'evento sarà rimandato a data da definire.

Riferimenti: Mirco Palpacelli - mirco.palpacelli@univpm.it (335 6187828)
Giorgio Murri - g.murri@univpm.it (335 6187821)
Enrico Maria Lodolini - e.m.lodolini@univpm.it

L'AMAP organizza il **"Corso di specializzazione alla certificazione di gestione forestale sostenibile - Qualifica per Auditor interno GFS – PEFC"** che si svolgerà nei giorni 28-29 e 30 ottobre 2026.

L'obiettivo del corso è permettere alle professioni del settore di operare sempre di più nel rispetto della normativa e di acquisire i requisiti professionali necessari ad effettuare con competenza anche audit interni per le aziende o Enti gestori di aree forestali.

Il percorso formativo fornirà tutti gli elementi utili ad interpretare i criteri e le linee guida dello standard ITA 1001-1:2025; l'elaborazione di un Manuale GFS, approcciare l'iter di certificazione GFS e Catena di Custodia (CoC), nonché lo studio dei criteri per la fruibilità turistica del bosco.

Il corso sarà finalizzato al rilascio della qualifica come auditor interno GFS-PEFC.

Durata: 19 ore

Destinatari: Liberi Professionisti, Personale tecnico degli Enti Pubblici, operatori ed Imprenditori del settore Forestale.

Organizzazione: Il corso è organizzato in 13 ore di lezione teoriche e 4 ore di sessione pratica (visita in bosco). È previsto, altresì, un TEST finale valido per il rilascio della qualifica come auditor interno di GFS-PEFC di durata pari a 2 ore.

Modalità di svolgimento e durata del corso:

Il corso si svolgerà nelle giornate del 28-29-30 Ottobre 2026.

La frequenza è obbligatoria per il **100 %** delle lezioni.

Il corso verrà attivato con almeno **9 partecipanti**.

Lezioni c/o

- Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca (AMAP)
Via Thomas Edison, n. 2 – 60027 Osimo (AN) per le sessioni teoriche;
- Selva di Gallignano – Ancona per la sessione pratica

COSTO: **€uro 400,00** (IVA inclusa) per partecipante.

REFERENTI DEL CORSO: Tutor: Scocco Paola (AMAP) - Responsabile attività formativa: Valeria Belelli (AMAP)

Contatti: E-mail: formazione@amap.marche.it - Tel. 071/808279

Scadenza iscrizioni: **14.10.2026**

Tutti coloro che intendessero partecipare, dovranno compilare il [modulo on-line](#) "Corso Specializzazione Certificazione GFS-PEFC con Rilascio Qualifica Auditor Interno" eseguendo la scansione del codice riportato sotto, oppure collegandosi al sito istituzionale dell'AMAP <https://www.amap.marche.it/corsi> cliccando sul link omonimo all'interno della pagina di pubblicazione corso.



Sul sito del [Servizio Agrometeo Regionale AMAP](#), nella sezione News, vengono pubblicate, con cadenza trimestrale, le proiezioni stagionali valide per il trimestre successivo. Il report ha come finalità quello di illustrare **una possibile tendenza a lungo termine** dell'andamento termico e precipitativo atteso **durante il trimestre successivo**. In particolare, vengono descritte le principali grandezze meteorologiche e ne viene mostrata la loro tendenza media prevista per la stagione corrente mediante l'utilizzo di modelli fisico-matematici a lunga scadenza.

Apri il collegamento per consultare le proiezioni per il periodo Settembre, Ottobre, Novembre al seguente Link: <https://meteo.regione.marche.it/News/Notizia/1423>

Disponibile per la consultazione on line ed il download la guida [Etichettatura del miele e dei prodotti dell'alveare aggiornata al 29 giugno 2026](#) (Riferimenti: DIRETTIVA (UE) 2024/1438 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 14 maggio 2024 e DECRETO LEGISLATIVO 30 dicembre 2025, n. 207).

La presente guida si propone di offrire agli operatori del settore apistico uno strumento per produrre etichette conformi alle normative nazionali ed europee, al fine di tutelare i consumatori e di evitare sanzioni se non si ottempera agli obblighi derivanti dalle suddette norme.

Gli aggiornamenti riguardano le informazioni relative ai **Paesi di origine del miele**. Inoltre, il **miele filtrato** non è più trattato nella guida, poiché la nuova direttiva lo riclassifica come **miele per uso industriale**, destinato esclusivamente a scopi culinari.

L'AMAP organizza la **seconda edizione** del "[Corso specialistico in Orticoltura e progettazione di giardini sostenibili](#)" che si svolgerà nei mesi di settembre, ottobre, novembre e dicembre 2026.

L'obiettivo è creare una figura professionale di giardiniere professionista altamente specializzata, sia a livello pratico che teorico, pronta ad interloquire, interfacciarsi e collaborare con garden designers, progettisti, paesaggisti, vivaisti, architetti, manutentori del verde sia pubblici che privati.

Il corso è rivolto a studenti di agraria, architettura, design, psicologia che vogliano intraprendere un percorso professionalizzante che li colleghi in maniera pratica al lavoro del giardiniere specializzato, e professionisti dei sopra citati settori che desiderino approfondire ed allargare le proprie competenze. Il corso è aperto anche ad aspiranti professionisti del settore.

Modalità di svolgimento e durata del corso:

Il corso è suddiviso in n. **4 moduli distinti** per tematiche e argomenti trattati, **ognuno della durata di n. 5 giorni, per n. 154 ore totali**.

Ogni modulo può essere frequentato singolarmente, tuttavia, solo al completamento di tutti e 4 i moduli sarà possibile iscriversi all'albo di "Giardiniere Specializzato in Progettazione e Manutenzione di Giardini Sostenibili" detenuto dall'AMAP.

La **frequenza è obbligatoria** per **almeno l'80 %** delle lezioni per poter ricevere al termine di ogni modulo l'attestato di partecipazione.

Per le iscrizioni valgono le seguenti scadenze:

- **Modulo 2 – Posticipo** Scadenza iscrizioni: **11/10/2026**

- **Modulo 3 –** Scadenza iscrizioni: **26/10/2026**

- **Modulo 4 –** Scadenza iscrizioni: **16/11/2026**

Tutti coloro che intendessero partecipare, dovranno compilare il [Modulo Iscrizione Corso Specialistico Orticoltura e Progettazione Giardini Sostenibili](#) eseguendo la scansione del codice riportato a fianco, oppure collegandosi al sito istituzionale dell'AMAP <https://www.amap.marche.it/corsi> cliccando sul link omonimo all'interno della pagina di pubblicazione corso.

COSTO: € 600,00 (IVA inclusa) per ciascun modulo

Lezioni c/o

- **AMAP - Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca**

Via Thomas Alva Edison, 2, 60027 Osimo (AN)

- **Villa Malacari**

[Via Enrico Malacari, 2 - 60020 Offagna \(AN\)](#)

- **Az. La Collina Dorata**

Via Torre, 26 – 60020 Offagna (AN)

REFERENTI DEL CORSO: Tutor: Scocco Paola (AMAP) - Responsabile attività formativa: Valeria Beelli (AMAP)

Contatti: E-mail: formazione@amap.marche.it - Tel. 071/808299.

Questionario Rilevazione Bisogni Formativi

L'AMAP, nell'ottica di garantire la migliore offerta formativa, ritiene opportuno effettuare un'indagine per la rilevazione dei bisogni formativi.

A tal scopo l'Agenzia ha previsto un questionario di rilevazione delle caratteristiche, dei bisogni e delle aspettative dei partecipanti alle attività formative organizzate dalla stessa, con l'obiettivo di migliorare l'efficacia e l'individuazione degli interventi.

Pertanto, si invitano, coloro che sono interessati alle attività formative organizzate da AMAP, alla compilazione del "[Questionario Rilevazione Bisogni Formativi](#)"

L'**AMAP**, nell'ottica di garantire la migliore offerta formativa, ha istituito e detiene un "**Albo Formatori**", al fine di poter avere sempre a disposizione un elenco docenti a cui potenzialmente poter conferire incarichi sulla base delle esigenze di erogazione di attività formative.

Tra i requisiti necessari per poter presentare la propria candidatura risulta essenziale possedere un'esperienza professionale, almeno triennale, nell'area formativa prescelta.

Le aree formative individuate dall'Agenzia, definite "Specifiche" e di "Supporto – Trasversali" interessano settori quali, per esempio, quello olivicolo – oleario, zootecnico, forestale, scienze agronomiche, multifunzionalità dell'impresa agricola e benessere operatori.

Contatti e tutta la documentazione utile e necessaria ai fini dell'iscrizione nelle diverse aree tematiche al link: <https://www.amap.marche.it/servizi/attivita-formative>

Regione Marche, nell'ambito del proprio CSR, ha emanato il bando relativo all'Intervento SRH02 "**Formazione dei Consulenti**", che ha visto l'AMAP come unico soggetto beneficiario.

L'intervento prevede l'**erogazione di corsi di formazione** in aula altamente specializzanti, **viaggi studio e visite aziendali** all'estero e in Italia rivolte ai seguenti soggetti:

- consulenti riconosciuti ai sensi del DDPF n. 28 del 18/05/2021;
- liberi professionisti iscritti:
 - all'Ordine dei dottori agronomi e forestali;
 - al collegio dei Periti e Periti Agrari laureati;
 - al collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

Le attività formative, il cui **obiettivo** principale è quello di **promuovere il miglioramento delle professionalità e delle competenze, arricchire le conoscenze e favorire lo scambio di esperienze** verteranno sulle seguenti tematiche: allevamento suini, settore latte, settore zootecnico tecniche di allevamento (brado e semibrado), irrigazione sostenibile-cambiamenti climatici, produzione integrata, gestione e pianificazione economico-finanziaria, accesso al mercato (analisi di mercato, vendita diretta, online), multifunzionalità.

Novità: sono aperte le iscrizioni per le attività formative 2026

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito dell'AMAP al seguente link:

<https://www.amap.marche.it/corsi/complemento-regionale-per-lo-sviluppo-rurale-del-piano-strategico-nazionale-della-pac-2023-2027-iscrizioni-aperte-per-le-attivita-formative-2026-2>

Per ulteriori informazioni:

- Valeria Belelli - Silvia Tagliavento E-mail: formazione@amap.marche.it

È on line il Catalogo degli oli monovarietali – Edizione 2026

È on line l'edizione 2026 del Catalogo degli oli monovarietali, completamente rinnovata nel formato, nella struttura e nella veste grafica, per offrire uno strumento ancora più chiaro, moderno e fruibile.

Il Catalogo racconta e valorizza gli oli di comprovato livello qualitativo, ammessi alla 23^a Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, promossa e organizzata da AMAP. Ogni olio rappresenta l'espressione autentica di una specifica varietà, contribuendo a mettere in luce la straordinaria biodiversità olivicola italiana.

Una delle principali novità riguarda l'organizzazione dei contenuti: gli oli non sono più presentati in ordine alfabetico di varietà, ma suddivisi in base alle tipologie sensoriali. Questa scelta consente una consultazione più funzionale, orientata in particolare all'utilizzo in ambito gastronomico, facilitando l'abbinamento con i diversi piatti in funzione delle caratteristiche organolettiche.

Le tipologie sensoriali sono consultabili sul sito www.olimonovarietali.it, punto di riferimento per approfondire la conoscenza degli oli monovarietali e delle loro peculiarità.

Consulta e scarica il catalogo al seguente link: <https://www.amap.marche.it/progetti/olivicoltura/pubblicazioni/catalogo-oli-monovarietali-2026-della-23-rassegna-nazionale-oli-monovarietali>

Sul sito AMAP è disponibile, per la consultazione online, l'edizione aggiornata del [Repertorio della Biodiversità agraria delle Marche](#).

Ulteriori informazioni su eventi AMAP sono reperibili al sito: <https://www.amap.marche.it/eventi>

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 -2026:

<https://meteo.regione.marche.it/assets/files/dddasr-498-2026-approvazione-e-disciplinare-pi-difesa-integrata-2026-finestra-estiva.pdf> 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 <http://meteo.regione.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 DAL 30/09/2026 AL 06/10/2026

	Offida (215 m)	Montedinove (390 m)	Carassai (143 m)	Cupra Marittima (260 m)	Montalto Marche (334 m)	Ripatransone (218 m)	Castignano (415 m)	Spinetoli (114 m)
T. Media (°C)	19.6 (7)	18.1 (7)	17.7 (7)	18.3 (7)	19.4 (7)	19.6 (7)	18.1 (7)	18.5 (7)
T. Max (°C)	26.8 (7)	25.8 (7)	28.0 (7)	24.2 (7)	25.7 (7)	26.3 (7)	24.6 (7)	25.8 (7)
T. Min. (°C)	14.9 (7)	12.7 (7)	9.9 (7)	13.2 (7)	15.2 (7)	13.8 (7)	13.8 (7)	12.6 (7)
Umidità (%)	63.7 (7)	64.1 (7)	85.4 (7)	65.0 (7)	63.2 (7)	64.6 (7)	62.5 (7)	65.0 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	0.2 (7)	0.2 (7)	0.4 (7)	0.0 (7)	0.2 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)
ETP (mm)	18.7 (7)	18.8 (7)	22.0 (7)	16.1 (7)	16.5 (7)	18.2 (7)	15.9 (7)	18.8 (7)

	Montefiore dell'Aso (58 m)	Castel di Lama (200 m)	Cossignano (290 m)	Montegiorgio (208 m)	Montefortino (772 m)	Sant'Elpidio a Mare (80 m)	Montelparo (258 m)	Fermo (38 m)
T. Media (°C)	17.7 (7)	19.5 (7)	18.7 (7)	18.9 (7)	15.6 (7)	19.3 (7)	16.7 (7)	19.0 (7)
T. Max (°C)	25.0 (7)	27.0 (7)	25.6 (7)	27.4 (7)	24.7 (7)	26.2 (7)	25.8 (7)	27.8 (7)
T. Min. (°C)	11.4 (7)	13.8 (7)	14.6 (7)	12.7 (7)	10.5 (7)	13.5 (7)	9.3 (7)	11.6 (7)
Umidità (%)	85.8 (7)	63.2 (7)	67.9 (7)	76.1 (7)	70.0 (7)	67.2 (7)	68.5 (7)	71.1 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	1.4 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)
ETP (mm)	18.8 (7)	19.7 (7)	17.4 (7)	20.2 (7)	17.7 (7)	18.0 (7)	20.3 (7)	21.2 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

È davvero breve l'intervallo di tempo che separa la perturbazione che sta sfumando sulle regioni meridionali da quella già attiva sul Nord-Ovest, responsabile di precipitazioni diffuse e localmente intense. I fenomeni potranno interessare anche le Marche nella seconda parte della giornata, soprattutto lungo la fascia appenninica, in un contesto caratterizzato da temperature superiori alla norma per effetto dell'afflusso di aria calda dai quadranti meridionali. L'artefice del peggioramento odierno, una saccatura di origine nord-atlantica in discesa dalla Valle del Rodano, tenderà con un discreto successo di chiudersi a vortice proprio sull'Italia. Tuttavia, la figura ciclonica non verrà mai abbandonata dal flusso portante occidentale e seguirà pertanto un classico movimento da ovest verso est, senza sostare sulla nostra penisola. Di conseguenza, anche il baricentro delle precipitazioni si sposterà progressivamente nella stessa direzione e le Marche resteranno in gran parte sottovento

alla dorsale appenninica. Tra venerdì e, più marginalmente, sabato, la circolazione depressionaria riuscirà però ad aggirare la barriera montuosa, consentendo ai fenomeni di estendersi anche ai settori costieri. Buone le condizioni previste per domenica. Marcato il calo termico successivo alla manovra di aggiramento, seguito da un progressivo assestamento dei valori attorno alle medie del periodo.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 8 Cielo fino a molto nuvoloso sulla fascia appenninica; maggiore la variabilità dirigendosi verso le coste. Precipitazioni attese di intense e frequenti, anche sotto forma di rovesci e temporali, sulla dorsale appenninica; occasionali diramazioni anche sul settore collinare e costiero. Venti da sud-ovest e fino a forti sulle zone interne e province settentrionali; meno intensi con contributi da sud-est sulle coste meridionali. Temperature in aumento.

Venerdì 9 Cielo dissolvimenti da nord tra la notte ed il mattino poi ancora nuvolosità in aumento specie sulle province meridionali e settore costiero-collinare. Precipitazioni residui notturni-mattutini a scivolare verso il settore montano meridionale; rovesci e temporali anche tra la mattina ed il pomeriggio in ingresso dal mare e più penetranti a sud. Venti deboli o moderati, inizialmente ancora sud-occidentali poi in rotazione antioraria. Temperature in sensibile calo.

Sabato 10 Cielo nuvolosità parziale o irregolare in tendenziale dissolvimento dall'urbinate. Precipitazioni a carattere sparso e residuale, a scemare verso sud. Venti deboli o moderati nord-occidentali. Temperature ancora in calo le minime.

Domenica 11 Cielo sereno o poco nuvoloso al mattino; schermature a quote prevalentemente alte in estensione da ponente nella seconda parte della giornata. Precipitazioni non previste. Venti generalmente deboli e meridionali. Temperature massime in recupero.

Previsione elaborate dal C. O. di Agrometeorologia –: <http://meteo.regione.marche.it>



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
MARCHE

SVILUPPO
RURALE
MARCHE
2023-2027



Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale di Ascoli Piceno e Fermo

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: AMAP - 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 071/8081-0734/658959**

Prossimo notiziario Mercoledì 14 Ottobre 2026