



Centro Agrometeo Locale - Via Latini, 22 – Jesi  
e-mail: [calan@regione.marche.it](mailto:calan@regione.marche.it)

Tel. e Fax 0731/200961 – Tel. 071/8081  
Sito Internet: [www.meteo.marche.it](http://www.meteo.marche.it)

## OLIVO

### • Maturazione e raccolta delle olive

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm <sup>2</sup> )
FRANTOIO litoraneo	1.5	420
RAGGIA litoraneo	2.1	390
MIGNOLA interno	2.2	386

Anche se le basse temperature dei giorni scorsi hanno rallentato l'evoluzione della maturazione, le varietà **Frantoio, Raggia e Mignola** hanno oramai raggiunto in tutta la provincia gli indici ottimali di maturazione.

Si consiglia pertanto di **procedere con la raccolta di tutte le varietà**, concordando con i frantoiani il calendario di lavorazione delle olive. Si consiglia inoltre di **completare la raccolta del Leccino**, che ha superato già nella scorsa settimana il livello di invaiatura superficiale (indice 3), ritenuto ottimale ai fini della qualità dell'olio ma non della quantità, mentre la consistenza della polpa sta diminuendo.

Ribadiamo l'importanza di osservare le seguenti indicazioni circa il trattamento delle olive dopo la raccolta:

1. conservazione delle olive: deve essere fatta in strati sottili o in cassette traforate, in ambienti aerati e a basse temperature (10-15°C) e non deve essere superiore alle 48 ore;
2. trasporto delle olive: deve essere effettuato in contenitori rigidi di piccole e medie dimensioni e forati.

### • Analisi olio

L'**ASSAM** è ormai un punto di riferimento per la qualificazione dell'olio regionale, ma anche di quello nazionale, essendo in grado di fornire un **servizio pressoché completo di analisi su questo prodotto** così importante dell'agricoltura marchigiana.

Presso il **Laboratorio Agrochimico** di Jesi possono essere determinati i **principali parametri chimico-fisici** richiesti ai sensi del Reg. CE n. 2568/1991 e successive modificazioni (quali acidità, numero di perossidi, costanti spettrofotometriche...), nonché la composizione acidica, il contenuto in polifenoli totali, la ricerca di residui di fitofarmaci.

Presso il Laboratorio di Analisi Sensoriale di Ancona il **Panel Regionale ASSAM-Marche**, riconosciuto dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale) e dal Ministero dell'Agricoltura, **effettua la valutazione organolettica di campioni di olio** ai fini della verifica della conformità alla classe merceologica "olio extravergine di oliva" e delle indicazioni per l'etichettatura, in conformità al Reg. CE n. 640/2008.

I campioni (125 cc per analisi chimiche e 250 cc per Panel test) possono essere inoltrati, indistintamente dalle tipologie di analisi richieste, presso una delle due strutture di riferimento.

Per informazioni più dettagliate, è possibile consultare il sito ASSAM ([www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it) - servizi), o telefonare allo 0731/53033 per le analisi chimiche (e-mail: [laborjesi@assam.marche.it](mailto:laborjesi@assam.marche.it)) o allo 071/808319 per il Panel test (e-mail: [alfei\\_barbara@assam.marche.it](mailto:alfei_barbara@assam.marche.it)).

## CEREALI AUTUNNO VERNINI

### • Semina

La **profondità di semina**, in condizioni ottimali di campo (terreno affinato) si aggira intorno ai **3 – 4 cm**. Con il terreno nudo, le aziende dovranno effettuare la **regimazione delle acque superficiali**, ed a tale scopo si dovrà provvedere alla realizzazione di una adeguata **rete di scoline (fossi acquai temporanei)**, che dovrà tenere conto della pendenza e delle caratteristiche del terreno. Esse dovranno trovarsi a non più di 80m l'una dall'altra.

La **densità ottimale** (numero di semi germinabili a metroquadrato) per le diverse specie viene riportata nella tabella seguente (**dosi maggiori con semine tardive o in condizioni difficili**):

Frumento duro	Frumento tenero	Orzo
350-450 semi/m <sup>2</sup>	400-500 semi/m <sup>2</sup>	250-350 semi/m <sup>2</sup>