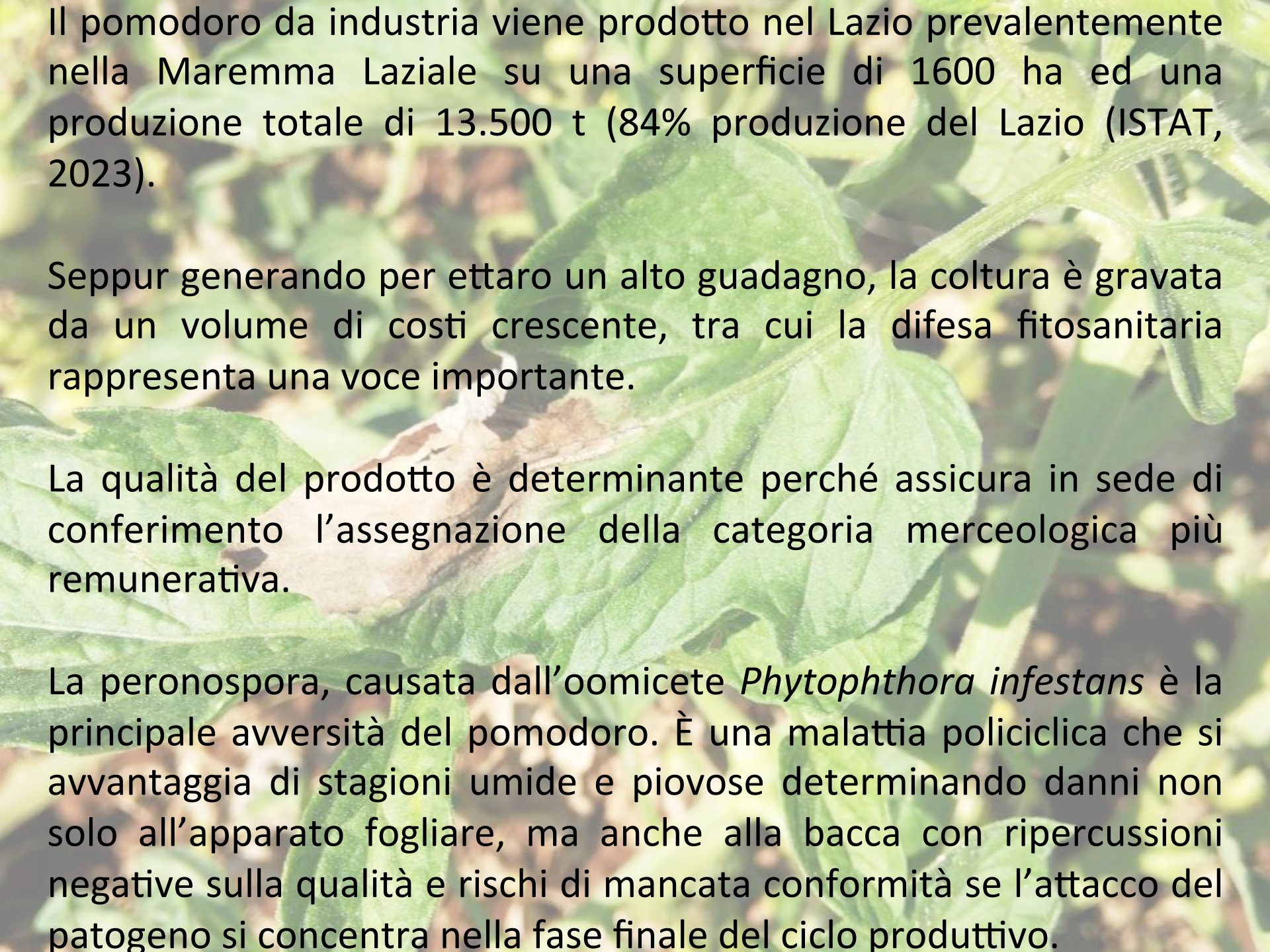


ACCORDO EX ART. 15 DELLA LEGGE 7 AGOSTO 1990 N. 241

tra ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio)
e l'Università degli Studi della Tuscia – Dipartimento per la innovazione nei sistemi Biologici,
Agroalimentari e Forestali (DIBAF)

“progettazione, esecuzione e validazione di
un modello previsionale per il controllo della
peronospora del pomodoro da industria nella
maremma laziale”.

Gabriele Chilosi, Roberto Mariotti, Ernesto Lombardi, Luca Ligios, Merima Jasarevic

A close-up photograph of a tomato plant. The background is filled with green, serrated leaves. In the foreground, a single leaf is prominently displayed, showing a large, irregular brown necrotic lesion on its surface, characteristic of late blight. The lighting is natural, highlighting the texture of the leaves and the damage.

Il pomodoro da industria viene prodotto nel Lazio prevalentemente nella Maremma Laziale su una superficie di 1600 ha ed una produzione totale di 13.500 t (84% produzione del Lazio (ISTAT, 2023).

Seppur generando per ettaro un alto guadagno, la coltura è gravata da un volume di costi crescente, tra cui la difesa fitosanitaria rappresenta una voce importante.

La qualità del prodotto è determinante perché assicura in sede di conferimento l'assegnazione della categoria merceologica più remunerativa.

La peronospora, causata dall'oomicete *Phytophthora infestans* è la principale avversità del pomodoro. È una malattia policiclica che si avvantaggia di stagioni umide e piovose determinando danni non solo all'apparato fogliare, ma anche alla bacca con ripercussioni negative sulla qualità e rischi di mancata conformità se l'attacco del patogeno si concentra nella fase finale del ciclo produttivo.

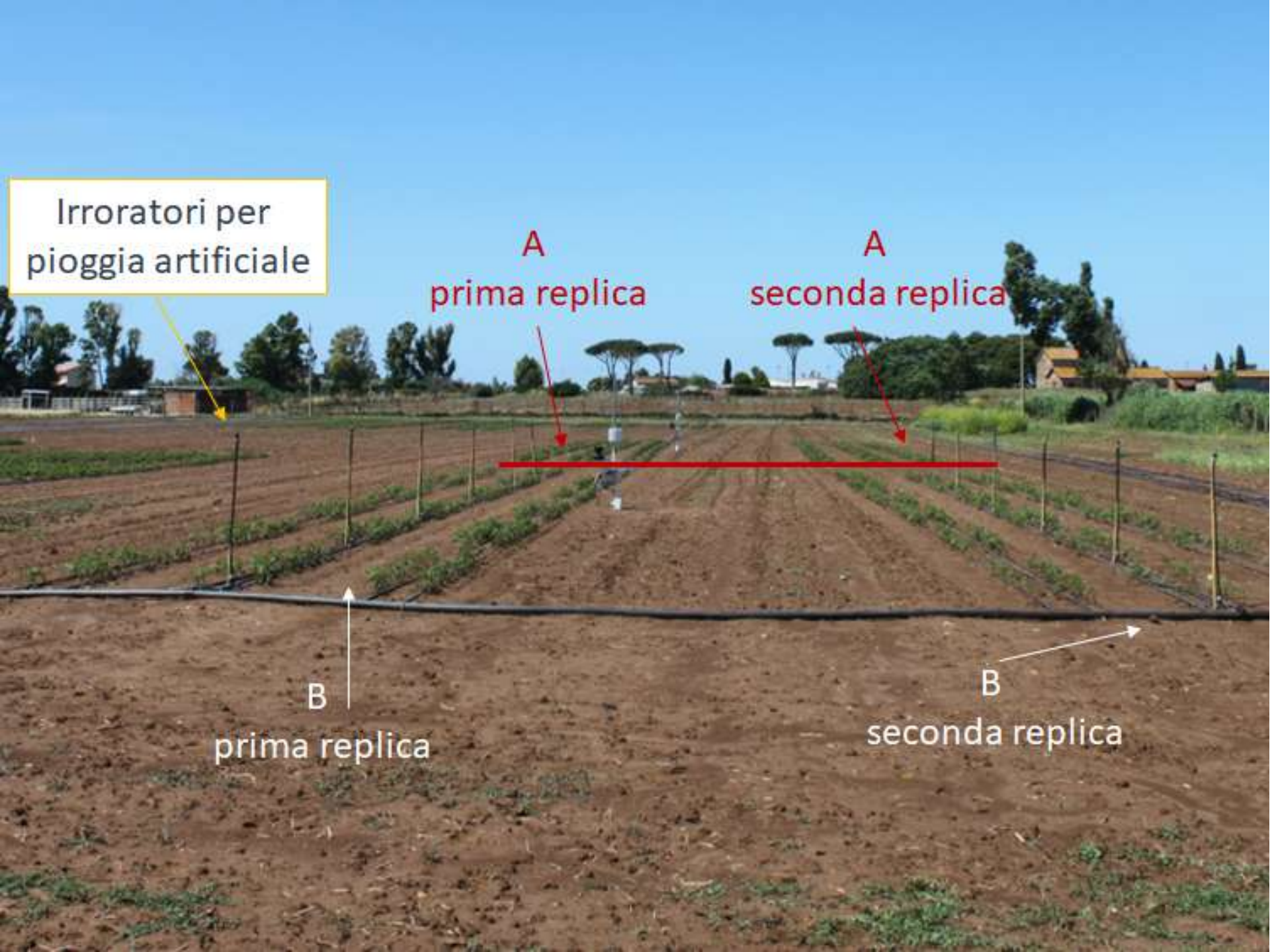
Irroratori per pioggia artificiale

A
prima replica

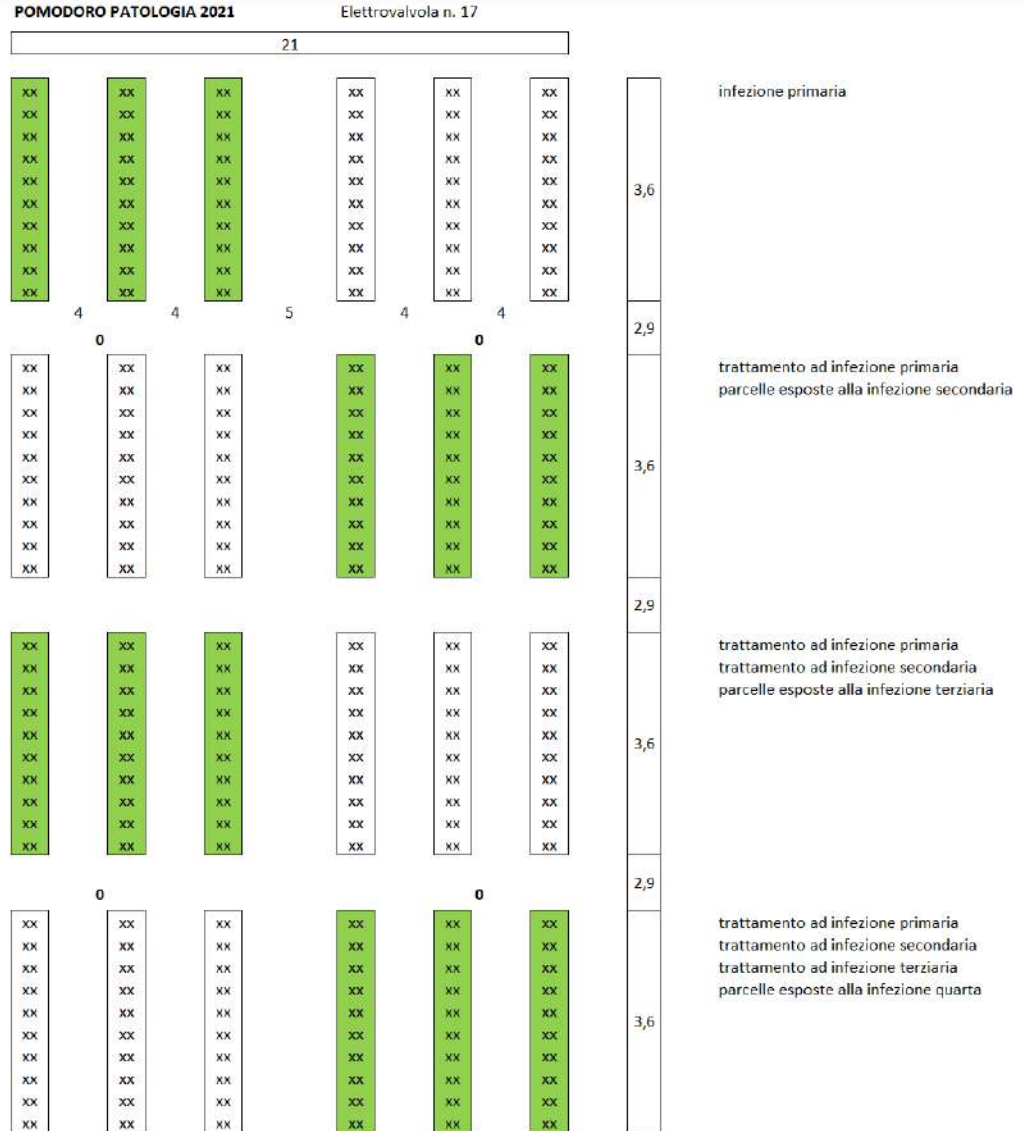
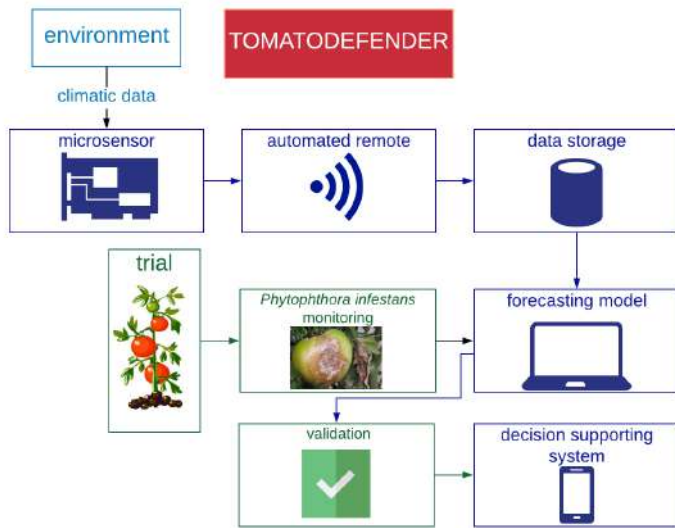
A
seconda replica

B
prima replica

B
seconda replica



Schema sperimentale



■ Algoritmo ARSIAL

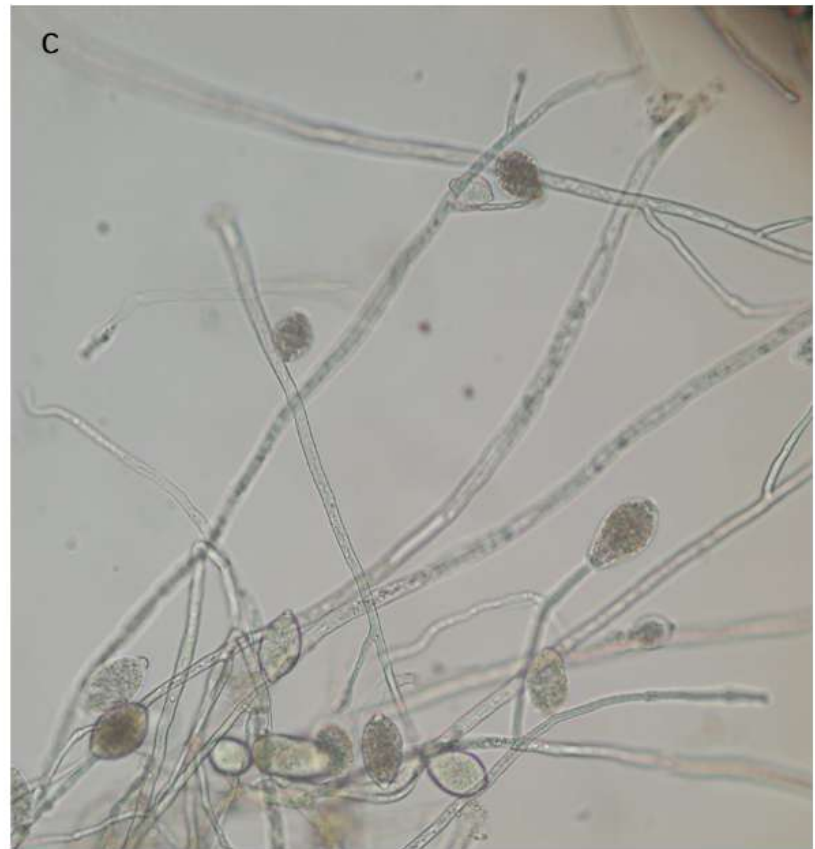
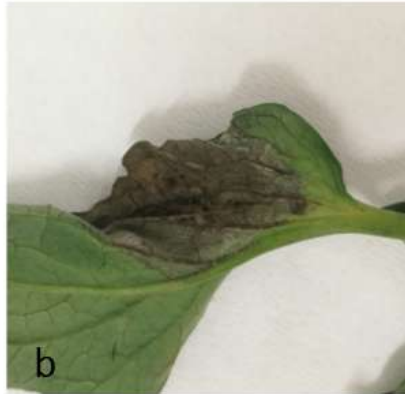
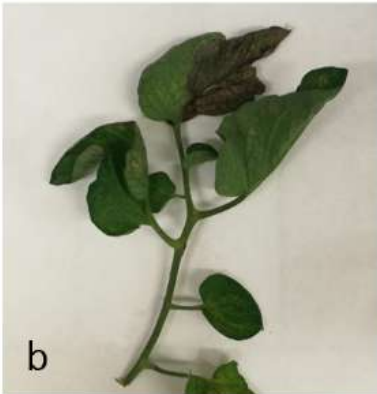
□ Algoritmo IPI/MISP

0 sprinkler

stazione agrometeo



Analisi eziologica

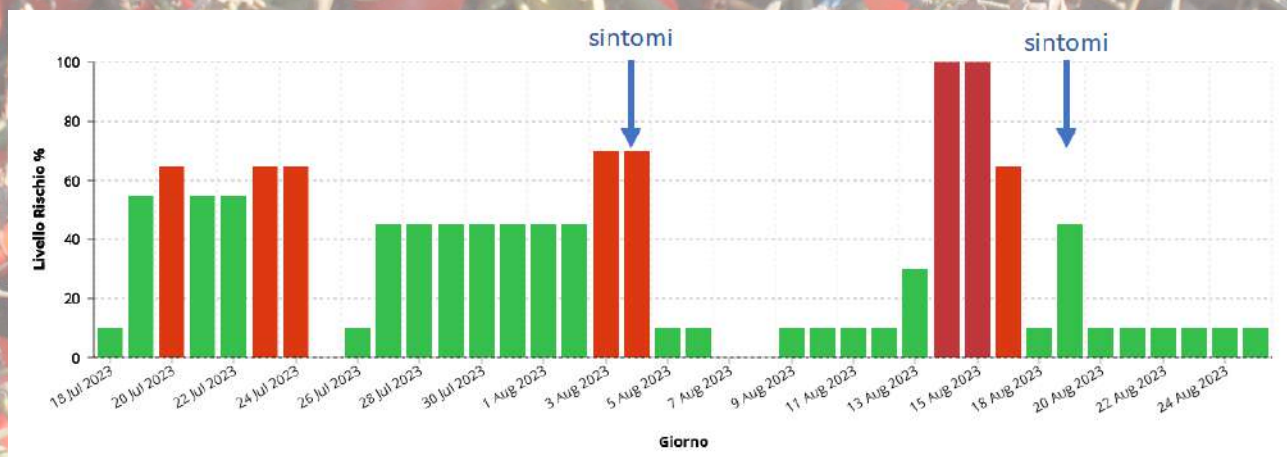


captaspore



Parametri efficaci per la determinazione della soglia di rischio:

- bagnatura fogliare
- umidità
- temperatura



RACCOMANDAZIONE (UE) 2022/553 DELLA COMMISSIONE

del 5 aprile 2022

relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell'*Alternaria* negli alimenti

Alimenti	Alternariolo (AOH) (µg/kg)	Alternariolo monometil- etere (AME) (µg/kg)	Acido tenuazonico (TeA) (µg/kg)
Prodotti trasformati a base di pomodori	10	5	500
Paprika in polvere	—	—	10 000
Semi di sesamo	30	30	100
Semi di girasole	30	30	1 000
Olio di girasole	10	10	100
Frutta a guscio	—	—	100
Fichi secchi	—	—	1 000
Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	2	2	500