

Lobesia botrana: medidas de control en épocas de cosecha

14 febrero, 2020



Luego de tres operativos de control sobre esta plaga, en los cuatro Oasis productivos de Mendoza, los niveles de detección del insecto han disminuido un 95%, siendo el Oasis Sur el de mejores condiciones sanitarias. Sobre 16.000 hectáreas, 11.000 están libres de tratamientos desde hace 2 campañas y no presentan detecciones de Lobesia botrana o polilla de la vid, por lo que desde ISCAMEN se presentó la documentación necesaria para solicitar el reconocimiento de área libre al Senasa, sobre la superficie mencionada.

Para sostener los logros alcanzados, en época de cosecha es importante que el sector productivo realice acciones preventivas a fin de evitar una dispersión de la plaga hacia zonas con menor incidencia; para este fin **se encuentra en funcionamiento un puesto de control fitosanitario transitorio ubicado en la intersección de las rutas 40 y 143, en la localidad de Pareditas, San Carlos; el cual inspecciona exclusivamente cargas comerciales y busca proteger la óptima situación sanitaria de San Rafael y General Alvear.**

En Mendoza la Resolución 29-I-14 del ISCAMEN establece diversas obligaciones para el movimiento de uva, limpieza, transporte y otros requisitos a fin de evitar la dispersión de la plaga y hace pasible a los infractores, que ponen en riesgo la situación fitosanitaria alcanzada, de fuertes multas.

Exigencias para el movimiento de uva

Todo movimiento de uva desde la finca hasta la bodega, acopio y/o empaque, cualquiera sea su envase contenedor, debe ser cubierto en su totalidad con carpa o malla de trama 80%. Si la

carga es a granel, debe quedar un espacio de al menos 10 centímetros entre la parte superior de la carga y el borde de la baranda.

Queda restringido el traslado de uva en fresco, cualquiera sea su tipo, desde el Oasis Norte o Este hacia el Valle de Uco o Sur y desde el Valle de Uco hacia el Oasis Sur de Mendoza. Se permite únicamente el traslado de uva una vez realizado el proceso de obtención del mosto dentro del Oasis de origen.

En este sentido, las Barreras Sanitarias internas de Zapata, Tupungato y Pareditas realizan acciones para cumplimentar estas medidas.

Los traslados podrán realizarse llevando a cabo el proceso de obtención del mosto (descobajado, molienda, escurrido y prensado) dentro de los oasis de origen de la uva, para luego proceder al traslado del mosto virgen y/o en fermentación obtenido de uvas blancas o mezclas. En estos casos, el mosto deberá estar libre de restos sólidos, como orujos y escobajos, los cuales podrían constituir un medio de dispersión de la plaga *Lobesia botrana*.

Respecto de las uvas tintas, podrán trasladarse molidas con los orujos para su fermentación.

Limpieza a fondo en bodegas y transportes

Los usuarios de cualquier tipo de envases contenedores de uva para cosecha y acarreo deben lavarlos con agua a presión. Todo contenedor utilizado para el traslado de las uvas hacia las bodegas, como tachos, bandejas, cajas cosecheras de distintos materiales, bienes, gamelas –sin importar el lugar de procedencia de la uva– debe ser sometido a esa práctica, previo a su egreso de los establecimientos elaboradores.

El mismo procedimiento de limpieza debe realizarse con la carpa del camión, así como retirar restos de racimos de las barandas, buches y cadenas, en caso de cargas realizadas a

granel.

El operativo de limpieza de todo material de transporte es responsabilidad tanto de la bodega como del transportista, el cual debe transitar con los envases limpios, sin restos vegetales y con el correspondiente certificado entregado por la bodega, solamente para esa carga.

El mismo criterio deben seguir acopiadores y/o empacadores y transportistas.

Máquinas cosechadoras

Es obligación lavar con agua a presión en cada finca las maquinarias utilizadas, especialmente las cosechadoras mecánicas, previo al egreso de la misma.

Las máquinas cosechadoras que luego de trabajar en el Oasis Norte y Este se dirijan a otra provincia o hacia los oasis Centro y Sur de Mendoza, deben realizar la desinsectación en la sede de ISCAMEN en Km 8, Guaymallén, donde se emite un certificado de desinfección. Ese procedimiento también lo deben realizar aquellos usuarios de maquinarias que hayan prestado servicio en el Valle de Uco y se dirijan al Oasis Sur o a otra provincia.

La desinsectación obligatoria para la maquinaria de cosecha de uva debe realizarse, previo pedido de turno, en el Centro de Desinsectación que el ISCAMEN dispone en calle Silvano Rodríguez s/n, distrito Km 8, Guaymallén. Los propietarios, usuarios o tenedores por cualquier título de maquinarias deben presentar al ISCAMEN un plan de trabajo quincenal, mientras que los costos de la desinsectación de maquinarias quedan a cargo de los interesados.

RECOMENDACIONES

Antes y durante la cosecha:

- No realizar tratamientos generalizados con insecticidas.

- Tener especial cuidado en la cosecha. La polilla puede viajar en los elementos de trabajo, ropa de los operarios, tractores e implementos y los materiales usados en la cosecha: tachos, tijeras y carpas.
- No utilizar elementos de trabajo que se hayan usado en viñedos posiblemente afectados.
- No permitir el ingreso de maquinaria cosechadora si la misma muestra presencia de restos vegetales. Exigir la limpieza previa de dichos elementos.
- Realizar una cosecha completa y prolija, evitando dejar racimos en donde la plaga pueda continuar su ciclo reproductivo.
- Asesorarse con un técnico de confianza

Luego de cosecha se recomienda:

- Descargar la fruta remanente después de la cosecha y destruir los residuos vegetales de cosecha dentro del mismo predio (melesca).
- Podar las plantas de vid para facilitar los tratamientos que deban realizarse en el futuro, con productos aprobados por el Senasa y destruir el material resultante de la poda dentro del mismo predio.
- Denunciar ante el ISCAMEN la presencia o daño sospechoso de la plaga.
- Permitir el ingreso de los inspectores oficiales de ISCAMEN para realizar supervisiones o fiscalizar las actividades de vigilancia y control.
- Asimismo, se recomienda a las bodegas de las zonas con presencia de polilla de la vid destruir escobajos, orujos frescos y otros subproductos obtenidos del proceso industrial
- Los vecinos de las zonas rurales y urbanas que tengan parras de uva en sus casas deben recolectar todos los racimos. No dejar racimos en los viñedos y parrales caseros es fundamental para evitar que la plaga se disperse.