



ALMENDRO

Avispilla del almendro

Las zonas afectadas por esta plaga siguen siendo los municipios de Jumilla (**parajes La Celia, Dehesilla y Montesinos**) y de Yecla (**parajes Campules y Fuente del Pinar**), siendo esta última la única zona donde la plaga se ha extendido a otras parcelas vecinas.

Recordar que las almendras afectadas por la avispilla quedan en los árboles, ya que en el momento de la recolección no se produce su caída. Estas almendras presentan en su interior una larva de color blanquecino, la cual pasará todo el invierno en su interior, produciéndose la salida de nuevos adultos hacia mediados o finales de marzo.

En otras zonas de cultivo de almendro, donde después de la recolección se hayan quedado las almendras en el árbol, se aconseja abrir estas almendras para comprobar la presencia o no de la larva en su interior.

Para disminuir el riesgo de ataque y evitar su propagación de cara a la campaña siguiente, será importante tomar una serie de medidas, entre las cuales destacamos:

- 1º Retirada de las almendras afectadas de los árboles de forma manual, evitando su caída al suelo.
- 2º Las almendras afectadas y recolectadas deben destruirse seguidamente, no deben ser almacenadas. Destruirlas mediante la quema de las mismas.
- 3º No guardar las almendras afectadas como combustible para las estufas, ni para alimento del ganado u otros usos.

OLIVO

Recolección de la aceituna

Esta es una operación cultural decisiva para la obtención de aceites de calidad, tanto por la época como por la forma en la que se realiza. El objetivo ha de ser conseguir la mayor cantidad de aceite y de mejor calidad. Ambas cosas son compatibles, pues en el momento del envero de los frutos, que es cuando el aceite es de mejor calidad, ya está prácticamente formado todo él.

La calidad del aceite, por lo que se refiere a los índices físico-químicos, se mantiene constante en un largo periodo después de la maduración, siempre que la aceituna se mantenga en el árbol.

Para iniciar la recolección en cada una de las variedades aconsejamos seguir el Índice de madurez siguiente:



Índice de madurez

CLASE 0: Piel verde intenso.

CLASE 1: Piel verde amarillento.

CLASE 2: Piel verde con manchas rojizas en menos de la mitad del fruto, inicio de envero.

CLASE 3: Piel rojiza o morada en más de la mitad del fruto, final de envero.

CLASE 4: Piel negra y pulpa blanca.

CLASE 5: Piel negra y pulpa morada sin llegar a la mitad de la pulpa.

CLASE 6: Piel negra y pulpa morada sin llegar al hueso.

CLASE 7: Piel negra y pulpa morada totalmente hasta el hueso.

Siendo: A, B, C, D, E, F, G, H, el número de frutos de las clases 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, respectivamente

El índice de madurez se obtiene por la fórmula:

$$I.M. = \frac{A.0 + B.1 + C.2 + D.3 + E.4 + F.5 + G.6 + H.7}{100}$$

I.M. = 3'5 Para variedades que desarrollan color (Cornicabra, Changlot Real, Manzanilla, Cuquillo, Manzanet, Picual, Hojiblanca ,etc)

I.M. = Menor de 2,5 (Arbequina y Blanqueta)

De los métodos manuales de recolección, el ordeño es el más indicado, ya que los frutos no son dañados, en tanto que el vareo es causa de abundante daño en los frutos. La recolección mecanizada mediante vibradores de troncos es comparable al ordeño en cuanto a la ausencia de daños y aconsejable desde el punto de vista económico.

Un factor a tener en cuenta es que cualquiera que sea el método de recogida, es absolutamente necesario recolectar por separado la aceituna del suelo y la del árbol.

Por último también será necesario que el transporte a la almazara se realice con los mayores cuidados para no producir daños en los frutos



CÍTRICOS

Mosca de la fruta

El tiempo soleado y la subida importante de temperaturas que experimentamos en la mitad y fin de la semana pasada, donde alcanzaron niveles muy altos para la época, ha tenido una respuesta rápida en la dinámica poblacional de la mosca en algunas zonas de producción y variedades. Así pues, en el Valle del Guadalentín y litoral de Mazarrón y Águilas, así como Vega Media y Baja del Segura, los niveles de capturas en trampa cebada con feromona sexual han aumentado de forma notable. Esta subida incluso se está notando en zonas más altas como Blanca, donde llevábamos semanas registrando retrocesos, y en la semana pasada se registró un cambio drástico subiendo también sus capturas. Como única excepción tenemos la zona del Campo de Cartagena donde los niveles en general se mantienen similares (bajos o muy bajos), e incluso, en algunas estaciones en retroceso, aunque como siempre advertimos pueden darse excepciones con situaciones distintas.

Por lo que observamos, como suele ser habitual en esta época existe una gran diferencia entre zonas y variedades, no obstante en cuanto a niveles de capturas destacan la zona de Mazarrón y Águilas con 4-6 CTD, el Valle del Guadalentín, en especial en pomelo y limón (1-4 CTD), y Santomera-Abanilla con capturas de 2-6 CTD. Como vemos niveles altos y que obligarían a realizar intervenciones si los frutos se encuentran en envero o maduración.

Ácaros

Como advertimos la semana pasada, en muchas explotaciones están teniendo presencia importante de araña roja y, en especial de ácaro oriental, el cual está siendo muy difícil su control en las últimas campañas.

Mosca blanca

Algunas plantaciones en el Campo de Cartagena y otras zonas de producción comienzan a tener fuerte presencia de mosca blanca.

HORTALIZAS

Alcachofa

Durante la semana pasada empezaron a detectarse las primeras capturas de adultos de esta *Gortyna xanthenes* (taladro de la alcachofa) en las estaciones de lepidópteros colocadas en la Región de Murcia.



Otras incidencias fitosanitarias que se han detectado en este cultivo y que puntualmente podrían ser objeto de un tratamiento fitosanitarios son los caracoles y babosas, se trata de un problema relacionado con las condiciones ambientales (rocíos), con la higiene de la plantación, sus márgenes y el estado de las parcelas colindantes.

De forma especial debemos vigilar la presencia de *Ostrinia* en alcachofa, ya que además de los daños que puede causar en este cultivo, la plaga puede reproducirse aquí de forma importante, y constituir un problema severo en la siguiente alternativa de cultivos, como es el pimiento de invernadero.

Por último añadir que se ha detectado la presencia en algunas de las parcelas visitadas, de topillos pero sin ser este un problema de especial relevancia hasta el momento.

Hortalizas al aire libre

Las condiciones ambientales de altas humedades siguen determinando las patologías de los cultivos, favoreciendo las infecciones fúngicas y, en algunos casos, bacteriosis. Los mildius en lechuga y brasicáceas, así como *Botrytis* y *Sclerotinia*, y algunos otros hongos más específicos, como *Stemphyllium* en lechugas Baby y romanas o *Septoria* y *Cercospora* en apio, son los problemas más frecuentes que pueden verse favorecidos por estas condiciones ambientales.

En variedades de lechuga, espinaca u otras hortalizas, con resistencias a mildiu, en condiciones de fuerte presión de la enfermedad, puede ser importante la realización de algún tratamiento con fungicidas específicos, reduciendo así el riesgo de que se remonte esas resistencias introducidas en las variedades.

En cultivos de brasicáceas debe vigilarse también la posible presencia y evolución de la mosca blanca *Aleurodes*. En el manejo de esta plaga, debe tenerse un especial cuidado con los tratamientos, evitando dañar la presencia de auxiliares, que tan importantes son en la contención natural de esta plaga.

En cuanto al virus del rizado del tomate de Nueva Delhi hay que aclarar que debido a la presencia de esta enfermedad en la Comunidad y a la presión de mosca blanca virulífera que se encuentra activa, no es recomendable la plantación de Calabacín al aire libre. En primer lugar porque en las condiciones actuales, es previsible que esta enfermedad cause daños que difícilmente hagan económicamente rentable la producción para el agricultor y en segundo lugar porque lo normal es que se convierta en un foco de vectores del virus que podría ser perjudicial para las plantaciones de calabacín cercanas que se encuentren bajo abrigo. Al respecto añadir que sigue en vigor la orden Orden de 7 de febrero de 2014, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se declara la existencia de la plaga y se dictan medidas fitosanitarias obligatorias para combatir al virus y a sus insectos vectores.



Tomate

Las condiciones climatológicas que estamos teniendo, están favoreciendo un buen desarrollo de las plantaciones de tomate, en las que las enfermedades fúngicas están pasando, de momento, bastante desapercibidas.

Como excepción estarían la oidiopsis *Leivellula* y de forma mucho más puntual, el oidio *Erisyphe*, enfermedades sobre las que deben adoptarse las medidas de prevención y vigilancia necesarias. Los tratamientos preventivos de azufre pueden constituir una buena herramienta para la prevención de estas enfermedades, con acción también sobre ácaros. Sin embargo, si se observan síntomas activos de la enfermedad, que van en aumento, debe recurrirse a antioidios específicos, teniendo la precaución de no realizar más de dos aplicaciones consecutivas con el mismo fungicida, ni otros de la misma familia química.

En cuanto a plagas, aunque las condiciones climatológicas puedan ser favorables para su multiplicación, la incidencia está siendo especialmente baja en el caso de las más importantes, como *Tuta* y moscas blancas. La presencia y actividad de la fauna auxiliar, junto a un mejor manejo de las medidas de prevención y control, están ayudando a esta baja incidencia de plagas.

A pesar de ello, es fundamental no relajarse y mantener la vigilancia sobre estas plagas, especialmente *Tuta*, adoptando todas las medidas de prevención y control recomendadas, para evitar que repunte el problema.

Siguen detectándose incidencias de otras plagas, como ácaros, tanto *Vasates* como araña roja y, en menor medida, de *Liriomyza*.

GENERAL

Aviso: Retirada del Metil-tiofanato

Recientemente, ha sido publicado el Reglamento de no-renovación de la materia activa Metil-tiofanato, el cual figura adjunto en este correo.

Los plazos máximos que establece el reglamento son:

- Cancelación de los registros: como máximo el 19 de abril de 2021.
- Periodo de gracia: como máximo el 19 de octubre de 2021.

En próximas fechas el MAPA establecerá mediante resoluciones de revocación las fechas concretas en las que se hará efectiva esta retirada para cada uno de los formulados comercializados de este fungicida.



Recordatorio: No-renovación de las materias activas Clorpirifos y Clorpirifos-Metil

Recordamos que el pasado 13 de enero de 2020 se publicaron los Reglamentos (UE) 2020/17 y 2020/18 mediante los cuales no renovaba la aprobación de las sustancias clorpirifos y clorpirifos-metil con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la comercialización de productos fitosanitarios.

En resoluciones de cancelación de los formulados a base de estas dos sustancias activas, emitidas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se ha establecido como **fecha límite de utilización por parte de los agricultores el día 16 de abril de 2020, fecha que coincide con la fecha límite de venta.**

Por todo ello, dado que el Ministerio no ha autorizado ningún uso excepcional para estas dos materias activas, a partir de la fecha antes indicada no podrán utilizarse productos fitosanitarios que contengan dichas materias activas.

Campañas de exportación

A continuación, se muestra un resumen de las campañas con acuerdos bilaterales entre España y países terceros para la exportación de distintos productos vegetales que se encuentran activas en estos momentos:

Producto vegetal	País	Fecha inscripción	Observaciones
Cítricos	Australia, Corea, China, México, EE.UU. limón fino	Finalizado	Los almacenes de confección precisan de una inspección previa por una entidad certificadora
Limón fino	EE.UU.	Finalizado	Los almacenes de confección precisan de una inspección previa por una entidad certificadora
Pimiento y tomate	EE.UU.	Finalizado	Pimiento solo invernaderos de Alicante y Almería y Tomate invernaderos de Almería y Murcia o los municipios de Carchuna y Albuñol en Granada
Tomate	Canadá	Finalizado	

Para todas las campañas es imprescindible realizar en **almacén** cada campaña, una **primera inspección obligatoria antes de formalizar el listado del Registro.**

Duración de las campañas: Del **14 de septiembre de 2020 al 31 de agosto de 2021**, excepto las de Tomate y Pimiento a EE.UU., que finaliza el 30 de abril de 2021 y Aguacate a ese mismo destino que finaliza el 31 de mayo de 2021.



Nuevo: Exportación de caquis con destino Perú

Aviso: Las Pautas generales por ahora son PROVISIONALES (Condicionado a autorización expresa por parte de SENASA en referencia a la obligación del PT de “Informar con 45 días de anticipación al inicio de la primera exportación, para la participación de 02 especialistas del SENASA para verificar las inspecciones y tratamiento de frío de los envíos de caqui fruto fresco”).

Los plazos a tener en cuenta en esta campaña son los siguientes:

- Periodo de presentación de solicitudes de parcelas y almacenes por parte del operador: Del 29 de octubre al 5 de noviembre de 2020.
- Periodo de revisión y formalización de solicitudes por parte de la EA: Del 29 de octubre al 9 de noviembre de 2020.
- Periodo de presentación de modificaciones por parte del operador: Del 29 de octubre al 5 de noviembre de 2020 y el 9 de noviembre de 2020.
- Periodo de revisión y validación por parte de la CC.AA.: Del 29 de octubre al 10 de noviembre de 2020.
- Periodo para primera inspección de almacenes: Del 29 de octubre al 10 de noviembre de 2020.
- Duración de la campaña: Del 29 de octubre de 2020 al 28 de febrero de 2021.

Les recordamos que, para que los operadores puedan presentar solicitudes de parcelas y almacenes, las Entidades Auditoras (EA) deben solicitar a través de CEXVEG la autorización a la Comunidad Autónoma (CC.AA.) para poder participar en la campaña. Así mismo, la CC.AA. tiene que validar esta solicitud de la EA en CEXVEG.

Para más información en la dirección de correo cexveg@mapama.es o en el teléfono de atención al usuario **91 322 51 41 y 91 322 51 03**.

Murcia, 4 de noviembre de 2020.