



ESTADO SANITARIO DE LOS CULTIVOS

Servicio de Sanidad Vegetal

Periodo del 8 al 15 de noviembre de 2005

HORTALIZAS

Enfermedades fúngicas.- Las lluvias persistentes y elevadas humedades de estos días, van a favorecer el desarrollo de diversas enfermedades de origen fúngico. Así, en lechuga, los mayores problemas los puede producir Mildiu en las variedades más sensibles. En variedades con resistencia a esta enfermedad puede ser conveniente, en estos momentos de alto riesgo, realizar alguna intervención puntual contra Mildiu, para dificultar la aparición de nuevas cepas que se salten la resistencia. También en lechuga, especialmente en tipos baby y romana, van a incrementarse los problemas de Stemphyllium. En algunas parcelas, la proliferación de Sclerotinia y Botrytis, enfermedades de muy difícil control químico en este cultivo, pueden darse también.

En brócoli y coliflor, los mayores problemas de enfermedades los pueden provocar Mildiu, seguido de Alternaria y, en plantaciones más avanzadas, Sclerotinia.

En apio, de seguir las condiciones de alta humedad, además de Sclerotinia, las enfermedades más frecuentes a vigilar serían Septoria y Cercospora.

En tomate, el problema que presenta mayor riesgo es Botrytis, de la que ya habían aparecido síntomas hace algún tiempo, y en los próximos días puede aumentar de forma considerable y generalizada. Para evitar favorecer su desarrollo, además de realizar alguna intervención con antibotrytis específicas o funguicidas reseccantes, es fundamental ventilar al máximo posible, cuando las condiciones ambientales lo permitan, así como evitar tocar las plantas en estas condiciones de humedad, no realizando entutorados, deshojados o podas que provocan heridas por donde penetra la enfermedad.

En algunas parcelas, especialmente las que tengan antecedentes en los dos últimos años, pueden producirse problemas de Mildiu, enfermedad de muy difícil control cuando se manifiesta, contra la que los tratamientos deben realizarse de la forma más preventiva posible. También es posible en tomate que evolucionen algunos problemas de Alternaria.

Bacterias.- Las enfermedades de origen bacteriano, como la mancha negra en tomate o bacterias en lechuga, se ven también favorecidas por las condiciones de fuertes humedades. Los tratamientos contra estas enfermedades son difíciles, debiendo prevenirse lo mejor posible con productos cúpricos.

CÍTRICOS

Mosca de la fruta.- Descenso generalizado de las poblaciones de adultos de mosca de la fruta, favorecido por las condiciones climatológicas de la última semana (bajada de temperaturas y humedades altas con lluvias o rocíos intensos), que de mantenerse, podrían reducir de forma clara la incidencia de la plaga. A pesar de todo, debe continuarse la vigilancia sobre su evolución por si fuese necesario actuar en algún caso concreto, especialmente parcelas ubicadas en zonas muy cálidas o zonas abrigadas.

Alternarias.- La presencia de agua líquida sobre las hojas más tiernas de los brotes que pueda tener el cultivo, unido a temperaturas cálidas, pueden dar lugar a contaminaciones del hongo *Alternaria alternata* patovar citri, especialmente en plantaciones sensibles al mismo (Fortunas, Novas). El riesgo puede ser mayor si la plantación no ha sido podada recientemente y presenta una gran densidad de masa foliar que dificulte su aireación.

A 25° hacen falta 8 horas de superficie foliar mojada y a 15°, bastantes más horas. Aunque esta no es una época de riesgo severo para el cultivo, ya que la enfermedad suele afectar preferentemente a hojas muy tiernas y frutos jóvenes, si las condiciones fuesen excepcionalmente muy favorables durante bastante tiempo, se podrían producir algunos daños.

Otras Alternarias no específicas, pueden causar problemas en frutos de la variedad Navel, generalmente a partir de contaminaciones primarias a través del ombligo, donde la presencia de agua líquida y pequeñas heridas o cicatrices, pueden favorecer la penetración del patógeno, induciendo una maduración precoz y posteriormente, la podredumbre y caída de la fruta afectada

UVA DE MESA

Podredumbres del racimo.- Las condiciones climatológicas de los últimos días son muy favorables para acelerar el avance y proliferación de las podredumbres que afectan al racimo, especialmente si las parras no han sido protegidas de la lluvia con la cobertura plástica correspondiente.

Recordamos que de todas las podredumbres que pueden afectar al racimo, solo Botrytis tiene cierta posibilidad de control (siempre preventivo), utilizando productos antibotrytis específicos. Para el resto de podredumbres (ácida y fúngicas secundarias) no hay posibilidad de control, ni siquiera preventivo, así que deben evitarse tratamientos inútiles al cultivo.

Además, en cualquier caso, deberá tenerse en cuenta el plazo de seguridad de los productos aplicados con el fin de evitar que la recolección tenga lugar antes de que haya transcurrido el citado plazo, de manera que no aparezcan residuos en la fruta. Conviene tener en cuenta que tanto a través del Plan Nacional de Residuos como de otros programas de control de calidad, por parte de la Administración se muestrean de forma sistemática frutas y verduras para ser analizadas antes de ser puestas a la venta, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria de los consumidores, siendo responsables los agricultores de los problemas que pudieran detectarse en sus frutos, siempre que no

puedan demostrar el conocimiento de la situación del cultivo por parte del comercializador de la misma.

Castañeta.- Las trampas cebadas con feromona sexual deberán ser colocadas de forma inmediata en aquellas parcelas que se desee conocer el ciclo de vuelo de adultos, ya que es probable que en pocos días comiencen a aparecer los primeros adultos en las parcelas donde la plaga esté presente.

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 durante un largo periodo de tiempo 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 abundantes daños 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.

FRUTALES

Labores de poda.- Estas labores han finalizado prácticamente en todas las variedades extratempranas de frutales. En las variedades de media temporada y tardías se están iniciando las mismas. Para estas últimas parcelas recordamos las normas que deben seguirse al realizar estas labores:

- Eliminar todos los brotes que presenten daños de Oidio, síntomas de Chancro, perforaciones de Barrenillos, frutos momificados, etc., ya que son fuente segura de problemas y contaminaciones a lo largo del cultivo siguiente, así como la madera dañada por el granizo, en el caso de plantaciones que hayan sufrido daños del mismo.
- Evitar podas severas, y en los casos en que sean precisas y se realicen cortes en ramas de mayor diámetro, aplicar sobre las heridas de poda un mastic cicatrizante que evita la contaminación de la misma por parte de diferentes hongos de madera que siempre están presentes en el medio ambiente, y además evita el agrietamiento de la madera y su destrucción prematura. Tal aplicación evita así mismo que el agua pueda dormir o permanecer en la herida, colaborando así a la pudrición de la madera.
- En caso de árboles afectados de Verticillium, la poda deberá eliminar la madera que presente síntomas (anillos oscuros concéntricos en su interior), hasta alcanzar madera sana (que dejen de verse tales anillos en la médula).
- Sacar del cultivo y destruir lo antes posible los restos de madera de poda, especialmente en el caso de presencia de plaga de barrenillos. No guardar madera en leñeras cercanas al cultivo y en tal caso, procurar aislarla del exterior de forma eficiente.
- En plantaciones con problemas de gusano cabezudo, deberán eliminarse los árboles con síntomas más graves y que se encuentran en situación irreversible, destruyendo de la mejor forma posible el cuello y las raíces principales, lugar donde se localizan las larvas de la plaga y que pueden dar lugar a adultos el próximo año, que volverán a atacar al resto de la plantación

La Alberca, 15 de noviembre de 2005