

# **Lobesia botrana: medidas de control preventivas en época de cosecha**

2 febrero, 2024



**El Iscamen asistió a más de 7500 productores vitícolas en 130 mil hectáreas de vid para evitar la dispersión de la plaga.**

El Ministerio de Producción a través del Iscamen lleva adelante el operativo contra la plaga Lobesia botrana que finalizó con la asistencia a más de 7.500 productores vitícolas en 130 mil hectáreas de vid. En época de cosecha productores, transportistas y bodegueros deben llevar adelante medidas preventivas para el movimiento de uva de cara al control de la plaga.

La importancia de realizar estas acciones preventivas radica en evitar la dispersión de la plaga hacia zonas con menor incidencia como el oasis sur de la Provincia; para lo cual se

encuentra en funcionamiento un puesto de control fitosanitario transitorio ubicado en la intersección de las Rutas 40 y 143 de Pareditas (San Carlos) donde se inspecciona exclusivamente cargas comerciales para proteger la situación sanitaria de San Rafael y General Alvear.

Esto se enmarca en la Resolución 29-I-14 del Iscamen donde se establecen diversas medidas para el movimiento de uva, limpieza, transporte y otros requisitos con el fin de evitar la dispersión de la plaga. Además de establecer, de manera obligatoria, que todos los participantes de la cadena productiva adopten las prácticas de resguardo.

## **Exigencias para el movimiento de uva**

Todo movimiento 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. En tanto, se permite únicamente el traslado de la fruta 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 realizar el 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 que podrían constituir un medio de dispersión de *Lobesia botrana*. Finalmente y 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 hacia bodegas como tachos, bandejas, cajas cosechadoras 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. Igual procedimiento 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, que debe transitar con los envases limpios, sin restos vegetales y con el correspondiente certificado entregado por la bodega, exclusivo 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 trabajen en los oasis Norte y Este y se dirijan a otra provincia o hacia Valle de Uco y sur de Mendoza, deben realizar la desinsectación en la sede de ISCAMEN ubicada 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 Iscanen (ubicado en Silvano Rodríguez S/N, 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.