

# Polilla de la vid: Iscamen recomienda medidas preventivas en época de cosecha

21 febrero, 2022



**Es importante que el sector productivo realice acciones preventivas para evitar una dispersión de la plaga hacia zonas con menor incidencia.**

El Instituto de Sanidad y Calidad Agroalimentaria de Mendoza (Iscamen) recuerda que todo movimiento de uva con destino a vinificación, dentro del territorio de Mendoza, debe realizarse con medidas de resguardo hasta su descarga para molienda, es decir, la carga debe circular cubierta con una carpa o malla.

Estas medidas contribuyen a fortalecer las estrategias de control y evitar la dispersión de la plaga Lobesia botrana, por lo que resulta de vital importancia que tanto productores,

transportistas y bodegueros cumplan con estas condiciones en el traslado.

En época de cosecha, es importante que el sector productivo realice acciones preventivas para evitar una dispersión de la plaga hacia zonas con menor incidencia. Con es fin, rige en Mendoza la Resolución 29-I-14, que establece diversas obligaciones.

### **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 (bins o cajas), debe ser cubierto en su totalidad con carpa o malla de trama 80%, desde el piso del transporte, hasta la parte superior.
- 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 los oasis Norte o Este hacia el Valle de Uco o Sur y desde el Valle de Uco hacia el oasis Sur de la Provincia 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, Ñacuñán y Pareditas realizan acciones para cumplimentar estas medidas. Este último control fitosanitario, ubicado en la intersección de las Rutas 40 y 143, en la localidad de Pareditas, San Carlos, inspecciona exclusivamente cargas comerciales y busca proteger la situación sanitaria diferenciada de San Rafael y General Alvear.
- 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**

- 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, bines, 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 hacia otro destino productivo.

Las máquinas cosechadoras que luego de trabajar en los oasis

Norte o Este se dirijan a otra provincia o hacia los Valle de Uco y Sur de Mendoza deben realizar la desinsectación en la sede de Iscamen en Km 8, Guaymallén, donde se emite un certificado de desinfección.

El mismo procedimiento deben realizarlo los usuarios de maquinarias que hayan prestado servicio en el Valle de Uco y se dirijan al oasis Sur u a otra provincia.

La desinsectación obligatoria para la maquinaria de cosecha de uva deberá realizarse, previo pedido de turno al teléfono 261 4910299, en horario de 8 a 16, para el Centro de Desinsectación que el Iscamen dispone en calle Silvano Rodríguez s/n, distrito Km 8, Guaymallén.

En el Valle de Uco, el procedimiento se realiza en la delegación que el Iscamen dispone en Dalmau e Yrigoyen de Tunuyán, solicitando turno al correo [valledeuco@iscamen.com.ar](mailto:valledeuco@iscamen.com.ar).

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**

Las recomendaciones a los productores están divididas en dos momentos diferentes: antes y durante la cosecha y poscosecha.

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 en 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 muestra presencia de restos vegetales. Exigir la limpieza previa de esos elementos.
- Realizar una cosecha completa y prolija, evitando dejar racimos en donde la plaga pueda continuar su ciclo reproductivo.
- Asesorarse con su 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 del 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.

*Fuente: Prensa Gobierno de Mendoza*