



syngenta®

Incrementando la vida comercial
de la fruta de hueso

™

La importancia del incremento de la vida comercial de la fruta de hueso

En la actualidad, las producciones de melocotones, paraguayos, nectarinas, ciruelas y cerezas, entre otras frutas de hueso, son de gran importancia para el sector agrícola español, superando las 1,2 millones de toneladas de producción anual. El sector de la fruta de hueso es de vital importancia para la fruticultura española, por ser la fruta dulce de mayor superficie, mayor producción y de mayor exportación, con más del 50% de fruta exportada en 2012 y en continua expansión.

La exportación de estas producciones a terceros países, se ha ido diversificando, destacando los destinos más alejados como Rusia, Brasil, Sudáfrica o algunos países asiáticos. El envío de fruta de hueso tanto a grandes distancias como a destinos europeos más cercanos, exige que la conservación y estado sanitario de los frutos, hasta que llega al consumidor, se mantenga durante un período más prolongado, cumpliendo de esa forma con las expectativas de los clientes dentro de la cadena de valor.

El principal problema para la conservación y comercialización, son las mermas producidas por las podredumbres en postcosecha, que se estiman entre un 10-20% de la mercancía enviada a destino. En los estudios y prospecciones realizadas, se han identificado hasta 12 hongos causantes de esas podredumbres, y de esos los más importantes en fruta de hueso son, *Monilia fructicola*, *Rhizopus stolonifer* y *Botrytis cinerea*, representando la monilia más del 93% de las podredumbres en fruta de hueso.



Monilia fructicola



Rhizopus stolonifer



Botrytis cinerea

La monilia es la principal enfermedad que afecta la comercialización de la fruta de hueso

Es una enfermedad presente en el campo y que posteriormente, por contaminación de los frutos pasa a la central. Para su control, es necesario realizar un **programa de control completo** desde la caída de pétalos hasta la cosecha y, posteriormente en el almacén, continuar con un tratamiento postcosecha para conseguir un aumento de la vida comercial de la fruta.



Fig. 1. Programa de Control de Monilia en pre y postcosecha



Monilia fructicola



Monilia fructigena



Monilia laxa

Para conseguir dar respuesta a esta necesidad de aumento de la vida comercial de la fruta de hueso

Syngenta ha desarrollado conjuntamente con Tecnidex, un programa para control de monilia en campo y en la central, basado en una extensa experimentación y que ha permitido concluir que la combinación de **Atemi** 21 días, **Chorus** 14 y 7 días antes de la cosecha, tiene unos resultados similares a las estrategias actualmente utilizadas en el campo y que posteriormente en la central, la aplicación de **Scholar** (Fludioxonil 23% SC), proporciona un incremento de la vida comercial de la fruta (ver Fig. 1 y 2). De referir que **Scholar** se ha podido disponer, en la campaña de 2013, debido a una autorización excepcional por 120 días.

Fotografías tomadas después de 19 días de almacenamiento en frío y 8 días a temperatura ambiente

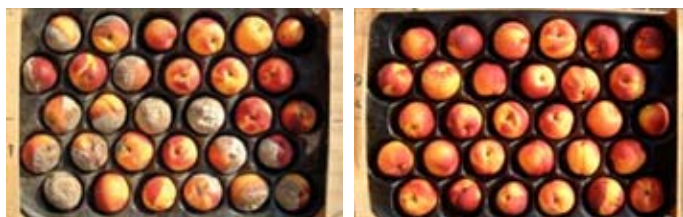


Fig. 2. Comparación de un testigo frente a la estrategia de pre y postcosecha.

Las aplicaciones en pre y postcosecha deben ir unidas para asegurar el objetivo de una fruta sana y con mayor vida comercial, sobretodo en años con condiciones muy fuertes de presión de monilia, como se puede comprobar en la siguiente gráfica donde se verifica que la estrategia de protección de monilia de **Syngenta** tiene resultados similares a la estrategia estándar basada en triazoles.

La fruta se ha conservado 21 días en cámara frigorífica y 11 días a temperatura ambiente

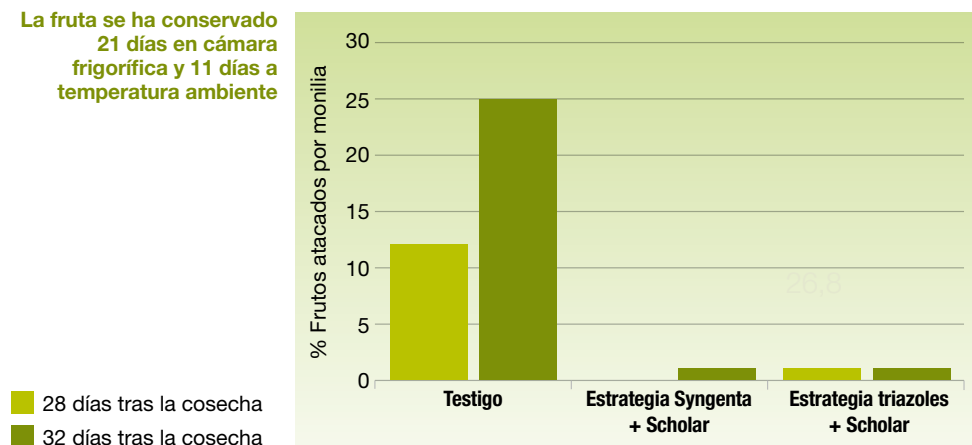


Fig. 3. % de frutos atacados de monilia hasta 32 días después de cosecha (media de 2 ensayos).

Este programa de pre y postcosecha, tiene una serie de ventajas técnicas y comerciales

- La **reducción de la incidencia de monilia**, reduce los problemas de podredumbres en el almacén y aumenta la vida comercial de la fruta.
- El **aumento de la vida comercial de la fruta** permite la exportación a destinos más lejanos de lo habitual y la expansión del negocio a los mercados de alto valor.
- Las sustancias activas **Ciprodinil** y **Fludioxonil** no tienen dosis de referencia aguda (ArfD), con lo cual su perfil toxicológico es muy favorable. Esta característica fundamental unida a la elevada eficacia y a su perfil medioambiental hace que sea una herramienta perfectamente **compatible con los nuevos requisitos de la Gestión Integrada de Plagas**.
- Los **LMR's de Fludioxonil** se encuentran establecidos en la UE para las distintas frutas de hueso. A parte, son numerosos los países que tienen esta sustancia activa autorizada para postcosecha bien como países con tolerancia de importación en toda la fruta de hueso.
- La estrategia de protección contra monilia, **cumple con las normas del manejo de las resistencias**, al usar diferentes sustancias activas con diferentes modos de acción.



Con esta estrategia, la fruta de hueso producida en España podrá expandir su mercado y fidelizar cada vez más, a nuevos clientes... más lejanos.





Optimice los
beneficios de
su cosecha, obteniendo unas
frutas de hueso libres de Monilia
y con una vida comercial más
larga y de mayor calidad

