

CARACTERÍSTICAS E CONTROLE DA PODRIDÃO 'OLHO DE BOI'

Levantamentos da podridão “olho de boi causada no Brasil por *Pezizula malicorticis* (*Cryptosporiopsis perennans*) tem mostrado perdas que atingem 13 a 16% do refugo da cv Fuji em pós-colheita. A infecção da fruta ocorre exclusivamente no pomar e, na fruta sem feridas abertas, os sintomas somente serão visíveis no fim ou após a refrigeração. A podridão “olho de boi” é também conhecida na Europa como “*Gloeosporium*,” e ocorre na maioria dos países produtores de maçãs que há chuvas no período prévio à colheita. Outros patógenos relacionados a este sintoma em outros países são: *P. alba* e *Trichoseptoria fructigena*. No Brasil estes organismos não foram constatados até o presente.

A taxonomia deste grupo de patógenos tem sido revista na última década e, os nomes científicos originalmente citados eram *Gloeosporium album*, *Gloeosporium malicorticis*, *Neofabraea malicorticis*, *N. perennans* e *N. alba*. Com base a estudos moleculares destes patógenos, discute-se ainda a posição taxonômica definitiva deles.

Estudos feitos no Brasil tem mostrado que o patógeno sobrevive epifiticamente ou protegido em folhas, ramos e gemas da macieira, sendo detectado próximo da colheita e podendo formar estruturas de multiplicação que se dispersam pelo efeito do impacto das gotas de chuva.

As condições propícias para a infecção ocorrem em períodos chuvosos prévios ou durante a colheita. Na ausência de feridas, a infecção ocorre preferencialmente pelas lenticelas e pelas cavidades peduncular e calicinar.

A redução das perdas causadas por esta doença é um desafio e a seguir serão listadas as práticas recomendadas para este ciclo, embasadas nos trabalhos já concluídos conduzidos pela Embrapa Uva e Vinho em parceria com a UDESC, sendo também citados os trabalhos em andamento:

- 1 - Desinfetar as áreas de produção e de armazenamento de frutos nas áreas, desinfetando a fruta com Qboa, água e álcool (500ml, 400ml e 100ml, respectivamente e incubar a 20-24°C por 10 a 14 dias. A constatação de índices altos em setores poderá recomendar a renovação da proteção das plantas e, no caso de infecções graves, definir a comercialização rápida da fruta ou a frigorificação por curto prazo.
- 2 - Os tratamentos fungicidas de pré-colheita devem se concentrar nos 30 dias prévios à colheita. Os trabalhos disponíveis na literatura recomendam o uso de um tratamento feito com 30 dias e outro 15 dias antes da colheita. Na avaliação de fungicidas em experimentos conduzidos na Embrapa Uva e Vinho, com inoculação artificial, os produtos que tem apresentado maior eficácia são: ditianon, fluazinam, mancozeb, folpet, tiofanato metílico, famoxadone+mancozeb e captan. Os tratamentos devem ser repetidos após chuvas superiores à 35 mm conferindo-se a carência. O efeito do tiofanato metílico dependerá da sensibilidade dos isolados de cada local aos benzimidazois.
- 3 - Os fungicidas registrados para uso na maçã em pós-colheita são eficazes para o controle de *P. malicorticis* e, nos resultados de pesquisa conduzida no país, o Tiabendazole mostrou maior eficácia que o iprodione. Recomenda-se o uso destes produtos para fruta a ser frigorificada por mais de três meses. É importante lembrar que estes produtos degradam-se em câmara fria e protegerão a fruta no máximo por 5 meses.
- 4 - Desinfestantes podem ser utilizados para diminuir a contaminação da fruta com conídios. Os produtos Clor in e Sanny Clean nas doses
- 5 -

- 1 - Vista que a maior suscetibilidade da fruta se dá nos 30 dias antes da colheita período que coincide com a maior disponibilidade de inóculo, e devido as limitações do controle químico, é **INDISPENSÁVEL** manter nesta época o pomar limpo de ramos com cancos, de ramos de poda e de frutas de refugo. Plantas eliminadas na renovação de áreas, quando localizadas próximas dos pomares também se constituem em foco de infecção.
- 2 - Fazer detecção da infecção latente nos pomares fazendo amostragens

de 8g/100L mostraram-se eficazes para este fim.

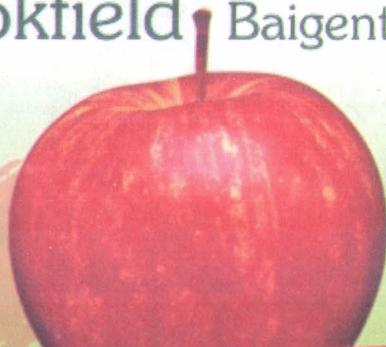
A associação do escovado e aspersão de água quente por 30 a 60 seg e o uso de biocontrole mostram-se promissoras como tecnologias e serão validadas neste ciclo.

Rosa Maria Valdebenito Sanhueza

Eng. Agr. Dra. Fitopatologia. Pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho

Viveiros Lazzeri

Brookfield[®] Baigent & Kiku[®] Brak. A dupla perfeita.



Agro Industrial Lazzeri Ltda.
Estr. Federal Br 285 - Km 06
93.300-000 - Vacaria - RS
Fone: +55 (0xx) 54 232.2144

Baigent

M9

NOVA FRONTEIRA



Agro Industrial Lazzeri Ltda.
Estr. Federal Br 285 - Km 06
93.300-000 - Vacaria - RS
Fone: +55 (0xx) 54 232.2144

Brak

M9

NOVA FRONTEIRA

www.lazzeri.com

Agro Industrial Lazzeri Ltda.
Estr. Federal - BR 285 - Km 6
Cx.P. 305 - CEP 95200-000

Vacaria - RS - Brasil

Fone: +55 (0xx) 54 232.2144

Fax: +55 (0xx) 54 231.2957

e-mail: agro.industrial@lazzeri.com

LAZZERI
agricultural group