

CARLOS CARRASCOSA / Gerente de Viveros Sevilla

“Las variedades protegidas aportan valor añadido”

El gerente de Viveros Sevilla, Carlos Carrascosa, afirma que llegará un momento en el que todas o casi todas las variedades serán protegidas o cuya protección expiró y siguen teniendo interés. Añade que este tipo de variedades aportan un valor añadido y son reclamadas por el productor y consumidor final, un valor añadido que puede tener un gran retorno económico de la inversión realizada para obtener dicha variedad.

ALBA CAMPOS. REDACCIÓN.

Valencia Fruits. Viveros Sevilla cuenta ya con más de 50 años de experiencia, ¿cuál es la evolución que ha experimentado durante este tiempo?

Carlos Carrascosa. Los procesos de producción han ido cambiando, adaptándose a los nuevos tiempos, control de plagas y enfermedades, nuevas instalaciones, nuevos sustratos, etc., con objeto de lograr mayores garantías genéticas y fitosanitarias de los productos ofrecidos al productor.

Hemos pasado de producir plantas a cielo descubierto y en suelo, perdiendo parte de las raíces cuando se le entregaban al agricultor, a cultivar primero dentro de invernaderos en bolsas de plástico y luego, a producir plantas en macetas con formas y diseños específicos, elevándolas del suelo obteniendo un sistema radicular muy desarrollado que le llega en su totalidad al agricultor.

VF. En cuanto a las variedades de cítricos que se producen en Viveros Sevilla, ¿continúan predominando las variedades protegidas sobre las variedades libres? ¿A qué es debido?

CC. Cada vez más será así, y llegará un momento en que todas o casi todas serán variedades protegidas o cuya protección expiró y siguen teniendo interés, porque hasta los organismos públicos protegen sus variedades y las comercializan según diferentes modelos de explotación. Las variedades protegidas aportan un valor añadido y éstas son las que reclama el productor y/o el consumidor final. Ese valor añadido tiene o puede tener un gran retorno económico de la inversión acometida durante la obtención de la variedad, por ello son muchas las entidades internacionales (públicas y privadas) trabajando para desarrollar nuevas variedades.

VF. Respecto a ventas de cítricos, la tendencia en los últimos años es hacia variedades tardías, ¿a qué se debe?

CC. Fundamentalmente se debe a la llegada de fruta de buena calidad del hemisferio sur; que compite con nuestras variedades precoces, de menor producción y calibres justos. Eso no les ocurre a las variedades tardías a las que no les llega la competencia de países como Sudáfrica.

Sí compiten con las producciones de países como Egipto o Turquía, que lo hacen con precios bajos, pero no con nuestros estándares de calidad, llámese residuo cero, ecológicas, sostenibilidad, etc., de producto de la más alta calidad y con las máximas garantías sanitarias.

VF. ¿Cuál es la forma más ade-



Carlos Carrascosa anuncia el lanzamiento de nuevas variedades. / VIVEROS SEVILLA

cuada para trasplantar a campo una planta sin dañar sus raíces?

CC. Hoy en día, la mayoría de los viveros de cítricos, producimos plantas en macetas específicas para los cítricos, por lo que las estas llegan al agricultor con todas sus raíces, las que produjo durante su desarrollo en vivero. Los nuevos sustratos, envases y métodos de producción consiguen unos sistemas radiculares sorprendentes y cuando la planta se incorpora al suelo de la parcela, lo hace con unas garantías de éxito altísimas.

VF. ¿Cuáles son las últimas novedades en materia de cítricos que ha presentado Viveros Sevilla?

CC. Las últimas novedades varietales presentadas y conocidas ya por muchos productores son: Mandanova LS, fruta sin semillas, de color intenso, fácil pelado y excelente sabor; La variedad Murina, también sin semillas, maduración tardía, fácil pelado y excelente sabor; Clemenz (mutación espontánea de Clemenz), de maduración temprana, alto contenido en zumo, fácil pelado y excelente sabor. Y, por último, próximamente se va a lanzar una clementina temprana denominada Clemenz (mutación espontánea de Oronules) con mayor precocidad, mayor producción y mayor calibre.

VF. Respecto a los programas de mejora genética en cítricos, sabemos que existen las técnicas convencionales y las biotecnológicas, ¿cuáles considera como mejor opción?

CC. Estoy seguro de que las técnicas biotecnológicas serán las herramientas del futuro. Las convencionales o tradicionales, hibridación sexual o mutaciones (naturales o inducidas), son lentas y muy dadas al azar. En cambio, las técnicas biotecnológicas sortean muchos de los problemas intrínsecos de la biología reproductiva de los cítricos, siendo más eficientes y disminuyendo los tiempos de obtención de genotipos mejorados.

La tecnología CRISPR (conocida también como tijeras moleculares) permite “editar” o “corregir” el genoma de cualquier célula de una manera fácil, rápida, más barata y muy precisa.

En la lucha contra el Huanglongbing (HLB), el uso de la tecnología CRISPR podrá, por ejemplo, introducir genes que desarrollen péptidos antibacterianos y evitar la expansión de la bacteria *Candidatus Liberibacter* dentro de la planta.

VF. ¿En Viveros Sevilla ya se está utilizando la tecnología conocida como CRISPR que permite editar o corregir el genoma de las células en las plantas?

CC. No, esa tecnología la están desarrollando empresas públicas y privadas del sector obtentor como el IVIA con el que a través de nuestra agrupación AVASA se establecen convenios de colaboración.

Una de las necesidades urgentes de la industria cítrica es desarrollar variedades de cítricos resistentes a HLB. Actualmente, la herramienta CRISPR se ha utilizado con éxito para generar variedades de cítricos resistentes al cancro (*Xanthomonas axonopodis*), por lo que ofrece cierta esperanza para resolver el problema de HLB.

VF. Con una mirada al futuro, ¿cuáles son los objetivos que se marca Viveros Sevilla para los próximos años?

CC. Seguir siendo un referente nacional e internacional. Nuestra misión como empresa es la de producir plantas sanas que satisfagan al sofisticado consumidor moderno, a través de un crecimiento sostenible. Con este propósito, diseñamos, desarrollamos, producimos y servimos plantas de nuevas variedades, cumpliendo los más exigentes estándares de calidad y sostenibilidad a nivel mundial. Dar un buen servicio al cliente y poder hacerlo con la mayor agilidad posible.



El Chilling Injury se manifiesta en la piel externa de la fruta. / DECCO

La importancia de prevenir los daños por frío en la piel de los cítricos

DECCO.

El Chilling Injury es un daño por frío que se manifiesta en la piel externa de la fruta, siendo visible en forma de manchas irregulares de dos tipos: *pitting* y *scalding*. Este daño ocurre cuando se somete la fruta a bajas temperaturas de manera sostenida y continuada en el tiempo. Las bajas temperaturas se utilizan en la industria comercializadora de frutas para evitar la proliferación de patógenos, contener la respiración del fruto y como medida preventiva para la proliferación de plagas.

Los daños por frío en los cítricos, conocidos como Chilling Injury, se manifiestan en periodos de frío-conservación prolongados, especialmente en situaciones de exportación a países lejanos con temperaturas impuestas. Además, se puede dar también en el campo durante las noches invernales con bajas temperaturas, rocío y heladas, y existe una susceptibilidad varietal que depende de la temperatura crítica de cada variedad. Es importante prestar atención a estas temperaturas durante la conservación o exportación de los cítricos.

Decco ha desarrollado soluciones para evitar los daños que puedan ocurrir durante la etapa de conservación, ayudando a reducir el desperdicio alimentario.

CITRASHINE LONG LIFE

Para enfrentar las condiciones extremas de la conservación y exportación de frutas, se necesita un recubrimiento de alta calidad. Decco ha desarrollado el recubrimiento Citrashine Long Life para estos desafíos y ha mejorado su rendimiento en cada campaña. La Citrashine Long Life se destaca por su

resistencia a la rotura y ofrece un rendimiento altamente competitivo con un control de pérdida de peso y brillo duradero. Actúa como una barrera física contra patógenos y protege contra el manchado por frío al recubrir los cítricos como una segunda piel.

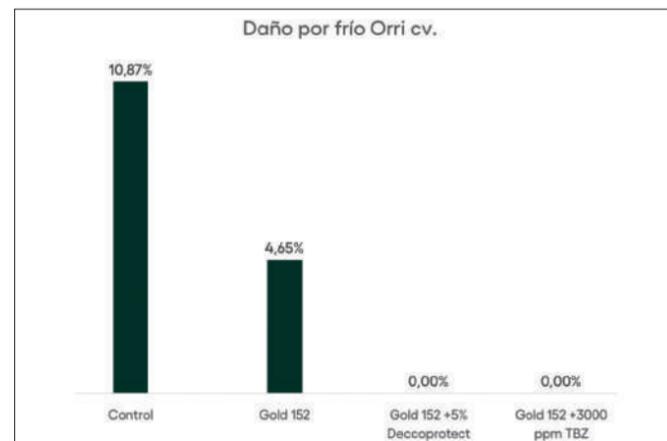
DECCO PROTECT

Es un suplemento formulado con ácidos grasos que ayuda a mantener la piel fresca durante más tiempo. Este suplemento ofrece varios beneficios, como la reducción de los daños por frío, la disminución de la oxidación de las células de la piel que hayan sido dañadas por golpes o abrasiones, y la fijación del residuo del fungicida sobre la fruta.

También colabora en la frescura de las hojas y complementa al recubrimiento aplicado siendo compatible con polietileno y carnauba, mejorando el control de las pérdidas de peso. Su pH es básico.

DECCO GREEN

Decco Green es un fitoregulator (Triclopíricido 10%) en pastillas que mantiene la piel de los cítricos fuerte y ayuda a disminuir la podredumbre y la deshidratación de la fruta almacenada, manteniendo su calidad por más tiempo. Es un producto autorizado que controla eficazmente los desórdenes asociados a la conservación de los cítricos y está registrado en el Registro Oficial de Productos y Material Fitosanitario con el N°: ES-00109. Decco ofrece soluciones probadas y un equipo de profesionales de la postcosecha con experiencia para asesorar en los desafíos que puedan manifestar durante cada campaña de postcosecha.



Los daños del Chilling Injury se manifiestan en la frío-conservación. / DECCO