

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Clima Temperado
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

PÊSSEGO

Fitossanidade

Editores Técnicos
Joel Figueiredo Fortes
Vera Allgayer Osorio

Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2003

Série Frutas do Brasil, 50

Copyright © 2003 Embrapa/Mapa

Exemplares desta publicação podem ser solicitados a:

Embrapa Informação Tecnológica
Parque Estação Biológica - PqEB - W3 Norte (final)
Caixa Postal: 040315
CEP 70770-901 – Brasília - DF
Fone: (61) 448-4236
Fax: (61) 272-4168
vendas@sct.embrapa.br
www.sct.embrapa.br

Embrapa Clima Temperado
BR392, km 78
Caixa Postal 403
CEP 96001-970 – Pelotas – RS
Fone: (53) 275-8100
Fax : (53) 275-8220
sac@cpact.embrapa.br
www.cpact.embrapa.br

Cenagri
Esplanada dos Ministérios
Bloco D - Anexo - B - Térreo
Caixa Postal: 02432
CEP 70849-970 - Brasília - DF
Fone: (61) 218-2615/2515/321-8360
Fax: (61) 225-2497
cenagri@agricultura.gov.br

Coordenação editorial: Walmir Luiz Rodrigues Gomes
Lucilene M. de Andrade

Supervisão editorial: Roberto Vicente Cobbe - Milena A. Telles/CW Produções Ltda. ME

Revisão de texto: Raquel Siqueira de Lemos

Normalização bibliográfica: Zenaide Paiva do Rêgo Barros

Colaboração na revisão de provas: Euler S. S. de Oliveira

Projeto gráfico da série: Marcelo Mancuso da Cunha

Editores eletrônicos: José Batista Dantas/Mário Cesar de Moura

Fotos da Capa:

1ª edição

1ª impressão (2003): 1.500 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

CIP - Brasil. Catalogação-na-publicação.
Embrapa Informação Tecnológica

Pêssego. Fitossanidade / editor técnico Joel Figueiredo Fontes;
Vera Allgayer Osorio; Embrapa Clima Temperado (Pelotas, RS) –
Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.
52 p. ; il. ; (Frutas do Brasil ; 50).

Inclui bibliografia.
ISBN xxxxxxxxx

1. Pêssego – Cultivo. 2. Pêssego – Praga – Manejo integrado. 3. Pêssego
– Doença – Controle. I. Fortes, Joel Figueiredo, ed. téc. II. Osorio, Vera
Allgayer, ed. téc. III. Embrapa Clima Temperado (Pelotas, RS). IV. Série.

CDD 634.2556 (21. ed.)

© Embrapa 2003

AUTORES

Cesar Bauer Gomes

Eng. Agrônomo, Doutor em Fitopatologia, pesquisador da Embrapa Clima Temperado.

E-mail: cbauer@cpact.embrapa.br

Joel Figueiredo Fortes

Eng. Agrônomo, Ph.D. em Botânica e Fitopatologia, pesquisador da Embrapa Clima Temperado.

E-mail: joel@cpact.embrapa.br

Julio Daniels

Eng. Agrônomo, Ph.D. em Fitopatologia, pesquisador da Embrapa Clima Temperado

E-mail: daniels@cpact.embrapa.br

Luiz Antônio Benica Salles

Eng. Agrônomo, Ph.D. em Entomologia, pesquisador da Embrapa Clima Temperado

E-mail: salles@cpact.embrapa.br

Luiz Antônio Suita de Castro

Eng. Agrônomo, Mestre em Agronomia, pesquisador da Embrapa Clima Temperado.

E-mail: suita@cpact.embrapa.br

Maria Laura Turino Mattos

Eng. Agrônoma, Doutora em Ciência do Solo – Embrapa Clima Temperado.

E-mail: mattos@cpact.embrapa.br

Olinda Maria Martins

Eng. Agrônoma, Doutora em Fitopatologia – Embrapa Recursos Genéticos

Caixa Postal 02372 – Cep 70770-900, Brasília DF.

E-mail: olinda@cenargen.embrapa.br

APRESENTAÇÃO

NOTA DA COORDENAÇÃO EDITORIAL

Os manuais da série Frutas do Brasil foram concebidos como fonte de orientações técnicas sobre a tecnologia relativa às cadeias produtivas das principais espécies frutícolas de interesse econômico, tanto na fase de pré-colheita como na de pós-colheita. Oferecem ainda informações e orientações sobre aspectos econômicos, particularmente aquelas relativas a mercados e comercialização. Destinam-se a pesquisadores, técnicos, professores, estudantes e produtores.

O conteúdo de alguns de seus capítulos, particularmente aqueles referentes a Melhoramento Genético, Fertilidade de Solo, Fitossanidade e Irrigação, trata de temas técnicos mais complexos, com uso de vocabulário especializado, que poderá ocasionar alguma dificuldade de entendimento para as pessoas que não tenham formação profissional especializada. Deve ser ressaltado que, na prática agrícola, os problemas relativos a tais assuntos exigem, para sua adequada solução, o assessoramento de um Engenheiro Agrônomo ou Engenheiro Agrícola (na fase pré-colheita) e de um Engenheiro Agrônomo ou Engenheiro de Alimentos (na fase pós-colheita). Portanto, tais capítulos são destinados a esse público de especialistas, que devem ser procurados pelos produtores que tiverem problemas nas respectivas áreas. Considerando essa situação e com o intuito de amenizar o problema de vocabulário mencionado apresenta-se, ao final de alguns manuais, um glossário com a definição dos termos técnicos mais difíceis encontrados no texto dos vários capítulos.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
2 DOENÇAS CAUSADAS POR FUNGOS, BACTÉRIAS E MICOPLASMAS	10
Introdução	10
Podridão-parda	10
Ferrugem	11
Antracnose	13
Sarna	14
Tafrina-crespeira-verdadeira	16
Cancros	16
<i>Botryosphaeria dothidea</i>	17
Bacteriose	18
Doenças Causadas por Micoplasmas	19
Procedimentos Gerais no Controle de Doenças	19
3 DOENÇAS CAUSADAS POR VÍRUS	21
Introdução	21
<i>Prunus Dwarf Virus</i> (PDV) e <i>Prunus Necrotic Ringspot Virus</i> (PNRSV)	21
4 DOENÇAS CAUSADAS POR NEMATÓIDES	23
Introdução	23
Nematóide-das-galhas	23
Nematóide-anelado	25
Nematóide-adaga	27
Nematóide-das-lesões	28
5 MORTE-PRECOCE-DO-PESSEGUEIRO	29
6 PRAGAS	32
Introdução	32
Cochonilha-branca	32
Cochonilha-são-josé	34
Grafolita	35
Mosca-das-frutas	37
Gorgulho-do-milho	39
Pulgões	40
Escolito	41
Ácaros	42
7 MEIO-AMBIENTE E SEGURANÇA ALIMENTAR	44
8 REFERÊNCIAS	46
9 GLOSSÁRIO	49

1 INTRODUÇÃO

O pessegueiro é originário da China, onde há relatos de cultivo há mais de 20 séculos. Provavelmente foi levado à Pérsia por rotas comerciais, tonando-se conhecido como um fruto persa e dando origem, erroneamente, ao seu nome *Prunus persica* (L.) Batsch.

Por volta de 330 a.C. chegou à Grécia, e durante a idade média espalhou-se pela Europa. Na América do Sul, aparentemente foram os portugueses que o introduziram na costa leste. Há relatos de que chegou ao Brasil em 1532, com Martin Afonso de Souza.

No Brasil são cultivados cerca de 20.000 ha, que produzem mais de 110 mil toneladas. Oitenta por cento da produção estão concentrados na Região Sul, participando o Rio Grande do Sul com mais de 60.000 t. Deste total, dois terços são processados em calda e o restante destina-se ao consumo in natura. É na região sul do estado que está concentrado o parque industrial processador.

A partir da década de 60, em Pelotas, RS, foi iniciado um programa de pesquisa abrangendo a exploração econômica do pessegueiro, nas condições de solo e clima nacionais. Esse programa tem possibilitado a expansão da cultura nos Estados do sul e o plantio em outras regiões não tradicionais, quer disponibilizando cultivares adaptadas, quer gerando tecnologia que permita a exploração em níveis de rentabilidade satisfatórios.

Nos últimos anos, com a estabilização econômica, o consumo de frutas in natura vem crescendo, incorporando expressiva parcela da população. O consumo per capita de pêssegos, de 0,85 kg

ainda é muito baixo, se comparado aos demais países produtores. Aliado à elástica relação entre consumo e renda no mercado de frutas, tem-se grande potencial para o aumento da produção no mercado interno, especialmente quando forem implementadas medidas que reduzam a atual taxa de desemprego.

O hemisfério norte, com seu extenso e rico mercado consumidor, é cada vez mais exigente quanto aos produtos para consumo in natura e/ou minimamente processados, abrindo espaço para a entrada de produtores do hemisfério sul para suprir seu período de entressafra.

Se, por um lado, as possibilidades de expansão da cultura são excelentes, as exigências do mercado consumidor também são crescentes quanto à qualidade incluindo, necessariamente, a ausência de resíduos químicos.

A produção de pêssegos no Brasil ainda é muito dependente de agroquímicos para o controle de doenças e pragas. Cultivares resistentes aos principais organismos somente estarão disponíveis a médio e longo prazo. Por muito tempo o cultivo do pessegueiro vai depender do uso de produtos químicos. Entretanto o seu uso pode ser minimizado se observado o sistema no seu todo. A seleção da cultivar adequada, a boa qualidade da muda, a correta localização do pomar e práticas culturais restritas às recomendações técnicas são fatores que minimizam o uso dos agroquímicos. O uso de produtos registrados para a cultura e o respeito aos prazos de carência, também são fundamentais para a produção de frutos de qualidade e para a entrada no disputado mercado mundial.