



## **NAPA VALLEY GRAPEGROWERS MEJORES PRÁCTICAS DE - ELIMINACIÓN DE DESECHOS DESPUÉS DE PODAR -**

*Preparado por el Comité de Asuntos de la Industria de Grapegrowers del Valle de Napa*

Como productores de uva para vino, siempre buscamos prácticas que complementen la cuenca del Valle de Napa y protejan nuestro medio ambiente y recursos naturales únicos. A menudo no existe una "respuesta correcta" para ninguna pregunta sobre mejores prácticas sostenibles, pero nos esforzamos por considerar las mejores prácticas y las más sostenibles desde el punto de vista ambiental. A continuación, se enumeran consideraciones y recursos que pueden ayudarlo a tomar decisiones cuando llegue el momento de decidir "quemar o no" sus desechos colectados después de podar. Reconocemos que, para la eliminación de las viñas muertas, la quema puede ser la mejor práctica debido a problemas de plagas y enfermedades.

Además de la quema, los tres métodos principales de eliminación de las podas de uva son: corte y disco; cortar y cubrir la cosecha; o moler con una moladora de madera. Aunque existen razones válidas para considerar la quema de podas de uva, se deben considerar seriamente los beneficios ambientales de los otros métodos primarios de eliminación de podas de uva.

En un esfuerzo por comprender mejor los problemas relacionados con el manejo de la eliminación de la poda de la uva, Napa Valley Grapegrowers ha reunido algunos costos estimados y otros hechos relacionados con la eliminación sin quemar los desechos de la poda.

### **Astillando**

- Eliminación de podas de viñedo: 15 a 21 horas / acre (hileras de 10 pies vs. hileras de 6 pies)
- Picado de material (no extendido): 4 a 6 horas / acre
- Galones de combustible para rastilladora impulsada por toma de fuerza: 1.5-2 galones / acre
- Compra de PTO Chipper/ Maquina para picar. (Bandit Modelo 65): \$ 12,000

### **Corte**

- Picado: 2 a 3 acres / hora (hileras de 6 pies vs. hileras de 10 pies)
- Galones de combustible para tractor y helicóptero: 1-2 galones / acre
- Compra de Maquina Chopper (Perfect 150): \$ 8,500

Si decide que es necesario quemar los desechos de la poda o enredaderas eliminadas, tenga en cuenta que el Distrito de Administración de Calidad del Aire del Área de la Bahía (BAAQMD) ha establecido una regulación que cubre la Quema Abierta en el Condado de Napa. Todas las regulaciones BAAQMD están diseñadas para minimizar el humo visible y la concentración de los subproductos tóxicos de la quema en el aire inferior. Algunos de los requisitos clave con respecto a las quemaduras abiertas incluyen:

- Notificar a BAAQMD con anticipación con el Formulario de notificación B, 'Poda e incendios en viñedos o huertos'.

- Solo queme en días permitidos.
- No se quema antes de las 10:00 a.m. o se agregue material nuevo menos de 2 horas antes del atardecer.
- Los incendios no pueden encenderse cuando los vientos son inferiores a 5 mph.
- El humo no puede desplazarse hacia un área poblada.
- Todas las podas deben haberse secado durante un mínimo de 60 días. Sin embargo, para las viñas podadas después del 15 de febrero para fines de manejo integrado de plagas, el tiempo mínimo de secado es de 15 días.
- No humo después del atardecer.
- Los incendios deben "arder tan rápido como sea posible en condiciones de seguridad y mínima contaminación".
- La altura mínima de la pila de quemadura debe ser al menos 2/3 del ancho promedio.

Información de contacto del Distrito de Administración de la Calidad del Aire del Área de la Bahía: Teléfono (415) 928-4600, Fax (415) 928-0338 y correo electrónico BAAQMD.gov. El teléfono del Estado para Quemazones es (800) 928-0787.

Otros recursos:

Napa Fire Wise es una organización de prevención de incendios del condado de Napa que ofrece un servicio gratuito de pincel para los residentes que trabajan para mantener los 100 pies necesarios de espacio defendible alrededor de su hogar. Puede contactarlos al 967-1426 o a su sitio web en [napafirewise@co.napa.ca.us](mailto:napafirewise@co.napa.ca.us).

**[www.napagrowers.org](http://www.napagrowers.org)**  
**Preservando y Promoviendo los Viñedos de Clase Mundial del Valle de Napa**