

| | |
|--|--------------------------------|
| REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL PRODUÇÃO LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i> | 2017 |
| | Versão 01 21/7/2017 |

I - Introdução

Atendendo à deteção de *Trioza erytreae*, ou psila africana dos citrinos, em algumas regiões do País e dado o alargamento já ocorrido da zona infestada por este inseto, importa agora acautelar um conjunto de condições que permitam assegurar a continuidade da produção de material de propagação citrícola em regiões onde a praga já esteja presente ou eventualmente possa vir a estar, face à nova legislação que entrará em vigor em Janeiro de 2018 (transposição da Diretiva 2017/1279, de 14 de julho).

Tendo o respectivo enquadramento legislativo já sido aprovado, considera-se oportuno estabelecer um conjunto de requisitos técnicos, que visam complementar e detalhar a forma como esse enquadramento legal deve ser cumprido.

O estabelecimento de locais de produção livres permitirá dar essa resposta, tendo como ponto de partida os conceitos estabelecidos na Norma Internacional para Medidas Fitossanitárias n.º 10 da FAO.

Assim, na zona demarcada da *T. erytreae*, a produção de plantas de citrinos e das outras rutáceas abaixo indicadas, para além da obrigatória declaração de plantas-mãe ou de viveiro, devem ser produzidas num local com protecção física completa contra este inseto, tendo igualmente sido objeto de 2 inspeções oficiais no último ciclo vegetativo, sem sintomas da praga.

É obrigatório estabelecer uma zona envolvente de 200 m em redor do local de produção que, deve ser mantida sem sinais da praga. O cumprimento desta condição é verificado em duas inspeções oficiais realizadas em momentos oportunos durante o último ciclo vegetativo completo.

Assim, o presente documento descreve os requisitos mínimos que o referido local de produção deve cumprir para ser considerado local de produção livre de *Trioza erytreae*.

| | |
|--|--------------------------------|
| REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL PRODUÇÃO LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i> | 2017 |
| | Versão 01 21/7/2017 |

II - Espécies e tipo de plantas a que se aplicam estes requisitos técnicos

As espécies abrangidas são: *Citrus* L., *Choisya* Kunt, *Fortunella* Swingle, *Poncirus* Raf., e seus híbridos, *Casimiroa* La Llave, *Clausena* Burm f., *Murraya* J.Koenig ex L., *Vepris* Comm., *Zanthoxylum* L.

As regras aqui estabelecidas aplicam-se a plantas-mãe, plantas de viveiro ou partes de plantas, incluindo porta-enxertos, ou plantas envasadas, quer sejam fruteiras ou ornamentais.

III-Requisitos do local de produção

- 1- Recomendada a instalação de quebra ventos na direção dos ventos dominantes como protecção para a estufa, podendo estes ser naturais (plantas, desde que não sejam de espécies hospedeiras de *Trioza erytreae* ou espécies invasoras) ou artificiais;
- 2- Instalação obrigatória de armadilhas cromotrópicas amarelas adesivas na área circundante de 200m, cujo número depende do risco identificado, determinado pelo inspetor, devendo ser feita a sua monitorização e substituição pelo produtor de 2 em 2 semanas, e entrega no serviço mais próximo da DRAP, em caso de dúvida;
- 3- Inspeções regulares pelo produtor à integridade da infraestrutura e higienização;
- 4- Inspeções pelo produtor às plantas em produção para detecção da praga ou sinais da mesma;
- 5- Aplicação regular dos produtos fitofarmacêuticos homologados para a *Trioza erytreae*, mantendo registo actualizado da sua realização, dentro das instalações e na área circundante de 200m, em espécies hospedeiras.

IV - Requisitos da infra-estrutura de produção

Um local de produção livre pode ser constituído por uma ou mais unidades de produção (estufa ou abrigo) do mesmo produtor.

| | |
|--|--------------------------------|
| REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL PRODUÇÃO LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i> | 2017 |
| | Versão 01 21/7/2017 |

Tendo em conta a capacidade de dispersão da Trioza, e que esta é promovida pelo vento, cada local ou unidade de produção, deve estar sob coberto numa infra-estrutura suficientemente estanque que exclua a introdução de *Trioza erytreae*.

A infra-estrutura deve ser constituída por:

Estrutura metálica ou outra, com cobertura à prova de insectos, com porta de entrada dupla e de forma a impedir a entrada de insectos. Este objectivo pode ser atingido através de criação de uma pressão positiva ou uma cortina de ar na antecâmara.

A pressão positiva pode ser obtida de diversas formas, mas a opção mais económica é a colocação de um dispositivo de cortina de ar colocado na antecâmara, que cria uma barreira de ar que repele os insectos para o exterior quando a porta exterior é aberta. A porta interior de comunicação entre a antecâmara e a estufa propriamente dita, só pode ser aberta depois de a porta exterior ter sido fechada. As portas devem abrir para fora ou, em alternativa, ser portas deslizantes.

- a) A cobertura em rede ou em material não permeável deve ser de preferência contínua sem emendas, devendo sempre ser garantida a sua estanquicidade para evitar possíveis espaços de penetração dos insectos;
- b) A rede usada deve ser de malha fina (45-50 mesh), seja no caso da estrutura ser toda coberta com rede ou, no caso de estrutura coberta com material sólido não permeável, nas aberturas laterais e superiores. Neste caso, a rede das aberturas deve ser fixa e com o mesmo tipo de malha;
- c) É recomendado que a cobertura das estruturas seja em material sólido não permeável (polietileno forte ou placas policarbonato ou outros materiais) uma vez que coberturas totalmente em rede têm tendência a abrir furos e rasgos e permitem entrada de chuva;
- d) No caso de estruturas com necessidade de ventilação forçada, com ou sem arrefecimento à entrada, essa entrada de ar na extrema da estufa também tem de estar revestida com rede de malha igual à acima referida.

| | |
|--|--------------------------------|
| REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL PRODUÇÃO LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i> | 2017 |
| | Versão 01 21/7/2017 |

A estufa deve estar selada junto ao chão devendo a cobertura lateral estar enterrada pelo menos 15 cm.

A infra-estrutura deve ser alvo de manutenção e limpeza periódicas, as quais incluem a reparação de eventuais rasgos e buracos na cobertura e lavagem das redes de arejamento.

Colocação de armadilhas cromotrópicas amarelas na antecâmara e no interior da estufa ao longo das laterais, junto das aberturas, para monitorização quinzenal de insectos, como garantia da estanquicidade da mesma. As armadilhas devem ser substituídas quando perderem a capacidade adesiva ou caso sejam encontrados insectos. Neste último caso, as armadilhas devem ser entregues na DRAP no prazo máximo de 3 dias.

O nº de armadilhas deve ser 1 por abertura (em caso de a lateral ter janelas individuais) ou pelo menos 2 armadilhas por lateral (caso exista uma janela única e continua ao longo da lateral), para laterais até 50m de comprimento, acrescentando-se uma armadilha para cada incremento de 25m no comprimento.

No exterior, em redor de cada unidade, deve haver uma faixa de 1m de largura completamente limpa de infestantes.

Aconselha-se a consulta de uma empresa especializada em fabrico de estufas para obter um projeto adequado quanto a ventilação, aquecimento, ensombramento e nº de aberturas.

Ver imagens exemplificativas em:

<http://www.freshfromflorida.com/Divisions-Offices/Plant-Industry/Business-Services/Registrations-and-Certifications/Growing-Citrus-in-Approved-Structures/Examples-of-Approved-Structures>

V – Requisitos de gestão, técnicos e operacionais do produtor

1 - Como condição prévia à aprovação do local, o produtor deve submeter à DRAP da região onde irá realizar essa atividade, para apreciação, um documento que deverá incluir pelo menos os seguintes pontos:

- Descrição do local ou unidades de produção:

| | |
|--|--------------------------------|
| REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL PRODUÇÃO LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i> | 2017 |
| | Versão 01 21/7/2017 |

- Mapa de localização do local ou das unidades de produção;
- Nº de unidades de produção e área de cada unidade de produção;
- Descrição da infra-estrutura (memória descritiva);
- Sistema de produção: plantas envasadas ou no solo;
- Esquema das instalações com identificação das parcelas de plantas-mãe, porta-enxertos, plantas finais, área de envasamento/transplantação;
- Caracterização da faixa de 200m – num raio de 200m em redor do local ou das unidades de produção, deve ser feito levantamento dos campos de produção de citrinos e plantas isoladas presentes nessa faixa.

2 – Pessoal especializado

- indicação do responsável pela produção
- Formação interna aos trabalhadores que desenvolvem trabalhos nas unidades de produção, tendo por base uma formação externa dada pela DGAV/DRAPs.

3- Análises/ Registos/ Procedimentos

- Registos de tratamentos fitossanitários e produtos aplicados;
- Registos das inspeções ao material à chegada e em produção;
- Registos das observações das armadilhas e datas de substituição no interior e no exterior;
- Registos da origem das borbulhas, sementes ou plântulas de porta-enxertos e do material comercializado para efeitos de rastreabilidade;
- Procedimentos em caso de suspeita da presença de insectos;
- Procedimento de colocação de armadilhas cromotrópicas amarelas na antecâmara e no interior da estufa para monitorização de insectos e evidência da estanquicidade da mesma;
- Procedimento de manutenção de uma faixa de 1 m, em redor da infra-estrutura, limpa de infestantes.

| | |
|--|--------------------------------|
| REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL PRODUÇÃO LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i> | 2017 |
| | Versão 01 21/7/2017 |

4- Sinalética

Sinalização proibindo o acesso a pessoas não autorizadas.

5 – Protocolo de higiene

O protocolo de higiene deve incluir:

- A lavagem das redes das unidades de produção ser realizada sempre de dentro para fora
- Recipientes utilizados no envasamento novos ou desinfestados;
- Produtos utilizados na higienização;

6 - Local de destruição de material proveniente de podas ou plantas descartadas

Aterro ou queima, devendo estar sinalizado e identificado o local no mapa do local de produção

7 - Múltiplas unidades de produção

Garantir, a eliminação do risco de contaminação entre as diferentes unidades, em caso de transporte de material entre as várias unidades. Nestes casos, o material deve ser transportado envolvido em rede, e em contentor fechado.

8 – Visitantes

Registo de visitas, devendo ser sempre acompanhadas por responsável da unidade.

Sempre que seja possível, as entradas nestes espaços por pessoal não pertencente à atividade, devem ser evitadas para minimizar o risco, dado tratar-se de áreas especializadas.