

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PLANTAS ESPECIFICADAS HOSPEDEIRAS DE <i>Xylella fastidiosa</i> EM LOCAL LIVRE – art.º 9.º, ponto 2 da Decisão EU/789/2015</b>	<b>2019</b>
	<b>Versão 01 15/03/2019</b>

## I - Introdução

Atendendo à deteção de *Xylella fastidiosa*, no concelho de Vila Nova de Gaia e em cumprimento do estabelecido no art.º 9.º, ponto 2 da Decisão UE/789/2015 é necessário acautelar um conjunto de condições para assegurar a produção e comercialização de plantas especificadas hospedeiras de *Xylella fastidiosa* em local indemne.

Assim, o presente documento estabelece os requisitos técnicos da infraestrutura para aprovação de locais de produção livres, tendo como ponto de partida os conceitos estabelecidos na Norma Internacional para Medidas Fitossanitárias n.º 10 do IPPC.

Assim, na zona demarcada da *Xylella fastidiosa*, a produção de plantas especificadas hospedeiras de *Xylella fastidiosa*, devem ser produzidas num local com proteção física completa contra os insetos potenciais vetores desta bactéria.

Igualmente, para a comercialização, as referidas plantas devem ser mantidas num local com proteção física completa contra insetos potenciais vetores, e serem provenientes de áreas isentas (fora de zonas demarcadas) ou de viveiros localizados em zonas demarcadas, cumprindo os requisitos acima descritos para a produção, transportados para esses locais sob proteção física completa, em recipientes e embalagens fechadas de forma a garantir que a infestação pelos insetos não ocorra.

Assim, o presente documento descreve os requisitos mínimos que o referido local de produção ou de comercialização deve cumprir para ser considerado local de produção livre de *Xylella fastidiosa*.

**O presente documento apenas descreve as características da infraestrutura e será completado com os restantes requisitos decorrentes da aplicação da referida Decisão.**

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

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PLANTAS ESPECIFICADAS HOSPEDEIRAS DE <i>Xylella fastidiosa</i> EM LOCAL LIVRE – art.º 9.º, ponto 2 da Decisão EU/789/2015</b>	<b>2019</b>
	<b>Versão 01 15/03/2019</b>

## II- Requisitos da infra-estrutura de produção ou de comercialização

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

A infra-estrutura tem de ser suficientemente estanque que exclua a introdução de *potenciais vetores de Xylella fastidiosa*.

Cada unidade deve preferencialmente dedicar-se em exclusivo à produção ou à comercialização.

A infra-estrutura deve:

- ser uma estrutura metálica ou outra, com cobertura à prova de insetos, com porta de entrada dupla e de forma a impedir a entrada de insetos. Este objetivo 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, nomeadamente pela colocação de um dispositivo de cortina de ar colocado na antecâmara, criando uma barreira de ar que repele os insetos para o exterior quando a porta exterior é aberta. A pressão positiva ou cortina de ar devem ser acionadas automaticamente quando a porta exterior é aberta.
- caso a opção seja a cortina de ar na antecâmara, ela deve ter dimensão idêntica à largura da porta exterior, pela colocação de uma ou mais unidades em função da dimensão da porta. As suas características devem ser tais que assegurem pelo menos uma velocidade mínima do ar de 8 m/s (calculada para porta *standard* com 2 m altura).
- possuir uma 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 duas portas nunca podem estar abertas em simultâneo. Esta regra deve constar em

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PLANTAS ESPECIFICADAS HOSPEDEIRAS DE <i>Xylella fastidiosa</i> EM LOCAL LIVRE – art.º 9.º, ponto 2 da Decisão EU/789/2015</b>	<b>2019</b>
	<b>Versão 01 15/03/2019</b>

sinalização adequada na antecâmara. As portas devem abrir para fora ou, em alternativa, serem portas deslizantes.

- a antecâmara deve ser dimensionada de forma a permitir uma boa funcionalidade nas cargas e descargas das plantas e equipamentos associados.
- a cobertura deverá ser em rede ou em material não permeável, de preferência contínua sem emendas, devendo sempre ser garantida a sua estanquicidade para evitar possíveis espaços de penetração dos insetos;
- a rede usada deve ser de malha fina antiafideo (malha cuja abertura < 1,2mm), seja no caso da estrutura ser toda coberta com rede ou, no caso de estrutura coberta com material sólido não permeável, em todas as aberturas. Neste caso, a rede das aberturas deve ser fixa e com o mesmo tipo de malha;
- recomenda-se que a cobertura das estruturas seja preferencialmente 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;
- no caso de estruturas com necessidade de ventilação forçada, com ou sem arrefecimento à entrada, essa entrada de ar na estufa também tem de estar revestida com rede de malha igual à acima referida.
- recomenda-se a definição de uma zona para embalamento das plantas e materiais ou equipamentos associados.
- a estrutura deve estar selada junto ao chão devendo a cobertura lateral estar enterrada pelo menos 15 cm, no caso de a rede ser instalada a partir do chão. Em qualquer outra solução, deve ser sempre assegurada a devida estanquicidade nos pontos de ligação com outros materiais.

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PLANTAS ESPECIFICADAS HOSPEDEIRAS DE <i>Xylella fastidiosa</i> EM LOCAL LIVRE – art.º 9.º, ponto 2 da Decisão EU/789/2015</b>	<b>2019</b>
	<b>Versão 01 15/03/2019</b>

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.

Recomenda-se a disponibilização de batas na antecâmara para uso exclusivo no interior da estrutura.

Devem ser colocadas armadilhas cromotrópicas amarelas na antecâmara e no interior da estufa ao longo das laterais, junto das aberturas, para monitorização quinzenal de insetos, como garantia da estanquicidade da mesma. As armadilhas devem ser substituídas quando perderem a capacidade adesiva ou caso sejam encontrados insetos.

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

Deve ser tida em conta a durabilidade da rede, considerando o período de garantia da mesma indicado pelo fabricante. Após esse período, geralmente de 5 anos, deve ser avaliada a substituição da rede.

Aconselha-se a consulta de uma empresa especializada em fabrico de estufas para obter um projeto adequado quanto a ventilação, aquecimento, ensombramento e n.º de aberturas.

### **III- Múltiplas unidades de produção ou comercialização**

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.