

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i></b>	<b>03-2021</b>
	<b>Versão 03</b>
<i>Aprovado</i>	Ana Paula de Almeida Cruz de Carvalho

Assinado de forma digital por Ana Paula de Almeida Cruz de Carvalho  
DN: c=PT, ou=Subdireção Geral, ou=Direção Geral de Alimentação e Veterinária, cn=Ana Paula de Almeida Cruz de Carvalho  
Dados: 2021.03.02 22:15:09 Z

## 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, procurou-se acautelar um conjunto de condições para assegurar a continuidade da produção e da comercialização de material de propagação citrícola em regiões onde a praga esteja presente.

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 do IPPC- FAO.

Tendo sido anteriormente estabelecido um conjunto de requisitos técnicos, faz-se agora a sua atualização tendo em conta a nova legislação em vigor - Anexo VIII do Regulamento de Execução (UE) 2019/2072 e Portaria n.º 142/2020 - e a experiência entretanto adquirida.

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 proteção física completa contra este inseto, tendo igualmente sido objeto de 2 inspeções oficiais no último ciclo vegetativo, sem sintomas da praga.

Igualmente para a comercialização das plantas de citrinos e das outras rutáceas a seguir indicadas, as mesmas devem ser mantidas num local com proteção física completa contra este inseto, e ser provenientes de áreas isentas (fora de zonas infestadas e zonas tampão) 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 pelo inseto não ocorra. Esse local de comercialização é sujeito a pelo menos duas inspeções oficiais anuais.

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 *Trioza erytreae*.

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i></b>	<b>03-2021</b>
	<b>Versão 03</b>
<i>Aprovado</i>	

## 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 ou de comercialização

- 1- Recomendada a instalação de quebra ventos na direção dos ventos dominantes como proteção para a estufa, podendo estes ser naturais (plantas, desde que não sejam de espécies hospedeiras de *Trioza erytreae* ou espécies invasoras) ou artificiais;
- 2- Inspeções regulares pelo fornecedor à integridade da infra-estrutura e higienização;
- 3- Inspeções pelo fornecedor às plantas em produção ou a aguardar comercialização, para deteção da praga ou sinais da mesma.

## IV - 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.

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

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

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i></b>	<b>03-2021</b>
	<b>Versão 03</b>
<i>Aprovado</i>	

A infra-estrutura deve:

- a. Ser uma estrutura, metálica ou outra, com cobertura à prova de insetos e com porta de entrada dupla com um dispositivo que impeça a entrada de insetos. Este objetivo pode ser atingido através de criação de uma cortina de ar na porta de entrada do exterior para a antecâmara, através da instalação de um dispositivo para o efeito.
- b. O dispositivo de cortina de ar na antecâmara cria uma barreira de ar que repele os insetos para o exterior quando a porta exterior é aberta. A cortina de ar deve ser colocada do lado interno da porta exterior e deve abranger toda a largura da porta, podendo ser necessária a colocação de mais unidades em função da sua dimensão. As cortinas de ar devem ser acionadas automaticamente quando a porta exterior é aberta.
- c. As características das cortinas de ar devem ser tais que assegurem pelo menos uma velocidade mínima do ar de 8 m/s (calculada para porta standard com 2 m altura).  
(Nota: para alturas de porta superior a 2m deve ser consultada a DGAV)
- d. Possuir uma porta interior de comunicação entre a antecâmara e a estufa propriamente dita, que 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 sinalização adequada na antecâmara. As portas devem abrir para fora ou, em alternativa, ser deslizantes.
- e. A antecâmara deve ser dimensionada de forma a permitir uma boa funcionalidade nas cargas e descargas das plantas e equipamentos associados.
- f. 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 insetos.
- g. A rede usada deve ser de malha fina (45-50 mesh), devendo uma das medidas da secção da malha ser inferior ou igual a 0,300 mm, seja no caso da estrutura ser toda coberta com rede, seja no caso de ser coberta com material sólido não permeável. Neste último caso, a rede das aberturas deve ser fixa e com o referido tipo de malha.
- h. 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.
- i. 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.

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i></b>	<b>03-2021</b>
	<b>Versão 03</b>
<i>Aprovado</i>	

- j. A estrutura deve estar selada junto ao chão devendo a cobertura lateral estar enterrada pelo menos 15 cm, no caso da 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.
- k. Recomenda-se a definição, dentro da estufa, de uma zona para embalagem das plantas e materiais ou equipamentos associados, não podendo a antecâmara servir para essa finalidade.

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

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.

Colocação de 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. Neste último caso, as armadilhas devem ser entregues na DRAP no prazo máximo de 3 dias.

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

A disposição das plantas no interior da infra-estrutura deve assegurar que as mesmas não fiquem encostadas à rede.

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

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i></b>	<b>03-2021</b>
	<b>Versão 03</b>
<i>Aprovado</i>	

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.

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i></b>	<b>03-2021</b>
	<b>Versão 03</b>
<i>Aprovado</i>	

## V- 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.

## VI – Requisitos de gestão, técnicos e operacionais do fornecedor

**Como condição prévia à aprovação do local**, o produtor / fornecedor deve submeter **um documento** para apreciação da DRAP da região onde o mesmo se encontra, que deverá incluir pelo menos os seguintes pontos (índice no anexo I):

### 1 – Características do local de produção e de comercialização

Descrição do local ou unidades de produção ou comercialização:

- Mapa de localização do local ou das unidades de produção ou comercialização;
- N.º de unidades e área de cada unidade;
- Descrição da infra-estrutura (memória descritiva abrangendo seguintes itens: materiais, dimensões, revestimentos, proteção das aberturas, antecâmara, portas, sistema de rega, aquecimento caso exista, cortina de ar - ficha técnica com especificações, esquema das unidades, ficha de especificações técnicas da rede anti-inseto e fotografias);
- Indicação da atividade de produção ou comercialização;
- No caso de comercialização, previsão dos locais de produção das plantas que vai rececionar;
- Sistema de produção, quando for o caso: plantas envasadas ou no solo, incluindo esquema das instalações com identificação das parcelas de plantas-mãe, porta-enxertos, plantas finais, área de envasamento/transplantação.

### 2 – Pessoal especializado

- Indicação do responsável pela produção ou comercialização
- Formação interna aos trabalhadores que desenvolvem trabalhos nas unidades, tendo por base uma formação externa dada pela DGAV/DRAP.

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i></b>	<b>03-2021</b>
	<b>Versão 03</b>
<i>Aprovado</i>	

### 3- Análises/ Registos/ Procedimentos

- Registos da origem do material adquirido (exemplo no anexo I) e do esquema de produção, tendo em conta que as plantas devem:

- ser cultivadas durante pelo menos 1 ano nesse local, ou
- ser provenientes de áreas isentas (fora de zonas demarcadas), ou
- ser provenientes de viveiros localizados em zonas demarcadas que cumpram os mesmos requisitos mínimos estabelecidos,

O transporte de plantas para esses locais deve ser feito em recipientes e embalagens fechadas de forma a garantir que a infestação pelos insetos não ocorra.

- Registos das inspeções ao material à chegada e durante a produção (exemplo no anexo II);
- Procedimento de colocação de armadilhas cromotrópicas amarelas na antecâmara e no interior da estufa ao longo das laterais, junto das aberturas, para garantia da estanquicidade da mesma (n.º de armadilhas, numeração, localização, ...);
- Registos das observações das armadilhas e datas de substituição (exemplo no anexo III), tendo em conta que devem ser feitas observações quinzenais a todas as armadilhas e que as mesmas devem ser substituídas quando perderem a capacidade adesiva ou caso sejam encontrados insetos;
- Procedimentos em caso de suspeita da presença de insetos;
- Registos do material vegetal recebido e do material fornecido, para efeitos de rastreabilidade, durante pelo menos 3 anos;
- Procedimento de manutenção de uma faixa de 1 m, em redor da infra-estrutura, limpa de vegetação.
- Procedimento de manutenção da infra-estrutura, incluindo o registo de verificações de estanquicidade realizadas, reparações e quaisquer outras ocorrências (exemplo no anexo IV);

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i></b>	<b>03-2021</b>
	<b>Versão 03</b>
<i>Aprovado</i>	

- Plano de produção e procedimento de contacto com a DRAP, tendo em conta que o local tem de ser submetido anualmente a pelo menos duas inspeções pela DRAP, efetuadas nas épocas mais adequadas.

#### **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 ou comercialização ser realizada sempre de dentro para fora
- Recipientes utilizados no envasamento novos ou desinfectados, quando aplicável;
- Produtos utilizados na higienização;

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

#### **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 ou comercialização.

#### **7 – 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.

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i></b>	<b>03-2021</b>
	<b>Versão 03</b>
<i>Aprovado</i>	

## **VI – Expedição/ comercialização dos vegetais aprovados nestas infra-estruturas**

Os vegetais apenas poderão ser expedidos se durante o período de pelo menos um ano prévio à expedição, não é detetada no local de produção aprovado a presença do inseto.

Se, durante as inspeções anuais, a DRAP detetar a presença do inseto, ou danos na proteção física é revogada imediatamente a autorização do local e suspensa temporariamente a circulação das plantas para fora da área demarcada.

Os vegetais devem permanecer na infra-estrutura aprovada até à sua expedição e serem movimentados em recipientes ou embalagens fechadas ou totalmente envolvidos em filme plástico ou outro material que impeça o contato direto com o exterior garantindo que a infestação por *Trioza erytreae* não possa ocorrer na circulação através ou dentro dessa zona e acompanhados de folheto explicativo sobre os riscos da praga e restrições aos movimentos das plantas, em modelo disponível no sítio da Internet da DGAV.

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i></b>	<b>03-2021</b>
	<b>Versão 03</b>
<i>Aprovado</i>	

## **Anexo I – Índice do Documento Descritivo do Local Livre a Submeter à Apreciação da DRAP:**

**Introdução** - Identificação da empresa, área de atividade, objetivo do documento.

### **1. Características do local de produção e comercialização:**

- Mapa de localização da unidade de produção;
- Número de unidades de produção/comercialização e respetiva área;
- Memória descritiva da infraestrutura (materiais, dimensões, revestimentos, proteção das aberturas, antecâmara, zona de embalagem, portas, sistema de rega, aquecimento caso exista, cortina de ar, croqui, fotografias...);
- Indicação da atividade de produção e ou comercialização;
- Sistema de produção (espécies, modo de propagação, origem dos materiais, ...);
- Caracterização da faixa de 100 metros envolvente.

### **2. Pessoal especializado**

- Responsável pela produção e comercialização e outros (identificação, habilitação profissional, ...);
- Formação interna (formação promovida pela DRAP, outra).

### **3. Análises/registos/Procedimentos**

- Sistema de registo (informático, em papel, ...);
- Registo da aquisição das plantas e da venda das plantas;
- Registo das observações das plantas (periodicidade dos registos);
- Procedimento de colocação das armadilhas (n.º de armadilhas, interior, exterior, numeração, localização, ...);
- Registo das observações das armadilhas (periodicidade dos registos);
- Procedimento em caso de suspeita de insetos;
- Verificação de manutenção da faixa de 1m em redor da infraestrutura (controlo de infestantes, ...);
- Procedimento de manutenção da infraestrutura (verificação periódica da estanquidade, existência de rasgos, ...);

<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i></b>	<b>03-2021</b>
	<b>Versão 03</b>
<i>Aprovado</i>	

- Sinalética (proibição de entrada a pessoas estranhas, identificação do abrigo...);
- Protocolo de higiene;
- Procedimento de entrega de materiais comercializados;
- Procedimento de destruição dos materiais (local, método, ...).

#### **4. Anexos**

- Tabelas de Registos
- Ficha Técnica das cortinas de ar
- Ficha Técnica da rede
- Faturas ou documentos comprovativos da aquisição



<b>REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CITRINOS e outras rutáceas (PLANTAS MÃE E PLANTAS FINAIS) EM LOCAL LIVRE DE <i>TRIOZA ERYTREA</i></b>	<b>2021</b>
	<b>Versão 03</b>

### Registo de venda

DATA VENDA	ORIGEM – N.º OE	ESPÉCIE/VARIEDADE	PASSAPORTE FITOSSANITÁRIO	N.º LOTE	QUANTIDADE	DESTINATÁRIO Nome/TIm/ E_mail





