

***Bactrocera dorsalis* (Hendel)**

La mosca orientale della frutta



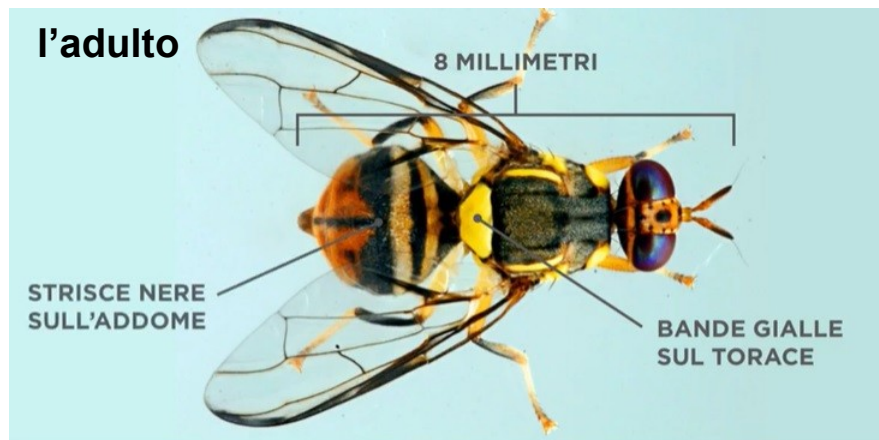
***Bactrocera dorsalis* (Hendel),
la mosca orientale della frutta,
è un dittero Tephritidae,
compreso tra i 20 organismi
nocivi da quarantena prioritari
per la UE (reg. UE/2016/2031 e
UE/2019/1702).**



**Tefritidi, circa 4000 specie con 500 generi tra cui
Bactrocera, a sua volta rappresentato da circa 500 specie.**



Morfologia dell'insetto



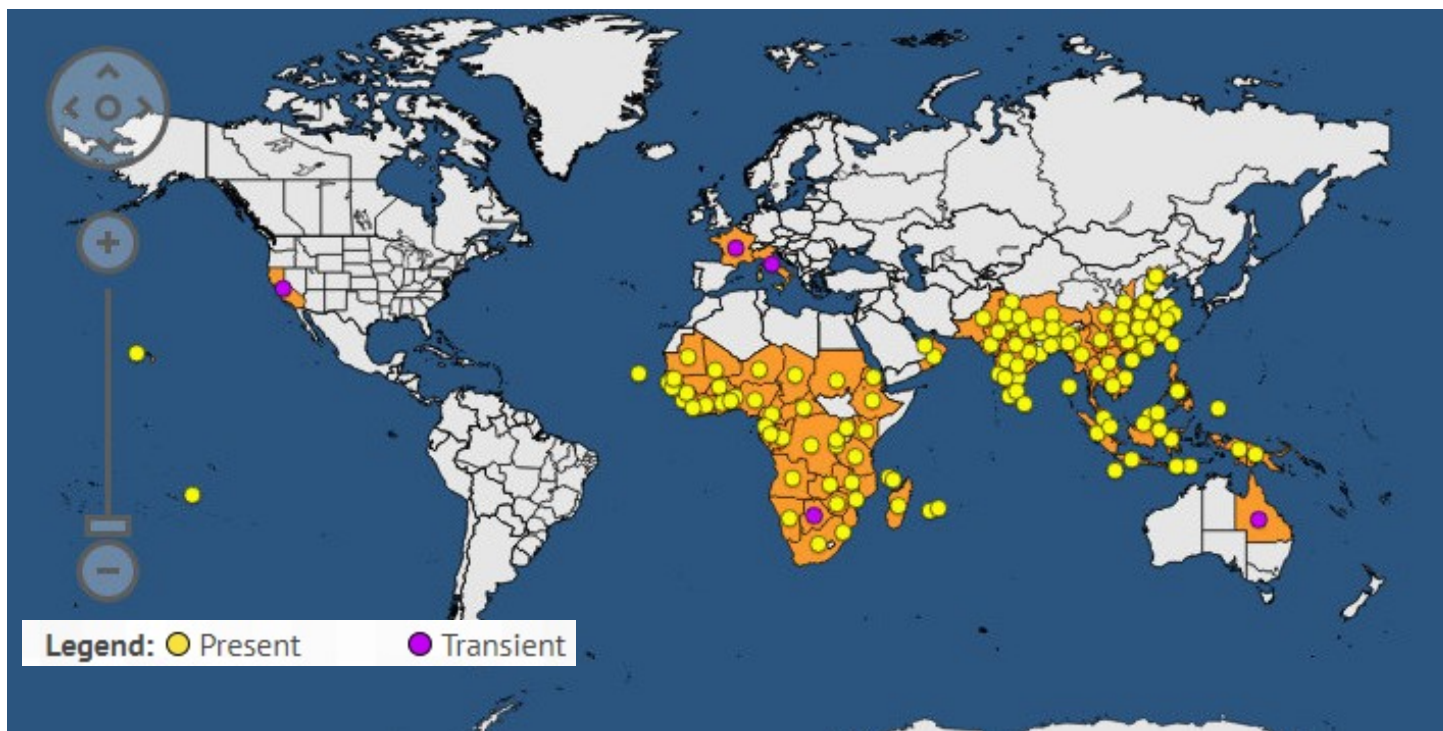
Parte dello scutello giallo, più bande gialle (vitte), addome con disegno nero a forma di "T"



ATTENZIONE!!
Le larve dei tefritidi
sono distinguibili
solo tramite analisi
PCR

Stadi preimmaginali di *Bactrocera dorsalis*: (a) uovo; (b) larva di prima età; (c) larva di seconda età; (d) larva di terza età; (f) pupa. **Pupario di *B. dorsalis* (e)**

Originaria del sud-est asiatico, è diffusa anche nell'Africa sub-sahariana

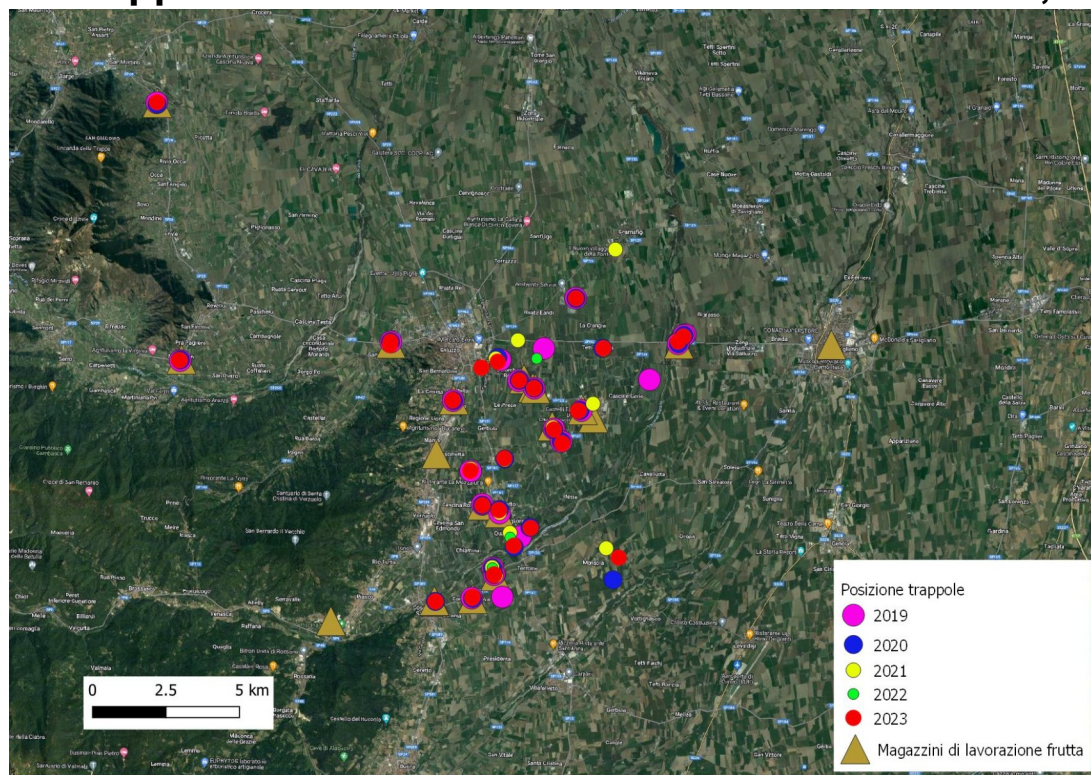


In Italia: primo ritrovamento in Campania nel 2018

Monitoraggio: trappolaggio e ispezioni visive

Trappolaggio:

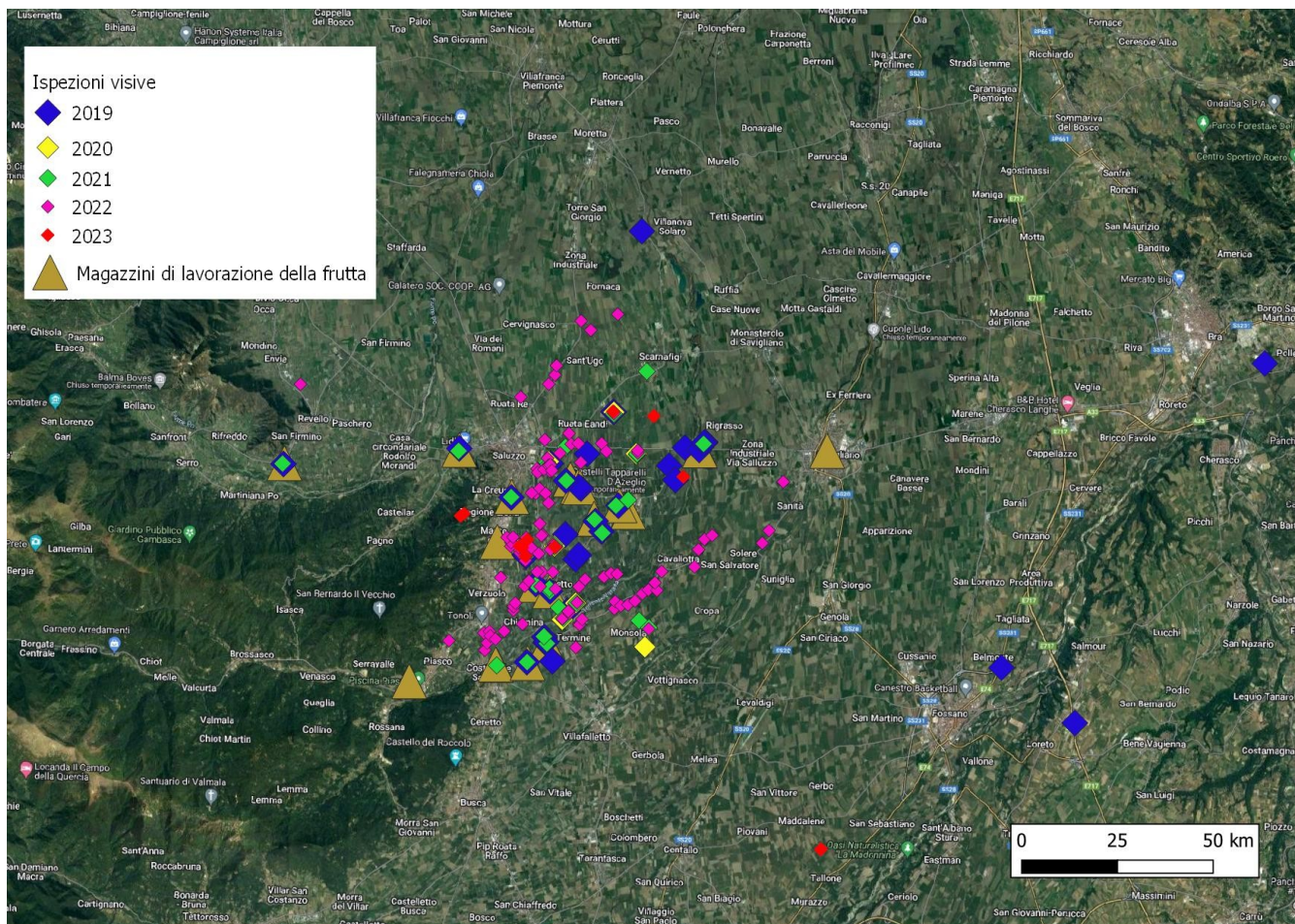
- ▶ dal 2019 (anno in cui l'organismo è stato inserito nell'elenco delle specie nocive da monitorare a seguito dell'avvio delle indagini ufficiali europee);
- ▶ trappole del modello "McPhail Trap" attivate con metileugenolo;
- ▶ trappole posizionate prima del periodo di maturazione dei frutti delle specie ospiti e ritirate alla fine della stagione di volo dell'insetto;
- ▶ trappole posizionate nell'areale di produzione dei frutti delle specie ospiti maggiormente attrattive;
- ▶ trappole anche ai mercati ortofrutticoli di Torino, Canale (CN) e Volpedo (AL)



**Trappola
McPhail
utilizzata per il
monitoraggio**

Anno	N° trappole	catture
2019	25	0
2020	25	0
2021	30	0
2022	25	0
2023	28	0

Ispezioni visive effettuate durante il periodo di volo dell'insetto sulle specie maggiormente attrattive.



Anno	N° ispezioni	catture
2019	51	0
2020	8	0
2021	34	0
2022	110	0
2023	120	0

Danni

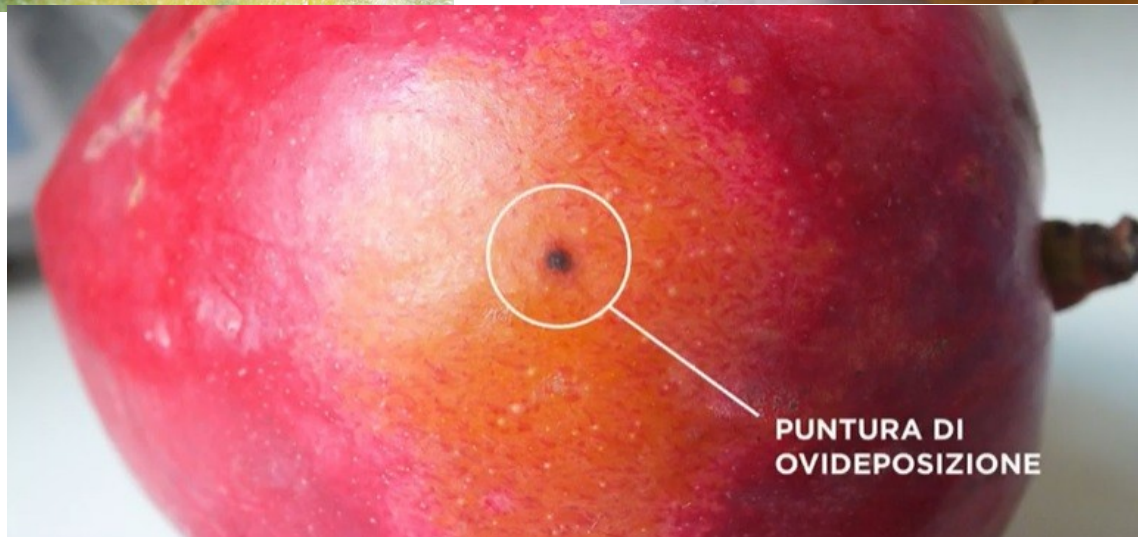
Colpisce oltre 270 specie e in Europa ha come ospiti sia colture frutticole (agrumi, drupacee e pomacee) sia orticole (melanzana, peperone e pomodoro).

I RISCHI della presenza dell'insetto nel territorio:

- danni sui frutti delle piante colpite (probabilmente rischio basso e soprattutto solo su frutta coltivata per autoconsumo);**
- blocco dell'import di alcuni Paesi (rischio elevato).**



Danni sui frutti: sono provocati dalle punture che l'insetto effettua al momento della deposizione dell'uovo; dall'uovo si sviluppa una larva che nutrendosi della polpa provoca la marcescenza dei frutti rendendoli non commercializzabili.



Rischi per l'export

Paesi che al 2023 richiedono dichiarazioni supplementari inerenti *Bactrocera dorsalis* e/o *Bactrocera zonata*, e/o *Bactrocera* spp.:

- **Bielorussia:** richiesta per *Malus* spp., *Prunus persica*,
- **Colombia:** richiesta per *Actinidia* spp., *Malus* spp., *Prunus* spp.,
- **Ecuador:** richiesta per *Actinidia* spp., *Malus* spp.; **NON** richiesta per *Prunus* spp.,
- **Kenya:** richiesta per *Actinidia* spp., *Malus* spp.,
- **Mauritius:** richiesta per *Actinidia* spp., *Malus* spp., *Prunus* spp., *Vitis* spp.,
- **Seychelles:** richiesta per *Malus* spp..

In Piemonte, nel periodo 2018-2022 e fino a gennaio 2023, su un totale di 67 aziende (magazzini e/o centri di lavorazione), 32 hanno richiesto certificati per quelle destinazioni che prevedono dichiarazioni supplementari restrittive nei confronti di *Bactrocera*.

I certificati fitosanitari emessi con esenzioni inerenti *Bactrocera* sono stati 1312 e le destinazioni più richieste sono state la Colombia (539) e l'Ecuador (495), che insieme rappresentano il 78% del totale.

Attualmente diversi esportatori aderiscono ad accordi bilaterali per l'export con alcuni Stati esteri, come ad esempio per l'esportazione di actinidia negli Stati Uniti o in India, che prevedono l'adozione di specifici accorgimenti tecnici al fine di evitare infestazioni da parte di molti organismi nocivi.

Tali accorgimenti risultano spesso in linea anche con le prescrizioni contenute nel Piano d'azione approvato per Regione Campania.

Contesto normativo

D.lgs. 2 febbraio 2021, n. 19 “Norme per la protezione delle piante dagli organismi nocivi in attuazione dell'articolo 11 della legge 4 ottobre 2019, n. 117, per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/2031 e del regolamento (UE) 2017/625.

Piano di emergenza nazionale per *Bactrocera dorsalis*

(art. 26, comma 1, D.lgs. 2 febbraio 2021 n. 19)

Approvato dal Comitato Fitosanitario Nazionale il 26 luglio 2023:

- ▶ elaborato sulla base dei principi di cui all'art. 25 del Regolamento (UE) 2016/2031;
- ▶ con finalità di individuare le procedure per consentire l'eradicazione o il contenimento dei focolai.

Piano d'azione per la regione Campania

(art. 31, comma 5, D.lgs. 2 febbraio 2021 n. 19)

- ▶ approvato il 28 novembre 2022 dal Comitato Fitosanitario Nazionale;
- ▶ contiene principalmente i seguenti elementi:
 - ♦ elenco specie ospiti,
 - ♦ delimitazione delle aree infestate,
 - ♦ monitoraggio,
 - ♦ misure fitosanitarie ufficiali → **SITO DI PRODUZIONE INDENNE.**

Misure fitosanitarie ufficiali per il riconoscimento di
“SITO DI PRODUZIONE INDENNE” dei magazzini di lavorazione ortofrutticola
CONTENUTE NEL PIANO DI AZIONE DI REGIONE CAMPANIA

I magazzini ubicati in area delimitata per poter movimentare la merce devono essere riconosciuti “sito di produzione indenne” dal Settore Fitosanitario Regionale.

Elenco delle prescrizioni fitosanitarie da rispettare (basate su ISPM10):

- 1) controllare dei frutti in entrata da parte di personale preventivamente formato;**
- 2) stoccare frutti anche in modo temporaneo in ambienti confinati;**
- 3) dotare tutte le finestre, le porte di servizio e di entrata, gli sfiatatoi e i lucernari di un'adeguata protezione con reti anti-insetto (maglia almeno 16/10);**
- 4) favorire il ricambio d'aria attraverso aperture permanentemente protette piuttosto che attraverso le porte;**
- 5) assicurare che i dispositivi di chiusura delle porte di ingresso funzionino adeguatamente;**
- 6) installare doppie porte con rete anti-insetto (anticamera) negli ingressi a elevata percorrenza oppure barriere d'aria anti-insetto a lama d'aria con flusso compreso fra 5-12 cm di ampiezza a una velocità minima di 8,13 m/s a 0,9 metri dal suolo) o altra soluzione idonea atta a prevenire l'introduzione di insetti;**
- 7) verificare che le protezioni alle porte si aprano all'esterno e che siano dotate di sistemi di chiusura rapida;**

Misure fitosanitarie ufficiali per il riconoscimento di
“SITO DI PRODUZIONE INDENNE” nei magazzini di lavorazione ortofrutticola
CONTENUTE NEL PIANO DI AZIONE DI REGIONE CAMPANIA

- 8) affiggere cartellonistica in cui si ricorda di chiudere le porte;
- 9) utilizzare trappole attrattive dentro il magazzino / locale lavorazione o stoccaggio;
- 10) installare nei locali di lavorazione e all'interno delle doppie porte, trappole elettroluminose per insetti volanti con pannelli adesivi gialli da controllare almeno una volta ogni 15 giorni da parte di personale tecnico;
- 11) disinfestare periodicamente i locali;
- 12) ispezionare la merce in entrata, i prodotti, i pallet in legno;
- 13) gestire correttamente gli scarti della frutta che devono essere smaltiti quotidianamente;
- 14) tracciare i flussi commerciali al fine di garantire l'identità e la sicurezza fitosanitaria del prodotto;
- 15) costituire un'area buffer di almeno 20 metri attorno ai locali di lavorazione della frutta delle specie ospiti nella quale vanno effettuate disinfestazioni periodiche che tengano conto delle specie presenti in zona e di quelle in magazzino. Nella stessa area la pulizia riveste un ruolo importantissimo per cui vanno accuratamente eliminate tutte le fonti di possibili infestazioni (frutti abbandonati accidentalmente, pedane sporche e accatastate ai muri, ecc.).

Misure fitosanitarie ufficiali per il riconoscimento di
“SITO DI PRODUZIONE INDENNE” nei campi di produzione (REG. CAMPANIA)

I campi di produzione ubicati in area delimitata per poter movimentare la merce devono essere riconosciuti “sito di produzione indenne” dal Settore Fitosanitario Regionale.

Elenco delle prescrizioni fitosanitarie da rispettare.

- 1) effettuare trattamenti fitosanitari specifici prima della fase di raccolta, riportandoli nel Registro dei trattamenti;
- 2) installare reti anti-insetto a protezione delle colture;
- 3) controllare i frutti prima della movimentazione, da parte di personale preventivamente formato;
- 4) toccare i frutti, anche in modo temporaneo, in ambienti confinati (esempio sotto rete);
- 5) costituire un’area buffer di almeno 20 metri intorno ai singoli campi di produzione nella quale sono effettuati trattamenti rinforzati che tengano conto anche delle specie presenti nelle proprietà limitrofe;
- 6) pulire periodicamente i frutteti (almeno ogni settimana), eliminando tutte le fonti di possibili infestazioni (frutti caduti a terra o abbandonati accidentalmente, pedane sporche e accatastate ai muri, ecc.); frutti caduti a terra o abbandonati accidentalmente possono essere distrutti con interrimento a non meno di 50 cm di profondità nello stesso campo di produzione.

Eventuale misura aggiuntiva: obbligo di distacco e raccolta e di distruzione di tutti i frutti a fine stagione!!

Le aziende vivaistiche devono predisporre una relazione tecnica con l’indicazione della gestione complessiva del rischio legato a *B. dorsalis*, in quanto sugli astoni possono essere presenti frutti.

