

***Xylella fastidiosa*, el enemigo silencioso**

X. fastidiosa es una bacteria gram negativa, que se hospeda en el xilema de las plantas y es la responsable de varias enfermedades con efectos económicamente muy graves: enfermedad de Pierce (viña), clorosis variegada (cítricos), decaimiento rápido del olivo, marchitamiento de numerosas especies leñosas y herbáceas. Se han descrito más de 350 huéspedes en la bibliografía, muchos de los cuales no presentan síntomas de la enfermedad, y por tanto dificultan su detección.

Su transmisión es por vectores, todos ellos hemípteros que se alimentan del xilema de las plantas. En la C. Valenciana, afrofóridos (p.e. *Philaenus* spp) y cercópidos (*Cercopis* sp) son las familias con vectores potenciales de esta enfermedad. Los vectores actúan como transmisores de la enfermedad pero a corta distancia, la principal vía de propagación de la bacteria es el comercio de plantas infectadas.

El vector es altamente infectivo durante toda su fase de adulto, y con menor eficiencia también puede ser transmisor en su fase juvenil (ninfas) dado que las ninfas tras cada muda, deben volver a alimentarse de una planta enferma para poder transmitir la bacteria. Los adultos a final del otoño mueren, pasa el invierno en forma de huevo y la primavera en fase juvenil (ninfas) y hasta que no se alimentan de plantas infectadas, no son capaces de infectarse y transmitir la enfermedad.

X. fastidiosa se descubre por primera vez sobre plantas de vid, asociando sus síntomas a una enfermedad vírica. En 1970 finalmente se consigue aislar la bacteria y reproducir sus síntomas (postulados de Koch) por lo que finalmente se identificó como una bacteria y no un virus. El nombre de fastidiosa procede de la elevada dificultad para el aislamiento de la bacteria en medios selectivos y semiselectivos en el laboratorio.

Las temperaturas medias bajas en invierno (inferiores a 4°C) son las determinantes para el establecimiento o no de la enfermedad en una zona. Todo el arco mediterráneo y la parte costera del norte de España tienen las condiciones necesarias para permitir el establecimiento de la enfermedad.

En octubre de 2013 se detectó por primera vez en Europa, en la Región de Apulia (sur de Italia) afectando a olivo. Una vez identificada, también se ha comprobado que la bacteria había provocado decaimiento y hojas secas en *Nerium oleander* (adelfa), *Prunus amygdalus* (almendro), *Quercus* sp. Romero (*Rosmarinus officinalis*), retama (*Spartium junceum*), laurel (*Laurus nobilis*), etc. La subespecie detectada en Italia es *X. fastidiosa* subsp. pauca.

En julio de 2015, Francia reporta la primera detección de esta bacteria en la isla de Córcega, sobre plantas de *Polygala myrtifolia*, y en septiembre de ese mismo año detectan un foco en la costa azul, en Niza, también sobre *Polygala*. Actualmente existen cerca de 300 focos de la bacteria en la isla de Córcega y 21 focos en municipios de la Costa Azul. La subespecie detectada en Francia es *X. fastidiosa* subsp. multiplex y por tanto, en principio, no está relacionado con el foco de Italia.

En octubre de 2016, Alemania informa de la detección de la bacteria en 1 planta de adelfa y en 1 planta de romero, que se hallaban en un invernadero de la ciudad de Saxony, donde los propietarios de plantas las dejan para pasar el invierno y las recogen para sus jardines durante la primavera y el verano. Las autoridades alemanas han realizado análisis a todas las plantas que se hallaban en ese invernadero y han encontrado 2 nuevos géneros que resultaron positivos a la bacteria, pero que no mostraban síntomas: *Streptocarpus sp* y *Erysimum sp*. La subespecie detectada en Alemania es *X. fastidiosa* subsp. *fastidiosa*.

En noviembre de 2016, el MAGRAMA comunica oficialmente la detección de la bacteria en un Garden Center de Manacor (Mallorca), sobre 3 cerezos. Posteriormente se ha seguido detectando la bacteria sobre otras especies vegetales y en varios puntos de la isla de Mallorca, en la de Ibiza y más recientemente en Menorca. Las especies sobre las que se ha encontrado en Baleares han sido: cerezos, ciruelos, almendros, olivos, acebuches, polygalas, acacia, lavándula y romero.

El sábado 28 de enero, se publica en el BOE la Orden APM/21/2017 mediante la cual se establecen medidas específicas de prevención en relación con la bacteria *Xylella fastidiosa*. Dicha Orden PROHIBE EXPRESAMENTE la salida de las Islas Baleares, de cualquier vegetal destinado a plantación (excepto las semillas) de los géneros o especies recogidos en el Anexo de dicha Orden.

Si con posterioridad a la publicación de la Orden APM/21/2017, se detectara la presencia de alguno de dichos vegetales en cualquier parte del territorio español, distinto del de les Illes Balears, procedente de Les Illes, será destruido inmediatamente y los costes de la destrucción correrán a cargo de los propietarios.

Así mismo en los artículos 3, 4 y 5 de dicha Orden se establecen las bases para que las autoridades fitosanitarias competentes de las CCAA realicen las actuaciones que consideren pertinentes para el cumplimiento de esta Orden.

Por todo ello, desde el Servicio de Sanidad Vegetal de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Pesca, se procede a informar de las medidas que se proponen desde la Conselleria y que deberán adoptarse por parte de todos los sectores y organizaciones implicados:

1.- Las plantas son responsabilidad de su propietario, y el mismo deberá velar por su buen estado fitosanitario, por lo que se deberán revisar las plantas y en caso de duda o sospecha o ante la aparición de síntomas que puedan indicar la posible presencia de la bacteria *Xylella fastidiosa*, se deberá avisar inmediatamente y con carácter de urgencia al personal del Servicio de Sanidad Vegetal:

Alicante	Castellón	Valencia
Estación Experimental de Elx Sección Sanidad Vegetal Ctra. Elx-Dolors CV-855 Km.1 03290 Elche	C/ Comercio, 7 12550 Almassora	Avda de Alicante, s/n Apartado 125 46460 Silla
Tel 96 690 79 99 sanidadvegetalalicante@gva.es	Tel. 96 455 83 42 / 43 svalmassora@gva.es	Tel. 961207691 spf_silla@gva.es

2.- En el caso de viveros productores de planta destinada a plantación, así como Garden Centers o empresas comercializadoras de plantas, se deberá tener en cuenta la normativa fitosanitaria y acompañar las plantas del correspondiente pasaporte fitosanitario (PF) o, en su caso, pasaporte de sustitución (RP). Desde la publicación de la Orden APM/21/2017, en los casos en que se realicen envíos de plantas a las Islas Baleares, y que dicho/s pedido/s sean rechazados, las plantas NO PODRÁN REGRESAR A LA C. VALENCIANA. En el caso de que el cliente de las Islas Baleares no aceptara dicho envío, las plantas deberán ser destruidas en las instalaciones de destino. Si por parte del personal del Servicio de Sanidad Vegetal, se encontrara material vegetal procedente de las Islas Baleares, se procederá a la destrucción de los mismos y a la apertura de un expediente sancionador por incumplimiento de la Orden APM/21/2017.

Por parte de la Conselleria, se ha solicitado al Ministerio de Agricultura, que les Illes Balears faciliten la información relativa a la comercialización de plantas desde las Islas al resto de la península y concretamente a la C. Valenciana. Se revisará dicha documentación y se visitarán, inspeccionarán y muestrearán aquellos viveros que hayan recibido planta de les Illes Balears durante al menos, el año anterior a la publicación de la orden.

Se puede comprobar el listado de plantas que obligatoriamente deben llevar Pasaporte Fitosanitario en la siguiente página web, que se actualiza periódicamente:

http://ec.europa.eu/food/plant/plant_health_biosecurity/legislation/emergency_measures/xylella-fastidiosa/susceptible_en

3.- La Conselleria de Agricultura junto con el Ministerio ha elaborado un cartel informativo a los pasajeros que viajan a las Islas Baleares advirtiendo de la prohibición de sacar planta sensible a *Xylella fastidiosa* de las Islas. Dicho cartel será divulgado por parte de la Conselleria en todos los puertos (pesqueros, deportivos, de pasajeros), aeropuertos, aeroclubes, empresas navieras, etc.. con el fin de informar y concienciar a los viajeros de la peligrosidad de traer planta de Baleares.

4.- Por parte de la Conselleria de Agricultura, se va a reforzar la formación de los técnicos tanto de OCAPA's como del personal del Servicio de Sanidad vegetal, para que, posteriormente, dicha formación pueda seguir divulgándose a más técnicos.

5.- Así mismo dicha formación se impartirá tanto a las Asociaciones de productores de plantas de vivero, como a las Asociaciones de profesionales de la jardinería, Federación de Municipios y Provincias y Organizaciones sindicales, con el requisito de que estos mismos a su vez, impartan dicha formación a todos sus asociados y/o colaboradores. Con todo ello se trata de mantener informado a todo el personal implicado y que la información llegue a la mayor parte posible de la ciudadanía.

6.- En la página web de la Conselleria puede consultarse el Plan Autonómico de Contingencia frente a *Xylella fastidiosa*. Se trata de un documento marco en el que se facilita información acerca de la enfermedad y sus vectores y en el que se especifican los controles que obligatoriamente se hacen en la C. Valenciana. Ante la duda o sospecha de la presencia de la bacteria, se deberán consultar sus anejos y avisar al personal del Servicio de Sanidad Vegetal:

<https://portalagrari.gva.es/es/agricultura/xylella-fastidiosa>

Desde el 2017, la Conselleria ha reforzado las prospecciones previstas en el Plan de Contingencia, sobretodo para los cultivos de olivo, almendro y viña, dado que en los últimos años se han implantado estos cultivos, con el consiguiente riesgo de haber utilizado material vegetal de fuera de la CCAA y el altísimo riesgo que supone esta introducción. Se han incrementado en un 200% las prospecciones en los principales cultivos (especies) sensibles a la bacteria: cítricos, olivo, almendro, adelfa, *polygala* y viña.

7.- El comercio de planta infectada es la principal vía de diseminación de la bacteria a grandes distancias. Se recomienda no adquirir material vegetal que pudiera proceder de zonas con presencia de la bacteria. El riesgo de introducir la bacteria con estas transacciones comerciales es muy elevado, dado que todavía no se conocen todos los posibles huéspedes y el listado de especies susceptibles aumenta a medida que se investiga más sobre ella.

Evitar su introducción es responsabilidad de todos, la prevención es nuestra mejor herramienta.