



[1] **Проект приложения к МСФМ 28: Обработка горячим паром *Mangifera indica* против *Ceratitis capitata* (2010-106)**

[2]

<b>Статус</b>	
<i>Настоящий текст не является официальной частью стандарта и будет изменен Секретариатом МККЗР после принятия.</i>	
<b>Дата документа</b>	16.12.2016
<b>Категория документа</b>	Проект приложения к МСФМ 28
<b>Текущая стадия документа</b>	<i>Направлен в КФМ для принятия</i>
<b>Основные этапы</b>	<p>2007-03 КФМ-2 добавила тему в раздел "Обработки против плодовых мух".</p> <p>2010-04 По запросу о представлении предложений по обработке от 2009-12 была представлена обработка горячим паром <i>Mangifera indica</i> против <i>Ceratitis capitata</i></p> <p>2010-07 ТГФО рассмотрела обработку и запросила у представившей стороны дополнительную информацию</p> <p>2012-02 ТГФО запросила у представившей стороны дополнительную информацию</p> <p>2012-12 ТГФО запросила у представившей стороны дополнительную информацию</p> <p>2013-02 ТГФО через Секретариат направила представившей стороне окончательное уведомление</p> <p>2013-05 Представившая сторона направила дополнительную информацию</p> <p>2013-07 ТГФО рассмотрела проект и представленную дополнительную информацию и рекомендовала передать ФО на консультацию членам</p> <p>2014-02 КС утвердил проект для передачи на консультацию членам посредством системы электронного принятия решений (2014_eSC_May_04)</p> <p>2014-07 Первая консультация</p> <p>2015-11 КС присвоил проекту статус "в ожидании решения"</p> <p>2016-07 В ответ на полученные от стран комментарии руководитель работ (Гай Холлман) внес изменения в проект</p> <p>2016-09 Совещание ТГФО (ТГФО приняла решение, что, несмотря на возможные различия в реакции различных популяций <i>C. capitata</i> на обработку горячим паром, любые различия компенсируются надежностью метода, продемонстрированной на очень большом количестве (&gt; 165,000) яиц (наиболее жизнестойкая стадия), прошедших обработку в ходе апробации, и соответственно рекомендовала ее КС)</p> <p>2016-09 ТГФО утвердила ответы на комментарии по результатам консультаций с помощью системы электронного принятия решений (2016_eTPPT_Sep_01)</p> <p>2016-11 КС рекомендовал КФМ-12 принять обработку с помощью системы электронного принятия решений (2016_eSC_Nov_12)</p>

<b>Руководители работ</b>	2013-09 Г-н Гай ХОЛЛМАН (США/МАГАТЭ) 2012-12 Г-н Мин-Гу ПАРК (Республика Корея) 2010-07 Г-н Скотт ВУД (США) 2013-09 Г-н Гай ХОЛЛМАН (США/МАГАТЭ)
<b>Примечания</b>	2013-09 Документ отформатирован в соответствии с новыми требованиями 2013-09 Секретариат начал использовать пересмотренный текст сноски, касающейся утверждения обработок 2014-04 Редактирование 2016-11 Редактирование <b>После утверждения текст обработки будет отформатирован, так чтобы сноски находились на одной странице со знаком сноски.</b>

**[3] Область применения обработки**

**[4]** В настоящем документе приводится описание обработки горячим паром плодов *Mangifera indica* (индийского манго), которая приводит к гибели яиц и личинок *Ceratitis capitata* (средиземноморской плодовой мухи) с заявленной эффективностью<sup>1</sup>.

**[5] Описание обработки**

**[6] Наименование обработки** Обработка горячим паром *Mangifera indica* против *Ceratitis capitata*

**[7] Действующее вещество** неприменимо

**[8] Тип обработки** Физическая (паровое нагревание)

**[9] Вредный организм-мишень** *Ceratitis capitata* (Wiedemann, 1824) (Diptera: Tephritidae)

**[10] Целевые подкарантинные материалы** Плоды *Mangifera indica* L.

**[11] Схема обработки**

**[12]** Экспонирование в камере паровой термообработки:

**[13]** – при относительной влажности не менее 95%;

**[14]** – с повышением температуры воздуха от комнатной до 47 °С или более;

**[15]** – в течение не менее двух часов либо до достижения сердцевины плода температуры 46,5 °С;

**[16]** – после этого в течение десяти минут поддерживать относительную влажность не менее 95% и температуру воздуха 47 °С, с сохранением температуры сердцевины плода (самого крупного плода) на уровне не ниже 46,5 °С.

**[17]** По завершении обработки можно посредством гидроохлаждения довести плоды до температуры окружающей среды.

**[18]** Можно утверждать с уверенностью 95%, что обработка по такой схеме позволяет

уничтожить не менее 99,9968% яиц и личинок *Ceratitis capitata*.

**[19] Прочие сведения**

**[20]** При оценке данной обработки Техническая группа экспертов по фитосанитарным обработкам (ТГЭФО) рассмотрела вопросы, связанные с температурными режимами и поддержанием температурных условий, с учетом работы Холлмана и Мэнгана (Hallman and Mangan), 1997 год.

**[21]** Данный порядок обработки был основан на работе Хизера и др. (Heather *et al.*), (1997) и был разработан с использованием сорта "Кенсингтон Прайд", при этом в качестве показателя гибели была использована неспособность окукливаться. При сопоставлении всех стадий цикла развития *C. capitata* до окукливания было установлено, что особи на стадии яйца являются наиболее термостойкими при температуре от 41° C до 44° C; однако особи на третьей стадии развития несколько более термостойки при 45° C.

**[22] Справочные материалы**

В настоящем приложении к стандарту могут содержаться ссылки на другие международные стандарты по фитосанитарным мерам (МСФМ). МСФМ опубликованы на Международном фитосанитарном портале (МФП): <https://www.ippc.int/core-activities/standards-setting/ispms>.

**[23] Hallman, G.J. & Mangan, R.L.** 1997. Concerns with temperature quarantine treatment research. In G.L. Obenauf, ed. *1997 Annual International Research Conference on Methyl Bromide Alternatives and Emissions Reduction*, San Diego, CA, 3–5 November, pp. 79-1–79-4.

**[24] Heather, N.W., Corcoran, R.J. & Kopittke, R.A.** 1997. Hot air disinfestation of Australian 'Kensington' mangoes against two fruit flies (Diptera: Tephritidae). *Postharvest Biology and Technology*, 10: 99–105.

**[25] Сноска 1:** Область применения фитосанитарных обработок не распространяется на вопросы, касающиеся регистрации пестицидов и иных внутренних требований договаривающихся сторон, предъявляемых при утверждении обработок. Утвержденные Комиссией по фитосанитарным мерам обработки могут не содержать информацию о специфических последствиях для здоровья человека и безопасности пищевой продукции; эти вопросы должны решаться в соответствии с внутренними процедурами до того, как договаривающиеся стороны утвердят обработку для использования на своей территории. Кроме того, прежде чем вводить применение обработок на международном уровне, следует изучить их потенциальное воздействие на некоторые товары-хозяева с точки зрения качества продукции. Однако для оценки любого воздействия обработки на качество товаров может потребоваться дополнительный анализ. Договаривающаяся сторона не несет никаких обязательств в отношении утверждения, регистрации или внедрения обработок для применения на своей территории.