



## **МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ ПО ФИТОСАНИТАРНЫМ МЕРАМ**

### **МСФМ 28 ФИТОСАНИТАРНЫЕ ОБРАБОТКИ**

#### **ФО 15: Обработка *Cucumis melo* var. *reticulatus* горячим паром против *Bactrocera cucurbitae***

(Принят в 2010 году; опубликован в 2017 году)

#### **Область применения обработки**

Данный вид обработки предполагает обработку горячим паром плодов *Cucumis melo* var. *reticulatus* (дыня сетчатая), что приводит к гибели яиц и личинок дынной плодовой мухи (*Bactrocera cucurbitae*) с заявленной эффективностью<sup>1</sup>.

#### **Описание обработки**

<b>Наименование обработки</b>	Обработка горячим паром против <i>Bactrocera cucurbitae</i> на <i>Cucumis melo</i> var. <i>reticulatus</i>
<b>Действующее вещество</b>	Н/П
<b>Тип обработки</b>	Физическая (паровое нагревание)
<b>Вредный организм-мишень</b>	<i>Bactrocera cucurbitae</i> (Coquillett) (Diptera: Tephritidae)
<b>Целевые подкарантинные материалы</b>	Плоды дыни сетчатой ( <i>Cucumis melo</i> var. <i>reticulatus</i> ).

<sup>1</sup> Область применения фитосанитарных обработок не включает вопросы касательно регистрации пестицидов и иных внутренних требований договаривающихся сторон при утверждении обработок. Утвержденные МККЗР обработки также могут не предоставлять информацию о специфическом воздействии на здоровье человека и безопасность пищевой продукции, которая подлежит рассмотрению в соответствии с внутренними процедурами до того, как договаривающиеся стороны утвердят обработку. Кроме того, прежде чем вводить применение обработок на международном уровне, следует изучить их потенциальное воздействие на качество продукции для некоторых товаров-хозяев. Однако оценка любого воздействия обработки на качество товаров может потребовать дополнительного рассмотрения. Договаривающаяся сторона не несет никаких обязательств в отношении утверждения, регистрации или внедрения обработок для применения на своей территории.

## Порядок обработки

Экспонирование в камере паровой термообработки:

- при, как минимум, 95-процентной относительной влажности
- повышение температуры воздуха от комнатной до более чем 46°C
- от трех до пяти часов, пока сердцевина плода не достигнет температуры 45°C
- после этого 30 минут при, как минимум, 95-процентной относительной влажности и температуре воздуха 46°C, минимальная температура мякоти плода – 45°C.

После окончания обработки дыни следует охладить при комнатной температуре воздуха, чтобы температура их сердцевины упала ниже 30°C.

С уверенностью 95% можно утверждать, что обработка, проведенная по такой схеме, позволяет уничтожить не менее 99,9889% яиц и личинок *Bactrocera cucurbitae*.

Во время обработки следует постоянно отслеживать температуру товара и относительную влажность с интервалом <1 минуты, показатели не должны опускаться ниже указанного уровня.

## Другая важная информация

При оценке данной обработки Техническая группа экспертов по фитосанитарным обработкам (ТГЭФО) рассмотрела вопросы, связанные с температурными режимами и поддержанием температурных условий, с учетом работы Халлмана и Мэнгана (1997 год).

Данный порядок обработки был основан на работе Ивата и др. (1990 год.) и разработан при использовании сорта "Earl's Favourite" *Cucumis melo* var. *reticulatus*.

Плоды могут быть повреждены, если температура сердцевины превысит 47°C.

## Справочные материалы

**Hallman, G.J. & Mangan, R.L.** 1997. Concerns with temperature quarantine treatment research. In G.L. Obenauf, ed. *Proceedings of the 1997 Annual International Research Conference on Methyl Bromide Alternatives and Emissions Reduction*, San Diego, CA, USA, Nov. 3–5. pp. 79-1–79-4. Доступно на сайте <http://www.mbao.org/mbrpro97.html> (доступ осуществлен в сентябре 2010 года).

**Iwata, M., Sunagawa, K., Kume, K. & Ishikawa, A.** 1990. Efficacy of vapour heat treatment on netted melon infested with melon fly, *Dacus cucurbitae* Coquillett (Diptera: Tephritidae). *Research Bulletin of the Plant Protection Service, Japan*, 26: 45-49.

### История публикации

*История публикации не является официальной частью стандарта.*

2006 Обработка направлена ТГЭФО.

2010-07 Текст обновлен.

2011-05 Утверждена КС посредством электронного принятия решений для направления на КЧ.

2011-07 Консультация членов.

2011-12 Направление ответов ТГЭФО на комментарии в КС.

2012-05 КС посредством электронного принятия решений вернул проект обработки в ТГЭФО.

2012-12 Пересмотр ТГЭФО.

2013-02 Письмо направившему обработку.

2013-07 ТГЭФО рассмотрела ответ направившего обработку и рекомендовала обработку КС для принятия на КФМ.

2013-10 КС посредством электронного принятия решений утвердил проект для принятия на КФМ

2014-04 КФМ- 9 приняла приложение 15 к МСФМ 28:2007

2015-01 Секретариат корректирует название **МСФМ 28. 2007: Приложение 15** Обработка *Cucumis melo* var. *reticulatus* горячим паром против *Bactrocera cucurbitae* (2014 год), Рим, МККЗР, ФАО.

2016-04 КФМ-11 приняла к сведению незначительные поправки, касающиеся понятия "эффективная доза".

2017-08 Секретариат МККЗР включил в текст незначительные поправки, одобренные КФМ-11 (2016).

Последнее обновление истории публикации: 2017-08