



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Международная конвенция по карантину и защите растений
Защита растительных ресурсов мира от вредных организмов

МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ ПО ФИТОСАНИТАРНЫМ МЕРАМ 28

ФИТОСАНИТАРНЫЕ ОБРАБОТКИ

МСФМ 28
ПРИЛОЖЕНИЕ 31

RUS

ФО 31: Тепловая обработка паром *Mangifera indica* против *Bactrocera tryoni*

Эта страница намеренно оставлена пустой

МСФМ № 28

Фитосанитарные обработки против регулируемых вредных организмов

ФО 31: Тепловая обработка паром *Mangifera indica* против *Bactrocera tryoni*

Принята в 2017 году; опубликована в 2018 году

Область применения обработки

В настоящем документе приводится описание тепловой обработки паром плодов *Mangifera indica*, которая приводит к гибели яиц и личинок *Bactrocera tryoni* с заявленной эффективностью¹.

Описание обработки

Наименование обработки Тепловая обработка паром *Mangifera indica* против *Bactrocera tryoni*

Действующее вещество Н/П

Тип обработки Физическая (нагревание паром)

Вредный организм-мишень *Bactrocera tryoni* (Froggatt, 1897) (Diptera: Tephritidae)

Целевые подкарантинные материалы Плоды *Mangifera indica* L.

Схема обработки

Экспонирование в камере паровой термообработки:

- с повышением температуры воздуха от комнатной до 48 °С или более;
- в течение не менее 90 минут поддерживать температуру воздуха на уровне 48 °С или выше при относительной влажности не менее 95%, так, чтобы температура мякоти плода достигла 47 °С или более;
- после этого в течение десяти минут поддерживать относительную влажность не менее 95% и температуру воздуха 48 °С, с сохранением температуры мякоти плода (самого крупного плода) на уровне не ниже 47 °С.

По завершении обработки плоды можно охладить воздухом или вымачиванием в воде температуры окружающей среды.

¹ Область применения фитосанитарных обработок не включает 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, которая подлежит рассмотрению 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 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.

С уверенностью 95% можно утверждать, что обработка, проведенная по такой схеме, позволяет уничтожить не менее 99,9968% яиц и личинок *Bactrocera tryoni*.

Прочие сведения

Данный режим обработки основан на работе Коркорана (2002 г.) (Corcoran *et al.*) (2000 г.), Хизера и др. (Heather *et al.*), (1991, 1994, 1997 гг.) и Министерства сырьевой промышленности Квинсленда (1999 г.) и разработан с применением сортов "Кенсингтон Прайд" и "Китт" с использованием в качестве показателя гибели неспособности окукливаться.

Источники

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

Corcoran, R.J. 2002. *Fruit fly (Diptera: Tephritidae) responses to quarantine heat treatment*. The University of Queensland, Brisbane, Australia. (PhD thesis)

Corcoran, R.J., Jordan, R.A., Peterson, P.M., Eelkema, M., Heslin, L.M. & Jen, E.V. 2000. *Disinfestation of additional mango varieties for export to Japan*. Gordon, Australia, Horticultural Research and Development Corporation.

Heather, N.W., Corcoran, R.L., Heard, T., Jacobi, K. & Coates, L. 1991. *Disinfestation of mangoes against Queensland fruit fly by vapour heat*. A Queensland Department of Primary Industries report to the Japanese Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries through the Commonwealth of Australia Department of Primary Industries and Energy.

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.

Heather, N.W., Jordan, R. & Corcoran, R.J. 1994. *Verification trials for vapour heat disinfestation of mangoes infested with fruit flies*. A Queensland Department of Primary Industries report to the Japanese Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries through the Commonwealth of Australia Department of Primary Industries and Energy.

Queensland Department of Primary Industries. 1999. *Verification trial against Queensland fruit fly, Bactrocera tryoni (Frogatt), in Keitt mangoes using vapour heat treatment*. A Queensland Department of Primary Industries report to the Japanese Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries through the Commonwealth of Australia Department of Primary Industries and Energy.

История публикации

Не является официальной частью стандарта

2007-03 КФМ-2 добавила тему *Обработка против плодовых мух*.

2010-04 По запросу о представлении предложений по обработке от 2009-12 была представлена тепловая обработка паром *Mangifera indica* (2010-107) против *Bactrocera tryoni*.

2010-07 ТГФО рассмотрела обработку и запросила у представившей стороны дополнительную информацию.

2012-02 ТГФО рассмотрела ответ представившей стороны и запросила более подробную информацию.

2013-07 ТГФО рассмотрела ответ представившей стороны и запросила более подробную информацию.

2014-06 ТГФО рассмотрела ответ представившей стороны и рекомендовала проект КС для представления на консультацию с членами.

2014-08 КС утвердил проект для передачи на консультацию членам посредством системы электронного принятия решений (2014_eSC_Nov_08).

2015-07 Консультации с членами.

2016-09 ТГФО согласилась, что различий в зависимости от сорта манго нет, однако существуют различия в эффективности обработки в зависимости от веса и формы плода, в связи с чем ТГФО изменила обработку, включив в нее время на достижение рабочих параметров, после чего рекомендовала КС принять ее.

2016-11 КС рекомендовал КФМ-12 принять данную фитосанитарную обработку с помощью электронной системы принятия решений (2016_eSC_Nov_13).

МСФМ № 28. Приложение 31. Тепловая обработка паром *Mangifera indica* против *Bactrocera tryoni* (2017) Рим, МККЗР, ФАО.

2018-03 ГЛА для Русского языка и Служба письменного перевода ФАО пересмотрели данный ФО и Секретариат МККЗР внес соответствующие изменения.

2018-04: СРМ-13 (2018) Принято к сведению, что группа по проверке русских переводов пересмотрела это приложение.

История публикации последний раз обновлена: 2018-11.

МККЗР

Международная конвенция по карантину и защите растений (МККЗР) представляет собой международное соглашение по защите растений, целью которого является защита культивируемых и дикорастущих растений за счет предотвращения интродукции и распространения вредных организмов. Сегодня международные поездки и торговля имеют большее значение, чем когда либо раньше. По мере того, как люди и товары перемещаются по миру, они переносят с собой опасные для растений организмы.

Организация

- ◆ Более 180 стран являются договаривающимися сторонами МККЗР.
- ◆ У всех членов Конвенции имеется национальная организация по карантину и защите растений (НОКЗР) и официальный контактный адрес МККЗР.
- ◆ Девять региональных организаций по карантину и защите растений (РОКЗР) содействуют внедрению положений МККЗР в странах.
- ◆ НОКЗР взаимодействуют с профильными международными организациями с целью содействия развитию регионального и национального потенциала.
- ◆ Деятельность секретариата МККЗР обеспечивается Продовольственной и сельскохозяйственной организацией Объединенных Наций (ФАО).

Международная конвенция по карантину и защите растений (МККЗР)

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy

Тел.: +39 06 5705 4812

Эл. почта: ippc@fao.org | Сайт: www.ippc.int