



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Convention internationale pour la protection des végétaux  
Protéger les ressources végétales contre les organismes nuisibles

NORMES INTERNATIONALES POUR LES MESURES PHYTOSANITAIRES 28

TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

NIMP 28  
ANNEXE 15

FRE

# TP 15: Traitement thermique à la vapeur de *Cucumis melo* var. *reticulatus* contre *Bactrocera cucurbitae*

Produit par le Secrétariat de la Convention internationale  
pour la protection des végétaux (CIPV)

Cette page est intentionnellement laissée vierge

## **NIMP 28**

# **Traitements phytosanitaires contre les organismes nuisibles réglementés**

## **TP 15: Traitement thermique à la vapeur de *Cucumis melo* var. *reticulatus* contre *Bactrocera cucurbitae***

Adopté en 2014; publié en 2016

### **Champ d'application du traitement**

Ce traitement consiste en un traitement thermique à la vapeur du fruit de *Cucumis melo* var. *reticulatus* (melon brodé) qui provoque la mort des œufs et larves de la mouche du melon (*Bactrocera cucurbitae*) avec une efficacité déclarée<sup>1</sup>.

### **Description du traitement**

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Nom du traitement:</b>       | Traitement thermique à la vapeur de <i>Cucumis melo</i> var. <i>reticulatus</i> contre <i>Bactrocera cucurbitae</i> |
| <b>Principe actif:</b>          | Sans objet  |
| <b>Type de traitement:</b>      | Physique (traitement thermique à la vapeur)   |
| <b>Organisme nuisible visé:</b> | <i>Bactrocera cucurbitae</i> (Coquillett) (Diptera: Tephritidae)  |
| <b>Article réglementé visé:</b> | Fruit du melon brodé ( <i>Cucumis melo</i> var. <i>reticulatus</i> ).   |

### **Programme de traitement**

Exposition dans une étuve humide:

- à une humidité relative de 95 % au minimum
- à une température de l'air augmentant de la température ambiante à plus de 46 °C
- pendant trois à cinq heures, jusqu'à ce que la température au cœur du fruit atteigne 45 °C
- puis pendant 30 minutes à une humidité relative de 95 % au minimum et à une température de l'air de 46 °C, la température de la pulpe du fruit étant de 45 °C au minimum.

À l'issue du traitement, les melons devraient être refroidis à température ambiante pour que la température au cœur du fruit tombe en dessous de 30 °C.

Il y a une confiance de 95 pour cent s'agissant du fait que le traitement effectué selon ce protocole tue au moins 99,9889 pour cent des œufs et des larves de *Bactrocera cucurbitae*.

---

<sup>1</sup>Le champ d'application des traitements phytosanitaires exclut les questions liées à l'homologation de pesticides ou à d'autres exigences nationales relatives à l'approbation des traitements par les parties contractantes. Les traitements adoptés dans le cadre de la CIPV peuvent ne pas fournir d'informations sur des aspects spécifiques concernant la santé humaine ou la sécurité sanitaire des aliments, lesquels devraient être traités à l'échelle nationale avant approbation d'un traitement par les parties contractantes. En outre, les effets potentiels des traitements sur la qualité des produits sont pris en compte pour certaines marchandises hôtes avant l'adoption desdits traitements au niveau international. Cependant, l'évaluation des éventuels effets d'un traitement sur la qualité des marchandises peut nécessiter un examen complémentaire. Il n'est fait aucune obligation aux parties contractantes d'approuver, homologuer ni adopter lesdits traitements en vue de les appliquer sur leur territoire.

La température de la marchandise et l'humidité relative devraient être surveillées continuellement à des intervalles de moins de 1 minute pendant le traitement et ne devraient pas descendre en dessous du seuil mentionné.

### Autres informations pertinentes

Pour évaluer ce traitement, le Groupe technique sur les traitements phytosanitaires (GTTP) a examiné les questions relatives aux régimes de température et au conditionnement thermique, en tenant compte des travaux de Hallman et Mangan (1997).

Ce programme de traitement s'appuie sur les travaux de Iwata *et al.* (1990). Il a été mis au point en utilisant le cultivar «Earl's Favourite» de *Cucumis melo var. reticulatus*.

Le fruit peut être endommagé si la température en son cœur dépasse 47 °C.

### Références

- Hallman, G. J. et Mangan, R. L.** 1997. Concerns with temperature quarantine treatment research. In G. L. Obenauf (sous la direction de). *Proceedings of the 1997 Annual International Research Conference on Methyl Bromide Alternatives and Emissions Reduction*, San Diego, Californie (États-Unis d'Amérique), 3-5 nov., pp. 79-1-79-4. Consultable à l'adresse <http://www.mbao.org/mbrpro97.html> (consulté en septembre 2010).
- Iwata, M., Sunagawa, K., Kume, K. et Ishikawa, A.** 1990. Efficacy of vapour heat treatment on netted melon infested with melon fly, *Dacus cucurbitae* Coquillett (Diptera: Tephritidae). In *Research Bulletin of the Plant Protection Service*, Japon, 26: 45-49.

### Étapes de la publication

*Ce récapitulatif ne fait pas officiellement partie de la norme.*

Les étapes de la publication sont spécifiques à la version française. Pour la totalité des étapes de la publication, se référer à la version anglaise de la norme.

2006 Le traitement est soumis au GTTP.

2010-07 Le projet est révisé.

2011-05 Il est approuvé par décision électronique du CN aux fins de la consultation des Membres.

2011-07 Consultation des Membres.

2011-12 Le GTTP répond aux observations du CN.

2012-05 La décision électronique du CN est renvoyée au GTTP.

2012-12 Le GTTP révisé le projet.

2013-02 Une lettre est envoyée à l'auteur de la proposition de traitement.

2013-07 Le GTTP examine la réponse du demandeur et recommande le projet au CN pour adoption par la CMP.

2013-10 Le CN approuve par décision électronique le projet pour adoption par la CMP.

2014-04 La CMP-9 adopte l'Annexe 15 de la NIMP 28.

**NIMP 28. Annexe 15** *Traitement thermique à la vapeur de Cucumis melo var. reticulatus contre Bactrocera cucurbitae* (2014). Rome, CIPV, FAO.

2015-03 La CMP-10 prend note des modifications de forme apportées par le groupe d'examen linguistique en français.

2015-08 Le Secrétariat intègre les modifications de forme approuvées par la CMP-10.

2016-06 Le Secrétariat incorpore les corrections éditoriales approuvées par la CMP-11 (2016).

Dernière modification des étapes de la publication: 2016-06.

Cette page est intentionnellement laissée vierge

## CIPV

La Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV) est un accord international sur la santé des végétaux qui vise à protéger les plantes cultivées et sauvages en prévenant l'introduction et la dissémination d'organismes nuisibles. Les voyages et les échanges internationaux n'ont jamais été aussi développés qu'aujourd'hui. Cette circulation des personnes et des biens à travers le monde s'accompagne d'une dissémination des organismes nuisibles qui constituent une menace pour les végétaux.

### Organization

- ◆ La CIPV compte plus de 180 parties contractantes.
- ◆ Chaque partie contractante est rattachée à une Organisation nationale de la protection des végétaux (ONPV) et dispose d'un Point de contact officiel de la CIPV.
- ◆ Neuf organisations régionales de la protection des végétaux (ORPV) agissent pour faciliter la mise en œuvre de la CIPV dans les pays.
- ◆ La CIPV assure la liaison avec les organisations internationales compétentes pour aider au renforcement des capacités régionales et nationales.
- ◆ Le Secrétariat est fourni par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).



### Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV)

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie)

Tél: +39 06 5705 4812 - Télécopie: +39 06 5705 4819

Courriel: [ippc@fao.org](mailto:ippc@fao.org) - Site Internet: [www.ippc.int](http://www.ippc.int)