

МСФМ 28

Фитосанитарные обработки против регулируемых вредных организмов

ФО 21: Тепловая обработка паром *Carica papaya* против *Bactrocera melanotus* и *Bactrocera xanthodes*

Область применения обработки

Данная обработка предполагает обработку плодов *Carica papaya* в камере с принудительной подачей горячего воздуха с целью уничтожения яиц и личинок *Bactrocera melanotus* и *Bactrocera xanthodes* (Тихоокеанская плодовая муха) с заявленной эффективностью¹.

Описание обработки

Название обработки	Тепловая обработка <i>Carica papaya</i> паром против <i>Bactrocera melanotus</i> и <i>Bactrocera xanthodes</i>
Действующее вещество	Н/П
Тип обработки	Физическая (нагревание паром)
Вредный организм-мишень	<i>Bactrocera melanotus</i> (Coquillett) (Diptera: Tephritidae) и <i>Bactrocera xanthodes</i> (Broun) (Diptera: Tephritidae).
Целевые подкарантинные материалы	Плоды <i>Carica papaya</i> L.

Схема обработки

Экспонирование в камере с принудительной подачей воздуха:

- при относительной влажности не менее 60%;
- при повышении температуры в течение не менее 3,5 часов от комнатной до 48,5°C или выше;
- при поддержании в течение не менее 3,5 часов температуры воздуха на уровне не ниже 48,5°C;
- при поддержании в течение не менее 20 минут температуры в толще всех находящихся в камере плодов на уровне не ниже 47,5°C.

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.

По завершении обработки плоды могут быть в течение не менее 70 минут охлаждены (например, посредством гидроохлаждения) до температуры в толще 30°C.

С уверенностью 95% можно утверждать что обработка, проведенная по такой схеме, позволяет уничтожить не менее 99,9914% яиц и личинок *Bactrocera tryoni*.

Прочие сведения

При оценке данной обработки Техническая группа экспертов по фитосанитарным обработкам (ТГФО) рассмотрела техническое обоснование включения в первоначально представленное описание данной обработки других вредных пестрокрылых плодовых мух (*Anastrepha ludens* (Loew), *Anastrepha suspensa* (Loew), *Bactrocera cucurbitae* (Coquillett), *Bactrocera dorsalis* (Hendel), *Bactrocera facialis* (Coquillett), *Bactrocera kirki* (Froggatt), *Bactrocera passiflorae* (Froggatt), *Bactrocera psidii* (Froggatt), *Bactrocera tryoni* (Froggatt) и *Ceratitidis capitata* (Wiedemann)) и других плодовых культур (все являются растениями-хозяевами пестрокрылых плодовых мух). Однако ТГФО, опираясь на издание Waddell *et al.* (1993), рекомендовала включить лишь две пестрокрылые плодовые мухи (*B. melanotus* и *B. xanthodes*) и лишь одну плодовую культуру (*C. papaya*).

Для подготовки порядка обработки был использован сорт *C. papaya* Waimanalo Solo.

Справочные материалы

Настоящее приложение относится к международным стандартам по фитосанитарным мерам (МСФМ). МСФМ размещены на Международном фитосанитарном портале (МФП): <https://www.ippc.int/core-activities/standards-setting/ispms>.

Waddell, B.C., Clare, G.K., Maindonald, J.H. & Petry, R.J. 1993. Postharvest disinfestations of *Bactrocera melanotus* and *B. xanthodes* in the Cook Islands. Report 3. Wellington, New Zealand Ministry of Agriculture and Fisheries– Regulatory Authority. 44 pp.

История публикации

История публикации не является официальной частью стандарта.

2009 Представлена обработка плодов горячим сжатым воздухом против отдельных видов плодовой мухи (*Diptera: Tephritidae*) (2009-105)

2010-07 ТГФО рассмотрела обработку и запросила дополнительную информацию

2012-12 ТГФО попросила предоставить дополнительное время для оценки

2013-07 ТГФО изменила название на "Обработка *Carica papaya* горячим сжатым воздухом против *Bactrocera melanotus* и *B. xanthodes*" (2009-105) и рекомендовала КС провести консультации с членами

2013-09 ТГФО одобрила график принятия обработки (виртуальное совещание)

2014-02 КС по электронным каналам одобрил текст для проведения консультаций с членами

2014-03 Секретариат внес изменения, предложенные участниками обсуждения, и открыл голосование

2014-03 По итогам голосования КС одобрил проект обработки на предмет проведения по нему консультаций с членами (2014_eSC_May_02)

2015-02 ТГФО рассмотрела замечания, высказанные членами в процессе консультаций

2015-05 Виртуальное заседание ТГФО

2015-09 Заседание ТГФО

2015-10 КС одобрил проект обработки для утверждения на КФМ (2015_eSC_Nov_07)

2016-04 КФМ-11 утвердила обработку

МСФМ 28 Приложение 21. Тепловая обработка паром *Carica papaya* против *Bactrocera melanotus* и *B. xanthodes*. Рим, МККЗР, ФАО.

История публикации последний раз обновлена: 2016-04