



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Международная
конвенция по карантину
и защите растений

МСФМ 28
ПРИЛОЖЕНИЕ 24

RUS

МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ ПО ФИТОСАНИТАРНЫМ МЕРАМ 28

ФИТОСАНИТАРНЫЕ ОБРАБОТКИ

ФО 24: Холодовая обработка *Citrus sinensis* против *Ceratitis capitata*

Эта страница намеренно оставлена пустой

МСФМ № 28

Фитосанитарные обработки против регулируемых вредных организмов

ФО 24: Холодовая обработка *Citrus sinensis* против *Ceratitis capitata*

Принята в 2017 году; опубликована в 2018 году

Область применения обработки

В настоящем документе приводится описание холодной обработки плодов *Citrus sinensis*¹ (апельсина), которая приводит к гибели яиц и личинок *Ceratitis capitata* (средиземноморской плодовой мухи) с заявленной эффективностью².

Описание обработки

Наименование обработки	Холодовая обработка <i>Citrus sinensis</i> против <i>Ceratitis capitata</i>
Действующее вещество	Н/П
Тип обработки	Физическая (холод)
Вредный организм-мишень	<i>Ceratitis capitata</i> (Wiedemann, 1824) (Diptera: Tephritidae)
Целевые подкарантинные материалы	Плоды <i>Citrus sinensis</i> (апельсина)

Схема обработки

Режим 1: 2 °C или ниже непрерывно на протяжении 16 дней

С уверенностью 95% можно утверждать, что обработка, проведенная по такой схеме, позволяет уничтожить не менее 99,9937% яиц и личинок *Ceratitis capitata*.

Режим 2: 2 °C или ниже непрерывно на протяжении 18 дней

С уверенностью 95% можно утверждать, что обработка, проведенная по такой схеме, позволяет уничтожить не менее 99,999% яиц и личинок *Ceratitis capitata*.

¹Виды и гибриды *Citrus* названы в соответствии с номенклатурой Коттена, Р. 2002 г. (Cottin, R. 2002. *Citrus of the world: A citrus directory*, редакция 2.0. France, SRA INRA-CIRAD.

²Область 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.

Режим 3: 3 °C или ниже непрерывно на протяжении 20 дней

С уверенностью 95% можно утверждать, что обработка, проведенная по такой схеме, позволяет уничтожить не менее 99,9989% яиц и личинок *Ceratitis capitata*.

Плод должен достичь температуры обработки до начала отсчета времени экспонирования при обработке. Температуру плода следует отслеживать и регистрировать, температура не должна превышать указанного уровня в течение всей обработки.

Прочие сведения

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 г.).

Режим 1 основан на работе Лаборда и др. (Laborda *et al.*), 1997 год, и Сантабалья и др. (Santaballa *et al.*), 1995 год, с использованием в качестве показателя гибели личинок.

Режимы 2 и 3 основаны на работе Де Лима и др. 2007 г., 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>.

De Lima, C.P.F., Jessup, A.J., Cruickshank, L., Walsh, C.J. & Mansfield, E.R. 2007. Cold disinfestation of citrus (*Citrus* spp.) for Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) and Queensland fruit fly (*Bactrocera tryoni*) (Diptera: Tephritidae). *New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science*, 35: 39-50.

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

Laborda, R., Cerdá, M., Santaballa, E. & Dalmau, A. 1997. *Report of quarantine cold treatment to control Ceratitis capitata (Wied) to export Salustiana oranges to Japan*. Valencia, Spain, Universidad Politécnica de Valencia, 16 pp.

Santaballa, E., Laborda, R. & Dalmau, A. 1995. *Report of quarantine cold treatment to control Ceratitis capitata (Wied) to export oranges to Japan*. Valencia, Spain, Universidad Politécnica de Valencia, 22 pp.

История публикации

Не является официальной частью стандарта

2007-09 Представление обработки.

2007-12 На совещании ТГФО объединены тексты *Холодовая обработка против Ceratitis capitata на Citrus sinensis* (2007-TPPT-106) и 2007-TPPT-109 с целью создания 2007-206А.

2008-04 КФМ-3 добавила тему в раздел "Обработки против плодовых мух".

2008-09 КС одобрил текст для проведения консультаций с членов посредством электронного принятия решений.

2009-06 Консультации с членами.

2010-07 ТГФО пересмотрела проект и рекомендовала направить на утверждение в КС.

2011-11 КС направил комментарии по электронным каналам (2011_SC_Nov_03).

2012-12 ТГФО пересмотрела проект и рекомендовала направить на утверждение в КС.

2013-11 КС рекомендовал КФМ-12 принять обработку с помощью системы электронного принятия решений (2013_eSC_Nov_01).

2014-04 до КФМ-9 выдвинуто официальное возражение.

2015-11 КС присвоил проекту статус "в ожидании решения".

2016-09 ТГФО согласились с тем, что различий в холодной обработке для разных популяций плодовой мухи нет и различия в воздействии для разных сортов *Citrus* также отсутствуют; соответственно ТГФО рекомендовала объединить проект приложения к МСФМ № 28 2010-103 с 2007-206А; ТГФО согласились с тем, что различий в холодной обработке для разных популяций плодовой мухи нет и различия в воздействии для разных сортов также отсутствуют.

2016-09 ТГФО рекомендовала передать текст на утверждение КС.

2016-11 КС рекомендовал КФМ-12 принять обработку с помощью системы электронного принятия решений (2016_eSC_Nov_05).

2017-04 КФМ-12 утвердила данную фитосанитарную обработку.

МСФМ № 28 / Приложение 24. Холодовая обработка *Citrus sinensis* против *Ceratitidis capitata* (2017-206А); Рим, МККЗР, ФАО.

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

История публикации последний раз обновлена: 2018-03.

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