

МСФМ № 28

Фитосанитарные обработки против регулируемых вредных организмов

ФО 26: Холодовая обработка *Citrus limon* против *Ceratitis capitata*

Принята в 2017 году; опубликована в 2017 году

Область применения обработки

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

Описание обработки

Наименование обработки	Холодовая обработка <i>Citrus limon</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 limon</i>

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 99,9975% яиц и личинок *Ceratitis capitata*.

Режим 2: 3 °C или ниже непрерывно на протяжении 18 дней

С уверенностью 95% можно утверждать, что обработка, проведенная по такой схеме, позволяет уничтожить не менее 99,9973% 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.

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

Citrus limon считается условным растением-хозяином *Ceratitis capitata*.

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

Режимы 1 и 2 основаны на работе Де Лима и др. 2007 года, и разработаны с использованием сорта "Лисбон", при этом в качестве показателя гибели использована неспособность окукливаться.

ТГФО также рассмотрела вопросы, связанные с повреждением лимонов при охлаждении (ТГФО, 2012 год).

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.

ТГФО (Техническая группа экспертов по фитосанитарным обработкам), 2012. TPPT response to SC's concerns about chilling injury in lemons during in-transit cold disinfestation. Appendix 9, TPPT meeting report, Dec. 2012, pp. 55–57.

История публикации

Не является официальной частью стандарта.

2007-09 Представление обработки

2007-12 На встрече ТГФО Холодовая обработка Citrus limon против Ceratitis capitata отделена от 2007-TPPT-106 для создания 2007-206C.

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 посредством электронной почты.

2012-12 ТГФО подготовила ответ на озабоченность по поводу повреждений при охлаждении, пересмотрела проекта и рекомендовала КС для принятия.

2013-06 КС не достиг консенсуса в ходе форума-обсуждения и решил обсудить проект на совещании КС в ноябре 2013 года.

2013-11 КС рекомендовал утвердить текст на КФМ-9.

2014-04 до КФМ-9 получено возражение против данной обработки.

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

2016-09 ТГФО постановила, что различий в холодовой 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_07).

2017-04 КФМ-12 утвердила данную фитосанитарную обработку.

МСФМ № 28. Приложение 26. Холодовая обработка Citrus limon против Ceratitis capitata (2017); Рим, МККЗР, ФАО.

История публикации последний раз обновлена: 2017-04