

Настоящая фитосанитарная обработка была принята на [XX-й] сессии Комиссии по фитосанитарным мерам в --- 201-году.

Приложение является предписывающей частью МСФМ 28:2007.



МСФМ 28
Приложение [x]

МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ ПО ФИТОСАНИТАРНЫМ МЕРАМ

МСФМ 28 ФИТОСАНИТАРНЫЕ ОБРАБОТКИ

ПРОЕКТ ФО [x]: **Обработка холодом против *Bactrocera tryoni* для** ***Citrus sinensis***

Обзор обработки

Настоящая обработка представляет собой обработку холодом плодов *Citrus sinensis* (апельсин) с целью уничтожения личинок *Bactrocera tryoni* (квинслендская плодовая муха) на установленном уровне эффективности¹.

Описание обработки

Название обработки	Обработка холодом плодов <i>Citrus sinensis</i> против <i>Bactrocera tryoni</i>
Активный ингредиент	Не применяется
Тип обработки	Обработка холодом
Вредный организм-мишень	<i>Bactrocera tryoni</i> (Diptera: Tephritidae) (квинслендская плодовая муха)
Целевой подкарантинный материал	Плоды <i>Citrus sinensis</i> (апельсин)
Режим обработки	3 °C или ниже непрерывно в течение 16 дней.

¹Область применения фитосанитарных обработок не включает вопросы касательно регистрации пестицидов и иных внутренних требований, предъявляемых при утверждении обработок. Описания обработок также не содержат информации о специфическом воздействии на здоровье человека и безопасности пищевой продукции, которая в соответствии с внутренними процедурами подлежит рассмотрению до утверждения обработки. 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.

Уровень эффективности и достоверности:

Для сорта 'Navel' эффективность составляет ED_{99,9978} при уровне достоверности 95%.

Для сорта 'Valencia' эффективность составляет ED_{99,9968} при уровне достоверности 95%.

Плод должен достичь температуры обработки до начала обработки. Температуру плода следует отслеживать и записывать, и температура не должна превышать указанный уровень на протяжении всей обработки.

Другая важная информация

Может потребоваться предварительное охлаждение товара до температуры обработки.

При оценке этой обработки Техническая группа экспертов по фитосанитарным обработкам рассмотрела вопросы, связанные с температурными режимами и термальными условиями, принимая во внимание работу Hallman & Mangan (1997 г.).

Этот режим был основан на работе De Lima *et al.* (2007 г.).

Справочные материалы

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. In G.L. Obenauf, ed. *1997 Annual International Research Conference on Methyl Bromide Alternatives and Emissions Reduction*, San Diego, CA, USA, Nov 3–5. pp. 79-1–79-4.

История публикации

Это не является официальной частью стандарта.

2007 ТГЭФО подана обработка

2007-12 ТГЭФО рассмотрела проект

2008 КФМ-3 добавила тему 2007-206: Обработки против плодовых мух:
Обработки холодом против *Bactrocera tryoni*: - Обработка холодом
Citrus sinensis против *Bactrocera tryoni*.

2010-07 ТГЭФО рассмотрела проект

2010-08 ТГЭФО рассмотрела проект

2009-05 КС утвердил проект для КЧ

2009-06 КЧ

2010-08 ТГЭФО рассмотрела проект

2011-08 КС форум для принятия решения по электронной почте

2011-10 КС голосование для принятия решения по электронной почте

2011-10 Секретариат рассмотрел проект для отражения комментариев по результатам этого форума