



Про затвердження Інструкції із знезараження плодів цитрусових від середземноморської плодової мухи методом рефрижерації

**Наказ Головної державної інспекції з карантину рослин України
від 18 березня 2003 року N 40**

**Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
2 квітня 2003 р. за N 250/7571**

Відповідно до Закону України "Про карантин рослин" та Статуту Державної служби з карантину рослин України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 28 жовтня 1993 року N 892,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Інструкцію із знезараження плодів цитрусових від середземноморської плодової мухи методом рефрижерації (додається).
2. Заступникам Головного державного інспектора з карантину рослин України, головним державним інспекторам Автономної Республіки Крим, областей, міст Києва та Севастополя прийняти Інструкцію із знезараження плодів цитрусових від середземноморської плодової мухи методом рефрижерації до керівництва та виконання.
3. У зв'язку із затвердженням цієї Інструкції скасувати Тимчасову інструкцію із знезараження плодів цитрусових від середземноморської плодової мухи методом рефрижерації, затверджену наказом Головної державної інспекції з карантину рослин України від 11 лютого 2003 р. N 23.
4. Вважати такою, що не застосовується на території України "Инструкцию по обеззараживанию плодов цитрусовых культур от средиземноморской

плодової мухи методом рефрижерації", затверджену начальником Державної карантинної інспекції МСГ СРСР від 29 лютого 1968 р.

5. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Начальник

О. М. Мовчан

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом Головної державної
інспекції з карантину рослин
України

від 18 березня 2003 р. N 40

Зареєстровано

в Міністерстві юстиції України
2 квітня 2003 р. за N 250/7571

Інструкція

**із знезараження плодів цитрусових від середземноморської плодової
мухи методом рефрижерації**

1. Загальні положення

1.1. Ця Інструкція розроблена відповідно до Закону України "Про карантин рослин" та Статуту Державної служби з карантину рослин України, що затверджений Кабінетом Міністрів України від 28 жовтня 1993 р. N 892.

1.2. Інструкція встановлює порядок здійснення карантинних заходів, що спрямовані на знезараження плодів цитрусових методом рефрижерації від небезпечного карантинного шкідника - середземноморської плодової мухи (*Ceratitis capitata* Wied).

1.3. Інструкція є обов'язковою для виконання всіма державними органами, підприємствами, установами, організаціями, господарствами (далі - підприємства) незалежно від форми власності та громадянами, які займаються ввезенням, заготівлею, переробкою, перевезенням, зберіганням, використанням та реалізацією підкарантинної рослинної продукції, а також головними державними інспекторами з карантину рослин, їх заступниками і державними інспекторами з карантину рослин (далі - державний інспектор), які здійснюють державний контроль під час проведення заходів щодо карантину рослин при ввезенні, заготівлі, переробці, перевезенні, зберіганні, реалізації та використанні підкарантинної рослинної продукції підприємствами та громадянами.

2. Терміни і визначення

Наведені нижче терміни і визначення у цій Інструкції вживаються у такому значенні:

2.1. **Карантин рослин** - правовий режим, що передбачає систему державних заходів, спрямованих на захист рослин, продукції їх переробки, сировини, окремих вантажів тощо від карантинних об'єктів.

2.2. **Карантинний об'єкт** - шкідник, збудник хвороби рослин чи бур'ян, який відсутній або обмежено розповсюджений на території України, але який може завдати значної шкоди рослинам або рослинній продукції.

2.3. **Середземноморська плодова муха (*Ceratitis capitata* Wied)** - небезпечний карантинний об'єкт, який пошкоджує до 200 видів різних культур, у тому числі: плоди апельсина, лимона (гібридів), грейпфрута, абрикоса, персика, черешні, граната, яблука та багато інших.

2.4. **Рефрижерація** - утримання плодів у холодному приміщенні при збереженні температури в середині плодів від +0,5 до +1,5° С протягом 21 доби або при температурі від 0 до -1° С протягом 16 діб.

2.5. **Експозиція** - визначений проміжок часу, за який гинуть усі фази розвитку шкідника.

3. Рефрижерація

3.1. Рефрижерація апельсинів проводиться у холодильних приміщеннях при збереженні температури в середині плодів від $+0,5$ до $+1,5^{\circ}\text{C}$ протягом 21 доби або при температурі від 0 до -1°C (але не нижче) протягом 16 діб. Ці режими забезпечують повну загибель личинок середземноморської плодової мухи в плодах, не викликаючи зміни в їхніх товарних та смакових якостях.

Рефрижерацію плодів гібридних лимонів слід проводити при температурі в плодах $+4 - 5^{\circ}\text{C}$ протягом 30 діб.

У холодильних камерах і в плодах повинна підтримуватися встановлена для кожної партії температура протягом усієї експозиції. Різкі коливання температури в плодах не допустимі, бо вони негативно впливають на якість апельсинів і не забезпечують повної ефективності знезараження.

3.2. Холодильники зазвичай мають різні системи охолодження: настінне розміщення труб охолодження, стельове, комбіноване (стельове та настінне) і подача холодного повітря із спеціальної охолоджувальної камери. У залежності від системи охолодження камер державний інспектор з карантину рослин установлює у конкретних умовах режими рефрижерації.

3.3. Рефрижерація апельсинів при температурах від 0 до -1°C проводиться у холодильних камерах з комбінованим (стельовим та настінним) розміщенням холодильних труб. У камерах з іншими системами охолодження рефрижерація плодів за цих температур забороняється.

3.4. При температурі від $+0,5$ до $+1,5^{\circ}\text{C}$ рефрижерацію дозволяється проводити в камерах усіх систем охолодження протягом 21 доби.

3.5. У холодильних камерах застосовується примусова рециркуляція повітря за допомогою стаціонарних або переносних вентиляторів. Потужність вентилятора повинна забезпечувати 10-кратний обмін повітря (рециркуляцію) у камері протягом однієї години. У камерах зі стельовим і комбінованим розміщенням холодильних труб вентилятор повинен працювати 3 - 4 рази на добу по 30 хв., а в камерах тільки з настінним розміщенням холодильних труб - не менше 6-ти разів на добу по 1 годині.

4. Складання ящиків у холодильних приміщеннях

4.1. Ящики з апельсинами складають штабелями автотранспортувачами на піддонах або вручну на відстані 20 см від стін приміщення. У камерах ємкістю більше одного вагона ящики складають не загальним суцільним штабелем, а в шаховому порядку, створюючи інтервал між ящиками 10 - 20 см. Крім того, роблять два проходи шириною 50 см, які розміщені хрестоподібно через все приміщення камери.

4.2. Висота штабелів не повинна перевищувати 3 м або 8 ящиків незалежно від висоти стелі холодильного приміщення. У холодильних камерах з пристінними батареями охолодження ящики з апельсинами складають з віддаленням на 1 м від стін для запобігання їх заморожуванню. У камерах, які мають загальну висоту до 3 м, залишають вільний простір між стелею і верхніми ящиками штабелів не менше 1 м при стельовому розміщенні батарей і 40 см з пристінними батареями охолодження.

4.3. Після завантаження камери проводиться попереднє охолодження апельсинів. Початок експозиції рефрижерації даної партії встановлюється з моменту, коли досягнуто охолодження плодів до нижньої межі температури, необхідної за режимом рефрижерації для даної холодильної камери.

4.4. Під час рефрижерації ведеться систематичне спостереження за температурою в середині плодів і температурою повітря у камері з метою дотримання встановленого режиму. Контроль за температурою у плодах здійснюють за допомогою дистанційного термометра, а в холодильних приміщеннях - за допомогою термографів. Термографи встановлюють у різних місцях камери і на різній висоті завантаження. У камерах при стельовій і комбінованій системах охолодження термографи встановлюють у двох кутах і посередині нижнього та середнього горизонтів ящиків. При настінній системі охолодження термографи встановлюють посередині приміщення у трьох горизонтах (низ, середина, верх).

4.5. Облік даних про рефрижерацію проводять плодоовочеві бази для кожної партії окремо, починаючи з дня її закладання у камеру. Як біоіндикатори

можуть бути використані плоди цитрусових, які мають природне зараження середземноморською плодовою мухою, виявлене при догляді.

Запис показників температури за кожну добу ведуть у спеціальному журналі за формою, установленю міською державною інспекцією з карантину рослин. Ефективність рефрижерації і час випуску продукції для реалізації у торговельній мережі встановлює державний інспектор відповідної держінспекції з карантину рослин.

**Начальник Центрального
фумігаційного загону**

В. М. Войтенко

ПОГОДЖЕНО:

**Голова Державного комітету
з питань регуляторної політики
та підприємництва**

О. Кужель