

ミバエ類に対するカンキツ類の低温処理（ISPM No. 28 の附属書）

〔概要〕

ISPM No. 28（規制有害動植物に対する植物検疫処理）は、規制病害虫、品目に対する処理の調和、処理効果に対する相互理解を増進するため、国家植物防疫機関（NPP0）あるいは地域植物防疫機関（RPP0）が提出する植物検疫処理に関する情報に係る要求事項及び評価基準を規定している。提出のあった植物検疫処理は「植物検疫処理に関する技術パネル（TPPT）」において検討の上、IPPC 総会の承認を経て、順次本 ISPM の附属書に追加されることとなる。

今次、以下のミバエ類に対する 8 本の低温処理の植物検疫処理基準が提案されている。

対象害虫：チチュウカイミバエ及びクインスランドミバエ

対象品目：オレンジ、タンゴール、レモン、グレープフルーツ、ポンカンの品種と雑種

	対象害虫		対象品目	低温処理条件
1	<i>Ceratitis capitata</i>	チチュウカイミバエ	オレンジ	2℃・18日間、3℃・20日間、2℃・21日間
2	<i>Ceratitis capitata</i>	チチュウカイミバエ	タンゴール（ポンカンとオレンジの雑種）	2℃・18日間、3℃・20日間
3	<i>Bactrocera tryoni</i>	クインスランドミバエ	オレンジ	2℃・16日間、3℃・16日間
4	<i>Bactrocera tryoni</i>	クインスランドミバエ	タンゴール（ポンカンとオレンジの雑種）	2℃・16日間、3℃・16日間
5	<i>Bactrocera tryoni</i>	クインスランドミバエ	レモン	2℃・14日間、3℃・14日間
6	<i>Ceratitis capitata</i>	チチュウカイミバエ	グレープフルーツ	2℃・19日間、3℃・23日間
7	<i>Ceratitis capitata</i>	チチュウカイミバエ	ポンカン品種と雑種	2℃・23日間
8	<i>Ceratitis capitata</i>	チチュウカイミバエ	レモン	2℃・16日間、3℃・18日間

〔経緯〕

- ・2007（平成 19）年 12 月、作業プログラムに追加
- ・2007（平成 19）年 12 月、TPPT で原案作成
- ・2009（平成 21）年 5 月、基準委員会(SC)でスペシャル・プロセス^[注]手続きにより各国協議案として承認

[注] スペシャル・プロセスとは、既存の ISPM に附属書を追加する場合などに用いられる手続きであり、通常の手続きと異なって各国協議の際に技術的内容への異議（Formal Objection）が提出されない場合、IPPC 総会において議論を行わずに採択される。異議が提出された場合、通常の手続きにより総会に諮るかを含め、その進め方について SC の判断に委ねられる。

〔対応〕

我が国コメントの概要

1. 全体に対する意見 (General comment)

- ・提案されている低温処理基準には同じ品目、対象害虫、処理温度であっても、原産国により処理日数の異なるものがある。

例：Schedule 1（豪州産オレンジに寄生したチチュウカイミバエの処理基準）が2℃・18日間であるのに対し、Schedule 3（アルゼンチン産オレンジに寄生したチチュウカイミバエの処理基準）では2℃・19日間の処理で生存虫が認められた試験結果がある。

このことから、チチュウカイミバエはその生息地域において低温耐性に差がある可能性が示唆される。

このため、「other relevant information」欄に当該基準が作成された地域を記載する。また、異なる地域においては同様の結果が得られない可能性がある旨を記載。

2. 対象品目 [11]、[39]

- ・オレンジに関しては、TPPTの「品種に対する処理効果の差がある可能性がある」との指摘を踏まえ、実際に供試した品種と学名を記載。

例 [11]： *Citrus sinensis* (orange) → Lue Gim Gong, Navel, Salustiana, Valencia and Washington Navel (*Citrus sinensis*)

3. その他関連情報 [13]、[27]、[41]、[55]、[69]、[83]、[97]、[111]

- ・果実の中心温度を測定すること、温度記録を残すことを記載。