

E U加盟国向け日本産かんきつ生果実の輸出検疫条件の概要（平成30年1月以降）

E U加盟国向けに日本産かんきつ生果実を輸出する場合には、次に記載する登録生産園地での栽培地検査、登録選果こん包施設での選果、果実の表面殺菌及びこん包の実施とともに、輸出検査を受けなければならない（産業加工用の果実は条件が異なりますので、植物防疫所にお問い合わせ下さい。）。

1 検疫対象のかんきつ生果実

かんきつ属 (*Citrus* spp.)、きんかん属 (*Fortunella* spp.)、からたち属 (*Poncirus* spp.)、ミクロシトラス属 (*Microcitrus* spp.)、ナリンギ属 (*Naringi* spp.)、スウェイングレア属 (*Swinglea* spp.) 及びこれらの交配種 (Hybrids) の生果実

2 検疫対象病害虫

- ・ミカンバエ (*Bactrocera tsuneonis*)
- ・カンキツかいよう病 (*Xanthomonas citri* pv. *citri*)

3 登録生産園地

毎年3月末までに植物防疫所に申請された生産園地がEU加盟国向けかんきつ生産園地として登録される。登録生産園地及びその周辺地域は、ミカンバエが発生していないこと、かつ、カンキツかいよう病に対して適切な防除及び園地管理が行われていること。

4 登録選果こん包施設

毎年3月末までに植物防疫所に申請された選果こん包施設がEU加盟国向けかんきつ選果こん包施設として登録される。選果こん包施設は、登録生産園地と同一都道府県に所在し、ミカンバエが発生していない地区に所在していること。また、カンキツかいよう病に対する表面殺菌が行えること。

5 栽培地検査

植物防疫官による栽培期間中の検査（生果実調査、必要に応じてトラップ調査）の結果、ミカンバエの発生が確認されないこと。

（カンキツかいよう病に関する栽培地検査は不要となります。）

6 選果こん包及び果実の表面殺菌

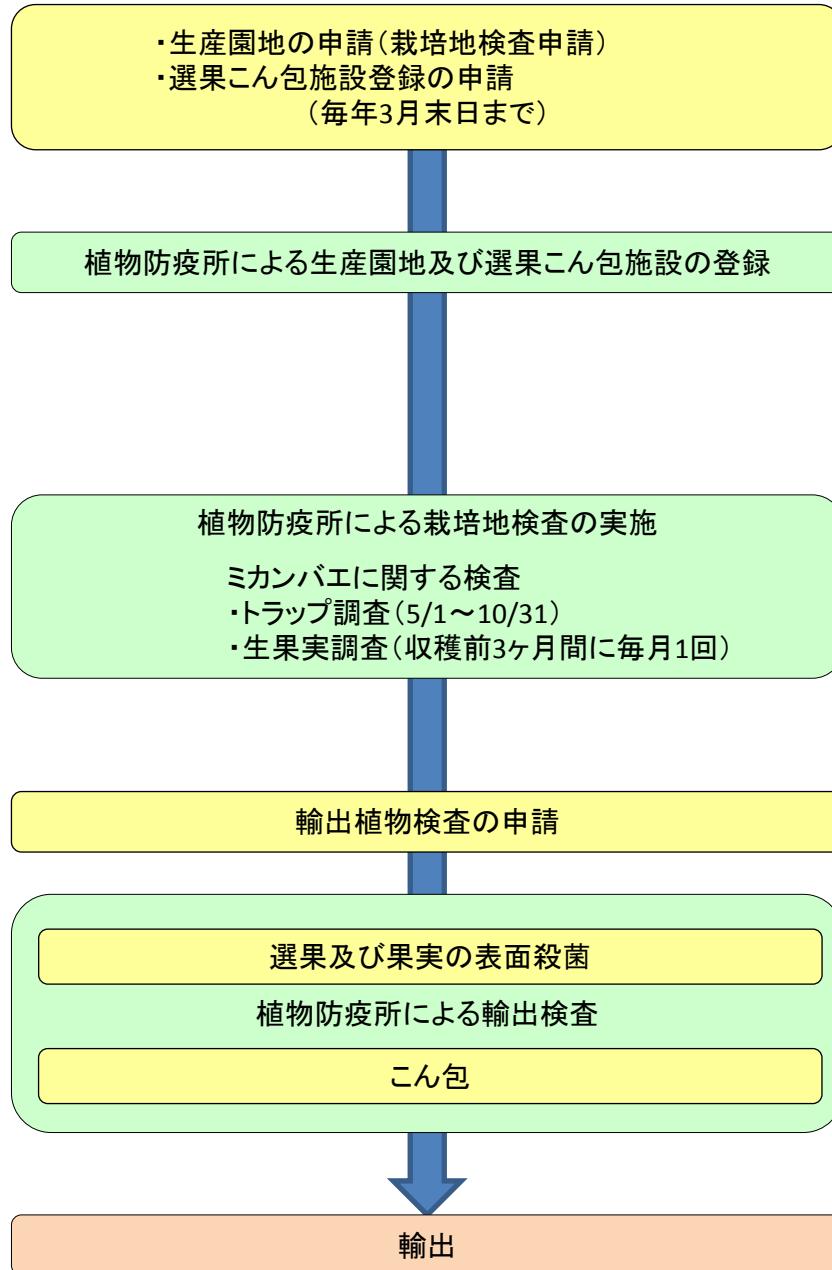
選果こん包にあたっては、果実に付着した果柄及び葉を除去するとともに、原産地（国及び生産都道府県）を表示した、開口部のない未使用の容器にこん包すること。また、有効塩素濃度 200 ppm の次亜塩素酸ナトリウム水溶液に2分間浸漬すること（もしくは他の有効な処理であって、農林水産省から事前にEUに通知する処理方法）により、果実の表面殺菌を行うこと。

7 輸出検査

上記5及び6の措置が適切に実施される場合、植物防疫官による輸出検査が行われ、病害虫の付着がない場合は、植物検疫証明書が発給される。

※下線部は主な変更箇所

EU加盟国向けかんきつ生果実の輸出フローチャート(平成30年1月以降)



1. 生産園地及び選果こん包施設の登録

生産園地及びこん包施設の条件は以下のとおり。

(1) 生産園地及び周辺地域

- ・ミカンバエの発生がないこと
- ・カンキツかいよう病に対して適切な防除及び園地管理が行われること

(2) 選果こん包施設

- ・生産園地と同一の都道府県に所在していること
- ・カンキツかいよう病に対する果実の表面殺菌が行えること

2. 栽培地検査

栽培地検査は以下の項目についてミカンバエに関する検査を実施する

・ガロントラップを利用したトラップ調査（5/1～10/31）

・生果実調査（収穫前3ヶ月間に毎月1回）

※ただし、ミカンバエ未発生都道府県のうんしゅうみかん生産園地は、
収穫前の生果実調査のみ

3. 輸出検査

輸出検査は以下の項目について確認する。

- (1) EUの検疫対象病害虫の付着がないこと（特にミカンバエ、カンキツかいよう病）
- (2) 果実に果柄または葉が付着していないこと
- (3) 有効塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウム水溶液への2分間の浸漬
(もしくは他の有効な処理であって、農林水産省から事前にEUに通知している処理方法)による果実の表面殺菌が行われていること
- (4) こん包は開口部のない未使用のものであること。通気孔がある場合には、
ミカンバエの汚染防止措置がとられていること
- (5) こん包に原産地（国及び生産都道府県）の表示が行われていること

※産業加工用の果実は条件が異なりますので、植物防疫所にお問い合わせください