

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（令和4年3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。

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.)、スウィングレア属 (*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。防除暦等を踏まえた適切な病害虫防除及び園地管理が行われること。

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、ミカンバエが発生していない地区に所在しているか、または、トラップ調査を実施すること。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、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。なお、前年度の検査の結果等でミカンバエの発生がないことが確認できた園地であって、栽培中にミカンバエに対して有効な防除等を実施する園地は、トラップ調査及び生果実調査の一部を省略することができる。

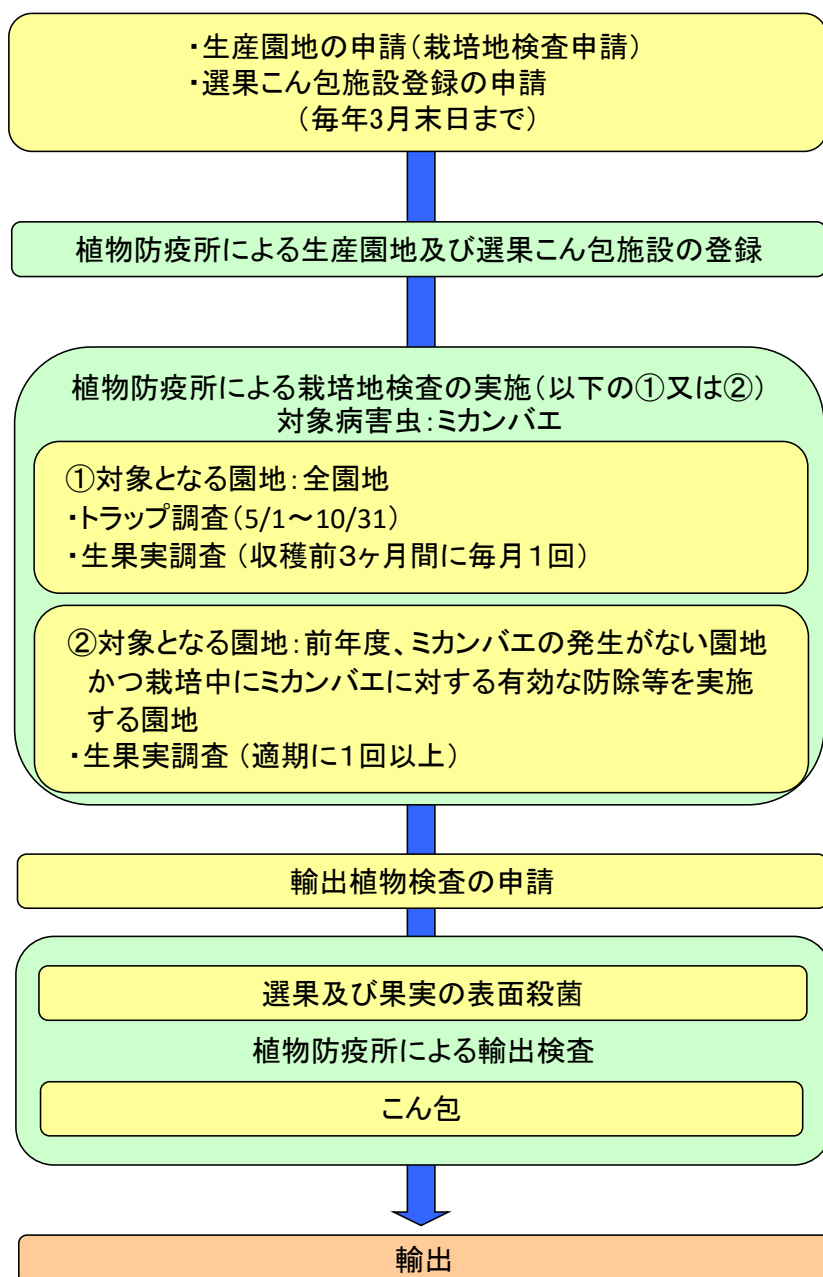
6 選果こん包及び果実の表面殺菌

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、トレーサビリティに係る情報（生産都道府県等）を表示した、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分間浸漬または、85ppmの過酢酸水溶液に1分間浸漬することにより、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。

EU加盟国向けカンキツ類生果実の輸出フローチャート(令和4年3月以降)



1. 生産園地及び選果こん包施設の登録

生産園地及び選果こん包施設の登録条件は以下のとおり。

- (1)生産園地
・防除暦等を踏まえた適切な病害虫防除及び園地管理が行われること
- (2)選果こん包施設
・ミカンバエの発生のない地区又は2のトラップ調査の実施
・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)

なお、前年度の検査の結果等でミカンバエの発生がなかった園地であって、栽培中にミカンバエに対して有効な防除等を実施する園地は、トラップ調査及び生果実調査の一部を省略することができる。

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溶液への2分間の浸漬又は、85ppmの過酢酸水溶液への1分間の浸漬による果実の表面殺菌が行われていること
- (4)こん包は未使用のものであること。
- (5)こん包にトレーサビリティに係る情報(生産都道府県等)の表示が行われていること