

米国向け日本産りんごの輸出検疫条件の概要

米国向けに日本産りんご生果実を輸出する場合には、登録生産園地での栽培地検査、登録低温処理施設での低温処理の実施、登録選果こん包施設での選果・こん包の実施、登録くん蒸施設での消毒処理とともに、輸出検査を受けなければならない。

1 対象植物

りんごの生果実

(※沖縄県を除く都道府県(奄美群島、小笠原諸島、トカラ列島で生産されたものを除く。))

2 検疫対象病害虫

オオヨコバイ、ルビーロウムシ、クロカキカイガラムシ、キイロワタフキカイガラムシ、マツモトコナカイガラムシ、オオワタコナカイガラムシ、モモシンクイガ、モモノゴマダラノメイガ、オオタバコガ、*Adoxophyes* 属(リンゴコカクモンハマキなど)、*Argyrotaenia ljungiana*(ハマキガ科の一種)、アシブトヒメハマキ、リンゴコシンクイ、ミヤマウンモンヒメハマキ、オウトウハダニ、灰星病、輪紋病(いぼ皮病)、赤星病

3 主な検疫条件

(1) 指定生産園地の栽培期間中の検査

灰星病、輪紋病(いぼ皮病)、赤星病の防除が的確に行われていることを確認するため、幼果期及び収穫期に検査を行う。

(2) 低温処理の実施

収穫されたりんごは、指定低温処理施設で果実温度を 1.11℃以下の状態で 40 日間以上維持する。

(3) 臭化メチルくん蒸の実施

低温処理されたりんごは、指定くん蒸倉庫で臭化メチルくん蒸を実施する。

(4) 選果及びこん包の実施

選果・こん包作業は、植物防疫所から指定を受けた施設で行う。

なお、こん包には、表示(「For U.S.」、「USDA-APHIS Preclearance」、指定生産園地番号、消毒処理施設番号、こん包施設番号)のある未使用の容器を使用する。

(5) 日米合同輸出検査の実施

日米両国の植物防疫官による合同輸出検査が行われる。