

別紙3. 輸入解禁植物の検疫条件（農林水産大臣が定める基準）一覧

LIST OF BAN-LIFTED PLANT ITEMS AND KEY CONDITIONS (MEET THE STANDARDS SET BY THE MINISTER OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES)

2015年(平成27年)3月12日現在
(12, March, 2015)

国名又は地域 (COUNTRIES / DISTRICTS)	生果実 (FRESH FRUITS)		解禁年月 (BAN-LIFTED YEAR)	対象病害虫 (TARGET PESTS)	消毒方法 (TREATMENT OR OTHER MEASURES)	輸送方法 (MEANS OF CONVEYANCE)																													
	果実名(ITEMS)	品種(CULTIVARS)																																	
アメリカ合衆国 UNITED STATES OF AMERICA	ハワイ諸島 HAWAIIAN ISLANDS	パパイヤ :PAPAYA	ソロ:SOLO	1969年 4月	①チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY ②ミカンコミバエ種群 ③ウリミバエ:MELON FLY	蒸熱処理【VAPOR HEAT TREATMENT】: 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を利用して、生果実の中心温度が47.2℃になるまで消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO 航空機手荷物 :AIR HAND BAGGAGE																												
		マンゴー :MANGO	ケイト:KEITT ヘイデン:HADEN	2000年 5月																															
	ハワイ諸島は除く。 EXCLUDING HAWAIIAN IS.	さくらんぼ :CHERRY	1.ピング:BING 2.ランバート:LAMBERT 3.バン:VAN 4.レーニア:RAINIER 5.ガーネット:GARNET 6.ツラレ:TULARE 7.ブルックス:BROOKS 8.ラピン:LAPIN 9.スウィートハート :SWEET HEART 10.チュレーン:CHELAN 11.上記以外のさくらんぼ :OTHER CHERRY (全ての品種):ALL VARIETY	①1978年 1月 ②1986年 12月 1992年 5月 1995年 1月 1996年 10月 1999年 7月 2001年 5月 2001年 10月 2009年 6月	①1978年 1月 ②1986年 12月	①チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY ②ミカンコミバエ種群 ③ウリミバエ:MELON FLY	臭化メチルくん蒸【METHYL BROMIDE FUMIGATION】: ①品種 1～10について <table border="1"> <thead> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>果実の容積比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>32g/m³</td> <td>22℃以上</td> <td>2時間</td> <td>50%以下</td> </tr> <tr> <td>40g/m³</td> <td>17～22℃未満</td> <td>〃</td> <td>〃</td> </tr> <tr> <td>48g/m³</td> <td>12～17℃未満</td> <td>〃</td> <td>〃</td> </tr> <tr> <td>64g/m³</td> <td>6～12℃未満</td> <td>〃</td> <td>〃</td> </tr> </tbody> </table> 上記のいずれかの方法で処理。 ② 又は、品種 1～10及び11を含めた全品種について <table border="1"> <thead> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m³)とくん蒸時間との積</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>64g/m³</td> <td>6～12℃未満</td> <td>2時間以上</td> <td>61.9以上</td> </tr> </tbody> </table>	薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比	32g/m ³	22℃以上	2時間	50%以下	40g/m ³	17～22℃未満	〃	〃	48g/m ³	12～17℃未満	〃	〃	64g/m ³	6～12℃未満	〃	〃	薬量	果実温度	くん蒸時間	くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m ³)とくん蒸時間との積	64g/m ³	6～12℃未満	2時間以上	61.9以上
薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比																																
32g/m ³	22℃以上	2時間	50%以下																																
40g/m ³	17～22℃未満	〃	〃																																
48g/m ³	12～17℃未満	〃	〃																																
64g/m ³	6～12℃未満	〃	〃																																
薬量	果実温度	くん蒸時間	くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m ³)とくん蒸時間との積																																
64g/m ³	6～12℃未満	2時間以上	61.9以上																																
ハワイ諸島は除く。 EXCLUDING HAWAIIAN IS.	くるみ核子 :WALNUT IN SHELL	1.ハートレイ:HARTLEY 2.ペイン:PAYNE 3.フランケット:FRANQUETTE	1986年 4月		臭化メチルくん蒸【METHYL BROMIDE FUMIGATION】: <table border="1"> <thead> <tr> <th>薬量</th> <th>核子の温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>核子の容積比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>56g/m³</td> <td>15.6℃以上</td> <td>4時間</td> <td>55%以下</td> </tr> </tbody> </table>	薬量	核子の温度	くん蒸時間	核子の容積比	56g/m ³	15.6℃以上	4時間	55%以下																						
薬量	核子の温度	くん蒸時間	核子の容積比																																
56g/m ³	15.6℃以上	4時間	55%以下																																
ハワイ諸島は除く。 EXCLUDING HAWAIIAN IS.	ネクタリン :NECTARINE	1.サマーグランド :SUMMER GRAND 2.スプリングレッド:SPRING RED 3.ファイアブライト:FIR EBRITE 4.ファンタジア:FANTASIA 5.メイグランド:MAY GRAND 6.レッドダイヤモンド :RED DIAMOND 7.メイファイア:MAY FINE 8.メイグロ:MAY GLO 9.メイダイヤモンド :MAY DIAMOND 10.ロイヤルジャイアント :ROYAL GIANT 11.上記以外のネクタリン :OTHER NECTARINE	1988年 6月 1993年 5月 1995年 5月 2000年 8月		臭化メチルくん蒸【METHYL BROMIDE FUMIGATION】: <table border="1"> <thead> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>果実の容積比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>48g/m³</td> <td>21℃以上</td> <td>2時間</td> <td>50%以下</td> </tr> </tbody> </table>	薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比	48g/m ³	21℃以上	2時間	50%以下																						
薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比																																
48g/m ³	21℃以上	2時間	50%以下																																

国名又は地域 (COUNTRIES / DISTRICTS)	生果実 (FRESH FRUITS)		解禁年月 (BAN-LIFTED YEAR)	対象病害虫 (TARGET PESTS)	消毒方法 (TREATMENT OR OTHER MEASURES)	輸送方法 (MEANS OF CONVEYANCE)																	
	果実名(ITEMS)	品種 (CULTIVARS)																					
アメリカ合衆国 UNITED STATES OF AMERICA	ハワイ諸島は除く。 EXCLUDING HAWAIIAN IS.	西洋すもも EUROPEAN PLUM	1.ダジェン:D'AGEN 2.チュラーレジャイアント :TOLARE GIANT 3.モイヤー:MOYER 4.上記以外の西洋すもも :OTHER EUROPEAN PLUM	①2001年 3月 ②2005年 8月	コドリンガ:CODLING MOTH	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO																	
	①ワシントン、オレゴン、カリフォルニア州 WASHINGTON, OREGON AND CALIFORNIA ②ハワイ諸島は除く。 EXCLUDING HAWAIIAN IS.	りんご :APPLE	1.レッドデリシャス :RED DELICIOUS 2.ゴールデンデリシャス :GOLDEN DELICIOUS 3.ふじ:FUJI 4.ブレイバーン:BRAEBURN 5.グラニースミス :GRANNY SMITH 6.ガラ:GALA 7.ジョナゴールド:JONA GOLD 8.上記以外のりんご :OTHER APPLE	1994年 8月 1999年 7月 2001年 10月	①コドリンガ:CODLING MOTH ②火傷病菌:FIRE BLIGHT		臭化メチルくん蒸【METHYL BROMIDE FUMIGATION】: ①品種 1～3について <table border="1"> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>果実の容積比</th> </tr> <tr> <td>48g/m³</td> <td>20℃以上</td> <td>2時間</td> <td>50%以下</td> </tr> </table> ②又は、品種 1～3及び4を含めた全品種について <table border="1"> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m³)とくん蒸時間との積</th> </tr> <tr> <td>48g/m³</td> <td>20℃以上</td> <td>2時間以上</td> <td>72.1以上</td> </tr> </table>	薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比	48g/m ³	20℃以上	2時間	50%以下	薬量	果実温度	くん蒸時間	くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m ³)とくん蒸時間との積	48g/m ³	20℃以上	2時間以上	72.1以上
	薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比																			
48g/m ³	20℃以上	2時間	50%以下																				
薬量	果実温度	くん蒸時間	くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m ³)とくん蒸時間との積																				
48g/m ³	20℃以上	2時間以上	72.1以上																				
ハワイ諸島は除く。 EXCLUDING HAWAIIAN IS.	トマト生果実 :TOMATO		1997年 4月 1999年 9月	タバコベト病菌 :TABACCO BLUE MOLD	下記のAの処理の後、Bの処理を行うこと。 A 低温処理【COLD TREATMENT】: 低温処理施設において、生果実の中心部が 2.2℃になった後、引き続き55日間、その温度で消毒すること。 B 臭化メチルくん蒸【METHYL BROMIDE FUMIGATION】: ①品種 1～7について <table border="1"> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>果実の容積比</th> </tr> <tr> <td>56g/m³</td> <td>10℃以上</td> <td>2時間以上</td> <td>50.9%以下</td> </tr> </table> ②又は、品種 1～7及び8を含めた全品種について <table border="1"> <tr> <th>薬量</th> <th>くん蒸温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m³)とくん蒸時間との積</th> </tr> <tr> <td>56g/m³</td> <td>10℃以上</td> <td>2時間以上</td> <td>85.5以上</td> </tr> </table>	薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比	56g/m ³	10℃以上	2時間以上	50.9%以下	薬量	くん蒸温度	くん蒸時間	くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m ³)とくん蒸時間との積	56g/m ³	10℃以上	2時間以上	85.5以上		
薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比																				
56g/m ³	10℃以上	2時間以上	50.9%以下																				
薬量	くん蒸温度	くん蒸時間	くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m ³)とくん蒸時間との積																				
56g/m ³	10℃以上	2時間以上	85.5以上																				
アルゼンチン共和国 ARGENTINE REPUBLIC	グレープフルーツ :GRAPE FRUIT レモン:LEMON スウィートオレンジ :SWEET ORANGE エレンデール:ELLEDALE クレメンティン:CLEMENTINE ノバ:NOVA マーコット:MURCOTT	1.バレンシア:VALENCIA 2.サルスティアーナ :SALUSTIANA 3.ラネラーテ:LANELATE 4.ワシントンネーブル :WASHINGTON NAVEL	2003年 4月 2014年 2月	チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY	低温処理【COLD TREATMENT】: 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて、次の方法で消毒すること。 (グレープフルーツ) 生果実の中心部が 1.9℃になった後、引き続き19日間、2.3℃以下で消毒し、又は生果実の中心部が3.0℃になった後、引き続き23日間、3.2℃以下で消毒すること。 (レモン) 生果実の中心部が 1.9℃になった後、引き続き19日間、2.2℃以下で消毒し、又は生果実の中心部が3.0℃となった後引き続き24日間、3.2℃以下で消毒すること。 (スウィートオレンジ) (バレンシア種) 生果実の中心部が 1.9℃になった後、引き続き21日間、2.2℃以下で消毒すること。 (サルスティアーナ種、ラネラーテ種、ワシントンネーブル種) 生果実の中心部が 2.1℃になった後、引き続き21日間、2.1℃以下で消毒すること。 (エレンデール、クレメンティン、ノバ、マーコット) 生果実の中心部が 2.1℃になった後、引き続き23日間、2.1℃以下で消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO																	
イスラエル国 STATE OF ISRAEL	スウィートオレンジ :SWEET ORANGE グレープフルーツ :GRAPE FRUIT スウィーティ:SWEETIE ポメロ:POMELO レモン:LEMON オア :OR かき(柿) :PERSIMMON	1.シャムテ:SHAMOUTI 2.バレンシア:VALENCIA	1972年 6月 1990年 3月 1998年 12月 2008年 5月 2011年 7月 2003年 11月	チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY	低温処理【COLD TREATMENT】: 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて、次の方法で消毒すること。 (スウィートオレンジ) 生果実の中心部が 0.5℃になった後、引き続き14日間又は 1.5℃になった後、引き続き16日間、その温度で消毒すること。 (グレープフルーツ) 生果実の中心部が 0.5℃になった後、引き続き13日間又は 1.5℃になった後、引き続き16日間、その温度で消毒すること。 (スウィーティ及びレモン) 生果実の中心部が 1.5℃になった後、引き続き16日間、その温度で消毒すること。 (ポメロ) 生果実の中心部が 1.0℃になった後、引き続き15日間、1.5度C以下で消毒すること。 (オア) 生果実の中心部が 2.2℃になった後、引き続き18日間、その温度以下で消毒すること。 低温処理【COLD TREATMENT】: 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて、生果実の中心部が0.0℃になった後、引き続き12日間、又は1.1℃になった後引き続き14日間、それぞれの温度以下で消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO																	
イタリア共和国 REPUBLIC OF ITALY	スウィートオレンジ :SWEET ORANGE	1.タロッコ:TAROCCO 2.サンギネロ:SANGUINELLO 3.モロ:MORO	2005年 3月 2014年 2月	チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY	低温処理【COLD TREATMENT】: 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて、生果実の中心部が1.2℃になった後、引き続き14日間、その温度以下で消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO																	
インド INDIA	マンゴー :MANGO	1.アルフォンソ:ALPHONSO 2.ケサー:KESAR 3.チョウサ:CHAUSA 4.バンガンバリ :BANGAN PALLI 5.マリカ:MALLIKA 6.ラングラ:LANGRA	2006年 6月	①ミカンコミバエ種群 :ORIENTAL FRUIT FLY COMPLEX ②ウリミバエ:MELON FLY	蒸熱処理【VAPOR HEAT TREATMENT】: 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、庫内温度を段階的に50℃以上になるよう設定し生果実の中心温度を47.5℃とし、その温度以上で20分間消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO																	

国名又は地域 (COUNTRIES / DISTRICTS)	生果実 (FRESH FRUITS)		解禁年月 (BAN-LIFTED YEAR)	対象病害虫 (TARGET PESTS)	消毒方法 (TREATMENT OR OTHER MEASURES)	輸送方法 (MEANS OF CONVEYANCE)																				
	果実名(ITEMS)	品種 (CULTIVARS)																								
オーストラリア AUSTRALIA	タスマニアを除く。 EXCLUDING TASMANIA	カンキツ属植物 (GENUS CITRUS)		①チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY ②クインズランドミバエ :QUEENSLAND FRUIT FLY	1. 植物及び地域 カンキツ属植物の生果実であって、オーストラリア植物防疫機関がチチュウカイミバエ及びクインズランドミバエについて2によるトラップ調査及び生果実調査が濃密に行われる地区として指定した地域(指定地域)で生産されたものであること。 (参考) 指定地域 (ア)南オーストラリア州 a ハムレイ郡 b 以下の地理的区画 ブックプアノング(Bookpurnong)、キャデル(Cadell)、エバ(Eba)、フィッシャー(Fisher)、フォスター(Forster)、ゴードン(Gordon)、ハイ(Hay)、ホルダー(Holder)、カタラプコ(Katarapko)、ラブダイ(Loveday)、マルカランカ(Markaranka)、モルック(Moorook)、ムアブコ(Murbko)、ムアソ(Murtho)、ニルドットイー(Nildottie)、パイズリー(Paisley)、バルコーラ(Parcoola)、パリンガ(Paringa)、プーギノック(Pooginook)、パイアブ(Pyap)、リドレイ(Ridley)、スカライ(Skurray)、スチュアート(Stuart)、ワイカリ(Waykerie) (イ)ビクトリア州 ミルデュラ地方オンレイ(Onley) (ウ)サンレイシア地域 (ただし、毎年6月1日から12月31日の間に収穫及びこん包されたカンキツ属の生果実に限る。) 2. 生産地における調査 ①トラップ調査 ②生果実調査 3. 生産地における検査及び証明(一部抜粋) 植物検査証明書には、2の調査の結果、チチュウカイミバエ又はクインズランドミバエに侵されていないものであること及び2の調査の結果チチュウカイミバエ及びクインズランドミバエが発見されていない指定地域で生産されたものであることが特記されていること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO																				
	タスマニアを除く。 EXCLUDING TASMANIA	スイートオレンジ :SWEET ORANGE インペリアル:IMPERIAL エレンデール:ELLENDALE マーコット:MURCOTT ミネオラ:MINNEOLA グレープフルーツ:GRAPE FRUIT レモン :LEMON ぶどう :GRAPE	1.バレンシア:VALENCIA 2.ワシントンネーブル :WASHINGTON NAVEL 1999年 4月 2001年 10月 2010年 6月 1992年 5月 2001年 10月 2014年 2月	①チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY ②クインズランドミバエ :QUEENSLAND FRUIT FLY	低温処理【COLD TREATMENT】: 低温処理施設又は低温処理コンテナにおいて、生果実の中心部が1.0℃で16日間又は2.1℃で18日間又は3.1℃で20日間、引き続きその温度で消毒すること。 低温処理【COLD TREATMENT】: グレープフルーツについては、生果実の中心部の温度が次の表の左欄に掲げる温度のいずれかとなった後、引き続きそれぞれ同表の右欄に定める期間その温度以上で消毒すること。 <table border="1" data-bbox="2160 888 2546 940"> <tr> <td>2.0℃</td> <td>18日間</td> </tr> <tr> <td>3.0℃</td> <td>20日間</td> </tr> </table> 低温処理【COLD TREATMENT】: (レモン) 低温処理施設又は低温処理コンテナにおいて、生果実の中心部が1.0℃で14日間又は2.1℃で16日間、又は3.1℃で18日間引き続きその温度で消毒すること。 (ぶどう) 低温処理施設又は低温処理コンテナにおいて、生果実の中心部が1.0℃で16日間又は2.0℃で18日間、又は3.0℃で20日間引き続きその温度で消毒すること。	2.0℃	18日間	3.0℃	20日間	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO																
2.0℃	18日間																									
3.0℃	20日間																									
	タスマニアを除く。 EXCLUDING TASMANIA	マンゴー :MANGO	1.ケンジントン:KENSINGTON 2.アール2イー2:R2E2 3.ケイト:KEITT 4.ケント:KENT 5.パルマー:PALMAR	1994年 10月 1999年 12月	蒸熱処理【VAPOR HEAT TREATMENT】: 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、生果実の中心温度を47.0℃とし、その温度以上で15分間消毒すること。 注)現地俗称名で、アール2イー2はマスク(Masc)、ケイトはマチルバ(Machilba)。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO 航空機手荷物 :AIR HAND BAGGAGE																				
	タスマニア TASMANIA	りんご :APPLE	ふじ:FUJI ふじ、ジョナゴールド 及びそれ以外の品種 :FUJI, JONA GOLD AND OTHER CUTIVARS	1998年 12月 2006年 7月	コドリガ:CODLING MOTH 臭化メチルくん蒸【METHYL BROMIDE FUMIGATION】: ①ふじ、ジョナゴールドについて <table border="1" data-bbox="1584 1308 2160 1360"> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>果実の容積比</th> </tr> <tr> <td>48g/m³</td> <td>17℃以上</td> <td>2時間</td> <td>53%以下</td> </tr> </table> ②①を含めた全品種について <table border="1" data-bbox="1584 1381 2546 1434"> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m³)とくん蒸時間との積</th> </tr> <tr> <td>48g/m³</td> <td>17℃以上</td> <td>2時間以上</td> <td>76.4以上</td> </tr> </table>	薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比	48g/m ³	17℃以上	2時間	53%以下	薬量	果実温度	くん蒸時間	くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m ³)とくん蒸時間との積	48g/m ³	17℃以上	2時間以上	76.4以上	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO				
薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比																							
48g/m ³	17℃以上	2時間	53%以下																							
薬量	果実温度	くん蒸時間	くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m ³)とくん蒸時間との積																							
48g/m ³	17℃以上	2時間以上	76.4以上																							
		さくらんぼ :CHERRY	ラピン種及びそれ以外の品種 :LAPIN AND OTHER CULTIVARS (全ての品種):ALL VARIETY	2005年 3月 2008年 12月	コドリガ:CODLING MOTH 臭化メチルくん蒸【METHYL BROMIDE FUMIGATION】: ①ラピン種 <table border="1" data-bbox="1584 1507 2338 1560"> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>庫内温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>果実の容積比</th> </tr> <tr> <td>50g/m³</td> <td>12℃以上</td> <td>17℃以上</td> <td>2時間</td> <td>44.5%以下</td> </tr> </table> ②ラピン種及びそれ以外の品種 <table border="1" data-bbox="1584 1581 2546 1654"> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>庫内温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m³)とくん蒸時間との積</th> </tr> <tr> <td>50g/m³</td> <td>12℃以上</td> <td>17℃以上</td> <td>2時間以上</td> <td>77.9以上</td> </tr> </table> 1. 植物及び地域 さくらんぼの生果実であって、オーストラリア植物防疫機関がコドリガについて 2によるトラップ調査及び生果実調査が行われる区域として指定した生産地(指定生産地)で生産されたものであること。 2. 指定生産地における調査 ①トラップ調査 ②生果実調査 3. 生産地における検査及び証明【一部抜粋】 植物検査証明書には、コドリガに侵されていないものであること及び2の調査の結果トラップ 1個当りのコドリガの誘殺虫数が平均で1週間当たり7頭を超えていない指定生産地で生産されたものであること及び生果実調査の結果コドリガの寄生がない指定生産地で生産されたものであること。	薬量	果実温度	庫内温度	くん蒸時間	果実の容積比	50g/m ³	12℃以上	17℃以上	2時間	44.5%以下	薬量	果実温度	庫内温度	くん蒸時間	くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m ³)とくん蒸時間との積	50g/m ³	12℃以上	17℃以上	2時間以上	77.9以上	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO
薬量	果実温度	庫内温度	くん蒸時間	果実の容積比																						
50g/m ³	12℃以上	17℃以上	2時間	44.5%以下																						
薬量	果実温度	庫内温度	くん蒸時間	くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m ³)とくん蒸時間との積																						
50g/m ³	12℃以上	17℃以上	2時間以上	77.9以上																						

国名又は地域 (COUNTRIES / DISTRICTS)	生果実 (FRESH FRUITS)		解禁年月 (BAN-LIFTED YEAR)	対象病害虫 (TARGET PESTS)	消毒方法 (TREATMENT OR OTHER MEASURES)	輸送方法 (MEANS OF CONVEYANCE)												
	果実名(ITEMS)	品種 (CULTIVARS)																
オランダ王国 KINGDOM OF THE NETHERLANDS	トマト・とうがらし :TOMATO AND BELL PEPPER		1993年 2月	チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY	1. 植物及び地域 オランダ植物防疫機関がチチュウカイミバエの発生していない地区として指定した地域【指定生産地域】で生産されたものであって次の要件を満たしているものであること。 ① オランダ植物防疫機関が指定した栽培施設【指定栽培施設】で生産されたものであること。 ② チチュウカイミバエの侵入を警戒すべき地域としてオランダ植物防疫機関が指定した地域【検査監視地域】において2の発生調査の結果、オランダ植物防疫機関がチチュウカイミバエがまん延するおそれがないことを確認した期間に生産されたものであること。 2. 検査監視地域、指定生産地域及び指定栽培施設における発生調査 ①トラップ調査が行われていること。 ②生果実調査が行われていること。 3. 生産地における検査及び証明 【一部を抜粋】 植物検査証明書には、2の発生調査の結果チチュウカイミバエが発見されていない指定生産地域内で、チチュウカイミバエが発見されていない指定栽培施設内で生産されたものであることが特記されていること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO												
	オランダイチゴ、きゅうり、なす、 ぶどう、ペポかぼちゃ及びメロン :STRAWBERRY, CUCUMBER, EGGPLANT, GRAPE, AUTUMN, PUMPKIN AND MELON		1998年 2月															
カナダ CANADA	さくらんぼ :CHERRY	ランバート:LAMBERT	1982年 6月	コドリノガ:CODLING MOTH	臭化メチルくん蒸【METHYL BROMIDE FUMIGATION】: <table border="1"> <thead> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>果実の容積比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>32g/ m³</td> <td>22℃以上</td> <td>2時間</td> <td>49%以下</td> </tr> <tr> <td>48g/ m³</td> <td>17～22℃未満</td> <td>〃</td> <td>〃</td> </tr> </tbody> </table>	薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比	32g/ m ³	22℃以上	2時間	49%以下	48g/ m ³	17～22℃未満	〃	〃	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO
	薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比														
32g/ m ³	22℃以上	2時間	49%以下															
48g/ m ³	17～22℃未満	〃	〃															
トマト生果実 :TOMATOE		1996年 9月 1999年 9月	タバコベト病菌 :TABACCO BLUE MOLD															
コロンビア共和国 REPUBLIC OF COLOMBIA	イエローピタヤ :YELLOW PITAYA	(参考)サボテンの実 :CACTUS FRUIT (参考)学名 :Selenicereus magalanthus	1999年 4月	チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY	蒸熱処理【VAPOR HEAT TREATMENT】: 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、生果実の中心温度を46℃とし、その温度以上で20分間消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO												
	マンゴー :MANGO	トミーアトキンス :TOMMY ATKINS	2009年 10月		蒸熱処理【VAPOR HEAT TREATMENT】: 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、生果実の中心温度を46℃とし、その温度以上で20分間消毒すること。													
スペイン SPAIN	レモン:LEMON		1988年 12月	チチュウカイミバエ	低温処理【COLD TREATMENT】: 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて、次の方法による消毒が行われたものであること。 ①レモン及びクレンティンについては、生果実の中心部が2℃になった後、引き続き16日間、その温度以下で消毒すること。 ②スウィートオレンジについては、生果実の中心部が1.5℃になった後、引き続き17日間、2℃以下で消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO												
	クレンティン:CLEMENTINE		2004年 1月	:MEDITERRANEAN FRUIT FLY														
	スウィートオレンジ :SWEET ORANGE	1.ネーブル: NAVEL 2.バレンシア:VALENCIA 3.サルスティアーナ :SALUSTIANA	1996年 9月 2004年 1月															
スワジランド王国 KINGDOM OF SWAZILAND	スウィートオレンジ :SWEET ORANGE	1.ワシントンネーブル :WASHINGTON NAVEL 2.バレンシア:VALENCIA 3.トマンゴ:TOMANGO 4.プロテア:PROTEA	1973年 6月	チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY	低温処理【COLD TREATMENT】: 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて生果実の中心部が-0.6℃になった後、引き続き12日間、その温度で消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO												
	グレープフルーツ :GRAPE FRUIT				低温処理【COLD TREATMENT】: 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて生果実の中心部が0.6℃になった後、引き続き14日間、その温度で消毒すること。													
	クレンティン :CLEMENTINE		2007年 6月															
タイ王国 KINGDOM OF THAILAND	マンゴー :MANGO	1.ナンカンワン :NAN-KLARNG-WUN 2.ナンドクマイ :NAM-DORKMAI 3.ピムセンダン :PIMSEN-DAENG 4.ラッド:RAD 5.マハチャノ:MAHACHANOK	1987年3月 1993年2月 2006年 11月	①ミカンコミバエ種群 :ORIENTAL FRUIT FLY COMPLEX ②ウリミバエ :MELON FLY	蒸熱処理【VAPOR HEAT TREATMENT】: マンゴー ・ナンカンワン種 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、生果実の中心温度を46.5℃とし、その温度以上で10分間消毒すること又は生果実の中心温度を一定の上昇率で43℃まで上げ、その後、飽和蒸気を使用して、生果実の中心温度を47℃とし、その温度以上で20分間消毒すること。 ・ナンドクマイ、ピムセンダン、ラッド種、マハチャノ種 蒸熱処理施設において、生果実の中心温度を一定の上昇率で43℃まで上げ、その後、飽和蒸気を使用して、生果実の中心温度を47℃とし、その温度以上で20分間消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO 航空機手荷物 :AIR HAND BAGGAGE												
	マンゴスチン :MANGOSTEEN		2003年 4月	ミカンコミバエ種群 :ORIENTAL FRUIT FLY COMPLEX	マンゴスチン 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、生果実の中心温度を46℃とし、その温度以上で58分間消毒すること。													
	ポメロ :PUMMELO	トーンディー:THONGDEE	2012年 2月		ポメロ 蒸熱処理施設において、相対湿度50%から80%までの蒸気を使用して、生果実の中心部の温度を43℃まで上げ、その後飽和蒸気を使用して生果実の中心部の温度を46℃とし、その温度以上で30分間消毒すること。													

国名又は地域 (COUNTRIES / DISTRICTS)	生果実 (FRESH FRUITS)		解禁年月 (BAN-LIFTED YEAR)	対象病害虫 (TARGET PESTS)	消毒方法 (TREATMENT OR OTHER MEASURES)	輸送方法 (MEANS OF CONVEYANCE)
	果実名(ITEMS)	品種 (CULTIVARS)				
台湾 TAIWAN	スイートオレンジ :SWEET ORANGE	1.タンカン(桶柑):TANKAN	1975年 12月	ミカンコミバエ種群 :ORIENTAL FRUIT FLY COMPLEX	〔EDB 代替処理方法開発中〕	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO 航空携行手荷物 :AIR HAND BAGGAGE
		2.リュウチン(柳橙) :LIUCHENG	1980年 4月			
	マンゴー:MANGO	カイト:KEITT	1976年 6月	①ミカンコミバエ種群		
	パパイヤ :PAPAYA	ソロ:SOLO	1991年 3月	:ORIENTAL FRUIT FLY COMPLEX		
		台農二号:TAINO No2	2004年 12月	②ウリミバエ:MELON FLY		
	マンゴー :MANGO	1.アーヴィン:IRWIN	1976年 6月			
		2.ハーデン:HARDEN	1989年 3月			
	スイートオレンジ :SWEET ORANGE	ボンカン(椪柑):PONKAN	1969年 11月	ミカンコミバエ種群 :ORIENTAL FRUIT FLY COMPLEX		
			1988年 3月			
ボメロ :POMELO, PUMMELO		1999年 12月				
レイシ 荔枝 :LITCHI		1980年 4月				
		1988年 3月				
ぶどう :GRAPE	1.巨 峰:KYOHU 2.イタリア:ITALY	1997年 12月				
ヒロセレウス・ウンダーツス :HYLOCEREUS UNDATUS	(参考)ドラゴンフルーツ :DRAGON FRUIT	2010年 4月	①ミカンコミバエ種群 :ORIENTAL FRUIT FLY COMPLEX ②ウリミバエ:MELON FLY			
中華人民 共和国 PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA	新疆ウイグル自治区 Xinjiang Yughur Autonomous Region	メロン :MELON	(参考)ハミグワ :HAMI MELON (哈密瓜)	1988年 3月	ウリミバエ:MELON FLY	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO
	内モンゴル自治区 Inner Mongolia Autonomous Region 遼寧省 Liaoning 吉林省 Jilin 黒龍江省 Heilongjiang 新疆ウイグル自治区 Xinjiang Yughur Autonomous Region	かぼちゃ :PUMPKIN		2008年 5月	1.植物及び地域 内モンゴル自治区、遼寧省、吉林省、黒龍江省及び新疆ウイグル自治区のうち、農林水産省消費安全局長がウリミバエについて2によるトラップ調査及び生果実調査が濃密に行われる地区として指定した地域で生産されたものであること。 2.生産地における調査 ① 毎年 6月 1日から 9月30日までの間、トラップ調査が行われること。 ② 生果実調査 3. 生産地における検査及び証明【一部抜粋】 ① 植物検疫証明書には、この調査の結果、ウリミバエが発見されていない1の指定にかかる地域にて生産されたものであることが特記されていること。 ② 中華人民共和国植物防疫機関が指定した場所でこん包されたものであること。	
	レイシ 荔枝 :LITCHI			1994年 4月	ミカンコミバエ種群 :ORIENTAL FRUIT FLY COMPLEX	次のAの処理の後Bの処理を行うこと。 A 蒸熱処理【VAPOR HEAT TREATMENT】: 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、生果実の中心温度を46.5℃とし、その温度以上で10分間消毒すること。 B 低温処理【COLD TREATMENT】: 低温処理施設において、Aの処理終了後6時間以内に生果実の中心部を 2℃とし、その温度で40時間消毒すること。

国名又は地域 (COUNTRIES / DISTRICTS)	生果実 (FRESH FRUITS)		解禁年月 (BAN-LIFTED YEAR)	対象病害虫 (TARGET PESTS)	消毒方法 (TREATMENT OR OTHER MEASURES)	輸送方法 (MEANS OF CONVEYANCE)																
	果実名(ITEMS)	品種 (CULTIVARS)																				
チリ共和国 REPUBLIC OF CHILE	さくらんぼ :CHERRY	1.スウィートハート :SWEET HEART 2.バン:VAN 3.ピング:BING 4.ラピン:LAPIN 5.ランバート:LAMBERT 6.レーニア:RAINIER	2005年 12月	コドリガ:CODLING MOTH	臭化メチルくん蒸【METHYL BROMIDE FUMIGATION】: ①品種 1～6について <table border="1"> <thead> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>果実の容積比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>64g/m³</td> <td>13.5℃以上</td> <td>2時間</td> <td>26.9%以下 (未包装) 19.2%以下(包装)</td> </tr> </tbody> </table> ② 又は、品種 1～6を含めた全品種について <table border="1"> <thead> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m³)とくん蒸時間との積</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>64g/m³</td> <td>13.5℃以上</td> <td>2時間以上</td> <td>95.9以上</td> </tr> </tbody> </table>	薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比	64g/m ³	13.5℃以上	2時間	26.9%以下 (未包装) 19.2%以下(包装)	薬量	果実温度	くん蒸時間	くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m ³)とくん蒸時間との積	64g/m ³	13.5℃以上	2時間以上	95.9以上	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO
薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比																			
64g/m ³	13.5℃以上	2時間	26.9%以下 (未包装) 19.2%以下(包装)																			
薬量	果実温度	くん蒸時間	くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m ³)とくん蒸時間との積																			
64g/m ³	13.5℃以上	2時間以上	95.9以上																			
			2014年 2月		1. 植物及び地域 さくらんぼ生果実であって、チリ植物防疫機関がコドリガについて2によるトラップ調査及び生果実調査が行われる区域として指定した生産地(指定生産地)で生産されたものであること。 2. 指定生産地域における調査 ①トラップ調査 ②生果実調査 3. 指定生産地域における検査及び証明(一部抜粋) 植物検疫証明書には、コドリガに侵されていないものであること及び2の調査の結果トラップ1個当りのコドリガの誘殺虫数が平均で1週間当たり5頭を超えていない指定生産地で生産されたものであること並びに生果実調査の結果コドリガの寄生がない指定生産地で生産されたものであることが特記されていること。																	
トルコ共和国 REPUBLIC OF TURKEY	グレープフルーツ :GRAPE FRUIT レモン :LEMON		2010年 8月	チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY	低温処理【COLD TREATMENT】: (グレープフルーツ) 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて、生果実の中心部が0.3℃になった後、引き続き16日間その温度以下で消毒すること。 (レモン) 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて、生果実の中心部が0.8℃になった後、引き続き12日間その温度以下で消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO																
ニュージーランド NEW ZEALAND	さくらんぼ :CHERRY	(全ての品種) :ALL VARIETY	2005年 12月	コドリガ:CODLING MOTH	1. 植物及び地域 さくらんぼ生果実であって、ニュージーランド植物防疫機関がコドリガについて2によるトラップ調査及び生果実調査が行われる区域として指定した生産地(指定生産地)で生産されたものであること。 2. 指定生産地域における調査 ①トラップ調査 ②生果実調査 3. 指定生産地域における検査及び証明(一部抜粋) 植物検疫証明書には、コドリガに侵されていないものであること及び2の調査の結果トラップ1個当りのコドリガの誘殺虫数が平均で1週間当たり15頭を超えていない指定生産地で生産されたものであること並びに生果実調査の結果コドリガの寄生がない指定生産地で生産されたものであることが特記されていること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO																
	ネクタリン :NECTARINE	1.ファンタジア:FANTASIA 2.レッドゴールド:RED GOLD 3.ファイアブライト:FIREBRITE	1988年 12月 1989年 12月		臭化メチルくん蒸【METHYL BROMIDE FUMIGATION】: <table border="1"> <thead> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>果実の容積比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>64g/m³</td> <td>12℃以上</td> <td>2時間</td> <td>40%以下</td> </tr> </tbody> </table>	薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比	64g/m ³	12℃以上	2時間	40%以下									
薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比																			
64g/m ³	12℃以上	2時間	40%以下																			
	りんご :APPLE	1.ガラ:GALA 2.グラニースミス :GRANNY SMITH 3.ふじ:FUJI 4.ブレイベーン:BRAEBURN 5.レッドデリシャス :RED DELICIOUS 6.ロイヤルガラ:ROYAL GALA 7.サイロス:SCIROS 8.上記以外のりんご :OTHER APPLE	1993年 5月 2007年 7月 2007年 7月	①コドリガ:CODLING MOTH ②火傷病菌:FIRE BLIGHT	下記のAの処理の後、Bの処理を行うこと。 A 臭化メチルくん蒸【METHYL BROMIDE FUMIGATION】: ①品種1～7について <table border="1"> <thead> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>果実の容積比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>24g/m³</td> <td>12℃以上</td> <td>2時間以上</td> <td>40%以下</td> </tr> </tbody> </table> ②品種1～7及び8を含めた全品種について <table border="1"> <thead> <tr> <th>薬量</th> <th>果実温度</th> <th>くん蒸時間</th> <th>くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m³)とくん蒸時間との積</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>24g/m³</td> <td>12℃以上</td> <td>2時間以上</td> <td>34.2以上</td> </tr> </tbody> </table> B 低温処理【COLD TREATMENT】: 低温処理施設において、生果実の中心部が2℃になった後、引き続き25日間、その温度以下で消毒すること。	薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比	24g/m ³	12℃以上	2時間以上	40%以下	薬量	果実温度	くん蒸時間	くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m ³)とくん蒸時間との積	24g/m ³	12℃以上	2時間以上	34.2以上	
薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比																			
24g/m ³	12℃以上	2時間以上	40%以下																			
薬量	果実温度	くん蒸時間	くん蒸施設内の臭化メチル濃度(g/m ³)とくん蒸時間との積																			
24g/m ³	12℃以上	2時間以上	34.2以上																			
パキスタン イスラム共和国 ISLAMIC REPUBLIC OF PAKISTAN	マンゴー :MANGO	シンドリ:SINDHRI チョウサ:CHAUNSA	2011年 1月	①ミカンコミバエ種群 :ORIENTAL FRUIT FLY COMPLEX ②ウリミバエ:MELON FLY	蒸熱処理【VAPOR HEAT TREATMENT】: 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、生果実の中心部を47℃とし、その温度以上で25分間消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO																
フィリピン共和国 REPUBLIC OF PHILIPPINES	マンゴー :MANGO パパイヤ :PAPAYA	マニラスーパー :MANILA SUPER ソロ:SOLO	1975年 7月 1994年 4月	①ミカンコミバエ種群 :ORIENTAL FRUIT FLY COMPLEX ②ウリミバエ:MELON FLY	蒸熱処理【VAPOR HEAT TREATMENT】: 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、生果実の中心部を46.0℃とし、その温度以上で10分間消毒すること。 蒸熱処理【VAPOR HEAT TREATMENT】: 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、生果実の中心部を46.0℃とし、その温度以上で70分間消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO																

国名又は地域 (COUNTRIES / DISTRICTS)	生果実 (FRESH FRUITS)		解禁年月 (BAN-LIFTED YEAR)	対象病害虫 (TARGET PESTS)	消毒方法 (TREATMENT OR OTHER MEASURES)	輸送方法 (MEANS OF CONVEYANCE)								
	果実名(ITEMS)	品種 (CULTIVARS)												
フランス共和国 FRENCH REPUBLIC	りんご :APPLE	ゴールデンデリシャス :GOLDEN DELICIOUS	1997年 9月	①チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY ②コドリンガ:CODLING MOTH ③火傷病菌:FIRE BLIGHT	下記のAの処理の後、Bの処理を行うこと。 A 臭化メチルくん蒸【METHYL BROMIDE FUMIGATION】: <table border="1"> <tr> <td>薬量</td> <td>果実温度</td> <td>くん蒸時間</td> <td>果実の容積比</td> </tr> <tr> <td>30g/m³</td> <td>20℃以上</td> <td>2時間</td> <td>49%以下</td> </tr> </table> B 低温処理【COLD TREATMENT】 低温処理施設において、生果実の中心部を1℃とし、その温度以下で50日間消毒すること。	薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比	30g/m ³	20℃以上	2時間	49%以下	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO
薬量	果実温度	くん蒸時間	果実の容積比											
30g/m ³	20℃以上	2時間	49%以下											
ブラジル連邦共和国 FEDERATIVE REPUBLIC OF BRAZIL	マンゴー :MANGO	トミーアトキンス :TOMMY ATKINS ケント:KENT	2004年 9月 2008年 7月	チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY	温湯浸漬処理【HOT WATER TREATMENT】 温湯浸漬処理施設において、47℃の温湯により生果実の中心温度を46℃とし、その温度以上で5分間消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO								
ベトナム社会主義共和国 VIET NAM	ヒロセレウス・ウンダーツス (参考)学名 :Hylocereus undatus	(参考)ドラゴンフルーツ :DRAGON FRUIT	2009年 10月	①ミカンコバエ種群 :ORIENTAL FRUIT FLY COMPLEX ②ウリミバエ:MELON FLY	蒸熱処理【VAPOR HEAT TREATMENT】: 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、生果実の中心部の温度を一定の上昇率で43℃まで上げ、引き続き飽和蒸気により当該中心部の温度を46.5℃とし、その温度以上で40分間消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO								
ベルギー王国 KINGDOM OF BELGIUM	きゅうり :CUCUMBER トマト生果実 :TOMATO		2003年 12月	チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY	1. 植物及び地域 ベルギー植物防疫機関がチチュウカイミバエの発生していない地区として指定した地域【指定生産地域】で生産されたものであって次の要件を満たしているものであること。 ① ベルギー植物防疫機関が指定した栽培施設【指定栽培施設】で生産されたものであること。 ② チチュウカイミバエの侵入を警戒すべき地域としてベルギー植物防疫機関が指定した地域【検査監視地域】において2の発生調査の結果、 2.検査監視地域、指定生産地域及び指定栽培施設における発生調査 ベルギー植物防疫機関がチチュウカイミバエがまん延するおそれがないことを確認した期間に生産されたものであること。 ①トラップ調査が行われていること。 ②生果実調査が行われていること。 3.生産地における検査及び証明【一部を抜粋】 植物検査証明書には、2の発生調査の結果チチュウカイミバエが発見されていない指定生産地域内で、チチュウカイミバエが発見されていない指定栽培施設内で生産されたものであることが特記されていること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO								
ペルー共和国 PERU REPUBLIC	マンゴー :MANGO	ケント:KENT	2010年 1月	チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY	温湯浸漬処理【HOT WATER TREATMENT】 温湯浸漬処理施設において、47℃により生果実の中心温度が46℃となるまで消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO								
マレーシア MALAYSIA	マンゴー :MANGO	ハルマニス:HARUMANIS	2008年 5月	①ミカンコバエ種群 :ORIENTAL FRUIT FLY COMPLEX ②ウリミバエ:MELON FLY	蒸熱処理【VAPOR HEAT TREATMENT】: 蒸熱処理施設において、生果実の中心温度を 43℃まで上げ、その後飽和蒸気を使用して生果実の中心温度を 46.5℃とし、その温度以上で20分間消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO								
南アフリカ共和国 REPUBLIC OF SOUTH AFRICA	スウィートオレンジ :SWEET ORANGE レモン:LEMON グレープフルーツ :GRAPE FRUIT クレメンティン :CLEMENTINE ブドウ :GRAPE	1.ワシントンネーブル :WASHINGTON NAVEL 2.バレンシア:VALENCIA 3.トマンゴ:TOMANGO 4.プロテア:PROTEA バーリンカ:BARLINKA	1970年 8月 1971年 4月 2007年 6月 2010年 4月	チチュウカイミバエ :MEDITERRANEAN FRUIT FLY	低温処理【COLD TREATMENT】: 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて、生果実の中心部が-0.6℃になった後、引き続き12日間(クレメンティンにあつては14日間)、その温度で消毒すること。 低温処理【COLD TREATMENT】: 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて生果実の中心部が0.8℃になった後、引き続き16日間、その温度以下で消毒すること。	船積貨物:SHIP CARGO 航空貨物:AIR CARGO								
メキシコ合衆国 UNITED MEXICAN STATES	トマト生果実 :TOMATO		2006年 4月	タバコベト病菌 :TABACCO BLUE MOLD										