

## 別紙 2

### インド向けりんご

#### 本文第 1 (目的及び定義)

第 1 対象生果実 (本文第 1 の 2 関係): インド向けに輸出され、商業的に生産されるりんご (*Malus domestica*) の生果実

第 2 適用範囲 (本文第 1 の 3 関係): 本別紙においては、本文第 2 の 9、第 3 の 6、第 4、第 5 の 6、第 6 の 6、第 7 から第 10 まで並びに第 11 の 5 及び 6 については、適用しない。

第 3 検疫対象有害動植物 (本文第 1 の 4 関係)

ア 高リスク有害動植物: 該当なし

イ 中リスク有害動植物: *Carposina sasakii* (モモシンクイガ)、*Grapholita molesta* (ナシヒメシンクイ)、*Adoxophyes orana* (リンゴコカクモンハマキ)、*Amphitetranychus viennensis* (オウトウハダニ)、*Botryosphaeria berengeriana* f. sp. *Pyricola* (輪紋病)、*Grapholita inopinata* (リンゴコシンクイ)、*Gymnosporangium yamadae* (赤星病)、*Harmonia axyridis* (ナミテントウ)、*Hoplocampa* spp.、*Pandemis heparana* (トビハマキ)、*Phytophthora cryptogea* (疫病、根腐れ病)、*Phytophthora megasperma* (疫病)、*Monilia polystroma*、*Pseudococcus comstocki* (クワコナカイガラムシ)、*Byturus tomentosus* (エゾキスイモドキ)、*Chaetocnema confinis* (サツマイモトビハムシ)、*Pseudomonas viridiflava* (褐斑細菌病等) 及び *Peridroma saucia* (ニセタマナヤガ)

#### 本文第 2 (生産園地・生産施設の登録)

第 4 生産園地の登録要件 (本文第 2 の 1 関係)

ア 都道府県又は地域の農業協同組合その他の団体が定める農業生産工程管理 (Good Agriculture Practice、以下「GAP」という。) を踏まえた、有害動植物の防除が行われること (GAP の取得を義務付けるものではない。)

イ 防除暦等を踏まえ、有害動植物の防除が行われること。

ウ 管理者により、ア及びイの実施状況の記録が作成され、2年間保管されること。

※ 希望する場合は、複数の対象生果実の生産園地を取りまとめ、一つの生産園地として申請することができる。

第5 生産園地・生産施設登録申請書等の植物防疫官への提出（本文第2の3関係）

ア 提出期日：毎年3月31日

イ 添付書類：不要

第6 登録生産園地・登録生産施設一覧表の植物防疫課長への提出（本文第2の8関係）

ア 提出期日 毎年7月31日

イ 添付書類：不要

第7 登録生産園地・登録生産施設一覧表の輸入国への提出（本文第2の9関係）：適用しない。

### 本文第3（選果こん包施設の登録）

第8 選果こん包施設登録申請書の植物防疫官への提出（本文第3の2関係）

ア 提出期日：毎年4月30日

イ 添付書類：不要

第9 選果こん包施設の本文以外の登録要件（本文第3の3の（5）関係）

ア 有害動植物の寄生果の識別及び選別、選果従事者への技術指導を行う選果技術員を配置し、当該選果技術員が、植物防疫官が実施する有害動植物の識別に関する技術研修を修了した者として登録を受けること。

イ 生果実の等級付け、選果こん包、病虫害被害果の除去等に係る標準作業手順書を有し、かつ、それに従って作業を行い、検疫対象有害動植物の寄生果が混入しないこと。

ウ 対象生果実以外の生果実がある場合は、物理的に隔離して保管できること。

エ 対象生果実の生産者情報の記録を作成し、2年間保管すること。

第10 登録選果こん包施設一覧表の植物防疫課長への提出（本文第3の5関係）

ア 提出期日：毎年7月31日

イ 添付書類：不要

第11 登録選果こん包施設一覧表の輸入国への提出（本文第3の6関係）：適用しない。

本文第4（保管施設の登録）：適用しない。

### 本文第5（低温処理施設の登録）

第16 低温処理施設登録申請書の植物防疫官への提出（本文第5の2関係）

ア 提出期日：毎年4月30日

イ 添付書類：不要

第 17 低温処理施設の登録要件（本文第 5 の 3 関係）

- ア 植物防疫官が実施する低温処理に関する技術研修を修了した者（以下「低温処理技術員」という。）を配置すること。
- イ 対象生果実の中心部の温度を 0℃、0.55℃又は 1.1℃で、±0.1℃の精度で保持できること。
- ウ 対象生果実の中心部の温度（部屋の中央付近及び冷却風の戻り口付近の積荷の中心部及び最上部の端に所在する生果実の中心部の温度）及び部屋の空間部の温度（2カ所）を確認できる自動温度記録装置を有すること。
- エ ウの自動温度記録装置は、4時間ごとに温度を 0.1℃単位で記録できる能力を有すること。
- オ 温度記録の改ざんを防止できること。

第 18 登録低温処理施設一覧表の植物防疫課長への提出（本文第 5 の 5 関係）

- ア 提出期日：毎年 7 月 31 日
- イ 添付書類：不要

第 19 登録低温処理施設一覧表の輸入国への提出（本文第 5 の 6 関係）：適用しない。

**本文第 6（くん蒸処理施設の登録）**

第 20 くん蒸処理施設登録申請書の植物防疫官への提出（本文第 6 の 1 及び 2 関係）

- ア 提出期日：毎年 4 月 30 日（ただし、やむを得ない理由により当該提出期限に提出できない場合にあつては、この限りではない。）
- イ 添付書類：次に掲げる資料（第 21 のウの場合に限る。）
  - ① くん蒸倉庫所在地地図
  - ② くん蒸倉庫見取図（くん蒸室、各部屋の名称及び面積を記載）
  - ③ くん蒸倉庫構造明細書（平面図及び立体図を含む。）

第 21 くん蒸処理施設の登録要件（本文第 6 の 3 関係）：次のアからウのいずれかに掲げる要件を満たすこと。

- ア 輸入植物検疫規程（昭和 25 年 7 月 8 日農林省告示第 206 号）第 4 条第 2 項の規定に基づき、植物防疫官により指定されたくん蒸処理施設であつて、同規程別表 4 の特 A 級又は A 級に該当するくん蒸処理施設
- イ 申請の過去 3 年間にくん蒸倉庫指定要綱（昭和 46 年 2 月 6 日付け 45 農政第 2628 号農政局通達）第 5 の（1）及び（2）に準じた審査を行い、登録された実績のあるくん蒸処理施設
- ウ 次に掲げる要件を満たすくん蒸処理施設
  - ① くん蒸倉庫指定要綱第 5 の（1）に準じた審査により、当該くん蒸処理施設が、

同要綱における指定くん蒸倉庫と同等の要件を満たすこと。

- ② ①の要件を満たしたくん蒸処理施設において、くん蒸倉庫指定要綱第5の(2)に準じた審査を行い、当該くん蒸処理施設が、同要綱における指定くん蒸倉庫と同等の要件を満たすこと及びガス保有力が85%以上あること。

第22 登録くん蒸処理施設一覧表の植物防疫課長への提出（本文第6の5関係）

- ア 提出期日：毎年7月31日  
イ 添付書類：不要

第23 登録くん蒸処理施設一覧表の輸入国への提出（本文第6の6関係）：適用しない。

本文第7（栽培地検査）：適用しない。

本文第8（栽培地検査報告書の交付）：適用しない。

本文第9（栽培地検査結果による登録の取消し）：適用しない。

本文第11（選果こん包の実施）

第29 選果こん包等の内容（本文第11の1の(9)関係）

- ア 選果作業を行う場合は、作業に従事する者の中に少なくとも1人、第9のアの登録選果技術員を配置するものとする。
- イ 登録選果こん包施設が定める標準作業手順書に基づき、検疫対象有害動植物の付着がない生果実を選果すること。
- ウ こん包に通気孔を設ける場合は、次のいずれかの方法によるものとする。
- ① 通気孔に網等が張られているこん包を使用すること。
  - ② こん包をパレット積みし、又は束ねた場合、全体を網などで覆うこと。
- エ 対象生果実のこん包の側面には、次の字句を表示すること。なお、こん包をパレット積みする場合は、パレット積みの各側面に表示することにより、各こん包への表示を省略することができる。
- ① インド向けの表示：EXPORT to INDIA 又は FOR INDIA
  - ② 日本産であること。
  - ③ 輸出者名
  - ④ 生果実の名称
  - ⑤ 登録生産園地・施設番号（Code of registered orchard）
  - ⑥ 登録選果こん包施設番号（Code of registered packing facility）

第30 選果こん包時に確認された場合に特定の検疫措置が必要な有害動植物及びその措置内容（本文第11の5関係）：適用しない。

本文第12（低温処理の実施） ※ 本文第13のくん蒸処理を実施する場合は適用しない。

### 第 31 低温処理の内容（本文第 12 の 1 関係）

- ア 植物防疫官又は登録検査機関の立会の要否：不要
- イ 低温処理条件等：低温処理技術員が、次に掲げるとおり実施するものとする。
  - ① 氷点法により、低温処理の開始直前における温度計の示度が正確であることを確認する。
  - ② 予備冷蔵により、対象生果実の中心部の温度を 0℃以下、0.55℃以下又は 1.1℃以下とする。
  - ③ ②を実施後、引き続き対象生果実の中心部の温度が、13 日間 0℃以下、14 日間 0.55℃以下又は 18 日間 1.1℃以下を保持していることを確認する。

### 本文第 13（くん蒸処理の実施） ※ 本文第 12 の低温処理を実施する場合は適用しない。

#### 第 32 くん蒸処理の内容（本文第 13 の 1 関係）

- ア 植物防疫官又は登録検査機関の立会の要否：要（くん蒸の開始又は終了時）
- イ くん蒸条件等
  - ① 登録くん蒸処理施設で実施すること。
  - ② 薬剤の種類、薬量、温度、処理時間：次に掲げるとおり。
    - 1) 薬剤：臭化メチル
    - 2) 薬量：32g 以上/m<sup>3</sup>
    - 3) 生果実の中心温度：21℃以上
    - 4) 処理時間：2 時間以上
  - ③ くん蒸にあたっての注意事項：一回に処理する生果実の量が、登録くん蒸処理施設の内容責の 50%を超えず、かつ、積み付けがガス濃度の均一化を阻害しないように行われること。
  - ④ 輸送にあたっての注意事項：登録くん蒸処理施設と登録選果こん包施設が同一の建物でない場合であって、選果及びこん包が終了した対象生果実を登録くん蒸処理施設に輸送するときは、密閉式輸送機器を用いること。

### 本文第 14（消毒検査及び精密検査）

第 33 消毒の内容（本文第 14 の 1 関係）：適用しない。

第 34 精密検査の内容（本文第 14 の 1 関係）：適用しない。

#### 第 35 消毒検査申請書又は精密検査申請書の添付書類（本文第 14 の 1 関係）

- ア 消毒検査申請書の添付書類
  - ① 低温処理に係る消毒検査：本文第 12 の 2 の低温処理実施記録表
  - ② くん蒸処理に係る消毒検査：本文第 13 の 2 のくん蒸実施記録表
  - ③ 第 33 の消毒に係る消毒検査：－
- イ 精密検査申請書の添付書類：－

## 本文第 15（目視検査）

### 第 36 目視検査申請書の添付書類（本文第 15 の 1 関係）

- ア 選果こん包実施報告書の写し
- イ 消毒検査報告書又はその写し（ただし、本文第 14 の 2 により、消毒検査の申請が本文第 16 の 1 の植物検疫証明書の交付の申請と一体的に行われた場合は、低温処理実施記録表又はくん蒸実施記録表）

### 第 37 目視検査の内容（本文第 15 の 9 の（4）関係）

- ア 検査荷口の単位：登録生産園地、登録選果こん包施設及び品種が同一である荷口を 1 つの検査荷口とする。ただし、検査荷口が細分化されることにより、検査が非効率となる場合であって、申請者から要望があったときは、異なる登録生産園地又は異なる品種の荷口をまとめて一つの検査荷口とすることができる。
- イ 検査抽出数量：検査荷口ごとに 2 % 以上（重量）

### 第 38 目視検査の本文以外の適合基準（本文第 15 の 10 の（3）関係）：抽出したこん包の各側面に、第 29 のエの表示があること。

### 第 39 目視検査で確認された場合に特定の検疫措置が必要な有害動植物及びその措置内容（本文第 15 の 13 関係）

- ア 有害動植物：モモシンクイガ及びナシヒメシンクイ
- イ 措置内容

- ① 植物防疫官は、速やかに次に掲げる対応を行うものとする。
  - 1) 対象生果実に対する全ての植物検疫証明書の発給の停止
  - 2) 当該病害虫が発見された荷口を選果こん包した登録選果こん包施設が選果した対象生果実の目視検査の停止
  - 3) 当該荷口の低温処理を行った登録低温処理施設の停止
  - 4) 当該荷口のくん蒸処理を行った登録くん蒸施設の停止
- ② 植物防疫所長は、①について対象生果実の目視検査を実施する全ての登録検査機関に通知するとともに、都道府県を經由して、全ての登録生産園地の管理者、登録選果こん包施設の責任者、登録低温処理施設の責任者及び登録くん蒸処理施設の責任者に通知するものとする。
- ③ 植物防疫所長は、当該荷口を選果こん包を実施した登録選果こん包施設の責任者に対して、モモシンクイガ及びナシヒメシンクイが発見された原因究明及び改善措置について報告させるものとする。
- ④ ③の報告を受けた植物防疫所長は、必要に応じ現地確認を行い、当該報告内容が適切であると判断した場合は、植物防疫課長に報告するものとする。
- ⑤ ④の報告を受けた植物防疫課長は、インドの植物防疫機関に報告するものとする。

る。

- ⑥ 植物防疫課長は、インドの植物防疫機関から、輸出停止措置の解除等の通知を受けた場合は、植物防疫所長に対し、その旨を都道府県に通知するものとする。

#### 本文第 16 (植物検疫証明書の交付)

##### 第 40 輸出検査申請書の添付書類 (本文第 16 の 1 関係)

- ア 選果こん包実施報告書の写し
- イ 低温処理に係る消毒検査報告書又はその写し (くん蒸処理を実施した場合を除く。本文第 14 の 2 により、消毒検査の申請が本文第 16 の 1 の植物検疫証明書の交付の申請と一体的に行われた場合は、低温処理実施記録表)
- ウ くん蒸処理に係る消毒検査報告書又はその写し (低温処理を実施した場合を除く。本文第 14 の 2 により、消毒検査の申請が本文第 16 の 1 の植物検疫証明書の交付の申請と一体的に行われた場合は、くん蒸実施記録表)
- エ 目視検査報告書又はその写し (本文第 15 の 2 により、目視検査の申請が本文第 16 の 1 の植物検疫証明書の交付の申請と一体的に行われた場合は、この限りではない。)

##### 第 41 植物検疫証明書の追記 (本文第 16 の 5 関係) : 次の追記を行う。

The consignment of fresh apple fruits was found free from 18 quarantine pests (*Adoxophyes orana*, *Amphitetranynchus viennensis*, *Botryosphaeria berengeriana* f. sp. *Pyricola*, *Carposina sasakii*, *Grapholita inopinata*, *Grapholita molesta*, *Gymnosporangium yamadae*, *Harmonia axyridis*, *Hoplocampa* spp. (Apple saw fly), *Pandemis heparana*, *Phytophthora cryptogea*, *Phytophthora megasperma*, *Monilia polystroma*, *Pseudococcus comstocki*, *Byturus tomentosus*, *Chaetocnema confinis*, *Pseudomonas viridiflava*, *Peridroma saucia*).

#### 本文第 17 (輸入国の検査官の査察要請等)

##### 第 42 輸入国植物防疫機関の検査官の招へい内容 (本文第 17 の 1 関係)

- ア 査察時期 : 毎年、輸出時期の前
- イ 査察対象 : 登録選果こん包施設、登録低温処理施設及び登録くん蒸処理施設

##### 第 43 輸入国植物防疫機関の検査官の招へい要請書の植物防疫官への提出期限 (本文第 17 の 2 関係) : 取りまとめ次第、遅滞なく提出するものとする。

##### 第 44 輸入国植物防疫機関の検査官の招へい要請書の輸入国への提出期限 (本文第 17 の 6 関係) : 招へいの 30 日前まで

#### 本文第 20 (その他)

第 45 その他（本文第 20 の 2 関係）：植物防疫所長は、インド植物検疫機関による輸入検査時において、モモシンクイガ又はナシヒメシンクイの発見報告を受けた場合には、第 39 に準じた手続きを行うものとする。