

米国 チリ産生食用ブドウのシステムアプローチに成功裏に対抗

[FreshPlaza 2025年11月19日](#)

カリフォルニア州の生食用ブドウ生産者はチリ産のシステムアプローチ承認に対抗

チリ産生食用ブドウを米国に輸入するためのシステムアプローチと呼ばれる新しいプロトコルが、昨年7月に承認された。この新プロトコルでは、臭化メチルによる燻蒸が、産地での一連の防疫措置と検査の実施に置き換えられた。パンドルブラザーズ社のジョン・パンドル氏は、「この新しいプロトコルの最大の利点はコールドチェーンが途切れないことであり、その結果、果実はより良い状態で米国に到着し、棚持ちもよくなる」と話す。この新しいプロトコルは、米国市場におけるチリの競争力を高めるものであった。

チリのすべてのブドウ産地がシステムアプローチの下で輸出を許可されたわけではなかったが、24年に及ぶほ場試験と交渉の末に得られた大きな成果として祝福された。アタカマ州及びコキンボ州の全域並びにバルパライソ州の一部のブドウ園がシステムアプローチの下での輸出を許可された。これらは、総生産量の20～30%を占めると推定される

訴訟 この新しいプロトコルの承認は、直ちにカリフォルニア州の生食用ブドウ栽培者に懸念を抱かせた。彼らは燻蒸の方が効果的であり、システムアプローチはチリからカリフォルニア州に侵入害虫が持ち込まれるリスクを高めると感じた。カリフォルニア州の生食用ブドウ産業の規模を考慮すると、失うものは大きかった。その結果、カリフォルニア州生食用ブドウ委員会は米国農務省(USDA)に対し、このプロトコルの実施の停止とさらなる評価を求め、訴訟を提起した。

ワシントンD.C.のコロンビア連邦地方裁判所は2025年9月30日、システムアプローチの承認を覆した。しかし政府機関の閉鎖のため、動植物検疫局(APHIS)は11月17日まで更新を公表できなかった。APHISは連邦裁判所の命令に従い、今後の法的手続きが進むまでの間、システムアプローチの下で生産されたブドウに対する輸入許可を発行しないと発表した。

これは、40年以上前に導入された従来の燻蒸要件を、チリが再び適用しなければならないことを意味する。パンドル氏は、「当面、チリは代替のプロトコルを求めるだろう。しかし、これには時間がかかる可能性があり、当分の間は振り出しに戻るかも知れない」と述べた。

執筆者：マリーカ・ヘムス

(関連記事)米国 チリ産生食用ブドウ輸入は当面燻蒸のみ

[The Grape Reporter 2025年11月17日](#)

APHISは、新たな法的措置までチリ産生食用ブドウ輸入におけるシステムアプローチの停止を公式化

米国農務省(USDA)は、コロンビア連邦地方裁判所が無効としたシステムアプローチによるチリ産生食用ブドウの輸入要件に関する更新を発表した。

9月30日にアミール・H・アリ連邦判事が下した決定により、チリ産ブドウが産地での防疫対策を理由に臭化メチルによる燻蒸を免除されていた措置は取り消された。10月1日に始まった米国政府の閉鎖により、輸入規則の更新が遅れていたが、ドナルド・トランプ大統領が11月13日に署名した上院の合意により政府機能が回復し、USDAはこの生鮮農産物の輸入規則を更新した。

システムアプローチ停止の詳細

USDAは更新の中で、連邦裁判所の命令に従い、新たな法的措置を待つ間は「APHISは、チリ国内で、または米国入港時に、燻蒸処理されたブドウにのみ輸入許可を発行する」とし、「また、燻蒸処理に加え低温処理を施したブドウについても輸入許可を発行する」と付け加えた。

これに対応して、APHISは「農産物輸入要件(ACIR)」データベースのチリ産生食用ブドウに関する項目を修正した。