

(参考2)

オーストラリア産カンキツ属植物の生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件(案)新旧対照条文

平成十七年一月十四日農林水産省告示第七十号(オーストラリア産カンキツ属植物の生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件)

(傍線の部分は改正部分)

改 正 案	現 行
<p>一 植物及び地域</p> <p>カンキツ属植物の生果実であつて、次のいずれかに該当するものであること。</p> <p>(一) (略)</p> <p>(二) バレンシア種及びワシントンネーブル種のスウィートオレングジ、レモン、インペリアル、エレンデール、マーコット、ミネオラ並びにグレープフルーツの生果実であつて、オーストラリアのうち、オーストラリア植物防疫機関が濃密な病害虫防除が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。</p> <p>二、五 (略)</p> <p>六 消毒</p> <p>(一) 一の(二)の場合にあつては、オーストラリア内の低温処理施設(以下「低温処理施設」という。)又は海上輸送中の冷蔵設備を有するコンテナ(以下「低温処理コンテナ」という。)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。</p>	<p>一 植物及び地域</p> <p>カンキツ属植物の生果実であつて、次のいずれかに該当するものであること。</p> <p>(一) (略)</p> <p>(二) バレンシア種及びワシントンネーブル種のスウィートオレングジ、レモン、インペリアル、エレンデール、マーコット並びにミネオラの生果実であつて、オーストラリアのうち、オーストラリア植物防疫機関が濃密な病害虫防除が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。</p> <p>二、五 (略)</p> <p>六 消毒</p> <p>(一) 一の(二)の場合にあつては、オーストラリア内の低温処理施設(以下「低温処理施設」という。)又は海上輸送中の冷蔵設備を有するコンテナ(以下「低温処理コンテナ」という。)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。</p>

ア・イ（略）

ウ| グレープフルーツについては、次の表の上欄に掲げる生果
実の中心部の温度のいづれかとなつた後引き続きそれぞれ同
表の下欄に定める期間その温度以下で消毒すること。

生果実の中心部の温度		期 間
摂氏二・〇度		十八日間
摂氏三・〇度		二十日間

(二)
(略)

七
九
(略)

ア・イ（略）

(二)
(略)

七
九
(略)