

○農林水産省告示第三百五十三号

植物防疫法施行規則(昭和二十五年農林省令第七十三号)別表二の付表第二十四のニュー・ジラランドから発送されるガラ種、グラニースミス種、ふじ種、ブレイバイン種、レッドデリシヤス種及びロイヤルガラ種のりんごの生果実に係る農林水産大臣が定める基準を次のように定め、平成九年四月一日から施行し、平成五年五月二十八日農林水産省告示第五百八十二号(植物防疫法施行規則別表一の四の項のニュー・ジラランドから発送されるガラ種、グラニースミス種、ふじ種、ブレイバイン種、レッドデリシヤス種及びロイヤルガラ種のりんごの生果実に係る農林水産大臣が定める

基準を定める件)は平成九年三月三十一日限り廃止する。  
平成九年三月十日

農林水産大臣 藤本 孝雄

一 植物及び地域

ガラ種、グラニースミス種、ふじ種、ブレイバイン種、レッドデリシヤス種及びロイヤルガラ種のりんごの生果実であつて、ニュー・ジラランド植物防疫機関がコドリンガに対する濃密な防除が行われる地区として指定した地域であり、かつ、ニュー・ジラランド植物防疫機関が適切な時期に火傷病の発生の有無に関する調査が行われてい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。

## 二 輸送方法

船積貨物又は航空貨物として輸入されたものであること。

## 三 生産地における検査及び証明

(一) ニュー・ジールランド植物防疫機関により検査され、かつ、その検査の結果、検査有害動植物が付着していないことを認め、又は信ずる旨記載されているニュー・ジールランド植物防疫機関が発行した植物検査証明書が添付してあるものであること。

(二) (一)の植物検査証明書には、次に掲げる事項が特記されていること。

ア コドリンガ及び火傷病に侵されていないものであること。

イ 四の消毒が行われたものであること。

四 生産地における消毒

(一) コドリンガに対する消毒として、くん蒸施設において臭化メチルを使用して二時間くん蒸し、その後、低温処理施設において生果実の中心部を〇・五度とし、その温度で二十五日間消毒すること。

(二) (一)のくん蒸は、次の要件を満たすものとする。

ア 臭化メチルの薬量は、くん蒸施設の内容積一立方メートル当たり二十四グラムとすること。

イ 果実温度は、十二度以上とすること。

ウ 一回に処理する生果実の量は、容積比で施設の内容積の四十パーセントを超えないこと。

四 火傷病に対する消毒として、生果実の表面を殺菌すること。

## 五 植物防疫官による確認

三の(一)の検査及び四の消毒が的確に実施されたことが植物防疫官により確認されること。

## 六 こん包及びこん包場所

(一) 生果実は、コドリンガの侵入するおそれがないと認められる材料によりこん包されていること。

(二) こん包は、コドリンガの侵入するおそれがないと認められる場所で行われていること。

(三) 各こん包又は束ねたこん包には、ニュー・ジールランド植物防疫機関による封印がなされていること。

## 七 表示

三の(一)の検査及び四の消毒が行われた生果実のこん包又は束ねたこん包に、輸出植物検査が終了している旨及び仕向地が日本である旨の表示がなされていること。

正 誤	ページ 段 行 誤 正
--------	-------------------------

平成九年三月十日(号外第四十三号)

同日(同号外)農林水産省告示第三百五十三号  
 (ニュー・ジラランド産ガラ種、グラニースミス種、ふじ種、ブレイバイン種、レッドデリシャス種及びロイヤルガラ種のりんごの生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件)  
 (原稿誤り)

一一四三 表一から 別表一  
 一一四三 表二 別表一