

○農林水産省告示第三百五十四号

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第二十五のアメリカ合衆国から発送されるゴールデンデリシヤス種及びレッドデリシヤス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、平成六年八月二十二日農林水産省告示第千八百八十四号（植物防疫法施行規則別表一の四の項のアメリカ合衆国から発送されるゴールデンデリシヤス種及びレッドデリシヤス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

ゴールデンデリシヤス種及びレッドデリシヤス種のりんごの生果実であつて、アメリカ合衆国ワシントン州及びオレゴン州のうち、アメリカ合衆国植物防疫機関がコードリシヤ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、アメリカ合衆国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）アメリカ合衆国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、又は信する旨記載されているアメリカ合衆国植物防疫機関が発行した植物防疫証明書が添付してあるものであること。

（二）（一）の植物防疫証明書には、次に掲げる事項が特記されていること。

ア コドリシヤ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）コードリシヤガに対する消毒として、低温処理施設において生果実の中心部を二・二度とし、その温度で五十五日間消毒し、その後、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 臭化メチルの量は、くん蒸施設の内容積一立方メートル当たり五十六グラムとすること。

イ 果実温度は、十度以上とすること。

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五十・九パーセントを超えないこと。

エ くん蒸は、未包装の状態で行うこと。

（三）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

（一）（二）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、コードリシヤ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、コードリシヤ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、アメリカ合衆国植物防疫機関による封印がなされていること。

七 表示

（一）（二）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)農林水産省告示第三百五十四号(アメリカ合衆國産ゴールドンデリシヤス種及びレッドデリシヤス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)

$$\begin{array}{r} 1 \\ 1 \\ \hline 5 \\ \hline 1 \\ 1 \\ \hline \end{array}$$

人別表二

別表一