

- 一 中、「ピング種」を削る。
- 四 を次のように改める。
 - (一) 生産地における消毒
 - (二) くん蒸施設において、臭化メチルを使用し、てくん蒸すること。
 - (三) のくん蒸は、次の要件を満たすものであること。
 - 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六十四グラムとすること。
 - イ 果実温度は、十二・五度以上とすること。
 - ウ くん蒸時間は、二時間以上とすること。
 - エ くん蒸施設内の臭化メチルの濃度をグラム毎立方メートルで表した数値とくん蒸時間数との積は、九十五・九以上とすること。
 - オ 包装してくん蒸を行う場合にあっては、十分な通気性を有すること。
 - (三) スウィートハート種、パン種、ピング種、ラビン種、ランバート種及びレーニア種のさくらんぼの生果実のくん蒸を行う場合にあっては、次の要件を満たすことをもって(二)の要件に代えることができる。
 - 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六十四グラムとすること。
 - イ 果実温度は、十二・五度以上とすること。
 - ウ くん蒸時間は、二時間とすること。
 - エ くん蒸を未包装のままで行う場合にあっては、一回に処理する生果実の量は、容積比でくん蒸施設の内容積の二十六・九パーセントを超えないこと。
 - オ くん蒸を包装して行う場合にあっては、一回に処理する生果実の量は、容積比でくん蒸施設の内容積の十九・二パーセントを超えず、かつ、包装は十分な通気性を有すること。

○農林水産省告示第九百七十九号
植物防疫法施行規則(昭和二十五年農林省令第七十三号)別表二の付表第三十八の規定に基づき、平成十三年十月三十一日農林水産省告示第四百四十三号(チリ共和国から発送されるピング種のさくらんぼの生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件)の一部を次のように改正する。
平成十七年十二月二十七日

農林水産大臣 中川 昭一