

○農林水産省告示第四百五十二号
植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第四十五のイタリア共和国から発送されるタロッコ種のスイートオレンジ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る。

平成十七年三月十日

農林水産大臣 島村 宜伸

一 植物及び地域

タロッコ種のスイートオレンジの生果実であつて、イタリア共和国のうち、イタリア共和国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。

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 検査及び証明

(一) イタリア共和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、又は信ずる旨記載されているイタリア共和国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 チチュウカイミバエに侵されていないものであること。
イ 五の消毒が行われたものであること。

四 封印

(一) イタリア共和国内の低温処理施設(以下、低温処理施設)という。)において消毒を行う場合にあっては、生果実の各こん包又は束ねたこん包には、イタリア共和国植物防疫機関による封印がなされていること。

(二) 海上輸送中の冷蔵設備を有する船舶(以下「低温処理船舶」という。)において消毒を行う場合にあっては、船舶の各船倉にはイタリア共和国植物防疫機関による封印がなされていること。

(三) 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。)において消毒を行う場合にあっては、各低温処理コンテナにはイタリア共和国植物防疫機関による封印がなされていること。

五 消毒

(一) 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて、生果実の中心部が摂氏一・二度となった後、引き続き十四日間、その温度以下で消毒すること。

(二) 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナは、あらかじめイタリア共和国植物防疫機関により(一)の消毒のために適切な施設及び設備を有するものとして指定されたものであること。

六 植物防疫官による確認

(一) 三の(一)の検査及び五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。

(二) (一)の植物防疫官による消毒が実施されたこととの確認は、イタリア共和国植物防疫機関と共同して、次により行うものとする。

ア 低温処理施設において消毒が行われる場合にあっては、当該施設において五の消毒が行われたことを確認すること。

イ 低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて消毒が行われる場合にあっては、輸出港においては五の消毒が開始されたことを、輸入港においては当該消毒が終了していることをそれぞれ確認すること。

七 積み込み時の措置

低温処理施設において五により消毒された各生果実を当該施設から船舶又は航空機に積み込むときは、当該生果実がチチウカイミバ工に侵されることのないための措置がとられていること。

八 表示

三の(一)の検査及び五の消毒が行われた各生果実のこん包、束ねたこん包又はこん包が収納されたコンテナには、輸出植物検疫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。