

○農林水産省告示第千四百八十九号

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第五十六の規定に基づき、植物防疫法施行規則別表二の付表第五十六のトルコから発送されるグレープフルーツその他のシトラス・バラデিশ及びレモンその他のシトラス・リモンの生果実に係る農林水産大臣が定める基準（平成二十六年二月七日農林水産省告示第百九十一号）の一部を改正し、公布の日から施行する。

令和三年八月三十一日

農林水産大臣 野上浩太郎

次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付した部分（以下「傍線部分」という。）でこれに対応する改正後欄に掲げる規定の傍線部分があるものは、これを当該傍線部分のように改め、改正後欄に掲げる規定の傍線部分でこれに対応する改正前欄に掲げる規定の傍線部分がないものは、これを加える。

改 正 後		改 正 前	
植物防疫法施行規則別表二の付表第五十六のトルコから発送されるオレンジその他のシトラス・シネンシス等の生果実に係る農林水産大臣が定める基準		植物防疫法施行規則別表二の付表第五十六のトルコから発送されるグレープフルーツその他のシトラス・パラダイシ及びレモンその他のシトラス・リモンの生果実に係る農林水産大臣が定める基準	
一 植物及び地域		一 植物及び地域	
オレンジその他のシトラス・シネンシス（以下「オレンジ等」という。）、マンダリンとオレンジとの交雑種その他のシトラス・レテイクラタとシトラス・シネンシスとの交雑種（以下「マンダリンとオレンジとの交雑種等」という。）、レモンその他のシトラス・リモン（以下「レモン等」という。）、グレープフルーツその他のシトラス・パラダイシ（以下「グレープフルーツ等」という。）及びマンダリンその他のシトラス・レテイクラタ（以下「マンダリン等」という。）の生果実であつて、トルコで生産されたものであること。		グレープフルーツその他のシトラス・パラダイシ（以下「グレープフルーツ等」という。）及びレモンその他のシトラス・リモン（以下「レモン等」という。）の生果実であつて、トルコで生産されたものであること。	
二 輸送方法		二 輸送方法	
船積貨物（レモン等及びグレープフルーツ等にあつては、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。		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。	
五 消毒		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、次の方法による消毒が行われたものであること。		（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、次の方法による消毒が行われたものであること。	
ア オレンジ等については、生果実の中心部が摂氏二・〇度となった後、引き続き十六日間その温度以下で消毒し、又は生果実の中心部が摂氏三・〇度となった後、引き続き二十日間その温度以下で消毒すること。		（新設）	
イ マンダリンとオレンジとの交雑種等については、生果実の中心部が摂氏二・〇度となった後、引き続き十八日間その温度以下で消毒し、又は生果実の中心部が摂氏三・〇度となった後、引き続き二十日間その温度以下で消毒すること。		（新設）	
ウ レモン等については、生果実の中心部が摂氏二・〇度となった後、引き続き十六日間その温度以下で消毒し、又は生果実の中心部が摂氏三・〇度となった後、引き続き十八日間その温度以下で消毒すること。		（新設）	
エ グレープフルーツ等については、生果実の中心部が摂氏二・〇度となった後、引き続き十九日間その温度以下で消毒し、又は生果実の中心部が摂氏三・〇度となった後、引き続き二十三日間その温度以下で消毒すること。		ア グレープフルーツ等については、生果実の中心部が摂氏二度となった後、引き続き十九日間その温度以下で消毒し、又は生果実の中心部が摂氏三度となった後、引き続き二十三日間その温度以下で消毒すること。	
オ マンダリン等については、生果実の中心部が摂氏二・〇度となった後、引き続き二十三日間その温度以下で消毒すること。		イ レモン等については、生果実の中心部が摂氏二度となった後、引き続き十六日間その温度以下で消毒し、又は生果実の中心部が摂氏三度となった後、引き続き十八日間その温度以下で消毒すること。	
（二）（略）		（二）（略）	