同二のイ中「十二度」を「摂氏十二度」に改め、 氏二・〇度」に、「温度」を「温度以下」に改め、 無に関する調査が行われている地区として指定し ド植物防疫機関が適切な時期に火傷病の発生の有 た地域」を削る。 四の○中「二時間」を削り、○・五度」を「摂

同二のウを次のように改める。

くん蒸時間は、二時間以上とすること。

十分な通気性を有すること。

ガラ種の」及び「であり、かつ、ニュージーラン

レイバーン種、レッドデリシャス種及びロイヤル

中「ガラ種、グラニースミス種、ふじ種、ブ

〇農林水産省告示第九百二十六号

官

農林水産大臣臨時代理 国務大臣 若林 正俊

平成十九年七月十三日

産大臣が定める基準を定める件)の一部を次のよ 平成九年三月十日農林水産省告示第三百五十三号 七十三号)別表二の付表第二十四の規定に基づき、 うに改正し、公布の日から施行する。 びロイヤルガラ種のりんごの生果実に係る農林水 ふじ種、ブレイバーン種、レッドデリシャス種及 (ニュージーランド産ガラ種、グラニースミス種、 植物防疫法施行規則(昭和二十五年農林省令第

三 ガラ種、グラニースミュ四の三を次のように改める。 四の二に次のように加える。 ア ಠ್ಠ すことをもって二の要件に代えることができ 種及びロイヤルガラ種のりんごの生果実のく ふじ種、ブレイバーン種、レッドデリシャス オー包装してくん蒸を行う場合にあっては、 エ くん蒸施設内の臭化メチルの濃度をグラ ん蒸を行う場合にあっては、次の要件を満た ガラ種、グラニー スミス種、サイロス種、 積一立方メートル当たり二十四グラムとす 間数との積は、三十四・二以上とすること。 十分な通気性を有すること。 ム毎立方メートルで表した数値とくん蒸時 臭化メチルの薬量は、くん蒸施設の内容

オー包装してくん蒸を行う場合にあっては、 イ 果実温度は、摂氏十二度以上とすること。 施設の内容積の四十パー セントを超えない 一回に処理する生果実の量は、容積比で くん蒸時間は、二時間とすること。

ェ

ウ

ること。