官

を定める件)の一部を次のように改正する。 のりんご生果実に係る農林水産大臣が定める基準 平成十八年七月五日

四十三号 (オーストラリアのタスマニア産ふじ種 平成十年十二月二十五日農林水産省告示第千九百

農林水産大臣 中川 昭

中「ふじ種の」を削る。

四を次のように改める。 生産地における消毒

四

ア
臭化メチルの薬量は、くん蒸施設の内容 てくん蒸すること。 ─のくん蒸は、次の要件を満たすものであ くん蒸施設において、 臭化メチルを使用し

エ くん蒸施設内の臭化メチルの濃度をグラ 間数との積は、七十六・四以上とすること。 積一立方メートル当たり四十八グラムとす ム毎立方メートルで表した数値とくん蒸時 くん蒸時間は、二時間以上とすること。 果実温度は、摂氏十七度以上とすること

十分な通気性を有すること。

包装してくん蒸を行う場合にあっては、

ア 臭化メチルの薬量は、くん蒸施設の内容 件を満たすことをもって二の要件に代えるこ 果実のくん蒸を行う揚合にあっては、次の要 ふじ種及びジョナゴールド種のりんごの生

イ 果実温度は、摂氏十七度以上とすること。 ること。 積一立方メートル当たり四十八グラムとす 施設の内容積の五十三パーセントを超えな くん蒸時間は、二時間とすること。 一回に処理する生果実の量は、容積比で

十分な通気性を有すること。 包装してくん蒸を行う場合にあっては、