植物防疫法施行規則別表二の付表第四十五のイタリアから発送されるタロッコ種、サンギネロ種及びモロ種のスウィ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

一　植物及び地域

タロッコ種、サンギネロ種及びモロ種のスウィートオレンジの生果実であって、イタリア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　生産地における検査及び証明

㈠　イタリア植物防疫機関により検査され、かつ、その検査の結果、検疫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植物防疫機関が発行した植物検疫証明書が添付してあるものであること。

㈡　㈠の植物検疫証明書には、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

㈠　イタリア内の低温処理施設（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、イタリア植物防疫機関による封印がなされていること。

㈡　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植物防疫機関による封印がなされていること。

㈢　海上輸送中の冷蔵設備を有するコンテナー（以下「低温処理コンテナー」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ーにはイタリア植物防疫機関による封印がなされていること。

五　消毒

㈠　低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナーにおいて、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。

㈡　低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナーは、あらかじめイタリア植物防疫機関により㈠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

㈠　三の㈠の検査及び五の消毒が的確に実施されていることが植物防疫官により確認されること。

㈡　㈠の植物防疫官による消毒が実施されていることの確認は、イタリア植物防疫機関と共同して、次により行うものとすること。

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ている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ー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ていることを、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、当該生果実がチチュウカイミバエ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㈠の検査及び五の消毒が行われた生果実の各こん包、束ねたこん包又はこん包が収納されたコンテナーには、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。

○農林水産省告示第百九十一号

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、平成二十二年八月十八日農林水産省告示第千三百十七号（トルコ産グレープフルーツの生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件）の全部を改正し、公布の日から施行する。

平成二十六年二月七日　農林水産大臣　林　芳正

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及びレ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

グレープフルーツ及びレモンの生果実であって、トルコ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　生産地における検査及び証明

㈠　トルコ植物防疫機関により検査され、かつ、その検査の結果、検疫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トルコ植物防疫機関が発行した植物検疫証明書が添付してあるものであること。

㈡　㈠の植物検疫証明書には、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

㈠　トルコ内の低温処理施設（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トルコ植物防疫機関による封印がなされていること。

㈡　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、船舶の各船倉にはトルコ植物防疫機関による封印がなされていること。

㈢　海上輸送中の冷蔵設備を有するコンテナー（以下「低温処理コンテナー」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ーにはトルコ植物防疫機関による封印がなされていること。

五　消毒

㈠　低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナーにおいて、次の方法による消毒が行われたものであること。

ア　グレープフルーツについては、生果実の中心部が摂氏〇・三度となった後、引き続き十六日間その温度以下で消毒すること。

イ　レモンについては、生果実の中心部が摂氏〇・八度となった後、引き続き十二日間その温度以下で消毒すること。

㈡　低温処理施設、低温処理船舶及び低温処理コンテナーは、あらかじめトルコ植物防疫機関により㈠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

㈠　三の㈠の検査及び五の消毒が的確に実施されていることが植物防疫官により確認されること。

㈡　㈠の植物防疫官による消毒が実施されていることの確認は、トルコ植物防疫機関と共同して、次により行うものとすること。

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ている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ー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ていることを、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、当該生果実がチチュウカイミバエ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㈠の検査及び五の消毒が行われた生果実の各こん包又は束ねたこん包には、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。