

농림축산검역본부고시 제2024-15호

식물방역법 제10조제2항제2호, 같은 법 시행령 제6조제2항제7호 및 같은 법 시행규칙 제12조제2항에 따라 「수입금지식물 중 에콰도르산 망고 생과실의 수입금지 제외기준」을 다음과 같이 제정하여 고시합니다.

2024년 4월 23일

농림축산검역본부장

수입금지식물 중 에콰도르산 망고 생과실의 수입금지

제외기준

제정 2024. 4. 23. 농림축산검역본부 고시 제2024-15호

제1조(목적) 이 고시는 「식물방역법」 제10조제2항제2호, 같은 법 시행령 제6조제2항제7호 및 같은 법 시행규칙 제12조제2항에 따라 에콰도르에서 상업적으로 생산된 망고(*Mangifera indica* L.) 생과실을 한국으로 수출하는데 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(적용지역 및 대상) 에콰도르에서 상업적으로 생산된 망고(*Mangifera indica* L.) 생과실(이하 “망고 생과실”이라 한다)에 대하여

이를 적용한다.

제3조(수송방법) 한국 수출용 망고 생과실의 수송방법은 항공화물 또는 선박화물(휴대·우편 및 특급택송화물은 제외)로 수송되어야 한다.

제4조(수출과수원, 수출선과장 및 온탕침지처리시설 등록) ① 한국 수출용 망고 생과실을 재배하는 과수원(이하 “수출과수원”이라 한다), 보관창고를 포함하는 선과장(이하 “수출선과장”이라 한다), 온탕침지(약제에 담금)처리시설은 매년 에콰도르 검역당국(이하 “AGROCALIDAD”라 한다)에 등록·관리되어 수출화물의 역추적성을 보장해야 한다.

② AGROCALIDAD는 매년 수출 개시 이전에 등록된 수출과수원, 수출선과장 및 온탕침지처리시설 목록을 대한민국 농림축산검역본부(이하 “APQA”라 한다)에 공식적으로 통보하여야 한다.

제5조(수출단지에 대한 예찰 활동) ① AGROCALIDAD는 등록된 수출과수원에서 별표 1의 한국 우려병해충이 발생하는 것을 방지하기 위하여 종합적 병해충관리(Integrated pest management)가 되도록 관리 및 감독하여야 한다.

② AGROCALIDAD는 수출과수원에서 *Anastrepha fraterculus*, *A. obliqua*, *A. serpentina*, *A. striata* 그리고 *Ceratitis capitata*(이하 “과실파리”)에 대해 다음과 같이 예찰 및 방제를 감독하여야 한다.

1. 수출과수원은 에콰도르의 과실파리 예찰·방제 매뉴얼에 따라 적절한 예찰 및 방제조치를 통하여 FTD(Fly/Trap/Day) 0.14 미만을 유지하여

야 한다.

2. McPhail 트랩과 Jackson 트랩을 각각 5ha 당 1개씩 설치한다.
 3. Jackson trap에는 Trimedlure 유인제를 사용하고 유인제를 6주 간격으로 교체한다.
 4. 트랩조사는 5월부터 이듬해 2월까지 주 1회 수행한다.
- ③ AGROCALIDAD는 과실파리 수가 FTD 0.14 이상인 수출과수원을 방제조치하고, FTD 0.14 미만으로 회복될 때까지 수출에서 제외하여야 한다.
- ④ AGROCALIDAD는 수출과수원에서 실시하는 예찰 및 방제에 대한 기록들을 보관하여, APQA의 요청에 따라 제공하여야 한다.

제6조(수출선과장 관리 및 감독) ① AGROCALIDAD는 매년 수출 개시 전에 수출선과장과 온탕침지처리시설의 위생 상태를 점검하고 다음 각 호의 요건이 준수되는지 관리·감독하여야 한다.

1. 수출선과장(온탕침지처리시설 포함) 및 보관장소의 정기적 소독 등 청결 유지
2. 수출선과장은 외부해충의 유입방지를 위해 방충망과 같은 방충시설 구비
3. 미등록 과수원산 망고 및 기타 생과실과 동시 선과 금지 및 구분 보관
4. 수출 화물에 잎, 줄기, 흙 등과 같은 오염물질 포함 방지

제7조(온탕침지처리) ① 한국 수출용 망고 생과실은 46℃ 이상의 온탕에서 해당 무게별 처리 시간 동안 침지처리 되어야 한다.

망고 무게	처리 시간
375g 이하	65분
376 ~ 500g	75분
501 ~ 700g	90분
701 ~ 900g	110분

- ② 온탕침지처리는 AGROCALIDAD에 등록된 시설에서 매 화물에 대하여 한국과 에콰도르 식물검역관 감독하에 실시되어야 한다.
- ③ 그 밖의 온탕침지처리에 관한 세부사항은 별표 2의 에콰도르산 망고 생과실의 온탕침지처리시설 요건 및 세부지침에 따른다.

제8조(포장의 봉인 및 라벨링) ① AGROCALIDAD는 한국 수출용 포장 상자 또는 팰릿(pallet)에 수출 과수원명(또는 등록번호) 및 선과장명(또는 등록번호), “대한국 수출용”임을 표시하여야 한다.

- ② 항공화물의 경우, 한국 수출용 포장상자의 통기구에 방충처리(구멍의 크기가 1.6mm 이하의 그물망)하거나 각 포장상자 또는 팰릿 단위로 전체를 비닐로 싸거나 동일규격의 망(구멍의 크기가 1.6mm 이하의 그물망)으로 포장하여야 한다.
- ③ AGROCALIDAD는 포장이 완료된 수출용 화물이 보관 및 운송 중 병해충에 재감염되지 않도록 적절한 조치를 취하여야 한다.

제9조(수출검역 및 증명) ① APQA와 AGROCALIDAD 식물검역관은 온

탕침지처리된 망고 생과실에 대하여 수출 화물별로 전체 포장 상자 수의 2% 또는 망고 생과실 최소 600개의 표본을 추출하여 공동으로 수출 검역을 실시한다.

② 양국 식물검역관은 특히, *Anastrepha fraterculus*, *A. obliqua*, *A. serpentina*, *A. striata* 및 *Ceratitis capitata*에 대한 표적검사를 실시하고, 해당 화물이 이들 병해충에 감염되지 않았음을 식물검역증명서에 부기하여야 한다.

③ 수출검역 결과 살아있는 과실파리가 발견되는 경우, 해당 화물은 불합격 처리되고, 원인규명 및 개선조치가 마련될 때까지 해당 과실이 생산된 수출과수원 및 해당 온탕침지처리시설의 수출을 잠정 중단한다. 다만, 살아있는 과실파리가 지속적으로 검출될 경우, 원인규명 및 개선조치가 마련되어 양국 간 합의가 이루어질 때까지 수출을 잠정중단 할 수 있다.

④ 수출검역 결과 과실파리 이외의 별표 1의 우려병해충 또는 한국의 검역병해충이 발견되는 경우 해당 로트는 불합격시켜야 한다. 다만, 해당 병해충이 사멸되거나 제거된 화물은 한국으로 수출할 수 있다.

⑤ AGROCALIDAD는 상기 수출검역에 합격된 화물에 대하여 다음 각 호의 부기사항이 기재된 식물검역증명서를 발급한다.

1. 이 화물은 APQA와 AGROCALIDAD 간에 합의한 수입요건에 부합되며, 특히 *Anastrepha fraterculus*, *A. obliqua*, *A. serpentina*, *A.*

striata 및 *Ceratitis capitata*에 감염되지 않았음

2. 수출과수원, 수출선과장 및 온탕침지처리시설 등록 시설명(또는 등록 코드)

3. 소독처리란에 온탕침지처리 내용(처리일자, 처리온도 및 처리시간) 기재

4. AGROCALIDAD 식물검역관의 검역일자 및 서명

⑥ 수출검역에 합격한 망고 생과실의 포장상자 또는 팻릿은 AGROCALIDAD에 의해 승인받은 방법(테이프, 스티커 또는 라벨)으로 표시하여야 한다.

⑦ 수출검역에 합격한 화물은 한국에 도착하는 시점까지 병해충이나 흙 등 오염물질에 재오염되지 않도록 불합격된 화물 또는 검역을 받지 않은 화물과 분리되어 보관, 관리 및 수송되어야 한다.

제10조(수입검역) ① APQA 식물검역관은 화물이 수입항에 도착하면 다음 각 호를 확인한 후 이상이 있는 경우 당해 화물의 일부 또는 전부를 폐기 또는 반송한다.

1. 식물검역증명서 첨부 및 부기사항 적정 여부

2. 포장상자 또는 팻릿에 수출과수원명(또는 등록번호), 수출선과장명(또는 등록번호) 및 “한국 수출용(For Korea)” 표시 여부

3. 포장상자 또는 팻릿 포장의 적정 여부

② APQA는 한국의 식물방역법 규정에 따라 수입검역을 실시하고 과실

파리를 제외한 별표 1의 우려병해충이 발견된 화물은 대한민국 식물방역법에 따라 소독, 폐기 또는 반송하여야 한다.

③ 수입검역에서 살아있는 과실파리가 검출되는 경우 해당 화물은 불합격 처리되고, 검출원인이 규명되고 개선조치가 마련될 때까지 에콰도르산 망고의 수입을 중단하여야 한다.

④ 수입검역에서 평가되지 않은 새로운 병해충이 발견되거나 별표 1의 우려병해충이 반복하여 발견되는 경우, APQA는 위험평가를 통하여 필요한 조치를 취할 수 있다.

제11조(국외생산지검역) ① AGROCALIDAD는 매년 수출 개시 30일 전까지 아래 내용이 포함된 공식 서신으로 APQA 식물검역관의 국외생산지검역을 요청하여야 한다.

1. APQA 식물검역관 소요 인원 및 파견 기간
2. 수출 예정 기간, 수출지역 및 수출 예정 수량
3. 수출과수원, 수출선과장, 온탕침지처리시설 목록 및 위치(지역명)

② APQA 식물검역관은 에콰도르 식물검역당국과 공동으로 온탕침지처리 과정을 확인하고 수출검역을 실시하며, 필요 시 수출과수원 및 수출선과장의 위생관리를 확인한다.

③ 수출검역이 완료된 망고 화물의 식물검역증명서를 발급하는 경우, AGROCALIDAD는 파견된 APQA 식물검역관에게 해당 식물검역증명서 정보를 제공하여야 한다.

④ APQA 식물검역관의 국외생산지검역과 관련된 모든 비용은 한국 국무외여행 경비 기준에 따라 에콰도르 측에서 부담하여야 한다. 에콰도르 측은 한국 식물검역관에게 교통수단 및 통역관(한-스페인어) 배정 등 제반 편의를 제공하여야 한다.

⑤ APQA는 수입허용 최초 3년 간 국외생산지검역을 실시 후 식물검역상 문제가 없으면 국외생산지검역 지속여부를 재평가할 수 있다.

제12조(재검토기한) 농림축산검역본부장은 이 고시에 대하여 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2024년 7월 1일 기준으로 매 3년이 되는 시점(매3년째의 6월 30일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부 칙

이 고시는 발령한 날부터 시행한다.

[별표 1]

에콰도르산 망고에 대한 한국의 우려병해충 목록(제5조제1항, 제9조제4항, 제10조제2항 및 제10조제4항 관련)

병(1종)

- *Ceratocystis paradoxa*

해충(13종)

- *Anastrepha fraterculus**
- *Anastrepha obliqua**
- *Anastrepha serpentina**
- *Anastrepha striata**
- *Ceratitidis capitata**
- *Dysmicoccus brevipipes*
- *Ferrisia virgata*
- *Phenacoccus solenopsis*
- *Aulacaspis tubercularis*
- *Ischnaspis longirostris*
- *Lepidosaphes beckii*
- *Selenaspisidus articulatus*
- *Unaspis citri*

* 상기 해충 5종은 특별위험관리방안이 요구되는 병해충임

[별표 2]

에콰도르산 망고 생과실의 온탕침지처리시설 요건 및 세부 지침(제7조제3항 관련)

1. 온탕침지처리시설

가. 온탕침지처리시설은 AGROCALIDAD에 등록되고 깨끗한 위생상태가 유지되어야 하며, 해충이 침입할 수 없도록 밀폐 또는 방충 처리된 시설이어야 함

나. 온탕침지처리시설은 과실을 담은 바구니를 플랫폼에 장착하여 온탕수조에 침지하고 물을 순환시키는 고정식(batch system) 처리시설이어야 함

다. 온탕수조에는 깨끗한 물을 사용하여야 하며 정기적으로 수질 점검 및 교체되어야 함. 내수용 또는 타국가로 수출되는 망고 생과실의 온탕침지에 사용된 물은 한국 수출용 망고의 온탕침지에 재사용되지 말아야 함

라. 온탕수조의 물은 지속적으로 순환되어 전체적으로 고르게 46℃를 유지할 수 있어야 함

2. 온도센서

가. 에콰도르 정부가 인정한 기관에서 발급한 증명서류로 온도 교정을 확인할 수 있고 온도센서의 정확도가 처리온도(46℃)에서 ±0.3℃이어야 함

나. 온탕수조는 지속적으로 물이 순환되어 온탕의 온도가 고르게 유지될

수 있어야 하며 온탕수조의 아래로부터 1/3지점에 온도센서를 설치하여 이를 증명할 수 있어야 함

다. 온탕수조 당 최소 2개의 온도 센서를 설치하여야 하며, 여러 개의 과일 바구니를 침지하는 경우에는 바구니당 1개 이상의 온도센서를 설치하여야 함

3. 온도기록장치

가. 온도기록장치는 외부에서 온도를 수시로 확인할 수 있는 자동온도기록장치(strip chart 또는 data logger)로서 모든 온도센서의 측정값을 지속적으로 기록·저장·출력할 수 있어야 하며, 해당 기록장치 및 온탕침지처리 시설의 식별번호가 표시될 수 있어야 함

나. 온도기록장치는 적어도 2분 단위 이내에서 기록될 수 있어야 하며, 측정값의 임의조작이 불가능해야 함

4. 온탕침지처리 방법

가. 이형과, 부패과 등의 선별을 위한 1차 선과에서 합격된 과실에 대해서만 온탕침지처리 실시하여야 함

나. 망고 생과실은 온탕침지처리를 시작하기 전에 무게 등급별로 미리 구분되어 있어야 하며, 구분된 온탕수조별 온탕침지처리 기간을 정하기 위해 온탕수조 내의 과실을 무작위로 선택하여 무게를 측정한다. 이때 무게 등급 초과하는 망고는 그 무게에 해당하는 처리 기준을 적용하며, 혼합된 무게 등급의 온탕침지처리는 허용되지 않음

다. 온탕침지처리 실시 이전에 과실의 중심온도는 21℃ 이상이어야 하며, 무작위로 과실의 온도를 측정하여 요구온도에 도달하는 경우 온탕침지처리 하여야 함

라. 온탕침지처리하는 과실 침지 후 온탕수조의 모든 온도센서가 46℃ 이상에 도달한 시점부터 개시하여 과실 무게별 온탕침지처리 기준에 따라 처리되어야 함

마. 과실은 반드시 수면 아래 10cm 이상 잠겨야 함

바. 처리가 종료된 후에는 별도의 급속 냉각 없이 상온에 보관하거나 물을 이용하여 냉각할 경우에는 온탕수조에서 과실을 꺼낸 후 30분 이후에 수냉 하여야 함. 다만, 처리 직후에 수냉할 경우 온탕침지처리 시간을 10분 더 연장하여야 함

5. 온탕침지처리 후 제감염 방지

가. 온탕침지처리가 종료된 과실은 밀폐 또는 방충시설이 갖추어진 시설에서 보관·포장·운송되어야 함

6. 온탕침지처리 불합격 판정 기준

가. 온탕침지처리 중 처리시간 및 온도가 연속으로 온탕처리 기준을 충족하지 못한 경우

나. 처리가 종료된 직후 무작위로 과육의 온도를 확인하였을 때 과육의 온도가 45℃ 미만인 경우

다. 기타 처리 효과에 영향을 미치는 요인이 발생한 경우