

농림축산검역본부고시 제2026-42호

식물방역법 제10조제2항제2호, 같은 법 시행령 제6조제2항제7호 및 같은 법 시행규칙 제12조제2항에 따라 「수입금지식물 중 호주산 오렌지 · 레몬 · 망고 생과실 및 빅토리아주를 경유한 수입허용 지역산 생감자의 수입금지 제외기준」을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2026년 9월 23일

농림축산검역본부장

수입금지식물 중 호주산 오렌지 · 레몬 · 망고 생과실 및
빅토리아주를 경유한 수입허용 지역산 생감자의 수입금지 제외기준

제정 2012. 1. 13. 농림수산물검역검사본부 고시 제2012-46호

개정 2013. 3. 23. 농림축산검역본부 고시 제2013-73호

개정 2015. 1. 2. 농림축산검역본부 고시 제2015-1호

개정 2016. 4. 20. 농림축산검역본부 고시 제2016-79호

개정 2016. 10. 10. 농림축산검역본부 고시 제2016-94호

개정 2022. 3. 8. 농림축산검역본부 고시 제2022-7호

개정 2023. 8. 4. 농림축산검역본부고시 제2023-24호

개정 2025. 10. 2. 농림축산검역본부고시 제2025-29호

개정 2026. 9. 23. 농림축산검역본부고시 제2026-42호

제1장 총 칙

제1조(목적) 이 요령은 「식물방역법」 제10조제2항제2호, 같은 법 시행령 제6조제2항제7호 및 같은 법 시행규칙 제12조제2항에 따라 호주에서 상업적으로 생산된 오렌지·레몬·망고 및 빅토리아주를 경유한 수입허용 지역산 생감자 생과실을 한국으로 수출하는데 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(참여기관) 제1조에 따른 호주산 생과실의 한국 수출 프로그램에 참여하는 기관은 다음 각 호와 같다

1. 대한민국 농림축산식품부 농림축산검역본부(이하 “검역본부”라 한다)
2. 호주 농업수자원환경부(이하 “호주 식물검역당국”이라 한다)

제2장 오렌지 및 레몬 생과실

제1절 일반요건

제3조(적용지역 및 식물) 호주에서 생산된 오렌지(*Citrus sinensis*)와 레몬 생과실로서 호주 식물검역당국이 수출재배단지를 지정하여 병해충 방제를 철저히 수행한 지역에서 생산된 것에 대하여 이를 적용한다.

제4조(수출과수원 및 재배지검역) ① 호주 식물검역당국은 제3조의 한국 수출재배단지에서 별표 1의 검역병해충이 발생되지 않도록 재배지 검역(routine field inspection)과 효과적인 방제조치를 실시하여야 한

다.

② 호주 감귤협회는 각 검역 시작 이전에 관련 수출재배지의 재배지검역결과를 국외생산지검역을 수행하는 한국 식물검역관에게 제출하여야 한다.

③ 한국 식물검역관은 재배지검역 결과를 검토한 후 필요시 재배지에서 검역대상 병원균의 발생 상태를 확인할 수 있다.

④ 호주 식물검역당국에 의한 재배지검역 또는 한국 식물검역관에 의한 재배지 확인 결과 한국 측 우려병 2종(*Phytophthora hibernalis*, *Septoria citri*) 중 한 종이라도 발견된 과수원에서 생산된 과실은 한국으로 수출될 수 없다.

⑤ 수출용 과실에서 한국 측 우려병 2종(*Phytophthora hibernalis*, *Septoria citri*) 중 한 종이라도 발견될 경우, 호주 식물검역당국은 규정을 위반한 생산자를 추적할 수 있어야 한다.

⑥ 규정을 위반한 생산자는 해당 시즌의 나머지 기간 동안 한국으로 수출할 수 없다. 문제의 과수원은 검역병해충이 없음을 보증할 수 있는 시정조치가 취해질 때까지 한국으로의 감귤류 수출을 금한다.

제5조(국외생산지검역 또는 국외생산지조사) ① 수송 중 저온처리를 실시하는 레몬의 경우, 한국 식물검역관은 최초 3년간 연속하여 국외생산지조사를 실시하고, 이후 국외생산지조사 지속여부를 재검토한다.

② 오렌지 또는 육상 저온처리 되는 레몬의 경우, 한국 식물검역관이 국외생산지검역을 실시한다.

③ 호주 식물검역당국에 의한 한국 식물검역관의 **국외생산지검역 또는 국외생산지조사** 요청은 한국 식물검역관 출발일 30일전까지 검역본부로 접수되어야 한다. 동 서신에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.

1. 한국 식물검역관의 파견기간
2. 수출예정 물량
3. 저온처리장소(육상 저온처리) 또는 검역시설 및 과실 보관 장소(수송 중 저온처리)

④ 한국 식물검역관의 **국외생산지검역 또는 국외생산지조사**와 관련된 모든 비용은 호주 측이 부담한다.

⑤ 본 수입요건에 대한 지속적 또는 중대한 위반사항이 발생하거나 호주의 병해충 발생상 변동 등 검역관련 문제가 발생할 경우, 검역본부는 **국외생산지조사를 국외생산지검역으로 변경할 수 있다.**

제6조(고시내용의 재검토) 본 고시의 모든 항목은 필요하다고 판단되는 경우 재검토될 수 있다.

제7조(세부요령 등 제정) 농림축산검역본부장은 이 고시의 이행과 관련된 필요한 사항을 별도로 정할 수 있다.

제2절 육상에서 저온처리되는 생과실에 대한 요건

제8조(화물의 수송방법) 당해 생과실은 선박화물 또는 항공화물로 수송되어야 한다.

제9조(생과실의 선과) ① 제4조에 적합한 생과실은 예냉 전에 병해충 부착과, 피해과 등이 선별되어야 하고, 고압 세척, 차아염소산 침지(약제에 담금), 살균제 침지를 실시한다.

② 제1항의 이행과정은 한·호주 식물검역관이 입회하여 확인할 수 있다.

제10조(생과실의 선과·포장장소, 포장방법 및 표시 등) ① 선과·포장장소(이하 “선과장소”라 한다)는 다음 각 호의 요건을 갖추어야 한다.

1. 선과·포장작업은 호주 식물검역당국이 승인한 장소에서 저온처리 이전에 완료되어야 하며 포장된 과실은 저온처리시설로 이동되어야 한다.

2. 호주 식물검역당국은 한국 수출용 과수원으로 승인된 과수원에서 생산된 과실만 수출용 상자로 포장되도록 보장하여야 한다. 한국 수출용 과실은 여타 시장용 과실과 혼합되지 않도록 분리되고 격리되어야 한다.

3. 선과장소는 필요한 경우 살충제로 소독하여야 한다.

② 만약 상자에 구멍이 있을 경우의 포장방법은 다음 각 호의 요건 중 최소한 하나의 요건이 충족되어야 한다.

1. 개별 상자는 1.6mm 이하의 망으로 모든 구멍을 봉한다.

2. 모든 상자 및 팔릿(pallet; 화물운반대)은 저온처리 후에 망으로 포장되어야 한다.

3. 과실상자 더미(구멍은 망으로 봉하지 않음)의 팔릿은 저온처리 후

에 비닐로 안전하게 포장되어야 한다.

4. 과실상자는 외부에 노출되지 않고 직접 저온처리시설에서 컨테이너로 적재되거나 또는 방충시설의 보관 장소에서 직접 컨테이너로 적재한다.

③ 각 팻릿의 네 측면에 ‘한국 수출용’이라는 마크를 표시하여야 하며, 한·호주 합동검역 후에는 ‘검역완료’라는 문구를 팻릿의 네 측면에 부착하여야 한다.

제11조(저온처리시설 및 저온처리방법) ① 저온처리시설은 다음 각 호의 요건을 갖추어야 한다.

1. 저온처리시설은 제2항에 따른 저온처리가 가능한 시설이어야 한다.

2. 저온처리시설에는 처리실의 온도와 적재된 과실 중심부의 온도를 측정하기 위한 온도계가 설치되어야 한다. 또한 처리 기간 중 매시간마다 온도기록을 출력할 수 있어야 하며, 외부에서도 확인할 수 있어야 한다. 저온처리 중에 4시간 동안 온도를 정확히 기록하지 못하게 되면, 그 처리는 무효가 되고 저온처리는 처음부터 다시 시작되어야 한다.

② 당해 생과실은 제1항제2호의 요건을 갖추고 있는 시설에서 한·호주 식물검역관의 입회하에 다음 각 호에 따라 저온처리 되어야 한다.

1. 검역상 컨테이너 더미 또는 소더미{각 컨테이너 더미 또는 소더미는 한 컨테이너 분량(20 팻릿)을 말함}는 눈의 크기가 1.6mm×1.6mm를 넘지 않는 망으로 덮어 구분할 수 있다.

2. 저온처리를 시작하기 전에 온도감지기가 정확한지를 확인하여야 한다.
3. 저온처리실(또는 컨테이너)별로 생과실 중심부에 4개소 이상, 그리고 공간에 2개소 이상의 온도감지기가 다음 각 목과 같이 설치되어야 한다.

가. 생과실 중심부의 온도감지기는 저온처리실의 경우 중앙 적하물 중심부 및 최상부와 냉각풍 출구 부근의 적하물 중심부 및 최상부에 각각 1개 이상을 설치하고, 컨테이너의 경우에는 첫 번째 팻 2번째 층에 1개, 컨테이너 중앙부의 팻 4번째 층에 1개와 마지막 팻의 2번째 및 6번째 층에 각각 1개 이상을 설치한다.

나. 공간의 온도감지기는 저온처리실의 경우에는 냉각풍의 입구 및 출구에 각각 1개 이상을 설치하고, 컨테이너의 경우에는 공기가 들어오는 곳과 공기가 나가는 곳에 각각 1개 이상을 설치한다.

4. 저온처리는 먼저 예냉처리를 통해 생과실의 중심부 온도가 $1\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하에 이르도록 한 후, 이 온도에서 계속하여 오렌지는 16일간, 레몬은 14일간 저온처리 되거나, $2\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하에 이르도록 한 후, 이 온도에서 계속하여 오렌지는 18일간, 레몬은 16일간 저온처리 되거나, $3\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하에 이르도록 한 후, 이 온도에서 계속하여 오렌지는 20일간, 레몬은 18일간 저온처리되어야 한다.
5. 저온처리 기간 중 온도가 적정하게 유지되지 않을 경우에는 과실온도가 적정온도($1\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하, 또는 $2\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하, 또는 $3\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하)에 도달하는 시점부터 다시 계속하여 제4호

에 따라 온도 및 품목별로 지정된 일수 동안 저온처리를 실시하여야 한다.

제12조(생과실 운반시의 안전조치) 저온처리된 생과실을 저온처리시설에서 다른 장소로 운반할 때에는 과실파리류의 감염을 방지할 수 있도록 밀폐된 수송매체(통기구멍이 있는 경우에는 지름 1.6mm 이하의 망이 부착되어야 함)에 넣어 운반하여야 한다.

제13조(저온처리된 생과실의 보관 장소) ① 저온처리가 끝난 생과실은 호주 식물검역당국에 의해 지정된 장소에 보관되어야 한다.

② 저온 처리된 과실을 구멍이 있는데 망이 없거나 비닐로 포장되지 아니한 상자에 넣어 보관하는 경우, 그 보관 장소는 과실파리 등이 침입할 수 없도록 모든 창문 또는 개방부위에 방충망(구멍의 크기가 지름 1.6mm 이하의 것)을 설치하여야 한다.

제14조(저온처리시설, 선과장소 및 보관 장소의 적정여부 조사) 한·호주 식물검역관은 저온처리시설과 선과장소 및 보관 장소가 요건에 적합한지의 여부를 매년 1회 이상 조사하여야 한다.

제15조(생과실의 수출검역 및 증명) 당해 생과실은 한·호주 식물검역관에 의해 다음 각 호의 방법에 따라 공동검역이 실시되어야 한다.

1. 검역장소 : 당해 생과실의 선과장소 또는 저온처리시설
2. 검역방법

가. 각 저온처리 시설 내의 수출 화물별로 오렌지·레몬 생과실 600개의 시료를 적절히 채취(각 소더미에서 균등하게 추출)하여 별

표 1의 모든 병해충에 대해 검역을 실시한다. 한·호주 식물검역관은 검역병해충 특히, 별표 1의 검역병해충이 없는지를 확인한다. 하나의 저온처리실에서 1회에 처리된 물량 전체를 과실판리저온처리에 대한 더미(lot)로 구성한다. 별표 1의 다른 검역병해충에 대해서는 각 저온처리실 물량을 소더미(sub-lot)로 나눈다. 각 소더미(sub-lot)는 한 컨테이너 분량(20 팔릿에 해당)으로 한다. 각 소더미는 1m 이상 떨어지게 적재한 후 눈의 크기가 1.6m m×1.6mm를 넘지 않는 망으로 덮어 구분한다.

나. 가목의 검역 결과 별표 1의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 다음과 같이 처리하여야 한다.

1) 과실판리 등 살아있는 금지병해충이 발견되는 경우에는 당해 저온처리실 더미를 불합격 처리하고, 호주 식물검역당국이 원인을 규명한 후 원인에 대한 개선조치가 취해질 때까지 오렌지·레몬 생과실의 한국 수출을 중지한다.

2) 금지병해충 이외의 살아있는 검역병해충이 소더미(sub lot)에서 발견되는 경우에는 당해 소더미만 불합격된다. 다만, 불합격된 소더미는 병해충을 사멸시키거나 제거한 다음 선적할 수 있다.

다. 검역이 완료된 생과실의 화물은 호주 식물검역당국이 발행한 식물검역합격증명서(PC)가 첨부되어야 하며, 동 증명서에는 다음 사항이 부기되어야 한다.

1) “이 오렌지(또는 레몬)는 $1\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하에서 16일간(레

몬의 경우는 14일간) 저온처리 되었음” [“The oranges(or lemons) were maintained at a temperature of $1\pm0.5^{\circ}\text{C}$ or below for 16 days (or 14 days for lemons)”] 또는 “이 오렌지(또는 레몬)는 $2\pm0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하에서 18일간(레몬의 경우는 16일간) 저온처리 되었음” [“The oranges(or lemons) were maintained at a temperature of $2\pm0.5^{\circ}\text{C}$ or below for 18 days (or 16 days for lemons)”] 또는 “이 오렌지(또는 레몬)는 $3\pm0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하에서 20일간(레몬의 경우는 18일간) 저온처리 되었음” [“The oranges(or lemons) were maintained at a temperature of $3\pm0.5^{\circ}\text{C}$ or below for 20 days (or 18 days for lemons)”].

2) “이 오렌지(또는 레몬)는 재배지검역 결과 *Phytophthora hibernalis*, *Septoria citri*가 없는 것으로 간주됨” [“The oranges(or lemons) are considered free from *Phytophthora hibernalis*, *Septoria citri* as a result of routine field inspection.”]

3) 다음과 같은 한국 식물검역관에 의한 검역결과

저온처리일자	
검역일자	
식물검역관명	
검역결과	

제16조(수입검역) ① 당해 생과실의 화물이 수입항에 도착하면 한국 식물검역관은 다음 사항을 검역한다.

1. 식물검역증명서(PC)의 부기사항과 한국 식물검역관에 의한 검역결

과 등 동 증명서에 기재된 사항이 적정한지의 여부

2. 포장의 봉인상태와 파손 여부

② 제1항의 검역 결과 이상이 있는 경우에는 당해 화물의 전부 또는 일부가 폐기 또는 반송 처리된다.

③ 제1항의 검역 결과 이상이 없는 경우에는 시료를 채취하여 실험실에서 정밀 검역을 실시한다.

④ 수입검역과정에서 별표 1의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 당해 화물은 다음과 같이 처리된다.

1. 과실파리 등 살아있는 금지병해충이 발견되는 경우에는 당해 화물은 불합격 처리되고, 호주 식물검역당국이 원인을 규명하고 그 원인에 대한 개선조치가 취해질 때까지 오렌지 및 레몬 생과실의 검역과 수입이 중지된다.

2. 금지병해충 이외의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 한국 식물방역법에 따라 소독, 폐기 또는 반송 처리된다.

⑤ 위에 열거된 사항 이외의 사항에 대하여는 한국의 식물검역 관련 법령 및 규정이 적용된다.

제3절 수송 중 저온처리되는 생과실에 대한 요건

제17조(화물의 수송방법) 당해 생과실은 선박화물로 수송되어야 한다.

제18조(생과실의 선과 및 포장) ① 제4조에 적합한 생과실은 예냉 전에 병해충 부착과, 피해과 등이 선별되어야 하고, 고압 세척, 차아염소산

침지, 살균제 침지를 실시한다.

② 화물의 보존 상태를 보증하기 위하여 ‘한국 수출용’이라는 마크를 각 팔렛의 네 측면에 표시하여야 한다.

③ 제1항 및 제2항의 이행과정은 한국 식물검역관이 입회, 확인할 수 있다.

제19조(생과실의 수출검역 및 증명) 오렌지 생과실은 한·호주 식물검역관에 의해 공동으로, 레몬 생과실은 호주 식물검역관에 의해 다음 각 호의 방법에 따라 검역이 실시되어야 한다.

1. 저온처리시설내의 수출 화물별로 오렌지·레몬 생과실 600개 시료를 적절히 채취하여 별표 1의 모든 병해충에 대해 검역을 실시하고, 한·호주 식물검역관은 검역병해충 특히, 별표 1의 검역병해충이 없는지를 확인할 것

2. 검역결과 별표 1의 과실파리 이외의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 당해 화물을 소독 처리하여 병해충을 사멸시킨 후 선적하고, 소독처리를 할 수 없을 때에는 당해 화물은 한국으로 수출하지 않을 것

3. 수출검역 후에는 ‘검역완료’라는 문구의 표시를 팔렛의 네 측면에 각각 부착할 것

4. 호주 식물검역관은 선박의 저온처리실 또는 컨테이너의 온도감지기가 정확한지의 여부를 확인한 후 과실을 적재하고, 선박의 저온처리실 또는 컨테이너를 봉인할 것

5. 적재된 과실 중심부 온도가 적정온도($1\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하, 또는 $2\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하, 또는 $3\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하)에 도달한 것을 확인한 후 호주 식물검역당국은 식물검역증명서 부기란에 다음 각 목의 부기 사항을 부기하여 식물검역증명서를 발급하고, 오렌지의 경우 한국 식물검역관은 식물검역증명서를 확인 후 이상이 없으면 그 앞면에 서명할 것

가. “이 오렌지(또는 레몬)는 수송 중 $1\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하에서 16일 이상(레몬의 경우는 14일 이상) 저온처리될 것임” [“The oranges(or lemons) shall be cold treated in $1\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ or below for 16 days or more(14 days or more for lemons)”] 또는 “이 오렌지(또는 레몬)는 수송 중 $2\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하에서 18일 이상(레몬의 경우는 16일 이상) 저온처리 될 것임” [“The oranges(or lemons) shall be cold treated in $2\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ or below for 18 days or more(16 days or more for lemons)”] 또는 “이 오렌지(또는 레몬)는 수송 중 $3\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하에서 20일 이상(레몬의 경우는 18일 이상) 저온처리 될 것임” [“The oranges(or lemons) shall be cold treated in $3\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ or below for 20 days or more(18 days or more for lemons)”]

나. “이 오렌지(또는 레몬)는 재배지검역 결과 *Phytophthora hibernalis*, *Septoria citri*가 없는 것으로 간주됨” [“The oranges(or lemons) are considered free from *Phytophthora hibernalis*, *Septoria citri* as a result of routine field inspection”]

제20조(검역시설 및 과실 보관 장소의 적정성 여부 조사) 한·호주 식물검역관은 검역시설과 보관 장소가 요건에 적합한지의 여부를 매년

1회 이상 조사하여야 한다.

제21조(저온처리 시설 및 저온처리방법) ① 저온처리시설(선박 또는 컨테이너)

1. 저온처리 시설 내의 온도와 적재된 생과실의 과육 중심부 온도를 외부에서 수시로 확인할 수 있고 매시간 온도를 기록할 수 있는 자동온도기록장치를 갖추고 있을 것.
2. 온도감지기는 영점을 조정한 후 오차 $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 이내의 정확도를 유지할 수 있어야 하며, 검역본부는 수입검역 시 온도감지기의 정확도를 확인할 수 있다.

② 저온처리방법

1. 선박의 저온처리실의 경우는 4개소 이상의 생과실 중심부와 2개소 이상의 공간에 온도 감지기를 설치하여야 하며, 컨테이너의 경우는 3개소 이상의 생과실 중심부에 온도 감지기를 다음과 같이 설치하여야 한다.

가. 선박의 저온처리실의 경우, 4개의 생과실 중심부 온도감지기를 중앙 적하물 중심부 및 최상부와 냉각풍 출구 부근의 적하물 중심부 및 최상부에 각각 1개 이상을 설치하되, 저온처리실이 2개 이상의 데크로 나뉘어져 있는 경우에는 각 데크에 3개의 온도 감지기를 설치한다. 2개의 공간 온도감지기는, 냉각풍의 입구 및 출

구에 각각 1개 이상을 설치한다.

나. 컨테이너의 경우에는 3개의 생과실 중심부 온도감지기를 안쪽으로부터 첫 팻릿의 2번째 층, 컨테이너 중앙부 팻릿의 4번째 층과 마지막 팻릿의 6번째 층에 각각 1개 이상을 설치한다. 공간 온도는 컨테이너에 내장된 센서를 이용하여 측정한다.

2. 저온처리는 생과실의 중심부 온도가 적정온도에 도달한 후 이 온도에서 계속하여 오렌지는 16일 이상, 레몬은 14일 이상($1\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하일 경우), 또는 오렌지는 18일 이상, 레몬은 16일 이상($2\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하일 경우), 또는 오렌지는 20일 이상, 레몬은 18일 이상($3\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 또는 그 이하일 경우) 저온처리되어야 하며, 처리 기간 중 처리온도가 적정하게 유지되지 않을 경우 적정온도가 유지되는 시점부터 다시 온도 및 품목별로 정해진 일수 동안 계속하여 저온처리를 실시하여야 한다.

제22조(수입검역) ① 당해 생과실의 화물이 수입항에 도착하면, 한국 식물검역관은 식물검역증명서(PC)의 부기사항, 한국 식물검역관의 확인여부 등 동 증명서에 기재된 사항의 적정여부를 확인하고, 확인결과 이상이 있는 경우에는, 당해 화물을 폐기 또는 반송 처리한다.

② 한국 식물검역관은 오렌지(또는 레몬)가 적정온도에서 정해진 일수 동안 처리되었는지와 선박의 해치 또는 컨테이너의 봉인상태를 확인하고, 처리에 잘못이 있거나 봉인이 파손된 경우, 당해 컨테이너 또는 저온처리실의 모든 오렌지(또는 레몬)를 적정온도가 유지된 시점부터

다시 온도 및 품목별로 정해진 일수 동안 저온처리를 실시하거나 폐기 또는 반송 처리한다.

③ 제1항 및 제2항의 확인결과, 이상이 없을 경우에는 정밀검역용 시료를 채취하여 실험실검역을 실시한다.

④ 수입검역과정에서 별표 1의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 당해 화물은 다음과 같이 처리한다.

1. 과실파리 등 살아있는 금지병해충이 발견되는 경우에는 당해 화물은 폐기 또는 반송되고, 호주 식물검역당국이 원인을 규명하고, 원인에 대한 개선조치가 취해질 때까지 오렌지 및 레몬 생과실의 수입 및 검역이 중지된다.

2. 금지병해충 이외의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 한국 식물방역법에 따라 소독, 폐기 또는 반송 처리한다.

⑤ 위에 열거된 사항 이외의 사항은 한국 식물검역 관련 법령 및 규정이 적용된다.

제4절 과실파리 무발생지역에서 생산된 생과실에 대한 요건

제23조(적용지역 및 식물) 이하의 요건은 호주에서 과실파리 무발생이 인정된 다음 각 호의 지역에서 생산된 오렌지 및 레몬 생과실에만 적용된다.

1. 타즈마니아주
2. 리버랜드 지역

제24조(화물의 수송방법) 당해 생과실은 선박화물 또는 항공화물로 수송되어야 한다.

제25조(과실파리에 대한 예찰) ① 호주 식물검역당국은 과실파리 무발생지역에서 호주의 국가 과실파리 관리 프로토콜(Australia's National Fruit Fly Management Protocol)에 따라 퀸슬랜드과실파리 및 지중해과실파리에 대하여 정기적인 예찰을 실시하여야 한다. 단, 퀸슬랜드과실파리의 유인제는 최소 연 3회, 지중해과실파리의 유인제는 최소 연 5회 교체하여야 한다.

② 호주 식물검역당국은 매년 수출이 시작되기 최소 30일 전 한국 측에 과실파리 예찰 결과를 보고하여 무발생 상태를 입증하여야 한다.

③ 국가 과실파리 관리 프로토콜이 변경될 경우, 이를 사전에 한국 측에 보고하여 협의하여야 한다.

제26조(과실파리 발견시의 조치) ① 호주 식물검역당국은 과실파리 무발생지역에서 검역대상 과실파리가 검출되면 이를 즉시 한국 측에 통보하고, 관련된 상세정보를 제공하여야 한다.

② 호주 식물검역당국은 과실파리 무발생지역에서 과실파리 발견 시, 다음 각 호의 사항을 포함하여 국가 과실파리 관리 프로토콜에 따라 조치하여야 한다.

1. 지중해과실파리 1마리, 또는 2주 이내의 기간 동안 반경 1km 이내의 지역에서 2마리 이상 5마리 미만의 퀸슬랜드과실파리가 트랩에서 발견될 경우, 추가트랩을 설치하고 유충이 있는지 조사한다.

2. 2주 이내의 기간 동안 반경 1km 이내의 지역에서 5마리 또는 그 이상의 퀸슬랜드과실파리(지중해과실파리의 경우 3마리 또는 그 이상)가 발견될 경우, 또는 교미한 암컷이 트랩에서 발견되거나 지역 내에서 재배되고 있는 과실에서 유충이 발견된 경우 발생을 선포한다.
 3. 과실파리 발생 선포 시, 발견된 지점이 1개이거나 1km 이내에 여러 개의 발견지점이 존재하는 경우 반경 15km 이내를 규제지역으로 정한다.
 4. 과실파리 발생 선포 시, 여러 발견지점간의 거리가 1km 이상인 경우에는 반경 30km 이내를 규제지역으로 정한다.
 5. 규제지역은 1세대에 4주를 더한 기간 또는 트랩에서 마지막으로 발견되었거나 마지막 유충이 발견된 후 12주가 경과한 시점 중 더 긴 기간 동안 유지된다.
- ③ 호주 식물검역당국은 규제지역산 과실에 대하여 과실파리 무발생 입증을 중단하고, 무발생상태로 복귀하기 위해 취하고 있는 조치 및 무발생상태로의 복귀 예정시점을 한국 측에 보고하여야 한다.
- ④ 제4조의 요건에 적합하며, 규제지역에서 생산된 과실은 동 지역이 무발생상태로 복귀하고 한국 측에 이를 통보할 때까지, “Ⅱ. 육상에서 저온처리되는 생과실에 대한 요건” 또는 “Ⅲ. 수송 중 저온처리되는 생과실에 대한 요건”에 따라 저온처리 되어야 수입될 수 있다.

제27조(생과실의 선포) ① 제4조의 요건에 적합하며, 과실파리 무발생 지역에서 생산된 생과실은 저온처리가 면제되나, 예냉 전에 병해충 부

착과, 피해과 등이 선별되어야 하고, 고압 세척, 차아염소산 침지, 살균제 처리를 실시한다.

② 제1항의 이행과정은 호주 식물검역관이 입회하여 확인한다.

제28조(생과실의 선과장소 및 표시 등) ① 선과장소는 다음 각 호의 요건을 갖추어야 한다.

1. 선과·포장작업은 과실판리 무발생지역 내 호주 식물검역당국이 승인한 장소에서 이루어져야 한다.
2. 호주 식물검역당국은 한국 수출용 과수원으로 승인된 과수원에서 생산된 과실만 수출용 상자로 포장되도록 보장하여야 한다. 한국 수출용 과실은 여타 시장용 과실과 혼합되지 않도록 분리되고 격리되어야 한다.
3. 선과장소는 필요한 경우 살충제로 소독하여야 한다.

② 각 팻릿의 네 측면에 ‘한국 수출용’이라는 마크 및 호주검역관에 의한 검역 후 ‘검역완료’라는 문구를 부착하여야 한다. 포장상자에는 과실의 생산지명(Riverland 또는 Tasmania)과 재배자 번호를 표시하여야 한다.

제29조(생과실 운반시의 안전조치) 과실판리 무발생지역에서 생산된 생과실을 운반할 때에는 적재 장소에서 밀폐된 수송매체를 이용하거나 또는 각 팻릿을 압축 비닐로 포장하거나 지름 1.6mm 이하의 망으로 감싸서 충분한 안전조치를 취한다.

제30조(생과실의 보관 장소) 과실판리 무발생지역에서 생산되어 저온

처리 되지 않은 과실을 구멍이 있는데 망이 없거나 비닐로 포장되지 아니한 상자에 넣어 무발생지역 밖에 있는 시설에 보관할 경우 당해 보관 장소는 모든 창문 또는 개방부위에 방충망(구멍의 크기가 지름 1.6mm 이하의 것)을 설치하여야 한다.

제31조(선과장소 및 보관 장소의 적정여부 조사) 호주 식물검역관은 선과장소 및 보관 장소가 요건에 적합한지의 여부를 매년 1회 이상 조사하여야 한다.

제32조(생과실의 수출검역 및 증명) 호주 식물검역관은 다음 각 호의 방법에 따라 수출검역을 실시하여야 한다.

1. 검역장소 : 호주 식물검역당국에 등록된 당해 생과실의 선과장소
2. 검역방법

가. 과실판리 무발생지역에서 생산된 생과실은 호주 식물검역관에 의한 수출검역을 받기 위하여 선과장에 수집되어야 한다. 각 화물 더미별로 오렌지·레몬 생과실 600개의 시료를 적절히 채취하여 별표 1의 모든 병해충에 대해 검역을 실시한다.

나. 상기 가목의 검역 결과 별표 1의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 다음과 같이 처리하여야 한다.

- 1) 과실판리 등 살아있는 금지병해충이 발견되는 경우에는 당해 더미를 불합격 처리하고, 호주 식물검역당국이 원인을 규명한 후 원인에 대한 개선조치가 취해질 때까지 과실판리 무발생지역산 요건에 의한 오렌지·레몬 생과실의 한국 수출을 중지한

다.

2) 금지병해충 이외의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우, 당해 더미는 병해충을 사멸시키거나 제거한 다음 선적할 수 있다.

다. 검역이 완료된 생과실의 화물은 호주 식물검역당국이 발행한 식물검역증명서(PC)가 첨부되어야 하며, 동 증명서에는 다음 사항이 부기되어야 한다.

1) “이 오렌지는(또는 레몬은) 과실판리 무발생지역으로 인정된 리버랜드 지역에서 생산되었음”

[“Oranges(or lemons) of this consignment were produced in Riverland which are recognized as fruit fly free area”]

2) “동 화물의 오렌지는(또는 레몬은) 검역 결과 한국의 검역병해충이 없는 것으로 확인되었으며 재배지검역 결과 *Phytophthora hibernalis*, *Septoria citri*가 없는 것으로 간주됨”

[“Oranges(or lemons) of this consignment were inspected and found to be free from quarantine pest specified by APQA and are considered free from *Phytophthora hibernalis*, *Septoria citri* as a result of routine field inspection.”]

라. 한국 식물검역관은 필요시 현지를 방문하여 상기 제2호가목, 나목, 다목의 이행상황을 확인할 수 있다.

제33조(수입검역) ① 당해 생과실의 화물이 수입항에 도착하면 한국 식물검역관은 다음 각 호의 사항을 검역한다.

1. 식물검역증명서의 부기사항과 호주 식물검역관에 의한 검역결과 등
동 증명서에 기재된 사항이 적정한지의 여부

2. 포장의 봉인상태와 파손 여부

② 제1항의 검역결과 이상이 있는 경우에는 당해 화물의 전부 또는 일
부가 폐기 또는 반송 처리된다.

③ 제1항의 검역 결과 이상이 없는 경우에는 시료를 채취하여 실험실
에서 정밀 검역을 실시한다.

④ 수입검역과정에서 별표 1의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우
에는 당해 화물은 다음 각 호와 같이 처리된다.

1. 과실파리 등 살아있는 금지병해충이 발견되는 경우 당해 화물은 불
합격 처리되며, 호주 식물검역당국이 원인을 규명하고 그 원인에 대
한 개선조치가 취해질 때까지 오렌지 및 레몬 생과실의 검역과 수입
이 중지된다.

2. 금지병해충 이외의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 한국
식물방역법에 따라 소독, 폐기 또는 반송 처리된다.

⑤ 위에 열거된 사항 이외의 사항에 대하여는 한국의 식물검역 관련
법령 및 규정이 적용된다.

제34조(국외생산지 확인) ① 호주 측은 한국 측의 요청이 있는 경우 과
실파리 무발생 상태를 유지하기 위한 제반 활동, 과실파리 발생지역의
상태 및 박멸활동 등에 관하여 국외생산지확인을 실시할 기회를 제공
한다.

② 상기 국외생산지 확인에 필요한 비용은 호주 측이 부담한다.

제35조(요건 미이행시의 조치) 상기 요건의 이행상 문제점이 발생할 경우, 한국 측은 필요한 조치를 취할 수 있다.

제3장 망고 생과실

제36조(적용지역 및 식물) 호주에서 생산된 망고(*Mangifera indica*) 생과실에 적용된다.

제37조(수송방법) 한국 수출용 망고는 선박화물 또는 항공화물로 수송되어야 한다.

제38조(수출과수원, 선과장 및 증열처리시설의 등록) ① 한국 수출용 망고를 생산하는 과수원, 선과장 및 증열처리시설은 호주 식물검역당국에 등록하여야 한다.

② 호주 식물검역당국은 등록된 과수원, 선과장 및 증열처리시설의 목록을 매년 수출 14일 전까지 검역본부에 제공하여야 한다.

제39조(우려병해충에 대한 과수원 예찰 및 관리) ① 호주 식물검역당국은 등록된 과수원에서 *Sternochetus mangiferae*, *Xanthomonas campestris* pv. *mangiferaeindicae* 및 *Cytosphaera mangiferae*에 대하여 재배기간 중 예찰을 통해 효과적인 방제가 실시되었음을 보장하여야 한다. 특히, *S. mangiferae*에 대해서는 생산기간 중 모범관리프로그램에 따라 집중 관리하되, 산란초기 예찰에서 발견 시에는 적절한 살충제가 살포되어야 한다.

- ② 호주 식물검역당국은 요청이 있는 경우 등록된 과수원에서 실시한 병해충 예찰 및 방제조치 결과를 검역본부에 제공하여야 한다.
- ③ 호주 식물검역당국은 *Deanolis albizonalis*의 현재 발생 분포 상황에 변화가 있을 경우 즉시 검역본부에 통보한다. *Deanolis albizonalis*의 발생 분포 상황 변화, 수출입검역에서 발견 등 유입위험성이 확인되는 경우, 검역본부는 별도의 관리방안을 도입할 수 있다.
- ④ 호주 식물검역당국은 등록된 과수원에서 기타 한국의 검역병해충이 발견될 경우 검역본부에 통보한다.

제40조(과실파리에 대한 증열처리) ① 한국 수출용 망고는 호주 식물검역당국의 승인을 받은 증열처리 시설에서 과육 온도 47℃ 이상에서 15분간 증열처리 되어야 한다.

- ② 증열처리시설의 온도감지기는 주기적으로(1회/1개월) 교정하여야 하며, 오차범위는 $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 를 초과해서는 아니 된다.
- ③ 증열처리 시 온도감지기는 과실의 중심부에 설치하되, 적재된 화물의 상, 중, 하부에 각각 1개 이상 설치하여야 하며, 설치된 모든 감지기의 온도가 47℃에 도달한 시점부터 처리시간으로 적용되어야 한다. 또한 증열처리시설의 외부에는 온도를 수시로 확인할 수 있도록 자동온도기록장치가 설치되어 있어야 한다.
- ④ 호주 식물검역당국은 매회 증열처리과정에 입회하여 감독하여야 한다.
- ⑤ 호주 식물검역당국은 검역본부의 요구가 있을 경우 증열처리기록

을 제공하여야 한다.

제41조(선과 및 포장 장소) ① 호주 식물검역당국은 선과 및 포장장소

의 식물검역상태를 매년 수출 전에 점검하여야 한다.

② 호주 식물검역당국은 한국 수출용으로 등록된 과수원산 과실만 선과장으로 반입되도록 보장하여야 한다.

③ 포장장소에는 과실파리가 침입할 수 없도록 방충시설이 갖추어져 있어야 한다.

제42조(증열처리 후 포장 및 운송과정에서의 조치) ① 증열처리된 과실

의 포장상자에 구멍이 있는 경우 다음 각 호의 요건 중 하나의 요건이 충족되어야 한다.

1. 개별 포장상자의 모든 구멍을 1.6mm 이하의 망으로 덮기
2. 팔렛 전체를 1.6mm 이하의 망이나 비닐로 포장
3. 증열처리시설이나 방충시설이 된 보관 장소에서 컨테이너로 직접 적재

② 증열처리된 생과실을 증열처리시설에서 다른 장소로 운반 시에는 밀폐된 수송매체(통기구멍이 있는 경우 지름 1.6mm 이하의 망으로 차단)를 사용하거나, 제1항제1호나 제1항제2호의 방법으로 포장한 후 운반하여야 한다.

③ 과실을 컨테이너에 적재한 후에는 호주 식물검역당국 검역관의 입회하에 봉인하여야 한다. 다만, 항공화물의 경우에는 호주 식물검역당국의 승인을 받은 방법(“Plant Quarantine Australia” 스티커 또는 라

벨)으로 각 상자별 또는 팔릿별로 봉인할 수 있다.

제43조(표시) ① 각 포장상자 또는 팔릿에는 “한국 수출용(For Korea)” 이라고 표시되어야 한다.

② 각 포장상자에는 과실이 생산된 과수원의 이름/코드가 표시되어야 한다.

제44조(수출검역) ① 호주 식물검역당국은 과실의 재감염 우려가 없는 안전한 장소에서 수출검역을 실시하여야 한다.

② 호주 식물검역당국은 증열처리 후 포장된 과실 상자의 2%에 대하여 검역병해충 유무를 검역하여야 한다.

③ 살아있는 과실파리가 발견될 경우, 호주 식물검역당국은 즉시 검역 본부에 통보하고, 적절한 조치가 취해져 양측이 동의할 때까지 해당 증열처리시설의 운영이 중단되어야 한다.

④ *Xanthomonas campestris* pv. *mangiferaeindicae*, *Cytosphaera mangiferae*, *Sternochetus mangiferae* 및 *Deanolis albizonalis*가 발견될 경우, 호주 식물검역당국은 즉시 검역본부에 통보하고, 적절한 조치가 취해져 양측이 동의할 때까지 당해 과수원에서 생산된 과실의 수출이 중단되어야 한다.

⑤ 기타 살아있는 검역병해충이 발견될 경우, 해당 더미를 불합격시켜야 한다. 다만, 병해충을 완전히 사멸시키거나 제거한 후에는 수출이 가능하다.

제45조(식물검역증명서) ① 호주 식물검역당국은 증열처리 및 수출검

역에 합격한 화물에 대해 식물검역증명서를 발급한다.

② 식물검역증명서의 소독처리란에는 증열처리시설명, 일자, 온도 및 처리시간이 기재되어야 한다.

③ 식물검역증명서에는 “이 화물은 검역본부와 합의된 요건에 부합하며, 검역결과 한국의 검역병해충이 발견되지 않았음(The consignment conforms to the requirements agreed by APQA, and found to be free from quarantine pests of Korea as a result of export inspection)”을 부기하고, 선박화물의 경우에는 컨테이너의 봉인번호를 함께 기재하여야 한다.

제46조(국외생산지조사) ① 본 수입요건에 대한 지속적 또는 중대한 위반사항이 발생하거나, 신규 증열처리시설 추가 또는 호주의 병해충 발생상 변동 등 국외생산지조사가 필요하다고 판단될 경우, 검역본부는 국외생산지조사를 실시할 수 있다.

② 국외생산지조사에 소요되는 모든 비용은 한국 측 지급기준에 따라 호주 측에서 부담한다.

제47조(수입검역) ① 화물이 수입항에 도착하면 검역본부는 다음 각 호의 사항을 확인한다.

1. 식물검역증명서상의 기재사항
2. 포장의 봉인상태와 파손여부
3. 식물검역증명서와 현품의 일치여부

② 제1항 각 호의 사항을 확인한 결과 이상이 있는 경우에는 당해 화

물의 전부 또는 일부가 폐기 또는 반송처리 된다.

③ 제1항 각 호의 사항을 확인한 결과 이상이 없는 경우 검역본부는 관련규정에 따라 수입검역을 실시한다.

④ 수입검역과정에서 별표 2의 살아있는 검역병해충이 발견될 경우 당해 화물은 다음과 같이 처리된다.

1. 살아있는 금지병해충이 발견될 경우, 당해 화물을 폐기 또는 반송 조치하고, 원인이 규명되어 적절한 조치가 취해질 때까지 호주산 망고 생과실의 수입을 중단한다.

2. *Xanthomonas campestris* pv. *mangiferae*indicae, *Cytosphaera mangiferae*, *Sternochetus mangiferae* 및 *Deanolis albizonalis*가 발견될 경우, 해당 화물은 폐기·반송하고, 해당 시즌 동안 해당 과수원에서 생산된 과실의 수출을 중단한다.

3. 살아있는 기타 검역병해충이 발견될 경우 식물방역법에 따라 당해 화물을 소독하거나 폐기 또는 반송한다.

제48조(기타) ① 본 요건 이외의 사항은 한국의 식물방역법 관련 규정을 적용한다.

② 본 요건은 필요시 양국 간 합의를 거쳐 개정할 수 있다.

제4장 호주 빅토리아주를 경유한 수입허용지역의 생감자

제49조(적용지역 및 식물) 한국으로 수출이 허용되어 있는 호주의 지역(빅토리아주 및 웨스트오스트레일리아주를 제외한 주)에서 생산된 생

감자로서 세척 및 선적을 하기 위해 수입금지지역인 빅토리아주를 경유하여 한국으로 수입되는 것에 적용한다.

제50조(수송방법) 한국 수출용 감자는 선박화물 또는 항공화물로 수송되어야 한다.

제51조(원산지 증명) ① 호주 식물검역당국은 선적 전 세척을 위하여 빅토리아주 내의 인가된 세척시설로 운송되는 한국 수출용 생감자가 호주 빅토리아주 및 웨스트오스트레일리아주(이하 “수입금지지역”이라 한다.) 이외의 주에서 생산된 것임을 증명하여야 한다.

② 한국으로 수출하기 위해 빅토리아주 내의 인가된 세척시설에서 세척된 감자는 원산지 확인을 위한 다음의 부기사항이 기재된 호주 식물검역당국이 발행한 식물검역증명서가 첨부되어야 한다.

“The potatoes were harvested in (identify state(s) in which the potatoes have been grown)”

제52조(빅토리아주로의 운송, 세척, 수출검역 및 선적) 호주 식물검역당국은 한국 수출용 감자의 운송, 세척 및 선적 시 수입금지지역산 감자 또는 동 지역의 흙과 접촉하지 않도록 다음 각 호에 따라 처리되는 것을 보장하여야 한다.

1. 운송

가. 한국 수출용 감자는 밀폐형 트레일러를 이용하여 빅토리아주 내 인가된 세척시설로 운송되어야 하며, 운송에 사용되는 트레일러는 운송 전에 세척 등을 하여 청결한 상태가 유지되어야 한다.

나. 운송되는 감자에는 생산자가 발행한 운송명세서가 첨부되어야 하며, 이 명세서에는 생산지역, 생산일자, 운송수량이 기재되어야 한다.

다. 호주 식물검역당국은 세척시설로 입고되는 감자에 대한 운송명세서를 확인하고, 입고 건별 내역을 기록·관리하여야 한다. 내역에는 생산지역, 생산일자, 운송수단, 입고일자 및 입고수량이 포함되어 있어야 하며, 검역본부의 요구가 있을 경우 호주 식물검역당국은 이를 검역본부에 제공하여야 한다.

라. 세척시설에 운송된 감자는 도착 즉시 세척시설 내 한국 수출용으로 지정된 장소에 하역되어야 한다. 한국 수출용 감자가 하역된 장소는 수입금지지역산 감자가 적재된 창고로부터 50m 이상 떨어져 있어야 한다.

2. 세척

가. 빅토리아주내 한국 수출용 감자의 세척은 호주 식물검역당국에 등록되고 검역본부가 인가한 시설에서만 실시되어야 한다.

나. 한국 수출용 감자를 세척할 경우에는 같은 시설 내에서 다른 품목이 동시에 처리되지 않아야 한다.

다. 감자에 부착된 흙은 물로 세척하여 완전히 제거하여야 하며, 세척에 사용되는 물은 염소로 소독된 것이어야 한다.

라. 세척된 감자는 나무상자에 담아 세척되지 않은 감자로부터 최소 30m 이상 떨어진 시설 내에서 건조되어야 한다. 나무상자에는

‘한국 수출용 감자’임이 표시되어 있어야 한다.

3. 수출검역 및 선적

가. 호주 식물검역당국은 세척된 감자를 검역하여 이 요건에 부합하는 경우에만 식물검역증명서를 발급하여야 한다. 검역은 세척시설 내에서 실시하여야 한다.

나. 수출검역에 합격한 감자는 세척시설에서 곧바로 컨테이너에 적재하여 호주 식물검역당국 검역관의 입회하에 봉인한 후 수출항으로 운송되어야 한다.

다. 식물검역증명서에는 감자의 원산지(호주의 주명) 및 해당 냉장 컨테이너의 봉인번호가 기재되어 있어야 하며, 다음 내용이 부기되어야 한다.

“이 화물의 감자는 검역본부와 호주 식물검역당국이 합의한 요건에 따라 호주 빅토리아주에서 세척된 것임”

제53조(세척시설의 등록 및 인가) ① 한국 수출용 감자의 세척시설은 호주 식물검역당국에 등록되어 있는 시설로서 검역본부의 인가를 받아야 한다.

② 한국 수출용 감자의 세척시설은 다음 각 호의 요건을 갖추어야 한다.

1. 바닥은 세척이 가능하도록 콘크리트로 되어 있어야 하며, 항상 청결이 유지되어야 한다.
2. 세척시설에는 외부의 흙이 세척시설 내로 유입될 수 없도록 시설 입구에 차량의 바퀴를 세척할 수 있는 시설이 갖추어져야 한다.

3. 세척시설은 수입금지지역산 감자를 반입하지 아니하는 별도의 시설
이어야 한다.

4. 빅토리아주의 농장에서 사용하는 농기계 및 농기구 등 한국 우려병
해충의 전염원이 될 수 있는 물건이 시설 내에 보관되거나 시설 내
에서 사용되어서는 아니 된다.

③ 호주 식물검역당국은 어떠한 세척시설을 한국 수출용 감자의 세척
시설로 인가받고자 하는 때에는 당해 시설의 위치 및 시설현황에 대한
자료를 첨부하여 검역본부에 시설인가를 요청하여야 하며, 시설확인
을 위한 검역본부 식물검역관의 방문인원 및 방문시기를 제시하여야
한다.

④ 시설인가를 요청받은 검역본부는 국외생산지조사 후 상기 제2항의
요건에 부합된다고 인정되는 경우에는 검역본부의 공식문서에 의하여
시설을 인가한다.

제54조(수입검역) ① 검역본부는 수입 항구 또는 공항에서 한국의 식물
방역법에 따라 수입검역을 실시한다.

② 확인 결과 컨테이너에 봉인이 되어 있지 아니하거나 파손된 경우
또는 식물검역증명서에 봉인번호, 원산지 및 부기사항이 부기되어 있
지 아니한 경우 당해 화물은 폐기 또는 반송한다.

③ 검역결과 한국 우려병해충인 감자씨스트선충이 발견되는 경우, 당
해 화물은 폐기 또는 반송되며 그 원인이 규명되어 문제점이 해결될
때까지 이 요건의 효력은 중지된다.

④ 검역결과 감자씨스트선충 이외의 규제병해충 또는 한국에 분포되지 아니한 병해충이 검출되는 경우에는 한국 식물방역법규에 따라 처분한다.

제55조(모니터링) 검역본부는 빅토리아주를 경유하여 수출되는 감자가 본 요건에 부합되도록 처리되는지 등을 감시하기 위해 필요시 운송, 세척, 수출검역 등 호주에서의 제반 이행절차에 대하여 국외생산지확인 등 모니터링을 실시할 수 있다.

제56조(국외생산지확인 소요경비) 제53조제3항에 따른 세척시설 인가를 위하여 국외생산지확인을 하거나 제55조에 따른 모니터링을 실시하는 경우 검역본부 식물검역관의 여행경비는 검역본부 자체기준(국외생산지검역 지침)에 의하여 호주 식물검역당국이 부담한다.

제57조(기타) 이 요건에 정하지 아니한 세부 내용은 한국 식물방역법규의 관련 규정에 따른다.

제58조(재검토기한) 농림축산검역본부장은 이 고시에 대하여 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2027년 1월 1일 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부 칙

이 고시는 발령한 날부터 시행한다.

[별표 1]

호주산 오렌지 · 레몬 생과실의 검역병해충(제4조 관련)

○ 병(19종)

1.	<i>Phytophthora hibernalis</i> (*)	11.	<i>Phlyctema caulium</i>
2.	<i>Septoria citri</i> (*)	12.	<i>Globisporangium echinulatum</i>
3.	<i>Coprinellus truncorum</i>	13.	<i>Globisporangium mamillatum</i>
4.	<i>Corticium salmonicola</i>	14.	<i>Globisporangium splendens</i>
5.	<i>Curvularia verruculosa</i>	15.	<i>Sphaeropsis tumefaciens</i>
6.	<i>Diplodia citricola</i>	16.	<i>Stictis radiata</i>
7.	<i>Eutypa lata</i> (syn. <i>E. armeniaca</i>)	17.	<i>Ascochyta citricola</i>
8.	<i>Fomitopsis ochroleuca</i>	18.	<i>Dothiorella federata</i>
9.	<i>Gnomonia comari</i>	19.	<i>Fusarium semitectum</i> var. <i>majus</i>
10.	<i>Phoma glomerata</i>		

* 재배지검역 후 식물검역증명서 상의 부기가 요구되는 병임

○ 해충(48종)

20.	<i>Bactrocera aquilonis</i> (*)	26.	<i>Ceratitidis capitata</i> (*) (Mediterranean fruit fly)
21.	<i>Bactrocera halfordiae</i> (*)	27.	<i>Aonidiella aurantii</i> (California red scale)
22.	<i>Bactrocera jarvisi</i> (*)	28.	<i>Aonidiella orientalis</i> (Oriental scale)
23.	<i>Bactrocera neohumeralis</i> (*) (Lesser Queensland fruit fly)	29.	<i>Aspidiotus nerii</i> (Ivy scale)
24.	<i>Bactrocera trivialis</i> (*)	30.	<i>Pantomorus cervinus</i> (Fullers rose weevil)
25.	<i>Bactrocera tryoni</i> (*) (Queensland fruit fly)	31.	<i>Ceroplastes floridensis</i> (Florida wax scale)

32.	<i>Ceroplastes sinensis</i> (Chinese wax scale)	50.	<i>Nysius vinitor</i> (Rutherglen bug)
33.	<i>Chaetanaphothrips orchidii</i> (Citrus rust thrips)	51.	<i>Oecophylla smaragdina</i> (Green tree ant)
34.	<i>Coccus longulus</i> (Long soft scale)	52.	<i>Orchamoplatus citri</i> (Australian citrus whitefly)
35.	<i>Coccus viridis</i> (Green coffea scale)	53.	<i>Pheidole megacephala</i> (Coastal brown ant)
36.	<i>Cryptoblabes adoceta</i> (Sorghumhead caterpillar)	54.	<i>Phyllocoptruta oleivora</i> (Citrus rust mite)
37.	<i>Cryptoblabes hemigypsa</i>	55.	<i>Planococcus minor</i> (Passionvine mealybug)
38.	<i>Epiphyas postvittana</i> (Light brown moth)	56.	<i>Prays parilis</i> (Lemon bud moth)
39.	<i>Eriophyes sheldoni</i> (Citrus bud mite)	57.	<i>Pseudanaphothrips achaetus</i> (Hairless flower thrips)
40.	<i>Eutetranychus orientalis</i> (Oriental mite)	58.	<i>Pseudaonidia trilobitiformis</i> (Trilobite scale)
41.	<i>Cornu aspersum</i> (Common garden snail)	59.	<i>Pseudococcus calceolariae</i> (Citrophilous mealybug)
42.	<i>Linepithema humile</i> (Argentine ant)	60.	<i>Pseudococcus longispinus</i> (Longtailed mealybug)
43.	<i>Isotenes miserana</i> (Orange fruit borer)	61.	<i>Saissetia oleae</i> (Black scale)
44.	<i>Lepidosaphes beckii</i> (Purple scale)	62.	<i>Scirtothrips albomaculatus</i>
45.	<i>Maconellicoccus hirsutus</i> (Hibiscus mealybug)	63.	<i>Tegolophus australis</i> (Brown citrus rust mite)
46.	<i>Monolepta australis</i> (Monolepta beetle)	64.	<i>Tetranychus neocaledonicus</i> (Vegetable mite)
47.	<i>Neomerimnetes sobrinus</i> (Citrus fruit weevil)	65.	<i>Thrips australis</i> (Eucalyptus thrips)
48.	<i>Nipaecoccus viridis</i> (Spherical mealybug)	66.	<i>Thrips imaginis</i> (Plague thrips)
49.	<i>Nysius caledoniae</i> (Brey cluster bug)	67.	<i>Unaspis citri</i> (White louse scale)

* 금지해충으로서 저온처리가 필요한 해충임

※ 여기에 기재되지 않은 병해충이 도착지 검역과정에서 발견되는 경우
분류동정 및 위험분석을 거쳐 처분여부를 결정한다.

[별표 2]

호주산 망고 생과실의 검역병해충(제39조 및 제47조 관련)

○ 병: 23종

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. <i>Asterina punctiformis</i> | 14. <i>Mucor circinelloides</i> |
| 2. <i>Curvularia hawaiiensis</i> | 15. <i>Oidium mangiferae</i> |
| 3. <i>Ceratocystis paradoxa</i> | 16. <i>Pestalotiopsis mangiferae</i> |
| 4. <i>Chaetothyria tenuissima</i> | 17. <i>Phomopsis mangiferae</i> |
| 5. <i>Coniella castaneicola</i> | 18. <i>Phytophthora heveae</i> |
| 6. <i>Cytosphaera mangiferae</i> * | 19. <i>Pithomyces chartarum</i> |
| 7. <i>Dothiorella aromatica</i> | 20. <i>Pithomyces sacchari</i> |
| 8. <i>Dothiorella dominicana</i> | 21. <i>Stemphylium vesicarium</i> |
| 9. <i>Dothiorella mangiferae</i> | 22. <i>Xanthomonas campestris</i> pv.
<i>mangiferaeindicae</i> * |
| 10. <i>Elsinoe mangiferae</i> | 23. <i>Hendersonula</i> sp. |
| 11. <i>Fusicoccum mangiferae</i> | |
| 12. <i>Gloeosporium orbiculare</i> | |
| 13. <i>Gloeosporium mangiferae</i> | |

* 재배지에서의 예찰 및 방제가 요구되는 병

○ 해충: 30종

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 24. <i>Amblypelta lutescens</i> | 30. <i>Bactrocera cucumis</i> * |
| 25. <i>Amblypelta nitida</i> | 31. <i>Bactrocera fraunfeldi</i> * |
| 26. <i>Aonidiella aurantii</i> | 32. <i>Bactrocera jarvisi</i> * |
| 27. <i>Aonidiella orientalis</i> | 33. <i>Bactrocera kraussi</i> * |
| 28. <i>Aulacaspis tubercularis</i> | 34. <i>Bactrocera murrayi</i> * |
| 29. <i>Bactrocera aquilonis</i> * | 35. <i>Bactrocera neohumeralis</i> * |

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 36. <i>Bactrocera opiliae</i> * | 45. <i>Epiphyas postvittana</i> |
| 37. <i>Bactrocera tryoni</i> * | 46. <i>Hemiberlesia rapax</i> |
| 38. <i>Ceratitis capitata</i> * | 47. <i>Isotenes miserana</i> |
| 39. <i>Coccus viridis</i> | 48. <i>Lobesia</i> sp. |
| 40. <i>Colgaroides acuminata</i> | 49. <i>Lymantria lunata</i> |
| 41. <i>Cryptoblabes adoceta</i> | 50. <i>Nipaecoccus viridis</i> |
| 42. <i>Deanolis albizonalis</i> | 51. <i>Selenothrips rubrocinctus</i> |
| 43. <i>Dirioxa pornia</i> | 52. <i>Sternochetus mangiferae</i> ** |
| 44. <i>Ephestia</i> sp. | 53. <i>Tirathaba</i> sp. |

* 증열처리가 요구되는 해충

** 재배지에서의 예찰 및 방제가 요구되는 해충

※ 여기에 기재되지 않은 병해충이 도착지 검역과정에서 발견되는 경우, 분류동정 및 위험분석을 거쳐 처분여부를 결정한다.

[별표 3]

호주산 망고 생과실 국외생산지조사 세부사항(제46조 관련)

1. 농가 의무

수출을 위한 수행사항

- 재배시기 동안 수출 과수원 승인을 위해 호주 식물검역당국이 발행한 Industry Advice Notice에 따라 과수원을 관리한다.
- 호주 검역당국에서 실시하는 연간 조사 계획에 대비한다.
- 동 고시 제39조(우려병해충에 대한 과수원 예찰 및 관리 요건)에 따라 재배지를 관리한다.

검역본부 국외생산지조사 시 수행사항

- 검역본부 식물검역관이 고시 제39조와 관련된 모든 기록과 자료를 확인할 수 있도록 해야 한다.

2. 증열처리 시설, 선과장 의무

수출을 위한 수행사항

- 수출 증열처리 시설 승인을 위하여 호주 식물검역당국과 함께 요건에 적합하도록 관리해야 한다.
- 호주 검역당국이 실시하는 연간 조사에 대비하고, 점검 조사에 필요한 모든 자료와 시스템 확인이 가능하도록 준비해야 한다.
- 호주산 망고가 다음의 한국의 수입 요건과 호주 증열처리 기준에 적합하게 증열 처리될 수 있도록 보장하여야 한다.
 - 동 고시 제40조(과실파리에 대한 증열처리), 제41조(선과 및 포장 장소), 제42조(증열처리 후 포장 및 운송과정 조치), 제43조(표시) 그리고 제44조(수출검역)
 - 호주 증열처리 기준(VHT standard) 제2호(증열처리 시설 요건), 제3호(증열처리) 그리고 제4호(증열처리 후 보안)
 - 호주 검역당국의 식물 수출 운영 매뉴얼(Plant Export Operations Manual)