

식물위생조치를 위한 국제기준 (비공식번역본)

ISPM 32

병해충위험에 따른 품목 분류

Categorization of commodities according to
their pest risk

(2009)

FAO/IPPC 사무국

인용 시 요구되는 문구:

FAO. 2009. *Categorization of commodities according to their pest risk*. International Standard for Phytosanitary Measures No. 32. Rome. FAO on behalf of the Secretariat of the International Plant Protection Convention.

이 정보물 내에 적용된 명칭(designation)과 자료의 표현(presentation)은, 법적 또는 어느 나라의 개발 상태, 영토, 도시 또는 지역 또는 이들의 권한과 관련되거나 또는 국경 또는 영역의 경계 설정과 관련된, UN의 세계 식량 및 농업기구(FAO)의 부분에 대한 어떠한 의견 표명을 전혀 의미하지 않는다. 특정 회사 또는 생산자의 물품에 대한 언급은, 이들이 특허를 받았건 받지 않았건, 이들이, 언급되지 않은 유사한 다른 것에 우선하여, FAO에 의해 승인 또는 추천을 받았다는 것을 의미하지 않는다.

이 정보물에 표현된 의견은 저자들의 의견이며 FAO의 의견이나 정책을 반드시 반영하는 것은 아니다.

© FAO, 2009



일부 권리가 보호되어 있다. 이 산물(work)은 Creative Commons Attribution-Non-Commerical-ShareAlike 3.0 IGO licence (CC-BY-NC-SA 3.0 IGO;

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode>)에 따라 사용 가능하다.

적절하게 인용된다면, 이 라이선스의 조건에 따라 이 산물은 비상업적 목적을 위하여 복사, 재배포와 적용될 수도 있다. 이 산물의 사용에 있어서 FAO가 특정 기관, 상품 또는 서비스를 허가했다는 어떤 시사(suggestion)도 있어서는 않된다. FAO의 로고 사용은 허가되지 않는다. 이 산물이 적용된다면, 동일 또는 동등한 Creative Commons licence 하에서 허가(licensed)를 받아야만 한다. 이 산물의 번역이 수행된다면, 필요한 인용과 더불어 다음의 disclaimer를 포함해야 한다: “이 번역은 UN FAO가 수행한 것이 아니다.

FAO는 번역의 내용이나 정확함에 책임이 없다. 원 영어본이 원본 'authoritative edition'이 되어야 한다."

이 라이선스 하에 우호적으로 해결할 수 없는 분쟁 발생은, 여기에 제공된 경우를 제외하고는, 라이선스 8항에서 설명된 중재와 조정에 의해 해결될 것이다. 적용할 수 있는 중재 규칙은 세계지적재산권기구 <http://www.wipo.int/amc/endml> 조정 규칙이고, 조정은 UN Commission on International Trade Law(UNCITRAL)의 조정 규칙에 따라 수행될 것이다.

제삼자 자료. 표, 그림 또는 이미지 같은 자료들을 제3자에 제공되도록 (attributed) 재사용하고자 하는 사용자는 재사용에 대한 허가가 필요한지를 결정하고 저작권 소유자로부터 허가를 받는 것에 책임이 있다. 이 상품의 제삼자가 소유한 요인의 저작권 위반으로부터 야기되는 청구(claim) 위험은 전적으로 사용자에게 있다.

판매, 권리와 licensing. FAO 정보물은 FAO 웹사이트 (www.fao.org/publications)에서 찾을 수 있고, publication-sales@fao.org를 통하여 구매 가능하다. 상업적 사용 요청은 www.fao.org/contact-us/licence-request를 통하여 제출되어야 한다. 권리와 licensing 관련 질문은 copyright@fao.org에 제출되어야 한다.

이 ISPM이 재생산되는 경우 최신의 채택된 IPSMs 버전이 www.ippc.int에서 내려받을 수 있다는 것을 언급해야 한다.

공식적인 참고문헌, 정책 결정 또는 분쟁 회피와 해결 목적을 위하여 인용되는 ISPMs는

<http://www.ippc.int/en/core-activities/standards-setting/ispm/#614> 하에 출간된 것이다.

UN 식량농업기구와의 협의를 통해 농림축산검역본부에서 출판하였다. (Published by arrangement with the Food and Agriculture Organization of the United Nations and Animal and Plant Quarantine Agency)

"본 출판물은 본래 UN FAO에서 "*International Standards for Phytosanitary Measures(식물위생조치를 위한 국제 기준)*"로 영어로 출판되었다. 본 한국어 번역은 농림축산검역본부에서 마련하였다."

"이 정보물 내에 적용된 명칭(designation)과 자료의 표현(presentation)은, 법적 또는 어느 나라의 개발 상태, 영토, 도시 또는 지역 또는 이들의 권한과 관련되거나 또는 국경 또는 영역의 경계 설정과 관련된 UN의 세계 식량 및 농업기구(FAO)의 부분에 대한 어떠한 의견 표명을 전혀 의미하지 않는다. 특정 회사 또는 생산자의 물품에 대한 언급은, 이들이 특허를 받았건 받지 않았건, 이들이, 언급되지 않은 유사한 다른 것에 우선하여, FAO에 의해 승인 또는 추천을 받았다는 것을 의미하지 않는다. 이 정보물에 표현된 의견은 저자들의 의견이며 FAO의 의견이나 정책을 반드시 반영하는 것은 아니다."

"© Animal and Plant Quarantine Agency, 2023 (한국어 번역)"

"© FAO, 1995-2009 (영문판)"

출간 이력

이 부분은 본 기준의 공식적인 부분은 아님

2004-04 ICPM-4가 품목 분류 주제를 추가 (2004-031)

2004-04 SC가 작업지시서 18 가공 정도와 용도와 관련된 식물위생 위험에 의한 품목 분류를 승인

2005-02 EWG이 초안 개발

2006-05 SC가 초안을 수정하고 간사가 이메일을 통하여 의견을 요청

2007-05 SC가 초안을 수정하고 회원국 의견수렴 승인

2007-06 회원국 의견수렴 실시

2007-11 SC-7이 초안을 수정하고 추가의 연구와 TPPT에 의한 검토를 요청

2008-05 SC-7이 초안을 수정하고 회원국 의견수렴을 승인

2008-06 회원국 의견수렴 실시

2008-11 SC가 초안을 수정

2009-03 CPM-4가 기준을 채택

ISPM 32. 2009. *병해충위험에 따른 품목 분류*. 로마, IPPC, FAO

2012-08 IPPC 사무국은 부속서 1의 편집 오류를 수정

2015-07 사무국은 소소한 수정을 반영하고 CPM-10(2015)에서 결정된 기준 절차 페이지에 따라 기준을 변경(reformatted)함

출간 이력은 최종으로 2015-12에 업데이트됨

차례

채택

서론

범위

참고문헌

정의

요건의 개요

배경

요건

1. 병해충위험에 따른 품목의 분류의 요소

1.1 수출 전 가공 방법 및 정도

1.2 품목의 용도

2. 품목 분류

부속서 1: 결과 품목이 검역병해충에 감염된 채 남아 있을 수 없는 상업적 가공 방법

부속서 2: 결과 품목이 검역병해충에 감염된 채 남아 있을 수 있는 상업적 가공 방법

부록 1: 병해충위험에 따른 품목의 분류를 보여주는 흐름도

부록 2: 카테고리 1에 속하는 품목의 예

채택

이 기준은 2009년 3-4월 제4차 CPM에서 채택되었다.

서론

범위

본 기준은 수입국의 국가식물보호기구(NPPO)가 수입요건을 고려할 때, 어떻게 병해충위험에 따라 품목을 분류할 것인지에 대한 기준을 제시한다. 이 분류는 더 이상의 병해충위험분석이 요구되는지와 식물위생증명이 필요한지를 결정하는데 도움이 되어야 한다.

분류의 첫 번째 단계는 해당 품목이 가공되었는지와 가공되었다면, 수출 전 해당 품목이 겪게 되는 가공의 방법과 정도에 기초한다. 품목 분류의 두 번째 단계는 수입 후 용도에 기초한다.

가공 후에 해당 품목과 관련될 수도 있는 오염 병해충과 저장 병해충은 이 기준에서는 고려되지 않는다.

참고문헌

이 기준은 ISPMs를 참고한다. ISPMs은 국제식물위생 포탈(IPP) www.ippc.int/core-activities/standards-setting/ispm에서 찾을 수 있다.

IPPC. 1997. 국제식물보호협약. 로마, IPPC. FAO.

정의

이 기준에서 사용된 식물위생 용어들의 정의는 ISPM 5에서 찾을 수 있다.

요건의 개요

병해충위험에 따른 품목의 분류 개념은, 그 산물이 가공되었는지, 가공되었다면 해당 품목에 의도된 가공의 방법과 정도, 그 품목의 용도와 결과적인 규제병해충의 유입과 확산 잠재력을 고려해야 한다.

이는, 특정 품목들과 관련된 병해충위험을 카테고리로 나눌 수 있게 한다. 이와 같은 분류의 목적은, 수입국들에게 경로에서 유래되는 병해충위험분석(PRA)의 필요성을 더 잘 구분하는 기준과, 수입요건의 가능한 설정과 관련된 결정을 돕는 것이다.

4개의 카테고리가 구분되어 있고, 이들은 병해충위험 수준에 따른 품목들을 그룹 지운다(두 개는 가공된 품목들, 두 개는 가공되지 않는 품목들). 가공의 방법과 관련된 결과적인 품목들의 목록이 제공되어 있다.

배경

국제적으로 교역되는 일부 품목은 대상 가공 방법의 결과로, 병해충 유입의 잠재력이 제거되게 되고, 그러면 규제되어서는 않된다(즉 식물위생조치와 식물위생증명서가 필요하지 않다). 다른 품목은 가공 후에도 여전히 병해충 위험이 있을 수 있고, 이 경우 적절한 식물위생조치 대상이 될 수도 있다.

품목의 어떤 용도(예; 재식용)는 다른 용도(예; 가공용)보다 훨씬 높은 병해충 유입 가능성을 가지게 된다 (적당한 기주로 이동할 가능성과 관련된 추가의 정보는 ISPM 11(검역병해충에 대한 병해충위험분석)에 포함되어 있음).

품목의 병해충위험에 따른 분류의 개념은 그 품목이 가공되었는지 여부, 가공되었다면 대상 가공 방법과 정도의 효과를 첫 번째로 고려한다. 두 번째로는 용도와 규제병해충 유입 경로로의 결과적인 잠재력을 고려한다.

이 기준의 목적은 병해충위험에 따라 품목을 분류하여, 수입국 NPPO가 경로로 인한 PRA의 필요성을 더욱 정확하게 구분하도록 하고 의사결정 과정을 용이하게 하는 것이다.

IPPC의 VI.1(b)는 “체약국들은 검역병해충 및 규제비검역병해충에 대하여 식물위생조치를 요구할 수도 있다..... 이와 같은 조치들이 식물의 건강의 보호 및/또는 사용 용도의 보호에 필요한 것으로 제한된다면...”라고 기술한다. 이 기준은, 다른 ISPMs에서 아래와 같이 설명되고 있는, 품목의 용도의 개념과 가공의 방법과 정도에 기초하고 있다.

가공 방법과 정도:

- ISPM 12 (식물위생증명서들). 수입국의 NPPOs는 규제병해충 유입의 잠재력이 없을 정도로 가공된 식물성 산물에 대하여 식물위생 증명서를 요구하지말아야한다.
- ISPM 15 (국제 교역에서 사용되는 목재포장재 규제). 낮은 위험 물품들은 가공의 방법과 정도로 인하여 이 기준의 요건으로부터 면제된다.
- ISPM 23(검사 지침). 검사는 가공 정도를 확인하는데 사용될 수도 있다.

용도:

- ISPM 11. 병해충의 적절한 기주로 이동 그리고 정착 후 확산할 확률을 분석할 때 용도가 고려된다.
- ISPM 16 (규제비검역병해충: 개념 및 적용). 경제적으로 수용 불가능한 영향은 병해충, 품목, 용도에 따라 다르다.
- ISPM 21(규제비검역병해충에 대한 병해충위험분석). 용도 개념을 많이 사용하고 있음

용도와 함께 가공 방법 및 정도:

- ISPM 12. 식물위생증명서에 명시된 대로, 다른 식물위생 요건들이 다른 용도 사용 또는 다른 가공 정도에 적용될 수도 있다.
- ISPM 20 (식물위생 수입 규제 시스템 지침). 어떤 품목은 가공 정도 그리고/또는 용도에 의해서 분류될 수도 있다.
- ISPM 23. 식물위생조치로써 검사의 이용을 결정하는 요인 중 하나는 품목의 종류(type)와 용도이다.

요건

식물위생 규정을 결정할 때에 NPPO가 카테고리를 사용하는 것은, 특히 기술적 정당성, 병해충위험분석, 관리된 위험, 최소 영향, 조화와 주권의 원칙이 고려되어야 한다.

어떤 품목의 수입요건을 결정이 필요할 때, 수입국은 해당 품목을 병해충 위험에 따라 분류할 수도 있다. 이와 같은 분류는 추가의 분석이 필요한 품목들의 그룹을, 규제병해충 유입 및 확산 잠재력이 없는 품목들과 구별하는데 이용될 수도 있다. 품목을 분류하기 위하여 다음이 고려되어야 한다:

- 가공의 방법과 정도
- 품목의 용도

용도를 고려한 가공의 방법 및 정도를 평가하여, 수입국 NPPO는 해당 품목의 수입요건에 대한 결정을 내린다.

수입 후 용도의 변경 경우에는 이 기준이 해당되지 않는다(예. 제분용 곡물을 과중용 종자로 사용).

1. 병해충위험에 따른 품목 분류의 요소

어떤 품목의 병해충위험을 구분하기 위하여, 그 품목이 받게 되는 가공의 방법과 정도가 고려되어야 한다. 가공의 방법과 정도만으로도 품목의 고유의 성질을 바꿀 수도 있어서, 병해충이 감염되지 못하게 될 수도 있다. 이와 같은 품목들은 수입국의 NPPO에 의해서 식물위생증명서를 동반하도록 요구되어서는 않된다¹.

그러나 가공 후에도 어떤 품목이 병해충에 감염될 수 있도록 남아 있다면, 용도를 고려하여야 한다.

¹ ISPM 5(식물위생 용어집)에서 정의되어 있듯이, 가공 후에 해당 품목과 관련되게 될 수도 있는 오염 병해충의 존재 또는 다른 병해충에 의한 감염은(예; 저장 병해충), 이 기준의 병해충위험 분류에서는 고려되지 않는다. 그러나, 이 기준에서 설명된 가공의 방법은 대부분의 경우, 가공 시에는 그 품목에서 병해충을 제거하게 되지만, 그 후에 오염 또는 감염될 수도 있다는 것을 주목하는 것이 중요하다. 일반적인 오염 병해충은 검사에서 검출될 수도 있다.

1.1 수출 전 가공 방법과 정도

이 기준에서 설명되어진 가공의 일차적인 목적은, 식물위생 목적 이외에 품목을 변화(modify)시키는 것이지만, 가공이 관련된 병해충에 영향을 줄 수도 있고, 그래서 그 품목이 검역병해충에 감염될 잠재성에 영향을 준다.

특정 품목을 분류하기 위하여는, 수입국의 NPPOs는 수출국의 NPPOs에게 가공 방법에 관한 정보를 요구할 수도 있다. 어떤 경우에는, 품목의 물리적 또는 화학적 성질에 영향을 주는 가공의 정도(예. 온도, 열처리 시간)를 아는 것이 필수적이다.

가공의 방법과 정도에 근거하여 품목들은 다음과 같이 3개 종류로 나뉠 수 있다:

- 검역병해충이 감염된 채 남아 있을 수 없을 정도로 가공된 것
- 검역병해충이 감염된 채 남아 있을 정도로 가공된 것
- 가공되지 않은 것

가공의 방법과 정도에 대한 평가가 그 품목이 검역병해충에 감염된 채 남아 있을 수 없다고 결론 났을 경우는, 용도를 고려할 필요가 없고 그 품목은 규제되어서는 않된다. 그러나 가공의 방법과 정도의 평가 결과, 그 품목이 검역병해충에 감염된 채 남아 있을 수 있는 경우, 용도가 고려되어야 한다.

가공되지 않은 품목들은 용도가 항상 고려되어야 한다.

1.2 품목의 용도

용도는 해당 식물 또는 식물성 산물 또는 다른 규제물품이 수입되거나 생산 또는 사용되는 신고된 목적(ISPM 5)이라고 정의된다. 품목의 용도는 다음 일 수도 있다:

- 재식용
- 소비용 및 다른 사용 (예, 공예품, 장식, 절화)
- 가공

일부 용도는 규제병해충이 정착 또는 확산되게 할 수도 있으므로, 용도는 품목의 병해충위험에 영향을 줄 수도 있다. 품목의 일부 용도(예, 재식)는 다른 용도(예, 가공) 보다 더 높은 규제병해충 정착의 확률과 관련된다. 이는 용도(재식을 위한 콩 종자와 식용을 위한 콩 곡물)에 따라 다른 식물 위생조치를 취하도록 결론지어질 수도 있다. 식물위생조치는 밝혀진 병해충위험과 비례하여 적용되어야 한다.

2. 품목 분류

NPPOs는 품목이 가공되었는지 여부, 가공의 방법과 정도 그리고 적정할 경우 용도를 고려하여 품목을 분류할 수도 있다.

각각의 품목 카테고리는, 식물위생조치 필요에 대한 안내와 함께 아래에 설명되어 있다.

이 ISPM에 정리된 분석 절차는 부록 1의 흐름도에서 보여지고 있다.

카테고리 1. 품목이 검역병해충에 감염된 채 남아 있을 수 없을 정도로 가공되어졌다. 그러므로 식물위생조치가 요구되면 않되고, 이와 같은 품목은, 가공 전 해당 품목에 존재할 수도 있었던 병해충과 관련하여 식물위생증명이 필요한 것으로 생각되지 않는다. 부속서 1에 카테고리 1에 해당하는 가공과 그 결과 품목들이 예로 들어있다. 더 나아가 부록 2는 카테고리 1에 해당하는 품목들의 도해적(illustrative) 예들을 제공한다.

카테고리 2. 품목이 가공되었으나 검역병해충에 감염된 채 남아 있을 수 있다. 용도는, 예를 들면, 식용, 추가 가공용일 수도 있다. 수입국의 NPPO는 PRA가 필요한지를 결정할 수도 있다. 부속서 2는 카테고리 2에 해당하는 가공의 예와 결과 품목들을 제시한다.

카테고리 2의 품목들은 가공되었어도 그 가공 방법은 모든 검역병해충을 완전히 제거하지 못할 수도 있다. 가공의 방법과 정도가 검역병해충의 병해충위험을 제거하지 못한다고 결정되었을 경우에는, 검역병해충의 정착 및 확산 가능성을 평가하기 위하여 품목의 용도가 고려되어야 한다.

이 경우, 이를 결정하기 위하여 PRA가 필요할 수도 있다.

이 분류를 용이하게 하기 위하여, 수입국이 해당 품목이 어떤 카테고리에 포함되는지를 결정하는 것을 지원하기 위하여, 수출국은 요청이 있을 경우, 가공의 방법 및 정도에 대한 상세한 정보(예; 온도, 노출시간, 입자 크기)를 제공하여야 한다.

가공의 방법과 정도의 영향에 대한 평가에서, 가공된 품목이 병해충위험이 없다고 결정되어서 식물위생조치 대상이 아닐 경우, 이 품목은 카테고리 1로 재분류되어야 한다.

카테고리 3. 품목이 가공되지 않았고 용도가 번식이 아닌, 예를 들어, 식용 또는 가공용이다. 이 경로와 관련된 병해충위험을 구명하기 위하여 PRA가 필요하다.

이 카테고리의 품목들의 예에는 식용 생과실과 채소, 절화가 포함된다.

카테고리 2와 3의 품목들은 검역병해충 유입, 확산 잠재력이 있기 때문에, PRA 결과에 근거한 식물위생조치 결정이 필요할 수도 있다. 품목의 용도 (식용 또는 가공용)에 따라, PRA를 통하여 결정된 식물위생조치가 달라질 수도 있다.

카테고리 4. 품목이 가공되지 않았고 용도가 재식용이다. 이 경로와 관련된 병해충위험을 구명하기 위하여 PRA가 필요하다.

이 카테고리의 품목들 예에는 번식용 물질(예; 삼수, 종자, 종서, 시험관 식물, 초소형번식 식물 물질, 다른 재식될 식물)이 포함된다.

카테고리 4의 품목들은 가공되지 않았고 용도가 번식용 또는 재식용이므로, 규제병해충의 유입 또는 확산 잠재력이 다른 용도들보다 높다.

이 부속서는 이 기준의 규정적인 부분이다.

부속서 1 : 결과 품목들이 검역병해충에 간염된 채 남아 있을 수 없는 상업적 가공의 방법

상업적 가공	설 명	결과 <u>품목</u> 예	추가정보
탄소화	유기물이 목탄화되는 무산소 연소	목탄	-
조리 (끓임, 가열, 전자레인지처리, 쌀 반숙)	일차적으로 물리적 구조 변형시키는 열처리에 의해 식용 음식물을 준비	조리식품	종종 음식의 화학적인 변성을 포함하여 향미, 질감, 모양, 영양을 변화 시킴
염색	pH, 온도변화의 영향과 화합물 간의 상호작용을 통하여 염료가 섬유 등의 일부가 되도록 옷감 또는 다른 물질을 염색	염색한 식물성 섬유, 옷감	
추출	식물성 원료물질의 특정 화합물을 얻기 위한 물리 또는 화학적인 과정, 주로 mass-transfer 과정임	기름, 알콜, 에센스, 당	주로 고온에서 이루어짐
발효	식품/식물 물질에 주로 미생물(세균, 미생물, 효모)이 관여하여 화학적으로 변화되는 혐기 또는 무산소 과정, 예; 당이 알콜 또는 유기산으로 변환	포도주, 독주(liquors), 기타 주류, 발효된 채소	온도살균(pasteurization)과 병행되는 경우도 있음
Malting	효소를 활성화하기 위하여 곡류 발아로 효소의 활성을 증가시켜, 전분을 당분으로 분해하고, 열로 효소활성을 멈추는 일련의 과정	발아된(malted) 보리	
Multi-method processing	열처리, 고압처리 같은 여러 가지의 가공을 조합하는 것	합판, 파티클보드, 웨이퍼보드	
온도살균 (Pasteurization)	원하지 않거나 해로운 미생물을 죽이기 위한 열처리	살균 주스, 알콜음료 (맥주, 포도주)	발효 후 냉장 (4C), 적절한 포장과 취급. 가공시간과 온도는 산물의 종류에 따라 다름
액체에 보존	특정한 pH, 염도, 혐기상태 또는 삼투압 상태의 적당한 액체(시럽, 소금물, 기름, 식초, 알콜 등)에 보존	보존된 과일, 채소, 견과류, 균경, 구근 등	pH, 염도 등 적절한 조건이 유지되어야 함
퓨레 [같은 것(blending) 포함]	갈아서 바를(spreadable) 수 있는 과일 그리고/또는 채소를 만듦 (고속 혼합 후 체로 거름 또는 블렌더 사용)	퓨레(과일, 채소)	보통 과육을 분리하고 퓨레를 보존할 방법을 사용 (예; 온도살균, 포장)
굽기	건열에 노출하여 건조시키면서	볶은 땅콩, 커피,	

	구움	건과류	
살균	열 (증기, 건열, 끓는 물), 방사선 조사, 화학 처리를 하여 <u>병해충</u> 미생물을 완전히 없앴	살균된 물질, 주스	살균은 품목 고유의 성질을 눈에 띄게 변화시키지 않으나 미생물은 제거됨
상업 살균	모든 병원균, 독성 생성, 오염 미생물을 제거하여 용기 내에서 장기 보존이 되게 하는 식품의 열처리 과정	채소, 수프 통조림, UHT(초고온) 주스	대부분 상업 살균된 식품은 2년간 보존 가능. 통조림화된 산물의 가공 시간, 온도는 상품의 종류, 처리 용기의 모양에 따라 다름. 살균 과정과 포장은 흐르는 물질의 상업살균 후 무균조건에서 포장하는 것도 포함
설탕에 재움	과일에 설탕을 코팅하거나 설탕에 재움	결정화된 (Crystallized) 과일, 설탕에 재운 과일	보통 과육 분리, 가열, 건조 등과 같이 진행
연화 (tenderizing)	압력 하에 증기를 처리하거나 더운 물에 담궈서 건조 또는 탈수된 물질에 수분을 공급	연화된 과일	보통 건조된 물질에 처리

이 부속서는 이 기준의 규정적인 부분이다.

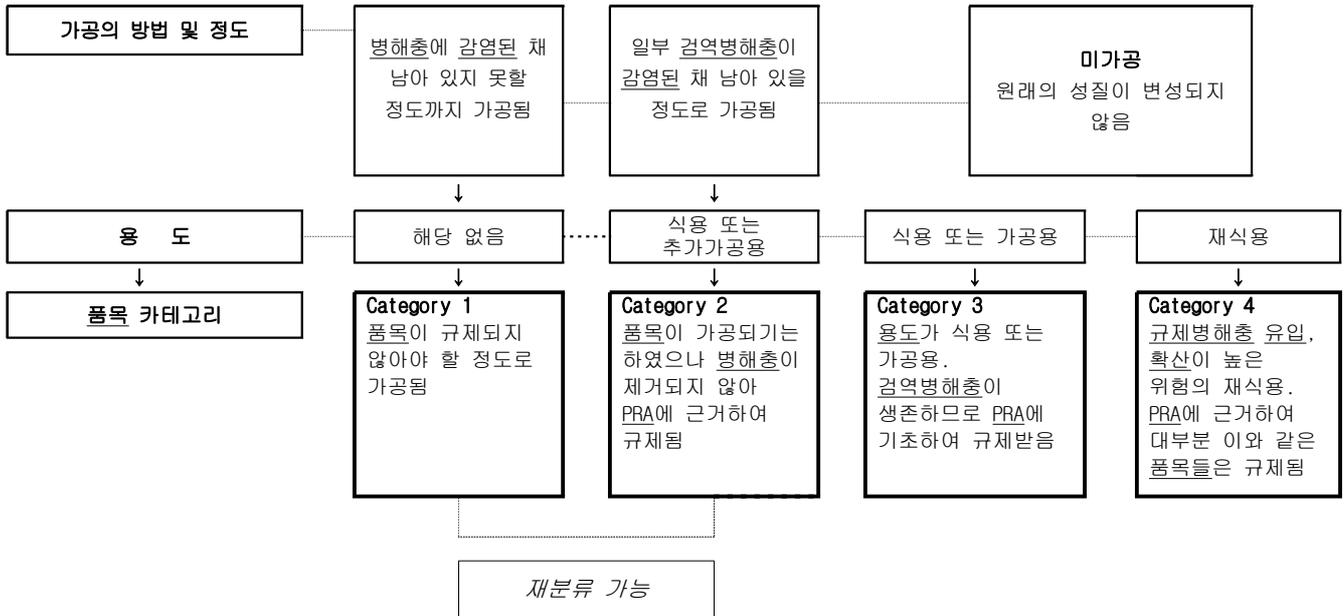
부속서 2: 결과 품목들이 검역병해충에 감염된 채 남아 있을 수 있는 상업적 가공의 방법

상업 가공	설 명	결과 품목 예	추가정보
chipping (목재)	작은 조각으로 목재를 부심	Chipped wood	수종, 수피 존재, 칩 크기 따라 감염 가능성이 다름
chopping	작은 조각으로 절단	조각 과일, 견과, 곡류, 채소	-
으깬	힘을 가하여 부수고 크기를 감소시킴	허브, 견과	대부분 건조된 산물에 적용
건조/수분제거 (과일, 채소)	보존 또는 무게 및 부피 감소를 위하여 수분을 제거	건조 과일, 채소	
페인팅 (라커칠 니스칠 포함)	페인트로 칠함	목재, 봉(cane), 섬유질	
박피, 탈각	조각 또는 깎지의 외부 또는 외피 부분을 제거	껍질을 제거한 과일, 채소, 곡류, 견과	
정미 (곡류, 두류 (beans))	곡물의 외부층을 문지르거나 화학적으로 외부층을 제거하여 부드럽거나 광택이 나도록 함	정미 쌀, 코코아	
수확 후 처리 (과일, 채소)	과일, 채소의 grading, 선과, 세척, 솔질, 왁싱	선과, 세척, 솔질된 과일, 채소	주로 선과장에서 작업됨
급속 냉동	빠르게 감온하여 과일과 채소의 품질 보존되도록 최대 ice crystallization 온도 이하로 가하면 빨리 냉동	냉동 과일, 채소	급속 냉동식품 가공 및 취급을 위한 국제권고, 1976, CAC/RCP8 -1976 (Rev 3, 2008), Codex, FAO, Rome은 "급속 냉동되고 항상 -18C 또는 이하로 유지된 식품은 허용된 온도 허용 (tolerance) 대상임" 특히 과일과 채소의 급속 냉동은 해충을 사멸함. 직접 소비를 위한 냉동 과일 및 채소는 녹은 후에는 빠르게 상하므로 병해충위험이 매우 낮은 것으로 간주됨 ¹

¹ 국가들은 냉동 과일과 채소를 규제하지 않도록 권고된다.

이 부록은 참고목적이며 이 기준의 규정적인 부분이 아니다

부록 1: 병해충위험에 따른 품목들의 분류를 보여주는 흐름도



이 부록은 참고목적이며 이 기준의 규정적 부분이 아니다

부록 2: 카테고리 1에 속하는 품목의 예

추출물	섬유	바로 소비할 수 있는 식품	과일 및 채소	곡물과 유지곡물 상품	액체	당류	목재품	기타
-추출물 (예: 바닐라) -과일 펙틴 -Guar bean 부산물 -호프 추출물 -가수분해된 채소 -마가린 -식물성미네랄 추출물 -콩 레시틴 -전분(감자, 밀, 옥수수, 카사바) -이스트 추출물	-판지 -셀룰로즈 면 조각품 -면 천 (cotton cloth) -종이 -식물성 옷감과 실 -산업생산물 위한 식물 섬유 -반가공 식물 섬유와 관련된 물질(예, sisal, 아마, jute, 사탕수수, 대나무, juncus, vimen, raphia)	-카카오 분말 -케익과 비스킷 -케첩 -초콜릿 -양념 -후식 분말 -찍어 먹는 것(dips) -식품 색소 -식품 향료 -식품 양념 -식품 보조제 -프렌치프라이 (냉동) -냉동 식품 -과일 소스 -젤리(잼, 마마레이드) -으깬 감자 (건조)	-설탕 조림 -통조림 -농축 -동결건조 -과일 파이 속재료 -설탕입힘 -hydrolyzed -시럽에 침지 -피클 -압축하고난 찌꺼기 -미리 조리된 또는 조리됨 -과육 분리	-유아식 -제빵 믹스 -빵 산물 -아침 씨리얼 -Bulgur 밀 (데치고 건조 하여 값) -카사바 산물 (타피오카, 식용으로 발효하고 /또는 튀긴 산물) -조리된 곡류 -콘칩 펠렛 -식용, 사료용으로 곡류와 유지곡물 (그리고 두류)	-알콜 -코코넛액(포장) -콘소이우유 -과일음료(과일 채소 농축액, 냉동, 넥타) -기름 -음료 -스프 -식초 -목재수지	-사탕무우당 -옥수수전분 글루코즈 -콘시럽 -덱스트린 -덱스트로즈 -덱스트로즈 hydrate -프럭토즈 -알갱이설탕 -글루코즈 -말토스 -메이플당 -메이플시럽 -당밀 -슈크로즈 -설탕 -스위트너 -시럽 -treacle	-목탄 -ice lolly sticks -얇은 조각 판으로된 들보 (beams) -성냥의 나무 -석고판 -환관상자 -이쑤시개 -목재 섬유 -목재 레진	-양조용 이스트 -양조용 엿기름 -커피(볶은) -dietary formula -효소 -고무수지 -humate -고무(crepe, gum) -향료 -도료 -차 -비타민

		<ul style="list-style-type: none"> -견과버터 -페이스트 (예 코코아, quince, 땅콩 버터) -파이 속재료 -조미료 -샐러드 드레싱 -샌드위치에 바르는 것 -소스, 소스믹스 -양념, 양념믹스 -수프(건조) -채소맛 		<ul style="list-style-type: none"> 부산물)로 만든 밀가루와 산업용 산물 -옥수수죽, 탄옥수수 (grits) -쌀(반숙) -옥수수 콩 섞음, 콩가루 whey, 소이밀, 소이펠렛, 소이단백질 				
--	--	---	--	--	--	--	--	--