

종자업의 시설기준(제13조 관련)

1. 공통기준

시설	가. 제2호의 개별기준에 따른 시설에 대하여 소유권이나 5년 이상의 임차권 등의 사용권을 확보할 것. 다만, 종자를 가공하여 판매만 하거나 종자를 다시 포장(包裝)하여 판매만 하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 시설을 갖추지 않을 수 있다. 나. 두 가지 이상의 작물의 종자를 생산하려는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 시설 면적 기준 중 각 시설별로 가장 넓은 면적 기준(면적 기준이 동일한 경우에는 그 중 하나의 면적 기준을 말한다)을 적용한다.
장비	가. 제2호의 개별기준에 따른 장비에 대하여 소유권이나 임차권 등의 사용권을 확보할 것. 다만, 묘목 및 영양체만을 생산하는 경우 및 성형된 버섯 종균을 다시 포장하여 판매만 하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 장비를 갖추지 않을 수 있다. 나. 두 가지 이상의 작물의 종자를 생산하려는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 장비 기준 중 중복되는 장비를 추가로 갖추지 않을 수 있다.

2. 개별기준

가. 채소

시설	1) 철재하우스: 330㎡ 이상일 것 2) 육종포장(育種圃場): 3,000㎡ 이상일 것
장비	정전기, 건조기, 포장기, 수분측정기 및 발아시험기 각 1대 이상일 것

나. 과수

시설	1) 묘목포장(苗木圃場): 7,000㎡ 이상일 것 2) 어미나무: 결실되는 나무 품종당 5그루 이상이 자기 소유일 것. 다만, 종자 관련 검정기관이 병해충이 없음을 인정한 어미나무에서 생산된 접수(接樹)를 공급받는 경우에는 자기 소유의 어미나무를 구비하지 않아도 된다.
장비	정전기, 건조기, 포장기, 수분측정기 및 발아시험기 각 1대 이상일 것

다. 화훼

시설	1) 교배방법의 경	가) 철재하우스: 330㎡ 이상일 것
----	------------	----------------------

	우	나) 육종포장: 3,000m ² 이상일 것
	2) 조직배양방법의 경우	가) 실험실: 100m ² 이상일 것 나) 현미경(500배 이상일 것): 1대 이상일 것
장비	정전기, 건조기 및 포장기 각 1대 이상일 것	

라. 버섯

시설	1) 실험실: 16.5m ² 이상일 것 2) 준비실: 49.5m ² 이상이며, 수도시설이 설치되어 있을 것 3) 살균실: 23.0m ² 이상일 것 4) 냉각실: 16.5m ² 이상이며, 에어컨시설 또는 냉각시설이 설치되어 있을 것 5) 접종실: 13.2m ² 이상이며, 무균상태를 지속할 수 있는 시설 및 자외선 등이 설치되어 있을 것 6) 배양실: 165.0m ² 이상이며, 실온을 20~25℃로 조정할 수 있는 항온 장치시설이 설치되어 있을 것 7) 저장실: 33.0m ² 이상이며, 실온을 1~5℃로 조절할 수 있는 냉각시설이 설치되어 있을 것	
장비	1) 실험실: 현미경(1,000배 이상) 1대, 냉장고(200ℓ 이상) 1대, 소형 고압살균기 1대, 항온기 2대, 건열 살균기 1대 이상일 것 2) 준비실: 입병기 1대, 배합기 1대, 자숙술 1대(양송이 생산자만 해당한다) 3) 살균실: 고압 살균기(압력: 15 ~ 20LPS, 규모: 1회 600병 이상일 것), 보일러(0.4톤 이상일 것)	

마. 식량작물(법 제15조에 따른 품종목록 등재 대상작물만 해당한다)

시설	1) 철재하우스: 330m ² 이상일 것 2) 육종포장: 3,000m ² 이상일 것	
장비	현미경(1,500배 이상일 것), 정전기, 포장기, 발아시험기(감자 제외), 건조기(감자 제외) 및 수분측정기(감자 제외) 각 1대 이상일 것	

바. 그 밖의 작물(사료작물 및 특용작물 등)

시설	육종포장(1,000m ² 이상일 것)	
장비	정전기, 포장기, 건조기(인삼 제외) 각 1대 이상일 것	