

# 수출현안/수입제도 모니터링[정기]

## I

### 수입제도 변경사항 / 현안 사안

#### 1. (통관 일반)

- 각종 무역우혜협정 중 홍콩과 마카오에서 환적하는 수입화물 서류 제출 사항에 대한 공고

(해관총서 공고 2016년제52호)

중국에서 이미 체결한 각종 무역우혜협정 중 ‘직접운송’ 조항의 실시를 편리하게 하기 위하여 수입화물을 홍콩 또는 마카오에서 환적할 경우, 아래와 같은 서류 제출 사항을 공고한다.

1. 2016년 10월 1일부터 중국검사관(홍콩)유한공사 (이하 “중검공사” 라 한다) ‘자유무역협정에서 홍콩에서 환적하는 화물 원산지관리 시스템 중의 환적확인서 발급 서브 시스템’의 사용을 개시하고 <환적확인서>를 발급 예정이다. 동시에 원산지증명서에 “미재가공” 이란 도장을 찍는 작업방식을 중지한다.
2. 2016년 10월 1일부터 마카오 해관에서 “자유무역협정에서 마카오에서 환적하는 화물 원산지관리 시스템 중의 환적확인서 발급 서브시스템”의 사용을 개시하고 <환적확인서>를 발급 예정이다. <환적확인서>는 관련 화물을 마카오에 있는 동안에 재가공하지 않은 것을 증명한다.
3. 해관총서는 홍콩해관, 중검공사, 및 마카오해관과 위와 같은 시스템을 연결하고 관련 데이터 정보를 즉시 공유한다.
4. 수입화물 수입인 또는 대리인(이하 “수입인” 이라 총칭한다) 은 적용협정세율 또는 특혜세율에 대하여 신고할 시 해관에 아래와 같은 서류 중 하나를 제출할 경우, 해관에서는 <환적확인서> 제출을 요구하지 않는다.

(1) 에어 또는 선박으로 수입하는 화물, 국제운송경영자 및 그 위탁 대리인, 민용 항공 운송기업, 국제택배 업무를 경영하는 기업 등에서 발급하는 운송증빙. 해당 운송증빙

에는 동일 페이지에 출발지가 수입화물의 원산국(지역) 국내, 목적지가 중국 국내라는 어구를 명기해야 함. 내륙국가(지역)에서 생산된 해운수입화물은 출발지를 그 해운출발지로 명기가능.

(2) 이미 원산지 전자데이터 교환이 완료된 자유무역협정(예: <차이완 양안관계경제 협력기본협정>, <중화인민공화국정부와 대한민국정부 자유무역협정>등) 항하 컨테이너 운송화물을 운송하는 과정에서 컨테이너번호 및 쉘(Seal) 번호를 변경한 내역이 없는 것을 증명할 수 있는 전 과정 운송증빙.

5. 본 공고 제4조 이외의 경우, 수입인은 아래와 같은 규정에 따라 <환적확인서>를 제출해야 한다.

(1) 홍콩에서 환적하고 예비검사를 받는 화물(컨테이너 및 벌크 포함)은 중검공사에서 발급한 <환적확인서> 제출필요.

(2) 홍콩에서 환적하는 동안 예비검사 이외의 다른 이유로 인해 오픈한 컨테이너운송 화물 및 예비검사가 불필요한 벌크화물은 홍콩 해관에서 발급한 <환적확인서> 제출 필요.

(3) 홍콩에서 환적하는 동안 오픈한 내역이 없는 컨테이너 운송화물은 홍콩해관 또는 중검공사에서 발급한 <환증확인서> 제출 필요.

(4) 마카오에서 환적하는 화물은 마카오해관에서 발급한 <환적확인서> 제출 필요.

6. 수입인은 본 공고 제5조에 따라 해관에 <환적확인서>를 제출할 경우, 수입신고 시 관련 수입통관단의 비고란에 “환적확인서”란 문구 및 <환적확인서>의 번호를 명기해야 한다. (예, “환적확인서CC/16/1001”)

해관에서 위의 증빙에 대한 문의가 있을 경우, 수입인은 관련 자료를 보충 및 제출해야 한다.

본 공고는 2016년 10월 1일부터 시행한다. 해관총서 공고 2015년제60호는 동일자로 폐지한다.

출처: <http://www.customs.gov.cn/publish/portal0/tab49659/info826971.htm>

## 2. (검역)

- 식품용 향료 신제품 3-decen-2-one, 차폴리페놀 등 7종 식품첨가제의 사용범위 확대와 식품영양강화제 칼슘의 사용범위 확대에 관한 공고 (국가위계위 2016년 제14호)  
<식품안전법>의 규정에 따라 평심기구에서 전문가를 조직해서 식품용 향료 신제품 3-decen-2-one, 차폴리페놀 등 7종 식품첨가제와 식품영양강화제 칼슘의 사용범위 확대에 관한 안전성 평가자료에 대해 심사하고 통과했다.

붙임 : 1. 식품용 향료 신제품 9-dence-2-one  
2. 차폴리페놀 등 7종 식품첨가제 사용범위 확대  
3. 식품영양강화제 칼슘 사용범위 확대

출처: <http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7890/201611/136266d68913469a8a4d708cfc6f1b4b.shtml>

## 3. (라벨링)

- 변경사항 없음

## 4. (수출현안 사항 등)

- 국제전자상거래 소매수입 감독관리 과도기 연장에 관한 담화

국무원의 비준을 통과하여 2016년 5월 11일부터 국제전자상거래 소매수입에 관련된 감독관리 요구에 1년의 과도기를 부여했다. 즉, 이전과 같이 지속적으로 시범적 모델로 감독 및 관리를 진행한다. 천진, 상하이, 항저우, 닝보, 정저우, 광저우, 선전, 충칭, 푸저우, 핑탄 등 10개 시험도시에서 경영하는 인터넷 쇼핑 보세상품의 “일선” 수입 시장분간에 통관단을 검사하지 않으며, 화장품, 영유아조제분유, 의료기계, 특수식품(보건식품, 특수의학용 배합식품 등 포함)의 최초수입허가문서, 등록 또는 비안요구를 당분간 집행하지 않는다. 모든 지역의 직구모델에도 당분간에 위의 상품의 최초수입허가문서, 등록 또는 비안요구를 집행하지 않는다.

과도기를 실시하고 나서 국제전자상거래 소매수입이 안정적으로 발전할 전망이다. 그 동안 기업을 적극적으로 규범성 감독관리 요구에 적응하도록 인도하며, 지방에서 끊임 없이 새로운 감독관리 서비스를 창조하도록 한다. 또한, 관련 부문에서도 업계 건강

발전의 촉진에 유익하고 소비자 이익과 안전건강을 보호하는 측면에서 감독관리를 연구하고 최적화한다. 국제전자상거래 소매수입 감독관리 모델의 과도기를 촉진하기 위하여 상무부 관련 부문의 동의를 통과하여 위의 과도기를 2017년말 까지 다시 한 번 연장한다.

과도기 내에 관련 업계 기업은 자율성을 강화하고 상품 품질안전리스크에 대한 예방 공제를 실제적으로 강화하며 규범성 감독관리 요구에 적응을 촉진해야 한다. 다 같이 국제전자상거래 소매수입의 건강발전에 유익한 사회 환경을 만들고 감독관리 모델의 안정한 과도를 실현하기 위해서 충분한 준비를 해야 한다.

출처: <http://www.mofcom.gov.cn/article/ae/ag/201611/20161101760012.shtml>

## 5. (관련 웹사이트)

○ 검역관련 사이트

- <http://www.aqsiq.gov.cn> (검역총국)

- [http://www.aqsiq.gov.cn/xxgk\\_13386/jlgg\\_12538](http://www.aqsiq.gov.cn/xxgk_13386/jlgg_12538) (검역규정)

## II

## 품목별 통관 일반사항/ 주의사항

### 1. 기타 주의사항 및 관련 요구사항

○ 11월 수입식품 안전 리스크 조기 경보 통고(국외 생산기업)

| 순번 | 기업명 | 등록번호  | 국가<br>지역 | 조치사항                                                                                                               | 선포날짜       |
|----|-----|-------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1  | △△△ | -     | 한국       | 기타식품(예, 미니김) 다시 대중수출 시, 균락총수에 대한 검측보고서 제출필요                                                                        | 2016-11-04 |
| 2  | □□□ | ***** | 한국       | 신선, 냉장, 냉동한 참치(HS CODE: 0303430000; CIQ CODE: 0204106) 대중수출 시, 감관품질항목 합격 보증서 제출필요. 검사검역기구에서 기업과 직접 상담해야 함.         | 2016-11-04 |
| 3  | ○○○ | ***** | 한국       | 멸균유(PAP밀크, 멸균조미유)(HS CODE: 0401200000; CIQ CODE: 05030102) 다시 대중수출 시, 라벨합격에 관한 합격보증서 제출필요. 검사검역기구에서 기업과 직접 상담해야 함. | 2016-11-04 |

○ 11월 수입식품 안전 리스크 조기 정보 통고(국외 수출기업)

| 순번 | 기업명 | 등록번호  | 국가<br>지역 | 조치사항                                                                                                                                    | 선포날짜       |
|----|-----|-------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1  | △△△ | ***** | 한국       | 기타식품(예, 미니김) 다시 대<br>중수출 시, 균락총수에 대한<br>검측보고서 제출필요                                                                                      | 2016-11-04 |
| 2  | ○○○ | ***** | 한국       | 멸균유(PAP밀크, 멸균조미<br>유)(HS CODE: 0401200000;<br>CIQ CODE: 05030102) 다시<br>대중수출 시, 라벨합격에 관<br>한 합격보증서 제출필요. 검<br>사검역기구에서 기업과 직접<br>상담해야 함. | 2016-11-04 |

## <붙임1>

### 식품용 향료 신품종 9-dence-2-one

영어명칭: 9-Decen-2-one

기능분류: 식품용 향료

#### (1) 사용량 및 사용범위

식품용 에센스로 조제되고 각종 식품에 사용가능(GB2760-2014 표B.1 내에 있는 식품 제외). 생산수요에 따라 적량 사용.

#### (2) 품질규격위구

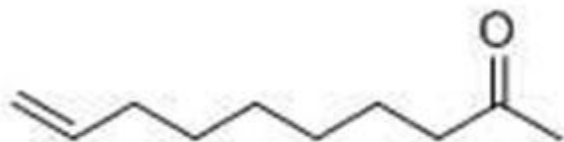
1. 범위: 10-Hendecenoic acid를 원료로 하고 조제된 식품첨가제 9-Decen-2-one

2. 화학명칭, 분자식, 구조식, 분자량

2.1 화학명칭: 9-Decen-2-one

2.2 분자식: C<sub>10</sub>H<sub>18</sub>O

2.3 구조식



2.4 상대론적 분자량: 154.25 (2007년 국제 상대론적 원자량에 따름)

3. 기술요구

3.1 관능요구: 표1의 규정에 부합해야 함

표1 관능요구

| 항목     | 요구                  | 검사방법           |
|--------|---------------------|----------------|
| 색상과 광택 | 무색~황색               | 샘플을 비색관에 넣고 목측 |
| 상태     | 투명한 액체              | 방법으로 관찰        |
| 냄새     | 배, 파인애플, 사과의 향기가 있음 | GB/T 14454.2   |

3.2 물리적 화학적 수치: 표2의 규정에 부합해야 함

표2 물리적 화학적 수치

| 항목       | 수치          | 검사방법         |
|----------|-------------|--------------|
| 함량, w/%≥ | 99          | 부 록A         |
| 굴절률 (20) | 1.431~1.441 | GB/T 14454.4 |
| 생대 밀도    | 0.840~0.850 | GB/T 11540   |

## 부 록 A

### 식품첨가제 9-Decen-2-one 함량의 측정

#### A.1 검출기와 설비

A.1.1 색층분석 장치: GB/T 11538-2006 중의 제5장의 규정에 따름.

A.1.2 기둥: 모세혈관기둥

A.1.3 검출기: 수소불꽃이온화검출기

#### A.2 검측방법

면적 표준화법: GB/T 11538-2006 중의 10.4에 따라 함량 측정

#### A.3 반복성 및 결과표시

GB/T 11538-2006 중의 제11.4조의 규정에 따라 진행하고 요구에 부합해야 함.

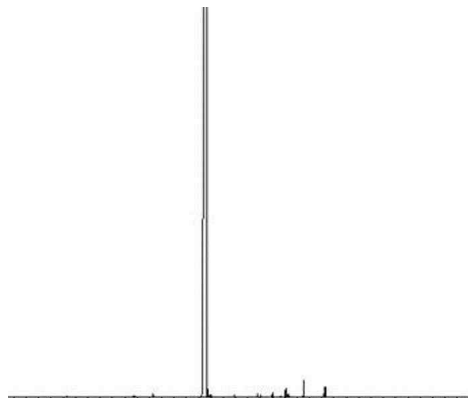
식품첨가제 9-Decen-2-one 가스착색도 및 작업조건은 부록B 참조.

## 부 록 B

### 식품첨가제 9-Decen-2-one 가스착색도 및 작업조건

#### B.1 식품첨가제 9-Decen-2-one 가스착색도

식품첨가제 9-Decen-2-one 가스착색도 도B.1참조.



도B.1 식품첨가제 9-Decen-2-one 가스착색도

#### B.2 작업조건

B.2.1 기둥: 모세혈관기둥, 길이 60m, 내경 0.25mm

B.2.2 고정상: 100%디메틸 사이클로실록산

B.2.3 막 두께: 0.25um

B.2.4 색층분석 장치 온도: 70℃ 영분 유지, 매분마다 5℃의 상승률로 220℃에 이름.

B.2.5 입구 온도: 250℃

B.2.6 검출기 온도: 300℃

B.2.7 검출기: 수소불꽃이온화검출기

B.2.8 사용 가스: 헬륨가스

B.2.9 기둥 압력: 0.13MPa

B.2.10 샘플 소요량: 1.0uL

B.2.11 분류비: 350:1



<붙임2>

차폴리페놀 등 7종 식품첨가제 사용범위 확대

| 순번 | 명칭          | 기능                 | 식품분류<br>번호                                                                         | 식품명칭                                                                                                                | 최대사용량<br>(g/kg) | 비고           |
|----|-------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| 1  | 차폴리페놀       | 항산화물질              | 04.01.02.05                                                                        | 과일 잼<br>과일 조미 시럽                                                                                                    | 0.5             | 카테킨 기준       |
| 2  | 이산화탄소       | 기타                 | 11.05.01                                                                           | 음용천연광천수                                                                                                             | 생산수요에 따라 적량 사용  | -            |
| 3  | 캐러멜(일반법)    | 착색제                | 14.01.01                                                                           | 기타 단백질음료                                                                                                            | 생산수요에 따라 적량 사용  | -            |
| 4  | 유산          | 산도조절제              | 14.03.04                                                                           | 휘핑크림                                                                                                                | 생산수요에 따라 적량 사용  | -            |
| 5  | 섬유소         | 항결제, 안정제, 응고제과 침전제 | 01.06<br>06.03.02.04<br>07.0<br>08.03.04<br>08.03.05<br>12.05<br>12.09.03<br>16.03 | 치즈와 재생치즈 및 그 유사품<br>만죽, 튀김용 밀가루 등<br>베이커리 제품<br>서식 햄(구운, 스모크한, 찐 햄)류<br>소시지류<br>장 및 장 제품<br>향신료 장(와사비장 등)<br>콜라겐 겹질 | 생산수요에 따라 적량 사용  | -            |
| 6  | 아황산나트륨      | 호색제, 항산화물질         | 04.01.02.05                                                                        | 과일 잼                                                                                                                | 0.1             | 이산화유황 잔류량 기준 |
| 7  | PDMS 및 그 유래 | 식품공업용가공보조제(소포제)    | -                                                                                  | 축금혈제품 가공 공정                                                                                                         | 0.2             | -            |

<붙임3>

식품영양강화제 칼슘 사용범위 확대

| 순번 | 명칭 | 기능      | 식품분류<br>번호 | 식품명칭  | 사용량                | 비고                             |
|----|----|---------|------------|-------|--------------------|--------------------------------|
| 1  | 칼슘 | 식품영양강화제 | 01.02.02   | 풍미발효유 | 250mg/kg~1000mg/kg | 칼슘의 화합물출처가 GB14880 부록B의 요구에 부합 |