

# [홍콩] 2017년 5월 수출현안 · 수입제도 모니터링

## I 수입제도 변경사항 / 수출현안

### 1. (통관/검역/라벨링\*/수출현안)

#### ☐ 주요내용

- CJ 제일제당 요리당 제품 판매 일시중지 (2017년 5월 22일)
  - 홍콩 식품안전센터에서는 CJ 제일제당의 “백설 요리당 (700g)” 제품의 영양 라벨링 표시가, 안전센터의 테스트 성분 결과 와 불일치하여 일시 판매중지 시행함
  - 식품안전센터 대변인은 백설 요리당 안에서 검출된 나트륨함량은 26mg/ 100g 으로, 영양 라벨링에 표시된 10mg/ 100g 와는 다르게 검출되었기에 해당 문제에 대하여 제조사와 이미 연락을 취하고 있으며, 금 번에 수입된 제품의 경우 각 홍콩 매장에서 판매를 일시 중지 할 것을 발표함

#### ☐ 시사점

- 실제 제품 상의 함량 성분과 라벨링 내의 영양기준이 일치해야며 , 홍콩의 영양 라벨링 기준을 숙지하여 실제 제품 내용과 부합하는 라벨링 실시
- 출처 : 홍콩식품안전센터 (2017.5.22.)  
참고 웹사이트 : [http://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20170522\\_0849.html](http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20170522_0849.html)

## II 품목별 통관 일반사항 / 주의사항

#### ☐ 음료 라벨링 규정

- ‘Food and Drug(Composition and Labelling) Regulations’ 는 크게 식품 · 의약 관련 라벨링과 포장식품(prepackated food) 관련 라벨링으로 나누어지며,음료는 포장식품 라벨링 규정에 해당된다.

○ 음료 라벨링 표기 개요

- 포장식품의 표기 및 라벨은 영문 또는 중문으로 표기하거나 공용이 가능하다
- 식품 표기 및 라벨에 영문, 중문이 함께 사용 되었을 경우 성분목록 또한 영문, 중문으로 같이 표기해야한다.
- 당국에서 특정한 사안에 대해 요구하지 않는 이상, 제조국가의 전통적인 음식이거나 타 국가에서는 일반적으로 생산되지 않은 식품의 경우에 동 법령에 준하여 생산 원산지 국가의 언어로 표기 가능하다

① 이름 또는 명칭(Name or designation)

- 식품의 이름 또는 명칭을 명료하게 표기해야 하며, 현란한 명칭을 포함한 브랜드 명이나 트레이드마크 등이 구매 시에 식품 본래의 것을 오해할 소지가 있다면, 이름이나 기호 뒤에 Brand(牌子) 또는 TM(商標)을 적절하게 명시하고 글자 또는 기호가 읽기 쉽게 3mm 이상이 되도록 표기해야 한다

② 성분목록(List of ingredients)

- 성분목록을 읽기 쉽게 표기하되, 안내 서두에 ingredients(配料), composition (成分組合), contents(內含物質) 또는 유사한 의미를 가진 단어로 표기한다
- 식품 내 함유된 각 성분(물은 식품전체 부피의 5%보다 적게 차지할 경우 제외) 은 식품 포장당시 무게 또는 부피가 큰 것에서 작은 순으로 열거한다
- 식품에 사용된 성분이 응집 또는 탈수형태거나, 식품 조제과정에서 재구성 될 경우 식품성분표기 순서는 응집 또는 탈수 이전의 무게 또는 부피를 표기한다
- 식품 내에 다음의 식품으로 구성되거나 함유될 경우 구체적으로 성분명을 명시해야 한다 (식품에 아황산염이 최소 10ppm 이상 함유 될 시 아황산염의 기능 및 화학부류 명시)
  - 글루텐을 함유한 곡물(밀, 호밀, 보리, 귀리 또는 산물)
  - 갑각류 및 그 산물
  - 어류 및 그 산물
  - 우유 및 그 산물(락토스 포함)
  - 난류 및 그 산물
  - 땅콩, 대두 및 그 산물
  - 견과류 및 그 산물

### ③ 유통기한

- 포장식품은 적절한 유통기한을 지칭할 수 있도록 읽기 쉽게 표기해야 한다. 보통의 경우에는 ‘best before(此日期前最佳)’ 일자로 표기한다
- 영문 best before와 중문 此日期前最佳 표기에 이어 유효날짜를 표기하되 날짜는 적절한 식품 저장을 전제로 무리 없이 본래의 상태를 존속할 수 있는 기간을 의미해야 한다. 또한 그 기간까지 제품이 존속되기 위한 저장조건에 대해서도 기술해야 한다
- 식품의 본래 상태를 존속시키는 기간이 3개월 미만일 경우 일자 표기는 월, 일 단위로 표기한다.
- 식품의 본래 상태를 존속시키는 기간이 3개월 이상 18개월 미만일 경우 일자 앞에 영문 ‘end’ 와 중문 ‘底’ 을 표기한 후 년, 월 단위로 표기가 가능하다
- 18개월 이상일 경우에도 일자 앞에 영문 ‘end’ 와 중문 ‘底’ 을 표기한 후 년, 월 단위 또는 년 단위로 표기도 가능하다.
- 미생물학적 관점에서 상하기 쉽기 때문에, 짧은 기간에 구매자의 건강에 즉각적인 위험에 처할 수 있는 물질이 생성될 경우 ‘use by(此日期前食用)’ 를 사용한다
- 영문 use by와 중문 此日期前食用 표기에 이어 유효날짜를 표기하되, 날짜는 식품을 바르게 저장한 것을 가정으로 사용가능한 권장의 의미를 표기한다
- 유효날짜는 아라비아 숫자 또는 영문과 중문 혼용하여 사용할 수 있으며 아라비아 숫자일 경우 일(day), 월(month), 년(year)’ 순서로 표기한다. 또한 그 기간까지 본래 상태를 존속하기 위한 저장조건에 대한 기술이 필요하다
- 유통기한을 아라비아 숫자로 표기할 경우 다음과 같이 표기할 수 있다.
- 일 표기는 영문 “DD” , “dd” , “D” 또는 “d” 와 중문 “日” 사용
- 월 표기는 영문 “MM” , “mm” , “M” 또는 “m” 와 중문 “월” 사용
- 년표기는 영문으로 “YY” , “yy” , “Y” 또는 “y” 중문으로 “년” 사용하며 일, 월, 년 순서는 정해지지 않음 (L.N. 85 of 2004)
- 기타 사항
- 유통기한은 라벨이 아닌 다른 위치에 명시 가능하며, 라벨에 유통기한이 명시된 위치 기술과 특별한 저장 조건 및 사용방법에 대해 기술한다

- 특별한 저장 조건이 요구될 시 그 조건을 읽을 수 있게 표기하거나 라벨링에 기술해야 한다
- 적절한 사용을 위해 특별 설명이 요구될 시 그 내용을 읽을 수 있게 표기하거나 라벨에 기술한다

#### ④ 제조업체명, 포장업체명, 주소

- 포장식품은 표기 및 라벨에 제조업자 또는 포장업자의 업체명을 명시하고 사업명과 주소, 자세한 거주지, 주요 사무실 중 하나를 명시 해야하나, 다음과 같은 경우 예는 생략 가능하다
- 원산지를 명시 했을 경우
- 홍콩 내 유통 업체명 또는 브랜드 소유자명을 명시 했을 경우
- 원산지내 제조업체 및 포장업체가 홍콩 유통업체 또는 브랜드 소유자에 대해 홍콩당국에 서면으로 알렸을 경우
- 식품원산지 및 생산국의 제조업체, 포장업체를 코드표기 또는 라벨링 했을 경우
- 특별한 코드로 마킹 또는 홍콩 유통업체 및 브랜드명 소유자가 당국에 서면으로 통지한 제조업체, 포장업체일 경우
- 공장 또는 식품이 제조 또는 포장된 장소가 원산지 정부에 의해 소유, 운영 또는 관리되는 경우 또는 식품 표기 또는 라벨에 정부에 의해 생산된 것임을 알릴 경우

#### ⑤ 수량, 무게, 부피

- 포장식품에 수량, 총무게 또는 총부피를 명확하게 표기해야 한다
- 총 무게와 총 부피는 가능한 범위 내에서 Weights and Measures Ordinance (Cap. 68)와 the International System of Units set out in the First Schedule to the Metrication Ordinance (Cap. 214). 에 준하게 표기해야 한다

#### ⑥ 식품첨가물(Food Additive)

- 일부 방부제, 색소 등의 식품첨가물의 남용이 건강을 해칠 수 있다는 이유로 식품제조 과정에서 사용된 식품첨가물 종류를 라벨링 하도록 규정되어 있다
- 당국이 승인한 경우를 제외하고 다음과 같은 식품성분이 첨가물로 사용될 경우에는 기능 부류와 함께 특정 이름이나, INS(International Numbering System for Food Additives) ID 번호, 또는 접두사 “E” +INS (International Numbering System for Food Additives) ID번호로 성분을 표기해야 한다

- 표기사례 1) Preservative (Benzoic acid) → 기능부류(특정이름)
- 표기사례 2) Preservative (210) → 기능부류(INS ID번호)
- 표기사례 3) Preservative (E 210) → 기능부류(“E” +INS ID번호)

#### <홍콩에서 규정하고 있는 식품 첨가물 종류 >

- 산미제 Acid (酸味劑) · 산화방지제 Acidity regulator (酸度調節劑)
- 항결절제 Anti-caking agent (抗結劑) · 소포제 Anti-foaming agent (消泡劑)
- 항양화제 Antioxidant (抗氧化劑) · 증체제 Bulking agent (增體劑)
- 호색제 Colour retention agent (護色劑) · 색소 Colour (色素)
- 유화제 Emulsifier (乳化劑) · 유화염 Emulsifying salt (乳化鹽)
- 고화제 Firming agent (固化劑) · 증미제 Flavour enhancer (增味劑)
- 면분처리제 Flour treatment agent(麵粉處理劑)
- 발포제 Foaming agent (發泡劑) · 교응제 Gelling agent (膠凝劑)
- 상광제 Glazing agent (上光劑) · 수분유지제 Humectant (水分保持劑)
- 방부제 Preservative (防腐劑) · 추진제 Propellant (推進劑)
- 팽창제 Raising agent (膨脹劑) · 안정제 Stabilizer (穩定劑)
- 첨미제 Sweetener (甜味劑) · 증조제 Thickener (增稠劑)

#### □ 식품 통관절차

- 홍콩은 일반 상품수입에 대해서는 자유방임적 정책을 펴고 있어 일반 수출입화물이나 환적 화물의 세관절차가 없다
- 일반적으로 對홍콩 수출의 경우 수출 후 14일 이내에 수출입 신고서를

- 내면 통관절차가 끝나게 되며, 수입된 물품을 판매하기 위해서 수입업자는 수출국의 해당 보건당국에서 발급한 공식 보건 인증서를 제공해야 한다
- 어떤 품목이든 수입 또는 수출을 하려는 사람은 홍콩 세관 및 소비세국 (HK Customs and Excise)의 감독관에게 해당품목의 수입 및 수출이 있는 후 14일 이내에 관련사항을 신고해야 한다
  - 신고는 크게 도착신고(arrival declaration) 및 수입신고(import declaration)를 양식에 의해 작성해야 한다.
  - 홍콩의 통관 및 검역관련 규정은 크게 세 가지로 구분된다
  - 수출입 일반 : Import and Export(Registration) Regulations(Chapter 60)
  - 수입상품에 대한 통관관리는 송장(manifests)과 같은 서류검사로 이루어지며, 필요시에는 선택적 기준의 실질적인 조사(physical examination)도 있을 수 있으며, 이 경우 선택된 적송품은 관세청 담당자에 의해 조사를 목적으로 보관 될 수 있다
  - 통관 시에는 Bill of Entry (관세사나 통관 에이전트 작성), 상업 송장, 선하증권, 원산지 증명서(필요 시), 화물검사 증명서(필요 시)가 기본적으로 요구된다-
  - 관세 일반 : DUTIABLE COMMODITIES ORDINANCE(Cap. 109)
  - 기본적으로 홍콩의 특성상 97% 이상이 비과세물품으로 B/L 등의 증빙서류를 지참하면 화주의 직접 화물 수취가 가능하다
  - 그 중 수입허가증 발급대상 품목의 경우는 각각 수출입규정, 비축 물자 규정 등에 의해 홍콩 도착 7일 내에 수입허가증을 발급 받아야만 통관이 가능 하도록 되어 있다
  - 대부분 상품은 신청 후 3-7일내 자동적으로 수입허가증이 발급되는데, 거의 모든 품목의 수입은 자유이며 일부 품목에 대해서만 사전 수입허가가 필요하다
  - 식품검역 일반 : Public Health and Municipal Services Ordinance(Cap.132)
  - 홍콩의 항구를 이용한 화물 통관은 카이청(KWAI CHUNG)항과 빅토리아 (VICTORIA)항에서 이루어진다
  - 카이청항은 신계(新界, NEW TERRITORIES)에 소재한 컨테이너 전용 부두로 홍콩 전체 물동량의 약 60%이상을 처리하고 있다
  - 빅토리아항은 홍콩섬과 구룡반도(九龍半島) 사이에 있는 빅토리아만 양쪽 해안의 크고 작은 부두를 통칭하며 홍콩 전체 물동량의 30~40%를 담당한다

### III

## 통관문제사례

---

- 해당사항 없음