

2016년 10월 수출현안/수입제도 모니터링 (EU)

I

수입제도 변경사항 / 현안 사안

1. (수입현안) 유럽의회, 비스페놀 A 사용 금지 안건

- 지난 10월 6일 유럽의회에서는 모든 식품접촉 물질(FCM : 식품을 포장, 보관, 가공 등을 위해 사용되는 재료들)에 사용되는 비스페놀 A(BPA) 사용금지 안건 제시
- 비스페놀은 환경호르몬의 일종으로 에스트로젠과 비슷한 성격을 나타내며 인체에 자주 노출될 경우 뇌기능 저하, 성기능 저하 및 각종 암 유발 등을 일으킬 수 있는 것으로 현재에도 꾸준히 그 위험성이 전 세계적으로 논의되고 있음
- 특히 음식 포장용기로 많이 쓰이는 플라스틱의 원료로 사용되며 그 외에 젓병, 캔(통조림) 제품에 소량 포함됨. 비스페놀은 일정 시간이 지나면 몸 밖으로 배출되지만 일상에서 다양한 식품을 통해 체내에 꾸준히 쌓일 수 있기 때문에 인체에 해롭다는 것이 전문가들의 의견임
- 총 616표 중 559표를 얻으면서 (반대 31표, 기권 26표) 결의안이 표결되었으며 식품 접촉 물질에 대한 현행의 EU 법률을 보완하고 소비자의 건강을 위해 재정비가 필요하다고 설명함
- 다양한 식품 포장재가 널리 사용되고 있는 현재, 비스페놀 A와 같은 환경호르몬은 인체에 유해하기 때문에 유럽연합집행위에서는 각 회원국들과 포장지의 재료로 사용되는 종이류(박스류), 니스(광택제), 코팅, 금속류, 합금, 인쇄 잉크, 접착제 등에 대해서 세밀하게 재고려할 필요가 있다고 덧붙임
- 이러한 유럽의회의 안건에 대해 유럽제지협회(Confederation of European Paper Industries, CEPI), 국제제지협회(International Confederation of Paper and Board Converter in Europe, CIPTA), 유럽제지제조협회(European Federation of Corrugated Board Manufacturers, FEFCO)는 포장지에 대한 새로운 가이드라인이 논의되는 것을 긍정적으로 회답하였으며 특히 이러한 규정으로 (식품 포장 용) 제지류의 다양한 연구 및 발전이 이루어질 수 있는 결과를 낼 것이라고 예상함
- CEPI, CITPA, FEFCO에 따르면 식품접촉 물질에 대한 EU상의 뚜렷한 공동 법률의 부재로 각 회원국들 간의 불일치가 생기고 있기 때문에 소비자의 건강을 생각하고 포장재 산업의 지속성을 위해서는 유럽연합 공통의 엄격한 기준을 만들어 제정하는 것이 조속히 필요하다고 설명함

2. (수입현안) EU, 아크릴아마드 규제를 위한 법률 다시 제 자리로

- 유럽집행위는 지난 10월 음식 섭취를 통해 인체에 암을 발생시킬 수 있는 아크릴아미드(Acrylamide)와 같은 물질을 법적으로 규제하고자했던 계획을 최종적으로 취소한다고 발표함
- 논쟁의 핵심이 되는 물질은 '아크릴아마드'로 튀기기, 기름에 굽기 또는 248℃ (478F) 이상의 온도의 오븐에서 요리된 일반적인 탄수화물(녹말) 식품이 익거나 타면서 발생하는 인체에 해가되는 유해 물질로 수입 통관 시 아크릴아마드의 수치가 높아 EU로 수입이 거절되는 경우가 종종 발생함
- 특히 (감자)칩, 비스킷, 시리얼, 인스턴트 커피, 베이비 푸드 등 다양한 음식에 높은 수치의 아크릴아마드가 검출되고 있음
- 아크릴아마드에 대해 작년 유럽연합식약청에서는 '잠재적으로 모든 연령대의 소비자에게 암 발생의 위험을 증가시킬 수 있다'라는 의견을 내놓으며 가능한 아크릴아마드에 적게 노출(섭취)될 수 있는 것을 권한다고 하였지만 현재까지 어느 정도의 섭취가 안전한 수준인지에 대해서는 결정된 것이 없음
- 유전적으로 영향을 미칠 수 있는 이러한 물질은 잠재적으로 DNA 손상과 암을 유발할 수 있기 때문에 애초에 음식에서 아크릴아마드의 하루 허용 섭취량(TDI)에 대해 정확한 수치의 설정이 어렵다고 유럽연합식약청 소속 연구자들은 설명함
- 전 세계적으로 아크릴아마드의 인체에 미치는 위험에 대해 정확한 데이터를 만들고자 노력하고 있지만 미국환경보호국(EPA)에서도 '매우 위험한 물질'이라는 정도로만 분류하고 있음
- 아크릴아마드의 함량을 줄일 수 있는 방법으로 다른 식품 첨가물을 사용하거나 또는 식품의 저장방법 및 조리하는 온도 등을 변화하는 방법들이 있지만 실질적으로 현행 식품제조 업체에서 만연하게 사용되는 조리방법을 변화했을 때 따르는 비용 증가, 생산 설비 교체, 제품의 맛 변화 등으로 EU에서 관련 법안을 만드는 데에 상당한 반대 의견이 있을 것으로 전문가들은 전망함
- 이번 유럽집행위의 철회의 대한 가장 큰 이유로 식품 산업계의 반발과 강력한 로비가 있었던 것으로 밝혀졌으나 현재 유럽연합의 대표인 장 클로드 융커(Jean-Claude Juncker)는 아크릴아마드에 대한 규제가 필요하며 이에 따른 구체적인 법률이 필요하다는 의견을 피력, 향후 식품 업계와 EU, 소비자 간에 치열한 공방이 계속될 것으로 전망됨. 이미 15만 명이상의 EU 회원국민들이 유럽연합에서 법적 구속력이 있는 규제를 만들어 아크릴아마드의 제한해야한다는 서명을 하였고 현재도 다양한 소셜미디어를 통해 관련 캠페인을 진행하고 있음

3. (수입현안) EU, 트랜스 지방산의 규제를 위한 법 제정 검토

- 지난 10월 26일 유럽의회에서는 모든 식품에 대한 트랜스 지방산(TFA)을 의무적으로 규제해야한다는 의견에 합의했다고 발표함 (찬성 586표, 반대 19표, 기권 38표)

- 트랜스 지방산은 불포화지방산인 식물성 기름을 가공식품으로 만들 때 산패를 억제하기 위해 수소를 첨가하는 과정에서 생기는 지방산으로 꾸준한 섭취는 심혈관 질환, 불임, 치매, 당뇨병 및 비만과 같은 비전염성 질병이 발생할 수 있는 위험을 증가하는 것으로 알려짐
- 특히 트랜스 지방산은 패스트푸드와 같은 '저렴한' 음식에 많이 포함되어 있어 상대적으로 수입이 적은 사람들이 트랜스 지방산에 더 많이 노출되고 있기 때문에 결과적으로 건강의 불평등을 야기한다고 언급함
- 식품의 3명 중 1명만이 트랜스 지방산의 위험성을 인지하고 있다는 통계를 토대로 식품의 라벨링만을 통해서 트랜스 지방산의 함유량을 언급하는 것으로는 충분하지 않다는 결론을 내리며 유럽집행위는 향후 2년 내에 모든 식품에 대한 트랜스 지방산의 허용치를 제한하는 법적 구속력이 있는 법률을 만들어야한다고 유럽의회에서 강하게 요청함
- 일례로 2003년 덴마크에서는 트랜스 지방 및 지방산에 대해 최대 2%의 허용치를 제정한 이후 심혈관 질환으로 인한 사망률이 점차 감소하며 성공한 사례로 간주되고 있는 만큼 EU에서도 가능한 빨리 관련 법률을 제정해야 한다고 주장함

II

품목별 통관 일반사항/ 주의사항

1. Resveratrol (레스베라트롤)

- 건강보조식품으로 사용되는 레스베라트롤에 대해 유럽연합에서는 최근 신기식품 (Novel Food)로 인정, 수입을 허가함
- DSM Nutritional Products사에서 제기한 이번 안건으로 레스베라트롤은 최대 하루 150mg의 용량의 캡슐 또는 알약에 포함되며 주로 (건강)식품보조제에 사용되게 됨
- 이러한 레스베라트롤은 강력한 항산화제로서 유해한 산화 화합물을 중화하며 세포 손상을 방지하고 신체를 능동적으로 방어할 수 있는 기능을 함. 또한 적정 혈압 유지, 혈당 및 인슐린 수치 유지와 칼로리를 제한하고 신진 대사를 원활하게 하여 신체가 건강하게 노화될 수 있다는 과학적인 근거를 기준으로 함
- DSM사에서는 Resveratrol에 대한 연구 및 다양한 테스트를 10년간 진행하였으며 미국에서 안정성을 인정, 최근 유럽연합에서도 수입 허가를 받으면서 특히 건강보조식품 시장에 진출할 것이라고 발표함

III

통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례

- 별첨 엑셀파일 참고