

[EU] 7월 수출현안 · 수입제도 모니터링

I

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. (식품 첨가물 규정 개정) 허용 식품 첨가물 규정 개정

* 유럽위원회 규정 no 2017/1270 (2017.07.14.) ; no 2017/1271 (2017.07.14.)

- 7월 14일 유럽위원회는 식품첨가물에 대한 유럽의회 및 유럽이사회 규정 (European Parliament and European Council) no 1333/2008을 개정함
- 해당 규정은 식품 조리 사용허용 식품첨가물 목록 및 사용방법(Annex 2), 식품첨가물, 식품효소, 식품향료 및 영양물에 허용된 식품 첨가물 목록 및 사용방법(Annex 3)을 규정하고 있음
- 본 목록은 업체의 요구나 유럽위원회의 결정으로 개정 될 수 있으며, 목록 추가 요청된 식품 첨가물이 인체 건강에 영향을 미칠 가능성이 있을 시, 유럽위원회는 유럽식품안전청(European Food Safety Authority)에 의견을 요청해야 함
- 이산화규소(Silicon dioxide, E551)가 질산칼륨(Potassium nitrate, E252)의 추가 고결방지제로 사용 허용됨
 - 질산칼륨은 고결 가능성이 높아 고결방지제가 필요한데, 현재 허용된 고결방지제는 효과가 없거나 pH(수소이온 지수)를 변하게 하는 반면 이산화규소의 효력은 증명되어 있음.
 - 이산화규소는 식품 관련 과학적 연구가 규정한 일일 섭취 허용량 ADI (Acceptable Daily Intake) 이내로 사용할 시, 원하는 효과를 얻으며 건강에 위험이 없음
 - 따라서 이산화규소는 본 규정의 Annex 3에 명시된 사용허용 식품 첨가제 목록에 추가됨: 최대 10 000 mg/kg 까지 조리에 사용 가능하며, 질산칼륨 조리에 추가 가능함.
- 탄산칼륨(Potassium carbonate, E 501)이 껍질을 벗겼거나, 깎았거나, 잘게 갈은 과일 및 채소에 사용 허용됨
 - 현재까지 허용된 아스코르브산(Ascorbic acid, E300)은 과일 및 채소 가공으로 인한 갈변 형상이 제품의 품질이 떨어지는 것을 막아주지만 세포조직 파괴 가능성이 커, 제품이 변색하거나 물렁해질 수 있음. 탄산칼륨은 세포조직 손실을 더 효과적으로 막을 수 있음.
 - 탄산칼륨은 식품 관련 과학적 보고가 규정한 일일 섭취 허용량 ADI

(Acceptable Daily Intake) 이내로 사용할 시, 원하는 효과를 얻으며 건강에 위험이 없음

- 따라서 탄산칼륨은 껍질을 벗겼거나, 껌았거나, 잘게 갈은 과일 및 채소에 산도 안정제 및 교정제로 사용 허용 됨: 최대 수치는 적당량(quantum satis)을 따르며, 본 물질은 포장되고 변형되지 않은 냉동 과일 및 채소와 포장되고 변형되지 않은 껌은 감자에 사용 가능 함.

2. (합성착향료 규정 개정) 식품에 사용 허용 된 합성착향료 규정 개정

* 유럽위원회 규정 no 2017/1250 (2017.07.11.)

- 7월 11일 유럽위원회는 식품에 사용되는 향료 및 향 기능 보유 재료에 대한 유럽의회와 유럽이사회 규정 no 1334/2008을 개정함
- 본 규정은 식품에 사용 가능한 향료 및 기본재료 목록, 합성착향료 목록 (Annex 1)을 규정하고 있음
- 본 목록은 위원회 결정이나, EU 회원국이나 관계자의 요청으로 인해 개정될 수 있음
- 기존에 4,5-epoxydec-2(trans-enal)는 검증실험이 더 필요한 합성착향료로 사용 허용 목록에 추가되어 있었음
- 2017년 4월 4일, 유럽식품안전청은 4,5-epoxydec-2(trans-enal)가 유전독성 (genotoxicity)으로 인한 안전 문제가 있다고 발표 함.
- 따라서 4,5-epoxydec-2는 사용 허용 합성착향료 목록에서 삭제됨

3. (규정 개정) 영양 보조 식품 가공 및 식품에 관한 규정 개정

* 유럽위원회 규정 no 2017/1203 (2017.07.05.)

- 7월 5일 유럽위원회는 영양보조식품에 대한 유럽의회와 유럽이사회 지침서 no 2002/46/CE와 식품 첨가 가능 비타민, 광물 및 물질에 대한 유럽의회와 유럽이사회 규정 no 1925/2006을 개정함
- 유기 규소(organic silicon)를 영양 보조 식품의 규소 원천 신규 재료로 허용됨
 - 2016년 3월 9일, 본 물질 사용이 위험하지 않다는 유럽식품안전청의 의견에 따라 유기 규소는 영양 보조 식품 조리에 사용 허용 됨.
- 칼슘 포스포릴 올리고당(Pos-Ca®)을 식품, 영양 보조 식품 및 특정 의약품 식품에 칼슘 원천으로 사용이 허용됨
 - 2016년 4월 26일 유럽식품안전청에서 발표한 의견을 따라, 칼슘 포스포릴 올리고당은 본 식품 사용에 위험 없다 판단되어, Pos-Ca® 사용 허용함
- 본 개정은 공보 게시일인 2017년 7월 6일로 부터 20일 후에 발효 됨

4. (규정 개정) 식품 오염물에 대한 규정 개정

* 유럽위원회 규정 no 2017/1237 (2017.07.07.)

- 7월 7일, 유럽위원회는 식품 오염물 최대허용치에 대한 유럽위원회 규정 no 1881/2006을 개정함
- 식품안전청은 아프리카코트커넬(apricot kernel)과 아프리카코트커넬에 있는 시안생선글리코시드(cyanogenic glycosides)의 위험성에 대해 의견 제시
- 가공 되지 않은 애플리코트커넬이 함유하고 있는 시안생선글리코시드류인 아미그다린(amygdalin)은 씹는 중에 인체에 독성이 높은 시안화물(cyanide)로 변함
 - 본 의견을 따르면, 가공되지 않은 아프리카코트커넬을 온전한 형태, 으깬 형태, 가루형태, 부순 형태, 혹은 빵은 형태로 소량만 섭취해도 규정 된 시안생선글리코시드의 급성독성참고량 ARfD(Acute Reference Dose)인 20µg/kg을 추가함
- 따라서 본 규정은 소비자에 판매를 위한 가공되지 않은 온전한 형태, 으깬 형태, 가루형태, 부순 형태, 혹은 빵은 형태의 아프리카코트커넬 제품들이 20µg/kg를 초과하지 않도록 관계자들에게 경고함

II 통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

발생일자	통관번호	HS code	상품명(제조사)	중량(kg)	불합격사유	조치사항
2017.1.1						

- * KATI 통관문제사례 DB 구축을 위해 EXCEL로 제출(별첨)
- * 출처 명확히 기재(URL 포함)
- * 양식은 매월 모니터링 보고 내용에 맞게 변경 가능>