

2016년 8월 수출현안/수입제도 모니터링 (EU)

I

수입제도 변경사항 / 현안 사안

1. (수입현안) 농약 Chlormequat chloride(CCL)의 최대잔류량 논의 (2016.8.19)

- 출처 : EUROPA

- 유럽연합은 EU에 수입되는 포도의 농약 잔류량 허용치를 조정하자는 내용의 법안을 제시함
 - 본 법안이 표결되면 대 EU 최대 포도 수출국 중 하나인 인도에 큰 타격을 줄 것으로 예상
- EU집행위에서 작성한 조정안은 식물의 성장 조절을 위해 사용되는 농약 chlormequat chloride(CCL)의 최대잔류량(MRL)을 현행 0.05ppm에서 0.01ppm으로 감소할 것을 제안하고 있음
- CCL은 유해하지 않은 식물 성장 조절제로 포도 농가에서 광범위하게 사용되고 있으며 유럽연합식품안전청에서는 1.06ppm 정도는 인체에 안전하다고 규정함
- 최근까지 EU에서 사용하는 농약 잔류량 검사 기계는 최대 0.05ppm 까지 검출이 가능했으나 점차 기술이 발전되면서 0.01ppm까지 조사되는 수준까지 발전하여 앞으로는 정밀하고 엄격한 검사가 각 EU 국가에서 이루어질 것으로 예상됨
- 지난 2015-2016년 인도산 포도는 약 60,000톤이 EU에 수출되었으며, 가장 많이 수입한 EU 국가로는 네덜란드, 영국 그리고 독일이 차지함
- 올해 하반기 CCL의 잔류량 허용치에 대한 결정이 나올 예정으로 논의 및 변동의 여지가 많은 농약에 관한 지속적인 숙지가 필요함

2. (수입현안) EU, 발트해의 어업 쿼터량 조정 건의 (2016.8.30)

- 출처: EurActiv

- 매년 10월 EU 각 회원국에서는 다음 년도를 위해 어종별로 연간 잡을 수 있는 어획량 허용치를 설정하는 총허용어획량제(TACs)에 대해 회의가 진행됨. 이를 앞두고 지난 8월말 EU집행위는 2017년 발트해(Baltic Sea)의 어업량을 조정해야 한다는 안건을 건의함
- 전문가들은 2017년에는 6종(발트해 대구, 정어리과, 넙치(가자미류), 연어, 청어 등)에 대한 어획량 증가, 반면 2종(리가만에서 잡히는 청어, 핀란드만에서 잡히는 연어)에 대한 쿼터를 줄이자는 내용을 건의함
- 하지만 Save our Baltic Sea 등과 같은 발트해 전문가 집단은 발트해산 대구의 어획량

- 을 반대로 보호하고 관리가 필요하다고 주장하여 논쟁의 여지가 있을 것으로 예상
- 본래 발트해에서 가장 많이 잡히는 대구가 최근 몇 년간 감소하고 있으며 이 영향으로 청어류(sprat)는 증가함
- 이에 동물성 플랑크톤이 감소, 식물성 플랑크톤은 증가하면서 발트해에 무성한 해조류들이 뒤덮기 시작했으며 결과적으로 바닷물에 산소가 부족으로 어류들이 거주할 수 없는 상황이 만들어지고 있다는 것이 그 이유임
- 매년 발트해 상태가 나빠지고 있는 상황에서 생태학적으로 지속가능한 환경을 무시하고 상업적인 이유로 발트해산 대구의 어획량을 늘리는 것은 적절하지 않다고 반박함
- 한편 올해 2017년 총허용어획량에 대한 결과는 올해 10월 유럽연합 산하 농업 및 수산업 위원회(AGRI-FISH)에서 결정될 예정임

II

품목별 통관 일반사항/ 주의사항

1. L-트레오닌

- 최근 유럽연합집행위는 가축 및 동물용 사료를 만들 때 대장균(E-coli) 발효에 의해 제조 및 첨가된 L-트레오닌의 사용을 승인함
- L-트레오닌은 모든 동물에게 반드시 필요한 필수 아미노산으로 가축용 사료를 만드는 업장에서는 단백질의 섭취를 높이기 위해 광범위하게 사용되는 첨가물임
- 지난 2015년 3월 유럽연합식약청에서는 동물용 사료를 만들 때 만들어지는 변형 대장균이 발효되면서 생성되는 L-트레오닌의 첨가는 동물뿐만 아니라 그 동물을 섭취하는 소비자 및 환경에도 안전하다고 단정할 수 없다는 의견을 발표함
- 그러나 EU집행위에서는 과학적인 의견 및 데이터를 참고하여 L-트레오닌에 대한 추가의 연구를 요청, 마침내 EU식약청에서는 발효 과정에서 생성되는 L-트레오닌은 인간을 포함, 어떠한 종에도 유전자 조작과 같은 위험을 끼치는 요소가 없는 것으로 결론을 지음
- 특히 소와 같은 반추동물에게는 L-트레오닌은 매우 유용한 물질로 반추위(한번 삼킨 음식을 다시 입 앞으로 토하여 잘 씹은 후 삼킬 수 있는 특수한 위)의 활동이 저하되는 것을 보호하는데 매우 필요하다고 언급함

2. 글루텐 프리(gluten-free) 식품

- 밀가루를 잘 소화시키지 못하는 ‘글루텐 민감성’을 가진 소비자를 위한 글루텐 프리 식품은 유럽에서 쉽게 구매가 가능하며 현재 다양한 제품들이 판매되고 있음
- 미국과 마찬가지로 유럽연합에서는 글루텐 함량이 20ppm이하, 즉 1kg 당 20mg 이하

여야 글루텐 프리 식품으로 표기할 수 있음

- 유럽에서 글루텐은 인체에 알레르기를 유발할 수 있는 물질로 분류되고 있으며 이에 따라 제조 및 판매 업체들은 라벨링을 통해 글루텐 정보를 기입하고 있음
- 각 회원국의 식약청에서는 다양한 글루텐 프리 제품에 대한 글루텐 함량을 측정하기 위해 무작위로 샘플 조사를 실시, 글루텐 함량이 기준치를 초과하는 제품에 대해서는 폐기 또는 리콜 등의 후속 절차를 실행함
 - (독일)유기농 쌀로 만든 과자 : 글루텐 함량 137mg/kg-ppm으로 전량 회수
 - (독일)쿠키 ‘Reiszerge’ : 글루텐 초과 함량(85mg/kg-ppm), 소비자 리콜실시
 - (독일)글루텐 프리 시리얼 : 글루텐 초과 함량(60.6mg/kg-ppm), 소비자 리콜실시
- 건강을 중시하고 세계적인 ‘웰빙’ 추세에 따라 글루텐 프리 식품이 주목받고 있으나 글루텐 함량에 대한 검사를 통해 폐기 또는 리콜되는 제품이 각 국가에서 종종 발생하고 있기 때문에 수출 전에 미리 예방할 수 있도록 주의가 필요함

III

통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례

- 별첨 엑셀파일 참고