2016년 4월 수출현안/수입제도 모니터링 (EU)

Ⅰ 수입제도 변경사항 / 현안 사안

1. (수입현안) 2018년부터 EU의 Novel Food 승인 절차 개선 법안 적용 (2016.4.12., 4.15)

* 출처: http://www.foodanddrinkeurope.com, http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160415

○ Novel food(신기 식품)는 EU내 유통이나 판매의 전례가 없는 식품으로, 유럽연합의 안정성 평가 및 승인을 통하여 수입 허가를 받아야만 수출이 가능한 제품임

- 심사를 거처 novel food로 지정된 식품으로는 오가피, 오미자 등이 있음

○ 현재는 Novel food 승인까지 최소 3.5년의 기간이 소요되고 있으나 간편하고 효율적인 승인 절차를 적용한 규정이 2018년 1월부터 적용될 예정

○ 주요 개정 내용

- 현재 각 회원국에서 Novel food 신청서를 받아 승인 여부를 결정하고 있으나 2018년 부터는 유럽식품안전청에서 이 과정을 직접 담당하여 각 회원국의 부담을 줄일 것임
- 통상 소요되는 3.5년의 승인 절차가 약 18개월 정도로 단축될 것임

○ EU의 위와 같은 결정에 따라 지난 달 유럽식품안전청에서는 Novel food 승인 절차에 대한 1차 초안을 내부적으로 논의

- 올해 9월까지 배포를 위한 최종 가이드북이 완성될 것으로 예상함

○ 한편 Novel Food 승인 기간이 단축된 것은 좋으나 이에 따라 신청자에게 요구되는 사항(예: 제출 자료의 증가 등)이 더 많아지고 엄격해질 것이라는 의견과 유럽식품안전청에서 Novel food로 승인받았으나 회원국에서 문화 및 과학적인 이유로 자국에서의 수입 및 유통을 반대할 경우에 대해 어떻게 처리할 것인가에 대한 내용이 미흡하여 추가의 논의가 필요하다는 의견이 있었음

○ 현재 영국과 아일랜드에서 가장 많은 Novel food 신청서를 받고 있으며 그 다음으로 네덜란드, 벨기에, 핀란드, 프랑스, 독일, 이탈리아, 스페인이 차지하고 있음. 1997년 이후 2014년까지 회원국에 약 170여개의 신청서가 접수 되었고 약 90여개의 Novel food가 승인됨

2. (통관) 프랑스, 디메토에이트로 재배한 체리 수입 금지 (2016.04.15)

* 출처: http://www.reuters.com/article/us-france-fruit-pesticide-idUSKCN0XC238

○ 최근 프랑스 농업 장관은 살충제의 일종인 디메토에이트(dimethoate)를 사용한 수입산 체리에 대해 자국의 수입을 전면 금지하겠다고 발표

○ 다양한 과일 및 채소에 대중적으로 사용되는 디메토에이트는 특히 체리의 초파리를 막기 위해 사용되고 있으나, 지난 2월 프랑스에서는 암 위험 등 그 잔여물로 인해 장기적으로 인체의 악영향을 끼칠 수 있다는 이유로 체리에 대한 디메토에이트 사용을 금지함

○ 4월에 있었던 유럽연합 회원국의 회의에서 프랑스는 체리에 대한 디메토에이트의 사용을 EU차원에서도 금지해야한다는 의견을 주장하며 다른 회원국의 디메토에이트 사용에 영향을 미칠 것으로 예상됨

○ 2014년 기준 프랑스에서는 약 7,000톤의 체리가 수입되었으며, 자국의 체리 생산량은 약 47,000톤으로 조사됨. 유럽연합회원국 중에서 프랑스, 이탈리아, 스페인은 주요 체리 생산국이며 그 뒤로 동유럽 국가(폴란드, 헝가리, 루마니아)들이 차지하고 있음

○ 한편 다양한 체리를 포함 살충제인 디메토에이트를 생산하는 회사는 독일의 BASF, Cheminova가 있으며, 최근 Cheminova는 이러한 프랑스의 움직임에 대해 디메토에이트 관련 현행법의 유효기간이 끝나는 2018년 6월 이후 개정될 법률을 지켜보겠다는 의견을 보임

II 품목별 통관 일반사항/ 주의사항

1. 우유, 밀가루 포함 제품에 대한 알레르기 정보 기입 필요

○ 최근 영국에서는 알레르기성 물질이 포함될 수 있다는 이유로 사우디아라비아 식품 전문수입 브랜드인 Halwani Bros 사의 쿠키류, 중동의 다양한 허브 및 양념류 제조/판매 브랜드인 Abido의 파우더 및 소스류에 대해 리콜조치

○ 사용된 재료(우유, 밀가루, 콩, 깨, 겨자 등)가 소비자에게 알레르기를 발생할 수 있음에도 이러한 내용을 라벨에 기입하지 않아 정보의 불충분함으로 리콜이 결정되었으며 해당 제품으로는 대추가 들어간 쿠키, 튀김 가루, 통조림 커스터드 크림 등이 있음

○ EU의 새로운 라벨링 법으로 알레르기 성분에 대한 언급이 상품에 표시되어야하기 때문에 한국식품 수출시 수입자에게 이러한 내용을 충분히 고지하여 제품 수거 또는 폐기 등 유통에 문제가 발생하지 않도록 사전에 논의가 필요함

2. 유기 실리콘(Organic silicon)

○ 유럽식품안전청(EFSA)은 최근 새로운 신기식품(Novel food)로 유기 실리콘(Organic silicon) 사용 허용

○ Organic Silicon G5를 생산하는 아일랜드 회사 LLR-G5가 2009년 승인서를 제출, 2013년 아일랜드 식약청(FSAI)에서 안정성에 대해 추가의 연구가 필요하다는 결론을

내린 후, EFSA에서 최종으로 식품보충제용으로 사용되는 유기실리콘(리터당 최대 115mg)의 사용은 인체에 유해하지 않다는 내용을 발표

Ⅲ 통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례

○별첨 엑셀파일 참고