

제 5 절 고추장

1. 통관제도

가. 통관 관련 서류

- ① 인보이스
- ② 패킹리스트
- ③ 보험명세서
- ④ B/L
- ⑤ A/N(화물도착통지)
- ⑥ 원산지증명서
- ⑦ 성분표/공정도
- ⑧ 식품 등의 수입신고서

나. 지역 국제식품 규격 등록

우리나라 대표 전통식품인 고추장의 정식 명칭은 그동안 “Korean Hot Pepper Paste”라고 표기하였다. 그런데 2009년 6월 29일 김치(2001년)에 이어 두 번째로 우리나라 고유의 이름을 그대로 고추장 “Gochujang”으로 지역 국제식품 규격(CODEX)에 등록 되었다.

된장의 경우 주변국의 반대로 “Fermented Soybean Paste”, 인삼의 경우 “Ginseng Products” 각 각 등록이 되었다.

특히 이로 인해 고추장은 타바스코와 같은 칠리소스 및 된장과의 차별성에 대한 논란이 제기 되었으나, 발표식품이라는 특성과 고추장이 전분을 주원료로 한다는 점으로 차별화하여 별도의 식품규격으로 등록을 한 것이다. 현재 CODEX에는 160여 개의 식품규격이 등록되어 있지만 김치나 고추장처럼 특정 국가에서 사용되는 명칭 그대로 규격 등록이 이루어진 식품은 까망베르 치즈 등 극소수에 불과 하다.

CODEX(아시아 지역)규격은 무역 분쟁 시에 제시되는 기준이기 때문에 평소에

는 구속력을 가지며, 해당 지역 외 국가와의 교역 시에도 관세분류에 적용하는 등 신규시장 진출 시 공정한 거래의 기준으로 활용 될 수 있다.

다. 문서에 의한 사전 교시 제도

□ 「 문서에 의한 사전교시」란

- 수입을 예정하고 있는 화물의 분류(세번/ HS Code), 관세율, 원산지, 과세가 격의 산출 방법 등을 문서로 조회를 신청하고 그 회답을 문서로 받는 것이 가능한 제도로써 아래와 같은 메리트가 있다.
 - 사전에 세번(HS Code), 세율 등을 알 수 있기 때문에 원가계산을 확실하게 할 수 있고 수입계획과 판매계획을 세우기가 쉽고 화물의 인수가 빨라진다.
 - 회답 내용은 조회 된 상품의 수입 통관 심사에 즈음하여 3년간 존중된다.

□ 문서에 의한 사전 교시 조회서의 양식 다운로드 방법

- 관세 홈페이지 (<http://www.customs.go.jp>)에서 다운로드가 가능
- 탭페이지의 오른쪽의 [관세수속의 안내]->[관세양식 및 기재요령]-> [관세법관계(C)] 양식 열람이 가능
 - 관세분류에 대해 [사전교시에 관한 조회서 (C-1000)]
 - 원산지에 대해 [사전교시에 관한 조회서 (원산지조회용)(C-1000-2)]
 - 관세평가에 대해 [사전교시에 관한 조회서(관세평가조회용)(C-1000-6)]

□ 구체적 수속 등에 관한 관세기본법통달 7-17, 7-18, 7-19의 2을 참고

- 관세분류 : 수석관세감사관부문 03-3529-0700
- 탭페이지의 오른쪽 [관세정책 . 관세행정] ->[소관(공관) 법령등]-> [통달]->[관세법기본통달(2장1절~2절)] 7-17, 7-18, 7-19 의 2

□ 문의처 동경관세 사무부

- 관세분류 : 수석관세감사관부문 03-3529-0700

- 원산지 : 원산지 조사관 부문 03-3599-6527
- 관세분류 : 수석관세감사관부문 03-3529-0700
- 관세평가 : 수석관세평가관 부문 03-3599-6411

라. 고추장 관세율

형태	HS CODE	세율/kg당		
		기본	WTO협정	특혜세율
소스·소스용조제품 혼합조미료/기타의 것	2103.90.229	14%	10.5%	無

수입 희망자는 고추장의 경우 우리나라 전통 재래식품으로 세 번을 쉽게 확인하기가 어려운 품목에 속한다. 제조 과정 및 원재료의 함량에 따라 품목 분류가 달라질 수 있으므로 문서를 통한 사전 교시 제도를 통해 미리 확인하는 것이 좋다.

2. 검역제도

가. 식품검역

고추장의 경우 식품검역에 있어 가장 신경을 써야 할 부분은 솔빈산등 화학 첨가물에 의한 규제가 심하며, 성분에 대한 치밀한 관리가 필요하다.

새로이 개발된 신상품을 수출시에는 검역 등 통관에 문제가 없는지 사전에 샘플통관을 추진하여 통관 과정에서 일어 날 수 있는 오류 및 문제점 파악이 필요하다.

나. 수입식품검사

일본의 경우 식품첨가물에 대해서 아주 철저히 관리하고 있다. 고추장은 일본 식품위생검사 지침 중 식품첨가물 분석법(1989)에 의하여 방부제로 사용되고 있는 솔빈산 시험 항목에서 내용물 kg 당 0.005g이 검출한계로 되어 있으며, 합성착색료(산성탈색소)등에 합격하여야만 통관이 가능 하므로 사전 주의가 필요하다.

한편, 일본에서 유달리 규제가 심한 폴리솔베이트(Polysorbate)의 경우는 미국·EU 등지에서는 식품에 따라 다르나 최저 1g/kg을 허용하고 있으나 일본의 경우는 검출한계가 0.02g/kg으로 타국에 비해 50배나 심한 규제를 실시하고 있다.

일본으로 고추장 수입희망자는 수입 상담 시 성분표와 공정도를 가지고 일본 후생성에서 지정하는 검사 항목과 검사기준치를 정확히 확인하여 두어야 한다. 비슷한 고추장이라 하더라도 재료 및 공정도에 따라 검사 항목이 달라 질 수 있으므로 꼼꼼히 체크하여야 한다.

1) 고추장 검사 항목

시험항목	정량한계
솔빈산	0.005g/kg
안식향산	0.010g/kg
이산화이온	0.005g/g
수단 I	0.5 μ g/g
수단 II	0.5 μ g/g
수단 III	0.5 μ g/g
수단 IV	0.5 μ g/g
폴리솔베이트	0.020g/kg

※ 제품의 재료에 따라 시험항목은 바뀔 수 있음.

2) 시험 항목은 어떤 물질인가?

○ 소르빈산(sorbic acid)

대표적인 합성 보존료이며, 가공식품의 보존에 흔히 사용된다. 벤조산과 그 염과 함께 대표적인 합성 보존료로 꼽히고 있다. 이 물질은 각종 미생물의 생육 억제에 효과가 있지만 살균 효과는 거의 없다.

○ 폴리솔베이트 (polysorbate)

서로 잘 혼합되지 않는 액체나 고체를 액체에 균일하게 분산시키기 위해 사용되는 첨가물이다. 소르비톨 및 무수소르비톨의 에스테르와 폴리에틸렌옥사이드와의 축합물에 대한 일반명으로 유화제, 안정제, 계면 활성제로 사용 된다.

○ 안식향산

미생물의 생육을 억제하여 가공식품의 보존료로 사용되는 식품첨가물이다.

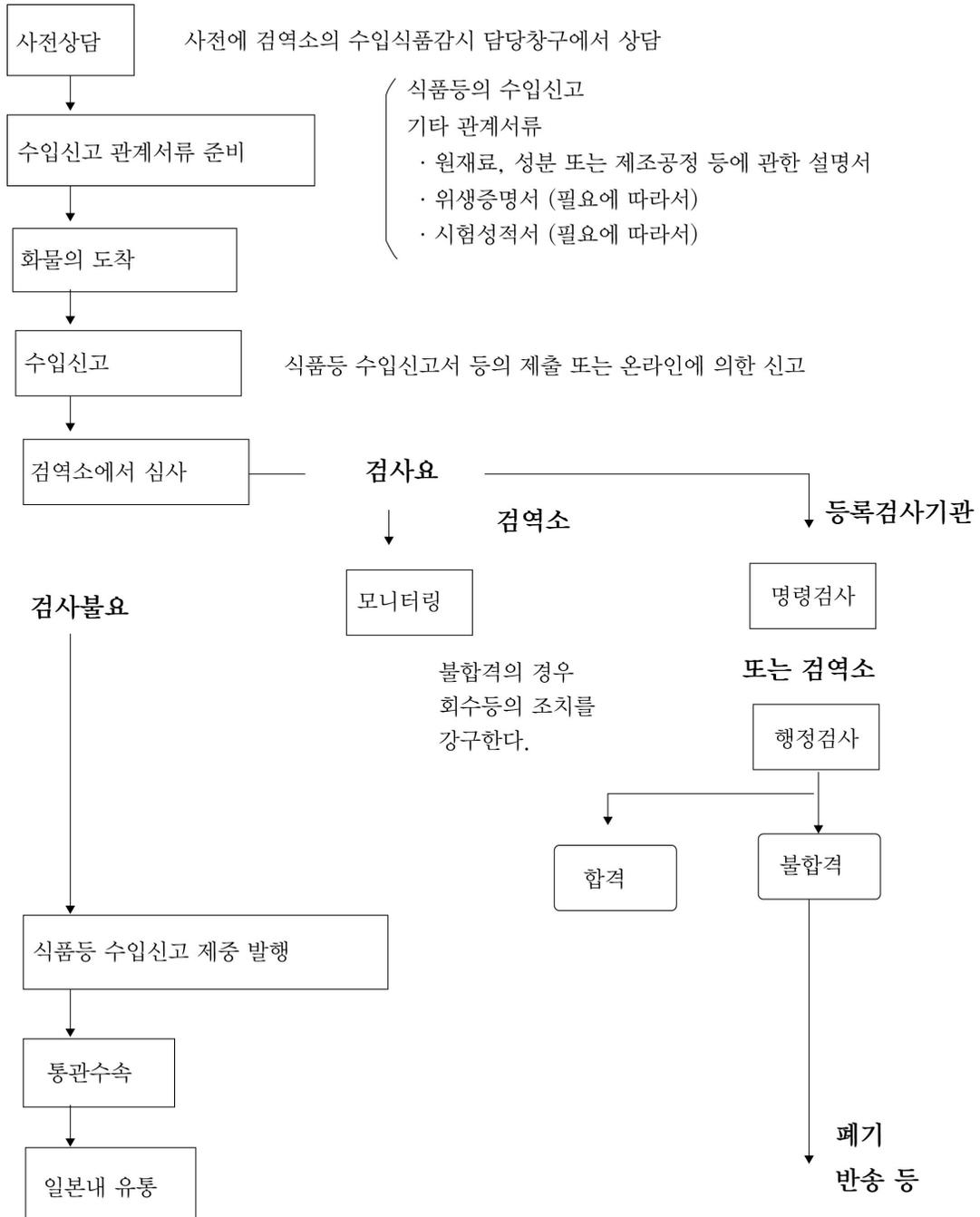
○ 수단(Sudan I, II, III, IV)

수단1호를 비롯하여 수단2호, 수단3호, 수단4호 등의 수단색소는 모두 화학물질 을 함유하고 있다. 색소 자체는 독이 없지만 분해되면서 발암물질을 발생시킨다.

색을 더욱 선명하게 만드는 효과가 높기 때문에 많은 식품기업이 쉽게 유혹에 빠질 가능성이 있다.

다. 수입식품검사

○ 식품등의 수입 신고 수속 흐름



판매목적의 고추장을 수입하는 경우에는 후생성 검역소 수입식품감시담당에 ‘식품등 수입신고서’와 관련 서류(제조공정표, 성분분석표 등)를 첨부하여 신고해야 한다. 검역소에서 심사와 검사 후 식품위생법상 문제가 없으면 신고서에 ‘신고필’ 인장을 찍고 식품위생법 절차를 마친다.

3. 표시사항

가. 라벨 표시방법

일본국내 판매 할 경우 표시는 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률 (JAS법)로 정해져 있는 수입가공식품의 품질 표시기준에 따라서 일괄 표시를 하도록 하고 있다. 표시 사항의 위치는 용기 또는 포장의 보이기 쉬운 곳에 식별이 용이한 방법으로 표시하여야 한다.

가공식품의 경우 명칭, 원재료명, 내용량, 상미기한 또는 소비기한, 보존방법, 제조자의 씨명 및 주소등을 표시하는 것이 의무화 되어 있다. 또 현미, 정미, 수산물, 유전자변형식품등의 품질표시기준과 개별 식품에 적용된 품질표시기준이 설정되어 있다.

더욱이 식품의 표시는 JAS법에 따라 표시하고, 식품위생법에 근거하여 기한 표시와 알레르기 표시등, 계량법에 근거하여 내용량 표시 등, 여러 가지의 법률로 정해져 있다.

나. 고추장 표시사항

1) 명칭

상품명칭을 표시

예) コチュジャン

2) 원재료명

총중량에서 차지하는 중량 비율이 높은 순서로 표시

예) 물엿, 쌀, 고춧가루, 보리가루, 식염, 찹쌀가루, 효소, 주청마늘, 양파,...
 水飴, 米, 唐辛子粉, 小麦粉, 食塩, もち米粉, 麴, 酒精, ニンニク, タマネギ...

3) 보존방법

직사광선을 피하고 냉암소에 보관 해 주세요

개봉 후에는 냉장고에 보관하시고 빨리 드시기 바랍니다 .

예) 直射光線を避け、冷暗所保存して下さい。開封後は冷蔵庫に保存し、早めにお召し上がりください。

4) 원산국명

예) 대한민국 / 韓国国民

5) 내용량

계량법에 따라 용기를 제외한 나머지 내용물의 순중량을 그램단위로 표시한다.

예) 중량 500g (내용량) / 重量 : 500g (内容量)

6) 상미기간(賞味期限) 및 소비기한(消費期限)

우리나라의 경우 기한의 표시는 유통기한만을 표시하는 것과 다르게 일본의 경우 아래표와 같이 2가지 기한 표시 방법을 채택하고 있다.

구분 방법	상미기간(賞味期限)	소비기한(消費期限)
정의	맛있게 먹을 수 있는 기한 (best-before), 이기한을 지나더라도 바로 먹지 못하는 것은 아니다.	기한이 지나면 먹지 않는 것이 좋다. (use-by date)
표시방법	3개월을 넘는 것은 「년.월」로 표시하고 3개월 이내의 것은 「년.월.일」로 표시한다.	년.월.일로 표시한다.
표시대상	소비기한 이외의 식품 예) 스낵, 컵라면, 통조림 등	상미기한 이외의 식품 예) 도시락, 샌드위치, 생면 등
개봉 후	개봉전의 기한을 표시하고 있어 일단 개봉 후에는 기한에 상관없이 빨리 먹어야 한다.	개봉전의 기한을 표시하고 있어 일단 개봉 후에는 기한에 상관없이 빨리 먹어야 한다.

7) 수입자

예) 美味しいコチュジャン株式会社 (수입자명)
 東京都新宿区大久保1-1-1 (주소)
 TEL: 03-3333-7777 (수입자의 연락처)

8) 자원유효이용 촉진법 등의 표시

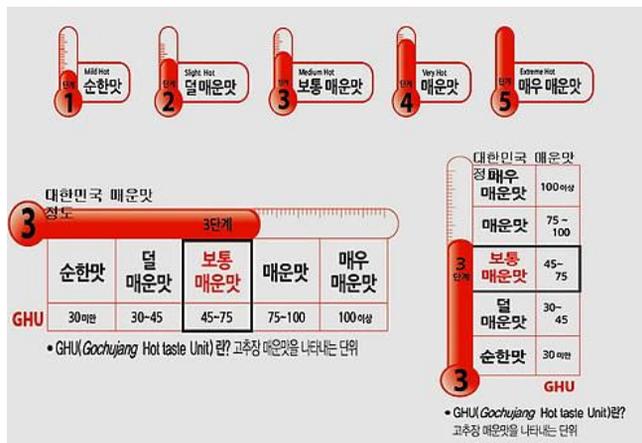
용기포장 리사이클법에 의해 분리 배출 될 수 있는 자원에 대해 표시를 한다.

예)



다. 고추장 매운맛 표준화

- 농림수산식품부와 한국식품연구원(한식연)에 따르면 정부와 식품업계는 최근 고추장의 매운맛을 5단계로 구분해 표기하는 표준 등급안(案)에 합의했다.
- 고추장 매운 맛의 등급화는 고추장 제조 기업들 간에 여러 번 시도가 되었지만, 각 업체의 이해관계로 인해 번번이 무산되었다가 KS규격안으로 2010년 5월 1일 최종 고시되었다. 여기에 따르는 매운 맛은 다음과 같이 분류된다.



단계	한글명	영문명	GHU
1	매우 매운맛	Extremely hot	100이상
2	매운맛	Very hot	75-100
3	보통 매운맛	Medium hot	45-75
4	덜 매운맛	Slightly hot	30-45
5	순한 매운맛	Mildly hot	30미만

- 괄호 안의 숫자는 매운 맛을 수치화시킨 것이며, GHU(Gochijang Hot taste Unit)은 고추장의 매운 맛의 단위를 의미한다. 이것은 2011년 1월 1일부터 인증을 받은 고추장에 의무적으로 적용된다.
- 고추장의 매운맛 등급화로 국내 소비자뿐만 아니라 세계 각국의 다양한 소비자들에게도 매운맛에 대한 표준을 제시할 수 있어 고추장 세계화와 함께 국내외 소비자 선택의 폭을 넓혀 줄 것으로 기대되고 있다.
- 또한 소비자의 매운맛 기호에 맞는 다양한 고추장 제품 개발이 활성화되고 고추장 수출에도 기여할 것으로 전망하고 있다.
- 한편, 농식품부는 우리 전통맛의 표준화를 위해 우리나라의 대표적 매운맛 음식인 김치와 라면, 고춧가루의 매운맛 등급화를 지속적으로 추진하고 간장, 된장 등의 짠맛에 대한 표준화도 추진 할 계획에 있다.

라. 표시사항 사례

- 고추장 - 표시사항

▮ 의무 표시 사항 ▮



Ⅱ 영양성분표시



〈자료원 및 관련 웹사이트〉

- 세관 실행관세율, 사전교시시행 : <http://www.customs.go.jp/>
- 농수산물무역정보 : <http://www.kati.net/>
- 가공식품품질표시기준
(개정2008년 7월 23일 일본 농민조합숲수산성 고시 제 1167) :
http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/kijun_02.pdf
- 식품위생법 (최종개정 : 2006년 6월 7일 법률 제 53호):
<http://law.e-gov.jp.htmldata/S22.S22HO233.html>
- 식품위생법 시행규칙(최종개정 : 2008년 7월4일 후생노동령성 제126호) :
<http://law.e-gov.jp.htmldata/S23.S23F03601000023.html>
- 관세청 사전 교시제도 관세율 관련
<http://law.e-gov.jp.htmldata/H05/H05SE249.html>
- 일본수입식품안전추진협회 <http://www.asif.or.jp/>
- 소비자청 : 식품표시에 관한사항 JAS법 <http://www.caa.go.jp/index.html>
- 경제산업성 환경기술 환경국 리사이클 추진과
용기포장 리사이클법 : <http://www.meti.go.jp>