제3절 김 치

1. 통관제도

가. 통관 관련 서류

① 인보이스

표기시 주의할 사항으로는 동일한 상품 즉, 배추김치, 무김치, 깍두기, 보쌈김치 등을 한국에서는 통틀어 김치라고 생각하여 김치라고 표기하는 경우가 있는데 각각 원재료가 다른 김치라면 그 상품명을 그대로 기재한다. 또한 검사성적서도 원재료와 용기에 따라 각각 따로 제출하여야 한다.

② 패킹리스트

③ 보험명세서

④ B/L

⑤ A/N

⑥ 원산지증명서

※ 고추가루는 일반품목과 달리 유의할 사항이 많다. 원산지증명과 관련해 순 중국산인지 순 한국산인지 그 이외의 것인지를 명확히 해야 한다. 또한 고추가루는 철로 파쇄, 분쇄하는 과정에서 그 파편이 상품에 들어가는 등 안전성 에 문제가 있기 때문에 공정 중에 금속탐지기를 거치는 과정이 필요로 하는 등 각별히 주의를 해야 한다.

⑦ 성분표

고추가루의 경우 한국에는 존재하나 일본에서는 불특정 원재료에 속하므로 일본사정에 맞게 표기 한다.

⑧ 공정도

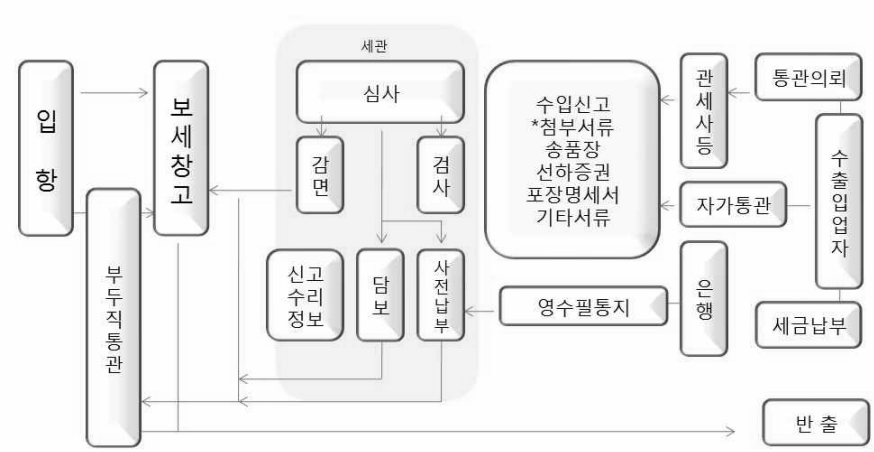
식품의 경우 중금속과 세균에 대한 규제가 특별히 심하므로 공정과정 중 금속탐지기와 살균온도 등을 반드시 기록하는 것이 좋다.

⑨ 식품 등의 수입신고서

상기 수주관계 서류를 첨부해 세관에 제출하여야 하며, 세관에 의한 검사 및 납세 후에 수입허가서가 교부된다.

나. 수입통관 절차

▌일반적인 수입통관 절차 흐름도▐



다. HS 코드 및 관세율

형태	HS CODE	세율/kg당		
		기본	WTO 협정	특혜 세율
밀폐용기들이 (1개의 중량이 10kg이하)	2005.99.919	12.8%	12%	9.6%
비밀폐용기	2005.99.999	9.6%	9%	–

○ 밀폐용기를 사용할 경우에는 기본 12.8%. 협정 12%.특혜 9.6%인데 비하여 비밀폐용기를 사용할 경우 기본 9.6%, 협정 9%로 현행 김치의 관세율은 타 식품류에 비해 높은 수준이다.

○ 김치의 경우 일반 소비자가 직접 구매하는 식품으로 관세율이 높고, 이로 인해 일반소비자 가격이 상승하는 결과를 초래하고 있다.

라. 수입식품 시험성적

○ 일본으로 김치 수입을 희망하는 자는 수입상담시 일본 후생성에서 지정하는 검사 항목과 검사기준치를 반드시 확인하는 것이 좋다.

1) 시험성적 사례

□ **수입식품 등 시험성적 증명서**

- 의뢰자 : 의뢰하는 기업 또는 개인의 이름 기재
- 검사기관 : 재단법인 키타큐슈(北九州)생활과학센터

2009년 6월 28일 당센터에 의뢰된 공시품에 대한 시험 결과는 아래와 같음을 증명합니다.

품명 및 브렌드명	배추김치	화물의 기호 및 번호	N/M
수입수중량	2BX 26.00kg	도착년월일	2009년 6월 24일
선박명 또는 항공기명	"KOREX PUSAN"		
수입 업자명 주 소 전 화 번 호	수입자의 주소 연락처를 기입	생산국또는 제조소명	생산한 국가 또는 업체명 및 주소
견본반출허가신청번호 또는견본반출포괄신청번호	No.65076722160 헤이세이21년 6월 26일	통관업자명 번화번호	시모노세키해륙운송(주) 083-267-0000
검사 관련 연락담당자	담당자의 이름과 연락처가 기재됨	검체 채취자	재단법인 키타큐슈생활과학센타 검채 채취자 이름

시험항목	시험결과	정량한계	시험방법	각주
소르빈산	불검출	0.005g/kg	※1	
합성착색료(타르색소)	불검출		※1	
폴리소르베이트	불검출	0.02g/kg	※1	
수단 Ⅰ	불검출	0.5㎍/g	※2	
수단 Ⅱ	불검출	0.5㎍/g	※2	
수단 Ⅲ	불검출	0.5㎍/g	※2	
수단 Ⅳ	불검출	0.5㎍/g	※2	

2) 시험방법

- 제2판 식품중의 식품첨가물분석법2000에 의한다.
- 2006년 5월 1일 식품안전감시제0501008호에 의한다.

3) 시험 항목은 어떤 물질인가?

□ **소르빈산(sorbic acid)**

대표적인 합성 보존료이며, 가공식품의 보존에 흔히 사용된다. 각종 미생물의 생육 억제에 효과가 있지만 살균 효과는 거의 없다. 식품에 사용할때는 아세트산, 젖산, 알코올 등과 혼합하여 사용하거나, 소르빈산칼륨이나 소르빈산칼슘 등과 같은 염 형태로 사용한다.

□ **합성착색료 (타르색소)**

합성착색료는 석탄타르 중에 함유된 벤젠이나 나프탈렌으로부터 합성되는 것으로 원래 섬유의 염료로 사용하기 위해 개발된 것이었다. 인공색소는 대부분 타르계 색소이며, 타르계 색소는 소화효소의 작용저지 및 간장, 신장의 장애를 일으킬 우려가 있으며, 일부는 알레르기 유발물질로 분류되어 의무표기 대상이 될 만큼 사용상의 주의를 요하는 첨가물이다.

□ **폴리솔베이트**

폴리솔베이트(Polyoxyethlene Sorbitan Fatty Acid Ester)

폴리솔베이트 20, 60, 65, 80 등이 있다. 대부분 계면활성제 및 유화제로 사용하며 살균력이 강하다. 혼합되지 않는 액체나 고체를 균일하게 분산시키기 위한 첨가물로 유화제 및 산포제로 사용된다.

각국마다 일반적으로 사용이 허가된 첨가물이며, 식품공업협회와 보건산업진흥원도 무역장애 해소를 위해 일본 후생노동성에 첨가물 등재신청을 해 놓은 상태이다.

□ **수단(Sudan Ⅰ, Ⅱ,Ⅲ, Ⅳ)**

수단1호를 비롯하여 수단2호, 수단3호, 수단4호 등의 수단색소는 모두 화학물질을 함유하고 있다. 색소 자체는 독이 없지만 분해되면서 발암물질을 발생시킨다. 이 색소가 포함된 식품을 먹으면 구토와 설사, 위통 등의 증상이 나타난다. 심지어 불임까지 유발할 위험이 있는 것으로 알려졌다.

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

마. 현지 통관 보류 및 억류 사례

○ 한국 식품의약품안전청이 2005년 11월 3일 16개 국산 김치에서 기생충 알이 나왔다고 발표했을 때 일본 측의 김치 통관 보류 조치가 신속하게 이루어졌다. 일본은 세계 각지에서 식품 위해 정보가 입수되면 곧바로 통관을 보류하고 안전 여부를 검사하도록 돼 있어 통관 보류 조치도 그 일환이었다.

○ 일본이 통관을 중단한 배경에는 '소비자를 안심시켜야 한다'는 명분을 내세웠고 한국과 중국 정부가 기생충 알이 나왔다고 발표한 김치와 고추장, 불고기 양념만을 골라 통관을 보류한 것도 같은 이유다.

○ 세계무역기구(WTO)의 '위생 및 식품위생 조치의 적용에 관한 협정(SPS)'은 자국민 건강을 보호하기 위해 제반 조치를 취할 수 있도록 돼 있다.

○ 일본이 전수조사를 벌인 16개 업체 중 일본에 수출을 하는 기업은 한 곳에 불과 했고 그 회사조차도 같은 해 9월 4200kg을 마지막으로 일본 수출이 중단됐었다.

○ 식의약청에서는 502개 국산 김치업체 중 16개 회사를 제외한 486개 사의 제품은 안전한 것으로 판명했고 따라서 일본 검역소의 검사에서도 별문제는 없었지만, 후생노동성은 이들 업체의 수출품에 대해 통관을 보류하고 전수 검사를 할 것을 각 검역소에 지시했다.

○ 농림부와 식약청은 일본 수입업체들이 요구하는 위생증명을 신속하게 보내 안전성을 증명하였다.

2. 검역제도

○ 김치의 검역 및 검사관련 주의해야 할 것이 잔류농약 규제(배추, 무, 오이, 마늘 등 채소관련)와 솔빈산(보존료)의 사용 한도 기준이다.

○ 또한 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법)로 정해져 있는 수입가공식품의 품질표시기준에 의거 적정히 표시되어야 한다.

○ 2006년 5월 포지티브리스트제도 실시에 따라 김치의 주원료 채소에 대한 잔류농약 한도기준에 맞추어야 한다.

○ 포지티브리스트제도 실시에 따라 배추, 무 등 300여가지 이상의 농약에 대해 최대 잔류한도 기준치가 설정되어 있으며, 가장 까다로운 "불검출"부터 인체에 해로운 정도에 따라 책정된 기준치 「0.001ppm」으로부터 「400ppm」까지 있으며, 기준이 정해져 있지 않은 농약이 검출 되었을 때는 일률기준치 「0.01ppm」을 정해 놓고 있다.

▌김치관련 재료의 잔류농약 품목수▐

구분	배추	무	오이	마늘	고추가루	한도기준 (절임채소)
농약 품목수	316	308	348	302	411	1.0g /1kg

○ 김치 원료에 대한 기준치가 정해져있는 경우에는 한도기준치 이내라면 문제가 되지 않으므로 김치 수입에 있어 수출자인 한국의 제조업체가 현지 공적 기관으로 주원료 채소에 대한 잔류농약 시험성적서와 가공된 김치가 함유하고 있는 소르빈산의 시험성적서를 통해 품질의 안전성을 확인한 후에 수주하는 것이 좋다.

○ 화물 도착 후, 시험성적서에 이상이 있어 수입허가가 나지 않을 경우 수입자의 책임과 경비부담으로 화물반송 또는 폐기비용을 부담하여야 한다.

3. 표기사항

가. 라벨 표시 방법

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

나. 라벨 표시 사항

○ 명칭 : 상품명칭을 표시

○ 원재료명 : 총중량에서 차지하는 중량 비율이 높은 순서로 표시

○ 식품첨가물명 : 식품위생법 시행규칙에 따라 총중량에 차지하는 중량 비율이 높은 순서에 물질명, 또는 보존료나 감미료 등의 경우는 "보존료(소르빈산K)", "감미료(스테비아)"와 같이 "용도명(물질명)"을 표시하여야 한다.

〈조미료〉 맛을 내기 위해 어떤 조미료가 사용이 되었는지 표시한다. 보통 김치의 경우 글루타민을 사용한다.

※ 글루타민 : 아미노산의 하나인 글루탐산의 아미드로 1883년 사탕무의 즙액 에서 발견하였다. 포유류 혈액 속의 아미노산의 주성분으로, 동식물의 단백질 속에 존재한다.

○ 내용량 : 계량법에 따라 용기를 제외한 나머지 김치만의 순중량을 그램 단위로 표시한다.

○ 유효기간 : 수입자가 국외의 제조자가 설정하는 기한 등을 기본으로 해당식품 등의 기한의 설정에 필요한 정보에 대해 제조자 등에게 확인을 실시하는 것과 동시에 미생물 시험이나 이화학시험 및 관능 시험을 실시하는 것으로서 과학적인 근거에 기초를 둔 적절한 기한을 설정하여 스스로의 책임에 대해 기한을 표시한다. 제조일로부터 3개월 미만의 경우는 년. 월. 일 로 표기하고, 3개월 이상은 년.월로 표시한다.

○ 보존 방법 : 보존 온도 및 유통기한을 표기한다.

예) 要冷蔵の為、冷蔵庫にて保存して下さい。

냉장보관을 요하므로 냉장고에 보관해 주십시오.

○ 원산국명

예) 韓国 /한국

○ 수입자

예) 美味しいKIMCHI株式会社 (수입자명)

東京都新宿区大久保1-1-1 (주소)

TEL: 03-3333-7777 (수입자의 연락처)

○ 알레르기 유발물질 필히 표기 : 계란, 우유, 메밀, 땅콩, 새우, 게에 대해서는 알레르기 유발 가능 물질로 반드시 표기하도록 되어 있다.

○ 자원유효이용 촉진법 등의 표시 : 용기포장 재활용법에 의해 분리 수거가 가능한 자원에 대해 표시 하도록 되어 있다.

표시 그림	표시 내용
	플라스틱, 음료, 주류, 간장 등의 PET병을 제외한 용기포장
	음료, 주류, 간장 등의 PET병

○ 유기식품의 검사인증제도 : 유기식품의 검사 인증 제도에 의해, 유기 JSA 규격에 적합하지 않으면 「유기」, 「오가닉」 등의 표시가 금지되어 있다.

다. 표시 사항 사례

□ 수입 김치

한국광장 포기김치 500g (120*80)

韓国産 はくさいキムチ　　광장 포기500g

名　称	はくさいキムチ
原材料名	はくさい、だいこん、おきあみの塩辛、ねぎ、にんにく、とうがらし、しょうが、漬け原材料(もち米粉、果糖、食塩、アミノ酸液)、調味料(アミノ酸)
内 容 量	500g
賞味期限	枠外に記載
保存方法	冷蔵(10℃以下)で保存してください。
原産国名	大韓民国
輸 入 者	株式会社韓国広場 〒160-0021 東京都新宿区歌舞伎町2-3-11 ※お客様相談係:03-3232-5400 (土曜日、日曜日、祝日を除くAM9:00~PM5:00)

■ キムチは乳酸発酵食品ですので、熟成し発酵が進むと酸味が出てまいりますが、品質に問題はありません。
■ 開封後はなるべくお早めに召し上がりください。

대상 FNF(주)　パウチ : PE, AL, PET

4. 기타사항(수출확대 방안 등)

가. 일본 내 생상형황

○ '97년 이후 2002년까지 한일 월드컵 개최를 계기로 한국 관광객 증가, 김치요리책자 발간 붐 등에 따른 인지도 확산, 일본 절임업계의 판매경쟁 등으로 인해 소비가 3배 이상 증가하는 「김치 붐」이 일어났으며, 동 기간 일본의 김치 생산량은 '97년 121천톤에서 '02년 386천톤으로 증가함

▌일본의 김치 생산량 추이▐

구분	'85	'90	'95	'97	'02	'05	'06	'07	'08	'09	'10	'11
생산량 (천톤)	46.6	83.5	93.3	120.6	386.2	284.9	252.1	243.0	237.9	209.2	191.2	200.3

※ 자료 : 일본식품수급센터

○ 그러나, 면, 빵, 육류 등 식습관의 서구화에 따른 쌀 및 야채소비 감소 현상 등에 따라 일본 전체적인 절임류 시장 규모 축소 경향을 보이면서 '03년 이후 생산 감소경향을 보임

– 절임류 생산동향 : ('00) 1,176천톤 → ('05) 973천톤 → ('11) 780

○ 그러나 전체적인 절임류 소비 침체 경향에서 김치는 일본 식문화에 하나의 아이템으로 정착 성공하였음

○ 일본의 김치시장은 '90년대 후반 캡사이신·고춧가루의 건강성이 알려지기 시작하고 가정에서의 야키니쿠 붐이 확산되면서 '98년부터 2년 연속으로 두 자리 수의 성장을 이루었으며, 2002년 한일월드컵 개최를 계기로 김치수요 증가하였으나 2005년 중국산, 한국산 김치 기생충 검출 사건으로 시장규모가 감소하였음

○ 일본에서 중국산 김치에 대한 통계자료는 발표되고 있지 않으나 업계 관계자에 의하면 연간 수입규모는 7천톤 내외로 추산되고 있으나 일본소비자의 안전성 의식이 높아 감소추세에 있을 것으로 파악하고 있음

○ 도쿄 aT 자체조사 결과 취급업체에 따라 일본산 김치의 시장점유율 추정치가 70~84.5%, 한국산이 10~25%, 중국산이 2~5% 등 다소 편차를 보임

○ 리서치 전문업체인 후지경제는 일본산 점유율 84%, 외국산을 16%로 분석

– 외국산 중 2~3%가 중국산이고 나머지 13~14%가 한국산일 것으로 업계 추정

나. 시장 전망 및 발전방향

□ 향후 김치시장 전망

○ 수입자, 벤더, 판매자(유통업체MD 등)관계자 의견

– 일본인의 미각에 맞춘 맵지않고 마일드한 맛의 김치가 인기가 있는 한편 한국산 적당히 매운 김치도 일정의 수요가 있어 양분화 경향 추세

– 한국산은 적당히 "매운 맛"과 "본고장 한국김치"라는 이미지가, 일본산은 "맵지 않은 맛"과 "신선도가 좋고 안전하다"는 이미지 가속

○ 일본 김치업계는 뛰어난 제품 개발력을 바탕으로 일본인의 미각에 맞춘 제품의 출시로 시장점유율을 점진적으로 늘려갈 것으로 보이며, 한국산은 보합세 또는 다소 감소할 것으로 보는 의견이 다수

– 산미가 억제된 맵지 않고 단맛이 나는 일본산 김치의 인기를 바탕으로 당분간 일본 김치 제조업체들의 일본 시장 점유율 확대는 지속될 것으로 전망됨

– 또한 일본 업체는 우수한 제품 개발력을 바탕으로 한국 김치업체보다 발상의 전환 등을 통한 아이디어 상품 등 신제품 출시가 지속될 것으로 보임

〈 치즈함유 김치 〉

최근에는 젊은층을 타깃으로 피자 체인점과 공동으로 치즈를 함유 김치를 개발, 이를 빵에 발라 전자레인지로 조리할 수 있도록 한 제품도 출시됨

– 일본 김치 제조업체들은 한국의 숙성김치 맛에 최대한 근접하기 위한 꾸준한 연구와 포장용기 개선노력(소량화, 다양화)등으로 시장점유율 확대하고 있음

- 또한 일본 김치업체들이 지하철 광고, TV 광고 등에 대한 투자로 일본 소비자들에 대한 인지도는 더욱 강화될 것으로 보이며, 상대적으로 한국산 김치의 입지는 약화될 것으로 보임

□ 한국김치 소비촉진 및 시장확대를 위한 마케팅 제안

○ 다양한 김치용량 및 포장용기 개발을 통한 현지 소비트렌드 대응

- 400g PET 병에서 탈피하여 내용물을 볼 수 있고 시각적으로 볼륨감 있어 보이는 용기 개발 등으로 소비촉진 도모
- 한국음식 수요증가에 맞춰 찌개용, 볶음용, 반찬용 등으로 다양화, 세분화된 제품을 소포장으로 출시하는 등 제품 개발 노력 필요

○ 연구 및 벤치마킹을 통한 가격경쟁력 확보, 일본인 취향 등 반영한 상품개발 필요

- 피클즈의 고항가스스무 김치의 경우 맵기를 중간매운맛, 매운맛의 2제품으로 출시하고 있는 등 매운맛을 싫어하는 일본인의 취향에 대응하고 있음
- 일본산 김치업계가 한국산 김치의 맛에 대한 연구를 통해 시장확대 도모했듯이 한국 기업도 일본의 마케팅기법, 원가절감 기법 등의 벤치마킹을 통해 가격경쟁력과 신상품 개발로 한국김치 시장 확대를 위한 노력필요

○ 한국 김치만의 특징과 한식 붐을 활용한 계절별 홍보마케팅 실시

- 한국 본고장 김치(숙성 발효 김치) 인지도 확대를 위해 김치 전용 냉장쇼케이스 보급 지원 방안 강구 등을 통한 한국식 본고장 김치 선호 소비자층 육성
- 봄, 여름철 전략상품으로 백김치 및 물김치에 하절기 계절메뉴인 냉면의 육수 등으로 물김치 사용 방법 홍보 등 한국요리 붐 현상을 활용, 조화되는 한국음식 연계 홍보 구사
- 가을, 겨울상품으로 포기김치 집중홍보 및 국물요리 등 음식연계 홍보 등