

I

수입제도 변경사항

1. 라벨링 관련

○ 미FDA. '14년 2월 27일, 신규 식품 영양성분 라벨법 발표

- 미FDA는 신규 공공보건 및 과학적 근거를 바탕으로 비만과 심장 질환 등 만성 질환의 부정적 영향을 최소화 할 수 있는 새로운 식품 영양성분 라벨법을 발표함
- 제안된 내용은 실제 1회 제공량과 특정 성분표기를 중요도 순으로 강조하고 칼로리는 크고 굵게 표기하도록 요구하고 있음
- 무엇보다 식품 고유의 당량(sugar)과 가당(added sugar)에 대해 분리하여 명확한 표기를 요구하고 있어 가당의 양이 많은 식품의 경우 판매에 부정적인 영향을 줄 것으로 예상됨
- 규정에서 밝힌 내용에 살펴보면
 - i) 가당(added sugar) 성분에 대한 명확한 표기가 요구되는데 이는 미국 영양섭취 가이드라인(Dietary Guidelines for Americans)의 권고를 기반으로 함
 - ii) 1회 제공량(serving size)의 기준을 실제 섭취하는 양으로 현실화하여 표기하도록 함
 - *예)현재까지는 아이스크림 1파인트(pint)의 제공횟수(4회)를 늘려 칼로리를 의도적으로 축소해왔으나 향후에는 일반적으로 섭취하는 제공횟수(2회)로 줄여 현실적인 칼로리를 표기하도록 유도함
 - iii) 식품내 함유됐을 경우, 고혈압에 효과가 있는 칼륨(potassium)과 골(bone) 건강에 영향을 미치는 비타민 D 그리고 칼슘과 철분은 필수적으로 표기해야 하나 비타민 A, C의 경우는 자발적으로 선택하여 표기할 수 있음
 - iv) 무엇보다 성분표기 부분을 보기 쉽게 변경함으로써 소비자들이 보다 적극적으로 소비하는 식품의 정보를 정확히 확인 할 수 있도록 정보를 제공하고자 함

○ 시사점

- 이전의 식품 영양성분 라벨법은 1993년에 제정되었던 것으로 최근의 변화와 현실을 적절히 반영하기 어렵다는 것이 중론이었음
- 이번 대대적인 표기법의 변화는 소비자들이 저칼로리, 저당, 저염 식품에 대한 분별력이 향상되고 실질적인 1회 제공량을 표기함에 따라 생산업체들의 눈속임 가능성 또한 감소하게 됨
- 무엇보다 가당(added sugar)과 무가당(no added sugar)의 표기가 명확해져 가공 과정에서 가당량이 많은 식·음료의 경우, 꿀이나 사탕수수 등 천연재료나 실질적인 설탕 함량을 줄일 것으로 예상됨

2. 관련 웹사이트

FDA 게재 내용:

Proposed Changes to the Nutrition Facts Label:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm385663.htm>

II

품목별 통관, 검역, 라벨링

1. 통관보류 및 해결 사례

○ 주요내용

- 품목: 한국산 신선배
- 사유: 선적서류상 수량이 상이하여 미국내 허용된 규정량에 따라 통관 보류 발생
- 결과: 선적서류와 각종 관련 서류를 재정비하여 미관세청(CBP)에 제출하여 보류 해제함

○ 세부내용

- (1) 현지 한국산 신고배 수입업체로부터 수입통관 억류 사실 확인
 - 13년 연말부터 지속적으로 신고배 수입을 진행해왔으며 2월 초부터 통관될 컨테이너가 10일째 억류된 상황이었음
 - 뉴욕항에 입항한 1컨테이너(2,700박스)의 한국산 신고배가 억류되어 일 500불의 보관료가 발생하고 있었음

(2) 즉시 식품통관 전문 관세사에게 해당 사실을 설명하고 관련 서류 전달

- 해당업체로부터 관련 서류 일체를 받아 aT뉴욕의 식품통관 자문 관세사에게 긴급 문의함
- 관련서류 일체(PPQ 203 Form, Phyto Sanitary Certificate, Validated Inventory Sheet 등)를 전달하고 통관 억류를 해결하기 위해 긴급 미팅을 실시함

(3) 선적서류상 오류 발견 및 해결을 위한 방안 모색

- 보통 본격적으로 신고배가 출하되는 시기에 맞춰 미국측 USDA 검역직원이 한국에 파견되어 선적 전 수량검사 등의 작업을 통해 해외검역증명서(PPQ 203 Form)을 발급하나 12월과 같은 비수기에는 본국으로 돌아가기 때문에 수출용 재고가 있는 창고의 수량 또한 확인하여 관련 문서를 미리 발급함
- 그런데 뉴욕항 담당 CBP 직원이 재고검증리스트(Validated Inventory Sheet, 검역된 배재고 관련표로 한국식물검역소 직원에 의해 관리) 상의 박스별(kg 기준) 수, 선적일, 선적항, 선적된 배를 확인하는 과정에서 원본과 상이한 점을 발견하여 억류된 것임
- 사전에 파견되었던 USDA측의 검역직원이 작성한 내용과 입항과정에서 제출된 서류의 내용이 상이할 경우를 방지하기 위한 조치로 서류 검토가 세밀하게 진행될수록 억류 가능성 또한 증가함

(4) 통관억류 해제를 위한 방안 전달 및 해결

- 재고검증리스트 상의 서류와 일치하는 근거 문서를 수입업체에 요청했으며 이외의 사항은 관세사의 최종검토를 거쳐 문서상 오류를 정정함
- 수입업체가 미관세청에 수정된 문서를 다시 제출하여 통관 억류를 해제할 수 있었음

○ 시사점 / 대처방향

- 무엇보다 미관세청 직원이 억류하는 사유는 명백히 수출자 혹은 수입자의 문서상 오류였기 때문에 재고검증리스트에 맞는 서류를 제시하여 해결할 수 있었지만 범위를 벗어난 수량에 대해서는 억류 해제 가능성이 낮아짐
- 즉, 한국산 신고배를 검역하는 USDA 파견직원은 한국산 신고배 비수기인 12월 중순경 철수를 시작하기 때문에 이듬해에도, 수출을 지속할 경우에는 관련문서의 원본을 근거로 통관문서 작성하여 철저히 서류를 준비해야 함

○ 2월 통관 Q&A (3건)

Q: 두릅의 대미수출시 주의해야할 사항은 무엇입니까?

A: 매년 봄이 되면 한국으로부터 일시적으로 많은 두릅이 미국내로 수입됩니다. 이 과정에서 수출/수입자들이 가장 유의해야할 사항은 두릅의 뿌리 유·무입입니다. 만일의 경우, 대미수출용으로 두릅의 뿌리를 제거해서 보내더라도 운송과정에서 자라난 뿌리가 발견되면 폐기 조치가 내려집니다.

Q: 보리의 대미수출용 형태는 어떻게 됩니까?

A: 보리는 최소 2회 도정(pearled)해야만 수입이 가능했습니다. 그러나 현재는 수입제도가 일부 변경되어 통보리 형태로도 수입이 가능합니다.

Q: 현재 번데기 통조림의 대미수출이 가능한가요?

A: 현재까지 번데기는 미국의 FDA에서 지정한 ‘일반적으로 안전하다고 인정되는 물질’인 GRAS (Generally Recognized as Safe) 목록에 등록되어 있지 않습니다. 그렇기 때문에 현재는 식용으로의 수입이 불가능합니다. 향후 GRAS 목록에 등재된 이후에 가능할 것입니다.

2014년 2월 미국 뉴욕 통관보류사례 세부내역 (중 11건)

발생일	품목	기관	기관 조치 사항	사후 처리 사항	결과
2-3	된장	FDA	시설공장등록증(FCE)및 해당시설 내 생산제품(SID) 증명 번호 요구	FCE/SID 증명번호제출	보류 해제
2-6	활어	FWS (어류 및 야생동물관리국)	수입허가증, 48시간 전 수입신고 여부 확인	검역 실시 및 문서 검토	보류 해제
2-7	설탕	CBP	정확한 세번 분류 및 고관세율 적용 여부 확인	문서 검토	보류 해제
2-10	적미 (Red rice)	AQI/CBP	잡초 포함 여부	검역실시 및 잡초 포함 여부 확인	보류 해제
2-13	어묵	FDA	비허용 색상 첨가제 확인 요청	허용(안전) 색소인 황색 6호, 적색 40호 확인	보류 해제
2-14	차류	AQI/CBP	우유성분 함유 확인을 위한 성분표 요청	성분표 검토	보류 해제
2-14	건강 보조식품	FDA	제품 성분 확인 요구	FDA 인증 랩(lab)을 통한 검사 실시	보류 해제
2-16	배	AQI/CBP	해외검역증명서, 재고검증리스트, 식물검역증 요구	문서 검토	보류 해제
2-19	감	FDA	식품표시규정 위반	FDA 기준에 맞춘 식품표기 재작성	보류 해제
2-25	두릅	AQI/CBP	수입허가증 요청 뿌리 여부 확인	검역을 통해 두릅의 뿌리 발견	폐기 처리
2-28	건 옥수수	AQI	옥수수의 도정 여부 확인	검역 실시	폐기 처리