

동물성 복합식품

복합식품(composite product)이란?

식물재료와 결합된 동물성 가공농산품을 함유하는 인체 섭취용 식품을 일컬어 복합식품이라 한다.

복합식품은 아래 과정을 통해서 제조될 수 있다:

- 미리 가공된 육류에 식물재료를 결합한다(예를 들면, 비프 샌드위치); 또는
- 복합식품을 제조하는 동안 동물성 재료를 가공한다(예를 들면, 조리된 새우 스프링클).

동물성 원재료를 함유하고 있거나 인체 섭취용이 아니라면 이러한 식품은 복합식품이라고 할 수 없다.

경고 - 식물재료를 함유하고 있는 육가공품과 복합식품 사이에는 차이가 있다.

일부 육가공품은 식물재료를 함유하고 있다 - 동물성 가공식품은 식물재료를 함유할 수 있으나 이러한 식물재료가 동물성 식품의 *제조과정의 일부*로 요구되거나 이러한 동물성 식품에 *어떤* 특성을 부여할 경우 복합식품에서 제외될 수 있다. 이러한 특성에는 농후제로 작용하거나 장식용이나 토핑으로 제공되는 설탕이나 풍미의 가미가 포함될 수 있다.

예를 들면, 식물성 기름이나 토마토 소스의 참치는 가공 수산물로 간주되지만 복합식품은 아니다. 왜냐하면 식물성 기름이나 토마토 소스는 참치 통조림 *제조공정의 일부*(가공하기 전에 캔에 액체를 채워야 할 필요가 있음)로 필요할 뿐만 아니라 어떤 특성(특히, 맛과 점도)을 부여하기 때문이다. 유럽연합 집행위원회로부터 이용 가능한 [추가 지침](#)이 있고 아래에서 몇 가지 예를 찾을 수 있다.

가공 육제품은 복합식품과는 수입요건이 다르다.

복합식품이 수의검역을 받아야 하는지의 문제

일반적으로 동물성 재료를 함유하는 모든 식품은 명시적으로 제외되지 않는 한 수의검역으로 보호된다. 복합식품은 위원회 결정 2007/275/EC 의 제 6 조의 모든 요건을 충족시키거나 이 결정의 부록 II 에 수록되어 있을 경우 수의검역에서 면제된다([위원회 결정 2007/275 의 부록 II](#) 를 클릭하면 Europa 웹사이트가 열린다).

주(註) - 냉동 복합식품

최종 복합식품은 분명히 육제품과 식물재료의 결합 후 동물성 성분을 **변화**(물리적 변화)시키기에 충분할 정도로 조리되었거나 열처리된 것이다.

저온살균과 같은 가벼운 열처리는 동물성 성분의 성질을 변화시킬 수 없다.

동물성 내용물의 성질이 변했는지 육안으로 분명하게 확인할 수 없다면 시간과 중심온도 추이에 따른 조리과정을 보여주는 생산자 도면과 같은 증거가 요구된다.

면제 복합식품 - 제 6 조

복합식품이 아래의 모든 기준을 충족시키면 수의검역에서 면제된다:

1. 어떠한 육제품 조각도 발견되지 않는다.
2. 전체 동물성 내용물이 중량으로 50% 미만이다.
3. 생산품이 주위온도에서 저장 안정성을 나타내거나 냉동시 제조과정에서 재료 전체를 완전히 익히거나 열처리했기 때문에 미가공 제품의 성질이 변했다.
4. 복합식품이 인체 섭취용이라는 것이 명백히 확인되었다.
5. 복합식품이 깨끗한 용기에 안전하게 포장되거나 밀폐 처리되었다.

6. 복합식품이 상업문서를 수반하고 회원국의 공식언어로 표시되었으며 이러한 상업문서와 표시가 복합식품과 그 성분의 성질, 수량, 포장 수, 원산지 및 제조업자에 관한 정보를 제공한다.

부록 II 에 수록된 면제제품

수의검역 면제 제품은 아래와 같다:

- 비스킷
- 빵
- 케이크 - 카스텔라, 과일케익 등(아래 ‘주’ 참조)
- 초콜릿
- 과자(사탕 포함)
- 소량의 육제품을 함유하는 최종 소비자를 위해 포장된 식품보충제 및 글루코사민, 콘드로이틴 또는 키토산을 포함하는 식품보충제(캡슐형 순수 어유는 면제되지 않음)
- 어육으로 채워진 올리브
- 육제품과 혼합하지 않았거나 육제품으로 채우지 않은 파스타와 국수
- 고기추출물, 고기농축물, 동물성 지방, 또는 어류 오일이나 분말이나 추출물을 함유하는 최종 소비자용으로 포장된 국 건더기와 향료.

주:

케이크를 구운 후 축산물(예를 들면, 크림)이 첨가되면 최종제품은 더 이상 수의검역에서 제외되지 않는다. 비스킷, 빵, 케이크, 과자 등이 수의검역에서 제외되는 이유는 굽는 과정이 동물이나 공중보건 위험요소를 억제하기에 충분하기 때문이다. 구운 후 축산물이 첨가되면 복합식품은 수의검역을 받아야 하는지 결정하기 위해 재평가를 필요로 한다.

유제품을 함유하는 복합식품

유제품을 함유하는 생산물은 조항 6(2)의 요건을 충족시키지 않는 한 검역에서 제외되지 않는다. 이것은 유제품이 승인된 제 3 자로부터 공급되고 명시된 열처리 과정을 거쳐야 한다는 것을 의미한다. [위원회 규정\(EU\) 605/2010](#)(발표 당시 최신 통합버전으로 연결되는 링크)에는 현행 목록이 들어 있다.

수의검역 대상이 아닌 복합식품의 수입

당기관에서는 탁송물이 수의검역 대상인지 결정하기 위해 수입식품을 검사한다. 이에 따라 송장 사본, 포장목록 및 선하증권 사본이 요구된다. 해당 복합식품이 부록 II 에 수록되어 있는지(따라서 수의검역에서 제외되는지) 불확실할 경우에는 비율과 원산지를 포함해서 각 동물성 재료의 상세정보도 필요하다. 뿐만 아니라, 동물성 재료의 첨가 및 뒤이은 열처리 시점을 명확하게 보여주는 복합식품(이상적으로는 공정흐름도 형식) 제조과정의 세부정보(특히, 상세한 적용시간과 온도 및 달성된 중심온도)도 필요하다. 이러한 정보는 수출업자나 제조업자가 제공해야 하고 해당 탁송물에 관한 것이어야 한다.

수의검역 대상이 아닌 복합식품이라 할지라도 모든 동물성 재료는 EU 회원국이나 EU 에 동물성 생산물 자체를 공급하도록 승인을 받은 비회원국의 것이어야 한다. 이것은 각 동물성 재료가 EU 집행위원회에서 발표한 관련 제 3 국 목록에 포함되어 있고 해당 동물성 재료의 승인된 잔류농약 계획을 수립한 EU 비회원국에서 제공하는 것이어야 한다는 것을 의미한다. 또한 2017 년부터는 동물성 재료는 EU 승인 시설의 것이어야 한다. 승인된 잔류농약 관리 계획을 수립한 국가 목록은 [위원회 시행결정 2015/1338](#)[PDF]에 수록되어 있다.

수의검역 밖의 복합식품의 경우, 재료의 원천과 관련된 요건을 점검하는 일은 국내 지방당국의 책임이다.

수의검역을 받는 복합식품의 수입요건

[규정 28/2012](#)의 요건이 적용되는 수의검역 대상 복합식품을 수입하는 경우.

위생 증명서

복합식품이 아래 요소를 함유할 경우 [Regulation 468/2012](#)에 규정된 위생 증명서가 요구된다:

- 가공육
- 가공 유제품(냉동을 포함)
- 저장기간이 안정적일 경우 50% 이상의 유제품
- 50% 이상의 가공 수산물
- 50% 이상의 가공 난제품.

이 식품이 50% 이상의 기타 축산물(예를 들면, 젤라틴, 꿀, 콜라겐)을 함유할 경우, 순제품에 적용되는 EU 위생증명서가 요구된다.

위에 언급되지 않은 가공육제품 내용물은 증명해야 할 필요는 없지만 기본적으로 승인된 잔류농약관리계획이 있는 승인된 제 3 국의 승인된 시설로부터 와야한다는 일반요건을 충족시켜야 한다.

성분

[규정 28/2012](#)에 의하면 동물성 재료는 복합식품을 제조한 국가와 동일한 국가의 것이어야 한다. 다만, 이 규정이 낮은 동물위생위험 국가가 다른 저위험 제 3 국이나 EU 의 육제품이나 유제품을 사용해서 복합식품을 제조하는 것을 허용한다는 점에서 예외가 존재한다.

그 원칙은 아래와 같다:

- 저위험국은 EU 를 포함한 다른 저위험국의 육제품이나 유제품을 사용할 수 있다.

- 저위험국은 고위험국의 육제품이나 유제품을 사용할 수 없다.
- 고위험국은 다른 나라의 육제품이나 유제품은 사용할 수 없고 EU 의 육제품이나 유제품은 사용할 수 있다.

세부사항은 아래와 같다:

- **육제품 함유**와 관련해서 복합식품 원산지 국가가 EU 에 *처리 A*([위원회 결정 2007/777](#) 부록 II 파트 2 참조. *처리 A* 는 저위험국을 의미함)를 거친 육제품만 수출할 수 있을 경우, 이러한 복합식품은 *처리 A* 를 거친 육제품만 EU 에 수출하도록 승인된 다른 국가나 EU 에서 공급된 육류로 제조할 수 있다(*처리 A* 의 의미의 세부사항에 대해서는 위원회 결정 2007/777 부록 II 파트 4 참조).
- **유제품 함유**와 관련해서 복합식품의 원산지 국가가 EU 에 유제품을 수출하도록 승인되었고 [위원회 규정 605/2010](#) 의 *칼럼 A*(날것)나 *칼럼 B* (저온살균)에 속하는 경우, 이러한 복합식품은 같은 *칼럼*의 다른 국가나 EU 의 유제품으로 제조할 수 있다. 복합식품 제조국이 *칼럼 C* 에만 속할 경우, 이러한 유제품 함유물은 복합식품이 제조되는 동일국가나 EU 에서 들여온 것이어야 하고 다른 나라에서는 들여올 수 없다. 예를 들면, 태국(규정 605/2010 의 *칼럼 C* 에만 속함)에서 공급되고 수의검역을 받는 복합식품이 *칼럼 A* 에 속하는 뉴질랜드의 분유로 제조되었다면 수입이 불가능하나 EU 산 분유로 제조되었다면 수입이 가능하다.

자주 묻는 질문:

우유분말과 식물성 기름으로 제조되는 아이스크림 과자를 수입하는 사람입니다. 이 제품은 복합식품입니까? 그리고 이 제품은 수의검역 대상입니까?

네, 그렇습니다. 이 제품은 복합식품에 해당하므로 수의검역을 받아야 합니다. 최종 복합식품은 냉동을 요하기 때문에 수의검역에서 면제되기 위해서는 최종 복합식품은 요리되었거나 우유분말의 성질을 변화시키기에 충분한 열처리를

거쳤어야 합니다. 아이스크림 과자의 경우 이것이 불가능합니다. 최종 혼합물의 저온살균은 동물성 성분의 성질을 변화시키기에 충분치 않습니다.

수의검역을 받는 복합식품의 몇 가지 예를 보여주실 수 있습니까?

- 육류파이(조리된 육류 함유)
- 통조림 참치 샐러드(샐러드를 만들기 위해 채소를 곁들인 참치 함유)
- 닭고기 카레(소스에 채소와 조리된 닭고기의 결합)
- 50% 이상 조리된 새우를 함유한 새우 스프링롤
- 비조리 저온살균 치즈를 함유하는 피자(냉동과 조리되지 않은 최종 생산품을 포함)
- 저온살균 크림층이 있는 과자(냉동과 비조리 크림 가미 최종 생산품을 포함)

수의검역을 받지 않는 복합식품의 몇 가지 예를 보여주시겠습니까?

- 50% 미만의 치즈와 비육류를 함유하는 완전 조리 피자
- 50% 미만의 새우를 함유하는 완전 조리 새우 스프링롤
- 50% 미만의 저온살균 계란을 함유하는 마요네이즈

복합식품이 아니면서 식물재료 함유 육가공품인 식물재료를 함유하는 식품의 몇 가지 예를 보여주시겠습니까?

- 미가공 육류를 함유하는 비조리 육류파이(날고기이므로 복합식품이 아님)
- 빵가루를 묻힌 생새우(새우가 날것이기 때문에 복합식품이 아님)
- 견과류를 가미한 꿀(꿀이 날것이기 때문에 복합식품이 아님)
- 기름에 담근 참치 통조림(제조에 필수적인 식물재료)
- 칠리 마리네이드에 담근 조리된 참치 살코기(마리네이드로 참치에 풍미와 질감 등의 특성 가미)
- 조리된 빵가루 묻힌 새우(빵가루로 새우에 특성 부여; 새우 비율과는 관계없이 적용)

- 연육/게맛살(때때로 소량의 식물재료를 첨가함으로써 어육에 특성을 부여함)
- 빵가루를 묻힌 조리된 해덕(빵가루를 묻힘으로써 어육에 질감 등의 특성을 부여함)
- 반죽 치킨 너겟(반죽으로 치킨에 풍미와 질감 등의 특성을 부여함)
- 포도당이나 소량의 양파가 함유된 다진 쇠고기(포도당/양파로 다진 쇠고기에 특성을 부여함)
- 딸기 요구르트(딸기로 요구르트에 풍미, 질감 등과 같은 특성을 부여함)
- 과일 고명이 있는 우유 디저트(과일 고명으로 우유 디저트에 향미, 질감 등과 같은 특성을 가미함)
- 반죽된 조리 치즈(예를 들면, ‘파니르 파퍼’) (반죽으로 치즈에 질감 등의 특성을 부여함; 치즈 비율과는 관계없이 적용)
- 어육 함유율이 10%이고 기타 재료로 설탕과 물을 사용한 생선 소스. 이러한 제품은 수산물이다(이러한 제품을 복합식품으로 만들 수 있는 관련 식물재료가 없음). 수산물로 수의검역을 받는다. 50% 규칙은 복합식품에만 적용된다.
- 물과 2% 탈지분유 및 설탕을 함유하는 야쿠르트와 같은 요구르트 음료. 이러한 제품은 유제품이다. 이러한 제품을 복합식품으로 만들 수 있는 어떠한 관련 식물재료도 없다.
- 인도산 굴랍자문, 라스굴라 및 기타 유사 통조림 제품. 이러한 제품은 캔의 시럽과 코티지 치즈볼(@5%)로 이루어져 있으며 어떠한 관련 식물재료가 없는 유제품이므로 인도에서 수입할 수 없다.