

[삼계탕의 미국 수입통관사항 ('14. 8.6)]

1. 한국의 삼계탕 대 미국 수출가능국 지위 획득

○ 한국은 삼계탕제품(멸균가공된 가금육제품)의 미국 수출을 위해 2008년부터 수차례에 걸친 FSIS(미 농무부 식품안전검사국)의 실사 및 상호협의를 거쳐, 가금육 가공제품 수출가능국의 지위를 획득(2014. 5.27 발효)하여 삼계탕의 미국 수출이 가능하게 되었음.

○ 한국은 현재 미국의 구제역/돼지독감/조류독감 청정국 명단에 없어 미국으로 육류 및 가금육을 수출할 수는 없으나, 삼계탕 즉 멸균가공된 가금육제품에 대한 수출은 양국간 협의를 거쳐서 가능하게 된 것임. 참고로, 육류의 경우 한국이 미국의 청정국 명단에 오르더라도 실제 수출이 가능하기까지는 양국정부차원의 관련절차가 선행되어야 함.

* FSIS(미 농무부 식품안전검사국)에 한국의 축산안전 시스템이 미국과 동일하다는 동등위생자격(equivalent country)을 신청하고 획득해야 함

○ 한국산 삼계탕제품의 경우 수출제품에 대한 식품표시사항(라벨링)에 대한 허가가 완료되어, 한국 수출검역, 운송, 미국 검역 등에 4~8주 정도 더 소요되는 경우, 미국 시장 출시는 올해 9월 이후가 될 것으로 전망됨.

* 한국과 미국의 관련협약에 따라 삼계탕의 미국수출을 위한 한국 내 수출작업장 등록, 수출위생증명서 서식, 수출제품 표시기준 등 행정절차 협의가 최종 완료되어, 한국측에서는 수출제품의 수출도축검사 및 수출검역, 검사 후 증명서(수출위생증명서)를 발급함(농림축산검역본부,식품의약품안전처)

2. 미국 측 가금육 수입과 관련된 기관의 역할 및 절차

가. 미국의 육류수입 관련기관

1) FSIS(식품안전검사국)

- 미 농무부소속으로 원래 APHIS(동식물검역소) 소속이었으나, 동물관련식품을 전담하기 위해 분리된 기관임.

- 미국내산 및 수입산의 육류, 가금육, 가공난 제품의 식품안전과 수입식품 규제를 담당함.
- 육류, 가금육, 가공난제품은 인증된 곳으로부터 생산된 것이어야 하며 이를 위해 FSIS는 통관시 CBP(국경수비대), APHIS(동식물검역소) 및 FDA(식품의약청)와 협력하고 있음.

2) APHIS(동식물검역소)

- 농무부소속으로 동물건강보호법에 의거 수입을 규제하며 동식물관련 질병이 미국으로 유입되는 것을 방지함.

* FDA(식품의약청)는 농무부에서 연방안전청으로 분리 후 보건복지부로 편입되었고 육류, 가금육, 가공난제품을 제외한 모든 국산 및 수입식품을 감독함

나. 미국의 동물관련 제품의 수입 기본요건

1) 육류제품의 수입 기본요건

- 모든 수입되는 육류관련 제품은 미국으로 수출이 승인된 국가와 승인된 시설에서 생산된 것이어야 함.

* 미국의 위생규정과 동등한 국가(equivalent country)의 지정된 시설에서 생산된 것을 의미함

- APHIS(동식물검역국)는 원산지국가의 동물질병 상황에 따라 특정 제품의 미국수입을 금지할 수 있음.

* 가금육의 경우 한국은 미국의 조류독감발생 고위험국 명단에 올라 있으므로 멸균가공제품 이외의 육류는 수출이 불가능함

- 육류와 가금류제품의 미국수출을 원하는 국가는 FSIS에 동등위생자격 신청 요청서를 보낼 수 있으며 FSIS는 외국의 육류 및 가금류 식품안전시스템의 인증을 위해 (1)서류분석, (2)현장실사, (3)통관검사의 과정을 거침.

* 한국은 위 절차를 거쳐 가금육 가공제품에 대한 안전시스템인증을 획득하였음

- 수입육류 제품은 미국내 생산 제품과 동일한 라벨링 규정을 따라야 함
- 일반적으로 동물을 원료로 사용한 식품의 수입을 위해서는 지정된 장소(LA지역은 LA 국제공항 및 Long Beach 항구)를 통해야 함. 이때 수입업자는 USDA의 수입허가서(veterinary permit)가 필요하며 도착 72시간 전까지 지정된 항구에 수입신고를 해야 됨.

2) APHIS(동식물검역국) 수입허가서 신청(미국측 수입자)

※ 수입허가서 신청방법

- ① 허가서 양식(VS Form 16-3)을 완성하여 동식물검역국(APHIS)에 제출하면 됨. 양식은 APHIS 웹사이트 www.aphis.usda.gov 에서 찾아볼 수 있으며 양식을 다운로드하여 팩스(301-734-8226)로 보내거나 웹사이트상의 e-Permit으로 접수할 수 있음. (접수시간 및 진행편의상 e-Permit으로 진행할 것을 권고함)
- ② 미국의 관세청(CBP)에 수입관련서류를 제출하고 동식물검역국(APHIS)의 검역심사를 통과한 뒤 FSIS/FDA가 필요하다고 판단할 경우 지정된 장소에서 서류와 라벨링, 제품에 대한 재검사를 받게 됨
* 특정 수입업체 및 제품에 대한 검사종류 및 횟수는 공중보건정보시스템(PHIS)의 데이터베이스에 따라 결정됨
- ③ FSIS/FDA의 검사 결과 통관거절이 결정되면 45일 이내 폐기처분되거나 수출국으로 반송(Back Ship) 조치 또는 FDA의 승인하에 사료용도로 전환하게 되며 수입업체는 이에 대한 이의제기를 하거나 재검사를 요청할 수 있으나 모든 비용은 수입자가 부담해야 함

3) 미국의 인삼 및 닭고기 관련 잔류농약 규정준수

- 삼계탕에는 인삼과 닭고기가 들어가므로 각각의 농약잔류량 허용치를 준수하여야 함. 인삼은 과거 한국산 인삼에서 잔류농약 문제가 발생한 사례가 있고, 닭고기가공제품의 첫 물량이 나가는 수출이므로 수입통관시 FSIS와 FDA의 강도 높은 서류심사 및 제품 샘플링 검사 가능성이 높음
- 인삼/가공닭제품 농약잔류량 규정의 법적 근거 및 허용한도를 준수하여야 함(붙임 참조). * 법적 근거 : CFR, Title 40, Part 180 Tolerances and Exemptions from Tolerances for Pesticide Chemicals in Food. 참고로, 건조 혹은 가공되지 않은 인삼 즉 수삼은 캐나다산만 수입이 허용되어 있음. * 관련 수입, 통관규정은 7CFR319.56 (연방 농업법의 수입검역조항) 참조

3. 한국산 삼계탕제품의 라벨링 허가

- FSIS는 연방육류검사법(FMIA) 및 가금류제품검사법(PPIA)에 의거 육류 및 가금류 식품에 대한 라벨링을 감독하며 FDA는 연방식품약품화장품법(FFDCA)에 의거 일반 식품에 대한 라벨링을 감독하는 권한을 가짐.

* FDA 소관제품의 경우 사전 허가를 받을 필요가 없으나 삼계탕은 FSIS 소관제품에 해당되어 라벨링에 대한 사전 허가가 필요함. 육류 및 가금류제품의 라벨링에 대한 자세한 규정은 9 CFR 317, 381 참조

- 삼계탕과 같은 육류 및 가금류제품의 감독기관인 FSIS가 연간 6만여 건을 처리해야 하고 또한 신제품 출시에 필요한 제품 라벨링 허가과정이 총 9단계를 거치는 매우 까다롭고 시간이 걸리는 절차임을 수출업체는 염두에 두어야 함.

■ 라벨링 신청시 발생할 수 있는 10가지의 흔한 실수 및 예방법

- ① 신청한 전체 또는 부분의 라벨링 글자가 판독하기 불가능한 경우
→ 팩스보다는 메일로 신청하는 것을 추천
- ② 라벨링 필수표기항목 누락한 경우
→ 필수표기항목 리스트를 꼼꼼히 체크할 것
- ③ 라벨링 신청서에 표기항목을 누락
→ HACCP, 성분표기사항, Principal display panel 공간 확인
- ④ 실제 제품성분 및 조리방법이 라벨링과 불일치
→ 라벨링 신청서 내용과 제품포장 표기내용, 실제 성분이 일치하는지 확인
- ⑤ 제품 표시기준 규정사항 불일치
→ 관련규정 9 CFR 319 및 381 참고
- ⑥ 부정확한 제품명
→ 글자크기, 허위표시 등에 대한 규정 참고
- ⑦ 부정확한 성분표기
→ 성분의 과학적 명칭, 함량에 따른 표기순서, 미표기 성분함유 등
- ⑧ 영양표기법의 문제점
→ 1회 섭취량, 함유량 수치, 표기법이 정확한지 확인
- ⑨ 영양성분에 대한 불충분한 근거자료
→ The Labeling of Factual Statements on Nutrients in Meat and Poultry Products 참고
- ⑩ 영양성분함량에 대한 불명확한 서술
→ 관련규정 9 CFR 317 참고

<붙임1> 미국으로 육류수출이 가능한 국가

국가/제품	쇠고기/송아지		양/새끼양고기		염소고기		돼지고기		가금류/조류		말고기		계란제품
	미 가공	가공	미 가공	가공	미 가공	가공	미 가공	가공	미 가공	가공	미 가공	가공	가공
아르헨티나		X		X		X		X					
호주	X	X	X	X	X	X	X	X	XXX	XXX			
오스트리아	○	○						X					
벨기에	○	○					X	X					
브라질		X		X		X	X	X					
캐나다	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X
칠레	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
중국										XX			
코스타리카	X	X	X	X	X	X		X					
크로아티아		○						X					
체코	○	○						X					
덴마크	○	○					X	X					
핀란드	○	○					X	X					
프랑스	○	○						X					
독일	○	○						X					
영국	○	○						X					
온두라스	X	X	X	X	X	X		X					
헝가리	○	○						X					
아이슬란드	X	X	X	X	X	X	X	X					
아일랜드	○	○					X	X					
이스라엘										X			
이탈리아	○	○						X					
한국										X			
일본	X	X						X					
멕시코	X	X	X	X	X	X	X	X	XX	XX			
네덜란드	○	○					X	X					○
뉴질랜드	X	X	X	X	X	X	X	X	XXX	XXX			
니카라과	X	X	X	X	X	X		X					
북아일랜드	○	○					X	X					
폴란드	○	○					X	X					
루마니아	○	○						○					
산마리노		○						X					
스페인	○	○					X	X					
스웨덴	○	○					X	X					
우루과이	X	X	X	X				X					

가공: 박테리아와 바이러스를 불활성화시킨 가공품

X : 도축과 가공 적합국가 (관련법 9 CFR327.2, 381.96, 혹은 590.910)

XX : 관련법 9 CFR381.96에 따라 가공한 가금류만

XXX : 관련법 9 CFR 381.196에 따라 도축과 가공한 조류만

○ : 도축과 가공 적합국가(관련법9 CFR327.2, 381.196, 혹은 590.910에 따라)이나 재인증이 보류된 국가

음영처리: 동물위생 사유로 적합 보류된 국가

<붙임 2> 인삼과 닭가공품 농약잔류량 허용치 기준

< 인삼 농약잔류량 허용한도 >

농약	허용한도(ppm)	관련규정
Chlorothalonil	4	§ 180.275
DCPA	2	§ 180.185
Diazinon	0.75	§ 180.153
Dimethomorph	0.9	§ 180.493
Fenhexamid	0.3	§ 180.553
Fluazinam	4.5	§ 180.574
Fosetyl-aluminium	0.1	§ 180.415
Iprodione	2	§ 180.399
Mancozeb	1.2	§ 180.176
Metalaxyl	3	§ 180.408
BHC	0.05	§ 180.34
Lindane	0.5	§ 180.34
2,4D	1.0	
Boscalid	0.7	
Carfentrazone-ethyl	0.1	
Clethodim	1.0	
Cypermethryn	0.1	
Imidacloprid	0.4	
Myclobutanil	0.03	
Metolachlor Acetamid	0.3	
Pyraclostrobin	0.4	
Sulfosate	0.15	
Thiamrthoxam	0.02	
Zoximide	0.06	

〈 닭가공제품 농약잔류량 허용한도 〉

농약	허용한도(ppm)	관련규정
Acephate	0.1	§ 180.108
Alachlor	0.02	§ 180.249
Avermectin B1	0.02	§ 180.449
Bentazone	0.05	§ 180.355
Bifenthrin	0.05	§ 180.442
Boscalid	0.1	§ 180.589
Bromoxynil	0.3	§ 180.324
Carboxin	0.1	§ 180.301
Carfentrazone	0.1	§ 180.515
Chlorantranlliprole	0.02	§ 180.628
Chlorpyrifos	0.1	§ 180.342
Chlorpyrifos-methyl	0.5	§ 180.419
Clethodim	0.2	§ 180.458
Clopyralid	0.2	§ 180.431
Crotoxyphos	0.01	§ 180.330
Cyfluthrin	0.01	§ 180.436
Deltamethrin	0.02	§ 180.435
Dichlorvos	0.05	§ 180.235
Dicofol	0.1	§ 180.163
Difenzoquat	0.05	§ 180.369
Diflubenzuron	0.05	§ 180.377
Dimethoate	0.02	§ 180.204
Diquat	0.05	§ 180.226
Fenbutatin-oxide	0.1	§ 180.362
Fenpropathrin	0.05	§ 180.466
Fipronil	0.02	§ 180.517
Flonicamid	0.03	§ 180.613
Fluazifop-butyl	0.05	§ 180.411
Fluometuron	0.1	§ 180.229
Fluopyram	0.6	§ 180.661
Fluridone	0.05	§ 180.420
Flutonanil	0.05	§ 180.484

<붙임 3> 수출위생증명서(농림축산검역본부, 식약처 공동발급)

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs		Ministry of Food and Drug Safety	
Foreign Poultry Products Inspection Certificate of Republic of Korea			
Certificate No.			
1. Identification of Products			
Slaughterhouse, Name/Address/Est. No.	Slaughter Date	Processing Establishment, Name/Address/Est. No.	Processing Date
Barim Co., LTD. / 14, Mangsung-ro, Mangsung-myun, Iksan-city, Jeonbuk, Korea / RD1404001	01 July 2014	Barim Co., LTD. / 14, Mangsung-ro, Mangsung-myun, Iksan-city, Jeonbuk, Korea / GJA14001	03 July 2014
Kind of Product	No. of Package	Net Weight(lbs)	Shipping mark
Gobyang Sangyetang	2,000	18,000	Barim-14-001
Est / Plant No. on Product	GJA14001		
Place(City, Country) of Shipping	Name of Vessel / Flight	Name / Address of Consignee	Name / Address of Consignor
Busan port (Busan, Korea)	QIAL407	BARIM / 14, Mangsung-ro, Mangsung-myun, Iksan-city, Jeonbuk, Korea	LA Co., / 14 St. LA, US
Shipping Date	Container No.	Seal No.	Identification marks on containers
05 July 2014	BALU9002200	QIAL2345	45R1
2. Health Declaration			
I hereby certify that the poultry products herein described were derived from poultry which received ante mortem and post mortem inspections at the time of slaughter and that such poultry products are sound, healthful, wholesome, clean and otherwise fit for human food, and are not adulterated and have not been treated with and do not contain any dye, chemical, preservative, or ingredient not permitted by the regulations governing the inspection of poultry and poultry products of the U.S. Department of Agriculture, filed with me, and that said poultry products have been handled only in a sanitary manner in this country, and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the Poultry Products Inspection Act and said regulations.			
I hereby certify that the poultry products were cooked throughout to reach a minimum internal temperature of 74°C(165°F).			
(Official Stamp)	Date and Place(City/Country) of Issue	Name, Title and Signature	
	Bonam Regional Office, QIA (Gunsan, Korea)	Government Veterinary Inspector	
Animal and Plant Quarantine Agency, Republic of Korea			
(Official Stamp)	Date and Place(City/Country) of Issue	Name, Title and Signature	
	MFDS (Gwangju, Korea)	Government Veterinary Inspector	
Ministry of Food and Drug Safety, Republic of Korea			

자료: 농림축산검역본부 수출검역정보사이트

<저작권자 © aT 한국농수산물유통공사 & kati.net 무단전재 및 재배포 금지>