

대 만	수출현안/ 수입제도 모니터링 (수시)
-----	----------------------

(2014년 7월 4일) / 홍콩aT센터

구분(택1)	핵심 내용
(*통관) ✓(*검역) (*라벨링) (*기타)	☐ 「합육가공제품의 수입검역조건」 수정안 발표

주요 내용 및 시사점 / 대처 방향
☐ 주요 내용 ○ 「합육가공제품의 수입검역조건」 수정안 발표 - 2004년 7월 28일 신규 제정되었고 2005년 1월 1일부터 실시 - 2014년 4월 7일 수정안 공포, 공포일부터 시행 ○ 공고 사항 - 합육 즉석면류 및 즉류를 해당 수입검역 조건에서 삭제함 (동물유지류, 풍미제, 정제물, 수해물, 건조 분말 등은 본 수입검역조건에 해당이 안 됨) * 삭제부분 : 1902.30.10.10-7 「즉석 면류, 육류 포함」, 1904.10.20.11-6 「즉석 즉류, 육류 포함」 - 육류와 합육가공제품을 확연히 구분하였고 제한 범위 및 용어 정의를 구체화함 - 감수성 우제류와 가금류에 대한 고온 멸균 처리 방식 및 기준을 구분 - 열거된 전염병과 직접 관련된 동물에 한해 적용되었던 규정이 비전염구역 감수성 동물 또는 전염구역 감수성 동물로 변경 기입함에 따라 감수성 높은 소, 돼지, 양, 산양 등으로 제한 범위가 광범위해짐
☐ 시사점 / 대처 방향 ○ 합육가공제품의 수입 조건이 보다 더 구체화 되고 광범위해짐에 따라 한국 합육가공제품 對 대만 수출 시 각별한 주의가 요구되며, 관련 규정 숙지를 통한 대비가 필요함 ○ 라면 등 즉석면류, 삼계탕 죽 등의 즉석 즉류 등 고온멸균가열 처리된 레토르트 식품은 동 조건에 해당이 안 되므로 일반식품 수입검역 방법에 따라 수입함 ○ 관련 웹사이트 http://www.baphiq.gov.tw/userfiles/file/Quarantine%20Requirements%20for%20the%20Importation%20of%20Animals%20and%20Animal%20Products/Appendix%204-8%201030407.pdf (번역본 : 붙임 1 참고)
☐ 발표 일자/ 출처 : 2014년 4월 7일 대만 행정원 농업위원회 동식물방역검역국 공고

(붙임 1) 파란색 : 수정된 부분

함육가공제품의 수입검역조건

(含肉加工產品之輸入檢疫條件)

행정원농업위원회 동식물방역검역국

중화민국 2004년 7월 28일

農授防字第0931478785호 공고

중화민국 2005년 1월 1일 실시

2014년 4월 7일 수정안 발표(農授防字第1031481279A호), 공포일부터 시행

一 본 조건의 용어 정의는 아래와 같다

(一) 육류 : 우제류 및 가금류 동물의 식용 부위로 공급 가능한 모든 부위를 가리킨다. 또한 신선, 냉동, 냉장 및 요리 또는 조제한 것을 포함한다. 단 동물 유지류, 추출물, 수해물, 정제물, 풍미제(향신료) 및 온실 보존된 육류 건조 분말류는 여기에 해당이 안 된다

(一) 함육가공제품 : 육류를 포함하고 식용 가능하며 아래 열거된 중화민국 상품분류 코드(CCC Code)의 가공제품을 가리킨다. 단 <고온멸균통조림> 여기에 해당하지 않는다

1. 1902.20.10.10-9 「기타 소를 넣은 쌀국수, 조리 또는 조제 모두 포함, 육류 포함」
2. 1902.20.90.10-2 「기타 소를 넣은 국수, 조리 또는 조제 모두 포함, 육류 포함」
3. 1904.10.20.91-9 「기타 팽윤(澎潤) 또는 배제(焙製)되고, 쌀 함유량 30% 이하의 곡류 조제식품, 육류 포함」
4. 1904.10.90.10-2 「기타 팽윤(澎潤) 또는 배제(焙製)된 곡류 조제식품, 육류 포함」
5. 1904.90.10.10-2 「기타 예비 조리용 또는 기타 조리 방식의 입자형태, 조각형태 또는 기타 가공(분말 및 세립형태 제외)형태의 미 소속곡류(옥수수 제외)상품, 쌀 함유량 30%이하, 육류포함」
6. 1904.90.90.10-5 「기타 예비 조리용 또는 기타 조리 방식의 입자형태, 조각형태 또는 기타 가공(분말 및 세립형태 제외)형태의 미 소속곡류(옥수수 제외)상품, 육류 포함」
7. 1904.40.00.100-4 「건빵류, 베이커리 빵류 및 유사한 베이커리 제품」

8. 2104.10.11.00-6 「액체 형태 국류 및 그 조제품, 육류」

二. 구제역, 우역, 소접촉전염성페렴 및 아프리카 돼지독감의 비전염구역에서 수입된 감수성 우제류 육류 또는 뉴캐슬병 및 고병원성조류인플엔자의 비전염구역에서 수입된 가금류 육류가 포함된 함육가공제품은 아래 규정에 부합해야 한다

- (一) 제조공장은 수출국 담당 기관의 심사 및 허가 하에서 함육가공제품을 제조해야 한다
- (二) 제조공장은 육류 원료의 분류, 공급원, 수량, 일자 및 상품가공 제조일자 등의 자료를 상세히 기록하여 적어도 2년간 보관한다
- (三) 상품은 신규 용기포장을 해야 한다
- (四) 원료용 육류 뼈 내장은 도축위생검사에서 합격을 받아야 한다
- (五) 수입 시 수출국검역기관이 서명 발부한 동물검역증명서 원본을 첨부하고, 영문, 중문 또는 중·영문 병합방식으로 아래 사항을 상세 등록한다

- 1. 제조공장의 명칭과 주소
- 2. 상품 품명, 수량, 중량 및 제조일자
- 3. 동물성 성분 원료의 동물 종류
- 4. 검역증명서 발부일자, 지점기관, 명칭과 그 착기 및 서명 발부한 수의사 성명과 인장

三. 구제역, 우역, 소접촉전염성페렴, 아프리카돼지독감의 전염구역에서 수입된 감수성 우제류 육류 또는 뉴캐슬병, 고병원성조류인플엔자 전염구역에서 수입된 가금류 육류의 함육가공제품은 아래 조건에 부합하여야 한다

- (一) 제조공장은 수출국 담당 기관의 심사 및 허가 하에서 함육가공제품을 생산 또는 제조해야 한다
- (二) 원료용 육류 뼈 내장은 도축위생검사에서 합격을 받아야 한다
- (三) 함육가공제품에 포함된 육류는 제품은 가열처리를 해야 한다. 건조 육류는 건조 전 가열처리를 해야 하며 가열 처리 시 아래 조건 중 한 가지에 부합하여야 한다
 - 1. 감수성 우제류 동물 육류의 중심온도는 섭씨 70도 이상 적어도 30분을 유지해야 하거나 섭씨 100도 또는 그 이상에서 2~3분간 가열 처리함 :

가금류 동물 육류의 중심온도는 섭씨 65도 이상에서 42초 이상 유지해야 하거나 섭씨 70도 이상에서 3.6초 이상, 섭씨 74도 이상에서 0.51초 이상을 유지해야 함

2. 수출입동물검역기관이 허가하고 상기 전술조건과 동등한 살균효과처리의 가열방식으로 처리함

(四) 가열처리 후 효과 있는 예방처리방식을 선택하여 동물전염병에 오염이 되지 않도록 한다

(五) 상품은 신규 용기 포장되어야 하다

(六) 제조공장은 육류 원료의 분류, 공급원, 수량, 일자 및 상품가공 제조일자 등의 자료를 상세히 기록하여 적어도 2년간 보관한다

(七) 제조공장은 수출국 담당기관에서 행정원농업위원회 동식물방역검역국에 심사허가증을 전달하도록 하며, 파견원을 보내어 현장심사를 하고 현장심사에 소요된 비용은 수출국에서 부담한다

(八) 수입 시 수출국검역기관이 서명 발부한 동물검역증명서 원본을 첨부하고, 영문, 중문 또는 중·영문 병합방식으로 아래 사항을 상세 등록한다

1. 제조공장의 명칭과 주소

2. 상품 품명 수량, 중량 및 제조일자

3. 동물성 성분 원료의 동물 종류

4. 상품 제조 및 가공 과정 중 가열처리를 해야 하고, 전술한 3가지 가열처리 조건에 부합하여야 하며, 그 생산, 포장과정 중 동물전염병에 오염됨이 없어야 함

5. 검역증명서 발부일자, 지점기관, 명칭과 그 착기 및 서명 발부 한 수의사 성명과 인장