

I 수입제도 변경사항 / 수출현안

1. 인도네시아 해양수산부 참치, 고등어, 정어리 캔 제품 SNI인증 의무화

- 인도네시아 해양수산부는 참치, 고등어, 정어리 캔 제품의 SNI(인도네시아 국가 표준) 인증을 의무화하는 규정을 2016년 12월 27일부로 제정하고 제정일로부터 6개월 후인 2017년 6월 27일부터 시행된다고 발표함

* 관련근거 : 해양수산부 장관령 2016년 제 58호

제품명	HS CODE	SNI
참치 캔 제품(Tuna dalam Kemasan Kaleng)	1604.14.10.00	8223:2016
고등어 캔 제품(Makerel dalam Kemasan Kaleng)	1604.15.10.00	8222:2016
정어리 캔 제품(Sarden dalam Kemasan Kaleng)	1604.13.10.00 1604.12.10.00	8222:2016

2. 인도네시아 농림부, 2017 식량정책 발표

- 인도네시아 농림부는 2017년에도 작년과 같이 쌀, 옥수수 등 몇몇 작물의 수입을 제한하기로 결정함
- 반면, 대두콩, 쇠고기, 설탕 등과 같이 기존에 수입에 의존하는 식품에 대해서는 내수시장의 가격안정화를 위해 올해도 여전히 수입 개방할 예정임
- 올해도 사료용 옥수수 수입을 권장하지 않기로 함. 이는 정부가 2헥타르에 달하는 사료용 옥수수 재배 부지를 마련하였기 때문임. 인니 가축사료업체협회(GPMT)는 2017년 내수에서 생산가능한 총 사료량은 1,850만톤으로 예상하며, 이 중 사료용 옥수수 생산 가능량은 925만톤이라고 밝힘. 사료용 옥수수는 매월 평균적으로 110만톤, 즉 연간 1,285만 톤이 필요할 것으로 예상되는데 자체 생산 가능량을 제외한 나머지인 360만톤은 수입이 필요한 상황임

- 감자는 햇감자를 국내에서 생산이 가능할 경우, 수입을 하지 않기로 함. 현재 햇감자를 재배하고 있지 않음
- 마늘과 고추는 현재 자체 생산량으로 수요량을 충분히 충족시키므로 수입하지 않기로 함
- 올해에는 쌀 수입을 장려하지 않기로 결정함. 2016년 쌀 생산량은 4,431만 톤인 반면, 수요량은 3,204만 톤에 불과해 1,227만 톤의 초과 분량이 발생하여 수입이 필요 없음
- 쇠고기는 조달청(Bulog)을 통해 지속적으로 수입을 진행할 계획임. 도축용 소를 수입하기 위해서 총 수입쿼터의 20%에 달하는 가축용 소를 의무적으로 병행 수입하게 하는 정책은 내년부터 시행될 예정임. 기존의 수입된 도축용 소의 무게는 한 마리당 350kg으로 제한하였으나 이제는 최대 한 마리당 550kg까지 수입이 가능하게 됨
- 작년과 마찬가지로 올해도 내수 수요량을 충족시키기 위하여 1~6월 사이에 150만 톤의 원당을 수입할 예정

* 출처: 2017년 1월 5일, www.kontan.co.id

3. 인니 밀가루협회, 올해 제분산업 성장률 7% 예측

- 인도네시아 밀가루 공급자협회(Aptindo)는 올해 밀가루 제분산업의 성장률을 7%로 예측하며, 이는 2016년 성장률 7.9%에서 소폭 하락한 수치임
- 현지 언론 비즈니스 인도네시아 14일자 보도에 따르면 Aptindo의 전무이사 랫나 사리 로삐즈는 “탄수화물 식품 가운데 밀가루를 사용하는 빵이나 국수 등의 가격이 저렴해 소비자들이 많이 찾는다. 또한, 최근 중산층이 쌀을 고집하지 않고 밀 원료의 주식을 선택하는 경향이 있다”며 “올해도 성장추세를 유지할 것으로 보인다”라고 밝힘

- 제분산업의 성장률은 경제성장률과 비례하는 것이 일반적으로, 인도네시아 경제가 침체한 2015년의 제분산업 성장률도 2.6%를 기록하였음
- 제분용 밀 수입량은 매년 평균 6~7% 증가하고 있으며, 중앙통계청(BPS)의 자료에 따르면, 2016년의 제분용 밀 수입량은 전년 대비 7.8% 증가한 758만 톤임
- Aptindo 프란시스쿠스 웰리랑 회장은 “자바와 수마트라, 술라웨시 섬에 있는 주요 밀가루 공장 30개소의 2016년 연간 생산 능력은 1,140만톤으로 공장 가동률은 60~70%였다”라고 언급하며 “향후 10년간 매년 5%의 성장률을 유지, 2025년에 연산 능력이 1,420만 톤으로 확대될 것으로 전망한다”라고 밝힘

* 출처: 2017년 2월 16일, 자카르타경제신문

4. 인니 농림부, 소고기 물량 수입에 40% 의존

- 농림부 검역국은 9일 소고기 가격 안정을 위해 5월까지 단계적으로 7만 5200톤의 소고기를 수입할 계획이라 발표
- 농림부는 호주와 뉴질랜드산 소고기(kg 당 8만~8만 5천 루피아), 인도산 버팔로(kg당 6만 5천 루피아), 인도네시아 국내산 소고기(kg당 12만 루피아) 이 밖에 멕시코, 브라질 등에서도 수입해 라마단(금식월) 기간 쇠고기 가격 상승을 방지하겠다고 밝힘
- 2016년 인도네시아 소고기 자급률은 60% 정도로, 나머지 40%는 수입에 의존

* 출처: 2017년 1월 12일, 자카르타경제신문

II 품목별 통관 일반사항 / 주의사항

1. 냉동 쇠고기 수입 요건 및 통관 절차

- 기본 요건 사항
 - ① 무역부에서 수입허가서를 발급받아야 함

- ② 원산국의 축산물 검역기관 또는 인도네시아 정부가 공인한 수의사가 발급한 위생검역증명서를 발급받아야 함
- ③ 축산제품검역 장치를 하역장소에 구비해둬야 함
- ④ MUI가 추천하는 원산국의 기관에서 발급한 할랄인증서를 발급받아야 함

○ **통관 절차**

- ① 수입품이 인도네시아에 도착하기 2일 전에 하역계획을 검역검사신청 (PPK) 온라인 홈페이지를 통해 검역검사신청서를 작성함
- ② 검역담당자는 제출된 서류에 문제가 없는지 확인함
- ③ 검역담당자는 하역동의서(KH-5)를 발급한 후, 검역검사지시서(KH-7)를 발급
- ④ 검역담당자는 해당 제품을 실사하고 인도네시아국가인증(SNI) 조건을 충족시키는 지에 대해 실험실에서 미생물 검사를 실시
- ⑤ 검역검사 결과가 합격일 경우, 검역합격증(KH-12)를 발급

○ 소요기간 : 4 일 (실험실에서 조직검사가 진행될 경우, 8일 소요)

○ **소요비용**

No.	검사내용	비용(루피아)	기준 단위
1	물리적 실사 검사	125 루피아	1kg당
2	표본 추출 검사	1,000루피아	한 샘플 당
3	TPC 검사	125,000루피아	한 샘플 당
4	대장균형 검사	75,000루피아	한 샘플 당
5	포도상구균 검사	175,000루피아	한 샘플 당
6	살모넬라균 검사	125,000루피아	한 샘플 당
7	대장균 검사	125,000루피아	한 샘플 당
8	항생제 검사	500,000루피아	한 샘플 당
9	호르몬 검사	600,000루피아	한 샘플 당

III 통관문제사례

* 통관거부 사례를 업데이트하는 인도네시아 정부기관 웹사이트가 부재하여 현장 사례 및 뉴스로 대체

□ 인니 식약청, S사 라면 표본조사 실시

- 인도네시아는 수입허가를 발급하기 전에 식품의 안전성, 성분, 영양소, 제품 라벨 등에 대해 평가를 함
- 원재료에 돼지성분이 함유 시, 해당 제품은 반드시 돼지 그림이 그려진 스티커를 부착하고 붉은색 글씨로 '돼지성분 함유'라고 제품 라벨에 표시해야 함
- 이 외에도 도소매점에서 제품 진열시, 해당 제품은 일반제품(돼지성분이 포함되지 않은 식품)과 분리하여 진열해야 함
- 인니 식약청은 한국 S사에서 제조한 매운맛 볶음 라면에 대해 돼지성분 함유가 의심되어 전면 조사를 실시
- 시중에서 판매되고 있는 S사 매운맛 볶음라면 일부 제품에 돼지고기를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조한다는 문구 발견
- 이와 관련하여 식약청은 관련 수입업자들이 유통하고 있는 제품 전량을 수거 조치
- 해당 제품을 수입하는 업체에 확인한 결과, 식약청에서 수거한 제품은 밀수된 한국 내수용 제품임. 2017년 3월 현재 해당 제품은 한국이슬람교중앙회(KMF) 할랄인증을 받았고 인도네시아 할랄인증(MUI) 진행 중에 있으며, 인니 시장에서 정식 통관되어 판매되고 있는 제품은 할랄라인에서 생산되는 제품임을 밝힘

* 출처: 2017년 1월 27일, 인도네시아 식약청(www.pom.go.id)

<p>• 유통기한: 전면 또는 후면 표기일까지</p> <p>• 식품의 유형: 유당면류 · 원재료명 및 원산지: 면-소맥분 (미국산), 변성전분, 팜유(말레이시아산), 활성 소맥글루텐, 정제염, 미감에스유, 면류첨가알칼리제(산도조절제), 구아검, 비타민B1, 구연산, 녹차종미유 / 스프 - 정제수, 간장, 정백당, 그릴치킨 농축액, 차킨형분말, 대두유, 허브세로맛시즈닝, 양파, 고추분, 고추씨알미유, 맛베이스에스, 매운고추베이스분말, 마늘, 저미강화 육수분말, 변성전분, 탈색칠리추출물, 파프리카추출물, 후추분, 차킨 카레맛베이스, 영양강화제, 볶음참깨, 구운김.</p> <p>밀, 대두, 계란, 우유, 달걀, 쇠고기 함유</p> <p>※ 특정성분 함량 및 원산지: 액상스프 중 달걀 0.82% (국내산)</p> <p>※ 이 제품은 메일, 명품, 고등어, 새우, 돼지고기, 토마토, 호두, 오징어, 조개류를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.</p>	<table border="1"> <tr> <td>영양성분</td> <td>1회 제공량당 함유</td> </tr> <tr> <td>열량</td> <td>53</td> </tr> <tr> <td>단수화물</td> <td></td> </tr> <tr> <td>당류</td> <td></td> </tr> <tr> <td>단백질</td> <td></td> </tr> <tr> <td>지방</td> <td></td> </tr> <tr> <td>포화지방</td> <td></td> </tr> <tr> <td>트랜스지방</td> <td></td> </tr> <tr> <td>콜레스테롤</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>나트륨</td> <td>1,280</td> </tr> <tr> <td colspan="2">※ %영양소 기준치: 1일 영양소</td> </tr> </table> <div style="border: 2px solid red; padding: 5px; text-align: center;"> <p>MENGANDUNG BABI</p>  </div>	영양성분	1회 제공량당 함유	열량	53	단수화물		당류		단백질		지방		포화지방		트랜스지방		콜레스테롤	0	나트륨	1,280	※ %영양소 기준치: 1일 영양소	
영양성분	1회 제공량당 함유																						
열량	53																						
단수화물																							
당류																							
단백질																							
지방																							
포화지방																							
트랜스지방																							
콜레스테롤	0																						
나트륨	1,280																						
※ %영양소 기준치: 1일 영양소																							
<p>내수용의 경우 돼지고기를 사용한 제품과 같은 제조시설사용 표기</p>	<p>'돼지성분 함유' 표기 라벨</p>																						