

수출현안 · 수입제도 모니터링(정기)

I

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. (통관/검역/라벨링/수출현안*)

가. 아라비노퓨라노시다아제 등 5종 식품첨가제 신품목에 관한 의견수렴

<식품첨가제 신품목 관리방법>과 <식품첨가제 신품종 신고 및 수리규정>에 근거하여 아라비노퓨라노시다아제 등 5종 식품첨가제 신품목은 전문가 심사위원회의 기술심사를 통과하였다. 2019년 7월 19일까지 관련 의견 제출요망

<붙임1>

<식품용 효소제 신품목>

번호	효소	출처	공급체
1	Arabinofuranosidase 아라비노퓨라노시다아제	<i>Trichoderma reesei</i> 트리코더마 리에세이	<i>Talaromyces pinophilus</i>
2	Pectinlyase 펙틴리아제	<i>Trichoderma reesei</i> 트리코더마 레세이	<i>Aspergillus niger</i> 아스페르길루스니게르
3	Xylanase 사일라 네이스	<i>Trichoderma reesei</i> 트리코더마 레세이	<i>Talaromyces leycettanus</i>
4	Lactase 락타아제	<i>Bacillus licheniformis</i> 바실러스 리체니포르미스	<i>Bifidobacterium bifidum</i> 비피도박테리움 비피둠

<식품첨가제의 사용범위와 용량의 확장>

번호	명칭	효능	식품분류번호	식품명칭	최대사용량 (g/kg)	비고
1	아세설팜칼륨	감미제	04.04.01.02	건두부류	0.2	—
			06.06	즉석곡물, 귀리편백	0.8	
			07.02	케익	0.5	
			14.05.01	차(류)음료	0.58	

<붙임2> 식품첨가제의 배경 자료

1) 아라비노퓨라노시다아제 (Arabinofuranosidase)

가) 배경자료: 트리코더마 리에세이에서 기원한 아라비노퓨타노시다아제는 식품공업용 효소제로 신청되어 새로운 품목이 되었다.

미국식품약품관리국, 덴마크식품, 농업과 어업부 등의 부문에서 식품공업용 효소제로 사용을 허가한다

나) 기술필요성 : 본 물질은 식품 공업용 효소제로 주로 곡물가공, 곡물전분 분리, 곡물단백과 곡물섬유에 사용된다. 그 질량 규격은 <식품첨가제 식품공업용 효소제>(GB 1886.174-2016)에 근거하여 집행

2) 펙틴리아제 (Pectinlyase)

가) 배경자료 : 트리코더마 레세이에서 기원한 펙틴 리아제는 식품공업용 효소제로 신청되어 새로운 품목이 되었다. 미국식품약품관리국, 덴마크식품, 농업과 어업부 등의 부문에서 식품공업용 효소제로 사용을 허가한다

나) 기술필요성 : 본 물질은 식품공업용 효소제로써 주로 과일 음료수, 과일주, 푸레, 포도주 등의 식품에 사용되고 펙틴을 분해한다. 그 품질 규격은 <식품첨가제 식품공업용 효소제>(GB 1886.174-2016)에 근거하여 집행

3) 사일라 네이스 (Xylanase)

가) 배경자료 : 트리코더마 리에레세이에서 기원한 사일라 네이스는 식품공업용 효소제로 신청되어 새로운 품목이 되었다. 미국식품약품관리국, 덴마크식품, 농업과 어업부 등의 부문에서 식품공업용 효소제로 사용을 허가한다

나) 기술필요성 : 본 물질은 식품 공업용 효소제로 주로 곡물가공, 곡물전분 분리, 곡물단백과 곡물섬유에 사용된다. 그 질량 규격은 <식품첨가제 식품공업용 효소제>의 질량 규격에 근거하여 집행

4) 락타아제 (Lactase)

가) 배경자료 : 바실러스 리체니포르미스에서 기원한 락타아제는 식품공업용 효소제로 신청되어 새로운 품목이 되었다. 미국

식품약품관리국, 덴마크식품, 농업과 어업부 등의 부문
에서 식품공업용 효소제로 사용을 허가한다

나) 기술필요성 : 본 물질은 식품공업용 효소제로 주로 유류 및 유제품
가공, 유당 가수분해에 사용된다. 그 질량 규격은
<식품첨가제 식품공업용효소제>(GB 1886.174-2016)
에 근거하여 집행

5) 아세설팜칼륨

가) 배경자료 : 아세설팜칼륨은 식품첨가제로 <식품안전국가기준 식품첨가제
사용기준> (GB 2760)에 열거되고 구운 식품, 음료류와 기타
식품류에 사용되는 것을 허가하며 이번 신청은 사용범위를
확대하여 건두부류(식품유형04.04.01.02), 즉석 곡물, 귀리편
맥(식품유형 06.06) 에 적용되고 용량을 확장하여 케익(식품
유형 07.02), 차(류)음료 (식품유형14.05.01) 에 적용된다. 국
제식품 법전 위원회에서는 본 첨가제가 감미제로 통조림 혹
은 밀봉포장 소식, 조찬곡물, 구운제품, 물베이스의 첨가음료
등에 사용된다. 연합국 양농조직/세계위생국 조직식품 첨가제
연합전문가 위원회 평가 결과에 따르면 본 물질의 일일 허가
섭취량은 15mg/kg 이다

나) 기술필요성 : 본 물질은 감미제이고 건두부류(식품유형 04.04.01.02),
즉석 곡물, 귀리편맥(식품유형 06.06), 케익(식품유형
07.02), 차(류)음료 (식품유형 14.05.01), 상품의 맛을
조정한다. 그 질량 규격은 <식품 첨가제 아세설팜칼륨>
에 근거하여 집행 (GB25540-2010)

자료원: 국가식품안전 리스크 평가센터

날짜: 2019.06.24

출처: <http://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=C34F6EC1E66021215455263E4A666E27FCD7125E469926F5>

II

품목별 통관 일반사항 / 주의사항

1. (품목명) 일반사항

- 없음

2. HS code, 관세

- 없음

3. 기타 주의사항 및 관련청 요구사항

- 없음

III

통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

가. 통관거부사례(2019.5월)

발생 일자	HS코드	상품명	중량 (kg)	검역소	문제사유	조치 사항
5월	0714202000	골든 덩이 고구마 말랭이	10.2	청도	검역 미허가	반송 또는 소각
	0714202000	성규패 고구마 말랭이	10			

자료원: 중화인민공화국 해관총서

날짜: 2019.06.25

출처: <http://www.customs.gov.cn/customs/jyjj/jckspaq/fxyj/wzrjdspxx/2521558/index.html>