

비관세장벽 모니터링 결과(중국/상하이지사 작성)

I

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. 변경사항(통관/ 검역 / 라벨링 / 인증 등)

식엽초(食葉草) 등 '삼신식품(三新食品)' 열다섯 품목에 관한 공고

*삼신식품: 신식품원료, 식품 관련 제품 신품목, 식품첨가제 신품목

<식품안전법>의 규정에 따라 심사평가기구는 전문가를 모집하여 신식품원료인 식엽초, 프로테아제를 포함한 9개의 식품첨가제 신품목과 다섯 식품관련 제품 신품목의 안전성 평가 자료에 대해 심사 및 통과하였음.

이와 같이 공고함.

<붙임> 식엽초 등 '삼신식품' 열다섯 신품목 공고문 내용

국가위생건강위원회

2021년 10월 13일

자료원 : 국가시장감독관리총국 표준기술부서(2021. 10. 22.)

출처 : <http://www.nhc.gov.cn/sps/s7892/202110/0c1d177c19384989acfd24a37a8b8692.shtml>

II

통관 및 검역관련 주의사항 : 없음

1. 통관거부사례(2021.9월)

| 발생 일자 | HS코드 | 상품명 | 중량 (kg) | 검역소 | 문제사유 | 조치사항 |
|----------|------------|-------------------|------------|-----|------------------------|----------|
| 9월 | 1604209990 | 어육소시지 치즈맛 | 675 | 칭다오 | 화물과 서류 불일치 | 반송 또는 소각 |
| | 1604209990 | 어육소시지 오리지널 | 945 | 칭다오 | 화물과 서류 불일치 | |
| | 2106909090 | 오메가3젤리 | 986 | 상하이 | 필요한 증서 및 합격증명서류 미제공 | |
| | 2106909090 | 유철단백 구강용해필름 | 25.7 | 선전 | 라벨 불합격 | |
| | 2106909090 | 아연구강용해필름 | 35.7 | 선전 | 라벨 불합격 | |
| | 2106909090 | 철분,비타민C 구강용해필름 | 32.5 | 선전 | 라벨 불합격 | |
| | 2202990099 | 0칼로리음료 | 235.8 | 톈진 | 필요한 증서 및 합격증명서류 미제공 | |
| | 2202990099 | 숙취해소음료 | 148 | 톈진 | 필요한 증서 및 합격증명서류 미제공 | |
| | 2202990099 | 클린티 | 254.4 | 톈진 | 필요한 증서 및 합격증명서류 미제공 | |

자료원 : 중화인민공화국 해관총서 수출입식품 안전국(2021. 10. 27)

출처: <http://jckspj.customs.gov.cn/spj/zwgk75/2706876/wzrjdspxx57/3970145/index.html>

<붙임> 식엽초 등 '삼신식품' 열다섯 신제품 공고문 내용

1. 신식품원료 - 식엽초

| | |
|---------------|--|
| 중문명칭 | 食叶草 |
| 라틴명 | <i>Rumexpatientia</i> L. × <i>Rumextianshanicus</i> A. Los |
| 기본 정보 | 과 - Polygonaceae(蓼科), 속 - Rumex L.(酸模屬) 식용부위: 줄기와 잎 |
| 설명이 필요한 기타 사항 | 1. 영유아, 임산부, 수유기 부녀가 식용하기에는 적합하지 않음. 라벨, 설명서에 부적합 섭취대상을 표기해야 함. 2. 식품안전지표는 중국 현행 식품안전 국가표준 중 잎채소의 규정을 따름. |

2. 프로테아제 등 식품첨가제 신제품 9개

1) 식품공업용 효소제 신제품

| 연번 | 효소제 | 유래 | 공급체 |
|----|------------------------|---|---|
| 1 | 프로테아제 Protease | <i>Anoxybacillus caldiproteolyticus</i> | - |
| 2 | 글루타미나아제 Glutaminase | <i>Bacillus licheniformis</i> | <i>Bacillus licheniformis</i> |
| 3 | 자일라나아제 Xylanase | <i>Trichoderma reesei</i> | <i>Aspergillus niger</i> <i>var. tubingensis</i> |

식품공업용 효소제의 품질 규격 요구는 <식품안전 국가표준 식품첨가제 식품공업용 효소제>(GB 1886.174)의 규정에 부합해야 함.

2) 식품용 향료 신제품

(1) 아프리카 타우마토코쿠스 다닐엘리이추출물

- 사용량 및 사용범위

| 식품유형 번호 | 식품명칭 | 최대사용량 | 비고 |
|---------|---|--------------------|----|
| - | 식품용향료로 배제한 후 각 유형 식품에 사용(GB 2760-2014 중 "표B.1" 품목 제외) | 생산의 필요성에 따라 적당량 사용 | - |

- 품질 규격 요구

(ㄱ) 범위

본 품질 규격 요구는 물로 추출한 아프리카 타우마토코쿠스 다닐엘리이(*Thaumatococcus daniellii*)의 성숙한 열매의 가종피로부터 분리하여 얻은, 일련의 관련 토마틴단백질로 구성된, 추가적으로 식염을 가하여 안정시키고 말토덱스트린으로 적재한 후 제조된 식품첨가물 아프리카 타우마토코쿠스 다닐엘리이추출물에 적용.

(ㄴ) 기술요구

① 관능적 요구

관능적 요구는 <표1>의 규정에 부합해야 함.

<표1. 관능적 요구>

| 항목 | 요구 | 검사방법 |
|----------|----------|----------------------------|
| 색과 광택 상태 | 열은 회색 분말 | 깨끗한 흰색 종이에 시약을 취하고 육안으로 관찰 |
| 향기 | 은은한 향 | GB/T 14454.2 |

② 이화학적 지표

이화학적 지표는 <표2>의 규정에 부합해야 함.

<표2. 이화학적 지표>

| 항목 | 지표 | 검사방법 |
|-----------------|-------|----------------|
| 토마틴 단백질 함량, w/% | 45-55 | GB 5009.5 |
| 수분, w/% | ≤ 6 | GB 5009.3-2016 |

| | | | |
|---------------------|---|-------|-----------------------------|
| | | | 직접건조법 |
| 회분, w/% | ≤ | 35 | GB 5009.4-2016 제1법 |
| 탄수화물, w/% | | 13-17 | 부록A 중 "A.3" |
| 중금속(Pb로 계산)/(mg/kg) | ≤ | 10.0 | GB 5009.74 |
| 비소(As로 계산)/(mg/kg) | ≤ | 3.0 | GB 5009.76 또는 GB 5009.11 |

③ 미생물 지표

미생물 지표는 <표3>의 규정에 부합해야 함.

<표3. 미생물 지표>

| | | | |
|--------------|---|------|-----------|
| 항목 | | 지표 | 검사방법 |
| 균락총수/(CFU/g) | ≤ | 1000 | GB 4789.2 |
| 대장균군/(MPN/g) | < | 3.0 | GB 4789.3 |

3) 식품첨가제의 사용범위와 사용량 확대

| 연번 | 명칭 | 용도 | 식품유형 번호 | 식품명칭 | 최대사용량 (g/kg) | 비고 |
|----|------------|---------------------|------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------|
| 1 | 어드밴탐 | 감미료 | 14.04 | 탄산음료 | 0.006 | 즉음 상태로 계산 |
| 2 | 커들란 | 안정제와 응고제, 증점제 | 08.02.01 | 조리육제품 (생육에 조리료를 가한 것 | 생산의 필요성에 따라 적당량 사용 | - |
| | | | 14.06.03 | 인스턴트 커피 | | |
| | | | 16.03 | 콜라겐 케이싱 | | |
| 3 | 파프리카 레드 | 착색료 | 08.02.01 | 조리육제품 (생육에 조리료를 가한 것 | 생산의 필요성에 따라 적당량 사용 | - |

| | | | | | | |
|---|---------------|---------------|----------|----------------------|-----------------------------|---|
| | | | 16.07 | 기타 (곤약젤제품에 한함) | 생산의 필요성에 따라 적당량 사용 | |
| 4 | 파프리카 올레오레진 | 향미증진제, 착색료 | 16.07 | 기타 (곤약젤제품에 한함) | 생산의 필요성에 따라 적당량 사용 | — |
| 5 | 자당지방산 에스테르 | 유화제 | 01.05.01 | 크림 | 2.5 | — |

3. 식품 관련 제품 신품목 5개(생략)