EU 10월 수출현안·수입제도 모니터링

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. EU 농산물 수출 안정세 유지

- 출처: 유럽위원회 (2018.10.26.) https://ec.europa.eu/info/news/eu-agri-food-exports-remain-stable-2018-oct-26_en
- 유럽위원회 월간 무역보고서에 따르면 2018년 8월 농산물 수출액은 113억 유로, 수입액은 91억 유로임
- 2017년 8월에 비해 수출액은 2% 감소, 수입액은 0.6 % 감소함
- EU 농산물 수출 증가율은 알제리가 3천 1백만 유로로 가장 높으며 사우디아라비아 3천만 유로, 싱가포르 2천 7백만 유로임
- EU 밀과 기타 곡물 부문의 수출액은 5천 1백만 유로로 현저히 증가했으며, 설탕 3천 4백만 유로, 파스타 및 제과류 3천 2백만 유로로 크게 증가함
- 이와 대조적으로 파우더, 우유 및 유제품의 수출액은 7천 8백만 유로로 가장 많이 감소, 채소와 밀은 각각 6천 2백만 유로와 4천 7백만 유로로 감소함
- EU 내 미국산 농산물 수입액은 전년 대비 1억 8천 6백만 유로로 점진적으로 증가하는 추세임. 남아프리카와 러시아로부터의 수입액도 각각 5천 7백만 유로와 5천 6백만 유로로 상승함
- EU 수입액의 가장 큰 감소는 코트디부아르 1억 9백만 유로, 아르헨티 나 6천 4백만 유로, 파라과이 5천 8백만 유로를 차지함
- 분야별로는 콩 1억 1백만 유로, 밀 3천8백만 유로로 크게 증가한 반면, 설탕 및 기타 곡물의 EU 수입액은 감소함

2. 노벨식품, 자일로올리고당 관련 법 개정

- 출처: EUR-Lex (2018.10.29.) https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1541629749157&uri=CELEX:32018R1648
- Regulation(EU) 2015/2283에 따르면, 승인된 노벨식품은 해당 규정 목록에 포함하여 출시할 수 있음. 유럽연합은 자일로 올리고당(xylo-oligosaccharides)을

노벨식품 목록에 추가하고 시장판매를 허용함

- 2016년 5월 자일로 올리고당의 베이커리 및 유제품, 과일 스프레드, 초콜 릿 및 콩 음료와 같은 다양한 식품목록에서 사용될 수 있도록 노벨식품 허가신청서가 요청됨
 - 신청서는 Regulation(EC) 258/97의 제 4항에 따라 유럽 회원국에 제출 되어야 하며 헝가리로 제출됨
- 2016년 7월 헝가리 당국에서 자일로 올리고당에 관한 평가 보고서를 발급하고 노벨식품 성분에 대한 기준을 충족한다는 초기 평가 보고서를 다른 회원국에 전달함
- Regulation(EC) 258/97의 제 6항에 따라, 자일로 올리고당에 대한 예상 일일 섭취량 및 독성 연구와 관련한 심사가 유럽연합에 의해 2017년 9월 유럽식품안전청에 의뢰됨
- 유럽연합은 유럽식품안전청의 연구결과에 의거, 2018년 6월 27일 규정 Regulation(EU) 2015/2283에 따라 노벨식품 자일로 올리고당의 사용이 베이커리 및 유제품, 과일 스프레드, 초콜릿 및 콩 음료 성분으로 식용가능하다는 충분한 근거를 입증함
- 한편, Regulation(EU) 1308/2013의 제 5항은 노벨식품 자일로 올리고당이 유제품의 성분으로 사용될 때 적용되는 요구사항 규정함
 - 관련 부속서 VII 에 따르면 유제품 성분의 대체 식품이 될 수 없으며 유제품 내 자일로 올리고당의 사용조건 제한함
 - 2018년 10월 29일자로 올리고당은 Regulation(EU) 2017/2470의 노벨식
 품 목록에 포함되어야하고, 관련한 부속서가 개정되어야 함
 - 해당 규정은 유럽 연합 관보에 공표된 날(2018.10.29) 20일 후부터 효력이 발생함

구분	내용								
허가된 식품	자일로 올리고당(xylo-oligosaccharides)								
노벨식품 사용조건									
식품목록	밀가루 빵	호밀 빵	시리얼	비스킷	콩 음료	요구르트*	과일 쨈	초콜릿	
최대허용치**	14g/kg	14g/kg	14g/kg	14g/kg	3.5g/kg	3.5g/kg	30g/kg	30g/kg	
라벨링 요구사항	노벨식품에 사용되는 라벨링은 'xylo-oligosaccharides'로 표기해야 함								

- * 유제품에 사용되는 경우 자일로 올리고당은 전체 혹은 일부 우유성분을 대체하지 않아야 함
- ** 최대 허용치는 분말형태 사양에 따라 측정됨

3. 노벨식품 새우 펩타이드 관련 법 개정

- 출처:EUR-Lex(2018.10.30.) https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1538669452962&uri=CELEX:32018R1633
- Regulation(EU) 2015/2283에 따라 정제된 새우 펩타이드 농축물의 유럽 시장 내 출시가 허가됨
- 2016년 12월 22일 Marealis AS사는 핀란드 관할 기관에 북부새우 (Pandalus borealis)껍질로부터 생산된 정제 새우 펩타이드 농축물을 노벨식품 시장에 출시할 수 있도록 신청함
- 2017년3월 8일 핀란드 관련 당국에서 초기 평가 보고서 발급하고, Regulation(EC) 258/97 제 3항에 명시된 노벨식품성분에 대한 기준을 충족한다고 결론을 내림
- 정제된 새우 펩타이드 농축물에 대한 정상 수질 안전성에 관련하여 유럽연합회 규정 Regulation(EC) 258/97의 제 6항에 따라 2017년 9월 21일 유럽식품안전청에 식품 안정성이 의뢰됨
- 2018년 2월 2일 펩타이드 합성 연구, ACE 억제 효과, 체외 세균성 돌 연변이 시험, 구강 독성 연구 및 항 고혈압 효과와 안전성에 대한 평가 등을 실행함
- 유럽연합은 유럽식품안전청의 연구결과에 의거, 2018년 4월 18일 규정 Regulation(EU) 2015/2283에 따라 '노벨식품 새우 펩타이드 농축물이 안전하게 식용 가능하다'는 충분한 근거를 입증함
- 한편, 새우 펩타이드 농축물을 함유한 식품 보조제는 알레르기 및 과민 증을 일으키는 물질로써 Regulation(EU) 1169/2011제 21항의 요구사항에 따라 적절히 표시해야 함
 - 식품 보충제로 판매 시 Directive 2002/46/EC의 해당 지침을 준수해 사전허가를 받아야 함
- 새우 펩타이드 농축물은 Regulation(EU) 2017/2470의 노벨 식품 목록에 포함되어야 함. 이 규정은 최초 신청자에게 규정 발효일로부터 5년간 유지 됨
- 최초 신청자(Marealis AS)의 허락 없이 규정 발효일로부터 5년간 기타 신청인의 이익을 위한 사용이 불가함
- 해당 규정은 유럽연합관보에 공표된 날(2018.10.30.)부터 20일 후부터 효력이 발생함

구분	내용
허가된 식품	정제된 새우 펩타이드 농축물
노벨식품 사용조건	
식품목록	성인을 위한 식품보충제 (Directive 2002/46/EC에 명시)
최대허 용 치	1200mg/1일
라벨링 요구사항	노벨식품에 사용되는 라벨링은 'refined shrimp peptide concentrate' 표기해야 함
데이터 보호	2018년 11월 20일에 승인됨 Regulation(EU) 2015/2283의 제 26조에 따라 보호된 과학적 증거 및 독점적 데이터를 기반으로 함 신청자: Marealis AS. Stortorget 1, Kystens Hus, 2nd floor, N-9008 Tromsø Postal address: P.O. Box 1065, 9261 Tromsø, Norway. 자료 보호기간 동안 후속신청자는 자료를 참조하지 않고 노벨식품에 대한 허가를 얻지 않는 한 Marealis AS만이 유럽 시장에 출시할 수 있는 권한을 부여받음. Regulation(EU) 2015/2283의 제 26조 또는 Marealis AS의 동의를 얻어야함
	데이터 보호 종료일: 2023년 11월 20일

4. 리스테리아 모노사이토제네스 감염 발생

- 출처: efsa (2018.10.25.)

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/181025

- 2015년 덴마크, 독일, 프랑스에서 발병한 리스테리아 모노사이토제네스 사례에 이어 최근 EU 내 4건의 사망을 포함 총 12건의 감염사례가 신고 됨
- 유럽 질병 예방 센터에서 연구 결과에 따르면 마트에서 판매 중인 슬라 이스 연어 및 훈제 연어 제품 등 리스테리아 모노사이토제네스의 발생 원인이라고 추정함
- 2017년 8월 덴마크는 처음으로 폴란드산 가공 훈제 연어 제품과 관련한 집단 감염 사례를 보고, 이로 인해 EU 내 당국에 통보 및 통제 조치를

실시함

- 2017년 10월 프랑스에서 덴마크 사례와 동일한 폴란드산 가공 연어에서 리스테리아 균이 검출 된 것을 보고함
- 최근 독일에서 발병한 사례를 고려해 이미 오염된 제품이 EU 내 배포 되는 것을 경고. 특히 연어 구매 시 노약자, 임산부의 주의가 필요함

5. EU 곡물 생산량 감소

- 출처: 유럽위원회 (2018.10.03.) https://ec.europa.eu/info/news/drop-eu-cereal-harvest-due-summer-drought-2018-oct-03_en
- 올 여름 가뭄으로 인해 EU 내 곡물 총 생산량이 지난 5년 평균치 보다 8% 감소함
- EU 10월 정기 보고서에 따르면 2018년 곡물 총 생산량이 2억 8천 4백만
 톤으로 2017년 대비 5% 감소될 것으로 전망됨
- 밀 수확량은 올 여름 이상기온으로 인한 가뭄 영향으로 1억 2천 9만톤으로 전년도 동기 대비 9% 감소가 예상됨
- 이에 따라, 지난 8월 곡물가격은 밀 부문 50유로/톤, 보리 부문 60유로/ 톤으로 곡물 가격 최고치를 기록함
- 건조하고 뜨거운 기후는 우유와 낙농식품 생산에도 영향을 미치며,
 2018년도 EU의 총 우유 생산량은 1억 6천 6백만 톤으로 전년 대비
 0.6%증가율을 나타냄
- 반면, 사과 생산량은 기후의 영향으로 1천 2백만 톤을 기록하여 2017년 대비 28%의 증가율을 나타내고 사상 최고치를 갱신할 것으로 예상됨

품목별 통관 일반사항 / 주의사항

ㅇ 없음

Ш

통관문제 사례·관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

발생일자	통관번호	HS code	상품명(제조사)	중량(kg)	불합격사유	조치사항
2017.1.1						

○ 없음

※ 세부내용은 첨부파일 참조