

12월 2주차

중국 성(省)별 통관검역 이슈 브리프

출처 : 중화인민공화국 국가질량감독검험검역총국



[12월 2주차 중국 성(省) 별 주요 통관거부사례(10월기준)]

국가별	성(省)별	품 목	거부사유	비 고
한국	광둥성	사탕	라벨 불합격	중국 식품 라벨 표준 준수 필요
한국	산둥성	떡	곰팡이 발견	인체 건강에 유해 가능성이 있는 (부패 변질된 것, 곰팡이, 벌레가 생긴 것, 불결한 것, 이물질이 섞여 있거나 감각기관에 이상한 느낌을 주는 것) 식품 생산 경영은 금지됨
한국	해남성	과자	라벨 불합격	중국 식품 라벨 표준 준수 필요
한국	영파시	김	균락총수 기준치 초과	최대 허용치 30,000cfu/g
미국	상해시	비스킷	과산화물 기준치 초과	최대 허용치 0.25g/100g
헝가리	심천시	제빵류	소르빈산 기준치 초과	최대 허용치 2.0g/kg

12월 2주차

중국 성(省)별 통관검역 이슈 브리프

출처: 중화인민공화국 국가질량감독검험검역총국



01 광둥성, 라벨 불합격으로 사탕 제품 통관 거부 (한국산)

- 지난 10월 중국 광둥성출입국검사검역국(广东省出入境检验检疫局)은 통관 준비를 하던 한국산 사탕 제품 총 12.6kg을 적발, 소각 처리
- GB 7718-2011에 의거하여 식품 라벨은 식품 혹은 포장과 일체로 분리되지 말아야하며 식품 라벨은 최소 판매 단위 식품 혹은 포장에 직접 표기해야 함. 또한 식품 라벨은 규범화된 중문을 사용해야 하며, 중문과 외국 문자를 병기할 수 있음
- 포장 최대 표면 면적이 20cm² 이상인 경우 식품 라벨에는 표기 내용의 문자, 부호, 숫자의 높이가 1.8mm보다 커야 하며 최대 표면 면적이 10cm² 이하인 경우 식품 라벨에 식품 명칭, 생산자, 주소, 내용량, 생산일자, 유통기한만 표기할 수 있음
- 중국 광둥성 통관과정에서 적발된 한국산 사탕 제품은 라벨 불합격으로 상기 GB 7718-2011에 어긋난 것이 문제의 발단이 됨
- 2014년 검역과정에서 미국산, 태국산의 사탕 제품이 라벨 불합격의 이유로 적발 되어 소각 처리 된 바 있음

02 산둥성, 곰팡이 발견으로 떡 제품 통관 거부 (한국산)

- 지난 10월 중국 산둥성출입국검사검역국(山东省出入境检验检疫局)은 통관 준비를 하던 한국산 떡 제품 총 18.8kg을 적발, 소각 처리
- 중국식품위생법 제2장 9조에 의거 부패 변질된 것, 곰팡이, 벌레가 생긴 것, 불결한 것, 이물질이 섞여 있거나 기타 감각기관에 이상한 느낌을 주는 것으로, 인체 건강에 유해 가능성이 있는 식품 생산 경영은 금지됨
- 중국 산둥성 통관과정에서 적발된 한국산 떡 제품은 곰팡이 발견으로 상기 중국식품위생법에 어긋난 것이 문제의 발단이 됨
- 지난 검역과정에서 떡 제품이 곰팡이 발견으로 적발된 사례는 확인되지 않음
- 이외에도 2016년 10월 기준 중국 통관거부사례에서 곰팡이 발견 또는 곰팡이 기준치 초과 원인으로 적발된 제품으로는 깨, 생 코코아, 견과류 등이 있었으며 각각 토고, 나이지리아, 독일산의 제품으로 확인됨

12월 2주차

중국 성(省)별 통관검역 이슈 브리프

출처 : 중화인민공화국 국가질량감독검험검역총국



03 해남성, 라벨 불합격으로 과자 제품 통관 거부 (한국산)

- 지난 10월 중국 해남성출입국검사검역국(海南省出入境检验检疫局)은 통관 준비를 하던 한국산 과자 제품 총 129.024kg을 적발, 반품 처리
- GB 7718-2011에 의거하여 식품 라벨은 식품 혹은 포장과 일체로 분리되지 말아야하며 식품 라벨은 최소 판매 단위 식품 혹은 포장에 직접 표기해야 함. 또한 식품 라벨은 규범화된 중문을 사용해야 하며, 중문과 외국 문자를 병기할 수 있음
- 포장 최대 표면 면적이 20cm² 이상인 경우 식품 라벨에는 표기 내용의 문자, 부호, 숫자의 높이가 1.8mm보다 커야하며 최대 표면 면적이 10cm² 이하인 경우 식품 라벨에 식품 명칭, 생산자, 주소, 내용량, 생산일자, 유통기한만 표기할 수 있음
- 중국 해남성 통관과정에서 적발된 한국산 과자 제품은 상기 GB 7718-2011에 어긋난 것이 문제의 발단이 됨
- 2015년 검역과정에서 대만산, 싱가포르산, 스페인산 등의 과자 제품이 라벨 불합격으로 적발되어 소각 처리된 바 있음

04 영파시, 균락총수 기준치 초과로 김 제품 통관 거부 (한국산)

- 지난 10월 중국 영파시출입국검사검역국(宁波市出入境检验检疫局)은 통관 준비를 하던 한국산 김 제품 총 28kg을 적발, 소각 처리
- GB 19643-2005에 의거 김의 균락총수 최대 허용치는 30,000cfu/g이며, 중국 영파성 통관과정에서 적발된 한국산 김 제품은 균락총수 기준치 초과로 상기 기준치를 초과한 것이 문제의 발단이 됨
- 2015년 검역과정에서 한국산, 일본산 등의 김 제품이 균락총수 기준치 초과로 적발되어 소각처리된 바 있음
- 이외에도 2016년 10월 기준 중국 통관거부사례에 균락총수 기준치 초과 원인으로 적발된 제품으로는 꿀, 과즙 음료, 유아용 과자 제품 등이 있었으며 각각 호주, 브라질, 뉴질랜드산의 제품으로 확인됨

12월 2주차

중국 성(省)별 통관검역 이슈 브리프

출처 : 중화인민공화국 국가질량감독검험검역총국



05 상해시, 과산화물 기준치 초과로 비스킷 제품 통관 거부 (미국산)

- 지난 10월 중국 상해시출입국검사검역국(上海市出入境检验检疫局)은 통관 준비를 하던 미국산 비스킷 제품 총 24.29kg을 적발, 소각 처리
- GB 7100-2003에 의거 비스킷류 및 제과류의 과산화물 최대허용치는 0.25g/100g이며, 중국 상해시 통관 과정에서 적발된 미국산 홍차 제품은 과산화물 기준치 초과로 상기 규정에 어긋난 것이 문제의 발단이 됨
- 2014년 영국산, 미국산 비스킷 제품이 과산화물 기준치 초과 이유로 적발되어 소각 처리 된바 있음
- 2016년 10월 기준, 중국 통관거부사례에 과산화물 기준치 초과로 적발된 제품 기타 제품은 확인되지 않음

06 심천시, 소르빈산 기준치 초과로 제빵류 제품 통관 거부 (헝가리산)

- 지난 10월 중국 심천시출입국검사검역국(深圳市出入境检验检疫局)은 통관 준비를 하던 헝가리산 제빵류 제품 총 432g을 적발, 소각 처리
- GB 2760-2014에 의거 제빵류의 소르브산 최대허용치는 2.0 g/kg 이며, 중국 심천시 통관 과정에서 적발된 헝가리산 제빵류 제품은 소르빈산 기준치 초과로 원인으로 상기 규정에 어긋난 것이 문제의 발단이 됨
- 2015년 폴란드산 제빵류 제품이 소르빈산 기준치 초과 이유로 반품 처리 된 바 있음
- 이외에도 2016년 10월 기준 중국 통관거부사례에 소르빈산 기준치 초과로 적발된 제품으로는 마요네즈, 와인이 있었으며 각각 이탈리아, 프랑스산 제품으로 확인됨

중국 성(省)별 검역규정 변동사항 및 개정공고 등 모니터링

요녕성 | 요녕성출입국검역국, 수입대두선도거래에 관한 검역국 규정 개정 2016.11.15

- 2016년 11월 15일, 중국 요녕성출입국검역국(辽宁省出入境检验检疫局)이 <수입대두선도거래에 관한 검역검사감독관리국 규정>을 개정함
- 이번 개정으로 인해 정책면에서 기업이 '황대두 2호' 선도거래 시, 기업들이 적극적으로 수입대두 선도거래에 참여할 수 있도록 편의를 개정한 점이 특징임. 주요 특징으로는 선도거래 주체범위 확대 및 수입대두선물 감독정보 시스템 개발 등이 있음

[공지명 및 일자]

- 요녕성출입국검역검사국, <수입대두 선도거래(先渡去來)에 관한 검역검사감독관리국 규정> 개정, 2016.11.15

[목표]

- 이번 개정을 통해 산업의 발전을 촉진시키며, 관련 기업의 교역 위험 부담을 줄여 대두 품목의 선물 교역 편리성 증대

[공지 내용]

요녕성출입국검역국, 수입대두 선도거래(先渡去來)에 관한 검역국 규정 개정	
배경	- 중국은 매년 8,000여만 톤의 대두를 수입하는 대두 수입대국임. 그러나 중국 기업이 대두를 구입할 때 CBOT 가격으로 구매해야 하는 이유로 장기적으로 불리한 위치에 놓여있었음 - 2004년 상장한 이래로 특히 황대두 2호에 대한 교할이 원활하지 못하여 대두시장이 비활성화 상태에 있었음 ※ CBOT : 시카고 상품거래소(Chicago Board of Trade)의 약자로 세계 최초 · 최대의 선물 거래소. 현재 전세계 곡물 선물 거래량의 80 ~ 85%를 차지하고 있음 ※선도거래(先渡去來) : 거래당사자들이 통화, 채권, 주식 등의 자산을 미리 약정한 가격으로 미래의 일정시점에 인수도하기로 약정하는 거래
주요 특징 및 파급 효과	1. 선도거래 주체범위 확대 및 선물시장 기능 활성화 - 중소형 대두가공기업과 비(非)대두가공기업도 선도거래에 참여하여 선물 시장의 혜택을 볼 수 있음 - '황대두 2호' 선도거래 기업이 수입 대두 검역 허가를 받을 때 선도거래창고 사용을 허용함 - 수입 대두 입국 전, 선도거래 허가증과 가공 원료의 검역 허가증을 서로 변경할 수 있으며, 이 밖에도 수량 분할, 입국 항구 또한 동시에 변경 가능함 2. 물류 원가 절감 - 매월 100만 여 톤 가량의 공급 가능한 대두 거래량 달성 - 수입되어 항구창고에 보관되어 있는 가공용 대두를 선물(先物) 대두로 전환이 가능해짐 3. 국가지정 항구와 선도거래 전용 창고 결합 - 선도거래 지역은 요녕성, 산둥성, 강소성으로부터 주요 연해 주변 성(省)들로 확대됨 4. 수입대두선물 감독정보 시스템 개발 - 중국 국가질검총국은 요녕성출입국검역검사국과 대련상품거래소와 연합하여 '수입대두선물 감독정보 시스템'을 개발하여 보다 기술적이며 안정적인 서비스를 제공함
시사점	- 현물(現物)물류감독방안을 제정하여 GPS 추적 등의 방식으로 수입대두선도거래 유동량에 대해 감독을 실시할 것으로 보이며, 이로 인해 향후 수입대두가 안전한 관리하에 유통될 것으로 전망됨

중국 성(省)별 검역규정 변동사항 및 개정공고 등 모니터링

중국 전역 | 식품첨가물 소르빈산 GB 표준 변경

2016.08.31

- 중국 국가위생과계획생육위원회는 2016년 8월 31일 '식품안전국가표준 식품첨가물 소르빈산'에 관한 GB 표준을 GB 1905-2000에서 GB 1886.186-2016으로 변경됨을 발표함
- 신규 GB 표준은 2017년 1월 1일부터 시행됨

[소르빈산이란?]

미생물의 생육을 억제하여 가공식품의 보존료로 사용되는 식품첨가물이며 치즈, 식육가공품, 잼류 등에 사용되고 있음

[공지명 및 일자]

- 식품안전국가표준 내 식품첨가물 소르빈산 GB 표준 변경 2016.08.31

[공지 내용]

식품첨가물 소르빈산 GB 표준 변경	
변경 전 (GB 1905-2000)	변경 후 (GB 1886.186-2016)
- 기존 표준 명칭 : 중화인민공화국국가표준 식품첨가제 소르빈산	- 표준 명칭을 '식품안전국가표준 식품첨가제 소르빈산'으로 수정
- 기존 외관은 백색 결정성분말임	- 외관은 백색 또는 백색에 가까운 색의 분말이나 과립으로 변경함
- 기존 소르빈산소르빈산 (Sorbic acid) 함량 기준치 (건조기준) 99.0%~101.0%	- 소르빈산 (Sorbic acid) 함량 기준치(건조기준) 수정 소르빈산, w/% $\geq 99/0\%$
- 기존 알데히드 (aldehyde) 항목 없음	- 알데히드 (aldehyde) 기준치 추가 알데히드, w/% ≤ 0.1
- 비소(Arsenic) 함량, % ≤ 0.0002	- 비소(Arsenic)기준치 삭제
- 중금속함량 (Pb로 계산), % ≤ 0.001	- 납(Plumbum)기준치를 중금속 기준치로 대체 납(Pb), mg/kg ≤ 2.0

[시사점 및 대책]

- 방부제 또는 보존료라 불리는 소르빈산은 식품속의 세균증식을 억제하고 상하는 것을 방지하기 위해 사용되고 있음. 균이 증식하면 식중독을 일으킬 수 있는 가능성이 높거나 아질산나트륨과 반응 했을 시, 발암물질로 변한다는 전문가들의 의견이 있음
- 최근 중국 국가식품약품감독관리총국(CFDA)에서 중국 최대 온라인 쇼핑몰 중 하나인 Tmall에 입점해 있는 식품상들을 조사한 결과, 다수의 제품에서 식품첨가물 소르빈산의 기준치를 초과한 제품이 검출되었음. 소르빈산 성분이 식중독을 일으킬 수 있으며 과한 경우 발암물질로 변질 될 수 있다는 의견으로 인해 중국 사회적으로 식품첨가물 소르빈산에 대한 관심이 집중되는 만큼, 수출 전 제품이 중국 소르빈산 성분 기준치에 합당한지 자가검사 등을 통해 파악할 필요가 있음
- 식품 분야 자가품질 위탁 시험, 검사 기관은 하기의 주소에서 파악할 수 있음
 - <http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=1200>