

## 수입제도 변경사항 / 수출현안

### 1. 수입식품 관리규정 변경

- 호주농림수산부는 1993년에 제정되어 2018년10월1일에 만료되는 수입식품 관리규정 개정을 검토하고 있음
- 수입식품 관리규정은 검사를 위해 식품을 분류할 수 있는 수입식품 통제명령 및 수입식품 검역과 관련한 유료 서비스에 적용되는 수수료 등을 정하는 것으로 아래와 같은 세 가지 규정이 존재함
  - 수입 식품 관리법 1992년
  - 수입 식품 관리 규정 1993년
  - 수입 식품 통제 명령 2001년
- 위 규정 개정을 검토하고 있는 위원회는 업체 및 관계자들의 의견을 종합하여 다음과 같은 규정 개정안을 정부에 권고 하였음
  - 위험 분류 식품 수입을 위한 필수 요건 충족 조건에 유연성을 증대
  - 민간 소비로 간주되는 위험 분류 식품의 무게 및 양에 대한 규정을 개정
  - 새롭게 발견된 소비자의 건강에 위험을 초래하는 식품 및 농산물의 수입을 금지
  - 위험 식품에 대한 검사 비율을 국제 표준과 일치시킴
  - 감시 식품의 5% 검사 의무조항 적용 시 유연성을 증대
  - 검역 담당 공무원의 권한을 공식화하여 식품에 관한 정보를 제공 혹은 제공하지 않아도 되는 결정을 담당 공무원이 직접 할 수 있도록 함

#### 1) 위험 분류 식품에 대한 품질인증서 관련 규정 변경

- 외국 정부당국이 발행한 공식 인증서만 인정했던 일부 위험 등급 식품에 대한 품질 인증서를 다른 품질 보증 인증서로 대체할 수 있도록 함. 이를 통해 식품의 안전성을 입증할 수 있는 외국 정부 인증서가 없는 경우, 국제적으로 공인된 품질 보증 인증서를

사용할 수 있는 유연성을 제공할 것임

## 2) 금지된 식물과 곰팡이를 사용한 식품에 대한 검역 강화

- 사용량에 관계없이 건강에 위해가 되는 금지된 식물 또는 곰팡이를 사용한 경우 수입식품 검역 규정의 적용을 받도록 함. 수입업체가 식품을 개인소비용으로 수입하는 경우 해당 식품을 식품 안전청의 검역에서 면제해줄 것을 요청할 수 있음

## 3) 위험 분류 식품의 정밀 조사

- 위탁화물 10kg 까지 인정했던 민간 소비로 간주되는 위험 분류된 식품의 1kg으로 줄이도록 함. 상업적 목적으로 고위험으로 분류된 고부가가치의 식품을 소량으로 수입하는 경우가 발생하고 있기 때문임

## 4) 감시 분류 식품 검사의 유연성

- 모든 감시 분류 식품의 5%에 대해 의무검사를 실시하도록 요구하는 규정을 변경하도록 함. 이를 통해 식품검역당국은 새로운 식품 수입 업체 대상의 검사나 사회 관심사에 대한 단기 대상 검사활동을 강화할 수 있을 것으로 기대하고 있음
- 호주 내에서 식품 제조에 사용되기 위해 수입되는 식품의 경우 감시 조사가 줄어들 것으로 예상됨

## 5) 무역 표본으로 수입되는 식품

- 무역 표본으로 수입되는 식품의 감각 검사 및 미각 검사 평가를 의무화하는 규정을 신설하는 것을 고려중임. 호주 농림수산부는 식품의 적절한 상업적 평가는 감각 및 미각 검사가 필요하다는 점에 동의하고 있으며, 이를 의무화하기 위한 수정안은 현재 농림수산부에서 진행 중인 개혁 작업을 통해 논의되고 있음

\* 출처 : 호주 농림수산부

## 2. 수입식품 생물 안전성 검사 관세 변경

- 호주 정부는 보다 강력하고 목적에 맞는 생물 보안 시스템에 투자하기 위해 해상으로 수입되는 농축산물의 생물안전성 검사와 관련된 세금을 새롭게 부과할 것이라고 발표함. 새로운 세금은 2019-20년부터 3년 동안 3억 2,500만 달러에 이를 것으로 추산되며,

연간 평균 1억 800만 달러(약 860억원)에 달할 것으로 예상됨

- 새로운 세금은 2019년 7월 1일부터 다음과 같이 부과될 예정임
  - 군용 장비를 제외하고 해상으로 호주로 수입된 모든 컨테이너 화물 및 비 컨테이너 화물에 부과됨
  - 20피트 컨테이너 당 \$10.02, 비 컨테이너 화물의 경우 톤당 \$1의 관세가 부과됨
  - 컨테이너 운송 비용의 1%
- 호주 농림수산부는 세금이 정식으로 부과되는 2019년 7월까지 수입업체 및 통관업체와 같은 영향을 받는 이해 관계자들과 협의하고 협력할 것임
- 세금납부금의 징수, 송금 등을 지원하기 위한 프로세스 및 시스템 업그레이드 할 예정임

\* 출처 : 호주 농림수산부

## II 품목별 통관 일반사항 / 주의사항

### 1. 참치 및 바라문디의 일산화탄소 처리

- 2018년 11월 1일부터 농림수산부는 신선, 냉장 또는 냉동 참치, 그리고 바라문디 필레 및 커틀릿을 5% 의무 검사가 요구되는 감시식품 리스트에 추가할 것이라고 발표함. 참치와 바라문디는 기준 준수여부를 확인하기 위해 수입 식품 검사를 받아야 함

수입서류 및 라벨 표기	검사항목	허용기준
제품이 직접 또는 간접적으로(흡연 과정을 통해) 일산화탄소로 처리되었음을 나타내는 문서 또는 라벨	일산화탄소	< 200 µg/kg 허용된 결과를 초과하면 수입이 금지됨
훈제 제품으로 라벨이 표기된 경우	N/A	제품 설명문에 '훈제'된 것으로 명확하게 식별되어야 하며, 그렇지 않은 경우 수입이 금지됨
일산화탄소로 직접 처리된 것으로 표시(예 : 가스 플래싱)	N/A	수입이 금지됨

- 호주 농림수산부는 생선의 색을 보정하기 위해 일산화탄소(carbon monoxide, CO) 처리된 참치 수입품에 대한 우려를 표명하여 왔으며, 일산화탄소 처리를 하는 경우

생선의 나이와 상태를 확인하기 어려워 소비자를 속일 수 있다는 수많은 불만을 접수 받았음

- 2013년 10월, 호주 식품표준국(Food Standards Australia)은 어류 가공 보조제로 사용되는 일산화탄소에 대한 보고서를 발행하였음. 이 보고서에 따라 식품 표준국은 표준 1.3.3(식품 기준 코드의 가공 보조제)를 통해 일산화탄소가 사용되어서는 안된다는 것을 분명히 하였음
- 자연적으로 혹은 훈제를 하는 경우 일산화탄소가 어류에 영향을 줄 수 있다는 것 역시 인정하고 이러한 방법으로 가공하는 것을 금지하지 않고 있음
- 이에 근거하여 호주 농림수산부는 2016년 11월, 식품 수입 통보문인 IFN 19-16 생선의 일산화탄소 처리, 생선 가공 시 일산화탄소 사용에 대한 제한 사항을 수입 업체에게 조언하고, 식품 표준 코드(Food Standards Code)를 준수할 것을 요구

\* 출처 : 호주 농림수산부

## 2. 파프리카 및 말린 고추 위험 분류 식품으로 분류

- 파프리카 및 말린 고추에 대한 위험 식품 설명 및 수입 식품 검사제도(IFIS) 지역 사회 보호(CP) 프로파일을 2018년 8월 8일부터 변경하기로 결정하였음
- 전체, 분쇄 또는 갈아서 먹을 수 있고, 섭취하기 전에 열처리를 포함한 추가 가공을 거치지 않은 상태에서 바로 먹을 수 있는 파프리카, 후추 및 말린 고추는 위험 식품으로 분류됨. 여기에는 다음과 같이 파생된 향신료 및 향신료 혼합물이 포함됨
  - 말린 고추 또는 후추류의 종자
    - Piper spp
    - Zanthoxylum spp. (Xanthoxylum)
    - Schinus spp
  - 말린 과일의 종자
    - Pimenta spp
  - 파프리카, 후추 및 말린 고추만을 혼합한 제품

\* 출처 : 호주 농림수산부

III

통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례

일시	제품	원산지	생산자	검출품목	결과	단위	관련규정
14/06/2018	손프팅크	한국	남양유업	가드니아블로 첨가제 165	첨가 금지		FSC 1.3.1

\* 출처 : 호주 농림수산부