

비관세장벽 모니터링(파리지사)

|

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. 주요 변경사항

유럽연합, 녹차 추출물 카테킨의 안정성 재평가

- 유럽연합은 녹차 추출물에 함유된 에피갈로카테킨갈레트(green tea extracts containing (-)-epigallocatechin-3-gallate)의 위험성을 확인하고, 녹차 관련 식품의 라벨에 일일 권장량 등을 표기할 것을 결정함.
- 녹차는 별도의 발효 과정 없이 카멜리아시넨시스(L.) 쿤체(Camellia sinensis (L.) Kuntze)의 잎에서 생산되며, 생산의 결과로 흔히 카테킨(catechin)으로 알려진 플라바놀(flavanol)이 녹차에 잔여물로 남음. 카테킨 가운데 가장 관련성이 높은 것은 에피갈로카테킨갈레트((-)-epigallocatechin-3-gallate)임. 녹차에 함유된 카테킨은 ① 전통적으로 우려낸 녹차 ②가공(reconstituted) 차 음료 또는 ③다양한 수준의 에피갈로카테킨갈레트가 함유된 농축된 녹차 추출물을 포함하는 식품 보충제로 소비될 수 있음.
- 2018년도 당시 유럽 식품 안정청은 녹차 섭취의 위험성에 대해, 특히 녹차 카테킨이 간에 미치는 부정적 영향에 대해, 기존의 데이터에 의거했을 때 확신할 수 없다는 의견이었음. 하지만 이후에 시행된 실험에서, 여러 녹차 관련 식품을 통해 녹차에 함유되어 있는 에피갈로카테킨갈레트를 하루에 800mg 이상 섭취할 시, 혈청 아미

노기 전이효소(serum transaminases)가 현저히 증가하고 이는 간 손상으로 이어진다는 것을 확인하였음. 이에 따라 유럽 식품 안전청은 기존의 에피갈로카테킨갈레트 일일 섭취량(800mg)을 유지하되, 소비자가 일일 섭취량을 지킬 수 있도록 녹차 추출물이 함유된 모든 제품에 필요 정보를 표기하도록 관련 규정을 개정함.

- 녹차 추출물이 함유된 다양한 식품 또는 식품 보충제는 다음의 ‘정보’를 라벨에 표기해야 함: (1) 라벨은 해당 식품의 일일 최대 섭취 횟수를 표기하고, 에피갈로카테킨갈레트 800 mg 이상의 하루 양을 소비하지 말라는 알림을 제공해야 함. (2) 라벨은 식품의 한 회 섭취 시의 에피갈로카테킨갈레트의 함량을 표시해야 함. 그뿐만 아니라 녹차 추출물이 함유된 다양한 식품 또는 식품 보충제는 다음의 ‘경고’를 라벨에 표기해야 함: (3) 일일 섭취량 준수와 관련하여 “금일 녹차가 함유된 다른 제품을 섭취한 경우에는 이 제품을 섭취하지 말 것”을 표기해야 함. (4) “임신 중이거나 수유 중인 여성과 18세 미만의 어린이가 섭취해서는 안 됨”을 표기해야 함. (5) 유럽 식품 안전청은 동물 실험을 통해 ‘공복’의 상태에서 녹차 추출물을 섭취할 시 녹차 카테킨의 독성이 증가하는 것을 확인함. 따라서 녹차 추출물이 함유된 식품의 라벨은 “공복 섭취를 자제할 것”을 요구하는 경고성 문구를 포함해야 함.

* 출처: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32022R2340&qid=1669898728798>

2. 시사점

- 위 개정안은 2022년 12월 20일부터 발효됨. 다만 관련 식품 사업자가 개정된 새로운 요건에 적응할 수 있도록 합리적인 기간을 제

공하여, 본 규정의 시행 전에 이미 합법적으로 시장에 출시된 제품은 2023년 6월 21일까지 유통될 수 있음. 따라서 다음 달부터 녹차 추출물을 포함하는 식품 및 식품 보충제 등에 대한 검열이 강화될 것인지 향후 지속적인 모니터링이 요구됨. 이와 더불어서 위의 녹차 추출물을 포함하는 식품 및 식품 보충제 등을 다루는 관련 업체들은 ‘라벨 부적합’의 사유로 통관 시 발생할 문제를 미연에 방지하기 위해서, 새로이 요구된 내용을 라벨에 표기할 수 있도록 각별한 주의를 기울어야 할 것으로 보임.

II

통관 및 검역관련 주의사항

1. 통관 및 검역관련 주의사항

유럽연합, 특정 동물성 식품에 대한 위생 규칙을 개정하기로 함

- 수산물의 온도 요건: 수산물은 냉각 시(if chilled)에는 얼음이 녹는 온도에서, 또는 냉동 시(if frozen)에는 -18°C 에서 운송해야 함. 어류의 초기 어는점과 약 1°C 에서 2°C 더 낮은 온도로 어류의 온도를 낮추고 얼음이 없는 상자 안에서의 운송을 허용하는 새로운 운송 기술이 이용 가능함. 다만 수산물의 운송 과정에서 3°C 이하의 일시적인 온도 상승 변동이 있을 수 있음.
- 수산물의 운송 조건: 위의 수산물 온도 요건에 이어서, 유럽 식품 안전청은 신선 수산물 운송을 위한 소위 ‘슈퍼 냉각superchilling’ 기법의 사용을 채택함. 이 기법을 채택함에 있어 당국은 얼음이 담긴 상자로 보관 및 운송하는 기존의 방식과, 얼음이 없는 상자에서 초

냉동 상태로 수산물을 보존하는 새로운 방식을 비교함. 결과적으로 전통적인 운송 방식과 초냉각 기법 사이에 위생의 관점에서 차이가 없다고 결론 지음. 따라서 수산물 운송에서 초냉각 기술의 사용을 허용하기로 함.

- 수산물의 보관 요건: 수산업자들은 신선 수산물이 육지에 최초로 도착한 후 냉각된 물에서(in cooled water) 운송될 수 있도록 개정할 것을 요청함. 이 운반은 물과 얼음으로 채워진 ‘수조tubs’에서, 즉 3층으로 이루어져 있는 폴리에틸렌 상자로 운반되는 것을 말함. 당국은 수조를 사용한 신선 수산물의 저장 및 운송 방식이 문제가 되지 않는다는 점을 확인하고, 신선한 수산물을 운송하고 저장함에 있어 수조의 사용을 채택함. 따라서 운송 또는 분류 등의 활동을 수행하는 육지의 첫 번째 시설에 도착한 후 수산업자들이 신선 수산물의 운송을 위해 수산물을 얼음 아래에 보관하고 필요한 만큼 자주 재빙(re-icing)을 수행해야 했던 기존의 규정을 수정하여, 물과 얼음으로 채워진 수조를 사용하는 것을 허용하고자 함.
- 달걀의 최소 내구성 날짜의 표기: 달걀 매개 질병의 위험을 제거하는 주요 병원균은 살모넬라 엔테리티디스이며, 이 병원균의 생성은 달걀의 저장 및 운송 중의 온도에 의해 영향을 받음. 그런 데 반해 유럽 회원국에는 달걀의 보관 및 운송에 있어 준수해야 하는 시간적 조건이 현재 없는 상황임. 따라서 달걀의 ‘최소 내구성 날짜(a date of minimum durability)’가 규정에 포함되어야 함.
- 달걀의 최소 내구성 날짜의 확대: 유럽 식품 안전청은 갈루스 갈루스(Gallus gallus) 종의 닭이 생산하는 달걀의 최소 내구성 날짜를

최대 28일로 확대 설정함. 현재 달걀 시장의 상황을 보면, 산란 후 최대 21일 이내에 소비자에게 배달해야 하며 그 기간이 지나면 소매 수준에서 식품을 폐기 조치함. 이에 당국은 달걀의 질병 유발 가능성이 28일 이후에 증가하므로, 이 기간을 21일에서 28일로 늘리는 것을 긍정적으로 고려함. 달걀의 최소 내구성 날짜를 21일에서 28일로 확대할 경우, 폐기되는 달걀의 양을 줄일 수 있다는 의견임.

- 고도로 정제된 제품에 귀속되는 동물성 조미료: 고도로 정제된 제품(highly refined products)이란 원료 처리로 공공 또는 동물 건강 위험을 제거한, 인간 소비를 위해 특정 고도로 정제된 제품을 말함. 유럽 식품 안전청은 조미료(Flavourings) 가운데, 제조 과정에서 과학적 증거에 기초하여 공공 또는 동물의 건강의 위험을 제거하는 복잡한 물리적, 효소적 또는 미생물학적 과정을 거쳐 생성된, ‘동물성 제품에서 파생된 조미료(Flavourings derived from products of animal origin)’가 고도로 정제된 제품으로 간주되어야 한다는 입장을 내놓음.

* 출처: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32022R2258&qid=1669799460445>

2. 시사점

- 일관된 사안은 아니지만 최근 유럽 식품 안전청은 수산물의 운송 및 저장 방식에 관한 규정을 개정하고, 달걀의 최소 내구성 날짜를 확대하고, 또 ‘고도로 정제된 제품’로 분류되는 품목을 늘리는 등 관련된 여러 규정을 수정함. 특히 ‘온도 관리 문제’ 또는 ‘자료의 부적합’은 통관시 문제가 자주 발생하는 요소이므로, 위의 관련 품

목들을 취급하는 국내기업은 유럽 국가들에 관련 품목을 수출할 시
통관 및 검역과 관련해서 각별한 주의가 필요해 보이며, 이에 관한
지속적인 모니터링 또한 요구됨.

III

통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

1. 통관거부사례(11월)

- 참치, Tuna (2022.11.24.)
 - 통관번호 2022.6861
 - 리스테리아 모노사이토그네스 <10 CFU/g 검출
(기존 MRL: 0)
 - 유통 제한

** 상세 내용은 첨부파일 참조

2. 시사점

- 특이사항 없음.