

비관세장벽 모니터링(파리지사)

|

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. 주요 변경사항

유럽연합, 국제적 독성이슈 물질인 과불화합물의 최대치 수정

- 과불화합물이란: 과불화합물(PFAS, Perfluoroalkyl substances)은 영원히 분해되지 않는다고 알려진 고분자 화합물질로, 이런 이유에서 ‘forever chemical’이라는 별칭으로도 불림. 과불화합물은 우리의 일상 속에 깊숙이 자리하고 있는데, 가령 테이크아웃 커피잔의 코팅제, 식품 포장지 등 각종 소비재의 기반 물질로 광범위하게 쓰임. 과불화합물의 4가지 세부 유형으로는 PFOS(Perfluorooctane sulfonic acid), PFOA(perfluorooctanoic acid), PFNA(perfluorononanoic acid) 및 PFHxS(perfluorohexane sulfonic acid)가 있음.
- 과불화합물의 유해성: 연구 결과, 혈중 과불화합물의 농도가 증가할수록 사구체여과율(=신장 기능을 평가하는 수치)이 낮아지는 것으로 분석되었음. 특히 유럽 식품안전청은 이 물질이 혈청 콜레스테롤, 간, 면역 체계, 그리고 출생 시의 체중(birth weight)에 악영향을 미쳐 발달장애를 유발할 수 있다는 결과에 주목함. 이렇듯 과불화합물은 인체에 유해한 영향을 미치고 생태계에 전혀 분해되지 않는 형태로 잔존하기 때문에 국제적으로 ‘독성 물질’로 간주되며, 과학자들은 이 물질의 감축 필요성을 꾸준히 논의해왔음. 유럽 식품안

전청은 과불화합물이 인체에 미칠 위험성에 대한 의견을 적극 채택하여 특정 식료품(달걀류, 수산물 및 이미패류 연체동물, 육류 및 식용 내장)에 대한 과불화합물의 합계 최대치를 수정함.

- 과불화합물의 합계 최대치 수정 : 유럽 식품 안전청은 4가지 유형의 과불화합물인 PFOS, PFOA, PFNA 및 PFHxS의 합계에 대해, 주당 4.4ng/kg을 허용하는 “주간 섭취 한계량(TWI: Tolerable Weekly Intake)”을 설정함. 당국은 현재 유럽 인구의 많은 수가 이 주간 섭취 한계량을 초과하여 과불화합물에 노출되어있다는 점을 크게 우려하고 있음.

* 출처: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2022.316.01.0038.01.ENG&toc=OJ%3AL%3A2022%3A316%3ATOC

2. 시사점

- 위 개정안은 2023년 1월 1일부터 발효될 예정임. 다만 2023년 1월 1일 이전에 합법적으로 시장에 출시된 식료품에 한해, 최소 내구성 또는 사용 기한 날짜까지 시장에 유통될 수 있음. 따라서 내년부터 해당 식료품(달걀류, 수산물 및 이미패류 연체동물, 육류 및 식용 내장)에 대한 과불화합물 합계의 기준치 검열이 강화될 것인지 향후 지속적인 모니터링이 요구됨. 이와 더불어서 관련 식료품을 다루는 관련 업체들은 수정된 값을 준수할 수 있도록 각별한 주의가 필요할 것으로 보임.

1. 통관 및 검역관련 주의사항

유럽연합, 참치의 산화 방지를 위해 사용되는 식품 첨가제의 최대치 설정

- 참치의 산화 방지를 위해 사용되는 식품 첨가제: 아스코르브산(ascorbic acid), 아스코르브산나트륨(sodium ascorbate) 및 아스코르브산칼슘(calcium ascorbate)은 신선한 참치(가공되지 않은 것) 및 절인 참치(가공된 것)로 판매되는 해동 참치(thawed tuna)의 산화 방지제로 사용되는 식품 첨가물임. 산화 방지제는 생선 살의 변색과 산패 발생을 늦추는 역할을 함. 본래 유럽 식품안전청은 위의 첨가제들을 항산화제로 사용하는 데 문제가 없다는 입장이었으며, 이 첨가제들의 사용은 안전하므로 일일 섭취 한계량을 설정할 필요가 없다는 입장이었음. 따라서 그동안 참치에서 아스코르브산, 아스코르브산 나트륨, 아스코르브산 칼슘을 항산화제로 사용하기 위한 최대치는 규정되어 있지 않았음.
- 식품 첨가제 오용의 사례들 : 한편 당국은 신선한 참치 살의 색을 인위적으로 복원하기 위해 통조림에 다량의 식품 첨가물을 사용하는 사례를 정기적으로 보고 받음. 그뿐만 아니라 식품 사기 사례를 조사하는 과정에서 당국은 신선하게 판매된 참치 등심에 당국이 고려한 것보다 더 많은 다량의 식품 첨가물이 포함된 사례를 정기적으로 보고 받았으며, 이에 따라 식품첨가물 양적 기준을 설립할 필요성을 느낌. 이렇듯 식품 첨가제를 오용하는 사례들은 참치를 신선한 것으로 속여 소비자들에게 더 높은 가격에 판매하고 있는 실

태와 또 소비자들을 히스타민 중독의 위험에 노출시킬 수도 있음을 보여줌. 그 결과 당국은 해동 참치에서 항산화제 역할을 하는 식품 첨가물의 적절한 최대 수준을 규정할 것을 위원회에 요청함.

- 참치에 사용되는 식품 첨가물의 최대치 설정: 식품 거래에서 높은 수준의 소비자 보호와 공정한 관행을 보장하기 위해, 참치에서의 식품 첨가물의 최대 사용 수준을 설정하는 것이 적절하다고 판단, 식품 첨가물의 안전성 재평가를 참고하여 최대 300 mg/kg의 수준이 적절하다고 결론 내림. ‘참치의 초기 색상을 변경하지 않고 300 mg/kg 양의 식품 첨가물로 처리할 경우, 해동 참치는 신선한 상태로 10일의 유통기한(shelf-life)을 달성할 수 있다’는 점을 고려할 때, 300 mg/kg의 기준치 설정은 첨가물의 바람직한 산화 방지 효과를 달성하기에 충분하다는 결론임.

* 출처: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2022.264.01.0008.01.ENG&toc=OJ%3AL%3A2022%3A264%3ATOC

2. 시사점

- 위 규정은 올해 10월 말부터 유효하므로, 참치를 다루는 관련 업체들은 새로이 설정된 값을 준수하여 통관 및 검역의 과정에서 문제가 발생하지 않도록 각별한 주의를 기울일 필요가 있으며, 참치 품목에 대한 식품 첨가제의 기준치 검열이 강화에 대한 지속적인 모니터링이 요구됨.

1. 통관거부사례(기준월) -기준월(12월)

- 보고된 한국 식품 사례 없음