

비관세장벽 모니터링(파리지사)

|

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. 주요 변경사항

유럽연합, 글루코실화 스테비올 글리코사이드를 감미료로 사용하는 것을 승인함

- '22년 9월 천연감미료 스테비아에 관한 이슈를 한차례 다룬 바 있음. 주요 내용을 짚어보면, 한국과 EU, 그리고 영국에서 각기 허용하는 스테비아의 기준치가 상이하다는 것. 그에 따라 각국의 상이한 기준치를 구체적으로 살펴봄은 물론, 스테비아를 포함한 한국 식품을 EU·영국으로 수출시 한-EU-영국의 상이한 기준치로 인해 통관이 거절되는 사례가 발생할 수 있기 때문에 이 점을 유의해야 한다는 것이 주된 내용이었음. 스테비아 잎에 존재하는 단맛을 내는 레바우디오사이드를 추출하는 공정 방식에 따라 (기존의 공정에 따른) E 960a(스테비아의 스테비올 글리코사이드Steviol glycosides from Stevia)와, (효소 변형이라는 새로운 공정에 따른) E 960c (효소적으로 제조된 스테비올 글리코사이드Enzymatically produced steviol glycosides)로 나뉘었음. 이때 한국과 EU는 효소 변형 공정에 의한 스테비올 글리코사이드를 채택하는 반면, 영국은 기존의 공정에 의한 스테비올 글리코사이드를 채택하므로 각국이 허용하는 스테비아의 허용치를 숙지해야 한다는 것이 요지였음.
- E 960d(글루코실화 스테비올 글리코사이드Glucosylated steviol glycosides): 이번 달 조사에서는 위에서 소개된 것과 다른 스테비올 글리코사이드 종류에 초점이 맞춰짐. 글루코실화 스테비올 글리코

사이드는 E 960c와도 같이 효소의 변형을 통해 생산됨. 글루코실화 스테비올 글리코사이드가 생산되는 데 개입하는 효소는 사이클로말토덱스트린 글루카노트랜스퍼레이스(cyclomaltodextrin glucanotransferase)이고, 이 효소의 생체변환에 의해 포도당은 전분의 상태에서 스테비올 글리코사이드가 다량으로 농축된 혼합물로 변형됨. 이에 따라 글루코실화된 스테비올 글리코사이드는 다른 스테비올 글리코사이드에 비해 강한 단맛을 냄.

- E 960d를 감미료로 승인함 : 지난 2019년 이 성분이 감미료로 사용되는 것에 대한 승인 신청서가 제출되었고, 이후 유럽식품안전청은 글루코실화된 스테비올 글리코사이드에 대한 안전성 평가를 진행함. 이 성분이 이미 승인된 스테비올 글리코사이드와 충분히 유사하다고 판단, 감미료로 사용되고 있는 기존의 스테비올 글리코사이드(E960a-960c)와 동일한 수준에서 글루코실화 스테비올 글리코사이드를 식품 첨가물로 사용하는 것에 대해 안전 문제가 없다고 결론 내림.
- 당국의 개정 사항: 당국은 식품 첨가제를 규정하고 있는 규정(EC) No 1333/2008의 부록 II를 아래의 표와 같이 개정함:

E 960a - E 960 d: 스테비올 글루코사이드	
E 960a	스테비아의 스테비올 글리코사이드 Steviol glycosides from Stevia
E 960b	효소적으로 제조된 스테비올 글리코사이드 Enzymatically produced steviol glycosides
E 960d	글루코실화 스테비올 글리코사이드 Glucosylated steviol glycosides

* 출처: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.065.01.0016.01.ENG&toc=OJ%3AL%3A2023%3A065%3ATOC

2. 시사점

- 위의 개정안은 2023년 3월 20일부로 시행됨. 스테비아는 계속해서 설탕의 건강한 대체제로서 각광을 받고 있음. 앞으로도 스테비올 글루코사이드 성분 자체의 개발 및 승인이 활발히 이루어질 것으로 보임. 따라서 EU 소속 국가들에 위의 성분을 또는 위의 성분이 포함된 품목들을 수출하는 국내 업체들은 관련 이슈를 잘 숙지하고 있어야 하며, 개정사항을 잘 숙지하여 다양한 상품을 제조 및 수출할 수 있도록 하여야 함. 이와 더불어 관련 성분 및 품목에서 어떠한 변경사항이 있는지 앞으로도 지속적인 모니터링이 요구됨.

II

통관 및 검역관련 주의사항

1. 통관동향 등 이슈

유럽연합, 카보머를 고형 및 액상 보조식품의 식품 첨가제로 사용하는 것을 승인함

- 카보머(carbomer)란? 카보머는 고분자들을 가교시켜 서로 중합시키는 역할을 함. 중합 과정에서 카보머의 가교의 양에 따라 결과물은 다양한 형태로 형성됨. 식품 첨가제로서의 카보머는 주로 섭취물의 형태를 빚는 데 사용됨.
- 카보머의 기능: 당국이 전하듯이, 카보머는 고형분(solid)의 보조식품에서는 형태를 부풀리는 벌크제(bulking agent) 및 안정제(stabiliser)로, 액상 형태(liquid)의 보조식품에서 역시 안정제(stabiliser) 및 증량시키는 증점제(thickener)로 기능함. 따라서 카보머는 제약 산업에서 알약 또는 물약의 형태를 주조하는 데 주로 사용됨. 그뿐만 아니라 이와 같

은 기능을 통해 제조업체는 노인층이나 소화불량을 경험하는 사람들처럼 크기가 큰 정제(tablet)와 점성 높은 액체를 삼키기 어려운 소비자들을 위해 크기가 작고 점성 낮은 형태로 섭취물의 형태를 변형하여 판매할 수 있음.

2. 변동사항

- 카보머를 식품 첨가제로 승인함: 유럽식품안전청은 2020년 카보머를 고체 및 액체 형태의 보조식품에 사용하는 것을 허가해달라는 요청을 받음. 이후 당국은 카보머의 안전성을 평가하였으며 그와 같은 사용에 안전 문제가 없다고 결론을 내리고 카보머의 최대 사용 수준을 다음과 같이 정함(단, 영유아를 위한 보조식품에는 적용되지 않음).
 - 고체 형태로 공급되는 보조식품: 200,000 mg/kg
 - 액체 형태로 공급되는 보조식품: 30,000 mg/kg

* 출처: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.064.01.0004.01.ENG&toc=OJ%3AL%3A2023%3A064%3ATOC; <https://www.3eco.com/resource-center/blog/eu-approves-carbomer-e-1210-food-additive-food-supplements>; <https://www.leatherheadfood.com/news-detail/blog-eu-approval-carbomer/>

3. 기타 주의사항 등

- 위 개정안은 2023년 3월 21일부로 시행됨. 따라서 해당 일자부터 위의 품목을 취급하는 업체들에는 변경된 수치를 정확하게 숙지하는 것과 적용일로부터 위의 규정을 엄수할 것이 요구됨. 이와 더불어 해당 식품 첨가제에 관한 변경사항이 있을 시 업데이트될 수 있도록 향후 지속적인 모니터링이 요구됨.

1. 통관거부사례 - 기준월(3월) 보고된 사례 없음

○

** 상세 내용은 첨부파일 참조

2. 시사점

○ 특이사항 없음.