

EU 3월 수출현안 · 수입제도 모니터링

|

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. (라벨링) 주류 자체규정 표기 제안

- 출처: 유럽위원회 (2018.03.12.)

- 소비자 식품정보 제공 관련 EU규정(1169/2011)은 2014년 12월부터 적용됨
- 위 규정에는 식품 구성성분 및 영양성분 표기를 제공해야하는 의무가 포함되며 식품 내 영양성분 표기는 2016년 12월부터 적용됨
- 푸드 체인, 동·식물 건강에 관한 자문그룹 회의에서 이해 관계자들에게 2017년 4월 4일에 해당 보고서가 제시됨
- 2017년 3월 13일 유럽 위원회는 유럽의회와 이사회에 주류 구성성분 및 영양성분 의무표기에 관한 보고서를 도입. 이 보고서는 회원국 및 이해 관계자들의 회의를 통해 위원회가 수집한 자료를 토대로 작성됨
- 2018년 3월 12일 주류 제조업체는 공동서명으로 ‘자체 규제 제안서’를 제출함
- 알코올 함량이 1.2%를 초과하는 주류는 구성성분 및 영양성분 표기의 의무에서 면제됨
- 제출된 해당 보고서는 2021년 3월 실행될 계획임 ‘자체규제제안’은 [아래]와 같이 구성됨

[아래]

- 내용 : 유럽 주류 부문의 영양 및 성분규정 및 지침 원칙에 관한 ‘자체 규제 제안’

① 양주부문

- 제조과정과 제조 국가명 표기

칼로리	양주(40% vol)	와인 (12% vol)	맥주 (5% vol)
100ml 당	224	74	43
30ml (양주) 100ml (와인) 250ml (맥주)	67	74	106

구 분	에너지	지방	포화지방	탄수화물	당분	단백질	염분
위스키 (30ml, 40% vol)	67 kcal	0	0	0	0	0	0
	224 kj	0	0	0	0	0	0
리큐어 (30ml. 17% vol)	98 kcal	3.9	2.4	7.5	6	0.8	0
	408 kj	16	9.9	31.9	25.5	3.4	0

② 맥주 양조업체

- 구성성분 표기: 물, 보리누룩, 홉 등

맥주 100ml 당 영양 성분	
에너지	176kj 42kcal
지방	0g
포화지방	0g
탄수화물	3,0g
당분	< 0,5g
단백질	0,5g
염분	< 0,01g

③ 와인 및 아로마 향 와인 제품 별관

- 알코올 함량 표기: 과일주 1.2% - 8.5%abv, 와인 8.5% - 22%abv

제품	종류	용량	에너지 포함량(KJ/kcal)
레드와인 화이트와인 로제와인	드라이 미디엄 드라이 미디엄 스위트	100ml	324/77
	스위트		380/91
스파클링 와인	브루트 네이처	100 ml	284/68
	엑스트라 브루트		288/68
	브루트		291/70
	엑스트라 드라이		305/73
	드라이		322/77
	미디엄 드라이		350/84
	스위트		385/92
아로마 와인	7.5%abv	100ml	301/72
		130ml	392/94
	15%abv	100ml	602/144
		85ml	512/122
리퀴어 와인	15%abv	100ml	519/124
		85ml	441/105
	20%abv	100ml	636/152
		60ml	382/91

2. (검역) 리스테리아균 검출로 인한 냉동 옥수수 리콜

- 출처: 유럽식품안전청 (3.22)

- 2015년부터 EU회원국인 오스트리아, 덴마크, 핀란드, 스웨덴, 영국에서 냉동 옥수수로 인한 식중독 원인균의 하나인 리스테리아 모노사이토제니스 발병
- 유럽식품안전청과 유럽질병통제예방센터(ECDC)에 현재 6건의 사망을 포함, 32건의 발병사례가 보고됨
- 헝가리에서 생산되고 폴란드에서 포장된 냉동옥수수가 주 조사대상임
- 폴란드, 핀란드, 스웨덴과 에스토니아의 식품사업자들은 리스토티아균 감염 위험을 줄이기 위한 조치로 관련 제품을 철회하고 회수함

- 그러나 리스테리아균의 배양기간이 최대 70일인 점과 냉동옥수수 제품의 긴 유통 기한으로 인해 리콜이 실시되기 전에 구입한 냉동옥수수로 인한 잠재적 발병 위험이 있음
- 리스테리아균 감염의 위험을 줄려면 냉동 옥수수 및 냉동 야채제품을 조리 시 충분히 가열해 익혀야함
- 리스테리아균 감염 시 고열, 두통, 구토, 복통, 설사 등의 증상이 동반되며 영유아나 노인 등 면역력이 약한 사람들에게 치명적임. 특히 임산부는 감염 시 유산이나 사산의 위험성이 있는 것으로 알려져 있음

〈리스트테리아 균 발병률 및 관련 식품〉

년도/식품종류	발병 수	사건 수	입원자 수	사망자 수
2014년				
뷔페 음식	1	4	4	0
혼합 음식	1	2	2	0
닭, 소고기 등	1	4	0	0
채소, 주스 등	1	31	0	4
2015년				
뷔페 음식	1	13	1	0
혼합 음식	3	175	6	0
돼지고기 등	1	12	12	2
채소, 주스 등	1	3	1	0
2016년				
고기류	2	17	13	1

3. (수출현안) EU 국제무역 2017년 통계자료 발표

- 출처: 유럽위원회 (2018.3.26)

- EU 국제 무역의 1/3은 미국, 중국과의 교역에서 이루어지며 EU 내 무역도 큰 비중을 차지함
- 2017년 미국은 EU의 가장 주요한 무역 대상국이었으며 총 6,310억 유로의 무역액이 발생하였으며, EU무역의 총 16.9% 차지함

- 중국은 5,730억 규모로 EU의 두 번째 주요 무역대상국이며 EU무역의 15.3%를 차지함
- 그 외 스위스(2,610억 유로, 7%), 러시아(2,310억 유로, 6.2%), 터키(1,540억 유로, 4.1%), 일본(1,290억 유로, 3.5%)과의 무역이 큰 비중을 차지함
- 한국과 EU와의 무역도 활발한 것으로 조사되었으며, 한국은 EU의 제8대 무역국임

4. (수출현안) 국가 간 지불 수수료에 관한 규정 개정

- 출처: 유럽위원회(2018.3.28)

- 국가 간 지불 수수료에 관한 규정 924/2009에 관한 두 가지가 개정됨
- 해당 개정안은 유럽 내 모든 지불 수수료 비용을 줄이고 소비자 및 기업을 위한 지불시장 통합을 목표로 함
- 현재유로 통화를 사용하는 회원국의 지불 수수료는 매우 저렴하거나 무료지만 유로를 사용하지 않는 회원국은 20유로 정도의 수수료 지불. 예를 들어, 유로를 사용하는 프랑스와 포르투갈의 거래에는 지불 수수료가 발생하지 않으나 불가리아와 핀란드 거래 시 10유로를 보내더라도 15유로에서 24유로 가량의 수수료가 발생할 수 있음
- 개정안은 모든 소비자와 기업이 송금, 현금인출, 해외지불 시 단일시장의 혜택을 완전히 누릴 수 있게 함
- 소비자가 자신의 통화와 다른 통화로 상품 및 서비스를 구매할 때 통화 변환 서비스에 관한 투명성과 경쟁력을 강화하는 것도 목표로 함
- EU 내에서 송·수신되는 유로 거래 시 사용 : 소비자 및 기업 등의 지불 서비스 사용자가 유로로 국경 간 거래(신용거래, 카드 지불, 현금인출)시 동일한 통화로 청구되어야 함. 유럽위원회는 해당 제도를 비유로 사용 국가와의 무역활동에도 확대할 것을 제안하고 개정안을 요청함에 따라 국내 수출업자들의 향후 수수료 지급 감소에 대한 기대를 갖게 함

II

품목별 통관 일반사항 / 주의사항

1. (품목명) 일반사항

- 없음

2. HS code, 관세

- 없음

3. 기타 주의사항 및 관련 청 요구사항

- 없음

III

통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

- 없음