

EU 4월 수출현안 · 수입제도 모니터링

|

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. (수출현안) 식품에 사용되는 훈제향료 규정 및 분석

- 출처: 유럽위원회 (2018.4.4.)

- EU에서 연간 약 1만 톤의 훈제향료 사용 중임
- 훈제 시 사용되는 나무의 종류 및 기타요소는 제품의 품질을 결정함
- 훈제 향료는 Regulation (EC) No 2065/2003에 따라 다른 향료와는 별도로 규제함
- 이 규정은 다환 방향족 탄화수소와 같은 특정 화학물질에 대한 최대 수준을 설정하고 훈제 맛을 규정, 훈제 맛을 내는 1차 제품에 대한 인증 프로세스를 지정함
- EU에서 사용 허가된 제품이 Regulation (EC) 1321/2013에 제시되어 있음
- 허가된 제품은 SF-001에서 SF-010까지 총 10개이며 2014년 1월 1일부터 2024년 1월 1일 까지 승인됨

- 허가된 제품 예

- 제품 코드: SF-001
- 제품명: Scansmoke PB 1110
- 제조사: Azelis Denmark A/S
- 제품특성
 - 90% 너도밤나무, 10% 오크나무
 - pH: 2.1~2.9, 물: 47~56%, 산(acetic acid): 8~12%, 카르보닐화합물: 17~25%, 페놀: 10.5~20.1mg/g
 - 순도 기준: 납 < 5.0 mg/kg, 비소 < 5.0 mg/kg, 카드뮴 < 1.0 mg/kg, 수은 < 1.0 mg/kg

식품군	최대 허용량 (g/kg)
치즈 및 치즈류	2.0
유지류	0.002
식용 얼음류	0.005
과자류	0.05
육류 가공재료	2.0
육류 가공식품	2.0
생선 가공식품 및 조개갑각류	2.0
생선알	2.0
양념 및 향신료	2.3
스프류	0.23
소스류	1.0
샐러드 및 샌드위치 스프레드	0.23
무알코올 음료	0.02
알코올 음료	0.02
스낵류	2.0

- 제품 코드: SF-005
- 제품명: SmokEz C-10
- 제조사: Red Arrow Products Company LLC
- 제품특성
 - 25~60% 단풍나무, 10~40% 오크나무, 10~25% 히코리 0~15%, 물푸레나무, 자작나무, 체리나무, 너도밤나무
 - pH: 2.15~2.6, 물: 60.7~65.1%, 산(acetic acid): 10.5~12%, 카르보닐 화합물: 12~17%, 페놀: 10~15mg/ml
 - 순도 기준 : 납 < 5.0 mg/kg, 비소 < 3.0 mg/kg, 카드뮴 < 1.0 mg/kg, 수은 < 1.0 mg/kg

식품군	최대 허용량 (g/kg)
치즈 및 치즈류	0.20
육류 가공재료	2.5
육류 가공식품	2.5
생선 가공식품 및 조개갑각류	2.0
생선 알	2.0
양념 및 향신료	3.0
소스류	3.0
스낵류	3.0

- 제품 코드: SF-010
- 제품명: AM 01

- 제조사: AROMARCO, s.r.o
- 제품특성
 - 100% 너도밤나무
 - 에탄올과 물 혼합: 60/40wt.%, 산(acetic acid): 3.5~5g/kg,
 - 카르보닐화합물: 6~10g/kg, 페놀: 8~14g/kg
 - 순도 기준: 납 < 5.0 mg/kg, 비소 < 3.0 mg/kg, 카드뮴 < 1.0 mg/kg, 수은 < 1.0 mg/kg

식품군	최대 허용량 (g/kg)
유제품	0.60
기타 크림류	0.60
치즈 및 치즈류	0.60
분말음료	0.60
유지류	0.40
육류 가공재료	0.85
육류 가공식품	0.85
생선 가공식품 및 조개갑각류	0.80
생선 알	0.80
알코올 음료	0.02
스낵류	1.30

- 유럽위원회의 공동연구센터(Joint Research Centre, JRC) 과학자들이 100여 가지 넘는 훈제향료 성분을 확인, 정량화할 수 있는 분석 방법 개발
- 질량분광검출(GC/MS)을 이용한 가스 크로마토그래피와 결합된 고상미세추출(SPME)기반의 연구 분석임
- 이 연구는 식품에 사용되는 훈제향료, 향미제와 관련된 유럽법률 시행과 관련됨
- 이 새로운 방법은 여섯 종류의 액상 향료에 적용되었고 훈제 맛내기 위한 화합물 분석하기에 적합하며 정밀도가 높아 훈제향료의 품질관리에 유용하게 사용될 예정임

2. (수출현안) 녹차 내 카테킨 성분 안전평가

- 출처: 유럽식품안전청 (2018.4.18.)

- 유럽식품안전청은 녹차 내 카테킨 성분이 간에 해로운 영향을 끼칠 가능성에 대해 안전성 평가 실시함

- 녹차는 건강음료로 널리 소비되고 있지만 EU 및 여러 나라에서 녹차의 유해한 영향에 관한 보고서도 있음
- 녹차 카테킨 안전평가는 녹차 제품 사용과 관련된 간 손상 사례가 보고된 북유럽 국가들에 의해 촉발됨
- 녹차 활성성분은 카테킨이라고 불리는 폴리페놀로 강력한 산화방지제임. 카테킨의 항염증 작용은 건강에 이롭지만 녹차의 장시간 가공 및 발효 시 카테킨 함유량이 높아져 위험할 수 있음
- 녹차 및 식품보충제 내 카테킨 성분인 epigallocatechin gallate(EGCG) 섭취와 간 손상 사이의 관련가능성을 세부적으로 조사함
- 녹차 및 유사음료의 카테킨 성분은 일반적으로 안전하다는 결과가 나왔지만 식품 보충제로 섭취할 경우엔 하루에 800mg 이상이면 건강상문제가 발생할 수 있음
- 전통적으로 녹차를 우려내 마실 때 섭취하게 되는 EGCG의 평균 일일 섭취량은 90~300mg이지만 성인의 경우 최대 866mg까지 다량 섭취하는 고위험군 경우도 있음
- 식품 보충제는 매일 5~1000mg의 EGCG 섭취량 제공하며 다이어트식단 및 일일 복용량을 통해 카테킨 다량 섭취 가능성 있음
- 유럽식품안전청은 소비자 보호 향상을 위해 녹차 카테킨효과에 대한 추가 연구 수행 권고
- 전문가들은 건강 위험가능성이 있는 녹차 제품 및 식품 보충제에 카테킨 함량의 명확한 표시 제안함
- 유럽위원회에서 적절한 리스크 관리 후속 조치를 결정할 예정임
- 녹차 및 식품 보충제 가공 시 과도한 카테킨 함유하지 않도록 주의 요망

3. (수출현안) 감미료 타우마틴 사용 규정 개정

- 출처: EUR-Lex (2018.5.3.)

- 2008년 규정된 Regulation (EC) No 1333/2008에 식품에 사용 허가된 첨가물의 목록과 사용조건이 제시되어 있음
- 식품첨가물에 관련된 사항 중 타우마틴(E 957)에 관한 사항 업데이트됨
- 2014년 11월 12일 향미 증진제인 타우마틴(E 957)의 사용을 위한 신청서가 제출됨

- 유럽과학위원회 평가 결과 타우마틴의 유용성을 입증, 단백질인 타우마틴은 식품성분으로 분해됨. 일일허용섭취량(ADI)은 지정되지 않음
- 2015년 타우마틴 안전평가 결과 최대 노출량은 노인 0.03~0.10mg/kg, 어린이 0.13~0.34mg/kg, 청소년 0.13~0.32mg/kg, 성인 0.09~1.10mg/kg 이었으며 근소한 양으로 위험성 없음으로 판명됨
- 독성평가에서도 안전문제에 이상 없음으로 판정됨
- 타우마틴의 사용은 소스 및 간식의 매콤한 맛을 증진시킴
- 소스 및 전분, 감자, 곡류, 밀가루 등의 음식 카테고리에서 최대 5mg/kg의 타우마틴이 허용되어야 함
- 2018년 5월 3일 Regulation (EC) No 1333/2008은 이에 따라 개정됨, 공포된 날부터 20일째 되는 날에 발효

4. (검역) 참치 불법 착색 규제

- 출처 : 독일 소비자 보호 및 식품 안전 연방청 (2018.4.25.)

- Europol과 INTERPOL의해 구성된 OPSON VII에서 독일 내 검역 및 세관 시 참치 불법 착색 15건 신고
- 고품질 저렴한 참치에 대한 EU 내 높은 수요로 참치 불법 착색하는 사건이 발생하고 있음
- 참치는 시간의 경과에 따라 빨간색에서 갈색을 띤 회색으로 변하지만 불법 착색 첨가제 처리로 색이 변하지 않고 유지됨
- 일산화탄소, 질산염, 아질산염 처리와 아스 코르 빈산 농도 증가 및 미신고 성분 검출 등 다양한 불법 착색 사례 발견
- 독일의 식품 관리 당국은 2월 초 냉동 및 신선한 참치 155톤의 불법 착색 검사 실시하고 4월에 발표함
- 스위스의 경우 49가지 참치 샘플 조사, 베트남산 참치의 일산화탄소의 수치가 높아져 베트남 당국에 통보 조치함
- 식품 착색을 목적으로 한 일산화탄소, 질산염, 아질산염의 첨가는 Regulation (EC) No. 1333/2008, Regulation (EC) No. 231/2012에 따라 금지되어 있음
- 유럽위원회는 최근 EU회원국들에게 참치의 불법 착색에 대한 통제를 강화해줄 것을 요청함

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)

1. 통관거부사례(2018.4월)

발생일자	품목	검역소	문제 사유	조치사항
2018.4.6	냉동참치	영국	일산화탄소 처리 * 검출량 : 384µg/kg -ppb	수입 금지

* 자료원 : European Commission RASFF Portal

* 출처 : <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=searchResultList>

※ 세부내용은 첨부파일 참조 바람