

삼계탕 관세율 및 수입시 검사항목

조사회신일 : 2016.2.17

품목 : 삼계탕

I. 상품개요

- 상품명
- 삼계탕
- 상품 형태
- 삼계탕(레토르트 제품)

II. 자문결과

1. 삼계탕(레토르트 제품)의 관세율

1) 품목분류

- 일본 관세분류 제4부 제21류 각종 조제식품류> 그 외 상품분류 해당

2) 관세번호

- HS CODE : 2016.90.299
- (b) 그 외 상품 분류 해당

3) 관세율

- 문의하신 삼계탕 제품은 15%의 관세가 적용됩니다.
- 총 성분중 쌀 포함량이 30%를 초과하지 않는 조건
- 상기 세율은 기본세율 및 WTO협정 모두 동일 적용
- ※ 상기 세율은 첨부해주신 자료를 토대로 판정한 것입니다.

2. 삼계탕 검사항목 및 기타 주의사항

1) 검사항목

- ① 식육제품의 성분규격(포장후가열) : 대장균류, 크로스토리지움속균, 아초산근검사(약14일 이상 소요)
 - ② 용기에 포장된후 가입 가열 살균 처리된 식품의 성분규격(레토르트 식품규격)의 검사항목은 항온검사, 세균검사
- ※ 닭고기를 사용한 식품의 경우 상기 ①항에 대한 검사를 실시하며, 관할 동물검역소가 별도 판단시 ②항의 동물검역검사를 실시하는 경우가 있으나 삼계탕의 경우 해당사항이 없습니다.

2) 기타 주의사항

- ① 상품명 : 삼계탕과 황칠삼계탕이 동일한 상품의 경우에는 동일 상품명으로 사용하도록 해야하며, 서류구분에 있어서도 상품별 1개 품목명에 대해 서류 1부 작성(1품목 1서류) 으로 준비하십시오.
- ② 식품위생법상 레토르트 식품의 경우, 「중심부분 온도 및 가열시간」 조건이 있어 가공공정도상에 125℃ 50분등 실제 가열온도로 표기해야 함으로, 중심온도와 시간을 확인하여 제조공정을 서류에 기입하십시오.
- ③ ②항의 제품으로 분류될 경우, 성분규격 조건에 맞추어 「발육시 생성되는 미생물」 검사의 결과가 음성으로 나와야 수입가능합니다. 일본 항구에 도착시 별도 검사가 필요합니다.(검사 소요 일자: 14일 이상)
- ④ 제조사에서 발행한 서류라는 것을 확인할 수 있도록 제조사명을 기입(영문) 또한 일본어로 번역한 서류에 수입자명과 인감도장(인)이 필요합니다.
- ⑤ 후추의 경우 : 블랙, 레드, 화이트 등 종류 및 식품 전체에 대한 함유량에 따라 상이하나 대체로 2%이상일 경우 총아플라톡신(aflatoxin) 검사가 필요합니다.
- ⑥ 포장재질표기의 경우 : PP인 경우(ポリプロピレン/polypropylene)라고 번역합니다.
- ⑦ 성분표의 함유량 % 을 표기하십시오.
- ⑧ 황칠/인삼의 경우 : 각각 보건소에서 발행하는 약재법 비해당 확인이 필요하며, 비해당이 아닌경우 식품으로써의 수입이 제한됩니다.
 - 황칠의 정식 학명기재와 그 추출방법을 성분표에 기재하십시오.
- ⑨ 황기 : 상기⑧번과 동일 약재법 비해당 확인뿐만 아니라 사용 부위(뿌리, 잎, 줄기)를 성분표에 기재하십시오.
 - 상기 외 사용된 식품류의 정확한 학명기재와 성분표 표시가 필요합니다.

3. 정보문의처 및 조사처

○ [신일본검정협회] SK요코하마 분석센터

Tel.045-473-5982 Fax.045-474-0242

○ [요코하마검역소 식품감시과]

※ 상기 내용은 원재료/제조공정표 등의 첨부해주신 자료를 토대로 요코하마검역소 식품감시과에 문의한결과입니다.