<u>비관세장벽 모니터링 결과(중국/상하이지사 작성)</u>

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. 변경사항(통관/ 검역 / 라벨링 / 인증 등)

○ beta-amylase 등 5종 식품첨가제 신품목에 대한 의견수렴

<식품첨가제 신품목 관리방법>과 <식품첨가제 신품목 신고 및 접수 규정>에 따라 식품공업용 효소제 신품목 beta-amylase 및 Lysophospholipase, 식품영양강화제 신품목 2'-fucosyllactose, 사용범위확대된 식품첨가제 삼찬교(三赞胶), 황산에 대한 안전성과 공정 필요성은 전문가심사위원회의 기술적 심사 통과되었음. 현재 공개적으로 의견수렴 중이며 2023년 3월 8일까지 관련 의견을 zqyj@cfsa.net.cn에 발송 필요.

<붙임1> <beta-amylase 등 5종 식품첨가제의 관련 자료

자료원: 식품안전리스크평가센터(2023.02.10.)

출처: https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=6A2925306D8701DDE333A3C5B0E2BB39335D96596063D076

통관 및 검역관련 주의사항

1. 통관동향 등 이슈

Ш

○ 원숭이두창 바이러스 중국 유입 방지에 관한 공고(2023년 제15호)

원숭이두창 바이러스 중국 유입 방지 및 출입국 관계자의 건강과 안전을 위하여 <중화인민공화국 국경위생검역법> 및 시행 세부 규칙 등법률과 규정에 따라 다음과 같이 공고함.

- 1) 원숭이두창 발생 국가 또는 지역에서 온 인원이 원숭이두창 확진 자 접촉 또는 발열, 오한, 두통, 기면, 피로, 등 통증, 근육통, 림프샘 비대, 안면과 몸의 광범위한 발진 등 증상이 있는 경우 입국 시 자발적 으로 해관에게 신고해야 하며 해관 위생검역요원은 규정된 절차에 따라 의학적 조치를 취하고 검체 채취 검사를 실시 예정
- 2) 원숭이두창 발생 국가 또는 지역에서 온 오염되거나 오염 리스크가 있는 항공기, 선박, 컨테이너 및 화물은 규정된 절차에 따라 위생 처리실시

본 공고는 공표일로부터 효력이 발생하며 유효기간은 6개월임.

자료원: 중국 해관총서(2023, 02, 21,)

출처: http://www.customs.gov.cn/customs/302249/302266/302267/4855366/index.html

Ш

통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

1. 통관거부사례(2023.01월)

발생 일자	HS코드	상품명	중량 (kg)	검역소	문제사유	조치사항
	2008993400	김	28.9	칭다오	균략총수 기준치 초과	반송 또는 소각
1월	2106909090	프로바이오틱	2.1	칭다오	라벨 불합격	반송 또는 소각
	2008993900	김	6	상하이	균략총수 기준치 초과	반송 또는 소각

자료원 : 중화인민공화국 해관총서 수출입식품안전국(2023.02.21)

출처: http://jckspj.customs.gov.cn/spj/xxfw39/fxyj47/4677516/4852144/index.html

<붙임1> beta-amylase 등 5종 식품첨가제의 관련 자료

가. 의견수렴 중인 식품첨가제 신품목 명단

1. 식품공업용 효소제 신품목

번호	효소	유래	기증자	
1	beta-amylase	Bacillus flexus	_	
2	Lysophospholipase	Trichoderma	Aspergillus	
	(lecithinase B)	reesei	nishimurae	

식품공업용 효소제의 품질 및 규격에 대한 요구사항은 <식품안전국가표준 식품첨가제식품공업용 효소제>(GB 1886.174)에 따른다.

2. 식품 영양강화제 신품종

중문 명칭: 2'-岩藻糖基乳糖

영문 명칭: 2'-fucosyllactose, 2'-FL

기능분류: 식품 영양강화제

용량, 사용범위 및 품질규격은 국가식품안전리스크평가센터가 공개한 <Polyaspartate Potassium 등 10종 식품첨가제 신품종 의견수렴>에서 식품 영양 강화제 2'-fucosyllactose의 의겸수렴안 내용에 따르며, 이 영양강화제의 생산균종 정보는 다음 표와 같다.

영양강화제	유래	기증자
2'-fucosyllactose	E. coli BL21(DE3)	(Neisseria spp.) ^a

aα-1, 2'-fucosyltransferase 공여체

3. 사용범위를 확대한 식품첨가제

번 호	명칭	기능	식품분류번호	식품명칭	사용 재한량 (g/kg)	비고
1	삼찬교 (三赞胶)	증점제, 안정제, 응고제	01.01.03	조제유	0.5	
			03.01	아이스크림, 빙과류	1.5	
			14.03.03	복합단백 음료	0.75	고체음료는 희석 배수에 따라 사
			14.08	음료	0.5	용량 증가

4. 사용범위를 확대한 식품 공업용 가공 보조제

번호	명칭	영문명	기능	사용범위
1	유산(硫酸)	sulfuric acid	비누 중화 제거(中和除皂)	유지가공공예