
중국 설탕산업 현황 및 세이프가드 실시에 따른 영향

2017. 11.

aT 한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

중국지역본부 청뚜지사

목 차

1. 설탕산업 개요	1
2. 생산동향	4
3. 소비동향	6
4. 유통동향	9
5. 가격동향	10
6. 수출입동향	11
7. 세이프가드 내용	16
8. 세이프가드 영향 및 전망	18

1

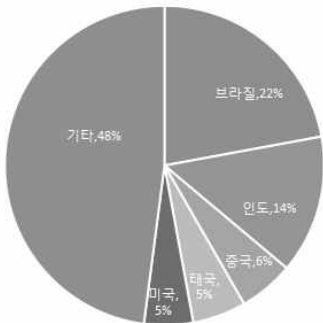
설탕 산업 개요

□ 일반 현황

- 중국은 브라질, 인도 다음으로 큰 세계 제3 설탕 생산 대국이며 인도에 이은 제2설탕 소비국임. 2016년 세계 설탕 총생산량은 1.71억 톤. 이중 중국 설탕 생산량은 953만 톤으로 세계 총 생산량의 6%를 차지. 2016년 세계 설탕 수요량은 1.74억 톤. 이중 중국 설탕 수요량은 1,750만 톤으로 세계 총 수요량의 10.08% 수준.

【 주요국 설탕 생산량 】

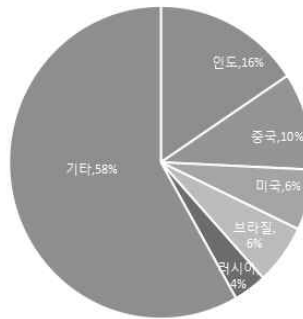
(단위 : 만 톤)



국가	생산량
브라질	3,778
인도	2,395
중국	953
태국	927
미국	847
기타	8,195

【 주요국 설탕 수요량 】

(단위 : 만 톤)



국가	수요량
인도	2,720
중국	1,880
미국	1,089
브라질	1,080
러시아	610
기타	10,109

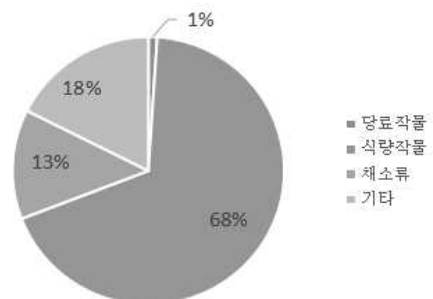
※ 자료 : USDA

- 중국 설탕 원료는 주로 사탕수수로 90% 이상을 차지함. 사탕수수 재배 면적은 160만ha(2015년 기준)로 전체 농산물 재배면적 중 약 1%의 비중을 차지, 당료작물 재배면적만으로 보면 전체면적의 92%를 차지함.

【 당료작물중 사탕수수 비중(%) 】

(단위 : 만ha)

구분	2012	2013	2014	2015
전체	16,342	16,463	16,545	16,637
당료작물	203	200	190	174
(사탕수수)	180	182	176	160
식량작물	11,121	11,196	11,272	11,334
채소류	2,035	2,090	2,141	2,200



* 자료 : 중국농촌통계연감 2016

□ 주요 재배 지역

- 사탕수수는 열대와 아열대 재배 작물로 온도, 습도가 높은 곳에서 재배하기 좋은 작물임. 중국 사탕수수는 남쪽 지역에서 많이 재배하며 이중 광시, 광둥, 윈난, 하이난이 주요 재배지역임.

【 주요 지역 생산 현황 】

(단위 : 만ha, 만톤, 톤/ha)

지역	면적	생산량	단위면적당 생산량
광시성	97.37	7,504.9	77.07
윈난성	31.15	1,930	89.48
광둥성	16.24	1,452.9	61.97
하이난성	4.55	264.8	58.21
기타	10.69	544.2	-

※ : 2016



□ 재배특징

- 사탕수수는 따뜻한 곳, 열대 및 온대지방에서 재배하기 수월한 작물로 중국에서는 주로 광시, 윈난 등지에서 재배됨. 이지역의 연간 적산온도는 5500℃, 무상기간은 330일, 연평균 공기 습도는 60%, 연간 강수량은 800~1200mm, 일조 시간은 1195시간 이상. 춘분과종은 1월말부터 3월 중순이며, 5월내지 7월에 수확. 추분 과종은 8월말부터 9월말 사이이며 12월 중순에 수확.

【 중국 사탕수수 재배 시기 】

3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월
□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ : 파종

□ : 수확

□ **설탕산업 문제점**

- 중국내 사탕수수 농업은 최근 몇 년간 높은 생산원가, 정부 가격지지 정책의 폐지, 수입산과의 경쟁 등으로 지속적으로 어려운 상황에 처해 있음.
 - 노동 임금의 상승, 토지비용 상승으로 사탕수수 생산원가 상승
 - * 2015년의 경우 임금 평균 20% 상승, 사탕수수 생산원가 25% 상승
 - * 중국에서는 사탕수수 파종을 대부분 수작업으로 진행
 - * 파종 기계화 수준은 광시성의 경우 27%, 윈난성의 경우 7.6%
 - * 중국 전체 사탕수수 생산량의 95% 이상을 인력으로 생산
 - * 수입산 설탕과의 가격차로 인해 사탕수수를 열대작물로 전환
 - 중국 정부는 사탕수수 정부지정 구매가격을 폐지

<사탕수수 최저구매가격>

(단위 : RMB/MT)

양곡년도	광시성	윈난성	광둥성	하이난성
2010/11	492	375	540~550	525
2011/12	500	420	510	550
2012/13	475	420	500	500
2013/14	440	400	420~385	450
2014/15	390~410	390~410	405~380	400
2015/16	440~450	N/A	N/A	N/A

- 최근 몇 년간 악화된 경영환경으로 제당업체의 인수합병이 진행되고 있으며 일부 업체는 파산에 이름
 - 제당업체 상위기업인 평탕그룹(凤糖集团)은 광밍그룹(光明集团)에 인수되었고, 환장당창(环江糖厂), 용카이따칭오당창(永凯大桥糖厂) 및 산보(三博 5개사)는 난닝당예(南宁糖业)에 인수됨
 - 주산지인 광시성에서는 2012년 1개사, 2013년 3개사가 파산, 2014년에는 7개사가 공장 가동을 중단. 이로 인해 2014년의 제당업체 종사자 수가 2011년에 비해 1.70% 감소함

□ 생산현황

- 2016년 당료작물 재배면적은 168만ha로 전년보다 6만ha 줄어듦. 생산량은 953만 톤으로 전년대비 1.08%증가.
- 2013년부터 중국 설탕 생산량이 하락세를 보이었는데 이는 기후영향도 있지만 설탕 가격이 지속 하락한 것이 주요 원인임.

【 연도별 국내산 설탕 생산 동향 】

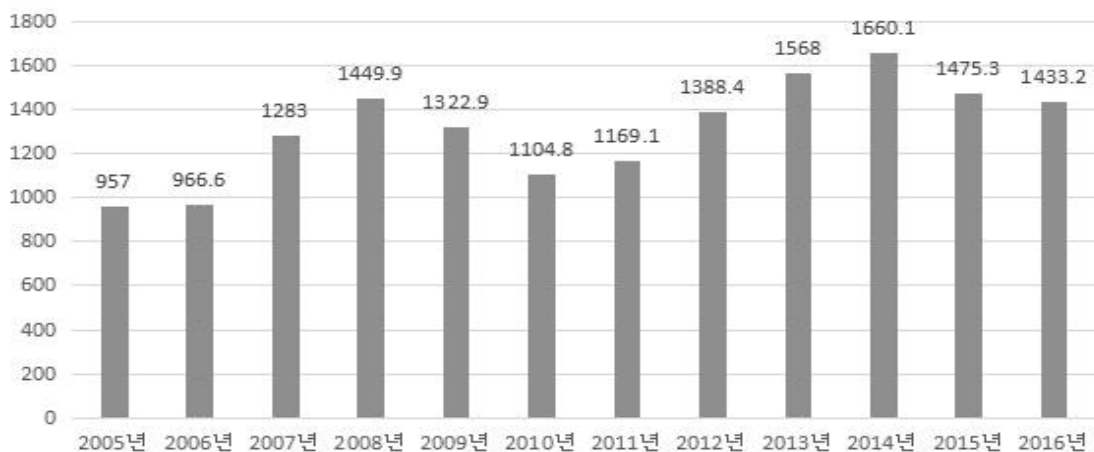
(단위 : 만ha, 만톤)

구분	2012	2013	2014	2015	2016
당료작물 수확면적	203	200	190	174	168
생산량 (국내산원료)	1400	1426	1100	883	953

* 자료원 : 중국산업정보, USDA

- 중국내 설탕 완제품 평균 연 생산량(수입산 원료 포함)은 1,000만 톤 이상. 최근 5년간 설탕 완제품 평균 생산량은 1,505만 톤임.
- 2016년 중국 설탕 완제품 생산량은 1,433.2만 톤으로 동기대비 2% 하락.

2005-2016년 설탕 완제품 생산량(만톤)

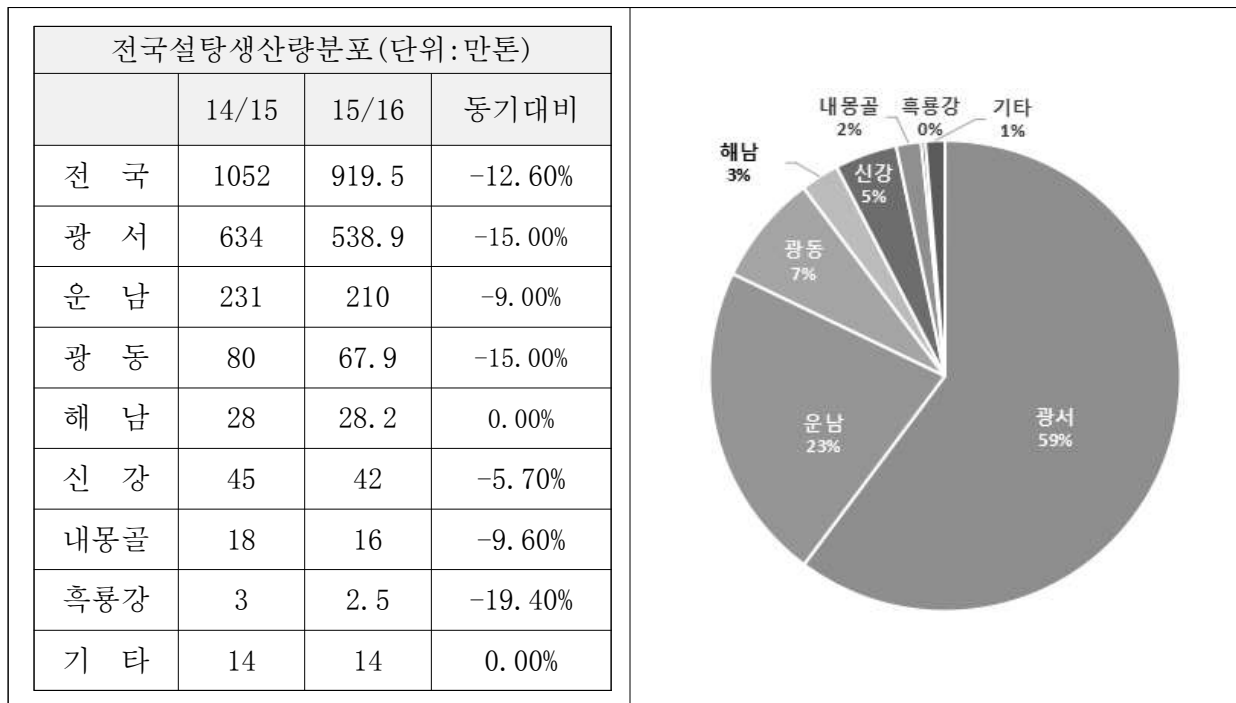


* 자료원 : 중국산업정보

□ 설탕생산 특징

- 중국 설탕 생산은 주기성을 갖고 있음. 생산연혁을 보게 된다면 설탕 생산 주기는 대체로 6년을 단위로 하나의 생산주기로 하고 있는데 3년은 생산량 연속증가, 그 다음 3년은 연속 감소하고 있음
 - 생산주기성을 형성하는 원인
 1. 당료작물의 자연적 주기성 성장법칙.
 2. 당료작물의 생산량과 가공시간.
 3. 자연재해
 4. 설탕 가격의 변화
- 최근 몇간 광둥 및 광시지역은 태풍으로 인해 당료작물이 많이 손상 되면서 설탕 생산량이 많이 줄음. 생산량은 남부지역에 많이 집중되어 총 생산량의 절반을 차지하고 있음.

【중국 지역별 설탕 생산량(%)】



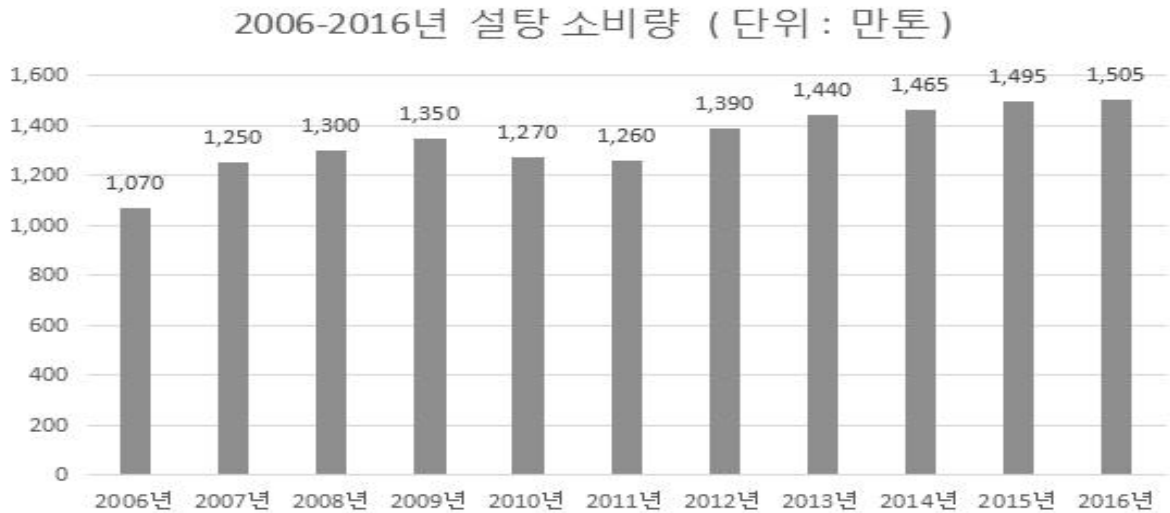
* 자료원 : 중국농업빅데이터(<http://www.agdata.cn/>)

3

소비 동향

□ 소비추세

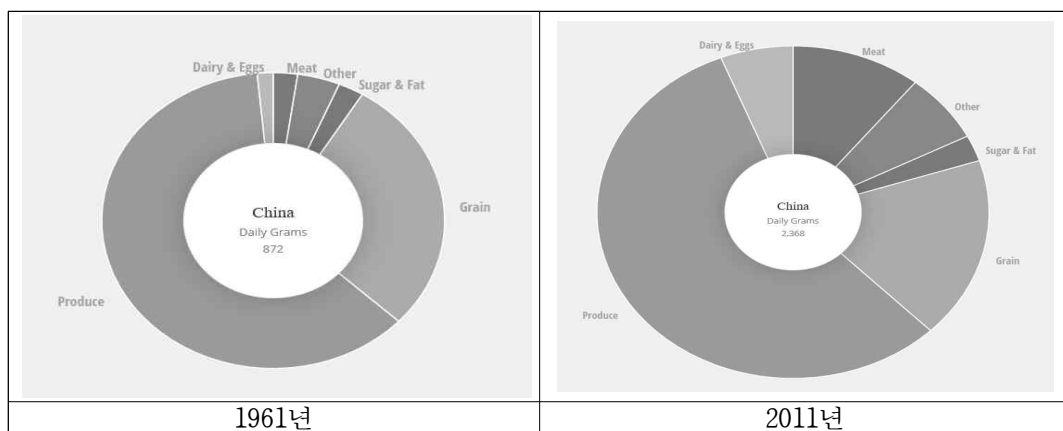
- 중국의 연간 설탕 소비량은 1,500만 톤 수준으로 세계 설탕 소비량 (1.72억톤)의 9.1% 수준을 차지함.



* 자료원 : 중국농업빅데이터(<http://www.agdata.cn/>)

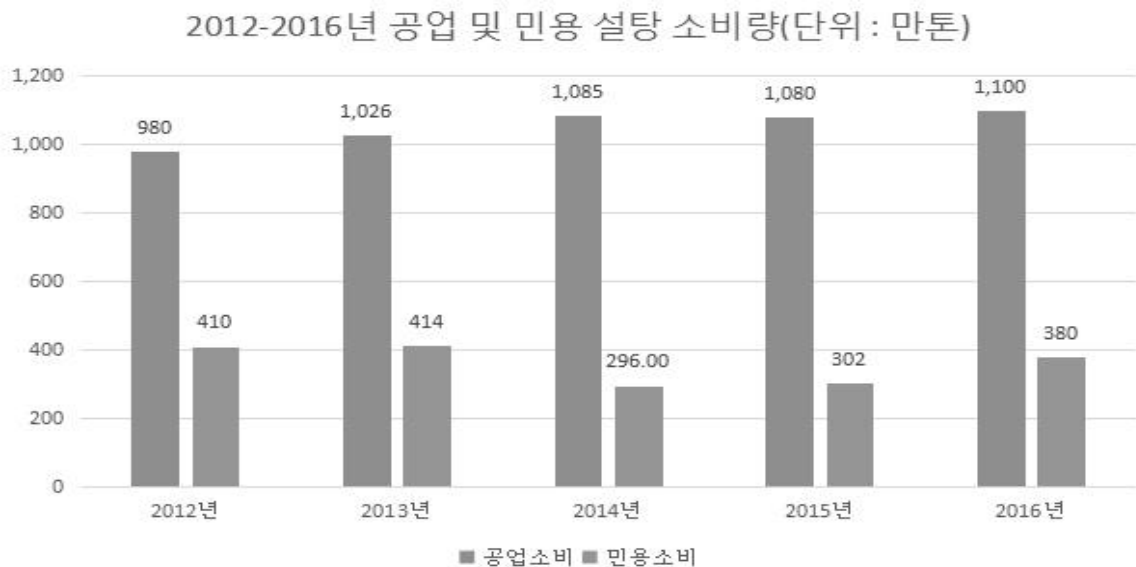
- 중국 인구는 13.6억명으로 세계인구의 20%를 차지. 하지만 일인당 설탕 소비량은 9kg로 이는 세계 설탕 일인당 평균 소비량 25kg보다 많이 낮은 수준.

<중국의 1인당 1일 음식 섭취 변화>



* 자료원 : <http://www.nationalgeographic.com/what-the-world-eats/>

- 중국 시장에서 설탕소비는 공업 설탕소비와 민용 설탕소비로 나뉘는데 공업 설탕소비는 주로 사탕, 제과, 인스턴트식품, 유제품, 탄산음료 생산 등에 집중되어 있음. 민용 설탕소비는 주로 식당이나 가정에서 이뤄지고 있음. 공업과 민용 설탕소비 비율은 9 : 16



* 자료원 : 중국농업빅데이터 (<http://www.agdata.cn/>)

□ 소비특징

- 중국 설탕은 성수기와 비수기간 소비량에 현저한 차이가 있음
 - 예를 들면 중국 전통 춘절, 추석 및 하계 아이스음료수 구매 등 성수기.
- 설탕소비는 지역 경제 발전수준과 거주자 수입수준과 관계. 사람들의 음식습관과는 더욱 밀접한 관계가 있음.
 - 경제가 발달한 주강삼각주, 장강삼각주 및 북경, 천진 지역은 중국 설탕소비 집중 지역임.
- 중국 설탕 소비는 중국 인구 증가에 따라 상승세를 보이고 있음. 공업 설탕 소비량은 민용 설탕 소비량의 약 2배를 차지.

□ 향후전망

- 중국의 한 대학 연구보고서에 따르면 중국의 지속적인 인구증가로 인해 설탕 소비량은 2016년 1,560만 톤에서 2030년에는 2,200~2,450만 톤으로 증가할 것으로 전망
 - 전 세계 소비량 중 중국의 점유율도 지속적으로 증가 전망
 - 인구 감소 시점인 2035~2040년 이후는 소비량 감소 예상

<중국 인구 전망>

연도	총 인구(억명)	
	TFR=1.7	TFR=1.8
2001	12.86	12.87
2010	13.61	13.70
2020	14.34	14.54
2030	14.51	14.83
2040	14.35	14.83
2050	13.76	14.40

* 자료원 : 중국국가인구계획위원회(2003)

- 1인당 소비량은 2015년 11.57kg(전세계 평균의 48.2%)에서 2020년 12.72kg(전세계 평균의 53%), 2030년 15.5~17kg로 증가할 것으로 전망

<세계 설탕소비량 평균증가 속도>

기간	설탕소비량 평균증가속도(%)			전세계소비량 대비 점유율(%)			
	세계	동아시아	중국	동아시아	남아시아	미국	중국
1960~1980	3.8	5.8	6.6	7.6	3.4	15.4	3.3
1981~1990	1.9	3.6	4.8	10.6	5.3	7.7	6.4
1991~2000	1.6	0.9	1.7	10.5	7	7.3	6.8
2001~2010	1.7	3.2	4.5	11.6	7.8	6.4	8.5
평균증가율	2.3	3.6	5.2	10.1	5.9	9.2	5.6

* 자료원 : USDA PSD(2012)

4

유통 동향

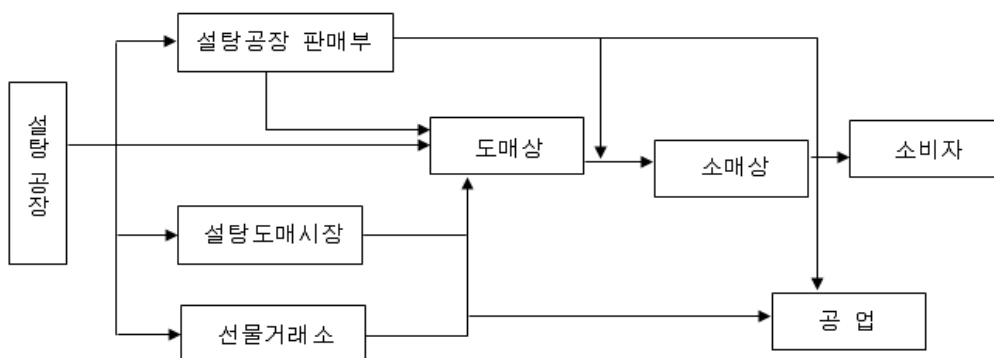
□ 유통 특징

- 전체 소비량의 70% 이상을 공업용으로 사용. 가공식품 제조 주요원료로 사탕, 과자, 인스턴트식품, 유제품, 통조림 등 제품에도 광범위하게 응용.
 - 소비량의 30% 이하는 식당, 가정 등에서 소비
- 중국은 원당을 수입하고 있음. 이중 일부분은 정부 간의 무역으로 이루어지고 있는데 수입원당은 바로 비축국고로 들어가 국가 비축당을 형성. 비축당의 원당은 경매형식으로 시장에 투입되며 가공된 후 국내시장에서 자유롭게 유통됨.
 - 수입원당의 다른 일부분은 일반무역방식으로 수입한 것.

□ 유통 경로

- 설탕 유통에는 주요하게 4가지 경로가 있음.
 1. 설탕 생산기업이 도매, 소매상을 거치지 않고 바로 소비자, 공업에 판매.
 2. 설탕 생산기업 ▶ 설탕 유통기업 ▶ 공업 및 소비자
 3. 설탕 생산기업이 설탕 도매시장을 통해 판매.
 4. 설탕 생산기업이 선물거래소에서 설탕 거래 계약을 체결하여 판매.

〈설탕 주요 유통경로〉



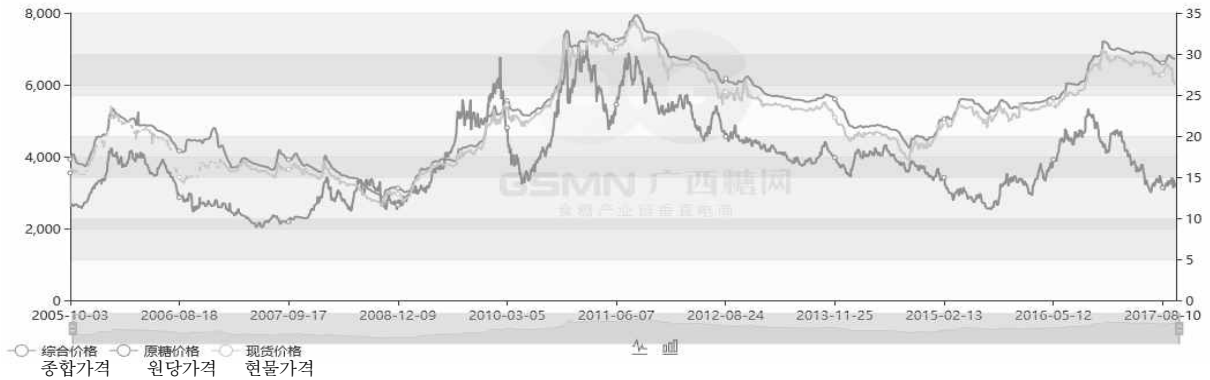
5

가격 동향

□ 가격추세

- 수요량의 상당부분을 수입산에 의존하고 있는 중국내 설탕가격은 국제 원당가격 변동 추세와 비슷한 흐름을 보이고 있음

【중국 설탕가격 지수】



【산지 설탕 현물가격 추세(광시성 난닝시)】

南宁 日期: 2017-09-11 现货价格: 6580 涨跌: -20



【소비지 설탕 현물가격 추세(상하이시)】

上海 日期: 2017-09-29 现货价格: 6740 涨跌: 10



* 자료원 : <http://www.gsmn.com.cn/gxtw/sjzx/index.html?type=xh>

□ 주요도시 판매가격

- 중국내 주요도시에서 판매되는 설탕가격은 소폭 차이는 있으나 비슷한 가격대에서 거래

【2017년 중국 주요 도시 설탕 월 평균 가격】

(단위 : 위안/톤)

시간	상하이	광저우	쿤밍	칭두	베이징	칭다오
4월	6,913.33	6,967.27	6,521.00	6,683.00	6,895.24	6,895.46
5월	6,889.23	7,021.85	6,520.48	6,702.14	6,900.00	6,896.30
6월	6,821.07	6,928.21	6,461.00	6,614.60	6,900.00	6,859.29
7월	6,594.00	6,809.33	6,239.14	6,412.76	6,590.67	6,715.67
8월	6,653.33	6,751.48	6,322.71	6,376.67	6,590.19	6,630.00

* 자료원 : 중국농업빅데이터(<http://www.agdata.cn/>)

6 수출입 동향

□ 수입제도

- 중국은 설탕 수입 쿼터제를 운영하고 있으며 연간 194.5만톤(2017년 기준)이며 이중 70%를 국영무역 방식으로 수입
 - 국영무역 기업은 中粮集团有限公司, 中国糖业酒类集团公司, 中国商业对外贸易总公司 3개사임.
- 비국영무역 물량은 전년도 실적 등을 감안하여 별도 신청절차를 거쳐 배정
 - 국가비축기능을 보유한 중앙기업
 - 전년도 쿼터를 보유하고 있으며 수입실적이 있는 업체(대리수입제외)
 - 1일 원당 가공능력이 600톤 이상이거나 연간 설탕 판매액이 4.5억위안 이상인 생산업체
 - 266개 회사가 2017년 설탕 수입쿼터를 신청함
- 쿼터 수입물량은 관세 15%, 쿼터 외 수입물량 관세 50%(세이프가드 실시 전)

* 자료원 : 중국상무부

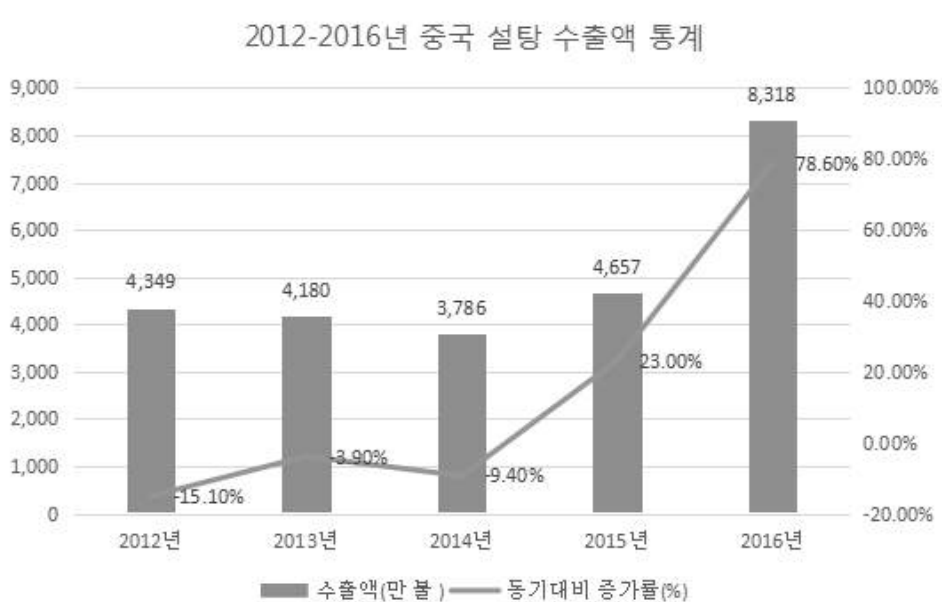
수출동향

- 2016년 중국 설탕 수출량은 14.91만 톤으로 동기대비 98.8% 증가. 특히 2015년부터 수출량이 급격하게 증가하고 있음



* 자료원 : 중국해관총서

- 2016년 중국 설탕 수출액은 8,318만불로 동기대비 78.6% 성장.



* 자료원 : 중국해관총서

- 2016년 중국의 설탕 수출국으로는 필리핀이 62,824.9톤으로 1위를 차지했으며 한국은 7,510.3톤으로 6위로 나타남

【2016년 중국산 설탕 국가별 수출현황】

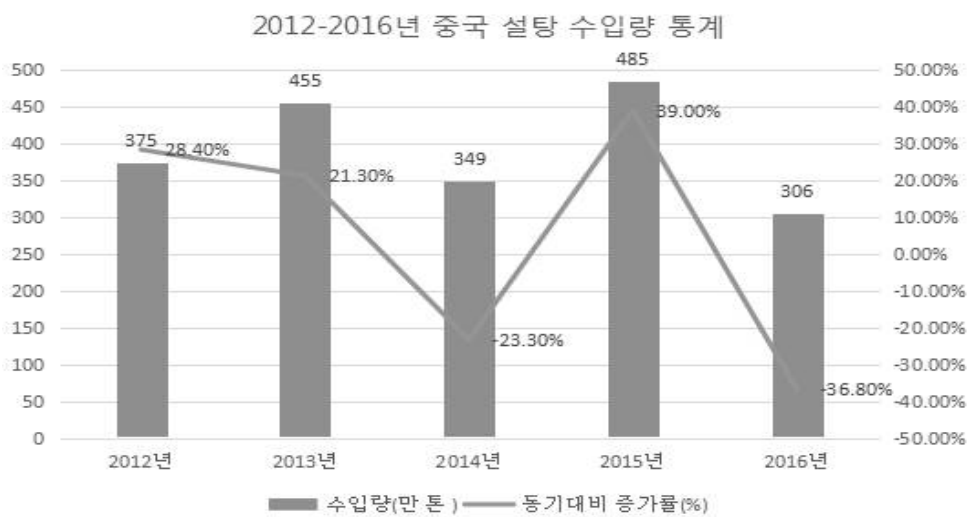
단위 : 톤, 만불

순번	국가	2016년 1-12월		전년대비(%)	
		수출량	수출액	수출량	수출액
1	필리핀	62,824.9	2,835.2	101.9	116.0
2	몽골	33,026.6	1,623.9	2,848.8	3,936.5
3	홍콩	24,340.4	1,291.4	10.9	3.9
4	미국	4,027.0	437.3	0.0	1.4
5	말레이시아	3,141.6	376.0	-3.3	10.7
6	한국	7,510.3	279.3	791,294.9	93,545.3
7	싱가포르	1,417.6	173.2	25.1	34.5
8	캐나다	1,275.7	140.5	32.3	29.0
9	예멘	908.4	101.3	405.8	464.2
10	호주	692.3	86.1	-7.7	-16.6

* 자료원 : 중국상무부

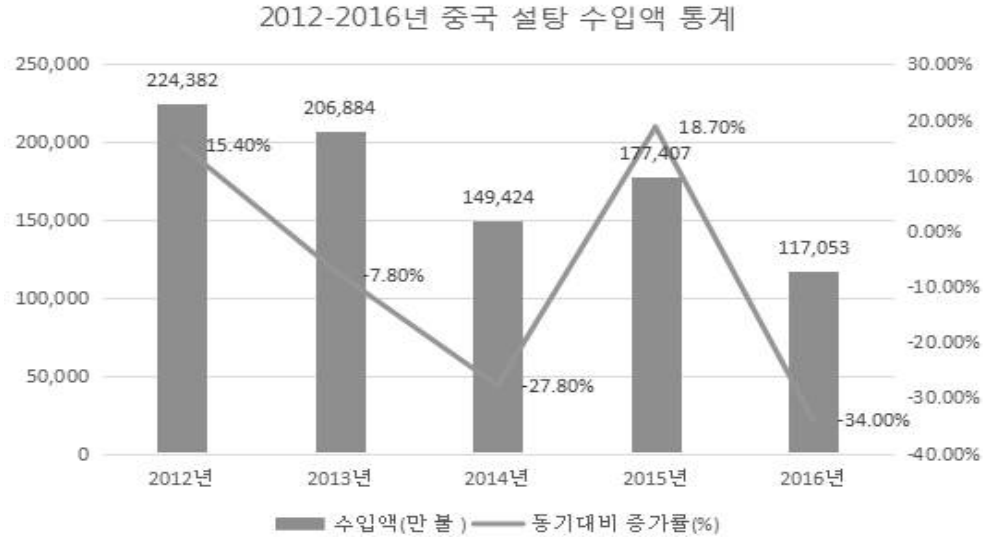
□ 수입동향

- 2016년 중국 설탕 수입량은 306만 톤으로 동기대비 36.8%하락.



* 자료원 : 중국해관총서

○ 2016년 중국 설탕 수입액은 117,053만불로 전년 동기대비 34% 하락



* 자료원 : 중국해관총서

- 브라질, 오스트레일리아, 쿠바, 호주, 한국, 태국, 과테말라 대중국 설탕 주요 수출국이며 총 수입량의 98.7%를 차지함.
- 한국의 대중국 설탕 수출량은 19.6만톤으로 중국 총 수입량의 6.4%를 차지함.

【2016년 중국의 설탕 국가별 수입현황】

국가	수입량(만톤)	비중(%)
브라질	198.9	65.0
쿠바	43.7	14.3
오스트레일리아	19.7	6.4
한국	19.6	6.4
태국	18.0	5.9
과테말라	2.2	0.7
연간 수입총량	306.2	-

* 자료원 : kati.net

□ 수출입 가격 동향

- 2016년 중국 설탕 수입총액은 11.73억 달러로 동기대비 33.86% 하락, 제품 수입 평균가는 382.21달러/톤으로 동기대비 4.45% 성장.
- 2016년 중국 설탕 수출총액은 8,318.08만 달러로 동기대비 78.6% 성장, 제품 수출 평균가는 558.07달러/톤으로 동기대비 10.16% 하락.

【 2006-2016년 설탕 수출입 가격 동향 】

시 간	수입액(만불)	수입단가(불/톤)	수출액(만불)	수출단가(불/톤)
2006년	54,867.20	406.81	6,080.3	393.83
2007년	37,957.80	318.10	4,835.7	437.47
2008년	31,844.40	408.38	2,707.9	463.67
2009년	37,839.90	355.48	3,365.2	526.75
2010년	90,581.70	512.91	6,385.7	676.82
2011년	194,340.20	665.68	5,121.7	862.65
2012년	224,374.40	598.78	4,348.6	922.41
2013년	206,866.60	455.10	4,178.0	874.60
2014년	149,424.10	428.67	3,785.7	819.11
2015년	177,361.60	365.94	4,657.4	621.17
2016년	117,299.60	382.21	8,318.0	558.07

* 자료원 : 중국산업정보

□ 한국산 설탕 수출동향

- 한국산 설탕은 대부분 백설탕(정백당)으로 수출되고 있음

* 자당(고체의 것/향미, 착색에 첨가된 것 이외 기타/1701990000)

- 백설탕(정백당) 연도별 수출량

(단위 : 톤/천불)

2013		2014		2015		2016	
중량	금액	중량	금액	중량	금액	중량	금액
217,866.4	128,684.9	186,694.7	104,792.9	180,103.0	87,818.6	193,429.8	98,356.3

- 백설탕(정백당) 전년동기 대비(8월 현재)

(단위 : 톤/천불)

2013.8		2014.8		2015.8		2016.8		2017.8	
중량	금액	중량	금액	중량	금액	중량	금액	중량	금액
139,221.1	83,376.3	118,356.9	66,348.5	112,069.1	57,553.5	124,022.0	60,133.9	106,601.1	57,835.8

□ 검토배경

- 2011~2015년 기간 국제원당가격이 파운드 당 32.64센트에서 10.7센트로 하락하였으며, 중국내 설탕가격은 톤당 7541위안에서 2014년 9월 최저인 4220위안으로 하락함. 이로 인하여 중국내 관련 기업의 적자가 지속적으로 증가하게 됨
- 2012/2013년 그라인딩 시즌(Grinding Season) (당해년 10월~익년 9월) 중국 제당업계는 10년 이래 가장 큰 적자가 발생하였는데 약 31억위안으로 추정. 2013/2014년 기간에는 97.6억위안으로 적자가 확대됨. 2014/2015년 기간은 경영상황이 다소 호전되어 적자규모가 20억 위안 수준으로 감소. 2015/2016년도에도 경영상황이 다소 호전됨
- 4년간 지속된 적자로 인해 제당업계 상위기업인 평탕그룹(凤糖集团)은 광밍그룹(光明集团)에 인수되었고, 환장당창(环江糖厂), 용카이따칭오당창(永凯大桥糖厂) 및 산보(三博 5개사)는 난닝당예(南宁糖业)에 인수됨
- 일부기업은 파산에 이르기까지 하였는데 광시성에서는 2012년 1개사, 2013년 3개사가 파산, 2014년에는 7개사가 생산을 중지하였으며 이로 인해 2014년의 제당업계 종사자 수가 2011년에 비해 1.70% 감소함
- 중국내 제당업계의 적자에도 불구하고 설탕 수입량은 크게 증가하였음. 2010/2011년 그라인딩 시즌 수입량은 207만톤 이었으며 이후 4년간 각각 426만톤, 366만톤, 402만톤, 481만톤으로 크게 증가함. 2015/2016년은 350만톤으로 표면적으로는 전년대비 27% 감소하였으나 실질적으로는 밀수 설탕이 전년 그라인딩 시즌에는 수십만톤 수준이었으나 2015/2016년 200만톤 이상이 됨
- 이러한 배경 하에서 중국상무부는 수입설탕에 대해 세이프가드 실시 검토를 착수하게 됨

□ 실시 과정 및 내용

- 2016년 7월 27일, 광시당업협회는 최근 몇 년간 수입설탕 급증현황이 중국 설탕 산업이 위협하다고 설탕업계를 대표해 정식으로 조사기관에 수입설탕제품에 대한 세이프가드 조사를 신청.
- 신청서에는 보호조치 조사 입안에 필요한 내용 및 유관증거 포함.
 - 2016년 9월 22일에 조사입건 공고 발표.
 - 조사기간 : 2011년 1월 1일부터 2016년 3월 31일까지
 - 조사 참여 관계 업체 75개 (세계무역기구 회원 6개, 외국당업협회 3개, 외국생산기업 8개, 중국대륙수입상 20개, 신청자 중국당업협회를 포함한 중국기업 31개, 중량툰허주식유한회사 및 중국당업협회 7개).
- 조사대상 품목은 설탕 (HS Code - 17011200, 17011300, 17011400, 17019100, 17019910, 17019920, 17019990)
- 공청회, 실지조사를 통하여 조사기관은 조사기간 내 조사대상 품목 설탕 수입량이 현저하게 급증, 중국내 설탕 총 생산량에서 차지하는 비중과 시장점유율이 성장추세를 띄고 있는 것을 확인, 국내 설탕 산업이 심각한 타격을 받고 있다고 판단, 보호조치 실시하기로 확정.

□ 세이프가드 내용

- 2017년 5월 22일부터 2020년 5월 21일 기간, 관세 할당 이외 수입 설탕제품에 대해 세이프가드를 실시하여 정책 실행 기간을 점진적으로 제한을 완화하기로 함.

세이프가드 관세 = 관세납세가격×보장조치 관세 세율

세이프가드 관세		
2017.5.22.~2018.5.21	2018.5.22.~2019.5.21	2019.5.22.~2020.5.21
45%	40%	35%

- 단 개발도상국 제품의 경우 수입비중이 3%이하이며 총 수입비중이 9%를 초과하지 않으면 세이프가드를 실시하지 않음.

□ 설탕 수입동향

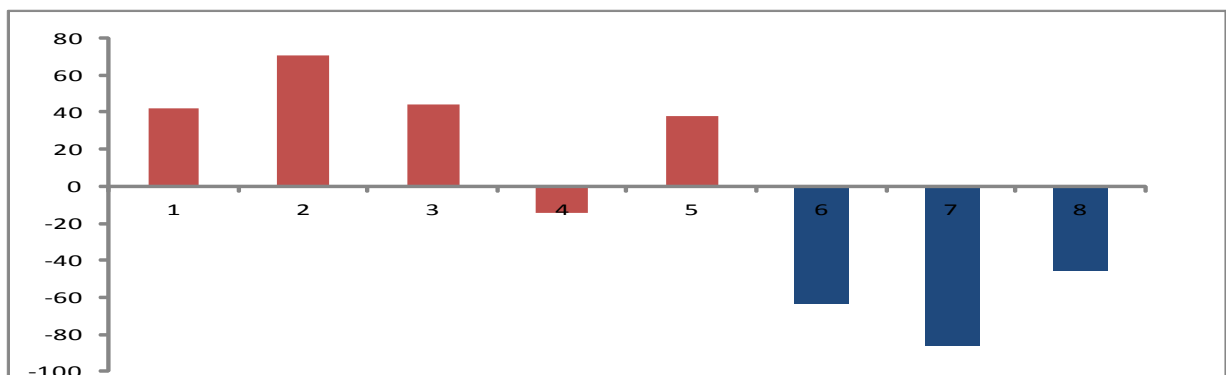
- 중국 세관 자료에 따르면 2017년 8월 당월 중국의 수입설탕은 20만 톤으로 전년 동기 대비 16만톤이 감소하여 하락폭은 45.4%로 나타남.
2017년 1~8월 수입물량 누계는 167만톤으로 전년 대비 20.8% 감소
- 세이프가드 실시 이후인 6월 이후 수입물량의 경우 전년 동월(8월)과 비교 크게 감소한 것으로 나타남
- * 전년 동월대비 수입량 감소폭 : 6월(△62.2%), 7월(△85.6%), 8월(△45.4%)

【 2017년 설탕(食糖) 수입현황 】

월	월별 수입		월누계		전년대비(당월)		전년대비(월누계)	
	물량 (만톤)	금액 (만위안)	물량 (만톤)	금액 (만위안)	수량(%)	금액(%)	수량(%)	금액(%)
1	41	141,719	41	141,719	42.0	129.9	42.0	129.9
2	18	56,417	59	198,136	70.3	114.3	49.7	125.2
3	30	99,306	89	297,420	43.9	89.8	47.7	112.0
4	19	70,676	109	368,196	-14.1	29.3	30.9	88.8
5	19	67,596	127	435,793	37.9	102.2	31.9	90.8
6	14	47,141	141	482,935	-62.2	-47.5	5.9	51.8
7	6	20,751	147	503,661	-85.6	-78.6	-15.7	21.3
8	20	56,463	167	560,124	-45.4	-35.8	-20.8	11.3

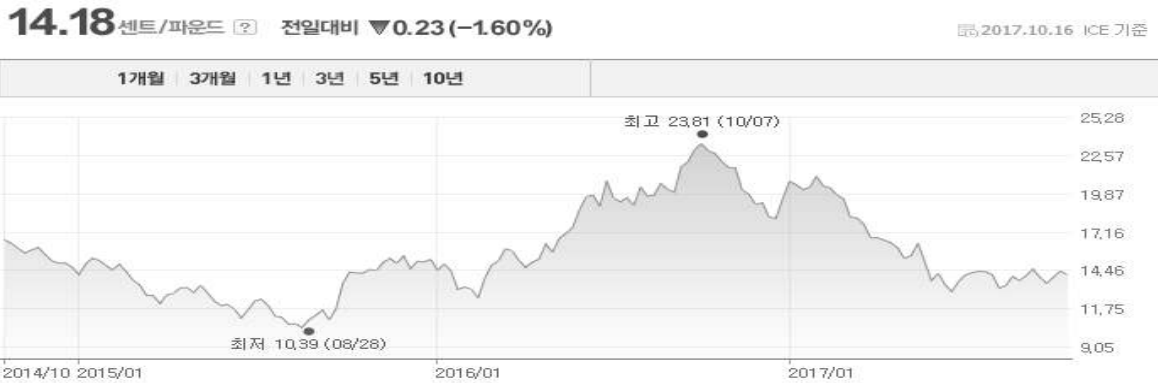
* 자료원 : <http://www.chinacustomsstat.com>

【 전년동월 대비 설탕수입 증감(%) 】



- 금년도 국제 설탕가격이 전반적으로 계속 하락하여 수입산 가격경쟁력이 제고되고 있으나 6월 이후 중국의 수입량은 오히려 감소

【 최근 3년간 국제 설탕가격 동향 】



* 자료원 : <http://info.finance.naver.com>

- (원당) 세이프가드 실시 후 원당의 경우 세이프가드 적용 제외 국가 (쿠바, 코스타리카, 살바도르 등)에서의 수입량이 크게 증가하였고 기존 주 수입국가인 브라질에서는 4월 이후 수입이 거의 없는 상황.
- (정백당) 세이프가드 실시 후 상대적으로 영향이 적은 상황으로 기존 주요 수입국인 태국과 한국에서 지속적으로 수입이 이루어지고 있음.
 - 8월까지 총 수입물량은 261천톤으로 전년동기 247천톤 보다 증가
 - * 8월 당월 수입량 57천톤중 태국산이 27천톤 한국산은 17천톤
 - 한국산 정백당은 전년 동기 대비 12천톤 감소한 것으로 나타남

【 1~8월 국가별 수입량 현황 】

국가	2016		2017.8월말
	전체	8월말	
대한민국	196	118	106
태국	117	79	117
과테말라	20	16	14
말레이시아	16	9	1
쿠바	15	7	5

* 자료원 <http://www.haiguan.info>

- (밀수 설탕) 언론보도에 따르면 밀수 물량의 경우 광동성, 저장성, 산둥성 등에서 증가하고 있음. 전분기 대비 증가량은 크지는 않으나 6월 이후 밀수 물량이 전반적으로 증가세 추세로 전환

□ 향후 전망

- 중국은 근본적으로 자체 생산물량으로는 설탕 수요를 채울 수 없음.
결국 국내 생산량, 국내외 원당가격에 따라 수입규모가 결정됨
 - 장기적으로 중국내 인건비, 토지비용이 지속적으로 상승할 것으로 전망되어 생산량 증가도 제한적일 것이라는 전망과 세이프가드로 인해 생산량이 증가할 것이라는 전망이 공존
- 중국내 설탕 수요량(그라인딩 시즌)은 1500만톤 수준으로 국내 생산량은 약 900만톤 수준이며, 수입량은 600만톤(밀수물량 포함) 수준임. 세이프가드 실시로 인하여 향후 정상 수입물량은 300만톤 수준으로 전망.
- 국내 비축물량과 밀수물량의 경우 공급 측면에서는 확실성 떨어져 정상 수입 물량 부족분을 보완할 수 있는 가에 대해서 중국내 여러 의견이 있는 상황
 - 중국 자체 공급은 제한적으로 향후 밀수 물량에 대한 효과적인 단속 여부가 정상 수입물량의 공급에 영향을 미칠 것으로 전망

【 중국 설탕 수급표 】

구분	2015/2016	2016/2017 (8월 추산)	2017/2018 (예측)
과종면적(천ha)	1423	1351	1472
(사탕수수)	1295	1183	1277
(기타)	128	168	195
공급(A) (만톤)	설탕생산	870	929
	(사탕수수)	785	824
	(기타)	85	105
	수입	373	260
소비(B) (만톤)	소비량	1520	1500
	수출량	15	7
과부족(A-B)	△292	△318	△140
국제가격 (센트/파운드)	16.52	16~21	14~18
국내가격 (위안/톤)	5457	6500~6700	6400~6800

* 자료원 : 昆商糖网 (2017-09-01)

<참고 1>

설탕 수입 통관 사전 검토 자료

□ 해관 HS CODE 분류 기본 정보(관세율, 수입조건 등)

○ HS CODE : 1701.1200 / 1701.1300 / 1701.1400 / 1701.9910 /
1701.9920 / 1701.9990

○ 제품 품목분류 명칭 :

17.01 - 사탕수수당이나 사탕무당, 화학적으로 순수한 자당(蔗糖)
(고체상태인 것으로 한정한다)

- 조당(粗糖)[향미제(香味剂)나 착색제가 첨가되지 않은 것으로
한정한다.]

1701.1200 -- 사탕무당

1701.1300 -- 이 류의 소호주 제2호에 규정된 사탕수수당

1701.1400 -- 그 밖의 사탕수수당

- 기타

1701.9100 -- 향미제(香味剂)나 착색제가 첨가된 것

1701.9910 -- 그래뉴당

1701.9920 -- 부드러운 하얀 당류

1701.9990 -- 기타

○ 기본 관세율 : 50% (계산법 : 수입 신고 인보이스의 50%)

* 쿼터가 있을 경우 15%

○ 상무부 공고 2017년 제 59호 <2018년 설탕수입관세쿼터신청과 분배
세칙에 관한 공고>에 따르면 2018년 설탕 수입 관세 할당액 총량은
194.5만 톤이며 그 중 70%는 국영무역 할당액이므로 기타 기업이 관
세 할당을 획득하려면 절차가 까다롭기 때문에 신청하기 쉽지 않음.

○ 증치세율 : 17% (계산법 : 수입 신고 인보이스 + 관세산출액의 17%)

□ FTA/APTA 특혜관세율 적용 가능 여부 및 FTA관세율 조건표

- 해당 품목의 현행 관세율은 50%임. FTA원산지 증명서를 구비해도 현행 관세율이 유지됨.

2015-12-20 한중 FTA 발효 특혜 관세율	품목명	설탕(원당 및 완제품)
	HS CODE	17.01
	양허조건	E
	현행관세율(%)	50
현행 아태무역협정	APTA	해당 없음

□ 실 수입 시 CIQ(검역국) 및 해관 제출 서류

- 원산지증명서
 - 상공회의소 발급, 특혜 원산지증명서의 경우 관세청 발급 가능
- 영문 위생증명서
 - 식약처 발급
- 식물검역증
- 비엘/패킹리스트/인보이스
- 농산물 수입 수입허가증 보유 (수입자)

□ 통관 절차

구분	순서	상세 참고 내용
선적 전 준비 완료	1. 제품 사전 심의	통관가능여부 확인
	2. 중문 라벨링	중국 규정에 맞는 중문 라벨 제작. 중문라벨은 사전 부착 혹은 선적 후 현지 검역창고에서 부착이 가능함.
	3. 생산상/수출상/수입상 중국 AQSIQ 시스템 등	기본 정보만 입력하면 되는 간단한 절차로 Ire.eciq.cn에서 등록 및 조회

	록	가능함. 관련 정보 제공 시 등록 대행 가능
선적 후 검역 진행 절차	4. 선적	
	5. 중국 목적항 도착	
	6. CIQ(검역국)서류 제출 및 심사	CIQ 제출용 서류는 본 보고서의 3. 라벨사전검토의 별도 자문 내역 확인
	7. CIQ(검역국) 서류심사 통과 후 해관 신고	해관 신고 시 HS CODE 분류 적합성 심사 및 신고 가격에 대한 전반적인 심사 진행
	8. 관/증치세 납부 및 해관 검역	해관 검역은 랜덤이며, 통상 만나질 정도가 소요됨
	9. CIQ(검역국) 지정 검역창고로 컨테이너 이송 및 입고	현 칭다오 aT물류센터의 경우 칭다오 검역국의 검역창고로 지정되어 있으므로 칭다오로 수입통관 시 검역 후에도 계속 화물의 보관이 가능하며 별도의 창고로 이송할 필요가 없음.
선적 후 통관 진행 절차	10. CIQ(검역국) 담당 공무원 방문 샘플링	담당 공무원 방문 후 제품 샘플링 및 라벨 부착여부 확인 및 라벨 내용에 이상이 없는지 확인, 실험실 검역 진행(약 7일)
	11. 검역증명서 발급	소위 “위생증” 이라고 불리는 서류로서 10번 절차가 마무리 되고 실험실 결과에도 수치의 문제가 없이 증명 되어야 발급되며, 해당 증명서가 없이는 출고 및 판매가 불가능함.
	12. 출고 가능	

<참고 2>

설탕 라벨링 검토 자료

□ 라벨 표기

- 중문라벨에 명확한 제품 분류, 성분명, 수입/경소상 정보, 보관법, 유통기한, 생산일자, 식용방법 표기.
- 한글 외포장 라벨과 중문 스티커의 주요 내용이 일치해야 함.

□ 사전 심의 및 확정을 위한 준비 서류

- 아래 자료는 실 수입 통관 시 중국 검역국에 제출해야 하는 서류와 대부분 동일하므로 사전에 사실에 근거하여 제공함을 원칙으로 함.
 - 아래 자료를 당사에 제공한 후 모든 자료 번역->1차 중문라벨 시안 작성 ->CCIC(라벨증서출원 검역국 산하 컨설팅 기관) 제출 후 최종 컨펌 완료가 되면 중문라벨 확정 증서 출원. 약 2주-3주 소요.

1. 제품 종류 별 외포장 지 확장 전 개도 디자인 JPG 파일	확대 시 깨지는 글자, 그림이 없어야 하며 선명한 것으로 실 수출 시 제품의 외포장지와 반드시 동일 한 것으로 제공
2. 성분배합비율표	업체 자체 표식 작성 후 인장 날인 후 제공
3. 제조공정도	간략한 도식으로 표현
4. 영양성분시험성적서	열량, 단백질, 탄수화물, 지방, 나트륨 필수 항목, 해당 성적서
5. 외포장지에 각종 인증마크, 로고가 기재되어 있을 경우 해당 인증서의 스캔본	- HACCP ,LOHAS 마크-> 해당 인증서사본 - 기타 로고->로고가 인증마크일 경우 인증서 사본
6. 중국 내 상표출원 신청 수리서 혹은 출원증	중문라벨에 한글, 영문 등의 상표를 삽입하고자 할 경우, 혹은 상표권이 있을 경우 허용되는 라벨링 규정에 부합하는 경우 제출

<p>7. 생산일자/유통기한/보관온도/주의점</p>	<p># 제품 생산일자 표기 위치 - 예) 포장지 앞면 상단, 뒷면 하단 등에 20161215 와 같은 표기 방식 명기된 위치 확인</p> <p># 제품 유통기한 - 개월 수로 확인 (12개월, 24개월 등), 외포장지에 별도 인쇄 되어 있을 경우 표기 위치 별도 확인</p>
<p>8. 보관온도 및 특별 보관, 관리를 요할 경우 기재</p>	<p>-18℃ 냉동보관, 0-10℃ 냉장보관, 상온 보관 등 기타 주의 점 등 소비자에게 알려야 하는 내용 등</p>
<p>9. 제품의 실물 사진(중요)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 제품별 외관 앞, 뒷면 사진 - 한국어 라벨이 인쇄된 부분 사진(성분 배합비 와 동일하게 기재되어 있는지, 제공한 외포장 지 전개도와 일치 하는지 확인) - 생산일자, 유통기한이 인쇄된 부분의 사진 - 내용물의 사진(제품을 꺼내서 실 내용 물을 촬영)

<참고 3>

중국 설탕위생표준(GB 13104-2014) (원문)

中华人民共和国国家标准

GB 13104-2014

食品安全国家标准 食糖

1 范围

本标准适用于以甘蔗、甜菜为原料生产的原糖、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖和冰糖等。

2 术语和定义

2.1 原糖

以甘蔗汁经清净处理、煮炼结晶、离心分蜜制成的带有糖蜜、不供作直接食用的蔗糖结晶。

2.2 白砂糖

以甘蔗或甜菜为原料，经提取糖汁、清净处理、煮炼结晶和分蜜等工艺加工制成的蔗糖结晶。

2.3 绵白糖

以甜菜或甘蔗为原料，经提取糖汁、清净处理、煮炼结晶、分蜜并加入适量转化糖浆等工艺制成的晶粒细小、颜色洁白、质地绵软的糖。

2.4 赤砂糖

以甘蔗为原料，经提取糖汁、清净处理等工艺加工制成的带密的棕红色或黄褐色砂糖。

2.5 红糖

以甘蔗为原料，经提取糖汁、清净处理后，直接煮制不经分蜜的棕红色或黄褐色的糖。

2.6 方糖

有粒度适中的白砂糖，加入少量水或糖浆，经压铸等工艺制成小方块的糖。

2.7 冰糖

砂糖经再溶、清净处理，重结晶而制得的大颗粒结晶糖。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	味甜、无异味、无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无潮解，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
不溶于水杂质 ^a /(mg/kg)	≤ 350	GB15108
^a 仅适用于原糖		

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB2762的规定

3.5 生物指标

螨：不得检出。检验方法见附录A

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定

附录A

螨的检验方法

去食糖250g放入1000mL的锤形瓶中，加20℃~25℃的分析实验室用水至瓶的三分之二处，用洁净的玻璃棒不断搅拌至充分溶解，补充20℃~25℃的分析实验室用水至瓶口处，不使水溢出为止。用洁净的玻璃片盖在瓶口上，使玻片与液面接触，静置15min左右，取下镜检。

중국 설탕위생표준(GB 13104-2014) (번역본 및 추가정보)

중화인민공화국국가표준

GB 13104-2014

식품안전국가표준 설탕

1 범위

본 표준은 사탕수수, 사탕무를 원료로 생산된 원당, 백설탕, 가는 백설탕, 적설탕, 흑설탕, 각설탕과 빙당(얼음설탕)에 적용된다.

2 술어와 정의

2.1 원당

사탕수수즙을 원료로 하여 청결 처리(清淨处理), 끓여 결정화 시킨 후 원심분리의 공정을 거쳐 당밀이 한겹 남아있는 상태의 직접 식용하지 않는 사탕수수 결정.

2.2 백설탕

사탕수수 혹은 사탕무를 원료로 하여 당즙 추출, 청결 처리, 끓여 결정화 시킨 후 당밀을 분리 등 가공 공정을 거쳐 제조한 당밀 결정.

2.3 가는 백설탕

사탕무 혹은 사탕수수를 원료로 하여 당즙 추출, 청결 처리, 끓여 결정화 시킨 후 당밀을 분리하여 적당량 전환시럽을 첨가 등 공정을 거쳐 제조한 결정이 세밀하고 순백색에 보드라운 설탕.

2.4 적설탕

사탕수수를 원료로 하여 당즙 추출, 청결 처리 등 공정을 거쳐 제조한 당밀이 한겹 남아있는 상태의 고동색 혹은 황갈색의 설탕.

2.5 흑설탕

사탕수수를 원료로 하여 당즙 추출, 청결 처리 후, 분밀 과정 없이 직접 끓인 고동색 혹은 황갈색의 설탕.

2.6 각설탕

입도가 알맞은 백설탕에 소량의 물 혹은 시럽에 넣고 압축 등의 공정을 거쳐 작은 덩어리로 만든 설탕.

2.7 빙당(얼음설탕)

설탕을 채용해, 청결 처리, 재결정 공정을 거쳐 제조한 입자가 큰 결정 설탕.

3 기술요구

3.1 원료요구

원료는 해당 식품안전국가표준 및 규정에 부합해야 함.

3.2 감관요구

감관요구는 표1의 규정에 부합해야 함.

표1 : 감관지표

항목	지표	검사 방법
색과 광택	해당 제품이 가져야 할 색과 광택	적당량 샘플을 흰 접시에 놓아 자연광 아래 색과 광택을 관찰하며, 냄새를 맡아본다. 온수로 입안을 헹구고 맛을 본다.
맛, 냄새	단맛. 이취, 악취가 없어야 함	
상태	해당 제품이 가져야 할 상태. 조해가 없으며 육안으로 보이는 이물질이 없어야 함.	

3.3 이화지표

이화지표는 표2의 규정에 부합하여야 함

표2 : 이화지표

항 목	지표	검사방법
불용성 불순물 ^a /(mg/kg)	≤ 350	GB15108
^a 원당에만 한정함		

GB 13104-2014 설탕 위생표준은 이화지표는 불용성 불순물을 원당에만 한정함. 중국산설탕은 실 검역 시 자당분, 환원 당분, 불용성 불순물, 색값 등을 설탕의 중요한 품질 지표로 검역하는 경우가 빈번하므로 아래와 같이 개별 지표를 참고하는 것이 바람직함.

3-3-1) 원당: GB/T 15108-2006

항목	지표
당도/(%)	≥ 97.5
안전 계수(SF)	≤ 0.30
회분/(%)	≤ 0.50
색깔/IU	≤ 4500
글루칸/(mg/kg)	≤ 400
불용성 불순물/(mg/kg)	≤ 350

3-3-2) 백설탕: GB/T 317-2006

항목	지표			
	정제	고급	1급	2급
자당분/% \geq	99.8	99.7	99.6	99.5
환원 당분/% \leq	0.03	0.04	0.10	0.15
전도 회분/% \leq	0.02	0.04	0.10	0.13
건조 감량/(%) \leq	0.05	0.06	0.07	0.10
색값/IU \leq	25	60	150	240
혼탁도/MAU \leq	30	80	160	220
불용성 불순물/(mg/kg) \leq	10	20	40	60

3-3-3) 가는 백설탕: GB/T 1445-2000

항목	지표		
	정제	고급	1급
총당분/% \geq	98.40	97.95	97.92
환원 당분/%	1.5~2.5		
건조 감량/%	0.80~1.60	0.80~2.00	
전도 회분/% \leq	0.03	0.05	0.08
색값/IU \leq	30	80	120
입도/mm \leq	0.30	0.35	0.40
혼탁도 \leq	4	7	10
불용성 불순물/(mg/kg) \leq	20	40	50

3-3-4) 적설탕: QBT 2343.1-1997

항목	지표	
	1급	2급
총당분(자당분+ 환원 당분)/% \geq	92.0	89.0
건조 감량/% \leq	3.50	3.50
불용성 불순물/(mg/kg) \leq	120	200

3-3-5) 흑설탕: QBT 4561-2013

항목	지표	
	1급	2급
총당분(자당분+ 환원 당분)/% \geq	90.0	85.0
건조 감량/% \leq	4.0	4.5
불용성 불순물/(mg/kg) \leq	150	300

3-3-6) 각설탕: QBT 1214-2002

항목	지표		
	정제	고급	1급
자당분/% \geq	99.7	99.6	99.5
건조 감량/% \leq	0.22	0.25	0.30
색값/IU \geq	30	80	130
경도MPa	1.5~6.0		
전도 회분/% \leq	0.03	0.05	0.08
부서진 설탕량	2.0		
불용성 불순물/(mg/kg) \leq	20	30	50
환원당분/% \leq	0.03	0.05	0.10
혼탁도 \leq	3	7	9

3-3-7) 각설탕: QBT 1173-2002 및 QBT 1174-2002

3-3-7-1) 단결정 빙당(单晶体冰糖)

항목		지표		
		고급	1급	합격
자당분/%	≥	99.8	99.7	99.6
환원 당분/%	≤	0.04	0.08	0.12
건조 감량/%	≤	0.06	0.12	0.18
전도 회분/%	≤	0.04	0.06	0.08
색값/IU	≤	48	80	100

3-3-7-2) 백색빙당 (白冰糖)

항목		지표	
		고급	합격
자당분/%	≥	98.30	97.80
환원 당분/%	≤	0.50	0.70
건조 감량/%	≤	1.0	1.4
전도 회분/%	≤	0.10	0.13
색값/IU	≤	90	150

3-3-7-3) 황색빙당 (黄冰糖)

항목		지표	
		고급	합격
자당분/%	≥	97.5	97.0
환원 당분/%	≤	0.85	0.95
건조 감량/%	≤	1.10	1.40
전도 회분/%	≤	0.15	0.17
색값/IU	≤	270	270

3.4 오염물질 함량 규정: GB 2762-2017(설탕 및 전분당)

오염물질 함량은 GB2762의 규정에 부합해야 함

항목	지표
납(Pb)	0.5mg/kg
총비소(As)	0.5mg/kg

3.5 생물지표

진드기류 : 진드기류는 검출 되면 안됨 , 검사방법은 부록A 참고

3.6 식품첨가제

식품첨가제의 사용은 GB2760의 규정에 부합해야 함

* 대부분의 제당업은 아황산암모늄법(亚硫酸铵法) 으로 생산

- 이산화유황을 주 정화제와 탈색제로 설탕을 생산하므로 설탕 중 이산화유황 잔류량 초과가 문제 되는 경우가 있어 주의가 필요함.

국가표준 식품첨가제 GB 2760-2014 중 이산화유황(SO₂)의 설탕 최대 사용량은 0.1g/kg임 (최대 사용량은 이산화유황의 잔류량으로 계산).

3.7 미생물 함량 규정: GB 13104-2014

전국 131개 생산 기업 및 판매처의 설탕 제품에 대하여 샘플링 검사를 진행한 결과 제품 합격률은 97.7%이며 대부분 미생물 함량 지표에 부합하므로 GB 13104-2014 중 미생물 함량 규정을 취소.

4. 통관/검역 이슈 사항

설탕의 경우 중금속 납, 비소 함량을 검역하는 경우가 빈번하므로 중금속 함량 지표에 부합하는지 사전에 확인해야 함.

환원 당분은 설탕의 중요한 품질 지표로 그 함량이 설탕의 입맛, 외관 등에 영향이 있음. 설탕의 경우 생산 가공 과정에서 생산위생, 운수공구, 환경 등 원인으로 오염되어 진드기류 등 해충이 생길 수 있음. 진드기류는 인체에 피해가 커 검출이 되면 안되기 때문에 실 수입 시 설탕 중 진드기류가 있는지 사전에 확인해야 함.

5. 성분검토

원재료, 첨가제, 영양강화제의 해당 분류 사용 적합성 여부 심의는 아래 규정을 근거로 함.

5.1 식품첨가제 제한 규정

GB2760-2014 에 의거 해당 품목에 허용된 첨가제만 사용 가능함.

5.2 영양강화제 첨가 제한규정

GB14880-2012 에 의거 해당 품목에 허용된 제한량에 부합해야 함.

5.2 중문라벨규정

GB7718-2011 에 의거 중문라벨 작성 및 부착.

6. 설탕에 사용 가능한 첨가제 상세 검토(GB 2760-2014)

순	성분명				제한량 (g/kg)	용도/제한량 기준
	국문	영문	INS 번호	중문		
1	이산화황, 메타중아황산칼륨, 메타중아황산나트륨, 아황산나트륨, 아황산수소나트륨, 티오황산나트륨	sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite	220, 224, 223, 221, 222, -	二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠	0.1	표백제, 보존료, 산화방지제
2	규산칼슘	calcium silicate	552	硅酸钙	적당량 사용	케이킹방지제
3	유황	sulfur (sulphur)	-	硫磺	0.1	표백제, 보존료

검토의견 : 설탕에 모든 착향료나 합성향료 첨가 불가.

*GB 2760-2014 중 설탕(食糖)은 백설탕 및 백설탕제품(白糖及白糖制品)이 있을 뿐만 아니라 기타 당 및 시럽(其他糖和糖浆)도 포함하므로 기타 당 및 시럽에 사용 가능한 첨가제를 아래와 같이 정리함.

순	성분명				제한량 (g/kg)	용도/ 제한량 기준
	국문	영문	INS 번호	중문		
1	모노 및 디글리세린 지방산(유산, 리놀레산, 리놀렌산, 팔미트산, 베헨산, 스테아르산, 라우르산)	mono-and diglycerides of fatty acids	471	单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	6.0	유화제
2	펙틴	pectins	440	果胶	적당량 사용	유화제, 안정제, 증점제
3	알긴산나트륨	sodium alginate	401	海藻酸钠 (又名褐藻酸钠)	10.0	증점제
4	잔탄검	xanthan gum	415	黄原胶 (又名汉生胶)	5.0	안정제, 증점제
5	카라기난	carrageenan	407	卡拉胶	5.0	유화제, 안정제, 증점제
6	글리세린지방산에스테르	diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides(DATE M)	472e	双乙酰酒石酸单双甘油酯	5.0	유화제, 증점제

7. 설탕에 사용 가능한 영양강화제 상세 검토(GB 14480-2012)

검토의견: 설탕에 모든 영양강화제 첨가 불가.

부록A

진드기의 검사방법

설탕 250g을 용량 1000mL의 추형 병에 넣고 20℃~25℃의 물을 병의 3분의 2까지 채운 후, 깨끗한 유리 막대기로 충분히 용해한다. 20℃~25℃의 물을 물병어구까지 채우되 넘쳐나지 않게 한다. 깨끗한 유리편으로 병어구를 막아 15분정도 놔두고 관찰한다.

<참고 4>

不适用保障措施的发展中国家（地区）名单

보장조치를 실시하지 않는 국가(지역)명단

阿富汗	塔吉克斯坦
巴林	土库曼斯坦
孟加拉国	乌兹别克斯坦
不丹	阿尔及利亚
文莱	安哥拉
缅甸	贝宁
柬埔寨	博茨瓦纳
朝鲜	布隆迪
中国香港	喀麦隆
印度	加那利群岛
印度尼西亚	佛得角
伊朗	中非
伊拉克	塞卜泰(休达)
约旦	乍得
科威特	科摩罗
老挝	刚果(布)
黎巴嫩	吉布提
中国澳门	埃及
马来西亚	赤道几内亚
马尔代夫	埃塞俄比亚
蒙古	加蓬
尼泊尔联邦民主共和国	冈比亚
阿曼	加纳
巴基斯坦	几内亚
巴勒斯坦	几内亚比绍
菲律宾	科特迪瓦
卡塔尔	肯尼亚
沙特阿拉伯	利比里亚
新加坡	利比亚
斯里兰卡	马达加斯加
叙利亚	马拉维
土耳其	马里
阿联酋	毛里塔尼亚
也门	毛里求斯
越南	摩洛哥
东帝汶	莫桑比克
哈萨克斯坦	纳米比亚

吉尔吉斯斯坦	尼日尔
尼日利亚	波黑
留尼汪	梵蒂冈城国
卢旺达	法罗群岛
圣多美和普林西比	塞尔维亚
塞内加尔	黑山
塞舌尔	安提瓜和巴布达
塞拉利昂	阿根廷
索马里	阿鲁巴
南非	巴哈马
西撒哈拉	巴巴多斯
苏丹	伯利兹
坦桑尼亚	多民族玻利维亚国
多哥	博内尔
突尼斯	开曼群岛
乌干达	智利
布基纳法索	哥伦比亚
刚果(金)	多米尼克
赞比亚	哥斯达黎加
津巴布韦	库腊索岛
莱索托	多米尼加共和国
梅利利亚	厄瓜多尔
斯威士兰	法属圭亚那
厄立特里亚	格林纳达
马约特	瓜德罗普
南苏丹共和国	圭亚那
阿尔巴尼亚	海地
安道尔	洪都拉斯
直布罗陀	牙买加
摩纳哥	马提尼克
圣马力诺	墨西哥
格鲁吉亚	蒙特塞拉特
亚美尼亚	尼加拉瓜
阿塞拜疆	斐济
白俄罗斯	巴拉圭
摩尔多瓦	秘鲁
巴拿马	波多黎各
俄罗斯联邦	萨巴
乌克兰	圣卢西亚
塞尔维亚和黑山	圣马丁岛
前南马其顿	圣文森特和格林纳丁斯
萨尔瓦多	瓦努阿图
苏里南	诺福克岛

特立尼达和多巴哥	巴布亚新几内亚
特克斯和凯科斯群岛	社会群岛
乌拉圭	所罗门群岛
委内瑞拉	汤加
英属维尔京群岛	土阿莫土群岛
圣其茨和尼维斯	土布艾群岛
圣皮埃尔和密克隆	萨摩亚
荷属安地列斯	基里巴斯
格陵兰	图瓦卢
百慕大	密克罗尼西亚联邦
库克群岛	马绍尔群岛
盖比群岛	帕劳
马克萨斯群岛	法属波利尼西亚
瑙鲁	瓦利斯和浮图纳
新喀里多尼亚	

<참고 5>






설탕 판매가격 현황(온라인)






(단위 : 元/g,kg)

중국산			
구분	19.8위안/1kg	14.9위안/1kg	14.5위안/1kg
일본산			
구분	36위안/500g	42위안/1Kg	60위안/500g
태국산			* : taobao.com tmall.com
구분	23위안/1g*50스틱	29.9위안/100g*50스틱	
한국산			
구분	20위안/1Kg	38위안/1Kg	

<참고 6>

대형유통매장 주요 중국산 설탕 브랜드 소개

	회사명	기본 정보
1	<p>太古Taikoo</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1881년 홍콩에서 설립, 홍탕 십대 브랜드중의 하나. ○ 홍콩 및 중국 내지 소매, 찬음 및 공업시장을 주요로 우수 설탕 제품, 차, 커피, 소금 및 후추가루 등을 유통. ○ 기 브랜드 식품은 중국에 3개의 포장공장 소유, 수출업무도 관할, 동남아, 중동 및 아프리카시장을 상대로 유통.
2	<p>明阳/大明山</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1996년 남녕시에서 설립, 설탕 제조/종이 제조 생산과 판매업에 종사하고 있으며 설탕 제조 생산을 핵심으로 하는 대형기업. ○ 중국 설탕 산업에서 제일 큰 국유공기업, 중국경공업제당산업 10강 기업. ○ 7개의 직속공장과 9개의 지주 회사의 자회사 소유.
3	<p>玉棠</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 상해 유명 브랜드로 대형 국유기업 광명식품그룹 계열사임. ○ ISO9001 : 2000, HACCP 인증 통과, 상해 및 주변 지역 시장점유율 연속 다년간 1위 유지. ○ 출자, 공기업 27개를 소유하며 생산기업 2개, 가공기업2개, 판매기업22개, 물류기업1개를 포함.
4	<p>白蓮牌BAILIAN</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 광동성 유명 브랜드로 1935년에 설립, 아시아에서 비교적 큰 설탕 가공기지이며 설탕 생산 위주 기업. ○ 광동, 광서, 운남등 지역에 16개 제당기업을 소유. 연간 100여만 톤의 설탕 생산능력을 갖춘.
5	<p>桂花</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1956년 광서에서 설립된 비교적 큰 설탕 생산기업. 와하하/네슬레 등 유명 회사의 직접 공급상. ○ 회사 자산 총액은 14억위안, 년매출액 13여억원. ○ 설탕 년 생산능력: 백설탕 15만톤, 가공설탕 30만톤

6	<p>木棉花</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 2003년 중국에서 설립된 규모가 비교적 큰 설탕생산 기업. ○ 회사 소속 기업은 중국 광서, 운남 등 7개 성, 40여개 현에 분포.
7	<p>防港/柳兴</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 2002년에 설립되어 현 중국에서 설탕 생산능력이 높은 설탕 생산기업. ○ 일일 사탕수수 추출능력 3000톤, 연간 설탕 생산 능력 45만톤. ○ ISO9001, ISO14001, ISO22000, 2005식품안전관리체계, OHS18001, 2001직업건강안전관리체계 등 인증 통과.
8	<p>网山</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1997년에 설립되어 설탕 생산을 주요로 하는 백설탕 십대 브랜드 기업. ○ ISO9001, ISO22000, ISO14001 등 인증 통과. ○ 일일 처리 사탕수수량 5만톤, 연간 설탕 생산 능력 80만톤. 년 매출액 27억 위안으로 광서 설탕산업 기업 상위권에 속함.
9	<p>屯河CofcoTunhe</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1983년 신강 우루무치에서 설립되어 세계 500강 기업 중량그룹의 공고자공사로 세계 유명 설탕의 생산, 무역기업 및 토마토제품 생산 기업. ○ 백설탕, 홍탕 등 설탕들을 생산하며 코카콜라, 마쓰(玛氏), 네슬레, 명뉴(蒙牛), 이리(伊利) 등 유명 국내외기업에 공급.
10	<p>红棉</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1955년 광둥에서 설립된 유명한 브랜드. 당도가 높고 입자가 깨끗하고 물에 빨리 녹을뿐더러 식감이 좋아 호평이 좋음 ○ 다국 대형식품회사 및 국내 유명식품기업 공급상 중의 하나로 년수입이 20억위안 돌파. ○ ISO, HACCP, GMP 등 품질인증을 국내 설탕산업에서 제일 먼저 받은 기업.