

# 독일 비관세장벽 이슈

Germany Non Tariff Barriers Issue

## 독일 BVL, 향신료 제조업자 및 수입업자에 식품 안전 관리 감독 강화 요청



### 독일 BVL, 향신료의 식품 안전 관리 감독 강화 요청

독일의 소비자보호 및 식품안전청(BVL)은 보도자료를 통해 제조업자와 수입업자들에게 향신료의 식품 안전 관리 감독을 강화해 줄 것을 요청함. 제품의 품질과 향신료의 최대 잔류허용치를 준수해 줄 것을 당부했으며, 특히 파프리카 파우더와 고추 파우더 관계자들에게 법정 요구사항을 충족시키지 못하는 제품은 출시하지 않을 것을 권고함. 파프리카와 고추 파우더는 가공 및 저장 방식에 따라 Mycotoxins, 잔류농약, 금속물질 등이 남아있을 수 있으며, 소비자에게 즉각적인 건강 위험을 주지 않기 때문에 더욱 주의해야 한다고 그 이유를 밝힘

### 고추 파우더와 파프리카 파우더, 향신료의 Mycotoxin 검출 비중 41% 차지

고추와 파프리카 파우더는 EU의 식품 및 사료 경보 시스템(RASFF)을 통해 2018년부터 2019년까지 총 29건의 Mycotoxin 검출 사례가 확인됨. 특히 2019년 검출 사례 중 고추 파우더와 파프리카 파우더의 검출 사례가 총 13건으로 전체 사례의 41%를 차지함. 이에 유럽연합 집행위원회와 회원국들은 Mycotoxin 검출 사례를 모니터링할 것이며, 이러한 이슈가 지속된다면 EU 외 국가로부터 수입되는 제품들을 더욱 강력하게 검토할 것이라고 밝힘

### 금속물질 및 잔류농약 문제, 공정 과정 중 발생 가능

파프리카 파우더는 2018년에 이뤄진 금속물질 검사에서 다른 식품에 비해 납, 구리, 크롬, 알루미늄의 노출량이 높게 확인되었으며, 2017년 54개 샘플 중 13%와 2018년 137개 샘플 중 2.7%가 잔류 농약 허용치를 초과함. 고추 파우더의 경우, 2017년 23개 샘플 중 70%가 잔류농약 최대 허용치의 25%를 초과한 것으로 확인됨

잔류농약은 제품의 건조과정에서 농축되어 발생할 수 있으며, 금속물질과 같은 화학 성분은 공기, 물, 토지를 통해서 식품에 유입될 수 있음. 이에 BVL은 다른 공정 기술을 사용하여 해당 성분의 유입을 줄일 것을 권고함

## 한국산 향신료, EU 및 독일 수출시 성분 주의 필요

독일 향신료 수입에서 파프리카 파우더와 고추 파우더는 세 번째로 큰 비중을 차지함. 독일은 육류 가공 산업이 발달하여 가공 육류 제품과 곁들여 먹는 파프리카 파우더와 고추 파우더의 수요가 높기 때문임

최근 한국의 고추 파우더와 파프리카 파우더는 호주 등 해외 시장의 수요가 확대되고 있으며, 독일 역시 잠재 시장이 될 수 있음. 단, 독일 및 EU 국가로 고추 파우더, 파프리카 파우더 등의 향신료 수출을 계획한다면, Mycotoxin과 금속 물질, 잔류농약 성분 등과 관련하여 비교적 까다로운 수출 절차 및 검사가 적용될 수 있으므로 유의해야 함

### 출처

Food Safety News, BVL class on industry to step up controls on spices, 2020.05.20

CBI, The European market potential for dried chillies, 2019.11.27