

EU 수입식품 규제 및 정책

2022.12

[목 차]

I. EU 식품안전관리제도	<u>1</u>
1. 개요	<u>1</u>
2. EU 식품안전관리제도 법령체계	<u>3</u>
II. EU 수입식품 관리제도	<u>5</u>
1. 수입식품 관리제도	<u>5</u>
2. 수입식품 안전관리 검역규정	<u>13</u>
III. 영국 수입식품 안전관리제도	<u>15</u>
1. 영국 식품안전관리제도 법령체계	<u>15</u>
2. 수입식품 안전관리 검역규정	<u>17</u>

EU 수입식품 규제 및 정책

1. EU 회원국으로 식품을 수출하기 위해서는 EU 공통 식품법과 개별 국가 식품법 규정 확인이 필요함

- EU 식품안전관리는 유럽식품안전청(EFSA)에서 담당
 - * EU 식품법은 모든 품목에 공통으로 적용되는 규칙을 다루는 수평적 법안과 특정 품목을 규정하는 수직적 법안으로 이중적 접근 방식을 사용
 - * EU 일반식품법 (EC) No 178/2002는 회원국 간 일관성 있는 규제 적용과 규제가 마련되지 않은 분야에 대한 적절한 통제 마련이 주요 목적

2. 일반적인 식품 요건 및 위생 요구사항은 EC No 852/2004 규정에 따름

- 규정 EC No 852/2004은 식품위생에 관한 일반규칙을 정하고 있으며, 식품의 생산, 가공 및 유통단계 전반 및 식품의 수입에 적용
 - * EU의 식품 표시법인 FIC 규정(1169/2011)은 수입식품 포함 EU 내에서 판매되는 모든 포장 식품에 적용
 - * 식품첨가물 규정은 유럽환경청(EEA)에서 제공하고 있으며, 2020년 일부 개정
 - * EU는 2021년 4월부터 복합식품 수입 시 공중위생규칙을 적용

3. 영국은 식품 분야의 소비자 보호를 임무로 하는 독립적인 조직인 식품기준청을 창설하는 식품기준법을 공표

- 영국 식품기준청((Food Standards Agency: FSA)에서 관리하는 식품기본법은 식품 정책의 개발과 공공단체에 대한 조언 제공과 관련된 규정이 마련되어 있음
 - * 인간이 섭취하기 위해 생산된 식품의 정의, 안전한 식품제조, 식품안전요건, 검사 및 수거, 개선통지, 금지명령, 긴급관리명령, 소비자 보호 등에 관련된 규정 마련
 - * 2020년 브렉시트로 영국이 유럽연합(EU)에서 탈퇴한 이후, 수입 농식품 검역 시 영국의 동식물검역지침을 따름

I. EU 식품안전관리제도

1. 개요

□ EU 회원국으로 식품을 수출하기 위해서는 EU 공통 식품법과 개별 국가 식품법 규정 확인이 필요함

- EU 27개 회원국은 EU 식품법에 준하여 식품안전관리제도를 운영하고 있으나, 공통적으로 다루지 않는 품목에 대해서는 개별 국가의 법을 적용
 - EU 식품법은 모든 품목에 공통으로 적용되는 규칙을 다루는 수평적 법안과 특정 품목을 규정하는 수직적 법안으로 이중적 접근 방식을 사용
 - 따라서, EU 회원국에 식품을 수출할 때는 해당 국가의 식품법 규정에 대해서 면밀히 살펴보고, 규정을 충족시켜야 함
- EU 식품안전관리제도는 법(Law), 집행은 위한 규정(Regulation)으로 운영
 - 과거에는 지침(Directive)을 통해 회원국의 통일된 식품안전관리제도를 유도하였으나, 최근에는 규정(Regulation)을 통해 직접적으로 강제력을 발휘

〈표 I -1〉 EU 법제도 유형

구분	내용
규정 (Regulation)	규정은 강제력이 있는 법률적 행위로 EU 전역에서 효력을 발휘
지침 (Directive)	지침은 모든 EU 회원국이 달성해야 할 목표를 설정하는 법률적 행위
결정 (Decision)	결정은 특정 회원국 또는 특정된 경우에 한하여 구속력 부여
권고 (Recommendation)	법적인 강제력은 없으며, 입장을 피력

- EU의 식품위생관련 규정은 인간이 소비하는 식품의 생산, 가공, 유통 및 진열 등 공급망 전반을 대상으로 함
 - 동 규정에 의거, 식품안전에 대한 일차적 책임은 식품사업자에게 있고 1차 생산에서부터 식품 유통 및 공급 사슬 전반에 걸쳐 안전을 보장해야 함
 - 또한 특정 범주의 식품의 경우 추가되는 기본적인 위생기준을 적용해야 함

□ EU 식품안전관리는 유럽식품안전청(EFSA)에서 담당함

- 유럽식품안전청(European Food Safety Authority, EFSA)은 식품안전에 관한 업무를 담당하기 위하여 2002년에 설립한 유럽연합의 독립적인 외부 기구
 - 식품안전을 감독하고, 회원국의 담당 기관 및 관련 이해 단체와의 협력 및 협의를 통하여 식품 안전에 대한 위협 요인 및 향후 위험이 될 만한 요인들에 관한 과학적 연구와 커뮤니케이션을 수행
- 유럽식품안전청은 법규 (EC) No 178/2002에 따라 6가지 주요 역할을 담당
 - (1) EU 집행위원회, 회원국, 회원국 내 식품 당국 또는 유럽의회에 의한 요청에 의하여 식품안전에 대한 위해성을 평가하는 독립적인 과학적 자문의 역할을 수행
 - (2) EU 회원국 식품안전을 모니터링하고 식품안전과 영양학의 영역 내에서 EU 정책을 보조하기 위하여 영양, 식이요법, 위해성과 같은 사안을 다루는 과학적 자료를 수집 및 분석
 - (3) 식품첨가물, 유아용 또는 유기농과 같은 특정한 사용을 위한 식품, 기능성 식품, 유전자변형체(GMO) 등에 관한 안전성을 평가
 - (4) 새롭게 발생하는 식품안전 사고의 위해성을 식별
 - (5) 식품안전의 위기 발생 시 EU 집행위원회 보조
 - (6) 과학적 자문과 위해성 평가 등 식품안전관련 정보를 EU 집행위를 통하여 EU 시민들에게 커뮤니케이션

2. EU 식품안전관리제도 법령체계

□ 일반식품법(General Food Law)

- 일반식품법 (EC) No 178/2002는 회원국 간 일관성 있는 규제 적용과 규제가 마련되지 않은 분야에 대한 적절한 통제 마련이 주요 목적
 - EU 집행위는 EU 일반식품법에 대한 이해를 높이기 위해서 가이드라인, 사업자 책임, 위기관리 등과 관련한 자료 제공
 - 일반식품법은 다음 표와 같이 총 5장 15절로 구성

〈표 I -2〉 EU 일반식품법 구성

제1장 범위 및 정의	제1조 목적 및 범위 제2조 식품의 정의 제3조 기타 정의
제2장 일반식품법	제1절 식품법의 일반원칙 제2절 투명성 원칙 제3절 식품거래의 일반적 의무 제4절 식품법의 일반적 요구사항
제3장 유럽식품안전청	제1절 미션과 과제 제2절 조직 제3절 운영 제4절 독립성, 투명성, 비밀유지와 커뮤니케이션 제5절 재정 규정 제6절 일반 규정
제4장 긴급경보체계, 위기관리 및 비상	제1절 긴급경보체계 제2절 비상 제3절 위기관리
제5장 절차 및 최종 규정	제1절 위원회와 중재절차 제2절 최종규정

□ 식품 표시 및 영양 표시 규정에 따라 정확한 정보 제공 필수

- 식품 표시 규정은 규정 (EU) No 1169/2011(FIC 규정) 준수
 - 동 규정은 2014년 12월부터 시행되었으며 영양 정보 제공 의무 조항은 2016년 12월부터 시행
 - 동 법규는 식품 정보 표시의 일반원칙과 필수 표시사항, 표시 언어 및 표시방식, 영양성분 표시사항을 규정하며 총 55조로 구성
- EU가 추진하는 지속가능한 식품 시스템 개발 전략인 팜투포크 (Farm-to-Fork)의 일환으로 통일된 전면 포장 영양 표시 및 특정 제품 원산지 표시, 날짜 표시 규칙이 수정될 예정

□ 신규(신소재) 식품 역시 EU 식품안전관리시스템 하에서 규제

- 제3국에서 수입된 신규식품을 포함하여 EU 내에 출시된 신규 식품은 EC No 258/97과 EC No 1852/2001에 의해 규제
 - EC No 1829/2003의 범주에 속하는 유전자 변형 식품은 식품효소, 식품 첨가물, 식품향료와 지침서 2009/32/EC의 범주에 해당하는 식품 또는 식품생산에 사용되는 용매
- 규정된 신규 식품의 EU 판매를 위해서는 유럽식품안전청 승인신청서를 제출해야 하며, 다음과 같은 내용을 포함
 - 신청자의 이름과 주소
 - 생산공정 설명
 - 신규 식품에 대한 상세한 설명
 - 신규 식품이 인체 건강에 위험을 초래하지 않는다는 과학적 증거
- 제3국의 전통식품을 EU 내 시장에 출시하려는 신청자(기업) 다음과 같은 정보를 신고해야 함
 - 신청자의 이름과 설명
 - 전통음식의 이름과 설명
 - 전통음식의 상세한 구성
 - 전통음식의 원산지 국가
 - 제3국에서 안전한 식품 사용 이력을 입증하는 문서화된 데이터

II. EU 수입식품 관리제도

1. 수입식품 관리제도

□ 수입에 앞서 일반적인 식품 요건 및 위생 요구사항은 EC No 852/2004 규정에 따름

- 규정 EC No 852/2004은 다음과 같은 식품위생에 관한 일반 규칙을 정하고 있으며, 식품의 생산, 가공 및 유통단계 전반 및 식품의 수입에 적용

〈표 II -1〉 식품 위생 일반규칙

1	식품 사업자는 식품안전에 관한 1차적 책임을 갖는다.
2	1차 생산단계로부터 시작되는 식품 공급사슬 전반에 걸쳐 식품안전을 보장할 필요가 있다.
3	상온에서 안전하게 보관할 수 없는 식품, 특히 냉동식품(Frozen Food)은 저온유통(Cold Chain)을 유지하는 것이 중요하다.
4	위해요소중점관리기준 원칙에 따른 일반절차의 이행 및 우수위생관리기준의 적용을 통하여 식품사업자의 책임을 강화해야 한다.
5	식품 사업자가 식품 공급사슬의 모든 단계에서 식품위생 규칙을 준수하고 HACCP 원칙을 적용함에 있어서 우수관리기준가이드라인(guides to good practice)은 매우 유용한 수단이다.
6	과학적 위해성 평가에 기반하여 미생물관리기준(microbiological criteria)과 온도관리요건(temperature control requirements)을 정립할 필요가 있다.
7	수입식품은 최소한 유럽 공동체에서 생산된 식품과 동일한 위생표준, 또는 그와 동등한 표준을 준수할 필요가 있다.

□ EU의 식품 표시법인 FIC 규정(1169/2011)은 수입식품 포함 EU 내에서 판매되는 모든 포장 식품에 적용

- FIC 규정 제9조는 식품과 음료의 라벨에 의무적으로 표시해야 할 사항의 목록을 다음과 같이 정하고 있음
 - 아래 의무 표시 사항은 소비자가 쉽게 식별할 수 있고 명확하게 읽을 수 있도록 지울 수 없는 방식으로 표시
 - 높이가 1.2mm 이상인 글꼴을 사용하되 포장의 최대 표면적이 80cm² 미만인 제품의 경우 글자 높이 0.9mm 이상으로 표시

〈표 II -2〉 라벨 의무 표시 사항

1	식품명	7	원산지 국가 또는 출처
2	성분 목록	8	식품의 순중량(net quantity)
3	특정 성분의 양 혹은 성분의 분류	9	최소 보존 기간 혹은 소비기한(use by date)
4	알레르기 유발 성분	10	특별 보관 조건 혹은 사용 조건
5	영양성분표시(nutrition declaration)	111	별도의 설명이 필요한 식품의 섭취방법 안내
6	식품 사업자 이름 및 주소 (EU 회원국 내 소재하는 사업자가 아닌 경우 수입자 이름 및 주소)	12	알코올 함유 비중이 1.2%가 넘는 음료의 경우 부피로 표시된 알코올 도수

자료 : European Commission, Labelling and nutrition

- 식품에 함유된 모든 성분은 각 성분의 특정한 이름으로 기재되어야 하며 중량에 따라서 내림차순으로 나열되어야 함
 - FIC 규정 부록 VII은 성분 목록에 표시되는 성분과 성분의 범주 표시에 관해 규정하고 있으며, 식물성 기름과 지방의 원료를 의무적으로 명시하도록 하고 있음
- 알레르기 유발 성분(allergen)은 눈에 잘 띄도록 강조
 - 규정 제21조는 알레르기 반응을 일으킬 수 있는 상품이나 물질은 성분 목록에 동 규정 부록 II에 실린 물질 혹은 상품명을 참고하여 표시되어야 함

〈표 II-3〉 알레르기 유발 성분

1	글루텐 함유 곡물(밀, 호밀, 보리, 귀리 등) 및 글루텐 함유 곡물 제품	8	견과류(아몬드, 헤이즐넛, 호두, 캐슈넛, 피칸 너트, 브라질넛, 피스타치오, 마카다미아 등) 및 견과류 제품
2	갑각류 및 갑각류 제품	9	우유 및 유제품
3	연체동물 및 연체동물 제품	10	루핀 및 루핀 제품
4	계란 및 계란 제품	11	셀러리 및 셀러리 제품
5	생선 및 생선 제품(젤라틴, 아이싱글라스 제외)	12	겨자 및 겨자 제품
6	땅콩 및 땅콩 제품	13	참깨 및 참깨 제품
7	대두 및 대두 제품	14	10mg/kg 이상의 이산화황

자료 : European Commission, Labelling and nutrition

- 이러한 물질 혹은 상품의 이름은 다른 성분과 명확히 구분될 수 있는 굵은 활자체나 배경색과 같은 조판을 통해서 강조되어야 함
 - 알레르기 유발 항원 표시는 모든 알코올음료에 최소 글자 크기 요건을 지켜서 의무적으로 표시되어야 함
- 영양성분 정보는 별도의 표 형식으로 표시
 - FIC 규정에 따라 영양성분 표시는 2016년 12월 13일부터 의무화되었으며, 의무 영양성분 표시의 모든 요소는 식품 라벨이나 포장 상의 동일한 가시 범위에 나타나야 함

- 영양성분 표시에는 열량(KJ와 kcal로 표시)을 비롯하여, 지방, 포화지방, 탄수화물, 당류, 단백질, 소금 함량을 100g 당 또는 100ml 당 그램(g), 밀리그램(mg), 마이크로그램(μ g)으로 나타내야 함
 - 염분은 “나트륨(sodium)”이 아닌 “소금(salt)”으로 표시되어야 하나, “나트륨(sodium)” 표시는 염분이 자연 발생하였을 경우에만 이를 나타내는 문구와 함께 영양성분표와 근접한 위치에 표시할 수 있음
 - 과학적 증거에 입각하여 그래픽, 기호 등 다른 형식으로 영양성분 정보를 표시할 수 있으며 현재 8개 회원국(스웨덴, 덴마크, 프랑스, 벨기에, 스페인, 네덜란드, 룩셈부르크, 독일)에서 포장 전면의 영양성분 표시 제도를 채택 (제35조)
- 소비자가 실제 원산지 또는 출처를 오인할 수 있는 경우 원산지가 상이함을 명시
 - FIC 규정 도입 후 원산지 표시 의무는 신선, 냉장 및 냉동 돼지고기, 양고기, 염소 고기, 가금류까지 확대
 - 식품 원산지와 주원료 원산지가 상이한 경우, 해당 주원료의 원산지를 표시하거나 식품과 주원료 원산지가 상이함을 명시
- 품질 유지기한
 - 부패하기 시위 짧은 기간 내 인체 건강에 즉각적 위험을 초래할 우려가 있는 식품에 “사용기한(use by)”을 표시하며, 해당 일자가 지난 경우 안전하지 않은 것으로 간주
 - 3개월 미만 보관 식품에는 “일, 월”까지 표시, 3개월 이상 18개월 이하 보관 시 “월, 연도” 표시, 18개월 이상 보관 시 “연도” 표시로 충분
 - 냉동육, 냉동 가공육, 미가공 냉동 수산물에는 “~에 냉동된(frozen on)” 문구에 이어 품질유지기한과 냉동일을 표시하여야 함
- 알코올음료
 - 알코올 함유 비중이 1.2%가 넘는 음료(와인 제외)는 부피로 표시된 실제 알코올 도수가 FIC 규정(1169/2011) 부록 XII에 합치하도록 표시되어야 함
 - 알코올 도수는 상품명과 순수량(net quantity)과 함께 같은 가시범위에 표시되어야 함
 - 알코올 도수가 1.2% vol. 을 넘는 알코올음료는 영양 표시와 성분 목록을 제시하는 의무에서 면제됨

○ 스티커의 사용

- FIC 규정(1169/2011)에는 의무 식품 표시 정보를 제품에 스티커로 붙여 제공할 수 있는지에 관한 조항이 없으나, 일부 회원국에서는 스티커로 식품 표시를 할 수 있고 일부 회원국에서는 스티커 식품 표시가 불가능하므로 식품을 수출할 때는 미리 확인이 필요

○ FIC 규정(1169/2011) 부록 III은 식품 유형별 라벨에 부기 되어야 하는 특별 사항을 규정

<표 II -3> 식품 표기 특별 사항 목록

구분	식품 유형	표시 문구
1	가스 포장을 통해서 보존 기간이 늘어난 식품	‘packaged in a protective atmosphere’
2	식품 첨가물 규제(1333/2008)에 의해 승인받은 첨가당과 감미료를 포함한 식품	‘with sweetener(s)’ (※식품명과 함께 표시)
3	동 규제로 승인받은 아스파탐을 포함한 식품	‘contains aspartame (a source of phenylalanine)’
4	동 규제로 승인받은 10% 이상 첨가된 폴리올(polyols)을 포함한 식품	‘excessive consumption may produce laxative effects’
5	감초(licorice)를 포함한 과자 제품과 음료	‘contains liquorice’ (※성분 목록과 함께 표시)
6	150mg/l 이상의 카페인을 포함한 음료와 카페인이 첨가된 식품	‘High caffeine content. Not recommended for children or pregnant or breast-feeding women’
7	피토스테롤(phytosterol), 피토스테롤 에스테르(phytosterol ester), 피토스탄올(phytostanols) 혹은 피토스탄올 에스테르(phytostanol ester)가 첨가된 식품 혹은 식재료	‘with added plant sterols’ or ‘with added plant stanols’ (※식품명과 동일한 시야에서 식별 가능하도록 표시)

□ 식품첨가물 규정

- 식품첨가물 규정은 유럽환경청(EEA)에서 제공하고 있으며, 2020년 일부 개정
 - EU의 식품첨가물 규정에 식품첨가물은 그 자체를 식품으로 섭취하지 않고, 영양적 가치에 상관없이 식품의 일반 성분으로 사용하지 않는 물질을 의미
 - (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs에 제시

〈표 II -5〉 식품첨가물 규정

장	내용
1장	적용대상, 범위, 정의
2장 식품첨가물 통합목록	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품첨가물 통합 목록 ▪ 부적합 식품첨가물 그리고/또는 식품의 금지 ▪ 식품첨가물의 통합 목록 등재와 사용에 관한 일반 조건 ▪ 감미료의 세부규정 ▪ 식용색소에 대한 세부규정 ▪ 식품첨가물의 기능적 분류 ▪ 식품첨가물 통합 목록 내용 ▪ 식품첨가물의 사용량 ▪ 통합 목록에 등재된 식품첨가물의 가공공정 또는 시재료 변화 ▪ 규정 (EC) No 1829/2003의 범위에 속하는 식품첨가물 ▪ 식품첨가물의 규격
3장 식품 중 식품첨가물의 사용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 비가공식품 중 식품첨가물의 사용 ▪ 영·유아식 중 식품첨가물의 사용 ▪ 표시(marking)를 위한 식용색소의 사용 ▪ 캐리오버 원칙 (Carry-over principle) ▪ 해석상의 결정 ▪ 전통식품
4장 표시	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 최종 소비자에게 판매할 목적이 아닌 식품첨가물의 표시 ▪ 최종 소비자에게 판매할 목적이 아닌 식품첨가물에 대한 일반적인 표시 요구사항 ▪ 최종 소비자에게 판매할 목적인 식품첨가물의 표시 ▪ 특정 식용색소를 함유한 식품에 관한 표시 요구사항 ▪ 기타 표시 요구사항
5장 절차에 관한 조항 및 실행	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 정보 제공에 대한 의무 ▪ 식품첨가물 섭취 모니터링 ▪ 위원회 ▪ 정책 일원화를 위한 자금 조달
6장 과도기 조항 및 최종조항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품첨가물 통합 목록 확정 ▪ 유예 조치 ▪ 승인된 식품첨가물의 재평가 ▪ 폐지 ▪ 유예 조항 ▪ 실효

- 특정 식품첨가물을 함유한 제품은 아래와 같은 경고문구를 포장에 표기해야 함

〈표 II -5〉 경고 표기 문구

식품첨가물	표기 문구
Allura red(E129)	‘May have an adverse effect on activity and attention in children’
Aspartame	‘Contains a source of phenylalanine’
Caffeine (150mg/l 이상)	‘Not suitable for children, pregnant women and persons sensitive to caffeine’
Carmoisine(E122)	‘May have an adverse effect on activity and attention in children’
Polyols	‘Excessive consumption may cause a laxative effect’
Ponceau 4R(E124)	‘May have an adverse effect on activity and attention in children’
Quinoline yellow(E104)	‘May have an adverse effect on activity and attention in children’
Raw milk	‘This milk has not been heat-treated and may therefore contain organisms harmful to health’
Skimmed milk with non-milk fat	‘There is no fixed wording, but you must show a warning that the product is unfit or not to be used for babies.’
Sulphur dioxide (10mg/l 이상)	‘Contains sulphur dioxide (or sulphites/ sulfites)’
Sunset yellow (E110)	‘May have an adverse effect on activity and attention in children’
Sweeteners	‘With sweetener(s)’
Sweeteners and sugar	‘With sugar and sweetener(s)’
Tartrazine (E102)	‘May have an adverse effect on activity and attention in children’

□ 동물성 원료 사용 복합식품 수입규정

- EU는 2021년 4월부터 복합식품 수입시 공중위생규칙을 적용
 - 복합식품이란 식물성 재료와 동물성(식육, 알 등) 가공제품
 - 가공되지 않은 동물성 원료를 함유하거나 식용이 아닌 경우 복합식품이 아님

〈표 II -5〉 복합식품 수입조건

구분	냉장 냉동 복합식품	실온보관 복합식품	
		식육 함유	식육 외 동물성 가공제품 함유
수출국 조건	복합식품을 함유 모든 동물성 가공제품이 유래한 동물 유래 제품의 EU 수입승인 국가에서 복합식품생산	복합식품에 함유된 식육 가공제품이 유래한 식육의 EU 수입승인 국가에서 복합식품 생산	공중위생 상 육류제품, 유제품, 초유기반제품, 수산물 또는 계란제품의 EU 수출이 허용되고 상기 동물 유래 제품 중 최소 하나 이상 EU 수입승인국가에서 복합식품 생산
* 우리나라 수입승인 품목 : 가금육(열처리에 한함), 수산제품, 토끼육 등			

2. 수입식품 안전관리 검역규정

□ 유럽연합은 수입 식품 검역 시 유럽연합의 동식물검역지침을 따름

- 사전 검역 필요 품목, 위생검역증 발급 품목, 식물위생검역증 발급이 면제되는 품목 등 품목별로 요건이 다양해 철저한 사전준비가 필요
 - (사전검역 필요 품목) 살아있는 동물 및 육류의 수출 시 사전 검역을 거쳐야 함
 - (위생검역증 발급 품목) 식물(화훼류 포함) 수출 시 일부 품목의 경우 위생검역증(Phytosanitary Certificate)을 발급받아야 함
 - (식물위생검역증 발급 면제 품목) 병충해를 일으킬 우려가 없는 식물에 한해 면제

□ 對EU 수출 가능한 농산물은 다음 7개 품목 77종이며, 감자, 여주, 감귤 묘목 등 3개 품목과 고위험식물류 35종은 수출 불가함

- 다음은 유럽연합으로 수출이 가능한 농산물 품목

<표 II -6> 對EU 수출 가능 품목

수출 가능 품목	- 곡류	쌀(백미, 현미), 보리, 밀, 수수, 콩, 팥, 녹두, 옥수수
	- 과실류	사과, 배, 감, 단감, 포도, 참다래, 밤, 감귤, 복숭아, 자두, 살구
	- 채소류	무, 당근, 배추, 양배추, 고추, 파프리카, 피망, 브로콜리, 오이, 호박, 수박, 참외, 멜론, 딸기, 토마토, 가지, 고구마
	- 종자류	무, 당근, 배추, 양배추, 고추, 브로콜리, 오이, 호박, 수박, 참외, 멜론, 가지, 파, 양파, 상추, 토마토
	- 버섯류	송이, 표고, 느타리, 팽이, 영지, 새송이, 양송이, 만가닥
	- 절화류	튤립, 글라디올러스, 백합, 장미, 카네이션, 난초, 국화
	- 화훼류 기타	선인장(접목선인장), 심비디움, 난초, 백합, 글라디올러스, 철쭉속, 장미, 카네이션, 국화, 튤립

*출처: 2020 신선 농산물 수출검역 요건, 농림축산검역본부

○ 다음은 유럽연합으로 수출이 불가능한 농산물 품목

<표 II -7> 對EU 수출 불가 품목

수출 불가 품목	감자, 감귤 묘목, 여주		
수출 불가 품목 (고위험식물)	<ul style="list-style-type: none"> • Acacia Mill. • Acer L. • Albizia Durazz. • Alnus Mill. • Annona L. • Bauhinia L. • Berberis L. • Betula L. • Caesalpinia L. • Cassia L. • Castanea Mill. • Cornus L. 	<ul style="list-style-type: none"> • Corylus L. • Crataegus L. • Diospyros L. • Fagus L. • Ficus carica L. • Fraxinus L. • Hamamelis L. • Jasminum L. • Juglans L. • Ligustrum L. • Lonicera L. • Malus Mill. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nerium L. • Persea Mill. • Populus L. • Prunus L. • Quercus L. • Robinia L. • Salix L. • Sorbus L. • Taxus L. • Tilia L. • Ulmus L.

*출처: 2020 신선 농산물 수출검역 요건, 농림축산검역본부

○ 감귤의 경우 농림축산검역본부 고시에 따라 우려 병해충을 관리 및 소독 처리한 후 수출되어야 함

- 유럽연합에서 감귤류 생과실에 대해 지정한 검역 병해충에는
 ▲Xanthomonas campestris(All strains pathogenic to Citrus)
 ▲Cercospora angolensis ▲Guignardia citricarpa(All strains pathogenic to Citrus) 등이 있음
- EU 수출용 감귤류 생과실은 농림축산본부에 등록된 선과장에서 선과되어야 하며 재배지검역을 통과해야 함

Ⅲ. 영국 수입식품 안전관리제도

1. 영국 식품안전관리제도 법령체계

- 영국은 식품 분야의 소비자 보호를 임무로 하는 독립적인 조직인 식품기준청을 창설하는 식품기준법을 공포, 이에 근거하여 2000년 4월 3일 식품기준청 설립
 - 식품기준청은 식품 관련하여 공중보건을 담당하고, 보건 사회복지부 장관의 지시에 따라 식품위생업무를 담당하며 보건사회복지부(Department of Health & Social Care)가 식품위생업무 총괄 주관부처임
 - 식품기준청은 소비자에게 식품 정보제공 및 안전조치에 필요한 식품위생·영양에 관한 국가의 정책을 수립함
 - 조사 및 연구업무를 통한 과학적인 근거에 따라 식품 정책을 결정하며 지방정부는 식품위생에 관한 감시 등의 업무 담당
 - 지방정부에 식품위생업무와 관련된 필요한 조치를 요청하며 협의를 통하여 더욱 적극적인 소비자보호정책의 권한을 지방정부에 부여할지 결정
 - 영국의 타 기관 등과 협력하여 소비자에 대하여 정보제공, 식품위생 교육, 홍보 활동을 실시하며 소비자단체, 식품산업계, 관련 기관, 언론 등과 정보를 공유
 - 식품 관련 국제회의 또는 협의체에 영국을 대표하여 참가

□ 영국의 식품안전관리 법규

- 식품기본법(Food Standards Act 1999 (C.28))
 - 영국 식품기준청((Food Standards Agency: FSA)에서 관리하는 식품기본법은 식품 정책의 개발과 공공단체에 대한 조언 제공과 관련된 규정이 마련되어 있음
- 식품안전법 1990(Food Safety Act 1990 (C.16))
 - 영국 식품기준청의 소관으로 인간이 섭취하기 위해 생산된 식품의 정의, 안전한 식품제조, 식품안전요건, 검사 및 수거, 개선통지, 금지명령, 긴급 관리명령, 소비자 보호 등에 관련된 규정 마련
- 식품 안전 및 위생 법규 2013(The Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013) SI 2013/2996
 - 영국 식품기준청의 소관으로 식품 안전 및 위생 관련 관할 기관, 식품 샘플 분석, 위생개선통지 등에 관한 규정 마련
- 식품 오염 법규 2013(Contaminants in Food (England) Regulations 2013) SI 2013/2196
 - 영국 식품기준청의 소관으로 식품 내의 에루크산 규제, 식품오염물질 규제에 관한 규정이 마련
 - 동법의 관리와 시행에 있어서는 기본적으로 ‘식품안전법 1990’의 다수의 규정이 적용

2. 수입식품 안전관리 검역규정

- 2020년 브렉시트로 영국이 유럽연합(EU)에서 탈퇴한 이후, 수입 농식품 검역 시 영국의 동식물검역지침을 따름
 - 필수적으로 진행되는 검역 점검 사항은 식물과 식품의 위생 상태, 동물의 수의학적 안전, 잔류농약
 - 식물(화훼류 포함) 수출 시 품목에 따라 식물위생검역증(Phytosanitary Certificate)을 발급받아야 수입이 허가됨
 - 아래 항목 수출 시 식물위생검역증 발급 없이 수출 가능함

〈표Ⅲ-1〉 식물위생검역증 없이 수출가능한 품목

수출 시 식물위생증명서 불필요 품목	파인애플 (Fruit of <i>Ananas comosus</i>), 키위(Fruits of <i>Actinidia</i> spp. Lindl), 코코넛 (Fruits of <i>Cocos nucifera</i> L), 감귤류 (Fruit and leaves of <i>Citrus</i> spp. L.), 금귤 (Fruit of <i>Fortunella</i> spp. Swingle), 광귤 (Fruit of <i>Poncirus</i> L. Raf), 감 (Fruit of <i>Diospyros</i> spp. L.), 목화 (Fruits (bolls) of <i>Gossypium</i> spp.), 커리나무 잎 (Leaves of <i>Murraya</i> spp.), 망고 (Fruits of <i>Mangifera</i> spp. L.), 바나나 및 플랜틴 (Fruits of <i>Musa</i> spp.), 대추야자 (Fruits of <i>Phoenix dactylifera</i> L.), 두리안 (Fruits of <i>Durio zibethinus</i> Murray), 구아바 (Fruits of <i>Psidium</i> spp.) 패션후르츠 (Fruits of <i>Passiflora</i> spp. L).
	가공 및 포장된 과일 및 채소: 샐러드, 샌드위치, 냉동 재료
	복합 제품: 가공된 과일 또는 채소를 포함하는 견과류 또는 종자 버터

- 영국은 수입식품에 대해 서류검사와 물품검사를 실시
 - 일부 식품에 대해 추가적인 검증 서류와 자료의 제출을 요청할 수 있으며, 수입 물품 검사 시 분석 및 샘플을 채취함

- 영국으로 수출 가능한 신선 농산물은 다음 4개 품목으로 약 44종 이상이며, 일부 품목 11종은 수출 불가함
 - 수출 불가능 품목으로는 감자, 포도 종자, 포도 덩굴 등

〈표Ⅲ-2〉 對영국 수출 가능 및 불가능 품목

수출가능 품목	과일·채소류	파파야, 마르멜루, 박과 식물(오이, 수박 호박 등), 딸기, 사과, 비터 멜론, 아보카도, 체리, 자두, 복숭아, 살구, 배, 구스베리, 블랙커런트, 레드커런트, 라즈베리, 블랙베리, 토마토, 고추, 가지, 잠볼란 사과, 로즈 애플, 크랜베리, 포도 등
	종자	양파, 리크, 순무, 겨자, 배추속 식물(양배추, 브로콜리, 콩나물, 콜리플라워 등), 피망, 밤, 콩, 아마씨, 해바라기, 알팔파, 적화강낭콩, 강낭콩, 완두콩, 벼, 체리, 자두, 복숭아, 살구, 옥매, 블랙베리, 라즈베리, 듀베리, 로건베리, 호밀, 밀, 라이밀, 토마토, 누에콩, 옥수수 등
	절화류 및 식물·채소의 일부분	샐러리, 아스파라거스, 호두, 커리나무 잎, 바질, 대추야자, 당근·순무·샐러드 비트 뿌리·고구마·무·생강 등의 뿌리 식물, 체리, 자두, 복숭아, 살구, 옥매, 가지, 옥수수, 딸기나무 등
	괴경	감자, 울루큐를 제외한 다른 덩이줄기 식물
수출 불가 품목	과일·채소류	-
	종자	감자, 포도
	절화류 및 채소·채소의 일부분	유럽밤, 편백속, 잎갈나무속, 가문비나무속, 소나무속, 포도 덩굴, 참나무속(이파리가 있는 것)
	괴경	감자, 울루큐

출처: The Plant Health (Phytosanitary Conditions) (Amendment) (EU Exit) Regulations 2020

※ 참고문헌 및 참고사이트

1	유럽식품안전청(www.efsa.europa.eu/en)
2	영국 식품기준청(https://www.food.gov.uk/about-us/key-regulations)
3	영국 법제처(https://www.legislation.gov.uk/uksi/2013/2996/contents/made)
4	EU 수입식품관리 및 기준규격 체계, 식품의약품안전처
5	2020 신선 농산물 수출검역 요건, 농림축산검역본부
6	세계법제정보센터 홈페이지
7	식품의약품안전처 홈페이지
8	The Plant Health (Phytosanitary Conditions) (Amendment) (EU Exit) Regulations 2020
9	Labelling and nutrition, European Commission