

# 인도 비관세장벽 이슈

India Non Tariff Barriers Issue

## 인도, 인체에 유해한 과일 숙성제의 사용 제한 촉구



### 마살라, 아세틸렌, 에틸렌 등 과일 인공 숙성 시 성분 관련 지침의 준수 촉구

인도 식품안전기준청(FSSAI)은 과일의 저장 기간 연장, 최적의 숙성, 운송의 용이함을 위해 숙성 과정에서 사용하는 인공 숙성제 성분에 대해 지침을 엄격히 준수할 것을 공표함

'마살라'와 같은 과일 인공 숙성제는 인체에 유해하여 어지럼증, 잦은 갈증, 구토, 피부 궤양 등을 유발할 수 있는 비소(arsenic) 및 인(phosphorus) 성분을 함유하고 있음. 이에 인도 FSSAI는 규정 2.3.5 하위 규정에 따라 과일의 인공 숙성제로 사용되는 '마살라' 성분인 탄화칼슘의 사용을 금지하였으며, 아세틸렌 가스와 에틸렌과 같은 성분 또한 인체에 유해한 부분이 있으므로 사용을 제한하고자 함

#### ※ 인체에 유해한 과일 숙성제 성분

과일 숙성제 성분	설명
마살라(Masala)	탄화칼슘의 일종으로 과일의 인공 숙성제로 사용하는 것이 금지된 성분임. 현기증, 갈증, 피부 자극, 쇠약, 구토 등을 유발할 수 있는 인체에 유해한 성분임
아세틸렌 가스 (Acetylene Gas)	탄화칼슘에서 방출되는 성분으로, 과일에 탄화칼슘을 살포하는 동안 직접 접촉하며 과일에 비소 및 인의 잔류물을 남길 가능성이 있음
에틸렌(Ethylene)	인도 FSSAI가 안전한 숙성제로 승인한 성분임 작물, 품종, 에테폰(ethephone), 에테리얼(ethereal) 등을 통한 숙성 정도에 따라 100ppm 농도까지 사용할 수 있음

인도 FSSAI는 이러한 성분의 위험성을 고려하여 2018년 과일 인공 숙성 과정에 대한 지침을 발행한 바 있음. 그러나 상기 지침에도 불구하고 무역업자/취급업자가 여전히 금지된 물질을 사용하고 있거나, 숙성 과정에서 위와 같은 성분에 과일을 담그는 등, 잘못된 방식으로 에틸렌 가스 또는 탄화칼슘을 사용하고 있다는 FSSAI의 통지가 있었음

(\*) 과일 인공 숙성 과정에 대한 지침 :

[https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Guidance\\_Note\\_Ver2\\_Artificial\\_Ripening\\_Fruits\\_03\\_01\\_2019\\_Revised\\_10\\_02\\_2020.pdf](https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Guidance_Note_Ver2_Artificial_Ripening_Fruits_03_01_2019_Revised_10_02_2020.pdf)

## 절인 복숭아, 유자 등 수출 가능, 과일 숙성 과정에 대한 지침 확인해야

이번 언론 보도를 통해, 인도 FSSAI는 숙성실을 운영하는 모든 거래자/과일 취급자/식품사업운영자는 지침을 엄격히 준수하고, 과일의 인공 숙성 과정에서 금지된 성분 또는 사용 기준에 맞지 않게 에틸렌 성분을 사용하지 않을 것을 지시함. 이를 준수하지 않을 경우, 《2006년 식품안전기준법(FSS Act, 2006)》 및 관련 규칙/규정에 따라 엄격히 처리하며, 엄중한 조치를 할 것이라 경고함. 소비자 또한 마살라를 사용하거나 숙성제를 사용한 사례를 발견하면 관련 식품 안전 위원회에 이를 통보할 수 있음

한국은 절인 복숭아, 유자 등의 절임 과일류를 인도로 수출할 수 있으며, 절인 복숭아와 유자는 각각 연간 약 5천 달러의 규모가 인도로 수출되고 있음. 따라서, 해당 식품 또는 관련 식품을 인도로 수출하는 한국 식품 기업은 과일 숙성 과정에서 사용하는 성분을 확인하고, FSSAI의 지침에 따라 금지 성분 및 에틸렌 성분의 사용에 주의하도록 해야 함

### 출처

FSSAI, RIPENING OF FRUITS, 2023. 03.10