

2012. 12

Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

aT

Monitoring Export Issues of Main Countries

# 주요국 수출현안 모니터링

일본



CHAPTER

01

통관제도

제1절 김 ..... 3

1. 통관제도 ..... 3
2. 검역제도 ..... 7
3. 표기사항 ..... 11
4. 자료원 및 관련 웹사이트 ..... 17

제2절 막걸리 ..... 19

1. 통관제도 ..... 19
2. 검역제도 ..... 21
3. 표기사항 ..... 22
4. 기타사항 ..... 26

제3절 김치 ..... 29

1. 통관제도 ..... 29
2. 검역제도 ..... 33
3. 표기사항 ..... 34
4. 기타사항 ..... 37

<b>제4절 삼계탕</b> .....	<b>41</b>
1. 통관제도 .....	41
2. 검역제도 .....	44
3. 표시사항 .....	48
4. 기타사항 .....	51
<b>제5절 고추장</b> .....	<b>53</b>
1. 통관제도 .....	53
2. 검역제도 .....	55
3. 표시사항 .....	59
<b>제6절 음료</b> .....	<b>65</b>
1. 통관제도 .....	65
2. 검역제도 .....	67
3. 표시사항 .....	69
4. 기타사항 .....	70

# 통관제도

## 제1절 김

### 1. 통관제도

#### 가. 통관 관련 서류

- ① 인보이스
- ② 패킹리스트
- ③ 보험명세서
- ④ B/L
- ⑤ A/N
- ⑥ 원산지증명서
- ⑦ 성분표/공정도/시험성적서
- ⑧ 식품 등의 수입신고서

## 나. 통관제도 변동사항 및 주의사항

### □ 통관제도 변동사항

후생노동성 의약식품국 식품안전부 감시안전과에서는 2009년 12월 31자로 기존의 선행 샘플 통관제도를 폐지하고 2010년 1월 1일 부터 본선 통관 제도를 실시하고 있음. 2010년 1월 1일 부터 실시하는 본선 통관 제도는 본선 컨테이너에 적재 한 화물에서만 직접 검체 채취하도록 운영 방침을 변경하여 후생성의 허가를 받은 검사기관에서 검사를 실시 한 후 식품 위생법 위반 시 폐기 및 반송 조치를 하도록 하고 있음. 시험성적서는 이전과 동일하게 1년간 유효하며, 본선 통관 시 시험성적서 제시 후 즉시 통관이 가능한 제도임

### □ 통관 시 주의사항

수입 통관 시 특히 주의해야 할 사항은 현품의 수량과 금액이 인보이스상의 수량, 금액과 상이한 경우는 통관이 지연되거나 외환 및 외국무역법위반으로 벌칙(5년이하의 징역 또는 벌금)을 받는 것 외, 행정제제(1년 이내의 수입금지)에 처해지는 경우가 있으니 주의해야 함. 예로 재래 김의 규격 513cm<sup>2</sup>(조미김 용)를 전장 김의 규격 430cm<sup>2</sup>(김밥용 김)으로 오인하여 수입하여 통관이 지연된 사례가 있었음

### □ 개인수입

개인사용으로 인정되는 경우는 『외국환율 및 외국무역법』 및 『식품위생법』의 적용을 면제받음. 개인사용으로 인정받을 수 있는 수량은 건 김의 경우는 1세대 당 월 1,000매 이하로 판단함

## 다. 수입식품감시지도

후생노동성 의약식품국식품 안전부에서는 식품위생법에 근거하여 수입식품감시·지도를 위해 매년 모니터링검사를 실시하고 있음

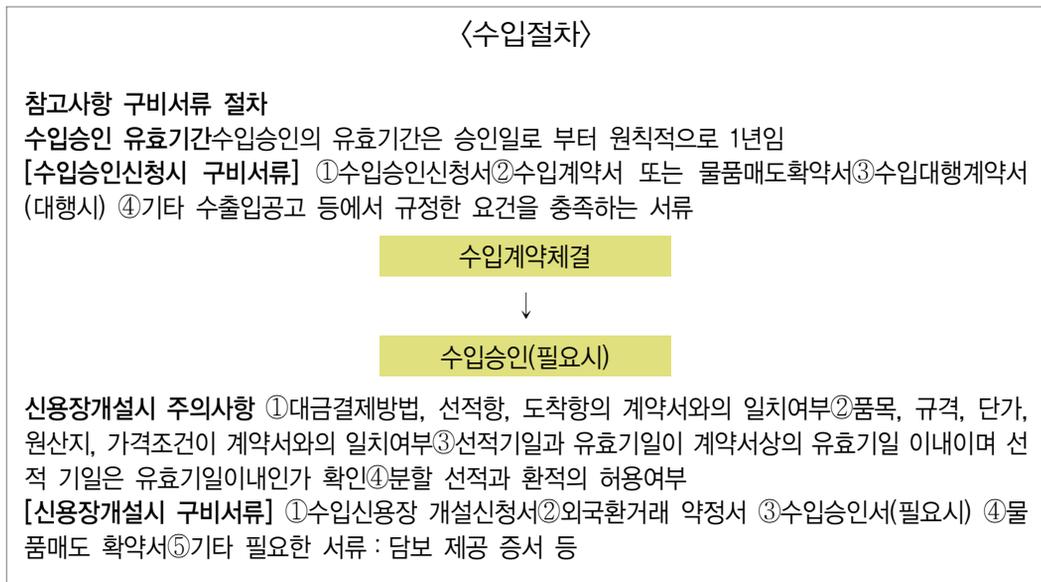
□ **모니터링검사**

- 검역소는 모니터링계획에 규정된 건수의 검사를 실시
- 생산국가에서 식품의 회수와 건강피해 발생에 관한 정보가 있는 경우, 모니터링 검사 등에 의해 법 위반이 발견된 경우 필요에 따라 검사를 더욱 강화

□ **명령검사**

- 법 위반 가능성이 높은 수입식품에 대해 후생노동대신이 식품위생상의 위해발생 방지를 위해 필요하다고 인정되는 경우, 수입 시 마다 수입자에 대해 명령검사를 발동함
- 검사명령 이외의 식품도 수입신고 심사 중에라도 검사를 명할 필요가 있다고 판단되는 경우에는 검사대상이 되므로 각별한 주의가 필요함. 특히 2010년부터 식품위생법의 알레르기 표기법에 의해 알레르기를 일으킬 성분이 포함된 원재료(조미 김의 경우, 건조 김에는 새우, 게 등의 갑각류가 혼입 될 가능성이 있음)에 관해서는 반드시 혼입 될 가능성이 있음을 제시하도록 의무화 되었음

**라. 수입절차**





## 2. 검역제도

- 일본에서 김을 수입할 시에는 『외국환율 및 외국무역법』(수입무역관리령)에 의거하여 수입할당제도가 적용되며 『식품위생법』의 규제를 받음
- 김은 수입할당품목에 지정되어 수입량이 관리되고 있음. 수입할당 및 승인을 받기 위해서는 수입승인할당신청서 2통에 필요서류를 첨부하여 경제산업성 무역경제협력국 무역관리부 무역심사과 농수산실에 제출하여야 함
- 신청접수 기간 등 구체적인 사항은 하기 홈페이지참조  
[http://www.meti.go.jp/policy/external\\_economy/trade\\_control/boekikanri/import/wariate/suisanbutsuhappyo.htm](http://www.meti.go.jp/policy/external_economy/trade_control/boekikanri/import/wariate/suisanbutsuhappyo.htm)

### 가. 수입할당제도 (IQ제도)

- 일본은 자국의 수산물을 보호하기 위해 특정 수입상품에 대해서 수입수량의 상한선을 설정하고 국가별로 수입량을 제한하는 등 일본국내의 취약한 산업을 보호하는 것을 목적으로 하고 있는 「외국외환법 및 외국무역법」을 근거로 특정화물에 대해 수입 가능한 수량 및 금액을 할당하는 수입할당(IQ : Import Quota) 제도를 실시하고 있음
- 특히, 한국산 수산물에 대해서 1966년부터 9종(대구, 방어, 고등어, 전갱이, 정어리, 건멸치, 꽂치, 가리비, 패주)등에 대한 수입할당과 한국산을 제외한 세계 102개국을 대상으로 한 수입할당 두개의 그룹으로 나누어 실시하고 있음
- 102국산에 대해 방어, 꽂치, 패주, 건 멸치 품목에 대해서는 금액할당제를 그 외의 품목에 대해서는 2001년 수량할당제로 전환하여 수입어종의 단가상승에 큰 영향을 받지 않도록 하였음에도 불구하고 한국산에 대해서는 금액할당제를 고수하고 있음. 현재도 1982년 수준과 같은 4,500만 달러만 할당이 되어 있음
- 일본의 수입상사 등에게 할당하고 있으며 우리 수산물을 수출하기 위해서는 할당 받은 수입상사(단체)등을 통해서만 수출입 할 수 있음. 경제산업성에서 할당 내용을 발표함

### 1) 수입할당(IQ)제도 대상품목

특정품목에 대해서 일정기간 내에 수입 가능한 총량(총액)이 정해져 있음. 수입을 위해서는 「수입(승인/할당)신청서」필요서류를 수입 전에 경제산업성에 제출하도록 되어있음. 수입할당품목(IQ)에는 아래 20개품이 해당됨

### 2) 수입할당의 공표

수입무역관리령에 의해 수입관리제도는 경제산업성에 의해 고시되고 있음. 관보, 경제산업공보등에 게재되며 수입할당을 받아야하는 화물의 품목, 수입의 승인을 받아야하는 화물의 원산지 또는 선적지역의 기타 화물수입에 대해서 필요한 사항을 공표하고 있음

### 3) 일본의 수산물 수입할당제(Import Quota)품목

일본의 수산물 IQ품목은 20개 품목이 있으며(2011.10.26일 현재), 한국은 김 등 13품목에 적용됨

#### ■ 마른 김에 대한 수입할당 (2012년1월20일 발표) ■

HS번호	1212-20-1-(1), 1212-20-1-(2)	
수입할당량	전체	7억98백만장
	상사할당(한국)	2억 7백만장
	상사할당(중국)	2억98백만장
	수요자할당	2억88백만장
	선착순할당	5백만장

#### ■ 비가당 조미김에 대한 수입할당 (12년1월20일 발표) ■

HS번호	2106-90-2-(2)-E-(b)	
수입할당량	전체	4억98백만장
	상사할당(한국)	3억19백만장
	수요자할당	1억72백만장
	선착순할당	7백만장

■ 김조제품(구운김 포함, 비가당 조미김 제외)대한 수입할당 (12년1월20일발표) ■

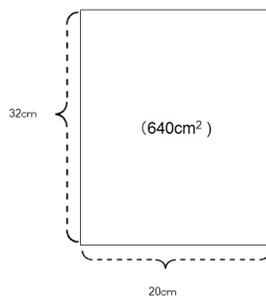
HS번호	2106-90-2-(2)-E	
수입할당량	전체	2억22백만장
	상사할당(한국)	38백만장
	상사할당(한국이외)	114백만장
	수요자할당	67백만장
	선착순할당	3백만장

#### 4) 김 매수 환산방법

수입 할당품목인 김(건조김, 비가당 조미김, 김조제품)은 全形(면적이  $430\text{cm}^2$  이하의 것)을 1장으로 하고 있으며 전형 이상 크기나 또는 裁斷한 것의 전형으로의 환산 방법은 아래와 같음. 또한, 덩어리 형태 등 종이상태가 아닌 경우는 해당 김3g을 전형 1장으로 환산

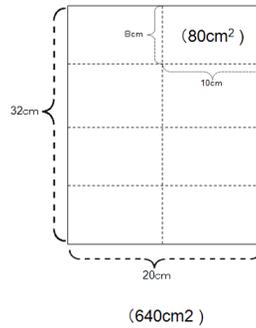
- ①  $430\text{cm}^2$ 를 초과하고 전형으로 수입된 것에 대해서는 총면적을  $430\text{cm}^2$ 로 나누어 계산하여 환산하고 소수점이하는 반올림 한다.
- ② 전형이  $430\text{cm}^2$ 를 초과하는 김이 재단되어 수입되는 것에 대해서는 재단된 김을 전형  $430\text{cm}^2$ 의 범위내에 들어가는 매수(재단된 김 1장면적/ $430\text{cm}^2$ (소수점 이하는 버린다))를 환산 매수로 한다.

(예1) 전형  $640\text{cm}^2$ 를 100세트 수입하는 경우



$$\text{전장}640\text{cm}^2 \times 100\text{매} \div 430\text{cm}^2 = 148.837\text{매} \Rightarrow 149\text{장 (환산매수)}$$

(예2) 전형 640cm<sup>2</sup>를 8절로 하여 100세트 수입하는 경우



8절중 1매 면적은 80cm<sup>2</sup>이며

$$430\text{cm}^2 \div 80\text{cm}^2 = 5.375\text{매}$$

430cm<sup>2</sup>의 범위내에 5매가 들어감(8절 5매를 430cm<sup>2</sup> 1매로 환산)

$$800\text{매} \div 5\text{매} = 160\text{매} \Rightarrow 160\text{매 (환산매수)}$$

자료원) 경제산업성 농수산실

## 나. 판매 관련 규제 및 절차

일본에서 김을 판매 시에는 『식품위생법』 『JAS법』 『부당경품 및 부당표시방지법』의 규제를 받음. 기타 용기포장에 대해서는 식별표시에 대해서는 『자원유효이용촉진법』의 규제를 재상품화에 대해서는 『용기포장 리사이클 법』의 규제를 받을 경우가 있음

### 1) 식품위생법

식품위생법에 따라 유해·유독성 물질을 함유하는 식품이나 비위생적인 식품을 판매하는 것이 금지되어있음. 또한 김을 용기포장에 넣어 판매할 경우에는 식품위생법에 의거한 표시가 의무화 되어 있음

### 2) JAS법 (농림물자규격화 및 품질표시적정화에 관한 법률)

- JAS법에서는 일반 소비자용으로 판매하는 모든 음식료품이 품질 표시기준의 대상이 됨

- JAS법은 「JAS규격제도」와 「품질표시제도」2가지의 제도로 구성되어 있으며 JAS규격제도는 일본농림규격(JAS규격)에 의한 등급설정 검사에서 합격한 제품에 JAS마크 부착이 가능하고 제품의 규격화, 유통의 촉진을 도모하는 제도임
- 품질표시제도는 일반소비자가 상품선택시에 도움이 되도록 모든 음식료품을 대상으로 품질표시기준에 따라 표시하는 것을 제조업자에게 의무를 부여하는 제도임
- 주류(주세법), 약사법에 규정하는 의약품, 의약부외품, 화장품은 JAS법의 대상에서 제외됨
- 「수산물품질표시기준」 「생선식품품질표시기준」 「가공식품품질표시기준」 「어패류의 명칭가이드라인」 등의 구체적인 표시사항 표시방법 등을 정하여 표시에 맞게 표시하도록 하고 있음

### 3) 부당경품 및 부당표시방지법

판매하는 상품 등의 내용에 대해서 일반소비자에게 우량으로 오인할 수 있는 과대광고나 허위표시등은 부당표시로 금지되어 있음. 또한 상품의 원산국을 판별하는 것이 어려운 표시도 부당표시로 금지되어 있음

※ 김 표시에 관한 공정경쟁규약 : 동 규약은 소비자의 적절한 상품선택을 보호하고 공정경쟁을 확보하기 위해 『부당경품류 및 부당표시방지법』에 의거하여 업계의 자주적인 규정으로서 시행되고 있음

## 3. 표기사항

수산물의 구체적인 표시사항 및 표시방법 등을 정한 「수산물품질표시기준」 「생선식품품질표시기준」 「가공식품품질표시기준」 「어패류의 명칭 가이드라인」은 아래와 같음

### 가. 수산물 품질표시 기준

수산물 품질에 관해 판매업자가 표시해야 할 사항

- 냉동한 것을 해동 할 경우 「해동」이라고 표시한다.
- 양식의 경우 「양식」이라고 표시한다.

## 나. 생선(生鮮)식품 품질표시 기준

이 기준은 농림수산성에 의해 생선식품의 공통 표시사항의 명칭, 원산지를 표시하고 개별 포장된 경우는 내용량, 판매업자명 및 주소도 기입하도록 하고 있음

### 1) 표시기준

- ① 원산지 : 자국산 품은 수역 명 또는 지역 명 (양식장이 속한 행정구역명)
- ② 수역 명 표기가 어려운 경우 : 어획한 항명 또는 행정구역명
- ③ 수입품 : 원산국명 (수역 명 병기 가능)
- ④ 해동한 것이나 양식한 것은 반드시 표기가 필요하다
- ⑤ 소매판매업자 : 용기포장의 잘 보이는 곳 또는 제품에 근접한 장소
- ⑥ 도·소매업자 : 용기포장이외에 발송 장 또는 납품 서에 표시해도 무방함

### 2) 표시방법

해초류 예)다시마류/미역류/김류/파래류/한천원초류/기타해초류

## 다. 가공식품 품질표시 기준

제조 또는 가공된 모든 식품(용기에 넣어 포장된 것에 한함)의 공통표시사항은 다음과 같음

### 1) 표시기준

명칭	일반적인 명칭을 기재, 품명, 종류별 표기도 가능
원재료명	식품첨가물 이외의 원재료는 중량순으로 일반적인 명칭을 기재, 식품첨가물은 중량순으로 기재
원료원산지명	가공식품품질표시기준별 * 별표2에 해당하는 것은 원료원산지를 표기한다
내용량	포장의 중량을 빼고, 내용물의 순중량을 표시한다

상미기한	품질이 급속하게 변화하기 쉬운 경우 소비기한을 기재
보존방법	상온보존의 경우는 생략 가능
제조업자 이름 및 주소	수입품은 수입업자명을 기재한다

\* 수입품에 있어서는 「원산국명」을 기입

\* 별표2에 해당하는 품목

- ① 건조어패류, 염장어패류, 찌서 말린 어패류 및 다시다, 건조김, 구운김, 기타 건조한 해초류(얇게 채썰거나, 얇게 다진 것 또는 분말형태는 제외)
- ② 염장어패류 및 염장해초류
- ③ 조미한 어패류 및 해초류 (가열조리 및 조리냉동식품에 해당하는 통조림, 병조림 및 레토르트파우치식품은 제외)
- ④ 다시다말이
- ⑤ 데치거나 삶은 어패류 및 해초류(통조림, 병조림 및 레토르트파우치 식품에 해당하는 것은 제외)
- ⑥ 표면을 그슬린 어패류
- ⑦ 후라이로서 튀김옷을 입힌 어패류(가열조리 및 조리 냉동식품에 해당하는 것은 제외)
- ⑧ 생선(生鮮)식품을 이중 혼합한 것(절단하지 않고 여러 가지 섞어 담은 것은 제외)

## 2) 표시방법

- ① 용기 또는 포장의 잘 보이는 곳에 표시한다.
- ② 표시에 사용되는 문자는 8포인트 이상 통일된 문자를 사용한다.
- ③ 표시면적(라벨면적이 아닌 포장면적중 표시가능한 모든 면적)이 150평방센치미터 이하로 5.5포인트에서 7.5포인트로 표시가능
- ④ 표시면적이 30평방센치미터 이하 원재료 등 생략이 가능하다.

⑤ 일괄표시 예

아래 표와 같은 순으로 일괄표시하며 면적이 좁은 경우 분할하여 표시가 가능

명 칭	○○○○○○
원 재료 명	○○○○,○○○,○○○○,○○○
원료원산지명	○○○○○
내 용 량	○○○g
고 형 량	○○○g
내 용 총 량	○○○g
상 미 기 한	평성○○년○○월○일
보 존 방 법	○○○○○○○
원 산 국 명	○○○○○
제 조 자	○○○○○○○○○○○

□ 김 라벨링표시 예

- 품 명 : 전형 구운김 블루
- 명 칭 : 구운김
- 원재료명 : 마른 김(치바현산)
- 내 용 량 : 전형 10장들이
- 상미기한 : 하기에 기재
- 보존방법 : 고온 다습한 곳을 피하고 개봉후에는 냉장고에서 보존하십시오
- 제 조 자 : 주식회사 마고코로 잇큐야
- 주 소 : 치바현 핫츠시 가와나 1481-2
- 영양성분표 전형 10장(30g) 당
 

에 너 지	56.40kcal
단 백 질	12.42g
지 질	1.11g
탄수화물	13.29g
나 트 른	159mg

비타민B12	17μl
--------	------



## ○ 조미김 수입시 표시방법 및 사례

표시사항		상세 설명
名称/(명칭)	味付けのり / 조미김	이전에는 상품명 또는 품명으로 기재되어도 무방했으나 JAS법에 의거해 名称(식품의유형)으로 기재하도록 변경되었다.
原材料名/(원재료명)	乾のり(韓国産), コーン油, 食塩 / 건조김(한국산), 옥수수수기름, 식염	원재료명은 실제 제품이 완성 되었을 때 함유량이 많은 순서대로 기재하도록 한다. 원재료명에 원산지를 기재하였을 경우 별도로 원산지는 기재하지 않아도 된다.
内容量/(내용량)	板のり3.375枚分 (8切9枚3P)/ 전형김 3.375매분 (8절 9매 3P)	한국김 원초(재래김)의 경우 190mm x 270mm (1장/9절)기준, 1팩당 9장이 들어간 경우 일본김 원초 190*210mm(1장/8절)과 사이즈가 같다고 계산한다. 즉, 9장/8절*3팩이 들어가서 일본김3.375장분의 김이 들어갔다는 것을 명시한다.
賞味期限/유통기한	枠外右側及び個装袋に記載 우측 및 개포장에 기재	유통기한의 경우 기재 장소를 상세히 기재하도록 한다.
保存方法/보존방법	直射日光・高温多湿を避け、なるべく冷暗所に保存して下さい	보존 방법을 표시한다.
原産国/원산국	韓国 한국	원산지를 표시한다.
輸入者/수입자	美味しいノリ株式会社 東京都新宿区大久保1-1-1 TEL: 03-3333-5555	수입자/판매자 주소와 연락처를 기재한다.
包材の材質/포장재질	外袋：PP(ポリプロピレン) 内袋：PP(ポリプロピレン), PE(ポリエチレン), PET(ペット), M(アルミ箔) トレー：PET(ペット)	내포장/외포장/용기에 관한 재질을 성분함유율에 따라 반드시 순서대로 기재해야한다. 재활용마크는 반드시 지정된 마크를 사용해야한다.

표시사항	상세 설명
<p>ご注意 / 주의</p> <p>※本製品で使用している乾のりは、甲殻類(えび・かに等)が混ざる養殖法で採取しております。</p> <p>※ 本제품에서 사용하고 있는 건조김은 갑각류(새우, 게 등)이 섞이는 양식법으로 채취하고 있다.</p>	<p>알레르기표기법에 의해 2010년부터 새우, 게 등이 포함될 가능성이 있는 원재료의 경우, 반드시 혼입될 가능성이 있음을 제시해야 한다.</p>
<p>※ 乾燥剤入り / 방습제 유.무</p>	<p>방습제가 들어간 경우 반드시 표시한다.</p>
<p>※ お客様サービス係</p>	<p>소비자 서비스를 위한 연락처 등을 표시</p>

【ご注意】

※ 開封後はお早めにお召し上がりください。

※ 本製品で使用している乾のりは甲殻類(えび・かに等)が混ざる養殖法で採取しております。

※ 製法上、形がふぞろいだったり、穴や縮みがありますが、品質には問題ありません。

※ 本商品は、油を使用しておりますので、油漬が生じる場合がありますが、品質上問題はありません。



家族会館韓国のり3P

名 称	味付のり
原材料名	乾のり(韓国産)、コーン油、ごま油、食塩
内 容 量	板のり3.375枚分(8切9枚3P)
賞味期限	枠外右側および個装袋に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、なるべく冷暗所に保存してください。
製 造 者	株式会社シン・インターナショナル 〒340-0808 埼玉県八潮市緑町1-32-6

※本商品は、韓国産の海苔に日本で味付けをしたものです。

＜伝統のりとは＞

日本の全形海苔よりも少し大きめの、味も香りもよい海苔に、ごま油や塩で味付をする伝統的な製法で作る海苔のことです。

味付け後にもう一度焼き上げたことにより、より一層の風味や香ばしさをお楽しみいただけます。

商品には万余を期しておりますが、お気付きの点がございましたらお手数ですがご指摘下さい。下記お客様サービス係までご連絡下さい。

お客様サービス係  
フリーダイヤル ☎0120-306-730

〔包装の材質〕

- 内袋：PP (ポリプロピレン)
- 内袋：PE (ポリエチレン)
- PET (ペット)、M(アルミ箔)
- トレイ：PET(ペット)

※ 밑줄 친 부분이 2010년부터 새우와 게에 대한 알레르기 표시사항

□ 라벨링 규정 위반시 조치

- 품질표시기준을 지키지 않았을 경우에는 JAS법 제19조의 14의 규정에 근거해 농림수산대신, 농림수산물 지방농정국장 또는 도도부현 지사는 해당 판매자등에 대해서 표시사항을 표시하고 또는 준수사항을 준수해야 할 취지를 지시하도록 되어 있음
- 지시에 따르지 않는 경우는 농림수산물대신이 지시에 따라야 할 것을 명령하게 되며 그 명령에 위반했을 경우 개인에 대해서는 100만엔 이하의 벌금 또는 1년 이하의 징역, 법인에 대해서는 1억엔 이하의 벌금에 처해지게 됨

□ 조미김 표시사항 위반 사례

조미김의 표시에 관한 공정경쟁 규약 제7조 4항 부당표시의 금지에 의해 자주 적발되는 표시 위반 사례로는 상품명에 『돌김』 등과 같이 기재하여 마치 해당 식품의 원재료가 암초 등에 자생하는 돌김을 사용하였다고 표시하였으나 실제로는 해당 식품의 원재료로 돌김이 사용되지 않고 양식 김이 사용된 경우가 있어 원재료로 양식 김을 사용할 경우는 돌김이라고 표시는 위반사항임

## 4. 자료원 및 관련 웹사이트

- 농림수산성 <http://www.maff.go.jp>  
 소비안전국(수산자원보호법) Tel : 03-3502-8111(대)  
 수산청자원관리부연안중합과 Tel : 03-3502-7768
- JSA규격  
 (사)일본농림규격협회 <http://www.jasnet.or.jp> Tel : 03-3249-7120  
 (사)일본냉동식품검사협회 <http://www.jffic.or.jp> Tel : 03-3438-1411  
 농림수산성 소비안전국 표시규격과  
<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kigen.html>
- 식품기한표시 설정을 위한 가이드라인  
[http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/guideline\\_a\\_2.pdf](http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/guideline_a_2.pdf)
- 품질표시기준 일람 [http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kijun\\_itiran.html](http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kijun_itiran.html)
- 후생노동성의약식품국 식품안전부기준심사과 <http://www.mhlw.go.jp/>
- 수입식품감시 업무 홈페이지  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>
- 식품위생법 후생노동성 의약식품국 식품안전부기획정보과  
<http://www.mhlw.go.jp> Tel : 03-5253-1111(대)
- 식품위생법 제26조 제3항에 근거한 검사명령에 관한 별도지시 (2011년)  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kensa/2011/02.html>
- 관세법. 관세정율법. 관세임의소치법 관세  
<http://www.customs.go.jp> Tel : 03-3529-0700
- 수입발표에 관한 문의  
[http://www.meti.go.jp/policy/external\\_economy/trade\\_control/boekikanri/import/wariate/suisanbutsuhappyo.htm](http://www.meti.go.jp/policy/external_economy/trade_control/boekikanri/import/wariate/suisanbutsuhappyo.htm)  
 무역경제협력국 무역관리부 무역심사과농수산실(수산반)  
 Tel : 03-3501-1511 내선 3261

- 도쿄복지보건국  
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/jas/hikaku.html>
- 식품표시-품질표시일람(품목별개별기준)  
[http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/kijun\\_Itiran.html](http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/kijun_Itiran.html)
- 세관 수속 및 관세, 세율에 관한 문의(관세상담창구)  
<http://www.customs.go.jp/question2.htm>
- 외국환 및 외국무역법(외환법) 수입무역관리령  
 경제산업성 무역경제협력국 무역관리부 농수산실 Tel : 03-3501-0532(직통)
- 식품위생법에 의거한 수입수속에 대해서(후생노동성 검역소)  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1a.html>
- 잔류농약 등 포지티브리스트제도(일본식품화학연구진흥재단)  
<http://www.ffcr.or.jp/Zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/MRLs-n>
- 알레르기물질을 포함하는 가공식품의 표시 핸드북  
 후생노동성 의약식품국 식품안전부기준심사과  
 Tel : 03-5253-1111(내선2484, 2921)  
<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/allergy/index.html>
- 소비자청 - 알레르기 물질에 관한 식품 회수  
<http://www.caa.go.jp/foods/index.html#m05>
- 2009년 9월 1일부터 식품표시에 관한 업무는 소비자청으로 이관  
 소비자청 Tel : 03-3507-8800(대표)  
<http://www.caa.go.jp/representation/index.html>
- JETRO  
[http://www.jetro.go.jp/world/japan/qa/importproduct\\_01/04M-010913](http://www.jetro.go.jp/world/japan/qa/importproduct_01/04M-010913)
- 부당경품류 및 부당표시방지법(경품표시법)  
 공정거래위원회 <http://www.jftc.go.jp>

## 제 2 절 막걸리

### 1. 통관제도

#### 가. 통관 관련 서류

- ① 인보이스
- ② 패킹리스트
- ③ 보험명세서
- ④ B/L
- ⑤ A/N
- ⑥ 원산지증명서 (원료의 원산국에 따라 다름)
  - 특혜수입국 으로부터의 수입은 특혜관세의 적용을 받을 경우가 있으므로 세관에 반드시 확인이 필요하다.
  - 특혜관세율의 적용을 받는 경우는 현지로부터 수출시에 현지국에 대해 발급되는 「특혜 원산지 증명서」를 취득할 필요하며, 총금액의 20만엔
    - ※ 대부분의 제조업체에서 국산 원료를 사용하므로 원산지 증명은 특별히 문제시 되고 있지 않다.
- ⑦ 성분표/공정도/시험성적서
- ⑧ 식품 등의 수입신고서

#### 나. 관세 및 주세

##### 1) 관세

- 일본으로 수입되는 막걸리의 경우 거의 리큐르로 분류되면 1리터당 42.4엔의 관세가 부과됨

형태	HS CODE	관세(엔/L 당)		
		기본	WTO 협정	특혜 세율
리큐르	2006.00.229	43.1	42.4	30.8

## 2) 주세

- 리큐르 및 기타양조주에 관한 주세율은 아래와 같으며(주세법 23조) 42.4엔의 관세 이외에 1리터당 80엔의 주세가 부과됨

구분	주류의 구분	알코올 분(도수)등	1kl당 세율 /엔
양조주류	청주	-	120,000
	과실주	-	80,000
	기타양조주	-	140,000
합성주류	합성청주	-	100,000
	미린	-	20,000
	감미 과실주 리큐르	13도 이상	120,000엔에 12도를 1도씩 추가 시 10,000엔 가산
		13도 미만	120,000

\* 조세특별조치법 제87조 2항  
다음 품목 중 발포성이 없는 주류로서, 알코올 성분 13도 미만의 것(리큐르는 12도 미만의 것)에 대해서는 상기 표과 상관없이 다음 세율을 적용한다.

연속식증류 소주	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 9도 이상 13도 미만(80,000엔에 8도에서 1도씩 추가시 10,000엔 가산)</li> <li>○ 9도 미만(80,000엔)</li> </ul>
단식증류소주	
위스키	
브랜디	
스피리치	
리큐르	

## 다. 주세의 면허

- 주류의 경우에 있어 일본내 수입에 제한은 없으나 판매를 실시하기 위해서는 주세법에 근거하여 관할 세무서장에게 면허를 받아야만 함

## ○ 주류 면허 종류 및 판매 범위

구분	판매형태	판매범위	제한
수입주류 도매업 면허	도매	주류판매업자, 주류제조업자	-
일반주류 소매업면허	소매	모든 주류 소매업자	통신판매
통신판매주류 소매업 면허	통신판매 소매	2개 시도부현 이상의 광범위 소비자를 대상으로 인터넷 카탈로그 송부 등의 방법의 의한 소매	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 전 회계연도 대비 품목당 과세 이 출수량이 모두 3천킬로리터 미만 의 제조자가 제조하는 국산주</li> <li>○ 수입주류</li> </ul>

## ○ 신청자격 및 요건

- 주류에 대한 충분한 지식을 갖춘 자
- 경영능력 및 판매 능력을 가진다고 인정된 자
- 상기의 자가 주체가 되어 조직된 법인
- 주세법에서 규정되고 있는 면허요건을 갖춘 자

- 알코올 음료의 범위 : 알코올 함유량으로 분류되며 관세법상으로는 0.5%이상, 식품위생법 및 주세법상으로는 1% 이상 알코올 음료로 분류됨

**라. 통관 시 주의 사항**

통관시 문제가 되어 억류된 사례는 현재까지 보고 된 것은 없으나, 용기의 개폐 입구에 문제가 생겨 메이커 자체에서 수입을 중단 하거나 반품한 사례가 있다. 특히, 뚜껑 부분에서 미세하게 누수가 되어 용기 외벽에 흘러 곰팡이가 발생한 사례가 있었으나 이 문제 또한 메이커의 빠른 대응으로 뚜껑부분을 개선하였다.

**2. 검역제도**

- 알코올음료를 수입하는 경우 「식품 등 수입신고서」를 그 화물이 통관 하려고하는 장소를 관할하는 검역소 「수입식품 감시담당창구」에 제출해야 함. 특히 식품첨가물의 사용기준에 주의가 필요하며, 막걸리의 경우 단맛을 내기위해 첨가물이 사용되기도 하는데 사용되는 첨가물이 규제 대상인지 아닌지 반드시 확인 해 둘 필요가 있음

- 검역소에서 위생 검사가 불요로 여겨진 것은 「신고제」를 도입하면서 자발적인 신고를 마치면 수입신고서에 신고가 완료 되었다는 취지의 스탬프와 함께 위생 검사에 합격한 취지의 스탬프가 날인되어 그 사본이 반환됨
- 2006년 5월 포지티브리스트제도(식품위생법 제 11조 제3항)가 시행되고 있으므로 원재료가 주로 쌀인 점을 감안하여 주의가 필요
- 또한 후생성에서는 임의 검사를 위해 유통되고 있는 주류를 대상으로 일정의 샘플을 취하여 검사 후 신고한 수치를 넘거나 신고하지 않은 첨가물이 검출 되었을 때는 벌금을 적용하고 있으니 각별히 주의 필요

### 3. 표기사항

#### 가. 의무 표시사항

- 막걸리는 제조 공정에 따라 리큐르(リキュール) 또는 기타 양조주(そのたの醸造酒)의 분류가 일반적이다.
- 식품위생법에 따르면 「명칭」 「알코올 분(도수)」 「수입자 이름」 「영업소의 소재지」 「사용한 식품 첨가물」 등을 소비자가 보기 쉽게 표시하는 것이 수입자에게 의무화 되어 있다.
- 특히 「미성년자」 음주 방지를 위해 주류 용기 또는 포장에 「미성년자의 음주는 법률로 금지 되어 있습니다」라는 표시를 하지 않으면 안 된다.

#### 나. 라벨 표시방법

- 표시 사항의 위치는 용기 또는 포장의 보이기 쉬운 곳에 식별이 용이한 방법으로 표시하여야 한다.
- 알코올음료 등의 식품 표시의 폰트 크기는 6포인트 이상이며, 면적이 아무리 협소하여도 최소 7포인트로 표시하여야 한다.

### 1) 제품명칭

개인의 경우 제품명을 표시하지 않으면 안 된다. 기본적으로 서체는 해서체 또는 고딕체 「한자」 「히라가나」 「카타카나」로 표시하지 않으면 안된다. 단, 명칭의 경우 읽는 법을 「히라가나」 「카타카나」로 표시하는 경우에 한해, 해당명칭의 상업등기법에 의해 등기 되어 있는 문자의 종별에 따를 수 있다.

### 2) 원재료명

원재료와 포장재질의 경우, 실제 제품이 완성 되었을 때 함유량이 많은 순서대로 기재하도록 하고 있다.

### 3) 용량

「L」 「ml」 「ℓ」 「mℓ」 「リットル/리터」 또는 「ミリリットル/밀리리터」라고 표시하지 않으면 안된다.

### 4) 주류의 품목

폰트의 크기는 용기의 용량에 따라 명료하게 판독이 가능한 크기 및 서체로 표기한다. 색상은 용기의 전체적인 색과 비교하여 선명하게 표기한다.

#### ■ 폰트 크기 ■

(P : 폰트)

문자수	2문자	3문자	4문자
3.6리터이상	42P / 초호	26P / 1호	26P / 1호
1.8리터이상 3.6리터이하	26P / 1호	22P / 2호	16P / 2호
1.0리터이상 1.8리터이하	22P / 2호	16P / 3호	14P / 3호
360ml이상 1.0리터이하	16P / 3호	14P / 4호	10.5P / 4호

【 표시 장소 】

용기종류	표시위치
병	동체, 견부 또는 구두부
캔	동체 또는 두부
통(나무통 등)	동체 또는 술통의 뚜껑

【 주류 구분 표시 범위 】

	구분 표시 범위
리큐르	- 강장제, 영양제 기타 약제 또는 그 침출액을 원료의 일부로 사용한 경우 「藥味酒」 또는 「藥用酒」 표시해도 무방하다. - 쌀 또는 쌀누룩 청주, 간장, 미린 또는 알코올을 첨가하고 여기에 물을 추가하여 으깨서 걸러낸 것의 경우 「白酒」라고 표기하여도 무방하다.
기타 양조주	- 쌀, 쌀누룩 및 물을 원료로 하여 발효시킨 것으로 여과하지 않은 것은 「濁酒」라고 표기하여도 무방하다.

5) 알코올 도수

세율 구분에 따라 다음의 표기 방법 중 선택하여 표기하지 않으면 안된다.

예) 6도이상 8도미만의 경우

- ① 6도이상 8도미만      ② 6.0도이상 7.9도 이하      ③ 6도
- ④ 6%이상 8%미만      ⑤ 6.0%이상 7.9%이하      ⑥ 6%

기타양조주의 경우 알코올성분 ±1도의 범위 내에서 「알코올도수 ○○도」 표시하여도 무방하다.

6) 유통기한 : 기재 장소를 상세히 기재한다.

예) 枠外上部に記載(上：製造日、下：賞味期限)  
상부에 기재(상 : 제조일, 하 : 유통기한)

7) 보존방법 : 보존 방법을 표시한다.

예) 要冷蔵の為、冷蔵庫にて保存して下さい。  
냉장보관을 요하므로 냉장고에 보관해 주십시오

8) 원산국 : 원산지를 표시한다.

예) 韓国 /한국

9) 수입자 : 수입자/판매자 주소와 연락처를 기재한다.

예) 美味マッコリ株式会社 (수입자명)  
 東京都新宿区大久保1-1-1 (주소)  
 TEL: 03-3333-5555 (수입자의 연락처)

10) 미성년자의 음주 방지

주류의 용기 또는 포장에 「미성년자의 음주는 법률로 금지되어 있다」는 표시를 해야 한다. 폰트는 6포인트(360ml 이하의 용기에 있어서는 5.5포인트)이상 크기의 일본어로 표기하여야 한다.

※ 업무용, 내용량이 50ml이하의 조미료용 또는 약용으로 인정 된 것은 생략가능

11) 자원유효이용 촉진법 등의 표시

알코올 음료 등의 주류에 관해서는 알루미늄캔, 스틸캔, 패트병은 재료 식별표시가 의무화 되어 있음

				
알루미늄	스틸캔	종이용기	플라스틱(캡 등)	열가소성 플라스틱 수지

12) 부당경품류 및 부당표시 방지

과대한 경품첨부 판매나 소비자에게 오인될 우려가 있는 과대 허위 표시 등이 금지 되고 있다.

법적의무를 가하지는 않지만 수입위스키 및 수입맥주의 경우는 공정경쟁 규약이 별도로 정해져 있어 준수 하도록 지도가 이루어지고 있다.

### 13) 유기식품의 검사인증제도

유기식품의 검사 인증 제도에 의해 유기 JSA 규격에 적합하지 않으면 「유기」 「오가닉」 등의 표시는 금지되어 있다.

### 다. 표시사항 사례

未成年者の飲酒は法律により禁じられております。

●軽く振ってからお飲み下さい。●要冷蔵の為、冷蔵庫にて、保存して下さい。●濁り酒ですので沈殿物がありますが、品質には問題ございません。

**リキュール** ●名称:二東生マッコリ (ペットボトル) ●アルコール分:8度 ●原材料:米、小麦、麹、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物) ●容量:1000ml ●賞味期限:枠外上部に記載(上:製造日、下:賞味期限) ●原産国:大韓民国 ●輸入者及び引取先:東京都足立区鹿浜6-11-13 (株)二東ジャパン



8 803065 001027

(株)二東(イードン)ジャパンお客様相談室  
 ☎ 0120-852-208  
 (土日・祝日を除く、平日9時~18時)  
 ホームページ  
<http://www.e-don.co.jp>



**PET**



キャップ

**お酒**

## 4. 기타사항(수출확대 방안 등)

### □ 2012년 이후 막걸리 시장 전망

- '12년 1월부터 삿포로의 “CJ오이시이 캔막걸리”의 시장참여, 선토리의 “서울막걸리”의 저알콜(6도→3도) 제품 등장 등 신제품 발매에 따른 분위기 반전을 도모하였으나 2012년 막걸리 시장은 지속적인 침체분위기
- 2010년부터 2011년까지 막걸리는 한류붐에 편승하는 한편 항상 새로운 아이টে을 원하는 일본 소비자에게 신선한 소재로 다가와 선풍적인 인기를 끌었으나 2012년에 들어서 소비자들의 반응이 식은 것이 가장 큰 요인인 것으로 보임
- '11년도 시장규모의 급격한 확대에 따른 총수요의 정체와 전년도 막걸리의 신장세가 워낙 컸던 것도 한 요인일 수 있을 것이라는 의견

- 막걸리는 하나의 유행상품으로 유행당시 소비자의 관심도가 높아졌으나 최종 소비자들의 재구입으로 이어지는 경우가 많지 않았던 것이 침체의 하나의 요인으로 생각되며, 고정 수요층 확보를 위한 막걸리의 음용방법, 어울리는 음식 등 정보제공 및 홍보가 부족한 측면도 있었을 것으로 분석
  - 추하이, 맥주 등 고정 소비자들이 막걸리 음용 후 친근감, 호감도가 높은 기존 제품(추하이, 맥주 등)으로 회귀, 이동 등
- 선토리 등 주요 대기업은 막걸리 관련 TV CM 등 특별한 자극이 없으면 내년도는 금년수준보다 더 하락할 가능성 있다고 예상
  - 막걸리가 안팔리는 것이 아니라 붐이 사라진 것뿐이며 소비는 일정기간 지속 감소할 것으로 예상하나 막걸리 자체가 자취를 감추는 일은 없을 것으로 전망
- 막걸리는 유행을 타는 술로서 아직 일본시장에 아직 기반이 확고하지 않아 지속 구입이 가능한 유저들의 발생을 위해서는 더욱더 일본 시장에 대한 홍보·선전 등을 통해 기반확대를 도모할 필요가 있다는 것이 전반적 업계의견

#### □ 한국 막걸리 소비촉진 및 시장 확대를 위한 마케팅 제안

- 어울리는 일본요리 등 “食”과 연계한 막걸리 TV CM 제작
  - 한국요리 뿐만아니라 일본의 타코야끼, 오코노미야끼, 야끼토리 등 일본 가정에서 흔히 접할 수 있는 요리와 막걸리(각테일 포함)를 연계한 파티 모습 등을 TV CM으로 제작·방영
  - 일본 음식과도 잘 어울려 일반 가정에서 손쉽게 접할 수 있는 점 강조하여 가정소비용 구매의욕 고취
- 유통업체 바이어와 및 일반인(온라인 파급효과가 큰 파워블로거 등) 대상 일본 수출 막걸리 제조업체 시음·관광 투어 기회 제공
  - 유통업체 바이어, 벤더 등 한국 막걸리 생산 공장 견학 및 생막걸리 시음 등 한국산 막걸리 적극 도입 계기 마련
  - 일반인 대상 막걸리 시음 확대를 위해 실제 일본 유통되고 있는 막걸리 제조 공장방문을 통한 시음활동, 음용방법 소개 및 막걸리와 어울리는 요리 소개로 블로그 게재, 트위터, 구전 등을 통한 파급효과, 정보전달 기대

- 지방 중소도시 막걸리 시음활동 강화 및 홍보
  - 수도권 및 대도시 중심으로 막걸리 인지도는 많이 상승하였으나 지방 도시는 아직도 막걸리에 대한 인지도가 낮아 지방 도시 시음행사 개최 등 홍보강화를 통한 전국적 소비 기반 확대 및 저변화 유도
- 막걸리의 인지도 확대를 위한 다양한 프로모션 전개
  - 막걸리를 한국의 전통주로 인식하고 있는 등 인지도는 상승하였으나 실제로 음용한 경험이 없는 경우가 많아 판촉전, 재외공관 연계 홍보행사 등 각종 홍보행사에 일반인 상대 적극적 시음·판촉 강화
  - 막걸리 칵테일 제조·음용방법 소개, 막걸리 유래 등 쿠비카케(용기 병목에 걸 수 있도록 된 홍보물) 제작·배포를 통한 일반인 대상 정보전달 등
- 막걸리에 대한 효능 등 객관적인 연구자료 확보 및 마케팅 활용
  - 한국식품연구원 ‘막걸리에서 항암성분인 파르네솔을 발견’ 등 과학적 신뢰에 근거한 연구 강화 및 자료 확보 등을 통한 효능·효과 홍보 등

#### 〈자료원 및 관련 웹사이트〉

- 세관 : <http://www.customs.go.jp/>
  - 관세법, 관세정률법, 관세 잠정조치법
- 재무성 국세청 주세과 단체 기업계 : <http://www.nta.go.jp/>
  - 주세법, 주세의 보전 및 주류업 조합에 관한 법률
- 소비자청 : <http://www.caa.go.jp/index.html>
  - 식품표시에 관한사항 JAS법
- 경제산업성 환경기술 환경국 리사이클 추진과 : <http://www.meti.go.jp>
  - 자원 유효이용 촉진법(리사이클법)
  - 용기포장 리사이클법
- 후생노동성 의약식품국 식품안전부 기획정보과 : <http://www.mhlw.go.jp/>
- 주세법 : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S28/S28HO006.html>
- 주세법 시행령 : <http://law.e-gov.go.jp/htmldat/S37/S3SE097.html>
- 농수산물무역정보 : <http://www.kati.net/>

## 제3절 김치

### 1. 통관제도

#### 가. 통관 관련 서류

##### ① 인보이스

표기시 주의할 사항으로는 동일한 상품 즉, 배추김치, 무김치, 깍두기, 보쌈김치 등을 한국에서는 통틀어 김치라고 생각하여 김치라고 표기하는 경우가 있는데 각각 원재료가 다른 김치라면 그 상품명을 그대로 기재한다. 또한 검사성적서도 원재료와 용기에 따라 각각 따로 제출하여야 한다.

##### ② 패킹리스트

##### ③ 보험명세서

##### ④ B/L

##### ⑤ A/N

##### ⑥ 원산지증명서

※ 고추가루는 일반품목과 달리 유의할 사항이 많다. 원산지증명과 관련해 순 중국산인지 순 한국산인지 그 이외의 것인지를 명확히 해야 한다. 또한 고추가루는 철로 파쇄, 분쇄하는 과정에서 그 파편이 제품에 들어가는 등 안전성 에 문제가 있기 때문에 공정 중에 금속 탐지기를 거치는 과정이 필요로 하는 등 각별히 주의를 해야 한다.

##### ⑦ 성분표

고추가루의 경우 한국에는 존재하나 일본에서는 불특정 원재료에 속하므로 일본사정에 맞게 표기 한다.

##### ⑧ 공정도

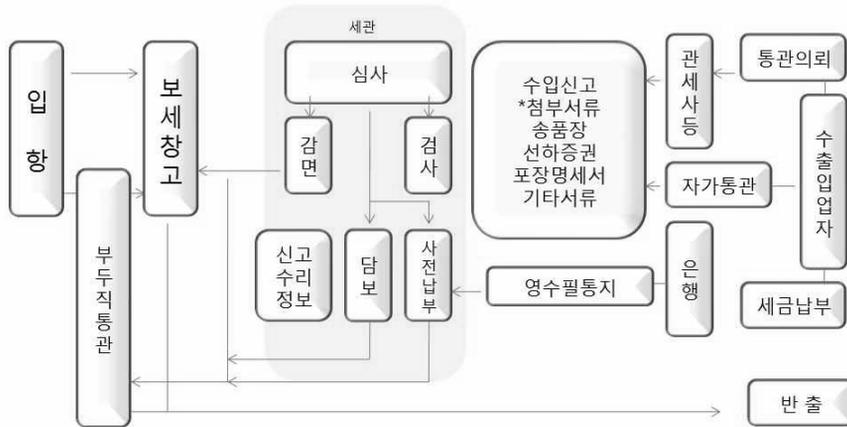
식품의 경우 중금속과 세균에 대한 규제가 특별히 심하므로 공정과정 중 금속 탐지기와 살균온도 등을 반드시 기록하는 것이 좋다.

##### ⑨ 식품 등의 수입신고서

상기 수주관계 서류를 첨부해 세관에 제출하여야 하며, 세관에 의한 검사 및 납세 후에 수입허가서가 교부된다.

## 나. 수입통관 절차

【 일반적인 수입통관 절차 흐름도 】



## 다. HS 코드 및 관세율

형태	HS CODE	세율/kg당		
		기본	WTO 협정	특혜 세율
밀폐용기들이 (1개의 중량이 10kg이하)	2005.99.919	12.8%	12%	9.6%
비밀폐용기	2005.99.999	9.6%	9%	-

- 밀폐용기를 사용할 경우에는 기본 12.8%, 협정 12%, 특혜 9.6%인데 비하여 비밀폐용기를 사용할 경우 기본 9.6%, 협정 9%로 현행 김치의 관세율은 타 식품류에 비해 높은 수준이다.
- 김치의 경우 일반 소비자가 직접 구매하는 식품으로 관세율이 높고, 이로 인해 일반소비자 가격이 상승하는 결과를 초래하고 있다.

## 라. 수입식품 시험성적

- 일본으로 김치 수입을 희망하는 자는 수입상담시 일본 후생성에서 지정하는 검사 항목과 검사기준치를 반드시 확인하는 것이 좋다.

## 1) 시험성적 사례

### □ 수입식품 등 시험성적 증명서

- 의뢰자 : 의뢰하는 기업 또는 개인의 이름 기재
- 검사기관 : 재단법인 키타큐슈(北九州)생활과학센터

2009년 6월 28일 당센터에 의뢰된 공시품에 대한 시험 결과는 아래와 같음을 증명합니다.

품명 및 브랜드명	배추김치	화물의 기호 및 번호	N/M
수입수중량	2BX 26.00kg	도착년월일	2009년 6월 24일
선박명 또는 항공기명	“KOREX PUSAN”	생산국또는 제조소명	생산한 국가 또는 업체명 및 주소
수입업자명 주소 전화번호	수입자의 주소 연락처를 기입	통관업자명 번호	시모노세키해륙운송(주) 083-267-0000
건본반출허가신청번호 또는건본반출포괄신청 번호	No.65076722160 헤이세이21년 6월 26일	검체 채취자	재단법인 키타큐슈생활과학센터 검체 채취자 이름
검사 관련 연락담당자	담당자의 이름과 연락처가 기재됨		

시험항목	시험결과	정량한계	시험방법	각주
소르빈산	불검출	0.005g/kg	※1	
합성착색료(타르색소)	불검출		※1	
폴리소르베이트	불검출	0.02g/kg	※1	
수단 I	불검출	0.5 $\mu$ g/g	※2	
수단 II	불검출	0.5 $\mu$ g/g	※2	
수단 III	불검출	0.5 $\mu$ g/g	※2	
수단 IV	불검출	0.5 $\mu$ g/g	※2	

## 2) 시험방법

- 제2관 식품중의 식품첨가물분석법2000에 의한다.
- 2006년 5월 1일 식품안전감시제0501008호에 의한다.

### 3) 시험 항목은 어떤 물질인가?

#### 소르빈산(sorbic acid)

대표적인 합성 보존료이며, 가공식품의 보존에 흔히 사용된다. 각종 미생물의 생육 억제에 효과가 있지만 살균 효과는 거의 없다. 식품에 사용할때는 아세트산, 젖산, 알코올 등과 혼합하여 사용하거나, 소르빈산칼륨이나 소르빈산칼슘 등과 같은 염 형태로 사용한다.

#### 합성착색료 (타르색소)

합성착색료는 석탄타르 중에 함유된 벤젠이나 나프탈렌으로부터 합성되는 것으로 원래 섬유의 염료로 사용하기 위해 개발된 것이었다. 인공색소는 대부분 타르계 색소이며, 타르계 색소는 소화효소의 작용저지 및 간장, 신장의 장애를 일으킬 우려가 있으며, 일부는 알레르기 유발물질로 분류되어 의무표기 대상이 될 만큼 사용상의 주의를 요하는 첨가물이다.

#### 폴리솔베이트

폴리솔베이트(Polyoxyethylene Sorbitan Fatty Acid Ester)

폴리솔베이트 20, 60, 65, 80 등이 있다. 대부분 계면활성제 및 유화제로 사용하며 살균력이 강하다. 혼합되지 않는 액체나 고체를 균일하게 분산시키기 위한 첨가물로 유화제 및 산포제로 사용된다.

각국마다 일반적으로 사용이 허가된 첨가물이며, 식품공업협회와 보건산업진흥원도 무역장애 해소를 위해 일본 후생노동성에 첨가물 등재신청을 해 놓은 상태이다.

#### 수단(Sudan I, II, III, IV)

수단1호를 비롯하여 수단2호, 수단3호, 수단4호 등의 수단색소는 모두 화학물질을 함유하고 있다. 색소 자체는 독이 없지만 분해되면서 발암물질을 발생시킨다. 이 색소가 포함된 식품을 먹으면 구토와 설사, 위통 등의 증상이 나타난다. 심지어 불임까지 유발할 위험이 있는 것으로 알려졌다.

색을 더욱 선명하게 만드는 효과가 높기 때문에 식품기업이 쉽게 유혹에 빠져들 가능성이 있다.

## 마. 현지 통관 보류 및 역류 사례

- 한국 식품의약품안전청이 2005년 11월 3일 16개 국산 김치에서 기생충 알이 나왔다고 발표했을 때 일본 측의 김치 통관 보류 조치가 신속하게 이루어졌다. 일본은 세계 각지에서 식품 위해 정보가 입수되면 곧바로 통관을 보류하고 안전 여부를 검사하도록 돼 있어 통관 보류 조치도 그 일환이었다.
- 일본이 통관을 중단한 배경에는 ‘소비자를 안심시켜야 한다’는 명분을 내세웠고 한국과 중국 정부가 기생충 알이 나왔다고 발표한 김치와 고추장, 불고기 양념만을 골라 통관을 보류한 것도 같은 이유다.
- 세계무역기구(WTO)의 ‘위생 및 식품위생 조치의 적용에 관한 협정(SPS)’은 자국민 건강을 보호하기 위해 제반 조치를 취할 수 있도록 돼 있다.
- 일본이 전수조사를 벌인 16개 업체 중 일본에 수출을 하는 기업은 한 곳에 불과했고 그 회사조차도 같은 해 9월 4200kg을 마지막으로 일본 수출이 중단됐었다.
- 식의약청에서는 502개 국산 김치업체 중 16개 회사를 제외한 486개 사의 제품은 안전한 것으로 판명했고 따라서 일본 검역소의 검사에서도 별문제는 없었지만, 후생노동성은 이들 업체의 수출품에 대해 통관을 보류하고 전수 검사를 할 것을 각 검역소에 지시했다.
- 농림부와 식약청은 일본 수입업체들이 요구하는 위생증명을 신속하게 보내 안전성을 증명하였다.

## 2. 검역제도

- 김치의 검역 및 검사관련 주의해야 할 것이 잔류농약 규제(배추, 무, 오이, 마늘 등 채소관련)와 솔빈산(보존료)의 사용 한도 기준이다.
- 또한 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법)로 정해져 있는 수입가공식품의 품질표시기준에 의거 적정히 표시되어야 한다.

- 2006년 5월 포지티브리스트제도 실시에 따라 김치의 주원료 채소에 대한 잔류 농약 한도기준에 맞추어야 한다.
- 포지티브리스트제도 실시에 따라 배추, 무 등 300여가지 이상의 농약에 대해 최대 잔류한도 기준치가 설정되어 있으며, 가장 까다로운 “불검출”부터 인체에 해로운 정도에 따라 책정된 기준치 「0.001ppm」으로부터 「400ppm」까지 있으며, 기준이 정해져 있지 않은 농약이 검출 되었을 때는 일률기준치 「0.01ppm」을 정해 놓고 있다.

■ 김치관련 재료의 잔류농약 품목수 ■

구분	배추	무	오이	마늘	고춧가루	한도기준 (절임채소)
농약 품목수	316	308	348	302	411	1.0g /1kg

- 김치 원료에 대한 기준치가 정해져있는 경우에는 한도기준치 이내라면 문제가 되지 않으므로 김치 수입에 있어 수출자인 한국의 제조업체가 현지 공적 기관으로 주원료 채소에 대한 잔류농약 시험성적서와 가공된 김치가 함유하고 있는 소르빈산의 시험성적서를 통해 품질의 안전성을 확인한 후에 수주하는 것이 좋다.
- 화물 도착 후, 시험성적서에 이상이 있어 수입허가가 나지 않을 경우 수입자의 책임과 경비부담으로 화물반송 또는 폐기비용을 부담하여야 한다.

### 3. 표기사항

#### 가. 라벨 표시 방법

- 일본국내에 판매할 경우 표시는 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률 (JAS법)로 정해져 있는 수입가공식품의 품질 표시기준에 따라서 일괄 표시를 하도록 하고 있다. 표시 사항의 위치는 용기 또는 포장의 보이기 쉬운 곳에 식별이 용이한 방법으로 표시하여야 한다.

## 나. 라벨 표시 사항

- 명칭 : 상품명칭을 표시
- 원재료명 : 총중량에서 차지하는 중량 비율이 높은 순서로 표시
- 식품첨가물명 : 식품위생법 시행규칙에 따라 총중량에 차지하는 중량 비율이 높은 순서에 물질명, 또는 보존료나 감미료 등의 경우는 “보존료(소르빈산K)”, “감미료(스테비아)”와 같이 “용도명(물질명)”을 표시하여야 한다.  
 〈조미료〉 맛을 내기 위해 어떤 조미료가 사용이 되었는지 표시한다. 보통 김치의 경우 글루타민을 사용한다.  
 ※ 글루타민 : 아미노산의 하나인 글루탐산의 아미드로 1883년 사탕무의 즙액 에서 발견하였다. 포유류 혈액 속의 아미노산의 주성분으로, 동식물의 단백질 속에 존재한다.
- 내용량 : 계량법에 따라 용기를 제외한 나머지 김치만의 순중량을 그램 단위로 표시한다.
- 유효기간 : 수입자가 국외의 제조자가 설정하는 기한 등을 기본으로 해당식품 등의 기한의 설정에 필요한 정보에 대해 제조자 등에게 확인을 실시하는 것과 동시에 미생물 시험이나 이화학시험 및 관능 시험을 실시하는 것으로서 과학적인 근거에 기초를 둔 적절한 기한을 설정하여 스스로의 책임에 대해 기한을 표시한다. 제조일로부터 3개월 미만의 경우는 년. 월. 일 로 표기하고, 3개월 이상은 년. 월로 표시한다.
- 보존 방법 : 보존 온도 및 유통기한을 표기한다.  
 예) 要冷蔵の為、冷蔵庫にて保存して下さい。  
 냉장보관을 요하므로 냉장고에 보관해 주십시오.
- 원산국명  
 예) 韓国 /한국
- 수입자  
 예) 美味しいKIMCHI株式会社 (수입자명)  
 東京都新宿区大久保1-1-1 (주소)  
 TEL: 03-3333-7777 (수입자의 연락처)

- 알레르기 유발물질 필히 표기 : 계란, 우유, 메밀, 땅콩, 새우, 계에 대해서는 알레르기 유발 가능 물질로 반드시 표기하도록 되어 있다.
- 자원유효이용 촉진법 등의 표시 : 용기포장 재활용법에 의해 분리 수거가 가능한 자원에 대해 표시 하도록 되어 있다.

표시 그림	표시 내용
	플라스틱, 음료, 주류, 간장 등의 PET병을 제외한 용기포장
	음료, 주류, 간장 등의 PET병

- 유기식품의 검사인증제도 : 유기식품의 검사 인증 제도에 의해, 유기 JSA 규격에 적합하지 않으면 「유기」, 「오가닉」 등의 표시가 금지되어 있다.

## 다. 표시 사항 사례

### 수입 김치

한국광장 포기김치 500g (120\*80)

韓国産 はくさいキムチ <span style="float: right;">광장 포기500g</span>	
名 称	はくさいキムチ
原材料名	はくさい、だいこん、おきあみの塩辛、ねぎ、にんにく、とうがらし、しょうが、漬け原材料(もち米粉、果糖、食塩、アミノ酸液)、調味料(アミノ酸)
内 容 量	500g
賞味期限	枠外に記載
保存方法	冷蔵(10℃以下)で保存してください。
原産国名	大韓民国
輸 入 者	株式会社韓国広場 〒160-0021 東京都新宿区歌舞伎町2-3-11 ※お客様相談係:03-3232-5400 (土曜日、日曜日、祝日を除くAM9:00~PM5:00)

김치는乳酸発酵食品ですので、熟成し発酵が進むと酸味が出てまいります。品質に問題はありません。  
 開封後はなるべくお早めに召し上がってください。



熟成発酵キムチ

**대상 FNF(주)** 
 パウチ: PE, AL, PET

## 4. 기타사항(수출확대 방안 등)

### 가. 일본 내 생산현황

- '97년 이후 2002년까지 한일 월드컵 개최를 계기로 한국 관광객 증가, 김치요리책자 발간 붐 등에 따른 인지도 확산, 일본 절임업계의 판매경쟁 등으로 인해 소비가 3배 이상 증가하는 「김치 붐」이 일어났으며, 동 기간 일본의 김치 생산량은 '97년 121천톤에서 '02년 386천톤으로 증가함

#### ■ 일본의 김치 생산량 추이 ■

구분	'85	'90	'95	'97	'02	'05	'06	'07	'08	'09	'10	'11
생산량 (천톤)	46.6	83.5	93.3	120.6	386.2	284.9	252.1	243.0	237.9	209.2	191.2	200.3

※ 자료 : 일본식품수급센터

- 그러나, 면, 빵, 육류 등 식습관의 서구화에 따른 쌀 및 야채소비 감소 현상 등에 따라 일본 전체적인 절임류 시장 규모 축소 경향을 보이면서 '03년 이후 생산 감소경향을 보임
  - 절임류 생산동향 : ('00) 1,176천톤 → ('05) 973천톤 → ('11) 780
- 그러나 전체적인 절임류 소비 침체 경향에서 김치는 일본 식문화에 하나의 아이টে็ม으로 정착 성공하였음
- 일본의 김치시장은 '90년대 후반 캡사이신·고춧가루의 건강성이 알려지기 시작하고 가정에서의 야키니쿠 붐이 확산되면서 '98년부터 2년 연속으로 두 자리 수의 성장을 이루었으며, 2002년 한일월드컵 개최를 계기로 김치수요 증가하였으나 2005년 중국산, 한국산 김치 기생충 검출 사건으로 시장규모가 감소하였음
- 일본에서 중국산 김치에 대한 통계자료는 발표되고 있지 않으나 업계 관계자에 의하면 연간 수입규모는 7천톤 내외로 추산되고 있으나 일본소비자의 안전성 의식이 높아 감소추세에 있을 것으로 파악하고 있음

- 도쿄 aT 자체조사 결과 취급업체에 따라 일본산 김치의 시장점유율 추정치가 70~84.5%, 한국산이 10~25%, 중국산이 2~5% 등 다소 편차를 보임
- 리서치 전문업체인 후지경제는 일본산 점유율 84%, 외국산을 16%로 분석
  - 외국산 중 2~3%가 중국산이고 나머지 13~14%가 한국산일 것으로 업계 추정

## 나. 시장 전망 및 발전방향

### □ 향후 김치시장 전망

- 수입자, 벤더, 판매자(유통업체MD 등)관계자 의견
  - 일본인의 미각에 맞춘 맵지않고 마일드한 맛의 김치가 인기가 있는 한편 한국산 적당히 매운 김치도 일정의 수요가 있어 양분화 경향 추세
  - 한국산은 적당히 “매운 맛”과 “본고장 한국김치”라는 이미지가, 일본산은 “맵지 않은 맛”과 “신선도가 좋고 안전하다”는 이미지 가속
- 일본 김치업체는 뛰어난 제품 개발력을 바탕으로 일본인의 미각에 맞춘 제품의 출시로 시장점유율을 점진적으로 늘려갈 것으로 보이며, 한국산은 보합세 또는 다소 감소할 것으로 보는 의견이 다수
  - 산미가 억제된 맵지 않고 단맛이 나는 일본산 김치의 인기를 바탕으로 당분간 일본 김치 제조업체들의 일본 시장 점유율 확대는 지속될 것으로 전망됨
  - 또한 일본 업체는 우수한 제품 개발력을 바탕으로 한국 김치업체보다 발상의 전환 등을 통한 아이디어 상품 등 신제품 출시가 지속될 것으로 보임

#### 〈 치즈함유 김치 〉

최근에는 젊은층을 타겟으로 피자 체인점과 공동으로 치즈를 함유 김치를 개발, 이를 빵에 발라 전자레인지로 조리할 수 있도록 한 제품도 출시됨



- 일본 김치 제조업체들은 한국의 숙성김치 맛에 최대한 근접하기 위한 꾸준한 연구와 포장용기 개선노력(소량화, 다양화)등으로 시장점유율 확대하고 있음

- 또한 일본 김치업체들이 지하철 광고, TV 광고 등에 대한 투자로 일본 소비자들에 대한 인지도는 더욱 강화될 것으로 보이며, 상대적으로 한국산 김치의 입지는 약화될 것으로 보임

#### □ 한국김치 소비촉진 및 시장확대를 위한 마케팅 제안

- 다양한 김치용량 및 포장용기 개발을 통한 현지 소비트렌드 대응
  - 400g PET 병에서 탈피하여 내용물을 볼 수 있고 시각적으로 볼륨감 있어 보이는 용기 개발 등으로 소비촉진 도모
  - 한국음식 수요증가에 맞춰 찌개용, 볶음용, 반찬용 등으로 다양화, 세분화된 제품을 소포장으로 출시하는 등 제품 개발 노력 필요
- 연구 및 벤치마킹을 통한 가격경쟁력 확보, 일본인 취향 등 반영한 상품개발 필요
  - 피클즈의 고향가스스무 김치의 경우 맵기를 중간매운맛, 매운맛의 2제품으로 출시하고 있는 등 매운맛을 싫어하는 일본인의 취향에 대응하고 있음
  - 일본산 김치업체가 한국산 김치의 맛에 대한 연구를 통해 시장확대 도모했듯이 한국 기업도 일본의 마케팅기법, 원가절감 기법 등의 벤치마킹을 통해 가격경쟁력과 신상품 개발로 한국김치 시장 확대를 위한 노력필요
- 한국 김치만의 특징과 한식 봄을 활용한 계절별 홍보마케팅 실시
  - 한국 본고장 김치(숙성 발효 김치) 인지도 확대를 위해 김치 전용 냉장쇼케이스 보급 지원 방안 강구 등을 통한 한국식 본고장 김치 선호 소비자층 육성
  - 봄, 여름철 전략상품으로 백김치 및 물김치에 하절기 계절메뉴인 냉면의 육수 등으로 물김치 사용 방법 홍보 등 한국요리 봄 현상을 활용, 조화되는 한국음식 연계 홍보 구사
  - 가을, 겨울상품으로 포기김치 집중홍보 및 국물요리 등 음식연계 홍보 등

### 〈자료원 및 관련 웹사이트〉

- 농수산물무역정보 : <http://www.kati.net/>
- 가공식품품질표시기준  
(개정2008년 7월 23일 일본 농민조합숲수산성 고시 제 1167) :  
[http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/kijun\\_02.pdf](http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/kijun_02.pdf)
- 식품위생법 (최종개정 : 2006년 6월 7일 법률 제 53호):  
<http://law.e-gov.jp.htmldata/S22.S22HO233.html>
- 식품위생법 시행규칙(최종개정 : 2008년 7월4일 후생노동령성 제126호) :  
<http://law.e-gov.jp.htmldata/S23.S23F03601000023.html>
- 계량법 : <http://law.e-gov.jp.htmldata/H05/H05SE249.html>
- 일본수입식품안전추진협회 <http://www.asif.or.jp/>
- 소비자청 : 식품표시에 관한사항 JAS법 <http://www.caa.go.jp/index.html>
- 경제산업성 환경기술 환경국 리사이클 추진과  
용기포장 리사이클법 : <http://www.meti.go.jp>

## 제 4 절 삼계탕

### 1. 통관제도

#### 가. 통관 관련 서류

① 인보이스

인보이스 내용(수량, 상품명 등)과 실제 선적한 내용이 동일하게 작성한다.

예) 본상품 500개만 기재하고 신제품 샘플 10개는 미기재

예) 통상 수출품과 서비스상품의 가격 기재가 상이하여 문제발생.

② 패킹리스트

③ 보험명세서

④ 선하증권(B/L) [船荷證券, bill of lading]

⑤ 화물도착통지(A/N) (Arrival Notice)

⑥ 원산지증명서

삼계탕의 경우 원산지증명은 세관 당국에 제출할 의무사항은 아니지만, 통관시 이상이 있을 때 요구 되는 경우가 있다.

⑦ 성분표

⑧ 공정도

특히 레토르트의 경우 멸균을 해야하므로 살균온도, 살균시간 등의 표시가 매우 중요하다.

⑨ 식품등의 수입신고서

#### 나. 동물검역 예비 신고

- 통관 수속을 신속하게 진행하기 위해서는 수입품이 항 또는 비행장에 도착하기 하루 전 쯤 사본을 가지고 동물검역예비신고를 하고 코드를 발급 받아 놓는다. 원본이 도착하면 본 서류를 제출한다.

- 동물검역예비신고가 끝나면 예비식품검사를 신청한다. 식품검사서는 동일 상품에 한해 1년간 유효하며, 식품검사는 보통15일 정도 소요 된다.
- 예전에는 서류상으로 컨테이너를 트레일러에 실은 채 동물검역검사를 마치고 납품창고에 바로 입고를 시켰지만, 현재는 동물검역 검사강화로 인해 일단 보세국역에서 검역원 입회하에 하역 작업을 하고 직접 현물을 확인한다.
- 따라서 현재는 검역도 까다로워졌지만 하역비용의 추가 발생으로 2중의 부담을 안고 있다. 삼계탕 수입의 대부분을 한인기업이 점하고 있는 점을 감안할 때 큰 리스크가 아닐 수 없다.
- 삼계탕 및 수산물 등 식육제품은 가축전염예방법에 근거하여 검역 대상이 되어 수입자는 반드시 한국 정부에서 발행한 이력 추적이 가능한 동물검역증을 제시하여야 수입이 가능하다.
- 한국의 수출업자의 경우 가공 공장을 가지고 있는 업체는 사전에 한국정부에 허가를 받아 허가공장번호를 부여 받아 수출 통관시 제시하면 통관이 수월하게 이루어진다. 다만 통보가 늦어질 경우 통관이 지연되거나 되돌려 가는 경우도 있어 수출자는 파트너에게 신속하게 알려 줄 필요가 있다.

#### 다. 관세율

형태	HS CODE	세율/kg당		
		기본	WTO협정	특혜세율
닭고기 조제품	1602.32 290	8%	6%	無

- 삼계탕은 주로 레토르트 형태로 냉장 또는 냉동으로 수입되고 있는 것이 일반적이다. 제조공정과 성분에 따라 관세율은 변동 될 수 있으니 잘 확인하여야 할 것이다. 특히 삼계탕에는 쌀 외에 인삼 등 한약재가 들어가므로 식품검사시 잔류농약에 특별히 주의하여야 할 것이다.

## 라. 수입식품 시험 성적

- 일본으로 삼계탕 수입희망자는 수입상담시 일본 후생성에서 지정하는 검사 항목과 검사기준치를 정확히 확인하여 두어야 한다.

### □ 레토르트 삼계탕(가열제품) 검사 항목

시험항목	정량한계
클로스트리듐	불검출
대장균군	불검출
초산스토리키니-네	불검출
폴리솔리베이트	0.001g/kg
안식향산	0.005g/kg
소르빈산	0.005g/kg
TBHQ	1 $\mu$ g/g

※ 제품에 재료에 따라 시험항목은 바뀔 수 있음.

### □ 시험 항목

- 클로스트리듐 (クロストジウム属菌-Genus Clostridium)

클로스트리듐속균(属菌)은 일반적으로 혐증성균으로 불리는 편성 혐증성균으로, 무산소 상태에서만 증식이 가능해 산소는 이 속균에 유해하게 작용해 균을 사멸시켜 버린다. 그러나, 클로스트리듐속균은 발육에 부적합한 환경에 있으면 아포로 불리는 두꺼운 피막에 싸인 구상체로 바뀌어, 동면과 같은 상태로 수년으로부터 10 수년에 걸쳐서 생존할 수 있다.

아포 상태에 있을 때는, 100℃4시간 이상의 가열에도 참을 수 있어 121℃15 분의 고압 멸균으로 겨우 대부분의 균을 사멸시킬 수 있다. 이 아포 상태는, 발육 조건이 되면 통상의 균체로 돌아와 증식을 시작한다.

- 대장균군 (大腸菌群、coliform bacteria)

사람과 동식물 장내에 서식하는 대장균과 주로 물·토양 등 자연계에 분포된 영무병감염균 및 중간형을 대장균군이라 총칭한다. 일반적으로 이 세균군을 합해 콜리형 균이라 하여 검사하고, 물·식품 안전도의 지표로 삼는다.

대장균군이 검출되면 사람과 가축의 배설물에 의한 오염이 이루어졌음을 뜻하고 또한 수인성 전염병원균의 존재 가능성을 시사해준다.

- 초산스토리키니-네(硝酸ストリキニーネ)  
 살충제로서 사용되며 쥐, 새, 두더지 등 포유류, 조류 등의 구제에 자주 사용된다. 오용한 애완동물의 피해 사례가 많이 늘고 있다. 스트리키니-네는 인도원산 주목의 종자로부터 추출한 쓴맛이 강한 흰색 분말초산과 반응 시키면 「초산스토리키니-네」라는 무색무취의 맹독으로 변한다.
- 폴리소르베이트 (polysorbate)  
 서로 잘 혼합되지 않는 액체나 고체를 액체에 균일하게 분산시키기 위해 사용되는 첨가물이다. 소르비톨 및 무수소르비톨의 에스테르와 폴리에틸렌옥사이드와의 축합물에 대한 일반명으로 유화제, 안정제, 계면 활성제로 사용 된다.
- 안식향산  
 미생물의 생육을 억제하여 가공식품의 보존료로 사용되는 식품첨가물이다.
- 소르빈산 (sorbic acid)  
 미생물의 생육을 억제하여 가공식품의 보존료로 사용되는 식품첨가물이다. 치즈, 식육가공품, 잼류 등에 사용된다.
- 삼차 뷰틸 하이드로 퀴논(tert-Butylhydroquinone)  
 삼차 뷰틸기로 치환된 하이드로퀴논의 유도체로서 페놀의 형태를 하고 있는 방향족 유기화합물이다. 식품이 변질되는 것을 방지하기 위하여 산화방지제로서 사용된다.

## 2. 검역제도

### 가. 동물검역

동물과 축산물의 수출입에 따라 전염증이 일본국내 침입 또는 외국에 전파되지 않도록 하기 위한 검사를 말한다. 일본에서는 농림수산성의 동물검역소가 관할한다. 메이지시대 이후, 일본에서는 가축과 축산물을 많이 수입해왔지만, 그에 따른 전염병의 피해가 많아 1871년 (메이지4년)이후, 법률로 수출입 검역을 하게 되었다.

## 나. 수출국 검사증명서

지정검역물을 반입하려면 소량의 선물 또는 자가소비용을 막론하고 수출국 정부기관에서 발행한 검역증(檢疫證)을 첨부하여야 한다. 검역증에는 가축전염병에 감염되지 않았으며 또 병원체를 전파할 우려가 없음이 증명되어야 하며, 검역물의 종류에 따라서는 각종 조건이 요구되는 경우가 있다.

동물검역 대상물을 「지정검역물」이라고 한다. 지정 검역물을 일본에 수입할 경우에는 수출국의 있어 수출국의 정부기관이 시행하는 검사에 합격하고, 해당기관이 발행한 검사증명서를 첨부하지 않으면 안 된다. 그 수출국에 있어 검사항목과 검사증명서의 기재사항은, 사전에 수출국과 일본과 협의된 「가축위생조건」으로 정하고 있다.

이렇게 수입된 지정검역물은 동물검역소에서 전염병의 전파 우려가 없다고 인정되는 지정된 장소(검역장소)에서만 검역을 받을 수 있으며, 가축전염병예방법과 지정 검역물에 따라 일정기간 계류 또는 유치되어 검역물에 따른 각종 조사를 받는다.

- ▶ 수출국의 가축전염병의 발생 및 방역상태의 조사,
- ▶ 수송경로와 축산물의 조작과정 조사
- ▶ 임상 및 정밀·선상 검사

이러한 조사와 검사결과에 따라 검역물의 개방, 소독, 살처분, 소각 및 반송 등이 이루어지며 합격된 검역물은 세관 당국에 넘겨져서 내국물품으로서의 구실을 하게 된다.

## 다. 가금인플루엔자(Avian Influenza)

가금인플루엔자에 감염되었을 경우에는 다양한 임상증상이 나타나는데 주로 침울, 산란 감소, 호흡기 증상 및 다양한 폐사율 등이 나타난다. 병의 경과는 감염되는 바이러스의 병원성에 따라 다양하다. 강독형 바이러스는 아주 높은 폐사율을 일으킨다. 백신이나 치료법은 아직 없다.

■ 가금인플루엔자로 인한 한국으로부터 수입 정지 사례 ■

발생회차	정지	해제	타입
1회차	2003年12月12日	2004年10月13日	-
2회차	2004年12月22日	2005年 3月24日	약독타입조류인플루엔자 형질 아형H 5 N 2
3회차	2006年11月24日	2007年 7月25日	고병원성조류인플루엔자 형질 아형H5
4회차	2007年11月26日	2009年12月2日	약독타입 조류인플루엔자 H7아형
5회차	2009年12月14日	2010年 4月 1日	약독타입 조류인플루엔자 H7N2아형
6회차	2010年 5月21日	-	약독타입 조류인플루엔자 H7N7아형

※ 현재 한국은 가금인플루엔자 발병국으로 수입 정지 상태임.

라. 한국에서 수입시 검역 기준

□ 한국이 가금인플루엔자 발생국이 아닐 경우

- 사육농가 및 도축장으로부터 해당 상품을 생산하기위한 원료인 닭에 있어 반경 50km이내에 90일간 가금인플루엔자, 가금장티푸스 등이 발병하지 않은 원료 닭을 사용할 것

※ 상온품·원료육·냉동품 : 살균 과정 중 밀폐된 용기에서 65℃이상에서 4분 이상 살균 검역 기준을 충족한 제품

□ 현재와 같은 한국이 가금인플루엔자 발병국인 상태의 경우

- 상기 1항 조건을 충족하였더라도 원료육은 수입이 금지 됨.
- 상기 1항 조건을 충족하면서 제품 살균조건이 (상온품/냉동품)포함되며, 중심 살균 온도가 100℃이상에서 4분 이상 살균 조건을 충족한 경우 수입이 가능하다.
  - ※ 현재 레토르트 삼계탕의 중심 살균온도는 121℃에서 40분 이상 멸균처리하는 것으로 되어 있다.
  - ※ 현재 한국은 농림수산성 발표 2010년 5월 21 가금인플루엔자 발생에 의해 수입 정지 중이지만, 상기 2번 항을 충족할 경우 수입을 허가 하고 있다.

## 마. 수입 제한 해제 절차

한국내에서 가금인플루엔자가 최종 발병 후 90일 이상 재발하지 않을 경우 국제수역기구(OIE)청정국가를 선언한다.

수입국가에서 해당 수출국에 대한 현지 위생실사를 통해 안전하다고 판단할 경우 해당 국가에 대한 수입제품을 검역 허가 한다.

## 바. 반송사례

### □ 동물검역증이 없거나 기재사항이 상이한 경우

대한민국 국립수의과학검역원(동물검역원)에서의 동물검역증이 없는 제품 및 동물검역증과 기재사항이 다른 제품의 경우 반송 처리된다.

이러한 반송품이 일본에서 컨테이너 씰을 해제 하였을 경우, 한국에 반송되더라도 한국 검역당국으로부터 반입허가가 불허 됨. 이 경우 100%소각처리 명령이 떨어진다.

단, 한국에 재 반입이 허가 된 경우는 제품을 한국에서 선적시까지 가금인플루엔자 발생정보가 없었는데 해당 수입항에 도착 후 통관이 완료되지 않은 상태에서 한국에서의 가금인플루엔자가 발병한 경우와 발병 사실이 국제수역기구에 통보가 되고 회원국인 일본은 즉각 한국 가금육 (중심 살균온도 100℃에서 4분이상 살균을 충족한 제품제외)에 대한 수입정지조치 시행을 했을 경우에 한한다.

이 경우, 일본에서는 반입이 불허되고, 한국으로 반송절차 진행하게 되며 한국에 반송(역수입)이 허가 된다.

(※ 한국내 판매허가 절차를 밟아서 국내 판매가 가능 함.)

원료육의 경우 동물검역검사단계에서 잔류농약 . 항생물질 검출 시 해당보건소에 전량 소각 명령을 통지 한다.

### □ 항생물질 검출로 인한 반송사례

일본 후생성으로부터 일본식품위생법 제54조의 규정에 의거 항생 물질 인 Enrofloxacin 검출에 대해 일본 후생성으로부터 명령을 받아 Back ship 또는

폐기 처분, 혹은 식용이외에 전용 등의 명령서를 받은 사례로 폐기 처분한다.

〈폐기처분의 방법〉

- 수입자로부터 폐기 처분해 달라는 요청서 접수
- 후생노동성의 관할부서에 신고
- 관할부서의 담당 입회하에 현물 확인 후 제품 봉인
- 담당 공무원으로 부터의 후생노동성에 품의
- 후생노동성으로 부터의 내용 확인 후 폐기의 지시서 내림
- 폐기장까지 이송
- 담당 공무원의 입회하에 폐기

### 3. 표시사항

#### 가. 라벨 표시방법

일본국내 판매 할 경우 표시는 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률 (JAS법)로 정해져 있는 수입가공식품의 품질 표시기준에 따라서 일괄 표시를 하도록 하고 있다. 표시 사항의 위치는 용기 또는 포장의 보이기 쉬운 곳에 식별이 용이한 방법으로 표시하여야 한다.

#### 나. 삼계탕의 표시사항

##### 1) 명칭

상품명칭을 표시

예) 홍삼삼계탕 / 紅蔘蔘鷄湯(サムゲタン)

##### 2) 원재료명

총중량에서 차지하는 중량 비율이 높은 순서로 표시

예) 닭고기35%, 찹쌀4.5%, 고려인삼3%, 밤, 대추

### 3) 살균방법

레토르트 삼계탕의 경우 가압가열 살균을 해야 한다.

예) 살균방법 : 기밀성용기에 밀봉하고 가압가열살균

殺菌方法 : 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌

### 4) 식품첨가물명

조미료의 경우 “용도명(물질명)”으로 표시하여야 한다.

예) 조미료(아미노산) / 調味料(アミノ酸等)

### 5) 내용량

계량법에 따라 용기를 제외한 나머지 내용물의 순중량을 그램단위로 표시한다.

예) 중량 800g (내용량) / 重量 : 800g (内容量)

### 6) 유효기간

제조일로부터 3개월 미만의 경우는 년. 월. 일 로 표기하고, 3개월 이상은 년. 월 표시한다.

### 7) 보존 방법

보존 온도 및 유통기한을 표기한다.

예) 냉장보관을 요하므로 냉장고에 보관해 주십시오.

要冷蔵の為、冷蔵庫にて保存して下さい。

### 8) 원산국명

예) 한국 / 韓国

### 9) 수입자

예) 美味しいサムゲタン株式会社 (수입자명)

東京都新宿区大久保1-1-1 (주소)

TEL: 03-3333-7777 (수입자의 연락처)

### 10) 자원유효이용 촉진법 등의 표시

용기포장 리사이클법에 의해 분리 배출 될 수 있는 자원에 대해 표시를 한다.



【 PP, PET, PA, M 】

#### 다. 라벨표시 오류 사례

- 일본에서는 유통기간 표시를 희망하나 제조일자를 표기하는 경우
- 라벨이 접착불량으로 접착본드가 밖으로 노출되거나 비틀게 부착된 경우
- 유통기간을 표시했으나 날짜가 틀린 경우  
예) 11월은 30일까지이나 31일로 표기
- 라벨내용 현지어(가타카나) 표기 오류로 인해 소비자에 혼란을 준 경우

#### 라. 표시사항 사례



【 전면 】



【 후면 】



| 표시사항 |

養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	127kcal
タンパク質	9.6g
脂質	5.12g
炭水化物	10.54g
ナトリウム	155mg

| 영양성분표시 |

#### 4. 기타사항(수출확대 방안 등)

##### □ 삼계탕 효능의 홍보 중점 내용

- 동물성 식품(닭고기)과 식물성 식품(인삼, 대추, 마늘 등)이 결합된 음식으로 양질의 단백질을 제공하며, 소화 흡수가 잘 된다.
- 인삼은 피로 회복을 돕고 체력을 증진시키고, 혈액순환을 좋게 하며 빈혈을 예방하고, 위를 튼튼히 하고 소화가 잘 되게 도와준다.
- 보통 삼계탕은 1인분(성인 기준)에 열량 780kcal, 단백질 80g, 지질 45g, 칼륨 8백mg이 들어 있는 고열량 보양 음식이다.
- 닭고기는 쇠고기 또는 돼지고기보다는 지방 함량이 낮다.
- 여름철에는 바깥의 상승된 기온 때문에 체온도 함께 올라가는 것을 방지하기 위해 피부 근처는 다른 계절보다 20~30% 많은 혈액이 모이게 되어 체내의 위장과 근육에서의 혈액순환이 잘 안되게 되며 체온이 체외로만 몰리게 되므로 상대적으로 체내의 온도가 떨어지게 되는데 이렇게 서늘해진 체내를 덥혀 줄 수 있는 좋은 음식이 바로 따뜻한 성질을 가진 삼계탕이다.

##### □ 수출확대 방향

- 삼계탕의 건강기능성 및 안정성 부각
  - 보양음식으로서의 기능성 홍보, 레토르트제품의 경우 AI와 무관함을 강조

- 현지 소비자의 기호도 조사에 따라 삼계탕의 현지화 추진(제품개선)
  - 용량을 다양하게 한다.
  - 뼈에 대한 불편함을 해소시킨 제품을 개발한다.
- 매체홍보 및 판촉행사를 통해 인지도 강화
  - 삼계탕에 대한 인지도가 약한 만큼 삼계탕을 현지인에게 알리는 작업이 필요
- 요구에 부합하는 제품개선을 통해 현지화 추진
- 일본은 세계 최고의 고령화 사회인 만큼 건강, 웰빙에 대한 관심이 높아 건강 지향성 소비는 현재 주목받고 있는 일본시장의 트렌드임.

#### 〈자료원 및 관련 웹사이트〉

- 세관 실행관세율, 사전교시시행 : <http://www.customs.go.jp/>
- 농수산물무역정보 : <http://www.kati.net/>
- 가공식품품질표시기준  
(개정2008년 7월 23일 일본 농민조합숲수산성 고시 제 1167) :  
[http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/kijun\\_02.pdf](http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/kijun_02.pdf)
- 식품위생법 (최종개정 : 2006년 6월 7일 법률 제 53호):  
<http://law.e-gov.jp.htmldata/S22.S22HO233.html>
- 식품위생법 시행규칙(최종개정 : 2008년 7월4일 후생노동령성 제126호) :  
<http://law.e-gov.jp.htmldata/S23.S23F03601000023.html>
- 관세청 사전 교시제도 관세율 관련  
<http://law.e-gov.jp.htmldata/H05/H05SE249.html>
- 일본수입식품안전추진협회 <http://www.asif.or.jp/>
- 소비자청 : 식품표시에 관한사항 JAS법 <http://www.caa.go.jp/index.html>
- 경제산업성 환경기술 환경국 리사이클 추진과  
용기포장 리사이클법 : <http://www.meti.go.jp>

## 제 5 절 고추장

### 1. 통관제도

#### 가. 통관 관련 서류

- ① 인보이스
- ② 패킹리스트
- ③ 보험명세서
- ④ B/L
- ⑤ A/N(화물도착통지)
- ⑥ 원산지증명서
- ⑦ 성분표/공정도
- ⑧ 식품 등의 수입신고서

#### 나. 지역 국제식품 규격 등록

우리나라 대표 전통식품인 고추장의 정식 명칭은 그동안 “Korean Hot Pepper Paste”라고 표기하였다. 그런데 2009년 6월 29일 김치(2001년)에 이어 두 번째로 우리나라 고유의 이름을 그대로 고추장 “Gochujang”으로 지역 국제식품 규격(CODEX)에 등록 되었다.

된장의 경우 주변국의 반대로 “Fermented Soybean Paste”, 인삼의 경우 “Ginseng Products” 각 각 등록이 되었다.

특히 이로 인해 고추장은 타바스코와 같은 칠리소스 및 된장과의 차별성에 대한 논란이 제기 되었으나, 발표식품이라는 특성과 고추장이 전분을 주원료로 한다는 점으로 차별화하여 별도의 식품규격으로 등록을 한 것이다. 현재 CODEX에는 160여 개의 식품규격이 등록되어 있지만 김치나 고추장처럼 특정 국가에서 사용되는 명칭 그대로 규격 등록이 이루어진 식품은 까망베르 치즈 등 극소수에 불과 하다.

CODEX(아시아 지역)규격은 무역 분쟁 시에 제시되는 기준이기 때문에 평소에

는 구속력을 가지며, 해당 지역 외 국가와의 교역 시에도 관세분류에 적용하는 등 신규시장 진출 시 공정한 거래의 기준으로 활용 될 수 있다.

## 다. 문서에 의한 사전 교시 제도

### □ 「 문서에 의한 사전교시」란

- 수입을 예정하고 있는 화물의 분류(세번/ HS Code), 관세율, 원산지, 과세가 격의 산출 방법 등을 문서로 조회를 신청하고 그 회답을 문서로 받는 것이 가능한 제도로써 아래와 같은 메리트가 있다.
  - 사전에 세번(HS Code), 세율 등을 알 수 있기 때문에 원가계산을 확실하게 할 수 있고 수입계획과 판매계획을 세우기가 쉽고 화물의 인수가 빨라진다.
  - 회답 내용은 조회 된 상품의 수입 통관 심사에 즈음하여 3년간 존중된다.

### □ 문서에 의한 사전 교시 조회서의 양식 다운로드 방법

- 관세 홈페이지 (<http://www.customs.go.jp>)에서 다운로드가 가능
- 탭페이지의 오른쪽의 [관세수속의 안내]->[관세양식 및 기재요령]-> [관세법관계(C)] 양식 열람이 가능
  - 관세분류에 대해 [사전교시에 관한 조회서 (C-1000)]
  - 원산지에 대해 [사전교시에 관한 조회서 (원산지조회용)(C-1000-2)]
  - 관세평가에 대해 [사전교시에 관한 조회서(관세평가조회용)(C-1000-6)]

### □ 구체적 수속 등에 관한 관세기본법통달 7-17, 7-18, 7-19의 2을 참고

- 관세분류 : 수석관세감사관부문 03-3529-0700
- 탭페이지의 오른쪽 [관세정책 . 관세행정] ->[소관(공관) 법령등]-> [통달]->[관세법기본통달(2장1절~2절)] 7-17, 7-18, 7-19 의 2

### □ 문의처 동경관세 사무부

- 관세분류 : 수석관세감사관부문 03-3529-0700

- 원산지 : 원산지 조사관 부문 03-3599-6527
- 관세분류 : 수석관세감사관부문 03-3529-0700
- 관세평가 : 수석관세평가관 부문 03-3599-6411

## 라. 고추장 관세율

형태	HS CODE	세율/kg당		
		기본	WTO협정	특혜세율
소스·소스용조제품 혼합조미료/기타의 것	2103.90.229	14%	10.5%	無

수입 희망자는 고추장의 경우 우리나라 전통 재래식품으로 세 번을 쉽게 확인하기가 어려운 품목에 속한다. 제조 과정 및 원재료의 함량에 따라 품목 분류가 달라질 수 있으므로 문서를 통한 사전 교시 제도를 통해 미리 확인하는 것이 좋다.

## 2. 검역제도

### 가. 식품검역

고추장의 경우 식품검역에 있어 가장 신경을 써야 할 부분은 솔빈산등 화학 첨가물에 의한 규제가 심하며, 성분에 대한 치밀한 관리가 필요하다.

새로이 개발된 신상품을 수출시에는 검역 등 통관에 문제가 없는지 사전에 샘플통관을 추진하여 통관 과정에서 일어 날 수 있는 오류 및 문제점 파악이 필요하다.

### 나. 수입식품검사

일본의 경우 식품첨가물에 대해서 아주 철저히 관리하고 있다. 고추장은 일본 식품위생검사 지침 중 식품첨가물 분석법(1989)에 의하여 방부제로 사용되고 있는 솔빈산 시험 항목에서 내용물 kg 당 0.005g이 검출한계로 되어 있으며, 합성착색료(산성탈색소)등에 합격하여야만 통관이 가능 하므로 사전 주의가 필요하다.

한편, 일본에서 유달리 규제가 심한 폴리솔베이트(Polysorbate)의 경우는 미국·EU 등지에서는 식품에 따라 다르나 최저 1g/kg을 허용하고 있으나 일본의 경우는 검출한계가 0.02g/kg으로 타국에 비해 50배나 심한 규제를 실시하고 있다.

일본으로 고추장 수입희망자는 수입 상담 시 성분표와 공정도를 가지고 일본 후생성에서 지정하는 검사 항목과 검사기준치를 정확히 확인하여 두어야 한다. 비슷한 고추장이라 하더라도 재료 및 공정도에 따라 검사 항목이 달라 질 수 있으므로 꼼꼼히 체크하여야 한다.

### 1) 고추장 검사 항목

시험항목	정량한계
솔빈산	0.005g/kg
안식향산	0.010g/kg
이산화이온	0.005g/g
수단 I	0.5 $\mu$ g/g
수단 II	0.5 $\mu$ g/g
수단 III	0.5 $\mu$ g/g
수단 IV	0.5 $\mu$ g/g
폴리솔베이트	0.020g/kg

※ 제품의 재료에 따라 시험항목은 바뀔 수 있음.

### 2) 시험 항목은 어떤 물질인가?

○ 소르빈산(sorbic acid)

대표적인 합성 보존료이며, 가공식품의 보존에 흔히 사용된다. 벤조산과 그 염과 함께 대표적인 합성 보존료로 꼽히고 있다. 이 물질은 각종 미생물의 생육 억제에 효과가 있지만 살균 효과는 거의 없다.

○ 폴리솔베이트 (polysorbate)

서로 잘 혼합되지 않는 액체나 고체를 액체에 균일하게 분산시키기 위해 사용되는 첨가물이다. 소르비톨 및 무수소르비톨의 에스테르와 폴리에틸렌옥사이드와의 축합물에 대한 일반명으로 유화제, 안정제, 계면 활성제로 사용 된다.

○ 안식향산

미생물의 생육을 억제하여 가공식품의 보존료로 사용되는 식품첨가물이다.

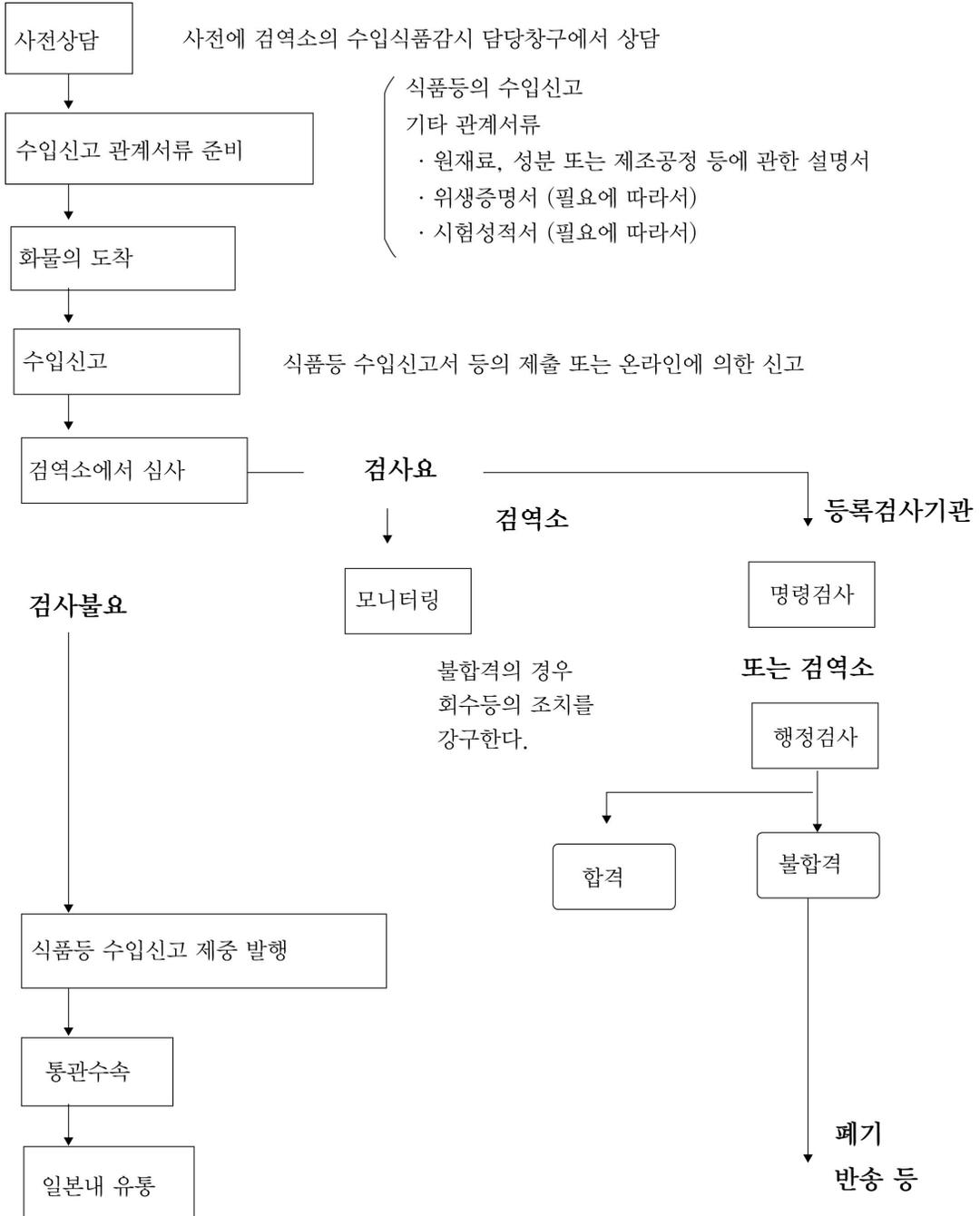
○ 수단(Sudan I, II, III, IV)

수단1호를 비롯하여 수단2호, 수단3호, 수단4호 등의 수단색소는 모두 화학물질 을 함유하고 있다. 색소 자체는 독이 없지만 분해되면서 발암물질을 발생시킨다.

색을 더욱 선명하게 만드는 효과가 높기 때문에 많은 식품기업이 쉽게 유혹에 빠질 가능성이 있다.

## 다. 수입식품검사

### ○ 식품등의 수입 신고 수속 흐름



판매목적의 고추장을 수입하는 경우에는 후생성 검역소 수입식품감시담당에 ‘식품등 수입신고서’와 관련 서류(제조공정표, 성분분석표 등)를 첨부하여 신고해야 한다. 검역소에서 심사와 검사 후 식품위생법상 문제가 없으면 신고서에 ‘신고필’ 인장을 찍고 식품위생법 절차를 마친다.

### 3. 표시사항

#### 가. 라벨 표시방법

일본국내 판매 할 경우 표시는 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률 (JAS법)로 정해져 있는 수입가공식품의 품질 표시기준에 따라서 일괄 표시를 하도록 하고 있다. 표시 사항의 위치는 용기 또는 포장의 보이기 쉬운 곳에 식별이 용이한 방법으로 표시하여야 한다.

가공식품의 경우 명칭, 원재료명, 내용량, 상미기한 또는 소비기한, 보존방법, 제조자의 씨명 및 주소등을 표시하는 것이 의무화 되어 있다. 또 현미, 정미, 수산물, 유전자변형식품등의 품질표시기준과 개별 식품에 적용된 품질표시기준이 설정되어 있다.

더욱이 식품의 표시는 JAS법에 따라 표시하고, 식품위생법에 근거하여 기한 표시와 알레르기 표시등, 계량법에 근거하여 내용량 표시 등, 여러 가지의 법률로 정해져 있다.

#### 나. 고추장 표시사항

##### 1) 명칭

상품명칭을 표시

예) コチュジャン

##### 2) 원재료명

총중량에서 차지하는 중량 비율이 높은 순서로 표시

예) 물엿, 쌀, 고춧가루, 보리가루, 식염, 찹쌀가루, 효소, 주청마늘, 양파,...  
 水飴, 米, 唐辛子粉, 小麦粉, 食塩, もち米粉, 麴, 酒精, ニンニク, タマネギ...

### 3) 보존방법

직사광선을 피하고 냉장소에 보관 해 주세요

개봉 후에는 냉장고에 보관하시고 빨리 드시기 바랍니다 .

예) 直射光線を避け、冷暗所保存して下さい。開封後は冷蔵庫に保存し、早めにお召し上がりください。

### 4) 원산국명

예) 대한민국 / 韓国国民

### 5) 내용량

계량법에 따라 용기를 제외한 나머지 내용물의 순중량을 그램단위로 표시한다.

예) 중량 500g (내용량) / 重量 : 500g (内容量)

### 6) 상미기간(賞味期限) 및 소비기한(消費期限)

우리나라의 경우 기한의 표시는 유통기한만을 표시하는 것과 다르게 일본의 경우 아래표와 같이 2가지 기한 표시 방법을 채택하고 있다.

구분 방법	상미기간(賞味期限)	소비기한(消費期限)
정의	맛있게 먹을 수 있는 기한 (best-before), 이기한을 지나더라도 바로 먹지 못하는 것은 아니다.	기한이 지나면 먹지 않는 것이 좋다. (use-by date)
표시방법	3개월을 넘는 것은 「년.월」로 표시하고 3개월 이내의 것은 「년.월.일」로 표시한다.	년.월.일로 표시한다.
표시대상	소비기한 이외의 식품 예) 스낵, 컵라면, 통조림 등	상미기한 이외의 식품 예) 도시락, 샌드위치, 생면 등
개봉 후	개봉전의 기한을 표시하고 있어 일단 개봉 후에는 기한에 상관없이 빨리 먹어야 한다.	개봉전의 기한을 표시하고 있어 일단 개봉 후에는 기한에 상관없이 빨리 먹어야 한다.

## 7) 수입자

예) 美味しいコチュジャン株式会社 (수입자명)  
 東京都新宿区大久保1-1-1 (주소)  
 TEL: 03-3333-7777 (수입자의 연락처)

## 8) 자원유효이용 촉진법 등의 표시

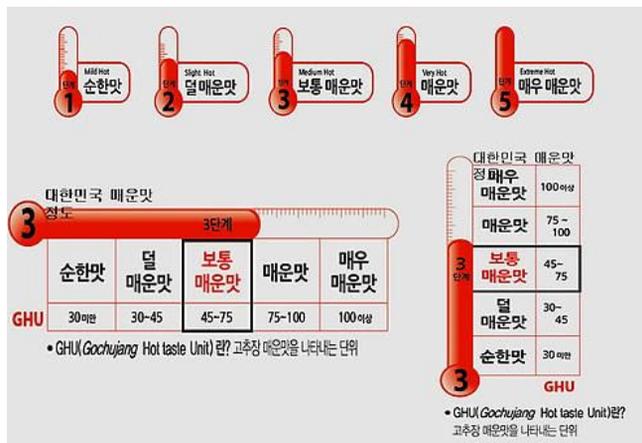
용기포장 리사이클법에 의해 분리 배출 될 수 있는 자원에 대해 표시를 한다.

예)



## 다. 고추장 매운맛 표준화

- 농림수산식품부와 한국식품연구원(한식연)에 따르면 정부와 식품업계는 최근 고추장의 매운맛을 5단계로 구분해 표기하는 표준 등급안(案)에 합의했다.
- 고추장 매운 맛의 등급화는 고추장 제조 기업들 간에 여러 번 시도가 되었지만, 각 업체의 이해관계로 인해 번번이 무산되었다가 KS규격안으로 2010년 5월 1일 최종 고시되었다. 여기에 따르는 매운 맛은 다음과 같이 분류된다.





## Ⅱ 영양성분표시



### 〈자료원 및 관련 웹사이트〉

- 세관 실행관세율, 사전교시시행 : <http://www.customs.go.jp/>
- 농수산물무역정보 : <http://www.kati.net/>
- 가공식품품질표시기준  
(개정2008년 7월 23일 일본 농민조합숲수산성 고시 제 1167) :  
[http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/kijun\\_02.pdf](http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/kijun_02.pdf)
- 식품위생법 (최종개정 : 2006년 6월 7일 법률 제 53호):  
<http://law.e-gov.jp.htmldata/S22.S22HO233.html>
- 식품위생법 시행규칙(최종개정 : 2008년 7월4일 후생노동령성 제126호) :  
<http://law.e-gov.jp.htmldata/S23.S23F03601000023.html>
- 관세청 사전 교시제도 관세율 관련  
<http://law.e-gov.jp.htmldata/H05/H05SE249.html>
- 일본수입식품안전추진협회 <http://www.asif.or.jp/>
- 소비자청 : 식품표시에 관한사항 JAS법 <http://www.caa.go.jp/index.html>
- 경제산업성 환경기술 환경국 리사이클 추진과  
용기포장 리사이클법 : <http://www.meti.go.jp>

- 식품위생법에 기초한 수입규제 관세에 대한 확인내용(고객Q&A)  
[http://www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/imitsukan/1802\\_jr.htm](http://www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/imitsukan/1802_jr.htm)
- 수입가공식품 자주관리에 관한 지침 (가이드라인)  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1aj.html>

## 제6절 음료

## 1. 통관제도

## 가. 관세율

HSJ	품명	관세율	
		기본	WTO협정
2201.10.000	광수 및 탄산수	3.2%	3.0%
2202.10.100	물(광수 및 탄산수를 포함)/가당	22.4%	13.4%
2202.10.200	물(광수 및 탄산수를 포함)/설탕 이외의 감미료 또는 향미료 첨가	16.0%	9.6%
2202.90.100	물 이외의 알코올을 함유하지 않은 음료/가당	22.4%	13.4%
2202.90.200	물 이외의 알코올을 함유하지 않은 음료/무가당	16.0%	9.6%

참고 : 경제연휴협정(EPA) 체결국의 관세율 현황 (2012)

HSJ	싱가폴	멕시코	말레이시아	칠레	태국	인도네시아	브루나이	아세안	필리핀	스위스	베트남	인도	페루
2201.10.000													
2202.10.100		3.6%			6.1%			9.6%	7.3%			11.0%	11.0%
2202.10.200	2.4%	무세	1.2%	2.4%	2.4%	3.6%	3.6%	3.6%	3.6%	6.1%	4.8%	7.9%	7.2%
2202.90.100		무세			6.1%			9.6%	7.3%	8.5%		11.0%	10.1%
2202.90.200	2.4%	무세	1.2%	2.4%	무세	3.6%	3.6%	3.6%	3.6%	3.2%	4.8%	7.9%	7.2%

## 나. 통관절차

- 생수를 일본에 수출하기 위해서는 일반적인 가공식품보다는 다소 까다로운 서류심사 절차가 필요함
- 한국내 검사기관에서 발행한 시험성적증명서와 제조공정표, 성분분석표등을 구비하여 일본 수입예정항 관할 검역소에서 사전 심사를 득한 후 별도 샘플통관을 실시하여 세관검사를 받으면 통관이 완료됨

- 신규수입 이후 재수입시에는 별도 검사 없이 동일한 검사증명서로 1년내 유효함
- 과거의 사례를 보면 위생검역 통관에 약2개월 정도 소요되는 경우도 있으나 최근 일본의 생수 부족한 상황을 감안 시 서류를 완벽하게 준비하여 신속히 통관 검사를 진행할 경우 1개월 이내에 완료될 가능성도 있는 것으로 보임
- 구비서류
  - 아래 서류를 구비하여 검역소에 사전심사를 신청 후 생수 제조기준에 적합 판정이 나오면, 제품의 일반세균검사(살균, 제균방법에 따라서는 실시하지 않는 경우도 있음) 및 성분규격 검사를 실시
  - 용기에 대해서 재질 일반규격, 개별규격 및 용도별 규격 검사가 필요함
    - ① 브랜드명, 제조공장 명칭 및 소재지
    - ② 원수 분석결과서(수질기준은 별첨)
      - 한국내 분석기관(민간, 공적기관 여부 불문)에서 검사한 실적을 인정함
      - 업체내 자체 분석검사소에서 한 것도 인정
      - 원수 분석을 실시한 검사기관 명칭, 소재지 및 공적검사기관인지 민간검사기관인지등에 대해 기재
    - ③ 용기 세정방법, 살균방법, 용기 사용전까지 보관방법 및 리사이클 유무
    - ④ 제조공정표
      - 원천에서 물 채수하여 주입까지의 상세한 공정을 플로차트로 기재
    - ⑤ 원천의 지리적위치, 환경(공장 및 농지 유무등), 구조, 채수방법 및 제조공장까지의 수송방법
    - ⑥ 이산화탄소 주입 유무
      - 주입하는 경우, 20도에서의 용기내 이산화탄소 압력을 Kpa단위로 표시
    - ⑦ 살균, 제균 유무
      - 살균, 제균을 실시하는 경우, 방법에 대해 구체적으로 하기 단위로 표기
        - 가열살균 : 중심부 온도 및 온도 유지 시간
        - 자외선살균 : 조사선량(uW·sec/cm<sup>2</sup>), 투과율(%)
        - 오존살균 : 오존농도(mg/l), 농도를 유지한 시간(min)
        - 여과 : 필터의 직경(u)

- 살균, 제균을 하지 않는 경우
  - 제조방법에 관한 상세한 조사 및 원수의 미생물학적 검사가 필요하게 됨.(단, EU국가로부터 수입에 관해서는 제외)

## 2. 검역제도

### 가. 위생 검토사항

#### 〈제조공정표와 연계하여 제출 필요〉

- 제균에서 용기 주입까지의 위생관리
  - 예) 외기와 차단된 클린룸에서 음압되어 24시간 체제로 관리되고 있음
- 필터 정비 상황
  - 일정한 압력이 필터에 걸리 시점(압력 단위등을 포함)에 교환  
매일 또는 주간단위, 월간 등, 1일간 용기주입 종료시점 또는 작업 개시시 교환
- 필터 및 UV살균, 오존 살균을 설정한 근거
  - 예) 필터 사이즈, UV살균, 오존 살균을 설정한 이유의 필터등의 효력 설명
  - 제균 대상 물중에 존재하는 미생물명(세균명을 학명으로 기재)

#### ■ 수질검사 기준 ■

제1란	제2란
일반세균 Totalcolonies	1ml의 검수에서 형성된 집락수가 100이하일것
대장균군 Coliform Group	미검출
카드뮴 Cadmium	0.01mg/l 이하
수은 Mercury	0.0005mg/l 이하
세렌 Selonium	0.01mg/l 이하
납 Lead	0.05mg/l 이하
바륨 Barium	1mg/l 이하
비소 Arsenic	0.05mg/l 이하
6가 크롬 Hexavalent Chromium	0.05mg/l 이하
시안 Cyanide	0.01mg/l 이하

제1란	제2란
초산성질소 및 아초산성 질소 Nitrate Nitrogen and Nitrite Nitrogen	10mg/l 이하
불소 Fluoride	2mg/l 이하
붕소 Boron	붕소산으로서 30mg/l 이하
아연 Zinc	5mg/l 이하
동 Copper	1mg/l 이하
망간 Manganese	2mg/l 이하
유기물등 Potassium Permanganate Consumed	과 망간산 칼륨 소비량으로서 12mg/l 이하
유화물 Sulfide	유화수소로서 0.05mg/l 이하

## 나. 청량음료 수입수속

- 과실 또는 야채의 주스는 HS2009입니다만, 일부 종량 가세와의 병용이나 오렌지주스에는 멕시코 EPA의 관세 할당범위가 있는 등 세분이 복잡한 품목도 있으니 주의필요. 생수는 2201, 감미료나 향미료를 더한 물은 2202(알코올분 0.5% 이상의 주스도 제22류)로 분류됨

## 다. 관련 법규

### □ 식품위생법

- 「청량 음료수」(생수류, 냉동과실음료 등)는 동 법에 근거하는 후생성 고시 제 370호「식품, 첨가물 등의 규격기준」에 대해 성분규격·제조기준·보존 기준의 규정이 있어 이것에 적합하지 않는 것은 수입할 수 없음. 「분말 청량음료」도 규격기준이 있어 주의를 필요로 함
- 일본에서는 인정되지 않은 식품첨가물이나 사용기준이 정해져 있는 물질(보존료, 착색료등)의 함유에 주의를 필요로 함. 생 주스 등은 잔류농약 기준(포지티브 리스트 제도)에 대해서도 주의가 필요
- 또한 판매시 알레르기 물질 표시제도에 대해 특정 원재료나 이것에 준하는 표시 추천 품목(오렌지, 키위, 바나나, 복숭아, 사과 등)을 포함한 경우는 적절한 표시가 필요함

### □ 농림 물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법)

- 동법에 근거하는 가공식품 품질표시 기준에 따라 일괄표시를 실시할 필요가 있어 수입품에는 원산지(국가) 표시가 의무화되어 있음. 음료의 경우 「과실음료」「탄산음료」「두유류」「당근주스 및 당근 믹스주스」에 각각 개별의 품질표시 기준의 규정도 있음. 상기 4품목과 「사과 스트레이트 퓨어 주스」에는 임의 JAS 규격도 정해져 있음.
- 또한 「유기」「오가닉」 등의 표시를 행하는 경우는 유기 JAS 규격에의 적합이 필요함

### □ 건강증진법

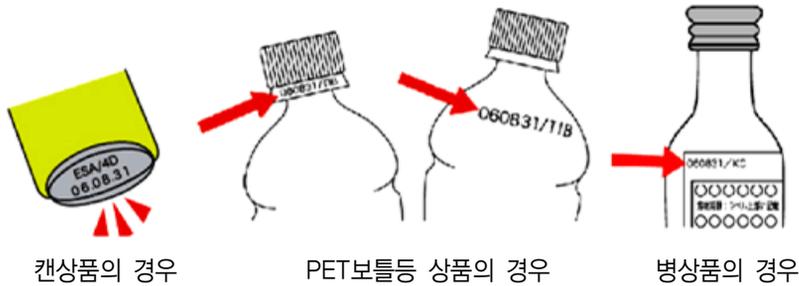
- 영양성분이나 열량에 관한 표시를 실시하고 싶은 경우는 동법에 근거하는 「영양 표시기준」에 따른 표시가 의무화되어 있음. 또한 혈압을 유지하는 등 생리학 적 기능에 영향을 주는 특정의 보건 용도에 적절한 것을 표시하고 싶은 경우에는 소비자청에 의한 「특정보건용식품」의 인가수속이 필요함
- 그 외의 일본국내 관련법은 관세정률법/관세 잠정조치법(관세할당), 부당 경품류 및 부당표시 방지법(경품표시법)/공정경쟁규약, 자원유효이용촉진법/용기 포장 리사이클법등이 있음

## 3. 표기사항

### □ 청량음료 상미기한 표시

- 상미기한이란, 개봉하고 았은 상태에서 표시되고 있는 보존방법에 따라서 보존했을 때에 맛있게 마실 수 있는 기한을 나타내고 있음. 상미기한이 지났다고 해서 바로 마실 수 없는 것은 아니나 기한이 지나면 서서히 풍미가 떨어져 가기 때문에 기한 내에 마시는 것을 권장
- 한편, 「소비기한」이란 「안전하게 먹을 수 있는 기한」을 말하는 것으로 개봉하지 았은 상태에서 표시되고 있는 보존방법에 따라서 보존했을 때에 먹어도 안전한 기한을 나타내고 있음. 장기간 보존할 수 없는 식품에 표시가 의무화되어 있음

【 표시 사례 】



캔상품의 경우

PET보틀등 상품의 경우

병상품의 경우

#### 4. 기타사항(수출확대 방안 등)

##### 가. 한국산 수입규모 및 점유율

- 한국산의 음료의 전체 수입규모는 3, 658백만엔으로 이중에서 생수가 1,504백만엔, 청량음료가 1,027백만엔, 혼합음료가 1,127백만엔으로 나타남
- 한국산은 생수에서 5.31%, 청량음료에서 17.45%, 혼합음료에서 9.41%의 점유율을 차지하고 있음

##### 나. 한국산 선호도

- '11년 주 수출시장인 일본에서 대상의 마시는 홍초가 빅히트하여 전년대비 5,141.5%증가한 10백만불 수출 달성('10년은 204천불)
- 『마시는 홍초』는 일본 니케 Trendy의 『일본내 2011년 히트상품 베스트 30』에서 18위를 차지, 단위 품목에서 2위, 마시는 식초 부분에서 1위 차지
- 지난해 8월부터 K-POP 스타인 '카라'를 광고모델로 기용하여 감성 마케팅을 전개하여 폭발적인 인지도 상승
- 최대 수출국인 일본 시장에 대한 지속적인 판촉활동 및 홍보로 계속하여 성장할 것으로 전망

## 다. 경쟁국 마케팅 전략

- '10년까지는 한국계 유통업체를 중심으로 배즙, 식혜 등 국내유통 제품 중심 유통되었으나 '11년부터 대상 홍초, 광동 옥수수수염차 등이 본격 수입 유통되면서 수출규모가 3배 이상 증가
- 금년 들어서도 수출증가세 유지하고 있고 옥수수수염차 시장규모 신장 예상 및 CJ, 샘표식품 등 본격 시장참여로 식초음료 부문 경쟁치열 예상

## 라. 한국산 수출확대 방안

- 향후 생수 수요가 계속 높게 유지될 것으로 보여 수출확대를 위해서는 안정적인 공급량 확보가 우선
- 최근 부각되고 있는 홍초, 옥수수수염차등 인지도 확산을 위해 지속적인 홍보활동이 필요

### 〈자료원 및 관련 웹사이트〉

정보수집	일본무역진흥회 Q&A 「용기포장 리사이클법」
웹사이트	<a href="http://www.jetro.go.jp/world/japan/qa/import_01/04M-080305">http://www.jetro.go.jp/world/japan/qa/import_01/04M-080305</a>
정보수집	세관 수속이나 세번, 세율에 관한 문의
웹사이트	<a href="http://www.customs.go.jp/question2.htm">http://www.customs.go.jp/question2.htm</a>
정보수집	식품위생법에 근거하는 수입 수속(후생 노동성 검역소)
웹사이트	<a href="http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1_a.html">http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1_a.html</a>
정보수집	식품첨가물
웹사이트	<a href="http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/">http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/</a>
정보수집	잔류농약등 포지티브 리스트 제도(일본식품화학연구진흥재단)
웹사이트	<a href="http://www.ffcr.or.jp/Zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/MRLs-n">http://www.ffcr.or.jp/Zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/MRLs-n</a>

정보수집	식품 표시 제도(소비자청식품 표시과)
웹사이트	<a href="http://www.caa.go.jp/foods/index.html">http://www.caa.go.jp/foods/index.html</a>
정보수집	알레르기 물질을 포함한 가공 식품의 표시 핸드북
웹사이트	<a href="http://www.caa.go.jp/foods/index8.html">http://www.caa.go.jp/foods/index8.html</a>
정보수집	JAS법(농림수산성 표시규격과)
웹사이트	<a href="http://www.maff.go.jp/j/jas/index.html">http://www.maff.go.jp/j/jas/index.html</a>
정보수집	과실음료 품질표시기준
웹사이트	<a href="http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/kijun_10.pdf">http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/kijun_10.pdf</a>
정보수집	과실음료의 일본농림규격
웹사이트	<a href="http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/pdf/kikaku_04.pdf">http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/pdf/kikaku_04.pdf</a>
정보수집	관세할당(농림수산성 국제경제과 무역관세 팀)
웹사이트	<a href="http://www.maff.go.jp/j/kokusai/boueki/triff/index.html">http://www.maff.go.jp/j/kokusai/boueki/triff/index.html</a>
정보수집	경품표시법(소비자청 표시대책과)
웹사이트	<a href="http://www.caa.go.jp/representation/index.html">http://www.caa.go.jp/representation/index.html</a>
정보수집	(과실 음료의 표시에 관한 공정 경쟁 규약) 사단법인 전국 공정 거래 협의회 연합회
웹사이트	<a href="http://www.jfftc.org/cgi-bin/data/bunsoyo/A-21.pdf">http://www.jfftc.org/cgi-bin/data/bunsoyo/A-21.pdf</a>
정보수집	자원 유효 이용 촉진법(경제산업성)
웹사이트	<a href="http://www.meti.go.jp/policy/recycle/main/admin_info/law/02/index.html">http://www.meti.go.jp/policy/recycle/main/admin_info/law/02/index.html</a>
정보수집	식품위생법에 근거하는 식품·식품첨가물등의 규격기준
웹사이트	<a href="http://www.jetro.go.jp/world/japan/regulations/">http://www.jetro.go.jp/world/japan/regulations/</a>
정보수집	일본무역진흥회 Q&A 「알레르기 표시」
웹사이트	<a href="http://www.jetro.go.jp/world/japan/qa/import_01/04_M-091203">http://www.jetro.go.jp/world/japan/qa/import_01/04_M-091203</a>
정보수집	일본무역진흥회 Q&A 「JAS법에 근거하는 가공 식품 품질 표시 기준」
웹사이트	<a href="http://www.jetro.go.jp/world/japan/qa/importproduct_01/04_M-100404">http://www.jetro.go.jp/world/japan/qa/importproduct_01/04_M-100404</a>

정보수집	일본무역진흥회 Q&A 「유기식품의 표시제도에 대해」
웹사이트	<a href="http://www.jetro.go.jp/world/qa/t_basic/04">http://www.jetro.go.jp/world/qa/t_basic/04</a> M-080304
정보수집	일본무역진흥회 Q&A 「보건 기능 식품 표시 제도」
웹사이트	<a href="http://www.jetro.go.jp/world/qa/t_basic/04">http://www.jetro.go.jp/world/qa/t_basic/04</a> M-011034
정보수집	일본무역진흥회 Q&A 「특정 보건용 식품의 인정 신청 수속」
웹사이트	<a href="http://www.jetro.go.jp/world/japan/qa/importproduct_01/04">http://www.jetro.go.jp/world/japan/qa/importproduct_01/04</a> M-100411



