비관세장벽 모니터링(파리지사)

Ⅰ 수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. 주요 변경사항

유럽연합, 과일, 채소 등에 설정된 메톡시페노자이드, 프로폭서, 스피노사드 및 티람의 최대 잔류한계의 기준(MRL) 수정

○ 메톡시페노자이드(methoxyfenozide): 유럽 식품 안전청은 메톡시페노자이드의 위험성을 재평가한 결과, 오렌지, 자몽, 만다린, 배, 복숭아, 사과, 토마토 및 브로콜리에 대한 메톡시페노자이드의 현행 MRL 값에서 허용할 수 없는 위험을 식별하여 메톡시페노자이드의 MRL의 값을 낮추기로 함.

○ 프로폭서(propoxur): 프로폭서는 독성학적 참조 값이 도출되지 않으므로 소비자에 대한 MRL의 안전성을 확신할 수 없음. 유럽 식품 안전청은 이처럼 데이터가 없는 경우에 위험 관리의 측면에서 MRL을 낮게 설정해야 한다고 결론 지음.

○ 스피노사드(spinosad): 유럽 식품 안전청은 스피노사드의 위해성을 재평가한 결과, 고추/피망, 양상추, 에스카롤/활엽 꽃송이, 시금치, 근대/비트 잎 및 위트루프/벨기에 꽃상추에서 위험을 확인하고 해당 제품의 MRL을 낮추기로 함.

○ 티람(thiram): 티람은 식물 보호 제품으로 더 이상 유럽 연합 내

허용되지 않기에 관련 MRL 값들을 삭제함.

*출처: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022R1406&qid=1664805133173&from=EN

2. 시사점

○ 위 개정안은 2022년 9월 7일부터 발효됨. 따라서 해당 월부터 과일 및 채소 등에 대한 검열이 강화될 것인지 향후 지속적인 모니터링이 요구됨. 이와 더불어서 위의 과일 및 채소 등을 포함한 제품 관련 업체에서는 수정된 MRL의 값을 준수할 수 있도록 각별한 주의를 기울어야 할 것으로 보임.

II 통관 및 검역관련 주의사항

1. 통관 및 검역관련 주의사항

한국과 EU, 영국에서 허용하는 스테비아의 상이한 기준치에 유의하여 향후 수출입제도의 변화에 대비할 수 있어야 함

○ 스테비아란: 스테비아는 국화과 식물로 잎과 줄기에 단맛을 내는 스테비오사이드(stevioside)라는 성분이 있음. 보통 스테비오사이드는 잎 전체 무게의 6~7% 정도를 차지하나, 그 함유율은 개체에 따라 차이가 큼. 단맛을 내는 감미성분인 스테비오사이드는 설탕의 당분보다 200~300배 높음. 이렇듯 단맛은 설탕보다 월등한데 칼로리는 설탕의 1% 정도밖에 되지 않아 큰 인기를 얻음. 스테비아의 학명

은 스테비아 레바우디아나(Stevia rebaudiana)이고, 설탕의 역할을 대신한다고 해서 설탕 대체물, 대체감미료 등으로 불리며, 식물에서 추출하는 성분이기에 천연감미료로 분류됨.

○ 스테비아 관련 이슈: 한국, EU, 영국에서 허용하는 스테비아의 기준치가 상이함. 따라서 스테비아를 사용한 한국 식품이 EU나 영국으로 들어올 시에 상이한 기준치에 의해 거절되는 사례가 발생할 수 있기 때문에, 이 점에 대한 지속적인 주의와 모니터링이 요구됨. 스테비아의 허용치(parameter)는 건조감량(Loss on drying)과 순도(Purity)의 두 가지 지표로 측정됨. 건조감량은 일정한 시간 동안 일정한 온도로 건조할 시에 손실되는 양을 말함. 순도는 비소(Arsenic)와 납(Lead) 등의 함유량으로 측정됨.

○ 한국, EU, 영국이 허용하는 스테비아의 허용치(강조표시에 주목):

	한국	영국	EU
규정 항목	효소적으로 변형된 스테비아/ 스테비올 글리코사이드 (Enzymatically Modified Stevia/ Glucosyl stevia)	**E 960(E 960a)** 스테비아의 스테비올 글리코사이드 (Steviol glycosides from Stevia)	**E 960c** 효소적으로 제조된 스테비올 글리코사이드 (Enzymatically produced steviol glycosides)
건조감량	해당 품목 1g을 105℃에서 4시간 건조할 시 감량은 6% 이하여야 함.	해당 품목을 105℃에서 2시간 건조할 시 감량은 6% 이하여야 함.	해당 품목을 105℃에서 2시간 건조할 시 감량은 6% 이하여야 함.
순도 (비소)	비소시험법에 따라 시험할 시 비소의 양은 2.0ppm 이하여야 함.	비소 1 mg/kg 이하	비소 0.015 mg/kg 이하
순도 (납)	해당 품목 5.0g당 납의 양은 1.0ppm 이하여야 함.	납 1 mg/kg 이하	납 0.2 mg/kg 이하

○ E 960(E 960a)과 E 960c의 차이점: 레바우디오사이드 M(rebaudioside M)은 레바우디오사이드 M으로 주로 구성된 스테비올 글리코사이드를 일컬음. 레바우디오사이드 M은 스테비아 잎에 1% 미만의 매우 낮은 수준으로 존재하는 소량 글리코사이드로, 다량 글리코사이드(즉, 스테비오사이드 및 레바우디오사이드 A)와 비교할 때 단맛을 내는 자당(sucrose)을 더 잘 반영함. 스테비아 잎에 소량으로 존재하는 이 레바우디오사이드 M을 생산함에 있어 새로운 공정이 연구되었고, 효소 변형을 통해 레바우디오사이드 M을 생산하는 이른바 효소의 생물전환(enzymatic bioconversion) 방식이 개발됨. 유럽 식품 안전청은 이 새로운 방식의 공정의 안전성을 평가하고 2019년 9월 24일에 승인하였음. 한편 유럽 식품 안전청은 새로운 효소적 단계 공정에서 기존의 공정에서 생성되는 불순물과는 다른 불순물이 생성될 수 있다고 생각하고, 당국은 이 새로운 공정으로 생산되는 레바우디오사이드 M에 대한 별도의 규격이 필요하다고 판단함. 그에 따라 기존의 항목인 E 960(스테비올 글리코사이드Steviol glycosides)은 E 960a(스테비아의 스테비올 글리코사이드Steviol glycosides from Stevia)으로 개명되고, 새로운 공정으로 생성되는 E 960c(효소적으로 제조된 스테비올 글리코사이드Enzymatically produced steviol glycosides)이 항목으로 추가됨.

○ EU와 영국이 상이한 규정을 따르는 배경: 영국에서는 영국의 EU 탈퇴 이전의 법률이 적용하여, 기존의 E 960(스테비올 글리코사이드Steviol glycosides) 항목에 대한 규정을 채택하고 있음. 그에 반해 EU는 브렉시트 이후 E 960 규정을 개정하여 E 960c(효소적으

로 제조된 스테비올 글리코사이드Enzymatically produced steviol glycosides) 항목을 추가한 개정안을 채택하여 적용하고 있음. 결과적으로 EU에서는 E 960c가 허용되는 반면 아직 영국에서는 승인되지 않은 상황임.

*E 960(E 960a) 관련 자료 출처:
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R0231&qid=1664795653818&from=EN

*E 960c 관련 자료 출처:
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32021R1156&qid=1664795085922

2. 시사점

○ 스테비아 글리코사이드의 규정을 개정한 것은 최근의 일임. 2021년 7월 13일자의 (EU) 2021/1156 규정을 참고. 특히 영국과 EU가 채택하는 항목 및 그 항목의 기준치가 상이하므로 국내기업에서 EU 및 영국으로 스테비아 글리코사이드가 포함된 품목을 수출할 시 통관 및 검역과 관련해서 각별한 주의가 필요함. 아직 이에 관한 통관 및 검역의 문제사례가 발견되지 않았으나, 이에 관한 지속적인 모니터링 또한 요구됨.

III 통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

1. 통관거부사례(기준월) -기준월(9월) 보고된 사례 없음