

캐나다 비관세장벽 이슈

Canada Union Non Tariff Barriers Issue

캐나다, 육류 및 가금육류 제품에 변성 식초의 사용 허용



맛과 단백질 변성에 영향이 적은 변성 식초, 육류 및 가금육류에 사용 허용

캐나다 보건부 식품 위원회는 육류 및 가금육류 제품의 방부제로 변성 식초(Modified vinegar)를 사용할 수 있도록 허용 방부제 목록에 해당 성분을 추가함

변성 식초는 아세트산과 하나 이상의 초산칼륨(potassium acetate), 이초산칼륨(potassium diacetate), 아세트산나트륨(sodium acetate) 또는 이초산나트륨(sodium diacetate)을 함유한 것으로, 식초에 중탄산칼륨(potassium bicarbonate) 또는 중탄산나트륨(sodium bicarbonate), 탄산칼륨(potassium carbonate) 또는 탄산나트륨(sodium carbonate), 수산화칼륨(potassium hydroxide) 또는 수산화나트륨(sodium hydroxide)을 첨가하여 제조함. 변성 식초는 산성도(pH)가 중성이기 때문에 육류와 가금육류 제품의 맛에 영향을 미치지 않으며, 질감, 색상, 수분도에 영향을 주는 단백질 변성이 없다는 특징이 있음

이에 캐나다 보건부는 초산칼륨과 이초산칼륨, 아세트산나트륨과 이초산나트륨의 사용이 허용된 표준화된 육류 및 가금육류 제품과 표준화되지 않은 육류 및 가금육류 제품을 대상으로 변성 식초의 사용을 허용하는 제안서를 제출함. 이후 안전성 평가 결과에 따라 2021년 11월 8일부터 허용 방부제 목록(파트 2)을 수정하고 변성 식초를 특정 육류 및 가금육 제품에 사용할 수 있도록 함

※ 허용 방부제 목록(파트 2) - 변성 식초의 사용 기준

대상 품목	사용 기준
머릿고기·육류 부산물 덩어리, 육류 덩어리, 통조림에 든 양념 육류·육류 부산물, 조제 육류·육류 부산물·가금육·가금육 부산물, 저장 처리된 육류·육류 부산물·가금육·가금육 부산물·소시지	GMP (식품에 첨가된 이초산칼륨 또는 이초산나트륨의 총량이 최종물 중량의 0.25%를 넘으면 안됨)
저장 처리된 육류·육류 부산물에 사용된 펌핑 피클(pumping pickle), 커버 피클(cover pickle) 또는 건식 경화제(dry cure)	
표준화되지 않은 조제 육류 및 육류 부산물, 표준화되지 않은 가금육 및 가금육 부산물	

캐나다로 삼계탕 수출 가능, 관련 품목 수출 시 변경된 성분 기준 활용해야

해당 공지와 관련된 한국의 수출 가능 품목으로는 삼계탕이 있으며, 2020년 기준 약 139만 8천 달러 규모가 한국에서 캐나다에 수출됨. 단, 한국에서 캐나다로 삼계탕을 수출할 경우 캐나다의 수입 검역 요건에 따라 검역시행장과 수출 작업장을 지정하여 등록해야 하며, 가열 닭고기 제품의 추가 인증 증명서와 검역증명서를 지정된 서식에 따라 작성해야 함

따라서 삼계탕을 포함하여 육류 및 가금육류를 사용한 식품을 캐나다로 수출하는 식품 기업은 캐나다의 수입 검역 요건을 확인하여 수출을 준비할 수 있도록 해야 하며, 이번에 발표된 변성 식초의 사용 허용 공지를 참고하여 수출 준비 시 변경된 성분 사용 기준을 활용할 수 있도록 해야 함

출처

Notice of Modification to the List of Permitted Preservatives to Enable the Use of Modified Vinegar in Various Meat and Poultry Products, 2021.11.08