

## EU, 수산물 등에 적용되는 동물성 식품의 위생 요건 수정



### 가금류 및 토끼류 고기, 달걀, 고정제 제품, 수산물에 대한 위생 요건 수정

유럽연합 위원회는 《규정(EU) 2019/624》의 쌍각류 조개류(bivalve molluscs)에 관한 부분과 수산물, 알류, 일부 고정제 제품(highly refined products, 히알루론산, 키토산, 글루코사민 등)에 관한 동물성 식품의 특정 위생 요건 《규정(EC) 853/2004》의 부속서 III을 개정한 《규정(EU) 2022/2258》을 발표함. 개정된 부속서 III에는 가금류 및 토끼류 고기, 해양복족류 및 극피동물, 수산물 제품, 달걀 제품, 고정제 제품에 관한 다음의 항목이 수정됨

#### ※ 《규정(EU) 2022/2258》의 부속서 III 수정사항

- (1) 가금류 및 토끼류 고기에 대한 도축장 위생 요건 수정
- (2) 일부 해양 복족류 및 극피동물에 대한 특정 요건 수정
- (3) 수산물 제품에 대한 소개 파트 및 작업장 요건, 운송 요건 수정
- (4) 달걀 및 달걀 제품에 대한 소매 기준 및 적색야계(Gallus gallus) 종 품질 유지기한 명시 기준 수정
- (5) 고정제 제품에 대한 신규 위생 요건을 SECTION XVI으로 추가

이 중 한국에서 생산 및 수출 가능한 수산물의 주요 변경사항은 다음과 같음

#### (1) 「Section VIII 수산물 제품」의 소개 파트(introductory part) 포인트 1 수정사항

《규정(EC) 853/2004》	《규정(EU) 2022/2258》
<p>1. 이 섹션은 살아있는 상태로 시장에 출시되는 이매패류, 극피동물, 피낭류 및 해양 복족류에는 적용되지 않음. 제1장과 제2장을 제외하고, 해당 섹션은 살아있는 상태로 시장에 출시되지 않은 동물에 적용되며, 이 경우 해당 동물은 Section VII에 따라 획득되어야 함</p>	<p>1. 이 섹션은 살아있는 상태로 시장에 출시되는 이매패류, 극피동물, 피낭류 및 해양 복족류에는 적용되지 않음. 제1장과 제2장을 제외하고, 해당 섹션은 살아있는 상태로 시장에 출시되지 않은 동물에 적용되며, 이 경우 해당 동물은 Section VII에 따라 획득되어야 함</p> <p>이 섹션의 목적상 “과냉각”은 어류의 최초 냉점과 약 1~2°C 낮은 온도 사이로 신선 수산물 온도를 낮추는 과정을 의미함</p> <p>이 섹션은 해동되지 않은 미가공 수산물 및 적절한 연합 법률에 따라 식품 첨가물이 첨가된 신선한 수산물에 적용됨</p>

(2) 「Section VIII 수산물 제품」의 제8장 '수산물을 제품의 운송 요건' 항목 1 수정사항

《규정(EC) 853/2004》	《규정(EU) 2022/2258》
<p>1. 운송 중 수산물은 규정 온도를 유지해야 함 특히:</p> <p>a. 신선한 수산물, 해동된 가공되지 않은 수산물, 갑각류 및 연체동물의 조리 및 냉장 제품은 얼음이 녹는 온도에 근접한 온도로 유지되어야 함</p>	<p>1. 운송 중 수산물은 규정 온도를 유지해야 함 특히:</p> <p>a. 신선한 수산물, 해동된 가공되지 않은 수산물, 갑각류 및 연체동물의 조리 및 냉장 제품은 얼음이 녹는 온도에 근접한 온도로 유지되어야 함. 물과 얼음이 채워진 3중 폴리에틸렌 용기를 신선 수산물 통째 또는 내장을 제거한 신선 수산물의 운송에 사용하는 경우 전체 보관/운송 중에 얼음이 존재해야 하며, 온도를 제어해야 함. 물과 얼음이 채워진 3중 폴리에틸렌 용기에 통째로 또는 내장을 제거한 신선 수산물을 담은 경우 운송 및 보관은 3일을 초과해서 안 됨</p>
<p>b. (통조림 식품 제조를 위해 소금물에 담긴 냉동 생선을 제외) 냉동 수산물은 운송 중에 제품의 모든 부분이 -18°C 이하의 균일한 온도로 유지되어야 하며, 3°C 이하 짧은 상승 변동이 있을 수 있음</p>	<p>b. (통조림 식품 제조를 위해 소금물에 담긴 냉동 생선을 제외) 냉동 수산물은 운송 중에 제품의 모든 부분이 -18°C 이하의 균일한 온도로 유지되어야 하며, 3°C 이하 짧은 상승 변동이 있을 수 있음</p>
	<p>c. 과냉각 공정이 신선 수산물 운송에 사용되는 경우, 얼음이 없는 상자에 과냉각된 수산물이 포함되어 있음을 해당 상자에 명확하게 표시해야 운송이 허용됨. 운송 중 과냉각 수산물은 제품 중심부에 -0.5 ~ -2 °C 범위에 포함된 온도 요구 사항을 준수해야 하며, 과냉각 수산물의 운송 및 보관은 5일을 초과해서 안 됨</p>

**2022년 12월 8일 발효 예정, 한국산 수산물 수출 시 변경된 기준 주의해야**

해당 개정안은 2022년 12월 8일 발효될 예정이며, 모든 EU 회원국에 동일하게 적용됨

한국은 《규정(EU) 2021/800》에 따라 한국에서 생산된 동물성 성분 중 수산물을 EU로 수출할 수 있으며, 변경된 규정 사항은 살아있지 않은 상태의 이매패류, 극피동물, 피낭류 및 해양 복족류에 적용됨. 이에 따라 한국에서 수획 또는 생산된 해당 수산물을 EU로 수출하고자 하는 한국 식품 기업은 이번 개정안을 통해 수산물의 생산 및 운송에 대한 변경된 위생 요건을 확인하고, 수출 시 위생 문제가 발생하지 않도록 사전에 대비해야 함

**출처**

Official Journal of the European Union, COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2022/2258, 2022.11.18  
EU, COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2019/624, 2019.02.08