

비관세장벽 모니터링 결과(중국/상하이지사 작성)

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. 변경사항(통관/ 검역 / 라벨링 / 인증 등)

가. <식품안전국가표준 식품첨가제 사용표준>(GB2760-2024) 등 식품표준 발표
新표준의 코드 및 명칭은 다음과 같음.

코드	명칭
GB 2760-2024	식품안전국가표준 식품첨가제 사용표준
GB 19644-2024	식품안전국가표준 분유 및 조제분유

붙임 : 표준에 대한 해독자료

자료원 : 중국 국가위생건강 위원회(2024. 3. 12.)

출처: <http://www.nhc.gov.cn/sps/s7891/202403/a51bf4bd1c1545d4bada095735603b6f.shtml>

나. 시장감독관리총국, 식품기업들이 선포장식품의 생산 날짜 및 유통 기한 표시를 최적화하도록 권장하기에 대한 공고

소비자가 선포장식품(식품첨가제 포함)의 라벨을 쉽게 읽어볼 수 있도록 <중화인민공화국 식품안전법> 및 기타 법률, 규정 및 표준에 따라 식품기업들이 선포장식품의 생산 날짜 및 유통 기한 표시를 최적화하도록 권장함.

1. 선포장식품의 최소 판매 포장의 주요 디스플레이 페이지에 생산 날짜 및 유통기한을 잘 보일 수 있도록 표시하고, 최소 판매 포장이 여러 겹인 경우 가장 바깥쪽 포장에 생산 날짜 및 유통 기한을 표시해야 함.

2. 생산 날짜 및 유통 기한을 '포장의 **위치 보기'(별도 표시) 형태로 표시하는 경우 해당 위치에 대한 설명이 정확하고 찾기 쉬워야 함.

3. 높이가 3mm 이상이고 높이와 너비의 비율이 3:1 이하인 글자, 숫자 및

기호를 사용하여 생산 날짜 및 유통 기한을 표시해야 함.

4. 생산 날짜 및 유통 기한은 흰색 바탕에 검은색 글씨 등 배경색상과 날짜 색상이 뚜렷하게 대비되는 형태로 명확하게 표시해야 함.

5. 생산 날짜 및 유통 기한은 "년, 월, 일"의 순으로 명확하게 표기해야 함.

6. 동일한 포장 내에 여러 개 선포장식품 있는 경우, 외부 포장에 가장 빠른 유통 기한을 표시하거나 외부 포장에 내부 선포장식품의 유통 기한을 각각 표시해야 함.

7. 하위 포장 방식으로 생산된 선포장식품은 하위 포장 식품의 생산 날짜와 재포장 날짜를 동시에 표시하고 재포장된 식품의 유통 기한은 원 식품의 유통 기한으로 표시해야 함.

8. 코딩, 인쇄 등 글씨 표시 기술과 장비를 개선하여 생산 날짜 및 유통 기한 표시가 내구성 있고 뚜렷하게 표시되도록 함.

자료원 : 중국 국가시장감독관리총국(2024. 3. 21.)

출처: https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgnr/spscs/art/2024/art_701a6b8b063e4eab85fcb722258c310d.html

II

통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

1. 통관거부사례(2024.1월 17건, 2월 0건)

발생 일자	HS코드	상품명	중량 (kg)	검역소	문제사유	조치사항
1월	1212214100	마른 김	126	난징	화물과 증서 불일치	반송 또는 소각
	1902303000	라면	13.2	칭다오	쇠고기성분 함유	반송 또는 소각
	1902303000	라면	13.8	칭다오	쇠고기성분 함유	반송 또는 소각
	1902303000	라면	144	칭다오	쇠고기성분 함유	반송 또는 소각

발생 일자	HS코드	상품명	중량 (kg)	검역소	문제사유	조치사항
	1902303000	짜장면	86	칭다오	쇠고기성분 함유	반송 또는 소각
	1902303000	비빔면	11,289. 6	칭다오	쇠고기성분 함유	반송 또는 소각
	1902303000	라면	30.3	칭다오	쇠고기성분 함유	반송 또는 소각
	1902303000	라면	184	칭다오	쇠고기성분 함유	반송 또는 소각
	1902303000	라면	208	칭다오	쇠고기성분 함유	반송 또는 소각
	1902303000	라면	136.8	칭다오	쇠고기성분 함유	반송 또는 소각
	1902303000	짜장면	129.6	칭다오	쇠고기성분 함유	반송 또는 소각
	1902303000	라면	1,296	칭다오	쇠고기성분 함유	반송 또는 소각
	2009891900	복숭아농축액	120	칭다오	라벨 불합격	반송 또는 소각
	2009891900	레몬농축액	34.2	칭다오	라벨 불합격	반송 또는 소각
	2106909090	홍삼가루	12	칭다오	라벨 불합격	반송 또는 소각
	2106909090	팥가루	6	칭다오	라벨 불합격	반송 또는 소각
	2106909090	커피용 농축 식물성크림	59,520	칭다오	생산기업 중국세관 미등록	반송 또는 소각

자료원 : 중화인민공화국 해관총서 수출입식품안전국(2024. 3. 27)

출처 : <http://jckspj.customs.gov.cn/spj/xxfw39/fxyj47/4677516/5780061/index.html>

<http://jckspj.customs.gov.cn/spj/xxfw39/fxyj47/4677516/5780074/index.html>

<붙임>

<식품첨가제 사용표준(GB2760-2024)>에 대한 해독자료

1. 본 규정이 국가위생건강위원회에서 발표한 식품첨가제 공고와의 관계

중국 정부에서 식품첨가제의 신품목에 대한 행정허가를 시행하고 있으며, 허가된 식품첨가제의 종류 및 사용에 관한 규정은 국가위생건강위원회에서 고시 형태로 보완하고 고시일부터 식품첨가제 생산·사용자는 공고의 규정에 따라 승인된 식품첨가제를 생산 및 사용할 수 있다. 사용자의 조화를 용이하게 하기 위해 본 규정은 <식품안전국가표준 식품첨가제 사용표준>(GB 2760-2014) 시행 이후 국가위생건강위원회가 고시 형태로 승인한 식품첨가제의 종류 및 사용에 관한 규정을 포함시켰다. (국가위생건강위원회 고시 제5호(2023년) 까지)

2. 식품첨가제의 정의에 대한 개정

2015년 시행된 <식품안전법>에 따르면 식품첨가제의 정의에 영양강화제를 포함하는 내용이 추가되었다. 신품목 허가, 복합 식품 영양강화제 등 식품 영양강화제의 관리는 식품첨가제 관련 관리규정을 참고하여 시행할 수 있다.

3. 부록A에 대한 개정

부록A의 개정 내용은 주로 아래 4가지 사항이 포함된다.

(1) 부록A 중 식품첨가제 사용에 관한 규정 조회 방법을 수정했다. 원래 규정 중 표 A.3의 내용은 표A.1 및 표A.2에 나타나며, 원래 표A.2를 표A.1에 통합시켰다.

(2) 식품첨가제의 안전성 및 기술적 필요성에 대한 최신 평가 결과를 바탕으로 일부 식품첨가제의 종류 및/또는 사용규정을 개정했다. 예를 들어 바셀라루브라 레드 (basella rubra red), 부들레아 옐로우 (buddleia yellow), 산대추색 (jujube pigment), 2,4-디클로로페녹시아세트산, 후노란 (funoran (gloiopeltis furcata)), 아조다이카본아마이드 등 조사를 거쳐 더 이상 공정의 필요성이 없는 식품첨가제의 종류와 사용규정을 삭제하고, 통조림류 식품 중 방부제, 식초 중 빙초산, 과채즙 중 나타마이신 그리고 증류주 중 베타카로틴과 DATEM(diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides) 등의 사용규정을 삭제했다.

(3) 일부 식품첨가제의 사용에 대한 요구사항을 수정했다. 예를 들어 아스파탐, 아세틸팔말람, Aspartame-acesulfame salt 등을 동일한 식품 카테고리에서 공동으로 사용할 때 총량 요구사항을 추가하고, 음료 카테고리에서 액체 음료와 해당 고형 음료 식품첨가제 사용의 대응 관계를 개선하고, 이산화황, 카라기난, 구아검, 데히드로초산 및 데히드로초산나트륨 등의 사용규정을 개정하며, 원래 규정에서 "기타 카테고리"로 분류된 일부 식품 카테고리를 재분류하고 관련 식품첨가제 사용규정을 조정했다.

(4) 일부 식품첨가제의 기본정보를 수정했다. 예를 들어, 안식향산 및 안식향산나트륨

염 등 식품첨가제의 중문명칭, 중국코드(CNS 번호)를 수정하고 국제 식품 규정의 최신 규정에 따라 Advantame 등 식품첨가제의 영문명칭 및 국제코드(INS 번호)를 수정했다.

4. 부록B에 대한 개정

부록B의 개정 내용은 주로 아래 2가지 사항이 포함된다.

(1) 식품용 향료의 사용 원칙을 개정했다. 식품용 향료의 남용을 피하기 위해 B.1.4에서 벤조산, 신남알데히드, 과라나 추출물, 이초산나트륨, 숙신산이나트륨, 인산삼칼슘, 아미노산류 등 기타 식품첨가제 기능 또는 기타 식품 용도를 가지는 식품용 향료의 사용요건을 더욱 명확히 하고, 식품용 향료의 라벨은 <식품안전국가표준 식품첨가제 표시통칙>(GB 29924-2013)의 규정에 부합하여야 한다는 것을 명시하며, 식품용 향료가 첨가된 모든 설포장식품은 반드시 <식품안전국가표준 설포장식품 라벨통칙>(GB 7718-2011)에 부합해야 한다는 것을 명시했다.

(2) 일부 식품용 향료 품종을 수정하고 개선했다. 표B.2 및 표B.3의 식품용 향료 목록을 재정리했다. 커민 오일 등 6가지 향료 품종을 삭제했다. (이 중 커민 오일, 호로파는 향신료로 구분되고, 로젤(학명 : 히비스커스 사브다리파), 석류 주스 농축액, 옥수수수염은 일반 식품으로 구분되고, 3-아세틸-2,5-디메틸티오펜은 더 이상 사용하지 않음). 유엔 식량농업기구/세계보건기구 식품첨가제 합동전문가위원회(JECFA), 식용향료 및 추출물제조자협회(FEMA)에서 향료에 대한 관리의 변화에 따라 트랜스-아네톨과 플로레틴을 합성향료로 조정하고, 나린진 추출물 등 향료의 중/영문 명칭, FEMA코드 수정 및/또는 추가를 했다.

5. 부록C에 대한 개정

부록C의 개정 내용은 주로 아래 3가지 사항이 포함된다.

(1) 일부 식품 산업에서 사용되는 가공보조제를 삭제했다. 예를 들어, 광물유를 삭제하고 대신에 광물유의 사용규정은 미네랄 오일 (액체 파라핀)의 사용규정과 통합시키고, 인산암모늄을 삭제하고 대신에 인산수소이암모늄 및 인산이수소암모늄과 통합시켰다.

(2) 안전성 및 공정 필요성에 대한 최신 평가 결과를 기반으로 업계의 실제 사용과 결합하여 일부 가공보조제의 품종 및/또는 사용규정을 개정했다. 예를 들어, JECFA의 최신 평가 결과와 미국 및 유럽 연합의 규정을 참조하여 1,2-디클로로에탄의 품종 및 사용규정을 삭제하고, 공정 필요성의 원칙에 따라 β-시클로덱스트린을 저온 살균 우유 및 멸균 우유에 첨가할 때의 사용규정을 삭제하며, 과산화수소를 가공보조제로 사용할 때 특정 기능과 사용 범위를 명시했다.

(3) 일부 가공보조제의 중문 및 영문 명칭을 표준화했다. 예를 들어, 6번 경유(식물성 기름 추출 용제)를 "식물성 기름 추출 용제"로 수정하고, 식물 활성탄(왕겨 활성탄)을 "식물 활성탄(왕겨 공급원)"으로 수정하며, 셸로비오스 및 기타 일부 효소의 명칭을 수정하고 *Talaromyces emersonii* 등의 균종 명칭을 수정했다.

6. 부록D에 대한 개정

개정된 식품첨가제의 정의에 따라 부록D에 영양강화제 번호D.16가 추가되었으며, <식품안전국가표준 식품 영양강화제 사용표준>(GB14880-2012) 최신 개정판 규정의 정의에 부합해야 한다는 것을 규정했다. <식품안전국가표준 식품용 향료>(GB 30616-2020) 중 식품용 향료의 정의에 의거하여 D.21 식품용 향료의 정의를 "식품에 첨가하여 향을 생성하거나 향을 변형시키거나 향을 향상시키는 물질"로 수정했다.

7. 부록E에 대한 개정

식품 산업의 급속한 발전으로 인해 GB 2760-2014의 일부 식품 분류는 관련 식품 산업의 분류와 일치하지 않으며 실제 식품 분류의 정확한 포지셔닝을 달성할 수 없다. 식품 분류에 대한 설명을 보다 과학적이고 합리적으로 만들기 위해 다양한 식품 산업에 대한 광범위한 연구와 의견수렴을 기반으로 일부 식품 분류에 대한 설명을 더욱 표준화시켰다. 예를 들어, 관련 식품의 식품안전 국가표준과 조화를 이루기 위해 <식품안전국가표준 간장>(GB 2717-2018), <식품안전국가표준 식초>(GB 2719-2018), <식품안전국가표준 복합 조미료>(GB 31644-2018) 등 규정에 따라 간장(식품 분류 번호 12.04.02) 및 조제 식초(식품 분류 번호 12.03.02) 이 두 종류의 제품은 액체 복합 조미료(식품 분류 번호 12.10.03)로 분류된다. "초(醋)"(식품 분류 번호 12.03)를 "식초(食醋)(식품 분류 번호 12.03)"으로 개정하고 관련된 식품첨가제 사용규정도 개정했다. 또한 업계 피드백과 업계 현황에 따라 일부 식품 분류를 수정했다. 예를 들어, 미트볼 식품 분류를 추가하고, 반스파클링 와인 식품 분류를 삭제하고, 설탕에 절인 과일 식품 분류를 수정하며, 설탕의 식품 분류를 조정했다.

<식품안전국가표준 분유 및 조제분유(GB 19644-2024)>에 대한 해독자료

1. 본 표준의 개정 개황

<식품안전국가표준 분유 및 조제분유>는 <식품안전국가표준 분유>(GB19644-2010)에 대한 수정본이다. 원래 표준을 바탕으로 하여 현재 유제품 업계의 생산 및 운영 상황에 따라 야크, 낙타, 당나귀, 말 및 기타 특수 유용 가축의 분유 및 기본 요구 사항을 포함했으며, 조제분유는 단일 품종의 생우유 및/또는 그 전유(또는 탈지 및 부분 탈지) 가공 제품을 주원료로 하고 기타 원료(다른 품종의 전유, 탈지 및 부분 탈지유 제외), 식품 첨가제, 영양강화제 중 하나 또는 여러 종을 첨가하여 만든 분말 제품이며, 이 중 주원료의 유고형분 함량이 70% 이상이어야 하며, 활성 균종을 첨가한 제품에 대해 제품 중 활성 균종의 최소 기준(106CFU/g)을 동시에 추가했다.

2. 표준의 주요내용

개정된 표준은 분유(전유, 탈지, 부분 탈지)와 조제분유의 두 가지 유형에 적용된다. 표준 범위는 우유, 산양유, 야크유, 낙타유, 당나귀유, 말유 등 다양한 종류의 유용 가축 유래 분유와 조제분유 제품을 포함하며, 종류별 분유와 조제분유의 원료, 관능 및 단백질, 지방·복원유산도 등 이화학적 지표 요구사항 및 미생물 제한량, 오염물·진균독소·병원균 제한량 및 식품첨가제·영양강화제의 사용 요구사항은 관련된 통용표준을 인용하여 라벨 표시 요구사항을 명확히 하였다. 이번 개정은 중국 분유 제품 시장, 특히 소규모 분유 시장이 건전하고 질서 있는 발전을 더욱 표준화하고 소비자의 권익을 더 잘 보호하는 데 도움이 될 것이다.