FAO·WHO合同食品規格

朴　奉　相
〈保健社會部 食品1課長〉

目　次

1. FAO. WHO 合同食品規格委員會의 設立
2. FAO. WHO 合同食品規格委員會規約
3. FAO. WHO 合同食品規格委員會에 依한 食品規格의 一般原則
4. FAO. WHO 合同食品規格委員會에 依한「食品規格」
5. FAO. WHO 合同添加物專門家委員會에 依한「添加物의 許容量」
6. FAO. WHO 合同殘留農藥專門家委員會에 依한「殘留農藥의 許容量」
7. FAO. WHO 合同食品規格委員會에 依한「包裝食品의 表示基準」

6. FAO. WHO 合同殘留農藥專門家委員會에 依한「殘留農藥의 許容量」

食品規格의 國際的 統一의 一環으로서 國際規格委員會의 하나인 殘留農藥部會 (Codex Committee on Psticide Residues)에서는 個個의 農藥의 毒性을 檢討하고 各食品의 殘留農藥許容量을 設定하기 위한 作業이 進行되고 있다.

다음 提示하는 리스트는 1972年 11月에 開催된 第6回會議의 Report에 依한 것이다. 殘留基準(Residue limits) 가운데 無印의 것은 Tolerance, a는 Practical Residue limits, b는 guideine level이다.

(註) 1. Practical residue limit; 直接 그의 農作物에 對한 農藥은 使用하지 않으나 二次的으로 混入하여 오는 경우로 tolerance가 設定되어 있지 아니하는 경우, 그의 農藥의 限度로 하여 實際的인 規制의 뜻으로 정하여진 것.

2. guideline level; ADI가 設定되어 있지 않는 경우로 一次設定된 ADI가 撤回된 경우에 殘留農藥規制의 指標로서 定하여진 것.

3. tentative negligible intake; 二次的 殘留(unintentional residue)가 보이고 적어도 短期毒性試驗이 있으나 暫定 ADI을 決定하기에는 不充分한 경우라고 認定되는 것.

農 藥 名	ADI (mg/kg體重)	食 品	殘留基準	備 考
아구리로니도리루				훈증殺虫劑
아루도린	0.0001			데이루도린 參照, 殺虫劑
아레스린				殺虫劑
비素(비酸石灰 또는 비酸鉛으로 하여)				殺虫劑
아진호스·메칠	0.0025	살구, 포도	4	殺虫劑
		他果實	1	
		소 채	0.5	
베노밀				殺菌劑
BHC(異性體混合物)				殺虫劑
BINAPACRYL	0.0025	복숭아, 벗찌	1	殺菌劑
		사과, 배, 포도	0.5	
		뿌라무	0.3	
		네구다린	0.2	
뷰우닐				쥬후닐 參照
2-뷰우니롤				2-휘닐훼놀 參照
無機臭化物(훈증殺虫劑, 其他의 物에 含有된 臭素로부터 誘導된 物)	1	穀類, 完全小麥粉	50	勸告는 無機臭化物에 變한 것으로써, 不變化의 훈증劑中의 臭素는 除外.
푸롬메단		비나스	100[b]	不變化의 훈증 殺虫劑에 限하여
		穀類, 코코아豆	50[b]	
		乾燥果實	20[b]	훈증殺虫劑
		製粉穀類	10[b]	
		빵, 他의 調理穀類製品, 코코아製品, 乾燥果實, 비나스	0.5[b]	
푸롬호스	0.006	오리브, 오리브油	5	小麥의 許容量은 收穫期에 보이는 殘留量에 限하여
		사과, 라무레다스, 보름무	2	
		가지 부람, 붉은수구리, 人蔘, 세로리 후란스豆, 사보이캬베쯔, 시금치.	1	殺虫劑
		부락구베리, 검은수구리, 벗찌수구리, 복숭아, 딸기, 레다스덴사이(根)	0.5	
		羊肉中의 脂肪	0.5	
		菜種, 菜種油, 小麥	0.2	
		뿌로쯔코리, 紫캬베쯔, 캬베쯔, 가리후라와—오이, 고루라비 양파.	0.1	
		全 乳	0.02	
푸롬호스에칠	0.003	사과, 가지 푸람, 人蔘, 시금치	2	殺虫劑
		牛肉中의 脂肪	2	
		赤수구리, 子持캬베쯔	1	
		벗찌(砂糖漬)수구리, 세리알구(根세리) 菜種	0.5	
		黑수구리, 레다스	0.2	
		딸기, 菜種, 캬야베쯔	0.1	
		골—라비(球茎간란)후란스豆	0.05	
		豆類, 카리후다워, 양파, 덴사이.	0.02	

農 藥 名	ADI (mg/kg體重)	食 品	殘留基準	備 考
		全 乳	0.02	
비酸石灰				비酸鉛을 參照
간베구물				도기사웬으로 記載
캬ー부다홀	0.05	복숭아	15	다이홀단
		벗 찌	10	殺菌劑
		벗찌(砂糖漬)	2	
		도마도	5	
		메론(全體)	2	
		오이(全體)	1	
		살 구	0.5	
		뿌 람	0.2	
캅 단	0.125	사과, 벗찌	40	殺菌劑
		가 지	30	
		살 구	20	
		柑橘類, 복숭아 푸람, 大黃도마도	15	
		딸기, 라스베리, 구란베리, 오이, 레다스, 구린핀스, 干포도	10	
갈파류	0.01	살 구	10	NAC
		부락구베리, 포이센베리, 네구다린, 복숭아, 라스베리, 아스파라카스, 오구라, 葉菜類.	10	
		부루베리, 柑橘類, 딸기	7	
		사과, 파나나(果肉), 포도, 豆類, 푸라시카스, 도마도, 家禽(皮)	5	
二硫化炭素		穀 類	10^b	훈증殺虫劑
		製粉穀類	2^b	
		빵 및 他의 調理穀類	0.5^b	
四塩化炭素		穀 類	50^b	훈증殺虫劑
		製粉穀類	10^b	
		빵 및 他의 調理穀類	0.05^b	
가루웨지논	0.005	레 몬	5	가루웨노지온, 그의
		시금치	2	酸化誘導體, 스루혼 및
		牛 및 羊의 肉中의 脂肪		그의 酸化誘導體의 合計量로 하여
		살구, 네구다린, 구데부후루쯔, 라이무, 오렌지	1	殺虫劑
		사과, 배, 푸로쯔고리, 子持카베쯔, 카리후라와	0.5	
		오리브油	0.2	
		오리브, 덴사이	0.1	
		乳 및 乳製品(脂肪에 對하여)	0.1	
		고구마, 菜種	0.02	
기노메치빌				옥시치옥키쯔구스로記載
구로루벤사이드	0.01			殺虫劑
구로루단	0.001	고구마, 감자, 루다바카스, 빠스닝, 덴사이, 보름무.	0.3	動植物食品中의 시스 및 도란스異性體, 動物食品中의 오키시구로루단의 總計로 하여

農 藥 名	ADI (mg/kg體重)	食 品	殘留基準	備 考
		아스파라가스, 뿌로쯔고리, 子持캬베쯔, 캬베쯔, 세로리, 가리후다워, 시금치, 레다스.	0.2	
		칸다로프, 오이, 호박, 西洋호박, 수박.	0.1	
		아—몬드, 빠나나, 베—제루나쯔, 만고. 오리브, 빠빠이야, 베칸빠이 나풀, 딸기.	0.1	
		도마도, 茶類	0.02	
		비멘트	0.02	
		小麥, 메이麥, 가라스麥, 白米	0.05	
		柑橘, 仁果 및 核果類	0.02	
		大豆 및 亞麻仁油	0.5	
		粗製綿實油	0.1	
		食用綿實油	0.02	
		食用大豆油	0.02	
		乳 및 乳製品(脂肪에 對하여)	0.05[a]	
		獸肉 및 家禽의 脂肪	0.05[a]	
		卵(穀을 除한 것)	0.02[a]	
구루휀손	0.01			CPCBS 殺虫劑
구루휀빈호스	0.002	人蔘, 세로리	0.4	α 및 β 異性體의 總計로 하여
		肉의 脂肪	0.2	
		乳 및 乳製品(脂肪에 對하여)	0.2	CVP
		가리후라워, 西洋大根, 西洋와사비, 도마도.	0.1	殺虫劑
		子持캬베쯔, 캬베쯔, 푸로쯔고리, Swedes, 燕靑(순무), 감자, 고구마, 양파, 부추	0.05	
구로루메구에드	0.05	메귀리, 호미	5	구로루그로린 구로라이스
		小麥, 가지	3	
		포도, 간포도, 他의 乾燥포도類.	1	植物生長調整劑
		乳 및 乳製品	0.1	
구로루벤지레—드	0.02	사과, 가지, 포도	2	殺虫劑
		柑橘類, 칸다로프, 메론	1	
		아몬드(穀付)	0.2	
		도마도	0.2	
		全 乳	0.05	
구로루지메도호름	0.01	배, 복숭아, 부룬	5	구로루지메수호름 및 그
		사과, 포도, 부람, 딸기	3	代謝物의 4구로루—0—도루이진의 總計로 하여
		버찌(체리), 柑橘類, 부라시카스, 綿實, 綿實油(粗製 및 精製)	2	구로루
		豆 類	0.5	殺虫劑
		脂肪, 肉 및 牛의 肉製品	0.5	
		全 乳	0.05	
		乳製品	0.5	
구로루비구린				훈蒸殺虫劑
구로루푸로비레스		사과, 배, 柑橘類	36	殺虫劑

農 藥 名	ADI (mg/kg體重)	食 品	殘留基準	備 考
		도마도, 간다ー로프	16	
구로루푸로환				IPC, 除草劑
구로루 비린호스	0.0015	牛肉中의 脂肪	2	다스반도
		사과, 中國양배추, 포도	1	殺虫劑
		배, 당근, 도마도	0.5	
		豆類, 가지, 후추, 라스베리	0.2	
		羊肉 및 家禽의 脂肪	0.2	
		레다스, 사탕무, 粗	0.1	
		새로리, 綿實, 粗製綿實油, 버섯類, 양파.	0.05	
		가리후라워ー, 紫양배추, 감자.	0.01	
		乳(脂肪에 對하여)	0.01	
구로루찌몬				殺虫劑
고우마호스	0.0005	牛肉中의 脂肪	1	고우마호스 및 酸素
		家禽의 肉	1	同類體를 고우마호스로 하여
		羊豚 및 山羊의 肉中의 脂肪	0.5	
		乳 및 乳製品(脂肪에 대하여)	0.5	
구로호메ー드	0.1	肉	1	
		全 乳	0.05	
2.4-D	0.3	大麥, 메귀리, 호미, 小麥	0.02	2.4-PA 除草劑
D.D.T.	0.005	사과, 살구, 배, 복숭아, 小果實, 소채類, 獸肉 및 家禽의 脂肪	7	
		벗찌, 뿌라무, 柑橘類, 熱帶果實.	3.5	
		딸기, 나쯔쯔, 根菜類	1	
		乳 및 乳製品(脂肪에 대하여)	1.25[a]	
		卵	0.5[a]	
지메돈	0.0025			殺虫劑
다이아지논	0.002	오리브 및 오리브油	2	親化合物로 하여
		벗찌, 柑橘類, 복숭아	0.7	殺虫劑
		他의 果實	0.5	
		葉菜類	0.7	
		他의 소채	0.5	
		스이ー도콘ー	0.7	
		綿實, 사후라워의 種子, 해바라기種子	0.5	
		아몬드, 베ー겔나쯔, 베칸, 비나쯔, 호두	0.5	
		白米, 大麥, 小麥	0.1	
		牛, 羊 및 豚肉中의 脂肪	0.7	
1.2 지푸롬에단		穀 類	20	二臭化에치렌
		製粉穀類	5	훈증殺虫劑
지구로후루아미드				殺菌劑
1.2 지구롤에단		穀 類	50	
		製粉穀類	10	
		빵 및 他의 調理穀類	0.1	
지구롤바스	0.004	코코아콩	5	上記以外의 食品은 빵, 菓子, 치즈, 調理 등

農 藥 名	ADI (mg/kg體重)	食 品	殘留基準	備 考
		커피豆, 大豆, 렌즈豆, 바나쯔	2	
		穀粒(大麥, 옥수수, 호미, 小麥 등)	2	殺虫劑
		製粉穀粒	0.5	
		레다스	1	
		소채(레다스를 除外)	0.5	
		도마도, 버섯類	0.5	
		果實(사과, 배, 복숭아, 딸기 등)	0.1	
		牛, 羊, 山羊, 돼지 및 家禽의 肉中의 脂肪	0.05	
		卵	0 05	
		全乳	0 02	
		上記以外의 食品	0 1	
지코홀ー	0.025	果實, 소채	5	게루센
		乾燥호푸, 茶(乾燥 및 製茶)	5	殺虫劑
데이루도린	0.0001	아스파라가스, 푸롯쯔고리, 子持캬베쯔, 캬베쯔, 가리후라워, 오이, 가지, 西洋와사비, 양파, 빠스낫부.	0.1	殺虫劑
		果實(柑橘類를 除外)	0.1	
		柑橘類	0.05	
		粉	0.02	
		도마도	0.2	
		人蔘, 레다스, 肉의 脂肪	0.2	
		穀類(쌀을 除外)	0.02	
		卵	0.1	
지메도에ー드	0.02	나쯔쯔	2	지메도에드 및 그의 酸素同類體의 總計로 하여
		도마도, 후추	1	
		他의 소채	2	
지메도린				殺虫劑
지노캇부				DPC. 殺虫劑
지오기사져온	0.0015	仁果類(사과, 배)	5	시스, 도란스 異性體의 總括로 하여
		柑橘類	3	지오키산系, 有機燐 酸劑
		포 도	2	
		牛, 羊, 山羊 및 豚肉中의 脂肪	1	殺虫劑
		乳 및 乳製品(脂肪에 對하여)	0.2	
		核果類	0.1	
지훼닐	0.125	柑橘類	110	殺虫劑
지훼닐아민	0.025	사 과	10	植物生長調整劑
지구왓트	0.005	大麥, 앵속의 種子, 籾	5	除草劑
		茶種, 옥수수, 小麥	2	
		綿 實	1	
		豆類, 해바라기 種子	0.5	
		白米, 감자, 小麥粉	0.2	
		양파, 옥수수, 앵두, 綿實油, 油茶, 깨, 해바라기油	0.1	
		上記以外의 소채	0.05	

農 藥 名	ADI (mg/kg體重)	食 品	殘留基準	備 考
		全 乳	0.01	
		肉 및 肉製品	0.05	
지메지루즈지오	0.025			후아바무즈라무지우람殺菌劑 만제브 만네브 지네브(nabam을 生하는 것을 포함하는 殺菌劑) 2種以上 存在하는 경우와 지지오카바메이트系殺菌劑로 한 合計量으로 하여
에치렌 비쓰 지지오카메이드	0.025			
DNOC				나트륨鹽은 除草劑로할때
엔돌후완	0.0075	茶(製茶한 것)	30	엔돌후완 A
		果實, 소채	2	엔돌후완 B 및 엔돌후완 硫酸鹽의 合計量으로하여
		綿 實	0.5	지오단
		粗製綿實油	0.2	殺虫劑
		粕	0.1	
엔도린	0.0002	綿實, 粗製綿實油	0.1	엔도린 및 δ-제도엔도린의 合計量으로 하여
		수위도콘, 사과, 大麥, 米, 옥수수, 小麥, 食用綿實油	0.02	殺虫劑
		乳 및 乳製品(脂肪에 對하여)	0.02[a]	
		家禽의 脂肪	1[a]	
		卵	0.2[a]	
에치온	0.005	茶(製茶로 하여)	7	에치온 및 그의 酸化誘導體의 合計量으로 하여
		사과, 포도, 레몬, 라이수, 오렌지類, 부람, 부린, 딸기	2	
		에구타린, 복숭아, 배	1	殺虫劑
		살구, 벗찌, 밤	0.1	
		豆類, 메론, 도마도	2	
		가지, 마늘, 양파	1	
		오이, 綿實, 西洋호박	0.5	
		옥수수粒	0.05	
		牛肉中의 脂肪	2.5	
		牛의 食用지꺼기肉	0.75	
		山羊, 馬, 豚, 家禽 및 羊의 肉中의 脂肪食用지꺼기肉	0.2	
		乳 및 乳製品	0.5	
		卵	0.2	
에도기시긴	0.06	사과, 배	3	Scald에 使用
에렌지부로마이드				1.2 지푸롬에단을 참조
				E.D.B. 훈증 殺虫劑
에찌렌지구롬라이드				훈증殺虫劑

農 藥 名	ADI (mg/kg體重)	食 品	殘留基準	備 考
酸化에씨렌				훈증殺虫劑
훼구로루호수	0.01	牛, 山羊 및 羊의 肉中의 脂肪	10	훼구로루호스 및 酸化誘導體의 合計量으로 하여
		豚肉中의 脂肪, 乳 및 乳製品	2	家畜의 外部寄生體의 殺虫劑
		卵	0.05	
		家 禽	0.01	
훼니도로지몬	0.001	사과, 벗찍, 포도, 레다스	0.5	MEP 殺虫劑
		紫카야베쯔	0.3	
		도마도	0.2	
		코코아	0.1	
		乳製品(脂肪에 對하여)	0.05[a]	
		肉, 肉의 脂肪	0.03[a]	
		全 乳	0.002[a]	
훼스로호지온	0.0003	옥수수粒, 양파, 감자, 루다바카根	0.1	훼스르호지온, 그의 酸化誘導體, 스르혼 및 그의 酸化誘導體의 合計量으로 하여, 殺虫劑
		비나스, 파인애플	0.05	
		빠나나, 牛, 山羊, 肉中脂肪	0.02	
훼찌온	0.005	사과, 복숭아, 벗찌, 레다스, 肉中의 脂肪	2	훼찌온 및 그의 主要代謝物의 合計量으로 하여 M.P.P
		양배추, 가리후라워, 오리브, 오리브油.	1	
		포도, 오렌지類, 완두콩, 肉	0.5	殺虫劑
		西洋호박	0.2	
		小麥, 米, 乳製品(脂肪)	0.1	
		全 乳	0.05	
훼진化合物	0.0005	세로리	1	
훼 바루	0.025			
훨벤트	0.16	포도, 부루—베리—	25	
		벗찌, 라즈베리—	15	
		사과, 柑橘類	10	
		도마도, 딸기	5	
		오이, 칸다로프, 수박, 양파	2	
호루모지온		딸기	0.3	지메도에도 및 오메도에도의 合計量으로 測定. 지메오에도로 하여 表示 殺虫劑.
훼브다구론	0.0005	파인애플(食用部分)	0.01	훼브다구로루 및 그의 에포키사이드의 合計量으로 하여, practical residue limits는 土壤種子에 使用하므로 二次
		乳 및 乳製品(脂肪)	0.15[a]	
		穀類, 도마도, 綿實, 大豆, 食用大豆油	0.02[a]	殘留를 包含한다.
		소체, 卵(껍질을 除外)	0.05[a]	殺虫劑
		粗製大豆油	0.5[a]	

農 藥 名	ADI (mg/kg體重)	食 品	殘留基準	備 考
		柑橘類	0.01[a]	
헥사구롤一	0.0006	豚肉中의 脂肪, 牛, 山羊	1[a]	殺虫劑, 穀類의 處理
	ctentati-	乳 및 乳製品(脂肪으로)	0.3[a]	
	venegl-			
	igible			
	daily			
	intake			
		小 麥	0.05[a]	
		小麥製品	0.01[a]	
시안化水素	0.05	穀 類	75	靑 酸
		小麥粉	6	훈증殺虫劑
린化水素	必要없음	小麥粉 및 他의 製粉, 穀類, 朝食用	0.01	本品은 揮散되기 쉬우며
		穀類, 乾燥소채, 스파이스, 비나쯔,		適正하게 使用하면 消費
		乾燥果實, 코코아豆, 他의 乾燥食品		時에는 檢出되지 않는
				경우도 있음, 훈증殺虫劑
		穀 類	0.1	
鉛(비酸鉛으로 하여)				殺虫劑
린 델	0.0125	소채, 구란베리一, 벗찌, 포도, 푸	3	
		람, 딸기		
		牛, 豚 및 羊의 肉中脂肪	2[a]	
		乾燥豆類	1	
		穀 類	0.5	
		卵(卵黃)	0.2[a]	
		乳 및 乳製品(脂肪)	0.1[a]	
		家禽(脂肪)	0.7[a]	
마라치온	0.02	포도, 穀類, 乾燥果實	8	殺虫劑
		柑橘類	4	
만제브	0.025	감 자	1	殺菌劑
만네브	0.025			〃
水銀化合物				
메지다지몬	0.005	柑橘類	2	殺虫劑
메도기시구론	0.1			殺虫劑
臭化메칠				훈증殺虫劑
메빈호스	0.0015	벗찌, 딸기		cis 및 trans 異性體의
				合計量으로 하여 殺虫劑
MGK 264				家畜의 外部寄生體의 殺
				虫劑
모노구로드호스	0.0003	사과, 배, 乾燥호프	1	殺虫劑
오메도에드	0.0005	사과, 살구, 벗찌, 포도	2	
有機水銀化合物				殺虫劑
메치루오키시지메돈				〃
파라코一트	0.002	籾	10	除草劑
		오리브	1	
		白米, 옥수수	0.5	
		綿實, 감자	0.2	
		大 豆	0.1	
		精製綿實油, 他의 소채	0.05	
		全 乳	0.01	

農 藥 名	ADI (mg/kg體重)	食 品	殘留基準	備 考
파라치온	0.005	살구, 柑橘類, 복숭아	1	殺虫劑
		他의 果實	0.5	
		소채類	0.7	
메치루파라치온	0.001	果實, 茶類, 메론	0.2	
		他의 소채류	1	殺虫劑
		綿實油	0.05	
호스후아미돈	0.001	사과, 배	0.5	호스후아미돈 및 그의 desethyl 誘導體의 合計量으로 하여
		柑橘類	0.4	
		他의 果實, 茶類	0.2	
		도마도, 레다스, 오이, 수박	0.1	殺虫劑
		他의 소채(根茶를 除外)	0.2	
		穀 類	0.1	
		根茶, 감자	0.05	
호스훼인				린化水素를 參照
비베모닐	0.03	穀類, 魚(乾燥)	20	殺虫劑
		果實, 소채, 비나스	8	
푸로후암				除草劑
비레도린	0.04	穀 類	3	殺虫劑
		果實, 소채, 油脂用種子	1	
		魚(乾燥한 것)	3	
긴도젠	0.001	버섯類	10	PCNB
		비나스	5	殺菌劑
		바나나	1	
2.4.5-T				除草劑
지아벤다졸	0.05	사과, 배, 柑橘類	10	殺菌劑
		파나나	3	
		파나나(果肉)	0.4	
지오메돈				殺虫劑
지오람	0.025			주지오카바메이드를 참조
도기사휀				殺虫劑
도리구모루혼	0.01	亞麻仁, 菜種, 大豆, 紅花의 種子	0.1	

7. FAO. WHO 合同食品規格委員會에 依한 "包裝食品의 表示基準"

"包裝食品의 表示의 國際一般基準"

① 語句의 定義

標示(Label)란 食品의 容器에 쓰여지고 印刷되고, 謄寫되고, 마크되어 刻印된 또는 添付된 表札, 푸란트, 마크, 繪畵 其他의 記述物을 뜻한다.

表示(Labelling)이란 標示 및 食品에 附隨된 것으로서 食品에 대하여 記載하고 印刷된 또는 그려진 것을 말한다.

容器(Container)이란 당해 食品全體를 포함하는 것이다. 一個의 商品으로 販賣하기 위하여 모든 形式의 食品包裝을 말하는 것이다.

原料(Ingredient)이란 食品의 製造 또는 調整을 위하여 使用되는 食品添加物을 포함하는 모든 物質로서 最終製品中에 存在하는 것을

말한다.

成分(Component)이란 原料의 部分을 構成하고 있는 모든 物質을 말한다.

② 一般原則

〔2.1〕 包裝食品은 虛僞 또는 사람을 현혹케 할 如何한 標示 또는 表示를 行하여서는 아니된다.

〔2.2〕 包裝食品은 直接 또는 間接으로 당해 食品과 混同하기 쉬운 暗示의 語句, 繪畵 또는 其他의 方法으로 購入者 또는 消費者에 당해 食品과 混同하기 쉬운 方法의 標示 또는 表示를 하여서는 아니된다.

③ 包裝食品의 義務的 表示

모든 包裝食品의 標示는 다음 各項에 定하는 事項을 記載하지 아니하면 아니된다.

〔3.1〕 **食品의 名稱**

(a) 名稱은 당해 食品의 本質을 나타내는 것으로서, 包括的인 것이 아니고 固有의 것이 아니면 아니된다.

(b) 코덱스基準에 따라 당해食品에 대한 名稱이 하나 또는 複數로 定하여진 경우에는 그 名稱은 적어도 하나를 使用하지 아니하면 아니된다.

(c) 其他의 경우, 普通 또는 通常의 名稱이 있을 때에는 그 名稱을 使用하지 아니하면 아니된다.

(d) 新造 또는 意匠된 名稱은 그것이 사람을 誤認하게 하여서는 아니되며 또는 適切한 說明을 하지 아니하면 아니된다.

〔3.2〕 **原料의 리스트**

(a) 原料의 安全한 리스트를 많은 順位에 따라 記載하지 아니하면 아니된다.

(i) 코덱스基準에 의하여 定하여진 경우

(ii) 물을 加하여 쓰는 乾燥食品의 경우에는 물을 加한 製品에 포함된 原料의 配合된 많은 順으로 리스트에 나타나게 할 수 있다. 이 경우 原料의 리스트에는 당초 原料의 說明을 하지 아니하면 아니된다.

(iii) 당해 國의 法規가 그 食品의 原料를 잘 알고 있음을 理由로 原料의 安全한 리스트의 記載를 要求하지 않는 경우와 原料리스트를 記載하지 않을 때 消費者의 不利益이 되지 않는 경우 標示에 記載된 事項을 가지고 食品의 性質을 消費者에게 理解할 수 있을 때

(b) 食品의 原料가 一個以上의 成分을 가지는 경우, 그 原料가 코덱스基準에 定하여져 있고 그 基準이 原料의 安全한 리스트를 要求하고 있지 않는 경우를 除外하고는 成分의 名稱은 原料의 名稱에 包含하여야 하는 것이다.

(i) 類別에 해당하는 原料에 對하여는 다음의 類別名稱을 使用할 수가 있다.

動物脂 香料植物
動物油 香辛料
植物脂 澱粉(主로 澱粉을 除外)
植物油

(ii) 食品에 使用할 수 있는 添加物로서 다음에 揭記하는 類別에 해당하는 原料에 對하여는 다음의 類別 名稱을 使用할 수 있다.

固結防止劑 漂白劑
乳化劑 熟成劑
安定劑 着色料
酸化防止劑 保存料
着香料 植物갑
澱粉을 포함하는 濃厚劑

(c) 加하여진 水는 그 물이 塩水(부라인)나 시럽이나 肉汁과 같은 原料의 主要部分을 構成하고 있는 경우를 除外하고는 이것을 記載하므로서 消費者의 理解增進에 도움이 있다고

할 때에는 記載하지 아니하면 아니된다.

〔3.3〕 內容量

(a) 內容量은 그 食品의 販賣되는 나라에서 定하는 바에 따라 미타法 또는 常衡과 그의 併用으로서 記載하지 아니하면 아니된다.

(i) 液體의 食品은 그 容量을 가지고

(ii) 固體의 食品은 그 重量을 가지고, 다만 通常個數를 가지고 販賣되는 것은 個數로서도 足하다.

(iii) 半固型 또는 粘性의 食品은 重量 또는 容量을 가지고

(b) 消費에 앞서 버려지는 液體속에 들어있는 包裝된 食品은 固型分의 重量을 記載하지 아니하면 아니된다.

〔3.4〕 姓名 및 住所

(a) 製造者, 容器包裝者, 配布者, 輸入者, 輸出者, 販賣할 者의 姓名 및 住所를 記載하지 아니하면 아니된다.

〔3.5〕 原產國

(a) 原產國名을 記載하지 아니하므로서 消費者를 誤認 또는 欺滿할 때에는 記載하지 아니하면 아니된다.

(b) 食品의 第2의 國家에서 그 性質을 바꾸는 加工을 받을 때 表示의 目的을 위하여는 加工을 行한 國家가 原產國으로 하지 아니하면 아니된다.

④ 總 括

〔4.1〕 總 括

이 基準 또는 其他의 코덱스基準에 따라 標示에 記載하지 않으면 않될 記載事項은 明瞭하고 顯著하여 消費者가 通常購入 또는 使用하는 狀態下에서는 消費者가 읽기에 容易하지 않으면 아니된다.

이와같은 記載事項과 圖案은 印刷된 것이 不明瞭하여서는 아니된다. 또한 背景은 對照的인 色이 아니면 아니된다.

食品名稱의 文字은 適當한 크기의 것이 아니면 아니된다. 一般的으로 食品의 名稱과 內容量은 販賣할 때 通常 消費者가 볼 수 있는 標示의 部分에 記載하지 아니하면 아니된다.

四項의 記載事項을 明記하기 위한 用語는 그 食品을 販賣하는 나라의 言語를 따르지 아니하면 아니된다.

⑤ 特定食品에 對한 追加 또는 別種의 基準

〔5.1〕 照射食品

照射處理된 食品은 그뜻을 記載하지 않으면 아니된다.

⑥ 任意表示

等級의 表示를 行할 경우는 알 수 있게 容易한 方法으로 하고 사람을 誤解 또는 欺滿을 하여서는 아니된다.

이달의 新製品

⊙ 롯데工業서 농심吉면 개발

自然의 맛을 그대로 살려

롯데工業은 새로운 제조공법으로 자연의 맛을 그대로 살린 영양가 높은 농심 吉면을 개발, 판매중이다.

농심吉면은 ① 기름기가 없어 느끼하지 않고 ② 연하고 부드러우며 쫄깃쫄깃하고 ③ 각종 고급원료를 다량 사용했으며 ④ 분말스프의 에 조미액이 따로 들어있는 것등이 특징이다.