다음은 각 국의 첨가물 규정 및 예는 어떠한 것인지에 대한 문헌으로 제일제당 제공으로 金天濟교수(건국대 축산대 교수)의 번역문을 2회에 걸쳐 게제한다.

외국의 첨가물 규정

0001211 COU : 벨지움 COM : 식품 ADD : 개요

모든 첨가제의 사용은 허가된 첨가제목록에 의해 통제된다. 지정된 첨가제만 사용할 수 있고, 제한된 식품에서만 사용할 수 있다. 다른 첨가제의 사용은 Mjinistere de la Sante Publique et de la Famille Service d'Inspection des Denree allmentaires Cite Administrative Bloc C 20 me Mjontagne de l'Oratoire B1010 Brussels로부터 공인 받아야 한다.

Phosphate 허용이 발표될 때 최대 허용량은 별도의 규정이 없다면 관련 조항으로써 나타낸다. 최고 한계는 자연적으로 생성되는 첨가제 양을 포함한다.

아래와 같은(식품에) 규정이 있다.

파스타, 맥주, 버터, 탄산음료, 치즈, 코코아, 쵸코렛, 커피, 치코리, 크림, 식이요법제품, 계란, 물고기, 밀가루, 빵, 과일(건조되었거나 사탕처럼 된 것) 과일젤리, 과일쥬스, 젤라틴, 물, 아이스크림, 잼, 젤리, 마말라아드, 마아가린, 마요네즈. 육제품, 우유, 유제품, 버섯, 겨, 천연광천수, spring-water, 유지와 지방, 푸딩, 감자전분, 소금, soft drink, 스프(bouillon; consommes, 고기추출물을 포함하는), 향신료, 차, 설탕, 식초, 요구르트, 발효우유.

0001665 COU : 벨기에 COM : 소금 ADD : sodium-nitrite(아질산나트륨 $NaNo_2$), potassium-nitrite(질산크륨 KNO_3)

질산염을 만드는데 6 g / kg이 최대 허용량, 질산칼륨이 포함되어야 하며 가공육이나 육제품 처리에만 한정된다고 규정되어 있다.

참고 : 허용 첨가제 조항, 27/7/78, 10.2.1

0001236 COU : 벨기에 COM : 육제품, 가금제품 ADD : sodium nitrite, potasium-nitrite

조제육이나 가금육, 사냥한 짐승의 살코기 및 육의 전처리에 120mg / kg이 최대 허용량이며, 이때 가금이나 사냥한 짐승의 살코기는 숙성하지 않은 것이어야 한다. 위의 양은 염지중에 염지아질산염(nitrite curing salt) 형태로만 첨가되어야 하고 아질산염(sodium-mitrite)양 계산시에 총육의 양에 근거한다.

참고 : 허용 첨가제 조항 27/7/78 1.2.11

0001224 COU : 벨기에 COM : 육제품, 가금제품 ADD : sodium nitrite, potasium-nitrite

숙정된 조제육, 가금육, 사냥한 짐승의 살코기는 200mg / kg이 최대 허용량이며 이와 같은 최대 허용량은 제조공정 중에 아질산나트륨(sodium-nitrite)양의 계산은 고기의 총중량에 근거한다. 이조항은 질산염(nitrite salt)의 형태에서만 사용할 수 있다.

참고 : 허용첨가제 조항 27/7/79, 수정조항 22/6/82 1.2.4, 1.3.9

0002171 COU : 덴마크 COM : 식품 ADD : 개요

모든 첨가제의 사용은 명확한 조항에 의해 통제된다.(최근 편집 1985.10, 1986.1.1에 시행) 조항의 A part는 주항목(main geading)아래에 식품에 따른 범주들로 구분한다.

01 우유와 유제품 02 치즈와 치즈제품 03 지방과 지방제품 04 식용얼음 05 육과 육제품 06 생선과 생선제품 07 계란과 난제품 08 곡류와 전분제품 09 과채류와 그 제품 10 음료수 11 설탕과 꿀 그리고 설탕제품 12 코코아, 쵸컬릿, 커피와 차 13 당과 14 케이크와 다른 밀가루과자 15 사라다 35 조미료, 식초, 향신료 그밖에 조미료 39 특별한 음식과 앞의 분류에서 언급되지 않은 식품 "T"

각 주 항목내에 부분류(sub-group)가 특정 식품과 그 식품에 사용되는 첨가제 그리고 최대 허용치를 기록하고 있다. 각 분류에 포함되는 식품에 대한 상세한 내용은 Country & Tntroduction α(food group)

허용(인가)는 그것이 part A에 언급되지 않았다면 식품의 part B에 나타나는 다른 첨가제 사용을 보면 알 수 있다.

다음의 첨가제가 part A에는 없으나 part B에 있는 첨가제이다. cellulose(섬유소), 분말, hexamine, sodium-gluconate, mono-and-diglyceride-tartaric-acid-ester, tannin, capsanthin과 xanthophyl. flovoxanthin, kryptoxanthin, lutein, lycopene, rhodoxanthin, rubixanthin, violaxanthin.

효소, 비탄민과 철분과 아미노산과 같은 영양소들, 미생물 배양은 신청 6개원전에 사전 허가를 필요로 한다.(필요한 시간이 적음)

참고 : 첨가제 조항

0028262 COU : 덴마크 COM : 사라다 ADD : 질산칼륨(potasium-nitrite), 아질산나트륨(sodium-nitrite)

염지 육제품으로부터 나온 salad에서 이용

참고 : 첨가제 목록 15.0

0002414 COU : 덴마크 COM : 베이콘, 햄 ADD : 아질산나트륨(sodium-nitrite), 질산칼륨(potasium-nitrite)

Wiltshire type 베이콘과 세절된 베이콘 그리고 염지햄의 최대 허용치는 175mg/kg이며 아질산나트륨(sodium-nitrite)으로 계산된 질산염의 형태이다.

참고 : 첨가제 목록 05.5

0002413 COU : 덴마크 COM : 육제품, 통조림육, 소시지 ADD : 아질산나트륨(sodium-nitrite), 질산칼륨(potasium-nitrite)

가열되고 세절된 소시지의 60mg/kg을 제외한 반보존(semi-preserve)과 보존 냉동전단, 세절제품에서 아질산나트륨으로 계산된 질산염의 형태로 150mg/kg이 허용된다. 거위간 파이나 meat balis, 조리된 botulinum제품에는 허용치 않음.

참고 : 첨가제 목록 05.31, 05.32, 05.41, 05,42

0002412 COU : 덴마크 COM : 소시지, 육제품 ADD : 아질산나트륨(sodium-nitrite), 질산칼륨(potasium-nitrite)

아질산나트륨으로 계산된 질산염 형태로서 발효 소시지는 100mg/kg, 다른 훈연소시지나 살라미의 가염하고 전체육부분을 훈연한 것, 냉동 절단육으로 부터 제조한 다른 통조림 제품들은 60mg/kg까지 허용(위의 가열·훈연·숙성전 생육상태는 100mg/kg)

참고 : 첨가제 조항 05.21, 05.22, 05.33, 05.34

0000854 COU : 프랑스 COM : 식품 ADD : 개요

첨가제 : 프랑스에서는 허용 첨가제에 대한 조항이 없고 모든 첨가제의 사용은 식품에 관한 성분기준에 의해 통제된다. 일반적으로 성분기준에 첨가제의 사용이 언급되지 않았을 경우, 그 식품에서는 허용되지 않는다. 그러나 몇가지 예외는 있다. 예를 들면 SO_2(이산화유황)는 일반적으로 보존식품에 사용되고 monosodiun glutamate(조미료 MSG)는 식품과 음료에 사용이 허용된다. 프랑스에서는 chewing gum의 첨가제에 관한 논쟁이 있고 이것은 Gum에 입히는 당과로 풀이된다. 그러나 이것은 그 문제에는 필요하지 않음을 이해하여야 하고 이 통제는 chewing Gum에만 국한시켜야 한다.

비표준화 식품 : 식품의 성분기

준에 속하지 않는다면 그 식품에 있어서의 다른 첨가제 사용에 대한 허가는 프랑스 당국으로 부터 얻어야 한다.

Service de la Repression des Fraudes,
13, Rue Saint Georges,
75009 Paris.
France

재료 : 우리의 정부는 프랑스 정부 간행물과 Raymond A.Dehove의 "La reglementation des produits alimentaires et autres, qualite et repression des fraudes"로 부터 나온 것이다. 이것은 식품유형에 따라 배열된 프랑스 식품법안 편집물이다.

이 교재의 양(bulk)은 간략한 참고로 범안으로 부터 인용된 내용으로 구성되어 있다.

0000113 COU : 프랑스 COM : 소금 ADD : 아질산 나트륨 (sodium – nitrite)

질산염은 0.6% 아질산염을 함유해야 한다.

참고 : Order 20/7/79, Dehuove 11 Ed 5–15, Charcuterie Code P11.38

0000112 COU : 프랑스 COM : 육제품 ADD : 아질산나트륨(sodium–nitrite)

질산염(0.6% 아질산염함유)는 건조·숙성에 관계없이 육제품에 최고 2%가 허용된다. nitrite와 동시에 사용할 경우, 최고 1.72%까지 허용된다.

참고 : Charcuterie Code P 11.38

0000108 COU : 프랑스 COM : 육제품 ADD : 아질산나트륨(sodium–nitrite)

건조·숙성을 시킨 육제품에 질산염의 사용은 nitrite와 동시에 사용할 경우에만 최고 2% 까지 허용된다.

참고 : Charcuterie Code P 11.39

0000106 COU : 프랑스 COM : 고기반죽 ADD : 아질산나트륨(sodium–nitrite)

0.6% 아질산나트륨을 함유하는 질산염은 질산칼륨(potassium–nitrite)과 동시에 사용할 경우, 최고 2% 까지 허용된다.

참고 : Charcuterie Code P 11.39

0001275 COU : 서독 COM : 식품 Add : 개요

모든 독일 식품법은 W.Zipfel이 쓴 "Lebensmittelrecht"라고 알려진 정리자료로서 발간된다. 법적인 문제를 내용에 포함하고 있으며 이책은 많은 지도와 실행법을 포함하고 있다. 이것이 독일에서 법으로 여겨지는 것 같이 참고문헌이 그들의 성격을 나타내고 있음에도 불구하고 이 책자는 실제 법 처럼 취급되고 있다.

첨가제 : 첨가제의 사용은 여러 방법에 의해서 통제된다. 통제의 첫째 방법은 허용 첨가제 항목이다. 이것은 첨가제 유형에 따라 몇 가지 다른 부록으로 분류된다. 일반적으로 허용된 첨가제(부록1)은 특별히 성분상 기준의 첨가제 사용을 금지하지 않는 한 식품에서 사용할 수 있다. 그것들 이외에 많은 다른 물질도 첨가제 보다는 식품으로 간주되기 때문에 비슷한 방법으로 통제된다. 허용 첨가제 항목 부록2 내에 기록되어 있는 첨가제도 폭넓게 할당된다. 성분기준 또한 첨가제의 사용을 통제한다. 예를 들어 성분기준은 일반적으로 허용된 첨가제도 규제할 수 있다. 성분기준에 의해 통제(규제)되는 식품들은 특별히 언급된(지적된) 첨가제만을 사용하여야 할 것이다.

성분기준에 해당하는 식품의 항목은 아래와 같다.

식육과 육제품, 우유와 유제품(치즈를 포함), 식용얼음, Chewing Gum, 계란제품, 코코아와 쵸코렛제품, 향신료, 커피와 커피제품, 잼, 지방과 기름, 과일쥬스와 넥타, 물, 마아가린, 파스타, 빵, soft drink에 관한 실행법도 존재, 마요네즈와 유사한 sauces, 당과전화당크림(물대용), 푸딩분말, 빵제품, Baking powder, 향신료와 양념. 저자의 주소는 Bundes–Ernahrungsministerium, Bonn 53, W–ermany

0000827 COU : 서독 COM : 햄 ADD : 아질산나트륨(sodium–nitrite)

Nitrite는 nitrite 염지염 형태로만 사용가능. Nusschinken과 Lachsshinken(로인햄)을 제외한 Rohschinken(가열하지 않은 햄)에서

는 최고 150mg／kg까지 허용된다. 질산과 아질산의 총 함량은 아질산나트륨으로 계산한다.

0000824 COU : 서독 COM : 육제품 ADD : 아질산나트륨

Nitrite는 nitrite 염지염 형태로만 사용이 가능하다. 아래를 제외한 염지육과 육제품에 사용할 수 있다.

1. Bratwurst나 Grillwurst 같이 처리된 Bruhwarst(가열 소시지)제품.

2. 같은 방법으로 처리된 다른 Bruhwarst제품과 마찬가지로 Weisswurst

3. Wollwrust, Geschwollene, Treuchtlinger, Schweinwurstchen, Lungenwurst, Gelbwurst, Hirnwurst, Milzwurst, Kalbkase

4. Fleischklosse, Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten, 세절육으로 부터 만들어진 유사제품들, 제품의 질산과 아질산의 총량은 아질산나트륨의 함량으로 계산한다. 다른 육제품의 육함량에 대한 질산칼륨 100mg／kg의 최고치 사용은 금지되어 있다.

참고 : 식육 및 육제품 항목 21/1/82, 부록1

0003146 COU : 그리이스 COM : 식품 ADD : 개요

일반적 분류에 정리된 첨가제 목록이 있으나 관련성분기준에 포함되지 않은 첨가제의 사용은 허가를 얻어야 한다. 신청은 The Sup&reme Chemical Council of hte State, General State Laboratory, 16a Tosha Street, Athens 602에 보내야 한다.

성분기준이 없는 어떠한 식품의 Greece 수입은 승인을 받아야 한다. 안내로써 아래와 같은 식품의 성분기준이 있다. 양념과 향신료, 커피, 차, 코코아와 쵸코렛, 동결식품, 설탕과 감미료, 식용기름과 지방, 유제품, 계란, 육 및 어육제품, 곡식과 빵제품, 과일과 채소제품, 아이스크림, 당과류, 잼과 마말래이드, 알콜음료, soft drink, 마요네즈와 sauces.

1986년 제품법 개정은 얼마전 입수하여 번역중이다. 가능한 data base와 협력할 것이다.

참고 : 1984 식품법안

0027502 COU : 그리이스 COM : 피클, 샐러드, 어란 ADD : sorbc-acid, sodium-sorbate, potassium-sorbate, calcium-sorbate, benzoic-acid, sodium-benzoate, ethyl-p-hydrozibenxoate, propyl-p-hydroxybenzoate, methyl-p-hydroxybenzoate, potassium-nitrite, sodium-nitrite, sodium-nitrate, potassium-nitrate, sulphur-dioxide, sodium-sulphite, sodium-metabisulphite, potassium-metabisulphite

샐러드, jajiki, taramosalata(caviar), aubergine 샐러드 절인 것과 유사품에 보존제 사용 최고치는 0.15%이다.

참고 : 1984 식품법안, Art 41 (13) Art 30

0003175 COU : 그리이스 COM : 육제품, 소시지 ADD : 아질산나트륨(sodium-nitrite), 질산칼륨(potasium-nitrite)

아질산나트륨(sodium-nitrite)로 계산하여 최고 허용치가 0.02%이다. potasium-nitrite와 sodium-nitrite 사용은 조리염과 혼합하여야만 사용이 허가되며 최고 1g／kg이 허용된다.

참고 : 1984 식품법안 Art 91(5), 90(3)

0004916 COU : 에이레 COM : 베이콘, 햄 ADD : 아질산나트륨(sodium-nitrite)

최고 200mg／kg

참고 : Health(식품내의 보존제) Regs.S.I. 1981, No 337 〈계속〉 □