



## 일본의 지역식품 인증제도 및 대만의 우량농산물 표시제도의 실태조사

정진웅 · 김종영  
(표준화연구부)

금년부터 시작한 한국의 전통식품 표준화 및 보급사업과 관련하여 우리는 1991년 7월 16일부터 26일까지 일본의 지역식품인증제도 및 후루사토(향토식품)품질표시 추진사업과 대만의 우량농산

물 품질표시제도의 현황 및 사업추진실태를 조사하기 위하여 다음과 같은 기관 및 업체를 방문하였다.

표 1. 자료수집처 및 대담자

일 자	방 문 처	대 담 자
16 July (Tue) 17 July (Wed)	麗兒島(가고시마)懸 到着 麗兒島(가고시마)懸 농정과 유통 대책실 시장가공계 坂元醸造(株)	主査 小城親治  생산본부장 영업부장
18 July (Thu) 19 July (Fri)	동경도착 농림수산성 식품유통국 소비경제과	식품표시대책실장 中尾治廣 과장보좌 西村信作 과장보좌 里口 勤
20 July (Sat) 21 July (Sun) 22 July (Mon)	정부간행물 서비스 센터 일본농림규격협회 동경 출국, Taipei 도착 行政院 農業委員會 식품가공과 " 농산유통과 經濟部 中央標準局 제1조 臺灣區 肉品發展基金會	사무국장 中村俊丸  技正 郭俊德 Ph.D 과장 黃有才 조장 朱德樹 專員 邱綿英
23 July (Tue)	食品工業發展研究所 행정실 " 혼련지원센터 " " " " 碁富식품유한공사(K & K Foods Ltd.)	주임 趙可英 주임 邱克明 Ph.D 연구원 仇志強 부연구원 趙家馨 專員 李長基 구매경리 王時春 경리 黃德民
24 July (Wed)	行政院 農業委員會 食品加工課  中華民國冷凍食品發展協會	專員 陳建빈 劉雅玲 執行長 沈永銘 專員 林寶蕙 專員 서 蘭

이번 조사사업은 난생 처음 해보는 타국의 국가 기관 및 관련단체를 방문하여 조사하는 업무이었기 때문에 준비단계부터 분주하였다. 특히 무더운 한여름의 출장이라 각오는 하였으나, 일본의 가고시마와 대만은 38, 9°C를 오르내리는 고온다습한 열대기후여서 공중목욕탕에 들어가서 근무하는 기분이었다. 그러나 이러한 무더위도 일본인 특유의 밝은 미소와 친절함, 도시 분위기 때문에 우리는 타국의 기분이라든지, 무더위쯤은 잊을 수 있었고 잠시나마 그들과 동화되는 포근함마저 느낄 수 있었다. 반면에 대만의 인상은 일본과는 정반

대였다. 이는 아마 그들의 대륙적 기질 및 날씨 탓이 아닌가 하는 느낌이 들었다.

한편, 외국실태에 관한 조사업무에 있어서는 사전에 방문예정기관 및 조사, 대담자료, 그리고 수집자료의 출처를 명백히 파악하고 난 후에 대담자와 무슨 내용의 의견을 교환해야 할 것인지를 미리 생각해야 된다고 느껴졌다. 이에 우리도 사전에 요구할 예상질의에 대해 만전을 기하였으나 자료수집에는 상당한 애로가 있었다. 특히, 정부기관의 자료를 얻기 위해서는 우리의 실정을 이야기해 주고 2,3번 부탁 요구에 마지 못해 copy를 해 주

표 2. 지역식품 인증제도 실시현황

1991. 4. 현재

道縣	品目	두부	유부	納豆	곤약	생선류				장유도	참쌀엿
						증자	구운	삶은	튀긴		
北海	道	○	○	○	○	○	○	○	○		
	責森	○	○	○	○						
	岩手	○	○	○	○						
	宮城	○	○	○	○	○	○	○	○		
	秋田	○	○	○	○						
	山形	○	○	○	○						
	福島	○	○	○	○	○	○	○			
	茨城	○	○	○	○						
	群馬	○	○	○	○						
	기	玉	○	○	○	○					
奈	千	○	○	○	○						
	神	○	○	○	○						
	靜	○	○	○	○	○	○	○	○		
	崎	○	○	○	○						
	三	○	○	○	○	○					
	慈	○	○	○	○	○					
	岡	○	○	○	○	○	○	○	○		
	廣	○	○	○	○	○	○				
	德	○	○	○	○	○	○				
	香	○	○	○	○	○	○			○	
愛高熊	媛	○			○	○	○		○		
	知	○	○		○	○	○				
	本	○	○	○	○	○	○		○		○
품목별 실시 현수		24	23	19	24	13	11	5	8	1	1

는 정도였다. 이렇게 하여 보통 한 곳의 방문시간이 3~4시간 정도 소요되면 업무수행 후에는 온몸이 땀으로 젖어있을 만큼 힘들었다. 이와같이 하여 수집한 조사 자료이기에 그 중요성을 감안하여, 본 호에 발췌 정리하여 소개하는 바 본 업무에 종사하는 국내 관련기관 및 단체의 업무관계자와 생산에 직접 참여하는 농어민께서는 이를 참고하여 자기 업무에 조금이나마 도움이 되기를 바라는 바이다.

### 1. 일본의 지역 식품인증제도

이 사업은 보존성이 낮기 때문에 JAS제도에 적용하기 어려운 지역적 식품에 대하여 농림수산물식품유통국장이 특별히 정한 준칙에 따라서, 도도부현이 지역 품인증기준을 작성하여 이 인증기준에 적합한 공장을 인증하고, 인증에 따른 제조공장의 점검 및 지도, 인증제품의 시식회 및 품평회 개최등을 실시하므로써 지역식품의 품질향상과 소비자의 상품선택에 이바지하는 사업이다. 예를 들면 두부, 튀김류, 곤약, 納豆, 생선묵 등과 같이 지역적으로 생산 유통되고 있는 식품에 있어 그 제품의 포장형태나 보존성등의 한계를 JAS규격에서 보완한 것으로 소화 48년(1973)부터 실시되고 있으며 통칭 Semi-JAS라고 일컫고 있다.

한편 이 제도의 실시 현황은 표 2와 같다.

#### 제도의 구조

이 제도는 도도부현이 기준을 만들어서 지도하는 제도로서, 적용시 도도부현마다의 기준이 다양각색이 되지 않도록 농림수산성은 사전에 JAS규격의 기준에 준한 제조시설, 품질관리, 품질 및 표시기준, 즉 『지역식품인증기준 작성준칙』을 정한다. 이 준칙에 따라 도도부현은 각 품목 구체적인 『지역식품인증기준』을 만들어 이 기준에 합격한 공장을 인증하고 그 제품에 JAS마-크와 같은 의미의 인증마-크를 부착하는 것을 인증한다. 이와같은 사업의 정당성과 원활한 운영을 위해 도도부현은 학식경험자, 소비자 대표, 관계업계의 대표, 도도부현 관계직원을 구성원으로 하는 위원회 및 전문위원회를 개최하여 대상품목의 선정, 인증기

준의 설정등 이 사업을 실시하는데 필요한 전반사항에 대하여 심의 검토한다. 그 밖에도 이 사업의 적절한 운영을 위해 인증공장에 대하여 시설 및 품질관리와 관련한 지도 및 점검, 인증마-크를 부친 시판품을 구입하여 검사하는 등 사후관리도 철저히 하고 있다. 그리고 인증기준의 설정 및 개정, 품목선정은 반드시 도도부현의 지방 농정국장을 경유하여 농림수산물식품유통국장에게 협의하는 것으로 제도화되어 있다.

#### 인증표시의 양식 및 방법

##### 1) 표시양식

- ① 원의 녹색폭은 원 외경의 1/20로 한다.
- ② 인증문자의 글씨체는 고딕체로 하고 인증문자의 높이는 외경의 3/10으로 한다.
- ③ 지역식품 및 도도부현 명의 문자 높이는 외경의 13/100으로 한다.

##### 2) 표시방법

1개마다 보기 쉬운 곳에 부착한다.



그림 1. 마-크 양식

### 2. 일본의 후루사토 인증식품

1990년 10월부터 실시한 품질표시 추진사업으로 일정지역에서 생산된 원재료를 사용한 가공식품이나, 재배 또는 제조방법에 특징이 있다고 인증되는 식품에 있어서 그 품질과 표시가 도도부현에서 정한 기준에 적합하면 통일된 인증마-크를 부착시키는 제도이다. 이 인증마-크는 후루사토 인증식품이 지닌 성격을 나타내는 의미로서, 즉, 우수한 품질(Excellent Quality), 정확한 표시(Exact

표 3. 지역신품 인증제도에 따른 표시항목

품 명		원재료	내용량	제조년월	제조사	상기	기간	보장	존법	전분	함유량
두유	부	○	○	○	●	○	○	○			
納豆	부	○	○	○	●	○					
증자	생선	○	○	○	○	○					○
구운	생선	○	○	○	○	○					○
삶은	생선	○	○	○	○	○					○
튀긴	생선	○	○	○	○	○					○
장	유	○	○	○	○	○					
참	쌀	○	○	○	○		○				

(주) ● : 두부 = 제조일 또는 제조요일  
 유부 = 제조일

Expression), 지역환경과의 조화(Harmony with Ecology)라는 3가지 의미의 E를 식품의 『品』자 형으로 배치하여 우수한 제품이라는 것을 나타내고 있다. 또한 원칙적으로 마-크는 적색으로 하고 『후루사토 인정식품』의 글자는 흑색으로 한다. 그리고 본 사업은 1990년 부터 1992년 까지 3년간 실시할 예정으로 있으며, 1990년에는 가고시마현의 천연3쌀식초등 8개 현에 있어 기준이 책정되어 있다. 그 현황은 표 3과 같으며 사업절차는 그림 3과 같다.

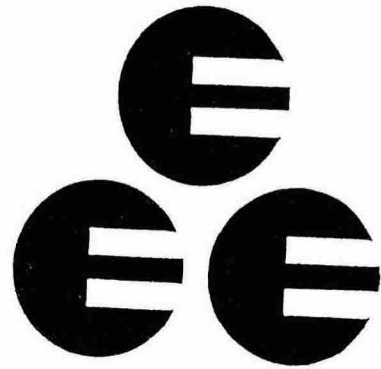


그림 2. 후루사토 인증식품 마-크

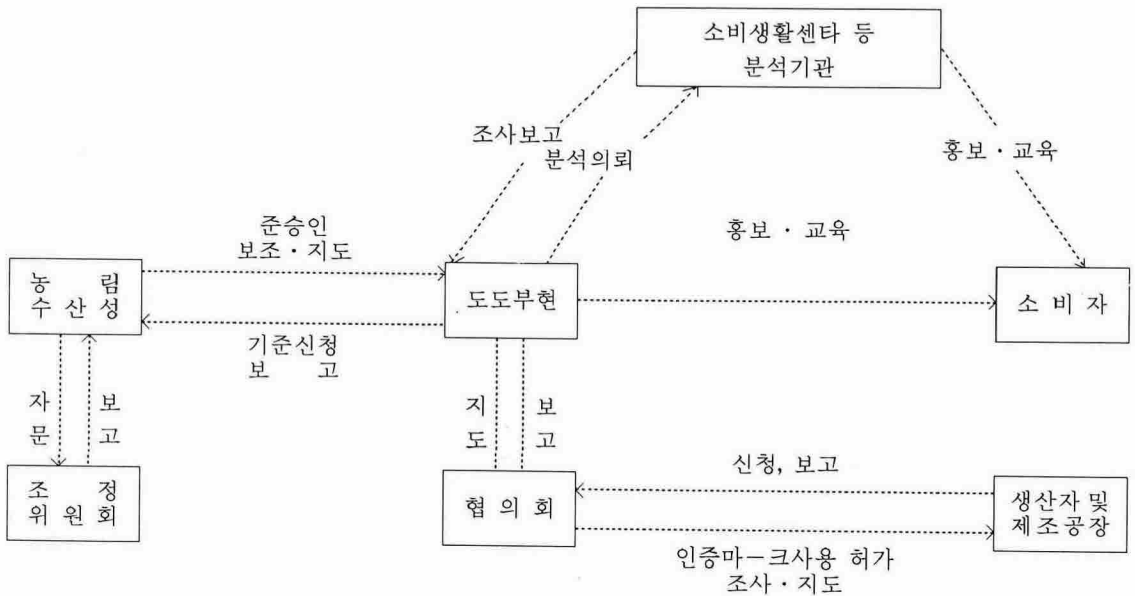


그림 3. 후루사토 인증식품 사업 절차

표 3. 후루사토 인증식품 사업실시 현황  
○ 8개 현 15개 품목(1991. 4. 현재)

지	역	명	품 목 수	품	목
責	森	懸	1	사과천연과즙	
岩	手	懸	4	사과천연과즙, 포도천연과즙, 納豆, 면류	
山	梨	懸	3	조합된장, 生토란 곤약, 平飼鷄卵	
長	野	懸	1	쌀	
兵	庫	懸	3	도토리절임, 야채 모로미, 黑大豆 삶은 콩	
和	歌 山	懸	1	매실 및 매실 장아찌	
鳥	取	懸	1	락교 절임	
鹿	兒 鳥	懸	1	천연 쌀식초	

### 3. 대만의 우량농산물표시제도

대만의 표준화제도는 1946년 9월에 제정된 "Standards Law"를 근거하여 정부가 품질을 보증하여 소비자를 보호할 목적으로 제품표준(products standards), 방법표준(Method Standards) 및 기초표준(Basic Standards)의 3가지 범주로 구분된 대만국가표준제도(Chinese National Standards : CNS)를 기본으로 경제부 중앙표준국에서 이 업무를 관장하고 있는 실정이다. 그 중 국내농산물 및 농산가공품의 품질수준을 높이고, 아울러 국내생산 인증가공식품의 소비 촉진으로 생산자 및 소비자의 공동이익을 보호하기 위하여 행정원 농업위원회에서 독자적으로 주관하여 1989년 부터 우량농산물표시제도(Chinese Agricultural Standards ; CAS)를 실시하고 있다. 이 제도는 현재 대만에서 생산된 원료를 사용하고 있는 냉동식품, 육제품 및 과즙류를 대상으로 단지 3품목만 실시하고 있으나, 향후에는 쌀도 추가 대상품목으로 실시할 예정으로 있다. 이 제도의 원활한 운용을 위해, 우리나라와는 달리, 표시제품의 위생분야에 관한 심사사항에 대해서만 행정원 위생서에서 주관할 뿐, 표시제품의 품질시험, 사후관리, 공장심·검사에 대해서는 품목에 따라 식품공업발전연구소(냉동식품 및 과즙류) 및 대만국육품질전기금위원회(육제품)에서 주관하고 있다. 한편, 이 표시제도의 현황을 살펴보면, 표시허가 현황은 1991년 7월 현재, 냉동식품에 있어서는 200개 품목, 22개 공장, 육제품은 8개 Category로 구분되어 167개 품목 14개 공장, 그리고 과즙류는 6개 품목 5개 업체로 나타나 있으며,



표시허가 업체의 국내 유통시장 점유율이 각각 80%, 15% 및 20%에 이르고 있는 형편이었다. 또한 이 제도는 국제적 규격인 Codex 규격과는 상

관없이 자국 생산가공품의 품질 위주로 운영되어 수입제품과의 판매경쟁력을 위한 국가차원의 사업이므로 정부에서는 이 제도에 대한 TV홍보 및 신문, 잡지등에 의한 선전, 추천활동, 홍보물 보급 등의 지원활동 뿐만아니라, 학교, 공공기관등 단체 급식업체에도 판매의 우선권을 주므로써 제조업체 스스로가 이 제도에 적극적으로 참여하도록 권장하고 있다.

이에 업체는 이 제도의 품질 기준에 합격하여 우량농산물표시마크를 부착함에 따른 마-크 사용료를 품목당 연간 30,000NT\$(한화:약80만원)를 지불하면서 까지 마-크 획득을 위해 노력하고 있는 실정이다.

이상과 같이 각국의 자국 농산물 보호정책의 일환으로 여러가지 표시제도를 운용하고 있는 바, 우리나라에서도 늦은 감은 있으나 우리의 농산물 및 전통식품 품질표시제도를 하루바삐 실시하여야 할 것으로 생각된다. 이에 본 조사자가 느낀 몇가지 사항을 정리해 보면 다음과 같다.

첫째, 일본에서는 농어의 생산 및 출하지도, 농림 관련기업의 공해 방지 대책, 일반소비자의 식량 및 농업에 대한 이해 및 국내의 식량수급 사정을 각 단계별로 관련단체, 재배농가, 생산기업, 일반소비자 등을 대상으로 식품 유통대책지도 추진사업을 실시하고 있으며, '특히 식품의 품질향상 대책의 일환으로 보존성 및 포장형태의 향상을 도모하고 JAS제도에 적용하기 어려운 지역적 식품에 한정하여 지역식품인정제도 사업을 1973년 부터 실시중이며, 또한 특정지역의 생산원료에 의해 가공된 제품, 재배 및 제조방법에 특징이 있는 향토식품에 대하여 국내 농산원료의 보호 육성 및 품질 특성화 사업인 후루사토 인증제도를 1990년부터 추진 중인 실정이다.

둘째, 대만에서도 자국의 농산품 및 농산가공품의 품질수준을 높여 원료생산자 및 가공업체, 소비자의 공동이익을 추구하기 위해 1989년부터 우량농산물 품질표시제도를 정부 주도하에서 실시중이다.

이와같은 배경에 비추어 볼 때, 우리나라에서는 이와 유사한 제도를 운용하기 위해서는 다음과 같은 사항이 고려되어야 할 것으로 생각된다.

첫째, 농수축산 가공식품 KS사업의 활성화

향후 농수축산물 수입 개방화에 대응할 수 있는 품질 지표의 설정 및 국제화를 대비한 철저한 품질관리로 우수 가공식품의 생산을 유도하여 소비자 보호, 업체의 경쟁력 강화 및 낙후된 국내 식품산업을 육성시키기 위해 보다 강화된 국가차원의 가공식품 표준화제도를 운영하여 국내 원료 농산물 및 가공식품의 특성화를 살린 최고 품질 우선주의의 규격안을 작성하여 시행해야 할 것이다.

둘째, 식품관리기능의 재편성 및 강화

일본 및 대만의 경우, 농수축산물에 대한 주요 업무는 농림수산성 또는 행정원 농업위원회에서 주관하고 있으며, 지역별 품목별 품질보증 사업 추진을 위해 지방시험연구기관 및 국내 주요제품에 대한 전문연구기관이 설치되어 운영되고 있는 실정이다. 이에 우리나라도 전통식품 표준화업무를 수행하기 위해서는 관리 전담조직의 확대와 기술행정 및 지방시험연구기관의 설립이 필요할 뿐만아니라, 생산농가의 지원체제도 요구되는 형편이다. 또한 식품행정관리 체계의 정립을 위해 농림수산부(품질 및 가공에 관한 업무) 및 보건사회부(위생 및 공공복지에 관한 업무)의 2원화 제도 운영을 일관성 있게 공동 대처할 수 있는 방안이 강구되어야 할 것이다.

셋째, 자국 생산원료에 의한 가공식품 품질보증 대상품목 선정

우리나라 농어민이 직접 생산, 어획된 원료에 의해 가공된 제품에 한하여, 국가인증제도의 대상 품목으로 선정하므로써 농산물 수입개방화에 따른 외국식품과의 경쟁력 강화 및 농어민 소득증대에 이바지하기 위해 국가차원의 품질보증 대상품목으로 지정되어야 할 것이다.

넷째, 정부차원의 제도보급 사업 강화

원료 생산자인 농어민, 국내 가공업체 및 유통업체를 보호 육성하기 위한 방안의 일환으로 자국 생산원료를 가지고 가공된 제품에 한정하여 TV, 라디오, 신문 및 잡지등의 대중 매체를 통한 국가차원의 제도 홍보대책이 강구됨이 바람직할 것으로 생각된다.