

유럽연합(European Union : EU)의 식품위생 관련제도 및 법령에 대하여

송 인 상 / 한국식품위생연구원 식품위생연구부

1. 서 언

유럽연합(European Union : EU)은 15개국의 가맹국으로 구성된 지역연합으로서 1993년 11월에 발효된 '유럽연합조약(마스트리히트조약)'에 따라 유럽공동체(European Communities : EC)를 인계받는 형태로 창설되었다. 이와같은 EU는 가맹국에 대하여 국가주권의 일부를 제한할 수 있어 종래의 국제기구에 비교하여 강력한 권한을 가지고 있다.

EU가 창설 될 때까지는 경제분야를 중심으로 통합이 진행되어 왔으나 1992년말에 달성된 단일시장 통합에 따라 1993년 1월1일부터는 물자, 서비스, 자본 및 노동력이 자유롭게 이동할 수 있는 단일시장이 창설되었다. 이와같은 단일시장이 창설됨에 따라 식품안전에 관한 제반 규제도, 인간의 생명이나 건강을 충분히 보장하는 전제하에, 해당 규제가 물자의 역내 유통에 대하여 부당한 제한적인 것이 되지 않도록 각종의 통일규제를 제정하고 있다.

우리나라는 아직 EU와 식품교역이 아주 활발한 상태는 아니나, EU 역내 통합이 심화, 확대 되고 있어 앞으로는 EU에 대한 좀더 정확한 이해가 요구되고 있다.

따라서 본 고에서는 EU에 대한 일반적인 내용과 특히 식품위생제도 및 관련 규

정 및 법령을 개괄적으로 정리하여 소개하고자 한다.

2. EU에 대하여

가. EU의 변천

EU의 창설은 1952년 3월 원가맹국 6개국인 벨기에, 프랑스, 독일, 이탈리아, 룩셈부르크와 네델란드가 파리에서 조약을 조인하고 유럽석탄철광공동체(ECSC)를 설립한 것을 시작으로 볼 수 있으며, 또한 1957년 3월 조인된 로마조약에 따라 유럽원자력공동체(Euratom)와 유럽경제공동체(EEC)도 설립되었다. 그후 1965년 4월 앞의 3개의 공동체가 유럽공동체로 통합되었다.

1985년 5월의 'EU시장통합에관한백서'에 따라 물자, 서비스, 자본 및 노동력의 역내 이동에 장벽이 되는 각종 규제를 제거하기 위한 행동계획이 발표되었고 1987년 7월에 '단일유럽의정서'가 발효(의정서의 조인은 1987년 2월에 이루어짐)됨에 따라 실제 작업이 추진되었다.

그후 1993년 1월1일부터 단일시장이 창설되었고, 그해 11월 마스트리히트조약이 발효되면서 EU가 창설되었다. 이에따라 경제분야 이외에도 외교나 안전보장 분야에 있어서도 공통의 정책을 추진하고 있

다. 경제분야는 1999년 말까지 경제통화통합(EMU)이 최종단계에 이행되고 단일 통화의 도입이 예정되어 있다. 즉 앞으로 단단한 지역연합을 목표로 하고 있다.

현재 EU의 가맹국은 원가맹국 6개국인 벨기에, 프랑스, 독일, 이탈리아, 룩셈부르크와 네델란드에 더해 1973년 덴마크, 아

일랜드, 영국, 1981년 그리스, 1986년 포르투갈, 스페인, 1995년 1월 오스트리아, 스웨덴, 핀란드가 가입하여 총 15개국이 되었다.

이와같은 EU의 경제력을 보면 미국을 능가하는 거대한 지역통합임을 알수 있다 (표 1).

표 1. EU, 미국, 일본과 우리의 비교

	우리나라	EU	미 국	일 본
인구(백만/95)	44	371	263	125
면적(10,000 km ²)	9.9	323	937	38
GDP(억달러/93)	3,339*	64,487	62,599	42,074
GDP의 세계에 점하는 비율(%/93)	1.4	26.9	26.1	17.5

* : 1달러당 800원으로 계산

나. EU의 기관

EU는 각료이사회(Council of the European Union), 유럽위원회(European Commission), 유럽의회(European Parliament), 유럽재판소(Court of Justice)등으로 구성되어 있고 브뤼셀을 중심으로 유럽의 각 도시에 소재하고 있다.

(1) 각료이사회

가맹국의 각료로 구성되는 EU의 중요한 의사결정기관으로서, 외무장관이사회, 경제·재무장관이사회, 농업장관이사회등 동의하는 분야에 따라 개최된다. 정책과제중 농업, 운수, 환경분야등에 관한 정책에 대해서는 유럽위원회의 제안을 받아들여 다수결 또는 전원일치에 따라 결정한다. 그러나 공통적인 외교·안보보장정책이나 사법, 내무분야의 정부간 협력에 관하여는 각료이사회 자체에서 제안하여 결정한다.

(2) 유럽위원회

유럽위원회는 EU의 행정부와 같은 기능을 가지고 있고, 24개의 총국(Directorates-

General)으로 구성 되어있다. 유럽위원회의 주요 임무는 EU의 운영등에 관한 법안 제출, 집행기관으로서의 법의 적절한 시행, 예산의 운영, 대외적인 교섭등이다. 식품위생을 담당하는 총국은 산업총국(DG III), 농업총국(DG IV) 및 소비자정책·보건총국(DG XXIV)이 있다.

(3) 유럽의회

유럽의회는 EU의 법령을 제정하는 입법기관이다. 이 유럽의회는 가맹국으로부터 직접 선거에 의해 선출된 626명의 의원으로 구성된다. 또한 마스트리히트조약 발효 이전에는 자문기관적인 성격을 가지고 있었으나, 동 조약의 발효 이후에는 입법이라는 의사결정과정에 있어서 각료이사회와 공동 결정권을 가지게 되어 입법기관으로서의 권한이 강화되었다.

(4) 유럽재판소

유럽재판소는 EU의 기본조약에 비추어 각 법률이 적절히 시행되고 있는가를 확보하는 책임이 있다.

(5) 유럽이사회

유럽이사회는 가맹국의 수뇌, 유럽위원회위원장으로 구성되며, 조직이라기 보다는 중요사항등을 논의하는 토론장의 성격을 가지고 있고 통상 '유럽서미트(Summit)'로 불린다. 이 유럽이사회는 중요과제의 정치적 해결에 주도적인 역할을 담당하고 년2회 정도 개최된다. 예를 들어 1996년 2월에 이탈리아 피렌체에서 개최되었던 유럽이사회에서는 광우병이 발단된 영국산우육등의 EU 역내유통해금 문제가 토의되었다.

이외에 유럽감사원(Court of Auditors), 유럽투자은행(European Investment Bank), 경제·사회위원회(Economic and Social Committee), 지역위원회(Committee of the Regions), 유럽옵브즈맨(European Ombudsman) 및 유럽통화기구(European Monetary Institute)가 있어 각각의 기능을 수행하고 있다.

지금까지 설명한 EU기관중 중요한 4개 기관의 기능을 요약해 보면, 유럽이사회는 정치적인 문제의 해결을, 유럽위원회는 유럽전체를, 각료이사회는 가맹국을, 유럽의회는 유럽 시민을 대표하여 활동하는 것이라고 할 수 있다.

3. EU에 있어서의 의사결정 수순

가. 법률 및 운영규칙

EU의 법률 및 운영규칙에는 가맹국에 대한 구속력 정도에 따라 규정(Regulation), 지침(Directive), 결정(Decision) 및 권고(Recommendation) 등으로 제정된다.

(1) 규 정

가맹국에 직접 적용되는 법률. 가맹국에서 법률과 동일한 효력을 발휘하며 따라서 별도의 입법 조치가 필요 없다.

(2) 지 령

가맹국에 적용되는 법률로서 가맹국에서 입법화 할 필요가 있다. 즉 실시는 가맹국에 위임하는 것이다.

(3) 결 정

운영규칙의 하나로서 특정의 국가, 지역, 대상물등에 적용되는 조치. 식품위생분야에 있어서는 특정한 식품에 대하여 안전성 확보대책등의 긴급(Safeguard)조치등이 이에 해당한다.

(4) 권고(Recommendation)

권고로서 법적 구속력이 없다.

1993년 단일시장이 창설될때에는 많은 식품위생분야의 법률등이 제정, 시행되고 있었다. 예를 들어 수산물의 안전성확보 지침인 Council Directive 91/491/EC가 있었다. 이와같은 규정등은 통상 유럽위원회가 제한하여 다음의 나., 다.에서 설명하는 수순을 밟아 설정된다. 제안서의 작성은 유럽위원회에 의해 조직된 전문가 위주의 과학위원회, 가맹국의 공무원으로 구성된 상설위원회(Standing Committee), 관련 단체등의 의견을 구한후, 관련 총국의 의견조정을 거쳐 유럽위원회에서 제안하게 된다. 식품위생분야의 과학위원회로는 Scientific Committee for Food, Scientific Veterinary Committee가 있고, 상설위원회에는 Standing Committee for Foodstuffs 및 Standing Veterinary Committee가 있다. 특히 상설위원회는 다.에서 설명하는 운용규칙의 제정에 중요한 역할을 담당하고 있다.

나. 입법 수순

EU에 있어서는 입법 수순은 법안의 내용에 따라 다음의 3가지 수순이 있다(그림 1 참조).

(1) 협의수순(Consultation Procedure)

유럽위원회는 법안을 작성하여, 유럽의회의 의견을 구하고, 의회의 의견이 타당한 경우에는 수정을 하여, 각료이사회에 회부한다. 각료이사회는 회부된 안을 심의한 후 “조건부다수(Quality Majority)”(주: 각료이사회, 상설위원회에서 법안 또는 운영규칙의 채택시 사용하는 다수결방식의 하나임. 회원국은 각각 다수결시 사용할 수 있는 표가 다른데, 예를 들어 영국은 10표, 스웨덴은 4표임. 이 다수결표를 전부 합치면 총 87표가 되며, 이 87표 중 62표 이상을 얻은 것을 말함)방식에 따라 다수결로 가결하거나 아니면 전회원 일치에 수정을 한다. 가결이 되지 않는 경우에는 법안은 보류된다.

(2) 협력수순(Cooperation Procedure)

협력수순은 다음의 2가지 수순으로 구성된다. 즉 우선 유럽위원회의 제안을 유럽의회의 의견을 들어 수정하여 각료이사회에서 채택하는 수순은 앞의 협의수순과 같은데 이를 제1독회(reading)라 하고 제1독회가 끝난 상태 즉 유럽위원회와 유럽의회가 1차적인 의견일치를 본 상태를 ‘공동입장(Common Position)’이라 부른다. 그러나 각료이사회에서 채택되었다고 그대로 법안으로 결정되는 것은 아니고 이 채택된 안은 다시 유럽의회에 보내어 3개월 이내에 결론을 내게 된다(제2독회). 이 제2독회에서 의회가 그대로 가결한 경우에는 이사회도 가결한 것으로 되나, 의회가 수정제안한 경우에는 유럽위원회는 다수결로 가결하거나, 이에 전원 일치의 수정을 할 수 있다. 그렇지 못할 경우에는 폐안이 된다. 또한 의회가 거부한 경우에는 이사회가 전원 일치로 의회의 거부를 각하하거나 아니면 폐안이 된다. 그러나 통상 의회가 거부하게 되면 이사회는 안을 취하한다.

(3) 상호결정수순(Co-decision Procedure)

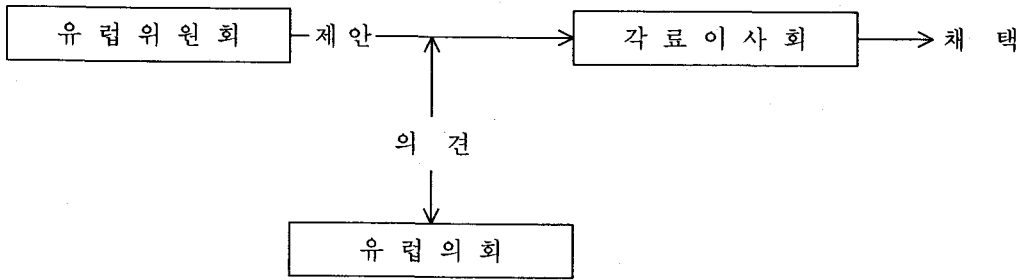
마스트리히트조약 발효에 의해 새롭게 도입된 입법 수순으로 유럽의회의 수정가결권한이 강화된 것으로 이사회와 동등한 권한을 가지게 되었다. 즉 제2독회후 유럽의회와 각료이사회간의 조정이 이루어지지 않을 경우, 유럽의회와 각료이사회 회원으로 구성된 조정위원회(Conciliation Committee)가 설치되어 심의하게 되는 것을 말한다. 식품위생분야에서는 신식품에 대한 EU규정이 이 상호결정수순에 의거 심의, 채택되었으며 제안후 약 4년이 소요되었다.

다. 운용규칙 제정 수순

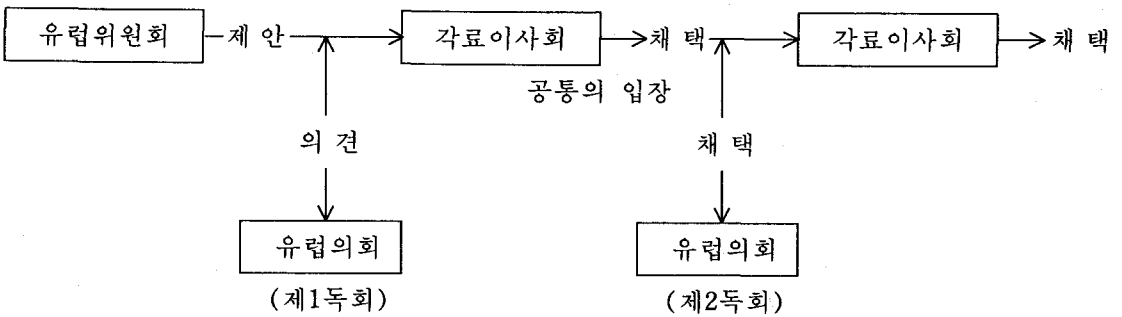
신규첨가물의 지정, 취소, 기준의 책정 등에 대한 운영규칙과 같이 법안에 기초하여 상세하고 전문적인 내용을 담은 운영규칙(application rule, secondary legislation, implementation 등)은 유럽위원회의 관련 총국에서 초안을 작성한 후 전문가로 구성된 과학위원회에서 검토를 받고, 관련 단체등의 의견수렴 및 관련 부서의 조정을 받은후 제안되게 된다. 이 제안된 안은 4가지 방법으로 채택되는데 긴급조치(수순4: 긴급조치) 이외의 3가지 수순은 15개 가맹국의 공무원으로 유럽위원회가 구성한 상설위원회(Standing Committee)에 위탁하여 처리한다. 이와같은 운영규칙에는 ‘영국산 우유 등의 EU 역내 유통 및 제3국에 수출금지 조치(Commission Decision 96/239/EC)’ 등이 있다.

각 수순별로 채택여부의 결정방법은 서로 다르나 3b수순의 경우, 채택하기 위하여는 ‘조건부다수결’로, 부결시에는 ‘단순다수결(Simple Majority)’(주: 회원국 15표 중 8표가 반대하는 경우)로 결정한다.

Consultation Procedure



Cooperation Procedure



Co-decision Procedure

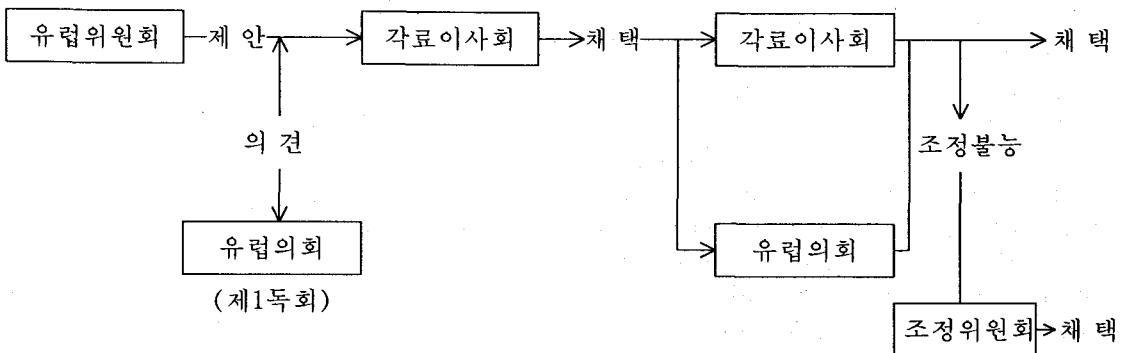


그림 1. EU에 있어서의 입법수순

5. 유럽위원회에서 식품위생을 담당하는 총국

유럽위원회에서 식품위생과 관련이 있는 총국에는 산업총국(DG III : Industry), 농업총국(DG IV : Agriculture)과 소비자정책 및 소비자건강보호총국(DG XXIV : Consumer Policy and Consumer Health Protection)이 있다.

이중 농업총국은 식육, 유제품 및 수산물식품등 동물성식품 전반의 안전성 확보 대책을 관할하고 있다. 즉 EU에 수산물 수출시의 문제나, 광우병 문제등을 다룬다. 농업총국중 식품위생은 '품질위생국(Direction B,II : Quality and Sanitation)' 산하의 '수의법제과(Unit of Veterinary and Zootechnical Legislation)'와 '수의및 식물검사관리실(Office of Veterinary and Phytosanitary Inspection and Control)' 산하의 '역내시장과(Unit 1, Internal Market)'와 '수입과(Unit 2, Third Countries)'가 담당하고 있다. 이중 수의법제과는 동물성식품의 안전성확보에 관한 기획, 입안뿐만 아니라 가축위생, 가축육종 기술도 담당하고 있다. 역내시장과는 자국에서 생산된 가축, 동물성식품에 대하여, 가맹국이 EU의 규칙에 근거한 안전성확보를 철저히 하고 있는 가를 확인하는 업무를 하고 있다. 즉 가맹국의 대책이 EU의 규칙에 따라 적정히 실시되고 있는지를 조사, 평가하는 것이다. 수입과는 EU역내에 수입되는 가축, 동물성식품에 대하여 가맹국이 EU의 규칙에 따라 감시를 행하고 있는지를 확인하는 것을 주업무로 하고 있다. 역내시장과에서 실시하고 있는 것과 같이 가맹국의 실시 상황을 조사, 평가한다.

산업총국은 농업총국이 소관하고 있지 않은 가공식품의 안전성을 관할하고 있다. 산업총국에서 식품위생을 담당하는 곳은 '소비물자국(Direction E, III : Consumer Goods)' 산하의 '식품과(Food Stuffs : Legislation scientific and technical aspects)'와 '식품생산·생명공학과(Food Production and Biotechnology)'이다. 산업총국은 식품의 규격·기준, 식품첨가물, 항생

물질등 동물용 수의약품잔류기준, 오염물질의 기준 책정등을 하며, 필요시 농업총국과 협력한다.

소비자정책·보건총국은 소비생활 물자의 안전성확보 대책 전반에 대한 사항에 관계한다. 특히 식품위생분야에 있어서는 정보제공 업무가 중심이 되며, 예를 광우병의 경우에는 식품위생의 관점에서의 정보 제공을 하고 있다. 또한 위해정보에 근거한 관계 총국에 대한 제안도 한다.

그러나 최근 광우병에 대한 대응을 적절히 하지 못하였다는 비판이 대두되면서 EU에서의 식품의 안전성 관리 체계가 개편되고 있다. 이 개편의 주안점은 과학적 근거와 투명성의 확보이다. 이를 위하여 일차적으로 각각 관리하는 총국이 달랐던 EU 산하의 7개 과학위원회 즉 다중원칙위원회(Multidisciplinary Committee), 식품위원회, 동물영양위원회, 농약위원회, 수의약품위원회, 화장품위원회와 독성및환경독성위원회를 제24총국에 소속시켰다. 또한 식품의 안전성과 관련된 모든 검사활동에 대하여 제24총국 국장에게 보고하도록 하였다.

그리고 현재 제6총국에 있는 '수의및식물위생검사실'을 제24총국으로 옮기고, 이실의 명칭을 '제품품질관리실(Office for Product Quality Control)'로 바꾸도록 하였다. 또한 이와같은 검사업무에 대한 감사기능을 수행할 특별반을 제24총국에 신설하였다. 이외에 지금까지 제3총국에서 관할하던 소비자제품에 의한 위험발생 가능성에 대한 초기경고제도도 제24총국에서 관장하도록 하였다. 이와같은 조직 및 기능의 변경은 앞으로도 지속적으로 이루어질 것으로 보인다.

6. EU의 식품관련 법령

1993년의 시장통합에 따라, 이를 뒷받침하기 위한 식품관련 법령의 역내 조화를 위한 활동이 활발히 이루어지고 있다. 즉 회원국에 적용하거나 회원국에서 국내 법제화시의 원칙을 제시하기 위한 각종 규정, 지령, 결정등이 빠른 속도로 제정 또

는 개정되고 있다. 이와같은 법령조화를 위한 활동원칙은 다음의 4가지이다.

- 국민의 건강보호
- 소비자에게 정확한 정보를 제공하고 건강 이외의 사항에서 소비자 보호
- 공정한 교역의 보장
- 필요한 공공감시체계 확립

이와같은 식품법령의 제정에 관여하는 위원회는 '식품에대한 상설위원회(Standing Committee for Foodstuffs)', '식품에대한 과학위원회(Scientific Committee for Foodstuffs)', '식품에 대한 자문위원회(Advisory Committee for Foodstuffs)'가 있다.

이중 '식품에대한 상설위원회'는 회원국의 대표로 구성되며 규정의 제정시 회원국과 Commission간의 협력업무를 담당하며, '식품에대한 과학위원회'는 과학적자문을 담당한다. '식품에 대한 자문위원회'는 EU위원회의 부속기관의 하나로 주로 규격의 역내 조화를 위한 일을 담당하며, 10명의 종신회원과 20명의 전문가로 구성된 5개 분과위원회를 두고 있다.

이와같은 EU에 제정한 법령을 크게 식품의 관리시 가장 기본이 되는 5가지(식품첨가물, 식품표시, 특별영양용도식품, 용기포장등 식품과 접촉하는 물질, 공적감시체계)에 대한 법령, 수의약품, 잔류농약 관련기준과 식품별 규격 등으로 나누어 소개하고자 한다.

가. 식품첨가물

- 기본지령 : Council Directive 89/107/EEC(88.12.21.)(OJ L40, 89.2.11.)(이 지령의 개정지령으로 94/34/EC(OJ L237, 94.9.10.가 있음)

- 상기한 기본지령의 Annex I에 설정된 범위에 해당되는 식품첨가물로서 식품의 제조 또는 가공시 성분으로서 사용되거나 사용할려는 물질로서 최종제품에 존재하는 물질인 첨가물에 적용 (This Directive shall apply to

food additives, the various categories of which are given in Annex I and which are used or intended to be used as ingredients during the manufacture or preparation of a foodstuff and are still present in the final products). 이때 식품첨가물은 그 자체만으로는 통상적으로 식품으로 섭취하지 아니하나 의도적으로 첨가하므로 결과적으로 식품의 성분이 되는 물질(a "food additive" being any substance not normally consumed as a food itself, the intentional addition of which results in its becoming an ingredient)로 정의됨

- 그러나 이 지침은 가공보조제, 식물에 사용하는 물질, 풍미제(flavourings) 및 영양을 위하여 첨가되는 물질에는 적용되지 아니함. 다만, 저장성 향상을 위하여 식품과 같이 포장되는 가스는 포함됨.
- 또한 개정 지령에 따라, 특정국가에서 전통적으로 식품첨가물을 사용하지 않는 식품에 대하여는 식품첨가물의 사용을 제한할 수 있도록 되었음. 현재 이와같은 식품 일람표작성을 위한 작업이 진행중임.
- 이와같은 기본지령에 의거 '허용되는 첨가물', '허용되는 식품' 및 '허용수준'에 대한 개별 지령을 'EU과학위원회(식품)'에서 안전성을 평가한 후 설정하도록 하였음.
- 현재 EU에서는 이 지령에 의해 인정된 식품첨가물을 일련번호('E number')로 관리하고 있음 (E100 Curcumin을부터 E1518 Glyceril triacetate (triacetin)까지임)(표 1 참조). 이와같은 일련번호 관리제도는 현재 CODEX에서도 '국제일련번호제도(INS :

International Numbering System)' 하에서도 작업이 이루어지고 있으며 이 번호도 대부분 현재 EU가 사용하고 있는 일련번호와 동일함. 다만 앞의 'E'는 사용하지 않음.

- 소비자에게 최종제품으로 판매되는 첨가물의 표시는 따로 규정이 있지 아니하고, 표시일반에 대한 지령(79/112/EEC), 로트표시에 관한 지령(89/396/EEC) 및 첨가물에 대한 기본지령(89/107/EEC)을 따름

○ 개별지령

- 착색료(coluring)에 대한 지령: European Parliament and Council Directive 94/36/EC(94.6.30.) (OJ L237, 94.9.10. 개정의견은 OJ L252, 96.10.4., OJ L259, 94.10.7.에 있음)
- 착색료물질(coluring matter)에 대한 지령: Council Directive 62/2645/EEC(OJ L115, 62.11.11.) (이 지령의 개정지령으로 65/469/EEC(OJ L178, 65.10.26.), 67/653/EEC(OJ L263, 67.10.30.), 68/419/EEC(OJ L309, 68.12.24.), 70/358/EEC(OJ L157, 70.7.18.), 76 / 399 / EEC(OJ L108, 76.4.26.), 78/144/EEC(OJ L44, 78.2.15.), 81/20/EEC(OJ L43, 81.2.14.)와 85/7/EEC(OJ L2, 85.1.3.)이 있음)
- 감미료에 대한 지령: European Parliament and Council Directive 94 / 35 / EC(94.6.30.)(OJ L237, 94.9.10. p.3)(이 지령의 개정지령으로 96/83/EC(OJ L48, 97.2.19.)이 있음): (감미료 함유식품의 감미료성분 표시에 관하여는 표시항 참조)
- 착색료 및 감미료 이외의 식품첨가물에 대한 지령: European Parliament and Council Directive 95 / 2 / EC(95.2.20.) (OJ L61,

95.3.18. p.1) (이 지령의 개정지령으로 96/85/EC(OJ L86, 97.3.28.)가 있음)

○ 식품첨가물의 순도규격(specific purity criteria) 관련 지령

- 유화제(emulsifiers), 안정제(stabilizers), 증점제(thickeners), 겔화제(gelling agents)의 순도규격에 대한 지령: 78/663/EEC(OJ L223,78.8.14.)(이 지령의 개정지령으로 82/504/EEC(OJ L230 82.8.5.), 90/612/EEC(OJ L326, 90.11.24.)와 92/4/EEC(OJ L55, 92.2.29.)가 있음)
- 착색료 및 감미료 이외의 식품첨가물의 순도규격에 대한 지령: 96/77/EC(OJ L339, 96.12.30.)
- 착색료의 순도규격에 대한 지령: 95/45/EC(OJ L226, 95.9.22)
- 감미료의 순도규격에 대한 지령: 95/351/EC(OJ L178, 95.7.28.) (이 지령의 개정지령으로 96/77/EC가 있음)
- 순도규격 확인을 위한 시험법에 대한 지령: 81/712/EEC(OJ L257, 81.9.10.)

○ 풍미제(flavourings)에 대한 지령

- 88/388/EEC(OJ L184, 88.7.15. 개정의견은 OJ L345, 88.12.14., OJ L89, 96.4.10.)(이 지령의 개정 지령으로 91/71/EEC (OJ L42, 91.2.15.)가 있음)
- 관련 지령으로 풍미제의 등록수순을 정한 EU규정 2232/96(OJ L299, 96.11.23)과 풍미제 제조시 사용할 수 있는 물질목록의 설정을 규정한 지령 88/389/EEC(OJ L184, 88.7.15.)이 있음.
- 불순물 규격, 순도규격등 설정
- 소비자에게 최종제품으로 판매되는 풍미제의 표시는 따로 규정이 있지 아니하고, 표시일반에 대한 지령(79/112/EEC)과 동 기본지령(88/388/EEC)을 따름

- 추출용 용매에 대한 지령
 - Council Directive 88/344/EEC (88.6.13.)(OJ L157, 88.6.24.) (이 지령의 개정지령으로 92/115/EEC (OJ L409, 92.12.31.), 94/52/EC(OJ L331, 94.12.21.), 97/60/EC(OJ L331, 97.12.3.)가 있음)
 - 식품 및 식품성분의 제조시 사용할 수 있는 추출용 용매 및 사용조건 설정. 다만 이 지령은 이 지령의 첨가물, 비타민 및 기타 영양적 첨가물의 생산에 사용되는 추출용 용매에는 적용하지 않음
 - 물 및 에탄올의 추출용 용매로의 사용 조건 설정 (* EU에서는 추출용 용매를 오염물질로 분류하여 관리하고 있으나, 일반적으로 추출용 용매는 첨가물로 관리하고 있어 이곳에서 다름)
- 기타 관련 지령
 - 세제(detergents)에 대한 지령 : 73/404/EEC(OJ L347, 73.12.17.) (이 지령의 개정지령으로 82/242/EEC(OJ L109, 82.4.22)와 86/94/EEC(OJ L80, 86.3.25.)이 있음)
- 참고자료 : EU지령의 EU 회원국들이 국내법화 조치(예)
 - 각 회원국은 상기한 바와 같은 지령을 국내법에 적용하여 규정을 신설하거나 아니면 개정을 하게 됨. 한 예를 영국의 경우를 보면 다음 규정을 신설하여 이를 1996. 1. 1.부터 시행하고 있음.
 - Colours in Food Regulations 1995 (SI 1995 No 3124)
 - Sweeteners in Food Regulations 1995 (SI 1995 No 3123)
 - Miscellaneous Food Additives Regulations 1995 (SI 1995 No 3187)

나. 식품표시

- 기본지령 : Council Directive 79/112/EEC(78.12.18.)(OJ L33, 79.2.8.(이 지령의 개정지령으로 85/7/EEC(OJ L2, 85.1.3.), 86/197/EEC(OJ L144, 86.5.29.), 89/395/EEC(OJ L186, 89.6.30.), 91/72/EEC(OJ L42, 91.2.15.), 93/102/EC(OJ L292, 93.11.25.), 95/42/EC(OJ L182, 95.8.2.), 97/4/EC(OJ L43, 97.2.14.)(성분함량표시(QUID : quantitative ingredient declaration)에 대한 지령)이 있음)
 - 식품표시에 대한 법령의 설정 이유는 EU역내에 유통되는 식품의 표시를 조화시키므로써, 식품의 자유로운 유통과 소비자에게 적절한 정보의 제공을 보장하고 이들을 보호하기 위함임.
 - 이 지령에 따라 식품에는 제품명, 성분명, 실중량(포장식품에 한함), 최소유통가능기간(the date of minimum durability : 또는 유통기한이 대단히 짧은 식품에 있어서는 최종사용일(the use-by date), 저장 또는 사용할 때 특정 조건, 역내의 제조자/포장자/유통업자의 명칭 및 주소, 원산지(원산지를 표기하지 않을 경우, 소비자를 오도할 수 있는 경우), 사용방법(필요시) 및 알콜농도(알콜농도 1.2%이상을 함유한 음료의 경우)를 표시하여야 함.
- 관련 지령
 - 83/463/EEC(OJ L255, 83.9.15) : 최종소비자용 식품 성분의 잠정번호 부여에 대한 지령
 - 87/250/EEC(OJ L113, 87.4.30.) : 최종소비자용 알콜음료의 알콜함량 표시에 대한 지령
 - 94/54/EEC(OJ L300, 94.11.23.) : 79/112/EEC에서 관리되지 않는 가스 등 식품에 대한 강제표

- 시에 대한 지령(이 지령의 개정 지령으로 감미료 함유식품에 있어서 그 효과와 아스팔테임 또는 폴리올(polyols)의 표시 관련 지령인 96/21/EEC(OJ L88, 96.4.5.)가 있음)
- 71/316EEC(OJ L202, 71.9.6) : 실증량등의 측정시 도량형기 등에 대한 지령(이 지령의 개정지령으로 72/427/EEC(OJ L292, 72.12.28.)가 있음)
 - 75/106/EEC(OJ L42, 75.2.15.) : 액체인 포장제품(식품포함)의 실증량 표시 방법 관련 지령(이 지령의 개정지령으로 89/676/EEC(OJ L398, 89.12.30.)등이 있음)
 - 76/211EEC(OJ L46, 76.2.21.) : 액체가 아닌 포장제품(식품포함)의 실증량 표시방법 관련 지령(이 지령의 개정지령으로 78/891/EEC(OJ L311, 78.11.4.)가 있음)
 - 80/232/EEC(OJ L51, 80.2.25.) : 포장식품의 실증량 표시시 수치 간격 관련 지령
- 로트(lot)표시에 관한 지령
- 89/396/EEC(OJ L186, 89.6.30) (이 지령의 개정지령으로 91/238/EEC(OJ L107, 91.4.27.)과 92/11/EEC(OJ L65, 92.3.11.)이 있음)
 - 식품 로트표시에 대한 기본 원칙 및 예외 조항 규정
- 영양표시에 관한 지령
- 90/496/EEC(OJ L276, 90.10.6. p.40, 개정의견은 OJ L76, 91.3.22, OJ L140, 91.4.6., OJ L51, 92.2.26.과 OJ L79, 93.4.1.에 있음)
 - 최종 소비자용 식품과 집단급식 장소(식당, 병원, 구내식당등)에서 사용할 영양표시에 대한 사항 규정.
 - 영양강조표시(nutrition claim)을 하지 않는한 영양표시는 강제가 아님.
- 원산지 및 지명표시에 대한 규정
- Council Regulation(EEC) No. 2081/92(OJ L208, 92.7.24.)(이 규정의 개정규정으로 Commission Regulation(EC) 535/97(OJ L83, 97.3.25)와 1068/97(OJ L156, 97.6.13.)이 있음)
 - 원산지표시(PGI : protected geographical indication)와 지명표시(PDO : protected designation of origin)에 대한 운영 규정으로 신청에 따른 등록형태로 이루어짐
 - 관련 규정으로 특정 명칭 등록에 대한 Regulation(EC) 2400/96(OJ L327, 12.18., 이 규정의 후속규정으로 1875/97(OJ L265, 97.9.27.), 2396/97(OJ L331, 97.12.3.)과 195/98(OJ L20, 98.1.27.)이있음), 업무절차에 대한 Regulation(EC) 2037/93(OJ L185, 93.7.28., 이 규정의 개정규정으로 1428/97(OJ L196, 97.7.24.)이 있음)과 맥주, 올리브기름, 생육 등 실제 등록품목을 나열한 Regulation(EC) 1107/96 (OJ L96.6.21.)이 있음
- 식품의 특성 인증 규정
- Council Regulation (EEC) No. 2082/92(OJ L208, 92.7.24.)
 - 식품의 특성이란 다른 동종의 식품과 확연히 구분되는 특정한 성질을 가진 식품을 모든 회원국에서 인정하여 주는 것을 말함. 즉 모조품의 제조를 봉쇄하기 위함임. 신청에 의거 인증해주며, 인정된 제품의 성질은 '등록 특성(registered specific character)'라 함.
 - 지금까지 맥주와 우유(OJ C21, 97.1.21.), 아이스크림과 슬베(OJ C329, 97.10.31.)에 대한 인증이 있었음

- 이 규정의 적용을 위하여 신청 방법을 규정한 Commission Regulation(EC) 1848/93 (OJ L168, 93.7.10.) (이 규정의 개정규정 Commission Regulation(EC) 2515/94 (OJ L275, 94.10.26.))이 있음
- 또한 식품의 특성 인증을 위한 과학위원회 설정 및 운영을 위한 Commission Decision 93/53/EEC(OJ L13, 93.1.21.)이 있음 (* 이 규정은 등록이 가능한 품목 및 내용등을 정하고 있으나, 표시부분이 가장 중요하다고 볼 수 있어 이곳에서 다름)
- 유기농산물 및 식품의 생산 및 표시에 대한 규정
 - 기본규정 : Council Regulation (EEC) 2092/91(OJ L198, 91.7.22., 이 규정의 개정규정으로 Council Regulation(EEC) 2083/92(OJ L208, 92.7.24.), Council Regulation(EC) 1468/94(OJ L159, 94.6.28.), Commission Regulation(EC) 1488/97(OJ L202, 97.7.30)이 있음)
 - 유기농산물 및 식품의 표시를 하기 위한 생산, 포장 및 관리 관련 규정
 - 관련지령으로 제3국으로부터 수입되는 식품의 표시 규정인 Regulation(EEC) 94/92(OJ L11, 92.1.17.)과 기본규정의 후속 집행을 위한 규정으로 Regulation(EEC) 1535/92(OJ L162, 92.6.16.), Regulation(EEC) 3457/92(OJ L350, 92.12.1.), Regulation(EEC) 3713/92(OJ L378, 92.12.23.), Regulation(EEC) 207/93(OJ L25, 93.2.2.), Regulation(EEC) 2608/93(OJ L239, 93.9.24.), Regulation(EEC) 468/94(OJ L59, 94.3.3.), Regulation(EEC) 1201/95(OJ L119, 95.5.30.), Regulation(EEC) 1202/95 (OJ L119, 95.5.30.), Regulation (EC) 418/96(OJ L59, 96.3.8.)이 있음
- * 이 규정은 제조·가공방법의 내용도 포함하고 있으나, 표시 부분이 중요하여 이곳에서 다름)
- 주류 표시에 관한 규정
 - 기본규정 : Council Regulation (EEC) No 1576/89(89.5.30)(OJ L160, 89.6.12., 개정의견은 OJ L223, 89.8.2.에 있음)(이 규정의 개정규정으로 Regulation(EEC) No 3280/92(OJ L24, 92.2.1 등)와 Regulation(EC) No 3378/94 (OJ L366, 94.12.31.)가 있음)
 - 주류의 최소 알콜농도등을 규정
 - 관련 규정으로 후속조치를 다룬 Regulation(EEC) No 3773/89 (OJ L365, 89.12.15.)과 정의등에 대한 구체적 적용 지침인 Regulation(EEC) No 1014/90 (OJ L105, 90.4.25.), 제3국의 특정위스키등을 다룬 Regulation (EEC) No 1267/94(OJ L138, 94.6.2.)가 있음
- 향미부가 음료(aromatized drinks) 표시에 관한 규정
 - 기본규정 : Council Regulation (EEC) No 1601/91(91.6.10.) (OJ L1601, 91.6.17), 개정의견은 OJ L257, 91.9.14 등에 있음) (이 규정의 개정규정으로 Regulation(EEC) No 3279/92(OJ L327, 92.11.13.), Regulation (EC) No 3378/94(OJ L366, 94.12.31.)와 Regulation(EC) No 2061/96(OJ L277, 96.10.30.)가 있음)
 - 향미부가 와인, 향미부가 와인을 기저로한 음료 및 향미부가 와인 칵테일에 대한 규격등 규정.
 - 이 제품에 사용하는 물은 Council Directive 80/777/EC에 일치하는 것이어야 함.
- 식품가격표시의 적정화를 위한 지령

- 기본지령 : 79/581/EEC(OJ L158, 79.6.26.) (이 지령의 개정 지령으로 88/315/EC(OJ L142, 88.6.9.), 95/58/EC(OJ C299, 95.12.12.)가 있음)
- 식품의 판매가격과 단위가격 표시 강제화 등을 규정
- 현재 개정 작업중에 있음
- 유전자재조합식품의 표시에 관한 규정
 - (식품별 규정중 유전자재조합식품 참조)
- 축산물의 표시
 - 달걀의 표시에 관한 규정 : Council Regulation No. 2092/91 (OJ L ?)

다. 용기포장등 식품과 접촉하는 물질

- 기본지령 : Council Directive 89/109/EEC(OJ L40, 89.2.11., 이 지령의 개정의견은 OJ L347, 89.11.28에 있음)
 - 식품과 직접 접촉하는 모든 물질 및 기구(Materials and articles in contact with food)'의 관리에 대한 기본 지령. 다만 본지령은 식품과 같이 섭취하는 코팅물질(사과 코팅 등)에는 적용하지 아니함. 이 지령에서는 8종에 대한 개별지령을 만들도록 하였고 현재 작업이 진행중임.
 - 식품과 직접 접촉하는 첩부 물질(accompany materials)의 심볼 결정에 대한 지령 80/590/EEC(OJ L151, 80.6.19.)이 있음.
- 개별지령
 - 플라스틱 : 90/128/EEC(OJ L75, 90.3.21., 이 지령의 개정지령으로 92/39/EEC (OJ L168, 92.6.23.), 93/9/EEC(OJ L90, 93.4.14.), 95/3/EC (OJ L41, 95.2.23.), 96/11/EC(OJ L61, 96.3.12.)이 있음)
 - 플라스틱으로부터 식품으로

- 전이될 수 있는 플라스틱물질은 플라스틱면적 10mg/cm² 또는 식품 kg당 60mg로 설정
- 이행물질 시험방법 관련 지령 82/711/EEC(OJ L297, 82.10.23., 개정의견은 OJ L332, 82.11.27.에 있으며, 이 지령은 모조식품(simulants)을 사용하는 시험방법에 대한 지령인 93/8/EEC (OJ L90, 93.4.14.)와 97/48/EC(OJ L222, 97.8.12.)에 의해 일부 개정됨)과 사용할 수 있는 모조식품(simulants)에 대한 지령(85/572/EEC(OJ L372, 85.12.31.)이 설정되어 있음.
- 세라믹(ceramics) : 84/500/EEC(OJ L277, 84.10.20., 이 지령의 개정의견은 OJ L114, 89.4.27., OJ L181, 89.6.28에 있음)
 - 세라믹으로부터 식품으로 전이될 수 있는 납 및 카드뮴의 기준등 설정
- 재조합셀룰로오스필름(regenerated cellose film) : 93/10/EEC(OJ L93, 93.4.17.(개정의견은 OJ L176, 93.7.20.에 있음)(이 지령의 개정지령으로 93/111/EC(OJ L310, 93.12.14.)이 있음)
 - 재조합셀룰로오스필름은 재생된 것이 아닌 나무 또는 식품으로부터 얻은 정제 셀룰로오스로 만들며, 이 제품에 사용할 수 있는 물질의 규정하고 있음
- 탄력물질 또는 고무젖 및 어린아이용 빨개(elastomer or rubber teats and soothers)의 니트로소아민(N-nitrosamines)과 니트로화 가능물질(N-nitrosatable substances) 이행 : Commission Directive 93/11/EEC(OJ L93, 93.4.17., 개정의견은 OJ L164, 93.7.7.에 있음)
 - 니트로소아민(0.01mg/kg)과 니트로화 가능물질(0.1mg/kg)

에 대한 기준과 시험방법등 설정

- 염화비닐단량체(vinyl chloride monomer) 함유 포장용 물질 : 78/142/EEC(OJ L44, 78.2.15., 개정의견은 OJ L163, 78.6.20.에 있음)
 - 식품과 직접 접촉하는 물질의 염화비닐단량체 함량기준(1mg/최종제품kg)과 분석방법 설정
 - 관련 지령으로 포장재에서의 염화비닐단량체 분석방법에 대한 80/766/EEC(OJ L213, 80.8.16.)와 식품에서의 염화비닐단량체 분석방법에 대한 81/432/EEC(OJ L167, 81.6.24.)이 있음
- 참고규정 : 포장재(packaging) 및 포장재 폐기물 관련 지령
 - Council Directive 94/62/EC(OJ L365, 94.12.31.)
 - 식품과 직접 접촉하지는 않는 모든 외포장(식품포장을 포함)의 관리, 원료 규격, 표시와 특히 포장재의 재사용을 활성화하여 환경을 보호하기 위한 사항 규정
 - 각국은 일정비율 이상의 포장재의 재사용 비율을 유지하기 위한 제도를 유지하여야 함

라. 공적감시체계

- 기본지령 : Council Directive 89/397/EEC(OJ L186, 89.6.30.)
 - 공적감시를 위한 가장 기본적인 지령으로 식품, 식품첨가물, 비타민류, 무기염류, 극미량원소 및 식품과 직접 접촉하는 물질에 대한 공공감시와 관련된 기본사항을 규정하고 있음.
 - 이 지령의 실제 집행을 위한 사항을 규정한 기준에는 Recommendation 95/77/EC, Recommendation 96/290/EC, Recommendation

97/77/EC, Recommendation 98/133/EC 등이 있음. 이중 Recommendation 98/133/EC를 예를 들어보면, 이 권고는 회원국에 '분쇄땅콩'과 '피스타치오'의 아프라톡신 검사를 권고한 것임. 이와같이 통지서나 권고를 통하여 회원국이 동일한 검사를 실시하도록 하고 있음. 또한 Decision을 통하여 특정국가에서의 특정식품의 수입의 잠정중지 등을 명함.

- 이와같은 지령에 근거한 실제 공공감시 실적에 대한 자료는 인터넷에서 찾아 볼 수 있음.

○ 추가적 성격의 지령

- 식품의 위생수준 관련 지령 : 93/43/EEC(OJ L175, 93.7.19.)
 - 이 지령은 식품가공공장의 위생관리를 규정한 것으로 HACCP, EN 29000 시리즈 등의 적용을 권장하고 있음. 이 지령의 개정지령으로 별크상 태로 운송되는 유지류에는 이 지령을 적용하지 않는다는 예외지령 96/3/EC(OJ L21, 96.1.27.)이 있음
 - 위생감시 운영 관련 지령 : 93/99/EEC(OJ L290, 93.11.24.)
 - 관련 공무원의 훈련과 검사성적의 신뢰성 확보를 위한 제도관리 등 규정

○ 관련지령

- 시료채취 및 분석방법 지령 : Council Directive 85/591/EEC(OJ L372, 85.12.31.)
- 저장처리된 유제품의 화학적 분석방법 지령 : Directive 89/397/EEC(OJ L306, 87.10.28.)

바. 수의약품 관련 기준

- 식품중 수의약품 잔류기본규정 : Council Regulation 2377/90(90.6.26.)(OJ L224, 90.8.18.)

수의약품잔류기준은 산업총국이 농업총국의 협력하에 설정하며, 기본규정에 이와같은 잔류기준의 설정 수순을 정하고 있음. 즉 제조자가 유럽위원회에 신청하면 전문위원회에서 심사하여 수의약품별, 가축의 종류별로 책정하게 되며, 이때 Annex I(기준설정이 가능한 수의약품), Annex II(공중위생의 관점에서 기준설정의 필요가 없는 수의약품), Annex III(잠정기준설정이 가능한 수의약품)과 Annex IV(기준설정이 불가능한 수의약품)로 나눔. 이때 잠정기준은 5년 이내의 기간을 설정하고, 이기간이 지난후 재평가하게 됨. 그러나 신규수의약품의 경우에는 좀더 엄격한 심사절차를 거치게 됨. 즉 신청자는 각종 독성관련 자료(명칭, 유효성분의 규격 성상에 관한 자료, 독성에 관한 자료, 대상 및 잔류시험자료 등)를 작성하여 이를 유럽위원회에 제출하면 구주위원회의 사무국의 주관으로 '수의약품위원회(Committee for Veterinary Medical Products)'의 자문을 얻어 심사를 한 후 평가보고서와 이 보고서를 근거로한 조치(안)을 작성함. 그후 유럽위원회가 맹국의 담당관으로 구성된 '상설수의약품위원회(Standing Committee on Veterinary Medical Products)'가 제안하면 관련 총국간의 조정을 거쳐, 유럽위원회의 공식안으로 제안하게 된다. 제안된 안은 앞에서 설명한 Procedure III variant B에 따라 채택됨.

현재 우유, 갈은고기, 가금육, 생선제품, 패류, 야생동물 및 적육으로 나누어 식품별로 작업이 진행중이며, 현재(97. 1. 1. 이후) Annex I, II 또는 III에 기재

되어 있지 않은 수의약품 잔류물을 함유한 축산물은 시장에 유통시킬수 없음.

- 기본규정의 개정규정으로 675/92, 762/92, 3063/92, 895/93, 2901/93, 3425/93, 3426/93, 955/94, 1430/94, 2701/94, 2703/94, 3059/94, 1102/95, 1441/95, 1442/95(정오표 OJ L76, 97.3.18., OJ L916, 96.12.5.), 1798/95, 2796/95, 2804/95, 281/96, 282/96, 1140/96, 1147/96, 1311/96, 1312/96, 1433/96, 1742/96, 1798/96, 2010/96, 2017/96, 2034/96, 17/97, 211/97, 270/97, 434/97, 716/97, 748/97, 749/97, 1836/97, 1837/97, 1838/97, 1850/97, 121/98, 426/98가 있으며, 이들 개정규정은 식품중 수의약품의 잔류기준을 설정한 것임
- 동물성식품 생산시 호르몬제 등의 사용 금지 지령
 - Council Directive 96/22/EC(OJ L125, 96.5.23.)(관련규정으로 이들 물질의 잔류 여부에 대한 모니터링을 규정한 Council Directive 96/23/EC(OJ L125, 96.5.23.)이 있음)
 - 호르몬성(hormonal) 또는 갑상선길항작용 및 베타동등군 물질(thyrostatic action and of beta-agonists)의 식육생산시 사용 금지
- 수의약품의 등록 및 시장출하 관련 지령
 - 기본지령 : Council Directive 81/851/EEC(OJ L317, 81.11.6.), 이 지령의 개정지령에는 90/676/EEC(OJ L373, 90.12.31.), 90/677/EEC(OJ L373, 90.12.31.), 92/74/EEC(OJ L297, 92.10.13.), 93/40/EEC(OJ L214, 93.8.24.)이 있음)
 - 관련지령

- 수의약품 생산시의 GMP 적용 지령 : 91/412/EEC
- 수의약품 검사 방법 지령 : 81/852/EEC(이 지령의 개정지령으로 87/20/EEC, 92/18/EEC, 93/40/EEC이 있음)
- 고도기술 특히 생명공학기술을 이용하여 제조된 수의약품의 등록 및 시장출하 관련 지령 : 93/41/EEC
- 수의약품의 승인 및 관리와 수의약품등을 평가하기 위한 기관(European Agency)를 설립하기 위한 기본규정 : Council Regulation (EEC) No.2309/93(이 규정의 관련 규정에는 평가시 수수료 징수에 관한 Regulation(EC) No.297/95, 판매조건에 대한 Regulation (EC) No.542/95, 승인 결정 방법에 대한 Regulation(EC) No.1662/95, 권리이양에 대한 Regulation (EC) No.2141/96이 있음)
- 참고자료 : 규정종합판
EU의 의약품 및 수의약품에 대한 규정을 8권으로 묶어 출간하고 있는데 이중 제6권이 '동물성식품중 수의약품 최대잔류허용기준'이며 제8권이 '동물성식품중 수의약품 최대잔류허용기준 설정'임.
- 과채류에 대한 농약잔류최대허용 기준 관련 지령 : Council Directive (EEC) 76/895(OJ L340, 76.12.9. (이 지령의 개정지령으로 80/428 (OJ L102, 80.4.19.), 81/36(OJ L46, 81.2.19.), 82/528(OJ L234, 82.8.9.), 88/298(OJ L126, 88.5.20.), 89/186(OJ L66, 89.3.10.), 93/58(OJ L211, 93.8.23.), 96/32 (OJ L144, 96.6.18.), 97/41(OJ L184, 97.7.12.)와 규정 3768/85 (OJ L362. 85.12.31.)가 있음)
- 기타 과채류를 포함하는 식물성식품에 대한 농약잔류최대허용기준 관련 지령 : Council Directive (EEC) 90/642(OJ L350, 90.12.14.)(이 지령의 개정지령으로 93/58(OJ L211, 93.8.23.), 94/30(OJ L189, 94.7.23.), 95/38(OJ L197, 95.8.22.), 95/61(OJ L292, 95.12.7.), 96/32(OJ L144, 96.6.18.), 97/41(OJ L184, 97.7.12.)가 있음)
- 동물용 사료에 대한 농약잔류최대 허용기준 관련 지령 : Council Directive(EEC) 91/132 (OJ L66, 91.3.13.), 92/88(OJ L321, 92.11.6.)

아. 오염물질

사. 농약 잔류기준

- 곡류 및 동물성식품에 대한 농약 잔류최대허용기준 관련 지령 : Council Directive(EEC) 86/362 (OJ L221, 86.8.7.)(이 지령의 개정지령으로 86/363(OJ L221, 86.8.7., 개정의견은 OJ L164, 96.7.3.), 88/298(OJ L126, 88.5.20.), 93/57(OJ L211, 93.8.23.), 94/29 (OJ L189, 94.7.23.), 95/39(OJ L197, 95.8.22.)(정오표 OJ L164, 96.7.3.), 96/33(OJ L144, 96.6.18.), 97/71(OJ L347, 97.12.18.)이 있음)
- 기본 규정 : Council Regulation (EEC) No 315/93(93.2.8.)(OJ L37, 93.2.13.)
 - 설정된 기준치 이상의 독성학적으로 바람직하지 못한 오염물질 (식품에 의도적으로 첨가하지 아니하였으나 생산, 제조, 조리, 처리, 포장, 대포장, 운송 또는 저장시 아니면 환경오염의 결과로 잔류물의 형태로 존재하는 모든 물질)을 함유한 식품의 판매 금지 원칙 설정
 - 특정오염물질의 최대잔류허용기준은 '식품과학위원회(Scientific Committee for Food)'과의 협의

를 거쳐 '식품류에대한상설위원회(Standing Committee on Foodstuffs)'에서 설정

- 식품중 오염물질 최대잔류허용기준 : Commission Regulation(EC) No. 194/97(97.1.31.)(OJ L31, 97.2.1.)
 - (현재 자료 없음)
- 방사능물질(radioactive contaminant) 최대잔류허용기준
 - 기본지령 : Council Regulation (Euratom) 3954/87(87.12.22.)(OJ L371, 87.12.30.)(이 지령의 개정지령으로 Council Regulation(Euratom) No 2218/89(89.7.18) (OJ L18, 88.1.22., OJ L281, 88.10.14., OJ L211, 89.7.22., OJ L223, 89.8.2.)이 있음)
 - 식품 및 사료중 방사능물질 최대잔류허용기준 설정
 - 소량 섭취하는 식품에 대하여는 아주 낮은 최대잔류허용기준을 따로 설정한 Commission Regulation(Euratom) No 944/89/EEC (89.4.12.)(OJ L101, 89.4.13.)이 있음
- 체르노빌 사고후 수입관리 조건 : Council Regulation(EEC) No 737/90(90.3.22.)(OJ L82, 90.3.29.)
 - 확대 규정 : Council Regulation (EC) No 686/95(95.3.28.)(OJ L71, 95.3.31.)
- 체르노빌 사고후 수출관리 조건 : Council Regulation(EEC) No 2219/89(89.7.18.)(OJ L211, 89.7.22.)

자. 식품별 규격

(1) 특별영양용도식품

- 기본 지령 : Council Directive 89/398/EEC(OJ L186, 89.6.30.)(이 지령의 개정지령으로 96/84/EC (OJ L48, 97.2.19.)이 있음)
 - 이 지령상 특별영양용도식품 (foodstuffs intended for particular nutritional uses)는 ①

소화기능 또는 대사에 문제가 있는 사람(of certain categories of persons whose digestive processes or metabolism are disturbed), ② 특별한 생리적 상태에 있고 따라서 특정 식품의 섭취로 특별한 이익을 얻을 수 있는 사람(of certain categories of persons who are in a special physiological condition and who are therefore able to obtain special benefit from controlled consumption of certain substances in foodstuffs)와 ③ 건강한 유아 및 어린아이(of infants or young children in good health)의 특별한 영양학적인 요구사항을 만족시키는 식품이어야 한다고 한정하고 있음. 또한 'dietetic'이나 'dietary'와 같은 표현을 표시 등에 할 수 없도록 하고 있음.

- 이 지령에서는 다음의 특별영양용도식품에 대한 개별지령 설정을 규정하고 있고 현재 작업이 진행중에 있으나 범위가 너무 넓다는 지적에 따라 품목수를 줄일려는 움직임도 있음. 그러나 이와같은 지령이 설정되기 이전에 시장에 출하되어 있는 식품은 이 지령의 적용을 받지 아니한다.
- 동 제품의 표시는 기본지령과 함께 표시일반 관련 지령과 로트표시 관련 지령을 따라야 함.
- 기타 행당되는 관련지령(예 : 포장식품의 포장에 관한 지령 등)
- 개별지령
 - 조제유류(Infant formulae)
 - 이유식(infant formulas and follow-on formulas) : 91/321/EEC(OJ L175, 91.7.4.)(이 지령의 개정지령으로

- 96/4/EC(OJ L49, 96.2.28.)
가 있음)
- 유아식(Baby foods)
 - 곡류를 주원료로 한 유아 및 어린아이용 식품 및 유아식 : 96/5/EC(OJ L49, 96.2.28.)
- 체중조절을 위한 저열량 및 열량감소 식품(Low-energy and energy-reduced foods intended for weight control) : 96/8/EC(OJ L55, 96.3.6.)
- 특별한 의약적 목적을 위한 식사용 식품(Dietary foods for special medical purposes)
- 저나트륨식품(저나트륨 또는 무나트륨 식사용소금 포함) (Low-sodium foods, including low-sodium or sodium-free dietary salts)
- 무글루텐 식품(Gluten-free foods)
- 특히 운동선수와 같이 심하게 근육을 사용하는 사람을 위한 식품(Foods intended to meet the expenditure of intense muscular effort, especially for sportsmen)
- 탄수화물대사 이상(당뇨병)으로 고통을 받는 사람을 위한 식품(Foods for persons suffering from carbohydrate-metabolism disorders (diabetes))

(2) 유전자재조합식품

- 기본 지령 : Directive 90/220/EEC(OJ L117, 90.5.8.)
- 대두, 감자등과 같이 살아있는 유전자재조합식품("live" GMO : genetically modified organisms)의 관리를 위한 '수평적(horizontal)' 성격의 지령(Directive 90/220/EEC on the deliberate release into the environment of genetically mod-

ified organisms). 즉 이 지령은 어느 특정 GMO에만 적용되는 것이 아니라 모든 GMO에 일반적으로 적용되는 기본지령이며, 개별 식품에 대하여는 다음에 기술하는 각종 지령 및 규정을 각각 정하고 있음.

- 이 기본지령에서는 표시에 대하여는 규정이 없어, 표시를 강제화하는 내용을 담은 부속서3를 추가하는 Commission Directive 97/35/EC(IP/97/528)이 나옴. 다만, 이 개정지령의 개정을 위한 작업이 현재 진행중이며 앞으로 이 개정(안)이 구의회(European Parliament)와 각료이사회(Council of the European Union)에서 채택되면 97/35/EC를 대체하게 됨.
- 이와같은 규정에 의거, 유전자재조합식품이나 이를 이용하여 제조된 가공식품은 적절한 안전성평가가 이루어진 이후에만 시장 출하가 가능함.

○ 관련지령

- Regulation 258/97/EC(OJ L43, 97.2.14.)
 - GMO나 GMO성분을 함유하고 있는 식품인 신식품(novel food)과 신식품성분(novel food ingredients)의 표시 및 관리를 위한 개별기준(sectoral legislation) 성격의 규정으로 신식품 및 신식품성분이 기존의 동등한 식품과 차이가 있음을 소비자가 알 수 있도록 표시를 강제화하고 있음
 - 사료 및 종자에 대하여는 앞으로 각각 규정할 예정임.
- Regulation 1813/97/EC(OJ L257, 97.9.20.)
 - EU규정이나 Commission Directive 97/35/EC로는 관리되지 않는 유전적으로 재조

합된 콩 및 옥수수품종을 함유하고 있거나 이로부터 유래된 제품의 표시에 대한 규정. 그러나 이 규정을 좀 더 자세히 규정하기 위한 개정(안)이 1997. 12. 3. 제출되어 있음.

(3) 가공식품 등 관련 규정

- 에루카산(Erucic acid)
 - Council Directive 76/621/EEC (76.7.20.)(OJ L202, 78.7.28.)
 - 유지류중 에루카산의 최대 함량 설정(5% 이하)
 - 분석방법에 대한 지령 Commission Directive 80/891/EEC (80.7.25.)(OJ L254, 80.9.27.) 이 있음
- 코코아 및 초코렛(Cocoa and chocolate)
 - 기본지령 : Council Directive 73 / 241 / EEC(73.7.24.)(OJ L228, 73.8.16.)(이 지령의 개정지령으로 74/411/EEC, 74/644/EEC, 75/155/EEC, 78/842/EEC(OJ L197, 78.7.22.), 80/608/EEC(OJ L170, 80.7.3.), 85/7/EEC(OJ L2, 85.1.3.), 89/344/EEC(OJ L142, 89.5.25.)이 있음)
 - 코코아 및 초코렛에 대한 정의, 성분, 제조기준, 포장 및 표시기준 설정
 - 현재 개정 작업중에 있음
- 설탕류(Sugars)
 - Council Directive 73/437/EEC (73.12.11.)(OJ L356, 73.12.27. 정오표 OJ L95, 74.4.5.)
 - 분석방법에 대한 지령 Commission Directive 79/796/EEC (79.7.26.)(OJ L239, 79.9.22) 이 있음
 - 설탕류에 대한 성분 규격등 설정
 - 현재 개정 작업중에 있음

- 벌꿀(Honey)
 - Council Directive 74/409/EEC (74.7.22.)(OJ L221, 74.8.12.)
 - 벌꿀에 대한 정의 등 규정
 - 현재 개정 작업중에 있음
- 과일쥬스 및 유사품목(Fruit juices and similar products)
 - Council Directive 93/77/EEC (93.9.21.)(OJ L244, 93.9.30)
 - 이전 지령을 종합한 신 지령임
 - 제품명 사용에 따른 원료, 사용할 수 있는 첨가물등 규정
 - 설탕 또는 벌꿀을 첨가하지 아니한 넥타 제조에 관한 지령 Commission Directive 93/45/EEC(OJ L159, 93.7.1.)가 있음
 - 현재 개정 작업중에 있음
- 과일잼, 젤리, 마말레이드 및 밤퓨레(Fruit jams, jellies, marmalades and chestnut puree)
 - 기본지령 : Council Directive 79 / 693 / EEC(79.7.24.)(OJ L205, 79.8.13.)(이 지령의 개정지령으로 80/1276/EEC (OJ L375, 80.12.31.), 88/593/EEC (OJ L318, 88.11.25.)가 있음
 - 명칭 사용에 따른 원료, 사용할 수 있는 첨가물등 규정
 - 현재 개정 작업중에 있음
- 저장처리된 우유(Preserved milk)
 - 기본지령 : Council Directive 76/118/EEC(76.12.18.)(OJ L24, 76.1.30.)(정오표 OJ L123, 77.5.17.)(이 지령의 개정지령으로 78/630/EEC(OJ L206, 78.7.29.), 83/635/EEC (OJ L357, 83.12.21.)이 있음)
 - 제품의 정의 및 가공기준등 규정
 - 이 제품의 화학적분석을 위한 시료채취방법에 관한 지령 87/524/EEC (OJ L306, 87.10.28.)이 있음

- 부분적 또는 전부 수분을 제거한 저장우유에 대한 규격 및 분석방법 등에 관한 지령 79/1067/EEC (OJ L327, 79.12.24.)이 있음
- 현재 개정 작업중에 있음
- 식용카제인 및 카제인염(Edible caseins and caseinates)
 - Council Directive 83/417/EEC (83.7.25.)(OJ L237, 83.8.26., 개정의견 OJ L274, 83.10.7.이 있음)
 - 명칭사용에 따른 규격등 설정
 - 관련 지령으로 성분함량 분석에 관한 지령 Commission Directive 85/503/EEC(85.11.20.)(OJ L308, 85.11.20.) 과 화학분석을 위한 시료채취에 관한 지령 Commission Directive 86/424/EEC(86.7.15.)(OJ L243, 86.8.28.)이 있음
- 천연광천수(Natural mineral waters)
 - 기본지령 : Council Directive 80 / 777 / EEC(80.7.15.)(OJ L229, 80.8.30.)(이 지령의 개정지령에는 80/1276/EEC (OJ L375, 80.12.31.), 85/7/EEC (OJ L2, 85.1.3.), 96/70/EC (OJ L299, 96.11.23.)이 있음)
 - 천연광천수의 명칭을 사용할 수 있는 기본 조건등 설정. 당 지령에 일치하는 천연광천수 일람표를 매년 OJ의 C 시리즈에 게재하고 있음
- 인간용음용수 품질(Quality of water for human consumption)
 - 기본지령 : Council Directive 80 / 778 / EEC(80.7.15.)(OJ L229, 80.8.30.)(여러번의 개정의견이 있었음)(이 지령의 개정지령으로 81/858/EEC(OJ L ?), 91/692/EEC(OJ L ?)가 있음)
 - 직접 음용하거나 또는 식품

제조시 등에 사용하는 모든 물에 적용됨. 다만 상기한 천연광천수에는 적용되지 아니함

- 커피 및 치코리 추출물(Coffee and chicory extracts)
 - 기본지령 : Council Directive 77 / 436 / EEC(77.6.27.)(OJ L172, 77.7.12.)(이 지령의 개정지령으로 85/7/EEC(OJ L2, 85.1.3.), 85/573/EEC(OJ L372, 85.12.31.)이 있음)
 - 추출 커피 및 추출치코리에 대한 성분규격 등 설정
 - 분석방법 관한 지령 Commission Directive 79/1006/EEC (OJ L327, 79.12.24.)이 있음
 - 현재 개정 작업중에 있음

(4) 동물성 식품 및 이들의 가공품의 위생 관련 법령

- 신선육(fresh meat)
 - Council Directive 91/497/EEC (OJ L268, 91.9.24.)(이 규정의 개정지령으로 95/23/EC (OJ L243, 95.10.11.)가 있음)
 - 시장에 출하되는 신선육의 생산 및 유통과 관련된 위생관련 사항 규정. 다만, 이 지령은 신선육 분할공장이나 소매점에는 적용되지 아니함.
 - 신선육의 위생관련 지령으로 92/118/EEC(OJ L62, 93.3.15.)과 신선가금육의 위생관련 지령으로 92/116/EEC(OJ L62, 93.3.15.)이 있음
- 토끼고기 및 사육된 야생동물육(rabbit meat and farmed game meat)
 - Council Directive 91/495/EEC (OJ L268, 91.9.24.)(이 지령의 개정지령으로 94/65/EC (OJ L368, 94.12.31.)이 있음)
 - 토끼고기 및 사육된 야생동물육의 위생 규정

- 야생동물육(wild game meat)
 - Council Directive 92/45/EEC (OJ L268, 92.9.14.)(이 지령의 개정지령으로 92/116/EEC (OJ L62, 93.3.15.), 97/79/EEC (OJ L24, 98.1.30.)이 있음)
 - 야생동물의 도살 및 식육 시 판시 식중독방지를 위한 위생 규정
- 갈은고기류(minced meat and meat preparations)
 - Council Directive 94/65/EC (OJ L368, 94.12.31.)
 - 갈은고기류의 미생물규격, 정 의 등 규정
- 육제품(meat products)
 - Council Directive 77/99/EEC (OJ L26, 77.1.31.)(이 지령의 개정지령으로 81/476/EEC(OJ L186, 81.7.8), 97/76/EEC(OJ L10, 98.1.16.)등이 있음)
 - 역내에 유통되는 육제품의 위 생규격 설정.
- 제3국에서 수입되는 식육 및 식 육제품
 - Council Directive 72/462/EEC (OJ L302, 72.12.31.)(이 지령 의 개정지령으로 97/76/EEC (OJ L10, 98.1.16.)등이 있음)
- 시판용안 생유, 열처리 음용유, 우유를 기저로하는 식품생산용 우유 및 우유를 기저로한 제품 (market of raw milk, heat-treated drinking milk, milk for the manufacture of milk-based products and milk-based products)
 - Council Directive 92/46/EEC (OJ L268, 92.9.14.)(이 지령 의 개정지령으로 92/47/EEC (OJ L268, 92.9.14.), 94/71/ EC (OJ L368, 94.12.31.등이 있음)
 - 상기한 육제품의 생산 및 시

- 장출하시에 적용할 위생 규정
- 수산물(fishery products)
 - Council Directive 91/493/EEC (OJ L268, 91.9.24.)(이 규정 의 개정지령으로 95/71/EC (OJ L332, 95.12.30.), 97/79/ EC(OJ L24, 98.1.30.)가 있음)
 - 생산 및 유통시의 기본 위생 사항 규정
 - 관련지령으로 최소 위생규범 을 정한 92/48/EEC(OJ L187, 92.7.7.)이 있음.
- 연체동물류(molluscs)
 - Council Directive 91/492/EEC (OJ L268, 91.9.24.)(이 규정 의 개정지령으로 97/61/EC (OJ L295, 97.10.29.), 97/79/ EC(OJ L24, 98.1.30.)가 있음)
 - 생산 및 유통시의 기본 위생 사항 규정

차. 가공 및 제조방법

(1) 급속동결식품

- 기본지령 : Council Directive 89/108/EEC(88.12.21.)(OJ L40, 89.2.11.
 - 급속동결식품의 제조, 표시, 저장조건 등 일반 사항 규정
 - 상기 지령의 실제 적용을 위 한 급속동결식품의 운송, 저장 중 온도 모니터링 관련 지령 (Directive 92/1/EEC(88.12. 21.)(OJ L34, 92.2.11.)과 온도 관리를 위한 시료채취 및 분 석방법 관련 지령(Directive 92/2/EEC(92.1.13.)(OJ L34, 92.2.11.)이 있음

(2) 이온화조사(ionizing radiation) 처리 식품

- 1988년 12월에 초안이 제시되었 으나 현재 작업이 진행중임
- 초안(OJ C336, 88.12.31.) 및 관 련 자료(OJ C303, 89.12.2., OJ

C291, 89.11.20., OJ C194, 89.7.
31.) 참조

시부분만 표시에서 다름)

- (3) 유기적으로 생산한 농산물 및 식품류
(생산부분은 다루지 아니하고 표

- (4) 신식품 및 신식품성분
(생산부분은 다루지 아니하고 표
시부분만 표시에서 다름)

표 2. EU의 식품첨가물 일련번호(E Number List)

- E100 Curcumin
- E101 (i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-phosphate
- E102 Tartrazine
- E104 Quinoline Yellow
- E110 Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S
- E120 Cochineal, Carminic acid, Carmines
- E122 Azorubine, Carmoisine
- E123 Amaranth
- E124 Ponceau 4R, Cochineal Red A
- E127 Erythrosine
- E128 Red 2G
- E129 Allura Red AC
- E131 Patent Blue V
- E132 Indigotine, Indigo carmine
- E133 Brilliant Blue FCF
- E140 Chlorophyllis and Chlorophyllins: (i) Chlorophylls (ii) Chlorophyllins
- E141 Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins (i) Copper complexes of chlorophylls (ii) Copper complexes of chlorophyllins
- E142 Greens S
- E150a Plain caramel
- E150b Caustic sulphite caramel
- E150c Ammonia caramel
- E150d Sulphite ammonia caramel
- E151 Brilliant Black BN, Black PN
- E153 Vegetable carbon
- E154 Brown FK
- E155 Brown HT
- E160a Carotenes : (i) Mixed carotenes (ii) Beta-carotene
- E160b Annatto, bixin, norbixin
- E160c Paprika extract, capsanthin, capsorubin
- E160d Lycopene
- E160e Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
- E160f Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenic acid (C 30)
- E161b Lutein
- E161g Canthaxanthin
- E162 Beetroot Red, betanin

E163 Anthocyanins
E170 Calcium carbonates
E171 Titanium dioxide
E172 Iron oxides and hydroxides
E173 Aluminium
E174 Silver
E175 Gold
E180 Latolrubine BK
E200 Sorbic acid
E202 Potassium sorbate
E203 Calcium sorbate
E210 Benzoic acid
E211 Sodium benzoate
E212 Potassium benzoate
E213 Calcium benzoate
E214 Ethyl p-hydroxybenzoate
E215 Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E216 Propyl p-hydroxybenzoate
E217 Sodium propyl p-hydroxybenzoate
E218 Methyl p-hydroxybenzoate
E219 Sodium methyl p-hydroxybenzoate
E220 Sulphur dioxide
E221 Sodium sulphite
E222 Sodium hydrogen sulphite
E223 Sodium metabisulphite
E224 Potassium metabisulphite
E226 Calcium sulphite
E227 Calcium hydrogen sulphite
E228 Potassium hydrogen sulphite
E230 Biphenyl, diphenyl
E231 Orthophenyl phenol
E232 Sodium orthophenyl phenol
E233 Thiabendazole
E234 Nisin
E235 Natamycin
E239 Hexamethylene tetramine
E242 Dimethyl dicarbonate
E250 Sodium nitrite
E251 Sodium nitrate
E252 Potassium nitrate
E260 Acetic acid
E261 Potassium acetate
E262 Sodium acetates (i) Sodium acetate (ii) Sodium hydrogen acetate (sodium diacetate)
E263 Calcium acetate

E270 Lactic acid
 E280 Propionic acid
 E281 Sodium propionate
 E282 Calcium propionate
 E283 Potassium propionate
 E284 Boric acid
 E285 Sodium tetraborate (borax) E 249 Potassium nitrite
 E290 Carbon dioxide
 E296 Malic acid
 E297 Fumaric acid
 E300 Ascorbic acid
 E301 Sodium ascorbate
 E302 Calcium ascorbate
 E304 Fatty acid esters of ascorbic acid (i) Ascorbyl palmitate (ii) Ascorbyl stearate
 E306 Tocopherol-rich extract
 E307 Alpha-tocopherol
 E308 Gamma-tocopherol
 E309 Delta-tocopherol
 E310 Propyl gallate
 E311 Octyl gallate
 E312 Dodecyl gallate
 E315 Erythorbic acid
 E316 Sodium erythorbate
 E320 Butylated hydroxyanisole (BHA)
 E321 Butylated hydroxytoluene (BHT)
 E322 Lecithins
 E325 Sodium lactate
 E326 Potassium lactate
 E327 Calcium lactate
 E330 Citric acid
 E331 Sodium citrates (i) Monosodium citrate (ii) Disodium citrate (iii) Trisodium citrate
 E332 Potassium citrates (i) Monopotassium citrate (ii) Tripotassium citrate
 E333 Calcium citrates (i) Monocalcium citrate (ii) Dicalcium citrate (iii) Tricalcium citrate
 E334 Tartaric acid (L(+)-)
 E335 Sodium tartrates (i) Monosodium tartrate (ii) Disodium tartrate
 E336 Potassium tartrates (i) Monopotassium tartrate (ii) Dipotassium tartrate
 E337 Sodium potassium tartrate
 E338 Phosphoric acid
 E339 Sodium phosphates (i) Monosodium phosphate (ii) Disodium phosphate (iii) Trisodium phosphate
 E340 Potassium phosphates (i) Monopotassium phosphate (ii) Dipotassium phosphate (iii) Tripotassium phosphate
 E341 Calcium phosphates (i) Monocalcium phosphate (ii) Dicalcium phosphate (iii)

Tricalcium phosphate

- E343 Magnesium phosphates (i) monomagnesium phosphate (ii) Dimagnesium phosphate
[Note - this additive is under discussion and may be included in a future amendment to the Directive on miscellaneous additives]
- E350 Sodium malates (i) Sodium malate (ii) Sodium hydrogen malate
- E351 Potassium malate
- E352 Calcium malates (i) Calcium malate (ii) Calcium hydrogen malate
- E353 Metatartaric acid
- E354 Calcium tartrate
- E355 Adipic acid
- E356 Sodium adipate
- E357 Potassium adipate
- E363 Succinic acid
- E380 Triammonium citrate
- E385 Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)
- E400 Alginic acid
- E401 Sodium alginate
- E402 Potassium alginate
- E403 Ammonium alginate
- E404 Calcium alginate
- E405 Propan-1,2-diol alginate
- E406 Agar
- E407 Carrageenan
- E407a Processed eucheuma seaweed [Note - this additive was added by an amendment agreed in December 1996]
- E410 Locust bean gum
- E412 Guar gum
- E413 Tragacanth
- E414 Acacia gum (gum arabic)
- E415 Xanthan gum
- E416 Karaya gum
- E417 Tara gum
- E418 Gellan gum
- E420 Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Sorbitol syrup
- E421 Mannitol
- E422 Glycerol
- E425 Konjac (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomannane [Note - this additive is under discussion and may be included in a future amendment to the Directive on miscellaneous additives]
- E431 Polyoxyethylene (40) stearate
- E432 Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)
- E433 Polyoxyethylene sorbitan monooleate (polysorbate 80)
- E434 Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate (polysorbate 40)
- E435 Polyoxyethylene sorbitan monostearate (polysorbate 60)
- E436 Polyoxyethylene sorbitan tristearate (polysorbate 65)

- E440 Pectins (i) pectin (ii) amidated pectin
- E442 Ammonium phosphatides
- E444 Sucrose acetate isobutyrate
- E445 Glycerol esters of wood rosins
- E450 Diphosphates (i) Disodium diphosphate (ii) Trisodium diphosphate (iii) Tetrasodium diphosphate (iv) Dipotassium diphosphate (v) Tetrapotassium diphosphate (vi) Dicalcium diphosphate (vii) Calcium dihydrogen diphosphate
- E451 Triphosphates (i) Pentasodium triphosphate (ii) Pentapotassium triphosphate
- E452 Polyphosphates (i) Sodium polyphosphates (ii) Potassium polyphosphates (iii) Sodium calcium polyphosphate (iv) Calcium polyphosphates
- E459 Beta-cyclodextrine [Note - this additive is under discussion and may be included in a future amendment to the Directive on miscellaneous additives]
- E460 Cellulose (i) Microcrystalline cellulose (ii) Powdered cellulose
- E461 Methyl cellulose
- E463 Hydroxypropyl cellulose
- E464 Hydroxypropyl methyl cellulose
- E465 Ethyl methyl cellulose
- E466 Carboxy methyl cellulose, Sodium carboxy methyl cellulose
- E468 Crosslinked sodium carboxymethyl cellulose [Note - this additive is under discussion and may be included in a future amendment to the Directive on miscellaneous additives]
- E469 Enzymically hydrolysed carboxymethylcellulose [Note - this additive is under discussion and may be included in a future amendment to the Directive on miscellaneous additives]
- E470a Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids
- E470b Magnesium salts of fatty acids
- E471 Mono- and diglycerides of fatty acids
- E472a Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
- E472b Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
- E472c Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
- E472d Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
- E472e Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
- E472f Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
- E473 Sucrose esters of fatty acids
- E474 Sucroglycerides
- E475 Polyglycerol esters of fatty acids
- E476 Polyglycerol polyricinoleate
- E477 Propane-1,2-diol esters of fatty acids
- E479b Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids
- E481 Sodium stearoyl-2-lactylate
- E482 Calcium stearoyl-2-lactylate
- E483 Stearyl tartrate
- E491 Sorbitan monostearate
- E492 Sorbitan tristearate

E493 Sorbitan monolaurate
E494 Sorbitan monooleate
E495 Sorbitan monopalmitate
E500 Sodium carbonates (i) Sodium carbonate (ii) Sodium hydrogencarbonate
(iii) Sodium sesquicarbonate
E501 Potassium carbonates (i) Potassium carbonate (ii) Potassium hydrogen carbonate
E503 Ammonium carbonates (i) Ammonium carbonate (ii) Ammonium hydrogen
carbonate
E504 Magnesium carbonates (i) Magnesium carbonate (ii) Magnesium hydroxide
carbonate (syn. Magnesium hydrogen carbonate)
E507 Hydrochloric acid
E508 Potassium chloride
E509 Calcium chloride
E511 Magnesium chloride
E512 Stannous chloride
E513 Sulphuric acid
E514 Sodium sulphates (i) Sodium sulphate (ii) Sodium hydrogen sulphate
E515 Potassium sulphates (i) Potassium sulphate (ii) Potassium hydrogen sulphate
E516 Calcium sulphate
E517 Ammonium sulphate
E520 Aluminium sulphate
E521 Aluminium sodium sulphate
E522 Aluminium potassium sulphate
E523 Aluminium ammonium sulphate
E524 Sodium hydroxide
E525 Potassium hydroxide
E526 Calcium hydroxide
E527 Ammonium hydroxide
E528 Magnesium hydroxide
E529 Calcium oxide
E530 Magnesium oxide
E535 Sodium ferrocyanide
E536 Potassium ferrocyanide
E538 Calcium ferrocyanide
E541 Sodium aluminium phosphate, acidic
E551 Silicon dioxide
E552 Calcium silicate
E553a (i) Magnesium silicate (ii) Magnesium trisilicate
E553b Talc
E554 Sodium aluminium silicate
E555 Potassium aluminium silicate
E556 Calcium aluminium silicate
E558 Bentonite
E559 Aluminium silicate (Kaolin)
E570 Fatty acids

E574 Gluconic acid
E575 Glucono-delta-lactone
E576 Sodium gluconate
E577 Potassium gluconate
E578 Calcium gluconate
E579 Ferrous gluconate
E585 Ferrous lactate
E620 Glutamic acid
E621 Monosodium glutamate
E622 Monopotassium glutamate
E623 Calcium diglutamate
E624 Monoammonium glutamate
E625 Magnesium diglutamate E 626 Guanylic acid
E627 Disodium guanylate
E628 Dipotassium guanylate
E629 Calcium guanylate
E630 Inosinic acid
E631 Disodium inosinate
E632 Dipotassium inosinate
E633 Calcium inosinate
E634 Calcium 5'-ribonucleotides
E635 Disodium 5'-ribonucleotides
E640 Glycine and its sodium salt
E900 Dimethyl polysiloxane
E901 Beeswax, white and yellow
E902 Candelilla wax
E903 Carnauba wax
E904 Shellac
E905 Microcrystalline wax [Note - this additive is under discussion and may be included in a future amendment to the Directive on miscellaneous additives]
E912 Montanic acid esters
E914 Oxidized polyethylene wax
E920 L-Cysteine [Note - this additive is under discussion and may be included in a future amendment to the Directive on miscellaneous additives]
E927b Carbamide
E938 Argon
E939 Helium
E941 Nitrogen
E942 Nitrous oxide
E948 Oxygen
E950 Acesulfame K
E951 Aspartame
E952 Cyclamic acid and its Na and Ca salts
E953 Isomalt
E954 Saccharin and its Na, K and Ca salts

E957 Thaumatin
E959 Neohesperidine DC
E965 Maltitol (i) Maltitol (ii) Maltitol syrup
E966 Lactitol
E967 Xylitol
E999 Quillaia extract
E1103 Invertase [Note - this additive is under discussion and may be included in a future amendment to the Directive on miscellaneous additives]
E1105 Lysozyme
E1200 Polydextrose
E1201 Polyvinylpyrrolidone
E1202 Polyvinylpolypyrrolidone
E1404 Oxidized starch
E1410 Monostarch phosphate
E1412 Distarch phosphate
E1413 Phosphated distarch phosphate
E1414 Acetylated distarch phosphate
E1420 Acetylated starch
E1422 Acetylated distarch adipate
E1440 Hydroxy propyl starch
E1442 Hydroxy propyl distarch phosphate
E1451 Acetylated oxidised starch [Note - this additive is under discussion and may be included in a future amendment to the Directive on miscellaneous additives]
E1450 Starch sodium octenyl succinate
E1505 Triethyl citrate
E1518 Glyceryl triacetate (triacetin)