

CODEX 국제식품규격위원회 23차 회의 결과 (Report of the 23rd Session of the CODEX Alimentarius Commission)

박 미 아 / 보건복지부 식품위생심의위원회 연구위원

I. 개 요

CODEX 국제식품규격위원회(CODEX Alimentarius Commission)는 1962년 설립된 국제적인 협의기구로 식품과 관련하여 소비자의 건강보호와 국가간 교역촉진을 주 목적으로 하고 있다. 1999년 10월 현재 165개국을 회원국으로 두고 있으며 하부분과에서 상정한 의제의 제·개정 수락을 주 업무로 하고 있다. 특히, 총회의 승인을 전제로 한 많은 의제는 대부분 8단계에서 총회의 승인을 거쳐야만 CODEX에서 효력을 갖기 때문에 총회가 가지는 의미가 크다 하겠다. 참고로 각 하부분과에서는 관련 의제를 5단계와 8단계에 총회에 상정하여 승인을 받게 된다. 또한, 규격 등을 새롭게 신설할 경우에도 총회의 승인(집행이사회(Executive Committee)의 승인으로 대체하는 경우도 있음)을 거쳐야 하기 때문에 총회는 각 하부분과에서 논의되는 모든 의제를 총괄하는 대규모의 회의라 할 수 있다.

본 총회의 특성은 CODEX 운영에 관한 많은 부분을 결정하였으나 이들 대부분이 집행이사회에서 결정된 내용을 승인하는 것으로 실질적인 토의는 하지 않는 분위기였다. 따라서 CODEX 의제와 관련하여 의견이 있는 경우 하부분과의 토의에 참석하여 우리의 의견을 개진하는 것이 무엇보

다 중요하다 하겠다. 그러나 집행이사회에서 결정된 내용이라 하더라도 관련 당사국의 강력한 반발이 있는 경우는 결정을 유보하는 경우도 있었다.

총회는 매 2년 간격으로 이태리 로마와 스위스 제네바에서 교대로 개최된다. 당 회의는 그 23차 회의로서 1999. 6. 28~7. 3까지 이태리 로마에서 103개국의 참가국, 1개국의 참관국 및 63개의 국제적인 비정부기구에서 608명이 참가하였다.

많은 의제가 있었으며(의제 목록 참고), 우리나라에서도 보건복지부와 농림부에서 관심을 가지고 본 회의에 참석하여 집행이 사회의 임원수 조정문제라든지, 다이옥신 문제, 그리고 영유아를 위한 곡류가공식품에 대해 의견을 개진하는 등 적극적으로 참석하였다.

금번회의는 특히, CODEX에서 사용하는 언어를 추가로 선택하는 문제와 근동지역(Near East) 지역조정위원회를 신설하는 문제에 많은 시간이 소요되었다. 특히, 언어의 추가사용문제는 예산문제와 연계되어 점진적인 확대 사용으로 의견을 모았다. 또한, ad hoc Task Force on Foods Derived from Biotechnology의 설립과 관련해서 선진국을 중심으로 한 여러 국가에서 관심을 나타내었다.

한편, CODEX의 운영과 관련한 많은 부분에서 국제비정부단체의 움직임이 활발하였으

며 향후 CODEX에 소비자의 참여가 확대되므로 이러한 추세는 계속되리라 전망된다.

본 회의 후의 규격(Standard), 실행규범(Code of Practice) 및 지침(Guideline)은 각각 204개, 44개, 33개이다. 또한, 하부분과는 9개의 일반과제분과(General Subject CODEX Committee), 12개의 식품별분과(Commodity CODEX Committee), 6개의 지역조정위원회(Regional Coordinating Committee), 3개의 Task force

가 있다.

본 내용은 23차 총회에서 논의한 여러 의제 중 일부의제를 선별하여 개인적인 의견은 자제하고 그 논의내용 및 결과를 정리한 것이다. 지면이 제한되어 있는 관계로 모든 내용을 수록하지는 않았으므로 더 자세한 내용은 회의결과보고서(귀국보고서)나 <http://www.fao.org/waicent/faoinfo/economic/esn/codex>를 참고하기 바란다.

II. 의제목록

번호	의제	관련문서 (ALINORM)
1	의제채택(Adoption of the Agenda)	99/1
2	총회 임원 선출 및 지역조정관 임명(Election of Officers of the Commission and Appointment of Regional Coordinators)	99/2
3	45차 및 46차 집행이사회 회의결과 보고(Report by the Chairperson on the Forty-fifth and Forty-sixth Sessions of the Executive Committee)	99/3 99/4
4	FAO/WHO 합동 식품규격프로그램의 1998/99, 2000/01년도 재정상황 보고(Report on the financial situation of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme for 1998/99 and 2000/01)	99/5
5	1998-2002년 중기계획안의 검토(Consideration of the Draft Medium-Term Plan for 1998 to 2002)	99/6
6	CODEX 국제식품규격위원회의 작업에 소비자 포함문제(Consumers involvement in the work of the CODEX Alimentarius Commission)	99/8
7	위해분석 원칙(Principles of risk analysis)	99/9
8	CODEX 규정집 개정 검토(Consideration of amendments to the Procedural Manual of the CODEX Alimentarius Commission)	99/10
9	규격초안 및 관련의제 검토(Consideration of draft standards and related texts)	99/21 Part I
10	새 규격 설정 및 관련의제 검토(Consideration of proposals to elaborate new standards and or related texts)	99/21 Part II
11	각 분과위원회에서 제기한 문제(Matters arising from reports of CODEX Committees)	99/21 Part III
12	각 분과위원회 및 국가간 임시 작업단의 주최국 선정(Designation of Host Governments for CODEX Committees and ad hoc Intergovernmental Task Forces)	99/16
13	기타 작업(Other Business)	
14	보고서 채택(Adoption of Report)	

III. 의제별 논의사항

1. 의제 2 : 총회 임원 선출 및 지역 조정관 임명

선출결과

- 의장 : Mr. Thomas Billy(미국)
- 부의장(3인)
 - Mr. Gonzalo Rios(칠레)
 - Prof. Stuart Slorach(스웨덴)
 - Mr. David Nhari(짐바브웨)
- 지역대표(7개 지역)
 - 아프리카 : 탄자니아
 - 아시아 : 필리핀
 - 유럽 : 프랑스
 - 남미 및 카리브지역 : 브라질
 - 중동 : 사우디아라비아
 - 북미 : 캐나다
 - 남-서태평양지역 : 호주
- 지역조정관
 - 아프리카 : Dr. Eve Kasirye-Alema(우간다)
 - 아시아 : Ms. Kanya Sinsakul(태국)
 - 유럽 : Mr. Felipe Mittelbrun Garcia(스페인)
 - 남미 및 카리브해 : Mr. Luis Emilio Feliz Roa(도미니카 공화국)
 - 중동 : Prof. Ali A. El-Naggar(이집트)
 - 북미 및 남서태평양 : Mr. Geoff Gorrie(호주)

2. 의제 3 : 45차 및 46차 집행이사회 회의결과 보고

논의내용

- 사용언어의 확대
 - 차기회의(24차, 2001)부터 아랍어와 중국어를 사용할 수 있도록 추가 지정함.
- 근동(Near East)지역의 지역조정 위원회 신설

3. 의제 5 : 1998-2002년 중기계획안의 검토

논의내용

- 개발도상국에서는 위해분석과 관련한 조건이 고려되어야 한다는 의견에 대해 사무국은 이는 기술적지원으로 달성될 수 있으며 규격을 낚춤으로써 달성되지는 않으므로 위해분석, HACCP, CODEX 관련 활동에서 FAO, WHO의 지원과 기술적지원이 필요함을 인식하고 운영프로그램을 지속적으로 원조할 것임을 확인함.
- 식품생산 및 가공제도(Production and Processing System)에서 생명공학을 이용한 식품을 우선순위에 두었고 관련 문구를 일부 수정함.
- 수출입을 촉진하기 위해 식품관리 제도의 동등성, 상호인증 및 품질보증(Equivalence and Mutual Recognition and Quality of Food Control System)의 중요성을 강조함.
- 개발도상국에서의 CODEX 활동에 국제 비정부기구의 참여가 중요하다는데 인식을 같이 했으며 회원국은 독립성을 인정하는 범위에서 비정부기구의 활동을 촉진하기로 함.
- 출판 및 운영(Publication and administration)과 관련하여 작업을 촉진하고 투명성강화를 위한 전자방식을 사용한 문서배포가 중요하며 이의 이용이 어려운 국가에서는 전통적인 방식으로 문서를 배포하고 있음을 설명함.
- 위의 수정에 따라 중기계획안을 채택하였으며 향후 중기계획안을 빠르게 공람하기로 하였음.

4. 의제 6 : CODEX 국제식품규격 위원회의 작업에 소비자참여

논의내용

- 향후 CODEX 작업에 소비자단체의 참여 확대를 위한 총회의 권고

- 사항이 있었으며, 소비자단체는 소비자단체의 참여가 법적으로 규정되어야 한다는 의견을 제시하였음.
- 개발도상국에서의 소비자단체의 활동이 미비하므로 교육이 필요하다는데 인식을 같이함.
 - CODEX 집행이사회 회의에 참관인자격으로 비정부단체를 참석시키는 문제에 대해 회원국에게는 자격을 주지 않으면서 비정부단체에 참관인 자격을 부여하는 것은 공정하지 않다는 의견이 제시되었으며, 모든 비정부단체의 대표성을 보증하는 방법과 어떤 단체를 선택할 것인지 등 많은 논의사항이 있음.
 - 집행이사회의 참가자격을 갖는 회원국 수를 증가시키는 문제에 대해서는 FAO, WHO의 legal counsels과 협의하고 일반원칙 분과위원회에 검토를 요청하기로 함.

5. 의제 7 : 위해분석 원칙

□ 논의내용

- 논의 내용에 따라 CODEX 작업에 대한 권고사항은 다음과 같음.
 - 위해분석프로그램에 최우선순위를 두어야 함.
 - 해당 CODEX 분과위원회는 위해분석원칙과 방법을 개발하거나 적용하여야 함.
 - 위해분석관련 용어정의는 일반원칙 분과위원회에서 검토하여야 함.
 - 위해분석(risk analysis)과 위험분석(hazard analysis)의 차이를 확실히 하고 이들이 규범에서 어떻게 적용되는지를 재검토하여야 함.
 - CODEX 작업에 정부차원이나 비정부기구의 참여문제를 확대시켜야 함.
 - 해당 CODEX 분과위원회에서 주요 집필자가 선진국인 경우 개도국에서도 공동집필자를 임명하여야 함.
 - 해당 CODEX 분과위원회는 위해평가에 사용할 자료의 선정기준을 개발하여야 함. 이러한 기준은 서로 일관되고 원칙상 기술적 차이가 고려되어야 함.

- 해당 CODEX 분과위원회는 식품 중 화학물질에 대한 급성식이노출을 검토하여야 함.
- 개발도상국에서의 위해평가는 역학적인 감시자료와 노출연구자료를 포함한 전세계적인 data를 기본으로 하여야 함.
- 위해관리는 경제적인 중요성과 위해관리의 가능성은 고려하여야 하며 규격, 지침, 기타 다른 권고사항의 설정 필요성을 고려하여야 함.
- 정부 대상 권고사항
 - 정부는 CODEX 작업에 적극적으로 참여하여야 함. 정부는 국가입장을 취할 때 모든 이해당사자의 의견을 수렴하고 이해당사자와 국민에게 CODEX 결정사항을 설명하여야 함.
 - 정부는 투명성을 보증하는 구조 및 절차를 갖추고 국가 CODEX 위원회가 소비자 및 민간분야의 입장을 고려할 수 있도록 하여야 함. 위해정보에서 소비자 및 민간분야와의 공조가 이루어져야 함.
 - 정부는 식품안전 관련 법의 제·개정시 위해분석원칙에 부합되도록 하여야 함.
- FAO와 WHO 대상 권고사항
 - FAO와 WHO는 위해분석과정과 위해정보전달에 관한 회원국과 국제기구의 이해를 도모하도록 훈련과 프로그램 실시하여야 함.
 - 위해분석, HACCP, GMP, GAP, 위생규범, 소기업에 적용할 위해모범관행방법의 개발에 기술지원을 계속하여야 함.
 - 식이/영양조사, 모니터링프로그램 및 섭취/노출량 평가가 이행하도록 개도국지원을 강화하여야 함.
 - 과학을 기초로 한 위해평가에 있어 투명성을 강화하여야 함. 이에는 전문가의 임명과 그의 조언까지도 포함됨.
 - 전문가그룹(JECFA(식품첨가물전문가위원회), JMPD(잔류농약전문가위원회))과 하부분과(CCFAC(첨가물 및 오염물질분과), CCRVDF(식품 중 잔류수의약물분과), CCPR(잔

- 류농약분과)) 간의 공조를 강화하여야 함.
- 미생물학적 위해평가를 위하여 JECFA, JMPR과 유사한 국제적인 전문가그룹을 설립하도록 촉구함.

6. 의제 9 : 규격초안 및 관련의제 검토

1) 논의 유보의제

- Bovine somatotropin(BST)의 MRL(Meximum Residue Limits) 설정의제
 - 22차 총회(1997. 6)에서 BST는 JECFA, CCRVDF에서 과학적 자료를 재평가하고 CCGP(일반원칙분과)에서 기타 합법적요인(other legitimate factors)을 검토하기로 결정한 바 있음. 50차 JECFA에서는 이미 BST를 모범수의약품 규범(good veterinary practice)에 따라 사용할 경우 BST에 대한 MRL은 불필요하다는 결론을 내린 바 있음. 그러나 CCRVDF, CCGP(일반원칙분과)에서는 합의에 이르지 못한 상태임.
 - 미국은 BST의 MRL은 과학적인 평가만으로 설정되어야 하지만 국가간 합의가 이루어지지 않았으므로 8단계를 계속 유지할 것을 제안하였고 이를 유럽국가가 동의함에 따라 8단계에서 결정을 유보하기로 함.
 - 한편, 기타 합법적요인(other legitimate factors)에 대한 정의가 내려지지 않아 이것이 무역 시 장애요인으로 작용할 수 있다는데 인식을 같이함.

2) 8단계, 5/8단계, 급행수순 5단계 상정의제

유 및 유제품분과

- Dairy Terms 사용에 대한 일반 규격안
 - 유 및 유제품관련한 규범원칙을 일반원칙(안)으로 대체하고 filled milk와 같은 제품에 대한 규격을 신규설정할 필요가 있는지에 대해

해당 분과에서 검토토록 함. 또한 이 제품이 아시아지역에 광범위하게 유통중이므로 아시아지역조정위원회에서도 논의하기로 함.

- 버터에 대한 개정규격안
 - CCFAC에서 식품중 함유되어 있는 납에 대한 기준을 설정완료하면 버터중의 납 기준을 재검토하기로 함.
- 유지방제품에 대한 개정규격안
 - butteroil, anhydrous butteroil, anhydrous milkfat에 대한 개정 규격안 채택
 - 기이(ghee)에 대한 local name 허용
- 분유 및 크림분말에 대한 개정규격안
 - whole milk powder, partly skimmed milk powder and skimmed milk powder 규격, cream powder, half cream powder and high fat milk powder에 대한 개정규격안을 다음과 같이 개정채택
 - cream powders → cream powder로 수정
 - CCFAC에서 승인하지 않은 polydimethylsiloxane, potassium aluminium silicate를 삭제함.
 - 7.2항 유지방함량의 명시 규정을 수정함.
- 치즈에 대한 개정규격안
 - 제품의 분류와 치즈생산시 응고의 지표로서 최소 단백질 함량기준을 추가하자는 제안이 있었음.
 - 치즈의 탈색제로서 chlorophyll, titanium dioxide의 사용이 가능함. 일부국가에서 pimaricin에 대한 검토를 촉구하였음.
- 식품첨가물 및 오염물질분과
 - 가공용 땅콩 중의 총 아플라톡신의 최대허용량 및 sampling plan
 - 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 의 기준을 승인하였으며 CCMAS (분석 및 시료채취분과)에서의 검토를 전제로 sampling plan을 잠정적으로 채택함.
 - 우유 중 아플라톡신 M1의 최대허용량(안)
 - 49차 JECFA에서의 위해평가결과

- 아플라톡신 M₁의 발암성이 아플라톡신 B₁보다 10배 적은 것으로 나타남.
- 검출가능성 및 경제성면에서 0.05 µg/kg의 기준이 너무 낮다는 의견과 소비계층이 영유아와 같이 민감한 계층이므로 이를 채택하여야 한다는 주장이 제기되었음.
 - CCFAC에서의 재검토를 위해 6단계로 반려함.
- 식염 중 식품첨가물 규정 개정
- Salts of Myristic, Palmitic or Stearic acids(aluminium, magnesium)의 삭제 승인
 - tricalcium orthophosphate의 최대기준 : 20g/kg 승인
- CODEX 식품첨가물의 일반기준·규격 : 표 1(각 식품첨가물별로 허용되는 대상식품 및 사용기준목록)
- CODEX 일반기준·규격의 서문중에 1.1조항의 footnote 삽입을 결정하였으며 OIV(Office International de la Vigne et du Vin)의 첨가물규정과의 조화와 관련하여 와인중의 alpha-amylase, dimethyl dicarbonate, polydimethylsiloxane, polyvinylpyrrolidone의 사용기준을 삭제하였음.
 - 식품첨가물에 대한 기준에서 ADI가 설정되어 있지만 GMP로 사용하고 있는 첨가물은 GMP기준보다 수치기준(numerical levels)이 더 우선되어야 한다는 사실에 동의하면서 향후 GMP의 최대사용기준을 설정해야 함에 동의함.
- 식품위생분과
- 저장수명이 연장된 냉장포장식품에 대한 위생실행규범, 미생물 위해평가 수행을 위한 원칙 및 지침(안)
 - 8단계 채택
 - 개정된 국제권장실행규범(안)-식품위생 일반원칙
 - 급행수준 5단계 채택
- 어류 및 어류제품분과
- 실험실에서의 어패류 관능검사에 대한 지침서안
 - 8단계 수정채택
- 정어리 및 정어리형통조림에 대한 수정안(급행수준)
- 21차 당 분과회의시 급행수준에 동의한 바 있으며, 이에 따라 이 규격에 추가로 새로운 종(Clupea bentincki)을 삽입키로 한 바 있음.
 - 그러나 각국간 자국의 입장을 피력하여 의견이 서로 달라 재검토를 위해 3단계로 반려함.
- 아시아지역조정위원회
- CODEX 접촉창구(CCP) 및 국가 CODEX위원회(NCC)에 대한 아시아지역 지침서안
- 지침서안이 너무 융통성이 없다는 아국의 지적에 대해 지침서에 서언을 첨가하여 설명하기로 하여 채택하고 이를 각 회원국에 공람시켜 CODEX 접촉창구(Contact Point) 및 국가 CODEX 위원회 설립시 참고토록 함.
- 식품표시분과
- 유기생산식품의 생산, 가공, 표시 및 판매에 관한 지침서(안)
- 5.1항(유기식품 생산에 허용되는 물질에 새로운 물질을 포함시키기 위한 조건 및 개별국가의 물질 목록 설정을 위한 기준)을 포함하여 8단계 채택
- 빵가루 및 반죽입힌 급속 냉동된 생선스틱, 조각, 필레에 관한 규격 개정(안)(생선속의 명시)
- 식품표시분과에서는 급속냉동된 생선스틱, 조각, 필레에 관한 규격 중 생선속의 명시 조항을 삽입하기로 한 바 있음.
 - 합의가 이루어지지 않아 6단계로 반려하고 당 분과에서는 표시의 필요성에 대한 검토를, 어류 및 어류제품분과에서는 생선속(fish core)에 대한 정의, 함량 및 분석방법에 대해 재검토하기로 함.
- 포장식품 표시에 관한 일반규격 개정(안): 과민증 유발 식품의 표시에 관한 권고(안)
- 53차 JECFA 회의에서는 과민증을 유발하는 목록에 특정식품을 첨가하거나 제외시키는 기준을 검토하

였으며, 정제된 땅콩(peanut), 대두유(soybean oil)가 알러지의 잠재유발원인지에 대해서는 결론을 내리지 못한 바 있음.

- 정제된 땅콩이나 대두유에는 알러지를 유발하는 단백질을 가지고 있지 않으며 이 단백질이 알러지를 유발하는지에 대한 과학적인 근거가 부족하므로 이 식품을 목록에 포함시키는 것에 반대하는 의견이 있었으며(아르헨티나, 브라질 등), 현재 식품의 분류가 너무 광범위하다는 의견과 함께 과민증을 유발하지 않는 식품(refined oil, starch hydrolysates, milk fat 등)을 제외하자는 의견이 있었음. 또한 참깨씨(sesame seeds)를 목록에 포함시키자는 의견도 있었음.
- 논의에 따라 과민증유발 관련 식품 및 원재료를 항상 명시하게 하여 이름으로 표시토록 결정하고 향후 JECFA의 평가를 바탕으로 당 분과에서 개정이 있음을 foot note로서 설명하기로 함
- 과민증을 유발하는 복합원재료의 표시기준을 25%이하에서 5%이하로 조정되는 규정에 대해 각국에서 상반된 의견이 있었으나 5%이하로 결정함.

□ 잔류농약분과

- 농약의 최대잔류허용기준 초안 및 개정안(8단계 및 5/8단계)
- Organophosphorus pesticides
 - 국제적으로 공인된 급성식이노출 평가(acute dietary exposure assessment) 방법이 없어 만성식이노출평가를 토대로 결정을 내렸음. 총회는 JMPR이 이미 acute reference dose 설정에 대한 지침서를 개발·권장하였으며, 급성 위해평가방법에 대해서도 검토할 것임을 설명하였음.
- Dithiocarbamates
 - MRL이 너무 광범위하고 소비자의 건강을 보호할 수 없다는 지적에 따라 당 분과위원회와 JMPR이 계속 검토하기로 함.

- Thiabendazole

- 가금육에 대한 MRL을 채택하지 않음.
- Diquat : 6, 7단계를 생략하고 8단계 채택

- 최대잔류허용기준에 따른 잔류농약 검사를 위한 시료채취방법의 권고 개정안

- 8단계 채택

□ 영양 및 특수용도식품분과

- 영양소 강조표시의 사용에 대한 지침서 중 영양소함량에 대한 조건표(B부분)

- NRV(Nutrient Reference Value)의 기준, 'serving size', 'source', 'high source'에 대한 반대의견이 많아 6단계로 반려함.

□ 아프리카지역조정위원회

- 아프리카지역의 노상판매식품 관리 조치에 대한 지침서안

- 8단계 채택

□ 잔류수의약품분과

- 잔류수의약품의 최대잔류허용기준(안)

- 수의약품과 농약으로 동시에 사용하는 화학물질을 대상으로 잔류의 정의, 식품별 정의 및 관련문제에서 JECFA와 JMPR간의 차이에 대해 논의한 바 있음. 이 결과에 따라 cypermethrin/ α -cypermethrin의 MRL을 채택하지 않음.

- 8단계 및 5/8단계에 있는 잔류수의약품을 채택함. cypermethrin/ α -cypermethrin은 2000. 2월 JECFA의 검토때까지 유보함. 또한 사슴육조직중에 moxidectin의 기준을 잡정 MRL에서 full MRL로 대체함.

□ 생·과채류분과

- 구아바, 쟈요테, 통간에 대한 규격안

- 8단계 채택

- 라임, 품메로(Citrus grandis), 그레이프후르츠(Citrus paradisi) 규격안

- 8단계 채택. 그러나 다음의 경우 6단계로 반려됨.

- 라임 : 2.1.2항(Minimum juice content), 3항(Provisions concer-

- ning sizing)
- 품메로 : 3항(Provisions concerning sizing)
- 그레이프후르츠 : 3항(Provisions concerning sizing)
- 파인애플에 대한 규격안
 - total soluble solid를 12°에서 10°로 낮추자는 의견이 있었지만 이를 현행대로 12°로 하고 의견을 수렴하기 위해 8단계를 유지하기로 함.
- 멕시칸라임, 생강에 대한 규격초안
 - 6, 7단계를 생략하고 8단계 채택
- Tiquisque(White and Lilac), Yellow Pitahayas, Papaya에 대한 규격초안
 - 5단계를 채택하고 6단계 진행하기로 함.
- 유지류분과
 - 지정된 식물유에 대한 규격안, 벌크상태 유지류의 저장 및 운송 개정실행규범안
 - 8단계 채택
- 당류분과
 - 당류에 대한 개정규격안
 - CCFAC에서 승인하지 않았으므로 비소와 납에 대한 최대사용기준을 삭제하기로 결정함(white sugar 등 관련 당 규격에 모두 포함됨).
 - Raw cane sugar, soft sugars의 정의를 개정하자는 의견이 있었으며 이를 공람하여 의견수렴을 하기로 함.
 - 기타 논의사항
 - 비소, 착색제, 아황산, 전화당의 검출방법
 - white sugar, powdered sugar, dextrous anhydrous, powdered dextrous, fructose 등의 아황산의 최대수준을 15mg/kg에서 10mg/kg으로 하향조정
 - 전분이 첨가된 powdered sugar의 편광(polarization)을 검출하는 분석방법 부재
- 식품의 수출입검사 및 인증제도분과
 - 식품의 수출입검사 및 인증제도에 관한 동등성협정 개발지침(안)
 - 8단계 채택

3) 5단계 상정의제

- 잔류농약분과
 - 농약의 최대잔류허용기준 초안
 - 5단계 채택
 - 기타 제기된 사항
 - 식육 중 DDT의 외부유래 최대잔류허용기준(EMRL)이 적당하지 않다는 의견
- 영양 및 특수용도식품분과
 - 영·유아를 위한 곡류가공식품에 대한 개정규격초안
 - 여러 회원국에서 원료규정중의 starchy roots and stems를 삭제할 것과 곡류가공식품의 시작시기를 '약 6개월'로 하자는 의견이 제시되었음.
 - WHO recommendation에도 '4 내지 6개월'로 규정되어 있음을 설명함(그러나 구두설명에서 WHO에서 Technical group을 결성하여 이 문제를 검토중에 있음을 설명하였음).
 - 3단계로 반려
- 식품중 잔류수의약품분과
 - 잔류수의약품의 최대잔류허용기준초안
 - 5단계 채택
- 식품첨가물 및 오염물질분과
 - 주석에 대한 최대기준초안
 - JECFA의 권고대로 5단계에서 보류키로 함.
 - 주석은 JECFA의 권고대로 5단계에서 보류한데 비해 버터에 대한 규격 중 납은 JECFA에서 평가되지 않았음에도 채택하여 일관성이 없다는 지적이 있었음.
- 식품표시분과
 - 포장식품 표시에 관한 일반규격 개정(안): 분류명
 - 5단계 채택
 - 영양표시 지침서에 관한 개정(초안)
 - 영양표시는 의무조항이어야 하며 지침의 적용결정은 정부차원에서 하여야 한다는 의견이 제시되었음.
 - 3단계로 반려
- 생·과채류분과
 - 냉해채점법을 포함한 오렌지에 대한 규격초안

- 색 및 크기규정은 재검토가 필요하므로 이를 재검토하기로 하고 5단계 채택함.

4) 삭제의제

유 및 유제품분과

개별치즈규격

- 다음의 치즈개별규격을 삭제하기로 함.
 - Individual Cheese Standard for Cheshire (C-8)
 - Individual Cheese Standard for Limburger (C-12)
 - Individual Cheese Standard for Svecia (C-14)
 - Individual Cheese Standard for Butterkase (C-17)
 - Individual Cheese Standard for Harzer Kase (C-20)
 - Individual Cheese Standard for Herrgardsost (C-21)
 - Individual Cheese Standard for Hushallsost (C-22)
 - Individual Cheese Standard for Maribo (C-24)
 - Individual Cheese Standard for Fynbo (C-25)
 - Individual Cheese Standard for Romadur (C-27)
 - Individual Cheese Standard for Amsterdam (C-28)
 - Individual Cheese Standard for Leidse (C-29)
 - Individual Cheese Standard for Friese (C-30)
 - Individual Cheese Standard for Edelpilzkase (C-32)

잔류농약분과

- 일부농약에 대한 최대잔류허용기준 삭제(표 참조)

식품 중 잔류수의약품분과

- benzylpenicillin의 MRLs 삭제하고 benzylpenicillin/procaine benzylpenicillin으로 대체함.
- 소, 양, 돼지, 닭, 칠면조의 지방조직 중의 oxytetracycline MRLs 삭제 결정

5) 의제 검토

천연광천수분과

건강관련 물질의 기준

- WHO Guidelines for Drinking Water Quality에 따라 천연광천수에 대한 규격 중 건강과 관련한 물질의 기준을 설정하여 CCFAC에 검토의뢰한 바 있음.
- 비소, 바륨, 망간, 셀레늄 기준의 재검토가 필요하다는 의견에 있는 반면 소비자의 건강보호를 위해 천연광천수의 경우도 수돗물 수준에서 이 물질들의 기준이 설정되어야 한다는 의견이 제시되었음.
- 비소, 바륨, 망간, 셀레늄 기준은 재검토를 위해 반려하고 이를 제외한 기준은 채택함(천연광천수에 대한 기존의 규격에는 이 물질등이 CCFAC에서 승인되지 않았음을 설명하고 있음).
- WHO에서는 비소에 대한 monograph를 준비중에 있음.

7. 의제 10 : 새 규격 설정 및 관련 의제 검토

1) 신설제안 의제

- 수입국 법령의 database 구축 : CCFICS(수출입검사 및 인증제도 분과)
- 원재료의 양 명시 규격 : CCFL (식품표시분과)
- 식품검사 및 인증제도관련 위생조치의 동등성판정 지침서초안 : CCFICS
- 품질보증제도의 이용 및 활용에 대한 지침서초안 : CCFICS
- 사과, 테이블포도, 토마토 규격 : CCFFV(생과·채류분과)
- 견조 무화과(fig)에 대한 규격 : CCPFV(가공과·채류분과)
- 즉석면에 대한 규격
 - 휴회중인 곡류 및 두류분과의 작업 개시에 대한 질의가 있었으며 이에 대해 아시아지역조정위원회에서 즉

- 석면에 대한 규격설정가능성을 검토한 후 총회에 정식제안하도록 함.
- 꿀에 대한 규격
 - 꿀에 대한 규격을 개정하기 위한 회의 기 개최 및 개최예정

8. 의제 12 : 각 분과위원회 및 국가간 임시 작업단의 주최국 선정

- 하부조직 업무개정
 - 전문가그룹의 폐지 및 업무위임
 - Joint ECE/CODEX Alimentarius Groups of Experts on Standardization of Quick Frozen Foods/Fruit Juices 폐지 승인
 - 다음의 업무 위임승인
 - Standards for Quick Frozen Fruits and Vegetables → CCPVF(가공과채류분과)
 - CODEX Recommended International Code of Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods → CCFH(식품위생분과)
 - 가공식육 및 가금육제품분과(CODEX Committee on Processed Meat and Poultry Products) 폐지
 - 식물성단백질분과(CODEX Committee on Vegetable Protein)는 밀글루텐규격을 재검토하고 이 작업이 완료되면 폐지 결정
 - 휴회중인 다른 분과는 휴회상태를 당분간 유지함.
- 하부조직 신설(필호안은 의장국)
 - FAO/WHO Regional Coordinating Committee for the Near East 신설
 - ad hoc Intergovernmental CODEX Task Force on Fruit and Vegetable Juices(브라질)
 - ad hoc Intergovernmental CODEX Task Force on Foods prepared from Biotechnology (일본)
 - 일본이 본 Task Force의 중요성 강조하고 생명공학으로 생산한 식품의 안전성 및 영양상태(Safety

and nutritional aspects)를 논의하기 위해 open forum 개최필요성 등을 설명하는 등 이 주제에 대해 적극적으로 준비하여 의장국이 됨에 따라 향후 일본의 위상이 상승될 것으로 판단됨. 아국은 이 문제에 대해 적극적인 참여의사를 밝힌 바 향후 이에 대한 전문가그룹에 적극적으로 참여하고 국내에서도 관련연구자를 중심으로 한 전문팀의 구성이 필요함.

- ad hoc Intergovernmental CODEX Task Force on Animal Feeding (덴마크)

9. 의제 13 : 기타 작업

□ 다이옥신

- 최근의 다이옥신 사태와 관련하여 아국과 필리핀은 CODEX에 식품 중 다이옥신에 대한 기준이 없는 바 이에 대한 작업이 진행중인 CCFAC에 기준을 조속히 설정해 줄 것을 요구하였고 벨기에에는 다이옥신과 PCB가 오염된 가금육, 쇠고기, 돼지고기 및 이들 가공품이 유통금지 및 수출금지되었음을 설명하였음. 또한 향후 동일한 문제 발생시의 저침을 CCFICS에서 검토할 것을 제안하기로 결정함.

IV. 결 언

이상과 같이 23차 총회의 논의내용을 간략히 살펴보았다. 앞서 언급했듯이 총회는 2년마다 개최되므로 논의할 의제가 많아 시간적인 제약이 많이 따르게 된다. 따라서 관련의제는 해당 하부분과에서 충분히 논의할 것을 요구하고 있다. 본 회의에서도 하부분과에서 논의가 부족한 상태로 상정된 의제에 대해 각국에서 여러 의견을 제시하였고 결국 다음단계로 진행이 되지 않은 채 반려된 경우가 있었다. 따라서 관련 의제에 의견이 있는 경우는 각 하부분과에서 의견을 개진하여야 할 것으로 보이며 이를 위해 관련 회의에 적극 참여하는 분위기가 형성되어야 할 것으로 보인다.

또한, 총회는 회원국의 참여가 가장 활발한 회의이므로 이 기회를 이용하여 상호 의견을 교환하고 서로 공조할 수 있는 방법을 모색하는 등 협력체제 구축을 위해

발빠르게 움직이고 있는 점을 감안하여 우리도 우리의 관심사항 및 이익에 부합된 사항에 대해 적극적인 홍보가 필요하리라 본다.

채택된 규격목록

표 1. 8단계, 5/8단계 및 급행수순 5단계 채택된 의제

규격명	결과
Draft General Standard for the Use of Dairy Terms	수정채택
Draft Revised General Standard for Butter	수정채택
Draft Revised Standard for Milkfat Products	수정채택
Draft Revised Standard for Evaporated Milks	수정채택
Draft Revised Standard for Sweetened Condensed Milks	수정채택
Draft Revised Standard for Milk Powders and Cream Powders	수정채택
Draft Revised Standard for Cheese	수정채택
Draft Revised Standard for Whey Cheese	수정채택
Draft Group Standard for Cheeses in Brine	수정채택
Food Grade Salt : Draft Amendments to the Food Additive Provisions	수정채택
Draft Specifications for the Identity and Purity of Food Additives	채택
International Numbering System for Food Additives: Allocation of new numbers for Konjac flour, Stevioside, Argon, Helium and Oxygen	채택
Draft Maximum Level for Aflatoxins in Peanuts intended for Further Processing	채택 (sampling plan은 잠정채택)
General Standard for Food Additives: Draft Table 1 (Additives Permitted for Use Under Specified Conditions in Certain Food Categories or Individual Food Items)	수정채택
Proposed Draft Amendment to the General Standard for Food Additives: Preamble - Footnote	채택
General Standard for Food Additives: Draft Revised Table 3 and Annex	
• Table 3: Additives Permitted for Use in Food in General, Unless Otherwise Specified, in Accordance with GMP • Annex to Table Three: Food Categories or Individual Food Items Excluded from the General Conditions of Table Three	수정채택
Draft Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf Life	채택

규격명	결과
Draft Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment	채택
Draft Amendment to the Recommended International Code of Practice : General Principles of Food Hygiene	편집수정 채택
Draft Asian Regional Guidelines for CODEX Contact Points and National CODEX Committees	수정채택
Draft Standard for Named Vegetable Oils	채택
Draft Standard for Named Animal Fats	채택
Draft Revised Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards	채택
Draft Revised Code of Practice for the Storage and Transport of Fats and Oils in Bulk	채택
Draft Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories	채택
Draft Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods(Except sections for livestock production)	채택
Draft Amendment to the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods: Foods that can cause Hypersensitivity	수정채택
Draft Amendment to the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods: Composite Ingredients	채택
Draft Maximum Residue Limits (MRLs) for Pesticides Draft Revised Maximum Residue Limits (MRLs) for Pesticides • Acephate • Bifenthrin • Carbaryl • Carbofuran • Chlorothalonil • Chlopyrifos • Diazinon • Dicofol • Diquat	

규격명	결과
<ul style="list-style-type: none"> • Dithiocarbamates • Fenarimol • Fenbuconazole • Flumethrin • Glyphosate • Methamidophos • Methidathion • Myclobutanil • Parathion • Parathion-methyl • Phorate • Propoxur • Tebuconazole • Tebufenozone • Teflubenzuron • Thiabendazole 	채택
Draft Revised Recommended Methods of Sampling for Pesticides for the Determination of Compliance with MRLs	채택
Draft Revised Standard for Sugars	수정채택
Draft Revised African Regional Guidelines for the Design of Control Measures for Street-Vended Foods in Africa	채택
Draft Guidelines for the Judgement of Equivalence Agreements regarding Food Imports and Export Inspection and Certification Systems	채택
<p>Draft Maximum Residue Limits for Veterinary Drugs in Foods</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azaperone • Benzylpenicillin/procaine benzylpenicillin • Ceftiofur • Diclazuril • Dihydrostreptomycin/streptomycin • Febantel/fenbendazole/oxfendazole • Fluazuron • Moxidectin • Neomycin • Nicarnazin • Specitnomycin • Tilmicosin 	채택
Draft Standard for Limes	채택 (2.1.2& 3항 제외)
Draft Standard for Pummelos(<i>Citrus grandi</i>)	채택 (3항제외)
Draft Standard for Guavas	채택
Draft Standard for Chayotes	채택
Proposed Draft Standard for Mexican Limes	채택
Proposed Draft Standard for Ginger	채택
Draft CODEX Standard for Pineapples	채택
Draft CODEX Standard for Grapefruits(<i>Citrus paradisi</i>)	채택 (3항제외)
Draft CODEX Standard for Longans	채택

표 2. 하부분과위원회 의장국

분 과 명	의장국
- CODEX Committee on General Principles	프 랑 스
- CODEX Committee on Food Additives and Contaminants	네 델 란 드
- CODEX Committee on Food Hygiene	미 국
- CODEX Committee on Food Labelling	캐 나 다
- CODEX Committee on Methods of Analysis and Sampling	헝 가 리
- CODEX Committee on Pesticide Residues	네 델 란 드
- CODEX Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods	미 국
- CODEX Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems	호 주
- CODEX Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses	독 일
- CODEX Committee on Cocoa Products and Chocolate	스 워 스
- CODEX Committee on Sugars	영 국
- CODEX Committee on Processed Fruits and Vegetables	미 국
- CODEX Committee on Fats and Oils	영 국
- CODEX Committee on Meat Hygiene	뉴 질 랜 드
- CODEX Committee on Fish and Fishery Products	노 르 웨 이
- CODEX Committee on Soups and Broths	스 워 스
- CODEX Committee on Cereals, Pulses and Legumes	미 국
- CODEX Committee on Vegetable Proteins	캐 나 다
- CODEX Committee on Fresh Fruits and Vegetables	멕 시 코
- CODEX Committee on Milk and Milk Products	뉴 질 랜 드
- CODEX Committee on Natural Mineral Waters	스 워 스

○ ad hoc CODEX International Task Force	
- Foods derived from Biotechnology	일 본
- Animal Feeding	덴 마 크
- Fruits and Vegetable Juices	브 라 질