EU와 미국의 표시규정

이 희 정 / 보건복지부 식품위생심의위원회 연구위원

Ⅰ. EU

1. 주요원칙

EU 식품표시 법령은 조정과정 없이 단편적으로 발전하여 각기 다른 목적으로 다른 기관이 담당한다. 그러나 주요 법령인 Council Directive 79/112/EEC를 포함한 대부분의 규정은 각국 법령의 일치화에 관한 Treaty of Rome의 100 및 100A항을 근거로 한다. 그러한 일치화 작업이 시작되면서 EU 규정은 각국규정에 우선하여 각 회원국들의 제품은 EU내에서 동등하게 취급된다. 다시 말하면 EU 규정이 존재하는 경우에는 회원국간의 비구분 원칙이 수립되어 있다. 포괄적인 규정이 아닌 경우 국가차원의 조치가 허용되기는 하나 해당 회원국은 상대국과 EU Commission에 그들의 조치(안)을 보고하고 Commission의 승인을 얻도록 하는 의무를 부과한다. 이 심사절차에서 보고된 내용들은 회원국간의 비구분 원칙을 촉진하는 계기가 될 것이다.

Council Directive 79/112/EEC는 EU의 주요한 식품표시 법령이다. 이는 초기의 법령중의 하나이며 수반되는 법령에 가장 영향력을 가진다. 식품표시 법령의 주요원칙은 다음과 같다.

(a) 제품의 자유로운 유통을 방해하는 요소와 경쟁의 동등한 조건을 제거하여 시장기능을 원활하게 함 (이 의미는 1979년 'internal market'이라는 용어로 정의되었으며 이하 'internal market'으로 함).

(b) 소비자에게 정보제공과 소비자 보호

(c) 구매자를 오인할 수 있는 정보사용의 금지

이러한 원칙은 판매를 목적으로 유통되는 모든 식품에 적용하는 최소의무정보에 관한 규정에 포함되어 있다. 다시 말하면 모든 식품은 일정한 최소한의 정보를 포함하는 표시를 하여야 한다. 의무정보 목록은 Council Directive 79/112/EEC에 설정되어 있다. 식품공급업자가 자발적으로 제공하거나 EU 또는 각 회원국들이 설정한 특별규정등 이외의 부가적인 정보는 구매자를 오인하여서는 안된다는 원칙을 따라야 한다. 모든 국가규정은 Council Directive 79/

112/EEC에서 정한 EU 심사절차에 따른다.

몇몇 EU 식품표시 법령은 주요사안에 따라 또 다른 목적을 가지기도 한다. Directive on Nutrition Labelling인 90/469/EEC는 첫째 'internal market 수립'을 촉진할 필요성, 둘째 소비자가 건강한 식사에 적합한 식품을 선택하는 것을 돕는 것을 기반으로 한다. Regulation on Novel Foods인 EC No. 258/97은 첫째 internal market, 둘째 공중건강보호, 셋째 소비자에게 필요한 정보제공을 기반으로 한다.

Common Agricultural Policy에 따라 식품의 표시정보를 설정한 법령들의 주요원칙은 식품생산자와 EU 무역정책의 관심사를 더 중요하게 다루는 경향이 있는 듯하다. 사실 그러한 사안들은 Common Agricultural Policy의 목적을 다음과 같이 기술한 Treaty of Rome의 39항에 이미 표현되어 있다.

(a) 농업생산량의 증대
(b) 그렇게 함으로써 농업사회의 적정한 생활기준 확보
(c) 시장 안정화
(d) 공급물량 확보
(e) 소비자에게 적정한 가격으로 공급

Treaty에 의거하여 EU는 국가 농산물 거래체제를 그에 상당하는 공동체제로 대체하였다. 과일, 야채, 달걀등은 소비자에게 가공과정없이 유통될 수 있다. 우유, 육류등은 약간의 가공과정을 필요로 하지만 여전히 공동 거래체제에 따라 관리한다. 따라서 공동체제에는 소매로 판매되는 이러한 상당수의 제품들에 대한 표시규정이 포함된다.

2. EU 법령체제

EU 식품표시 법령을 구성하는 규정은 다음과 같이 정리할 수 있다.

(a) 주요한 식품표시 Directive인 79/112/EEC, 그의 개정판 및 관련 하부 Directive(현재 Directive 2000/13/EC로 통합)
(b) 식품과 관련한 Directive 또는 Regulation중의 표시규정. 현재 영양표시 및 신식품을 관리하는 규정이 포함.
(c) 달걀, 사과, 쇠고기, 포도주와 같은 농산물에 대한 Common Agricultural Policy 관리체제의 하나로 채택된 거래규정과 몇몇 가공식품의 조성을 다루는 Directive 중의 표시규정
(d) 식품생산업자 및 공급업자가 그들의 표시내용을 적정한 기관에 등록하도록 하여 그러한 표시내용을 EU 전역에서 알 수 있도록 하는 규정 즉, 원산지 및 전통적인 조리 또는 특이한 특징을 가진 식품을 보호하기 위한 여러 가지 기타규정
(e) EU의 회원국간 비구분 원칙 및 공정한 교역이 무시되지 않도록 하기 위한 국가 표시규정 제정에 관한 원칙

이러한 대부분의 규정은 업계 및 internal market 정책을 담당하는 Directorate-General Ⅲ라고 하는 부서에서 근무하는 직원들에 의하여 탄생되었다. Directive 79/112/EEC의 관리인으

로써 그들은 이 규정이 합리적이며 주요원칙을 반영하였음을 확인시키는데 주력하였다. 그러나 때로는 그러한 목표들이 달성되지 않았다고 전해지기도 한다. 몇몇 EU 규정은 소비자단체 및 EU 의회 또는 특정 회원국들의 강력한 압력에 따라 마련되었다. 이러한 양상의 원동력 유발은 한편으로는 적절하게 평가된 증거에 관계없이 새로운 기술에 방어적이고 이롭지 않을 수 있고 다른 한편으로는 보호무역론자가 될 수 있다. 그러한 EU 규정은 종종 현존하는 규정 및 주요원칙과 맞지 않는다. 예를 들면 인공감미료의 사용여부를 원재료 목록뿐만 아니라 식품명에도 기재하여 소비자에게 알려야 한다. 이와같이 승인된 감미료의 사용을 다른 첨가물에는 요구하지 않는 방법으로 강조할 아무런 안전상의 이유가 없다. 최근에는 포장용 충진가스가 용기에 사용되었을 경우 특별한 표시를 하도록 되어있다. 이러한 가스는 제품의 저장수명을 늘이기 위함이나 가스는 식품의 원료가 아니므로 원재료목록에는 표시되지 않을 것이다. 이러한 가스를 사용함에 있어 어떠한 안전성 우려도 없으며 그러한 표시의미는 모호하다.

규정의 중요한 부분은 Common Agricultural Policy를 담당하는 Directorate-General VI가 맡고 있다. EU Commission의 Directorate 가운데 '식품 DG'는 없으며 심지어는 그 명칭에 식품이라는 단어를 포함하는 것도 없다. Treaty of Rome 및 그 부속문 및 개정문 어디에도 '식품'관련 부분은 없다. 식품표시 법령을 포함한 식품법령은 분명히 internal market 또는 농민원조등과 같은 특정한 정책을 추구하는 수단이다. BSE 사건과 기타 식품관련 논쟁들은 많은 조직들로 하여금 그러한 상황들을 비난하고 모든 식품법령을 검토할 필요성이 있음을 고려하게 하였다. 이는 Commission 자체의 재조직화에도 영향을 받은 것 같다.

3. EU 법령과 Codex 규격

EU 식품표시 규정은 Codex 규격 및 지침과 크게 다르지 않다. Codex는 UN 산하 FAO 및 WHO가 설립한 Codex 위원회의 회의에 정기적으로 참석하는 국가들의 합의에 따른 식품규격의 주체이다. 식품표시는 캐나다에서 매년 개최되는 식품표시분과위원회 담당이다. 지금까지 어떠한 표시규정이 적용되어야 하는지에 대한 국제적인 합의가 있었다. 요약하면 식품은 그 식품이 무엇인지 정확히 파악하여 표시하여야 한다는 것이다. 구매 및 소비시 구매자들의 주요 관심사가 식품의 특성이라고 관계자들은 생각하였다. 생산방법등과 같은 기타 정보는 소비자를 오인하지 않는 원칙하에서 임의강조표시로 간주된다. 그러나 만약 어떠한 강조표시가 일반적으로 사용된다면 소비자를 보호하기 위하여 그러한 용어들을 정의하기 위하여 규정은 개정된다.

그러나 이러한 과거의 표시원칙은 더 이상 충분치 않아 국제적인 합의가 무너지기 시작하는 징후가 있다. 이는 지리적 원산지, 생산방법, 새로운 기술의 사용등과 같은 사항에 관한 정보를 의무적으로 표시토록 하는 소비자단체의 요구가 증가하고 있는 것이다. 현재 유

전자재조합 작물로 생산된 식품의 표시가 이러한 논쟁의 핵심이다. 생명공학 응용식품의 표시를 논의해온 Codex 식품표시분과위원회의 보고서에 따르면 이 문제에 대한 합의를 구하는 것이 어렵다는 입장이 반영되어 있다. 몇몇 회원국과 단체들은 그 기술이 식품에 미치는 영향과는 관계없이 기술사용에 대한 정보를 표시하여야 한다는 입장이다. 반면 한편에서는 기술사용으로 식품이 변화되지 않았다면 그러한 표시는 필요없다는 입장도 있다.

4. 포장식품의 주요표시사항

주요한 EU 식품표시 Directive인 79/112/EEC는 몇차례의 개정작업을 거쳤으며 다음에 설명하는 규정들은 1998년까지 개정된 모든 사항들을 반영한 것이다. 이 규정은 소비자에게 소매로 판매되거나 음식점에서 제공하는 모든 식품에 적용된다. 이 규정은 2가지의 일반규정이 있는데 첫째, 표시, 광고가 구매자를 오인·혼동시켜서는 안되며 질병예방, 치료를 나타내는 문구 또는 그와 관련된 문구등 의학적 강조표시를 하여서는 안된다는 것이다. Directive에 따라 표시하여야 하는 사항은 다음과 같다.

- 식품명
- 원재료목록
- 특정원재료 함량
- 실중량
- 최소보존기간
- 저장방법 및 사용방법
- 제조, 포장 또는 판매업자의 성명 및 주소
- 원산지명(단, 원산지명을 생략하여 소비자를 오인할 우려가 있는 경우만 해당)
- 필요한 경우 사용설명
- 알콜을 1.2%이상 함유한 음료의 % 알콜함량

이 가운데 식품명, 실중량, 날짜, 알콜음료의 알콜함량은 표지의 같은 면에 표시하여야 한다. Directive의 기타 부분은 상기 표시사항들에 대한 보다 자세한 규정들을 설정하고 있으며 또한 이외의 의무표시사항이 EU 수준에서 승인되지 않으면 각 회원국들은 그 표시사항을 부과하지 못하도록 규정하고 있다.

4.1 식품명

식품명이 EU 법령에 규정되어 있으면 그 식품명은 해당식품에 사용되어야 한다. 그렇지 않은 경우에는 그 식품이 판매되는 국가에서 규정한 명칭을 사용하여야 한다. 식품명이 규정되어 있지 않은 경우 공급업자는 통상명칭이나 그 식품이 무엇인지를 구매자에게 명확히 알릴 수 있는 표시를 하여야 한다. 식품이 생산된 국가에서 정한 법적명칭은 그 식품이 판매되는 국가에서의 법적명칭과 동등한 위치를 갖는다. 그러나 소비자가 생산된 국가에서 정한 법적명칭을 보고 그 식품이 무엇이지를 알지 못하는 경우에는 그를 설명하는 표시가 식품명에 포함되거나 예외사항으로 그 식품명을 사용하지 않을 수 있다. 상표명, 팬시명은 법적명칭이 될 수 없다. 건조, 농축 또는 냉동등과 같이 식품의 물리적 상태가 변화된 경우에는 그러한 내용을 생략하는 것이 소비자를 오인·

혼동할 우려가 있는 경우에는 식품명에 그 내용을 표시하여야 한다. 방사선조사등과 같이 사용될 수 있는 용어가 정해져 있다.

4.2 원재료목록

Directive에는 원재료에 관한 상당히 자세한 규정이 정해져 있다. 주요규정에는 원재료의 정의와 원재료목록은 내림차순으로 특정명칭으로 표시하도록 규정하고 있다. 1.2%이상의 알콜을 함유하는 알콜음료와 같이 몇몇 식품은 원재료목록을 표시할 필요가 없다. '원재료'란 식품의 제조과정에 사용되어 최종제품에도 여전히 존재하는 물질을 말한다. 그러므로 원재료에는 첨가물도 포함된다. 그러나 가공보조제, 다른 첨가물 또는 향신료의 용매 또는 매개물질로 사용된 것과 최종제품에는 존재하나 더 이상 그 기능을 하지 않는 것은 제외된다. 첨가된 물, 농축 또는 건조 원재료 및 과일, 야채, 허브, 향신료의 혼합물에 관한 특별규정도 있다. Annex I 및 III는 향신료 및 몇몇 원재료에 대하여 특정명칭외에 일반명칭을 사용할 수 있도록 규정하고 있다. Annex II는 첨가물 표시에 사용하여야 하는 분류명을 규정하고 있다. 복합원재료는 그 명칭과 중량을 원재료목록에 표시할 수 있는데 복합원재료를 구성하는 각각의 원재료명칭을 복합원재료명 바로 다음에 기재하여야 하다. 단, 복합원재료가 제품의 25%이하로 구성되어 있는 경우는 원재료명칭을 기재할 필요가 없다. 이러한 25% 예외규정은 복합원재료에 포함되어 최종제품에서 기능을 가지는 첨가물에는 적용되지 않는다.

4.3 원재료함량표시

Directive 가운데 Article 7에는 최근에 개정된 원재료함량표시에 관한 QUID (Quantitative Declaration of Ingredients) 규정이 포함되어 있다. 식품명 일부로 사용하거나 표지에 강조되거나 식품을 특징짓는데 필수적이어서 다른 식품과 구별될 수 있는 모든 원재료는 그 함량을 표시하여야 한다. 다른 EU 법령으로 함량을 표시하여야 하는 식품과 향신료, 원재료목록에 개별적으로 표시할 필요가 없는 과일, 야채, 허브등의 혼합물 그리고 식품명의 일부로 원재료명을 사용하더라도 이것이 소비자의 선택에 영향을 주지 않는다고 판단되는 원재료에는 이 규정이 적용되지 않는다. 함량은 비율로 표시되어야 하는데 최종제품이 아닌 제조과정중의 투입비율을 기준으로 하며 식품명 또는 원재료목록의 해당원재료명 옆에 기재하여야 한다.

4.4 실중량

실중량에 관한 규정은 포장식품에만 적용되며 기타 EU 법령 또는 국가규정이 다른 방법으로 중량을 요구하지 않는 한 중량은 부피(액체) 또는 질량(액체를 제외한 물질)의 미터법으로 표시하여야 한다. 보다 자세한 사항은 Council Directives 75/106/EEC 및 76/211/EEC 그리고 Commission Directive 78/891에 규정되어 있다. 액체에 담겨져 있는 고체식품의 경우 액체를 제외한 중량도 표시하여야 한다.

4.5 최소보존기간

Directive에는 최소보조기간과 관련한

2개의 Article이 있다. 최소보존기간은 적절한 방법으로 보존할 경우 식품의 고유성질이 유지되는 기간으로 정의되어 있다. 최소보존기간은 'best before'라는 단어와 함께 날짜를 기재하거나 날짜자체를 그대로 기재하여야 한다. 이때 날짜자체를 표시하는 하는 방법은 식품의 저장수명에 따라 몇가지 방법으로 표시할 수 있다. 부패하기 쉬운 식품은 'best before' 대신에 'use by'를 쓰고 날짜를 기재하여야 한다.

4.6 기타사항

Directive중 나머지 Article은 중요한 사안에 대한 회원국들의 권한을 다루고 있다. Directive중의 한 규정은 회원국들로 하여금 비포장식품이나 정식으로 포장되지 않는 식품에는 의무표시사항의 일부 또는 전부를 표시하지 않는 것을 허용한다. 영국에서는 포장식품에 표시되는 사항과 채소가게, 정육점에서 판매되는 제품 또는 소비자의 선택으로 판매단계에서 포장되는 즉석조리제품에 표시되는 사항에는 큰 차이가 있다. 또 Directive중의 일부규정은 회원국으로 하여금 의무표시사항을 구매자가 이해하기 쉬운 언어로 표시하도록 규정하고 있다. 그럼에도 불구하고 회원국들은 특정 EU 언어를 사용하여야 한다는 것을 규정할 수 있다.

4.7 최근의 개정사항

Directive 79/112/EEC는 1994, 1996, 1999년 3차례 발표된 Directive로 추가 개정된다. 1994년과 1996년의 Directive는 특정식품에 대한 의무정보표시사항을 추가하기 위하여 Directive 79/112/EEC의 Article 4(2)를 사용한다. 첫 번째 Directive는 포장용 가스를 사용하여 제품의 저장수명을 연장한 식품의 표지에는 '보호장치로 포장된(packaged in a protective atmosphere)'이라는 단어를 표시하여야 한다는 것이며 두 번째 Directive는 감미료가 사용된 경우 식품명 및 원재료목록 모두에 해당 감미료를 언급하여야 한다는 것이다. 가장 최근에 발표된 Directive는 QUID 규정의 실행방법 차원에서 QUID 규정을 수정한 것이다. 현재 휘발성 원재료는 최종제품중의 중량비율에 따라 표시하여야 하며 농축 또는 건조 원재료는 이들이 소비될 경우로 환산하여 표시될 수 있다. 감미료, 비타민, 무기질의 불필요한 중량표시는 제외된다. 또한 EU는 QUID 규정의 실제적용에 관한 일련의 지침을 채택하였다.

일반적으로 적용하는 주요한 식품표시 규정은 Codex의 포장식품 표시에 관한 일반규격과 매우 유사하다. 가장 큰 차이점은 Codex 규격에는 원재료함량표시에 관한 규정이 포함되지 않는다는 것이다. 그렇지만 Codex가 이 규정을 채택해서는 안되는 이유는 없다. 원재료함량표시 규정은 소비자에게 그들이 구매하는 식품에 대한 정보를 알리고 식품공급자들간의 공정한 경쟁조건을 강화하는 국제적으로 합의된 원칙과 일치한다. 원재료함량표시는 많은 복합식품의 조성에 관한 중요한 정보로 이는 소비자가 유사한 식품과 비교할 수 있도록 한다. 만약 해당제품이 법령에서 정한 조성에 따라 동일한 방법으로 제조된다면 이 규정은 덜 중요해진다.

5. 영양표시 및 강조표시

영양표시에 관한 Council Directive 90/496/EEC는 식품의 영양함량 정보에 대한 EU내의 일정한 형식을 마련하였다. 이 규정의 법적근거는 Treaty of Rome의 Article 100A이다. 그러나 이 특별한 사안에 대한 다른 중요성이 파악되었는데 식사와 건강과의 관계 및 암발생 방지를 위한 영양개선에 대한 국민들의 관심증가가 그것이다. 그리하여 관련법령은 점진적으로 도입한 후 검토과정을 거치고 운영상의 결점을 개정할 수 있도록 임의의 단순하고 이해가 쉬운 안으로 소개된다.

본 규정은 인간이 소비하는 모든 식품과 음료(천연광천수 및 음용수제외)에 적용할 수 있다. 앞서 정의한 것처럼 영양표시는 선택사항이나 영양강조표시가 표시, 문구, 광고에 사용된 경우에는 필수적이다. 영양표시는 식품의 열량, 단백질, 탄수화물, 지방, 섬유소, 나트륨, 비타민 또는 무기질등에 관한 표지상의 정보를 말한다. 영양강조표시는 식품이 열량 또는 영양소와 관련된 특별한 영양상의 잇점을 가진다는 것을 언급 또는 암시하는 문구 또는 광고를 말한다. 영양표시에 관한 Council Directive 90/496/EEC는 열량, 상기 언급한 영양소 또는 그러한 영양소의 성분물질이 아닌것에 대한 어떠한 영양강조표시도 금지한다.

영양표시를 할 경우 2가지 기본 형태 가운데 한가지로 표시하여야 하고 일련번호를 가진 표형태면 더욱 좋다.

(a) Group 1, 열량은 kJ 또는 kcal로 단백질, 탄수화물, 지방은 그램으로 표시

(b) Group 2, Group 1과 함께 당, 지방산, 섬유소, 나트륨은 그램으로 표시

영양강조표시가 Group 2 영양소에 대하여 이루어진 경우 Group 1 형태를 사용할 수 없다. 2가지 형태모두 전분, 단가불포화지방산, 다가불포화지방산, 콜레스테롤, 비타민, 무기질등 기타 성분에 대하여 적용할 수 있다. 그러나 만약 단가불포화지방산, 다가불포화지방산, 콜레스테롤에 관한 정보를 표시한다면 지방산 함량은 반드시 표시하여야 한다. 이러한 규정은 Directive에는 언급되지 않은 영양성분들에 대한 정보를 임으로 표시하는 것을 금지하기 위함이다. 이 사안과 관련하여 가장 중요한 것은 trans-fatty acid이다. 만약 trans-fatty acid에 관한 강조표시를 할 경우 그 함량을 영양표시란에 표시하여야 하며 trans-fatty acid에 관한 강조표시를 하지 않은 경우에는 trans-fatty acid에 관한 어떠한 정보도 표시할 수 없다.

영양소의 정의, 주요 영양소의 열량가, 영양표시형태에 관한 규정이 계속해서 마련된다. 예를들면 함량표시는 제품 100mg 또는 100ml당 표시하여야 하며 1인분량당 표시하는 것도 가능하다. 함량표시는 판매시점의 식품을 기준으로 하여야 하나 소비시점의 식품을 기준으로 하기도 하는데 이 경우에는 자세한 섭취 및 조리방법이 제공되어야 한다. 비타민 및 무기질 함량은 100mg/ml당 그리고 Annex에 나와있는 RDA (recommended daily allowance)에 대한 비율로 표시하여야 한다. Annex에

는 중요한 문구가 포함되어 있는데 해당식품에 RDA의 15%이상의 비타민 또는 무기질이 포함되어 있지 않으면 비타민 및 무기질의 함량에 대한 어떠한 정보도 금지한다는 것이 그것이다. 결국, Directive는 Commission으로 하여금 1998년 10월까지 개정을 위한 적절한 초안과 함께 실제 적용에 관한 보고서를 마련할 것을 요구한다.

영양표시에 관한 Directive가 회원국들을 위해 마련된 명확한 지시임에도 불구하고 영국의 경험에 비추어 볼 때 실행상 불확실성이 야기되었다. 식품공급업자와 식품법률을 제정하는 사람들은 많은 조언과 지도를 필요로 하였으며 결국 MAFF(Ministry of Agriculture, Fisheries and Food)는 규정을 자세히 설명하고 비타민 계산, 새로운 영양소에 대한 열량환산계수와 같이 자세한 문제들을 다루는 질문과 답변형태의 자세한 지침을 만들었다. EU 가운데 영국은 영양표시 법령제정에서 선두주자였다. 1998년 10월로 예정된 Commission의 보고서를 기다리는 동안 MAFF는 영양표시 규정의 운영과 개정의 필요성에 관한 공청회를 개최하였다. 그 결과가 장관에게 제출되고 1997년 11월 상당히 광범위한 안이 Commission에 제출되었다. 여기에는 3가지 주요한 제안이 포함되어 있는데 첫째, 영양표시는 의무사항이어야 하며 Group 2 형태로 하며 둘째, 1인분량당에 관한 정보도 의무사항이어야 하며 셋째, 영양강조표시에 대한 범위는 Codex 식품표시분과위원회가 정한 것을 근거로 하여야 한다는 것이다.

영양표시에 관한 Directive가 채택된 이후 Commission은 영양강조표시에 관한 회원국들의 규정 일치화에 관한 안을 마련할 의도가 있음을 표명하였다. 몇몇 시도가 있기는 하였으나 Commission내의 의견불일치, 몇몇 업계의 강력한 반대, 강조표시에 대한 회원국들의 상이한 태도등으로 내부 협의수준을 벗어나지 못했다. 영국의 이러한 강조표시에 대한 관리는 조화롭지 못하다. 강조표시가 소비자를 오인·혼동해서는 안되며 의학적 강조표시는 금지된다는 일반적인 규정과는 별개로 열량, 단백질, 비타민, 무기질, 콜레스테롤에 관한 강조표시의 법적인 기준이 있다. 영국 Food Advisory Committee는 지방, 지방산, 당, 나트륨, 섬유소에 대한 강조표시 기준도 권고하였으며 많은 제조 및 판매사들이 이를 채택하고 있다. 영국은 이러한 상황이 개선되는데는 시간이 필요하다는 것을 인정하였으나 처음에는 Commission의 제안을 기대하다가 그리고 후에는 Codex 식품표시 분과위원회에서 이와 관련한 지침 설정을 약속하였기 때문에 철회하였다. Codex 식품표시 분과위원회는 영국의 법령과 권고가 인정하는 강조표시의 목록수준보다 더 많은 강조표시 기준에 대한 지침을 마련하였다. 강조표시에 대한 Codex와 영국의 기준의 비교는 부록에 수록되어 있다. 영국의 기준은 공청회 결과를 반영하여 수정되었고 공식적으로 채택되었다.

6. 식품조성관련 Directive 가운데 특별표시사항

이러한 부류의 Directive들은 EU가

특정식품들에 대한 국가법률을 일치시키려는 시도를 시작할 무렵인 1970년대에 통합되었다. 모든 Directive들이 농업시장의 공통적인 조직(common organization)에 따라 식품을 관리하기 때문에 Article 100을 근거로 하고 있으며, 또한 대부분의 Directive는 Article 43을 근거로 한다. 코코아 및 초콜릿제품, 커피 및 치커리 추출물, preserved milk, 과일쥬스 및 유사제품, 꿀, 당류, 잼, 카제인, erucic acid등 9가지 식품에 적용된다. 이들 가운데 처음 7가지는 1990년대 EU commission이 검토하여 식품 및 첨가물에 관한 공통규정에 따라 이들 제품들을 단순화하고 개정하는 안을 마련하였다. 이 글을 쓰는 현재 커피 및 치커리 추출물을 제외한 모든 안들은 협의중이다. 다음의 내용은 현재의 7개의 Directive가 포함하는 여러가지 규정의 예시에 관한 것이다.

서문은 공통규정의 필요성이 해당제품을 정의하고 표시사항을 마련하는 국가법률이 존재한다는 사실, 이러한 국가법률이 제품의 자유로운 유통에 장애물 요소가 될 가능성, 그 결과 common market의 마련과 기능에 직접적인 관련이 있다는 주장을 근거로 한다는 것이다. 회원국들의 당류의 근사치 계산법에 관한 Council Directive 73/437/EEC 역시 당류시장의 공통조직의 원활한 운영을 확보할 필요성이 그 규정마련의 이유가 되었다.

이러한 부류의 모든 Directive는 적용대상품목을 정의하고 각 품목에 제품의 정의에 부합하는 식품에만 적용될 수 있는 제품명을 부여한다. 이러한 Directive들은 주요식품 Directive인 79/112/EEC가 마련되기 전에 채택되었기 때문에 이 Directive들 은 해당식품의 표지에 표시하여야 하는 정보를 규정한다. 여기에는 제조업자, 포장업자, 판매업자의 이름이 포함된다. 대부분이 실중량을 표시토록 하며 제품에 따라 의무표시사항들이 다르다. 예를들면 초콜릿 제품은 총건조코코아함량을 표시하여야 하며 무카페인 커피인 경우 그 사실을 표시하여야 하며 preserved milk는 유지방 비율을 표시하여야 한다.

회원국들은 일반적으로 이외의 다른 정보를 의무사항으로 표시하는 것을 허용하지 않지만 많은 예외의 경우가 존재한다. 몇몇 회원국에만 사용되는 제품명도 규정되어야 하는데 예를들면 evaporated milk는 영국과 아일랜드에서 고유명칭(reserved name)으로 사용하는 것이 가능하다. 몇몇 Directive는 회원국으로 하여금 EU 제품에는 적용하지 않는 조건으로 원산지를 표시토록 하는 그들 국가의 규정을 유지하도록 허용한다. preserved milk 및 과일쥬스의 비타민 첨가에 관한 국가규정은 허용된다. 표시방법에 관한 국가규정은 금지되나 회원국은 표시에 사용되는 언어를 지정하는 것은 가능하다.

7. 공동농업정책(Common Agricultural Policy; CAP) 거래규정중의 특별표시사항

CAP 거래규정에는 소비자에게 직접 판매되는 달걀, 가금육, 과일, 채소, 올리브유, 쇠고기, 유 및 유제품, 스프레드지방, 포도주, 알콜음료의 표시규정이 포함되어 있다. 이러한 모든 규정은

DG VI의 직원들이 고안하여 농업장관회의 또는 농산물의 공동거래를 일별로 관리하는 위원회에서 결정된다. 규정의 서문에는 일반적으로 농산물시장의 안전성을 증진, 생산자보호, 소비자가 혼동하기 쉬운 식품 또는 품질이 다른 식품을 확인하고 구별하는 것을 돕는 것을 목적으로 한다는 것이 나타나있다.

표시규정은 각각의 식품에 대한 서로 다른 거래조건을 충족시키도록 고안되어 왔으며 앞서 설명한 식품조성에 관한 Directive에 적용되는 식품과는 달리 이들 식품들을 동일한 부류로 취급하는 것이 불가능하다. 표시규정의 범위는 그 성상을 정의하는 올리브유 규정과 같이 단순한 규정에서부터 달걀이나 유제품명칭 사용에 관한 자세한 규정까지 다양하다.

몇몇 규정들의 가장 중요한 유사점은 품질별로 관리하는 식품의 등급제이다. 이와 같은 제도는 과일, 채소, 달걀, 가금육등에 적용되며 식품의 품질을 향상시키고, 교역을 용이하게 하며 소비자가 서로 다른 품질의 비교를 더욱 쉽게 하는데 기여한다. 또 다른 유사점은 원산지표시이다. 원산지표시는 과일, 채소에 적용되며 소비자에게 제품의 특징을 전달하는 중요한 수단이다. EU이외의 국가가 원산지인 가금육의 경우 그 원산지를 표시하여야 한다. 쇠고기표시와 관련하여 최근 합의된 규정은 곧 의무사항이 될 것이다. 달걀 및 가금육의 제조방법은 소비자들의 관심사항이므로 규정에는 자유롭게 사육하는지 아니면 우리에서 사육하는지와 같은 방법의 주요한 특징을 정의하고 그러한 용어로 판매되는 제품들은 그 정의를 따르도록 한다. 거래규정에 의한 기타 정보에는 날짜표시, 중량, 식품의 상태(냉동인지 그렇지 않은지의 여부), 가격표시, 글자크기등이 포함된다.

마지막으로 CAP 거래규정은 식품이 소비자에게 판매될 때 식품에 사용하여야 하는 명칭 및 성상에 관한 것이다. 이는 우유제품과 스프레드 지방에 적용되는 규정에서 발전된 것이다. 유 및 유제품의 판매에 사용되는 명칭보호에 관한 Council Regulation(EEC) No. 1898/87은 그 목적이 이러한 적절한 표시를 함으로써 식품들의 천연조성은 EU 생산자와 소비자 측면에서 보호되어야 하며 우유제품과 마가린과 같은 유사제품간의 혼동을 피하는 것이다. 이와 관련한 스프레드 지방에 대한 규격을 정한 Council Regulation(EEC) No. 2991/94 역시 소비자가 지방함량은 비슷하나 지방의 종류(우유, 동물성, 식물성)가 다른 제품들을 구별하는 것을 돕는 것을 목적으로 한다. Regulation 1898/87은 유 및 유제품(whey, 크림, 버터, 버터밀크, 버터오일, 치즈, 요쿠르트등)을 정의하고 그 고유명칭을 부여하고 다른제품에는 'dairy'와 같은 관련 용어의 사용을 금지한다. Regulation 2991/94는 스프레드 지방을 그 명칭과 지방함량으로 구별하도록 하고 그 명칭은 고유하게 된다. 이 두가지 규정 모두 일부 고유명칭이 완전히 다른 식품 예를들면 크림, 크래커, 코코넛 우유등에 전통적으로 사용되어져 왔다는 것을 인정하여 전통적 사용이 명확한 제품 또는 토마토 크림 스프와 같이 제품의 특질을 명확히 설명하는데 사용된 경우에는 고유명칭 사용에 대한 예외사항을

부여한다.

그러나 복합원재료로 구성된 제품에서의 '버터'의 용어사용은 그 제품이 브랜디버터와 같이 허용된 명칭이 있고 최소 유지방함량을 표시하도록 규정을 개정한 경우에만 허용된다.

8. 신식품 및 유전자재조합식품: 표시 규정

Commission이 신식품(유전자재조합식품 포함)에 대한 통일된 관리(안)을 공식으로 제안한 후 6년반이 지난 1997. 1. 27 Council과 유럽의회는 공동문서에 합의했다. 이 규정(258/97)은 유통전 승인절차를 조건으로 하여 모든 회원국의 승인을 받거나 승인된 각각의 신식품에 대한 EU 수준에서의 허가결정을 받아야 한다. 허가에는 신식품 공급업자로 하여금 EU 표시규정과 함께 그 제품에 관한 정보를 표시토록 한다. 이러한 부가적인 정보는 규정의 8항에 규정되어 있으며 다음과 같다.

(a) 유전자재조합체가 존재한다는 사실
(b) 신식품중에 현존하는 식품에 존재하지 않고 윤리적 문제를 야기하는 물질이 존재한다는 사실
(c) 신식품중에 현존하는 식품에 존재하지 않고 특정인구집단의 건강에 영향을 줄 수 있는 물질이 존재한다는 사실
(d) 현존하는 식품과 더 이상 동등하지 않도록 하는 조성, 영양가 또는 사용방법과 같은 특성. 이 경우 동등성은 과학적으로 평가되어야 하며 평가는 자연적인 변이폭을 감안하여야 함. 또한 이 경우 표시는 변화된 특성과 그러한 특성을 갖게된 방법을 표시하여야 함.

신식품의 정의 때문에 이 규정은 EU에 이미 유통되고 있던 신식품 및 유전자재조합식품에는 적용할 수 없었다. 이에 해당하는 2가지 예는 유전자재조합기술을 적용한 대두 및 옥수수이다. 유전자재조합체의 환경으로의 의도적 방출에 관한 EU Directive에 의거한 1996. 4.과 1997. 1.의 Commission Decision은 제초제 및 글리포세이트 내성을 지닌 유전자재조합 대두와 살충제 및 제초제 내성을 지닌 유전자재조합 옥수수를 승인했다. 이러한 비가공제품들은 EU에서 유통중이었으며 실제로 살아있는 유전자재조합체를 포함하였으나 식용유, 밀가루등 그 가공제품들은 유전자재조합체를 포함하지 않는다. 그럼에도 불구하고 몇몇 회원국들 사이에서는 이들에 대한 상당한 우려가 있었다. 그리하여 Commission은 식품표시에 관한 Directive 79/112/EEC의 Article 4(2)에 의거하여 이러한 식품들에 대한 회원국들의 통일된 관리를 위한 안을 제안하였다. 1997. 9. Commission Regulation 1813/97에 따라 특별 표시사항을 유전자재조합 대두 및 옥수수로 생산된 신식품에 확대하는 것이 채택되었다.

그러나 대두 및 옥수수 가공제품을 공급할 가능성이 있는 사람들에 대한 사전경고 및 소비자 우려에 대한 대처방안으로서의 영향을 제외하고는 이 규정이 미치는 영향은 적을것이라는 것이 확실해졌다. 이러한 복잡한 과정에서 다음조치는 1998. 5. Council Regula-

tion 1139/98이다. 이 규정은 1813/97을 대체하며 식품이 유전자재조합 대두 및 옥수수에서 유래한 원재료를 포함하여 그로 인한 단백질 또는 DNA를 포함한 경우 표지에 표시하여야 하는 특별한 용어를 규정하였다. 만약 유전자재조합 결과 생긴 단백질 또는 DNA를 포함하지 않는 경우 이 표시규정에는 적용되지 않는다. 또한 이 규정에는 부가적인 표시사항에 해당되지 않는 가공 대두 및 옥수수 제품의 목록을 마련하는 것이 나와있다. 이러한 것들이 마련되면(아마도 정제기름과 전분이 포함될 것임) 이 규정에 해당되는 제품들이 확실하게 되어 회사들에게 도움이 될 것이다. 규정마련중에 있는 또 다른 사항은 비의도적 혼입을 고려하기 위한 유전자재조합 DNA 또는 단백질에 대한 최소허용기준(deminimis threshold) 설정이다. 그후 1%로 책정되었다.

Regulation 1139/98은 '동등성' 개념을 표시목적에 도입한 최초의 법률형태여서 중요하다. 국제적으로 '실질적 동등성' 개념은 유전자재조합식품의 안전성평가에 사용된다. '실질적 동등성'은 WHO/FAO 보고서인 '생명공학 및 식품안전성'에 나타나있다. 그 기본 개념은 신식품규정(258/97) Article 8에 거의 그대로 나와있다. 그러나 1139/98 규정에서의 이 개념에 대한 진보에 대하여 다른 주요 국가(미국, 캐나다)들은 표시가 필요한 경우보다 더 많은 경우에 대하여 표시가 요구되는 것으로 간주한다.

9. 향후 전망

1997년 한해동안 Commission은 소비자 건강 및 식품안전성에 대한 새로운 접근과 '적절한 식품정책'을 위한 기관 설립을 내용으로 하는 2가지의 문서를 발간하였다. '소비자 건강 및 식품안전성(Consumer Health and Food Safety; Communication)'과 '유럽연합 식품법의 일반원칙(The General Principles of Food Law in the European Union; Green Paper)'이 그것이다. '소비자 건강 및 식품안전성'에서는 과학적 권고의 기구 및 관리, 위해평가 및 관리서비스에 관한 내용을 다루었다. '유럽연합 식품법의 일반원칙'에서는 현 EU 법령이 목표를 어느정도 만족시키고 있는지 그리고 향후 EU 식품법이 어떻게 발전할 수 있는지가 검토되었다. 이 검토과정은 장황하고 반복적으로 진행되었지만 현 법령에 대한 전체적인 검토와 앞으로의 발전방향을 제시하였다.

현 EU 법령에 대한 검토에 있어 Commission은 Common Agricultural Policy의 목표를 위해 취해진 조치는 식품판매에 영향을 주는 규정이 되었다. '품질설명서', '품질표시', 쇠고기의 '유통과정확인(traceability)'등이 그것이다. 이러한 것들이 internal market policy에 따라 결정된 식품표시규정과 함께 검토되었을 때 Commission은 식품에 적용하는 규정은 기타 정책목표를 위한 다양한 법적근거에서 발전되었다는 것과 상황이 복잡하다는 것을 인정하여야 했다. Commission은 이러한 복잡성을 개선하거나 하나의 정책으로 식품을 관리하기 위한 어떠한 제안도 하지 않았다. 제안된 대부분의 내용은 Commission의 권한은 확대하고 국가규정을 제정하는 회원국의 자유를 제한하는 것이었다.

그러나 표시법령 분야에 있어서는 Common Agricultural Policy 거래규정과 기타 규정에 마련되어 있는 표시규정이 하나로 통일된 표시규정으로 통합되어야 하는지 아니면 융통성을 고려하여 특별한 규정에 각각 마련되어야 하는지에 관한 의견을 수렴하였다. Directorates-General Ⅲ 및 Ⅳ와 Commission 사이의 견해차이로 어떤 것이 더 나은지에 대한 어떠한 암시도 없었다. '유럽연합 식품법의 일반원칙'에 대한 영국의 의견은 EU 법령은 좀더 단순화되고 일반일들이 이해하기에 쉽도록 되어야 한다고 주장하였다. 또 모든 법령의 표시규정이 79/112의 일반규정의 견지에서 그리고 소비자정보 또는 시행취지에 필요한지를 조사하기 위하여 모든 법령의 표시규정에 대한 검토를 지지하였다.

Green Paper에서는 건강 및 영양강조표시 규정에 관한 EU의 태도, 영양표시를 의무적으로 할것인지의 여부, 최종제품의 특성에 영향을 주지 않는 생산방법을 소비자들에게 알려야 하는지의 여부에 관한 의견도 요청되었다. 생산방법에 대하여 Commission은 이미 쇠고기에 대하여 실시하고 있기 때문에 특별한 경우를 제외하고는 의무표시로 하는 것을 꺼려하는 듯 하였다. 그러나 Commission은 '임의정보 제공을 촉진하는 조치'에 대한 범위가 있을 수 있다고 암시하였다.

1998년 4월 Commission은 회원국, 제3국, 기구 및 단체들로부터 받은 140건의 의견에 대한 요약본을 발행하였다. 다음과 같다.

(a) 현 표시규정에 대한 일반적인 검토에는 찬성하나 표시규정이 통합되어야 하는것에는 반대
(b) '25% 규정'을 개정하여 그 수치를 줄이거나 폐지
(c) 14개 회원국들은 가능하면 Codex 규정을 근거로 강조표시에 관한 규정의 일치화에 찬성
(d) 영양표시에 있어서 새로운 시각이 필요

앞으로 보다 활발한 활동이 기대되는 분야는 분명히 존재하며 그러한 분야는 Codex 식품표시분과위원회에서 진행중인 사안과 유사하다. 최근 Codex 규격 및 지침서에서 변화된 내용중에는 알러지 유발물질로 알려진 특정식품에 대한 25%규정을 0으로 낮춘것과 가장 일반적으로 사용되는 영양강조표시에 대한 기준을 설정한 것이다. 건강강조표시 지침서에 대한 작업도 시작하였다.

EU 식품표시법령에 보다 큰 변화 또는 새로운 방향이 제시될지의 여부는 아직 모른다. Commission은 작업을 주도하는데 그리 열의를 보이지 않으며 Commission의 적극적인 참여가 없는 한 EU 법령의 현실적인 전망은 단편적이고 조정작업이 없는 방식으로 계속될 것이라는 것이다.

부록: Codex 및 영국 강조표시 기준 비교

Ⅰ. 저 또는 무 강조표시 기준

성 분	강조표시	영국 (이하)	Codex[3] (이하)
에너지	저	100g 또는 100ml당 40kcal 그리고 동시에 serving당 40kcal[1]	(고체)100g 당 40kcal 이거나 (액체) 100ml당 20kcal
에너지	무	-	(액체)100ml당 4kcal
지방	저	100g 또는 100ml당 5g 그리고 동시에 serving당 5g[2]	(고체)100g 당 3g 이거나 (액체) 100ml당 1.5g
지방	무	100g 또는 100ml당 0.15g[2]	100g/ml 당 0.5g
포화지방	저	100g 또는 100ml당 3g 그리고 동시에 serving당 3g[2]	(고체)100g 당 1.5g이거나 (액체) 100ml 당 0.75g이고, 에너지의 10% 미만
포화지방	무	100g 또는 100ml당 0.1g[2]	(고체)100g 당 0.1g이거나 (액체) 100ml 당 0.1g
콜레스테롤	저	-	(고체)100g 당 0.02g이거나 (액체) 100ml당 0.01g 그리고 동시에 (고체)100g 당 포화지방 1.5g이거나 (액체) 100ml 당 포화지방 0.75g이고, 포화지방이 에너지의 10% 미만
콜레스테롤	무	0.005% (예를들면 100g당 0.005g)[1]	(고체)100g 당 0.005g이거나 (액체) 100ml당 0.005g 그리고 동시에 (고체)100g 당 포화지방 1.5g이거나 (액체) 100ml 당 포화지방 0.75g이고, 포화지방이 에너지의 10% 미만
당류	무	100g 또는 100ml당 0.2g[2]	100g/ml 당 0.5g
나트륨	저	100g 또는 100ml당 40mg 그리고 동시에 serving당 40mg[2]	100g당 0.12g
나트륨	극저	- (영국 '저' 기준은 Codex '극저' 기준에 해당)	100g당 0.04g
나트륨	무	100g 또는 100ml당 5mg[2]	100g당 0.005g

Ⅱ. 급원 또는 고(풍부) 강조표시 기준

성 분	강조 표시	영국[1] (이하)	Codex[4] (이하)	가장 적절한 Codex 기준 (이하)
단백질	급원	1일 12g 그리고 동시에 단백질에서 기인한 열량 12%	(고체)100g당 NRV의 10% (액체)100ml당 NRV의 5% 또는 100kcal당 NRV의 5% 또는 serving당 NRV의 10%	serving당 NRV의 10%
단백질	고	1일 12g 그리고 동시에 단백질에서 기인한 열량 20%	(고체)100g당 NRV의 20% (액체)100ml당 NRV의 10% 또는 100kcal당 NRV의 10% 또는 serving당 NRV의 20%	serving당 NRV의 20%
비타민 및 무기질	급원	1일 RDA의 1/6 (RDA의 약 17%)	(고체)100g당 NRV의 15% (액체)100ml당 NRV의 7.5% 또는 100kcal당 NRV의 5% 또는 serving당 NRV의 15%	serving당 NRV의 15%
비타민 및 무기질	고	1일 RDA의 1/2 (RDA의 50%)	(고체)100g당 NRV의 30% (액체)100ml당 NRV의 15% 또는 100kcal당 NRV의 10% 또는 serving당 NRV의 30%	serving당 NRV의 30%

NRV=Nutrient Reference Value(영양소기준치)
RDA=Recommended Daily Allowance(1일 권장량)
비타민 및 무기질에 대한 Codex NRV와 영국 RDA는 동일

1. 식품표시규정 1996
2. MAFF 지침서(안) 1993
3. 제22차 Codex 총회에서 채택된 지침서(ALINORM 97/37)
4. 제21차 CCNFSDU에서 결정된 기준(ALINORM 99/26, 부록Ⅱ)

II. 미 국

1. 서 언

미국 식품표시관련 법령의 원칙 및 규정의 실행은 경제적 측면과 공중보건 측면에 의해 마련되었다. 아래의 목적상 적절한 정보를 제공할 필요성이 이러한 측면에 포함된다.

- 소비자로 하여금 정보에 입각한 선택을 할 수 있도록 함.
- 식품의 안전성과 완전성 확보에 필요한 조치를 알 수 있도록 함.
- 시장에서 투명하고 공정한 거래 촉진

미국에는 식품표시규정을 실행하고 집행하도록 관리기관에 권한을 부여하는 8가지의 주요한 법률이 있다. 여기에는 연방 식품, 의약품 및 화장품법(Federal Food, Drug, and Cosmetic Act), 적정 포장 및 표시법(Fair Packaging and Labeling Act), 연방식육검사법(Federal Meat Inspection Act), 가금육검사법(Poultry Products Inspection Act), 계란검사법(Egg Products Inspection Act), 연방교역위원회법(Federal Trade Commission Act), 연방주류관리법(Federal Alcohol Administration Act), 관세법(Tariff Act)이 해당된다.

연방 식품, 의약품 및 화장품법(FD&C Act)은 사육동물육, 사육가금육 및 가금육제품, 알콜음료를 제외한 모든 식품에 적용되므로 미국의 식품표시를 운영하는 주요한 법률이다. FD&C Act에 의거 제품표지에는 제품명, 원재료목록, 제품을 담당하는 기관의 명칭 및 주소, 실중량, 영양표시를 포함하도록 되어 있다. FD&C Act는 제품에 대한 영양소함량강조표시 및 건강강조표시 삽입에 대한 규정을 마련하고 있다. 또한 FD&C Act는 특별한 조성 또는 가공과정을 요구하는 식품에 대한 동일성규정(identity regulation)에 대한 규격을 설정하고 있다. 미국 FDA가 FD&C Act를 운영한다.

사육동물에서 유래된 식품에 대한 규정을 다루는 연방식육검사법, 사육가금육에서 유래된 식품에 대한 규정을 다루는 가금육검사법은 이들 제품들에 대한 표시사항을 포함한다. 그러나 이들 제품들에 대한 영양표시, 영양소함량강조표시, 건강강조표시를 하도록 하는 권한은 없다. 이러한 법령은 제품명 선정, 동일성 규격(조성규격) 제정, 원재료 목록화, 제품담당기관 표시, 공공검사요구에 대한 권한을 부여한다. 농림부산하의 FSIS(Food Safety and Inspection Service)가 이들을 운영한다.

적정 포장 및 표시법은 미국에서 주간(interstate)교역에서 판매되는 모든 식품에 적용된다. 적정 포장 및 표시법은 제품을 확인할 수 있는 사항을 표시하고 제조업자, 포장업자 또는 유통업자의 회사 명칭 및 장소를 표시하도록 하는 요구사항 이외에 실중량을 무게(weight) 또는 질량(mass), 부피(measure) 또는 숫자(numerical count)로 표시하도록 한다. FDA와 FSIS는 이 법령의 식품부분을 담당한다.

연방교역위원회법은 모든 주간교역에 적용된다. 연방교역위원회법에 의거 구매를 직·간접적으로 유도하거나 식품교역에 영향을 미치는 허위광고는 금지된다. 미국에서 표지상의 문구 또는 판

매시점에 보여지는 자료는 표시로 간주된다. 또한 이러한 문구들은 광고로 간주되기 때문에 연방교역위원회법에 적용된다. 때때로 연방교역위원회법을 운영하는 연방교역위원회는 표시상의 강조표시에 대한 법적조치를 취하기도 한다.

미국에서 알콜을 함유하는 대부분의 음료는 연방주류관리법의 규정에 따라 관리된다. 이법을 운영하는 주류, 담배, 소화기 사무국(Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms; BATF)은 포도주, 보리음료, 증류주 또는 증류주를 포함하는 음료의 표시에 관한 규정을 담당한다. 미국에서 판매되는 모든 알콜음료에는 임신중 알콜음료의 섭취와 출생시 결함위험과의 관련성, 운전능력저하, 기타 건강상의 잠재적 영향을 알리는 특정한 경고문구가 요구된다.

마지막으로 미국 Customs Service가 운영하는 관세법은 모든 포장용기의 표지 또는 포장식품의 표지에 해당 식품의 원산지를 영어로 표시하도록 한다.
미국의 경우 연방, 주, 지방정부는 식품의 생산, 제조, 유통에 적용하는 법령 및 규정을 마련할 수 있다. 그러나 연방법령에 따라 식품표시 분야는 대부분 국가적으로 일치한다. 주간 교역시 판매되는 모든 식육 및 가금육 제품과 기타 포장식품에 대한 표지는 특정 경고문구 및 연방법령 및 규정은 아니지만 소비자에게 중요하다고 결정된 기타 정보를 제외하고는 일정한 표시규정을 따라야 한다.

2. 입법 및 법규제정 과정

미국의 입법부, 행정부, 사법부 3개의 정부기관 모두 식품표시사항을 제정하는 임무를 가진다. 의회는 일반 표시사항을 제정하고 특별표시사항을 시행하기 위한 권한을 관리기관에 부여하는 법률을 통과시킨다. 행정부에 속하는 대통령이 법령에 서명하면 이 법령은 공식적으로 되며 USC(United States Code)에 공표된다.

법률의 범위가 광범위하고 일반적인 점 때문에 대통령은 여러 가지 관련기관으로 하여금 관련 규정을 제정하여 법률을 시행하는 의무가 부여된다. 위에서 언급한 것과 같이 행정부에서 식품을 담당하는 주요기관은 FDA이다. 식육 및 가금육제품에 대한 표시는 농림부의 FSIS가 관리한다.

행정부가 공포하는 모든 규정은 Administrative Procedure Act 1946(APA)이 정한 국가 규정제정 과정을 거쳐야 한다. 이 과정은 FR(Federal Register)에 초안을 게재하는 것으로 시작된다. FR은 GPO(Government Printing Office)에 의해 발행되며 모든 행정기관이 발행하는 상당량의 notice를 제공한다. 이러한 과정은 관련되는 모든 국민과 기관들이 규정안에 대한 의견을 개진할 수 있도록 하며 해당 정부기관이 답변하는 기회를 부여한다. 규정은 법정에서 재해석되지 않는한 법률에 대한 효력을 갖는다.

FR 규정안의 머리말에 규정이 제안된 이유와 과학적 근거가 제시된다. 최종 규정의 서문에는 접수된 의견에 대한 답변, 비용분석, 잠재적인 환경상의 영향등이 포함된다. CFR에 실제로 게재되는 규정의 표현과 형식들은 FR에 게재된다. 서문에서는 국민들에게 해당

기관의 의도에 관한 정보, 해당 규정을 어떻게 시행할 것인지가 제공된다.

최종 규정은 FR에 공표되며, 1년에 한번씩 새로운 규정들은 CFR에 수록된다. CFR에는 서문이 포함되지 않지만 각 규정과 관련된 FR notice에 대한 언급을 포함한다. 정부가 시행하는 모든 규정은 연1회 모아서 발행된다. 앞서 언급한 것과 같이 FDA 규정은 CFR 21에 USDA 표시규정은 CFR 9에 게재되어 있다. 대부분의 FDA 식품 표시 규정은 CFR 21 Part 101에 나와 있다.

규정을 제정하는데 있어 US Federal Court의 역할은 규정의 적합성에 관한 논쟁을 해결한다. US Federal Court는 미국헌법, 의회의 취지, 특정 규정이 독단적인지의 여부에 대한 개념등을 고려한다. 법정에서 규정에 대한 이의를 제기하기 위해서는 관련자는 실제로 발생하였거나 발생할 것 같은 손해를 증명하여야 한다.

3. 주요 시행기관

미국의 식품표시법 및 규정의 시행은 연방정부기관 및 주정부기관이 분할하여 담당한다. 각각의 연방정부기관은 법률이 정한 특정한 의무를 갖는다. 그러나 때로는 중복되는 경우가 있는데 그러한 경우 관련 연방정부기관은 시행을 담당하는 기관을 정하는 Memorandum of Understanding을 수립하고 있다. 주정부기관은 대부분의 경우에 있어 연방식품법 및 규정을 시행하는 권한을 갖는다.

FDA는 미국내의 주간교역에 관계하는 대부분의 식품에 대한 표시법 및 규정 시행에 대한 권한을 갖는다(수입제품은 주간교역으로 간주됨). 국내산 식육 및 식육제품, 국내산 가금육 및 가금육제품, 신선란 및 난제품, 알콜음료, 주간교역하지 않는 제품(주내에서 생산, 포장, 판매되는 제품)등은 예외이다. 병포장 음용수, 야생동물 및 파충류 식육, 알콜 7%미만의 발효과실음료는 FDA가 관리한다. FDA가 관리하는 식품의 표시에 대한 사전허가는 없다.

FSIS는 국내산 식육 및 식육제품, 국내산 가금육 및 가금육제품, 신선란 및 난제품에 대한 식품표시법 및 규정시행에 대한 권한을 갖는다. 이들 제품에 대한 표시는 판매전 허가를 필요로 한다. 합의에 의해 FDA는 3%미만 식육 및 2%미만 가금육을 함유하는 식품과 식육을 함유하는 샌드위치에 대한 시행 권한을 갖는다.

주류, 담배, 소화기 사무국(Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms; BATF)은 알콜 7%미만의 희석발효과실음료를 제외한 알콜을 포함하는 음료에 대한 표시법 및 규정시행 권한을 갖는다. 모든 알콜음표표시는 사전허가를 필요로 한다.

Custom Service는 모든 수입식품에 요구되는 원산지표시에 대한 법 및 규정시행 권한을 갖는다. Federal Trade Commission(FTC)와 FDA 사이의 Memorandum of Understanding에 따르면 FTC는 식품의 모든 광고를 그리고 FDA는 FDA가 관리하는 식품에 대한 모든 표시사항에 대한 권한을 갖는 것으로 되어 있다.

4. 제품명 규정

미국에서 포장식품은 표지의 주표시면(principal display panel; PDP)에 그 식품이 무엇인지를 나타내야 한다. 주표시면은 소비자에게 주로 보여지는 표시면으로 일반적으로 포장의 앞면을 의미한다. 연방법 또는 규정에 식품명이 지정되어 있는 식품은 그 명칭을 사용하여야 한다. 그러한 지정된 의무명칭이 없는 경우에는 통상 또는 일반명칭이 사용되어야 한다. 지정 또는 통상 또는 일반명칭이 없는 경우 대중들이 일반적으로 사용하는 적절한 명칭 또는 가상의 명칭이 사용될 수 있다. 또한 여러 가지 조건에 따라 제품명은 서술적인 용어를 포함할 수 있다. 예를들면 식품이 소금의 유무와 같은 조성 또는 전체 또는 부분과 같은 형태에서 차이를 보이며 판매될 경우 절적한 설명문구가 제품명의 일부에 포함되어야 한다.

또한, 식품이 다른 식품을 모방하거나 식품이 1가지 이상의 특징적인 원재료를 포함하는 경우 식품명을 정하는데는 특별한 사항이 적용된다. 만약 어떤 식품이 다른 식품과 유사하고 기존식품보다 영양상 떨어지는 것으로 간주된다면 '모방'이라는 단어를 식품명으로 수정하여야 한다. 미국규정에 의하면 어떤 식품이 기존식품에 존재하는 필수영양소보다 더 적게 함유하면 이 식품은 영양상 품질이 저하된 것으로 간주된다. 열량 또는 지방함량 감소와 셀레늄, 몰리브덴, 크롬, 염화물은 여기서 제외된다.

식품의 가치가 특징적인 원재료의 함량 또는 원재료의 유무에 좌우되는 경우 식품명은 그러한 원재료 함량에 관한 정보를 나타내도록 수정되어야 한다. 예를들면 생선스틱중의 생선비율 또는 희석쥬스중의 과즙비율을 표시하여야 한다.

5. 원재료

미국에서 주간교역시 판매되는 포장식품의 원재료는 제품표지의 주표시면 또는 정보란에 중량의 내림차순으로 표시하여야 한다. 이 표시사항에 있어서 식품중 매우 적은양으로 존재하는 원재료인 경우이외에 예외의 경우는 매우 적다. 부수적인 첨가물(incidental additive)도 원재료표시에서 제외된다. 부수적인 첨가물은 식품중 무의미한 양으로 존재하며 어떠한 기술적 또는 기능적 효과를 갖지 않는다. 여기에 해당되는 물질은 다음과 같다.

- 식품의 원재료에 첨가되나 최종식품에서 어떠한 기능도 가지지 않는 물질
- 가공과정중 식품에 첨가되나 포장전 제거되는 물질(가공보조제)
- 가공과정중 식품에 첨가되나 식품중 일반적으로 발견되는 성분으로 전환되는 물질
- 기술상 또는 기능상 목적으로 식품에 첨가되었으나 제품중 무의미한 양으로 존재하며 가공후 어떠한 기술상 또는 기능상 효과를 가지지 못하는 물질
- 가공설비 또는 포장재로부터 식품으로 전이된 물질

향신료, 색소, 양념을 제외한 모든 원

재료는 집합명칭이나 일반명칭이 아닌 구체적인 명칭으로 표시되어야 한다. 허가를 필요로 하는 합성색소를 제외한 양념, 향신료, 색소는 명칭을 마련할 필요가 없다. 이들은 '양념', '향신료', '색소'와 같은 단어로 표시할 수 있다. 허가된 색소는 청색1호등과 같이 표시되어야 한다.

2가지 이상의 원재료(경우에 따라서 복합원재료라고 한다)로 구성되고 통상 또는 일반명칭이 있거나 동일성 규격에 따른 원재료는 몇가지 방법으로 표시가 가능하다. 첫 번째 방법은 규정된 통상 또는 일반명칭을 표시하고 괄호로 포함된 모든 원재료를 함량순으로 표시하는 것이다. 두 번째 방법은 복합원재료를 따로 표시하지 않고 복합원재료를 구성하는 모든 원재료의 통상 또는 일반명칭을 최종제품의 원재료목록에 내림차순으로 표시하는 것이다. 융통성을 위하여 여러 가지 원재료에 대한 일련의 특별규정이 존재한다. 이러한 유형의 식품원재료 각각에 대한 규정을 여기서 설명하기는 너무 자세하다. 이러한 특별규정은 Code of Federal Regualtion에서 찾아볼 수 있으며 유 및 유를 원료로 한 원재료, 달걀 및 달걀을 원료로 한 원재료, 지방, 기름, 및 지방과 기름의 혼합물, 밀가루 및 밀가루를 원료로 한 원재료, 발효제, 반죽조절제, 고형제, 왁스 및 레진, 물, 이스트, 유제품이 아닌 제품중 유제품을 원료로 한 원재료와 같은 원재료들이 포함된다.

버터, 치즈, 아이스크림을 제외한 식품이 합성향신료, 합성색소 또는 화학적 보존료를 포함하는 경우 그러한 사실을 표시하여야 한다. 일반적으로 이 규정은 원재료목록에 표시된다. 별도의 문구가 요구되지는 않는다.

6. 제품의 책임자

미국에서 주간교역시 판매되는 모든 포장식품은 미국 제조업자, 포장업자 또는 유통업자의 이름과 사업소 소재지를 표시하여야 한다. 소비자들에게 제공되는 모든 제품의 표지에 사용된 주소는 거리명, 도시, 주 및 우편번호를 포함하여야 한다.

7. 내용량 표시

미국에서 판매되는 모든 포장식품은 내용량을 표시하여야 한다. 이러한 표시는 주표시면에 하여야 하며 주표시면이 1곳이상 존재하는 경우 내용량은 각각에 대하여 표시하여야 한다. 내용량은 중량(weight), 용량(measure), numerical count 또는 numerical count와 중량 또는 용량을 복합하여 표시하여야 한다. 중량표시는 파운드 또는 온스로 표시하고 액체는 갤런, 쿼트, 파인트로 표시하여야 한다. 식품이 액체인 경우는 액체측정 단위로, 식품이 신선 과채류 또는 일반적으로 dry measure로 판매되는 건조제품인 경우 dry measure로 표시하여야 하는 것을 제외하고는 고체, 반고체, 점성상태 또는 액체와 고체의 혼합물인 경우는 무게측정 단위로 표시하여야 한다. 또한 내용량은 미터법(SI)으로 표시하도록 되어 있다. 그러나 미터법이 항상 요구되는 것은 아니다. 특별한 제품에 적용되는 여러 가지 방법들이 있으며 이는 일반적으로 소비

자가 사용하고 교역관행상 확고하게 자리잡은 것들이다. 이러한 방법들은 Code of Federal Regulation에 자세하게 나와있다. 주표시면에 규정된 것 이외에 내용량과 관련된 별도의 표시는 금지된다. 그러나 그러한 표시는 소비자를 오도하지 않는다면 주표시면 이외의 장소에 표시하는 것은 가능하다.

8. 영양표지

미국 법령과 시행규정은 인간이 소비하는 모든 식품에는 그 식품과 관련된 영양정보를 포함하도록 하고 있다. 포장식품은 제품표지에 일정한 형태의 영양정보를 표시하여야 한다. 식육 및 가금육뿐만 아니라 신선과채류 및 생선도 가게안에 표시토록 하는 자율적인 영양표시프로그램의 적용대상이다. 이러한 자율적 프로그램은 영양정보가 소비가 많은 비가공식품에 적용될 수 있을 정도로 충분히 광범위하다. 영양표시가 제외되는 경우는 판매량이 연간 100,000 단위 이하로 종업원 100인 이하인 회사의 제품, 즉석에서 소비되는 식품을 제공하는 음식점 및 기타시설의 식품, 표지에 표시하여야 하는 모든 영양소 및 식품성분이 무의미한 양으로 존재하는 식품등이다. 그러나 이러한 식품이 영양강조표시를 한 경우에는 영양표시를 하여야 한다. 유아식 및 치료식도 영양표시에서 제외된다.

영양표시정보는 법에서 정한 식품의 serving당 표시하여야 한다. 'serving' 또는 'serving size'란 4세이상이 1회 섭취시 일반적으로 소비하는 식품의 양으로 식품마다 적절한 가정용 측정단위로 표현된다. 섭취시 일반적으로 소비되는 양을 나타내는 소위 참고치(reference amount)라고 하는 것은 영양표지에 사용하기 위하여 정한 특별한 serving size로 Code of Federal Regualtion에 목록화되어 있다.

영양정보표시에는 다음과 같은 영양소가 포함되어야 한다: 총열량, 지방에서 유래한 열량, 총지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨, 총탄수화물, 식이섬유, 당, 단백질, 비타민A, 비타민C, 칼슘, 철. 일일참고치(Reference Daily Intake; RDI)가 설정되어 있는 기타 비타민 또는 무기질도 표시가 가능하며 그에 관한 강조표시가 있는 경우에는 반드시 표시하여야 한다. 포화지방에서 유래한 열량, 다가불포화지방, 포화지방, 칼륨, 수용성 섬유소, 불용성 섬유소, 당알콜, 기타 탄수화물, RDI가 설정되어 있는 비타민 또는 무기질에 대한 자발적인 표시도 가능하다.

의무 및 임의 영양표시정보 모두 일정한 형식으로 표시되어야 한다. 그 형식에는 영양표지 각부분의 활자체, 색, 최소글자크기등이 포함된다. 소형 및 중형크기의 포장은 이러한 일정한 형식에 대한 예외가 인정된다. 모든 경우 정보는 규정된 순서로 표시하고 '영양표지(Nutrition Facts)'라는 제목을 시작으로 한다. 주제목 아래에는 'Serving Size', 'Servings per Contaier', 'Amount per Serving' 순으로 관련정보가 나온다.

영양소정보가 정확한지를 확인하는 절차에는 소매로 유통 및 판매되는 제

품선택과 AOAC에 규정된 적절한 분석법이 포함된다. 일반적으로 시료는 제품롯트로부터 무작위로 취한 12개 시료의 혼합물로 한다. 강화목적으로 식품에 첨가된 영양소는 표시량 이상이어야 하며 식품자체에 본래 존재하는 영양소는 표시량의 80%이상이어야 한다.

9. 원산국

미국으로 수입된 모든 외국산 식품의 원산지는 영문명으로 읽기 쉽고, 잘 지워지지 않게 명확한 방법으로 표시하여야 한다. 벌크형태로 수입되어 소비자에게 재포장되어 판매되는 식품은 '본 제품은 ○○국에서 수입되어 미국에서 포장된 것임'과 같은 적절한 설명문구를 포함하여야 한다. 수입제품이 수출국 이외의 국가 제품과 혼합된 경우에는 관련 원산국을 모두 표시하여야 한다. 수입업자, 유통업자등에 의하여 미국에서 표시가 이루어진 제품의 원산국 표시는 관련자 이름 및 주소 가까이에 하여야 한다. 원산국 표시는 '(원산국 영문명)에서 제조된 내용물' 등과 같은 적절한 문구로 명확하게 하여야 한다.

10. 영양소함량강조표시

미국에서는 강조표시가 시행규정에서 허용된 것이면 식품표지에 영양소함량강조표시 사용이 가능하다. 영양소함량강조표시는 식품의 영양소함량을 나타내는 직접 또는 간접표현이다. 모든 영양소함량강조표시에 적용되는 일반원칙은 Code of Federal Regulation에 나와있다. 일반원칙에는 표지위치, 강조표시에 수반되는 정보의 글자크기, 주식 또는 전체식사용 제품에 대한 강조표시규정등 특별용도용식품에 대한 특별규정을 포함하고 있다. 비타민과 무기질 RDI 비율의 표시를 제외한 영양소함량강조표시는 시행규정에서 분명하게 허용되어 있지 않으면 2세미만의 영유아용 식품에는 허용되지 않는다. 영양소함량강조표시가 있는 경우 해당식품이 질병이나 건강상태를 저해하는 수준의 영양소를 함유한다면 소비자로 하여금 영양표지와 해당 영양소의 함량에 주의가 필요하다는 문구를 표시하여야 한다. FDA는 총지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨 4가지 영양소를 질병의 위험을 증가시킬 수 있는 것으로 분류하였으며 그 함량은 표 3.1에 나와있다.

승인된 영양소함량강조표시는 몇가지로 분류된다. 영양소의 열량, 총지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨, 당에 대한 '무(free)', '저(low)', 감소(reduced), '덜(less)'을 사용하는 강조표시에 대한 정의가 마련되어 있다. 비교강조표시에 사용되는 'light', 'lite', '감소(reduced)', '첨가(added)'('강화(fortified or enriched)'), '더', '덜'과 같은 문구에 대한 정의도 규정되어 있다. 저지방함량의 육류를 나타내기 위한 'lean', 'extra lean'에 대한 문구도 규정되어 있으며 비타민과 무기질함량을 나타내는 'high potency', 'high'('rich in' 또는 'exceelent source of'), 'good source'('contain' 또는 'provides'), 'more', 'added', 'extra', 'plus'에 대한 문구도 규정되어 있다.

표 3.1

영양소	식사외 음식 (individual food)	주 식	식 사
지방(g)	13	19.5	26
포화지방(g)	4	6	8
콜레스테롤(g)	60	90	120
나트륨(g)	480	720	960

11. 건강강조표시

미국에서는 법적으로 식품표지 또는 표시상에 건강강조표시(위험감소강조표시)가 가능하다. 건강강조표시는 성분과 질병 또는 건강상태와의 관계를 나타내는 문구 또는 인용문, 심볼, 그림을 이용한 암시적 표현을 말한다. 여기서 성분이란 비타민, 무기질, 허브 또는 기타 유사한 영양성분을 포함한 식품 또는 식품성분이 될 수 있다. 모는 건강강조표시는 FDA의 승인을 받아야 한다. 건강강조표시는 해당강조표시의 타당성에 대한 상당한 과학적 일치가 있다는 FDA의 결론에 따른 규정에 의해 승인될 수 있다. 또한 특정 과학단체가 승인한 문구를 근거로 한 법령에 의해 승인될 수도 있다. 이 경우 해당 강조표시를 승인하는 별도의 규정이 필요없다. 건강강조표시를 한 식품은 건강강조표시에 해당하는 성분을 승인규정에 설정되어 있는 햠량을 준수하여야 한다. 또한 다음과 같은 조건을 준수하여야 한다.

(1) 해당 제품은 지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨등 4가지 영양소는 표 3.1에 나와있는 함량이상으로 포함해서는 안됨.

(2) 해당 제품은 단백질, 섬유소, 비타민 A, 비타민 C, 칼슘, 철분을 해당 RDI 또는 DRV의 10%이상으로 공급하여야 함.

건강강조표시가 특정 과학단체가 승인한 문구를 근거로 한 경우 식품제조업자는 특별한 강조표시를 사용할 것을 FDA에 알려야 한다. 표지상의 강조표시 문구는 FDA에 제출한 문구로 제한된다. 청원시 FDA에 제출한 과학정보를 근거로 승인된 건강강조표시를 표지 또는 표시상에 이용함에 있어 문구상의 융통성은 있다. 강조표시는 규정에 설정되어 있는 모든 정보를 포함하여야 하며 강조표시에 대한 예시문구도 규정에 포함되어 있다. 그러나 제조업자는 강조표시의 의미가 해당규정과 일치한다면 표지상의 문구를 결정할 수 있다. 현재 12가지 건강강조표시는 청원/규정절차를 통해, 1가지 건강강조표시는 승인문구/통보 과정을 통해 마련되어 있다(표 3.2). 관련기관은 추가의 건강강조표시를 위해 CFR에 제시되어 있는 필요한 서류를 제공함으로써 FDA에 청원할 수 있다. 건강강조표시 규정은

이유식 또는 치료용식품에는 적용하지 않는다.

12. 각 기관의 법규에 대한 자세한 사항

미국에서 판매되는 사실상 모든 식품을 공동으로 관리하는 FDA와 FSIS의 식품표시 사항은 일치한다. 각 기관이 몇몇 식품에 대하여 경고문구를 요구하기는 하지만 FSIS의 모든 비가공식육에 요구되는 유해세균의 존재가능성에 관한 경고문구는 중요한 예외사항이다. 거의 첨가물과 관련된 식품에 요구되는 기타 경고문구는 FDA 및 FSIS, 두기관 모두가 관리하는 식품에 요구된다. FSIS는 건강강조표시에 관한 규정을 갖고 있지는 않지만 FDA 규정에 따라 식육과 가금육에 건강강조표시를 하는 것이 가능하다.

주류, 담배, 소화기 사무국(Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms; BATF)이 관리하는 알콜음료는 식품 및 기타 음료의 표시와는 상당히 다르다. BATF는 알콜음료가 판매되기 이전에 모든 표지를 승인한다. 요구되는 표시사항은 식품명, 제조업자 또는 기타 담당자, 실중량, 주류소비와 임신에 관한 경고문구, 원산지등이다. 경우에 따라서는 특정첨가물의 존재사실을 표시하여야 한다. 그러나 모든 원재료를 표시할 필요는 없으며 영양표시도 마찬가지다. BATF는 포도주에 대한 건강강조표시를 승인할 수는 있지만 현재로서는 그러한 강조표시를 한 제품이 판매되고 있지는 않다고 발표했다.

식이보충제법에 의거 FDA는 FDA의 검토와 승인없이 식이보충제 제품에 구조기능강조표시를 할 수 있는 법규를 발표하였다. 제조업자가 그러한 강조표시를 할 경우 미국정부가 해당 강조표시를 검토하거나 승인하지 않았다는 문구를 반드시 포함하여야 한다.

13. 향후 전망

표시사항의 중심은 모든 식품에 적용되는 일반표시사항에서 특정 식품이나 식품군에 적용되는 특별표시사항으로 바뀌었다. 향후과제는 식품의 양상 또는 그 식품을 소비한 결과 등을 식품표지에 설명하여야 하는지를 어떻게 결정하느냐가 될 것이다. 법에서 정한 것 이외에 사항을 표시토록 하는 FDA의 권한은 표지상의 다른 문구 또는 해당 제품을 사용한 결과로 미루어 필수적인 문구로 제한된다. 예를들면 FDA는 생물학적 병원균을 제거하는 처리과정을 거치지 않은 과즙음료에 경고문구를 요구하며 FSIS는 병원균으로 인한 오염 가능성 때문에 안전한 취급설명을 하도록 한다. 각 기관들은 다른 경고문구를 요구하는 요청을 자주 받으며 정말 필요한 문구를 신중히 선택하여야 한다. 표지상의 과도한 경고는 소비자로 하여금 모든 경고문구를 무시하도록 하는 결과를 가져올 수 있다.

생명공학기술을 사용하여 생산된 식품에 대한 특별한 표시는 향후 결정에 전례가 되는 또 다른 어려운 문제이다. 일부는 유전자재조합된 모든 식품 또는 유전자재조합 원재료를 포함하는 모든 식품에 의무표시를 원한다. 현재 미국정부의 입장은 유전자재조합식품이 기존의 식품과 상당한 차이가 없는 경우

별도의 표시가 필요하지 않다는 것이다. 상당한 차이가 있는 경우 그 차이점은 표시되어야 한다. 절대 의무표시를 주장하는 사람들은 모든 유전자재조합 식품은 해당식품이 유전자기술로 생산된 것이라는 표시를 하여야 한다고 주장한다. 그들은 유전자재조합 식품은 기존식품과는 다른것이라고 생각한다.

이 문제의 또 다른 측면으로 유전자재조합식품에 특별한 표지문구를 요구하는 대신에 생명공학기술을 사용하지 않았다는 표시를 자율적으로 허용할지가 문제이다. '유전자재조합체를 포함하지 않음'과 같은 자발적인 표시문구는 유용할 수도 있으나 신중한 관리가 요구된다. 그러한 표시는 그러한 표시를 하지 않는 다른 식품은 품질이 낮다는 것을 암시할 수 있다. 성분으로 인한 제품의 차이가 증명되지 않는 경우 관계기관은 소비자를 오도하지 않도록 해당 문구의 사용을 신중히 관리하여야 한다. 식품의 가공방법에 관한 자율적인 표시문구는 많은 경우 최종제품에서 표시문구가 사실인지의 여부를 결정하는 방법이 없으므로 유통과정 확인시스템의 사용을 증가시킬 것이다.

이러한 지금의 표시문제는 미래를 위한 준비작업이다. 경우에 따라서는 의무표시가 필요하나 그러한 표시는 소비자에게 부담이 없도록 조심스럽게 사용되어져야 한다. 자율적인 표시는 일부 소비자들에게는 유용하나, 그러한 표시는 사실이어야 하며 증명되지 않은 차이점들을 암시하지 못하도록 신중하게 관리되어야 한다.

표 3.2 건강강조표시

승인된 강조표시	식 품 조 건	강조표시조건	예 시 문 구
칼 슘 과 골다공증 21CFR 101.72	칼슘함량이 "high"일 것. 흡수가능한 형태(체내에서 이용가능한 형태)일것. 식이보충제는 분해되어 용해되어야 함 인함량은 칼슘함량을 초과해서는 안됨	질병의 다음과 같은 위험인자를 표시하여 질병에는 많은 요인들이 관여한다는 것을 밝힘 성별-여성 인종- 백인 및 아시아계 연령-성장기 주요대상인구집단 여성 백인 및 아시아계 골격형성기에 있는 10대 및 청소년(youth adult) 위험을 낮추는데 필요한 기타요소 건전한 식사 규칙적인 운동 골다공증과 칼슘과의 관련기전 최대 골질량 400mg이상의 칼슘을 함유하는 식품 또는 식이보충제에는 2000mg 이상의 칼슘섭취는 뼈건강에 도움이 되지 않는다는 것을 밝혀야함	규칙적인 운동과 칼슘이 풍부한 건전한 식사는 10대 및 청소년기, 백인 및 아시아 여성의 건강한 뼈건강을 유지하는데 도움이 되며 노년기의 골다공증 위험을 낮출 수 있음.

승인된 강조표시	식 품 조 건	강조표시조건	예 시 문 구
나트륨과 고혈압 21CFR 101.74	나트륨함량이 "low"일것.	영양소와 질병관계를 표현시 사용용어: '나트륨' '고혈압' 강조표시에서 고혈압 또는 정상 혈압을 언급한 경우 고혈압인 사람은 의사와 상의하여야 한다는 문구를 포함	저나트륨 식사는 고혈압의 위험을 낮출 수 있음. 이 질병은 이외에도 많은 요인이 관여되어 있음.
식이지방과 암 21CFR 101.73	지방함량이 "low"일것. 생선 및 야생조수육은 "extra lean"일것.	영양소와 질병관계를 표현시 사용용어: 'total fat' 또는 'fat' 'some types of cancer' 또는 'some cancers' 암의 위험인자와 관련하여 지방 또는 지방산의 종류를 구체화하지 말 것.	암의 발생은 여러 가지 요인에 의함. 저지방식사는 일부 유형의 암발생 위험을 낮출 수 있음.
식이포화지방 및 콜레스테롤과 관상동맥 심장질환의 위험 21CFR 101.75	저포화지방 저콜레스테롤 저지방 생선 및 야생조수육은 "extra lean"일것.	영양소와 질병관계를 표현시 사용용어: saturated fat and cholesterol 'coronary heart disease' 또는 'heart disease' 강조표시에서 고 또는 정상 혈중총콜레스테롤 또는 LDL-콜레스테롤을 언급한 경우 총콜레스테롤 또는 LDL 콜레스테롤이 높은 사람은 의사와 상의하여야 한다는 문구를 포함.	많은 요인들이 심장병에 영향을 미치는 반면 포화지방과 콜레스테롤이 낮은 식사는 심장병의 위험을 낮출 수 있음.
섬유소함유 곡류, 과일 및 야채와 암 21CFR 101.76	식이섬유소를 함유하는 곡류, 과일 또는 야채 지방함량이 "low"일것. 강화하지 않은 상태에서 식이섬유소의 함량이 "good source"에 해당할 것.	영양소와 질병관계를 표현시 사용용어: 'fiber', 'dietary fiber' 또는 'total dietary fiber' 'some types of cancer' 또는 'some cancers' 암의 위험요인과 관련하여 식이섬유소의 종류를 구체화하지 말것.	곡류, 과일, 채소가 포함된 섬유소가 풍부한 저지방식은 일부 유형의 암발생 위험을 낮출 수 있음. 이 질병은 이외에도 많은 요인이 관여되어 있음.
섬유소, 특히 수용성 섬유소를 함유하는 과일, 야채, 곡류와 관상동맥 심장질환의 위험 21CFR 101.77	섬유소를 함유하는 과일, 야채, 또는 곡류 저포화지방 저콜레스테롤 저지방 강화하지 않은 상태에서 RA(참고량)당 수용성 섬유소 0.6g 이상함유 표지에 수용성 섬유소 함량 표시	영양소와 질병관계를 표현시 사용용어: 'fiber', 'dietary fiber', 'some types of dietary fiber', 'some dietary fibers' 또는 'some fibers' 'saturated fat'과 'cholesterol' 'coronary heart disease' 또는 'heart disease' 강조표시에서 고 또는 정상 혈중총콜레스테롤 또는 LDL-콜레스테롤을 언급한 경우 총콜레스테롤 또는 LDL 콜레스테롤이 높은 사람은 의사와 상의하여야 한다는 문구를 포함.	포화지방 및 콜레스테롤이 적고 식이섬유소 특히 수용성 섬유소를 포함하는 과일, 야채, 곡류가 풍부한 식사는 심장병의 위험을 낮출 수 있음. 이 질병은 이외에도 많은 요인이 관여되어 있음.

승인된 강조표시	식 품 조 건	강조표시조건	예 시 문 구
과일 및 야채과 암 21CFR 101. 78	과일 또는 야채 저지방 강화하지 않은 상태에서 비타민 A, 비타민 C 또는 식이섬유소의 함량이 'good source'일것.	영양소와 질병관계를 표현시 사용용어: 'fiber', 'dietary fiber' 또는 'total dietary fiber' 'total fat' 또는 'fat' 'some types of cancer' 또는 'some cancers' 과일 및 채소를 지방이 적고 비타민 A, 비타민 C 또는 식이섬유소를 함유하는 식품으로 표시 해당식품의 식이섬유소, 비타민 A, 비타민 C 가운데 1가지 이상의 함량이 'good source'임을 표시 암의 위험요인과 관련하여 지방 또는 지방산의 종류를 구체화하지 말 것.	과일 및 채소가 풍부한 저지방식(지방이 낮고 식이섬유소, 비타민 A 또는 비타민 C를 함유하는 식품)은 일부 유형의 암발생 위험을 낮출 수 있음. 이 질병은 이외에도 많은 요인이 관여되어 있음. 브로콜리는 비타민 A와 C가 풍부하고 식이섬유소의 좋은 급원임.
엽산과 신경관 결함 21CFR 101.79	엽산함량이 'good source'일것 레티놀으로서의 비타민 A 또는 비타민 A 전구체 또는 비타민 D의 함량이 RDI의 100%이상인 제품은 강조표시를 할 수 없음. 식이보충제는 붕해도, 용해도 및 기타 생체이용률에 대한 USP 규정에 적합하여야 함. 영양표지에 엽산을 포함하여야 함.	영양소와 질병관계를 표현시 사용용어: 관계를 구체화하는 용어, 예를들면 가임기 여성 및 임신중 적절한 양의 엽산을 섭취한 여성 '엽산(folate, folic acid), 'B군 비타민인 엽산' '신경관 결함(neural tube defects)', '선천성 기형, 이분척수, 무뇌증(birth defects, spinal bifida, or anencephaly)', '뇌 또는 척수의 선천성 기형-무뇌증, 이분척수', '이분척수 또는 무뇌증, 뇌 또는 척수의 선천성 기형' 신경관 결함은 다양한 원인에서 유래된다는 것과 일일안전최대섭취량에 관한 정보를 포함하여야 함. 건전한 식사의 일부로 섭취	RA당 엽산의 DV의 100%이하로 함유하는 식품: 적절한 양의 엽산을 함유하는 건전한 식사는 뇌 또는 척추 결함을 가진 아이를 가질 위험을 낮출 수 있음. RA당 엽산의 DV의 100%이상으로 함유하는 식품: 적절한 양의 엽산을 함유하는 건전한 식사는 뇌 또는 척추 결함을 가진 아이를 가질 위험을 낮출 수 있음. 엽산섭취는 DV의 250%(1,000mg)을 초과해서는 안됨.

승인된 강조표시	식 품 조 건	강조표시조건	예 시 문 구
당 알 콜 과 충치 21CFR 101.80	당함량이 'free'일 것 당알콜은 xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, isomalt, lactitol, hydorgenated starch hydorysates, hydrogenated glucose syrups, erythritol 또는 이들의 혼합물이어야 함. 발효가능한 탄수화물이 존재하는 경우 식품의 pH는 플라그의 pH인 5.7보다 높아야 함.	영양소와 질병관계를 표현시 사용용어: '촉진하지 않는', '위험을 감소시킬 수 있는', '촉진시키지 않는데 유용한', '특별히 충치를 촉진하지 않는' '당알콜' 또는 특정 당알콜의 이름(예, sorbitol) '충치(dental carries or tooth decay)' 설탕과 탄수화물이 많은 식사의 잦은 섭취가 충치를 촉진시킬 수 있음을 나타내는 문구 표시가 가능한 표면적인 15in2인 경우 간략한 형태의 강조표시가 가능함.	완전한 강조표시: 식사사이에 설탕과 탄수화물의 잦은 섭취는 충치를 촉진시킴. ○○(식품명)중의 당알콜은 충치를 촉진하지 않음. 간략한 강조표시 : 충치를 촉진시키지 않음.
특 정 식 품 의 수용성 섬 유 소 와 관 상 동 맥 심장질환 21CFR 101.81	저포화지방 저콜레스테롤 저지방 (A) 통귀리를 공급할 수 있는 1가지 이상의 급원을 포함하고 RA당 통귀리의 수용성 섬유소가 0.75g이상을 포함 (B) 순도기준에 적합한 psyllium husk를 포함하고 RA당 psyllium husk의 수용성 섬유소가 1.7g이상을 포함 영양표지에 RA당 수용성 섬유소의 양을 표시	영양소와 질병관계를 표현시 사용용어: '심장병' 또는 '관상동맥 심장질환' 적절한 식품급원의 명칭이 부여된 '수용성 섬유소' '포화지방' 및 '콜레스테롤' 수용성 섬유소의 적절한 급원: (A) 귀리겨, 귀리, 통귀리분말이 급원인 베타글루칸 수용성 섬유소 (B) Psyllium husk 위험감소와 관련된 수용성 섬유소 급원의 일일섭취량에 관한 강조표시 떫떫 제품의 경우에는 psyllim을 적절한 액체와 함께 섭취하여야 한다는 경고	(1) 포화지방과 콜레스테롤이 낮고 ○○(수용성 섬유소 급원의 명칭)과 같은 식품의 수용성 섬유소는 심장병의 위험을 낮출 수 있음. ○○(식품명)의 1 serving은 ○○(수용성 섬유소 급원의 명칭)으로부터 수용성 섬유소 ○○g을 공급함. (2) ○○ 급원에서의 수용성 섬유소 ○○g을 포함하는 포화지방과 콜레스테롤이 낮은 식사는 심장병의 위험을 낮출 수 있음. ○○(식품명)의 1 serving은 본 수용성 섬유소 ○○g을 공급함.
미 정 제 곡 류와 심장병 및 특정암의 위험	RA당 미정제곡류 원재료를 51%이상함유 식이섬유소 함량 55g의 RA당 3g이상 50g의 RA당 2.8g이상 45g의 RA당 2.5g이상 35g의 RA당 1.7g이상 저지방	영양소와 질병관계를 표현시 사용용어: '미정제곡류 및 기타 식물성식품이 풍부하고 총지방, 포화지방, 콜레스테롤이 낮은 식사는 심장병과 일부 유형의 암 발생 위험을 낮출수 있음'	

승인된 강조표시	식 품 조 건	강조표시조건	예 시 문 구
콩 단 백 질 과 관상동맥 심장질환의 위험 21CFR 101.82	RA당 콩단백질 6.25g이상 저포화지방 저콜레스테롤 저지방(미정제 대두에 원래 존재하는 지방이외의 지방을 포함하지 않는 미정제 대두로 제조한 식품은 저지방 규정에서 제외)	영양소와 질병관계를 표현시 사용용어: '심장병' 또는 '관상동맥 심장질환' '콩 단백질' '포화지방' 및 '콜레스테롤' 암의 위험요인과 관련하여 콩단백질 일일섭취기준을 명시할 것.	(1) 저포화지방 및 저콜레스테롤 식사의 일부로 하루에 25g의 콩단백질 섭취는 심장병의 위험을 낮출 수 있음. ○○(식품명)의 1 serving은 콩단백질 ○○g을 제공함. (2) 하루 25g의 콩단백질을 포함하는 저포화지방 및 저콜레스테롤 식사는 심장병의 위험을 낮출 수 있음. ○○(식품명)의 1 serving은 콩단백질 ○○g을 제공함.

※ 건강강조표시의 일반원칙

- 식사의 일부로서 섭취를 늘이거나 줄이라는 강조표시에 한하여 질병이나 건강관련 상태와 관련된 문구를 사용할 수 있음.
- 소비자가 강조표시의 내용과 식생활에서 그 정보의 중요성을 이해할 수 있도록 함.
- 완벽하고 진실되며 소비자를 오도해서는 안됨.
- 강화하지 않은 상태에서 다음 6가지 영양소중 적어도 한가지가 Daily Value의 10%이상을 포함하여야 함(식이보충제 제외).

비타민 A 500 IU
비타민 C 6mg
철분 1.8mg
칼슘 100mg
단백질 5g
섬유소 2.5g

- 방해가 되지 않도록 건강강조표시는 한곳에 표시(참고문구는 허용)
- 영아와 2세미만의 어린이를 대상으로는 표시할 수 없음.
- 성분과 질병간의 관계를 표현할 때는 반드시 'may' 또는 'might'를 사용하여야 함.
- 질병의 발병위험감소에 대한 정량적 수치를 사용할 수 없음.
- 질병에는 많은 요인이 관여함을 밝혀야 함.
- 다음 네가지의 영양소를 아래 기준 이하로 포함하여야 함.

영양소	식 품	주식용식품 (Main Dishes)	한끼용식품 (Meal Products)
지 방	13g	19.5g	26g
포화지방	4g	6g	8g
콜레스테롤	60mg	90mg	120mg
나트륨	480mg	720mg	960mg

※ 본 자료는 「Food Labelling, 2000」의 'Chapter 2. Labelling requirements: European Union' 및 'Chapter 3. Labelling requirements: United States'를 번역한 것임.