

CODEX 식품표시 규격 및 지침

(Codex Food Labelling, Complete Texts)

이 영 / 식품의약품안전청 사무관

이 자료는 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)에서 정한 최신 식품표시에 관한 규격 및 지침을 번역·정리한 것으로서 식품위해정보 수집·공유 및 대책수립에 관한 연구사업의 일환으로 제본한 것임으로 관련업무에 참고하시기 바랍니다.

서 언

CODEX 국제식품규격위원회
FAO/WHO 합동식품규격프로그램

CODEX 국제식품규격위원회는 FAO/WHO 합동식품규격프로그램으로 운영되는 기구로서 소비자의 건강을 보호하고 식품교역시 공정한 관행 확보를 목표로 합니다. CODEX 규격은 국제적으로 채택된 일정한 양식을 갖춘 식품규격을 말하며 여기에는 실행규범, 지침서 및 기타 권고사항과 같은 권장성격의 규정도 포함됩니다. CODEX 위원회에서는 국가 식품 관리 및 집행 기관이 실행규범을 유용한 체크리스트로 사용할 수 있다는 견해를 제시한 바 있습니다. CODEX 규격집은 식품에 대한 정의와 규격기준의 설정을 안내, 장려하고 국제규격·기준과의 조화에 기여하며 이를 통하여 국가간 무역을 원활히 하기 위하여 발간되었습니다.

식품표시 - 종합편

식품표시는 생산자·판매자와 구매자·소비자 사이의 정보교류의 주요한 수단입니다. 식품표시 - 종합편은 CODEX에서 여러가지 책자로 출판된 식품표시에 관한 CODEX 규격 및 지침을 정부, 관계기관, 식품업체, 소매업자, 소비자가 폭넓게 이용하고 이해할 수 있도록 재구성하여 발간한 것입니다.

식품표시 - 종합편에 대한 보다 상세한 정보와 기타 Codex 관련사항은 다음으로 연락하시기 바랍니다.

The Secretary,
Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Viale delle Terme di Caracalla
00100, Rome Italy
fax : +39(06)57.05.45.93
email: Codex@fao.org
Internet address: www.codexalimentarius.net
식품의약품안전청
식품안전국
CODEX 사무국
Tel : 380-1558
fax : 383-8321
email: codexkorea@kfda.go.kr

포장식품의 표시에 관한 일반규격

CODEX STAN 1985-1(1991-1개정)¹⁾

1. 범위

이 규격은 소비자에게 그대로 혹은 급식용으로 제공되는 모든 포장식품의 표시 및 표현과 관련된 사항에 적용된다.²⁾

2. 용어의 정의

본 규격의 목적상:

“강조표시(claim)”란 어떤 식품이 그것의 출처, 영양적 특성, 성질, 가공과정, 조성 혹은 기타 품질과 관련하여 특별한 성질을 가지고 있다고 서술, 제시, 혹은 암시하는 모든 표현을 말한다.

“소비자(consumer)”란 개인적인 필요에 의해 식품을 구입, 취득하는 개인과 가족을 말한다.

“용기(container)”란 어떤 식품을 개별 품목으로 운반하기 위해서 그 식품을 완전하게 혹은 부분적으로 포장하는데 쓰이는 것을 의미하며, 포장지도 용기의 하나이다. 하나의 용기에는 소비자에게 제공되는 여러 단위 혹은 형태의 포장에 포함될 수 있다.

포장식품의 날짜 표시를 위하여:

“제조일(date of manufacture)”이란 식품이 제품으로 만들어진 날짜를 말한다.

“포장일(date of packaging)”이란 최종적으로 판매될 용기에 직접 식품을 넣은 날짜를 말한다.

“판매기한(sell-by date)”이란 소비자에게 판매가 가능한 최종일자를 말하며 그 이후에도 적절한 기간 동안 가정에서 저장할 수 있다.

“최소보존일(date of minimum durability)(best before)”이란 명기된 저장 조건하에서

1. 포장식품의 표시에 관한 일반규격은 1981년 CODEX 총회 제14차 회의에서 채택된 후, 1985년 제16차 회의, 1991년 제19차 회의, 1999년 제23차 회의, 2001년 제24차 회의에서 개정되었다. 이 규격은 CODEX 일반원칙에 따른 수락절차를 위하여 FAO 및 WHO 모든 회원국 및 준회원에게 제출되었다.

2. 각국의 정부가 이 규격의 수용여부를 통지할 때에는 해당국에서 표지나 표시상에 반드시 표시하여야 하는 정보 중 본 규격에서 다루어지지 않은 모든 규정을 알려야 한다.

판매를 완료하고, 암시적 혹은 명시적으로 나타낸 특정 품질을 유지할 수 있도록 식품을 보존할 수 있는 최종일자를 말한다. 그러나 이 날짜 이후에도 그 식품은 여전히 완전하게 만족할 만한 상태로 있을 수 있다.

“사용기한(use-by date), 권장최종소비일(Recommended Last Consumption Date), 소비만료일(Expiration Date)”이란 서술된 저장 조건하에서 소비자가 그 제품에 대해 정상적으로 기대하는 성질이 보존될 수 있다고 예측되는 최종일자를 말한다. 이 날짜 이후에는 그 식품은 판매가능한 것으로 간주될 수 없다.

“식품(food)”이란 사람의 섭취목적으로 가공, 반가공 혹은 가공되지 아니한 모든 물질을 의미하며 음료수, 검 및 “식품”의 제조, 가공 및 처리에 사용되어온 물질은 포함되나, 화장품, 담배 또는 약품으로만 사용되는 물질은 제외된다.

“식품첨가물(food additive)”이란 통상 그 자체만으로는 식품으로 섭취되거나 다른 식품의 성분으로 사용되지 않는 것으로서, 영양적 가치와는 무관하게, 식품의 제조, 가공, 조리, 처리, 충전, 포장, 운반 혹은 보존상의 기술적 목적(관능적 목적을 포함)을 위하여 식품에 의도적으로 첨가되어 (직접 혹은 간접으로), 식품첨가물 자체나 혹은 그들의 부산물이 식품의 구성성분이 되거나 식품의 특성에 영향을 미치는 결과를 낳거나 낳는다고 기대되는 물질을 말한다. “오염물질”이나 영양적 품질을 유지 또는 향상시키기 위해서 식품에 첨가하는 물질은 제외된다.

“원재료(ingredient)”란 식품첨가물을 포함하여, 식품의 제조 또는 가공에 쓰인 물질로서 변형된 형태일지라도 최종제품 내에 존재하는 물질을 말한다.

“표지(label)”란 식품의 용기 위에 또는 용기에 부착된, 꼬리표, 상표, 마크, 그림 또는 기타 표현물, 필기, 인쇄(print), 등사(stencil), 음각(emboss), 또는 각인(impress)된 것을 말한다.

“표시(labeling)”란 표지상에 존재하거나 식품에 동반되거나 식품 가까이에 전시된, 필기, 인쇄, 그림으로 된 모든 내용을 포함하며, 식품의 판매나 양도를 촉진하기 위한 목적으로 하는 것도 포함된다.

“ล็อต(lot)”란 기본적으로 동일한 조건하에서 생산된 한정된 양의 제품을 말한다.

“포장(prepackaged)”이란 소비자에게 제공되거나 급식에 사용될 목적으로 사전에 용기에 포장되었거나 용기 안에서 만들어진 것을 말한다.

“가공보조제(processing aid)”란 그 자체로는 식품의 원재료로 소비되지 않으면서, 원료, 식품 혹은 식품성분의 가공과정에서 처리 및 가공상의 일정한 기술적 목적을 충족시키기 위하여 의도적으로 사용된 물질이나 재료를 의미하며, 이것으로 인하여 의도하지는 않았지만 불가피하게 최종제품에 잔류하는 물질이거나 유도물질

(derivatives)이 존재할 수 있다. 기구나 그릇은 여기에 포함되지 않는다.

“급식용식품(foods for catering purposes)”이란 식품을 바로 섭취할 수 있도록 제공하는 음식점, 군부대, 학교, 병원 또는 이와 유사한 기관에서 사용하는 식품이다.

3. 일반 원칙

3.1 포장식품은 그 표지나 표시상에 허위, 오도, 현혹, 혹은 기타의 측면에서 그 성질에 관하여 잘못된 인상을 줄 가능성이 있는 방식으로 묘사, 혹은 표현되어서는 안 된다.³

3.2 포장식품은 그 표지나 표시상에 언어, 그림, 기타 도구에 의해서, 그 식품과 혼동될 수 있는 다른 식품을 언급 또는 직접·간접으로 암시하거나, 구매자나 소비자로 하여금 그 식품이 다른 제품과 연관되어 있다고 생각하도록 만드는 방식으로 묘사되거나 표현되어서는 안된다.

4. 포장식품의 의무표시사항

다음 사항은, Codex 개별규격에서 명백하게 규정되었을 때를 제외하고는, 표시대상 포장식품의 표지에 표시하여야 한다.

4.1 제품명

4.1.1 제품명은 식품의 본래적 특성을 나타내어야 하며, 기본적으로는 일반적(generic)이 아닌, 특별한(specific) 명칭이어야 한다.

4.1.1.1 어떤 식품에 대하여 CODEX 규격에 제품명(들)이 마련되어 있는 경우에는 이러한 제품명(들) 중 적어도 하나가 사용되어야 한다.

4.1.1.2 그 이외의 경우에는 국가별 규정에서 정해진 제품명을 사용해야 한다.

4.1.1.3 이러한 제품명이 없을 경우에는, 일반적으로 사용되는 통상 또는 일반 명칭 중에서 소비자를 오도하거나 혼동시킬 소지가 없는 적당한 명칭을 사용하여야 한다.

3. 이 일반원칙에서 언급하고 있는 묘사나 표현의 예는 강조표시에 관한 일반지침서를 참조할 것.

4.1.1.4 4.1.1.1~4.1.1.3에서 제시된 명칭 중 하나를 사용하는 경우에는 “만들어낸 (coined)”, “가상의(fanciful)”, “상표(brand)” 명칭 또는 “등록상표(trade mark)”를 사용할 수 있다.

4.1.2 충전물질(packing medium)의 종류와 형태 및 식품의 처리 조건이나 형태 등을 포함하여(그러나 이에 국한되지 않고), 식품의 원래 성질과 물리적 조건에 대하여 소비자를 오도하거나 혼동시키지 않도록 하기 위해 필요한 부가적인 단어나 문구가 식품의 명칭과 함께 혹은 명칭 주위에 표시되어야 한다. 예: “건조”, “농축”, “환원”, “혼연”.

4.2. 원재료(성분)표시

4.2.1 단일의 성분으로 제조·가공된 식품을 제외하고 원재료목록을 표지에 표기하여야 한다.

4.2.1.1 원재료목록은 “원재료” 혹은 이 용어가 포함된 제목 하에 표시하여야 한다.

4.2.1.2 모든 원재료는 그 제품의 제조 당시 투입된 무게(m/m)의 내림차순으로 표기하여야 한다.

4.2.1.3 어떤 원재료 자체가 두 가지 이상의 원재료로 된 것이면, 그 복합원재료를 원재료목록에 그대로 쓰고 바로 다음 괄호 속에 각 원재료를 중량비율(m/m)의 내림차순에 따라 쓸 수 있다. 복합원재료의 명칭이 Codex 규격이나 국내법에 정해진 것으로, 그 제품의 5% 미만에 해당될 경우에는 복합원재료를 구성하고 있는 각각의 원재료는 쓸 필요 없다. 다만, 최종제품에서 기술적 기능을 가진 식품첨가물은 본 면제규정에서 제외된다.

4.2.1.4 다음의 식품 및 원재료는 과민증을 유발하는 것으로 알려져 있으며 예외없이 반드시 표시하여야 한다.⁴

- 글루텐을 함유하는 곡류. 예를들면, 밀, 호밀, 보리, 귀리, spelt, 이들의 잡종 및 이들을 이용한 제품들
- 감각류 및 감각류 제품
- 계란 및 계란제품
- 생선 및 생선제품
- 땅콩, 대두 및 이들을 이용한 제품
- 유 및 유제품(유당이 포함된)
- tree nut 및 견과류 제품
- 10mg/kg이상으로 농축된 sulphite

4. 향후 본 목록에 추가/삭제하는 경우에는 식품표시분과위원회가 JECFA의 권고를 참고하여 주관할 것이다.

4.2.15 첨가된 물도 원재료목록에 반드시 표시하여야 한다. 단, 제품에 사용된 소금물, 시럽 혹은 육수에 사용된 물은 따로 표시하지 아니할 수 있으나 '소금물', '시럽' 등으로 표시한다. 제조과정 중에 증발되는 물 혹은 휘발성 원재료는 표시할 필요 없다.

4.2.16 일반규정대신, 단순히 물만을 첨가하여 환원(reconstituted)할 목적으로 제조된 건조식품이나 농축식품의 원재료표시는 환원된 상태에서의 중량비율(m/m)순으로 표시할 수 있으며 이 경우 "표지의 방법에 따라 준비했을 때의 제품의 원재료"와 같은 문구를 동반하여 표시하여야 한다.

4.2.2 생명공학응용 식품 또는 원재료에 4.2.1.4의 제품에서 유래된 알레르겐이 존재하는 경우 이를 표시하여야 한다.

알레르겐의 존재를 표시에서 충분히 알리지 못한다면, 해당 알레르겐을 함유한 식품은 유통되어서는 안된다.

4.2.3 다음의 경우를 제외하고 원재료목록에는 4.1조(제품명)에 정한 규정에 따라 특정 명칭을 사용하여야 한다.

4.2.3.1 4.2.1.4에 수재된 원재료 및 일반 분류명이 정보제공에 충분치 못한 경우를 제외하고 어떤 원재료가 다음 구분에 해당되는 경우에는 해당 분류명(class name)을 사용할 수 있다:

원재료(Name of classes)	분류명(Class name)
· 정제유지(refined oil), 단 올리브 제외	'동물성유지' 또는 '식물성유지' 중 해당되는 것. 이 때 '수소첨가' 또는 '부분수소첨가' 용어를 함께 사용하여 표시
· 정제지방(refined fat)	'동물성지방' 또는 '식물성지방' 중 해당되는 것
· 전분, 단 화학적으로 변성된 전분 제외	'전분'
· 모든 종류의 생선, 단 그 생선이 다른 식품의 성분으로 사용되는 것으로, 제품의 표시나 표현에서 특정 어종을 언급하지 않는 경우에 한함	'어류'
· 모든 종류의 가금육, 단 그 가금육이 다른 식품의 성분으로 사용되는 것으로, 제품의 표시나 표현에서 특정 종류를 언급하지 않은 경우에 한함	'가금육'
· 모든 종류의 치즈, 단 그 치즈나 혼합치즈가 다른 식품의 성분으로 사용되는 것으로, 제품의 표시나 표현에서 특정 종류를 언급하지 않은 경우에 한함	'치즈'
· 모든 종류의 향신료 및 향신료 추출액, 단 그 식품에서 단독으로 혹은 혼합하여 중량의 2%를 초과하지 않을 것	'향신료' 또는 '혼합향신료' 중 해당되는 것
· 모든 종류의 약용식물. 단 그 식품에서 단독으로 혹은 혼합하여 중량의 2%를 초과하지 않을 것	'약용식물' 또는 '혼합 약용식물' 중 해당되는 것
· 츄잉검의 검 베이스 제조에 사용되는 모든 종류의 검 기초제(gum preparation)	'검 베이스'
· 모든 종류의 서당(sucrose)	'당(sugar)'
· 무수덱스트로즈(anhydrous), 덱스트로즈 일수화물(dextrose monohydrate)	'덱스트로즈' 또는 '글루코스'
· 모든 종류의 카제인염류(caseinates)	'카제인염류(caseinates)'
· 압착(press 또는 expeller) 또는 정제된 코코아버터	'코코아버터'
· 모든 설탕이 용출되어 결정화된 과일, 단 제품중량의 10%를 초과하지 않을 것	'crystallized fruit'

4.2.3.2 4.2.2.1조의 규정과는 별도로, 원재료표기시 돈지, 라아드, 우지는 항상 그 특정 명칭으로 표시해야 한다.

4.2.3.3 다음 분류 중 하나에 속하는 식품첨가물로서, 식품에 일반적으로 사용이 허가된 식품첨가물 목록에 포함되어 있는 것은 특정명칭 혹은 자국법에서 요구하는 인식번호표시와 함께 다음의 분류명을 사용하여야 한다.⁵

- 산도조절제 (acidity regulator)
- 산제 (acid)
- 고결방지제 (anti-caking agent)
- 소포제 (antifoaming agent)
- 항산화제 (antioxidant)
- 증량제 (bulking agent)
- 착색료 (colour)
- 발색제 (colour retention agent)
- 유화제 (emulsifier)
- 유화염 (emulsifying salt)
- 연화방지제 (firming agent)
- 향미증진제 (flavour enhancer)
- 밀가루처리제 (flour treatment agent)
- 기포제 (foaming agent)
- 겔화제 (gelling agent)
- 광택제 (glazing agent)
- 흡습제 (humectant)
- 보존제 (preservative)
- 추진제 (propellant)
- 팽창제 (raising agent)
- 안정제 (stabilizer)
- 감미료 (sweetener)
- 점증제 (thickener)

5. 본 규격을 채택한 정부는 해당국에서 요구하는 기준을 제시하여야 한다

4.2.3.4 식품첨가물 중 다음 분류 중의 하나에 해당되고 식품에 일반적으로 사용이 허용된 식품첨가물 목록에 해당하는 경우 다음 분류명을 사용할 수 있다.

- 착향료(Flavour(s) and Flavourings(s))
- 변성전분(Modified starch(es))

“착향료”는 “천연”, “천연동등성분(nature identical)”, “합성” 또는 기타 이들 용어를 조합하여 적절하게 표시할 수 있다.

4.2.4 가공보조제 및 이행된 식품첨가물

4.2.4.1 식품에 이행(carry-over)된 식품첨가물이, 그 첨가물을 사용한 원료나 기타 원재료에 사용한 결과, 그 식품에 의미있는 양으로(significant quantity) 존재하거나 기술적 기능(technical function)을 얻기에 충분한 양으로 잔류하는 경우에는 그 첨가물을 원재료목록에 표기하여야 한다.

4.2.4.2 기술적 기능을 얻는데 요구되는 양보다 적게 이행된 식품첨가물과 가공보조제는 원재료목록에 표시할 필요없다. 단, 4.2.1.4에 수재된 식품첨가물 및 가공보조제는 이러한 표시면제가 적용되지 않는다.

4.3 실중량(net contents)과 고�형량(drained weight)

4.3.1 실중량은 미터법으로 표기한다.⁶

4.3.2 실중량은 다음 방법으로 표기한다.

- (i) 액체식품의 경우 부피로;
- (ii) 고체식품의 경우 무게로;
- (iii) 반고형 혹은 점성식품의 경우 무게 또는 부피로.

4.3.3 실중량 표기에 덧붙여, 충전액(liquid medium)에 담긴 식품은 고�형량을 미터법(metric system)으로 표기해야 한다. 본 조항에서 충전액이란 물, 설탕이나 소금의 수용액, 과일 및 야채만으로 된 통조림의 경우 야채 및 과일즙, 또는 식초, 또는 이들을 조합한 것을 말한다.⁷

6. 실중량 표기는 포장 시점에서의 양을 나타내며, 표시확인 관리에는 함량의 평균값을 참고한다.

7. 고�형량 표시 확인관리에는 함량의 평균값을 참고한다.

4.4 명칭과 주소

그 식품의 제조업자, 포장업자, 유통업자, 수입업자, 수출업자 또는 판매업자의 명칭과 주소를 표기한다.

4.5 원산지국

4.5.1 표기하지 않을 경우 소비자를 오도하거나 기만할 우려가 있는 경우에는 그 식품의 원산지국을 표기하여야 한다.

4.5.2 식품이 다른 나라(second country)에서 가공을 거쳐 그 성질이 변한 경우에는, 표시목적상 그 가공이 이루어진 나라를 원산지국으로 간주해야 한다.

4.6 롯트번호

각 제품의 용기포장에는 생산공장과 롯트를 식별할 수 있도록, 코드로 혹은 분명하게 각인(embossing)하거나 영구적인 방법으로 표시하여야 한다.

4.7 일자표시 및 저장방법

4.7.1 Codex 개별규격에서 정해진 것이 아니면 다음 일자표시가 적용된다.

(i) “최소보존기한(date of minimum durability)”을 표시할 것

(ii) 최소보존기한이

- 3개월 미만인 제품은 월, 일을,
- 3개월 이상인 경우에는 년, 월을 표시. 12월인 경우에는 해당 년도만 표기할 수 있다.

(iii) 일자표시방법은

- 일이 표기된 경우에는 “최소보존기한(best before...)”을,
- 그 이외에는 “best before end...”를 쓴다.

(iv) (iii)에서 언급된 용어는 해당 일자와 함께 또는 해당일자가 쓰인 곳을 표시한다.

(v) 년, 월, 일은 코드화되지 않은 일련의 숫자로 표기한다. 단 월은, 그와 같은 사용이 소비자를 혼동시킬 우려가 없는 나라에서는, 그 나라의 문자로 표시할 수 있다.

(vi) 4.7.1(i)에도 불구하고, 다음의 경우에는 최소보존기한을 표기할 필요 없다.

- 신선한 과일 및 야채, 껍질 벗기거나 자르거나 기타 이와 유사한 처리를 하

지 않은 감자

- 포도주, liqueur wines, sparkling wines, aromatized wines, fruit wines, and sparkling fruit wines
- 알콜 함량 10% 이상의 음료
- 통상적으로 제조 24시간 이내에 소비되는 과자 및 빵
- 식초
- 식염
- 고체당류
- 당으로 향이나 색을 낸 과자류
- 추잉검

4.7.2 최소보존기한에 추가하여, 저장조건에 따라 일자가 달라진다면 저장조건을 표기해야 한다.

4.8 사용방법

원래 상태로 환원시키는 경우 등, 필요한 경우 그 식품을 올바르게 사용하도록 하는데 필요한 사용방법을 표기해야 한다.

5. 추가 의무표시사항

5.1 원재료의 함량표시

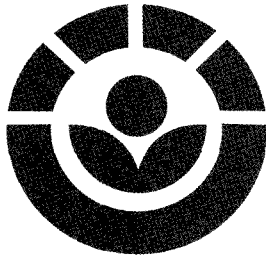
5.1.1 식품표시상에서 하나 이상의 가치있는(valuable) 원재료나 특징적인 원재료가 존재함을 특별히 강조하였거나 그 식품의 표시내용이 이와 동일한 효과를 갖는 경우에는, 제조시점에서의 그 원재료의 투입비율(m/m)을 표기하여야 한다.

5.1.2 마찬가지로, 식품표시상에서 하나 이상의 원재료가 적게 들어 있음을 특별히 강조한 경우에는, 최종제품에서의 그 원재료의 비율(m/m)을 표기하여야 한다.

5.1.3 제품명에서 특정 원재료를 언급한 것 자체만으로는 특별히 강조했다고 보지 않는다. 식품의 표시상에 착향료의 목적으로만 소량 사용되었다고 언급하는 것 자체만으로는 특별히 강조했다고 보지 않는다.

5.2 조사식품

5.2.1 이온화조사처리된 식품의 표지에는 제품명 바로 가까이에 이온화 조사처리하였음을 나타내는 문구가 있어야 한다. 아래와 같은 국제 식품조사심볼을 사용하는 것은 선택적이나 표지에 사용할 경우에는 제품명 바로 가까이 있어야 한다.



5.2.2 조사식품이 다른 식품의 원재료로 사용될 경우에는 원재료목록에 조사된 원재료임을 표시하여야 한다.

5.2.3 한 가지 원재료로 된 제품이 조사처리된 원료로 만들어진 것이면 그 제품의 표지에는 이온화 조사처리하였음을 나타내는 문구가 들어 있어야 한다.

6. 의무표시규정에서의 면제

소포장단위, 즉 가장 큰 표면적이 10cm² 미만인 경우에는 4.2 및 4.6-4.8의 요구조건이 면제된다. 다만, 향신료 및 약용식물(spices & herbs)은 제외된다.

7. 임의표시

7.1 기록, 인쇄 또는 도형화된 모든 정보나 그림은, 본 규격과 강조표시에 관한 지침서의 의무요구조건과 3조의 일반원칙에 있는 기만적 표현에 관한 사항과 상충되지 않는 한, 사용할 수 있다.

7.2 등급표시를 할 경우에는 쉽게 이해할 수 있도록 하여야 하며, 어떠한 면에서도 오도하거나 기만하는 것이어서는 안된다.

8. 의무정보의 표현

8.1 일반

8.1.1 포장식품의 표지는 용기와 분리되지 않도록 하여야 한다.

8.1.2 본 규격이나 기타 CODEX 규격에서 표지에 나타나도록 요구된 문구는 명확하며 눈에 잘 띄고 지워지지 않도록 하여야 하며, 소비자가 통상적인 구입 및 사용과정중 쉽게 읽을 수 있어야 한다.

8.1.3 용기가 포장지로 싸여진 경우에는 그 포장지에 필요한 정보가 있거나 용기의 표지가 외부포장지를 통해 쉽게 읽을 수 있어야 하며 외부포장지가 용기의 표시를 가려서는 안된다.

8.1.4 제품명과 실증량은 눈에 띄는 장소에 기록하여야 하며 같은 면에 표시되어야 한다.

8.2 언어

8.2.1 원래의 표지에 사용된 언어를 그 식품을 소비할 소비자가 이해하기 어려운 경우, 재표지하는 대신 요구되는 언어로 의무정보를 표시한 보조표지를 사용할 수 있다.

8.2.2 재표지 또는 보조표지를 할 경우에, 의무정보는 원래의 표지상의 정보를 충분히, 정확하게 반영하여야 한다.

그 자체로 판매되는 식품첨가물 표시에 관한 일반규격

CODEX STAN 1981-107⁸

1. 범위

이 규격은 소매로 판매되거나 혹은 식품제조업자들과 조리관계자와 같은 사람들에게 소매가 아닌 형태로 판매되는 식품첨가물 표시에 적용된다. 또한 이 규격은 가공보조제에도 적용된다; 식품첨가물이라고 언급할 경우 여기에는 가공보조제도 포함된다.

2. 용어의 정의

본 기준의 목적상:

- (a) 식품첨가물(food additive)이란 통상 그 자체만으로는 식품으로 섭취되거나 다른 식품의 성분으로 사용되지 않는 것으로서, 영양적 가치와는 무관하게, 식품의 제조, 가공, 조리, 처리, 충전, 포장, 운반 혹은 보존상의 기술적 목적(관능적 목적을 포함)을 위하여 식품에 의도적으로 첨가되어 (직접 혹은 간접으로), 식품첨가물 자체나 혹은 그들의 부산물이 식품의 구성성분이 되거나 식품의 특성에 영향을 미치는 결과를 낳거나 낳는다고 기대되는 물질을 말한다. “오염물질”이나 영양적 품질을 유지 또는 향상시키기 위해서 식품에 첨가하는 물질은 제외된다.
- (b) 가공보조제(processing aid)란 그 자체로는 식품의 원재료로 소비되지 않으면서, 원료, 식품 혹은 식품성분의 가공과정에서 처리 및 가공상의 일정한 기술적 목적을 충족시키기 위하여 의도적으로 사용된 물질이나 재료를 의미하며, 이것으로 인하여 의도하지는 않았지만 불가피하게 최종제품에 잔류하는 물질이거나 유도물질(derivatives)이 존재할 수 있다. 기구나 그릇은 여기에 포함되지 않는다.

8. 그 자체로 판매되는 식품첨가물 표시에 관한 일반규격은 1981년 CODEX 총회 제14차 회의에서 채택되었다. 이 규격은 CODEX 일반원칙에 따른 수락절차를 위하여 FAO 및 WHO 모든 회원국 및 준회원에게 제출되었다.

- (c) 오염물질(contaminant)이란 식품에 의도적으로 첨가하지 아니하였으나 생산(작물재배, 동물 사육 및 수의약품 포함), 제조, 가공, 조리, 처리, 외포장, 개별 포장, 운송 또는 저장의 결과 또는 환경오염의 결과로 식품에 존재하는 물질을 말한다. 이 용어에는 곤충의 잔해, 설치류의 털, 및 기타 이물질은 포함되지 않는다.
- (d) 표지(label)란 식품의 용기 위에 또는 용기에 부착된, 꼬리표, 상표, 마크, 그림 또는 기타 표현물, 필기, 인쇄(print), 등사(stencil), 음각(emboss), 또는 각인(impress)된 것을 말한다.
- (e) 표시(labeling)란 표지상에 존재하거나 식품에 동반되거나 식품 가까이에 전시된, 필기, 인쇄, 그림으로 된 모든 내용을 포함하며, 식품의 판매나 양도를 촉진하기 위한 목적으로 하는 것도 포함된다.
- (f) 용기(container)란 어떤 식품을 개별 품목으로 운반하기 위해서 그 식품을 완전하게 혹은 부분적으로 포장하는데 쓰이는 것을 의미하며, 포장지도 용기의 하나이다.
- (g) 원재료(ingredient)란 식품첨가물을 포함하여, 식품의 제조 또는 가공에 쓰인 물질로서 변형된 형태일지라도 최종제품 내에 존재하는 물질을 말한다.
- (h) 소매판매(sale by retail)란 재판매의 목적이 아닌 개인적인 구입을 의미하며, 식품제조 혹은 단체급식에 이용되는 식품구입은 제외한다.

3. 일반 원칙

3.1 식품첨가물⁹은 그 표지나 표시상에 허위, 오도, 현혹, 혹은 기타의 측면에서 그 성질에 관하여 잘못된 인상을 줄 가능성이 있는 방식으로 묘사, 혹은 표현되어서는 안된다.

3.2 식품첨가물¹⁰은 그 표지나 표시상에 언어, 그림, 기타 도구에 의해서, 그 식품첨가물과 혼동될 수 있는 다른 식품첨가물을 언급 또는 직접·간접으로 암시하거나, 구매자나 소비자로 하여금 그 식품첨가물이 다른 제품과 연관되어 있다고 생각하도록

9. 여기에는 "가공보조제"도 포함된다(범위 참조).

10. 여기에는 "가공보조제"도 포함된다(범위 참조).

록 만드는 방식으로 묘사되거나 표현되어서는 안된다; “x 향”이라는 용어는 딸기에서 유래된 것이 아니라 “딸기”향을 모방한 향을 묘사하는데 사용될 수 있음.

4. 그 자체가 소매로 판매되는 포장 식품첨가물의 의무표시사항

그 자체가 소매로 판매되는 모든 식품첨가물¹¹의 표지에는 아래 4.1항 - 4.5항에서 요구하는 사항을 포함하여야 한다.

4.1 식품첨가물 세부사항

- (a) 각 식품첨가물 명칭을 표시하여야 한다. 명칭은 식품첨가물의 본래적 특성을 나타내어야 하며, 기본적으로는 일반적(generic)이 아닌, 특별한(specific) 명칭이어야 한다. Codex 식품첨가물 목록에 수록되어 있는 식품첨가물은 그 명칭을 사용하여야 한다. 이외의 경우에는 관용명을 사용할 수 있으며, 관용명이 없는 경우에는 해당 식품첨가물을 적절하게 묘사하는 명칭을 사용하여야 한다.
- (b) 만약 2가지 이상의 식품첨가물이 존재할 경우에는 그 각각의 명칭을 목록 형태로 표시하여야 한다. 목록은 총중량에 대해 각각의 식품첨가물 중량이 차지하는 중량 비율로 표시되 가장 많은 중량을 차지하는 식품첨가물을 맨 위에 기재한다. 1가지 이상의 식품첨가물이 Codex 규격으로 양적 제한을 받는 경우에는 해당 식품첨가물의 양이나 비율을 표시할 수 있다. 만약 식품원재료가 제조공정중 일부분으로 사용된 경우에는 원재료목록에 내림차순으로 표시하여야 한다.
- (c) 혼합착향료의 경우 혼합물에 존재하는 각각의 착향료 명칭을 표시할 필요가 없다. 일반 표시사항인 “향미료(flavor)”, “착향료(flavoring)”와 함께 향미료의 실제 성질을 함께 표시할 수 있다. “향미료(flavor)”, “착향료(flavoring)”는 “천연”, “천연동등성분(nature identical)”, “합성” 또는 기타 이들 용어를 조합하여 적절하게 표시할 수 있다. 본 규정은 향미변형제에는 적용되지 않으나 일반적 표현을 적절하게 사용할 수 있는 “허브류”와 “양념류”에는 적용된다.

11. 여기에는 “가공보조제”도 포함된다(법위 참조).

- (d) 저장기간이 18개월을 초과하지 않는 식품첨가물은 “최소.....까지 보관할 것”이라는 표현을 사용하여 최소보존기한(date of minimum durability)에 대한 정보를 제공하여야 한다.
- (e) “식품용(For Food Use)”이라는 단어 또는 이와 유사한 표현은 표지에서 눈에 쉽게 띄는 장소에 표시하여야 한다.

4.2. 보관 및 사용방법

식품첨가물의 보관 및 식품에 사용하는 방법에 관한 적절한 정보들을 표시하여야 한다.

4.3 실증량(net contents)

실증량은 미터단위 혹은 중량(무게)단위를 사용하여 표시하거나 식품첨가물이 판매되는 국가가 요구하는 대로 두가지 종류의 단위를 사용하여 나타내야 한다. 표기는 다음과 같은 방법으로 한다.

- (a) 액체 식품첨가물의 경우 부피 또는 무게로;
- (b) 고체 식품첨가물(정제형태로 판매되는 것 제외)의 경우 무게로;
- (c) 반고형 또는 점성이 있는 식품첨가물의 경우 무게 또는 부피로;
- (d) 정제형태로 판매되는 식품첨가물의 경우 무게와 포장에 포함된 정제갯수.

4.4 명칭과 주소

식품첨가물의 제조업자, 포장업자, 유통업자, 수입업자, 수출업자 또는 판매업자의 명칭과 주소를 표기한다.

4.5 원산지국

- (a) 식품첨가물의 원산지국은 표기하지 않을 경우 소비자를 오도하거나 기만할 우려가 있는 경우에는 그 식품첨가물의 원산지국을 표기하여야 한다.
- (b) 식품첨가물이 다른나라(second country)에서 가공을 거쳐 그 화학적 혹은 물리적 성질이 변한 경우에는, 표시목적상 그 가공이 이루어진 나라를 원산지국으로 간주해야 한다.

4.6 롯트번호

각 제품의 용기포장에는 생산공장과 롯트를 식별할 수 있도록, 코드로 혹은 분명하게 각인(embossing)하거나 영구적인 방법으로 표시하여야 한다.

5. 그 자체가 소매로 판매되지 않는 포장 식품첨가물의 의무표시사항

그 자체가 소매로 판매되지 않는 식품첨가물의 표지에는 아래 5.1항 - 5.5항에서 요구하는 사항을 포함하여야 한다. 예외적으로 비소매용 용기에 포장된 식품첨가물을 가공에 사용할 경우에는 5.1(a) - 5.1(d)에 언급되어 있는 사항외에 필요한 정보들을 판매와 관련한 안내서(서류)에 표시할 수 있다.

5.1 식품첨가물 세부사항

- (a) 각 식품첨가물 명칭을 표시하여야 한다. 명칭은 식품첨가물의 본래적 특성을 나타내어야 하며, 기본적으로는 일반적(generic)이 아닌, 특별한(specific) 명칭이어야 한다. Codex 식품첨가물 목록에 수록되어 있는 식품첨가물은 그 명칭을 사용하여야 한다. 이외의 경우에는 관용명을 사용할 수 있으며, 관용명이 없는 경우에는 해당 식품첨가물을 적절하게 묘사하는 명칭을 사용하여야 한다.
- (b) 만약 2가지 이상의 식품첨가물이 존재할 경우에는 그 각각의 명칭을 목록 형태로 표시하여야 한다. 목록은 총중량에 대해 각각의 식품첨가물 중량이 차지하는 중량 비율로 표시되 가장 많은 중량을 차지하는 식품첨가물을 맨 위에 기재한다. 1가지 이상의 식품첨가물이 사용되는 국가에서 양적 제한을 받는 경우에는 해당 식품첨가물의 양이나 비율 그리고/혹은 양적 제한을 준수할 수 있는 적절한 방법을 표시하여야 한다. 만약 식품원재료가 제조공정중 일부분으로 사용된 경우에는 해당 식품첨가물을 원재료목록에 내림차순으로 표시하여야 한다.
- (c) 혼합착향료의 경우 혼합물에 존재하는 각각의 착향료 명칭을 표시할 필요가 없다. 일반 표시사항인 “향미료(flavor)”, “착향료(flavoring)”와 함께 향미료의 실제 성질을 함께 표시할 수 있다. “향미료(flavor)”, “착향료(flavoring)”는 “천연”, “천연동등성분(nature identical)”, “합성” 또는 기타 이들 용어를 조합하여 적절하게 표시할 수 있다. 본 규정은 향미변형제에는 적용되지 않으나 일반적

표현을 적절하게 사용할 수 있는 “허브류” 와 “양념류”에는 적용된다.

- (d) 저장기간이 18개월을 초과하지 않는 식품첨가물은 “최소.....까지 보관할 것”이라는 표현을 사용하여 최소보존기한(date of minimum durability)에 대한 정보를 제공하여야 한다.
- (e) “식품용(For Food Use)”이라는 단어 또는 이와 유사한 표현은 표지에서 눈에 쉽게 띄는 장소에 표시하여야 한다.

5.2. 보관 및 사용방법

식품첨가물의 보관 및 식품에 사용하는 방법에 관한 적절한 정보들을 표시하여야 한다. 이러한 정보들은 표지나 판매시 관련 자료들에 표기되어야 한다.

5.3 실증량(net contents)

실증량은 식품첨가물이 판매되는 국가에서 특별히 요구하는 측정단위가 없다면 (a) 미터단위 혹은 (b) 중량(무게)단위를 사용하여 나타내야 한다. 표시는 다음과 같은 방법으로 한다.

- (a) 액체 식품첨가물의 경우 부피 또는 무게로;
- (b) 고체 식품첨가물(정제형태로 판매되는 것 제외)의 경우 무게로;
- (c) 반고형 또는 점성이 있는 식품첨가물의 경우 무게 또는 부피로;

5.4 명칭과 주소

식품첨가물의 제조업자, 포장업자, 유통업자, 수입업자, 수출업자 또는 판매업자의 명칭과 주소를 표기한다.

5.5 원산지국

- (a) 식품첨가물의 원산지국은 표기하지 않을 경우 소비자를 오도하거나 기만할 우려가 있는 경우에는 그 식품첨가물의 원산지국을 표기하여야 한다.
- (b) 식품첨가물이 다른나라(second country)에서 가공을 거쳐 그 화학적 혹은 물리

적 성질이 변한 경우에는, 표시목적상 그 가공이 이루어진 나라를 원산지국으로 간주해야 한다.

5.6 롯트번호

각 제품의 용기포장에는 생산공장과 롯트를 식별할 수 있도록, 코드로 혹은 분명하게 각인(embossing)하거나 영구적인 방법으로 표시하여야 한다.

6. 의무정보의 표현

6.1 일반사항

본 규격이나 기타 Codex 규격에서 표지에 나타나도록 요구된 문구는 명확하고 눈에 잘 띄며 소비자가 통상적인 구입 및 사용과정중 쉽게 읽을 수 있어야 한다. 이러한 정보는 디자인이나 기타 인쇄된 것 혹은 그림등으로 인하여 알아보기 어려워서는 안되며 뒷배경과 대조를 이루어야 한다. 식품첨가물 명칭을 나타내는 글자는 표지에 가장 두드러지게 인쇄될 수 있는 크기여야 한다. 용기가 포장지로 싸여진 경우에는 그 포장지에 필요한 정보가 있거나 용기의 표지가 외부포장지를 통해 쉽게 읽을 수 있어야 하며 외부포장지가 용기의 표지를 가려서는 안된다. 일반적으로 식품첨가물의 명칭 및 실증량은 판매와 동시에 소비자에게 제공되는 표지에 나타내야 한다.

6.2 언어

동 규격 6.1항에 언급되어 있는 내용의 표지에 사용되는 언어는 식품첨가물이 판매되는 국가에서 수용할 수 있는 언어이어야 한다. 원래의 표지에 사용된 언어가 이해하기 어려운 것이라면 재표지하는 대신 요구되는 언어로 의무정보를 표시한 보조 표시를 사용할 수 있다.

7. 특정 식품첨가물에 대한 추가 혹은 기타 규정

7.1 특정 식품첨가물의 조건이 Codex 규격에 병합되는 경우에는 본 규격의 어떠한 규정도 Codex 규격에 추가 혹은 기타 다른 규정의 채택을 제외시켜서는 안된다.

7.2 조사처리된 식품첨가물

조사처리된 식품첨가물은 이를 반드시 표시하여야 한다.

8. 임의표시

8.1 일반사항

기록, 인쇄 또는 도형화된 모든 정보나 그림은 소비자들에게 오해를 불러 일으키거나 기만하는 내용이어서는 안된다.

특수용도식품의 표시 및 강조표시에 관한 일반규격

CODEX STAN 1985-146¹²

1. 범위

이 규격은 소비자에게 그대로 혹은 급식용으로 제공되는 2.1조에 정의되어 있는 모든 특수용도식품의 표시 및 표현과 관련된 사항에 적용된다; 그리고 이 규격은 특수용도식품에 사용되는 강조표시에도 적용된다.

2. 용어의 정의

2.1 특수용도식품이란 특수한 신체적 또는 생리적 상태 그리고/또는 특수한 질병으로 인하여 요구되는 식이요구량을 충족시키기 위하여 특별히 가공 또는 조제된 식품 그리고 그와 같은 용도를 나타내고자 하는 식품¹³을 말한다. 이러한 식품 성분은 유사한 성질의 일반식품이 있다면 그 식품성분과 상당히 달라야 한다.

2.2 포장식품의 표시에 관한 일반규격¹⁴ (CODEX STAN 1985-1(1991-1개정))에 규정된 정의를 적용한다.

3. 일반 원칙

3.1 특수용도식품은 허위, 오도, 현혹 혹은 기타의 측면에서 그 성질에 관하여 잘못

12. 특수용도식품의 표시 및 강조표시에 관한 일반규격은 1985년 CODEX 총회 제14차 회의에서 채택된 후, 1985년 제16차 회의에서 개정되었다. 이 규격은 CODEX 일반원칙에 따른 수락절차를 위하여 FAO 및 WHO 모든 회원국 및 준회원에게 제출되었다.

13. 여기에는 유아 및 어린이용 식품도 포함된다.

14. 이후 "일반규격"으로 칭한다.

15. 이러한 일반원칙이 언급한 표시 혹은 표현의 예는 강조표시에 관한 일반지침서에 나와있다.

된 인상을 줄 가능성이 있는 방식으로 묘사 혹은 표현되어서는 안된다.¹⁵

3.2 이 규격이 적용되는 식품의 표시 및 광고에서 전문가의 조언이 요구되지 않는다는 어떠한 내용도 암시해서는 안된다.

4. 특수용도식품의 의무표시사항

모든 특수용도식품 표지에는 아래 4.1항 - 4.8항에서 요구하는 사항을 포함하여야 한다. 단, Codex 개별규격에서 특별히 다르게 규정하는 경우는 제외한다.

4.1 제품명

일반규격 4.1조에 따라 제품명을 표시함과 동시에 다음의 규정을 적용한다:

4.1.1. “특수식이(special dietary)”, “특수식이요법(special dietetic)” 또는 이와 유사한 용어는 2.1조의 정의에 부합되는 식품인 경우에만 제품명과 함께 사용할 수 있다.

4.1.2 식품이 의도된 상태가 아닌 식품의 본래 성격을 나타내는데 필수적인 특징은 적절하게 묘사하는 용어로 제품명과 근접하여 표시하여야 한다.

4.2. 원재료(성분)표시

원재료표시는 일반규격 4.2조에 의한다.

4.3. 영양표시

4.3.1 표지의 영양정보 표시는 다음 사항을 포함하여야 한다.

- (a) 판매시 식품 100g당 또는 100ml당 그리고 해당되는 경우에 따라 식품섭취시 권장되는 특정양당 열량 함량을 킬로칼로리(kcal)와 킬로주울(kJ)로 표시
- (b) 판매시 식품 100g당 또는 100ml당 그리고 해당되는 경우에 따라 식품섭취시 권장되는 특정양당 단백질, 체내 이용가능한 탄수화물 그리고 지방의 그램수
- (c) 판매시 식품 100g당 또는 100ml당 그리고 해당되는 경우에 따라 식품섭취시 권장되는 특정양당 그 식품이 의도하는 특수한 식이용도를 특징적으로 제공해주는 특정 영양소들 또는 다른 식품성분들의 총합량

4.4 실중량(net contents)과 고행량(drained weight)

실중량과 고행량은 일반규격 4.3에 의한다.

4.5 명칭과 주소

명칭과 주소는 일반규격 4.4조에 의한다.

4.6 원산지국

원산지국은 일반규격 4.5조에 의한다.

4.7 롯트번호

롯트번호는 일반규격 4.6조에 의한다.

4.8 일자표시 및 저장방법

일반규격 4.7조에 따라 일자표시 및 저장방법을 표시함과 동시에 다음의 규정을 적용한다.

4.8.1 개봉 식품의 저장

특수용도식품이 이미 개봉된 경우 그 제품의 건전성과 영양가를 유지하는데 필요하면 표지에 제품의 개봉후 저장방법을 표시하여야 한다. 만약 그 식품이 개봉된 후 저장에 불가능하거나 용기에 그대로 저장될 수 없으면 식품표지에 경고문을 표시하여야 한다.

5. 추가 의무표시사항

5.1 원재료의 함량표시

원재료 함량은 일반규격 5.1조에 의한다.

5.2 강조표시

5.2.1 이 규격이 적용되는 식품에 대한 모든 강조표시는 Codex 강조표시에 관한 일

반지침서(CAC/GL 1979-1(1991-1개정))를 따라야 한다.

5.2.2 어떤 식품이 특수용도에 적합하다고 강조표시를 할 경우 그 식품은 특수용도식품에 대한 Codex 개별규격이 달리 정해져 있는 않는 한 이 규격을 따라야 한다.

5.2.3 2.1조에 따라 인위적으로 성분이 변화된 식품이 아니라 원래 성분이 특별용도식품에 적합한 식품은 “특수식이(special dietary)”, “특수식이요법(special dietetic)” 또는 이와 유사한 용어를 사용할 수 없다. 그러나 그러한 식품은 표지에 해당문구가 소비자를 오도하지 않는다면 “이 식품은 “X”라는 성질을 가진 식품이다”(“X”는 기본적으로 구별이 가능한 성질을 말함)를 표시할 수 있다.

5.2.4 2.1조에서 정의한 식품의 적합성에 대한 주장이 다음과 같은 경우가 아니라면 질병, 이상 혹은 특정 생리적 상태를 예방, 완화, 처치 또는 치료와 관련하여 사용되어서는 안된다.

- (a) 특수용도식품에 관한 Codex 규격 및 지침서의 규정에 따르는 경우, 그리고 그러한 규격이나 지침서에 규정된 원칙을 따르는 경우; 또는
- (b) 적용가능한 Codex 규격이나 지침서가 없을 때, 그 식품이 유통되는 국가에서 법적으로 허용한 경우.

5.3 조사식품

방사선조사된 특수용도식품은 일반규격 5.2조에 의한다.

5.4 식품표시에 있어서 어떤 특정식품의 조건이 Codex 규격에 병합되는 경우에는 본 규격의 어떠한 규정도 특수용도식품에 관한 Codex 규격에 추가 혹은 기타 다른 규정의 채택을 제외시켜서는 안된다.

6. 의무표시규정에서의 면제

의무표시규정에서의 면제는 일반규격 6조에 의한다.

7. 임의표시

특수용도식품에 대한 임의표시는 일반규격 7조에 의한다.

8. 의무정보의 표현

의무정보의 표현은 일반규격 8조에 의한다.

강조표시에 관한 일반지침서

CAC/GL 1979-1(1991-1개정)¹⁶

1. 범위 및 일반원칙

1.1 본 지침서는 식품의 강조표시에 관한 것으로, 그 식품이 개별 CODEX 규격에서 다루어지는지 여부와는 관계없다.

1.2 본 지침서는 어떠한 식품도 거짓, 오도 또는 기만적인 방법, 또는 어떠한 면에서든 그 식품의 성질에 대하여 잘못된 인상을 줄 수 있는 방법으로 묘사되거나 표현되어서는 안된다는 원칙에 근거한 것이다.

1.3 식품을 판매하는 자는 식품에 대하여 행해진 강조표시를 입증할 수 있어야 한다.

2. 정의

본 지침서의 목적상, 강조표시(Claim)란 어떤 식품이 그것의 출처, 영양적 특성, 성질, 생산, 가공과정, 조성 혹은 기타 품질과 관련하여 특별한 성질을 가지고 있다고 서술, 제시, 혹은 암시하는 모든 표현을 말한다.

3. 금지되는 강조표시

다음의 강조표시는 금지된다.

16. 강조표시에 관한 CODEX 일반지침서는 1979년 CODEX 총회 제13차 회의에서 채택된 후, 1991년 제19차 회의에서 개정되었다. 이 지침서는 FAO 및 WHO의 모든 회원국 및 준회원에게 권고규격으로 송부되었으며, 이 지침서를 어떻게 사용할 것 인가를 결정하는 것은 개별 정부의 책임이다.

3.1 해당 식품이 모든 필수영양소를 충분히 제공함을 서술한 강조표시. 단, CODEX 규격에서 그와 같은 강조표시를 허용하였거나 관계기관이 그 제품을 모든 필수영양소의 충분한 공급이라고 승인한 것이 분명하게 정의된 제품의 경우는 제외한다.

3.2 균형된 식사 혹은 보통의 식품은 모든 영양소를 충분히 공급할 수 없음을 암시하는 강조표시.

3.3 입증될 수 없는 강조표시.

3.4 어떤 식품이 질병, 이상, 혹은 특정 생리적 상태를 예방, 완화, 처치 또는 치료에 적합하다는 강조표시. 단, 다음의 경우는 제외한다.

(a) 특수용도식품 분과위원회(Committee on Foods for Special Dietary Uses)가 다루는 식품에 대한 CODEX 규격이나 지침서의 규정에 부합하고 이러한 지침서에서 정한 원칙을 따를 경우. 혹은

(b) 적용할 수 있는 CODEX 규격이나 지침서가 없는 경우로서 그 식품이 유통되는 국가의 법에서 허용한 경우.

3.5 유사한 식품의 안전성에 대하여 의심을 불러일으킬 소지가 있거나 소비자의 공포심을 유발하거나 부당하게 이용할 수 있는 강조표시

4. 오도할 수 있는 강조표시

다음은 오도할 수 있는 강조표시의 예이다.

4.1 의미없는 강조표시. 불충분한 비교급과 최상급을 포함한다.

4.2 “완전한(wholesome)”, “건강한(healthful)”, “건전한(sound)” 등과 같은 우수위생규정(good hygienic practice)에 관한 강조표시

5. 조건이 있는 강조표시

5.1 다음 강조표시는 각각에 대한 특정 조건 하에서 허용되어야 한다.

- (i) 어떤 식품이 비타민, 무기질, 아미노산과 같은 영양소를 첨가함으로써 영양 가치가 높아졌거나 특별한 영양가치를 갖게 되었다는 표현은, 그러한 영양소 첨가가 “필수영양소의 첨가에 관한 CODEX 일반 원칙(Codex General Principles for the Addition of Essential Nutrients to Foods)”에 따라 영양학적인 측면을 기본적으로 고려한 것일 때에만 가능하다. 이런 종류의 표시는

- 관계기관이 마련한 법률에 따라야 한다.
- (ii) 식품이 어떤 영양소를 감소 또는 제거하였기 때문에 특별한 영양적 성질을 가지게 되었다는 표시는 영양학적 측면을 기본적으로 고려하여야 하며 관계기관이 마련한 법률에 따라야 한다.
 - (iii) “자연”, “순수”, “신선”, “가정에서 만든”, “유기재배된” “생물학적으로 재배된” 과 같은 용어는 그 식품이 판매되는 나라의 관행에 따라야 한다. 이와 같은 용어의 사용은 3조의 금지규정과 일치하여야 한다.
 - (iv) 어떤 식품을 종교 혹은 제례식품(예, Halal, Kosher)이라고 강조표시하는 것은 해당 식품이 종교 혹은 제례 관련기관의 규정과 일치할 경우에 가능하다.
 - (v) 어떤 식품이 해당식품과 같은 종류의 모든 식품이 가지는 동일한 특성에 대하여 강조표시할 경우 그러한 내용이 강조표시에 분명하게 포함되어야 한다.
 - (vi) 식품에 특정성분이 없거나 첨가되지 않았다는 강조표시는 오도하지 않아야 하며 그 성분이 다음에 해당할 경우 사용할 수 있다.
 - (a) CODEX 규격이나 지침서에서 특별히 요구하는 규정에 해당되지 않는 것
 - (b) 통상적으로 소비자가 그 식품에 원래 포함되어져 있는 것으로 기대하는 것
 - (c) 그 식품에 동일한 특성을 부여하는 물질로 대체된 경우에는, 그 대체성분의 특성이 원래성분과 동일하다는 것을 분명하게 서술하여야 함. 또한,
 - (d) 해당 식품 내에 존재하거나 첨가하는 것이 허용된 것일 것
 - (vii) 한 가지 이상의 영양소가 존재하지 않거나 첨가하지 않았다는 강조표시는 영양 강조표시로 간주되며, 따라서 영양 표시에 관한 지침서에 따라 의무 영양소표기를 해야만 한다.

영양표시에 관한 지침서

CAC/GL 1985-2(1993-1개정)¹⁷

지침서의 목적

영양표시가 다음의 각 사항에 대하여 실효성을 가지도록 하기 위함:

- 소비자에게 식품에 관한 정보를 제공하여 현명한 식품선택을 할 수 있도록 함.
- 표지상에 식품의 영양소 함량에 관한 정보를 전달하는 수단을 제공함.
- 공중보건에 도움이 되는 식품 조성(formulation)이 될 수 있도록 건전한 영양원칙을 사용하도록 함.
- 표지상에 보조적인 영양정보를 포함하는 기회를 제공함.

영양표시에 어떠한 방법으로든지 허위, 오도, 기만, 또는 무의미한 방식으로 제품 또는 제품에 대한 정보가 서술되지 않도록 하기 위함.

영양강조표시가 영양표시 없이 행해지지 않도록 하기 위함.

17. 영양표시에 관한 CODEX 지침서는 1985년 CODEX 총회 제16차 회의에서 채택되었다. 3.3.4조의 식품표시를 위한 영양소참고치는 1993년 제20차 회의에서 개정되었다. 이 지침서는 FAO 및 WHO의 모든 회원국 및 준회원에게 권고규격으로 송부되었으며, 이 지침서를 어떻게 사용할 것인지를 결정하는 것은 개별 정부의 책임이다.

영양표시의 원칙

A. 영양소표기(nutrient declaration)

- 제공된 정보는 소비자들에게 식품에 포함되어 있고 영양상 중요하다고 간주되는 영양소들에 대한 개요(profile)를 제공하려는 목적에 부합하여야 한다. 그 정보는 소비자로서 하여금 건강 유지를 위하여 개인들이 섭취하여야 하는 것에 대한 정확한 양이 존재한다고 믿게끔 해서 안되며, 다만 제품 내에 포함된 영양소의 양을 이해할 수 있도록 하여야 한다. 개인별 요구량에 대해 표시할 수 있는 의미있는 방법이 없기 때문에, 개인에 대한 보다 정확한 양적 표시는 유효하지 않다.

B. 보충적인 영양정보(supplementary nutrition information)

- 보충적인 영양정보의 내용은 국가별로, 또한 한 국가 내에서도 그 국가의 교육정책 및 목표집단의 요구에 따라서 목표집단별로 달라지게 된다.

C. 영양표시(nutrition labeling)

- 영양표시는 영양표시를 한 식품이 그렇지 않은 식품에 비해서 반드시 영양상 이점을 가지고 있다는 것을 고의로 암시해서는 안 된다.

1. 범위

- 1.1 이 지침서는 식품의 영양 표시 절차에 관한 것이다.
- 1.2 이 지침서는 모든 식품의 영양소 표시에 적용된다. 특수용도식품에 대해서는 보다 상세한 규정이 마련될 수 있다.

2. 정의

이 지침서의 목적상:

- 2.1 영양표시(nutrition labeling)는 소비자들에게 식품의 영양상의 특성을 알리기 위한 서술이다.

2.2 영양표시는 두 가지로 구성되어 있다.

- (a) 영양소표기;
- (b) 보충적 영양정보

2.3 **영양표기(nutrition declaration)**는 식품의 영양소 함량에 대한 일정한 규격의 표나 목록을 의미한다.

2.4 **영양강조표시(nutrition claim)**는 어떤 식품이, 비타민과 무기질 함량 뿐만 아니라 열량, 단백질, 지방, 탄수화물의 함량을 포함하여(그러나 이에 제한되지 않고), 특별한 영양상의 특성을 가지고 있음을 서술, 제시 또는 암시하는 표현을 의미한다. 다음은 영양강조표시가 아니다.

- (a) 원재료목록에서 물질을 언급한 것
- (b) 영양표시에서 의무적으로 표시해야 되는 영양소를 언급한 것
- (c) 국내법에서 요구되는 특정 영양소나 원재료의 양 또는 특성에 관한 표기

2.5 **영양소(nutrient)**는 식품의 구성 성분으로서 통상 섭취되는 물질로 다음에 해당하는 것을 말한다.

- (a) 열량을 제공하거나;
- (b) 성장, 발달 및 생명유지에 필요하거나;
- (c) 부족할 경우 특정한 생화학적, 생리적 변화를 초래할 수 있는 것

2.6 **당류(Sugars)**는 식품내에 존재하는 모든 단당류와 이당류를 의미한다.

2.7 **식이섬유소(dietary fiber)**는 합의된 방법에 따라 체내 소화기관의 효소에 의해 가수분해되지 않는다고 결정된 식용가능한 동 식물성 물질을 의미한다.

2.8 **다기불포화지방산(polyunsaturated fatty acids)**은 메틸렌을 사이에 두고 연결된 cis-cis형의 이중결합을 가진 지방산을 의미한다.

3. 영양소 표기(nutrient declaration)

3.1 영양소표기의 적용

3.1.1 영양소 표기는, 2.4조에서 정의된 것과 같이 영양강조표시가 되어 있는 식품에는 반드시 하여야 한다.

3.1.2 영양소 표기는 모든 다른 식품에 대해서는 임의 규정이다.

3.2 영양소 목록

3.2.1 영양소 표기를 할 경우 다음은 반드시 표시하여야 한다.

3.2.1.1 열량 ; 그리고

3.2.1.2 단백질, 이용가능한 탄수화물(즉, 식이섬유소를 제외한 탄수화물) 및 지방의 함량: 그리고

3.2.1.3 영양강조표시가 된 영양소의 함량:

3.2.1.4 좋은 영양상태 유지와 관련된다고 간주되는 기타의 영양소로서, 국내법령에서 요구된 영양소의 함량

3.2.2 탄수화물의 함량 그리고/또는 종류에 관해 강조표시 할 경우, 3.2.1조의 요구조건에 덧붙여 총 당질의 양을 표시한다. 전분 그리고/또는 기타 탄수화물 구성성분의 양도 표시할 수 있다. 식이섬유소 함량에 관해 강조표시할 경우, 식이섬유소의 양을 표기한다.

3.2.3 지방산의 함량 그리고/또는 종류에 관해 강조표시할 경우, 포화지방산과 다가불포화지방산의 양을 3.4.7조에 따라 표기한다.

3.2.4 3.2.1, 3.2.2 및 3.2.3조에 의한 의무 표기에 덧붙여, 비타민과 무기질을 다음 기준에 따라 표기할 수 있다.

3.2.4.1 권장량이 설정되어 있고, 그리고/또는 해당국가에서 영양적으로 중요한 비타민과 무기질만이 표기되어야 한다.

3.2.5 영양소 표기시 의미있는 양(significant amount)으로 존재하는 비타민과 무기질이 표시대상이다.¹⁸

3.2.6 CODEX 규격의 표시규정을 따라야 하는 제품은 그 규정이 Codex 규격의 영양표시 그 규정이 우선하나 본 지침서의 3.2.1 - 3.2.5 규정에 저촉되어서는 아니된다.

3.3 영양소의 계산

3.3.1 열량 계산

열량은 다음 전환계수를 이용하여 계산한다.

탄수화물	4 Kcal/g - 17KJ
단백질	4 Kcal/g - 17KJ
지방	9 Kcal/g - 37KJ
알코올(에탄올)	7 Kcal/g - 29KJ
유기산	3 Kcal/g - 13KJ

18. 대체로, 의미있는 량을 판단하는 데는 그 표지에서 정한 1인분당 공급량이 권장량의 5%가 되는지로 결정한다.

3.3.2 단백질 계산

단백질량은, 해당식품에 대한 Codex 규격이나 Codex 분석방법에서 다른 전환계수가 주어지지 않는다면 다음 공식을 이용하여 산출하여야 한다.

$$\text{단백질} = \text{총 킬달 질소} \times 6.25$$

3.4 영양소함량의 표현

3.4.1 영양소함량은 수치로 표기한다. 그러나 다른 표현방법이 배제되어서는 안된다.

3.4.2 열량에 관한 정보는 100g당이나 100ml당 또는 1회분량으로 포장된 경우에는 포장당 KJ과 Kcal로 표현한다. 덧붙여, 표지에서 정한 serving당 또는 제품내의 제공가능한 횟수를 표기한 경우에는 1회분량(portion)당 정보를 표시할 수 있다.

3.4.3 단백질, 탄수화물, 지방의 양에 대한 정보는, 100g당이나 100ml당 또는 1회분량으로 포장된 경우에는 포장당 g으로 표현한다. 덧붙여, 표지에서 정한 serving당 또는 제품내의 제공가능한 횟수를 표기한 경우에는 1회분량(portion)당 정보를 표시할 수 있다.

3.4.4 비타민과 무기질의 숫자에 관한 정보를 줄 경우, 100g 당이나 100ml당 또는 1회분량으로 포함된 경우에는 포장당 미터단위로 표현하여야 하고/하거나 영양소 참고치(Nutrient Reference Value)에 대한 비율로 표현하여야 한다. 덧붙여, 표지에서 정한 serving당 또는 제품내의 제공가능한 횟수를 표기한 경우에는 1회분량(portion)당 정보를 표시할 수 있다.

덧붙여, 단백질에 관한 정보도 영양소 참고치¹⁹⁾에 대한 비율로 표현할 수 있다. 국제적 표준화와 일치화를 위하여 표시목적상 다음 영양소참고치를 사용한다.

단백질	(g)	50
비타민 A	(μg)	800 ¹⁾
비타민 D	(μg)	5
비타민 C	(mg)	60
티아민	(mg)	1.4
리보플라빈	(mg)	1.6
니아신	(mg)	18 ²⁾

19. 향후 과학의 발전, FAO/WHO 및 전문가의 권고, 기타 관련 정보들을 고려하기 위해서는 영양소 목록 및 영양소 기준치 목록을 계속해서 검토해야 함.

비타민 B6	(mg)	2
폴라신	(μ g)	200
비타민 B12	(μ g)	1
칼슘	(mg)	800
마그네슘	(mg)	300
철	(mg)	14
아연	(mg)	15
요오드	(μ g)	150 ¹⁾
구리		설정될 값
셀레늄		설정될 값

1) 영양표시에 관한 코덱스지침서의 3.2.7(영양소의 계산)의 추가안:

“베타카로틴(프로비타민 A) 표기시에는 다음 전환 계수를 사용한다: 1 μ 레티놀 = 6 μ 베타카로틴”

2) 비타민 D, 니아신, 요오드의 참고치는, 국가영양정책이나 지역사정상 해당 개별요구량을 만족시키기에 충분하다고 양해된 국가에는 적용하지 않을 수 있다. 영양표시에 관한 코덱스지침서 3.2.4.1조도 보라.

3.4.5 통상 1인분량(serving size)을 사용하는 나라에서는, 3.4.2, 3.4.3 및 3.4.4조에서 요구한 정보를 표지에서 정한 serving당 또는 제품내의 제공가능 횟수를 표기한 경우에는 1회분량(portion)당으로만 정보를 표시할 수 있다.

3.4.6 이용가능한 탄수화물(available carbohydrates)은 “탄수화물”로 표시하여야 한다. 탄수화물의 종류를 표기할 경우에는 총 탄수화물 함량 바로 다음에 다음 양식으로 표기한다.

“탄수화물 ... g, 그 중 당류 ... g”.

다음은 덧붙일 수 있다: “x” ... g

여기서 x는 기타 탄수화물 구성성분의 특정명칭을 말한다.

3.4.7 지방산의 양 그리고/또는 종류를 표기할 경우, 3.4.3조의 총 지방 표기 바로 다음에 한다.

다음 양식으로 표기한다:

지방 ...g

그 중 다가불포화(지방산) ...g

포화(지방산) ...g

3.5 허용오차(Tolerances and Compliance)

3.5.1 허용오차 한계는 공중보건, 유통기한(shelf-life), 분석의 정확도, 가공과정중 변하는 정도나 고유한 불안정도, 제품내 해당영양소의 변하는 정도, 그리고 그 영양소가 첨가된 것인지 또는 제품에 본래 존재하는 것인지에 따라 설정되어야 한다.

3.5.2 영양소표기에 사용된 수치들은, 표시된 제품을 대표하는 제품들을 특별히 분석하여 얻은 자료의 가중평균이어야 한다.

3.5.3 CODEX 규격에 따라야 하는 제품은, 그 규격에서 정한 영양소 표기 허용오차에 관한 규정이 본 지침서에 우선한다.

4. 보충적 영양정보

4.1 보충적 영양정보는 식품의 영양적 가치에 대한 소비자의 이해를 증가시키고, 영양소 표기를 해석하는 데 도움을 주기 위한 것이다. 그와 같은 정보를 제공하기 위해서 식품 표지에 사용할 수 있는 여러 방법이 있다.

4.2 식품 표지에 보충적 영양정보를 이용하는 것은 선택적이어야 하며, 문맹률이 매우 높고 그리고/또는 비교적 영양지식이 없는 목표집단을 제외하고는, 영양소 표시에 추가될 수는 있으나 이를 대체할 수는 없다. 이들 목표집단에 대해서는, 식품군 기호, 기타 도형 혹은 색상을 이용한 표현을 영양소표시 없이 사용할 수 있다.

4.3 표지의 보충적 영양정보에는, 소비자의 이해와 정보 이용을 증진시키기 위한 소비자 교육 프로그램이 수반되어야 한다.

5. 영양표시의 정기적인 검토

5.1 영양소표시는 정기적으로 검토되어, 영양소목록을 최신으로 그리고 영양에 관한 공중보건관련 정보와 부합되도록 유지하여야 한다.

5.2 목표집단의 문맹률이 낮아지고 영양지식이 증가함에 따라, 식품군을 포함한 영양교육에 관한 정보선택을 재검토하여야 한다.

5.3 현재 2.6조의 당류 및 2.7조의 식이섬유소의 정의와, 3.4.2조의 열량 표기는 새로운 연구결과에 따라 재검토되어야 한다.

영양강조표시에 사용에 관한 지침서

CAC/GL 1997-23²⁰

영양강조표시는 국가영양정책과 일치하여야 하며 그 정책을 지지하는 것이어야 한다. 국가영양정책을 지지하는 영양강조표시만이 허용되어야 한다.

1. 범위

- 1.1 이 지침서는 식품표시에서 영양강조표시의 사용에 관한 것이다.
- 1.2 이 지침서는, 영양강조표시가 된 모든 식품에 적용되나, 특수용도식품과 의료목 적용 특수식품에 관한 Codex 규격이나 지침서의 특별 규정을 침해하지는 않는다.
- 1.3 이 지침서는 강조표시에 관한 일반지침서를 보충하기 위한 것으로, 그 지침에 제시된 금지사항을 대신하지 않는다.

2. 정의

2.1 영양강조표시(nutrition claim)²¹ 는 어떤 식품이, 비타민과 무기질 함량 뿐만 아니라 열량, 단백질, 지방, 탄수화물의 함량을 포함하여(그러나 이에 제한되지 않고), 특별한 영양상의 특성을 가지고 있음을 서술, 제시 또는 암시하는 표현을 의미한다. 다음은 영양강조표시가 아니다.

- (a) 원재료목록에서 물질을 언급한 것
- (b) 영양표시에서 의무적으로 표시해야 되는 영양소를 언급한 것
- (c) 국내법에서 요구되는 특정 영양소나 원재료의 양 또는 특성에 관한 표기

2.1.1 영양소함량강조표시(nutrition content claim)는 식품에 함유된 영양소 수준을 표현하는 영양강조표시이다.

(예²²: “칼슘 급원” ; “고섬유소, 저지방”)

2.1.2 비교강조표시(comparative claim)는 둘 이상의 식품에서 영양소수준이나 열량을 비교하는 강조표시이다.

(예 : “감소”, “미만”, “덜”, “증가”, “초과”)

20. 영양강조표시에 사용에 관한 지침서는 1997년 CODEX 총회 제22차 회의에서 채택되었다. 이 지침서는 FAO 및 WHO의 모든 회원국 및 준회원에게 권고규격으로 송부되었으며, 이 지침서를 어떻게 사용할 것인지를 결정하는 것은 개별 정부의 책임이다.

21. 본 정의는 영양표시에 관한 지침서(CAC/GL 1985-2, Rev.1993-1)의 정의와 동일하다.

22. 예시는 정의를 명확히 하기 위해 포함된 것이다.

2.1.3 영양소기능강조표시(nutrient function claim)는 신체 성장, 증진 및 정상적인 기능에 대한 해당 영양소의 생리학적 역할을 나타내는 영양강조표시이다.

(예: “칼슘은 강한 뼈와 치아의 발달을 돕는다”

“단백질은 신체조직을 만들고 보수(repair)하는데 도움을 준다.”

“철분은 적혈구 형성의 한 인자이다”

“비타민 E는 신체조직내 지방이 산화되는 것을 막는다.”

“엽산함유: 엽산은 태아의 정상적인 성장을 돕는다.”

3. 영양표시

영양강조표시가 있는 식품은, ‘영양표시에 관한 지침서’의 3조에 따라, 표지에 영양소 표기를 하여야 한다.

4. 영양강조표시

4.1 영양강조표시는 열량, 단백질, 탄수화물, 지방 및 그 구성성분, 섬유소, 나트륨 및 영양표시에 관한 지침서에서 영양소 참고치(NRVs)가 설정되어 있는 비타민 및 무기질과 관련된 것에만 허용되어야 한다.

5. 영양소함량강조표시

5.1 본 지침서 표에 목록화 되어 있는 영양소함량강조표시나 이와 유사한 강조표시를 하였을 때는 그 강조표시에 해당하는 조건을 만족해야 한다.

5.2 강조표시되는 영양소가 그 식품에 원래 낮거나 없는 경우, 영양소 수준을 나타내는 용어는 식품명 바로 앞에 올 수 없으며 “저 (해당 영양소명) 식품” 혹은 “(해당 영양소명)-무식품”의 형태로 써야 한다.

6. 비교강조표시

비교강조표시는 다음의 조건에 의하여 허용되며, 판매당시의 식품을 기준으로 하며, 소비시 표지의 사용방법대로 준비하는 것도 고려하여야 한다.

6.1 비교되는 식품은 동일한 식품의 다른 형태이거나 유사한 식품이어야 한다. 비교되는 식품을 명확히 밝혀야 한다.

6.2 열량가나 영양소함량의 양적 차이에 관한 문구를 명기하여야 한다. 다음 정보

가 비교 강조표시에 바로 근접해서 나타나야 한다.

6.2.1 동일 중량에서의 양적 차이는, 비율이나 분수 또는 절대량으로 표시하여야 한다. 비교에 대한 상세한 사항까지 기술하여야 한다.

6.2.2 비교되는 식품이 무엇인지를 밝혀야 한다. 그 식품이 무엇인지를 소비자가 쉽게 인식할 수 있도록 표현하여야 한다.

6.3 비교식품 간에 열량이나 영양소 함량의 상대적인 차이가 최소 25%여야 하며, 미량 영양소의 경우 NRV의 10%를 적용할 수 있다. 함량의 절대적인 차이는 적어도 본 지침서 표의 '저'나 '급원'에서 정의된 수치를 만족해야 한다.

6.4 "라이트"라는 용어는, "감소"에 대한 기준을 따라야 하며, 해당식품을 "라이트"로 표시할 수 있는 특성을 나타내야 한다.

7. 영양소기능강조표시

신체내에서 어떤 영양소의 기능에 관한 강조표시는 다음 조건이 충족되었을 때만 허용된다.

7.1 영양소기능강조표시의 대상 영양소는 영양표시에 관한 지침서에 영양소 참고치(nutrient reference value)가 설정된 필수 영양소이거나 법적권한을 갖는 국가기관이 공식적으로 인정한 식사지침서에서 언급된 영양소이어야 한다.

7.2 강조표시된 식품은 식사에서 해당 영양소의 상당한 급원이어야 한다.

7.3 영양소기능강조표시는 해당기관에 의한 과학적 합의에 근거해야 한다.

7.4. 영양소기능강조표시는 해당 영양소가 질병을 치료 또는 예방할 수 있다는 취지의 문구를 암시하거나 포함해서는 안된다.

8. 식사지침 및 건강한 식사에 관한 강조표시

식사지침 및 "건강에 좋은 식사"에 관한 강조표시는 다음 조건에 따라 허용되어야 한다.

8.1 적절한 국가 기관에 의해 공식적으로 인정된 식사지침에 포함되어 있는 식생활 양식에 관한 주장만 가능하다

8.2 그 주장이 식사 지침의 식생활 양식에 부합된다면 강조표시를 표현하는 용어의 융통성은 가능하다.

8.3 “건강에 좋은 식사” 혹은 이와 유사한 용어에 관한 주장은 식사지침의 식생활 양식에 관한 주장으로 간주되며 그 식사지침과 일치하여야 한다.

8.4 건강에 좋은 식사, 건강에 좋은 균형된 식사 등의 일부로 묘사된 식품은 그 식품의 한 두가지만을 선택적으로 고려해서는 안된다. 그것은 식사지침과 관련된 다른 주요 영양소의 최소 기준을 만족시키는 것이어야 한다.

8.5 식품을 “건강한”으로 묘사해서는 안되며 어떤 식품이 그 자체로 혹은 저절로 건강을 제공할 것임을 암시하는 방법으로 표현해서는 안된다.

8.6 식품을 “건강한 식사”의 일부로 표현할 경우에는 그 표지에 해당 식품과 식사지침에 포함되어 있는 식생활 양식과의 관련성에 관한 문구를 적어야 한다.

영양소함량 조건표

성분	강조표시	조건 : 이하
에너지	저 ¹⁾	(고체)100g 당 40kcal(170kJ) 이거나 (액체) 100ml당 20kcal(80kJ)
	무	(액체)100ml당 4kcal
포화지방	저	(고체)100g 당 3g 이거나 (액체) 100ml당 1.5g
	무	100g/ml 당 0.5g
지방	저 ²⁾	(고체)100g 당 1.5g이거나 (액체) 100ml 당 0.75g이고, 에너지의 10% 미만
	무	(고체)100g 당 0.1g이거나 (액체) 100ml 당 0.1g
콜레스테롤	저 ¹⁾	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
	무	(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/ml 당 0.5g

- 1) 포화지방 “저”라는 강조표시에 있어 trans fatty acid를 고려하여야 한다. 본 규정은 “저 콜레스테롤” 및 “무 콜레스테롤” 강조표시가 있는 식품에도 적용된다.
- 2) 포화지방 “저”라는 강조표시에 있어 trans fatty acid를 고려하여야 한다. 본 규정은 “저 콜레스테롤” 및 “무 콜레스테롤” 강조표시가 있는 식품에도 적용된다.

성분	강조표시	조건 : 이하
나트륨	저	100g당 0.12g
	극저	100g당 0.04g
	무	100g당 0.005g
단백질	급원	(고체)100g 당 NRV의 10%이거나 (액체) 100ml당 NRV의 5% 또는 100kcal당 NRV의 5%(1MJ당 NRV의 12%) 또는 serving당 NRV의 10%
	고	“급원” 기준의 2배
비타민 및 무기질	급원	(고체)100g 당 NRV의 15%이거나 (액체) 100ml당 NRV의 7.5% 또는 100kcal당 NRV의 5%(1MJ당 NRV의 12%) 또는 serving당 NRV의 15%
	고	“급원” 기준의 2배

“Halal” 용어사용에 관한 일반지침서

CAC/GL 1997-24²³

Codex는 상이한 Islamic Schools of Thought로 인하여 법적으로 허용되는 동물과 허용되지 않는 동물의 해석에 대한 견해와 도살관련 법령에 미묘한 차이점들이 있을 수 있다는 것을 인정한다. 그러므로 본 지침서는 수입국 관계기관의 해석을 필요로 한다. 그러나 수입국은 특별한 규정이 존재하는 경우를 제외하고는 수출국의 종교관련 기관이 승인한 증명서를 원칙적으로 인정하여야 한다.

1. 범위

1.1 이 지침서는 식품표시에 Halal 강조표시를 사용하는데 필요한 사항들을 권고한다.

1.2 이 지침서는 포장식품표시에 관한 일반규격에 정의되어 있는 강조표시에 Halal 또는 이와 동등한 용어를 사용하는데 적용되며, 상표, 브랜드명, 상호명에 사용하는 것도 포함한다.

2. 정의

2.1 Halal 식품이란 이슬람법에 허용된 식품을 말하여 다음과 같은 조건에 따라야 한다.

2.1.1 이슬람법에 위배되는 어떠한 것도 함유해서는 안된다.

2.1.2 이슬람법에 위배되는 것이 존재하는 기구나 설비를 이용하여 가공, 운송, 저장해서는 안된다.

2.1.3 가공, 운송, 저장과정중에 상기 2.1.1과 2.1.2 규정에 맞지 않는 식품과 직접 접촉해서는 안된다.

2.2 2.1항에도 불구하고

2.2.1 halal 식품과 그렇지 않은 식품이 서로 접촉하지 않도록 하는 조치가 있다면,

23. “Halal” 용어 사용에 관한 일반지침서는 1997년 Codex 총회 제22차 회의에서 채택되었다. 이 지침서는 FAO 및 WHO의 모든 회원국 및 준회원에게 권고규격으로 송부되었으며, 이 지침서를 어떻게 사용할 것인지를 결정하는 것은 개별정부의 책임이다.

동일한 공장에서 halal 식품과 non-halal 식품을 서로 다른 구역 또는 라인에서 제조, 가공, 저장할 수 있다.

2.2.2 이슬람규정에 따라 적절한 청소절차를 따른다면, 이전에 non-halal 식품제조에 사용된 시설을 이용하여 halal 식품을 제조, 가공, 운송, 저장할 수 있다.

3. "Halal" 용어 사용 기준

3.1 허용식품

halal 용어는 법적으로 허용된 식품에는 사용할 수 있다. 이슬람법상 다음과 같은 원료와 이 원료를 사용한 제품을 제외한 모든 식품원료는 법적으로 허용된다.

3.1.1 동물성식품

- (a) 돼지(pigs and boars)
- (b) 개, 뱀, 원숭이
- (c) 사자, 호랑이, 곰 등 발톱과 송곳니를 가진 육식동물
- (d) 독수리, 대머리독수리 등 발톱을 가진 맹금류
- (e) 쥐, 지네, 전갈 등 해충
- (f) 이슬람교에서 도살이 금지된 동물(개미, 벌, 딱따구리)
- (g) 이, 파리, 구더기 등 일반적으로 혐오스럽게 생각되는 동물
- (h) 개구리, 악어 등 수륙양쪽에서 생활하는 동물
- (i) 노새, 당나귀
- (j) 유독하고 위험한 모든 수중동물
- (k) 이슬람법에 의거 도살이 금지된 동물
- (l) 피

3.1.2 식물성식품

독소 또는 위험인자를 가공과정중에 제거할 수 있는 경우를 제외한 중독성이 있고 위험한 식물

3.1.3 음료

- (a) 알코올음료
- (b) 중독성이 있고 위험한 모든 형태의 음료

3.1.4 식품첨가물

3.1.1, 3.1.2, 3.1.3에서 유래된 모든 식품첨가물

3.2 도살

법적으로 허용된 모든 육상동물은 신선육에 대한 Codex 식품위생 Code of Practice²⁴ 에 설정된 규정과 다음과 같은 사항들을 준수하여야 한다.

3.2.1 도살자는 정신적으로 건전하며 이슬람 도살절차를 알고 있는 이슬람교도이어야 한다.

3.2.2 도살되는 동물은 이슬람법상 합법적인 것이어야 한다.

3.2.3. 도살되는 동물은 도살되는 시점에서 살아있거나 살아있는 것으로 간주되어야 한다.

3.2.4 각각의 동물이 도살되기 바로 직전에 "Bismillah(알라의 이름으로)"로 빌어야 한다.

3.2.5 도살장치는 날카로워야 하며 도살하는 동안 해당동물을 들어올려서는 안된다.

3.2.6 도살은 기관, 식도, 목주위의 대동맥 및 정맥을 잘라서 시행하여야 한다.

3.3 제조, 가공, 포장, 운송 및 저장

모든 식품은 상기 2.1항 및 2.2항, Codex 식품위생에 관한 일반원칙 및 관련 Codex 규격을 준수하여 제조, 가공, 포장, 운송, 저장되어야 한다.

4. 부가적인 표시사항

4.1 식품에 Halal 강조표시를 한 경우, 표지에 halal 또는 이와 동등한 용어가 나타나야 한다.

4.2 Codex 강조표시에 관한 일반지침서에 의거, halal에 관한 강조표시는 유사한 식품의 안전성에 문제가 있다거나 halal 식품이 다른식품보다 영양적으로 우수하거나 건강에 더 이롭다는 형태로 사용해서는 안된다.

24. CAC/RCP 11, 1993-1 개정