

제13차 CODEX 아시아지역조정위원회 회의결과보고

(Codex Coordinating Committee for Asia)

권우정 / 보건복지부 식품위생심의위원회 연구위원

1. 서언

아시아지역조정위원회(Codex Coordinating Committee for Asia, 이하 CCASIA)는 6개 지역조정위원회(아시아, 아프리카, 유럽, 남미 및 카리브해, 근동, 북미 및 남서태평양)중 하나로써 아시아지역에서 통용되는 식품의 기준 및 규격 설정을 주 목적으로 하고 있으며 총회, 집행이사회 및 각 분과위원회에 의견을 개진하기 전에 동 지역의 공동관심사에 대한 의견조율이 가능하여 회원국의 각종 검토의견이 개진되므로 이에 대응하기 위한 효율적 대응방안 수립체계의 확립이 필요하다. 동 회의는 아시아지역국가만을 위한 회의로 아시아국가의 의견수렴이 필요한 경우 본 분과의 업무분장 이외의 것이라도 논의가 가능한 것으로 보인다. 아국의 의견을 관찰하거나 검토시 아시아 회원국의 도움이 필요한 경우 동 위원회를 이용하여 폭 넓은 의견을 교환하고 조정·협력을 통하여 아국의 의견을 해당 분과에 개진하는 노력이 필요할 것으로 판단된다.

제13차 CCASIA 회의가 2002. 9. 17 - 20까지 말레이시아 쿠알라룸푸르에서 개최되어 우리나라를 비롯한 18개의 회원국, 3개의 참관국 및 6개의 국제기구에서 180명이 참석하였다.

주요한 의제로는 FAO/WHO 합동식품규격프로그램 평가, 중기계획(초안) 검토,

즉석면 규격초안, 추적성 검토, 기능성 식품 및 신소재식품에 관한 검토문서, 식품규격 및 규정에 대한 능력배양, Codex 규격승인을 포함한 식품관리 및 식품위생문제 관련정보, Codex 및 국가수준의 규격설정작업에 소비자의 참여 및 지역조정관 임명 등으로 자세한 의제목록은 다음과 같다.

□ 회의의제

의제 번호	의 제	관련문서
1	의제 채택 (Adoption of the Agenda)	CX/ASIA 02/1
2	24차 총회와 49차 및 50차 집행이사회에서 제기한 문제 (Matters Arising from the 24th Session of the Codex Alimentarius Commission and the 49th and 50th Sessions of the Executive Committee)	CX/ASIA 02/2
3	FAO/WHO 합동식품규격프로그램 평가(Joint FAO/WHO Evaluation of the Codex Alimentarius and Other FAO and WHO Work on Food Standards)	CX/ASIA 02/3
4	중기계획(초안) 검토(Consideration of the Draft Medium-Term Plan 2003-2007)	CX/ASIA 02/4
5	즉석면 규격초안(4단계)(Proposed Draft Standard for Instant Noodles at Step 4 - Government Comments at Step 3)	CX/ASIA 02/5 CX/ASIA 02/5 - Add. 1
6	"Traceability/Product Tracing" 검토(Consideration of "Traceability/Product Tracing")	CX/ASIA 02/6
7	기능성 식품 및 신소재식품에 관한 검토문서(Discussion Papers on Functional Foods and Novel Foods - Government Comments)	CX/ASIA 02/7 CX/ASIA 02/7 - Add. 1
8	식품규격 및 규정에 대한 능력 배양(Capacity Building for Food Standards and Regulations)	CX/ASIA 02/8
9	Codex 규격승인을 포함한 식품관리 및 식품위생문제 관련 정보 (Information and Reports in Food Control and Food Safety Issues Including Acceptance of Codex Standards (CL2002/12-ASIA) - 회원국 보고 (Reports by Member Countries)	CX/ASIA 02/9

의제 번호	의 제	관련문서
10	Codex 및 국가수준의 규격설정작업에 소비자의 참여 (Consumer Participation in Food Standards Setting at the Codex and national Level(CL2002/12-ASIA) - 회원국 보고 (Reports by Member Countries)	Oral reports
11	지역조정관의 지명 (Nomination of the Coordinator)	CX/ASIA 02/10
12	기타사업, 향후작업과 차기회의 일시 및 장소 (Other Business , Future Work and Date and Place of Next Session)	
13	보고서 채택 (Adoption of the Report)	

2. 주요논의결과

1) FAO/WHO 합동식품규격프로그램 평가 관련

제49차 집행이사회(2001. 9)에서 FAO/WHO는 Codex 식품규격프로그램의 포괄적인 검토에 대한 동의 및 필요성을 인식한 바 있다. Codex 및 FAO, WHO에서 진행 중인 다른 식품규격관련 작업의 평가 필요성에 따라 개별평가팀이 2002. 4월부터 평가가 진행중이며, 최종결과는 2002. 11월에 완료될 예정이다. 제50차 집행이사회(2002. 6)에서는 동 평가가 관리적인 측면을 고려하여 적절하게 평가해야 한다는 의견이 있었으며, FAO 및 WHO에서 검토하기 전에 각국이 평가보고서에 대하여 충분히 검토 및 분석할 수 있는 시간이 필요하다는 의견이 개진됨. 또한, 회원국의 의견요청에 따라 지역 및 문화를 포괄할 수 있는 Evaluation Team과 Expert Panel이 재구성되었다. 동 평가보고서는 지역조정위원회에서 토의하기로 결정하였으며, 최종 평가보고서에서 제안된 권고사항을 검토하기 위하여 WHO Executive Board 회의를 2003년 2월 중순에 개최하기로 하였다. 동 아시아지역조정위원회는 현 시점에서 합동식품규격프로그램을 검토하는 것은 시기상조라고 언급하였으며, 특히 과학에 근거한 규격개발, 지침서, 식품안전성에 대한 권고 및 과학적 위해도 분석의 강화에 대해서 보다 집중적으로 검토할 것을 제안하였다. 2003. 2월 중순에 개최예정인 특별총회에서 논의 예정인 평가보고서(안)를 회원국에 소개, 동 보고서에 대한 의견을 수렴할 것임을 밝히고 관심있는 회원국의 참여가 가능함을 언급하였다.

2) 중기 계획(초안)의 검토 관련

23차 총회(1999. 7)의 요청에 따라 2003-2007년 중기간 계획을 수립하였으며, 제24차 총회(2001. 7)에서 검토한 후 회원국의 의견을 수립하였다. Codex 중기계획(안)에 대해 소개하였으며, 각 회원국은 중기계획의 사업에 대하여 검토의견을 교환. 지역조정위원회의 검토의견은 최종 중기계획(안)보고에 포함시켜 총회에서 검토 예정이다. Codex 사무국은 동 지역조정위원회에서 수립된 의견을 2003년 개최예정인 제25차 특별 정기총회(2003. 2)에서 논의하고 이에 대하여 확정하게 됨을 공지하였다.

3) 즉석면 규격초안 관련

인도네시아는 즉석면과 관련하여 각 회원국 및 참관국의 다양한 의견이 예상됨에 따라 ad hoc working group을 구성하여 즉석면 규격초안을 자세히 논의할 것을 제안하였다. 인도네시아와 일본국이 공동 의장직을 맡고 말레이시아가 rapporteur를 맡아서 진행되었으며, 우리나라를 포함하여 9개 국가(중국, 인도, 인도네시아, 일본, 말레이시아, 파키스탄, 필리핀, 한국 및 태국) 및 2개의 참관국(CI, IACFO)이 참석하였음. 동 작업반에서는 다양하고 폭 넓은 의견이 논의되었으며, 다음과 같이 합의되었다(즉석면 규격 참조)

Section 1: Scope

파스타와 즉석면과의 차이점이 불명확함으로 “This standard does not apply to pasta”는 square bracket 처리토록 합의하였다. 동 작업반은 스프와 함께 포장되지 않은 면을 고려하여 두 번째 문장의 “are”을 “may be”로 수정하였다.

Section 2: Description

사용되는 가루 또는 전분의 기타 형태를 설명하기 위해 “Instant noodle is a product prepared from wheat flour or rice flour as the main ingredient,…”를 “Instant noodle is a product prepared from wheat flour and/or rice flour and/or other flours and/or starches as the main ingredient,…” 로 수정하는 데에 합의하였으며 제품의 형태의 구별을 용이하게 하고 소비자 정보제공차원에서 제품의 형태를 fried noodle과 non-fried noodle로 구분하는 데에 동의하였다.

Section 3. Essential Composition and Quality Factors

작업반의 권고에 따라, 필수성분 및 선택성분 조항에 있는 모든 square bracket을 삭제토록 합의되었으며, 제품설명에 일치하여 필수성분의 가능한 성분으로 전분이

포함하는 것에 대해 모두 동의하였다. CCASIA는 “Noodle Block Standard” 은 면 형태와 상관없이 스프를 제외한 면 덩어리를 언급하는 것이므로 그 의미를 명확하기 위해 Analytical Requirement for Noodle Block(Noodle excluding seasonings)을 삽입하였다. fried 및 non-fried noodle의 수분 함량은 각각 10.0%과 14.0%로 설정하였다. CCASIA는 POV 조항의 필요성에 대한 합의가 이뤄지지 않았으므로 square bracket 처리토록 결정하였으며 많은 회원국들이 POV 설정에 반대하였다. 이에 대해 일본은 POV는 품질관리 및 소비자 건강 보호차원에서 POV가 설정되어야 한다고 강력하게 주장하였으며, 국제소비자단체인 IACFO도 이에 동의하였다. 현재 호화도에 대한 분석방법이 설정되어 있지 않으므로, 분석방법을 동 규격초안에서 삭제하였으며, 일본은 이에 대해 유보적인 자세를 취하였다. 작업반은 일본이 호화도 분석방법이 정립이 되면 동 위원회에 통보토록 제안하였으며, 동 분석방법은 추후 CCMAS에서 인증되어야 한다고 언급하였다.

Section 4. Food Additives

CCASIA는 호주에서 제안한 식품첨가물 관련 조항을 다음과 같이 재수정하는 데에 합의하였다:

“The use of food additive(s) as well as food additive(s) carry-over shall comply with the maximum level permitted by the General Standard for Food Additives (GSFA), CODEX STAN 192-1995 (Rev 2-1999).” CCASIA는 각 회원국에게 GSFA를 검토하여 즉석면에 사용되는 식품첨가물이 모두 포함토록 제안하였다. 중국, 태국 및 필리핀은 GSFA에 포함할 첨가물을 제출하였다.

Section 6. Container or Packaging Condition

호주에서 제안한 것을 근간으로 하여 작업반은 관련 조항을 포괄적이고 일반적인 내용을 포함토록 다음과 같이 수정하였다:

“Instant noodles shall be packaged in containers which will safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic qualities of the product. The containers, including the packaging materials, shall be made of substances that are safe and suitable for their intended use. They should not impart any toxic substances or undesirable odour or flavour to the product.”

Section 8. Labelling

식품명을 다음과 같이 수정하였다 :

"The name of the food shall be "Instant Noodle(s)", or optionally as "Fried Noodle(s) or "Non-fried Noodle(s) in accordance to Subsections 2.1 and 2.2. Other names may be used if allowed by national legislation."

Section 9. Methods of Analysis and Sampling

subsection 9.2(수분), 9.3(산가), 9.4(과산화물가)의 square bracket을 삭제하는 대신 "Use Codex accepted methods"로 대체하였다. 9.4(과산화물가)는 square bracket 처리하고 "Under Consideration"과 함께 "Use Codex Accepted methods"로 대체하였다. 9.5(호화도) 항목을 모두 삭제하고 "Extraction of oil from instant noodle(Use Codex accepted methods) 관한 방법을 추가 수재기로 결정하였다.

CCASIA는 작업반의 논의결과를 바탕으로 동 초안을 검토하였으며, "3.2.3. Noodle Block Standard"를 "3.2.3 Analytical Requirements for Noodle Block(Noodle Excluding Seasonings)"로 수정하는 데에 합의하였다. 국제소비자단체인 CI는 식품안전을 위해 과산화물가 설정에 대해 CCASIA가 충분히 검토할 것을 주장하였으며 표시규정에 Vegetarian/Non Vegetarian을 표시하는 것과 아울러 식품표시분과위원회(CCFL)에서 재검토하도록 제안하였다. 결론적으로, 즉석면 규격초안은 5단계로 진행되었다.

4) 추적성(Traceability/Product Tracing) 검토 관련

Codex 사무국에서는 동 안전에 대한 지역조정위원회의 의견을 수집하여 차후 일 반원칙분과위원회에서 논의할 discussion paper 작성에 포함하고자 동 의제를 선정하였다. 필리핀은 위해가 보건과 관련되어 있거나 위해를 관리할 특별한 대안이 존재 하지 않을 경우에만 traceability/product tracing을 검토할 수 있다고 언급하였으며, 이에 대한 적용은 TBT 조치에 적용할 수 있다고 발언하였다. 반면, 인도네시아는 식품안전문제에 대해서만 traceability/product tracing 적용을 지지하였으며, 소비자 선택 및 동물 복지와 같은 TBT 조치에 사용되는 것에 우려를 표명하였다. 태국은 traceability가 식품안전 확보하는데 어떠한 역할을 하는지에 대해 불명확하며, 개발도 상국에 경제적인 상황을 고려한 기타 방법이 더 적절하다는 의사를 밝혔으며 중국도 태국입장에 동의하였다. 일본은 최근 BSE 발생에 대해 육류제품 추적시 product tracing을 적용하고 있다고 언급하였으나, 표시사항의 신뢰결여문제로 traceability 적용에 혼동의 여지가 있다고 밝혔다. 또한, traceability/product tracing에 대한 뚜렷한

정의가 없는바, 이에 대한 사항은 CCGP에서 다뤄줄 것을 요청하였다. 인도 및 필리핀은 traceability를 포괄적으로 적용하기보다는 case to case basis로 적용하는 것이 바람직하다는 입장을 표명하였다. ISO에서 정의한 traceability는 썩지 않는 산업폐기물에 적용 가능한 것으로써, 식품에 적용할 수 없다는 의견이 제시되었으며, Codex 내에서 사용할 수 있는 traceability의 정의가 설정되어야 한다는 필요성이 인식되었다.

5) 기능성 식품 및 신소재식품에 관한 토의보고서

47차 집행이사회에서 아시아지역내서 novel food(other than from biotechnology), functional foods 및 food/drug interface에 대한 작업 착수 제안에 따라 말레이시아에서 작성한 discussion paper를 소개하였다. 말레이시아는 Functional food 및 novel food에 대해서 국제적인 규격설정을 위한 Joint FAO/WHO Expert Consultation 회의 개최의 필요성을 역설하고 이에 대한 태국과 인도네시아의 지지가 있었다. 일본은 기능성 표시와 관련하여서는 CCFL(표시분과위원회)가 2001년 이후로 건강강조표시를 시행에 대하여 검토하고 있어 CCFL과 중복되지 않는 범위에서 논의하는 것이 요구된다는 의견을 표명하였다. FAO 및 WHO 대표는 Expert Consultation을 구성한 계획이 없음을 밝혔으나, 필요성 및 가능성에 대하여 추후 검토할 수 있다고 밝혔다. 우리나라는 현재 기능성 식품의 현황에 대해서 발표하였으며, 최근 건강기능식품관련 법률이 통과되었다고 언급하였으며, novel food는 원료에 대한 사항으로 functional food 범주에 포함시켜 논의하는 것이 바람직하다는 의견을 제시하였다. 동 아시아지역조정위원회는 functional food에 대한 작업이 필요하다고 강조하고, FAO 및 WHO에서 시급히 관련 전문가 협의회를 구성·운영해 줄 것을 요청하였다.

6) 식품규격 및 규정에 대한 능력배양

FAO 및 WHO는 제23차 총회에서 개발도상국내의 위해분석에 대한 능력배양을 강화하는 활동에 대해 소개하였다. 동 지역조정위원회는 개발도상국의 위해분석 능력과 관련하여 능력배양활동을 강화해줄 것을 FAO와 WHO에 권고하였다. 참관국인 국제소비자단체(CI)는 FAO 및 WHO가 주최하는 Workshop 등에 소비자 단체도 참석할 수 있도록 적극 지원하여 줄 것을 요청하였다.

7) Codex 규격수락을 포함한 식품관리 및 식품위생문제 관련 정보

아시아지역에서의 식품관리 및 식품안전 수준 향상을 위하여 FAO, WHO가 실시한 활동상황을 보고하였다. 식품관리 및 식품위생문제 관련 정보와 관련하여 우리

나라를 포함하여 중국, 태국, 인도네시아, 싱가포르, 말레이시아, 필리핀, 일본, 파키스탄, 네팔, 인도, 캄보디아, 스리랑카 및 참관국에서 여러 관련사항에 대해 발표하였다. 우리나라는 식품위생법 개정, GMO 표시제도, HACCP 제도 운영, 건강기능식품에 관한 법률제정에 대하여 보고하였다.

8) Codex 및 국가수준의 규격설정작업에 소비자의 참여

Codex 사무국은 식품안전관련 규정 설정의 투명성 제고를 위하여 CODEX에서의 규격제정 및 각국의 국가차원의 규격설정 등 관련 업무 수행시 소비자 및 민간분야(단체등)의 참여가 권장되고 있음을 소개하였다. 각국은 자국의 소비자의 참여사례를 발표하였으며 아국은 식품안전관련 행정의 투명성 제고 등을 위해 운영되고 있는 식품위생법령상의 “식품위생심의위원회” 등에 소비자 단체가 구성원으로 참여하는 등 적극적으로 소비자의 참여를 보장하고 있음을 설명하였다.

9) 지역조정관의 지명

아국은 일본 및 말레이시아 제안에 따라 회원국의 만장일치로 추천 및 결정되어 2004년 제14차 아시아지역조정위원회를 개최 및 주재할 차기 지역조정관을 맡기로 하였다. 지역조정관은 아국이 포함된 아시아 지역을 대변자로서 아시아 지역 회원국의 의견을 수렴하거나 조정하고 아시아 지역국가의 권익보호와 아시아지역조정위원회를 개최·주재하는 등 주도적인 역할을 담당하게 된다. 향후 2003.6 제26차 총회('03.6.30-7.5)(로마)에서 아시아지역조정관으로 공식 임명될 예정이다.

제13차 CCASIA - 즉석면 규격(안)

DRAFT STANDARD FOR INSTANT NOODLE
(Advanced to Step 5 of the Codex procedure)

1. SCOPE

The standard shall apply to various kinds of noodles. The instant noodle may be packed with noodle seasonings, or in the form of seasoned noodle and with or without noodle garnish(s) in separate pouches, or sprayed on noodle and ready for consumption after rehydration process. [This standard does not apply to pasta].

2. DESCRIPTION

Instant Noodle is a product prepared from wheat flour and/or rice flour and/or other flours and/or starches as the main ingredient, with or without the addition of other ingredients. It may be treated by alkaline agents. It is characterized by the use of pregelatinization process and dehydration either by frying or by other methods.

The product should be presented as one of the following styles:

Fried noodles, or
Non-fried noodles

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1. COMPOSITION

3.1.1 *Essential Ingredients*

Wheat Flour and/or Rice Flour and/or other flours and/or starches.

Water.

3.1.2. *Optional Ingredients*

The optional ingredients shall be ingredient(s) which are commonly used.

3.2. QUALITY CRITERIA

3.2.1. *Organoleptic*

Shall be acceptable in term of appearance, texture, aroma, taste and color.

3.2.2. Foreign Matter

The product shall be free from foreign matter.

3.2.3. Analytical Requirements for Noodle Block (Noodle Excluding Seasonings)

a) Moisture Content:

Maximum of 10 % for fried noodles

Maximum of 14.0% for non-fried noodles

b) Acid value:

Maximum of 2.0 mg KOH/g oil (applicable only to fried noodles)

c) [Peroxide Value:

Maximum of 30 meq/kg oil]

4. FOOD ADDITIVES

The use of food additive(s) as well as food additive(s) carry-over shall comply with the maximum level permitted by the General Standard for Food Additives (GSFA), CODEX STAN 192-1995 (Rev 2-1999).

5. CONTAMINANTS

The products covered by this Standard shall comply with the maximum limits established by the Codex Committee on Additives and Contaminants.

6. CONTAINERS OR PACKAGING CONDITION

Instant noodles shall be packaged in containers which will safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic qualities of the product.

The containers, including the packaging materials, shall be made of substances which are safe and suitable for their intended use. They should not impart any toxic substances or undesirable odour or flavour to the product.

7. FOOD HYGIENE

7.1. It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the Recommended International Code of Practice General Principle of Food Hygiene

(CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997) and other relevant Codex texts such as Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice.

7.2. The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

8. LABELLING

The product covered by this Standard shall be labelled in accordance with the General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985, Rev. 2-1999, Codex Alimentarius Vol 1A).

8.1. THE NAME OF THE FOOD

The name of the food shall be Instant Noodle(s) or optionally as Fried Noodle(s) or Non-fried Noodle(s) in accordance to Subsections 2.1 and 2.2. Other names may be used if allowed by national legislation.

8.2. LABELING FOR HALAL

Claim on Halal Instant Noodles shall follow the appropriate section of the Codex General Guidelines for Use of The Term HALAL (CAC/GL 24-1997)

9. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

9.1. SAMPLING

Sampling shall follow the FAO/WHO Codex Alimentarius Sampling Plans for Prepackaged Foods (AQL-6.5) (Ref No. CAC/RM 42-1969)

9.2. DETERMINATION OF MOISTURE

Use Codex accepted method

9.3 EXTRACTION OF OIL FROM INSTANT NOODLES

Use Codex accepted method

9.4. DETERMINATION OF ACID VALUE

Use Codex accepted method

[9.5 DETERMINATION OF PEROXIDE VALUE]

Use Codex accepted method