

## 「식품등의 표시기준」의 이해

이승용(사무관) / 식품의약품안전청 식품안전과

이 글은 한국식품공업협회 주최로 지난 2005년 2월 28일(월) 여의도 전경련회관에서 개최된 “2005년도 식품관련 개정법령 설명회”에서 발표된 「식품등의 표시기준 이해」의 전문입니다.

- 편집자 注 -

### 1. 서론

식품표시제도란 식품에 관한 각종 정보, 즉 그것의 가격, 품질 및 성분, 제조일자 및 유효기간, 사용방법, 영양가치 등에 관한 정보를 제품의 포장이나 용기에 표기하도록 함으로써 소비자가 쉽게 경쟁사제품과 비교할 수 있도록 하는 제도이다. 즉, 소비자가 원하는 식품을 합리적으로 선택할 수 있도록 돕는 제도를 말한다. 최근 들어 식품표시 정책과 관련된 주변여건들이 급격히 변화함에 따라 식품산업 측면에서 식품소재나 공정·포장·유통 등의 전 분야에 걸쳐 다양한 변화가 일어나고 있다. 그로 인해 생산자는 자사 제품이 좀더 유익하다는 것을 직·간접적으로 소비자에게 전달하고자 노력하게 되었고, 특징적인

식품을 통해 건강을 유지하려는 소비자의 욕구 또한 증대하고 있으며, 더불어 식품의 안전성 및 식품정보의 객관성에 대한 소비자와 각종 사회단체의 우려의 목소리 역시 급격히 커지고 있는 실정이다. 또한 국가간 식품교역량이 증가함에 따라 국가간 표시기준의 차이가 국가간의 통상 마찰의 소지로써 작용하기도 하고 있으며, 그로 인해 개별 국가의 표시기준과 국제 표시기준이 일치해야 할 필요성이 증대되고 있는 것이 현실이다. 이러한 시대적 흐름 속에서 이제 식품을 어떻게 선택할 것인지는 국민개인의 건강과 식품의 수출입에 중요한 변수로 작용하게 되었고 이러한 측면에서 식품정책에서 표시기준은 국민의 보건 및 국제 무역과 직결되는 주요한 문제로 대두되고 있는 것이다.

## II. 식품표시의 의의

식품의 표시는 소비자와 생산자를 연결하는 일차적인 도구로서 표시를 통해 제공된 정보에 기초하여 소비자는 자신에 적합한 제품을 선택하게 되며 생산자는 표시를 통하여 제품의 성질이나 우수성을 소비자에게 알리게 된다. 따라서 정부는 소비자를 속이거나 오도할 우려가 있는 표현을 금지하는 동시에 소비자가 반드시 알아야 할 정보를 제공하도록 일정한 기준을 제시·관리하지 않으면 안 되는 것이며 세계각국에서도 각각의 법률에 의해 표시기준을 관리하고 있는 것이다.

### (1) 소비자입장

본인 또는 가족의 생활·생존에 필요한 다종다양한 상품·용역의 내용 및 거래조건 등을 식별하고 가장 적당한 것을 선택하여 구입하고 있다. 상품·용역의 구입에 있어서는 상품·용역의 내용과 거래조건에 대한 식별을 통하여 어떠한 상품 또는 용역을 누구에게서 얼마만큼의 양으로 구입하는 가를 결정한다. 따라서 물품·용역의 내용과 거래조건 등에 대한 표시는 소비자가 안전하고 적정한 소비생활을 영위하기 위해서 반드시 필요한 사항이다.

### (2) 사업자입장

상품의 공정한 거래는 사회의 질서유지 및 소비생활에도 적지 않은 이익을 준다. 사업자는 상품·용역을 판매하여 사업을 유지·발전시키기 위하여 소비자에게 올바른 정보를 제공하여 보다 넓은 상품 선택의 기회를 부여하여야 한다.

또한 허위·과대 표시를 배제하여 사업자간의 공정한 거래관행을 확립할 수 있도록 소비자의 구매 권리에 부응하는 적정한 표시를 하여야 한다.

### (3) 정부입장

정부는 사업자와 소비자의 중간입장에서 관리를 하여야 하는 주체이다. 표시와 관련한 정책을 어떻게 운영하여야 할 지에 대해서는 경제·문화적 환경에 따라 차이가 있을 수 있으며 그로 인해 발생하는 문제점을 최소화하기 위하여 정부는 관리기준을 마련하여 운영한다.

식품표시의 적정화를 위해서는 생산자 스스로 적정한 표시를 상품에 제공하는 것이 가장 우선적이고 이상적이다. 그것은 사업자 스스로가 행하여야 하는 것이며 기업간의 공정경쟁을 유도하고 업계전체의 신용추락과 같은 손해를 방지하기 위해서 업계의 자율규약의 형태로서 표시 적정화가 이루어진다. 그러나 표시기준 운영에 있어서 잘잘못에 대한 판단의 근거가 되는 기준이 필요하고, 식품의 안전성 및 위생적 취급도 등을 위하여 표시기준을 준수하도록 할 필요가 있다. 이러한 규약은 행정의 인정, 적극적 행정지도 등 정부의 관여 하에 이루어지게 되며 생산자의 입장이나 노력만으로는 부적정표시를 방지할 수 없는 경우에 공권력에 의한 의무적 규제가 이루어지고 있다. 표시적정화를 위한 규제는 소비자피해 방지와 경제 질서를 유지하기 위한 행정적인 규제, 소비자 피해를 방지하고 사업자와 소비자와의 권리와 이익을 조정하며 경제질서를 유지하기 위한 민사적 규제 그리고 형사적 규제가 있다. 더욱이 품질불량 등과 소비자권익에 대한 침해는 소비자에 대한 직접적 불이익으

로서 인식되지만 걱정하지 못한 표시는 소비자 불이익을 초래함은 물론 공정한 거래관행을 저해하는 등 간접적·사회적 불이익으로 작용할 수 있다.

### III. 식품표시의 기능

표시는 생산자와 소비자 모두에게 중요한 기능을 하며, 특히 소비자가 상품의 내용, 거래조건 등을 쉽게 판단할 수 있도록 명확히 식별되는 기능을 가져야 한다. 특히 소비자가 상품의 선택·구입·소비의 각 단계에서 표시를 통하여 필요한 사실을 식별하는 것이 가능해야 한다. 상품 표시에 관한 주요 기능을 예로써 구체적으로 나타내면 다음과 같다.

#### 1. 내용표시

- 무엇으로 이루어져 있는가를 식별하기 위한 원재료, 첨가물 표시등
- 어떻게 만들어졌는가를 식별하기 위한 제조방법 표시등
- 무엇에 사용할 수 있는가를 알기 위한 성능·용도표시, 한계표시등
- 어떻게 사용하는 가를 알기 위한 사용방법 표시, 취급주의표시등
- 어떻게 보존·유지하는가를 식별하기 위한 보존방법표시
- 어느 정도의 품질인가를 식별할 수 있는 영양표시, 품질표시등
- 언제 제조되었고 언제까지 사용가능한 가를 식별하기 위한 날짜 표시등

#### 2. 거래조건 표시

- 값이 어느 정도인지를 식별하기 위한 단위 가격 표시등
- 수량이 식별을 위한 수량표시, 내용량 표시등

#### 3. 신용표시

- 상품의 생산자, 판매자를 식별할 수 있는 제조자 표시등
- 품질에 하자가 있을 때의 반품 소재지 표시등
- 어디서 생산되었는가를 식별하기 위한 원산지 표시 등

### IV. 우리나라의 표시관리제도

우리나라의 식품표시와 관련된 법으로는 가장 기본법이자 일반법인 식품위생법을 비롯하여 <표 1>에 정리한 것처럼 농산물품질관리법, 축산물가공처리법, 건강기능식품에 관한 법률, 표시·광고의 공정화에 관한 법률 등이 있다. 표시·광고의 공정화에 관한 법률에 의하여 상품 및 서비스에 관한 부당한 표시/광고로 인하여 발생하는 시장의 실패를 치유하고 시장경제체제의 효율성을 높이며 소비자의 합리적 선택을 보장하기 위하여 부당한 표시/광고를 1)허위/과장 표시/광고 2)기만적인 표시/광고 3)부당한 비교 표시/광고 4) 비방 표시/광고 등으로 대별하여 규제하고 있다. 식품표시에 관한 기본적이고 필수적인 사항에 대해서는 가장 기본법이자 일반법인 식품위생법 제10조에 근거한 “식품등의 표시 기준”에서 식품표시의 세부사항을 다루고 있다.

<표 1> 부처별 표시관련 규정 및 주요 내용

| 관련법령 (소관기관)   | 주요내용   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식품위생법(보건복지부)</li> <li>- 식품등의 표시기준(식약청)</li> <li>- 유전자재조합식품표시기준(식약청)</li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품의 전반적인 표시기준</li> <li>- 유전자재조합식품의 표시(콩, 옥수수, 콩나물을 주원료로 사용한 식품)</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 건강기능식품에 관한 법률(보건복지부)</li> <li>- 건강기능식품등의 표시기준(식약청)</li> </ul>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 건강기능식품의 전반적인 표시기준</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 농산물가공업육성 및 품질관리에 관한 법률(농림부)</li> <li>- 농산물원산지표시요령</li> <li>- 유전자변형농산물표시요령</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 농·축산물 및 가공품의 원산지 표시</li> <li>- 유전자변형농산물 표시 (콩, 옥수수, 콩나물, 감자)</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 축산물가공처리법(농림부)</li> <li>- 축산물등의 표시에 관한 기준(국립수의과학검역원)</li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 축산물가공품의 전반적인 표시기준</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 수산물품질관리법(해양수산부)</li> <li>- 수산물원산지표시업무처리요령</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수산물의 원산지 표시</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 환경영향평가법</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 포장재질 표시</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 표시·광고의공정화에관한법률</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시장경제체제의 공정한 거래관행 확보</li> <li>1) 허위/과장 표시/광고</li> <li>2) 기만적인 표시/광고</li> <li>3) 부당한 비교 표시/광고</li> <li>4) 비방 표시/광고</li> </ul> |

## V. 식품표시기준의 주요 개정내용 및 추진사항

식품의약품안전청에서는 식품위생법 제10조의 규정에 의한 식품등의 표시기준 중 일부 규제 관련 규정을 합리적으로 보완하고 민원이 자주 야기되고 있는 규정을 개선하여 국제표시기준과 조화를 이룰 수 있도록 함으로써 소비자에게 울

바른 정보를 제공하기 위하여 2004. 6. 4자로 동 표시기준을 개정, 고시한 바 있으며, 그 주요내용은 다음과 같다.

### 1. 개정사유

- 소비환경변화를 반영하고 소비자의 합리적인 식품선택에 필요한 정보제공을 확대하여

정보부족으로 인한 소비자의 피해발생을 사전에 예방하고,

- 국제기준과의 조화 및 건전한 식생활 유도를 통한 국민보건 향상에 이바지 하기 위하여 현행규정의 일부 미비점을 보완하려는 것임

## 2. 주요 개정내용

### 2-1 소비자 알권리 강화 측면

- 용기·포장에 넣어진 농·임·수·축산물로서 진공으로 포장한 경우에는 식품등의 표시기준에서 정한 표시사항을 표시하도록 함
- 운반·보관중 해동과 냉동의 반복으로 품질저하 등이 우려되는 빙과류에 대하여 제한적으로 제조일을 표시토록 함
- 소비자에게 폭넓은 구매정보를 제공하고 국제기준과의 조화를 위하여 식품에 사용한 모든 원재료명 및 성분명을 표시토록 하고 면제규정을 둠
- 과자류 중 식빵, 케이크류, 빵, 도넛, 기타빵, 건과류, 캔디류, 초콜릿류, 잼류, 면류 전품목, 음료류 전품목등 어린이 다소비식품 및 고열량 식품 중심으로 영양표시 대상품목을 확대하고 면제규정을 둠
- 카페인을 ml당 0.15mg이상 함유하고 있는 액체식품은 주표시면에 “고카페인함유”로

표시하도록 하고, 다류 및 제품명 또는 제품명의 일부로 “커피” 또는 “차”로 표시되는 제품은 제외토록 함

- 최근 미니컵 젤리제품 섭취에 따른 질식사고와 관련하여 한입크기로서 작은 용기에 담겨져 있는 젤리제품에 대하여 잘못 섭취에 따른 질식을 방지하기 위한 경고문구를 표시토록 함

- 특정원재료를 미량사용한 복합조미식품에 대하여 사용한 특정원재료명 및 함량을 주표시면과 원재료명 및 함량란에 표시토록 함으로 정확한 함량정보 제공

### 2-2 영업자 규제완화 측면

- 식품의 유형을 주표시면에 표시토록 한 규정을 규제완화 차원에서 일괄표시면에 표시할 수 있도록 함
- 포장면적이 150cm<sup>2</sup>이하인 경우 원재료명의 활자크기를 5포인트 이상으로 표시할 수 있도록 함
- 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소 및 식품첨가물제조업소에 제품의 원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 경우에는 표시사항이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있도록 함
- 제조연월일 표시방법 중 “OO.OO.OO”를 추가하여 표시할 수 있도록 함

- 유통기한 표시방법 중 “00.00.00까지”를 추가하여 표시할 수 있도록 하고, 제품의 품질유지에 필요한 냉동 또는 냉장온도 표시의무를 면제함
- 자원의절약과재활용촉진에관한법률에 따라 포장재질을 표시하도록 되어 있으므로 재질이 표시되어 있으면 생략토록 함

## 2-3 주요 쟁점 사항

### 가. 원재료명 표시제도 개선

#### □ 현황

- 현행 규정에 의거 반드시 표시하여야 하는 원재료
  - 인위적으로 가한 정제수를 제외한 5가지 이상의 성분 또는 원재료
  - 명칭과 용도를 표시하도록 규정한 6가지 용도, 70종 식품첨가물
  - 난류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 계, 돼지고기, 복숭아, 토마토 등 11종의 알레르기 유발성분을 함유하는 경우에는 함유된 양과 관계없이 해당성분명을 표시

#### □ 개선 필요성

- 소비자 구매정보 제공에 미흡하고 국제추세에 비취 제한적으로 운용
  - 미국, EU, 일본 등 제외국 규정과 Codex 규정에는 면제사항에 해당되는 일부 원재료만을 제외한 모든 원재료명 및 식품첨가물의 명칭을 표시토록 규정하고 있음(표2, 표3).
- 소비자의 건강지향적 식생활 행태에 부응하고 건전한 식생활 유도를 통한 국민보건향상을 위하여 개선 필요

#### □ 제안사항

- 원칙적으로 모든 원재료명 및 식품첨가물의 명칭을 표시
  - 다만, 미량 사용되는 복합원재료, Carry-over 식품첨가물, 포장지의 면적 등을 고려한 원재료명 표시 면제규정을 마련하여 모든 원재료명을 표시토록 하는 규정이 합리적으로 운영될 수 있도록 함
  - ※ 5% 이하의 함량제품의 원재료명 표시 면제를 위한 복합원재료명 규정 신설
  - ※ 식품첨가물의 명칭대신 간략명이나 용도로만 표시할 수 있는 첨가물군 신설
  - 한편, 알레르기 유발성분 표시는 어떠한 경우라도 표시되어야 한다고 판단되므로 면제규정을 적용하지 않음

<표 2> 원재료명 표시관련 제외국 규정 비교표

| 국가명   | 내 용  | 근거자료   |
|-------|--|--|
| 우리나라  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 인위적으로 가한 정제수를 제외한 5가지 이상의 성분 또는 원재료명을 표시</li> <li>· 알레르기를 유발할 수 있는 원료인 난류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 돼지고기, 복숭아, 토마토를 식품 원료로 사용하거나 이를 함유한 식품을 원료로 사용하였을 경우 함유한양과 관계없이 사용된 원료명을 표시하여야 함.</li> </ul>  | 식품등의 표시기준 (식약청 고시)                           |
| CODEX | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 원칙적으로 사용한 모든 원재료명을 표시</li> <li>· 원재료명 표시가 면제되는 경우                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제조과정중 증발되는 물 또는 휘발성원재료</li> <li>- 기술적 기능을 얻는데 요구되는 양보다 적게 이행된 식품첨가물과 가공보조제</li> <li>- 복합원재료의 중량비율이 5%이하인 경우 복합원재료를 구성하고 있는 각각의 원재료명</li> </ul> </li> </ul>   | CODEX STAN 1985-1                            |
| 미 국   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 원칙적으로 사용한 모든 원재료명을 표시</li> <li>· 원재료명 표시가 면제되는 경우                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품의 원재료에 첨가되나 최종식품에서 어떠한 기능도 가지지 않는 물질</li> <li>- 가공과정중 식품에 첨가되나 포장전 제거되는 물질(가공보조제)</li> <li>- 가공과정중 식품에 첨가되나 식품중 일반적으로 발견되는 성분으로 전환되는 물질</li> <li>- 기술상 또는 기능상 목적으로 식품에 첨가되었으나 제품중 무의미한 양으로 존재하며 가공후 어떠한 기술상 또는 기능상 효과를 가지지 못하는 물질</li> <li>- 가공설비 또는 포장재로부터 식품으로 전이된 물질</li> </ul> </li> </ul> | CFR 21 Part 101                              |
| 호 주   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 원칙적으로 사용한 모든 원재료명을 표시하되 복합원재료의 중량비율이 5%미만인 경우 복합원재료의 표시를 생략할 수 있음.</li> <li>· 단, 알레르기 유발물질 및 최종제품에서 기능을 가지는 첨가물은 함량에 관계없이 표시하여야 함.</li> </ul>   | ANZ Food Standards Code Part 1.2             |
| EU    | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 원칙적으로 사용한 모든 원재료명을 표시하되 복합원재료의 중량비율이 2%이하인 경우는 원재료명을 기재할 필요없음.(2004.11.25일부터 시행)</li> <li>· 최종제품에 존재하더라도 해당 기능을 하지 않는 경우는 원재료명 표시에서 제외됨</li> </ul>  | Directive 2000/13/EC<br>Directive 2003/89/EC |

<표 3> 면제규정 비교표

| 국가명   | 내 용   |                                     |   |
|-------|---|-------------------------------------|---|
|       | 구 분   | 생략가능한 표시사항                          | 근거자료  |
| CODEX | 중량 5%미만 복합원재료   | 복합원재료를 구성하는 각각의 원재료명                | CODEX STAN 1985-1                           |
|       | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 신선한 과일 및 야채. 껍질 벗기거나 자르거나 기타 이와 유사한 처리를 하지 않은 감자</li> <li>· 포도주, liqueur wines, sparkling wines, aromatized wines, fruit wines, and sparkling fruit wines</li> <li>· 알콜 함량 10% 이상의 음료</li> <li>· 통상적으로 제조 24시간 이내에 소비되는 과자 및 빵</li> <li>· 식초</li> <li>· 식염</li> <li>· 고체당류</li> <li>· 당으로 향이나 색을 낸 과자류</li> <li>· 추잉검</li> </ul> | 일자표시 및 저장방법                         |   |
|       | 소포장단위(가장 큰 표면적이 10cm <sup>2</sup> 미만)   | 원재료명<br>롯데번호<br>일자표시 및 저장방법<br>사용방법 |   |
| 일 본   | 용기 또는 포장의 면적이 30cm <sup>2</sup> 이하인것  | 원재료명, 상미기한(품질유지기한) 또는 소비기한 또는 보존방법  | 식품위생법<br>(후생노동성)<br>가공식품품질표시기준<br>(농림수산성고시) |
|       | 원재료가 1가지 종류로만 된 것(통조림 및 식육제품 제외)  | 원재료명                                |   |
|       | 내용량을 외견상 용이하게 식별할 수 있는 것(특정상품의 판매와 관련한 계량에 관한 정령(平成5년 정령 제249호)제5조의 특정상품은 제외)   | 내용량                                 |   |
|       | 품질의 변화가 극히 적은것<br>- 전분, 추잉검 및 빙과, 설탕, 아이스크림류, 식염 및 조미료, 음료수 및 청량음료수(유리병포장(종이매개가 붙어 있는 것 제외) 또는 폴리에틸렌제 용기에 넣어진 것에 한함) 및 얼음   | 상미기한(품질유지기한) 및 보존방법                 |   |
|       | 상온에서 보존하는 것 이외에 그 보존 방법에 관하여 유의하여야 할 특단의 사항이 없는 것   | 보존방법                                |   |

| 국가명 | 내 용   |                           |                                  |
|-----|---|---------------------------|----------------------------------|
|     | 구 분   | 생략가능한 표시사항                | 근거자료                             |
| 미 국 | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 소매점에서 판매되는 벌크포장된 식품 (소비자에게 계시판등을 이용하여 알림)</li> <li>· 기술적 기능을 갖지 않는 캐리오버된 첨가물</li> <li>· 조미료, 향신료, 색소</li> </ul>  | 원재료명                      | CFR 21 Part 101                  |
|     | 소매점에서 재포장하는 식품  | 제조업자, 포장업자, 유통업자의 성명 및 주소 |                                  |
|     | 투명포장된 중량 1쿼트이하의 비가공 과일 및 야채   | 제품명                       |                                  |
| EU  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 중량 25%미만 복합원재료</li> <li>· 탈피,세절 또는 이와유사한 처리를 한 신선한과일, 야채, 감자</li> <li>· 탄산수, 기타 원재료를 포함하지 않은 단일 품목으로부터 유래한 발효식초</li> <li>· 치즈, 버터, 발효우유, 크림(제조하는데 필수적인 유산균, 효소, 미생물 배양체와 치즈가공에 필요한 소금이외에 다른 원재료가 포함되지 않아야 함)</li> <li>· 단일 성분의 제품</li> </ul> | 원재료명                      | Directive 2000/13/EC             |
| 호 주 | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 향신료 또는 가공중에 완전히 제거되는 휘발성분</li> <li>· 농축, 탈수된 제품을 복원하는데 사용되는 물 또는 최종제품의 5%미만 첨가되는 물</li> <li>· 가공보조제</li> <li>· 중량 5%미만 복합원재료(단, 최종제품에 기술적 기능을 갖는 식품첨가물인 경우는 제외)</li> </ul>   | 원재료명                      | ANZ Food Standards Code Part 1.2 |

## 나. 빙과류 날짜 표시제도 도입

### □ 현황

- 아이스크림류, 빙과류등은 유통기한과 제조일자 표시가 임의사항임

### □ 개선 필요성

- 빙과류는 품질의 변화가 적어 유통기한 및 제조일자 표시가 임의사항임
  - 운반·보관중 해동과 냉동의 반복으로 품질저하가 우려되어 유통기한 또는 제조일자의 표시사항에 대한 개선이 필요

### □ 제안사항

- 품질저하 등이 우려되는 빙과류에 대하여 제한적으로 제조일을 표시

## 다. 영양표시 대상품목 확대

### □ 현황

- 현행 규정에 의거 영양성분 표시대상은 다음과 같음
  - 특수영양식품
  - 영양성분표시 혹은 영양강조표시를 하고자 하는 식품
  - 과자류 중 식빵 및 빵(2003. 5월 추가)
  - 면류중 숙면류, 유당면류, 호화건면류 및 개량숙면류(2003. 5월 추가)
  - 레토르트식품(2003. 5월 추가)

### □ 개선 필요성

- 영양표시에 대한 중요성과 소비자의 관심이 증가되고 있으며, 국제적 추세에 비취 제한적으로 운용
  - 미국, 호주 등에서는 모든 가공식품에 영양성분을 의무표시하도록 하고 있음 (표4).

### □ 제안사항

- 영양성분 표시대상 식품을 확대
  - 과자류 중 식빵, 케이크류, 빵, 도넛, 기타 빵, 건과류, 캔디류, 초콜릿류, 잼류, 면류 전품목, 음료류 전품목등 어린이 다소비 식품 및 고열량 식품 중심으로 영양표시 대상품목을 확대하고 면제규정을 둠
  - 다만, 제조업체의 수용가능성을 고려하여 합리적인 유예기간을 마련
- 영양소기준치 표시방법
  - 실제측정값을 기준으로 정수로 표시하도록 규정을 명확화함

- 영양표시 양식 제시
  - 표준화된 영양표시양식을 제시하여 산업체와 소비자의 이해를 도모

<표 4> 영양표시관련 제외국 규정 비교표

| 국가명   | 내 용   |   |                                 |
|-------|---|---|---------------------------------|
|       | 표시대상식품  | 의무표시항목  | 근거자료                            |
| 한 국   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 특수영양식품 또는 건강보조식품</li> <li>· 영양성분표시를 하고자 하는 식품</li> <li>· 영양강조표시를 하고자 하는 식품</li> <li>· 과자류중 식빵 및 빵</li> <li>· 면류중 숙면류, 유당면류, 호화건면류 및 개량숙면류</li> <li>· 레토르트식품</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨</li> <li>· 영양강조표시된 영양소</li> </ul>   | 식품등의 표시 기준<br>(식약청 고시)          |
| CODEX | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 영양강조표시가 되어 있는 식품</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 열량, 단백질, 탄수화물, 지방, 영양강조표시 대상 영양소</li> </ul>  | CAC/GL 1985-2                   |
| 미 국   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 모든 가공식품</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 열량, 지방에서 유래된 열량, 총지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨, 총 탄수화물, 식이섬유, 당류, 단백질, 비타민A, C, 칼슘, 철</li> </ul>             | CFR 21 Part 101                 |
| 일 본   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 영양표시를 하고자 하거나 영양표시가 되어 있는 식품</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨</li> <li>· 영양강조표시된 영양소</li> </ul>   | 식품위생법                           |
| 호 주   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 일부제품을 제외한 모든 식품</li> <li>· 영양강조표시가 되어 있는 식품</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 열량, 단백질, 지방, 포화지방, 탄수화물, 당류, 나트륨</li> </ul>  | ANZ Food Standards Code Part1.2 |
| EU    | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 영양표시는 임의사항이며 영양강조표시가 되어 있는 경우는 필수</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 다음 두가지 형태 가운데 한가지로 표시</li> <li>- 열량, 단백질, 탄수화물, 지방</li> <li>- 위의 영양소와 함께 당류, 지방, 섬유소, 나트륨</li> </ul> | Directive 90/496/EEC            |

라. 카페인 표시 규정 신설

□ 제안사항

□ 현황

- 현행 식품등의 표시기준에 카페인 관련 표시규정 없음.

- 카페인 함유식품에 대한 표시기준 마련

- 카페인을 ml당 0.15mg이상 함유하고 있는 액체식품은 주표시면에 “고카페인함유”로 표시하도록 하고, 다류 및 제품명 또는 제품명의 일부로 “커피” 또는 “차”로 표시되는 제품은 제외토록 함

□ 개선 필요성

- 카페인 함유식품에 대한 소비자 구매정보 수단이 미흡

<표 5> 카페인 표시관련 규정 비교표

| 국가명 | 내용   | 근거자료                               |
|-----|--|------------------------------------|
| EU  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 기원에 관계없이 제품 1l 당 150mg의 Caffeine 함유시 제품명과 같은 면에 “고 카페인 함유(High Caffeine Contents)”라고 표시하고 괄호로 100ml 당 카페인 함량을 mg으로 표시토록 관련 규정 개정</li> <li>· 다만, 제품명에 “커피(coffee)” 또는 “홍차(tea)” 용어를 포함하는 커피 또는 홍차음료에는 적용되지 않음</li> <li>※ 2004. 7. 1 시행예정. 단 2004. 7. 1 이전에 표시된 제품에 한하여 그 재고분이 소진될 때까지 인정하기로 함</li> </ul> | Directive 2002/67/EC               |
| 호 주 | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 카페인을 인위적으로 첨가한 콜라음료의 경우 카페인이 함유된 제품이라는 표시</li> <li>· 정신적 활동을 강화할 목적으로 제조하는 카페인 첨가음료 (Formulated Caffeinated Beverage)의 경우 카페인의 함량, 카페인이 함유된 제품, 임산부, 수유부, 카페인에 민감한 사람에게는 권장하지 않는다라는 내용의 표시를 하도록 규정하고 있음</li> </ul>  | ANZ Food Standards Code Part 2.6.4 |