



우리나라 유가공식품의 표시기준

이영희 · 남궁종환 · 정병곤 · 황인진 · 이홍섭
국립수의과학검역원 축산물안전과

Korean Labelling Standard of Milk Products

Young-Hee Lee, Jong-Hwan NamKung, Byung-Gon Jeong, In-Jin Hwang and Hong-Seup Lee
Livestock Products Safety Division, National Veterinary Research & Quarantine Service

ABSTRACT

Food labelling is the primary means of communication between the producer and purchaser and plays an important role in consumer's choice of food. Food labelling applying to livestock products, such as meat products (ham, sausage etc.), milk products(milk, fermented milk, butter and cheese etc.) and egg products is regulated by "Livestock Products Labelling Standard", National Veterinary Research & Quarantine Service (NVRQS) Notification. This study presents the principles of Korean milk products labelling provision and its recent revision to prevent consumer from misunderstanding and facilitate fair trade practices in market and also keep consistencies with international and relative national regulations. This study also suggests milk products labelling policy direction in the future.

(Key words : food labelling, regulation, milk products)

서론

소비자가 식품을 선택하기 위해 처음 대면하는 것은 그 식품의 품질이나 맛이 아닌 제품에 표시된 '표시사항'이다. 따라서 식품의 표시기준은 「눈으로 먹는 기준」이라고 표현할 수도 있을 것이다. 유통기한 제도에 대한 국민의식 설문조사(한국보건산업진흥원, 2002) 결과, 소비자들이 식품 선택 시 '유통기한'을 가장 중요한 요소로 선정한 사례에서도 볼 수 있듯이 표시사항은 소비자가 안전한 식품을 선택하는데 있어 정보제공의 중요한 길잡이 역할을 하고 있는 바, 이에 대한 소비자의 기대와 요구도 점점 커져가고 있다고 할 수 있다.

축산식품의 표시에 관한 규정은 축산물가공처리법령에 근거하여 "축산물의 표시기준(국립수의과학검역원 고시)"에서 구체적으로 정하고 있다. 이 기준에는 식육가공품, 유가공품, 알가공품 등 축산물가공처리법령에서 관리하고 있는 모든 축산 식품에 대해 제품명, 유형, 내용량, 유통기한 등의 표시사항과 그 표시방법을 상세히 정함으로써 소비자

에게 제품의 정확한 정보가 전달되도록 하고 있다.

본고에서는 축산식품 중 우유, 발효유, 아이스크림 등 유가공품에 적용되는 표시기준 관련 법규, 표시방법 및 그 내용 등과 최근 우리나라 유가공품의 표시기준 개정 배경과 구체적 내용을 고찰함과 동시에, CODEX 등 국제 표시기준 개정의 논의 동향 등도 함께 소개함으로써 향후 우리나라 유가공품 표시기준의 나아갈 방향을 전망해 보고자 한다.

본론

1. 축산물의 표시기준

"축산물의 표시기준"은 축산물가공처리법 제6조의 규정에 근거하여 축산물의 위생적이고 원활한 가공 및 관리를 도모하고 소비자에게 정확한 정보를 제공하는 것을 그 목적으로 하여 국립수의과학검역원 고시로 운용되고 있다. "축산물의 표시기준"은 1998년 7월 2일 농림부 고시로 최초 제정된 이후, 2000년 3월 25일 축산물가공처리법령에 의해 고시의 운용에 대한 권한이 농림부에서 국립수의과학검역원으로 위임·위탁되었으며, 그 이후 2001년부터 2006년까지 6차례의 개정이 이루어졌다. "축산물의 표시기준"은 표 1에

*Corresponding author : Hong-Seup Lee, Livestock Products Safety Division, National Veterinary Research & Quarantine Service. #480, Anyang 6-dong, maana-gu, Anyang-city, Gyeonggi-do, Korea. Tel : 031-467-1961, E-mail : leehs03@nvrqs.go.kr

표 1. “축산물의 표시기준”의 구성

조 항	내 용	
제1조(목적)		
제2조(용어의 정의)		
제3조(적용대상)		
제4조(표시사항)	축산물의 표시기준에 관한 전반적인 사항	
제5조(표시방법)		
제6조(표시사항의 적용특례)		
제7조(축산물의 세부표시기준)		
제8조(중량 등의 허용오차)		
부칙		고시의 시행일, 경과조치 등
[별표 1] 축산물의 세부표시기준		제7조(축산물의 세부표시기준)관련
1. 축산물의 일반기준 2. 축산물별 개별기준		- 축산물가공품(포장육 및 수입축산물 포함)의 제품명, 축산물가공품의 유형, 영업장의 명칭(상호)·소재지, 제조연월일(제조일), 유통기한, 내용량, 원재료명 및 함량, 성분명 및 함량, 영양성분, 조사처리 축산물 등 기타 표시사항의 표시방법과 식용란에 대한 일반표시기준 - “축산물의가공기준및성분규격(검역원고시)”상의 유형에 따른 개별표시기준
[별표 2] 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차	제8조(중량 등의 허용오차) 관련	
[표 1] 한국인 1일 영양권장량	영양성분의 표시에 활용	
[표 2] 영양소 기준치표		
[그림 1] 영양소표시서식도안		

서와 같이 총 8조로 구성되어 있으며, 각 표시사항의 세부 표시방법을 [별표 1]에서 구체적으로 정하고 있다. “축산물의 표시기준”의 적용대상은 표 2에서와 같이 축산물가공업자가 생산한 축산물가공품, 축산물수입판매업자가 수입한 수입축산물(축산물가공품 포함), 식육포장처리업자가 생산한 포장육 등에는 의무 적용되며, 2005년 9월 23일 개정으로 식용란에 대한 권장기준을 마련한 바 있다. 또한, 표시사항은 표 3의 제품명, 축산물가공품의 유형, 영업장의 명칭(상호)·소재지, 제조연월일, 유통기한, 내용량, 원재료명 또는 성분명 및 그 함량, 영양성분, 기타 사항 등을 항목별로 정하는 방법에 따라 표시하도록 하고 있다.

표 2. “축산물의 표시기준”의 적용대상

구 분	표시대상
의무 표시대상	1. 축산물가공품
	가. 축산물가공처리법 제22조제1항의 규정에 의하여 축산물가공업의 허가를 받은 영업자가 제조하는 축산물가공품
	나. 축산물가공처리법 제15조제1항의 규정에 의하여 수입신고를 하여야 하는 축산물(수입축산물)중 축산물가공품
	2. 1호 외의 그릇 또는 포장에 넣어진 축산물중 수입축산물
자발적 표시대상	3. 축산물가공처리법 제22조제1항의 규정에 의하여 식육포장처리업의 허가를 받은 영업자가 만드는 포장육
	4. 소비자에게 직접 판매되는 그릇 또는 용기에 포장한 식용란으로서 동 고시의 규정에 의한 표시를 하고자 하는 식용란

표 3. 표시사항

표 시 사 항
1. 제품명
2. 축산물가공품의 유형
3. <삭제 2004. 1. 20>
4. 영업장의 명칭(상호)·소재지
5. 제조연월일(따로 정하는 제품에 한한다.)
6. 유통기한
7. 내용량
8. 원재료명 및 함량(함량은 원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한한다.)
9. 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 제품 및 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한한다.)
10. 영양성분(따로 정하는 제품에 한한다.)
11. 기타 제7조의 규정에 의한 축산물의 세부표시기준에서 규정하는 사항

또한, 표시의 기본 원칙은 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매 단위별 그릇이나 포장에 표시하도록 하여 미표시 상태로 축산식품이 소비자에게 판매되는 것을 방지하고 있다. 또한, 표시사항은 소비자가 쉽게 인지할 수 있도록 바탕색과 구별되는 색상으로 표시하도록 하고 표시사항별로 글자의 최소 크기를 제한하고 있으며, 아울러 유통과정 중의 지위짐이나 위변조를 방지하기 위해 지워지지 않는 잉크, 소인, 각인 등을 이용하여 표시하도록 하고 있다.

2. “축산물의 표시기준”의 개정

“축산물의 표시기준”은 축산물가공처리법 제6조제1항에 근거하여 국립수의과학검역원 고시로 운용되고 있다.

최근 고품질 축산식품에 대한 수요와 더불어 식품의 안전성에 대한 소비자들의 관심이 증가하고 있어, 표시기준에도 이와 같은 사회적인 수요를 반영함과 동시에 국제기준 및 국내 관련 규정(“식품 등의 표시기준”)과의 조화를 이루고, 소비자의 알 권리를 보다 확대하기 위해 “축산물의 표시기준” 고시 개정이 이루어지고 있으며, 최근 주요 개정 사항은 표 4와 같다. 또한 이와 같은 개정작업은 여러 이해 당사자 간의 충분한 정보교류를 위한 내·외부 의견 수렴 및 협의회, 필요시 현장 조사, 축산물위생심의위원회와 자문위원회 등을 통한 관련 생산자, 소비자, 학계 등 각계 전문가의 자문 및 심의, WTO 통보, 법제 및 규제 심사 등의 투명한 절차를 거쳐 객관적이고 합리적인 개정의 근간을 마련하고 있다.

3. 표시사항별 세부 표시방법

1) 제품명

(1) 제품명의 설정

제품명은 해당 제품의 고유명칭으로 허가관청(수입축산물의 경우는 신고관청)에 보고 또는 신고 하는 명칭으로 표시하도록 하고 있다. 또한 제품명의 설정에서 고려되어야 할 것은 아무리 고유명칭이라 하더라도 축산물가공처리법령(시행규칙 제52조)에서 정하고 있는 허위표시·과대광고에 해당하는 표현, 소비자를 오도하거나 혼동시키는 표현, 다른 유형의 축산물가공품 또는 식품위생법에 의한 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현의 사용을 금지하고 있다는 점이다.

(2) 원재료명 또는 성분명을 제품명으로 사용시 조건

① 통칭하는 명칭의 사용

식육·원유·알·생선·해물 등 여러 원료를 통칭하는 명칭을 제품명이나 제품명의 일부로 사용하고자 경우에는 2가지 이상의 원료 합계량이 생물을 기준으로 15% 이상이어야 하며, 이 2가지 이상의 원재료명과 그 함량을 표시하도록 하고 있다.

② 원재료명 또는 성분명의 사용

제품명이나 제품명의 일부로 제조·가공에 사용한 원재

표 4. “축산물의 표시기준” 최근 주요 개정 사항

개정 사항	시행
□ '05.09.23 일부 개정(검역원 고시 제2005-10호)	
○ 모든 원재료명 및 성분명 표시 - 인위적으로 가한 정제수를 제외한 제조에 사용된 모든 원재료 또는 성분을 많이 사용한 순서대로 표시	'07.1.1부터
○ 다소비 축산식품 영양성분 표시 의무화 - 유가공품중 조제유류, 우유류, 발효유류, 가공유류, 아이스크림류, 분유류 - 식육가공품 중 소시지류	'07.1.1부터
○ 원재료의 함량 표시 범위 확대 - 종전 제품명에 사용한 원재료명의 함량 표시 의무를 주 표시면에 특정 원재료명을 표시한 경우까지 확대	'06.10.2부터
○ 포장육 및 수입식육의 식육의 종류 및 부위명 표시 의무화	'06.10.2부터
○ 식용란의 권장표시기준 마련	
□ '06.12.21 일부 개정(검역원 고시 제2006-8호)	
○ 식육의 종류와 부위명 표시 의무 확대 등 개선 - 포장육 및 수입하는 식육 이외 양념육에 확대	'08.1.1부터
○ 아이스크림 제조일 표시 의무화 - 제조연월을 판매업소에 공급하는 최소 유통단위에 표시하고 날개 제품을 제포장한 경우 제포장한 포장지에 표시	'07.7.1부터
○ 내용량 표시 방법 개선 - 일정량으로 제품화하기 어려운 포장육 및 수입식육에 별도 표시 허용	'07.7.1부터
○ 영양성분 표시방법 전면 정비 - 당류, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 함량 표시 의무화 - 나트륨, 비타민 C 기준치 조정 등	'08.1.1부터
○ 조제유류의 수유후 남은 양의 처리방법에 관한 권고문 신설 - <i>Ent. sakazakii</i> 등 미생물 증식으로 인한 위해 감소를 위해 조유후 바로 수유하고 남은 양은 재수유하지 말고 버리도록 권고 문구 표시 의무화	'08.1.1부터

료명이나 성분명을 사용하고자 할 때는 그 원재료명이나 성분명과 함께 그 함량을 표시하도록 하고 있다.

2) 축산물가공품의 유형

축산물가공품의 유형의 표시는 축산물가공처리법 제4조에 근거한 “축산물의 가공기준 및 성분규격(국립수의과학검역원 고시)”에 의해 분류되는 축산물가공품의 유형을 표시하도록 하고 있다.

유가공품의 경우, 2006년 4월 3일 “축산물의가공기준 및 성분규격”의 개정으로 자연치즈의 성분규격에서 지방형을 삭제함에 따라 자연치즈의 유형이 간소화되었고, 이에 따라 자연치즈의 유형표시도 지방형의 표현없이 경성, 반경성, 연성, 생치즈로 표시하도록 하고 있다.

3) 영업장의 명칭(상호) · 소재지

유가공업을 포함한 축산물가공업소 또는 식육포장처리업소는 영업의 허가시 허가관청에 제출한 영업장의 명칭(상호)과 소재지를 표시하여야 하며, 이 때 소재지는 반품교환업무를 대표하는 소재지로 표시할 수 있도록 하고 있다. 축산물수입판매업의 경우에는 본 영업장의 명칭(상호)과 소재지와 병행하여 해당 축산물가공품을 가공한 영업장의 명칭(상호)을 표시하도록 하고 있다.

이와 함께 만일 판매업소의 업소명 및 소재지를 표시하고자 하는 경우에는 상기의 영업장 명칭(상호)의 표시할자와 같거나 작은 크기로 표시하도록 하고 있다.

이와 같은 제품의 생산자 또는 판매자에 대한 영업자 명칭 및 소재지를 표시하도록 하는 것은 제품의 추적 가능성을 확보하고 소비자의 반품 교환 등을 용이하게 할 수 있도록 하기 위함이며, 영업허가(신고) 기관명 및 영업허가(신고) 번호의 기재의무는 2004년 1월 20일자 개정으로 의무 표시사항에서 제외되었다.

4) 제조연월일(제조일)

제조일의 표시는 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일” 또는 “○○○○.○○.○○.” 등의 방법으로 표시하여야 하며, 만일 원래 제조일의 표시위치인 일괄표시장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 해당 위치에 실제 제조일의 표시위치를 명시하여야 한다.

중전에는 축산물가공품 등에 제조일은 자발적으로 표시가 가능하였으나, 2006년 12월 21일 개정으로 아이스크림류에는 2007년 7월 1일부터는 제조일을 의무적으로 표시하여야 한다. 이 개정 이전에는 아이스크림류의 경우 제조일과 유통기한이 의무표시가 아닌 자발적 표시사항이었으며, 이는 아이스크림은 -18°C 이하에서 보존·유통되어 미생물 증식 등의 우려가 적고, 적절히 보존·유통되지 않을 경우

의형의 변화를 소비자가 쉽게 인지할 수 있으며, 날짜 표시의 의무를 면제하는 등 제외국의 관련 규정 등을 고려한 조치였다. 그러나 갈수록 먹거리 안전에 대한 소비자의 관심이 증대되고 소비자의 인식이 향상됨에 따라 날짜 표시가 없는 아이스크림에 대한 소비자의 불만이 증가하여 이와 같은 사회적 요구를 반영하고 병과류의 제조일자 표시를 의무화한 “식품 등의 표시기준” 등 관련 국내 규정과의 조화를 고려하여 아이스크림에 제조일의 표시를 의무화하여 소비자의 알권리를 확대하게 되었다. 아이스크림의 제조일 표시 방법은 제조 “연월”만을 표시할 수 있으며, 판매업소에 공급하는 제품의 경우에는 최소 유통단위별 용기·포장에 표시할 수 있으나, 포장재질과 상관없이 날개 제품을 재포장한 경우에는 재포장한 포장지에 표시하여야 한다. 이 경우 유통기한을 표시한 경우 제조일 표시를 생략할 수 있도록 하고 있다.

5) 유통기한

축산물은 “○○년 ○○월 ○○일까지”, “○○.○○.○○까지”, “○○○○년 ○○월 ○○일까지” 또는 “○○○○.○○.○○.○○까지” 또는 제조일을 표시한 경우에는 “제조일부터 ○○일까지”, “제조일부터 ○○월까지” 또는 “제조일부터 ○○년까지” 등의 방법으로 유통기한을 의무적으로 표시하여야 한다. 제조일과 마찬가지로 만일 원래 유통기한의 표시위치인 일괄표시장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해 부위에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 한다.

유통기한의 표시에 있어 주의할 점은 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 한다는 점이다. 만일 냉동 또는 냉장보관·유통하여야 하는 제품은 「냉동보관」 또는 「냉장보관」을 표시하여야 하고, 제품의 품질유지에 필요한 냉동 또는 냉장온도를 표시하여야 한다. 또한 유통기한이 서로 다른 여러 가지 제품을 함께 포장하는 경우에는 그 중 가장 짧은 유통기한으로 표시하도록 하고 있다.

6) 내용량

내용량은 성상에 따라 중량·용량 또는 갯수로 표시하여야 하며, 먹기 전에 버리게 되는 액체(제품의 특성에 따라 자연적으로 발생하는 액체를 제외한다)와 함께 포장되는 축산물가공품은 액체를 뺀 축산물가공품의 중량을 표시하여야 한다.

7) 원재료명, 성분명 및 함량

중전에는 많이 사용한 5가지의 원재료명만을 많이 사용한 순서대로 표시할 수 있었으나, 2007년 1월 1일부터는 인위적으로 가한 정제수를 제외한 제품의 제조에 사용된 모든

원재료 또는 성분을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 한다. 다만, 주원료, 복합원재료(그 자체가 2가지 이상의 원재료로 제조·가공되어 축산물에 사용되는 식품첨가물 이외의 원재료) 등의 표시는 다음과 같이 별도로 정하는 방법에 따라 표시할 수 있도록 하고 있다.

(1) 주원료의 표시 등 예외 규정

- ◆ 가공기준 및 성분규격에서 정한 주원료명 우선 표시 가능
- ◆ 총 중량비율 2% 미만인 원재료는 함량순서와 관계없이 표시 가능
- ◆ 주표시면이 30cm² 이하인 제품은 주원료를 우선 표시하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 원재료만 표시 가능
- ◆ 분류명칭으로 표시 가능(‘동물성 유지’, ‘식물성 유지’ 등)

(2) 복합원재료 표시

- ◆ 복합원재료는 그 복합원재료의 명칭 뒤에 괄호하고 괄호안에 정제수를 제외하고 많이 사용한 5가지 원재료를 순서에 따라 표시 가능
- ◆ 총 중량비율 5% 미만인 복합원재료는 복합원재료의 명칭만 표시 가능
- ◆ 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료는 그 명칭만 표시 가능

(3) 알레르기 표시

알레르기를 유발하는 것으로 알려진 다음의 원재료를 사용하였거나, 이들로부터 유래된 성분을 함유한 식품을 원재료로 사용한 경우에는 함유된 양과 상관없이 표시하여야 한다.

- ◆ 대상 : 난류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 돼지고기, 복숭아, 토마토

표시방법은 대상 원재료를 사용한 경우, 해당 원재료명을 예외 없이 표시하여야 하며, 유래된 성분을 함유한 원재료의 경우에는 해당 원재료명 뒤에 괄호하고 표시하거나 원재료명 표시란 마지막에 일괄 표시할 수 있으며, “우유”는 “원유”·“버터”·“치즈” 또는 “분유”로 표시한 경우 별도로 표시하지 않을 수 있도록 하고 있다.

(4) 원재료 또는 성분의 함량 표시

다음의 경우에 해당하는 경우 원재료명 또는 성분명과 함께 그 함량을 백분율 또는 중량으로 표시하여야 한다.

- ◆ 고시 [별표1]1.가.(1)제품명의 규정에 따라 함량을 표시해야 하는 경우
- 제품의 제조·가공에 사용한 원재료명 또는 성분명을 제품명이나 제품명의 일부로 사용한 경우 등

◆ 주표시면에 특정 원재료명 또는 성분명을 표시한 경우 이와 같은 원재료 등의 함량 정보 공개는 제조자가 상대적으로 강조한 원재료 또는 성분 에 대한 함량 정보를 표시하도록 함으로써 소비자의 오인·혼동을 막을 수 있는 장치를 마련하기 위한 것이다. 특히 2006년 10월 2일부터 시행되고 있는 원래의 표시면인 일괄표시면이 아닌 주표시면에 특정 원재료명 또는 성분명을 표시한 경우에도 그 함량을 표시하도록 하는 규정은 “식품등의 표시기준”에서는 정하고 있지 않은 사항으로 유가공품의 표시에 있어 주의가 요망된다.

원재료의 함량 표시와 관련한 국제기준은 CODEX의 “포장식품의 일반표시기준(General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods, CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)”에서도 특정 원재료가 포함되었음을 특별히 강조하거나 묘사하는 경우, 그 원재료의 제조 시점의 함량 비율(m/m)을 표시하도록 하고 있으며, 이와 반대로 특정 원재료가 상대적으로 들어있음을 특별히 강조하거나 암시하는 경우에도 최종 제품에서의 그 원재료의 함량 비율(m/m)을 표시하도록 하고 있다. 또한 CODEX 식품표시분과(CODEX Committee on Food Labelling)에서는 제28차 회의에서 IACFO(International Association of Consumer Food Organizations)가 이와 같은 함량표시 규정의 개정을 제안하여 의제로 채택된 이후 최근에는 함량 의무 표시의 조건을 보다 구체화하려는 논의가 진행되고 있으며, 2007년 5월 캐나다 오타와에서 개최되는 제35차 회의에서는 원재료 함량 표시의 각 조건을 구체화하는 조문신설 작업을 CODEX 규격제정 총 8단계 중 각 회원국의 의견을 수렴하는 3단계로 진행시킬 예정이다.

8) 영양성분

2005년 국민건강영양조사 결과에 의하면 20세 이상 성인 중 35.1%가 비만인 것으로 나타났으며, 식생활 서구화 등의 식이 패턴의 변화로 만성질환의 우려 및 건강에 대한 사회적 관심도 점차 높아지고 있다. 이에 따라 영양성분의 표시는 소비자가 자신의 건강을 고려한 제품 선택의 기회 및 알 권리의 확대를 위해 더욱 중요한 표시사항으로 인식되고 있는 실정이다. 또한, 최근의 CODEX의 논의동향도 항상 의무적으로 표시되어야 하는 영양성분을 확대하자는 회원국의 의견이 개진되고 있으며, 이와 함께 아직까지 권장치가 설정되지 않은 영양소에 대한 영양소권장치(Nutrient Reference Level)의 조속한 개발 설정 필요성에 각국이 의견을 같이 하고 있는 실정이다.

(1) 표시대상 축산물

종전까지는 유가공품 중에서는 조제유류만이 영양성분 의무표시 대상이었으나, 2005년 9월 23일자 개정으로 2007

표 5. 영양성분의 표시대상

구분	영양성분 표시대상
의무 표시대상	유가공품 조제유류, 우유류, 발효유류, 가공유류, 아이스크림류, 분유류 식육가공품 소시지류
자발적 표시대상	<ul style="list-style-type: none"> 영양성분표시를 하고자 하는 축산물 영양강조표시를 하고자 하는 축산물 (축산물의 가공기준 및 성분규격에 별도로 정하여져 있는 것은 제외한다.)
면제대상	<ul style="list-style-type: none"> 최종 소비자에게 제공되지 아니하고 다른 제품의 제조·가공시 원료로 사용되는 제품 주표시면이 30cm² 이하인 제품

년 1월 1일부터는 영양성분 의무표시 대상 축산물을 확대하여 표 5와 같이 조제유류 이외에도 국민 다소비 유가공품인 우유류, 발효유류, 가공유류, 아이스크림류, 분유류에도 영양성분을 의무적으로 표시하게 되었다(표 5).

이와 같은 의무표시 대상 축산물 이외에도 자발적으로 영양성분표시를 하고자 하거나, 영양강조표시를 하고자 하는 경우에도 영양성분 표시방법에서 정하는 바에 적합하게 표시하도록 하고 있다.

또한, 최종 소비자에게 제공되지 아니하고 다른 제품의 제조·가공시 원료로 사용되는 제품이거나, 주표시면이 30cm² 이하인 제품에 한하여는 의무표시를 면제하고 있다. 이는 다른 제품의 제조·가공에 사용되는 제품의 경우에는 소비자에게 해당 제품의 영양정보가 전달되지 않으며 궁극적으로 소비자에게는 직접 섭취하는 제품의 영양정보가 필요하다는 점과 작은 크기 제품의 경우 영양성분의 표시가 물리적으로 어려운 점 등이 감안된 조치이다.

(2) 표시대상 성분

현재는 5가지 영양성분(열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨)만을 의무적으로 표시하도록 하였으나, 2006년 12월 21일 개정으로 2008년 1월 1일부터는 이들 5가지 영양성분에 당류, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤을 추가하여 의무적으로 표시하도록 하고 있다.

- ◆ 열량
- ◆ 탄수화물 : 당류
- ◆ 단백질
- ◆ 지방 : 포화지방 · 트랜스지방
- ◆ 콜레스테롤
- ◆ 나트륨
- ◆ 그 밖에 강조표시를 하고자 하는 영양성분

(3) 표시단위

영양성분 함량의 표시단위는 제품이 판매되는 시점에서의

- ◆ 100그램(g)당
- ◆ 100밀리리터(mL)당
- ◆ 포장이 소비자가 1회에 섭취하는 양인 경우에는 1포장당
- ◆ 용기·포장에 소비자에게 제공하는 횟수를 표시한 경우 1인분량당 또는 1회분량당 함유된 값 등 다양한 방법으로 표시할 수 있도록 하고 있다.

(4) 표시방법

영양성분 표시대상 축산물은 열량, 탄수화물, 지방, 콜레스테롤, 나트륨은 영양성분의 명칭, 함량, 영양소기준치(“축산물의 표시기준”[표 2])에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다. 다만, 영양소 기준치가 설정되지 않은 열량, 탄수화물 중 당류, 지방 중 트랜스지방은 영양소 기준치에 대한 비율(%) 표시는 하지 않아도 되며, 영양성분의 표시서식 도안은 그림 1과 같다.

이 밖에도 “축산물의 표시기준”에서는 영양성분별 세부 표시방법, 영양강조 표시기준, 표시량과 실제 측정값의 허용오차 등을 구체적으로 정하고 있다.

9) 조사처리의 표시


방사선 조사처리의 안전 여부를 떠나 소비자의 제품 선택에 있어 알 권리를 보장하기 위해 축산식품에 방사선 조사처리를 한 경우에는 소비자가 이를 확인할 수 있도록 표 6과 같이 조사 사실을 의무적으로 표시하도록 하고 있다. 특히 전체 해당 축산식품을 조사처리한 경우가 아닌 조사처리된 원재료를 사용한 경우에도 원재료명의 표시에 ‘조사처리된 원재료를 사용한 경우에도 원재료명의 표시에 ‘조사처

영양성분		
1회 분량 00 (00 g)		
총 00 회분량(00 g)		
1회 분량당 함량	%영양소 기준치	
열량	000kcal	
탄수화물	00g	00%
식이섬유	00g	00%
당류	00g	
단백질	00g	00%
지방	00g	00%
포화지방	00g	00%
트랜스지방	00g	
콜레스테롤	00mg	00%
나트륨	00mg	00%
칼슘	00mg	00%
철	00mg	00%

*%영양소기준치: 1일 영양소기준치에 대한 비율

그림 1. 영양성분 표시서식 도안

표 6. 조사처리 표시방법

구분	표시사항	표시위치
전체조사 처리시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 조사처리업소명 ◆ 전화번호 ◆ 조사년월일 ◆ 조사선량 ◆ 조사처리된 축산물임을 나타내는 표시 ◆ 조사도안 	주표시면
		
조사처리 원재료 사용시	“조사처리된 ○○○” (○○○은 조사처리된 원재료명을 표시)	일괄표시면의 원재료명 표시란

리된 ○○○’으로 표시하도록 하고 있으며, 이는 “식품 등의 표시기준”에서 정하고 있지 않은 사항으로 유가공품의 표시에 있어 주의가 요망된다. 이처럼 조사처리된 원재료에 대한 정보까지도 표시하도록 한 것은 조사식품이 다른 식품의 원재료로 사용될 경우에 원재료 목록에 조사된 원재료임을 표시하도록 한 CODEX의 “포장식품의 일반표시기준(General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods, CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)”의 조사식품 표시방법과도 조화를 이룬 것이다.

4. 유가공품의 개별 기준

“축산물의 표시기준”에서는 제품명 등 일반기준에서 정하고 있는 사항 이외에 필요한 사항에 대하여 유가공품, 식육가공품 등 개별 축산물별로 표시기준을 정하여 운용하고 있으며, 이 중 유가공품의 개별 기준 중 최근 개정되었거나 중요한 사항 등은 다음과 같다.

1) 조제분유 남은양 처리방법 권고문 신설

지난 해에는 국내산 조제분유에서 사카자키균이 검출되어 소비자의 관심과 우려가 증폭되었으며, WHO 등 국제기구에서도 사카자키균의 위해와 관리방안에 대한 논의 등이 계속 진행 중이다.

이미 2007년 1월 9일자 “축산물의가공기준 및 성분규격(국립수의과학검역원 고시)”의 개정으로 조제분유 중 사카자키균 불검출 기준이 신설된 바 있으며, 이와 함께 2006년 12월 21일 “축산물의 표시기준”의 개정으로 흑시라도 조제분유의 조유 과정 중에 환경으로부터 사카자키균 등 미생물

이 오염된 경우에도 이의 증식으로 인하여 발생할 수도 있는 위험을 줄일 수 있도록 “조유 후 바로 수유하시고 남은 양은 재수유하지 말고 버리십시오.”라는 안내문구를 의무적으로 표시하도록 하였다.

2) 유산균 함유 아이스크림의 유산균수 표시

“축산물의 가공기준 및 성분규격”에서는 유산균 함유 아이스크림의 유산균수의 기준규격을 ‘표시량 이상’으로 하고 있다. 이에 따라 기준규격의 적합 여부를 확인할 수 있도록 아이스크림 중 유산균함유제품과 발효유함유제품은 이를 구분하여 표시하고 함유 유산균수를 표시하도록 하였으며, 만일 특정균의 함유 사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 종류와 함유균수를 표시하도록 하고 있다.

5. 유가공 식품의 표시 관련 현안 및 향후 전망

1) 날짜 정보의 표시

식품의 날짜표시는 각국에 따라 운용하는 방식이 매우 다양하다. CODEX의 “포장식품의 일반표시기준(General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods, CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)”에서는 ‘date of manufacture’, ‘date of packing’, ‘sell-by-date’, ‘date of minimum durability(best before)’, ‘use-by date(recommended last consumption date, expiration date)’ 등의 다양한 개념을 도입하고 있으며, 미국의 경우에는 조제분유 등 infant formula에는 ‘use by date’를 의무적으로 표시하도록 하고 있으나, 그 외의 품목에는 날짜의 의무 표시에 대해 별도로 규정하고 있지 않으며, 일본의 경우에는 품질 변화가 5일 이내로 비교적 빠른 제품은 소비기한으로 표시하고 상대적으로 품질 변화가 느린 제품은 상미기한으로 표시하도록 하고 있는 등 각국의 사회적 여건 등에 따라 날짜표시 규정을 자국법으로 다양하게 정하여 운용하고 있다. 이와 같이 일부 선진국들에서는 유통기한 등의 날짜표시의 상당 부분을 업계가 자율적으로 할 수 있도록 하고 있으며, 소비자는 이를 신뢰하고 제품을 선택하기 때문에 날짜표시의 강제 규정을 도입하지 않는 것으로도 유추할 수도 있을 것이다.

우리나라의 경우에는 “축산물의 표시기준”이나 “식품등의 표시기준”에서 제조일과 유통기한의 개념만을 규정하고 있었으나, 최근 식약청에서는 “식품등의 표시기준”을 개정(2007.1.12.)하여 장기간 보관·유통하여도 변질의 우려가 없는 다류, 쥘류 등 10여종의 식품에 대해 유통기한 대신 품질유지기한으로 표시가 가능하도록 하고, 품질유지기한을 경과한 제품도 유통·판매를 허용하여 유통기한 경과제품의 일괄 폐기에 따른 자원낭비를 막겠다고 밝힌 바 있으며, 여기에서 말하는 품질유지기한이란 해당식품의 특성에 맞

는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관할 경우 가장 좋은 품질이 유지될 수 있는 기한으로 정의한다고 하였다.

현재 “축산물의 표시기준” 및 “식품등의 표시기준”에서는 설탕, 아이스크림류, 병과류, 식용얼음, 과자류 중 껌류(소포장 제품에 한함), 재제·가공·정제 소금, 주류(탁주 및 약주 제외) 등에는 유통기한 의무표시를 면제하고 있으나, 이러한 일부 식품에 대한 최근의 소비자 불만 언론보도 사례 등에서도 볼 수 있듯이 우리나라 소비자의 인식은 아직도 유통기한의 표시를 매우 중시하고 있으며, 이는 한국보건산업진흥원의 국민의식 설문조사 결과, 소비자들이 식품 선택 시 ‘유통기한’을 가장 중요한 요소로 선정한 결과와도 일맥상통하여 유통기한에 대한 우리나라 소비자들의 심리적 지지는 매우 강한 편이라고 볼 수 있다.

아울러 현재 우리나라에서 시판되는 일부 맥주에 맥주의 맛이 최상으로 유지되는 기간이라고 제조사가 자칭한 ‘권장 음용기간’을 자체적으로 표시하여 이를 부각시켜 광고하고 있는 현실을 감안할 때, 유통기한 이외에도 제품의 품질이 최상으로 유지될 수 있는 기간의 개념을 표시기준에 제도적으로 도입할 필요는 있다고 본다.

다만, 유가공품을 포함한 축산식품은 보관·유통 조건이 냉장인 경우가 많고 수분활성도 또한 비교적 높은 편으로 장기간 두고 보관·유통·섭취할 경우 변질의 우려가 적은 제품은 매우 한정적이라고 볼 수 있다. 따라서 유가공품 등 축산식품에는 품질유지기한 개념을 도입하여 이를 업체가 자발적으로 표시할 수 있도록 하더라도 유통기한과 이를 병기하도록 하는 방향으로 추진되는 것이 바람직할 것으로 생각된다.

또한, 우리나라를 포함하여 미국산, 일본산 등의 일부 제품에는 실제로 제조일 및 유통기한(또는 이에 상당하는 날짜 정보)을 자발적으로 병기하여 자사 제품에 대한 소비자의 신뢰를 높이기 위해 노력하는 모습을 볼 수 있다. 선진화된 사회일수록 최소한의 규제 속에서도 다양한 제품개발을 통한 산업의 발달과 국민보건 확보를 동시에 기대할 수 있음을 생각할 때, 관련 업체에서도 이미 일부 업체의 사례를 참고하여 비록 규정으로 강제 규제하지 않더라도 소비자의 욕구와 희망을 반영하여 날짜 정보 등을 표시할 때 보다 신뢰받는 기업과 제품이 될 수 있을 것이다.

2) 영양성분의 표시

식생활이 서구화되고 비만인구가 증가함에 따라 건강을 고려한 식품을 선택하기 위한 소비자의 요구가 높아지고 이에 영양성분의 표시는 국내외적으로 점차 그 표시의무를 확대, 강화해 가는 추세이다. 유가공품 중에는 종전에는 조제 유류만이 의무표시 대상이었으나, 상기에 언급한 바와 같이 우유류, 발효유류, 가공유류, 아이스크림류, 분유류 등에까

지 확대되었으며, 의무표시 성분도 종전의 5가지에 당류, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤이 추가되어 9가지의 영양성분을 표시하도록 확대되었다. 또한 국제적으로도 WHO에서는 “식이, 운동 및 건강에 관한 범세계적 전략의 실행 계획 초안(Draft Action Plan for Implementation of the Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health)”을 마련하여 이 중 영양성분의 표시와 그 조건에 대해 CODEX의 식품표시분과와 영양 및 특수용도식분과에서 검토해 줄 것을 요청하였으며, 2007년도 제35차 식품표시 분과회의에서는 이 의제에 대한 각 회원국의 의견을 수렴하는 3단계로 논의될 예정이다. 지금까지 회람된 주요 회원국의 의견을 종합해 볼 때, 모든 식품에 영양성분을 의무적으로 표시하고 의무적으로 표시해야 할 영양성분의 목록을 확대해 나가야 한다는 데에는 원론적으로 동의하고 있다. 다만, 현재 기준치(NRVs)가 설정되지 않은 영양소의 의무표시 대상 선정의 타당성은 현재까지도 각 국의 의견이 다양하며, 영양성분의 표시가 업체에 상당한 비용 부담을 요구하게 되는 점도 고려되어야 한다는 IDF(International Dairy Federation)등 생산자측의 입장도 개진되고 있다. 이러한 국제기구의 논의 동향과 건강추구에 대한 소비자의 요구 등을 감안할 때 영양정보의 표시는 구체적 시행의 방법과 시기는 예측하기 어려우나 앞으로 점진적으로 그 표시 대상식품과 성분목록을 확대되는 방향으로 전개될 것으로 예상된다.

결론

유가공품을 비롯한 축산식품 관리 제도 중 표시기준 만큼 이해 당사자가 다양한 규정도 많지 않을 것이다. 즉, 제조자의 입장에서는 자신이 생산한 제품에 대해 소비자에게 정확한 정보를 제공함과 동시에 보다 긍정적으로 인식되고자 할 것이며, 소비자는 제품의 구매시 표시사항과 광고내용 등을 보고 제품을 선택하게 되므로 표시사항이 선택에 있어 매우 중요한 고려사항이며, 정부는 식품에의 표시가 공정한 거래관행을 확보하고 소비자의 알 권리를 제도적으로 확보하도록 해야 하는 역할을 하고 있다. 표시기준을 포함한 규정의 개정 등 제도 개선은 과학적 근거와 합리적 절차를 근간으로 이루어져야 하며, 이에 그 사회의 정치적, 경제적, 윤리적, 시대적 여러 상황이 반영된다고 할 것이다. 이와 같이 유가공품을 포함한 축산식품의 표시기준을 운용함에 있어 생산자, 소비자 등 여러 이해당사자의 의견을 합리적으로 조율하여 인식의 차이를 좁히고 과학적이고 객관적 근거를 토대로 국제기준과의 조화를 고려한 제도개선이 지속적으로 이루어져야 할 것이며, 이 모든 일련의 목표는 궁극적으로 안전한 축산식품의 생산과 공급을 통해 산업의 발달과 국민보건향상에 기여함에 있을 것이다.

참고문헌

1. 축산물의 표시기준, 국립수의과학검역원 고시 제2005-10호(2005.9.23).
2. 축산물의 표시기준, 국립수의과학검역원 고시 제2006-8호(2006.12.21).
3. 축산물의 가공기준 및 성분규격, 국립수의과학검역원 고시 제2007-13호(2007.1.9).
4. 식품등의 표시기준, 식품의약품안전청 고시 제2007-3호(2007.1.12).
5. 축산물가공처리법, 2006, 농림부.
6. 식품위생법, 2006, 보건복지부.
7. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods, CODEX STAN 1-1985(Rev. 1-1991).
8. Guidelines on Nutrition Labelling, CODEX CAC/GL 2-1985(Rev. 1-1993).
9. Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims, CODEX CAC/GL 23-1997(Rev. 1-2004).
10. Provisional Agenda of the 35th CODEX Committee on Food Labelling.