

알기 쉬운 '축산물의 표시기준'

국립수의과학검역원에서는 최근 소비자들이 축산식품의 표시에
관해 궁금해하는 사항을 정리한 '알기 쉬운 축산물의 표시기준'
해설서를 발간했다.

이에 본고에서는 닭고기 관련 사항들에 대해 질의·회신 사례를
위주로 소개하고자 한다.



1. 표시방법(제5조)

Q 현재 당사는 레토르트 제품을 생산하고 있습니다. 유통기한을 표시하는데, 압인과 동시에 인쇄를 하여 표시하고 있습니다. 유통과정 중 인쇄는 일부 지워지고 압인은 명확히 표시되어 있을 때 식품 등의 표시기준 제5조(표시방법) 내용에 적합하지 못하는 것인지 궁금합니다. 압인은 소비자가 봤을 때 날짜를 확인할 수 있는 상태입니다. 또한 압인만으로도 흑여 문제가 된다면 동일 날짜로 다시 표기해도 문제가 되지 않는지 궁금합니다.

A 귀하가 질의하신 「유통기한 표시방법」과 관련해서는 귀하가 생산하시는 레토르트 제품이 “축산물가공기준및성분규격(검역원고시 제 2006-4, '06. 4. 3)”에 의한 축산물가공품에 해당하는 경우 축산물가공처리법 제6조의 규정에



따라 “축산물의표시기준(검역원고시 제2005-10, '05. 9. 23)”에 적합한 표시가 이루어져야 합니다.

“축산물의표시기준(검역원고시 제2005-10, '05. 9. 23)” 제5조 제4호에 따르면 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 표시하도록 하고 있습니다.

따라서 잉크를 사용해 표시한 경우 유통과

정 중 지워졌다면 동 표시기준에 부합하지 않을 것입니다. 다만 압인으로 유통기한이 명확히 표시되어 소비자가 혼동할 여지가 없고 쉽게 확인이 가능할 경우에 한해 압인으로 유통기한 표시가 이루어진 것으로 볼 수도 있을 것입니다.

2. 축산물의 일반기준

1) 제품명(포장육 및 식육가공품)

Q 제품명 관련하여 문의가 있어 질의합니다. 당사에서 생산할 제품 중 제품명이 “○○닭갈비”가 있습니다. 이 경우 닭갈비의 함량을 명기해야 되는데 갈비살이 불분명해서 닭가슴살을 표시해도 되는지, 아니면 닭갈비살 함량을 구해야 되고 또한 함량이 1순위가 돼야 되는지 궁금합니다. 검토 의견 부탁드립니다.

A 귀하가 질의하신 「「닭갈비」 제품명 사용」과 관련해서는 “축산물의 표시기준(검역원 고시 제2005-10호, '05. 9. 23)”[별표]1.가.(8)(나)의 규정에 따라 제품의 제조·가공시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 또는 성분명과 함께 그 함량(백분율)을 표시하도록 하고 있습니다.

또한 동 별표 2.가.(5)의 규정에 따라 2가지 이상의 식육의 종류 및 부위를 사용하는 제품은 많이 사용한 순서에 따라 원료 식육의 종류 및 부위명을 제품명으로 사용하실 수 있으며, 이 경우 제품명으로 사용한 식육의 종류 및 부위명

에 대한 함량을 주표시면에 표시해야 합니다.

아울러 2.가.(9)의 규정에 따라 식육의 부위명 표시는 축산물가공처리법 시행규칙 제51조 제2항 [별표 13]3.나에 의하여 농림부장관이 고시한 “식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법”을 준용한다고 하고 있습니다.

비록 “식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법”(농림부 고시 제2005-50호, '05. 7. 1)에서 닭고기의 경우 부위별 정형기준을 따로 정하고 있지는 않으나 통상적으로 닭의 갈비부위와 가슴살 부위를 동일한 것으로 보기는 어려울 것으로 판단되오니 관련 업무에 참고하시기 바랍니다.

2) 유통기한

Q 현재 사용 중인 스티커는 냉장보관 온도와 냉동보관 온도가 함께 인쇄되어 있습니다. 한 스티커에 냉장온도와 냉동온도가 함께 표기되어 있다면 처벌 대상이 되나요? 별도로 냉장과 냉동을 구분해 준다면 한 스티커에 같이 인쇄되어 있어도 무관한가요? 아니면 냉장 제품과 냉동제품의 스티커를 완전히 구분하여 사용해야 하나요? 박스의 경우도 마찬가지인지요?

A 귀하가 질의하신 「보관방법 표시」와 관련해서는 “축산물의 표시기준(검역원 고시 제2005-10호, '05. 9. 23)”[별표]1.가.(6)(나)의 규정에서 ‘유통기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시해야 한다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통해야 하는 제품은 ‘냉동보관’ 또는 ‘냉장보관’

을 표시해야 하고, 제품의 품질유지에 필요한 냉동 또는 냉장온도를 표시해야 한다' 라고 되어 있습니다.

따라서 냉동제품은 해당 제품의 유통기한과 함께 '냉동보관' 을 표시하고 제품의 품질유지에 필요한 냉동온도를, 냉장제품은 해당 제품의 유통기한과 함께 '냉장보관' 을 표시하고 제품의 품질유지에 필요한 냉장온도를 표시해야 함을 알려드립니다.

만일 불가피하게 말씀하신 바와 같이 냉장, 냉동이 함께 인쇄되어 있는 경우라도 동고시제5조제4호에서 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인·소인 등을 사용하도록 되어있는 바 냉장, 냉동의 구분표시도 지워지지 아니하는 잉크·각인·소인 등으로 이루어져 오인, 혼동하지 않도록 해야 할 것입니다.

3) 원재료명 또는 성분명 및 함량

Q 당사에서 튀김공정에 '쇼트닝' (식물성) 에서 '식물성 오일' 로 변경하여 사용하려고 합니다. 기존 포장지의 원재료명에 '쇼트닝' 으로 되어있는데 반드시 '식물성 오일' 로 명칭을 변경 제작해서 사용해야 하는지요?

A 귀하가 질의하신 「원재료명의 표시방법」과 관련해서는 '축산물의 표시기준(검역원고시 제 2005-10호, '05. 9. 23)' [별표]1.가.(8)(가)의 규정에 따라 인위적으로 가한 정제수를 제외한 제품의 제조에 사용된 모든 원재료 또는 성분은 많이 사용한 순서에 따라 표시해야 합니다.

다만, 동 별표 1.가.(8)(가)7)의 규정에 따라

식용유지(올리브유 제외)는 '동물성유지' 또는 '식물성유지' 의 분류명칭으로 원재료명을 표시할 수 있습니다.

따라서 원재료명 '쇼트닝' 을 그대로 표시하시던가 상기에 설명드린 대로 분류명칭(식물성유지)으로 표시할 수도 있으며, 질의하신 바와 같이 '식물성 오일' 로 변경하시는 것은 부적절함을 알려드립니다.

Q 저희 회사에서는 분쇄가공육을 생산하는 육가공장으로서 치킨 스틱을 제조하려고 합니다. 이때 사용되는 부재료중 튀김가루에 식용색소 5호가 0.0002%가 포함되어 있습니다. 이 경우 제품에는 0.000064%가 함유되게 됩니다. 이러한 경우에도 표기사항에 식용황색 색소 5호를 별도로 표기해야 하는지요?

A 귀하가 질의하신 「원재료 표시」와 관련해서는 "축산물의 표시기준(검역원고시 제 2005-10호, '05. 9. 23)" [별표]1.가.(8)(가)의 규정에서 인위적으로 가한 정제수를 제외한 제품의 제조에 사용된 모든 원재료 또는



성분은 많이 사용한 순서에 따라 표시해야 하며, 다만 주원료, 복합원재료 등의 표시는 따로 정하는 바에 따라 표시할 수 있도록 하고 있습니다.

즉 모든 원재료 표시는 특정 원재료의 함량이 적게 함유되어 있다고 해서 제외되는 규정은 아니며, 다만 (다)의 규정에서 식품 첨가물이 함유된 축산물가공품에 있어서는 그 함유된 식품첨가물의 명칭·용도는 식품위생법 제10조의 규정에 의해 식품의약품안전청장이 정한 식품등의표시기준에 따라 표시토록 하고 있음을 알려드리니 식품첨가물의 표시와 관련해 보다 자세한 사항은 식품의약품안전청(www.kfda.go.kr, 1577-1255)으로 문의하시기 바랍니다.


3. 축산물별 개별기준

1) 포장육 및 식육가공품

Q 닭고기를 이용하여 떡갈비를 만들어 보고 싶어 문의드립니다. 사용될 부위는 닭의 가슴살 부위이며, 닭고기의 함량은 70%, 돼지정육 15%, 쇠고기 정육 10%를 혼합해 만들 계획입니다. “닭떡갈비”라는 제품명을 사용해도 무방한지요? 또한 돼지떡갈비, 소떡갈비 등의 “떡갈비”라는 제품명을 사용하고자 하면 갈비살의 함량이(뼈 빼고) 얼마나 첨가되어야 가능한지 알고 싶습니다. 돼지고기와 쇠고기를 섞어서(돼지고기 60%, 쇠고기 40%) 떡갈비를 만든다면 함량 성분이 많은 돼지떡갈비라고 제품명을 사용할 수 있는지요?

A 귀하께서 질의하신 「제품명으로 사용가능한 원재료의 함량기준」에 관해서는 “축산물의표시기준(검역원고시 제2005-10호, '05. 9. 23)”[별표1]1.가.(8)(나)의 규정에 의해 제품의 제조·가공시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용한 경우와 원재료명 표시란을 제외하고 주 표시면에서 특정 원재료명 및 성분명을 표시하는 경우에 해당 원재료명 또는 성분명과 함께 그 함량(백분율 또는 중량)을 표시하도록 하고 있습니다.

따라서 제품명으로 사용가능한 원재료의 함량기준을 정하고 있는 것이 아니라 제품명이나 제품명의 일부로 원재료명 또는 성분명을 사용한 경우 그 함량을 표시해야 합니다.

아울러 [별표1]2(축산물별 개별기준).가(포장육 및 식육가공품). (5)의 규정에서는 ‘2가지 이상의 식육의 종류 및 부위를 사용하는 제품은 많이 사용한 순서에 따라 원료 식육의 종류 및 부위명을 제품명으로 사용할 수 있다. 이 경우 제품명으로 사용한 식육의 종류 및 부위명에 대한 함량을 주표시면에 표시해야 한다’라고 정하고 있으니 관련 업무에 참고하시기 바랍니다. 

- 문의 : (031)467-1968 국립수의과학검역원 축산물안전과