



Global Packaging News

EU

재활용 플라스틱 식품접촉물질 규정안 통보 식품 품질 · 관능 특성 변화 방지

EU가 재활용 플라스틱이 함유된 식품접촉물질에 대한 규정안(Draft Commission Regulation on recycled plastic materials and articles intended to come into contact with foods, and repealing Regulation (EC) No 282/2008)을 WTO에 통보했다고 밝혔다.

이 규정에서는 플라스틱 완소재 및 완제품 내 재활용 물질이 해당 식품 소비자에게 해를 미치거나 식품 품질 또는 관능 특성을 변화시키지 않도록 제조, 적합한 재활용기술, 재활용 공정 및 설비, 플라스틱 폐기물, 플라스틱 투입물의 수거, 분류 및 오염 제거, 플라스틱 산출물의 사용, 품질 관리, 사업자 등록 및 시행에 관한 규칙을 명시하고 있다.

주요 내용에는 ▲재활용 플라스틱 소재 및 제품의 범위와 원산지를 명시할 것, ▲식품 접촉 재활용 플

라스틱 판매 및 사용, 식품 접촉 재활용 플라스틱 제조를 위한 재활용 공정 개발 및 운영에 관한 사항 설정, ▲적절한 재활용 기술에 대한 요건 설정, ▲재활용 플라스틱 소재 및 제품이 시장에 출시될 때 일련의 기준을 준수, ▲문서화, 지침 및 라벨링에 관한 세부사항, ▲개별 재활용 공정 승인 절차 정의 등이 있다.

이 규정안에 대한 의견 수렴이 2월 15일까지 진행될 예정이며, 6월 15일자로 채택, 공식관보 발표일로부터 21일째 되는 날 시행될 예정이다.

France

과일 · 채소 플라스틱 포장 금지 시행 2040년까지 일회용 플라스틱 사용 감소

2022년 1월 1일부터 프랑스에서 대부분의 과일과 채소에 대한 플라스틱 포장이 금지됐다.

오이, 레몬, 오렌지 등 30개 품목 과일과 채소의 플라스틱 포장이 금지됐고, 잘라서 판매하거나 가공

을 거친 품목은 이번 금지 목록에서 제외됐다.

에마뉘엘 마크롱 프랑스 대통령은 이번 금지안이 '진짜 혁명'이라며 2040년까지 일회용 플라스틱 사용을 줄이겠다 프랑스의 의지를 보여준다고 말했다.

프랑스에서 판매되는 과일과 채소 품목 가운데 약 1/3은 플라스틱에 포장돼 판매된다. 프랑스 정부는 이번 금지안을 통해 매년 10억 개 이상 소비되는 일회용 플라스틱 소비를 줄일 수 있을 것으로 기대했다.

프랑스 환경부는 새로운 금지안을 발표하는 성명에서 프랑스가 '충격적일 정도로 많이' 일회용 플라스틱을 소비하고 있다고 밝혔다. 이어서 이번 금지안은 버리는 플라스틱 사용량을 줄이고 재사용 및 재활용 가능한 대체재 사용을 늘리는 것을 목표로 한다고 설명했다.

금지안은 수년에 걸쳐 다양한 산업 분야의 플라스틱 사용을 줄이겠다는 마크롱 정부의 장기계획의 일환이다.

프랑스는 2021년부터 플라스틱 빨대, 컵, 식기 도구와 폴리스티렌 포장의 사용을 금지했다. 2022년 하반기부터는 플라스틱병의 사용을 줄이기 위해 공공장소 운영기관은 식수대를 설치해야 한다. 또한 출판물들은 플라스틱 포장을 해서는 안 되며 패스트푸드 식당들은 플라스틱 장난감을 제공할 수 없게 된다.

그러나 업계 주요 인사들은 금지안이 도입되는 속도에 대해 우려를 표했다. 필립 비나드 유럽신선농산물협회 회장은 "갑작스러운 플라스틱 포장 금지안 도입은 충분한 시험기간을 거치지 않아 대체재 검증과 포장재 처리에 어려움을 야기할 수 있다"고 지적했다.

최근 글래스고 COP26 회의 이후 프랑스 외에도 여

러 유럽 국가들이 비슷한 금지안을 발표했다. 지난 달 초 스페인은 2023년부터 과일과 채소의 플라스틱 포장을 금지할 것이며 그전까지 기업들이 대안을 찾을 수 있도록 하겠다고 밝혔다.

한편 마크롱 정부는 이번 플라스틱 포장 금지안과 함께 여러 환경 규제안을 내세웠다. 자동차 광고에 걸기와 자전거 타기 등 '그린 대안'을 포함해야 한다는 규제가 이 중 하나다.

Turkey

농림부, '터키 식품 코덱스' 개정

라벨링 문구위치, 규격 등 변경

터키 농림부는 '터키 식품 코덱스 규정(식품 라벨 및 소비자 정보)'의 개정안을 발표했다.

해당 규정은 소비자가 규정을 오해하는 것을 방지하고 라벨을 쉽게 읽을 수 있게 하기 위한 것으로, 2017년 관보로 발행된 바가 있다.

이번 개정안에는 용어의 정의, 라벨링 문구의 위치와 규격 등의 변경 사항이 포함되었으며, 모든 식품 사업자는 2023년 12월 31일까지 이를 준수해야 한다.

2020년 기준 한국에서 터키로 수출된 식품은 약 1,840톤, 약 2,470만 달러 규모이며, 커피 조제품, 소스 제품 등의 한국산 가공식품이 수출됐다. 터키로 식품을 수출하는 한국 식품 기업은 해당 개정 규정을 확인해 2023년 12월 31일까지 준수할 수 있도록 주의해야 한다.

개정안에서는 ▲기본 시야 범위를 브랜드가 기재되는 영역인 패키지의 가장 넓은 부분으로 변경하고, ▲식품첨가물 관련, 설탕 및 감미료 관련, 에틸알코올 및 알코올성 음료 관련, 돼지 유래 물질 함유 식품 관련 등의 필수정보는 최소 3mm 크기로



기본 시야에서 식품 이름 옆이나 아래에 위치해야 하며, ▲브랜드를 포함한 다른 식품의 이름, 이미지, 또는 이를 연상시키는 표현은 식품 라벨에 사용할 수 없고, ▲소비자가 혼동할 수 있는 유사 식품의 명칭은 해당 식품의 상표와 동일한 글자 크기로 식품 상표의 바로 옆 또는 아래에 표기해야 한다 등의 내용이 포함되었다.

식품 사업자는 개정안의 조항을 2023년 12월 31일까지 준수해야 하며, 이를 준수하지 않을 경우에는 2023년 12월 31일부터 시장에 출시할 수 없다.

될 전망”이라고 말했다.

팩티브 에버그린은 북미 지역 최대 신선 식품 및 음료 포장 전문 업체 중 하나다. 1만 6,000여 명의 임직원이 근무 중인 자사는 식품과 음료를 보호, 포장, 전시할 수 있으며 트렌드에 부합하고 기능이 풍부한 제품을 생산한다. 자사 제품 상당수는 재활용됐거나 재활용, 혹은 재생할 수 있는 소재로 만들어지며 식당, 외식 유통업체, 리테일러, 식음료 제품 생산 업체, 포장 및 처리 업체를 대상으로 판매되고 있다.

USA

팩티브 에버그린, 한국 박스포장사업부 매각 신선 식품 및 음료 포장 분야에 집중

팩티브 에버그린(Pactiv Evergreen Inc.)은 완전 자회사인 Evergreen Packaging International LLC가 한국, 중국, 대만 지역 박스 포장 및 충전 기계 사업을 SIG Combibloc Group Ltd 자회사인 SIG Schweizerische Industrie-Gesellschaft GmbH에 매각하는 내용의 계약을 체결했다고 1월 6일 밝혔다.

매각 대상기업 가치는 약 3억 3,500만 달러다. 이 거래는 규제기관 승인 대기 중으로 계약 청산 조건 및 규정 적용 대상이며, 2022년 2분기 혹은 3분기에 마무리될 것으로 예상된다.

팩티브 에버그린 최고경영책임자인 Michael King은 “이번 매각은 팩티브 에버그린의 전반적인 사업구조 혁신작업의 하나이자 전략적 움직임이라 할 수 있다”며 “이 거래가 마무리된다면 팩티브 에버그린은 신선 식품 및 음료 포장 분야를 선도하며 세계적 브랜드들을 대상으로 서비스를 제공하는 북미지역에 보다 전략적으로 집중할 수 있게

USA

노드슨 EFD, ‘얼티머스플러스-NX’ 출시 영 효율성 제공하는 액체 디스펜서

노드슨(Nordson) 계열사로서 정밀 액체 디스펜싱 시스템 제조업체를 선도하는 노드슨 EFD(Nordson EFD)가 액체 디스펜서 ‘얼티머스플러스-NX(UltimusPlus-NX)’를 출시한다.

얼티머스플러스-NX는 외부 제어를 위해 프로토콜(TCP/IP)로 이더넷에 접속할 수 있어 스마트 팩토리 및 인더스트리 4.0 생산 통합에 적합한 제품이다.

아흐메드 칸(Ahmed Khan) 노드슨 EFD 생산라인 총괄은 “얼티머스플러스-NX는 기능성에 있어 업계 최고라고 해도 과언이 아니다”며 “특히 100% 원격 관리 기능과 디스펜스 처리 데이터 수집기능은 얼티머스플러스-NX만이 지닌 강점”이라고 말했다. 이어 “고객들이 운용 효율성을 높이고 프로세스 소유 비용을 개선하는 효과를 거둘 수 있을 것”이라고 덧붙였다.

액체 디스펜서 얼티머스플러스-NX는 운용자들이 모든 디스펜싱 매개 변수를 프로그래머블 로직

컨트롤러(PLC)이나 기타 제조 공장 컨트롤러에서 직접 제어할 수 있도록 지원한다. 그만큼 운영자들이 중앙 센터에서 다수의 액체 디스펜서를 프로그래밍할 수 있기 때문에 시간을 절약할 수 있다. 또 디스펜스 로그 데이터를 FTP 사이트로 직접 내려받을 수 있어 프로세스 문서화를 개선할 수 있다.

칸 총괄은 “얼티머스플러스-NX는 사용자가 현재의 프로세스를 검토해 지금까지와는 다른 프로세스로 개선할 수 있도록 뒷받침한다”며 “미래의 제조 프로세스에 가장 중요한 2가지 요소, 바로 커넥티비티와 데이터를 제공하기 위한 노드슨 EFD 노력의 산물”이라고 말했다.

디스펜싱 매개 변수는 원격 인터페이스를 활용해 태블릿, PC, 모바일 기기에서 접속이 가능하다. 그만큼 운영자들이 어디서든 프로그램 매개 변수에 접근·조정할 수 있어 편의성이 높다. 또 원격 인터페이스를 로컬 인터페이스와 일치하도록 구성해 모든 사용자에게 능률적인 경험을 선사한다.

컨베이어 시스템이나 팔레트 자동화 시스템에서 노드슨 EFD의 자동 디스펜싱 시스템을 병행해 사용하면 제조 프로세스를 좀 더 빠르고 정밀하게 제어할 수 있다.

Japan

코로나19 장기화로 자동판매기 식품 판매 증가 자동판매기 메뉴 다양화

코로나19 장기화 및 변이 바이러스 공포로 감염을 피하기 위해 백화점, 대형 슈퍼마켓 등 인파가 집중되는 곳을 꺼리는 분위기가 지속되고 있다. 이에 일본 식품업계는 자동판매기를 활용하여 다양한 식품 판매를 시도하고 있다.

다케다햄은 오사카 본사 앞 근처에 햄 자동판매기를 설치하였다. 동사 관계자는 “코로나19 팬데믹이 지속됨에 따라 사람들과 접촉 빈도가 적은 자동판매기를 이용해 상품을 홍보한다면 충분히 화제성이 있다고 판단했다. 상품 인지도 확대를 위해 노력할 것이다”라고 말했다.

자판기 전면에 당사의 홈페이지 QR코드를 부착하는 홍보를 하고 있다. 진열 상품은 가정용에서 주로 사용하는 인기 상품을 중심으로 10품목을 선정했고, 가격대는 150엔~1500엔 사이이다. 숙성 등심 햄, 흑돼지 비엔나, 오사카산 돼지고기를 원료로 사용한 숙성 햄 등을 판매하고 있으며, 무엇이 나올지 모르는 랜덤 상품(400엔)을 판매하고 있는데 가장 인기가 많다.

구마모토시에 위치한 한 자동판매기는 다양한 메뉴를 취급하는 것이 특징으로 복어회, 냉동 치킨, 건조 과일, 그리고 코로나 검사 키트 등 메뉴가 다양하다. 예전에 주점이었으나 코로나19 팬데믹으로 인해 빈번히 영업이 불가능해지자 24시간 영업이 가능한 무인 자판기를 도입하였다. 해당 사업자는 코로나 변이 바이러스 확산 등으로 앞으로도 영업이 제한될 가능성이 높을 것으로 판단하여 자동판매기용 메뉴를 확장시킬 것이라고 밝혔다.

한편 자동판매기 메뉴가 발전함에 따라 이용자가 증가하는 가운데, 쓰레기를 분리하지 않고 투기하는 등 환경문제가 발생하고 있다. 일본의 전국청량음료연합회는 앞으로 다양한 메뉴를 판매하는 자동판매기가 늘어남에 따라 쓰레기 문제도 증가할 것을 고려하여 문제를 해결하기 위해 신기능 재활용 박스를 개발했다. 협회는 도쿄 지역 약 20여 곳에 재활용 박스를 배치하는 등 실험을 통해 얻은 결과를 바탕으로 다양한 용기에 대응하는 재활용 박스를 개량할 것이라고 발표하였다.