

미국, 수산물 원산지표시제 시안

미국 농업부(USDA)는 지난 9월 30일 ‘어패류에 대한 원산국 표시제(country of origin labelling, COOL)’에 대한 최종 규정(interim final rule)을 발표했는데, 이는 2002년 농업법(2002 Farm Bill)의 요구 사항을 수용한 것이다. 2004년의 지출승인법(2004 Appropriation Act)으로 인해 다른 품목에도 COOL을 적용하는 것은 2006년 9월 30일까지 연기되었다.

최종 규정에서 명시한 어패류는 소매 단계에서 원산국과 생산 방법(천연·인공 양식)을 공시해야 한다. 하지만 해당 품목이 가공식품의 원료로 사용되었을 경우에는 COOL의 의무 이행에서 면제된다. 더불어 가공식품에 대한 정의도 이번 규정에서 수정되었다. 즉, 가공과정(조리, 염장, 훈제 등)을 거치거나 다른 식품 첨가물(빵가루, 토마토소스 등)과 혼합한 어패류를 사용한 식품은 COOL 의무규정에서 제외되는 것이다. 레스토랑, 간이 식당, 카페, 바와 같은 요식 업체들도 COOL 의무규정에서 면제된다.

최종 규정은 라벨링 의무가 적용되는 품목에 대한 개요를 제시했다. 이 규정은 생산자와 중앙에 위치한 소매업자들에 대해서 기록유지 기한(recordkeeping retention)을 1년으로 단축했고, 소매점들이 당해품목(covered commodity)을 취급할 때 기록을 유지해야 하는 기간도 줄였다.

최종 규정은 공포일에서 6개월 후부터 효력을 지닐 것이다. 효력 발생일이 연기된 이유는 기존의 재고품을 처리하고, 산업 종사자들로 하여금 적용할 수 있는 기간을 주기 위해서이다. USDA는 시행 첫해에 관계자와의

접촉을 늘리고 교육을 실시함으로써 사업자들이 새로운 규정의 요구 사항을 따를 수 있도록 도울 계획이다.

1. COOL의 일반적인 요구사항

2002년 농업법은 규제안을 수정하고 농업부 장관이 이를 2004년 9월 30일까지 발표할 것을 요구하였고, 소매업자들에게 2006년 9월 30일부터 쇠고기(송아지 고기 포함), 양고기, 돼지고기, 어패류, 저장성이 없는 농산물, 땅콩에 대해서 고객에게 원산지를 공시할 것을 요구했다. 2004년 승인법으로 인해 이 중 어패류를 제외한 품목에 대해서는 2006년 9월 30일부터 COOL이 적용된다. ‘소매업자(retailer)’와 ‘저장성이 없는 농산물’에 대한 정의는 ‘the Perishable Agricultural Commodities Act of 1930’ 1(b)항에 따르기로 했다. 요식업체는 COOL의 적용대상에서 제외되고, 추가적으로 ‘미국 원산(United States country of origin)’ 표시제를 적용해야 하는 품목에 대한 기준도 구체적으로 제시했다.

2. 가공식품의 정의

어패류가 가공식품의 성분으로 사용되었을 경우에는 COOL의 적용을 받지 않는다. ‘성분(ingredient)’은 소매상에서 판매하는 완제품의 일부 혹은 전체로 사용된 구성요소(component)를 의미한다. 가공식품이란 ‘특정한 가공과정을 거쳐 특성(character)을 변화시키거나 최소한 하나 이상의 첨가물(빵가루, 토마토소스 등)과 혼합되어 소매 단계에서 판매하는 식품’을 의미한다. 특정한 가공과정은 조리(튀김, 구이 등), 염장(소금이나 설탕 저장, 건조), 훈제 등을 망라한다. 가공식품의 예로는 해물 모듬의 조개와 새우, 빵가루를 입힌 새우, 빵가루를 입힌 생선 튀김 등이 있다.

3. 미국원산표지 조건

관련 법안은 이에 대한 구체적인 기준을 제시하고 있다. 인공 양식한 어패류를 사용한 제품은 해당 어패류가 전적으로 미국 내에서 부화, 양식, 포획, 가공되어야 하고, 미국 영외에서 실질적인 변환(미국세관보호법에 의거)을 거쳐서는 안 된다. 천연의 어패류를 사용한 제품은 미국 내의 강·호수·바다 등에서만 포획하거나 미국 소속의 선박에서 포획하여야 하고, 미국 내에서도 미국 소속의 선박에서 가공해야 하며, 실질적인 변환(미국세관보호법에 의거)을 거쳐서는 안 된다.

4. 한 개 이상 국가에서 생산된 어패류 표시문제

해외에서 수입한 품목이 미국 내에서 실질적인 변환과정을 거치지 않고 다른 수입산 혹은 미국산 제품과 섞였을 경우에는, 기존의 연방법령 요구사항(Federal legal requirement)에 의거하여 원산국을 표시해야 한다. 수입한 품목이 미국 내에서 실질적인 변환과정을 거친 후, 미국 내에서 실질적인 변환과정을 거치지 않은 제품이나 미국산 제품과 혼합되었을 경우에는, 관련 국가 전체를 원산국으로 표시하도록 규정하고 있다.

농업법에 규정된 COOL 조항은 모든 수입품과 국내산에 적용된다. 뿐만 아니라, 해당 규정은 미국산으로 인정받기 위해서 지켜야할 기준을 구체적으로 명시하고 있다(당해품목을 소매업자에 공급하는 사업 종사자들은 당 품목의 원산국에 대한 정보를 의무적으로 제공해야 한다). 하지만 이 법은 상품의 이동을 통제할 수 있는 권리를 보장하지는 않는다. 이러한 이유로 유통 전과정에 걸쳐 통제 대상이 되는 상품을 추적할 수 있는 의무식별체계(mandatory identification system)는 금지대상이다.

5. 발효 시기

이 규정은 2005년 4월 4일부터 효력을 지니게 된다. 2004년 12월 6일 이전에 포획하여 냉동한 어패류에는 적용되지 않는다. 많은 당해품목들이 냉동 상태나 다른 저장 상태(즉, '신선' 상태가 아닌 형태)로 판매되고 있다. 또한 이 중 상당수가 2004년 9월 30일 이전에 이미 유통되고 있는 상태이고, 이들에 대해서는 원산국이나 가공과정에 대한 정보를 입수하기가 어렵다. 이런 점에서 이 규제의 발효를 6개월 뒤로 연기하여 기존의 재고품을 처리하는 한편, 사업 종사자들로 하여금 규정을 준수할 수 있는 준비기간을 주는 것이 합리적이다.

출처: USDA
(유찬희 ruledes78@naver.com 019-251-8793 지역아카데미)