

일본 외식의 원산지표시 가이드라인

일본에서 외식은 가계 식료소비지출의 30%를 차지하고 있으며, 어린이부터 고령자까지 폭넓은 연령층에서 이용되는 등 국민 식생활에 있어 중요한 지위를 점하고 있다. 또한 최근 BSE 발생, 수입농산물에서 기준을 초과한 잔류농약 검출 등 식품의 안전을 위협하는 사건이 계속해서 발생하고 있어 소비자의 식품에 대한 관심이 높아지고 있다.

이러한 가운데 소비자는 구입하고자 하는 식품이 안전하고 안심할 수 있는 것인가를 판단하는 기준으로써 식품표시를 이전에도 중시해 왔으며, 외식에 있어서도 원재료의 원산지 표시를 요구하는 목소리가 높아지고 있다. 또한 2005년 3월 각의에서 결정된 ‘식료·농업·농촌기본계획’에서도 ‘2005년에 외식의 원산지 등 표시 가이드라인을 정비하고, 이에 기초해 외식산업에 의한 자주적인 원산지 등 표시 편성노력을 촉진 한다’라고 되어 있다.

이와 같은 상황 하에서 외식의 원산지표시에 관한 가이드라인 사탕을 목적으로 ‘외식의 원산지 등 표시에 관한 검토회’가 개최되었으며, 본 검토회는 금년 3월부터 5회에 걸쳐 검토를 실시하였다(표 1).

본 가이드라인은 외식사업자가 원재료의 원산지를 표시하는 경우의 지침이다. 외식사업자는 원재료의 원산지표시를 귀찮은 것이나 새로운 부담으로 받아들이지 않고, 창의방법을 활용할 수 있는 새로운 서비스로 생각해 외식의 신뢰성을 높이기 위한 적극적인 노력이 기대된다.

표 1 외식의 원산지표시에 관한 검토회 개최상황

	일 시	검 토 내 용
제1회	2005년 3월 23일	• 외식에 있어서 표시 현황 및 과제
제2회	2005년 4월 25일	• 외식에 있어서 원산지표시에 대해(1)
제3회	2005년 5월 18일	• 외식에 있어서 원산지표시에 대해(2)
제4회	2005년 6월 13일	• 외식에 있어서 원산지 표시방법 및 보급의 편성에 관한 가이드라인 골자(안)
-	2005년 6월 14일	• 가이드라인 골자(안) 공표 • 공개 건의사항 모집
제5회	2005년 7월 28일	• 외식에 있어서 원산지표시 가이드라인 최종 정리·발표

1. 취지

최근 BSE, 식품의 위장표시 사건 발생 등 소비자의 식품에 대한 신뢰가 흔들리고 있다. 식품 유통경로의 복잡, 가공식품 등의 품질 다양화 등으로 식품의 산지나 소재 등에 대해 소비자가 구입 시 실물을 보는 것만으로 이해하는 것은 곤란하며, 표시가 식품의 정보를 아는 중요한 수단으로 되고 있다. 이러한 가운데 외식에 있어서도 원재료의 원산지표시를 요구하는 목소리가 커지고 있다.

향후, 외식이 일상적인 식품의 장으로써 보다 안심하고 이용되기 위해서도 소비자에게 원재료의 원산지 정보를 제공하고, 외식의 신뢰성을 제고시키는 것이 중요하다. ‘식료·농업·농촌기본계획’에서도 ‘2005년에 외식의 원산지 등 표시 가이드라인을 정비하고, 이에 기초해 외식산업에 의한 자주적인 원산지 등 표시 편성노력을 촉진 한다’라고 되어 있다.

이 때문에 외식에 대한 소비자의 신뢰성 확보를 향해 외식사업자의 자주적인 원재료의 원산지표시 편성노력이 추진되도록 ‘외식의 원산지표시에 관한 가이드라인’을 사탕한다.

2. 가이드라인의 위치

본 가이드라인은 소비자의 메뉴 선택에 이바지하는 정보제공을 행한다는 관점에서 외식사업자가 자주적으로 메뉴 원재료의 원산지를 표시하는 지침이며, 각 외식사업자의 업종·업태 등의 실정에 따라 원재료의 원산지 등 표시의 자주적인 노력을 촉진하기 위한 것이다.

3. 대상사업자

본 가이드라인은 소비자가 메뉴를 선택하기 위해 어떠한 원재료에 대해 원산지표시가 필요한가 또한 신뢰성 있는 표시가 가능한가라고 하는 관점에서 취합 정리하고 있다. 이 때문에 본 가이드라인은 업종·업태나 사업 규모의 대소에 관계없이 전체 외식사업자를 대상으로 하고 있다.

4. 원산지표시 방법

4.1. 원산지표시에 관한 기본적 사고

외식사업자는 사용하는 원재료 중에 원산지 정보가 없는 것도 있지만, 원산지를 파악하고 있는 원재료에 대해서는 적극적으로 원산지를 표시한다는 생각을 가지고자 노력하는 것이 바람직하다.

4.2. 원산지를 표시할 원재료

(1) 다음의 원재료에 대해 원산지를 표시한다.

① 메뉴의 주된 원재료¹⁾

예 : 스테이크의 쇠고기

② 메뉴 이름에 사용되어지고 있는 원재료

예 : 치킨 sauté의 닭고기

③ 특별히 집착하고 있는 원재료²⁾

예 : 성출하기의 콩치

(2) 잘 팔리는 메뉴나 상시 메뉴 등 ‘주요한 메뉴’³⁾에 대해서는 (1)의 원재료 이외의 원재료에 대해서도 적극적으로 원산지를 표시한다.

예 : 돈까스(돼지고기는 덴마크산, 양배추는 국산)

(3) 지산지소(地產地消)나 농업과의 연대 등으로 안정적 조달을 도모하는 외식사업자, 원재료의 생산유통 정보를 알 수 있는 트레이서 빌리티 시스템 등에 노력을 기울이는 외식사업자는 원재료의 종류마다 원산지를 표시하는 등 표시방법을 강구하는 것으로 원산지에 관한 보다 많은 정보 제공에 노력을 기울인다.

예 : ‘채소는 원산지가 ○○縣산인 것을 사용하고 있음’

4.3. 표시할 원산지 명칭

외식의 경우 원재료의 안정적인 조달·확보를 위해 복수 산지의 원재료

-
- 1) ‘주된 원재료’란 메뉴 구성을 결정하는 원재료를 말함.
 - 2) ‘특별히 집착하고 있는 원재료’란 품종, 재배방법, 산지 등에 특별히 신경을 써서 조달하고 있는 원재료를 말함.
 - 3) ‘주요한 메뉴’란 소비자로부터 주문이 많은 것 또는 외식사업자가 적극적으로 판매를 확대하고자 하는 것을 말함.

를 사용하는 경우가 많고, 또한 기상 등의 영향으로 산지가 바뀌는 경우도 많다. 이 때문에 원산지 명칭의 표시는 국산 원재료에 대해서 ‘국산’이라고 하고, 외국산 원재료의 경우는 ‘원산국명’을 표시한다. 단, 이하와 같이 표시할 수도 있다.

(1) 농산물의 경우

- 국산품은 국산이라고 하는 대신에 都道府縣명, 市町村명, 지역명, 기타 일반적으로 알려져 있는 지명
- 수입품은 원산국명을 대신해 州명, 省명, 기타 일반적으로 알려져 있는 지명

(2) 축산물의 경우

- 국산품은 국산이라고 하는 대신에 주된 사양지가 속한 都道府縣명, 市町村명, 지역명, 기타 일반적으로 알려져 있는 지명
- 수입품은 원산국명을 대신해 일반적으로 알려져 있는 지명

(3) 수산물의 경우

- 국산품은 국산이라고 하는 대신에 생산한 水域명, 선적한 어항명, 선적한 어항에 속한 都道府縣명, 주된 양식장이 속한 都道府縣명, 기타 일반적으로 알려져 있는 지역명
- 수입품은 원산국명에 병기해 생산한 水域명

또한 ‘일반적으로 알려져 있는 지역명’을 표시하는 경우에도 필요에 따라서 지명과 원산국명을 병기하는 등 소비자가 알기 쉽게 표기하도록 노력한다.

예 : ‘포트링컨(호주)에서 수입하고 있음’

4.4. 복수 원산국 원재료를 사용하는 경우의 표시

(1) 4.2.에서 표시할 원재료의 원산지가 2개국 이상인 경우는 원재료에서

차지하는 중량의 비율이 높은 것 순으로 표시한다.

(2) 4.2.에서 표시할 원재료의 원산지가 3개국 이상인 경우는 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 높은 2개국을 표시하고, 3개국째 이하의 원산국을 ‘기타’로 일괄해 표시할 수 있다. 단, 보다 많은 원산국에 대해 정보제공이 가능한 경우는 적극적으로 표시한다.

예 : 돼지고기(미국, 국산, 기타)

(3) 4.2.에서 표시할 원재료의 원산지가 계절이동하거나 일시적으로 변동하거나 하는 경우, 원산국은 다음과 같이 표시한다.

예 : ‘레터스는 원칙적으로 국산이지만, 기후의 영향으로 외국산을 사용하기도 함’

(4) 4.2.에서 표시할 원재료에 대해 사용량의 대부분을 특정국에서 조달하고 잔여 조달처가 변동하기 쉬운 경우, 해당 1개국의 명칭과 사용비율을 표시하고, 기타 원산국을 ‘기타’로 표시할 수 있다.

예 : ‘돼지고기는 90% 이상이 미국산이지만, 조달 사정에 따라 기타 국가에서도 구입하고 있음’

4.5. 표시 방법

외식의 경우 하나의 원재료가 복수의 메뉴로 사용되는 특징을 지니고 있다. 이 때문에 각 메뉴에 원재료의 원산지를 표시하는 방법 이외에

① 메뉴 북의 뒷장 등에 원재료마다 취합해 원산지를 표시하는 방법

예 : ‘채소는 국내(長野, 茨城, 千葉, 東北지방)의 계약농가로부터, 돼지고기는 미국, 덴마크에서 구입하고 있음’

② 메뉴 장르마다 원재료를 취합해 원산지를 표시하는 방법

예 : ‘햄버그에 사용하고 있는 쇠고기는 호주산, 돼지고기는 미국산임’ 등의 창의방법을 활용해 소비자가 알기 쉽게 원산지를 표시한다.

4.6. 표시 장소

외식에서는 윈도우 샘플이나 메뉴 북 이외에도 포스터, 탁상 메뉴 등 많은 정보제공의 수단이 있으며, 그 종류도 업종·업태나 점포 등에 의해 다르다. 이 때문에 ‘고객이 보기 쉬운 장소에 할 것’ 및 ‘고객이 알기 쉬운 표현을 사용할 것’ 등의 사고 하에서 창의방법을 활용해 적당한 장소에 원산지를 표시한다.

또한 홈페이지 등을 이용해 원재료의 산지나 생산방법 등에 관한 보다 상세한 정보를 제공하는 것도 소비자의 원재료에 대한 관심을 제고시키는 것과 함께 외식사업자에 대한 신뢰감을 얻는데 유효하다.

4.7. 유의 사항

(1) 소비자가 알기 쉽게 표시한다는 관점에서 원재료의 명칭표시 등에 대해서도 ‘특별재배 농산물에 관계된 가이드라인(2002년 10월 1일, 4食流 제3889호 농잠원예국장, 식품유통국장, 식량청장관통지)’, ‘어패류 명칭 가이드라인(2003년 3월 28일, 14水魚제2866호 수산청장관통지)’, ‘신선 어패류 생산수역명의 표시 가이드라인(2003년 6월 27일, 15水魚제803호 수산청장관통지)’ 등 기존의 가이드라인에 준거해 표시한다.

(2) 원재료의 원산지를 표시하는데 있어서는 원재료 원산지 정보의 관리를 철저히 하고, 오인된 표시를 행하지 않도록 해야만 한다. 또한 항상 소비자의 관점에서

- ① 산지를 특정할 수 없는 애매한 표시
- ② 복수 원산지를 사용할 때 특정 산지만을 강조하는 표시
- ③ 가공품에 있어서 원료원산지가 미상임에도 불구하고 동종의 신선품 산지표시에 의해 오인을 불러일으키는 표시

등 소비자를 오인시키는 표시를 하지 않도록 해야만 한다.

(3) 원재료의 원산지표시는 표시 근거로 한 매입전표, 기타 관계서류의 정리 노력 등을 통해 소비자의 문의에 신속하고 적정히 대응할 수 있도록 할 필요가 있다.

(4) BSE 발생, 수입농산물에서 기준을 초과하는 잔류농약 검출 등 최근 국내외에 소비자가 원재료에 대한 불안을 품게 하는 사건이 발생하고 있다. 본 가이드라인에 기초한 원산지표시는 외식에 대한 소비자의 신뢰성을 제고시키는 것을 목적으로 하고 있다. 이 목적에 따라 이와 같은 사건이 발생할 경우 사용하고 있는 원재료를 확인한 뒤, ‘4.2. 원산지를 표시할 원재료’의 표시대상으로 되어 있지 않은 원재료에도 적극적으로 해당 원재료명과 그 원산지를 표시하도록 노력한다. 또한 이 경우 원재료나 원산지에 대해 오인된 이미지를 소비자에게 주지 않도록 특히 주의해 표시할 필요가 있다.

자료 : 農林水産省, “外食における原産地表示に關するガイドライン”, 2005. 7

(박기환 kihwan@krei.re.kr 02-3299-4331 한국농촌경제연구원)