

유럽연합의 식품표시제도 *

김 부 영
(한국농촌경제연구원 연구원)

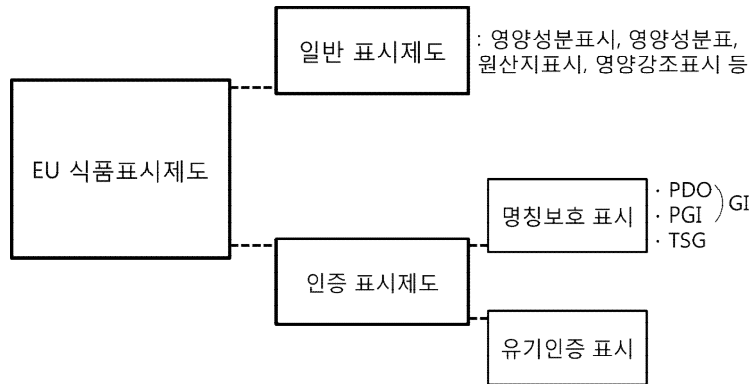
1. 유럽연합의 식품표시제도 체계

유럽연합의 식품표시제도는 식품에 대한 기본적인 정보를 제공하는 일반 표시제도와 특정한 품질 보장과 관련한 인증표시제도로 구분할 수 있다. 기본적인 정보에는 제품의 포장에 표시되는 유통기한, 보관방법, 원재료 목록과 함량, 원재료의 원산지, 영양성분 목록과 함량 등이 있다. 유기농식품(organic food) 또는 특별한 속성을 갖고 있는 식품에 대해서는 제품의 포장지에 인증로고를 부착하여 인증을 받은 상품임을 표시하고 있다.

본고에서는 일반표시제도의 변천사를 돌아보고, 식품표시제도의 현재 위상에 대해서 검토한다. 그리고 인증표시제도의 두 가지 큰 줄기인 명칭보호 표시와 유기식품인증표시에 대해서 알아본다. 명칭보호표시는 다시 전통특산물보증과 지리적표시(Geographical Indication, GI)에 속하는 원산지명칭보호 및 지리적표시보호로 나누어 살펴본다. <그림 1>은 유럽연합의 식품표시제도 체계를 도표로 나타내고 있다.

그림 1 유럽연합의 식품표시제도 체계

* (bkim73@asu.edu). 본고는 EU집행위원회(EU Commission)의 식품표시 및 인증제도 법규를 중심으로 작성함



자료: 저자작성

2. 일반 표시제도

2.1. 일반 표시제도의 변천

일반 소비자들은 ‘식품표시’라고 하면 보통 식품의 측면 또는 후면에 붙어있는 영양 성분표를 생각한다. 그러나 식품표시제도에서 규정하고 있는 사항은 영양성분 외 주 표시면의 제품명, 포장에 인쇄된 이미지, 원산지 표시 등을 망라하고 있다.

현대사회에서 식품표시제도의 중요성이 점점 커지는 이유는 식품표시제도가 많은 기능을 담당하고 있기 때문이다. 식품표시제도가 담당하는 주요한 기능은 다음과 같다. 첫째, 자신이 먹는 음식에 대한 자기 결정권을 높이고, 둘째, 해로운 식품을 피함으로써 건강한 생활을 영위하도록 하고, 셋째, 특정한 식품의 구매 행위를 통해 자신의 의사를 표현하도록 한다. 최근 건강에 대한 관심이 급격히 높아지면서 저염, 저당, 저칼로리 식품에 대한 정보를 원하는 소비자가 증가하고 있다. 또한 땅콩 알레르기과 같이 특정 식품에 알레르기가 있는 소비자가 가공식품 구입 또는 외식 시에 알레르기의 원인이 되는 성분이 함유되어 있는지 확인하는 절차는 필수가 되었다. 게다가 ‘좋은’ 또는 ‘올바른’ 식품에 대한 인식이 변화하면서 푸드마일, 로컬푸드, 친환경 농산물, 공정무역 등에 관심이 있는 소비자가 식품에 표시된 품질정보를 근거로 식품을 구매함으로써 자신의 가치관 및 정치적 의사를 표현하는 행위가 늘어나고 있다.

유럽연합은 회원국 국민들에게 식품의 내용물과 구성요소에 대한 포괄적인 정보를 제공하기 위해 식품표시에 관한 통합적인 규칙을 만들었다. 소비자에게 명확한 정보

를 제공함으로써 합리적인 식품구매를 보장한다는 1차적인 목적 이외에도, 공동의 기준을 마련함으로써 유럽연합이라는 단일시장을 발전시키기 위한 목적도 있다.

유럽연합의 일반 식품표시제도에 관한 규정은 그 역사가 1978년까지 거슬러 올라간다. 2014년 12월 13일 개정 이전의 영양표시규정은 1990년에 처음 도입되었다. 그 후 식품의 수요가 증가하고 소비자 수요변화와 함께 마케팅 기술이 놀랍도록 발전하면서 기존의 식품표시제도의 개정에 대한 요구가 커졌다. 일례로 이전의 식품표시제도에서 식품에 함유된 영양소의 함유량을 제품 겉면에 표시하는 영양성분표시는 의무가 아닌 선택사항이었다. 또한 인터넷이 등장하면서 온라인 구매 시 매장에서와 동일한 식품 정보를 제공할 필요성이 대두되었다. 이에 따라 유럽연합의 소비자들은 식품구매 시 식품에 대한 명확한 정보를 요구하기 시작하였다. 유럽의회와 유럽연합 집행위원회는 시대적인 변화를 반영하여 2008년 1월 30일 규정 초안을 채택하였고, 2011년 12월 13일에 새로운 규정을 채택하였다. 새로운 규정은 “이해할 수 있고, 정확하고, 사실을 오도하지 않는 라벨(labels that are understandable, accurate, and not misleading)”에 초점을 두고 있다.

유럽의회(European Parliament)와 유럽연합 이사회(Council of the European Union)는 지침(Directive) 또는 규정(Regulation)의 형태로 식품의 라벨, 표시, 광고 등에 관한 사항을 규정하고 있다. 유럽연합은 식품라벨 규정을 개선하기 위한 다년간의 노력 끝에 2011년에 채택한 새로운 식품표시규정(Regulation (EU) No 1169/2011)을 2014년 12월 13일부터 적용하기 시작하였다. 새로운 법규는 기존의 관련지침이었던 ‘식품의 라벨링, 표시, 광고 관련 지침(Directive 2000/13/EC)’과 ‘식품의 영양표시에 관한 이사회 지침(Council Directive 90/496/EEC)’을 하나로 통합하여 만들었다. 단, 영양정보 제공에 대한 의무는 올해 12월 13일부터 적용되도록 2년의 추가 유예기간이 주어졌다.

2011년에 채택된 새로운 규정의 주요내용은 다음과 같다.

- 소비자가 읽기 쉽게 표기(필수 정보의 최소 글자 크기)
- 사전 포장된 식품(prepacked foods)의 구성성분 목록에 알레르기 성분(allergens, 예: 대두, 견과류, 글루텐, 락토오스)을 명확하고 조화롭게 표시(글자체, 스타일, 또는 바탕색을 사용하여 강조)
- 식당, 카페에서 외식 시 사전 포장되지 않은 식품(non-prepacked foods)의 알레르기 성분에 대한 정보 의무 제공
- 대부분의 사전 포장된 가공식품의 특정 영양성분 표시

- 돼지, 양, 염소, 가금류의 신선육에 대한 원산지 의무 표시
- 온라인, 원격 판매(distance-selling), 점포 구매에 대해 동일한 라벨링 요구사항 적용
- 식품에 첨가하는 나노물질의 목록화
- 식물성 정제유 및 정제지방의 원재료 표시
- 사실을 오도하지 않는 표시 강화
- ‘모방’ 식품의 대체성분(substitute ingredient) 표기
- 혼합식품(“formed meat” 또는 “formed fish”)의 명확한 표기
- 해동식품의 명확한 표기

<표 1>은 소비자에 대한 식품정보 제공에 관한 Regulation(EU) No 1169/2011의 주요 내용을 요약하고 있다.

표 1 Regulation (EU) No 1169/2011의 주요 내용

대상 식품	내용
모든 식품 - 영양성분표시(nutrition declaration)	<ul style="list-style-type: none"> - 2016년 12월 13일부터 일부 식품을 제외한 모든 식품의 영양성분표시가 의무화됨. 즉, 식품의 일정량에 함유된 영양적인 가치를 표준화된 양식으로 나타내야 함 - 단, 단일 원료로 이루어진 비가공식품(과실, 고기) 또는 영양적 가치가 없는 식품(조미료, 식용색소 등 가공보조제)은 영양성분표시 의무에서 면제됨 - 2014년 12월 13일 이후에 영양성분표시를 할 경우, 새로운 규정을 준수해야 함.
“알레르기 성분” - 사전에 포장된 식품	구성성분 목록에서 알레르기 성분을 글자체, 스타일, 배경색 등을 사용하여 다른 구성성분과 명확하게 구별되도록 강조 표시.
“알레르기 성분” - 사전에 포장되지 않은 식품	알레르기 성분에 대한 정보 의무 제공.
모든 식품 - 표시문의 가독성	<ul style="list-style-type: none"> - 최소 글자 크기. - 자발적인 정보(voluntary information)를 표시하기 위한 표기가 의무화된 정보를 위한 공간을 침해해서는 안 됨
원격 판매를 통해 판매된 식품	유통기한을 제외한 모든 의무 표기 식품정보가 구매 전에 제공되어야 하며, 배송 시점에는 의무적으로 표시해야 하는 모든 정보가 제공되어야 함.
나노물질의 형태로 식품에 함유된 성분	나노물질의 형태로 식품에 함유되어 있는 모든 성분은 구성성분 목록에 명확하게 표기되어야 함. 그러한 성분의 이름 옆에 ‘(나노)’ 를 표기함(예: 성분명(나노)).
식물성 정제유 및 정제지방	<ul style="list-style-type: none"> - 유지 또는 지방의 구체적인 식물성 원재료 의무 표기 - 경화유 또는 경화지방의 표기에는 “완전 경화” 또는 “부분 경화” 라는 표현을 붙여야 함.

(계속)

대상 식품	내용
쇠고기 외의 육류(돼지, 양, 염소, 가금류)	돼지, 양, 염소, 가금류 고기의 원산지 의무 표시 ※ 2015년 4월 1일부터, 가축이 사육되고 도축된 회원국 또는 제3국을 표시하고 있음(일부 예외 있음).
냉동육, 냉동육 조제품, 비가공 냉동 수산물	냉동 날짜 또는 최초 냉동 날짜 표기(“냉동한 일/월/년”).
해동식품: 사전에 냉동되었다가 해동되어 판매되는 식품	식품명에 “냉동” 표기(일부 예외 있음).
가수분해한 단백질(hydrolysed proteins) 등 다른 동물로부터 만들어진 첨가 단백질(added proteins)을 함유한 식육가공품, 육류 조제품, 수산물	식품명에 첨가단백질의 첨가 사실과 첨가단백질의 원재료 표시.
고기 또는 생선의 덩어리, 조각, 살코기, 시체, 부위의 형상을 한 식육가공품, 육류 조제품, 수산물	가수(added water)가 최종 생산물의 중량의 5%를 초과할 때 식품의 이름에 가수의 첨가 사실 표시.
하나의 완전한 고기 또는 생선으로 만들어졌다는 인상을 주지만, 실제로는 식품첨가물, 식품효소 등으로 서로 다른 부위가 결합되어 만들어진 식육가공품, 육류 조제품, 수산물	식품명에 “혼합고기(formed meat)” 또는 “혼합생선(formed fish)”이라는 사실을 덧붙임.
“모방 식품” : 어떤 식품에 통상적으로 사용되거나 자연적으로 존재할 것으로 소비자가 기대하는 성분이 실제로는 다른 성분으로 대체된 식품. 예를 들어, 가짜 치즈	식품명에 부분 또는 완전 대체를 위해 사용된 성분의 명확한 표기.

자료: EU집행위원회(2016).

2.2. 일반 표시제도의 주요 내용

식품표시제도는 식품정보와 관련하여 높은 수준의 소비자 보호를 보장하는 데 기초적인 근거를 제공한다(Regulation (EU) No 1169/2011). 이때 국내 식품시장의 원활한 기능을 보장하면서 동시에 식품정보에 대한 소비자의 인식 및 요구가 상이함을 고려한다. 식품표시제도 관련 규정은 식품정보, 특히 식품표시에 적용되는 일반적인 원칙, 요건, 책임 등을 규정하고 있다. 이 뿐만 아니라 식품정보를 제공하는 절차와 소비자의 알권리를 보장하는 수단을 규정한다. 이때 새로운 정보 요건에 대응할 수 있는 유연성을 충분히 제공한다. 식품표시제도는 소비자에게 식품정보를 제공할 의무가 있는 식품사슬(food chain) 전 단계에서 활동하는 식품업자에게 적용되며, 최종 소비자를 대상으로 만들어진 모든 식품이 그 적용 대상이 된다.

식품표시제도의 목적은 크게 네 가지로 압축된다. 첫째, 소비자에게 식품에 관한 정보를 제공하여 최종 소비자가 충분한 정보를 통해 식품을 선택하고 식품을 안전하게

게 사용할 수 있는 기초를 제공한다. 이로써 소비자의 건강과 이익을 보호한다. 이때 보건, 경제, 환경, 사회, 윤리적 문제들을 고려한다. 둘째, 생산자의 정당한 이익을 보호하고 고품질 생산물의 생산을 장려할 필요성을 고려하여, 합법적으로 생산되고 시장에 판매된 식품의 유럽연합 내 자유로운 이동을 촉진한다. 셋째, 식품정보규정에 새로운 요건이 만들어지면, 새로운 요건이 발효된 이후에 유예기간이 주어진다(일부 예외 있음). 유예기간에는 새로운 요건에 부합하지 않는 라벨의 식품도 매장에 진열될 수 있으며, 유예기간이 종료되기 전에 매장에 진열된 식품은 재고가 소진될 때까지 계속해서 판매될 수 있다. 넷째, 긴박한 상황을 제외하고, 식품정보법안의 준비, 평가, 개정 기간에 이해당사자를 포함한 개방적이고 투명한 공청회를 개최한다. 요컨대, 유럽연합의 식품표시제도는 소비자의 알권리 및 건강 보호, 유럽연합 내 자유로운 식품 유통, 새로운 식품표시제로의 순조로운 이행, 의사결정 과정에 이해당사자의 참여를 추구한다.

의무적으로 표기해야 하는 식품정보에는 세 가지 범주가 있다. 첫째, 식품의 정체(identity) 및 구성성분의 특성에 관련된다. 둘째, 소비자의 건강 보호 및 식품의 안전한 사용에 관련된다. 예를 들어, ① 알레르기 성분과 같이 특정 집단의 소비자에게 해로울 수 있는 구성 성분의 특성; ② 유통기한, 보관법, 사용법; ③ 식품의 섭취가 건강에 미치는 영향 등이 있다. 셋째, 소화되기 어려운 락토오스 등 영양적인 특성에 관련된다.

제품의 포장이나 용기에 의무적으로 표기해야 하는 식품 정보에는 ① 제품명, ② 원재료 목록, ③ 식품 조제에 사용되었거나 최종 생산물에 여전히 함유되어 있고 알레르기 또는 과민반응을 유발하는 원재료 또는 가공보조제,¹⁾ ④ 원재료의 함량 또는 원재료의 유형, ⑤ 제품의 순중량(net quantity), ⑥ 유통기한 또는 'use by' 날짜, ⑦ 특별한 보관 조건 및 사용 조건, ⑧ 식품업체의 사업자명 및 주소, ⑨ 원산지 국가명 또는 지역명, ⑩ 사용법에 대한 설명이 없을 시 사용하기 어려운 식품의 사용법, ⑪ 알코올 함량이 1.2%를 초과하는 경우 실제 알코올 함량, ⑫ 영양성분이 있다.

원산지 표시에 관한 규정은 원산지 표시를 특별한 경우에만 의무사항으로 두고 있다. 우선 신선 과일 및 야채, 쇠고기, 꿀, 올리브유 등 특정한 유형의 식품에 원산지를 의무적으로 표시해야 한다. 그밖에도 원산지 국가명 또는 지역명을 표시하지 않으면

1) 의무적으로 표시해야 하는 알레르기 성분에는 1. 글루텐을 함유한 곡물, 2. 갑각류, 3. 조류의 알, 4. 생선, 5. 땅콩, 6. 대두, 7. 가축의 우유, 8. 견과류, 9. 셀러리, 10. 겨자, 11. 깨, 12. 이산화황산과 이황산염, 13. 루핀(lupin), 14. 연체동물과 이를 원재료로 만든 제품이 있음.

소비자가 원산지를 잘못 인식할 수 있는 경우에도 의무적으로 원산지를 표시해야 한다. 특히, 식품에 표기된 정보 또는 라벨로 인해 소비자가 실제와는 다른 원산지로 오인할 수 있는 가능성이 있을 때 본래의 원산지 국가명 또는 지역명을 표시해야 한다. 또한 돼지, 양, 염소, 가금류의 신선육, 냉장육 또는 냉동육 경우에도 원산지를 표시해야 한다. 2015년 4월 1일부터 적용된 Commission Regulation (EU) No 1337/2013은 사전 포장된 돼지, 양, 염소, 가금류의 신선육, 냉장육 및 가공육의 사육지와 도축지를 표시하도록 규정하고 있다.

영양성분표시 규정은 열량(energy value) 및 지방, 포화지방, 탄수화물, 당분, 단백질, 염분의 함유량을 제품의 표시면에 표시하도록 하고 있다. 열량과 영양성분 함유량은 100g단위 또는 100ml단위로 표기한다. 비타민과 미네랄에 대한 영양성분표시는 추가적으로 기준 섭취량의 비중으로 표시한다.

건강과 관련한 선전 혹은 주장(health claims)은 유럽식품안전처(European Food Safety Authority, EFSA)의 심사를 통과한 과학적 증거에 입각하여야 한다. 건강과 관련한 주장은 세 가지 범주로 나눌 수 있다. 첫째, “기능성 건강 주장(Function Health Claims)”은 ① 신체의 성장, 발달, 기능, ② 정신적인 또는 행동적인 기능 ③ 체중 조절 또는 감량에 관계된다. 둘째, “위험 저감 주장(Risk Reduction Claims)”은 질병의 발달 과정에서 위험 요소를 감소시키는 것과 관련된다. 예를 들어, “식물성 스타놀 에스테르(plant stanol esters)는 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추는 것으로 나타났다. 혈중 콜레스테롤은 관상동맥 심장질환을 유발한다”와 같은 주장이다. 셋째, “아동 발달 주장(children’s development)”은 아동의 성장과 관련한 주장이다. 예를 들어, “아동의 정상적인 성장과 발달을 위해서 비타민 D가 필요하다”와 같은 주장이다.

영양에 관련한 선전 혹은 주장(nutrition claims)은 Regulation (EC) No 1924/2006의 부속서에 열거되고, Regulation (EU) No 1047/2012에서 마지막으로 개정된 주장만 허용된다. 어떤 식품이 이로운 영양학적 속성을 갖고 있다고 명시하거나 시사 또는 암시하는 어떠한 주장도 영양에 관련한 주장에 해당한다.

법률에 의해 허용된 영양에 관련한 주장에는 저열량(low energy), 무열량(energy-free), 저지방(low fat), 저설탕(low sugars), 무설탕(sugars-free), 무가당(with no added sugars), 저염(low sodium/salt), 무가염(no added sodium/salt), 고섬유질(high fibre) 등이 있다. 또한 고단백질(high protein)은 전체 식품열량의 최소 20%가 단백질에 의해 얻어지는 경우에만 사용할 수 있는 등 세부 규정이 있다.

3. 인증표시제도

3.1. 명칭보호표시제도

고품질 농축산물 및 가공식품의 판매를 촉진하고, 해당 제품의 “고유명칭”을 모방·오용으로부터 보호하기 위해 유럽연합은 세 가지 품질인증제도를 마련하였다. 지역 명칭과 관련된 인증제도로는 원산지명칭보호(Protected Designation of Origin, PDO)와 지리적표시보호(Protected Geographical Indication, PGI)가 있고, 그밖에 전통특산물보증(Traditional Special Guaranteed, TSG)이 있다.

원산지명칭보호(PDO)와 지리적표시보호(PGI)는 지리적 특성과 연관된 제품의 명칭을 유럽연합 영토 내에서 지적재산권으로 일관되게 보호함으로써 생산자에게 공정한 수익이 돌아가도록 하고, 부가가치를 창출하는 제품 특성에 대한 정보를 소비자에게 제공한다. 전통특산물보증(TSG)은 인증을 통해 전통적인 제품의 마케팅을 지원하고, 부가가치를 창출하는 전통적인 제조법 및 제품의 특성을 널리 알려서 전통적인 생산법과 제조법이 사라지지 않도록 보호한다.

<표 2>에 제시된 품목에 한하여 인증심사를 받고, 해당 인증표시를 할 수 있다.

표 2 PDO와 PGI, TSG가 적용되는 농축산물 및 가공식품 품목

구분	상이한 품목	공통된 품목
원산지명칭보호 및 지리적표시보호	<ul style="list-style-type: none"> · 천연 고무와 수지 · 겨자 소스 · 건초 · 방향유 · 코르크 · 코치닐 · 면화 · 양모 · 고리버들 · 손질한 아마 · 가죽 · 모피 · 깃털 	<ul style="list-style-type: none"> · 맥주 · 초콜릿 및 초콜릿 파생 제품 · 빵, 페이스트리, 케이크, 과자, 비스킷 · 식물 추출물에서 만든 음료 · 파스타 · 소금
전통특산물보증	<ul style="list-style-type: none"> · 즉석식품(prepared meals) 	

자료: EU집행위원회(2016).

3.1.1. 원산지 명칭보호(Protected Designation of Origin, PDO)

“원산지 명칭”을 사용하기 위해서는 다음 세 가지 요건을 충족시켜야 한다. 첫째, 제품의 원산지가 특정한 장소, 지역, 또는 (예외적인 경우에) 국가이다. 둘째, 제품의 품

질 또는 특성이 특정한 지리적 환경의 고유한 인문-자연적인 요소에 근본적으로 기인한다. 셋째, 제품의 생산과정 전 단계(생산, 가공, 준비)가 명시된 지리적 지역에서 이루어져야 한다. 요약하자면, 특정한 지역의 기후 및 환경적 특성과 그 지역에서 대대로 내려온 생산기술 및 노하우가 결합하여 그 지역이 아니면 다른 어느 곳에서도 생산할 수 없는 제품에 “원산지 명칭”이 부여된다.

상기된 기준에도 불구하고 다음 네 가지 요건이 충족된다면, 제품의 원재료(살아있는 동물, 고기, 우유에 한함)가 명시된 지리적 지역보다 더 넓거나 다른 지역에서 생산된 제품도 “원산지 명칭”을 사용할 수 있다. 첫째, 원재료의 생산 지역을 명시한다. 둘째, 원재료를 생산하기 위한 특별한 조건이 존재한다. 셋째, 그러한 조건이 지켜지는지 확인할 수 있는 규제 장치가 마련되어 있다. 넷째, 문제된 “원산지 명칭”이 2004년 5월 1일 이전에 등록되었다.

PDO 로고를 사용한다면, 등록된 제품명과 PDO 로고를 함께 표시해야 한다<그림 2 참조>. 또한 “원산지명칭보호(Protected Designation of Origin, PDO)” 또는 약어인 “PDO”를 추가로 표시할 수 있다. 그밖에 원산지에 해당하는 지리적 지역에 대한 묘사, 원산지가 소재하는 회원국 또는 지역을 나타내는 문장, 그래픽, 표지(symbol)를 사용할 수 있다.

그림 2 원산지명칭보호(PDO) 로고



자료: EU집행위원회(2016).

3.1.2. 지리적표시보호(Protected Geographical Indication, PGI)

“지리적 표시”는 다음 세 가지 조건을 충족해야 사용할 수 있다. 첫째, 제품이 특정한 장소, 지역, 또는 국가에서 유래해야 한다. 둘째, 제품의 품질, 명성, 기타 특성이 본

질적으로 지리적 원산지에 기인해야 한다. 셋째, 제품의 생산 과정 중 적어도 한 단계가 명시된 지리적 지역에서 이루어져야 한다. 따라서 지리적표시보호가 원산지명칭보호보다 완화된 형태의 명칭보호 인증제도임을 알 수 있다. 지리적표시보호는 제품의 명칭까지 고려하여 해석할 수 있는 여지를 넓혔으며, 제품의 특성이 원산지에 배타적으로 귀속될 필요는 없다. 또한 생산과정의 전 단계가 명시된 지리적 지역에서 이루어질 필요가 없으므로 다른 지역에서 생산한 원재료로 만든 제품도 지리적표시보호의 대상이 될 수 있다.

PGI 로고를 사용한다면, 등록된 제품명과 PGI 로고를 함께 표시해야 한다<그림 3 참조>. 또한 “지리적표시보호(protected geographical indication)” 또는 약어인 “PGI”를 추가로 표시할 수 있다. 그밖에 원산지에 해당하는 지리적 지역에 대한 묘사, 원산지가 소재하는 회원국 또는 지역을 나타내는 문장, 그래픽, 표지(symbol)를 사용할 수 있다.

그림 3 지리적표시보호(PGI) 로고



자료: EU집행위원회(2016).

3.1.3. 전통특산물보증(Traditional Special Guaranteed, TSG)

제품 명칭을 “전통 특산물”으로 등록하기 위해서는 다음 네 가지 사항을 만족시켜야 한다. 첫째, 전통적인 생산, 가공, 구성방식으로 제품을 생산하고, 전통적으로 사용되었던 원재료나 원료로 제품을 만들어야 한다. 둘째, 제품 명칭이 특정한 제품을 지칭하기 위해 전통적으로 사용되었거나, 제품 명칭이 제품의 전통적 속성이나 특정한 속성을 명확히 나타내야 한다. 셋째, 제품 명칭이 다른 유럽연합 회원국이나 제3국에서도 사용된다면, 동일하거나 유사한 명칭을 공유하는 비슷한 제품과 구별하기 위해,

전통특산물보증 제품 명칭에 “(국가명 또는 지역명)의 전통에 따라 제조됨”이란 문구를 병기한다. 넷째, 제품 명칭이 여러 제품에서 사용된 일반적인 특성만을 언급하거나 유럽연합의 특정 법률에서 제시하는 주장(claims)만을 언급한다면 전통특산물보증 명칭을 사용할 수 없다.

TSG 로고를 사용한다면, 등록된 제품명과 TSG 로고를 함께 표시해야 한다<그림 4 참조>. 또한 “전통특산물보증(Traditional Specialty Guaranteed, TSG)” 또는 약어인 “TSG”를 추가로 표시할 수 있다. 유럽연합 밖에서 생산된 제품은 전통특산물보증 표시가 의무가 아니다.

그림 4 전통특산물보증(TSG) 로고



자료: EU집행위원회(2016).

3.2. 유기식품(organic food)인증 표시제도

유기식품 관련 규칙에서 인증로고와 라벨링규정은 중요한 위치를 차지한다. 유럽연합은 생산자, 가공업자, 유통업자 등 유기 부문이 준수해야 하는 기준을 마련하여 유기농의 수준을 향상시키고 수입 및 검사 요건을 강화하고 있다.

유럽연합 유기인증 로고의 주요 목적은 소비자가 유기식품을 쉽게 인식하도록 하는데 있다. 또한 시각적인 정체성을 유기농부문에 부여함으로써 유럽연합 회원국들 간의 전반적인 일관성과 원활한 유기농시장 형성에 기여한다. <그림 5>에 나타난 유럽연합 유기인증 통합로고는 2010년 7월에 도입되었다. 흔히 “유로 잎사귀(Euro-leaf)”라고 불리며, 유럽과 자연의 결합을 상징한다. 로고에서 연두색 바탕과 잎사귀 모양은 자연을 의미하며, 12개의 별은 유럽연합기에서 따왔다.

그림 5 유럽연합 유기인증 통합로고



자료: EU집행위원회(2016).

유럽연합 회원국에서 생산되고, 일정한 기준을 충족하는 모든 사전 포장된 유기식품에 대해서 유기인증 통합로고의 사용과 올바른 라벨링이 의무화되었다(Regulation (EC) No 834/2007의 Article 24(1)(b)). 해당 법률을 구체적으로 살펴보면, Regulation (EC) No 834/2007의 Article 23(1) 조항이 적용된 경우, Regulation (EC) No 834/2007에서 정한 요건을 충족하는 사전 포장된 유기식품의 포장에 유럽연합 유기인증 통합로고를 부착해야 한다. 전환기(in-conversion) 식품이나 유기원료 함량이 95% 미만인 식품, 어로 및 수렵으로 획득한 야생동물에 대해서는 유기인증 통합로고의 사용을 금지한다. 한편, 유럽연합 회원국별로 유기인증 기준과 로고가 다양하기 때문에 오직 통합로고만 사용해서 유기인증을 나타내야 하는 것은 아니고, 회원국별로 독자적인 국가민간 유기인증 로고를 통합로고와 함께 사용할 수 있다<그림 6, 표 3-1, 표 3-2 참조>.

유럽연합 통합로고 사용 시 반드시 통합로고의 상단 또는 하단에 인증기관의 코드 번호와 식품에 함유된 농업원재료의 원산지를 함께 기재해야 한다<그림 6 참조>. 제품의 원산지는 인증기관 코드번호 하단에 표시한다. <그림 6>에 나타난 코드번호 “AT-BIO-301”를 예로 들면, “AT”는 오스트리아에 해당하는 ISO 국가코드로 인증기관이 소재한 국가를 나타낸다. “BIO”는 유기농업 생산방식을 나타낸다. “BIO” 이외에 “ÖKO”, “ORG”, “EKO” 등으로도 쓰일 수 있다. “301”은 최대 3자리 숫자로 구성된 인증기관의 고유번호이다. 결론적으로 “AT-BIO-301”은 오스트리아의 유기인증 기관 중 하나인 Austria Bio Garantie GmbH의 코드번호이다.

농업원재료의 원산지는 유럽연합일 경우 “EU Agriculture”, 제3국일 경우 “non-EU Agriculture”, 유럽연합 안과 밖에서 생산된 농업원재료를 모두 함유할 경우 “EU/non-EU Agriculture”라고 표시한다. 이때 농업원재료의 총중량에서 2% 미만을 차지하는 원재료

그림 6 유럽연합 통합로고와 오스트리아 로고 병용 예시



자료: Austria Bio Garantie(2006).

는 무시할 수 있다. 모든 농업원재료가 한 국가에서 생산된 경우, “EU” 또는 “non-EU” 표시를 해당 국가명으로 대체하거나 보충할 수 있다(예: “Belgium Agriculture” 또는 “Costa Rica Agriculture”). 따라서 <그림 6>에서 “EU Landwirtschaft”²⁾는 식품에 함유된 농업원재료가 유럽연합 내에서 생산되었음을 의미한다.

모든 유기식품에 대해서 유기인증 로고 사용이 강제된 것을 아니다. Regulation (EC) No 834/2007에서 정한 요건을 충족하는 동시에 유럽연합 내에서 생산되었지만 “사전 포장되지 않은” 유기식품이나 “제3국에서 수입한” 유기식품에 대해서는 유기인증 로고의 사용이 선택사항이다. 빵이나 고기처럼 즉석에서 포장되어 판매되는 유기식품도 여기에 해당된다. 하지만 유기식품임을 소비자에게 인식시키기 위해 유기인증 로고 사용을 권장하고 있다.

게다가 유기가공식품 상호 동등성인정 협정을 체결한 상대국에서 유기인증을 받은 유기가공식품의 경우, 유럽연합의 규정에 따른 유기인증을 별도로 취득할 필요 없이 수입할 수 있다(Regulation (EC) No 834/2007). 즉, 제3국의 유기인증만으로 유럽연합에서 유기 표시를 하고 제3국의 유기식품을 판매할 수 있다.

또한 비록 유럽연합 내에서 생산되었지만 오직 제3국에만 수출되어 판매되는 유기식품의 경우에도 유기인증 로고의 부착이 의무가 아니다. 만약 유기인증 로고를 사용한다면, 유럽연합의 관련법률을 준수해야 한다.

2) landwirtschaft는 농업(agriculture)을 나타내는 독일어임.

한국과 유럽연합은 2014년 12월 19일 유기가공식품 상호 동등성인정 협정을 체결하여 2015년 2월 1일에 협정이 발효되었다. 협정의 유효기간은 3년이며, 연장이 가능하다. 이에 따라 한국은 2018년 1월 31일까지 유럽연합의 Regulation (EC) No 1235/2008에 의거하여 동등성을 인정받은 제3국에 해당된다.

한국의 유기식품을 유럽연합에 수출하기 위해서는 유럽연합에서 요구하는 검사증명서(certificate of inspection)를 국내 인증기관에서 발급받아 첨부하고, 유럽연합의 라벨링 기준을 준수하면 된다. 이러한 과정을 거친 한국산 유기식품은 유럽연합의 유기인증 로고를 자유롭게 사용할 수 있다. 한국과 유럽연합의 동등성 인정 범위는 상대국 규정에 따라 유기인증을 받고, 유기원료가 95% 이상 함유되고, 상대국에서 최종 가공이 이루어진 가공식품이다.

표 3-1 유럽연합 회원국별 국가·민간 유기인증 로고

			
오스트리아	벨기에	불가리아	체코
			
덴마크	스웨덴	핀란드	핀란드
			

(계속)

프랑스	프랑스	프랑스	프랑스
			
독일	독일	독일	독일

자료: Organic Food Directory(2016).

표 3-2 유럽연합 회원국별 국가·민간 유기인증 로고

			
독일	독일	독일	아일랜드
			
이탈리아	라트비아	룩셈부르크	네덜란드
			
노르웨이	포르투갈	슬로바키아	영국

자료: Organic Food Directory(2016).

참고문헌

- 김창길 외. 2011. “유기식품 인증제도 동등성 관련 영향분석”. 한국농촌경제연구원.
- 이계임 외. 2011. “농식품 원산지표시의 효과 분석과 활용도 제고 방안”. 한국농촌경제연구원.
- 최지현 외. 2009. “가공식품 원료 등 원산지 표시방법 개선에 관한 연구”. 한국농촌경제연구원.
- 신용광·황윤재. 2007. “해외 유기농산물 인증제도와 시사점”. 「농정포커스 제42권」. 한국농촌경제연구원.
- 김정섭. 2005. “농식품 품질 관련 연구들의 접근방법에 대한 고찰”. 「농촌경제 제28권 제4호」. 한국농촌경제연구원.
- 이계임·최지현·김민정. 2005. “농식품 품질경쟁력 제고를 위한 식품표시제도의 효율적 운영방안연구”. 한국농촌경제연구원.
- 이계임·최지현·김민정. 2005. “농산물가공품의 원산지표시제도 개선방안”. 한국농촌경제연구원.
- 이계임·최지현·김민정. 2004. “농산물 표시제도 개선”. 한국농촌경제연구원.
- 아시아뉴스통신. 2016. “에그앤씨드가 들려주는 유기농 이야기(2) 나라별 유기농 인증마크”. 2016.2.26.
- 농민신문. 2014. “유럽연합·미국·일본 ‘농업 미래산업화’ 박차”. 2014.10.29.
- 연합뉴스. 2014. “한-EU 유기가공식품 동등성 인정 협정 내년 2월 발효”. 2014.12.19.

참고사이트

- 유럽연합 집행위원회(http://ec.europa.eu/index_en.htm)
- 영양표시정보(<http://www.kfda.go.kr/nutrition/index.do>)
- 국립농산물품질관리원(<http://www.naqs.go.kr/>)
- 친환경인증관리 정보시스템(<http://www.enviagro.go.kr/portal/main/main.do>)
- Austria Bio Garantie(<http://www.abg.at/>)
- Organic Food Directory(<http://www.organic-bio.com/en/labels/>)