

해외 농식품 표시정보 현황과 시사점: 미국과 EU를 중심으로

김 상 호* · 허 성 윤**

1. 머리말

농식품 소비자는 자신들이 소비하는 농식품이 실제로 어떤 절차에 의해 얼마나 안전하게 생산·가공·유통되었는지 관찰하기 어려울 뿐만 아니라, 특정 생산·가공·유통 행위의 결과로서 해당 농식품이 어떤 품질(quality)을 보유하고 있는지에 대해 판단하기 어렵다. 설령 소비자가 농식품 생산·가공·유통 전 과정을 관찰하는 것이 가능하여 품질에 대한 꽤 정확한 기대를 형성할 수 있더라도 그 정보습득에 따른 비용(search cost)을 개별 소비자가 감당하기는 어렵고, 사회 전체적으로도 매우 비효율적인 경제 활동이다. 따라서 현실에서는 생산·유통업자는 알지만 소비자는 모르는 정보의 격차(information gap)가 존재하게 되며, 이러한 비대칭적 정보 상황 하에서는 역선택(adverse selection)이나 도덕적 해이(moral hazard) 등 시장실패(market failure)가 발생하게 된다.

생산자와 소비자 간 정보의 격차를 줄이기 위해서는 중립적이고 독립적인 경제주체(agent)로 하여금 공공재 성격의 정보를 생산·제공하도록 하는 것이 경제학의 일반적인 정책 처방이다. 표시·인증제도는 비대칭정보 하에서의 시장실패를 개선하는 대표적인 정책 수단으로 국내외에서 널리 활용되고 있는데, 소비자들은 표시정보를 활용하여 자신들이 섭취하는 농식품의 생산·가공·유통과정을 유추할 수 있게 되어 정보의 격차를 해소할 수 있게 되는 것이다. 구체적으로는 표시정보가 농식품의 경험적 혹은 신뢰적 속성을 탐색적 속성의 영역으로 전환시킴으로써 정보의 비대칭성을 완화시키는 역할을 수행하는

* 한국농촌경제연구원 부연구위원 (skim@krei.re.kr)

** 한국농촌경제연구원 전문연구위원 (heo0411@krei.re.kr.)

본고는 한국농촌경제연구원이 2018년 12월에 발간한 “농식품 표시정보 현황 및 활용도 제고방안”에서 작성한 해외사례를 중심으로 작성되었음.

것이다(이계임 외 2004).

우리나라는 식품 표시제도를 운영하기 위해 1996년 「식품 등의 표시기준」을 제정하여 제도가 시행되고 있으며, 생산자들의 규제를 완화하고 소비자들의 활용도를 높이기 위해 의무표시사항을 9종으로 축소하고, 표시위치를 조정 하는 등 수차례의 개정 작업이 이루어져오고 있다. 2018년부터 글자크기는 10포인트 이상으로 확대하고, 표시사항을 표·단락으로 하여 소비자가 읽기 쉽게 개선하였다.

농식품 인증·표시제도나 관련 정책은 미국과 EU가 활성화되어 참고할 만하다. 소비자의 관점에서 농식품 인증·표시 활용도를 제고하기 위해 다양한 정책적인 노력을 기울이고 있는 상기 국가들의 사례를 살펴봄으로써 우리나라 인증·표시정보 제공 시스템에 대한 정책 시사점 도출하고자 한다. 한편, 농식품 표시정보는 제도의 성격에 따라 표시제도와 인증제도로 구분할 수 있으며, 표기가 의무인지 여부에 따라 의무표시와 임의표시로 구분된다. 표시제도의 경우에는 의무적으로 표시해야 하는 의무표시가 존재하며, 인증제도는 대부분 임의표시에 해당한다.

2. 미국의 농식품 인증·표시정보 현황

미국의 농식품 인증·표시제도는 미국 농무부(United States Department of Agriculture, USDA) 주관으로 시행하고 있는 유기 인증 표시제(USDA Certified Organic), 안전 및 품질 인증 표시제(Verification & Quality Labels)와 미국 식품의약국(Food and Drug Administration, FDA)의 주관으로 시행하고 있는 식품영양 표시제(Nutrition Facts Label)로 구분할 수 있다(Keenan et al. 2015). 미국의 농식품 인증·표시제도 사용자에게 따라서는 소비자, 가공업체, 포장업체, 산업체 용도로 구분할 수 있는데, 본 연구는 소비자 용도의 인증 표시 분석에 초점을 맞춘다. 미국 농무부 주관으로 시행하고 있는 소비자 대상 인증·표시제도는 목적에 따라 친환경 관련 인증표시, 안전 관련 인증표시, 품질 관련 인증 표시로 구분할 수 있다.

2.1. 유기 인증 표시제

친환경 관련 인증 표시인 USDA 유기인증은 유기 기준을 준수하여 농식품, 사료, 식물성 섬유, 가축을 생산 및 가공한 농장과 농식품 기업이 자신의 제품을 유기식품으로 판매, 라벨 및 표시 할 수 있음을 인증하는 제도이다(USDA 2018h). 미국의 유기 인증 대상은 작물(식품 및 그 원료, 사료, 섬유를 위해 재배 및 수확된 모든 식물), 축산물(식품 및 그 원료, 사료, 섬유를 위해 길러지고 도축되는 동물), 가공품(단순 포장한 제품, 배합 및 가공 후 포장된 제품을 비롯한 처리·가공·제조를 한 모든 가공품), 야생작물을 포함한다.

USDA의 유기 표시기준은 포장 된 제품의 전면 패널과 정보 패널에 허용되는 문구를 포함하고 있으며(USDA 2018h) 유기성분 함유량에 따라표시에 차별을 두어야 하는데, 유기 성분 함유량이 100%인 제품의 경우 USDA의 유기 인증마크를 부착은 물론 제품 포장에 ‘100% 유기농(100% Organic)’으로 표시 할 수 있다. 유기 성분 함유량이 100% 미만 95% 이상의 제품의 경우에는 USDA의 유기 인증마크와 ‘유기농 (Organic)’ 표시만 사용 가능하고, 유기 성분 함유량이 95% 미만 70%인 제품의 경우에는 ‘유기농 OO으로 만든(Made with Organic OO)’이라는 문구를 사용할 수는 있으나, USDA의 유기 인증마크를 부착할 수는 없다(USDA 2018h). <그림 1>은 USDA의 와인에 유기농 표시 사례를 보여준다.

<그림 1> USDA의 유기농 표시 사례



자료: USDA(2018d).

2.2. 안전 관련 인증 표시제

2.2.1. 프로세스 인증 프로그램(Process Verified Program, PVP)

프로세스 인증 프로그램은 ISO 9001 포괄적인 품질 관리 시스템에 대한 검증을 통하여 축산 농가와 관련 제품 생산 기업들이 자사의 제품에 USDA PVP 표시를 하고 판매할 수 있도록 하는 제도이다(ASTM International 2011). PVP를 통해 기업은 특정 생산 과정이나 처리 과정을 시행하였다는 자체 마케팅 전략을 개발하거나, Never Ever3(호르몬, 항생제 또는 동물성 부산물을 사용하지 않음)와 같은 확립된 표준을 사용하여 자사의 제품을 차별화할 수 있다.

현재 PVP에는 50개의 기업과 약 190개의 클레임(요청사항)이 포함되어 있는데, 기업이 다음과 특정 사항을 준수하여 생산하였다는 것을 USDA의 프로그램 검토위원회(Program Review Committee)가 모든 공정을 검증한 후 인증하는 방식이다(USDA 2018b). 초기 검증은 프로그램 시행 후 6개월 이내에 시행하며, 이후 매년 검증한다.

- 항생제 없이 사육됨
- 책임감 있는 항생제가 사용됨
- 채식주의 식단으로 사육됨
- 호르몬 및 스테로이드 없이 사육됨
- 산업 표준에 따른 사육됨
- Non-GMO/GE

<그림 2> PVP 인증



자료: USDA(2018a).

2.2.2. 검증 공인 표시(Qualified Through Verification, QTV)

검증 공인 프로그램은 안전한 신선 과일과 채소, 그리고 관련 제품의 용이한 제조 및 유통을 위해 실시되는 자발적 품질 보증 프로그램이다(USDA 2018f). QTV는 생산이 완료된 후가 아니라, 생산 전이나 생산 과정에서의 공정 결함을 식별할 수 있도록 한다. 검증 공인 프로그램을 신청한 업체는 AMS 공장조사, HACCP 교육, 원재료 공급업체 검증, QTV 계획서 제출의 절차를 이행해야 한다(USDA 2018f).

USDA AMS(Agricultural Marketing Service)의 기술전문가는 현장 감사를 통해 기업의

HACCP(위험 분석 중점 관리 기준)계획 및 사전 프로그램의 유효성을 검증하는데, 유효성 검사를 성공적으로 받은 기업은 USDA AMS와 계약을 체결 <그림 3> QTV 인증 이후부터 QTV 계획에 포함되어 승인된 제품에 한해서 USDA QTV 표시를 사용할 수 있다(USDA 2018f).



자료: USDA(2018a).

2.3. 품질 및 특성 관련 인증 표시제

2.3.1. 품질 모니터링 프로그램(Quality Monitoring Program, QMP)

품질 모니터링 프로그램은 USDA가 신선, 냉동, 포장된 과일 및 채소의 품질에 대하여 미국의 등급 기준이나 고객 품질 평가를 기반으로 제3자의 위치에서 제품을 인증하는 제도이다(USDA 2018g). 이 인증 서비스는 유료로 제공되는 자발적인 서비스로서, 상품의 품질과 상태를 관리하는데 있어 효과적이고 체계적인 방법을 보유하고 있다는 것을 소비자에게 알리기 원하는 업체에 의해 이용된다. QMP는 업체가 자사 제품에 대해 USDA 전문가의 별도의 검토를 거치게 함으로써 기존의 품질 보증 프로그램을 보완할 수 있다. 평가는 특정 품질 요소 혹은 다양한 품질 요소에 중점을 둘 수 있으며, 포장이나 기타 요구 사항 등을 추가적으로 포함할 수 있다. 프로그램에 승인된 제품은 라벨에 인증마크를 사용하여 판매될 수 있으나, 모든 QMP 서비스가 QMP 인증을 사용할 수 있는 것은 아니다(USDA 2018g).

2.3.2. 육류 및 낙농품 품질 등급 표시제

버터와 치즈 등의 낙농품, 닭, 칠면조, 오리, 거위 등의 가금류, 알, 쇠고기 등 육류 및 낙농품에 대해서는 별도의 품질 등급표시제가 존재한다. 낙농품 품질 등급 표시는 버터와 치즈의 풍미, 형태 및 질감과 같은 특징을 기반으로 등급을 매겨 포장에 표시하는 인증제도로서, USDA는 버터와 치즈의 최종 포장에 등급 인증을 표시하여야 하고, 지정된 등급은 AA, A, B 또는 C로 구분할 수 있다(ASTM International 2011).

가금류 품질 등급 표시는 유료로 제공되는 자발적인 서비스로 USDA가 제3자의 위치에서 제품이 미국의 등급 기준을 충족하는지 인증하는 제도이다(USDA 2018e). 품질 등급 표시 대상에는 닭, 칠면조, 오리, 거위, 비둘기, 기니를 비롯한 다양한 가금류가 포함되고, 형태는

바로 요리할 수 있는 전체, 일부 또는 가공된 제품이 포함된다. 품목별로 AMS의 가금류 등급 매뉴얼 따라 A, B, 또는 C의 등급이 부여 된다(USDA 2018e).

<그림 4> USDA의 품질 인증 마크



품질 모니터링 프로그램 낙농품 품질 등급 가금류 품질 등급 알 품질 등급
 자: US료DA(2018a).

알 품질 등급 표시는 생산자에게 유료로 제공되는 자발적인 서비스로 USDA가 제품의 품질과 위생이 미국의 등급 기준을 충족하는지 제3자의 위치에서 인증하는 제도이다. 단, 미국 내에서 생산되는 난각이 있는 알에만 적용된다(ASTM International 2011). 검사는 무망검란(캔들링)을 실시하여 알 내부 내용물의 상태 확인을 통해 이루어지고, 난각, 기실, 난백, 난황에 따라 AA, A 또는 B의 등급을 부여 한다(USDA 2018c).

쇠고기 품질 등급 표시는 USDA가 AMS의 품질 기준에 기반하여 쇠고기 품질이 미국의 등급 기준을 충족하는지 인증하는 제도이다. 이 등급 표시는 미국의 고품질 쇠고기의 상징으로 인식되고 있으며, 비즈니스를 용이하게 하고, 관련 산업을 지원하는 기능을 하고 있다 (ASTM International 2011). 등급은 Prime, Choice, 또는 Select로 구분되고,¹⁾ 제품의 최종 포장에 등급 인증을 표시 할 수 있다(USDA 2018a). 한편, 쇠고기에 대해서는 소비자의 쇠고기 구입 결정에 도움을 주는 마케팅 차원에서 연한(Tender) 및 매우 연한(Very Tender) 표시도 시행하고 있다. 인증 표시의 자격을 갖추려면 근육의 부드러움 정도를 결정하는 슬라이스 전단력 테스트를 통과해야한다(ASTM International 2011).

1) 추가로 등급이 매겨지지 않은 브랜드 또는 PB 브랜드 고기로 주로 판매되는 Standard and Commercial 등급과 소매에서 거의 판매되지 않는 Utility, Cutter 및 Canner 등급의 쇠고기가 있음.

<그림 5> USDA의 쇠고기 품질 등급 인증 마크



2.4. 영양표시제

2.4.1. 의무표시 방식

영양표시제는 미국 식품의약국(Food and Drug Administration, FDA)의 주관 연방규정 제 21조 101.9항 식품의 영양성분 표시에 근거하여 시행되고 있다(식품의약품안전처·식품안전정보원 2014). 영양성분 표시는 최종 소비자에게 제공되는 모든 포장 식품에 대하여 표기하여야 하나, 다만 일부 식품에 대하여는 면제를 허용하고 있다(식품의약품안전처·식품안전정보원 2014).²⁾ 식품 표시제도에 의하여 제품의 포장에 의무적으로 표시하여야 하는 정보는 열량, 지방(포화지방 및 트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨, 탄수화물(식이섬유 및 당류), 단백질, 비타민 및 무기질(비타민 D, 칼슘, 철 등)을 포함한다. 표시 공간이 충분할 경우에는 <그림 6>과 같이 세로로 정렬되는 표 형식으로 표시하여야 하지만, 공간이 충분하지 않을 경우에는 가로형으로도 표기도 가능하다(식품의약품

<그림 6> 미국 영양성분 표시 마크

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size 2/3 cup (55g)	
Amount per serving	
Calories 230	
% Daily Value*	
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

자료: FDA(2016).

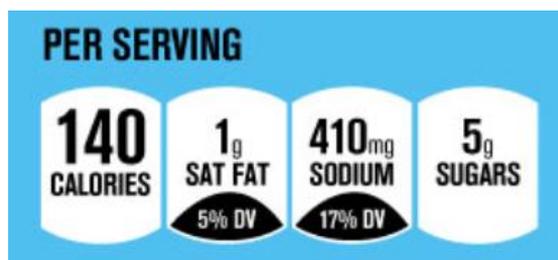
2) 소규모 업체가 제조한 제품, 음식점에서 제공하거나 가정에 배달되어 바로 섭취하는 식품, 준비한 장소에서 직접 판매가 이루어지는 육류나 치즈형태의 식품, 제빵 및 당과제품, 식이보충제, 의료용 식품, 신선농산물, 소비자 증정용 등은 영양성분 표시 면제의 대상임.

안전처·식품안전정보원 2014). 무(Free), 저(Low), 저감(Reduced/Less) 등의 강조 표시를 추가적으로 사용할 수 있고, 각각의 기준에 적합한 경우에는 ‘풍부한(Rich in)’, ‘강화된(Fortified)’, ‘몸에 좋은(Health)’ 등의 강조 표시를 사용할 수 있다(식품의약품안전처·식품안전정보원 2014).

2.4.2. 자율표시-Facts Up Front

미국의 Facts Up Front는 포장 식품 및 음료에 대하여 소비자들이 쉽게 이해 할 수 있도록 돕는 자율적 추가 영양표시제도이다(식품의약품안전처·식품안전정보원 2014). 식료품제조업체인협회(GMA) 및 식품마케팅연구소(FMI)가 주관하고 있으며, 두 기관의 소속 회원 업체들이 이를 시행하고 있다. 열량(kcal), 당(g), 나트륨(g), 포화지방(g)이 기본 표시 대상이며, 섭취 장려 영양소 2종을 추가하여 표시할 수도 있다³⁾(식품의약품안전처·식품안전정보원 2014). <그림 7>은 Facts Up Front 마크의 예를 보여준다.

<그림 7> Facts Up Front 표시 마크



자료: 식품의약품안전처·식품안전정보원(2014).

2.5. 미국의 농식품 인증·표시제도 최근 정책 동향

2.5.1. 식품영양표시 개정(2018.7.26. 의무준수)

기존의 식품 영양성분표가 건강에 대한 관심이 증가한 소비자들의 요구사항을 충분히 반영하지 못한다는 비판이 제기됨에 따라 FDA는 2014년 식품영양표시 개정안을 발표하였고, 2016년 7월 26일부터 발효되어 적용되고 있다(식품의약품안전처·식품안전정보원 2014, FDA 2016).

3) 포장면적이 작은 경우에는 열량만 표시 가능함.

<그림 8> 미국 영양성분 표시 개정사항

변경전	변경후
	
	<p>제공사이즈: 크고 두꺼운 글씨체로 변경</p> <p>추가당 표시</p> <p>영양 표시 요구사항 변화</p>
	<p>제공 사이즈 변화</p> <p>칼로리 표시 강화</p> <p>일일 권장량 업데이트</p> <p>실제함유량 표시 비타민D, 칼슘, 철분, 칼륨 표시</p> <p>식품 설명 사항 추가</p>

자료: 농림축산식품부-한국농수산식품유통공사(2014).

발효 후 2년의 유통기간이 종료되는 2018년 7월 26일부터 식품 업계는 의무적으로 본 법안을 준수해야 한다. 주요 내용으로는 1) 칼로리 표시는 확대, 2) 첨가당 표기 추가, 3) 비타민 A 및 비타민 C를 제외하고 비타민 D 표기를 추가, 4) 비타민과 미네랄의 %Daily Value 뿐 아니라 중량(mg 등) 표기, 5) Daily Value와 열량 참고사항에 대한 설명 추가 등이 있다. <그림 8>은 영양성분 표시 개정 전과 후를 비교해서 확인할 수 있다.

2.5.2. 첨가당 표시 개정(2018.9.6. 개정발표)

기존의 라벨은 과일과 채소같이 자연적으로 만들어진 설탕과 미국식단가이드라인(Dietary Guidelines for Americans)에서 정의된 첨가당의 구별 없이 설탕을 총 그램으로 표시했었다(FDA 2018b). 이 가이드라인에 따르면 첨가당은 설탕뿐만이 아니라 꿀 그리고 메이플 시럽 같은 다른 감미료를 폭 넓게 포함하는데, FDA는 2018년 9월 6일부터 영양표시 최종 규정에 메이플 시럽과 꿀에도 첨가당 표시가 포함되도록 개정할 것을 발표했다(FDA 2018b). 이와 같이 첨가당의 1일 기준치를 새롭게 포함시킴으로써 소비자들이 건강 식단을 구성하는데 있어 첨가당이 함유된 식품의 소비 수준을 결정하는데 도움이 될 것으로 기대된다(FDA 2018b).

3. EU의 농식품 인증·표시정보 현황

EU의 농식품 인증·표시제도는 명칭보호 표시와 유기인증 표시를 포함한 식품이슈에 관한 표시제(Labelling for Food Issues)와 영양 관련 식품표시제(Nutrition Labelling)로 구분할 수 있다(김부영 2016).

3.1. 식품 이슈에 관한 표시제

3.1.1. 명칭 보호 표시

(1) 원산지 명칭 보호(Protected Designation of Origin, PDO)

원산지명칭보호는 공인된 노하우를 사용하여 특정 지역에서 생산되고 가공되고 준비된 농산물 및 식료품을 인증하는 제도로 EU내에서 지리적 특성과 관련된 명칭을 지적재산권으로 보호하고 이에 대한 정보를 소비자에게 제공함으로써 생산자에게 부가가치를 증대시킬 수 있도록 하는 것이 목적이다(김부영 2016). 특정 지역의 지리적 환경 특성과 전통적 생산방법을 활용하여 그 지역의 고유의 특성을 지닌 제품인 경우 원산지 명칭을 사용할 수 있으며, 이를 위해서는 다음과 같은 세 가지 기준을 충족하여야 한다(김부영 2016). 첫째, 원산지가 특정한 장소, 지역 또는 국가여야 하며, 둘째, 제품의 품질이나 특성이 특정 지역의 지리적 환경 요인에 기반해야 하며, 셋째, 명시된 지리적 지역에서 제품의 생산, 가공, 준비가 이루어져야 한다.

제품명과 PDO 표시를 함께 표시해야 하며, ‘원산지명칭보호 (Protected Designation of Origin)’라는 문구를 추가로 표시할 수 있다(김부영 2016).⁴⁾

(2) 지리적표시보호(Protected Geographical Indication, PGI)

지리적표시보호는 지리적으로 밀접하게 연결된 농산물과 식료품에 대한 인증. 생산, 가공 또는 준비 단계 중 적어도 하나가 해당 지역에서 이루어진 경우 이를 인증하는 제도이다. EU내에서 지리적 특성과 관련된 명칭을 지적재산권으로 보호하고 이에 대한 정보를 소비자에게

4) 지리적 지역에 대한 문장이나 묘사와 소재 회원국을 표현하는 문장, 그래프, 표시를 사용할 수 있으며, 지리적 표시 보호와 전통 특산물 보증 또한 동일함.

제공함으로써 생산자에게 부가가치를 증대시킬 수 있도록 하는 것이 목적으로 하고 있다. 특정 지역의 지리적 환경 특성과 전통적 생산 방법을 활용하여 그 지역의 고유의 특성을 지닌 제품인 경우 원산지 명칭을 사용할 수 있으며, 이를 위해서는 다음과 같은 세 가지 기준을 충족하여야 한다(김부영 2016). 첫째, 특정한 장소, 지역 또는 국가에서 유래한 제품 특성이어야 하며, 둘째, 제품의 품질이나 특성이 본질적으로 지리적 지역에 기반하여야 하며, 셋째, 명시된 지리적 지역에서 제품의 생산, 가공, 준비 중 적어도 한 단계가 이루어져야 한다. 지리적표시보호가 원산지명칭보호와 다른 점은 제품의 원재료가 승인된 지리적 지역 외에서 생산된 것이 인정된다는 것이다.

제품명과 PGI 표시를 함께 표시해야 하며, ‘지리적표시보호(Protected Geographical Indication)’라는 문구를 추가로 표시할 수 있다(김부영 2016).

(3) 전통 특산물 보증(Traditional Speciality Guaranteed, TSG)

‘전통 특산물 보증’은 제품의 구성이나 제작 수단에서 전통적인 방식을 사용하였음을 인증하는 제도이다. TSG는 특정 성격의 전통 식품을 보호하는 것을 목표로 한다. PDO 및 PGI와 달리 본 인증은 해당 식품에 특정 지역에 대한 요건은 없다. 이 표시를 사용하기 위해서는 다음과 같은 네 가지 기준을 충족하여야 한다(김부영 2016). 첫째, 전통적인 원재료를 사용하여 전통적인 방식으로 생산, 가공, 준비의 단계로 생산하여야 하며, 둘째, 제품 명칭이 해당 제품에 대하여 전통적으로 사용해왔거나 제품의 전통적 특성을 명시하여야 한다. 셋째, 제품 명칭이 타 회원국이나 제3국에서 사용되고 있는 경우 이와 차별하기 위하여 특정 국가나 지역의 전통에 따라 제조되었음을 함께 표기할 수 있으며, 넷째, 제품 명칭이 품목의 보편적인 특성만을 언급하거나 EU의 법률에서 요구하고 있는 사항만을 언급하면 전통특산물보증 표시를 사용할 수 없다는 점이다.

제품명과 TSG 표시를 함께 표시해야 하며, ‘전통 특산물 보증(Traditional Speciality Guaranteed)’이라는 문구를 추가로 표시할 수 있다(김부영 2016).

3.1.2. 유기 인증 표시

유기 표시는 농장과 기업이 유기 규정을 준수하여 농산물 및 식료품을 생산하였음을 인증하는 제도로, 신선 유기 농식품은 100% 유기적 방법으로 생산된 것으로만 구성되어야

하고, 생산과정에 있어서는 비유기 농식품 생산과 시간적·공간적으로 분리되어야 한다 (European Commission 2010). 유기 원재료 외에 유기가공식품 생산에 사용할 수 있는 원료는 가공 시 일반적으로 사용되는 미생물과 효소제, 천연 향료 물질 또는 천연향료제, 식욕이나 계란에 스탬프를 찍는데 사용되는 색소, 가공 시 일반적으로 사용되는 물과 소금, 법적으로 식품에 사용이 요구되는 미네랄, 비타민, 아미노산 등을 포함한다(European Commission 2008).

EU의 유기가공식품 일반원칙(이사회 법규 제19조)을 준수하여야하고 유기 원재료 함량이 95% 이상인 경우에만 유기인증 표시의 사용가능하다. 유기 농식품을 의미하는 용어가 표시된 농식품에는 원재료 중 어떠한 것이 유기인지 표시되어야 한다.

3.1.3. 특정국 사례 - 프랑스의 품질 인증 표시(Label Rouge)

라벨루즈는 상품의 생산, 가공, 포장 등의 전 단계에서 법으로 정한 요구 조건에 대한 충족 여부를 토대로 프랑스 농수산부가 상품의 품질 우수성을 인증하는 제도이다(이상현 외 2016). 라벨루즈 표시 대상에는 해산물을 포함한 축산물, 육가공품, 유제품, 수산물, 청과물 등 대부분의 농산물 및 식품과 꽃과 같은 비식용 제품도 포함된다. 라벨루즈 표시를 할 수 있는 자격 인증을 받기 위해서는 상품의 생산, 가공, 포장 등의 모든 단계에서 최소 기준과 요구 사항을 충족해야한다(이상현 외 2016). 품질 인증을 위해서는 성분분석 검사 및 관능검사가 시행되어야 하고, 축산품의 경우 축사, 살충제, 사료 등 생산 전반에 관한 항목들에 대하여 검증을 받아야 한다. 이 제도의 관리는 식품라벨·인증국가위원회 (Commission National des Labels et des Certifications de Produits agricoles et alimentaires, CNLC)에서 보증 받고 국립 원산지 품질 연구소(Institute National Institute of Origin and Quality, INAO)에 의해 승인된 인증기관에 의해 이루어진다(이상현 외 2016).

<그림 9> EU의 농식품 인증·표시제도



3.2. 영양 관련 식품표시제도

3.2.1. 유럽 의무 표시 방식

유럽연합의 영양성분 표시는 최종 소비자에게 제공되는 모든 식품에 대하여 표기하는 것이 원칙이나, 식품 보충제, 식수, 발효식초, 식품첨가물 등 일부 식품⁵⁾에 대하여는 면제를 허용하고 있다(식품의약품안전처·식품안전정보원 2014). 제품의 포장에 의무적으로 표시하여야 하는 정보는 제품명, 원재료 목록, 함량 및 유형, 알레르기 또는 과민반응을 유발하는 원재료, 유통기한 또는 소비기한, 보관법 및 사용법, 식품업체의 사업자명 및 주소, 원산지, 알코올 함량(1.2%를 초과하는 경우), 영양성분이다(김부영 2016). 영양성분은 단백질, 지방, 포화지방, 탄수화물 및 열량, 당분, 단백질, 나트륨 함유량을 포함한다. 글루텐이 함유된 곡물, 갑각류 및 생선, 조류의 알, 생선, 땅콩 및 견과류, 대두, 우유 등의 알레르기 성분의 경우 의무적으로 표시하여야 한다(김부영 2016). 신선 과채, 꿀, 축산물 등 특정품목들의 경우나 원산지 표기가 없을 경우나, 상품명이나 여타 표시로 인하여 원산지를 잘못 인식할 수 있는 경우에도 원산지를 의무적으로 표시해야 한다.

식품표시제도에서 업체는 건강에 대한 표시(Health Claims)와 영양에 대한 표시(Nutrition Claims)를 할 수 있다(김부영 2016). 건강에 대한 표시는 유럽식품안전처(European Food Safety Authority, EFSA)의 심사를 통과한 후에 할 수 있고, 신체의 발달에 대한 기능, 정신적인 또는 행동적인 기능, 체중 조절에 대한 기능 등 기능성 건강 표시와 콜레스테롤 수치 저감 등과 같은 위험저감 표시, 아동의 성장과 같은 아동발달 표시를 포함한다. 영양에 대한 표시는 저열량 또는 무열량(low energy and energy-free), 저지방 또는 무지방(low fat and fat-free), 저설탕, 무설탕, 무가당(low sugar, sugar-free, with no added sugars), 저염 또는 무가염(low sodium/salt or no added sodium/salt) 등이 있다.

기본적인 표시방식은 공간이 충분한 경우 세로로 정렬되는 표 형식으로 표시하여야 하나, 공간이 충분하지 않을 경우에는 나열 형태로 표기가 가능하다(식품의약품안전처·식품안전정보원 2014). 식품이 판매되는 국가의 소비자들이 쉽게 이해할 수 있는 언어로 표시되어야 하고, 글자는 포장이나 라벨에 명확히 식별될 수 있도록 표시하여야 하며, 기본적으로

5) 식품보충제 관련 지침 2002/46/EC와 “천연광천수 관련 지침 2009/54/EC”의 범위에 속하는 식품, 비가공식품, 숙성이 유일한 공정인 원료로 구성된 가공식품, 식수, 허브, 식염, 감미료, 발효식초, 착향료, 식품첨가물, 가공보조물, 식품효소, 젤라틴, 이스트, 포장 및 용기의 최대 표면적이 25cm² 미만인 식품임.

소문자의 높이가 1.2mm 이상으로 표시하여야 한다. 열량은 kcal, 영양성분 함유량은 100g 또는 100ml 단위로 표시하며, 미네랄과 비타민은 일일기준섭취량에 대한 비중으로 표시해야 한다. 열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 당, 식염, 포화지방에 대하여 의무 표시방법이 아닌 다른 형태로 표기 가능하나,⁶⁾ 의무 표시 사항 공간을 침범하여 표시할 수 없다(식품의약품안전처·식품안전정보원 2014). 또한 표시형태가 과학적이고 객관적인 지식에 근거해야 하고, 소비자에게 혼동을 주지 않아야 한다.

<그림 10> EU 영양성분 표시 마크

Nutrition information		
Typical composition	per 100g	per 30g portion
Energy	1640 kJ 387 kcal	492 kJ 116 kcal
Protein	5 g	1.5 g
Carbohydrate	85 g	25 g
of which sugars	35 g	11 g
Fat	3 g	1 g
of which saturates	1.5 g	0.5 g
Fibre	2 g	0.5 g
Sodium	0.5 g	0.2 g

자료: 식품의약품안전처·식품안전정보원(2014).

3.2.2. 회원국 자율 표시 - 독일, 프랑스

(1) 독일 1 plus 4 모델

독일의 1 plus 4 모델은 자율적 추가 영양표시제도로 가공식품 포장 전면에서 사용가능하고 비포장식품에도 사용가능하다(식품의약품안전처·식품안전정보원 2014). 열량(kcal), 당(g), 지방(g), 포화지방산(g), 식염(g)이 표시대상이며, 식품업계가 설정한 섭취단위 당 함량과 1일 필요 영양소 기준치에 대한 함량(%)을 표시해야한다(식품의약품안전처·식품안전정보원

6) 그림, 그래프, 숫자와 함께 표기할 수 있음.

2014). 디자인상의 특징으로는, 열량 표시는 다른 영양소 표시보다 크게, 1일 필요 영양소 기준치에 대한 함량(%)은 알아보기 쉬운 그림으로 표현하는 것이다. 포장 중 가장 넓은 면의 면적이 25cm²를 초과하지 않는 상품의 경우에는 최소 열량 표시만이라도 사용할 것을 권고하고 있다.

<그림 11> 독일 1 plus 4 표시



자료: 식품의약품안전처·식품안전정보원(2014).

(2) 프랑스 Nutri-Score

프랑스 Nutri-Score 모델은 색상을 이용하여 제품의 영양소 수준을 합산하여 표시하는 자율적 추가 영양표시제도이다(Buzyn et al. 2017). 2017년 10월 31일 프랑스 정부로부터 공식 승인을 받은 유일한 자율 표시제로, 시행 초기 6개의 기업의 참여를 시작으로(Fleury Michon, McCain, Danone, Auchan, Leclerc, Intermarché), 2018년에는 33개의 농산물 관련 기업이 참여할 것으로 발표했다. 소비자는 Nutri-Score 색상과 로고를 통하여 제품의 종합적인 영양 품질을 판단하고, 동일한 범주 내 제품 간의 영양 품질 차이를 쉽게 비교할 수 있다(Buzyn et al. 2017). 녹색, 연두색, 노란색, 주황색, 빨간색의 5가지 색과 A부터 E까지의 알파벳이 영양등급을 표시하는데 사용 된다(Buzyn et al. 2017). 칼로리, 과당, 포화 지방, 나트륨 등은 해로운 성분으로, 과일, 채소, 섬유질, 단백질 등은 유익한 성분으로 분류되어 종합 점수가 매겨지고, 녹색의 A와 가까워질수록 제품의 영양 품질이 우수한 것을 의미한다.

<그림 12> 프랑스 Nutri-Score 표시



자료: Buzyn et al.(2017).

3.3. EU의 농식품 인증·표시제도 최근 정책 동향

3.3.1. 소비자 식품 정보에 관한 새로운 EU 법령

유럽연합은 식품라벨 규정을 개선하기 위한 다년간의 노력 끝에 기존의 관련 지침이었던 ‘식품의 라벨링, 표시, 광고 관련 지침(Directive 2000/13/EC)’과 ‘식품의 영양표시에 관한 이사회 지침(Council Directive 90/496/EEC)’을 하나로 통합해 새로운 식품표시규정 (Regulation (EU) No 1169/2011)을 2014년 12월 13일부터 적용하기 시작했다(김부영 2016).⁷⁾ 채택된 새로운 규정의 주요내용은 1) 정보의 가독성 향상(필수 정보의 최소 글꼴 크기), 2) 알레르기 물질에 대하여 글꼴, 스타일 또는 배경색 강조를 통하여 정보를 더 명확하고 조화롭게 표현, 3) 레스토랑 등에서 제공되는 포장되지 않은 음식에 대하여 필수 알레르기 항원 정보 제공, 4) 대부분의 사전 포장 식품에 대하여 특정 영양 정보 요구, 5)상점 판매, 온라인 판매, 거리 판매에 있어 동일한 표시 사항 요구 등이다.

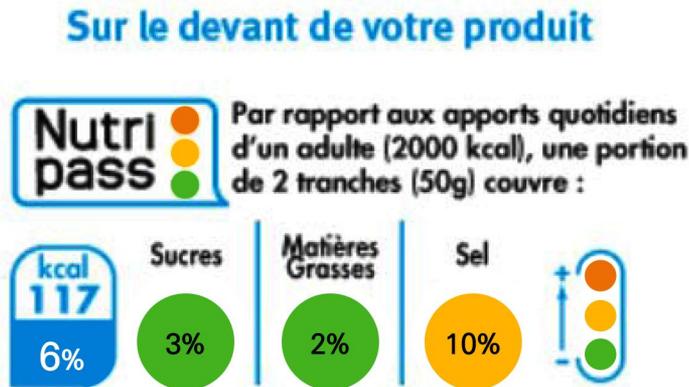
3.3.2. 프랑스의 Nutri-Score 도입

프랑스 내에서 영양표시에 사용되는 난해한 용어와 비율 및 수치들이 영양표시에 대한 소비자의 이해도를 낮춘다는 주장이 지속적으로 제기되어왔다. 이에 프랑스에서는 민간에서 주관하여 영양표시를 간소화하여 소비자의 이해를 높이고자 당류, 나트륨, 지방 함량의 많고 적음을 색으로 표시하는 Nutri-pass를 운영하기 시작했다(식품의약품안전처·식품안전정보원 2014). 2006년 민간 업체가 유럽의 전문가 및 관계당국의 권고안을 바탕으로 본

7) 단, 영양정보 제공에 대한 의무는 2016년 12월 13일부터 적용되도록 2년의 유예기간을 둬.

표시를 도입하였으며, 현재는 프랑스를 비롯하여 포르투갈, 폴란드, 벨기에에서 본 표시가 사용되고 있다.

<그림 13> 프랑스 Nutri-pass 표시



자료: 식품의약품안전처·식품안전정보원(2014).

Nutri-pass는 제품 포장 전면에 열량(kcal), 당(g), 나트륨(g), 지방(g)에 대하여 각각의 함량에 따라 신호등 형태 - 녹색(적음), 노란색(보통), 주황색(많음) - 로 표시하고, 제품 포장 후면에 있는 성분 함량표에도 당, 나트륨, 지방은 전면과 동일한 색으로 표시한다(식품의약품안전처·식품안전정보원 2014).

<표 1> 프랑스 Nutri-pass 색상별 기준

구분	녹색	노란색	주황색
일반식품	5% 미만	5~25%	25% 초과
조리식품	10% 미만	10~35%	35% 초과

자료: 식품의약품안전처·식품안전정보원(2014).

4. 시사점

미국, EU의 농식품 표시정보 현황과 정책동향을 살펴본 결과 다음과 같은 시사점을 도출할 수 있었다. 첫째, 식품과 영양 표시의 통합이 이루어지고 있다는 점이다. 유럽연합이 식품라벨 규정 관련 기존 지침이었던 식품의 라벨링법과 식품의 영양표시지침을 통합하여

새로운 식품표시규정을 2014년 12월 13일부터 적용하기 시작한 것에서 이를 확인할 수 있다. 우리나라의 식품표시를 이처럼 중앙집중식으로 관리하는 하지 않더라도, 인증제도의 목적과 취지가 동일하다면 부처 간에 연계해서 추진하는 것이 식품표시들의 효율적인 관리 측면에서 필요한 것으로 보인다. 특히 우리나라 국가 농식품 인증제도 중 타 부처와 연계가 가능한 것을 선별하여 공동 마케팅을 시행하는 방안도 고려해볼 수 있겠다.

둘째, 소비자의 요구사항을 반영하여 인증표시를 확충하고 있다는 점이다. 미국 소비자들이 일부 레스토랑과 유사 소매식품 업체에서 칼로리와 영양정보를 얻을 수 있게 된 것과, 영국에서 주문판매 식품에도 소매 환경에서 식품을 구입할 때와 동일한 수준의 정보가 웹사이트 혹은 카탈로그를 통해 제공 되는 것이 그 대표적인 예이다. Bleich et al (2015)의 연구에 따르면, 미국 성인 응답자의 69%가 패스트푸드의 영양정보를, 76%가 포장음식의 영양정보를 확인하는 것으로 나타났다. 또한 체중을 줄이기 위해 식이 조절을 하는 응답자가 해당 음식의 영양정보를 확인할 확률이 더 높았다. 우리나라도 소비자 수요에 대응한 건강 영양 관련 표시정보 시스템을 식품 구매가 발생하는 다양한 채널로 확충할 필요가 있겠다.

셋째, 소비자가 쉽게 이해할 수 있도록 표시방법을 개선하고 있다는 점이다. 최근 미국과 EU의 농식품 인증·표시제 관련 동향을 살펴보면, 정보를 제공하는 단계에서 소비자들에게 필수적인 정보를 효과적으로 전달할 수 있는 방안을 모색하는데 초점이 맞추어져 있다. 이것은 상품에는 주요 정보를 이해하기 쉽게 표시하되, 그 밖에 자세한 정보는 QR코드 등을 활용하여 제공하고 있는 것에서 잘 나타난다. 특히, 미국의 Facts Up Front, 독일의 1 plus 4 모델, 프랑스의 Nutri-Score 제도와 같이 소비자들이 보다 쉽게 의사결정을 할 수 있도록 주요 성분에 대한 함량을 도식으로 표기하는 자율적 추가 영양표시제도가 시행되고 있는 것이 주목할 만하다. 우리나라에서도 이러한 제도가 활성화된다면, 필요한 정보를 쉽게 이해하여 소비자들의 보다 편리한 의사결정을 도울 수 있을 것으로 판단된다. 단, 소비자의 영양표시에 대한 이해가 사용으로 직결되는 것은 아니라는 점을 염두에 두고, 영양표시 사용을 증대시키는 방법을 찾기 위한 추가적인 논의가 필요하다(Grunert et al. 2010).⁸⁾ 이러한 측면을 고려하여, Grunert et al(2010)는 식품 전면 영양표시의 최적의 형태는 무엇일가에 대한 논의도 중요하지만, 소비자에게 건강한 식생활을 위한 동기를 부여함으로써 영양표시 사용을 증대시키는 방법을 찾기 위한 논의가 더욱 필요하다고 주장했다. 영양표시

8) Grunert et al.(2010)는 영국 소비자들의 영양표시의 이해 수준은 높으나 사용 수준은 현저히 낮은 것을 보여줌.

정책은 건강한 식생활에 대한 관심을 제고할 수 있도록 다양한 장치를 사용하는 광범위한 영양 정책의 범위 안에서 논의가 이루어져 한다.

마지막으로, 민간인증을 활성화 한다는 점이다. 미국의 산업인증과 관련해서는 기업이 자발적 품질 인증 프로그램인 검증공인표시제를 운영하고 있다는 점이 특징이다. 이처럼 우리나라도 상품의 특성에 적합한 다양한 민간 인증제도를 탄력적으로 운영하여, 생산과정, 제품의 특성 등에 대하여 차별화가 심화되고 있는 시장 환경에 유연하게 대응할 수 있는 인증제도를 확립할 필요가 있다.

참고문헌

- 김상효·이계임·홍연아·허성윤. 2018. 『농식품 표시정보 현황 및 활용도 제고방안』. 한국농촌경제연구원.
- 식품의약품안전처. 2017. 『식품 등의 표시기준』
- 식품의약품안전처·식품안전정보원. 2014. “제외국 영양성분 표시제도 현황”. 『식품안전정책 비교 보고서』. 식품안전정보원.
- 이상현·조성주·정대회·안수정·오새라. 2016. “선진 사례분석을 통한 농업의 수출산업화 방안 연구”. 『연구보고 R784』. 한국농촌경제연구원.
- 김부영. 2016. “유럽연합의 식품표시제도”. 『세계농업』 189권, pp.79-94. 한국농촌경제연구원.
- ASTM International. 2011. “Standard Specification for Tenderness Marketing Claims Associated with Meat Cuts Derived from Beef”. F2925-11.
- Buzyn, A., Travert, S., Griveaux, B., 2017. “Etiquetage nutritionnel : Signature de l’arrêté recommandant l’utilisation de « Nutri-score »”. Ministère des Solidarités et de la Santé.
- European Commission. 2008. “COMMISSION REGULATION (EU) No 889/2008”. Official Journal of the European Union. (<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2008/889/oj>). (검색일: 2018. 9. 20.)
- European Commission. 2010. “COMMISSION REGULATION (EU) No 271/2010”. Official Journal of the European Union. (<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:084:0019:0022:EN:PDF>). (검색일: 2018. 9. 20.)
- FDA. 2016. “Food Labeling: Revision of the Nutrition and Supplement Facts Labels”. (<https://www.federalregister.gov/documents/2016/05/27/2016-11867/food-labeling-revision-of-the-nutrition-and-supplement-facts-labels>). (검색일: 2018. 9. 22.)
- FDA. 2018b. “Statement from FDA Commissioner Scott Gottlieb, M.D., on an updated approach for including added sugar information on the Nutrition Facts labels of pure maple syrup and honey”. (<https://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm619596.htm>). (검색일: 2018. 9. 19.)
- GMA. 2018. “SmartLabel Fact Sheet”. (<https://www.gmaonline.org/file-manager/SmartLabel%20Fact%20Sheet%2012-3-15.pdf>). (검색일: 2018. 9. 20.)
- Grunert, K G., Wills, J. M., Fernández-Celemín, L., 2010. "Nutrition knowledge, and use and understanding of nutrition information on food labels among consumers in the UK". *Appetite*. 55(2):177-189.

- Keenan, S., Spice, S., Cole, J., Banfi, P., 2015. Food safety policy and regulation in the United States. Policy Department A: Economic and Scientific Policy. IP/A/ENVI/2015-05. European Union. (<http://www.europarl.europa.eu/studies>). (검색일: 2018. 9. 20.)
- USDA. 2018a. "Understanding Food Quality Labels". (<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/AMSProductLabelFactsheet.pdf>). (검색일: 2018. 6. 10.)
- USDA. 2018b. "Evaluation of USDA's Process Verified Programs". Audit Report 50601-0002-23.
- USDA. 2018c. "United States Standards, Grades, and Weight Classes for Shell Eggs". (https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/Shell_Egg_Standard%5B1%5D.pdf). (검색일: 2018. 9. 21.)
- USDA. 2018d. "Guidelines for Labeling: Wine With Organic References". (<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/NOP%20Wine%20with%20organic%20references.pdf>). (검색일: 2018. 6. 10.)
- USDA. 2018e. "Poultry-Grading Manual". (<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/PoultryGradingManual.pdf>). (검색일: 2018. 6. 10.)
- USDA. 2018f. "Qualified Through Verification"(QTV) Program for the Fresh-Cut Produce Industry". (https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/QTV_Program_Guide%5B1%5D.pdf). (검색일: 2018. 6. 10.)
- USDA. 2018g. "Quality Monitoring Program". (<https://www.ams.usda.gov/services/auditing/qmp>). 검색일: 2018. 9. 21.
- USDA. 2018h. "The National Organic Program's Online Training". (<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/OrganicLabelingTrainingModule.pdf>). (검색일: 2018. 6. 10.)