6 미국

6-1 캘리포니아 주 유해물질 규제(Proposition 65) 적용 현황

■ 주요내용

• Proposition 65 개요

- 1986년 캘리포니아에서 투표를 통해 통과된 주법으로 유해성 화학물질에 노출되는 위험성에 대한 규제임
- 캘리포니아에서는 암 및 번식독성을 일으킨다고 알려져 있는 화학제품이 일반소비자에게 노출되기 전에 경고를 해야 함
  ◦ 1987년 발표 이후 현재 약 800개의 화학제품이 공개됨

Proposition 65 적용 예

• 한국산 김 Proposition 65관련 현황

- 미국 캘리포니아의 현지유통 판매 중인 조미김의 안전성 검사결과 "납"의 주정부 기준초과로 경고 메세지 부착 및 대책을 요구함
  ◦ 납 성분이 자연적으로 발생하였거나 재검사를 통해 주정부 기준보다 낮다는 것을 증명해야 하며 이런 방법이 가능하지 않으면 proposition 65 경고표기를 해야 함
- 2016년 4월 기준, 약 50%정도의 업체는 proposition 65 경고 메시지를 패키지에 부착하여 판매 중임

* 출처 : OEHHA (Office of Environmental Health Hazard Assessment)
& EPA (Environmental Protection Agency– California)

시사점

- 캘리포니아에서 판매될 제품에 대한 수출 전 실험을 통해 납성분 레벨을 체크하여 안전 확보를 미리 하는 것이 중요함
- Proposition 65문구를 부착하더라도 판매량에는 큰 영향은 없으나, 소비자들에게는 좋지 않은 이미지를 심어줄 수 있음

작성 : LA 지사

6-2 한 눈에 보는 미국의 대표적인 식품 라벨

■ 주요내용

- 식품 포장은 단순히 음식을 보호하는 목적만 있는 것이 아니라 유익한 식품 관련 정보가 함축된 전단지라고 볼 수 있으며, 소비자들은 이를 통해 음식의 생산과정 및 정부승인 유무 등 다양한 정보를 얻을 수 있음. FDA, USDA 등 미국의 대표적인 식품관련 정부기관은 식품 포장에 부착된 라벨을 통해 소비자들에게 보다 정확한 식품정보를 제공할 수 있을 것으로 기대하지만, 해당 용어가 의미하는 바를 정확히 이해하는 소비자들은 많지 않은 것으로 나타남. 이에 따라 세계적인 다큐멘터리 잡지회사인 "내셔널 지오그래픽"은 마켓에서 쉽게 볼 수 있지만, 소비자들의 이해도가 떨어지는 몇 가지 대표적인 식품 라벨을 선정해 다음과 같이 설명함

	– FDA는 유전자변형식품을 일반 식품과 동등하게 여기고 있어, 유전자변형성분을 함유하고 있는 식품에 해당 문구를 부착할 필요는 없음 – FDA는 식품관련업체 대상 비유전자변형식품에 대한 지침서를 발간하였지만 법적인 제재는 없고 선택사항이지만 올 7월, 버몬트 주는 미국 내에서 유일하게 유전자변형식품 표기를 의무화하는 첫 사례가 될 예정임 – 현재 유통되고 있는 대표적인 유전자변형식물로는 호박, 파파야, 콩, 옥수수, 카놀라, 사탕무 등이 있음
	– USDA는 유기농인증프로그램을 시행하여 합성재료, 살충제, 성장호르몬, 유전자변형성분 등이 없이 생산된 제품에 한해 유기농인증마크를 부여하며 유기농기준위원회는 인증을 받기위한 생산과정 및 허용성분 등의 기준을 정함 – '100% Organic' 이라는 라벨을 부착한 식품을 제외하고 약 5% 미만의 비유기농성분이 함유되어 있어도 유기농인증을 받을 수 있음

	– 현재까지 FDA의 'Natural', 즉 천연식품 용어 사용에 대한 규정이 없는 만큼, 어느 식품회사나 자사의 식품에 천연식품이라는 용어를 사용할 수 있음 – 살충제, 식품첨가제, 유전자변형식품에 천연식품이라고 명시한 몇 개의 식품 회사들이 소비자들에게 소송을 당한 경우도 있음 – FDA는 소비자와 식품업계 관계자들의 의견을 토대로 조만간 천연식품의 정의를 내릴 예정이라고 밝힘 – USDA는 합성재료, 착색료 등을 사용하지 않고 최소한의 가공과정을 거친 육류에 한해 천연식품이란 용어를 허용하고 있음
	– USDA에 따르면, 닭장에 가두지 않고 움직일 수 있는 공간에서 키운 암탉이 낳은 계란에 '방사란' 또는 '자연방목' 이라는 라벨을 부착할 수 있음 – 아직까지 '움직일 수 있는 공간' 이라는 USDA의 정확한 정의가 없으며 해석에 따라 닭장보다 조금 넓은 공간에서 키우더라도 해당 라벨을 부착할 수 있기 때문에, USDA는 빠른 시일 내에 해당 사항에 대한 정확한 정의를 내릴 계획을 밝힘
	– 1978년 제정된 인도적 도살법 (Humane Methods of Slaughter Act)을 기반으로 하고 있지만 닭에는 적용이 되지 않으며, 가축 사육환경에 대해 정확한 정의는 없는 상황임 – 오늘날 가축 사육환경 및 도살 방식에 대한 관심을 갖는 소비자들이 늘어남에 따라, 제 3자 인증기관 또한 급증하고 있음. 현재 FDA, USDA는 인도적 사육 및 도살방식에 관한 인증을 규제하고 있지 않음
	– 올해 초 USDA는 목초만 먹여 키우는 'Grass Fed', 즉 목초사육에 대한 정의를 철회할 계획이라고 밝힘. – 이에 따라 많은 전문가들은 검증되지 않은 제품에 목초사육이라는 라벨을 부착하는 업체가 증가하여 소비자들에게 혼란만 가중시킬 것이라고 예상했음 – 과거 이미 사육환경을 불문하고 목초만 사료로 사용하면 해당 라벨을 부착할 수 있었던 만큼, 정확한 기준이 필요하다고 강조함

시사점

• 오늘날 다양한 식품관련 라벨을 정확하게 이해하고 있는 소비자들은 극히 소수임. 그러나 특정 라벨의 부착 유무에 따라 해당 식품의 판매량은 물론 소비자들의 구매의사에도 영향을 미치고 있는 만큼, 향후 식품산업 성장에 있어 중요 요소 중 하나라고 볼 수 있음

* 출처 : National Geographic 2016. 05. 11. (An Eater's Guide to Food Labels)

작성 : 뉴욕 지사