

미FDA. '14년 2월 27일, 신규 식품 영양성분 라벨법 발표

□ 신규 식품영양성분 라벨법 개요

- 미FDA는 신규 공공보건 및 과학적 근거를 바탕으로 비만과 심장 질환 등 만성 질환의 부정적 영향을 최소화 할 수 있는 새로운 식품 영양성분 라벨법을 발표함
- 제안된 내용은 실제 1회 제공량과 특정 성분표기를 중요도 순으로 강조하고 칼로리는 크고 굵게 표기하도록 요구하고 있음
- 무엇보다 식품 고유의 당량(sugar)과 가당(added sugar)에 대해 분리하여 명확한 표기를 요구하고 있어 가당의 양이 많은 식품의 경우 판매에 부정적인 영향을 줄 것으로 예상됨

□ 신규 식품영양성분 라벨법 주요 내용

- 가당(added sugar) 성분에 대한 명확한 표기가 요구되는데 이는 미국 영양섭취 가이드라인(Dietary Guidelines for Americans)의 권고를 기반으로 함
- 1회 제공량(serving size)의 기준을 실제 섭취하는 양으로 현실화하여 표기하도록 함

*예)현재까지는 아이스크림 1파인트(pint)의 제공횟수(4회)를 늘려 칼로리를 의도적으로 축소해왔으나 향후에는 일반적으로 섭취하는 제공횟수(2회)로 줄여 현실적인 칼로리를 표기하도록 유도함

- 식품내 함유됐을 경우, 고혈압에 효과가 있는 칼륨(potassium)과 뼈(bone) 건강에 영향을 미치는 비타민 D 그리고 칼슘과 철분은 필수적으로 표기해야 하나 비타민 A, C의 경우는 자발적으로 선택하여 표기할 수 있음
- 무엇보다 성분표기 부분을 보기 쉽게 변경함으로써 소비자들이 보다 적극적으로 소비하는 식품의 정보를 정확히 확인 할 수 있도록 유도하기 위함

Nutrition Facts		Nutrition Facts	
Serving Size 2/3 cup (55g) Servings Per Container About 8		8 servings per container Serving size 2/3 cup (55g)	
Amount Per Serving		Amount per 2/3 cup	
Calories 230		Calories 230	
Calories from Fat 40			
% Daily Value*		% DV*	
Total Fat 8g	12%	12%	Total Fat 8g
Saturated Fat 1g	5%	5%	Saturated Fat 1g
Trans Fat 0g			Trans Fat 0g
Cholesterol 0mg	0%	0%	Cholesterol 0mg
Sodium 160mg	7%	7%	Sodium 160mg
Total Carbohydrate 37g	12%	12%	Total Carbs 37g
Dietary Fiber 4g	16%	14%	Dietary Fiber 4g
Sugars 1g			Sugars 1g
Protein 3g			Added Sugars 0g

출처: FDA 제공, 신규 영양성분 라벨표기 예시 (좌: 현행, 우: 신규)

□ 시사점

- 이전의 식품 영양성분 라벨법은 1993년에 제정되었던 것으로 최근의 변화와 현실을 적절히 반영하기 어렵다는 것이 중론이었음
- 이번 대대적인 표기법의 변화는 소비자들이 저칼로리, 저당, 저염 식품에 대한 분별력이 향상되고 실질적인 1회 제공량을 표기함에 따라 생산업체들의 눈속임 가능성 또한 감소하게 됨
- 무엇보다 가당(added sugar)과 무가당(no added sugar)의 표기가 명확해져 가공과정에서 가당량이 많은 식·음료의 경우, 꿀이나 사탕수수 등 천연재료를 첨가하거나 실질적인 설탕 함량을 줄일 것으로 예상됨

□ 관련 웹사이트

- FDA 게재 내용: Proposed Changes to the Nutrition Facts Label:
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm385663.htm>

<저작권자 © aT 한국농수산물유통공사 & kati.net 무단전재 및 재배포 금지>