



Bigdata Analysis

빅데이터로 보는 월간 동향이슈



01. 워드 클라우드(Word Cloud) 분석

2017년 9월 ~ 10월 2개월 간 비관세장벽 관련 기사를 수집, 분석한 결과 라벨링, 식품표시, 추가, 개정, 용어 등의 키워드가 도출되었음



주요 키워드 :

라벨링, 식품표시, 추가, 개정, 용어 등



02. 이슈 트렌드 분석

도출된 주요 키워드로 관련 이슈를 재 검색, 이슈 발생 일자에 따라 시계열로 분석하여 핵심 이슈를 선정하였음

2016.01.16
일본, 알레르기 물질 미표시
젓갈 및 콩자반 회수

2017.09.22
라면 품목 '계란' 표시 누락에
일본 제조사 사과

2017.10.24
일본, 식품표시기준 개정
'모든 가공 식품
원산지 표시 의무화'



핵심이슈
도출

일본 소비자청, 치즈 및 가다랭이포 라벨링 개정

Bigdata Analysis

빅데이터로 보는
월간 동향이슈

03. 비관세장벽 이슈 분석

일본 소비자청, 치즈 및 가다랭이포 라벨링 개정

9월 29일, 일본 소비자청이 치즈 및 가다랭이포 품목의 라벨링을 개정하였다. 치즈 품목의 라벨링 개정은 식품 표시 기준, 우유 및 유제품의 성분규격의 일관성을 유지하기 위함이며 용기 및 포장에 표시할 수 있는 용어로 ‘블루(Blue)’와 ‘카망베르(Camembert)’가 추가되었다. 가다랭이포 품목의 라벨링 개정은 식품첨가물 표시의 일관성을 유지하기 위함이며 라벨링 표시사항으로 식품첨가물과 원산지, ‘저온 숙성(Low temperature aging)’, ‘원적외선 로스팅(Far infrared roasting)’, ‘근해(near ocean)’와 같은 용어들이 추가되었다.

품목명	라벨링 추가항목
치즈(자연치즈, 가공치즈, 치즈식품)	- ‘블루(Blue)’ - ‘까망베르(Camembert)’
가다랭이포	- 식품첨가물 - 원산지 - ‘저온 숙성(Low temperature aging)’ - ‘원적외선 로스팅(Far infrared roasting)’ - ‘근해(Near ocean)’

향후 비관세장벽 대응방안

일본에서는 라벨링 내 표시할 수 있는 용어를 품목별로 정해두고 있으며, 이번 개정에서는 치즈 및 가다랭이포의 라벨링 내용이 개정되었다. 관련 품목을 수출하는 업체들은 사전에 라벨링에 표시 가능한 품목명 및 원재료명, 용어를 확인한 후 라벨링을 제작해야 할 것이다.

일본 소비자청의 치즈 및 가다랭이포 라벨링 개정에 대한 세부 내용의 링크는 다음과 같다.

https://www.foods-ch.com/anzen/news_00222/

https://www.foods-ch.com/anzen/news_00223/

1. 『ナチュラルチーズ、プロセスチーズ及びチーズフード』の表示に関する公正競争規約及び同施行規則が改正されました。、Foods Channel, 2017.11.22
2. 『削りぶし』の表示に関する公正競争規約及び同施行規則が改正されました。、Foods Channel, 2017.11.22

본 보고서의 무단전재 및 복사를 금하며, 가공·인용 시에는 반드시 한국농수산물유통공사임을 밝혀야 합니다.