

Bigdata Analysis

빅데이터로 보는 월간 동향이슈



01. 워드 클라우드(Word Cloud) 분석

2017년 9월 ~ 10월 2개월 간 비관세장벽 관련 기사를 수집, 분석한 결과 MRL, 가공보조제, 식품기준코드, GMP, 식품첨가물 등 키워드가 도출되었음

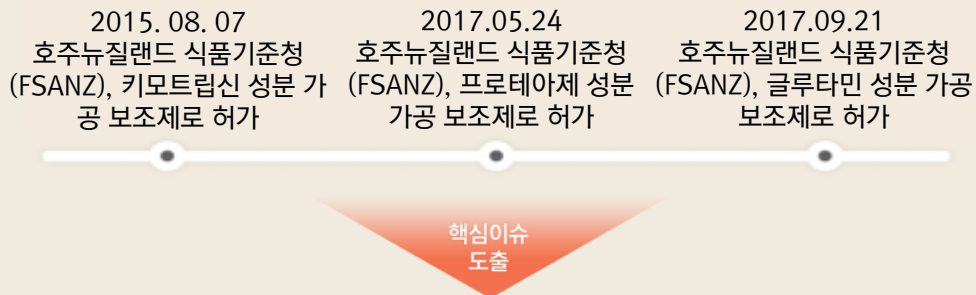
주요 키워드 :

MRL, 가공보조제, 식품기준코드, GMP, 식품첨가물 등



02. 이슈 트렌드 분석

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



호주뉴질랜드 식품기준청, 일부 가공보조제 식품기준코드에 추가

Bigdata Analysis

빅데이터로 보는 월간 동향이슈



03. 비관세장벽 이슈 분석

호주뉴질랜드 식품기준청, 일부 가공보조제 식품기준코드에 추가

2017년 10월 26일, 호주뉴질랜드 식품기준청(FSANZ)은 와인에 쓰이는 일부 가공보조제를 식품기준코드에 추가하였다. 이번에 추가된 4개의 가공보조제 성분은 GMP로 지정되어 있어 별도의 최대잔류허용량(MRL) 수치 제한 없이 와인 제조과정에서 사용할 수 있다. GMP란 기록관리, 개별 자격검증, 위생, 청결, 공정유효성, 불만처리 등의 심사를 거쳐 해당 성분이 안전하고 효용성이 있음을 입증하는 관례이다. 해당 가공보조제들은 모두 스파클링와인과 강화와인 제조 과정에서 쓰이는 성분이다. 추가 사항은 다음과 같다.

가공보조제	사용 용도	MRL
암모늄 바이설파이트 (Ammonium bisulphite)	스파클링와인 및 강화와인 제조과정 중 미생물 영양분 및 부가물로 사용	GMP
키틴-글루칸 (Chitin-glucan)	스파클링와인 및 강화와인 제조과정 중 소색제, 정화, 여과 및 흡수제로 사용	
폴리비닐리미데졸-폴리비닐피롤리돈 코-폴리머스 (Polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone co-polymers)		
염화은 (Silver chloride)	스파클링와인 및 강화와인 발효 및 저장 과정 중 발생하는 악취 제거제로 사용	

향후 비관세장벽 대응방안

호주 식품기준코드는 식품에 적용되는 안전 및 생산 기준을 정리한 것으로, 식품 첨가를 허용하는 성분 리스트 등을 제공한다. GMP 인증을 받거나 Schedule 18 가공보조제 허가 리스트에 제시된 경우에 한해 식품첨가물을 가공보조제로서 사용할 수 있다. 상기 리스트에는 거품 방지제, 이온교환수지, 윤활유, 박리제, 길항 미생물 등이 포함되어 있다. 이 외 식품 내 납, 에루크산 등의 오염물질이나 천연독성물질은 Schedule 19에 최대잔류허용량(MRL)이 지정되어 있어, 이에 대해 숙지를 할 필요가 있다. 일부 가공보조제 호주 식품기준코드 리스트 추가에 대한 세부 내용의 링크는 다음과 같다.

<http://www.bryantchristie.com/News-Insights/All-News/PostId/3302/fsanz-publishes-processing-aid-amendment>

1. FSANZ Publishes Processing Aid Amendment, Bryant Christie Inc., 2017.10.26
2. Food Packaging Regulations in Australia and New Zealand, Lexology, 2017.06.15