일본 비관세장벽 이슈

Japan Non Tariff Barriers Issue

Kati
농식품수출정보

일본,
알레르기 유발 성분 목록에
아몬드 추가

알레르기 유발 성분에 새롭게 추가된 아몬드

일본 소비자청(CAA)은 식품 알레르기와 관련된 식품 라벨링에 대한 연간 보고서에 따라 아몬드를 알레르기 유발 가능성이 있는 물질에 포함시키기로 결정했다고 발표함. 이는 식품 알레르기 발생 건에 대한 조사 결과에 따른 것으로 아몬드는 견과류 관련 알레르기 유발 요인 중 21건을 차지하며, 호두 251건, 캐슈넛 82건에 뒤이은 수치를 기록함. 한편, 일본에서 가장 강력한 알레르기 유발 식품은 계란, 우유, 밀(wheat) 순임. 견과류로 인한 알레르기 발생은 8.2%로 아주 높은 수치는 아니지만, 2015년도에 3.3%를 기록했던 점을 고려하면 갑작스럽게 수치가 높아진 것으로 파악됨. 아몬드는 캐슈넛과 참깨가 2013년에 알레르기 유발 요인으로 지정되고 난 후 6년 만에 처음으로 추가되는 성분임. 또한, 일본 후생노동성에 따르면, 일본 인구의 50%가 알레르기 질환을 갖고 있음. 일본은 알레르기 고위험군 유발 요소를 총 7가지로 관리하고 있으며, 이는 새우, 게, 밀, 메밀, 달걀, 우유, 땅콩임. 해당 성분이 함유된 모든 식품은 라벨에 이를 반드시 명시해야 함. 또한, 일본은 호두와 캐슈넛, 사과 등을 포함한 20가지 원재료를 라벨에 표기할 것을 권장(recommended)하였으며, 아몬드도 해당 목록에 포함되면서 총 21가지가 됨

시시각각 변하는 라벨링 규정, 빠르게 파악하고 이행해야

이번 변경사항은 아몬드의 라벨링 표기 권고 사항이며, 의무 사항은 아님. 그러나, 견과류로 인한 알레르기 발생이 증가하고 있고 일본 정부에서도 이를 주목하고 있으므로 해당 성분을 포함하고 있는 식품을 수출하고 있는 기업들은 이를 명심할 필요가 있음. 또한, 알레르기에 대한 식품 사건이 전세계적으로 계속 발생하면서 이에 대한 표기, 정보 제공 등의 의무가 늘어나고 있음. 국가마다 지정한 알레르기 유발 성분을 확인하고 이에 대한 라벨링 관련 규정이 어떠한지 정확하게 파악할 필요가 있음

출처

Food Navigator, Almond apprehension: Japan's CAA adds country's third-most allergenic nut to recommended display list of foods, 2019.11.03