

클린 라벨, 새로운 트렌드로 부상



전 세계 소비자, 식품 안전에 큰 관심 보여

식품 서비스 회사인 케리(Kerry)가 최근 발표한 보고서에 따르면, 아시아태평양, 중동 및 아프리카 지역(APMEA)에서 최근 '클린 라벨(Clean Label)'에 대한 관심이 높아지고 있음. 클린 라벨은 제품에 인공감미료, 인공향료 등 식품 첨가물이 들어가지 않고 최소한의 가공으로 생산된 식품에 부여되는 것으로 새로운 식품 안전의 기준으로 부상하고 있음. 이러한 APMEA 지역 대부분의 국가에서 부패된 음식으로 인해 스캔들이 발생한 바 있으며, 이에 따라 식품에 대한 안전성 보장으로 해당 라벨이 주목받고 있는 상태임

한편, 이와 비슷한 맥락으로 아시아태평양(APAC) 지역에서 식음료품에서 클린 라벨의 비중이 높아지고 있음. APAC 지역에 새롭게 출시되고 있는 식품 및 음료 제품 중 적어도 60%는 클린 라벨의 형식을 띄고 있으며, 이는 자연 재료 및 저가당, 낮은 칼로리 등을 표기하고 있음. 또한, 뉴질랜드 식약처인 MPI에서는 최근 식품 안전 시스템에서 발생하고 있는 4가지의 주요 위험에 대해 발표한 바 있으며, 이는 글로벌 공급망의 복잡성, 더욱 세밀해지고 있는 식품 사기, 기후 변화 및 식품의 생산, 수출 과정에 대한 안전 및 위생 압박감 등임

식품의 원료와 가공 과정까지 각별한 주의 기울여야

식품이 어떠한 원료를 사용하며, 해당 원료가 어떻게 가공되는지 등에 대한 관심이 높아지면서 클린 라벨의 의식이 퍼져나가고 있음. 특히, 유럽 및 아메리카 대륙의 소비자들은 소비자의 건강 및 환경에 대한 관심으로 해당 이슈에 대해 많은 관심을 보이고 있음. 이는 식품 안전 이슈 중 식품 안전 불량 상태로 인해 클린 라벨에 대한 수요가 높았던 APMEA 지역과는 차이를 보이고 있지만, 전 세계적으로 식품이 좋은 재료로, 다른 것을 보태지 않고 투명한 가공 과정을 거쳐 소비자에게 전달하는 것이 무엇보다 중요해짐. 이에 따라 식품수출기업은 단순히 수출국의 라벨링 규정을 살펴보는 것뿐만 아니라 근본적으로 건강한 상품을 만들고 꾸준한 관리를 시행해야 함

출처

Food Navigator, Safety First: Middle East, NZ and Japan food safety regulations, clean label trends and more feature in our round-up, 2019.09.27