

미국 비관세장벽 이슈

U.S. Non Tariff Barriers Issue

미국 FDA, 발효 또는 가수분해 식품의 글루텐 프리 라벨링 최종 규칙 발표



FDA, 글루텐 프리 식품의 라벨링을 위한 최종 규칙 발표

미국 식품의약청(FDA)은 발효 식품과 가수분해 식품 또는 발효 성분과 가수분해 성분이 포함된 식품에 글루텐 프리 (gluten-free) 라벨 준수 요건을 확립하여 최종 규칙을 발표함. 최종 규칙의 명칭은 “발효 또는 가수분해 식품의 글루텐 프리 라벨링(이하 최종 규칙)”이며, 규정 대상 식품에는 요거트, 사우어크라우트 (독일식 양배추 절임), 피클, 치즈, 그린 올리브, FDA로부터 규제되는 맥주와 와인 그리고 스프, 소스, 조미료와 같이 가공된 식품의 맛이나 식감을 풍부하게 하는 데 사용되는 가수분해 식물 단백질과 증류 식초가 포함됨

‘글루텐 프리’ 표시는 글루텐 성분이 포함된 음식을 섭취할 수 없는 사람에게 관련 질병으로부터 일어날 수 있는 건강상의 악영향으로부터 보호하기 위한 것임. 따라서 이번 최종 규칙은 일반 식품의 글루텐 프리 표시가 진짜 글루텐 성분이 함유되지 않은 제품임을 보장하고, 소비자가 건강과 가족을 위해 제품을 선택하는 데 있어 도움을 줄 것으로 예상됨

가수분해 또는 발효된 식품, 제조사의 기록으로 글루텐 성분 확인

가수분해되거나 발효된 식품의 글루텐 단백질은 온전한 형태를 유지하지 않으므로 실험을 통해 검출하거나 정량화하는 것이 어려움. 이에 최종 규칙은 제조사가 보관하고 있는 기록에 근거하여 발효 또는 가수분해 전에 글루텐을 함유하고 있지 않았는지 판단한다고 명시함. 따라서 발효 또는 가수분해된 식품의 글루텐 프리를 주장하려면 식품 제조사가 해당 식품이 글루텐 프리를 입증할 수 있는 기록을 필수적으로 보유해야 함. 또한, 글루텐 프리 테스트 결과, 분석 인증서(CoAs) 또는 식품에 사용된 모든 성분의 적절성을 입증할 수 있는 검증 문서 등을 준비하고, 해당 식품 판매 후 최소 2년 동안 제조사는 해당 자료를 보유해야 함

한국산 쌀 관련 제품, 글루텐 프리 시장에 경쟁력 있어

글루텐은 밀, 호밀, 보리에서 발견되는 단백질 혼합물임. 밀, 호밀, 보리가 함유된 제품을 주로 섭취하는 미국과 유럽의 국가에서는 셀리악병(글루텐 성분으로 인해 발생하는 알레르기 질환)과 같은 질환으로 인해 글루텐 프리 시장이 성장하고 있음. 이에 글루텐 성분이 함유되지 않은 한국의 쌀 가공제품이 미국 수출 시 경쟁력을 가질 수 있을 것으로 예상됨. 다만 미국의 글루텐 프리 식품 규정과 라벨링 규정이 까다롭기 때문에, 수출 전 제품의 성분 분석과 규정 요구 사항을 꼼꼼히 준비해야 할 필요가 있음

출처

FDA, FDA Issues Final Rule on Gluten-Free Labeling of Fermented and Hydrolyzed Foods, 2020.08.12

FDA, FDA Finalizes Rule Related to Gluten-Free Labeling for Foods Containing Fermented, Hydrolyzed Ingredients, 2020.08.12