

1. 캐나다 라벨링

1) 주요 필수 표기사항

○ 유통기한 및 보관방법:

- 소매업체에서 포장되지 않았으며 유통기한이 90일 이하인 제품: ‘best before’ 날짜 및 실온보관 제품이 아닐 경우 보관방법 표기
- 소매업체에서 포장하였으며 유통기한이 90일 이하인 제품: ‘packaged on’ 포장날짜 및 유통기한 표기. 이는 ‘best before’ 날짜가 제조일이 아님을 명시
- 온도, 습도, 빛에 민감한 포장식품에는 보관방법이 표기되어야 함
- 예외: 식당, 기내, 기업(commercial enterprise)에서 제공되는 식사 또는 간식, 자동판매기 및 이동트럭에서 판매되는 식사 또는 간식, 포장된 신선 과일 및 채소 등
- 예) Best before

12 JN 28 ← 연도/월/일 *연도가 중요치 않은 경우: June 28 juin

Meilleur avant ← Best before의 붙어 표기법

Keep refrigerated / Garder au refrigerateur

- 성분: 하나 이상의 성분으로 이루어진 포장 식품은 반드시 성분 및 구성요소를 표기해야함. 또한 각 성분은 무게 비중에 따라 내림차 순서임
- 식품 알러지 유발 성분, 글루텐, 아황산 성분 등 역시 표기되어야 함

Within the **ingredients** list

Ingredients: Apples, Pie crust
[Flour (wheat), Shortening, Liquid albumen (egg), Salt], Sugar, Flour,
Lemon juice, Whole milk, Cinnamon.
May contain pecans.

OR

Using a **contains** statement

Ingredients: Apples, Pie crust
[Flour, Shortening, Liquid albumen,
Salt], Sugar, Flour, Lemon juice,
Whole milk, Cinnamon.
Contains: Wheat, Egg, Milk.
May contain pecans.

그림 1 . 알러지 표기 방법

- 감미료: 모든 식품 첨가물과 같이 아스파탐, 아세설팜칼륨, 네오탐 등의 감미료는 반드시 표기되어야 함
- 예) Sweetened with aspartame and xylitol
- 캐나다 보건부에서 규정하는 감미료 외에 다른 감미료가 사용된 식품은 캐나다 내에

서 판매될 수 없음

- 영양 강화(Fortification): 영양 강화란 소비자들에게 충분하면서도 일일 섭취량을 초과하지 않는 양의 영양소(비타민, 무기영양소, 아미노산 등)를 제공하기 위해 식품에 첨가하는 과정임. 특정 식품은 영양 강화 공정을 거치는 것이 필수기도 함. 예를 들어 탈지유 제품의 경우 비타민 A, D를 반드시 포함해야 함

* 영양 강화 필수 제품 리스트

<http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/nutrient-content/reference-information/eng/1389908857542/1389908896254?chap=1>

- 업체명과 사업장 주소: 캐나다에서 판매되는 모든 포장식품은 식품에 대한 책임을 지는 수입자 또는 제조업자의 업체명과 장소를 의무로 표기해야 함. 아래 세 가지 표기 방법이 있으며, 전반적으로 사용되는 방식은 ‘Product of 원산지 국가’ 표기임
 - 수출 제조업체 명과 장소
 - ‘imported for 또는 imported by 캐나다 수입업체명과 장소’ 표기
 - 원산지 표기와 캐나다 수입업체명과 장소
 - 예) 미국에서 수출된 치즈일 경우, ‘Product of United States’
- 조사식품(irradiated food): 감자, 양파, 밀, 밀가루, 통밀가루, 향신료, 말린 양념류 식품에 대해서만 방사능 처리된 상태가 인정됨. 조사식품에는 방사능 처리 문구와 국제적으로 통용되는 표시가 있어야 함

	식품	방사능 처리 목적	표시
1	감자	보관기간 동안 썩이 트는 것을 방지하기 위해	
2	양파	보관기간 동안 썩이 트는 것을 방지하기 위해	
3	밀, 밀가루, 통밀가루	벌레 침입을 막기 위해	
4	통 향신료, 갈린 향신료, 말린 양념	미생물의 침투를 억제하기 위해	

2) 표기법

- 이중언어 표기: 제품명(common name) 및 합성감미료 등 의무표기 정보에 대해서는 영어와 불어 두 언어로 모두 표기되어야 함. 단, 코셔와 같은 특화제품(할랄식품은 특화제품에 포함되지 않음), 지역생산품, 운송 컨테이너, 마켓테스트용 제품 영어, 불어 중 한 언어로 표기되어도 됨
 - 예) 순중량이 50그램일 경우, 영문 50 grams와 불문 50 grammes로 이중 표기
- 표기 위치
 - 식품 이름 및 총 함유량: 식품 주요 면
 - 업체명과 사업장 주소: 식품 하단 표기 불가
 - 성분: 식품 하단 표기 불가

- 영양성분표: 식품 포장 표면
- 유통기한: 식품 하단을 포함한 어느 면에나 표기 가능

3) 시사점

식품라벨의 경우 판매자와 구매자 간 제품 정보에 대해 직접적으로 소통하게 하는 중요한 수단임. 캐나다 라벨링의 경우 영어와 불어를 동시 표기하여야 하며, 예외 제품을 제외하고 영문 라벨링만 있는 제품은 캐나다 내 판매가 불가능함. 필수 라벨 표기 사항, 표기 위치, 크기 등 각 수출 국가에 맞는 라벨링 표기가 필요함. 국가의 수입 절차에 맞는 제품 라벨링은 대 캐나다 한국산 농/수산 식품 수출을 위한 시발점으로 보이며, 차후 통관 또는 리콜 문제에 포함되지 않도록 철저한 준비가 요구됨

2. 관련 웹사이트

Canadian Food Inspection

- <http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/eng/1383607266489/1383607344939>

<저작권자 © aT 한국농수산식품유통공사 & kati.net 무단전재 및 재배포 금지>