



비관세장벽 현안 :

스페인, 2016년 12월부터 새 라벨링 규정 의무화

스페인, 라벨링 규정 변경 적용

2016년 3월 1주차

2016년 12월 13일부터 스페인에서 새로운 식품 라벨링 규정이 공식적으로 발효됨에 따라 새로운 라벨 부착이 의무화된다. 스페인 영양/내분비학회(SEEN)의 영양분야 회원인 Alicia Calleja는 “(새로운 라벨링 제도를 통해) 식품이 신선하고 좋은 상태로 유지될 수 있으며, 소비자가 원하는 식품을 고르거나 혹은 가장 적합한 대체품목을 선택할 수 있을 것” 이라고 언급하며 새로운 라벨 규정에 대한 기대감을 내비쳤다.

이번에 변경된 규정은 2014년 12월 13일에 공포된 「EU 규정 1169/2011」에 따른 것으로, EU 회원국은 필수적으로 적용하여야 한다. 회원국별로 적용 시기가 다르며, 스페인에서는 2016년 12월 13일부터 의무적으로 적용된다.

규정이 공포된 이후 EU 국가 내에서 여러 차례 안내가 이루어졌으나, 지난 2015년 EU 회원국에서 식품 라벨 표기 오류로 적발된 사례가 많았다는 점을 미루어 봤을 때, 이전 라벨에서 현 규정 라벨로 변경하거나, 참고하게 될 경우 세부 사항들에 대해 확실히 검토하여 새로운 규정에 어긋나는 사항이 없도록 미리 대비할 필요가 있다.

변경된 라벨 표기 사항 중 가장 중요한 사항은 영양성분표기법이다. 영양성분에는 일일 권장 섭취량 및 영양소를 표기하고 열량, 지방, 포화지방, 탄수화물, 당류, 단백질, 염을 순서대로 표기해야 한다. 이때 소금의 경우, 이전에는 「Sodio(나트륨)」으로 표기했었지만, 현 시점부터는 소비자의 혼동을 방지하기 위해 「Sal(소금, 염)」으로만 표기할 수 있게 된다. 또한 다른 영양성분들 중 비타민, 미네랄 등과 같은 영양소들도 규정에 해당하는 비율 이상을 식품에서 차지하고 있을 경우 라벨 내에 반드시 표기해야 하며 그 외 알레르기 성분 표기, 냉동기간 등도 역시 규정에 해당하는 식품일 경우 더 엄격해진 규정에 맞춰 변경해야한다.

라벨 변경 시, 초반 라벨 제작은 어려울 수 있어

최근 유럽연합에서 발표한 보고서에 따르면 유럽 내 식용이 금지된 물질들을 식품에 사용하거나 서류 위조 혹은 미검부 행위, 라벨에 별도의 표기사항 없이 더 낮은 질의 재료를 사용하는 사건들이 발생하고 있다. 이는 소비자의 건강과 권리를 위협하는 사례들로서 유럽에서는 이와 같은 사태를 방지하고자 라벨 표기의 형식 확인이나 검증에 더 많은 신경을 기울일 것으로 예상된다.

한국 기업이 수출할 경우 국내 라벨 형식이 스페인과 다른 점이 많고 수출국이 비영어권 국가이기 때문에 새로운 라벨 제작 시 어려움이 발생할 수 있다. 대신 본 라벨링 규정은 유럽 규정을 따르기 때문에 이미 유럽 규정에 맞는 라벨링 형식을 확보한 경우 큰 어려움 없이 수출을 진행할 수 있으며 이후 다른 유럽연합 회원국으로 수출할 경우에도 해당 라벨링을 참고할 수 있어 제대로 규정에 맞는 라벨을 확보하게 될 경우 그 다음 진행이 수월할 것으로 사료된다.

[비관세장벽 시사점 및 대응방안]

유럽회원국들의 경우 동일한 라벨링 규정이 적용되기 때문에, EU 국가로 수출하는 국내 기업은 한번 제작할 경우 여러 국가들에 적용하기 쉬워지기 때문에 초반 제작 시 규정에 따라 잘 제작하는 것이 중요하다. 특히 알레르기 성분 표기와 같이 국내보다 해외국가권에서 더 민감한 사항에는 더 꼼꼼한 검토 이후 제작하도록 한다.

- KATI(농수산물수출지원정보) 상의 콘텐츠를 출처를 밝히지 않고 무단 전재를 금합니다.
- 본 페이지에 등재된 모든 자료는 한국농수산물유통공사의 공식적인 입장을 대변하고 있지 않습니다.

[참고자료]

IDE (스페인 용기·포장 정보 잡지)

<http://ide-e.com/wp/el-cambio-en-el-etiquetado-entre-las-medidas-de-la-ue-para-combatir-el-fraude-alimentario/>

[라벨 표시 예시]

	(Por 100g/Par 100ml)	(Por Porción/Par Unidad)	% Ingesta de Referencia (GBA/CDR)*
Valor Energético	kJ/kcal	kJ/kcal	%
Grasas	g	g	%
De las cuales:			
• Saturadas	g	g	%
• Monosaturadas	g ²²	g	
• Polisaturadas	g ²²	g	
Hidratos de Carbono	g	g	%
De las cuales:			
• Azúcares	g	g	%
• Polialcoholes	g ²²	g	
• Almidón	g ²²	g	
Fibra	g ²²	g	
Proteína	g	g	%
Sal	g	g	%

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000Kcal)

분홍색 칸은 의무표시사항, 파란색 칸은 자율적으로 표시함