

일본	6월 수입제도 모니터링
----	--------------

II 수입제도 현안

□ 첨가물 관련 사항

- 후생 노동성은 첨가물 규제 관련, 국제적으로 안정성 평가가 확립되어 널리 쓰이고 있는 첨가물은 국제적인 정합성 측면에서 일본 현행 지정제도 재검토를 공고

- 1) FAO/WHO 공동식품첨가물 전문가회의(JECFA)에서 일정의 범위 내에서 안정성이 확인되어
- 2) 미국 및 EU국가 등에서 사용이 널리 허가되어 국제적으로 필요성이 높다고 할 수 있는

첨가물(국제범용첨가물)은 기업 측의 요청이 없어도 국제범용첨가물 지정에 개별 품목마다 안정성 및 필요성을 검토한다는 방침임.

현재 본 방침에 의거하여 46품목(*첨부자료1 참고)의 식품첨가물 및 54품목(*첨부자료1 참고)의 향료에 관련하여 후생노동성에서 관계 자료의 수집·분석, 필요한 추가 시험을 실시해 식품안전위원회의 평가 등을 받아 순차적으로 지정을 하고 있음.

출처 : 후생노동성 홈페이지

(http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/)

III 품목별 라벨링

1. 원재료명 표시법

- 상품을 제조하기 위해 사용한 원재료는 “식재인 원재료”와 “식품첨가물”로 구분함. 각각 원재료 중 차지하는 비율이 높은 것을 순차적으로 표시. 알레르기 물질 및 유전자 변형 식품도 표시할 필요가 있음.

- 2종류 이상의 원재료로 제조된 원재료를 “복합원재료”라고 함. 구체적으로는 이미 가공된 상품을 매입하고, 새로 제조하는 상품의 원재료로 사용하는 것이 해당됨. 간장, 쇠고기엑스 등의 조리료, 도시락, 반찬의 재료가 많음.
- 복합원재료는 원재료 비중이 높은 것부터 괄호 안에 표시

예) 호박 조림

상품명	원재료
호박조림	호박, 당근, 그 외

- 복합원재료의 명칭부터 원재료를 알 수 있는 것은 원재료의 표시를 생략하는 경우도 있음.

예) 호박 조림

- 복합원재료의 표시에서 식품첨가물은 복합원재료 명칭의 괄호 안에는 표시하지 않고, 상품전체에 포함되는 그 외의 첨가물과 같이 비중이 높은 것부터 순차적으로 표시함.

2. 식품첨가물의 표시법

- 식품첨가물은 식품의생법상 “식품의 제조 과정에서 또는 식품의 가공, 보존의 목적으로 식품에 첨가, 혼화, 침윤 그 외의 방법으로 사용하는 것을 말함”라고 정의하고 있음.
- 식품첨가물의 분류
 - 가. 지정첨가물

천연, 합성 등의 제조방법과 상관없이 안정성과 유효성이 확인되고 후생노동성 장관부터 지정된 것 (주로 화학적으로 합성된 것을 말함)
 - 나. 기존첨가물

장기간 동안 사용된 실적이 있는 것으로 후생노동성 장관이 판단한 것 (사철 쭉 추출물, 심황 추출물 등)

다. 천연향료

사과와 녹차, 젓 등 동식물부터 추출되고 식품의 착향을 목적으로 한 첨가물이며 장기간의 사용으로 건강피해가 없는 것으로 사용이 허가된 것

라. 일반음식물 첨가물

일반적으로 식품으로 음식에 사용된 것에서 첨가물로도 사용하는 것
(오렌지 과즙을 착색의 목적으로 사용하는 등)

○ 식품첨가물의 용도

식품첨가물은 아래의 5개로 분류할 수 있음.

1) 식품의 풍미를 강화하는 것

식품의 풍미를 강화하는 감미료, 조미료 등

2) 식품의 열화를 방지하는 것

식품의 보존성을 강화하는 보존료, 산화방지제, 방미 가공제 등

3) 영양을 강화하는 것

식품의 영양성분을 강화하는 영양강화제

4) 식품을 미화하는 것

식품의 외관을 미화하는 착색료, 표백제, 발색제 등

5) 가공식품을 제조하는 것

식품의 제조와 가공을 위해 필요한 제조용제 등

* 용도별 식품첨가물 표는 첨부자료 2 참조

○ 식품첨가물의 표시 규칙

식품첨가물의 표시에 관해서는 표지기준부령(府令)에서 규정되어 있고, 상품의 표시 장소와 표시 순서에 관해서는 품질표시기준에서 규정되어 있음.

용기포장이 된 가공식품은 원칙적으로 사용한 모든 식품첨가물명을 용기포장에서 보이기 쉬운 장소에 표시함.

가공식품 품질표시기준에서 식품첨가물은 원칙적으로 별기양식의 항목 내의 원재료 명란에 식품첨가물 이외의 원재료를 표시하고, 그 다음에 식품첨가물을 원재료에서 차지률이 높은 것부터 순차적으로 표시함.

○ 용도명 병기법

소비자의 선택에 도움이 되기 위해 아래 8종류의 용도에 관해서는 물질명에 용도명을 표시함.

- 가) 감미료 나) 착색료
다) 보존료 라) 증점제(增粘劑) · 안정제 · 겔화제 또는 호료
마) 산화방지제 바) 발색제
사) 표백제 아) 방미가공제
예) 감미료(사카린Na) 등

○ 일괄명 표시법

사용목적의 기능을 발휘하기 위해 복수의 첨가물을 배합하고 있으며 각각의 성분을 표시하는 필요성이 낮다고 판단된 아래 14종류에 관해서는 일괄명의로 표시할 수 있음.

- | | |
|-------------------------|----------|
| (1) 이스트푸드 | (2) 껌베이스 |
| (3) 함수(鹹水) | (4) 고미료 |
| (5) 효소 | (6) 광택제 |
| (7) 향료 · 합성향료 | (8) 산미료 |
| (9) 연화제 | (10) 조미료 |
| (11) 두부용응거제 | (12) 유화제 |
| (13) 수소이온농도조정제 또는 pH조정제 | |
| (14) 팽창제 · 베이킹파우더와 그 종류 | |

○ 알레지 물질에 유래하는 식품첨가물의 표시

알레지 현상을 일으키는 특정원재료 등에서 제조된 식품첨가물은 아래와 같이 표시함.

- (가) 「물질명 (○○유래)」 예) 카제이나트륨 (젖유래)
레시틴(계란유래) 등
- (나) 「일괄명 (○○유래)」 예) 유화제(콩유래) 등

○ 식품첨가물의 표시법

식품첨가물은 원재료 명란 중에서 식품첨가물 이외의 원재료와 구분해, 그 다음 순서로 원재료 차지률이 높은 것부터 순차적으로 표시함.

예) 양과자

상품명	양과자
원재료명	밀가루, 당류, 가공유지, 계란, 아몬드, 전분유, 마가린, 코코아버터, 우유, 물엿, 양주, 유당, 전지연유, 코코아매스, 전분, 솔비톨 ³ , 팽창제 ² , 향료 ² , 유화제 ² , 비타민C ³ , 착색료(카라멜, 카로틴) ¹ 등

¹ 용도명 병기의 표시

² 일괄명 표시

³ 알레르기 물질에 유래하는 식품첨가물의 표시

○ 식품첨가물의 표시가 면제되는 경우

사용한 식품첨가물은 모두 표시하는 것이 원칙이나, 최종 식품속에 남지 않는 (가공조제), 남아있어도 양이 아주 미량이며 효과를 발휘하지 않는 (캐리오버) 식품첨가물은 표시가 면제되고 있음. 또한 영양강화의 목적으로 사용하는 것도 표시가 면제되고 있음.

예) 비타민류, 아미노산류, 미네랄류

다만 영양강화 이외의 목적으로 사용하는 경우에는 표시 필요

예) 양과자에 「산화방지제(V.C)」라고 표시된 경우에는 비타민C를 영양강화 이외의 목적이 아닌 산화방지제로 사용한 것을 의미

출처 : 소비자청 홈페이지

(<http://www.caa.go.jp/foods/index.html>)

* 첨부자료 1) 국제범용첨가물 지정현황(2013년 5월 15일)

1. 국제범용첨가물(45품목)의 지정의 현황

① 지정완료 품목(34품목)

번호	품목	용도
1	아산화질소	제조용제
2 ~ 4	알긴염류(3품목)	호료
5	스테아린산칼슘	강화제, 제조용제
6	나타마이신	치즈의 표면 처리제
7	하이드록시프로필셀룰로오스	제조용제
8	L-아스코르빈산칼슘	산화방지제
9	케이산칼슘	고결방지제
10	폴리소르베이트 20	유화제
11	폴리소르베이트 60	유화제
12	폴리소르베이트 65	유화제
13	폴리소르베이트 80	유화제
14	수산화마그네슘	식품제조용
15 ~ 25	가공 전분(11품목)	식품제조용
26	나이신	보전료
27	스테아릴젖산나트륨	유화제
28	소르브산칼슘	보전료
29	L-글루탐산암모늄	조미료
30	케이산마그네슘	여과조제
31	린산1수소마그네슘 (린산2마그네슘)	강화제
32	사카린산칼슘	감미료
33	젖산칼륨	조미료, 산미료, pH조정제
34	황산칼륨	식염대체품

② 미지정 품목(11품목)

번호	품목	용도
1 ~ 2	케이산염류(2품목)	고결방지제
3	폴리비닐피로리돈	안정제
4	β-아포-8'-카로티날	착색제
5	카르민	착색제
6	칸타크산틴	착색제
7	산성린산알루미늄나트륨	팽창제
8	초산칼슘	보전료, 안정제, pH조정제
9	산화칼슘	pH조정제, 제조용제
10	시트르산3에틸	용제
11	이소프로판올	용제

2. 국제범용항료(54품목) 지정현황

① 지정완료 품목(50품목)

번호	품목
1	아세트알데히드
2	아밀알코올
3	이소아밀알코올
4	이소부탄올
5	이소프로판올
6	2-에틸-3,(5or6)-디메틸피라진
7	2-에틸-3-메틸피라진
8	2,3,5,6-테트라메틸피라진
9	2,3,5-트리메틸피라진
10	부탄올
11	프로판올
12	5-메틸키노키사린
13	이소부틸알데히드
14	2-메틸부탄올
15	부틸알데히드
16	이소바릴알데히드
17	바릴알데히드
18	2,3-지메틸피라진
19	2,5-지메틸피라진
20	2,6-지메틸피라진
21	2-에틸피라진
22	2-메틸피라진
23	2-펜탄올
24	2-메틸부틸알데히드
25	프로피온알데히드
26	6-메틸키노린
27	5,6,7,8-테노라히드로키노키사린
28	3-메틸-2-부탄올
29	이소펜틸알데히드
30	2-에틸-5-메틸피리진
31	부틸아민
32	페닐에틸아민
33	피페리딘
34	피롤리딘
35	2,6-지메틸피라진
36	5-에틸-2-메틸피리진
37	2-(3-페닐프로필)피리진
38	2,3-지에틸-5-메틸피라진
39	5-메틸-6,7-지히들-5H-시크로펜타피라진
40	1-펜텐-3-올
41	3-메틸-2-부데놀

42	피라진
43	3-메틸-2-부테날
44	피롤
45	이소키노린
46	트리메틸아민
47	2-에틸-6-메틸피라진
48	(3-아미노-3-갈보기시폴필)지메틸슬호니 움염화물
49	트랜스-2-메틸-2-부테날
50	트랜스-2-펜테날

② 미지정 품목(4품목)

번호	품목
1	3-에틸피리진
2	안모늄이소발레트
3	2,3-지에틸피라진
4	1-메틸나프탈렌

출처 : 후생노동성 홈페이지

(http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/)

* 첨부자료2) 식품첨가물의 용도와 주요 물질명

	용도	목적	물질명 표시 예
풍미 강화	감미료	식품에 단맛을 내기 위함	아사파탐, 감초 추출물, 자일리톨, 사카린, 스테비아, D-솔비톨
	조미료	다시마와 가다랭이포 중에서도 "국물"로 오랜 동안 사용된 맛성분을 화학적으로 합성·추출하고 맛을 내기 위함	아미노산, 핵산, 유기산, 무기염
	산미료	신맛을 내고나 신맛의 조정 및 맛의 조화를 내기 위함	시트르산, L-주석산, 유산
	고미료	식품에 쓴맛을 내기 위함	카페인, 나린진, 향썩추출물
	향료	향기를 내고나 향기를 강화하기 위함	합성향료(아세트초산에틸), 천영향료(사과 등)
열화 방지	보존료	부패, 변패의 원인인 미생물의 증식을 억제해 보존성을 높이기 위함	안식향산, 안식향산나트륨, 프로타민, 소르브산, 소르브산칼륨
	산화방지제	산화로 인한 품질의 저하를 방지하기 위함	L-아스코르빈산(비타민 C, V.C), 카테킨, 토코페롤
	방미가공제	외국산 감귤류와 바나나 등의 곰팡이 발생을 억제하기 위함	이마자릴, 오르토페닐페놀,
영양 강화	영양강화제	영양성분을 강화하기 위함	L-아스코르빈산, 아연염류, L-아스파르트산나트륨
외관 미화	착색료	착색하고 식정을 조정하기 위함	아나트색소, 심황색소, 카라멜색소, 카로테노이드색소, 코치닐색소, 식용적색2호(아마란스)
	표백제	원료에 함유된 몸에 나쁜 색소성분, 착색물질을 무색 또는 백색으로 하는 등 선명한 색조로 조정하기 위함	아염소산나트륨, 아황산나트륨
	발색제	햄·소시지 등의 색조와 풍미를 조정하기 위함	아질산염, 질산칼륨, 질산나트륨
	광택제	식품의 수분증발 방지, 식품의 습기흡입 방지 또는 식품의 표면을 보호하고 광택을 주기 위함	셀락, 파라핀왁스, 밀랍
	증점(增粘)제 · 안정제·겔화 제 또는 호료	매끄러움, 끈기 증가 또는 점도를 높이며 식품성분을 균일하게 안정시키기 위함	잔탄검, 펙틴, 구아검, 카라기난, 카르복시메틸셀룰로오스나트륨

	껌베이스	껌의 기본 재료	초산비닐수지, 젤루통, 치클
	유화제	혼합할 수 없는 물질을 혼합하기 위함	글리세린지방산에스텔, 레시틴
	수소이온농 도 조정제 (pH조정제)	식품의 pH를 적절한 수치로 조정 또는 식품의 변질·변색을 방지하고 다른 식품 첨가물의 효과를 증가하기 위함	시트로산, 사과산, 탄산나트륨
	팽창제	찐과자, 구이과자를 팽창하기 위함	탄산수소나트륨, 황산알루미늄칼륨
	제조용제	통일명칭으로 분류가 어려운 식품첨가물의 총칭	함수(鹹水), 결합제, 소포제, 이형제, 추출용제, 여과조제, 보존향상제, 두부응고제(염화마그네슘 등), 프로필렌글리콜,

출처 : 후생노동성 홈페이지

(http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/)