

EU 식품 새 라벨링법 발효* ['14.12.13]

1. 신규 라벨링

□ 개요

- 2014년 12월 13일부터 식품 라벨링법 No 1169/2011의 적용 개시될 예정임
- 새 라벨링법은 일반 라벨링, 외양, 식품의 광고에 관한 2000/13/EC와 영양정보에 관한 90/496/EEC 을 통합한 것으로 가공식품의 알레르기 항원인자, 원산지, 영양정보를 중심으로 개정됨.
- 본 자료는 새로운 라벨링법을 적용한 주요 가공제품의 라벨링을 분석하고 대유럽 수출식품의 정확한 라벨 작성에 대한 이해를 돕고자 함. 새 라벨링법의 의무 기본 기재사항과 면류, 소스류, 음료류, 그리고 과자류 제품의 라벨링을 분석하여, 작성 방법이 상대적으로 까다로운 영양정보, 제품성분, 그리고 알레르기 항원인자를 중심으로 작성방법과 예시를 살펴 봄

2. 식품 라벨링법 기본 기재사항

- 제품명, 제품의 실중량, 유효기간, 보관기간, 회사명 및 주소, 원산지, 사용법, 알코올 강도

가. 제품명

- 제품명이 곧 해당 제품의 법적인 이름으로 간주됨
- 유럽연합 회원국 소비자들이 제품명을 보고 실제 제품의 특성을 알 수 없거나 다른 제품과 구별이 어려워 혼동을 할 수 있는 경우에는 제품명과 함께 제품특성을 설명하는 문구를 기재해야 함
- 지적 재산권으로 보호받고 있는 이름, 브랜드명 등은 제품명으로 사용될 수 없음
- 제품의 물리적 특성이 독특하거나 가루, 재냉동, 냉각건조, 급냉, 농축, 훈제와 같은 특정 처리를 거쳤을 경우에는 이러한 내용을 제품명에 포함해야 함

나. 제품의 실중량

- 실중량은 리터, 센티리터, 밀리리터, 킬로그램 또는 그램으로 적절히 표기함
 - 액체 제품의 경우, 용량의 단위
 - 기타 제품의 경우, 질량의 단위

다. 유효기간

- 미생물학적인 과정에서 제품이 매우 변질되기 쉬워 짧은 기간 이후 즉각적으로 소비자들의 건강에 위험을 줄 수 있는 경우에는 최소의 내구성이 유지되는 기간은 아래와 같이 표기함
 - 날짜는 'Use by' 라는 문구 다음에 표기
 - 날짜는 일, 월, 그리고 가능하다면 연도로 구성
 - 'Use by' 날짜는 각 개별 제품에 표기
- 기타 유효기간은 아래와 같이 표기함
 - 날짜는 'Best before' 라는 문구 다음에 표기
 - 날짜는 일, 월, 그리고 연도로 구성
 - 3개월 이상 유지되지 않는 제품의 경우, 일과 월만 표기해도 충분
 - 3개월 이상 18개월 이하로 유지되는 제품의 경우, 월과 연도만 표기해도 충분
 - 18개월 이상 유지되는 제품의 경우, 연도만 표기해도 충분
- 아래 제품의 경우는 유효기간 표기가 필수적이지 않음
 - 껍질을 제거하거나 절단되지 않은 감자를 포함한 신선 과일 및 야채
 - 와인, 스파클링 와인, 포도 외 과일로 제조된 유사 제품, CN 코드 2206 00 에 포함되는 포도 또는 포도액으로 제조된 음료
 - 10% 이상의 알코올을 함유한 음료
 - 식초, 소금, 고체 설탕
 - 거의 향/색깔이 입혀진 설탕으로만 만들어진 제과 제품
 - 껌과 유사 껌 제품들
- 냉동제품의 경우, 냉동한 날짜 또는 처음 냉동한 날짜를 아래와 같이 표기함
 - 'Frozen on' 이라는 문구로 시작
 - 일, 월, 연도의 순으로 표기

라. 보관방법

- 제품이 특별한 보관 상태 또는 사용 상태를 요할 때는 이러한 상태를 명시함
- 필요시 개봉 후 적절한 보관방법과 소비를 위한 제한 시간을 함께 기재함

마. 회사명 및 주소

- 식품정보 제공에 책임이 있는 회사명을 기재하는 것을 원칙으로 함
- 만일 그 회사가 유럽연합 내에 설립된 것이 아니라면 유럽연합 영내로 수입하는 수입업체를 기재함

바. 원산지

- 원산지 국가 또는 출산지를 표기하는 것은 의무항목임
- 특히 아래와 같은 육류 제품은 반드시 원산지 국가 또는 출산지를 표기해야 함

CN 코드	제 품
0203	신선, 냉장, 또는 냉동 돼지고기
0204	신선, 냉장 또는 냉동 양 또는 염소고기
Ex 0207	신선, 냉장 또는 냉동 가금류 고기

(자료: 유럽연합 No 1169/2011 Annex XI)

사. 사용법

- 조리예시가 없을 경우, 적절한 식품의 사용이 불가능할 경우에는 사용법을 명시하여 소비자들이 제품을 적절히 사용하도록 함

아. 알코올 강도

- 알코올 함량이 1.2% 이상인 음료는 실제 알코올 강도를 용량으로 표시해야 함
- 알코올 함량은 '% vol.' 로 쓰며, 앞에 'alcohol' 또는 약자 'alc' 단어를 사용함
- 알코올 강도는 20℃를 기준에서 결정함
- 함량에 따른 알코올 강도에 따라 양성, 음성 허용량은 아래와 같음

음료 유형	양성/음성 허용량
1. 알코올 강도가 5.5%을 넘지 않는 CN 코드 2203 00 의 맥주 와 포도로 제조한 CN 코드 2206 00 에 해당되는 음료	0.5% vol
2. 알코올 강도가 5.5%을 넘는 맥주와 포도, 사과, 배로 제조한 CN 코드 2206 00 에 해당되는 스파클링 음료	1% vol
3. 물에 불린 과일 또는 식물 일부를 함유하고 있는 음료	1.5% vol
4. 1.2% 이상의 알코올을 함유한 다른 음료	0.3% vol

(자료: 유럽연합 No 1169/2011 Annex XII)

3. 라벨링 사례

가. 면류

□ 사례분석 제품

- 유니레버 (Unilever) 사의 '팟 누들 (Pot Noodle)'과 프리미어 (Premier Foods) 사의 '수퍼 누들 (Super Noodle)'

< 팟 누들과 수퍼 누들 주요 제품 >



(자료: 직접 촬영 및 테스코 웹사이트)

□ 영양정보



NUTRITION INFORMATION		
TYPICAL VALUES	PER 100g AS PREPARED	PER 1/2 PACK AS PREPARED (150g)
Energy	741kJ/177kcal	1112kJ/266kcal
Fat	7.9g	11.9g
of which saturates	3.9g	5.9g
Carbohydrate	23.2g	34.9g
of which sugars	1.5g	2.3g
Fibre	0.4g	0.6g
Protein	3.1g	4.7g
Salt	0.43g	0.65g

Reference Intake of an average adult (8400kJ/2000kcal)
This pack contains 2 portions

INGREDIENTS AS SERVED

- 영양정보를 표시할 때는 상단에 'Per 100g as prepared (조리되었을 때 100g당)', 'Per 1/2 pack as prepared (조리되었을 때 1/2팩 당)' 과 같이 작성 기준을 분명히 명시함
- 영양정보는 좌측 그림과 같이 기본적으로 열량 (Energy), 지방 (Fat), 포화지방 (of which saturates), 탄수화물 (Carbohydrate), 설탕 (of which sugars), 단백질 (Protein), 소금 (Salt) 순으로 작성함
- 열량은 kJ와 kcal, 두 가지 단위로, 다른 성분은 주로 g으로 표기함

□ 제품성분

 Ingredients (After Preparation) Noodles: Noodles (50%) [WHEAT flour, palm fat, salt, firming agents (potassium carbonate, sodium carbonate)]. Sauce and Vegetables: Water, vegetables (5.8%) [carrots, peas, onion powder (0.6%), tomato powder, garlic powder], maltodextrin, WHEAT flour, flavouring, flavour enhancers (monosodium glutamate, disodium inosinate, disodium guanylate), spices, sugar, soy sauce (SOYBEANS, WHEAT), potassium chloride, palm fat, chives, citric acid, smoke flavouring. Sachet: Soy sauce (1.3%) [water, soy sauce (SOYBEANS, WHEAT), salt, molasses, sugar, acetic acid]. May contain milk, egg, celery and mustard. BEST BEFORE END: SEE DATE ON LID/SIDE WWW.POTNOODLE.COM	- 사발면의 경우, 크게 면 (Noodles)과 야채 (Sauce and Vegetables), 스프 (Sachet)으로 구성되어 있어, 이를 별도로 구분하여 각각의 제품성분을 작성함 - 면이 제품에서 가장 큰 비중을 차지하고 있으므로 면 (noodle) 을 가장 먼저 표기하고 차지하는 비중 (50%)을 명시함 - 또한 면은 다양한 성분으로 구성되므로, 괄호 안에 면의 성분들을 세부적으로 표기함 예) Noodle [Wheat flour, palm fat, salt] - 상대적으로 높은 비중을 차지하는 성분의 경우 그 비중을 % 로 표기하고 해당 성분이 원재료가 아닌 다른 성분으로 구성되어 있는 경우에는 괄호 안에 세부 성분을 작성함 예) Soy sauce (1.3%) [water, soy sauce (soybeans, wheat), salt, molasses, sugar, acetic acid] - 식품첨가물의 경우, 첨가물의 상위 품목명 'Firming agents', 'Flavour Enhancers'를 적은 후 괄호 안에 세부 첨가물을 적음 예) flavour enhancers (monosodium glutamate, disodium inosinate, disodium guanylate)
--	---

□ 알레르기 항원인자

A. 	B. 
- 알레르기 항원인자 정보는 제품성분정보 다음에 위치함 - 알레르기 항원인자 정보는 'May contain' 또는 '알레르기 안내 (Allergy Advice)' 라는 문구로 시작하고 함유되어 있는 알레르기 항원인자들을 작성함	
- A와 같이 알레르기 항원인자들을 모두 함께 나열할 때는 일반 굵기 글씨를 사용할 수 있음	- B와 같이 일부 알레르기 항원인자들을 제품성분에 표기할 때는 굵은 글씨를 사용하여 일반 제품성분과 구분될 수 있도록 해야 함

□ 기타 의무 기재사항

A. 앞면 	B. 뒷면 
- 제품명: 브랜드명 Batchelors'와 제품명 Super Noodles, 그리고 맛 종류 'Chow Men'이 동일하게 앞면에 적혀있음	❶ 조리방법 (Cooking Instructions): 이 제품의 경우, 두 가지 조리방법을 제시함 ❷ 실중량 ❸ 회사명 및 주소 ❹ 보관방법 ❺ 유효기간: Best Before End 라 하며 월 - 연도 순으로 적음. 또한 연도와 월이 혼동되지 않도록 월은 영어로, 연도는 숫자로 적는 것이 좋음 ❻ 원산지: Produced in UK

나. 소스류

□ 사례분석 제품

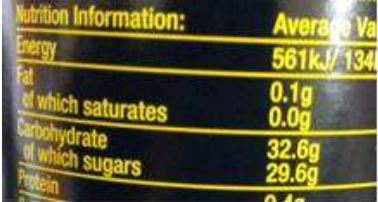
○ 레게 레게 (Reggae Reggae)' 자메이칸 바비큐 소스

< 레게 레게 바비큐 소스와 아모이 간장 >

레게 레게 바비큐 소스	아모이 간장
	

(자료: 레게레게 및 테스코 웹사이트)

□ 영양정보

	- 영양정보 게재시 'Average Values Per 100g' 라고 영양정보의 작성 기준을 표 상단에 분명히 명시함 - 영양정보는 좌측 그림과 같이 기본적으로 열량 (Energy), 지방 (Fat), 포화지방 (of which saturates), 탄수화물 (Carbohydrate), 설탕 (of which sugars), 단백질 (Protein), 소금 (Salt) 순으로 작성하며 표의 형태로 정리함 - 열량은 kj와 kcal, 두 가지 단위로, 다른 성분은 주로 g으로 표기함
	- 영양정보 게재시 100g 또는 100ml 당 함유되어 있는 영양성분량과 함께 1회 사용분량 (반드시 1회 사용분량을 밝혀야 함) 당 영양성분량을 게시하기도 함

□ 제품성분

	- 소스의 주요 성분들을 구성비가 높은 순으로 나열함 - 레드 스카치 보넷 퓨레처럼 다양한 원료로 구성된 성분은 함량과 함께 괄호 안에 원료들을 세부적으로 표기함 예) Red Scotch Bonnet Chilli Puree (8%) [Scotch Bonnet Chilli Peppers, Salt, Acid]
	- 식품첨가물을 적을 때에는 첨가물 유형을 먼저 적은 후 세부 첨가물 종류를 명시함 예) Colour - Plain Caramel, Acidity Regulator - Lactic Acid, Preservative - Potassium Sorbate

□ 알레르기 항원인자

	- 알레르기 항원인자 정보는 제품성분과 밀접한 관계가 있기 때문에 인접한 곳에 위치해야 함 - 알레르기 항원인자 정보를 뚜렷하게 'Allergy Advice'라는 문구로 시작함 - 제품 성분에 곡류가 포함되어 있을 경우에는 반드시 'cereals containing gluten' 이라는 문구를 표기해야 함 - 알레르기 유발인자인 제품성분들은 굵은 글씨와 밑줄로 일반 제품성분들과 구별할 수 있도록 하고 알레르기 항원인자 정보에 'see underlined ingredients in bold' 라고 반드시 알림
---	---

□ 기타 의무 기재사항

A. 앞면 	- 제품명: 브랜드명 Levi Roots와 제품명 Reggae Reggae, 그리고 맛 종류 X-Hot 이 동일하게 제품 앞면에 적혀 있음. 이와 함께 Sauce/Marinade 라고 제품유형까지 기재함
B. 뒷면 	① 보관방법: 보관방법을 제품 개봉 전후로 제시하고 있으며, 개봉 후 사용기한도 함께 적혀 있음 ② 원산지: Made in the EU ③ 실중량 ④ 유효기간: Best Before End라 하며 월 - 연도 순으로 적음. 또한 연도와 월이 혼동되지 않도록 월과 연도 사이에 간격을 띄움 ⑤ 회사명과 주소 ⑥ 조리방법: 소스와 같이 제품을 활용하여 다양한 음식을 만들 수 있는 경우에는 이와 같이 레시피를 볼 수 있는 웹사이트를 알려주기도 함

다. 음료류

□ 사례분석 제품

- 야주 (Yazoo) 는 바나나, 초콜렛, 딸기, 바닐라 등이 혼합된 우유 음료로, 벨기에, 프랑스, 영국 및 아일랜드 등 유럽 각국에서 판매되고 있음

< 야주 제품들 >



(자료: 테스코 웹사이트)

□ 영양정보

	- 영양정보 기재시 'Per 100ml' 라고 영양정보의 작성 기준을 표 상단에 분명히 명시함 - 식품 영양 기본정보인 열량 (Energy), 지방 (Fat), 포화지방 (of which saturates), 탄수화물 (Carbohydrate), 설탕 (of which sugars), 단백질 (Protein), 소금 (Salt) 외에도 제품의 100ml 분량에 함유되어 있는 비타민 및 미네랄의 양이 1일 권장 섭취량의 7.5%가 넘는 칼슘과 리보플라빈을 추가 게재함 - 비타민과 미네랄의 경우, 함유량과 함께 1일 권장 섭취량대비 비율 정보를 함께 명시하여 이해를 도움 예) Calcium (15% NRV), Riboflavin (7.5% NRV) - 1일 권장 섭취량 기준을 나타내는 Nutrient Reference Value를 괄호 안에는 'NRV'로 약자로 처리하고 영양정보 하단에 NRV가 무엇을 뜻하는지 설명함
	라벨링법: 영양정보의 비타민과 미네랄양 표기 - 음료 제품의 100ml 분량에 함유되어 있는 비타민 및 미네랄의 양이 권장 섭취량의 7.5%일 때 - 패키지가 1회 분량일 경우 위 표의 비타민 및 미네랄의 양이 권장 섭취량의 15%일 때

□ 제품성분 및 알레르기 정보

	- 제품전면에 'Strawberry'라고 적혀 있고, 제품유형으로 'Strawberry milk drink'라고 되어 있으며 패키지를 붉은색으로 하여 제품에 딸기가 포함되어 있다는 것을 부각하고 있으므로 딸기를 비록 소량 함유하고 있더라도 반드시 함유량을 적어야 함 예) Strawberry juice from concentrate (1%) - 식품첨가물을 적을 때에는 첨가물 유형을 먼저 적은 후 세부 첨가물 종류를 명시함 - 알레르기 항원인자 성분의 경우, 굵은 글씨로 표기함
---	---

□ 기타 의무 기재사항

A. 앞면 	- 제품명: 제품명 YAZOO와 맛 종류 'Strawberry', 그리고 제품유형 Milk Drink가 동일하게 앞면에 적혀 있음
B. 뒷면 	① 회사명과 주소 ② 유효기간: Best Before라 하고 구체적인 날짜가 바로 다음에 오지 않을 경우에는 반드시, 유효기간이 적혀져 있는 곳의 위치를 명기함 예) See neck of bottle (병의 상단을 보시오) ③ 보관방법 ④ 실중량: 음료이므로 단위를 ml 으로 표기

라. 과자류

□ 라벨링 사례

- 미카도 (Mikado)는 한국의 빼빼로와 유사한 스틱형 초코과자임

< 주요 미카도 제품 >



(자료: 테스코 웹사이트)

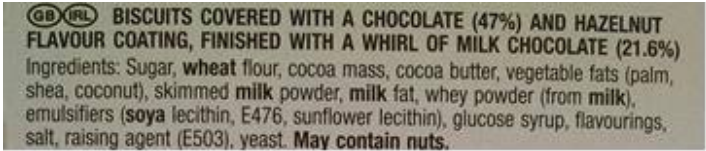
□ 영양정보

Nutrition Information/ Nährwertangaben			
	100g	25.5g (6x /)	%*/25.5g (6x /)
Energy / Brennwert	2105kJ 505kcal	535kJ 128kcal	6%
Fat/Fett	26g	6.6g	9%
of which Saturates/ davon gesättigte Fettsäuren	16g	4.0g	20%
Carbohydrate/Kohlenhydrate	59g	15g	6%
of which Sugars/davon Zucker	40g	10.0g	11%
Fibre/Ballaststoffe	5.2g	1.3g	-
Protein/Eiweiß	5.8g	1.5g	3%
Salt/Salz	0.4g	0.1g	2%

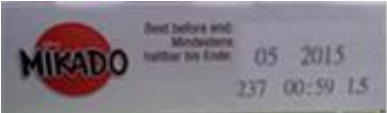
2 portions (x 25.5g) per pack / 2 Portionen (x 25.5g) pro Packung.
*Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

- 영양정보를 100g 기준과 25.5g 소포장 1팩 기준으로 나누고, 25.5g 소포장 1팩의 1일 권장섭취량 대비 함유율까지 명시함
- 영양정보는 좌측 그림과 같이 기본적으로 열량 (Energy), 지방 (Fat), 포화지방 (of which saturates), 탄수화물 (Carbohydrate), 설탕 (of which sugars), 단백질 (Protein), 소금 (Salt) 순으로 작성하며 표의 형태로 정리함
- 영국, 아일랜드와 독일, 오스트리아에도 동일하게 판매되는 제품이어서 각 영양성분의 명칭을 영어와 독일어 두 가지로 작성함
- 영양정보표의 하단에는 소포장 1팩이 25.5g 이라는 것과 함유율이 일반 성인의 1일 권장섭취량 대비라는 것을 명시함

□ 제품성분 및 알레르기 항원인자

 GB IRL BISCUITS COVERED WITH A CHOCOLATE (47%) AND HAZELNUT FLAVOUR COATING, FINISHED WITH A WHIRL OF MILK CHOCOLATE (21.6%) Ingredients: Sugar, wheat flour, cocoa mass, cocoa butter, vegetable fats (palm, shea, coconut), skimmed milk powder, milk fat, whey powder (from milk), emulsifiers (soya lecithin, E476, sunflower lecithin), glucose syrup, flavourings, salt, raising agent (E503), yeast. May contain nuts.	- 제품 겉면에 '초콜렛' 이라는 단어와 함께 초콜렛이 입혀진 제품 사진이 나와 초콜렛 성분을 강조하고 있으므로 초콜렛 함량을 %로 명시함 - 식품첨가물을 적을 때 첨가물 유형을 먼저 적은 후 괄호 안에 세부 첨가물 종류를 명시함 예) emulsifiers (soya lecithin, E476, sunflower lecithin) - 같은 종류의 여러 가지 성분을 함유하고 있을 때에는 상위 종류명을 적고 괄호 안에 세부 성분을 나열하기도 함 예) vegetable fats (palm, shea, coconut) - 알레르기 항원인자 성분들은 제품 성분에 굵은 글씨로 처리하고 기타 제품의 경우, May contain nuts 으로 명시함
--	--

□ 기타 의무 기재사항

A. 앞면 	- 제품명: 제품명 Mikado와 함께 제품 종류 King Choco가 함께 적혀 있음
B. 뒷면 	① 보관방법 ② 유효기간: Best Before End라 하며 구체적인 날짜가 바로 다음에 오지 않을 경우에는 반드시, 유효기간이 적혀져 있는 곳의 위치를 명기함 ③ 회사명과 주소 ④ 실중량
C. 상단 	- 유효기간: 월 / 연도 순으로 적으며 연도와 월이 혼동되지 않도록 월과 연도 사이에 간격을 띄움