

정책참고자료

농장에서 포크까지
안전한 식품을 유럽소비자에게

From farm to fork
Safe food for Europe's consumers

- EU 식품안전정책홍보 자료 -

2005. 2. 25.



식품안전과

이 자료는 2004년 유럽공동체공식출판물국 (Office for Official Publications of the European Communities)에서 출간한 ‘전진하는 유럽(Europe on the move)’ 시리즈 중 EU의 식품안전정책 홍보자료를 국문번역한 것입니다. 번역상 오류나 표현의 부적절한 부분이 있는 경우 다음 ‘농장에서 포크까지: 안전한 식품을 유럽소비자에게 From farm to fork: Safe food for Europe's consumers’ 원문을 참고하시기 바랍니다.

<http://europa.eu.int/comm/publications/booklets/move/46/en.pdf>

농장에서 포크까지 안전한 식품을 유럽소비자에게

목차

전략: 농장에서 포크까지	3
안전한 식품 생산: 포괄적 기준 집합	4
위해성 평가: 최선의 정책을 위한 철저한 과학	8
소비자를 안전하게: 집행과 관리	11
소비자에 정보 제공을: 안전을 위한 표시	12
식품안전은 농장에서 시작된다	15
전세계에서 안전한 식품을	16
안전에 더하여: 품질과 다양성	17
다양성과 우수성을 위한 안전성 토대	18
추가 읽을 자료	19

전략: 농장에서 포크까지

유럽소비자들은 안전하고 완전한 식품을 요구한다. EU의 관심사는 식품이 자국 내에서 생산되었든 또는 EU영내·외의 제 외국에서 생산되었든 생산지에 관계없이 모두 동일한 높은 수준의 기준을 확보하는 것이다.

식품안전을 향상시키기 위하여 지속적인 노력이 이루어지고 있으나, 지난 수년간에는 특히 식품안전관리와 관련하여 대규모 재정비가 이루어졌다. 이러한 변화는 1990년대의 광우병, 다이옥신에 오염된 사료, 불순물을 섞은 올리브유 사건과 같이 사회적으로 크게 이슈가 된 식품안전 문제에 대응하는 과정에서 이루어졌다. 이러한 노력의 목적은 단순히 EU의 식품안전법률을 현대화하는 것만이 아니라, 잠재적 위해성과 이를 최소화하기 위한 방안에 대하여 소비자에게 가능한 적극적으로 정보를 제공하는 것도 포함한다.

100% 식품안전이라는 것은 존재하지 않는다. 단지 포괄적 식품안전전략을 통하여, 가장 발전된 과학적 지식을 반영하여 설정된 현대 식품 및 위생 기준을 이용하여 위해성을 최소화하기 위하여, EU차원에서 최선을 다할 뿐

이다. 식품안전은 농장에서부터 시작된다. 식품안전에 관한 규정은 식품이 EU영내에서 생산되었든, 제 외국에서 수입되었든 관계없이 농장에서부터 포크까지 적용된다.

EU의 식품안전전략에는 다음 4가지 주요 요소를 포함한다:

- 식품과 동물사료의 안전에 관한 규정
- 독립되고 공개된 과학적 자문
- 기준의 집행과 관리 행위
- 식품의 이력과 함유 성분에 대한 완전한 정보에 근거하여 선택할 수 있는 소비자 권리 존중

다양성 확보

식품안전은 식품의 획일성을 의미하는 것이 아니다. 식품안전을 확보하기 위한 시스템은 모든 EU국가에 공통된 것이나, 다양성까지 구속하는 것은 아니다. 전통식품과 지역특산품이 존재할 자리도 있다. 실제로, EU는 적극적으로 다양성과 품질을 촉진한다. EU는 특정 지역이나 생산방법이 연관된 독특하거나 전통적인 식품이 부당하게 복제되는 것으로부터 이들 식품을 보호하고, 유기농업도 장려한다.

EU 가입시

새로이 EU에 가입하고자 하는 국가에서는 EU의 규정에 부합하도록 가공 및 처리 시설을 개선시키기 위하여 적지 않은 변화의 노력과 함께 막대한 비용을 지출하게 된다. EU는 보통 신규 회원국에 상당한 기간에 걸쳐 필요한 재정적 지원을 해준다. 또한 예외적이기는 하지만, EU는 해당국가가 EU에 가입한 후 시설의 개선이 완료될 때까지 과도기를 인정하기도 한다. 이는 주로 식육과 수산물 가공공장에 예외적으로 적용되는데 - 현재 체코, 라트비아, 리투아니아, 헝가리, 폴란드, 슬로바키아에 실시되고 있다.

동 유예기간의 만료시점은 가장 늦은 경우가 2007년 12월이다. 그 동안, 이러한 개선조치가 완료되지 못한 공장에서 생산된 식품은 동 식품 생산국가 내에서만 판매될 수 있다. 이러한 생산국가의 소비자는 동 식품이 EU 규정에 부합하지 못하는 시설에서 생산되었다는 것을 나타내는 스탬프가 찍혀 있기 때문에, 이러한 식품을 쉽게 구분할 수 있다.

안전한 식품 생산: 포괄적 기준 집합

식품안전에 관한 최초의 규정들은 EU 초기까지 거슬러 올라간다. 1990년대 식품안전위기는 그때 그때 필요에 따라 만들어진 일관성 없는 규정들을 단순하면서도 포괄적인 새로운 접근방식으로 대체해야 할 필요성을 일깨워준 계기가 되었다. 이러한 시대적 요구는 오염된 사료에 의한 위해성이 부각되면서 더욱 주목 받게 되었다.

결과적으로 일반식품법(General Food Law)이라고 알려진 형태와 기능면에서 우산과 같은 구조의 새로운 포괄적 단일 법령이 2002년에서 2005년까지 단계적으로 제정·도입되게 되었다. 이 법령은 식품안전에 관한 원칙을 천명하는데 그치지 않고,

- ‘추적성(traceability)’이라는 개념을 도입하였다. 즉, 식품 및 사료업체 - 생산업자, 가공업자, 수입업자 포함 - 는 농장에서 포크까지의 식품체인에서 모든 식품, 동물사료, 사료원료의 이력을 추적할 수 있어야 한다는 것이다. 각 업체는 공급처와 판매처를 확인할 수 있어야 한다. 이는 “한-단계-전, 한-단계-후(one-step-backward, one-step-forward)’ 방식으로 알려져 있다.

- 유럽식품안전청(European Food Safety Authority, EFSA)을 설립하여, 기존에 다양한 과학전문위원회에서 수행한 업무를 단일기관에서 관리하도록 하여 과학적 위해성 평가과정을 좀더 쉽게 대중에게 알리도록 하였다.
- 신속경보시스템(rapid alert system)을 강화하여 유럽 집행위원회(European Commission)와 EU회원국 정부 기관들이 신속하게 식품 및 사료 안전 관련 문제에 대응할 수 있도록 하였다.

생산업자와 가공업자에게는 특정 사안에 관하여 다수의 규정이 추가로 적용된다. 이러한 규정의 핵심은 가능한 기술적으로 식품의 안전성을 확보하고, 소비자에게 관련 정보를 제공하여 다양한 선택의 권리를 부여하는 데 있다.

이는 사안에 따라서 EU가 일련의 기준을 채택하거나 회원국들이 상대국 기준을 인정하는 절차를 통하여 이루어진다. 최종결과가 동일하기만 하면 세부사항에 있어서의 차이는 문제가 되지 않을 수 있다.

식품 및 사료 기준

식품체인에 들어갈 수 있는 것은 단순 재배된 것이든, 생

산 및 가공된 것이든 엄격한 관리의 대상이다. 이러한 감시는 동물사료, 즉 (궁극적으로) 식품 생산에 원료로 사용되는 가축의 사료에서부터 시작된다.

지난 10여년간 발생한 식품안전문제는 특정 종류의 사료, 특히 집약 농업에 사용된 사료의 오염에 기인한 위해성 문제를 부각시켰다. 결국, 현재 EU의 정책결정은 인간과 동물의 건강을 최우선하여 이루어지게 되었다. 인간이나 동물의 건강, 또는 환경에 어떠한 방식으로든 위협이 될 수 있는 것은 동물사료 재료로서 판매하는 것이 금지되어있다. 동물사료에 대한 성분표시도 강화되었다.

또한, 화학적첨가물은 식품에 사용하도록 허용된 것만을 사용하도록 하고 있다. 허용 인증을 받기 위해서는 먼저 EFSA에서 광범위한 평가를 거쳐야 한다. 일단 EFSA가 안전성을 인정했다고 하더라도 바로 식품에 사용할 수 있는 것이 아니다. EU에서 해당 화학적첨가물이 유용한 목적을 가지고, 식품에 사용될 때 소비자를 현혹시키지 않을 것이라는 확신을 가지고 식품에 사용을 허가해야만 비로소 식품에 사용할 수 있는 것이다. 착색료, 감미료, 유화제, 안정제, 증점제, 겔화제 등 식품첨가물에는 특정 규정이 적용된다. 기타 규정으로는 식이보조제의 미네랄과 비타민 함량, 병입식수의 미네랄 기준, 특정 식품의

성분 조성 등이 있다. 이러한 식품에는 영유아식품이나 체중조절용식품, 의학적 목적을 가진 식품, 운동선수용식품 등이 있다. 이러한 규정은 해당 식품에 허용가능한 성분을 지정하고 있을 뿐만 아니라 원료 표시에 관한 사항도 포함하고 있다.

소비자의 건강을 보호하기 위하여 EU는 소비자에 판매되는 식품에 존재하는 잔류농약이나 잔류수의약품 양에 대하여 엄격한 기준을 적용하고 있다. 동물에 대한 성장촉진호르몬의 사용은 금지되어 있다.

또한, 식품과 접촉하는 물질, 특히 합성수지와 같은 물질에 대한 기준들도 마련하여 식품에 오염을 최소화하도록 하고 있다. EU규정에서는 미생물학적 안전을 확보하기 위하여 향신식물 및 향신료에 대한 방사선조사를 허용하고 있다. 일부 회원국은 품질수명의 연장이나 식품안전위해요소 저감화를 위하여 기타 다른 식품에 방사선조사를 허용하기도 한다. 그러나 어떠한 경우에도 방사선조사 기술이 확산되지 않도록 엄격히 규제하고 있다.

동물 보건과 복지

식품안전을 확보하기 위해서는, 식품의 원료가 되는 동물

이 건강해야 한다. EU는 우수수의기준(good veterinary practice, GVP)을 통한 동물의 건강 유지와 구제역, 돼지콜레라, 조류독감 등 전염성 동물질병발생 예방이 절실하다고 판단하고 있다. 만약 전염병이 발생했을 경우에는 철저한 감시와 확산방지 조치를 취한다.

질병에 걸린 가축이 식품체인에 들어가는 것을 예방하기 위해서는 EU영내에서 유통되거나 EU로 수입되는 모든 동물과 동물에서 유래된 제품이 엄격한 위생기준에 부합하여야 한다. EU규정은 농장가축의 이력을 확인하여 추적할 수 있도록 하고 있다. 예를 들어, 가축의 종류에 따라서 등록, 꼬리표부착, 통행증소지 등을 실시하고 있다.

전산화된 네트워크는 EU전역의 수의당국들이 살아있는 동물, 동물의 정액이나 배, 동물에서 유래한 제품, 동물의 부산물 등이 EU영내 이동 정보를 교환하는데 유용한 도구이다.

EU정책은 동물에게 가능한 한 고통을 주지 않도록 하는 것을 기본원칙으로 하고 있다. 가축은 잘 대해주고 자연적으로 행동할 수 있도록 하면 더욱 건강하고 고품질의 식품을 생산한다는 것이 여러 연구에서 밝혀진 바 있다.

신체적 스트레스(예를 들어, 좋지 않은 환경에서 사육, 운송, 도살)는 동물의 건강에 해가 될 뿐만 아니라 식육의 품질에도 악영향을 미치는 것이다.

유럽소비자들은 식육, 난류, 낙농제품을 생산하는 동물의 복지에 점차 더 많은 관심을 갖게 되었다. 이러한 소비자들의 관심으로 닭, 돼지, 송아지가 사육, 운송, 도살되는 환경 및 조건에 관하여 명확한 규정이 마련되었다. 이러한 규정은 새로운 과학적 자료에 따라 지속적으로 검토 및 개정된다.

사료 및 식품 위생

식품이 위생적이지 못한 조건에서 생산 및 가공되었다면 식품이나 사료 기준에 적합하다는 것은 의미가 없다. 낮은 식품위생기준은 살모넬라(*Salmonella*)나 리스테리아(*Listeria*)와 같은 식중독 원인균이 확산될 수 있음을 의미한다. 살모넬라는 BSE만큼 여론의 주목을 받지 못하지만, 실제 BSE보다 더 큰 위협으로, 난류, 가금육, 돈육 및 우육과 같은 다양한 식품에서 발견되고 있다. 살모넬라는 매년 수만명의 질병과 수백명의 사망과 연관되어 있다.

EU는 이러한 문제를 다루기 위한 규정들과 지난 수년간 식품안전규정 재정비의 일환으로 개정된 식품 및 사료에 대한 일반위생규정을 가지고 있다. 식품업체는 식품안전에 중대한 영향을 미치는 생산과정이 무엇인지 확인해야 한다. 일단 이러한 중요관리점을 확인하면 이에 대한 식품안전관리절차를 마련하여 시행하고 지속적으로 재검토하여야 한다.

소규모 생산업자나 지역시장에서 유통되는 제품을 생산하는 업체에서는 이러한 조치로 소요되는 비용이 업체의 생존까지 영향을 미칠 수 있으므로 일부 예외가 적용될 수 있다. 위생규정에 예외적용대상이 되는 생산업자는 자사 제품에 정상적인 규정이 적용되지 않았다는 표시를 한 상태에서 해당 지역에서만 판매할 수 있다.

위해성 평가: 철저한 과학을 통한 최선의 정책

EU에서 식품안전정책 및 허용가능한 수준의 위해성 결정은 철저한 과학적 자문과 최신 기술 발전에 기초하여 이루어진다. 유럽집행위원회는 모든 EU회원국이 참여한 식품체인 및 동물건강에 관한 상설 위원회 (Standing Committee on the Food Chain and Animal Health, SCoFCAH)와 협의한다.

새로운 식품 및 식품의 생산방법이 끊임없이 개발되기 때문에 EU는 새로운 식품에 의해 야기되는 위해성에 대하여 지속적으로 평가 및 재평가를 실시한다. 2002년에 신설된 EFSA는 이러한 평가 과정에 있어 핵심 역할을 수행한다.

EFSA의 역할

EFSA는 EU기관, 특히 유럽집행위원회에, 식품과 사료의 생산, 가공, 유통과 관련한 모든 과학적 측면에 관한 자문 역할을 수행한다. EFSA는 영양, 유전자변형농산물

(genetically modified organisms, GMOs), 동물건강, 동물복지, 식물건강 등 광범위한 분야를 다룬다. EFSA는 EU 정책결정권자에게 과거에 비하여 훨씬 효율적이고 투명하게 과학적 의견을 제공하는 역할을 한다.

일단 EFSA가 과학적 의견을 제출하면, 해당 사안에 대한 정책결정은 주로 유럽집행위원회에 의해 이루어진다. EU국가 정부들과 유럽의회에서는 당면한 위해성에 대하여서는 유럽집행위원회에 조치를 취할 수 있는 권한을 부여하였다. 예를 들어, 유럽집행위원회는 이러한 경우 식품이나 사료의 판매에 관한 조치를 명령할 수 있다. 유럽집행위원회는 문제의 식품이나 사료에 대하여 판매를 제한하거나 금지할 수 있는 권한이 있다. 이러한 조치는 SCoFCAH에서 회원국과 협의하여 결정된다.

유전자변형제품에 대한 신중한 관리

EU는 바이오테크놀로지 문제에 접근함에 있어서 그 위해성을 신중하게 검토하고 있다. 극소수의 GMO나 GMO에서 유래한 제품만이 EU에서 허가되었는데, 현재 EFSA와 함께 일하는 과학자들을 포함한 독립적 과학자 집단에 의하여 엄격한 평가과정을 거쳤다. 이 과학자들은 GMO나 GMO에서 유래한 제품이 인간 건강에 위해가 되는 것

으로 알려진 어떠한 영향도 나타내지 않는 것으로 결론 내린 바 있다.

유전자변형 사료나 식품에 대한 연구, 또는 GMO를 재배하거나 판매용 제품에 사용하기 위해서는 사전인증을 받아야 한다. 이러한 규정은 사료와 식품에 동일하게 적용되며, 한번 인증되면 10년간 유효하다. 이러한 엄격한 절차에는 광범위한 공개 협의과정도 포함된다.

식품, 식품원료, 사료는 해당제품이 유전자변형재료에서 유래하였거나 이를 함유한 경우, 식용유에서와 같이 현행 기술로는 최종 제품에서 이를 검출할 수 없더라도 반드시 유전자변형재료에서 유래하였거나 이를 함유한 사실을 표시해야 한다.

이러한 ‘의무표시’규정은 극미량의 유전자변형재료가 존재하여 역치 미만의 극소량만이 존재할 경우에는 예외가 적용된다. 이러한 역치를 인정하는 것은 현실적인 정책 실현가능성을 고려한 것이다: 즉 어떠한 제품이라도 100% 유전자변형재료가 없는 제품이라는 것은 사실상 불가능하기 때문이다. 전통적 방법에 의해 생산된 식품과 사료라고 하더라도 재배, 수확, 운송, 가공 시 극미량의 GMO나 GMO 제품이 혼입될 수 있다.

사전예방주의 원칙(precautionary principle)

EU는 식품이나 사료의 안전성 여부와 특정 원료나 식품첨가물의 허용가능 여부에 대한 정책결정을 내리기에 앞서, 과학적 자문을 먼저 검토한다. 위해성 관리라는 측면에서, EU는 ‘사전예방주의 원칙 (precautionary principle)을 적용한다: 만약 위해성 문제가 있는 것으로 의심할 만한 합리적 근거가 있을 경우, 유럽집행위원회는 위해성을 저감화하기 위한 조치를 취할 수 있다. 유럽집행위원회는 실제로 위해성이 존재한다는 증거가 확보될 때까지 반드시 기다려야 할 필요는 없다.

물론, 동 원칙은 보호주의 조치를 위한 구실로 잘못 사용되어서는 아니된다. 과학자들이 해당 위해성을 결정적으로 확인하지는 못했으나, 적어도 잠재적으로 위험한 결과를 초래할 것으로 확인되어, 유럽집행위원회가 관련 식품이나 사료 제품에 대한 조치를 취하기 위하여 사전예방주의 원칙을 적용한다는 것을 정당화할 수 있어야 한다.

유럽집행위원회가 취하는 조치는 반드시 잠재적 위해성에만 한정되어야 한다. 또한 차별적이지 않아야 한다

- 즉, 모든 조치는 모든 생산업자에 평등하게 적용되어야 한다. 유럽집행위원회의 조치는 조치의 시행 및 미시행으로 인한 비용과 효과를 검토하여 결정되어야 하며, 과학적 확실성이 확보될 때까지 잠정적 조치로 활용되어야 한다.

- 건강에 유익한 식품
- 동물사료가 궁극적으로 인간 건강에 영향을 미치는 방식
- 환경요소가 건강에 미치는 역할

식품안전연구에 대한 재원

철저한 과학을 위하여, EU는 매년 수천만유로를 동물질병 발생의 신속한 확인 및 예방 방법 개발, 새로운 고품질작물 개발에 지원하고 있다. 2002년-2006년 식품품질과 식품안전에 관한 연구에만 6억8천5백만유로라는 예산이 책정되었다.

이러한 예산은 주로 다음 항목에 사용된다:

- 식인성질병 및 알러지가 가장 많이 발생하는 시기와 출처
- 식품과 건강과의 관계
- 식품체인에서의 추적성
- 분석법
- 식품안전위협에 대한 감시 및 관리
- 안전하고 환경친화적인 생산 방법 및 기술

소비자를 안전하게: 집행과 관리

1990년대이후 EU는 식품안전전략에 있어서 제3의 요소 즉, 식품안전규정이 잘 지켜지도록 하기 위한 시스템 - 을 철저히 정비하였다. 주된 목적은 누가 무엇을 해야 하는지를 명확히 하고, 소비자가 어디에 거주하든지 동일한 높은 수준의 보호를 받도록 하는 것이다.

정기적 무작위 시료 채취라는 방식에서 점차 위해성이 큰 사안에 초점을 맞추게 되었다. 위해성은 특정 제품이 대량으로 유통되기 때문에 크게 문제가 될 수도 있고, 제품 자체나 제품출처가 특정 동식물질병에 취약하여 크게 문제가 될 수도 있다.

또한 EU는 식품안전이라는 개념을 크게 확대하였다. 오염만을 문제로 인식하지 않고, EU기관들이 소비자에 대한 정보제공 요건과 허용 및 금지 성분에 관한 규정에 부합하는지를 좀더 체계적으로 확인하기 위하여 조사범위를 크게 확대하고 있다.

식품 및 수의국(Food and Veterinary Office, FVO)은 유럽집행위원회의 행정기관으로 아일랜드 그레인지에 소재

하고 있는데, EU규정의 집행여부를 검증하는데 중요한 역할을 담당하고 있다. 약 100명의 검사관으로 구성된 FVO 검사팀은 EU영내뿐만 아니라 전세계를 다니면서 EU규정의 집행 및 관리 장치들이 유효하게 실행되고 있는지 확인한다. 이러한 현장확인 의 일환으로 검사관들은 생산업자나 가공공장을 방문하여 현장에서 EU규정 집행을 유효성을 확인할 수 있다. 필요하다면, FVO는 EU영내 또는 제3국가의 질병발생에 대응하여 검사관들을 파견기도 한다.

신속정보체계(Rapid alert system)

식품 및 사료 신속정보체계(Rapid alert system for food and feed, RASFF)는 새로이 확인된 식품안전문제를 소비자에게 신속하게 제공하는 역할을 한다. EU국가들은 특정 식품이나 사료가 소비자에게 위해성이 있다는 사실을 발견하면 이에 대한 잠재적 위해성 및 해당 식품 및 사료가 식품체인에 들어가는 것을 막기 위하여 취한 관련조치에 관한 정보를 RASFF를 통하여 제공한다. 이는 해당 위해성 문제를 EU전역에 신속하게 전파하여, 다른 국가의 규제당국이 신속하게 자국민

을 보호할 수 있는 조치를 취할 수 있도록 한다.

경보발령 사유는 식육 중의 살모넬라의 검출에서부터 향신료에 대한 유해 착색료의 사용까지, 수산물의 수은 문제에서 비인가공공장에서 수입된 식품까지 다양하다. 유럽집행위원회는 이러한 각국 규제당국과 EFSA를 포함하는 네트워크에서 허브 역할을 한다. RASFF 정보는 인터넷에 게시된다.

소비자에 정보제공을: 안전을 위한 표시

소비자는 자신이 어떠한 식품을 섭취하는지 알고 싶어하며, 이는 소비자의 권리이기도 하다. 식품표시규정은 이러한 소비자의 권리를 존중한 것이다. EU식품표시규정에서는 소비자에 제품의 성분, 제조사, 저장 및 조리법에 관한 모든 주요한 정보가 제공하는 것을 기본원칙으로 한다. 생산자나 제조자는 원할 경우 추가 정보를 제공할 수 있으나, 소비자에 제공되는 모든 정보는 정확해야 하며, 소비자를 현혹시키거나 질병을 예방 또는 치료한다는 주장을 하는 것은 금지되어 있다.

표시요건은 과학의 발전과 소비자 요구 변화에 따라 바뀔 수 있다. 예를 들어, 최근 강화된 표시요건은 BSE(광우병)에 대한 소비자의 불안을 반영한 것이다: 소비자는 가능한 쇠고기에 대한 모든 정보를 제공받기를 원한다. 현행 쇠고기 표시는 출생지, 사육지, 도살지, 절단처리지를 반드시 포함하도록 의무화하고 있다.

또 다른 예로서 유전자변형제품 함유 여부 표시와 알러지

유발 식품원료 함유 여부에 대한 표시도 최근 소비자의 요구에 부응하여 표시요건이 변화한 것이다.

일부 식품에 대해서는 특별한 규정이 적용된다. 식품에 퀴닌(quinine)과 카페인(caffeine)이 존재하면 반드시 이를 표시하여야 한다.

현대화된 식품표시규정을 마련하는데 있어서 어려운 점은 가능한 소비자에 많은 정보를 제공하는 것과 너무 많은 정보를 제공함으로써 오히려 효율적으로 정보전달이 이루어지지 않는 것 사이에 균형을 찾는 것이다.

건강기능표시에 대한 이해

EU는 소비자가 안전한 식품만을 원하는 것이 아니라 영양적으로 우수한 식품을 원한다는 것을 인식하고 있다. 또한 영양적 우수성은 EU보건정책에서 점점 더 그 중요성을 더해가고 있다. 비만이 확산되고 있는 가운데, 건강한 식이는 비만 증가를 역전시킬 수 있는 중요한 요소이다. EU는 소비자들의 식습관과 생활습관에 대하여 일일이 간섭할 의도는 없으나 유럽대중이 올바른 판단을 내릴 수 있도록 정확하고 과학적 근거가 있는 정보가 제공되도록 하는 역할을 수행한다.

이 분야에 있어서 유럽집행위원회의 업무는 사용가능한 영양적 문구의 정의(예를 들어 ‘저지방’ 또는 ‘섬유질이 많은’)와 기능성 주장에 대한 인증 시스템을 마련하는 것이다.

식품알러지 및 식품과민증으로부터 보호

식품알러지나 식품과민증(예를 들어 땅콩이나 락토오스에 대한 과민반응)이 있는 인구가 점차 증가하고 있다. 어린이의 약 8%와 성인의 약 3%가 식품알러지나 식품과민증을 갖고 있다. 표시강화는 이러한 민감한 소비자들(민감한 소비자)이 과민반응을 일으킬 수 있는 식품이나 원료를 피할 수 있도록 하는데 도움이 된다. 과거에는, 복합원료의 성분들이 최종 제품의 25%미만일 경우는 이를 의무적으로 표시하지 않아도 되었다. 2005년부터는 모든 원료를 표시가 의무화되었다. 특히 일부의 경우를 예외규정이 적용되나, 잠재적으로 알러지나 과민증의 원인으로 알려진 원료는 모두 의무적으로 표시하여야 한다.

EU 농업 접근방식 개혁

공동농업정책(Common Agricultural Policy, CAP)은 항상 식품안전을 추구하여왔다. 그러나, 초기 EU는 충분한 식량자원을 확보하는 것을 보다 중요시한 것도 사실이다.

CAP는 과잉공급분을 매입하여 농부들에게 안정된 수입을 보장하는 것을 목적으로 하였다. 세월이 흐르면서, 이러한 접근방식은 우유와 와인, 쇠고기와 버터의 과잉생산과 이들 제품의 대량매입 및 저장으로 인하여 때로는 EU 비용으로 폐기처분하는 상황까지 이르는 등 과도한 비용이 소요되게 되었다.

이러한 과잉공급분을 처리하는 방법 중의 하나로서 국제시장가격보다 저렴하게 수출하기도 하였다. 많은 주요 수출국가들은 이것을 불공정한 처사이며 국제무역을 왜곡시킨다고 비판한다.

이러한 압력과 EU의 팽창에 따라, 일련의 개혁조치가 도입되었다. EU의 예산지출과 나아갈 방향은 'Agenda 2000'에 제시되어 있으며, 주요 개혁조치는 2003년에

합의되었다. 그리고 낮은 가격에 수출하는 양도 줄어들게 되었다.

전반적으로는 EU 농부들이 좀더 시장사정에 따라 움직이도록 하고 환경친화적인 농업에 인센티브를 부여하도록 변화하였다. 농부들은 좀 더 자유롭게 생산품목을 결정하게 되었는데, 이는 농부들에 대한 재정적 지원이 생산 한가지 보다는 환경, 동물건강 및 동물복지 기준과 각 농부의 재정상태 등에 따라 이루어지기 때문이다.

또한 Agenda 2000은 지역발전을 농업정책의 핵심부분으로 만드는데 전환점이 되었다. 향후, CAP 예산 중에 지역생활수준 향상에 사용되는 부분이 증가될 것이다 - 즉, 지역 내 고용창출과 문화생활을 위한 기반시설 확충 등에 대한 예산 사용이 증가될 것이다.

식품안전은 농장에서 시작된다

EU에는 천만명이상의 농부들이 있다. 이는 전체 고용의 5.4%에 해당되는 수치이다. 농업은 지역사회 고용창출에 크게 기여하고 있다. EU에서 소비하는 식품의 상당량이 EU영내 농장에서 생산된다.

2차세계대전 전후 식량난에 대응하여 EU CAP은 자급자족할 수 충분한 양의 식량을 생산하는 것이 목표였다. 따라서 농부는 생산량이 많을수록 더 많은 재정적 지원을 받았다. 세월이 흘러, 이러한 정책은 상당한 양의 식량이 과잉공급되는 결과를 초래하였으며 실제로 재정지원이 필요하지 않은 농부들에게까지 납세자들의 비용으로 재정지원이 이루어지는 사례가 발생하기도 하였다.

이러한 문제점에 대한 인식과 함께 CAP이 환경이나 식품안전에 영향을 미치는 농경법에 효과적으로 인센티브를 제공하고 있지 않다는 비판도 일게 되었다. 결국 이는 CAP 개혁에 대한 요구로 이어져, CAP은 이제 생산에 대한 지원보다는 농부의 수입 유지를 위하여 직접 재정지원을 하는 방향으로 전환하였다.

이러한 접근방식은 CAP의 재정지원이 농부에게 다음과 같은 인센티브로 작용할 수 있게 되었다:

- 위생적 조건에서 안전한 식품을 생산
- 높은 수준의 동물복지 수립
- 환경적으로 건전한 생산방법 사용
- 안정된 지역경제 발전

이러한 새로운 접근방식은 다음과 같은 목표를 종합적으로 달성할 수 있는 가장 바람직한 수단으로 평가된다.

- 합당한 수준의 농부의 수입 책정
- 소비자에 공정한 가격과 고품질의 안전한 식품 제공
- 납세자에 합리적 비용을 부담
- EU시장에서 제3국가가 공평하게 시장활동 할 수 있도록 보장

EU는 이제 생산량보다는 품질 유지와 개별 농부의 역할과 수입을 중요시한다. 예를 들어, EU는 농부들이 농산물의 품질과 생산과정을 향상시키도록 지원하고 있다.

전세계에서 안전한 식품을

EU는 세계 최대의 수입지이며 개발도상국산 수입식품의 최대 시장이다. EU는 200여국에서 사료, 식품, 식물, 동물을 수입하고 있다. EU회원국이 아닌 제3국가의 농장과 식품생산업자가 EU에 수출하려면 EU에서 적용되는 것과 동일한 안전 원칙에 따라야 한다. 안전하지 못한 식품이 EU영내에 반입되지 않도록 EU 국경에서 확인절차가 이루어진다.

EU는 종종 수입을 막기 위하여 너무 높은 수준의 기준을 설정하였다는 비판을 받는다. 그러나 이는 사실과 거리가 멀다: EU는 식품안전에 최우선시하는 정치적 결정을 내린 바 있다. 이러한 결정은 EU에 수출하고자 하는 제3국가들 뿐만 아니라 EU회원국에도 동등하게 적용된다. 식품안전은 전세계 모든 농장에서 시작되어야 하는 것이다.

게다가 EU는 가장 공정한 해결책은 전세계에 동등하게 높은 수준을 적용하는 것이라는 인식 하에, 합리적인 국제식품안전규정을 마련하기 위하여 국제기구를 통하여 제3국가들과 함께 작업한다.

이러한 국제사회에서의 협력 결과를 통하여 제3국가들의 EU에 대한 수출과 EU국가의 제3국가에 대한 수출이 보다 용이하게 된다. 따라서 EU는 식품안전뿐만 아니라 환경보호, 지역발전, 안정된 생산, 동물복지 등과 관련하여서도 되도록 높은 수준의 기준이 수립되도록 노력하고 있다.

EU는 개발도상국들의 경우에 이러한 기준에 부합하도록 하는 것이 어려울 수 있다는 것을 인식하고 있기 때문에, 이들 국가에 기술적 지원을 제공한다. 이러한 지원은 개발도상국들의 식품수준을 향상시키는 데 긍정적 영향을 미쳐서 간접적으로 해당 국가에서 식품 및 식수의 오염으로 인한 사망자수를 감소시킬 수도 있다. 개발도상국가에서는 매년 2백만명에 이르는 어린이들이 식품 및 식수의 오염으로 인한 질병으로 사망하고 있다.

EU는 EU소비자들이 ‘공정거래’ 제품 - 즉 식품이 안전할 뿐만 아니라, 공정한 가격 보상을 받은 농부와 공정한 대우를 받은 노동자에 의해 생산된 식품 - 을 구입하도록 경각심을 일으키는 캠페인에도 기여하고 있다.

안전에 더하여: 품질과 다양성

EU소비자들은 안전한 식품을 요구한다: 또한 고품질의 식품을 원한다. 더불어 EU소비자들은 EU가 다양한 문화와 음식에 가치를 부여하기를 바란다. 이러한 소비자들의 요구에 부응하여 EU는 다음 4가지 '품질로고'를 개발하였다.

원산지명칭보호(protected designations of origin, PDOs)와 지역표시보호(protected geographical indication, PGIs) 로고는 둘다 특정 지역이나 장소와 연관성이 있는 농산물이나 식품에 적용된다.



제품이 이 PGI 로고를 갖고 있으면 해당 지역의 고유한 특성이나 명성을 갖고 있으며, 생산, 가공, 조리 과정에서 적어도 한 단계가 그 지역에서 이루어졌음을 나타낸다. 예를 들어, 'Clare Island Salmon', 'Arancia Rossa di Sicilia', 'Dortmunder Bier' 등이 있다. 즉, 이러한 제품명을 사용할 수 있는 제품만이 '아일랜드의 클레

이어 아일랜드산 연어'이고, '이탈리아 시실리산 핏빛 오렌지'이며, '독일 도르트문트산 맥주'이며 명성과 연관된 특별한 품질조건에 갖추고 있다는 것을 나타냈다.



PDO 로고를 갖고 있는 제품은 해당 지역의 자연환경이나 생산자 재능의 산물이라고 입증된 특성을 갖고 있다는 것을 나타낸다. 예로서 'Huile d'olive de Nyons', 'Queijo Serra da Estrella', 'Shetland lamb' 등이 있다. 즉, 오직 일정한 요건에 부합하는 프랑스 니옹 부근의 지정된 지역에서 생산된 올리브유, 포르투갈 에스뜨레아 산맥의 지정된 지역에서 생산된 치즈, 스코틀랜드 셰틀랜드제도의 새끼양 만이 이 로고를 사용할 수 있을 정도의 품질 요건을 갖추었다는 것을 의미한다.



전통특산물보장(traditional specialty guaranteed, TSG) 로고는 독특한 특색을 가진 제품에 사용되는데, 전통적인 원료를 사용하였거나 전통적 방법으로 만들어진 제품을 의미한다. 이러한 제품 중에는 'Kalakukko(칼라쿠코 빵)', 'Jam'

Serrano(세라노 햄), ‘Kriek(크렉 맥주)’ 등이 있는데, 각각 핀란드, 스페인, 벨기에에서 등록된 제품들이다.



비료의 사용을 피한다.

유기농(organic farming) 로고는 환경을 고려하고 높은 수준의 축산 기준이라고 인증된 유기농법에 따라 생산되었다는 것을 표시한다. 특히, 유기농에서 농부는 합성농약이나 화학

다양성과 우수성을 위한 안전성 토대

식품안전은 위해성을 최소화하는 것을 의미한다. EU는 끊임없이 변화하는 세계 식품시장에서 위해성 관리에 대한 책임을 대단히 중요한 의무로 생각한다. EU는 과학자, 농부, 식품생산자, 소비자 등 모든 이해당사자에게 투명하게 공개되는 철저한 과학에 근거하여 정책결정을 내린다.

동시에, EU는 식품안전기준이 소비자선택과 제품품질을 저해하지 않고 오히려 이를 촉진시키는 방향으로 확립되어야 한다고 믿는다. 이러한 EU의 목표는 새로운 제품이나 방법의 혁신을 저해하거나 유럽시장에 유통되는 식품이 동질화 되도록 하는 것이 아니라, 기본 안전 기준을 제정하여 식품의 품질과 우수성 향상을 위한 기반을 마련하는 것을 의미한다.

위해성이라는 것은 결코 완전히 제거할 수는 없는 것이다. 그러나, 높은 기준을 설정하고, 위해성을 지속적으로 평가하고, 현재 이용가능한 객관적 과학 지식을 통해서 EU는 최선의 식품안전정책을 실시하고 있다는 것을 확신한다.

추가 읽을 자료

White Paper on food safety:

europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_en.pdf

Consumer Voice (magazine on EU consumer policy):

europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/index_en.html

The European Commission's food safety website:

europa.eu.int/comm/food/index_en.html

The European Commission's agriculture and food website:

europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/index_en.htm

The European Food Safety Authority website:

efsa.eu.int

The rapid alert system for food and feed website:

europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index_en.htm

식품안전은 유럽에서 무엇보다 최우선시 되는 사안이다. EU의 엄격한 규정은 높은 수준의 식품안전을 확보하기 위하여 2000년 이후 더욱 강화되었다. 이 새로운 접근 방식은 통합된 관리로서: 사료와 식품이 농장에서 포크까지 철저하게 추적되도록 하고 있다. EU 규제당국들은 신중하게 위해성을 평가하고 가능한 최고의 과학적 자문을 구하여 제품, 원료, 첨가물, GMO에 대한 금지나 허용조치를 실시한다. 이러한 방식은 해당 사료나 식품이 EU영 내에서 유래하였든 제3국가에서 유래하였든 관계없이 모든 사료와 식품에 적용되는 것이다.

안전이 획일성을 의미하는 것은 아니다. EU는 품질에 기초한 다양성을 권장한다. 유럽의 법률은 소비자가 복제품으로부터 전통식품과 특산품을 구별할 수 있도록 하여 이들 제품을 보호하고 있다. 또한 EU는 농부들이 식품의 품질뿐만 아니라 지역경제에 관심을 기울이도록 지속적으로 지원하고 있다.

EU는 또한 소비자가 올바른 선택을 할 수 있도록 정보를 제공받을 권리를 존중한다. EU는 공개토론과 유익한 정보 표시를 촉진하고 EU에 접수된 과학적 자문을 발표하여 소비자 신뢰를 확보하고자 노력하고 있다.