

일본 생수시장 동향 및 검역 위생기준

I. 일본의 생수시장 동향

1. 시장 개황

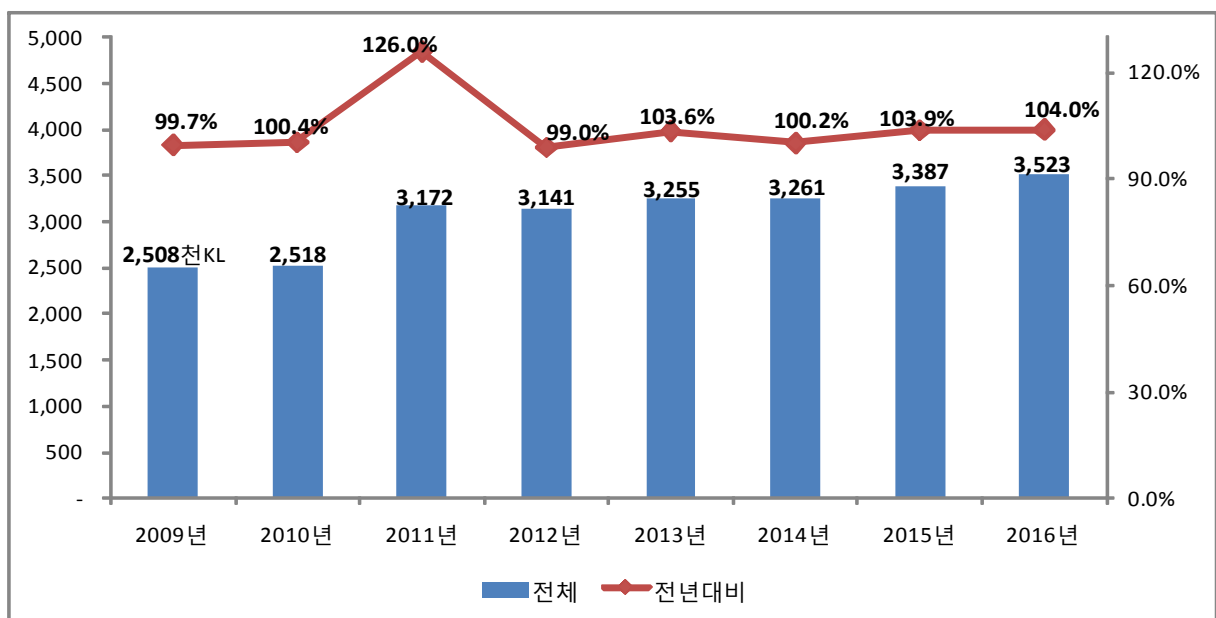
- 2011년 3월에 발생한 동일본 대지진의 영향으로 지원물자 및 생활용수로서의 수요가 급증하여 전년대비 120%나 증가함
 - 공급부족으로 긴급수입 조치가 취해졌으나 자국산 생수가 안전면에서 높은 신뢰를 얻어 수요가 더욱 증가함
 - 지진의 영향으로 비축수요가 높아져 2리터 등의 대형 펌트병 판매에 주력하는 제조사가 증가함
- 2014년은 여름철 기후불순으로 인해 대용량 상품의 소비가 부진하였으나, 시장점유율이 큰 산토리사의 천연수 및 코카콜라 이로하스 상품 뿐만 아니라, 후레버 타입 및 스파클링 타입의 상품이 지속적으로 발매되어 큰폭으로 매출이 상승함
- 2015년은 산토리사의 “南알프스 천연수 및 요구리나”가 크게 인기를 끌었으며, 이로하스 제품도 후레바 타입의이 실적이 증가하는 등 시장점유율 상위 2사의 실적증가로 시장확대 지속됨
- 최근 각 제조사들은 매년 가격경쟁이 심화되고 있는 가운데, 매출액은 높으나 수익성이 약한 2리터 상품을 보완하기 위해 수익성 확보가 가능한 500밀리리터 등 1인용 사이즈의 상품강화에 노력하고 있음
- 일본 생수의 전체 시장은 증가세에 있으나, 수입산 생수는 수요가 매년 감소세에 있음. 일본산 생수로의 수요 이동이 원인으로 2007년과 대비시 2017년(예측) 시장규모는 절반이하인 41.6% 수준이 될것으로 추정됨

2. 시장 동향

□ 판매 규모

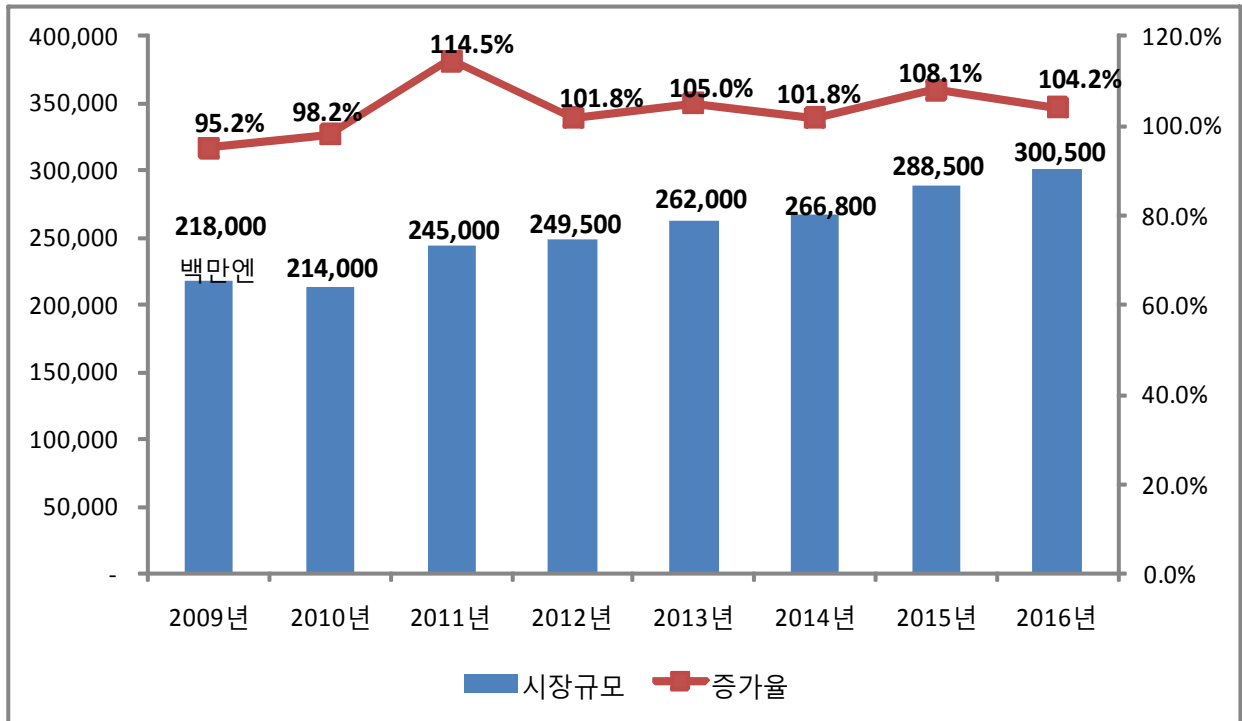
- 2015년 생수 시장규모(제조사 출하금액 기준)은 전년대비 108.1% 증가한 2,885억엔이며, 2016년도는 104.2% 증가한 3,005억엔(추정)
- 물량기준 2015년은 3,387천KL로 전년대비 103.9% 증가했으며, 2016년도는 104% 증가한 3,523천KL(추정)
- 생활수로 일상생활에 정착된 점, 건강지향이 강해지는 가운데 생수 본래의 내추럴하고 건강한 이미지가 소비자에게 어필되어 시장은 확대기조에 있음
- 수요가 다소 보합세에 있던 비축용 생수는 2016년 4월 발행한 구마모토 지진을 계기로 다시 수요증가
- 그리고, 후레버 워터, 스파클링 워터와 같은 파생상품이 상위 제조사 중심으로 히트를 치고 있는 점은 시장의 고성장 추세 가속

<생수 시장규모 추이(물량기준)>



*출처 : 일본생수협회

<생수 시장규모 추이(가격기준)>



* 출처 : 야노경제연구소

□ 주요 브랜드와 시장점유율

- 상품별 점유율을 보면 산토리식품 인터내셔널의 산토리 천연수, 코카콜라시스템의 이로하스가 전체의 약 64%를 점유하고 있음

상품명	기업명	2015년 판매액 (추정)	
		금액(백만원)	점유율
산토리 천연수	산토리식품 인터내셔널	109,900	37.1%
이로하스	코카콜라 시스템	81,350	27.5%
아사히 오이시이水	아사히음료	22,900	7.7%
알카리이온노水	기린비라렛지	20,850	7.0%
모리노水다요리	코카콜라 시스템	15,500	5.2%
기타		45,400	15.3%

* 출처 : 후지경제

- 제조사 기준으로 보면 산토리식품 인터내셔널과 코카콜라시스템등 양사가 전체의 약 70%를 점유하고 있음
 - 코카콜라 33%, 산토리식품 37%, 아사히음료 10%, 기린바렛지 8% 등

3. 수입 생수 시장

□ 수입 생수 시장 개요

- 수입산 생수의 2016년 수입 실적은 348,896KL로 전체시장 (3,522,928KL)의 10% 수준임
- 2016년 판매실적은 약 40,700백만엔으로 전년의 96.7%(추정)
 - 2007년은 소비자의 무당음료 수요 급증 및 CVS 업계의 본격적인 점포확대 등의 영향으로 565천KL로 최고치를 기록한 이후 감소추세
- 수입산 제품의 시장점유율을 보면 볼빅, 크리스탈가이저, 에비앙 등 3개 제품이 전체의 약 74%를 점유함
 - 볼빅 30%, 크리스탈가이저 24%, 에비앙 20% 등
- 가격 및 프로모션, 인지도 등에서 유리한 일본산 생수의 강세가 계속되고 있어 수입산 상품은 고전이 계속될 것으로 전망

<일본의 생수 수입실적 2016년>

No	국가	수량(리터)	금액(천엔)	점유율
	TOTAL	346,369,884	19,758,660	100
1	FRANCE	156,096,817	11,986,295	60.7
2	USA	151,151,413	5,306,583	26.9
3	ITALY	19,366,187	1,295,753	6.6
4	GERMANY	6,977,822	539,608	2.7
5	FIJI	1,847,625	208,068	1.1
6	CANADA	5,951,898	185,576	0.94
7	SPAIN	848,199	72,917	0.37
8	R KOREA	1,352,489	51,975	0.26
9	TURKEY	1,174,128	25,841	0.13
10	U KING	286,749	22,177	0.11

* 출처 : 일본 재무성 무역통계

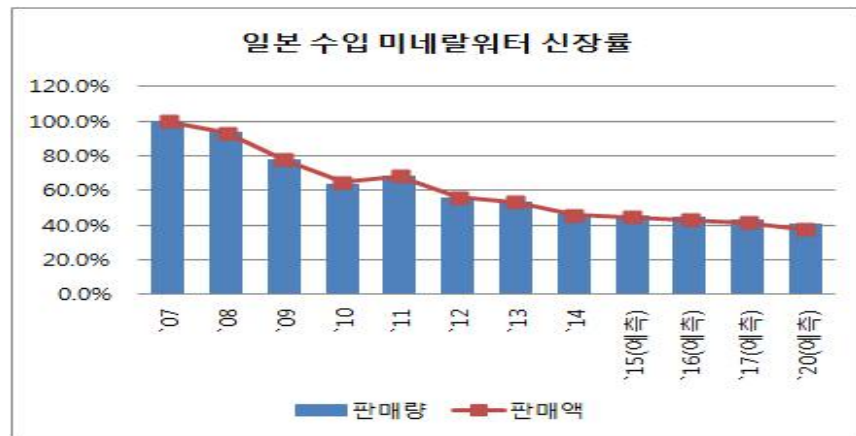
□ 업체별 점유율

- 기린 베버리지 : <볼빅> 판매사로 2014년에는 플레버 형태 제품이 경쟁 상품과의 고전으로 전년대비 10%를 밑도는 실적임. 2015년에는 상품 리뉴얼과 기능성을 내세운 <볼빅 플러스 비타민>등의 투입으로 실적은 미미하나 증가세
- 오오츠카그룹 : 2014년 소비세 인상으로 인한 판매가격 개정으로 주력 상품인 <크리스탈 가이저>가 타격. 여름철 대비 700ml타입의 수요가 추가되었으나 2015년 전년도에 발생한 미국 항만파업 피해로 감소 예상
- 이토엔: <에비앙> 판매사. 2016년은 전년대비 약 10% 정도 실적 감소. 주력상품인 330ml 패트병은 비싼 가격감에 고전이 이어지는 반면 자판기 판매용 500ml 패트병은 호조를 띠어 전체적으로 실적이 미량 증가할 것으로 예상
- 포카 사트로푸드&베버리지: 2014년 천연탄산수 <게룰슈타이너>가 탄산수 경쟁 심화로 판매가격이 동시에 올라간 점과 주력도 저하 등으로 큰 폭 축소. 한편 산토리식품 인터내셔널이 판매하던 <콘트렉스> <비텔> 판매를 개시하여 전체 실적은 전년대비 약 180%로 확대
- 산토리식품 인터내셔널: 2014년 <콘트렉스> <비텔>의 계약만기로 2016년부터는 <페리에>만을 취급. 동 상품은 음식점 등의 업무용이 메인이나 회사의 주력도가 높지 않아 실적은 매년 감소 추이에 있음

업 체 명	2014년		2015년 (전망)		2016년 (예측)	
	판매액 (백만엔)	점유율	판매액 (백만엔)	점유율	판매액 (백만엔)	점유율
기린 베버리지	12,600	29.2%	12,700	30.2%	12,700	31.2%
오오츠카그룹	10,800	25.1%	10,400	24.7%	10,100	24.8%
이토엔	8,450	19.6%	8,400	20.0%	8,300	20.4%
포카사트로푸드&베버리지	2,950	6.8%	2,850	6.8%	2,650	6.5%
산토리식품 인터내셔널	1,400	3.2%	1,250	3.0%	1,050	2.6%
기타	6,900	16.0%	6,500	15.4%	5,900	14.5%
합 계	43,100	100.0%	42,100	100.0%	40700	100.0%

* 출처 : 후지경제

<수입산 생수의 일본시장 판매 추이>



* 출처 : 후지경제

□ 판매처별 동향

- 대형마트의 경우, 대용량 일본산 제품 취급량이 높고 더욱이 낮은 판매 가격을 중시하고 있어 가격 경쟁이 치열하여 일본산 제품에 비해 고가의 소용량 사이즈 수입산 미네랄 워터는 향후에도 고전할 것으로 보임
- 편의점은 미네랄워터의 메인 판매채널로 주로 소용량 사이즈 상품을 취급. 일본산 플레버 워터 증가 및 PB상품 확충 등의 영향으로 축소예상
- 드럭스토어는 음료나 식료품 취급이 확대되고 있는 판매채널로서 판매가격을 인하해 소비자를 확대하는 경향으로 치열한 가격경쟁 영향을 받을 것으로 보여짐
- 자판기 판매는 2014년 전체적으로 판매가 부진하여 큰 폭으로 실적이 저하되어, 생수시장 축소등의 영향을 받아 2015년에도 감소는 계속될 전망

연도별	2014년		2015년(전망)	
판매채널	판매액 (백만엔)	구성비	판매액 (백만엔)	구성비
대형마트	9,850	23.9%	9,600	23.9%
편의점	11,300	27.5%	11,000	27.4%
드럭스토어	2,400	5.8%	2,250	5.6%
기타	17,600	42.8%	17,350	43.2%
(자판기)	10,900	26.5%	10,650	26.5%
(기타)	6,700	16.3%	6,700	16.7%
합 계	41,150	100.0%	40,200	100.0%

* 출처 : 후지경제

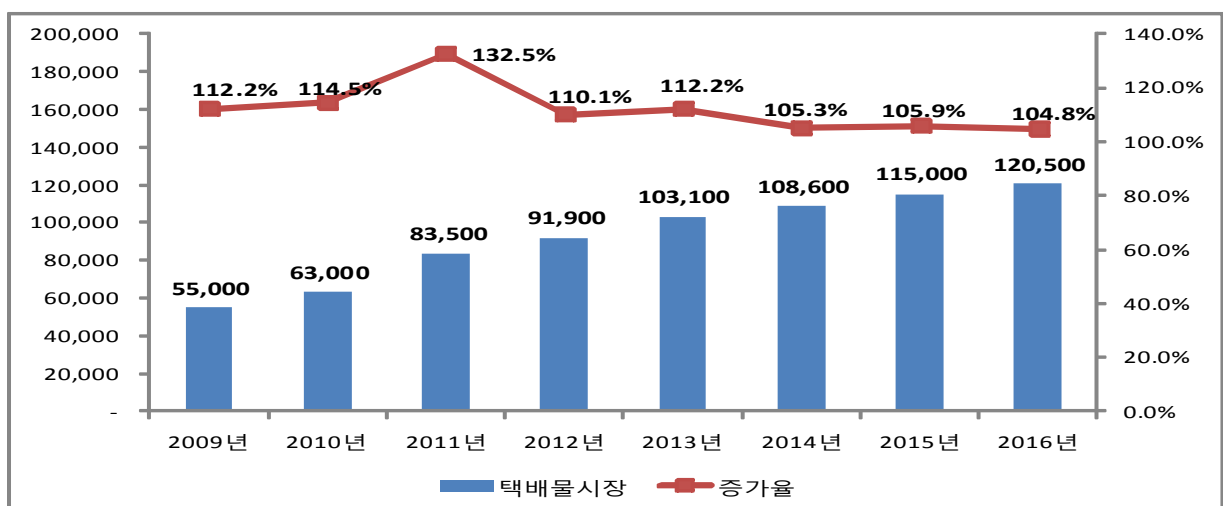
□ 한국산 생수시장

- 한국산 생수의 2016년 수입실적은 약 52백만엔으로 수입산 중 8위에 위치하며, 시장 점유율은 약 0.26%임
- 한국계 현지 기업이 수입하고 있으며, 주 고객은 교포 및 한류팬이 대부분임
 - 동일본대지진 발생시 비축물자 수요가 일시적으로 높았으나 거래관리가 제대로 이루어지지 않아 일시적인 수요에 그침
- 판매는 현지 한국계 슈퍼, 카타로그판매, 인터넷쇼핑 등을 통해 이루어지고 있음
- 가격경쟁력 약세, 일본 주류계 마케팅 미흡, 일본산 중심의 생수시장 특성 등으로 점유율 확대에 애로를 겪고 있음

□ 택배 생수 시장

- 2016년도 택배 생수시장 규모(금액기준)은 전년대비 104.8% 증가한 1,205엔으로 추정
- 여름철이 매우 무더웠던 점, 4월 구마모토 지진으로 인해 비축의지가 높았던 점 등 특히 서일본지역 중심으로 확대됨

<택배 생수시장 규모 추이(단위 : 백만엔)>



* 출처 : 야노경제연구소

□ 향후 전망

- 생수 시장은 확대기조에 있으며, 청량음료 시장 중에서도 유망 카테고리인 하나임에도 불구하고 점유율 확대를 위한 각 업체들의 판매 물량 지향 경향이 지속되어 수익면에는 약세를 보일 것으로 보임
- 해외 수입산 미네랄 워터류는 브랜드성, 패션성, 스파클링 워터나 플레버 워터와 같은 일본 상품과는 차별화된 요소로 일본산 미네랄 워터류에 대하여 우위성을 가지고 있었으나, 최근 일본산 상품의 인지도나 브랜드 이미지의 급상승과 더불어 다양한 제품 도입으로 감소 추세가 이어질 전망이다
- 한국산 생수의 경우 제일교포나 재류 한국인들 사이에서는 꾸준한 인기임에도 불구하고 공급망이 제대로 확보되지 못하여 구매하지 못하는 경우가 많음으로 이들 시장에 대한 거점 확보를 위한 노력이 필요하며, 일정수준의 물량확보를 통해 일본계 시장으로의 인지도 확대 노력이 필요시 됨

□ 주요 생수 판매 사진

(일본산 생수)

		
* 산토리 천연수 * 2L 84엔(세포함) *출처 : 이온넷슈퍼	* 기린 알칼리이온수 * 2L 92엔(세포함) *출처 : 이토요카도넷슈퍼	* 세이유오리지날 천연수 * 2L 73엔(세포함) *출처 : SEIYU넷슈퍼
		
* 톱벨류 천연수 * 500ml 51엔(세포함) *출처 : 이온넷슈퍼	* 산토리 천연수 * 550ml 81엔(세포함) *출처 : 이토요카도넷슈퍼	* 세이유오리지날 천연수 * 500ml 63엔(세포함) *출처 : SEIYU넷슈퍼

(한국산 생수)

	
* 제주 삼다수 * 2L 120엔(세포함) *출처 : 한국광장	* 제주 삼다수 * 550ml 82엔(세포함) *출처 : 한국광장

(주요 수입산 생수)

상품명	일본 판매자	용량/ 용기	세금포함 소매가	발매일	특징
 2015 에비앙 디자이너즈 보틀	이토엔	330ml PET	115¥	2015.3	프랑스의 패션 브랜드 KENZO와의 제휴 패키지 디자인. 친근한 디자인 보틀을 즐긴다는 컨셉으로, <에비앙> 최초의 330ml사이즈 디자이너즈 보틀 상품으로 일본국내 한정판매
 볼빅 프렌치 레몬	기린베 버리지	500ml PET	129¥	2015.3	레몬의 상쾌한 맛과 향, 산뜻한 뒷맛의 플레버 워터. 라벨에서는 레몬의 싱싱함을 표현하는 외에 노란 컬러캡을 채용하여, 패키지 전체로 레몬을 어필
 볼빅 플러스 비타민		500ml PET	133¥	2015.7	내추럴 미네랄 워터에 비타민 B6, 니아신 등을 첨가하여 두 가지 성분의 1일 권장섭취량의 절반을 한 병으로 섭취할 수 있다. 시원한 시트러스 시원한 향과 산뜻한 맛도 특징
 볼빅 화이트 그рей프		500ml PET	129¥	2015.1 0	가을의 맛을 떠오르게 하는 싱싱한 화이트 그레이프향을 내세운 플레버 생수. 프랑스 디자이너인 에르베 툴레를 기용하여 4종류의 테마별 오리지널 디자인 라벨을 전개

※ 이미지 출처: 이토엔, 기린베버리지

II. 생수의 일본 수입검역 및 제조 위생기준

1. 품목 개요

- 품 목 : 청량음료수
- 관세번호 및 관세율
 - 2201.10.000 물(광수 및 탄산수, 얼음, 눈) 무가당/ 3.0%
 - 2202.10.100 물에 설탕을 첨가한 것/ 13.4%
 - 2202.10.200 물에 설탕 및 향신료등을 첨가한 것/ 9.6%

2. 청량음료수 및 분말청량음료 규격의 주요 개정내용

- 후생노동성과 내각부 식품안전위원회의 심의를 거쳐 청량음료수등에 대한 규격기준이 전면적으로 개정되었으며(2014.12.22.), 규격기준에는 성분규격 (제품의 품질규정), 제조기준 (원수, 제조방법 규정), 보존기준 (보존온도, 포장용기 등의 규정) 및 조리기준 (자동판매기 등의 위생관리 규정) 이 각각 설정되었다.

1) 청량음료수 3개 구분으로 개편 설정

- 순수한 물만을 원료로 하는 청량음료수를 「미네럴 워터」로 칭하고, 제조과정시의 살균·제균의 유무에 따라 「①미네럴 워터류(살균·제균 미실시)」, 「②「미네럴 워터류(살균·제균 실시)」, 「③「미네럴 워터류 이외의 청량음료수」로 구분하였다.
- 「미네럴 워터 이외의 청량음료수」에는 냉동과실음료, 원료용 과즙 및 그 이외 청량음료수(과실음료, 차음료, 탄산음료 등)이 포함되었고 그에 따른 성분규격도 개정되었다.

2) 청량음료수 성분규격과 제조기준의 구성

- 성분규격 및 제조기준에는 청량음료수 전체에 적용되는 「일반규격」과 청량음료수의 각 구분별로 적용되는 「개별규격」이 설정되었다.

3) 미네럴 워터류 규제가 성분규격으로 집약됨

- 미네럴 워터류는 물만을 원료로 하고 있어서 제조과정에서 살균·제균 이외의 처리를 실시하지 않는 것이 대부분이기 때문에, 지금까지의 원수기준과 성분규격으로 양쪽으로 규제해 오던 제도가 반드시

필요하지 않다는 의견에 따라 성분규격에 중점을 두는 규제로 크게 개정되었다.

4) 미네랄워터류(살균·제균 미실시)의 성분규격·제조기준

- 종래 미네랄 워터류를 원천에서 직접 채수하여 자동적으로 용기포장에 충전할 경우에는 제균·살균을 별도로 필요로 하지 않는다는 예외 규정을 설정하여 왔는데, 금번 개정에서는 법령상의 정리를 할 목적으로, 지금까지의 예외규정을 미네랄워터류(제균·살균 미실시)의 성분규격으로 별도 신설하고, 수원지의 위생관리에 관한 제조기준이 설정되었다. 동 규정에 의해 원천에 대해서는 제조자에 의한 일상적 관리가 요구되어졌다.

5) 「음용수」의 규정 삭제

- 종래의 「미네랄 워터류, 냉동과실음료 및 원료용 과즙 이외의 청량음료수」 제조기준에 의한 원수「음용수」에 관련된 규정(26항목)은 삭제되고, 「원료로 이용되는 물」로써, 수도수 외에 「미네랄 워터류(살균·제균 미실시)」 또는 「미네랄워터류(살균·제균 실시)」의 성분규격 등을 충족하는 물로서 규정되었다. 여기에서 「원료로 이용하는 물」은 수원지에서 채수한 시점의 물이 아니고, 제조과정에서 원료로 이용하는 시점에서의 물을 지칭한다. 여과, 살균등의 처리가 필요한 경우는, 처리후의 물이 이 규정을 충족해야 한다.
- 「미네랄 워터류의 원수기준(18항목)」도 폐지되었다. 또한, 「음용에 적합한 물」에 관련된 규정은 내용 일부가 수정되어, 청량음료수의 규격기준에서 분리된 「식품제조 용수」라는 명칭으로, 「식품일반의 제조, 가공 및 조리기준」에 편입되었다.

6) 분말청량음료의 성분규격

- 청량음료수의 규격기준 개정에 따라, 분말청량음료의 성분규격도 개정되었다.

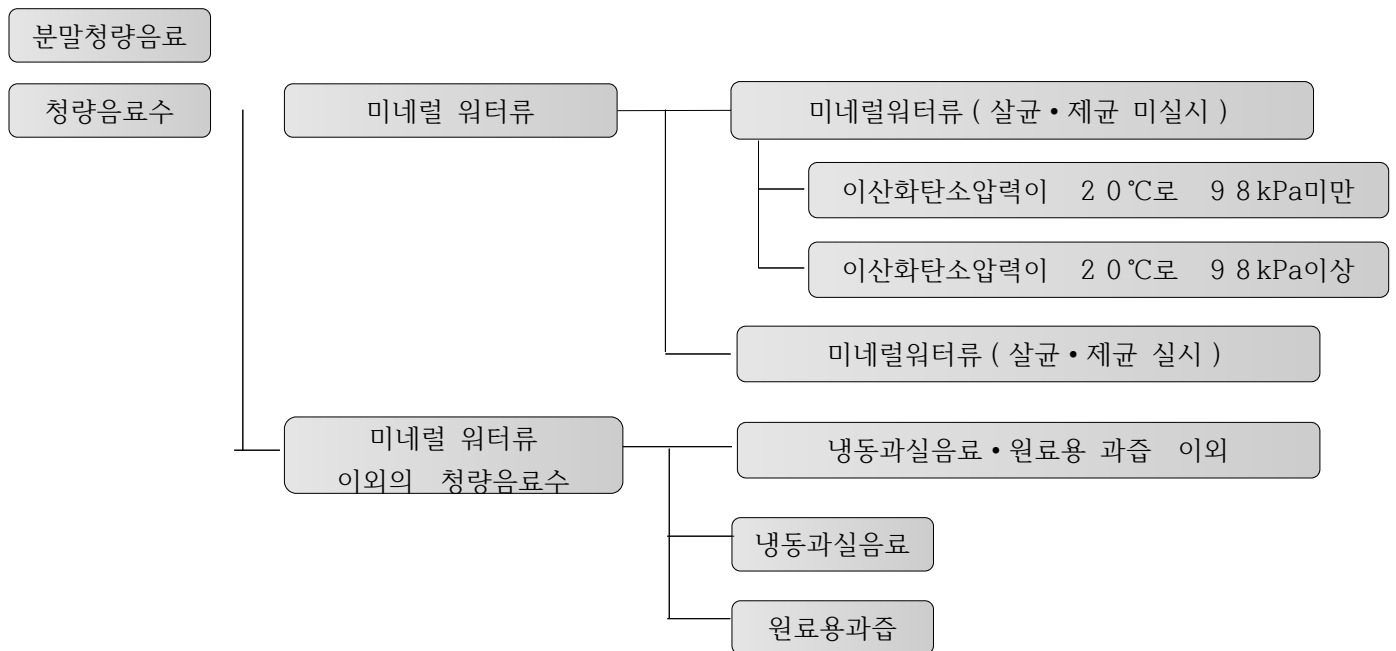
7) 카드늄의 성분규격 삭제

- 미네랄 워터류 이외의 청량음료수 및 분말청량음료에 관한 카드늄의 성분규격이 삭제되었다. 「미네랄워터류, 냉동과실음료 및 원료용과즙 이외의 청량음료수」에 대한 카드늄 함유량의 조사 결과, 이들 제품을 통한 카드늄 섭취는 매우 한정된 때문에 삭제하게 된 것이다.

8) 주석(tin) 성분규격은 금속제 포장용기 음료에 한정

- 청량음료수 및 분말청량음료의 주석(tin)에 대한 성분규격이 금속제 포장용기음료에 한정되었다. 이것은, 동일식품 중의 주석은 대부분 포장용기로 이용하는 금속에서 용출되기 때문이다. 금속제 포장용기는 주로 금속캔 제품이 대상이다.

【청량음료수・분말 청량음료 분류 체계도】



3. 성분 규격

1) 청량음료수의 성분규격

(1) 일반규격 (미네럴 워터류를 포함한 모든 청량음료수에 적용됨)

구분	규격항목	규격	비고
1	혼탁	혼탁이 없어야함	원재료로 사용된 식물 혹은 동물의 조직성분, 착향 혹은 착색의 목적으로 사용된 첨가물 또는 일반적으로 인체건강을 해칠 우려가 없다고 인정된 사멸한 미생물 (제품의 원재료에 혼입하는 것이 불가피한 경우에 한정함) 에 기인한 혼탁은 제외.
2	침전물 또는 고형의 이물	침전물 또는 고형의 이물이 없어야함	원재료로 사용된 식물 혹은 동물의 조직성분, 착향 혹은 착색의 목적으로 사용된 첨가물 또는 일반적으로 인체건강을 해칠 우려가 없다고 인정되는 사멸한 미생물 (제품의 원재료에 혼입하는 것이 불가피한 경우에 한정함) 에 기인한 침전물은 제외. 원재료로 사용된 식물과 같은 고형물로 그 용량백분율의 30%이하인 경우는 제외.
3	주석	150.0 ppm이하	금속제포장용기에 든 음료에 한정함.
4	대장균군	음성	-

(2) 개별 규격

① 미네럴워터류 (살균·제균 미 실시) 의 개별규격

구분	규격항목	규격	비고
1	아연	5 mg/l이하	-
2	카드늄	0.003 mg/l이하	-
3	수은	0.0005 mg/l이하	-
4	셀레늄	0.01 mg/l이하	-
5	동	1 mg/l이하	-
6	납	0.05 mg/l이하	-
7	바륨	1 mg/l이하	-
8	비소	0.05 mg/l이하	-
9	망간	2 mg/l이하	-
10	6가크롬	0.05 mg/l이하	-
11	시아니드 (시아니온 및 염화시아니드)	0.01 mg/l이하	-
12	질산성질소 및 아질산성질소	10 mg/l이하	-
13	불소	2 mg/l이하	-
14	붕소	30 mg/l이하	붕산으로서
15	장구균	음성	포장용기내의 이산화탄소압력이 20℃에서 98 kPa미만으로 한정함
16	녹농균	음성	포장용기내의 이산화탄소압력이 20℃에서 98 kPa미만으로 한정함

② 미네랄워터류 (살균·제균 실시) 의 개별규격

	규격항목	규격	비고
1	아연	5 mg/l이하	-
2	카드뮴	0.003 mg/l이하	-
3	수은	0.0005 mg/l이하	-
4	셀레늄	0.01 mg/l이하	-
5	동	1 mg/l이하	-
6	납	0.05 mg/l이하	-
7	바륨	1 mg/l이하	-
8	비소	0.05 mg/l이하	-
9	망간	2 mg/l이하	-
1 0	6 가크롬	0.05 mg/l이하	-
1 1	아염소산	0.6 mg/l이하	-
1 2	염소산	0.6 mg/l이하	-
1 3	클로로포름	0.06 mg/l이하	-
1 4	잔류염소	3 mg/l이하	-
1 5	시안	0.01 mg/l이하	(시안이온 및 염화시안)
1 6	사염화탄소	0.002 mg/l이하	-
1 7	1,4-다이옥산	0.04 mg/l이하	-
1 8	디클로로아세토니트릴	0.01 mg/l이하	-
1 9	1,2-디클로로에탄	0.004 mg/l이하	-
2 0	디클로로메탄	0.02 mg/l이하	-
2 1	시스-1, 2-디클로로에틸렌 및 트랜스-1, 2-디클로로에틸렌	0.04 mg/l이하	시스체와 트랜스체의 합이 0.04mg/l이하 일 것
2 2	다이브로모클로로메탄	0.1 mg/l이하	-
2 3	브롬산	0.01 mg/l이하	-
2 4	질산성질소 및 아질산성질소	10 mg/l이하	-
2 5	총 트리할로메탄	0.1 mg/l이하	-
2 6	테트라클로로에틸렌	0.01 mg/l이하	-
2 7	트리클로로에틸렌	0.04 mg/l이하	-
2 8	톨루엔	0.4 mg/l이하	-
2 9	불소	2 mg/l이하	-
3 0	브로모디클로로메탄	0.03 mg/l이하	-
3 1	브로모포름	0.09 mg/l이하	-
3 2	벤젠	0.01 mg/l이하	-
3 3	붕소	30 mg/l이하	붕산으로 30 mg/l이하 일 것
3 4	포름알데히드	0.08 mg/l이하	-
3 5	유기물등 (전유기탄소)	3 mg/l이하	-
3 6	맛	이미가 없을 것	-
3 7	냄새	이취가 없을 것	-
3 8	색도	5 도 이하	-
3 9	탁도	2 도 이하	-

③ 미네랄워터류 (살균·제균) 의 개별규격

	규격항목	규격	비고
1	비소	검출되지 않을 것	한도값 0.2 ppm이하
2	납	검출되지 않을 것	한도값 0.4 ppm이하
3	파툴린	0.05 0 ppm이하	사과의 착즙 및 착즙된 과즙만을 원료로 하는 것으로 한정함 .

2) 분말청량음료의 성분규격

	규격항목	규격	비고
1	혼탁 (*)	혼탁이 없어야 함 .	원재료로 이용된 식물 혹은 동물의 조직성분 , 착향 혹은 착색의 목적으로 사용된 첨가물 또는 일반적으로 인체건강을 해칠 우려가 없다고 인정된 사멸한 미생물 (제품의 원재료에 혼입하는 것이 불가피한 경우에 한정함) 에 기인한 혼탁은 제외 .
2	침전물 또는 고형 이물 (*)	침전물 또는 고형 이물이 없어야함 .	원재료로 이용된 식물 혹은 동물의 조직성분 , 착향 혹은 착색의 목적으로 사용된 첨가물 또는 일반적으로 인체건강을 해칠 우려가 없다고 인정되는 사멸한 미생물 (제품의 원재료에 혼입하는 것이 불가피한 경우에 한정함) 에 기인한 침전물은 제외 . 원재료로 이용된 식물과 같은 고형물로 그 용량 백분율의 3 0 %이하인 경우는 제외 .
3	비소	검출되지 않을 것	한도값 0.2 ppm이하
4	납	검출되지 않을 것	한도값 0.4 ppm이하
5	주석	1 5 0 . 0 ppm이하	금속제포장용기에 든 음료에 한정함 .
6	대장균군	음성	-
7	세균수 (생균수)	3 0 0 0 이하 / g	유산균을 첨가한 제품은 유산균을 제외한 수치

(*)음용시 사용된 배수 물에서 용해된 용액에 대한 규격

4. 청량음료수의 제조기준

1) 일반기준 (미네랄워터류를 포함한 모든 청량음료수에 적용)

제조에 사용하는 기구 및 용기 포장은, 적당한 방법으로 세척하고 살균한 것이어야 한다. 단, 미사용 포장용기로 살균되거나 살균효과를 가진 제조 방법으로 제조되어 사용할 때까지 오염될 우려가 없도록 취급된 것에 한해서는 해당되지 않음

2) 개별기준

① 미네럴 워터류의 개별기준

- ①- 1 살균·제균 미 실시, 포장용기내 이산화탄소 압력이 20℃에서 98kPa미만
- 원수는 자연적으로 혹은 굴삭에 의해 지하대수층에서 직접 얻은 광수만으로 하며, 원천 및 채수지점의 환경보전을 포함하여, 그 위생확보에 충분한 배려를 하여야 한다.
 - 원수는 그 구성 성분, 용출량 및 온도가 안정된 것이어야 한다.
 - 원수는 인위적인 환경오염물질을 포함한 것이어서는 안 된다. 단, 별도 성분 규격이 설정되어 있을 경우에는 그렇지 아니하다.
 - 원수는 병원 미생물에 오염된 것 또는 해당 원수가 병원미생물로 오염됐음을 의심하는 생물 혹은 물질을 포함해서는 안 된다.
 - 원수는 다음 페이지의 표의 기준에 적합해야 한다.
 - 원수는 원천에서 직접 채수한 것을 자동적으로 포장용기에 충전한 후, 밀전 또는 밀봉해야 한다.
 - 원수는 침전, 여과, 정화 또는 이산화탄소의 주입 또는 탈기 이외의 조작을 해서는 안 된다.
 - 채수에서 포장용기충전까지 실시하는 시설 및 설비는, 원수를 오염할 우려가 없도록 청결하고 위생적으로 유지된 것이어야 한다.
 - 채수에서 포장용기충전까지의 작업은 청결하고 위생적으로 실시되어야 한다.
 - 포장용기 충전 직후 제품의 세균수는 다음표의 기준에 적합해야 한다.
 - e 및 j에 관한 기록은 6개월간 보존해야 한다.

(e 및 j 관계표)

구분	기준항목	기준	비고
1	아포형성아황산환 元 혐기성균	음성	-
2	장구균	음성	-
3	녹농균	음성	-
4	대장균군	음성	-
5	세균수 (생균수)	(원수) 5 이하 / ml (제품) 20 이하 / ml	제품의 기준은 포장용기충전 직후의 수치

①-2 살균 · 제균 미 실시, 포장용기내 이산화탄소압력이 20℃에서 98kPa 이상

원료로 이용하는 물은 하기 표의 기준에 적합해야 한다.

구분	기준항목	기준	비고
1	대장균군	음성	-
2	세균수 (생균수)	1 0 0 이하 / ml	-

①-3 살균 · 제균 실시

a. 원료로 사용하는 물은 하기의 표의 기준에 적합해야 한다.

注) 원료로 이용 하는 물은, 수원에서 채취된 시점의 물뿐만 아니라, 제조시 원료로써 이용한 시점의 물을 말한다.

b. 포장용기에 충전하여 밀전 혹은 밀봉한 후 살균하거나, 자가 온도계를 부착한 살균기 등에서 살균을 한 것, 또는 여과기 등에서 제균한 것을 자동적으로 포장용기에 충전 한후 밀전 혹은 밀봉해야 한다. 이 경우 살균 또는 제균은 그 중심부온도 85℃에서 30분간 가열하는 방법, 그 외의 원료로써 이용하는 물 등에 유래하여 해당식품 중에 들어 있으며, 발육성장 할 가능성이 있는 미생물을 사멸 · 제거 시키기에 충분한 효력을 가지는 방법으로 실시해야 한다.

구분	기준항목	기준	비고
1	대장균군	음성	-
2	세균수 (생균수)	1 0 0 이하 / ml	-

② 미네랄워터류, 냉동과실음료 및 원료용 과즙 이외의 청량음료수의 개별기준

②-1 원료로 이용하는 물은 다음의 기준 중 하나에 해당되어야 한다.

구분	물의 종류	기 준	비 고
1	수도수	수도법수질기준에 적합	-
2	미네랄워터류 (살균·제균미실시)	• 성분규격의 개별규격 및 제조기준의 개별기준 ①-1 또는 ①-2에 적합해야 함. • 철 0.3 mg/l 이하 • 경도 300 mg/l 이하	경도는 칼슘, 마그네슘 등 제조기준의 개별기준 ①-1은 f, i, j, k를 제외
3	미네랄워터류 (살균·제균 실시)	• 성분규격의 개별규격 및 제조기준의 개별기준 ①-3의 a에 적합해야 함. • 철 0.3 mg/l 이하 • 경도 300 mg/l 이하	경도는 칼슘, 마그네슘 등

②-2 살균·제균

용기에 충전하여 밀전 또는 밀봉한 후 살균을 하던지 또는 자가 온도계를 장착한 살균기 등에서 살균한 것 또는 여과기 등에서 살균한 것을 자동적으로 포장용기에 충전한 후 밀전 또는 밀봉해야 한다. 이 경우 살균·제균은 아래의 방법으로 실행한다. 단, 용기내의 이산화탄소 압력이 20℃에서 98kPa이상이며, 또한 식물 또는 동물의 조직 성분을 함유하지 않는 것에 있어서는 살균·제균을 요하지 않는다.

- pH4.0미만인 경우, 중심부 온도를 65℃에서 10분간 가열하는 방법 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 실시할 것
- pH4.0이상인 경우(pH4.6이상 또는 수분활성이 0.94를 초과하는 경우를 제외), 그 중심부의 온도를 85℃로 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 실시할 것
- pH4.6이상 또는 수분활성이 0.94를 초과하는 경우, 원재료 등에 유래하여 해당식품 중에 존재하며, 또한 발육가능성이 있는 미생물을 사멸시키기에 충분한 효력을 가지는 방법으로 실시할 것
- 제균 : 원재료 등에서 유래하여 해당식품 중에 존재하며, 발육가능성이 있는 미생물을 제거하기에 충분한 효력을 가지는 방법으로 실시할 것
- 상기 살균에 관한 살균 온도 및 살균시간의 기록 또는 제균에 관한 기록은 6개월간 보존해야 한다.

③ 냉동과실음료 (과실착즙 또는 과실착즙을 농축한 것을 냉동한 것으로 원료용과즙 이외의 것)의 개별기준

원료용 과실의 상태, 세정방법, 취급, 용기류, 착즙한 과즙의 살균·제균방법 등의 기준을 설정

- a. 원료용 과실은 상처나거나 부패하거나 병충해가 없는 건전한 과실이어야 한다.
- b. 원료용 과실은 물, 세정제 등에 담구어 과피의 부착물을 부풀려 솔질을 하거나 기타 적당한 방법으로 세정하여 충분히 물로 씻어낸 후, 차아염소산 나트륨액등 적당한 살균제를 사용하여 살균하고 충분한 물로 씻어낸다.
- c. 제균한 원료용 과실은 오염되지 않도록 위생적으로 취급해야 한다.
- d. 착즙 및 착즙한 과실의 가공은 위생적으로 실시해야 한다.
- e. 제조에 사용하는 도구 및 용기포장은 적당한 방법으로 세정하고 또한 살균한 것이어야 한다. 단, 미사용 포장용기로 살균되거나 살균효과를 가지는 제조방법으로 제조되어 사용전까지 오염될 우려가 없도록 취급된 것에 한정한다.
- f. 착즙한 과즙(밀폐형 전자동 착즙기에 의해 착즙된 것은 제외)의 살균·제균은 아래의 방법으로 실시해야 한다.
 - pH4.0미만인 경우, 그 중심부의 온도를 65℃에서 10분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 실시할 것
 - pH4.0이상인 경우, 그 중심부의 온도를 85℃에서 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 실시할 것
 - 제균 : 원재료 등에서 유래하여 해당식품 중에 존재하며, 발육가능성이 있는 미생물을 제거하기에 충분한 효력을 가지는 방법으로 실시할 것
- g. 상기 살균에 관한 살균온도 및 살균시간의 기록 또는 제균에 관한 기록은 6개월간 보존해야 한다.

- h. 착즙된 과즙은 자동적으로 포장용기에 충전하고 밀봉해야한다.
- i. 화학적 합성품과 같은 첨가물(산화방지제 제외)을 사용해서는 안 된다.

④ 원료용 과즙의 개별기준

제조에 사용한 과즙의 상태, 착즙·착즙된 과즙의 취급 등의 기준을 설정

- a. 제조에 사용하는 과실은 신선도, 그 외 품질이 양호하고, 또한 필요에 따라서 충분한 세정을 한 것이어야 한다.
- b. 착즙 및 착즙된 과실의 가공은 위생적으로 실시되어야 한다.

5. 검역 통관사항

1) 생수 통관 서류 및 절차

- 생수(미네랄 워터)를 일본에 수출하기 위해서는 일반적인 가공식품보다는 다소 까다로운 서류심사 절차와 식품검사가 필요함
- 한국내 검사기관에서 사전에 검사증명서를 발급 받을 경우에는 반드시 일본 정부가 인증하는 수출국공적검사기관(한국식품연구원, 보건환경연구원등)에서 실시하여야 인정을 받을 수 있는데, 단지, 대장균 및 세균수등 세균관련 검사는 일본 도착후에 지정검사기관에서 실시하여야 됨. 일본 도착후에 일괄적으로 검사를 받을 경우에는 검역소가 지정한 민간검사기관에 의뢰하여 실시하게 됨
- 검사기관에서 발행한 시험성적증명서와 제조공정표, 성분분석표등을 구비하여 일본 수입예정항 관할 검역소에서 사전 심사를 득한 후 별도 샘플통관을 실시하여 세균검사를 받으면 통관이 완료됨
- 신규수입 이후 재수입시에는 별도 검사없이 동일한 검사증명서로 1년 내 유효함

【신고 시 필요서류 개요】

구 분	살균 또는 제균 공정을 거친 것	살균 또는 제균 공정을 거치지 않은 것
제조기준		
1) 이하에서 지정하는 청량음료수 제조 기준에 적합 판정을 받은 분석 결과 등 제출 - 살균 또는 제균 공정이 없는 것 (용기 포장 내부 이산화탄소압이 20℃를 기준으로 98kPa 이상인 것 제외): 제조 기준의 (2)-1. -a~j - 살균 또는 제균 공정이 없는 것 (용기 포장 내부 이산화탄소압이 20℃를 기준으로 98kPa 이상인 것): 제조 기준의 (2)-2. - 살균 또는 제균 공정을 거치는 것: 제조 기준의(2)-3.-a	필요 (최초 수입 시)	필요 ^{*3} (최초 수입 시)
2) 상세한 제조 공정을 나타내는 이미지 자료 ^{*1}	필요 (최초 수입 시)	필요 (최초 수입 시)
3) 살균 또는 제균 방법	필요 ^{*2} (최초 수입 시)	-
성분 규격	필요 (매번 ^{*4})	필요 (매번 ^{*4})

*1: 채수 후 병입까지의 공정을 나타내는 서류 제출. 재활용 병 등 필요하다고 판단되는 경우 병의 살균 여부 등에 대해서도 기재.

*2: 가열살균 이외의 살균은 이하와 같음.

자외선 살균……UV조사량($\mu W \cdot sec/cm^2$), 투과율(%)

오존 살균………포화오존(mg/L), 처리 시간(min)

또한 제균하는 경우 필터의 직경 사이즈를 표기할 것

*3: 살균 및 제균 처리를 하지 않는 미네랄 워터류를 EU 가입국으로부터 수입 중, 수출국으로부터의 제조 증명서(EU 지정의 서류) 및 EU 리스트에

게재되어 있음을 관보에서 확인이 가능한 경우, 미네랄 워터류의 제조기준중 위생관리 규정((2)-1.-a~j)에 적합한 것으로 취급.

*4: 최초 수입 시 성분 규격의 모든 항목에 대해 검사

【구비 서류 상세】

아래 서류를 구비하여 검역소에 사전심사를 신청 후 생수 제조기준에 적합 판정이 나오면, 제품의 일반세균검사 및 성분규격 검사를 실시해야 하며, 별도로 용기에 대한 재질 일반규격, 개별규격 및 용도별 규격 검사도 필요함

- ① 브랜드명, 제조공장 명칭 및 소재지
- ② 원수 분석결과서(수질기준은 조사 내용 참조)
 - 한국내 분석기관(수출국 공적검사기관)에서 검사한 실적을 인정
- ③ 용기 세정방법, 살균방법, 용기 사용전까지 보관방법 및 리사이클 유무
- ④ 제조공정표
 - 원천에서 물 채수하여 주입까지의 상세한 공정을 플로차트로 기재
- ⑤ 원천의 지리적위치, 환경(공장 및 농지 유무등), 구조, 채수방법 및 제조공장까지의 수송방법
- ⑥ 이산화탄소 주입 유무
 - 주입하는 경우, 20도에서의 용기내 이산화탄소 압력을 Kpa단위로 표시
- ⑦ 살균, 제균 유무
 - 살균, 제균을 실시하는 경우 방법에 대해 구체적으로 아래 내용 표기
 - 가열살균 : 중심부 온도 및 온도 유지 시간
 - 자외선살균 : 조사선량(uW·sec/cm²), 투과율(%)
 - 오존살균 : 오존농도(mg/l), 농도를 유지한 시간(min)
 - 여과 : 필터의 직경(u)
 - 살균, 제균을 하지 않는 경우
 - 제조방법에 관한 상세한 조사 및 원수의 미생물학적 검사 필요

2) 생수 위생 검토사항

<제조공정표와 함께 제출 필요>

○ 제균에서 용기 주입까지의 위생관리

→ 예) 외기와 차단된 클린룸에서 음압되어 24시간 체제로 관리되고 있음

○ 필터 정비 상황

- 일정한 압력이 필터에 걸리 시점(압력 단위등을 포함)에 교환

- 매일 또는 주간단위, 월간등, 1일간 용기주입 종료시점 또는 작업개시 시 교환

○ 필터 및 UV살균, 오존 살균을 설정한 근거

→ 예) 필터 사이즈, UV살균, 오존 살균을 설정한 이유의 필터등의 효력 설명

→ 제균 대상 물중에 존재하는 미생물명(세균명을 학명으로 기재)

3) 수입검사 비용 지원제도

○ aT에서는 현지화지원사업 등을 통해 현지 수입검사시 소요되는 검사 비용의 90%까지 지원하는 제도가 있음으로 동 사업 등을 적극 이용함으로써 통관애로사항 해결을 도모할 필요가 있음

○ 지원대상은 수입업체(바이어)에 한정되며, 검사비용을 검사기관에 먼저 지불하고 증빙서류를 갖추어 해외지사로 신청하면 됨

6. 판매시 주의사항

1) 식품위생법

○ 식품위생법 제 6조에 의거, 부패, 변질, 유해하거나 그러할 우려가 있는 비위생적인 식품에 대해 판매 금지 조치가 내려질 수 있음

○ 이미 제품화된 용기 포장의 미네랄 워터류는 판매에 있어서 위생법상의 영업 허가를 받을 필요는 없으나, 일본의 지방 행정구역에 따라 식품 영업 관련 신고를 하거나 취급이 달라지는 경우가 있으므로 주의를 요함.

【문의처】 영업시설 소재지의 관할 보건소

2) 식품표시법

○ 일반용 가공식품 의무표시 항목

[표시사항]

①명칭 ②원재료명 ③내용량 ④상미기한 ⑤보존방법 ⑥원산국명 ⑦채수지
⑧사용상의 주의점 ⑨사용 방법 ⑩수입자 성명, 영업소 소재지 등

※ 이 중 ‘명칭’이란 해당 내용을 가리키는 일반적인 명칭을 일컫는 것으로 상품명은 아님. 이하의 농림수산성 지정 <미네랄 워터류 품질 가이드라인> 규정에 따라 ‘내추럴 워터’, ‘내추럴 미네랄 워터’, ‘보틀 워터’ 여부를 구분하여 표시.

【농림수산성 지정 <미네랄 워터류 품질표시 가이드라인>】

명칭	채취 원재료	처리 방법
내추럴 워터	특정 수원에서 채수한 지하수	
내추럴 미네랄 워터	내추럴 워터 중, 지하에서 채취 혹은 이동 중에 무기염류가 용해한 지하수 (천연상태의 이산화탄소가 용해하여 발포성을 지니는 지하수를 포함함)	침전, 여과 및 가열살균 이외의 물리적, 화학적 처리를 거치지 않는 것
미네랄 워터	내추럴 미네랄 워터를 원재료로 하여 품질을 안정화하는 목적 등을 위해 미네랄의 조정, 배수 정화, 여러 수원으로부터 채수한 내추럴 워터의 혼합 공정 등이 이루어진 것	침전, 여과 및 가열살균 이외에 다음의 처리를 가한 것 -여러 개의 수원으로부터 채수한 것을 혼합 -미네랄분 조정 -배수 정화 처리 등
보틀 워터 혹은 음용수	내추럴 워터, 내추럴 미네랄 워터, 미네랄 워터 이외의 것	처리 방법에 제한 없음

※ 본 가이드라인은 일본의 독자 규정으로, EU의 규격과 반드시 일치하지는 않음

【참고정보】일본미네랄워터협회 홈페이지 (관련법규)

<http://minekyo.net/publics/index/6/>

【기재양식 1】 일괄표시 예

명칭	내추럴 워터
원재료명	물(광천수)
내용량	330ml
상미기한	용기 상단에 기재
보존방법	직사광선을 피해 보관하여 주십시오.
원산국명	프랑스
수입자	○○물산(주) 도쿄도 토시마구 ○○정○-○

채수지: △△△

※ 채수지는 품질표시 가이드라인의 의무표시사항으로, 수입품의 경우 도도부현, 군, 시, 구 및 읍에 준하는 지명을 표시해야함

【기재양식 2】 영양성분 표시

영양성분표시 식품단위 당	
열량	kcal
단백질	g
지방	g
탄수화물	g
식염상당량	g

3) 인증마크 및 식별마크

○ JAS 인증마크



- 농림물자 규격화에 관한 법률에 의거, 농림수산장관이 제정한 규격으로 해당 검사에 합격한 제품에 부여

【문의처】 일본 농림수산성 지방농정국 경영/사업지원부 식품기업과
독립행정법인 농림수산소비안전기술센터 050-3481-6023
JAS 등록인증기관 일본청량음료검사협회 03-3455-6851

【참고】 농림수산성 홈페이지 JAS 규격 <http://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

○ 자원 유효 이용 촉진법 식별마크

	
음료, 주류, 특정 조미료용 페트병 내용적이 150ml 미만인 것 제외	플라스틱제 용기포장 음료, 주류, 특정 조미료용 페트병 제외

- 분리수거 목적으로 일본 국내에서 판매되는 전 상품의 포장용기에 <식별마크> 표시가 의무화 되어있음

4) 기타 미네랄워터 관련 법률

- 미네랄워터 관련 기타 법률로는 계량법, 경품표시법, 건강증진법, 특정상거래법 관련 법률 등이 있으며 판매시에는 상세 확인 필요

【문의처】 경제산업성 산업기술환경국 계량행정실 03-3501-1688

소비자청 표시대책과지도계 03-3507-8800(대표)

외 행정구역별 경품표시법 주관과 참고

행정구역별 건강증진법 담당 www.caa.go.jp/foods/toiawase2.html

및 영업시설 소재지 관할 보건소 보건증진법 담당에 문의

경제산업성 경제산업정책국 지적재산정책실 03-3501-3752

<참고 자료>

- 1) 식품별 규격기준에 관하여 (후생노동성 홈페이지, 개정후 규격기준 본문 게재)

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html

- 3) 식품, 식품첨가물등의 규격기준 개정 (2014년12월22일 후생노동성 고시 제482호)

- 3) 우유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 (省令) 및 식품, 식품첨가물 등의 규격기준의 일부개정에 관하여 (2014년12월22일 의학식품국식품안전부1222 제2호)

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000069713.pdf>

- 4) 약사 · 식품위생심사회 식품위생분과회 식품규격부회 자료 (2013년5월8일)

- 5) <http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000031g3c.html>

일본식품분석센터 청량음료수 및 분말청량음료의 규격기준 개정해설자료

http://www.jfri.or.jp/jfri/news/files/news_vol5_no9.pdf