

1. 미농무부 식품명 기준에 대한 규정 개정 중

- 미농무부(USDA) 산하 식품안전검사국(Food Safety and Inspection Service; FSIS)과 미식약청(U.S. Food and Drug Administration; FDA)은 연합하여 식품명 기준 (Food Standard of Identity) 에 대한 규정을 개정하고 있는 중임.
 - 식품명 (Standard of Identity)은 제품명 또는 제품의 브랜드명과는 별개의 것으로, 식품의 정체성을 나타낼 수 있는 명칭으로 제품의 전면 라벨링에 필수적으로 기재하여야 하는 것임.
 - FSIS와 FDA는 1995년부터 식품명의 개정에 대해서 논의를 하여왔으며, 2005년에 식품명 기준 개정안의 제안서를 연방공보에 게재¹⁾하였음.
 - FSIS와 FDA는 2005년에 제안된 해당 개정안에 대하여 공공의 의견을 수렴하여 2018년 7월에 열린 public meeting에서 개정안의 확정에 대해서 논의를 하였었으나, 식품제조방법과 기술의 발전, 시장 트렌드 및 식품영양과학의 변화 등 최근 식품 관련된 과학과 기술의 발전 및 트렌드를 반영하기 위하여 2020년 2월 21일부터 의견 수렴을 다시 시작하였고, 해당 개정안에 대한 대중의 의견과 정보를 2020년 4월 21일까지 받고 있는 중임²⁾.
- FSIS 의 식품명 기준
 - FSIS 는 약 80여개의 육류 및 가금류 제품에 대한 식품명 또는 식품 원재료 구성에 대한 기준을 법규로 제정하고 있음 (9 CFR parts 319 and 381, subpart P, for meat and poultry products).

1) 'Food Standard; General Principles and Food Standards Modernization', (70 FR 29214), May 20, 2005

2) 'Food Standards; General Principles and Food Standards Modernization; Reopening of the Comment Period', (85 FR 10107), February 21, 2020

- FSIS 의 식품명 기준은 일반적으로 제품이 함유하고 있는 원재료와 제품이 어떻게 만들어졌는지를 나타내는 단어들로 표현될 것을 요구하고 있음.
예) ‘Beef Barbecue’ 또는 ‘Barbecue Pork’ 라고 식품명을 제품에 쓰기 위해서는, 제품에 소고기 또는 돼지고기가 사용되어야 하며 barbecue 제조과정 - 나무나 뜨거운 코일을 태워서 얻는 건열 (dry heat)로 일정기간동안 육류를 익히는 과정을 통해 표면에 갈색 크리스트가 생기거나 표면의 지방을 녹이는 과정-을 거친 제품에 사용할 수 있음. 3)
- 또한 특정 식품명칭의 경우 제품의 원재료 구성비율에 대한 기준을 충족하여야 사용할 수 있음.
예1) ground beef, chopped beef, hamburger, fabricated steaks 는 제품이 함유하고 있는 지방이 30% 이하일 경우에 사용할 수 있음.4)
- 예2) meat stew 는 25% 이상의 육류를 함유하고 있어야 하기 때문에 5), 소고기가 25% 미만으로 함유되어 있는 beef stew 제품의 경우 ‘gravy, vegetables, and beef’ 라고 라벨링을 할 수 있고, ‘beef stew’ 라고 라벨링을 할 수 없음.

○ FDA의 식품명 기준

- FDA 는 280여개 이상의 식품명에 대한 기준을 규정하고 있음 (21 CFR 130 to 169).
- FDA 의 식품명 기준은 제품이 함유하고 있는 원재료와 제품의 특징을 나타낼만한 제조과정을 나타낼 수 있는 단어들로 표현될 것을 요구하고 있으며, 또한 향료 등 제품을 특정할 수 있는 특징이 있다면 해당 사실을 식품명에 조합하거나 제품 전면 라벨링에 별도로 표기할 것을 요구하고 있음.

예1) ‘Roasted Seaweed Snack’ 으로 식품명을 제품에 라벨링 할 수 있음.

3) 9 CFR 319.80

4) 9 CFR 319.15

5) 9 CFR 319.304

예2) ‘Baked Snack Crackers’으로 식품명을 제품에 라벨링 하고, 식품명 하단에 ‘Naturally Flavored’ 라고 표기할 수 있음. 또한 특정 식품명칭의 경우 제품의 원재료 구성비율에 대한 기준을 충족하여야 사용할 수 있음.

예3) 과일저장식품 또는 과일잼의 경우, 과일와 설탕의 최소기준함유량이 과일별로 규정되어 있음.⁶⁾ 기준함유량을 충족하지 못하는 경우에는 과일잼으로 표기할 수 없고, ‘fruit topping’ 과 같은 명칭으로 표기할 수 있음.

예4) 참치캔의 경우 참치가 야채스프로 양념이 되어 있는 경우, 사용되어야 하는 야채의 기준에 대해서 규정되어 있음.⁷⁾

○ FSIS 는 식품명 기준 개정안을 통해서, 식품명 기준에 대한 신규 규정 9 CFR 410.1(a) 를 만들고자 함.

- 9 CFR 410.1(a)의 주요 내용

- 식품명 기준은 공공의 이익을 보호하는 것을 목적으로 하며, 소비자가 제품의 특징을 보고 기대할 수 있는 바를 그대로 식품명에 반영하여 소비자를 현혹시키지 않도록 하기 위함임.
- 식품명은 제품이 다른 제품들과 구분되는 기본성질, 본질적 형질, 특징들을 반영하여야 함.
- 식품의 기본성질 또는 본질적 특징을 변형시키거나 영양적인 가치 또는 식품안전에 위해가 되지 않는 한 제품에 사용된 식품기술을 최대한 유연하게 허용하도록 함.
- Ready-to-eat 또는 not ready-to-eat 을 표기하도록 함.

○ FDA 는 식품명 기준 개정안을 통해서, 기존 규정 21 CFR 130.5(b)를 개정하고자 함.

- 21 CFR 130.5(b) 의 주요 내용

- 식품명 기준은 소비자의 이익을 보호하는 차원에서 정직과 공정거래의

6) 21 CFR 150.160

7) 21 CFR 161.190

증진을 목적으로 함.

- 소비자가 제품의 특징을 보고 기대할 수 있는 바를 그대로 식품명에 반영하여, 식품의 본질을 드러낼 수 있는 식품명을 통해서 소비자를 현혹시키지 않도록 하기 위함임.
 - 제품이 다른 제품들과 구분될 수 있는 본질적 특징 - 원재료, 구성 비율, 물리적 특징, 영양적인 특징, 제조과정에서의 특징 등이 반영되어 있는 식품명이어야 함.
 - 식품의 기본성질 또는 본질적 특징을 변형시키거나 영양적인 가치 또는 식품안전에 위해가 되지 않는 한 제품에 사용된 식품기술을 최대한 유연하게 허용하도록 함.
- FDA 와 FSIS 의 식품명 기준에 대한 규정은 모두 기본적으로 제품의 기본본질을 식품명에 그대로 반영함으로써, 경제적인 이윤을 위하여 소비자를 현혹하게 하는 법규위반 행위들로부터 소비자를 보호하기 위함이며, 발전해가는 식품관련 기술들을 폭넓게 식품명에 반영할 수 있도록 하기 위함임.
- 예) Barbecue 의 경우 현 법규상으로 건열을 통해서 육류를 익히는 방법으로 기재되어 있으나, 바베크라는 제품의 특징을 유지하면서 다른 제조기술 - 적외선 열을 사용하는 제조기술-이 사용될 수도 있음.

2. 시사점

- 식품명 기준에 대한 개정이 최근 대두되고 있는 것은, 식품관련된 기술의 발전이 매우 빠르게 이루어 지고 있고, 식품제조에 적용이 되고 있기 때문임.
- 과학 기술의 발전으로 인하여 식물성 고기, 배양육 등이 실제 제품으로 만들어져 시중에 판매가 되고 있으나, 해당 제품들이 기존의 육류 또는 생선 제품들과 동일한 기준으로 식품명을 사용할 수 있는지에 대한 기준이 아직 정립되지 않은 상황임으로 소비자들의 혼란을 야기할 수 있음.
- FDA 와 FSIS 에서 변화하는 기술을 반영할 수 있는 식품명 기준을

제정함으로써, 기술을 바탕으로 새롭게 만들어지고 있는 식품군과 기존의 식품군이 소비자의 이익을 보호하는 면에서 어떻게 제품에 표기되어야 하는지에 대한 법규적 기준을 마련하고 있는 중임.

- FDA 와 FSIS 가 제정하는 법규적 기준에 따라서, 제품에 표기해야 하는 라벨링 기준이 변경될 수 있으므로, 관련 산업 종사자들은 법규 개정안에 대하여 지속적인 관심을 기울일 필요가 있음

3. 관련 웹사이트

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-reopens-comment-period-general-principles-food-standards-modernization>, February 20, 2020

<https://www.federalregister.gov/documents/2005/05/20/05-9958/food-standards-general-principles-and-food-standards-modernization>, May 20, 2005

<https://www.federalregister.gov/documents/2020/02/21/2020-03437/food-standards-general-principles-and-food-standards-modernization-reopening-of-the-comment-period>, February 21, 2020

<저작권자 © aT 한국농수산물유통공사 & kati.net 무단전재 및 재배포 금지>