



비관세장벽 현안 :

EU, 희석 아세트산도 식초로 허용

2016년 2월 25일부터 식초의 정의를 확대한 유럽연합 규정 EC 2016/263이 발효되었다. 새로운 규정에 따르면, 기존에 발효식초만이 식초로 인정되었으나 앞으로는 합성식초도 식초로 인정된다. 기존에 발효식초에 허용되었던 식품첨가물인 캐러멜(E 150a-d), 이산화황, 아황산염(E 220-228)이 희석한 아세트산에도 허용된다.

새로운 규정에서 식초는 ‘곡물, 과일, 포도주, 사과주 또는 맥아에서 추출된 성분의 발효과정에 의해 생산된 액체’ 또는 ‘물에 희석한 아세트산(diluted acetic acid)’으로 정의된다. 물에 희석한 아세트산의 농도는 4~30%로 규정되었다.

유럽연합 회원국들은 그동안 식초를 각각 다르게 정의하고 있었는데, 영국에서는 발효한 식초만을 식초로 인정하는 한편, 독일에서는 희석한 아세트산을 식초(essig)로 표기하는 것을 허용해왔다. 이번 개정안은 유럽연합 회원국 내에 통일된 정의와 규정을 도입하는 데에 목적이 있다.

순도가 높은 98% 이상으로 높은 아세트산은 빙초산이라고도 불리며, 독성이 높다. 그러나 적절하게 물에 희석하면 화학반응에 의해 식용으로 사용해도 문제가 없다.

아세트산에서 얻은 합성식초를 식초로 인정하는 이번 개정안에 대해 요리협회와 식품산업업계는 서로 다른 목소리를 내고 있다. 유럽요리협회(Culinaria Europe) 사무총장 Dirk Radermacher는 이번 개정안이 가짜 식초를 허용하여 “식품사기”를 조장한다고 주장하였으며, 식품컨설팅업체 Food Compliance International社의 변호사 Sebastian Romero Melchor는 단지 라벨링의 문제일 뿐이라며 크게 문제가 없다는 의견을 밝혔다.

국내 식초의 정의와 향후 EU로의 수출 전망은?

국내에서는 ‘과일, 곡물 등을 발효시켜 만든’ 양조식초와 ‘빙초산(아세트산)을 물과 희석한’ 합성식초를 모두 식초로 정의하고 있으며, 이 때 아세트산의 기준 농도는 4~29%이다. 합성식초는 저렴한 가격에 신 맛을 낼 수 있어 식당에서는 자주 이용되고 있다.

그동안 회원국별로 제각각이었던 식초에 대한 정의가 유럽연합의 규정에 의해 통일되고, 합성식초를 식초로 허용한 이번 개정안은 합성식초 및 합성식초를 활용한 가공식품의 유럽시장 진출을 가능하게 할 전망이다.

[비관세장벽 시사점 및 대응방안]

합성식초를 식초와 동일하게 허용하는 이번 개정안은 합성식초를 생산하거나 가공에 사용에는 업체들에게 희소식이라 할 수 있다. 새로운 규정에 따라 합성식초를 식초(vinegar)로 표기하여 수출할 수도 있고, 저렴한 가격의 아세트산을 이용하여 가공식품을 생산할 수도 있기 때문이다. EU로의 수출을 준비하는 기업은 유럽연합의 규정을 검토하여 기준에 대해 숙지하여야 할 것이다.

유럽연합 규정 EC 2016/263은 하기 웹사이트에서 확인할 수 있다.

<http://ec.europa.eu/transparency/regdoc/?fuseaction=list&coteld=3&year=2016&number=263&version=ALL&language=en>

- KATI(농수산물수출지원정보) 상의 콘텐츠를 출처를 밝히지 않고 무단 전재를 금합니다.

- 본 페이지에 등재된 모든 자료는 한국농수산물유통공사의 공식적인 입장을 대변하고 있지 않습니다.

EU, 희석 아세트산도 식초로 허용

2016년 3월 5주차

[참고자료]

유럽연합 공식 저널 발표

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32016R0263&from=EN>

[식초의 원료가 되는 아세트산]

