

# 벨기에 비관세장벽 이슈

Belgium Non Tariff Barriers Issue

## 벨기에, 소비기한 및 품질유지기한을 경과한 제품에 관한 공문 게재



### 제품 유형에 따라 소비기한 또는 품질유지기한 구분, 만료 시 취급 기준 규정

벨기에 연방식품안전청(AFSCA)은 소비기한(DLC)과 품질유지기한(MDD)의 의미, 그리고 해당 기간을 경과한 제품의 판매 및 사용 기준을 명시한 공문 《만료기한에 대한 회람(Circulaire relative aux dates de péremption)》을 게재함. 이는 포장된 모든 식품에 적용되므로, 식품의 제조업체와 판매 업체는 소비기한과 품질 유지기한을 구분하여 확인하고 해당 기한을 경과한 제품의 취급 기준을 준수할 수 있도록 해야 함

#### ※《만료기한에 대한 회람》공문 주요 내용

##### 1. 소비기한(DLC)

- (1) 의미 : 미생물학적으로 매우 부패하기 쉬운 식품에 적용하는 것으로, 병원균과 부패 유기체가 허용할 수 없는 수치에 도달할 시간을 갖지 않고 독소가 생성될 가능성을 방지하기 위한 기간으로 결정됨. “used by”로 표시되며, 일반적으로 차갑게 보관해야 하는 식품에 적용됨 (ex. 유산균 등)
- (2) 소비기한 만료 시 판매 및 사용 기준 : 병원균과 세균이 발생 및 증식될 우려가 있으므로 판매, 소비 또는 가공에 사용할 수 없음

##### 2. 품질유지기한(MDD)

- (1) 의미 : 미생물학적으로 안정적인 식품에 적용됨. “best before…”로 표시되며, 제조업체는 그 날짜까지 식품의 안전과 품질을 보장함(ex. 분말음료, 커피, 밀가루, 식물성 기름, 병 음료, 향료, 겨자, 초콜릿 등)
- (2) 품질유지기한 만료 시 판매 및 사용 기준 : MDD는 만료된 후라도 라벨에 언급된 보관 조건을 준수하고, 포장에 그대로 유지되는 한 소비자 건강에 큰 위험은 없음. 식품에 이상이 없으면 계속 판매하거나 소비할 수 있지만, 식품에 이상이 발생하면 판매 또는 소비가 금지됨

#### ▶ 식품 이상으로 구분되는 경우

- 포장 상태: 포장이 찢어짐, 개봉됨, 부품, 녹슴, 찌그러짐
- 식품의 외관: 색상 변화, 곰팡이
- 식품 특성: 냄새와 맛이 변함, 식품이 산패됨

### 3. 유통기한 조정 권한이 있는 작업자가 참고해야 할 사항

- 식품 재포장을 위한 포장 제거 작업자는 유통기한을 연장하는 추가 처리를 하지 않아야 함
- 유통기한을 연장하는 처리(열처리 등)를 통해 식품을 변형시키고 소비자에게 판매 및 유통하기 위해서는 포장에 새로운 유통기한을 표기해야 함(DLC는 원래 포장에 표시된 만료일보다 늦으면 안 됨)

### 벨기에로 주로 왕게, 버섯, 라면 등 수출, 수출 품목에 적합한 유통기한 명시해야

한국은 벨기에로 다양한 식품 품목을 수출하고 있으며, 2021년 기준 연간 약 2,240만 달러 규모의 식품이 수출됨. 주요 수출 품목 중에는 소비기한(DLC)이 적용되는 왕게, 버섯, 게살 등의 신선 품목과 품질유지기한이 적용되는 라면 등이 있음. 따라서, 벨기에로 식품을 수출하는 한국 식품 기업은 규정에 따라 적절한 유통기한(소비기한 또는 품질유지기한), 보관 조건 및 사용 조건을 제품 라벨에 명시하고, 해당 공문을 통해 소비기한과 품질유지기한의 적용 기준, 그리고 해당 기한 만료 이후 취급 기준을 숙지하여 수출 식품에 문제가 발생하지 않도록 주의해야 함

## 출처

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, Circulaire relative aux dates de péremption, 2023.01.20