목 차

○ 제 1 장 일본 가공식품 원재료 원산지 표시제도 개요 … 1

가. 표시의무 대상 ····· 3

나. 표시방법 사례연구 ····· 12

○ 제 2 장 가공식품 품목별 원재료 원산지 표시제도 대응과제 · 25

가. 농산가공식품 ····· 27

나. 축산가공품 ····· 30

다. 수산가공품 ····· 33

라. 주류 ····· 38

마. 청량음료 ····· 40

바. 유제품 ····· 42

사. 조미료 ····· 43

아. 냉동식품 · 간편식 ····· 50

자. 인스턴트 · 레토르트식품 ····· 52

차. 과자 ····· 53

카. 건강식품 ····· 54

○ 제 3 장 일본 식품제조사 대상 원재료 원산지 표시제도 관련 설문조사 ····· 57

가. 업체별 대응현황 ····· 59

나. 원산지 표시가 어려운 원재료 및 이유 ····· 61

다. 업체별 대응방안 ····· 66

라. 애로사항 ····· 67

마. 소요시간 ····· 68

바. 예외 표시 활용가능성 ····· 69

사. 식품제조사측의 장·단점 ····· 70

아. 제도시행에 따른 업계의견 ····· 72

○ 제 4 장 원재료 원산지 표시제도의 장·단점 ····· 77

가. 일본 식품제조사측의 장·단점 ····· 79

나. 수입식품 취급 관계자측의 장·단점 ····· 80

○ 제 5 장 한국식품 수출 시 유의사항 ····· 83

제 1 장

일본 가공식품 원재료 원산지 표시제도 개요

가. 표시의무 대상

나. 표시방법 사례연구

1

일본 가공식품 원재료 원산지 표시제도 개요

가. 표시의무 대상

1) 표시의무 대상 가공식품

식품표시기준이 개정됨에 따라 2017년 9월 1일부터 일본 내에서 제조 또는 가공된 모든 가공식품(수입식품 제외)에 원재료 원산지 표시가 의무화되었다. 경과조치 기간은 2022년 3월 31일까지이며, 이 기간까지 대응을 완료해야 한다.

이 제도는 상품 선택 시, 원재료의 원산지를 확인하고자 하는 소비자의 요구를 반영한 조치로, 모든 가공식품을 대상으로 원재료의 원산지 표시를 의무화했다.

다만, 상기 대상으로부터 제외되는 품목은 아래와 같다.

《 가공식품 원재료 원산지표시제도 제외대상 》

<표시가 필요하지 않는 품목>

- 시설을 마련하여 음식을 제공하는 경우(외식)
- 포장용기에 넣지 않고 판매하는 경우(간편식 전문점 등)
- 식품을 제조 또는 가공한 장소에서 판매하는 경우(식품슈퍼 등에서 인스토어 가공 등)
- 불특정 또는 다수에게 양도(판매를 제외)하는 경우(샘플 배포용 가공식품 등)
- 타 법령에 따라 표시가 의무화되어 있는 경우
  - 「미곡 등의 거래 등에 관한 정보 기록 및 산지 정보 전달에 관한 법률」
  - 「주세 보전 및 주류업조합 등에 관한 법률」

<표시를 생략할 수 있는 품목>

- 포장 표면적이 약 30㎠ 이하인 경우

2) 표시의무 대상 원재료

이번 식품표시기준 개정에 따라, 원칙적으로 제품에서 중량 비율이 가장 높은 원재료가 의무표시 대상이다. 또한 사업자가 자율적으로 중량 비율 2위 이하의 원재료도 원산지를 표시할 수 있도록 했다.

■ 주류의 원재료 원산지 표시

기존 식품표시기준에서 「원재료명」의 표시의무가 없는 주류에 대해서도 원재료 원산지 표시대상이 된다.

다만, 쌀을 주원료로 하는 청주, 쌀로 만든 45도 이하 소주, 맛술은 『미곡 등의 거래 등에 관한 정보 기록 및 산지 정보 전달에 관한 법률』(쌀 생산이력제), 과실주는 『주세의 보전 및 주류업 조합 등에 관한 법률』 내 「과실주 등의 제조법 품질표시기준을 정하는 건」이 적용된다.

원재료 원산지 표시사항을 기재할 수 있는 기재란을 별도 마련하여 원재료에서 차지하는 중량 비율이 가장 높은 원재료(중량 비율 상위 1위 원재료)의 원산지를 표시해야 한다.

단, 원재료명을 임의로 표시하고 있는 경우에는 원재료 원산지명을 기재할 수 있는 란을 마련하지 않고, 원재료명 다음에 괄호를 사용하여 원산지를 표시할 수 있다. 단, 주류는 원재료명 표시의무 대상이 아니므로 표시 순서가 중량 순서라고 단정할 수는 없다. 따라서 원재료명 란의 원재료 표시 순서와 관계없이 원재료에서 차지하는 중량 비율이 가장 높은 원재료(중량 비율 상위 1위 원재료)의 원산지를 표시한다.

■ 물의 취급

물은 원재료 원산지 표시대상에서 제외된다. 만약 물을 원재료란의 맨 앞에 표시한 경우(중량 비율 상위 1위)라도, 물 이외의 원재료 중에서 비율이 가장 높은 원재료의 원산지를 표시할 필요가 있다.

■ 첨가물의 취급

첨가물은 원재료 원산지표시 대상에서 제외된다. 식품표시기준에서 원재료와 첨가물은 명확히 구분되어 있으며, 원재료 원산지 표시는 원재료로 한정되어 있다.

첨가물의 중량 비율이 가장 높을 경우, 첨가물 이외의 식품 원재료 중 중량 비율이 가장 높은 품목의 원재료 원산지 표시가 필요하다.

첨가물로만 구성된 식품은 원재료 원산지 표시는 불필요하다. 또한, 본래 첨가물에 포함된 부형제(유당, 밀가루, 전분 등)도 원재료 원산지표시는 불필요하다.

3) 新제도 제정 전부터 적용되고 있는 가공식품 표시규칙

이번 식품표시기준 개정 전부터 원재료 원산지에 관한 표시규칙이 적용되고 있는 가공식품이 있으며, 이들은 新제도 제정 후에도 기존 규칙(이하, ①~③)이 적용된다.

① 22개 상품군 및 4개 품목

- 이하의 『22개 상품군(제품 중량 비율 50% 이상 차지)』, 『4개 품목』 원재료는 식품표시기준 개정 후에도 기존 규칙이 적용
- 표시대상이 되는 원재료가 일본산일 경우는 '국산이라는 취지'를 수입식품의 경우는 '원산지 국명'을 표시

≪ 가공식품 중 제품에서 차지하는 중량 비율이 50% 이상인 원재료(22개 상품군) ≫

1. 건조한 버섯류, 건조한 채소 및 건조한 과실
2. 염장버섯류, 염장채소 및 염장과실
3. 데치거나 삶은 버섯류, 채소 및 콩류 및 팥소
4. 혼합커트채소 및 과실, 과실 및 버섯류를 혼합한 것
5. 녹차 및 녹차음료
6. 떡
7. 껍질을 깐 구운 땅콩, 구운 땅콩, 튀긴 땅콩 및 볶은 콩류
8. 흑설탕 및 흑설탕 가공식품
9. 곤약
10. 조미한 식육
11. 데치거나 삶은 식육 또는 식용생란
12. 표면을 구운 식육
13. 튀김 종류로 튀김옷을 입힌 식육
14. 저민 고기
15. 말린 멸치, 어패류 및 다시마, 마른김, 구운김, 기타 말린 해조류
16. 염장 어패류 및 염장 해조류
17. 조미 어패류 및 해조류
18. 콘부마키(청어 등을 다시마로 말아서 익힌 음식으로 일본 정월 음식)
19. 데치거나 삶은 어패류 및 해조류
20. 표면을 구운 어패류
21. 튀김류로 튀김옷을 입힌 어패류
22. 4번 또는 14번 외, 다른 종류의 신선식품을 혼합한 것

※ 22개 상품군에 속하지만, 제품 중량 비율 1위 원재료가 50% 미만인 경우, 新제도 적용

≪ 원산지 표시대상 원재료(4개 품목) ≫

1. 농산물 절임류(중량 비율 4위(내용중량이 300g 이하는 3위)까지이며 5% 이상의 원재료
2. 채소 냉동식품(중량 비율 3위이며, 5% 이상의 원재료)
3. 장어 가공품(장어)
4. 가다랑어를 얇게 저며 말린 가다랑어포

≪ 원재료 원산지표시의무 22개 상품군 표시 예 ≫

(제품에서 차지하는 비율이 50% 이상/식품표시기준 개정 후에도 계속하여 해당규칙 적용)

[표시 예①] 원산지가 1개국일 경우

명 칭	말린 전갱이
원재료명	전갱이(국산), 식염

[표시 예②] 원산지가 2개국일 경우

명 칭	말린 전갱이
원재료명	전갱이(국산, 노르웨이), 식염

[표시 예③] 원산지가 3개국일 경우

명 칭	말린 전갱이
원재료명	전갱이(국산, 노르웨이, 기타), 식염

[표시 예④] 원재료에 특별한 사정이 있는 경우

명 칭	명란젓
원재료명	명태 난소(미국 또는 러시아)

※명태 난소의 원산지는 당사의 201X년 거래실적이 많은 순으로 표시했습니다.

≪ 농산물 절임 표시 예 ≫

(식품표시기준 개정 후에도 계속하여 해당 규칙 적용)

명 칭	간장 절임
원재료명	무(국산, 중국), 오이(국산), 가지(중국), 연근(국산), 생강, 작두콩, 절임 원재료(당류(설탕, 포도당 과당 액당), 간장, 식염, …), 조미료(아미노산액), 조미료, …

② 『미곡 등의 거래 등에 관한 정보 기록 및 산지 정보 전달에 관한 법률』(쌀 생산이력제)

- 쌀, 쌀 가공품에 문제가 발생했을 시에 유통 루트를 신속히 특정하기 위해 생산부터 판매 · 제공까지 각 단계의 거래 등의 기록을 작성 · 보존
- 쌀의 산지 정보를 거래처와 소비자에게 전달

《 대상품목 》

미곡 : 벼, 현미, 정미, 싸라기
주요 식량에 해당하는 품목 : 쌀가루, 미곡을 섞은 것, 밀, 쌀가루 조제품(찹쌀가루 포함), 쌀과자 생지, 쌀누룩 등

쌀밥류 : 각종 도시락 · 주먹밥, 라이스버거, 팥찰밥, 지에밥, 쌀밥을 조리한 것, 포장쌀밥, 발아현미, 건조쌀밥류(냉동식품, 레토르트식품 및 통조림류 포함)

쌀가공식품 : 떡, 경단, 쌀과자, 청주, 소주(45도 이하), 맛술

- 국산(일본산) 쌀의 경우는「국내산」,「국산」등으로 기재 단, 도도부현(지자체명)과 일반적으로 널리 알려진 지명도 가능하며, 외국산의 경우는 해당「국가명」을 기재

- 원재료에서 차지하는 비율이 높은 순으로 기재하고 산지가 3개국 이상이면 상위 2위국만 기재하고, 그 외의 산지를「기타」로 기재 가능

《 일괄표시란 기재 예 》

명　　칭	쌀로 만든 과자
원재료명	멥쌀(국산, 태국산, 기타), 식염, 조미료(아미노산)
내 용 량	10매
유통기한	테두리 밖 상부에 기재
보관방법	개봉 전에는 직사광선, 고온다습을 피해 보관해 주세요.
제 조 자	○○제과주식회사 도쿄도 나가노쿠 ○○ 1-1-1

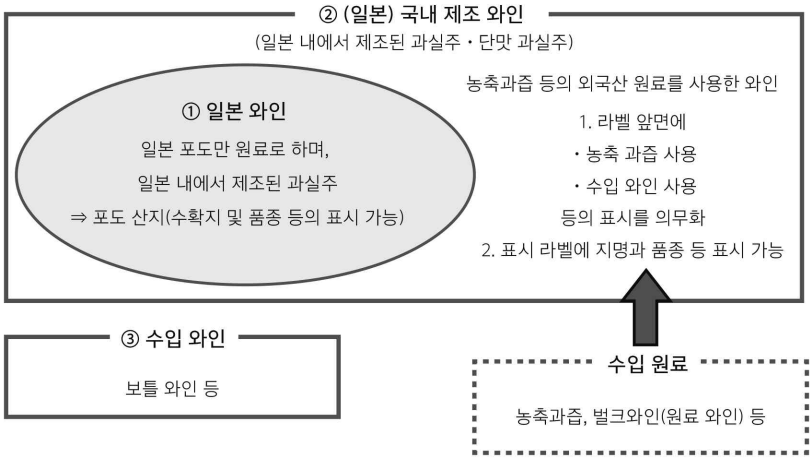
《 일괄표시란 테두리 밖 기재 예 》

③ 『주세의 보전 및 주류업 조합 등에 관한 법률』 내 「과실주 등의 제조법 품질표시기준을 정하는 건」

- 와인 라벨의 표시규칙(2015년 10월 30일 제정, 2018년 10월 30일 적용 개시)

- 『(일본) 국산 와인』이라 불리고 있던 와인 중에서 국산 포도만을 원재료로 한 것 외에 수입 농축과즙이나 수입와인을 원재료로 한 것도 혼재하고 있어, 알기 쉽게 표시하기 위해 표시기준을 제정

《 일본 와인, 국내(일본) 제조 와인, 수입와인의 구분 》



《 일본 와인 이외 일본 내 제조 와인의 일괄표시 예 》

품목	과실주
원재료명	수입와인(외국산), 농축환원포도과즙(외국산), 포도(일본산)/산화방지제(아황산염)
제조자	OO주조 주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO 1-1-1
내용량	720ml
알코올 함량	12%

나. 표시방법 사례연구

《 원재료 원산지표시제도 개요 》

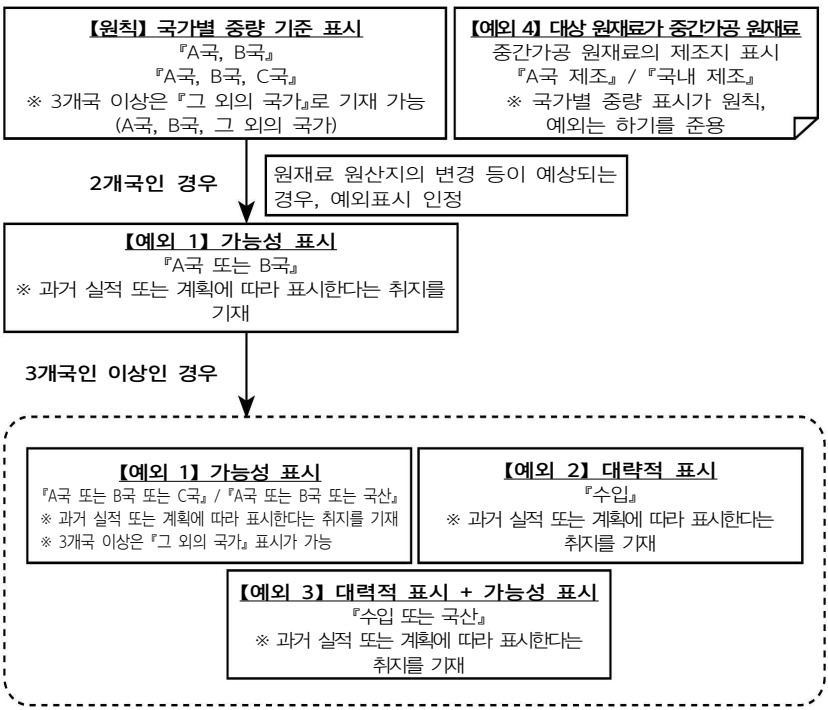
□ 대상 원재료의 원산지는 국가별로 중량 비율이 높은 품목 순으로 국가명을 표시하는 『국가별 중량순 표시』가 원칙

□ 대상 원재료가 가공식품인 경우, 중간 가공원재료의 『제조지』를 표시

□ 원산국이 3개국 이상이면 중량 비율이 높은 순으로 국가명을 표시하고, 3개국 이상은 「기타」로 표시 가능

□ 『국가별 중량 표시』가 곤란할 경우, 일정조건하에서 『가능성 표시』, 『일괄 표시』가 인정된다.

《 표시방법 이미지 》



1) 국가별 중량순 표시(원칙)

【원칙】 국가별 중량순 표시(예)

명　　칭	포크 소시지(비엔나)
원재료명	돈육, 라드, 단백가수분해물, 환원 물엿, 식염, 향신료/조미료(아미노산 등), 인산염(Na, K), …
원재료 원산지명	미국(돈육)

【원재료 원산지를 원재료 다음에 괄호를 사용하여 표시】

명　　칭	포크 소시지(비엔나)
원재료명	돈육(미국), 라드, 단백가수분해물, 환원 물엿, 식염, 향신료/조미료(아미노산 등), 인산염(Na, K), …

【『기타』를 사용한 표시】

명　　칭	포크 소시지(비엔나)
원재료명	돈육, 라드, 단백가수분해물, 환원 물엿, 식염, 향신료/조미료(아미노산 등), 인산염(Na, K), …
원재료 원산지명	캐나다, 미국, 기타(돈육)

【원재료 원산지를 원재료 다음에 괄호를 사용하여 표시】

명　　칭	포크 소시지(비엔나)
원재료명	돈육(캐나다, 미국, 기타), 라드, 단백가수분해물, 환원 물엿, 식염, 향신료/조미료(아미노산 등), 인산염(Na, K), …

【원재료 원산지를 원재료 다음에 괄호를 사용하여 표시】

명　　칭	포크 소시지(비엔나)
원재료명	돈육, 라드, 단백가수분해물, 환원 물엿, 식염, 향신료/조미료(아미노산 등), 인산염(Na, K), …
원재료 원산지명	테두리 하부에 기재

원재료 돈육의 산지명　　캐나다, 미국, 기타(돈육)

2) 가능성 표시(예외1)

【예외 1】 가능성 표시
원산지로 사용 가능성이 있는 복수의 국가를 사용할 것으로 전망되는 중량 비율 순으로『또는』으로 이어서 표시

명 칭	포크소시지(비엔나)
원재료명	돈육, 라드, 단백가수분해물, 환원 물엿, 식염, 향신료/조미료(아미노산 등), 인산염(Na, K), …
원재료 원산지명	미국 또는 캐나다(돈육)

* 돈육의 산지는 201X년 사용 실적순

【원재료 원산지를 원재료 다음에 괄호를 사용하여 표시】

명 칭	포크소시지(비엔나)
원재료명	돈육(미국 또는 캐나다), 라드, 단백가수분해물, 환원 물엿, 식염, 향신료/조미료(아미노산 등), 인산염(Na, K), …

* 돈육의 산지는 201X년 사용 실적순

■『가능성표시』의 원재료 사용실적/사용계획

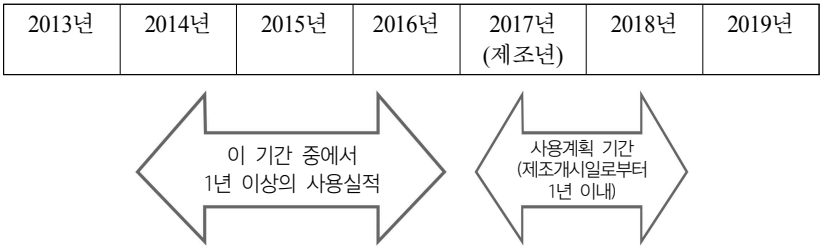
원재료의 중량 순위의 변동 또는 원산지의 변경이 전망되는 경우, 과거의『사용실적』에 따라 복수의 원산지를「또는」으로 표시해야 한다.『사용실적』은 제조일을 포함한 연도(제조년, 제조년도 등)에서부터 역산한 3년 중 1년 이상의 실적이 해당된다.

신제품 또는 원재료 조달처의 변경이 확실한 경우에는 향후의『사용계획』에 따라 복수의 원산지를「또는」으로 이어서 표시해야 한다.『사용계획』은 제조개시일로부터 1년 이내 사용계획이 해당된다.

■ 사용비율이 극히 낮은 원산지 원재료(5% 미만)의 경우

과거의 사용실적 등에서 중량 비율이 5% 미만의 원산지는 원산지(「기타」는 제외)의 뒤에 '(5% 미만)'으로 표시한다.

《『사용실적』,『사용계획』의 개념(예) 》



3) 일괄 표시(예외2)

【예외 2】 일괄 표시
3개국 이상의 외국 원산지를『수입』으로 표시

명 칭	포크소시지(비엔나)
원재료명	돈육, 라드, 단백가수분해물, 환원 물엿, 식염, 향신료/조미료(아미노산 등), 인산염(Na, K), …
원재료 원산지명	수입(돈육)

【원재료 원산지를 원재료 다음에 괄호를 사용하여 표시】

명 칭	포크소시지(비엔나)
원재료명	돈육(수입), 라드, 단백가수분해물, 환원 물엿, 식염, 향신료/조미료(아미노산 등), 인산염(Na, K), …

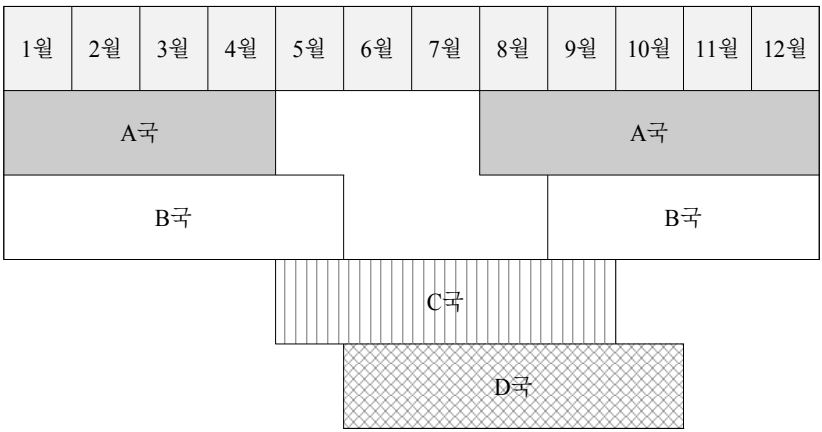
■ 『일괄표시』의 원재료 사용실적/사용계획

원재료의 원산지별 『사용실적』에 따라 3개 이상의 외국 원산지 표시에서 중량 순위의 변동 또는 원산지 변경이 전망되는 경우, 『수입』(일괄)으로 표시한다. 『사용실적』은 제조일을 포함한 1년간(제조년, 제조년도 등)에서부터 역산한 3년 이내 중, 1년 이상의 실적이 해당된다.

신제품 또는 원재료 조달처의 변경이 확실한 경우에는 향후의 『사용계획』에 따라 복수의 원산지를 『수입』(일괄)으로 표시한다. 『사용계획』은 제조개시일로부터 1년 이내 사용예정 계획이 해당된다.

《 상정되는 케이스(예) 》

※ 농산물의 연간 안정적으로 조달하기 위해 시기에 따라 수입처를 북반구, 남반구로 변경하는 경우 등



《 인정되지 않는 케이스(예) 》

※ 일괄 표시를 하기 위해 의도적으로 극히 단기간에 한하여 복수 국가로부터 원재료를 조달하는 경우 등

4) 일괄표시+가능성표시(예외3)

【예외 3】 일괄표시+가능성표시
과거 사용실적에 따라 3개국 이상의 외국 원산지를『수입』으로 묶어『수입』,『국산』의 사용이 전망되는 순으로『가능성』표시

명 칭	포크소시지(비엔나)
원재료명	돈육, 라드, 단백가수분해물, 환원 물엿, 식염, 향신료/조미료(아미노산 등), 인산염(Na, K), …
원재료 원산지명	수입 또는 국산(돈육)

* 돈육의 산지는 201X년 사용 실적순

【원재료 원산지를 원재료 다음에 괄호를 사용하여 표시】

명 칭	포크소시지(비엔나)
원재료명	돈육(수입 또는 국산), 라드, 단백가수분해물, 환원 물엿, 식염, 향신료/조미료(아미노산 등), 인산염(Na, K), …

* 돈육의 산지는 201X년 사용 실적순

5) 제조지 표시(예외4)

■ 중간가공 원재료의 취급

수입된 중간가공 원재료에 대해 일본에서 '제품 내용에 대한 실질적인 변경을 초래하는 행위' (가공)가 이루어져, 이를 매입하여 중간가공 원재료로 사용하는 경우는 「국내 제조」라고 표기한다.

【예외 4】 제조지 표시
대상 원재료가 중간가공 원재료인 경우

명　　칭	청량음료수
원재료명	사과과즙, 과당포도당액당, 과당/산미료, 비타민C
원재료 원산지명	한국 제조(사과과즙)

【원재료 원산지를 원재료 다음에 괄호를 사용하여 표시】

명　　칭	청량음료수
원재료명	사과과즙(한국 제조), 과당포도당액당, 과당/산미료, 비타민C

일본인은 국산(일본산) 식품을 선호하는 경향이 있으므로, 중국 등으로부터 수입한 식품 원재료 벌크를 일본에서 재가공하여, 「국내 제조」라고 표기하는 업체가 증가할 것으로 예상된다.

'제품 내용에 실질적인 변경을 초래한 행위'로 되지되지 않는 구체적인 예는 다음과 같다.

《 수입 중간가공 원재료의 일본 내 재가공이 「국내 제조」로 인정되지 않는 예 》

행위	구체적인 예
용기포장에 라벨 첨부, 수정, 교체	• 용기포장에 일본용 라벨을 붙이는 것 등
최종 용기포장에 담음	• 판매하기 위해 외포장에 담는 것
소분	• 벌크로 매입한 것을 소분 등 · 장어의 간장구이를 벌크로 매입, 소분 · 파스타를 벌크로 매입, 소분 등
절단	• 슬라이스 등의 단순한 절단 · 햄을 슬라이스하는 등
정형 (형태를 가지런히 함)	• 형태를 가지런히 하는 것 등 · 베이컨 블록의 형태를 가지런히 함
선별	• 형태, 크기로 선별 등 · 말린 멸치를 크기로 선별 등
파쇄	• 작은 입자로 만드는 것(분말 상태로 만드는 것을 제외) · 콩을 잘게 쪼개어 만든 낫토
혼합	• 같은 종류의 식품을 혼합 등 · 홍차를 혼합하는 등
모듬	• 다른 종류의 식품을 용이하게 나눌 수 있도록 담는 것 등 · 개별포장 또는 구획 등으로 다른 종류의 식품을 모으는 것 등
뼈 제거	• 뼈만 제거하는 것 등 · 간고등어의 뼈 제거 등
냉동	• 운송 또는 보존하기 위한 냉동 등
해동	• 자연해동 등으로 단순히 냉동된 식품을 냉장 또는 상온 상태로 해동한 것 · 냉동된 삶은달걀을 해동하는 등
건조	• 운송 또는 보존을 위해 건조 등

행위	구체적인 예
소금물 절임	• 운송 또는 보존을 위해 소금물에 절임 등
가염	• 이미 소금을 첨가한 식품에 소금을 추가 · 연어에 소금을 뿌리는 등
조미료 등의 소량 첨가	• 소량의 조미료를 첨가하는 등 · 싱겁게 익힌 고기나 야채에 극소량의 간장을 넣고, 양념을 더하는 것 · 고구마 맛탕에 깨를 뿌리는 등
재가열	• 한 번 더 튀기거나 굽거나 찌는 등 단순 가열
첨가물의 첨가	• 첨가물을 첨가하는 등 · 포도씨유에 비타민E를 영양강화의 목적으로 첨가 · 말린 새우를 착색 · 오렌지과즙을 착향
살균	• 용기포장 전후에 살균 · 뱅어포를 가열살균 · 농축과즙을 소분할 때에 살균 등
결착 방지	• 딱딱해지지 않도록 식물성유지를 도포하는 등 · 건포도에 식물성유지를 도포하는 등

■ 복합원재료(조정품 등)의 취급

복합원재료(2종류 이상의 원재료로 이루어진 원재료 : 조정품(調整品) 등)를 사용하는 경우, 복합원재료의 일반적인 명칭을 가진 원재료명을 표시한다. 단, 단순히 혼합되거나 원재료의 성질과 상태에 큰 변화가 없는 경우, 복합원재료의 모든 원재료를 나누어 표시하는 것도 가능하다.(예 1) 이 경우에는 분할하여 작성한 원재료 중 중량비율이 가장 높은 원재료의 원산지를 표시한다.(예 2)

【예 1 : 복합원재료 표시에 따른 방법】

명칭	라무네 과자
원재료명	설탕 조정품(한국 제조(설탕, 옥수수 녹말)), 레몬과즙/구연산, 탄산수소나트륨, 향료
내용량	10g
상미기한	2017년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 보존해 주세요.
제조자	OO 주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO 1-1-1

명칭	라무네 과자
원재료명	설탕(한국 제조), 옥수수 녹말, 레몬과즙/구연산, 탄산수소나트륨, 향료
내용량	10g
상미기한	2017년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 보존해 주세요.
제조자	OO 주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO 1-1-1

【예 2 : 분할하여 표시하는 방법】

명칭	라무네 과자
원재료명	설탕 조정품(설탕, 옥수수 녹말)(한국 제조), 레몬과즙/구연산, 탄산수소나트륨, 향료
내용량	10g
상미기한	2017년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 보존해 주세요.
제조자	OO 주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO 1-1-1

[참고] 조정품(調整品)

설탕, 밀가루를 주원료로 하며, 기타 부원료 소재를 혼합한 식품가공용 원료이다.

수입조제품은 관세가 낮아져 원재료 비용절감을 목적으로 사용하고 있으며, 제빵과 제과, 조미료, 제면 등 많은 가공식품에 사용되고 있다.

《 밀가루 조정품 》

용도	밀가루	배합 내용
양과자 (바움쿠헨, 마들렌 등)	박력분	밀가루, 설탕, 탈지분유
	박력분	밀가루, 설탕, 밀가루녹말
	박력분	밀가루, 설탕
올 인 믹스	박력분	밀가루, 설탕, 전분, 소금, 베이킹파우더 등
제빵 (식빵, 과자, 빵 등)	강력분	밀가루, 설탕, 탈지분유
	강력분	밀가루, 밀가루녹말, 활성글루텐
	강력분	밀가루, 설탕
제면 (우동, 중화면 등)	중력분	밀가루, 타피오카전분
	준강력분	밀가루, 타피오카 전분, 활성글루텐

《 설탕 조정품 》

용도	배합 내용
과자 전반, 수산가공품 등	설탕, 솔비톨
양념, 조미료, 절임 등	설탕, 소금
화과자, 냉과(冷菓), 소스 등	설탕, 덱스트린
과자 전반, 냉과(冷菓), 아이스크림 등	설탕, 과당, 덱스트린
토핑, 라무네 등	설탕, 옥수수녹말
과자, 젤리 등	설탕, 포도당, 솔비톨
수프, 생강차 등	설탕, 감자 녹말

《 기타 조정품 》

용도	배합 내용
유제품, 아이스크림, 음료 등	설탕, 전지분유, 덱스트린
	설탕, 탈지분유, 덱스트린
	설탕, 탈지분유, 코코넛오일
초콜릿 제품 등	설탕, 카카오파우더
	설탕, 카카오매스

* 출처 : 간토설탕주식회사 홈페이지 및 취급제품 예

제 2 장

가공식품 품목별 원재료 원산지 표시제도 대응과제

가. 농산가공식품
나. 축산가공품
다. 수산가공품
라. 주류
마. 청량음료
바. 유제품
사. 조미료
아. 냉동식품 · 간편식
자. 인스턴트 · 레토르트식품
차. 과자
카. 건강식품

2

가공식품 품목별 원재료 원산지 표시제도 대응과제

가. 농산가공품

농산품은 수입에 의존하는 경우가 많으며, 특히 산나물과 절임 등 중국에서 가공된 농산품의 수입이 많다. 다만, 데치거나 익힌 저차가공품이나 절임농산물은 이미 원재료 원산지에 관한 표시규칙이 정해져 있으며, 슈퍼마켓 등 점포에서 국산(일본산), 중국산 등으로 표기된 산나물과 절임농산물이 슈퍼마켓 매대에 진열되어 있다.

대체적으로 국산품은 가격이 높고, 중국산은 저렴하기 때문에 중국산을 기피하는 소비자는 국산품을, 가격을 중시하는 소비자는 중국산을 구입한다.

농산가공품 중에서 낫토와 두부 등 일본의 식탁에서 빠질 수 없는 대두는 일본 내 연간 수요량이 약 338만 톤이며, 이 중 식용유용은 약 225만 톤, 식품용은 95.9만 톤이다. 식품용 중 일본산 대두는 23.7만

톤, 수입대두는 72.2만 톤으로 미국, 캐나다, 중국으로부터 대부분 수입된다. 식품용은 두부 · 유부, 된장, 낫토, 두유, 간장 순으로 가공된다.

두부용으로는 주로 미국의 Non-GMO 대두가 사용되고 있다. 일본 내 많은 유통업체가 수입처를 중국에서 미국 · 캐나다로 변경하였다. 이에 따라 두 나라에서는 일본 수출을 타깃으로 적극적인 대두의 품종개량에 나서고 있다.

낫토는 일본산 대두 외에 낫토제조사와 해외생산자가 계약하여 낫토용 품종을 특별히 재배하는 사례가 많다. 일찍이 알이 작은 중국산 대두도 사용되었지만, 중국산 대두의 수입량이 감소되면서 미국, 캐나다산으로 주요 수입국이 변경된 것으로 보인다.

일본의 대표적인 아침식사인 낫토는 가격경쟁이 심한 식재료로 미국, 캐나다산의 대두를 사용한 저가상품과 일본산 대두를 사용한 프리미엄제품 등으로 나뉜다.

낫토, 두부는 대두의 원산지에 관한 가이드라인이 2006년에 정해졌으며, 점포에 진열되는 낫토 · 두부에는 일찍부터 원산지가 기재되어 유통되고 있다.

그 외 이번에 실시한 식품제조사 대상 설문조사에서 가공식품의 원재료 원산지 표시가 개시되어 대응이 어려운 원재료명과 원산지, 주요 사용용도 등은 다음 페이지의 표와 같다.

참깨는 다양한 산지로부터 수입되고 있다. 참깨는 공급이 불안정한 원재료로 안정적으로 원재료를 조달하기 위해 시기에 따라 조달처를 변경하고 있다. 따라서 원산지와 중량비율이 빈번하게 변동되어 대응에 어려움을 겪을 것이라고 응답했다. 새로운 원재료 원산지

표시의 『일괄표시』, 『가능성표시』, 『일괄표시 + 가능성표시』로 대응할 수밖에 없을 것으로 보인다. 또한 참깨를 볶아서 중간가공 원재료로 한 『국내 제조』도 가능하다.

빵이나 면류, 과자 등에 폭넓게 사용되는 밀 또한 수입이 많으며, 여러 원산지로부터 조달되고 있으며, 식품제조사에서는 제품의 품질을 확보하기 위해 다양한 산지의 원재료를 블렌딩하여 사용하는 경우도 많아 『일괄표시』, 『가능성표시』, 『일괄표시 + 가능성표시』, 『제조지표시』가 증가할 것으로 예상된다.

《 새로운 원재료 원산지 표시 대응이 어려운 원재료 》

원재료	원산지	주요 사용메뉴
참깨	미얀마, 볼리비아, 기타	참깨무침
참깨	남미, 중미, 아프리카, 중국	후리카케
참깨	중남미	각종 후리카케
밤 감로자(당적밤)	일본, 중국, 한국	밤화과자
밀(밀가루)	일본, 호주, 기타	각종 제과 · 제빵
밀가루	북미, 호주, 일본 등	면의 주원료
메밀가루	중국, 러시아, 북미, 일본 등	면의 주원료

※ 식품제조업 관계자 대상 설문조사 결과로부터 발췌

나. 축산가공품

농산가공품과 마찬가지로 축산품의 저차가공품은 원재료 원산지표시가 이전부터 규정되어 있었으며, 소비자의 식품선택 시 판단 근거가 되고 있다.

일례로 닭가슴살을 데쳐서 팩에 넣은「사라다 치킨」이 일본에서 최근 급속도로 인기상승 중이며, 일본 대형 리테일업체인 세븐&아이 · 홀딩스의 PB브랜드「세븐 프리미엄」에서 출시한「사라다 치킨」은 태국에서 생산하여 일본 이토츄상사가 수입하고 있는데 표시내용은 아래와 같다.

《 세븐 프리미엄 사라다 치킨 플레인 》

(가격 : 213엔 · 세금 포함)

명칭	식육제품(찐 닭)		
내용량	닭가슴살, 식염, 치킨수프파우더(대두 포함), 양조식초, 향신료, 단백가수분해물(대두 포함), 술, 유청 가루(유성분 포함), 난백분(달걀 포함), 밀분, 말토덱스트린, 효모엑기스, 포도당, 채소파우더/가공전분, 염화K, PH조정제, 조미료(아미노산 등), 증점제(가공전분), 폴리인산 Na, 글리신,향료		
내용량	115g	상미기한	테두리 밖 표면 상부에 기재
보존방법	테두리 밖 표면 상부에 기재	원산국명	태국
수입자	이토츄상사 주식회사 도쿄도 미나토쿠 아오야마 2-5-1		

일본에 태국에서 가공된 계육가공품이 많이 수입되고 있다. 이전에는 중국으로부터 수입되는 경우가 많았지만, 2014년 중국의 식육 가공회사가 유통기간이 지난 닭고기를 사용하여 치킨너겟 등을 제조한 문제가 발각된 이후, 계육가공이 중국에서 일제히 태국으로 변경되고 현재 일본의 가정용 계육가공품은 태국산이나 일본산을 중심으로 유통되고 있다.

「사라다 치킨」은 태국산이 대부분이며, 중국산과 일본산을 일부 찾아볼 수 있다. 일본산의 경우 가격이 높고 패키지 전면에 원산지를 표시하여 국산을 선호하는 소비자에게 어필하고 있다. 한편, 태국산은 중국산보다 소비자 호감도가 높고 원산지에 예민하지 않거나 가격을 중시하는 소비자가 구입하고 있다.

《 일본산을 강조한 사라다 치킨 》

햄 · 소시지, 햄버거 등 축산가공품은 일본에서 소비가 활발하다. 주요 원재료인 돈육이나 우육, 계육은 미국, 캐나다를 시작으로 해외로부터 수입이 많고, 원재료 원산국이나 중량 비율의 변동이 많다.

농산가공품과 마찬가지로 『일괄표시』, 『가능성표시』, 『일괄표시 + 가능성표시』, 『국내 제조』가 증가될 것으로 예상된다.

한편, 일본산 원재료를 사용한 식품은 다소 비싸더라도 국산을 선호하는 소비자를 타깃으로 마케팅을 추진할 것으로 예상된다.

《 새로운 원재료 원산지 표시제도 대응이 어려운 원재료명 》

원재료	원산지	주요 사용메뉴
돈육	덴마크, 캐나다, 미국, 일본 등	햄 · 소시지, 햄버그 등
돈육	북미 · 유럽 등	햄 · 소시지
우육	미국, 오스트리아, 일본 등	로스트 비프, 햄버그 등
계육	태국, 브라질, 일본 등	소시지, 햄버그 등

※ 식품제조업 관계자 대상 설문조사결과 발췌

다. 수산가공품

수산가공품 중에서도 시장규모가 큰 어육가공품(어묵, 어육 햄 · 소시지 등)은 냉동어육이나 생선을 주원료로 하여 생산된다. 어육가공품에 사용되는 원재료의 어종은 여러 종류이며, 식품표시에는 「어육」으로 일괄표시되는 경우와 어종을 명기하는 경우 등 다양한 패턴이 예상된다.

수산물은 계절에 따라 수확할 수 있는 어종과 어획지가 다르고, 어획량의 변동에 따라 여러 어종을 사용하는 경우가 많아 원재료 원산지 표시 대응에 어려움이 있는 것으로 예상된다. 게다가 으깬 생선살 등으로 가공된 어육을 매입하여 수산가공품을 생산하는 사업자도 있어, 이 경우에는 으깬 생선살의 제조지를 기재하게 됨에 따라 대응이 복잡하다.

《 참고 : 어육가공품 어육의 원재료 어종 》

대구, 호키, 북태평양산 대구, 임연수어, 실꼬리돔, 홍치, 매퉁이, 노랑촉수, 갈치, 전갱이, 청어, 성대, 달강어, 연어, 정어리, 밴댕이, 굴비, 날치, 참치, 청새치, 오징어, 가자미, 서대기, 장갱이, 도미, 상어, 고등어, 창꼬치, 전어, 참돔, 넙치

출처 : 사단법인 일본통조림협회, 전국가마보코수산가공업협동조합연합회 자료

《 상품예 : Kibun Foods「도미 함유 어묵 4매입」》

【원재료명】

어육(대구 · 도미) · 전분 · 설탕 · 식염 · 맛술 · 도미로 우려낸 국물 · 환원물엿 · 포도당 · 베지터블 오일 · 조미료(유기산 등) · 가공전분 · V.C · 貝Ca · (원재료의 일부에 대두를 포함)

선어(鮮魚)로만 제조한 어육가공품의 경우

【예1 : 원재료 원산지명 항목을 마련하여 표시(어육이 전부 일본산)】

명 칭	어육소시지
원재료명	어육, 전분, 식염, …
원재료 원산지	국산(어육)
내용량	200g
상미기한	2017년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

【예2 : 원재료명에 병기하여 표시(어육이 전부 일본산)】

명 칭	어육소시지
원재료명	어육(국산), 전분, 식염, …
내용량	200
상미기한	2017년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

【예3 : 어종을 명기한 경우】

명 칭	특별한 종류의 포장어묵
원재료명	어육(대구(국산), 매퉁이, 굴비, 전분, 식염, …
내용량	200g
상미기한	2017년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

【예4 : 명기하고 있는 어종의 전부가 일본산의 경우】

명 칭	찐 어묵
원재료명	어육((국산) (대구, 매퉁이, 굴비), 전분, 식염, …
내용량	100g
상미기한	2017년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

냉동어육으로만 제조한 어육가공품의 경우

【예5 : 으깬 어육의 제조지를 표시할 경우】

※ 일정기간 중량 비율 순번이 변경되는 3개 이상의 외국제조 으깬 어육살>국내 제조 으깬 어육의 경우

명 칭	어육소시지
원재료명	어육, 전분, 식염, …
원재료 원산지	외국 제조, 국내 제조(으깬 어육살)
내용량	200g
상미기한	2017년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

【예6 : 으깬 어육에 사용한 선어(鮮魚)의 산지를 표시할 경우】

명 칭	어육소시지
원재료명	어육(수입, 국산), 전분, 식염, …
내용량	200g
상미기한	2017년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

【예7 : 「어육」이 아닌 「으깬 어육」과 원재료명 표시할 경우】

명 칭	어육소시지
원재료명	으깬 어육(외국 제조), 전분, 식염, …
내용량	200g
상미기한	2017년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

【예8 : 으깬 어육에 사용한 선어(鮮魚)의 산지를 표시할 경우】

※ 예7의 경우에서 선어(鮮魚)까지 거슬러 올라가 산지를 표시할 경우

명 칭	어육소시지
원재료명	으깬 어육(어육(수입), 전분, 식염, …
내용량	200g
상미기한	2017년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

냉동어육과 선어(鮮魚)를 혼합하여 제조한 어육가공품의 경우

【예9 : 으깬 어육의 제조지와 선어(鮮魚) 산지를 표시할 경우】

※ 미국 제조 으깬 어육>국산 선어(鮮魚)의 경우

명 칭	어육소시지
원재료명	어육, 전분, 식염, …
원재료 원산지	미국 제조, 국산(대구)
내용량	200g
상미기한	2017년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

【예10 : 선어(鮮魚)까지 거슬러 올라가 산지를 표시할 경우〉

명 칭	어육소시지
원재료명	어육(미국, 일본), 전분, 식염, …
내용량	200g
상미기한	2017년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

《 새로운 원재료 원산지표시 대응이 어려운 원재료명 》

원재료	원산지	주요 사용메뉴
참치, 가다랑어	해외, 일본	참치 통조림 등
황다랑어(가공품)	태국, 베트남 등	참치(통조림 · 레토르트 파우치)
가다랑어(가공품)	태국, 베트남 등	참치(통조림 · 레토르트 파우치)
황다랑어(원어/原漁)	어획지(중서부 태평양 등)	참치(통조림 · 레토르트 파우치)

※ 식품제조업 관계자 대상 설문조사 결과 발췌

라. 주류

수입산 술에는 이전부터 원산지 국명 표시가 의무화되어 있었으며, 쌀을 주원료로 하는 일본산 술(니혼슈, 쌀 소주 등)과 와인은 타 법률(상세한 내용은 P. 6~7을 참조)에 따라 원산지 국명 표시규칙이 정해져 있다.

그 외의 주류에 대해서는 새로운 가공식품 원재료 원산지 표시제도에

따라 표시가 의무화된다. 다만, 주류 이외의 가공식품은 중량 비율 순으로 원재료명이 나열되고 있지만, 주류는 원재료명 표시가 의무가 아니므로 임의로 표시되는 원재료명이 원재료의 중량 순으로 표기되었다고는 할 수 없지만 개정규칙에 따라 중량 비율이 가장 높은 원재료에 대해 원재료 원산지표시가 의무화된다.

이번에 실시한 설문조사에서 주류 제조사 관계자들은 맥주의 주원료인 맥아를 안정적으로 조달하기 위하여 시기에 따라 여러 나라로부터 맥아를 수입하거나 품질유지를 위해 여러 산지의 맥아를 블렌딩하여 중량 비율이 빈번하게 변동되는 점, 동일제품을 여러 공장에서 생산하여 원재료의 산지가 동일하지 않는 점을 개정 제도에 대응하기 어려운 점으로 꼽았다.

《 새로운 원재료 원산지표시 대응이 어려운 원재료명 》

원재료	원산지	주요 사용메뉴
맥아	유럽, 캐나다, 미국 등	맥주류

※ 식품제조업 관계자 대상 설문조사 결과 발췌

《 주요 주류 제조사의 제품 원재료 예(아사히맥주) 》

원재료명
맥아, 홉, 쌀, 옥수수, 녹말

원재료명
보드카, 레몬과즙, 올리브과실원액, 말토덱스트린, 산미료, 향료, 비타민C, 감미료(아세셀팜칼륨, 수크랄로스)

마. 청량음료

청량음료에는 분말음료, 액체음료가 있으며, 청량음료의 경우 대부분 당류가 가장 높은 중량비율을 차지하고 있어 새로운 가공식품 원재료 원산지 표시규칙에 따라 당류의 원산지 또는 제조지를 표시하게 되었다.

그러나 아래의 제품사례와 같이 상품명칭에 기재한 『말차』, 『애플(사과)』 등 소비자가 가장 알고 싶어하는 원재료의 산지가 표시의무 대상에서 누락되었다는 점에 식품제조사들은 의문을 가지고 있다.

중량 비율 상위 1위 이외의 원재료 원산지 표시에 대해서는 자율적으로 표시가 가능하므로, 이하의 『상품사례① : 말차오레』와 같이 말차의 산지를 기재할 수 있다.

의무표시 사항과 소비자가 알고 싶어하는 정보의 공개에 관해서 각 청량음료 제조사가 본격적인 대응을 검토하기 시작하였다.

《 상품 사례① : 말차오레(제조사 : 미쓰이농림) 》

명칭	분말 청량음료
원재료명	당류(설탕, 유당), 덱스트린, 식물유지, 달지분유, 말차(우지말차 80%, 니시오말차 20%), 가공흑설탕, 식염, 카제인, Na, pH조정제, 유화제

명칭	과실음료
원재료명	설탕류(과당포도당액당, 설탕, 포도당), 사과/산미료, 향료, 비타민C

※ 사과(원재료) 산지…중국, 칠리, 남아프리카(홈페이지 공개)

또한 식품제조사는 새로운 원재료 원산지 표시제도의 대응이 어려운 원재료로 설탕 외에 과즙류, 채소류를 들었다. 앞에서 이미 서술한 바와 같이 설탕의 원산지 · 제조지를 소비자가 정말 알고 싶어하는 정보인가에 관한 의문과 조달지역 및 중량비율의 빈번한 변동, 여러 공장에서 생산하여 원재료 산지가 일정하지 않은 점 등을 개정된 표시제도 대응시 곤란한 점으로 들고 있다.

과일의 과즙, 채소과즙도 수입 원재료에 의존하는 경향이 높아 『일괄 표시』가 증가할 것으로 예상된다.

《 새로운 원재료 원산지표시 대응이 어려운 원재료명 》

원재료	원산지	주요 사용메뉴
설탕	호주, 태국	분말 청량음료
설탕	태국, 남아프리카, 일본 등	음료
덱스트린	북해도, 미국 등	분말 청량음료
과즙류, 채소즙류	일본, 유럽, 북미, 남미, 오세아니아, 중국 등	과즙음료, 채소 음료류
오렌지과즙	스페인, 브라질 등	과즙음료

※ 식품제조업 관계자 대상 설문조사 결과 발췌

바. 유제품

유제품의 주요 원재료인 탈지분유, 버터는 지정유제품으로 입찰거래(売渡入札)를 실시하고 있다. 이에 따라 유제품 제조사는 원재료가 낙찰되기까지 산지가 확정되지 않는다.

또한 다른 원재료와 마찬가지로 조달지역 및 중량비율의 빈번한 변동과 기본적으로 일본산을 사용하지만 긴급히 외국산을 사용할 경우 등을 문제점으로 거론하고 있다.

따라서 유제품도 『일괄표시』, 『가능성표시』, 『일괄 표시+가능성 표시』, 『제조지표시』가 증가할 것으로 예상된다.

《 상품 사례① : 메이지 시로노히토토키(제조사 : 메이지) 》

명칭	유음료
원재료명	유제품※, 설탕, 식용유지, 커피, 우유 등을 주원료로 하는 식품/고화제(셀룰로스), 향료, 유화제

※ 우유 등 법령(우유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 법령) 내에서 정해져 있는 『유제품』

크림, 버터, 버터오일, 프로세스 치즈, 농축훼이, 아이스크림, 아이스밀크, 라쿠토 아이스(유고형분 3%이상), 농축유, 탈지농축유, 무설탕연유, 가당연유, 가당탈지연유, 전분유, 탈지분유, 크림파우더, 훼이파우더, 단백질 농축훼이파우더, 버터밀크파우더, 가당분유, 조제분유, 발효유, 유산균음료(무지유고 3.0% 이상), 유음료

《 새로운 원재료 원산지표시 대응이 어려운 원재료명 》

원재료	원산지	주요 사용메뉴
탈지분유, 버터	유럽, 오세아니아, 미국	유음료, 발효유
유가공품(탈지분유 등)	일본, 호주, 뉴질랜드	청량음료, 유아용 분유
탈지분유	일본, 호주 등	유음료

※ 식품제조업 관계자 대상 설문조사 결과 발췌

사. 조미료류

일본 조미료의 대표격인 간장은 주원료가 대두 또는 탈지가공대두이다. 원재료에서 차지하는 대두의 사용비율은 평균 32%(탈지가공대두를 대두로 환산하면 37%)로 볼 수 있다.

간장의 원재료로 사용되는 대두의 주산지는 미국, 캐나다이며, 일부 일본과 캄보디아 대두도 사용되고 있다. 탈지가공대두의 원산지는 미국, 캐나다, 인도, 브라질 등이 있다.

《 일본의 주요 간장제조·판매업체의 주요 원재료 원산지(2017.3.17.기준) 》

【키코만 주식회사】

상품명	원재료명	원산국
고쿠이치간장	대두	미국, 캐나다
	밀	미국, 캐나다, 일본
특선마루다이즈간장	대두	미국, 캐나다
	밀	미국, 캐나다, 일본
특선마루다이즈저염간장	대두	미국, 캐나다
	밀	미국, 캐나다
시보리타테생간장	대두	미국, 캐나다
	밀	미국, 캐나다

【야마사간장 주식회사】

상품명	원재료명	원산국	상품 예
초특선간장	탈지가공대두	미국, 기타	
	밀	미국, 기타	
저염간장	대두	미국, 기타	
	밀	미국, 기타	
대두간장	대두	미국, 기타	
	밀	미국, 기타	
회간장	탈지가공대두	미국, 기타	
	대두	미국, 기타	【상품명】 야마사간장「초특선 간장」
	밀	미국, 기타	【원재료명】 탈지가공대두(유전자변형 식품 아님), 밀, 식염

【히게타간장】

상품명	원재료명	원산국
고이쿠치간장	탈지가공대두	미국, 캐나다
	밀	미국
	대두	미국
특선고이쿠치간장	탈지가공대두	미국, 캐나다
	밀	미국
	대두	미국
우쓰구치간장	탈지가공대두	미국, 캐나다
	밀	미국
	대두	미국
저염간장혼젠	탈지가공대두	미국, 캐나다
	밀	미국
	대두	미국

【히가시마루간장】

상품명	원재료명	원산국
우쓰쿠치간장	탈지가공대두	미국, 캐나다
	밀	일본, 미국, 캐나다, 기타
	대두	캐나다, 일본, 기타
특선대두우쓰쿠치간장	대두	일본
	밀	일본
코이쿠치간장	탈지가공대두	미국, 캐나다, 기타
	밀	일본, 미국, 캐나다, 기타
	대두	캐나다, 일본, 기타
회간장	밀	일본, 미국, 캐나다, 기타
	대두	캐나다, 일본, 기타

【이치비키간장】

상품명	원재료명	원산국
본양조간장	탈지가공대두	인도, 미국 등
	밀	일본, 미국 등
	대두	미국, 캐나다 등
우쓰쿠치간장	탈지가공대두	인도, 미국 등
	밀	일본, 미국 등
	대두	미국, 캐나다 등
대두간장	밀	일본, 미국 등
	대두	미국, 캐나다 등
탁상생간장	탈지가공대두	인도, 미국 등
	밀	일본, 미국 등

【야마모리 주식회사】

상품명	원재료명	원산국
특급고쿠이치	탈지가공대두	주로 미국, 인도
	밀	주로 미국, 캐나다
	대두	주로 캄보디아
특급우쓰쿠치	밀	주로 미국, 캐나다
	탈지가공대두	주고 미국, 인도
	대두	주로 캄보디아
맛은그대로 저염간장	대두	주로 캄보디아
	밀	주로 미국, 캐나다
저염이지만 맛있는간장	탈지가공대두	주로 미국, 인도
	밀	주로 미국, 캐나다
	대두	주로 캄보디아

출처 : 타네토 쇼쿠토@포럼 홈페이지 공개정보

간장의 원재료 원산지 표시 예상안

【예1 : 원칙표시】

명 칭	고이쿠치간장(본양조)
원재료명	대두(미국, 캐나다), 밀, 식염
내용량	400㎖
상미기한	2018년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

【예2 : (일괄표시) 3개 이상의 외국산만을 사용한 경우】

명 칭	고이쿠치간장(본양조)
원재료명	대두(수입), 밀, 식염
내용량	400㎖
상미기한	2018년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

【예3 : (일괄표시) 일본산보다 외국산이 많을 경우】

명 칭	고이쿠치간장(본양조)
원재료명	대두(수입, 국산), 밀, 식염
내용량	400㎖
상미기한	2018년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

【예4 : (일괄표시) 외국산보다 일본산이 많을 경우】

명　　칭	고이쿠치간장(본양조)
원재료명	대두(국산, 수입), 밀, 식염
내용량	400㎖
상미기한	2018년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

【예5 : (기능성표시) 5% 미만의 원산지가 있을 경우】

명　　칭	고이쿠치간장(본양조)
원재료명	대두(미국 또는 국산(5% 미만)), 밀, 식염
내용량	400㎖
상미기한	2018년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

※대두의 원산지 순・비율은 2015년 사용실적

【예6 : 중간가공 원재료의 원재료 원산지를 거슬러 올라가 표시】

명　　칭	고이쿠치간장(본양조)
원재료명	탈지가공대두(대두(미국, 캐나다)), 밀, 식염
내용량	400㎖
상미기한	2018년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

【예7 : (가능성표시) 제조지 표시】

명 칭	고이쿠치간장(본양조)
원재료명	탈지가공대두(미국 제조 또는 캐나다 제조), 밀, 식염
내용량	400㎖
상미기한	2018년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

【예8 : (일괄표시) 제조지 표시】

명 칭	고이쿠치간장(본양조)
원재료명	탈지가공대두(외국 제조), 밀, 식염
내용량	400㎖
상미기한	2018년 10월 1일
보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존하여 주십시오.
제조자	OO주식회사 도쿄도 나가노쿠 OO쵸 1-1-1

《 새로운 원재료 원산지표시 대응이 어려운 원재료명 》

원재료	원산지	주요 사용메뉴
대두	미국, 캐나다 등	된장, 간장
쌀	미국, 오스트리아 등	된장, 감주(아마자케)
밀	일본 등	간장

※ 식품제조업 관계자 대상 설문조사 결과 발췌

아. 냉동식품 · 간편식

냉동식품 · 간편식은 다양한 원재료를 사용하며 수입산 원재료를 사용하는 경우도 많아 원재료의 관리가 복잡하다.

태국에 생산거점을 보유한 제조사가 많고, 태국에서 생산되어 일본에 수입된 냉동식품은 수입품으로 이전과 동일하게 원산지 국명 표시가 적용된다.

한편, 일본 내 제조품에 관해서는 상기와 같이 농산 · 축산 · 수산품을 원재료로 사용하고, 원산지와 중량 비율의 변동 등이 빈번하게 발생되기 때문에 사업자가 새로운 제도에 대응하기 어려울 것으로 보인다. 냉동식품 · 간편식도 『일괄표시』, 『가능성표시』, 『일괄표시+가능성 표시』, 『제조지표시』가 늘어갈 것으로 예상된다.

아래의 상품 예는 아지노모토가 제조 · 판매하는 냉동식품 「탱글탱글 새우 딤섬」이다. 이 제품은 여러 공장에서 생산되며 원재료의 산지가 여러 곳이다. 중량 비율 1위의 원재료는 『양파』이므로 새로운 규칙에 따라 상품명에 있는 『새우』가 아닌, 『양파』의 원재료 원산지 표시가 의무화되었다. 아지노모토사에서는 홈페이지에 주요 원재료의 원산지 및 생산공장을 공개하고 있다.

《 상품 사례 : 탱글탱글 새우딤섬(제조사 : 아지노모토 냉동식품) 》

원재료명	양파, 새우, 으깬 어육, 돈지(豚脂), 반죽전분, 달걀 흰자, 분말 대두단백, 설탕, 팜 오일, 식염, 새우젓갈, 유채씨유, 가리비 진액 조미료, 산마 가루, 발효 조미료, 향신료, 새우 풍미 조미료, 밀가루, 콩가루, 가공전분, 조미료(아미노산 등)

생산공장
간토공장(군마현),
츄부공장(기후현)

《 주요 원재료 산지 》

양파	중국, 일본, 미국, 호주
새우	태국, 베트남, 에콰도르, 인도네시아
으깬 어육	미국, 태국, 인도네시아
산마가루	중국

* 아지노모토 냉동식품 홈페이지 공개정보 발췌

《 새로운 원재료 원산지표시 대응이 어려운 원재료명 》

원재료	원산지	주요 사용메뉴
양파	여러 산지	딤섬
식육	여러 산지	함박스테이크
새우	여러 산지	튀김류
으깬 살	여러 산지	딤섬
병아리콩	미국, 캐나다 등	간편식
큰완두콩	영국, 캐나다 등	간편식
홍게	일본, 한국 등	간편식
대게	미국, 캐나다, 러시아 등	간편식
우엉	일본, 중국 등	간편식
당근	일본, 중국 등	간편식
당근	호주, 뉴질랜드, 일본	치라시즈시
우육	미국 · 호주 기타	함박스테이크 등
돈육	미국 · 캐나다 외	함박스테이크 등
계육	국산(일본산) · 태국 외	커틀릿
양파	중국 · 국산 외	함박스테이크 등
냉동채소	국산(일본산) · 미국 외	간편식

※ 식품제조업 관계자 대상 설문조사 결과 발췌

자. 인스턴트식품 · 레토르트식품

일본에서는 1인 가구 및 여성의 사회진출 증가 등으로 즉석식품과 간편식품의 수요가 증가하였으며, 뜨거운 물을 붓거나 전자레인지로 데우는 등 많은 시간을 들이지 않고도 먹을 수 있는 인스턴트식품, 레토르트식품의 수요도 여전하다.

인스턴트식품, 레토르트식품도 냉동식품 및 간편식과 마찬가지로 여러 식재료를 원재료로 사용하고 있으며 농산 · 축산 · 수산 등의 신선식품 외에 동결건조가공 식재료 등 중간가공 원재료도 다수 사용되고 있다.

레토르트식품 중에서도 인기가 높은 레토르트 카레를 예로 들면, 하우스식품이 제조하는 레토르트 카레 「咖喱屋카레(중간맛)」의 중량 비율이 가장 높은 원재료는 『채소(감자, 당근)』이다.

레토르트식품 제조사는 새로운 원재료 원산지 표시에 대해 대응이 어려울 것으로 예상되는 원재료는 레토르트 카레에 사용하는 『냉동감자』, 『냉동당근』이라고 응답했다. 최근 레토르트 카레는 프리미엄제품 수요가 높아지고 있지만 개당 100엔 이하의 저렴한 상품의 경우, 원재료 비용을 낮추기 위하여 중국 등 해외에서 가공된 염가의 냉동채소를 사용하는 경우가 많다.

새로운 원재료 원산지 표시규칙에 따라 아래의 레토르트 카레의 원재료 원산지 표시대상은 채소(감자)가 되고, 수입산과 국산품의 중량 비율의 변동 등이 예상되기 때문에 『가능성표시』 또는 『제조지표시』를 추진할 것으로 예상된다.

하우스식품에서는 원산지 리스트 작성 등 새로운 제도에 대한 대응을 준비하고 있으며, 2년 내에 대응을 완료할 계획이라고 밝혔다.

《 상품 사례 : 咖喱屋카레(중간맛)(제조사 : 하우스식품 》

원재료명	채소(감자, 당금), 밀분, 우지돈지혼합유, 우육, 설탕, 포도당과당액당, 토마토 페이스트, 카레 파우더, 식염, 전분, 간장, 효모 진액, 향신료, 갈릭 페이스트, 어니언 파우더, 된장, 치킨 스톡, 갈릭 파우더/조미료(아미노산 등), 캐러멜 색소, 산미료, 향료, 감미료(수크랄로스), 향신료 추출물

《 새로운 원재료 원산지표시 대응이 어려운 원재료명 》

원재료	원산지	주요 사용메뉴
냉동감자	중국, 국산(일본산)	레토르트 카레
냉동당근	중국, 국산(일본산)	레토르트 카레

※ 식품제조업 관계자 대상 설문조사 결과 발췌

차. 과자

함량이 높은 원재료는 주요 설탕이다. 새로운 원재료 원산지 표시규칙에 따라 설탕이 원재료 원산지 표시대상이 된다. 과자 제조사의 설탕 주요 수입국은 호주, 브라질 등이다. 설탕 원산지와 중량순위의 빈번한 변동, 중간가공지가 복수 또는 불분명하여 원산지 표기에 어려움이 있을 것으로 예상된다.

일본의 대표적인 제과업체 메이지는 식물성 유지와 유제품 전반에 대해서도 동일한 문제를 겪고 있으며, 매입 원료에 대한 품질관리체제, 검사체제의 강화를 그 대책으로 들고 있다. 메이지에서는 2~3년 미만

내로 개정제도에 대응을 완료할 예정이며, 표시에 관해서는『일괄표시(수입, 국산)+가능성표시』를 적용할 예정이다.

쌀과자 등 쌀을 원재료로 하는 과자에 대해서는『쌀생산이력제』에 따라 이미 쌀의 산지를 표시하고 있으며 앞으로도 동법에 따라 원산지를 표시하게 된다.

《 상품 사례 : 메이지 밀크초콜릿(제조사 : 메이지 》

원재료명	설탕, 카카오마스, 전분유, 코코아버터, 레시틴(대두 추출), 전분유, 향료

《 새로운 원재료 원산지표시 대응이 어려운 원재료명 》

원재료	원산지	주요 사용메뉴
땅콩	미국, 중국, 기타	콩과자
설탕	호주, 브라질 등	과자
식물성유지	미국, 캐나다 등	과자
유제품 전반	일본, 호주 등	과자

※ 식품제조업 관계자 대상 설문조사 결과 발췌

카. 건강식품

일본의 건강식품 판매회사는 대부분이 원재료 조달 및 제조를 위탁기업에 맡기고 있다. 이미지전략을 중시하는 건강식품의 통신판매 기업은 일본산 원재료에 대해서는 원산지를 적극적으로 홍보하는 반면,

중국산 원재료에 대해서는 밝히지 않는 경우가 많다. 일본에서도 건강식품으로 인기가 높은 녹즙과 로열젤리 등의 원재료와 비타민C, L-카르니틴 등의 화학물질은 중국산이 많고, 유럽산 빌베리와 은행나뭇잎 등은 중국에서 가공되는 경우도 많다. 앞으로 빌베리와 은행나뭇잎 등은 유럽산 등에 수요가 집중되어 원재료의 공급부족, 가격상승 등이 우려된다.

또한 중국산 원재료, 중국에서 가공한 원재료를 수입해 일본에서 최종 가공하여 국내제조를 표기하는 사례가 증가할 것으로 예상된다.

《 새로운 원재료 원산지표시 대응이 어려운 원재료명 》

기업명	원재료 원산지 표시에 대한 견해
이토한방제약	원재료 원산지표시에 관해서 거래처 의향에 따라 대응할 것이다. 원재료를 변경할 경우에는 경비문제도 있으므로 거래처와 상담해서 결정할 생각이다.
산쿄	원재료 원산지표시 도입에 따라 원재료 확보가 과제가 되는 소재가 발생한다. 톱야자 등 공급량과 가격변동이 예상되며, 공급을 책임지는 측에게는 무거운 과제이다. 상시 거래처에 정보를 제공하며 한발 빠르게 매입하고 대응하는 것이 중요하다. 다만, 현재 상황에서 원재료표시에 대한 거래처의 요망 · 반응은 없으며, 사태의 추이를 지켜보고 있다.
산쇼의약	원재료 원산지표시제도에 관해 특히, 통신판매기업은 이미지전략부터 엄선한 산지와 생산자를 전면에 내세우는 경우를 여기저기서 볼 수 있으며, 원산지표시 도입에 따라 조달에 어려움을 겪는 원재료가 발생하는 것도 예상된다. 원재료의 대부분이 중국산인 원재료는 어쩔 수 없지만, 빌베리 등 중국 이외의 원산국으로부터 수입하는 원재료는 유럽산 등으로 수요가 집중되어 공급부족이 우려된다.
도요신약	가공식품의 원재료 원산지표시에 대해 원재료의 안정된 공급이 커다란 과제다. 가능성표시 등도 있지만, 원재료가 확보될 수 없는 등 최악의 경우 패키지 변경이나 판매중지도 예상된다. 또한, 동사에서는 원재료의 생산이력시스템을 구축하고 있으며 소비자로부터 원산지 문의가 증가하는 가운데 신속한 응답을 실현하고 있다.

※ 식품제조업 관계자 대상 설문조사 결과 발췌

《 중국산이 유통되는 주요 건강식품 원료 》

녹즙, 은행나무잎, L-아르기닌, L-카르니틴, L-시트룰린, 글루코사민 염산염, N-아세틸글루코사민, 코엔자임 Q10, 히알루론산, 비타민C, 빌베리, 로열젤리 등

《 건강식품 대기업판매회사 판켈의 「멀티비타민」서플리먼트 원재료 원산지 및 가공지 》

원재료명	원재료원산지 / 가공지
암펠롭시스 그로세덴타타잎추출물	추출 : 암펠롭시스 그로세덴타타잎추출물(중국) / 가공지 : 일본
코엔자임 Q10	가공지 : 일본
비타민C	추출 : 옥수수(중국) / 가공지 : 일본
나이아신아미드	가공지 : 중국
판토텐산 칼슘	가공지 : 영국
비타민E	추출 : 대두(일본, 미국, 브라질 외), 유채 씨(일본, 미국) / 가공지 : 일본
두날리엘라 카로틴	가공지 : 호주
캐러멜색소	추출 : 고구마(일본) / 가공지 : 일본
레시틴(대두 추출)	추출 : 대두(브라질, 미국) / 가공지 : 브라질, 미국
환형태 올리고당	추출 : 옥수수(미국) / 가공지 : 미국
비타민B6	가공지 : 독일
비타민B2	가공지 : 독일
비타민B1	가공지 : 중국
엽산	가공지 : 스위스
비오틴	가공지 : 일본
비타민D	가공지 : 프랑스
비타민B12	가공지 : 인도

출처 : 판켈 홈페이지 공개정보 발췌

제 3 장

일본 식품제조사 대상 원재료 원산지 표시제도 관련 설문조사

가. 업체별 대응현황
나. 원산지 표시가 어려운 원재료 및 이유
다. 업체별 대응방안
라. 애로사항
마. 소요시간
바. 예외 표시 활용가능성
사. 식품제조사측의 장·단점
아. 제도시행에 따른 의견

3

일본 식품제조사 대상 원재료 원산지 표시제도 관련 설문조사

일본의 식품제조사를 대상으로 새롭게 마련된 가공식품의 원재료 원산지 표시제도에 관하여 설문조사를 실시했다.

《 조사개요 》

조사 기간 : 2017년 9월 8일~2017년 9월 22일
조사 대상 : 일본 내에 거점을 보유한 식품제조사(매출 상위 254사)
응답 수 : 44사(회수율 17.3%)

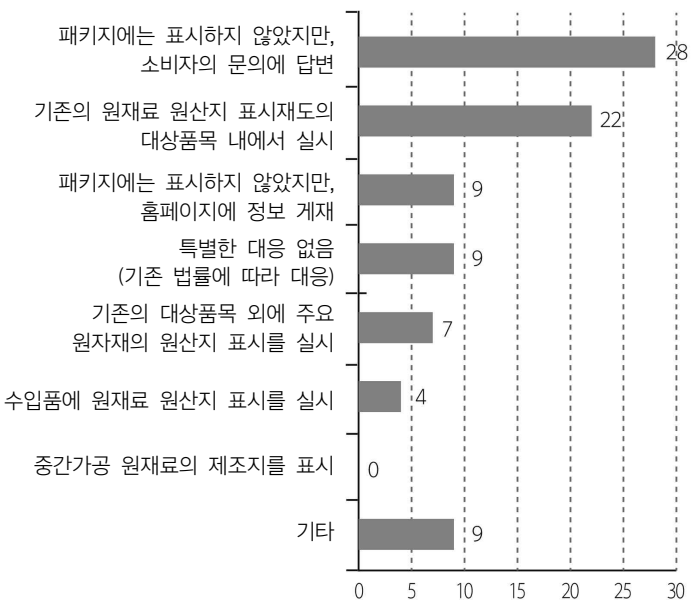
가. 업체별 대응현황

2017년 9월 1일부터 가공식품을 대상으로 한 새로운 원재료 원산지 표시가 시작되었으나, 경과 조치기간은 2022년 3월 31일까지다. 일본 소비자청은 해당제도 설명회를 2017년 9월 후반부터 10월까지 개최하였다.

대부분의 제조사는 이 설명회 후에 사내에서 제도에 대한 대응을 검토하려는 움직임을 보였다.

식품제조사 대상 설문조사 결과(n=44, 복수 응답), 현시점에서 원재료 원산지 표시에 대응책으로 『패키지에는 표시하지 않았지만, 소비자의 문의에 답변』하고 있다는 사업자가 28곳(63.6%), 『기존의 원재료 원산지 표시제도의 대상품목 내에서 실시』하고 있다고 응답한 사업자가 22곳(50.0%), 『패키지에는 표시하지 않았지만, 홈페이지에 정보를 게재』와 『특별한 대응 없음(기존 법률에 따라 대응)』이 각각 9곳(20.5%), 『기존의 대상품목 외에 주요 원재료의 원산지표시를 실시』하고 있는 사업자가 7곳(15.9%), 『수입품에 원재료 원산지표시를 시행』이 4곳(9.1%)으로 나타났다.

《 현시점의 대응 》



나. 원산지 표시가 어려운 원재료 및 이유

가공식품의 원재료 원산지 표시제도 대응이 어려운 원재료와 주요 용도를 자유기술식으로, 이유를 선택식으로 응답을 의뢰한 결과는 아래와 같다.

축산, 농산, 수산, 중간가공 원재료 등 원재료를 여러 국가로부터 조달하는 경우를 볼 수 있으며, 중량 비율이 가장 높은 원재료의 중량 비율 변화와 긴급조치 등의 경우에 대응이 어렵다고 판단하는 식품업체가 증가하고 있다.

1) 원산지 표시가 어려운 원재료

■ 축산 관련

원재료명	원산지	주요 사용식품
식육	여러 산지	함박스테이크
우육	멕시코, 미국	소고기롤(야와타마키)
우육	미국, 호주, 일본, 기타	로스트비프, 함박스테이크 등
우육	미국, 호주, 기타	함박스테이크 등
돈육	덴마크, 캐나다, 미국, 일본, 기타	햄, 소시지, 함박스테이크 등
돈육	북미, 유럽, 기타	햄·소시지
돈육	미국, 캐나다, 기타	함박스테이크 등
계육	태국, 브라질, 일본 등	소시지, 함박스테이크 등
계육	일본, 태국, 기타	커틀릿 등
계육	일본, 미국, 기타	달걀 가공품

■ 수산 관련

원재료명	원산지	주요 사용식품
어패류 전반	일본	통조림
새우	베트남, 미얀마, 태국	새우칠리소스
새우	여러 산지	튀김류
참치, 가다랑어	해외, 일본	통조림, 삶은생선 등
황다랑어(가공품)	태국, 베트남, 기타	튜너(통조림, 레토르트 파우치)
가다랑어(가공품)	태국, 베트남, 기타	튜너(통조림, 레토르트 파우치)
황다랑어(원어)	어획지(중서부 태평양 기타)	튜너(통조림, 레토르트 파우치)
홍게	일본, 한국, 기타	간편식
대게	미국, 캐나다, 러시아, 기타	간편식
으깬 어육	여러 산지	간편식

■ 농산 관련

원재료명	원산지	주요 사용식품
쌀	미국, 호주, 기타	된장, 감주(甘酒)
밀	일본, 기타	간장
밀가루	북미, 호주, 일본, 기타	면의 주원료
밀(밀가루)	일본, 호주, 기타	면제품
병아리콩	미국, 캐나다, 기타	간편식
큰완두콩 (Marrowfat Peas)	영국, 캐나다, 기타	간편식
땅콩	미국, 중국, 기타	콩과자
대두	미국, 캐나다, 기타	된장, 간장
냉동감자	중국, 일본	레토르트 카레
냉동당근	중국, 일본	레토르트 카레
냉동채소	일본, 미국, 기타	조리식품
메밀가루	중국, 러시아, 북미, 일본, 기타	면의 주원료
양파	여러 산지	딤섬
양파	중국, 일본, 기타	함박스테이크 등
당근	호주, 뉴질랜드, 일본	치라시즈시
당근	일본, 중국, 기타	간편식
참깨	미얀마, 볼리비아, 기타	참깨 무침
참깨	중남미	각종 후리카케
참깨	남미, 중미, 아프리카, 중국	후리카케
우엉	일본, 중국	우엉 샐러드
우엉	일본, 중국, 기타	간편식
다시마말이 (콘부마키)	일본, 중국	다시마 말이(콘부마키)
밤조림	일본, 중국, 한국	밤 화과자

■ 가공원료, 기타

원재료명	원산지	주요 사용식품
탈지분유, 버터	유럽, 오세아니아, 미국	유음료, 발효유
유가공품 (탈지분유 등)	일본, 호주, 뉴질랜드	청량음료, 유아용 분유
탈지분유	일본, 호주, 기타	유음료
유제품 전반	일본, 호주, 기타	과자
오렌지과즙	스페인, 브라질, 기타	과즙음료
원과즙류 야채즙류	일본, 유럽, 북미, 남미, 오세아니아, 중국 등	과즙음료, 채소음료
맥아	유럽, 캐나다, 미국, 등	맥주류
설탕	호주, 태국	분말 청량음료
설탕	태국, 남아프리카, 일본, 기타	음료
설탕	호주, 브라질, 기타	과자
덱스트린	홋카이도, 미국, 기타	분말 청량음료
식물유지	미국, 캐나다, 기타	과자

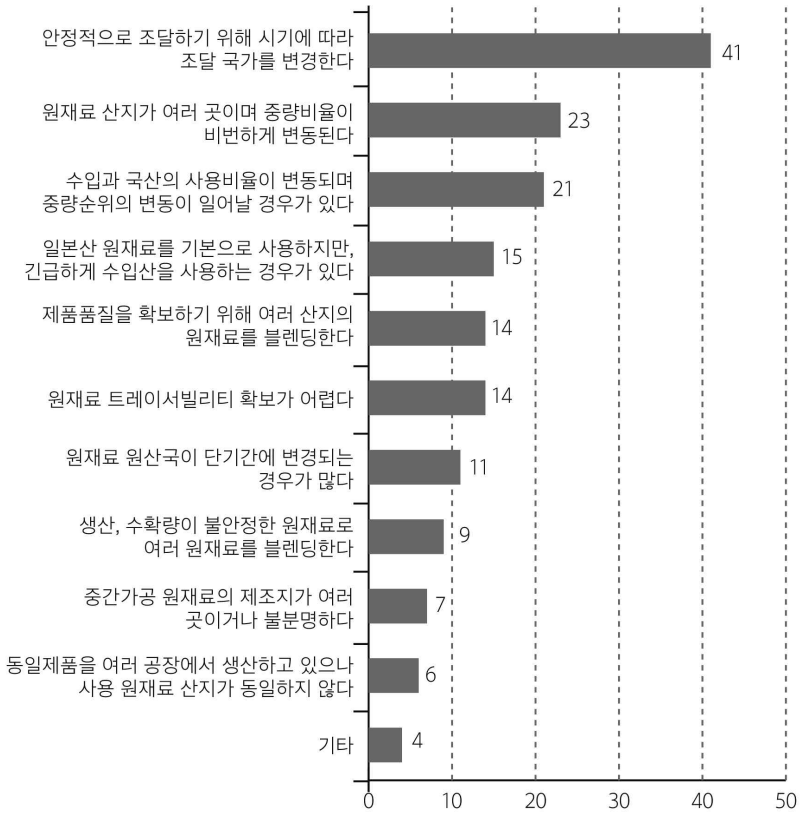
2) 원산지가 표시가 어려운 이유

앞에서 열거한 대응이 어려운 원재료와 이유에 관한 응답 중, 대응이 어려운 이유를 집계한 결과가 아래와 같다.(n=60, 복수응답)

가장 응답이 많았던 이유는『안정적으로 조달하기 위해 시기에 따라 조달 국가를 변경한다』(41건, 68.3%)며, 여러 식재료를 수입에 의존하는 일본의 현황을 나타냈다.

다음으로『원재료의 산지가 여러 곳이며, 중량 비율이 빈번하게 변동된다.』(23건, 38.3%), 『수입과 국산의 사용비율이 변동되며 중량순위의 변동이 일어날 경우가 있다.』(21건, 35.0%), 『일본산 원재료를 기본으로 사용하지만, 긴급하게 수입산을 사용하는 경우가 있다.』(15건, 25.0%), 『제품품질을 확보하기 위해 여러 산지의 원재료를 블렌딩한다.』·『원재료 생산이력 확보가 어렵다.』(각 14건, 23.3%)의 순이었다.

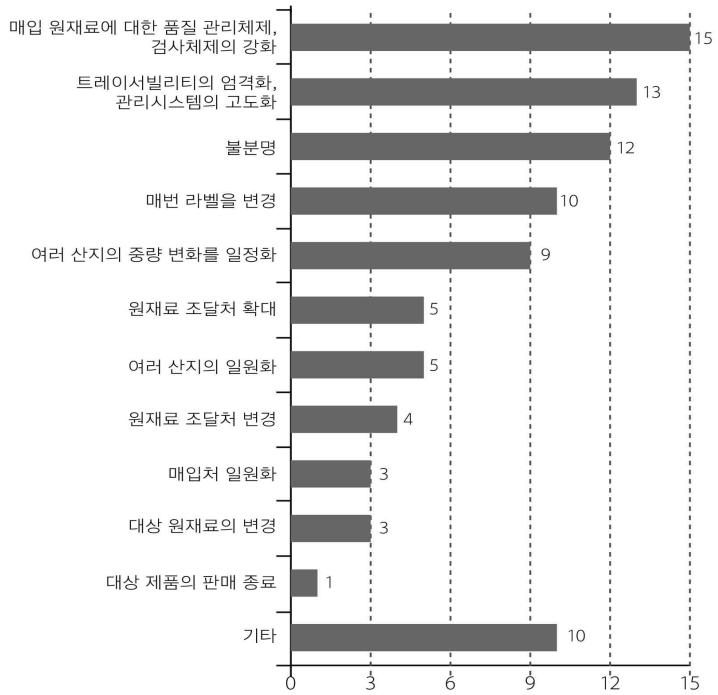
《 원산지 표시가 어려운 이유 》



다. 대응방안

원재료 원산지 표시제도에 대응이 어렵거나 곤란할 것으로 예상되는 원재료에 대해(n=44, 복수응답), 『매입 원재료에 대한 품질 관리체제, 검사체제의 강화』(15개 사업자, 34.1%), 『생산이력관리의 엄격화, 관리시스템의 고도화』(13개 사업자, 29.5%), 『매번 라벨을 변경』(10개 사업자, 22.7%), 『여러 산지의 중량 변화를 일정화』(9개 사업자, 20.5%) 등을 대책으로 마련했다. 한편, 『불분명』(12개 사업자, 27.3%) 응답도 많았으며 향후 대응을 검토할 것으로 보인다.

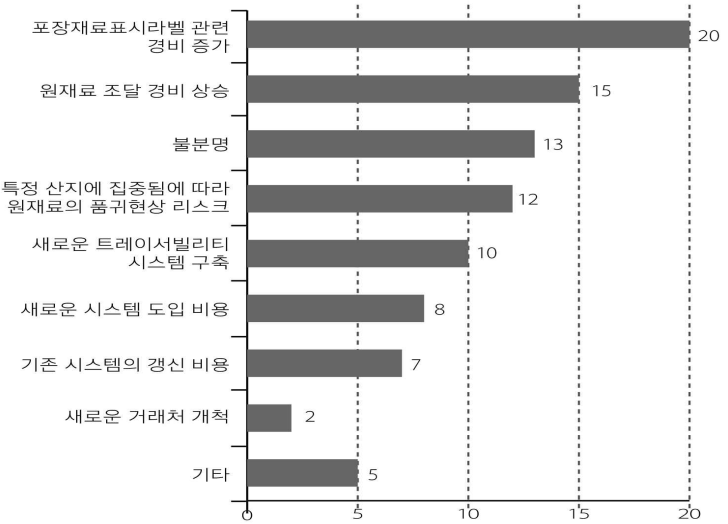
《 원산지 표시가 어려운 원재료의 대응방안 》



라. 애로사항

원재료 원산지 표시제도에 관해(n=44, 복수응답), 『포장재료 · 표시라벨 관련 경비 증가』(20개 사업소, 45.5%), 『원재료 조달경비 상승』(15개 사업자, 34.1%)을 문제점으로 들고, 식품제조사에게 비용증가 요인이라는 의견이 많았다. 또한 『특정 산지에 집중됨에 따라 원재료의 품귀현상 리스크』(12개 사업자, 27.3%), 『새로운 생산이력관리 시스템 구축』(10개 사업자, 22.7%)이 응답률 20%를 넘었으며, 원재료 조달 상의 리스크와 관리고도화에 수반하는 사업자측의 부담증가를 우려하는 목소리가 나왔다. 또한, 『불분명』도 13개 사업자(29.5%)에 이르며, 실제적인 영향은 식품제조사가 새로운 제도에 대응을 시작하지 않으면 알 수 없다고 판단하는 사업자도 많았다.

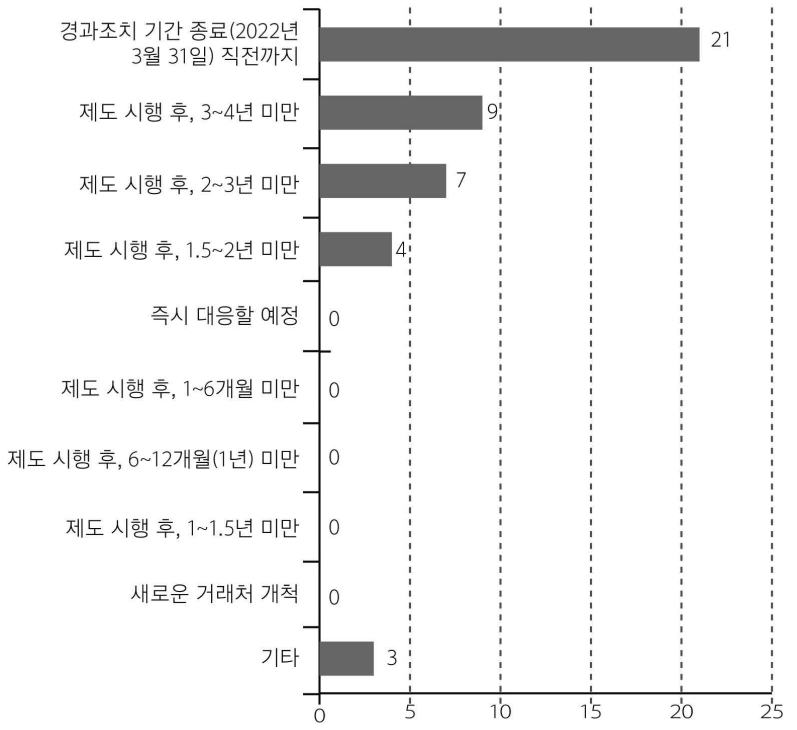
《 원재료 원산지 표시의 애로사항 》



마. 소요시간

현재 판매 중인 상품을 새로운 제도에 맞추어 원재료 원산지 표시가 완료될 예상 시기에 대해(n=44, 복수응답) 『경과조치 기간 종료(2022년 3월 31일) 직전까지』 응답이 21개 사업자(47.7%)로 가장 많았고, 대응할 시간이 필요하다고 판단하는 사업자가 많다는 것을 알 수 있다. 앞에서 언급한 바와 같이, 새로운 제도에 대응하기 위해 기본적인 대응 · 방침의 결정, 현재 조달하고 있는 원재료의 조정과 재검토, 시스템구축 등에 시간이 필요할 것으로 보인다.

《 대응에 필요한 시간 》

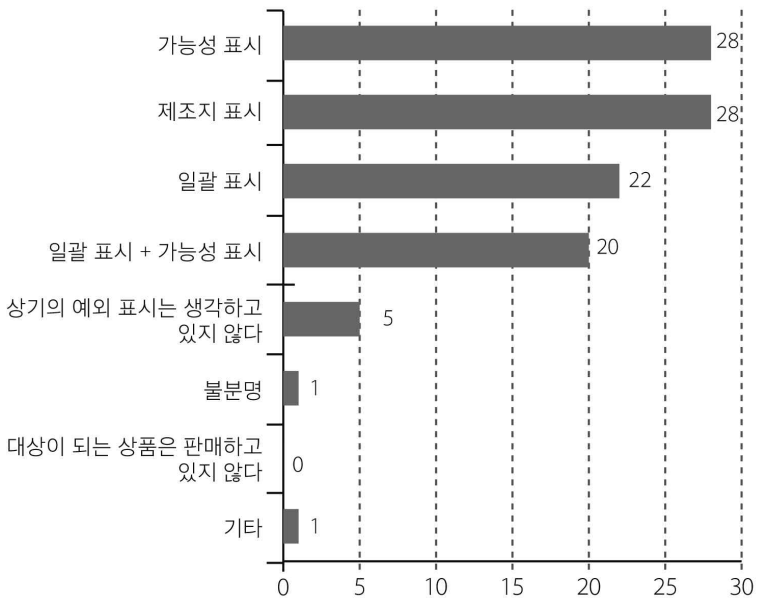


바. 예외 표시 활용가능성

새로운 원산지 표시제도에서 인정되는 예외 표시를 할 가능성에 대해(n=44, 복수응답), 『가능성표시』와 『제조지표시』(28건, 63.6%)가 동수로 가장 많았고, 다음으로 『일괄표시』(22건, 50.5%), 『일괄표시+가능성표시』(20건, 45.5%)이며 『예외표시는 생각하고 있지 않다.』라는 응답은 5개 사업자(11.4%)에 그쳤다.

식품제조사의 대부분은 여러 국가로부터 원재료를 조달하고 있어 예외표시가 많아질 것이다. 또한 중간가공 원재료로 일본에서 최종 가공을 하고, 『제조지 표시』로 국내 제조로 기입할 식품이 많아질 것으로 예상한다.

《 대응 가능성이 있는 예외 표시 》

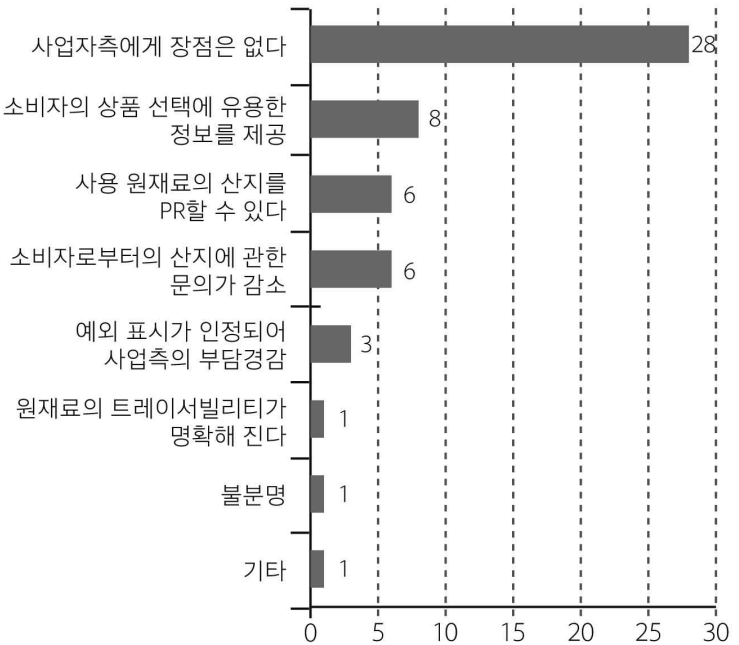


사. 식품제조사측의 장 · 단점

1) 장점

식품제조자측에게 새로운 제도 시행의 장점으로(n=44, 복수응답), 『사업자측에게 장점은 없다』는 응답이 28건(63.6%)로 가장 많았고, 앞에서 서술한 바와 같이 사업자측에 부담이 크지만, 소비자가 진정 알고자 한 정보가 반드시 전달되는 것은 아니라는 점(상품 명칭에 있는 원재료와 중량 제 1 원재료가 다른 경우 등), 소비자에게 이미지가 좋지않은 중국산 원재료 등의 정보공개에 대한 우려 등이 배경에 있는 것으로 추측할 수 있다.

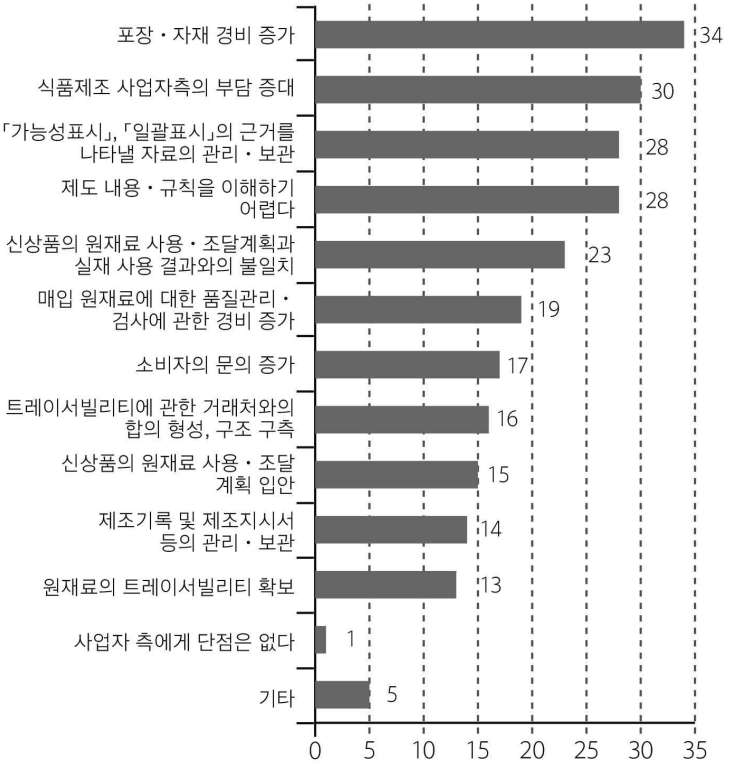
《 식품제조자측의 장점 》



2) 단점

앞에서 식품제조자측에게 新제도 시행의 장점은 없다는 응답이 많지만, 단점은 (n=44, 복수응답) 『포장 · 자재 경비 증가』(34건, 77.3%), 『식품제조사측의 부담 증대』(30건, 68.2%), 『「가능성표시」, 「일괄표시」의 근거를 나타낼 자료의 관리 · 보관』 · 『제도 내용 · 규칙을 이해하기 어렵다』(각 28건, 63.6%), 『신상품의 원재료 사용 · 조달계획과 실제 사용 결과와의 불일치』(23건, 52.3%) 등이다.

《 식품제조자측의 단점 》



아. 제도시행에 따른 업체의견

가공식품의 원재료 원산지표시제도에 대한 식품제조사의 의견은 아래와 같다. 전체적으로 제조사측의 부담이 증대되고 소비자에게 필요한 정보가 제대로 전달되기 어렵다는 우려의 의견 등이 많았다.

1) 원재료 원산지 표시제도에 대한 의견

- ❍ 의견공모절차의 검토가 거의 반영되지 않았다. 시행 후에도 실태를 파악하여 제도를 재검토했으면 한다.
- ❍ 식품표시는 안전에 관한 정보를 명확하게 보기 쉽도록 표시해야 한다. 원재료 원산지 표기가 있는 패키지가 안전과 관련없는 정보까지도 담아 오히려 표시를 보기 어렵게 한다는 의문을 느낀다.
- ❍ 「수입」의 일괄표시, 제조지표시로는 소비자가 알고자 하는 내용에 대한 표시로 충분하지 않다. 무의미함을 느낀다.
- ❍ 원재료 원산지 표시제도에 따라 외국산 식품에 대한 편견을 불러일으키며, 이에 따라 소비자의 취사선택이 한층 강해져 일부 원산지 식품에 수요가 집중되어 공급난으로 이어질 위험이 있는 건 아닌지.
- ❍ 법규만 먼저 결정하고 세부사항은 아직 불확정요소가 있다. 또한, 소비자도 자신들이 요구한 사항과 내용이 달라 곤혹스럽다. 이와 같은 「누구도 원하지 않은(본래의 의도와 다른)」「심의를 충분히 하지 않고 제조사에 부담을 강요」하는 소비자청의 방침에 분노를 느낀다.

○ 중량 비율이 가장 높은 원재료에 대해 소비자가 알고자 하는 정보와 다른 정보가 기재된 상품도 있다고 생각한다. 예를 들면 「말차 오레」는 소비자가 알고자 하는 원재료 산지는 말차이지만, 설탕이 원산지표시 대상이 된다. 그다지 의미가 없는 상품도 실제로 나온다는 것을 고려했으면 한다.

○ 「소비자가 알고자 하는 정보」를 의무표시하는 것은 사업자에게 큰 부담이며, 부담에 대한 장점을 느낄 수 없다. 정보개시를 부정하는 것은 아니므로 「소비자가 알고자 하는 정보」는 임의표시로 하고, 홈페이지 등에서 공개한다. 공개하기 위한 가이드라인을 업계단체 등에서 작성하는 것이 본래의 모습이 아닌가. 「소비자가 알고자 하는 정보」를 전부 법령에 따라 패키지에 의무표시하는 것은 사업자에게 규제강화밖에 되지 않는다. 「소비자가 알고자 하는 정보」의 정보제공 방법은 패키지 표시 이외의 「인터넷 활용」과 「고객센터」에 문의 등 세대 간 정보격차가 발생하지 않는 여러 문의방법을 패키지에 기재하는 것이 바람직하다고 생각한다.

○ 사업자의 부담이 크다.

○ 소비자의 상품선택에 다소 도움이 될 수 있지만, 사업자의 부담(작업 증대, 사용 불가능한 포장재료의 폐기)이 막대하다.

○ 참치제품이 대표적인 예로, 업계 통일된 기준이 없으면 소비자에게 혼란을 초래할 가능성이 있다.

○ 본 제도에는 아래와 같은 문제가 있는 것으로 인식되고 있으며, 제도 자체를 재검토하여 조기에 개선했으면 한다. ① 동일 내용의 상품에 관하여 여러 방법의 표시가 가능하며 소비자의 오해,

오인을 불러일으킬 수 있다. ② 국제적인 조정이 불충분한 상태에서 발행되고 있다. ③ 본 제도에 따라 원재료 산지가 상품품질에 영향을 미친다는 인식이 소비자에게 만연하여, 의도치 않은 원산지 위장을 조장할 수 있다.

- ❍ 모든 가공식품에 일률적으로 중량 비율이 가장 높은 원재료의 원산지를 표시하게 하는 것이 식품안전으로 이어질지 의문. 제조사가 부담하는 경비는 최종적으로 소비자가 부담하는 꼴이 되며, 가격이 증가하는 만큼의 장점을 체감할 수 없다. 의무로 산지를 표시하는 것이 아니라 산지를 PR하고 싶은 상품만 PR하면 좋은 것 아닐까.
- ❍ 대상이 모든 가공식품으로 되어 있지만, 종류에 따라서는 이 정도까지 필요하나 싶은 식품도 있다고 느낀다. 개정 식품표시기준으로 전환한 직후에 다시 한 번 개정판이 필요하여, 부담스러운 부분이 있다.
- ❍ 이 제도는 소비자가 선택하는 데에 도움이 되는 정보제공을 목적으로 하고 있지만, 결과적으로 매우 복잡하고 알기 어려운 제도가 되었기 때문에 오히려 소비자가 혼란스러운 제도가 된 것은 아닌지 우려된다. 이 때문에 사업자측도 이 제도에 대응하기 위해 노력과 경비가 발생한다. 그러나 제도로써 운용된 이상, 소비자에게 제도를 확실히 이해시키는 것이 필수라 생각한다.
- ❍ 쌀생산이력제에 해당하는 청주, 소주에는 원재료 원산지표시를 하고 있다.
- ❍ 중량 비율이 가장 높은 원재료가 식염이나 설탕 등의 조미료인 것도 있고, 소비자가 정말 알고자 하는 정보인지 의문이 든다.

중량 비율이 가장 높은 원재료의 원산지만 기재함으로써 소비자의 문의가 증가하는 것은 아닌지. 원재료 사정에 따라 원재료의 조달처를 변경하는 경우가 있으나, 원재료의 변경이 간단치 않아 상품제조에 리스크가 높아질 것으로 보인다. 원재료 원산지표시는 소비자와 사업자 누군가를 위한 제도가 아닌 것으로 느낀다.

○ 가능성표시, 일괄표시, 일괄표시 + 가능성표시도 가능하므로 역으로 소비자는 알기 어려운 것이 아닌가.

○ 새로운 식품표시기준의 시행, 가공식품의 원재료 원산지표시 제도가 시행될 때마다 용기디자인을 변경해야 하므로 추가 경비가 발생한다. 앞으로는 홈페이지에 표시하면 되는 것으로 했으면 한다.

○ 국산 원재료만을 사용하는 가공식품에 대해서는 사업자・소비자 모두 국산 원재료라는 확인과 PR이 되어 좋은 제도라 생각한다. 다만, 식량자급률 40%에도 이르지 못하는 일본에서 대부분이 수입원재료를 사용하고 있으며, 저렴하지만 안전한 식품을 공급하고자 노력하고 있는 사업자(제조자)측에게는 제약조건이 늘어나는 것이다. 소비자에게 장점이 되는 표시인지도 의문이 많다. 또한, 해외 특정국가의 원재료가 불매운동의 대상이 되어 무역마찰로 발전하지 않을지 불안하다.

○ 식량의 60%를 수입하고 있는 일본에서 원산지표시의 장점을 느낄 수 없다. 국산표시를 하고자 하는 경우에 표시하면 되고, 농산물의 경우는 수확량・생산지가 여러 곳이므로 안정적 공급과 표시의무를 지면 경비가 상승될(산지지정 증대 및 표시변경 등) 뿐, 대다수 사람에게는 불필요하다.

제 4 장

원재료 원산지 표시제도의 장·단점

가. 일본 식품제조사측의 장·단점
나. 수입식품 취급 관계자측의 장·단점

4

원재료 원산지 표시제도의 장·단점

가. 일본 식품제조사측의 장·단점

일본 식품제조사 대상 설문조사 결과에서도 알 수 있듯이, 식품제조사는 새로운 제도에 많은 부담을 느끼는 것으로 나타났다.

새로운 원재료 원산지 표시 자재·포장재료 변경에 따른 경비 증가, 외국산 원재료의 생산이력, 관리 강화에 따른 사무 부담의 증가, 특정 산지·원재료의 구매집중에 따른 품절난 우려, 비용상승 등의 우려 목소리가 커지고 있으며, 특히 자금력과 구매력이 대기업보다도 열세한 중소기업의 부담이 클 것으로 보인다.

일본 소비자는 식품에 대한 품질·안전에 까다로운 반면, 일상생활과 직결되는 식품지출에 대해서는 절약을 중시하므로 식품제조사는 경비 증가분을 판매가격에 반영하는 것에 어려움을 겪는 경우가 많다. 특히 가정용 식품의 주요 판매처인 할인형 슈퍼마켓은 중소식품 제조사

보다 힘과 교섭력이 강하므로 식품제조사에 경비 상승에 따른 상품 가격 인상을 억제할 가능성이 높다.

나. 수입식품 취급 관계자측의 장·단점

1) 수입업체

수입업체는 기존과 같이 수입품에 대한 원산지표시 의무가 있으므로 계속하여 수입자로서 식품표시규칙을 지켜야 한다. 이번 제도는 일본 내에서 식품을 제조하는 사업자와 관계된 제도이며 수입업체에게는 영향이 적어 보이지만 수입업체에게 식품원재료를 취급하여 판매처가 일본 내의 식품제조사인 경우, 원재료 원산지와 생산이력을 증명할 서류 등의 제출이 엄격해질 것으로 예상되며, 수입원과의 긴밀한 연계가 요구될 것으로 보인다.

2) 도매업체

도매업체가 중간유통업체이며, 매입처가 제조자 표시·판매자·수입자 표시 책임만을 지는 경우 이번 새로운 식품표시 규칙에 관한 영향은 거의 없다고 볼 수 있다. 하지만 도매업체가 수입식품의 판매대리점으로서 수입원으로 표시책임을 질 경우에는 상기와 같이 기존의 원산국 표시의무를 진다. 또한 최근 도매업체가 자체 브랜드(PB)를 출시하는 경우가 증가하고 있는데, 제조를 위탁하고 판매할 식품에 관해서는

판매자로서 식품표시책임을 지므로 표시내용에 부합하도록 원재료 조달・사용, 제조위탁처의 감시가 필수적이다. 판매자로서 생산 위탁하고 있는 자사 PB제품에 대해 중량 비율이 가장 높은 원재료의 산지 및 중량 비율과 표시내용이 적정한지 관리할 필요가 있다.

3) 소매업체(바이어)

대규모 식품 소매업체는 타사와 차별화하기 위해 자체 브랜드(PB)의 개발・전개에 주력하는 경향을 보인다. 특히 일본의 대형 리테일 기업인 세븐&아이 홀딩스는 「세븐 프리미엄」을 이온은 「톱밸류」 브랜드명으로 각종 식품을 출시하고 있다.

다만 두 회사의 전략 상 차이점은 세븐&아이 홀딩스가 특정 식품카테고리에서 점유율이 높거나 기술력이 있는 식품제조사와 공동개발하는 형태를 취하여 많은 식품의 표시책임을 식품제조사(제조자 또는 판매자)가 진다. 이에 반해, 이온은 제조위탁처의 공개에 소극적이며 판매자표시(표시책임은 이온)로 상품의 품질책임을 전면적으로 이온이 지는 형태로 소비자의 안심・안전을 이온이 부담하는 것을 강조하고 있다.

따라서 두 회사는 제조위탁처와 면밀한 제휴관계에 있지만, 상품표시에 관해 세븐&아이 홀딩스는 공동개발원인 제조사에게, 이온은 판매자인 이온이 책임지기 때문에 식품표시의 책임 주소가 다르다. 특히 이온은 생산을 위탁하고 있는 각 식품에 관하여 중량 비율이 가장 높은 원재료의 산지 및 중량 비율과 표시내용을 항상 관리할 필요가 있다.

《 세븐&아이 홀딩스PB「골드 직화 구이 함박스테이크」》

※이 상품은 세븐&아이 홀딩스와 일본햄(주)의 공동개발상품으로 기재

※일본햄(주)은 식육가공 제조사의 최고 대기업

《 이온PB「타스마니아 비프 일본식 함박스테이크」》

제 5 장

한국식품 수출 시 유의사항

5

한국식품 수출 시 유의사항

2017년 9월에 시작한 가공식품의 새로운 원재료 원산지 표시제도는 일본에서 일반소비자용으로 제조・판매되는 가공식품이 대상이므로 한국기업 또는 한국산 식품을 수입하는 업체는 해당 제도의 직접적인 영향은 적을 것으로 추측된다. 다만, 일본 식품제조사와 식품의 원재료를 거래하는 경우와 한국 식재료의 수입업체가 일본에서 식재료를 가공하여 일반소비자에게 최종 상품으로 판매할 경우에는 해당 제도에 따라 표시해야 하므로 유의해야 한다.

구체적으로는 한국기업이 일본 식품제조사에 식품원재료를 판매할 경우, 일본 식품제조사는 중량 비율이 가장 높은 원재료의 원산지 표시가 의무화되었으므로 수출원인 한국기업에 식재료에 관한 생산이력의 증명을 엄격히 요청하는 경우가 증가할 것으로 예상된다. 또한 중간가공 원재료에 관해서는 제조・가공지의 증명이 요구될 것으로 추측된다.

한국산 식품의 수입업체는 판매대리점으로 수입자로서의 표시책임을 지는 경우, 수입원과의 연계를 긴밀히 하면서 기존의 원산지 표시를 적

절히 실시할 것이 요구된다. 또한, 위에서 서술한 바와 같이 일본 식품제조사의 판매처로서 한국산 식재료를 원재료로 판매할 경우에는 일본 기업으로부터 식재료의 생산이력, 제조·가공지의 증명(중간가공 원재료의 경우)이 요구될 것으로 예상되며 수입원과의 정보관리, 커뮤니케이션을 보다 면밀히 취할 필요가 생긴다. 또한, 수입업체가 한국으로부터 수입한 식재료 또는 가공식품을 일본 내에서 가공하여 최종상품으로 일반 소비자에게 판매할 경우, 가공자 또는 판매자로서 가공식품의 원재료를 표시할 의무가 발생한다.

새로운 제도가 시작되면서 원재료 원산지 표시가 필요한 중량 비율 1위 원재료에 대해서 식품제조사가 자국산인 일본산 원재료로 변경할 가능성이 있다. 다만 일본의 식량자급률은 40%에 미치지 못하기 때문에 일본 내 생산량이 적은 원재료에 대해 식품제조사는 안정적인 조달 및 변경이 어려울 것으로 예상된다. 또한 일본에서 오렌지과즙 등과 같이 거의 생산되지 않거나 절대적으로 부족한 원재료도 많으므로 일본산으로 변경하기 어려운 원재료도 많은 것으로 예상된다. 더욱이 일본산 원재료는 수입산에 비해 대체적으로 가격이 높아 식품제조사에게 일본산 원재료를 사용하는 것은 생산비 증가요인이 된다. 일본 소비자는 식품에 대해 품질을 중시하는 경향이 짙은 반면, 일용품 가격을 중시하므로 식품제조사측은 일본산 원재료 사용을 단념하는 경우도 많을 것으로 예상된다.

식품제조사는 식품 원재료의 안전성 · 품질과 가격, 안정조달 요소를 필수적으로 요구한다. 식품제조사는 현재 중량 비율이 가장 높은 원재료가 중국산일 경우, 일본산으로 변경이 어렵고 안전성 · 품질과 가격면에서 중국산과 동등 또는 그 이상의 조건을 갖추며 안정적으로 원재료

를 조달할 수 있는 수입산이 있다면 수입산으로 변경할 가능성이 크다. 따라서 새로운 제도의 시행을 활용, 한국산 식품의 대일 수출을 확대하기 위해서는 중국산이나 타 수입산 원재료를 사용하는 상품 중에서 한국산으로 대체 가능한 부분을 찾아 같은 원재료를 사용하는 일본의 식품제조사 및 원재료를 수입 · 판매를 담당하고 있는 일본상사에 한국농식품의 안전성 · 품질 및 합리적 가격, 안정적인 조달 요소를 홍보하고 관련업계의 네크워크를 구축해 나가는 것이 중요할 것으로 판단된다.

일본 가공식품 원재료 원산지표시제도 대응방안

>> 보고서 기획 및 작성 : 한국농수산식품유통공사 오사카지사

발 행 일 : 2017년 10월
발 행 처 : 한국농수산식품유통공사
주 소 : 전라남도 나주시 문화로 227
자료문의 : 한국농수산식품유통공사 수출정보부

* 본 자료는 한국농수산식품유통공사 농수산식품수출지원정보 홈페이지(www.kak.net)에서 보실 수 있습니다.
* 본 자료에 실린 내용은 한국농수산식품유통공사의 공식견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.
* 본 자료집의 내용은 출처를 명시하면 인용할 수 있으나, 무단전제 및 복사는 법에 저촉됩니다.