



X. EU

1. 진입장벽 특징 • 391
2. 유형별 진입장벽 • 392
3. 진입장벽 사례 • 444
4. 진입장벽별 파급효과 및 영향 • 457
5. 해소방안 및 제언 • 459

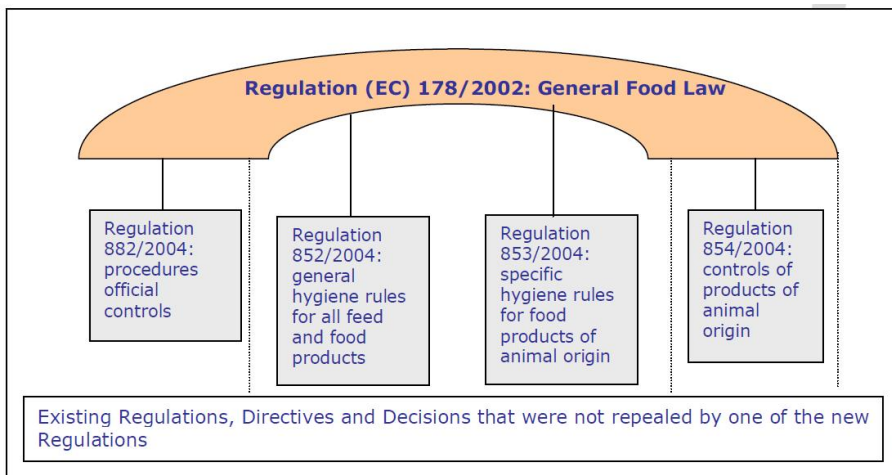
X

EU

1

진입장벽 특징

- EU의 진입장벽은 농수산물 검사와 같은 법적인 규제에 의한 것과 환경, 보건, 위생, 윤리적인 사회적 요구사항이 비관세 장벽의 핵심을 이루고 있음. 이 규제와 조건들은 서로 연관되어 있으며 복잡하고 EU로의 수출업자들에게 애로사항이 되고 있음
- EU는 수입되는 농수산물에 대하여 엄격한 식물, 동물 및 수산물, 식품위생검사로 세분화하여 회원국의 경제적 이익과 EU 소비자들의 보건과 위생을 보장하고 있음
- 소비자들에게 유기농제품들이 표준에 따라 생산, 가공, 인증되었음을 확신시켜주기 위해 EU는 유기농 법령을 마련하였으며 이 법령은 EU로 수출하는 생산자들에게도 적용됨. 유기농으로 판매, 표시, 또는 표현되는 식품 또한 이들 법령 기준에 따라야 함
- EU는 수입되는 모든 식품에 대하여 제품표시를 법적으로 규제하고 있으며, 이 법령은 기본적인 사항들뿐만 아니라 영양, 건강, 알레르기 등과 같은 소비자의 보건에 관련된 내용도 추가됨
- EU의 식품법이 최근 수년간, 제품에 대한 규제가 더욱 복잡해지고 엄격해지고 있음. 식품법의 기본 원리 및 요구사항, 유럽의 식품 안전국 설립 및 식품안전에 있어 중요한 절차들을 식품법에서 정의하고 있음



유럽 식품법의 구조



- 유럽연합으로의 진입을 원하는 개발도상국 내의 수출업체는 자신들의 교역 상대 및 EU 정부의 많은 요구사항을 인지하고 있어야 함. 환경, 안전, 건강, 근로조건 및 기업 윤리와 관련된 법률, 조항, 기호, 표시 및 인증을 통해 개발된 표준이 중요해지고 있음. 수출업체들은 EU 내의 법률을 준수할 필요가 있으며 또한 다수의 시장 요구사항을 알고 있어야 함
- 환경 및 소비자 건강, 그리고 안전에 대한 EU의 제품 법률은 강제적이므로, 아주 중요함. 이에 더해, 위생(예, HACCP 체계), 청결, 그리고 식물검역에 대한 요구사항은 식품 안전에 대한 유럽 소비자들의 요구사항이 증가하면서 중요성이 커지고 있음. EU 법률은 체인 관리, 투명성, 진로 및 추적에 있어 규제를 가하는 쪽으로 변하고 있으며, 이것은 식품부문에서 안전을 관리하기 위한 EU의 성향 중 일부임
- EU의 식품법과 EU에 수출하는 농수산물에 관한 상세한 정보는, EU에서 역외 국가로부터 수입을 촉진하기 위해 만든 웹사이트 www.cbi.eu에서 얻을 수 있음

2

유형별 진입장벽

1. 수입검사제도

가. 검사제도

- 유럽연합에 수입되는 농수산물에는 식물의 위생상태, 식품의 위생, 동물의 수의학적 안전도, 그리고 농약잔류량에 대한 검역이 필수적이고 이에 대한 EU의 대처도 강화됨
- 유럽연합 회원국의 검역에 관한 최고 중앙기구는 아일랜드 더블린에 위치한 Food and Veterinary Office이며, 식품위생, 동식물 검역 및 동물의 복지 등에 관한 유럽연합 규정을 유럽연합 회원국 및 제3국의 준수여부를 모니터링을 통해 수시 감독하고 있음
- '93년 1월 1일부터 EU회원국간의 국경선이 개방된 이후 자국을 거쳐 인근 회원국으로 운송되는 화물에 대한 검역 더욱 강화됨

- 식품의 생산에서 유통단계까지 모든 과정의 식품의 위생상태에 관한 규정은 유럽 연합 규정 93/43/EEC에 명시되어 있음
- 유럽통합 이후 각 회원국간 무역거래가 자유화되면서 위생검사가 더욱 강화되었고, 유럽 내로 들어오는 식품류에 대해서는 EU에서 정해 놓은 통합법령(90/675/EEG)을 따르며, 일단 EU 내로 들어온 식품은 도착지에서 충분한 검사를 거친 후 도착국에서 인근 회원국으로 운송
- 검사시 소비자의 건강보호를 위하여 상품의 성분(EU 불허가성분), 잔류량, 품질 그리고 라벨링 등에 역점을 두고 처리하고 있음

■ EU 회원국의 식품 검사 기준

	EU	독일	네덜란드	프랑스
농약잔류량, 최대잔류량	새로운 최대잔류 허가규정 계속 추가 및 개정	새로운 최대잔류 허가규정 계속 추가 및 개정	새로운 최대잔류 허가규정 계속 추가 및 개정	새로운 최대잔류 허가규정 계속 추가 및 개정
중금속오염	카드뮴과 납에 대한 규정	중금속에 대한 별도의 국내법규없음	납, 수은, 카드뮴에 대한 제한법규	중금속 국내법
비료오염	시금치 상치류에 대한 질산염잔류량 제한	유럽연합 규정 적용 추가 국내법규 없음	유럽연합규정 적용 및 붉은 순무, 서양상추에 국내법 적용	유럽연합 규정 적용
미생물오염	땅콩류 및 견조과일에 대한 mycotoxines	유럽연합 규정 및 국내 aflaonins 법규 적용	유럽연합 법규 및 국내 최대허가량 법규	유럽연합 규정 및 국내 aflatoxins 최대허가량 법규
식품첨가물	방부제 사용에 대한 조건	좌동	좌동	좌동
방사능오염	최대허가량 기준 적용	좌동	좌동	좌동
쓰레기처리 및 포장	특별규정	좌동	좌동	좌동



나. 식물검사제도

1) 일반사항

- 식물의 병충해나 미생물 등이 들어오는 것을 방지하기 위한 규정은 '76년 12월 21일 EU규정 77/93/EEC에 명시, 유럽연합 각 회원국의 식물검역국은 수입되는 식물들의 검사와 병리 유전인자 및 미생물의 발견과 조절을 담당하고 있음
- EU 이외의 지역에서 수입되는 식물은 수출국의 공인 식물검역국의 검역증(Phytosanitary Certificate)이 첨부되어야 하며, 이 검역증을 근거로 하여 세관은 수입품의 통관을 허가하며, 수입품의 수취인은 이 사실을 식물검역국에 신고하여 수입검역을 시행함
- 식물 수입검역의 목적은 수입된 식물에 병이나 박테리아 등의 잔존여부를 파악하는데 있으며 병이나 박테리아 등이 발견되는 경우 유해여부를 판단하는 검사를 시행하고 있음
- 식물검역의 대상이 되는 품목은 화훼, 구근, 과일, 종자, 묘목, 씨앗, 접목목재 등이며 식물검역증의 발급에 요구되는 사항은 다음과 같음
 - 유럽연합 회원국 또는 수출국, 원산지 국가의 공인 식물검역국에 의해 발행
 - 선적전 14일 이내에 발급
 - EU 회원국의 공식어로 기재
 - 도장이나 사인을 제외하고는 모두 타이핑할 것
 - 식물학명 사용 및 식물원산지 기재
 - 검역증명서 사본의 경우 “Copy” 혹은 “Duplicate” 라는 스탬프를 첨가하여야 함
 - 식물검역국의 도장과 위임자의 이름, 사인 기재
 - 삭제부분이 없어야 함
- EU내의 보호지역에 수출이 되는 경우에는 식물검역증명서에 해당 식물이 보호지역으로 수출된다는 사항을 표시하여야 함
- 식물 수입시 식물검역증명서가 부재인 경우에는 물품을 반송시키거나 수입자와 상의하여 폐기조치, 단, 수입업자는 수출국에 검역증명서를 재 신청할 기회가 주어지며 재발급 검역증명서에 공식적으로 재검역증명 번호, 날짜 기재, 수출국의 식물검역국에 이에 대한 하자 요인을 통보함
- 상세한 정보는 www.cbi.eu에서 다운로드 가능함

2) 최대잔류농약량 (MRLs)

- 식품에서의 잔류농약에 대한 규제가 법령 (EC) 296/2005로 입법화 되었고, 2008년 9월 1일부터 새로운 법령이 효력을 발생하였으며 모든 EU 국가들의 잔류농약에 대한 규제가 이 규제에 통일되어 적용되고 있음
- 최대잔류농약량(MRLs)에 대한 규정은 과일과 채소, 와인, 곡물, 동물성 식품 등을 포함(수산물 제외)한 모든 식품에 적용되고 있음
- 유럽연합은 최근에 최대잔류농약량(MRLs) 데이터베이스를 구축했고 최대잔류농약량에 대한 정보를 제공하고 있음. 더 상세한 정보는 EU MRL database의 웹사이트(http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm)에 접속하여 얻을 수 있음

3) 식물에 해로운 미생물들에 대한 규제

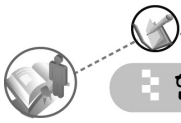
- 지침 2000/29/EC는 EU내의 식물들과 식물 제품들에게 피해를 가할 수 있는 미생물들의 진입을 막기 위한 내용들을 다루고 있음
- 이 지침의 핵심은 회원국들이 그들 영토에 해로운 미생물들, 해로운 미생물들로 오염된 식물들과 식물 제품들의 진입을 금지하는 것임
- 식물 위생관리 지침에 관련되는 제품들은 다음과 같음
 - 식물류 : 씨를 포함한 살아있는 식물들과 지정된 생명체들
 - 씨앗류 : 심어지기 위한 식물학적 의미에서의 씨
 - 식품 : 가공되지 않은 식물성 제품

4) 지속적인 유기적 오염물질들

- 법령 (EC) 850/2004는 지속적인 유기적 오염물질들에 관한 스톡홀름회의와 UNECE 프로토콜의 규정들을 이행하기 위한 것임
- 지속적인 유기적 오염물질들에 대한 이 규정은 지속적 유기 오염물질들의 사용과 시장진출, 생산을 금지하지 위한 것임

5) 전통식품을 포함한 특이식품들

- 규정 (EC) 258/97은 EU내의 소비자들의 건강을 보호하기 위하여 EU에서의 특이식품들을 정의하고 특이식품들에 요구되는 절차를 정의하고 있으며, 이에 관한 EU 규정들은 모든 회원국들에게 공통적으로 적용되고 있음



- 규정 (EC) 258/97은 1997년 5월 15일 이전에 EU내에서 인간 소비를 위해 대량으로 사용되지 않은 식품과 식품성분들 그리고 다음의 카테고리들에 속하는 식품과 식품성분들에 적용됨
 - 새롭거나 의도적으로 변경된 주요 분자구조를 보여주는 것
 - 미생물, 균류, 녹조류로 구성되는 것
 - 동식물로부터 나온 식품성분들로 구성되는 것 (전통적인 번식, 품종개량, 식품 사용 안전성의 기록이 있는 식품과 식품성분들은 예외)
 - 생산과정에 의해서 영양분, 신진대사, 혹은 불량성분의 레벨이 크게 변화되는 것

다. 동물 및 수산물 검사제도

1) 일반 사항

- EU 회원국에 육류 및 수산물을 수출하려면 수출국의 수출업자 / 작업장은 해당국의 검역당국에 생산 및 가공처리 과정을 공개해야 하며, 수출국의 당국은 검역 관련 모든 사항(검역기관의 기능 포함)을 EU 위원회에 보고해야 함
- EU 위원회는 이 보고서를 면밀히 검토한 후, 결과가 긍정적인 경우 해당국에 책임자를 파견하여 수출업자 / 작업장을 방문 조사함
- 책임자가 보고한 결과를 근거로 일정기간 혹은 영구 수출허가를 발급 하며, 만일 검역제도가 일정 기준을 충족시키는 경우에 EU 위원회는 제3국의 공식적인 검역 기관에 검역을 위임함
 - 제3국의 공인 검역기관은 해당국가의 수출업자 / 작업장이 내부검역을 철저히 시행하는지 감독할 책임을 부여함
- 또한 이 검역기관은 EU 규정에 명시된 기준에 따라서 생산하는 해당국의 수출업자/작업장 리스트를 EU 위원회에 제출해야 하고, 이러한 경우에 한하여 제3국의 수출업자들에게 EU 회원국에 수출할 수 있는 EU 등록번호를 부여함
- 육류의 경우 수출국가는 유럽연합규정(97/222/EG와 98/246/EG)에 의한 “동물건강 위생법” 및 97/569/EG와 98/346/EG 규정에 의한 “국민건강위생법”에 명시된 요구조건을 충족시키는 국가에 한해 유럽연합으로 육류수출이 가능함

2) 어류와 수산양식 제품들

- 양식생산물을 포함한 수산물에 관한 EU의 법령은 수많은 지침과 규정들로 구성되어 있으나 그 핵심적인 내용은 식품의 안전에 있음
- EU 수산물 법령이 최근에 갱신되었고, 이 새로운 법령은 2006년 1월 1일부터 효력을 발생하고 있음
- 핵심적 내용은 EU 회원국으로 수입되는 수산물들은 EU 내에서의 수산물과 같은 수준의 식품 안전성 확보를 위해 EU에 의해서 준비, 가공, 포장, 그리고 저장 시설이 승인되어야 함
- EU로의 수출이 승인되기 전에 다음과 같은 여러 가지 요구조건들이 이행되어야 함
 - 비EU 국가들의 동물위생상황이 EU의 수입 요구조건을 충족시켜야 함
 - 비EU 국가들의 정부는 그들의 영토에 동물 전염병들이 발생했을 때 즉각적인 정보를 제공할 수 있어야 함
 - 호르몬, 수의학적 약물과 같은 성분의 사용에 관한 비EU국가들 안에서 효과적인 법령이 있어야 함
 - 동물이나 동물 제품들 속에 잔류된 수의학적 약물과 같은 어떤 성분들의 존재 여부를 모니터할 수 있는 비 EU 국가들의 인정할만한 프로그램이 있어야 함
 - 비EU국가들의 수의학시스템이 필요한 위생통제를 이행할 능력이 되어야 함
 - 동물들의 전염병들을 통제하고 예방할 수 있는 비EU국가들의 효율적인 수단이 있어야 함

3) 지속적인 유기적 오염물질들

- 법령 (EC) 850/2004는 지속적인 유기적 오염물질들에 관한 스톡홀름회의와 UNECE 프로토콜의 규정들을 이행하기 위한 것임
- 지속적인 유기적 오염물질들에 대한 이 규정은 지속적 유기 오염물질들의 사용과 시장진출, 생산을 금지하지 위한 것임

4) 급속냉동제품

- 지침 89/108/EEC는 인간 소비를 위한 급속냉동 식품들에 대한 규정들과 표준들을 명시하고 있음. 이 지침은 식재료의 품질, 급속냉동, 포장, 제품표시, 그리고 급속냉동식품의 검사에 대한 규칙들을 명기하고 있음



- 지침 92/1/EEC는 소비를 위한 급속냉동식품들의 운송, 보관, 저장에 관한 온도 모니터링에 대한 규정을 정하고 있으며, 지침 92/2/EEC는 소비를 위한 급속냉동 식품들의 온도 제어를 위한 분석방법과 샘플링 절차들을 설명하고 있음

라. 식품 검사제도

1) 일반 사항

- 소비자의 경제적 이익과 건강을 지키기 위해 유럽연합 규정(89/397/EEC)에 검역에 대한 규정을 명시. 이 규정에는 식품의 검역, 첨가제, 비타민 및 미네랄 요구량 등을 규정. 검역대상은 생산에 이용된 원재료, 반가공상품, 완제품이며 제품의 청결도, 보관상태까지 확대하여 검역하고 있음
- 샘플 분석은 유럽연합 회원국의 공인 실험실에서 시행

2) 식품첨가물 및 조미료

- 식품첨가물은 어떤 기술적인 기능(예를 들면, 발색, 감미, 방부)을 위해 식품에 의도적으로 추가된 물질을 말함. 식품에서의 사용가능한 첨가제 리스트를 포함한 허용된 식품 첨가물에 대한 기준들이 지침 89/107/EEC에 규정되어 있음
- 이 지침은 다음과 같은 규정을 명시하고 있음
 - 다른 물질을 배제한 허가된 첨가물의 목록
 - 이러한 첨가물이 사용될 수 있는 식품 목록
 - 축진제와 용매제로서 사용되는 첨가물에 대한 규정
 - 식품 첨가물의 표시와 관련된 요구조건
- 첨가물이 EU 시장에서 인정되기 전에 식품에 관한 기술 위원회(Scientific Committee)에 의해서 그들의 안전성이 평가되며 다음 사항에 대해서만 인정됨
 - 첨가물의 사용에 대하여 기술적 필요가 있을 때
 - 첨가물이 소비자를 오해시키지 않을 때
 - 첨가물이 소비자의 건강에 위해를 가하지 않을 때
- 식품에 첨가된 첨가물들은 반드시 식별번호가 명기되어야 함. 소위 E로 시작되는 모든 번호들로서 E-number.

- 식품첨가물에 대한 사항은 EU규정 95/2/EEC에 의해 규제를 받으며, 이 규정은 인공색소와 과당제의 사용을 제외한 방부제 등 기타 식품 첨가물에 대한 규정 포함
- 과거에는 식품에 사용되는 색소에 관한 등록 및 규정이 EU 국가마다 달랐으나, 현재는 '94년에 마련된 EU규정 Directive 94/36/EC에 의해 통일되었고, 자연(N), 인공(S), 자연유사색소(NI)로 구분하여 표시하고 있음
- EU에 수입되는 모든 식품은 식품첨가물 검사를 받게 되며, 검사결과 위반사실이 드러나면 수입업자에게 모든 책임이 부여됨

■ EU의 방부제 사용허가 기준

ENo	Name	Food stuff	Maximum Level
E230	Biphenyl, diphenyl	Surface treatment of citrus fruits	70mg/kg
E231	Onhophenyl phenol	Surface treatment of citrus fruits	12mg/kg
E232	Sodium orhphenylhenol		in combination expressed as orthphenyl 3mg/kg
E233	Thiabendazole	Surface treatment of citrus fruits	6mg/kg
E234	Nisin	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Semolina and Tapioca puddings and similar products • Ripened cheese and processed cheese • Clotted cream • Mascarpone 	3mg/kg 3mg/kg 12mg/kg 10mg/kg 10mg/kg
E300	Ascorbic acid	Frozen and deep-frozen	no more than necessary
E301	Sodium ascorbate	Unprocessed fruits	no more than necessary
E302	Calcium ascorbate	Vegetables	no more than necessary
E330	Citric acid		no more than necessary
E473	Sucrose esters of fatty acides	Fresh fruits	no more than necessary
E474	Sucroglycerides	Surface treatments	no more than necessary
E901	Beewax white and yellow	Fresh citrus fruits	no more than necessary
E902	Candelilla wax	Melons, apples and pears	no more than necessary
E903	Carnauba wax	Surface treatment only	no more than necessary
E904	Shellac		no more than necessary
E912	Montan acide esters		no more than necessary
E914	Oxidized polythylene wax	Surfact treatment only	no more than necessary



- 색소를 포함할 수 없는 식품
미가공 식품, 병포장 물, 우유(초코우유, 파스퇴르우유, 발효우유, 버터우유), 크림, 크림파우더, 계란, 밀가루, 빵류, 파스타, 설탕(allmono-and disaccharides), 토마토 소스, 과일 주스 및 과일넥타, 캔이나 병에 포장된 과일 및 채소, 잼, 생선, 연체 동물 및 갑각류, 육류, 가공육, 코코아제품, 볶은 커피, 차, 치커리, 소금, 소금대용품, 양념류, 와인, Wine vinegar, 꿀, 맥아 및 맥아제품, 숙성 치즈, 양 및 염소 우유로 만든 버터 등
- 색소를 용해 및 희석시키기 위해 사용될 수 있는 제품은 아래와 같으며 유럽연합 각 회원국은 이에 대한 허가를 직접 할 수 있음
Sodium carbonate and sodium hydrogen carbonate, sodium chloride, sodium sulphate, glucose, lactose, sucrose, dextrans, starches, ethanol, Glycerol, sorbitol, edible oils and fats, beeswax, water.
- 인공색소 (Synthetic or Artificial Colours)
 - 자연에서 추출된 색소가 아닌 화학처리에 의한 색소로 Sunset Yellow, Tartrazine, Carmoisine 등이 있음
 - 인공색소의 허용은 식품에 사용되는 색소에 관한 EU 규정 91/36/EC에 따름
- 자연유사색소 (Nature-identical Colours)
 - 이 자연 유사색소는 화학처리에 의해 생산되며 주로 식품(예, β -carotene) 및 non-food(예, iron oxides)에서 찾아볼 수 있는 색깔과 비슷한 색소
 - 자연유사 색소중 가장 많이 응용되는 색소는 β -carotene(Yellow Orange Color)으로 주로 Soft Drink, Yellow Fat 등에 사용됨
- 자연색소 (Natural colour)
 - 자연색소는 인공색소보다 훨씬 광범위하게 식품에 허용됨
- 감미료 사용 기준
 - 감미료 사용은 유럽연합규정 제 94/35/EC와 96/83/EC에 규정되어 있음
 - 상기 두 가지 규정에 포함되는 감미료는 크게 두 가지로 구분
식품첨가 감미료, 테이블용 감미료
 - 특별한 예외를 제외하고, 유아와 어린이 식품에 감미료 사용을 금지하고 있음
 - 식용 감미료 제품에는 "...based table-top sweetner"라는 문구가 삽입되어

야 하고, 감미료 원료의 성분에 대하여 분명히 언급되어야 하며, 다음 두 가지 성분을 포함하는 감미료는 성분별로 다음과 같은 경고문을 명시해야 함

polyols : “excessive consumption may induce laxative effects”

aspartame : “contains a source of phenylalanine”

salt of aspartame and aceslfame : ‘contains a source of phenylalanine’

3) 최대잔류농약량

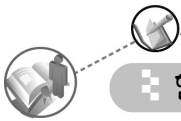
- EU 회원국에 수입되는 모든 농산물은 농약 잔류허용에 대한 규정을 준수해야 함
- EU 규정 76/895는 살충잔류 허용치에 대한 최초의 규정이며 이후 계속하여 the Official Journal of EU에 발표되는 새로운 EU directive에 의해 변동 및 추가되고 있음
- EU directive 76/895이후 변동 및 추가된 EU의 살충제 잔류와 관련된 규정은 1990년에 관련 통합 규정(90/642/EEC)이 마련되었고, 2006년 1월 26일 현재까지 총 49회의 개정을 거쳐 현재 적용되는 통합규정은 2006/4/EC임. 또한 90/642/EEC 통합규정은 2005년 3월 12일까지 12차례의 수정을 거침
- 유아식품에 대한 농약사용 금지
 - EU위원회는 지난 '99년 5월말부터 곡류를 원료로한 유아식품 및 기타 유아식품에 대한 농약잔류량을 종전 0.04mg/kg에서 0.01mg/kg으로 조정
 - 감소된 0.01mg/kg란 거의 측정할 수 없는 양으로 유아식품에 대한 농약사용이 전면 금지된 것과 동일함
 - 이 새로운 EU 규정이 시행되기 전 이미 오스트리아, 벨기에, 독일, 룩셈부르크 등과 같은 국가에서는 이 규정이 적용되고 있었으며, 현재 EU 15개국에서 판매되는 유아식품의 40% 정도는 새로운 농약잔류량 허가치를 준수해야 함
 - 유아 및 어린이식품에 대한 첨가물 최대허가량은 별도로 3개 부문으로 구별하여 지정 ; EU규정 1. “Food additives permitted in Food for infant and young Children” , 2. “Food additives permitted in Follow-on formulae for infant and young Children in Good health” 3. “Food additives permitted in weaning Foods for infant and young Children”



- 식품에서의 잔류농약에 대한 규제가 법령 (EC) 296/2005로 입법화 되었고, 2008년 9월 1일부터 새로운 법령이 효력을 발생하였으며 모든 EU 국가들의 잔류농약에 대한 규제가 이 규제에 통일되어 적용되고 있음
- 최대잔류농약량(MRLs)에 대한 규정은 과일과 채소, 와인, 곡물, 동물성 식품 등을 포함(수산물은 제외)한 모든 식품에 적용되고 있음
- 유럽 연합은 최대잔류농약량(MRLs) 데이터베이스를 구축했고 최대잔류농약량에 대한 정보를 제공하고 있음. 더 상세한 정보는 EU MRL database의 웹사이트 (http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm)에 접속하여 얻을 수 있음
- 주요 농약 잔류 허용치 리스트

EU No.	Pesticides(Common Name)	Maximum Levels[Inmg/kg(ppm)]
15/60	amitrole	0.05
	aramite	0.01
	atrazine	0.1
	azinphos-ethyl	0.05
		nil : root vegetables, except celeriac
15/42	azinphos-methyl	0.5 : other products
6/20	barban	0.05
609/21	binapacryl	nil : carrots
		0.3 : other products
	captan	15
6/11	cabaryl	2.5 : apricots, apples, pears
		peaches, grapes, plums
		salads, cabbages, cauliflowers
620/6	chorbenside	0.01, 0.05 : 육류/유제품, 0.01 : 과일, 0.1:차/hops
620/4	chlorfenson	0.01, 0.1:차/hops
	chlorbenzilate	0.02, 0.1:차/hops, 0.1:육류/유제품/달걀
6/22	chloroxuron	0.05
15/33	demeton-S-methyl	0.4, 0.05 : 당근
15/49	oxydementon-methyl	singly or combined
		nil : carrots
		0.4 : other products(calculated as demeton-S-methyl sulphone)

EU No.	Pesticides(Common Name)	Maximum Levels[Inmg/kg(ppm)]
6/19	diallate	0.05, 0.1 : 차/hops, 0.2:육류/유제품
607/24	dichlorprop	0.05, 0.1 : 차/hops
15/55	dimethoate	0.02, 2 : 올리브, 1 : 캐비지, 0.3 : 곡류
	omethoate	0.4
609/23	dinoseb	0.05, 0.1 : 차/hops
	dodine	0.2 : fruits nil : other products
602/33	endosulphan	0.5 : citrus, 0.1 : nuts, 0.05:곡물/과일, 0.3 : 사과/배
602/32	Endrin	0.01, 0.1:hops, 0.05 : meat, 0.0008 : 유제품
15/56	fenchlorphos	0.01
15/58	fenitrothion	0.5
15/61	formothion	0.02
60/23	Lindane	0.05 : 차/hops 0.02 : meat 0.001 : 유제품
15/44	malathion	3.0 : vegetables, except root vegetables
	including malaaxon	0.5 : other products
	methoxychlor	0.01
15/37	parathion	0.05
	including paraoxon	
15/36	parathion methyl	0.2
	including methyl paraoxon	
15/22	phosphamidon	0.15
607/22	folpet	15
	propoxur	0.05, 0.3 : lime/mandarines, 0.5:브로콜리
15/27	tepp	0.01, 0.02 : 차/hops
6/5	thiram	3.8 : strawberries, grapes 3.0 : other products
602/24	toxapher	0.4
15/21	trichlorfon	0.5, 0.1 : cereal

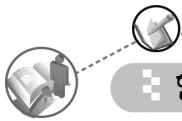


○ 과일 및 채소 농약 잔류 허용치 (유럽 연합 규정 96/32/EC)

Groups and examples of individual products	Pesticide residues and maximum residue levels(mg/kg)		
	Trifornie	Endosulfan	Fentin
1. Fruit, fresh, dried or uncooked preserved by freezing, not containing added sugar, nuts.			
(i) Citrus Fruit	0.05	0.5	0.05
Grppefruit			
Lemons			
Limes			
Mandarins(including clementines and other hybrids)			
Oranges			
Pomelos			
Others			
(ii) Tree Nuts(shelled or unshelled)	0.05	0.1	0.05
Almonda			
Brazil Nuts			
Cashew nuts			
Chestnuts			
Coconuts			
Hazelnuts			
Macadamis			
Pecans			
Pine nuts			
Pistachios			
Walnuts			
Others			
(iii) Pome fruit	2	0.3	0.05
Apple			
Pears			
Quinces			
Other			
(iv) Stone fruit	2	0.05	0.05
Apricots			
Cherries			
Peaches(including nectarines)	0.05	0.5	
(v) Berried and small fruit	0.05		
(a) Table and wine grapes	0.05	0.05	



Groups and examples of individual products	Pesticide residues and maximum residue levels(mg/kg)		
	Triflorie	Endosulfan	Fentin
(b) Strawberries(other than wild)	0.05	0.05	
(c) Cane fruit(other than wild)	0.05	0.05	
(d) Other small fruit and berries	0.05	0.05	
(e) Wild berries and wild fruit	0.05	0.05	
(vi) Miscellaneous	0.05	0.05	0.05
2. Vegetables, fresh or uncooked, frozen or dry	0.05	0.05	
(i) Root and Tuber Vegetables			0.05
Beetroot		0.05	
Carrots		0.05	
Celeriac		0.05	
Horseradish			
Jerusalem artichokes			
Parsnips			
Rarsley root		0.05	
Radishes			
Salsfy			
Sewweet potatoes			
Swedes		0.05	
Turnips		0.05	
Yams			
Others	0.05	0.05	
(ii) Bulb Vegetable	0.05	0.05	0.05
Garlic			
Onions			
Shallots			
Spring onions			
Others			
(iii) Fruiting Vegetables			0.05
(a) Solanacea		0.5	
Tomatoes		0.5	
Peppers		1	
Aubergines		0.05	
Others		0.05	
(b) Cucurbits-edible peel	0.5	0.05	



Groups and examples of individual products	Pesticide residues and maximum residue levels(mg/kg)		
	Triflorie	Endosulfan	Fentin
Cucumbers	0.05	0.3	
Gherkinds			
Courgettes			
Others			
(c) Cucurbits-inedible peel			
Melonds			
Squashes			
Watermelons			
Others			
(d) Sweetcorn			
(iv) Brassica Vegetables		0.05	0.05
(a) Flowering brassica			
(b) Head brassica			
(c) Leafy brassica			
(v) Leaf vegetables and fresh herbs	0.05	0.05	0.05
(a) Lettuce and similar			
Cress			
Lamb's lettuce			
Lettuce			
Scarole			
Others			
(b) Spinach and similar			
Spinach			
Beet leaves(chard)			
Others			
(c) Watercress			
(d) Witloof			
(e) Herbs			
Chervil			
Chives			
Parsley			
Celery leaves			
Others			
(vi) Legume Begetables(fresh)	0.05		

Groups and examples of individual products	Pesticide residues and maximum residue levels(mg/kg)		
	Triflorie	Endosulfan	Fentin
(vii) Stem Vegetables(fresh) Asparagus Cardoons Celery leaves Fennel Globe artichokes Leeks Rhubarb Others	0.05	0.05	0.05
(viii) Fungi (a) Cultivated mushrooms (b) Wild mushrooms	0.05	0.05	0.05
3. Pulses	0.05	0.05	0.05
4. Oil seeds	0.05		0.05
5. Potatoes	0.05		0.1
6. Tea(black tea processed from the leaves of Camellia sinensis)	0.1		0.1
7. Hops(dried), including hop pellets and unconcentrated powder	30		0.5

4) 중금속첨가 규제기준

- 카드뮴, 납, 수은 등과 같은 중금속은 극소량이 식품에 포함될 수 있으나 이러한 성분들은 체내에 축적되고 독성이 강한 관계로 베네룩스 경제연합(The Economic Union of the Benelux)은 식품내 중금속 /최대 허용치를 정하고 규제하고 있음
- EU 차원에서는 이에 대한 일반적인 법적규정은 아직 마련되지 않음
 - 프랑스의 경우 신선과일 및 채소에 포함된 중금속을 규제하는 규정이 마련되지 않고 있으나 계속 쟁점으로 존재
 - 독일의 경우 법적인 규정은 정해져 있지 않고 가이드 라인만 존재하며, 이 가이드 라인은 추후 법으로 전환 가능성



5) 식품의 위생 (HACCP)

- HACCP는 위해요소 중점관리기준을 의미하며 식품 위생에 관한 EU의 법률이 이 체계의 바탕임. 현재, 지침 93/43/EEC에 있는 이 법률은 EU내의 생산업체에 적용되지만 유럽의 수입업체들 또한 비 EU 생산업체가 준수하도록 할 것임
- 이에 더해, 새로운 규정(EC) 852/2004가 통과되었으며 이것은 EU내에서 생산되는 음식과 같이 EU로 수입되는 식품에 대해 같은 요구사항을 준수하도록 하는 것임 새로운 규정 하에서의 적용이 2006년 1월 1일부터 효력을 발휘하고 있음
- 이러한 새로운 규정의 주요 목적은 EU 법률의 개선 및 현대화를 통해 공공 보건 보호를 최적화하는 것임. EC 규정상 다음이 주요 사항임
 - “농장에서 식탁까지” 접근 방식의 구현
 - 식품 안전의 확인 및 적절한 안전 절차의 정의, 구현, 유지 및 검토를 확인하는데 있어 중요한 행동 단계를 확인하기 위해 모든 식품회사가 정의해야 할 위해요소 중점 관리 기준
 - 특정 식품에 대한 등록 또는 승인
 - 위생에 대한 관행 지침(GHP)의 개발 및 식품 업계에 의한 HACCP 원리의 적용

6) 유전자 조작식품의 규제

- EU 규정
 - GMO(genetically modified organisms)의 도입과 관련하여 EU는 EU 지침 90/220을 시작으로 그 후 2001/18/EC, 1829/2003을 통해 각 EU 회원국은 자체적으로 자연환경 보호와 인체건강에 위험이 없도록 별도의 국내법에 규정함
 - GMO식품에 대한 EU 국가별 견해 차이는 심해 최근 들어 대외적으로 커다란 논쟁의 원인이 되고 있으며, '99년 5월 미국과학자들의 GMO 연구결과는 이 논쟁을 심화
 - 이 연구결과에 의하면 GM옥수수의 꽃가루는 Monarch 나비 모충에 치명적인 역할을 하여 이 곤충을 소멸시키는 결과
- 덴마크의 맥주 생산업체인 칼스버그는 현재 GM-free 옥수수만을 사용하고 있으며, 유럽의 6대 슈퍼체인은 그들 자체상표의 GM원료를 GM-free 원료로 대체. 또한 GM식품에 대한 독일의 반감은 매우 강한 반면 오스트리아, 룩셈부르크, 프랑스의

반감은 다소 덜한 편이나 이 국가들 역시 GM곡물의 무역을 금지하고 있음

- 네덜란드의 경우 소비자단체와 그린피스(Green Peace)는 Albert Heijn(AH), Edah 등 네덜란드 대형 슈퍼체인으로 하여금 슈퍼자체상품의 GM원료 사용을 금지하도록 요구
 - 현재 슈퍼마켓 판매식품의 60%가 1개 이상의 GM원료를 포함하고 있는 것으로 나타났는데 주로 소야(soya)가 그 원인으로 비스킷, 채소 햄버거, 소시지, 초코렛 페이스트 등 많은 식품에 단백질 및 기름형태로 포함되어 있음
- 또한 98% 이상의 식품포장에 GM원료사용에 관련된 라벨링이 없는 것으로 나타났는데 EU법규의 허술 점을 이용 대부분의 가공업자들은 GM 라벨링 기피하고 있음
- 유럽연합 규정 1139/98/EC에 의하여 유전자 조작식품에 대한 라벨링 규정이 처음으로 마련됨. 이 규정은 유전자 조작 재료가 함유된 식품은 다음과 같은 문구를 삽입토록 규정하고 있음

“produced from genetically modified soya/maize” 혹은 약어로 “genetically modified” 혹은 “contains[ingredients] produced from genetically modified soya/maize”
- 유럽연합 규정 49/2000에서는 유전자 조작식품 함량이 1%를 넘는 경우 의무적으로 표기할 것을 규정함. 식품의 단일 재료 혹은 혼합재료의 유전자 조작함량이 0.9% 까지인 경우, 표기가 필요 없음

7) 식품에서의 오염물질

- 오염물질은 의도적으로 식품에 추가되지 않은 물질을 말하며, 이 물질들은 식품의 생산, 포장, 운송, 혹은 보관 등의 다양한 단계에서 발생될 수 있음. 그것들은 또한 환경적 오염으로부터 발생될 수도 있음. 이 오염물질들은 소비자의 건강을 위협하고 식품의 품질을 떨어뜨릴 수 있기 때문에 EU는 이런 부작용을 최소화하기 위해 Regulation (EC) 1881/2006에 최대 오염물질 허용량을 명시하였으며 이는 (EC) 466/2001을 대체하고 2007년 3월 1일부터 적용되고 있음
- 이 법령은 EU에서의 식품안전을 보장하기 위한 것으로 과일, 채소, 육류, 수산물, 곡류, 양념, 유제품 등에 적용되며, 가공 식품에도 적용됨



- 오염물질은 다음의 그룹들로 나누어지고 세부적으로 더 나누어져 있음. 전체적으로 한 그룹이 다른 특별한 식품에 부적절할 수도 있음. 따라서 다음의 오염물질 그룹들이 법령에 포함됨

- Nitrates
- Mycotoxins (Aflatoxins, Orchratoxin A, Patulin, Fusarium mycotoxins)
- Metals (lead, cadmium, mercury, inorganic tin)
- 3-monochloropropane-1, 2-diol (3-MCPD)
- Dioxins and PCBs
- Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAG)

8) 식품의 미생물학적 오염

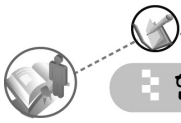
- EU는 식품에서의 미생물학적 위해요소로부터 소비자를 보호하기 위하여 법령 (EC) 2073/2005를 마련함. 이는 EU에서 판매되는 식품 대하여 HACCP 요구조건을 포함한 식품생산체인에서의 위생 조치를 포함함. 또한 EU에서의 모든 제품들은 이 요구조건을 만족시켜야 함
- 법령 (EC) 2073/2005는 식품에서 만들어진 미생물들, 그들의 독소, 대사산물 (예, 살모넬라, 리스테리아 등)에 대한 미생물학적 기준을 제시하고 있음
- 이 법령은 또한 식품사업자가 행하여야 하는 분석 방법들, 테스트링, 샘플링 계획, 라벨 요구조건 그리고 미생물학적 제한에 관한 규정을 포함하고 있음
- 법령 (EC) 2073/2005는 육류, 우유, 계란, 수산물과 같은 동물 제품들과 과일, 채소, 그들로 만들어진 식품에 대하여 다른 기준을 적용하고 있음
 - 제품 안전 기준
 - 프로세스 위생 기준
- 이 법령은 모든 식품의 생산, 가공, 제작, 유통, 소비, 식품사업자들에게 적용되며 유럽의 수입업자는 수입되는 식품이 이 기준을 충족시키도록 해야 함

9) 식품 보충물들 (비타민과 미네랄)

- EU는 지침 2002/46/EC에서 식품보충제를 위한 요구조건을 명시하고 있음. 이 지침에 따르면 첨부 I에 명기된 비타민과 미네랄만이 식품 보충제로 사용될 수 있음

- 이 지침은 그와 관련된 식품표시 요구조건들도 명기하고 있으며 비타민과 미네랄의 양도 수치적으로 제품의 라벨에 표시되어야 함. 아울러 1일 권장량도 제품 라벨에 표시되어야 함
- 법령 1925/2006은 제조자가 식품에 첨가하는 비타민, 미네랄 및 다른 성분들에 관한 제한, 조건, 규제들을 다루고 있음. 이 법령은 2007년 7월 1일부터 EU에 공통적으로 적용되고 있으며, 이 규정에 명기된 비타민과 미네랄만이 제품에 첨가될 수 있음
- 하지만, 이 규정은 다음의 경우에는 적용되지 않음
 - 특별한 영양 공급을 목적으로 하는 식품들
 - 특이한 식품들과 그 식품 재료들
 - 유전자 조작 식품
 - 식품 첨가물들과 양념들
 - 와인 양조 업무들과 과정들
- 첨부 I

Vitamins	Minerals
Vitamin A (μ g RE)	Calcium (mg)
Vitamin D (μ g)	Magnesium (mg)
Vitamin E (mg α -TE)	Iron (mg)
Vitamin K (μ g)	Copper (μ g)
Vitamin B1 (mg)	Iodine (μ g)
Vitamin B2 (mg)	Zinc (mg)
Niacin (mg NE)	Manganese (mg)
Pantothenic acid (mg)	Sodium (mg)
Vitamin B6 (mg)	Potassium (mg)
Folic acid (μ g)	Selenium (μ g)
Vitamin B12 (μ g)	Chromium (μ g)
Biotin (μ g)	Molybdenum (μ g)
Vitamin C (mg)	Fluoride (mg)
	Chloride (mg)
	Phosphorus (mg)



10) 식품과 방사선

- EU는 지침 1999/2/EC와 1999/3/EC에서 식품과 식품재료의 방사선 사용에 대한 요구조건을 규정하고 있음
- 지침 1999/3/EC에서는 방사선처리 될 수 있는 식품들의 목록이 명기되어 있음
- 현재 건조된 아로마용 허브, 향신료와 채소 양념에만 방사선 처리가 허용되고 있음
- 식품에 대한 최대방사선량은 10kGy임

11) 기름과 지방의 에루스산에 관한 최대량

- EU는 지침 76/621/EEC를 통하여 인간 소비를 위한 기름과 지방 그리고 기름과 지방을 포함한 식품들에서 에루스산 최대량을 명기하고 있음
- 이 조항에 의해 규제를 받는 제품은 다음과 같음
 - 인간 소비를 위한 기름류, 지방류, 그들의 혼합물들
 - 기름류, 지방류, 그들의 혼합물이 추가된 복합식품 혹은 전체 지방함유량이 5%를 초과하는 복합식품
- 이 조항은 위에서 언급된 식품에서 에루스산의 최대함유량이 5%를 넘는 식품은 금지되고 있음
- EU회원국에 따라 지방의 함유량이 5% 이하인 식품들에 관해서도 이 조항을 적용할 수가 있음

12) 음식에 관한 추출용제

- 지침 88/344/EEC와 그것의 개정안은 식품들과 식품재료들에서의 추출용제들의 사용을 규제하고 있음
- 그러나 이 지침은 식품 첨가물, 비타민, 그리고 다른 영양첨가물의 제조에 있어서의 추출용제의 사용에는 적용되지 않음
- 양념에 관해서는 현재 공통된 EU 규정이 없기 때문에 개개 회원국들의 추출용제에 관한 개별적 기준에 따름

13) 식용이 아닌 가축부산물들에 관한 건강규정

- 조항 (EC) 1774/2002는 인간 소비를 목적으로 하지 않는 동물 부산물들에 대한 위생 규정으로서, 동물과 공중보건에 관한 안전을 보장하면서 식용되지 않는 동물성 제품이나 동물의 부위를 명확하게 명시하고 있음
- 이 조항은 다음에 관한 동물과 공중보건을 명시하고 있음
 - 동물과 공중보건에 위해를 가하지 않도록 동물 부산물의 수집, 운송, 보관, 처리, 가공, 사용과 폐기
 - 동물 부산물들과 동물 부산물들로 얻어진 제품들의 시장진출, 수출, 이송
- 이 규정은 소위 카비날리즘으로 통하는 동족을 잡아먹는 동족재활용을 금지하고 동물 부산물의 폐기와 먹이보다는 동물 부산물의 사용에 관한 규정을 명확하게 하고 있음
- 적용 대상은 다음과 같음 (인간 소비를 위한 것이 아닌 것들)
 - 양봉부산물 : 꿀, 밀랍, 로얄젤리, 꽃가루
 - 모든 동물 부산물 : 가죽, 껍질, 발굽, 깃털, 양모, 털, 모피, 껌데기와 피

14) 식품과 접촉하는 물질

- EU는 소비자의 건강을 보호하고 식품 구성에서의 예기치 않은 변화를 방지하기 위해 포장을 포함한 식품과 접촉하는 물질에 대한 법령을 제정하였음
- 법령 (EC) No. 1935/2004는 이 규제에 대한 틀을 제공하고 있으며, 플라스틱, 재활용 셀룰로스필름 도자기뿐만 아니라 Vinyl chloride monomer, N-nitrosamines, N-nitrosatable에 대하여 다루고 있음
- 이 공통 법령과 더불어 EU의 각 국가들은 자신들의 법령을 별도로 가지고 있음

15) 급속냉동제품

- 지침 89/108/EEC는 인간 소비를 위한 급속냉동 식품들에 대한 규정들과 표준들을 명시하고 있음
- 이 지침은 식재료의 품질, 급속냉동, 포장, 제품표시, 그리고 급속냉동식품의 검사에



대한 규칙들을 명기하고 있음

- 지침 92/1/EEC는 인간 소비를 위한 급속냉동식품들의 운송, 보관, 저장에 관한 온도 모니터링에 대한 규정을 정하고 있으며, 지침 92/2/EEC는 인간 소비를 위한 급속냉동식품들의 온도 제어를 위한 분석방법과 샘플링 절차를 설명하고 있음

마. 수입금지 성분

- 수입금지 성분에 대한 EU 규정의 기초는 Council 지침 78/21을 통해 이루어졌고 이후 83/131, 85/298, 86/214, 86/355, 87/181, 87/477, 89/365, 90/335, 90/553, 91/188 등의 규정을 통해 개정 및 추가
- 상기 규정들에 의해 다음 성분들은 수입 및 사용 금지
 - (a) Mercury compounds, Banded substances
 1. Mercuric oxide
 2. Mercurous chloride (calomel)
 3. Other inorganic mercury compounds
 4. Alkyl mercury compounds
 5. Alkoxyalkyl + aryl mercury compounds
 - (b) Persistent organo-chlorine compounds, Banned substances
 1. Aldrin
 2. Chlordane
 3. Dieldrin
 4. DDT
 5. Endrin
 6. HCH containing less than 99 percent of the gamma isomer
 7. Heptachlor
 8. Hexachlorobenzene
 9. Camphechlor
 - (C) Other compounds, Banned substances
 1. Ethylene oxide
 2. Nitrofen
 3. 1,2-dibromomethane

4. 1,2-dichloroethane
5. Dinoseb, its acetate and salts
6. Binapacryl
7. Captafol
- 8*. Dicofol containing less than 78% of pp. dicofol or more an 1g/kg DDT and DDT related compounds.
- 9*. (a) Maleic Hydrazide, its salts, other than its choline, potas sium and sodium salts
 - (b) Choline, potassium and sodium salts of maleic hydrazide containing more than 1 mg/kg of free hydrazine expressed on the basis of the acid equivalent
- 10*. Quintozene containing more than 1g/kg of HCB or more than 10g/kg pentachlorobenzene.

참고 : * 표 농약들은 명시된 순도 조건에 충족되는 경우 금지되지 않음

2. 품질에 관한 규제

가. 유기 농산물 프로그램

■ 유기농의 정의

- EU는 규정(EEC) 2092/91에서 농업제품의 유기농생산에 대한 요구사항 및 개정안을 규정하며 규정(EC) 1788/2001에서 수출 절차를 정의하고 있음
- 이러한 규정은 농장 수준에서 유기농생산에 대한 원칙을 정의하고 가공, 수입 및 제품의 표시에 있어 EU에서 유기농제품으로 판매하기 위해 준수해야 할 규칙을 다루고 있으며 또한 실시해야 할 검역 조치를 다루고 있음
- 유기농으로 시판하기 위해서는 성분들의 최소 95% 이상이 유기적 방법에 의해서 생산되어야 함
- 가축생산에 대한 유기농기준은 의회 규정 1804/1999에 포함되어 있음



- 유기농적 가축 생산은 동물과 토양간에 상호의존함을 뜻하며 이는 토지 없이 생산된 경우 유기농적 가축생산에서 제외됨을 의미함
- 가축들은 주로 천연산의 (어린 포유류들을 위한 천연우유를 포함하여) 유기 사료를 먹여야 하며, 질병이 발생하면 항생제나 다른 의약품보다 우선하여 자연적인 치료법을 사용해야 함
- EU 규정 2092/91에서 구현하고 있는 방법은 유럽연합 내 국가별로 다르므로 차후 정보는 관계당국(일반적으로, 회원국의 농업부 또는 농업부 산하에 있는 기관)에서 얻을 수 있으며, 인증기관이나 IFOAM(유기농업운동국제연합)에서도 얻을 수 있음

■ 유기농 생산의 원리

- 토양의 비옥함 및 생물학적 능력은 협과, 녹색 토비 또는 적절한 윤작 프로그램에서 깊게 뿌리내린 식물과 유기농재료의 결합을 통해 유지됨. 가축재배 및 기타 유기농 및 미네랄 비료의 부산물은 승인된 목록에서 다름. 식물의 질병 및 잡초는 자연적으로 회복하는 종, 적절한 윤작, 기계 경작 절차, 해충 및 화염제초의 신중한 선택을 통해 대처할 수 있음. 제한된 수의 식물 보호 제품만이 작물에 대한 즉각적인 치료에 승인됨

■ 유기농 재배 제품의 가공을 통해 얻게 된 제품

- 규정에서는 농법을 사용하지 않은 성분과(예, 첨가물, 미생물, 그리고 효소 조합, 미네랄, 비타민) 유기농 표시가 있는 식재료의 혼합에 사용될 수 있는 가공 보조제를 제한하고 있음. 오직 가공중에 사용할 수 있는 농업용 재료의 생산에 대해 실시하는 유기농 생산법을 “저하”시키지 않는 것으로 생각되는 자연과 동일한 제품이나 자연제품만 가능함. 이 규정은 승인된 비농업 재료 및 가공 보조제의 목록을 포함함. 식재료의 혼합에 있어 이온화 조사 및 유전자 변형 미생물의 사용은 금지됨

■ 검역 체계

- 이 부문에 속하는 모든 업체에 제공되는 완전하고 특정한 검사 범위가 있음. 검역

단체는 EU의 각 회원국의 책임하에 있음. 각각은 하나 이상의 공식 검역 당국을 지정하거나 민간 검역 기관을 승인해야 하며 검역 능력을 감독해야 함

■ 수입

- 제3국(비 EU)의 제품은 유기농재배에 적용되는 규정이 이 규정에 있는 유럽 의회의 규칙과 같음을 보일 수 있을 때만 유기농으로 판매가 가능함. 현재 여기에 해당하는 국가는 규정 11조 하에서 아르헨티나, 호주, 코스타리카(2003년 3월부터), 체코 공화국, 헝가리, 이스라엘, 뉴질랜드 그리고 스위스가 있음. 유럽 의회는 칠레, 콜롬비아, 도미니카 공화국, 과테말라, 인도, 일본, 튀니지, 터키 그리고 미국에 대한 사례를 평가 중에 있음. 수입업체는 제11조에 있지 않은 비 EU국가로부터의 제품 수입을 승인할 수 있으며, 이것은 동일한 표준 및 검역 일정에 대한 증거를 제공하는 필요한 정보를 해당 당국에 제출한 경우에 그러함
- 승인과정은 수입중인 특정 제품에 대해서만 적용됨. 이러한 수입허가는 일반적으로 많은 문제가 없이 이뤄지며, EU가 보장하는 인증 기관이 이러한 제품에 인증을 부여할 때 그러함. 비 EU국가의 유기농제품에 대한 위탁은 EU내의 운송장소까지 '검역 인증'을 수반해야 하며 이것은 수출업체의 검역 기관이 발행함. EU 외에서 수입된 유기농제품은 단단히 포장하고, 수입업체의 참고사항을 포함하며, 위탁 제품과 동봉한 검역 인증에 맞는 제품의 세부사항을 담고 있어야 함. 이러한 관리 인증은 제품이 유기농으로 수입되기 전에 EU 입항 시 관세당국이 서명해야 함
- 수입업체는 제품이 제6조에 명시된 내용과 동일한 제품 요구사항에 의거하여 제품을 생산했다는 증거를 제공해야 하며, 관리 대책은 제 8조 및 9조에 기술된 내용에 대해 효과적이며 이러한 관리 대책이 효과적으로, 그리고 영구적으로 구현되었다는 증거도 제공해야 함. EU와 수출국의 생산 대책 사이의 동일성이 최소한 EU의 표준과 동일한 표준을 갖는 인증 기관의 사용을 통해 문서로 작성되거나 EU의 표준과 동일한 표준에 대해 인증을 확인하는 인증 프로그램을 통해 문서로 작성됨. 검역 및 인증 조치의 효과와 동일하다는 것을 증명하기 위해, 인증 기관은 표준 EN 45011 또는 ISO/IEC 지침 65:1996에 있는 요구사항을 충족시켜야 함. 즉, 이러한 인증기관은 EN45011 또는 ISO65 표준에 따라 승인을 받아야 할 필요가 있음

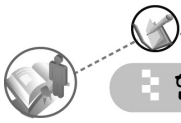


- 수출업체의 인증기관은 EU로 수출되는 각 위탁물품에 대한 ‘검역 인증’을 발급해야 하며 위탁물품의 각각의 품목에 대한 정확한 수량을 명기해야 함. 이러한 관리 인증은 원래의 선적 서류에 포함되어 EU 관세청의 점검 및 승인을 받아야 함. 만약 수입업체가 수입승인이 없거나 관리 인증을 누락한 경우, 위탁물품은 EU 세관을 통과할 수 없음

■ 인증 프로그램

- 지역별 인증기관이 있는 경우, 이들은 또한 EC 당국에서 인정한 경우 유기농 인증을 실시할 수 있음. 지금까지의 경험에서 보면 이것은 상당히 어렵고 비용이 많이 소요되는 것으로 밝혀짐. 인증을 획득하기 위해, 유기농 생산업체는 일반적으로 등록비(1회), 고정된 연비용, 가변 연비용(검역에 필요한 시간에 따름), 그리고 특정 서비스 및 행동에 대한 추가 비용으로 구성된 포장비용을 지불함. 다른 체계는 등록비이며, 생산업체의 생산량에 따름. 개발도상국에 있는 인증기관의 승인이 어렵기 때문에, 지방 당국은 국제적인 인증기관과 제휴관계를 발전시키려는 경향이 있음
- 지역의 인증기관의 발행과 더불어, 소규모 생산에 대한 부분은 최근 수년간 많은 주목을 받아왔음. 개발도상국에서 생산되는 상당수의 제품이 소규모 생산업체에서 이뤄진 것임. 이전에는 인증 프로그램이 이러한 생산업체를 포함하는 것이 어려웠지만 최근의 프로그램은 연합 또는 조합으로 구성된 소규모 재배업체의 인증에 대한 특별 조항을 만들고 있으며 소위 내부 관리 체계(ICS)라고 함. 적절한 내부 관리 체계와 함께, 전체 생산업체 중 무작위 견본만이 독립적인 인증기관을 통해 검사를 받게 됨. 국제적으로 활동하는 중요한 EU의 검역 기관으로는 Control Union Certifications(f.k.a. Skal, 네덜란드), BCS and Naturland(독일), Ecocert(독일, 프랑스, 벨기에, 이탈리아), KRAV(스칸디나비아) 그리고 Soil Association(영국)이 있음. 스위스의 IMO 또한 EU 규정에 따라 운영하며 국제적으로 인증을 제공함. 유럽 및 개발도상국 내에 있는 주요 인증 기관의 목록은 첨부 2를 참고할 것. EU에서 사용하는 각각의 유기농 표시에 대해선 아래를 참고할 것
- “개발도상국에서 유기농 식재료의 인증”은 매우 유용한 정보로서, <http://www2.gtz.de/dokumente/bib/02-5121.pdf>에서 다운로드가 가능함

- 인증업체가 종종 각각의 인증을 인식하지 못함을 주의하는 것이 중요하며, 그 이유는 자사 나름대로의 표준을 갖고 있고, 이것은 EU 2092/91의 세부사항과는 조금씩 다르기 때문임. 불필요하고 비싼 이중 인증을 피하기 위해 수출업체 제품의 인증을 목표로 하는 인증 기관은 수출업체가 수출하려는 국가에 인정을 받는지를 확인하는 것이 중요함. 또한 인증기관이 미국과 일본에서 인정을 받는지를 확인하는 것도 가치가 있음. 위에서 나타난 딜레마는 IFOAM(유기농업운동국제연합)의 인정 프로그램의 수립에 있어 중요한 이유 중 하나임. 검사 및 인증과/또는 가공업체와 관련된 인증기관은 국제적으로 사용되는 기준에 대한 평가를 자기 자신에게 제출할 수 있으며 그러므로 인정 상태를 얻는 것이 가능하게 됨. 개발도상국에서 인정된 기관은 아르헨티나, 볼리비아, 브라질 및 태국에 있음(<http://www.ioas.org>를 참고). 1998년 말, IFOAM이 인정한 인증기관은 상호 기관의 인증을 인정하는 데 동의했음
- 그러나 EU의 규정은 해당 EU국가의 정부가 인정한 인증 기관만을 수용하기 때문에, 많은 인증기관은 IFOAM 인정에 대한 신청을 제출할 필요가 없다는 것을 알게 되었음. 결과적으로 인증기관을 묶는 데 시간이 걸릴 것이며, 그러므로 유기농 제품의 교역 및 생산에 대한 기구의 설립을 완화하고 있음
- ‘EKO-인증’을 받은 제품이 있는 네덜란드와 기타 유럽연합으로 유기농제품을 수출하는 업체는 정해진 시점까지 다른 인증 표시로 바뀌어야 함. EKO 표시의 발행기관인 관리 연합 인증은 이전에는 Skal International이었으며, 2005년 7월 1일 현재 EU의 ‘유기농 재배’에 대한 인증을 포기하였음
- 관리 연합은 EKO 표시의 포기에 대해 - 최소한 농업 제품 - EU 표시가 세계적으로 운영되는 기업에 다양한 시장에서 더 큰 인식을 줄 것이라고 설명했음. 유럽연합 내 대부분의 국가는 여전히 고유의 유기농 표시를 보유하고 있으며 이것은 농산품이 유기농제품의 환경 기준에 따라 생산되었음을 인증하기 위한 것임
- 몇몇 EU국가에서 높은 인식을 얻으려 하는 국가들은 따라서 같은 제품에 대해 다양한 표시를 얻어야 함. 비록 EU 전체에 대한 인증표준이 최소한의 표준으로서 유럽 규정의 요구사항을 따르고 있지만 표시의 다양함이 걸림돌로 작용함
- 유기농 농업운동 국제연합(IFOAM)은 전세계적인 유기농 농업 운동에 대한 국제 기관이며, 생산, 인증, 연구, 교육 및 유기농 재배에 관련된 조직을 대표함. 600개 이상의 회원 조직이 100개국에 걸쳐 있음. “유기농 재배 및 식품 처리에 대한 기본



표준”이 전세계 유기농 표준에 대한 근거로서 수용되고 있음. 최근의 표준에 대해서는 <http://www.ifoam.org>을 참고할 것. 이러한 간행물의 가격은 15에서 28유로 사이임. 게다가 IFOAM 웹 사이트는 유용한 정보를 제공함. IFOAM은 규정 2092/91에 적용된 EU의 유기농 표준에 대한 주요 기여자였으며 Codex Alimentarius 지침에도 기여했음

- 그러나 수출업체들이 재배 단체, 가공업체, 및 제품이 EU가 인정한 관리 기관의 인증을 받아야 한다는 것을 주지하는 게 중요하며 EU 시장에서의 판매를 위해 제품이 제공되기 전에 필요한 EU 또는 특정 국가의 표준을 충족하는 것을 확인하는 것도 중요함. 수출업체가 자사의 유기농제품 인증을 위해 의뢰하고자 하는 인증 기관이 수출업체가 수출을 하고자 하는 국가에서 인정을 받는지 확인하는 것이 중요함
- Codex Alimentarius Commission(<http://www.codexalimentarius.net>)은 FAO/WHO의 합작 식품 표준 프로그램으로(1999년에) 유기농제품의 생산, 처리, 표시, 그리고 마케팅에 대한 표준을 개발하였음. FAO와 WHO는 공식적으로 유기농제품에 대한 국제 지침이 소비자 보호 및 정보에 중요함을 발표하였음. 이에 더해, 무역을 촉진시킴. 이 영역에 대한 규제를 개발하기를 원하는 정부에 유용하며, 특히 개발도상국과 동유럽 국가에 그러함. 코덱스 지침은 서로 다른 국가에 있는 현행 규정, 특히 EU 2092/91을 고려하며 또한 IFOAM 일반 표준과 같은 민간 기준도 고려하였음
- 유기농재배에 대한 코덱스 지침은 <http://www.fao.org/DOCREP/005/Y2772E/Y2772E00.HTM>에서 다운로드 받을 수 있음. FAO는 유기농 재배에 관한 웹사이트를 보유하고 있으며 주소는 <http://www.fao.org/organicag>

■ 인증 절차

- 유기적 제품들에 대한 인증 절차들의 목적은 농장에서부터 최종 소비자 제품이 될 때까지의 제품들을 추적하고 관리하는 것을 가능하게 하기 위함
- 인증은 다음과 같은 시스템적인 절차를 기본으로 하고 있음
 - 계약 : 농부와 인증 단체와의 계약
 - 검사 : 인증단체나 인증단체를 대표하는 검사단체로부터의 검사

-인증 : 농부가 기준을 따랐을 때 인증단체가 인증 부여

-모니터링 : 인증서 부여 후에 정기적으로 검사를 시행

- 유기농 표시가 된 제품은 분명하게 정의된 유기농 생산법을 통해 생산된 제품으로 인증을 받아야 함. 즉, ‘유기농’이라는 단어는 생산공정에 대한 내용이지, 제품 그 자체에 관한 것은 아님. 만약 예를 들어 제품에 살충제 잔여물이 없다면, 그것은 그 자체로는 유기농으로 생산되었다고 말할 수 있는 근거는 아님
- 인증에 필요한 직접 비용은 1,000달러에서 10,000달러 사이임. 그러나 이러한 비용은 심사 중인 회사의 크기에 따라 다를 수 있음. 이에 더해, 전환 과정과 관련된 비용이 있음. 처리하는 동안, 제품은 여전히 기존제품으로 판매됨. 전환 기간 동안의 투자는 첫 번째 수확을 하여 유기농으로 제품을 판매한 후에만 환불이 시작됨

■ 표시

- 이 규정은 소비자에게 제품의 “유기농” 특성에 대한 메시지가 바르게 전달되는지를 확인하기 위한 세분화 된 표시를 규정하고 있음. 특정 규칙이 아래와 같은 부문에 적용됨

-비가공 농업 제품

-95% 이상의 유기농 재료(총 농업 재료에 대하여)를 포함하는 식재료 : 이러한 제품은 비 유기농 재료가 EU 승인 목록에 있는 한 “유기농” 으로 표시될 수 있음

-70에서 95% 사이의 유기농 재료를 포함하는 식재료 : 이러한 제품은 “유기농” 이라고 하지 않으나 유기농이라는 단어는 만약 이러한 재료가 중량 단위로 분명히 표시되는 경우 유기농 재료와 결합하여 사용할 수 있음

■ 유기농과 유전자 변형

- 의회 규정 개정(EC) Nr. 1804/1999는 ‘유전자 변형 작물(GMO) 및 파생제품은 유기농 생산법과 호환되지 않음 그 이유는 유기농제품에 대한 소비자 신뢰를 유지하기 위한 것이며, 유전자 변형 작물과 그 일부, 그리고 파생제품은 유기농 생산을 통해 생산된 제품으로 표시가 되어서는 안 됨’이라고 하는 조항을 포함함
- 유기농생산과 관련된 모든 기업은 GMO를 사용하지 않고 제품을 생산함을 증명



해야 함. 만약 한 회사가 유기농 원재료와 가공 보조제만을 사용하는 경우, 이러한 요구는 자동으로 충족됨. 그러나 또한 다소간의 비 유기농 원재료 또는 가공 보조제를 사용하는 경우, 이러한 재료가 GMO를 사용하지 않고 생산되었음을 증명해야 함

- 이러한 법률은 모든 부문, 예를 들어 채소와 동물 재배, 사료, 그리고 음식에 적용됨. 이것은 어느 정도 GMO를 사용한 제품의 경우 유기농생산으로 사용될 수 없음을 의미함. 그러나 의회 규정은 생산 체인에서 어느 범위까지 검증을 해야 하는지는 나타내지 않음
- EU 기본 규정 2092/91의 통합된 내용은 AccessGuide을 통해 볼 수 있음. 또 다른 흥미로운 문서는 EU 규정 2092/91의 IFOAM의 비교와 미국의 자연 유기농 프로그램 규칙 7CFR 205부입. CD로 이용이 가능하며 IFOAM에 28유로를 지불하면 됨

■ 유기농 제품 포장

- 안전 특성 및 위험으로부터의 보호에 더해서, 포장의 초점은 분명 환경 친화적인 운송을 통해 이뤄지며 판매도 마찬가지임. 이것은 다른 것 중에서도 재활용 가능한 체계가 이전보다 훨씬 더 큰 규모로 사용될 수 있음을 의미함. 유기농식품의 포장 및 표시에 대한 기본적인 요구사항은 EU 규정 2092/91에 있음. 이에 더해, 수출 업체는 항상 제품을 판매하려는 국가의 국립 유기농 표시 규정에 있는 특정 요구사항을 항상 점검해야 함. 이러한 이유 때문에 지역 수입업체가 최상의 정보원임. 이에 더해, 몇몇 수입업체는 고유의 요구사항이 있음. 예를 들어 프랑스의 주요 슈퍼마켓인 까르푸는 향후 모든 유기농과일 및 채소 포장에 있어 분해가능한 재료를 사용해야 함. 까르푸는 UCB NatureFlex를 결정했다고 네덜란드의 BioFood 지가 보도했음. 이 필름은 셀로판이 주성분인 테이프이며 생분해가 가능한 잉크를 사용해서 출력할 수 있음
- 업체들은 도매 및 소매업체를 포함한 기타 업체에 유기농제품을 적절한 포장, 용기, 또는 운송수단을 사용해서 운송함을 확인해야 함. 이러한 내용은 기존 제품을 통한 오염을 최소화하기 위한 방법을 사용해야 함을 의미함
- 표시는 법에 의해 필요한 다른 지시사항들을 편견없이 설명해야 함
 - 업체명 및 주소, 또는 다른 경우 제품의 소유자 또는 판매자

- 유기농 생산법에 대한 참고를 포함하는 제품명
- 업체가 의뢰한 검사 기관 또는 당국의 이름 및 또는 코드 번호
- 관련이 있는 경우, 국가 수준에서 승인했거나 검사 기관 또는 당국이 동의한 표시 체계에 의한 로트 인증 마크
- 대량으로 운반된 제품에 대한 정보는 또한 동봉 서류에 표시될 수 있으며, 만약 이러한 문서가 제품의 포장, 용기, 또는 운송과 분명히 관련된 경우에 그러함. 이러한 동봉 문서는 공급업체와 또는 운송업체의 정보를 포함해야 함

나. 결함식품에 대한 책임

- 제품책임조항(85/374/EEC)은 EU의 수입업자가 EU시장에 판매하는 제품에 대한 책임이 있음을 명시하고 있음. 그러나 이 조항은 EU 역외 생산자에게도 적용. 즉, EU의 수입업자는 EU 역외의 생산자 혹은 수출업자에게 보상청구를 할 수 있음
- EU의 공통적 시장 정책들 내에서 소비자 보호를 위하여, '결함제품에 대한 책임'에 관한 조항이 1985년에 만들어졌음. 그러나 조항은 1999년 광우병 파동의 결과로 조항 1999/34/EC에 의해 수정되었음
- 어떤 특정한 제품들에 대한 특별 책임조항이 없을 때, 이 조항은 그 제품들을 포함한 EU 시장의 모든 제품에 적용가능. 현재 육류, 곡류, 과일 및 채소를 포함한 주요 농산물들에서부터 제품들까지 확대 적용되고 있음
- 이 조항은 5년마다 변경될 수 있음. 예를 들면 광우병 파동 후, 이 조항이 주요 농산물 제품에까지 적용되는 것으로 변경되었음

3. 상품표시 규제

가. 식품표시제도

- EU회원국의 라벨링 규정은 하기 EU의 규정에 그 기본을 두고 있으며, (79/112/EEG) (86/197/EEG) (89/395/EEG) (91/72/EEG) (97/4/EEG), (79/112/EEG)규정은 라벨링



및 생필품 표기의 모든 회원국에 대한 적용의 기본을 마련하였고, 89년도에 발표된 89/395/EEG규정을 통해 라벨링 조건에 대한 통합규정 마련

- 하기 명시된 라벨링 조건들은 거의 모든 식품에 공통으로 적용되는 것이지만, 품목별로 약간 다를 수 있으며 EU에서 판매되는 식품에는 다음 일반적인 사항들이 의무적 표시

- 유효기간 및 저장조건
- 성분표시 (색소포함)
- 순중량(Net weight)
- 사용방법(사용방법이 표기되지 않고 조리가 불가능한 경우에 한함)
- 수출업자 혹은 포장업자의 이름 및 주소
- Batch 표시
- 원산지
- 품목의 이름, 종류, 형태
- 성분표(방부제 및 첨가물 내역 포함)는 수입국가의 언어로 표기
- 알코올의 함량이 전체 함량의 1.2% 이상 차지하는 경우 실제 알코올 함량

- 품목별 추가로 요구되는 라벨 내용

- 벌크 포장 건과류 및 식용 땅콩류 :
 - 등급, 크기, 로트 식별번호(Class, Size, Lot identification/batch No.)
- 생선류 : Energy (k-joules), "Dolphin Friendly" 문구

네덜란드에서 판매되는 참치통조림의 경우 "Dolphin Friendly"라는 문구를 라벨에 표기. 참치를 잡을 때 사용되는 방식이 돌고래 번식에 큰 영향을 미친다는 사실 때문에 "Dolphin Friendly"라는 문구와 함께 로고를 사용하는 참치통조림 제품도 있음
- 식용색소 및 조미료 / 향신료

식용색소 및 조리료의 원재료나 반가공제품의 라벨에 대한 EU의 규정은 없으나 완제품의 경우 추가로 다음 사항 요구

 - Type of flavour
 - "For use in food"라는 문구
 - 무계순 성분표(자연색소, 자연유사색소, 인공색소 표시포함)
- 신선 채소 및 과일 : Class (I or II), Size of the producer or number per box, 원산지 국가 및 산지지명



- EU 식품 라벨링에 대한 새로운 규정 제정
 - EU 집행위는 지난 1월 30일 식품 라벨링에 대한 새로운 규정을 채택했음. 이 규정은 기존 식품 관련 법규인 '식품 라벨링 지침(2000/13/EC)'과 '식품의 영양에 대한 라벨링 지침(90/496/EEC)'을 하나로 통합하고 간소화하는 동시에 기존 규정 내용도 수정, 강화한 것임
 - 신 규정은 EU 역내산은 물론이고 수입제품에도 적용되므로 우리 식품 수출업체의 각별한 주의가 요망됨
- 식품 라벨링에 대한 일반 규정은 현행 기존 규정내용과 변함이 없음. 즉, 현행 지침 규정에서와 같이 상품명, 성분리스트, 유통기간, 특수 사용조건(사용방법에 대한 정보가 필요한 경우), 제조자 또는 수입자명, 중량 등이 포장에 표시되어야 함
 - 중량 : 상품의 순중량(net quantity) 표시 (액체의 경우, ml, l 그리고 고체의 경우 g, kg 등)
 - 상품명 : 상품명에는 식품의 물리적 조건 또는 특수 처리 (가로, 냉동, 농축, 훈제 등)의 정보와 더불어 아이온 처리된 상품은 반드시 관련 정보를 기재해야 함
 - 성분리스트 : 알레르기성 성분을 포함하여 모든 성분은 중량 순서대로 기재되어야 함(단, 과일 또는 채소 혼합은 중량 순서대로 기재하지 않아도 됨). 예를 들어 식품명을 그림(토마토 스프)이나 또는 단어로 표시한 식품의 경우에는 토마토, 딸기, 칠리 콘 카르네(chili con carne : chili with meat)의 함유율이 표시되어야 함
 - 유통기간 : 빨리 상하는 식품에는 'use by 날짜', 장기간 보관이 가능한 식품에는 'Best before 날짜'의 문구를 사용해야 함
 - 제조자, 포장자 또는 수입자 명과 주소가 명백히 기재되어야 함
 - 유기(organic) 식품 : EU법에 따라 고 수준의 환경보호와 동물복지를 준수한 제품에만 유기농 식품이라는 표시를 포장 라벨에 사용할 수 있음 (EU 유기농 식품 로고는 'Organic farming - EC control system'으로 자율적 로고이며, 동 로고 규정을 완전히 준수하고 있는 제조자만 사용할 수 있음)
 - 유전자변형체 : 0.9% 이상의 유전자변형체를 함유한 식품에는 포장에 이를 알리는 정보를 표시해야 함. 즉, 'genetically modified'라는 단어와 함께 모든 유전자변형체를 성분리스트에 표시해야 함
 - 원산지 표시 : 고기, 과일, 채소 등과 같은 일정 카테고리의 식품에는 원산지 국가나 지역명이 의무적으로 표시되어야 함. 또한 브랜드명이나 여타 라벨이



소비자로 하여금 제품의 원산지로 오도할 가능성이 있는 상품에는 원산지를 표시해야 함. 그 외의 경우, 원산지 표시가 의무사항은 아님

- 영양에 대한 정보 : 영양 및 건강에 관련된 선전을 라벨에 표시할 때 식품의 열량과 영양성분을 포장에 표시해야 함
- 영양 및 건강에 관련된 선전 : 식품 포장에 영양과 건강에 대한 선전을 표시할 때 사실과 과학적 사실에 입각해야 함. 예를 들어 'high fibre' 라는 단어는 100g당 적어도 6g의 섬유질을 함유한 제품에만 사용될 수 있고 지방과 당분 함유량이 높은 제품에는 '비타민 C 함유' 라는 단어를 사용해서는 안됨

○ 포장 앞면에 영양에 대한 정보 표기 의무화

- 미리 포장된 거의 모든 가공식품의 포장 앞면에 영양에 대한 정보 표기가 의무화됨
- 의무적으로 표기되어야 할 내용은 식품의 에너지, 지방, 포화지방, 탄수화물, 당분, 염 등 6개 성분으로, 이들 6개 성분의 함유량을 100ml/100g 또는 1인분당 얼마로 표시해야 함
- 포장 뒷면에는 이들 6개 성분들에 대해 19-50세 사이 정상 체중의 남자와 여자가 평균 섭취해야 할 양(GDAs)을 표시해야 하는 의무사항이 추가됨. 현재 어린이에 대한 GDAs는 없음
- 식품업자는 임의로 포장 앞면에 상품의 영양에 대한 추가 정보를 표시할 수 있으나 그러한 추가 정보가 의무적 정보를 가리거나 알아보기 어렵게 만들어서는 안됨. 또한 영양이나 건강에 좋다는 추가정보를 라벨링에 표시하기 전에 그러한 주장을 입증하는 과학적 증거가 있어야 함
- 비타민과 미네랄을 의도적으로 첨가한 식품은 라벨에 그러한 성분을 첨가했다는 사실을 표시해야 함. 단, 비가공 식품이나 영양면에서 별 의미가 없는 식품에는 영양에 대한 라벨링 의무가 면제될 수 있음

○ 의무적으로 표기해야 하는 정보는 소비자들이 쉽게 알아볼 수 있도록 최소 글자 크기 3mm로 되어야 함

○ 알레르기 성분에 대한 정보 의무를 미리 포장되지 않은 식품에까지 확대함

- 알레르기 성분과 관련, 현행 규정에서는 알레르기 성분이 함유된 미리 포장된 모든 식품 라벨링에는 이를 알리는 정보를 표시하도록 되어 있음. 그러나 알레

르기 반응의 70%는 밖에서 먹었을 때 일어나기 때문에 알레르기에 민감한 사람들에게는 포장 식품 여부를 떠나 알레르기에 대처하기 위한 정보가 필요함

-이에 따라 EU 집행위는 식당과 여타 케이터링 영업소에서 판매하는 식품을 포함하여 포장되지 않은 식품에도 알레르기 성분에 대한 정보 제공 의무를 확대 하였음. 즉, 식품에 함유된 알레르기 성분에 대한 정보를 소비자들이 인지하기 쉬운 장소에 표시하거나 소비자들이 요청할 때 정보를 제공할 수 있어야 함

○ 라벨에 표시해야하는 알레르기 성분

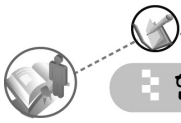
- 우유 (소, 양, 염소, 물소 젖 포함)
- 달걀 (닭, 오리, 칠면조, 메추라기, 거위 알 포함)
- 땅콩
- 견과
- 생선 (모든 종류의 생선과 제품)
- 갑각류
- 콩
- 글루텐
- 셀러리
- 겨자
- 깨
- 이산화황산과 아황산염

○ 알코올음료의 성분 라벨링

- 알코올음료가 섞인 음료의 포장 라벨에 성분리스트가 표시되어야 함. 단, 와인, 독주(spirits), 맥주에 대해서는 이러한 성분리스트와 영양요소 라벨링 의무조항이 적용되지 않음

○ 원산지 표시

- 현행 지침과 같이 신규 지침 안에서는 원산지 국가나 출처의 표시는 의무조항이 아니라 제조자의 자율적 의사에 따라 표시여부가 결정됨. 단, 원산지 국가나 출처를 밝히지 않으면 소비자들이 상품의 진정한 원산지를 잘못 인식할 수 있을 경우에는 원산지를 표시해야 함



- 그러나 제조자가 원산지 표시를 원할 때는 국제 규정(WTO와 Codex)에 입각해야 하며 성분 원산지와 완제품 가공지가 다를 경우에는 이를 표시해야 함

○ 발효 시기

- 이 신규정은 기존 관련 규정을 대체하는 것으로 ‘식품 라벨링 지침(2000/13/EC)’은 이 규정 발효와 동시에 바로 대체되며, ‘식품의 영양에 대한 라벨링 지침 (90/496/EEC)’은 이 규정 발효후 5년내 폐지됨

- 이 규정 자체는 관보 공고 후 20일 후에 발효되며 실제 적용은 규정 발효후 3년 내에 이행될 것임. 그러나 고용원 10명 미만으로 연매출액이 2백만유로를 초과하지 않는 중소기업의 경우는 이 적용시기가 3년에서 규정 발효후 5년으로 연장됨

※ EU는 오는 2000년 2월부터 한 개의 식품에 한 개 이상의 재료가 사용되는 경우 생산자는 라벨에 그 함량을 모두 기재해야 하는 규정 통과, 예를 들어 햄과 양송이가 섞인 피자 경우 햄의 함량은 물론 양송이의 함량도 기재해야 하며, 어묵(Fish Cake)의 경우 사용된 생선의 함유량 명시

※ 2005년 11월 24일부터 유럽연합규정 2003/89에 의거 알레르기를 유발하는 원료가 쓰이는 제품의 라벨에는 반드시 이 알레르기 유발 원료명을 표기하도록 정함

나. 영양과 건강, 알레르기 표시 제도

○ 일반 식품 표시, 설명, 광고에 관한 지침 2000/13/EC는 구매자를 오해시킬 수 있는 정보의 사용과 식품을 약효 성분들로 생각하게 하는 정보의 사용을 금지하고 있음

○ 지침 2000/13/EC에 명시된 일반 조항들은 식품의 영양과 건강에 대해 구체적이지 않아 추가적으로 영양과 건강 설명에 대한 특별 규정들을 법령 (EC) 1924/2006에 명기함

○ 이 법령은 모든 EU 회원국들에게 적용되며 최근에 법령 (EC) 107/2008과 법령 (EC) 109/2008에 의해 개정되었음

○ 이 법령은 상업적 소통(표시와 광고)에서의 최종 소비자에게 판매되는 식품들에 관한 영양과 건강 설명에 적용. 하지만 이 법령은 비상업적 소통(공공보건기관에 의한 식이요법 가이드라인과 조언)에 대한 설명에는 적용되지 않음

- 지침 2000/13/EC는 모든 식품들에 적용가능한 식품표시에 관한 일반적 법령을 명기하고 있음. 또한 설탕, 급속냉동제품, 유전자 조작 식품들과 같은 특정한 식품들에 대한 식품 표시에 관한 요구조건도 다루고 있음

■ 영양분 함량표기 규정 (90/496/EEG)

- 영양분 함량표기는 라벨에 인쇄된 문구에 해당 품목이 열량 혹은 일정 영양가를 포함한다는 것을 간접적으로 의미하거나, 그러한 인상을 주는 경우 의무적으로 표기 되도록 규정, 그러나 이러한 문구가 라벨에 표기되지 않은 경우 의무가 아닌 선택사항
- 영양분 함량 표기에는 아래와 같은 영양분에 대한 정보 표기
 - Energy value
 - Protein
 - Carbohydrate
 - Fat
 - Fibre
 - Sodium
 - Vitamin : 표기가능 비타민, 미네랄 및 일일 필요량 (RDAs)이 상당량 포함되는 경우 표기 의무
 - Vitamin A 800 mg
 - Vitamin D 5 mg
 - Vitamin E 10 mg
 - Vitamin C 60 mg
 - Thiamin 1.4 mg
 - Roboflavin 1.6 mg
 - Niacin 18 mg
 - Vitamin B6 2mg
 - Folacin 200 mg
 - Vitamin B12 1 mg
 - Biotin 0.15 mg
 - Pantothenic acid 6 mg
 - Calcium 800mg



- Phosphorus 800 mg
- Iron 14 mg
- Magnesium 300 mg
- Zinc 15 mg
- Iodine 150 mg

※ 상당량이란 어느 특정제품의 1인용 포장 100g 혹은 100ml당 상기 명시된 영양분 및 미네랄 1일 필요량의 15%가 포함된 경우

4. 포장에 관한 규제

가. 포장

- 포장은 물리적인 충격으로부터 상품을 보호하기 위한 것이며 또한 상품보존에 적합한 온도와 습도를 유지시키기 위한 것임. 포장은 또한 상품의 품질을 결정짓는 중요한 요소 가운데 하나로서 상품의 얼굴일 뿐만 아니라 상품을 보호함

나. 포장 폐기물

- 유럽의회는 1992년 10월 수출 포장에 대한 공지를 발표했으며, 이것은 유럽연합이 포장관리 및 포장 폐기물에 대한 각국의 대처를 통합하기 위한 노력과 맥락을 같이 함. 1994년 12월 이에 대한 후속 지침이 발표되었음(94/62/EC). 이 지침은 포장재의 재활용을 강조하고 있음
- 2001년 6월 30일 이전의 회원국(아일랜드, 포르투갈, 그리스는 제외)은 포장 폐기물의 50에서 65%를 재활용하여야 함. 회원국들은 목표로서 비율을 더 높게 설정하는 것이 가능하며 이것은 EU 내의 교역이 방해를 받지 않을 정도까지임
- 유럽 시장을 겨냥한 개발도상국의 수출업체는 이러한 사항을 숙지해야 하고 유럽 업계와 제휴관계를 맺거나 관심을 유지하기 위해선 적절한 조치를 취해야 함. 환경 부문의 요구사항은 수출업체에 전달될 것임. 이것은 포장(운송 포장, 주변 포장 및 판매 포장)재가 제한이 되어야 하며 재사용 또는 재활용이 가능해야 함을

의미함. 그렇지 않으면, 수입업체는 추가비용을 부담하게 되므로 수출업체의 경쟁력을 감소시키게 됨

- 환경정책 내에서의 변화가 빠른 속도로 나오기 때문에 수출업체들은 수입업체에 최근의 개정과 포장에 관련된 요구사항에 대한 조언을 구해야 함. 포장재와 관련한 환경규제의 보다 자세한 정보는 ITC를 참고할 것

다. 운송시의 목재포장 재료에 관한 규정

- 지침 2004/102/EC과 2006/14/EC는 나무 포장재와 팔레트에 대한 규정으로 EU 내로의 식물과 식물 생산물에 해로운 미생물들이 목재포장재를 통해 유입되는 것을 방지하기 위함
- 나무 포장재에 대한 새로운 요구사항은 제3국에서 EU로 수입되는 모든 나무 포장재에 적용되는 것임. 이 요구사항은 또한 운송 기간동안 기타 제품의 지지에 사용하는 나무 포장재료에 대해서도 적용됨
- 나무 포장재와 팔레트는 국제식물보호회의(IPPC)에 의해 정해진 검역방안을 위한 국제기준(ISPM) 15에 따라 처리되어야 함
- 예외는 6mm 이하 두께의 나무 원재료와 나무 가공시 본드, 열 및 압력을 사용한 가공나무임. 추가적인 정보에 대해서는 <http://www.cbi.eu>를 참고할 것

5. 시장의 요구사항

가. 소비자 보건 및 안전에 관한 시장 요구사항

■ 배경

- 근래에 들어 소비자 보건과 안전은 국제무역에서 중요한 이슈로 부각되고 있음. 유럽의 소비자들과 산업체들은 스스로 어떤 제품의 사용 중 혹은 사용 후 제품이 미치는 부정적인 영향에 대해 매우 민감함



- 위해물질을 포함한 제품들, 오염된 식품으로 인한 식품위기와 같은 식품산업에서의 큰 재앙들은 대중적인 주목과 더 많은 규정 그리고 대중의 신뢰를 위한 자발적 동기를 이끌어내고 있음

■ 소비자 보건 및 안전 규정

- EU는 소비자의 보건과 안전을 보장하기 위해서 엄청난 양의 법규를 만들어내고 있음. 관련법규들은 대부분 최종식품에 대한 요구조건과 관련되어 있기 때문에 제품수명사이클을 통해 제품을 관리하기 위해 생산체인에서의 추적에 초점을 맞추며 규제를 확장하고 있음
- 현재 EU의 식품안전에 관한 정책은 많은 요구조건들을 포함하고 있으며 어떤 화학물질을 금지하고 식품의 제품표시의 형태로 제품과 생산과정의 조건들에 관한 조항을 명기하고 있음 (예, GMO 정보)
- 소비자 보건과 안전에 관한 내용들은 직접적으로 제품 책임과 환경적 중요성과 관련되어 있음

■ 다른 시장 단체들의 자발적 동기

- 산업체들 스스로가 그들 제품들의 보건과 안전을 보장하는 역량을 높이기 위해 그들 자신의 제품들을 보다 투명하게 하는 프로그램과 규약들을 시작하였음
- 식품산업에서 EU의 식품소매상들은 농산물 생산에 관한 기준들(EUREPGAP 관리시스템), 식품 가공에 대한 기준들(BRC 관리시스템)로서 그들 제품에 대한 부정적인 대중의 견해에 대응하고 있음. 이러한 방법들은 환경기준, 보건기준, 안전기준들과 함께 작용하고 있음

나. 환경관련 시장 요구사항

■ 배경

- 지구 온난화, 오존층의 감소, 종들의 멸종, 공해 등으로 인하여 EU내에서 최근 들어 환경에 대한 관심이 비지니스와 국제교역에 있어 중요한 부분이 되고 있음

- 환경적인 기준들은 라벨, 규약, 그리고 관리시스템을 통해서 이행될 수 있음

■ 환경관련 법령

- EU 차원에서 제품에 관한 법령은 부정적으로 환경에 영향을 미치는 제품들을 줄이기 위해서 입법되었으며, 이는 제품들에 해로운 물질과 같은 오염물질들의 사용에 대한 제한을 규정함
- 제품에 관한 법령 외에도 공정에 대한 법령도 요구조건으로 입법화됨. 유럽의 각 국가들은 지역 환경을 보호하기 위해 점점 더 많은 규제를 가하고 있음. 공정에 관한 법령은 현재 생산국의 법령이 법적으로 구속력이 있지만, 유럽의 수입업자들은 그들의 해외 수출업자들에게 기준으로써 EU의 공정 법령을 적용할 수도 있음

■ 환경관련 라벨, 행동 규약 그리고 관리시스템

- 환경관련 이슈들에 대한 우려를 설명하는 데 자주 사용되는 방법은 환경관련 라벨, 행동 규약, 그리고 관리시스템임. 그것들은 자발적인 방법으로 인식되는데, 이는 공적인 법이라기 보다는 비즈니스 파트너들의 요구를 포함한 시장 스스로의 자발적 동기에 의한 것이기 때문임. 그러나 그런 방법들은 EU의 무역업자들에게는 중요한 시장의 요구조건임
- 가장 중요한 사항은 환경과 관련된 생산과정들을 개선하는 것인데, 관리시스템은 생산과정이 정밀하게 계획되고 끊임없이 개선된 성과를 요구하는 반면 라벨은 '요람에서부터 무덤까지' 방식의 분석을 요구함. ISO 14000은 가장 잘 알려진 환경관련 관리시스템임. 국가와 지역에 따른 다양한 시장 영향을 가진 몇몇 다른 환경관련 라벨이 있음
- 환경관련 관리시스템의 이행이나 특별한 라벨을 제품에 표시하는 방식으로 시장에서 경쟁적인 우위를 차지할 수 있음. 어떤 회사들은 EU 외부의 수출업자들에게 이것들을 요구하기도 하며 반면 다른 회사들은 이것을 부가적 가치로 생각함. 예를 들어 어떤 제품에 유기농 라벨을 붙이는 것은 새로운 틈새시장의 형태로 새로운 기회들을 제공할 수도 있음
- 환경관련 관리시스템, 라벨 그리고 환경 친화적 생산에 대한 보다 상세한 정보는 www.cbi.eu의 데이터베이스에 있음



■ 유기농에 대한 환경 관련 라벨

- 규정(EC) No 331/2000는 유럽연합 내의 유기농재배에 관해 유럽연합 전반에 걸친 로고의 사용을 규정하며 그 목적은 식물 및 가축 모두에 있어 EU에서 생산된 유기농 재배 제품을 정의하기 위한 것임. 이 로고의 목적은 유기농제품을 소비자들이 더욱 쉽게 확인하고 생산업체에게 마케팅 도구를 제공하는 것임
- 위에는 특정 제품이 규정 2092/91에 있는 유기농생산에 대한 기준에 의거하여 특정 제품을 생산했다는 것을 소비자에게 알리기 위해 서로 다른 로고를 사용하는 다수의 EU국가에 대한 내용임. 몇몇 로고는 정부 소유이며 나머지는 민간 소유임. 몇몇 추가적인 요구사항이 있음
- 예를 들어 프랑스의 AB 로고는 EU 내에서 재배가 되었어도 EU 외에서 수입이 되는 유기농제품에는 사용할 수 없음. 예를 들어 KRAV와 Soil Association의 로고는 몇몇 부문에 있어 EU의 규정보다 더 엄격한 기준을 사용하는 민간 표준임. 소비자들이 이러한 단체의 로고에 익숙하기 때문에, 이러한 국가내의 단체들은 소비자 포장에 표시를 해야 할 필요가 있다고 느낌. 종종 재인증 및 추가 비용을 유발하기도 함. SKAL의 로고가 이제부터 네덜란드에서 생산된 유기농제품에 대해서만 사용된다는 점을 주의할 것
- 생활기능적 생산법을 사용하는 농가는 Demeter 표시를 사용할 수 있음. 다른 기타 표시에 반해서, Demeter 표시는 국제적으로 개발되었음. 생활기능적 생산 가공은 유기농법 이상 진행하며, 그 이유는 토양 및 식품 내에서의 수명 과정을 강화시키기 위한 특정 조치를 포함하고 있기 때문임. Demeter는 독일, 스위스, 네덜란드 등 많은 국가에 알려져 있음. Demeter 표시는 다양한 종류의 농산품에 발행될 수 있으며, 그 예로는 식물 및 동물성 식품뿐 아니라 섬유질에서 나온 식품을 포함함

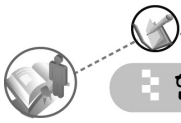
■ 유기농과 관련된 환경 시장 요구사항

- 식품생산, 특히 1차 재배에서의 생산은 환경 친화적이어야 함. 환경적인 영향은 작물을 재배하는 동안 살충제와 비료의 사용으로부터 시작하며 저장, 운송, 식품 가공법에서 시작함. 몇몇 조치는 재배 및 식품 처리가 환경의 영향을 감소시키기 위해 고려될 수 있음

- 환경적으로 건전한 생산(ESP)에 초점을 두는 생산과정에서의 환경 조치는 EU로의 수출업체에 있어 제품 법률에 반하여 법적 구속력을 갖진 않으나 EU의 구입업체에 필요한 재배 관리 및 식품 처리에 대한 요구사항에 직면할 수 있음. 살충제와 비료를 사용하지 않기 때문에, 유기농 생산은 환경적으로 건전한 생산의 좋은 예가 될 수 있음
- EU의 살충제 잔여물 법률에 대한 정보는 http://europa.eu.int/comm/food/index_en.htm를 참고하며 살충제 및 기타 오염 물질에 대한 EU 규정은 <http://www.useu.be/agri/pesticides.html>을 참고할 것

■ 환경 관련 라벨

- 환경적으로 건전한 제품에 대한 기준은 일반적으로 Ecolabel을 참고로 함. 이러한 기준이 나타내는 것은 제품(전체 생산과정을 포함)이 환경에 대해 비슷한 제품에 비해서 환경에 대한 영향이 줄어들었음을 나타냄
- 예로 유럽 전반에서 적용 가능한 EU Ecolabel과 네덜란드의 Milieukeur, 독일의 Blue Angel 그리고 스칸디나비아의 White Swan과 같은 국가별 표시가 있음. 이러한 환경 규정에 참여하는 것은 자발적인 것임. 식품의 유기농생산과 관련된 표시 또한 환경표시로 간주될 수 있음
- 유기농생산은 환경적으로 건전한 농업 관행에서 가장 엄격한 내용 중 하나임. 그 결과, 제품이 이미 유기농 표시를 받은 경우라면, 덜 엄격한 요구사항이 필요한 표시는 대부분의 경우 유럽 시장에서 제품을 판매할 때 관심을 덜 받게 됨
- 환경 표시 절차는 제품(제조 공정이 아님)을 목적으로 하는 것이며 표시가 붙은 제품은 환경에 대한 영향이 적다는 것을 나타냄
- RFA(Rain Forest Alliance)는 세계 생태계의 보호와 이 생태계에 의존적인 인류와 야생동식물들을 보호하는 두 가지 목적을 가지고 있음. 식품을 키우는 방법, 나무가 수확되는 방법, 여행자들이 머무르는 방법을 변화시킴으로써 이를 실현시키고 있음. 이 RFA 프로그램에 참여하는 회사들, 기업들, 그리고 농장주들은 생물학적 다양성을 보존하고 친환경적 생계를 제공하는 엄격한 기준을 충족시켜야 함
- Marine Stewardship Council(MSC)는 세계 최대의 냉동 수산물 구매자인 Unilever와



세계야생동물기금(WWF)과 국제적인 대화 기구들의 독창적인 계획임. MSC 라벨은 환경친화적인 어업을 상징하며 수산업자들과 수산물 공급업자들에 의해 사용될 수 있음. 세계적으로 20개국 이상의 국가들로부터 100개 이상의 대규모 수산물 가공업자, 무역업자 그리고 소매상들이 MSC 프로그램에 대한 지원을 서명해 왔음. 이것은 MSC 라벨이 세계적으로 입지를 강화하고 있다는 것을 의미함. 개발도상 국가들의 수산업체들은 거의 이 MSC 프로그램에 참여하지 않고 있어 MSC 기구는 개발도상국가들이 참여할 수 있도록 특별 프로그램을 개발함

■ 관리시스템

- ISO 14001 환경 관리시스템은 품질 관리에 대한 ISO 9000을 기반으로 함. 향후 ISO 14001의 관련성은 다음의 개발 및 ISO 9001과 9002 표준을 준수함으로써 분명히 할 수 있음. 비록 자발적이긴 하지만, 고객의 요구로 인해 ISO 9001과 ISO 9002 품질 표준은 전세계 업계에 있어 점점 필요하게 되었음. 이와 유사하게, ISO 14001 환경 관리 표준은 사실상 전세계 시장의 많은 지역에서 경쟁을 하기 위해 실질적인 요구사항이 될 수 있음

다. 사회적인 시장 요구사항

■ 배경

- 사회적 이슈들은 국제교역에서 중요한 시장 접근 요구조건임. 사회적 이슈들은 최소임금과 최대노동시간과 같은 일반적인 노동조건들과 직원들의 보건과 위생을 의미함
- EU의 수입업자들은 EU 외부의 수출업자들에게 점점 더 최소한의 사회적 요구 조건을 요구하고 있음. 이는 사회적 그리고 윤리적 교역 조건들, 공급자들의 선언, 사회적 책임 계획을 통해서 이루어지고 있음
- EU로의 수출업자들은 EU 국가들의 노동 조건에 관한 법령을 준수할 의무는 없음. 수출업자 자국의 노동 조건에 관한 법령을 준수하면 되지만, 유럽시장에 진출할 때 그런 노동 조건들은 중요한 이슈가 될 수 있음

■ 사회적 조건들을 요구하고 개발하는 단체들

- 증가하는 소비자의 인식, NGO의 압력, 부정적인 미디어의 영향 때문에 사회적 이슈에 초점이 점점 맞추어지고 있음. 회사들은 그들의 사회적 책임을 보증하기 위해 그들의 이미지를 유지하기 위해 노력하고 있으며, 유럽의 정부들은 사회 행위에 대한 가이드라인을 만들고, 압력단체들은 사회적 이슈들에 관심을 끌려고 하며, EU의 소비자들은 그것에 반응하고 있음
- 결과적으로 비즈니스 양심과 사회적 책임은 소비자의 제품 구매과정에서 새로운 선택의 기준이 되고 있음. 따라서 수입업자들과 대규모 소매상들은 세계 도처의 수출업자들의 평가에 사회적 이슈들을 포함시키고 있음. EU에 수출을 하려면 이러한 상황을 잘 이해하고 있어야 함

■ 일반적인 노동 조건들

- 노동자들의 권리를 정의하기 위해서, 국제노동기구(ILO)는 인간의 노동에 대한 권리들과 사회 정의를 촉진하기 위한 UN의 특화된 기구임. 이 기구는 기본적인 노동 권리들의 최소한의 기준들을 규정하고 있음
- 국제노동기구의 규정은 최소임금, 최소노동연령, 비차별, 노동조합의 자유 등을 다루고 있음. 이 기구의 규정은 국제적으로 받아들여지고 있으며, 회사들의 지침과 정보의 출처가 되고 있음
- 사회적 이슈들의 한 예로 직업 보건과 안전(OHS) 조항이 있는데, 이는 특정한 과정들에서의 근로자들 위험과 관련이 되어 있음. 직업 보건과 안전은 환경 친화적 생산 (ESP)과 같은 위생적 생산과 함께 하고 있음
- ILO 규정과 관련된 정보와 개선 방법에 대한 체크리스트는 www.cbi.eu의 관련된 문서를 참조

■ 직업 보건과 안전 : 식품가공

- 표준 및 방법이 유럽 내에서 생산국의 사회 조건에 대한 우려가 증가하기 때문에 개발되었음. 직업적인 건강 및 안전, 또는 근로 조건이 EU 시장에 대한 요구조건이 증가할수록 사회적인 표준을 살펴보는 경우 중요한 문제로 인식됨. 또한 식품 부문에서, 재배, 수확, 저장 및 가공 관행을 살펴보는 데 있어, 직업 건강 및 안전이



중요한 사항이 되고 있음. 살충제와 같은 화학약품의 사용이 관련된 사항일 뿐만 아니라 더 이상의 내용도 포함하고 있음

- 직업 보건과 안전에 관해서, 기계류와 장비들과 일하는 것, 소음과 진동, 그리고 육체적 피로(인간공학)가 식품 가공산업에서의 주목을 받고 있는 이슈임
- 사고와 비위생적 환경을 피하기 위해서, 관리자는 다음의 항목들에 우선 순위를 두어야 함
 - 좋은 공장 설계와 운영관리로 사고의 횟수를 줄이는 것
 - 개인에 대한 비상 계획들을 미리 결정하여 적절한 공장 설계와 절차에 의해서 일어날지라도 피해를 최소화 하는 것
 - 발생 가능한 사고들의 원인을 알아내는 것

■ 사회적 요구사항들의 방안

- 사회적 이슈들에 관한 관심을 설명하는 중요한 방법은 사회적 라벨, 행동 규약들, 그리고 관리시스템임
- 행동규약은 EU의 기업들에 의해서 언급된 기준들을 준수하도록 수출업자들에게 요구되는 수단임. EU로의 수출업자들은 그들만의 규약을 만들 필요는 없지만 공급자들의 선언에 따라야 함
- 이런 방법들은 법이나 규정과는 다르게 자발적인 것이지만, 몇몇 라벨은 중요한 시장 요구사항이 되고 있음
- 라벨, 행동 규약, 그리고 관리시스템에 관한 상세한 내용은 www.cbi.eu에서 참조할 것

■ 사회적 요구사항과 관련된 라벨

- Max Havelaar/TransFair는 개발도상국 내의 농가와 근로자들에 대해 양호한 조건으로 국제 무역에 대한 접근을 제공. 이러한 조건은 주로 사회적 측면을 기반으로 하나 환경 문제 또한 포함됨. 현재 여섯 개의 제품에 표시가 붙으며 그 제품으로는 커피(유기농 커피 포함), 차, 코코아, 꿀, 설탕, 쌀, 바나나와 같은 신선한 과일(유기농 바나나 포함)과 오렌지주스와 같은 주스를 포함. Max Havelaar/TransFair의 개념은 14개의 유럽 국가와 3개의 유럽 외 국가(일본, 캐나다 그리고

미국)에서 발효중임. 2003년 1월부터 모든 조직은 동일한 공정거래 로고를 사용하며 이로 인해 공정거래 제품이 소비자들에게 더욱 통일된 모습을 보이도록 함

- BSCI(Business Social Compliance Initiative)는 EU 소매상들을 위한 조직인 해외 무역협회(FTA)에 의해 만들어졌음. 2002년에 유럽의 소매상들이 제품을 수입하는 국가들에서의 사회적 조건들을 개선하기 위한 모니터링 시스템과 유럽의 행동규약들을 통일시켰음. 이 시스템은 모든 소비재에 적용되고 있음. 2007년부터는 BSCI의 초점이 농산물생산과 식품부문에까지 확대 적용되고 있음
- 책임있는 수산업자들을 위한 행동에 관한 FAO의 강령은 증가하는 어획량의 감소에 대응하기 위한 것임. 미래 세대들을 위해 충분한 수산물을 확보하기 위해 수산업과 양식업에 종사하는 모든 사람들이 그 기준들과 목표를 떠맡고 그것들을 이행하기 위한 실용적인 방법들을 강구하는 것을 강조하고 있음. 이 행동강령은 UN의 식량농업기구(FAO)의 170개 이상의 국가들에 의해 채택되어왔음. 이 강령은 살아있는 수중 자원들의 효과적인 보존, 관리, 개발을 확보하면서 책임있는 국제적 행동 기준들을 제시하고 있음
- 공정거래는 사회 표준을 포함하며 동일한 거래를 하고자 하는 소규모의 지역적인 행동으로부터 시작함. 공정거래 제품은 많은 다른 제품을 포함할 수 있으며 보석, 섬유, 수공예품, 그리고 음식이 그 예임. 공정거래 생산업체와 대체 교역 단체가 국제 대체무역 협회(IFAT)에 가입함
- 사회적 책임 8000(SA8000)은 자사 근로자의 기본권을 보장하려고 하는 회사를 위한 통합 관리 시스템임. 표준은 모든 업계에 적용이 가능하며 국제적으로 수용한 ILO 규약을 기반으로 함
- 사회적 문제 또한 유기농 운동에서 중요한 역할을 함. 이로 인해 IFOAM의 기본 표준에서 사회적 정의에 대한 별도의 내용을 수용하게 되었음

라. 품질관련 시장 요구사항

■ 배경

- 강화된 경쟁과 끊임없이 증가하는 법규들 그리고 입법화되지 않은 시장 요구사항



들을 고려할 때, 기업들은 경쟁에서 살아남기 위해서 꾸준히 적응하고 채택하고 개선되어 나가야 함. 이 방향에는 직간접적으로 제품의 품질과 관련되어 있음

- 품질 요구조건들은 주로 회사의 제품을 개선시키는 것을 바탕으로 하고 있으며 다음과 같은 이슈들을 포함하고 있음
 - 고객의 기대에 부합
 - 적용가능한 기준들과 사양들의 일치
 - 적용가능한 사회의 규칙들에 일치
 - 경쟁력 있는 가격 정책 가능
 - 공정 효율
- 사업자대 사업자(B2B) 관계에서의 특정한 이슈들
 - 제품의 꾸준한 그리고 납기에 맞는 운송
 - 제품의 추적 가능성
 - 반품된 제품의 관리
 - 산업 기준들에 일치
 - 충분한 라벨과 포장
 - 재료의 사용과 생산방법들과 같은 환경적 이슈들
- 사업자대 소비자(B2C) 관계에서의 특정한 이슈들
 - 소비자의 기대에 부합
 - 소비자 불만의 절차들

■ 품질의 종류

- 총체적 품질을 이야기할 때, 거기에는 몇 가지 품질에 대한 레벨들이 있음. 우선 법적인 요구조건들의 이행에 관한 품질. 이는 생산국의 요구조건과 수입국인 EU의 요구조건을 만족시키는 것을 의미함. 예를 들면, EU의 환경, 보건과 안전에 대한 법령. 두번째로 수입업자들은 그들 자신의 요구조건들을 추가할 수도 있음. 이는 제품과 제품 생산 과정에 관한 것으로 재료, 무게, 노동조건과 같은 사회적 이슈들을 의미함

■ 품질 표준화

- 국제 표준화 : 식품 표준화에는 Codex Alimentarius와 UNECE(United Nations Economic Commission for Europe)이 있으며 다른 표준화에는 ISO (International Standardisation Institute)가 있음. 가장 잘 알려진 ISO 표준화들은 품질에 관한 9000시리즈와 환경관리에 관한 14000이 있음
- 유럽 표준화 : EU를 볼 때, 모든 EU 회원국들은 네덜란드의 NEN, 독일의 DIN, 영국의 BSI, 프랑스의 AFNOR과 같은 그들 자신의 표준화 협회를 가지고 있음. EU는 현재 모든 EU 회원국들에게 적용될 수 있는 EU 기준의 표준화 작업을 착수했음

■ 품질 관리 시스템

- 생산자는 그들 자신만의 관리시스템을 적용할 수도 있지만 ISO 표준화가 일반적으로 가장 널리 사용되고 있고 세계적으로도 받아들여지고 있음. 특히 EU에 수출을 할 때 국제 표준들이 많은 단체들에 의해서 승인되었기 때문에 국제 표준들을 사용하는 것이 선호되고 있음
- ISO 9000 표준이 가장 널리 알려져 있음. 이러한 표준은 조직 내의 품질 관리 체계의 개발 및 구현에 대한 요구사항을 나타냄. 게다가 소비자 건강 및 안전 또한 전체 식품 체인에 매우 중요하며, 그것은 재배에서 가공 및 EU 내 슈퍼마켓에서의 판매를 포함함
- 유럽에는 다수의 식품 안전 지침이 있으며, 여기에는 GAP에 대한 EUREPGAP이 있는데 이것은 주요 유럽 소매업체에 의해 개발되었음
- 또한 HACCP의 체계를 기반으로 한 국제적인 관리 체계가 있으며 이것은 독립적으로 인증됨. 위해 요소 중점 관리 기준(HACCP) 체계는 EU의 식품 가공 업계에 적용됨. EU 내의 모든 식품 가공업체는 HACCP 체계를 사용하거나 HACCP 시스템을 구현하여 작업해야 하는 게 법적으로 명시되어 있음. HACCP 체계는 식품의 가공, 처리, 포장, 운송, 유통 또는 교역과 관련된 모든 회사에 적용 가능함. 이러한 기업들은 모든 단계 즉 재배, 가공, 제조 및 유통으로부터 소비 시점까지 식품의 생산과 관련된 가능한 위험 요소를 이해(그리고 이에 대해 대처)하도록 규정함



- HACCP 법률은 수출업체에 중요하며, 그 이유는 EU의 식품 수입업체들은 법률적으로 모든 부정적인 결과에 책임을 지고 있기 때문임. 그러므로 EU의 식품업체는 HACCP 체계를 사용하지 않는 개발도상국 내의 가공업체와 사업을 같이하려고 하지 않음. 가공식품 또는 식품 재료를 공급하는 기업들은 자신의 공급업체가 HACCP를 구현하도록 압력을 넣을 것임. 기업들은 HACCP 체계를 공급업체들이 구현할 수 있도록 인정된 기관의 도움을 구하여 HACCP 인증을 받도록 할 수 있음.
- 유럽 향신료 연합(ESA)는 EU국이 내의 향신료 단체를 대표하며 수입 향신료에 대한 최소 품질 기준, 중재법 및 행동 절차를 나타내는 “ESA 계약”을 개발해왔음. 향신료 및 허브에 대한 최소 품질의 ESA 사양 및 세부사항에 대한 전체적인 내용은 <http://www.indianspices.com/html/s1490qua.htm>을 참고할 것. 향신료 및 허브에 대한 최소 품질의 ESA 사양은 EU 내에서 판매하는 제품에 대한 최소 표준임. 그러나 주요 북유럽 시장(독일, 네덜란드, 영국, 프랑스)에 있는 교역업체의 품질 요구사항은 일반적으로 훨씬 엄격하다는 점에 주의해야 함
- ISO 22000 : 2005은 식품 안전 관리에 관한 요구조건들을 명시한 ISO 관리시스템임. 이 시스템의 목적은 생산된 식품이 인간소비를 위해서 안전하다는 것을 보증하기 위해 식품 안전 위해요소들을 관리하는 것을 의미함. ISO 22000은 크기에 상관없이 식품체인 내에 있는 조직들과 회사들에게 적용될 수 있음. 현재 이 표준화는 50개국에서 20개 이상의 식품 안전 방안의 대안으로 적용되고 있음
- IFS(International Food Safety) 시스템은 현재 독일, 프랑스가 주축이며 다른 회원국들과도 협상되고 있으며, 농산물과 관련된 식품 가공의 모든 단계에 적용가능함. 이 시스템은 소매상표가 붙은 식품의 생산자 품질을 모니터하고 식품 안전을 확보하기 위한 장치를 마련하는 것임
- 어류 가공 산업에서의 위생 : 식품산업의 성장과 함께, 생산현장들은 점점 더 복잡해지고 위생 기준들은 더욱더 중요해지고 있음. 위생의 문제들에 관해서, 수산업계는 공장, 시설, 장비, 직원, 종업원, 가공기술, 저장, 운송, 환경적 영향, 쓰레기처리를 포함한 여러 EU 식품 지침들을 충실해야 함. 이러한 문제들은 HACCP 개념과 연관되어 있으며, 위생요구조건에는 개인 위생, 청결, 작업복, 코트, 앞치마 등에 대한 조건들도 포함됨

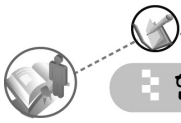
6. 수입정책 관련

가. 수입금지 및 제한

- 몇 년전부터 EU는 특정국가, 특정상품에 대해 수입을 금지시키거나 조건부 수입을 허용하는 규정 시행
 - 채소, 과일, 생선류 및 수산제품 등과 관련된 수입제한규정을 두고 있는 것이 대표적인 예
 - 일본으로부터 수입되는 St. Jacob 조개, 그리고 모로코에서 수입되는 어패류 등이 그 구체적인 예
- 이러한 종류의 법령들은 국민건강과 관련 되어있는 관계로, 시행 및 발효의 과정이 다른 경우와 달리 매우 빠른 편으로 위 모로코의 예를 살펴보면, '93년 2월 12월에 법령이 제정되어 2월 24일에 수입금지령 발동
- 수입할당 : 해당 HS-code 중 한국산과 관련된 사항 없음
- 반덤핑 : 농산물(HS 코드 0-20)에 관해서는 반덤핑 관세 비적용

나. 비관세장벽 및 조치

- 가격 지원책
 - 유럽 연합은 크게 두 가지 시스템으로 농민들의 생계 후원, 즉 수입관세 및 각종 부가세를 통해 관련 당국이 정해 놓은 유럽시장 내 목표가격을 위협하지 못하게 했으며, 두번째로 잉여공급량을 사들임으로써 시장가격이 책정된 중재 가격보다 낮아지는 것을 방지
- 비관세장벽 및 조치
 - 수입 쿼터제, 반덤핑 제도 등이 해당되는 부분이나 조사 대상 상품 군에 적용되는 제도는 없음
- 이외에도 무역자유화를 저해한다고 할 수 있는 점을 굳이 찾아보자면 탄탄하게 조직된 재배업자 협동조합과 각종 생산자 단체들이 자국 생산업자들을 보호, 지원하여 수입상품으로부터 자국 상품을 최대한 합법적으로 보호



다. 진입가격 체계

- 원칙적으로 자유시장 체제하에서 상품의 가격은 수요와 공급의 원칙에 따라 결정되나 EU의 수입과일과 채소의 가격은 소위 말하는 ‘진입 가격 시스템’에 의해 결정됨. 이 시스템은 1995년 이후부터 운영되고 있는데 EU진입 가격, 즉 최저진입가격을 규정하고 있음. 만약 어떤 수입상품의 수입가격이 진입가격보다 낮으면 관세가 부과되나 이때 관세는 수입가격과 진입가격의 차이에 따라 결정됨. 수입업자는 송장가격이나 결정가격 가운데 하나를 이용하여 통관업무를 처리할 수 있음. 진입가격 시스템이 1년 내내 적용되는 품목은 토마토, 오이, 애호박, 사과 등이며, 돼지감자, 기타 감귤류, 식당용 포도, 배, 살구, 버찌, 복숭아, 승도복숭아, 자두 등은 1년 중 일정기간만 적용됨
- 진입가격 시스템에 따라 모든 수입품의 가격은 원칙적으로 진입가격을 준수해야 함. 만약 어떤 상품이 진입가격 이하로 수입되면 관세청의 정상적인 관세에 농업관세가 추가로 부과됨. 이 농업관세는 수입식품의 관세부과 후 가격이 진입가격의 100%와 102% 사이가 되도록 부과됨
- 진입가격의 92% 이하 가격으로 수입되는 상품은 “최대 관세 등가법칙”으로 알려진 추가적인 관세를 통해 제재를 받게 되며 사과와 배의 경우 수입 최저 가격은 진입가격의 86%임
- 진입가격 시스템에 대한 세부 내용은 EC 3223/94에서 규정하고 있으며 이 규정은 <http://www.europa.eu.int>에서 확인할 수 있음

3

진입장벽 사례

1. 농식품 품목별 통관시 유의사항

- 식품위생 위반 사례 및 수출시 주의사항
 - 유럽내 한국식품의 위생관련법 위반과 관련 현재까지 알려진 사례로는 지난 93년에 발생한 한국산 인삼의 독일수출 중단

- 당시 독일 슈트트가르트주 정부 실험실에서 실시한 인삼 수출샘플의 농약잔류량 검사결과 최고 허용치 2배에 해당하는 Procymidone의 검출로 인삼제품의 독일내 수입 및 판매가 전면 금지
- 한국산 농수산식품의 대 EU 국가 수출시 제도상 가장 큰 장애물로 등장하는 것은 각종 검역제도로 식물수입시 한국 검역기관에서 발행하는 식물검역서 또는 수입 국가의 식물검역국이 발행한 식물검역서가 추가 요구 됨
- 수산물(생선, 계, 굴 등)은 '96년 1월부터 수입이 가능하게 되었으나 한국의 수산물 검사기관에서 발행하는 검역증명서가 필요하고 회사가 수출작업장/수출업체로 EU에 등록이 필수
- 일반 가공식품은 수입시 특별한 수입절차가 필요 없이 원산지증명서(Certificate A : 원산지, 무게, reference no. 등 표시)만 구비되면 수입 가능
- 한국산 농수산/식품의 일반적 문제점
 - 현지에서는 유통기간이 경과한 식품에 대하여 판매 불가능한데 한국식품은 운송기간이 길어 수입항구 도착 시 이미 유통기한에 임박해 있는 식품이 많음. 따라서 수입통관이 되어 소매점까지 도착할 때 벌써 문제시 되는 경우 종종 발생
 - 또한 성분 및 함량 표시에 수입해당 국가 현지언어나 EU공통어로 표시되어야 함에도 불구하고 이러한 언어로의 표기가 일부분으로 제한되어 있거나 부재인 상태로 일부 한국계 식품점에서만 제한적으로 판매
 - 또한, 유전자 조작식품의 표기가 강화되는 최근 EU의 추세에 따라 한국산 간장에 대한 유럽국가내 판매가 문제

1) 신선 과일 및 채소류

- 신선 과일 및 채소류의 품질에 관한 규정은 EU 규정 EC 2200/96에서 정하며, '93년 1월 정해진 **Harmonisation of rules and regulation**에 의해 EU 전역에 공통된 품질관리 규정이 적용되고 있음
- EU 공통규정 이외에 EU내 수입업자들은 자신들의 고유 품질기준을 적용하며, 이때 EU 규정은 기본으로 간주됨. EU 규정의 적용을 받지 않는 감귤류 등 상품의 경우에는 UN의 기준을 준수하여야 함
- 최소충족조건
 - 손상부분이 없을 것, 썩지 않을 것, 일체 이형물질이 없을 것



- 비정상적인 외부의 습기를 포함하지 않을 것
- 다른 맛이나 냄새를 포함하지 않을 것
- 숙성도 : 운송이나 운송중 처리에 내구성이 있을 것
- 색 상 : 종류에 따라 과일 크기의 1/3 혹은 2/3은 원래 과일의 색을 유지
- 오렌지의 경우 최대 20%까지에 한해 녹색 허용

○ 주스 함유율

-총중량 대비 다음 비율에 해당하는 주스량 함유

Lemon	: 20-25%
Orange	: 30-35%
Clementines	: 40%
Tangerines, Mandarins	: 33%

○ 크기분류

-직경 기준 하기 기준을 충족시켜야 함

Lemon	
• Class Extra, I, II	: 45mm
• Class III	: 42mm
Satsumas, tangerines, wilkings	: 45mm
Mandarins	
Clementines	: 35mm
Oranges	: 53mm

○ 패키징박스 사이즈

-일반적으로 받아들여지는 박스의 크기 : 60 x 40 cm, 40 x 30cm

○ 라벨

- 감귤류의 경우 다음사항이 의무적으로 명시
 - 수출자 혹은 패키징자의 이름, 주소
 - 상품의 이름, 품종, type (예, seedless clementines)
 - 원산지, Class, Sorting, Group no.
 - No. of fruits per row or layer (밀폐 포장의 경우)
 - Type of preservative

-유전자 조작 제품 명시 의무화

유전자 조작에 의해 생산된 농작물 및 이 농작물을 이용 가공생산된 식품, 원료 등은 모두 “유전자 조작에 의해 생산된 원료사용”이라는 문구를 반드시 라벨에 명시

○ 식물 검역증명서가 첨부되어야 하는 과일류

-식물검역증명서에 대한 규정은 EU 규정 77/93/EEC 준수

-해당제품 : Citrus, Fortunella, Poncirus and their hybrids Annona, Quince, Persimmon, Apples, Nectarines, Apricots, Peaches, Mangoes, Passion Fruits, Cherries, Plums, Guavas, Pears, Berries, Djambos, Blueberries.

2) 곡물류 및 견과류

■ 곡류, 두류 그리고 씨앗

- 최종 사용자를 겨냥한 제품(곡류와 두류를 포함)은 의회 지침 89/395/EEC(지침 79/112/EEC를 개정)의 요구사항을 충족해야 하며 표시, 설명 및 광고에 관한 후속 법률도 준수해야 함. 그러나 이러한 법률은 곡류와 두류의 수출업체보다는 수입 업체와 더욱 관련이 있으며 그 이유는 곡류와 두류는 일반적으로 대량으로 거래되며 최종 사용자에게 직접 수출되는 것이 아니기 때문임
- EU로 수출되는 쌀의 거래는 EU 규약에 있는 쌀의 정의 및 설명에 나와 있음. 게다가 EU는 mycotoxin의 제한을 담고 있음. mycotoxin은 자연적으로 발생하는 화학물질로 쌀을 포함한 음식에서 자라는 곰팡이에 의해 생성됨. 쌀 내의 mycotoxin은 aflatoxin, ochratoxin A, sterigmatocystin, 그리고 Fusarium toxins(fumonisin, trichothecenes 그리고 zearalenone)가 있음. EU 법률은 인간이 직접 소비하는 시리얼 제품에 대해 $2 \mu\text{g/kg}$ 의 aflatoxin B1과 $4 \mu\text{g/kg}$ 의 총 aflatoxins을 규제함. 2002년 4월 5일 현재, 원재료 시리얼 곡류(쌀을 포함)의 최대 수준은 EU 전체적으로 $5 \mu\text{g/kg}$ ochratoxin A가 적용됨(2002/472/EC). Trichothecene에 대한 EU의 제한은 $500 \mu\text{g/kg}$ 임. 쌀의 EU 시장 조직과 관련한 규정은 <http://www.cbi.eu>에서 볼 수 있음
- 농약 잔류량에 대한 법적 요구사항은 두류에 대해 나와있음. 이러한 요구사항은 너무 세분화되어 이 조사에서는 다루지 않겠지만 AccessGuide에서 찾아볼 수 있음. 유전자 변형작물에 대한 문제 또한 EU 품질 기준에 속함



■ 향신료와 허브

- 2002년 4월 5일 현재, 다음의 향신료 즉 Capsicum spp, Piper spp, 육두구, 생강에 대한 aflatoxin의 EU 최대 수준을 적용하고 있음. Aflatoxin에 대한 최대 수준이 의회 규정 472(2002년 3월 16일)에 있음. Aflatoxin에 대해 통합된 샘플링 계획은 의회 지침 98/53/EC에 있음. 향신료에에서 aflatoxin에 대한 샘플링 기법은 2003년 2월 28일부터 적용되고 있으며 <http://www.cbi.eu>에서 볼 수 있음
- Aflatoxin B1에 대한 EU의 최대 수준은 $5\mu\text{g/kg}$ 이며 총 aflatoxin에 대해서는 $10\mu\text{g/kg}$ 임
- 현재 대부분의 유럽 수입업체들이 유기농으로 재배한 제품에 있는 aflatoxin의 추적을 수용하려고 하지 않음에 주의할 것. 향후, 훈증 및 조사가 유기농제품에 허용되지 않을 것임. 대체 방법으로는 냉동, 증기 또는 고압 압착이 있음

■ 견과류와 식용 견과류

- 2002년 4월 5일 현재, 건조 포도(커런트, 건포도 및 씨 없는 건포도)에 대한 ochratoxin A의 최대 수준은 $10\mu\text{g/kg}$ 임. 최대 수준이 의회 규정 472(2002년 3월 16일)에 있음. 식물체에 있는 Ochratoxin A에 대한 샘플링 기법은 2003년 2월 28일부터 적용중이며 의회 지침 2002/26/EC에 추가됨
- EU 의회는 지침 98/53/EC를 규정했으며, 이것은 10kg 샘플 3개를 골라서 대용량의 원재료 견과류의 품질을 분석해야 함을 의미함. 해당 샘플에서의 총 aflatoxin 함량이 $4\mu\text{g/kg}$ 를 넘으면 안 됨 - 이것은 최종 제품과 더 이상 가공을 하지 않고 소비하게 되는 견과류 모두에서 총 aflatoxin에 대한 농도가 $4\mu\text{g/kg}$ 또는 aflatoxin B1에 대해서는 $2\mu\text{g/kg}$ 가 되어야 함을 의미함. 유럽의회는 또한 원재료에서 $5\mu\text{g/kg}$ 의 aflatoxin B1과 $10\mu\text{g/kg}$ 의 총 aflatoxin을 허용하고 있음. 만약 단일 샘플 내에서 이 보다 많은 양이 검출되면 전체 위탁화물은 반송되어야 함
- 유럽의회는 2003년 말까지 건조 포도내의 ochratoxin A의 한계를 검토하고, 녹색 및 로스트 커피와 커피 제품, 와인, 맥주, 포도주스, 코코아와 코코아 제품 및 향신료에 있는 ochratoxin A의 최대 한계를 포함한 내용을 검토하여 조사를 실시하고 이러한 제품 내에서 ochratoxin A의 함유량을 줄어나갈 예방 조치를 취할 것임. 향신료 및 허브에 관련한 규정은 <http://www.cbi.eu>에서 볼 수 있음

■ 가공된 곡물식품과 유아식품

- EU는 유아와 아기들을 위한 가공곡물제품들과 유아식품들에 대한 요구조건을 지침 2006/125/EC에 명기하고 있음
- 이 조항은 이 식품들이 제조되고 성분들, 합성, 영양분, 최대잔류농약량, 제품표시에 관한 요구조건을 명시함
- 이 지침의 주요 초점은 다음과 같음
 - 가공된 곡물류
 - 우유나 기타 영양액에 타는 분말형태의 단순한 곡류들
 - 첨가된 고단백 식품과 함께 있는 곡물들
 - 끓는 물에 조리한 후에 사용되는 면들
 - 우유, 물, 기타 용액과 함께 먹는 러스크와 비스킷
 - 가공된 곡물류 식품과는 다른 유아 식품

3) 식품류

■ 코코아 및 초콜렛 제품

- 지침 2000/36/EC의 목적은 유럽시장 내에서 코코아와 초콜렛 제품의 자유로운 유통을 가능하게 하기 위한 그들 제품의 생산과 시장 진출에 대한 EU 규정을 간략하게 하기 위해서임
- 인간 소비를 위한 코코아와 초콜렛 제품들과 관련한 요구사항들을 입법화하였으며, 이 지침의 요구사항을 만족시키는 제품만이 EU시장에 진입할 수 있음
- 이 지침은 다음의 제품들에 대한 요구조건을 정의하고 있음
 - 코코아 버터
 - 코코아 파우더
 - 초콜렛
 - 밀크 초콜렛
 - 가족용 밀크 초콜렛
 - 화이트 초콜렛
 - 치환 초콜렛 (filled chocolate)
 - 초콜렛 알라 타자 (chocolate a la taza)



- 가족용 초콜렛 알라 타자 (chocolate family a la taza)
- 초콜렛제품이나 프랄린

■ 커피 및 치커리 추출물

- 지침 1999/4/EC는 커피 추출물 및 치커리 추출물과 관련된 요구사항을 담고 있음
- 산이나 염기의 첨가와 관련된 가수분해 추출과정은 금지되어 있음
- 합성, 또는 자연산과 동일한 아로마의 사용은 유기농 식재료에는 허용되지 않음
자연산/향은 EU 지침 88/388/EEC에 의거하는 경우에만 승인됨
- EU2092/91에 따르면, 유기농제품에 대한 잔여물 수준에 있어 특별한 요구사항은 없음. 그럼에도 불구하고 소비자들은 일반적으로 유기농제품은 기존의 제품에 비해 낮은 함유량을 지니고 있는 것으로 기대함.

■ 전통식품을 포함한 특이식품

- 특이식품은 새롭게 개발된 식품이나 수확되는 지역에서 수년간 사용된 자연식품이나 그 성분 (과일, 딸기류, 견과, 구근, 덩이줄기 등)으로 1997년 5월 15일 이전에 EU내에서 대량으로 소비되지 않았던 식품을 의미함
- 규정 (EC) 258/97은 EU에서의 특이 식품들을 정의하고 특이식품들에게 요구되는 절차를 정의하고 있음. 이에 관한 EU 규정들은 모든 회원국들에게 공통적으로 적용됨
- 이 규정의 목적은 EU내의 소비자들의 건강을 보호하기 위함
- 규정 (EC) 258/97은 1997년 5월 15일 이전에 EU내에서 인간 소비를 위해 대량으로 사용되지 않은 식품과 식품 성분들 그리고 다음의 카테고리들에 속하는 식품과 식품성분들에 적용됨
 - 새롭거나 의도적으로 변경된 주요 분자 구조를 보여주는 것
 - 미생물, 균류, 녹조류로 구성되는 것
 - 동물들로부터 그리고 식물들로부터 격리된 식품성분들로 구성되는 것(전통적인 번식, 품종개량, 식품 사용 안전성의 기록이 있는 식품과 식품성분들은 예외)

-생산과정에 의해서 영양분, 신진대사, 혹은 불량성분의 레벨이 크게 변화되는 것

■ 과일주스

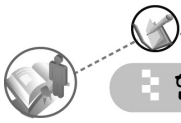
- 지침 2001/112/EC은 인간의 소비를 목적으로 하는 과일주스 및 특정 유사 제품에 관한 요구사항을 다루고 있음
- 이 지침에 포함되는 제품들 각각의 제품특징들, 생산 그리고 제품표시 요구사항을 명기하고 있음
- 이 과일주스 지침은 4가지 타입의 제품들에 관한 요구조건들을 명시하고 있음
 - 과일주스와 농축액으로 부터의 과일주스
 - 농축된 과일주스
 - 건조된 혹은 분말형태로 된 과일 주스
 - 과일 과즙(nectar)
- 이 지침에 따르면, 다음의 순재료들만이 사용되어야 함
 - 과일
 - 과일퓨레
 - 농축된 과일퓨레
 - 설탕
 - 꿀
 - 펄프나 세포

■ 설 탕

- 지침 2001/111/EC는 사람의 소비를 목적으로 한 특정 설탕과 관련한 요구사항을 다루고 있음. 설탕의 EU 시장 구성과 관련된 규정의 상세한 정보는 www.cbi.eu 에서 다운로드 가능함
- 이 지침은 설탕 제품들의 제조 규정들과 제품표시 요구조건들에 대해서 명기하고 있음

■ 과일잼, 젤리 그리고 마멀레이드

- 지침 2001/113/EC는 과일잼, 젤리, 마멀레이드, 가미된 밤퓨레와 관련된 요구조건들을 다루고 있음



- 다음 제품들의 요구조건들이 이 지침에 규정됨
 - 잼
 - 기타 잼
 - 젤리
 - 기타 젤리
 - 마멀레이드
 - 젤리 마멀레이드
 - 가미된 밤푸레

■ EU로의 꿀 수출에 관한 전제조건

- EU로 수출되는 꿀은 EU지침 2002/99/EC의 요구조건을 충족시켜야 함. 이 지침은 제3국으로 부터의 동물성 식품의 수입에 관한 규제를 명기하고 있음
- 꿀 생산업자들은 EU에 수출을 할 수 있는 제3국가들의 리스트(총 34개국)에 자신의 나라가 들어 있는지 확인을 해야 함
- 또한 꿀은 위생증명서를 첨부해야 하며 꿀의 정의에 일치해야 함
- 현재 한국은 수출가능한 제3국가들의 리스트에 올라있지 않음

■ 꿀

- 2001년 12월 지침 74/409/EEC는 꿀의 생산 및 마케팅을 더욱 접근가능하고 이를 음식에 관한 일반적인 의회 법률과 맥락을 같이 하려고 했으며, 특히 표시, 오염, 및 분석 방법에 있어 위의 조건에 대한 규칙을 제정하기 위해 개정되었음
- EU 지침 2001/110/EC에서 가장 중요한 품질 기준은, 2003년 8월에 효력을 발휘했으며, 그것은 꿀의 정의, 성분 그리고 제품표시 요구조건들에 대한 내용임. 이전의 지침과 관련해서 가장 큰 변화는 열대 기후 지역에서 수입된 꿀의 HMF 성분의 최대 수준에 관한 것임

■ 고추, 고추제품, 강황, 야자유에 사용되는 불법적 염색

- EU는 건 고추, 고추 제품, 강황, 야자유에서 공중 보건에 대한 위협이 되는 수단 (Sudan) 염색들과 파라(Para) 빨강의 사용을 금지하는 법규를 마련

- 결의 2003/460/EC에 따르면, 어떤 형태로든 EU에 수입되는 고추류와 고추제품들은 수단 1을 포함하지 않았다는 수입업자나 식품업체에 의해 작성된 분석보고서를 반드시 제출해야 함
- EU는 식품 염색에 대한 유럽 포지티브 염색리스트를 작성하였음. 이 리스트에 포함되지 않은 염색은 EU 규정에 반하는 것으로 수입이 금지됨

4) 수산물

- EU 위원회에서는 국가군을 크게 4가지로 나누어 검역을 시행하고 있으며, 한국의 경우 2번째에 속하며 비교적 관대한 국가군으로 분류

- 유럽경제 구역 국가군

EU 회원국 외에 아이슬란드와 노르웨이가 포함, 이들 국가는 EU 규정을 준수하고 있으며 아이슬란드와 노르웨이로부터 EU로 수입되는 것은 EU 내부거래로 간주되며 '99년 1월 1일 부터 위생증명서 미 제출

- Perfect harmonized 국가군(EU 영구등록 국가군)

EU 위원회에 의해 특별 수입규정이 제정된 국가군으로 알바니아, 아르헨티나, 호주, 방글라데시, 브라질, 캐나다, 칠레, 콜롬비아, 쿠바, 에스토니아, 에쿠아도르, 파로오제도, 필리핀, 감비아, 가나, 과테말라, 인디아, 인도네시아, 아이보리 코스트, 일본, 마다가스카, 말레이시아, 모로코, 모리타니아, 모리셔스, 멕시코, 뉴질랜드, 나이제리아, 페루, 러시아, 세네갈, 싱가포르, 대만, 탄자니아, 태국, 튀니지아, 우루과이, 남아공, 한국

- Temporary harmonized 국가군(EU 임시등록 국가군)

해당국가의 관련 기관이 EU에 EU 91/493 규정을 준수하겠다는 보증을 제출한 경우로 국가군 2에 들어가기 직전의 국가들이 해당.

알제리, 앙골라, 안티구아 및 버뮤다, 아제르바이잔, 바하마, 베닌, 중국, 코스타리카, 사이프러스, 에리테리아, 피지, 프랑스령 폴리네시아, 가봉, 그린랜드, 온두라스, **Guinee Conaky**, 헝가리, 홍콩, 이란, 이스라엘, 자마이카, 카메룬, 케냐, 코로아치아, 리투아니아, 라트비아, 말타, 모잠비크, 미얀마, 나미비아, 네덜란드령 안틸레스, 니카라구아, 뉴우칼레도니아, 우간다, 파키스탄, 파나마, 파푸아 뉴우기니아, 폴란드, 루마니아, 솔로몬제도, 슬로베니아, 스리랑카, 수리남, 토고, 체코, 터어키, 베트남, 베네주엘라, 미국, 짐바브웨, 스위스



-Not harmonized 국가군(미등록국가군)

'98년 7월 1일 부터 국가군 4는 수산물 수입에 대한 금지국

○ 수산물 수입에 관한 일반 규정

-EU로 수입되는 수산물은 반드시 EU의 식품 안전규정을 지켜야 함

-EU로 수입되는 수입품은 EU의 기준들을 충족시켜야 하며 - 리스트에 등록된 국가들의 경우에만 가능함 (다음 URL에서 국가 리스트와 생산품의 종류에 대해 확인할 수 있음

http://europa.eu.int/comm/food/international/trade/third_en.htm)

-EU로 수입되는 수입품은 리스트에 등록된 식품안전기관이 보증서를 제출한 인가된 시설, 공장, 그리고 등록된 냉동선의 물품에 한해 허가함 (EU내 수입시 EU-Agreement No를 반드시 부착하여야 함)

-모든 수입위탁물에는 EU의 필요 요건을 충족하는 생산품임을 보장하는 위생증이 포함되어야 함

○ 어류 이외의 수산물에 대한 특정 규정

-살아있는 패류(예, 홍합, 대합조개), 극피동물(예, 성게), 피막류(예, 멧게), 복족류(예, 바다 고동, 소라) 등의 수입품에 대한 특별 규정이 있음

-이런 종류 수입시에는 리스트에 등록된 지역의 생산품만 수입이 가능함

-야생 가리비과는 특별 조항이 있음

-수출국의 식품안전기관은 이런 부류의 생산품에 대한 보증과 생산지에 대해 관리를 해야 함

-수입을 허가하기 전에, EU 집행위원회는 수출국이 보증하는 수출품에 관한 위생 상태를 확인하고 검증하기 위해 조사팀을 파견함

○ EU에 수출

-EU에 수출하기를 원하는 회사는 자국의 관련 식품안전기관에 연락하여 승인을 받도록 함

-또한 회사들은 자국의 EU 집행위원회 대표부와 접촉하여 EU교역에 대한 더 상세한 정보를 받을 수 있음

http://europa.eu.int/comm/external_relations/delegations/intro/web.htm

-수출확대- 통상총국(DG Trade)이 운영하는 온라인 헬프 데스크 :

http://europa.eu.int/comm/trade/issues/global/development/thd_en.htm

- 등록은 3가지 종류로 구분. 즉 Factory Vessel (선상 가공공장), Freeze Vessel (냉동선) 및 Processing Plant (가공수출 작업장). 선상 가공공장 및 냉동선의 경우 기업이 보유하고 있는 어선별로 등록번호를 받아야 함
- 수출가공공장의 경우 유럽연합의 소비자 보호 및 공중, 동물 위생검역국의 위생 검사를 신청하고 이 검사를 통과한 업체에 한하여 등록가능

5) 신선육 및 육제품

- EU 집행위원회 산하 보건 및 소비자 보호 총국(The European Commission's Directorate General for Health and Consumer Protection)은 EU내 식품 안전을 보장하고 세계적으로 EU 식품 안전 규정을 향상시키기 위해 총력을 기울이고 있음
- EU로 수입되는 육류 및 육가공품에 대한 EU의 규정은 EU내에서 생산되는 식품과 동등한 높은 수준의 식품 안정성을 보장하도록 제정하고 있음
- 생산국들은 반드시 수출 적합 국가 포지티브 리스트(a positive list of eligible countries)에 해당해야 함. 적합 기준은 아래와 같음
 - 수출하는 제 3국들은 반드시 수의학적 인증과 일반적인 위생시설 상태를 감시할 책임을 지는 식품안전기관을 뒤야 함
 - 원산지 또는 원산국은 반드시 관련 동물 위생 기준을 충족시켜야 함
 - 식품안전기관은 수의약품, 살충제 및 오염물의 최대 잔여 수치의 최대허용량에 따르고 있는지를 감시하는 모니터링 시스템의 설치와 위생 및 공공 보건 요구 사항을 충족할 것을 보장하여야 함
 - 수입품은 오직 식품안전기관에서 보장하는 인가된 시설물(예, 도살장, 냉장 보관소, 가공 공장)을 통한 것만 허가됨
 - 위원회 산하 식품수의청(Food and Veterinary Office)의 조사는 이러한 사항이 잘 지켜지고 있는지 확인하기 위해 필요함
 - 한국은 EU 육류 수출국가 리스트에 포함되지 않음
- EU는 EU내에 육류 및 육가공품을 수출하려는 제3국의 적합성 평가를 위한 다차원의 절차를 만듦. 몇 가지 절차가 동시에 처리될 수 있지만, 그럼에도 불구하고 수출을 계획하는 업체는 처리 기간이 길다는 것을 고려해야 함
 - 제3국의 식품안전기관은 EU에 육류 및 육가공품을 수출하기 위해서는 반드시 EU



- 집행위원회에 공식 요청서를 제출하여야 함. 요청서에는 EU의 요구사항들을 만족하는 모든 관련 법적 조항을 이행한다는 식품안전기관의 확인이 들어 있어야 함
- EU 집행위원회는 질의서를 발송하고, 질의서 작성 후 식품수의청에도 제출
- 질의서의 평가가 긍정적인 경우, 식품수의청은 현장에서 검사를 진행
- 이 단계에서 반드시 수출국에 대한 잔류 농약물 모니터링 계획이 제출되고 승인을 받아야 함
- EU 집행위원회는 수출국에게 수입조건을 제시하고 이를 모든 EU 회원국 대표들과 논의
- 식품수의청의 업무 결과와 수입국의 보증을 바탕으로, EU 집행위원회는 해당국가 및 지역의 인증시설에 대한 리스트를 작성

http://europa.eu.int/comm/food/international/trade/third_en.htm

- 회원국들의 의견이 긍정적이면, EU 집행위원회는 그 기준을 채택한다. 적합시설에 대한 리스트는 수출국의 요청에 의해 개정될 수 있으며, 인터넷을 통해 일반 대중에게 공개할 수 있음

<http://forum.europa.eu.int/irc/sanco/vets/info/data/listes/table0.html>

○ 더 상세한 정보:

- 보건 및 소비자 보호 총국의 식품안전 웹 사이트

http://europa.eu.int/comm/food/index_en.htm

- 동물 제품의 수입 및 교역 웹 사이트

http://europa.eu.int/comm/food/animal/animalproducts/index_en.htm

6) 한국산 삼계탕의 수입제한

- 한국산 삼계탕은 멸균(121℃에서 60분간 멸균 압착)된 것이므로 닭에서 발생하는 뉴캐슬병원체의 전파가능성은 없으며, 더욱이 우리나라는 뉴캐슬병의 비발생국가인 일본, 홍콩, 싱가포르, 호주 등에도 삼계탕을 수출하고 있고 EU회원국의 하나인 네덜란드도 이미 우리나라의 삼계탕 수출사업장을 승인한 바 있으나,
- EU측이 1998년 1월 1일부터 새로운 규정에 따라 개발국가에 등록된 수출작업장에 대해서도 EU집행위에 등록토록 하여 우리정부는 EU집행위에 작업장 등록을 요청하였으며, EU측은 EU의 동물위생관련 제규정의 준수를 요구
- 1998년 8월 우리의 가축위생실태를 조사하여 그 결과를 검토중에 있으며, 이와같이

개별국가가 승인한 한국의 수출작업장에 대하여 EU집행위가 다시 등록하도록 할 뿐만 아니라 위생실태조사 등 삼계탕의 수입허용 절차를 다시 진행하도록 하는 것은 중복적인 수입장벽이라고 판단

4. 진입장벽별 파급효과 및 영향

- EU는 법적인 규제는 과학적인 확증이 없는데도 특정 제품들에 대하여 시장의 보호차원에서 수입을 제한하고 있으며, 또한 EU의 규제에 의한 장벽은 복합적이고 서로 중복되는 방안들임. 결과적으로 어떤 식품의 한 장애요소가 해결된다 하더라도 다른 장벽요소의 존재 때문에 그 식품에 대한 수입이 허가된다는 보장이 없음
- 식품법을 바탕으로한 법령에 의한 진입장벽들은 EU로의 수출품에 대해 EU에서 생산되는 제품과 동일한 품질을 요구하고 있음
 - 유기농산물의 경우 EU가 인정하는 유기농 인증을 갖춘 생산자들만이 EU로 수출을 할 수 있으므로 수출 확대를 위해서는 EU가 인정하는 인증 시스템을 구축할 필요가 있음
 - EU 내의 모든 식품 가공업체는 HACCP 체계를 사용하거나 HACCP 시스템을 구현하여 작업해야 하는 게 법적으로 명시되어 있음. EU의 식품수입업체들은 법률적으로 모든 부정적인 결과에 책임을 져야 하기 때문에 EU의 식품업체는 HACCP 법률에 따른 생산, 가공, 유통을 사용하지 않는 비EU 국가들의 가공업체와 사업을 하려고 하지 않음. 따라서 EU로의 수출을 희망하는 한국의 업체들에게는 HACCP가 아주 중요함
- 시장과 관련된 단체들에 의해서 요구되어지는 품질, 환경, 보건, 윤리적 요구사항들은 법률적 효력은 없을지라도 EU의 소비자들이 제품을 구매할 때 중요한 기준으로 자리 잡고 있음. 이런 요구조건들은 일반적으로 품질, 환경, 위생, 노동조건에 대한 인증을 요구하고 필요로 하고 있음
- EU의 소비자들의 건강에 대한 관심이 증가함에 따라 식품표시에 대한 기준들을 강화하고 있으며 이는 일반적으로 한국에서 기재되는 내용보다 영양분, 알러지 등과 같은 한층 다양한 내용들을 포함하고 있음



- 환경, 보건, 안전에 관한 이슈들의 조합은 식품에 있어서의 유기농산물 혹은 생체역학적 제품 표시와 같은 환경 관련 라벨로 나타나고 있음. 이러한 것들이 건강한 식품으로 유럽에서 팔리고 있음. 유럽의 소비자들은 일반적으로 보건에 매우 관심이 많으며 이것이 환경관련 라벨이 부가적인 가치를 가지는 이유임. 따라서 환경, 보건, 안전 기준들의 연결은 EU에서의 시장을 구축하는데 아주 중요함
- EU의 수입업체는 생산업체로부터 더 많은 정보, 예를 들어 생산지에서의 사회적인 위치와 같은 것을 더 알고 싶어함. 비록 이 분야에서의 요구사항이 공식적인 법률의 일부가 아니고 법적 근거도 없지만, 경쟁력을 갖추기 위해서는 고려하는 것을 권장함. 이에 더해, 비록 이러한 요구사항이 자율적이긴 하지만 몇몇 유럽 국가들은 공급업체가 이러한 요구사항을 준수할 것을 요구하고 있음. 이러한 시장 요구사항은 생산, 환경적 측면 또는 제품과 가공의 품질에 대한 사회적인 측면과 관련이 있음
- 제품군의 조사에 따라 환경적인 측면은 유럽시장을 준비하는 수출업체에 있어 결정적인 역할을 할 수 있음. 정부 행동에 더해(법률 및 규제) 강력한 소비자 운동이 특히 북부 EU 지역(스칸디나비아, 독일, 네덜란드, 영국)에서 눈에 띈. 몇몇 조치가 특정 시장 요구사항에 대한 환경적인 사항의 준수를 위해 사용되고 있으며, 예로는 표시, 관리 체계, 그리고 행동 강령이 있음. 환경 표시를 찾는 경우, 유기농 표시가 중요함. 유기농표시 다음으로는, EUREPGAP이 유럽 업계로부터의 환경 행동에 대한 예가 됨. 유로 소매업체 생산 작업 그룹(EUREP)는 유럽의 주요 식품 소매업체를 대표하며 식품 안전 보장을 위해 농업 부문에서 GAP을 촉진시키는 것을 목표로 함. EUREP는 EUREPGAP라고 하는 농업 관행에 대한 기초를 발전시켰으며, 이러한 내용을 과일 및 채소, 혼합 곡물, 가축, 사료 및 꽃과 같은 특정 표준으로 통합하였음
- EUREPGAP는 소매부문에 농업제품을 공급하는 업체에 있어 중요한 국제 생산 표준이며 특히 유럽의 슈퍼마켓에 참여한 공급업체에 그러함. EUREPGAP 인증은 업계간 인증이며, 생산망에 사용되지 소비자를 위한 표시로 사용되지 않음을 주의할 것
- EU 소비자단체(BEUC)는 전반적으로 EU집행위의 신규 지침 안에 긍정적인 입장을 표명하면서 의무 라벨링에 지방, 포화지방, 당분, 염, 열량, 탄수화물 외에도 단백질과 섬유질을 추가하고 포장 윗면에 전지방함량을 표시해야 한다고 주장하고 있음

5 해소방안 및 제언

장ைய요인별 해소방안 및 제언

○ 통관 행정 절차

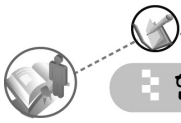
- EU 통관 규정에 따라 통제되고 있는 반면, EU는 단일한 통관 행정 절차를 실행하지 못하고 있으며, 이는 통관 행정의 책임이 개별 회원국에게 있음
- 회원국들 사이의 통관 행정 절차의 차이는 제품 검사, VAT 수준, 식품에 요구되는 면허, 원산지 증명과 관련된 조사 시기를 결정하는 데 사용되는 자동화된 시스템, 위험 기준과 같은 영역에서 존재함. 또한 회원국들 사이의 합의가 시간이 소요되는 문제라서 수출업체들에게 부담을 안기고 있음. 따라서 한국의 수출업체는 그런 회원국 사이의 차이를 미리 인식하고 있을 필요가 있음

○ 필수표기 사항

- 제품표시 조건들은 거의 모든 식품에 적용되고 있으며 방부제 및 첨가물을 포함한 성분표, 영양정보 등등의 표시들은 수입국가의 언어로 표기되어야 함
- 새로운 제품표시 규정이 향후 법규화되기 위해서는 EU 이사회와 의회에서 채택되어야 하는데, 일반적으로 EU 의회 선거가 있기 전(2009년 6월)에 채택될 것으로 예상됨
- 새로운 라벨 규정은 EU내에서 판매되는 모든 식품 및 음료에 대해 적용되므로 수입품에 대해서도 동일하게 적용됨. 따라서 EU 시장에 진출하는 우리 업체에게도 동일한 의무와 비용이 수반될 것임
- 신 라벨규정이 일부는 기존 규정을 간소화한 것도 있으나 기존 규정의 일부 내용을 수정하거나 기존 규정에는 없는 새로운 내용을 포함하고 있으므로, 변경 내용에 대한 우리 기업의 면밀한 검토가 요망됨

○ 고추제품에서의 불법적 염색

- EU는 마른 고추, 고추 제품에 대한 불법적 염색을 법규로 금지하고 있으며 EU는 식품 염색에 대한 유럽 포지티브 염색리스트를 작성하였음. 수입금지를 피하기 위해서는 이 규정을 준수하여야 함



- 비타민 및 미네랄 첨가
 - 현재 EU는 식품보충제를 위한 요구조건을 명시하고 있으며 따라서 규정에 명시된 비타민과 미네랄을 사용해야 하며 제품의 라벨에도 그 성분들이 반드시 표시되어야 함. 또한 일일권장량의 표시도 규정에 포함되어 있음
- 식품과 접촉하는 물질
 - EU는 식품 구성에 있어서 예기치 않은 변화를 방지하기 위해 포장을 포함한 식품과 접촉하는 물질에 대한 규제를 가하고 있음. 따라서, 이 규제에 적합한 물질을 사용하여 수출시에 문제가 되지 않도록 해야 함
- 유기농산물
 - 비EU 국가의 제품은 유기농재배에 적용되는 규정이 유럽연합의 규정과 같다는 것을 보일 수 있을 때만 유기농으로 수출이 가능함. 따라서 수출을 위해 한국의 생산업자가 재배하는 방식이 EU의 유기농 기준에 부합하는지 확인하여야 함
- 시장의 요구사항
 - 한국의 수출업체는 EU에서 수입되고 EU 시장에서 경쟁력을 갖기 위해서는 EU에 의해서 권장되고 있는 혹은 EU시장에서 널리 인정되고 있는 환경, 품질, 노동 조건, 혹은 사회적 인증시스템을 생산, 가공, 보관, 유통에 적용하는 것이 중요함

■ 향후전망

- EU의 회원국들이 중앙유럽과 동유럽 그리고 지중해 국가들까지 확대되면서, EU의 단일 시장이 커지는 것은 비EU 국가들의 수출업체들에게는 중요한 기회가 되지만, 한편으로는 이런 EU의 확대가 부정적인 상업적 효과를 가져오기도 함. 예를 들면 새로운 EU의 회원국이 되면서 자국의 관세율을 EU 수준에 맞추므로 해서 관세율이 인상되는 현상을 낳고 있음
- 전통적인 대륙간 무역 장벽들의 감소로 인해, EU의 법적 조치들은 점점 더 EU로 농수산물을 수출하는 국가들에게 장애로 작용하고 있음. 또한 이런 규제들로 인하여 EU로의 수출업체들은 이중 검사와 같은 방법에 의해서 추가적인 비용을 지불해야 하는 입장에 놓여 있음. 이런 문제들에 대해서는 한국과 EU간의 규정에 있어서 장차 서로간의 협력이 요구될 것으로 예상됨

- 한국의 농식품 수출업체들이 EU이 시장에서의 진출을 확대하기 위해서는 EU에서 요구하는 농수산물 검사기준과 품질에 대한 요건을 갖추어야 함. EU에서의 법령과 시장이 요구하는 사항들에 대한 숙지는 반드시 필요하며, 현지 상황을 잘 파악하기 위해서 한국에 있는 EU 무역기관들, EU의 수입업체들과의 상의하여요건 충족을 위한 사항들을 미리 확인해두어야 함
- 여러 위해요소로 인한 식품 위기와 파동으로 EU의 식품법에서 강조되고 있는 HACCP와 같은 식품 안전에 대한 규정들이 더욱더 강화되고 있음. 이 결과로 EU로의 수출을 위한 품질과 안전에 대한 인증시스템이 더욱 확대될 것이며, 수출업자들에게 더 많은 품질 보증을 요구할 것으로 예상됨
- 시장에서 환경적, 사회적, 윤리적 요구조건들은 현재 법규화되어 있지는 않으나, EU의 소비자들에게 이런 기준들이 점점 더 구매의 판단 기준이 될 것이며, 이 조건들이 단지 시장의 요구사항을 떠나 앞으로는 EU의 농수산물 수입에 관한 추가적인 법규가 될 것으로 전망됨



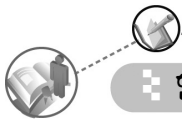
[참고]

주요 수출품목의 관세율

(단위 : %)

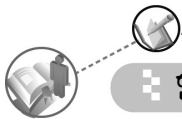
품 목	상 태	HS No.	수입관세율(네덜란드, EU), 적용기준/시점
가 지	신선, 냉장한 것	0709-30-0000	12.8
감 귤	신선	0805-20-5000	16
	조제, 저장처리(설탕첨가)	2008-30-5500	18.4
	주스(brix value 20이하)	2009-31-1100	14.4
건 고 추 (peper)	분쇄하지 아니한 것	0904-11-0000	0
	분쇄한 것	0904-12-0000	4
국 화	절화	0603-10-5000	12
난 초	신선절화	0603-10-3000	12
녹 두	종자용	0713-33-1000	0
	기타	0713-33-9000	0
단 감	신선/기타	0810-90-9500	8.8
	건조(꽃감)	0813-40-9500	2.4
당 근	신선, 냉장한 것	0706-10-0000	13.6
	조제한 것	0710-80-9500	14.4
	일시저장 처리한 것	0711-90-8000	9.6
땅 콩	탈각하지 않은 것	1202-10-0000	0
	탈각한 것	1202-20-0000	0
마 늘	신선, 냉장한 것	0703-20-0000	9.6%+120€
	냉동한 것	0710-80-9500	14.4
	일시 저장 처리한 것	0711-90-8000	9.6
매 실		0810-90-9500	8.8
키 위	신선	0810-50-0000	8
	키위주스_(brix v.이상, 수입가격 30€이하)	2009-80-3500	33.6%+20.6€
멜 른	신선(수박포함)	0807-11-0000	8.8
	껍질	0814-00-0000	1.6
밤 호 박	신선, 냉장한 것	0709-90-3000	13.3
배	신선(수입가격38.8€이상)	0808-20-5000	10.4
	조제, 저장처리(설탕무게13%이상)	2008-40-5100	17.6
백 합	신선절화	0603-10-8000	12
	휴면상태의 것	0601-20-3000	10.5

품 목	상 태	HS No.	수입관세율(네덜란드, EU), 적용기준/시점
벧 짚	곡물의 짚과 껍질 (조제하지 않은 것)	1213-00-0000	0
	매트류(식물성재료의 것)	4601-20-1000	3.7
복 송 아	신선(60€이상)	0809-30-1000	17.6
	건조	0813-40-1000	5.6
	주스(단일)	2009-80-0000	0
	통조림(설탕13%이상 첨가한 밀폐용 기의 것)	2008-70-6100	19.2
	조제, 저장처리	2008-70-9200	15.2
사 과	신선 (수입가격 60유로/100kg)	0808-10-9000	17.6
	건조	0813-30-0000	3.2
	조제, 저장처리	2008-99-0000	0
	주스(brix value 20미만)	2009-71-0000	18.6
	cider	2206-00-3100	19.2
상 추	결구상추이외기타/신선, 냉장	0705-19-0000	10.4
	결구상추/신선, 냉장(최소수입가격 _2€)	0705-11-0000	12
생 감	신선	0910-10-0000	0
	설탕으로 저장 처리	2006-00-0000	0
선 인 장	선인장	0602-90-9900	6.5
시 금 치	신선,냉장한 것	0709-70-0000	10.4
	냉동(조리하지 않은 것 또는 물에 삶 거나 찌서 조리한 것)	0710-30-0000	14.4
양 배 추	신선, 냉장한 것	0704-90-1000	12% min 0.4€
양 과	신선, 냉장한 것	0703-10-1900	9.6
	일시저장처리한 것	0711-90-5000	7.2
	원상, 절단 또는 파쇄하여 건조시킨 것	0712-20-0000	12.8
오 이	신선, 냉장한 것	0707-00-0500	0
	일시저장	0711-40-0000	12
	식초, 초산조제	2001-10-0000	17.6
장 미	절화	0603-10-1000	12
	묘목	0602-40-9000	8.3
참 깨	종자용	1207-40-1000	0
	기타	1515-50-1900	6.4



품 목	상 태	HS No.	수입관세율(네덜란드, EU), 적용기준/시점
채 소 종 자		1209-91-9010	3
카 네 이 셴	절화	0603-10-2000	12
콩	대두(종자용)	1201-00-1000	0
토 마 토	신선, 냉장	0702-00-0000	entry price *
	소오스	2103-20-0000	10.2
	페이스트	2002-90-9100	14.4
과	기타 과속의 채소(신선, 냉장한 것)	0703-90-0000	10.4
과 프 리 카	기타 고추류	0709-60-1000	7.2
팔	종자용	0713-90-1000	3.2
	기타	0713-90-9000	3.2
포 도	신선(식탁용)	0806-10-1000	standard import value 143.2€
	건조	0806-20-1100	2.4
	조제, 저장처리	2008-99-4300	19.2
	술(포도주)	2204-21-1000	32€
풋 콩	기타채두류(꼬투리 유무를 불문하여 신선, 냉장한 것)	0708-90-0000	11.2
김 치	혼합채소	2005-90-7000	17.6
	냉동한 것제외	2005-90-8000	17.6
고 추 장		2103-90-9000	7.7
간 장		2103-10-0000	7.7
된 장		2103-90-9000	7.7
식 혜	지방질 0.2%미만	2202-90-9100	6.4%+14.3 €
한 과	미과	1905-90-6000	9%+EA(I) Max24.2+ADSZ(I)
국 산 차	기타홍차와 반발효차	0902-40-0000	0
냉 동 딸 기		0811-10-9000	14.4
사 과 주 스	brix value 20미만, 설탕비첨가	2009-71-9900	18
채 소 주 스	토마토주스(설탕첨가)	2009-50-1000	16
	혼합주스(brix value 67이하)	2009-90-3900	20
고 촛 가 루		0904-12-0000	4
단 무 지		0711-90-8000	9.6
라 면		1902-30-1010	6.4% + 24.9 €

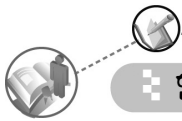
품 목	상 태	HS No.	수입관세율(네덜란드, EU), 적용기준/시점
불고기양념		2103-90-9000	7.7
혼합조미료		2103-90-9000	7.7
인삼 음료		2202-10-0000	9.6
탁 주		2206-00-5900	7.7 €(리터)
홍삼 (뿌리)	본삼	1211-20-1310	0
	미삼	1211-20-1310	0
	잡삼	1211-20-1310	0
녹차	녹차(미발효차, 용량이 3kg이하로 포장된 것)	0902-10-0000	3.2
	기타녹차(미발효 된 것)	0902-20-0000	0
국수	조제하지 않은 파스타 밀의 것/조란을 넣은 것 이외 기타(라면당면, 즉석면, 등 제외)	1902-19-1000	7.7%+24.6 €
잼	균질화한 조제품	2007-10-1000	24% + 4.2 €
	감귤잼, 제리	2007-91-1000	20% + 23€
	기타잼, 제리	2007-99-3900	24 + 23€
소주		2208-90-9100	1€€
냉동만두	고기만두	1902-20-3000	54.3/100kg
	기타만두	1902-20-9900	8.3% + 17.1€
빵	귀리빵	1905-10-0000	6.3+14.2 euro per 100kg
	진저브레드, 기타 유사한 베이커리 제품	1905-20-0000	10+19.5 euro per 100kg
	러스크, 토우스트브레드, 기타 유사한 토우스트 제품	1905-40-1000	10.4+E.A
	식빵	1905-90-1000	4.9+66.2 euro per 100kg
	건빵	1905-90-1020	4.9+66.2 euro per 100kg
	파이케이크	1905-90-1030	4.9+66.2 euro per 100kg
송이 (Genus Agaruous)	신선, 냉장한 것	0709-51-0000	12.8
	일시저장처리	0711-51-0000	9.6+191€
	건조	0712-31-0000	12.8
	조제품	2003-10-2000	18.4%+191€
표고 (기타버섯)	건조	0712-39-0000	12.8
	신선, 냉장한 것	0709-59-9000	6.4
	저장, 처리	2003-10-2000	



품 목	상 태	HS No.	수입관세율(네덜란드, EU), 적용기준/시점
명 계 잎		1404-90-0000	0
영 지 버 섯	신선, 냉장한 것 건조(원상, 절단 또는 파쇄하여 건조 시킨 것)	0709-51-4000	13.3
		0712-30-1040	13.3
은 행 잎	신선한 것	0604-91-9000	2
밤	비탈각신선, 건조 탈각, 신선, 건조 조제	0802-40-0000	5.6
		0802-40-0000	5.6
		2008-19-9900	12.8
칩	칩분말 칩뿌리(냉동) 칩뿌리(기타)	1106-20-1000	94 €
		0714-90-9000	3
		0714-90-9000	3
산림수종자		1209-99-1000	0
미 역	건조 염장(신선) 냉장 냉동	1212-20-0000	0
		1212-20-0000	0
		1212-20-0000	0
		1212-20-0000	0
김	마른 것 냉장 냉동 조제	1212-20-0000	0
		1212-20-0000	0
		1212-20-0000	0
		2106-90-9800	9% + EA(I)
툇	건조 냉장 냉동 기타	1212-20-0000	0
		1212-20-0000	0
		1212-20-0000	0
		1212-20-0000	0
개	산것, 신선, 냉장 건조한 것 냉동 기타	0306-24-0000	7.5
		0306-24-2000	7.5
		0306-14-1000	7.5
		0306-24-9000	7.5
굴	굴치폐(산것, 신선, 냉장) 기타(산것, 신선, 냉장) 건조 염장, 염수장 조제	0307-10-1000	0
		0307-10-9000	9
		0307-10-9000	9
		0307-10-9000	9
		1605-40-0000	20
피 조 개	산것, 신선, 냉장 냉동한 것	0307-21-0000	8
		0307-29-1000	8



품 목	상 태	HS No.	수입관세율(네덜란드, EU), 적용기준/시점
참 치	눈다랭이(냉동)	0303-41-9000	22
	황다랭이(냉동)	0303-42-9000	22
	가다랭이(냉동)	0303-43-9000	22
	다랑어(기타/간장과 어란 제외, 냉동)	0303-44-9000	22
	날개다랭이(간장과 어란 제외, 냉동)	0303-45-9000	22
	눈다랭이(신선, 냉장)	0302-31-9000	22
	황다랭이(신선, 냉장)	0302-32-9000	22
	다랑어(신선, 냉장)	0302-33-9000	22
	가다랭이(조제, loin)	1604-14-1620	24
	가다랭이(신선, 냉장)	0302-34-9000	22
	날개다랭이(신선, 냉장)	0302-35-9000	22
	참다랭이(신선, 냉장)	0302-36-9000	22
소 라	산것, 신선, 냉장	0307-21-0000	8
	기타	0307-29-9000	8
새 우	산것, 신선, 냉장, 염장, 스팀, 건조	0306-23-1000	12
	냉동	0306-13-1000	12
	조제 또는 저장처리(기밀용기들이)	1605-20-1000	20
	기타	1605-20-9900	20
오 징 어	산 것, 신선 또는 냉장	0307-41-1000	8
	냉동	0307-49-1100	8
	기타	0307-49-7100	8
	조제	1605-90-9000	26
건 멸 치	건조/염장불문, 훈제제외	0305-59-9000	12
고 등 어	신선, 냉장	0302-50-9000	12
	냉동	0303-60-1100	12
	염장, 염수장	0305-62-0000	13
	조제	1604-19-9200	20
계 맛 살	생선목 계맛의 것	1604-20-0500	20
	기타(새우맛살, 가재맛살, 패주맛살 등)	1604-20-9000	14
돼 지 고 기	도체와 이분도체(신선, 냉장)	0203-11-1000	53.6€
	넓적다리살,	0203-12-1100	77.8€
	어깨살과 이들을 절단한 것(뼈가 있는 것에 한함. 신선, 냉장)	0203-12-1900	60.1€
	배부위	0203-19-1500	46.7€
무뼈	0203-19-5500	86.9€	



품 목	상 태	HS No.	수입관세율(네덜란드, EU), 적용기준/시점
닭 고 기	가금류의 육(미절단. 신선, 냉장) 이른바 65% 가금류	0207-11-9000	32.5€
	가금류의육(절단. 신선, 냉장, 무뼈)	0207-13-1000	102.4€
	머리/다리 없는, 세척된 것 이른바 65% 가금류	0207-12-9000	32.5€
	절단/ 냉동/무뼈	0207-14-1000	102.4€
	1/4, 1/2 뼈포함	0207-14-2000	35.8€
쇠 고 기	도체,이분도체(신선, 냉장)	0201-10-0000	12.8+176.8€
	뼈채 절단(신선, 냉장)	0201-20-2000	12.8+176.8€
	뼈 없는 것(신선, 냉장)	0201-30-0000	12.8+303.4€
	도체, 이분도체(냉동)	0202-10-0000	0.7
	1/4	0202-20-10000202-30-1000	12.8+176.8€
	뼈 없는 것(냉동)	0206-21-0000	14+221.1€
	식용설육/혀(냉동)	0206-22-0000	0
	식용설육/간장(냉동)	0206-29-9900	0
	식용설육/혀, 간장이외 기타	0210-20-1000	0
	뼈포(건조, 훈연, 염장, 염수장)	0210-20-9000	15.4+265.2€
	무뼈(건조, 훈연, 염장, 염수장)	1602-50-8000	15.4+303.4€
기타 밀폐(조제)	1602-50-3100	16.6	
corn beef		16.6	
삼 계 탕	밀폐용기에 넣은 것	1602-32-1900	10.9
소 시 지	소시지(원료:간)	1601-00-1000	15.4
	기타	1601-00-9900	100.5€
액 상 요 구 르 트	액상요구르트(무설탕)	0403-10-1100	22.4€ / 100kg
분 유	지방 1.5%이상 27%이하	0402-21-1700	12.5€
	지방 27%이상	0402-21-9100	167.2€
전 분	밀의 것	1108-11-0000	224€
	옥수수의 것	1108-12-0000	166€
	감자의 것	1108-13-0000	166€
	매니옥(카사바의 것)	1108-14-0000	166€
	쌀의 것	1108-19-1000	216€
	기타	1108-19-9000	166€