

Ⅲ. 싱가포르

Ⅲ. 싱가포르

1. 개요

가. 특 징

- 싱가포르는 다양한 국가로부터 신선 및 포장 상태로 식품을 수입하기 때문에, 관세청에서는 AVA의 수입증인을 받은 물품에 대해 서류심사 및 물품대조만을 하고 통관 또는 체류를 허용하며, 라벨링 검사는 판매시점의 AVA 매장 수시 검사를 통하여 실시함
- 싱가포르의 수입업체 및 유통업체들은 서류심사로 수입허가를 받은 후, 납품 이전에 필요한 추가적인 라벨링을 스티커 작업으로 처리함
- 이는, 싱가포르에 수입되는 식품의 많은 부분이 주변국, 멀리는 중동지역에 재수출된다는 사실에서 비롯되기도 하는 것이며, 더욱 중요하게는 제품에 관한 라벨링의 책임소재를 명확하게 수입업체 및 유통업체에 두기 위한 조치 임

나. 라벨링 기본 표시 사항

- 싱가포르 법령에 따른 자국에 유통되는 식품에 대한 기본 표시 사항은 다음과 같음
 - (가) 식품명 또는 설명
 - (나) 구성성분
 - (다) 순중량
 - (라) 제조자 또는 수입자의 상호 및 주소
 - (마) 원산지
 - (바) 포장식품의 평균중량 표시 (시행예정)
 - (사) 유효기간/유통기간

다. 라벨링 주의 사항

- 그 이외의 추가 표시 사항은 다음과 같음
 - (가) 비타민 혹은 미네랄의 정확한 함유량
 - ※ 비타민 혹은 미네랄이 함유되었다고 선전할 경우
 - (나) 칼로리, 단백질, 지방, 탄수화물 등의 함유량
 - ※ 영양가에 대한 선전을 할 경우; 예, 고칼로리, 고단백, 저칼로리, 무설탕 등

- 싱가포르 법령으로 금지된 표시 사항은 다음과 같음
 - (가) 질병 혹은 질환의 치료가 가능하다는 내용
 - (나) 건강, 신체, 혹은 기능을 향상시킨다는 내용

라. 관련법 및 규정

- 싱가포르는 판매되는 모든 포장 식품류에 대하여 1988년 10월 1일 제정, 2006년 9월 1일 개정된 Sale of Food Act, Chapter 283, Section 56(1)의 Food Regulations에 따른 라벨링을 요구함(출처: AVA, Singapore)

- 싱가포르의 식품규정은 식품의 안정성 및 완전성을 확보하고 식품관련 기준을 정의하기 위한 것으로, 건강에 해로운 식품의 판매를 방지하기 위한 것임. 싱가포르에 식품을 수출하고자하는 모든 수출자들은 예외 없이 식품에 관한 라벨링 규정을 지켜야 함(출처 : 미국 USDA, 호주 Trade Commission)

- 라벨링 규정은 식품의 수입허가 및 검역을 담당하는 AVA에서 관리 감독하는 단일의 규정으로, 명시된 경우 이외의 예외조항은 없음

- 싱가포르 Food Regulations의 세부 내용을 참고하려면, Singapore Food Regulations 또는 <http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/0CA18578-7610-4917-BB67-C7DF4B96504B/11405/FoodRegulations1.pdf> 참조

2. 일반 식품 라벨링 표시사항

가. 기본 표시 사항 및 표시 방법

- 싱가포르 Food Regulations에 따른 일반식품 라벨링 기본 표시 사항의 표시방법은 다음과 같음

	항 목	설 명
1	표기 언어	영어
2	글자 크기 등	식품명, 구성성분, 순중량 및 tartrazine 함유량은 글자 최소 높이가 1.5mm이어야 하며, 라벨이 보이도록, 바탕이 열을 때에는 짙은색, 바탕이 짙을 때에는 옅은색으로 인쇄되어야 함
3	제품명 또는 설명	식품의 일반 명칭으로, 실제 제품이 무엇인지 알 수 있어야 함 식품의 성질과 관계가 없는 상표 혹은 브랜드를 사용할 경우에는, 식품의 일반 명칭 혹은 설명이 별도로 표시되어야 함
4	구성 성분	제품을 구성하는 모든 재료를 기록해야함. 가급적 각각의 함유량을 표시하되, 함유량 표시가 어려우면, 함유량이 많은 성분부터 순차적으로 기록해야 함. tartrazine 색소를 사용했다면, tartrazine 혹은 색소 102 혹은색소 FD&C Yellow #5 등으로 표시해야 함
5	순 중량	음료를 제외한 모든 식품에는 식품의 순중량이 표시되어야 함
6	제조사, 수입자, 포장자 또는 유통자의 상호 및 주소	싱가포르의 수입자, 유통자, 대리점 등은 자사의 상호, 주소, 전화번호 등을 첨부해야 함. 수입자는 해외 제조자 외에 별도의 라벨링을 해야 함. 싱가포르내 생산자도 자사정보를 기록해야 함. 전신, 팩스, 우체국사서함 등은 불가함
7	원산지	수입식품은 원산지가 표시되어야 함. 국가를 표시해야하며, 도시, 지역 등의 명칭은 불가함
8	포장일자, 유통기한 등	식품의 유효기간은 "Use By", "Sell By", "Expiry By", "Best Before" 등으로 반드시 표시되어야 하며, 글자 높이는 3mm 이상이어야 함
9	표시 위치	"쉽게 보여야 한다"라는 규정 이외에는 별다른 규정 없음

출처 : AVA, 미국 USDA

나. 기본 표시 사항 예외 품목

- 구매자 앞에서 계량되어 포장되는 식품에 대해서는 라벨링 규정이 적용되지 않음

- 설탕 제과류, 초콜릿 제과류 등에 대해서는 인조색소 함유량, 제조자, 수입자, 포장자 혹은 유통업자의 상호 및 주소만을 기록해도 됨
- 구매자 앞에서 포장되는 제빵류에 대해서는 인조색소 함유량, 식품의 순중량, 제조자, 수입자, 포장자 혹은 유통업자의 상호 및 주소만을 기록해도 됨

다. 표기시 유의사항 및 금지사항

- 다음의 식품들은 반드시 유통기간/유효기간이 표시되어야 함

1	멸균된 통조림 cream 이외의 모든 저당, whipped, sour cream
2	숙성된 우유 및 우유 드링크류
3	파스퇴르 우유 및 파스퇴르 우유 드링크류
4	저지방, 무지방 요구르트를 포함한 모든 요구르트류
5	파스퇴르 과일 주스 및 파스퇴르 과일 주스 드링크류
6	파스퇴르 야채 주스 및 파스퇴르 야채 주스 드링크류
7	기름에 튀긴 종류를 제외한 모든 콩두부류
8	과일, 야채를 제외한 저온저장을 필요로 하는 식품류
9	비타민이 첨가된 과일 주스 및 과일 주스 드링크류
10	비타민이 첨가된 야채 주스 및 야채 주스 드링크류
11	농축, 무가당, 멸균된 유제품을 제외한 모든 액체 우유 제품
12	밀가루
13	샐러드 드레싱
14	마요네즈
15	건포도 및 sultana (술타나 건포도)
16	초콜릿 혹은 코코아를 특징으로 하는 초콜릿, 초콜릿음료 및 제과류
17	통조림 형태를 제외한 모든 시리얼
18	이유식
19	식용유

출처 : AVA

○ 다음과 같은 내용의 표현/표시는 금지 됨

금지 내용	불허 문구
식품이 질병 또는 질환의 예방 또는 치료 효과가 있다는 주장	- 암 예방 혹은 치료에 효과가 있다 - 혈압을 낮추어준다
식품이 건강, 신체기능 혹은 신체능력을 향상시켜준다는 주장	- 섭취후 운동능력이 향상된다 등

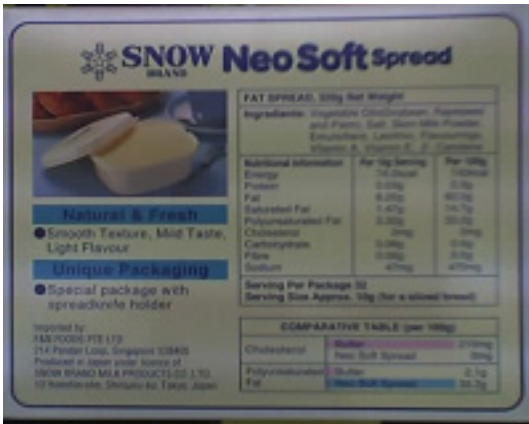
출처: AVA, 미국 USDA

□ 최근 개정 또는 추가된 내용

- AVA에서는, 국제기준에 맞게, 라벨링 규정의 순중량 조항을 평균중량 (AQS : Average Quantity System) 으로 개정하려고 함. 2010년 개정을 목표로하는 AQS(평균중량) 조항은, 호주, 뉴질랜드, 캐나다, 일본, 미국, EU 등에서 실시되는 포장제품의 평균중량 시스템으로 제조자, 포장자 및 소비자 모두에게 공정한 것으로 평가가 되고 있음(출처: AVA)

마. 식품의 라벨링 표기 예시

< 버터 (저콜레스테롤) >



< 라면 >



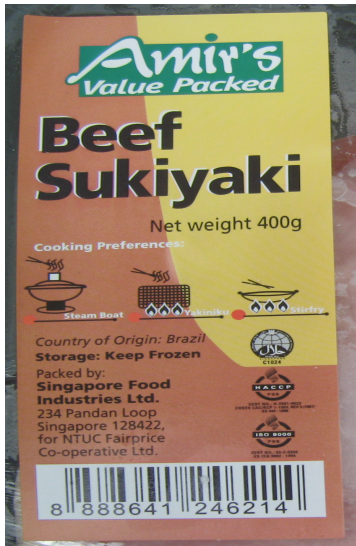
< 태국산 참치캔 >



< 만두 >



< 브라질산 냉동육 >



< 네덜란드산 돈육 >



< 파프리카 >



< 방울토마토 >



3. 라벨링 관련 문제

가. 통관 거부 사례

- AVA는 라벨링에 대한 검사시점을 소매시점으로 규정하였기 때문에, 싱가포르 관세청에서는 수입허가서, 원산지 위생증 확인 및 물품대조만을 하며 라벨링의 문제로 통관을 거부하지 않음

나. 유통과정 문제 사례

- 라벨링 규정 위반에 따른 벌금은 초회 SGD 5,000.00, 2회부터는 SGD 10,000.00 혹은/및 3개월 이하의 징역이 적용 됨(출처: Rock & Davidson LLP Lawyers, www.rodyk.com)
- 라벨링의 책임소재는 수입업자 및 유통업자에게 있기 때문에 통관후, 유통 이전에 수입업자 및 유통업자들은 라벨링을 유의하여 보완하기 때문에, 유통과정에서 별다른 문제는 없음

다. 실제 운영

- AVA의 식품 라벨링 수시 검사 내역은 다음과 같음

연 도	항 목	검사 내역
2005/2006년	신선 과일/야채	268,792회 검사 : 전량 합격
	어류 및 육류	어류 1,714회, 육류 60,135회 검사 : 합격
	포장 식품	225,582회 검사 : 13회 적발 (유통기한 표시 불이행/변조)
2006/2007년	신선 과일/야채	251,861회 검사 : 전량 합격
	어류 및 육류	어류 1,917, 육류 66,225회 검사 : 합격
	포장 식품	237,209회 검사 : 전량 합격
2007/2008년	신선 과일/야채	254,500회 검사 : 전량 합격
	어류 및 육류	육류 65,902회 검사 : 전량 합격

	포장 식품	237,634회 검사 : 126회 적발 (유통기한 표시 불이행/변조) - 진량 수거 및 폐기처분
--	-------	---

출처 : AVA Corporate Report

5. 건강식품/특수식품/식품첨가제 등 표기 방법

- 식품이 일반식품이 아닌, 고단백, 저칼로리, 무가당식품 등이라는 것을 선전하려면, 위 2.3.1 및 2.3.3의 일반 표시 사항 이외에 추가적인 라벨링을 하여야 함
- 당뇨식품, 저염식품, 무-gluten식품, 저단백식품, 이유식 등과 같은 특정계층을 위한 식품에는 Food Regulations에서 금지하지 않은 비타민, 미네랄, 기타 보조 영양소의 사용이 허용되며, 동 사실을 라벨링에 표기하여야 함
- 식품 첨가제는, Food Regulations에 명시된 첨가제로 제한이 되며 그 사용처와 비율을 제한함
- 다이어트 선전 식품은 AVA 혹은 HPB (Health Promotion Board)에 개별 신청을 접수하며, 승인이 된 후에 동 내용의 라벨링 표시가 가능함

가. 건강 식품의 표기 방법

- 제품의 에너지, 단백질, 저칼로리, 무가당 등과 같은 “영양가”에 대한 주장을 선전할 경우, 라벨링에는 다음과 같은 영양자료표가 포함되어져야 함.

Nutrition Information Panel (규정 양식)		
Nutrition Information		
Servings per package (포장단위당 인분수 표시)*		
Serving Size (인분수 표시)		
	per Serving	per 100g (100ml)

Energy	kcal, kJ	kcal, kJ
Protein	g	g
Fat	g	g
Carbohydrate	g	g
영양을 주장한 영양소 또는 기타 영양소 표시 **	g/mg	g/mg
주 : * serving당 영양가를 선전하였을 경우에 해당 ** sodium, potassium, cholesterol은 mg단위 표시		

출처 : Food Regulations (Thirteenth Schedule) 상세한 내용을 참조하려면 첨부-2 :
Handbook on Nutritional Labelling (Health Promotion Board 발행,
www.hpb.gov.sg) 참조

- 제품이 풍부한 비타민 혹은 미네랄을 포함하고 있다고 선전할 경우 다음의 조건을 충족하여야 함

(가) Food Regulations에 표시된 [Table II]의 식품 기준수량(중량) 당 [Table I]의 일일권장섭취량의 1/6 이상이 함유되었다는 것을 입증할 수 있어야 함

[Table I]

물 질	단 위	일일 권장 섭취량
비타민 A, A alcohol, ester, carotenes	micrograms of retinol activity	750 mcg
비타민 B1, anuerine, thiamine, thiamine hydrochloride, thiamine mononitrate	milligrams of thiamine	1mg
비타민 B2, riboflavin	milligrams of riboflavin	1.5mg
비타민 B6, pyridoxine, pyridoxal, pyridoxamine	milligrams of pyrodoxamine	2.0mg
비타민 B12, cobalamin, cyanocobalamin	micrograms of cyanocobalamin	2.0mcg
Folic Acid, folate	micrograms of folic acid	200mcg
Niacine, niacinamide, nicotinic acid, nicotinamide	milligrams of niacin	16mg
비타민 C, ascorbic acid	milligrams of ascorbic acid	30mg
비타민 D, D2, D3	micrograms of cholecalciferol	2.5mcg
Calcium	milligrams of calcium	500mg
Iodine	micrograms of iodine	100mcg
Iron	milligrams of iron	10mg
Phosphorus	milligrams of phosphorus	800mg

출처 : Food Regulations

[Table II]

식 품	기준 수량(중량)
빵	240g
시리얼	60g
육류, 야채, yeast 들의 extracts	10g
과일 및 야채 주스	200ml
과일 주스 농축액 (라벨지시대로 희석)	200ml
과일 주스 cordial (라벨지시대로 희석)	200ml
향신료가 섞인 cordial 혹은 시럽 (라벨지시대로 희석)	200ml
분유, malted	30g
condensed milk	180g
분유 및 함량 51% 이상의 분유	60g
기타 액체 음료 농축액 (라벨지시대로 희석)	200ml
기타 액체 식품	200ml
기타 고체 식품	120g

출처 : Food Regulations

(나) 라벨링 표시방법은 다음과 같음

(1) (수량) of this food contains (비타민/미네랄 수량)

예 : 200ml of this orange juice contains 15mg of vitamin C

(2) serving size : (수량표시)

each serving of this food contains the following :

Name of Vitamin/Mineral & Percent Recommended & Daily Usage

비타민/미네랄 명칭 일일권장섭취량 대비

NUTRITION INFORMATION		
Servings per package :		
Serving Size : x g (or ml)		
	per serving	per 100g (or 100ml)
Energy	x kcal (x kl)	x kcal (x kl)
Protein	x g	x g
Total fat	x g	x g
- saturated fat	x g	x g
Cholestrol	x mg	x mg
Carbohydrate	x g	x g
등 ...	등 ...	등 ...

나. 특수 식품의 표기방법

- **저칼로리 식품**은 라벨링에 100ml 혹은 100g당 칼로리 수치를 표기해야하며, 다음의 수치 이하가 되어야 함
 - (가) 음료 (바로 마실수 있는) : 8kcal/100ml
 - (나) 빵에 발라먹는 spread/jam 등 : 100kcal/100g
 - (다) 기타 식품 : 50kcal/100g
- **당뇨식품**은 라벨링에 탄수화물의 전체 함량, 그리고 탄수화물, 단백질, 지방 등의 각각의 비율을 표기해야함
- **이유식** 라벨링에는 단백질의 함량 이외에, 준비방법, 준비방법에 따랐을 경우 100ml당 단백질, 탄수화물, 지방의 g수치, 100ml당 비타민 및 미네랄의 총수치, 출생 후 6개월까지의 일일 권장 회수 및 양, 이유식의 보관방법, 그리고, 6개월 이후부터는 이유식 이외에 추가적인 식사를 권장하는 내용 등이 포함되어져야 함

다. 첨가제의 표기방법

- 다음과 같은 허가된 식품첨가제의 허용수치를 초과하지 않았을 경우, 별도로 표기할 필요는 없음

(예시)

항 목	내 역	허용 수치
anti-caking agent	calcium, phosphate, magnesium 등	건조상태에서 2% 이하
anti-foaming agent	dimethyl polysiloxane 등	10ppm 이하
anti-oxidant	ascorbic acid, tocopherol 등	사용사실 표시
artificial sweetening	saccharin, sucralose 등	사용사실 표시
chemical preservative	salt, vinegar 등	제한 없음
	sulphur dioxide, benzoic acid 등	사용내역 표시
colouring	fifth schedule에 허용된 것만 사용	
emulsifier/stabilizer	ester, sucrose acetate	100ppm 이하
flavoring agent	제한품목 이외에는 허용	
flavor enhancer	ethyl maltol, L0cysteine 등	500ppm 이하
gaseous packaging agents	carbon dioxide, nitrogen, helium만 허용	

- 허용되는 첨가제는 총 227종으로, 상세한 내용을 위해서는 첨부1의 Food Regulations 참조
 - (가) Anti-Oxidants(29개) : Food Regulations-Third Schedule
 - (나) Chemical Preservatives(8개) : Food Regulations-Fourth Schedule
 - (다) Colouring(19개) : Food Regulations-Fifth Schedule
 - (라) Emulsifiers & Stabilizers(24개) : Food Regulations-Sixth Schedule
 - (마) Nutrient Supplement(57개): Food Regulations-Seventh Schedule
 - (바) General Food Additives(90개) : Food Regulations-Eighth Schedule

라. 건강식품, 특수식품 등의 표기 예시

구분	예시		
건강식품	Cereal (Malaysia) 	Cereal (UK) 	Milk (Malaysia) 
	Cereal (Thailand) 	Yogurt (Malaysia) 	Juice (Singapore) 
	Honey (New Zealand) 		
특수식품	Baby Formula (Denmark) 	(Malaysia) 	(Singapore) 



마. 표기 미비/오류로 인한 문제 사례

- 싱가포르 AVA는 Food Act(2002 ; 첨부 3), Food Regulations(2006 ; 첨부 1), Wholesome Meat and Fish Act(2003 ; 첨부 3) 등에서, 모든 위반 사례에 대해 압류 및 처분권한을 가지고 있으며, 일반식품을 포함한 건강 및 특수식품에 대한 사전허가권도 가지고 있기 때문에, 이를 위반하는 수입업자 및 유통업자는 없음
- 소매단계에서 일부 유통기한 변조 사례가 발생하는 경우가 있지만 이 경우, AVA에서 전량 수거하여 소각을 하고, 소매점 주에게 벌금을 부과하기 때문에, 이러한 위반사례도 미미한 수준임

6. 자료 출처

- (1) Singapore, Sale of Food Act, Chapter 283(2002)
Singapore, Sale of Food Act, Chapter 283, Section 56(1),
Food Regulations(2006)
Singapore, Wholesome Meat and Fish Act, Chapter 349A,(2003)
www.ava.gov.sg, www.sfma.org.sg, www.statutes.agc.gov.sg
- (2) Handbook on Nutritional Labelling
www.hpg.gov.sg

- (3) Singapore Food Manufacturers Association
www.sfma.org.sg
- (4) Singapore Institute of Food Science & Technology
www.sifst.org.sg
- (5) Australian Trade Commission (Austrade)
www.austrade.gov.au
- (6) US Census Bureau, Foreign Trade Division - USA Trade Online
www.usatradeonline.gov
- (7) US Department of Treasury, Alcohol & Tobacco Tax Trade Bureau
www.ttb.gov
- (8) US Department of Agriculture, Foreign Agricultural Services,
Global Agricultural Information Network - GAIN Report
www.fas.usda.gov