

VI. E U

VI. E U

1. 식품 라벨링 규정

- EU회원국의 라벨링 규정은 European Commission의 책임 아래 식품 위원회의 보조로 실행되고 있음
- 현재 EU의 일반적인 식품 라벨링 규정으로 적용하고 있는 (2000/13/EC)는 2000년 3월 20일에 유럽 의회에 의해 제정되어 라벨링 뿐 아니라 식품의 표기 및 광고까지 포함하고 있음
- (2000/13/EC) 이후, 2003년 알레르기를 유발할 수 있는 성분 표기에 대한 내용이 추가되었음(2003/89/EC)
- 식품 라벨링 규정은 EU 소비자들에게 성분, 제조회사, 보관방법 등 전반적인 식품에 대한 정보를 제공함으로써 안전한 선택을 할 수 있도록 하는데 그 목적이 있음

2. 라벨링 표시사항

가. 의무 표시사항

라벨링 표시사항은 모든 식품에 공통적으로 적용되는 의무 표시사항과 제조사가 자발적으로 표기하는 선택적 표시사항으로 구분할 수 있으며, 이 선택적 표시사항은 품목별로 상이함

■ 의무 표시사항

- ✓ 제품이름 (the name of the food)
- ✓ 성분 (list of ingredients) 및 성분함량 또는 성분 카테고리 : 함량이 높은 순으로 표기, 성분 카테고리 및 특정 성분 순으로 표기
- ✓ 알레르기 유발 성분

- ✓ 유효기간
- ✓ 보관방법
- ✓ 제조회사 이름 및 주소 또는 The European Community내 수입/판매업자
- ✓ 사용방법 (사용방법 부재시 식품의 이용이 어려울 경우)
- ✓ Net quantity
- ✓ 영양성분
- ✓ 알코올 도수 (1.2% 이상의 알코올 음료에만 해당)
- ✓ 원산지 (원료의 일부가 제품의 원산지와 달라 잘못된 정보를 줄 수 있을 경우)

■ 의무 표기 제외 제품

- ✓ 신선 과일 및 야채
- ✓ 탄산수 (carbonated water)
- ✓ 발효식초
- ✓ 치즈, 버터, 우유 및 발효된 크림
- ✓ 단일 성분으로 만들어진 제품으로, 성분과 제품명이 동일하여 소비자들이 제품명을 통하여 분명하게 성분을 알 수 있는 제품

■ 유효기간 표기 제외제품

- ✓ 알코올 도수 10% 이상인 와인 및 알코올 음료
- ✓ 탄산음료
- ✓ 5litre 이상의 케이터링용 대용량 주스 및 알코올 음료
- ✓ 식초
- ✓ 소금
- ✓ 고형 설탕
- ✓ 추잉껌
- ✓ 개별 포장의 아이스크림

나. 라벨링 관련 이슈

■ 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 표기되도록 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 특정제품 일인용 패킹 100g 혹은 100ml당 상기 명시된 영양분 및 미네랄 일일 필요량의 15%가 포함된 경우

■ Welfare Labelling

Welfare Labelling은 소비자들이 제품 선택시 해당제품이 특정 동물의 welfare 기준에 맞추어 생산됐는지 알 수 있도록 심볼로 표기하는 것을 의미함. 현재 이 welfare labelling을 사용하고 있는 제품으로는 참치, 돼지, 계란 등이 있음

- ✓ 참치를 잡을 때 사용되는 방식이 돌고래 번식에 큰 영향을 미친다는 사실 때문에 "Dolphin Friendly"라는 문구와 함께 로고를 사용하고 있음

<그림 I-1> Dolphin Friendly 로고



- ✓ 돼지와 닭, 계란의 경우, 사육장에서 기르는 것이 동물의 welfare를 저하시킨다고 하여 방목형으로 사육된 동물을 사용한 제품은 'free range'라고 표기하고 있음

<그림 I-2> Free range 로고



이 Welfare Labelling은 현재 선택적 사항이나 The Community Action Plan on the Protection and Welfare of Animals 에서는 이 animal welfare labelling을 도입하기 위해 welfare 수준 지수 연구에 착수함

■ GMO 라벨링

GMO (Genetically Modified Organisms) 라벨링은 2001/18/EC 및 No 1829/2003을 통해 규제하고 있음

GMO 성분으로 제조된 제품의 경우, 제품에 따라 GMO 성분으로 제조된 제품과 비(非)GMO 성분으로 제조된 제품에 차이가 없을 수도 있기 때문에 No 1830/2003을 참조하여 표기여부를 결정해야 함

GMO 성분함량이 0.9% 미만일 경우에는 GMO 성분 함량 표기를 하지 않아도 되나, 단일 성분으로 만들어진 경우에는 반드시 표기를 해야 함

■ Health warnings on alcoholic beverages

‘알코올 음료의 부적절한 소비는 건강을 해칠 수 있음’이라는 경고 문구는 소비자들에게 알코올의 부정적 영향에 대한 경각심을 주고 있음

이 라벨링 제도를 도입하고 있는 EU 회원국으로는 영국, 프랑스, 핀란드, 스웨덴 등이 있음

이를 도입하는 회원국들의 증가에 따라 the EU Commission에서는 알코올 음료 경고 문구 도입의 타당성 및 유용성 조사에 착수함

3. 라벨링 가이드 라인

영국 정부의 Food Standard Agency에서는 업체들이 라벨링 규정을 분명하게 이해하고 실행할 수 있도록 the EU Commission의 2000/13/EC 규정을 바탕으로 ‘best practice’ 가이드 라인을 제공하고 있음

본 조사보고서에서는 한국 수출업체들이 제품의 라벨 제작시 참고할 수 있도록 이 라벨링 가이드 라인을 재구성함

가. 필수 정보 및 그룹핑

소비자들이 제품구매 결정시 필요로 하는 정보는 제한된 공간 내에 모아져 있어 한눈에 들어오도록 하는 것이 가장 이상적이나, 공간이 여의치 않을 경우에는 아래 <그림 I-3>과 같이 정보를 나누어서 표기해야 함

<그림 I-3> 필수정보의 그룹핑

Group A	Group B
<ul style="list-style-type: none"> Name of the food 	<ul style="list-style-type: none"> List of ingredients, including allergens
<ul style="list-style-type: none"> Date mark, or a reference to where it can be found 	<ul style="list-style-type: none"> Use instructions
<ul style="list-style-type: none"> Storage instructions 	<ul style="list-style-type: none"> Nutrition information other than Signposting
<ul style="list-style-type: none"> Origin if legally required 	<ul style="list-style-type: none"> (Any additional allergen information)
<ul style="list-style-type: none"> Net weight or volume, where required 	
<ul style="list-style-type: none"> Alcoholic strength, where appropriate 	
<ul style="list-style-type: none"> (Any voluntary Nutrition Signposting) 	

위와 같이 Group A와 B로 정보를 나누어서 표기할 경우, 알레르기 유발성분과 제품의 주요성분은 반드시 같은 곳에 표기해야 함

나. 글자크기, 글자체 및 컨트라스트

■ 글자크기

최적의 라벨링 포맷으로, 글자크기는 최소 8포인트 이상이어야 하며, 공간에 제약을 받지 않는다면 보다 큰 글자크기로 표기할 것을 권장함

그러나 짙은 색의 제품 패키지에 옅은 색의 글씨로 표기를 할 경우에는 최소 12 포인트 이상이어야 함

공간이 제한적인 경우에는 최소한 제품명, 유효기간, 성분 및 알레르기 유발성분에 대한 정보는 10포인트, 기타 정보의 사이즈를 줄일 수 있음

■ 글자체

글자체는 Arial과 같은 분명하게 읽을 수 있는 것을 사용하되 숫자의 경우는 Arial 사용시 6, 8, 9는 소비자가 잘못 읽을 수 있으므로 다른 글자체를 사용할 것을 권장함

이탤릭체 또는 Monotype Corsiva와 같이 장식적인 효과가 들어간 글자체는 반드시 피할 것을 권장함

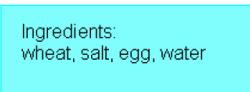
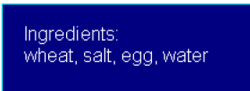
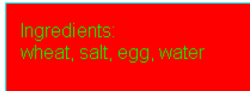

<그림 I-4> 글자체의 사용 예

구분	표기 예	글자체
Best practice		문구: Arial 숫자: Times Roman
Best avoided		이탤릭체

■ 컨트라스트

밝은색 배경에 검은 글씨 또는 컨트라스트가 최소 70% 이상이 되도록 디자인 할 것을 권장함

<그림 I-5> 배경과 글자 색의 컨트라스트

표기 예	적합성	설명
	O	밝은 색 배경에 짙은 글자로 선명해 보임
	O	짙은 색 배경에 흰색 글자로 비교적 선명해 보이나, 가독성을 위해 12 포인트 이하의 작은 글씨는 피해야 함.
	X	적색 바탕에 녹색 글씨로 보색대비를 이루고 있어 가독성이 떨어지므로 반드시 피해야 함.
	X	이미지 및 워터마크가 글씨의 가독성을 저하시키고 있으므로 반드시 피해야 함.

■ 글자포맷

굵은 글씨효과, 밑줄, 첨자효과 등의 포맷은 가독성을 저하시킬 수 있으므로 경우에 따라 주의하여 사용함

글자에 그림자 효과를 주는 것은 반드시 피하도록 함

글자크기, 글자체 및 컨트라스트 등을 요약하면 다음 <표 I-1>과 같음

<표 I-1> 글자크기, 글자체 및 컨트라스트

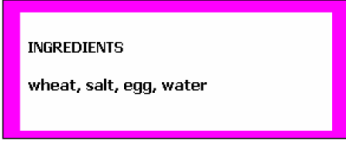
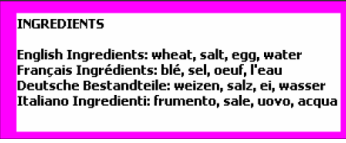
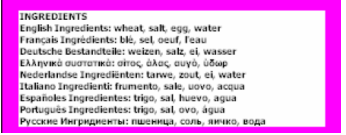
구 분	권장사항	주의사항	피해야할 사항
글자체 및 포맷	글씨: Arial 인쇄 후에 가독성이 유지되는 경우에 한해 굵은 글씨효과 사용	굵은 글씨 효과 첨자효과 밑줄 글씨 효과 색갈 글씨	장식체 그림자 효과 이탤릭체
컨트라스트	흰색 배경 - 흑색 글씨 톤 컨트라스트 70% 이상	짙은 배경-밝은 색 글씨 패키지가 투명한 경우, 글씨가 들어가는 경우는 높은 컨트라스트 필수 워터마크 효과 및 점효과 배경사용시 주의	짙은 배경-짙은색 글씨 밝은색 배경-밝은색 글씨 녹색/붉은색 또는 노란색/ 흰색 배열
제품표면	인쇄표면은 매트 마감		메탈릭, 발광효과 표면 거친 표면

다. 사용 언어의 수

한 가지 혹은 가급적 최소한의 언어를 사용할 것을 권장함

제한된 공간에 여러 언어를 동시에 사용했을 경우 글자 크기가 줄어들어 가독성이 저하될 수 있음

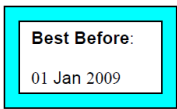


<그림 I-6> 사용 언어의 최소화

표기 예	적합성	설 명
	O	한가지 언어로만 표기하여 가독성이 뛰어남
	O	불필요한 언어의 수를 줄여 글자크기를 확대한 상태. 가독성 우수함
	X	너무 많은 언어를 사용하여 글자크기가 작아 글자 읽기 힘들

라. 날짜표기 형식

가급적 유통기한은 'best before' or 'use by' 일/ 월 / 연도의 순으로 표기할 것을 권장함. 또한 월의 경우는 혼란을 피하기 위하여 숫자보다는 문자로 'Jan, Mar, Aug, Dec' 와 같이 표기할 것을 권장함

<그림 I-7> 날짜표기 형식 예

표기 예	적합성	설 명
	O	월을 문자로 표기하고 연도를 '2009' 라고 표기하여 분명하게 2009년 1월 1일까지임을 알 수 있음
	X	07년 08월 또는 08년 07월로 해석될 수 있어 혼란을 줄 수 있음
	X	09년 7월 1일 또는 09년 1월 7일로 해석될 수 있어 혼란을 줄 수 있음

마. 알레르기 유발성분 정보

알레르기 유발성분 정보는 선택적 표기사항이나, 이 정보를 통해 소비자들이 쉽고 빠르게 제품을 선택할 수 있다는 점에서 중요함

알레르기 유발성분을 명시할 때는 법적인 성분 리스트(<표 I-2>)에 있는 이름으로 표기해야 함(참고 <그림 I-8>)

<표 I-2> 알레르기 유발성분 리스트

유발성분	예시성분	예외
Gluten	wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut	1) wheat-based glucose syrups 2) Wheat-based maltodextrins 3) 음료제조용 gluten
Crustaceans		
Eggs		
Fish		fish gelatine
Peanuts		
Soybeans		1) 정제된 콩기름 2) 토크페롤 3) Phytosterols에서 추출된 식물성 기름과 콩에서 추출된 phytosterol esters
Milk		1) 음료제조용 milk 2) lactitol
Nuts	almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts, Queensland nuts	
Celery		
Mustard		
Sesame seeds		
Sulphur dioxide and sulphites		
Lupin		
Molluscs		

<그림 I-8> 알레르기 유발성분의 표기

표기 예	적합성
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> Allergy Information: Contains Milk </div>	O
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> Allergy Information: Contains Casein </div>	X

바. 영양성분 표기 형식

영양성분 표기는 선택적 사항이나 표기할 경우 <그림 I-9>와 같이 별도의 그룹으로 표기할 것을 권장함

<그림 I-8> 영양성분 표기 형식

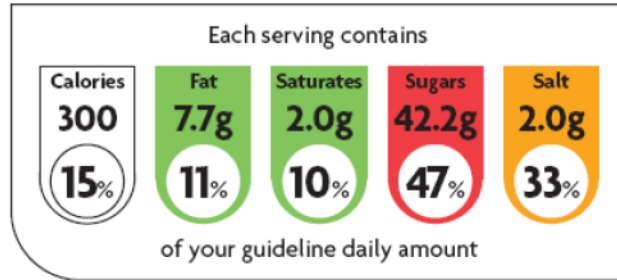
Nutrition information	
Typical values per 100g	
Energy	245 kJ/58kcal
Protein	4.6g
Carbohydrate	7.2g
of which sugars	6.5g
Fat	1.2g
of which saturates	0.2g
Fibre	0.2g
Sodium	0.1g
Salt	0.25g

단, 소금의 경우 소비자들의 소금섭취량을 줄이기 위해 총 소금의 양을 별도로 기입함

■ 영양성분 signposting 표기형식

- 영양성분 표기 시보다 효과적으로 정보를 전달하기 위해 'signposting' 방식을 권장하고 있음
- 이는 지방, 포화지방, 설탕, 소금에 대한 정보를 별도로 제공함
- 적색, 황색, 녹색으로 해당 성분의 높고 낮음을 한눈에 알 수 있도록 표기함
- 또한 칼로리 및 1일 섭취 권장량의 % 정보도 함께 제공함

<그림 I-9> 영양성분 signposting 표기형식



사. 표기 시 유의점

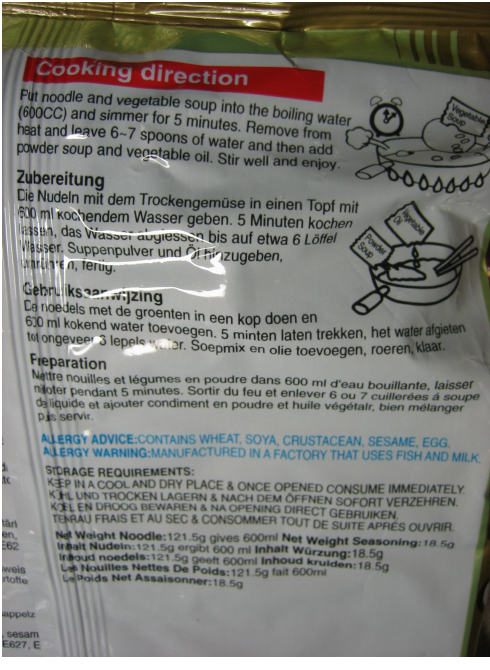
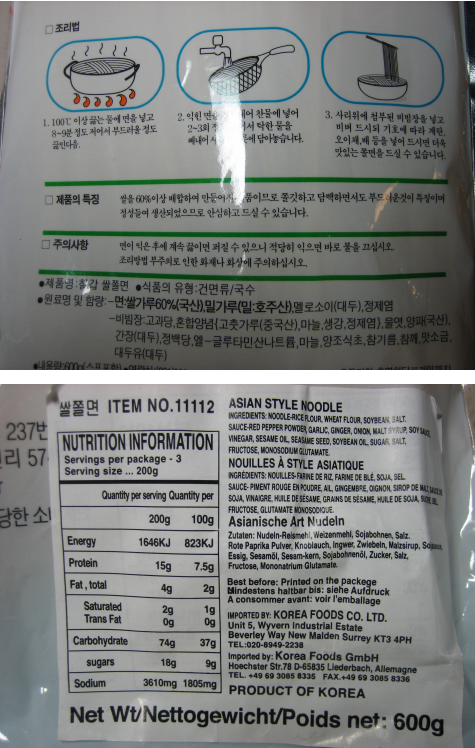
- European Commission에서는 제품의 성분 표기 시 성분 카테고리 등의 포괄적인 단어를 피하고 구체적인 성분을 언급할 것을 표기 가이드라인을 통해 명시하고 있음
- 이 가이드라인에서는 agricultural products, foodstuffs와 같은 포괄적인 단어는 불허용 (unacceptable)으로, orange, fish, rice, bread, beverage 등의 구체적 단어는 허용(acceptable) 단어로 예시하고 있음

4. 라벨링 평가

가. 사용방법 또는 조리법 표기

- 라벨링의 의무 표시사항에는 사용방법 또는 조리법에 대한 표기가 포함되어 있으나, '표기 부재시 조리가 어려울 경우' 라는 조건부 의무 표시사항임
- 따라서, 많은 한국 식품회사들이 조리법 표기를 라벨링에서 제외하고 있어 실제 외국인 소비자들이 한국 식품을 구매, 조리하는 것은 불가능한 실정임

<그림 I - 10> 조리방법 표기 라벨링

표기 라벨	미표기 라벨																														
 <p>Cooking direction Put noodle and vegetable soup into the boiling water (60°C) and simmer for 5 minutes. Remove from heat and leave 6-7 spoons of water and then add powder soup and vegetable oil. Stir well and enjoy.</p> <p>Zubereitung Die Nudeln mit dem Trockengemüse in einen Topf mit 600 ml kochendem Wasser geben. 5 Minuten kochen lassen, das Wasser ablassen bis auf etwa 6 Löffel Wasser. Suppenpulver und Öl hinzugeben, gut umrühren, fertig.</p> <p>Gebbruksanwijzing De nuddeln met de groenten in een kop doen en 60 ml kokend water toevoegen. 5 minuten laten trekken, het water afgieten tot ongeveer 3 lepels water. Soepmix en olie toevoegen, roeren, klaar.</p> <p>Préparation Mettre nouilles et légumes en poudre dans 600 ml d'eau bouillante, laisser mijoter pendant 5 minutes. Sortir du feu et enlever 6 ou 7 cuillerées à soupe de liquide et ajouter condiment en poudre et huile végétair, bien mélanger puis servir.</p> <p>ALLERGY ADVICE: CONTAINS WHEAT, SOYA, CRUSTACEAN, SESAME, EGG. ALLERGY WARNING: MANUFACTURED IN A FACTORY THAT USES FISH AND MILK</p> <p>STORAGE REQUIREMENTS: KEEP IN A COOL AND DRY PLACE & ONCE OPENED CONSUME IMMEDIATELY. KÜHL UND TROCKEN LAGERN & NACH DEM ÖFFNEN SOFORT VERZEHREN. KÖL EN DROOG BEWAREN & NA OPENING DIRECT GEBRUIKEN. TENNAJ FRAIS ET AU SEC & CONSOMMER TOUT DE SUITE APRES OUVRIR.</p> <p>Net Weight Noodle: 121.5g gives 600ml Net Weight Seasoning: 18.5g Net Weight Noodle: 121.5g geeft 600ml Inhoud Kruiden: 18.5g Net Weight Noodle: 121.5g gives 600ml Net Weight Seasoning: 18.5g Net Poids Net Assaisonnement: 18.5g</p>	 <p>조리방법</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 100°C 이상 끓는 물에 면을 넣고 5-7분 정도 삶아 부드러운 정도 끓인다. 2. 식힌 면을 찬물에 넣어 2-3회 정도 약한 물을 빼어서 찬물에 담가준다. 3. 사리위에 찬부위 비빔장 또는 비벼 드시의 기호에 따라 계란 오리채 등을 넣어 드시면 더욱 맛있는 면을 드실 수 있습니다. <p>제품의 특징 함유 40% 이상 제철하여 만든 국산 콩이므로 콩기름도 담백하면서도 부드러운 특성이 있어 건강하게 섭취하실 수 있습니다.</p> <p>주의사항 면이 식은 후에 계속 끓이면 파결 수 있으므로 적당한 익은 면으로 물을 고집시키고 조리방법 부주의로 인한 화재나 화상을 주의하십시오.</p> <p>● 제품명: 중립 쌀물면 ● 식용의 유형: 건면류/국산 ● 원료명 및 함량: 면(쌀가루60%(국산)밀(말(홍추산)밀로소이(대두), 정제면, 비빔장 고래알, 혼합양념(고춧가루(중국산), 마늘 생강, 정제염), 들것 양파(국산), 간장(대두), 청백당, 알-글루타민산나트륨, 마늘, 양조식초, 참기름, 참깨, 맛소금, 대두유(대두))</p> <p>237번 2리 57 당한소</p> <p>상품명 ITEM NO.11112 ASIAN STYLE NOODLE</p> <p>INGREDIENTS: NOODLE(CEILING), DURUM WHEAT FLOUR, SOYBEAN SAUCE, SAUCE RED PEPPER POWDER, GARLIC, GINGER, ONION, WHEAT STARCH, SOY SAUCE, VINEGAR, SESAME OIL, SESAME SEED, SESAME OIL, SUGAR, ONION, FRUCTOSE, MONOSODIUM GLUTAMATE</p> <p>NUTRITION INFORMATION Servings per package - 3 Serving size ... 200g</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Quantity per serving</th> <th>Quantity per</th> </tr> <tr> <th></th> <th>200g</th> <th>100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energy</td> <td>1646KJ</td> <td>823KJ</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>15g</td> <td>7.5g</td> </tr> <tr> <td>Fat, total</td> <td>4g</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>Saturated</td> <td>2g</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>Trans Fat</td> <td>0g</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrate</td> <td>74g</td> <td>37g</td> </tr> <tr> <td>sugars</td> <td>19g</td> <td>9g</td> </tr> <tr> <td>Sodium</td> <td>3610mg</td> <td>1805mg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Asiatische Art Nudeln Zutaten: Nudeln(Reis), Weizenmehl, Sojabohnen, Salz, Rote Paprika Pulver, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Maisstarke, Sojabohne, Essig, Sesamöl, Sesam-Samen, Sojabohnenöl, Zucker, Salz, Fructose, Mononatrium-Glutamat</p> <p>Best before: Printed on the package Mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck A consommer avant: voir l'emballage</p> <p>Imported by: KOREA FOODS CO. LTD. Unit 5, Wyvern Industrial Estate Beverley Way New Malden Surrey KT3 4PH TEL: 020-849-2229 Imported by: Korea Foods GmbH Hochstater Str. 78 D-65836 Liederbach, Allemagne TEL: +49 69 3085 9331 FAX: +49 69 3085 9332</p> <p>PRODUCT OF KOREA</p> <p>Net Wt/Nettogewicht/Poids net: 600g</p>		Quantity per serving	Quantity per		200g	100g	Energy	1646KJ	823KJ	Protein	15g	7.5g	Fat, total	4g	2g	Saturated	2g	1g	Trans Fat	0g	0g	Carbohydrate	74g	37g	sugars	19g	9g	Sodium	3610mg	1805mg
	Quantity per serving	Quantity per																													
	200g	100g																													
Energy	1646KJ	823KJ																													
Protein	15g	7.5g																													
Fat, total	4g	2g																													
Saturated	2g	1g																													
Trans Fat	0g	0g																													
Carbohydrate	74g	37g																													
sugars	19g	9g																													
Sodium	3610mg	1805mg																													

<그림 I-10>을 보면 왼쪽 제품의 경우, 영어, 독일어 등으로 조리방법을 상세히 설명하고 있어 현지인들이 쉽게 조리할 수 있도록 하고 있으나, 오른쪽 제품의 경우, 제품명, 영양정보, 보관방법, 수입자 등에 대한 의무표기사항만 스티커로 라벨링 처리하고 조리방법은 한글로만 표기 되어 있음

특히, 면류 및 레토르트 제품은 최소한 끓이거나 데우는 등의 간단한 조리과정을 필요로 하므로 반드시 조리과정까지 영문표기 하도록 장려할 필요가 있음

나. 조리예시

- 한국식품 중 고추장, 된장 등의 소스류는 주요 수출품목 중의 하나이지만, 이러한 소스 제품들을 어떤 음식에, 어떻게 사용할 수 있는지는 명시하지 않고 있음

- 그러나 중국의 이금기 제품의 경우, 제품에 간단한 조리예시를 포함하고 있어 외국인들이 쉽게 제품을 선택할 수 있도록 돕고 있음(<그림 I-11> 참조)

<그림 I - 11> 조리예시 표기 라벨링

표기 라벨	미표기 라벨
 <p>An aromatic and savory, ready-to-use sauce made with fermented black beans and garlic. Ideal for stir-fry or steaming.</p> <p>Chicken with Black Bean Garlic Sauce Stir-fry 115g diced chicken in 1 tbsp. Sauce and 1/2 tsp. sugar. Add 60g diced red and green bell peppers. Heat through.</p> <p>White specks of protein may naturally form in this product but they will not affect your enjoyment of this sauce.</p>	 <p>GEMISCHT SOJABONENPASTE MIX SOY BEAN PASTE MELANGE PATE DE HARICOTS DE SOJA 순창쌈장</p> <p>Netto Gewicht : 500g Net weight : 500g Poids Net : 500g</p> <p>Zutaten : Soy Bean, Flour, Fermented Soy, Corn Malt Syrup, Hot Pepper Powder, Salz, Wasser, Flavour Geschmacksverstärker(E621), Musatard Glucose, Knoblauch, Wasser</p> <p>Ingredients : Soy bean, Flour, Fermented Soy, Corn Malt Syrup, Hot Pepper Powder, Salt, Water, Flavour Enhancer(E621), Mustard, Glucose, Garlic, Water</p> <p>Ingredients : Soy Bean, Flour, Fermented Soy, Corn Malt Syrup, Hot Pepper Powder, Sel, Eau, Agent de sapidité(E621), Musatard Glucose, Ail, Eau</p> <p>Mindestens haltbar bis : Siehe Etiket(YYYY-MM-DD) Best Before : See Label(YYYY-MM-DD) A Consommer Avant Le : Voir L'etiquette(YYYY-MM-DD)</p> <p>PRODUKT AUS SUD KOREA PRODUCT OF SOUTH KOREA PRODUIT DE COREE SUD</p> <p>KOREA FOOD COMPANY Unit 5 Wyvern Industrial Estate, Beverly Way, New Malden, Surrey KT3 4PH, UK TEL: +44 20 8329 2908 & FAX: +44 20 8329 2918 www.koreafoods.co.uk</p>

5. 라벨링 관련 문제

최근에는 대부분의 한국 식품 수출업체들이 수출전용 패키지를 택하거나 스티커 라벨링을 채택하고 있어 라벨링으로 인하여 통관을 거부당하는 사례는 발견되지 않음. 그러나 현지 유통시 스티커 라벨링의 위치 때문에 문제가 되는 사례가 발견됨

스티커가 제품명의 일부 위에 덧붙여져 제품명을 가렸거나 스티커가 유효기간 위에 붙여져 중요한 정보가 가려져 문제가 된 경우가 있음

따라서 스티커 부착을 하는 수출업체의 경우, 위치를 신중하게 선택하여 일관성을 유지할 필요가 있음

6. 자료원 및 관련 웹사이트

- EU 라벨링 규정은 EU Commission의 공식 포털사이트에서 그 내용을 확인할 수 있음
 - http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/comm_legisl_en.htm
 - http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/I12090_en.htm

- European Commission에서 식품라벨링을 보다 현실에 맞도록 개정하기 위해 DG SANCO의 의뢰하여 실시한 식품 라벨링에 대한 보고서
 - http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/betterregulation/competitiveness_consumer_info.pdf

- 영국의 경우, Food Standards Agency 웹사이트 www.food.gov.uk/foodlabelling/에서 관련 정보를 얻을 수 있음