■ 홍콩, 채식 고기(Vegetarian ‘meat’) 라벨링에 대한 경고 ■

<조사된 채식 고기 제품을 소개하는 홍콩 소비자 협의회 클레멘트(Clement)>

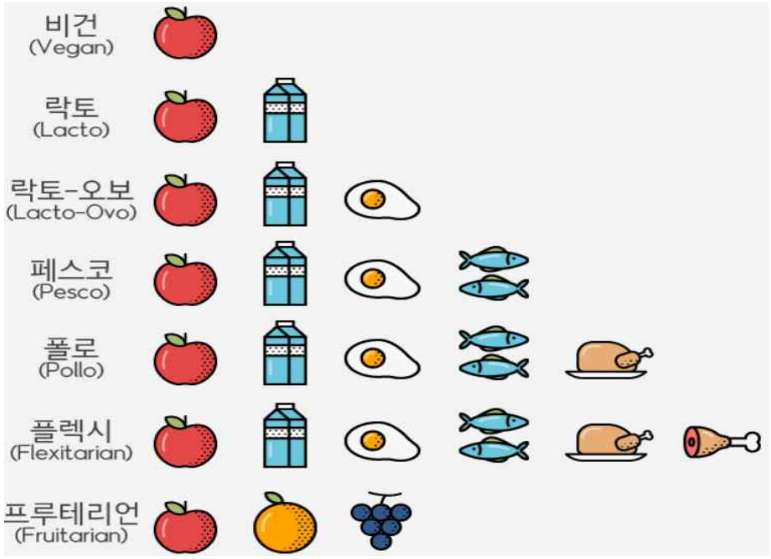
· 홍콩 소비자 협의회는 포장된 채식 고기 샘플 35개를 조사한 결과 식품 라벨링 영양 정보가 실제와 모두 불일치한다고 밝혔다.
· 일부 제품은 나트륨 함량이 높고, 일부 제품은 단백질 함량이 라벨링에 기재된 함량보다 낮게 함유한 것으로 나타났다.

<홍콩에서 판매되고 있는 식물성 고기 제품>

홍콩에서 판매되는 채식 고기(Vegetarian Meat)는 제조업체가 주장하는 만큼 건강하거나 영양가가 높지 않으며 한 제품에서는 동물성 단백질이 극미량 검출되었다.
홍콩 소비자 협회는 2019년 8월, 홍콩에서 판매되고 있는 포장된 채식 고기 제품 35개를 조사한 결과, 식품 라벨링에 관한 홍콩식품안전센터(Centre for Food Safety)의 기술 지침을 준수하지 못했다고 발표했다.

□ **채식 고기 제품에서 동물성 단백질 검출**

< 채식주의 종류 및 그에 따른 섭취 가능한 식품>



출처: 풍림무약주식회사

조사 결과에 따르면, 4개의 샘플 제품에서 동물성 유전자 또는 동물성 성분을 함유한 것으로 밝혀졌으며 라벨링에 기재된 영양 정보와 불일치한다고 밝혔다.

대만에서 제조된 세러데이(Saturday)브랜드 제품의 채식용 피쉬볼(vegetarian fishball)에서는 “락토 오보(lacto-ovo, 달걀 및 유제품 허용)”로 명시되어 있음에도 불구하고 생선과 돼지의 유전자가 검출되었다.

“락토(Lacto, 유제품 성분 함유)” 제품이라고 명시된 다른 3개의 제품에서도 소량의 계란 성분이 검출되었다.

홍콩 소비자 협의회의 클레멘트(Clement)회장은 채식용 식품에서 동물성 성분이 검출된 것에 대해 동물성 성분이 함유된 조미료 또는 재료를 사용했거나 계란 흰자를 결착제(結着劑)로 사용한 것이 원인일 수 있다고 설명했다. 동물성 재료에 오염된 생산 라인에서의 생산도 원인이 될 수 있다고 덧붙이며, 식품 생산자들은 채식용 육류제품에 동물 유전자 또는 동물 유래의 성분이 포함되지 않도록 보장할 책임이 있다고 강조했다.

이와 관련하여 수입 에이전트는 해당 제품이 육류 제품을 가공하는 공장에서 제조되었다고 말했다. 제조업체가 피쉬볼(fish ball)에 육류 성분을 추가하지 않더라도 육류 제품과 함께 사용하는 생산 시설로 인해 제품이 오염될 가능성이 있다는 것이다.

또한 수입 에이전트는 제품에 “의심스러운 경우, 소비를 권장하지 않음(if there is any doubt, consumption is not recommended)”이란 문구를 명시하여 소비자들에게 일부 제조 과정은 일반 식품 공장에서 수행되었음을 밝혔다고 해명하며, 더 이상 제조 공정에서 오염이 발생하지 않도록 하는 방법을 연구하기로 약속했다.

시의회 의장인 Gilly Wong Fung-han은 개인 소비자가 제품을 섭취하기 전에 구매한 제품을 테스트할 능력이 없으며, 소비자들이 제품을 식별하는데 어려움이 있으므로 채식 고기를 생산하는 제조업체들에 해당 제품 생산 시 더욱 주의를 기울일 것을 촉구했다.

□ **채식 고기 제품의 주요 영양성분, 식품 라벨링 명시 함량과 실제 함량 불일치**

이번 연구를 통해 수집된 샘플 제품의 약 60%(35개의 제품 중 20개)에 해당하는 제품에서 샘플 100g당 600mg 이상의 나트륨이 함유된 것으로 나타났으며, 이는 홍콩 식품안전센터(Center for Food Safety)에서 제시한 가이드라인에 따르면 고(高)나트륨으로 분류되는 수치이다.

3종의 채식 해산물 제품에서는 명시된 단백질 함유량보다 실제 단백질 함유량은 더 낮은 것으로 나타났다. 대만에서 제조된 Batata Greens사의 채식 새우 제품은 100g당 2.3g의 단백질을 함유한 것으로 명시되어 있지만, 실제로는 단백질이 함유되지 않은 것으로 밝혀졌다.

Batata Greens 관계자는 제조 관할 구역의 라벨링 규정이 홍콩의 규정과 달라 차이가 발생할 수 있다고 해명하며 제조업체 및 관련 부서와 연락하여 즉시 제품 판매 중단 조치를 취했다.

한편, 수집된 샘플의 성분 목록에는 명시되지 않았지만 6개의 제품에서 방부제가 검출되었다.

□ **홍콩 정부에 "채식 고기" 제품에 대한 법규 마련 촉구**

부정확한 라벨링은 소비자를 오도 할 수 있으며, 명시된 품질과 제품의 실제 품질 사이의 불일치는 제품설명 관련 법안(Trade Descriptions Ordinance)의 위반행위이다. 이 법안에 따라 공격적인 상업 광고나 허위 광고를 사용하여 서비스 또는 제품에 허위 또는 오도의 제품 설명을 적용하는 경우 최대 HK$ 500,000달러 (한화 약 7,600만 원)의 벌금과 최대 5년의 징역형에 처할 수 있다.

이와 같은 현재의 법안에도 불구하고 채식 고기에 대한 구체적인 내용이 미흡하여, 시의회 의장은 홍콩 정부가 다른 국가의 관행에 주목하고 채식 고기의 정의 및 라벨링에 관한 법률 또는 가이드라인을 도입할 것을 제안했다.

■ **시사점**

다양한 이유로 채식주의자가 증가하고 있으며 일반 소비자들 사이에서도 채식 고기에 대한 관심과 수요가 증가하고 있다. 이러한 흐름에 따라 제품 정의 및 라벨링에 관한 법률 및 가이드라인의 필요성이 대두됨과 동시에 관련 법규 마련 촉구의 목소리가 커지고 있는 실정이다.

동물성 성분이 유입되지 않도록 철저히 생산 시설을 관리하고, 제품에 사용되는 조미료 등 모든 성분에 대한 철저한 확인을 통한 완벽한 식물성 육류제품을 생산해야한다. 정확하고 신뢰가 갈수 있는 영양정보 제공이라는 기본에 충실하면서 글로벌 채식 식품 시장을 공략해야 할 것이다.

■ **참고 자료**

1. South China Morning Post, 「Vegetarian 'meat' in Hong Kong is not as healthy as manufacturers claim, and one product contains animal traces: consumer watchdog」, 2019.08.15
https://www.scmp.com/news/hong-kong/hong-kong-economy/article/3022945/consumer-watchdog-finds-vegetarian-meat-sold-hong