

# 유럽연합 비관세장벽 이슈

European Union Non Tariff Barriers Issue

유럽연합,  
식품 첨가물  
아질산염 및 질산염  
사용 기준 강화  
(2023년 10월 29일 발효)



## 가공육 및 치즈 등에 발색 및 유통기한 연장에 사용되는 아질산염 및 질산염 사용 기준 강화

2023년 10월 9일, 유럽연합(EU) 집행위원회는 「(EU) 2023/2108」을 통해 유럽 의회 및 이사회의 규정 「(EC) No 1333/2008」의 부록 II 및 위원회 규정 「(EU) No 231/2012」의 부록을 개정하고 식품 첨가물인 아질산염(nitrites, E249-250) 및 질산염(nitrates, E251-252)의 사용 기준을 강화함. 이를 통해 **2023년 10월 29일부터 치즈류, 열처리되지 않은 육류, 열처리된 육제품, 연체동물 및 갑각류를 포함한 가공 어류 및 수산물 제품에 대한 아질산염 및 질산염 사용 기준이 강화되었으며, 약 2년간의 전환 기간을 거치게 됨**

1. **배경** : 식품 첨가물인 아질산칼륨(E249), 아질산나트륨(E250), 질산나트륨(E251), 질산칼륨(E252)은 EU에서 사용이 허용된 물질로 육류, 어류, 치즈 등에 유통기한 연장, 가공육의 발색 및 미생물학적 안정성을 보장하는 보존제(Preervative)로 사용됨. 그러나 식품 중 아질산염 및 질산염이 발암 물질인 니트로사민류(nitrosamines)을 생성할 수 있는 것으로 나타남. 이에 따라 아질산염 및 질산염으로 인한 니트로사민의 생성 위험을 낮추고, 리스테리아, 살모넬라균 및 클로스트리듬 보툴리눔과 같은 병원성 박테리아로부터 식품을 보호하고자 EU는 과학적 평가 결과를 바탕으로 강화된 사용 기준을 발표함

## 2. 주요 개정 내용

- 1) 대상 품목 : 아질산칼륨(E249), 아질산나트륨(E250), 질산나트륨(E251) 및 질산칼륨(E252)
- 2) 전환 기간(제3조의 세부 내용)

출시일	기준	판매 가능 여부
발효일 이전 (2023년 10월 29일 이전)	부록 1에 해당되지 않음	품질 유지기한(date of minimum durability) 또는 소비 기한(use-by date) 까지 계속 판매될 수 있음
	부록 2에 해당되지 않음	기존 규정 「(EC) No 1333/2008」 부록 II 및 III)에 따라 2024년 4월 29일까지 식품에 첨가가 가능하며, 품질 유지기한 또는 소비 기한까지 계속 판매될 수 있음

3) 대상 식품 및 내용 (상세 식품 유형별 최대 허용 수준은 [유럽연합 고시 원문](#)을 통해 확인하실 수 있습니다)

식품 유형	대상 식품	최대 허용 수준(ml/L, mg/kg)
1.7.2	숙성치즈	질산염 75~110
1.7.4	유청치즈	질산염 75~150
1.7.6	치즈제품(디저트 카테고리에 속하는 제품 제외)	질산염 75~150
8.2	규정 「(EC) No 853/2004」에 정의된 육류 준비 제품*	아질산염 80~150
8.3.1	열처리되지 않은 육류	아질산염 80~150 질산염 90~150
8.3.2	열처리된 육제품	아질산염 55~150
8.3.4.1	전통적인 침지 경화 제품 (아질산염 및 / 또는 질산염, 소금 및 기타 성분을 함유 한 경화 용액에 침지하여 경화 된 육류 제품)	아질산염 30~ 175 질산염 7~ 300
8.3.4.2	전통적인 건식 경화 제품 (건식 경화 공정은 아질산염 및 / 또는 질산염, 소금 및 기타 성분을 함유 한 경화 혼합물을 육류 표면에 건식 도포 한 후 안정화 / 성숙 기간을 포함)	아질산염 30~175 질산염 150~250
8.3.4.3	기타 전통적 및 전통적 경화 제품 (조합하여 사용되는 침지 및 건식 경화 공정 포함, 아질산염 및 / 또는 질산염이 복합 제품에 포함되거나 경화 용액이 조리 전에 제품에 주입되는 경우 포함)	아질산염 30~180 질산염 10~ 250
9.2	연체 동물 및 갑각류를 포함한 가공 어류 및 수산물	질산염 270~500

\* 「(EC) No 853/2004」에 정의된 육류 준비 제품 : 가공되지 않은 동물성 제품 및 가공된 동물성 제품

3. 적용일 : 유럽관보(OJEU) 고시 20일째 되는 날인 **2023년 10월 29일** 발효됨. 해당 개정은 완전한 구속력을 발휘하며 유럽연합의 모든 회원국에 직접적으로 적용됨

**아질산염 및 질산염 규제 본격화, 식품별 사용 기준에 주의하여 식품 수출 준비해야**

한국의 경우 질산나트륨과 질산칼륨은 발색제와 보존료로서 식육가공품(식육추출가공품 제외)과 기타 동물성 가공식품(기타 식육이 포함된 제품에 한함)에 0.07g/kg, 치즈류에 0.05kg/kg의 기준으로 사용할 수 있으며, 질산칼륨은 대구알염장품에도 0.2kg/kg로 사용이 가능함

유럽식품안전청(EFSA)은 2023년 3월, 식품 중 니트로사민류에 대한 공중보건 위험에 대한 평가를 통해 식품의 제조 및 가공 과정에서 생성되는 니트로사민류에 소비자가 노출될 경우 건강상 우려가 있다고 발표함. 이를 바탕으로 유럽연합에서는 아질산염 및 질산염 규제를 강화함. 유럽의 이 같은 조치는 소비자의 건강 보호를 위해 전세계적인 규제로 확산될 가능성이 높으므로 해당 첨가물을 사용하는 한국 수출 식품 기업은 지속적인 규제 모니터링과 대처 방안을 마련해야 함

**출처**

Official Journal of the European Union, COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2023/2108, 2023.10.09