



MINI Market Report

국가	일본
제품	견과류

주관사 : aT 한국농수산물유통공사

CONTENTS

I. 일본 유통 정보	1
1. 일본 유통 구조	1
2. 일본 식품 유통업계 정보	4
II. 일본 통관 정보	8
1. 통관 절차	8
2. 통관 거부 사례	12
III. 일본 검역 정보	16
1. 견과류의 수입 관련 규제	16
2. 검역 절차	18
3. 관련 제도	20
IV. 일본 라벨링 정보	21
1. 라벨링 규정	21
2. 관련 정책	33
V. 일본 바이어 정보	36

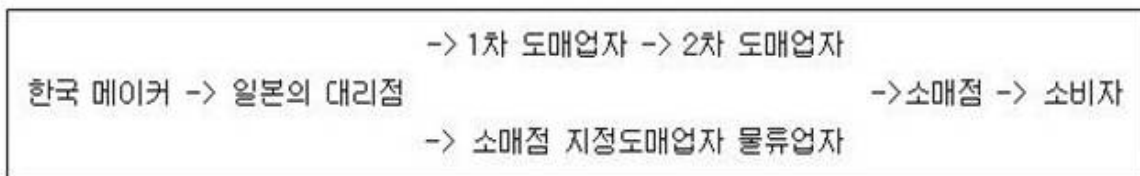
※ 참고자료

1. 일본 유통 정보

1. 일본 유통 구조

- 전통적으로 일본의 농식품 수입 유통구조는 무역기업 또는 수입업자 → 식품 가공 및 도매업자 → 소매점포(슈퍼마켓, 편의점, 백화점 등) → 최종소비자로 이어지는 구조였으나, 최근 일본의 5대 무역기업(미쓰비시, 이토추, 미쓰이상사 등)은 수입업 무 일변도에서 벗어나 도매 및 소매부문까지 진출하는 이른바 전방 수직결합(forward vertical integration) 유통구조를 가지고 있음

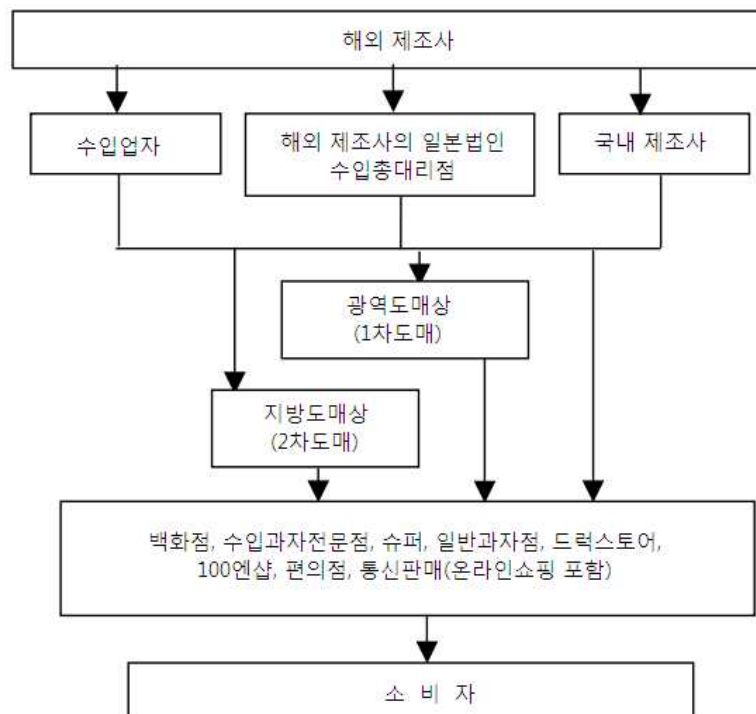
< 최근 일본의 전방수직결합 유통구조 >



출처 : KATI (www.kati.net)

- 수입과자 유통 구조

< 수입과자류의 유통 경로 >

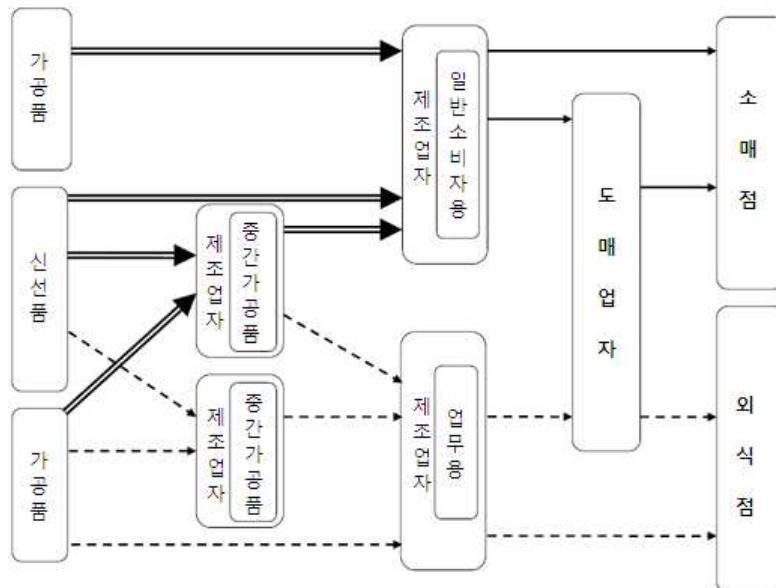


출처 : 일본 아세안 센터 (www.asean.or.jp)

- 수입과자의 기본적인 유통 경로는 해외 과자 제조사의 일본 법인이나 수입총대리점, 일반수입업자를 경유하여 소매점으로 이어지는 경로임
 - 저명한 브랜드의 경우 판매총대리점을 두어 그 아래에 대리점, 특약점 등을 두는 체제를 취하고 있기도 하나, 과자는 일반적으로 종류가 많을 뿐만 아니라 개폐도 빨라 소매점으로부터는 다품종 소량 발주를 원하기 때문에 과자도매업자를 경유하는 거래가 일반적임
- 전국에 다 점포를 운영하는 대형 소매점은 1차 도매상(광역 도매상)으로부터, 소규모 체인점과 독립 소매점은 2차 도매상(지역 도매상) 또는 3차 도매상으로부터 구매하는 것이 일반적임
- 수입과자의 다양화와 함께 수입과자를 취급하는 채널이 크게 확대되고 있지만, 유명 고급 초콜릿 등의 주요 판로는 명품 수입과자 전문점 및 고급판매점 등이며, 아시아와 중남미 등에서 수입된 저가 제품의 주요 판로는 일반 슈퍼, 양판점, 100엔샵, 드럭스토어 등으로 고가품과 저가품이 동일한 루트에서 직접 경쟁하는 일은 거의 없음
- 또한 대형 유통 그룹은 맛과 내용량을 자체적으로 기획하고 해외에서 제조하여 특성을 갖게 한 PB 제품의 조달에 주력하고 있어, 앞으로도 아시아, 동남아 등으로부터 PB 제품의 수입이 증가할 전망이다

□ 가공식품 유통 구조

< 가공식품 유통 구조 >

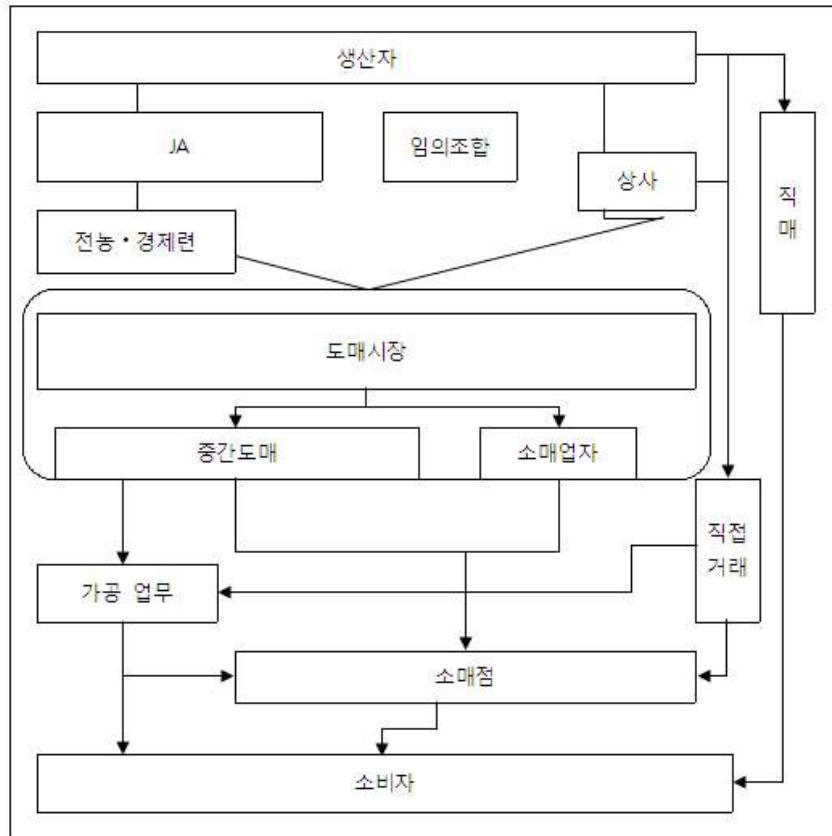


출처 : 일본 식품분석개발센터 SUNATEC (www.mac.or.jp)

- 일반적으로 가공식품은 원재료의 생산자로부터 중간가공 및 포장을 거쳐 도매업자를 통해 소비자에게 판매됨
- 그러나 최근 유통 경로의 다양화로 인해 도매업자를 거치지 않고 제조업자가 직접 소비자에게 판매하거나, 수입품을 소비자가 개인수입으로 직접 구입하는 등 유통의 형태가 다양해지고 있음

□ 신선식품 유통 구조

< 신선식품 유통구조 >



출처: 마루카이시카와 중앙청과 (www.maruka-ishikawa.co.jp)

- 전국에서 모인 야채나 과일은 매일 아침 도매시장에서 경매를 통해 중개도매업자 또는 소매업자에게 판매되어, 중개도매업자에게 판매된 청과물은 다시 각 소매점 (슈퍼나 야채가게 등)으로 판매되어 최종소비자로 이어짐
- 출하측에서는 출하처를 집약함으로써 유통 경비를 절감하고 업무를 효율화할 수 있으며, 구매측은 상품을 효율적으로 구비할 수 있어 유통 전반적으로 재고량의 삭감과 유통 코스트 축소로 이어지는 구조임

2. 일본 식품 유통업계 정보

□ 일본 식품유통 업체

1) 오프라인 점포

- 백화점 : 「미츠코시 이세탄 홀딩스」(미츠코시와 이세탄 운영), 「세븐 & 아이 홀딩스」(소고와 세이부 운영) 등
- 슈퍼마켓 : 「이온 그룹」(이온과 미니스톱 등을 운영), 「세븐&아이 홀딩스」(이토요카도와 세븐일레븐 등을 운영) 등
- 편의점 : 세븐일레븐(업계 1위), 로손(업계 2위), 패밀리마트(업계 3위) 등

2) 온라인 점포

- 온라인 오픈 마켓 : (주)라쿠텐, 아마존재팬(주), 야후(주) 등
- 유통업체 운영 마켓 : 미츠코시 온라인 샵, 이온 물 온라인, 세븐 넷 쇼핑, 패미마닷컴 등

□ 식품 도매 업체 (벤더)

- 일본 식품유통업계에 있어서 상품조달, 물류뿐만 아니라 박람회 개최 등을 통한 제조업과 소매업의 정보의 매개체 역할도 담당하는 일본 특유의 시스템
- 유력 벤더 : 미즈비시식품, 닛뽀 액세스, 코쿠부, 카토산업, 미즈이식품, 이토츄식품

□ 최근 유통 시장의 변화

- 메이커의 유통업계에 대한 지배력 약화
 - 일본은 여전히 복잡한 유통 구조를 보이고 있으나 최근 십 수 년간 크게 변화해 도매업에서 소매업까지를 수직적으로 지배해 온 메이커의 유통 시장에 있어서의 지배력이 크게 감퇴되는 등의 변화를 겪어오고 있음

- 메이커가 가격(다테네建値)을 설정, 유통업자의 판매 가격을 구속하는 행위는 불공정 거래 행위로 판명된 점, 소매업자의 PB(Private Brand) 상품 개발, IT를 활용한 물류판매 관리 시스템의 합리화 촉진, 외자계 유통 기업이 글로벌 스탠더드 하에 일본의 유통 구조 변화를 초래하고 있는 점이 메이커 유통업계에 대한 지배력 약화의 원인으로 보고 있음

- 수입 형태의 다양화

- 해외의 메이커가 제조, 가공한 제품을 종합 상사, 수입 총 대리점, 전문 수입업자가 수입해 1차 도매상으로부터 2차 도매상을 거쳐 소매상(전문점, 백화점 등)으로 흐르는 것이 일반적인 수입품의 유통 경로였으나 근년에는 대형 소매상, 도매상에 의한 개별수입, 일본 메이커의 해외 생산 공장으로부터의 역수입이 증가하고 또한 중소도매, 소매상에 의한 소규모 수입, 소비자가 직접 행하는 개인 수입도 활발하게 이루어지는 등 수입 형태가 다양화되고 있는 중임
- 특히, 소매상이 저가격, 양질의 제품을 해외에서 직접 수입하는 형태로 제품 조달의 글로벌화가 진전됨에 따라 1차, 2차 도매상을 경유하지 않고 상품이 유통되는 형태가 실현되어 일본의 전통적인 유통 경로의 단축, 합리화에 일정 부분 기여하고 있음
- 소비자 니즈의 다양화, 가격 경쟁의 격화, 인터넷의 보급 등 수입품의 유통을 둘러싼 환경도 변화의 움직임도 보임

- Private Brand 상품 생산의 확산

- 글로벌 상품 조달력을 갖춘 소매업체가 자체적으로 생산, 물류를 컨트롤해 리스크를 부담함으로써 저코스트를 실현하여 소비자의 지지를 받고 있는 상태임
- 오리지널리티를 어필하고 내셔널 브랜드 판매에 따른 무한 가격 경쟁에 휩쓸리는 위험을 회피하기 위한 것으로 종합 소매업체로부터 중소 규모의 소매점까지 확산 중
- 최근, 메이저 유통 대기업이 다양한 상품군에 PB제품을 출시해 과거에 비해 다양한 소비자층이 PB제품을 접할 기회가 늘어나고 있어 PB에 저항감이 있던 소비자조차 점점 PB제품에 익숙해지고 있는 상태임
- 이 결과, 2013년 소비자가 가치 있는 것을 선택하는 경향을 보이며 단순히 브랜드 이미지나 가격 편중에서 품질 만족도 중시로 변화함

□ 주요 유통업체 현황

- 2009년 일본 백화점 업계의 산업 규모(주요 대상 기업 24개사의 매출액 합계)는 7조 5,100억 엔에 이른 것으로 파악되었음
- 백화점 업계의 과거 추이를 보면, 2006년부터 감소가 계속되고 있어, 2009년까지 지속적인 감소 경향을 보이며 고전하고 있음
- 젊은 고객들의 감소 진행, 교외형 쇼핑몰 아울렛의 대두 등으로 어려운 상황이 계속 되어온 백화점 업계는 2008년 가을의 금융 위기로 인한 소비 침체로 더욱 상황이 악화되고 있음
- 어려운 경영 환경 속에서 일본 백화점 업체들은 수익성이 떨어지는 점포를 정리하고, 상당한 인원 감축 등 대담한 구조 조정을 수행하고 있음
- 백화점 매출 순위를 보면 1위인 미즈코시 이세탄 홀딩스가 한발 앞서 있으며, 2위 이하는 혼전 상태임
- 한편, 2009년 일본 슈퍼 업계의 업계 규모 (주요 대상 기업 59 개사의 매출액 합계)는 약 18조 8,000억 엔
- 슈퍼 업계의 과거 업계 규모의 추이를 보면, 2004년부터 2008년까지는 약간의 상승을 계속했지만 2009년 이후 감소세를 보였음
- 일본 체인 스토어 협회 통계에 따르면 전국 슈퍼 매출액은 96년을 정점으로 13년 연속 감소세를 보이고 있음. 최근에는 대형 마트도 매출이 침체하면서 2009년 2월 결산에서는 「세븐 & 아이 홀딩스」는 전년 대비 -9.5%, 「이온」이 -3.5%, 「유니」가 -4.6%, 「다이에」가 -6.2%, 「이즈미」가 1.6%의 매출 감소를 기록
- 수익 감소의 원인으로는 오랜 소비 침체와 임금 감소에 의한 소비자의 저가격 소비 지향 등을 들 수 있으며, 또한 「유니클로」나 「니토리」가전 등 양판점 및 전문점으로서의 고객 유출로 인해 식품 이외의 의류, 가전 가구 분문의 매출액이 현저하게 감소하였음
- 2009년 편의점 업계의 업계 규모는 6조 5,063억 엔 (주요 대상 기업 9 개사의

매출 합계)으로 집계됨

- 편의점 업계의 과거 실적 추이를 보면, 2004년부터 2005년 사이에는 감소세를 보였지만, 2005년부터 2008년까지는 증가세, 2009년에는 다시 감소세로 돌아섰음
 - 2008년 편의점 각사의 매출 증가를 견인했던 것은 담배 자판기의 성인식별카드 '타스포'의 영향. 타스포가 없는 흡연자가 편의점에서 담배를 구입하게 되어 각사의 실적에 큰 영향을 끼침
 - 한편, 2009년 편의점 각사의 매출액은 「로손」, 「패밀리 마트」 등은 흑자가 보고되었지만, 「세븐일레븐」, 「서클 K Thanks」, 「미니 스톱」 등은 감소세를 기록. 경기 침체가 겹쳐 편의점의 전체 매출도 감소세로 돌아선 것으로 분석됨
 - 특히 최근의 편의점 시장은 포화 상태에 있으며, 현재 일본 내 편의점은 4만 점포를 넘는 상황이고 신규 출점의 여지가 부족한 것이 현실
 - 편의점 업계의 매출 순위를 보면, 상위 5개사가 업계를 주도하고 있으며 점유율 면에서도 상위 5개사가 시장의 90%에 가까운 점유율을 차지하고 있음
 - 「세븐일레븐」은 세븐프리미엄으로 20%이상 성장, 세븐프리미엄은 「세븐일레븐」이 가지고 있는 PL상품으로, 2016년 2월까지 PL 매출을 최대 1조 엔으로 확대할 계획
- 매출 부진을 만회하기 위해 일본 대형 유통업체들은 현재 대대적인 가격인하 행사를 벌이고 있음. 지난해 5만점을 돌파한 편의점 업계는 출점경쟁이 최고조에 달하여 신규 부지난을 뚫기 위해 업체마다 점포 쇄신작업을 전개함
- 일본의 대표적인 종합슈퍼인 「이토요카도」는 지난 12월부터 한 달간 1천개 품목에 대해 가격인하
 - 「세이유」, 「이온」 등 경쟁업체들도 1천개가 넘는 품목의 가격을 인하하고 있음
 - 대규모 가격인하 이유는 세계경제가 큰 타격을 받았던 2009년 리먼브라더스사태 이후 3년 반만의 일, 상여금 감소 등 소비력이 감소해 가격인하를 실시
 - 홈센터인 「니토리」도 전체매출이 전년 동기대비 8.5% 감소하는 등 2개월 연속 매출이 마이너스로 돌아서자 가격인하를 단행

II 일본 통관 정보

1. 통관 절차

□ 수입통관의 흐름

- 수입항 도착 → 보세지역으로 화물반입 → 수입신고, 납세신고 → 세관에 의한 심사, 검사 → 관세 등의 납부 → 수입허가 → 보세지역으로부터 화물반출 → 수입자 화물 인수의 수순으로 이루어짐

□ 수입신고

- 수입신고 시기

- 수입신고의 시기는 원칙적으로 수입물품이 보세구역 또는 특별히 허가받은 보세 구역 외의 장소에 반입된 후임
- 다만 특정 물품에 대하여 세관장의 승인을 받은 경우에는 선박에 물품을 적재한 채 또는 물품을 보세구역으로 반입하기 전에 신고가 인정되고 있음

- 수입신고자

- 수입신고는 원칙적으로 수입하고자 하는 자가 해야 하지만 통상적으로 수입자를 대신하여 통관업자에 의한 대리 신고가 이루어짐

- 제출서류

- 수입신고는 통상, 수입(납세)신고서에 다음 서류를 첨부하여 세관수입 부문의 품목별(예: 농수산물, 기계 등) 통관 담당 부문에 제출함

- 수입신고서 외에 필요한 서류의 종류는 다음과 같음

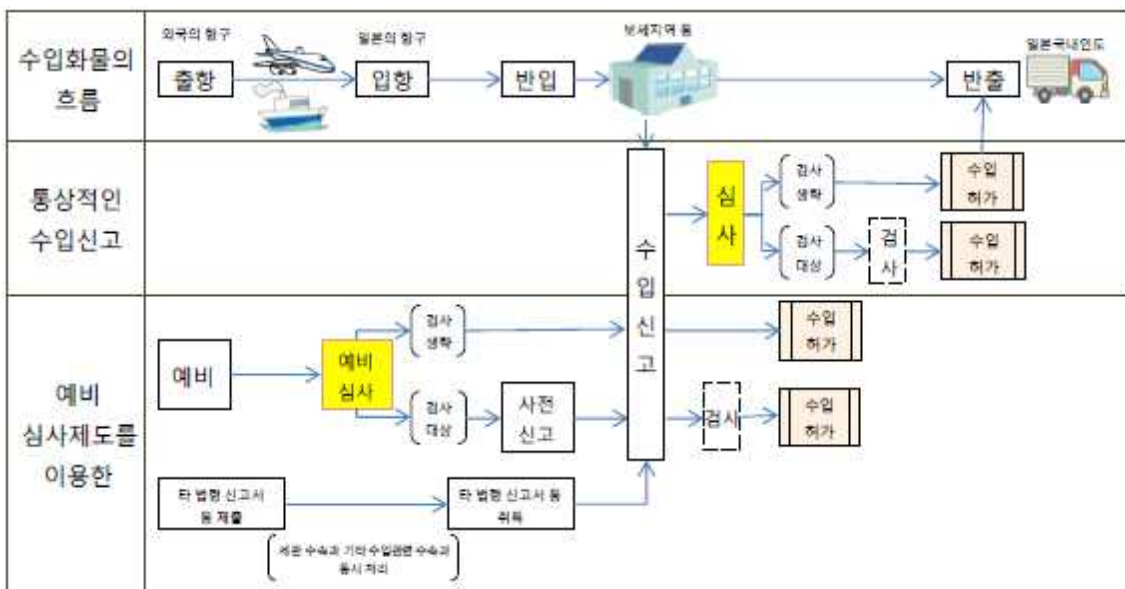
- 반입서(Invoice)
- 선박증권(또는 항공화물운송장)
- 보험료 명세서

- 운임 명세서
- 포장 명세서

- 이 밖에 화물의 종류에 따라서 다음과 같은 서류가 필요함

- 타 법령의 허가 및 승인증(식물방역법 등의 관세 관계 법령 이외의 법령에 의한 허가 및 승인을 받을 필요가 있는 화물의 경우)
- 특혜 원산지 증명서(특혜 관세의 적용을 받을 경우)
- 감면세 명세서(감면세의 적용을 받는 경우)

< 일본 수입 절차 흐름도 >



출처 : 글로벌윈도우 (<http://www.globalwindow.org>)

□ 항만 물류 수입 절차

- 통관 위임 및 보세 지역에 반입

- 선박이 도착하면 선박 회사로부터 도착 통지(Arrival Notice)가 들어옴
- 수출자의 사전 선적 통지(Shipping Advice)가 들어오면, 수입자는 기용한 해운 화물 업자를 정하고, 수취, 통관 수속의 대행을 위임함
- 화환(貨換) 어음계산서 결제의 경우에는 인수 대금 결제 및 상환으로 은행에서

선하증권(B/L) 등 선적 서류를 입수, B/L은 승인을 하고, 해운 화물 업자에게 전달함

- 해운 화물 업자는 B/L 을 선박 회사에 제시하고 D/O (화물 통과 지시서)을 입수 하여, 이것과 상환으로 화물을 인수, 보세 지역에 반입함
- 만약 B/L이 은행에 도착하지 않은 경우 보증서 (L/G) 등을 선박 회사에 제시하여 짐을 일단 인수, B/L 도착 후 L/G와 교체하도록 함

- 통관과 화물의 국내 수령

- 해운 화물업자는 세관에 "수입(납세)신고서" 및 공급증명서 (Invoice), B/L, 보험 증권, 기타 법령 인허가 상품, 원산지 증명서 등을 제출하고 수입 신고를 함
- 필요한 세관 검사를 받고 관세와 소비세를 납부하여 세관장으로부터 수입 허가를 얻은 후 이를 보세 지역 담당자에게 제시하고 국내화물로 화물을 수령하게 되며, 보세 운송으로 다른 보세 지역에 전달하고 수입 신고 절차를 하는 경우도 있음
- 계절상품 등 신속한 수령을 희망하는 화물의 경우는 예비 심사 (도착 이전에 신고 서류를 제출하여 사전에 심사 검사 필요 여부의 통지받는 제도) 및 수입 신고 시 담보를 제공하는 “수입 허가 전 수령 승인 제도” 를 이용할 수 있음

- AEO (Authorized Economic Operator : 인증기관) 화물

- 화물 보안 관리 및 법령 준수 체제 정비가 우수 업체로 세관의 승인을 받은 경우에는 화물의 수령 후 소득 신고 등 빠르고 간결한 통관(특례 수입 신고제도)이 가능
- AEO(Authorized Economic Operator) : 인정사업자제도, 기업이 물품관리 차원에서 일정 이상의 보안을 확보하고 있는 등의 요건을 충족하면 우수한 수출입업자로서 인정을 받게 되며, 인정기업은 개별 통관수속보다 간소화된 심사 및 검사를 받을 수 있는 이점이 있음
- 해당 제도가 상대방 국가와 상호 인정되면 수출입 업자는 자국뿐만이 아닌 상대방 국가에서도 통관 수속 우대조치를 받을 수 있음

< 일본의 AEO 제도 >

제도	대상사업자	제도의 개요
특수수입 신고제도	일본의 수입자	화물 도착 전에 신고 및 허가를, 납세신고 전에 화물거래 등이 가능한 제도
특수수출 신고제도	일본의 수출자	화물이 보세지역 밖에 있어도 수출신고를 실시하고, 수출허가를 받을 수 있는 제도
특정 보세 승인제도	창고업자	제출에 의한 새로운 보세장치장의 설치, 허가수수료 면제 등을 받을 수 있는 제도
인정통관 사업자제도	통관업자	간단한 수속을 통해 외국화물 운송이 가능한 제도
특정 보세 운송제도	운송자 등	간단한 수속을 통해 외국화물 운송이 가능한 제도
인정제조자제도	제조자	인정제조자가 제조한 화물에 대해 화물이 보세지역 밖에 있어도 수출신고가 가능한 제도

출처 : 글로벌윈도우 (<http://www.globalwindow.org>)

□ 통관업자에게 통관 수속 등을 의뢰했을 때의 요금

(단위: 엔)

통관업무의 종류	단위	요금
(1) 수출(반송) 신고	1건	5,900
소액화물 간이 통관 취급	"	4,200
(2) 수입 신고	신고 납세(예비 신고 포함)	11,800
소액화물 간이 통관 취급	"	8,600
부과 과세	"	10,500
소액화물 간이 통관 취급	"	7,800
보세장치장 출고, 종합보세구역 총출고(가공, 제조, 전시품 제외)	"	7,000
소액화물 간이 통관 취급	"	5,100
(3) 보세장치장 입고 신청	"	7,000
(4) 보세공장 이입 신청	"	7,000
(5) 보세전시장 장치장 등 승인 신청	"	7,000
(6) 종합보세구역 총입고 신청	"	7,000
(7) 수입허가 전 화물 인수 신청	"	5,100
(8) 외국화물선용품 적재 신고	"	5,100
(9) 외국화물 운송 신고	"	5,100
(10) 그 외의 신고 및 신청	"	1,300
(11) 제 신고 또는 허가승인서 사본 작성	"	200
(12) 할증료	"	요금의 50%

출처 : 일본 세관(<http://www.customs.go.jp>)

2. 통관 거부 사례

품명	조문	생산국	부적격내용	원인	처치상황	비고
2012년 1월						
브라질넛	6	페루	아플라톡신 23 µg/kg (B1:12.4, B2:1.3, G1:8.9)검출	현지에서의 선별 불충분	폐기, 환송 등을 지시 (전량보관)	명령검사
2012년 2월						
땅콩(RUCHI CHANACHUR (HOT))	6	방글라 데시	아플라톡신 13 µg/kg (B1:10.7, B2:2.2)검출	제조 공정 중 선별 부족	폐기, 환송 등을 지시 (전량보관)	자주검사
2012년 5월						
PLANTERS HONEY ROASTED PEANUTS	6	미국	아플라톡신 29 µg/kg (B1:25.9, B2:2.9)검출	현지에서의 선별 불충분	폐기	명령검사
신선 아몬드	6	미국	아플라톡신 28 µg/kg (B1:19.4, B2:8.9)검출	현지에서의 선별 불충분	환송	명령검사
2012년 6월						
신선 아몬드	6	미국	아플라톡신 65 µg/kg (B1:57.6, B2:7.8)검출	수확 후 건조공정에서 토양에 있던 곰팡이가 부착된 것으로 추정	환송(제3국 수출)	명령검사
2012년 7월						
HONEY ROASTED PEANUTS	6	미국	아플라톡신 103 µg/kg (B1:91.0, B2:11.7)검출	현지에서의 선별 불충분	폐기	명령검사
신선 아몬드	6	미국	아플라톡신 14 µg/kg (B1:12.8, B2:1.2)검출	선별 부족	환송	명령검사
2012년 8월						
INSHELL PISTACHIO	6	이란	아플라톡신 40 µg/kg (B1:37.8, B2:2.6) 검출	선별 부족	환송	명령검사
2012년 9월						
ROASTED PEANUTS WITH RED SKIN	6	중국	아플라톡신 11µg/kg (B1:1.8, G1:7.4, G2:2.2)검출	보존 시 위생관리 부족	환송	명령검사
신선 피스타치오	6	이란	아플라톡신 69µg/kg (B1:61.2, B2:7.5)검출	선별 부족	환송	명령검사
2012년 11월						
ROASTED PEANUTS IN SHELL	6	중국	아플라톡신 57g/kg(B1:47.7, B2:7.8, G1:1.6) 검출	선별 부족	환송	명령검사
PISTACHIO ROASTED & SALTED	6	미국	아플라톡신 18µg/kg(B1:16.2, B2:1.3) 검출	선별 부족	환송	자주검사
2012년 12월						
ROASTED PEANUTS WITH SKIN	6	중국	아플라톡신 229µg/kg(B1:37.6, B2:5.9, G1:146.7, G2:38.4) 검출	선별 부족	환송	명령검사
ROASTED SALTED PISTACHIO NUT	6	미국	아플라톡신 50µg/kg(B1: 45.2, B2: 4.8) 검출	재배 상황이 곰팡이가 발생하기 쉬웠기 때문, 또한 보관 및 운송 중 곰팡이가 발생했기 때문으로 추정	폐기	자주검사
DRY ROASTED PEANUTS UNSALTED	6	미국	아플라톡신 40 µg/kg (B1:35.4, B2:4.9)검출	선별 부족	환송	명령검사
신선 아몬드	6	미국	아플라톡신 18µg/kg(B1: 16.0, B2: 2.0) 검출	가뭄 때문으로 추정	환송	명령검사

품명	조문	생산국	부적격내용	원인	처치상황	비고
2013년 1월						
ROASTED PEANUTS IN SHELL	6	중국	아플라톡신 56µg/kg(B1:14.0, B2:2.9, G1:31.1, G2:8.4) 검출	선별 부족	환송	명령검사
ROASTED PEANUTS WITH RED SKIN	6	중국	아플라톡신 11 µg/kg (B1:1.8, G1:7.4, G2:2.2)검출	보존 시 위생관리 부족	환송	명령검사
신선 피스타치오	6	미국	아플라톡신 126µg/kg(B1: 111.9, B2: 14.1) 검출	평소에는 사용하지 않는, 껍질이 열린 상태의 원료를 사용	환송	명령검사
2013년 2월						
HONEY PEANUTS	6	중국	아플라톡신 15µg/kg(B1: 5.4, B2: 1.0, G1: 7.2, G2: 1.7) 검출	원료인 땅콩의 산지가 다른 것이 포함	환송	명령검사
신선 피스타치오	6	미국	아플라톡신 11µg/kg(B1: 11.1) 검출	해충에 의해 현지 토양에서 유래된 아플라톡신이 포함된 것으로 추정	환송	명령검사
ROASTED PEANUTS IN SHELL	6	중국	아플라톡신 ①43, ②157µg/kg(①B1: 36.7, B2: 6.2, ②B1: 38.0, B2: 5.6, G1: 93.1, G2: 20.5) 검출	선별 부족	환송	명령검사
ROASTED PEANUTS WITH SKIN	6	중국	아플라톡신 32µg/kg(B1: 2.9, G1: 22.4, G2: 6.2) 검출	생장 기간 동안의 가뭄, 선별 부족	환송	명령검사
아몬드	6	미국	아플라톡신 26 µg/kg (B1: 23.3 , B2: 3.0)검출	선별 부족	환송	명령검사
2013년 3월						
ROASTED PEANUTS WITH SKIN	6	중국	아플라톡신 33µg/kg(B1: 12.4, B2: 1.4, G1: 16.9, G2: 2.1) 검출	생장 기간 동안의 가뭄, 선별 부족	환송	명령검사
신선 아몬드	6	미국	아플라톡신 12µg/kg(B1: 10.2, B2: 1.6) 검출	수확 후 보관 장소의 일부에서 습도가 높았기 때문, 또한 선별 부족	환송	명령검사
신선 아몬드	6	미국	아플라톡신 52µg/kg(B1: 29.2, B2: 7.4, G1: 12.1, G2: 2.9) 검출	선별 부족	환송	명령검사
2013년 4월						
신선 호두	6	미국	아플라톡신 12µg/kg (B1:8.8, B2:1.1,G1:1.8)검출	운송 중의 수분 및 습도 변화	폐기, 환송 등을 지시 (전량보관)	명령검사
2013년 5월						
KINUS 땅콩	6	중국	아플라톡신 25 µg/kg (B1:4.3, G1:16.4, G2:4.1)검출	가뭄 및 선별 부족	폐기, 환송 등을 지시 (전량보관)	명령검사
ORGANIC DRY ROASTED LARGUETA ALMOND	6	스페인	아플라톡신 43 µg/kg (B1:40.7 ,B2:2.5)검출	선별 부족	환송	자주검사

품명	조문	생산국	부적격내용	원인	처치상황	비고
2013년 6월						
피스타치오	6	미국	아플라톡신 243 µg/kg (B1:211.3, B2:31.9)검출	가뭄	폐기, 환송 등을 지시 (전량보관)	명령검사
신선 아몬드	6	미국	아플라톡신 31 µg/kg (B1:27.9, B2:2.9)검출	선별 부족	폐기	명령검사
2013년 7월						
신선 피스타치오	6	미국	아플라톡신 13 µg/kg (B1:11.3, B2:1.2)검출	선별 부족	환송	명령검사
CASTANIA PISTACHIOS	6	레바논	아플라톡신 13 µg/kg (B1:11.4, B2:1.2)검출	선별 부족	폐기	자주검사
2013년 8월						
FRIED SALTED PEANUT	10	중국	지정외첨가물 (TBHQ7µg/g검출)	타국 수출용 원재료 사용	환송	자주검사
ROASTED PEANUTS IN SHELL	6	중국	아플라톡신 16 µg/kg(B1: 13.1, B2: 2.9)검출	보존기간이 길었기 때문, 고온다습, 사전검사 부족	폐기, 환송 등을 지시 (전량보관)	명령검사
Roasted Salted Pistachios	6	미국	아플라톡신 284 µg/kg (B1:267.5, B2:16.4)검출	선별 부족	폐기	명령검사
2013년 9월						
신선 아몬드	6	미국	아플라톡신 16 µg/kg (B1:14.3, B2:2.0)검출	편재성	환송	명령검사
2013년 10월						
GREAT VALUE DRY ROASTED PEANUTS SALTED	6	미국	아플라톡신 21µg/kg (B1:16.7, B2:4.1)검출	편재성	환송	명령검사
2013년 11월						
땅콩	6	중국	아플라톡신 14 µg/kg (B1:4.2, G1:8.7, G2:1.1)검출	가뭄과 홍수로 토양의 상태가 불안정했기 때문	환송	명령검사
FRIED PEANUTS WITH SKIN	6	중국	아플라톡신 22 µg/kg (B1:3.2, G1:15.7, G2:3.1)검출	선별 부족	환송	명령검사
신선 아몬드	6	미국	아플라톡신 20µg/kg (B1:17.1 , B2:2.8)검출	선별 부족	환송	명령검사
2013년 12월						
ROASTED PEANUTS IN SHELL	6	중국	아플라톡신 103 µg/kg (B1:43.9, B2:4.5, G1:48.1, G2:6.9)검출	원료 세정 부족, 보관 시 온도 및 습도 관리 불충분	폐기, 환송 등을 지시 (전량보관)	명령검사
신선 피스타치오	6	미국	아플라톡신 25 µg/kg (B1:23.3, B2:1.5)검출	선별 부족	환송	명령검사
ROASTED PEANUTS KERNELS WITH SKIN	6	중국	아플라톡신 66 µg/kg (B1:17.5, B2:4.4, G1:34.0, G2:10.4)검출	건조 부족, 선별 부족	폐기	명령검사
2014년 1월						
땅콩	6	중국	아플라톡신 24µg/kg (B1:19.9, B2:3.8)검출	선별 부족	환송	명령검사
2014년 2월						
땅콩	6	중국	아플라톡신 25µg/kg (B1:22.2, B2:3.0)검출	선별 부족	환송	명령검사
신선 피스타치오	6	미국	아플라톡신 14 µg/kg (B1:14.0)검출	선별 부족	환송	명령검사

품명	조문	생산국	부적격내용	원인	처치상황	비고
2014년 3월						
ROASTED PEANUTS KERNELS WITH SKIN	6	중국	아플라톡신56µg/kg (B1:9.2, B2:1.3, G1:39.6, G2:5.9)검출	선별 부족	환송	명령검사
신선 아몬드	6	미국	덩어리화, 곰팡이 발생 및 변패에 의한 냄새	누수	폐기, 환송 등을 지시 (전량보관)	행정검사
신선 아몬드	6	미국	아플라톡신 15 µg/kg(B1: 8.9, B2:1.2, G1:5.3)검출	가뭄, 선별 부족	폐기, 환송 등을 지시 (전량보관)	명령검사
2014년 4월						
신선 피스타치오	6	미국	아플라톡신 73 µg/kg (B1:68.2, B2:4.3)검출	선별 부족	환송	명령검사
ROASTED PEANUTS WITH RED SKIN	6	중국	아플라톡신 36µg/kg(B1:12.7, B2:2.4, G1:17.1, G2:3.7)검출	건조부족, 선별부족	환송	명령검사
PURE PISTACHIO PASTE SILK	6	이탈리아	아플라톡신 50µg/kg(B1:18.4, B2:2.2, G1:25.7, G2:3.2)검출	원료에 부착	환송	자주검사
HOT NUT OVEN CABE	6	인도네시아	아플라톡신 42µg/kg (B1:34.2, B2:7.7) 검출	현지 내수용 원료 혼재, 운송 시 온도 관리 부족	폐기	명령검사
신선 아몬드	6	미국	아플라톡신 22 µg/kg (B1:19.3, B2:2.5) 검출	불량의 선별, 제거 부족	폐기	명령검사
2014년 6월						
ROASTED PEANUTS RED SKIN	6	중국	아플라톡신 32µg/kg(B1:4.8, G1:22.3, G2:5.3)검출	선별 부족	폐기, 환송 등을 지시 (전량보관)	명령검사
신선 아몬드	6	미국	아플라톡신 21 µg/kg (B1:19.1, B2:1.6) 검출	선별 부족	환송	명령검사
튀긴 피스타치오	6	프랑스	아플라톡신 21 µg/kg (B1:8.1, G1:11.1, G2:1.7) 검출	원료 선별, 운송 관리 불충분	폐기, 환송 등을 지시 (전량보관)	자주검사
2014년 7월						
DRY ROASTED & SALTED PISTACHIOS	6	태국	아플라톡신 30 µg/kg (B1:27.9, B2:2.1)검출	사전검사 불충분	폐기, 환송 등을 지시 (전량보관)	명령검사
ROASTED PEANUTS WITH RED SKIN	6	중국	아플라톡신 ①15µg/kg, ②25µg/kg검출	건조 부족, 선별 부족	폐기, 환송 등을 지시 (전량보관)	명령검사
ROASTED PEANUTS IN SHELL	6	중국	아플라톡신 81 µg/kg(B1:9.8, B2:1.7, G1:58.0, G2:11.8)검출	보관 관리 및 선별 부족	환송	명령검사
2014년 8월						
ROASTED PEANUTS IN SHELL	6	중국	아플라톡신 13 µg/kg (B1:4.9, G1:7.8)검출	선별 부족	환송	명령검사

III 일본 검역 정보

1. 견과류의 수입 관련 규제

□ 견과류(땅콩 제외)는 그 종류, 성상(껍질 여부) 등에 따라 HS 코드가 다름

- 코코 야자, 브라질넛, 캐슈넛(신선, 건조) : HS0801
- 아몬드, 헤이즐넛, 호두, 밤, 피스타치오, 마카다미아 등(신선, 건조) : HS0802
- 견과류를 혼합한 것 : HS0813.50
- 견과류 조제품 : HS2008.19

□ 식물방역법

- 수입 절차

- 검역 유해 동식물이 분포하는 국가 및 지역으로부터 일부 견과류의 수입이 금지되어 있음(식물방역법 시행규칙 별표2(수입 금지 지역 및 수입 금지 식물) 제9조) 단, 수입 금지 국가 및 지역이라도 오염 방지 조치가 확실하고 농림수산성이 승인한 경우 등, 수입이 가능한 경우도 있음
- 수입 시에는 농림수산성 식물방역소에 검사를 신청 (수출국 식물 검역 기관이 발행한, 국제 식물 보호 협약에 규정된 양식에 따라 병해충이 부착되지 않았음을 확인하는 "식물 검역 증명서"가 필요함)
- 식물방역소 검사 결과 병해충 등의 부착이 판명된 경우는 소독, 제외 소독, 폐기 등의 조치를 명할 수 있음
- 또한, 흙이 묻은 것은 수입할 수 없음
- 일부 견과류 가공품은 이 법의 대상이 되는 경우가 있음

- 수입식물검역제도의 개정

- 보다 효율적인 식물검역조치를 위해 2011년 3월 및 2012년 7월에 개정 식물방역

법 시행 규칙이 시행되어, 검역유해식물리스트, 식물검역조치 내용의 재검토가 이루어짐

■ 주요 개정 사항은 아래와 같음

a. 검역 대상 병해충을 학명으로 목록화

b. 수입 시의 검사에서 발견은 어렵지만 재배지에서의 검사에서는 쉽게 발견할 수 있는 검역 대상 병해충종의 숙주식물을 특정 지역으로부터 수입할 경우, 재배지 검사 결과 해당 병해충이 부착되어 있지 않다는 것을 확인하는 수출국 정부 기관이 발행한 조사증명서를 첨부

c. 수입 시의 검사에서 발견이 매우 어려운 등, 특히 위험도가 높은 검역대상 병해충종의 숙주식물을 특정 지역으로부터 수입할 경우, 원칙으로서 수입을 금지함

□ 식품위생법

- 규제 내용

■ 수입 시에는 농산물의 농약 잔류 기준(농약의 각 식품 안에 잔류하는 양의 한도)에 유의해야 하며, 이는 식품위생법에 근거한 후생성 고시 제370호 「식품, 첨가물 등의 규격 기준」에 규정되어 있음(잔류 농약 등에 관한 포지티브리스트 제도)

■ 잔류 농약 기준치는 「일본식품화학연구진흥재단」에서 열람 가능
(<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/MRLs-p>)

■ 포지티브 리스트에 없어 기준이 설정되어 있지 않은 농약 등이 허용되는 일정량은 0.01ppm 이하

■ 또한 식품첨가물과 사용 기준이 정해져 있는 물질의 함유도 주의를 요함(일본에서는 사용이 규제되어 있는 발색제, 착색료, 보존료 등의 식품첨가물이 사용된 경우가 있음)

□ 땅콩의 수입 시 규제 : 관세정률법/관세잠정조치법

- 관세 할당은 농림수산성이 매년 수입 할당 수량(기본 세율)을 정하여 수입자의 신청

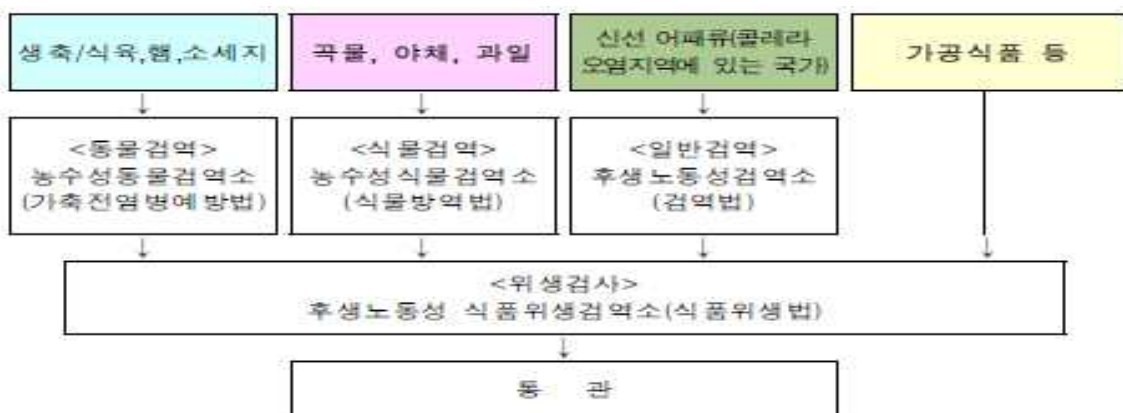
에 따라 수입 물량을 할당, 그 범위를 넘어 수입되는 경우에 높은 관세(이차 세율)를 적용하여 국내 생산자 보호를 도모하는 제도

- 관세 할당에 의한 기본 세율의 적용을 받기 위해서는 수입 전에 관세 할당 신청 절차가 필요하며, 땅콩은 이 관세 할당 제도의 대상임
- 원료용 생땅콩에는 채유용, 일반식용, 종자용이 있음
 - 채유용 생땅콩은 수량 제한은 없고, 관세도 무관세 단, 세관의 감독 하에 채유용 원료로 사용하는 것에 한함(관세정률법 13조)
 - 일반식용 및 종자용 생땅콩은 관세 할당 제도가 적용되어, 매년 국가가 정하는 수량의 범위 내에서 수입하는 땅콩은 10%의 관세, 수량 범위 외에서 제한 없이 수입하는 땅콩은 617엔/kg의 관세가 부과됨
 - 땅콩 가공 조제품(조림, 튀김, 기타 가공을 한 것)을 수입하는 경우 수량 제한은 없지만, 품목에 따라 관세가 부과됨
 - 후발 개발도상국을 원산지로 하는 땅콩의 수입은 수량 제한도 없고 관세도 부과되지 않음

2. 검역 절차

□ 일본의 수입식품 검사절차

< 일본의 수입식품에 대한 검역·검사기관 및 절차 >



출처 : 쌀 가공식품 수출전략 분석 및 수출활성화 방안에 관한 연구논문

- 일본으로 수입된 가공 식품과 검역을 필한 식품은 후생노동성의 식품위생검역소에서 수입식품 검사를 받아야 함

① 수입신고서의 제출

- 수입업자는 식품수입신고서를 식품위생검역소에 제출함

② 수입신고서의 접수

- 식품위생검역소는 식품수입신고서를 수입식품 도착 7일전부터 접수하고 있음

③ 서류심사

- 제출된 서류를 검토하여 문제가 없는지 또는 검사가 필요한지를 심사함
- 서류심사의 결과가 문제가 없고 검사할 필요가 없다고 판정된 경우에는 수입업자에게 신고필증이 교부됨
- 검사가 필요한 경우 소정의 검사절차를 거치게 됨

④ 검사

- 안전성을 확보하기 위하여 식품위생검사가 필요하다고 판단되는 경우 각종 검사가 실시됨

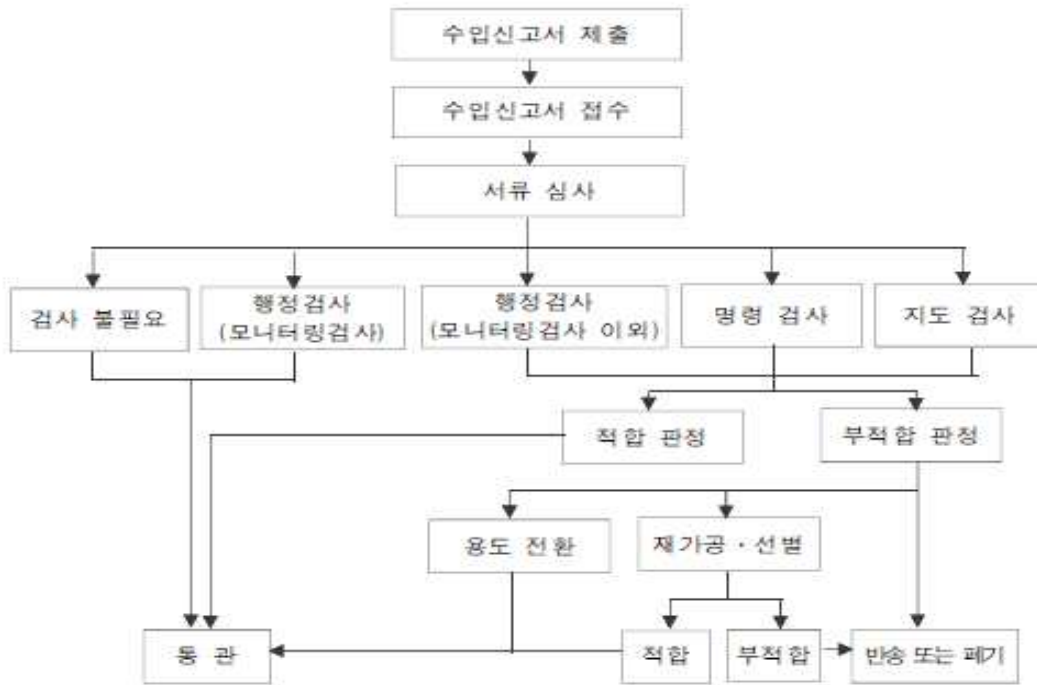
⑤ 검사 결과의 판정 후 절차

- 행정검사 중의 모니터링 검사의 경우 : 식품위생법에 위반되는 사항이 판명되는 경우에는 즉시 수입업자에게 위반통지가 전달되고, 위반 물품이 이미 시장이 유통되고 있는 경우 관할 지방 자치단체에 의해 회수 및 폐기 조치됨
- 모니터링 검사 이외의 행정 검사 및 명령 검사의 경우 : 적합 판정 받으면 신고필증이 교부됨, 부적합 판정을 받은 경우에는 해당 수입업자에게 위반내용이 통지되고 수출국으로 반송되거나 폐기 조치되며 세관에도 위반식품 등이 수입되지 못하도록 통보함

⑥ 지도 검사의 경우

- 수입신고 시에 검역소에 수입업자가 실시한 분석실험결과를 제출하면, 검역소에서 법에 적합한지를 확인한 후 '식품수입신고필증' 을 교부함

– 일본의 수입식품 검사 프로세스



출처 : 글로벌윈도우 (www.globalwindow.org)

3. 관련 제도

– 수입식품사전신고제도

- 모든 식품 등에 대하여 화물 도착 예정 7일전부터 식품 수입 신고서를 제출할 수 있으며 사전 심사 후 검사가 필요한 것을 제외하고, 식품 사고가 없는 것에 대해서는 화물 도착 전 또는 반입 후에 신속하게 수입 신고필증을 교부하는 제도임

– 식품수입계획제도

- 특정 식품 한 수입계획서등을 반복하여 수입하는 경우, 맨 처음 수입 시에 제출한 수입계획서를(일부 식품에 한해서는 최근 3년간의 수입 실적을 첨부하여) 제출하고, 심사 결과 문제가 없으면 일정기간 동안 2번 째 수입부터 수입시의 수입신고를 생략할 수 있는 제도임
- 식품수입계획제도를 이용하고 있는 식품의 경우에도, 이후 수입과정에서 식품 위생상의 문제를 일으킬 만한 식품위생사고가 발생한 경우에는 신속하게 사고의 내용을 기입한 ‘사고발생신고서’를 검역소에 작성·보고 하여야 함

IV 일본 라벨링 정보

1. 라벨링 규정

□ 견과류 판매 시의 규제

- 농림 물자의 규격화 및 품질 표시의 적정화에 관한 법률 (JAS법)

- 일본 국내 판매 시에는 JAS법에 근거한 품질 표시 기준에 따라 일괄 표시를 해야 하며, 수입품은 원산지(국가) 표시가 의무화되어 있음
- 농산물은 "신선 식품 품질 표시 기준", 가공품은 "가공 식품 품질 표시 기준", 냉동 제품은 "야채 냉동 식품 품질 표시 기준" 등 관련 품질 표시 기준의 확인이 필요
- 또한, 「유기」, 「오가닉」이라고 표시하기 위해서는 유기JAS 기준에 따라 등록 인정 기관의 검사 및 인정을 받아야 함

- 식품표시법

- 현재 식품 표시에 대해서는 아래 식품위생법, JAS법, 건강증진법의 3가지 법률로 규정되어 있으나, 2013년 6월 28일에 「식품표시법」이 공포되어 2년 이내에 시행 될 예정

(1) 식품위생법 : 첨가물이나 알레르기 등 안전성에 관한 표시

- 잔류농약 등의 규제에 대해 일정 이상의 농약 등이 잔류하는 식품의 판매 등이 금지되고 있으므로 주의가 필요
- 일본에서는 사용이 금지되어있는 식품 첨가물이나 사용 기준이 정해져있는 것이 있고, 그 사용 여부 등에 주의를 요함
- 수입 절차에 이용한 선행 샘플이 실제로 판매 영업 목적으로 수입되는 식품 등과의 동일성 확인이 곤란한 경우 수입이 불가할 수 있으므로 주의를 요함

- 알레르기 표시제도 특정 원재료(또는 이에 준하는 것)로 지정되어있는 품목을 포함하는 가공 식품에 대해서는 적절한 표시가 의무

(2) 농림물자 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률 (JAS법)

: 원재료나 내용량 등 품질에 관한 표시

- 일본 국내 판매 시에는 JAS법에 기반한 품질표시기준에 따라 일괄 표시를 행할 필요가 있으며, 수입품에는 원산지(국가)의 표시가 의무화되어 있음
- 유기농 식품은 유기 JAS 규격에 적합해야 하며, 적합하지 않은 경우에는 “유기”, “유기농” 등의 표시는 금지됨
- 일본에서 수입 판매하는 경우는 일본의 법률 (표시 규정)을 준수해야하며, 외국 제품의 용기 포장에 기재되어있는 표시 (원산지 법률에 따라 표시)를 일본어로 직역하는 것만으로는 불충분함
- JAS법 외에도 식품위생법 (식품 첨가물, 저장 방법, 용기 재질 등의 규제), 계량법 (내용량, 성분 정렬 등의 규정), 경품 표시법 (마약 광고의 금지 등), 건강증진법 (영양 표시 기준 등)도 각각 주의할 필요가 있지만 "가공 식품 품질 표시 기준"에 따르면 대체로 다른 법령의 표시 (건강증진법 제외)도 보완할 수 있는 내용으로 되어 있음

(3) 건강증진법 : 열량이나 탄수화물 등 건강에 영향을 주는 영양 성분 표시

- 건강증진법은 영양 성분 또는 열량에 대한 표시하는 경우, "영양 표시 기준"에 따라 표시가 의무화
- 또한, 호두, 참깨, 캐슈넛은 "특정 원재료에 준하는 것"으로 알레르기 표시 권장 품목의 대상임

□ 신선 식품 품질 표시 기준

- 용어의 정의

- 신선 식품

① 농산물 (버섯류, 산채류 및 죽순 포함) : 미곡, 맥류, 잡곡, 두류, 야채, 과일, 그 외

농산식품

② 축산물 : 육류, 유, 식용조란, 그 외 축산식품

③ 수산물 : 어류, 패류, 수산동물류, 해산포유동물류, 해조류

- 업무용 신선 식품 : 신선 식품 중 가공 식품의 원재료가 되는 것을 말함
 - 소매판매업자 : 판매업자 중 일반소비자를 대상으로 신선 식품을 판매하는 업자를 말함
- 신선 식품(업무용 신선 식품 제외, 이하 동일)의 품질에 관하여 판매업자(판매업자 이외의 포장 등을 행하는 자가 표시하는 경우에는 그를 포함, 이하 동일)가 표시해야 하는 사항은 「명칭」과 「원산지」임
- 단, 신선 식품을 생산(채취 및 채포 포함, 이하 동일)하여 일반 소비자에게 직접 판매하는 경우 또는 신선 식품을 설비를 설치하여 제공하는 경우에는 이에 한하지 않음
 - 특정 상품의 판매에 관한 계량에 관한 정령(1993년 정령 제249호) 제5조에 규정하는 특정 상품이며 밀봉된 것에 대해서는, 판매업자가 그 용기 또는 포장에 표시해야 하는 사항은 전항 각호에 기재된 것 이외에 「내용량」, 「판매업자의 성명 또는 명칭」 및 「주소」가 있음
- 각 사항에 대해 표시할 경우 판매업자는 다음과 같은 규정에 따라야 함
- 명칭 : 그 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 기재할 것
 - 원산지 : 다음 규정에 따라 사실에 기반하여 기재할 것
(단, 같은 종류의 신선 식품이며 복수의 원산지의 것이 혼합된 경우에 대해서는 해당 신선 식품의 제품에 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순차적으로 기재하며, 다른 종류의 신선 식품이며 복수의 원산지의 것을 모은 것일 경우에는 해당 신선 식품 각각의 명칭에 병기할 것)
 - ① 농산물 : 국산품의 경우 도도부현명을, 수입품의 경우 원산 국명을 기재
 - ② 축산물 : 국산품의 경우 국산이라는 것을, 수입품의 경우 원산 국명을 기재
 - ③ 수산물 : 국산품의 경우 생산한 수역의 명칭 또는 지역명을, 수입품의 경우 원산 국명을 기재

- 내용량 : 계량법(1992년 법률 제51호)의 예에 따라 표시할 것
 - 「명칭」과 「원산지」의 표시는, 소매판매업자 이외의 판매업자의 경우는 용기 또는 포장의 잘 보이는 곳, 운송장, 납품서 등에, 소매판매업자의 경우는 용기 또는 포장의 잘 보이는 곳, 제품에 근접한 게시 그 외 잘 보이는 곳에 기재해야 하며, 「내용량」의 표시는, 용기 또는 포장의 잘 보이는 곳에 기재해야 함
 - 용기 또는 포장에 표시를 인쇄할 때 사용하는 문자는 일본공업규격 Z8305(1962)에 규정된 8포인트의 활자 이상의 크기로 통일된 활자를 사용해야 함
- 업무용 신선 식품의 품질에 관하여 판매업자가 표시해야 하는 사항은 「명칭」과 「원산지」임
- 단, 제조 또는 가공된 장소에서 일반소비자를 대상으로 판매되는 가공식품의 원재료가 되는 업무용 신선 식품 또는 시설에서 음식료품을 조리하여 제공하는 가공식품의 원재료가 되는 업무용 신선 식품에 대해서는 이에 한하지 않음
 - 가공식품 품질 표시 기준 제3조 제5항에 규정하는 대상 가공식품의 주요 원재료가 되는 것 이외의 것에 대해서는 원산지 표시를 생략할 수 있음
 - 원산지 표시에 관해서는 판매업자는 다음과 같은 규정에 따라야 함
 - ① 국산품의 경우 국산이라는 것을, 수입품의 경우 원산 국명을 기재
 - ② 수입된 수산물의 경우 원산 국명에 수역명을 병기할 수 있음
 - ③ 업무용 신선 식품의 원산지가 둘 이상 있을 경우에는 해당 업무용 신선 식품에서 차지하는 중량의 비율이 높은 순서가 알 수 있도록 기재
 - ④ 가공식품 품질 표시 기준 제4조 제1항 제8호 규정에 따라 원산지가 「그 외」로 기재된 가공식품의 주요 원재료가 되는 것에 관해서는 그 원산지를 「그 외」로 기재할 수 있음
 - 소매판매업자 이외의 판매업자는 규정 표시를 용기 또는 포장의 잘 보이는 곳, 운송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 기재해야 함
- 그 외 방사선을 조사한 제품(용기 또는 포장된 것에 한함)에 대해서는 관련 문구를 용기 또는 포장의 잘 보이는 곳에 기재할 것

- 표시 금지 사항

- 실제의 것보다 매우 우량 또는 유리하다고 오인될 수 있는 용어
- 규정 표시 사항의 내용과 모순되는 용어
- 그 외 제품의 품질을 오인하게 할 수 있는 문자, 그림, 사진, 그 외 표시

- 위 사항 이외에 신선 식품의 품질에 관하여 표시할 경우, 판매업자는 별도로 농림수산대신이 규정하는 사항에 따라야 함

- 판매업자는 신선 식품의 품질에 관한 표시를 적정하게 실시하기 위하여 필요한 한도에 있어 그 판매하는 신선 식품 및 해당 판매업자에 대해 판매되는 신선 식품의 표시에 관한 정보가 기재된 서류를 정비하여 이것을 보존하도록 노력해야 함

□ 가공식품 품질 표시 기준

- 용어의 정의

- 가공식품 : 제조 또는 가공된 음식료품으로 다음 것을 말함

- ① 맥류 : 정맥
- ② 분류 : 쌀가루, 소맥분, 잡곡분, 콩가루, 감자 가루, 조제곡분, 그 외의 곡분
- ③ 전분 : 밀전분, 옥수수전분, 감자전분, 타피오카전분, 사고전분, 그 외의 전분
- ④ 야채가공품 : 통조림, 토마토가공품, 버섯류 가공품, 염장야채(절임 제외), 야채 절임, 야채냉동식품, 건조야채, 야채조림, 그 외의 야채가공품
- ⑤ 과실가공품 : 과실통조림, 잼, 마멀레이드 및 과실버터, 과실절임, 건조과실, 과실냉동식품, 그 외의 과실가공품
- ⑥ 차, 커피 및 코코아 조제품
- ⑦ 향신료 : 후추, 계피, 정향, 육두구, 사프란, 월계잎, 파프리카, 울스파이스, 산초, 카레, 고춧가루, 와사비, 생강, 그 외의 향신료
- ⑧ 면, 빵류
- ⑨ 곡류가공품 : 알파화곡류, 쌀가공품, 오트밀, 빵가루, 밀기울, 보리차, 그 외의 곡류가공품
- ⑩ 과자류 : 비스킷류, 구운 과자, 쌀과자, 유과자, 생과자, 건과자, 사탕류, 초콜릿류, 츄잉껌, 설탕과자, 스낵 과자, 냉과, 그 외의 과자류
- ⑪ 콩류 조제품 : 팔고물, 콩자반, 두부, 유부류, 유바, 낫토, 콩가루, 땅콩 제품, 볶은 콩류, 그 외의 콩류 조제품
- ⑫ 설탕류 : 설탕, 당밀, 당류
- ⑬ 그 외의 농산가공품 : 곤약, 그 외 ①~⑫에 분류되지 않은 농산가공품

- ⑭ 식육제품 : 가공식육제품, 육류통조림, 가공육류냉동식품, 그 외의 식육제품
- ⑮ 낙농제품 : 우유, 가공유, 유음료, 연유 및 농축유, 분유, 발효유 및 유산균음료, 버터, 치즈, 아이스크림류, 그 외의 낙농제품
- ⑯ 가공란제품 : 조란의 가공제품, 그 외의 가공란제품
- ⑰ 그 외의 축산가공품 : 벌꿀, 그 외 ⑭~⑯에 분류되지 않은 축산가공품
- ⑱ 가공어패류 : 건조, 염장, 통조림, 냉동, 반죽, 그 외의 가공어패류
- ⑲ 가공해조류 : 다시마, 다시마가공품, 김, 김 가공품, 미역류, 툇, 한천, 그 외의 가공해조류
- ⑳ 그 외의 수산가공품 : 그 외 ⑱~⑲에 분류되지 않은 수산가공품
- ㉑ 조미료 및 수프 : 소금, 된장, 간장, 소스, 식초, 조미료, 조미료 관련 제품, 수프, 그 외의 조미료 및 수프
- ㉒ 식용유지 : 식용식물유지, 식용동물유지, 식용가공유지
- ㉓ 조리식품 : 조리냉동식품, 냉장식품, 레토르트 파우치 식품, 도시락, 반찬, 그 외의 조리식품
- ㉔ 기타 가공식품 : 이스트 및 베이킹파우더, 식물성단백 및 조미료식물성단백, 맥아 및 맥아추출물, 맥아시럽, 분말주스, 그 외 ㉑~㉓에 분류되지 않은 가공식품
- ㉕ 음료 등 : 음료수, 청량음료, 얼음, 그 외의 음료

- 업무용 가공식품 : 가공식품 중 일반소비자에게 판매되는 형태로 되어있는 것 이외의 것을 말함

- 상미기한 : 정해진 방법에 따라 보존한 경우에 기대되는 모든 품질의 유지가 충분히 가능하다고 인정되는 기간을 나타내는 기한이며, 해당 기한을 초과한 경우에도 이러한 품질을 유지할 수 있는 것

- 소비기한 : 정해진 방법에 따라 보존한 경우, 부패, 변패 및 기타 품질의 열화로 안전성이 결여될 우려가 없다고 인정되는 기간을 나타내는 기한

- 가공식품(업무용 가공식품 제외)의 품질에 관하여, 생산업자, 가공포장업자, 수입업자 또는 판매자(이하 "제조업자 등"이라 함)가 가공식품의 용기 또는 포장에 표시해야 할 사항은 아래와 같으며, 단, 음식료품을 제조하거나 가공하여 일반소비자에게 직접 판매하는 경우 또는 음식료품을 설비를 설치하여 제조판매하는 경우는 제외

- (1) 명칭
- (2) 원재료명
- (3) 내용량
- (4) 상미기한

(5) 보존 방법

(6) 제조업자 등의 성명 또는 명칭 및 주소

- 고형물에 충전액을 첨가하여 캔 또는 병에 밀봉한 것(고형량 관리가 어려운 것은 제외)의 경우, 제조업자 등이 그 캔 또는 병에 표시해야 할 사항은 위 (3) 대신 고형량 및 내용 총량이며, 내용 총량이 고형량과 거의 비슷한 경우 또는 충전액을 첨가하는 주 목적이 내용물을 보호하기 위한 것일 경우는 제외
- 품질이 급속하게 변화하기 쉬워 제조 후 빠르게 소비해야 하는 것의 경우, 제조업자 등이 그 용기 또는 포장에 표시해야 할 사항은 위 (4) 대신 소비기한으로 함
- 별표2에 기재된 가공식품(수입품 제외, "대상 가공식품"이라 함)의 경우, 제조업자 등이 그 용기 또는 포장에 표시해야 할 사항은 위의 각 사항 외에 원료원산지명이 있음
- 수입품의 경우, 제조업자 등이 그 용기 또는 포장에 표시해야 할 사항은 위의 각 사항 외에 원산국명이 있음

- 각 사항의 표시에 관해 제조업자 등은 다음 규정에 따라야 함

- 명칭 : 그 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 기재할 것
- 원재료명 : 사용한 원재료를 아래 구분에 따라 다음 방법으로 기재할 것
 - ① 식품첨가물 이외의 원재료는 원재료에서 차지하는 중량 비율이 많은 순서로, 가장 일반적인 명칭을 기재, 두 가지 이상의 원재료로 구성된 원료(이하 "복합 원재료")는 다음에 따라 기재 할 것
 - a. 복합 원재료의 명칭 다음에 괄호를 붙여 해당 복합 원재료의 원료를 해당 복합 원재료의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 많은 순서로, 가장 일반적인 명칭을 기재, 해당 복합 원재료의 원료가 3가지 이상 있는 경우에는, 해당 복합 원재료의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 많은 순서가 3위 이하이고, 또한 그 비율이 5% 미만일 경우 "기타"로 기재 가능
 - b. 복합 재료 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5% 미만인 경우 또는 복합 원재료의 명칭에서 그 원료가 분명한 경우에는 해당 복합 원재료 원료의 기재를 생략 가능
 - ② 식품첨가물은 원재료에서 차지하는 중량 비율이 많은 것부터 순서대로 식품위생법 제19조 제1항의 규정에 따른 표시 기준에 관한 내각부령(2011년 내각부

령 제45호 제1조 제2항 제5호 및 제4항, 제11조 및 제12조의 규정에 따라 기재함

- ③ 농림물자의 규격화 및 품질 표시의 적정화에 관한 법률(1950년 법률 제175호, 이하 "법") 제14조의 규정에 의하여 정해진 유기농산물(유기농산물의 일본 농림규격(2005년 10월 27일 농림수산성 고시 제1605호) 제3조에 규정하는 것) 또는 유기가공식품(유기가공식품의 일본 농림규격(2005년 10월 27일 농림수산성 고시 제1606호) 제3조에 규정하는 것)을 원재료로 하는 경우에는 해당 원료가 유기농산물 또는 유기가공식품이라는 것을 기재할 수 있음

- 내용량 : 특정 상품의 판매에 관한 계량에 관한 정령 제5조에 규정된 특정 상품의 경우, 계량법(1992년 법률 제51호)의 규정에 따라 표시하는 것으로 하고, 그 외에 대해서는 내용중량, 내용체적 또는 내용수량을 표시하며, 내용중량은 그램 또는 킬로그램 단위로, 내용체적은 밀리리터 또는 리터 단위로, 내용수량은 개수 등의 단위로, 단위를 명기하여 기재할 것
- 고품량 : 고품량을 그램 또는 킬로그램 단위로, 단위를 명기하여 기재할 것
- 내용 총량 : 내용 총량을 그램 또는 킬로그램 단위로, 단위를 명기하여 기재할 것
- 소비기한 또는 상미기한 : 소비기한 또는 상미기한을 다음에 따라 기재할 것
 - ① 생산에서 소비기한 또는 상미기한까지의 기간이 3개월 이내인 경우 다음에 따라 기재하며, b, c 및 d의 경우로 「.」을 인쇄하기 어려울 때는 「.」을 생략할 수 있고 이 경우 월 또는 일이 한 자리수인 경우 「0」을 기재할 것
 - a. 헤세이12년 4월 1일
 - b. 12.4.1
 - c. 2000.4.1
 - d. 00.4.1
 - ② 생산에서 상미기한까지의 기간이 3개월을 초과하는 경우 다음에 따라 기재하며, b, c 및 d의 경우로 「.」을 인쇄하기 어려울 때는 「.」을 생략할 수 있고 이 경우 월 또는 일이 한 자리수인 경우 「0」을 기재할 것
 - a. 헤세이12년 4월
 - b. 12.4
 - c. 2000.4
 - d. 00.4
 - e. ①의 규정에 따라서도 기재가 가능함

- 보존 방법 : 제품의 특성에 따라 "직사광선을 피하고 상온에서 보관할 것", "10℃ 이하에서 보관할 것" 등으로 기재 할 것
 - 원료원산지명 : 대상 가공식품의 경우, 주요 원재료(원재료에서 차지하는 중량 비율이 가장 많은 신선 식품이며 또한 그 비율이 50% 이상인 것)의 원산지를 다음 규정에 따라 사실에 입각해서 기재 할 것
 - ① 국산품은 「국산」, 수입품은 원산국명을 기재하며, 국산품의 경우 국산임을 나타내는 기재와 함께 다음 지명을 기재할 수 있음
 - a. 농산물 : 도도부현, 기타 일반적인 지명
 - b. 축산물 : 주된 사육 지역이 속하는 도도부현, 기타 일반적인 지명
 - c. 수산물 : 생산 수역의 명칭, 어획 항구 이름, 도도부현, 기타 일반적인 지명
 - ② 수입 수산물의 경우 원산국명에 수역명을 병기할 수 있음
 - ③ 주요 원재료의 원산지가 두 가지 이상 있는 경우, 원재료에서 차지하는 중량 비율이 많은 순으로 기재할 것
 - ④ 주요 원재료의 원산지가 세 가지 이상 있는 경우, 원재료에서 차지하는 중량 비율이 많은 순으로 두 가지 이상 기재하며, 그 외의 원산지를 「기타」로 기재할 수 있음
 - ⑤ 주요 원재료의 성질 등에 의해 특별한 사정이 있는 경우에는 대략 특정된 원산지를 위 규정에 따라 기재할 수 있으며, 이 경우 그 사실을 알 수 있도록 필요사항을 표기함
 - 제조업자 등의 성명 또는 명칭 및 주소 : 제조업자 등 중 표시 내용에 책임이 있는 자의 성명 또는 명칭 및 주소를 기재
- － 위 사항의 표시는 다음 정하는 바에 따라 용기 또는 포장의 잘 보이는 곳에 해야 하며, 용기 또는 포장을 포장지 등으로 포장하는 경우 또는 종이상자 등에 넣는 경우는 포장지 등 또는 상자 등에 필요한 표시를 하고 용기 또는 포장의 표시가 포장지 등에 비취보이게 하거나 포장지 등으로 덮지 않도록 함
- 표시는 다음 양식 또는 이와 비슷하게 알기 쉽도록 일괄하여 기재해야 함
 - 표시에 사용하는 문자 및 테두리의 색상은 배경 색상과 대조되는 색상으로 할 것
 - 표시에 사용하는 문자는 일본 공업 규격 Z8305(1962)에 규정된 8포인트 이상으로 크기가 통일된 활자로 하며, 표시 가능 면적이 대략 150 제곱센티미터 이하인 경우에는 일본 공업 규격 Z8305(1962)에 규정된 5.5포인트 이상 크기의 활자를

사용할 수 있음

- 명칭은 위 규정에 관계없이 상품의 주요면에 기재할 수 있으며, 이 경우 내용량도 명칭과 같은 면에 기재할 수 있음
- 원재료명, 내용량, 소비기한 또는 상미기한, 보존 방법, 원료원산지명을 다른 의무 표시 사항과 일괄하여 표시하는 것이 곤란한 경우에는 의무 표시 사항을 일괄하여 표시한 부분에 그 기재 부분을 표시하면 다른 부분에 기재할 수 있음
- 원료원산지명은 주요 원재료명에 대응하여 기재하며, 필요에 따라 주요 원재료명의 다음에 괄호를 붙여 기재할 수 있음

< 표시 양식 >

명	칭
원	재료명
원	료원산지명
내	용량
고	형량
내	용총량
상	미기한
보	존방법
원	산국명
제	조자

- 업무용 가공 식품의 의무 표시 사항은 명칭, 원재료명, 제조업자 등의 성명 또는 명칭 및 주소임
- 대상 가공식품용으로 제공하는 업무용 가공 식품이며 해당 대상 가공식품의 주요 원재료를 포함하는 것일 경우, 제조업자 등은 그 용기 또는 포장, 송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 위 사항 외에 원료원산지명도 표시해야 함
- 계량법 제13조 제1항, 부령 제1조에서 제19조 또는 식품위생법 제19조 제1항의 규정에 따라 우유 및 유제품 또는 이들을 주요원료로 한 식품의 표시 기준에 관한 내각부령(2011년 내각부령 제46호) 제3조의 규정에 따라 표시해야 하는 것은 이 규정에 따라 표시해야 함
- 가공식품(용기 또는 포장의 면적이 30 제곱센티미터 이하의 것에 한함)용으로 제공하는 표시 대상 업무용 가공식품에 있어서는 제1항 제2호의 원재료명 및 제2항

의 원료원산지명의 표시를 원재료가 1종류인 표시 대상 업무용 가공식품에 있어서는 제1항 제2호의 원재료명의 표시를 생략할 수 있음

- 제조업자 등은 표시 대상 업무용 가공식품의 원재료를 다음에 따라 기재해야 함
 - 식품첨가물 이외의 원재료는 원재료에서 차지하는 중량 비율이 많은 순서를 알 수 있도록 가장 일반적인 명칭으로 기재함
 - 위 규정에 따라 원재료의 기재가 생략되는 가공식품의 복합 원재료의 원재료인 것은 그 원재료의 기재를 생략할 수 있음
 - 식품첨가물 이외의 복합 원재료는 다음에 따라 기재할 것
 - ① 복합 원재료의 명칭 다음에 괄호를 붙여 해당 복합 원재료의 원료를 해당 복합 원재료의 원료 중 차지하는 중량의 비율이 많은 순서로, 가장 일반적인 명칭으로 기재하며, 해당 복합 원재료 중 「기타」라고 기재되는 가공 식품의 복합 원재료의 원재료가 되는 것에 대해서는 「기타」라고 기재할 수 있음
 - ② 복합 원재료의 원료 중 원재료의 기재를 생략할 수 있는 것은 그 원료의 기재를 생략할 수 있음
 - 식품첨가물은 원재료에서 차지하는 중량 비율이 많은 순서를 알 수 있도록 기재함
 - 법 제14조의 규정에 따라 등급이 부여된 유기 농산물 또는 유기 가공 식품을 원료로 하는 경우에는 해당 원재료가 유기 농산물 또는 유기 농산물 가공 식품임을 기재할 수 있음
- 대상 가공식품용으로 제공하는 표시 대상 업무용 가공식품으로서 해당 대상 가공식품의 주요 원료를 포함하는 것의 경우, 해당 주요 원료 이외의 원재료의 원산지를, 원료원산지표시 대상 업무용 가공식품 이외의 표시 대상 업무용 가공식품에 있어서는 원재료의 원산지를 위 규정의 예시에 따라 기재할 수 있음
- 위 원재료의 원산지의 기재 내용은 원료원산지명을 원재료명에 대응시켜 기재하며, 필요에 따라 원재료명 다음에 괄호를 붙여 기재할 수 있음
- 특색 있는 원재료 등의 표시
 - 특정 원산지의 것, 유기 농산물, 유기 축산물, 유기 가공 식품, 기타 사용한 원재료

가 특색 있는 것임을 표시하는 경우 또는 제품의 명칭이 특색 있는 원료를 사용하였음을 나타내는 경우에 있어서는, 다음 비율을 해당 표시에 근접한 개소 또는 원재료명 다음에 괄호를 붙여 기재하며, 그 비율이 100%인 경우에는 비율 표시를 생략할 수 있음

- ① 특색 있는 원재료가 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율
- ② 특색 있는 원재료 및 특색 있는 원재료와 동일한 종류의 원재료를 합친 양에서 특색 있는 원재료가 차지하는 중량의 비율(이 경우 그렇다는 설명을 기재)

- 특정 원재료의 사용량이 적음을 표시하는 경우에 있어서는 특정 원재료의 제품에서 차지하는 무게의 비율을 해당 표시에 근접한 곳 또는 원재료명 다음에 괄호를 붙여 기재할 것

－ 표시 금지 사항

- 제3조 또는 제4조의 2의 규정에 따라 표시하여야 할 사항의 내용과 모순되는 용어
- 산지 이름을 나타내는 표시이며, 산지 이름의 의미를 오인시키는 표시
- 기타 내용물을 오인시키는 문자, 그림, 사진 기타 표시
- 지붕 형태 종이팩 용기의 상단 일부분을 한 군데 절단한 표시

－ 그 외 가공식품의 품질에 관한 표시에 관한 기준

- 위 규정 외에도, 제조업자 등은 가공식품의 품질에 관한 표시하는 경우 별도로 농림수산부 장관이 정하는 바에 따라야 함
- 위 규정 외에도, 농림수산부 장관이 법 제19조 13의 제2항 규정에 따라 정하는 품질에 관한 표시 기준에 별도 규정이 있는 경우 그 규정을 따라야 함

－ 제조업자 등의 노력 의무

- 제조업자 등은 가공식품의 품질에 관한 표시를 적정하게 수행하기 위해 필요한 한도에서 그 판매하는 가공식품 및 해당 제조업자 등에 판매된 음식료품의 표시에 대한 정보가 포함된 서류를 정비하고 이를 보존하도록 노력해야 함

□ 유효기간

- － 일반적으로 수입자가 국외의 제조자가 설정하는 기한 등을 기본으로 해당식품 등의 기한의 설정에 필요한 정보에 대해 제조자 등에게 확인을 실시하는 것과 동시에, 미생

물 시험이나 이화학시험 및 관능 시험을 실시하는 것으로서 과학적인 근거에 기초를 둔 적절한 기한을 설정하여 스스로의 책임에 대해 기한을 표시해야 함

- 제조일로부터 3개월 미만의 경우는 년. 월. 일 로 표기하고, 3개월 이상은 년. 월로 표시

□ 품질표시 기준

- 상품 명칭을 표시
- 원재료 명을 총 중량에서 차지하는 중량 비율이 높은 순서로 표시
- 식품위생법 시행규칙에 따라 총중량에 차지하는 중량 비율이 높은 순서에 물질명, 또는 보존료나 감미료 등의 경우는 "보존료(소르빈산K)", "감미료(스테비아)"와 같이 "용도명(물질명)"을 표시

2. 관련 정책

□ 알레르기 물질 표시 제도

- 음식에 포함된 알레르기 물질(단백질)에 의해 알레르기 증상이 발생하는 경우가 있으므로, 식품 알레르기 환자의 건강 피해 방지를 위해 국가는 증례 수가 많은 심각한 증상을 일으키는 식품에 대한 표시를 의무화하고 있으며, 또한 증례 수가 적은 품목에 대해서도 표시를 장려하고 있음
- 대상 품목(2013년 9월 20일 기준)
 - 특정 원재료(표시 의무) : 계란, 우유, 밀, 새우, 게, 메밀, 땅콩
 - 특정 원재료에 준하는 것(표시 장려) : 전복, 오징어, 캐비어, 오렌지, 캐슈넛, 키위, 쇠고기, 호두, 참깨, 연어, 고등어, 콩, 닭고기, 바나나, 돼지고기, 송이버섯, 복숭아, 참마, 사과, 젤라틴
- 표시
 - 표시의 대상이 되는 것은 용기 포장 된 우유, 유제품, 우유 등을 주요 원료로 하는 식품, 식품위생법 시행규칙 별표3에 규정된 식품 등(알콜 음료 제외)이며, 유

통 과정인 것도 표시가 의무화

- 식품의 표시는 JAS법 등 다른 법령에서 표시가 의무화되어 있는 사항은 그 규정에 따라 표시
 - JAS법에서는 복합 원재료에 대해서는 그것을 구성하는 원재료를 생략할 수 있거나 단체 원재료에도 특정 원재료 등의 대체 표기로 인정되지 않는 명칭을 사용하는 경우가 있으며 일부 유통 과정에 있는 식품 및 원재료 표시를 의무화하고 있지 않으나, 식품위생법상 알레르기 물질에 대해서는 미량이라도 생략하지 않고 모든 유통 단계에서 표시하는 것이 요구되고 있음
 - 표시 대상에 해당되는 식품첨가제 및 특정 원재료 등이 있는 경우, 일괄표시란의 원재료란에 기재해야 함
- 대체 표기, 특정 가공식품
- 표시명은 식품명 대신 대체 표기 및 특정 가공식품명이 인정되고 있으며, 단, 해당 표기, 음식명에는 규정이 있어 계란으로 예를 들면 다음과 같음
 - a. 대체 표기 : 계란, 달걀, 오리란, 메추리알 등
 - b. 특정 가공식품 : 마요네즈, 오믈렛, 계란후라이, 오야코동, 오므라이스 등
- 특정 원재료 7 개 품목에 유래하는 식품첨가물은 표시 의무가 없는 캐리 오버(사용하는 원재료에 포함된 식품첨가물이며 최종 제품에는 남지만 그 안에서는 효과를 발휘하지 않는 것) 및 가공조제(가공식품을 제조하는 과정에서 사용되며, 최종 제품의 완성 전에 제거되는 것)에 해당하는 경우라 해도 최종 제품까지 표시를 할 필요가 있음
- 최종 제품에 포함된 특정 원재료 등의 총 단백질 함량이 수 $\mu\text{g/ml}$ 의 농도 수준 또는 수 $\mu\text{g/g}$ 함유 수준($1\mu\text{g/ml} = 1\mu\text{g/g} = 1\text{ppm}$) 미만인 경우는 알레르기 증상을 유발할 가능성은 매우 낮기 때문에 표시를 생략할 수 있음
- 식품 제조 과정에서 특정 원재료 등이 의도하지 않게 혼입되어 버리는 경우(오염)가 있는데, 이 경우 충분한 오염 방지 대책을 철저히 도모하는 것이 대전제
- 반드시 혼입하는 경우에는 일반적으로 알레르기 표시를 해야 하며,

- 충분한 대책을 도모하였으나 오염 가능성을 배제할 수 없는 경우에는 주의 환기 표시를 해야 함

- 위 경우에도 혼입 빈도와 양이 적은 경우에는 표시 할 필요가 없음

□ 부당 경품류 및 부당 표시 방지법 (경품 표시법)

- 과도한 경품 첨부 판매와 소비자에게 오인될 우려가 있는 과대 허위 표시 등이 금지되며, 또한 동법에 따라 “식품 표시에 관한 공정 경쟁 규약” 을 업계 자주 기준으로 작성

□ 자원 활용 전략 / 용기 포장 재활용 법

- 유리병, 종이 용기, 플라스틱 용기 등은 의무적으로 분리수거 촉진을 위한 물자 식별 표시를 해야 하며, 특정 사업자(수입 포함)는 용기 폐기물 재상품화의 의무를 짐

□ 자원유효이용 촉진법 등의 표시

- 용기포장 리사이클 법에 의해 분리 배출 될 수 있는 자원에 대해 표시를 하도록 함

< PET병을 제외한 용기포장 >



< 음료, 주류, 간장 등의 PET병 >



V 일본 바이어 정보

- 일본 대부분의 견과류 수입 업체는 산지에서 원료를 수입 후 직접 제조 과정을 거쳐 판매하고 있어, 완제품을 수입하기보다는 값싼 원료를 신속하고 꾸준하게 수입이 가능한가 여부에 더욱 관심을 보임
- 원료 수입에 있어서는 거의 모든 바이어로부터 카탈로그와 원료의 샘플을 보고 싶다는 반응이 돌아오므로, 바이어 컨택에 있어서 수출 대상 제품의 자세한 정보와 샘플이 필요할 것으로 보임

※ 바이어 리스트는 별도 엑셀 파일로 첨부하였습니다.

※ 참고자료

- 글로벌 윈도우 : www.globalwindow.org
- 주한일본기관 : www.jetro.go.jp/korea/co/jp
- 관세청 : www.customs.go.kr
- GTA : www.tradestatistics.com/gta
- 일본 후생노동성 : www.mhlw.go.jp
- 일본 소비자청 : www.caa.go.jp
- 일본 세관 : www.customs.go.jp
- 일본 견과협회 : www.jna-nut.com
- KOTRA : www.kotra.or.kr
- KATI : www.kati.net