

8. 유럽. 식품 앞에 정직과 투명성이 우선

파리지사

주요내용

▶ 이탈리아, 식당에서 예고없이 냉동식품 판매하면 벌금

- 지난 7월 이탈리아 식당에서 냉동식품을 손님들에게 예고없이 제공하는 것은 사기죄에 해당한다는 법원의 판결이 났다.
- 냉동식품을 요리해 판매는 할 수 있지만 메뉴에 이러한 정보를 표기하여 손님들에게 미리 알려야 하고, 그렇지 않을 경우에는 벌금을 내거나 구속될 수 있다.
- 밀라노의 한 식당 주인이 이러한 단속에 적발되어 벌금 200유로를 선고받았다. 그는 단속 당시 손님이 없어 피해자가 없고 냉동식품은 보관만 하려는 목적이었다고 상고했으나, 대법원은 상고를 기각하고 벌금을 2천유로로 매겼다.

▶ 영국, 식품사기방지 전문기관의 활동

- 지난해 보도된 텔레그래프지에 따르면 영국에서 식품사기로 인한 피해액 규모가 11억 파운드에 이른다. 영국 식품범죄방지전문기관(The National Food Crime Unit)은 유해성분이 들어간 가짜 보드카, 대형 케이터링 이벤트에 사용된 동물사료용 고기, 불순물이 섞였음에도 불구하고 엑스트라 버진 라벨을 달고 팔린 올리브오일 등을 적발하였다. 이 외에도 싸구려 허브와 섞인 오레가노(허브의 일종), 인터넷을 통해 유통되고 있는 유해한 다이어트 약, 양계장에서 생산되었음에도 개방 사육으로 속인 달걀 등의 사례가 발표되어 식품업계 관계자들과 소비자들에게 경각심을 일으켰다.

▶ 영국, 팜오일 프리 인증 도입

- 글루텐, 팜오일, 식품첨가물 등이 들어가지 않는 무첨가식품(Free from)이 유행을 하면서 영국에서는 팜오일 무첨가식품 인증프로그램이 신설됐다. The International Palm Oil Free Certification Accreditation Programme(POFCAP)라는 민간기구가 만든 이 인증프로그램은 호주와 영국에서 허가를 받았으며 14개국의 허가를 기다리고 있다.

▶ 식품 사기업자에 자비 없는 ‘국제 불량식품 단속 프로젝트’(OPSON)의 적발사례

- 지난 4월에 유럽경찰조직 유로폴(EUROPOL)과 인터폴(INTERPOL)이 공동으로 실시하고 있는 ‘국제불량식품 단속 프로젝트(OPSON)’의 보도자료에 따르면 불법으로 거래되고 있는 식품과 음료가 9,800톤, 26.4백만 리터, 13백만 품목에 이르며 이는 2억 유로에 달한다. 올해는 불량식품 단속을 위하여 21개 EU회원국을 포함한 전 세계 61개국의 경찰, 세관, 각국의 식품규제기관, 전문 민간기관들이 참여했다. 단속 결과, 식료품점, 시장, 공항, 항구, 산업단지 등 5만개가 넘는 곳이 점검됐다.
- 독일에서는 알러지 위험이 있는 땅콩, 캐슈너트, 아몬드 성분이 포함된 헤이즐넛 제품을 대거 적발했으며, 라벨에 알러지 성분이 표기되지 않아 시장에서 철수 조치되었다.
- 프랑스 파리 인근 도시에서는 유명 상표를 모방한 양념제품 18만개 이상을 적발해 폐기 조치했으며, 해당 제품의 원산지과 경로, 최종 도착지를 추적하고 있다.

- 포르투갈에서는 30만개 이상의 식품안전법을 지키지 않은 생선 통조림 공장을 급습해 적발했다. 생산 허가가 이미 취소되었음에도 불법으로 제조활동을 하고 있던 이 공장은 유통기한이 거의 지나가는 통조림 제품을 재포장해 생산하고 있었다. 당국은 적발 익일 폐업 조치했다.
- 이탈리아에서는 생산지 인증을 받은 유명 와인을 모방해 가짜와인을 제조한 업자들을 적발해 3명을 구속했다. 싸구려 와인에 알코올을 섞거나 가짜 지역인증 라벨을 붙여 이탈리아와 외국으로 판매했다.
- 스페인에서는 포르투갈산 해산물을 국산으로 속이고, 안전규정에 맞지 않는 비위생적인 방법으로 세척하며, 조개의 종류를 속여 판매한 업자를 적발해 압수 조치했다.

▶ EU 식품사기 방지정책

- 유럽연합은 2013년 말고기 사태 이후 식품사기에 대한 방지와 단속을 강화했다.
- 기존에는 단속기관, 각 지방 경찰, 유럽경찰(Europol), OLAF(European Anti-fraud Office)등이 식품 사기를 단속했지만 식품전문가가 배제되어 있었다. 2013년 이후 유럽연합은 각국의 식품사기 단속 기관들의 연합 조직인 The EU Food Fraud Network (FFN)을 운영하고 있다.
- 유럽연합은 식품사기 방지를 위해 트레이닝 프로그램(Better Training for Safer Food)을 운영하고 있으며, 데이터베이스화, 비 EU국가와의 협업 등을 금년도 과제로 삼고 있다.

* 참고자료 : European Commission, 「Food Fraud」
 EUROPOL 「EUR 230 million worth of fake food and beverages seized in global OPSON operation targeting food fraud.」
 (17.4.25.)
 The Guardian 「Venice ban kebab shops to preserve decorum and traditions of city」
 Olive OilTimes 「Europol Warns Fake Products on the Rise Across EU」(17.7.31)
 The LOCAL 「Serving frozen food without telling customers is fraud」(17.7.19)
 Food Standards Agency 「Sharing information with the NFCU」
 The Telegraph 「Food Fraud in the UK : Toxic vodka and pet food meat given to humans」
 FOOD navigator 「Palm oil free certification scheme launched」(17.8.14)

시사점

- 유럽은 식품 안전규제가 엄격하고 한 국가에서 사고 발생 시 유럽 전체에 영향을 미치며, 제3국 수입식품도 예외 없이 감시의 대상이다.
- 식품의 통관 이후에도 가공, 보관 및 유통, 최종 소비까지 꾸준한 모니터링을 실시해 한국식품이 위생법을 위반한 사례로 오명이 남지 않도록 주의해야 할 것이다.
- 특히 알려지 성분표기, 식품첨가물, 성분 등의 정확한 라벨링 및 중금속, 잔류농약, 미생물 등 식품의 안전성을 증명할 수 있는 서류 준비도 소홀히 하지 말아야 한다.