
2020년 EU 식품 라벨링 제도

2020.11

aT한국농수산물유통공사
파 리 지 사

목 차

1. 관리·법률체계	5
가. 관리체계	5
나. 법률체계	5
2. EU 식품 라벨링법의 주요 내용	6
가. 원산지 표시 의무 확대	6
나. 알레르기 유발 성분 표시 의무 도입	6
다. 2016년 12월 13일부터 영양성분 표시 의무화	7
라. 특정 성분 또는 성분 카테고리의 함유량	9
마. 건강식품 광고 문구 규제	9
3. 라벨링 표기 내용 및 방식	10
가. 라벨링(labeling)의 정의	11
나. 라벨링의 두 가지 주요 원칙 :	11
다. 의무적 기재사항	11
라. 선택적 기재사항	13
마. 표기 방식	14
4. 품목별 라벨링 표기	14
가. 표시 예시	14
나. 특정 식품 라벨링 규정	28
5. 최근 이슈	37
6. 브렉시트(Brexit)에 따른 영국의 변동사항	40
7. 출처	43

2020년 EU 식품 라벨링 제도

<요 약>

- ☐ 유럽연합의 식품 라벨링 제도는 2014년 발효된 '소비자 식품 정보 제공에 관한 법률, Regulation (EU) No 1169/2011'에 기초함. 기본 원칙은 1. 소비자들에게 다양한 정보를 객관적으로 표시하고 2. 소비자들이 혼동하지 않게 구체적인 정보를 제공하는 것
- ☐ 제품명, 원재료 리스트, 성분함량, 내용량, 유효기간, 제조번호, 제조회사, 수입/판매업자, 원산지, 사용 방법, 보관 방법, 영양성분, 알레르기 유발성분, 알코올 도수 등의 정보를 의무로 표기해야 함
- ☐ 영양 및 건강기능을 강조해 표기하고자 할 때는 Regulation (EC) No 1924/2006 규정에 따라 과학적으로 안정성과 효과가 입증된 효능만을 표기할 수 있음. 이 법은 식품에 사용 가능한 비타민과 무기질의 종류, 영양소에 따라 사용할 수 있는 건강기능 표시를 '영양강조 표시(Nutrition claim)'와 '건강기능강조 표시(Health claims)'로 나누어 엄격하게 정의하고 규제함
- ☐ 규정에 포함되지 않은 신규 원료는 안정성과 효과에 대한 과학적 근거 자료를 유럽 식품안전청(European Food Safety Authority; EFSA)에 제출하여 검토 받고 인정을 받아야만 건강강조표시를 할 수 있음
- ☐ 2020년 4월 1일, 원산지 표기 의무를 강화하는 규정 Regulation (EU) 2018/775이 발효됨. 이에 따라 식품의 원산지 (국가 또는 지역 The country of origin / The place of provenance)와 주원료의 출처(Origin of primary ingredient)가 다를 경우 반드시 둘 다 표시해야 함. 다음과 같은 경우 이 규정이 적용됨
 - 특정 국가나 지역을 문자, 그림, 로고 등으로 포장재에 표기했지만, 주원료의 출처가 포장에 나타난 국가/지역과 다른 경우
 - 특정 국가/지역을 상기시키는 식품 주원료의 원산지가 해당 국가/지역과 다른 경우
- ☐ EU 내에서 판매되는 유기농 식품은 EU 법규에 따른 인증을 받고 '유로리프(Euro Leaf)'로고와 인증번호를 라벨에 표기해야 함. 다만 한국은 한-EU 유기농식품 동등

성 인정협정이 체결되어 있으므로, 한국에서 지정된 인증기관으로부터 유기농 인증을 받은 경우, 유럽에서 동일하게 인정됨, 유기농 식품의 수입 신고 시, 이를 입증할 수 있도록 유럽연합 당국에서 요구하는 검사 증명서(COI: Certificate of inspection)를 제출해야 함

- 2022년 1월 ‘유기농 식품 생산과 라벨링에 관한 새로운 법안(REGULATION (EU) No. 2018/848)’발효 예정. 새로운 법안은 유기농 식품 산업을 장려하는 한편 규제와 감독을 강화해 소비자에게 더 안전한 유기농 식품을 제공하는 것을 목표로 함. 역외 생산자에게도 유럽 생산자와 동일한 규칙을 적용한다는 조항이 있으므로 동등성 인정 범위나 조건이 변경될 수 있음. 법안의 최종안은 확정되지 않았지만, 세부 규칙과 개정안들이 지속적으로 업데이트되고 있으므로 주의 깊게 동향을 살필 필요가 있음
- 유럽의회는 EU 표준 영양성분 라벨링 신규 도입을 논의하고 있음. 표준 영양라벨 유력 후보로 프랑스가 2016년 개발해 이미 프랑스, 스위스, 스페인, 벨기에 등지에 서도 널리 쓰이고 있는 영양성분 라벨링 시스템 ‘뉴트리-스코어(Nutri-Score)’가 거론되고 있음. 뉴트리-스코어는 식품에 포함된 건강에 좋은 성분과 좋지 못한 성분을 점수로 계산해 A부터 E까지 5등급의 색으로 표기하는 방법
- **영국이 유럽연합을 탈퇴하는 브렉시트(Brexit)를 단행함에 따라 2021년 1월 1일부터 영국은 자체적인 식품법과 라벨링 규정을 적용할 예정. 2020년 11월 현재 EU와 영국이 서로의 관계를 재정립하는 협상을 진행 중으로, 협상 결과에 따라 새로운 영국 라벨링 제도 세부 규정이 확립될 예정.** 북아일랜드는 EU 라벨링 규정을 계속 따르고, 잉글랜드, 스코틀랜드, 웨일스 지역만 브렉시트의 영향을 받게될 예정임
- 2022년 10월 1일부터 영국(잉글랜드, 스코틀랜드, 웨일스) 내에서 판매되는 제품은 영국 내 식품업체(Food Business Operator) 혹은 수입업체의 주소를 반드시 명시해야 함
- EU 공식 유기농 인증은 2021년 12월 31일까지만 영국(잉글랜드, 스코틀랜드, 웨일스)에서 유효함. 이후 영국은 자체적인 유기농 인증 규정을 적용할 계획, 영국의 새로운 유기농 규정은 기존 EU의 규정과 유사하게 제정될 예정
- 한국-영국 유기가공식품 동등성은 2020년 12월 31일까지만 유지됨. 한국과 영국 간의 새로운 유기가공식품 동등성 인정협정이 체결되기 전까지는, 이 이전에 선적한 물량만 유기농 식품으로 인정됨

가. 관리체계

- EU 차원에서 법규 제정
- EU 회원국들은 EU 법규에 따라 라벨링 제도를 자국 내에서 집행하고, 관할 기관을 두어 관리 감독함

나. 법률체계

1) EU의 식품 라벨링법

- 유럽연합 식품 라벨링법 Regulation (EU) No 1169/2011 (이하 « FIC 규정 »으로 표기)은 소비자들을 위한 식품 정보에 관한 규정으로, 일반적으로 'FIC 규정 (Food Information on Consumers)'으로 알려짐
- 이 규정은 기존에 있던 식품 라벨링법을 보완한 것으로, EU 내에서 유통되는 식품의 라벨링을 단순 명료화하여 소비자들이 제품에 대한 정확한 정보를 통해 안전한 식품을 선택할 수 있도록 하는데 목적이 있음 :
 - Directive 2000/13/EC : 전반적인 식품 라벨링, 외양, 식품의 광고 등의 내용을 담음
 - Directive 90/496/EEC : 영양 정보에 대한 라벨 표기 방법에 관한 내용을 담음
- 이 규정은 기존에 있던 식품 라벨링법을 보완한 것으로, EU 내에서 유통되는 상기된 두 개의 기존 법규에, 알레르기 유발성분 및 원산지 표기를 강화하고 영양성분 표시를 의무화하는 등 내용을 보완함
- 2014년 12월 13일에 발효되어 모든 EU 회원국 (영국 탈퇴로 총 27개국)에 직접 적용
 - 이 규정은 최종 소비자에게 판매되는 모든 식품에 적용되지만, 대부분의 규정들은 사전포장 식품에 한정됨. 자선 바자회, 박람회, 지역 모임, 무료 급식소를 제외한 모든 식품 관련업자들에게 적용됨 (생산자, 유통업자, 소매상, 요식업자, 조제식품업자, 급식업자 등)
- 자기 이름으로 식품을 판매하는 제조자는 라벨에 필요한 정보들을 표시하고 그 정확성을 보장할 책임을 짐. EU 회원국이 아닌 제3국에서 제조된 경우, 그 책임은 수입업자에게 있음. 원거리 판매의 경우, 판매 전 소비자들에게 필요한 정보들을 추가 비용 없이 제공해야 함.

2) 주요 내용

- 2016년 12월 13일부터 영양성분 표시 의무화
- 의무적 정보들의 가독성에 관한 규정들
- 알레르기 유발 성분에 관한 정보들 강화
- 원산지 표기 강화

- 자발적 표시 사항에 관한 규정
 - 이 규정은 특히 교차 감염을 염두에 둔 것 (제품에 알레르기 유발 성분이 예기치 않은 경로로 포함된 경우)
 - 이러한 자발적 표시는 소비자가 혼동하지 않게 과학적 자료에 기초하여 정확하게 표시해야 함
- 나노 물질의 형태를 가진 모든 식품 원료는 사전포장 제품의 라벨에 표시 대상

2 EU 식품 라벨링법의 주요내용

가. 원산지 표시 의무 확대

- FIC 규정 이전까지의 원산지 표시 의무는 생선과 소고기, 벌꿀, 올리브유, 신선 과일과 채소 및 원산지 미 표기시 소비자의 혼동을 초래하는 제품 등에 한정. 가령, 프랑스에서 재배되지 않았지만, 제품 포장지에 프랑스 국기 또는 프로방스를 연상시키는 라벤더 밭 이미지를 표시한 허브 제품에는, 소비자의 혼동을 막기 위해 원산지 기입 요
- 2015년 4월 1일부터 원산지 표시 의무가 있는 대상을 사전 포장된 돼지, 양, 염소 및 가금류 고기(냉장·냉동육)까지 확대 적용(Regulation (EU) No 1337/2013)
- 모든 소고기 제품은, 사전 포장된 제품이든 아니든, 출생, 사육 및 도축장소가 명시되어야 함. 소고기 원산지 표시는 가축의 출생, 사육 및 도축장소가 같은 나라에 있음을 나타냄
- 우유 및 우유 성분이 들어간 유제품, 가공되지 않은 식품, 단일 재료의 제품, 한 가지 재료가 50% 이상을 차지하는 제품의 원산지 표기 의무적
- 2020년 4월 1일부터 식품의 원산지와 주원료의 출처가 다를 경우 반드시 둘 다 표시해야 함 (Commission Implementing Regulation (EU) 2018/775)

나. 알레르기 유발 성분 표시 의무 도입

- ☐ 2014년 12월 13일부터 사전포장 식품 또는 미포장 식품에 존재하는 알레르기 유발 성분은 반드시 서면으로 기재되어야 함. 음식점에서 판매하는 포장 음식에도 적용
- 사전포장 식품 : 알레르기 유발 성분은 원재료 리스트에 굵은 글씨체 또는 이탤릭체로 분명하게 표시되어야 함. 원재료 리스트의 표시 면제 대상인 경우, « (알레르기 유발 성분 명)가 함유된»이라는 문구가 기재되어야 함
- 미포장 식품 : 판매용으로 진열된 상품과 가까운 곳에 작은 전단지나 게시판을 배치하여 알레르기 유발 성분을 기재해야 함

다. 2016년 12월 13일부터 영양성분 표시 의무화

- 대상 : 사전포장 식품
- 내용
 - 의무적 영양 정보 : 열량과 지방, 포화 지방산, 탄수화물, 당, 단백질 및 나트륨 함유량
 - 선택적 영양 정보 : 단순불포화지방산, 다중불포화지방산, 폴리올, 녹말, 식이 섬유, 비타민, 무기질
- 예외 : 영양성분의 의무 표시 대상이 아닌 주요 품목은 다음과 같음
 (*전체 리스트는 Regulation (EU) No 1169/2011 Annex V 참고)
 - (1) 단일 재료 또는 단일 성분의 미가공 식품
 - (2) 식물 또는 과일을 우려낸 모든 종류의 차
 - (3) 식품 첨가물, 향신료
 - (4) 가장 큰 표면이 25 cm² 미만인 포장 또는 용기에 담겨진 식품
- 표시 방법 :
 - 의무적 영양 정보 : 포장지 겉면에 눈에 띄게 표로 만들어 한눈에 다 들어오도록 표시해야 함. 포장지 겉면에 충분한 공간이 없을 때는 단순한 일직선의 형태로 영양 정보 기재. 영양 정보는 제품 100 g 또는 100 ml를 기준으로 표시 (가령, 100g 당 나트륨 1g). 영양 정보는 비율(%)로 표시할 수 있으며, 성인 일일 영양 권장량과 함께 표시 가능 (권장 영양소 함량은 100g 또는 100 ml 당, 또는 비율(%)로 표시 / 자발적 표시사항)
 - 선택적 영양 정보 : 의무적 영양 정보와 함께 다른 영양 정보들을 자발적으로 표시할 수 있으나, 이 경우 의무적 영양 정보를 적는 공간을 침해하지 않는 범위 내에서 표기되어야 함.
- * 영양 성분은 아래 표와 같은 형식과 표현을 사용하여 표기함

* 의무적 영양 표시

열량 또는 영양소	100 g 또는 100 ml 기준
열량	kJ ¹⁾ /kcal
지방	g
中	
포화 지방산	g
탄수화물	g
中	
당	g
단백질	g
나트륨	g

* 출처 : Regulation (EU) No 1169/2011 Annex XIII Part B

1) kiloJoule (kJ) : 국제 열량 측정 단위

* 보완된 영양 표시

열량 또는 영양소	100 g 또는 100 ml 기준
열량	kJ/kcal
지방	g
中	
- 포화 지방산	g
- 단순불포화지방산	g
- 다중불포화지방산	g
탄수화물	g
中	
- 당	g
- 폴리올	g
- 녹말	g
식이섬유	g
단백질	g
나트륨	g
비타민 및 무기염류	Annex XIII, Part A에 표시된 단위 (µg 또는 mg)

* 출처 : Regulation (EU) No 1169/2011 Annex XV

* 1인 또는 1회분 기준의 자발적 영양 정보가 포함된 의무적 영양 표시

열량 또는 영양소	100 g 또는 100 ml 기준	125g의 요거트 병 기준
열량	kJ/kcal	g
지방	g	g
中		
포화 지방산	g	g
탄수화물	g	g
中		
당	g	g
단백질	g	g
나트륨	g	g

* 권장섭취량 함유 비율의 자발적 영양 정보가 포함된 의무적 영양 표시

열량 또는 영양소	100 g 기준	100 g 당 권장섭취량 함유 비율 (%)
열량	kJ/kcal	%
지방	g	%
中		
포화 지방산	g	%
탄수화물	g	%
中		
당	g	%
단백질	g	%
나트륨	g	%

라. 특정 성분 또는 성분 카테고리의 함유량

- ☐ 아래와 같은 경우에는 제조 과정에서 사용된 성분 또는 성분 카테고리의 함유량을 기재해야 함
 - 제품 이름에 성분 이름이 나타나 있을 때
 - 제품 라벨에 언어, 그림 또는 그래픽으로 성분을 강조했을 때
 - 성분의 이름 또는 생김새 때문에 다른 제품과 혼동할 우려가 있어 제품을 특징화하여 다른 제품과 구분하는 것이 중요할 때
 - 단, 'with sweetener(s)' 또는 'with sugar(s)'라는 문구로 커버할 수 있는 경우, 첨가된 비타민과 미네랄이 영양정보에 기재되어 있을 경우에는 적용되지 않음
- ☐ 다음과 같은 경우에는 함유량 기재를 필요로 하지 않음
 - 특정 성분에 관하여,
 - 수분 제외 실중량을 이미 기재했을 때
 - 다른 유럽연합 조항에 따라 라벨링에 이미 함유량이 표기되었을 때
 - 향미 목적으로 극소량을 사용했을 때
 - 제품의 이름에 이미 나타나 있을 때
- ☐ 성분 또는 성분 카테고리별 함유량은 아래와 같이 표기함
 - 제품 사용 시점에서 각 성분의 양에 부합하는 %로 표기
 - 제품 이름의 바로 옆 또는 원재료 리스트에 이어 표기
 - 제품이 열처리 또는 다른 처리 후에 수분이 손실될 경우, 완제품에 가장 가까운 상태의 성분별 함유량으로 표기
 - 휘발성 성분의 양은 완제품 중량을 기준으로 표기
 - 농축 또는 건조에 사용된 성분으로 제조 과정에서 재합성된 성분의 양은 농축 또는 건조되기 이전의 무게를 기준으로 비율 표기
 - 물을 첨가하여 재구성되는 농축 또는 건조 제품의 경우, 성분의 양은 재구성된 제품의 무게를 기준으로 비율 표기

마. 건강식품 광고 문구 규제

- ☐ EU, 건강식품과 관련된 광고 문구 규제화
 - EU는 '12년 12월부터 건강식품 관련 식품 라벨이나 광고, 홍보물에 집행위가 승인한 카피 문구만 사용하도록 정하여 유럽에 진출하려는 한국식품업체의 각별한 주의가 요망됨
 - '12년 5월 16일 EU 집행위는 건강식품의 라벨과 광고 선전에 사용할 수 있는 카피 문구(222개) 관련 포지티브 리스트²⁾를 채택하고 리스트에 없는 문구의 사용을 금지함

2) Positive List : 개발허가 사항을 열거한 후 열거 내용에 포함되지 않으면 제한하는 방식

- 식품업체는 포지티브 리스트에 등록된 222개의 카피 문구를 별도의 허가 절차 없이 사용할 수 있음
 - 포지티브 리스트에 등록된 카피 문구 내용
 - 카피 문구는,
 - 식품에 함유된 영양소나 물질이 인체 성장발육과 발달, 일정한 인체기관의 기능에 작용하는 역할
 - 심리적 또는 행동 심리적 면에서의 기능
 - 살 빼는 기능, 체중 조절 기능, 배고픔을 약화시키는 기능, 포만감 강화 또는 섭취 열량 감소 기능과 관련된 것으로, 상기의 내용들은 일반적으로 널리 인정된 과학적 근거에 기초해야 하며 일반 소비자들에게도 잘 알려진 사실이어야 함
 - 허용된 카피문구 예시
 - 칼슘은 뼈 건강 유지에 필요하다
 - 포화지방 섭취를 줄이면 콜레스테롤의 정상 수준 유지에 좋다
 - 소금섭취를 줄이면 정상적 혈압 유지에 좋다
 - 건강식품과 관련된 카피 문구 규제
 - 정확성이 결여되고 애매모호하며 소비자에게 잘못 인식하도록 만들거나 허위 내용이나 의학적 효과를 준다는 내용의 카피 문구사용은 금지됨
 - 금지된 카피 문구의 예
 - 그린 티(녹차)는 정상 혈압유지를 도와준다
 - 로얄젤리는 면역성, 원기향상에 좋다
 - 비타민, 미네랄과 혼합된 타우린(활력음료수에 함유)은 정신건강에 좋다
 - 포지티브 리스트에 없는 카피 문구를 라벨이나 광고에 사용하려는 경우
 - 포지티브 리스트에 없는 카피 문구를 라벨이나 광고 및 홍보에 사용하려는 업체는 일정한 절차를 거쳐 집행위(European Commission) 허가를 받아야 함
- ※ 포지티브 리스트와 관련 카피문구 및 사용조건에 관한 집행위 사이트³⁾ 참고

3

라벨링 표기 내용 및 방식

시판되는 식료품의 라벨링은 소비자들에게 정확한 정보를 제공하기 위해 명료하고 구체적으로 기재되어야 함. 라벨링 표기는 모든 식품에 공통적으로 적용되는 의무적 기재사항과 제조사가 자발적으로 표기하는 선택적 기재사항으로 구분할 수 있으며, 선택적 기재사항은 품목별로 상이함. FIC 규정은 사전포장 식품과 미포장 식품을 나누어 규정함

3) http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims/register/public/?event=register.home

가. 라벨링(labeling)의 정의

- 제1장 제2조 용어 정의, 제2항 제j호에 규정 :

식품의 포장, 서류, 표시판, 라벨, 고리 위에 표시하는 기재사항, 지시사항, 제조 또는 상업 마크, 이미지 또는 기호들

나. 라벨링의 두 가지 주요 원칙 :

- 소비자들에게 다양한 정보를 객관적으로 표시할 것
- 적법하고 구체적일 것. 상품의 구성 성분이나 원산지 등의 주요 정보에 대하여 소비자에게 혼동을 야기해서는 안됨

다. 의무적 기재사항

1) 사전포장 식품의 라벨링

- <사전포장 식품>의 의미 :

식품 관련 소비자 정보에 관한 일반 규정을 담고 있는 제1장 제2조 용어 정의, 제2항 제e호에 규정 « 최종 소비자와 단체들에 판매할 목적으로 매장에 진열되기 전 미리 포장된 식료품. 포장이란, 개봉 또는 포장의 변경이 없는 한 내용물이 변경될 수 없도록 식품의 전부 또는 일부를 싸는 것을 말함. 소비자의 요구로 판매 현장에서 포장되는 식품 또는 즉시 판매할 목적으로 미리 포장된 식품은 사전포장 식품에 해당되지 않음 (후술하는‘미포장 식품’참조). 조제 식품 판매점이나 제과점에서 판매되는 식품들과 같이, 판매 현장에서 제조되거나 사전 포장되는 식품들은 사전포장 식품으로 간주됨 » 사전포장 식품은 셀프 서비스 코너 (대형마트 등)에서 가장 흔하게 팔리는 상품으로 엄격한 규칙들이 적용됨

- 사전포장 식품의 전면에 표시하는 의무적 기재사항 :

- a) 제품명 : 제품을 정의함 e.g.) 딸기잼
- b) 원산지
- c) 원재료 리스트 : 함량이 높은 순으로 표기(첨가물, 향료 포함). 알레르기 유발 성분은 강조해서 표기
- d) 성분 또는 성분 카테고리 함량
- e) 음식의 내용량(Net quantity) : 액체에 보관된 식품은 물기를 뺀 무게를 표시. 무게 단위는 liters, centiliters, milliliters, kilograms, grams
- f) 유효기간 및 품질 유지 기한 : 미생물학의 관점에서 상하기 쉬운 식품의 경우, « 언제언제까지 소비할 것(use by)» 과 같은 형태의 문구로 표기. 그 밖의 식품들은 « 언제언제 전에 소비할 것을 권장(best before)»의 형태로 표기. 가급적 유통기한은 일/월/연도의 순으로 표기할 것을 권장함. 또한 월의

경우는 혼란을 피하기 위하여 숫자보다는 문자로 'Jan, Mar, Aug, Dec'와 같이 표기할 것을 권장함

g) 알코올 도수 : 1.2% 초과하는 알코올 음료에만 해당

h) 제조회사 이름 및 주소 또는 EU 수입/판매업자

i) 제조회번호 (lot number) : 동일한 조건에서 생산, 제조, 포장된 동일 식품군에 속한 판매 개체들의 총체로, 소비자가 사전포장 식품 원산지를 추적할 수 있게 함

- lot의 라벨링 (Directive 2011/91/EU) :

- 생산자, 제조자, 포장업체 또는 수입품의 경우, EU 시장 내의 최초 판매자는 각각의 lot에 라벨을 부착해야 함
- lot 식별 문구는, 다른 라벨 문구들과 분명하게 구분되는 경우를 제외하고, «L»로 시작되어야 함
- 라벨에 표기되는 문구는 가시성, 가독성이 있어야 하며, 문구가 지워지지 않게 표기되어야 함
- 유통기한이 라벨에 표기된 경우 lot에 관한 문구는 의무적 기재사항 아님

j) 사용방법 : 사용 방법 부재시 식품의 이용이 어려울 경우

k) 보관방법 : 특별한 보관 조건이 있는 경우 (Ex. : 서늘한 곳에 보관할 것)

l) 영양성분

m) 알레르기 유발 성분

□ 의무적 기재사항의 예외 :

- 원재료명을 생략할 수 있는 식품군

- 신선 과일 및 채소
- 탄산수
- 발효 식초
- 치즈, 버터 및 발효유와 같은 유제품
- 단일 성분으로 만들어진 제품으로, 성분과 제품명이 동일하여 소비자들이 제품명을 통해 분명하게 성분을 알 수 있는 제품

- 유효기간 표기 의무 제외 식품

- 알코올 도수 10 % 이상인 와인 및 알코올 음료
- 탄산음료
- 5리터 이상의 대용량 음료
- 식초
- 소금
- 고형 설탕
- 껌
- 개별 포장의 아이스크림
- 신선한 과일, 야채 또는 껍질이 남아 있는 제품

- 제조번호 (lot number) 표기 의무 제외 식품
 - ① 일시적으로 저장, 포장 장소에 있는 농산물
 - ② 생산자 조직으로 운송되는 농산물
 - ③ 즉시 가공할 목적으로 수집된 농산물
 - 최종 소비자에게 판매할 때 사전 포장되지 않은 식품, 소비자의 요구로 포장되는 식품 또는 즉시 판매할 목적으로 사전 포장된 식품
 - 포장 또는 용기의 가장 큰 표면이 10cm² 이하인 경우
 - 묶음 포장되어 있는 아이스크림의 포장 겉면에 lot 식별하는 문구가 있는 경우의 개별 제품

2) 미포장 식품의 라벨링

□ <미포장 식품>의 의미 :

« 판매를 위해 포장 없이 진열된 식품들, 소비자의 요구로 판매 현장에서 포장되는 식품 또는 소비자가 구입시 직접 포장하는 식품 (Ex. : 중량으로 파는 과일이나 채소, 바게뜨 빵, 포장되지 않은 제과류 등) 또는 즉시 판매할 목적으로 미리 포장된 식품 »

□ 미포장 식품의 의무적 기재사항 : 판매용으로 진열된 상품과 가까운 곳에 다음의 사항이 기재된 작은 전단지나 게시판을 배치해야 함

- a) 제품명
- b) 알레르기 유발 성분
- c) 상품의 물리적 상태 (Ex. 해동된)
- d) 소고기의 경우, 출생, 사육 및 도축 장소. 소고기 원산지 표시는 가축의 출생, 사육 및 도축 장소가 같은 나라에 있음을 나타냄

라. 선택적 기재사항

- 그 밖에 다른 기재사항들을 제조사가 자발적으로 표기할 수 있음. 그 중 법적으로 사용이 규제되는 표현들 (Ex. : «농장에서 풀어 키운, 방사한» 또는 «유기농의»)과 제조자의 책임하에 마케팅 목적으로 사용되는 표현들을 구분할 필요 있음.
- 법적 규제 없이 단순히 마케팅 목적으로 사용되는 표현들 중, «천연의» 또는 «무 방부제의»와 같은 표현이 소비자를 기만해서는 안됨. 다시 말해, 모든 다른 동종의 유사 제품이 그와 같은 성질을 가짐에도, 어떤 제품이 다른 동종 유사 제품과는 다른 특별한 성질을 갖는 것처럼(특히, 어떤 영양소나 원재료가 존재 또는 부재한다고 주장하면서) 표현해서는 안 됨.

마. 표기 방식

- 의무적 기재사항의 경우, 글씨 크기는 1,2 mm 이상
- 단, 가장 큰 표면이 80 cm² 미만의 포장 또는 용기의 경우, 글씨 크기는 0,9 mm 이상이어야 함.
- <Codex Alimentarius> 국제 규정에 따르면, 식품 포장 용지 또는 용기의 가장 큰 표면이 10 cm² 미만인 경우, 영양 성분 표시 및 원재료 리스트를 기재해서는 안 됨. 단, 포장 또는 용기의 크기에 상관없이, 제품명, 알레르기 유발 성분, 음식의 내용량 및 최소한의 보관 정보는 의무적 기재사항



4 주요 품목별 라벨링 표기

가. 표시 예시

1) 과자

표 기 항 목	표 기 내 용	라 벨 링 사 진
제품명	Belle France, Chips aux crevettes 새우칩	
원산지	프랑스	
성분	farine de manioc(45%), huile de touresol, chair de crevettes (16%), sucre, dextrose, sel arôme naturel(contient lait), épices, oignon desydraté, acidifiant : acide citrique, ail, paprika fume en poudrem colorant, extrait de paprikam poudre a lever : cabonates de sodium, plante aromatique. 카사바 가루(45%), 해바라기유, 새우(16%), 설탕, 포도당, 소금, 천연향료(유제품 포함), 향신료, 건양파,, 시트르산, 마늘, 훈제 파프리카 가루, 파프리카 추출물, 탄산나트륨, 향채	
내용량	Poids net : 50g 용량 : 50g	
유효기간	A consommer de preference avant le / 포장상 표기 (되도록 일/월/연도 이전 섭취)	
제조사명 및 소재지	Europe Snacks ZI Saint-Denis-Les-Lucs 85170 Saint-Denis-La-Chevasse	
보관방법	Conservation : avant ouverture : à conserver à l'abri de la lumière, de la chqleur et de	

표기 항목	표기 내용	라벨링 사진																																			
	l’humidité. Après ouverture : à conserver dans un récipient hermétique, à l’abri de la lumière, de la chaleur et de l’humidité. 개봉 전: 빛, 열기, 습기를 피해 보관 개봉 후:빛, 열기, 습기를 피해 밀폐용기에 보관																																				
포장용기	Sachet plastique 플라스틱																																				
알레르기 유발성분	새우, 유제품 Trace éventuelles d’arachide et de gluten. 땅콩과 글루텐 함유 가능																																				
영양성분	<table><thead><tr><th>Déclaration nutritionnelle영양소</th><th>Pour 100g 100g 기준</th><th>Par portion de 25g 1인분 25g 기준</th><th>(%AR*)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Energie 열량</td><td>2237kJ/536kcal</td><td>154kJ/37kcal</td><td>7%</td></tr><tr><td>Matieres grasse 지방</td><td>31.8g</td><td>8.0g</td><td>11%</td></tr><tr><td>dont acides gras satures 中 포화 지방산</td><td>3.2g</td><td>0.8g</td><td>4%</td></tr><tr><td>Glucides 탄수화물</td><td>61.1g</td><td>15.3g</td><td>6%</td></tr><tr><td>dont sucures 中 당</td><td>8.7g</td><td>2.2g</td><td>2%</td></tr><tr><td>Fibre alimentaires 식이섬유</td><td>0.8g</td><td>0.2g</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteins 단백질</td><td>0.9g</td><td>0.2g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Sel 나트륨</td><td>2.2g</td><td>0.04g</td><td>9%</td></tr></tbody></table> *성인 일일 권장섭취량 기준 (8400kJ/2000kcal)		Déclaration nutritionnelle영양소	Pour 100g 100g 기준	Par portion de 25g 1인분 25g 기준	(%AR*)	Energie 열량	2237kJ/536kcal	154kJ/37kcal	7%	Matieres grasse 지방	31.8g	8.0g	11%	dont acides gras satures 中 포화 지방산	3.2g	0.8g	4%	Glucides 탄수화물	61.1g	15.3g	6%	dont sucures 中 당	8.7g	2.2g	2%	Fibre alimentaires 식이섬유	0.8g	0.2g	-	Proteins 단백질	0.9g	0.2g	0%	Sel 나트륨	2.2g	0.04g
Déclaration nutritionnelle영양소	Pour 100g 100g 기준	Par portion de 25g 1인분 25g 기준	(%AR*)																																		
Energie 열량	2237kJ/536kcal	154kJ/37kcal	7%																																		
Matieres grasse 지방	31.8g	8.0g	11%																																		
dont acides gras satures 中 포화 지방산	3.2g	0.8g	4%																																		
Glucides 탄수화물	61.1g	15.3g	6%																																		
dont sucures 中 당	8.7g	2.2g	2%																																		
Fibre alimentaires 식이섬유	0.8g	0.2g	-																																		
Proteins 단백질	0.9g	0.2g	0%																																		
Sel 나트륨	2.2g	0.04g	9%																																		

2) 음료류

표 기 항 목	표 기 내 용	라 벨 링 사 진
제품명	Aloe Vera Yuzu&Citron 알로에 베라 유자&레몬	 
원산지	Produit élaboré en Corée 한국	
성분	Eau, Jus d'Aloe vera, Pulpe d'Aloe vera, Sucre, Acide citrique, Arôme naturel de yozu, Acide lactique, concentré de citron 물, 알로에 베라 주스, 알로에 베라 과육, 설탕, 구연산, 유자 천연 향, 젖산, 레몬 액기스	
성분함량	Aloe 39% 알로에 39%	
내용량	500ml	
유효기간	포장상 표기 (Best before 일/월/연도)	
수입업체	S.A.S MAISON DE COREE 91 Rue di Faubourg, Saint-Honore 75008 Paris,France T. +33 1 55 27 49 16	
섭취방법	Agiter avant d'ouvrir. Servir frais. Mettre au réfrigérateur après ouverture 개봉 전 흔들어 복용 차갑게 복용	
보관방법	Avant ouverture, à conserver dans un endroit propre et sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer sous 5jours. 개봉 전, 열과 빛이 차단되는 청결하고 건조한 곳에 보관/ 개봉 후, 냉장 보관하고 5일 내에 마실 것	
포장용기	Bouteille plastique et son bouchon à recycler 플라스틱 병과 뚜껑 재활용 가능	
기타	無색소, 無방부제	
영양 및 건강 강조 표시	D'origine 100% naturelle 100% 천연 Sans colorants/ conservateurs/ matieres grasses/ gluten 무색소/무보존제/무지방/무글루텐 Aloe vera a de nombreux bien faits pour la santé, Cette plante est déjà connue pour son action sur le système immunitaire, le système agstro)intestinal (en particulier pour lutter contre la constipation), et sur la circultqion sanguine. 알로에 베라는 건강에 유익 면역 기능과 위장 작용(특히, 변비), 혈액순환에 좋음	

표 기 항 목	표 기 내 용	라 벨 링 사 진																											
영양성분	<table><tr><th>영양소</th><th>100 g 기준</th><th>(%AR*)</th></tr><tr><td>Energie 열량</td><td>117.6kJ/28kcal</td><td>1%</td></tr><tr><td>Matieres grasse 지방</td><td>0g</td><td>0%</td></tr><tr><td>dont acides gras satures 中 포화 지방산</td><td>0g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Glucides 탄수화물</td><td>7g</td><td>3%</td></tr><tr><td>dont sucures 中 당</td><td>7g</td><td>7%</td></tr><tr><td>Fibre alimentaires 식이섬유</td><td>2g</td><td></td></tr><tr><td>Proteins 단백질</td><td>0g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Sel 나트륨</td><td>0g</td><td>0%</td></tr></table>	영양소	100 g 기준	(%AR*)	Energie 열량	117.6kJ/28kcal	1%	Matieres grasse 지방	0g	0%	dont acides gras satures 中 포화 지방산	0g	0%	Glucides 탄수화물	7g	3%	dont sucures 中 당	7g	7%	Fibre alimentaires 식이섬유	2g		Proteins 단백질	0g	0%	Sel 나트륨	0g	0%	
	영양소	100 g 기준	(%AR*)																										
	Energie 열량	117.6kJ/28kcal	1%																										
	Matieres grasse 지방	0g	0%																										
	dont acides gras satures 中 포화 지방산	0g	0%																										
	Glucides 탄수화물	7g	3%																										
	dont sucures 中 당	7g	7%																										
	Fibre alimentaires 식이섬유	2g																											
	Proteins 단백질	0g	0%																										
Sel 나트륨	0g	0%																											
* 성인 일일 권장섭취량 기준 (8400kJ/2000kcal)																													

3) 소스

표기 항목	표기 내용	라벨링 사진																
제품명	Yamasa Sauce Soja Sucrée 단간장																	
원산지	미표기																	
성분	Sauce SOJA (38%)(eau, sel, SOJA , BLE , alcool), sucres, eau, assaisonnement liquide à base de riz fermenté[(eau, riz, alcool, sel),sucre, vinaigre, régulateur d'acidité : E338, mélasse de canne], srop de glucose, sel, amidon de maïs modifié, extrait de levure, acidifiant: acide lactique, conservateurs: E202-E211 간장(38%)(물, 소금, 대두, 밀, 알콜), 설탕, 물, 쌀 발효액[(물, 쌀, 알콜, 소금), 설탕, 식초, 산도 조절제:E337, 사탕수수 추출액], 포도당시럽, 소금, 변성 옥수수 전분, 효모 추출물, 젖산, 보존제 E202-E211																	
내용량	300ml																	
유효기간	포장상 표기 (Best before 일/월/연도)																	
수입업체	Distributed by Yamasa Europe B.V. Amsterdam, Netherlands 야마사 유럽 유통 네덜란드 암스테르담																	
사용방법	Pour riz 밥 용																	
보관방법	Conserver à l'abris de la lumière et de la chaleur 빛과 열을 피해 보관																	
유효기간	A consommer de preference avant le / 포장상 표기 (되도록 일/월/연도 이전 섭취)																	
알레르기 유발성분	대두, 밀																	
영양성분	<table><thead><tr><th>Nutritional values 영양소</th><th>per 100g 100 g 기준</th></tr></thead><tbody><tr><td>Energy 열량</td><td>831kJ/195kcal</td></tr><tr><td>Total fat 지방</td><td>0.1g</td></tr><tr><td>Saturated fat中 포화 지방산</td><td>0.1g</td></tr><tr><td>Total Carbonhydrates 탄수화물</td><td>46.1g</td></tr><tr><td>Sugar 中 당</td><td>35.8g</td></tr><tr><td>Protein 단백질</td><td>2.6g</td></tr><tr><td>Salt 나트륨</td><td>6.7g</td></tr></tbody></table>		Nutritional values 영양소	per 100g 100 g 기준	Energy 열량	831kJ/195kcal	Total fat 지방	0.1g	Saturated fat中 포화 지방산	0.1g	Total Carbonhydrates 탄수화물	46.1g	Sugar 中 당	35.8g	Protein 단백질	2.6g	Salt 나트륨	6.7g
Nutritional values 영양소	per 100g 100 g 기준																	
Energy 열량	831kJ/195kcal																	
Total fat 지방	0.1g																	
Saturated fat中 포화 지방산	0.1g																	
Total Carbonhydrates 탄수화물	46.1g																	
Sugar 中 당	35.8g																	
Protein 단백질	2.6g																	
Salt 나트륨	6.7g																	

4) 주류

표 기 항 목	표 기 내 용	라 벨 링 사 진
제품명	Nikka Whisky 위스키	
원산지	Fabriqué au Japon 일본	
내용량	50cl 500ml	
알코올 도수	51.4% vol	
수입업체	IMPORTE PAR La maison du Whisky 9-11 RUE MARTE 92110 CLICHY FRANCE	
경고 문구	임산부 섭취 금지 로고 삽입	

5) 면류

표 기 항 목	표 기 내 용	라 벨 링 사 진
제품명	RAMEN Nouilles coréennes 한국라면 바베큐맛	
원산지	PRODUIT DE COREE 한국	
성분	Nouilles(70.3%): Farine de BLÉ, Amidon de tapioca modifié, Huile de palme raffinée, GLUTEN de BLÉ, sel, Emulsifiant(E322), Régulateur d'acidité(E501, E500, E339, E330), Extrait d'oignon, épaississant(E412), Huile d'arôme de thé vert Sachet de sauce(26.7%): Eau, Extrait de levure, Sucre, Sauce de SOJA,	

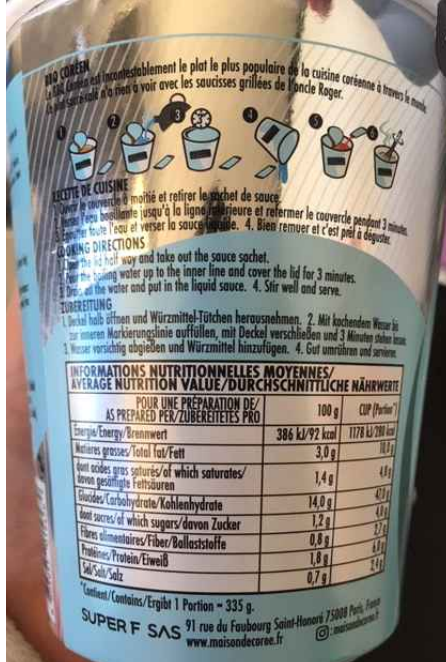
표기 항목	표기 내용	라벨링 사진
	Exhausteur de goût(E621), Huile de SOJA, sirop de maïs, Colorant(150c), Ail, Oignon, Vinaigre, Extrait de BONITE, Amidon de pomme de terre modifié, poudre de piment noir, Exhausteur de goût(E627), THON fumé, Huile d'arôme de boeuf artificiel, Édulcorant(E960), Poudre de Lactobacillus fermenté Légumes(3%): Chou séché, Chou bok choy séché, Carotte séchée 면((70.3%): 밀가루, 변성 타피오카 전분, 정제팜유, 밀글루텐, 소금, 유화제(E322), 산도조절제(E501, E500, E339, E330), 양파추출물, 점성제(E412), 녹차향유 소스(26.7%): 물, 효모추출물, 설탕, 간장, 옥수수시럽, 색소(150c), 마늘, 양파, 식초, 가다랑어 추출물, 변성 감자전분, 흑고추 분말, 감미료(E627), 훈제참치, 인공소고기향유, 감미료(E960), 발효 전산균 분말 채소(3%): 건조 양배추, 건조 청경채, 건조 당근	 
내용량 유효기간	75g Nouilles 52,7g 면 52.7g Sachet de sauce 20,0g 소스 20.0g Légume 2,3g 채소 2.4g 포장상 표기 (EXP. 일/월/연도)	
수입업체	Super F SAS 91 Rue di Faubourg, Saint-Honore 75008 Paris,France www.masiondeceree.fr	
섭취방법	1. Ouvrir le couvercle à moitié et retirer le sachet de sauce. 2. Verser l'eau bouillante jusqu'à la ligne intérieure et refermer le couvercle pendant 3 minutes. 3. Égoutter toute l'eau et verser la sauce liquide. 4. Bien remuer et c'est prêt à déguster. 1. 뚜껑을 반만 열고 소스 봉지를 꺼내기 2. 표시선까지 끓는 물을 붓고 3분동안 뚜껑 덮어두기 3. 물을 버리고 액상소스 붓기 4. 잘 저으면 준비 완료	
보관방법	Conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière. 개봉 후, 포장 상자를 잘 닫고 서늘하고 건조한 곳에서 보관	

표 기 항 목	표 기 내 용	라 벨 링 사 진																												
알레르기 유발성분	BLÉ 밀, GLUTEN de BLÉ 밀 글루텐 SOJA 대두																													
영양성분	<table><tr><th>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES 영양정보</th><th>100g</th><th>CUP(335g)</th></tr><tr><td>Energie 열량</td><td>386kl/92kcal</td><td>1178kl/280kcal</td></tr><tr><td>Matieres grasse 지방</td><td>3.0g</td><td>10.0g</td></tr><tr><td>dont acides gras satures 中 포화 지방산</td><td>1.4g</td><td>4.8g</td></tr><tr><td>Glucides 탄수화물</td><td>14g</td><td>47.0g</td></tr><tr><td>dont sucres 中 당</td><td>1.2g</td><td>4.0g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaires 식이섬유</td><td>0.8g</td><td>2.7g</td></tr><tr><td>Proteins 단백질</td><td>1.8g</td><td>6.0g</td></tr><tr><td>Sel 나트륨</td><td>0.7g</td><td>2.4g</td></tr></table>			INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES 영양정보	100g	CUP(335g)	Energie 열량	386kl/92kcal	1178kl/280kcal	Matieres grasse 지방	3.0g	10.0g	dont acides gras satures 中 포화 지방산	1.4g	4.8g	Glucides 탄수화물	14g	47.0g	dont sucres 中 당	1.2g	4.0g	Fibre alimentaires 식이섬유	0.8g	2.7g	Proteins 단백질	1.8g	6.0g	Sel 나트륨	0.7g	2.4g
	INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES 영양정보	100g	CUP(335g)																											
	Energie 열량	386kl/92kcal	1178kl/280kcal																											
	Matieres grasse 지방	3.0g	10.0g																											
	dont acides gras satures 中 포화 지방산	1.4g	4.8g																											
	Glucides 탄수화물	14g	47.0g																											
	dont sucres 中 당	1.2g	4.0g																											
	Fibre alimentaires 식이섬유	0.8g	2.7g																											
	Proteins 단백질	1.8g	6.0g																											
	Sel 나트륨	0.7g	2.4g																											

6) 냉동식품

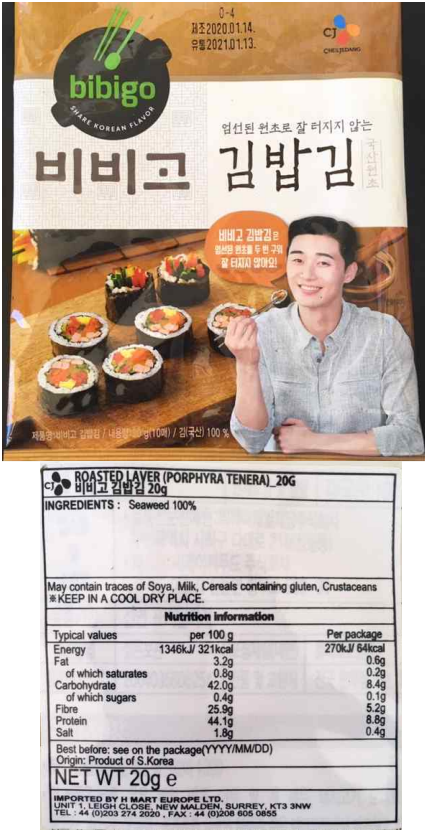
표기 항목	표기 내용	라벨링 사진
제품명	2 moelleux chocolat caramel au beurre salé 2 초코 카라멜 버터 케이크	
원산지	Produit élaboré en Italie 이탈리아	
성분	Oeuf entier liquide pasteurisé, beurre concentré (lait), chocolat 15,4% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), farine de blé (gluten), caramel au beurre salé 9,3% [sirop de glucose fructose de blé, sucre, beurre salé 9% (lait), eau, épaississants (gomme xanthane, pectines), amidon transformé de maïs], sucre, sirop de glucose de maïs, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), caramel 2,7% (sirop de glucose de maïs, sucre), lait écrémé en poudre, émulsifiant : lécithine de soja, eau, sel. 저온 살균 액상 전란, 농축 버터 (우유), 초콜릿 15.4 % (설탕, 코코아 매스, 코코아 버터, 유화제 : 대두 레시틴, 천연 바닐라 향), 밀가루 (글루텐), 소금에 절인 버터 캐러멜 9.3 % [밀과 당 포도당 시럽, 설탕, 소금에 절인 버터 (우유) 9 %, 물, 증점제 (잔탄 검, 펙틴), 가공 옥수수 전분], 설탕, 옥수수 포도당 시럽, 화이트 초콜릿 (설탕, 코코아 버터, 전분유, 유화제 : 대두 레시틴, 천연 바닐라 향), 캐러멜 2.7 % (옥수수 포도당 시럽, 설탕), 탈지 분유, 유화제 : 대두 레시틴, 물, 소금.	
알레르기 유발성분	Produit élaboré dans un atelier qui utilise : fruits à coque.	
유통업체	Picard	
내용량	180g	
조리법	Préchauffez votre four à 210°C (th.7). Sortez les moelleux de leur étui et de leur sachet plastique. Pour obtenir des moelleux au cœur coulant, enfournez-les à mi-hauteur dans leur barquette en aluminium et laissez cuire le temps indiqué. Four traditionnel : 20 min - Four à chaleur tournante : 15 min. Démoulez les moelleux sur une assiette et laissez tiédir 10 minutes avant dégustation.	

표 기 항 목	표 기 내 용	라 벨 링 사 진																																															
	오븐을 210도로 예열, 케이크를 포장지에서 꺼냄, 가운데가 흐르는 케익을 얻기 위해서는 알루미늄 틀에 담기 케이크를 오븐의 중간 높이에 넣고 명시된 시간 만큼 익힐 것. 전통 오븐 : 20분, 열 회전방식 오븐 : 15분. 틀에서 꺼내 접시에 담고 10분 후에 섭취																																																
보 관 방 법	3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur. Au congélateur à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage. Ne jamais recongeler un produit décongelé. 냉장고의 아이스크림 칸에서는 3일간 보관 가능, -18°C 이하를 유지하는 냉동고에서는 포장상 표기된 유효기간 만큼 보관 가능, 해동후 재냉동 절대 금지																																																
영양성분	<table><tr><th>Valeurs nutritionnelles moyennes 영양소</th><th colspan="2">Pour 100 g 100 g 기준</th><th colspan="2">Pour une portion 1인분 기준</th></tr><tr><td>Energie 열량</td><td>1873 kJ 450 kcal</td><td>22%AR*</td><td>1686 kJ 405 kcal</td><td>20%AR</td></tr><tr><td>Matieres grasse 지방</td><td>29,5g</td><td>12%AR*</td><td>26,6g</td><td>38%AR*</td></tr><tr><td>dont acides gras satures 中 포화 지방산</td><td>19,4g</td><td>97%AR*</td><td>17,5g</td><td>87%AR*</td></tr><tr><td>Glucides 탄수화물</td><td>39,2g</td><td>15%AR*</td><td>35,3g</td><td>14%AR*</td></tr><tr><td>dont sucres 中 당</td><td>27,2g</td><td>30%AR*</td><td>24,5g</td><td>27%AR*</td></tr><tr><td>Fibre alimentaires 식이섬유</td><td>2,9g</td><td>-</td><td>2,6g</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteins 단백질</td><td>5,4g</td><td>11%AR*</td><td>4,8g</td><td>10%AR*</td></tr><tr><td>Sel 나트륨</td><td>0,15g</td><td>3%AR*</td><td>0,14g</td><td>2%AR*</td></tr></table>				Valeurs nutritionnelles moyennes 영양소	Pour 100 g 100 g 기준		Pour une portion 1인분 기준		Energie 열량	1873 kJ 450 kcal	22%AR*	1686 kJ 405 kcal	20%AR	Matieres grasse 지방	29,5g	12%AR*	26,6g	38%AR*	dont acides gras satures 中 포화 지방산	19,4g	97%AR*	17,5g	87%AR*	Glucides 탄수화물	39,2g	15%AR*	35,3g	14%AR*	dont sucres 中 당	27,2g	30%AR*	24,5g	27%AR*	Fibre alimentaires 식이섬유	2,9g	-	2,6g	-	Proteins 단백질	5,4g	11%AR*	4,8g	10%AR*	Sel 나트륨	0,15g	3%AR*	0,14g	2%AR*
	Valeurs nutritionnelles moyennes 영양소	Pour 100 g 100 g 기준		Pour une portion 1인분 기준																																													
	Energie 열량	1873 kJ 450 kcal	22%AR*	1686 kJ 405 kcal	20%AR																																												
	Matieres grasse 지방	29,5g	12%AR*	26,6g	38%AR*																																												
	dont acides gras satures 中 포화 지방산	19,4g	97%AR*	17,5g	87%AR*																																												
	Glucides 탄수화물	39,2g	15%AR*	35,3g	14%AR*																																												
	dont sucres 中 당	27,2g	30%AR*	24,5g	27%AR*																																												
	Fibre alimentaires 식이섬유	2,9g	-	2,6g	-																																												
	Proteins 단백질	5,4g	11%AR*	4,8g	10%AR*																																												
Sel 나트륨	0,15g	3%AR*	0,14g	2%AR*																																													
* 성인 일일 권장섭취량 기준 (8400kJ/2000kcal)																																																	

7) 냉장식품

표 기 항 목	표 기 내 용	라 벨 링 사 진																
제품명	Grana Padano 치즈	 																
원산지	Fabriqué en Italie 이탈리아																	
성분	LAIT, sel, présure, conservateur : lysozyme d'OEUF 우유, 소금, 레넷, 방부제 : 계란 리소자임																	
내용량	100g																	
유효기간	포장상 표기 (A consommer avant le 일/월/연도)																	
제조업체	Casa Azzurra																	
수입업체	CIPF CODIPAL 16 Rue Thomas Edison 57000 Metz France www.casa-azzurra-italia.com																	
보관방법	A conserver entre +4�C et +8�C +4�C et +8�C 사이 보관 A consommer dans les 5 jours apres ouverture. 개봉후 5일내 섭취																	
영양성분	<table><tr><th>Valeurs nutritionnelles moyennes 영양소</th><th>pour 100 g 100 g 기준</th></tr><tr><td>Energie 열량</td><td>1654kJ/389kcal</td></tr><tr><td>Matieres grasse 지방</td><td>29g</td></tr><tr><td>dont acides gras satures 中 포화 지방산</td><td>18g</td></tr><tr><td>Glucides 탄수화물</td><td>0g</td></tr><tr><td>dont sucres 中 당</td><td>0g</td></tr><tr><td>Proteins 단백질</td><td>33g</td></tr><tr><td>Sel 나트륨</td><td>1,5g</td></tr></table>		Valeurs nutritionnelles moyennes 영양소	pour 100 g 100 g 기준	Energie 열량	1654kJ/389kcal	Matieres grasse 지방	29g	dont acides gras satures 中 포화 지방산	18g	Glucides 탄수화물	0g	dont sucres 中 당	0g	Proteins 단백질	33g	Sel 나트륨	1,5g
Valeurs nutritionnelles moyennes 영양소	pour 100 g 100 g 기준																	
Energie 열량	1654kJ/389kcal																	
Matieres grasse 지방	29g																	
dont acides gras satures 中 포화 지방산	18g																	
Glucides 탄수화물	0g																	
dont sucres 中 당	0g																	
Proteins 단백질	33g																	
Sel 나트륨	1,5g																	

8) 해조류

표기 항목	표기 내용	라벨링 사진																											
제품명	Roasted Laver CJ 비비고 김밥김																												
원산지	Product of S.Korea 한국																												
성분	Seaweed 100% 해초 100%																												
내용량	20g																												
유효기간	포장상 표기 (Best before 연도/월/일)																												
수입업체	H Mart Europe LTD. Unit 1, Leigh Close, New Malden, Surrey, KT3 3NW TEL : 44 (0)203 274 2020, Fax : 44 (0)208 605 0855																												
보관방법	Keep in a cool dry place 서늘하고 건조한 곳에 보관																												
알레르기 유발성분	May contain traces of Soya, Milk, Cereals containing gluten, Crustaceans. 대두, 우유, 글루텐 함유 곡류, 갑각류 함유할 수 있음																												
영양성분	<table><thead><tr><th>Nutrition information 영양정보</th><th>per 100 g 100 g 기준</th><th>Per package 패키지 기준</th></tr></thead><tbody><tr><td>Energy열량</td><td>1346kJ/3012kcal</td><td>270kJ/64kcal</td></tr><tr><td>Fat 지방</td><td>3.2g</td><td>0.6g</td></tr><tr><td>of which saturates 中 포화 지방산</td><td>0.8g</td><td>0.2g</td></tr><tr><td>Carbohydrate 탄수화물</td><td>42.0g</td><td>8.4g</td></tr><tr><td>of which sugars 中 당</td><td>0.4g</td><td>0.1g</td></tr><tr><td>Fibre 섬유질</td><td>25.9g</td><td>5.2g</td></tr><tr><td>Protein 단백질</td><td>44.1g</td><td>8.8g</td></tr><tr><td>Salt 나트륨</td><td>1.8g</td><td>0.4g</td></tr></tbody></table>		Nutrition information 영양정보	per 100 g 100 g 기준	Per package 패키지 기준	Energy열량	1346kJ/3012kcal	270kJ/64kcal	Fat 지방	3.2g	0.6g	of which saturates 中 포화 지방산	0.8g	0.2g	Carbohydrate 탄수화물	42.0g	8.4g	of which sugars 中 당	0.4g	0.1g	Fibre 섬유질	25.9g	5.2g	Protein 단백질	44.1g	8.8g	Salt 나트륨	1.8g	0.4g
Nutrition information 영양정보	per 100 g 100 g 기준	Per package 패키지 기준																											
Energy열량	1346kJ/3012kcal	270kJ/64kcal																											
Fat 지방	3.2g	0.6g																											
of which saturates 中 포화 지방산	0.8g	0.2g																											
Carbohydrate 탄수화물	42.0g	8.4g																											
of which sugars 中 당	0.4g	0.1g																											
Fibre 섬유질	25.9g	5.2g																											
Protein 단백질	44.1g	8.8g																											
Salt 나트륨	1.8g	0.4g																											

9) 건강식품

표기항목	표기내용	라벨링사진																											
제품명	Bjorg Biscuits Fourrés Framboises 유기농 산딸기 클림 비스킷																												
원산지	미표기																												
성분	Farine semi-complète de BLÉ* 43,5%, sucre de canne* non raffiné 17%, margarine* (huile de tournesol*, beurre de cacao*, eau, émulsifiant : lécithines* (tournesol) ; jus de citron*), sirop de sucre* inverti, sirop de blé*, miel, OEUFS* en poudre, concentré de framboise* 0,7% (équivalent à 7% de framboise), acidifiant : acide citrique ; sel de mer, poudres à lever : carbonates de sodium, carbonates d'ammonium. *Ingrédients biologiques 반 도정 밀가루 * 43.5 %, 정제되지 않은 사탕 수수 설탕 * 17 %, 마가린 * (해바라기 오일 *, 코코아 버터 *, 물, 유화제 : 레시틴 * (해바라기); 레몬 주스 *), 설탕 시럽 * 인버트, 밀 시럽 *, 꿀, 계란 * 분말, 라즈베리 농축액 * 0.7 % (라즈베리 7 %에 해당), 산성화제 : 구연산; 바다 소금, 베이킹 파우더 : 탄산나트륨, 탄산 암모늄. *유기농 원료	  Biscuits fourrés aux framboises. Ingrédients : Farine semi-complète de blé* 43,5%, sucre de canne* non raffiné 17%, margarine* (huile de tournesol*, beurre de cacao*, eau, émulsifiant : lécithines* (tournesol) ; jus de citron*), sirop de sucre* inverti, sirop de blé*, miel*, œufs* en poudre, concentré de framboise* 0,7% (équivalent à 7% de framboise), acidifiant : acide citrique ; sel de mer, poudres à lever : carbonates de sodium, carbonates d'ammonium. Peut contenir des traces de fruits à coque, de lait, de soja et de graines de sésame. * Ingrédients biologiques. <table border="1"> <thead> <tr> <th>VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES</th><th>Pour 100 g</th><th>Par biscuit (29 g)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Énergie</td><td>1937 kJ/461 kcal</td><td>565 kJ/135 kcal</td></tr> <tr> <td>Matières grasses</td><td>18 g</td><td>5,2 g</td></tr> <tr> <td>- dont acides gras saturés</td><td>4,1 g</td><td>1,2 g</td></tr> <tr> <td>Glucides</td><td>68 g</td><td>20 g</td></tr> <tr> <td>- dont sucres</td><td>39 g</td><td>11 g</td></tr> <tr> <td>Fibres alimentaires</td><td>31 g</td><td>0,9 g</td></tr> <tr> <td>Protéines</td><td>5,3 g</td><td>1,5 g</td></tr> <tr> <td>Sel</td><td>0,5 g</td><td>0,15 g</td></tr> </tbody> </table>	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	Pour 100 g	Par biscuit (29 g)	Énergie	1937 kJ/461 kcal	565 kJ/135 kcal	Matières grasses	18 g	5,2 g	- dont acides gras saturés	4,1 g	1,2 g	Glucides	68 g	20 g	- dont sucres	39 g	11 g	Fibres alimentaires	31 g	0,9 g	Protéines	5,3 g	1,5 g	Sel	0,5 g	0,15 g
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	Pour 100 g	Par biscuit (29 g)																											
Énergie	1937 kJ/461 kcal	565 kJ/135 kcal																											
Matières grasses	18 g	5,2 g																											
- dont acides gras saturés	4,1 g	1,2 g																											
Glucides	68 g	20 g																											
- dont sucres	39 g	11 g																											
Fibres alimentaires	31 g	0,9 g																											
Protéines	5,3 g	1,5 g																											
Sel	0,5 g	0,15 g																											
내용량	175g																												
유효기간	포장상 표기 (A consommer avant le 일/월/연도)																												
제조업체	Bjorg et Compagnie - Service Consommateurs 217 chemin du Grand Revoyet 69561 ST GENIS LAVAL Cedex																												
보관방법	A conserver dans un endroit frais et sec 서늘하고 건조한 곳에서 보관																												
알레르기 유발성분	OEUFS, BLÉ 계란, 밀																												
영양 및 건강 강조 표시	Source de fibres 식이섬유 원천 Sans huile de palme 팜유 무함유 Avec des sucres non raffiné 무정제 설탕함유																												
기타	유기농 인증로고 부착																												

표 기 항 목	표 기 내 용	라 벨 링 사 진																											
영양성분	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nutrition information 영양정보</th><th>per 100 g 100 g 기준</th><th>pour biscuit 29g 29g 비스킷 1개 기준</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energy 열량</td><td>1937kJ/461kcal</td><td>565kJ/135kcal</td></tr> <tr> <td>Fat 지방</td><td>18g</td><td>5.2g</td></tr> <tr> <td>of which saturates 中 포화 지방산</td><td>4.1g</td><td>1.2g</td></tr> <tr> <td>Carbohydrate 탄수화물</td><td>68g</td><td>20g</td></tr> <tr> <td>of which sugars 中 당</td><td>39g</td><td>11g</td></tr> <tr> <td>Fibre 섬유질</td><td>3.1g</td><td>0.9g</td></tr> <tr> <td>Protein 단백질</td><td>5.3g</td><td>1.5g</td></tr> <tr> <td>Salt 나트륨</td><td>0.5g</td><td>0.15g</td></tr> </tbody> </table>	Nutrition information 영양정보	per 100 g 100 g 기준	pour biscuit 29g 29g 비스킷 1개 기준	Energy 열량	1937kJ/461kcal	565kJ/135kcal	Fat 지방	18g	5.2g	of which saturates 中 포화 지방산	4.1g	1.2g	Carbohydrate 탄수화물	68g	20g	of which sugars 中 당	39g	11g	Fibre 섬유질	3.1g	0.9g	Protein 단백질	5.3g	1.5g	Salt 나트륨	0.5g	0.15g	
Nutrition information 영양정보	per 100 g 100 g 기준	pour biscuit 29g 29g 비스킷 1개 기준																											
Energy 열량	1937kJ/461kcal	565kJ/135kcal																											
Fat 지방	18g	5.2g																											
of which saturates 中 포화 지방산	4.1g	1.2g																											
Carbohydrate 탄수화물	68g	20g																											
of which sugars 中 당	39g	11g																											
Fibre 섬유질	3.1g	0.9g																											
Protein 단백질	5.3g	1.5g																											
Salt 나트륨	0.5g	0.15g																											

10) 꿀

표 기 항 목	표 기 내 용	라 벨 링 사 진
제품명	Carrefour bio miel de fleur cremeux 크리미한 꽃 꿀	
원산지	Ce miel a été conditionné en Belgique à partir de miels originaires d'Amérique Latine et d'Europe. 제조 : 벨기에 채집지 : 라틴 아메리카와 유럽	
성분	mélange de miels biologiques originaires et non originaires de l'UE 유럽산, 비유럽산 혼합 유기농 꿀	
내용량	500g	
유효기간	A consommer de préférence avant le / N° de lot : voir sur le couvercle. 병 뚜껑에 표기 (가급적 이전에 섭취 : 일 / 월 / 연도 / 시간)	
제조업체	Interdis TSA 91431 91343 Massy CEDEX France N°Cristal 09 69 39 7000 Appel non surtaxé	
포장용기	유리병, 금속 병뚜껑, 종이 라벨링 재활용 가능	
기타	유기농 인증로고 부착	

나. 특정 식품 라벨링 규정

1) 유기농식품

- 관련 법규 : [Regulation (EU) No 834/2007, 유기농 생산과 유기농 제품의 라벨링에 관한 규정]
- 내용 : 유기농 농업에 기초한 일반원칙들과 생산, 라벨링, 규제 및 EU 회원국이 아닌 제3국과의 무역에 관한 규정들을 담고 있음
- 적용 범위 :
 - (1) 식용 목적의 가공 또는 미가공된 농수산물
 - (2) 동물의 먹이
 - (3) 식물 생식의 재료(ex. 뿌리 및 눈, 가지) 및 재배 목적으로 사용되는 종자들
 - (4) 인간의 음식과 동물의 먹이를 위한 효모
- 유기적 생산의 일반 원칙 :
 - 화학합성물의 엄격한 제한
 - 유전자 변형은 형태를 막론하고 금지
 - 이온 방사선 처리 금지
 - 유기농 또는 비유기농의 두 가지 농업 생산 형태를 공존시키기 원하는 유기농 관련업자들은 동물과 토양을 분리시킬 것
- 라벨링 :
 - 유기농 제품의 라벨링은 유기농 표시가 포장 겉면에 눈에 잘 띄도록 해야하며, 해당 제품을 인증하는 관리기관에서 인증번호를 취득해야 함
 - 2010년 7월 1일부터, 유기농 식품에 EU 로고 (Euro Leaf : 잎사귀 모양의 로고) 사용 및 유기농 제품 원료의 원산지 표기 의무화. 원료의 원산지 표기는 EU 로고와 함께 한 눈에 볼 수 있게 표시되어야 함.
 - '유로리프' 인증을 받으려면 제품 성분이 100% 유기농 원료여야 하며, 가공물인 경우 최소 95% 이상이 유기농 원료여야 함



- 관리 감독 :

Regulation (EU) No 882/2004에 기초한 유기농 관리 감독 시스템이 마련되어 있으며, 이러한 시스템을 통해 유기농 식품의 이력 추적 가능 (Regulation (EU) No 178/2002)
- EU 회원국이 아닌 제3국과의 무역 :

제3국으로부터 수입되는 제품들도, 해당 법규들을 준수하고 관리 감독을 받는 범위 내에서, EU 시장에서 유기농 제품으로 판매 가능. 해당 제품의 관리 감독은 EU가 지정한 기관 또는 그 대리 기관에 의해 이루어짐.

- 한국-유럽연합 유기농식품 상호 동등성 인정협정 :
 - 2015년 2월 1일에 발효된 협정으로, 한국의 « 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률 » 또는 유럽연합의 « EU 유기규정 »에 따라, 지정받은 인증기관으로부터 인증을 받은 유기농식품은 상대국 규정에 따른 인증을 추가적으로 받지 않고 '유기(Organic)' 등으로 표시하여 수출할 수 있음. 이 경우, 자국의 인증로고 또는 '유로리프'(Euro Leaf)를 선택하여 사용하거나, 양국 로고를 함께 사용할 수 있음
 - 이에 따라, 한국의 유기농식품은 동등성 인정협정을 통해 프랑스에서 유기농 인증식품으로 판매할 수 있으며, 동등성 인정범위는 아래와 같음
 - 한-유럽연합 양국의 규정에 따라 유기농식품으로 인증을 받은 식품으로 유기 원료가 95% 이상 함유되어 있어야 하며, 지역범위는 한국과 유럽연합에서 최종 제조된 식품에 한정되지만, 제3국에서 생산된 원료는 사용할 수 있음
 - 대상은 농산물 또는 축산물을 원료로 제조, 가공한 유기농식품으로, 수산물을 원료로 한 유기농식품은 동등성 인정 대상이 아님
- 새로운 법규 적용 : 2022년 1월 1일부터, Regulation (EU) No 2018/848 가 적용될 예정
 - EU 집행위원회가 지난 2018년 제정을 합의하고 2021년 1월 발효를 목표로 했던 '유기농 식품 생산과 라벨링에 관한 새로운 법안(REGULATION (EU) No. 2018/848)'의 발효 시점이 2022년 1월로 연기됨
 - 새로운 법안은 급성장을 이루고 있는 유기농 식품 산업의 실정을 반영하고 유럽 내 유기농업을 장려하는 한편 규제를 강화해 소비자에게 더 안전한 유기농 식품을 제공하는 것을 목표로 함
 - 법안의 발효 시점이 1년 연기된 것은 EU 소속 국가들과 유럽의회, 유럽 역외 국가들의 요청에 의한 것으로, 각 측에서 법안의 세부 규칙을 정하기 위한 연구와 논의가 더 필요하다고 판단했기 때문
 - 현재까지 발표된 법안 주요 내용
 - 생산 관련 법안 단순화 (예외규정, 특례조치 폐지)
 - 소규모 농업인을 위한 유기농 인증 절차 간소화
 - 감독 시스템 강화 (규제 강화, 유통라인 전반의 감독 강화)
 - 역외 생산자에게도 유럽 생산자와 동일한 규칙 적용
 - 법안 적용 제품군 확대
(예시: 소금, 코르크, 밀랍, 마테차, 포도나무잎, 야자순 등)
 - 특정 품목(예시: 사슴, 토끼, 가금류)의 생산 관련법안 수정
 - 농약 오염 사고 위험을 줄이기 위한 규정 마련
 - 토양에서 재배되지 않은 농산물 유기농 인증 예외규정 단계적 폐지

(수경재배 유기농 인증 불허, 기존에 인증을 보유한 생산자도 유효기간 이후에 인증 박탈)

2) 알레르기 유발 성분 포함 식품

- <알레르기 항원>이란, 알레르기 반응, 즉 알레르기 유발 식품의 접촉, 섭취, 흡입 후 신체 면역체계에 반응을 일으키는 성분
- 알레르기 유발 식품의 알레르기 유발 빈도와 소비자 건강에 미치는 영향의 중요성을 고려하여 알레르기 유발 성분이 있는 식품의 경우, 해당 사항의 표기 의무화함
- 모든 알레르기 유발 식품은 의무적 표기 대상임. 가령, 콩 부산물인 천연유화제 레시틴(Lecithin)을 사용해서 만든 식품인 경우, 식품 원료 목록에 “유화제 : 콩 레시틴”, “유화제가 아닌 레시틴” 또는 “유화제 : E322”와 같이 표기
- 알레르기 유발 성분 목록 :
과학적 검증 방식으로 정기적으로 검토되며, 현재 적용되는 알레르기 목록은 다음과 같음.

* 알레르기 항원 및 제외 성분

1. 글루텐이 함유된 곡물들 : 밀, 호밀, 보리, 귀리, 스펠타밀(독일밀), 카무트(kamut) 또는 이들의 합성종 및 그 가공품. 단, 아래 성분은 제외함
- 밀로 만든 포도당 시럽 (glucose 및 dextrose) - 밀로 만든 말토덱스트린(maltodextrin) - 보리로 만든 포도당 시럽 (glucose) - 농산물의 에틸 알코올을 포함한 알코올 증류액 제조에 사용되는 곡물들
2. 갑각류 및 그 가공품
3. 달걀 및 그 가공품
4. 생선 및 그 가공품. 단, 아래 성분은 제외함
- 비타민 또는 카로틴을 위한 보인자로 사용된 생선 젤라틴 - 맥주나 와인의 정제 작용을 하는 매개체로 사용된 생선 젤라틴 또는 부레폴
5. 땅콩 및 그 가공품
6. 대두 및 그 가공품. 단, 아래 성분은 제외함
- 완전히 정제된 대두유와 지방 - 자연 혼합 토코페롤 - 대두유에서 추출된 피토스테롤(Phytosterol) 및 피토스테롤 에스테르 - 대두유에서 추출된 스테롤로 만든 식물성 스타놀 에스테르(plant stanol ester) 제품
7. 우유 및 유제품 (락토즈 포함). 단, 아래 성분은 제외함
- 농산물의 에틸 알코올을 포함한 알코올 증류액 제조에 사용되는 탈지유 - 락티톨(lactitol)

8. 견과류 : 아몬드, 헤이즐넛, 호두, 캐슈넛, 피칸넛, 마카다미아, 브라질넛, 퀴즐랜드넛, 피스타치오넛 및 그 가공품. 단, 아래 성분은 제외함 - 농산물의 에틸 알코올을 포함한 알코올 증류액 제조에 사용되는 견과류
9. 셀러리 및 그 가공품
10. 겨자 및 그 가공품
11. 참깨 및 그 가공품
12. 무수아황산 및 농도가 10mg/kg 또는 10 mg/l 을 초과하는 아황산(SO ₂)
13. 층층이부채꽃(Lupinus) 및 그 가공품
14. 연체동물 및 그 가공품

* 출처 : Regulation (EU) No 1169/2011 Annex II

- 알레르기 유발 성분이 예기치 않게 존재하는 경우 :

- 現 라벨링 제도는, 식품 제조자가 자발적으로 공개한 원료들에 대해서만 규제하고 있음
- 그러나 제조 공정 중, 저장고에서 또는 운송 중 다른 제품들과의 접촉으로 의도치 않게 오염되는 등, 제품에 알레르기 유발 성분이 예기치 않게 포함될 수 있음. 농식품 산업 관계자들은 이러한 오염 위험을 예측하고 오염을 줄이기 위해 최선을 다해야 함
- 예기치 못한 오염에 대한 위험을 통제할 수 없는 경우, 최후의 수단으로 “...한 내용물들이 제품에 포함될 수 있다”는 경고 문구를 삽입할 수 있음. Regulation (EU) No 1169/2011 제36조에서, 위원회가 이 주제에 관한 실행법규를 채택하도록 규정함

3) 유전자 변형 식품의 이력추적관리제도 및 라벨링

- 관련 법규 : [Regulation (EU) No 1830/2003, 유전자 변형 식품의 이력추적관리 및 라벨링 & 유전자 변형 (GM : Genetically Modified) 방식으로 생산된 식품 또는 동물의 먹이 관련 제품의 이력추적관리에 관한 규정]
- 목적 : 유전자 변형 생물(GMOs⁴⁾)을 함유한 제품 및 GMOs의 부산물인 식품 또는 동물의 먹이 관련 제품에 대한 생산과 유통 전 과정의 이력 추적을 담보하기 위한 규정으로, 라벨링, 환경 조사, 위생 문제 및 필요한 경우 제품의 철수 권한에 대해 다룸
- 이력추적관리제도 : GMOs 또는 GMOs를 원료로 생산된 제품들에 대한 생산과 유통 전 과정의 이력 추적. 신뢰할 수 있는 라벨링을 통해 소비자에게 유전자 변형 식품에 관한 정확한 정보 제공 및 소비자의 선택권 보장 목적

4) 유전자 변형 생물(GMOs : Genetically Modified Organisms) : 질병 저항성 및 생산성 향상을 위해 유전자 변형 방식(GM : Genetically Modified)으로 생산된 동식물

- 판매자들은 다음의 세 가지 원칙을 준수해야 함 :
 - 상업 목적의 구매자들에게는 해당 제품에 GMOs가 함유되어 있다는 사실을 서면으로 고지할 것
 - 각각의 GMOs에 부여된 고유번호를 알릴 것
 - 식품 및 동물 먹이 관련 제품은, 원재료 목록에 GMOs로 생산된 원료들을 상세히 기재할 것
- ※ 이러한 정보들은 생산과 유통의 각 단계마다 전달되어야 하며, 5년간 보관되어야 함.
- 라벨링 : 최종 소비자에게 판매할 GMOs 함유된 포장 또는 사전포장된 제품의 라벨에는 다음과 같은 문구가 삽입되어야 한다 : «유전자 변형된 [생물 이름]을 함유한 제품».
- 관리 감독 :
 - EU 회원국들은 테스트나 표본 조사를 통해 라벨링 법규 위반 사실이 없는지 관리 감독할 의무 있음
 - 각 회원국은 법규 위반시 효과적인 제재를 해야 할 의무를 짐. 제품이 건강이나 환경에 위해하다고 밝혀지면 시장 철수를 명할 수 있음
 - 각 회원국의 관할관청은 위원회(European Commission)로부터 이 주제에 관하여 기술적인 지침들을 전달받음. 위원회는 EU 내에서 허용되는 GMOs 및 허용되지 않는 GMOs에 관한 정보를 보유하기 위해 GMOs 관련 자료들을 등록하는 중앙 등록부를 둠
- 예외 사항 :
 - 기술적으로 불가피한 경우에 한해, 모든 제품에 0,9 % 미만의 GMOs 허용. 다시 말해, 0,9 % 미만의 GMOs가 함유된 제품은 GM 식품 표시 의무 없음
 - 본 규정은 의약품에는 적용되지 않음

4) 과일주스 및 유사 제품

- 해당 제품 :
 - 과일주스 : 설탕 첨가 불허
 - 농축 과일주스
 - 분말 과일주스
 - 수분을 제거한 과육주스 Ex.) 말린 자두 주스
 - 과즙 음료 : 과일 분말에 물과 설탕 등의 첨가물을 섞은 음료
- 제품 분류 기준 : 구성 성분 및 제조 과정에 따라 제품명 분류
- 라벨링 : 제품명에 다음과 같이 분류하여 표기 :
 - 서로 다른 종류의 과일이 혼합된 제품
 - 과일 농축물이 원재료의 전부 또는 일부를 구성하는 제품

- 표기 내용 및 방식 :

- 과즙 함유량 표기 의무
- 2종 이상 혼합 과일 주스는, 레몬 또는 라임 주스가 혼합된 경우를 제외하고, 제품명에 사용된 과일명 전부를 함량이 높은 순서로 표기
- 3종 이상 혼합 과일 주스는, 사용된 과일명 전체를 기입하는 대신, 사용된 과일 수만 표기하거나, 종합 과일 또는 그와 유사한 명칭으로 제품명에 갈음할 수 있음
- 최종 소비자에게 판매되지 않는 농축 과일주스의 경우, 포장지나 라벨 또는 제품 서류에 첨가된 레몬, 라임 또는 산화제의 내용량을 표기해야 함

5) 해조류

- [Regulation (EC) No 1881/2006, 식품에 허용되는 특정 오염 물질의 최대 함유량을 정한 규정] :

- 유럽식품안전청의 권고에 따라, 식품에 들어가는 특정 오염 물질의 최대 허용 기준을 정함
- 제 2조 및 부록에서 식품(건조, 희석, 가공, 혼합 식품)에 적용되는 납, 수은, 카드뮴 등 인체 유해 특정 물질들의 최대 허용치 규정
- 김, 미역, 다시마 등 건조 해조류에 대한 최대 허용 기준치는 명시돼 있지 않으나, 일반적인 최대 허용치는 납 1.5mg/kg, 수은 1mg/kg, 카드뮴 1mg/kg
- 요오드는 갑상선 호르몬을 구성하며 음식을 통해 정기적으로 섭취해야 하는 필수 성분이나, 요오드의 과다 섭취시 갑상선 건강을 해칠 수 있음(갑상선 기능 저하 또는 갑상선 기능 항진증). 특히, 해조류는 요오드 함량이 높아 1회 섭취만으로도 성인 일일 권장량(150 마이크로그램(μ g))을 초과할 수 있기 때문에 국가별로 요오드 최대 함유량 규정함.
- e.g.) 독일의 해조류 수입 규정에 의거, 요오드 최대 함유량은 20mg/Kg(20,000 μ g/kg)

- [Regulation (EC) No 834/2007, 유기농 제품의 생산 및 라벨링에 관한 규정], 제 13조에서는 해조류 생산 규정을 따로 다루고 있음 :

- 제 13조 해조류 생산 규정에 따르면, 자연산 해조류는 유기농 제품으로 분류되며, 자연 서식지와 종 보존을 위해 장기적 안정성이 침해되지 않아야 함
- 자연산 미성숙 해조류를 가져다 인공적인 환경에서 생산하고 수확하는 것을 포함한 모든 과정은 지속 가능한 방식으로 행해져야 하며, 비유기농 비료의 사용은 원칙적으로 금지되나 종 보존을 위한 실내 생육 환경에서는 예외적으로 허용함

6) 냉동식품

- EU 차원에서 냉동식품의 냉동, 포장, 라벨링 및 관리에 관한 규제 이루어짐
- 냉동 과정 :
 - 냉동 온도는, 운송 또는 유통시를 제외하고 - 18 °C 이하여야 하며, 적절한 기술 장치를 사용하여 품질 유지해야 함
 - 허용되는 냉매는 특별 순도 기준을 충족하는 공기, 질소 및 탄산가스에 한함, 특별 순도 기준은 위원회가 결정
 - - 18 °C < 운송, 유통 시 또는 판매대에 진열된 냉동식품의 허용 온도 ≥ 3 °C 단, 판매대에 진열된 냉동식품의 온도는 EU 회원국들의 결정으로 6 °C 까지 허용 가능
- 제품 포장 : 외부 오염으로부터 안전하고 건조하지 않게 사전 포장이 이루어져야 함
- 라벨링 : 판매명, “냉동된”의 문구, lot 식별 코드 포함돼야 함
- 관리 감독 :
 - EU 회원국들은 냉동식품에 사용되는 장치들이 EU 지침에 부합하도록, 제품 온도 조사를 통해 관리 감독할 의무를 짐
 - 위원회는 표본 채취 방법 및 운송, 저장시의 온도에 관한 규제 방법을 정함

7) 식품보충제

- 개요 : 한국의 건강기능식품은 유럽에서 식품보충제 (Food Supplement)로 명명됨 e.g.) 인삼, 홍삼 제품 등. 유럽에서의 허브(Herbal) 제품은 허브의 약품(Herbal Medicinal product, HMP)과 식품보충제로 나뉘어 유통되고 있으며, EU의 식품법에 관한 일반 원칙과 요구사항들을 정한 Regulation (EC) No 178/2002에 의해 규제됨
- 정의 : 식품보충제는 EU 법령에 따라 ‘식품’으로 분류되며, 정상적인 식단을 보충하여 건강을 향상할 목적으로 생산된 제품으로, 영양소 또는 기타 물질의 농축물을 단독으로 또는 조합하여 캡슐, 캔디, 정제, 환제, 분말 포장, 앰플, 병 및 다른 유사한 형태의 액체 또는 분말의 형태로 판매
- 관련 법규
 - ① 일반식품규정 (Regulation (EC) No 178/2002),
 - ② 식품보충제지침 (Directive 2002/46/EC),
 - ③ 영양 및 건강 강조 표시에 관한 규정 (Regulation (EC) No 1924/2006),
 - ④ 식품에 영양소 및 기타 성분의 첨가에 관한 규정 (Regulation (EC) No 1925/2006),
 - ⑤ 식품첨가물 (Regulation (EC) No 1333/2008), 식품효소 (Regulation (EC) No 1332/2008) 및 식품향료 (Regulation (EC) No 1334/2008)에 대한 규정

- 식품보충제 라벨링 :

영양 및 건강 강조 표시에 관한 규정 Regulation (EC) No 1924/2006 은 식품 사업자가 제품 라벨 또는 광고에서 건강 및 영양과 관련하여 제품의 특별하고 유익한 효과를 강조하고자 할 때 적용됨. 법규의 핵심은 과학적으로 안정성과 효과가 입증된 성분만 사용할 수 있고 명확하게 라벨에 표기해야 한다는 것. 식품에 사용 가능한 비타민과 무기질의 종류, 영양소에 따라 사용할 수 있는 건강기능 표시를 영양 강조표시와 건강기능강조 표시로 나누어 엄격하게 정의하고 규제함

• 영양 강조표시 (Nutrition claim) :

‘영양 강조표시’란 다음과 같은 이유로 식품에 특히 유익한 영양소가 있다고 주장하는 표시 e.g.) 저열량, 무설탕 등

에너지 (열량, 칼로리)	(a) 제공 (b) 감소 또는 증가된 비율로 제공 (c) 제공하지 않음
영양소 또는 기타 성분들	(a) 포함 (b) 감소 또는 증가된 비율로 포함 (c) 포함하지 않음

* 영양 강조표시는 Regulation (EC) No 1924/2006의 Annex, [Nutrition claims and conditions applying to them]에 있는 경우에만 허용됨

• 건강강조표시 (Health claims)

□ 정의 : 건강강조표시는 식품과 건강 간의 관계에 관한 모든 진술을 말함
위원회는 과학적 근거에 기초하고 소비자가 쉽게 이해할 수 있다면 여러 가지 건강강조 표시를 허가함. 유럽식품안전청(EFSA)은 건강강조표시를 뒷받침하는 과학적 증거를 평가할 책임이 있음

□ 건강강조표시의 유형

- 기능 건강 강조 표시

- 신체의 성장, 발달 및 기능과 관련
- 심리적 및 행동적 기능 참조
- 슬리밍 또는 체중 조절

- 위험 감소 표시 : 질병 발병의 위험 요소를 줄이기 위한 소위 ‘위험 감소 표시’ e.g.) "혈중 콜레스테롤은 관상 동맥 심장 질환의 발병 위험 요소"

- 어린이의 발달에 대한 건강표시

e.g.) "비타민 D는 어린이의 뼈의 정상적인 성장과 발달에 필요"

※ 건강강조 표시는 Commission Regulation (EU) No 432/2012 규정 명시된 경우만 허용됨

- 새로운 건강강조표시 :
규정에 포함되지 않은 신규 원료는 안정성과 효과에 대한 과학적 근거 자료를 유럽식품안전청(European Food Safety Authority; EFSA)에 제출하여 검토 받고 인정을 받아야만 건강강조표시를 할 수 있음
- 각종 식품보충제 관련 지침 확인 :
식품보충제 등에 대한 보다 자세한 지침은 FIC 규정의 적용에 관한 유럽 집행위원회 질문 및 답변을 참조할 것

8) 꿀

- 구성 성분
 - 당 함량
 - 물 함량
 - 물에 녹지 않는 물질의 함량
 - 전기 전도율
 - 자유산
 - 효소 지수 및 히드록시메틸푸르푸랄(HMF) 함량
- 라벨링 :
 - 의무적 기재사항
 - ① 판매명 e.g.) 꽃꿀, 벌꿀, 벌집꿀, 정제된 꿀, 산업용 꿀
 - 판매명은 다음과 같은 기준들로 나뉘어 보장될 수 있음 :
 - 꽃 또는 식물에서 채집된 꿀(정제된 또는 산업용 꿀 제외) :
아카시아 꿀, 소나무 꿀 등
 - 지역, 영토 또는 지형학적 기준 : 숲 또는 산에서 채집된 꿀 등
 - 품질 관련 특별 기준 : 봄에 채취한 꿀, 크림 상태의 꿀
 - 폴리플로럴(Polyfloral)⁵⁾ 꿀 : 동일 지역, 동일한 기간에 생산된 꽃이나 식물이라는 조건하에, 꿀을 채집한 여러 가지 꽃 또는 식물을 모두 표기 e.g.) 타임과 라벤더 꿀. 만일 동일 지역, 동일 기간에 생산된 꽃이나 식물이 아닌 경우에는 라벨에 분명하게 표시해야 함
 - 판매명으로 허용되는 표현 : 천연꿀
 - 판매명으로 허용되지 않는 표현 :
 - 천연꿀 : 純꿀
 - 향토꿀 : 꿀 100%
 - 로열 젤리 꿀, 꿀과 로열 젤리 : 이 경우, 원재료 목록에 꿀과 로열 젤리 각각의 퍼센티지를 표기하면 됨.

5) 폴리플로럴(Polyfloral) : 꿀벌이 원료를 채취하는 꽃의 가지 수에 따라, 한 가지 꽃에서 추출한 꿀로 만든 모노플로럴과 여러 식물에서 추출한 꿀로 만든 폴리플로럴로 분류

- 트러플 (송로버섯) 꿀 : 꿀에는 다른 식품을 첨가할 수 없음. 단, 다음과 같은 판매명은 허용 - 꿀과 흰 트러플로 만든 꿀
 - 크레타 꿀 : 이 경우, 원산지가 분명하게 표기되지 않음. 크레타라는 지명의 표기는 추가 정보 사항으로서만 표기 가능. 한 국가의 유명한 지역이 반드시 다른 국가들에도 동일하게 알려져 있다고 할 수 없으므로, 이런 경우 반드시 해당 국가명을 함께 기재해야 함
(Directive 2001/110/EC)
 - 해변산 꿀 : 지역, 영토 또는 지형적 원산지 표시는 추가 정보 사항
- ② 원재료 리스트 :
- 꿀 (한가지 원료로만 구성된 제품 : FIC 규정 제19조 제1항 제e호)은 원재료 리스트의 의무적 기재 대상 아님
 - 단, 꿀의 성분이 복합적일 때는 서로 다른 성분들 표기 Ex.) 타임과 라벤더 꿀
- ③ 유통기한 : 날짜와 함께 다음과 같은 문구도 삽입 가능 :
- 유통기한이 3~18개월인 경우,“(연, 월) 말까지 소비할 것을 권장함”
 - 유통기한이 18개월을 초과하는 경우,“(연) 말까지 소비할 것을 권장함”
- ④ 제조자, 포장업자 또는 판매자의 이름 또는 상호 및 주소
- ⑤ 제조 lot 표기 : 유통기한 표기로 대체 가능 (이 경우, 연, 월, 일이 분명히 표기될 것)
- ⑥ 원산국 표기 : Ex.) 프랑스산, EU산 혼합 꿀인 프랑스와 헝가리산 꿀, 非 EU산 혼합 꿀인 캐나다와 아르헨티나 꿀 또는 EU산과 非 EU산 혼합 꿀인 스페인과 멕시코 꿀
- 선택적 기재사항 : “여러 가지 꽃꿀”, “크림 상태의 꿀”, “액상 꿀”, “황금빛 꿀”과 같은 표현들은 판매명으로 부적합. 단, 정보 제공을 위한 추가사항으로 판매명과 함께 기재 가능

5

최근이슈

가. 식품 원산지 표기 의무 강화

- 원산지 표기 관련 규정, Commission Implementing Regulation (EU) 2018/775 발효(2020년 4월 1일)
- 변경사항
 - 식품의 원산지 (국가 또는 지역 The country of origin / The place of provenance)와 주원료의 출처(Origin of primary ingredient)가 다를 경우 반드시 둘 다 표시해야 함

- 주원료는 해당 식품에 50% 이상 함유된 재료를 말함
- 변경된 라벨링법은 2가지 경우에 해당됨
 - ① 식품업체가 자발적으로 특정 국가나 지역을 문자, 그림, 로고 등으로 포장재에 표기했지만, 주원료의 출처가 포장에 나타난 국가/지역과 다를 경우
 - ② 특정 국가/지역을 상기시키는 식품의 주원료가 해당 국가/지역과 다를 경우
 - 예1) 프랑스산 밀로 제조된 이탈리아 파스타를 이탈리아 국기가 그려진 포장지에 넣어 판매할 경우, 주원료의 출처(Origin of primary ingredient) 프랑스로 표기해야 함
 - 예2) 스페인을 연상시키는 문자, 그림, 로고가 표시된 식품의 실제 원산지가 포르투갈일 경우 The country of origin은 포르투갈로 표기해야 함. 만약 원재료가 포르투갈 것이 아니고 모로코의 것이라면 Origin of primary ingredient는 모로코 라는 정보를 추가로 표기해야 함
 - 예3) 스페인산 아스파라거스로 만든 수프, 벨기에 초코렛을 입힌 비스킷 주원료는 표기가 되어 있으므로 제조국을 표기해야 함
- 다음의 사례는 해당 법에 해당이 되지 않음
 - Made in 이외에 manufactured in, produced in 등으로 표기된 것
 - 특정지역에서 인기가 있는(예. 25 years German's favorite product)
 - 특정지역에서의 사업자 역사를 나타낸 경우(예 Created 1880 In Toulouse)
 - 식품 사용법을 여러나라 국가 언어로 나타내고 약자나 국기를 표기했을 경우
 - 식품업체 회사명에 특정 국가/지역이 포함될 경우 등
 - 식품의 원료가 50% 이상 차지하는 것이 없는 경우 (e.g. 멀티비타민주스, 뮤슬리 등)
 - 요리 또는 주원료가 고유명사로 국가/지역명이 들어갈 경우 (예. 텍사스 바베크 소스, 구다 치즈, 까망베르 치즈, Brussels sprouts, London Gin 등)
 - 'Style', 'Type', 'Inspired by' 등으로 표기한 경우 (예. American style beer)
- 주원료만 표기하고 제조국을 표시하지 않은 경우 제조국을 표기해야 함
- 주원료의 원산지 국가가 명확하지 않거나 국경지역일 경우 적어도 ①EU/ Non EU, 또는 ②지역명을 기재함 (예. Alps, Pyrenees, Middle East, West Africa, Black Sea, Nordic Sea 등)
- 주원료가 육류(돼지, 소, 닭, 양, 염소) 또는 꿀일 경우 포장한 곳, 냉장 및 냉동한 곳, 탄생지, 도축지를 표기해야 함.
 - 주원료의 출처가 여러곳일 경우 공동 표기한다. (예. Chocolate from Belgium, France, Swiss, Rice of Middle East and North Africa)
- 주원료의 주원료까지 표기하는 것은 업체의 자유임 (예. 피자에 들어간 치즈 원산지 또는 치즈를 만든 우유 원산지 중 택 1 표기 가능)

□ 표기법

- (폰트) 해당 글자는 높이가 1.2 mm 이하여서는 안되고, 주원료의 출처는 원산지를 나타낸 글자 높이에 비해 75% 이상이 되어야 함. (아래 그림의 6번의 높이가 1.2mm 이상)



- (표기장소) 주원료의 출처는 반드시 원산지를 표기한 곳과 같은 곳에 표기해야 함

□ 신규 법안 발효 및 이전 라벨의 유통 문제

- 새로운 라벨법은 2020년 4월 1일부터 적용되었으며, 이 전에 라벨을 부착한 상품은 재고 소진 시까지 유통 판매 가능

나. EU 영양라벨 단일화 논의 활발

- 유럽의회는 2020년 5월 발표한 지속가능한 식품 산업 정책, ‘농장에서 식탁까지 (Farm to Fork)’ 전략 일부로 유럽 표준 영양성분 라벨 부착 의무화를 논의 중
- 새롭게 채택될 유럽 표준 영양라벨의 유력 후보로, 프랑스가 2016년 개발한 영양성분 라벨링 시스템 ‘뉴트리-스코어(Nutri-Score)’가 거론되고 있음
 - 뉴트리-스코어는 식품에 포함된 건강에 좋은 성분과 좋지 못한 성분을 점수로 계산해 A부터 E까지 5등급의 색으로 표기하는 방법
 - 과일, 채소, 섬유질, 단백질은 좋은 성분으로, 이 성분들의 함량이 높은 식품일수록 초록색 A등급을 받고, 소금, 포화지방, 칼로리, 설탕은 몸에 좋지 않은 성분으로 분류되어, 이 성분들이 많을수록 빨간색 E등급을 받게 됨
 - 이 제도는 소비자들이 더 쉽게 건강한 제품을 선택하도록 도와 심혈관 질환과 비만, 당뇨병을 줄이기 위한 목적으로 도입됨
 - 현재 뉴트리-스코어는 프랑스, 스페인, 벨기에, 스위스, 독일 등 여러 국가에서 정부의 승인 하에 널리 쓰이고 있음
 - 네슬레(Nestlé), 다논(Danone) 등의 다국적 식품기업과 까르푸(Carrefour), 알디(Aldi) 등의 대형유통업체들이 뉴트리-스코어 라벨링을 도입함
 - 프랑스 정부는 2021년 1월 1일부터 텔레비전, 라디오, 인터넷 광고에 사용되는 제품은 뉴트리-스코어 라벨 부착을 의무화 함
- 이탈리아는 뉴트리-스코어 라벨링이 올리브유, 파마햄, 파마산치즈 등 세계적으로 명성이 높은 이탈리아 전통음식에 불리한 점수 체계라는 이유로 EU 단일 영양라벨로 뉴트리-스코어를 채택하는 데 반대하고 있음

<뉴트리-스코어> 표기예시

Nutri-score



6

브렉시트(Brexit)에 따른 영국의 변동사항

- 2020년 1월 31일을 기점으로 영국은 공식적으로 유럽연합을 탈퇴함, 2020년 12월 31일까지 EU와 영국의 관계를 재정립하는 전환 기간으로 정하고 EU와 협상을 중 (11월 25일 현재 협상 타결되지 않음)
- ※ 이후 서술될 내용은 2020년 11월 25일 기준 정보로, 영국과 EU의 최종 협상 결과에 따라 변동사항이 있을 수 있음
- 영국의 유럽연합 탈퇴로 2021년 1월 1일부터 영국 수출 시 EU 규정이 아닌 영국의 새로운 식품법과 라벨링 규정을 따라야 함
- 북아일랜드는 EU 라벨링 규정을 계속 따를 예정
- 변경되는 규정은 아래와 같음
 - 2022년 9월 30일까지 식품업체(Food Business Operator)의 EU 주소를 사용할 수 있으나, 2022년 10월 1일부터 영국(잉글랜드, 스코틀랜드, 웨일스) 내에서 판매되는 제품은 영국 내 식품업체 혹은 수입업체의 주소를 반드시 명시해야 함
 - 유기농 라벨링
 - 영국의 새로운 유기농 규정은 기존 EU의 규정과 유사하게 제정될 예정
 - 2021년 12월 12일까지 EU 유기농 인증이 영국 내에서 유효함
 - 이후엔 영국의 공식 인증기관의 인증을 받아야 함, 인증기관 리스트(Approved UK organic control bodies)는 영국 환경식품농림부(Defra) 홈페이지에 게시
 - EU의 TRACES 시스템 사용 불가, 영국 자체 온라인 유기농 수입 시스템을 만들 예정
 - 한국에서 영국으로 수출되는 제품은 영국 유기농 수입 시스템을 통해 검사 인증서(COI:Certificate of inspection)를 받아야 함

- 한국-영국 유기가공식품 동등성 한시적 유지
 - 2020.1.31.에 영국이 유럽연합을 공식 탈퇴하였으나 2020.12.31.까지 전환기간을 두기로 함에 따라 한-EU 동등성 인정협정의 효력이 전환기간까지는 한국과 영국 간에도 동일하게 유지됨
 - 한국과 영국 간의 새로운 유기가공식품 동등성 인정 협정 체결이 이루어지기 전까지는 '전환기간 종료일까지 선적한 물량'만 동등성을 인정
- 유기농 인증 동등성이 인정되지 않는 국가에서 영국으로 수입 시 필요 절차
 - 영국 환경식품농림부(Defra)에 인증 요청
 - EU가 인정하는 인증기관에 등록
 - 검사인증서(COI)를 제출
- 브렉시트 협상이 노딜(no-deal, 영국이 EU와 아무런 협의 없이 EU를 탈퇴하는 것) 무역으로 종결될 경우 유의해야 할 비조화 규제 품목에 대한 영국 개별 규정
 - EU 상호인정 규정(EU Mutual Recognition Regulation (EC) No 764/2008)은 EU 공통규제(New Approach)가 아닌 국가별 규제 적용을 받는 비조화 품목(Non-harmonized goods)에 대해 적용됨
 - 비조화 품목은 상호인정원칙 (MRP: Mutual Recognition Principle)에 따라 EU 역내에서 유통 가능. 즉, 특정 EU 국가에서 이미 합법적으로 판매된 제품의 경우 모든 EU 국가에서 차별 없이 판매가 가능하고 이는 해당 제품의 국가별 요구사항이 다른 경우라도 적용됨
 e.g.) 프랑스 요구사항을 준수하고 프랑스에서 판매 중인 자전거는 다른 EU 국가에서 합법적 판매 가능
 - 영국 자체의 개별 규정이 적용되는 비조화 품목으로 분류되는 특정 식품은 하기와 같으며, 노딜 발생 시 상호인정원칙이 미 적용되므로 영국으로 상품 수출 시 하기의 규정에서 요구하는 사항들을 충족해야 할 것임
 - 동물 부산물에 관한 규정,
 [Animal By-Products (Identification) Regulations 1995 (SI 1995/614)]
 - 식품에 함유된 '카바카바'에 관한 규정,
 [Kava-kava⁶⁾ in Food (England)] Regulations (SI 2002/3169)
 - 복용 금지 약물에 관한 규정,
 [Medicines for Human Use Prohibition Order 2002 (SI 2002/3170)]
 - 연어 및 민물어류에 관한 규정,
 [Salmon and Freshwater Fisheries Act 1975]

6) 카바카바(Kava Kava) : 남태평양 군도에서 서식하는 후추과의 관목 식물(학명 : Piper methysticum)로서 뿌리에 카바락톤이라는 물질이 함유되어 있으며, 이 물질은 수면촉진, 불안감 해소, 근육이완, 진통 등의 효과가 있는 것으로 알려져 있음. 유독성 성분으로 분류됨

- 스카치 위스키에 관한 규정,
[Scotch Whisky Act 1988], [Scotch Whisky Order (SI 1990/998)]
- 해수어, 조개 및 갑각류에 관한 규정,
[Sea Fisheries (Shellfish) Act 1967]
- 등급 판정 받지 않은 달걀에 관한 규정,
[Ungraded Eggs (Hygiene) Regulations (SI 1990/1323)]

가. 참고 규정

- 유럽연합 식품 라벨링법 Regulation (EU) No 1169/2011, 소비자들을 위한 식품 정보에 관한 규정
- Regulation (EU) No 1337/2013, 신선·냉장·냉동된 돼지, 양, 염소 및 가금류고기 원산지 표시에 관한 규정
- Directive 2011/91/EU, 사전포장 식품의 이력추적관리제도 :
한 식품군에 속하는 포장 단위 lot를 식별하는 기재사항 및 마크들에 관한 지침
- Regulation (EC) No 834/2007, 유기농 생산과 유기농 제품의 라벨링에 관한 규정
- Regulation (EC) No 882/2004, 유기농 관리 감독 시스템
- Regulation (EU) No 2018/848, 2021년부터 적용되는 유기농 생산과 유기농 제품의 라벨링에 관한 규정
- Regulation (EC) No 1830/2003, 유전자 변형 식품의 이력추적관리 및 라벨링 & 유전자 변형 (GM : Genetically Modified) 방식으로 생산된 식품 또는 동물의 먹이 관련 제품의 이력추적관리에 관한 규정
- Directive 2001/18/EC, 환경에서의 유전자 변형 생물의 자발적 확산에 관한 지침
- Directive 2001/112/EC, 과일주스 및 유사 제품에 관한 지침
- 과일주스 및 유사 제품에 관한 지침을 수정하는 규정들 :
Directive 2012/12/EU, Directive 2009/106/EC, Regulation (EC) No 1182/2007
- Regulation (EC) No 1881/2006, 식품에 허용되는 특정 오염 물질의 최대 함유량을 정한 규정
- Directive 2002/46/EC, 식품보충제 지침
- Regulation (EC) No 178/2002, 유럽 식품안전에 관한 일반식품 규정
- Regulation (EC) No 889/2008 및 Regulation (EC) No. 710/2009, 유기농 해산물 및 해조류의 생산, 라벨링 및 검사에 관한 위원회 규정
- Regulation (EC) No 834/2007, 유기농 제품의 생산 및 라벨링에 관한 규정
- Directive 89/108/EEC, 냉동식품에 관한 지침
- 관리 감독 등 냉동식품 지침 시행을 위한 세부 규정들 :
Regulation (EC) No 1137/2008, Directive 2006/107/EC, Regulation (EC) No 1882/2003
- Regulation (EC) No 1924/2006, 영양 및 건강 강조 표시에 관한 규정
- Regulation (EC) No 1925/2006, 식품에 영양소 및 기타 성분의 첨가에 관한 규정
- Regulation (EC) No 1333/2008, 식품첨가물에 관한 규정
- Commission Implementing regulation (EU) 2018/755, 원산지 표기에 관한 규정

나. 참고 문헌

- aT 보고서, 라벨링 제도 p. 52 : 특정 성분 또는 성분 카테고리의 함유량
- 식품의약품안전처, 건강기능식품 수출가이드 유럽편, 2016

다. 웹사이트

- EUR-Lex 유럽연합법 검색 사이트, Regulation (EU) No 1169/2011

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32011R1169&from=EN#d1e32-60-1>

- 프랑스 재정경제부, 식품 라벨링 : 새로운 유럽 규정 (2015.04.23.)

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/etiquetage-des-denrees-alimentaires-nouvelles-regles-europeennes>

- 한의약 유럽 수출 가이드북 - 한약진흥재단 : 건강식품 광고 문구 규제

[http://www.nikom.or.kr/news/plan_publication_download.jsp?bbs_idx=2&str_filename=NikomFile\(125\).pdf&ofile_name=%ED%95%9C%EC%9D%98%EC%95%BD%E2%96%A9%EC%9C%A0%EB%9F%BD%E2%96%A9%EC%88%98%EC%B6%9C%E2%96%A9%EA%B0%80%EC%9D%B4%EB%93%9C%EB%B6%811\(171222095532\).pdf&folder_name=information](http://www.nikom.or.kr/news/plan_publication_download.jsp?bbs_idx=2&str_filename=NikomFile(125).pdf&ofile_name=%ED%95%9C%EC%9D%98%EC%95%BD%E2%96%A9%EC%9C%A0%EB%9F%BD%E2%96%A9%EC%88%98%EC%B6%9C%E2%96%A9%EA%B0%80%EC%9D%B4%EB%93%9C%EB%B6%811(171222095532).pdf&folder_name=information)

- 포지티브 리스트와 허용 카피문구 및 사용조건에 관한 EU 집행위 사이트

http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims/register/public/?event=register.home

- 프랑스 재정경제부, 식품 라벨링 (2018.07.27.)

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Etiquetage-des-denrees-alimentaires>

- 유기농제품 생산 및 라벨링 기준

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:f86000&from=EN>

- 2021년부터 적용되는 유기농제품 생산 및 라벨링 기준

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:4353956&from=EN>

- 프랑스 재정경제부, 식품 알레르기 항원 (2019.05.14.)

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Allergene-alimentaire>

- 유전자 변형 식품의 이력추적관리 및 라벨링 기준

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:l21170&from=EN>

- 과일주스 및 유사 제품에 관한 기준

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32001L0112&from=fr>

- **Kotra 해외시장뉴스 : 해조류 라벨링 기준 (2019.04.16.)**

<http://news.kotra.or.kr/user/globalBbs/kotranews/782/globalBbsDataView.do?setIdx=243&dataIdx=174358>

- **냉동식품 기준**

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:l21116&from=EN>

- **EU 내 식품보충제의 안전 보장에 관한 기준**

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:l21102&from=EN>

- **비타민 및 미네랄에 관한 기준**

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:l21302&from=EN>

- **영양 및 건강 강조 표시에 관한 기준**

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:l21306&from=EN>

- **유럽식품안전청 (EFSA: European Food Safety Authority)**

<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/botanicals>

- **export.gov**

<https://www.export.gov/article?id=EU-Regulations-on-Food-Supplements-Health-Foods-Herbal-Medicines1>

- **꿀에 관한 EU 라벨링 기준**

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:l21124a&from=EN>

- **프랑스 재정경제부, 꿀 라벨링 (2018.12.20.)**

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Etiquette-du-miel>

- **Kotra 해외시장뉴스 (2019.04.16.) : 유럽연합 식품안전신속경고시스템(RASFF)의 한국산 해조류 관련 최근 경고 사례**

<http://news.kotra.or.kr/user/globalBbs/kotranews/782/globalBbsDataView.do?setIdx=243&dataIdx=174358>

- **FTA 무역종합지원센터, EU의 식품첨가물 관리 기준 (2014.10.22.)**

<http://okfta.kita.net/mobile/news.do?method=viewReferData&idx=32913>

- **경남 농수산식품수출 협회, 2016 유럽 농식품 수출통관 거부 사례 동향 분석 : 유럽, 체중 조절용 식품의 규제 강화**

[http://gapea.net/files/filedown.asp?filename=2016%ED%86%B5%EA%B4%80%EA%B1%B0%EB%B6%80%EC%82%AC%EB%A1%80%EB%B6%84%EC%84%9D\(%EC%9C%A0%EB%9F%BD\).pdf&fileUrl=board](http://gapea.net/files/filedown.asp?filename=2016%ED%86%B5%EA%B4%80%EA%B1%B0%EB%B6%80%EC%82%AC%EB%A1%80%EB%B6%84%EC%84%9D(%EC%9C%A0%EB%9F%BD).pdf&fileUrl=board)

- **Kotra 해외시장뉴스(2018.12.03.) : 노딜 브렉시트가 대영국 수출 시장에 미칠 영향**

<http://news.kotra.or.kr/user/globalBbs/kotranews/5/globalBbsDataView.do?setIdx=244&dataIdx=171437>

- 국가기술표준원, 영국 노딜-브렉시트 발생시 시험·인증분야 대비 안내 (2019.03.19.) :
노딜 시 유의해야 할 비조화 규제 품목에 대한 영국 개별 규정

https://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=7&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwix2dDPxIziAhXhzoUKHeloBV8QFjAGegQIBxAC&url=http%3A%2F%2Fwww.kats.go.kr%2Fcmsboard%2Fboard.do%3Fmode%3Ddownload%26bid%3D112%26cid%3D20681%26filename%3D20681_201903191058165490.hwp&usg=AOvVaw3QT1E7s0crMFUV55W8DFn0N

- EU, 유기농 식품 규제 강화 1년 연기

https://www.kati.net/board/exportNewsView.do?board_seq=91584&menu_dept2=35&menu_dept3=71

- 2020년 EU 식품 라벨링법 변경사항

https://www.kati.net/board/exportNewsView.do?board_seq=90330&menu_dept2=35&menu_dept3=71

- 2021년 1월 1일부터 적용되는 영국 식품 라벨링과 패키징 관련 법안

<https://www.gov.uk/food-labelling-and-packaging>

- 영국 유기농 공식 인증기관 리스트

<https://www.gov.uk/government/publications/organic-certification-list-of-uk-approved-organic-control-bodies/approved-uk-organic-control-bodies>

<https://www.gov.uk/guidance/food-and-drink-labelling-changes-from-1-january-2021>

- 한국-영국 유기가공식품 동등성 한시적 유지, 국립농산물품질관리원

http://www.enviagro.go.kr/portal/notice/qna_notice_view.do#nohref

- Nutri-Score 관련 내용

https://www.kati.net/board/exportNewsView.do?board_seq=91144&menu_dept2=35&menu_dept3=71

https://www.kati.net/board/exportNewsView.do?board_seq=91525&menu_dept2=35&menu_dept3=71