

글로벌 노블푸드(Novel Food) 정책동향 조사

2018. 11

[목 차]

I. 노블푸드 개요	3
1. 노블푸드 정의	3
II. 국가별 도입현황	4
1. 유럽연합	4
2. 캐나다	13
3. 오세아니아	18
4. 기타	23
가. 미국	23
나. 중국	24
III. 시사점	26
1. 국내 노블푸드 적용품목	26
2. 시사점	27

I. 노블푸드 개요

1. 노블푸드 정의

- 노블푸드(Novel Food)는 일반적으로 식용 이력이 없고 안전성 평가가 필요한 식품 또는 식품성분을 뜻함
 - 현재 노블푸드 규정을 도입하고 있는 국가는 유럽연합(EU, European Union), 캐나다, 오세아니아(호주 및 뉴질랜드) 등이 있음
 - 오세아니아는 1996년, EU는 1997년, 캐나다는 1999년부터 노블푸드를 규정하고 있음
 - 노블푸드는 공통적으로 새로운 식품 및 식품성분에 대한 내용을 다루고 있으며 안전성 검사를 통해 소비자를 보호하는 것을 주요 목적으로 함
 - 노블푸드의 범주 및 주요내용은 지역별로 조금씩 상이함
 - 유럽연합과 오세아니아에서는 유전자변형식품(Genetically Modified Food)을 별도의 규정으로 관리하고 있으며, 노블푸드의 범주에는 포함하지 않음
 - 반면 캐나다의 경우 유전자변형식품을 노블푸드와 함께 규정함
 - 미국과 중국의 경우, 신(新)식품 및 식품성분에 대한 별도의 규정이 존재하며, 이는 EU 등에서 의미하는 노블푸드의 정의와 유사함
 - 미국과 중국 모두 신식품 및 식품성분에 대해 규정하고 있으며, 정의와 주요 관리사항은 상이하지만 공통적으로 시판 전 안전성을 평가하여 자국 소비자를 보호하자는 목적을 갖고 있음
 - 미국에서는 새로운 식품 및 식품성분에 대한 관리를 식품첨가물 규정(Food Additives and Ingredients)과 그라스(GRAS, Generally Regarded as Safe) 규정에서 다루고 있으며, 중국의 경우 ‘신식품성분 안전성 심사·관리방법’에서 규정하고 있음

〈표 1-1〉 국가/지역별 신식품 및 식품성분 관련 규정

국가/지역	관련규정	내용
유럽연합(EU)	Novel Food	유럽 내 소비된 이력이 없고 안전성 평가가 필요한 식품 및 식품성분
캐나다	Novel Food	캐나다 내 소비된 이력이 없는 식품 및 식품성분과 유전자변형식품
오세아니아	Novel Food	안전성 평가가 필요한 신식품 및 비전통식품
미국	Food additives and Ingredients, GRAS(Generally Regarded as Safe)	안전성 평가가 필요한 신식품 및 신식품성분
중국	新食品原料安全性审查管理办法 (신식품원료안전성심사관리방법)	과거 식품 및 식품성분으로 활용되지 않은 식물, 동물, 미생물 등 신식품성분

II. 국가별 도입현황

1. 유럽연합(EU)

가. 노블푸드 도입배경

□ 노블푸드 규정은 유럽연합(EU) 내에서 소비되지 않았던 식품의 시판 전 안전성 평가를 진행 및 확인하고자 하는 목적으로 처음 도입됨

- 유럽연합집행위원회(European Commission)에서 정의하는 노블푸드는 ‘새롭게 개발되거나, 혁신적이거나, 새로운 기술 혹은 생산 과정을 통해 만들어진 유럽 연합 이외 지역에서 소비된 식품 또는 성분’ 임
 - 예로는 비타민K(메나퀴논, menaquinone)¹⁾, 남극 크릴새우 오일(Antarctic Krill oil rich in phospholipids from Euphausia superba)²⁾, 치아시드(Chia Seed)³⁾, 노니 주스(Noni Juice)⁴⁾ 등이 있음
- 노블푸드는 유럽연합이 식품첨가물을 제외한 신규식품 및 성분, 새로운 식품 생산방법에 대해 안전성을 평가·승인하는 제도로써, 소비자들을 보호하기 위해 1997년 Regulation(EC) No.258/97 규칙으로 제정됨
 - 또한 유럽연합 회원국 내에서 개별적으로 진행되던 신식품 관련 절차 및 승인을 일원화하여 새로운 식품에 대한 허가를 회원국 내에서 공동으로 진행하는 것을 목표로 함
- 기존의 노블푸드 규정은 유전자변형식품(Genetically Modified Food)도 주요 범주에 포함하였으나 현재는 분리되어 있음
 - 노블푸드 규정이 처음 도입되었을 당시에는 유전자변형생물(GMO, Genetically Modified Organism)과 이로부터 파생된 식품에 대한 규정도 포함되었으나, 유전자변형식품에 대한 안전성을 체계적으로 관리하기 위해 해당 식품에 대한 규정은 2003년부터 노블푸드 규정에서 분리하여 EC No. 1829/2003에서 관리하고 있음

1) 지용성 비타민으로 혈액 응고와 뼈 강화에 효과가 있음

2) 남극 크릴새우에서 추출된 인지질(Phospholipid), 아스타잔틴(Astaxanthin) 및 오메가3 지방산이 풍부한 해양 유래 오일로 심장 기능 활성화와 혈액이 맑아지게 하는 효과가 있음

3) 사막 식물인 살비아 히스파니카(Salvia Hispanica)의 씨앗으로 비타민, 미네랄 및 항산화제가 풍부함

4) 동남아시아와 오스트레일리아의 토착 식물인 모린다 시트리폴리아 나무에서 만든 주스로 면역력 증진, 노화방지, 염증제거 등에 효능이 있음

나. 규정 및 주의사항

□ 1997년 5월 15일 유럽연합은 노블푸드 규정을 처음으로 도입함

- 따라서, 노블푸드의 10가지 범주에 포함되는지 여부를 확인하기 이전에 최초 도입일 이전에 EU 내에서 소비된 이력이 있는지 여부를 확인해야 함
- 노블푸드 규정의 최초 도입일 이전에 소비된 이력이 있거나, 소비된 이력이 없어도 규정 내 10가지 범주에 포함되지 않는 식품 및 성분은 노블푸드로 간주되지 않음
- 노블푸드로 간주되지 않는 신식품은 유럽연합의 식품첨가물 규정(EC. No.1333/2008), 유전자변형식품 규정(EC. No.1829/2003)과 같은 타 식품규정을 확인해야하며, 시판 전 해당 절차를 따라야함
- 노블푸드 규정 원칙은 다음과 같음⁵⁾
 - 소비자의 안전성을 보장해야함(Safe for consumers)
 - 오해의 소지가 없는 올바른 표기를 사용해야함(Properly labelled, so as not to mislead consumers)
 - 만약 노블푸드가 기존의 다른 식품을 대체하는 것일 때, 영양적으로 결함이 있어서는 안 됨

□ 특정 종류의 식품성분은 노블푸드에서 명시적으로 제외됨

- 식품첨가물 등 하기 다섯 가지 항목은 식품안전과 관련한 사항이 보장될 수 있도록 별도의 규정을 통해 관리하며, 노블푸드 규정에서는 제외됨
- 구체적인 제외 성분은 다음과 같음

〈표 II-1〉 노블푸드에서 규정하지 않는 항목 및 관리 규정

- 식품첨가물(EC. No.1333/2008)
- 식품효소(EC. No.1333.2008)
- 식품향료(EC. No.1334/2008)
- 유전자변형식품(EC. No.1829/2003)
- 식품 혹은 식재료 생산에 사용되거나 지침 2009/32/EC의 범위에 포함되거나 사용된 추출용액

* 출처: 유럽식품보조회(Food Supplement Europe)

5) European Commission 노블푸드 정의 페이지(https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food_en)

□ EU 시장 내 유통하고자 하는 식품 또는 성분이 노블푸드 규정의 범주에 포함되는지 여부를 확인하는 것은 식품사업자의 법적인 의무로 지정되어 있음

- EU 시장에 새로운 식품을 시판하고자 하는 의향이 있는 식품사업자는 해당 식품이 노블푸드에 속하는지 여부를 검증해야 함
 - 이는 유럽연합 국가에서 사업을 영위하는 식품사업자를 포함하여 EU 시장에 새로운 식품을 수출하고자하는 사업자를 포함함
 - 노블푸드 규정에는 식품에 대한 사전허가 절차가 포함되기 때문에 시장 내 제품이 시판되기 전에 확인절차를 거쳐야 함
 - 또한, 2018년 개정된 규정안에 따라 노블푸드의 범주가 확대되었으며 기존에 포함되지 않았던 항목이 추가됨에 따라 재확인이 필요함
 - 시판하고자 하는 품목이 노블푸드에 포함되는지 여부는 EC 노블푸드 카탈로그 검색 페이지에서 확인할 수 있음⁶⁾
- 노블푸드로 승인을 받기 위해서는 식품의 원재료 및 구성요소 뿐만 아니라 생산과정 또한 평가되어야함
- 유럽연합 회원국으로 수출하고자 하는 식품이 이미 노블푸드로 승인된 경우에는 기존의 노블푸드 규정에 따라야 함
 - 이미 노블푸드로 등록된 식품을 수출할 경우 식품 카테고리, 사용 수준, 생산과정 등의 기존 규정을 확인하고 이를 준수해야함

□ 노블푸드에 해당되는지 여부가 불확실한 경우, 유럽연합 회원국의 관련 당국과 상의할 수 있음

- 식품사업자가 유럽연합 내 시판하고자 하는 식품이 노블푸드 범주에 속하는지 여부가 불확실한 경우, 유통을 희망하는 국가의 당국과 상의해야함
 - 식품사업자는 해당 식품에 대한 정보를 당국에 제공해야하며, 당국은 이를 토대로 노블푸드의 범주에 속하는지 여부를 결정함
 - 제공해야 하는 주요 정보로는 해당 식품과 관련된 설명서, 식품사용조건, 생산과정 등이 있음
- 하지만 해당 절차는 노블푸드 규정의 필수사항이 아니며, 식품사업자가 가진 정보로 해당 식품이 노블푸드 범주에 속하는지 여부를 결정할 수 없을 때에만 적용됨
 - 보다 자세한 사항은 2018년 3월에 발행된 집행법(Commission Implementing Act, EU 2018/456)에 절차와 필요 정보 및 요구사항이 명시되어 있음

* 링크정보 : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX:32018R0456>

6) 노블푸드 카탈로그 검색 페이지(http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue/search/public/index.cfm)

□ 2018년 1월, 유럽연합은 기존의 노블푸드 규정안을 개정함

- 개정의 주요 목표는 유럽 식품시장에 혁신적인 식품 비즈니스의 진입을 용이하게 하고 동시에 유럽 소비자들에게 높은 식품안전성을 보장하는 것임
- 새로운 규정은 기존의 ‘개별 신청자 특정’ 방식에서 ‘포괄적 적용’ 방식으로 변경됨
 - 한 식품사업자가 유럽식약청에서 노블푸드로 승인을 받으면 같은 식품을 취급하는 다른 기업도 유럽 내 판매할 수 있게 됨
 - 같은 식품을 시판하고자 하는 식품사업자는 노블푸드 등록절차를 따를 필요는 없이 시판 가능하지만 시장 내 유통에 필요한 기타 조건(라벨링, 제품설명 등)은 개별적으로 충족해야 함

□ 개정된 규정은 기존 4개의 범주를 10개로 확대함

- 노블푸드는 1997년 이전에 유럽연합 회원국가 내에서 소비된 적이 없고, 규정에서 명시한 4개 범위에 포함되어야만 인정되었으나 10개로 확대 개정
- 주로 식품의 새로운 생산방식과 신기술을 활용하여 만들어진 식품을 노블푸드의 범주에 허용
- 진입장벽을 낮추고 승인절차의 효율성과 안전성을 제고하여 혁신적인 식품이 시장에 더 빠르게 안착할 수 있게 함
 - 과거에는 회원국에서 노블푸드 신청서를 받아 승인 여부를 결정하였으나, 현재는 유럽식품안전청에서 승인시스템을 직접 관리함
 - 시스템을 중앙집권화하여 절차를 간소화하였고 지원자(혹은 업체)에 편의성을 제공함

<표 II -2> 노블푸드 규정 개정 전/후의 주요 범주 비교

구분	개정 전	개정 후
기존 범주	- 새로운 혹은 의도적으로 변형된 1차 분자 구조의 식품과 식품성분	- 1997년 5월 15일 이전에 유럽연합 국가 내에서 소비되지 않은 의도적으로 변형된 분자구조의 식품
	- 미생물, 곰팡이 또는 조류로 구성되거나 이로부터 분리되거나 생산된 식품 및 식품성분	- 미생물, 곰팡이 또는 조류로 구성되거나 이로부터 분리되거나 생산된 식품
	- 현재 활용되지 않은 생산과정을 통해 만들어진 식품 및 식품성분으로 생산과정이 식품 및 식품성분의 구조에 변화를 주어 영양, 신진대사 등이 크게 변한 식품	- 1997년 5월 15일 이전에 유럽연합 내에서 사용되지 않은 생산과정을 통해 만들어진 식품으로 생산과정이 식품의 구조에 변화를 주어 영양, 신진대사 등이 크게 변한 식품

구분	개정 전	개정 후
<p>기존 범주 (4개에서 5개로 확대)</p>	<p>- 전통적으로 행해진 사육방식을 활용하고 식품안전이력이 있는 식품과 식품성분을 제외하고, 식물로 구성되거나 분리된 식품 혹은 식품성분 및 동물에서 분리된 식품성분</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 식물의 부분을 구성하거나, 분리되거나 생산된 식품 · 식품이 유럽연합에서 안전사용이력이 있는 경우는 제외 · 1997년 5월 15일 이전에 유럽연합 내에서 전통적인 방식으로 생산된 제품 제외 · 1997년 5월 15일 이전에 전통적으로 행해진 식품 생산방식은 아니지만 식품의 구조, 영양성분, 신진대사 등에 변화를 주는 식품생산 방식으로 생산된 제품 제외됨 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - 1997년 5월 15일 이전 유럽연합 내에서 식품생산 방식에 활용된 전통적 육종방식으로 얻은 동물 및 안전사용이력이 있는 동물을 제외하고, 동물 혹은 동물의 부분을 구성하거나, 분리되거나, 생산된 식품
<p>신규 범주 (5개)</p>	<p style="text-align: center;">-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 광물원산의 물질로 구성되거나 분리되어 생산된 식품 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - 동물, 식물, 미생물, 곰팡이 또는 조류에서 얻은 세포배양 또는 조직배양으로 구성되거나, 분리되거나 생산된 식품 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - 조작된 나노물질로 구성된 식품 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - 비타민, 광물질 및 다른 성분으로 2002/46/EC, 규정 (EC) No. 1925/2006 혹은 규정 (EU) No. 609/2013에 준거하여: <ul style="list-style-type: none"> · 1997년 5월 15일 이전에 유럽연합에서 사용되지 않은 생산방식이 활용된 경우 · 조작된 나노물질을 함유하거나 구성된 경우 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - 1997년 5월 15일 이전 유럽연합 내에서 오직 식품보조제(food supplement)로 활용된 식품

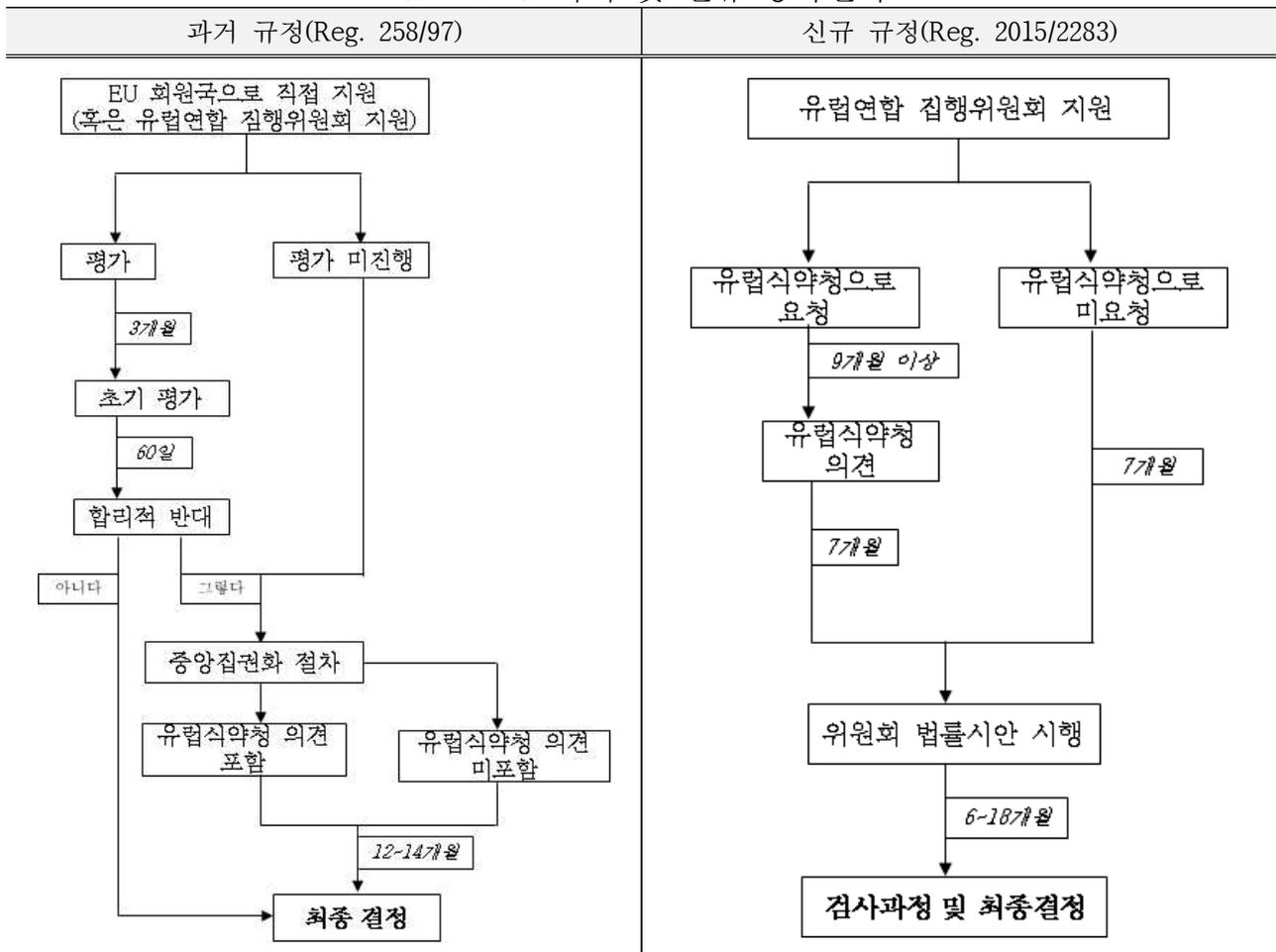
* 출처: 유럽위원회(European Commission)

다. 등록절차

□ 노블푸드 규정이 개정됨에 따라 노블푸드 등록 및 승인과 관련한 사항은 유럽연합 집행위원회에서 직접 관리하는 일원화 체계로 변경됨

- 과거 유럽연합에서의 노블푸드 등록은 시판하고자하는 희망국가로 직접 지원하거나 유럽연합의 집행위원회를 통해 지원이 가능했음
 - 하지만 ‘등록 및 승인 절차 간소화’와 ‘관리체계 편의’를 위해 EU 회원각국의 지원에서 집행위원회의 직접지원 방식으로 변경됨
 - 노블푸드로의 승인이 있고 연합의 노블푸드 목록에 등록이 되면 유럽연합 국가내 즉각적인 판매가 가능해짐
- 규정이 간소화됨에 따라 EU 내에서 소비되지 않았으나 타 국가에서 전통적으로 섭취된 식품을 수출하고자하는 사업자의 시장 접근이 용이해질 것으로 보임

〈표 II-3〉 과거 및 신규 등록절차



* 출처: 유럽식품보조회(Food Supplement Europe)

라. 노블푸드 사례

□ 노블푸드 승인 현황

- 1997년부터 2017년까지 20년 동안 공식적으로 승인된 노블푸드는 총 130여개임
 - 노블푸드 등록 규정이 과거에 비해 간소화되었지만 신청부터 최종결정까지는 대략 1년에서 3년의 기간이 소요됨
 - 승인 규정이 까다로워 등록이 거절 되는 경우도 다수 발생함
 - 광저우감람열매(Nangai nuts 또는 Kenari nuts)의 경우, 식품의 안전성 여부가 충분하게 입증되지 않아 노블푸드 승인이 거부된 바 있음⁷⁾
 - 노블푸드 승인이 완료되어 현재 유럽연합 회원국가에서 유통되는 주요 노블푸드로는 곤충식품, 치아시드, 바오밥 등이 있음⁸⁾

□ 곤충식품

- 새로운 '미래 식량'으로 두각을 드러내고 있는 곤충이 노블 푸드로 승인되어 유럽연합 내 식품으로써의 판매가 허가됨
 - 곤충식품이 노블푸드로 승인되기 전까지 식용곤충에 대한 법규는 유럽연합 회원국별로 상이했으며 곤충식품의 정의와 범위, 관련 규정 역시 불명확했음
 - 그 예로, 베네룩스 국가(벨기에와 네덜란드, 룩셈부르크)에서는 곤충이 식품으로 자주 활용되는 반면 독일에서는 곤충식품의 판매 및 제조를 엄격하게 관리함
 - 2018년 1월, 유럽연합은 곤충 자체뿐만 아니라 곤충 함유 제품 역시 '신식품'으로 승인하였으며 상업화를 위한 표준 및 허가 절차를 규정함
 - 식품으로 판매되는 모든 곤충 제품은 사전에 안전성 평가를 받아 유럽집행위원회 회를 통해 승인 절차를 밟아야 하며, 유럽식품안전청(EFSA, European Food Safety Authority)이 승인 신청서를 평가하고, 회원국에 신청 사실을 통보해야함
 - 현재 유럽연합에서 곤충식품은 새로운 단백질 공급원으로 인식되어 일부 슈퍼마켓 등 식료품점에서 다양한 형태로 판매되고 있음

7) EC 광저우감람열매 노블푸드 승인 거부(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32001D0017>)

8) 유럽식품안전청 내 기재된 노블푸드 대표 사례를 기준으로 선정

〈그림 II-1〉 유럽연합 내 노블푸드 승인 곤충식품



* 출처: 글로벌 온라인 뉴스포털 Market Watch(www.marketwatch.com)

□ 치아시드

- 유럽에서 항산화, 다이어트에 좋은 슈퍼푸드로 인식되고 있는 치아시드는 2009년 10월 노블푸드 승인됨
 - 2009년 승인 당시 치아시드를 사용할 수 있는 식품은 빵 하나로 한정적이었으나, 2017년 시리얼, 과일 또는 채소 혼합스프레드, 과일 또는 채소 혼합음료, 요거트, 치아시드 혼합가루로 확대됨
- 치아시드 일일 섭취량은 15g 이하로 이를 소비자가 알 수 있도록 제품에 명시해야 하며, 이 외의 품목별 치아시드 함유량 규정은 EC 홈페이지에서 확인 가능함⁹⁾

〈그림 II-2〉 유럽연합 내 노블푸드 승인 치아시드 함유 제품



* 출처: 영국 전자상거래 사이트 Ayurveda101(www.ayurveda101.uk), 영국 온라인 커뮤니티 Free Stuff World(freestuffworld.co.uk)

9) EC 치아시드 노블푸드 관련 규정(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32009D0827>)

□ 바오밥

- 노블푸드 중 하나인 바오밥은 풍부한 영양분과 높은 수치의 비타민, 미네랄을 함유하고 있어 유럽에서 슈퍼과일·슈퍼푸드로 불리고 있음
- 2006년 8월 영국의 천연제품 무역협회 Phyto Trade Africa는 바오밥을 노블푸드에 신청하였으며, 2008년 6월 바오밥(말린 과육)이 노블푸드에 승인되어 유럽 연합으로의 수출이 가능해짐
 - 바오밥 말린 과육은 Regulation (EC) No 258/97의 3조 1항에 규정된 기준을 준수해야 함¹⁰⁾
- 바오밥 관련 식품을 제조하는 대표적인 영국 회사 Aduna는 바오밥이 노블푸드에 승인된 이후 아프리카에서 바오밥 과일을 수입하여 파우더, 차, 스낵바 등 다양한 제품을 생산하며, 현재 유럽 등 18개국의 약 2,000개 매장으로 제품을 유통하고 있음

〈그림 II -3〉 유럽연합 내 노블푸드 승인 바오밥 함유 제품



* 출처: Aduna 홈페이지(<https://aduna.com>), 바오밥 관련 정보제공 블로그 Baobab(<https://baobabstories.com>)

10) EC 바오밥 노블푸드 관련 규정(<https://eur-lex.europa.eu/eli/dec/2008/575/oj>)

2. 캐나다

가. 노블푸드 도입배경

□ 캐나다의 노블푸드 규정은 국가 내에 시판되는 신식품과 유전자변형식품을 관리하고 소비자를 보호하는 것을 주요 목표로 함

- 1999년 10월 27일 캐나다 보건부(Health Canada)는 생물공학기술에서 파생된 식품을 포함한 노블푸드의 시판 전 통지 및 검토와 관련된 규정을 도입함
 - 유럽연합의 규정과 달리 캐나다에서는 유전자변형식품을 노블푸드 규정에서 함께 관리하고 있음
- 캐나다에서의 노블푸드는 △새로운 생산방식으로 생산된 식품, △안전하다고 증명된 적이 없는 식품, △유전자변형으로 만들어진 식품을 포함함
 - 이는 캐나다 보건부에서 일괄적으로 관리하고 있으며 식품 및 의약품과 관련한 규정을 따르고 있음

나. 규정 및 주의사항

□ 캐나다의 노블푸드 규정은 주로 유전자변형식품에 대해 다루고 있으며, 유럽연합에서 규정하는 노블푸드와는 정의가 다소 상이함

- 캐나다 보건부에서 정의하는 노블푸드는 아래와 같음
 - 노블푸드는 안전하다고 증명되지 않은 미생물을 포함한 물질
 - 다음과 같은 과정으로 생산, 처리, 보관 또는 포장된 식품
 - 과거 사용되지 않았던 생산방법
 - 식품의 구조나 구성이 크게 변하게 하는 경우
 - 식물, 동물 혹은 미생물의 유전적 변화에서 파생된 식품
 - 과거 식물, 동물 혹은 미생물의 성질에서 관찰되지 않은 새로운 성질
 - 과거 식물, 동물 혹은 미생물의 성질이 현재 더 이상 나타나지 않음
 - 식물, 동물 혹은 미생물의 하나 이상의 성질이 더 이상 예측된 범위에 포함되지 않음
- 아래 세 가지 범위 중 하나의 해당사항이라도 있는 경우 캐나다 시장 내 시판 전 승인이 필요함

〈표 II-4〉 노블푸드의 주요 범위

- 안전사용 이력이 없음(No history of safe use)
- 과거에 활용되지 않은 식품생산 과정으로 식품에 큰 변화를 주는 경우(Process that has not been previously applied to food and causes the food to undergo a major change)
- 식물, 동물 혹은 미생물의 유전적 변화로 파생된 식품(Food derived from a genetically modified plant, animal or microorganism)

* 출처: 캐나다정부(Government of Canada)

□ 캐나다 노블푸드의 규정은 주로 시판 전 승인에 관한 사항을 다루고 있음

- 노블푸드 생산자 및 수입자는 캐나다 보건부에 노블푸드 판매 및 관측활동에 대한 의향을 서면으로 고지해야 함
 - 신청 서류에는 하기와 같은 정보를 포함해야 함

〈표 II-5〉 노블푸드 판매 및 관측활동 신청 서류 내 기입 정보

- 노블푸드로 시판하고자 하는 식품의 일반명(common name)
- 생산자명 및 주소, 캐나다 외 국가에서 생산되어 수입되는 경우 수입자명 및 주소
- 노블푸드에 대한 설명
 - 식품생산 및 개발 정보
 - 생산, 처리, 보관, 포장방법에 대한 세부사항
 - 식품의 주요 변화(major change)에 대한 세부사항
 - 사용목적에 대한 정보
 - 캐나다 외 국가에서의 안전사용 이력에 관한 정보
 - 해당 노블푸드의 소비안전과 관련한 정보
- 해당 노블푸드의 예상 소비량과 관련한 정보
- 해당 노블푸드에 사용될 라벨 관련 문서
- 통지자의 직함, 서명 및 서명날짜

* 출처: 캐나다정부(Government of Canada)

- 이에 대한 캐나다 보건부의 승인이 서면으로 통지되면 캐나다 내 노블푸드 판매 및 관측이 가능해짐

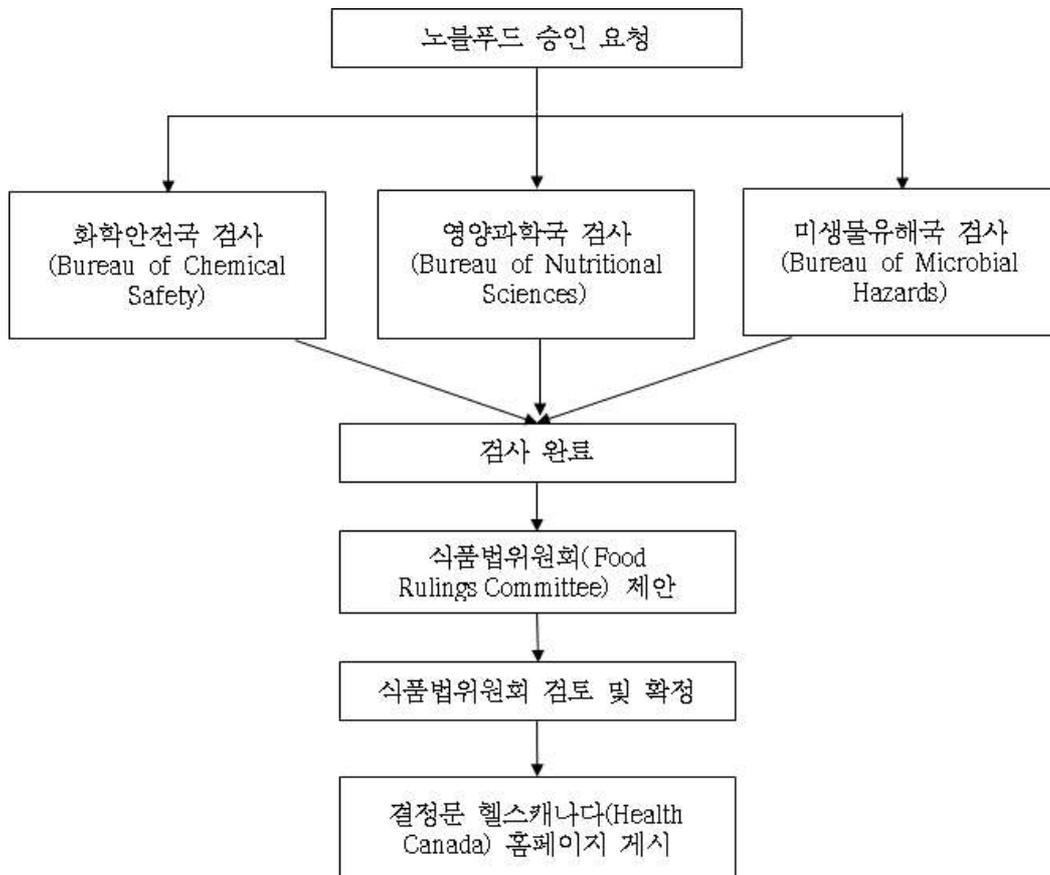
다. 등록절차

□ 캐나다 노블푸드 승인은 식품관리국 내 노블푸드부(Novel Foods Section in the Food Directorate)에서 주관

- 제조기업이 캐나다 노블푸드부에 승인을 요청하면 관련 정보는 화학안전국(Bureau of Chemical Safety), 영양과학국(Bureau of Nutritional Sciences), 미생물유해국(Bureau of Microbial Hazards)에 보내짐

- 화학안전국은 독성 및 화학물질에 대한 검사, 영양과학국은 식품의 영양성분에 대한 검사, 미생물유해국은 미생물 및 분자생물학적 측면에 대한 검사를 실시함
- 캐나다 식품법위원회(Food Rulings Committee)에서 노블푸드¹¹⁾로 승인하면 캐나다 보건부 홈페이지에 관련 규정안이 게시됨
- 일반적으로 승인 기간은 45일이며, 추가 정보가 요구되는 경우 통보 및 검토에 90일이 추가적으로 소요됨

〈표 II -6〉 캐나다 노블푸드 등록절차



* 출처: 캐나다 정부(www.canada.ca)

라. 노블푸드 사례

□ 노블푸드 승인 현황

- 현재 캐나다에서 공식적으로 승인된 노블푸드는 200여개임
 - 노블푸드 도입 시기는 유럽연합과 비슷하지만 캐나다는 노블푸드에 유전자변형 식품이 포함되어 있기 때문에 개수가 더 많음

11) 헬스캐나다 홈페이지(www.canada.ca/en/health-canada.html)

- 캐나다에서 승인된 노블푸드는 유전자변형신식품 등 안전성 관련 검사 및 규제가 필요한 식품이 주를 이루고 있음
 - 이 외에도 이전에 섭취되지 않았던 새로운 성분이나 신식품 또한 노블푸드에 해당되며, 이러한 정의 하의 대표적인 품목으로는 유전자변형 옥수수, 북극 후지산 사과, 고올레산 조류(藻類) 오일 등이 있음¹²⁾

□ 유전자변형 옥수수(Genetically Modified corn)

- 1997년 4월 유전자변형 옥수수는 상업적으로 유통되고 있는 옥수수 품종과 비교하여 조성이나 영양 품질면에서 다르지 않아 식품 용도로 적합하다고 판단되어 노블푸드로 승인됨
 - 유전자변형 옥수수는 곤충으로부터 옥수수를 보호하기 위해 유전자를 조작한 품종으로 생산자는 살충제의 사용을 줄이고 생산량을 늘릴 수 있다는 장점이 있음
 - 쥐와 새를 대상으로 유전자변형 옥수수의 독성에 관한 연구가 진행되었으며 안전성이 입증됨
 - 유전자변형 옥수수는 시리얼, 스프, 요구르트 등 다양한 식품에 사용되고 있음
 - 식품 생산 시 유전자변형 옥수수를 사용할 경우 제품성분 표시란에 ‘Produced with Genetic Engineering’ 문구를 표시해야 함

〈그림 II-4〉 캐나다의 유전자변형 옥수수 제품



* 출처: 캐나다 온라인 뉴스포털 CBC(www.cbc.ca), 캐나다 온라인 뉴스포털 RCI(www.rcinet.ca)

□ 북극 후지 사과(Arctic Fuji Apple)

- 북극 후지 사과는 유전자변형 사과로 갈변현상을 일으키는 효소를 줄여 자른 사과를 공기 중에 둘 때 갈색으로 변하는 속도가 느린 것이 특징임
- 캐나다의 과일 품종 연구기업 Okanagan Specialty Fruits Inc.는 북극 후지 사과

12) 캐나다 정부에서 선정한 대표 노블푸드 승인사례(유전자변형 옥수수, 2018년 신규로 선정된 식품(북극 후지산 사과), 캐나다 노블푸드로 검색 시 노출빈도가 높은 제품(고올레산 조류 오일) 위주로 선정

가 캐나다에서 식품으로 판매될 수 있는지 여부를 결정하기 위해 노블푸드 검사를 요청함

- 캐나다 보건부의 검사 결과 북극 후지 사과는 독성 또는 알레르기 반응을 일으키지 않고 전통적인 사과 품종과 비교하여 영양소 차이가 없다고 판단되어 2018년 1월 노블푸드 승인됨

<그림 II-5> 캐나다에서 유통되고 있는 북극 후지 사과



* 출처: Okanagan Specialty Fruits Inc. 홈페이지(www.arcticapples.com)

□ 고올레산 조류 오일(High Oleic Algae Oil)

- 고올레산 조류 오일은 일반 식용유에 비해 포화지방 함량이 낮고 단일 불포화 지방이 많이 함유되어 있음
- 해당 성분은 미국 해조류 식품 제조기업 TerraVia Holdings Inc.의 신청으로 2017년 5월 노블푸드 승인됨
- 고올레산 조류 오일이 함유된 제품인 Thrive® Algae Oil는 2017년 캐나다 시장조사 기업 BrandSpark International의 최고 신제품상을 수상함
- 해당 제품은 현재 아마존 캐나다에서 250개 이상의 리뷰와 4.8점(5점 만점)의 평균 점수를 보유할 정도로 인기가 있음¹³⁾

<그림 II-6> 캐나다에서 유통되고 있는 고올레산 조류 오일



* 출처: 아마존 캐나다(www.amazon.com)

13) Thrive Algae Oil 아마존 캐나다 판매 페이지(<https://www.amazon.com/Thrive-Culinary-Algae-Launch-Ounce/dp/B01C7SGOWU?th=1>)

3. 오세아니아

가. 노블푸드 도입배경

- 오세아니아(호주 및 뉴질랜드)의 노블푸드 규정은 신식품과 비전통식품이 시장 내 시판되기 전 안전성 평가를 실시하여 소비자를 보호하는 것을 주요 목표로 함
 - 1996년 호주·뉴질랜드 식품청(ANZFA, Australia and New Zealand Food Authority)¹⁴⁾은 시장 내 비전통식품의 유입 증가로 공중보건과 안전이 위협을 받고 있다고 판단하여 노블푸드 규정을 도입함
 - 당국은 비전통식품을 노블푸드의 일부분으로 간주하였으며, 호주와 뉴질랜드 시장에서 유통되기 위해서는 노블푸드 목록에 등재되어야 함을 규정함
 - 따라서, 오세아니아 시장에서 노블푸드 식품의 시판을 원하는 식품사업자는 호주·뉴질랜드 식품청에 신청하여 안전성 평가 및 목록에 제품을 등록한 후 판매할 수 있음
 - 현재 노블푸드는 식품기준코드(Food Standard Code)의 표준1.5.1(Standard 1.5.1)을 통해 관리 및 규정됨

나. 규정 및 주의사항

- 오세아니아에서 노블푸드는 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ, Food and Standards Australia New Zealand)에서 관리하고 있음
 - 관련 당국에서 정의하는 노블푸드는 ‘공중보건 및 식품안전 확보를 위한 안전성 평가가 필요한 비전통적 식품’을 의미함
 - 호주·뉴질랜드 식품기준청에서 정의하는 비전통적 식품은 호주 및 뉴질랜드 내에서 소비자가 섭취한 이력이 없는 식품 및 식품 물질을 뜻함
 - 호주 및 뉴질랜드에서 섭취이력이 없는 의학적 용도의 식품에 함유된 식품도 포함됨
 - 노블푸드의 주요 범위는 아래와 같으며 이에 한정되어있지 않음

14) ANZFA는 현재 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ, Food Standards Australia New Zealand)의 과거 명칭임

〈표 II-7〉 노블푸드 주요 범위

- 식물 혹은 동물 및 식물 혹은 동물의 부분
- 식물 혹은 동물의 추출물
- 초류(herbs) 및 초류 추출물
- 식이 매크로 성분
- 단일 화학물질
- 미생물(프로바이오틱스 포함)
- 새로운 식품 또는 이전에 적용되지 않은 공정으로 생산된 식품

* 출처: 호주·뉴질랜드 연방입법부(www.legislation.gov.au)

□ 호주 및 뉴질랜드에서 노블푸드로 시판하고자 하는 식품사업자는 유관기관에서 자문을 구할 수 있음

- 이는 식품 집행기관(food enforcement agency)에서 진행하기도 하며 독립적인 법률상담을 받을 수도 있음
 - 집행기관은 지역마다 상이하며 호주 수도주(ACT, Australian Canberra Territory)의 건강보호부(Health Protection Service), 뉴사우스웨일스주의 뉴사우스웨일스 식품당국(NSW Food Authority), 퀸즐랜드주의 퀸즐랜드식품안전생산처(Safe Food Production Queensland) 등이 있음
 - 호주 수도주(ACT) 건강보호부와 의 자체 유선인터뷰 결과, 식품사업자가 시판하고자 하는 제품이 노블푸드에 해당하는지 여부에 대한 자문을 제공하며, 별도의 비용은 발생하지 않음
 - 그러나 노블푸드 등록은 온전히 식품사업자의 결정으로 진행되며, 해당 기관은 자문만 제공할 뿐 결과에 대한 책임을 지지 않음
 - 또한 노블푸드 자문위원회(ACNF, Advisory Committee on Novel Food)의 자문을 통해 노블푸드임을 확인할 수 있음
 - 노블푸드 자문위원회는 호주·뉴질랜드 식품기준청 산하의 위원회로 특정 식품이 비전통적식품의 정의와 합치하는지 여부와 안전관련 검사의 필요성 여부를 확인함
- 하지만 위원회의 자문은 법적인 효력이 없으며 호주·뉴질랜드식품기준청의 결정이 아님
 - 최종 결정 및 Food Standard Code로의 등록은 호주, 뉴질랜드 각 국가 정부의 권한이며 이는 식품사업자의 책임 하에 진행됨

□ 식품사업자는 노블푸드 신청 시 호주·뉴질랜드 식품기준청에 특정 브랜드의 식품 및 식품성분 사용에 대한 독점권을 신청할 수 있음

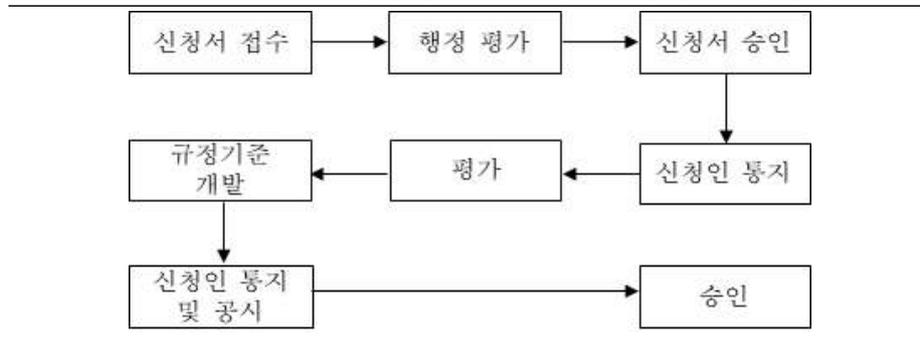
- 독점권은 최대 15개월 동안 유효하며 이후에는 특정 브랜드에 국한되지 않는 일반 허가로 바뀜
- 독점권이 주어지는 15개월 동안은 해당 노블푸드 관련 식품사업자에게 시장에서 우위를 차지할 수 있는 일종의 권한이 주어지는 것임
- 다만 규정에 따라 독점권이 부여되어도 동일한 노블푸드 식품 혹은 성분을 사용하는 다른 브랜드 제품의 독점권 신청을 배제하지는 않음

다. 등록절차

□ 호주에서 노블푸드 등록은 최소 3개월에서 최대 12개월까지 소요될 수 있음

- 노블푸드 등록은 일반적으로 ‘신청서 접수→행정 평가→신청서 승인→신청인 통지→평가→공시→규정기준 개발→신청인 통지 및 공시→노블푸드 승인’의 순서로 진행됨
- 호주·뉴질랜드 식품기준청에 신청서가 접수되어 행정평가, 신청서 승인까지 보통 영업일 기준 15일이 걸리며 신청인 통지에는 20일이 소요됨
- 신청서가 승인될 경우 평가 절차를 결정하며 식품 규제 조치가 신청자에게 상업적으로 이익이 되는지 여부를 결정한 뒤 통지함
- 신청서가 거부될 경우 식품기준청은 사유 진술서를 개별적으로 통보함
- 이후 평가에서 노블푸드 최종 승인까지 일반적으로 9개월이 소요됨
- 해당 단계에서는 식품 규제 조치에 대한 평가와 규제 초안 개발 및 수정, 공시 등이 포함됨
- 새롭게 등록된 노블푸드 규정 또는 변경안은 호주 연방법에 참조로 채택되며 뉴질랜드에서는 해당 규정이 뉴질랜드 표준으로 다시 제정되어 28일 후에 효력을 발휘함

〈표 II-8〉 호주 뉴질랜드 노블푸드 일반 등록절차



* 출처: 호주·뉴질랜드 식품기준청(www.foodstandards.gov.au)

라. 노블푸드 사례

□ 노블푸드 승인현황¹⁵⁾

- 1996년 노블푸드 규정이 제정된 이후 현재까지 호주 및 뉴질랜드에서 확정된 노블푸드는 15개임
 - 호주·뉴질랜드 식품기준청 홈페이지에서 승인된 목록 확인이 가능하며 각 품목별로 평가 과정 및 승인 사유 등과 관련된 보고서를 제공하고 있음¹⁶⁾
- 제품의 안전성이 충분히 확립되지 않을 경우 노블푸드로 인정받을 수 없음
 - 2017년 호주·뉴질랜드 식품기준청은 신식품인 모링가(Moringa)¹⁷⁾의 식품 안전성이 확인되지 않아 부작용을 초래할 수 있다고 판단하여 노블푸드 승인을 거절¹⁸⁾하였으며, 이에 따라 현재 모링가는 호주 내에서 판매할 수 없음

□ 트레할로오스(Trehalose)

- 트레할로오스는 이당류 중 하나로 섭취 시 수분 흡수를 도와주고 노화를 방지해주는 성질을 지님
 - 또한 식품의 맛과 향의 개선 등 여러 뛰어난 기능으로 빵, 맥주, 와인 등에 활용되며, 설탕의 대체제로도 사용됨
 - 감미도는 설탕의 45% 정도임
- 2003년 5월, 호주 및 뉴질랜드 노블푸드로 승인이 완료됨
 - 2003년 당시 트레할로오스는 이미 미국, 한국, 일본, 대만 등에서 식품첨가물로 활발하게 사용되고 있었음
 - 식품기준청은 트레할로오스가 이전에 사용된 적이 없는 비전통적 식품이며 안전성 검사 결과 이상이 없다고 판단함
 - 또한 트레할로오스는 감미료, 안정제, 동결방지제 등 다양한 기능이 있어 가공식품 개발 및 품질개선에 이익이 있을 것으로 판단하여 노블푸드로 최종 승인함

15) <http://www.foodstandards.gov.au/code/applications/Pages/default.aspx>

16) 호주·뉴질랜드 식품기준청 노블푸드 확정 목록 포함 사이트(www.foodstandards.gov.au/code/applications/pages/completedapplication5509.aspx)

17) 모링가는 허브 중 하나로 섭취 시 콜레스테롤 예방, 항염증 작용, 시력 개선 등의 효과가 있는 것으로 알려짐

18) The next new “superfood” ?, Australian Food News (www.ausfoodnews.com.au/2017/01/18/the-next-new-superfood.html)

<그림 II-7> 트레할로오스 기반의 식품



* 출처: 호주 Fishpond(www.fishpond.com.au), 호주 이베이(www.ebay.com.au)

□ 이소말툴로스(Isomaltulose)

- 이소말툴로스는 사탕무에서 추출된 성분으로 100% 비건 및 Non-GMO 성분임
 - 또한 이는 글리세믹 당(Glycemic sugar) 형태로 장기적으로 지속될 수 있는 에너지 공급원이기 때문에서 스포츠 분야나 웰빙 식품 및 분야에 폭 넓게 적용될 수 있는 가능성을 지님
- 2006년 4월 독일의 설탕 제조사인 팔라틴잇(Palatinit)의 신청으로 검토가 진행되어 최종적으로 2007년 5월 노블푸드에 승인됨
 - 이에 따라, 호주와 뉴질랜드에서 이소말툴로스를 기반으로 한 식품 유통 및 수입이 가능해졌음

<그림 II-8> 이소말툴로스 기반 식품 및 음료



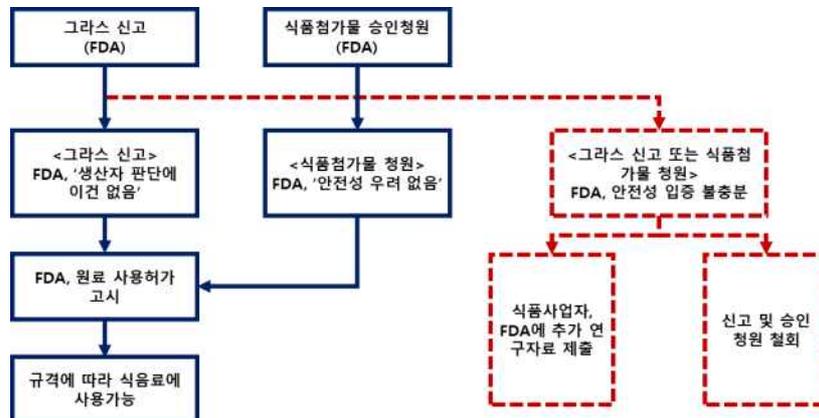
* 출처: 기능성 식품 및 원료 제조기업 베네오(www.beneo.com)

4. 기타 유사 정책

가. 미국

- 미국에는 노블푸드와 관련한 규정이 없으며, 새로운 식품 및 식품성분을 식품첨가물 규정 또는 그라스(GRAS, Generally Recognised as Safe) 규정을 통해 관리하고 있음
 - 식품첨가물 규정과 그라스 규정의 차이점은 시판 전 안전성 검토 과정에서 과학적 정보를 가진 주체와 이를 검토하는 주체가 누구인지 여부임
 - 식품첨가물 규정의 경우, 성분의 과학적 데이터 및 정보를 식품의약국에 식품사업자가 직접 제시하며 이를 검토하고, 사용목적에 따라 안전하다는 판단은 식품의약국에서 결정함
 - 반면 그라스 규정의 경우 성분 사용에 대한 정보가 이미 널리 알려져 있으며, 자격을 지닌 전문가들이 이를 검토하여 성분이 사용목적에 따라 안전한 것인가를 결정함
 - 그라스 규정과 식품첨가물 규정은 동일한 범주(식품 및 식품화학성분)를 관리하고 있으며 어떤 규정의 승인 요청을 받을지 여부는 기업의 자가 판단에 따름
 - 그라스 규정은 1997년 사전 승인이 반드시 필요한 식품첨가물 중 안전성이 높은 성분을 필수 승인 대상에서 면제시키려는 의도로 시작됨
 - 그라스는 자율 신고제로 운영되고 있으며 일반적으로 기업 스스로 식품첨가물이 안전하다고 여기는 경우 그라스 인증을 신청함
 - 신청 후 승인여부는 식품의약국의 그라스 통지 페이지에서 확인 가능함¹⁹⁾
 - 식품제조업자는 식품의약국이 추후 식품에 대해 안전문제를 제기할 경우 성분 사용을 중단하는 등 책임을 져야함

<표 II-9> 미국 식품원료 그라스 신고 및 식품첨가물 승인청원 절차



* 출처: 국제식품정보협의체재단(International Food Information Council Foundation)

19) 식품의약국 그라스 통지 페이지(www.accessdata.fda.gov/scripts/fdcc/?set=GRASNotices)

□ 식품첨가물(Food additive) 규정

- 식품첨가물은 ‘식품에 추가되어 간접 혹은 직접적으로 식품의 성질에 영향을 줄 수 있는 성분’으로 정의됨
 - 또한 식품의 생산, 가공, 처리, 포장, 운송 혹은 보관에 사용되는 성분도 포함됨
- 법적으로 식품첨가물을 정의하는 목적은 미국 시장 내 관련식품 시판 전 안전성 평가를 요구하기 위함임
 - 따라서 일반적으로 안전성이 인정된 성분(그라스 규정에 해당하는 성분)과 식품의약품에서 승인된 성분은 식품첨가물 규제 대상에서 제외됨²⁰⁾
 - 식품첨가물 규정에 해당하는 성분은 사용량 등 기준이 정해지며 이를 준수해야함
 - 예로 영·유아 식품에 자주 사용되는 펙틴(Pectin)은 ‘전체 중량의 0.1%를 초과할 수 없음’으로 기준이 정해져 있음
- 식품첨가물은 미국식품의약품의 시판 전 검토 및 승인이 필요하며, 식품의 사용목적에 맞게 안전이 보장된 경우는 제외함

나. 중국

□ 중국의 ‘신식품성분 안전성 심사·관리방법’은 식물, 동물, 새로운 원료 등 과거에 식품으로 활용되지 않았던 식품성분의 심사를 통해 사용을 가능하게 하는 제도임

- 신식품성분 관련 규정은 1990년 발표되었으며 2007년 첫 개정을 거쳐 2013년 10월 새로운 개정안을 발표함
 - 본래의 규정은 식품만을 포함하였으나, 2007년 개정안에서는 식품뿐만 아니라 식품성분까지 포함됨
 - 중국 위생부에서 공고한 신식품성분은 식품제조 및 가공에 활용이 가능해짐
- 식품에 신식품성분 및 첨가물이 포함된 경우, 국가위생계획생육위원회(NHFPC, National Health Commission of the People’s Republic of China)에 비준을 신청해야함
- 신자원원식품관리법 2조에 따르면 신자원식품은 주요 범위는 아래와 같음

20) FFDC(Federal Food, Drug, and Cosmetic Act) 제 201조(s)항

〈표 II-10〉 신자원식품 주요 범위

- 과거 식품으로 활용되지 않았던 식물, 동물, 미생물
 - 식물, 동물, 미생물에서 분리되었지만 식품으로 이용되지 않았던 식품성분
 - 식품가공 과정에 사용된 새로운 미생물
 - 새로운 생산방법으로 기존의 성분이나 구조가 변화된 식품성분
-

* 출처: 중국 국민건강 및 건강위원회(www.nhfpc.gov.cn)

- 신식품성분 신청은 영업일 기준 약 100일이 소요되며 중국의 위생부에서 관리하고 있음
 - 접수에서 약 5일, 평가심사 70일, 허가 약 20이 소요됨
- 신식품성분을 중국 내 유통하고자 하는 수입자 혹은 생산자는 아래의 서류를 준비해야함

〈표 II-11〉 신식품성분 신청 필요 서류

- 신청서
 - 신자원식품의 개발 보고서(Development report of new food materials)
 - 안전평가 검사표(Safety assessment report)
 - 식품 생산과정 관련(Production process)
 - 안전성 요건(Safety requirements), 품질규격(Quality specifications) 등
 - 라벨링 및 지침서
 - 중국 및 해외 연구 및 관련 안전성 평가자료의 연구
 - 활용된 원료의 샘플(1~30g)
-

* 출처: 중국 국민건강 및 건강위원회(www.nhfpc.gov.cn)

Ⅲ. 시사점

1. 국내 노블푸드 적용품목

□ 2016년 국내 헬스케어 신소재 연구개발기업인 N社에서 생산하는 백수오 등 복합추출물이 유럽연합의 노블푸드 심사를 통과하여 최종 등록됨

- 공식적으로는 해당 기업의 ‘에스트로지’가 유럽식품안전국의 노블푸드 허가를 위한 최종 심사에서 통과하여 신소재로써 인정을 받게 됨
 - 에스트로지는 백수오, 한속단, 당귀 등 세 가지 한방 성분을 과학적인 비율로 배합해 제조하는 백수오 등의 복합 추출물로, 우울증, 안면홍조, 손발저림 등 여성 갱년기 증상을 완화시키는 효능이 있는 것으로 홍보됨
- 제조 과정에서의 엄격한 품질관리가 유럽연합의 까다로운 노블푸드 심사 기준을 통과할 수 있는 요소였던 것으로 분석됨
 - 백수오 재배에 적합한 농장을 선정하기 위해 농장의 이력을 확인하는데, 특히 이엽우피소를 재배한 이력이 없는 농장을 위주로 선정함
 - 식약처에서 지정한 공인기관을 통해 두 번의 PCR 유전자 검사 및 246종의 잔류농약 검사를 거쳐 합격한 제품만을 선별함
 - 또한 농협과의 공동 관리·감독, 생산농가 실명제 등 다양한 방법을 통해 백수오의 생산 과정을 투명하게 공개하고 있음
- N社의 에스트로지는 유럽시장 내 식품 신소재로 수출이 가능하게 되어 유럽의 대형 제약사와 원료공급 계약을 체결함
 - 유럽의 제약업체 S社와의 계약체결과 더불어 스위스, 프랑스, 스페인의 제약업체와도 거래 논의가 진행된 것으로 알려짐
 - 해당 기업의 제품은 유럽 외에도 미국, 캐나다, 호주 등에 수출되고 있음
- 해당 기업에서 생산한 에스트로지의 노블푸드 승인은 국내 바이오 역사상 최초로이자 유일한 사례로 기록됨

<그림 Ⅲ-1> 백수오 이미지



* 출처: 피산약초유기농산물협동조합

2. 시사점

- 전 세계적으로 노블푸드에 대한 관심 및 요구가 증가함에 따라 한국산 식품 및 식품원료의 노블푸드 등록 확대를 위한 지속적인 노력이 필요함
 - 신식품 및 신식품성분이 노블푸드로 승인을 받을 경우 제품의 안전성을 확보할 수 있다는 장점이 있음
 - 노블푸드 규정은 신식품 및 신식품 성분으로부터 소비자를 보호하기 위한 규정임
 - 이에 따라 복잡한 절차를 따라야하며 까다로운 심사과정을 거친 후 시장 내 시판될 수 있음
 - 노블푸드의 대표적인 사례인 곤충식품은 과거에는 형태, 맛, 안전성에 대한 부정적인 인식으로 소비가 잘 이뤄지지 않았으나, 노블푸드 등록 이후 다양한 신제품이 출시 및 판매되고 있음
 - 독일, 프랑스, 스페인에서는 곤충으로 만들어진 버거와 스낵 등의 가공식품이 잇따라 출시되고 있으며, 소비자들에게서 긍정적인 반응을 얻고 있음
 - 특히 곤충식품이 널리 유통되고 있는 스페인에서는 약 300개의 소매판매점에서 귀뚜라미를 기반으로 만든 초콜릿 바와 에벌레 스낵을 판매하는 것으로 조사됨
 - 이 외에도 노블푸드 등록할 경우 독점권 신청과 같은 이점이 있을 수 있음
 - 호주의 경우에는 노블푸드 신청 시 식품 및 식품성분 사용에 대한 독점권을 신청할 수 있음
 - 최대 15개월까지 유효하며 시장 내 독점우위를 점할 수 있기 때문에 시장선점이 가능함
 - 한국산 식품 및 식품원료의 경우 노블푸드 규정 및 안전성 평가를 통과한 사례가 드문 것으로 나타남
 - 한국에서 생산 및 제조되는 신식품 및 식품성분을 유럽연합, 캐나다, 오세아니아 등 노블푸드 규정이 있는 국가로 제품을 수출하려는 경우 해당 인증을 필수로 받아야 목표 국가에서 시판이 가능함
 - 현재 한국 식품 및 식품원료 중에는 백수오만이 노블푸드 규정을 통과함
 - 한국산 신선초(Angelica Keiskei), 영지(Ganoderma lucidum), 싸주아리쑥(Artemisia princeps), 연꽃(Nelumbo nucifera) 추출물이 함유된 보충음료(supplement drink) 등이 노블푸드 인증을 신청하였으나 승인이 거절되었는데, 신선초, 영지, 싸주아리쑥의 추출물은 섭취 시 인체에 부작용이 있을 수 있어 승인이 거부되었고 연꽃 추출물은 성분의 안전성이 충분히 확립되지 않다는 사유로 승인되지 않음

- 노블푸드 규정을 도입한 국가들은 신식품 및 식품성분에 대하여 엄격하게 관리하고 있음
 - 유럽연합, 캐나다, 오세아니아는 신식품 및 식품성분을 노블푸드 규정을 포지티브 시스템으로 관리하고 있어 시장진입장벽이 높음
 - 그러나 노블푸드로 한번 등록이 되면 시장 선점과 식품 응용이 가능함
- 따라서 국내 신식품 및 식품원료 또한 노블푸드 등록을 통해 시장의 우위를 점하고 새로운 기회를 모색할 수 있을 것으로 보임