



아로니아, 갈선미(葛仙米) 중국 신식품원료 등록에 성공해

상하이지사

신식품원료로 승인된 아로니아와 갈선미

- 지난 9월 26일, 중화인민공화국 국가위생건강위원회는 2018년 제10호 공고를 발표하고 아로니아와 갈선미를 신 식품원료로 승인했다. 이번 발표는 식품안전법에 의거한 심사기관에서 식품안전성 평가자료 검토를 마친 후 진행된 것이다.
- 아로니아는 베리류의 열매 중에서도 안토시아닌 함량이 가장 높은 것으로 알려져 있으며, 돌해파리라고도 불리는 갈선미는 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추는 효능이 있다고 한다.

신식품원료제도 시행과 절차

- 신식품원료제도는 식품으로 사용되지 않았던 원료를 심사를 통해 식품원료로 허가하고 관리하기 위해 시행되고 있다. 신식품원료제도는 2013년도부터 시행되었으며, 이전에는 신자원식품 관리방법이라는 명칭으로 운영되어왔다.

아로니아

중문명칭 : 黑果腺肋花楸果

영문명칭 : Black chokeberry

과속분류 : 장미과 아로니아속

권장섭취량 : 하루 최대 10g
(신선열매 기준)

1. 영유아, 임신부 및 수유기 부녀가 섭취하기 적합하지 않다는 내용을 라벨 및 설명서에 표시해야 함
2. 식품안전지표는 식품안전 국가표준중 과일 관련 규정에 따라 집행함

갈선미

중문명칭 : 球状念珠藻 (葛仙米)

라틴어명칭 : Nostoc sphaeroides

과속분류 : 노스톡속

권장섭취량 : 하루 최대 3g
(말린제품 기준)

1. 영유아, 임신부 및 수유기 부녀가 섭취하기 적합하지 않다는 내용을 라벨 및 설명서에 표시해야 함
2. 식품안전지표는 식품안전 국가표준중 조류 관련 규정에 따라 집행함

- 신식품원료란 그동안 식용으로 이용되지 않았던 동물, 식물, 미생물과 식품가공 과정에서 사용된 신품종의 미생물, 새로운 생산공정으로 인해 원래의 성분이나 구조가 변화된 신규개발원료 등을 말한다.
- 특정원료를 신식품원료로 인정받기 위해서는 신식품원료 안전성심사 관리방법 제6조에 따라 자료를 구비하여 제출하면 된다. 신청을 위해서는 신청서, 신식품원료 배합방법 및 근거, 안전성 평가보고, 생산공정, 관련표준(안전요구, 품질규격, 검사방법 등), 라벨 및 설명서, 국내외 연구 및 사용정보, 관련 안전성 평가자료 등을 구비하고 미개봉 제품 1개 또는 원료 30g을 함께 제출해야 한다.



다양한 갈선미 제품



건강식품 수출 확대를 위한 활로 모색해야

- 아로니아, 갈선미 등이 신식품원료로 비준됨에 따라 중국으로 수출할 수 있는 건강식품의 종류가 확대되었다. 또한, 지속적으로 식용원료 승인요청이 이뤄진 오미자 등의 비준 또한 기대할 수 있게 되었다.
- 한편, 5년 및 5년 이하의 인삼은 2012년 제17호 공고를 통해 신자원식품으로 승인된 바 있다. 5년 및 5년 이하의 인삼원료를 사용한 한국산 제품 중 인삼음료, 인삼주류 등은 현재 일반식품 형태로 중국으로 수출되고 있다.
- 그러나 일부 수입항에서는 해당 제품의 원료로 사용된 인삼에 대한 증빙자료를 요청하기도 한다. 또한, 일반식품으로 수입된 제품에는 인삼의 기능성을 알리는 문구 표기를 금지하고 있으므로 사실상 원료의 장점을 살리기 어려운 것도 제약으로 작용한다. 따라서 이러한 한계점들을 극복하기 위한 방법을 모색하는 것도 필요한 상황이다.

[신식품원료 신청자료]

- (1) 신청서
- (2) 신식품원료 배합방법 및 근거
- (3) 안전성 평가보고
- (4) 생산 공정
- (5) 관련 표준(안전요구, 품질규격, 검사방법 등 포함)
- (6) 라벨 및 설명서
- (7) 국내외에서 연구 및 사용정보, 관련 안전성 평가자료
- (8) 심사평가에 도움이 되는 기타자료

* 이상 자료를 원본 1부 사본 4부로 제출하며, 미개봉 제품 샘플 1개 또는 원료 30g 제공

출처 : 신식품원료 안전성심사 관리방법 제6조