

미국 비관세장벽 이슈

United States Non Tariff Barriers Issue

미국 FDA, 나비 완두콩 꽃 추출물의 착색료 사용 허용



나비 완두콩 꽃 추출물 착색료 사용 시, 세부 사용 기준에 주의하여 수출 준비해야

미국 식품의약청(FDA)은 나비 완두콩 꽃(*Clitoria ternatea*)에서 추출한 검푸른색 수용성 추출물을 다양한 식품군에서 착색료로 사용할 수 있도록, 21 CFR part 73의 '인증 면제 착색료 목록'의 개정을 요청하는 청원을 접수함. 해당 착색료의 세부 사용 기준으로는 비소 1mg/kg 미만, 카드뮴 1mg/kg 미만, 납 1mg/kg 미만, 수은 1mg/kg 미만, pH 농도 3.0~4.5를 명시함

FDA는 청원서의 안전 평가 결과, 나비 완두콩 꽃 추출물의 사용 기준이 GMP 수준을 초과하지 않으므로 제안된 식품 품목의 착색료로 사용되어도 안전하다고 판단함. 이에 따라 나비 완두콩 꽃의 검푸른색 수용성 추출물과 사용 기준을 21 CFR part 73의 착색료 목록에 추가하였으며, 해당 기준은 2021년 10월 5일부터 시행됨

나비 완두콩 꽃 추출물의 착색료 사용이 허가된 식품 중 껌과 캔디를 제외한 대부분의 품목은 한국에서 미국으로 수출 가능한 품목임. 따라서 관련 식품을 제조하는 한국 식품 기업은 새로 추가된 착색료의 세부 사용 기준을 확인하고 미국 수출 시 해당 성분을 착색료로 활용할 수 있도록 해야 함

※ 21 CFR part 73에 추가된 나비 완두콩 꽃 추출물 사용 기준(사용 가능 식품 및 세부 사용 기준)

사용 가능 식품	<ul style="list-style-type: none"> - 알코올 음료 - 스포츠와 에너지 드링크 - 맛이 첨가된 탄산수 - 과즙 음료 (스무디, 곡물 음료 포함) - 탄산 음료 (과일 맛또는 주스, 진저에일, 루트 비어) - 과일 및 야채 주스 - 껌 - 영양 음료 	<ul style="list-style-type: none"> - 차 - 코팅된 견과류 - 액체 커피 크림(유제품 및 비-유제품) - 아이스크림 및 냉동 유제품 디저트 - 하드 캔디 - 유제품 및 비-유제품 음료 - 요거트에 첨가되는 과일 - 소프트 캔디
세부 사용 기준	<ul style="list-style-type: none"> - 25 ° C에서 pH 농도가 3.0 이상, 4.5 미만이어야 함 - 비소, 카드뮴, 납, 수은의 함량은 각 1mg/kg 미만이어야 함 	

출처

Federal Register, Listing of Color Additives Exempt From Certification; Butterfly Pea Flower Extract, 2021.09.02