

일본, 유기가공식품의 생산 및 라벨링 기준 공고



유기가공식품의 생산 관리 요건 및 라벨링 요건 규정, 관련 식품 수출 시 주의해야

일본 농림수산성은 유기가공식품의 용어, 정의 및 분류, 생산관리 요건, 라벨링, 허용 첨가물 목록 등이 명시된 《유기가공식품의 일본 농업 기준(有機加工食品の日本農林規格, 이하 본 규정)》을 발표하였으며, 본 규정은 2022년 10월 1일부터 시행될 예정입니다

본 규정의 정의에 따라, 유기가공식품은 식염 및 물을 제외한 원재료와 첨가물(가공보조제 제외)의 중량에서 농산물(유기농산물 제외), 축산물(유기축산물 제외), 수산물 및 이들의 가공품의 첨가 비율이 중량의 5% 이하인 것을 의미함. 따라서 이에 해당하는 유기가공식품을 제조하여 일본으로 수출하고자 하는 한국 식품 기업은 하기에 정리된 주요 내용을 통해 본 규정을 파악하고, 규정 원문을 확인하여 유기가공식품의 생산 관리 요건과 라벨링 요건을 준수한 수출 식품을 준비할 수 있도록 해야 함

※ 《유기가공식품의 일본 농업 기준》의 주요 내용

1. 생산 관리 요건

- 유기가공식품의 제조 과정에서 원재료는 식염(소금), 물, 유기농산물, 유기가공식품, 유기축산물, 유기수산물만 사용할 수 있음
- 식품 첨가물(가공 보조제를 포함)은 부록1에 열거된 62개 물질의 범위를 초과해서는 안 되며, **제품 내 비(非)유기 성분(식품 첨가물, 가공 보조제 등 포함) 함유량은 5%를 초과할 수 없음**
- 부록 2에 명시된 약물은 유해 동식물을 예방하는 데 사용 가능함. 하지만, 제조사는 유기농 가공식품이 생산되기 이전에 이러한 화학물질을 제거해야 함

(*) 상기 내용은 본 규정의 제4조 생산 관리 요건의 내용 중 주요 내용을 선별하여 종합 정리한 것으로, 본 규정에는 원재료 및 첨가물 기준(가공 보조제 포함), 원재료 및 첨가물의 사용 비율, 제조·가공·포장·보관 및 기타 공정에 관한 관리 기준을 상세하게 규정하고 있음

2. 라벨링 요건

[명칭의 표시]

① 다음 예 중 하나에 따라 기재

- “유기농 xx” 또는 “xx(유기농)”
- “오가닉 xx” 또는 “xx(오가닉)”

‘xx’에는 해당 가공식품의 일반적인 명칭을 기재해야 함

- ② ①항과 관계없이 전환 기간에 유기농산물 또는 이를 제조하거나 가공한 것을 원재료로 사용한 것은 ①항 명칭의 앞 또는 뒤에 ‘전환기간 중’으로 기재해야 함. 단, 상품명에 표시된 곳의 배경의 색상과 대조되는 색상과 일본 산업규격 Z8305(1962)에서 규정하는 14포인트 이상의 활자로 ‘전환기간 중’이라고 기재한 경우에는 제외됨

[원재료명의 표시]

- ① 사용된 원재료 중 유기농산물(전환 기간 중인 유기농산물 제외), 유기가공식품(원재료가 전환 기간 중인 유기농산물인 것은 제외) 또는 유기축산물의 경우에는 일반적인 명칭에 ‘유기’등의 문구를 기재해야 함
- ② 원재료로 전환 기간 중 유기농산물 또는 이를 제조 및 가공한 것을 사용한 제품은 ①항의 기준에 따라 기재된 원재료명 앞 또는 뒤에 ‘전환 기간 중’으로 기재해야 함. 단, 상품명에 표시된 곳의 배경의 색상과 대조되는 색상과 일본 산업규격 Z8305(1962)에서 규정하는 14포인트 이상의 활자로 ‘전환 기간 중’이라고 기재한 경우에는 제외됨

▶ 《유기가공식품의 일본 농업 기준》의 원문 규정

https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/kokujikaisei-257.pdf

출처

Japan Issues Organic Processed Food Standards, Chemlinked, 2022..9.13
 制定 令和 4 年 9 月 1 日 財務省 · 農林水産省 告示 第 18 号