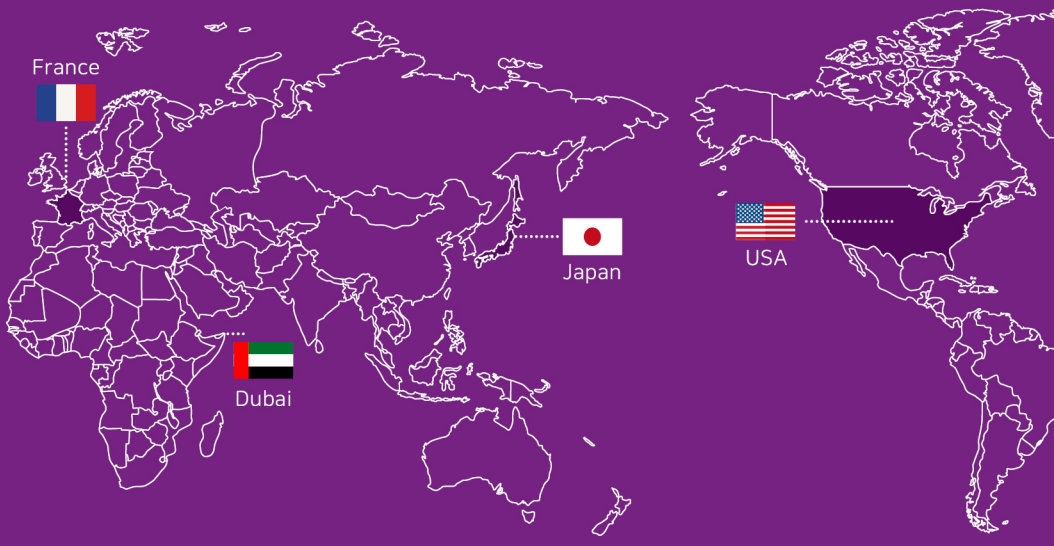


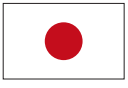
2019
주요국 라벨링제도
조사 보고서

I a major country
Labeling manufacturing
survey report

농림축산식품부
aT 한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

Contents

두바이
Dubai



일본
Japan

2019년
미국 라벨링 제도
보고서

a major country
Labeling manufacturing survey report

1. 관리·법률체계

가. 관리체계

• 식품(Food)의 경우 주 규제는 미국연방식약처(FDA ; Food and Drug Administration), 주정부(State Government), 그리고 미국농림부(USDA ; United States Department of Agriculture)에서 담당 하고 있음

• 식품의 정확한 종류 및 성분에 따라서 규제 관할 및 적용 되는 규제 조항에 차이가 있음

- 주류(Alcohol) 제품의 경우 미국연방재무부(Department of the Treasury) 산하 기관(TTB ; Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau)과 주정부 기관들의 규제를 받고 있음

나. 법률체계

• Food, Drug, and Cosmetic Act(FDCA)

- 1906년에 제정된 법안으로 식품에 대한 전반적인 규제 및 기준을 포함하며, FDA 규제에서 가장 많이 쓰이는 부정불량 및 허위표기 기준을 정의함
- 부정불량에 관한 법령은 FDCA Section 402, 허위표기에 관한 법령은 FDCA Section 403에 표기되어 있음

• Dietary Supplement and Health Education Act(DSHEA)

- 건강 기능성 식품의 규제를 목적으로 1994년에 제정된 법안
- DSHEA는 건강 기능성 식품을 법적으로 식품의 일부로서 규제하고 있음
- 건강 기능성 식품이 특성에 맞게 규제될 수 있도록 기능성 식품 영양성분표, 기능성 식품용 current Good Manufacturing Practice(cGMP : 위생제조법) 등의 일부 특별 조항을 신설

2. 식품 라벨링 기준

가. 라벨링 개요

• 미국으로 수입되는 모든 식품은 제품명, 순중량, 원재료명, 식품영양분석표 등을 기재해야 하며, 원산지 표시도 의무사항임

위치	표기 대상 및 내용
주 표시면	**제품명** - 제품의 통상적인 명칭 - 식품이 액체가 아닌 경우 형태(Sliced, Unsliced, Halves) 등 명시 - 활자 크기는 주표시면에 사용된 가장 큰 활자의 1/2 이상 - 외국어 표기일 경우, 영어 및 외국 둘 다 표기 - 주스(과일 및 채소)가 들어있는 음료의 경우, 주스 함유량(%) 표기가 필요함 **순중량** - 주 표시면 하단 30% 위치 - 포장용기 내부에 담겨있는 식품의 양 - 미국단위(oz, lb)와 국제단위(g, kg, L) 함께 표기
정보 표시면	**제조자, 포장업체, 유통업체 정보, 이름 및 주소** **식품 알러지 유발 물질(Major food allergen) 포함된 경우 반드시 기재** - 눈에 잘 띄고 읽기 쉬운 사이즈로 표기 - 주요 알러지 유발 물질 : 우유, 계란, 생선, 갑각류/조개류, 견과류, 밀, 땅콩, 대두/콩 - 신선농산물(신선과일 및 채소)의 경우 알러지 라벨링은 불필요 **성분 리스트** - 사용된 원재료의 중량을 기준으로 내림차순으로 나열 - 통상적인 이름 사용(예 : Ingredients - Apples, Sugar, Water, and Spices) - 허가된 방부제 첨가시 방부제 통상 명칭 및 기능 표기(예 : 부패지연, 향미보호 등) - 공인된 색소의 약어 또는 특정 이름 사용

나. 표시 사항

1) 기본 표시 사항

구분	필수/선택	샘플사진
① 제품명	필수	
② 제조, 포장 또는 유통업체	필수	
③ 중량/용량 표기	필수	
④ 성분명 표기	필수	
⑤ 영양성분표	필수	
⑥ 원산지	필수	

* 샘플은 이해를 돕기 위한 용도로, FDA의 모든 라벨 규정에 부합한다는 의미는 아님

2) 표기 방식

가) 앞면/주 패널(PDP)

• 정의 :소비자가 소매점 선반이나 매장 디스플레이에서 처음으로 보게 될 패키지의 주 패널

• PDP에 들어가는 주요 내용

- Statement of Identity(제품명) : 제품명, 식품명 또는 상호명
- Net quantity statement(순용량) : 포장에 있는 제품의 양. 제품의 양은 US 및 미터법 단위. Metric 버전은 US 버전 전후로, 또는 그 위 또는 아래에 위치 할 수 있음. 그램 단위의 미터법은 가장 가까운 정수로 반올림됨
- Picture of product(제품 그림 or 사진) : 제품 또는 원래 형태의 그림 또는 사진. 제품에 추가로 더해지는 것이 있으면 serving suggestion 표기해야함

나) 정보 패널(Information Panel)

• 정의 : 소비자가 볼 수 있는 PDP의 오른쪽 패널

• 정보 패널 사양(영양 정보 제외)

- 문자 크기는 소문자 o(대문자를 모두 사용하는 경우 대문자 O)를 기준으로 최소 1/16 인치(1.6mm) 이상이어야함
- 글자의 높이는 너비의 3배를 넘을 수 없음
- 정보는 충분한 대비가 있어야 하며 읽기 쉽도록 해야함
- 외국어가 패키지 어디에서나 사용되는 경우 모든 정보는 영어와 외국어로 모두 나와야함

그림1 앞면/주 패널(PDP)

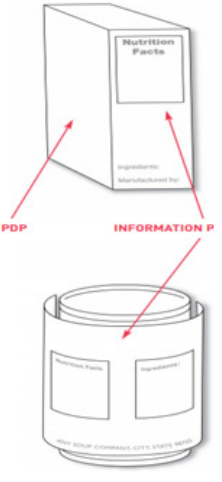


그림2 정보 패널

다) 식품 제품명(Statement of Identity)

• 제품명의 정의

- 어떤 특정 제품을 명시하기 위해 일반적으로 또는 자주 쓰이는 이름
- 연방 법에 의해 사용이 의무화 된 이름
- 그 외에 정확하게 제품을 묘사하는 이름

• 제품명의 표기

굵은 폰트 타입으로, 일반적으로 라벨에 프린트 된 가장 큰 단어 또는 그래픽의 최소 반 이상의 크기로 프린트 되어 있어야 하며, 제품의 가장 하단에 비해 평행으로 표기되어야함

그림3 제품명

• 특정 제품들의 경우 시행령에 의해 제품명과 성분 등이 법으로 정해져 있으며, 해당 제품명을 쓸 경우 성분 등도 법이 정한 기준에 맞아야함

• 제품명(Statement of Identity)은 브랜드 이름과는 다름. 브랜드 이름은 물건을 만든 회사를 구분하기 위함이라면, 제품명(Statement of Identity)는 제품의 성격을 정확하게 소비자들에게 전달하기 위한 것임

라) 용량/중량 표기(Net Quantity Statement)

• 식품 라벨의 Principal Display Panel(PDP)의 하위 30% 부분에 항상 용량 또는 중량 표기가 되어있어야 하며, 무게, 숫자, 또는 무게 및 숫자를 합한 표기도 가능함

• 식품이 액체의 모양을 띄고 있을 경우 액체에 적합한 용량을 표기하며(e.g., mL), 고체, 반고체, 또는 액체와 고체가 함께 섞인 경우에는 무게를 표기해야함. 다만, 업계가 전반적으로 액체를 무게 단위로 표기하는 경우에는 용량 대신 무게 단위 사용도 허용됨

• 기본적으로 모든 용량/중량 표기는 영미 파운드 법에 따라 표기되어야 하며(e.g., lb, quart), 분수 또는 소수점 등의 표기도 허용되어 있음. 단, 소수점의 경우 소수점 둘째 자리까지만 표현을 해야함

• PDP에 있는 다른 문구 또는 그래픽으로부터 최소한 용량/중량 표기에 쓰이는 폰트의 높이만큼의 간격으로 떨어져 있어야 하며, 좌우로는 최소한 알파벳 “N” 의 가로 넓이의 두 배 만큼의 간격을 두고 떨어져 있어야함

• 용량/중량 표기에 사용되는 폰트 사이즈는 세로:가로의 비율이 3:1을 넘을 수 없으며, 다음과 같은 최소 폰트 높이로 표기 되어야함

PDP 크기	용량/중량 표기 최소 폰트 높이
5 square inches 이하	1/16 인치 이상
5 square inches 보다 크고 25 square inches 이하	1/8 인치 이상
25 square inches 보다 크고 100 square inches 이하	3/16 인치 이상
100 square inches 보다 큰 경우	1/4 인치 이상
400 square inches 보다 큰 경우	1/2 인치 이상

- 4파운드 또는 1갤런 보다 적은 중량/용량의 내용물을 포함하고 있는 패키지는 Ounce또는 Fluid Ounce의 단위로 표기 후, 1파운드 또는 1핀트 이상의 내용물을 포함하는 경우에 한하여 괄호 안에 파운드, 쿼트(quarts), 핀트(pints), fluid ounce 등의 단위로 추가 표기를 해야함

- 고체 제품의 경우 "Net Weight"라는 단어가 반드시 중량표기의 앞에 포함되어야 하지만 액체 등의 제품은 "Net Contents" 또는 "Net" 등 단어의 사용은 선택 사항임. 마지막에 반드시 그램, 밀리리터 등의 미터법 단위로 표기해야함. (e.g., Net Wt. 24 oz (1 lb 8 oz) (640 grams))

마) 제조사, 포장업체 또는 유통업체명 표기

- 모든 라벨은 제조사, 포장업체 또는 유통업체의 이름을 표기해야함

  - 실제 제조사명을 꼭 표기해야 하지는 않으며, 위탁 생산 등의 과정을 거친 경우 "Manufactured for __" (제조사로부터 납품을 받고 시장에 판매하는 회사명) 또는 "Distributed by __" (유통 업체명) 등의 표기도 가능함

- 제조사, 포장업체, 또는 유통업체 표기는 일반적으로 정확한 도로 이름 및 번호, 도시, Zip 코드, 주, 등의 정보를 모두 포함하고 있어야함(e.g., 1234 aT Center Street, D.C. 20005)

  - 다만, 해당 도시의 전화번호부에 주소 정보가 나와 있는 경우에는 도로 이름 및 번호표기는 생략될 수 있음

바) 일반 식품 성분명 표기

- 식품의 성분들은 일반적으로 또는 자주 쓰이는 이름으로 표기되어야 하며, 식품에 사용된 무게에 따라, 제일 많은 무게가 들어간 성분부터 제일 적은 무게가 들어간 성분의 순서로 나열되어야함

- 다만, 전체 제품 용량/무게의 2퍼센트 이하를 구성하는 성분명의 표기는 위의 무게정렬방식의 적용을 받지 않으며, 성분명 리스트의 가장 마지막에 "Contains _ percent or less of ___" or "Less than _ percent of ___." 등으로 표기 할 수 있음. 성분 표기는 PDP 또는 PDP의 오른쪽 패널에 표기되어야함

• 다른 성분을 두 가지 이상 포함하고 있는 성분은(e.g., 성분 A 가 성분 B, C 를 포함한 성분인 경우)a. 포함된 두 가지 이상의 성분들을 괄호 안에 무게정렬 방식으로 표기 [e.g., 성분 A(성분 B, 성분 C), 성분 D, 성분 E], 또는b. 포함된 두 가지 이상의 성분들을 전체 성분명 리스트에 무게 정렬방식으로 표기(e.g., 성분 A에 대한 표기 없이 무게 정렬방식에 따라 성분 B, 성분 C, 성분 D, 성분 E 로 표기) 할 수 있음

· 성분 표기, 영양성분표, 그리고 제조사, 포장업체, 또는 유통업체명 표기는 서로 사이에 다른 그래픽이나 문구 표기가 없이 같이 표기되어야함

사) 알러지 표기

• 우유(milk), 계란(egg), 생선(fish), 갑각류 동물(crustacean shellfish), 견과류(tree nuts), 밀(wheat), 땅콩(peanuts), 콩/대두(soybeans)를 포함하고 있는 제품들의 라벨은 알러지를 유발하는 성분을 포함하고 있다는 경고문이 있어야함

• 견과류의 경우에는 정확한 종류가 표기되어야 하며(e.g., almonds, pecans, or walnuts), 생선 또는 갑각류 동물의 경우 정확한 종에 대한 표기가 있어야함

아) 식품 영양성분표

• 예외 조항의 적용을 받지 않는 이상 미국에서 판매되는 모든 식품은 영양성분표를 포함하여야함

• 영양성분표는 성분리스트, 제조/포장/유통사와 더불어 PDP의 오른쪽에 위치한 패널에 포함되어야함

• 영양성분표에는 4살 이상이 한 자리에서 일반적으로 소비하는 음식양을 표기하는 1회 섭취량이 포함 되어야함. FDA에서는 일부 식품들에 대해 표준 1회 섭취량을 지정해 놓고 있음

• 별개의 독립된 식품(e.g. 얇게 썰어진 식빵) 또는 개별 포장된 제품들이 한 패키지에 들어있는 경우에는 다음과 같은 법칙이 적용됨

(1) 한 유닛의 무게가(e.g., 얇게 썰어진 식빵1 한 조각 또는 개별 포장된 한 제품) 표준 1회 섭취량의 50% 미만일 경우에는 표준 1회 섭취량을 유닛의 무게로 나눈 값에 가장 가까운 정수를 1회 섭취량으로 표기

(2) 한 유닛의 무게가 표준 1회 섭취량의 50% 이상, 67% 미만 일 경우에는 1회 섭취량을 1 또는 2로 표기 가능

(3) 한 유닛의 무게가 표준 1회 섭취량의 67% 이상, 200% 미만 일 경우에는 1회 섭취량을 1로 표기

(4) 한 유닛의 무게가 표준 1회 섭취량의 200% 이상, 300% 이하일 경우에는 1회 섭취량을 FDA가 정한 표준1회 섭취량을 가장 정확하게 표시하는 숫자로 정해야함

- 단, 영양성분표에 표준 1회 섭취량에 대한 영양 정보 뿐 아니라, 실제 해당 유닛에 포함되어 있는 영양 정보를 위에 예시로 제공한 영양성분표의 오른쪽에 칼럼을 하나 더 만들어 표기해야함

- 일반적으로 예외조항의 적용을 받지 않는 이상 영양성분표에는 칼로리, 지방, 콜레스테롤, 나트륨, 탄수화물, 식이섬유, 첨가당, 단백질 등의 표기가 포함되어야함

그림4 영양성분표(1)

그림5 식품 영양성분표(2)

- 다음과 같은 일일섭취량을 기준으로 영양 성분의 퍼센티지가 계산되어야함

  - 퍼센티지 값은 소수점 등의 표기 없이 반올림 하여 가장 가까운 정수의 값으로 나타내야함
  - 영양분이 소량만 들어가 있을 경우에는 해당 영양분에 대한 표기가 요구 되지 않는 예외 조항의 적용을 받을 수도 있음

영양성분	성인 및 4살 이상의 섭취량 (Daily Reference Value)
Fat	78 g
Saturated Fat	20 g
Cholesterol	300 mg
Total Carbohydrate	275 g
Sodium	2300 mg
Dietary Fiber	28 g
Protein	50 g
Added Sugar	50 g

• 특히 새롭게 개정된 영양성분표 표기법에 따르면 식품 영양성분표는 반드시 첨가당에 대한 정보를 포함하고 있어야함

- 단, 첨가당이 해당 식품의 1회 섭취량에 1 그램 보다 적은 양으로 들어가 있고 당, 당 알코올 및 첨가당에 대한 언급이 제품에 되어 있지 않을 경우에 한하여 첨가당에 대한 표기를 하지 않아도됨

• 비타민과 미네랄의 경우 10%까지는 가장 가까운 2% 단위로 (e.g., 4%, 6%), 50%까지는 가장 가까운 5% 단위로 (e.g., 15%, 35%), 50%보다 많을 경우는 10% 단위로 표시해야함 (e.g., 60%, 80%). FDA에서 지정한 아래와 같은 1일 섭취량에 기초하여 계산해야함

영양성분	성인 및 4살 이상의 섭취량 (Recommended Daily Intake)
Vitamin D	20 mcg
Calcium	1,300 mg
Iron	18 mg
Potassium	4,700 mg
Vitamin A	900 mcg
Vitamin C	90 mg
Vitamin E	15 mg
Vitamin K	120 mcg
Thiamin	1.2 mg
Riboflavin	1.3 mg
Niacin	16 mg
Vitamin B6	1.7 mg
Folate6	400 mcg
Vitamin B12	2.4 mg

영양성분	성인 및 4살 이상의 섭취량 (Recommended Daily Intake)
Biotin	30 mcg
Pantothenic acid	5 mg
Phosphorus	1,250 mg
Iodine	150 mcg
Magnesium	420 mg
Zinc	11 mg
Selenium	55 mcg
Copper	0.9 mg
Manganese	2.3 mg
Chromium	35 mcg
Molybdenum	45 mcg
Chloride	2,300 mg
Choline	550 mg

자) 질병 관련 효능 표기

• 식품 라벨에는 질병 관련 효능 표기를 할 수 없으며, 라벨에 질병 관련 효능 표기가 들어간 식품은 제약으로서 규제되어 수입 또는 유통 등이 금지 될 수도 있음

• 예를 들어 "improves joint pain" 등은 식품에 표기 될 수 없음. 수입 시 FDA에서 라벨의 효능표기를 검토하는 경우가 많음으로 주의해야함

3. 품목별 라벨링 표기

라벨 사진들은 이해를 돕기 위한 용도로만 추가 되었으며,
FDA의 모든 라벨 규정에 부합한다는 의미는 아님

가. 일반 식품

과자류

① 제품명

Crunchy Rice Rollers(쌀과자)

표기항목	표기내용
② 제조, 포장 또는 유통업체	Distributed by(유통업체) : Chef Bobo Brand, Inc, Dallas, TX 75233
③ 중량/용량 표기	Net Wt.(순중량) : 3.5 oz(100g)
④ 성분명 표기	Organic Whole Grain Brown Rice, Organic Brown Rice Syrup, Organic Cane Sugar, Agar (유기농 통현미, 유기농 현미 시럽, 유기농 케인슈가, 한천 등)
⑤ 원산지	Product of Korea(한국)
⑥ 영양성분표	칼로리, 지방, 포화지방, 트랜스 지방, 콜레스테롤, 나트륨, 탄수화물, 식이섬유, 당류, 단백질 등

① 제품명

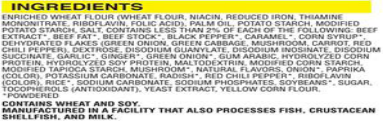
Doritos(도리토스)

표기항목	표기내용
② 제조, 포장 또는 유통업체	Manufactured by(제조업체) : Frito-Lay, Inc.
③ 중량/용량 표기	Net Wt.(순중량) : 1 oz.(28.3g)
④ 성분명 표기	**INGREDIENTS:** Corn, Vegetable Oil (Sunflower, Canola, and/or Corn Oil), Maltodextrin (Made From Corn), Salt, Cheddar Cheese (Milk, Cheese Cultures, Salt, Enzymes), Whey, Monosodium Glutamate, Buttermilk, Romano Cheese (Part-Skim Cow's Milk, Cheese Cultures, Salt, Enzymes), Whey Protein Concentrate, Onion Powder, Corn Flour, Natural and Artificial Flavor, Dextrose, Tomato Powder, Lactose, Spices, Artificial Color (Including Yellow 6, Yellow 5, and Red 40), Lactic Acid, Citric Acid, Sugar, Garlic Powder, Skim Milk, Red and Green Bell Pepper Powder, Disodium Inosinate, and Disodium Guanylate. **CONTAINS MILK INGREDIENTS.** (옥수수, 식물성 기름, 말토덱스트린, 나트륨, 체다치즈, 글루타민산 나트륨, 버터밀크, 로마노 치즈 등)
⑤ 원산지	-
⑥ 영양성분표	칼로리, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 나트륨, 탄수화물, 식이섬유, 당류, 단백질 등

면류

① 제품명

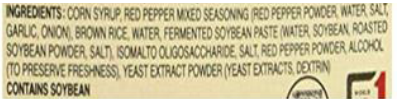
Shin Ramyun Noodle Soup(신라면)

표기항목	표기내용
② 제조, 포장 또는 유통업체	Manufactured and Distributed by(제조 및 유통업체) : Nongshim America, Inc.
③ 중량/용량 표기	Net Wt.(순중량) : 4.2 oz.(120g)
④ 성분명 표기	 (밀가루, 팜오일, 감자전분, 나트륨 등)
⑤ 원산지	Made in USA(미국)
⑥ 영양성분표	칼로리, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 다중포화지방, 단일지방, 콜레스테롤, 나트륨, 탄수화물, 식이섬유, 당류, 단백질 등

소스류

① 제품명

Hot Pepper Paste Gold(Gochujang)(고추장)

표기항목	표기내용
② 제조, 포장 또는 유통업체	Distributed by(유통업체) : Daesang America, Inc. Hackensack, NJ 07001
③ 중량/용량 표기	Distributed by(유통업체) : Daesang America, Inc. Hackensack, NJ 07001
④ 성분명 표기	 (옥수수시럽, 고추 혼합 조미료, 현미, 물, 발효콩페이스트 등)
⑤ 원산지	Country of Origin : Republic of Korea(한국)
⑥ 영양성분표	칼로리, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 나트륨, 탄수화물, 식이섬유, 당류, 단백질 등

나. 냉장·냉동식품

냉장식품(김치)

① 제품명

Chongga Mat Kimchi(맛김치)

표기항목	표기내용
② 제조, 포장 또는 유통업체	Manufactured by(제조업체) : Daesang Corp, Daesang Building, 26, Cheonho-daero, Dongdaemun-gu, Seoul, Republic of Korea
③ 중량/용량 표기	Net Wt.(순중량) : 2.5 Kg
④ 성분명 표기	Salted Nape Cabbage(Napa cabbage, Salt). Radish, Red pepper Powder, Onion, Garlic, Sugar, Yeast Extract, Xanthan Gum (소금에 절인 배추, 무, 고춧가루, 양파, 마늘, 당류, 효모추출물, 잔탄검 등)
⑤ 원산지	Country of Origin : Republic of Korea (한국)
⑥ 영양성분표	칼로리, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 나트륨, 탄수화물, 식이섬유, 당류, 첨가당, 단백질 등

냉동식품(곤드레나물)

① 제품명

Frozen Boiled Gondre Thistle(곤드레나물)

표기항목	표기내용
② 제조, 포장 또는 유통업체	Manufactured by(제조업체) : (Do-dong)113, Dodongguyeok-gil, Yeongcheon-si, Gyeongsangbuk-do, Rep. of KOREA
③ 중량/용량 표기	Net Weight(순중량) : 300g
④ 성분명 표기	-
⑤ 원산지	-
⑥ 영양성분표	칼로리, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 나트륨, 탄수화물, 식이섬유, 당류, 단백질 등

다. 과일음료

① 제품명

Aloe Vera Drink(알로에 음료)

표기항목	표기내용
② 주스 함량 표기	30% Juice(30% 주스)
③ 농축 주스 표기	Net Wt.(순중량) : 4.2 oz.(120g)
④ 제조, 포장, 또는 유통업체	Distributed by(유통업체) : OKF America: 734 Grand Ave Unit A, Ridgefield, NJ 07657, USA
⑤ 중량/용량 표기	16.9 FL. oz(1.06PT) 500ml
⑥ 성분명 표기	Water, Organic, Aloe Vera Juice, Fructose, Aloe Vera Gel, Calcium Lactate, Citric Acid, Natural Grape Flavor, Trisodium Citrate, Gellan Gum, Sugar(물, 알로에 베라 주스, 과당, 알로에 베라 젤, 구연산, 시트르산 나트륨, 설탕 등)
⑦ 원산지	Product of Korea(한국)
⑧ 영양성분표	칼로리, 지방, 나트륨, 탄수화물, 당류, 단백질 등

① 제품명

Pineapple Juice(파인애플 주스)

표기항목	표기내용
② 주스 함량 표기	100% Juice(100% 주스)
③ 농축 주스 표기	not from concentrate(농축주스아님)
④ 제조, 포장, 또는 유통업체	Manufacture by(제조업체) : Dole Packaged foods, LLC Westlake Village, C 91361
⑤ 중량/용량 표기	6 FL. oz.(177ml)
⑥ 성분명 표기	Pineapple Juice, Ascorbic Acid (Vitamin C), Vitamin E, and Vitamin A(파인애플주스, 아스코르브산(비타민C), 비타민E,비타민A 등)
⑦ 원산지	Product of the Philippines(필리핀)
⑧ 영양성분표	칼로리, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 나트륨, 칼륨, 탄수화물, 식이섬유, 당류, 단백질 등

- 주스 라벨 표기는 일반 식품 라벨 표기법의 적용을 받지만, 일부 특별 규정들이 적용됨
- 야채 또는 과일 주스가 포함되어 있다고 표기된 음료 또는 야채/과일 주스 등의 제품은 반드시 주스함량을 제품 라벨에 포함해야함
  - 주스가 포함되어 있다는 문구가 없더라도 제품 라벨에 있는 사진, 그래픽 등을 통하여, 또는 제품의 색이나 향, 맛 등으로 인하여 소비자들이 주스가 포함되어 있다고 유추를 하게 만드는 경우에도 이 규정이 적용됨
- 주스함량은 반드시 PDP의 오른쪽에 위치한 제품 패널 상단에 표기되어야 하며, 브랜드 이름, 제품명, 로고, 또는 UPC 바코드만이 주스함량 표기보다 위에 표기 될 수 있음
  - 굵은 폰트 타입으로 표기되어야 하며, PDP 의 오른쪽에 위치한 제품 패널에 가장 크게 쓰인 글자 표기와 같거나 더 큰 폰트 크기로 표기되어야함
- 농축 주스로 만들어진 주스 제품은 반드시 "from concentrate" 또는 "reconstituted" 라는 단어가 제품명에 포함되어야 하며, 100퍼센트 주스가 아닌 제품은 주스라는 명칭 뒤에 "beverage" 또는 "drink" 라는 제품명을 포함하여 100퍼센트 주스가 아님을 명확히 하여야함 (e.g., apple juice drink)
- 제품명은 주스의 함량에 대해 소비자들이 정확하게 정보를 알 수 있도록 정해져야함
  - (예) 사과 주스와 배 주스로 만들어졌으며 사과 주스 함량이 배 주스 함량보다 높은 경우, "배-사과 주스" 라는 이름으로 표기 될 수 없고, 함량이 더 적은 배 주스의 이름이 뒤에 위치해야함
- 주스 및 주스를 사용하는 음료들은 저산성 제품/산성화 제품인 경우가 많고 FCE/SID 규정에 해당 될 수 있으므로 주의가 필요함. 또한, 미국 Hazard Analysis Critical Control Point ("HACCP") 규정 적용 대상인 경우가 많음

라. 건강기능성 식품

① 제품명

Korean Red Ginseng Extract(홍삼정)

표기항목	표기내용
② 제조, 포장 또는 유통업체	Distributed by(유통업체) : Korea Ginseng Corporation
③ 중량/용량 표기	Net(순중량) : 8.46 oz(240g)
④ 성분명 표기	-
⑤ 원산지	Made in Korea(한국)
⑥ 영양성분표	한국 홍삼 뿌리 추출물

Nutrition Facts

Serving Size : 10ml, Up to 1 times daily

Amount Per Serving	Content	% Daily Value
Calories	5kcal	
Total Carbohydrates	1g	0%
Sugars	1g under	
Protein	0g	0%
Fat	0g	0%
Sodium	5mg	0%
Index component	Ginsenoside Rg1+Rb1+Rg3 11.6 ㎎	

Supplement Facts

Serving Size 1 Packet (10g)

Serving Per Container 50

Amount Per Serving

Oriental (Korean Red) Ginseng Root Extract 3g*

*Daily Value not established.

① 제품명

Korean Red Ginseng Extract EveryTime(홍삼정스틱)

표기항목	표기내용
② 제조, 포장 또는 유통업체	Distributed by(유통업체) : Korea Ginseng Corporation
③ 중량/용량 표기	Net Wt(순중량) : 3.38 Fl. oz (100ml)
④ 성분명 표기	-
⑤ 원산지	Made in Korea(한국)
⑥ 건기식품 영양성분표	(홍삼)인삼 뿌리 추출물 등

Supplement Facts

Serving Size 1 Caplet

Amount Per Caplet **% Daily Value**

Vitamin C (as Ascorbic Acid) 500 mg 833%

① 제품명

Vitamin C(비타민 C)

표기항목	표기내용
② 제조, 포장 또는 유통업체	Distributed by(유통업체) : Nature Made Nutritional Products
③ 중량/용량 표기	(중량) : 500mg, Caplets 130 Ct
④ 성분명 표기	Ascorbic Acid, Corn Starch, Cellulose Gel, Croscarmellose Sodium, Stearic Acid, Rose Hips, Silicon Dioxide, Magnesium Stearate. (아스코르브산, 옥수수전분, 셀룰로오스 젤, 크로스카멜로스 나트륨, 스테아린산 등)
⑤ 원산지	-
⑥ 건기식품 영양성분표	비타민 C 등

• 건강 기능성 식품 제품명(Dietary Supplement Statement of Identity)

- 건강 기능성 식품의 경우 반드시 "Dietary Supplement" 라는 단어가 제품명에 들어가야함
- 단, "Dietary" 라는 단어가 해당 제품의 기능성 성분의 이름으로("Dietary Ingredient") 대체되는 경우 "Supplement"라는 단어만 포함 될 수 있음(e.g., "Calcium Supplement")
- '기능성 성분'의 법률적 정의 : 비타민, 미네랄, 식물 물질, 아미노산, 영양을 보조하기 위해 섭취하는 식이 물질 또는 이와 같은 물질들의 구성 물질, 추출물, 또는 혼합물

• 건강 기능성 식품 영양성분표(Supplement Facts Panel)

- Calories로 시작되는 부분은 식품과 같이 칼로리, 지방, 포화 지방, 트랜스 지방, 콜레스테롤, 탄수화물, 식이섬유, 당, 첨가당, 단백질, 비타민 A, 비타민 C, 비타민 D, 칼슘, 철분, 포타슘, 나트륨 등의 영양성분이 포함 되어 있는지를 나타내야함(단, 포함된 영양성분이 0으로 표기 될 수 있는 경우에는 표기 하지 않아도됨)
- 퍼센티지를 표시할 때는 반올림 하여 가장 가까운 정수로 표시해야 하며, 반올림 하면 0퍼센트가 되지만 영양성분의 포함량 때문에 영양성분을 표에 포함하여야 하는 경우에는 "Less than 1%" 또는 "<1%" 으로 표기하는 것도 허용됨(e.g., 탄수화물이 1그램인 경우)
- 오른쪽의 영양성분표에서 Omega-3 Fatty Acids 가 표기되어 있는 부분은 기능성 성분을 표기하는 부분임. 칼슘 기능성 식품의 경우 칼슘이 포함되며, 오메가3건강 기능성 식품의 경우 오메가3 가 포함되게됨. 기능성 성분이 아닌 물, 젤라틴 등의 성분은 영양성분표의 아래에 표기되게됨

Supplement Facts

Serving Size 1 Capsule
Servings Per Container 100

Amount Per Capsule	% Daily Value
Calories 20	
Total Fat 2 g	3%*
Saturated Fat 0.5 g	3%*
Polyunsaturated Fat 1 g	†
Monounsaturated Fat 0.5 g	†
Vitamin A 765 mcg	85%
Vitamin D 21 mcg	105%
Omega-3 fatty acids 0.5 g	†

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.
† Daily Value not established.

Ingredients: Cod liver oil, gelatin, water, and glycerin.

1) 다음과 같은 영문 정의 참조"dietary substance for use by man to supplement the diet by increasing the total dietary intake."

2) 다음과 같은 순서로 표기 해야 함: total calories, total fat, saturated fat, trans fat, cholesterol, total carbohydrate, dietary fiber, total sugars, added sugars, protein, Vitamin A, vitamin C, vitamin D, vitamin E, vitamin K, thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folate and folic acid, vitamin B12, biotin, pantothenic acid, choline, calcium, iron, phosphorus, iodine, magnesium, zinc, selenium, copper, manganese, chromium, molybdenum, chloride, sodium, potassium, and fluoride.

• 건강 기능성 식품 성분

- 건강 기능성 식품을 수출하기 전, 해당 제품의 기능성 성분이 신규 기능성 성분(New Dietary Ingredient)이 아닌지는 확인을 하여야함
- 신규 기능성 성분은 미국에서 기능성 식품의 성분으로서 1994년 10월 15일 이전에 판매된 적이 없는 성분을 뜻하며, 해당 성분은 신규 기능성 성분 신고 프로그램을 통해서 FDA 의 리뷰를 받도록 되어있음
- 리뷰 받지 않은 신규 기능성 성분을 포함한 건강 기능성 식품은 법적으로는 판매될 수 없음

• 질병 관련 효능 표기 및 구조/기능 효능 표기

- 건강 기능성 식품 라벨에는 질병 관련 효능 표기를 할 수 없으며, 라벨에 질병 관련 효능 표기가 들어간 제품은 제약으로서 규제되어 수입 또는 유통 등이 금지 될 수도 있음. 예를 들어"improves joint pain" 등은 건강 기능성 식품에 표기 될 수 없음. 수입 시 FDA 에서 라벨의 효능표기를 검토하는 경우가 많음으로 주의해야함
- 다만 신체의 일반적인 기능 및 구조를 유지시킨다는 신체의 구조/기능에 관한 효능 표기는 허용 될 수 있음. 예를 들어 "calcium builds bones"등의 효능 표기는 가능하지만, 구조/기능 효능 표기와 질병 관련 효능 표기는 비슷할 수 있으므로 효능 표기를 할 때는 많은 주의를 기울여야함
- 구조/기능 효능표기를 할 때는 다음과 같은 문구를 해당 효능표기 옆에 포함해야함
- 해당 효능표기의 바로 옆에 포함되지 않을 경우 심볼(e.g., *) 등으로 다음과 같은 문구가 해당 효능표기를 지칭하는 것이라는 것을 명확하게 해야함

> These statements have not been evaluated by the Food and Drug Administration. This product is not intended to diagnose, treat, cure, or prevent any disease.

마. 주류(Alcohol) 제품(Distilled Spirits 기준)

라벨링사진(예시)

① 제품명

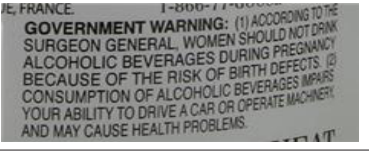
Makgeolli Sparkling Rice Wine – Banana
(막걸리-바나나)

표기항목	표기내용
② 브랜드 이름	Kook Soon Dang (국순당)
③ 중량/용량 표기	750ml
④ 알콜 함량	3% alc.
⑤ 제조/수입자 표기	Imported by(수입업체) : Grey Goose Importing Company, Coral Gables, FL.
⑥ 색소 표기	-
⑦ 아황산염 표기	-
⑧ 알레르기 표기	-
⑨ 알콜 함량 경고문	-

라벨링사진(예시)

① 제품명

Vodka(보드카)

표기항목	표기내용
② 브랜드 이름	Grey Goose (그레이구스)
③ 중량/용량 표기	750ml
④ 알콜 함량	40% alc./vol.
⑤ 제조/수입자 표기	Imported by(수입업체) : Grey Goose Importing Compnay, Coral Gables, FL.
⑥ 색소 표기	-
⑦ 아황산염 표기	-
⑧ 알레르기 표기	-
⑨ 알콜 함량 경고문	

• 식품과는 다르게 일반적으로 모든 주류제품의 라벨은 TTB의 허가를 받아야 하며, 라벨 허가신청은 온라인으로 접수가 가능함

- 접수하기 전 라벨이 TTB규정에 부합하는지 확인하는 것을 추천함
- 위스키 등 일부 제품은 제품의 성분 및 구성도 허가를 받아야 할 수 있음
- TTB에서 규정한 주류제품군에 포함되지 않은 경우(i.e., Distilled Spirits Specialty) 성분 및 구성에 관해 허가를 받아야 할 확률이 높음

• 알콜 클래스 / 제품명 [3)]

- 연방 법령은 다양한 종류의 주류 제품에 대하여 제품명을 정의하고 있으며, 해당 제품명을 사용하는 제품은 반드시 TTB의 기준에 부합할 것을 요구하고 있음(e.g., Whisky, Bourbon Whisky, Rum, Tequila 등)
- Whisky, Bourbon 등 TTB가 정하고 있는 제품명 기준에 부합하지 않을 경우 많은 경우 Distilled Spirits Specialty라는 제품명으로 분류가 되게됨
- 제품명은 반드시 해당 제품의 브랜드 라벨(소매 판매시 소비자들이 자주 보게 되는 제품 전면)에 표기되어야함

• 브랜드 이름

- 연방 법령은 브랜드 이름을 소비자들이 제품 특성 또는 성분 등에 대하여 오인하게 하지 않는 이름으로 제한하고 있으며, 제품 브랜드 이름의 문구뿐만 아니라 그 외 사진 및 그래픽 등의 표기도 소비자들이 오인하지 않는 사진 또는 그래픽으로 제한하고 있음
- 예를 들어 인삼이 들어가지 않았음에도 불구하고 "Ginseng-tini" 등의 이름을 사용할 수는 없음. 브랜드 이름 역시 제품명과 같이 브랜드 라벨(소매 판매시 소비자들이 자주 보게 되는 제품 전면)에 표기되어야함

• 알콜 함량 : 용량 대비 알콜 성분 '%' 표기가 브랜드 라벨에 표기되어야함

• 알콜 경고문

- 0.5 퍼센트 이상의 알콜을 포함하고 있는 제품은 반드시 우측과 같은 경고문을 브랜드 라벨 또는 제품의 옆면이나 뒷면에 포함하고 있어야함

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.

3) 27 C.F.R. 5.22; 27 C.F.R. 5.35.

• 제조/수입자 표기

- 수입되는 제품들은 반드시 "Imported by __"라는 수입자명 표기를 브랜드 라벨 또는 제품 뒷면에 포함하여야 하며, 수입자, 유통자, 또는 수입을 책임지는 회사의 이름이 주소와 함께 포함되어야함
- 수입되는 제품들의 경우 "Product of ___"라는 원산지 표기도 함께 포함되어야함

• 색소 표기

- 제품에 인조 또는 천연 색소 등이 포함되어 제품에 색이 입혀지는 경우에는 반드시 "artificially colored"라는 문구가 브랜드 라벨 또는 제품 뒷면에 포함되어야함
- 단, 천연 향신료 등의 첨가로 인하여 제품의 색이 바뀌는 경우 'artificially colored'라는 표현은 요구 되지 않으나, 제품에 색을 입힌 성분에 대하여 제품에 명확하게 표기를 하여야함

• 아황산염(sulfite) 표기

- 제품에 이산화황(sulfur dioxide) 또는 아황산처리 에이전트(sulfiting agent)가 10 parts per million이상으로 포함되어 있는 경우 반드시 브랜드 라벨 또는 제품 뒷면에 "Contains Sulfites" 또는 "Contains Sulfiting Agents"라는 문구가 포함되어야함

• 알러지 표기

- 주류제품 관련하여 알러지를 유발하는 성분에 대한 표기는 의무가 아니지만, 표기를 하는 것을 추천함
- 알러지 유발 성분을 표기 하지 않은 상태에서 소비자가 해를 입을 경우 소송 그리고 그에 따른 평판 하락 등에 휘말릴 수 있음

• 건강관련 표기

- TTB의 허가를 받지 않았다면 주류제품에는 제품이 건강에 끼치는 영향 등의 건강관련 표기를 할 수 없음

4. 기타 참고사항

가. 저산성 식품 / 산성화 식품

- 저산성 식품과 산성화 식품의 제조사는 기본적인 식품제조시설 등록 외로도 저산성 식품/산성화 식품 제조사로서 Food Canning Establishment(FCE) 등록과 Scheduled Process 제조공정 정보 SID를 등록하여야 하는 법적 의무가 있음
  - FDA에 제공하는 SID 정보에는 제품 이름, 용기 사이즈, C. botulinum 을 컨트롤하기 위한 열처리 가공 방법(온도 및 시간) 등에 대한 정보가 포함됨
  - 저산성 제품 및 산성화 제품의 정의는 아래와 같음(예외조항들이 존재함)

- (저산성 제품) 4.6보다 높은 알칼리성 pH, 0.85보다 높은 수분활성도를 가진 제품

- (산성화 제품) 산성 성분으로 인하여 pH가 4.6 이하로 떨어졌고, 0.85보다 높은 수분 활성도를 가진 제품

- 주스 또는 기타 음료 등의 제품들은 저산성 제품 또는 산성화 제품들인 경우가 많으며 위의 기준들에 부합해야 하는 경우가 많음

나. 한국어 및 기타 비영문 표기 규정

- 미국에서 유통되는 식품은 기본적으로 영어로 라벨링이 되어 있어야 하며, 식품 라벨에 한국어 표기가 포함되어 있는 경우에는 식품 라벨에 의무적으로 표기되어야 하는 모든 표기 사항들도 영어표기 외에 한국어로도 표기가 되어야함 (e.g., 영양성분표, 제품명, 성분명 등)

- 한국어가 아닌 영어 이외의 언어가 라벨에 있다면, 해당 언어로도 의무 표기사항들이 표기되어야함
  - 단, 한국어 또는 영어 이외의 다른 언어가 소비자들에게 마케팅을 위해 사용된 경우가 아니라면 FDA 정책에 따라 예외를 적용받을 수 도 있음

다. 글루텐 비함유 (Gluten-Free)

- FDA에서는 2014년부터 글루텐을 함유하지 않았다는 효능 표기에 대해 다음과 같은 성분을 포함하지 않는 경우에 대해 허용하고 있음

ⅰ. 밀, 호밀, 보리, 또는 관련 곡물로(e.g., 라이밀) 만들어진 성분
ⅱ. 위의 곡물로 만들어지고 글루텐이 제거되지 않은 성분
ⅲ. 위의 곡물로 만들어지고 글루텐 제거 처리를 거쳤음에도 불구하고 식품이 20ppm 이상의 글루텐을 포함하도록 만드는 성분

• 모든 글루텐 비함유 제품은 20ppm 보다 적은 글루텐을 함유하고 있어야함

라. 유기농 표기

• 유기농 인증 제품의 경우 반드시 USDA로부터 인증 받은 Accredited Certifying Agent(ACA)의 리뷰 및 인증을 받아야함

- 실제로는 유기농 제품 또는 성분이라 할지라도 인증 받지 않은 제품 또는 성분에 대해서는 유기농이라는 표기를 할 수 없음

• 허위 유기농 표기에 대해서는 연방 USDA 또는 주정부 등에서 행정 규제 등의 조치를 취할 수 있기 때문에 각별한 유의가 필요함

• 한국 법령에 따라 유기농 인증을 받은 가공된 일부 제품에 대해서는 미국에서도 인정을 하고 있음

마. Kosher/Vegan

• FDA는 Kosher 및 Vegan 표기를 직접적으로 규제하지는 않으며, Kosher 및 Vegan 인증은 민간 인증기관들에 의해 이루어지게됨

- Kosher 및 Vegan 표기가 허위로 이루어 질 경우 소송이 걸릴 수 있으므로 주의가 필요함

• Kosher/Vegan 인증기관

- Kosher 인증기관
  - ⅰ. OK Kosher Certification : http://www.ok.org/about/news-room/calling-it-kosher-how-to-and-why/
  - ⅱ. KOF-K Kosher Certification : https://www.kof-k.org/Industrial/WhatIsKosher.aspx
  - ⅲ. KLBD Kosher Certification : https://www.klbdkosher.org/why-go-kosher-2/

- Vegan 인증기관
  - ⅰ. The Vegan Society : https://www.vegansociety.com/your-business/vegan-society-trademark
  - ⅱ. Vegan Action : https://vegan.org/certification/

5. 최근 이슈사항

• 알러지 표기 관련 이슈

- 2018년 11월 회사A 제품에 알러지 반응을 일으킬 수 있는 계란성분이 포함되어 있지만 제품라벨에 이 같은 표시가 되어있지 않다는 이유로 캐나다 식품검사청(CFIA) 리콜 조치 명령을 받은 것과 관련해 미국 내 소비자의 안전 등을 고려해 동일 제품에 대해 회수 작업에 들어갔었음

• 질병 관련 효능 표기 이슈

- 2015년 FDA는 회사B 제품에 표기된 "Your Heart Matters. When your heart is healthy, well, we're happy."의 표기된 웃고 있는 심장 모양의 심볼에 대해 문제를 제기하고 경고문을 보냈음. FDA는 해당 문구를 제품이 심장 질병들에 대해 예방할 수 있다는 뜻으로 해석하였기 때문에 경고문을 보냈고 이와 같이 제품과 질병 등의 예방에 관계가 있다고 해석 될 수 있는 문구들에는 주의가 필요함

6. 관련 법령 및 사이트 정보

- Food, Drug and Cosmetic Act
- 21 C.F.R. Part 101
- 7 C.F.R. Part 205
- The United States Food and Drug Admnistration (www.FDA.gov)
- The United States Department of Agriculture – National Organic Program (https://www.ams.usda.gov/about-ams/programs-offices/national-organic-program)
- Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004

2019년 프랑스 라벨링 제도 보고서

a major country
Labeling manufacturing survey report

1. 관리·법률체계

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 새로운 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. 상기된 두 개의 기존 법규에, 알레르기 유발성분 및 원산지 표기를 강화하고 영양성분 표시를 의무화하는 등 내용이 보완됨

- 2014년 12월 13일에 발효되어 모든 EU 회원국(Brexit 이후, 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 제공해야함

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 표시해야함

- 나노 물질의 형태를 가진 모든 식품 원료는 사전포장 제품의 라벨에 표시 대상

2. EU 식품 라벨링법의 주요 내용

가. 원산지 표시 의무 확대

- FIC 규정 이전까지의 원산지 표시 의무는 생선과 소고기, 벌꿀, 올리브유, 신선 과일과 채소 및 원산지 미표기시 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). 다시 말해, 가축의 사육 및 도축 장소를 소비자들이 알 수 있어야함. 관련업자는 자발적으로 가축의 출생 장소 표시 가능
- 모든 소고기 제품은, 사전 포장된 제품이든 아니든, 출생, 사육 및 도축 장소가 명시되어야함. 소고기 원산지 표시는 가축의 출생, 사육 및 도축 장소가 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

나. 알레르기 유발 성분 표시 의무 도입

• 2014년 12월 13일부터 사전포장 식품 또는 미포장 식품에 존재하는 알레르기 유발 성분은 반드시 서면으로 기재되어야함. 음식점에서 판매하는 포장 음식에도 적용

- 사전포장 식품 : 알레르기 유발 성분은 원재료 리스트에 굵은 글씨체 또는 이탤릭체로 분명하게 표시되어야함. 원재료 리스트의 표시 면제 대상인 경우, ≪(알레르기 유발 성분 명)가 함유된≫이라는 문구가 기재되어야함
- 미포장 식품 : 판매용으로 진열된 상품과 가까운 곳에 작은 전단지나 게시판을 배치하여 알레르기 유발 성분을 기재해야함

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, 식이섬유, 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㎠미만인 포장 또는 용기에 담겨진 식품

• 표시 방법

- 의무적 영양 정보 : 포장지 겉면에 눈에 띄게 표로 만들어 한 눈에 다 들어오도록 표시해야함. 포장지 겉면에 충분한 공간이 없을 때에는 단순한 일직선의 형태로 영양 정보 기재. 영양 정보는 제품 100 g 또는 100 ml 를 기준으로 표시(가령, 100 g 당 나트륨 1 g). 영양 정보는 비율(%)로 표시할 수 있으며, 성인 일일 영양 권장량과 함께 표시 가능 (권장 영양소 함량은 100 g 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 표기 되어야함.

* 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 기재해야함

- 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 적용 되지 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 집 행위가 승인한 카피 문구만 사용하도록 정하여 유럽에 진출하려는 한국식품 업체의 각별한 주의가 요망됨

-'12년 5월 16일 EU 집행위는 건강식품의 라벨과 광고 선전에 사용할 수 있는 카피 문구(222개) 관련 포지티브 리스트 Positive system : 개발허가 사항을 열거한 후 열거 내용에 포함되지 않으면 제한하는 방식를 채택하고 리스트에 없는 문구의 사용을 금지함

- 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 행동심리적 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 사실이어야함

- 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 문구 사용은 금지됨
- 금지된 카피 문구의 예
  - ·그린 티(녹차)는 정상 혈압유지를 도와준다
  - ·로얄 젤리는 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 받아야함

* 포지티브 리스트와 관련 카피문구 및 사용조건에 관한 집행위 사이트[3] 참고

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

3. 라벨링 표기 내용 및 방식

• 시판되는 식료품의 라벨링은 소비자들에게 정확한 정보를 제공하기 위해 명료하고 구체적으로 기재되어야함. 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

가. 라벨링(labeling)의 정의

- 제1장 제2조 용어 정의, 제2항 제j호에 규정 :식품의 포장, 서류, 게시판, 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 안 됨

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 Ex.) 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, ≪ 언제 언제까지 소비할 것(use by)≫ 과 같은 형태의 문구로 표기. 그 밖의 식품들은 ≪ 언제 언제 전에 소비할 것을 권장(best before)≫의 형태로 표기. 가급적 유통기한은 일/월/연도의 순으로 표기할 것을 권장함. 또한 월의경우는 혼란을 피하기 위하여 숫자보다는 문자로'Jan, Mar, Aug, Dec'와같이 표기할 것을 권장함

(g) 알코올 도수 : 1.2% 초과하는 알코올 음료에만 해당

(h) 제조회사 이름 및 주소 또는 EU 수입/판매업자

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

- lot의 라벨링 (Directive 2011/91/EU) :

·생산자, 제조자, 포장업체 또는 수입품의 경우, EU 시장 내의 최초 판매자는 각각의 lot에 라벨을 부착해야함

·lot 식별 문구는, 다른 라벨 문구들과 분명하게 구분되는 경우를 제외하고, ≪L≫로 시작되어야함

·라벨에 표기되는 문구는 가시성, 가독성이 있어야 하며, 문구가 지워지지않게 표기되어야함

·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
- 신선한 과일, 야채 또는 껍질이 남아 있는 제품
- 5리터 이상의 대용량 음료·식초
- 개별 포장의 아이스크림
- 탄산음료
- 소금
- 고형 설탕
- 껌

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 목적 으로 미리 포장된 식품 ≫

• 미포장 식품의 의무적 기재사항 : 판매용으로 진열된 상품과 가까운 곳에 다음의 사항이 기재된 작은 전단지나게시판을 배치해야함

(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 필요있음.
- 법적 규제 없이 단순히 마케팅 목적으로 사용되는 표현들 중, ≪천연의≫ 또는 ≪무방부제의≫와 같은 표현이 소비자를 기만해서는 안 됨. 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 1,2mm 이상
- 단, 가장 큰 표면이 80㎠ 미만의 포장 또는 용기의 경우, 글씨 크기는 0,9mm 이상이어야함.
- <Codex Alimentarius> 국제 규정에 따르면, 식품 포장 용지 또는 용기의 가장 큰 표면이 10㎠ 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

* x-높이

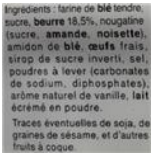
번호 설명 : 1. Ascender line 2. Cap line 3. Mean line 4. Baseline 5. Baseline 6. x-height 7. Font size글씨 크기
(출처 : Regulation (EU) No 1169/2011 ANNEX IV)

4. 품목별 라벨링 표기

라벨 사진들은 이해를 돕기 위한 용도로만 추가 되었으며,
FDA의 모든 라벨 규정에 부합한다는 의미는 아님

가. 표시 예시

과자



① 제품명

Bonne Maman Petits beurre

표기항목	표기내용
② 원산지	프랑스
③ 원재료 리스트	연질 밀가루, 설탕, 버터, 갈색 누가(설탕, 아몬드, 개암 열매), 밀 전분, 생달걀, 전화당 시럽, 소금, 베이킹 파우더(탄산염, 이인산), 천연 바닐라 향, 탈지 분유
④ 성분함량	버터 18.5%
⑤ 내용량	175g
⑥ 유효기간	포장상 표기(Best before 일/월/연도/시간)
⑦ 제조업체	(SMB) Gâteaux Bonne Maman 주소: xxx 전화번호: xxxx 웹사이트 주소 : xxxx
⑧ 보관방법	열기를 피해 건조한 곳에서 보관
⑨ 포장용기	- 포장지 재활용 가능 - 플라스틱 필름은 폐기
⑩ 알레르기 유발성분	- 연질 밀가루, 버터, 아몬드, 개암 열매, 밀 전분, 생달걀, 탈지 분유 - 의도치 않게, 콩, 참깨 및 다른 견과류를 함유할 수 있음

⑪ 영양성분

영양소	100g 기준	비스킷 1개 기준 (약 7.6g)
열량	2021kJ/481kcal	154kJ/37kcal
지방	18g	1.4g
中 포화 지방산	11g	0.8g
탄수화물	72g	5.5g
中 당	29g	2.2g
단백질	6.5g	0.5g
나트륨	0.59g	0.04g

음료류

① 제품명

알로에 베라 유자&레몬

표기항목	표기내용
② 원산지	한국
③ 원재료 리스트	물, 알로에 베라 주스, 알로에 베라 과육, 설탕, 구연산, 유자 천연 향, 젖산, 레몬 액기스
④ 성분함량	알로에 39%
⑤ 내용량	500ml
⑥ 유효기간	포장상 표기(Best before 일/월/연도)
⑦ 제조업체	S.A.S MAISON DE COREE 주소: xxx 전화번호: xxxx 웹사이트 주소 : xxxx
⑧ 사용방법	- 개봉 전 흔들어 복용 - 차갑게 복용
⑨ 보관방법	- 개봉 전, 열과 빛이 차단되는 청결하고 건조한곳에 보관 - 개봉 후, 냉장 보관하고 5일 내에 마실 것
⑩ 포장용기	플라스틱 병과 뚜껑 재활용 가능
⑪ 기타	無색소, 無방부제
⑫ 영양 및 건강 강조 표시	- 영양 강조 문구 ·100% 천연 ·無지방, 無글루텐 - 건강 강조 문구 ·알로에 베라는 건강에 유익 ·면역 기능과 위장 작용(특히, 변비), 혈액순환에 좋음

⑬ 영양성분

영양소	100g 기준	(%*)
열량	117.6kJ/28kcal	1%
지방	0g	0%
中포화 지방산	0g	0%
탄수화물	7g	3%
中당	7g	7%
식이섬유	2g	
단백질	0g	0%
나트륨	0g	0%

*성인 일일 권장섭취량 기준 (8400kJ/2000kcal)

소스

① 제품명

Suzi Wan 간장

표기항목	표기내용
② 원산지	EU
③ 원재료 리스트	콩 소스(물, 대두, 밀, 소금)
④ 내용량	137.5ml
⑤ 유효기간	병 뚜껑에 표기(Best before 일/월/연도)
⑥ 판매업체	주소: xxx 전화번호: xxxx
⑦ 사용방법	음식에 약간 첨가하여 풍미를 더함
⑧ 보관방법	개봉 후, 6개월간 보관 가능
⑨ 알레르기 유발성분	콩 소스 (대두, 밀)
⑩ 기타	無색소, 無향료, 無인공방부제

⑪ 영양성분

영양소	100g 기준	(%*)
열량	336kJ/80kcal	17kJ/4kcal (<1%)
지방	0.0g	0.0g (0%)
中포화지방산		
탄수화물	8.2g	0.4g (<1%)
中당	1.7g	0.1g (<1%)
단백질	9.0g	0.5g (1%)
나트륨	17.32g	0.87g (15%)

*성인 일일 권장섭취량 기준 (8400kJ/2000kcal)

주류

① 제품명

Château Briot 2015 Bordeaux

표기항목	표기내용
② 원산지	프랑스
③ 내용량	750ml
④ 알코올 도수	13% alc./vol.
⑤ 제조업체	DUCOURT 주소: xxx 웹사이트 주소 : xxxx
⑥ 와인 품종	Cabernet sauvignon, Merlot.
⑦ 사용방법	- 붉은 고기, 치즈와 어울림 - 16~18℃로 마실 것
⑧ 보관방법	10년 내에 소비 권장
⑨ 경고 문구	임신 중 알코올 섭취는 극소량이라도 태아의 건강에 중대한 영향을 미칠 수 있음
⑩ 기타	- 적포도주 - 관리 받는 보르도 명칭

면류

① 제품명

DIVIN BIO 장인이 만든 유기농 면 펜네 리가테

표기항목	표기내용
② 원산지	이탈리아
③ 원재료 리스트	유기농법으로 재배한 최상급 경질밀
④ 내용량	500g
⑤ 유효기간	포장상 표기(Best before 일/월/연도)
⑥ FSC [4] 로고	FSC Mix / 친환경 포장지
⑦ 수입업체	DOLCE VITA sarl
⑧ 제조번호(lot number)	주소: xxx
⑨ 사용방법(조리법)	Lot. B17 242
⑩ 보관방법	- 면 100g에 1리터의 물과 굵은 소금한 스푼 사용 - 큰 냄비에 소금물을 붓고 끓인 후 면을 넣음 - 한번씩 저어가며 기호에 따라 11~13분간 익힘 - 물기를 제거하고 기호에 맞게 고명을 곁들임
⑪ 유기농	개봉 후, 포장 상자를 잘 닫고 서늘하고 건조한 곳에서 보관
⑫ 관련사항	- 인증 번호 : IT-BIO-007 / N°A96H - 화학 비료를 사용하지 않고 완전히 유기농으로 재배
⑬ 알레르기 유발성분	- 밀 - 달걀 및 생선가공물을 함유할 수 있음

⑭영양성분

영양소	100g 기준
열량	1574kJ/371kcal
지방	1g
中포화 지방산	0.5g
탄수화물	76g
中당	2.2g
식이섬유	1.4g
단백질	13g
나트륨	0g

4) 'Forest Stewardship Council'의 약자로, 엄격하게 친환경적으로 관리됨을 인증받은 숲에서 생산된 섬유질로 만든 제품 또는 제품 포장지에만 사용할 수 있는 로고로, 다음의 세 가지 형태로 존재 : ① FSC 100% : 100% FSC 인증 받은 숲에서 생산된 섬유질로만 만들어지는 경우, ② FSC Recycled : 100% 재활용된 섬유질로만 만들어지는 경우, ③ FSC Mix : 상기의 두 형태가 7:3 비율로 혼재된 경우

냉동식품

① 제품명

새우 교자 만두

표기항목	표기내용
② 원산지	한국
③ 원재료 리스트	**교자 만두** 배추, 어육[실꼬리돔(생선), 설탕], 만두피[밀가루(글루텐)], 물, 새우(갑각류), 두부[대두, 물, 콩기름, 증점제 : 마그네슘염], 게맛살[돔(생선), 대구(생선), 변성 전분, 밀가루 전분(글루텐), 설탕, 소금, 효모 추출물, 분말 셀룰로스, 새우 분말(갑각류), 산화방지제 : 탄산칼슘, 바닷가재 향, 파프리카 분말], 오징어(연체동물), 감자 전분, 마늘, 옥수수유, 굴소스[물, 설탕, 굴 액기스(연체동물), 변성전분, 밀가루(글루텐)], 설탕, 생강, 양파, 소금, 유화제 : 이인산염 **소스** 간장[대두, 물, 소금, 밀(글루텐)], 물, 식초, 설탕, 소금, 홍고추 기름 * 달걀, 땅콩을 취급하는 곳에서 생산됨
④ 성분함량	**교자 만두** 배추 23.5%, 어육 20.4%, 만두피 20.6%, 새우 5.1%, 두부 4.4%, 게맛살 3.6%, 오징어 3.6%, 마늘 1.8%, 굴소스 1.2% **소스** 간장 52%
⑤ 내용량	교자 만두 : 260g 소스 : 10g(1개 기준)×2개입
⑥ 유효기간	포장상 표기(Best before 일/월/연도)
⑦ 수입업체	S.A.S MAISON DE COREE 주소: xxx 전화번호: xxxx 웹사이트 주소 : xxxx
⑧ 제조번호 (lot number[5])	L01
⑨ 사용방법(조리법)	프라이팬에 기름을 두르고 1분간 예열 중불에 3분간 만두를 익힘 황금빛이 돌때까지 약불에 1분간 더 익힘
⑩ 보관방법	- 냉장고에서 24시간 보관 - 얼음칸에서 2일 보관 - 유효기간까지 냉동실 -18℃에서 보관 * 해동된 제품은 절대로 재냉동하지 말 것

표기항목	표기내용
⑪ 알레르기 유발성분	**교자 만두** 어육[실꼬리돔(생선)],만두피[밀가루(글루텐)], 새우(갑각류), 두부[대두, 콩기름], 게맛살[돔(생선), 대구(생선), 밀가루 전분(글루텐), 새우 분말(갑각류)], 오징어(연체동물), 굴소스[굴 액기스(연체동물), 밀가루(글루텐)] **소스** 간장[대두, 밀(글루텐)] * 달걀, 땅콩을 취급하는 곳에서 생산됨

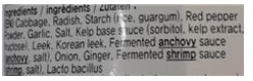
⑫ 영양성분

영양소	100g 기준	성인 권장량*
열량	622kJ/148kcal	7%
지방	2.4g	7%
中포화 지방산	0.4g	3%
탄수화물	23.7g	2%
中당	2.5g	9%
식이섬유	3.2g	3%
단백질	7.8g	16%
나트륨	1.4g	24%

*성인 일일 권장섭취량 기준 (8400kJ/2000kcal)
*소스 제외한 교자 만두만 분석한 값

5) 동일한 재료를 사용하여 제품 특성이 일정하다고 판단되는 품목들에게 공통적으로 주어지는 번호, 주로 같은 날짜에 생산되어진 제품별 묶음을 지칭. 제조 이력과 유통과정을 파악할 수 있도록 자유 형태로 표기 (ex. : lot 0607)

냉장식품



① 제품명

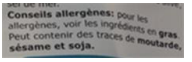
종** 포기김치

표기항목	표기내용
② 원산지	한국
③ 원재료 리스트	배추, 무, 녹말풀(쌀, 구아검), 고춧가루, 마늘, 소금, 다시마 베이스 소스(소르비톨, 다시마 액기스, 과당), 대파, 부추, 멸치액젓(멸치, 소금), 양파, 생강, 새우액젓(새우, 소금), 유산균
④ 내용량	500g
⑤ 유효기간	포장상 표기(Best before 일/월/연도)
⑥ 제조업체	DAESANG CORP
⑦ 수입업체	- INTER *** NETHERLANDS - KOREA *** COMPANY - KOREA *** S.R.O 주소: xxx 전화번호: xxxx
⑧ 보관방법	직사광선을 피할 것 냉장보관(냉장 0~4℃)
⑨ 알레르기 유발성분	알레르기원은 밑줄과 함께 굵은 글씨체로 인쇄된 원재료명 참고 : 멸치, 새우

⑩ 영양성분

영양소	성인 권장량*
열량	138kJ/33kcal
단백질	2.2g
탄수화물	5.6g
中당	2.4g
지방	0.3g
中포화 지방산	0.0g
식이섬유	2.5g
나트륨	0.9g

스낵류



① 제품명
해초칩

표기항목	표기내용
② 원산지	한국
③ 원재료 리스트	해조, 올리브유, 천일염
④ 성분함량	해조 (65%)
⑤ 내용량	5g (1팩 기준)×3개입
⑥ 유효기간	포장상 표기 (Best before 일/월/연도)
⑦ 수입업체	S.A.S MAISON DE COREE 주소: xxx 전화번호: xxxx 웹사이트 주소 : xxxx
⑧ 보관방법	서늘하고 건조한 곳에 보관
⑨ 주의사항	제습제 포함, 먹지 말 것
⑩ 기타	채식주의자에 적합
⑪ 알레르기 유발성분	겨자, 참깨, 콩을 함유할 수 있음
⑫ 영양 및 건강 강조 표시	- 영양 강조 문구 ·100% 천연 ·비타민 B12, 철분, 아연, 요오드, 식이섬유 풍부 ·고단백, 저칼로리 (3cal/칩 1개) ·글루텐, 無화학조미료(MSG) - 건강 강조 문구 ·건강을 위한 최고의 간식 ·신진대사와 건강에 필수

⑬ 영양성분

영양소	성인 권장량*
열량	2353kJ/562kcal
지방	39.8g
中포화 지방산	5.4g
탄수화물	27.5g
中당	0.0g
식이섬유	18.1g
단백질	23.4g
나트륨	3.4g
비타민 B12(성인 권장량 %)	100 (4000)
요오드(성인 권장량 %)	1840 (1227)

식품보충제

① 제품명

Delical 크림 HP HC La Floridine

표기항목	표기내용
② 원산지	프랑스
③ 원재료 리스트	우유, 설탕, 우유 단백질, 물, 말토덱스트린, 유채유, 카카오 분말, 변성 전분, 증점제(E407), 비타민(A, D3, E, K1, C, B1, B2, B6, B12, PP, B9, B5, B8), 향료, 산도조절제(E524)
④ 성분함량	우유(70%)
⑤ 내용량	200g(1개 기준)×4개입
⑥ 유효기간	포장상 표기(Best before 일/월/연도)
⑦ 제조업체	LACTALIS NUTRITION SANTÉ 주소: xxx 전화번호: xxxx 이메일 주소 : xxxx 웹사이트 주소 : xxxx
⑧ 사용방법	- 일일 간식으로 1개(200g) 또는 2개 복용 또는 식후 디저트 대용으로 복용 - 차갑게 복용
⑨ 보관방법	- 개봉 전 : 서늘하고 건조한 곳에서 상온 보관 - 개봉 후 : 냉장고에서 최대 24시간 보관
⑩ 주의사항	- 반드시 의사의 감독하에 식품보충제로만 사용해야함 - 3세 미만은 사용 부적합 - 갈락토오스 혈증이 있는 경우 사용 금지 - 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관
⑪ 알레르기 유발성분	- 우유, 우유 단백질 - 콩을 함유할 수 있음
⑫ 영양 및 건강 강조 표시	- 영양 강조 문구 ·고단백, 고칼로리, 저나트륨 ·칼슘, 비타민 D 풍부 ·글루텐 - 건강 강조 문구 ·혈당 및 음식 섭취에 문제가 있는 경우권장되는 식품보충제 ·단백질 및 열량의 영양불균형 예방

표기항목	표기내용	
⑪ 영양성분	영양소	100g 기준
	열량	632kJ/150kcal
	지방(성인 권장량)	4,8g
	中포화 지방산	29 %
	탄수화물(성인 권장량)	17,7g 47 %
	中당	14,5
	식이섬유(성인 권장량)	0,0g 0 %
	단백질(성인 권장량)	9,0g 24 %
	나트륨	0,1g
	비타민 :	140μg-ER
	- A	
	- D(100g당 권장량)	1,4μg 28 %
	- E	2,0mg α-TE
	- K	7,0μg
	- C	13,0mg
	- 티아민/B1	0,23mg
	- 리보플라빈/B2	0,49mg
	- 니아신/B3	2,8mg-NE
	- B6	0,32mg
	- 폴릭산/B9	45,0μg
	- B12	0,35μg
	- 비오틴/B9	10,0μg
	-판토테닉산/B5	1,3mg
	미네랄 소금 :	40,0mg
	- 나트륨	160mg
	- 칼륨	93,0mg
	- 염화물	180mg
	- 칼슘(100g당 권장량)	22,5 %
	- 인	110mg
	- 마그네슘	15,0mg

꿀

① 제품명

PAQUITO 유기농 꽃꿀

표기항목	표기내용
② 원산지	EU산과 非 EU산 채집지 : 라틴 아메리카와 유럽
③ 내용량	500g
④ 유효기간	병 뚜껑에 표기 Best before 일/월/연도/시간)
⑤ 제조업체	PAQUITO 고객센터 전화번호: xxxx
⑥ 판매업체	Intermarche 웹사이트 주소 : xxxx
⑦ 포장업체	NFM 주소: xxx
⑧ 제조번호 (lot number)	Lot : 208549
⑨ 보관방법	열과 습도를 피해서 보관
⑩ 유기농 관련사항	인증 번호 : FR-BIO-01 EU/非 EU 농업
⑪ 주의사항	1세 미만의 영아에는 권장하지 않음
⑫ 포장용기	유리병, 금속 병뚜껑, 종이 라벨링 재활용 가능
⑬ 기타	크림 상태의 꿀

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 취득해야함
- 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 표시되어야함
- '유로리프' 인증을 받으려면 제품 성분이 100% 유기농 원료여야 하며, 가공물인 경우최소 95% 이상이 유기농 원료여야함

• 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 유기가공식품 상호 동등성 인정 협정

- 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 유기가공식품은 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 유기가공식품은 동등성 인정협정을 통해 프랑스에서 유기농 인증 식품으로 판매할 수 있으며, 동등성 인정범위는 아래와 같음

- 한-유럽연합 양국의 규정에 따라 유기가공식품으로 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 유기가공식품으로, 수산물을 원료로 한 유기가공식품은 동등성 인정 대상이 아님

• 새로운 법규 적용

2021년 1월 1일부터, Regulation (EU) No 2018/848 가 적용될 예정

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 부레풀
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, 퀸즐랜드넛, 피스타치오넛 및 그 가공품. 단, 아래 성분은 제외함 - 농산물의 에틸 알코올을 포함한 알코올 증류액 제조에 사용되는 견과류
9. 샐러리 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(SO2)
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 포함될수 있음. 농식품산업 관계자들은 이러한 오염 위험을 예측하고 오염을 줄이기 위해 최선을 다해야함
- 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 실행 법규를 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(GMOs[6])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

• 판매자들은 다음의 세 가지 원칙을 준수해야함

- 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 보관되어야함

• 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

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

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 함류량 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 갈음 할 수 있음
- 최종 소비자에게 판매되지 않는 농축 과일주스의 경우, 포장지나 라벨 또는제품 서류에 첨가된 레몬, 라임 또는 산화제의 내용량을 표기해야함

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 1.5㎎/㎏, 수은 1㎎/㎏, 카드뮴 1㎎/㎏
- 요오드는 갑상선 호르몬을 구성하며 음식을 통해 정기적으로 섭취해야 하는 필수 성분이나, 요오드의 과다 섭취시 갑상선 건강을 해칠 수 있음(갑상선기능 저하 또는 갑상선기능 항진증). 특히, 해조류는 요오드 함량이 높아 1회 섭취만으로도 성인 일일 권장량(150 마이크로그램(㎍))을 초과할 수 있기때문에 국가별로 요오드 최대 함유량 규정함
- Ex.) 독일의 해조류 수입 규정 : 요오드 최대 함유량은 20mg/Kg(20,000㎍/kg)

• [Regulation (EC) No 834/2007, 유기농 제품의 생산 및 라벨링에 관한 규정], 제13조에서는 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 않아야함
- 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 냉동 식품 의 냉동, 포장, 라벨링 및 관리에 관한 규제 이루어짐

• 냉동 과정

- 냉동 온도는, 운송 또는 유통시를 제외하고 - 18℃ 이하여야 하며, 적절한 기술 장치를 사용하여 품질 유지해야함
- 허용되는 냉매는 특별 순도 기준을 충족하는 공기, 질소 및 탄산가스에 한함 특별 순도 기준은 위원회가 결정

• 18 ℃ < 운송, 유통시 또는 판매대에 진열된 냉동식품의 허용 온도 3℃

- 단, 판매대에 진열된 냉동식품의 온도는 EU 회원국들의 결정으로 6℃ 까지 허용 가능

• 제품 포장 : 외부 오염으로부터 안전하고 건조하지 않게 사전 포장이 이루어져야함

• 라벨링 : 판매명,"냉동된"의 문구, lot 식별 코드 포함돼야함

• 관리 감독

- EU 회원국들은 냉동 식품에 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 Ex) 인삼, 홍삼 제품 등. 유럽에서의 허브(Herbal) 제품은 허브의약품(Herbal Medicinal product, HMP)과 식품보충제로 나뉘어 유통되고 있으며, EU의 식품법에 관한 일반 원칙과 요구사항들을 정한 Regulation (EC) No178/2002에 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 신규식품규정(Regulation (EC) No258/97, 1997년 5월 이전 유럽시장에서 상당한 양으로 판매된 적이 없는 새로운 식품이나 식품 원료 포함),

④ 영양 및 건강 강조 표시에 관한 규정(Regulation (EC) No 1924/2006),

⑤ 식품에 영양소 및 기타 성분의 첨가에 관한 규정(Regulation (EC) No1925/2006),

⑥ 식품표시지침(Directive 2000/13/EC),

⑦ 식품첨가물(Regulation (EC) No 1333/2008), (Directive 89/107/EEC), 식품효소(Regulation (EC) No 1332/2008) 및 식품향료 (Regulation (EC) No 1334/2008)에 대한 규정

⑧ 강화식품

⑨ 특정영양용도

⑩ 위생규정

⑪ 추출 용매에 관한 지침

⑫ 오염물질의 잔류에 관한 규정

• EU의 기능성 표시 관련 제도

- 모든 일반식품과 식품보충제는, 제출된 과학적 근거자료를 유럽식품안전청(EFSA: European Food Safety Authority)에서 검토하고 EC의 인정을 받아야만 건강강조표시를 할 수 있게 되었음
- 영양 및 건강정보 표시 법규는 이미 시행 중인 일반식품 표시규정을 보완하며 식품의 기능성 표시만을 관장. 안전 등 다른 사항과 관련해서는 기존의 다른 법규와 지침의 적용을 받음
- 새로운 원료나 성분을 사용하고자 하는 경우에는 신규식품 규칙(Novel Food Regulation)을 준수해야 하며, 식품첨가물인 경우에는 기존 식품첨가물 관련 규정을 준수해야 함. 캡슐 등의 형태를 띠는 경우에는 식품보충제

• 식품보충제 라벨링

영양 및 건강 강조 표시에 관한 규정 Regulation (EC) No 1924/2006 은 식품사업자가 제품 라벨 또는 광고에서 건강 및 영양과 관련하여 제품의 특별하고 유익한 효과를 강조하고자 할 때 적용됨

영양강조표시(Nutrition claim)

'영양강조표시'란 다음과 같은 이유로 식품에 특히 유익한 영양소가 있다고 주장하는 표시 Ex) 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

영양강조표시는 Regulation (EC) No 1924/2006의 Annex에 있는 경우에만 허용됨. 최근 Regulation (EU) No 1047/2012 로 수정됨

건강강조표시(Health claims)

• 정의

- 건강강조표시는 식품과 건강 간의 관계에 관한 모든 진술을 말함
  위원회는 과학적 근거에 기초하고 소비자가 쉽게 이해할 수 있다면 여러가지 건강강조표시를 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'
  Ex.) "혈중 콜레스테롤은 관상 동맥 심장 질환의 발병 위험 요소"
- 어린이의 발달에 대한 건강표시
  Ex.) "비타민 D는 어린이의 뼈의 정상적인 성장과 발달에 필요"

• 각종 식품보충제 관련 지침 확인

- 식품보충제 등에 대한 보다 자세한 지침은 FIC 규정의 적용에 관한 유럽 집행위원회 질문 및 답변을 참조할 것

• 새로운 건강강조표시

- 새로운 건강강조표시에 대한 신청서는 Regulation EC 1924/2006에 따라 회원국 관할기관에 제출하며, 이에 대해 위임받은 유럽 집행위원회는 유럽식품안전청(EFSA)에 과학적 평가를 요구하며, EFSA는 신청서 접수 후 30일(근무일) 이내에 첫 번째 피드백을 제공함

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
  ⓐ 판매명 Ex.) 꽃꿀, 벌꿀, 벌집꿀, 정제된 꿀, 산업용 꿀
  - 판매명은 다음과 같은 기준들로 나뉘어 보강될 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)[7] 꿀

- 동일 지역, 동일한 기간에 생산된 꽃이나 식물이라는 조건하에, 꿀을 채집한 여러가지 꽃 또는 식물을 모두 표기 Ex.) 타임과 라벤더 꿀. 만일 동일 지역, 동일 기간에 생산된 꽃이나 식물이 아닌 경우에는 라벨에 분명하게 표시해야함

• 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 표기하면됨.
- 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 기재해야함 (Directive 2001/110/EC)
- 해변산 꿀 : 지역, 영토 또는 지형적 원산지 표시는 추가 정보 사항

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

ⓑ 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

ⓒ 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"

ⓓ 제조자, 포장업자 또는 판매자의 이름 또는 상호 및 주소

ⓔ 제조 lot 표기 : 유통기한 표기로 대체 가능(이 경우, 연, 월, 일이 분명히 표기될 것)

ⓕ 원산국 표기 : Ex.) 프랑스산, EU산 혼합 꿀인 프랑스와 헝가리산 꿀, EU산 혼합 꿀인 캐나다와 아르헨티나 꿀 또는 EU산과 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. 최근 이슈

유럽연합 식품안전신속경고시스템(RASFF)의 한국산 해조류 관련 최근 경고 사례

- 유럽연합은 '식품안전신속경고를 위한 처리 규정(Commission Regulation(EU) No. 16/2011)'에 따라 유럽연합 가입 국가에 수입되는 식품과 일용품을 상시 감독하고 있으며 경고 사항을 최대 48시간 이내에 유럽연합 회원국과 해당 제품 수출 국가에 알림

- 2018년 7월~12월 사이 독일에서 건조 해조류의 요오드 과다 함유를 이유로 6회의 경고 사례 발생하여 해당 제품 수거됨

- 이와 같이, EU 시장에서 해조류의 요오드 함량 초과 문제로 제품이 회수되는 경우가 종종 발생하고 있으므로 해조류에 함유된 요오드 기타 중금속의 정기적 검사 및 관리 필요

- 유럽에서는 해조류를 주로 유기농 업체에서 판매하는 경우가 많기 때문에 [유기농 제품의 생산 및 라벨링에 관한 규정, Regulation (EC) No 834/2007]에 따른 Bio 인증을 받아 '유로리프'(Euro Leaf) 로고를 부착하는 것이 판매에 유리함

EU의 식품첨가물[8] 재평가 프로그램을 통한 엄격한 식품 관리

• EU의 식품첨가물 관리

- EU의 식품첨가물은 유럽의회 및 이사회 규정 No. 1333/2008에 의해 관리되고 있음. 또한 식품첨가물의 보다 통합적인 관리를 위해 모든 첨가물에 'E-번호'를 수여하고 식품 내 첨가물 표기 시 첨가물질명이 아닌 E 고유번호를 사용하도록 하고 있음
  - ·예로, 감미료인 아스파탐(Aspartame)의 경우 E951로 표기되며, 고결방지제인 규산칼슘(Calcium silicate)은 E552로 표기됨
- 집행위는 2010년 3월 25일, 식품첨가물의 지속적인 안전성 관리를 목적으로 '승인된 식품첨가물에 대한 재평가 프로그램'이라는 집행위 규정 No.257/2010을 제정함
- 이 규정은 유럽식품안전청(EFSA, European Food Safety Authority)을 중심으로 식품첨가물에 대한 재평가가 이뤄지는 것으로, EU 내 기존 허가된 식품첨가물은 아래와 같은 기한 내 재평가가 돼야함
  - ·2015년 12월 31일까지: 색소(지침 94/36/EC)
  - ·2018년 12월 31일까지: 색소 및 감미료를 제외한 모든 승인된 식품 첨가물(지침 95/2/EC)
  - ·2020년 12월 31일까지: 모든 감미료(지침 94/35/EC)

재평가될 분류 항목에 따른 세부 물질 정보

재평가 기한	평가 대상 물질
2015년 12월 31일	색소·보존 및 산화방지제 (E101, E120, E140, E141, E153, E160, E162, E163, E171, E172, E174, E175, E200-203, E210-215, E218-252, E280-285, E300-321, E586)
2016년 12월 31일	유화제, 안정제, 젤화제 등 (E322, E400-419, E422-495, E1401-1451, E551, E620-625, E1105, E1103)
2018년 12월 31일	색소 및 감미료 외 승인된 모든 식품 첨가물
2020년 12월 31일	모든 감미료

출처 : EU 집행위, EFSA 홈페이지

EU의 '식품첨가물 안전성 재평가 프로그램'

- EU는 2020년까지 단계적으로 첨가물의 재평가를 실시하고 있음. 만약 특정한 첨가물이 인체 건강을 위해할 가능성이 있거나 안전성 평가에 영향을 줄 수 있는 과학적인 증거가 제시되는 경우, EFSA는 해당 첨가물의 재평가를 우선적으로 실시할 수 있음 (Ex. 2014년 9월 몬탄산에스테르 물질을 식품첨가물 허가목록에서 삭제)

8) 식품첨가물: 음식 자체로 소비되지는 않지만 팽창제, 보존제, 색소, 개량제 등 식품의 보존 등을 목적으로 첨가하는 물질

- 이에, 현재 허가된 첨가물이 재평가 이후 허가목록에서 삭제될 수 있으므로, EU 내 식품을 수출하는 관련 한국 기업은 EU 식품첨가물의 단계별 재평가 일정을 숙지하고 관련 평가 결과를 주시해 향후 수출에 타격을 받지 않도록 유의 해야 할 것임

유럽, 체중 조절용 식품의 규제 강화

- 2016년 8월 25일, 체중 조절용 식품의 규제를 강화한 규정 EU 2016/1413이 유럽연합 공식 저널 (Official Journal of EU)을 통해 채택됨. 해당 규정은 유럽연합 내 체중 조절용 식품의 허용 성분과 칼로리를 제한하고 있음
- 유럽연합의 새로운 규정 EU 2016/1413은 만일 '체중 조절에 기여하는 에너지조절 식사 대용품'임을 지칭하는 문구가 포함된 제품일 경우, 기존에는 200~400 Kcal 까지 허용했던 칼로리 최대 허용치를 200~250 Kcal 까지만 허용하도록 대폭 낮추었음. 또한 규정에서 설정하고 있는 비타민과 미네랄 등의 영양분 기준을 준수해야함

6. Brexit (영국의 유럽연합 탈퇴)

2019년 3월 29일 브렉시트가 예정되어 있었으나, 영국과 유럽연합이 브렉시트를 10월 31일까지 연기하기로 합의함에 따라, 소프트 브렉시트가 될지 아니면 아무런 합의 없이 EU를 떠나는 '노 딜'(no deal) 브렉시트가 될지 추후 상황을 지켜볼 필요 있음

영국 정부는, 영국의 EU 탈퇴가 노딜로 끝날 경우의 기업환경 변화에 대해 일명 '노딜 지침서'를 발표함

- 식품 라벨링 관련 주요 내용

- 현재 : EU 규정에 의거한 식품 라벨링과 성분 표시 기준 준수
- 노딜 시 :
  - ·영국산 식품과 성분의 원산지 표시에'EU산'사용 불가
  - ·EU국(원산지) 성분이 들어간 혼합물(Blend)은 식품 라벨링에 적절한 표기로 전환될 필요
  - · 영국 내 판매제품은 식품사업자의 영국 주소 필요

- 노딜 시 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 각 국가별 규제 적용을 받는 비조화 품목(Non-harmoniozed 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 요구 사항이 다른 경우라도 적용됨

※ Ex.) 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 발생시 상호인정원칙이 미적용되므로 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-kava[9] in Food (England)]
- 복용 금지 약물에 관한 규정, [Medicines for Human Use (Kava Kava) Prohibition Order 2002 (SI 2002/3170)]
- 연어 및 민물어류에 관한 규정, [Salmon and Freshwater Fisheries Act 1975]
- 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)]

9) 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

7. 출처

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 가금류 고기 원산지 표시에 관한 규정
- irective 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 :Directive2012/12/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
- 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 258/97, 신규식품규정 (Novel Food : 1997년 5월 이전 유럽시장에서 상당한 양으로 판매된 적이 없는 새로운 식품이나 식품 원료)
- 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
- Directive 2000/13/EC, 식품표시지침
- Regulation (EC) No 1333/2008, 식품첨가물에 관한 규정

나. 참고 문헌

- aT 보고서, 라벨링 제도 p. 52 : 특정 성분 또는 성분 카테고리의 함유량

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
- 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/Etiquetage-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, 체중조절용 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
- 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%2Fcwsboard%2Fboard.do%3Fmode%3Ddownload%26bid%3D112%26cid%3D20681%26filename%3D20681_201903191058165490.hwp&usg=AOvVaw3QT1E7s0crMFUV55W8DFnN

2019년
두바이 라벨링 제도
보고서

a major country
Labeling manufacturing survey report

1. 관리·법률체계

가. 규정내용

• UAE 식품 수입업자는 걸프지역 표준화기구(GSO: Gulf Standardization Organization)[1] 가 규정한 포장 식품류에 관한 라벨링 제도(UAE.S. GSO 9:2017 Labeling of Prepackaged Food stuffs)를 준수해야 하며, UAE에서 판매되는 모든 식품에 대한 라벨은 두바이 행정부(Dubai Municipality)의 FIRS[2]를 통해 사전에 승인되어야 유통될 수 있음

나. 관리기관

1) 걸프지역 표준화기구(GSO: GCC Standardization Organization)

- 걸프협력회의(GCC: Gulf Cooperation council) 회원국과 예멘을 회원국으로 두는 지역 표준화기구
- 식품을 포함한 물, 할랄음식, 화재, 담배 등 광범위한 부문에서 걸프지역 표준 및 기술 규정을 공식화하고 출판함
- GSO와 회원국 간의 다양한 표준화 활동을 통합하고, GCC 내 생산 및 서비스 분야 개발, 무역 촉진, 경제 및 경쟁력 강화 등을 추구
- UAE는 GSO에서 규정한 식품류 라벨링 규정을 따르고 있음

2) 아부다비 식품관리국(ADFCA: Abu Dhabi Food Control Authority)

- 아부다비내에서 유통되는 식품의 안전과 품질을 보장하기 위해 설립된 기관으로 식품 관련 다양한 연구와 조사를 수행
- 지역의 축산물 검역과 생산 시설 위생 점검 등 식품의 생산 단계에서 최종 소비 단계까지의 안전성과 위생을 관리, 감독함
- 2019년부터 아부다비 농민 서비스센터(The Farmer's Serice Center in Abu Dhabi), 식품안전센터(Food Security Center)와 통합, 신규 기관 설립 추진 중

3) 두바이 행정부(Dubai Municipality)

- 아랍에미리트 두바이의 최고 지방자치기구로서 공공 및 민간 부문의 행정 전반을 관리, 감독
- 식품 수출,입 및 식품 위생 관리는 두바이 행정부 산하 식품안전부(Food Safety Department)에서 담당하고 있으며, UAE의 식품수출입 통합관리 시스템인 FIRS를 운영

1) GSO: Gulf Standardization Organization: UAE, 사우디, 쿠웨이트, 카타르, 오만, 바레인으로 이루어진 걸프협력회의 6개국과 예멘으로 구성되어 있음
2) Food Import and Re-export Service:: 식품수출입 통합관리 시스템

4) 에미레이츠 표준화 및 계량 관리국(ESMA: Emirates Authority for Standardization and Metrology)

- 국가 표준을 개발하고 표준 이행을 감독하는 UAE 최고 권위의 표준화 기관
- UAE 품질보증마크(EQM)를 부여 및 적합성 인증서 발급
- 걸프 표준(Gulf Standard) 자료 발행

2. 식품 라벨링 기준

가. 일반 요구사항

1) 모든 관련 규정의 내용을 위반하지 않고 다음 사항을 준수해야함

2) 포장식품의 라벨에는 해당 식품에 대해 혼동을 일으킬 수 있는 다른 제품을 직/간접적으로 암시하는 문구, 그림 또는 기타 수단이 표시되어서는 안 되며, 구매자나 소비자가 해당 제품이 다른 제품과 관련이 있거나 허위의 효과가 있다고 믿도록 해서는 안 됨

3) 거짓 또는 오해의 소지가 있거나 기만적인 방식으로 라벨이 표시되어서는 안 됨

4) 식품 라벨은 할랄, 품질, 유기농, 식품안전 등에 대한 인증을 거치지 않는 한 관련 로고나 코드를 사용할 수 없음

나. 관련 규정

1) GSO 9: 포장 식품류에 관한 라벨링 제도(Labeling of Prepackaged Food stuffs)

2) GSO 150-1: 식품 유효기간에 관한 규정 1부 (Expiration Dates for Food Products Part1: Mandatory Expiration Dates)

3) GSO 150-2: 식품 유효기간에 관한 규정 2부 (Expiration Dates for Food Products Part2: Voluntary Expiration Dates)

4) GSO 2233: 영양성분 표시에 관한 규정 (Requirements for Nutritional Labelling)

5) GSO 839: 식품 포장에 관한 규정 1부: 일반요구사항 (Food Packages - Part 1: General Requirements.)

6) GSO 1863: 식품 포장에 관한 규정 2부: 플라스틱 포장에 대한 일반요구사항 (플Food Packages - Part 2: Plastic Packages General Requirements.)

7) GSO 2333: 영양 및 건강 강조 표시 요건 (Requirements for Nutrition and Health Claims)

8) GSO R 87: 사전 포장 제품의 수량에 관한 규정 (Quantities of Products in Prepackages)

9) GSO ISO 1000: SI 단위 및 특정 단위 사용에 대한 권고(SI Units and Recommendations for the Use of their Multiples and of Certain Other Units)

10) GSO 2374: 유기농 식품의 생산, 가공, 마케팅 및 라벨링 지침(Guidelines for the Production, Processing, Marketing and Labelling of Organically Produced Foods)

11) GSO 2142: 유전자 조작 식품 및 사료에 대한 일반 요구사항(General Requirements for Genetically Modified Processed Food and Feed)

12) GSO 654:특수 식이요법을 위한 사전 포장 식품에 대한 일반 요구사항(General Requirements for Prepackaged Foods for Special Dietary Use)

13) GSO 1366: 특수 의료 목적을 위한 식품 취급 요구사항(Requirements for Handling of Foods for Special Medical Purposes)

14) GSI/CAC 107: 식품 첨가물의 라벨에 관한 규정(Labelling of Food Additives when sold as such)

15) UAE.S 192: 식품에 사용하도록 허용된 첨가제(Additives Permitted for Use in Food)

3. 표시사항

가. 기본표시사항

구분	필수/선택	샘플사진
① 제품명	필수	
② 식품성분(원료)	필수	
③ 영양소 라벨	일부 유형 필수	
④ 용량	필수	
⑤ 업체명 및 주소	필수	
⑥ 원산지	필수	
⑦ 일자(제조일자, 유통기한 등)	일부 유형 필수	
⑧ 보관방법	일부 유형 필수	
⑨ 섭취 방법	일부 유형 필수	
⑩ Lot 번호	일부 유형 필수	

* 출처: 두바이 행정부(www.dm.gov.ae)

1) 제품명

가) 제품명은 주요 패널에 굵은 글씨로 표시되어야 하고, 패널에서 가장 눈에 띄는 다른 인쇄물과 합리적 비율의 크기여야하며, 포장물이 놓이는 바닥과 대체로 평행한 선상에 있어야함

나) 제품명은 제품의 명확한 실체를 나타낼 수 있어야하며, 포괄적이지 않고 구체적이어야 함. 제품에 대한 명칭이 UAE/GSO 표준 또는 법규에 의해 설정[3]되었다면 반드시 해당 법적명칭을 사용해야하나, 제품을 더욱 명확히 나타낼 수 있을 경우 다른 명칭을 사용 가능.

사진1 법적명칭인 '차(tea)'를 포함하는 제품명을 사용한 제품

(1) UAE/GSO 표준이나 국내 법규에 규정된 명칭이 없는 경우, 지역 사회의 소비자에게 받아들여질 수 있는 관습적인 이름을 사용할 수 있음

예) Fish fingers(생선 너겟), Alloqaimat(아랍식 디저트류) 등

사진2 법적명칭은 없으나 지역에서 관습적으로 불리는 이름을 제품명으로 사용(Alloqaimat)

3) 예) 버거, 소시지, 잼, 설탕, 버터, 차 등

(2) 법적명칭이나 관습적인 이름이 모두 없는 경우, 소비자가 오도하거나 혼동하지 않도록 적절한 설명을 내재하는 일반적이고 통상적인 이름을 사용해야함

사진3 법적명칭과 관습적인 이름은 없으나 제품의 본질을 나타내는 제품명 (Chocholate Fudge Brownie)

다) 제품명에 대한 추가 요구사항

- 제품명은 제품의 명칭을 단독으로 사용하거나 설명과 함께 구성 가능 (둘 이상의 단어 포함 가능)
- 제품명과 총 함량은 눈에 잘 띄는 곳에 함께 표시해야함
- 제품명은 식품의 본질 및 물리적 상태와 관련하여 소비자를 오도하거나 혼동시키지 않도록 필요한 추가 정보 또는 문구를 라벨에 표시해야함

  - '저온살균', '분말', '멸균', 'UHT[4]'등의 우유는 라벨에 이를 반드시 표시해야함
  - 해동되어 판매되는 육류의 이전 냉동상태에 관한 정보 누락은 소비자를 오도할 수 있음
  - 멜론, 수박, 오이, 양배추, 파인애플과 같이 간단히 반으로 쪼개어 투명하게 포장되어 판매되는 채소와 과일들에 대해서는 처리 방식에 대한 표시가 필요 없으나, 분쇄된 양배추, 채 썬 무 등 얇게 썰거나 다른 방식의 가공을 한 경우에는 처리 방식을 명시해야함

2) 식품성분(원료)

가) 단일성분 식품을 제외한 모든 식품의 성분목록은 성분의 함량에 따라 내림차순으로 표시해야함

나) 한 성분이 두 개 이상 성분의 혼합물이라면 혼합된 성분의 비율에 따라 괄호 안에 표시. 혼합물의 비율이 식품 전체의 5% 미만일 경우, 과민유발성분이 포함되어 있지 않은 한 별도 기입하지 않아도됨

4) Ultra heat Treated : 초고온 처리된 우유 (실온 장기보관 가능)

다) 성분 목록은 '성분(Ingredients)'라는 단어로 시작하거나 포함되어야함

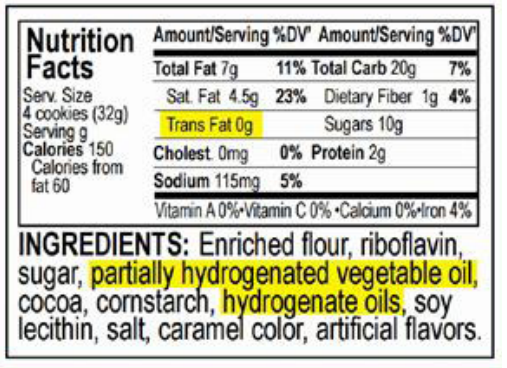


사진4 '성분(Ingredients)'이란 단어로 시작하는 성분 라벨

라) 제품 또는 제품 번호에 대한 식품 첨가물 목록, 또는 국제분류체계(ICS) 번호와 그 기능은 아래 차) 표에 따라 표기되어야함

마) 과민반응유발물질의 존재와 관련된 성분 목록이 식품 라벨 상에 누락될 경우 해당 제품은 시판될 수 없음. 반드시 '과민반응을 일으킴', '과민반응 주의' 등의 문구를 다음과 같이 반드시 포함해야함

- 글루텐 포함 곡류; 밀, 호밀, 보리, 귀리 등
- 갑각류 및 갑각류 제품
- 계란 및 계란 제품
- 어류 및 어류 제품
- 땅콩, 콩 및 땅콩, 콩 제품
- 호두 및 호두 제품
- 우유 및 유제품(유당포함)
- 10ppm 또는 그 이상의 농도의 아황산염
- 샐러리 및 샐러리 제품
- 겨자 및 겨자 제품
- 참깨 및 참깨 제품
- 조개 및 조개 제품

바) 식품에 사용된 소금물, 시럽, 육수 등의 원료로서 '물(water)'이 성분목록에 표기가 되었더라도 그 외에 별도의 물이 첨가 되었을 경우 '첨가된 물(added water)'을 추가적으로 표기해야함

사) 약간의 물만을 첨가하여 원상태로 되돌릴 수 있는 건조, 압축 식품의 경우, "지시사항을 준수했을 때의 제품 성분"이라는 문구를 첨가하여 원상태로 돌아간 제품의 성분을 비율 순으로 표기함

아) 유전자 조작식품 및 사료에 대한 제도[5] 또는 상기 3.3).마) 항목에 해당되는 제품 또는 성분의 경우, 생명공학 기술을 통해 얻은 식품 또는 식품 성분의 존재를 반드시 나타내야함

자) 상기 3.2).마) 항목을 제외하고, 일반 분류명이 더 정확한 정보를 제공하지 않는 한 아래의 세부 분류명을 사용함

일반 분류명	세부 분류명
정제된 기름(올리브 기름 외)	(전체 또는 부분적으로 수소처리 된) 식물성 또는 동물성 '기름(Oil)'
정제된 지방	식물성 또는 동물성 '지방(Fat)'
전분, 화학적으로 조작된 전분류	'전분(Starch)'
다른 식품의 성분이 되는 모든 종류의 생선과 라벨 및 포장에서 특정한 종을 지칭하지 않는 일반적인 생선	'생선(Fish)'
다른 식품의 성분이 되는 모든 종류의 가금육과 라벨 및 포장에서 특정한 종을 지칭하지 않는 일반적인 가금육	'가금육(Poultry Meat)'
다른 식품의 성분이 되는 모든 종류의 치즈와 라벨 및 포장에서 특정한 종류을 지칭하지 않는 일반적인 치즈	'치즈(Cheese)'
식품에 단독 또는 혼합된 상태로 전체 중량의 2%를 초과하지 않는 모든 종류의 향신료 및 향신료 추출물	'향신료(Spices)' 또는 '혼합 향신료(Mixed Spices)'
식품에 단독 또는 혼합된 상태로 전체 중량의 2%를 초과하지 않는 모든 종류의 허브 또는 허브의 일부	'허브(Herbs)' 또는 '혼합 허브(Mixed Herbs)'
츄잉껌 용 껌베이스 제조에 사용되는 모든 유형의 껌 제재	'껌 베이스(Gum Base)'
모든 유형의 자당	'설탕(Sugar)'
무수 덱스트로오스(Anhydrous dextrose)와 덱스트로오스 일수화물(dextrose monohydrate)	'포도당(Dextrose or Glucose)'
모든 종류의 카제인	'카제인(Caseinates)'
건조 상태에서 최소 50%이상의 우유 단백질을 함유한 유제품	'우유 단백질(Milk Protein)'
압출, 추출 또는 정제된 코코아 버터	'코코아 버터(Cocoa Butter)'
식품 중량의 10%를 초과하지 않는 설탕절임 된 과일	'설탕절임 된 과일(Crystalized Fruit)'

5) UAE.S. GSO 2142:2011 General Requirements for Genetically Modified Processed Food and Feed

차) 걸프 기준으로 사용이 허용 된 식품 첨가물의 경우, 특정 이름 또는 국제 번호 옆에 다음과 같은 기능 명칭을 사용해야함

산도 조절제(Acidity Regulators)	색상 유지제(Colour Retention Agents)
산(Acids)	유화제(Emulsifiers)
고결방지제(Anticaking Agents)	유화염(Emulsifying Salts)
항기포제(Antifoaming Agents)	고화제(Firming Agents)
항산화제(Antioxidants)	밀가루 처리제(Flour treatment Agents)
증량제(Bulking Agents)	향미증진제(Flavour Enhancers)
색소(Colours)	발포제(Foaming Agents)
겔화제(Gelling Agents)	팽창제(Raising Agents)
광택제(Glazing Agents)	안정제(Stabilizers)
습윤제(Humectants)	감미료(Sweeteners)
방부제(Preservatives)	증점제(Thickeners)

카) 식품 첨가물의 명칭은 둘 이상의 분류명으로 표시 될 수 있으나, 식품 첨가제의 기능을 구체적이고 정확하게 반영할 수 있는 정확한 분류명을 사용하는 것이 바람직함

타) 가공 보조제 및 식품 첨가물

- 식품에 기술적 기능을 수행하기에 충분한 정도의 양 또는 그 이상 상당량의 식품 첨가제는 반드시 성분목록에 표기되어야함
- 식품에 기술적 기능을 수행하는데 필요한 수준보다 낮은 수준의 식품 첨가물 또는 가공 보조제는 성분 목록 표기가 면제됨. 단, 3.2).마) 항목은 제외
- 다음의 경우 성분표시가 면제됨
  - 달걀의 흰자와 노른자처럼 일시적으로 분리되었다가 추후에 원래의 비율로 재배합되는 성분
  - 원재료에 포함되어 있고 최종 제품에서 중요한 기술적 기능을 제공하지 않는 첨가제
  - '가공 보조제(Processing aid)[6]'로만 사용되는 첨가제. 가공 보조제의 잔류물이 최종 제품에서 여전히 작용한다면 그 가공조제는 성분표시가 되어야함
  - 물을 제외하고, 첨가제의 용매 또는 담체로서 사용되는 물질
  - 첨가물은 아니나 가공 보조제와 같은 목적과 방법으로 사용되는 물질

6) 식품제조용재, 가공 식품의 제조에 사용되는 물질로 소비자에게 성분이 공개될 법적 근거는 없음

3) 영양소 라벨

가) 라벨에 영양성분 표시가 있는 경우, 필수가 아니더라도 영양성분 표시에 관한 관련 기술 규정을 준수해야함

나) 라벨의 정보는 소비자에게 식품에 함유된 영양 정보를 제공하고, 영양학적으로 중요한 것으로 간주되어야함

다) 라벨의 정보는 소비자들로 하여금 건강 유지를 위해 섭취해야할 절대적인 양이 있다고 오도해서는 안 되며 제품에 들어있는 영양성분의 양을 이해할 수 있도록 전달해야함

4) 용량

가) 제품의 포장시 총 중량은 'SI 단위 및 특정 단위 사용에 대한 권고[7]'에 따라 미터법으로 표기되어야함

나) 액체 식품의 경우 부피, 고체 식품의 경우 중량, 반고체 또는 점성 식품의 경우에는 중량 또는 부피로 표시함

사진5 액체 식품인 과일 주스는 부피(ml)단위로 표시

다) 액체 매질(Liquid medium)로 포장된 식품은 액체를 제외한 총 중량을 표시함. 액체 매질이란 물, 설탕과 소금의 수용액, 과일이나 채소만 있는 통조림 속의 과일주스, 채소 주스 또는 식초 등을 의미함

라) 용기 내용물의 총 중량 또는 총 부피는 다음의 경우를 제외하고 해당 용기의 공칭용량의 최소 90%가 되어야함

- 제조 시 안전상의 필요가 있을 경우
- 방부 처리된 내용물에 대해 보호가 필요할 경우
- 특정 GSO[8]의 규정이 있는 경우

마) 용기 내용물의 총 중량 또는 총 부피는 25℃에서 개봉 및 준비되었을 때와 같아야함. 단, 다음의 경우는 제외

- 냉동식품(Frozen food)의 경우에는 어는점을 기준으로함
- 방부 처리된 내용물에 대해 보호가 필요할 경우

---

7) GSO ISO 1000: SI Units and Recommendations for the Use of their Multiples and of Certain Other Units
8) GSO: Gulf Standardization Organization

바) 제품의 양에 대한 상세 규정은 걸프지역 표준화기구의 '포장제품의 양에 관한 규정'[9]을 따름

5) 업체명 및 주소

가) 포장업체와 제조업체가 다를 경우, 둘 중 한 곳의 이름과 주소를 반드시 표기해야함 (영어 또는 아랍어)

나) 유통업체, 수출업체, 판매업체, 수입업체 등은 선택적으로 표기할 수 있음

사진6 제조업체의 이름과 주소 등이 명확하게 기입되어 있는 라벨

6) 원산지

가) 소비자가 제품의 원산지를 오도하지 않도록 제조업체 또는 생산업체의 원산지를 표기해야함

나) 원산지 국가명 대신 국가 코드를 대신 사용할 수 있으나, 코드는 반드시 국제적으로 인정받고 모호하지 않아야함

다) 제 2국에서 식품의 본질이 바뀌는 가공을 거칠 경우, 가공이 이뤄진 국가는 원산지로 간주됨

예) 제 1국에서 육류가 생산되고 제 2국에서 햄버거로 가공된 경우, 원산지는 제 2국이 됨. 그러나 제품의 특성을 변질시키지 않고 제품을 단순 재포장한 경우에는 재포장이 이루어진 국가를 별도 표시함

라) 식품과 원재료의 원산지가 다른 경우, 원재료의 원산지 또한 별도 표기되어야함

마) 육류의 경우, 가축이 동일한 국가 또는 장소에서 태어나고, 양육되고, 도살 된 경우에만 단일 원산지를 표시함. 그렇지 않을 경우, 각기 다른 장소에 대한 정보가 제공되어야함

9) GSO R 87: Quantities of Products in Prepackages

바) 원산지 국가의 이름이 제품의 이름, 상표, 브랜드, 명칭 등의 일부로 나타나는 경우에는 원산지 표시를 그림으로 대체할 수 있음

예) 지도, 국기, 국가를 나타내는 마크 등

사진7 제품명에 원산지 국가가 나타나있기 때문에 원산지 표시는 국기로 대체

사) 식품의 원산지는 해당 식품이 마지막으로 상당한 변화를 겪은 곳으로 간주됨. 예를 들어, 그리스에서 재배한 올리브를 이탈리아에서 가공할 경우 '이탈리아 산', '이탈리아에서 생산됨'등의 표현이 가능할지라도 올리브가 이탈리아 것이라는 의미는 아니므로 원산지 표기에 유의해야함

7) 일자(제조일자, 유통기한 등)

가) 식품 산업, 소매업체, 소비자의 식품 안전과 품질 유지를 위해 식품에 대한 일자 표기는 반드시 필요함. 라벨에 표기되는 일자는 음식이 상하기 전까지의 기간 또는 식품이 안전할 것으로 예상되는 기간을 의미함

나) 적절한 품질유지기한 표시가 필요한 식품은 라벨 또는 포장에 'Use-by', 'Best-Before', 'Expiration Date', 'Fit for', 'Use-Before', 'Recommended last consumption' 등과 같이 식품의 유효기관과 관련한 문구를 표기해야함

다) 생산일자는 포장일자, 제조일자, 냉동일자, 통조림 제조일자 등 필요한 다른 일자와 함께 라벨 또는 포장에 표기되어야함

라) 유효기간은 제조업체 또는 생산업체에 의해서 명시되어야함

마) 사전포장 제품의 경우, 최종 소비자에게 판매될 때 유통기한과 제조일이 라벨 또는 포장에 표시되어 있어야함

사진8 제품의 제조일과 유통기한

바) 실제 날짜가 마킹된 위치와 'Best-Before'와 같이 유통기한을 나타내는 문구의 위치가 다른 경우, 문구 옆에 실제 날짜가 마킹된 위치를 명확히 표기해야함

예) 'Best before end: see side of pack'

사) 품질유지기한은 식품의 구성, 가공방법, 포장, 저장온도, 취급방법 등의 변수에 따라 달라질 수 있음

아) 유효기간은 일반적으로 제품 속성에 대해 가장 잘 알 수 있는 제조업체 또는 생산업체에 의해서 결정됨

자) 유효기간이 3개월 미만일 경우 '일/월/년' 순으로, 3개월 이상인 경우에는 '월/년'순으로 표시

차) 걸프 표준 '식품의 유효기한에 관한 규정(GSO 150-1 & 150-2:2017: Expiration dates for food products part 1&2)에 따라 유효기간 표시는 다음과 같이 의무(mandatory) 표시와 임의(voluntary) 표시로 나뉨. 분류별 포장방법에 따른 유효기간은 <별표1> 참고

• 유효기간 표시가 필수인 식품(Foodstuffs)

- 0 ~ 5℃의 온도에서 보관되는 냉장 식품(chilled foods)
- 통풍이 잘되는 곳에서 보관되는 유아식(25℃ 이하)
- 특정한 온도에서 보관이 필요한 식료품(food products)

• 임의적으로 유효기간 표시가 가능한 제품(products)

- -18℃이하에서 보관되는 냉동 식품(frozen foods)
- 0 ~ 5℃의 온도에서 보관되는 냉장 식품(chilled foods)
- 통풍이 잘 되고 25℃이하의 적정한 온도에서 보관되는 식품(food products)

카) 신선 농산물 등 유효기간 또는 만료일 표시가 면제된 제품은 다음과 같음

품목	비고
① 식용 소금	생산일자 표기
② 백설탕	생산일자 표기
③ 당일 소비되는 베이커리 제품	생산일자 표기
④ 벌꿀	생산일자 표기
⑤ 향신료 및 조미료	생산일자 또는 수확일자 표기
⑥ 차	생산일자 또는 수확일자 표기
⑦ 쌀	생산일자 또는 수확일자 표기
⑧ 식초	생산일자 또는 수확일자 표기
⑨ 시리얼 및 씨앗	생산일자 또는 수확일자 표기
⑩ 건조채소 및 건조허브	생산일자 또는 수확일자 표기
⑪ 조리되지 않은 건조 콩류 (완두콩, 강낭콩, 병아리콩, 이집트콩, 렌틸콩 등)	생산일자 또는 수확일자 표기
⑫ 껍질이 벗겨지거나 다듬어지지 않은 신선 채소	별도 유효기간 없음

* **출처**: 두바이 행정부(www.dm.gov.ae)

8) 보관방법

가) 식품의 품질 유지에 대한 적절한 지시가 필요할 경우, 라벨에 'Use-by', 'Best-Before', 'Expiration date', 'Fit for', 'Use-Before', 'Recommended last consumption' 중 하나를 표시해야함

나) 준수되어야 할 특정 저장 조건이 있을 경우 반드시 명시되어야함

다) 특수 저장 조건 및 사용조건은 다음과 같이 명시해야함

- 제품 개봉 시 소비자가 특정 조치를 준수해야 할 경우
  예) '개봉 후 냉장보관 하고 3일 이내 섭취'

사진9 제품보관에 대한 유의사항

- 다양한 저장 방법이 있는 경우
  예) '개봉 후 냉장보관 하고 3일 이내 섭취'
- 식품이 특정 환경에 사용하기 적합하지 않은 경우
  예) '튀김에 적합하지 않음' 또는 '섭취 전 잘 흔들 것' 등

9) 섭취 방법

가) 필요할 경우, 소비자가 제품을 적합하게 사용할 수 있도록 조리, 재가열, 준비 방법 등에 대한 설명과 용도별 사용 적합 여부를 라벨에 명시해야함

예) '전자레인지 표시'

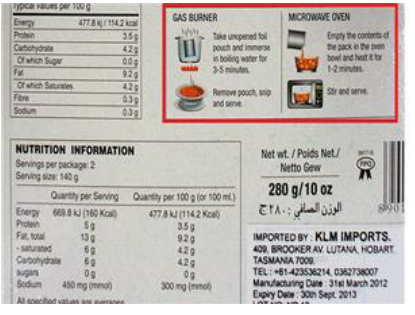


사진10 제품섭취에 대한 유의사항

나) 라벨의 설명은 식품을 적합하게 준비하거나 사용할 수 있도록 충분히 상세하게 기술되어야함

다) 설명을 따르지 않을 경우 식품을 적절히 사용할 수 없음을 명시해야함

10) Lot 번호

가) Lot 번호는 사전 포장된 식품의 라벨에 표시되어야함

나) 사전 포장 없이 판매되는 식품인 경우, Lot 번호는 포장 또는 관련 상업서류에 표시되어야함

다) Lot 번호는 쉽게 눈에 띄고, 명확하고, 잘 지워지지 않아야함

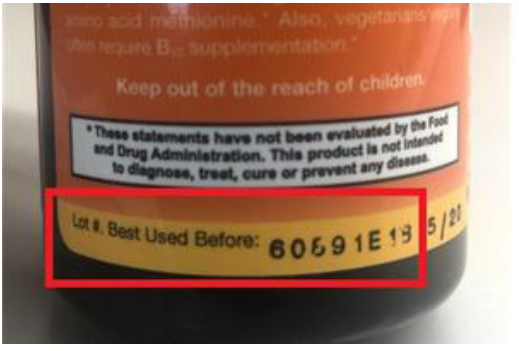


사진11 Lot 번호가 명확하게 표기되어 있는 라벨

라) 다음의 경우에는 Lot 번호 표시가 면제됨

- 임시 저장고, 포장 작업장, 생산자 단체에 판매되거나 운영상의 준비 또는 가공 시스템의 통합을 위해 수집되는 농산물
- 사전에 포장되지 않고 최종 소비자에게 판매되는 식품, 구매자의 요청에 따라 포장된 식품, 즉석 판매를 위해 사전 포장된 식품
- 제품 포장의 최대 표면적이 10cm2 미만인 경우
- 즉각적인 소비를 위해 개별 포장단위로 판매되고, 다른 식품 또는 서비스에 대한 보조제로서 제조된 제품
- 최소 월, 일로 이루어진 품질유지기한 또는 만료일이 표시된 제품

나. 용어정의

1) 식품 라벨(Food Label)

- 식품 용기에 기입, 인쇄, 스텐실, 마킹, 양각이나 음각, 접착 등의 형태로 나타내는 모든 태그, 브랜드, 마크, 그림 또는 기타 설명 자료

2) 라벨링(Labelling)

- 판매 또는 폐기를 촉진하기 위해 식품 또는 식품의 주변에 부착되는 라벨상의 필기, 인쇄, 그림 형태의 자료

3) 만료일자(Expiration Date)

- 정해진 포장, 운송 및 보관 조건 하에서 유효 기간(expiration period/shelf life)의 마지막 일

4) 유효기간(Expiration Period / Shelf Life)

- 포장, 운송 및 보관 조건 등 제품이 특정 적정성을 유지하면서도 사람이 섭취할 수 있는 기간

5) 품질유지기한(Date of Minimum Durability / Best Before)

- 지정된 저장 조건 하에서 제품이 완전히 시장성을 유지할 수 있는 기간의 마지막 일. 품질유지기한을 지난 식품도 여전히 섭취는 가능함

6) 생산일자(Production Date)

- 식품이 포장에 적합한 최종 제품이 되는 날짜

7) 영양소 라벨(Nutrition Labelling)

- 식품의 영양 특성을 소비자에게 알리기 위한 설명

8) 영양소(Nutrition)

- 주로 식품의 성분으로서 섭취되는 물질; 에너지를 제공하거나, 생물의 성장, 발달, 유지에 필요하거나, 부족할 경우 특유의 생화학적 또는 생리학적 변화를 일으킴

9) 설탕(Sugar)

- 식품에 존재하는 모든 단당류와 이당류

10) 식품첨가물(Food Additive)

- 그 자체가 식품으로서 섭취되지 않고 식품의 대표성분으로 사용되지 않는 물질(영양가 유/무 관계없음)
- 식품의 제조, 가공, 포장, 운송에 있어서 의도적으로 식품에 첨가된 물질
- 단, 오염물질 또는 영상성분을 변형시키는 물질은 제외·판매

11) 생산 로트(Production Lot / Batch Lot)

- 특정 기간 동안 본질적으로 동일한 조건에서 생산되는 제품의 최종 수량

12) 생산 코드(Production Code / Batch No.)

- 동일한 생산 로트의 제품에 주어진 고유 번호

13) 식품제조용재(Processing Aid)

- 그 자체가 식품으로서 섭취되지 않고, 제품 가공에 사용되어 특정한 기술적 목표를 달성하고, 의도적이진 않으나 불가피하게 최종 제품에 잔존하게 되는 물질

14) 소비자(Consumer)

- 유료 또는 무료로 자신의 필요 사항이나 다른 사람의 요구를 충족시키는 상품이나 서비스를 얻는 모든 사람

다. 표기방식

1) 식품 라벨 상의 모든 정보는 아랍어로 표시되어야함. 사전 포장 제품에는 아랍어 외의 언어로 사용 가능하나 그럴 경우 반드시 아랍어를 추가로 표시해야함

2) 원래의 라벨에 사용된 언어가 아랍어가 아닐 경우, 필수 정보를 포함한 아랍어 라벨을 스티커 형태로 추가적으로 부착 가능

3) 아랍어 표기를 위해 라벨을 새롭게 만들거나 스티커 형태의 추가적 라벨을 제작할 경우 아래의 경우를 고려해야함

- 추가 스티커는 1개만 가능
- 필수 정보가 완전히, 정확하게 나타나야하고 기존 라벨의 정보를 가리지 말아야 하며 소비자를 혼동 시켜서는 안 됨
- 규정이 요구하는 어떠한 정보도 가려서는 안 됨
- 기존 라벨의 정보와 상충하는 정보를 포함해서는 안 됨
- 라벨은 제품의 제조업체, 생산업체, 포장업체 또는 수입업체를 통해 신청되어야함
- 사전 포장제품의 일반적인 운송 상태에서 라벨은 잘 떨어지지 않아야함
- 라벨이 하나 이상의 언어로 쓰여 있고 스티커를 붙일 공간이 없을 경우, 아랍어 스티커를 원래의 언어가 아닌 다른 언어 위에 붙일 수 있음.
  예) 영어, 독일어, 중국어 또는 이탈리아어가 함께 표기된 제품에 스티커 라벨 부착이 필요할 경우, 영어를 제외한 다른 언어를 가릴 수 있음
- 제품이 더 작은 단위의 포장을 포함하는 경우, 아랍어 라벨은 최종 소비자에게 판매되는 개별 포장마다 적용되어야함
- 유효기간은 아랍어 스티커가 아닌 원래의 레이블에 표기되어야함

4) 다음 제품의 라벨은 영어표기도 인정 가능

- 제조용 또는 재포장용 식품
- 호텔, 대형 식당 등 대형 식품 사업장의 시설 내에서 재처리되는 식품.
  (단, 최종 소비자가 제품을 소비하려는 경우에는 아랍어 스티커 부착 필요)
- 특수 환자 집단을 위한 식품
- 재수출을 위한 식품
- 포장의 최대 표면적이 10cm^2 미만인 경우

라. 유의사항

1) 사전 포장 식품의 라벨은 오해의 소지가 있거나 기만적인 방식 또는 그 특성과 관련하여 잘 못된 인상을 유발할 수 있는 방식으로 기재되어서는 안 됨

2) 사전 포장 식품의 라벨은 소비자들로 하여금 직접 또는 간접적으로 다른 제품을 언급하거나 암시하는 단어, 그림 또는 기타 수단으로 설명되거나 제시되어서는 안 되며, 다른 제품과 연관되어 있다고 생각할 수 있도록 유도해서는 안 됨

3) 라벨에 표시된 모든 정보는 라벨링 규정에 언급되는 모든 필수요구사항과 충돌하지 않아야하며, 등급 분류가 표기 될 시에는 소비자들이 쉽게 이해할 수 있어야하고 오도하거나 기만적이지 않아야함

4) 사전 포장 식품의 라벨은 포장과 분리되지 않도록 잘 접착되어야함

5) 라벨에 표시되는 문구는 소비자가 명확하게 이해할 수 있고, 눈에 잘 띄며, 지워지지 않아야 함. 다른 글자, 그림 또는 가격표, 테이프 등으로 가려져서는 안 됨. 글자의 크기는 다른 정보에 비해 너무 작아서는 안 되며 배경과는 대조적인 색깔을 사용해야함

6) 포장재가 포장지의 의해 덮여있는 경우, 포장지는 필요한 정보를 담고 있어야하며 포장지의 라벨은 외부 포장지를 통해 쉽게 읽을 수 있거나 가려지지 않아야 함. 라벨이 식품과 접촉할 경우, 잉크를 포함한 라벨의 재료는 반드시 식품 등급(Food grade)이어야함

7) 라벨에 표기된 모든 정보는 UAE의 윤리적, 종교적 규정을 준수해야함

4. 품목별 라벨링 표기

가. 표시 예시

축산

① 제품명
냉동 닭다리
(Frozen Chicken Drumsticks)

구분	표기내용
② 식품성분(원료)	단일 원재료로 구성된 제품으로, 제품명이 성분을 명확히 나타냄으로 별도 성분표기 면제
③ 영양소 라벨	표기 면제
④ 용량	900g
⑤ 업체명 및 주소	명칭: COASUL COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL 주소: Rod. PR-562 km 82,7 CEP 85570-000 São João- PR
⑥ 원산지	브라질
⑦ 일자 (제조일자, 유통기한 등)	제조일자: 2019. 1 유통기한: 2019. 12
⑧ 보관방법	-18℃이하 냉동보관
⑨ 섭취 방법	표기 면제
⑩ Lot 번호	표기 면제

음료

① 제품명

과일 혼합음료 복숭아맛
(Fruit Mix Nectar)

구분	표기내용
② 식품성분(원료)	정제수, 과일혼합주스, 사과농축액, 오렌지농축액, 파인애플농축액, 패션후루츠농축액, 구아바농축액, 살구농축액, 망고농축액, 바나나농축액, 라임농축액, 설탕, 식품안정제(E466), 구연산, 천연색소(E160a), 비타민C, 보존제(E235), 과일함량45%
③ 영양소 라벨	영양소 / 100ml 당 / 일일권장섭취량* 칼로리 48kcal 2.4% 지방 0.08g 0.1% 탄수화물 12.3g 4.7% 당 4.29g 1.6% 단백질 0.03g 0.06% * 일일권장섭취량은 일 2000kcal 기준
④ 용량	500ml
⑤ 업체명 및 주소	명칭: Al Ain Farms 주소: PO Box 15571 Al Ain, UAE
⑥ 원산지	UAE
⑦ 일자 (제조일자, 유통기한 등)	제조일자: 2019. 04. 19 유통기한: 2019. 05. 18
⑧ 보관방법	0-4℃ 냉장보관
⑨ 섭취 방법	개봉 후 3일 이내 섭취 개봉 전 잘 흔들 것
⑩ Lot 번호	J2 M/11

과자류

① 제품명
도리토스
(Doritos)

구분	표기내용
② 식품성분(원료)	통옥수수, 식물성 오일(팜 올레인), 스윗칠리시즈닝[설탕, 가수분해된 식물성 단백질(대두), 소금, 산도조절제(E262ii, E296, E330), 향미증진제(E621, E635), 양파분말, 천연향료(칠리, 생강, 피망), 효모 추출물, 식물성 오일(해바라기), 마늘 분말, 고결방지제(E552), 천연색소(E160C, 파프리카 분말)

③ 영양소 라벨

영양소	100g 당	일일권장섭취량*
칼로리	499kcal	25%
지방	25.4g	36%
포화지방	11.6g	58%
트랜스지방	0.2g	-
탄수화물	59.5g	23%
식이섬유	2.8g	11%
단백질	6.9g	14%
나트륨	1031mg	43

* 일일권장섭취량은 일 2000kcal 기준

④ 용량	180g
⑤ 업체명 및 주소	명칭: PEPSICO 주소: P.O Box 20389 Riyadh 11455
⑥ 원산지	사우디 아라비아
⑦ 일자 (제조일자, 유통기한 등)	제조일자: 2019. 04. 05 유통기한: 2019. 10. 03
⑧ 보관방법	직사광선을 피하고 서늘한 곳에 보관
⑨ 섭취 방법	표기 면제
⑩ Lot 번호	RC24 A 09:25

건강식품

① 제품명
루테인
(Lutein)

구분	표기내용
② 식품성분(원료)	루테인, 제아잔틴, 결정셀룰로오스, 하이프로멜로스(식물성 캡슐), 이산화규소, 스테아린산마그네슘(식물기원)
③ 영양소 라벨	영양소 / 일회 섭취량 / 일일권장섭취량* 루테인 / 20mg / - 제아잔틴 / 4mg / - * 일회 섭취량은 캡슐 2개 기준 * 일일권장섭취량은 기준 없음
④ 용량	10mg / 120 캡슐
⑤ 업체명 및 주소	명칭: Doctor's Best, Inc. 주소: California, USA
⑥ 원산지	미국
⑦ 일자 (제조일자, 유통기한 등)	제조일자: 2018. 09
⑧ 보관방법	서늘하고 건조한 곳에 보관
⑨ 섭취 방법	식 전,후에 하루 2개씩 또는 전문의의 지시에 따라 복용
⑩ Lot 번호	6094274

주류

① 제품명
보드카
(VODKA)

구분	표기내용
② 식품성분(원료)	알코올 함량 40%
③ 영양소 라벨	-
④ 용량	1 Liter
⑤ 업체명 및 주소	명칭: SMIRNORFF CO. 주소: Lakeside Drive, Park Royal, London, NW10 7HQ, UK
⑥ 원산지	이탈리아
⑦ 일자 (제조일자, 유통기한 등)	-
⑧ 보관방법	-
⑨ 섭취 방법	-
⑩ Lot 번호	3105440603

가) 주류 또는 알코올이 포함된 음료의 수입은 당국에 의해 철저히 관리됨

나) 주류 수입을 위해서는 반드시 사전에 주류 수입 면허를 취득해야함

다) 주류 및 알코올 음료는 UAE 국내 라벨링 규정에 제약을 받지 않음[10)]

라) 주류 및 알코올 음료의 구분 기준은 알코올 함량 0.05% 이상일 경우임

10) <United Arab Emirates Food and Agricultural Import Regulations and Standards Country Report 2005>, USDA

소스류

① 제품명

바비큐 소스 오리지널
(BBQ Sauce Original)

구분	표기내용
② 식품성분(원료)	고과당 옥수수 시럽, 증류 식초, 물 토마토 페이스트, 당밀, 사과 식초, 변형 옥수수 전분, 소금, 2% 이하 함유: 천연 히코리 및 스모크 향 메스퀘이트, 겨자 가루, 파프리카, 말린 마늘, 향신료(생각, 큐민), 말린 양파
③ 영양소 라벨	영양소 / 36g 당 칼로리 50kcal 나트륨 340mg 탄수화물 13g 당 11g
④ 용량	510g
⑤ 업체명 및 주소	명칭 : American Garden Co. 주소 : NY 10001, New York, USA
⑥ 원산지	미국
⑦ 일자 (제조일자, 유통기한 등)	제조일자: 2019. 01. 02 유통기한: 2021. 01. 02
⑧ 보관방법	개봉 후 냉장보관
⑨ 섭취 방법	표기 면제
⑩ Lot 번호	9003

면류

① 제품명

닭고기맛 즉석면
(Oriental Instant Noodles, Chicken)

구분	표기내용
② 식품성분(원료)	밀가루, 팜유, 소금 스프:소금,인공 닭고기 향미(밀, 콩 포함), 향미 증진제(E621), 설탕, 가수분해 콩 단백질, 부추
③ 영양소 라벨	영양소 / 100g 당 / 일회제공량 당*
	칼로리 / 81kcal / 393kcal
	지방 / 3.4g / 16.6g
	탄수화물 / 10.4g / 50.6g
	식이섬유 / 0.5g / 2.4g
	단백질 / 1.9g / 9.0g
	소금 / 0.6g / 3.0g
	* 일회제공량은 85g 기준
④ 용량	85g * 5packs
⑤ 업체명 및 주소	명칭: TAT HUI FOODS PTE. LTD. 주소: 37 Quality Road, Jurong, Singapore 618808
⑥ 원산지	싱가포르
⑦ 일자 (제조일자, 유통기한 등)	제조일자: 2019. 05. 02 유통기한: 2020. 05. 01
⑧ 보관방법	서늘하고 건조한 곳에 보관
⑨ 섭취 방법	조리예 별도표기
⑩ Lot 번호	B19092813 ETA2

냉장식품

① 제품명
체다치즈
(Cheddar)

구분	표기내용
② 식품성분(원료)	저온살균우유, 소금, 미생물 리넷, 고결방지제(E460), 보존제(E235)
③ 영양소 라벨	영양소 / 100g 당 칼로리 106kcal 지방 33.0g 탄수화물 4.3g 단백질 23g 칼슘 690.0mg 나트륨 0.7g
④ 용량	200g
⑤ 업체명 및 주소	명칭 : United Food Industries Corp 주소 : PX Box 64, Al Khobar 31952
⑥ 원산지	사우디 아라비아
⑦ 일자 (제조일자, 유통기한 등)	제조일자: 2019. 04. 25 유통기한: 2019. 10. 25
⑧ 보관방법	영상1~4℃에서 냉장보관
⑨ 섭취 방법	표기면제
⑩ Lot 번호	1159

나. 특정식품 라벨링 규정

1) 글루텐[11]-프리 제품

가) 글루텐-프리(gluten-free)라는 용어는 제품명 근처에 표시해야함

나) 에너지의 양(킬로줄/KJ 또는 칼로리/Kcal)과 식품 100g당 단백질, 탄수화물, 지방의 양(gram)은 권장량에 따른 특정 단위로 명시된 곳에 함께 표시되어야함

다) 첨가된 비타민과 미네랄의 최종 제품 함량과 1회 권장 소비량을 표시해야함

라) 전분(starch)의 성질과 원천은 라벨에 표시되어야 함. 글루텐이 함유된 곡류로 만들어진 전분의 경우, "건조 상태에서 0.3% 이하의 단백질을 함유"한다는 명시해야함

사진12 '글루텐프리'는 제품명 근처에 명확히 표기되어야함

2) 식이조절 식품

가) 식품의 구분은 "체중 조절을 위한 대체 식사(Meal replacement for Weight Control"로함

나) 에너지의 양은 식품 100g당 킬로줄(KJ) 또는 칼로리(Kcal)로, 권장량에 따른 특정 단위로 표시함

다) 단백질, 탄수화물, 지방의 양은 식품 100g당 권장량에 따른 특정 단위로 표시함

라) 비타민 및 미네랄의 양은 식품 100g당 권장량에 따른 특정 단위로 표시함

11) 보리, 밀 등의 곡류에 존재하는 불용성 단백질. 글루텐의 함량은 밀가루의 종류를 결정하기도 한다.

마) 필요에 따라 다른 영양소의 양도 표시할 수 있음

바) 제품 개봉 전,후의 보관 방법을 명시해야함

사) 음식의 섭취로 인한 배고픔 또는 포만감의 증가, 그리고 그로인해 발생할 수 있는 체중 감소의 속도 또는 양을 언급하지 않음

아) 체중 조절을 위해 제조된 식품을 섭취 시, 적절한 양의 수분을 섭취하는 것이 중요함을 명시해야함

자) 만약 식품이 하루 20g 이상의 당알코올(Sugar Alcohol)을 포함할 경우, 식품이 설사를 유발할 수 있다는 점을 명시해야함

차) 단지 열량조절요법의 일부로서, 식품이 체중 조절에 도움을 줄 수 있다는 점을 명시해야함

카) 일일 식사 전체를 대체하는 제품의 경우, 6개월 이상의 꾸준한 섭취와 함께 의사의 상담이 필요함을 명시해야함

3) 우유를 포함한 이유식

가) 우유의 종류를 명시 함 (전지우유, 탈지우유, 부분 탈지우유 등)

나) 농축 된 제품의 경우, "농축되어 있음, 희석 후 사용하시오"라는 문구가 표기되어야함

다) 에너지의 양(킬로줄/KJ 또는 칼로리/Kcal)과 식품 100g당 단백질, 탄수화물, 지방의 양(gram)은 권장량에 따른 특정 단위로 명시된 곳에 함께 표시되어야함

라) 비타민 및 미네랄의 양은 식품 100g당 권장량에 따른 특정 단위로 표시함

마) 제품의 개봉 후 저장, 사용, 보관 방법과 식품의 유효 기간을 경고하는 문구를 표시해야함

바) 필요의 경우 다음의 문구를 표시해야함

- "제품을 액상화하기 위해 뜨거운 물 사용"
- "다른 이유식보다 모유가 더 좋습니다"
- 100KJ당 철분 함유 0.25,mg 이상인 제품의 경우, "철분 함유"

4) 유기농 식품

가) 다음에 해당하는 경우에만 유기농(Organic)의 명칭을 사용할 수 있음

- 생업 생산 방식과 분명한 관련이 있음이 증명될 경우
- 관련 기술 규정 및 ADFCA의 요구 사항에 따라 생산된 유기농식품의 경우

나) 제품의 광고 수단 또는 상업용 문서에는 '유기농', '바이오 다이나믹', '유기농' 등의 용어가 포함되어야 하며 해당 제품이 유기농 생산 방식에 따른 결과물임을 소비자에게 알려야함

다) 유기농 성분 함량이 식품의 95%미만인 제품(특히 95%와 70%의 유기농 재료가 포함된 제품)의 라벨 제작 과정 시, 다음 사항이 고려되어야함

- 제품의 유기농 생산 기술 규정 및 ADFCA 조건 충족 여부
- 소금 및 물을 제외한 모든 성분 및 첨가물의 대략적인 비율은 전면부에 표시되어야 함
- 성분의 질량은 성분 목록에 내림차순으로 표기
- 성분 목록의 표시는 동일한 스타일과 크기의 글씨 및 같은 색깔로 표기

사진13 제품 생산국가의 관련 기관으로부터 유기농 인증이 필요

5) 할랄 식품

가) 할랄 식품이란, 이슬람 규율에 의해 허락된 먹거나, 마시거나, 흡입하거나, 들이마실 수 있는 음식과 음료를 뜻함

나) 축산물의 경우 '이슬람 법에 의한 동물 도축 규정[12]'에 명시된 할랄 요건에 따라 도축되어야함

다) 할랄 식품의 요건은 다음과 같음

12) GSO 993: Animal Slaughtering Requirements According to Oslamic Rules

- 모든 식품, 부가적 요소, 생산품, 추출물은 이슬람 규율에서 규정된 허용/금지 규정을 준수해야함 <별표2>
- 이슬람 규율에 의거한 모든 절차는 영수증, 준비, 포장, 라벨링, 운송, 유통, 보관, 전시와 할랄 식품 서비스를 포함한 할랄 식품의 모든 단계에서 준수되어야함
- 할랄 식품에 사용된 모든 식품 첨가물과 원료는 할랄 성분이여 하며, 포장 재질을 포함하여 구성성분을 설명하는 합법적 공문으로 위의 사실이 증명되어야함
- 모든 할랄 식품은 건강에 해로운 유해물질과 유독성 물질을 함유해서는 안 됨
- 모든 할랄 식품은 이슬람 규율에서 금지된 Najasah(불순물)이 전혀 없어야함
- 할랄 식품의 차별성과 타 식품으로 인한 오염과 섞이지 않기 위해 비할랄 식품과 완전히 구분되어야함
- 관리 당국은 할랄 제품의 필요 요건을 확인하기 위해 필요한 모든 절차와 각 지역 법규에 따른 적절한 조치를 취할 수 있음
- 할랄 식품 준비과정에 사용되는 모든 기기, 장비, 생산 라인, 관련된 재료는 청결해야 하며 비할랄 재료가 포함되어서는 안 됨

라) 포장과 포장 재료 또한 할랄이어야 하며, 준수 규정은 다음과 같음

- 비할랄 물질로 준비, 보관, 운송 중 비할랄 물질에 오염된 장비로 포장 및 포장 재료를 준비하거나 제조해서는 안 됨
- 포장 및 포장재료는 반드시 비할랄 물질과 분리되어야함
- 포장 재료는 건강에 유해한 물질을 포함해서는 안 됨

마) 할랄 식품의 포장의 경우, 할랄 식품에 관한 조건들을 명시하고 있는 법률(UAE.S. GSO 2055-1)에 의해 라벨을 규정하고 있어, 일반 식품의 라벨 제도와 함께 참고해야함

- 할랄 식품의 라벨에는 반드시 상품의 이름과 유형이 표기되어야함
- 이슬람 규율에서 금지된 사항을 확실히 반영한 재료의 목록, 실제 성분의 출처는 반드시 명확하고 정확히 표기되어야함
- 지방, 기름, 육류 성분 혹은 젤라틴, 레닛(rennet)과 같은 추출물을 포함한 제품은 반드시 출처를 밝혀야함
- 제품 라벨에 '할랄(Halal)'이라 부착 시, 걸프 표준 '할랄 인증 기관의 일반적인 요건 규정[13]'을 준수해야함
- 새우, 비늘이 있는 모든 종류의 어류, 해당 어류의 알 및 어류 부속물은 반드시 '비늘이 있는 어류'라고 표기되어야함. 이외의 어류 및 부속물은 경우에 따라 '비늘이 없는 어류'라고 정확히 표시되어야함

13) GSO 2055-2: Halal products – Part two: General Requirements for Halal Certification Bodies

사진14 걸프 표준의 할랄 인증을 충족하는 제품만 인증 마크를 제품에 부착할 수 있음

5. 라벨링 신청

가. 신청기관

1) 두바이행정부(Dubai Municipality)의 식품수출입 통합관리 시스템인 FIRS를 통해 온라인으로 신청 가능

2) 라벨 승인 절차는 식품 선적 전 이루어져야 하며, 신청대상 라벨과 제품의 이미지를 함께 제출해야함

3) 신청비용은 제품당 7디르함[14]이며 서류 제출과 비용결과 완료 후 약 5일 소요. 단, 상황에 따라 변동될 수 있음

4) 유기농 제품이나 특별한 품질을 갖춘 제품이라는 점을 홍보하기 위해서는 해당하는 내용의 자료를 라벨 승인요청 시 함께 제출해야함

14) 1디르함(AED) = 약 310원(KRW)

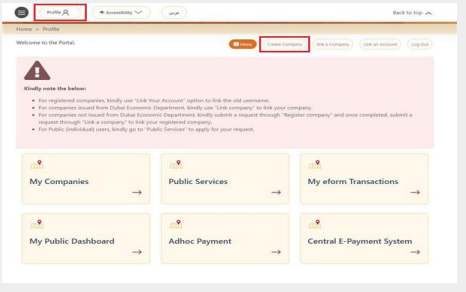
나. 온라인 신청절차

1) 업체 등록

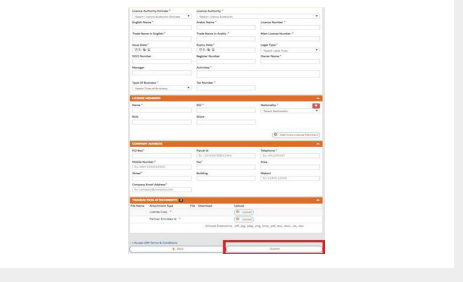
(가) 업체 등록 전, 반드시 업체 명의의 사업자 등록증(Trade License)가 발급되어 있어야함

(나) 행정부 접속 (www.dm.gov.ae) 및 로그인[15)]

(다) 'Profile' 클릭 -> 'Create Company' 클릭



(라) 필요정보 기입 후 'Submit' 클릭



(마) 이메일로 전송 된 모든 관련서류를 가지고 두바이 행정부 Karama 사무소 방문하여 확인 후 스탬프 취득

(바) 보증금 15,000 디르함 납부 후 업체 등록 완료

15) 아이디 신규 생성 시, 두바이 행정부 사무소 방문하여 신분증(Emirates ID)인증 필요

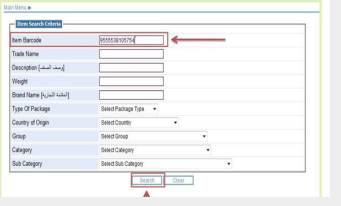
2) 라벨 승인 신청

(가) 두바이 행정부 접속 (www.dm.gov.ae) 및 로그인

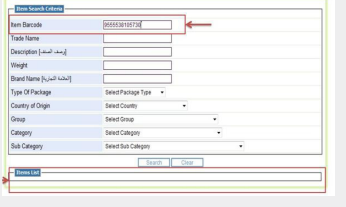
(나) 'Services' 항목 중 'Food Import and Re-export Services' 클릭

(다) 라벨링 승인 신청에 앞서 이미 신청 아이템이 FIRS에 등록되어 있는지 확인

(라) 제품 바코드 입력 후 'Search' 클릭



(마) 이미 등록된 제품이 아니라면 다음과 같이 'Item List'에 아무것도 나타나지 않으므로 제품 등록 및 라벨링 승인신청 진행 가능



(바) 이전 화면으로 돌아가 'Food Item Registration & Label Assessment' 클릭

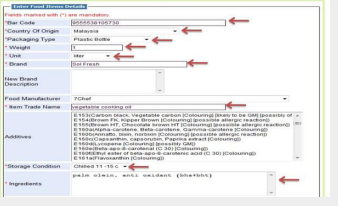
(사) 'New Request' 클릭

(아) 다음의 구분에 따라 신청 진행

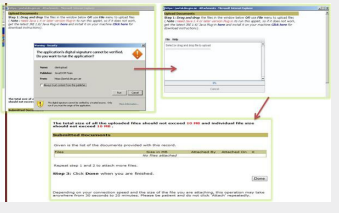
- Food Item Registration and Label Assessment : 제품 등록과 라벨링 승인 신청 동시 진행
- Food Label Assessment : 라벨의 규정 준수 여부만을 검사
- Food Item Registration : 라벨의 규정 준수 여부와 상관없이 FIRS에 제품 등록만을 신청

* 단, Food Item Registration and Label Assessment 신청 시 다른 항목 중복신청 불가

(자) 필요정보 기입 후 'Submit' 클릭



(차) 선명한 제품 및 라벨 이미지 업로드



(카) 제품 당 7디르함 지불 후 신청 완료

다. 승인거부 사례[16)]

1) 양귀비 씨, 알콜과 같은 금지 성분 함유
2) 라벨의 정보가 명확하지 않고 읽기 어려운 경우
3) 중복된 바코드가 FIRS에 등록되어 있는 경우
4) 등록되지 않은 원료를 사용한 경우
5) 성분이 아랍어와 영어가 아닌 다른 언어로 표기된 경우
6) 종교에 반하거나 부적절한 그림이 포함된 경우
7) 담배와 같이 식품이 아닌 경우

16) Dubai Municipality, <Food Items Registration and Label Assessment in the FIRS>

6. 최근이슈

가. 2018년

1) UAE 내각, 유제품 및 주스, 음료 등에 대한 모니터링 결의안 채택

가) 결의안 제29호에 따라 제품 공급업자는 등록 및 허가된 제조업체만을 취급해야함

나) 공급업자는 제품을 시장에 내놓기 전에 에미레이츠 적합성 평가 시스템(Emirates Conformity Assessment System, ECAS)을 준수하여 제품에 대한 적합성을 인증 받아야함

다) 결의안 제30호는 주스, 음료 제품은 승인된 기준을 충족해야 하며 라벨에 적힌 제품 정보가 사양과 일치하도록 규정함

라) 제품 포장에 사용된 이미지와 문구는 공중도덕과 이슬람 가치에 반해서는 안 됨

나. 2018년

1) 아랍 국가 간 통합 아랍 할랄 인증 시스템 도입

가) UAE를 포함한 아랍 국가들은 할랄 인증서의 상호 인정을 위한 통합 시스템 구축에 합의함

나) 에미레이츠 표준화 및 계량 관리국(ESMA: Emirates Authority for Standardization and Metrology)과 아랍 산업 개발 및 광업 기구(AIDMO: Arab Industrial Development and Mining Organisation)에 의해 중동과 북아프리카 지역(MEMA)의 할랄 제품 교역을 촉진하기 위해 개발됨

다) 새로운 통합 아랍 할랄 인증서는 아랍 지역 내에서 선택적으로 취득 할 수 있으나 추후 사용범위 확대 예정

라) 통합 아랍 할랄 인증서를 취득하고자하는 업체는 AIDMO와 계약하는 모든 아랍 국가에서 할랄 당국에 직접 신청할 수 있음

7. 출처

가. 웹사이트

- 두바이 행정부(Dubai Municipality)
  https://www.dm.gov.ae
- 아부다비 식품관리국 (Abu Dhabi Food Control Authority)
  https://www.adfca.ae
- Flanders Investment & Trade
  https://flandersinvestmentandtrade.com
- 에미레이츠 표준화 및 계량 관리국(ESMA: Emirates Authority for Standardization and Metrology)
  https://www.esma.gov.ae

나. 참고자료

- UAE.S. GSO 9: 포장 식품류에 관한 라벨링 제도(Labeling of Prepackaged Food stuffs)
- UAE.S. GSO 2055-1: 할랄 식품 규정 1부(Halal Food – Part 1:General Requirements)
- 식품 수입 및 재수출에 관한 요구사항(Import and Re-export Requirements for Food-stuff), Dubai Municipality
- 식품 라벨링 일반 요구사항(General Food Labelling Requirements), ADFCA

<별표1> 품목별 포장 방법에 따른 유효기간

가) 유통기한 표시가 필수인 식품(Foodstuffs)

(1) 0 ~ 5℃의 온도에서 보관되는 냉장 식품(chilled foods)

품목	포장 방법	유효기간	비고
	육류 및 육류 제품		
이산화탄소로 포장된 냉장육	가스 교환을 제거한 적합한 용기	도축일로부터 90일	-0.5℃ (±1)
식용 내장 (신장, 심장, 뇌, 혀, 가금류 곱창 등)	적합한 용기	7일	뇌, 정소 제외도축일로부터 5일 미만
	적합한 용기에 진공포장	도축일로부터 51일	-0.5℃ (±1)
	적합한 용기에 이산화탄소 포장	도축일로부터 90일	-0.5℃ (±1)
가금육 (닭, 오리, 거위, 칠면조, 토끼, 비둘기, 메추라기 등)	적합한 플라스틱 용기	도축일로부터 7일	닭고기는 3일
소고기, 물소(버팔로)고기	적합한 용기	도축일로부터 21일	-
양고기, 염소고기	적합한 용기	도축일로부터 14일	-
진공포장된 고기	플라스틱 용기	도축일로부터 10일	-
	우유 및 유제품		
저온살균 크림	밀봉된 플라스틱이나 상자 용기	21일	-
발효 후 열처리 된 라반(요거트)	밀봉된 플라스틱 용기	4개월	알루미늄 덮개를 사용할 경우, 제품과 접촉하지 않도록 격리
저온살균 우유 및 감미 저온살균 우유	밀봉된 용기, 플라스틱 또는 종이	5일	-
요거트 및 감미 요거트	적합한 용기	10일	-
열처리 된 요거트	적합한 용기	6주	-
라반(중동식 요거트)	적합한 용기	15일	-
라반 및 감미 라반	밀봉된 용기	7일	-
버터	적합한 용기	2개월	-
	그 외 제품		
과일 주스, 음료, 즙	플라스틱 또는 상자 용기	30일	-
마가린	플라스틱 호일	3개월	-

(2) 통풍이 잘되는 곳에서 보관되는 유아식(25℃ 이하)

품목	포장 방법	유효기간	비고
유아용 멸균 액상우유	밀봉된 유리 또는 플라스틱 용기	9개월	-
유아식 우유 파우더	밀봉된 금속 용기 또는 진공, 멸균 포장	18개월	-
건조 유아식	멸균 및 진공된 유리용기	12개월	-
유아용 과일 주스	멸균 및 진공된 유리용기	12개월	-
곡류, 콩류, 과일, 채소에서 추출한 분말 또는 과립 형태의 유아식	알루미늄 호일이 둘러진 상자 용기	12개월	-
	진공 또는 불활성 가스 포장의 금속 용기	18개월	-

(3) 특정한 온도에서 보관이 필요한 식료품(food products)

품목	포장 방법	유효기간	비고
신선 계란	적합한 용기	1개월	11℃ ~ 15℃
		3개월	4℃ ~ 10℃

나) 선택적으로 유통기한 표시가 가능한 제품(products)

(1) -18℃이하에서 보관되는 냉동 식품(frozen foods)

품목	포장 방법	유효기간	비고
육류 및 육류 제품			
소고기, 물소(버팔로)고기, 양고기, 염소고기	적합한 용기	도축일로 부터 12개월	-
다진고기, 버거용 고기, 소세지, 간	플라스틱 용기	9개월	-
가금육(닭, 토끼, 칠면조, 오리, 거위, 타조 등)	플라스틱 용기	도축일로 부터 12개월	-
식용 내장(신장, 심장, 혀, 위, 가금류 곱창 등)	적합한 용기	6개월	-
뇌, 정소	적합한 용기	4개월	-
신장	적합한 용기	9개월	-
비둘기, 메추라기	적합한 용기	도축일로 부터 9개월	-
카바, 코프타(중동식 고기요리)	적합한 용기	9개월	-
계란	적합한 용기	9개월	-
계란 흰자 및 계란 노른자	적합한 용기	9개월	-

품목	포장 방법	유효기간	비고
	생선 및 조개류 제품(-18℃)		
훈제 생선	적합한 플라스틱 용기	9개월	-
가공생선제품	적합한 용기	12개월	-
기름기가 없는 생선	플라스틱 또는 상자 용기	12개월	식용 부분의 기름 함량이 5% 미만인 종
기름기가 많은 생선	플라스틱 또는 상자 용기	6개월	식용 부분의 기름 함량이 5% 이상인 종
새우 및 갑각류	플라스틱 또는 상자 용기	8개월	-
	우유 및 유제품(-18℃)		
아이스크림, 얼음, 우유얼음	적합한 용기	12개월	-
냉동 요거트	적합한 용기	12개월	-
버터	적합한 용기	12개월	-
마가린	플라스틱 호일 또는 상자	12개월	-
	과일 및 채소 제품(-18℃)		
과일	적합한 용기	12개월	-
과일 주스	적합한 용기	12개월	-
감자 튀김	플라스틱 봉지	18개월	-
이파리 채소	적합한 용기	12개월	-
기타 채소	적합한 용기	18개월	-
농축 과일 주스	적합한 용기	24개월	-
균류 (버섯 등)	적합한 용기	12개월	-
	곡류, 콩류, 견과류 제품		
밀가루 반죽	적합한 용기	12개월	-
케이크	적합한 용기	12개월	-
과일 머핀	적합한 용기	18개월	-

(2) 0 ~ 5℃의 온도에서 보관되는 냉장 식품(chilled foods)

품목	포장 방법	유효기간	비고
	육류 및 육류 제품		
천연 또는 인공랩에 쌓인 소금에 절이거나 조리된 가공육 (런천미트, 살라미, 모타델라, 프랑크 소시지 등)	적합한 용기	6개월	-
소금에 절인 건조 생선	적합한 용기	12개월	-
	우유 및 유제품		
가공 치즈	비금속용기	18개월	-
경질 치즈	적합한 용기	12개월	-

(3) 통풍이 잘 되고 25℃이하의 적정한 온도에서 보관되는 식료품(food products)

품목	포장 방법	유효기간	비고
고기 통조림	멸균된 금속 용기	24개월	-
소금에 절인 매운 고기 (살라미 등)	적합한 용기	6개월	-
채소가 포함된 고기 통조림	밀폐된 금속 캔	18개월	-
계란 분말, 계란 흰자 분말, 계란 노른자 분말	밀봉된 방습 용기	12개월	10℃에 보관 GSO 1002/2007[17]
생선 통조림	멸균된 금속 용기	24개월	-
갑각류 통조림	밀폐된 금속 캔	18개월	-
건조된 생선과 갑각류	적합한 플라스틱 용기	12개월	-
소금물에 담긴 염장 생선	적합한 용기	12개월	-
탈지 분유	불활성가스 또는 진공 상태로 포장된 금속 용기	18개월	-
	수분 밀폐 용기	12개월	-
전지 분유	불활성가스 또는 진공 상태로 포장된 금속 용기	18개월	-
	수분 밀폐된 플라스틱 또는 상자 용기	12개월	-
멸균 우유	비금속 용기	6개월	-
연유	금속 용기	12개월	-
가당 연유	알루미늄 호일에 쌓여 밀봉된 상자 용기	6개월	무균 상태에서 포장
맛이 첨가된 멸균 우유	금속 용기	12개월	-
	기타 용기	6개월	-
휘핑 크림 분말	밀봉된 방습 용기	18개월	-
소금물에 담긴 치즈 (Al-dumiaty, Alakkawy, Alnabolsy 등)	금속 또는 플라스틱으로 밀봉된 방습 용기	12개월	-
통조림 버터	밀폐된 금속 캔	15개월	-
천연 기(Ghee)[17]	밀폐된 용기	12개월	PVC 용기는 허용되지 않음
가공 치즈	금속 용기	18개월	-
아이스크림 파우더	밀폐된 방습 용기	18개월	-

17) 남아시아 요리에 쓰이는 일종의 버터

품목	포장 방법	유효기간	비고
크림	밀폐된 금속 캔	18개월	-
	알루미늄 호일에 쌓여 밀봉된 상자 용기	6개월	무균 상태에서 포장
초고온 처리 된 우유(UHT Milk)	알루미늄 호일로 코팅 된 밀봉 상자 용기	4개월	-
	과일, 채소 및 관련 제품		
채소 통조림, 과일 통조림	금속 용기	18개월	-
	유리 용기	24개월	-
건조 과일 주스	적합한 용기	18개월	-
잼, 젤리, 마멀레이드	금속 또는 유리 용기	24개월	-
	밀봉된 플라스틱 또는 알루미늄 용기	12개월	-
감자 튀김, 옥수수 튀김	플라스틱 봉지	6개월	-
	알루미늄 호일 봉지 또는 질소 포장된 금속 용기나 캔	9개월	-
말린 과일 (무화과, 건포도, 자두, 살구 등)	상자 또는 플라스틱 용기	12개월	-
모든 종류의 핫소스	유리 용기	24개월	-
피클	밀폐된 유리 용기	18개월	-
	플라스틱으로 쌓인 금속 용기	12개월	-
	밀봉된 도금 캔 안의 플라스틱 용기 또는 플라스틱 봉지	12개월	-
양념된 토마토 소스	금속 용기	12개월	-
	유리 용기	18개월	-
토마토 소스 (토마토 페이스트)	금속 용기	12개월	-
	유리 용기	18개월	-
	알루미늄 호일에 쌓인 상자 용기	12개월	무균 상태에서 포장
토마토 퓨레(펄프) 및 케첩	금속 용기	12개월	-
	유리 용기	18개월	-
	알루미늄 호일로 쌓인 상자 용기	12개월	무균 상태에서 포장
핫소스(칠리소스)	적합한 용기	24개월	-
소금물에 보존되거나 멸균 및 열처리된 올리브	밀봉된 유리 용기	18개월	-
	밀봉된 금속 또는 플라스틱 용기	12개월	-
겨자 샐러드	밀봉된 금속, 유리 또는 플라스틱 용기	12개월	-

균류(버섯 등)	밀폐된 금속 용기	18개월	-
	밀봉된 유리 용기	24개월	-
건조 살구	플라스틱 또는 셀로판으로 포장	12개월	-
튀긴 과일 칩 (사과, 배, 복숭아 등)	진공 또는 불활성 가스 상태에서 알루미늄 호일로 쌓인 금속 캔 또는 상자 용기	9개월	-
	플라스틱 봉지	6개월	-
과일 펄프 통조림 및 농축 과일, 채소 주스 통조림	밀봉된 금속 또는 플라스틱 용기	15개월	"직접 섭취가 아닌 제조상의 목적"이라는 라벨이 표시되어야함
식물성 지방, 오일 및 관련 제품			
식물성 오일 및 수소화된 식물성 오일과 파생물	플라스틱 용기	12개월	PVC 용기는 허용되지 않음
마가린	금속 용기	12개월	-
곡류, 콩류, 견과류 및 관련 제품			
볶은 커피 가루	진공 상태 또는 불활성 가스 상태의 금속 또는 알루미늄 호일 용기	18개월	-
인스턴트 커피	금속 또는 유리 용기	24개월	-
	알루미늄 호일 또는 특수 종이 용기	12개월	-
감미료 또는 소금이 뿌려진 비스킷	특수 종이, 셀로판 또는 알루미늄 호일로 쌓인 상자 용기	9개월	-
	금속 캔	12개월	-
다른 원료로 속이 차거나 겉이 발라진 비스킷	금속 용기	12개월	-
	상자, 플라스틱, 셀로판 또는 알루미늄 호일 용기	9개월	-
귀리 플레이크	밀봉된 금속 캔	24개월	-
	기타 용기	12개월	-
케이크 반죽 믹스	종이 용기 또는 알루미늄 호일	18개월	-
곡류 통조림(병아리콩 등)	밀봉된 유리 용기	24개월	-
	밀폐된 금속 용기	18개월	-
(설탕 또는 소금이 첨가된) 껍질을 깐 볶은 견과류	진공 또는 질소 포장된 금속 캔 또는 알루미늄 호일 봉지	18개월	-
	금속 캔 또는 알루미늄 호일 봉지	12개월	-
	비닐 봉지	6개월	-

품목	포장 방법	유효기간	비고
(딱딱한 사탕으로 코팅된) 껍질을 깐 견과류	금속 캔 또는 알루미늄 호일 봉지	18개월	-
	플라스틱 봉지	12개월	-
밀가루	천으로 된 봉지	6개월	-
	종이 또는 플라스틱 봉지	12개월	수분 및 오염원으로부터 멀리 떨어진 통풍이 잘되는 곳에서 21℃ 이하로 보관
곡류 가루 (병아리 콩 가루, 팔라펠 가루 등)	적합한 방습 용기	12개월	-
땅콩 버터	밀봉된 유리 또는 플라스틱 용기	12개월	-
	전분, 모든 유형의 상자 또는 플라스틱 용기	24개월	-
조식용 시리얼 (옥수수, 밀, 쌀 플레이크 등)	상자 또는 알루미늄 호일	12개월	-
카르다몸[18]과 함께 볶은 커피 가루	진공 또는 불활성 가스 상태의 금속 또는 알루미늄 호일 용기	18개월	-
	알루미늄 호일 또는 특수 방습 용기	12개월	-
마카로니	골판지 용기 또는 비닐 봉지	24개월	-
물과 음료			
맥아 음료	밀폐된 금속 캔	9개월	-
	밀봉된 유리 용기	12개월	-
천연 농축 과일 음료	적합한 용기	24개월	-
인공 농축 과일 음료	적합한 용기	18개월	-
천연 또는 인공 향료가 함유 된 인공 음료	알루미늄 호일로 쌓인 플라스틱 또는 상자 용기	18개월	무균 상태에서 포장
	밀봉된 금속 또는 유리 용기	12개월	-
탄산 음료	금속 용기	9개월	-
	유리 용기	12개월	-
비 탄산 음료	밀봉된 플라스틱 병	6개월	-
로즈 워터, 플라워 워터	밀봉된 유리 용기	12개월	-
천연 탄산수	밀봉된 유리 용기	24개월	-

18) Cardamom : 서남 아시아산 생강과 식물 씨앗을 말린 향신료

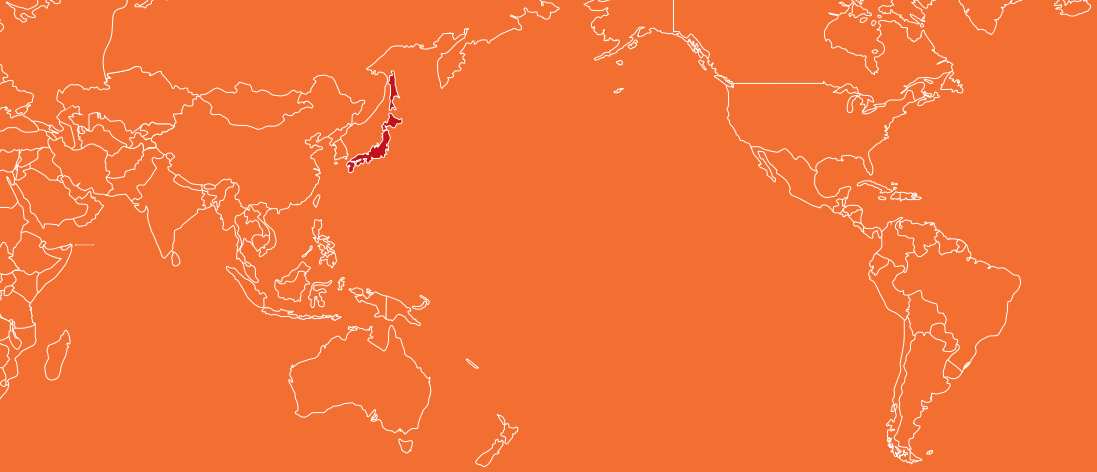
기타 제품			
건조 효모	적합한 진공 포장 (알루미늄 호일 또는 플라스틱으로 쌓인 금속 또는 상자 용기)	18개월	-
베이킹 파우더	적합한 방습 용기	12개월	-
크림 캐러멜 파우더	적합한 방습 용기	18개월	-
바닐라 파우더	적합한 방습, 방진 용기	24개월	-
껌	적합한 방습 용기	18개월	-
커피 프림	적합한 방습 용기	18개월	-
인공 음료 분말	적합한 방습 용기	18개월	-
커스터드 가루	적합한 방습 용기	18개월	-
코코아 가루	진공 또는 불활성 가스 상태의 금속, 유리 또는 알루미늄 호일 용기	24개월	-
	종이 또는 플라스틱과 같은 기타 용기	12개월	-
젤리 분말	상자 또는 플라스틱 용기	18개월	-
일반 사탕	적합한 용기	24개월	-
강화 사탕	적합한 용기	12개월	-
수프 가루	상자 플라스틱 또는 알루미늄 호일 용기	18개월	-
부분적으로 탈수 된 수프	상자 플라스틱 또는 알루미늄 호일 용기	12개월	-
흑설탕	상자 또는 비닐 봉지	18개월	-
마요네즈 샐러드	유리 또는 금속 용기	12개월	-
모든 종류의 초콜렛	상자, 알루미늄 호일 또는 플라스틱 용기	12개월	-

<별표2> 분류별 비할랄 식품 목록

분류	비할랄 식품
동물	이슬람 종교 법에 따라 도살되지 않은 동물들, 다신교 인, 비 종교인, 세속 주의자, 무신론자, 마술사, 배신자 또는 기독교와 유대인을 제외하고 다른 불신의 동물들, 죽은 동물들, 질식한 동물들, 죽을 만큼 상해를 당한 동물들, 죽은 동물들, 다른 맹수가 먹는 그리고 알라의 이름으로 도살하는 동물들, 우상에게 도살된 동물들, 알라신에게 다가가지 않고 도살된 동물들, 또는 금지로 인해 오염된 동물, 해로운 동물
	돼지, 집에서 키우는 당나귀, 노새, 코끼리, 원숭이, 개, 여우, 고양이 등
	송곳니가 있는 포식자 및 사자, 치타, 곰 등 맹수류
	날카로운 발톱을 가진 독수리과 새, 매, 참새, 송골매, 부엉이 등
	설치류, 파충류, 해충 및 쥐, 지네, 뱀, 지네, 도마뱀, 박쥐, 바람쥐 등 (유로매스틱스 도마뱀 및 날쥐류 제외)
	전갈류와 모든 종류의 곤충, 벌레, 개미, 벌, 메뚜기, 딱다구리 등 (필연적으로 꿀에 포함될 수 밖에 없는 꿀벌의 일부 또는 메뚜기 제외)
	험오스러운 생물 및 조개류, 유충 및 비슷한 생물
	최소 3일동안 이슬람 율법에 따라 허용된 먹이를 먹이지 않은, 불결한 먹이를 먹은 동물
수생 생물	독성 물질이 제거되지 않은 독성 및 유해한 모든 종류
식물	독성 물질이 제거되지 않은 독성 및 마약성을 띄는 모든 식물
음료	중독성 음료 또는 알코올, 마약, 진정제, 유독성, 유해성 물질을 포함하는 것들
GMF	금지된 종 또는 2종 이상의 유전자 변형에 의해 생산된 모든 식품
인간 또는 동물로부터의 혈액 및 파생물	혈액 및 파생물 그리고 구토나 소변 같이 사람이나 동물에서 나온 체액은 모두 금지됨
식품 첨가물	모든 유독성, 유해성, 진정성을 가지는 식품 첨가물, 제품 및 그 파생물, 할랄이 아닌 제품으로부터 나온 파생물
효소	할랄 제품이 아닌 원료로부터 만들어진 모든 효소
미생물	세균, 곰팡이, 독성 물질, 유해 효모 등과 같이 할랄이 아닌 환경에서 만들어졌거나 할랄이 아닌 성분을 사용한 미생물

2019년
일본 라벨링 제도
보고서

a major country
Labeling manufacturing survey report



1. 관리·법률체계

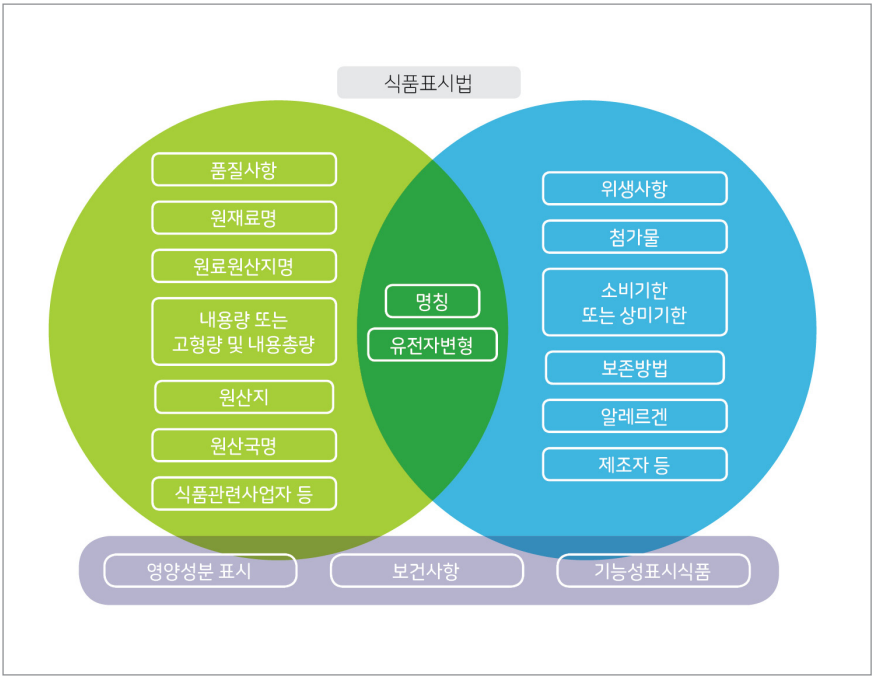
일본의 식품표시 관련 주요 법은 식품표시법이며, 구체적인 사항은 식품표시기준으로 정해져 있음. 담당 상위기관은 내각부이며, 소비자청이 소관

가. 식품표시법(평성25년 법률 제 70호)

- 일본의 식품표시 관련 주요 법은 식품표시법이며, 구체적인 사항은 식품표시기준으로 정해져 있음. 담당 상위기관은 내각부이며, 소비자청이 소관

  - 식품 섭취 시의 안전성 및 일반 소비자의 자주적이고 합리적인 식품 선택의 기회를 확보하고자 식품위생법, JAS법 및 건강증진법의 식품표시 관련 규정을 통합한 식품표시법이 2015년 4월부터 시행됨
  - 신선식품은 이미 경과 조치(2016년 9월 30일까지)가 종료되었으나, 가공식품 및 첨가물은 법 시행으로부터 5년간(2020년 3월 31일까지) 경과 조치가 마련되었으며, 사업자는 이 기간 내에 식품표시기준에 근거한 표시로 변경해야함
  - 2017년 9월 1일에 식품표시기준의 일부가 개정되고, 모든 일본산 가공식품의 원료 원산지 표시가 의무화되었음. 원료 원산지 표시의 경과 조치 기간은 2022년 3월 31일로, 이 기간 내에 원료 원산지를 표시해야함

<일본 식품표시법 개요>



출처 : 도쿄도 복지보건국, 「식품위생의 창 식품표시법의 개요」

나. 식품표시 관련 관리·법률체계 일람

식품표시법 외 식품표시 관련 법률은 경품표시법, 건강증진법, 계량법 등

표기항목	관할 법률(식품관련)	표시 목적	표시 대상	표시 사항, 규제내용
소비자청	식품표시법	식품 섭취 시에 안전성 및 일반 소비자의 자주적, 합리적인 식품선택 기회의 확보	가공식품, 신선식품, 첨가물	·명칭, 보존방법, 기한표시, 원재료명, 첨가물, 내용량, 영양성분, 식품관련사업자, 제조소, 알레르겐표시, 유전자변형표시, 원료원산지명, 원산국 등 ·특정보건용식품, 기능성표시식품,영양기능식품에 관한 사항
	부당경품류 및 부당표시방지법(경품표시법)	부당한 표시에 따른 고객 유인을 방지	사업자가 제공하는 모든 상품(식품)	-
	건강증진법	국민의 건강 유지·회복·향상, 발육	특별용도식품(환자용식품, 임산부·수유용 가루우유, 유아용조제분유, 연하곤란자용식품 및 특정보건용식품)	상품명, 원재료명, 상미기한, 보존방법, 제조자 성명 또는 명칭, 제조소 소재지, 허가받은 표시내용, 영양성분량 및 열량, 허가증표, 섭취방법 등
		건강 유지·증진효과 등에 대한 허위·과대한 표시 등의 금지	판매에 제공되는 식품	건강유지증진효과 등에 대해 사실과 현저히 상이한 표시 또는 현저히 오인시키는 표시를 금지
경제 산업성	계량법	내용량 등의 표시	밀봉된 특정 상품	내용량, 표기자 성명 또는 명칭 및 주소
	각 지자체 조례		(도쿄도의 경우) 품질표시 대상 : 조리냉동식품, 가마보코(어묵류), 꿀류, 커트채소·과일 등	타 법에 따른 규제가 없는 상품의 품질표시, 단위가격 등의 표시
경제 산업성/ 환경성	자원의 유효한 이용 촉진에 관한 법률 (자원유효이용 촉진법)	식별마크의 표시를 의무화하여 분리수거를 촉진, 재생자원를 유효하게 이용하고자 함	음료·주류용 스틸캔 및 알루미늄, 음료·주류·간장용 등의 페트병, 종이포장용기 및 플라스틱 용기포장	스틸, 알루미늄, PET, 종이 및 플라스틱 등 재질을 식별하기 위한 마크
국세청	주세보전 및 주류업조합 등에 관한 법률	주세 확보 및 안정적인 주류 거래	알코올 1도 이상의 음료(용해하여 알코올 1도 이상의 음료로 만들 수 있는 가루형도 포함)	알코올 도수, 세율적용구분, 미성년자 음주방지법에 따른 표시, 특정명칭(긴죠슈 등), 원재료 표시 등
후생 노동성	의약품, 의료기기 등의 품질, 유효성 및 안전성 확보 등에 관한 법률	식품에 대한 의약품과 오인하는 효과·효능 표시를 금지	포장용기에 들어 있는 가공식품 및 해당식품의 광고	

출처 : 중앙법규출판(주),「하야와카리 식품표시 Q&A」(2018.09.01.) / mipro,「수입품의 표시 및 마크 Q&A」(2016.03.)

2. 식품표시기준

식품표시법에 따라 식품 관련 사업자가 엄수해야 하는 구체적인 식품표시 규칙을 '식품표시기준'(평성27년 내각부령 제 10호)으로 정함

가. 식품표시기준 적용범위

- 식품표시기준은 식품관련 사업자 등이 가공식품, 신선식품 또는 첨가물을 판매할 경우
- 식품을 '가공식품', '신선식품', '첨가물' 3가지로 구분하며, 각각「일반 소비자에게 판매할 식품을 취급하는 사업자」,「업무용 식품을 취급하는 사업자」,「식품관련사업자 외 판매자」의 횡단적(전반적) 의무표시, 개별적 의무표시, 의무표시의 특례, 임의표시, 표시방법, 표시금지사항으로 구성

나. 가공식품 의무표시사항

- 명칭/원재료명/첨가물/내용량 또는 고형량 및 내용총량/소비기한 또는 상미기한/보존방법/영양성분량 및 열량/식품관련사업자의 성명 또는 명칭 및 주소/제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 명칭 등

구분	표시사항
일괄 표시사항	·명칭 ·원재료명 및 중량비율 1위 원재료의 원산지명 ·첨가물 ·내용량 또는 고형량 및 내용총량 ·소비기한 또는 상미기한 ·보존방법 ·영양성분량 및 열량 ·식품관련사업자 성명 또는 명칭 및 주소 ·제조소 또는 가공소 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭 등
영양성분 표시사항	· 식품단위당 · 열량 kcal · 단백질 g · 지질(지방) g · 탄수화물 g · 식염상당량 g

다. 표시양식

일괄표기 양식, 영양성분표시 양식에 따른 표시를 기본으로함. 의무표시사항을 양식에 따른 표시와 동등한 수준으로 알기 쉽게 일괄 표시하는 것도 가능

일괄표시 양식				영양성분 양식	
名称	명칭	内容総量	내용총량	栄養成分表示	영양성분표시
原材料名	원재료명	消費期限	소비기한	食品単位当たり	식품단위당
添加物	첨가물	保存方法	보존방법		
原料原産地名	원료원산지명	原産国名	원산국명	熱量 kcal	열량 kcal
内容量	내용량	製造者	제조자	たんぱく質 g	단백질 g
固形量	고형량			脂質 g	지질 g
				炭水化物 g	탄수화물 g
				食塩相当量 g	식염상당량 g

라. 표시방법

- 포장용기의 잘 보이는 곳에 표시
- 표시 및 테두리 색은 배경색과 대조되는 색으로 표시

마. 문자크기

- 일본공업규격Z8305(1962)에 규정하는 8포인트 활자 이상의 크기로 통일된 활자로 표기
- 표시 가능 면적이 약 150㎠ 이하는 5.5포인트 이상으로도 가능

바. 아래의 경우, 해당 세부 표기사항에 따라 기재 필요

- 알레르겐

  - 알레르기의 원인이 되는 식품이 포함된 경우에는, 원재료명 또는 첨가물 표기란에 해당 식품명 다음 괄호 안에 알레르겐을 표시. 새우, 게, 소맥, 메밀, 달걀, 우유, 땅콩은 의무적으로 표시해야함

- L-페닐알라닌화합물 함유

  - 감미료 중 하나인 아스파르테임을 포함한 식품에는 'L-페닐알라닌화합물을 포함'등으로 포함 사실을 표시해야함

- 원산국명

  - 수입품의 경우에만 원산국명을 표시

수입품

- 용기포장되어 소비자에게 판매되는 제품(제품수입)
- 벌크 상태로 수입된 것을, 일본 내에서 소분하여 용기포장한 제품
- 제품수입된 것을 일본 내에서 여러 물건을 한데 섞어 담은 제품
- 기타, 수입된 제품을 일본 내에서 '상품 내용에 대해 실질적인 변경을 가져오는 행위'가 이뤄지지 않은 제품

- 특정보건용식품
- 기능성표시식품
- 유전자변형식품
- 유아용규격적용식품

3. 표시사항

가. 기본표시사항

① 명칭

양 생과자

표기항목	필수/선택	표기내용
② 원재료명	필수	포도당과당액당(국내제조), 설탕, 과즙(포도, 사과), 양주, 덱스트린, 곤약분말
③원료원산지명	필수	국내제조
④ 첨가물	필수	산미료, ph조정제, 겔화제(증점다당류), 향료
⑤ 내용량	필수	300g(25g×12개)
⑥상미기한	필수	19.10.16
⑦ 보존방법	필수	직사광선 및 고온다습한 장소를 피해 보존해주세요
⑧ 제조자 및 주소	필수	주식회사 만난라이프 군마현 토미오카시 카미로바야시 137
⑨ 영양성분표시(식품단위당)	필수	1개(25g당)
열량	필수	25kcal
단백질	필수	0g
지질(지방)	필수	0g
탄수화물	필수	6.6g
당질		6.2g
식이섬유		0.4g
식염상당량	필수	0.02g
인	필수	25mg
칼륨	필수	51mg

나. 기본표시사항 용어정의 및 표기방식

·내용을 나타내는 일반적인 명칭 또는 품명을 기재(일부 식품에는 지정된 명칭이 있음)
·상품명을 기재하지 않도록 주의

① 명칭

부적절한 표시 예 (X)	명칭	군마짱 간식
	원재료명	밀가루, 쇼트닝, 설탕, …

부적절한 표시 예 (O)	명칭	군마짱 간식
	쿠키	밀가루, 쇼트닝, 설탕, …

사용한 원재료 중, 중량 비율이 높은 순으로 가장 일반적인 명칭을 기재
예1) 밀가루 40g, 버터 35g, 설탕 25g, 식염 2g, 방부제 4g, 향료 0.2g를 사용한 경우

원재료명	밀가루, 버터, 설탕, 식염
첨가물	방부제, 향료

《알레르겐 표시》
알레르겐 표시 의무 원재료(새우, 게, 소맥, 메밀, 달걀, 유(乳), 땅콩)를 포함한 경우에는 반드시 해당 원재료를 포함한 사실을 기재

예2) 원재료에 알레르겐 표시의무 원재료가 포함된 경우
① 개별표시(원칙) : 각각의 원재료 다음에 괄호 표시하여 '~を含め'(~를 포함)로 기재
·초코칩(유 성분을 포함), 마요네즈(달걀을 포함), 생크림(유 성분을 포함)
※ 우유(乳)의 경우에는 '유성분을 포함'으로 기재
② 일괄표시(예외) : 원재료를 모두 기재한 후에 괄호 표시하여 '一部に~を含め'(일부에 ~를 포함)로 기재
·소맥, 쇼트닝, 설탕, 초코칩, (일부에 소맥·유 성분을 포함)

② 원재료명

《복합원재료 표시》
2종류 이상 원재료로 만들어진 원재료(복합원재료)는 복합재료명 다음 ( ) 안에 원재료를 기재

《유전자변형》
유전자변형 농산물을 원재료로 한 경우에는 반드시 기재

《임의표시 : 특색 있는 원재료 등》
사용한 원재료가 특정 원산지, 유기농산물 등 특색 있는 점을 가공식품에 표시할 경우에는 해당 원재료가 제품에서 차지하는 중량 비율을 해당 표시에 근접한 곳 또는 일괄표시 원재료명 다음 ( ) 안에 기재

《미곡의 산지》
일반 소비자에게 쌀 가공품을 판매·제공할 경우에는 산지 정보 기재
대상품목 예 : 쌀가루, 쌀밥류, 떡, 쌀과자, 청주, 단식증류 소주
기재 방법 : 용기, 포장에 기재

③첨가물

- 사용한 첨가물을 중량 비율이 높은 순으로 명칭을 기재
·단, 아래 표의 8종류의 용도로 사용된 첨가물은 용도명과 물질명을 병행하여 표기

용도명	표시예
감미료	감미료(스티비아)
착색료	착색료(적2)
보존료	보존료(안식향산)
증점제(增粘剤), 안정제, 겔화제, 호료(糊料)	증점제(아라비아 고무)
산화방지제	산화방지제(에리소르빈산)
발색제	발색제
표백제	표백제
살진균제	살진균제(이마잘일)

《원재료명과 첨가물 표시방법》

첨가물 표기방법은 아래 ①, ② 중 택일

①「원재료명」과「첨가물」을 각각 구분하여 기재란을 마련하여 표시

②「원재료명」란에 첨가물을 슬래시(/), 줄을 바꾸거나 별도란을 마련 등

예) 밀가루 40g, 버터35g, 설탕 25g, 식염2g, 방부제 4g, 향료 0.2g를 사용한 경우, 아래와 같이 표시 가능

원재료명 **첨가물**	밀가루, 버터, 설탕, 식염 방부제, 향료
원재료명	밀가루, 버터, 설탕, 식염 방부제, 향료
원재료명	밀가루, 버터, 설탕, 식염/방부제, 향료
원재료명	밀가루, 버터, 설탕, 식염 방부제, 향료

《알레르겐 표시》

알레르겐 표시 의무 원재료(새우, 게, 소맥, 메밀, 달걀, 유(乳), 땅콩)를 포함한 경우에는 반드시 해당 원재료를 포함한 사실을 기재

④ 원료 원산지명

- 일본에서 제조 또는 가공하는 가공식품의 중량 비율이 가장 높은 원료(대상 원재료)의 원산지를 기재
  - ·대상 원재료가 신선식품인 경우는 원산지가 표시('국산', '한국산')
  - ·대상 원재료가 원재료가 가공식품인 경우에는 중간 가공 원재료 제조지를 기재 (국내제조, 미국제조 등)
- 또한, 원료 원산지명 기재란을 마련하지 않고, 원재료명 다음에 ( ) 안에 기재

명칭	쿠키
원재료명	밀가루, 버터, 설탕, 식염
원료원산지명	밀가루(국내제조)
명칭	비엔나소시지
원재료명	돈육(미국산), 돈지방, 단백가수분해물, …

⑤ 내용량

《내용량》

내용중량은 g 또는 kg, 내용체적은 ml 또는 L, 내용수량은 개수 등의 단위로 단위를 명기하여 표시. 단,「특정상품 판매계량에 관한 법령」제5조에 규정하는 특정상품에 대해서는 계량법의 규정에 따라 표시

《고형량 및 내용총량》

고형물에 충전액을 넣은 캔 또는 병에 밀봉한 제품은 고형량 및 내용총량을 병행하여 표기

⑥ 소비기한 또는 상미기한

《소비기한》

정해진 방법으로 보존한 경우에 부패, 품질의 악화에 따른 안전성이 결여될 염려가 없다고 인정되는 기한을 연원일 순으로 표시

예) 평성 31년 4월 1일, 31. 4. 1, 2019. 4. 1, 19. 4.

《상미기한》

정해진 방법으로 보존한 경우, 기대되는 품질이 충분히 유지될 것으로 인정되는 기한을 연월일 순으로 표시

예) 평성 31년 4월 1일, 31. 4. 1, 2019. 4. 1, 19. 4.

⑦ 보존방법	- 기한표시 보존조건을 구체적으로 기재. 또한 식품위생법 제11조 제1항에 따라 보존방법 기준이 정해진 식품에는 그 기준에 따라 기재 - 상온에서 보존하는 방법 외에 보존에 관해 유의사항이 없는 경우에는 보존방법을 생략 가능
⑧ 제조자	**《식품관련사업자(표시 책임자)의 성명(명칭) 및 주소》** - 일괄표시 사항명은 표시책임자의 성질에 따라 '제조자', '가공자', '수입자', '판매자' 중 하나를 기재 **《제조자 또는 가공자의 성명(명칭) 및 제조소 또는 가공소 소재지》** ① 제조소 또는 가공자의 성명(명칭) - 식품 위생 면의 책임자로 개인인 경우에는 성명, 법인인 경우에는 법인명을 기재 ② 제조소 또는 가공지 주소 - 제조소 또는 가공지 주소를 기재. 본사 주소가 아님 ※ 표시 책임자와 위생 책임자가 동일한 경우에는 성명(명칭)과 제조소 소재지를 기재. 사항명은 위생상의 책임자의 성질에 따라 '제조자', '가공자', '수입자' 중 하나를 기재
⑨ 영양성분 표시 (식품 단위당)	- 식품단위당(100g, 100ml 등)으로 표시
열량 단백질 지질(지방) 탄수화물	- 단백질, 지질, 탄수화물의 양 및 열량에는 해당 영양성분 또는 열량이라는 취지를 일정한 값 또는 하한치 및 상한치로 기재
식염상당량	- 식염 상당량은 나트륨 양에 2.54를 곱한 일정한 값 또는 하한치 및 상한치를 표시

출처 : 중앙법규출판(주), 「하야와카리 식품표시 Q&A」(2018.09.01.) / mipro, 「수입품의 표시 및 마크 Q&A」(2016.03.)

다. 일정 요건에 해당하는 경우의 표시사항

1) 알레르겐 포함 식품

용기에 포장된 가공식품 및 첨가물은 모두 유통 단계에서 특정원재료에 대해서 표시가 의무화되어 있음. 또한 특정원재료에 준하는 20품목에 대해서도 표시를 권장하고 있음

특정원재료(의무표시 사항)	특정원재료에 준함(표시 권장사항)
달걀, 우유, 밀, 새우, 게, 메밀, 땅콩	전복, 오징어, 연어알, 오렌지, 캐슈넛, 키위, 소고기, 호두, 깨, 연어, 고등어, 대두, 닭고기, 바나나, 돼지고기, 송이버섯, 복숭아, 마, 사과, 젤라틴

① 개별표시(원칙) : 각각의 원재료 다음에 괄호 표시하여 '~を含め'(~를 포함)로 기재
·초코칩(유 성분을 포함), 마요네즈(달걀을 포함)
※ 우유(乳)의 경우에는 '유 성분을 포함'으로 기재

② 일괄표시(예외) : 원재료를 모두 기재한 후에 괄호 표시하여 '一部に~を含め'(일부에 ~를 포함)로 기재
·소맥, 쇼트닝, 설탕, 초코칩, (일부에 소맥·유 성분을 포함)

2) L-페닐알라닌화합물 함유 식품

- 인공 감미료 중 하나인 아스파르테임을 포함한 식품에는 'L-페닐알라닌화합물을 포함'등으로 포함 사실을 표시해야함
- 표시면적 30㎠ 이하인 경우에 한해 다음 표시가 가능
  ① 첨가물을 표시하는 경우 '아스파르테임(페니알라닌)'
  ② 첨가물을 생략하는 경우 '페니알라닌을 포함'

3) 원산국명

- 수입품에는 원산국명을 기재

라. 식품표시 관련 주의사항

1) 계량법

- 경제산업성이 소관하며, 적정한 계량을 위해 기준을 정한 법률로 23품목에 대한 단위를 규정함
  - 예시) 과자류 : 질량으로 단위 표시 / 간장, 식초 : 체적으로 단위 표시

2) 건강식품 표시 규칙

- 건강식품은 과잉섭취에 따른 피해를 방지하기 위해 아래 사항을 표시해야함

  - 1일 섭취량 등 상한 또는 기준
  - 일반적인 형태 및 방법에 따라 섭취하지 않는 식품은 섭취 방법을 기재
  - 과잉 섭취하여 건강에 영향을 미친다고 알려진 식품은 그 내용을 기재
  - '식품'이라는 점을 기재

3) 제조소 고유기호

- 가공식품 제조소는 사전에 소비자청에 신고한 제조소 고유기호를 이용해 표시하는 것이 인정되고 있음. 수입식품과는 관계가 없는 제도임

4) JAS마크

- 품위, 성분, 성능 등 품질에 대해 국가가 정한 JAS규격을 만족한 상품에 부착할 수 있는 마크임. 이 마크를 표시할 사업자는 시설, 생산관리, 품질관리, 검사 등의 체제가 충분하다고 인정되었음을 의미함
- 수입식품도 기준을 만족하면 JAS마크를 표시할 수 있음

4. 품목별 라벨링 표기

가. 표시 예시

라면

① 명칭
즉석중화면

표기항목	표기내용
② 원재료명(원료원산지명)/첨가물	유탕면(소맥분(국내제조), 식용유지(라드, 식물유지), 전분, 식염, 마 가루, 스프(식염, 향신료, 당류, 파, 치킨엑기스, 양념돈육, 포크엑기스, 계육야채조리품, 가쓰오엑기스, 고명(깨)/조미료(아미노산 등), 탄산칼륨, 탄산칼륨 등의 용액, 향료, 산화방지제(비타민E), 산미료, 치자나무 색료, 비타민B2, 비타민B1(일부에 소맥·유성분·깨·대두·계육·돈육·마를 포함)
③ 알레르겐	100g(면 91g)×5식
④ 내용량	19.11.16
⑤ 상미기한	고온다습·향이 강한 장소·직사광선을 피해 상온에서 보존
⑥ 보존방법	칼로리, 지방, 포화지방, 트랜스 지방, 콜레스테롤, 나트륨, 탄수화물, 식이섬유, 당류, 단백질 등
⑦ 판매자	산요식품주식회사 도쿄도 미나토쿠 아카사카 3-5-2
⑧ 영양성분표시(식품단위당)	1식(100g)당
⑨ 열량	455kcal
⑩ 단백질	10.1g
⑪ 지질(지방)	18.6g
⑫ 탄수화물	61.9g
⑬ 식염상당량	6.1g
⑭ 면·고명	2.2g
⑮ 스프	3.9g
⑯ 비타민B1	0.33mg
⑰ 비타민B2	0.58mg
⑱ 칼슘	243mg
⑲ 제조소 고유번호	+Z/41/1002
⑳ 문의처	군마현 마에바시시 아사쿠라마치 555-4

라면

① 명칭

즉석중화면

표기항목	표기내용
② 원재료명(원료원산지명)/첨가물	유탕면(소맥분, 전분, 식물유지, 식염, 야채시즈닝), 풍미베이스파우더, 식염, 고추조미파우더, 당류, 간장, 향신료, 효모조미파우더, 청경채, 표고버섯, 조미대두단백, 당근, 된장, 파, 고추후레이크, 말토덱스트린, 표고버섯파우더, 가공전분, 조미료(핵산 등), 관수, 증점제(아라비아 고무), 유화제, 향신료 추출물, 카라멜 색소, 산화방지제(비타민E, 녹차추출물), 향신료, 비타민B1, 나이아신, 철, 비타민B2, 엽산, (원재료 일부에 소맥, 대두를 포함)
③ 내용량	120g(면 107g)×5식
④ 상미기한	전면 상부에 표시
⑤ 보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존해주세요.
⑥ 조리방법	테두리 외 왼쪽에 기재
⑦ 원산국명	한국
⑧ 수입자	주식회사 농심재팬 도쿄도 치요다쿠 카스미가세키 1-4-2 다이도생명 카스미가세키 빌딩 4층
⑨ 알레르겐	본품에 포함된 알레르기물질(표시가 의무화 및 권장되어 있는 것) 소맥, 대두 본품 제조공장에서는 돈육, 우육, 깨, 메밀, 달걀, 유성분, 땅콩, 새우, 게, 계육, 오징어, 고등어를 포함하는 제품을 제조하고 있습니다.
⑩ 영양성분표시(식품단위당)	1식(120g)당
⑪ 열량	506kcal
⑫ 단백질	10.4g
⑬ 지질(지방)	16.3g
⑭ 탄수화물	79.5g
⑮ 식염상당량	4.5g
⑯ 면·고명	1.8g
⑰ 스프	1.38g
⑱ 비타민B1	6.01mg
⑲ 비타민B2	1.38mg

컵떡볶이

① 명칭

떡볶이(소스 포함)

표기항목	표기내용
② 원재료명(원료원산지명)/첨가물	【떡볶이 떡】떡(미국산), 식염/pH조정제, 주정【소스】토마토케찹, 설탕, 전분, 고추장, 포도당, 식염, 사과퓨레(사과를 포함), 양파, 청주, 마늘, 고춧가루, 비프엑기스(우육을 포함), 분말간장(소맥·대두를 포함), 덱스트린/조미료(아미노산 등), 향신료추출물, 산화방지제(비타민C), 산미료
③ 내용량	140g(떡볶이 떡 100g, 소스 40g)
④ 상미기한	용기 바닥면에 기재
⑤ 보존방법	고온다습, 냄새가 강한 장소, 직사광선을 피해 상온에서 보존해주세요.
⑥ 원산국명	한국
⑦ 수입자	해태퍼시픽 주식회사 〒108-0022 도쿄도 미나토쿠 카이간 3-2-12
⑧ 알레르겐	본품에 포함된 알레르기물질 소맥·우육·대두·사과(27품목 중) ·본제품 제조공장에서는 달걀, 유 성분, 새우, 세, 깨를 포함하는 제품을 생산하고 있습니다.
⑨ 영양성분표시(식품단위당)	1식(140g)당 (떡볶이 떡 100g+소스 40g)
⑩ 열량	322kcal
⑪ 단백질	5.6g
⑫ 지질(지방)	0.0g
⑬ 탄수화물	75.6g
⑭ 당질	74.6g
⑮ 식이섬유	1.0g
⑯ 식염상당량	0.68g

스낵류

① 명칭

과자(콘스낵)

표기항목	표기내용
② 원재료명(원료원산지명)/첨가물	콘 그리츠(국내제조), 식물유지, 설탕, 식염, 간장가공품, 향신료, 분말간장/조미료(무기염 등), 탄산수소나트륨, 카라멜색소, 탄화방지제(비타민E), (일부에 소맥, 대두를 포함)
③ 알레르겐	75g
④ 내용량	바닥면에 기재
⑤ 상미기한	직사광선을 피해 습기가 적고 서늘한 장소에 보존해주세요.
⑥ 보존방법	하우스식품주식회사
⑦ 제조자	오사카부 히가시오사카시 미쿠리야사카에마치 1-5-7
⑧ 제조소	하우스식품주식회사 시즈오카공장 시즈오카현 후쿠로이니이케 524-1
⑨ 영양성분표시(식품단위당)	1개당(75g)
⑩ 열량	409kcal
⑪ 단백질	3.8g
⑫ 지질(지방)	23.4g
⑬ 탄수화물	45.8g
⑭ 식염상당량	1.2g
⑮ 주의사항	개봉 후에는 빨리 빨리 드시기 바랍니다.
⑯ 고객상담센터	0120-50-1231

음료

① 명칭

청량음료수

표기항목	표기내용
② 원재료명/첨가물	프락트 올리고당, 과실초(사과즙, 포도과즙, 딸기 과즙, 재스민차익스/산미료, 향료, 비타민C, 히알론산, 감미료(스티비아 추출물)
③ 내용량	200ml
④ 상미기한	용기 상면에 기재
⑤ 보존방법	(개봉 전) 직사광선, 고온다습한 장소를 피해 상온에서 보존해주세요.
⑥ 원산국명	한국
⑦ 수입자	씨제이재팬주식회사 도쿄도 미나토쿠 니시신바시 2-7-4
⑧ 영양성분표시(식품단위당)	200ml당
⑨ 열량	87kcal
⑩ 단백질	0.1g
⑪ 지질(지방)	0.0g
⑫ 탄수화물	21.6g
⑬ 식염상당량	0.0g
⑭ 비타민C	100mg
⑮ 히알루론산	10mg
⑯ 구연산	400mg
⑰ 콜센터	0120-983-343

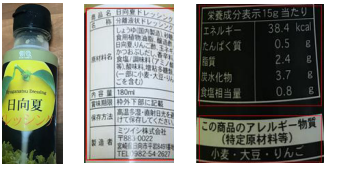
음료류

① 명칭

녹차(청량음료수)

표기항목	표기내용
② 원재료명/첨가물	녹차(일본)/비타민C
③ 내용량	1L
④ 상미기한	뚜껑에 기재
⑤ 보존방법	직사광선과 고온다습한 장소를 피해 상온에서 보존해주세요.
⑥ 판매자	주식회사이토엔 도쿄도 시부야쿠 혼마치 3-47-10
⑦ 영양성분표시(식품단위당)	000ml당
⑧ 열량	0kcal
⑨ 단백질	0g
⑩ 지질(지방)	0g
⑪ 탄수화물	0g
⑫ 식염상당량	0.02g
⑬ 카테킨	40mg

양념류



① 명칭

여름귤 드레싱

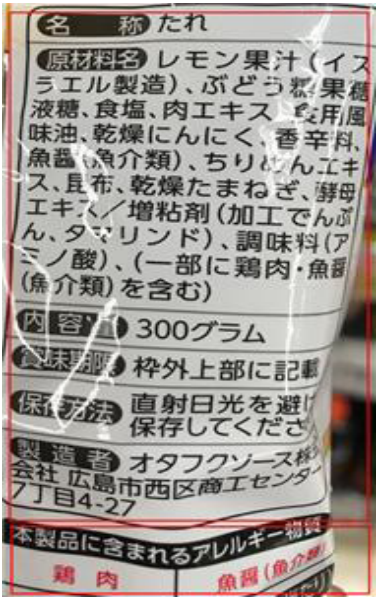
표기항목	표기내용
② 원재료명(원료원산지명)/ 첨가물 알레르겐	간장(국내제조), 설탕, 식용식물유지, 양조식초, 여름귤, 사과식초, 양파, 가다랑어포 육수, 향신료, 식염/조미료(아미노산 등), 산미료, 증점다당류, (일부에 소맥·대두·사과를 포함)
③ 내용량	180ml
④ 상미기한	테두리 밖 하부에 기재 19.07.14
⑤ 보존방법	고온다습·직사광선을 피해 보존해주세요.
⑥ 제조자	미츠이치주식회사 〒883-0022 미야자키현 휴가시 히라이와 8491번지 TEL 0982-54-2627
⑦ 영양성분표시(식품단위당)	15g당
⑧ 열량	38.4kcal
⑨ 단백질	0.5g
⑩ 지질(지방)	2.4g
⑪ 탄수화물	3.7g
⑫ 식염상당량	0.8g
⑬ 알레르겐(특정원재료 등)	소맥·대두·사과

양념류

① 명칭

소스

표기항목	표기내용
② 원재료명(원료원산지명)/첨가물	레몬과즙(이스라엘 제조), 포도당과당액당, 식염, 고기 농축액, 식용 풍미유, 건조마늘, 향신료, 어장(魚醤 어패류), 멸치 농축액, 다시마, 건조 양파, 효모 농축액/증점제(가공전분, 타마린드), 조미료(아미노산), (일부에 어육·어장(어패류)을 포함)
③ 알레르겐	300그램
④ 내용량	테두리 밖 상부에 기재 2021.04.15
⑤ 상미기한	직사광선을 피해 보존해주세요.
⑥ 보존방법	오타후쿠소스주식회사
⑦ 제조자	히로시마시 니시쿠 쇼코센터 7쵸메 4-27
⑧ 알레르겐	계육, 어장(어패류)
⑨ 영양성분표시(식품단위당)	100g당
⑩ 열량	70kcal
⑪ 단백질	1.2g
⑫ 지질(지방)	1.4g
⑬ 탄수화물	13.2g
⑭ 식염상당량	6.4g

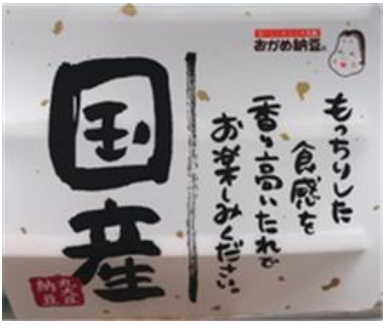


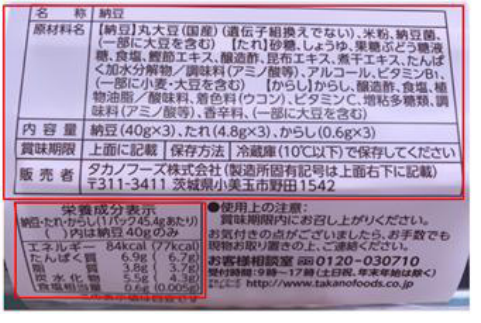
냉장

① 명칭

낫토

표기항목	표기내용
② 원재료명(원료원산지명)/첨가물	[낫토]둥근콩(국산)(유전자변형농산물이 아님), 쌀가루, 낫토균, (일부에 대두를 포함) [소스]설탕, 간장, 과당포도당액당, 식염, 가다랑어농축액, 양조식초, 다시마 농축액, 국물용 멸치 농축액, 단백가수분해물/조미료(아미노산 등), 알코올, 비타민B1, (일부에 소맥·대두를 포함) [겨자]겨자, 양조식초, 식염, 식물유지/산미료, 착색료(강황), 비타민C, 증점다당류, 조미료(아미노산 등), 향신료, (일부에 대두를 포함)
③ 알레르겐	낫토(40g×3), 소스(4.8g×3), 겨자(0.6g×3)
④ 내용량	윗면에 기재
⑤ 상미기한	냉장고(10℃ 이하)에서 보존해주세요.
⑥ 보존방법	타카노후즈주식회사(제조소고유번호는 윗면 오른쪽 아래에 기재) 〒311-3411 이바라키현 오미타마시 노다 1542
⑦ 판매자	계육, 어장(어패류)
⑧ 알레르겐	낫토·소스·겨자(1백 45.4g당)
⑨ 영양성분표시	() 안은 낫토 40g만 해당
⑩ 열량	84kcal(77kcal)
⑪ 단백질	6.9g(6.7g)
⑫ 지질(지방)	3.8g(3.7g)
⑬ 탄수화물	5.5g(4.3g)
⑭ 식염상당량	0.6g(0.005g)





① 명칭

김치(잘게 썲)

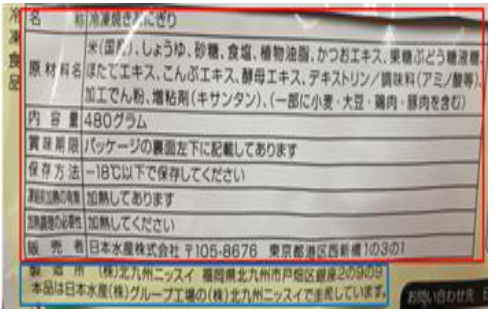
표기항목	표기내용
② 원재료명(원료원산지명)/첨가물	배추(국산), 무, 당근, 부추, 양념 원재료 [과당포도당 액당, 식염, 고추, 사과 퓨레, 발효 조미료, 마늘, 단백 가수 분해물, 해산물 농축액, 양조식초, 간장, 어장(魚醤), 생강]/조미료(아미노산 등), 산미료, 증점다당류, 카로테노이드 색소, (일부에 소맥 · 새우 · 오징어 · 대두 · 사과를 포함)
③ 내용량	320g
④ 상미기한	필름 하부에 기재
⑤ 보존방법	냉장고(10℃ 이하)에서 보존해주세요.
⑥ 제조자	토카이츠케모노주식회사 아이치현 토요하시시 에키마에오도리 2-28 (제조고유기호는 필름 하부에 기재)
⑦ 주의사항	개봉 전, 개봉후에도 반드시 냉장고에 보관, 빨리 드세요.
⑧ 알레르겐	소맥, 새우, 오징어, 대두, 사과
⑨ 영양성분표시	100g당
⑩ 열량	49kcal
⑪ 단백질	2.5g
⑫ 지질(지방)	0g
⑬ 탄수화물	11.1g
⑭ 식염상당량	3.0g

냉동

① 명칭

냉동 삼각밥 구이

표기항목	표기내용
② 원재료명(원료원산지명)/첨가물	쌀(국산), 간장, 설탕, 식염, 식물유지, 가다랑어 농축액, 과당포도당액당, 가리비 농축액, 다시마 농축액, 효모 농축액, 덱스트린/조미료(아미노산 등), 가공전분, 증점제(크산탄), (일부에 소맥·대두·계육·돈육을 포함)
③ 내용량	480g
④ 상미기한	패키지 뒷면 왼쪽 아래에 기재되어 있습니다
⑤ 보존방법	-18℃ 이하에 보존해주세요
⑥ 동결 전 가열 유무	가열했습니다
⑦ 가열조리 필요성	가열해주세요
⑧ 판매자	일본수산주식회사 〒105-8676 도쿄도 미나토쿠 니시신바시 1-3-1
⑨ 제조소	(주)북큐수닛스이 후쿠오카현 키타큐슈시 토바타쿠 긴자2-9-9 본품은 일본수산(주)그룹공장인 (주)키타큐슈닛스이에서 생산하고 있습니다.
⑩ 영양성분표시	1개 평균 중량 80g당
⑪ 열량	135kcal
⑫ 단백질	2.4g
⑬ 지질(지방)	0.7g
⑭ 탄수화물	29.7g
⑮ 식염상당량	0.9g



① 명칭

들기름

표기항목	표기내용
② 원재료명(원료원산지명)	들깨(시마네현 오쿠이즈모산)
③ 내용량	50g
④ 상미기한	20.3.28
⑤ 보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존해주세요
⑥ 판매자	(주)오쿠이즈모나카무라팜 시마네현 니타 오쿠이즈모쵸 시모요코타102-4
⑦ 제조소	(주)산에이트 시마네현 니타 오쿠이즈모쵸 시모요코타102-4
⑧ 영양성분표시(식품단위당)	100g당
⑨ 열량	921kcal
⑩ 단백질	0.0g
⑪ 지질(지방)	100g
⑫ 탄수화물	0.0g
⑬ 식염상당량	0.0g
⑭ 문의처	(주)오쿠이즈모나카무라팜

건강식품(서플리먼트)

① 명칭

마카 엑기스·아르기닌함유 식품

표기항목	표기내용
② 섭취방법(건강식품)	1일 기준량 2알 식품으로 물 등과 함께 드세요
③ 원재료명(원료원산지명)/첨가물	마카 엑기스(마카 추출물, 덱스트린)(국내제조), 감자전분, 젤라틴, 옥수수전분, 자라 분말, 관화 엑기스, 발효 흑마늘 분말, 건조 로얄젤리, 고려인삼엑기스, 굴 엑기스, 동충하초 균실체 분말/스테아린산Ca, 이산화규소, 착색료(이산화 타이타늄), 아르기닌, 리보스
④ 내용량	120알
⑤ 상미기한	기재란 외 하부에 기재 20220108
⑥ 보존방법	고온다습, 직사광선을 피해 서늘한 곳에 보관해주세요
⑦ 제조자 및 제조소	이시이한방제약주식회사 오사카부 히가시오사카시 나가타히가시 2-4-1
⑧ 알레르겐	젤라틴
⑨ 영양성분표시(식품단위당)	1일 2알(0.5g)당
⑩ 열량	2kcal
⑪ 단백질	0.11g
⑫ 지질(지방)	0.01g
⑬ 탄수화물	0.32g
⑭ 식염상당량	0.007g
⑮ 아르기닌	10㎎
⑯ 주의사항	·임신·수유 중, 소아는 섭취하지 마세요. ·대량섭취는 피하세요. ·1일 섭취량 기준을 지켜주세요. ·천식인 분은 섭취하지 마세요.(로얄젤리를 배합했기 때문) ·체질과 몸상태에 맞지 않을 경우에는 섭취를 중지해주세요. ·약(특히 혈액응고방지약 등을) 복용·통원 중에는 의사와 상담하세요. ·개봉 후에는 빨리 드세요. ·영유아의 손이 닿지 않는 곳에 보관하세요.
⑰ 문의처	06-6743-3033

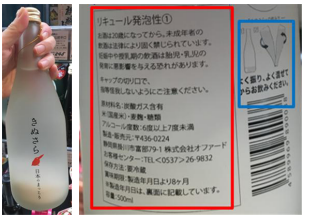
꿀

① 명칭

꿀

표기항목	표기내용
② 원재료명(원료원산지명)	꿀(중국)
③ 내용량	250g
④ 상미기한	테두리 하부에 기재 2021.03.06
⑤ 보존방법	직사광선을 피해 상온에서 보존
⑥ 제조자 및 제조소	주식회사 가토비호엔혼포 요코하마공장 〒526-0004 가나가와현 요코하마시 가나자와쿠 후쿠우라 2-1-8
⑦ 영양성분표시(식품단위당)	1 작은 숟가락(7g)당
⑧ 열량	23.2kcal
⑨ 단백질	0g
⑩ 지질(지방)	0g
⑪ 탄수화물	5.8g
⑫ 나트륨	0.3mg
⑬ 식염상당량	0.0g
⑭ 취급상 주의사항	결정은 용기 바닥에 하얗게 생기기 시작하지만 품질에 변화는 없습니다. 뚜껑을 살짝 느슨하게 해 용기 채로 미지근한 물에 서서히 데우면 액체로 돌아옵니다. 꿀은 1세 미만 유아에게는 주지 마세요.
⑮ 문의처	주식회사 가토비호엔혼포

주류



① 명칭

리큐르 발포성①

표기항목	표기내용
② 미성년자 음주방지에 관한 표시	술은 20세가 된 후부터. 미성년자의 음주는 법률에 의거 엄격히 금지되어 있습니다. 임신 중이거나 수유기의 음주는 태아·유아의 발육에 악영향을 미칠 우려가 있습니다.
③ 원재료명	탄산가스 함유 쌀(국산쌀)·보리누룩·당류
④ 알코올 도수	6도 이상 7도 미만
⑤ 제조·판매원	〒436-0224
⑥ 문의처	시즈오카현 카케가와시 톤베 79-1 주식회사 오화도 TEL<0537>26-9832
⑦ 보존방법	요 냉장 ※ 상온보관이 일반적인 주류의 경우에는 보존방법이 생략가능하나, 예시 제품은 냉장보관을 해야 하므로 보존방법 기재가 필수임
⑧ 상미기한	제조연월일로부터 8개월
⑨ 용량	500ml
⑩ 마시는 방법	충분히 흔들어 잘 섞은 후에 드세요.

① 명칭

소주갑류

표기항목	표기내용
② 내용량	400ml
③ 알코올 도수	25%
④ 원산국	대한민국
⑤ 수입자 및 거래처	진로주식회사 도쿄도 미나토쿠 롯폰기 4-4-8
⑥ 고객상담실	0120-460-580
⑦ 미성년자 음주방지에 관한 표시	술은 20세가 된 후부터. 임신 중이거나 수유기의 음주는 태아·유아의 발육에 악영향을 미칠 우려가 있습니다. 미성년자의 음주는 법률에 의거 엄격히 금지되어 있습니다.

※ 주류는 원재료명·알레르겐·원산국명·영양표시 및 열량 표시는 선택사항임

※ 품질변화가 극히 적은 주류, 전분, 츄잉껌, 설탕, 아이스크림류 등 상온보존 상품은 소비기한 또는 상미기한을 생략할 수 있음

나. 특정식품 라벨링 규정

1) 특정보건용식품

- 과학적 근거에 의거 건강의 유지 증진에 도움 이 되는 점을 인정받아 '콜레스테롤 흡수를 완하합니다' 등의 표시가 허가된 식품으로 표시된 효과와 안전성에 대해서는 건강증진법 제26조 제1항의 규정에 근거하여 국가가 심사를 하고 제품별로 소비자청장관이 허가하고 있음
- 표시사항은 식품표시기준 및 건강증진법에서 규정하는 특별용도 표시의 허가 등에 관한 내각부령(평성 21년 내각부령 제57호)에 정해져 있음
- 필수 기재사항 : 글자 크기 8포인트 이상으로 표기(표시 가능 면적이 약 150㎠ 이하인 경우에는 5.5포인트 이상으로 표기 가능)

① '특정보건용식품'이라는 문구
② 허가 등을 받았다는 표시 내용
③ 영양성분(관여성분 포함) 함유량 및 열량
④ 1일 섭취기준량
⑤ 섭취방법
⑥ 섭취상의 주의사항
⑦ 균형 잡힌 식생활을 계발하고 보급하고자 하는 문구
⑧ 관여성분에 대해 영양소 등 표시기준치가 있는 경우에는 1일 섭취기준량에 포함된 기능을 표시하는 해당 관여성분의 영양소 등표시기준치에 대한 비율
⑨ 조리 또는 보관에 특히 주의를 필요로 하는 것이 있을 경우 해당 주의사항

<특정보건용식품 기재사항 예시>

출처 : 도쿄도 복지보건국,
「식품위생의 창 식품표시법의 개요」

2) 기능성표시식품

- 사업자의 책임 하에 질병을 앓고 있는 자, 미성년자, 임산부 등을 제외한 일반인에 대해 기능성관여성분에 따라 건강 유지 및 증진에 이바지하는 특정 보건 목적을 기대할 수 있는 취지를 과학적 근거에 의거 포장용기에 표시한 식품
- 해당 제품에 관한 표시 내용, 식품관련사업자명 및 연락처 등의 식품관련사업자에 관한 기본정보, 안전성 및 기능성 근거에 관한 정보, 생산·제조 및 품질관리에 관한 정보, 건강 피해의 정보 수집 체제 기타 필요한 사항을 발매일의 60일 전까지 소비자청장관에게 신고해야함
- 신선식품인 경우에도 기능성표시식품으로 판매할 경우에는 필수 표시사항을 기재한 포장용기에 넣어 판매해야함

• 필수 기재사항 : 글자 크기 8포인트 이상으로 표기(표시 가능 면적이 약 150㎠ 이하인 경우에는 5.5포인트 이상으로 표기 가능)

① '기능성표시식품' 표시

② 과학적 근거가 있는 기능성 관여성분 및 해당 성분 또는 해당 성분을 함유하는 식품이 가지고 있는 기능성

기능성 근거의 실증방법		기능성에 관한 표시 예
최종제품을 사용한 임상시험	▶	본 품에는 A(기능성 관여성분)가 포함되어 있으므로, B의 기능이 있습니다(기능성).
최종제품에 관한 연구리뷰	▶	본 품에는 A(기능성 관여성분)가 포함되어, B의 기능(기능성)이 있는 것으로 보고되고 있습니다.
기능성 관여성분에 관한 연구리뷰	▶	본 품에는 A(기능성 관여성분)가 포함됩니다. A에는 B의 기능(기능성)이 있는 것으로 보고되고 있습니다.

③ 영양성분량 및 열량(영양성분표시)

④ 1일 섭취 기준량 당 기능성 관여성분 함유량

⑤ 1일 섭취 기준량

⑥ 신고번호

⑦ (가공식품) 식품 관련 사업자의 연락처
(신선식품) 식품 관련 사업자의 성명 또는 명칭, 주소 및 연락처

⑧ 기능성 및 안전성에 대해 국가의 평가를 받지 않았다는 문구

⑨ 섭취방법

⑩ 섭취상의 주의사항

⑪ 균형 잡힌 식생활을 계발하고 보급하고자 하는 문구

⑫ 조리 또는 보관방법에 관해 특히 주의를 필요로 하는 경우 해당 주의 사항

⑬ 질병 진단, 치료, 예방을 목적으로 하지 않는다는 취지

⑭ 질병을 앓고 있는 자는 의사, 의약품을 복용하고 있는 자는 의사, 약사에게 상담한 뒤에 섭취해야 한다는 취지

⑮ 몸 상태에 이상을 느낄 시에는 신속히 섭취를 중지하고 의사에게 상담해야 한다는 취지
(신선식품) 보관방법
(가공식품) 질병을 앓고 있는 자, 미성년자, 임산부를 대상으로 하지 않는다는 취지

<기능성표시식품식품 기재사항 예시>

출처 : 일본 소비자청, 기능성표시식품 데이터베이스

3) 영양기능식품

- 영양기능식품은 영양성분의 기능을 표시하여 판매되는 식품으로 영양기능식품으로서 판매하기 위한 기본조건으로 1일 섭취기준량에 포함되어 있는 해당 영양성분량이 국가가 정한 하한·상한치 기준 이내여야함. 또한, 영양성분표시와 섭취 상 주의사항, 소비자청 장관의 개별심사를 받지 않았다는 표시 등 반드시 표시해야 할 사항이 정해져 있으며, 국가에 허가신청이나 신고는 필요로 하지 않음
- 대상이 되는 식품 : 포장용기에 들어있는 일반소비자 대상 가공식품 및 신선식품
- 표시 가능한 영양성분

지방산(1종류)	n-3계열 지방산
미네랄(6종류)	아연, 칼륨, 칼슘, 철, 구리, 마그네슘
비타민(13종류)	나이아신, 판토텐산, 피오틴, 엽산
	비타민 A, B1, B2, B6, B12, C, D, E, K

- 필수 기재사항 : 글자 크기 8포인트 이상으로 표기(표시 가능 면적이 약 150㎠ 이하인 경우에는 5.5포인트 이상으로 표기 가능)

① '영양기능식품' 표시 및 해당 기능성분 명칭
- '영양기능식품(비타민C)'과 같이 영양기능을 표시하는 영양성분의 명칭을 '영양기능식품'의 표시에 이어서 표기

② 영양성분의 기능
- 영양성분마다 정해진 기능 표시를 기재. 표시내용의 주된 내용은 같더라도, 정해진 영양성분의 기능에 변화를 주거나, 생략은 불가

③ 1일 섭취 기준량
- '○정~○정 복용하십시오.'와 같이 범위를 표시하는 것도 가능

④ 영양성분량 및 열량(영양성분 표시)

- 1일 섭취기준량당 영양성분량 및 열량을 표시. 기능을 표시할 영양성분량은 정해진 방법에 따라 얻을 수 있는 값을 표시(영양기능식품에는 합리적 추정에 따른 값의 표시는 인정되지 않음.)

- 또한, 1일 섭취기준량을 범위로 표시할 경우, 최소치와 최대치가 각각 1일 섭취기준량에 포함되는 영양성분량이 영양기능식품의 규격기준에 적합해야 한다.

⑤ 섭취방법

⑥ 섭취상의 주의사항

⑦ 균형 잡힌 식생활을 계발하고 보급하고자 하는 문구
- '식생활은 주식(主食), 주채(主菜)와 부채(副菜) 기본으로 식사의 균형을'이라고 표시

⑧ 소비자청 장관의 개별 심사를 받지 않았다는 문구
- '본 제품은 특정보건용식품과 달리, 소비자청 장관에 의한 개별심사를 받은 것은 아닙니다.'라고 표시

⑨ 1일 섭취기준량에 포함된 기능을 표시하는 영양성분량이 「영양소등표시기준치」※에서 차지하는 비율
※ 영양소등표시기준치 : 일본인이 1일 필요로 하는 영양소의 평균적인 값으로식사섭취기준을 바탕으로 성별, 연령계급별 인구에 따라 가중 평균한 값

⑩ 특정 대상에게 주의를 필요로 하는 것이 있을 경우 해당 주의사항

⑪ 조리 또는 보관에 특히 주의를 필요로 하는 것이 있을 경우 해당 주의사항

⑫ 보관방법(신선식품)

- 상온보관 외에 기타 보관방법에 대해 유의사항이 없을 시에는 생략할 수 있다.

⑬ 기타(신선식품)

<영양기능식품 기재사항 예시>

5. 대일 수출 한국식품이 주의해야 할 일본 식품표시 규칙

가. 알레르겐을 포함하는 식품의 원재료표시

• 알레르겐을 포함하는 식품에 관한 표시기준은 식품 유통 전 단계에서 표시 의무화

1) 가공식품의 원재료에 알레르기를 일으키는 특정원재료가 포함된 경우

※ 특정원재료/알레르겐 표시 의무 원재료(새우, 게, 소맥, 메밀, 달걀, 유(乳), 땅콩)
• 알레르기를 일으키는 특정원재료가 포함되었음을 기재할 필요가 있음
• 원재료명 다음에 괄호 표시하여 '~を含め'(~를 포함)로 기재
- 초코칩(유성분을 포함), 마요네즈(달걀을 포함)
※ 乳의 경우에는 '유성분을 포함'으로 기재

2) 알레르기를 일으키는 특정원재료에 유래한 첨가물을 사용한 경우

• 식품첨가물이 특정원재료에 유래한 점을 기재할 필요가 있음
• 첨가물 다음에 괄호 표시하여 '~由來'(~유래)로 기재

나. 유전자변형식품 표시

• 표시대상

- 콩, 옥수수, 감자, 카놀라, 면화씨, 알팔파, 사탕무 및 파파야 8종의 농산물
- 콩, 옥수수, 감자, 알팔파, 사탕무, 파파야로 만든 33가지 가공식품으로 중량비율 3순위 내로, 원재료 및 첨가물 중량 비율이 5% 이상인 경우

1) 기존 식품과 성분, 영양가 등이 동일한 경우

① 표시대상인 농산물 및 가공식품이 가공 후에도 변형된 DNA 또는 이에 따라 발생한 단백질이 검출되는 경우

사례	표시 예	표시의무
분별생산유통관리한 유전자변형 농산물을 원재료로 사용한 경우	대두 (유전자변형한 것을 분별) 등	필수
유전자변형 농산물과 非유전자변형 농산물을 분별하지 않은 경우	대두 (유전자변형 불분별) 등	필수
분별생산유통관리한 非유전자변형 농산물을 원재료로 사용한 경우	대두 유전자변형이 아닌 것을 분별) 등	선택

※ 분별생산유통관리 : 유전자변형농산물과 非유전자변형농산물을 농장에서부터 식품 제조업자까지 생산, 유통 및 가공 각 단계에서 상호 혼입이 일어나지 않도록 관리하고, 그 사실이 서류 등으로 증명되는 것을 의미

② 변형된 DNA 및 이에 따라 발생한 단백질이 가공 후에 최신 검출 기술로도 검출되지 않는 가공식품(대두유, 간장, 옥수수유 등)

표시 예	표시의무
대두(유전자변형하지 않은 것을 분별)	선택

2) 기존 식품과 성분, 영양가 등이 현저히 차이 날 경우

·高올레산 대두, 高리신 옥수수 등

표시 예	표시의무
대두(高올레산 대두)	필수

다. 식품과 의약품 구분에 관한 사항

의약품 여부는 아래의 전적으로 의약품으로 사용되는 성분(원재료)으로 분류되는지를 확인한 후, 효능·효과, 형상 및 용법·용량에 따라 판단됨. 또한 2종류 이상의 성분이 배합된 경우, 그 중 1종류라도 의약품으로 판정되면, 해당 제품은 의약품으로 판단됨

1) 전적으로 의약품으로 사용되는 성분(원재료)

- 해당 리스트의 예로 기재된 성분(원재료)이 배합 또는 함유된 경우에는 원칙적으로 의약품으로 판단됨
- 리스트는 후생노동성 홈페이지 또는 아래 주소에서 확인 가능 (https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000086062_1.pdf)

2) 의약품으로 간주되는 경우

- 오로지 의약품으로 사용되는 성분(원재료)에 해당하지 않고 아래 사항에 해당하면 원칙적으로 의약품으로 간주

① 의약품적 효능·효과를 표방하는 것
② 앰플 형상 등 전적으로 의약품적 형상인 것
③ 용법·용량이 의약품적인 것

3) 의약품적 효능을 표방하지 않는 한 의약품으로 판단하지 않는 성분

- 리스트는 후생노동성 홈페이지 또는 아래 주소에서 확인 가능 (https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000086063_1.pdf)

6. 일본에서 한국식품을 판매할 경우의 유의사항

가. 상품패키지·광고 표현(경품표시법, 건강증진법, 약기법)

1) 경품표시법

가) 부당표시 금지사항

• 우량오인표시(優良誤認表示)

- 우량오인표시란 상품과 서비스의 품질, 규격 등의 내용이 실제 제품 또는 사실과 상이하여 경쟁사업자의 제품이나 서비스보다 현저히 우량하다고 일반 소비자가 오인할 수 있는 표시를 말함

- 상품의 품질, 규격 등의 표시가 사실과 다른 우량오인표시 금지

  ·일본산 유명 브랜드 소고기가 아닌 것을 '일본산 유명 브랜드 소고기'로 표시 등

- 합리적인 근거가 없는 효과·성능 표시에 대해서는 '부 실증 광고 규제(不実証広告規制)' 위반사항

  ·'시험·조사로부터 얻을 수 있는 결과'와 '전문가, 전문가 집단 또는 전문기관의 견해 및 학술 문헌' 등의 객관적인 실증 자료가 있고, 그 자료의 내용과 표시내용이 일치할 것

  ·다이어트식품의 경우, 흡사 식사제한을 하지 않고 살이 뺄 수 있는 것처럼 표시했지만, 실제로는 해당 표시를 뒷받침 할 수 있는 합리적인 근거를 나타낼 자료는 없으면 부 실증 광고규제의 대상이됨

- 소비자청으로부터 우량오인표시 혐의를 받을 경우, 표시 근거자료 제출 필요

  ·통지일로부터 15일을 이내에 합리적 근거자료 제출 필요. 미제출 시 부당표시로 간주함

• 유리오인표시(有利誤認表示)

- 유리오인표시란 상품과 서비스의 가격 등의 거래조건이 실제 제품 또는 사실과 상이하여 경쟁사업자의 제품이나 서비스보다 현저히 유리하다고 일반 소비자가 오인할 수 있는 표시를 말함

- 가격이나 거래 조건의 과장 표시금지

  ·사업자가 자사 판매가격에 해당 판매가격보다도 높은 다른 가격(비교대조가격)을 병기하여 표시하는 것을 이중가격표시라함

  ·이중가격표시는 그 내용이 적정한 경우에는 일반 소비자의 적정한 상품 선택에 기여하는 면이 있지만, 비교대조가격의 내용에 대해 적정한 표시가 이루어지지 않는 경우에는 유리오인표시에 해당될 우려가 있음

  ·식품 분야에서는 실제로는 타사와 비슷한 정도의 내용량임에도 불구하고, 마치 「타사 상품의 내용량 2배」가 되는 것과 같은 표시금지

※ 부록「부당한 가격표시에 관한 경품표시법상의 개념(2000년 6월 30일 공정거래위원회 개정 2016년 4월 1일 소비자청) 참조

• 무과즙 청량음료 등에 대한 표시

- 무과즙·무과육 또는 과즙 또는 과육 양이 5% 미만인 청량음료수, 유음료, 아이스크림 등에 대해 '무과즙·무과육', 과즙 또는 과육 비율(%)을 명료하게 기재하지 않은 경우, 아래와 같은 표시는 부당표시가됨

  ·과실명을 사용한 상품명, 설명문 등의 표시

  ·과실 그림, 사진, 도안 표시

  ·과즙·과육과 비슷한 색, 향, 맛(=표시)

2) 건강증진법

건강증진법은 '일본 국민 건강증진의 종합적인 추진에 관한 기본적인 사항을 정함과 동시에 건강증진을 위한 조치를 강구하여 국민 보건향상을 도모'하는 것을 목적으로 제정 '특별용도표시 및 영양표시기준'에 관해서는 해당 법률에서 정해져 있음

가) 특별용도식품

<특별용도식품 개요 및 허가기준>

식품군			허가기준 개요
특별용도식품	환자용 식품	허가기준형 – 단백질 식품	단백질 함유량이 같은 종류의 식품과 비교해서 30% 이하일 것 등
		허가기준형 – 알레르겐 제거 식품	특정 알레르겐을 사용하지 않은 것 또는 제거한 것 등
		허가기준형 – 종합영양식품	식품 중에 유당 또는 갈락토스(galactose)를 제거한 것 등
		허가기준형 – 개별평가형	질환 등에 의해 통상의 식사로 충분한 영양을 섭취하는 것이 곤란한 사람의 식사 대체품으로서 적당한 유동성을 가지고 있으며 통지에서 규정하는 영양 성분의 기준에 적합한 것 등
	임산부, 수유용 분유		통지에서 규정하는 환자용 식품의 기본적 허가 기준 및 개괄적 허가 기준과 더불어 개별 평가형 환자용 식품으로서의 요건을 모두 만족시키는 식품에 대해 개별적으로 평가한 것
	유아용 조절 분유		통지에서 규정하는 영양성분 등의 구성에 적합한 것. 임산부, 수유용으로 적합한 것
	연하곤란자용 식품	연하곤란자용 식품	통지에서 규정하는 영양성분 등의 구성에 적합한 것. 모유 대체 식품으로 적합한 것
		점도 조절용 식품	의학적, 영양학적으로 보았을 때 연하곤란 자가 섭취하기에 적합한 식품인 것과 동시에 통지에서 규정하는 규격 기준을 충족시킨 것
	특정보건용식품		제품마다 식품의 유효성이나 안정성에 관해서 소비자청의 심사를 받음

<특별용도식품에 사용가능한 표시>	
특별용도식품 표시	특정보건용식품 표시

• 특정보건용식품으로 표시하기 위해서는 아래 9개 사항에 대한 기재가 필요함

- 특정보건용식품인 것을 표시
- 허가 등을 받은 표시내용
- 영양성분(관여 성분 포함)의 양 및 열량
- 하루 섭취 표준량
- 섭취 방법
- 섭취상의 주의사항
- 균형 잡힌 식생활이 필요함을 안내하는 문구
- 하루 섭취 표준량에 포함된 관여 성분 등 표시 기준치에 대한 비율
- 조리 또는 보존 방법에 관해 특별히 주의가 필요한 사항

※ 기재사항은 글자 크기 8포인트 이상(표시 가능 면적 150㎠ 이하의 경우 5.5포인트 이상)으로 표시

나) 영양표시기준

일본어로 영양을 표시하고자 하는 경우 및 일본에서 판매할 식품으로 일본어로 영양표시가 된 것(영양표시식품을 말함)을 수입할 경우에 적용됨

• 표시방법

- 일본어로 읽기 쉽고, 이해하기 쉬운 용어로 기재
- 용기 포장에서 보기 쉬운 곳 또는 그 상품에 첨부하는 문서에 기재
- 용기 포장에 기재할 시, 포장을 열지 않아도 보이는 곳에 기재
- 영양성분 또는 열량에 관한 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 열량, 단백질의 양, 지방의 양, 탄수화물의 양, 나트륨의 양 및 표시 영양성분량에 따른 순서로 기재
- 하한치 및 상한치에 관해서는 각 영양성분마다 정해진 표시 단위로 기재

• 표시가 필요한 영양성분

- 단백질, 지방, 탄수화물
- 아연, 칼륨, 칼슘, 크롬, 셀레늄, 철, 구리, 나트륨, 마그네슘, 망간, 아이오딘, 인
- 니아신, 판토텐산, 바이오틴, 비타민 A, 비타민 B1, 비타민 B2, 비타민 B6, 비타민 B12, 비타민 C, 비타민 D, 비타민 E, 비타민 K, 엽산

• 영양성분량 및 열량에 관한 표시사항

- 100g, 100ml, 1식분, 1개 포장 등 1개 단위(이하 '식품 단위'로 칭함.) 당 단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨의 양 및 열량
- 판매할 식품에 표시하고자 하는 영양성분(영양표시식품을 수입하는 경우에는 해당 영양표시식품에 표시가 된 영양성분)의 해당 식품단위당 양(표시 영양성분의 양)
- 해당 식품 단위
- 해당 식품 단위가 1식분일 경우에는 해당 1식분의 양

• 영양강조표시

- 영양성분표시는 허용오차 범위 또는 하한치 및 상한치 범위 내에서 표시
- 비교할 식품과 영양성분의 큰 차이가 없을 경우 또는 현재 유통되지 않는 상품과 강화성분 및 저감(低減) 성분 표시에 대해서는 금지
- 영양성분 및 열량의 강조표시는 별표 제9조에서 인정된 방법으로 측정한 수치 이용

3) 약기법(藥機法)

건강식품의 경우 의약품과 오인될 수 있는 표시금지. 의약품과 식품의 구분에 대해서는 전술한 '5. 다. 식품과 의약품의 구분에 관한 사항' 참조

나. 공정경쟁규약

공정경쟁규약은 사업자 또는 사업자단체가 자주적으로 업계별 상품 특성 및 거래실태에 맞게 작성한 규약으로 소비자청과 공정거래위원회에 의해 인정되어 있어 통상의 규약 내용을 준수하면 경품표시법에 위반되지 않음

※ 부당표시와 경품류 제공 관련 2개 사항을 상품 품목별로 정한 규약「일반사단법인 전국공정거래협의회 연합회」
(http://www.jfftc.org/rule_kiyaku/kiyaku_keihin.html)

(2019년 4월 8일 현재)

<공정경쟁규약>

업종	경품	표시
유제품 등	1. 아이스크림류 및 빙과 제조업	1. 마가린류 2. 음용유(飮用乳) 3. 자연산 치즈·가공치즈 및 치즈 이용 식품 4. 아이스크림류 및 빙과 5. 발효유(醱酵乳)·유산균음료
음료	2. 토마토 가공업	6. 과실 음료 등 7. 토마토 가공품 8. 커피음료 등 9. 두유류 10. 일반 커피 및 인스턴트 커피 11. 모로미식초

<공정경쟁규약>		
업종	경품	표시
식탁식품(食卓食品)	3. 즉석면류 제조업 4. 카레 제조업 5. 고야두부 제조업	12. 식품 통조림 13. 가루고추냉이 14. 케즈리부시 15. 고야두부 16. 생면류 17. 명란젓 식품 18. 햄·소시지류 19. 식육 20. 즉석 면 21. 포장 식빵 22. 계란
조미료	6. 된장 제조업 7. 소스 제조업 8. 간장 제조업	23. 식초 24. 된장 25. 드레싱류 26. 간장 27. 식염
과자류 등	9. 초콜릿 제조업 10. 츄잉껌 제조업 11. 비스킷 제조업	28. 관광토산품 29. 벌꿀류 30. 비스킷류 31. 초콜릿류 32. 초콜릿 이용 식품 33. 로열젤리 34. 츄잉껌
주류	12. 합성청주 및 연속식증류소주 제조업 13. 청주 제조업 14. 과실주 제조업 15. 맥주 제조업 16. 양주 제조업 17. 주류 수입판매업 18. 단식증류소주 제조업	35. 맥주 36. 수입 맥주 37. 위스키 38. 수입 위스키 39. 아와모리 40. 주류소매업 41. 단식증류소주

*** 출처 :** 일반사단법인 전국공정거래위원회 연합회「공정경쟁규약 조문(표시, 경품)」

7. 최근 이슈

가. 기능성표시식품의 신선식품 신고 확대

1) 2015년 4월부터 시작된 기능성표시식품 제도의 대표적인 특징

• 가공식품 및 신선식품의 기능성까지 표시 인정

- 신선식품의 생산자·공급자의 기능성 표시 식품 전개가 확대되고 있음
- 2019년 5월 10일 현재, 32건의 신선식품이 기능성표시식품으로 신고가 수리됨
- 대표상품으로는 귤, 숙주나물, 계란, 당조고추 등의 농산물과 양식 방어·잿방어

<기능성 표시 식품 중 신선식품 현황>

제출일	제출자	상품명	관여 성분명	표시하려고 하는 기능성	품목
2015. 08.03	밋카비쵸 농협	밋카비귤	β-크립토 크산틴	본 제품은 β-크립토크산틴이 함유되어 있음. β-크립토크산틴은 골대사(骨代謝)를 도와 뼈 건강에 도움이 된다고 보고되어 있음	귤
2015. 08.03	㈜사라다 코스모	대두(大豆) 이소플라본 어린 콩나물	대두 이소플라본	본 제품은 대두 이소플라본이 포함되어 있음. 대두 이소플라본에는 뼈의 성분 유지에 도움을 주는 기능이 있다고 보고되어 있음	콩나물
2016. 01.27	㈜사라다 코스모	베지플라본	대두 이소플라본	본 제품은 대두 이소플라본이 포함되어 있음. 대두 이소플라본에는 뼈의 성분 유지에 도움을 주는 기능이 있다고 보고되어 있음	콩나물
2016. 06.29	타이시식품공업㈜	작은 콩나물	대두 이소플라본	본 제품은 대두 이소플라본이 포함되어 있음. 대두 이소플라본에는 뼈의 성분 유지에 도움을 주는 기능이 있다고 보고되어 있음	콩나물
2016. 09.12	토피아 하마마츠 농협	토피아귤	β-크립토 크산틴	본 제품은 β-크립토크산틴이 함유되어 있음. β-크립토크산틴은 골대사를 도와 뼈 건강에 도움이 된다고 보고되어 있음	귤
2017. 01.24	시미즈 농협	시미즈귤	β-크립토 크산틴	본 제품은 β-크립토크산틴이 함유되어 있음. β-크립토크산틴은 골대사를 도와 뼈 건강에 도움이 된다고 보고되어 있음	귤
2017. 02.08	이온탑밸류㈜	오가닉 콩나물	대두 이소플라본	본 제품은 대두 이소플라본이 포함되어 있음. 대두 이소플라본에는 뼈의 성분 유지에 도움을 주는 기능이 있다고 보고되어 있음	콩나물

<기능성 표시 식품 중 신선식품 현황>

제출일	제출자	상품명	관여 성분명	표시하려고 하는 기능성	품목
2017. 03.23	난슨농협	니시우라귤	β-크립토크산틴	본 제품은 β-크립토크산틴이 함유되어 있음. β-크립토크산틴은 골대사를 도와 뼈 건강에 도움이 된다고 보고되어 있음	귤
2017. 08.24	히로시마현 과실농협연합	히로시마귤	β-크립토크산틴	본 제품은 β-크립토크산틴이 함유되어 있음. β-크립토크산틴은 골대사를 도와 뼈 건강에 도움이 된다고 보고되어 있음	귤
2017. 09.12	규슈GGC㈜	대두 이소플라본 작은 콩나물	대두 이소플라본	본 제품은 대두 이소플라본이 포함되어 있음. 대두 이소플라본에는 뼈의 성분 유지에 도움을 주는 기능이 있다고 보고되어 있음	콩나물
2017. 10.19	도쿄푸즈크리에이트㈜	GABA 배아미 (특수3분정미)	GABA (γ-아미노낙산)	본 제품은 GABA(γ-아미노낙산)가 함유되어 있음. GABA(γ-아미노낙산)는 혈압이 높은 분에게 적합한 기능이 있다고 보고되어 있음	정미(精米)
2017. 11.17	마루하니치로㈜	요카토토 사츠마 잿방어동	DHA·EPA	본 제품은 DHA·EPA가 포함되어 있음. DHA·EPA에는 중성지방을 낮추는 기능이 있다고 보고되어 있음	생식용 잿방어
2017. 11.24	메이스비진팩토리㈜	대두 이소플라본 작은 콩나물	대두 이소플라본	본 제품은 대두 이소플라본이 포함되어 있음. 대두 이소플라본에는 뼈의 성분 유지에 도움을 주는 기능이 있다고 보고되어 있음	콩나물
2018. 01.15	쓰가루히로사키농협	프라임애플(후지)	사과에서 유래한 프로시아니딘	본 제품은 사과에서 유래한 프로시아니딘이 함유되어 있음. 사과에서 유래한 프로시아니딘은 내장지방을 줄이는 기능이 있다고 보고되어 있음	사과(후지)
2018. 03.01	아리다농협	아리타귤	β-크립토크산틴	본 제품은 β-크립토크산틴이 함유되어 있음. β-크립토크산틴은 골대사를 도와 뼈 건강에 도움이 된다고 보고되어 있음	귤
2018. 05.11	카고메㈜	GABA Select	GABA	본 제품은 GABA가 함유되어 있음. GABA는 혈압이 높은 분에게 적합한 기능이 있다고 보고되어 있음	토마토

<기능성 표시 식품 중 신선식품 현황>

제출일	제출자	상품명	관여 성분명	표시하려고 하는 기능성	품목
2018. 07.10	T팜이시이㈜	히나토마 GABA미디 토마토	GABA	본 제품은 GABA가 함유되어 있음. GABA는 혈압이 높은 분에게 적합한 기능이 있다고 보고되어 있음	토마토
2018. 07.31	키난농협	키난귤	β-크립토크산틴	본 제품은 β-크립토크산틴이 함유되어 있음. β-크립토크산틴은 골대사를 도와 뼈 건강에 도움이 된다고 보고되어 있음	귤
2018. 08.10	Wis-mettac 푸즈㈜	당조고추	루테올린	본 제품은 루테올린이 함유되어 있음. 루테올린은 식후 혈당치의 상승을 억제하는 기능이 있다고 보고되어 있음	고추
2018. 09.26	쿠라미츠슌스케(藏光 俊輔)	쿠라미츠농원 유라와 세귤	β-크립토크산틴	본 제품은 β-크립토크산틴이 함유되어 있음. β-크립토크산틴은 골대사를 도와 뼈 건강에 도움이 된다고 보고되어 있음	귤
2018. 09.26	모리 미키야(森 幹也)	모리타카귤	β-크립토크산틴	본 제품은 β-크립토크산틴이 함유되어 있음. β-크립토크산틴은 골대사를 도와 뼈 건강에 도움이 된다고 보고되어 있음	귤
2018. 09.27	타키모토 마사후미(瀧本 雅史)	타키모토농원 온주귤	β-크립토크산틴	본 제품은 β-크립토크산틴이 함유되어 있음. β-크립토크산틴은 골대사를 도와 뼈 건강에 도움이 된다고 보고되어 있음	귤
2018. 10.08	후지식품공업㈜	작은 알 콩나물	대두 이소플라본	본 제품은 대두 이소플라본이 포함되어 있음. 대두 이소플라본에는 뼈의 성분 유지에 도움을 주는 기능이 있다고 보고되어 있음	콩나물
2018. 10.26	㈜마스다 채종장	소프트 케일 GABA	GABA	본 제품은 GABA가 함유되어 있음. GABA는 혈압이 높은 분에게 적합한 기능이 있다고 보고되어 있음	케일
2018. 11.20	(유)사나스	채소로 루테인 치지미 시금치	루테인	본 제품은 루테인이 포함되어 있음. 루테인은 빛의 자극으로부터 눈을 보호하는 망막(황반부)색소를 증가 시킨다고 보고되어 있음	시금치
2018. 12.18	쓰가루 히로사키 농협	프라임애플(오린)	사과에서 유래한 프로시아니딘	본 제품은 사과에서 유래한 프로시아니딘이 함유되어 있음. 사과에서 유래한 프로시아니딘은 내장지방을 줄이는 기능이 있다고 보고되어 있음	사과(오린)

<기능성 표시 식품 중 신선식품 현황>

제출일	제출자	상품명	관여 성분명	표시하려고 하는 기능성	품목
2019. 01.09	일본수산㈜	활어 크로세 방어 로인 200g	EPA·DHA	본 제품은 DHA·EPA가 포함되어 있음. DHA·EPA에는 중성지방을 낮추는 기능이 있다고 보고되어 있음	생식용 방어(양식)
2019. 02.12	오이가와 농협	오이가와귤	β-크립토크산틴	본 제품은 β-크립토크산틴이 함유되어 있음. β-크립토크산틴은 골대사를 도와 뼈 건강에 도움이 된다고 보고되어 있음	귤
2019. 02.15	하이난 농협	하이난귤	β-크립토크산틴	본 제품은 β-크립토크산틴이 함유되어 있음. β-크립토크산틴은 골대사를 도와 뼈 건강에 도움이 된다고 보고되어 있음	귤
2019. 02.25	나가미네 농협	나가미네귤	β-크립토크산틴	본 제품은 β-크립토크산틴이 함유되어 있음. β-크립토크산틴은 골대사를 도와 뼈 건강에 도움이 된다고 보고되어 있음	귤
2019. 03.04	이세식품㈜	기능성 이세(伊勢) 계란	EPA·DHA	본 제품은 DHA·EPA가 포함되어 있음. DHA·EPA에는 중성지방을 낮추는 기능이 있다고 보고되어 있음	계란

나. 특정보건용식품으로 허가된 신기능

1) 기존의 보건기능

- 특정보건용식품 제도에서 오랜 기간 동안 보건기능으로 장기능 개선(整腸), 중성지방·체지방 저감, 식후 혈당치 상승 억제, 혈압 저감, 콜레스테롤 흡수억제·저하, 충치 예방, 뼈 건강 유지·골다공증 예방이 허가되어, 새로운 보건용도 허가가 없는 상황이 지속

2) 새로운 보건기능 허가 제품의 등장

- 실제 피부에 작용하는 기능이 있는 특정보건용식품으로는 처음으로 일본에 발표된 상품이 2019년 1월 1일 발매된 상품명 '오르비스 디펜세라'가 발매 1개월 만에 판매계획을 초과한 약 8만개, 약 2.5억엔(2019년 1월 1일~2019년 1월 31일)의 매출을 기록, 오르비스 사(社)의 건강식품 분야 신상품으로는 가장 높은 매출을 기록. 2019년 연간 매출 목표를 22억엔으로 설정하고 있음
- 오르비스 사는 매출이 호조인 이유로 특정보건용식품으로 피부에 작용하는 기능이 인정된 특허와 신뢰성, 전신 피부 건조에 대한 '마시는 스킨케어'라는 새로운 제안, TV CF를 비롯한 마케팅 프로모션 등의 적극적인 정보 발신이 효과를 거둔 것으로 보고 있음

<새로운 보건기능 허가 제품 예시>

·상품명 : ORBIS DEFENCERA(오르비스 디펜세라)
·발매일 : 2019년 1월 1일
·가격 : 3,456엔
·허가표시 : 본품에 포함된 쌀 배아에 유래한 글루코실세라마이드는 피부의 수분을 놓치기 어렵기 때문에 피부 건조가 신경쓰이는 분에게 적합합니다.
·관여성분 : 쌀 배아 유래 글루코실세라마이드
※본품은 피부질환 치료약은 아닙니다

*** 출처 :** 오르비스 社, 보도자료

다. 기능성표시식품의 신고 철회 발생

• 후생노동성이 '보행 능력의 개선'으로 기능성을 표시한 상품광고에 대해 의약품·의료기기법(약칭 약기법/의약품 광고 등을 규제)에 저촉될 우려를 지적

- 예를 들어, 최근까지 아지노모토 사가 기능성표시식품으로 판매했던 '아미노에르' 상자에는 '60대 이상이 나이가 들면서 약화되는 근육 유지에 도움이 되는 근육을 생성하는 힘을 서포트하는 기능과 보행능력 개선에 도움이 되는 기능이 있다고 보고되고 있습니다.' 라고 표기되어 있었음

- 후생성 의약·생활위생국 감시지도·마약대책과는 단어 자체가 NG는 아니지만, 광고 등을 본 소비자가 의약품으로 오인할 수 있는 여지가 있다면, 약기법에 저촉된다고 설명했음. 덧붙여 적어도 의약품의 효능·효과로 사용되는 표현은 피하는 것이 현명하다고 조언했음

- 아지노모토 사를 비롯해 '보행 능력의 개선'으로 기능성을 표시한 14개사는 지적을 받은 이후에 신고를 철회했음. 신고를 철회하게 되면 기능성표시를 기재한 상품재고는 더 이상 판매할 수 없으며, 표현을 바꾸어 다시 판매하려고 해도 신고가 수리되기까지 최소 2개월은 소요되기 때문에 기업의 피해는 적지 않음

부당한 가격표시에 관한 경품표시법 상의 개념

(2000년 6월 30일 공정거래위원회)
개정 2002년 12월 5일 공정거래위원회
개정 2006년 1월 4일 공정거래위원회
개정 2016년 4월 1일 소비자청

들어가기

사업자가 시장 상황에 따라 자기의 판매 가격을 자율적으로 결정하는 것은 사업자의 사업 활동에서 가장 기본적인 사항이며, 또한 이를 통해 사업자 간의 경쟁과 소비자의 선택이 확보된다.
이와 같이 사업자의 판매 가격은 다른 사업자와의 경쟁에서 중요한 수단이 될 것이며, 판매 가격에 대한 정보를 소비자에게 전달·소구하기 위해 가격 표시가 적극적으로 이루어지고 있다.

한편, 소비자들에게도 가격 표시는 상품 또는 용역(서비스) 선택에 가장 중요한 판매 가격에 대한 정보를 얻는 수단이다. 또한 가격 표시에 의해 사업자 간 또는 상품 간 등의 가격 비교가 용이해져, 가격 표시에 따른 소비자의 선택이 이루어져 사업자 간 또는 상품 간 등의 가격경쟁도 촉진되기도 한다.
그러나 실제와 다른 표시를 하는 등 가격 표시가 적정하게 행해지지 않는 경우에는 소비자의 선택을 그르치게함과 동시에, 시장의 공정한 경쟁이 저해되고, 상기와 같은 가격 표시가 가진 본래의 기능이 발휘되지 못하게 된다.

이러한 관점에서 부당 경품류 및 부당 표시 방지법 (이하 '경품표시법'이라함)은 사업자의 판매 가격이 일반 소비자에게 실제 물건 또는 경쟁 사업자에 관한 것보다도 현저하게 유리하다고 오인될 수 있는 표시를 부당 표시로 규제하고 있다.

이 개념은 일반 소비자를 대상으로 한 가격 표시에 관해 부당한 가격 표시에 대한 경품표시법 상의 개념을 명확히함으로써 사업자의 경품표시법 위반 행위를 미연에 방지함과 동시에 적정한 가격표시를 추진, 사업자 간의 공정하고 자유로운 경쟁을 촉진하며 일반 소비자의 적정한 상품 또는 용역 선택을 확보하는 것을 목적으로 하고 있다.
나아가 본 개념의 책정에 따라 '부당한 가격 표시에 관한 부당 경품류 및 부당 표시 방지법 제4조 제2호의 운용 기준」'(1969년 사무국장 통달 제4호) 및 '컬러 TV 등 가정 전기제품의 희망 소비자가격 표시에 관한 취급에 대해'(1971년 사무국장 통달 제1호)는 폐지한다.

제 1. 개념의 구성 및 적용 범위

1. 본 개념의 구성

이 개념은 어떤 가격 표시가 일반 소비자에게 오인을 하게하고, 경품표시법에 위반될 위험이 있는지를 밝히기 위해 우선 제2에서 경품표시법 제5조 제2호의 규정에 의하여 부당 표시로 문제가 되는 가격 표시에 대해 설명하고, 제3부터 제6까지는 가격 표시의 주요 유형별로 경품표시법 상의 기본적인 개념과 부당표시에 해당될 우려가 있는 주요 사례를 나타내고 있다.

2. 본 개념의 적용 범위

1) 본 사고의 대상이 되는 가격 표시

이 개념은 제조업자, 도매업자, 소매업자, 통신판매업자, 수입대리점, 서비스업자 등 사업자의 사업 형태를 불문하고, 사업자가 일반 소비자에게 상품 또는 용역을 공급할 시에 행하는 모든 가격표시를 대상으로 하고 있다.

또한, 제3 이하에서는 이해하기 쉽도록 '부당 표시에 해당될 우려가 있는 표시'에서 용역 사례를 기술하는 경우를 제외, 소매업자가 일반 사업자에 대해 상품을 제공하는 경우에 행하는 가격표시를 전제로 기술하고 있으나, 그 개념은 기본적으로 용역 가격표시 및 소매업자 이외의 사업자가 행하는 상품 또는 용역의 가격표시에 대해서도 적용된다.

2) 본 개념의 대상이 되는 표시 매체

가격 표시에 대해서는 상품 본체에 의한 표시(상품에 첨부 또는 부착된 가격표 등), 매장의 표시, 전단지 광고, 신문·텔레비전 광고, 인터넷 광고 등 다양한 매체에 의해 이루어지고 있지만, 일반 소비자에게 행해지는 가격표시라면 매체를 불문하고 본 개념이 적용된다.

3) 미끼 광고와의 관계

이 개념은 사업자가 상품 또는 용역 공급에서 소비자 대상 가격표시에 대한 개념을 나타낸 것이다. 따라서 예를 들어, 저가 판매 전단지에 게재된 상품의 판매 가격에 대해 실제와 다른 표시가 행해진 경우에는 본 개념이 적용된다.

한편, 전단지에 게재된 상품에 대해 원래 판매할 준비가 되어있지 않은 경우 등, 광고, 전단지 등으로 폭넓게 일반 소비자에게 거래 의사표시를 한 상품 또는 용역에 대해 실제로는 의사표시한대로 구입할 수 없음에도 불구하고, 일반소비자가 의사표시한 대로 구입할 수 있다고 오인할 우려가 있는 표시에 대해서는 '미끼광고에 대한 표시'(1993년 공정거래위원회 고시 제17호) 및 '미끼광고에 관한 표시'등의 운용기준(1993년 사무국장 통달 제6호)에서 개념을 나타내고 있으며, 계속하여 이 개념에 따라 판단된다.

3. 개별사안의 판단

본 개념은 경품표시법에 위반될 우려가 있는 가격표시에 대한 개념을 명확히 한 것으로, 본 개념에 있어서 '부당표시에 해당될 우려가 있는 표시'로써 예시되지 않은 것을 포함해 사업자가 행하는 구체적인 가격표시가 경품표시법에 위반되는지 여부에 대해서는 경품표시법 규정에 따라 개별사안별로 판단된다.

1. 경품표시법의 내용

1) 판매 가격 현황에 관한 표시는 다음의 표시가 경품표시법 상 문제가 된다(주).

가. 자기가 공급하는 상품 또는 용역의 판매 가격에 대해 실제 판매 가격보다도 현저히 유리한 것으로 일반 소비자에게 오인되는 표시

나. 자기가 공급하는 상품 또는 용역의 판매 가격에 대해 경쟁 사업자의 판매 가격보다도 현저히 유리한 것으로 일반 소비자에게 오인되는 표시

(주) 경품표시법 제5조 사업자는 자신의 공급 상품 또는 용역의 거래에 관한 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 표시를 하여서는 안 된다.

(1) (생략)

(2) 상품 또는 용역의 가격, 기타 거래 조건에 대해 실제 물건 또는 해당 사업자와 동종 또는 유사 상품 또는 용역을 공급하고 있는 다른 사업자에 관한 것보다도 거래 상대방에게 현저히 유리한 것으로 일반 소비자에게 오인되는 표시로, 부당하게 고객을 유인하고 일반 소비자들의 자주적, 합리적인 선택을 저해할 우려가 있다고 인정되는 것

2) '유리하다고 일반 소비자에게 오인된다'란, 해당 표시에 의해 판매 가격이 실제와 다르게 저렴하다는 인상을 일반 소비자에게 주는 것을 말한다. 또한 '현저히 유익'한 것으로 오인되는 표시인지 여부는 해당 표시가 일반적으로 허용되는 과장의 정도를 넘어, 상품 또는 용역의 선택에 영향을 미칠 수 있는 내용인지 아닌지에 따라 판단된다.

3) 또한, 경품표시법 상 문제가 되는지 여부는 표시 매체의 표시내용 전체를 보고, 일반 소비자가 해당 표시에 대해 현저히 유리한 것으로 오인할지 여부에 따라 판단되는 것으로 이 때, 사업자가 고의 또는 과실 유무는 문제가 되지 않는다.

2. 경품표시법 상 문제가 되는 가격표시

상기 1을 감안하면 다음과 같이 가격을 표시할 경우에는 경품표시법에 위반되는 부당표시(이하, '부당표시'라함)에 해당될 우려가 있다.
부당 표시 (이하 '부당 표시'라 한다)에 해당 될 수 있다.

1) 실제 판매 가격보다 낮은 가격을 표시하는 경우

2) 판매 가격이 과거의 판매 가격과 경쟁 사업자의 판매 가격 등과 비교하여 저렴하다는 인상을 주는 표시를 하고 있지만, 예를 들면 다음과 같은 이유 때문에 실제로는 저렴하지 않은 경우

가. 비교에 이용한 판매 가격이 실제와 다를 때
나. 상품 또는 용역의 내용과 적용 조건이 다른 것의 판매 가격을 비교에 이용하고 있을 때

3) 기타 판매 가격이 저렴하다는 인상을 주는 표시를 하고 있지만, 실제로는 저렴하지 않은 경우

제3. 판매가격에 관한 표시

1. 기본적인 개념

특정 상품 판매 시에 판매가격이 표시되는 경우에는 일반소비자는 표시된 판매가격으로 해당 상품을 구입할 수 있다고 인식하는 것으로 생각된다.
따라서 판매가격에 관한 표시를 할 경우에는 (1) 판매가격, (2) 해당 가격이 적용되는 상품의 범위(관련 상품, 용역이 일체적으로 제공되고 있는지 여부 등), (3) 해당 가격이 적용되는 고객의 조건에 대해 정확하게 표시할 필요가 있고, 이들 사항에 대해 실제와 다른 표시를 하거나 애매한 표시를 할 경우에는 일반소비자에게 판매가격이 저렴하다는 인식을 부여, 부당표시에 해당할 우려가 있다.
또한, 이상의 개념은 판매가격을 단일로 표시할 경우뿐 아니라, 제 4 이하에서 기술하는 이중가격표시 등에 있어서의 판매가격 표시에 대해서도 동등하게 적용된다.

2. 부당 표시에 해당될 우려가 있는 표시

판매 가격에 다음과 같은 표시는 부당 표시에 해당 될 수 있다.

가. 실제 판매 가격보다 저렴한 가격을 판매 가격으로 표시하는 경우

(사례) A 부동산 회사가 '분양택지 가격 / 1평방미터 100,000엔 ~ 120,000엔 ~특선지'라고 표시하고 있지만, 실제로는 해당 택지의 가격은 1평방미터당 약 148,000엔 내지 약 185,000엔일 때

나. 일반적으로 다른 관련 상품이나 용역과 함께 일체적으로 판매되는 상품에 대해, 관련 상품과 용역의 대가를 별도 청구하는 경우에 그 취지를 명시하지 않고 상품의 판매가격만을 표시하는 경우

(사례) A 내장 공사업자가 '방 하나 벽지 교체 5,000엔'라고 표시하고 있지만, 실제로는 5,000 엔은 벽지 자체의 대금이며, 별도 시공 요금이 청구되는 경우

다. 표시된 판매가격이 적용되는 고객이 한정됨에도 불구하고, 그 조건을 명시하지 않고 상품 판매가격만을 표시한 경우

(사례) A 전기점이 '새로운 버전 소프트 특별가격 5,000엔'으로 표시하고 있지만, 실제로 해당 가격은 동 소프트의 이전 버전을 소유한 자에게만 적용되는 특별가격일 경우

(사례) A 전기통신사업자가 '국제전화 서비스 미국까지 1분 60엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당 가격은 특정 할인 플랜에 가입하고, 1개월 당 일정 금액 이상의 사용실적이 있는 사용자가 심야·조기 시간대에 3분간 통화했을 때에 적용되는 1분간 당 요금일 경우

1. 이중가격표시에 대한 기본 개념

이중가격표시는 사업자가 자신의 판매 가격에 해당 판매 가격보다 높은 다른 가격 (이하 '비교대조가격')을 병기하여 표시하는 것으로, 그 내용이 적정한 경우에는 일반소비자의 적정한 상품선택과 사업자간의 가격경쟁 촉진에 이바지하는 면이 있다.

그러나 다음과 같이 이중가격표시에 있어서 판매가격이 저렴하다는 것을 강조하기 위해 사용되는 비교대조가격의 내용에 대해 적정한 표시가 이뤄지지 않은 경우에는 일반소비자에게 판매가격이 싸다고 오인을 주며, 부당표시에 해당될 우려가 있다.

1) 동일하지 않은 제품의 가격을 비교대조가격으로 이용하여 표시하는 경우

가. 동일하지 않은 상품의 가격과 이중가격표시를 한 경우에는 판매 가격과 비교대조가격과의 가격 차이에 대해서는 상품 품질 등의 차이도 반영되어 있기 때문에 이중가격표시로 나타낸 가격차만을 가지고 판매가격의 저렴함을 평가하는 것이 어렵고 일반 소비자에게 판매가격이 저렴하다는 오인을 주어 주당표시에 해당될 우려가 있다. 또한, 동일하지 않은 상품과 이중가격표시라도 한 사업자가 실제로 판매하고 있는 두 개의 다른 상품에 대해 현재 판매가격을 비교하는 것은 통상 경품표시법상 문제가 되지 않는다.

나. 상품의 동일성은 브랜드, 품질, 규격 등으로 보아 동일하게 보이는지 아닌지에 따라 판단된다. 또한, 의류 등과 같이 색상과 크기의 차이가 있어도 동일한 가격에 판매되는 상품은 동일한 상품에 해당한다고 생각된다. 또한, 하나의 상품의 새 제품과 중고품, 구형 또는 구형 물건(이하 '중고품 등'이라 함)은 동일한 상품으로는 생각되지 않는다. 야채, 생선 등 신선식품은 일반적으로 상품의 동일성을 판단하는 것이 어렵다고 생각된다. 따라서 신선 식료품을 대상으로 하는 이중가격표시는 후기 2의 타임서비스와 같이 상품의 동일성이 명확한 경우와 일반소비자가 상품의 동일성을 판단하는 것이 가능한 경우를 제외하고 일반소비자에게 판매가격이 저렴하다는 오인을 가해 부당표시에 해당될 우려가 있다.

2) 비교대조가격으로 이용하는 가격에 대해 실제와 다른 표시와 애매한 표시를 하는 경우

이중 가격 표시를 하는 경우에는 비교대조가격으로 과거의 판매 가격, 희망소매가격, 경쟁 사업자의 판매 가격 등 다양한 것이 이용되고 있다.
이러한 비교대조가격은 사실에 따라 표시할 필요가 있고, 비교대조가격에 이용하는 가격이 허위인 경우에는 일반 소비자에게 판매가격이 저렴하다는 오인을 가해, 부당표시에 해당될 우려가 있다.
또한, 과거의 판매 가격과 경쟁 사업자의 판매 가격 등으로 그 자체는 근거 있는 가격을 비교대조가격에 이용할 경우라도 해당 가격이 어떤 내용의 가격인지를 정확하게 표시할 필요가 있으며 비교대조가격에 사용하는 가격에 대해 애매한 표현을 할 경우에는 일반 소비자에게 판매 가격이 저렴하다고 오인을 가해 부당표시에 해당될 우려가 있다.

2. 과거의 판매가격 등을 비교대조가격으로 하는 이중가격표시

1) 기본적인 개념

가. 과거의 판매가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격표시

(가) 경품표시법 상의 개념

a. 수요 환기, 재고 처분 등의 목적으로 행해지는 기간 한정 세일에서 판매가격을 인하하는 경우에 과거의 판매 가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격표시가 행해지는 경우가 있다. 이 경우, 비교대조가격에 이용되는 과거의 판매 가격의 표시 방법은 똑같지 않으며, 가격만 표시되는 경우, '해당 점포 통상가격', '세일 전 가격'등의 명칭과 , 등의 기호가 붙어있는 경우, 어느 가격인지에 대해 구체적인 설명이 부가적으로 기재되는 경우가 있다.

b. 과거의 판매 가격을 비교대조가격과 이중가격표시가 된 경우에 비교대조가격이 어떠한 가격인지 구체적으로 표시되어있지 않을 경우에는 일반 소비자는 통상, 동일 상품이 해당 가격으로 세일 전의 상당기간 판매되고 있으며 세일 기간 중에 판매가격이 해당 인하 분만큼 저렴하다고 인식하는 것으로 생각된다. 따라서 과거의 판매 가격을 비교대조가격과 이중 가격 표시를 할 경우에 동일한 상품에 대해 최근 상당 기간 동안 판매됐던 가격이라고는 해도 가격을 비교대조가격으로 이용할 경우에는 해당 가격이 어느 시점에서 어느 정도의 기간 판매되었던 가격인지 등 그 내용을 정확하게 표시하지 않는 한, 일반 소비자에게 판매가격이 저렴하다는 인식을 가해 부당표시에 해당될 우려가 있다.

(나) '최근 상당기간에 걸쳐 판매되었던 가격'에 대한 개념

a. '상당기간'에 대해서는 반드시 연속 기간에 한정되는 것이 아니며, 계속적으로 세일이 실시되는 경우라면 비교대조가격으로 판매되었던 기간을 전체로 보고 평가하는 것이 된다.
b. 또한, '판매되었던'이란 사업자가 통상의 판매활동에서 해당상품을 판매하고 있었던 것을 말하며 실제로 소비자에게 구입되었던 실적이 있었던 것까지는 필요하지 않다. 한편, 형식적으로 일정 기간에 걸쳐 판매되었더라도 통상 판매장소와는 다른 장소에 진열되었던 점 등 판매형태가 통상과 다른 경우와 단순히 비교대조가격으로 하기 위한 실적 만들기로 일시적으로 해당가격으로 판매하고 있었다고 보이는 경우에는 '판매되고 있었다.'라고는 볼 수 없다.

(다) '최근 상당기간에 걸쳐 판매되었던 가격'여부의 판단기준

비교대조가격이 '최근 상당 기간 동안 판매되었던 가격 '에 해당되는지 여부는 해당가격으로 판매되었던 시기 및 기간, 대상이 되는 상품의 일반적인 가격변동 상황, 해당 점포의 판매형태 등을 고려하면서, 개개의 사안별로 검토되지만, 일반적으로는 이중가격표시를 하는 최근 시점(최근 시점에 대해서는 세일 개시 시점부터 거슬러 올라가 8주간에 대해 검토되는 경우로 하지만, 해당상품이 판매되고 있었던 기간이 8주간 미만인 경우에는 해당 기간에 대해 검토되는 것으로 한다.)에 대해 해당 가격으로 판매되고 있었던 기간이 해당상품이 판매되고 있었던 기간의 과반수를 차지할 경우에는'최근 상당기간에 걸쳐 판매되고 있었던 가격'으로 봐도 좋은 것으로 생각된다.

다만, 앞에서 기술한 요건을 충족하는 경우라도 해당가격으로 판매되고 있었던 기간이 통산하여 2주 미만인 경우, 또는 해당가격으로 판매되었던 마지막 날로부터 2주간 이상 경과한 경우에는 '최근 상당기간에 걸쳐 판매하고 있었던 가격'이라고는 할 수 없는 것으로 생각된다.

나. 미래의 판매가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격표시

판매 초기 단계에서의 수요 환기 등을 목적으로 미래 시점의 판매 가격을 비교 대조 가격으로 하는 이중 가격 표시가 일어나는 경우가 있다.
이러한 이중가격 표시 내용은 표시된 미래의 판매 가격이 충분한 근거가 있는 것이 아닐 때(실제로 판매된 적이 없는 가격일 경우와 극히 단기간에만 해당가격으로 판매하는 경우 등)는 일반 소비자에게 판매가격이 저렴하다는 인식을 가해 부당표시에 해당될 우려가 있다.
미래의 가격설정은 미래의 불확실한 수급 상황 등에 따라 변동되는 법이기 때문에 미래의 가격으로 표시된 가격으로 판매되는 경우가 확실한 경우(수급 상황 등이 변화해도 표시가격으로 판매하려는 경우 등) 이외에도 미래의 판매가격을 이용한 이중가격표시를 하는 것은 적정하지 않다고 생각된다.

다. 타임세일을 하는 경우의 이중가격표시

특정 상품에 대해 일정 영업시간에 한해 가격 인하를 하거나 신선 식료품 등에 대해 재고를 피하기 위해 일정 영업시간 경과 후에 가격 인하를 하는 경우에 당초 표시가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격을 표시하는 경우가 있다.
이와 같은 이중가격표시에 대해서는 통상 부당표시에 해당되는 우려가 없다고 생각된다.

2) 부당표시에 해당될 우려가 있는 표시

과거 판매가격 등을 비교대조가격으로 하는 다음과 같은 이중가격표시는 부당표시에 해당될 우려가 있다.

가. 과거 판매가격을 비교대조가격으로 이용하는 경우

(가) 실제로 판매되었던 가격보다도 높은 가격을 '해당 점포 통상가격'등 최근 상당기간에 걸쳐 판매되었던 가격이라는 인상을 주는 듯한 명칭을 붙여 비교대조가격으로 이용한 경우

(사례) A 의류점이 '남성양복 해당점포 통상가격 58,000엔 상품 40,000엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당 상품과 동일한 상품에 대해 통상 45,000엔에 판매하고 있는 경우

(사례) A 슈퍼가 '*표시는 해당점포 통상가격 마가린 *498엔 258엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품과 동일한 상품에 대해 통상 338엔으로 판매하고 있는 경우

(나) 판매실적이 전혀 없는 상품 또는 세일 직전에 판매가 시작되니 상품 등 단기간에만 판매한 실적이 있는 상품 가격을 '해당점포 통상가격'등 최근 상당기간에 걸쳐 판매되었던 가격이라는 인상을 주는 명칭을 붙여 비교대조가격으로 사용하는 경우

(사례) A 침구점이 '우모 이불 해당점포 통상가격 15,800엔을 12,000엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당 상품은 이번에 처음으로 판매되는 것일 경우

A 의류점이 '비교대조가격의 은 당사 통상가격의 약칭 980엔 균일 남성 폴로셔츠 <각종>(M·L치수) 2,800엔 상품'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품과 동일한 상품에 대해 해당 비교대조가격으로 판매된 실적이 없을 경우

(다) 과거 판매기간 중 단기간으로 판매되었던 가격을 '해당점포 통상가격'등 최근 상당 기간에 걸쳐 판매되었던 가격이라는 인상을 주는 듯한 명칭을 붙여 비교대조가격으로 사용하는 경우

(사례) A 의류점이 '여성 캐시미어 니트 해당점포 통상가격 12,000엔을 9,500엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품과 동일한 상품에 대해 과거 판매기간(8주간) 중 해당가격으로 판매되었던 기간은 당초 2주간만으로 그 후 6주간은 이보다 낮은 가격으로 판매하고 있었던 경우

(라) 과거에 판매되었던 가격을 구체적인 판매기간을 명시하지 않고 또한 실제와 다른 판매기간을 덧붙여 기재하여 비교대조가격으로 이용한 경우

(사례) A 인형점이'5월 인형 장식 72,000엔 상품 세일기간 중 43,000엔으로 판매'로 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품과 동일한 상품에 대해 72,000엔으로 판매한 기간이 2일밖에 없는 경우

(사례) A 의류점이'신상품 더블 정장 0월 1일~20일까지 판매가격 48,000엔 상품 33,800엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품과 동일한 상품에 대해 해당 비교대조가격에 따라 판매되었던 것은 2일밖에 없을 때

(사례) A 골프용품 제조판매업자가 인터넷상의 쇼핑사이트에서 '골프클럽 정가 380,000엔 특가 138,000엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당 '정가' 가격은 해당상품의 판매개시 시에 같은 회사의 직영 소매점포에서의 판매가격으로 해당가격 판매는 4년 전에 종료했을 경우

(마) 판매할 상품과 동일하지 않은 상품(중고품 등을 판매하는 경우에 새제품 등 해당상품의 중고품 등이 아닌 상품을 포함)의 과거 판매가격을 비교대조가격으로 이용하는 경우

(사례) A 악기점이 '전자 오르간 해당 점포 통상가격 650,000엔을 365,000엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품은 장기간 전시품으로 새제품으로는 간주되지 않는 것으로 해당점포 통상가격은 새제품의 가격일 경우

나. 미래의 판매가격을 비교대조가격으로 이용한 경우

(가) 세일기간 경과 후에도 판매가격을 인상할 예정이 없음에도 불구하고 또는 세일기간 경과 후 극히 단기간에 표시한 가격으로 판매함에도 불구하고 세일기간 경과 후의 미래의 판매가격을 비교대조가격으로 이용하는 경우

(사례) A 의류점이 '여성 블라우스 시도가격 4,800엔 0월 0일 이후에는 6,000엔이 됩니다'라고 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품과 동일한 상품에 대해 0월 0일 이후에도 4,800엔으로 판매할 경우

3. 희망소매가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격표시

1) 기본적인 개념

가. 제조업자, 도매업자, 수입 총대리점 등 소매업자 이외의 자(이하 '제조업자 등'이라고함)가 자기가 공급하는 상품에 대해 희망소매가격을 설정하고 있는 경우에, 소매업자는 이 희망소매가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격 표시하기도 한다.

일반소비자는 통상 희망소매가격에 대해서는 제조업자등에 의해 소매업자의 가격설정에 참고가 될 것으로서 설정되어, 사전에 신문광고, 카탈로그, 상품 본체에 찍혀 공표되고 있는 것으로, 이것으로부터 소매업자의 판매가격이 저렴한지 아닌지를 판단할 때의 참고정보의 하나가 될 수 있는 것으로 인식하고 있다고 생각된다.
따라서 희망소매가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격표시를 할 경우에 제조업자 등에 의해 설정되어 사전에 공표되었다고 할 수 없는 가격을 희망소매가격으로 칭하고 비교대조가격으로 이용할 경우에는 일반소비자에게 판매가격이 저렴하다는 인식을 가해 부당표시에 해당될 우려가 있다.

나. 더욱이 희망소매가격과 유사한 것으로, 제조업자 등이 참고 소매가격이나 참고 상 대금 등의 명칭으로 소매업자에게만 제시하고 있는 가격이 있다.

이 가격들이 소매업자의 소매가격설정에 참고가 되는 것으로 제조업자 등이 설정한 것을 카탈로그나 팜플렛에 기재하는 등으로 하여 해당상품을 취급하는 소매업자에게 널리 제시하는 경우(제조업자 등이 상담 시에 해당가격을 취급하는 소매점 일부의 문의에 대해 개별로 제시하는 경우 등은 포함되지 않음)에는 소매업자가 해당가격을 비교대조가격으로 이용하여 이중가격제시를 하는 자체는 가능하지만, 희망소매가격 이외의 명칭을 이용하는 등 일반소비자가 오인하지 않도록 표시할 필요가 있다. 또한, 참고소매가격 등을 비교대조가격으로 하는 이중가격표시를 할 경우에 제조업자 등이 해당상품을 취급하는 소매업자에게 소매업자 대상 카탈로그 등에 의해 널리 제시하고 있다고 할 수 없는 가격을 소매업자가 참고소매가격 등으로 칭하여 비교대조가격으로 이용할 경우에는 일반소비자에게 판매가격이 저렴하다는 오인을 가해 부당표시에 해당될 우려가 있다.

2) 부당표시에 해당될 우려가 있는 표시

희망소매가격을 비교대조가격으로 하는 다음과 같은 이중가격표시는 부당표시에 해당될 우려가 있다.

가. 희망소매가격보다도 높은 가격을 희망소매가격으로 비교대조가격으로 이용하는 것

(사례) A 전기점이 '전자동세탁기 메이커 희망소매가격 75,000엔 상품 58,000엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품과 동일 상품에 대해 제조사인 B전기가 설정한 희망소매가격은 67,000엔일 경우

나. 희망소매가격이 설정되어있지 않은 경우(희망소매가격이 철폐된 경우를 포함)에 임의 가격을 희망소매가격으로 비교대조가격으로 이용할 경우

(사례) A 의류점이 '비즈니스 정장 메이커 희망소매가격 29,000엔 상품 할인가격 23,800엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품과 동일한 상품에 대해 메이커는 희망소매가격을 설정하고 있지 않을 경우

(사례) A 슈퍼마켓이'인버터 에어컨 메이커 희망소매가격 200,000엔 상품 138,000엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품과 동일한 상품에 대해 메이커인 B전기는 희망소매가격을 1년 전에 철폐한 경우

다. ① 프라이빗브랜드상품에 대해 소매업자가 스스로 설정한 가격, ② 제조업자 등이 오로지 자신이 소매판매하고 있는 상품에 대해 자신이 설정한 가격 또는 ③ 특정 소매업자가 오로지 판매하고 있는 상품에 대해 제조업자 등이 해당소매업자의 의향으로 설정한 가격을 희망소매가격으로 비교대조가격으로 이용할 경우

(사례) A 재봉틀점이 '전자 재봉틀 메이커 희망소매가격 30,000엔 상품 18,000엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품은 같은 점포가 해외 사업자에게 제조를 위탁한 자사브랜드 상품일 경우

(사례) A 보석품 제조판매업자가 '플래티넘 대 다이아몬드링 0.1캐럿 메이커 희망소매가격 100,000엔 상품 30% 할인 70,000엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품은 A가구점에서만 판매되고 있으며 해당 희망소매가격은 A가구점이 B메이커에 의뢰해 설정하게 한 가격일 경우

라. 제조업자가 해당상품을 취급하는 소매업자 일부에게만 제시한 가격을 희망소매가격으로 비교대조가격으로 이용할 경우

(사례) A 의류잡화점이 'B메이커 제조 지갑 메이커 희망소매가격 6,000엔 상품 3,800엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당 희망소매가격은 B메이커가 상담 시에 A 의류잡화점을 포함 해당상품을 취급하는 소매업자 일부에게만 제시한 가격일 경우

마. 판매하는 상품과 동일하지 않은 상품(중고품 등을 판매하는 경우에 새제품 등 해당상품의 중고품 등이 아닌 상품을 포함)의 희망소매가격을 비교대조가격으로 이용하는 경우

(사례) A 전기점이 '○○사 제조 컴퓨터 메이커 희망소매가격 270,000엔 상품 180,000'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당 희망소매가격은 판매하는 상품에 비해 기억용량이 크거나 하여 동일하지 않은 상품의 메이커 희망소매가격일 경우

바. ① 참고소매가격 등이 설정되어 있지 않은 경우에 임의 가격을 참고 소매가격 등으로 비교대조가격에 이용하는 경우 및 ② 제조업자 등이 해당상품을 취급하는 소매업자 일부만 제시한 가격을 참고희망가격 등으로 비교대조가격으로 이용하는 경우

(사례) A 안경점이 '78% OFF 메이커 세트 참고 소매가격 33,000엔 상품 렌즈포함 7,000엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품과 동일한 렌즈와 프레임 세트 상품에 대해 메이커는 참고 희망가격을 설정하지 않은 경우

(사례) A 안경점이 '브랜드 프레임 참고 소매가격 ¥34,000→5,000 85% OFF'로 표시하고 있지만, 실제로는 메이커와의 상담 시에 A 안경점을 포함 해당상품을 취급하는 소매점 일부의 문의에 메이커가 제시한 가격을 참고 소매가격으로써 비교대조가격으로 이용한 경우

4. 경쟁사업자의 판매가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격표시

1) 기본적인 개념

자신의 판매가격이 저렴하다고 강조하기 위해 시가와 특정 경쟁사업자의 판매가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격표시가 이루어지는 경우가 있다. 이들 경쟁사업자의 판매가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격을 표시한 경우에는 일반소비자는 통상 동일 상품에 대해 대체적으로 구입할 수 있는 사업자의 최근의 판매가격과 비교되었다고 인식되었다고 생각된다. 따라서 경쟁사업자의 판매가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격을 표시한 경우에 동일 상품에 대해 대체적으로 구입할 수 있는 사업자의 최근 판매가격이라고 할 수 없는 가격을 비교대조가격으로 이용하는 경우에는 일반소비자에게 판매가격이 저렴하다는 인식을 가해 부당표시에 해당될 우려가 있다.
특히, 가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격표시에 대해 해당 사업자가 판매하고 있는 지역 내에서 경쟁관계에 있는 사업자의 상당수가 실제로 판매하고 있는 가격을 정확하게 조사하지 않고 표시하는 경우에는 부당표시에 해당될 우려가 있다. 이와 같이 시가와 특정 경쟁사업자의 판매가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격을 표시하는 경우에는 경쟁사업자의 최근 판매가격을 정확하게 조사함과 동시에 특정 경쟁사업자의 판매가격과 비교하는 경우에는 해당 경쟁사업자의 명칭을 명시할 필요가 있다.

2) 부당표시에 해당될 우려가 있는 표시

경쟁사업자의 판매가격을 비교대조가격으로 하는 다음과 같은 이중가격표시는 부당표시에 해당될 우려가 있다.

가. 최근 시가보다도 높은 가격을 시가로써 비교대조가격으로 이용할 경우

(사례) A 인형점이 '도기로 만든 인형 시가 9,000엔 상품을 3,500엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품과 동일 상품에 대해 A 인형점이 판매하고 있는 지역 내의 다른 인형점에서는 최근에 3,000엔에서 4,000엔에 판매되고 있는 경우

나. 최근 경쟁사업자의 판매가격보다도 높은 가격을 해당 경쟁사업자의 판매가격으로써 비교대조가격으로 이용할 경우

(사례) A 시계점이 '○○제조 시계 B시계점 요코하마점이 108,000엔 상품 80,000엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당상품과 동일 상품에 대해 B시계점 요코하마점에서는 최근에 70,000엔에 판매되고 있는 경우

다. 상권이 달라 일반소비자가 구입하는 기회가 적은 점포의 판매가격을 비교대조가격으로 이용하는 경우

(사례) A 슈퍼마켓 후쿠오카점이 '남성용 가죽벨트 B슈퍼마켓에서 12,000엔 상품 7,800엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당 비교대조가격은 사실상 후쿠오카지역의 일부 소비자가 구입할 기회가 없는 B슈퍼마켓 나가사키점의 판매가격일 경우

라. 판매할 상품과 동일하지 않은 상품(중고품 등을 판매하는 경우에 새제품 등 해당상품의 중고품 등이 아닌 상품을 포함)에 대해 경쟁사업자가 판매하고 있는 가격을 비교대조가격으로 이용할 경우

(사례) A 전기점이 '위성방송 내장 텔레비전(25인치) B전기점 판매가격 185,000엔 상품 148,000엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당 비교대조가격은 해당 상품의 성능을 한층 향상시킨 후속 기종의 판매가격일 경우

5. 다른 고객 대상 판매가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격표시

1) 기본적인 개념

동일 상품이라도 고객의 조건(고객의 구입 시기를 포함. 이하 동일)에 따라 판매가격에 차이가 설정된 경우에 특정 조건을 충족하는 고객 대상 판매가격에 대해 가격의 저렴함을 강조하기 위해 다른 고객 대상 판매가격을 비교대조가격으로 하는 이중가격이 표시되는 경우가 있다. 고객에 따라 판매가격에 차이가 있는 경우에 일반소비자는 각각의 판매가격이 적용되는 고객의 조건 내용 및 판매가격의 차이를 비교한 다음에 상품을 선택하게 된다. 따라서 다른 고객 대상 판매가격을 비교대조가격으로 이중가격을 표시하는 경우에 각각의 판매가격이 적용되는 고객의 조건 내용 등에 대해 실제와 다른 표시를 하거나 애매한 표시를 한 경우에는 일반소비자에게 판매가격이 저렴하다는 오인을 가해 부당표시에 해당될 우려가 있다.

2) 부당표시에 해당될 우려가 있는 표시

다른 고객 대상 판매가격을 비교대조가격으로 하는 다음과 같은 이중가격표시는 부당표시에 해당될 우려가 있다.

가. 회원제 판매방법에서 비회원가격을 비교대조가격으로 이용하는 경우. 용이하게 회원이 되는 것이 가능하고 그 가격으로 구입하는 자가 거의 없다고 인정되는 판매가격을 비회원가격으로써 비교대조가격으로 이용하는 경우

(사례) A 보석점이 '18K 다이아몬드 피어스 회원가격 ¥50,000 회원가격 ¥24,980'으로 표시하고 있지만, 실제로는 구입을 희망하는 일반소비자는 누구나 회원이 될 수 있고 비회원가격으로 판매되는 경우는 거의 없을 경우

나. 수요 피크 시의 판매가격을 비교대조가격으로 이용하는 경우. 수요 피크 시와 오프 시에 판매가격 차이가 크고 또한 피크 시기가 특정시기로 한정되는 경우에 오프 시의 판매가격을 표시할 때에 피크 시의 판매가격을 '해당점포 표준가격'등 해당 사업자의 평균적인 판매가격이라는 인상을 주는 명칭을 붙여 비교대조가격으로 이용할 경우

(사례) A 리조트호텔이 '숙박요금(트윈 1박 2일 식사 미포함) 표준요금 1인당 40,000엔 ○월 ○일~○일에 한해 20,000엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 해당 비교대조가격은 숙박객이 많은 특정 기간이며 한정적으로 적용되고 있는 가격인 경우

1. 기본적인 개념

1) 할인율 또는 할인금액 표시

이중가격표시와 유사한 표시방법으로써 '해당점포 통상가격'과 표시가격 등으로의 할인율 또는 할인금액을 이용한 가격표시가 이루지는 경우가 있다. 이 표시방법은 이중가격표시에 있어서 비교대조가격과 판매가격의 차이를 할인율 또는 할인금액으로 표시한 것으로 경품표시법 상 개념에 대해서는 기본적으로 제4에서 제시한 이중가격표시의 개념과 동일하다.
즉, 산출 기초가 되는 가격과 할인율 또는 할인금액 내용 등에 대해 실제와 다른 표시를 하거나 애매한 표시를 한 경우에는 일반소비자에게 판매가격이 저렴하다는 오인을 가해 부당표시에 해당될 우려가 있다.

2) 일괄적인 할인율 또는 할인금액 표시

할인율 또는 할인금액 표시 중에는 소매업자가 취급하는 전 상품 또는 특정 상품군을 대상으로 일괄 할인율 또는 할인금액을 표시하는 경우가 있다.
이처럼 일괄적인 할인율 또는 할인금액 표시에 대해서는 소매업자에게 있어서 개별품목별 할인 표시를 하는 경우의 번잡함을 피하거나 일반소비자에 소구력을 높이는 이점이 있지만, 그 소구력이 강하기 때문에 일괄하여 할인율 또는 할인금액 표시를 하는 경우에는 산출 기초가 되는 가격, 적용되는 상품 범위 및 적용되는 조건에 대해 명시함에 따라 일반소비자가 오인하지 않도록 할 필요가 있다. 더구나 소매업자가 취급하는 전 상품 또는 특정 상품군을 대상으로 하여 해당상품에 붙인 표시가격을 산출하는 기초가 되는 일괄적인 할인율 또는 할인금액 표시에 대해서는 다음의 2의 가 및 나에서 예시하는 경우를 제외, 통상 부당표시에 해당될 우려는 없다고 생각된다.

2. 부당표시에 해당될 우려가 있는 표시

할인율 또는 할인금액을 이용한 다음의 가격표시는 부당표시에 해당될 우려가 있다. 또한, 기타 할인율 또는 할인금액 표시에 대해서는 기본적으로는 제4의 개념이 적용된다.

가. 적용대상이 되는 상품이 일부 상품에 한정됨에도 불구하고 그 취지를 명확하게 밝히지 않고 소매업자가 취급하는 전 상품 또는 특정 상품군을 대상으로 한 일괄적인 할인율 또는 할인금액을 강조한 표시를 할 경우

(사례) A 가구점이 적용되는 상품 범위를 명시하지 않고 '가구 50% 세일'로 강조하여 표시하고 있지만, 실제로는 일부 상품만이 50% 할인 대상이 되는 경우

나. 표시가격으로부터의 할인율 또는 할인금액 또는 포인트 환원비율(이하 '할인율'이라함)을 사용한 표시를 한 경우에 (1) 표시가격을 일단 인상한 다음에 할인율 등을 이용한 표시를 한 경우 또는 (2) 세일 실시 결정 후에 판매가 개시된 상품을 대상으로 하여 할인율 등을 사용한 표시를 하는 경우

(사례) A 의류점이 '봄 정장 표시가격에서 30% 할인'으로 표시하고 있지만, 실제로는 적용대상이 되는 상품 표시가격이 세일 직전에 인상된 경우

(사례) A 슈퍼마켓이 '와인 전품 토요일, 일요일 2일간 한정 점포가격에서 30% 할인'으로 표시하고 있지만, 실제로는 적용대상이 되는 상품 중 일부 상품이 세일실시 결정 후에 판매가 개시된 상품일 경우

(사례) A 전기점이 '에어컨 전품 포인트 환원 5% 업'으로 표시하고 있지만, 실제로는 적용대상이 되는 상품 표시가격이 세일 직전에 인상된 경우

다. 최대 할인율 또는 최대 환원비율이 적용되는 것은 일부 상품에 한정됨에도 불구하고 취급하는 전 상품 또는 특정 상품군에 대해 개개의 상품별로 할인율 등을 표시하지 않고 일정폭의 할인율 등으로 최대 할인율 또는 최대 환원비율을 강조한 표시를함에 따라 마치 많은 상품에 대해 최대 할인율 또는 최대 환원비율이 적용되는 것처럼 표시를 하는 경우

(사례) A 전기점이 개개의 상품별로 할인율을 표시하지 않고 '☆마크가 붙은 상품은 5~20% 할인합니다.'라고 표시하고 '5%'를 현저히 작게 기재하고 '20%'을 크게 강조하여 표시함에 따라 마치 많은 상품에 대해 '20%'할인이 적용되는 것처럼 표시하고 있지만, 실제로는 20% 할인대상이 되는 것은 일부 상품에 한정될 경우

(사례) A 전기점이 개개의 상품별로 환원비율을 표시하지 않고 '전 상품 10%, 15%, 20% 포인트 환원'으로 환원비율이 클수록 문자를 크게 표시하며 '20%'라고 표시하고 '5%'를 현저히 작게 기재하고 '20%'를 강조표시함에 따라 마치 많은 상품이 '20%' 포인트 환원이 적용되는 것처럼 표시하고 있지만, 실제로는 20%의 포인트 환원 대상이 되는 것은 일부 상품에 한정될 경우

라. 임의 설정한 가격을 산출의 기초가 되고, 할인율 또는 할인액 표시를 할 경우

(사례) A 골프용품 제조판매업자가 '티타늄 골프 80,000엔 30% 할인 56,000엔'으로 표시하고 있지만, 실제로는 산출 기초가 되는 가격이 임의로 설정된 가격일 경우

제 6. 판매가격의 저렴함을 강조하는 기타 표시

1. 기본적인 개념

소매업자의 취급하는 전 상품 또는 특정 상품군을 대상으로 이들 상품 판매가격의 저렴함을 강조하기 위해 판매가격의 저렴함의 이유와 저렴함의 정도를 설명하는 용어(예를 들어, 저렴한 이유를 설명하는 '도산(倒産)품 처분', '공장 제공 가격'등의 용어, 저렴함의 정도를 설명하는 '대폭 가격 인하', '다른 점포보다 저렴하다'등의 용어)를 사용한 표시가 이뤄진 경우
판매가격이 저렴하다는 인상을 주는 모든 표시가 경품표시법 상 문제가 되는 것은 아니지만, 이들 표시에 대해서는 판매가격이 통상 시 등의 가격과 비교해 거의 차이가 없거나 적용대상이 되는 상품이 일부로 한정됨에도 불구하고 표시된 상품 전체에 대해 대폭적으로 가격 인하된 것처럼 표시를 하는 등 실제와 달리 저렴함을 강조하는 경우에는 일반 소비자에게 판매가격이 저렴하다는 오인을 가해 부당표시에 해당될 우려가 있다.
또한, 경쟁사업자의 점포 판매가격보다도 자신의 점포의 판매가격을 낮추는 등의 광고표시에 대해 적용대상이 되는 상품이 일반소비자가 용이하게 판단할 수 없도록 한정조건을 마련

하거나 가격을 낮추는 취지의 표시와 비교해 현저히 작은 문자로 한정조건을 표시하는 등 한정조건을 명시하지 않고 가격의 유리한 점을 고의로 강조하는 표시를 하는 경우에는 일반소비자에게 자신의 판매가격이 경쟁사업자의 것보다도 현저히 유리하다는 오인을 가해 부당표시에 해당될 우려가 있다.

따라서 저렴한 이유와 저렴한 정도를 설명하는 용어 등을 사용해 판매가격의 저렴함을 강조하는 표시를 할 경우에는 적용대상이 되는 상품의 적용 및 조건을 명시함과 동시에 저렴한 이유와 저렴한 정도에 대해 구체적으로 명시함에 따라 일반소비자가 오인하지 않도록 할 필요가 있다.

2. 부당표시에 해당될 우려가 있는 표시

판매가격의 저렴함을 강조하는 다음과 같은 가격표시는 부당표시에 해당될 우려가 있다.

가. 통상 시 등의 가격과 비교해서 특히 저렴해진 상품이 없거나 일부로 한정됨에도 불구하고 저렴한 이유를 설명하는 용어를 사용, 표시된 상품의 전체에 대해 판매가격이 특히 저렴해진 점을 강조하는 표시를 하는 경우

(사례) A 침구점이 '제조업자 도산품 처분'으로 강조하여 표시하고 있지만, 실제로는 표시된 상품은 제조업자가 도산한 원인에 따른 처분품이 아니라 해당 소매점이 계속적으로 거래가 있는 제조업자로부터 매입한 것으로 표시되니 상품의 판매가격은 종래와 변함이 없을 경우

(사례) A 인형점이 '히나인형 상품 전 상품 공장가로 제공'으로 강조 표시하고 있지만, 실제로는 공장가에 의해 판매되는 상품은 표시된 상품 중 일부로 한정되는 경우

나. 통상 시 등의 가격과 비교해서 특히 저렴해진 상품이 없거나 일부로 한정됨에도 불구하고 저렴한 이유를 설명하는 용어를 사용, 표시된 상품의 전체에 대해 판매가격이 특히 저렴해진 점을 강조하는 표시를 하는 경우

(사례) A 스포츠용품점이 '다른 점포보다도 판매가격을 낮추겠습니다.'라고 강조 표시하고 있지만, 실제로는 표시된 상품에 대해 다른 점포보다도 저렴한 가격으로 판매를 하지 않을 경우

(사례) A 의류점이 '겨울 의류 전 상품 대폭 인하 단행'이라고 강조표시하고 있지만, 실제로는 '다른 점포 통상가격'보다도 특히 저렴해진 상품은 표시된 상품 중 일부 상품에 한정되는 경우

(사례) A 전기점이 '다른 점포 전단지 게재가격보다 추가 10% 이상 저렴합니다.'라고 강조 표시하고 있지만, 실제로는 다른 점포 전단지 가격과 가격 비교할 수 있는 상품은 표시된 상품 중 일부 상품에 한정되는 경우 또는 다른 점포의 전단지 가격보다도 가격이 낮게 설정되지 않은 상품이 있을 경우

8. 출처

- 일본야노경제연구소, 「일본의 식품 라벨링 현황 및 라벨링 규제조사」
- 도쿄도 복지보건국, 「식품위생의 창 식품표시법의 개요」
- 도쿄도 복지보건국 건강안정부 식품감시과 , 「중요! 식품표시」(2018.11.10)
- 중앙법규출판(주), 「하야와카리 식품표시 Q&A」(2018.09.01.)
- mipro, 「수입품의 표시 및 마크 Q&A」(2016.03.)
- 군마현 식품·생활위생과, 「식품표시 기본 및 표시작성 가이드」(2019.03.)
- 후쿠이현, 「식품표시가이드북」(2016)
- 한국농수산식품유통공사, 2017 일본 보건기능식품제도 핸드북
- 일본 소비자청, 「부당한 가격표시에 관한 경품표시법상의 개념」(2016.04.01.)
- 일본 소비자청, 기능성표시식품제도신고 데이터베이스(2019.05.10. 기준)
- 일본 오르비스 社 보도자료
- 일본 삿포로비루 주식회사 보도자료
- 일본경제신문, 「건강식품「기능성표시」의 함정」(2019.04.10.)
- 일본 소비자청, 부당한 가격표시에 대한 경품표시법 상의 개념(2016년 4월 1일 소비자청 개정)

미국 · 프랑스 · 두바이 · 일본

비매품/무료
13060
ISBN 979-11-88830-85-5

농림축산식품부

aT 한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation