

농식품 품질경쟁력 제고를 위한
식품표시제도의 효율적 운영방안 연구

Policy Directions and Strategies for the Better Implementation of Food
Labeling System to enhance Quality Competitiveness of Agro-Food
products in Korea

한국농촌경제연구원

농 립 부

제 출 문

농림부 장관 귀하

본 보고서를 “농식품 품질경쟁력 제고를 위한 식품표시제도의 효율적 운영방안 연구”
과제의 최종보고서로 제출합니다.

2005년 5월 24일

주관연구기관명 : 한국농촌경제연구원

총괄연구책임자 : 이계임

세부연구책임자 : 최지현

연 구 원 : 김민정

협동연구기관명 : 한국식품연구원

협동연구책임자 : 한규재

요 약 문

I. 제 목

농식품 품질경쟁력 제고를 위한 식품표시제도의 효율적 운영방안 연구

II. 연구개발의 목적 및 필요성

정부는 1990년대 초반부터 소비자 수요와 식품산업의 변화를 반영하기 위하여 다양한 식품표시제도를 실시해왔으나, 식품 유형에 따라 관련 제도가 다르게 적용되어 실행상 혼란스럽고 제도의 기준이 모호하게 설정된 측면이 있다. 식품 관련 생산·가공정보가 소비자에게 알기 쉽게 효과적으로 전달되며, 국제 식품표시 규격기준과도 부합되도록 하기 위해 식품표시제도의 개선안이 필요한 상황이다. 이 연구는 소비자의 선호 변화에 대응한 농식품의 품질경쟁력 제고를 뒷받침하기 위하여 식품표시관련 법·제도의 운영체계 및 시행방식 평가를 기초로 식품표시제도 운영상의 비효율성을 제거하고 국제규범과 교역질서에 부합하는 식품표시제도 개선방안을 제시하는 것을 목적으로 수행되었다.

III. 연구개발 내용 및 범위

이 연구의 주요 내용은 크게 5부분으로 구성되어 있다.

- ① 식품표시제도의 운영실태에서는 식품표시의 목적과 효과에 대해 이론적으로 검토하였으며, 법과 제도의 현황을 정리하고 소비자의 식품표시 이용현황을 살펴보았다.
- ② 식품표시관련 법·제도의 운영체계 및 시행방식 평가에서는 법률과 제도의 목적, 세부규정, 시행절차, 사후관리 등을 검토하였으며, 소비자와 식품표시관련 전문가의 현행표

시제도에 대한 평가의견을 제시하였다.

③ 국제표준화 식품규격하의 적합성 평가에서는 Codex의 식품표시기준을 근거로 우리나라의 표시기준 및 표시제도의 적합성을 평가하였다.

④ 주요국의 식품표시제도 동향과 시사점에서는 일본, 미국, 유럽의 식품표시제도 운영 현황을 살펴보고, 우리나라와의 비교를 통해 시사점을 도출하였다.

⑤ 식품표시제도의 운영 및 관리체계 개선방안에서는 법의 통합화, 표시규정 및 시행절차의 합리적 운영, 운영체계 개선, 기반조성의 측면에서 개선방안을 구체화하였다.

연구대상 품목은 농산물, 축산물, 수산물, 가공식품 등 전체 식품을 대상으로 하며, 정부가 추진하고 있는 표시제도를 분석대상으로 하였다. 영양표시 및 건강강조표시와 지방자치단체 등에서 자체적으로 운영하는 표시·인증제도는 제외되었다.

IV. 연구개발 결과 및 활용에 대한 건의

1. 식품표시제도의 운영실태

식품표시는 소비 후에야 판단할 수 있는 경험적 특성과 안전성과 같이 소비 후에도 판단하기 어려운 신뢰적 특성들을 탐색이 가능한 속성으로 바꾸는 역할을 하므로 최근 맛과 안전성에 대한 수요 증가에 따라 표시제도의 역할이 더욱 중요시되고 있다. 식품표시관련 제도로 식품등의표시기준, 원산지표시, GMO표시, 표준규격표시, 이력추적관리표시가 있다. 인증제도에는 농산물품질인증, 친환경농산물인증, 수산물품질인증, 전통식품인증, HACCP, 지리적특산물표시, KS인증 등이 포함된다. 주요 대도시 400가구 대상 소비자조사결과 식품 구입 시 거의 매번 표시를 확인하고 구입하는 소비자는 10%에 못 미치고, 식품표시에 전혀 관심이 없거나 신뢰하지 않는다고 응답한 소비자가 30%에 달하였다. 표시내용과 구입식품의 일치하지 않는다고 생각한 적이 있는 소비자는 36.5%이었으며, 제조연월일과 원산지항목의 불일치를 경험했다고 응답한 경우가 많았다.

2. 식품표시관련 법·제도의 운영체계 및 시행방식 평가

식품표시관련 법률의 목적과 제도가 중복되어 생산·유통업체 입장에서 제품에 대한 중복규제가 발생되며, 법률마다 가공식품 분류기준에 차이가 있어 동일대상품목이 중복되

거나, 누락될 수 있는 가능성이 있다. 일반표시기준의 경우 산물형태의 농수산물에 대한 품질표시기준의 법적 근거가 마련되지 않고, 포장제품에 대한 표시항목규정도 표준규격품 여부에 따라 표시항목에 차이가 있으며 농림수산물의 중량허용오차 범위가 명확히 규정되어 있지 않아 소비자와 생산자간의 분쟁 및 민원이 발생할 소지가 크다. “축산물가공처리법”과 “식품위생법”의 표시항목은 유사해 보이나, 제조연월일에 포장일 포함 여부, 표시사항이 인쇄된 라벨 사용 허용, 알레르기 물질 표시, 냉장식품의 냉동식품 전환 시 표시 등에서 차이가 있다. 품질인증제도는 관련 제도 간에 연계성이 결여되고, 특별한 근거 없이 표시방식 및 위반제재 등 시행규정에 차이가 나타나고 있다. 예를 들어 유기식품의 경우 “친환경농산물육성법”, “농산물가공산업육성법”, “식품위생법”에 분산 규정되어 있다. 품질인증의 유효기간은 대부분 제도에서는 1년으로 규정되어 있으나, 특별한 근거 없이 “수산물품질관리법”상에는 2년으로 규정되어 차이가 있다. 원산지표시제도와 지리적표시제도는 산물과 가공식품의 관련규정이 통합·운영되는 유일한 제도이나, 가공식품의 표시대상 품목이 “식품공전”에 규정되는 등 분산·운영됨에 따라 대상 품목 간에 모순이 발견되며, 수입원료 이용 국내에서 생산한 가공식품의 원산지 판정이 일치하지 않는다. GMO표시제도는 GMO용어 해석과 명칭이 다르게 규정되며, 표시규정에 있어서도 “농산물품질관리법”에서는 ‘GMO아님’ 표시가 가능하나, “식품위생법”에서는 이러한 표시규정이 금지되어 있다. 허위표시나 과대광고에 관한 규정의 경우 “농산물품질관리법”과 “수산물품질관리법”상에는 따로 규정되지 않고 제도별 과태료와 벌칙규정을 제시하고 있으며 “식품위생법”과 “축산물가공처리법”에서는 ‘허위표시등의 금지’조항을 두고 있으나 표시위반에 대한 벌칙규정에 일관성이 없고, 우선적용 규정 등이 없기 때문에 어떠한 단속에 의해 적발되느냐 여부에 따라서 다른 벌칙을 받을 수 있는 모순이 존재한다.

식품표시관련 사후관리업무는 농수산물의 경우 원산지표시에 대한 감시를 중심으로 추진되며, 다른 표시·인증에 대해서는 부정기적으로 안전성 조사 등과 병행하여 실시되는 상황이다. 일반식품에 대한 단속은 식품의 허위·과대광고 관련 규정에 근거하나 과대광고에 대한 단속이 대부분이다. 식품표시에 대한 사후관리업무의 문제점은 업무의 비전문성, 관리제도의 분산, 관리정보 공유체제의 미비 등이다.

표시제도별 인지도 조사결과 소비자 인지도가 가장 높은 제도는 원산지표시(96%)이며, 전통식품인증제, HACCP, 지리적표시 등에 대한 소비자 인지도는 20% 정도로 매우 낮았다. 소비자들은 품질 신뢰(54.5%), 안전성(39.7%) 때문에 인증품을 구입하였으며, 가격수준(60%)이 구입에 가장 큰 제약조건이었다. 소비자의 표시에 대한 인지경로는 제품 표시이었으며, 홍보나 교육 등을 통해 형성된 예는 많지 않았다. 소비자의 90% 이상은

수입 원료를 이용하여 생산된 제품의 원산지를 수입산으로 인식하고 있었으며, 가공식품의 원재료 표시품목수가 확대되기를 희망하고 있었다. 친환경농산물인증에 대한 소비자 이해도 조사결과 응답자의 85%는 4가지 인증종류가 있다는 것을 알지 못하였고, 무농약 표시가 가장 우수한 것으로 평가하는 소비자도 39.8%에 달하였다. 유기가공식품에 대해서는 응답소비자의 80% 이상이 구입의향을 나타냈으며, 수입유기식품에 대해서도 구입 잠재력이 높을 것으로 예상되었다. 식품표시의 이해를 쉽게 하기 위해 우선적으로 필요한 사항으로는 ‘설명에 필요한 용어를 통일하여 이해하기 쉽게 정리’(40.3%)와 ‘문자를 크고 잘보이는 곳에 위치’(37.8%)가 가장 시급한 것으로 지적되었다.

표시관련 전문가들은 식품표시제도의 가장 큰 문제점으로 표시관련 제도가 너무 많아 복잡함(41.7%), 표시관련법과 관리기관의 분산(33.3%)을 지적하였다. 식품류별로 가공식품의 표시제도가 상대적으로 잘 운영되는 것으로 평가한 반면, 산물형태의 표시는 대체로 부정적인 평가가 우세하였다. 대부분 제도의 경우 식품표시제도의 필요성에 대해서는 척도평균이 70% 이상 획득함으로써 긍정적으로 평가되었으나, KS표시, ISO표시, 지자체표시는 긍정적인 평가를 받지 못했다. 표시제도 중에서도 원산지표시와 GMO표시의 필요성이 가장 높게 평가되었으며, 인증제도 중에서는 친환경농산물인증과 HACCP에 대한 평가수준이 가장 높았다. 사후관리측면에서는 대체로 부정적인 평가를 보였으며, 행정기관은 원산지표시와 친환경농산물인증의 사후관리를 연구기관 및 단체소속 전문가들은 축산물에 대한 HACCP를 긍정적으로 평가하였다.

3. 국제표준화 식품규격하의 적합성 평가

식품표시와 관련된 Codex 기준 중 가장 기본이 되는 것은 “선포장 식품표시에 관한 일반규격”으로 대부분 국내기준과 부합되나, 식품첨가물의 분류 및 명칭, 유통기한, 방사선조사식품표시방법 등에서 차이가 있다. Codex 기준과 국내 기준 간에 가장 큰 차이를 보이고 있는 것은 유통기한표시로 Codex에서는 ‘품질유지기한’을 의무표시사항으로 규정하고 있으나, 우리나라는 ‘유통기한’을 표시하도록 되어 있다. 원산지표시의 경우 Codex는 의무표시사항으로 규정하고 있으나 ‘표시하지 않으면 소비자를 오도하거나 기만할 우려가 있을 경우’라는 추상적인 전제 조건을 달아놓음으로써 의무표시조항으로서의 실제적인 의미를 부여하지 못하고 있다. Codex는 ‘이력추적(traceability)’을 소비자에게 정보를 제공하는 위해발생의 사전예방적 개념, 제품추적(product tracing)을 식품위해가 있을 경우만 적용하는 재발방지를 위한 사후조치 개념으로 함께 사용하고 있으며, 우리나라는

2004년10월부터 ‘쇠고기 이력 추적시스템’에 대한 시범사업을 통해 이력추적관리제도를 도입하기 시작하였다. GM식품 표시는 용어사용과 적용범위에 대해 논란이 있으며, 국내에서는 가공식품의 표시대상 품목 중에서는 가공 후에도 유전자재조합 DNA 또는 외래단백질이 남아 있는 식품을 대상으로 하고 있다. Codex는 유기식품의 적용범위를 유기생산방법을 표시하는 농축산물 및 그 가공품(양봉과 꿀벌 포함)으로 규정하며, 유기생산방법을 사용하여 생산한 지 12개월이 경과된 후에야 ‘유기적으로 전환(transition to organic)’이라는 표시를 할 수 있다. 우리나라의 유기식품 적용범위도 농축산물과 가공식품을 포함하는 것으로 보이지만 관련 법률과 제도가 품목별, 국내산 여부에 따라 분산·운영되며, 전환기 유기농산물의 표시방식이 명확히 규정되어 있지 못하다. 또한 Codex 지침에서는 유기농산물의 함량 비율이 95%미만에서 70%이상인 제품은 비율표시가 앞면에 표기되어야 한다고 규정되어 있는데, 국내 기준에서는 유기원료 함량 비율을 원재료명 표시란에 기재토록 하고 있어 오히려 소비자들을 오도할 소지가 높다. 지리적표시제는 Codex 기준에서 다루지 않고 다만 파미산치즈와 같이 지리적 명칭의 보호를 받는 상품에 대해 Codex 규격설정은 규정상 문제가 없는 것으로 지적되었다.

4. 주요국의 식품표시제도 동향과 시사점

일본의 주요 식품표시관련 법률은 “식품위생법”, “농림물자규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법)”, “부당경품류 및 부당표시방지법(경품표시법)”으로 각각 농림수산성, 후생노동성, 공정거래위원회 소관으로 운영되며, 표시제도의 정합성과 연계성 제고를 위해 ‘식품의 표시제도에 대한 간담회’(2002. 6~2004. 12)가 개최되었다. JAS는 JAS마크를 부착함으로써 품질을 인증하는 JAS 규격제도와 모든 신선·가공 식품을 대상으로 하는 품질표시기준제도로 구성되어 있다. JAS규격은 품위·성분·성능 등의 품질에 관한 기준을 정한 일반 JAS규격과 생산방법에 대한 기준을 정한 특정JAS규격(특정JAS마크, 유기JAS마크, 생산정보공개JAS마크)으로 구분된다. 특정JAS마크는 특별한 생산이나 제조방법, 특색 있는 원재료에 대한 규격 기준을 충족시키는 식품(숙성햄, 숙성소시지, 숙성베이컨, 토종닭)에 부착되며, 유기JAS마크는 유기농산물과 유기농산물가공식품이 해당된다. 생산정보공개JAS제도는 이력추적제(소, 돼지)의 도입여건 정비를 위해 도입되었다. 1999년 개정된 JAS법에 의해 모든 신선식품(2000년)과 모든 가공식품(2001년)이 품질표시기준제도의 적용을 받게 되었다. 모든 신선식품에 대해서는 ‘명칭’과 ‘원산지’ 표시가 의무화 되었으며, 가공식품은 ①명칭, ②원재료명, ③내용량, ④상미기간(소비기간), ⑤보존방

법, ⑥제조업자 등의 이름 및 주소를 기재하도록 되어 있다. 가공식품의 원산지표시는 2000년에 8개 품목에서 2004년 28개 품목으로 확대되었다. 유전자조작(GMO)식품 표시의 대상품목은 농산물 5품목과 가공식품 30식품군이 지정되어 있으며, 특정GMO농산물(대두)와 가공 후 조합된 DNA 또는 이것에 의해 생성된 단백질검출이 기술적으로 가능한 가공식품에 표시가 의무화 되어 있다. 농림수산성에서는 식품표시의 감시체제를 강화하기 위하여 식품표시감시를 일원적으로 담당하는 표시·규격과를 설치하고, 지방농정국 및 지방농정사무소에는 표시·규격과를 설치하여 약 3,000명의 직원이 식품표시감시업무를 담당토록 하였다. 표시위반에 대한 벌칙수준은 추가 법개정을 통해 대폭 강화되는 추세이다. 일본에서 JAS제도에 대한 국민적 합의를 유도하고 효율적으로 운영하기 위해 최근 논의되고 있는 세 가지 동향은 JAS규격 개선, 품질표시기준 개선, JAS관리체제 개선에 관한 것이다. JAS규격제도는 표준규격과 특색규격 대상품목의 차별화, 신선식품에 대한 JAS규격 확대와 유통단계 JAS 규격 제정, JAS마크 개선 등이 논의되고 있다. JAS관리체제의 개선을 위해서는 JAS규격 인증업무체제를 민간기관형태의 등록인증기관을 중심으로 운영하며, 행정은 사후관리중심체제로 전환되고 있다. 등록기준에 ISO가 정한 제품인증기관에 대한 일반적 요구사항을 적용하는 것을 추진하며, 행정기관은 제도의 등록인증기관에 대한 사후관리, 가이드라인 제공 등을 담당한다.

미국의 식품표시 유형은 식품의 일반표시와 유기농산물인증, 원산지표시, 바이오텍 표시 등의 특정표시로 구분할 수 있다. 의무 표시는 일반표시사항 및 영양표시, 그리고 자연산 및 양식어패류 등의 일부 원산지표시가 해당되며, 임의표시는 바이오텍 표시와 유기농식품 인증표시 등이다. 미국의 식품에 대한 일반표시는 “의약품 및 화장품법”과 “연방규제법”에 적용을 받으며, 제도별로 원산지표시는 “2002농업법”, 유기농식품인증표시는 “유기식품생산법”, 바이오텍표시는 “의약품 및 화장품법”등 다양한 법률이 적용되고 있다. 미국산의 표시 조건은 쇠고기, 돼지고기 및 양고기의 경우 미국에서 해당가축이 출생, 사육, 도축이 충족되어야 하며, 신선과채류나 채소는 미국에서 생산되는 것을 기준으로 한다. 연방정부의 원산지표시제도는 주정부의 원산지표시제도보다 우선하며, USDA는 원산지표시제도의 시행가이드북을 발간하고 있다. 바이오텍 농산물 표시는 종전의 GMO 농산물에 대한 미국식 표기방법으로 임의표시로 운영되고 있다. USDA가 공인한 유기식품 인증기관은 총 97개(국내 인증기관 56개소, 외국 인증기관이 41개소)이며, 유기농으로 전환하고자하는 농가들에게 인증비용의 75%까지를 보조하는 유기농 인증 비용 분담 프로그램을 운영하고 있다. 미국은 지리적표시 보호가 확장되는 것을 반대하는 입장으로 각국의 상표등록제에 의해 유지되고 있는 자발적인 등록 시스템을 선호하고 있다. GAP 프로그램

램은 지침서에 따라 주정부가 자체적으로 지역실정에 맞게 운영하고 있는 자율적인 프로그램이며, 농무성은 주립대학의 GAP 도입농가 대상교육비를 지원한다. 생태 농산물표시는 생산자가 농산물의 독특한 환경적 특성을 소비자에게 알리기 위한 임의표시로 저농약, 토양 및 수질 보존, 안전하고 쾌적한 작업환경, 야생서식지 보전 등의 기준에 의한다.

유럽연합 식품표시체계의 기초는 1992년 제정된 “식품품질에 관한 유럽연합 통합규칙(EC Regulation of food quality)”이다. EU의 통합식품표시제는 크게 표시에 관한 사항과 인증에 관한 사항으로 구분되며, 표시에 관한 사항은 식품의 라벨링, 외관표시 및 광고에 관한 일반표시와 영양정보표시, 영양 및 건강강조표시, 쇠고기이력사항표시 및 GM 표시와 같은 특정사항표시, 식품 포장 및 등급 사항 표시가 포함된다. 특정 속성이나 품질을 가진 식품의 품질인증은 원산지명칭보호(PDO), 지리적표시보호(PGI), 전통식품보호(TSG) 및 유기인증제도로 분류할 수 있다. 의무표시항목에는 제품명, 재료목록, 내용량, 품질유지기한, 보관 및 사용 방법, 제조업자의 이름·주소 등이 포함된다. 원산지표시는 임의표시항목이며, 쇠고기는 “소의 식별 및 등록과 쇠고기 및 쇠고기제품의 표시에 관한 이사회 규칙”에 의해 의무사항으로 규정되어 있다. GM식품에 관한 통합표시기준을 정한 법률은 “유전자변형유기체의 이력추적 및 표시와 유전자변형유기체로부터 생산된 식품 및 사료의 이력추적에 관한 유럽의회와 이사회규칙”으로 의무표시방식으로 운영되고 있다. 통합품질인증제도 중 하나인 원산지명칭보호(PDO)를 받기 위해서는 생산물의 특성이나 품질이 원산지의 특별한 지리적 환경에 본질적으로 또는 배타적으로 기인해야 하며, 최종생산물의 단계까지 원재료의 생산 및 가공 과정이 상품을 표현하는 명칭이 나타내는 지리적 장소에서 이루어져야 한다. 지리적표시보호(PGI)는 원산지명칭보호와 달리 생산단계의 적어도 하나라도 지정된 지역에서 생산되면 충분하다. 전통특산물보증(TSG)은 특별한 속성에 대한 인증으로 전통적인 원재료 또는 혼합물을 사용하여 생산하거나 생산이나 가공이 전통적인 방식으로 이루어져야 하며, 다른 인증의 지리적 명칭을 겸하여 사용할 수 없다. 영국에서 품질표시제는 환경식품농촌부(DEFRA)에서 지역 및 지방농산물(regional & local food) 정책차원에서 운영하고 있어 이를 전담하는 별도의 전문기관이나 제3자 기관을 두지 않는다. 프랑스의 경우 품질인증제는 이에 대한 직접적인 국내법에 의해 보호를 받고 있으며 별도의 전문기관을 두어 제도를 운영하고 있다.

일본, EU, 미국 등 주요 선진국의 식품표시관리체계는 표시관련 법과 제도가 품목별로 분산되지 않고 통합되어 있으며, 민간주도의 인증체계가 구축되어 있다는 점이 우리나라와 가장 크게 구별된다. 인증관리체계에 국제적인 인증시스템을 적극 도입하고 있으며, 정부는 가이드라인 작성과 사후관리에 주력하고 있다. 표시항목은 대부분 국제적인 기준

에 근거하여 작성되고 있으나 의무표시항목과 관련하여서는 각국의 입장에 따라 적용방식이 다른 특징을 보인다.

5. 식품표시제도의 운영 및 관리체계 개선방안

식품표시제도의 개선을 위한 기본 방향은 첫째 소비자 중심의 표시, 둘째 국제적 기준에 부합, 셋째 표시제도의 효율적 운영, 넷째 생산자 품질관리 뒷받침으로 요약된다.

표시관련 법률의 목적과 제도의 중복성, 대상품목분류의 모호성, 식품별 표시사항의 중복규제 등 부처별·제도별로 분산·운영되고 있는 표시제도의 주요 문제를 해결하기 위해서 식품관련 법의 통합화를 검토할 필요가 있다. 일본의 경우 식품의 표시 및 규격관련 법률이 JAS에 통합되어 있음에도 불구하고, 식품위생법, 경품법의 표시항목규정 등에 대한 검토논의가 활발히 진행되고 있으며, 미국과 유럽에서는 JAS와 같은 통합된 법률은 없으나, 각 제도별로 대상품목의 구분이 없이 통합·운영되고 있다. 표시관련 전문가 조사결과에서도 식품표시제도 개선을 위해서 표시관련 제도의 법과 제도의 통합(57.1%)이 우선적으로 검토가 필요한 사항으로 지적된 바 있다. 표시관련 제도와 법의 통합화 방향에 대해서는 응답자의 58.6%가 새로운 제도를 도입하여 추진해야 한다는 의견이었다. 개별 제도별로 연계성 제고를 통한 효율적 운영을 위해 통합운영방안이 제기될 수 있는데, 유기식품의 통합관리에 대해서 응답전문가의 76.9%가 유기식품에 대해 단일화된 인증마크와 감독기구가 필요하다고 응답하였다.

식품표시관련 법률의 통합화 방안은 법률과 조직·감시체계의 일원화 추진단계에 따라 3가지 형태의 대안으로 제시하였다. 대안 1은 식품표시 및 규격에 관한 법률(가칭)을 제정하고, 관련 조직과 감시체계를 일원화하는 안으로 표시규정간의 모순·불일치 항목들에 대한 조정과 연계성 강화를 통해 표시제도의 합리적인 운영이 가능하다는 장점이 있는 반면 표시관련조직의 비대화와 전문적인 행정조직의 대응이 어려운 측면이 있다. 대안 2는 식품표시 및 규격에 관한 법률(가칭)을 제정하되 관련 조직·감시체계는 현행대로 유지하는 방안으로 표시규정간의 모순을 해결가능하나 형식적인 통합에 그칠 우려가 있다. 대안 3은 현행 법률체계 지속 하에 식품표시제조정위원회(가칭) 등을 운영하는 방안으로 기존 조직과 기구를 활성화시킬 수 있다는 장점이 있으나, 현재의 모순과 비효율적인 관리체계가 그대로 유지됨으로써 표시항목별 모순 해결을 위한 별도의 조정이 필요한 한계가 있다. 단기적으로는 3안이 적합한 추진방향으로 제시될 수 있다. 식품표시제조정위원회(가칭)에서는 소비자상담창구·감시활동·소비자홍보·정보공유 등 법률·부처별 공동

업무를 대상으로 기능별 통합방향 모색이 필요하며, 원산지제도와 유기식품제도 등을 대상으로 제도별 통합관리 가능성이 검토되어야 할 것이다. 그 밖에 표시항목 간 조정과 대상품목의 범주에 대한 논의도 시급하다고 할 수 있다. 중장기적으로는 식품표시에 관한 법률의 필요성을 전제로 한 1안 또는 2안이 적합하며, 이 단계에서는 식품표시법의 제정 및 독립 여부가 중요한 관심사가 될 것이다. 또한 법률 제정 여부와 밀접한 관련성이 있지만 표시관리제도의 정비·관련조직체계 구축에서부터 표시마크의 통일여부까지 통합관리를 위해 분산 운영되고 있는 현행표시제도의 구체적인 개선안이 검토되어야 할 것이다.

식품표시규정 및 시행절차의 개선을 위해서는 표시관련 법률의 목적과 대상품목이 정확히 규명되어야 하며, 산물형태 농수산물에 대한 품질표시기준의 법적 근거·가이드라인 마련과 포장농산물에 대한 항목(품종, 산지, 중량허용오차범위 등)조정이 필요하다. 유통기한표시는 Codex의 기준과 가장 큰 차이를 보이며, 소비자들이 정확히 이해하지 못하고 안전성과 관련성이 크기 때문에 관리 실태조사를 바탕으로 적정성을 검토할 필요가 있다. 원산지표시제도는 농산물과 가공식품의 표시대상품목을 조정하고, 대상품목을 동일법 내에 통일시킴으로써 원료농산물 표시기준과 가공원료 원산지표시기준을 통합적으로 운영할 필요가 있다. 또한 수입 원료를 이용한 가공제품의 원산지표시문제에 대해 법률 간의 해석상 차이가 존재하므로 관련 법규, 수요자와 생산자 인식 등을 고려하여 기준을 재정립할 필요가 있다. 소비자에게 정확한 정보를 제공하고 유기식품에 대한 올바른 수요 창출을 위해 유기농산물 인증을 분리하고 유기가공품인증을 통합한 형태의 유기식품 인증을 검토해야 하며, 무농약과 저농약 인증은 객관적 기준이 불분명하므로 정부인증시스템이 아닌 자체품질관리시스템으로 전환을 모색할 필요가 있다. 그 밖에 지리적표시와 GMO품목 선정 등의 시행절차와 GMO에 대한 해석과 표시방식 등에 조정이 필요하며, 위반제재나 허위표시 등과 관련하여 법률 간 불일치되는 항목에 대한 개선이 필요하다. 식품표시제조정위원회(가칭) 운영시 법률마다 상이하게 구성된 각종 심의회의 공통기능을 위원회에 통합하고, 개별심의회는 위원회에 흡수 또는 축소하여 연계시키는 방안을 검토할 필요가 있다.

식품표시제도 관리체제의 효율성 제고를 위해 정부는 기초 법안 및 제도 마련·민간인증기관 지도·사후관리 및 감독 등의 역할을 수행하며, 인증관리업무는 민간인증기관 중심으로 전환되는 것이 바람직하다. 민간인증 활성화를 위해 각종 심사비용을 정부에서 일부 지원하며, 신뢰도를 제고하기 위해 철저한 사후관리와 전문성 제고가 시급한 과제이다. 식품표시제도의 활성화를 위한 기반 조성을 위해서는 지방자치단체에 식품표시 감시 및 지도 담당부서를 설치함으로써 감시기능 강화, 표시크기 및 위치 등 표시방식 개선,

과학적 검증 및 인증기반 구축과 유통단계 인증기반 마련, 소비자에 대한 지속적인 교육
· 홍보 시스템 확충, 소비자의 표시절차 및 감시과정 참여 확대 등이 추진되어야 한다.

SUMMARY

I. Title

Policy Directions and Strategies for the Better Implementation of Food Labeling System to enhance Quality Competitiveness of Agro-Food products in Korea

II. Objectives of Study

The objectives of this study are to suggest policy directions and strategies for the better implementation of food labeling system for corresponding to the changing consumer's preferences and world trade orders in the domestic and world market.

III. Results and Suggestions

Korean food labeling systems were established based on "Agricultural Products Quality Control Act"(APQCA), "Livestock Product Processing Act"(LPPA), "Fisheries Products Quality Control Act"(FPQCA), "Environmentally Friendly Agriculture Promotion Act"(EFAPA), and "Food Sanitation Act"(FSA). Each act is involved with individual food commodities. It resulted in inefficiencies in terms of implementation of the related policies. Most of regulations for the specific issues are overlapped because Acts associated with food labeling are interrelated each other.

There exist some inconsistency and on regulations and executing procedures. Regarding general labeling criteria, there are no legal standards for the quality of bulk types of products. Certification system lacks for consistency across the related regulation system. For example, certification of organic agricultural products is ruled by the EFAPA while certification of processed food and organic food, which contain organic materials, is ruled by "Agricultural Processing Industry Pro

motion Acts"(APIPA) and FSA, respectively.

Food labeling on bulk products and processed food are exceptionally integrated and consistent with Commodity Origin of Labeling(COOL) and Geographical Identifications(GI). However, COOL has also some contradictions across the food items on criteria of commodity classification because the classification follows "the Code of Food" rather than APQCA. Regulation regarding a false description and an exaggerative advertisement, there are some prohibition regulations on the FSA and LPPA while there are no specific regulation on the APQCA and FPQCA.

Monitoring and post management is conducted at the regular basis only for the COOL while other food labeling are conducted irregularly with food safety survey. Current issues on the post management of food labeling can be summarized with lack of experts, sharing managerial information between agencies, and linkages between regulations.

Results for consumer survey showed that COOL is highly recognized compared to quality certification, organic food certification, GI, and HACCP. Most consumers thought that the country origin should not become "made in Korea" if cabbage of Kimchi is from China although Kimchi has made in Korea using the imported cabbage. Consumers were not comfortable with lack of labeling information, location of the labeling, and size and shape of the labeling. Expert survey showed that the labeling associated with COOL and GMO were successfully implemented compared to KS, ISO and GI.

Generally, regulation and acts associated with food labeling in developed countries such as Japan, EU and U.S. are integrated and consistent with food commodities. Certification system is run by the third sectors or private organization. These countries focused on preparation of guide lines and post management system. COOL, GI and GMO labeling is not successfully implemented in the U.S. while those labeling were well done in E.U. For most developed countries such as EU and U.S and Japan, organic food certification of agricultural products were consistent with processed food in terms of criteria of applied regulations.

The basic idea for the improvement of food labeling include following four aspects: consumer oriented labeling scheme, harmonization with international

standards, improving efficiency of management system and support of producer's quality assurance program.

It is recommended that Acts associated with food labeling are merged into the integrated act to keep consistencies and clear cuts on regulations, labeling and classification. Japan has integrated the related Acts through the legislation of JAS.

Ideas for the integrated Acts were reviewed through three scenarios following the relevant acts, administrative and monitoring organization.

Scenario 1 is associated with legislation of the integrated Acts and the merger of administrative and monitoring organization.

In scenario 2, the administrative and monitoring organization maintain current system although the integrated Act is legislated. In scenario 3, organization of "Food Labeling Coordination Committee(FLCC)" is suggested under current Acts and management system. FLCC could discuss direction of the integrated Acts as concerned, especially for the COOL and Organic Food Labeling. In the short term, scenario 3 is preferred, however, scenario 1 and 2 are preferred in the lon term.

It is desirable to establish " Food labeling and Standard Acts" in the future.

Future directions for the regulations of food labeling and enforcement procedure can be summarized as follows:

First, goal and nature of the related Acts should be clearly identified through harmonization of food classification criteria. Second, it is important to provide the legal evidence and guide lines for bulk products labeling. Third, regarding COOL, the labeling food items should be expanded at agricultural products basis to increase the relevancy between agricultural products and processed food.

Fourth, the Acts associated with environmentally friendly agriculture certification should be integrated as the unified Act.

Formular of food labeling should be integrated within " Agricultural Products Quality Acts" in the near future. The existing environmentally friendly agricultural products labeling system should be divided into two schemes such as organic labeling. Reduced chemicals farming and no chemicals farming should be certified by the self quality control system rather than government certification system. Organic labeling for fresh products should be integrated with organic processed

food labeling scheme. In order to consolidate liability of the private certification, it is needed to enforce drastic post management and to increase experts.

For the establishment of food labeling infra structure, it is necessary to strengthen monitoring system, to improve the labeling description, and to increase consumer education and advertizement.

CONTENTS

Chapter 1 Introduction

- 1. Necessity of the study 1
- 2. Contents and methodology of the study 2

Chapter 2 Situation of Technology Development

- 1. Domestic technology development 5
- 2. International technology development 7
- 3. Perspectives 10

제3장 Acts and Management System of Food Labeling

- 1. Theoretical background of food labeling 11
- 2. Situation and problems of food labeling 14
- 3. Results of consumer survey 24

제4장 Evaluation of Acts and Management System of Food Labeling

- 1. Overlap on goals and regulations for the related acts 29
- 2. Inconsistency on regulations and its procedure 33
- 3. Lack of post management 47
- 4. Evaluation of consumer's recognition and utilization 52
- 5. Evaluation of current food labeling by expert group 59

Chapter 5 Evaluation of Current labeling System Under Global Standard

1. Comparison of general labeling criteria 66
2. Evaluation of appropriateness by food labeling system 70

Chapter 6 Issues and Implications of Food labeling for Developed Countries

1. Japan 79
2. U.S. 87
3. E.U. 94
4. Implications 106

Chapter 7 Policy Directions for the improved Food Labeling

1. Basic directions 111
2. Integration of food labeling Acts 113
3. Improvement of labeling regulations and its procedure 117
4. Improvement of food labeling management system 121
5. Establishment of food labeling environment 123

Chapter 8 Summary and Conclusions 127

Chapter 9 Fulfillment and Contribution of Study

1. Target of study 144
2. Idea of study evaluation 144
3. Fulfillment of study 145

Chaper 10 Utilization Plans of Research Results	147
References	148
Appendix 1. Situation and problems by food labeling system	153
Appendix 2. Evaluation of food labeling under global standard	179
Appendix 3 Issues and implications of EU's food labeling	201
Appendix 4 Problems and improvement directions of Acts of Agricultural products labeling	232

목 차

제1장 연구개발의 개요

1. 연구의 필요성 1
2. 연구범위 및 분석방법 2

제2장 국내외 기술개발 현황

1. 국내 기술개발 현황 5
2. 국외 기술개발 현황 7
3. 앞으로의 전망 10

제3장 식품표시제도의 운영실태

1. 식품표시제도의 이론적 검토 11
2. 식품표시제도의 운영현황 14
3. 소비자의 식품표시 이용현황 24

제4장 식품표시관련 법·제도의 운영체계 및 시행방식 평가

1. 표시관련 법률의 목적 및 제도의 중복성 29
2. 규정 및 시행절차상의 모순·불일치 33
3. 사후관리 업무의 부족과 비연계성 47
4. 소비자의 표시제도에 대한 인지도와 활용도 평가 52
5. 전문가의 현행표시제도에 평가 59

제5장 국제표준화 식품규격하의 적합성 평가

1. 식품의 일반표시기준 비교	66
2. 표시제도별 적합성 평가	70

제6장 주요국의 식품표시제도 동향과 시사점

1. 일본의 식품표시제도 운영현황과 논의동향	79
2. 미국의 식품표시제도 현황	87
3. 유럽의 식품표시제도 현황	94
4. 주요국의 표시제도 비교와 시사점	106

제7장 식품표시제도의 운영 및 관리체계 개선방안

1. 표시제도 개선의 기본방향	111
2. 식품표시관련법의 통합화 검토	113
3. 식품표시규정 및 시행절차의 합리적 운영	117
4. 식품표시제도의 운영체계 개선	121
5. 식품표시제도 활성화 기반조성	123

제8장 요약 및 결론

127

제9장 목표달성도 및 관련분야에의 기여도

1. 연구목표	144
2. 연구평가의 착안점	144
3. 평가의 착안점에 근거한 연구달성도	145

제10장 연구개발결과의 활용계획

147

참 고 문 헌	148
부록 1. 제도별 현황 및 문제점	153
부록 2. 국제식품규격하의 적합성 평가	179
부록 3. 유럽의 식품표시제도의 현황과 시사점	201
부록 4. 농산물표시 관련 법률의 문제점과 개선방안	232

표 목 차

제3장

표 3-1. 식품의 인증·표시관련 법체계	15
표 3-2. 식품구입시 주요 고려요인	25
표 3-3. 표시내용 불일치 경험	26
표 3-4. 구매시 포장지 표시내용 확인 정도	26
표 3-5. 식품표시에 대한 신뢰정도	27
표 3-6. 식품표시를 신뢰하지 않는 이유	27
표 3-7. 1년전 대비 식품표시에 대한 변화	28

제4장

표 4-1. 식품표시관련 법률의 목적 비교	30
표 4-2. 표시관련법률별 표시제도 현황	31
표 4-3. 식품표시관련 법률에서 가공식품 범위규정 비교	32
표 4-4. 식품별 표시항목 비교	34
표 4-5. 가공식품과 축산물 표시기준 비교	35
표 4-6. 표시기준, 표준규격의 법간 비교	36
표 4-7. 품질인증의 법간 비교	37
표 4-8. 유기농산물과 유기가공품에 대한 관리기준 비교	38
표 4-9. 원산지표시 대상품목 사례 비교	40
표 4-10. 원산지제도의 법간 비교	41
표 4-11. 지리적표시제도의 법간 비교	42
표 4-12. GMO표시의 법간 비교	43
표 4-13. HACCP의 법간 비교	45
표 4-14. 허위표시·과대광고 관련법령	46
표 4-15. 표시단속·관리기관	48
표 4-16. 농산물원산지표시 단속실적, 2004.	49
표 4-17. GMO, 품질인증, 친환경농산물표시 단속 실적, 2004	49

표 4-18.	연도별 수산물 원산지 지도·단속 실적	50
표 4-19.	허위표시·과대광고 단속실적	51
표 4-20.	표시제도별 인지도, 구매경험 조사	52
표 4-21.	인증 식품 구입시 주요 구입처	54
표 4-22.	표시제도를 알게 된 주요 경로	55
표 4-23.	식품별 국내산 여부 확인 방법	55
표 4-24.	원산지관정에 대한 견해	56
표 4-25.	가공식품 원재료 원산지표시 방법	56
표 4-26.	친환경농산물인증 표시 4종류에 대한 인지여부	57
표 4-27.	친환경표시중 가장 우수한 품질인증마크	57
표 4-28.	유기농산물에 포함된 기준사항(복수응답)	58
표 4-29.	유기가공식품 구입의향	58
표 4-30.	식품포장지 표시에 대한 인식	59
표 4-31.	현행 식품표시제도 운영에 대한 평가	60
표 4-32.	현행 식품표시제도의 문제점	60
표 4-33.	표시제도가 잘 운영되는 식품군	61
표 4-34.	표시에 대한 항목별 평가(7점 척도)	61
표 4-35.	표시제도의 필요성 평가(7점 척도)	63
표 4-36.	표시제도의 활용도 평가(7점 척도)	64
표 4-37.	표시제도의 사후관리 평가(7점 척도)	65

제5장

표 5-1.	주요 표시사항 비교	67
표 5-2.	Codex 및 국내 원산지 관련 표시기준 비교용	71
표 5-3.	Codex의 이력추적(traceability)과 제품추적(product tracing) 개념 비교	73
표 5-4.	유기식품 관련 기준 비교	75
표 5-5.	유기가공식품의 유기원료농산물 함유량별 표시방법	76
표 5-6.	지리적표시제품 파미산치즈의 Codex 신규 규격 설정에 대한 찬반 의견 요지	78

제6장

표 6-1.	일본의 식품표시관련법 및 제도현황	80
--------	--------------------	----

표 6-2.	특정JAS규격 해당 품목 및 규격	81
표 6-3.	JAS법에서 규정하고 있는 농산물 의무 표시내용	84
표 6-4.	미국 주요 식품표시제도의 구성	88
표 6-5.	식품표시제도별 관련규정 검토	88
표 6-6.	시장참여자의 원산지표시 시행에 따른 비용 부담 추정	90
표 6-7.	미국 유기농식품 표시규격의 내용	92
표 6-8.	유럽연합 식품 표시 및 품질인증 관련 법체계	96
표 6-9.	품질인증표시별 적용대상 품목	98
표 6-10.	원산지명칭보호(PDO)와 지리적표시보호(PGI) 인증현황(2003년)	99
표 6-11.	TSG 인증현황	101
표 6-12.	유럽국가별 원산지명칭보호(PDO)와 지리적표시보호(PGI)의 관리체계 및 인증검사기관	102
표 6-13.	회원국별 유기인증기준 및 인증기관	106
표 6-14.	주요국의 식품표시관리체계 비교	107
표 6-15.	주요 식품표시제도 운영현황	110

제7장

표 7-1.	표시제도 개선 우선 검토사항	113
표 7-2.	표시관련 규정 통합에 관한 의견	114
표 7-3.	유기식품 관련 단일화된 인증마크 및 감독기구의 필요성	116
표 7-4.	포장농산물의 증량허용오차 표시 개선점	119
표 7-5.	원산지표시대상 가공식품 확대에 대한 의견	120
표 7-6.	운영주체 형태 개선의견	121
표 7-7.	민간인증체제로 전환되어야 하는 이유	122
표 7-8.	일부 기능만 민간기관으로 이관시 적합한 기능(복수응답)	122
표 7-9.	올바른 표시를 위해 필요한 사항	123
표 7-10.	표시위반시 현행 처벌보다 엄격한 처벌 부과에 대한 의견	124
표 7-11.	식품표시 이해를 쉽게 하기 위해 우선적으로 필요한 사항	125
표 7-12.	식품표시의 소비자 홍보증진을 위한 효과적 방안	125
표 7-13.	표시절차에서 소비자 참여가 필요한 단계	126

그림 목 차

제1장

그림 1-1. 연구체계도	4
---------------------	---

제3장

그림 3-1. 품질특성의 수급	13
------------------------	----

제4장

그림 4-1. 인증품 구입이유	53
그림 4-2. 인증품 구입 않는 이유	53
그림 4-3. 소비자의 식품표시에 대한 인지도가 낮은 이유	62
그림 4-4. 소비자가 표시에 대해 신뢰하지 않는 이유	62

제6장

그림 6-1. 품질표시에 대한 감시체계	85
그림 6-2. 특별재배농산물가이드라인 개정에 따른 표시대상의 변화	86
그림 6-3. 유럽연합의 식품표시제도 체계	95
그림 6-4. 유럽연합의 공식적인 품질인증 마크	98
그림 6-5. 유기농산물인증마크	104
그림 6-6. EU의 유기식품 인증체계	105

제7장

그림 7-1. 표시와 규격관련 제도와 법 통합화 방향에 대한 의견	115
그림 7-2. 가공식품에 대한 KS인증제도가 활성화되지 못한 이유	115

부 표 목 차

부록 1

부표 1-1. 수산물 품질인증 분류	160
부표 1-2. 농산물인증현황, 2004.	160
부표 1-3. 친환경농산물 인증현황, 2004.	162
부표 1-4. KS인증 현황, 2004.	168
부표 1-5. HACCP 적용업소 현황, 2005.4.	170
부표 1-6. HACCP 적용도축장 현황, 2005.5.	170
부표 1-7. ISO와 HACCP과의 비교	171
부표 1-8. ISO인증 현황, 2004.	173
부표 1-9. GAP 품목별 · 시기별 도입계획	175

부록 2

부표 2-1. 식품표시기준 현황 비교	179
부표 2-2. 주요 용어 정의 비교	182
부표 2-3. 주요 표시사항 명칭 비교	183
부표 2-4. Codex 및 주요 선진국의 기한표시와 표시방법 사례	185
부표 2-5. Codex 기준과 국내 기준 간의 농산물 일반표시사항 항목 비교	186
부표 2-6. 영양표시기준 비교	188
부표 2-7. 영양강조표시 기준 비교	189
부표 2-8. Codex 원산지 표시의 주요 찬반 의견	190
부표 2-9. Codex 및 국내 원산지 관련 표시기준 비교	191
부표 2-10. Codex의 이력추적(Traceability)과 제품추적(Product Tracing) 개념 비교	192
부표 2-11. GM식품 관련 용어 정의 비교	194
부표 2-12. 유기식품 관련 기준 비교	195
부표 2-13. 유기가공식품의 유기원료농산물 함유량별 표시방법	196
부표 2-14. 파미산치즈 Codex 신규 규격 설정 찬반 의견 요지	197
부표 2-15. 농림부와 특허청 지리적표시제의 차이점	198

부록 3

부표 3-1. 유럽연합 식품 표시 및 품질인증 관련 법체계	205
부표 3-2. 품질인증표시별 적용대상 품목	212
부표 3-3. PDO와 PGI 인증현황, 2003.	214
부표 3-4. TSG 인증현황	215
부표 3-5. 유럽국가별 PDO와 PGI의 관리체계 및 인증검사기관	217
부표 3-6. 프랑스의 인증업무	218
부표 3-7. 회원국별 유기인증기준 및 인증기관	223

부록 4

부표 4-1. 표시관련 법 개관표	251
부표 4-2. 관련법률의 표준규격관련 규정의 개관	255
부표 4-3. 관련법률의 품질인증관련 규정의 개관	258
부표 4-4. 관련법률의 지리적표시관련 규정의 개관	260
부표 4-5. 관련법률의 원산지표시 관련 규정의 개관	262
부표 4-6. 관련법률의 유전자변형표시 관련규정의 개관	263
부표 4-7. 관련법률의 전통식품명인제도 관련 규정의 개관	264
부표 4-8. 관련법률의 HACCP 인증 관련 규정의 개관	265

부 도 목 차

부록 3

부도 3-1. 유럽연합의 식품표시제도 체계	203
부도 3-2. 유럽연합의 공식적인 품질인증 마크	212
부도 3-3. 프랑스의 AOC(PDO) 운영 및 관리체계	218
부도 3-4. 프랑스의 PGI 운영 및 관리체계	219
부도 3-5. 유럽연합의 유기농산물인증마크	221
부도 3-6. 회원국별 유기인증표시 마크	221
부도 3-7. EU의 유기식품 인증체계	223
부도 3-8. 프랑스의 품질인증표시	224
부도 3-9. 영국의 유기농산물 검사 및 인증기관	226

제 1 장

연구개발과제의 개요

1. 연구의 필요성

소비자의 소득수준이 향상됨에 따라 고품질 식품에 대한 수요가 증가하고 안전성에 대한 관심이 고조되고 있으며, 소비자가 식품 구매 시 우선적으로 고려하는 요인이 가격에서 안전성, 맛 등으로 전환되는 경향을 보이고 있다. 이러한 맛과 안전성 등에 대한 수요 증가는 원료, 생산방법, 품질인증 등 식품속성에 대한 다양한 정보의 표기를 요구한다. 식품표시제도는 소비자가 식품 외관상으로 판단하기 어려운 속성들을 탐색이 가능한 속성들(search attributes)로 전환시키는 중요한 역할을 수행하고 있다. 결과적으로 식품표시는 생산자가 보유하고 있는 상품정보를 소비자가 이용할 수 있게 함으로써 시장의 비효율성을 낮추고, 소비자의 선호에 한층 부합되는 상품을 선택하게 하여 소비자 효용을 제고시키는 역할을 한다. 또한 생산자 입장에서는 표시를 통해 소비자 선호 변화에 대응한 품질경쟁력을 제고시키며, 제품속성에 대해 보상받게 됨으로써 생산자수익이 증가될 수 있다.

정부는 1990년대 초반부터 소비자 수요와 식품산업의 변화를 반영하기 위하여 다양한 식품표시제도를 실시해왔다. 기본표시와 관련된 제도로는 ‘식품등의표시기준’, ‘축산물의 표시기준’, ‘원산지표시’, ‘유전자변형농산물(제조합식품) 표시’, ‘표준규격표시’ 등이 운영되고 있다. 인증성격의 제도로는 ‘품질인증제’, ‘HACCP 인증’, ‘친환경농산물인증’, ‘지리적표시’, ‘전통식품 인증’, ‘특산품인증’, ‘가공식품 KS’ 등이 있다.

그러나 이들 식품표시제도는 충분한 사전 검토와 효과 검증 없이 확대되어 왔으며, 원

료 농수축산물과 가공식품은 서로 유기적으로 관련되어 있음에도 불구하고 식품 유형에 따라 관련 제도가 다르게 적용되어 실행상 혼란스럽고 제도의 기준이 모호하게 설정된 측면이 있다. 또한 소비자 입장에서 볼 때 식품표시제도에 대한 인지도가 매우 낮으며, 표시항목이 이해하기 어렵고 눈에 띄지 않는다는 의견이 대다수이다.

더욱이 WTO의 TBT 및 SPS 협정에서도 기술규정 및 인증제도 관련 국제표준이 있을 경우 채택을 권고하고 있으며, 특히 식품 안전과 관련된 사항은 국제 식품규격위원회의 규격, 지침, 권고사항에 기초하여 각국의 제도와 규정을 조화시키도록 하고 있다.

따라서 식품 관련 생산·가공정보가 소비자에게 알기 쉽게 효과적으로 전달되며, 국제 식품표시 규격기준과도 부합되도록 하기 위해 식품표시제도의 개선안이 필요한 상황이다. 식품표시제도는 표시정보 관련 법률, 시행방식 및 운영체계, 감시 개선안 등에 대한 검토와 수요자 조사를 통한 실행평가, 국제기준 및 외국사례 검토 등을 바탕으로 개선될 필요가 있다.

이 연구는 소비자의 선호 변화에 대응한 농식품의 품질경쟁력 제고를 뒷받침하기 위하여 식품표시관련 법·제도의 운영체계 및 시행방식 평가를 기초로 식품표시제도 운영상의 비효율성을 제거하고 국제규범과 교역질서에 부합하는 식품표시제도 개선방안을 제시하는 데 목적이 있다.

2. 연구범위 및 분석방법

가. 연구범위

연구대상 품목은 농산물, 축산물, 수산물, 가공식품 등 전체 식품을 대상으로 한다. 식품표시제도에는 인증제도가 포함되나, 표시등록과 인증심사에 의한 제도로 구분하여 살펴볼 경우에는 각각 표시와 인증으로 나누어 검토하였다. 주요 연구대상은 정부가 추진하고 있는 표시제도이며, 개별 표시제도에 “표시·광고의공정화에관한법률”, “상표법”, “대외무역법” 등 표시전반을 규율하는 법이 검토대상으로 일부 포함되었다. 영양표시 및 건강강조표시와 지방자치단체 등에서 자체적으로 운영하는 표시·인증제도는 분석대상에서 제외하였다.

나. 분석방법

표시제도의 현황과 문제점 파악을 위해 문헌자료 수집 및 관련기관 방문조사가 추진되었다. 표시관련 법령으로 “농산물품질관리법”, “축산물가공처리법”, “친환경농업육성법”, “수산물품질관리법”, “농수산물가공산업육성법”, “식품위생법”, “산업표준화법”, “대외무역법”, “표시·광고의공정화에관한법률” 등이 검토대상이 되었으며, 관련기관으로 농림부, 해양수산부, 식품의약품안전청, 국립농산물품질관리원, 국립수산물품질검사원 등에서 자료가 수집되었다.

소비자 조사는 소비자 좌담회와 면접조사 형식으로 진행되었다. 소비자 좌담회를 위해 서울시내에서 소득수준(지역별)과 연령수준(40대 전후)을 고려하여 2개 그룹이 선정되었으며, 각 그룹당 6명의 주부를 대상으로 소비자 조사항목에 대한 사전점검과 모의실험을 하였다. 소비자 조사는 소비자 좌담회를 통해 검토·수정된 조사표에 대해 서울, 부산, 대전, 광주 지역 거주 400가구를 대상으로 하였으며, 면접조사형식으로 수행되었다. 주요 조사항목으로는 식품표시제 인지도, 선택시 고려사항 등이다.

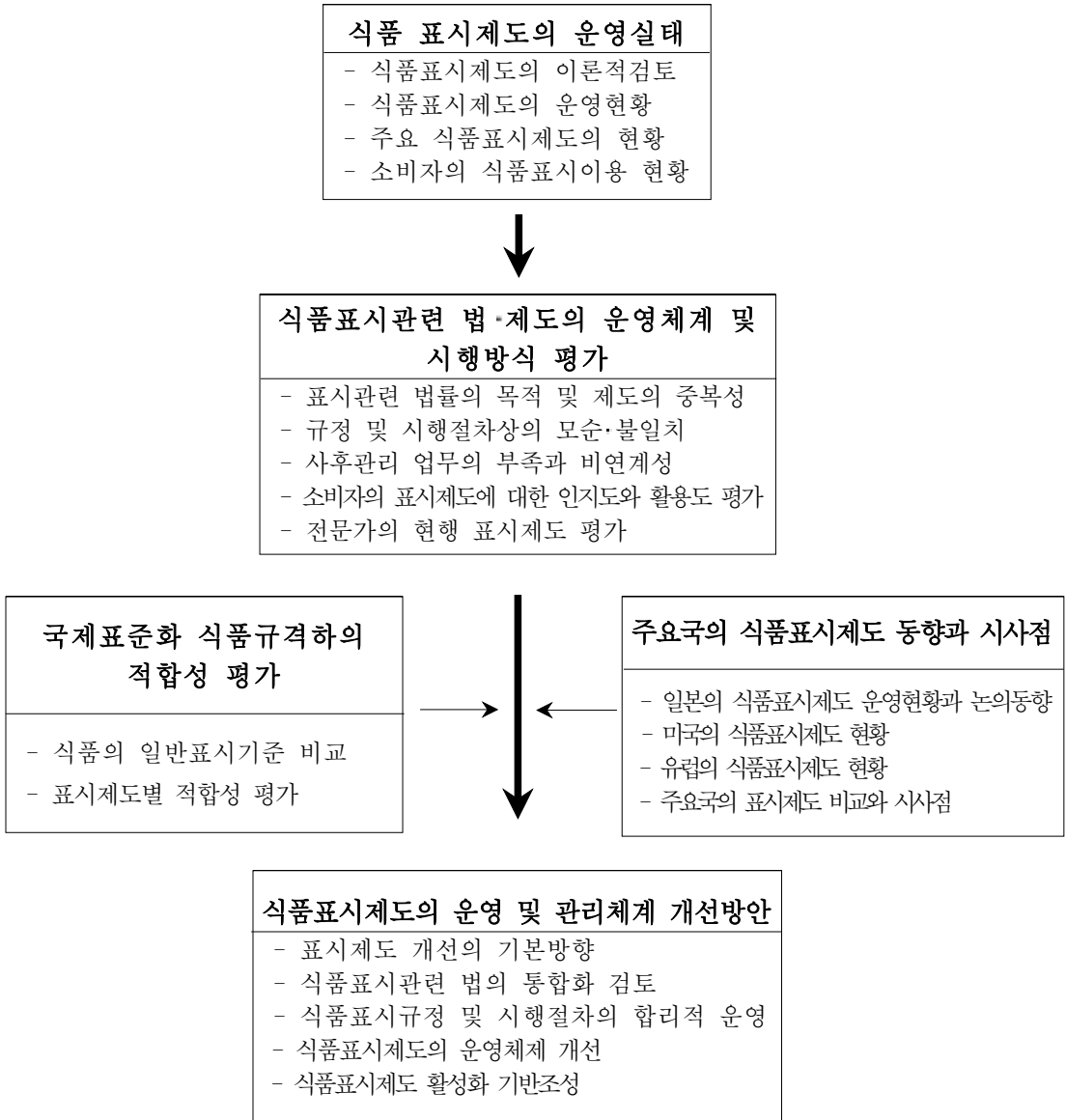
국제표준화 식품규격(Codex) 하에서 우리나라 식품표시기준의 적합성을 평가하는 부분은 한국식품연구원의 한류재박사팀에서 협동연구로 수행하였다.¹⁾ EU의 표시제도 현황 및 시사점 도출과 표시제도의 법률적 검토를 위해 전문가에게 원고를 의뢰하였다. 유럽의 표시제도에 대해서는 경상대학교 김성용교수가, 표시관련 법률 검토는 한양대학교의 제철웅교수가 담당하였다.²⁾ 일본의 표시제도에 대해서는 문헌조사와 함께 현지출장조사가 시행되었다.

표시제도 개선방향에 대한 의견을 수렴하기 위해 행정기관(13명)과 학계 및 연구기관(28명) 전문가 41명을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 또한 농산물 품질관리원, 지방자치단체, 소비자보호원, 한국식품연구원, 보건산업진흥원, 친환경단체 등 표시관련기관 담당자들로 구성된 전문가 자문회의를 실시하여 주요국의 표시제도 시사점과 우리나라 표시제도 개선방안에 대해 논의하였다.

1) 한류재박사팀에서 작성한 원고는 부록 2에 수록되어 있다.

2) 김성용교수가 작성한 원고는 부록 3, 제철웅교수가 작성한 원고는 부록 4에 수록되어 있다.

그림 1-1. 연구체계도



제 2 장

국내외 기술개발 현황

1. 국내 기술개발 현황

식품표시제도는 최근 들어 그 중요성이 국내외적으로 인정받고 있기 때문에 이를 직접적이고 구체적으로 다룬 연구는 매우 적다. 식품산업 연구에 관련하여 부분적으로 식품표시제도에 대해 다룬 연구로 이동필외(2001) 연구에서는 가공식품과 관련된 표시제도의 현황을 검토하고, 가공업체와 소비자를 대상으로 표시제도의 효과와 개선방향에 대해 평가하였다. 소비자 조사결과 제도에 대해 잘 안다고 응답한 소비자가 전통식품인증제도 14.9%, HACCP 5.4%, GMO표시 12.5%에 불과한 것으로 조사되었다.

김성용·이계임(2001), 김성용(2004)에서는 표시제도에 대한 이론적 논거와 쟁점사항을 정리하고, 우리나라의 식품표시제도를 시행방식, 운용체계, 실행평가 등의 측면에서 평가하였다. 시행방식측면에서 우리나라의 표시제도와 인증제도(유기가공식품 제외)는 주로 강제 방식으로 시행되며, 정부가 대부분 직접 인증·시행까지 관여하는 특징을 보이고 있다.

노영화·김인숙(1999)은 국내외 식품표시제도의 현황을 살펴보고, 소매점을 대상으로 한 실태조사(표시여부, 표시형태, 표시상태)와 소비자·사업자를 대상으로 설문조사(식품표시 인식과 의견)를 실시하였다. 미국, 영국, 캐나다, 일본과 Codex의 표시제도에 대해 폭 넓은 검토를 하였으나 주로 표시현황을 중점적으로 다루고 있으며, 표시제도의 법, 실행 및 감시체계를 포함하지 못한 측면이 있다. 또한 대상품목이 가공식품에 국한되어 농산물관련 제도 검토가 상당부분 생략되어 있다.

정혜량(2002)은 표시 활성화를 통한 농축산물 브랜드상품의 경쟁력 강화방안을 연구했으나, 영양표시에만 국한되어 분석하고 있으며 식품표시제도에 대해 종합적으로 다루고 있지 않다.

황순옥외(2003)는 가공식품 및 포장농산물에 적용되는 “식품위생법”상의 ‘식품등의표시기준’ 개정을 목적으로 추진되었다. 시판제품의 표시실태를 조사하고, Codex, 미국, 일본의 관련 법령 및 기준의 검토를 통해 일반 식품표시기준의 개선방안을 제시하였다. 이 연구에서는 단기적으로 원재료 표시방법, 표시항목 조정, 영양표시 의무품목 확대, 방사선 조사식품 표시도안 크기 제한 삭제 등을, 장기적으로 영양표시 전품목 확대, 소비기한 및 품질유지기한 표시 전환, 제품명 정의에 본래적 특성 표시 등을 제안하였다.

오원택외(2003)는 “식품위생법”과 “축산물가공처리법”상의 식품 기준과 규격 일반에 대한 검토와 개별 기준 및 규격에 대한 평가와 개선방안을 제시하고 있다. 식품기준·규격 일반에 대해서는 핵심용어에 대한 정의 부재와 용어간 정의와 관련 규정의 불일치가 문제로 지적되었으며, 제·개정을 위한 규정 명문화와 협의체 구성 등의 사전작업과 교육훈련의 필요성 등을 제시하였다. 개별 기준 및 규격으로는 시설기준, 일반위생관리기준, 표시기준, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장 기준·규격, 유해물질 규격, 유통기한, 품질기준 및 규격이 각각 검토되었다. 표시기준과 관련해서는 일반식품 표시기준과 원산지 및 GMO 식품표시 관련 법령과 외국의 사례가 검토되었으며, 유용성 표시·광고관련 조항이 평가되었다. 표시기준의 경우 관련 부처 협의체 구성, 표시기준의 구체성과 소비자정보기능 강화, 해설서 작성과 교육이 대안으로 제시되었다.

김성숙(2004)은 품질인증마크에 대한 소비자의 인지도 및 활용도와 신뢰도를 파악하고, 운영사례와 전문가 조사를 통해 실효성을 평가하고 제도의 개선방안을 도출하였다. 주요 개선방안으로서 친환경농산물인증 정비, 품질인증의 특산물인증 내용 강화, GAP(우수농산물관리제도)와 HACCP(위해요소중점관리기준)의 연계, 품질인증절차상 소비자 참여 증진, 민간인증기관 운영에 대한 정부의 관리체계 개선 등이 제안되었다.

이계임외(2004)는 농산물관련 표시·인증제도를 대상으로 하였으며, 운영체계와 수요자 평가를 통해 개선방안을 제시하였다. 기본표시를 중심으로 통합표시제도 구축방안이 제시되었으며, 농산물품질인증제도, 친환경농산물인증제도, GAP등 주요 인증제도의 개선방안과 통합방안이 제시되었다. 유기농산물인증을 분리하고 유기가공품 인증을 통합한 형태의 유기식품인증방식이 제안되었고, GAP은 민간기관이 자체적으로 운영하는 것을 원칙으로 정부가 법적 근거 마련과 가이드라인 등의 정책지원을 하는 안을 제시하였다. 그 밖에 친환경농산물인증제도와 원산지표시제도를 예로 하여 표시제도의 연계성 제고방안

을 검토하였으며, 민간운용체계로의 전환과 표시제도 기반 조성을 위한 구체적인 방안을 제시하였다.

그동안 국내에서는 다양한 각종 표시·인증제도가 실시되고 있음에도 불구하고 2000년대 이전까지는 표시제도에 관한 연구가 본격적으로 수행되지 못했으며, 최근 표시제도의 중요성에 대한 인식이 빠르게 증가함에 따라 관련 연구가 증가하는 추세이다. 그러나 최근 연구 동향은 실태분석이나 소비자인식조사에 그치거나, 영양 또는 식품의 일반표시사항 등 일부 표시제도를 대상으로 추진되고 있다. 전자의 대표적인 연구가 이동필외(2001), 노영화·김인숙(1999)이며, 후자의 대표적인 연구로는 정해량(2002), 황순옥외(2003) 등이다. 오원택외(2003)와 김성숙(2004)은 앞의 연구에 비해 폭넓은 법·제도를 대상으로 하고 있으나 오원택외(2003)는 표시·규격기준을, 김성숙(2004)은 인증제도를 중심으로 연구가 추진되었으며 관련 법과 제도의 상호연계성을 고려한 종합적인 접근이 되지 못했다. 이계임외(2004)는 농산물 표시제도 관련 연구가 부족한 상황에서 관련 법·제도의 운영체계와 실행결과 등을 종합적으로 평가하였다는 측면에서 의의를 둘 수 있으나, 대상품목을 농산물로 한정함으로써 식품표시제도 전체의 청사진을 제시할 수 없는 한계가 있었다.

2. 국외 기술개발 현황

국제 식품표시 기준인 Codex 기준에는 각종 규격(Standards), 실행규범(Codes of Practice), 지침(Guidelines) 및 기타 문서(Advisory and Other Texts) 등이 있으며, WTO 출범 후 TBT/SPS협정에서 Codex의 모든 문서를 국제 기준으로 규정함에 따라 이들의 법적 지위는 동일한 성격을 갖게 되었다. 국내 식품표시기준에 상응되는 Codex의 주요 문서로는 “선포장식품표시에관한일반규격”, “강조표시에대한일반지침”, “영양표시에대한일반지침”, “영양및건강강조표시사용에관한지침”, “유기생산식품의생산·가공·표시·마케팅에관한지침” 등이 있다. 이들 기준 가운데 가장 기본이 되는 문서는 “선포장식품표시에관한일반규격”으로서 식품표시 관련 용어의 정의, 표시의 일반원칙, 의무표시조항 및 각 조항별 표시방법 등 모든 포장식품의 표시에 관한 기본적인 사항들을 규정하고 있다. “강조표시에대한일반지침”은 어떤 식품이 특별한 성질을 갖고 있음을 서술 또는 암시함에 있어 준수해야할 원칙들을 규정하고 있다. “영양표시에대한일반지침” 및 “영양및건강강조표시사용에관한지침”은 식품의 영양적 특성을 알리기 위해 영양소 함량 및 보충적 영양 정보를 표시하는 방법과 영양소 함량의 과소, 유무 등을 강조하는 방법, 그리고 건

강과 관련된 사항을 강조 표시하는 일반적 원칙들을 규정하고 있다. “유기생산식품의생산·가공·표시·마케팅에관한지침”은 ‘유기’라는 용어가 강조표시의 하나임을 전제로 ‘유기’ 표시를 사용할 수 있는 식품(유기농축산물 및 그 가공품)의 생산, 가공, 유통, 판매 방법 등을 규정하고 있다.

일본의 경우 식품의 품질표시와 인증규격을 규정한 “농림물자규격화및품질표시의적정화에관한법률(JAS법)”이 식품표시제도의 중심에 위치하고 있는 만큼 JAS법의 설명·홍보와 평가를 중심으로 식품표시관련 문헌들이 많이 발표되고 있다. 吉田利宏(2002), 佐藤達夫(2001)은 모두 “JAS법”에 대한 해설과 “식품위생법”, “영양개선법”, “계량법”, “부당경품류 및 부당표시방지법”, “부정경쟁법” 등 JAS와 직간접적으로 관련 있는 법을 소개하였다. 中村光次(2003)는 JAS법과 식품위생법을 중심으로 식품표시제도의 현황을 설명하고 원산지표시제도와 제조연월일표시를 중심으로 문제점과 개선방안을 제시하였다.

2000년 발생한 BSE(우해면상뇌증)사건이후 2001년 농림수산성이 실시한 국산최고기수매사업에서 식육의 원산지위조사건, ‘BSE문제에 관한 조사검토위원회’에서의 표시제도 검토의 필요성 제기 등에 따라 2002년 6월 ‘식품의 표시제도에 관한 간담회’가 개최되었다. 식품의 표시제도에 관한 간담회는 후생노동성 의약국식품보건부장, 농림수산성 총합식량국장의 사적자문기관으로, 학계, 업계, 행정기관, 소비자 등으로 구성되었다. 2002년 12월부터는 ‘농림수산성 농림물자규격조사회 표시소위원회’와 ‘후생노동성 약사·식품위생심의회식품위생분과회 표시부회 식품표시조사회’가 식품표시에 관한 공동회의(이하 공동회의)를 개최하여 식품표시에 관한 규칙을 일원적으로 검토하기 시작하였다. 공동회의는 2004년 10월까지 평균 월 1회 정도 실시되었다. 지금까지 공동회의를 통해 검토된 내용은 ①기한표시의 용어·정의를 통일(식품위생법의 품질보존기간을 JAS법의 상미기간으로 통일), ②가공식품의 원료원산지표시대상품목의 리스트선정·발표, ③제조·가공 등의 정의(가공식품과 신선식품의 구분방안)에 대한 검토, ④신선식품(농축수산물)의 원산지 표시방안에 대한 검토, ⑤알레르기물질을 포함한 식품표시규칙의 방안에 대한 검토, ⑥표시방법 등에 관한 내용이다.

미국 식품표시제도에 대한 연구로는 2000년 미국 농무성 경제연구소에서 수행한 연구 보고서인 「Economics of Food Labeling」이 있다. 이 연구는 식품표시제도에 대한 이론적 검토와 아울러 미국 식품표시제도에 대한 비용편익 분석을 다루고 있다. Golan, et al.(2001)은 미국 식품표시의 임의표시와 의무표시에 대한 이론을 검토하고, 원산지표시, 유기인증, 영양표시, 바이오텍표시 등 개별제도의 시행 배경과 비용 및 수익을 검토하는 등 미국식품표시제도에 대한 개략적인 분석을 수행하였다. Kremen et al.(2003)은 미국

의 파머스마켓에서 유기농산물의 가격프리미엄과 에코라벨링의 효과에 대해서 분석하였다.

유럽연합의 식품표시제도에 대한 연구로 유럽연합이사회 농업사무국에서 발간한 2004년 정책자료에는 유럽연합의 식품품질정책으로 지리적표시보호, 원산지명칭표시, 전통특산물보증제를 비교설명하고 있다. 이 정책자료에서는 세 가지 표시제도의 정의, 등록 및 승인 절차, 법적 효과, 표시제도별 승인품목 등이 자세히 기술되어 있다. Martinez & Banados(2004)는 유럽연합의 유기식품법과 인증절차에 대해 논의하고 이를 칠레의 유기인증시스템과 비교 분석하였으며, Przyrembel(2004)은 유럽연합의 식품표시제 가운데 기본표시사항, 영양표시제, 건강강조표시제를 규정한 유럽연합 이사회지침을 중심으로 소개하고 있다. Bureau & Valceschini(2003)는 유럽연합의 식품표시제 중에서 임의표시제인 지리적명칭표시제가 소비자의 높은 인지도와 이에 따른 명성으로 인하여 지금까지는 높은 가격프리미엄을 얻고 있으나 향후 적절한 개선이 없다면 유럽연합의 표시제는 상당한 어려움에 직면할 것임을 지적하고 있다. 그 밖에 OECD(2000)는 원산지명칭표시와 지리적표시제도를 경제적인 관점과 법률적인 관점에서 검토하였으며, Barjolle(2000)은 유럽연합의 원산지명칭보호제도와 지리적표시보호제도를 법적, 제도적 측면과 인증절차 및 관련조직 측면에서 검토하였다.

유럽식품표시제도의 법적 토대와 소비자의 식품표시정보에 대한 요구사항을 제시한 2003년 평가보고서에서는 유럽식품표시제도의 문제점으로 ① 식품표시에 관한 법률이 소비자의 알 권리를 충분히 충족시키지 못하고, ②육류의 경우 원산지표시에 대한 확대가 필요하고, ③생산방식에 대한 소비자의 관심 증대로 해당제품이 어디에서 어떻게 생산되었는지에 대한 표시가 필요하고, ④사용기한표시(the indication of durability)에 대한 소비자 이해가 명확하지 않음 등이 지적되었다. 또한 소비자에 대한 식품정보제공을 향상시키기 위한 방편의 일환으로 유럽연합차원의 식품코딩시스템(EU-wide food coding system) 도입이 건의되었다. Bernues 등(2003)에 따르면 유럽소비자들이 가장 선호하는 육류에 관한 표시정보는 육류소비기한(deadline for meat consumption)과 원산지이었으며, 그 다음이 영양정보, 숙성기한, 이력정보 등이었다. 유럽소비자의 선호정보 유형은 구매동기, 정보획득 수단, 인구사회적인 특성에 따라 상당히 상이한데 선호정보 유형에 따라 유럽소비자를 크게 구분하면 ① 품질·안전성 선호 유형, ② 전통 선호형, ③ 편리성 추구형, ④ 원산지 집착형으로 나눌 수 있는 것으로 분석되었다.

3. 앞으로의 전망

향후 식품안전성과 품질에 대한 소비자의 관심이 증대될 것으로 예상되고, 생산자 측면에서도 농산물 차별화와 브랜드화에 대한 필요성이 제고됨에 따라 식품표시관련 연구수요도 빠르게 증가할 것으로 전망된다.

식품표시제도의 효율적 운영을 궁극적인 목적으로 할 때 관련 연구의 추진 방향은 다음의 네 가지 방향으로 요약될 수 있다. 첫째, 식품표시관련 법률 및 제도의 정비와 관련된 연구이다. 식품표시제도는 도입에 관한 충분한 사전검토 없이 추진된 사례가 있으며, 품목별로 기존 행정조직을 바탕으로 독립적으로 운영됨에 따라 상호연관성과 논리적 타당성이 부족한 측면이 있다. 현행 표시제도의 엄격한 평가 연구는 개선방안 수립의 기반이 될 것으로 예상된다. 둘째, 새로운 식품표시제도의 타당성을 뒷받침할 수 있는 연구가 필요하다. 최근 이력추적관리제, GAP, ISO 등 국내외 수요 변화에 대응하여 새로운 표시제도 도입이 추진 중에 있는데, 정책적 도입에 앞서 충분한 사전적인 타당성 평가 및 실행프로그램 작성에 관한 연구가 추진되어야 한다. 셋째, 표시제도 운영방식 개선과 운영기반 구축을 위한 정비 및 투자관련 연구가 충분히 뒷받침되어야 한다. 표시제도가 본래의 효과를 발휘하고 신뢰를 얻기 위해서는 과학적 근거와 객관적 운영기반을 마련할 수 있는 관리체제 구축이 매우 중요하다. 넷째, 소비자홍보, 교육, 감시 등 사후관리 측면 활성화를 위한 연구가 필요하다. 소비자 대상 홍보 및 교육은 중요성에는 대부분 인식을 같이하고 있지만 구체적인 프로그램 개발과 평가가 부족한 상황이며, 사후관리 평가와 구축방안 역시 시급한 과제이다.

제 3 장

식품표시제도의 운영실태

이 장에서는 식품표시의 목적과 효과를 이론적으로 검토하였으며, 식품표시제도의 관련 법률 및 제도 현황을 정리하고 소비자의 식품표시 이용현황을 살펴보았다. 표시관련 제도로 식품등의표시기준, 원산지표시, GMO표시, 표준규격표시, 이력추적관리표시가 있다. 인증제도에는 농산물품질인증, 친환경농산물인증, 수산물품질인증, 전통식품인증, HACCP, 지리적특산물표시, KS인증 등이 포함된다. 소비자의 식품표시에 대한 인지도와 활용도 조사는 주요 대도시에서 400가구를 대상으로 방문조사 형태로 실시되었다.

1. 식품표시제도의 이론적 검토

소비자가 상품을 구매함으로써 얻는 효용은 상품이 보유하는 속성들에 의해 결정되며, 농산물의 품질속성은 탐색적 속성(search attributes), 경험적 속성(experience attributes), 신뢰적 속성(credence attributes)으로 분류된다. 탐색적 속성은 소비자가 구입 전에 재화를 살펴보거나 조사함으로써 식품의 특성을 알 수 있는 것으로 대표적인 것은 색깔, 모양, 크기, 포장상태 등이다. 경험적 속성은 소비자가 구입하여 사용하기 전까지는 재화의 특성을 알 수 없는 것으로 맛, 조리상 특성 등이 있다. 신뢰적 속성은 소비한 이후에도 재화의 특성을 알 수 없는데 안전성, 영양 등이 이에 속한다.

탐색적 속성의 경우 소비자 정보가 풍부하고 소비자들이 잘 인식할 수 있어 시장기능이 상대적으로 잘 작용하지만, 경험적 속성이나 신뢰적 속성은 공급자와 수요자간에 정보의 비대칭성이 존재하므로 도덕적 해이현상이 나타날 가능성이 크다.

경험적 속성시장은 소비자가 품질에 관한 정보를 얼마나 잘 수집할 수 있는가에 영향

을 받는다. 고급식품에 대한 경험적 속성시장이 효율적으로 작용하는 데는 생산자의 품질 표시(예: 라벨링, 광고, 경고 등)가 중요한 역할을 한다. 몇몇 품질표시모형(Quality Signalling Model)은 판매자와 소비자간에 정보교환이 어떻게 나타나고, 결과적으로 시장이 어떻게 작동하는가를 설명한다. 예를 들면 Akerlof의 레몬모형(Lemon model)에서는 판매자와 구매자간에 품질표시(signalling)가 비효율적으로 작용할 때 역선택문제 때문에 가장 품질이 낮은 재화가 팔리게 되는 현상을 설명하였다. Grossman의 표명모형(unfolding model)은 품질표시가 완전히 효율적이고 비용이 발생하지 않으며 신뢰할만한 시장에서 고품질에 대한 가격프리미엄은 재화의 정확한 품질을 나타내고 다양한 품질수준에 대한 시장이 존재함을 설명하였다. 실제 경험적 속성시장은 Akerlof 시장과 Grossman 시장의 중간에 위치하며, 광고와 라벨링 등을 통해 정보가 증가할수록 품질표시문제는 줄어들게 된다. 이처럼 경험적 속성은 소비자들이 소비함으로써 쉽게 평가될 수 있기 때문에 반복된 구매를 통해 자동적으로 조정되는 성향이 있어서 정부가 라벨링에 깊게 관여하지 않게 된다.

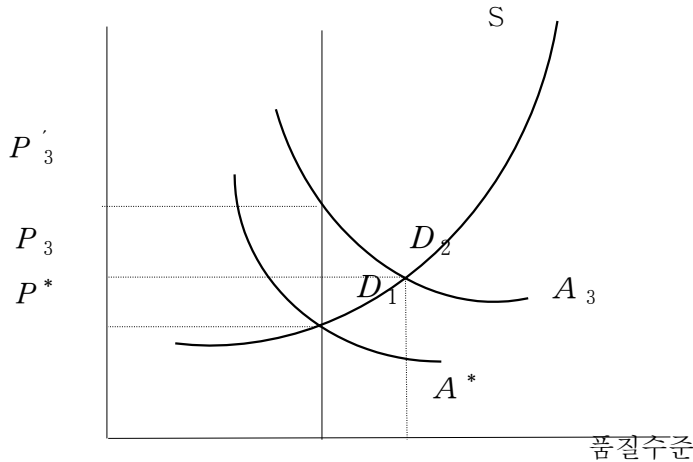
식품의 안전성과 영양특성은 소비자가 재화소비를 통해 특성의 원인과 결과를 정확히 지적해낼 수 없기 때문에 신뢰적 속성에 속한다. 소비자가 소비한 후에도 특성을 평가할 수 없으므로 소비자가 믿을 수 있는 인증기관(certification agent)에서 품질을 보증하는 것이 필요하다. 이 경우 정부는 소비자가 정보 라벨링을 통해서 품질을 평가할 수 있도록 만드는 중요한 역할을 하게 되며, 표시제도는 경험 또는 신뢰속성을 탐색적 속성으로 전환시키는 역할을 한다³⁾.

표시제도의 효과를 품질특성의 수급이론을 적용하여 설명하면 <그림 3-1>과 같다. 품질특성의 수요함수(D_1)는 공급이 증가함에 따라 소비자가 지불하고자 하는 한계금액은 감소하므로 우하향형태를 취하며, 식품공급자는 품질 특성이 이익이 되거나 제도적으로 요구되면 공급을 증가시키므로 우상향한다. 소득수준이 향상되고 품질특성에 대한 시장정보가 구매자와 판매자에게 똑같이 배분된다면 수요함수는 D_1 에서 D_2 로 이동하고 품질특성의 공급량도 A^* 에서 A_3 로 증가함. 반면 품질속성이 소비자에게 투명하게 전달되지 않는다면 최소수준을 수요하기 위해 수요함수가 D_2 로 이동하고 가격은 P_3' 로 상승함에 따라 $(P_3' - P^*)$ 만큼의 초과이윤이 발생할 수 있고 판매자가 $(P_3' - P_3)$ 를 부담한다 하더라도 $(P_3 - P^*)$ 초과이윤을 획득하게 된다.⁴⁾

3) Caswell, J.A. and E.M. Mojduszka(1996), pp1248~1253

4) Kinsey(1993), pp169~172

그림 3-1. 품질특성의 수급



즉, 식품의 품질특성에 대한 수급균형은 시장참여자가 식품의 특성에 대하여 모든 정보를 갖고 있는 상황에서 수요자와 공급자가 가격순응자로 가정할 경우 가능하며, 그러한 상황 하에서 다양한 특성과 결부된 제품차별화는 가격차별화로 직결되어 성과를 거둘 수 있다. 그러나 식품특성시장은 식품특성의 성격상 본래 완전하지 않고, 시장참여자간의 정보 비대칭성, 정보의 불완전성 등으로 판매자는 소비자보다 식품의 특성에 대해 더 많은 정보를 가지고 있어 식품특성이 과대 또는 과소 공급될 수 있다. 따라서 표시제도는 생산자가 보유하고 있는 상품정보를 소비자가 이용할 수 있도록 함으로써 시장의 비효율성을 낮추는 역할을 한다. 또한 표시제도의 정보비대칭성 제거나 정보탐색비용 절감효과는 소비자의 선호에 한층 부합되는 상품을 선택하도록 하기 때문에 소비자의 효용을 제고하고, 생산자는 표시제도를 통해 상품속성에 대해 보상받게 됨에 따라 생산자잉여가 실현된다.

농산물 시장에서 표시제도는 상품속성에 대한 가치를 실현시킴에 따라 중요한 기능을 수행할 수 있다. 농산물 시장에서 표시제도의 주요 기능으로는 ① 생산물의 식별, 등급화, 특성설명 기능, ② 제품차별화기능, ③ 부가가치 추가기능, ④ 상품 디자인 및 광고 기능, ⑤ 소비자 신뢰도 구축 기능, ⑥ 소비자 교육 기능, ⑦ 소비자 주권확보 기능 등으로 요약될 수 있다.⁵⁾

2. 식품표시제도의 운영현황

가. 식품표시제도 개요

식품관련 표시제도는 농축산물, 수산물, 가공식품, 수출입물품 등 식품분류 및 형태별로 구분·운영되고 있다. 농축산물은 “농산물품질관리법”, “축산물가공처리법”, “친환경농업육성법”을 근거로 운영되며, 가공식품과 포장 농축수산물은 “농수산물가공산업육성법”, “농산물품질관리법”, “수산물품질관리법”, “산업표준화법”, “식품위생법”과 관련된다. 수산물은 주로 “수산물품질관리법”하에서 운영되고 있다. 그 밖에 표시에 관한 각 법률은 “상표법”, “표시·광고의공정화에관한법률”, “대외무역법” 등과 간접적으로 관련된다.

식품표시제도는 기본 성격에 따라서 기본표시, 인증표시, 지적재산권 관련 표시의 3가지 종류로 분류할 수 있다. 기본표시는 물리적 정보나 성능 등 객관적 정보 제공 목적이 고, 표시기준이 단순·명확하며 소비자의 관심이 매우 높은 표시로 원산지표시, GMO표시, 표준규격표시, 이력추적관리표시가 해당된다. 인증표시는 소비자 신뢰도 제고가 목적이며, 표시기준이 복잡·다양하여 내용표기보다 인증마크 등의 표시가 적정한 경우이다. 농산물품질인증, 친환경농산물인증, 수산물품질인증, 전통식품인증, HACCP, 지리적특산물표시 등이 인증표시에 속한다. 지적재산권 관련 표시는 상표 등록 및 브랜드 가치 제고와 관련되는 표시로 지리적표시, 브랜드, 지자체 표시 등이 해당된다. 최근 정부에서 식품안전관리를 위해 GAP, 이력추적관리제도(traceability)를 추진 중에 있으며, 이들 제도 중 이력추적관리제도는 표시제에, GAP는 인증표시 성격에 가깝다.

정부가 의무표시방식으로 운영하는 제도는 원산지표시, GMO표시, 가공식품 일반표시 항목이다. 원산지표시의 경우 소비자의 관심이 매우 높고 국내 농업과 소비자 보호를 위해, 유전자변형농산물표시의 경우는 유해성 여부가 과학적으로 입증되지 않았지만 유해성과 관련하여 소비자의 관심이 높기 때문에 의무규정으로 운영되고 있는 것으로 사료된다.

표시제도의 대부분은 정부가 기준설정부터 검사, 인증, 실행의 전 과정에 직접 관여하고 있다. 민간이 관리과정에 참여하는 제도는 친환경농산물인증제도 뿐이나, 실제 인증업무를 담당하는 비중은 전체의 10%에도 미치지 못하는 수준이다.

5) 김성용(2004), p93

표 3-1. 식품의 인증·표시관련 법체계

	관련법률	인증·표시제도
농축산물	농산물 품질관리법	· 표준규격표시 · 지리적표시 · 원산지표시 · 유전자변형농산물표시 · 품질인증
	축산물 가공처리법	· 축산물의 표시기준 · HACCP인증
	친환경농업육성법	· 친환경농산물인증
수산물	수산물품질관리법	· 표준규격표시 · 지리적표시 · 원산지표시 · 유전자변형수산물표시 · 품질인증 · HACCP인증
가공식품	농수산물가공산업육성법	· 전통식품인증 · 유기가공품인증
	농산물 품질관리법	· 가공품의 원산지표시 · 지리적특산품표시
	수산물품질관리법	· 품질인증 · 가공품의 원산지표시 · HACCP인증
	산업표준화법	· KS표시
	식품위생법	· 식품등의표시기준 (수입유기가공품) · HACCP인증 · 유전자재조합표시
수출입물품	대외무역법	· 원산지표시
지방자치단체	자치단체 조례	· 우수농산물 인증·표시
기타	· 상표법 · 표시·광고의공정화에관한 법률 · 계량에관한법률 · 부정경쟁방지및영업비밀보호에 관한 법률	-

* 특정식품(인삼, 술, 소금) 관련 법률 제외

나. 주요 식품표시제도의 현황⁶⁾

1) 원산지표시제도

원산지표시제는 외국의 농수산물이 국산 농수산물로 판매되는 부정유통을 막아 생산자에게 정당한 이득을 보장하고 소비자에게는 정확한 정보제공을 위해 도입한 제도이다. 수출입품에 대해서는 1991년 7월부터, 국내 유통 농수산물과 가공식품에 대해서는 1993년 6월부터 도입되었으며, 적용법규는 국내 유통 농산물의 경우 “농산물 품질관리법”, 수산물·수산가공품의 경우 “수산물 품질관리법”, 수출입농수산물은 “대외무역법”에 의한다.

표시방법은 국산 농수산물은 국산 또는 생산된 시·군의 명칭을(수산물의 경우 연근해산이나 생산된 시·군명, 해역명), 수입농수산물에 대해서는 국명 또는 국명(산)을 표시해야하며, 가공식품의 경우는 배합비율이 50% 이상인 원료는 그 원료를, 배합비율이 50%이상인 원료가 없는 경우는 배합비율이 높은 순서로 2가지의 원료를 포함하여 원산지를 표시해야 한다. 2005년 현재 원산지표시 대상 품목은 수입농산물176개, 국산농산물145개 품목, 가공품 121개이며, 비식용 수산물을 제외한 모든 수산물 및 수산가공품이 해당된다. 시행과정에서 점검 대상지역에 비해 감시 인력의 부족으로 충분한 감시기능 수행이 어렵다는 점과 수산물과 수산가공품에 대한 단속 및 처분의 권한이 분리되어 있어 적발 시 신속한 조치를 취하기 어렵다는 점, 또한 노점상과 재래시장에 대한 단속의 한계, 과태료 미납 및 체납자에 대한 강제 징수의 어려움 등이 지적되고 있다.

농산물원산지표시는 2005년 6월부터 원산지자율관리표시제(Clean Mark제)를 도입할 방침이다. 이 제도는 농산물판매업체를 대상으로 원산지표시를 자율적으로 책임 관리할 수 있는 업체를 신청·심사 후 선정하여 마크를 부여하며 선정된 업체에 대해서는 자율관리토록 하고 연간 10~15회 실시하는 수시단속 대상에서 제외하는 등 단속을 대폭 완화하는 반면, 취약한 업체 위주로 인력을 투입하여 단속을 강화하는 제도이다. 자율관리표시마크는 자율적으로 원산지표시를 관리할 수 있는 부서와 인력을 갖추고 최근 2년간 원산지표시위반으로 적발된 적이 없는 우수업체에 부여되며, 자율관리표시업체로 선정된 곳은 농산물품질관리원과 명예감시원이 합동으로 연 1~2회 불시 점검하여, 이때 적발되면 “농산물품질관리법”에 따라 처리하고 자율관리표시마크를 철회하게 된다.

6) 개별표시제 현황은 부록 1을 참조

2) GMO표시제도

유전자변형 표시제는 소비자에게 올바른 정보제공을 목적으로 2000년 1월 법제화되었다. 농산물의 경우 콩, 옥수수, 콩나물, 감자를 대상으로 유전자변형농산물이 3% 이상 혼입되어 있거나 포함가능성이 있는 경우 이를 명시하도록 규정하고 있으며, 수산물의 경우 무지개송어, 대서양연어, 미꾸라지 품목에 대해 적용된다. 표시방식은 농산물의 경우 포함 여부 및 가능성 정도에 따라 ‘유전자변형’, ‘유전자변형 포함’, ‘유전자변형 포함가능성’ 3가지로 할 수 있으며, 수산물의 경우 ‘유전자변형(수산물명)’, ‘유전자변형 (수산물명)포함’으로 표시할 수 있으나 전 세계적으로 유전자변형수산물이 산업화 된 바는 아직 없다.

유전자재조합식품 표시제는 유전자변형농수산물임을 표시해야 하는 농수산물을 주요 원료로 하여 제조·가공된 식품 또는 식품첨가물 중에서 제조·가공 후에도 유전자재조합 DNA 또는 외래 단백질이 남아있는 식품을 대상으로 한다. 유전자재조합식품 표시제는 2001년 7월부터 시행되었으며 제조·가공에 사용한 원재료 중 많이 사용한 4가지 주요원재료 중 한 가지라도 유전자변형 농수산물을 사용한 경우 이를 표시하여야 한다. 표시방법은 ‘유전자재조합식품’ 또는 ‘유전자재조합 ○○포함식품’으로 규정되어 있으며, 유전자재조합여부를 확인할 수 없는 경우에는 ‘유전자재조합○○포함가능성 있음’으로 표시할 수 있다. 적용법규는 유전자변형농산물 표시는 “농산물품질관리법”에, 유전자변형수산물 표시는 “수산물품질관리법”에, 유전자재조합식품 표시는 “식품위생법”에 근거한다.

GMO 표시제 시행상의 문제점은 GMO 검정을 위한 분석장비 부족과, 대상품목의 유통 감시기능의 미흡이다. 또한 관세청과 정보공유체계가 구축되지 못해 수입농산물 정보관리가 공유되지 않아 수입 GMO 농산물에 대한 효율적인 관리가 어려운 실정이다.

3) 지리적표시제도

지리적표시제는 지리적 특성을 가진 우수 농수산물 및 가공품의 품질향상, 지역특화산업으로서의 육성, 소비자보호를 목적으로 1999년 1월부터 “농산물품질관리법”에 근거하여 시행되고 있다. 유명특산품인 경우 품질특성과 지리적 요인과의 관계 등을 통해 적정성을 입증 받았을 때 지리적표시를 등록할 수 있도록 규정되어 있으나, 등록된 실적은 대단히 미약하다. 현재까지 인삼류 및 인삼제품류, 녹차만이 대상품목으로 지정되고 있으며, 실제 지리적표시의 등록을 받은 업체는 보성녹차(2002년), 하동녹차(2003년), 고창복분자주(2004년)에 불과하다.

최근 특허청이 지리적표시제의 지적재산권 개념을 강화하기 위해 지리적표시를 단체표장으로 등록할 수 있게 하는 상표법을 개정(2005년 7월 1일 시행)함으로써 국내 지리적표시제는 초기 단계에서부터 일대 전환기를 맞고 있다. 특허청의 지리적표시 단체표장의 경우 지리적표시와 지리적 명칭과의 연계성 여부를 확인하여 독점사용권을 부여하는데 긍정적인 측면이 있을 수 있으나 인증대상자의 품질 보증 능력을 확인하고 보증할 수 있는 시스템과 성격이 다르기 때문에 운영상에 어려움이 예상될 수 있다.

4) 농수산물품질인증

품질인증제는 농수산물의 품질향상과 소비자보호를 위해 생산여건과 품질관리상태 등의 심사를 통해 우수한 농수산물을 인증하는 제도로 농산물의 경우 1992년 7월부터 실시되었으며, 2001년 7월까지의 일반재배인증과 친환경재배(유기, 무농약, 저농약)인증이 통합되어 운영되어 왔으나, 이후에는 품질인증과 친환경농산물인증이 분리되어 시행되고 있다. 수산물의 경우 2001년 실시되었으며 수산물·수산특산물 및 수산전통식품 품질인증으로 나뉜다.

농산물품질인증은 “농산물품질관리법”을 근거로 하며, 품질관련 세부기준, 생산관리기준, 안전성 기준, 산지유명도 및 성가도 등의 인증과정을 거친다. 인증 받은 농산물은 ‘품’자 마크를 부여 받고 마크와 품질인증 내역을 포장지에 부착하게 된다. 대상품목은 농산물품질관리심의회의 심의를 거쳐 농림부장관이 고시하며, 2003년 기준시 대상품목수는 곡류(16개), 과실류(17개), 채소류(31개), 서류·특용작물(14개), 축산물(4개) 등이다. 품질인증 실적은 2004년말 기준시 농가수 51,360호, 물량 181천톤 규모이다.

수산물품질인증은 “수산물품질관리법”에 근거하며, 품목별 인증기준 및 공장인증기준이 있다. 대상품목은 수산물 21개 품목, 수산특산물 4개 품목, 수산전통식품 43개 품목으로 인증 받은 수산물·수산특산물은 국립수산물품질검사원장으로부터 ‘품’자 마크를 수산전통식품은 해양수산부장관으로부터 ‘물레방아’ 마크를 부여 받는다.

농산물품질인증제도는 인증제도로는 처음 시작된 만큼 타 인증제도에 비해 소비자 인지도가 높고, 고품질(표준규격의 특등급), 안전성(농약안전잔류허용기준), 지리적 특성(산지유명도와 성가도) 등을 포괄하는 종합적인 품질기준의 특성이 있다. 반면 품질인증품의 비중이 총 생산량의 1~2% 수준에 불과하며, 제도에 대한 홍보 부족으로 정확히 품질인증품의 개념을 소비자가 이해하지 못하고 오히려 친환경농산물인증으로 오인되는 경우가 많았다. 법의 26조에 의거 국립농산물품질관리원과 생산자단체가 검사업무를 수행할 수

있도록 규정되었으나 현재까지 생산자단체는 참여하고 있지 않고 국립농산물품질관리원에서 인증업무를 전담하고 있다.

5) 친환경농산물인증

친환경농산물인증의 경우 친환경농산물품질인증제(“농산물품질관리법”)와 친환경농산물신고제(“환경농업육성법”)를 통합하여 2001년 7월 “친환경농업육성법”으로 개정, 동법 제17조의 규정에 의거 ‘친환경농산물 인증제’로 전환되었다.

인증은 경영관리, 재배포장, 용수·종자, 재배방법, 생산물의 품질관리 등의 기준에 의거하여 실시되며, 재배방법과 재배포장·종자 등에 따라 표시방법이 4가지로 구분된다. 유기와 전환기 재배는 화학비료와 농약을 사용하지 않는 재배방법은 동일하나 유기재배포장이 2년(다년생은 3년) 이상인지 여부에 따라 구분된다. 무농약 재배는 농약을 사용하지 않고 화학비료를 1/3 이하를 사용하며, 저농약 재배는 농약과 화학비료를 1/2 이하를 사용하는 특징이 있다. 종자의 경우 모두 GMO 농산물을 사용할 수 없으며, 유기재배와 무농약재배는 각각 유기재배종자와 무농약재배종자 사용을 규정하고 있다.

친환경농산물인증 농산물은 2004년에 466천톤(농가수 28,985호)으로 총생산량의 2.5%를 점한다. 인증 종류별로는 유기 29천톤, 전환기 13천톤, 무농약 167천톤, 저농약 257천톤으로 저농약인증이 친환경농산물인증의 55.2%로 절반이상을 차지하고 있다. 인증대상품목은 제한이 없으나 전체 인증출하실적으로 보면 채소류가 43.2%, 과실류 32.8%로 청과물이 76.0%를 차지하는 것으로 나타난다.

인증은 국립농산물품질관리원과 민간인증기관에서 담당하고, 각각의 인증비중은 89.3%, 10.7%(2004년)로 정부인증 비중이 대부분을 점하며 민간인증실적이 저조한 실정이다.⁷⁾ 반면 독일, 프랑스, 네덜란드, 오스트리아, 스위스 등 유럽국가의 경우 정부는 민간인증기관 지정업무를 담당하며, 인증업무는 대부분 민간에서 수행되고 있다. 또한 한국의 경우 민간인증기관 지정의 유효기간이 정해지지 않았으나, 일본과 미국은 5년, 캐나다와 독일은 1년 주기로 재지정하는 방식으로 운영하고 있는 차이점이 있다.

유기가공품으로 인증받기 위해서는 국내에서 유기농산물인증을 받은 농산물을 원료로 사용해야 하며, 인증 받지 않은 농산물의 함유량이 물과 소금을 제외한 중량비율로 5% 미만이어야 한다. 유기가공품 인증은 1998년 1월부터 구체적인 규정이 마련되었으며,

7) 현재까지 민간인증기관으로 지정된 곳은 홀살림, 한농복구회, 양평환경농업, 국산콩가공협회, 한국유기농업협회, 한국유기농산품인증원, 한국신기술, 정농회이다(국립농산물품질관리원, 2004).

2003년 9월말 기준 인증업체는 풀무원 등 8개 업체, 품목은 녹즙, 녹차, 현미분말, 김치류 등 10개를 대상으로 실시하고 있다. 2001년 7월부터 환경농산물은 친환경농산물마크를 부착하게 되었으나, 유기농산물은 친환경농산물의 성격이 강함에도 불구하고 관련법규가 다르기 때문에 종전방식으로 ‘팜’자 마크를 계속 이용하고 있다.

친환경농산물 인증의 경우 저농약, 무농약을 포함하여 유기재배를 인정하고 있는 Codex가이드라인에 모순되며, 친환경농산물 인증은 “친환경농업육성법”, 전통식품 및 특산물(유기농산물) 인증은 “농산물가공업육성법” 등으로 인증업무가 각각의 법률에 의해 운용됨에 따라 제도간의 조화와 연계성이 떨어지는 문제가 있다.

6) 식품등의표시기준 등

식품등의표시기준은 “식품위생법”에 의해 실행되며, 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물과 기준 또는 규격이 정해진 기구와 용기·포장의 표시에 관하여 필요한 기준을 규정하고 있다. 표시사항은 제품명, 식품의 유형(따로 정하는 제품에 한함), 업소명 및 소재지, 제조연월일(따로 정하는 제품에 한함), 유통기한, 내용량, 원재료명 및 함량(원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함), 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 식품 및 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함), 영양성분(따로 정하는 제품에 한함) 및 기타 식품 등의 세부표시기준에서 정하는 사항이다.

식품등의 제조방법·품질 등에 관하여 허위표시 및 과대광고를 금하도록 규정되어 있다. 식약청은 이에 대한 단속을 실시하고 있으나, 과대광고가 차지하는 비중이 크고 일반의 식품위생관련 검사에서 사후적으로 나타난 표시위반의 경우는 보고되고 있지 않아 정확한 정보제공이 이루어지지 않고 있다.

축산물의 표시기준은 “축산물가공처리법”에 근거하며, 축산물의 위생적이고 원활한 가공 및 관리와 소비자에게 정확한 정보를 제공하기 위하여 도입되었다. 표시대상은 축산물가공품, 수입축산물가공품 및 그 외 용기·포장에 넣어진 축산물 중 수입축산물 또는 축산물가공업의 허가를 받은 영업자가 제조한 것과 식육포장처리업의 허가를 받은 영업자가 만든 포장육이다. 축산물은 표시사항 및 허위표시·과대광고 금지 기준 등 운영에 있어서 식품등의표시기준과 유사성이 상당히 있다.

표준규격표시는 “농산물품질관리법”에 근거하며, 등급규격, 포장규격, 표시사항에 대한 기준을 규정하고 있다. 표시사항은 품목, 산지, 품종, 등급, 무게 또는 개수, 산년(곡류에 한함), 생산자 또는 생산자단체 명칭 및 전화번호이며, 이중 등급규격은 고르기, 선택, 모

양, 당도 등의 품질요소와 크기, 무게에 의해 ‘특’, ‘상’, ‘보통’으로 구분된다. 표준규격의 대상품목은 농산물 127개, 임산물 15개로 총 142개 품목이다.⁸⁾

표준규격표시의 문제점은 출하농산물 중 표준규격품의 비중이 54%로 여전히 낮고, 비포장 농산물에 대한 표준규격 표시가 시행되지 않아 소비자의 품질에 대한 확인 욕구에 부응하지 못한다는 점이다. 품목별 특성과 소비자 수요를 감안하여 품질표시규격에 대한 재검토가 필요한 상황이다.

7) KS인증제도

KS(Korean Industrial Standard)는 “산업표준화법”에 근거한 국가규격으로서 KS상품은 국가가 인정하는 최저규격을 충족시키는 제품임을 의미한다. 1962년에 정부허가제로 시작되었으나 1998년 7월부터 민간인증제(표준협회) 형태로 전환·운영되고 있으며 산업표준회의심의를 거쳐 기술표시원장이 고시·확정한다. 인증 대상은 제조업(제품인증)으로서 16개 산업부문에 적용되며 식료품부문이 포함된다. 2004년 12월 기준으로 889품목에 대해 10,039건이 인증을 받았으며, 인증업체는 KS마크를 표시하여 홍보를 할 수 있고 정부 조달 우선구매 등의 혜택이 부여된다.

운영상의 문제점으로는 심사기관과 컨설팅기관의 구분이 불분명하여 국제적인 인증시스템 체제에 부합되지 않는다는 점을 들 수 있다. 인증기관과 컨설팅기관을 원천적으로 분리하여 투명성 확보하기 위하여 심사기관의 컨설팅업무를 제한할 필요성이 있다. 기업 경쟁력이 향상되도록 KS규격과 심사기준의 지속적인 개정이 필요하며, 현행의 서류 위주의 심사시스템을 현장실사 및 기술평가 체제로 개선해야 한다.

8) HACCP: 식품위해요소중점관리기준

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Points)는 식품의 원료, 제조·가공·조리 및 유통의 각 단계에서 발생할 수 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리할 수 있는 기준 설정을 목적으로 한다. HACCP는 생물학적, 화학적, 물리적인 위해 발생을 사전에 방지하기 위한 제도로서, 위해요소관리기준을 적용하여 식품의 위해를 방지·제거하거나 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정으로서 중요관리점(CCP)을 정하여 중점관

8) 농산물 표준규격 대상품목은 곡류 16개, 과실류 18개, 과채류 19개, 엽채류 41개, 서류 2개, 특작류 4개, 버섯류 7개, 화훼류 20개, 임산물 15개 이다.

리하는 과학적·체계적 위생관리기법이다.

가공식품의 HACCP는 “식품위생법”에 근거하여 1996년 식품위해중점관리기준이 설정되었다. 축산물의 경우 “축산물가공처리법”을 근거로 1997년 축산물 HACCP도입을 위한 근거를 마련하였고, 1998년 축산물위해요소중점관리기준을 제정하여 2000년 7월부터 2003년 7월까지 연차적으로 전국의 모든 도축장에 의무적용토록 하고 축산물 가공품에 대해서는 자율적으로 적용토록 하고 있다. 수산물은 “수산물품질관리법”을 근거로 2002년에 외국과의 협약에 규정되어 있거나 수출상대국에서 정하여 요청하는 수출을 목적으로 하는 수산물·수산가공품의 HACCP 기준을 제정·고시하였다. 수산물의 HACCP는 어육가공품 및 냉동수산식품 중 조미가공품 등에 적용되고 있으며, 수출 수산물·수산가공품의 생산·가공시설에는 등록이 의무화 되어 있다. 국내 소비용 수산물의 생산·가공 시설에 대해서는 자율로 운영된다.

HACCP 의무적용대상품목은 어육가공품, 냉동수산식품, 식육가공품, 유가공품 등 6개 식품이며, 빵, 김치류, 건강보조식품, 곡류가공품 등 14개 식품은 자율적용대상 품목이다. 식육가공품 및 유가공품은 농림부로 이관하여 관리하고 있으며 적용업소는 2005년 5월 현재 207개소에 달한다.

9) ISO인증제도, 지방자치단체 표시제도

ISO인증은 국제기준(ISO 규정)에 의거, 기업이 품질 경영체제시스템을 갖추고 있는지를 제3자(인증기관)로부터 자율적으로 인증 받는 제도로서, “품질경영및공산품안전관리법(ISO 9000)”과 “환경친화적산업구조로의전환촉진에관한법률(ISO 14000)”에 근거한다. 1997년부터 국내인증이 시작되었으며, 2004년 말 기준으로 ISO 9000이 12,424건, ISO 14000이 2,610건 인증 받았으며, 총 80여개의 인증기관(국내 36개, 외국 50여개)과 3,502명의 인증심사원(ISO9000 2,845명, ISO14000 657명)이 있다.

ISO인증은 기업의 품질경영 및 품질보증 활동 체계화에 의한 품질향상 기반 마련, 구매자로부터의 중복된 공장평가를 피함으로써 시간 및 경비 절약, 경영품질에 대한 신뢰성 향상, 국제 공신력 확보 등으로 기업 이미지 개선효과를 거둘 수 있다. 그러나 현단계에서는 인증기관의 난립에 따른 과당경쟁, 인증 컨설팅의 관리 부재로 인한 부실인증 발생 등의 문제에 직면하여 국내에서 활동 중인 외국계 인증기관에 대한 자율적 상호감시체제 구축 등의 관리방안 마련이 요구된다.

지방자치단체 표시제도는 도내의 우수한 농특산물의 품질을 도지사가 인증하고, 소비자

신뢰를 확보 및 경쟁력 향상을 통한 차별화를 위해 도입한 제도이다. 대부분의 광역 지방자치단체가 자체의 품질보증제를 도입하고 있으며, 인증품목에 대해서는 별도의 인증마크를 사용하고 있다.

지방자치단체의 품질인증표시는 별도의 품질인증기준을 갖추고 적용하는 경우도 있지만 대체로 이미 정부의 품질인증을 받은 우수농산물을 대상으로 공동상표사용을 허가하는 형태로 시행되고 있다. 즉 우수상표 사용의 허가, 우수농산물의 지정 및 추천 등을 통해서 공동상표를 사용하는 형태이다. 우수상표는 주로 친환경농산물과 지역명품에 적용되는데 대부분 정부의 품질인증을 받은 농산물 및 가공품이 포함된다. 경기도와 강원도는 자체 품질인증기준을 엄격히 적용하는 편이며, 경남이나 경북은 우수농산물의 지정 또는 추천제도의 형태로 운영하고 있다.

10) GAP, 이력추적관리제도

우수농산물관리제도(GAP: Good Agricultural Practices)는 안전하고 위생적인 농축산물 공급을 위해 생산자 및 관리자가 지켜야 하는 생산 및 취급 과정에서의 위해요소 차단 규범을 의미한다. 즉, 환경에 대한 위해요인을 최소화하고, 소비자에게 안전한 식품을 제공하기 위하여 농축산물의 재배, 수확, 수확후 처리, 저장과정중의 화학제·중금속·미생물에 대한 관리 및 이력추적의 기록사항 등을 중점 관리하여 최종농산물의 안전성을 보장하기 위한 제도이다.

국제적으로는 식품안전에 대한 논의가 이루어지면서 2003년 Codex 등을 중심으로 과일 및 채소류에 대한 생산·취급 기준을 마련하고 수입농산물의 통관기준으로 요구하려는 움직임이 있으며, EU, 미주지역(캐나다, 미국, 멕시코, 칠레 등), 아시아(중국, 말레이시아 등) 등은 GAP를 도입하여 실시 중에 있다. 국내에서도 국제기준에 부합하는 고품질농산물 생산과 수출 증대를 목적으로 2002년 약용작물을 시작으로 GAP 도입을 결정하였으며, 2003년부터 약용작물, 파프리카, 수박 등 과채류, 포도 등을 대상으로 농협, 농수산물유통공사, 생약협회를 통해 시범사업을 실시하고 있다. 2004년에는 19개 품목 312농가를 대상으로 시범사업을 실시하고 농산물 품질관리법에 GAP도입의 근거법령을 마련하며, 시행령 시행규칙은 2005년의 시범사업결과를 참조하여 제정할 계획이다.

이력추적관리제도는 합법적인 목표로서의 이력추적(TBT 조치)과 식품안전 목표로서의 이력추적(SPS 조치)의 두 가지 관점으로 정의된다. 전자는 수입국인 유럽국가들이 지지하고 있는 개념으로 표시의 적정성 여부 확인 및 소비자 신뢰 확보를 위하여 이력추적관

리제 적용이 필요하다는 입장으로 식품의 공정한 무역행위를 위해 필요한 정보를 제공하는 것이며, 후자는 미국을 비롯한 농산물 수출국과 개발도상국가들이 지지하는 개념으로서 식품에 위해가 있을 경우에만 제품을 추적(product tracing)하고 식품에 위해가 없는 경우 표시나 원산지 확인을 위한 서류 등의 요구는 불필요하다는 입장으로 위해에 대해 적정보호수준을 확보하기 위해 위험관리 결정에 필요한 정보를 제공하는 것으로 해석된다.

영국 등 유럽국가들은 광우병 발생 이후 쇠고기에 대해서 이력추적관리제를 도입하고 있으며, 일본은 2003년부터 시범사업을 실시하고 있다. 국내에서는 2004년 소의 생산, 도축, 가공, 유통과정의 단계별 정보를 기록·관리하여 문제발생시 신속한 원인규명과 조치를 위한 단계별 추적 또는 소급이 가능한 쇠고기 이력추적관리시스템을 도입키로 결정하고 2006년까지 시범사업을 추진 한 이후 2008년 법 제정을 할 계획이다.

3. 소비자의 식품표시 이용현황⁹⁾

가. 식품 구입시 고려요인

식품 구입시 소비자들이 고려하는 요인에 대한 조사결과 농축산물의 경우 신선도(채소 94.8%, 과일 75.8%, 육류 76.1%)가 가장 우선적으로 고려되었다. 과실은 당도 등 눈으로 확인될 수 없는 특성에 의해 맛이 결정되기 때문에 맛(63.5%)을 고려하는 비중이 높았다. 안전성 고려 비중이 육류의 경우 13.6%로 낮게 조사되었으나, 위생과 관련된 안전성 척도로 신선도가 고려되었기 때문인 것으로 보인다. 농산물 중에서는 채소류의 경우 안전성을 고려하는 비중이 16.3%로 과일(11.8%)에 비해서 높아 채소류의 안전성에 대한 소비자 관심이 상대적으로 높은 것으로 나타났다. 가공식품은 브랜드(44.0%)와 안전성(40.6%)이 가장 우선적으로 고려되었다.

9) 소득수준과 연령수준을 감안하여 서울에서 200가구, 부산에서 100가구, 대전과 광주에서 각각 50가구를 선정하였다. 조사가구의 소득계층별 분포는 200만원 미만 13.9%, 200만원대 34.8%, 300만원대 32.8%, 400만원 이상 18.4%이며, 연령계층별로는 20대 19.3%, 30대 34.5%, 40대 28.3%, 50대 18.0%이다.

표 3-2. 식품구입시 주요 고려요인

단위: 응답수(%)

구분	채소	과일	육류	가공식품
가격	179(44.8)	115(28.8)	140(35.1)	119(29.8)
맛	66(16.5)	254(63.5)	115(28.8)	57(14.3)
안전성	65(16.3)	47(11.8)	54(13.6)	162(40.6)
신선도	379(94.8)	303(75.8)	304(76.1)	94(23.5)
영양가	21(5.3)	18(4.5)	55(13.8)	56(14.1)
선별(외관),포장상태	86(21.5)	61(15.3)	68(17.0)	128(32.0)
브랜드	3(0.8)	2(0.5)	58(14.6)	176(44.0)
기타	1(0.3)	-	6(1.5)	8(2.0)

나. 표시 이용현황

구입식품과 표시내용이 일치하지 않는다고 생각한 적이 있는 소비자는 응답자의 36.5%이며, 제조년월일과 원산지항목에 대한 불일치를 경험했다고 응답한 소비자가 가장 많았다. 표시내용과 구입식품의 불일치를 경험한 소비자의 절반정도(52.7%)는 불평을 호소하지 않으며, 불평을 호소할 경우 대부분은 판매점을 통해 하는 것으로 나타났다. 정부나 소비자단체에 불일치를 호소하는 예는 극히 일부이다<표 3-3>.

식품 구매시 포장지 표시내용 확인 정도의 경우 거의 매번 표시를 확인하고 구입하는 소비자는 10%에 못미치며, 85% 이상 소비자는 자주 또는 가끔 보는 것으로 조사되었다. 소비자의 연령별로는 30대 계층에서 표시를 확인하는 비중이 상대적으로 높은 반면 50대 소비자의 경우 가장 낮았다<표 3-4>.

식품표시에 대한 신뢰도 조사결과 표시에 전혀 관심이 없는 소비자는 10% 정도, 신뢰하지 않는다고 응답한 소비자는 20% 수준이다. 연령계층별로 표시제도에 대한 불신이 가장 많은 계층은 40대로 응답자의 26.5%의 소비자가 신뢰하지 않는다고 응답하였다<표 3-5>.

식품표시를 신뢰하지 않을 경우 그 이유로는 표시절차나 검사과정에 대해 신뢰하지 못하기 때문이 33.3%로 가장 많으며, 인증업체의 사후관리를 신뢰하지 못하기 때문이 그 다음으로 29.0%에 달하였다<표 3-6>.

표 3-3. 표시내용 불일치 경험

경험여부(응답수(%))		불일치항목(복수응답:%)		불만호소 여부(복수응답:%)	
있다	146(36.5)	제조년월일(가공일자)	71.9	호소안함	52.7
없다	192(48.0)	원산지	56.8	판매점	46.6
잘모르겠다	62(15.5)	생산지	43.2	소비자보호원	1.4
합계	400(100.0)	중량	39.7	농림부	0.7
		등급	16.4		
		연락처	14.4		
		품종	13.0		
		상품특성 표시	7.5		
		생산자명	6.2		
		친환경마크	6.2		
		품질인증마크	4.8		

표 3-4. 구매시 포장지 표시내용 확인 정도

단위: 응답수(%)

구분	전체	연령			
		20대	30대	40대	50대
거의 안보는 편이다	20(5.0)	3(3.9)	2(1.4)	8(7.1)	7(9.7)
불 때도 있고 안 볼 때도 있다	118(29.5)	29(37.7)	40(29.0)	27(23.9)	22(30.6)
보는 편이다	225(56.3)	39(50.6)	79(57.2)	69(61.1)	38(52.8)
거의 매번 본다	37(9.3)	6(7.8)	17(12.3)	9(8.0)	5(6.9)
합계	400(100.0)	77(100.0)	138(100.0)	113(100.0)	72(100.0)
5점 척도평균	3.70	3.62	3.80	3.70	3.57

F=2.15, $\alpha=0.09$

표 3-5. 식품표시에 대한 신뢰정도

단위: 응답수(%)

구분	전체	20대	30대	40대	50대
신뢰한다	29(7.3)	7(9.1)	11(8.0)	7(6.2)	4(5.6)
신뢰하는 편이다	263(65.8)	53(68.8)	94(68.1)	65(57.5)	51(70.8)
거의 본적이 없다	39(9.8)	8(10.4)	13(9.4)	11(9.7)	7(9.7)
신뢰하지 않는 편이다	69(17.3)	9(11.7)	20(14.5)	30(26.5)	10(13.9)
전혀 신뢰하지 않는다	-	-	-	-	-
합계	400(100.0)	77(100.0)	138(100.0)	113(100.0)	72(100.0)

F=2.94, $\alpha=0.03$

표 3-6. 식품표시를 신뢰하지 않는 이유

구분	응답수	비중(%)
표시절차나 검사과정에 대해 신뢰하지 못함	23	33.3
품질인증업체에 대한 상품이나 사후관리가 제대로 이루어지지 않음	20	29.0
표시가 너무 많아서 믿음이 가지 않음	18	26.1
표시내용에 대한 이해가 어려움	8	11.6
합계	69	100.0

식품표시에 대한 소비자 태도 변화를 조사하기 위해 1년 전에 비해 식품표시를 더 많이 보게 되었는데와 더욱 신뢰하게 되었는데에 대한 평가를 계측하였다. 조사결과 식품표시를 더 많이 보게 되었다는 의견이 66.3%로 상당수의 소비자가 표시 이용도가 제고된 것으로 평가하고 있었다. 신뢰도의 경우 보통(42.3%)으로 평가한 소비자가 가장 많았으나 신뢰도가 제고되지 않았다고 응답한 소비자가 17.6%, 제고되었다고 응답한 소비자가 40.3%로 긍정적으로 평가한 소비자가 많았다<표3-7>.

표 3-7. 1년전 대비 식품표시에 대한 변화

단위: 응답수(%)

구분	이용도 제고	신뢰도 제고
전혀 그렇지 않다	-	3(0.8)
별로 그렇지 않은 편이다	25(6.3)	67(16.8)
보통이다	110(27.5)	169(42.3)
그런 편이다	224(56.0)	153(38.3)
매우 그렇다	41(10.3)	8(2.0)
합계	400(100.0)	400(100.0)
5점 척도평균	3.70	3.24

제 4 장

식품표시관련 법·제도의 운영체계 및 시행방식 평가

이 장에서는 식품표시제도의 운영체계 및 시행방식을 평가하기 위해 관련 법률과 제도의 목적, 세부규정, 시행절차, 사후관리 등을 검토하였으며, 소비자와 식품표시관련 전문가를 대상으로 한 조사결과를 제시하였다. 세부규정에 대한 평가는 제도별로 관련 법률규정의 적합성과 연계성을 중심으로 추진되었다. 소비자 조사는 인지도와 활용도를 중심으로 한 설문조사 결과이며, 전문가 조사는 행정기관, 연구기관, 관련단체의 표시 전문가를 대상으로 한 표시제도 운영에 대한 평가결과이다.

1. 표시관련 법률의 목적 및 제도의 중복성

가. 법률목적

식품표시관련 법률 중에서 상당수는 상품성과 안전성을 동시에 추구하며, 소비자 보호와 생산자 소득증대에 이바지하는 것을 모두 목적으로 설정함으로써 법률의 성격이 명확히 구분되지 않고 표시관련 내용이 중복될 수밖에 없는 조건이 내재되어 있다.

“수산물품질관리법”과 “축산물가공처리법”에는 ‘품질향상’과 ‘위생관리’가 목적으로 포함되어 있으며, “농산물품질관리법”에는 ‘안전성’이 목적에 포함되지 않으나, 안전성조사 관련 규정이 포함되어 내용적으로는 안전성 관리가 목적에 내재되어 있다. 또한 식품위생법과 친환경육성법은 각각 공중보건증진과 환경보전기능 증진을 목적으로 설정하여 안전과 환경에 기여한다는 점에서 구별되나 전자는 ‘영양의 질적향상’에서, 후자는 ‘농산물품

질관리' 측면에서 상품성과 관련된다.

표 4-1. 식품표시관련 법률의 목적 비교

법률	목적
농산물품질관리법	농산물의 적절한 품질관리를 통하여 농산물의 상품성 을 높이고 공정한 거래를 유도함으로써 농업인의 소득증대와 소비자보호 에 이바지
친환경육성법	농업의 환경보전기능을 증대 시키고, 농업으로 인한 환경오염을 줄이 며, 친환경농업을 실천하는 농업인을 육성함으로써 지속가능하고 환경친화적인 농업을 추구함을 목적
농산물가공산업육성법	농산물가공산업을 육성하여 농산물의 부가가치를 높일 수 있는 기반을 마련하고, 농산물의 상품성 제고와 공정한 거래의 실현을 도모함으로써 농업인의 소득증대와 소비자보호 에 이바지
축산물가공처리법	가축의 도살·처리와 축산물의 가공·유통 및 검사에 관하여 필요사항을 정함으로써 축산물의 위생적인 관리 와 그 품질향상 을 도모하여 축산업의 건전한 발전과 공중위생의 향상에 이바지
수산물품질관리법	수산물에 대한 적절한 품질관리를 통하여 수산물의 상품성과 안전성 을 높이고 수산물가공산업을 육성함으로써 어업인의 소득증대와 소비자보호 에 이바지
식품위생법	식품으로 인한 위생상의 위해 를 방지하고 식품영양의 질적 향상 을 도모함으로써 국민보건의 증진에 이바지
표시광고의 공정화에 관한 법률	상품의 표시·광고에 있어서 소비자를 속이거나 소비자로 하여금 잘못 알게 하는 부당한 표시·광고를 방지하고, 소비자에게 바르고 유용한 정보의 제공을 촉진함으로써 공정한 거래질서 확립 소비자보호 목적

나. 표시제도

식품표시관련 법률은 품목별·포장여부 등에 따라 소관부처가 구분됨에 따라 동일한 표시제도가 여러 법에 근거하여 운영되는 문제점이 나타난다. 예를 들어 GMO 식품표시제도의 경우 “농산물품질관리법”, “수산물품질관리법”, “식품위생법”에 규정되어 있으며, HACCP인증도 대상품목에 따라서 “수산물품질관리법”, “축산물가공처리법”, “식품위생

법”에 의해 운영되고 있다. 이러한 대부분 제도가 여러 법에 중복되어 규정됨에 따라 생산자와 유통업체 입장에서 제품에 대한 중복규제가 발생하게 된다. 예를 들어 어묵에 대한 원산지조사의 경우 어육은 “수산물품질관리법”에, 밀가루는 “농산물품질관리법”에, 어묵가공제품은 “식품위생법”에 근거를 두고 있기 때문에 이들 세 가지 법에 의해 규정받게 된다.

수산물과 가공식품의 경우 표시 및 인증관련 업무가 각각 “수산물품질관리법”과 “식품위생법” 하에 대부분 규율되는 반면, 농산물은 표시 및 인증업무가 모두 농산물품질관리원에 의해 관장됨에도 불구하고 관련 법률이 “농산물품질관리법”, “친환경농업육성법”, “농산물가공산업육성법” 등으로 구분되어 인증제도가 운영되고 있다. 원산지표시제도와 지리적표시제도는 “농산물품질관리법”에 농축산물과 농축산가공품 원산지규정이, “수산물품질관리법”에 수산물과 수산가공품 원산지규정이 통합되어 있는 제도이다. 그러나 원산지표시의 경우 표시대상품목이 농축산물과 가공식품으로 구분되어 규정됨에 따라 내용상으로는 한 가지 법률에 규정된다고 보기 어렵다. 또한 지리적표시제도는 “농산물품질관리법”과 “수산물품질관리법”에 산물과 가공제품을 포함하여 규정되어 있으나 실제로는 가공식품만이 대상품목으로 지정·운영되고 있는 상황이다.

표 4-2. 표시관련법률별 표시제도 현황

법률	표시기준	표준규격	원산지표시	GMO	품질인증	지리적표시	HACCP
농산물품질관리법		●	●	●	●	●	
친환경육성법					●		
농산물가공산업육성법					●		
축산물가공처리법	●				●		●
수산물품질관리법		●	●	●	●	●	●
식품위생법	●		○	●			●
표시·광고의공정화에 관한법률	○						

주: ○는 간접적으로 관련되는 경우

다. 대상품목분류

식품표시관련 법률이 품목에 따라 분리·운영될 뿐만 아니라 대상품목이 각 법에서 분명히 구분되지 않아 생산자와 법 집행자 입장에서 혼란과 어려움이 예상된다. 특히 1차생산물과 가공식품의 규정이 명확하지 않아 동일 식품에 대해 적용기준이 다르게 규정될 가능성이 상존하고 있다.

표 4-3. 식품표시관련 법률에서 가공식품 범위규정 비교

법률	규정
식품공전, 식품위생법시행령(13조)	가공과정중 위생상 위해발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외
식품위생법시행규칙 (11조 별표6)	식품등의 수입신고 및 검사규정에서 가공과정을 거쳐도 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 처리된 것을 포함
농산물가공산업육성법(2조)	농산물을 원료 또는 재료로 하여 제조·가공한 가공식품·전통식품 및 민예품
축산물가공처리법(2조)	햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 기타식육가공한 것(포장육, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지)
수산물품질관리법 (시행령 2조)	수산물을 재료의 50% 넘게 사용하여 가공한 제품 또는 수산물·수산가공품의 합량이 농산물·농산가공품 합량보다 많은 가공품

가공식품의 범위에 대해서 “식품위생법”에서는 가공정도를 기준으로 포함여부를 규정하고 있는데, 같은 법률상에서도 적용범위 규정에 차이가 있는 것으로 나타난다. 즉, 「식품공전」과 “식품위생법시행령” 13조에 의하면 가공식품 범위에서 가공과정중 위생상 위해발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외된 반면 동 시행규칙 11조에 의하면 가공과정을 거쳐도 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 처리된 것을 포함하고 있다. 농수축산물의 경우 가공식품에 대한 규정이 각각 “농산물가공산업육성법”, “수산물품질관리법”, “축산물가공처리법”에 명시되어 있으나, “식품위생법”과 같이 가공정도를 기준으로 한 것이 아니고 제품종류와 함량 등으로 설정되어 있다. “농산물가공산업육성법”에는 ‘농산물을 원료 또는 재료로 하여 제조·가공한

가공식품·전통식품 및 민예품'으로 정의하고 있으며, “축산물가공처리법”에는 ‘햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 기타식육가공한 것’으로 나열되어 있다. 또한 “수산물품질관리법”에는 ‘수산물을 재료의 50% 넘게 사용하여 가공한 제품 또는 수산물·수산가공품의 함량이 농산물·농산가공품 함량보다 많은 가공품’으로 정의하여 수산물 함량을 기준으로 가공품을 설정하고 있다. 따라서 법률마다 가공식품 분류기준에 차이가 있어 동일대상품목이 중복되거나, 누락될 수 있는 가능성이 있는 것으로 평가된다.

2. 규정 및 시행절차상의 모순·불일치

가. 표시기준, 표준규격

일반표시기준의 경우 산물형태의 농수산물에 대한 품질표시기준의 법적 근거가 마련되지 않고, 포장제품에 대한 표시항목규정도 표준규격품 여부에 따라 적용기준이 상이한 문제점이 제기된다. 포장농수산물의 경우 표준규격품은 “농산물품질관리법”과 “수산물품질관리법”에 규정되며, 표준규격품임을 표시할 때 품목, 산지, 품종, 등급, 무게 또는 개수, 산년(곡류에 한함), 생산자 또는 생산자단체 명칭 및 전화번호를 표시해야 한다. 반면 포장농수산물 중에서 비표준규격품은 “식품위생법”에 분리되어 규정되며, 표시사항은 제품명, 식품유형(별도지정), 업소명 및 소재지, 제조연월일(별도지정), 유통기한(식품첨가물과 기구 또는 용기·포장 제외), 내용량(기구 또는 용기·포장 제외), 원재료명 및 함량, 성분명 및 함량, 영양성분(별도지정), 기타 등으로 규정되어 있다. 농림수산물의 중량허용오차 범위는 “농산물품질관리법”과 “수산물품질관리법”에는 규정되지 않으며, “계량에 관한 법률”과 “식품위생법”의 “식품등의표시기준”에서 규정하고 있으나 가공품과 마찬가지로 1kg이상 포장단위에서 $\pm 1\%$ 오차범위가 허용되는 것으로 나타난다. 따라서 포장농수산물의 경우 표준규격품 여부에 따라 다른 법률이 규정되고 표시기준이 일치하지 않아 소비자의 혼란을 초래할 수 있다. 비표준규격 포장농수산물도 산지, 품종, 등급의 품질정보가 제공되지 않고 유통기한 등 가공식품과 동일한 항목이 적용되는 등 농수산물 특성이 반영되지 못하는 문제점이 있다. 또한 농수산물은 가공식품과 달리 유통과정에서 수분이 계속 감소하므로 자연감량현상이 심하게 발생하여 중량허용오차범위 기준을 맞추기 어렵고 이로 인해 소비자와 생산자간의 분쟁 및 민원이 발생할 소지가 크다<표 4-4>.

표 4-4. 식품별 표시항목 비교

표시 사항	농산물품질관리법		수산물품질 관리법	축산물가공 처리법	식품위생법
	포장양곡 ¹	농산물규격품	수산물규격품	축산물 (축산가공, 포장육)	가공식품, 포장농수산 물(비규격품)
품목	●	●	●	● ³	● ³
산지	●	●	●		
품종	●	●			
등급	● ²	●	●		
산년	●				
내용량(무게 또는 개수)	●	●	●	● ⁴	● ⁴
제조연월일(별도지정)				●	●
생산자 주소	●	●	●	●	●
유통기한				● ⁵	● ⁵
원재료 및 함량				● ⁶	● ⁶
성분명 및 함량				● ⁷	● ⁷
영양성분(별도지정)				●	●
기타사항				●	●

1. 포장양곡은 양곡관리법의 포장양곡표시 사항과 농산물품질관리법 시행규칙상의 표준규격 관련 사항을 양곡관리법에 근거한 농림부고시(2004)로 일원화 함
2. 임의표시임
3. 제품명은 기구 또는 용기포장 제외, 식품의 유형(따로 정하는 제품)
4. 기구 또는 포장 제외
5. 식품첨가물과 기구 또는 용기·포장은 제외
6. 기구 또는 용기·포장은 재질로 표시. 함량은 원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우
7. 식품 및 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우

“축산물가공처리법”과 “식품위생법”의 표시항목은 유사해 보이나, 여러 항목에서 이들 법률 간의 표시항목에 대한 기준도 상이한 경우가 나타난다. 제조연월일은 “식품등의표시기준”에서는 ‘포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점’인 반면 “축산물의표시기준”에서는 ‘포장완료시점’으로 규정하고 있어 생산자 및 소비자의 혼란과 불편을 초래할 수 있다. 또한 “식품등의표시기준”에서 삭제(2002.7.28)된 ‘표시사항이 인쇄된 라벨 사용’과 개정고시(2003.5.23)된 ‘알레르기원인물질표시’항목의 경우 “축산물의표시기준”에서는 조정이 되지 않아 라벨 사용이 허용되고 알레르기 물질 표시관련 항목이

포함되지 않는 등 표시기준의 불일치 문제를 야기하고 있다. 냉장식품을 냉동식품으로 전환하는 경우 표시규정은 “축산물의표시기준”에는 있으나 “식품등의표시기준”에는 포함되지 않는 항목이다.

표 4-5. 가공식품과 축산물 표시기준 비교

구분	식품등의표시기준	축산물의표시기준
영업허가(신고)기관명 및 번호	-	표시
제조연월일	포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 않은 시점	포장완료시점
표시사항이 인쇄된 라벨 사용	삭제 2002. 7. 28	표시사항이 인쇄된 라벨(Label)은 떨어지지 아니하도록 부착하여 사용할 수 있음
알레르기 원인물질표시	고시 2003.5.23, 시행 2004.5.22	-
냉장식품의 냉동식품 전환	-	냉장제품을 냉동제품으로 전환시 '본제품은 냉장제품을 냉동시킨 제품입니다'라는 표시

주: 식품정보코리아(2003)의 p 57에서 인용

표준규격 및 일반표시와 관련하여 허위표시금지를 위반할 경우 "농산물품질관리법", "수산물품질관리법", "식품위생법"에서는 '3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금'조건이 동일하나, "축산물가공처리법"상에는 '1년 이하 징역 또는 2천만원 이하 벌금'으로 제재조건에 차이가 난다. 또한 “수산물품질관리법”에는 표시위반에 대한 시정명령을 할 수 있고 이에 위반시 1천만원 이하 과태료를 부과하는 항목이 포함되나, 표준규격 및 일반 표시관련 다른 법률에는 이러한 항목이 포함되지 않은 차이가 있다.

표 4-6. 표시기준, 표준규격의 법간 비교

	농산물품질관리법	수산물품질관리법	축산물가공처리법	식품위생법
위반 제 재	허위표시금지를 위반한 경우 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금; 혼합판매행위도 동일 표시변경, 정지, 판매금지 등의 처분위반에는 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금	허위표시금지를 위반한 경우 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금; 혼합판매행위도 동일 표시정지등의 처분에 위반한 경우, 1년 이하의 징역, 1천만원 이하의 벌금 표시위반에 대한 시정명령에 위반한 경우는 1천만원 이하의 과태료	기준적합한 표시를 않거나 허위표시한 경우 1년 이하 징역 또는 2천만원 이하 벌금	허위표시금지 위반한 경우 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금

나. 품질인증

품질인증제도는 친환경농산물인증, 농산물품질인증, 전통식품인증, 특산품인증, 수산물품질인증 등 인증의 성격과 품목에 따라 구분되어 다양하게 실시됨에 따라 관련 제도 간에 연계성이 결여되고, 특별한 근거없이 표시방식 및 위반제재 등 시행규정에 차이가 나타나고 있다.

품질인증의 유효기간은 대부분 제도에서는 1년으로 규정되어 있으나, 특별한 근거 없이 “수산물품질관리법”상에는 2년으로 규정되어 차이가 있다. 위반제재의 경우 표시위반과 마찬가지로 “수산물품질관리법”에 시정명령조치조항이 포함되어 있는 것이 다른 법들과 구별되는 사항이다. 표시방식에 대해서는 대부분 인증표시와 함께 기본표시를 하도록 규정하고 있으나, “농산물가공산업육성법”의 특산품품질인증에는 인증표시만 표시사항으로 규정되어있다.

표 4-7. 품질인증의 법간 비교

	농산물품질관리법	친환경농업육성법	농산물가공산업육성법	수산물품질관리법
적용대상	품질인증(5조)	유기농산물·전환기 유기농산물·무농약농산 물 및 저농약농산물 (17조)	특산물과 전통식품 (특산물에 유기농산 물·가공품인증 포함) (13조)	수산물·수산특산물 수산전통식품(6 조)
유효기간	1년	1년	1년	2년
품질인증 기관	농산물품질관리원장, 생산자단체	농산물품질관리원장, 인증기관	농산물품질관리원 지 원장 또는 출장소장	수산물품질검사원장, 생산자단체
표시내용	품질인증표시, 표시 사항(표준규격품 표 시사항)	친환경농산물표시, 생산자(수입품은 통업자)의 성명, 주소, 전화번호, 인 증번호, 품목, 산지, 산연도(곡류에 정), 무게	특산물품질인증: 인 증표시 전통식품품질인증: 품명, 원료명, 내용량, 제조연월일 및 유통 기한, 생산자 명칭· 주소 및 전화번호	수산물, 수산특산물: 산지, 품명, 생산년도, 무게, 생산조건(자연 산, 양식산), 등급, 업 체명 및 대표자 수산전통식품: 품명, 원료명, 내용량, 제 조연월일 및 유통기 간, 생산자의 성명, 주소 및 전화번호
위반제재	허위표시: 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금(35조1호) 표시변경처분 위반 등: 1년 이하징역 또 는 1천만원 이하의 벌금(36조)	허위표시: 3년 이하 징역 또는 3천만 원 이하의 벌금(25조) 표시변경처분 위반 등: 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금(25조의2)	허위표시: 3년이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금(23조)	허위표시: 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금(53조1호) 표시변경처분 위반: 1천만원 이하 과태료 표시정지등의 처분 위반: 1년 이하 또는 1천만원이하의 벌금 (54조) 시정명령위반: 1천만원 이하 과태료(56조)

친환경농산물인증의 경우 “친환경농산물육성법”, 유기농산물 가공식품의 경우 “농산물
가공산업육성법”, 유기식품 표시는 “식품위생법”으로 분산되어 규정됨에 따라 제도간의
조화와 연계성이 떨어지는 한계가 있다. 즉, 유기농산물 인증은 “친환경농업육성법” 제
17조의 친환경농산물 인증에 근거하여 반드시 인증을 받은 농산물에 한해 유기농산물 표
시가 가능하다. 유기농산물 가공품인증은 “농산물가공산업육성법시행규칙” 제32조(특산물
품질인증의 항목 및 인증기준) 제7호의 “생산조건: 국립농산물품질관리원장이 지정·고시
하는 생산조건에 의하여 인증한다”는 조항을 근거로 제정된 “유기농산물가공품품질인증
에 관한규정”으로 시행되며, 유기농산물을 95% 이상 사용하고 제조·가공과정이 적합해
야 한다. 인증대상품목으로는 녹즙, 주스류, 녹차류, 분말류 등이 고시되었고, 고시되지

않은 품목의 경우 인증 받고자 할 때는 국립농산물품질관리원장의 승인을 받도록 규정되어 있다. 유기가공품을 수입할 경우 대부분의 국가는 수입국과 동등한 검사 및 인증제도를 갖춘 나라의 인증기관에서 발행한 인증서를 가지고 적합여부를 판단하나, 우리나라는 식품위생법의 규정을 적용받아 우리의 인증기준으로 평가하는 것이 아니라 수출국 정부의 관리기준으로 평가함으로써 수입유기식품의 명확한 관리가 어려운 상황이다. 즉, 식품의약품안전청의 유기식품관련 고시(식품의약품안전청고시 제2000-36호)에 의하면 국내식품의 경우 해당 식품의 제조·가공에 사용한 원재료 중 정제수와 염화나트륨을 제외한 95% 이상을 친환경농업법의 유기농산물 기준에 따라 생산되어 품질인증을 받은 농·축·임산물을 사용하도록 규정한 반면, 수입식품의 경우에는 ‘식품의약품안전청 고시 규정에 적합한지의 여부는 당해제품 수출국 정부에서 정한 유기농산물 및 유기가공식품의 표시에 관한 규정의 인증기관 요건에 적합한 기관에서 발행한 인증서로 판단할 수 있다’고 규정하고 있다. 따라서 유기식품이 반제품 또는 완제품으로 수입되는 경우 식품위생법의 규정을 적용받아 우리의 인증기준으로 평가하는 것이 아니라 수출국 정부의 관리기준으로 평가함으로써 수입유기식품의 명확한 관리가 어려운 상황이다.

표 4-8. 유기농산물과 유기가공품에 대한 관리기준 비교

	유기농산물	유기가공식품
법적근거	친환경농업육성법 17조	식품위생법 10조
관할기간	농림부(국립농산물품질관리원)	보건복지부(식품의약품안전청)
표시원칙	강제규정(강제인증제)	자율규제(자율표시제)
인증기관	정부(국립농산물품질관리원) 및 민간인증기관	국내가공품: 인증기관 없음 수입가공품: 수출국의 인증기관
사후관리	생산과정 및 시판품조사 및 농약잔류검사 등으로 확인	통관시 외국 인증기관의 인증서 첨부로 유기식품 확인

자료: 손상목(2003), p146.

다. 원산지, 지리적표시

원산지표시제도와 지리적표시제도는 산물과 가공식품의 관련규정이 통합·운영되는 유

일한 제도로서 농산물 및 농산가공식품의 관련 규정이 “농산물품질관리법”에, 수산물 및 수산가공식품의 관련규정이 “수산물품질관리법”에 규정되어 있다. 또한 수출입 물품의 원산지표시는 대외무역법 23조를 근거로 운영되고 있다.

원산지표시 관련 법률이 상당부분 통합이 이루어진 것으로 보이나 법률 간의 모순, 불일치 측면이 내재되어 있다. 첫째 원산지표시대상 품목의 비연계성으로 가공식품의 원산지표시는 농산물과 수산물 품질관리법에 근거를 두고 있음에도 불구하고 가공식품의 원산지표시대상 품목 정의·분류체계가 다른 법률체제에 포함됨에 따라 혼란과 불일치가 발생한다는 점이다. 즉, 원산지표시대상품목은 농산물의 경우 “농산물원산지표시요령”에, 가공식품은 “식품공전”에 규정되어 있으며, “건강기능식품에관한법률”제정 이후 「식품공전」 중 영양보충용식품, 인삼·홍삼제품 등이 구분됨에 따라 가공식품의 표시대상품목도 분산·운영됨에 따라 대상 품목 간에 모순이 발견된다. 수산물과 수산가공식품에 대한 원산지표시대상품목은 “수산물품질관리법”에 모두 규정되나 품목 간에 연계성이 부족한 측면이 있다. 예를 들어 밀은 원산지표시대상품목인 반면 밀가루를 원료로 하는 가공식품 중에서는 식빵과 과자류만이 대상품목으로 지정되어 있어 식빵 이외의 빵류 및 가공식품은 원산지표시가 의무화되지 않는다. 또한 가공식품 중에서 김치류는 원산지표시대상품목이나 주 원료인 배추는 원산지표시대상품목에서 제외된다. 즉, 표시대상 지정 농산물과 수산물 가공형태의 경우 어떤 품목으로 가공하느냐에 따라 원산지표시를 하지 않아도 되는 문제점이 있으며, 역으로 원산지표시대상 가공식품의 경우 원료에 대해서는 원산지표시의무가 부과되지 않을 수 있다.

표 4-9. 원산지표시 대상품목 사례 비교

농수축산물	가공식품
곡류: 쌀(현미포함), 보리, 밀, 옥수수, 팥콘용 옥수수, 조, 수수, 기장, 메밀, 율무	과자류: 식빵, 떡류, 한과류, 스낵과자류, 썸류 ('00.11.20개정)
채소류: 마늘, 양파, 생강, 도라지, 더덕, 건고추, 당근, 연근, 건조호박, 무말랭이, 고구마줄기(생줄기 제외), 토란줄기, 멜론, 우엉	절임식품: 양파·오이·마늘·무를 주원료로 사용한 절임류, 배추·무를 주원료로 사용한 김치류('00.3.29개정)
육류: 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 산양고기, 오리고기, 사슴고기, 토끼고기, 우족, 쇠꼬리, 쇠곱창, 돈족	식육제품: 소, 돼지, 닭, 산양, 오리, 사슴, 토끼, 칠면조, 면양의 식육을 주원료로 사용한 제품(50%미만 함유 포함)
채유종실: 땅콩, 참깨(검정참깨 포함), 들깨	식용유지: 대두유, 옥배유, 유채유(채종유), 참기름, 들기름, 홍화유, 낙화생유, 고추씨기름, 혼합식용유
국산수산물: 비식용을 제외한 모든 수산물 수입수산물: 비식용을 제외한 모든 품목	국내수산가공품: 통·병조림, 어육제품, 조미품, 젓갈류, 훈제품

원산지표시 관련 법률의 두 번째 문제는 수입원료 이용 국내에서 생산한 가공식품의 원산지 판정에 관한 것이다. “대외무역법”에서는 ‘수입물품의 생산·제조·가공과정에 2개 이상의 국가가 관련될 경우 최종적으로 실질적인 변형을 행하여 그 물품의 본질적 특성을 부여하는 활동을 행한 국가를 원산지로 한다’고 규정하고 있다. 즉, 수입원료를 이용한 가공식품의 경우 단순가공형태가 아니라면 국내산으로 규정될 소지가 있다. 반면 “농산물품질관리법시행령”과 “수산물품질관리법시행령”에서는 수입농수산물과 농수산가공품의 원산지표시기준이 기본적으로는 “대외무역법”을 따르고 있지만, “농산물품질관리법”에는 ‘수입농산물 등을 국내에서 가공한 경우 당해 가공품의 원산지는 그 가공품에 제공된 수입농산물 또는 수입가공품의 원산지로 본다’는 단서조항을 포함하고 있다. 이 단서조항은 수입농산물로 가공시 제품의 원산지를 수입농산물(수입가공품)의 원산지로 규정하고 있어 “대외무역법”과 근본적으로 상충되는 조항이다. 또한 “농산물품질관리법시행령”의 경우 수입농산물의 비중에 대한 언급이 없어 수입농산물(수입가공품)이 어느 정도 이용될 경우 수입산으로 규정되는 지에 대해 명시되어 있지 않기 때문에 규정을 엄격히 적용하기 어려운 상황이다. 이러한 법률적인 모호성과 모순되는 측면은 실제 동일한 사안에 대해 정반대의 판결사례를 낳기도 하였다. 중국산 배추를 사용하여 ‘국내에서 제조한 김

표 4-10. 원산지제도의 법간 비교

원산지표시	농산물품질관리법	수산물품질관리법	대외무역법
대상	농산물 및 그 가공품의 원료	수산물, 수산가공품의 원료	수입농산물 및 수입가공품
대체	표준규격품, 품질인증품, 지리적 특산물, 친환경농산물 특산물과 전통식품	표준규격표시한 경우 품질인증표시한 경우 지리적표시를 한 경우	
수출입품 원산지 판정기준	· 수입농산물등의 원산지판정기준은 대외무역법시행령55조원산지판정기준을 따름. 다만, 수입농산물을 국내에서 가공한 경우 당해 가공품의 원산지는 그 가공품에 제공된 수입농산물 또는 수입가공품의 원산지로 봄	· 수입수산물 및 수산가공품의 원산지판정기준은 대외무역법시행령55조원산지판정기준을 따름.	· 수출입품의 생산,제조,가공과정에 2이상국가 관련 경우 최종적으로 실질적변형을 행하여 물품의 본질적 특성을 부여하는 활동 수행국가를 원산지
표시방법	· 국산농산물은 “국산” 또는 시군명표시 · 국내가공품(수입가공품국내가공포함)은 원료함량순위에 따라 원산지표시 - 50%이상 원료,또는 배합이율 높은 순 2가지 원료 · 포장에인쇄하거나스티커표시, 포장얇을 경우 당해농산물스티커 또는 표시판 또는 판매용기표시 · 한글표시,필요시 영문과병기 · 위치,글자크기,색깔 등은 고시	①“국산”또는“연근해산”:연근해에서 당해포획,채취한 것,②시군면,③“원양산”,④수입수산물가공시 원료생산국 · 국내수산가공품 원산지표시 - 50%이상 원료,또는 배합비율높은 순 2가지 원료 · 포장에인쇄하거나스티커표시,포장얇을 경우 당해농산물스티커 또는 표시판 또는 판매용기표시 · 한글표시,필요시 영문과병기 · 최종구매자쉽게알아볼 수 있는 글자크기,식별용어,쉽게지워지거나떨어지지 않는 방법표시	· 한글·한문 또는 영문으로 표시할 것 · 최종구매자가 용이하게 관독할 수 있는 활자체표시 · 식별하기 용이한 위치표시 · 쉽게 지워지거나 떨어지지 않는 방법으로 표시 · 단순한 가공활동을 수행할 경우는 당초의 원산지 표시를 해야 함
위반제재	17조의 허위표시금지(15조1항, 16조1항)에 해당되면 3년 이하징역 또는 3천만원이하벌금(35조) 원산지표시를 하지 않은 경우 1천만원 이하의 과태료(38조)	허위표시(14조2항)에 해당되는 것으로, 3년 이하 징역 또는 3천만원이하벌금 13조의 표시방법시정명령위반에 해당되거나 원산지표시를 하지 않은 경우에는 1천만원 이하의 과태료(56조)	23조5항 원산지표시위반시 원상복구 등 대통령이 정하는 시정조치 명하거나 3천만원 이하 과징금부과

치에 대하여 국산표시가 정당하다’는 판결사례(인천지법 2004년)와 ‘제품에 한국산으로 표시할 경우 소비자가 김치원료 원산지를 모두 한국산으로 오해할 가능성이 높기 때문에 농산물품질관리법에 따라 사용원료를 기준으로 원산지를 표시해야 한다’는 판결사례(인천지법 2005년)가 있다.

지리적표시절차는 농산물 및 농산가공품에 대해서는 “농산물품질관리법”, 수산물 및 수산가공품에 대해서는 “수산물품질관리법”에 규정되어 있다. 표시대상과 표시방법 등에서 유사하나 “수산물품질관리법”에서는 수산물품질관리심의회 심의를 거쳐 선정하는 것으로 규정된 반면, “농산물품질관리법”에서는 농산물품질관리심의회를 거치지 않고 지리적표시 심의회를 별도로 두고 있다는 점에서 구별된다.

그 밖에 위반제재의 경우 원산지표시와 지리적표시 모두 “수산물품질관리법”에는 시정 명령조치단계를 두지만, “농산물품질관리법”에서는 시정명령에 관한 규정이 없다는 데 차이가 있다.

표 4-11. 지리적표시제도의 법간 비교

	농산물품질관리법	수산물품질관리법
대상	지리적 특성을 가진 우수한 농산물 및 그 가공품	지리적 특성을 가진 우수한 수산물 및 수산가공품
신청자	생산자단체 또는 가공업자로 구성된 단체(법인에 한정), 단 생산자 또는 가공업자가 1인인 때는 예외(령 16조)	생산자단체 또는 가공업자로 구성된 단체(법인에 한정). 단 생산자 또는 가공자가 1인인 때에는 예외(령 14조)
절차	지리적표시심의회 심의를 거쳐 농림부장관이 고시-신청자에 의한 등록신청을 산림청장 또는 국립농산물품질관리원장에게 제출-지리적표시등록심의회 심의후 결정	수산물품질관리심의회 심의를 거쳐 해양수산부장관이 등록대상품목, 대상지역을 선정-신청자에 의한 등록신청을 수산물품질검사원장에게 제출-심사 후 결정
표시내용	위치, 글씨크기, 색상, 도안의 크기	위치, 글씨크기, 색상, 도안의 크기
위반제재	허위표시(9조1항3호) 및 혼합행위(9조2항3호)위반은 3년 이하 3천만원 이하 벌금(35조) 11조의 표시변경처분 등 위반은 1년 이하 징역 또는 1천만원 이하 벌금	허위표시(14조1항)위반은 3년 이하 3천만원 이하 벌금(53조), 시정명령위반(12조)에 해당될 때는 1년 이하 또는 1천만원 이하의 벌금, 13조 1항의 표시방법의 시정명령에 불응한 것으로는 1천만원 이하의 과태료

라. GMO표시

표 4-12. GMO표시의 법간 비교

	농산물품질관리법	수산물품질관리법	식품위생법
대상	인공적으로 유전자를 분리 또는 재조합하여 의도한 특성을 갖도록 한 농산물	인공적으로 유전자를 분리 또는 재조합하여 의도한 특성을 갖도록 한 수산물 및 이식용수산물	유전자재조합기술을 활용하여 재배·육성된 농축수산물등을 원료로 하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물
품목선정 절차	농림부장관이 정하여 고시 (콩,옥수수,콩나물,감자)	수산물품질관리심의회의 심의를 거쳐 해양수산부장관이 정하여 고시	농수산물품질관리법 규정에 의해 유전자변형농수산물임을 표시해야 하는 원재료 1개 이상 사용하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물 중 제조·가공후에도 유전자재조합 DNA 또는 외래단백질이 남아있는 식품분류 각호의 1에 해당하는 식품,식품의 기준 및 규격은 식품의약품안전청장 고시
표시방법	· 구매자가 용이하게 관독할 수 있는 활자체로, 식별용이 위치에, 쉽게 지워지거나 떨어지지 않는 방법, 글자크기는 구매자가 쉽게 알아볼 수 있는 크기 · “유전자변형(농산물명)”, “유전자변형(농산물명)포함”, “유전자변형(농산물명)포함가능성있음” · 비의도적 혼입비율 3%이하	· 구매자가 용이하게 관독할 수 있는 글씨크기와 포장의 바탕색과 다른 색깔로 식별하기 쉬운 위치에 지워지거나 떨어지지 않는 방법으로 표시 · “유전자변형(수산물명)”, “유전자변형(수산물명)포함”	· 지워지지 않는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 용기·포장의 바탕색과 구별되는 색상의 10포인트 이상의 활자로 표시 · 주표시면 또는 원재료명열에 괄호로 “유전자재조합식품” “유전자재조합○○포함식품”, 표시 · 유전자재조합확인어려운 경우 주표시면이나 원재료명열에 “유전자재조합○○포함가능성있음” 표시할 수 있음.
위반제재	17조의 허위표시금지에 해당하는 것으로는, 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금(35조) 유전자변형을 표시하지 않은 경우 1천만원 이하의 과태료(38조)	14조 2항의 허위표시에 해당되는 때는 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금(53조) 13조의 시정명령위반의 경우 1천만원 이하의 과태료(56조) 11조의 유전자표시 않은 경우도 동일	허위표시금지 위반한 경우 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금

GMO관련 표시제도는 GMO용어 해석의 차이에 따라 제도의 명칭이 다르게 규정되어 있다. 즉, “농산물품질관리법”(16조)과 “수산물품질관리법”(11조)에서는 GMO를 ‘유전자 변형농산물’ 또는 ‘유전자변형수산물’로 명명하며, ‘인공적으로 유전자를 분리 또는 재조합하여 의도한 특성을 갖도록 한’ 농수산물로 규정하고 있다. 반면 “식품위생법”(10조)에서는 GMO식품을 ‘생물의 유전자중 유용한 유전자만을 취하여 다른 생물체의 유전자와 결합시키는 등의 유전자재조합기술을 활용하여 재배·육성된 농·축·수산물등을 원료로 하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물로 규정하고 있으며, “유전자재조합식품등의표시기준”(고시 제2000-43호)을 근거로 운영되고 있다.

표시규정에 있어서도 “농산물품질관리법”에서는 ‘GMO아님’표시가 가능하나, “식품위생법”에서는 이러한 표시규정을 금지하여 식품위생법11조(허위표시등의 금지) 등 위반으로 행정처분할 수 있는 모순이 내재되어 있다. 품목선정절차의 경우 “수산물품질관리법”에서는 수산물품질관리심의회의 심의를 거쳐 해양수산부장관이 표시품목을 선정하여 고시하는 반면, 농산물품질관리법에서는 농산물품질관리심의회의 심의를 거치는 것이 아니라 농림부장관이 정하여 고시하도록 규정되어 있다. 위반에 대한 제재에 있어서는 “수산물품질관리법”상에는 시정명령조항이 포함되었다는 점에서 차이가 있다.

마. HACCP

“식품위생법”에서의 HACCP는 일반식품제조·가공업체를 대상으로 하며, “축산물가공처리법”과 “수산물품질관리법”은 각각 도축장 및 축산물 가공장과 수산물 생산·가공시설에 대한 HACCP 인증을 규정하고 있다. HACCP 인증의 경우 절차와 표시방법은 제도간 유사하나, 위반제재규정에 큰 차이가 있다. “수산물품질관리법”은 위반시 1년이하 징역 또는 1천만원이하의 벌금을 규정한 반면, “축산물가공처리법”과 “식품위생법”에서는 과태료만 규정되어 있고 벌금도 각각 100만원 이하, 300만원 이하로 규모에 있어서 차이가 크다.

표 4-13. HACCP의 법간 비교

	수산물품질관리법	축산물가공처리법	식품위생법
대상	위생관리기준에 적합한 수산물의 생산, 가공시설 및 23조 1항 또는 4항의 규정에 의한 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설을 운영하는 자	도축업의 영업자(21조1항1호), 21조 1항2호내지8호에 의한 영업자 (도축장 및 축산물가공장)	32조의2 제2항에 의해 식품을 제도가공하는 영업자 중 보건복지부령이 정하는 영업자(규칙 43조의2); 위해요소중점관리기준의 준수를 원하는 영업자
절차	품질검사원장에게 신청-결정으로 등록되면 품질검사원장은 해양수산부장관에 보고하고, 관할 지방해양수산청장 또는 시도지사에게 통보	검역원장에게 신청서를 제출, 관할시도지사와 함께 적정성 여부 검토, 검역원장이 지정한 후 이를 농림부장관 및 시도지사에게 보고통보	지정신청의 경우, 식품의약품안전청장에게 신청, 지정서 교부
표시	등록된 자는 그 생산, 가공시설에서 생산, 가공, 출하는 수산물, 수산물가공품 또는 그 포장에 이를 표시하거나 광고할 수 있다(법 25조)	지정을 받은 자는 이를 표시할 수 있고, 그렇지 않은 자가 위해요소중점관리기준적용업소라는 명칭을 사용하지 못한다(9조8항)	지정을 받은 자는 이를 표시할 수 있고, 그렇지 않은 자가 위해요소중점관리기준적용업소라는 명칭을 사용하지 못함(32조의2제7항)
위반 제재	생산가공의 중지명령등을 할 수 있고(28조), 28조 위반의 경우 1년이하 징역 또는 1천만원 이하의 벌금(54조): 양벌규정 보고해태나 허위보고의 경우 1천만원이하의 과태료(56조)	9조2항, 9조8항위반의 경우 100만원 이하의 과태료	32조의2 제7항위반의 경우 300만원 이하의 과태료(78조)

바. 허위표시·과대광고 관련규정

허위표시나 과대광고에 관한 규정의 경우 “농산물품질관리법”과 “수산물품질관리법”에는 따로 규정되어 있지 않으며, 벌칙관련 규정에서 제도별 과태료와 벌칙규정을 제시하고 있다. “식품위생법”과 “축산물가공처리법”에서는 각각 11조와 32조에 ‘허위표시등의 금지’조항을 두고 있으며, 이에 근거하여 벌칙조항이 규정된다. “표시·광고의공정화에관

한법률” 제3조의 ‘부당한표시·광고행위의금지’에서는 ‘소비자를 속이거나 소비자로 하여금 잘못 알게 할 우려가 있는 표시·광고행위로서 공정한 거래질서를 저해할 우려가 있는 행위’로 포괄적인 규정을 하고 있다.

허위표시금지조항의 경우 허용표시등의 범위에서 법률간 일치하지 않는 측면이 있다. 즉, “식품위생법” 시행규칙 6조의 허위표시·과대광고 및 과대포장의 범위에는 ‘용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음곡·영상·인쇄물·간판·인터넷 그 밖의 방법에 의하여 식품등의 명칭·제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위’를 규정하고 있다. 반면 “축산물가공처리법” 시행규칙 52조에는 범위에 ‘용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음곡·영상·인쇄물·간판 기타의 방법’이 포함되어 인터넷에 의한 규정이 포함되지 않은 차이가 있다.

표 4-14. 허위표시·과대광고 관련법령

관련법령	주요 내용
축산물가공처리법 - 제32조(허위표시등의 금지)	· 동법시행규칙제52조(허위표시등의 범위와 적용) - 허위표시 및 과대광고 범위는 용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음곡·영상·인쇄물·간판 기타의 방법에 의하여 축산물의 명칭·제조방법·성분·영양가 및 품질과 포장에 있어 허위표시·과대광고 또는 과대포장 금지
식품위생법 - 제11조(허위표시등의금지)	· 동법시행규칙제6조(허위표시·과대광고 및 과대포장의 범위) - 허위표시 및 과대광고 범위는 용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음곡·영상·인쇄물·간판·인터넷 기타의 방법에 의하여 축산물의 명칭·제조방법·성분·영양가 및 품질과 포장에 있어 허위표시·과대광고 또는 과대포장 금지 · 동법시행규칙별표 3(허위표시·과대광고로 보지 아니하는 표시 및 광고의 범위와 그 적용대상 식품)
표시·광고의공정화에관한법률 - 제3조(부당한표시·광고행위의금지)	· 소비자를 속이거나 소비자로 하여금 잘못 알게 할 우려가 있는 표시·광고행위로서 공정한 거래질서를 저해할 우려가 있는 행위

또한 허위표시금지조항의 벌칙규정이 동일한 행위에 대한 벌칙임에도 불구하고 제도

별, 법률별로 차이가 있는 것으로 나타났다. “농산물품질관리법”과 “수산물품질관리법”에서는 제도에 따라 ‘1년이하 징역 및 1천만원이하 벌금’과 ‘3년이하 징역 및 3천만원이하 벌금’이 구분되며, “식품위생법”과 “축산물가공처리법”에서도 일반표시 규정의 허위표시와 허위표시조항에 대한 벌칙규정이 일치하지 않는다. “식품위생법”의 경우 일반표시 위반이나 허위표시조항 위반시 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금을, “축산물가공처리법”에서는 일반표시 위반시 1년 이하 징역 또는 2천만원 이하 벌금과 허위표시조항 위반시는 3천만원 이하 징역 또는 5천만원 이하 벌금이 규정되어 있다. 특히 허위표시와 관련하여서는 “표시광고의 공정화에 관한 법률”에도 근거조항이 있는데, 이 법에서는 위반시 2년 이하 징역이나 1억 5천만원 이하의 벌금에 처할 수 있는 것으로 규정된다. 따라서 표시위반에 대한 벌칙규정에 일관성이 없으며, 우선적용 규정 등이 없기 때문에 어떠한 단속에 의해 적발되느냐 여부에 따라서 다른 벌칙을 받을 수 있는 모순에 직면하고 있다. 더욱이 표시위반시 개별 표시관련 법 등에 동시에 위반될 수 있는 소지가 있으며, 실제 1990년 판결에서 중복해서 시정명령이 떨어진 판례도 있다.

3. 사후관리업무의 부족과 비연계성

가. 표시감시기관 현황

농산물의 원산지표시 감시는 농림부에서 통합적으로 계획을 수립하여, 농산물품질관리원과 지자체에서 실시하고 있다. 4~5월중 연 1회의 정기단속과 명절 등 특별단속이 필요한 경우 실시되는 수시단속이 있다. GMO표시, 친환경농산물인증표시, 품질인증표시에 대한 단속은 농산물품질관리원 자체계획 하에 실시되며, 9개 지원 및 94개 출장소에서 단속이 이루어지고 있다.

수산물의 원산지표시는 “수산물품질관리법” 제정 이후 단속 및 과태료 부과 권한이 지자체에 이양됨에 따라, 수산물품질관리원은 단속을 하고 위반사항을 해당 지자체에 통보하는 방식으로 변경되었다. 품질인증에 대한 단속은 수산물품질관리원 13개 지원에서만 이루어지며, 인증품 공장에 대한 사후관리는 법의 심사규정을 근거로 각 지원에서 6개월에 한번씩 이루어진다. 표준규격은 실제 규격에 의해 유통되는 실적이 없어 고시 이후 단속이 이루어진 경우가 없다.

일반식품에 대한 단속은 식품의 허위·과대광고 관련 규정에 근거(식품위생법 11조1

항, 시행규칙 6조)하여 식약청 지방청과 시도에서 함께 추진되나, 과대광고에 대한 단속이 대부분이다. 공정거래위원회에서도 ‘부당한 표시·광고행위의 금지’(“표시·광고의공정화에관한법률” 3조)를 근거로 단속을 실시하고 있으나 광고관련 단속이 95%에 달하고 있으며, 표시관련 단속사례는 주로 양과증자, 맥주, 빔프로젝트에 관한 것에 불과하다.

대부분의 경우 표시단속을 위한 전담조직은 없으며, 부정기적으로 안전성 등 다른 조사와 병행하여 수거검사를 통해 실시하고 있는 실정이다.

표 4-15. 표시단속·관리기관

	담당부서	단속업무
농관원(출장소)	· 품질관리과	· 표시제품 사후관리(친환경,품질인증,지리적표시 등)
	· 유통지도과	· 원산지, GMO표시 단속
	· 부정유통신고센터	· 원산지,GMO,농산물품질표시 위반행위 · 1599-8112 또는 인터넷 신고
수관원(지원)	· 품질관리과	· 원산지,품질인증,공장사후관리
식약청(지방청)	· 식품감시과	· 식품허위·과대광고 단속
공정거래위원회	· 소비자보호국	· 연간 1~2회, 직권조사
시도	· 농산물유통과(계)	· 농수축산, 시군과 농관원 공동

나. 표시단속현황

농산물에 대한 원산지표시단속은 2004년 연인원 44,798명이 동원되어 272,551개소에서 실시되었으며, 적발건수 기준시 농관원에서 90%, 지자체에서 10%를 담당하였다. 허위표시에 대한 처분내역은 고발·입건과 과태료 부과가 각각 절반정도를 점하고 있다.

표 4-16. 농산물원산지표시 단속실적, 2004.

	단속연인원	단속소수	적발건수	조치내역			
				허위표시			미표시
				고발	입건	과태료	부과금액
농관원	명 32,629 (72.8)	개소 189,669 (69.6)	건 6,201 (90.1)	건 255 (84.2)	건 3,322 (99.2)	건 2,624 (81.3)	천원 372,510 (82.2)
지자체	12,169 (27.2)	82,882 (30.4)	680 (9.9)	48 (15.8)	27 (0.8)	605 (18.7)	80,780 (17.8)
계	44,798 (100)	272,551 (100)	6,881 (100)	303 (100)	3,349 (100)	3,229 (100)	453,290 (100)

* 행정기관은 대부분 재래시장, 할인점, 대형슈퍼 등의 판매처를 대상으로 하며, 미표시를 중심으로 봄.
자료: 농림부 소비안전과

원산지 다음으로 표시제도에 대한 단속건수가 많은 것은 유전자변형농산물표시, 친환경농산물인증, 품질인증표시 순서로 단속연인원은 각각 28천명, 15천명, 7천명 규모이다. 유전자변형농산물표시의 경우 위반실적은 없으며, 미표시에 따른 과태료 부과 실적만이 있다. 2004년도 기준 유전자변형농산물 미표시에 따른 과태료 부과업체는 4개소에 불과하다. 농산물품질인증표시의 경우 2004년 적발건수는 77건으로 조치내역을 보면 표시정지 3개월이 42건으로 정반이상 수준이며, 인증취소(16건), 시정명령(14건) 순이다. 친환경농산물의 경우 생산 및 유통과정에서 취소가 143건으로 가장 많고, 다음으로 정지3개월(61건)과 정지1개월(51건)이 많다.

표 4-17. GMO, 품질인증, 친환경농산물표시 단속 실적, 2004

구분	단속인원	적발건수	조치내역					
			고발	인증취소	표시정지	과태료부과	시정명령	기타
GMO	28,216	4	-	-	-	4	-	-
품질인증	6,520	77	4	16	43	-	14	-
친환경인증	14,692	346	32	143	116	-	28	27

* 자료: 국립농산물품질관리원 품질관리과
수산물에 대해서는 부정기적으로 판매처를 기준으로 단속을 실시하며, 표시단속위반

중 품질인증표시에 대한 위반이 5%, 원산지표시 위반의 경우가 95% 정도이다. 수산물의 원산지표시에 대한 지도·단속건수는 2004년 19,130건으로 이중 지자체에서 단속한 실적이 92%에 이른다. 2004년 위반조치된 건수는 과태료 부과가 1,854건으로 대부분이며, 고발건수는 133건으로 7% 수준이다.

가공식품에 대해서는 지방청의 경우 판매점, 제조업소, 유통점을 대상으로 단속하며, 각 시도는 유통점, 집단급식소, 음식점 등을 대상으로 단속을 실시하고 있다. 가공식품에 대한 허위표시·과대광고 처리건수는 2004년 기준시 판매업소 1,746건, 제조업소 741건으로 총 2,487건에 달하는 것으로 보고되었으나, 대부분 과대광고에 관한 처리건수이며 허위표시 관련 건수는 거의 없는 것으로 확인된다.

표 4-18. 연도별 수산물 원산지 지도·단속 실적

연도	구분	단 속 연인원(명)	횡수(건)	단속 업소수(개소)	조치내역		
					과태료부과		고발건수 (건)
					건수(건)	금액(천원)	
2002	총계	17,172(100.0)	6,570(100.0)	103,217(100.0)	1,309(100.0)	79,024(100.0)	126(100.0)
	수검원	6,615(38.5)	1,273(19.4)	15,646(15.2)	761(58.1)	48,093(60.9)	108(85.7)
	지자체	10,557(61.5)	5,297(80.6)	87,571(84.8)	548(41.9)	30,931(39.1)	18(14.3)
2003	총계	16,910(100.0)	6,250(100.0)	75,712(100.0)	1,650(100.0)	165,692(100.0)	151(100.0)
	수검원	7,267(43.0)	1,487(23.8)	16,771(22.2)	994(60.2)	84,310(50.9)	134(88.7)
	지자체	9,643(57.0)	4,763(76.2)	58,941(77.8)	656(39.8)	81,382(49.1)	17(11.3)
2004	총계	45,084(100.0)	19,130(100.0)	139,856(100.0)	1,854(100.0)	149,949(100.0)	133(100.0)
	수검원	7,773(17.2)	1,539(8.0)	17,142(12.3)	983(53.0)	66,910(44.6)	102(76.7)
	지자체	37,311(82.8)	17,591(92.0)	122,714(87.7)	871(47.0)	83,039(55.4)	31(23.3)

* 자료: 국립수산물품질검사원 품질관리과

표 4-19. 허위표시·과대광고 단속실적

연도	구분	과대광고 보도매체							행정처분내역					고발
		처리건수	신문	잡지	인터넷	인쇄물	TV	기타	계	영업징지	품목제조징지	시정명령	이첩등	
2002	총계	1,394	253	41	680	240	73	107	716	427	0	52	237	780
	제조업소	386	15	3	197	83	9	79	351	281	0	36	34	74
	판매업소	1,008	238	38	483	157	64	28	365	146	0	16	203	706
2003	총계	1,086	177	11	672	131	24	71	389	292	2	48	47	775
	제조업소	288	21	3	162	58	1	43	239	179	2	31	27	79
	판매업소	798	156	8	510	73	23	28	150	113	0	17	20	696
2004	총계	2,487	91	16	2,088	140	66	86	1,069	741	19	121	188	1,635
	제조업소	741	9	5	628	45	2	52	629	502	17	51	59	210
	판매업소	1,746	82	11	1,460	95	64	34	440	239	2	70	129	1,425

* 자료: 식품의약품안전청 식품관리과

다. 문제점

식품표시에 대한 사후관리업무의 문제점으로는 업무의 비전문성, 관리제도의 분산, 관리정보 공유체제의 미비 등으로 요약될 수 있다.

업무의 비전문성은 식품표시 위반 단속을 담당하는 조직이 없고, 지방행정조직의 경우 전문 인력이 부족하고 업무의 순환이 잦은 상황을 반영한다. 대부분 식품표시 단속업무는 다른 조사업무와 병행하여 추진되고 있어 사후관리에 대한 제도별 현황 파악에 어려움이 있었으며, 감시업무 담당인력이 없다.

표시에 대한 단속업무의 성격이 유사함에도 불구하고 대상품목과 제도별로 단속업무가 분산됨에 따라 사후관리업무가 통합적으로 이루어지지 못하였다. 더욱이 사후관리 법률 간의 연계성 미비는 법률 간에 불일치되는 조항들이 현실적인 모순·갈등관계로 나타날 수밖에 없는 조건이 되었다.

또한 부처간 정보공유 및 상호협력이 이루어지지 않아 유기적인 관리가 불가능하게 됨에 따라 생산·가공·유통과정에서의 관리정보들이 관련 상품에서 이용될 수 없는 구조를 갖고 있었다. 즉, 정보공유체제 미비와 상호협력체제 비구축으로 효율적인 사후관리가 수행되지 못하였다.

4. 소비자의 표시제도에 대한 인지도와 활용도 평가

가. 표시제도별 인지도와 활용도

표시제도별 인지도 조사결과 소비자 인지도가 가장 높은 제도는 원산지표시로 소비자의 96%가 잘 알고 있거나(67.0%), 들어본 적 있다(29.4%)라고 응답하였다. KS표시, 표준규격표시, 품질인증표시, 친환경농산물인증표시에 대한 인지도는 60% 이상으로 비교적 높은 인지도 수준을 보이나, 실제 구입하는 소비자는 20~40%정도에 불과하였다. 전통식품인증제, HACCP, 지리적표시, 지자체 표시 등에 대한 소비자 인지도는 20% 정도로 매우 낮은 수준이었다.

표 4-20. 표시제도별 인지도, 구매경험 조사

단위: %

제도	인지도			구입여부		
	모른다	들어본적있다	잘알고있다	구입한적없다	구입해본적있다	자주구입한다
품질인증제	127(31.8)	173(43.3)	100(25.0)	46(16.8)	164(60.1)	63(23.1)
전통식품인증제	273(68.3)	115(28.8)	12(3.0)	40(31.5)	86(67.7)	1(0.8)
가공식품KS표시	52(13.0)	135(33.8)	213(53.3)	17(4.9)	183(52.6)	148(42.5)
HACCP	337(84.3)	50(12.5)	13(3.3)	13(20.6)	43(68.3)	7(11.1)
원산지표시	15(3.8)	117(29.3)	268(67.0)	12(3.1)	167(43.5)	205(53.4)
친환경표시	154(38.5)	141(35.3)	105(26.3)	38(15.4)	156(63.4)	52(21.1)
표준규격표시	113(28.3)	118(29.5)	169(42.3)	34(11.8)	138(48.1)	115(40.1)
지리적표시	354(88.5)	37(9.3)	9(2.3)	20(43.5)	23(50.0)	3(6.5)
지자체표시	318(79.5)	65(16.3)	17(4.3)	29(35.4)	48(58.5)	5(6.1)
생산이력제도	320(80.0)	62(15.5)	18(4.5)	29(36.3)	39(48.8)	12(15.0)
GAP	331(82.8)	55(13.8)	14(3.5)	29(42.0)	34(49.3)	6(8.7)
GMO관련표시	315(78.8)	64(16.0)	21(5.3)	22(25.9)	51(60.0)	12(14.1)

소비자들이 인증품을 구입하는 가장 큰 이유는 품질 신뢰(54.5%), 안전성(39.7%), 맛(5.8%) 순으로 품질에 대한 신뢰감과 안전성에 대한 기대로 인증품을 선택하는 경우가 대부분이었다. 인증품을 구입하지 않는 이유로는 가격이 비싸기 때문이라고 응답한 소비자가 60%로 상당수를 점하여 인증품의 가격수준이 가장 큰 제약조건이 되고 있는 것으로 나타났다. 한편 인증품을 구입하지 않는 이유로 판매처가 드물기 때문이라고 응답한 소비자가 18.8%에 달해 인증품의 판매망 부족도 인증품 구입에 중요한 영향을 미치는 요인으로 작용하는 것으로 나타났다.

그림 4-1. 인증품 구입이유

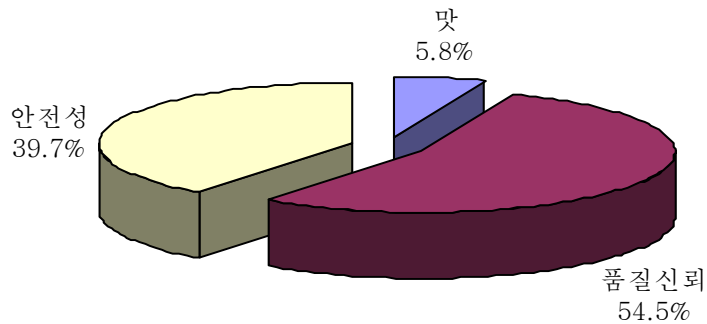
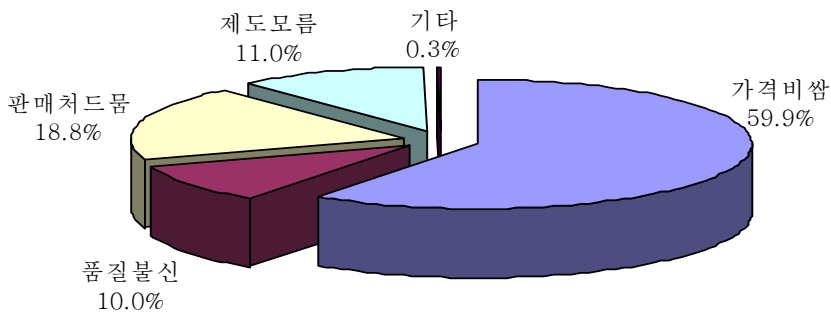


그림 4-2. 인증품 구입 않는 이유



인증품 구입시 주요 구입처에 대한 조사결과 대형할인매장을 주로 이용한다는 비중이 절반정도에 달했으며, 다음으로 농협매장 이용 비중이 20% 정도, 친환경전문매장과 백화점이 10% 전후이었다. 식품류별로 채소류와 과일류는 생협 등 친환경전문매장 이용비중이 11%, 재래시장이 9%전후로 다른 식품보다 높다. 또한 육류는 백화점 이용비중이 14%로 상대적으로 높으며, 가공식품의 경우는 대형할인매장 이용비중이 56%에 달하는 특징이 있다.

표 4-21. 인증 식품 구입시 주요 구입처

단위: 응답수(%)

구분	채소	과일	육류	가공품
농협매장	67(25.4)	63(24.9)	60(22.6)	54(24.2)
생협 등 전문매장	29(11.0)	27(10.7)	23(8.7)	18(8.1)
백화점 식품매장	18(6.8)	26(10.3)	38(14.3)	21(9.4)
대형할인매장	123(46.6)	109(43.1)	124(46.8)	125(56.1)
도매시장	1(0.4)	1(0.4)	1(0.4)	1(0.4)
재래시장	23(8.7)	24(9.5)	15(5.7)	2(0.9)
홈쇼핑	-	-	1(0.4)	-
우체국 등 택배주문구매	-	1(0.4)	-	1(0.4)
기타	3(1.2)	2(0.8)	3(1.2)	1(0.4)
합계	69(100.0)	253(100.0)	265(100.0)	223(100.0)

소비자들이 식품표시제도를 주로 제품표시를 통해 알게 되었다고 응답한 소비자가 76.3%로 압도적인 비중을 점한 반면, TV·라디오(14.5%) 또는 신문이나 잡지(4.8%)와 같은 대중매체를 통해 알게 되었다는 소비자는 20%에 미치지 못하였다. 즉, 표시제도에 대한 인지도는 대부분 소비자의 경험과 관심을 바탕으로 형성되었으며, 홍보나 교육 등을 통해 형성된 예는 많지 않은 것으로 나타났다.

표 4-22. 표시제도를 알게 된 주요 경로

단위: 명, %

구분	응답수	비중
제품에 표시된 것을 보고	305	76.3
TV나 라디오를 통해	58	14.5
신문이나 잡지등을 통해	19	4.8
가족이나 친구를 통해	16	4.0
소비자단체홍보나 강연을 통해	1	0.3
공판장	1	0.3
계	400	100.0

나. 표시제도 평가

소비자들이 가장 활용도가 높은 원산지표시에 대해서 식품유형별로 확인방법을 조사한 결과 포장과일의 경우 원산지표시(54.5%)와 생산지표시(36.8%)를 확인하는 비중이 높았다. 또한 육류는 제품 또는 진열장의 원산지표시(35.3%)보다 한우전문판매코너(46%)를 선택하는 비중이 높으며, 가공제품은 원산지표시(46.1%) 다음으로 제조회사(27.0%)나 브랜드명(25.5%)을 통해 확인하는 비중이 높았다.

표 4-23. 식품별 국내산 여부 확인 방법

단위: 응답수(%)

구분	포장과일	육류	가공제품
브랜드명	7(1.8)	29(7.3)	102(25.5)
원산지표시	218(54.5)	-	125(31.3)
인증마크	20(5.0)	5(1.3)	6(1.5)
생산지표시	147(36.8)	41(10.3)	-
판매처	-	184(46.0)	-
제품 또는 진열장의 원산지표시	-	141(35.3)	-
제조회사(판매회사)	-	-	108(27.0)
원재료명	-	-	59(14.8)
확인하지 않음	8(2.0)	-	-
계	400(100.0)	400(100.0)	400(100.0)

수입 원료를 이용하여 생산된 제품의 원산지에 대한 소비자 인식수준을 살펴보기 위해 쇠고기와 김치의 예에 대한 원산지 견해를 조사한 결과, 생우를 호주에서 수입하여 국내에서 사육한 쇠고기와 중국산 배추와 국내산 양념으로 만든 김치에 대해서 수입산으로 인식하는 소비자가 각각 90%, 91.5%로 대부분이었다. 수입산 원료를 사용하여 국내에서 가공·생산된 제품에 대한 원산지 규정이 정립될 필요성을 뒷받침하는 결과이다.

표 4-24. 원산지판정에 대한 견해

단위: 응답수(%)

구분	수입 생우 (국내에서 6개월 이상 사육)	중국산 배추와 국내산 양념으로 만든 김치
국내산	39(9.8)	29(7.3)
수입산	360(90.0)	366(91.5)
기타, 둘다 표시(호주태생, 한국6개월사육)	1(0.3)	5(1.3)
계	400(100.0)	400(100.0)

가공식품의 원재료 원산지표시에 대해서 소비자들은 97%가 원료원산지표시가 필요하다고 생각하고 있었으며, 원재료 표시품목수도 확대되기를 희망하고 있었다. 가공식품 원료 모두에 대해 원산지를 표시해야 한다는 의견이 57.5%이었으며, 원료모두를 표시할 필요는 없지만 현행 표시품목 수 보다는 확대되어야 한다는 의견이 13.5% 수준이었다. 반면 현재의 주원료위주 표시방식에 대해서는 응답소비자의 26.0%만이 찬성하였으며, 원료원산지표시가 필요 없다는 의견은 3%에 불과하였다.

표 4-25. 가공식품 원재료 원산지표시 방법

구분	응답수	비중(%)
주원료 위주로 표시하는 현행방식	104	26.0
원료 원산지표시는 필요없음	12	3.0
원료 모두에 대해서 표시	230	57.5
현행 표시 원료 수보다는 확대	54	13.5
계	400	100.0

친환경농산물인증 표시에 대해 소비자들이 정확히 알고 있는지를 확인하기 위해 친환경농산물인증 표시 4가지 종류에 대한 인지여부를 조사한 결과 응답소비자의 85%가 친환경 표시에 4가지 종류가 있다는 것을 알지 못하는 것으로 조사되었다. 친환경농산물인증 표시에 4종류가 있는 것을 알고 있는 소비자는 15%에 불과하였다.

표 4-26. 친환경농산물인증 표시 4종류에 대한 인지여부

구분	응답수	비중(%)
안다	60	15.0
모른다	340	85.0
계	400	100.0

친환경농산물인증 표시에 대한 소비자의 이해도를 살펴보기 위해 친환경농산물인증 표시 중 품질이 가장 좋을 것이라고 생각되는 종류에 대한 조사결과 유기인증이 43%로 가장 많은 비중을 점하나, 무농약표시를 선택한 소비자도 39.8%에 달하는 등 절반 이상의 소비자가 유기인증에 대한 인식이 명확하지 않은 것으로 나타났다.

표 4-27. 친환경표시중 가장 우수한 품질인증마크

구분	응답수	비중(%)
저농약표시	27	6.8
무농약표시	159	39.8
전환기유기표시	42	10.5
유기표시	172	43.0
계	400	100.0

유기농산물의 기준에 포함된 것으로 인식된 기준사항의 경우 무농약 조건에 대해서는 응답 소비자의 79.8%가 인식하나, 무화학비료에 대해서는 응답소비자의 절반정도(53.8%) 소비자만이 인식하는 것으로 조사되었다. 그 밖에 국내산(43.0%), 품질수준(24.8%), 위생관리(21.3%) 등 유기인증 기준에 포함되지 않은 항목에 대해서 잘못 이해하고 있는 소비자도 상당수에 달하였다<표 4-28>.

표 4-28. 유기농산물에 포함된 기준사항(복수응답)

구분	비중(%)
국내산	43.0
무농약	79.8
저농약	20.3
무화학비료	53.8
품질수준(크기, 색깔, 당도 등)	24.8
위생관리	21.3
기타	0.6

유기가공식품에 대한 구입의향 조사결과 응답소비자이 80% 이상이 구입의향을 나타내어 향후 수요 증가 가능성을 나타냈다. 수입유기식품에 대한 구입의향의 경우는 구입의향이 있는 소비자가 22.3%에 불과한 것으로 보이지만 그저 그렇다고 응답한 43.8%의 소비자도 구입가능성이 크므로 실제 구입 잠재력은 높을 것으로 예상된다.

표 4-29. 유기가공식품 구입의향

단위: %(가구수)

구분	국내산 유기가공식품	수입 유기가공식품
전혀 없다	0.5(2)	4.0(16)
별로 없는 편이다	2.5(10)	30.0(120)
그저그렇다	14.5(58)	43.8(175)
있는 편이다	69.3(277)	22.3(89)
매우 높다	13.3(53)	0.0(0.0)
계	100.0(400)	100.0

소비자들의 식품 표시에 대한 인식을 평가하기 위해 표시에 관련된 주요 문제점에 대한 소비자 척도를 조사하여 분석하였다. 표시항목 수, 내용의 이해도, 정보의 충분성, 표시 위치, 표시 모양과 크기, 신뢰도의 6개 측면에서 소비자 평가를 조사한 결과 모든 항목에 대해 만족하는 수준(척도평균 3.5이상)으로 평가되지 못하는 것으로 나타났다. 소비자 척도계측결과 평균 이상의 평가를 받은 항목은 표시항목 수뿐이며, 다른 항목에 대한

평가는 모두 평균을 넘지 못하였다. 소비자들이 가장 부정적인 평가를 한 항목은 정보의 충분성, 표시 위치, 표시 모양과 크기로 소비자들은 표시가 눈에 잘 띄지 않고 표시정보가 부족한 것을 가장 큰 문제점으로 인식하고 있었다<표 4-30>.

표 4-30. 식품포장지 표시에 대한 인식

단위: 응답수(%)

요인	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않은 편이다	보통이다	그런 편이다	매우 그렇다	척도 평균
표시항목수 적정하다	2(0.5)	76(19.0)	113(28.3)	193(48.3)	16(4.0)	3.36
표시내용을 이해하기 쉽다	3(0.8)	131(32.8)	146(36.5)	113(28.3)	7(1.8)	2.98
표시에 충분한정보가 포함되어 있다	10(2.5)	156(39.0)	168(42.0)	64(16.0)	2(0.5)	2.73
표시사항이 눈에 잘 띄는 위치에 있다	9(2.3)	179(44.8)	122(30.5)	85(21.3)	5(1.3)	2.75
표시모양이나 크기가 눈에 잘 띈다	5(1.3)	179(44.8)	149(37.3)	61(15.3)	6(1.5)	2.71
현행 식품표시를 신뢰할 수 있다	12(3.0)	108(27.0)	173(43.3)	104(26.0)	3(0.8)	2.95

주: 설문조사에서는 표시항목이 너무 많다는 대한 평가를 하였으며 타 항목과의 척도 순서를 맞추기 위해 항목 수 적정으로 정리함.

5. 전문가의 현행표시제도 평가¹⁰⁾

가. 표시제도 전반에 대한 평가

10) 전문가조사는 행정기관 13명, 기타 28명(학계, 연구기관, 민간인증기관, 소비자단체, 유통업체)의 41명을 대상으로 한 설문조사 결과이다. 행정기관의 경우 중앙 및 지방행정기관이며, 식약청 산하 전문가들의 조사불참으로 농림부 중심의 전문가로 구성된 한계가 있다. 기타에는 학계, 연구기관, 민간인증기관, 소비자단체, 유통업체 종사자로 농·수산업관련 연구·기관종사자 14명, 일반경제학·식품·소비자·유통기관종사자 14명으로 구성되어 있다.

표시관련 전문가들은 현행 식품표시제도의 전반적인 운영현황에 대해서는 보통으로 평가한 경우가 가장 많았으나, 행정기관 소속 전문가들은 54.6%가 긍정적으로 평가하는데 비해 연구기관 및 단체소속 전문가들은 긍정적인 평가(17.9%)에 부정적인 평가(39.3%) 비중이 높은 편이었다<표 4-31>. 식품표시제도의 가장 큰 문제점으로는 표시관련 제도가 너무 많아 복잡함(41.7%), 표시관련법과 관리기관의 분산(33.3%)이 지적되었다<표 4-32>.

표 4-31. 현행 식품표시제도 운영에 대한 평가

단위: 응답수(%)

구분	행정기관	기타	전체
그렇지 않다	-	4(14.3)	4(10.3)
그렇지 않은 편이다	-	7(25.0)	7(17.9)
보통이다	5(45.5)	12(42.9)	17(43.6)
그런 편이다	2(18.2)	5(17.9)	7(17.9)
그렇다	3(27.3)	-	3(7.7)
매우그렇다	1(9.1)	-	1(2.6)
(무응답)	(2)	-	(2)
합계	11(100.0)	28(100.0)	39(100.0)
7점 척도 평균	5.00	3.64	4.03

표 4-32. 현행 식품표시제도의 문제점

단위: 응답수(%)

구분	행정기관	기타	전체
표시관련 제도 부족	1(9.1)	5(20.0)	6(16.7)
표시관련 제도 너무 많아 복잡함	4(36.4)	11(44.0)	15(41.7)
표시관련법과 관리 기관 분산	4(36.4)	8(32.0)	12(33.3)
표시관련 운영 위한 인력과 조직 부족	2(18.2)	1(4.0)	3(8.3)
(무응답)	(2)	(3)	(5)
합계	11(100.0)	25(100.0)	36(100.0)

식품류별로 표시제도 운영에 대한 평가결과 전문가들은 식품으로 가공식품(41.1%)의 표시제도가 상대적으로 잘 운영되는 것으로 평가하였으며, 다음으로 포장농산물(20.2%)과 포장축산물(18.9%)의 표시가 잘 운영되는 것으로 보았다. 반면 산물형태의 표시는 대체로 부정적인 평가가 우세하여 산물형태의 농수산물에 대한 표시제도가 가장 잘 운영되지 않는 것으로 평가하였으며, 즉석식품에 대한 표시도 잘 지켜지지 않는 것으로 보았다.

표 4-33. 표시제도가 잘 운영되는 식품군

구분	비중
농산물(산물)	3.3
농산물(포장)	20.2
축산물(포장)	18.9
수산물(포장)	4.3
가공식품	41.1
즉석식품	5.2
수입식품(포장)	7.0
합계	100.0

가중평균: (1순위*2 + 2순위)/3

식품을 표시제도 운영에 대한 평가를 바탕으로 농축수산물과 가공식품으로 구분하여 소비자 인지도, 활용도, 신뢰도에 대해 7점 평가한 결과 긍정적으로 평가된 항목은 없었으며, 대부분 보통 또는 약간 부정적으로 평가되었다. 특히 연구기관 및 단체소속 전문가들의 농축수산물에 대한 평가가 가장 낮아 평균점수 이하인 것으로 나타났다.

표 4-34. 표시에 대한 항목별 평가(7점 척도)

구분	농축수산물		가공식품	
	행정기관	기타	행정기관	기타
소비자인지도가 높다	3.94	2.92	3.94	4.00
소비자 활용도가 높다	4.44	3.29	4.25	3.83
소비자 신뢰도가 높다	4.06	3.29	4.12	3.67

* 7점 척도의 70%인 4.9이상 긍정적 평가임.

전문가들은 표시제도에 대한 소비자 인지도가 낮은 이유로 소비자의 홍보와 교육부족 (53.7%), 표시내용이 어렵기 때문(29.3%)을 지적하였으며, 신뢰도에 대해서는 표시절차 불신(42.5%)과 사후관리부족(35.0%)을 원인으로 제시하였다.

그림 4-3. 소비자의 식품표시에 대한 인지도가 낮은 이유

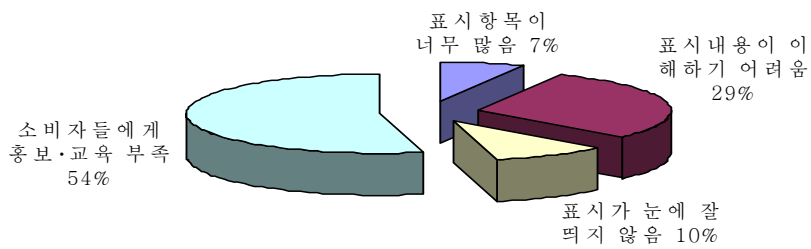
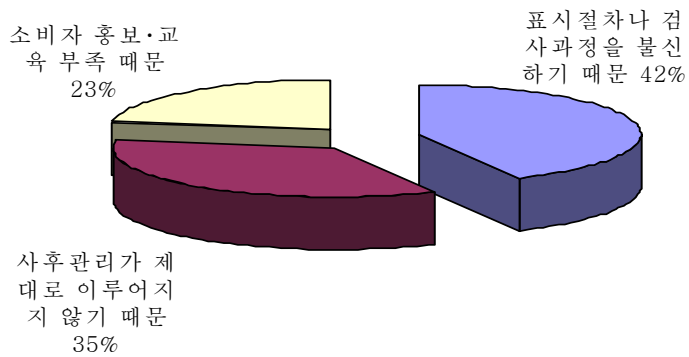


그림 4-4. 소비자가 표시에 대해 신뢰하지 않는 이유



나. 식품표시제도별 평가

개별 식품표시제도의 운영현황을 평가하기 위하여 제도별로 필요성, 활용도, 사후관리 측면에서 7점 척도 평가를 한 결과 대부분 제도의 경우 식품표시제도의 필요성에 대해서는 척도평균이 70% 이상 획득함으로써 긍정적으로 평가되었다. 표시제도중에서 KS표시, ISO표시, 지자체 표시의 경우는 필요성을 인정할 만큼의 긍정적인 평가를 받지 못했다. 표시제도와 인증제도를 구분 할 경우 대체로 표시제도의 필요성이 높게 평가되었다. 표시제도 중에서도 원산지표시와 GMO표시의 필요성이 가장 높게 평가되었으며, 인증제도 중에서는 친환경농산물인증과 HACCP에 대한 평가수준이 가장 높았다.

표 4-35. 표시제도의 필요성 평가(7점 척도)

구분	행정기관	기타	전체
가공식품 기본표시	6.64	6.46	6.51
표준규격표시	5.50	5.19	5.29
지리적표시	5.33	5.00	5.11
원산지표시(농축산물)	6.75	6.58	6.63
원산지표시(수산물)	6.17	6.50	6.39
원산지표시(가공식품)	6.33	6.08	6.16
원산지표시(수입품)	6.58	6.58	6.58
GMO표시	5.92	6.36	6.22
품질인증(농산물)	5.25	5.65	5.53
품질인증(수산물)	5.08	5.52	5.38
HACCP(축산물)	6.33	6.19	6.24
HACCP(가공식품)	6.25	6.08	6.14
HACCP(수산물)	6.08	5.96	6.00
진통식품인증	5.17	4.85	4.95
친환경농산물인증	5.83	6.46	6.26
유기가공품인증	5.58	6.08	5.92
KS표시	4.00	4.15	4.11
ISO표시	4.25	4.35	4.32
지자체 우수농산물표시	4.25	3.73	3.89

* 7점 척도의 70%인 4.9이상 긍정적 평가임

활용도 측면에서도 KS표시, ISO표시, 지자체 표시에 대한 평가가 가장 낮으며, 필요성 측면에서 높게 평가되었던 표준규격표시, 지리적표시, 품질인증(수산물), 전통식품인증, HACCP에 대한 활용도에 대한 평가도 높지 않은 것으로 나타났다.

표 4-36 . 표시제도의 활용도 평가(7점 척도)

구분	행정기관	기타	전체
가공식품 기본표시	5.82	5.88	5.86
표준규격표시	5.08	4.44	4.65
지리적표시	5.17	4.35	4.61
원산지표시(농축산물)	6.50	6.15	6.26
원산지표시(수산물)	6.33	6.00	6.11
원산지표시(가공식품)	6.25	5.65	5.84
원산지표시(수입품)	6.17	6.12	6.13
GMO표시	5.42	5.12	5.21
품질인증(농산물)	5.33	4.50	4.76
품질인증(수산물)	5.08	4.35	4.58
HACCP(축산물)	5.50	5.04	5.18
HACCP(가공식품)	5.50	4.72	4.97
HACCP(수산물)	5.42	4.46	4.76
전통식품인증	4.75	3.81	4.11
친환경농산물인증	5.58	6.04	5.89
유기가공품인증	5.42	5.12	5.21
KS표시	3.83	3.08	3.32
ISO표시	4.25	3.27	3.58
지자체 우수농산물표시	4.75	3.50	3.89

* 7점 척도의 70%인 4.9이상 긍정적 평가임

사후관리측면에서는 대체로 부정적인 평가를 보였다. 전문가 유형별로 구분하여 살펴 보면 행정기관에서는 원산지표시와 친환경농산물인증의 사후관리를 높게 평가하는 반면, 연구기관 및 단체소속 전문가들은 축산물에 대한 HACCP만을 긍정적으로 평가하고 있는 것으로 나타났다.

표 4-37 . 표시제도의 사후관리 평가(7점 척도)

구분	행정기관	기타	전체
가공식품 기본표시	5.00	4.58	4.70
표준규격표시	5.09	3.88	4.24
지리적표시	4.64	4.08	4.25
원산지표시(농축산물)	5.27	4.62	4.81
원산지표시(수산물)	5.00	4.35	4.54
원산지표시(가공식품)	5.09	4.62	4.76
원산지표시(수입품)	5.00	4.50	4.65
GMO표시	4.67	3.62	3.95
품질인증(농산물)	5.18	4.31	4.57
품질인증(수산물)	4.73	4.12	4.30
HACCP(축산물)	5.08	4.92	4.97
HACCP(가공식품)	5.00	4.62	4.74
HACCP(수산물)	4.75	4.31	4.45
전통식품인증	4.55	4.19	4.30
친환경농산물인증	5.36	4.96	5.08
유기가공품인증	4.91	3.88	4.19
KS표시	4.09	3.84	3.92
ISO표시	3.73	3.64	3.67
지자체 우수농산물표시	3.91	3.28	3.47

* 7점 척도의 70%인 4.9이상 긍정적 평가임

제 5 장

국제 표준화 식품규격하의 적합성 평가

WTO 체제 하의 TBT/SPS 협정은 각국의 식품관련 기준을 국제식품규격인 Codex 기준에 근거하여 작성, 제정, 채택 및 적용할 것을 권고하고 있다.¹¹⁾ Codex 식품표시기준은 일반표시사항, 강조표시, 영양표시, 영양 및 건강 강조표시, 첨가물표시, 의약품식품표시 등 표시사항의 기능적 특성에 따라 세분화 되어 각각 별개의 기준으로 설정되어 있다.

1. 식품의 일반표시기준 비교

식품표시와 관련된 Codex 기준 중 가장 기본이 되는 것은 “선포장 식품표시에 관한 일반규격”으로 소비자에게 용기에 포장되어 제공되는 모든 식품에 대한 일반적인 표시사항을 다룬다. Codex의 “선포장식품표시에 관한 일반규격”은 모든 선포장식품에 적용하도록 되어 있고, 국내 “식품등의표시기준”¹²⁾과 “축산물의표시기준”¹³⁾도 ‘용기에 포장되어 제공되는 식품’을 표시대상 식품으로 규정하고 있다. 다만 국내 “식품등의표시기준”에서는 농·임·축·수산물의 생물학적 특성과 국내 유통현황을 감안하여 ‘식품의 보존을 위해 비닐랩 등으로 포장하여 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 식품’은 표시대

11) 통상 국제식품규격이라 함은 FAO와 WHO의 합동식품규격프로그램(Joint FAO/WHO Food Standards Programme)에 의해 운영되는 국제식품규격위원회(Codex)가 설정한 식품 관련 각종 규격(Standard), 실행규범(Code of Practices), 지침(Guideline) 및 기타 문서(Advisory and Other Texts)를 통칭하여 일컫는다.

12) 식품위생법(시행령)에서 정하는 식품과 조사식품, 수입식품 및 그 외 용기·포장에 넣어진 식품(포장된 농·임·축·수산물)을 대상으로 한다.

13) 축산물가공처리법에 의한 축산물가공품과 그릇·포장에 넣어진 축산물 및 포장육 등이 표시대상 식품이다.

상에서 제외하고 있다.¹⁴⁾

Codex 기준은 개별 Codex 규격에서 달리 명시되어 있지 않는 한 당해 선포장식품의 표지에 반드시 들어 있어야 할 의무표시사항(Mandatory Labelling)으로서 8가지 표시사항과 추가적 필수요건(Additional Mandatory Requirements)을 제시하고 있다. Codex 기준과 국내 기준에서 정하는 표시사항을 비교하면 <표 5-1>과 같다.

표 5-1. 주요 표시사항 비교

Codex 의무표시사항	국내 표시사항
· 제품명(Name of Food)	· 제품명 · 식품유형(따로 정하는 제품)
· 재료목록(List of Ingredients)	· 원재료명 및 함량 · 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 식품 및 성분명을 제품명 또는 그 일부로 사용할 경우)
· 내용량 및 고형량(Net Contents and Drained Weight)	· 내용량 (통·병조림식품은 고형량 포함)
· 제조자명 및 주소(Name and Address of Manufacturer)	· 업소명 및 소재지
· 로트번호(Lot Identification)	· 제조연월일(따로 정하는 제품)
· 원산지(Country of Origin) ※소비자 오도, 기만 우려시 식품(최종제품)의 원산지표시	(원산지표시요령에서 별도 규정) ※가공품의 경우 재료의 원산지표시
· 날짜표시 및 저장방법(Date Marking and Storage Instructions)	· 유통기한
· 사용방법(Instructions for Use)	(기타 표시사항에서 기술)
※Additional Mandatory Requirements(추가적 필수 요건): 재료의 함량 표시, 조사식품 표시 방법 등	· 기타 표시사항: 조사식품, 통·병조림식품, 레토르트식품, 냉동식품, 유기식품 및 합성수지제 포장재질 표시방법 등

Codex 기준에서 말하는 ‘제품명’이라 함은 국내 기준에서 정하고 있는 ‘식품유형’과 더 가까운 의미를 갖는다. 제품명은 식품 본래의 특징을 나타낼 수 있는 구체적인 명칭을 사

14) “식품등의표시기준” 개정고시 2005-12호(2005년3월7일)

용하되 Codex 규격에 있는 제품명을 우선적으로 사용하고 그 외는 각국의 법령이 정한 제품명(국내의 경우 식품유형)을 사용하며 이러한 제품명이 없을 경우 통상(common) 또는 보통(usual) 명칭을 사용하도록 하고 있다. 또한, 소비자 오도나 혼돈을 방지하기 위하여 ‘건조된, 농축된, 재구성된, 훈제된 등’과 같이 충전물질의 유형과 종류, 식품 처리 조건 등에 대한 부가 설명 어구를 병기하도록 하고 있다. 제품명에 대한 국내 기준은 Codex 기준과 마찬가지로 소비자를 오도, 혼동시킬 수 있는 표현을 사용하지 아니하고 상호·로고 또는 상표 등의 표현을 사용할 수 있도록 하고 있다. Codex의 제품명 표시방법은 대부분 국내기준과 부합된다.

원재료 표시의 경우 Codex 기준은 사용된 모든 재료를 제조 시에 투입된 무게의 내림차순으로 표시하도록 정하고 있다. 국내 “식품등의표시기준”에서는 5가지 이상의 원재료명 또는 성분을 많이 사용한 순서에 따라 표시하도록 규정되었으나, 2006년 9월부터 모든 원재료명이나 성분명을 표시하도록 개정 고시되었다.¹⁵⁾ 개정 고시에는 재료명 표시예외조항과 복합원재료의 표시방법이 신설되었고, Codex 기준과의 조화를 위해 특정 명칭에 의하지 않고 포괄적인 명칭으로 표시할 수 있는 재료 종류별 분류명칭을 제시하였다.¹⁶⁾ 반면 Codex 기준에서는 돈지, 라드, 우지에 한해서는 반드시 당해 지방의 특정 명칭을 표시토록 함으로써 지방의 종류에 대한 세부 정보를 제공토록 하고 있으나, 국내 기준에서는 분류명칭인 ‘동물성 지방’으로 표시하도록 정하고 있다.¹⁷⁾ 또한 Codex기준에서는 식품첨가물의 분류명칭(class titles)을 23종으로 제시하고 있는데 반해 우리나라는 식품첨가물을 17가지 용도로 분류하고 있으며 분류 내용 및 명칭에 있어서도 일부 상이한 부분이 존재한다.

식품 표시사항 중 Codex 기준과 국내 기준 간에 가장 큰 차이를 보이고 있는 것이 유통기한 또는 품질유지기한 등 유통 관련 날짜의 표시방법이다. Codex에서는 유통기한을 ‘판매기한(sell-by-date)’, ‘품질유지기한(date of minimum durability; best before)’, ‘사용기한(use-by date; Recommended Last Consumption Date, Expiration Date)’ 등으로 구분하며, 제품의 품질상태를 가장 구체적으로 명시하고 있는 ‘품질유지기한’을 의무 표시사항으로 규정하고 있다.¹⁸⁾ 대부분의 선진국들은 품질의 변질 속도, 보존기간의 장·

15) 식품의약품안전청 고시 2005-12호(2005년3월7일)

16) 동물성/식물성 유지, 전분, 껌베이스, 천연착향료 등

17) 동물성지방에 대한 Codex 규격(Codex Standards for Named Animal Fat)에서는 동물성 지방을 Lard, Rendered pork fat, Premier jus, Edible tallow의 4가지로 정의하고 있다.

18) Sell-by-Date(판매기한): 판매를 위해 제공하는 최종일자, 그 후 상당기간 가정에서 저장가능

단기 여부 등 식품의 특성에 따라 사용기한 또는 품질유지기한 중 하나를 표시하고 있으며, 공통적으로 ‘품질유지기한(상미기간, best before)’을 상품의 유통과 관련된 표시사항으로 채택함으로써 품질상태를 고려한 상품구매가 가능하도록 소비자 입장을 우선하는 표시방법을 선택하고 있다. 우리나라의 경우는 ‘sell-by-date’의 의미인 ‘유통기한’을 표시하도록 되어 있다.¹⁹⁾ 국내 기준에서 정하고 있는 ‘유통기한’은 단순히 ‘판매기한’만을 의미하는 것으로 정의하였기 때문에 소비자에게 제품의 품질 상태를 추정할 수 있는 충분한 정보를 제공하지 못한다. 실제로 국내 표시기준에서의 유통기한은 ‘제조일로부터 판매가 허용되는 기한’으로 정의하고 있음에도 불구하고 실제로 제조일을 표시토록 하고 있는 제품은 도시락류 등 극히 일부 제품에 한정되어 있어 소비자들은 제조연월일에 대한 정보 없이 단지 제조자가 설정한 유통기한에 대한 정보만을 가지고 구매 여부를 결정할 수밖에 없다. 즉, 소비자가 기대하는 제품의 품질 수준과 제조자가 판매가 가능하다고 생각하는 제품의 품질 수준 사이에는 적지 않은 차이가 발생할 수 있으며, 가정에서 보관 중에 자주 발생하게 되는 유통기한 경과제품의 사용기한에 대해서도 소비자들은 상당한 혼란을 겪을 수 있다.

제조연월일은 Codex의 경우 ‘제조일(date of manufacture)’과 ‘포장일(date of packaging)’로 구분하여 정의하고 있는 반면 국내 기준에서는 ‘제조연월일’을 ‘포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점’으로 정의함으로써 공정 개념의 ‘포장’을 제조연월일과 연결시켜 정의하고 있기 때문에 제품별 제조공정의 특성으로 인한 혼란의 여지를 부여하고 있다.

방사선 조사식품의 표시는 Codex의 경우 모든 식품에 대하여 방사선조사를 허용하고 있으며 현재 최대 허용선량의 폐지에 대한 논의가 이루어지고 있는 등 식품에 대한 방사선 조사에 대하여 매우 긍정적인 견해를 가지고 있다. Codex에서는 방사선 조사식품 표시를 ‘방사선으로 조사 처리하였음’을 나타내는 문구가 제품명 바로 가까이 있어야 함을 의무표시사항으로 규정하고 있으나 ‘국제 조사식품 도안’의 사용 여부는 선택사항으로 규정하고 있다. 또한 조사식품을 재료로 사용한 경우 그 내용을 재료 목록에 표시하여야 하

Date of Minimum Durability (best before)(품질유지기한): 거래에 조금도 지장없고 특수한 성질 유지 할 수 있는 기간의 최종일자, 그 후에도 완벽한 품질 상태 유지

Use-by-Date(사용기한): 소비자가 통상적으로 기대하는 품질특성 보존 가능한 최종일자, 이후 거래 불가(권장최종소비일, 소비만료일)

19) 식품공전(제3장 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 제7항 보존 및 유통기준)에서는 유통기한을 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 제조자가 정하도록 하고 있다.

고, 조사된 한 가지 재료로만 제조된 식품의 경우 그 제품의 표지에 조사처리 되었음을 나타내어야 한다고 규정하고 있다. 국내에서는 조사도안, 조사처리업소명, 전화번호, 조사년월일, 조사선량 등을 의무적으로 표시하도록 하고 있는 등 Codex 기준에 비해 최종제품의 조사처리 내역에 대해서는 보다 구체적인 정보를 표시하도록 규정하고 있다. 그러나 조사처리 된 원재료에 대해서는 그 표시 여부가 모호하고, ‘제품명 가까이’가 아닌 ‘소비자가 알아볼 수 있게’ 표시하도록 규정하고 있는 등 국제 기준과 다소 차이점이 존재한다.

원재료 또는 성분의 함량 표시에 대한 Codex 기준은 의무표시사항의 추가적 필수요건에서 ‘하나 이상의 가치 있거나 특징적인 재료를 제품의 표지나 설명에서 특별히 강조할 경우 제조 시점에서의 그 재료의 투입 비율을 표시하며, 하나 이상의 재료가 적게 함유되어 있음을 강조할 경우에는 최종제품에서의 그 재료의 비율을 표시’하도록 규정되어 있다.²⁰⁾ 국내 기준에서는 원재료명 또는 성분명을 제품명이나 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한하여 함량 표시를 하도록 규정하고 있으나, 시중 유통제품의 포장에 제품명 외에도 소비자들을 현혹시키는 홍보성 문구가 자주 나타나고 있는 현실을 감안할 때 함량 표시 대상 범위를 Codex 기준과 같이 좀더 포괄적으로 설정하는 방안에 대해서 검토가 필요하다.

2. 표시제도별 적합성 평가

가. 원산지표시

Codex는 “선포장식품표시에관한일반규격”에서 원산지(country of origin)를 의무표시

20) Codex 식품표시분과위원회에서는 최근 함량 표시에 대한 보다 구체적인 규정을 설정하기 위해 관련 조항 (『선포장식품표시에관한일반규격』 Section 5.1 재료함량표시)에 대한 수정작업이 진행되고 있는데 이 수정안의 주요 내용은 함량 표시의 대상을 확대하는 것으로서 a)문구나 그림으로 특별히 강조할 경우, b)제품을 특징짓게 하는데 필요할 경우, c) 혼돈의 우려가 있는 다른 제품과 구별하기 위해 필요할 경우, d) 제품의 일반명칭이나 교역상 명칭에서 재료명이 표현될 경우, e) 소비자 기만을 방지하고 소비자 건강을 증진시키는 데 필요할 경우, f) 어떤 과일, 채소, 곡류 또는 첨가된 당류가 존재함을 암시하거나 표현할 경우는 그 재료의 함량을 표시하며, 함량표시 예외조항으로서 a) 2%미만의 착향료 용도로 사용한 재료, b) 소비자가 영양이나 건강 효과를 기대하지 않는 2% 미만의 재료, c) Codex 특정 상품 규격과 본 조항에서 규정한 내용이 상충될 경우는 함량 표시를 하지 않도록 하는 것이다. 이 수정안은 Codex 영양 및 건강 강조표시의 내용과 일부 중복 또는 혼란의 여지가 있어 향후 좀더 논의가 진행되어야 할 것으로 예상된다.

사항으로 규정하고 있으나 ‘표시하지 않으면 소비자를 오도하거나 기만할 우려가 있을 경우’라는 추상적인 전제 조건을 달아놓음으로써 의무표시조항으로서의 실제적인 의미를 부여하지 못하고 있다. 즉, 소비자를 오도하거나 기만할 우려에 대한 각 국의 입장이 다르고 특히 식품의 경우 수입국과 수출국간에 이에 대한 해석과 이해관계가 엇갈릴 수밖에 없어 Codex의 이 원산지표시 규정은 오히려 무역 분쟁을 유발시킬 수 있는 소지가 있다는 지적이 있다.

표 5-2. Codex 및 국내 원산지 관련 표시기준 비교

구분	Codex 기준	국내 기준
관련기준	선포장식품표시에관한일반규격	농산물품질관리법/원산지표시요령 및 대외무역법/대외무역관리규정
표시대상	· 표기하지 않을 경우 소비자를 오도, 기만할 우려가 있을 때 식품에 표시	· 농산물 및 그 가공품의 원료에 표시 -수입농산물176품목, 국산농산물 145품목, 국내가공품 121품목 지정
원산지 판정	· 가공으로 성질이 변한 경우 그 가공이 이루어진 나라	· 수입농산물등을 국내 가공한 경우 수입농산물 또는 수입가공품의 원산지(농산물품질관리법시행령제25조2항) · 수입된 원산지표시대상물품에 대한 단순한 가공활동으로 당해 물품의 원산지표시를 손상 또는 변형한 경우 당초의 원산지표시를 하여야 함(대외무역법시행령제53조4항) · 수출입물품의 생산·제조·가공과정에 2이상의 국가가 관련된 경우 실질적 변형을 행하여 그 물품의 본질적 특성을 부여하는 활동을 수행한 국가(대외무역법시행령제55조1항2호)

식품표시분과위원회에서는 원산지표시수정을 추진할 계획이나 미국, 캐나다, 호주 및 남미국가들이 원산지표시 의무화의 효과와 실행 가능성에 우려를 표명함으로써 원산지표시 수정 작업에 반대함에 따라 별다른 진전이 없다.²¹⁾

21) 제28차 식품표시분과위원회(2000.5.)에서 수정작업이 제안되었고, 이후 30,31,32차 분과위와 27차 총회(2004.7.)에서 논쟁이 이어지고 있다.

원산지 판정기준을 비교하면 Codex에서는 ‘가공으로 성질이 변한 경우(which changes its nature) 그 가공이 이루어진 나라를 원산지’로 규정함으로써 우리나라 “대외무역법”의 ‘실질적 변형을 행하여 그 물품에 본질적 특성을 부여하는 활동을 수행한 국가’를 원산지로 정하는 규정과 동일하다.

나. 이력추적(traceability)

Codex의 일반원칙분과위원회는 이력추적(traceability)을 소비자에게 정보를 제공하는 위해발생의 사전예방적 개념, 제품추적(product tracing)을 식품위해가 있을 경우만 적용하는 재발방지를 위한 사후조치 개념으로 최종 정의하였다.²²⁾ 추적성은 주로 유럽과 수입국들이 주장하는 개념이며, 제품추적은 미국을 비롯한 수출국들이 주장하는 개념으로 Codex는 이들 두 개념을 함께 사용하기로 결정한 바 있다.

Codex는 ‘추적성 적용 원칙(지침)’에 대한 새로운 문서 개발과 “식품안전위해관리원칙”, “선포장식품표시에 관한 일반규격” 및 “유기생산식품의생산,가공,표시및유통에 관한 지침”등 식품의 안전관리 및 식품표시 관련 기준과 현재 신규작업이 진행 중인 “GM/GE 기술유래식품표시지침초안” 등에서 추적성의 개념을 보다 강화하는 후속 작업들을 수행할 것으로 전망된다.

우리나라는 지난 2004년10월부터 ‘쇠고기 이력 추적시스템’에 대한 시범사업을 통해 이력추적 관련 사업을 시작하였다. 지난 2005년 2월부터 전국 매장에서 9개 브랜드 상품에 인증마크가 부착되어 판매됨으로써 본격적인 이력추적관리체도가 시행되었으며, 2008년까지 쇠고기에 대한 전면적인 이력추적관리제를 실시할 계획이다. 쇠고기 외에도 쌀, 방울토마토 등의 품목에 대해서는 생산자단체나 지방자치단체 등이 주도하는 형태로 이력추적관리제가 도입되고 있다.

22) 추적성에 대한 개념 정립의 필요성은 제9차 식품수출입검사및인증제도분과위원회(2000.12)에서 처음 제기되었으며, 18, 19, 20차 회의를 거쳐 27차 총회(2004.7.)에서 최종적으로 정의가 채택되었다.

표 5-3. Codex의 이력추적(traceability)과 제품추적(product tracing) 개념 비교

구 분	이력추적(traceability)	제품추적(product tracing)
목 적	<ul style="list-style-type: none"> · 합법적인 목표로서의 추적 · 소비자에 대한 정보 제공 및 위해 발생의 사전예방적 개념 · TBT 협정에 의한 조치 	<ul style="list-style-type: none"> · 식품안전 목표로서의 추적 · 식품안전 위해관리 활동으로 재발방지를 위한 사후조치 개념 · SPS 협정에 의한 조치
범 위	<ul style="list-style-type: none"> · 제품이나 원료의 산지, 가공내역, 판매과정 및 장소 등을 확인할 수 있는 능력 · 식품안전뿐만 아니라 표시 및 진위 확인 등을 모두 검토 	<ul style="list-style-type: none"> · 식품에 위해가 있어 이를 추적할 필요가 있는 경우에만 적용 · 식품안전 이외의 영역은 제품 확인을 통해 선택적으로 적용
정보 성격	<ul style="list-style-type: none"> · 허위행위를 방지하고 식품의 공정한 무역행위를 위해 필요한 정보를 제공 	<ul style="list-style-type: none"> · 적정보호수준(ALOP; Appropriate Level of Protection)의 위해관리 결정에 필요한 정보를 제공

다. GM표시

Codex의 GM/GE(또는 Modern Biotechnology)에 대한 용어 통일의 필요성이 제기된 이래 GM식품 표시 관련 작업은 “선포장 식품표시에 관한 일반규격” 제2항에 관련 용어 정의를 추가하고, GM식품 표시에 관한 지침서를 별도로 제정하는 방식으로 논의가 진행되어 왔다.

용어 정의에 있어 가장 논란이 되었던 것은 ‘현대적 생명기술(modern biotechnology)’로 미국 및 브라질 등이 용어 사용을 주장하는 반면 유럽국가와 인도, 국제소비자연맹(CI), 국제유기농업운동연맹(IFOAM) 등은 소비자들에게 혼란을 주고 GMO를 사용하지 않는 유기농업자들에게도 불리한 영향을 줄 수 있으므로 용어 사용에 반대하고 있다. 결국 현대적 생명기술이라는 용어는 스페인 등 유럽국가가 이 용어를 정의에 포함시키는 대신 ‘실제 표시에는 영향을 주지 않는다’는 주석을 추가하자는 절충안을 제시하여 국제적 합의가 도출되었다.

GM식품 표시의 적용범위에 있어 수출국은 구성성분, 영양가 또는 용도가 기존 식품과 다른 경우에만 표시할 것을 주장하고 있는 반면에 수입국들은 유전자기술에서 유래한 DNA나 단백질이 존재하는 경우와 기존 식품과 다른 경우 및 다른 특성이 있는 경우에도

표시할 것을 주장하고 있는 데 차기 식품표시분과위원회에서(2005. 5)에서 각 조항별 세부적인 심의가 진행될 예정이다.

국내에서는 “농산물품질관리법”에 근거한 “유전자변형농산물표시요령”, “수산물품질관리법”에 근거한 “유전자변형수산물의표시대상품목및표시요령”, “식품위생법”에 근거한 “유전자재조합식품등의표시기준”등 식품군별로 별도의 GM식품 표시 기준을 제정하여 시행하고 있으며, 가공식품의 표시대상 품목 중에서는 가공 후에도 유전자재조합 DNA 또는 외래단백질이 남아 있는 식품을 대상으로 하고 있다. GM식품 표시기준이 식품군별로 구분되어 규정됨에 따라 ‘유전자변형’과 ‘유전자재조합’이라는 상이한 용어를 사용하며, ‘유전자재조합기술’에 대한 정의에 있어서도 나타나고 있다. “유전자변형농산물표시요령”에서는 유전자재조합기술을 ‘효소 등을 이용하여 유전자재조합 DNA를 제작하거나 공여 DNA를 숙주내에서 증식할 목적으로 유전자재조합 DNA를 숙주로 도입하는 기술’로 정의하고 있고, “유전자재조합식품등의표시기준”에서는 ‘생물의 유전자중 유용한 유전자만을 취하여 다른 생명체의 유전자와 결합시키는 등의 기술’로 서술하고 있다. 이들 정의들은 최근 확정된 Codex의 ‘현대적 생명기술’ 용어의 정의에 비해 관련 기술의 범위가 다소 제한적이다. 따라서 국내 기준의 ‘유전자재조합기술’과 Codex에서 정의하고 있는 현대적 생명기술의 과학적, 기술적 범위에 대해 전문적인 재검토가 필요하며, 이와 아울러 국내 관련 기준 간의 용어 및 그 정의를 통일함으로써 국가 기준의 일관성을 유지하는 노력도 함께 전개되어야 할 것이다.

라. 유기인증

Codex의 유기식품에 대한 사항은 “유기생산식품의 생산, 가공, 표시 및 유통에 관한 지침(Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods)”에 규정되어 있다. Codex 지침서의 내용을 적용범위, 표시방법, 전환기 유기 규정, 표시방법 등으로 구분하여 국내제도와 비교하면 <표 5-4>와 같다.

Codex 지침서에는 유기식품의 적용범위를 유기생산방법을 표시하는 농축산물 및 그 가공품(양봉과 꿀벌 포함)으로 규정하고 있다. 유기생산방법의 표시는 일종의 ‘강조표시’로서 제품이나 구성성분이 유기생산방식에 의한 것임을 구매자가 알 수 있도록 ‘유기적(organic)’, ‘생물기능(biodynamic)’, ‘생물학적(biological)’, ‘생태학적(ecological)’, 또는 이와 유사한 단어로 표현하고 그 외 사항은 “선포장 식품표시에 관한 일반규격”에 따라

표시하도록 규정하고 있다.

우리나라의 유기식품 적용범위는 Codex와 마찬가지로 농축산물과 가공식품을 포함하는 것으로 보이지만, 관련 법률과 제도가 품목별, 국내산 여부에 따라 분산·운영됨에 따라 내용적으로 연계성이 결여된 문제점을 나타낸다. Codex의 유기농산물 전환기간은 파종전 2년(다년생 작물의 경우 수확전 3년)이며 국내 기준도 동일한 기준을 적용하고 있으나, 전환기 유기 표시방식에 있어서는 차이를 보이고 있다. 즉, Codex 지침에서는 유기생산방법을 사용하여 생산한 지 12개월이 경과된 후에야 ‘유기적으로 전환(transition to organic)’이라는 표시를 할 수 있으나, 국내기준은 전환기 유기농산물을 별도로 분류하고 있으며 ‘전환기간은 최소한 1년 이상이 되어야 한다’고 규정함으로써 표시방식이 명확히 규정되어 있지 못하다.

표 5-4. 유기식품 관련 기준 비교

구분	Codex 기준	국내 기준		
기준명	유기생산식품의 생산, 가공, 표시 및 유통에 관한 지침	친환경육성법	식품등의표시기준	농산물가공산업육성법
주요 내용	생산, 가공, 표시 유통, 인증 등 제반 기준을 모두 규정,	가공부문을 제외하고 Codex 기준과 동일	가공품 및 표시방법규정	특산물로서의 유기농산물가공품 인증 기준 규정
대상 품목	유기농축산물 및 그 가공제품(양봉 및 벌꿀 포함)	유기농축산물 (저·무농약 친환경농산물 포함)	유기가공식품	유기농산물가공품 (녹즙 또는 주스류, 녹차류, 분말류)
‘유기’ 표시	유기적, 생물기능적, 생물학적, 생태학적	유기농(축)산물 유기재배농(축)산물 유기○○(○○은 농축산물 일반명칭)’	유기가공식품 또는 이와 유사한 용어	특산물 (유기농산물가공품)
일반표시방법	선포장식품에 관한 일반규격	농산물품질인증품 표시항목과 유사	식품등의표시기준	농산물품질인증품 표시항목과 유사
인증 시스템	규정	규정	미규정	규정

또한 Codex 지침 제3장(표시 및 강조표시)에서는 유기가공식품 제조시 물과 소금을 제외하고 총원료의 5%(m/m) 범위 내에서 비유기 농산물유래 원료를 사용할 수 있도록 허용하고 있는데 이는 국내의 “유기농산물가공품품질인증에관한규정”에서 정하고 있는 유기농산물함량 기준과 일치하고 있다. 한편 Codex 지침에서는 유기원료를 95% 미만 함유하고 있는 제품에 대한 특정 표시 규정을 각 회원국이 개발할 수 있도록 허용하고 있는데 이 때 식품첨가물을 포함하여 총 원료당 유기농산물의 함량 비율이 95%미만에서 70%이상인 제품에서 그 비율표시가 앞면(front panel)에 표기되어야 한다고 규정하고 있다. 이와 관련하여 국내 “식품등의표시기준”에서는 유기 원료 함유량이 95% 미만 제품의 경우 유기원료 함량 비율을 Codex 지침과는 달리 ‘앞면’이 아닌 원재료명 표시란에 기재토록 하고 있어 오히려 소비자들을 오도할 소지가 높다. 실제로 시중 유통제품중 유기농산물 함량이 95% 미만인 제품에서 ‘유기’ 관련 표시에 대한 규정위반 사례가 다수 발견되고 있는데 최근 언론에 보도²³⁾된 보건산업진흥원의 조사결과에서도 수입 제품의 47.2%, 국내 제품의 61.7%가 표시기준을 위반하고 있는 것으로 나타나고 있어 국내 유기가공식품 인증시스템의 조기 확립과 함께 이에 대한 대책이 조속히 마련되어야 한다.

표 5-5. 유기가공식품의 유기원료농산물 함유량별 표시방법

유기농산물 함량	표시가능 범위	비고
100%	· ‘유기농 100%’ 또는 유사 표시 가능	표시 장소 제한 없음
95% 이상	· ‘유기’ 또는 이와 유사한 용어를 제품명의 일부로 사용가능 · 인증기관 명칭, 인장, 로고 등 인증 표시 가능 · 원재료명 표시란에 유기농산물 함량 표시	주표시면 표시 가능
95% 미만 - 70% 이상	· 주표시면을 제외한 표시면에 ‘유기’ 또는 이와 유사한 용어 표시 가능 · 해당 원재료명 옆에 괄호로 유기농산물의 함량 표시	주표시면 이외의 모든 표시란에 표시 가능
특정 원재료에만 사용한 경우	· 원재료명 표시란에 해당 원재료명의 일부로 ‘유기’ 또는 이와 유사한 용어 표시 가능 · 해당 원재료명 옆에 괄호로 유기농산물의 함량 표시	원재료명 표시란에 표시 가능

23) 식품음료신문 2005년3월17일자

마. 지리적표시

지리적표시제는 Codex 기준에서 다루지 않고 다만 지리적 명칭의 보호를 받는 상품에 대해 Codex 규격을 설정할 수 있는지에 대한 격렬한 논쟁이 벌어지고 있다. 현재 Codex 규격 설정여부로 논란이 되고 있는 제품은 ‘파미산치즈’로 이 치즈는 이탈리아 북부지방인 ‘파미산’이 원산지이나 유럽은 물론 미국 등 전세계 여러 국가에서 같은 명칭으로 생산되고 있으며 따라서 ‘파미산’은 일반적인 명칭처럼 사용되고 있다.

이탈리아는 파미산치즈(Parmigiano Reggiano)는 명칭 및 제품의 고유성을 전 세계적으로 인정을 받고 있는 제품이므로 규격 설정 논의에서 제외시켜줄 것을 요청한 반면, 미국과 국제낙농연합(IDF) 등은 파미산은 일반적인 명칭이며 파미산치즈는 Codex의 규격설정 요건을 모두 갖춘 제품이므로 규격 설정을 위한 신규 작업의 타당성을 주장하고 있다.

제6차 우유 및 유제품분과위원회²⁴⁾의 이와 관련된 질의²⁴⁾에 대하여 FAO/WHO 법무관실은 파미산치즈에 대한 Codex 규격설정은 규정상 문제가 없음을 지적한 바 있다. 즉 Codex가 신규 작업 수용이나 규격 채택에 대한 결정을 할 때 상표, 인증표지, 지리적표시(GI) 또는 PDO와 같은 지적 재산 보호 문제를 결정 기준으로 삼아야 할 의무는 없다는 해석이다.

지리적표시제품에 대한 Codex의 견해가 시사하는 바는 WTO/TRIPs 협정에서 추가적 지리적표시 대상으로 보호를 받고 있는 포도주와 증류주를 제외하고 국제사회에서 통상적으로 지리적 명칭을 사용하는 제품은 비록 그것이 특정 지역에서 지리적 명칭 보호를 받고 있더라도 당해 지역 또는 당해 국가 이외의 지역에서는 보호되지 않는다는 점이다.

24) ‘특정지역에서 지리적 명칭의 보호를 받는 제품-그러나 대다수의 회원국이 일반적 명칭이라고 생각하는 명칭의 제품-이 어느 한도까지 Codex 규격 설정을 거부할 이유가 될 수 있는가’의 질의

표 5-6. 지리적표시제품 파미산치즈의 Codex 신규 규격 설정에 대한 찬반 의견 요지

규격설정 반대 의견	규격설정 찬성의견
Codex 작업은 회원 전체의 합의가 필요	신규 작업 우선순위 설정에 대한Codex 기준 및 CCMMP 규격 개정 기준과 일치하게 개발할 것임
식품의 출처를 지리적으로 표시하고 명시하는 것은 EC 법률에 의해 보호를 받고 있음	‘파미산치즈’ 제품 명칭은 일반적인 성격을 가지고 있음
당해 제품 명칭은 일반적인 성질의 것이 아니므로 소비자를 오도할 우려가 있음	원산지 명칭을 갖고 있는 많은 제품들이 국제적으로 인정된 규격으로 관리되고 있음.
Codex 중기전략 목표3에 제시되어 있는 것처럼 지리적 제품과 지역적 제품을 포함한 전통 문화 및 지역 문화를 보호하여야 함.	지적재산권은 지역(제한)적인 것이며 따라서 EC에서 통용되는 규정은 제3국에 대해서는 구속력이 없음
다양한 제품을 포괄하는 수평적 규격에게 우선순위를 두어야 한다	Codex 체계는 지적재산권 문제와는 상관이 없으며 적절하게 표시를 해야 소비자들이 정확한 선택을 할 수 있음.
‘극히 딱딱한 격자세공 치즈’에 대한 기존 Codex 규격(Codex STAN C35-1978)을 수정하여 파미산치즈를 수용하는 방안 제시	국가/지역 법률이 코덱스 작업보다 더 우선시되어서는 안 되며 법률적 관점에서도 본 규격 개발은 아무런 문제가 없음

제 6 장

주요국의 식품표시제도 동향과 시사점

이 장에서는 일본, 미국, 유럽의 식품표시제도별 운영현황을 살펴보고, 우리나라와의 비교를 통해 시사점을 도출하고자 한다. 주요국의 식품표시제도 및 관련 법체계를 살펴보고, 표시제도별 현황과 논의동향을 비교 검토하였다.

1. 일본의 식품표시제도 운영현황과 논의동향

가. 식품표시제도 현황

일본의 식품표시에 관한 법률은 “식품위생법”, “농림물자규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법)”, “부당경품류 및 부당표시방지법(경품표시법)”, “계량법”, “영양개선법” 등이 있다. 그 중에서 식품표시를 규제하는 주요 법률은 “JAS법”, “식품위생법”, “경품표시법”으로 각각 농림수산성, 후생노동성, 공정거래위원회 소관으로 운영되고 있다.

“식품위생법”은 음식에 기인하는 위해발생을 방지하여 식품의 안전성을 확보하는 것을 목적으로 하는 반면, “JAS법”은 일반소비자의 적절한 상품선택을 지원하는 것을 목적으로 실시되었다. “경품표시법”은 독점금지법의 특례로 공정한 경쟁 및 소비자 이익 확보가 주 목적이며, 부당한 표시 방지를 위해 표시에 대한 규제를 실시하고 있다.

표 6-1. 일본의 식품표시관련법 및 제도현황

	식품위생법	농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한법률	부당경품류 및 부당 표시 방지법
소관 부처	후생노동성	농림수산성	공정거래위원회
제정 연도	1947년	1950년	1962년
제도 목적	음식을 원인으로 하는 건강상의 위해발생방지, 공중위생의 향상 및 증진에 기여. 식품의 안전성을 확보하여 국민건강 보호.	식품 등의 품질에 관한 적정한 표시실시로 소비자의 합리적 상품선택을 지원.	부당표시로 인한 고객의 오인<우량오인, 유리오인>을 방지하기 위해, 독점금지법에 특례를 정하여 공정한 경쟁 확보 및 소비자이익을 확보.
표시 대상	용기포장되어 판매되는 식품 및 첨가물 등	전체식품	일반소비자에 사업자가 제공하는 상품 등

주: JAS법은 품질표시기준제도에 한정하여 정리하였음

자료: 후생노동성, 농림수산성, 공정거래위원회 홈페이지

“JAS법”과 “식품위생법”은 추구목적은 다르지만 일정사항이 표시되는 것을 규정하는 의무표시사항을 정하고 있다. “식품위생법”(제11조 표시의 기준)의 표시대상은 ‘판매용으로 제공되는 식품이나 첨가물, 규격기준이 정해진 기구나 용기포장’이며, 명칭, 소비기한·상미기한, 제조자 또는 가공자 이름 및 소재지, 첨가물, 알레르기물질, 보존방법, 유전자재조합 등에 대한 표시를 의무화하고 있다. “JAS법”은 농림물자를 대상으로 하며, 품질표시와 규격인증과 관련된 표시를 포함하고 있다. 따라서 이들 법 간에 표시와 관련하여 중복·상충문제가 제기됨에 따라, 표시제도의 정합성과 연계성 제고를 위해 2002년 6월부터 ‘식품의 표시제도에 대한 간담회’를 시작하여 2004년 12월까지 총 20회가 개최되었다. 간담회에서는 주로 용어·정의, 대상품목, 표시방안 등에 대해 검토되었다.

나. JAS법의 현황

JAS는 JAS마크를 부착함으로써 품질을 인증하는 JAS 규격제도와 모든 신선·가공 식품

을 대상으로 하는 품질표시기준제도로 구성되어 있다.

1) JAS규격제도

JAS규격은 품위·성분·성능 등의 품질에 관한 기준을 정한 일반 JAS규격과 생산방법에 대한 기준을 정한 특정JAS규격으로 구분된다. 2004년 기준 시 JAS규격에는 76품목 246개 규격이 있다. 특정 JAS제도는 1993년도에 새롭게 창설된 제도로 생산·제조방법에 대한 기준을 내용으로 하며, 총 9품목 10규격이 제정되었다. 특정 JAS규격은 특정 JAS마크, 유기JAS마크, 생산정보공개JAS마크로 세분화 된다.

표 6-2. 특정JAS규격 해당 품목 및 규격

	마 크	품 목
특정 JAS		숙성햄 숙성소시지 숙성베이컨 토종닭
유기 JAS		유기농산물, 유기농산물 가공품
생산정보 공개JAS		생산정보가 공개되고 있는 최고기 생산정보가 공개되고 있는 돼지고기, 건조손칼국수 생산정보 공개 농산물(추진중)

특정JAS마크는 ‘특별한 생산이나 제조방법, 특색 있는 원재료’에 대해 특정 JAS규격의 기준을 충족시키는 식품에 부착된다. 1993년에 시작되어 현재 숙성햄, 숙성소시지, 숙성 베이컨, 토종닭의 4개 품목에 대해 규격이 제정되어 있다. 또한 이 규격을 인증할 수 있는 등록인정기관으로는 2004년 9개 기관(토종닭 : 7개 업체, 숙성햄류, 숙성소시지류, 숙성베이컨류 : 2개 업체)이 등록되어 있다.

유기JAS마크는 이전에 가이드라인형태로 추진되다가 1999년 JAS법개정으로 제도화됨으로써 ‘JAS규격에 의한 평가마크가 붙어있지 않은 상품에 유기JAS규격에서 정의하는 명

칭표시 또는 이것과 혼동하는 표시를 해서는 안된다'고 규정되었다. 지정농림물자는 유기농산물과 유기농산물가공식품 두 가지이며, 2004년 현재 일본의 유기등록인정기관은 총 89개(국내기관 67, 외국기관 22개)이다. 또한 동등성요건에 입각하여 JAS규격과 동등한 제도가 있는 것으로 인정되고 있는 국가(현재 11개국)의 경우 일본에서도 동등하게 유기농산물 또는 유기농산물가공식품으로 표기되고 있다. 전환기유기는 유기JAS제도 하에서 관리되고 있으며, 표시부분에서 상품 명칭의 앞이나 뒤에 '전환기간 중'이라는 표시를 하도록 되어 있다. JAS법에서는 농산물 규격 평가와 인증은 제3자 기관과 농림수산성이 실시하도록 규정하고 있다. 당초 농림수산성에서는 만일 민간인증기관이 등록되지 않거나 천재지변으로 민간인증이 곤란한 경우를 고려하여 농림수산성이 인증을 할 수 있도록 하였으나, 실제 농림수산성이 인증을 실시하는 일은 없다.

생산정보공개JAS제도는 2003년 12월 1일 “소의 개체식별을 위한 정보관리 및 전달에 관한 특별조치법(일명 쇠고기traceability법)”을 바탕으로 한 생산단계의 기록의무화와 함께 도입된 제도이다. 생산정보공개 JAS규격은 생산자와 소비자사이에 얼굴이 보이는 관계를 구축하기 위한 방식인 이력추적제(traceability system)의 도입여건을 정비하기 위한 방안의 일환으로 도입되었으며, 식품의 생산정보를 생산자가 소비자에게 정확히 전달하고 있다는 것을 제3자 기관이 인증하는 방식이다. 생산정보공개 JAS규격은 소에 대해서는 2003년 12월 1일부터, 돼지에 대해서는 2004년 7월 25일부터 시행되고 있으며, 2004년까지 쇠고기에 대해 4개 인정기관이 등록되어 있다. 생산정보공개JAS에서는 농장에서의 생산정보와 도축장정보로 대상이 한정되어 있으며, 유통기록이나 가공기록 등은 대상으로 하고 있지 않다.

2) 품질표시기준제도

1999년 개정된 JAS법에서는 모든 신선식품(2000년)과 모든 가공식품(2001년)이 품질표시기준제도의 적용을 받게 되었다.

모든 신선식품에 대해서는 '명칭'과 '원산지' 표시가 의무화 되었다. 농산물의 경우 도도부현명을 사용하도록 되어 있으나, 시정촌명이나 일반적으로 알려져있는 지역명으로도 기재할 수 있게 하고 있다. 수입산의 경우에는 원산국명을 사용하도록 되어 있으나, 일반적으로 알려져 있는 지명을 사용할 수도 있다. 현미 및 정미는 “현미 및 정미품질표시기준”에 근거하여 명칭, 원료현미, 내용중량, 정미연월일, 판매자의 표시사항을 용기 또는 포장이 보이기 쉬운 곳에 일괄적으로 표시하도록 하고 있다. 축산물의 원산지표시나 명칭

의 표시도 원칙적으로는 신선농산물과 같으나, 수입산의 경우 원산지는 원산국명만을 사용하며 서로 다른 농산물이 혼재되어 있는 경우에는 비중이 가장 많은 것부터 순서대로 원산지를 표시하게 되어 있다. 종전에는 외국에서 생우가 수입된 경우 도축되기 전 3개월 이상(돼지고기 2개월 이상, 그 외의 축산물 1개월 이상) 국내에서 사육되면 국내산으로 표시하였으나 2004년 법개정에서는 이 ‘3개월규칙’규정을 삭제하고 JAS법에서의 원산지 표시의 기본과 정합성을 취하여 사육기간이 가장 긴 지역을 원산지로 표시할 수 있도록 하였다. 또한 개정된 법률에서는 지명을 포함하는 브랜드를 부착한 축산물에 대해서는 원산지표시를 생략할 수 있으며, 브랜드에 기재된 지명이 속하는 도도부현과 사육기간이 가장 긴 사육지가 다른 경우에는 산지브랜드명 이외에, 주 사육지가 속하는 도도부현명을 표시하도록 하였다.

가공식품의 표시는 2000년 고시된 "가공식품품질표시기준"에 근거하여 2001년부터 일반가공식품에 적용하고 있다. 가공식품에서 의무화 되어있는 표시항목은 ①명칭, ②원재료명, ③내용량, ④상미기간(소비기간), ⑤보존방법, ⑥제조업자 등의 이름 및 주소이며, 수입품에 대해서는 ⑥의 ‘제조업자 등’을 ‘수입자’로 하고 여기에 ‘원산국명’을 기재하도록 되어 있다. 이 외에 GMO농산물을 원재료로 한 식품에 대해 GMO표시가 의무화 되었으며, 알레르기 물질을 포함하는 식품에 대해서도 그 내용을 표시할 의무를 가진다. 가공식품의 원산지표시는 ‘가공식품의 원료원산지표시검토위원회’의 검토를 거쳐 2000년에 농산물 절임, 장어양념구이 등 신선식품에 가까운 단순가공식품 8개 품목에 대해 의무화되었으며, 2004년까지 28개 품목으로 확대되었다. 원재료 표시는 첨가물을 포함한 모든 원재료를 대상으로 사용비율이 높은 것부터 순서대로 표시하도록 되어 있다. 다만 복합원재료의 비율이 5%미만인 경우나 5%이상이라도 상품명만으로도 그 원재료가 명확한 경우에는 원재료명을 생략할 수 있게 하였다.

유전자조작(GMO)식품의 표시는 2000년 고시된 “유전자조작식품의품질표시기준”에 근거하여 2001년 4월 1일부터 적용하고 있다. 표시대상품목에 대해서는 기술적인 관점에서 표시의 합리성, 신뢰성 및 실행가능성을 고려하여 선정하였으며, GMO농산물의 유통실태, 식품중의 DNA검출방법의 발전, 소비자의 관심정도를 고려하여 매년 개정된다. 현재 GMO표시대상품목은 농산물 5품목과 가공식품 30식품군이 지정되어 있다. GMO농산물의 표시방법은 크게 종래의 농산물 조성·영양가가 현저하게 차이가 나는 특정GMO농산물과, 종래의 농산물 조성·영양가가 동등한 비특정GMO농산물 두 가지로 구분하여 관리되고 있다. 특정GMO농산물에는 표시가 의무화 되어 있는데, 현재 대두가 특정GMO농산물로 분류된다. 비특정GMO농산물은 다시 ①가공 후 조합된 DNA 또는 이것에 의해 생성

된 단백질검출이 기술적으로 가능한 가공식품과, ②가공 후 조합된 DNA 또는 이것에 의해 생성된 단백질검출이 기술적으로 불가능한 가공식품으로 구분되며, ①의 경우에 대해서만 유전자조합표시가 의무화 되었다. ①에서 비유전자조합농산물을 원재료로 사용하고 있는 경우 ‘대두(비유전자조합)’등으로 표시를 임의적으로 실시할 수 있다.

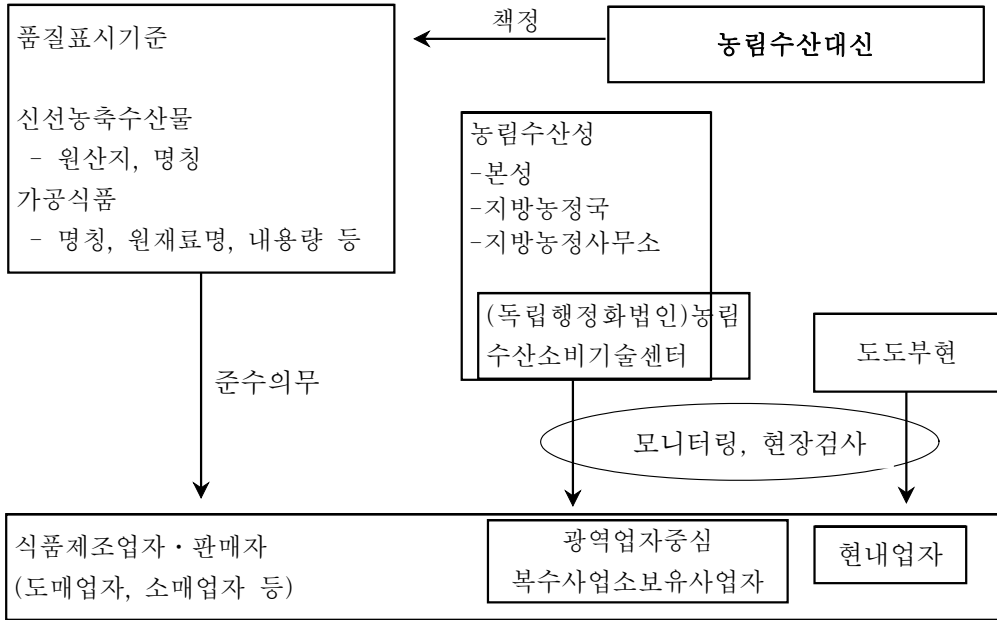
표 6-3. JAS법에서 규정하고 있는 농산물 의무 표시내용

구분	표시사항
농산물	명칭, 원산지(도도부현 또는 원산국)
축산물	명칭, 원산지(도도부현·지역명 또는 원산국)
현미 및 정미	명칭, 원료현미, 내용량, 정미연월일, 원산지(도도부현·일반적 지명 또는 원산국) 판매업자 등의 이름 또는 명칭, 주소 및 전화번호
가공식품	명칭, 원재료명, 내용량, 고품량, 상미기간, 보존방법 판매/제조/수입업자 등의 이름 또는 명칭 및 주소, 원산지(수입품에 한정)

주: 용기포장 판매하는 경우는 판매업자가 명칭, 원산지 이외에, 내용량, 매업자의 이름 또는 명칭 및 주소를 표시해야함.

농림수산성에서는 식품표시의 감시체제를 강화하기 위하여 식품표시감시를 일원적으로 담당하는 표시·규격과를 설치하고, 지방농정국 및 지방농정사무소에는 식품표시의 감시를 전문적으로 담당하는 표시·규격과를 설치하여 약 3천명의 직원이 식품표시감시업무를 담당토록 하였다. 또한 과학적 분석을 통한 식품표시검증을 실시하기 위해 농림수산소비기술센터의 분석담당부분을 대폭 확충하였다. 품질표시에 대한 감시업무는 농림수산성 및 지방농정국·지방농정사무소가 광역적 사업자를 대상으로 하고, 도도부현에서는 현내의 사업자에 대한 감시업무를 담당하며, 중앙과 지방자치단체가 연계하여 공동조사나 정보교환을 실시하는 체계를 이루고 있다. 감시방법은 도소매업에 대한 상시조사, 소비자의 관심이 높은 특정가공식품 등에 대한 적정표시유무를 확인하기 위한 추적조사, 허위표시방지를 위한 식품표시110번(2002년 실시)이나 식품표시 모니터링체제를 강화 등이 있다. 또한 1999년에는 표시위반에 명령과 벌금을 추가하여 규제를 강화하였으며, 2002년에는 BSE사건과 계속되는 허위표시사건을 계기로 추가 법개정을 통해 표시위반사업자에 대한 벌칙이 대폭 강화되는 등 벌칙수준이 강화되는 추세이다.

그림 6-1. 품질표시에 대한 감시체계



3) 임의인증

농림수산성에서는 2004년 4월 “특별재배농산물 표시가이드라인”을 제정·공표 하여, 지금까지 사용되어 오던 8가지 명칭에 대해 특별재배농산물로 명칭을 통일함으로써 표시 제도를 간소화 하였다. 개정 전에는 비료나 농약 중에서 한 가지라도 50% 이상 줄일 경우 표시대상범위 포함되나, 개정안에 따르면 특별재배농산물이란 화학비료와 화학합성농약을 관행대비 50%이상 줄여서 재배한 농산물에 한정되었다. 특별재배농산물에 대한 인증은 JAS법에 포함되지 않는 임의인증으로 이루어지고 있으며, 지방공공단체(도도부현 내지는 일반적으로 알려진 시정촌)에서 해당지역의 농약·비료의 관행사용량을 확인 및 공개하고 있다. 따라서 지역별로 관행사용량에 차이가 발생하고 있기 때문에 지역에 따라 커다란 품질차이가 발생할 수 있으며, 이해관계자인 지방공공단체가 인증사업을 실시함에 따른 정보신뢰성의 확보에 문제가 제기 될 수 있다.

그림 6-2. 특별재배농산물가이드라인 개정에 따른 표시대상의 변화

	무농약	저농약	관행
무화학비료	○	○	○
저화학비료	○	○	○
관행	○	○	×

개정 전

	무농약	저농약	관행
무화학비료	특별재배농산물		×
저화학비료			×
관행	×	×	×

개정 후

다. 일본 표시제도의 논의동향

JAS규격은 식품 품질의 전반적인 향상에 큰 역할을 해 왔으나, 소비자 기호에 대응하여 제품이 고품질화·다양화되고 소비자도 식품에 대한 정확한 정보제시를 요구하게 되면서 현행 JAS제도로는 충분히 대응할 수 없는 측면이 지적되고 있다. JAS제도에 대한 국민적 합의를 유도하고 효율적 운영을 위해 최근 논의되고 있는 세 가지 논의 동향은 JAS규격 개선, 품질표시기준 개선, JAS관리체제 개선에 관한 것이다.

JAS규격의 개선을 위해서는 첫째, JAS규격의 개념을 명확히 재정립할 필요성이 제기되고 있다. 기존 JAS규격은 ‘특색규격’, ‘표준규격’, ‘등급별규격’, ‘업무용거래규격’ 등의 요소가 혼재되어 있어 규격의 성격이 명확하지 않은 품목이 많기 때문에 소비자, 생산자, 유통업자등에서 공통인식이 형성되지 않고 JAS규격제도가 지향하는 정책목표를 알기 어렵게 되어 있다. 따라서 JAS규격제도는 표준규격은 생산·거래의 합리화를 도모하기 위해 표준이 되는 품질에 관한 기준으로, 특색규격은 소비자가 호응할 수 있는 생산과정 또는 품질에 관한 기준으로 명확히 구분하는 방향으로 검토되고 있다. 특색규격과 표준규격으로 명확히 정리할 수 없는 것은 폐지하는 방향으로 논의 중이다.

둘째, 원재료 및 생산방법 등에 관한 상세한 정보를 찾는 소비자가 증가함에 따라 다양한 정보제공 방법에 대한 검토가 필요하며, 신선식품에 대한 JAS규격을 현재 4개 품목(토종닭, 유기농산물, 생산정보공표쇠고기, 생산정보공표돼지고기)에서 확대하는 것을 검토할 필요성이 논의되고 있다. 그 밖에 소비자에게 적극적인 정보제공을 추진한다는 관점에서 유통단계 JAS 규격을 제정하는 안도 검토되고 있다.

셋째, JAS마크는 눈에 띄지 않는 경우가 많고 소비자 인지도도 낮으며, 로고 중심이어서 JAS규격이나 인증의 내용이 수요자에게 전달되기 어렵다는 평가에 의해 개선방안이 모색되고 있다. JAS마크가 규격의 종류별로 다르다면 소비자의 혼란을 초래할 수 있으므로

로 마크의 종류는 최소한으로 하고, 특색규격은 해당규격의 특색을 마크 주위에 강조표시하는 방향으로 검토가 되고 있다. 또한 등록인증기관에 의한 인증 책임을 명확히 하기 위해 유기JAS마크와 같이 등록인증기관명을 기입하는 것 등에 대해서도 논의되고 있다.

JAS관리체제의 개선방향으로는 민간기관 중심, 국제인증 도입, 사후관리 강화로 요약될 수 있다. JAS규격 인증업무체제는 민간기관형태의 등록인증기관을 중심으로 운영되며, 행정은 사후관리중심체제로 전환되었다. 등록인증기관의 투명한 운영을 위해 등록기준을 법령·고시·통지기준을 분명히 하고, ISO(국제표준화기구)가 정한 제품인증기관에 대한 일반적 요구사항을 등록기준으로 적용하는 것을 추진 중이다. 행정기관은 제도의 신뢰성을 확보하는 관점에서 등록인증기관에 대한 사후관리를 충실히 수행하며, 인증기관간의 격차가 생기지 않도록 가이드라인 등을 제공할 필요성이 제기되었다. 등록외국인증기관 등록 시 ISO가이드 65를 요건에 포함할 경우 별도의 동등성 요건을 철폐하는 방향으로 논의가 되고 있다. 독립행정법인인 농림수산소비기술센터는 사후관리체제 정비의 관점에서 등록인증기관의 업무에 대한 감사와 출입검사 등의 기능을 담당하는 구조가 되어야 하며, 제품인증기관을 심사하는 기관으로서의 기준인 ISO가이드 61의 요구사항을 충족할 필요가 있는 것으로 검토되었다.

품질표시기준의 경우 가공식품의 일괄표시중 엄격한 규제를 부과하고 있는 명칭규제를 폐지하는 방안이 검토 중에 있다. 또한 식품의 인터넷 및 카다로그 판매가 확대됨에 따라 이러한 형태의 표시정보에 대한 규제를 JAS법에 포함시킬지 여부를 중심으로 식품 유통 형태 변화를 고려한 품질표시 규제 대상 확대가 논의되고 있다. 표시정확화의 실효성을 확보하기 위해 강력한 감시지도와 위반 시 엄중한 대처는 JAS 사후관리와 함께 거듭 강조되는 사항이다.

2. 미국의 식품표시제도 현황

가. 제도 및 법체계

미국의 식품표시 유형은 식품의 일반적 사항과 영양표시를 포함하는 일반표시와 유기농산물 인증, 원산지표시, 바이오텍 표시(biotec labeling) 등 특별한 목적에 따른 특정표시로 구분할 수 있다. 의무 표시는 일반표시사항 및 영양표시, 그리고 야생 및 양식어패류 등의 일부 원산지표시가 해당되며, 임의표시는 바이오텍 표시와 유기농식품 인증표시

등이다. 이밖에 농산물에 등급규격표시는 연방정부나 주정부가 정한 기준을 준수하는 임의표시사항이다.

표 6-4. 미국 주요 식품표시제도의 구성

	의무표시	임의표시
일반표시	· 식품명, 실중량, 제조자, 포장업자 또는 유통업자의 명칭 및 주소, 원재료명(목록)	· 등급규격표시
특정표시	· 영양표시(신선농산물제외) · 원산지표시(야생 및 양식어패류)	· 유기농식품 인증표시 · 바이오텍표시

표 6-5. 식품표시제도별 관련규정 검토

구분	식품	농산물
표시규격	식품, 의약품 및 화장품법(FDCA)	연방 및 주정부 규정
일반표시	식품, 의약품 및 화장품법(FDCA)연방규제법(CFR)	CFR
영양표시	영양표시교육법(Nutrition Labeling and Education Act: NLEA) CFR, 식품알레르기표시 및 소비자 보호법(FALCPA)	-
원산지표시	연방육류검사법(FMIA) : 수입축산식품	2002Farm Bil FMIA
유기농식품인증	유기식품생산법(OFPA)	OFPA
바이오텍 식품표시	FDCA	FDCA

미국의 식품에 대한 일반표시는 의약품 및 화장품법(FDCA)과 연방규제법(CFR)에 적용을 받는다. 주요 표시제도 중에서 원산지표시는 2002농업법, 유기농식품인증표시는 유기식품생산법(OFPA), 바이오텍표시는 FDCA 등 표시제도의 성격에 따라 다양한 법률이 적용되고 있다.

나. 표시제도 현황

1) 원산지표시

미국정부는 2002년 5월 Farm Bill을 발표하면서 소매점에서 쇠고기, 양고기, 돼지고기, 어류, 패류, 신선과채류 및 견과류에 대한 원산지표시제도를 2004년 10월 30일부터 의무적으로 시행하도록 결정하였다. 그러나 반대여론 등을 감안하여 2004년 1월에 제도 시행을 2년 연기하기로 결정함에 따라 2006년 10월 30일부터 본격 시행키로 하였다. 다만 야생 및 양식 어패류에 대해서는 2005년 4월부터 소매점에서 원산지표시를 시행하고 있다. 수입산 육류 및 가공품에 대해서는 연방육류검사법(Federal Meat Inspection Act: FMIA)에 의해 1999년부터 원산지표시제를 의무적으로 적용하고 있다.

원산지표시 대상 소매점은 37천개소에 이르는데 소매점 중 정육점과 수산시장 종사자 및 수출업자는 원산지표시 의무업체에 해당되지 않는다. 가공식품(수입산 축산가공품 제외)은 원산지표시 대상에서 제외되었으며, 식당에서 제공하는 식품과 즉석에서 조리해서 판매하는 음식도 역시 표시대상에서 제외되어 있다. 가공식품의 원료에 대한 원산지도 의무표시대상에서 제외되어 있다. 즉 식품이 성격을 바꾸는 특정한 공정을 거치거나 또는 하나 이상의 다른 식품 혹은 다른 독립적인 식재료와 혼합되는 경우에는 원산지표시를 하지 않아도 된다. 그러나 물, 소금, 설탕 등을 단순 추가하여 만들어졌다면 이 경우는 가공식품으로 보지 않고 원료에 대해 원산지를 의무적으로 표시해야 한다.

미국산의 표시 조건은 쇠고기, 돼지고기 및 양고기의 경우 미국에서 해당가축이 출생, 사육, 도축되는 조건이 충족되어야 하며, 신선과채류나 채소는 미국에서 생산되는 것을 기준으로 한다.²⁵⁾ 어패류는 미국 내에서 양식, 어획, 가공된 것이어야만 미국산으로 표기할 수 있으며, 미국수역내에서나 미국국적의 어선에서 잡은 것만을 미국산으로 한다. 축산물의 경우 생산, 비육, 도축, 가공 등 단계별로 수행국가가 다르다면 단계별로 국가명을 표기해야한다. 예를 들어 호주산 송아지를 미국에서 입식해서 비육, 도축, 가공했다면 ‘호주에서 출생해서 미국에서 비육, 도축 및 가공’이라고 표기해야 한다. 제품 구성의 식별이 가능한 식품은 각각의 제품별로 원산지를 표시하도록 규정하고 있다 예를 들어 ‘포장된

25) 단 beef의 경우 Alaska와 Hawaii에서 출산 및 사육된 후 도축을 위해 운반 도중 캐나다를 경유할 때 그 경유일자가 60일을 초과하지 않아야 미국산으로 표시할 수 있다.

신선샐러드'의 상추, 고추, 배추 등의 원산지가 다르다면 각각 원산지를 표시해야 한다. 같은 쇠고기와 같은 축산물이 함유되어 있는 햄버거 식품은 제품에서 차지하는 무게 순서에 따라 원산지를 표기한다. 1개국 이상에서 수입한 식품이 혼합된 품목의 원산지를 표시할 때는 개별 원료 각각에 대해 원산지를 추적하여 표시하지 않고 여러 나라의 이름을 같이 명시하는 방식으로 운영한다. 소매업자는 판매시점에서 반드시 원산지와 생산방식(자연산 또는 양식)을 확인할 수 있는 기록을 소지하고 있어야 하며, 또한 소매점에 식품을 공급한 자에 대한 기록도 보관하고 있어야 한다.

주정부나 지역에서 시행하고 있는 원산지프로그램은 연방정부의 원산지표시제도와 별개로 운영될 수 있으나 적용순위 면에서는 연방정부의 원산지표시제도가 주정부의 원산지표시제도보다 우선한다. 연방정부는 주정부의 기존 원산지표시제도 시행기반을 이용하여 주정부와 협력하여 제도를 시행하고 있다. USDA는 원산지표시제도의 위반사례에 대한 조치를 강구하는 한편, 문제점 발생에 대응하고 기업이 적절히 제도를 준수할 있도록 시행가이드북을 발간하고 있다.

원산지표시의 경제적 분석은 수익과 비용의 추계를 통해 이루어지는데 대부분의 연구 결과를 보면 원산지표시제 수행으로 소비자의 이익이 증가할 것이라는 명확한 증거는 없으나 미국산 농산물에 대한 수요증대의 효과는 다소 있을 것으로 예상하고 있다.²⁶⁾ 원산지표시제도 시행에 따라 소매업자와 식품공급업자는 기록관리에 필요한 자본 및 인건비를 부담하게 된다. USDA 추정결과에 의하면 업체당 부담비용은 생산자 241불, 중간상인 1,890불, 소매업자 12,600불로 총 89백만불로 추정되었다.

표 6-6. 시장참여자의 원산지표시 시행에 따른 비용 부담 추정

단위: US\$

시장참여자	업체당 부담비용
생산자	241
중간상인	1,890
소매업자	12,600

자료: USDA/AMS

26) Elise Golan, et al., "Economics of Food Labeling", AER-793, ERS/USDA, 2000 참조

2) 바이오텍 농산물 표시(Biotech Food Labeling)

바이오텍 농산물 표시는 종전의 GM 농산물에 대한 미국식 표기방법이다. 바이오텍 농산물표시는 임의표시이지, 강제표시는 아니며 미국이 바이오텍 표시제를 기본적으로 반대하는 입장이기 때문에 별도의 표시규정은 없다.

연방정부의 식품, 의약품, 화장품법(Food, Drug, and Cosmetic Act) 403조와 201조 규정에 보면 바이오텍 식품이 영양성분 또는 알레르기 유발 등에 있어 일반식품과 상당히 다르다면 표시를 하도록 규정되어 있다. 그러나 실제로 이를 표시하는 경우는 거의 없다. 일부 기업들은 자사제품이 생물기술을 이용해서 제조된 식품이 아니라는 것을 홍보하기 위해 ‘우리는 바이오텍 기술을 이용하여 생산한 원료를 사용하지 않음’ 등의 표시를 함으로써 상품을 차별화하고 있다. 반면 바이오텍을 이용해 농산물을 생산한 기업중에서 일부는 소비자에게 정보를 알리기 위해 ‘이 제품은 바이오텍을 이용해서 생산한 농산물이 포함되어 있음’ 등으로 표시하는 경우도 있다.

다. 인증제도 현황

1) 유기농 인증

미국의 유기식품인증제도(National Organic Program)는 신선 및 가공 유기식품의 국내 및 국제 유통을 촉진하고 소비자에게는 일관되고 기준에 맞는 식품정보를 제공하기 위해 시행되고 있다. 유기식품인증제도는 유기농산물의 생산 및 출하를 위한 국가차원에서 기준 확립을 목적으로 하며, 유기농산물의 생산 및 출하를 위해 허용되거나 금지하고 있는 물질, 유기농과 유기농 성분(organic ingredients) 함유의 표시를 위한 필요사항을 제시하고 있다. 유기식품인증제도는 “유기식품생산법(Organic Foods Production Act of 1990)”에 의해서 2002년부터 시행되고 있는데 기본적으로 ISO 65 및 61의 규범과 일치하지만 생산, 출하 및 표시 가능 및 금지 물질에 관한 조항은 다른 나라와 다른 특징을 지니는데 특히, 유기축산분야의 기준은 다르게 운용되고 있다.

미국의 유기농식품 인증 규격은 ‘100% 유기’, ‘유기’ 및 ‘유기성분으로 제조’의 3가지 형태로 구분된다. ‘100%유기’는 제품이 100% 유기적으로 생산된 성분을 포함해야 하며, ‘유기’는 95% 이상, ‘유기성분 함유’는 최소 75% 성분을 포함해야 한다.

표 6-7. 미국 유기농식품 표시규격의 내용

표시규격 종류	규격의 내용
100% 유기	모든 성분 유기적으로 생산
유기	95~100% 성분 유기적 생산
유기(채소)성분 함유	70~95% 성분 유기적 생산

USDA가 공인한 유기식품 인증기관은 총 97개소이며, 국내 인증기관 56개소, 외국 인증기관이 41개소에 달한다. 인증기관은 농민이나 외국기업 등이 생산·출하하는 유기농산물이 국가가기준에 적합한지를 검사하여 인증하게 된다. 인증을 받고자하는 농민과 출하자는 공인된 인증기관에 정해진 신청서를 제출해야 한다. 신청서에는 영농형태, 과거 3년간 사용한 농자재, 수확 및 가공한 유기농산물 종류, 신청자의 유기영농 계획 (투입자재 및 농법), 계획이 효율적으로 시행되고 있음을 모니터링할 수 있는 방법, 기록시스템, 그리고 유기농산물과 관행농산물 혼재를 방지하기위한 조치, 금지 물질 사용 차단을 위한 조치 등이 같이 제시되어야 한다. 신청자는 유기농산물의 생산, 수확 및 출하에 관한 사후 인증 기록을 5년 동안 계속 유지해야한다. 연간 \$5,000 이하의 유기농산물을 생산 및 판매하는 농민이나 출하자는 인증대상에서 제외된다. 그러나 유기농생산을 원한다면 기준을 준수해야 하며, 만약 기준에 따라 생산했다면 해당농산물은 인증 없이 유기농으로 표시는 할 수 있다.

심사는 매년 각 인증된 농법에 대해 행해지고, 심사 수행전에 주기적으로 인증기관에 갱신된 최신의 정보가 제공된다. 금지된 농약의 투여와 같이 유기농 농법에 영향을 미치는 변화는 인증기관에 즉시 통보된다. USDA와 인증기관은 규제를 집행하기 위해 부정기적으로 예고 없이 현장조사를 수행할 수 있으며 유기농생산법에 의해 잔류검사를 실시할 수 있다.

미국은 유기농으로 전환하고자하는 농가들에게 인증비용의 75%까지를 보조하는 재정 지원제도로써 유기농 인증 비용 지원 프로그램(National Organic Certification Cost-Share Program)을 운영하고 있다. 이 제도는 농업경영보조프로그램(Agricultural Management Assistance (AMA) Program)의 일종으로서 농가에게 최대 \$500까지 지원한다. 이 제도를 시행하는 지역은 연방농작물보험프로그램(Federal Crop Insurance Program)의 참여율이 낮은 15개주가 해당된다.²⁷⁾ 2004/2005년도 비용지원을 받기위해

27) 참여하는 15개주는 Connecticut, Delaware, Maine, Maryland, Massachusetts, Nevada, New Hampshire,

서는 2004년 10월1일부터 2005년 9월30일까지 USDA가 공인한 인증기관에서 인증서를 받거나 갱신해야한다.

2) 지리적표시제

미국은 TRIPs 규정하에서 지리적표시 보호가 확장되는 것을 반대하는 입장이다. 미국은 특정지역과 구별되는 지적재산권의 보호의 중요성을 강조하나 공통적이고 강제적인 지리적표시 등록이 아닌 각국의 상표등록제에 의해 유지되고 있는 자발적인 등록 시스템을 선호하고 있다. 예를 들어 각 회원국이 보호하고 싶은 지리적표시를 WTO에 제출하고 이런 지리적표시에 한해 TRIPs규정을 준수하면 된다는 주장이다. 미국은 기존 상표등록제 틀 내에서 지리적표시의 보호가 얼마든지 가능하기 때문에 지리적표시 등록을 통한 인증이 반드시 필요하지 않다는 것이 기본 입장이다.

지리적표시 인증마크는 상품의 이름, 단어, 상징 또는 의장(도안, 무늬) 등을 등록할 수 있어 상품이 어디서 생산되고, 무엇으로 만들어졌으며, 어떻게 만들어졌는가, 상품의 질과 규격을 나타내는 특징을 담고 있다. 지리적표시 등록을 원하는 자는 미국특허 및 상표등록청(U.S. Patent and Trademark Office:USPTO)에 등록을 신청하면 USPTO가 적합성 여부를 심사한다. 신청주체는 연방정부, 주정부, 시정부이며, 개인이 신청하는 경우는 거의 없다. 상표등록 및 심사위원회(Trademark Trial and Appeal Board:TTAB)는 신청자에 의해 제공된 정보뿐만 아니라 고려될 수 있는 모든 정보를 이용하여 심사하며, 신청자는 인증조건에 부합된다는 것을 입증해야하고, 만약 이 지리적표시가 일반적인 상품과 차이가 없다면 등록이 기각된다. 이런 심사과정 중에 반대자는 등록의 이익을 제기할 수 있고, 지리적표시 등록을 해도 반대자는 여전히 취소 탄원을 할 수 있다.

3) GAP 인증

1997년 FDA는 대통령령에 의해 ‘신선과일 및 채소에 대한 식품안전위해요인 최소화를 위한 지침서(Guide to minimize microbial food safety hazards for fresh fruits and vegetables)’를 발표하였다. 이 지침서는 농산물이 생산, 수확, 포장, 수송되어 최종소비자 까지 전달되는 과정에서 식중독과 같은 미생물적 위해요인을 최소화를 위해 작성되었는데 농가 및 식품포장업자 등 유통업자의 GAP(Good Agricultural Practices),

New Jersey, New York, Pennsylvania, Rhode Island, Utah, Vermont, West Virginia, and Wyoming이다.

GHP(Good Handling Process) 및 GMP(Good manufacturing practices) 실천을 도와주는 역할을 수행한다.

GAP 프로그램은 지침서에 따라 주정부가 자체적으로 지역실정에 맞게 운영하고 있는 자율적인 프로그램이며, 농무성은 주립대학의 GAP 도입농가 대상교육비를 지원한다. 주정부의 검사에 합격한 농가는 웹사이트에 게시하며 공인인증서 발급은 없다. GAP 농산물과 비GAP 농산물의 구분방법이 없어 시장거래상 우대는 없으나 2003년 10월부터 미 농무성 농업마케팅서비스(AMAS)를 통해 신선 과일 및 채소류를 판매하고자 할 경우 FDA의 GAP 및 GHP 기준에 부합되는 인증서를 제출해야 한다.

4) 생태 농산물표시(Eco Labeling)

생태 농산물표시는 생산자가 농산물의 독특한 환경적 특성을 소비자에게 알리기 위한 임의표시로 저농약, 토양 및 수질 보존, 안전하고 쾌적한 작업환경, 야생서식지 보전 등의 기준에 의한다. 미국내에서 대표적인 생태농식품 표시는 참치통조림 상표에 부착된 고래구명표시(dolphin safe label)로서 이는 참치 어로기간 동안 고래잡이를 하지 않는다는 것을 의미한다. 오래전에 있는 푸드얼라이언스(Food Alliance)는 비영리기관으로서 미북서부지역의 대표적인 생태 농산물 인증이며, 위스컨신 감자생산자협회(WPGA)는 1996년부터 생태농산물표시의 감자를 생산했는데 농약 사용을 줄이기 위해 생물농약 사용에 근거한 IPM 기법을 도입하였다. WPGA는 기준에 맞게 생산한 자에 'Healthy Grown' 이라는 생태농산물 인증표시를 부착한다.

3. 유럽의 식품표시제도 현황

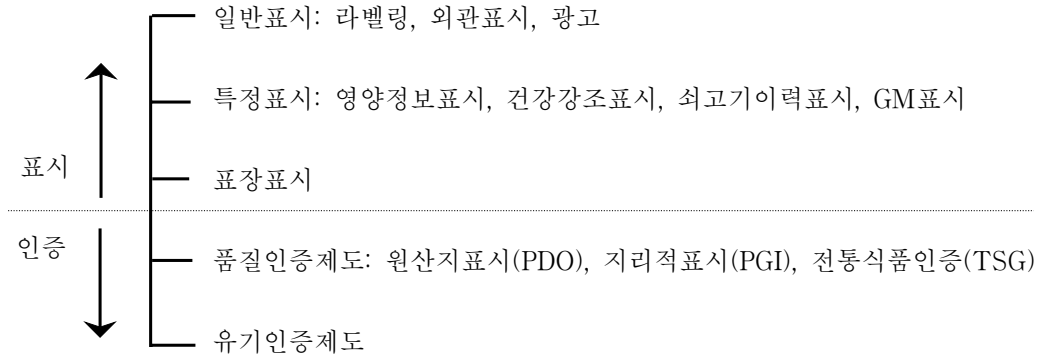
가. 통합식품표시제의 개요

유럽연합의 식품표시제도는 유럽 단일시장을 만들기 위한 규칙과의 조화를 추구하면서 통합식품표시제도를 마련하는 등 공동정책의 일환으로 시행되고 있다. 즉, 1992년 제정된 “식품품질에 관한 유럽연합 통합규칙(EC Regulation of food quality)”은 유럽 전체 차원에서의 표시체계의 기초가 되었다.

EU의 통합식품표시제는 농축산물, 수산물, 가공식품을 모두 적용대상 품목으로

규정하며 <그림 6-3>과 같이 크게 표시에 관한 사항과 인증에 관한 사항으로 구분된다. 표시에 관한 사항은 식품의 라벨링, 외관표시 및 광고에 관한 일반표시와 영양정보표시, 영양 및 건강강조표시, 쇠고기이력사항표시 및 GM표시와 같은 특정사항표시, 식품 포장 및 등급 사항 표시로 구분할 수 있다. 특정 속성이나 품질을 가진 식품의 품질인증은 원산지명칭보호(Protected designation of origin: PDO), 지리적표시보호(Protected geographical indication: PGI), 전통식품보호(Traditional specialty guaranteed: TSG) 및 유기인증제도로 분류할 수 있다.

그림 6-3. 유럽연합의 식품표시제도 체계



나. 제도 및 법체계

유럽연합차원에서 유럽연합의 식품표시 및 품질인증을 규정하는 법규는 유럽의회(European Parliament)와 위원회(Council), 이사회(Commission) 이름으로 공포되는 규칙(Regulation)이나 지침(Directive)의 형태로 규정되고 있다. 공동체 최소기준(community minimum standards), 관리기관의 설립 등을 규정하면 회원국들은 별도의 기준 및 관리운영 제도를 수립하여 운영하거나, EU 규칙을 그대로 적용하는 방식을 취한다.

표 6-8. 유럽연합 식품 표시 및 품질인증 관련 법체계

구분	제도명	근거법령	표기방식
표시제	식품의 표시, 준비 및 광고에 관한 지침	Council Directive 2000/13/EC	의무표시
	GM 식품의 이력추적 및 표시에 관한 규칙	EC 1830/2003, Directive 2001/18/EC	의무표시
	소의 식별 및 등록시스템에 관한 규칙	Regulation 1760/2000	의무표시+ 임의표시*
	영양정보표시제	Council Directive 90/496/EEC	임의표시+ 의무표시**
	영양강조표시	입안중	임의표시
인증제	원산지명칭보호	Regulation (EEC) No 2081/92	임의표시
	지리적표시보호	Regulation (EEC) No 2081/92	임의표시
	전통특산품보증	Regulation (EEC) No 2082/92	임의표시
	유기인증제	Regulation (EEC) No 1804/1999	임의표시

* 의무표시사항으로 규정된 항목이외의 것

** 영양강조 표시를 할 경우

다. 표시제도현황

식품표시에 대한 유럽연합 법규에서 의무표시항목에는 제품명, 재료목록, 내용량, 품질유지기한(date of minimum durability), 보관 및 사용 방법, 제조업자(포장업자, 벤더업체)의 이름·주소 등이 포함된다.

1) 원산지표시

원산지표시는 유럽이사회 지침 2000/13/EC에 따르며 표시의 누락이 소비자를 현혹시킬 가능성이 없다면 반드시 표기할 필요가 없는 임의표시항목으로 규정되어 있다. 반면 쇠고기의 경우 별도의 규칙에 의해 원산지표시가 의무사항으로 규정하고 있다. 즉 2000년 11월 공포된 “소의 식별 및 등록과 쇠고기 및 쇠고기제품의 표시에 관한 이사회 규칙(Regulation No 1760/2000: the identification and registration of bovine animals and regarding the labelling of beef and beef products)”을 근거로 2002년 1월 부터는 출생국가, 사육 및 도축국가까지 제품표시에 표기하도록 요구하고 있다. 유럽연합 역

내에서 유통되는 쇠고기 제품은 역내 생산 또는 수입 여부에 관계없이 유통의 전 단계에 걸쳐 반드시 표시를 부착해야 하며, 의무적으로 표시하여야 할 사항은 소의 식별 코드, 도축된 국가와 도축장의 허가번호, 쇠고기로 가공된 국가와 육가공회사 허가번호, 소 출생국가, 소 사육국가가 해당된다.

EU 국가 중에서 농·축산물 이력추적에 가장 적극적인 나라는 프랑스로서 1998년부터 쇠고기 제품에 대한 이력추적제를 의무화했으며 생산자와 제조업자와의 임의계약을 통해 곡류, 채소류, 과일류 및 어패류로까지 이를 확대하고 있는 추세이다.

2) GM식품 표시

유럽연합에서 GM식품에 관한 통합표시기준을 정한 법률은 “유전자변형유기체의 이력 추적 및 표시와 유전자변형유기체로부터 생산된 식품 및 사료의 이력추적에 관한 유럽의 회와 이사회규칙”이다.²⁸⁾ 이 규칙은 종전에 회원국마다 상이했던 GM 식품 표시기준을 통합하여 조정한 것으로 GM 식품에 대한 표시 뿐 만 아니라 이력추적까지를 의무사항으로 규정하고 있다. 과거 GM식품의 표시는 “유전자변형식품 및 식품성분(novel food and novel food ingredients)에 관한 규칙” 258/97의 8조에 근거를 두었다. 반면 GM 옥수수류와 콩류에 대한 표시는 규칙 1139/98과 수정법령인 규칙 49/2000에 근거를 두고 있다. 규칙 50/2000에 따라 GM 식품첨가물이나 향신료를 포함하는 식품이나 식품성분의 경우도 의무적으로 표시하게 되어있다.

GM식품에 대한 표시는 의무시행방식으로 운영되고 있으며 GM식품의 이력추적이 가능하도록 규제하고 있다. 표시대상은 ① GMO를 포함하거나 GMO로 구성된 식품, ② GMO로부터 생산된 원재료를 함유하거나 그로부터 생산된 제품 등이다.²⁹⁾ 표시방식은 식품이 한 가지 이상의 원재료로 되어있는 경우에는 ‘유전자재조합’ 또는 ‘유전자재조합(성분이름)’이란 문구를 제품의 성분목록에 표기하고, 원재료가 하나의 범주 이름으로 표시된 경우에는 ‘유전자재조합○○를 포함’ 또는 ‘유전자재조합○○로부터 생산된 원재료○○를 포함’ 문구를 제품의 원재료 목록에 표기한다.

28) Regulation (EC) No 1831/2003 of the European Parliament and of the Council concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and traceability of food and feed products produced from genetically modified organism

29) 단, GM원재료가 원재료 총량의 0.9%를 넘지 않고 GM원재료의 포함이 기술적으로 불가피할 경우 이를 표시하지 않을 수 있다.

라. 인증제도현황

1) 품질인증

고품질 식품을 보호 장려하기 위한 유럽의 통합품질인증제도는 원산지명칭보호(Protected designation of origin: PDO), 지리적표시보호(Protected geographical indication: PGI), 전통특산품보호(Traditional specialty guaranteed: TSG) 의 3가지 형태가 있다. 품질인증대상품목은 엄격한 인증심사기준에 통과한 후에 유럽연합관보에 기재되는데 품목에 따라서 세 종류의 인증표시를 모두 할 수 있다. 유럽연합은 품질인증에 대한 공통마크를 정했으나 마크 사용은 의무적이 아니다.

표 6-9. 품질인증표시별 적용대상 품목

	PGI, PDO, TSG 모두 적용	PGI와 PDO만 적용	TSG만 적용
대상 품목	신선한 육류, 육가공품, 치즈, 계란, 벌꿀, 유제품(버터 제외), 유지류(oils and fats), 과일, 채소, 시리얼(신선, 가공 포함), 맥주, 식품추출물 음료, 빵, 파스타, 케이크, 과자류, 비스킷류	미네랄워터와 음용수, 천연검, 정유(essential oils), 건초, 코르크, 코치닐 염료	초콜릿, 코코아 함유식품, 파스타, 조리식품(prepared dishes), 소스(prepared sauces), 스프류(soups and stocks), 아이스크림, 샤베트류

그림 6-4. 유럽연합의 공식적인 품질인증 마크



<원산지명칭보호>



<지리적표시보호>



<전통특산품보증>

원산지명칭보호(PDO)는 제품을 표현하기 위하여 사용하는 지역, 특정 장소 또는 (예외적인 경우에) 국가의 명칭에 관한 사항이다. 원산지명칭보호를 받기 위해서는 첫째, 생산물의 특성이나 품질이 원산지의 특별한 지리적 환경에 본질적으로 또는 배타적으로 (essentially or exclusively) 기인해야 한다. 지리적 환경에는 기후, 토질 및 지리적 노하우 등 자연적·인적 요소들이 포함된다. 둘째, 최종생산물의 단계까지 원재료의 생산 및 가공 과정이 상품을 표현하는 명칭이 나타내는 지리적 장소에서 이루어져야 한다. 단, 상품명에 전통적으로 특정지역과 연관되어 있는 경우 그 생산물명이 비지리적 명칭을 사용하더라도 이를 원산지명칭보호로 등록할 수 있다. 예를 들어 프랑스 치즈인 르블로송(Reblochon)은 지역명이 아니라 전통적인 명칭이다.

표 6-10. 원산지명칭보호(PDO)와 지리적표시보호(PGI) 인증현황(2003년)

	치즈	육가공품	신선육류	신선어류	계란, 꿀, 유제품 (버터 제외)	유류, 지방, 올리브유	식탁용 올리브	과일, 채소, 시리얼	식빵, 파스타, 케이크, 과자류	맥주	기타 음료	비식품	계
벨기에	1	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	4
덴마크	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	3
독일	4	5	3	2	0	1	0	2	4	12	31	0	64
그리스	20	0	0	1	1	24	10	22	1	0	0	4	83
스페인	16	9	7	0	1	9	0	22	3	0	0	1	68
프랑스	41	4	48	1	4	6	3	17	1	0	4	2	131
아일랜드	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3
이탈리아	30	26	2	0	0	27	2	33	3	0	0	3	126
네덜란드	4	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	5
룩셈부르크	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	4
오스트리아	6	2	0	0	0	1	0	3	0	0	0	0	12
포르투갈	12	14	25	0	9	5	1	19	0	0	0	0	85
스웨덴	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2
핀란드	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
영국	11	0	7	1	1	0	0	1	0	3	3	0	27
합계	149	64	93	6	17	75	16	122	13	15	38	10	618

주: http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/qualil_en.htm의 자료를 재구성함

지리적표시보호(PGI)는 제품명이 지역명칭과 관련되는 경우에 적용되는 제도이나 지역명과 제품 특성간의 관련성 측면에서 원산지명칭보호와 본질적으로 다르다. 지리적표시보호의 요건을 충족하기 위해서는 첫째, 제품명을 표현하기 위하여 사용된 지리적 장소(지역)에서 생산되어야 한다. 원산지명칭보호와는 달리 지리적표시보호제도 하에서는 생산단계의 적어도 하나라도 지정된 지역에서 생산되면 충분하다. 예를 들면, 생산에 사용되는 원재료가 다른 지역에서 생산되어도 무방하다. 둘째, 제품과 제품명칭으로 사용된 지역간에 연관성이 반드시 있어야 하며, 이러한 연관성은 원산지명칭보호의 경우처럼 본질적이거나 배타적일 필요는 없고 좀 더 탄력적으로 해석될 수 있다. 즉, 제품의 특정한 품질이나 명성 또는 특징 등이 지리적 원산지에 기인하는 것으로 충분하다.

원산지명칭보호와 지리적표시보호의 통합품질인증현황을 보면 2003년 현재 원산지명칭보호 421개 품목, 지리적표시보호 197개 품목으로 총 618개 품목이며 치즈가 가장 많고, 과일·채소·시리얼, 신선육류, 기름에 튀긴 식품(fatty products) 순서이다. 인증제도별로는 원산지명칭보호는 치즈, 과일채소류, 기름에 튀긴 식품, 신선육 순으로 많고, 지리적표시보호는 신선육류, 과일채소류 순서이다. 국가별로는 프랑스 131개 품목으로 가장 많고, 이태리 126개, 포르투갈 85개 품목 순이다.

전통특산물보증(Traditional specialty guaranteed: TSG)의 목적은 제품의 특별한 속성에 대해 인증을 부여함으로써 제품의 대표적인 특성을 이용하기 위한 것이다. 인증요건은 첫째, 제품은 다른 제품(군)과 구별되는 특별한 속성을 지녀야 한다. 규칙에 명시된 특별한 속성에 대한 정확한 정의에 따르면 ‘특정 농산물이나 식품을 다른 유사한 농산물이나 식품과 분명하게 구분되게 하는 속성 또는 속성군’으로 규정하고 있다. 둘째, 전통적인 원재료 또는 혼합물을 사용하여 생산하거나 생산이나 가공이 전통적인 방식으로 이루어져야 하며, 셋째, 전통특산물보증의 자격요건을 만족하려면 제품 자체에 관한 위의 두 가지 요건 외에 추가로 제품명에 대한 다음과 같은 요건을 충족시켜야한다. 전통특산물보증의 명칭은 지리적표시보호나 원산지명칭보호의 지리적 명칭을 겸하여 사용할 수 없다. 전통특산물보증의 차별성은 대중적인 것으로부터 구별되는 데에 있으며 지리적인 기원이 아닌 다른 특정한 속성이나 특징에서 비롯된다. 2003년 현재 인증품목은 총 16개 품목이며, 품목별로는 맥주, 빵·과자류가 많고, 회원국별로 벨기에, 스페인 순이다.

표 6-11. TSG 인증현황

	이탈리아	스페인	스웨덴	핀란드	벨기에	영국	총계
치즈	1		1				2
육가공품		1	1				2
신선육류						1	1
낙농품		1					1
빵/과자류		1		2			3
맥주				2	5		7
총계	1	3	2	4	5	1	16

자료: http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali1_en.htm

원산지명칭보호나 지리적표시를 등록하려는 생산자는 반드시 생산자조직(단체)을 형성하여 단체이름으로 신청을 해야 한다. 해당 회원국가는 신청서류가 EU 법규가 정한 자격요건이나 기준에 부합하는 지를 검토한 후에 유럽연합에 등록 신청을 한다. 제품이 원산지명칭보호나 지리적표시보호로 등록되면 유럽연합의 모든 회원국내에서 그 명칭의 불법사용에 대한 법적 보호를 받게 된다. 명칭을 등록하려면 원재료의 조달부터 생산, 가공 및 포장에 이르는 모든 과정을 엄격하게 관리하는 생산물 명세서를 제시해야 한다. 생산 과정이 명세서와 부합하는 지 여부의 검토는 독립적인 인증기관이 담당한다. 품질인증제의 운영 및 관리 즉, 심사, 인증, 통제 및 사후관리 등은 대개 회원국 정부가 전문기관에 일임하고 있다.

EU의 대표적인 품질인증제인 원산지명칭보호와 지리적표시보호의 운영체계를 보면 <표 6-12>에서 보듯이 회원국별로 매우 상이하다. 이태리, 프랑스, 스페인, 포르투갈 등은 인증검사업무를 담당하는 별도의 기관을 두고 있지만 전통적으로 품질인증제도가 없었던 회원국가인 영국, 네덜란드, 스위스, 그리스 등은 일반기관이 이를 담당하고 있다.

표 6-12. 유럽국가별 원산지명칭보호(PDO)와 지리적표시보호(PGI)의 관리체계 및 인증검사기관

	프랑스	영국	이탈리아	네덜란드	그리스	스페인	스위스
전담기관 유무	있음: INAO	없음: 농무성	없음: PDO-PGI보호 및 가격관리위 원회	없음: 농산물 중앙상품위 원회	없음: PDO-PGI 위원회	있음: INDO	없음: 연방위원회
민간/정부 여부	PGI: 민간기관 PDO: 정부기관 (INAO)	민간	대량: 민간 소량: 정부	민간	정부	정부	정부와 민간합동으로
전문검사 기관유무	PGI: 있음 PDO: 없음	없음: 일반기관	있음	없음: 일반기관 (RVV, COKZ, KCB)			있음
법적구속력 을 가진 기관유무	INAO	민간 변호사					법무성

영국에서 원산지명칭보호와 지리적표시보호의 법적 보호는 식품이 아닌 일반상품에 관한 상거래표시법(Trade Description Act)과 상표법(Trade Marks Act)에 의해 이루어지고 있다. 영국에서 품질표시제는 환경식품농촌부(DEFRA)에서 지역 및 지방농산물(regional & local food)정책차원에서 운영하고 있어 이를 전담하는 별도의 전문기관이나 제3자 기관을 두지 않고 있다. 명칭보호 신청의 접수 및 검사업무는 환경식품농촌부의 유통경쟁소비자국이 맡고 있는 반면 사후 관리는 공정거래청이 담당한다. 명칭보호에 대한 검사 및 인증업무는 공공기관 또는 민간기관이 담당하게 되는데 민간인증기관은 UKSA(United Kingdom Accreditation Service)가 승인한다.

프랑스의 경우는 품질인증제는 이에 대한 직접적인 국내법에 의해 보호를 받고 있으며 별도의 전문기관을 두어 제도를 운영하고 있다. 프랑스의 원산지표시(AOC, PDO)와 지리적표시보호에 대한 인증업무는 국립원산지표시관리원(INAO)가 담당한다. INAO의 인증관

런 업무는 관련전문가와 농무부, 경제정책부 등 정부부처 관계자를 구성원으로 하는 분과별 국가위원회(National Committee)를 통하여 품목별로 이루어진다.

2) 유기인증

유기농산물 및 유기식품은 규칙 EEC 2092/91에 따라 인증을 받고 정기적인 검사를 통해 판매할 수 있도록 규정되어 있다. 동 규칙에는 유기인증 대상품목으로 농산물과 가공식품(agricultural products and foodstuffs)만을 포함하였으나 규칙 EC No1804/1999가 제정되면서 ① 가공되지 않은 농산물과 인간식용을 목적으로 농산물가공품 ② 가축, 가공되지 않은 가축생산물, 인간 식용을 목적으로 축산가공품 ③ 사료, 복합사료 및 사료용 재료 등이 추가되었다.

인증 검사 내용은 생산자의 경우 생산 및 저장장소, 수확지역, 시비살포, 가공 및 포장 장소에 대한 정의 여부, 유기규칙에 대한 준수여부, 생산계획 고지여부, 이력정보의 기록 유지관리 여부, 유기농법과 관행농법이 동일포장에서 이루어진 경우 유기농산물의 생산과 저장이 관행농법포장과 분리되었는지 여부, 1년 1회 이상 일반 검사 및 불시검사 실시여부 등이다.³⁰⁾

유럽연합은 2000년 3월 위원회 규칙 EC No 331/2000을 제정하여 유기식품에 대한 유럽연합 공통로고를 제작하였다. 로고와 함께 해당 농산물이 인증검사를 받았다는 표시와 인증기관코드를 표기하게 된다. 단, 로고 사용은 의무사항이 아니기 때문에 생산자들은 공통로고를 사용하거나 아니면 회원국별로 자국의 독자적인 유기인증마크나 로고를 사용할 있다. 영국의 경우 SAC에 의해 인증된 유기농산물인 경우 'Organic Certification UK5'란 표기가 제품에 부착된다.

30) 가공업자가 유기인증을 신청하려면 ① 원료성분의 95%가 유기인증을 받아야 하며 나머지 5%도 허용목록에 속한 성분이어야 하고 ② 유기농산물과 비유기농산물 또는 성분이 모든 단계에서 분리 취급되고 ③ 모든 유기농산물과 성분이 추적 가능하고 ④ 살균과 항균처리가 제한적으로 사용되고 ⑤ 유전자재조합성분의 사용은 엄격하게 금지되며 ⑥ 향신료는 천연물이거나 유기방식으로 생산된 것이어야 한다.

그림 6-5. 유기농산물인증마크



<유럽연합>



<영국>



<독일>



<프랑스>

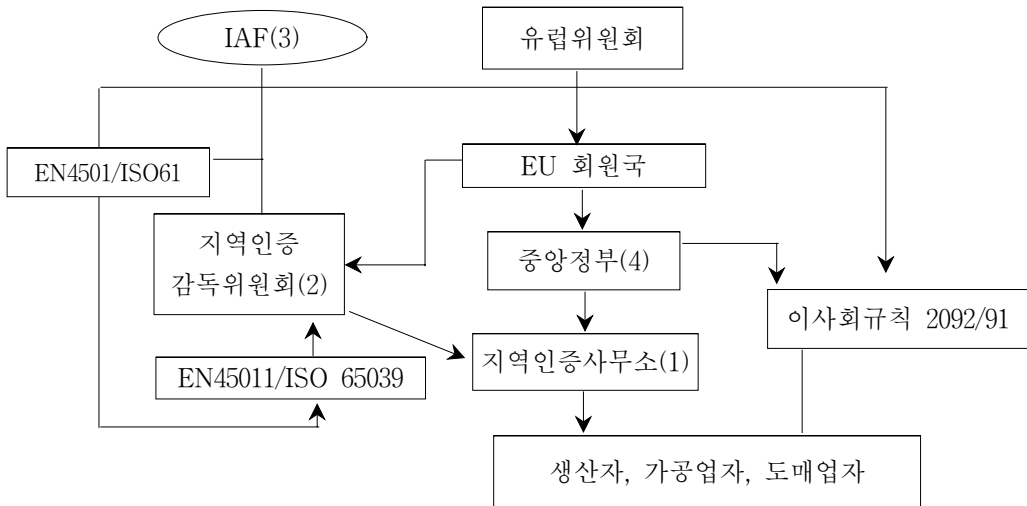
유기식품 로고와 인증검사표시를 부착하는 식품은 다음 요건을 만족해야 한다. 첫째, 원료성분의 95% 이상이 유기적인 방식으로 생산된 것이어야 하며, 둘째, 생산물의 생산, 가공, 포장 및 표시에 관한 모든 과정에 대해 인증검사를 받아야 한다. 셋째, 생산물이 포장된 상태로 생산자나 유통업자에 의해 최종소비자에게 직접 판매되거나 선포장 상태로 시장에 유통되어야 하며, 넷째, 생산물은 표시면에 생산자, 또는 회사, 유통업자의 이름과 함께 인증검사기관의 이름 또는 코드번호를 기재해야 한다. 유기성분 함유량이 70~95% 인 경우에는 유기표시를 성분목록에만 할 수 있고 주표시면에는 할 수 없다. 유기표시는 원료성분목록의 어떠한 표시보다 구별되게 표기할 수 없고 유기함량비율이 명시되어야 한다. 유기성분 함유량이 70% 미만인 경우에는 유기표시를 할 수 없다. 수확 전 최소한 12개월 동안 유기생산방식을 준수할 경우 ‘전환기유기’라는 표기를 할 수 있다.

EU 유기인증기준을 규정하고 있는 규칙 EEC 2092/91은 회원국로 하여금 유기인증업무를 담당할 전담기관의 설립을 규정하고 있다. 이에 따라 회원국은 유기식품인증 전담기관이나 또는 민간인증기관을 관리, 감독하는 기관을 설립해야 한다. 민간인증기관의 인가는 기준 EN 45011 또는 ISO 65에 근거하여 이루어지는데 이 기준은 유럽규격위원회(CEN: European Committee for Standardization)가 정하며 인증기관이 갖추어야 할 요건들이 규정되어 있다.

유럽연합의 유기식품 인증단계에 4개 기관이 개입하는데 첫 번째 기관은 EU 유기지침의 준수여부를 검사하는 지역인증검사기관으로 대개 민간조직이거나 생산자조직 또는 비영리기관들이다. 두 번째 기관은 지역인증감독기관으로서 민간인증기관이 유럽법규 Norm EN 45011 (또는 ISO 65)를 준수하는지를 관리 감독하는 역할을 수행한다. 세 번째 기관은 국제인증포럼(IAF: International Accreditation Forum)인데 지역인증감독기관

은 EN 45010(또는 ISO 61)를 준수하고, 국제인증포럼에 등록해야 한다. 네 번째 기관은 정부의 인증업무 전담부서로 국내 또는 국제인증기관을 승인하는 법적 구속력을 가지는 기관으로 국내의 인증기준의 조정이나 인증기준의 차이에 따른 무역 분쟁을 조정하는 역할을 수행한다.

그림 6-6. EU의 유기식품 인증체계



유기식품 인증기준은 회원국별로 다양하다. 벨기에, 프랑스, 그리스, 네덜란드, 포르투갈, 스페인 등 유럽연합 규칙을 준수하나 오스트리아, 덴마크, 핀란드, 영국 등은 국내법 또는 민간기준에 준한다. 인증 담당기관도 정부기관이 주도적인 나라와 다수 민간인증기관이 인증업무를 담당하고 있는 회원국들도 있다(표 6-13 참조).

표 6-13. 회원국별 유기인증기준 및 인증기관

회원국	기준 수	유기인증기준 근거법		인증기관
		식품생산	동물생산	
오스트리아	4	국내법/민간기준	국내법/민간기준	농무성 외
벨기에	5	EC 2092/91	민간기준	Biogarantie 외 5개
덴마크	3	국내법/민간기준	국내법/민간기준	농식품수산부
핀란드	4	국내법/민간기준	국내법/민간기준	농림성 외 3개
프랑스	1	EC 2092/91	국내법	농무성 외 4개
독일	10이상	민간기준	민간기준	ANOG 외 다수
그리스	1	EC 2092/91	-	DIO
아일랜드	2	민간기준	민간기준	IOFGA, Organic Trust
이탈리아	8	EC 2092/91, 민간기준	민간기준	AIAB 외 다수
룩셈부르크	2	민간기준	민간기준	
네덜란드	2	EC 2092/91	민간기준	SKAL
포르투갈	2	EC 2092/91	민간기준	AGROBIO, SOCERT
스페인		EC 2092/91	민간기준	CRAE
스웨덴	3	EC 2092/91, 민간기준	민간기준	KRAV
영국	2(3)	국내법/민간기준	국내법/민간기준	UKROFS

4. 주요국의 표시제도 비교와 시사점

가. 식품표시관리체계

일본, EU, 미국의 식품표시관련 법률은 대부분 농산물과 가공식품에 대해 통합 적용되고 있으며, 적용 법률도 단순화되어 있다. 일본은 JAS와 식품위생법위주이고, 유럽연합은 EC규정 등이 공통으로 적용된다. 미국은 식품표시사항을 주로 연방규제법(CFR)에 의해 규정하고 있다. 따라서 농산물과 가공식품의 표시제도는 일부 사항을 제외하고 통합 관리되고 있다. 표시인증은 미국, 유럽, 일본 모두 민간인증체제로 전환하는 추세이다. 민간인증기관 인증을 담당하고 정부는 가이드라인과 사후관리업무를 수행한다.

표 6-14. 주요국의 식품표시관리체계 비교

	한국	일본	유럽연합	미국
식품표시관련 법률·기관	농림부 · 농산물품질관리법 · 축산물가공처리법 · 농수산물가공산업육성법 · 친환경육성법 해양수산부 · 수산물품질관리법 식약청 · 식품위생법 · 간접기능식품에관한법률 기타 · 표시광고의공정화에관한법률 · 산업표준화법 · 대외무역법 등	농림수산업 · JAS법 후생노동성 · 식품위생법 공정경쟁위원회 · 부당경품류및부당 표시방지법	일반표시: EC 이사회 규정 및 지침 표시 인증: EC 규정	FDA · 식품, 의약품 및 화장품법 · 식품알레르기표시 및 소비자보호법 · 영양표시 및 교육법 농무부 · 연방육류검사법 · 유기식품생산법 기타 · 연방규제법(CFR) · 2002 Farm Bill · 상표법
농산물과 가공식품관리법 · 기관분리여부	분리(원산지표시는 대 상품목규정만 분리)	통합	통합	· 분리: 규격 · 통합: 유기식품인증
인증업무 분담체제	· 정부주도적 인증 · 민간인증 10% 미만	· 민간인증체제로 전환 · 정부는 사후점검체제 · 외국의인증기관은 ISO 국제기준에 의해 등록심사	· 회원국별 상이 - 정부주도 - 민간인증담당, 정부관리	· 등록인증기관은 민간기관 - 정부 가이드라인만 제시 · 민간자율가이드라인 제시, 자체인증도 허용
인증마크 형태	도형·문자형 개별마크	JAS로고형 통합마크	EU 공동마크보다는 독자적 마크나 로고사용	정부(USDA) 인증마크
의무표시 항목	원산지, GMO, 포장식품 기본표시	원산지, 명칭, 현미 및 정미, 가공식품 기본표시	GMO, 쇠고기제품 표시	원산지(어패류, 수입축산물 및 축산가공식품 등 일부)
기본표시 항목	제품명, 식품유형, 업소명 및 소재지, 제조연월일*, 유통기한*, 내용량*, 원재료명 및 함량*, 성분명 및 함량*, 영양성분*	명칭, 원재료명, 내용량, 고품질, 상미기간, 보존방법, 판매·제조·수입업자 이름 또는 명칭 및 주소, 원산지*	제품명, 재료목록, 내용량, 품질유지기한, 보관 및 사용 방법, 제조업자, 포장업자, 벤더업체 이름, 주소	식품명, 실중량, 제조자, 포장업자(유통업자) 명칭 및 주소, 원재료명(함량)
특징 또는 시사점	· 품목별, 소관부처별 표시관련법률과 제도 분산 · 정부주도적인증관리체제 · 사후관리업무부족	· JAS로 표시관련법 통합 · 민간기관인증체제로 전환, 행정은 사후관리 · 국제적인인증시스템(ISO등)도입 확대 · 유통단계인증 등 다양한인증추진	· 위해요소의 경우 의무 규정의 수립, 통합표시제운영, 회원국표시제도 상호인정 · 원산지명칭보호, 지리적표시보호, 전통특산품보증 등 품질인증제도 발달 및 효과 큼	· 자국산업보호를 위해 원산지, GMO, 지리적표시제 소극적 입장 견지 · 유기인증 전체식품 통합적용, 인증기관이 생산자단체중심 활성화

*: 사용 경우 제한

의무표시사항은 한국과 일본의 경우 원산지표시가 공통적으로 의무표시인 반면 유럽은 쇠고기만 적용하며, 미국은 어패류와 수입축산식품에만 적용하고 있다. GM식품도 미국은 의무표시사항에서 제외되어 있다. 기본표시사항인 제품명, 원재료함량, 중량, 제조업체 관련정보 등 대체로 Codex 규정을 근거로 운영되고 있다.

주요 선진국의 식품표시관리체계는 우리나라와 비교할 때 표시관련 법과 제도가 품목별로 분산되지 않고 통합되어 있으며, 민간주도의 인증체제가 구축되어 있다는 점에서 큰 차이를 보이고 있다. 이들 나라에서는 인증관리체제에 국제적인 인증시스템을 적극 도입하고 있으며, 정부는 가이드라인 작성과 사후관리에 주력하고 있다. 표시항목은 대부분 국제적인 기준에 근거하여 작성되고 있으나 의무표시항목과 관련하여서는 각국의 입장에 따라 적용방식이 다른 특징을 보인다.

우리나라에서는 품목별로 표시관련법률과 제도가 분산 운영되고 있고 정부가 대부분 표시인증과정에 직접 개입하는 반면 사후관리가 부족한 측면이 지적된 만큼 효율적인 표시제도 개선을 위해 선진국 제도가 시사하는 바가 크다고 하겠다. 표시관련 규정은 국제기준을 근거로 하되 현행 법률체계와 국가적 상황을 고려하여 유연성 있게 적용해 나가야 하는 것이 바람직하다.

나. 식품표시제도 운영

주요국의 식품표시 및 인증제도를 비교해 보면 각국의 농업여건과 교역관련 입장에 따라 차이를 보이고 있다.

원산지표시는 일본의 경우 모든 신선식품에 대해 2000년부터 의무화되었으며, 가공식품 원산지표시는 2000년 8개 품목에서 2004년 28개 품목으로 확대되었다. EU에서는 2000년부터 규정이 만들어졌으나 임의표시항목으로 규정되고 의무표시는 아니다. 다만 쇠고기는 2002년부터 이력추적의 일환으로 원산지표시가 의무화되어 있다. 미국은 유통업체와 가공업체의 반대에 따라 본격적인 실시연도를 2006년 이후로 연기하고 야생 및 양식 어류에 한해서만 2005년 4월부터 실시하고 있다. 단, 수입산 육류와 가공품은 1999년부터 의무적으로 실시하고 있다. 우리나라는 국내 유통 신선식품과 가공식품에 대해 1993년부터 원산지표시를 실시해 왔으며, 2005년 현재까지 수입농산물 176개 품목, 국산농산물 145개 품목, 가공품 121개 품목, 모든 수산물 및 수산가공품을 대상으로 원산지표시가 의무화되어 있다. 즉, 우리나라는 도입연도나 시행품목 수에서 다른 나라에 비해 앞서고 있으나, 개별 원산지표시기준 간의 연계성 문제가 제기되며 가공식품의 원산

지 환경기준과 관련하여 국제기준과 국내 관련 법률 간에 논란이 되는 측면이 있다.

GMO 표시는 EU에서 이력추적까지 의무사항으로 규정할 정도로 강력하게 추진하고 있는 반면, 최대 생산국인 미국은 자체산업보호를 위해 매우 소극적으로 시행되고 있으며 바이오텍 식품표시로 자발적인 방식으로 추진되고 있다. 일본에서는 GMO식품으로 5개 품목과 가공식품 30개군이 지정되어 있으며 GMO식품을 다시 특정GMO식품(대두)과 비특정GMO식품으로 구분하여 특정GMO와 비특정GMO 중에 가공후 조합된 DNA 또는 이것에 의해 생성된 단백질 검출이 기술적으로 불가능한 경우 표시를 의무화하고 있다. 우리나라의 경우 농산물 4개 종류와 수산물 3개 종류가 GMO 표시 농수산물로 지정되어 있으며, 가공식품 중에는 이들 농수산물을 주요원재료로 1이상 사용하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물 중 제조·가공 후에도 유전자재조합 DNA 또는 외래단백질이 남아 있는 식품군에 대해 표시를 의무화하고 있다.

지리적표시는 유럽을 중심으로 등록제 시행을 주장하고 있으나 미국 등에서는 기존 상표법 틀내에서 시행하는데 문제가 없음을 들어 별도의 제도 시행에 반대하고 있다. 우리나라는 지리적표시에 따른 권리가 기존 상표법 때문에 보호되지 못하고 있어 법적인 정비가 요구되고 있다.

유기인증은 유럽과 미국 등 대부분의 국가에서 농산물과 식품이 통합 운영되고 있는 추세이다. 유기농산물의 분류는 대체로 Codex의 가이드라인을 따라 100%유기, 유기, 유기성분 함유의 3가지 형태로 되어 있고, 전환기유기 규정도 Codex 기준에 따라 유기생산방법을 사용하여 생산한지 12개월이 경과된 후 ‘유기로 전환’이라는 표시를 할 수 있다. 반면 우리나라는 유기인증이 친환경농산물인증에 포함되어 식품유형별로 분리·관리되고 있으며, 전환기 표시기준도 명확히 규정되지 않은 등 국제적인 동향과 큰 차이를 보이고 있다. 이력추적표시(traceability)는 대부분의 국가에서 쇠고기를 중심으로 추진 중인 것으로 나타나 광우병에 공통적인 대응을 하고 있는 것으로 나타났다.

원산지표시나 지리적표시항목은 향후 FTA나 DDA협상에서도 쟁점으로 부상될 것으로 예상되는데 우리나라의 경우 특히 원산지표시제에 있어서 수입국 입장을 충분히 제기하여 국내 농산물의 차별화를 지속적으로 추진해 나갈 필요가 있다.

표 6-15. 주요 식품표시제도 운영현황

	일본	유럽연합	미국
원산지 표시	· 농수축산물, 현미 및 정미 · 일부가공식품은 원료원산지표시의무화(20식품군)	· 규정은 있으나 운영되지 않음	· 야생 및 양식 어패류 · 수입산 축산물 및 축산가공품
GMO 표시	· 농산물5개품목,가공식품30식품군 · 특정GMO농산물(대두)만 의무화	· 시행됨 · 이력추적까지 의무사항 규정	· 시행 안됨 · 바이오텍식품여부형태로 자발적 표시
표준규격 표시	· JAS일반규격	· 시행됨 · 식품표시일반에서 취급	· 연방 및 주정부 등급규격 적용
품질인증	· 특정JAS규격(특정JAS마크, 유기JAS마크, 생산정보공개 JAS마크)	· 원산지명칭보호,지리적표시보호, 전통특산보증	· 없음
지리적 표시	· 원산지표시 및 특정JAS규격형태로 운영	· 원산지명칭보호, 지리적표시보호	· 상표법 내에서 지리적표시 인증
유기인증	· 유기농산물가공식품, 유기○○ 또는 ○○(유기), 오가닉○○ 또는 ○○(오가닉)(5%허용범위) · 농산물과 식품 통합운영	· 100%유기, 유기, 유기성분 함유 3가지형태 · 농산물과 식품 통합운영	· 100%유기,유기, 유기성분 함유 · 농산물과 식품 통합운영
이력추적 관리표시	· 쇠고기, 돼지고기 실시 · 농산물 추진중	· 운영 · GM식품과 쇠고기 제품	· 시행 안됨 · 민간기업차원에서 시행
전통식품 인증	· 특정JAS규격형태로 운영	· 운영 · 전통특산품 보증	· 없음
GAP	· 가이드라인작성중	· 소매유통업체에 의해 운영	· 주정부에서 자발적 운영
기타	· 특별재배농산물인증 · 유통단계인증	· 프랑스의 경우 라벨루즈, 지역품질인증표시, 산악표시 등	· 지역단위 Eco 농산물 표시

제 7 장

식품표시제도의 운영 및 관리체계 개선방안

이 장에서는 식품표시제도 개선을 위한 기본방향을 제시하고, 법의 통합화, 표시규정 및 시행절차의 합리적 운영, 운영체계 개선, 기반조성의 측면에서 개선방안을 구체화하였다.

기본방향에서는 식품표시제도의 통합 및 운영체계 개선과 관련된 네 가지 개선방향을 정리하였다. 식품표시관련 법의 통합화에서는 법률과 조칙의 통합추진단계에 따라 대안별 조정방안이 검토되었다. 표시규정 및 시행절차의 합리적 운영에서는 제도별 표시기준 및 항목 별 개선방안을 살펴보았다. 운영체계 개선과 기반조성에서는 민간운영체제로의 전환과 식품표시제도 활성화를 위한 감시, 표시방식, 인증기반, 교육 및 홍보 등의 개선안이 제시되었다.

1. 표시제도 개선의 기본방향

가. 소비자 중심의 표시

소비자의 고품질·안전한 농산물에 대한 수요가 증가하고 있으나 실제 농산물 구입 시 표시를 항상 확인하고 구입하는 소비자의 비중은 저조한 수준이다. 식품표시에 대한 활용도를 제고하기 위해서는 소비자의 선호가 반영되는 방향으로 표시대상이 조정되어야 하며, 소비자가 표시를 쉽게 찾고 충분히 이해할 수 있도록 개선되어야 할 것이다.

나. 국제적 기준에 부합

국내 표시제도는 개방화 시대에 식품의 교역이 빠르게 증가하는 상황 하에서 국제적인 통상마찰 가능성을 피하고 수입 식품에 대한 경쟁력을 제고시키기 위해서 Codex 등 국제적 기준에 부합되어야 한다. 국제적 기준이 뒷받침되지 않을 경우 임의인증 형태로 지방자치단체 등에서 자율적으로 시행하는 방향으로 검토될 수 있을 것이다.

다. 표시제도의 효율적 운영

표시제도가 효율적으로 운영되기 위해서는 표시관련 법률의 목적이 분명하고 표시제도의 기준설정이 객관적으로 뒷받침되어 표시제도별 방향이 뚜렷하게 설정되어야 하며, 관련 제도간 상호연계성을 제고시킬 필요가 있다. 기본 표시제도는 소비자의 알권리 보장을 위한 정보제공을 주된 목적으로 설정될 것이며, 인증제도는 안전성, 품질, 위생관리 등 추구 목적이 명확히 설명될 수 있어야 할 것이다. 또한 표시관련 법률 운영의 비효율성을 제거하고 법률 및 제도간 상호연계성을 제고시키기 위해 표시관련 항목의 통합, 소관부처 기준 표시관련 법의 통합, 표시 및 규격관련 법률의 통합·분리 등 다양한 형태의 통합운영안에 대한 검토가 필요하다.

표시제도 운영방식은 현재 대부분 제도에서 정부가 기준설정, 검사, 인증, 실행의 전 과정에 관여하는 형태를 취하고 있으나, 정부와 민간의 적절한 역할분담을 통해 정부 인증의 한계를 극복하고 민간인증의 장점을 제고하는 방향으로 개선하여 표시제도의 활성화를 도모할 필요가 있다.

라. 생산자 품질 관리 뒷받침

표시제도가 활성화되기 위해서는 향후 표시농산물에 대한 수요 확대와 더불어 지속적으로 표시농산물을 공급할 수 있는 생산기반이 뒷받침되어야 할 것이다. 표시·인증 기준을 맞출 생산기반에 대한 유인 또는 제도적 기반이 조성되지 않을 경우 표시제품의 공급확대를 전망키 어려우며, 이 경우 표시제도의 활성화를 기대하기 어렵다.

인증체제를 제품인증에서 생산자인증체제로 전환함으로써 책임생산과 대량생산 기반을 마련하는 것이 필요하다. 또한 생산자가 유연하게 표시제도에 대응할 수 있도록 다양한

가이드라인이 작성되고, 생산 및 인증관련 교육 등이 뒷받침되어야 할 것이다.

2. 식품표시관련 법의 통합화 검토

가. 검토배경

표시관련 법률의 목적과 제도의 중복성, 대상품목분류의 모호성, 식품별 표시사항의 중복규제 등 부처별·제도별로 분산·운영되고 있는 표시제도의 주요 문제를 해결하기 위해서 식품관련 법의 통합화를 검토할 필요가 있다. 일본의 경우 식품의 표시 및 규격관련 법률이 “JAS법”에 통합되어 있음에도 불구하고 “식품위생법”, “경품법”의 표시항목규정 등에 대한 검토논의가 활발히 진행되고 있으며, 미국과 유럽에서는 JAS와 같은 통합된 법률은 없으나, 각 제도별로 대상품목의 구분이 없이 통합·운영되고 있다.

표시관련 전문가 조사결과에서도 식품표시제도 개선을 위해서 표시관련 제도의 법과 제도의 통합(57.1%)이 우선적으로 검토가 필요한 사항으로 지적된 바 있다.

표 7-1. 표시제도 개선 우선 검토사항

단위: 응답수(%)

구분	행정기관	기타	전체
표시관련 제도·법의 통합	6(54.5)	14(58.3)	20(57.1)
위원회 운영	-	1(4.2)	1(2.9)
표시형식 마련	1(9.1)	-	1(2.9)
개념, 명칭통일	1(9.1)	2(8.3)	3(8.6)
사후관리강화	1(9.1)	3(12.5)	4(11.4)
소비자 보호기능 강화	2(18.2)	3(12.5)	5(14.3)
처벌강화	-	1(4.2)	1(2.9)
(무응답)	(2)	(4)	(6)
합계	11(100.0)	24(100.0)	35(100.0)

법과 제도의 통합의 필요성에 대해서는 행정기관과 학계 및 연구기관 종사자 모두 절

반이상이 가장 시급한 것으로 평가하고 있었다. 식품표시관련법 통합의 필요성에 대해서 긍정적인 의견이 71.8%로 상당수를 차지하며, 표시와 규격업무의 통합관리에 대해서도 63.9%가 긍정적으로 평가하였다.

표 7-2. 표시관련 규정 통합에 관한 의견

단위: 응답수(%)

구분	표시관련법 통합	표시와 규격업무 통합 관리
전혀 그렇지 않다	4(10.3)	3(8.3)
그렇지 않다	-	3(8.3)
그렇지 않은 편이다	4(10.3)	3(8.3)
보통이다	3(7.7)	4(11.1)
그런 편이다	6(15.4)	4(11.1)
그렇다	9(23.1)	10(27.8)
매우 그렇다	13(33.3)	9(25.0)
(무응답)	(2)	(5)
합계	39(100.0)	36(100.0)

표시관련 제도와 법의 통합화 방향에 대한 의견을 조사한 결과 응답자의 58.6%가 새로운 제도를 도입하여 추진해야 한다는 의견을 제시하였으며, 기존 제도를 기반으로 개선되어야 한다고 응답한 전문가는 30% 수준에 불과하였다. 기존제도 중에서는 KS제도를 기반으로 개선되어야 한다는 의견이 2/3이었으며, 식품위생법이나 농산물품질인증법 등 다른 제도를 기반으로 개선되어야 한다는 의견이 1/3에 달하였다. KS제도가 표시제도의 통합 대안으로 긍정적으로 평가받지 못하는 것은 기존의 가공식품에 대한 KS제도가 KS공산품 KS와 동일하게 운영됨으로써 식품에 대한 인증이미지가 차별화되지 못했기 때문(60.5%)으로 보인다.

그림 7-1 . 표시와 규격관련 제도와 법 통합화 방향에 대한 의견

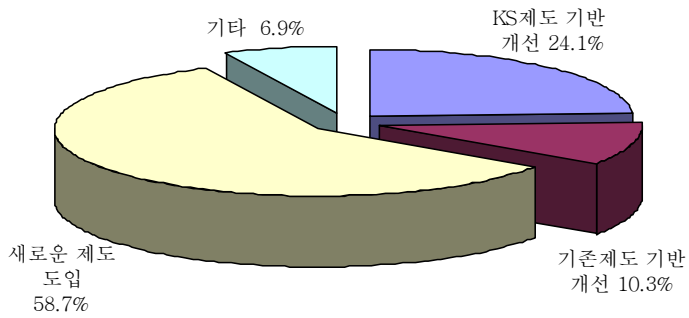
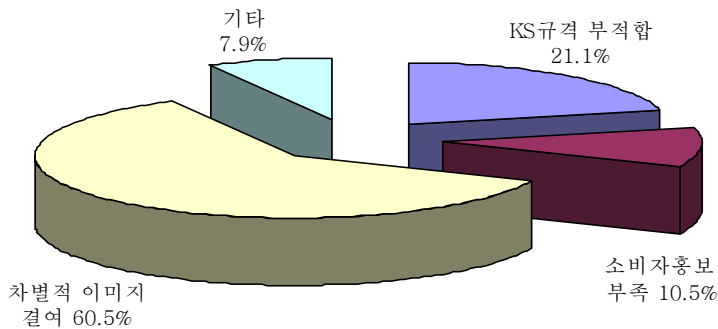


그림 7-2. 가공식품에 대한 KS인증제도가 활성화되지 못한 이유



개별 제도별로도 식품의 형태나 국내산 여부에 따라 관련 법률과 관리기관이 분리되어 있는 경우 연계성 제고를 통한 효율적 운영을 위해 통합운영방안이 제기될 수 있는데, 유기식품의 통합관리에 대해서 대부분이 찬성하는 것으로 나타났다. 즉, 응답전문가의 76.9%가 유기식품에 대해 단일화된 인증마크와 감독기구가 필요하다고 응답하였으며, 현재상태에서 활성화되면 된다고 응답한 경우는 20.5%에 불과하였다.

표 7-3. 유기식품 관련 단일화된 인증마크 및 감독기구의 필요성

구분	응답수	비중(%)
단일화가 필요하다	30	76.9
현재상태에서 활성화되면 된다	8	20.5
기타(별도의 인증마크와 감독기구 필요) (무응답)	1 (2)	2.6
합계	39	100.0

나. 통합화 대안

식품표시관련 법률의 통합화 방안은 법률과 조직·감시체계의 일원화 추진단계에 따라 다음과 같이 3가지 형태의 대안으로 제시되었다.

대안 1은 식품표시 및 규격에 관한 법률(가칭)을 제정하고, 관련 조직과 감시체계를 일원화하는 안으로 식품표시 법률과 조직의 일원화를 도모한 가장 이상적인 조정안이다. 이 안은 표시관련 법률의 통합을 통해 품목별·제도별로 산재해 있는 표시규정간의 모순·불일치 항목들에 대한 조정과 연계성 강화를 통해 표시제도의 합리적인 운영이 가능하다는 장점이 있다. 또한 소비자 창구를 단일화함으로써 소비자 보호기능을 활성화하고, 소비자의 신뢰도를 제고시킬 수 있다. 반면 조직과 감시체계의 통합은 표시관련조직의 비대화를 가져와 운영상에 비능률성을 초래할 수 있으며, 전문적인 행정조직이 대응되지 않아 신속하고 정확한 감시가 곤란한 측면이 우려된다. 또한 표시관련 법률의 분리·통합은 법률의 목적을 명확히 할 수 있는 장점이 있는 반면 안전과 품질 등 다양한 목적하의 정책 시행 시는 오히려 행정운영의 어려움으로 작용할 가능성을 배제할 수 없다.

대안 2는 식품표시 및 규격에 관한 법률(가칭)을 제정하되, 관련 조직·감시체계는 현행대로 유지하는 방안이다. 이 경우 표시관련 법률의 통합을 통해 표시규정간의 모순을 해결가능하나, 행정조직 및 관리체제는 현행대로 유지되기 때문에 법률차원에서의 형식적인 통합에 그칠 우려가 있다. 상담창구 및 감시기능 등 기능별로 관리 조직과 제도를 통합하여 운영함으로써 분산·관리되는 현 운영체제에 부분적으로라도 대응하는 것이 필요할 것이다.

대안 3은 현행 법률체계 지속 하에 제도별 통합가능성을 검토하기 위해 식품표시제도 조정위원회(가칭) 등을 운영하는 방안이다. 이 안은 큰 변화 없이 기존 조직과 기구를 활성화시킬 수 있다는 장점이 있으나, 현재의 모순과 비효율적인 관리체제가 그대로 유지됨

으로써 표시항목별 모순 해결을 위해 별도의 조정이 필요한 한계가 있다. 이 경우도 2안과 같이 상담창구 및 감시기능 등 기능별 통합방안을 검토하는 것이 요망된다.

다. 추진방향

단기적으로는 현행 품목별 소관부처 분산체제의 틀을 기본적으로 유지하되, 부처별·기능별 법률 및 관리제도의 통합가능성을 검토하고 표시제도의 연계성과 효율성을 제고하기 위한 위원회를 마련하는 통합화 방안의 3안이 적합한 추진방향으로 제시될 수 있다. 우선적으로 각 부처별·대상 식품군별로 표시관련 법률과 제도적 측면에서 통합가능성 모색이 시급하며, 특히 제도별로 법률적인 근거가 분산 운영되고 있는 농림부 소관 표시관련 법률 간의 표시규정 통합 검토가 필요하다. 식품표시제조정위원회(가칭)에서는 ① 소비자상담창구, 감시활동, 소비자홍보, 정보공유 등 법률·부처별 공동업무를 대상으로 기능별 통합방향 모색이 필요하며, ② 품목별로 제도가 구분 운영됨에 따라 연계성이 부족한 것으로 평가되었던 원산지제도, 유기식품제도 등을 대상으로 제도별 통합관리 가능성이 검토되어야 할 것이다. 그 밖에 ③ 표시항목 간 조정과 대상품목의 범주에 대한 논의도 시급하다고 할 수 있다.

중장기적으로는 식품표시에 관한 법률의 필요성을 전제로 법 제정의 형태와 관련 조직체계 등에 대한 검토가 필요하다. 통합화방안의 1안 또는 2안에 해당된다고 볼 수 있다. 이 단계에서는 식품표시법의 제정 및 독립 여부가 검토될 것으로 “식품표시 및 규격에 관한 법률”(가칭)의 제정 여부가 중요한 관심사가 될 것이다. 또한 법률 제정 여부와 밀접한 관련성이 있지만 표시관리제도의 정비·관련조직체계 구축에서부터 표시마크의 통일여부까지 분산 운영되고 있는 현행표시제도의 구체적인 개선안이 검토되어야 할 것이다.

3. 식품표시규정 및 시행절차의 합리적 운영

가. 검토배경

식품표시관련 법률 및 제도의 운영체계와 시행방식 평가를 위해 법률 및 제도의 목적과 대상품목, 제도별 표시관련규정, 제도시행절차, 사후관리업무 현황 등의 측면에서 표시

관련 항목을 검토한 결과 표시규정 및 시행절차상에 많은 불일치·부족사항 등이 제기되었다.

또한 대외적으로는 국제식품규격인 Codex기준에 근거하여 국내 식품표시사항과 주요 표시제도의 적합성이 평가되었으며, 국제식품표시기준의 국가별 적용사례를 살펴보기 위해서는 일본, 유럽, 미국의 식품표시제도가 검토되었다.

표시규정이 상호 충돌되거나 모순될 경우, 합리적 근거 없이 규율내용이 상이할 경우 생산자와 소비자들이 납득키 어렵고 신뢰도가 저하할 우려가 크다. 또한 실행과정에서 법률해석이 모순되고 정책효과가 반감할 가능성이 크다. 따라서 표시제도의 합리적 운영을 위해서는 국내외 법률 및 제도에 대한 면밀한 검토를 통해 규정 및 시행절차의 개선안 마련이 필요하다.

나. 개선방안

식품표시규정 및 시행절차의 개선안은 크게 다섯 가지로 요약될 수 있다.

첫째, 표시관련 법률의 목적이 다양하게 때로는 상충되게 설정됨에 따라 표시관련 내용이 상당부분 중복과 불일치 등의 조건으로 작용하므로, 표시관련 법률의 목적과 성격이 정확히 규명될 필요가 있다. 즉, 품질관리법은 상품성 제고와 소비자 상품선택 지원을 목적으로, 식품위생법은 식품으로 인한 위해발생 방지와 공중위생향상기여를 목적으로 법률별 추구목적이 분명하게 정리되어야 할 것이다. 또한 대상품목을 명확히 하기 위하여 가공식품의 분류기준을 법률별로 일치시키고, 대상품목을 명확히 설명할 수 있는 통합해설서 작성 등이 필요하다.

둘째, 표시기준의 경우 산물형태 농수산물에 대한 품질표시기준의 법적 근거와 가이드라인 마련이 필요하다. 포장농산물의 경우는 품종, 산지 등 농수산물의 특성을 감안한 항목을 포함하여 조정되어야 하며, 항목기준이 상이할 경우에 대한 검토가 필요하다. 현재 “식품위생법”에만 포함되어 있는 중량허용오차범위는 평균감모율을 감안하여 설정되어야 한다. 전문가 조사결과에 의하면 포장농산물의 중량허용오차표시에 대해 일반 공산품과 동일하게 적용되고 있는 현 제도를 개선하여 농산물의 특성을 감안하여 분류별로 설정되어야 한다는 의견이 78.9%에 달하고 있다.

표 7-4. 포장농산물의 중량허용오차 표시 개선점

구분	응답수	비중(%)
현행대로 운영되어도 문제없음	6	15.8
포장농산물의 중량허용오차는 표준규격품 여부에 상관없이 일반가공식품과 동일하게 적용되어야 함	2	5.3
포장농산물의 중량허용오차는 농산물의 특성을 감안하여 분류별로 설정되어야 함 (무응답)	30 (3)	78.9
합계	38	100.0

“축산물가공처리법”과 “식품위생법”의 표시항목규정은 유사해보이나 제조연월일과 포장일 등에서 차이가 나므로 조정이 필요하며, 최근 개정·삭제된 항목과 관련 법률과의 불일치 문제는 관계 부처간 협조를 통해 신속히 검토되어야 한다.

유통기한표시의 경우 소비자들이 정확히 이해하지 못하고 안전성과 관련성이 크기 때문에 관리실태조사를 바탕으로 표시항목의 적정성을 검토할 필요가 있다. 유통기한은 식품표시사항 중에서 Codex의 기준과 가장 큰 차이를 보이는 항목으로 Codex에서는 품질유지기한을 의무표시사항으로 규정하고 있다. 식품첨가물 분류에 있어서도 우리나라는 17가지 용도로 분류하고 있어 Codex의 23종과 차이를 보이고 있으므로 Codex 기준대로 분류·조정하는 방안을 검토할 필요가 있다.

셋째, 원산지표시제도는 농산물과 가공식품의 대상품목 간 상호연계성을 제고시키기 위해서 표시대상품목을 원료농산물 기준으로 확대·재정립시키고, 원산지표시 근거조항과 마찬가지로 대상품목을 동일법 내에 통일시킴으로써 원료농산물 표시기준과 가공원료 원산지표시기준을 통합적으로 운영할 필요가 있다. 전문가 조사결과 응답자의 70% 정도가 원산지표시대상 가공식품 품목수를 확대해야 한다는 의견을 제시한 바 있다<표 7-5>.

또한 중국산 배추를 이용한 김치와 수입생우를 사육한 경우 등 수입 원료를 이용한 가공제품의 원산지표시문제에 소비자들의 관심이 높아지는 가운데 국내 관련 법률에서도 “대외무역법”과 “농산물품질관리법”의 해석상 차이가 존재하여 엇갈린 판례가 나오는 등 혼란이 초래되는 상황이다. Codex에서는 가공으로 성질이 변한 경우 가공이 이루어진 나라를 원산지로 규정하고 있어 “농산물품질관리법”과 상충되는 측면이 있으나 원산지표시규정은 수출입국간 이해관계가 민감한 조항으로 각국에서 국제기준을 고려하되 유연하게 대처하는 입장이다. 더욱이 국내 유통 제품의 원산지표시기준은 소비자를 오도하지 않고

정확한 정보를 제공하는데 일차적인 목적을 두어야 하므로 소비자와 생산자 인식, 국내 관련 법규간의 관계 등을 고려하여 재정립되어야 할 것이다.

표 7-5. 원산지표시대상 가공식품 확대에 대한 의견

구분	응답수	비중(%)
현행대로 운영되어도 문제 없다	10	27.0
표시대상 품목을 확대해야 한다	26	70.3
기타(전세계적으로 사례를 찾기 어려운 제도이므로 축소해야 한다)	1	2.7
(무응답)	(4)	
합계	37	100.0

넷째, 친환경농산물인증 관련 제도간 형평성과 연계성을 제고하기 위해 제도간 통합을 검토하며, 단기적으로는 고시규정을 개정하여 국립농산물품질관리원과 지정받은 기관 등으로 위임근거가 마련되도록 해야 한다. 소비자에게 정확한 정보를 제공하고 유기식품에 대한 올바른 수요 창출을 위해 유기농산물 인증을 분리하고 유기가공품인증을 통합한 형태의 유기식품 인증을 검토해야 하며, 무농약과 저농약 인증은 객관적 기준이 불분명하므로 정부인증시스템이 아닌 자체품질관리시스템으로 전환을 모색할 필요가 있다. 또한 Codex 지침과 같이 유기농산물의 생산, 가공 및 제조과정과 포장, 저장 및 수송 등 일련의 유통과정이 일관된 체제·규정 하에서 관리될 수 있도록 관련 기준의 통합 운영과 연계성 제고가 뒷받침되어야 할 것이다.

다섯째, 식품표시관련 법률 및 제도간의 시행절차, 위반제재, 용어, 규정 등에서 모순되는 항목에 대한 조정이 필요하다. 지리적표시와 GMO품목선정 등의 시행절차에 대해 조정되어야 하며, GMO표시제도의 경우 GMO에 대한 해석과 표시방식 등에서 차이가 있으므로 조정이 필요하다. 또한 위반제재나 허위표시 등과 관련하여 관련 법률 간에 불일치되는 항목에 대한 개선이 필요하다. 위반제재의 경우 “수산물품질관리법”은 시정명령 조치를 두고 있으나 다른 법에는 없으며, 표시기준, HACCP, 허위표시금지조항 등에서 범칙금 수준이 관련법에 따라 크게 차이가 나타난다.

그 밖에 농산물의 표시업무와 관련된 심의회는 농산물품질관리위원회, 친환경농업발전위원회, 농산물가공산업육성심의회, 지리적표시심의회 등으로 각 법률마다 상이하게 조직되어 업무상 상호 관련성이 높음에도 불구하고 비협력적·비효율적으로 운영되는 상황이

다. 표시관련 법률은 유기적인 협조를 바탕으로 효율성을 제고시킬 수 있는 공통부분이 크므로 식품표시제조정위원회(가칭) 운영 시 공통부분은 위원회 기능으로 통합하고, 개별 심의회는 위원회에 흡수 또는 축소하여 연계시키는 방안을 검토할 필요가 있다.

4. 식품표시제도의 운영체제 개선

우리나라의 표시인증은 정부 주도적으로 추진되고 있다. 품질인증제도 및 친환경농산물 인증제도의 경우 국립농산물품질관리원외에 민간인증기관이 지정되어 있으나 품질인증제도는 민간인증 실적이 없으며, 친환경농산물인증의 경우 전체 인증물량의 7%(2004년 기준)에 불과한 실정이다.

정부가 표시인증을 주도적으로 추진할 경우 소비자의 신뢰를 얻기는 쉬우나 전문성과 효율성 측면에서 민간운영체제에 비해 뒤떨어질 우려가 있다. 미국에서는 민간주도적인 표시체계를 운영하고 있으며, 일본에서도 최근 규격인증을 100% 등록인정기관을 통해 실시하는 체제로 전환하고 있다.

전문가 조사결과 응답자의 85%가 민간인증체제로 전환하는 것에 동의하였다. 전문가 유형별로 행정기관은 일부기능에 대해서만 민간기관에서 담당하는 체제로 전환되어야 한다는 의견이 46.2%로 가장 많았으며, 연구기관 및 단체에서는 장기적으로 민간인증체제로 전환되어야 한다는 의견이 39.3%로 가장 많았다. 식품표시관리가 민간인증체제로 전환되어야 한다고 생각하는 경우 그 이유로서는 국가의 인증업무에 한계가 있기 때문이라는 응답이 50%에 달했으며, 인증제도의 활성화를 기대할 수 있기 때문이나 민간인증기관의 전문성이 높기 때문이 각각 21.9%로 조사되었다.

표 7-6. 운영주체 형태 개선의견

단위: 응답수(%)

구분	행정기관	기타	전체
현재와 같은 정부중심 인증체제	1(7.7)	5(17.9)	6(14.6)
가능하면 빨리 민간인증체제로 전환	3(23.1)	3(10.7)	6(14.6)
장기적으로 민간인증체제로 전환	3(23.1)	11(39.3)	14(34.1)
일부 기능에 대해서만 민간기관에서 담당	6(46.2)	9(32.1)	15(36.6)
합계	13(100.00)	28(100.0)	41(100.0)

표 7-7. 민간인증체제로 전환되어야 하는 이유

구분	응답수	비중(%)
인증제도의 활성화를 기대 할 수 있음	7	21.9
국가의 인증업무에 한계가 있기 때문	16	50.0
전문성이 정부기간에 비해 높기 때문	7	21.9
기타(운영주체에 대한 책임강화, 자율성확보)	2	6.3
(무응답)	(9)	
합계	32	100.0

민간기관에 기능 이전시 가장 적합한 기능은 검사(72.7%)와 인증업무(72.7%)이며, 정부는 기초 법안 및 제도 마련, 민간인증기관 관리, 인증품에 대한 사후관리 등의 역할을 수행하는 것이 바람직하다. 대다수의 전문가들은 민간인증체제 전환시 시설 및 자금 지원, 수수료 규정 현실화, 인력교육 형태의 민간인증기관에 대한 지원이 필요하다고 지적한 바 있다.

표 7-8. 일부 기능만 민간기관으로 이관시 적합한 기능(복수응답)

구분	비중(%)
기준설정	13.6
검사	72.7
인증	72.7
시행	36.4
사후관리	45.5
지도·감독	18.2

그 밖에 소비자신뢰를 위해 공신력 있는 인증기관 육성 등이 시급하다. 정부는 국제적인 인증프로그램운영 등 자격을 갖춘 인증기관을 인가해주고, 인증심사원에 대한 해외연수 및 전문 교육과정 개설로 민간인증 심사원 양성을 추진해야 할 것이다. 또한 지방자치단체에서 별도의 법인을 설립하고 직거래를 알선하는 등 적극적으로 지원할 수 있도록 지방자치단체에서의 인증기관 설립을 적극 유도해야 한다.

5. 식품표시제도 활성화 기반조성

가. 감시기능 강화

식품표시의 감시기능을 강화하기 위해서는 표시관련 감시업무의 경우 지자체에 식품표시의 감시 및 지도를 전문적으로 담당하는 부서를 설치하고, 표시감시업무에 종사하는 직원을 배치하여야 한다. 또한 부정표시에 대해서는 벌금 등을 강화하고, 위반자(업체)를 공개하는 원칙을 준수하여 관련 부처간 위반사항의 세부정보 등을 공유케 함으로써 효율적 감시관리가 가능하도록 해야 한다.

일본의 경우 식품표시 감시체제를 강화하기 위하여 지방농정국 및 지방농정사무소에 식품표시 감시를 담당하는 표시·규격과를 설치하여 2004년 기준 약 3천명의 직원이 표시감시업무를 담당하고 있다. 또한 1999년, 2002년 JAS법 추가개정으로 표시위반 규제 및 벌칙을 대폭 강화하였으며, 이밖에 식품표시110번(2002년 실시), 식품표시모니터링체제 강화 등을 실시하고 있다.

전문가 조사결과에 의하면 표시항목이 올바르게 표시되도록 하기 위해서는 행정지도와 검사 강화(36.6%), 위반자에 대한 처벌강화(26.8%), 표시위반 시 사실공개(14.6%) 등이 필요하다. 한편 소비자들은 올바른 표시를 위해서 위반업자에 대한 처벌 강화(48.0%), 표시위반시 사실공개(34.3%), 행정지도 및 검사강화(13.8%)가 필요한 것으로 지적하고 있어, 식품안전 사고 등으로 대다수 소비자들이 위반자 처벌에 민감하게 반응을 보이는 것으로 나타났다.

표 7-9. 올바른 표시를 위해 필요한 사항

단위: 응답수(%)

구분	소비자	전문가
표시위반 시 사실공개	137(34.3)	6(14.6)
위반업자에 대한 처벌 강화	193(48.3)	11(26.8)
표시가 적정한가에 대한 행정지도 및 검사강화	55(13.8)	15(36.6)
업계의 자율적 관리 강화	9(2.3)	5(12.2)
주기적 홍보 및 교육	6(1.5)	4(9.8)
계	400(100.0)	41(100.0)

표시 위반시 처벌규정에 대해서는 응답자의 86.5%가 현행보다 더 엄격한 처벌이 부과되어야 한다고 생각하고 있었으며, 표시로 인한 소비자피해가 발생하였을 때 보상을 생산자, 유통업자, 인증기관에서 연대책임지는 방안에 대해 응답자의 60% 정도가 찬성하고 있었다.

표 7-10. 표시위반시 현행 처벌보다 엄격한 처벌 부과에 대한 의견

구분	표시위반시 현행 처벌보다 엄격한 처벌 부과에 대한 의견	소비자피해에 대한 연대책임(생산자, 유통업체, 인증기관)에 대한 의견
찬성	32(86.5)	23(60.5)
반대	5(13.5)	14(36.8)
기타	-	1(2.6)
(무응답)	(4)	(3)
합계	37(100.0)	38(100.0)

나. 표시방식 개선

표시방법이나 위치 등이 일정하지 않아 생산자 입장에서 혼란스러울 뿐만 아니라 소비자가 제대로 활용하지 못하는 상황이므로 표시제도별 표시방법과 인증제도별 인증표시의 상호 연계성을 감안하여 품목별 통합표시형식 마련에 대해 검토해야 할 것이다. 통합표시 방식은 소비자의 표시에 대한 이해도와 홍보 효과를 제고시킬 수 있다는 장점이 있는 반면, 표시방식의 통일이 생산자에게 규제로 작용하게 됨에 따라 생산자의 경쟁력 제고에 방해가 될 소지가 있으므로 가이드라인 형태로 도입되어야 할 것이다.

소비자의 표시에 대한 이해도와 활용도를 제고하기 위해서는 소비자와 생산자의 의견 수렴을 기반으로 표시크기 및 표시위치 등을 포함하여 표시방식에 대한 전반적인 개선이 추진되어야 할 것이다. 소비자조사결과에서도 식품표시의 이해를 쉽게 하기 위해서 필요한 사항으로 용어의 통일(40.3%)과 문자를 크고 잘 보이는 곳에 위치(37.8%)가 가장 많이 지적된 바 있다.

표 7-11. 식품표시 이해를 쉽게 하기 위해 우선적으로 필요한 사항

구분	응답수	비중(%)
설명에 사용된 용어 통일하여 이해하기 쉽게 정리	161	40.3
문자를 크고 잘 보이는 위치에 배치	151	37.8
표시항목에 대한 소비자 교육 및 홍보	45	11.3
상품선택에 필요내용 우선, 다른 것은 별도 제공	26	6.5
문자가 작아도 가능한 상세한 정보표시	16	4.0
기타	1	0.3
계	400	100.0

다. 표시제품 검사·유통단계 인증기반 마련

식품표시 활성화와 신뢰 구축을 위해 과학적 검증기술을 확립하고 식품표시 검사 전문가를 양성하는 등 인력 및 장비 확충이 필요하다. 또한 식품표시제도의 활성화는 표시항목에 대한 과학적 검증 및 인증기반 구축을 전제로 하며, 이를 기반으로 할 때 감시 및 처벌기능이 효율적으로 발휘될 수 있을 것이다.

식품표시에 대한 소비자 신뢰도를 제고시키고 소비자에게 적극적인 정보제공을 추진한다는 관점에서 유통과정인증에 대한 검토가 필요하다. 유통단계인증은 유통주체에 대한 인증과 이력추적 확대 등 다양한 형태로 검토될 수 있다.

라. 소비자 교육 및 홍보

소비자의 식품 표시에 대한 올바른 인식과 합리적인 구매선택을 위해서는 유통업체나 소비자단체 등을 대상으로 표시제도에 대한 교육과 표시관련 정보 제공이 필요하다. 표시 정보 홍보를 위해서는 ① 표시제도에 대한 지속적인 홍보, ② 표시제도 관련 부처가 공동으로 식품 표시제도의 일람표를 작성하여 유통업체·소비자단체·공공기관 등에서 무료로 배포, ③ 식품표시관련 홈페이지와 직통전화 등 표시관련 정보를 제공하는 통로 개설 등이 필요하다. 식품표시를 홍보하기 위해서는 매스컴을 통한 언론홍보(48.7%)가 가장 효과적이며, 다음으로는 소비자단체를 통한 교육과 홍보(25.6%)가 효과적일 것으로 평가되고 있다.

표 7-12. 식품표시의 소비자 홍보증진을 위한 효과적 방안

구분	응답수	비중(%)
매스컴 등을 통한 언론홍보	19	48.7
유통기관(제조업체)의 홍보와 관측활동	4	10.3
소비자의 식품표시관리 참여 확대	4	10.3
소비자단체를 통한 교육 및 홍보	10	25.6
기타(다양한 방법활용, 역량에 따라)	2	5.1
(무응답)	(2)	
합계	39	100.0

또한 소비자가 표시절차나 감시과정에 참여함으로써 소비자 관심과 신뢰도를 제고시킬 수 있으므로 인증과정에 소비자를 참여시킬 수 있는 방안과 명예감시원제도 등 소비자 감시시스템을 확충하는 방안 등에 대한 검토가 필요하다. 국제표준화기구 소비자정책위원회(ISO COPOLCO), 미국 표준협회(ANSI)의 권익포럼(Consumer Interest Forum) 등이 소비자 감시를 위한 상설조직의 예이다³¹⁾. 전문가 조사결과 식품표시절차와 관리과정에서 소비자는 전과정에 참여해야 한다는 의견이 41.0%로 가장 많으며, 부분적으로는 사후 관리과정(33.3%), 기준설정과정(17.9%)등에 참여가 필요한 것으로 평가되었다.

표 7-13. 표시절차에서 소비자 참여가 필요한 단계

구분	응답수	비중(%)
전과정	16	41.0
기준설정과정	7	17.9
인증심사과정	2	5.1
사후관리과정	13	33.3
필요하지 않다	1	2.6
(무응답)	(2)	
합계	39	100.0

31) 김성숙(2004), p119 참조

제 8 장

요약 및 결론

▣연구의 필요성과 목적

소비자의 고품질 식품에 대한 수요가 증가하고 안전성에 대한 관심이 높아짐에 따라 원료, 생산방법, 품질인증 등 소비자가 식품 외관상으로 판단하기 어려운 속성들을 탐색이 가능한 속성들로 전환시키는 기능을 담당하는 식품표시의 역할이 빠르게 증가하여 왔다. 정부는 1990년대 초반부터 소비자 수요와 식품산업의 변화를 반영하기 위하여 다양한 식품표시제도를 실시해왔으나, 식품표시제도는 충분한 사전 검토와 효과 검증 없이 확대되어 왔으며 원료 산물과 가공식품은 서로 유기적으로 관련되어 있음에도 불구하고 식품 유형에 따라 관련 제도가 다르게 적용되어 실행상 혼란스럽고 제도의 기준이 모호하게 설정된 측면이 있다. 또한 소비자 입장에서 볼 때 제도에 대한 인지도가 매우 낮으며, 표시항목이 이해하기 어렵고 눈에 띄지 않는다는 의견이 대다수이다. 더욱이 WTO의 TBT 및 SPS 협정에서도 국제 식품규격위원회의 규격, 지침, 권고사항에 기초하여 각국의 제도와 규정을 조화시키도록 하고 있다.

이 연구는 소비자의 선호변화에 대응한 품질경쟁력 제고를 뒷받침하기 위하여 식품표시관련 법·제도의 운영체계 및 시행방식 평가를 기초로 식품표시제도 운영상의 비효율성을 제거하고 국제규범과 교역질서에도 부합하는 식품표시제도 개선방안을 제시하는 것을 목적으로 추진되었다. 식품표시제도 운영실태 및 소비자 이용 현황, 시행방식 및 운영체계 평가, 국제기준 및 외국사례 검토 등을 바탕으로 식품표시제도의 운영 및 관리체계 개선방안을 제시하였다.

▣ 식품표시제도의 운영실태

식품표시는 소비 후에야 판단할 수 있는 경험적 특성과 안전성과 같이 소비한 후에도 판단하기 어려운 신뢰적 특성을 탐색이 가능한 속성으로 바꾸는 역할을 하므로 최근 맛과 안정성에 대한 수요 증가에 따라 표시제도의 역할이 더욱 중요시 되고 있다. 표시제도는 생산자가 보유하고 있는 상품정보를 소비자가 이용할 수 있도록 함으로써 시장의 비효율성을 낮추고, 소비자의 선호에 부합되는 상품 선택으로 소비자의 효용을 제고하며 생산자는 상품속성에 대해 보상받게 됨에 따라 생산자의 수익을 증가시키게 된다.

식품관련 표시제도는 농축산물, 수산물, 가공식품, 수출입물품 등 식품분류 및 형태별로 구분·운영되고 있다. 농축산물은 “농산물품질관리법”, “축산물가공처리법”, “친환경농업육성법”을 근거로 운영되며, 가공식품과 포장 농축수산물은 “농수산물가공산업육성법”, “농산물품질관리법”, “수산물품질관리법”, 산업표준화법”, “식품위생법”과 관련된다. 수산물은 주로 “수산물품질관리법”하에서 운영되고 있다. 그 밖에 표시에 관한 각 법률은 “상표법”, “표시·광고의공정화에관한법률”, “대외무역법” 등과 간접적으로 관련된다. 식품표시제도는 기본 성격에 따라서 기본표시, 인증표시, 지적재산권 관련 표시의 3가지 종류로 분류되며, 기본 표시에는 원산지표시, GMO표시, 표준규격표시, 이력추적관리표시가 포함된다. 인증표시에는 농산물품질인증, 친환경농산물인증, 수산물품질인증, 전통식품인증, HACCP, 지리적특산표시 등이 속한다. 지적재산권 관련 표시는 상표 등록 및 브랜드 가치 제고와 관련된 표시로 지리적표시, 브랜드, 지자체 표시 등이 해당된다. 표시제도의 대부분은 정부가 기준설정부터 검사, 인증, 실행의 전 과정에 직접 관여하며, 민간이 관리과정에 참여하는 친환경농산물인증제도도 실제 민간인증 비중이 전체의 10%에 미치지 못한다.

소비자의 식품표시 이용현황을 조사하기 위하여 주요 대도시 400가구를 대상으로 식품표시관련 면접조사를 실시하였다. 식품 구입시 표시를 거의 매번 확인하고 구입하는 소비자는 10%에 못 미치며, 85% 이상 소비자는 자주 또는 가끔 보는 것으로 확인되었다. 소비자들은 농축산물 구입시 신선도를 가장 우선적으로 고려하였으며, 가공식품은 브랜드(44.0%)와 안전성(40.6%)을 고려하였다. 채소류는 과일류에 비해 안전성을 고려하는 소비자 비중이 많았으며, 과일류는 맛을 고려하는 비중이 높았다. 식품 구입시 표시내용과 내용물이 일치하지 않는다고 생각한 소비자는 36.5% 수준이며, 제조년월일과 원산지 항목에 대해 불일치를 경험한 경우가 가장 많았다. 불일치 경험시 불평을 호소 장소는 대부분 판매점이었다.

▣ 식품표시관련 법·제도의 운영체계 및 시행방식 평가

● 표시관련 법률의 목적과 제도의 중복성

식품표시관련법률 중에서 상당수는 ‘품질향상’과 ‘위생관리’를 동시에 추구하며, 소비자 보호와 생산자 소득증대에 이바지하는 것을 모두 목적으로 설정함으로써 법률의 성격이 명확히 구분되지 않고 표시관련 내용이 중복될 수밖에 없는 조건이 내재되어 있다. 식품표시관련 법률은 품목별·포장여부 등에 따라 소관부처가 구분되어 대부분 제도가 여러 법에 중복 규정됨에 따라 생산·유통업체 입장에서 제품에 대한 중복규제가 발생하게 된다. 더욱이 법률마다 가공식품 분류기준에 차이가 있어 동일대상품목이 중복되거나, 누락될 수 있는 가능성이 있다.

● 규정 및 시행절차상의 모순·불일치

일반표시기준의 경우 산물형태의 농수산물에 대한 품질표시기준의 법적 근거가 마련되지 않고, 포장제품에 대한 표시항목규정도 표준규격품 여부에 따라 표시항목에 차이가 있다. 농림수산물의 중량허용오차 범위는 “농산물품질관리법”과 “수산물품질관리법”에는 규정되지 않으며, “계량에 관한 법률”과 “식품위생법”에는 일반 가공품과 동일한 오차범위를 허용하고 있어 소비자와 생산자간의 분쟁 및 민원이 발생할 소지가 크다. “축산물가공처리법”과 “식품위생법”의 표시항목은 유사해 보이나, 제조연월일에 포장일 포함 여부, 표시사항이 인쇄된 라벨 사용 허용, 알레르기 물질 표시, 냉장식품의 냉동식품 전환 시 표시 등에서 차이가 있다. 표준규격 및 일반표시와 관련하여 허위표시금지를 위반할 경우 대부분 ‘3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금’조건이나 “축산물가공처리법”상에는 ‘1년 이하 징역 또는 2천만원 이하 벌금’으로 제재조건이 다르고, “수산물품질관리법”에는 표시위반에 대한 시정명령을 할 수 있는 점에서 다르다.

품질인증제도는 인증의 성격과 품목에 따라 구분되어 다양하게 실시됨에 따라 관련 제도 간에 연계성이 결여되고, 특별한 근거 없이 표시방식 및 위반제재 등 시행규정에 차이가 나타나고 있다. 예를 들어 친환경농산물 인증의 경우 “친환경농산물육성법”, 유기농산물 가공식품은 “농산물가공산업육성법”, 유기식품 표시는 “식품위생법”으로 분산되어 규

정국내식품의 경우 해당 식품의 제조·가공에 사용한 원재료 중 정제수와 염화나트륨을 제외한 95% 이상을 친환경농업법의 유기농산물 기준에 따라 생산되어 품질인증을 받은 농·축·임산물을 사용하도록 규정한 반면, 유기식품이 반제품 또는 완제품으로 수입되는 경우 수출국 정부의 관리기준으로 평가함으로써 수입유기식품의 명확한 관리가 어려운 상황이다. 품질인증의 유효기간은 대부분 제도에서는 1년으로 규정되어 있으나, 특별한 근거 없이 “수산물품질관리법”상에는 2년으로 규정되어 차이가 있다. 표시방식에 대해서는 대부분 인증표시와 함께 기본표시를 규정하고 있으나, “농산물가공처리법”에는 인증표시만 표시사항으로 규정되어있다.

원산지표시제도와 지리적표시제도는 산물과 가공식품의 관련규정이 통합·운영되는 유일한 제도로서 “농산물품질관리법”(농산물 및 농산가공식품)과 “수산물품질관리법”(수산물 및 수산가공품)에 규정되어 있으며, 수출입 물품의 원산지표시는 대외무역법을 근거로 운영되고 있다. 그러나 원산지표시제도도 가공식품의 원산지표시대상 품목이 “식품공전”에 규정되는 등 가공식품의 표시대상품목이 분산·운영됨에 따라 대상 품목 간에 모순이 발견되며, 수산물과 수산가공식품에 대한 원산지표시대상품목간에도 연계성이 부족하다. 또한 수입원료 이용 국내에서 생산한 가공식품의 원산지 판정시 “대외무역법”에서는 최종적으로 실질적인 변형을 행한 국가를 원산지로 규정하는 반면, “농산물품질관리법”에는 가공품의 원산지를 가공품에 제공된 수입농산물 또는 수입가공품의 원산지로 본다는 단서조항을 포함하고 있어 근본적으로 상충된다. 지리적표시제도는 농산물 및 농산가공품에 대해서는 “농산물품질관리법”에 수산물 및 수산가공품에 대해서는 “수산물품질관리법”에 규정되는데, 표시대상과 표시방법 등에서 유사하나 “수산물품질관리법”에서는 수산물품질관리심의회 심의를 거쳐 선정하는 것으로 규정된 반면, “농산물품질관리법”에서는 지리적 표시심의회를 별도로 두고 있다는 점에서 구별된다.

GMO표시제도는 GMO용어 해석의 차이에 따라 ‘유전자변형농(수)산물’과 ‘유전자재조합식품’으로 명칭이 다르게 규정되며, 표시규정에 있어서도 “농산물품질관리법”에서는 ‘GMO아님’ 표시가 가능하나, “식품위생법”에서는 이러한 표시규정이 금지되어 있다. HACCP 인증은 절차와 표시방법에 있어서는 유사하나, “수산물품질관리법”은 위반시 1년 이하 징역 또는 1천만원이하의 벌금을 규정한 반면, “축산물가공처리법”과 “식품위생법”에서는 과태료만 규정되어 있고 벌금도 각각 100만원 이하, 300만원 이하로 규모에 있어서 차이가 크다.

허위표시나 과대광고에 관한 규정의 경우 “농산물품질관리법”과 “수산물품질관리법”상에는 따로 규정되지 않고 제도별 과태료와 벌칙규정을 제시하고 있으며, “식품위생법”과

“축산물가공처리법”에서는 ‘허위표시등의 금지’조항을 두고 있으나 두 조항 간에도 모순되는 측면이 발견된다. 즉, 허용표시등의 범위에 “식품위생법”에서는 인터넷이 포함되지만 “축산물가공처리법”에는 포함되지 않으며, 허위표시조항 위반시 “식품위생법”은 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금을, “축산물가공처리법”은 3년 이하 징역 또는 5천만원 이하 벌금을 규정하는 데 차이가 있다. 특히 허위표시와 관련하여서는 “표시광고의 공정화에 관한 법률”에도 근거조항이 있는데, 이 법에서는 위반시 2년 이하 징역이나 1억 5천만원 이하의 벌금에 처할 수 있는 것으로 규정된다. 따라서 표시위반에 대한 벌칙 규정에 일관성이 없으며, 우선적용 규정 등이 없기 때문에 어떠한 단속에 의해 적발되느냐 여부에 따라서 다른 벌칙을 받을 수 있는 모순이 존재한다.

● 사후관리업무의 부족과 비연계성

식품표시관련 사후관리업무는 농수산물의 경우 원산지표시에 대한 감시를 중심으로 추진되며, 다른 표시·인증에 대해서는 부정기적으로 안전성 조사 등과 병행하여 실시되는 상황이다. 일반식품에 대한 단속은 식품의 허위·과대광고 관련 규정에 근거하며, 과대광고에 대한 단속이 대부분이다.

식품표시에 대한 사후관리업무의 문제점으로는 업무의 비전문성, 관리제도의 분산, 관리정보 공유체계의 미비 등으로 요약될 수 있다. 즉, 식품표시 위반 단속을 전담하는 조직이 없고 지방행정조직의 경우 전문 인력이 부족하며, 대부분 식품표시 단속업무는 다른 조사업무와 병행하여 추진되고 있어 사후관리에 대한 제도별 현황 파악에 어려움이 있다. 또한 표시에 대한 단속업무의 성격이 유사함에도 불구하고 대상품목과 제도별로 단속업무가 분산됨에 따라 사후관리업무가 통합적으로 이루어지지 못하며, 정보공유체계 미비와 상호협력체제 비구축으로 효율적인 사후관리가 수행되지 못하고 있다.

● 소비자의 표시제도에 대한 인지도와 활용도 평가

표시제도별 인지도 조사결과 소비자 인지도가 가장 높은 제도는 원산지표시로 소비자의 96%가 잘 알고 있거나(67.0%), 들어본 적 있다(29.4%)라고 응답하였다. KS표시, 표준규격표시, 품질인증표시, 친환경농산물인증표시에 대한 인지도는 60% 이상으로 비교적 높은 인지도 수준을 보이나, 실제 구입하는 소비자는 20~40%정도에 불과하였다. 전통식품인증제, HACCP, 지리적표시, 지자체 표시 등에 대한 소비자 인지도는 20% 정도로 매우

우 낮은 수준이었다. 소비자들이 인증품을 구입하는 가장 큰 이유는 품질 신뢰(54.5%), 안전성(39.7%), 맛(5.8%) 순이었으며, 인증품을 구입하지 않는 이유는 가격수준(60%)이 가장 큰 제약조건이며 판매망 부족(18.8%)도 상당 비중을 차지하는 것으로 나타났다.

인증품 구입시 대형할인매장을 주로 이용한다는 비중이 절반정도에 달했으며, 다음으로 농협매장 이용 비중이 20% 정도, 친환경전문매장과 백화점이 10% 전후이었다. 식품류별로 채소류와 과일류는 생협 등 친환경전문매장 이용비중이 상대적으로 높았으며, 육류는 백화점, 가공식품은 대형할인매장 이용비중이 높았다. 응답 소비자의 76.3%가 식품 표시제도를 주로 제품표시를 통해 알게 되었다고 응답하여 표시제도에 대한 인지도는 대부분 소비자의 경험과 관심을 바탕으로 형성되었으며, 홍보나 교육 등을 통해 형성된 예는 많지 않았다.

수입 원료를 이용하여 생산된 제품의 원산지에 대한 소비자 인식수준을 살펴보기 위해 생우를 호주에서 수입하여 국내에서 사육한 쇠고기와 중국산 배추와 국내산 양념으로 만든 김치에 대한 원산지 인식을 조사한 결과 90%이상이 수입산으로 인식하고 있었다. 가공식품의 원재료 원산지표시에 대해서 소비자들은 97%가 원료원산지표시가 필요하다고 생각하며, 원재료 표시품목수도 확대되기를 희망하고 있었다. 현재의 주원료위주 표시방식에 대해서는 응답소비자의 26.0%만이 찬성하였으며, 가공식품 원료 모두에 대해 원산지를 표시해야 한다는 의견이 57.5% 수준이었다.

친환경농산물인증 표시에 대해 소비자들이 정확히 알고 있는지를 확인하기 위해 친환경농산물인증 표시 4가지 종류에 대한 인지여부를 조사한 결과 응답소비자의 85%가 친환경 표시에 4가지 종류가 있다는 것을 알지 못하는 것으로 조사되었다. 친환경농산물인증 표시 중에서 무농약표시를 가장 우수한 것으로 평가하는 소비자도 39.8%에 달하였다. 유기가공식품에 대해서는 응답소비자이 80% 이상이 구입의향을 나타내어 향후 수요 증가 가능성을 나타냈다. 수입유기식품에 대한 구입의향의 경우는 구입의향이 있는 소비자가 22.3%에 불과한 것으로 보이지만 그저 그렇다고 응답한 43.8%의 소비자도 구입가능성이 크므로 실제 구입 잠재력은 높을 것으로 예상된다.

소비자들은 식품 표시가 눈에 잘 띄지 않고 표시정보가 부족한 것을 가장 큰 문제점으로 인식하고 있었으며, 식품표시의 이해를 쉽게 하기 위해 우선적으로 필요한 사항으로는 ‘설명에 필요한 용어를 통일하여 이해하기 쉽게 정리’(40.3%)와 ‘문자를 크고 잘보이는 곳에 위치’(37.8%)가 가장 시급한 것으로 지적되었다.

● 전문가의 현행표시제도 평가

표시관련 전문가들은 현행 식품표시제도의 전반적인 운영현황에 대해서는 보통으로 평가한 경우가 가장 많았으나, 행정기관 소속 전문가들은 54.6%가 긍정적으로 평가하는데 비해 연구기관 및 단체소속 전문가들은 긍정적인 평가(17.9%)에 부정적인 평가(39.3%) 비중이 높은 편이었다. 식품표시제도의 가장 큰 문제점으로는 표시관련 제도가 너무 많아 복잡함(41.7%), 표시관련법과 관리기관의 분산(33.3%)이 지적되었다.

식품류별로 표시제도 운영에 대한 평가결과 전문가들은 식품으로 가공식품의 표시제도가 상대적으로 잘 운영되는 것으로 평가한 반면, 산물형태의 표시는 대체로 부정적인 평가가 우세하였다.

개별 식품표시제도의 운영현황을 평가하기 위하여 제도별로 필요성, 활용도, 사후관리 측면에서 7점 척도 평가를 한 결과 대부분 제도의 경우 식품표시제도의 필요성에 대해서는 척도평균이 70% 이상 획득함으로써 긍정적으로 평가되었으나, KS표시, ISO표시, 지자체 표시는 긍정적인 평가를 받지 못했다. 표시제도와 인증제도를 구분 할 경우 대체로 표시제도의 필요성이 높게 평가되었다. 표시제도 중에서도 원산지표시와 GMO표시의 필요성이 가장 높게 평가되었으며, 인증제도 중에서는 친환경농산물인증과 HACCP에 대한 평가수준이 가장 높았다. 활용도 측면에서도 KS표시, ISO표시, 지자체 표시에 대한 평가가 가장 낮으며, 필요성 측면에서 높게 평가되었던 표준규격표시, 지리적표시, 품질인증(수산물), 전통식품인증, HACCP에 대한 활용도에 대한 평가도 높지 않은 것으로 나타났다. 사후관리측면에서는 대체로 부정적인 평가를 보였다. 행정기관에서는 원산지표시와 친환경농산물인증의 사후관리를 높게 평가하는 반면, 연구기관 및 단체소속 전문가들은 축산물에 대한 HACCP만을 긍정적으로 평가하였다.

■ 국제표준화 식품규격하의 적합성 평가

식품표시와 관련된 Codex 기준 중 가장 기본이 되는 것은 “선포장식품표시에 관한 일반규격”으로 소비자에게 이르기 전에 미리 용기에 포장되어 제공되는 모든 식품을 위한 일반적인 표시사항을 다룬다. Codex에서는 제품명을 소비자를 오도, 혼동시킬 수 있는 표현을 사용하지 않도록 규정하여 대부분 국내기준과 부합된다. 원재료 표시의 경우 Codex 기준은 사용된 모든 재료를 제조 시에 투입된 무게의 내림차순으로 표시하도록 정하고 있으며, “식품등의표시기준”에서는 2006년9월부터 모든 원재료명이나 성분명을 표시하도록 개정 고시되었다. 반면 원재료 표시에 있어 Codex는 지방의 종류에 대한 세

부 정보를 제공토록 하고 있으나, 국내 기준에서는 분류명칭인 ‘동물성 지방’으로 표시하도록 정하고 있다. 또한 Codex기준에서는 식품첨가물의 분류명칭을 23종으로 제시하고 있는데 반해 우리나라는 식품첨가물을 17가지 용도로 분류하고 있으며 분류 내용 및 명칭에 있어서도 일부 상이한 부분이 존재한다.

식품 표시사항 중 Codex 기준과 국내 기준 간에 가장 큰 차이를 보이고 있는 것이 유통기한 또는 품질유지기한 등 유통 관련 날짜의 표시방법으로 Codex에서는 ‘품질유지기한’을 의무표시사항으로 규정하고 있으나, 우리나라는 ‘유통기한’을 표시하도록 되어 있다. 제조연월일은 Codex의 경우 ‘제조일’과 ‘포장일’로 구분하여 정의하고 있는 반면 국내 기준에서는 공정 개념의 ‘포장’을 제조연월일과 연결시켜 정의하고 있기 때문에 제품별 제조공정의 특성으로 인한 혼란의 여지를 부여하고 있다.

원산지표시의 경우 Codex는 의무표시사항으로 규정하고 있으나 ‘표시하지 않으면 소비자를 오도하거나 기만할 우려가 있을 경우’라는 추상적인 전제 조건을 달아놓음으로써 의무표시조항으로서의 실제적인 의미를 부여하지 못하고 있다. 즉, 소비자를 오도하거나 기만할 우려에 대한 각 국의 입장이 다르고 특히 식품의 경우 수입국과 수출국간에 이에 대한 해석과 이해관계가 엇갈릴 수밖에 없어 Codex의 이 원산지표시 규정은 오히려 무역 분쟁을 유발시킬 수 있는 소지가 있다는 지적이 있다.

Codex의 일반원칙분과위원회는 ‘이력추적(traceability)’을 소비자에게 정보를 제공하는 위해발생의 사전예방적 개념, 제품추적(product tracing)을 식품위해가 있을 경우만 적용하는 재발방지를 위한 사후조치 개념으로 최종 정의하고 두 개념을 함께 사용하기로 결정한 바 있다. 우리나라는 지난 2004년10월부터 ‘쇠고기 이력 추적시스템’에 대한 시범사업을 통해 이력추적관리체도를 도입하기 시작하였으며, 쌀, 방울토마토 등의 품목에 대해서는 생산자단체나 지방자치단체 등이 주도하는 형태로 이력추적관리제가 도입되고 있다.

GM식품 표시와 관련되어서는 ‘현대적 생명기술(modern biotechnology)’이라는 용어의 사용 여부를 둘러싼 논란이 있었으며, 유럽국가가 이 용어를 정의에 포함시키는 대신 ‘실제 표시에는 영향을 주지 않는다’는 주석을 추가하자는 절충안을 제시하여 국제적 합의가 도출되었다. GM식품 표시의 적용범위에 있어 수출국은 구성성분, 영양가 또는 용도가 기존 식품과 다른 경우에만 표시할 것을 주장하고 있는 반면에 수입국들은 유전자기술에서 유래한 DNA나 단백질이 존재하는 경우와 기존 식품과 다른 경우 및 다른 특성이 있는 경우에도 표시할 것을 주장하고 있다. 국내에서는 식품군별로 별도의 GM식품 표시 기준을 제정하여 시행하고 있으며, 가공식품의 표시대상 품목 중에서는 가공 후에도 유전자재조합 DNA 또는 외래단백질이 남아 있는 식품을 대상으로 하고 있다.

Codex는 유기식품의 적용범위를 유기생산방법을 표시하는 농축산물 및 그 가공품(양봉과 꿀벌 포함)으로 규정하며, 강조표시로서 ‘유기적(organic)’, ‘생물기능(biodynamic)’, ‘생물학적(biological)’, ‘생태학적(ecological)’, 또는 이와 유사한 단어로 표시하도록 규정하고 있다. Codex의 유기농산물 전환기간은 파종전 2년(다년생 작물의 경우 수확전 3년)이며, 유기생산방법을 사용하여 생산한 지 12개월이 경과된 후에야 ‘유기적으로 전환’이라는 표시를 할 수 있는 것으로 나타난다. 우리나라의 유기식품 적용범위도 농축산물과 가공식품을 포함하는 것으로 보이지만 관련 법률과 제도가 품목별, 국내산 여부에 따라 분산·운영되고 있다. 전환기 유기농산물을 별도로 분류하고 있으며 ‘전환기간은 최소한 1년 이상이 되어야 한다’고 규정함으로써 표시방식이 명확히 규정되어 있지 못하다. 또한 Codex 지침에서는 유기원료를 95% 미만 함유하고 있는 제품에 대한 특정 표시 규정을 각 회원국이 개발할 수 있도록 허용하고, 유기농산물의 함량 비율이 95%미만에서 70%이상인 제품은 비율표시가 앞면에 표기되어야 한다고 규정하고 있다. 이와 관련하여 국내 기준에서는 유기원료 함량 비율을 원재료명 표시란에 기재토록 하고 있어 오히려 소비자들을 오도할 소지가 높다. 실제로 시중 유통제품 중 유기농산물 함량이 95% 미만인 제품에서 ‘유기’ 관련 표시에 대한 규정위반 사례가 다수 발견되고 있어 유기가공식품 인증시스템 확립과 함께 대책마련이 시급한 사항이다.

지리적표시제는 Codex 기준에서 다루지 않고 다만 파미산치즈와 같이 지리적 명칭의 보호를 받는 상품에 대해 Codex 규격설정은 규정상 문제가 없는 것으로 지적되었다. 즉, WTO/TRIPs 협정에서 추가적 지리적표시 대상으로 보호를 받고 있는 포도주와 증류주를 제외하고 국제사회에서 통상적으로 지리적 명칭을 사용하는 제품은 비록 그것이 특정 지역에서 지리적 명칭 보호를 받고 있더라도 당해 지역 또는 당해 국가 이외의 지역에서는 보호되지 않는다는 점을 시사하였다.

▣ 주요국의 식품표시제도 동향과 시사점

일본의 주요 식품표시관련 법률은 “식품위생법”, “농림물자규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법)”, “부당경품류 및 부당표시방지법(경품표시법)”으로 각각 농림수산성, 후생노동성, 공정거래위원회 소관으로 운영되고 있다. 이들 법들은 추구목적은 다르지만 표시와 관련하여 중복·상충문제가 제기됨에 따라, 표시제도의 정합성과 연계성 제고를 위해 2002년 6월부터 ‘식품의 표시제도에 대한 간담회’를 시작하여 2004년 12월까지 총 20회가 개최되었다.

JAS는 JAS마크를 부착함으로써 품질을 인증하는 JAS 규격제도와 모든 신선·가공 식품을 대상으로 하는 품질표시기준제도로 구성되어 있다. JAS규격은 품위·성분·성능 등의 품질에 관한 기준을 정한 일반 JAS규격과 생산방법에 대한 기준을 정한 특정JAS규격(특정JAS마크, 유기JAS마크, 생산정보공개JAS마크)으로 구분된다. 특정JAS마크는 특별한 생산이나 제조방법, 특색 있는 원재료에 대한 규격 기준을 충족시키는 식품에 부착되며, 대상품목은 숙성햄, 숙성소시지, 숙성베이컨, 토종닭이다. 유기JAS마크 유기농산물과 유기농산물가공식품이 해당되며, JAS규격과 동등한 제도가 있는 것으로 인정되는 국가(현재 11개국)에 대해 각국의 표시가 인정되고 있다. 생산정보공개JAS제도는 최고기 Traceability법을 바탕으로 한 생산단계의 기록의무화와 함께 도입된 제도로 이력추적제의 도입여건을 정비하기 위한 일환으로 도입되었다. 현재 소(2003년 12월 1일)와 돼지(2004년 7월 25일)에 대해 시행되고 있다.

1999년 개정된 JAS법에 의해 모든 신선식품(2000년)과 모든 가공식품(2001년)이 품질표시기준제도의 적용을 받게 되었다. 모든 신선식품에 대해서는 ‘명칭’과 ‘원산지’ 표시가 의무화 되었으며, 가공식품은 ①명칭, ②원재료명, ③내용량, ④상미기간(소비기간), ⑤보존방법, ⑥제조업자 등의 이름 및 주소를 기재하도록 되어 있다. 이 외에 GMO농산물을 원재료로 한 식품과 알레르기 물질을 포함하는 식품에 대해서 표시가 의무화 되었다. 가공식품의 원산지표시는 2000년에 농산물 절임, 장어양념구이 등 신선식품에 가까운 단순가공식품 8개 품목에 대해 의무화되었으며, 2004년까지 28개 품목으로 확대되었다.

농림수산성에서는 식품표시의 감시체제를 강화하기 위하여 식품표시감시를 일원적으로 담당하는 표시·규격과를 설치하고, 지방농정국 및 지방농정사무소에는 식품표시의 감시를 전문적으로 담당하는 표시·규격과를 설치하여 약 3,000명의 직원이 식품표시감시업무를 담당토록 하였다. 또한 과학적 분석을 통한 식품표시검증을 실시하기 위해 농림수산 소비자기술센터의 분석담당부분을 대폭 확충하였다. 표시위반에 대한 벌칙수준은 추가 법개정을 통해 대폭 강화되는 추세이다.

그 밖에 특별재배농산물은 화학비료와 화학합성농약을 관행대비 50%이상 줄여서 재배한 농산물로 JAS법에 포함되지 않는 임의인증으로 이루어지고 있으며, 지방공공단체(도도부현 또는 시정촌)에서 해당지역의 농약·비료의 관행사용량을 확인 및 공개하고 있다.

일본에서 JAS제도에 대한 국민적 합의를 유도하고 효율적으로 운영하기 위해 최근 논의되고 있는 세 가지 동향은 JAS규격 개선, 품질표시기준 개선, JAS관리체제 개선에 관한 것이다. JAS규격제도는 표준규격과 특색규격 대상품목의 차별화, 신선식품에 대한 JAS규격 확대와 유통단계 JAS 규격 제정, JAS마크 개선 등이 논의되고 있다. JAS관리체

제의 개선을 위해서는 JAS규격 인증업무체제를 민간기관형태의 등록인정기관을 중심으로 운영하며, 행정은 사후관리중심체제로 전환되고 있다. 등록기준에 ISO가 정한 제품인증기관에 대한 일반적 요구사항을 적용하는 것을 추진하며, 행정기관은 제도의 등록인정기관에 대한 사후관리, 가이드라인 제공 등을 담당한다. 독립행정법인인 농림수산소비기술센터는 사후관리체제 정비의 관점에서 등록인정기관의 업무에 대한 감사와 출입검사 등의 기능을 담당하는 구조가 되어야 하며, 제품인증기관을 심사하는 기관으로서의 기준인 ISO가이드 61의 요구사항을 충족할 필요가 있는 것으로 검토되었다.

미국의 식품표시 유형은 식품의 일반적 사항과 영양표시를 포함하는 일반표시와 유기농산물인증, 원산지표시, 바이오텍 표시 등 특별한 목적에 따른 특정표시로 구분할 수 있다. 의무 표시는 일반표시사항 및 영양표시, 그리고 자연산 및 양식어패류 등의 일부 원산지표시가 해당되며, 임의표시는 바이오텍 표시와 유기농식품 인증표시 등이다. 미국의 식품에 대한 일반표시는 “의약품 및 화장품법”과 “연방규제법”에 적용을 받는다. 주요 표시제도 중에서 원산지표시는 “2002농업법”, 유기농식품인증표시는 “유기식품생산법”, 바이오텍표시는 “의약품 및 화장품법” 등 표시제도의 성격에 따라 다양한 법률이 적용되고 있다.

원산지표시제도는 2002년 5월 Farm Bill에 의해 의무적으로 시행하도록 되었으나 반대 여론 등을 감안하여 2004년 1월에 제도시행은 2년 연기되었다. 다만 야생 및 양식 어패류에 대해서는 2005년 4월부터 소매점에서 원산지표시를 시행하고 있으며, 수입산 육류 및 가공품에 대해서는 연방육류검사법에 의해 1999년부터 원산지표시제를 의무적으로 적용하고 있다. 미국산의 표시 조건은 쇠고기, 돼지고기 및 양고기의 경우 미국에서 해당가축이 출생, 사육, 도축이 충족되어야 하며, 신선과채류나 채소는 미국에서 생산되는 것을 기준으로 한다. 어패류는 미국 내에서 양식, 어획, 가공된 것이어야만 미국산으로 표기할 수 있으며, 미국수역내에서나 미국국적의 어선에서 잡은 것만을 미국산으로 한다. 원산지표시의 경제적 분석에 의하면 원산지표시제 수행으로 소비자의 이익이 증가할 것이라는 명확한 증거는 없으나 미국산 농산물에 대한 수요증대의 효과는 다소 있을 것으로 예상되며, USDA에 의하면 업체당 부담비용은 생산자 241불, 중간상인 1,890불, 소매업자 12,600불로 총 89백만불로 추정되었다. 바이오텍 농산물 표시는 종전의 GMO 농산물에 대한 미국식 표기방법으로 임의표시로 운영되고 있다. 미국의 유기식품인증제도는 신선 및 가공 유기식품을 대상으로 “유기식품생산법”에 의해서 2002년부터 시행되고 있다. USDA가 공인한 유기식품 인증기관은 총 97개(국내 인증기관 56개소, 외국 인증기관이 41개소)이며, 유기농으로 전환하고자하는 농가들에게 인증비용의 75%까지를 보조하는 유기농 인증 비용 분담 프로그램을 운영하여 농가에게 최대 \$500까지 지원하고 있다. 미국은 지리적표시

보호가 확장되는 것을 반대하는 입장으로 각국의 상표등록제에 의해 유지되고 있는 자발적인 등록 시스템을 선호하고 있다. GAP 프로그램은 지침서에 따라 주정부가 자체적으로 지역실정에 맞게 운영하고 있는 자율적인 프로그램이며, 농무성은 주립대학의 GAP 도입농가 대상교육비를 지원한다. GAP 농산물과 비GAP 농산물의 구분방법이 없어 시장 거래상 우대는 없으나, 2003년 10월부터 미농무성 농업마케팅서비스(AMAS)를 통해 신선과실 및 채소류를 판매하고자 할 경우 FDA의 GAP 및 GHP 기준에 부합되는 인증서를 제출해야 한다. 생태 농산물표시는 생산자가 농산물의 독특한 환경적 특성을 소비자에게 알리기 위한 임의표시로 저농약, 토양 및 수질 보존, 안전하고 쾌적한 작업환경, 야생서식지 보전 등의 기준에 의한다.

유럽연합의 식품표시제도는 유럽 단일시장을 만들기 위한 규칙과의 조화를 추구하면서 통합식품표시제도를 마련하는 등 공동정책의 일환으로 시행되고 있다. 1992년 제정된 “식품품질에 관한 유럽연합 통합규칙(EC Regulation of food quality)”은 유럽 전체 차원에서의 표시체계의 기초가 되었다. EU의 통합식품표시제는 크게 표시에 관한 사항과 인증에 관한 사항으로 구분되며, 표시에 관한 사항은 식품의 라벨링, 외관표시 및 광고에 관한 일반표시와 영양정보표시, 영양 및 건강강조표시, 쇠고기이력사항표시 및 GM표시와 같은 특정사항표시, 식품 포장 및 등급 사항 표시가 포함된다. 특정 속성이나 품질을 가진 식품의 품질인증은 원산지명칭보호(PDO), 지리적표시보호(PGI), 전통식품보호(TSG) 및 유기인증제도로 분류할 수 있다.

의무표시항목에는 제품명, 재료목록, 내용량, 품질유지기한, 보관 및 사용 방법, 제조업자의 이름·주소 등이 포함된다. 원산지표시는 임의표시항목이며, 2000년 11월 공표된 “소의 식별 및 등록과 쇠고기 및 쇠고기제품의 표시에 관한 이사회 규칙”에 의해 의무사항으로 규정되어 있다. EU 국가 중에서 농·축산물 이력추적에 가장 적극적인 나라는 프랑스로서 1998년부터 쇠고기 제품에 대한 이력추적제를 의무화했으며 생산자와 제조업자와의 임의계약을 통해 곡류, 채소류, 과실류 및 어패류로까지 이를 확대하고 있는 추세이다. 유럽연합에서 GM식품에 관한 통합표시기준을 정한 법률은 “유전자변형유기체의 이력추적 및 표시와 유전자변형유기체로부터 생산된 식품 및 사료의 이력추적에 관한 유럽 의회와 이사회규칙”으로 의무표시방식으로 운영되고 있다.

유럽의 통합품질인증제도 중 하나인 원산지명칭보호(PDO)를 받기 위해서는 생산물의 특성이나 품질이 원산지의 특별한 지리적 환경에 본질적으로 또는 배타적으로 기인해야 하며, 최종생산물의 단계까지 원재료의 생산 및 가공 과정이 상품을 표현하는 명칭이 나타내는 지리적 장소에서 이루어져야 한다. 반면 지리적표시보호(PGI)는 생산단계의 적어

도 하나라도 지정된 지역에서 생산되면 충분하다. 전통특산품보증(TSG)은 특별한 속성에 대한 인증으로 전통적인 원재료 또는 혼합물을 사용하여 생산하거나 생산이나 가공이 전통적인 방식으로 이루어져야 하며, 다른 인증의 지리적 명칭을 겸하여 사용할 수 없다.

영국에서 품질표시제는 환경식품농촌부(DEFRA)에서 지역 및 지방농산물(regional & local food)정책차원에서 운영하고 있어 이를 전담하는 별도의 전문기관이나 제3자 기관을 두지 않으며, 명칭보호 신청의 접수 및 검사업무는 환경식품농촌부, 사후 관리는 공정거래청이 담당한다. 프랑스의 경우는 품질인증제는 이에 대한 직접적인 국내법에 의해 보호를 받고 있으며 별도의 전문기관을 두어 제도를 운영하고 있다. 프랑스의 원산지표시(AOC, PDO)와 지리적표시보호(PGI)에 대한 인증업무는 국립원산지표시관리원(INAO)가 담당한다. 유기농산물 및 유기식품은 대상품목으로는 농산물 및 가공식품과 사료를 포함한다. 로고 사용은 의무사항이 아니며 유기성분 함유량이 70~95%인 경우에는 유기표시를 성분목록에만 할 수 있고 주표시면에는 할 수 없다.

일본, EU, 미국 등 주요 선진국의 식품표시관리체계는 표시관련 법과 제도가 품목별로 분산되지 않고 통합되어 있으며, 민간주도의 인증체제가 구축되어 있다는 점이 우리나라와 가장 크게 구별된다. 인증관리체제에 국제적인 인증시스템을 적극 도입하고 있으며, 정부는 가이드라인 작성과 사후관리에 주력하고 있다. 표시항목은 대부분 국제적인 기준에 근거하여 작성되고 있으나 의무표시항목과 관련하여서는 각국의 입장에 따라 적용방식이 다른 특징을 보인다. 원산지표시는 일본의 경우 신선식품과 일부가공식품에 대해 의무화 하였으며, EU는 쇠고기에 대해, 미국은 자연산 및 양식 어류 및 패류, 수입축산식품에 한해 원산지표시를 의무화하고 있다. GMO 표시는 EU에서 이력추적까지 의무사항으로 규정할 정도로 강력하게 추진하고 있는 반면, 최대 생산국인 미국은 자체산업보호를 위해 매우 소극적으로 시행되고 있다. 일본은 특정GMO식품(대두)과 비특정GMO식품 중에 가공후 조합된 DNA 또는 이것에 의해 생성된 단백질 검출이 기술적으로 불가능한 경우 표시를 의무화하고 있다. 지리적표시는 유럽을 중심으로 등록제 시행을 주장하고 있으나 미국 등에서는 기존 상표법 틀내에서 시행하는데 문제가 없음을 들어 별도의 제도 시행에 반대하고 있다.

▣ 식품표시제도의 운영 및 관리체계 개선방안

식품표시제도의 개선을 위한 기본 방향은 첫째 소비자 중심의 표시, 둘째 국제적 기준에 부합, 셋째 표시제도의 효율적 운영, 넷째 생산자 품질관리 뒷받침으로 요약된다.

표시관련 법률의 목적과 제도의 중복성, 대상품목분류의 모호성, 식품별 표시사항의 중

복규제 등 부처별·제도별로 분산·운영되고 있는 표시제도의 주요 문제를 해결하기 위해서 식품관련 법의 통합화를 검토할 필요가 있다. 일본의 경우 식품의 표시 및 규격관련 법률이 JAS에 통합되어 있음에도 불구하고, 식품위생법, 경품법의 표시항목규정 등에 대한 검토논의가 활발히 진행되고 있으며, 미국과 유럽에서는 JAS와 같은 통합된 법률은 없으나, 각 제도별로 대상품목의 구분이 없이 통합·운영되고 있다. 표시관련 전문가 조사결과에서도 식품표시제도 개선을 위해서 표시관련 제도의 법과 제도의 통합(57.1%)이 우선적으로 검토가 필요한 사항으로 지적된 바 있다. 표시관련 제도와 법의 통합화 방향에 대해 의견 조사결과 응답자의 58.6%가 새로운 제도를 도입하여 추진해야 한다는 의견을 제시하였으며, 기존 제도를 기반으로 개선되어야 한다고 응답한 전문가는 30% 수준에 불과하였다. 기존제도 중에서는 KS제도가 표시제도의 통합 대안으로 긍정적으로 평가받지 못하는 것은 기존의 가공식품에 대한 KS제도가 KS공산품 KS와 동일하게 운영됨으로써 식품에 대한 인증이미지가 차별화되지 못했기 때문(60.5%)으로 보인다. 개별 제도별로도 식품의 형태나 국내산 여부에 따라 관련 법률과 관리기관이 분리되어 있는 경우 연계성 제고를 통한 효율적 운영을 위해 통합운영방안이 제기될 수 있는데, 유기식품의 통합관리에 대해서 응답전문가의 76.9%가 유기식품에 대해 단일화된 인증마크와 감독기구가 필요하다고 응답하였다.

식품표시관련 법률의 통합화 방안은 법률과 조직·감시체계의 일원화 추진단계에 따라 3가지 형태의 대안으로 제시하였다. 대안 1은 식품표시 및 규격에 관한 법률(가칭)을 제정하고, 관련 조직과 감시체계를 일원화하는 안으로 표시규정간의 모순·불일치 항목들에 대한 조정과 연계성 강화를 통해 표시제도의 합리적인 운영이 가능하다는 장점이 있는 반면 표시관련조직의 비대화와 전문적인 행정조직의 대응이 어려운 측면이 있다. 대안 2는 식품표시 및 규격에 관한 법률(가칭)을 제정하되 관련 조직·감시체계는 현행대로 유지하는 방안으로 표시규정간의 모순을 해결가능하나 형식적인 통합에 그칠 우려가 있다. 대안 3은 현행 법률체계 지속 하에 식품표시제조정위원회(가칭) 등을 운영하는 방안으로 기존 조직과 기구를 활성화시킬 수 있다는 장점이 있으나, 현재의 모순과 비효율적인 관리체제가 그대로 유지됨으로써 표시항목별 모순 해결을 위한 별도의 조정이 필요한 한계가 있다. 단기적으로는 현행 품목별 소관부처 분산체제의 틀을 기본적으로 유지하되, 부처별·기능별 법률 및 관리제도의 통합가능성을 검토하고 표시제도의 연계성과 효율성을 제고하기 위한 위원회를 마련하는 통합화 방안의 3안이 적합한 추진방향으로 제시될 수 있다. 식품표시제조정위원회(가칭)에서는 소비자상담창구·감시활동·소비자홍보·정보공유 등 법률·부처별 공동업무를 대상으로 기능별 통합방향 모색이 필요하며, 품목별로 제

도가 구분 운영됨에 따라 연계성이 부족한 것으로 평가되었던 원산지제도와 유기식품제도 등을 대상으로 제도별 통합관리 가능성이 검토되어야 할 것이다. 그 밖에 표시항목 간 조정과 대상품목의 범주에 대한 논의도 시급하다고 할 수 있다. 중장기적으로는 식품표시에 관한 법률의 필요성을 전제로 법 제정의 형태와 관련 조직체계 등에 대한 검토가 필요하다. 통합화방안의 1안 또는 2안에 해당된다고 볼 수 있다. 이 단계에서는 식품표시법의 제정 및 독립 여부가 검토될 것으로 “식품표시 및 규격에 관한 법률”(가칭)의 제정 여부가 중요한 관심사가 될 것이다. 또한 법률 제정 여부와 밀접한 관련성이 있지만 표시관리제도의 정비·관련조직체계 구축에서부터 표시마크의 통일여부까지 통합관리를 위해 분산 운영되고 있는 현행표시제도의 구체적인 개선안이 검토되어야 할 것이다.

식품표시규정 및 시행절차의 개선안은 크게 다섯 가지로 요약될 수 있다. 첫째, 표시관련 법률의 목적과 성격이 정확히 규명되어야 하며, 대상품목을 명확히 하기 위하여 가공식품의 분류기준을 법률별로 일치시키고 대상품목을 명확히 설명할 수 있는 통합해설서 작성 등이 필요하다. 둘째, 표시기준의 경우 산물형태 농수산물에 대한 품질표시기준의 법적 근거와 가이드라인 마련이 필요하며, 포장농산물의 경우 품종, 산지 등 농수산물의 특성을 감안한 항목을 포함하여 조정되어야 한다. 또한 현재 “식품위생법”에만 포함되어 있는 중량허용오차범위는 평균감모율을 감안하여 설정되어야 한다. 유통기한표시는 Codex의 기준과 가장 큰 차이를 보이며, 소비자들이 정확히 이해하지 못하고 안전성과 관련성이 크기 때문에 관리 실태조사를 바탕으로 적정성을 검토할 필요가 있다. 식품첨가물도 Codex 기준대로 분류·조정하는 방안을 검토할 필요가 있다. 셋째, 원산지표시제도는 농산물과 가공식품의 대상품목 간 상호연계성을 제고시키기 위해서 표시대상품목을 원료농산물 기준으로 확대·재정립시키고, 원산지표시 근거조항과 마찬가지로 대상품목을 동일법 내에 통일시킴으로써 원료농산물 표시기준과 가공원료 원산지표시기준을 통합적으로 운영할 필요가 있다. 또한 수입 원료를 이용한 가공제품의 원산지표시문제에 대해 “대외무역법”과 “농산물품질관리법”에 해석상 차이가 존재하므로 관련 법규, 수요자와 생산자 인식 등을 고려하여 재정립될 필요가 있다. 넷째, 친환경농산물인증 관련 제도간 형평성과 연계성을 제고하기 위해 제도간 통합을 검토하며, 단기적으로는 고시규정을 개정하여 국립농산물품질관리원과 지정받은 기관 등으로 위임근거가 마련되도록 해야 한다. 소비자에게 정확한 정보를 제공하고 유기식품에 대한 올바른 수요 창출을 위해 유기농산물 인증을 분리하고 유기가공품인증을 통합한 형태의 유기식품 인증을 검토해야 하며, 무농약과 저농약 인증은 객관적 기준이 불분명하므로 정부인증시스템이 아닌 자체품질관리 시스템으로 전환을 모색할 필요가 있다. 다섯째, 식품표시관련 법률 및 제도간의 시행절

차, 위반제재, 용어, 규정 등에서 모순되는 항목에 대한 조정이 필요하다. 지리적표시와 GMO품목선정 등의 시행절차와 GMO에 대한 해석과 표시방식 등에 조정이 필요하다. 또한 위반제재나 허위표시 등과 관련하여 관련 법률 간에 불일치되는 항목에 대한 개선이 필요하다. 그 밖에 농산물의 표시업무와 관련된 심의회가 법률마다 상이하게 조직되어 업무상 상호 관련성이 높음에도 불구하고 비협력적·비효율적으로 운영되는 상황이므로 식품표시제조정위원회(가칭) 운영 시 공통부분은 위원회 기능으로 통합하고, 개별 심의회는 위원회에 흡수 또는 축소하여 연계시키는 방안을 검토할 필요가 있다.

식품표시제도 관리체제의 효율성 제고를 위해 정부는 기초 법안 및 제도 마련·민간인증기관 지도·사후관리 및 감독 등의 역할을 수행하며, 인증관리업무는 민간인증기관 중심으로 전환되는 것이 바람직하다. 민간인증 활성화를 위해서는 각종 심사비용을 정부에서 일부 지원하여 시행초창기에 농가의 인증수수료 부담을 줄이고, 인증기관의 수입을 안정화할 필요가 있다. 또한 민간인증기관에 대한 신뢰도를 제고하기 위해서는 철저한 사후관리와 전문성 제고가 시급한 과제이므로 민간인증기관 유효기간 설정, 인증심사원 자격기준 강화, 인증관리 전문 인력 확보, 공신력 있는 인증기관 육성 등이 시급하다. 정부는 국제적인 인증프로그램운영 등 자격을 갖춘 인증기관을 인가해주고, 인증심사원에 대한 해외연수 및 전문 교육과정 개설로 민간인증 심사원 양성을 적극 추진해야 할 것이다. 또한 지방자치단체에서 별도의 법인을 설립하고 직거래를 알선하는 등 적극적으로 지원할 수 있도록 지방자치단체에서의 인증기관 설립을 적극 유도하여야 한다.

식품표시제도의 활성화를 위한 기반 조성을 위해서는 감시기능 강화, 표시방식 개선, 표시제품의 검사 및 유통단계 인증기반 마련, 소비자 교육 및 홍보 등이 추진되어야 한다. 감시기능 강화를 위해서는 지자체에 식품표시의 감시 및 지도를 전문적으로 담당하는 부서를 설치하고, 식품전반의 표시감시업무에 종사하는 직원을 배치해야 한다. 또한 부정표시에 대해서는 벌금 등을 강화하고, 위반자(업체)를 공개하는 원칙을 준수하여 관련부처간 위반사항의 세부정보 등을 공유케 함으로써 효율적 감시관리가 가능하도록 해야 한다.

표시방법이나 위치 등이 일정하지 않아 생산자 입장에서 혼란스러울 뿐만 아니라 소비자가 제대로 활용하지 못하는 상황이므로 표시제도별 표시방법과 인증제도별 인증표지 등이 상호 연계성을 감안하여 품목별 통합표시형식 마련에 대한 검토가 필요하다. 통합표시방식은 소비자의 표시에 대한 이해도와 홍보 효과를 제고시킬 수 있다는 장점이 있는 반면, 표시방식의 통일이 생산자에게 규제로 작용하게 됨에 따라 생산자의 경쟁력 제고에 방해가 될 소지가 있으므로 가이드라인 형태로 도입되어야 할 것이다. 또한 소비자의 표시에 대한 이해도와 활용도를 제고하기 위해서는 소비자와 생산자의 의견 수렴을 기반으

로 표시크기 및 표시위치 등을 포함하여 표시방식에 대한 전반적인 개선이 추진되어야 할 것이다.

식품표시 활성화와 신뢰 구축을 위해서는 검사·유통단계에서의 인증기반이 구축되어야 한다. 객관적이고 과학적인 검사과정이 정비되기 위해서 검증기술을 확립하고 식품표시 조사전문가를 양성하는 등 인력 및 장비 확충이 필요하다. 유통과정인증은 식품표시에 대한 소비자 신뢰도를 제고시키고 소비자에게 적극적인 정보제공을 추진한다는 관점에서 필요하며, 유통주체에 대한 인증과 이력추적 확대 등 다양한 형태로 추진될 수 있다.

소비자의 식품 표시에 대한 올바른 인식과 합리적인 구매선택을 위해서는 유통업체나 소비자단체 등을 대상으로 표시제도에 대한 교육과 표시관련 정보 제공이 필요하다. 표시 정보 홍보를 위해서는 ① 표시제도에 대한 지속적인 홍보, ② 표시제도 관련 부처가 공동으로 식품 표시제도의 일람표를 작성하여, 유통업체·소비자단체·공공기관 등에서 무료로 배포, ③ 식품표시관련 홈페이지와 직통전화 등 표시관련 정보의 제공 통로 개설 등이 필요하다. 식품표시를 홍보하기 위해서는 매스컴을 통한 언론홍보(48.7%)가 가장 효과적이며, 다음으로는 소비자단체를 통한 교육과 홍보(25.6%)가 효과적일 것으로 평가되고 있다. 또한 소비자가 표시절차나 감시과정에 참여함으로써 소비자 관심과 신뢰도를 제고시킬 수 있으므로 인증과정에 소비자를 참여시킬 수 있는 방안과 명예감시원제도 등 소비자 감시시스템을 확충하는 방안 등에 대한 검토가 필요하다. 국제표준화기구 소비자정책위원회(ISO COPOLCO), 미국 표준협회(ANSI)의 소비자권익포럼(Consumer Interest Forum) 등이 소비자 감시를 위한 상설조직의 예이다. 전문가 조사결과 식품표시절차와 관리과정에서 소비자는 전과정에 참여해야 한다는 의견이 41.0%로 가장 많으며, 부분적으로는 사후관리과정(33.3%), 기준설정과정(17.9%)등에 참여가 필요한 것으로 평가되었다.

제 9 장

목표달성도 및 관련분야에의 기여도

1. 연구목표

- 소비자의 알 권리 확보를 위해 소비자가 쉽게 상품을 비교할 수 있는 수단을 개발한다.
- 식품 관련 정보가 소비자에게 효율적으로 전달되도록 하기 위한 표시정보 시스템을 구축한다.
- 국제규범과 교역질서에 부합되도록 식품표시 규격기준을 개선함으로써 표시제도의 선진화를 도모한다.
- 소비자의 선호변화와 생산자의 품질차별화 추세를 제도적으로 뒷받침하는 식품표시 개선방안을 제시함으로써 사회전체의 후생 증대를 도모한다.

2. 연구평가의 착안점

구 분	평가의 착안점 및 척도	
	착 안 사 항	척 도 (점수)
1차년도 (2004)	○ 국내실태과약의 정확성과 포괄성	10
	○ 국제 기준 검토의 정확성	20
	○ 외국사례조사의 관련성과 포괄성	10
	○ 국내 식품 표시제 평가의 객관성과 적절성	20
	○ 소비자 설문조사 분석의 정확성과 신뢰성	20
	○ 운영 및 관리체계 개선방안의 적절성	20
최종평가	○ 국내외 실태 및 문제점 과약의 정확성과 포괄성	50
	○ 표시제도 개선방안의 적절성	50

3. 평가의 착안점에 근거한 연구 달성도

- 이 연구에서는 국내 농수축산물과 가공식품 등 전체식품을 대상으로 표시관련제도 운영실태를 검토하였으며, 운영체계와 시행방식을 평가하기 위해 법률과 제도의 세부규정과 시행절차 및 사후관리를 면밀히 검토하였다. 법률 및 제도 검토에서는 대상품목 및 목적을 비롯하여 각 제도별로 표시절차, 세부항목, 표시내용, 표시방법, 위반제재 등 표시제도의 평가를 위한 세부규정에 대해 검토되었다. 표시관련 법률의 객관적 평가를 위해 한양대학교 법학과 제철용교수가 검토과정에 참여하였다.
- 국내 표시제도가 Codex 등 국제적 기준에 부합되는가 여부를 살펴보기 위해 표시항목 및 인증제도를 중심으로 적합성을 평가하였다. 또한 일본, 미국, 유럽의 표시기준 및 운영현황을 비교 검토함으로써 시사점을 도출하였다. 국제식품표시기준 검토와 적합성 평가부분은 현재 Codex 관련 식품표시규격업무를 전담하고 있는 한국식품연구원의 한규재박사팀에서 협동연구를 수행하였다. 유럽의 식품표시 현황과 시사점 도출은 경상대학교의 김성용교수가 담당하였다. 일본과 미국의 식품표시제도는 문헌조사와 웹사이트 자료를 통해 정리되었으며, 일본의 JAS법 동향 검토를 위해 현지출장조사가 시행되었다.
- 분석방법으로 표시제도 관련 국내외 법률과 제도 검토를 위해 문헌자료와 관련기관 방문조사가 추진되었다. 또한 현황과약과 표시제도 개선방안 도출을 위해서 소비자조사와 전문가조사가 실시되었다. 소비자 조사표의 작성을 위해 소비자 좌담회를 통해 조사항목에 대한 사전점검과 모의실험을 하였으며, 검토·수정된 조사표에 대해 서울, 부산, 대전, 광주지역 거주 400가구를 대상으로 면접조사를 하였다. 전문가 조사는 표시관련 행정기관과 학계 및 연구기관 종사자 41명을 대상으로 추진되었다.
- 이 연구는 식품표시관련 법·제도에 대한 검토를 바탕으로 소비자 및 전문가의 표시제도평가와 국제표준화 식품규격기준 및 외국사례 검토 등을 종합적으로 검토하여 식

품표시제도 개선방안을 제시하였다. 연구 결과는 식품표시제의 개선을 위한 법제정이나 정책 수립에 기초자료로 활용될 것으로 기대되며, 생산자 및 식품가공업체에 대한 식품표시 기준 지침서로 이용될 수 있을 것으로 보인다. 또한 국내 농산물 및 가공식품의 차별화 전략 수립과 소비자의 품질특성에 대한 올바른 인식과 적정 구매를 유도하기 위한 자료로 활용될 수 있을 것으로 기대된다.

제 10 장

연구개발결과의 활용계획

이 연구는 소비자의 선호 변화에 대응한 품질경쟁력 제고를 뒷받침하기 위하여 식품표시제도 운영상의 비효율성을 제거하고 국제규범과 교역질서에 부합되는 식품표시제도의 개선방안을 제시하는 것이 최종 목적이다. 이 연구에서 제시된 식품관련 법률의 통합화 방안과 표시규정 및 시행절차의 조정방안, 운영체계개선안, 활성화 기반조성안 등은 식품표시제도 개선방안 마련에 활용될 예정이다. 또한 현황파악과 제도개선을 위해 실시된 설문조사결과와 국제 표시기준 검토 및 외국사례조사 등도 관련 연구와 표시관련 정책 수립에 기초자료로 활용될 수 있을 것으로 보인다.

향후 표시관련 연구 분야에서는 이 연구에서 제안된 각 항목에 대한 구체화된 연구, 실행프로그램과 연계된 세부연구가 뒤따라야 할 것이다. 개별 표시제도를 대상으로 법조문 개정과 활성화방안 구축 등 보다 구체화된 대안마련을 위한 연구가 필요하며, 통합안에 대한 의견 수렴 및 조정방안, 시행절차 개선 세부 프로그램, 민간인증기관 활성화방안, 사후관리기능 강화방안, 표시방식 개선, 검사기반 구축, 유통인증 도입방안, 소비자교육 및 홍보프로그램 등이 추가 연구가 필요한 분야이다.

참고문헌

- 경규향, 「유전자재조합식품의 안전성과 표시 제도에 대한 국민적 여론조사」, 세종대학교, 1-95, 2001.
- 곽노성, 「유전자재조합식품의 표시제도 개선방안에 대한 연구」, 한국보건사회연구원, 1-168, 2002.
- 권택중, 「식품 등의 표시기준에서 일괄표시기준의 문제점 및 고찰」, 중앙대 의약식품대학원, 1-40, 1999
- 김성숙, 「품질인증마크의 실효성 제고 방안 연구」, 한국소비자보호원, 2004.6.
- 김성용, “농산물 표시제의 현황과 개선방향”. 「농정연구」 10호, 2004년 여름.
- 김성용, 이계임, “식품표시제도의 효과와 우리나라의 적용가능성.” 「농촌경제」 24권 4호, 2001년 겨울.
- 김성용, 이계임, “농산물품질인증 사용여부의 결정요인 분석”. 「농업생명과학연구」, 경상대학교, 2002.
- 김명환, 김병률, 유남식, 「농산물품질인증제도와 안전성조사제도의 발전방향」, 한국농촌경제연구원 연구보고 R392, 1998.12.
- 노영화, 김인숙, 「식품표시 제도에 관한 연구」, 한국보건사회연구원, 1999.
- 박용춘, 「유전자 재조합 식품과 표시제」, 한국조리학회03제25차 춘계정기학술세미나, 53-85, 2003.
- 식품정보코리아(주), 「식품 등에 대한 기준·규격 규제의 적정성 검토」, 2003.12.
- 월간포장, “식품표시 및 포장재질표시”, 「월간포장」, 10-16, 2003.
- 이경애, “유통기한 및 원재료명 표시에 대한 소비자의 이해도 및 선호도”, 「한국조리과학회지」, 17(4), 405-411, 2001.
- 이계임, 최지현, 김민정, 「농산물 표시제도 개선」, 한국농촌경제연구원 C2004-32, 2004.11.
- 이동필, 성명환, 이계임, 김철민, 황수철, 이정연, 「식료의 안정적 공급 및 농산물과 식품산업의 연계강화방안」, 한국농촌경제연구원 C2001-12, 2001.7.
- 이상덕, “포장식품표시에 대한 소비자인식과 선호도 연구”, 한국식품저장유통학회 창립

- 10주년기념 국제학술심포지움, 181-181, 2002.
- 이은영, 「유전자재조합식품 표시제의 문제점 및 개선방안」, 중앙대 의약식품대학원, 1-51, 2002.
- 포장계, “식품표시에 대한 기본적인 생각”, 「포장계」, 110-116, 2003
- 포장계, “가공 식품의 포장 표시에 대해”, 「포장계」, 98-103, 2003
- 한국보건산업진흥원, 「영양표시를 통한 농축산물 브랜드상품의 경쟁력 강화에 관한 연구」, 농림부ARPC 과제 최종보고서, 2002.8.
- 한국식품정보연구, “미국 식품 표시 제도”, 「월간식품세계」, 2, 68-71, 2004.
- 한국식품정보연구, “미국 식품 표시 제도(2)”, 「월간식품세계」, 3, 98-101, 2004.
- 황순옥, 「식품등 표시기준 제도 합리적 개선방안 연구」, 한국보건산업진흥원, 1-199, 2003.
- 황순옥, 이중근, 조양희, 장경원, 이학주, 「식품등 표시기준 제도 합리적 개선방안 연구」, 한국보건산업진흥원, 2003.11.
- Barjolle, D., B. Sylvander, “PDO and PGI in Europe: Regulation or Policy?”, FAIR 1-CT95-0306, Final Report to European Commission, June 2000.
- Bernues, A., A. Olaizola, and K. Corcoran, "Labeling information demanded by European consumers and relationships with purchasing motives, quality and safety of meat," *Meat Science* 65(2003):1095-1106.
- Brandt, M. B., “What's new on nutrition labeling at the United States Food and Drug Administration?”, *Journal of Food Composition and Analysis*, 16 (3), 2003
- Brecher, S. J., “Status of nutrition labeling, health claims, and nutrient content claims for processed foods: 1997 Food Label and Package Survey”, *Journal of the American Dietetic Association*, 100 (9), 1057-1062, 2000
- Bureau, J-C. and Valceschini, "European Food-Labeling Policy: Success and Limitations“, *Journal of Food Distribution Research* 34(November 2003):70-76.
- Codex Guidelines in Nutrition Labelling; CAC/GL 2-1985, Rev.1-1993
- E-Siong Lee, “Labelling, nutrition and health claims: what's happening in Southeast Asia?”, *Food Australia*, 52 (6), 249-251, 2000
- European Evaluation Consortium, 「Evaluation of the food labeling legislation: Final Report, submitted to the European Commission」, the

Directorate-General for Health and Consumer Protection, October 2003.

European Commission, Directorate-General for Agriculture, 「Food Quality Policy in the European Union: Protection of Geographical Indications, Designations of Origin, and Certificates of Special Character for Agricultural Products and Foodstuffs」, Working Document of the Commission Services, August 2004.

General Guidelines on Claims; CAC/GL 1-1979, Rev.1-1991

General Guidelines for Use of the Term “HALAL”; CAC/GL 24-1997

General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods; Codex STAN. 1985-1. Rev.2-2001

General Standard for the Labelling of Food Additives when sold as such; Codex STAN 107-1981

Golan, E., F. Kuchler, and L. Mitchell, Economics of Food Labeling, USDA, ERS, Agricultural Economic Report Number 793.

Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods; GL 32-1999, Rev.1-2001

Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims; CAC/GL 23-1997, Rev.2-2004

Hammond, J., “Food labelling: recent developments and future trends”, European Food & Drink Review Spring, 79-82, 2000

Humphries, C., “A code of practice for food labelling”, Nutrition and Food Science, No. 4/5, 192-197, 1998

Kim, S-Y., R.M. Nayga, and O. Capps, Jr. "The Effect of Food Label Use on Nutrient Intakes: An Endogenous Switching Regression Analysis." Journal of Agricultural and Resource Economics 25(July 2000): 215-231

Kristal, A. R., “Trends in food label use associated with new nutrition labeling regulations”. American Journal of Public Health, 88 (8), 1212-1215, 1998

Labelling of and Claims for Prepackaged Foods for Special Dietary Use; Codex STAN 146-1985

Labelling of and Claims for Foods for Special Medical Use; Codex STAN 180-1991

Lewis, C. J., “Nutrition labelling of foods: comparisons between US regulations

and Codex guidelines”, Food Control, 7 (6), 285–293, 1996

Martinez, M.G. and F. Banados, "Impact of EU organic product certification legislation on Chile organic exports," Food Policy 29(2004):1–14.

Masood, E., “Europe and US in confrontation over GM food labelling criteria”, Nature, UK 398 (6729), 641, 1999

McCulskey, J.J. and M.L. Loureiro, "Consumer Preferences and Willingness to Pay for Food Labeling: A Discussion of Empirical Studies", Journal of Food Distribution Research 34(November 2003):95–102

Miller, H. I., “A rational approach to labeling biotech-derived foods”, Science, 284 (5419), 1471–1472, 1999

OECD, Directorate for Food, “Agricultura and Fisheries, Appellations of Origin and Geographic Indications in OECD Member Countries”, COM/AGR/APM/TD/WP(2000) 15/FINAL, December 2000.

Packing Media–Composition and Labelling; GL 35–1985

Pennington, J. A. T., “Final regulations for the nutrition labelling of raw fruits, vegetables, and fish”, Journal of the American Dietetic Association, 97 (11), 1299–1305, 1997

Przyrembel, H. "Food labeling legislation in the EU and consumer information," Trends in Food Science & Technology 15(2004):360–365.

Reiss, M., “Labeling GM foods – the ethical way forward”, Nature Biotechnology, 20 (9), 868, 2002

Report of the 4th Session of the Codex Ad Hoc Intergovernmental Task Force on Foods Derived from Biotechnology, ALINORM 03/34A

Report of the 19th Session of the Codex Committee on General Principles, ALINORM 04/33

Report of the 20th Session of the Codex Committee on General Principles, ALINORM 04/33A

Report of the 26th Session of the Codex Alimentarius Commission, ALINORM 03/41

Report of the 27th Session of the Codex Committee on Food Labelling, ALINORM 99/22A

Report of the 27th Session of the Codex Alimentarius Commission, ALINORM

04/27/41

Report of the 28th Session of the Codex Committee on Food Labelling, ALINORM 01/22
Report of the 29th Session of the Codex Committee on Food Labelling, ALINORM
01/22A

Report of the 30th Session of the Codex Committee on Food Labelling, ALINORM 03/22
Report of the 31st Session of the Codex Committee on Food Labelling, ALINORM
03/22A

Report of the 32nd Session of the Codex Committee on Food Labelling, ALINORM
04/27/22

Rumble, T., “New food labelling initiatives in Australia and New Zealand”, Food
Control, 14 (6), 417-427, 2003

Warwick, P. M., “Point of view: energy factors for food labelling and other
purposes should be derived in a consistent fashion for all food
components”, British Journal of Nutrition, 84 (6), 897-902, 2000

Wilkening, V., “Proposed changes in USA regulations for food labeling”, Journal
of Food Composition and Analysis, 14 (3), 309-314, 2001

在藤達夫, 「食品表示」, 中経出版, 2001.

吉田利宏, 「新食品表示制度」, 一橋出版, 2002.

吉田利宏, 「新食品表示制度 改定JAS法」, 一橋出版, 2003.

池戸重信外, 「安心を届ける食品のトレーサビリテイ」, science forum, 2003.

관련 홈페이지

<http://www.defra.gov.uk>

http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm

http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodquality/quali1_en.htm

<http://www.inao.gouv.fr>

www.usda.gov

부록 1. 제도별 현황 및 문제점³²⁾

1. 원산지 표시제도

가. 적용법규 및 인증기준

적용법규

- 농(수)산물 품질관리법, 시행령 및 시행규칙
- 농(수)산물 원산지표시요령
- 대외무역법령(대외무역법, 시행령 및 관리규정)
- 원산지제도 운영에 관한 고시(관세청)

인증(표시)기준

- 원료 및 가공품의 채취 또는 생산 국가(지역)

나. 권한주체와 관리

- 권한주체: 농림부 장관 및 시도지사 / 해양수산부 장관
- 관리
 - 농산물: 농산물 품질관리원 및 명예감시원제도 운영
 - 수산물: 수산물품질검사원, 각 시도 지역경제과 및 명예감시원제도 운영.

다. 대상품목과 분석항목

대상품목

- 농산물
 - 수입농산물(176개 품목) 및 국산농산물(145개 품목)
 - 가공품 121개 품목
- 수산물
 - 수입산: 비식용 수산물을 제외한 모든 수산물 및 수산가공품
 - 국산, 원양산: 비식용 수산물을 제외한 모든 수산물 및 수산가공품

32) 중앙정부에서 추진하고 있는 표시제도를 대상으로 함. 지방자치단체에서 추진 중인 표시제도에 대해서는 이 게임의(2004)의 부록 1을 참고바람.

□ 분석항목

- 원산지의 올바른 표시 여부

라. 문제점

- 감시대상품목수는 많은 반면 감시인력은 부족
 - 수입농산물(176개품목), 국산농산물(145개품목), 가공품 121개 품목이며, 점검 대상 지역이 39만개소에 달하고 있는데 390개 단속반으로 충분한 감시기능 수행이 어려움
- 노점상과 재래시장에 대한 단속 한계
 - 노점상과 재래시장은 성격상 적발 및 과태료 부과가 어려워 위반사례가 많이 발생함
- 과태료 미납 및 체납자에 대한 강제 징수 어려움
 - 과태료 미납 가산금제도가 없어 체납사례가 증가함

마. 개선방향

- 감시기능강화
 - 농림부 등 관련 중앙부처 직원으로 특별단속반을 구성하여 비정기적으로 단속반 운영
 - 명예감시원을 늘려 단속요원을 보강
- 재래시장 단속 강화
 - 홍보와 교육을 통해 소비자의 부정유통신고 인식을 제고시켜 활용
 - 노점상과 재래상인에 대한 원산지표시 지속 추진
- 체납에 대한 가산금 제도 운영
 - 체납에 대한 가산금제도를 운영하고 높은 가산금을 부과하는 방안 검토

2. GMO 표시제도

가. 적용법규 및 인증기준

□ 적용법규

- 농(수)산물 품질관리법, 시행령 및 시행규칙
- 사법경찰관리의 직무 관련법률
 - 26조(표시대상품목), 27조(표시기준), 32조(과태료부과)
- 유전자변형농산물 표시요령고시
- 수산물의 경우 GMO(유전자변형) 수산물에 대한 법제정은 되었으나, 전세계적으로

산업화 된 부분 없음.

□ 표시기준

- GMO(유전자변형) 농산물의 포함 여부

나. 인증주체와 관리

- 농산물: 농산물 품질관리원 본원 및 지원 유통지도과
명예감시원 등 민간 감시기구 활용

다. 대상품목 과 분석항목

- 대상품목
 - 농산물: 콩, 옥수수, 콩나물, 감자
 - 수산물: 무지개송어, 대성양연어, 미꾸라지
- 분석항목: ‘유전자변형’, ‘유전자변형 포함’, ‘유전자변형 포함가능성’ 3가지 표시

라. 문제점

- 속성장비 및 정밀기기 등 GMO 검정을 위한 분석장비 부족
- 옥수수, 콩 등 시장에서 알곡으로 유통되는 품목의 감시 미흡
- 관세청 EDI 시스템과 정보공유체제가 구축되지 못해 정보공유가 되지 못함
- 국내 GMO 농(수)산물 유통실태에 대한 소비자의 올바른 인식 부족

마. 개선방향

- 분석장비의 확충을 위한 예산 지원
- 옥수수, 콩 등 알곡유통업소에 대한 단속 횟수 증대
- 관세청과의 EDI 시스템 공유 조기 추진
- GMO 농산물 유통 및 관리에 대한 소비자 홍보 책자 발간 및 소비자단체를 통한 교육 실시

3. 유전자재포함표시

가. 적용법규

- 식품위생법 제10조

나. 주요 용어정의

- ‘유전자재조합식품등’이라 함은 유전자재조합기술을 활용하여 재배·육성된 농·축·수산물 등으로 제조·가공된 식품 또는 식품첨가물을 말함.
- ‘원재료’라 함은 인위적으로 가하는 정제수를 제외한 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공·조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어 있는 것을 말함.
- ‘주표시면’이라 함은 용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여 지는 면을 말함.
- ‘주요원재료’라 함은 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공에 사용한 원재료 중 많이 사용한 5가지 원재료를 말함.

다. 대상품목

- 일반가공식품의 두류가공품 중 콩가루 및 콩통조림, 콩 또는 콩가루 함유 두류가공품
- 일반가공식품의 곡류가공품 중 옥수수가루 및 옥수수통조림, 옥수수 또는 옥수수가루 함유 곡류가공품
- 과자류 중 빵 및 떡류, 건과류
- 두부류 중 두부, 가공두부, 전두부
- 두유류
- 당류 중 전분을 원료로 하여 제조 가공한 포도당, 과당, 물엿, 텍스트린, 올리고당류
- 특수영양식품 중 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타영·유아식, 영양보충용식품
- 조미식품 중 된장, 고추장, 청국장, 혼합장
- 김치·절임식품 중 조림류
- 기타식품류 중 메주, 전분 중 옥수수전분, 팝콘용 옥수수가공품
- 기타 콩, 옥수수 및 콩나물을 주요원재료로 사용한 식품

라. 표시의무자

- 식품위생법시행령 제7조의 규정에 근거
- 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 식품첨가물제조업, 식품 소분업, 유통전문판매업 또는 식품등수입판매업 영업을 하는 자.

마. 표시방법

- 당해 제품의 주표시면에 ‘유전자재조합식품’ 또는 ‘유전자재조합 ○○포함식품’으로 표시하거나 제품에 사용된 유전자변형농수산물의 원재료명 바로 옆에 괄호로 ‘유전자재조합’ 또는 ‘유전자재조합된 ○○’으로 표시하여야 함.
- 유전자재조합여부를 확인할 수 없는 경우에는 당해제품의 주표시면에 ‘유전자재조합 ○○포함가능성 있음’으로 표시하거나 제품에 사용된 당해 제품 원재료명 바로 옆에 괄호로 ‘유전자재조합○○포함가능성 있음’으로 표시할 수 있음.

4. 지리적 표시제도

가. 적용법규 및 인증기준

□ 적용법규

- 농(수)산물 품질관리법, 시행령, 시행규칙
- 수산물의 경우 지리적표시제도에 대한 법제정은 되었으나 실제적인 사례가 없음.

□ 인증기준

- 지리적 표시의 명칭, 품질의 특성과 지리적 요인과의 관계, 자체품질기준의 적절성, 지리적 표시 대상지역의 범위, 기타 필요한 등록요건

나. 인증주체와 관리

- 농산물 품질관리원 본원 및 지원 품질관리과

다. 대상품목 및 분석항목

□ 대상품목

- 모든 농산물 및 가공품

□ 분석항목

- 품목의 우수성, 품질등급, 품목명성, 품질 특성이 특정지역의 자연환경적 요인 또는 인적 요인에 의하여 이루어졌는가 여부, 당해 품목이 지리적 표시의 대상 지역 안에서 생산 또는 가공된 품목인가 여부

라. 문제점

- 현재의 제도는 ‘지리적 표시’만 보호되고 ‘명칭’은 보호되지 않기 때문에 등록에 따른

이득이 없어 실효성이 매우 상태임.

- 등록기준이 애매하고 지나치게 엄격하여 농민이나 제조업체에서 등록 신청을 기피함

마. 개선방향

- 제도의 실효성을 높이기 위해서는 명칭 보호, 등록요건 완화 등 전면적 제도 보완이 요구됨
 - 상표법과의 연관성 검토
 - 등록기준 객관성 부여

5. 농수산물품질인증

가. 적용법규와 인증기준

□ 적용법규

- 농산물 품질관리법 5조
- 수산물품질관리법 6조, 동법 시행규칙 제6조 및 제12조
- 품질인증세부실시요령

□ 인증기준

○ 농산물

- (품질인증 세부기준)

산지: 생산되는 시군명, 특정지역 희망시 인증하되 행정구역명칭()표기

상품차별화: 성분함량, 특정성분, 당도 등 계량화가 가능한 것

등급: 표준규격의 '특', 표준규격이 정해지지 않은 품목은 '최상등급'

무게 또는 개수: 표준규격의 무게 또는 개수, 표준규격 정해지지 않은 경우 거래관행상 포장단위의 무게 또는 개수

날개·개체 크기 및 중량기준: 표준규격의 '중'이상, 표준규격 정해지지 않은 품목은 거래관행상 '최상등급', 감귤은 표준규격의 '대', '중', '소'로 합

품종명: 공인명칭, 명확치 않은 경우 관행사용명칭인증

생산년도: 품목의 생산년도

- (생산관리기준)

토양: 토양환경보전법시행규칙 19조에 의한 '토양오염우려기준'중 농경지 기준에 적합

용수: 하천수·호수수는 환경정책기본법시행령 2조의 사람의 건강보호 기준에 적합

해야 하며, 생활환경기준의 상수원수2등급 이상, 쌀은 생활환경기준의 농업용수이상/ 지하수는 지하수의 수질보전등에 관한 규칙 6조의 농업용수이상

재배포장: 포장 및 주변으로부터 오염초래 우려 없어야 함

농약: 농약관리법 23조 안전사용기준 준수

비료: 농진청 권장 작목별 토양검정시비량 또는 표준시비량 감안사용

- (안전성기준): 농산물 농약잔류허용기준에 적합
- 심사기준(농산물): 생산자(조직) 자질·능력, 산지유명도 및 성가도, 대외신용도, 출하여건 및 판매처 확보, 생산포장 입지, 생산기술수준, 생산시설 및 자재(종자 등), 자체품질관리수준, 품질관리 열의도, 품질관리시설 및 기자재

○ 수산물

- 품목별로 인증기준이 있으며, 수산전통식품인증의 경우 신청시 국산수산물만을 원료로 사용하였음을 증빙하는 서류가 필요함.
- 공장인증기준: 원료확보, 생산시설 및 기자재, 작업장환경 및 종사자의 위생관리

나. 인증주체와 관리

- 농산물: 농관원(지원,출장소), 품질인증기관으로 지정 받은 생산자단체
- 수산물: 국립수산물품질검사원(지원) 및 해양수산부 유통가공과

다. 대상품목

- 곡류(16), 과실류(17), 채소류(31), 서류·특용작물(14), 축산물(4)
 - 농산물품질관리심의회의 심의를 거쳐 농림부장관이 고시
- 대상품목과 인증방법에 따라 수산물, 수산특산물, 수산전통식품 품질인증으로 나뉨.

라. 인증절차 및 인증조건

- 인증절차 : 신청→심사→ 인증서교부 → 사후관리(생산과정 및 시판품조사)
- 심사항목 : 신청자의 자질·재배기술, 입지여건 등 10개 항목
 - 심사결과 ‘수’ 5개 이상, ‘미’ 2개이하이고 ‘양’으로 평가된 항목이 없어야 함
- 품질인증 유효기간 : 1년
 - 계속인증을 받고자할 경우 유효기간 종료 30일전 계속인증 신청

부표 1-1. 수산물 품질인증 분류

구분	수산물	수산특산물	수산전통식품
특징	비교적 단순가공수산물	특정지역 또는 특징적으로 생산한 수산물을 원료로 하여 특징적으로 가공한 제품	예로부터 내려오는 우리 고유의 수산식품과 고전적인 방법이나 새로운 방법을 이용하여 만든제품
대상품목	마른오징어, 굴비, 마른김 등 21개품목	조미취치포, 다시마환 등 4개품목	오징어젓, 멸치액젓 등 43개품목
인증표기	'품'자 마크 표시	'품'자 마크 표시	'물레방아'마크 표시
인증절차	신청→접수·심사(지원장)→인증서교부(지원장)	신청→접수·심사(지원장)→인증서교부(지원장)	신청→접수·심사(지원장)→본원장→해양수산부(인증서교부)
처리기한	15일	15일	35일
유효기간	2년	2년	없음
인증기관	국립수산물품질검사원장	국립수산물품질검사원장	해양수산부장관

부표1-2. 농산물인증현황, 2004.

종 류 별	건수	농가수(호)	재배면적(ha)	생산계획량(톤)
곡 류	213	42,283	51,213	100,735
과 실 류	599	6,485	10,431	47,030
채 소 류	73	1,565	792	13,813
서 류	1	16	10	304
특 작 류	49	280	124	1,902
축산물류	111	731		16,961
계	1,046	51,360	62,570	180,745
전국농가대비		4.1%	3.4%	

마. 사후관리

○ 농산물

- 생산·출하과정조사 2회/월~1회/6월, 시판품조사 반기 1회 이상

○ 수산물

- 수산물품질인증 46조에 의하여 각 지원에 의하여 시판품조사와 인증업체조사가 이루어짐.
- 시판품조사 : 월 1회 이상(표시사항과 내용물일치여부, 인증기준에 의한 적정성검사)
- 인증업체조사(공장사후관리) : 업체별 반기 1회 이상. (6개월에 2회이상을 행정지시로 함)
- 허위표시 적발시 별지 제1호서식의 확인서(원본)와 적발경위서를 첨부하여 관할 경찰서에 고발조치하도록 규정되어 있으나, 사후관리에 의하여 실제 적발 사항 없음.

바. 문제점과 개선방향

- 농산물 품질인증제도는 인증제도로는 처음 시작된 만큼 타 인증제도에 비해 소비자 인지도가 높고, 고품질(표준규격의 특등급), 안전성(농약안전잔류허용기준), 지리적 특성(산지유명도와 성가도) 등을 포괄하는 종합적인 품질기준의 특성이 있음.
- 반면 품질인증품의 비중이 3% 정도에 불과하며, 제도에 대한 홍보 부족으로 정확히 품질인증품의 개념을 소비자가 이해하지 못하고 오히려 친환경인증으로 오인되는 경우가 많았음.
- 품질인증제도의 성격이 분명하게 소비자에게 전달될 수 있도록 하기 위해서는 품질기준의 타제도와의 차별성 검토 하에 제도의 성격을 명확히 하는 방향으로 개선안이 마련되어야 함.

6. 친환경농산물 인증

가. 적용법규와 인증기준

- 적용법규: 환경농업의 육성과 소비자 보호를 위하여 '99.1월부터 시행해오던 '친환경농산물표시 신고제'를 친환경농업육성법으로 개정, 동법 제17조의 규정에 의거 '01.7부터 '친환경농산물 인증제'로 전환
- 인증기준
 - 경영관리: 영농관련자료 기록 및 보관
 - 재배포장·용수: 토양, 용수, 재배포장(무농약, 저농약)은 품질인증인증과 동일조건, 유기재배포장은 1년이상(전환기) 또는 2년간(다년생은 3년)으로 규정
 - 종자: Non-GMO(무농약, 유기재배종자 조건 부여)
 - 재배방법: 저농약(농약,화학비료 1/2 이하, 제초제사용금지, 두과·녹비·심근성 작물 윤작), 무농약(농약사용없고, 화학비료 1/3 이하, 두과·녹비·심근성 작물 윤작) 유기, 전환기유기(화학비료,농약사용없고, 두과·녹비·심근성 작물 윤작)

- 품질관리: 수송 및 병해충방제관련 기준, 잔류농약(허용치의 1/10 이하, 단, 저농약은 허용치의 1/2 이하)

나. 인증주체와 관리: 농관원, 민간인증기관

- 민간인증기관: 흙살림, 한농복구회, 양평환경21, 국산콩가공협회, 한국유기농업협회, 정농회
- 정부는 민간인증기관 지정 업무와 함께 농산물 인증업무 동시 수행(독일, 프랑스, 네덜란드, 오스트리아, 스위스 등 유럽국가의 경우 정부는 민간인증기관 지정업무를 담당.
- 한국의 경우 민간인증기관 지정의 유효기간이 정해지지 않았으나, 일본과 미국은 5년 주기 재지정, 캐나다와 독일은 1년 주기 재지정.

다. 인증 대상품목 : 제한 없음

- 유기농산물가공품인증 ('03. 9월말): 풀무원 등 8업체(녹즙 등 6종류)
 - 신립초·케일녹즙, 녹차, 김치류, 현미분말, 양미나리 등 채소 분말

부표 1-3. 친환경농산물 인증현황, 2004.

종 류 별	건 수	농가수(호)	재배면적(ha)	인증량(톤)
유 기	420	1,492	13,258	28,759
전환기유기	392	1,825	2,106	13,300
무 농 약	2,494	9,776	8,440	167,033
저 농 약	2,545	15,892	15,154	256,956
계	5,851	28,985	38,958	466,048
전국농가대비		2.3%	2.1%	

* 소비자의 관심증가로 친환경인증농가 급증('01대비 520%)

라. 인증절차 및 인증조건

- 인증절차 : 신청→심사→인증서교부 → 사후관리(생산과정 및 시판품조사)
 - 신청기한 : 제한 없음(처리기한 42일)
 - 수 수 료 : 신청수수료 30,000원/건 + 인증심사원의 출장비 (상시출장공무원여비 2인 2일분)

- * 유효기간 연장신청(품질인증의 계속인증과 동일) : 15,000원/건(출장비 없음)
- 심사항목 : 경영관리, 재배포장·용수·종자, 재배방법, 생산물의 품질관리 등
 - 심사결과 부적합 항목이 없어야 인증서 교부
- 인증 유효기간 : 1년
 - 유효기간을 연장 받고자 하는 경우 유효기간 만료30일전까지 연장신청
- 사후관리 : 생산과정조사 분기 1회, 시판품조사 반기 1회 이상

마. 문제점과 개선방향

- 친환경인증제도에 대한 소비자 인지도가 30% 정도로 저위하며, 인증종류별로 구별 가능한 소비자는 극히 소수로 나타남. 또한 친환경농법에 대해서 많은 소비자가 불신을 나타냄.
- 우리나라에서 저농약, 무농약을 친환경농산물로 포함하나 Codex가이드라인에도 유기재배로 인정하는 것은 전환기 유기재배 이상임. 유기농산물에 대한 인식 제고와 수입 유기농산물에 대한 경쟁력 제고를 위해 분리를 검토함. 유기농산물인증의 경우 국제적으로 인증받을 수 있도록 관리가 필요함.
- 친환경농산물 인증은 친환경농업육성법, 전통식품 및 특산물(유기가공품) 인증은 농산물가공업육성법 등으로 인증업무가 각각의 법률에 의해 운영됨에 따라 제도간의 조화와 연계성 떨어짐.
 - 유기가공식품의 경우 국내에서 제조·가공하는 식품은 원료농산물에 대해 의무적으로 인증받아야 하며 유기농산물을 원료상태로 수입하는 경우에도 친환경육성법에 의한 인증을 받아야 함.
 - 반면 유기식품이 반제품 또는 완제품으로 수입되는 경우 식품위생법의 규정을 적용받아 우리의 인증기준으로 평가하는 것이 아니라 수출국 정부의 관리기준으로 평가함으로써 수입유기식품의 명확한 관리가 어려움. 식품위생법의 식품표시기준으로 원료가 유기농산물이면 별도의 인증 없이 제품의 포장에 ‘유기’나 이와 관련된 용어를 표시할 수 있도록 규정.
 - 친환경농산물 및 가공식품에 대한 법률과 규정을 일원화 필요
- 민간인증기관을 지정하여 인증업무를 추진할 수 있도록 규정되었으나 민간인증기관 지정이 미진한 실정임. 민간인증활성화를 위해 인증수수료, 농약잔류 검사 등 각종 심사비용 지원 및 인증수수료 현실화 병행, 공신력있는 인증기관 육성 시급(IFORM의 인증기관인가프로그램에 신청하여 인가를 받는 방법, 인증심사원에 대한 해외연

수 및 전문 교육과정 개설로 민간인증심사원 양성)

- 수입 유기가공품 기준 적합여부 판단부문을 개선하기 위해 국제인증기관 설립 필요성 있음. 국제인증기관 설립전까지는 우리나라가 중심이 되어 기준에 맞는 자격있는 국제인증기관을 지정하고 그 인증기관의 인증서로 판단할 수 있도록 개선
- 정부는 인간인증기관의 지도감독을 분기별 1회 이상 실시하여 독립적인 조사업무와 공정한 인증심사가 이루어지고 있는가를 점검 필요, 인증품 감독 철저실시

7. 식품등의 표시 기준

가. 적용법규

- 식품위생법 제10조 및 제11조

나. 대상품목

- 증석판매제조·가공업의 신고를 하여 제조·가공하는 식품, 식용얼음의 경우는 5킬로그램이하의 포장제품
- 식품첨가물
- 방사선 조사처리식품
- 수입식품 또는 수입첨가물
- 그 외 용기·포장에 넣어진 식품 또는 수입된 자연상태의 농임축수산물로서 용기·포장에 넣어진 것, 단 비닐랩 등 투명소포장 제외

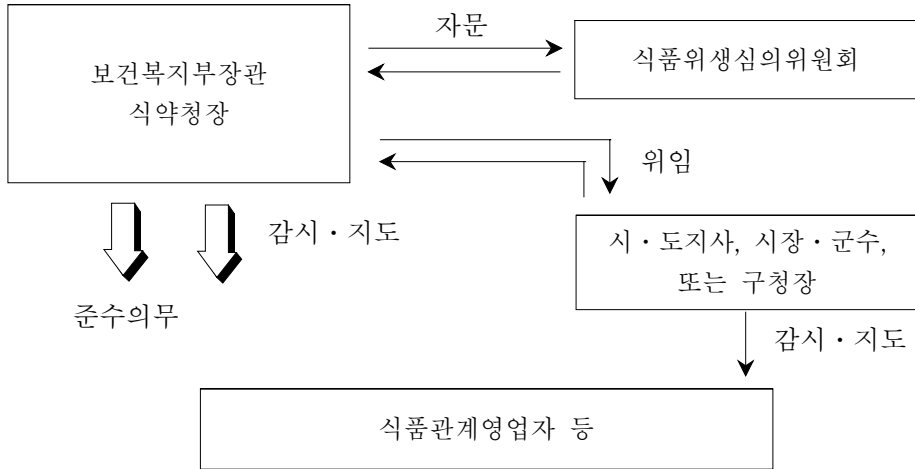
다. 표시사항

- ① 제품명
- ② 식품의 유형(따로 정하는 제품에 한함)
- ③ 업소명 및 소재지
- ④ 제조연월일(따로 정하는 제품에 한함)
- ⑤ 유통기한
- ⑥ 내용량
- ⑦ 원재료명 및 함량(원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함)
- ⑧ 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 식품 및 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함)
- ⑨ 영양성분(따로 정하는 제품에 한함)

⑩ 기타 식품 등의 세부표시기준에서 정하는 사항

라. 감시체제

- 식품위생법에 기초한 표시기준제도와 감시체제



8. 축산물의 표시기준

가. 적용법규

- 축산물품질관리법 제6조

나. 대상품목

- 축산물가공품, 수입축산물가공품
- 그 외 용기·포장에 넣어진 축산물 중 수입축산물 또는 축산물가공업의 허가를 받은 영업자가 제조한 것
- 식육포장처리업의 허가를 받은 영업자가 만든 포장육

다. 표시사항(식품위생법과 동일)

- ① 제품명
- ② 축산물가공품 유형
- ③ 업소명 및 소재지

- ④ 제조연월일(따로 정하는 제품에 한함)
- ⑤ 유통기한
- ⑥ 내용량
- ⑦ 원재료명 및 함량(원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함)
- ⑧ 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 식품 및 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함)
- ⑨ 영양성분(따로 정하는 제품에 한함)
- ⑩ 기타 식품 등의 세부표시기준에서 정하는 사항

9. 표준규격

가. 적용법규 및 인증기준

□ 적용법규

- 농산물 품질관리법, 시행령 및 시행규칙
- 수산물의 경우 표준규격에 있어서 법제정은 되었으나 실제적인 경우가 없음.

□ 인증기준

- 등급규격
 - 품질요소(고르기, 선택, 모양, 당도), 크기, 무게에 의해 ‘특’, ‘상’, ‘보통’으로 구분
- 포장규격
 - 포장요소: 포장재질, 포장치수, 거래단량
- 표시사항
 - 품목, 산지, 품종, 등급, 무게 또는 개수, 산년(곡류에 한함), 생산자 또는 생산자단체 명칭 및 전화번호

나. 인증주체와 관리

- 농산물 품질관리원 본원 및 지원 품질관리과

다. 대상품목과 분석항목

□ 대상품목

- 농산물 127, 임산물 15 총 142개 품목
 - 곡류 16, 과실류 18, 과채류 19, 엽채류 41, 서류 2, 특작류 4, 버섯류 7, 화훼류 20, 임산물 15

□ 분석항목

- 등급규격, 포장규격, 기타 표시사항

라. 문제점

- 출하농산물 중 표준규격품의 비중이 54%로 여전히 낮고 박스의 불법사용 등 위반사례가 많이 발생
- 비포장 농산물에 대한 표준규격 표시가 시행되지 않아 소비자의 품질에 대한 확인욕구에 부응하지 못함
- 채소의 경우 품질선택기준으로서 신선도가 중요한데 기존의 표준규격표시는 이를 충족시키지 못함
- 표준규격품의 표시사항은 새로운 표시제를 시행할 경우 성격상 불필요한 내용이 많아 정비가 불가피

마. 개선방향

- 표시제 통합을 전제로 표준규격의 전면 재검토 필요
- 비포장 농산물의 품질 표시방안 마련

10. KS 인증제도

가. 적용법규 및 특징

- 산업표준화법 11조(제품의 규격표시 및 인증) 및 13조
- KS(Korean Industrial Standard: KS)는 산업표준화법에 의거하여 산업표준회의심의를 거쳐 기술표시원장이 고시, 확정되는 국가규격임.
 - 제3자기관이 국가규격(KS)에 적합함을 인증한 제품으로 최고수준의 제품이 아니고 가장 경제적인 수준으로 다수의 소비자가 사용하는데 적합한 최적의 상품임을 인증
 - 따라서 KS상품은 최고가 아니라 국가가 인정하는 최저규격을 충족시키는 제품임.
 - 인증업체는 KS마크(㉪)를 표시하여 홍보를 할 수 있고 정부 조달 우선구매 등 혜택부여
- 1962년 정부허가제로 시작하여 '98. 7 민간인증제(표준협회)로 전환 운영

나. 적용 범위

- 제조업(제품인증)으로서 16개 산업부문에 적용되며, 식료품부문(H)이 포함됨
- KS는 제품규격(향상, 치수, 품질), 방법규격(시험, 분석, 검사 및 측정방법, 작업표준),

전달규격(용어, 기술, 단위, 수열등)을 규정

부표 1-4. KS인증 현황, 2004.

KS 인증		
품목수	공장수	건수
889	5,944	10,039

다. 인증주체 및 관리

- 인증주체: 기술표준원
- 한국표준협회('98.7.24 지정)
 - 지정심사기관(화학시험연구원 등 14개 기관), 품목별 품질관리단체(8개 기관), 교정기관
 - ※ 인증심사원 : 총 634명 (표준협회 117명, 지정심사기관 341명 등)

라. 인증절차 및 사후관리

- 인증기관(표준협회)과 전문분야별로 지정된 지정심사기관(업종별 단체 등)이 합동으로 공장심사
- 제품시험은 공인시험기관(화학시험연구원 등)에서 실시
- 5년을 주기로 정기심사를 하며 매년 제품심사를 함. 시판품에 대해서는 수시 조사 실시.

마. 문제점

- 국제적인 인증시스템 체제에 부합되지 않고 심사원 자질 저하
 - 심사기관과 컨설팅기관의 구분이 불분명, 심사원 도덕적 해이
 - 화학시험연구원등 5개 심사기관 163건 지도 실시('03년)
- 기업경쟁력이 향상되도록 KS규격, 심사기준의 지속적인 개정 필요

바. 개선방향

- 인증체계 개선
 - 인증기관과 컨설팅기관을 원천적으로 분리하여 투명성 확보
 - 심사기관의 컨설팅업무를 제한(산업표준화법시행규칙 개정)
 - 인증심사원의 자질 향상

- 심사원 윤리강령을 제정하고 심사원 모니터링제도 도입
- 서류 위주의 심사시스템을 현장실사 기술평가 체제로 개선

□ KS규격 국제규격에 부합화

- ISO(국제규격), JIS(일본) 등에 부합화를 원칙으로 하되 국내의 기술발전 추세에 맞춰 KS수준을 상향 조정함으로써 소비자 안전, 보건, 환경 등 강화

□ 소비자보호차원에서의 사후관리 강화

- 불법, 불량 KS인증 제품의 제조 및 유통 방지
 - KS인증업체 심사주기 단축: 현행 3~5년 → 2년 이내
- KS인증위원회를 실효성 있는 심의 체제로 개편
 - 산업분야별로 전문분과 회의 운영, 인증심사원 출석제 도입
- 인증기관 및 지정심사기관 지도점검시 인증업체 등을 방문 확인
 - 지도점검강화: 년 1회 → 년 2회

11. HACCP

가. 정의 및 특징

- HACCP는 ‘Hazard Analysis Critical Control Points’의 약자로 ‘식품위해요소중점관리기준’으로 정의. 위해분석(HA)과 중요관리점(CCP)으로 구성됨.
 - HA는 위해가능성이 있는 요소를 찾아 분석·평가하는 것이며, CCP는 해당 위해 요소를 방지·제거하고 안전성을 확보하기 위하여 중점적으로 다루어야 할 관리점을 의미함.
- HACCP는 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 유통단계를 거쳐 최종 소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여 자주적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성(safety)을 확보하기 위한 과학적인 위생관리체계임.
- HACCP는 위해발생 후 대응하는 것이 아니라 생물학적, 화학적, 물리적인 위해 발생을 방지하기 위한 제도임. 즉 식품의 안전성을 침해할 가능성이 있는 위해발생 빈도를 최소화하고, 중요한 공정(CCP)을 특정하여 해당공정의 관리상황을 연속적 또는 상당한 빈도로 모니터링 함으로써 위해의 발생을 미연에 방지하고, 안전성을 보증할 수 없는 제품이 유통과정에 들어가는 것을 차단함.

나. 대상품목 및 현황

- 의무적용대상품목은 어육가공품, 냉동수산식품, 식육가공품, 유가공품 등 6개 식품이며, 빵, 김치류, 건강보조식품, 곡류가공품 등 14개 식품은 자율적용대상 품목임.
- 면류 등 20개 식품류에 대해 일반모델 개발
- 우리나라는 1996년 HACCP를 햄, 소세지를 대상으로 도입하여 적용대상품목을 매년 확대해 적용업소는 2005년 4월 말 기준 166개소에 달함.
- 식육가공품 및 유가공품은 농림부로 이관하여 관리

부표 1-5. HACCP 적용업소 현황, 2005.4.

단위: 개소

식품제조가공업소	단체급식	농림부이관업소 (식육가공품, 유가공품)	계
89(6)	48(16)	29	166(22)

()는 지정취소업체수임

부표 1-6. HACCP 적용도축장 현황, 2005.5.

단위: 개소

소·돼지	닭	오리	계
90	39	3	132

다. 제도 지원

- HACCP 적용업소 지정을 위한 컨설팅 사업비용의 최대 50%까지 지원함
- 컨설팅사업주관
 - 일반식품: 식약청, 축산식품: 농림부(수의과학검역원)
- 컨설팅추진기관
 - 일반식품: 한국보건산업진흥원, 축산식품: 한국식품연구원
- 법적 근거
 - 축산물가공처리법 제9조 및 식품위생법 제32조의 2

라. 인증절차 및 적용순서

□ 인증절차

○ 일반식품

- 신청서작성 및 접수(식약청)→서류검토확인(보건산업진흥원)→검토(식약청)→평가 및 판정(식약청)→결재 및 통보(식약청)→지정서 발급

○ 축산식품

- 신청서작성 및 접수(농림부)→적정성여부검토 및 지시(농림부)→실사(수의과학검역원)→실사결과보고서 제출(수의과학검역원)→심의(HACCP분과위원회)→검토결과 보고(수의과학검역원)→지정여부 결정(농림부)→지정서 발급

□ HACCP 적용순서

○ Codex 12단계에 따라 추진

- 공정도 작성 및 현장검증
- HACCP 7대원칙 수행
- 위해요소존재 파악
- 안전성확보를 위한 조치방법 강구 등으로 진행

부표 1-7. ISO와 HACCP과의 비교

	ISO	HACCP
인증원칙	제 3자 인증	자체 인증
집중관리개념	없음	안전성 집중관리
전문성 유무	없음	전문성 요구
관리기준치 고려	없음	고려함
종합적 고객만족도	광범위(품질 등)	제한적(안전성)

12. HACCP(수산물)

가. 적용법규

- 수산물품질관리법 제23조

나. 적용범위

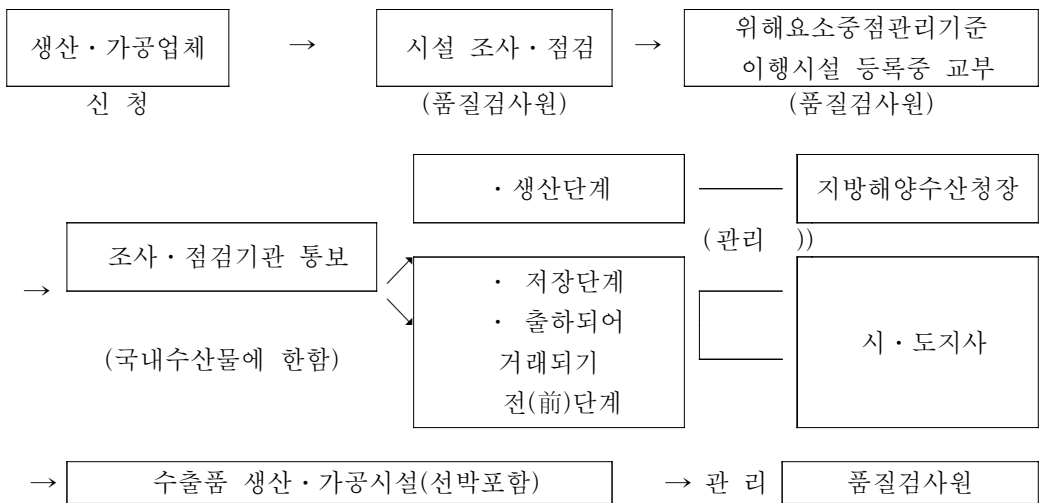
- 외국과의 협약에 규정되어 있거나 수출상대국에서 정하여 요청하는 수출을 목적으로

하는 수산물·수산가공품.

- 어육가공품 중 어묵류, 냉동수산식품 중 조미가공품 등에 적용하고 있음. 이행시설 대상으로는 수출 수산물·수산가공품의 생산·가공시설에는 등록이 의무화 되어 있으며, 국내 소비용 수산물의 생산·가공시설에 대해서는 임의로 운영됨.

다. 등록 및 관리

- 위해요소중점관리기준이행시설 등록 및 관리



- HACCP이행시설로 등록하고자 하거나 등록된 시설은 육상양식어업 면허 또는 신고한 시설로 넓치, 뱀장어의 육상어류 양식장이다.
- HACCP 운영에 관여하는 자는 제5조의 규정에 의하여 국립수산과학원장 또는 국립수산물품질검사원장이 실시하는 교육·훈련 또는 이와 동등이상의 교육·훈련을 받아야 함.
- 다음의 사항은 HACCP에 관한 교육·훈련을 통하여 역할수행에 필요한 자격을 갖춘 사람이 수행하여야 함.
 - HACCP Plan의 개발
 - 시정조치의 절차 및 검증활동에 따른 HACCP Plan의 재평가 및 수정
 - 기록의 검토

13. ISO인증제도

가. 적용법규 및 개요

- 품질경영및공산품안전관리법(ISO 9000), 환경친화적산업구조로의전환촉진에관한법률(ISO 14000)
- ISO인증은 국제기준(ISO 규정)에 의거, 기업이 품질 경영체제를 갖추고 있는지를 제 3자(인증기관)로부터 자율적으로 인증받는 제도
 - KS는 제품에 대한 인증인 반면 ISO는 시스템 인증
- 1997년부터 국내인증 시작(인증기관 : 국내 36개, 외국 50여개)

나. 인증주체 및 관리

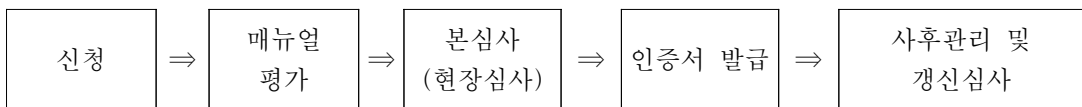
- 인증주체: 한국인정원
- 인증기관 : 80여개
 - 국내인증기관(36개), 해외인증기관(40여개)
 - ※ 인증심사원 : 총 3,502명 (ISO 9000: 2,845명, ISO14000: 657명)

부표 1-8. ISO인증 현황, 2004.

ISO 인증		
계	ISO 9000	ISO 14000
15,034	12,424	2,610

다. 인증 절차 및 사후관리

○ 인증심사 흐름도



* 사후관리는 매 6개월마다, 갱신심사는 매 3년마다 실시

라. 인증 효과

- 기업의 모든 업무가 문서화되고 품질경영 및 품질보증 활동이 체계화됨으로써, 지속적인 품질향상 기반 마련
- 경영품질에 대한 신뢰성 향상 및 국제 공신력 확보로 기업 이미지 개선

- 구매자로부터의 중복된 공장평가 면제 및 시간·경비 절약

마. 문제점

- 인증기관 난립에 따른 과당경쟁, 인증 컨설팅 관리 부재 등으로 인증 브로커(컨설턴트)에 의한 부정행위와 부실인증 발생
- 국내에서 활동중인 외국계 인증기관(40여개)에 대한 관리방안 마련이 시급(외국 인증기관의 관리는 외국 인정기관이 담당)
 - * 국내 인증기관(36개)은 한국인정원(KAB)이 지정·관리

바. 개선방향

□ 자율적 상호감시체제 구축

- 자율적 상호감시(Peer Review) 기구 구성 및 운영 지원
 - 한국인정원(KAB) 산하에, 인증기관 추천 심사원으로 구성된 상호 감시 기구를 구성하고 사후 모니터링 실시
- 인증기관협의회(34개 국내인증기관)의 자정 노력 유도
 - 윤리 위원회 구성 및 자체 징벌체계 정립(부당인증 유형 세분화)
- 부당인증 고발센터 운영 활성화를 통한 소비자 감시 강화
 - 인증 신청서에 ‘부당인증 고발센터’ 안내문 게시, 메일 발송

□ 심사원 자질 및 교육 강화

- 심사원(컨설턴트 포함)에 대한 윤리규정 제정
 - 전문직업인으로서 독립성, 공정성 및 신뢰성을 확보하고 기업의 경영혁신과 산업경쟁력 제고에 기여한다는 사명감 고취
- 심사원 전문성 강화를 위한 교육 프로그램 및 콘텐츠 개발

□ 외국계 인증기관에 대한 관리체계 구축

- 한국인정원이 외국계 인증기관에 대한 사후관리를 수행할 수 있도록 주요국(미국, 영국 등)과 인정심사 협력협정 체결 추진
- ISO 컨설턴트 등록제 도입 추진

14. GAP

가. 적용법규 및 인증기준

적용법규

- 2004년도에 농산물 품질관리법에 GAP도입, 추진 근거법령 마련 계획
- 시행령 시행규칙은 2005년에 시범사업결과를 참조하여 제정

인증기준

- GAP 관리기준

나. 인증주체와 관리

- 인증주체: 농산물 품질관리원 품질관리과
- 지침서작성: 농촌진흥청 농업과학기술원
- 관리: 농협중앙회 및 산지 농협, 농진청 정보화관련부서, 농수산물유통공사(수출농산물)

다. 대상품목과 분석항목

대상품목

- 약용작물, 파프리카, 수박 등 과채류, 포도 등 시범사업 실시

부표 1-9. GAP 품목별 · 시기별 도입계획

품목	'03하반기	'04상반기	'04하반기	'05	'06이후
약용작물	5개품목	10품목		주요재배품목(20개)	
과일류		사과, 배, 복숭아, 포도 등			전품목
특용작물류		녹차, 버섯		땅콩, 참깨	전품목
채소류					
- 수출 채소	파프리카	방울토마토, 오이 등			전품목
- 내수용 채소	양상추	시설채소(오이, 토마토, 양배추)	마늘, 고추 등		전품목
곡류					전품목

분석항목

- 원산지, 품종, 수확연월일, 처리 및 저장장소, 토양 및 수질
- 규격, 생산자정보, 관리자정보, 인증기관정보

라. 문제점

- GAP 품목별 재배지침서의 완성도가 낮고 농가의 GAP에 대한 이해도 부족으로 지침에 준한 영농수행이 아직 정착되지 못함
 - 재배지침 중 국내실정에 부적합한 가이드라인 제시
 - 농가의 GAP영농에 대한 정확한 이해 부족
- 현재 농가의 영농기록을 농협이 대신해서 전산입력하고 있으나 중장기적으로 업무증대로 농협이 입력업무를 대행하기가 어려움
- GAP 시범농가의 영농교육 미흡

마. 개선방향

- 국내 실정에 맞도록 재배지침서를 작성하여 실용성을 제고
- 시범농가에 대한 기술교육을 늘려 올바른 재배기술 적용 유도
- GAP 전담요원을 양성하여 현장에 배치
- 타 표시제도와 연계성 검토
 - 품질규격, 원산지표시, GMO, traceability 등
- GAP 표시항목의 적절성
 - 어느 항목까지 표시할 것인가

15. 이력추적관리제도

가. 적용범위 및 인증기준

- 2006년까지 시범사업 완료후 2008년도 법 제정

나. 인증주체와 관리주체

- 주관기관
 - 생산단계: 농협중앙회
 - : 귀표관리, 농가 브랜드 경영체 및 조합 지도
 - 유통단계 ‘등판정소’
 - : 전산시스템관리, 업무조정 등
- 협조기관
 - 지역별 협의체: 농관원, 농협, 관련협회 등
 - 시도위생검사기관

다. 대상품목

- 쇠고기에 대해 2004년부터 2006년까지 시범사업추진하고 2008년 이후 전면의무 실시

라. 당면과제

- GAP과 연계해서 이력 표시 방식 검토
- EU나 일본의 traceability 표시방식 조사
- GAP과 Traceability와의 표시 차별 문제
 - 농산물에 Traceability를 적용할 경우 GAP 와 별도로 표시할 것인가

16. 상표법

가. '상표'라 함은 상품을 생산 가공 증명 또는 판매하는 것을 업으로 영위하는 자가 자기의 업무에 관련된 상품의 타인의 상품과 식별되도록 하기 위하여 사용하는 다음 각목의 1에 해당하는 것(이하 '표장'이라 한다)을 말한다.

- 기호·문자·도형·입체적 형상 또는 이들을 결합한 것
- 이에 색채를 결합한 것

나. 상표등록의 요건

- 그 상품의 보통명칭을 보통으로 사용하는 방법으로 표시한 표장만으로 된 상표
- 그 상품에 대하여 관용하는 상표
- 그 상품의 산지·품질·원재료·효능·용도·수량·형상·가격·생산방법·가공방법·사용방법 또는 시기를 보통으로 사용하는 방법으로 표시한 표장만으로 된 상표
- 현저한 지리적 명칭·그 락어 지도만으로 된 상표
- 흔히 있는 성 또는 명칭을 보통으로 사용하는 방법으로 표시한 표장만으로 된 상표
- 간단하고 흔히 있는 표장만으로 된 상표
- 제1호 내지 제6호외에 수요자가 누구의 업무에 관련된 상품을 표시하는 것인가를 식별할 수 없는 상표

다. 문제점 및 개선방안

- 상표법 제2조의 정의에 의하여 산지+포장+로고의 경우 상표출원이 가능
- 상표법 제6조는 지리적 명칭에 대한 규제력이 없음. 법적해석에 의하면 '지리산'과 같이 산지로만 구성된 경우 상표 출원이 불가능 것이고, 예를 들어 '지리산 쌀'과 같이

된 경우 법적 하자가 없는 것임.

- 심사과정에서 실제 산지 확인 유무는 이루어지지 않고 기존에 등록되어 있는 상표들과의 비교판단으로 상표 출원이 결정 됨. 다만 유명산지의 경우에만 보증요청 과정이 있음.
- 따라서 지리적 명칭 사용이 지역성과 관계가 없더라도 선상표등록에 의해서 사용될 수 있음.
- 이러한 이유로 지리적표시제와 의미적 상충성이 존재함.
- 상표등록출원심사과정에서 농산물의 경우에는 상표와 산지간의 일치성·상표명에 표시된 성분 등에 대한 검증과정이 마련되어야 한다고 봄.
- 농산물 브랜드 등록율은 축산물이 77%, 농산가공 46%, 식량작물31%임. 상표등록율이 낮다고 지적하지만 상표등록 유무에 따른 경영상의 차이점이 없는 것이 현실임. 또한 일반적으로 상표등록 과정 위임에 대한 비용 발생이 이루어짐. 품목별로 현저한 유명산지가 아닐 경우 상표도용에 대한 위험성도 그다지 크지 않다고 보여짐.

부록 2. 국제식품규격하의 적합성 평가

1. 식품표시기준 편제의 비교

- WTO 체제 하의 TBT/SPS 협정은 각국의 식품관련 기준을 국제식품규격인 Codex 기준에 근거하여 작성, 제정, 채택 및 적용할 것을 요구하고 있음.
- Codex 식품표시기준은 Codex 식품표시기준은 일반표시사항, 강조표시, 영양표시, 영양 및 건강 강조표시, 첨가물표시, 의약품식품표시 등 표시사항의 기능적 특성에 따라 세분화 되어 각각 별개의 기준으로 설정되어 있음.
- 반면 우리나라는 이들 대부분을 하나의 표시 기준에서 일괄하여 규정하고 있는데 이러한 편제는 기능적으로 상이한 표시기준을 하나의 법령 체제에 묶어둠으로써 국내의 변화에 따른 신속한 보완, 개정 작업을 어렵게 만들 개연성이 높으며, 각 표시기준이 지나치게 하위 조항으로 구분되어 있기 때문에 그 내용 파악이 어려운 문제점을 노출함.

부표 2-1. 식품표시기준 현황 비교

Codex 표시기준	국내 표시기준	
선포장식품표시에관한일반규격	식품등의 표시기준, 식품위생법	축산물의표시기준, 축산물가공처리법
강조표시에대한일반지침		
영양표시지침		
식품첨가물의표시에관한일반규격		
특수의약품식품의표시및강조표시		
영양및건강강조표시사용지침		건강기능식품의표시기준, 건강기능식품법
유기생산식품의생산,가공,표시및마케팅지침		친환경육성법시행규칙
(설정중)	유전자변형농산물표시요령, 농산물품질관리법	
(미설정)	유전자재조합식품등의표시기준, 식품위생법	
(미설정)	원산지표시요령, 농산물품질관리법	
(미설정)	지리적특산물 표시방법, 농산물품질관리법	

- 또한 표시 내용이 성격상 동일한 사안에 대하여 대상물별로 부처마다 별도의 기준을

제정, 운용하고 있어 관련 업무가 중복되거나 상충되는 내용이 발생하는 등 식품표시 기준의 관리에 있어서도 비효율적인 요소를 상당 부분 내포하고 있음.

2. 식품의 일반표시기준

2.1. 식품표시의 대상

- Codex“선포장식품표시에관한일반규격”은 모든 선포장식품에 적용하도록 되어 있고 국내 “식품등의표시기준”은 표시대상 식품을 ‘식품위생법(시행령)에서 정하는 식품과 조사식품, 수입식품 및 그 외 용기·포장에 넣어진 식품(포장된 농·임·축·수산물)’으로 규정하고 있으며 “축산물의표시기준”은 축산물가공처리법에 의한 축산물가공품과 그릇·포장에 넣어진 축산물 및 포장육 등을 표시대상 식품으로 규정하고 있음.
- 따라서 Codex 기준과 국내 기준 모두 공통적으로 ‘용기에 포장되어 제공되는 식품’을 표시대상 식품으로 규정하고 있음.

2.2. 용어 정의

□ 제조일 관련 용어

- Codex 기준은 ‘제조일(date of manufacture)’과 ‘포장일(date of packaging)’을 구분하여 정의하고 있는 반면 국내 “식품등의표시기준”과 “축산물의표시기준”은 제조일과 포장일이 혼합된 개념의 ‘제조연월일’만을 정의하고 있음.
- Codex 기준은 ‘제조일’을 ‘그 식품이 포장에 기술되어져 있는 제품으로 만들어진 날짜’로, 그리고 ‘포장일’을 ‘판매를 목적으로 용기내에 식품을 넣은 날짜’로 정의함. 국내 기준에서는 ‘제조연월일’을 ‘포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점’으로 정의함으로써 Codex 기준에 비해 좀더 구체적으로 정의한 듯이 보이나 공정 개념의 ‘포장’을 제조연월일과 연결시켜 정의하고 있기 때문에 제품별 제조공정의 특성으로 인한 혼란의 여지를 부여하고 있음.

□ 유통기한 관련 용어

- Codex 기준은 유통기한 관련 용어를 ‘판매기한(sell-by-date)’, ‘품질유지기한(date of minimum durability; best before)’, ‘사용기한(use-by date; Recommended Last Consumption Date, Expiration Date)’ 등 생산자(또는 판매자), 제품, 소비자 입장에서 각각 정의함.

- 국내 기준은 ‘유통기한’을 ‘제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한’만으로 정의하고 있어 유통기간 중에 제품의 품질상태를 추정할 수 있는 정보가 미흡하여 유통기간 중에 기대되는 품질상태는 어떠한지 등에 대해서 전혀 언급하지 않고 있음으로써 특히 소비자들의 식품소비 활동에 많은 혼란을 초래하고 있음.
- 우리나라는 판매 허용기한만을 의미하는 ‘유통기한’을 의무표시사항으로 규정하고 있으나 Codex는 이들 유통기한 관련 용어들 중 제품의 품질 상태를 가장 구체적으로 명시하고 있는 ‘품질유지기한’을 의무표시사항으로 규정하고 있음.

□ 재료 관련 용어

- Codex 기준에서 ‘재료(ingredient)’는 ‘식품첨가물을 포함하여 식품의 제조나 조리에 쓰이는 물질로서 비록 변형된 형태라 할지라도 최종제품에 존재하는 것’으로 정의되며, 재료는 필수재료, 선택재료 및 식품첨가물로 구분하여 설정됨. 국내 기준에서는 재료와 관련된 용어를 ‘원재료’, ‘성분’, ‘주원료’, ‘복합원재료³³⁾’ 등으로 구분 정의하고 원재료와 원재료를 구성하는 물질(성분)을 구분하여 정의하고 있는데 이는 제조자가 성분표시를 원하거나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한하여 성분 및 그 함량을 표시할 수 있도록 하기 위하여 Codex 기준과는 달리 ‘성분’이라는 용어를 별도로 정의하고 있음.

2.3. 식품 일반표시사항 및 표시방법

- 식품표시방법에 대한 일반원칙에 있어서 Codex 기준과 국내 기준은 대부분 조화를 이루고 있는데 Codex 기준이 일반적으로 원칙론적인 기준을 제시하고 있음에 비해 국내 기준은 보다 구체적인 방법을 제시하고 있음
- Codex 기준은 개별 Codex 규격에서 달리 명시되어 있지 않는 한 당해 선포장식품의 표지에 반드시 들어 있어야할 의무표시사항으로서 8가지 표시사항과 추가적 필수요건을 제시하고 있으며 국내 기준에서는 표시사항을 11개 항목으로 구분하여 항목별 표시방법을 제시하고 있음.

33) “식품등의표시기준” 개정고시 2005-12호(2005년3월7일)

부표 2-2. 주요 용어 정의 비교

구분	Codex 기준		국내 기준	
	용어	정의	용어	정의
제조일 관련	제조일(Date of Manufacture)	포장에 기술된 제품으로 만들어진 날짜	제조 연월일	포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점 (포장공정에 따른 여러 가지 단서조항 제시)
	포장일(Date of Packaging)	판매목적으로 용기내 식품 넣은 날짜		
유통 기한 관련	판매기한(Sell-by-Date)	판매위해 제공하는 최종일자, 그 후 상당기간 가정에서 저장가능	유통기한	제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한
	품질유지기한(Date of Minimum Durability (best before))	거래에 조금도 지장없고 특수한 성질 유지 할 수 있는 기간의 최종일자, 그 후에도 완벽한 품질 상태 유지		
	사용기한(Use-by-Date)	소비자가 통상적으로 기대하는 품질특성 보존 가능한 최종일자, 이후 거래 불가(권장 최종소비일, 소비만료일)		
재료 관련	재료(Ingredient)	식품의 제조나 조리에 쓰이는 물질로서 변형된 형태라 할지라도 최종 제품내에 존재하는 물질, 식품 첨가물 포함 ※상품규격 - Compulsory Ingredients - Optional Ingredients - Food Additives	원재료	제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종제품내 함유
			성분	따로 첨가한 영양/비영양소 또는 원재료 구성 단일물질로서 최종제품내 함유
			주원료	다른 식품과 구별, 특성있게 하기 위해 사용하는 원료
			복합 원재료	2종류 이상 원재료/성분으로 제조한 것으로서 다른 식품의 원료로 사용되는 것

자료: Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods, “식품등의표시기준” 및 “축산물의표시기준”

부표 2-3. 주요 표시사항 명칭 비교

Codex 의무표시사항	국내 표시사항
o 제품명(Name of Food)	o 제품명 o 식품유형(따로 정하는 제품)
o 재료목록(List of Ingredients)	o 원재료명 및 함량 o 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 식품 및 성분명을 제품명 또는 그 일부로 사용할 경우)
o 내용량 및 고형량(Net Contents and Drained Weight)	o 내용량 (통·병조립식품은 고형량 포함)
o 제조자명 및 주소(Name and Address of Manufacturer)	o 업소명 및 소재지
o 로트번호(Lot Identification)	o 제조연월일(따로 정하는 제품)
o 원산지(Country of Origin) ※소비자 오도, 기만 우려시 식품(최종제품)의 원산지 표시	(원산지표시요령에서 별도 규정) ※가공품의 경우 재료의 원산지 표시
o 날짜표시 및 저장방법(Date Marking and Storage Instructions)	o 유통기한
o 사용방법(Instructions for Use)	(기타 표시사항에서 기술)
※Additional Mandatory Requirements(추가적 필수 요건): 재료의 함량 표시, 조사식품 표시 방법 등	o 기타 표시사항: 조사식품, 통·병조립식품, 레토르트식품, 냉동식품, 유기식품 및 합성수지제 포장재질 표시방법 등

□ 제품명

○ 제품명에 대한 국내 기준은 Codex 기준과 마찬가지로 소비자를 오도, 혼동시킬 수 있는 표현을 사용하지 아니하고 상호·로고 또는 상표 등의 표현을 사용할 수 있도록 하고 있음. 또한 ‘식품유형’ 표시나 식품별 개별기준에서 부가적인 설명 어구(유통처리제품, 건조제품, 분말제품, 비가열제품, 살균제품, 멸균제품 등)를 표시하도록 규정하고 있음으로써 Codex의 제품명 표시방법과 대부분 부합됨.

□ 원재료명/재료목록

- 제품에 사용한 (원)재료를 표시함에 있어 Codex 기준은 사용된 모든 재료를 제조시에 투입된 무게의 내림차순으로 표시하도록 정하고 있음. 국내 기준에서는 2006년9월부터는 모든 원재료명이나 성분명을 표시하도록 개정 고시됨.
 - Codex기준에서는 식품첨가물의 분류명칭(class titles)을 23종으로 제시하고 있음에 반해 우리나라는 식품첨가물을 17가지 용도로 분류하고 있으며 분류 내용 및 명칭에 있어서도 일부 상이한 부분이 존재함.
- 유통기한/품질유지기한
- 식품 표시사항 중 Codex 기준과 국내 기준간에 가장 큰 차이를 보이고 있는 것이 유통기한 또는 품질유지기한 등 유통 관련 날짜의 표시방법임. 전술한 바와 같이 Codex 기준은 'best before'의 의미인 '품질유지기한'을, 국내 기준은 'sell-by-date'의 의미인 '유통기한'을 표시하도록 되어 있음.
 - 국내 기준에서 정하고 있는 '유통기한'은 단순히 '판매기한'만을 의미하는 것으로 정의하였기 때문에 소비자에게 제품의 품질 상태를 추정할 수 있는 충분한 정보를 제공하지 못하고 있음.
 - 실제로 국내 표시기준에서의 유통기한은 '제조일로부터 판매가 허용되는 기한'으로 정의하고 있음에도 불구하고 실제로 제조일을 표시하도록 하고 있는 제품은 도시락류 등 극히 일부 제품에 한정되어 있어 소비자들은 제조연월일에 대한 정보 없이 단지 제조자가 설정한 유통기한(판매가능기간)에 대한 정보만을 가지고 구매 여부를 결정할 수밖에 없음.
 - 이 때 소비자가 기대하는 제품의 품질 수준과 제조자가 판매가 가능하다고 생각하는 제품의 품질 수준 사이에는 적지 않은 차이가 발생할 수 있으며, 가정에서 보관 중에 자주 발생하게 되는 유통기한 경과제품의 사용기한(또는 섭취가능여부)에 대해서도 소비자들은 상당한 혼란을 겪을 수밖에 없음.
- 방사선 조사식품의 표시
- Codex는 모든 식품에 대하여 방사선조사를 허용하고 있으며 현재 최대 허용선량(30K Gy)의 폐지에 대한 논의가 이루어지고 있는 등 식품에 대한 방사선 조사에 대하여 매우 긍정적인 견해를 가지고 있음.
 - Codex 기준에서는 '방사선으로 조사처리하였음'을 나타내는 문구가 제품명 바로 가까이 있어야 함을 의무표시사항으로 규정하고 있으나 '국제 조사식품 도안(symbol)'의

사용 여부는 선택사항으로 규정하고 있음. 또한 조사식품을 재료로 사용한 경우 그 내용을 재료 목록에 표시하여야 하고, 조사된 한 가지 재료로만 제조된 식품의 경우 그 제품의 표지에 조사처리 되었음을 나타내어야 한다고 규정하고 있음.

- 국내 기준에서는 조사도안, 조사처리업소명, 전화번호, 조사년월일, 조사선량 등을 의무적으로 표시하도록 하고 있는 등 Codex 기준에 비해 최종제품의 조사처리 내역에 대해서는 보다 구체적인 정보를 표시하도록 규정하고 있지만, 조사 처리된 원재료에 대해서는 그 표시 여부가 모호하고, ‘제품명 가까이’가 아닌 ‘소비자가 알아볼 수 있게’ 표시하도록 규정하고 있는 등 국제 기준과 다소 차이점이 존재함.
- 이는 방사전 조사식품에 대한 국내의 여러 가지 현실을 고려한 조치인 듯 보이나 실제로 최근의 급증하는 식품교역 현황을 고려할 때 조사 처리된 원재료를 사용하여 제조한 가공식품의 경우 표시사항에 대한 문제점이 제기될 수 있음.

부표 2-4. Codex 및 주요 선진국의 기한표시와 표시방법 사례

표시명칭	대상식품	일자표시	표시의 정의
사용기한	품질 저하가 급속하여 신속하게 소비하여야 하는 식품(대체로 제조일로부터 5일 이내) 예) 도시락, 반찬	년월일	미개봉 용기포장에 넣어진 제품이 보존방법에 따라 보존된 경우 부패·변패등에 의한 식중독 등이 발생할 우려가 없다고 인정되는 기한
품질유지기한 (상미기한)	품질유지가 3개월 미만인 식품	년월일	미개봉 용기포장에 넣어진 제품이 표시된 보존방법에 따라 보존된 경우 그 식품으로 기대되는 모든 품질특성을 충분히 유지할 수 있다고 인정되는 기한
	품질유지가 3개월 이상인 식품	년월일 (년월)	

- 원재료 또는 성분의 함량 표시
- Codex 기준은 의무표시사항의 추가적 필수요건에서 ‘하나 이상의 가치있는 그리고/또한 특징적인 재료를 제품의 표지나 설명에서 특별히 강조할 경우 제조 시점에서의 그 재료의 투입 비율을, 마찬가지로 하나 이상의 재료가 적게 함유되어 있음을 강조할 경우 최종제품에서의 그 재료의 비율을 표시하도록 규정하고 있음.
- 국내 기준에서는 원재료명 또는 성분명을 제품명이나 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한하여 함량 표시를 하도록 규정하고 있으나 시중 유통제품의 포장(label)에서 제

품명 외에도 소비자들을 현혹시킬 수 있음.

- Codex에서 식품(food)은 자연상태의 농·수·축·임산물(이하 ‘농산물’로 약칭함)과 이를 원료로 한 가공 또는 반가공 제품들을 모두 포함하는 의미로 정의됨. 따라서 Codex 기준에서는 가공여부를 불문하고 최종 소비지에 이르기 전에 포장된(선포장된) 모든 식품을 식품표시 대상으로 정하고 있음.
- 농산물의 일반표시사항 비교
 - 우리나라도 포장을 한 모든 식품이 식품표시의 대상이 되고 있지만 식품을 관리하는 부처가 다원화되어 있기 때문에 ‘포장된 식품은 식품표시 대상’이라는 이 간단한 명제를 매우 난해한 형태로 규정하고 있음.
 - 그럼에도 불구하고 포장된 농산물에 대한 표시사항은 ‘유통기한’을 제외하고는 Codex 기준과 국내 기준(“식품등의표시기준”) 간에 상당 부분 부합화가 이루어져 있음.

부표 2-5. Codex 기준과 국내 기준 간의 농산물 일반표시사항 항목 비교

Codex 표시사항		국내 표시사항(식품등의표시기준)	
○ 제품명	○	○ 제품명 ○ 식품유형	○ 제품명(내용물의 명칭)
○ 재료목록	×	○ 원재료명 및 함량 ○ 성분명 및 함량	×
○ 내용량 및 고품량	○	○ 내용량	○
○ 제조자명 및 주소	○	○ 업소명 및 소재지	○
○ 로트번호	○	○ 제조연월일	○ (포장일 또는 생산연도)
○ 원산지	○ (소비자 오도, 기만 우려시)	(원산지표시요령에서 의무표시사항으로 별도 규정)	○
○ 날짜표시 및 저장방법	○ (신선 과채류의 경우 날짜는 임의표시사항)	○ 유통기한	×
○ 사용방법	○	○ 기타 표시사항	○ (보관 및 취급 방법)

- 국내에서 농산물에 대한 일반적인 식품표시사항을 규정하고 있는 기준은 “식품등의표시기준”, “축산물의표시기준”, “농산물품질관리법시행규칙”, “수산물품질관리법시행규칙” 등이 있음. 이들 기준과 규칙에서 보면 포장된 농산물의 표시 기준이 주무 당국을 달리하여 관리되고 있기 때문에 각 기준에서 정하고 있는 표시항목과 용어가 서로 다르며, 인증과 관련된 표시사항과 기본적인 표시사항이 혼재되어 표시됨에 따라 표시의 일관성이 결여됨.
- 이에따라 포장 농산물의 식품표시는 소비자에게는 물론 식품표시의 의무가 있는 생산자(또는 소분업자, 유통업자, 판매자 등)에게도 적지 않은 혼란을 초래하고 있음.

3 표시제도

3.1. 영양표시

- Codex 기준(영양표시지침)에서 정하고 있는 의무적 영양표시 제품은 영양 강조표시 제품에 한하며 그 외 식품에 대해서는 임의규정으로 정하고 있음. 국내 기준은 영양 강조표시 제품을 비롯하여 특수영양식품, 과자류, 면류, 레토르트식품, 음료류 등을 의무적 영양표시 제품으로 정해짐.
- Codex는 영양표시에 관한 사항을 별도의 개별 기준으로 운영함으로써 영양표시의 목적, 원칙, 용어 정의, 영양성분별 표시방법 등을 상세히 규정하고 있음. 국내 기준에서는 “식품등의표시기준”의 하위 조항에서 영양 강조표시에 대한 내용과 함께 그 표시방법에 대한 사항만을 주로 기술하고 있지만 전반적으로는 Codex 기준과 조화를 이루고 있음.
- Codex에서는 영양소 기준치에 대한 표준화 및 각 회원국과의 조화 작업을 지속적으로 추진하고 있으나 국가마다 식품환경 및 식생활 등의 차이로 인해 기준치에 대한 회원국들의 합의 도출이 쉽지 않은 실정임.
- Codex 기준에서는 ‘영양 강조표시(nutrition claim)’를 ‘어떤 식품이 비타민과 무기질 함량뿐만 아니라 열량, 단백질, 지방, 탄수화물의 함량 등 특별한 영양적 특성을 가지고 있음을 서술, 제시 또는 암시하는 모든 표현’으로 정의하고 있음. 국내 기준에서는 표시방법상의 서술, 즉 ‘제품에 함유된 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 ‘무’, ‘저’, ‘고’, ‘강화’, ‘첨가’, ‘감소 등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것’으로 정의함.
- Codex가 영양강조표시에 관한 사항을 개별 기준으로 설정하고 있는 반면 우리나라는 “식품등의표시기준”의 동일 조항에서 ‘영양표시’에 관한 사항과 함께 기술함. 그럼에

도 불구하고 두 기준에서 규정하고 있는 영양강조표시에 대한 세부적인 내용, 즉 강조 표시에서 사용되고 있는 용어 및 용어별 영양소 기준이 거의 일치하고 있음으로써 Codex 기준과의 부합화가 가장 잘 이루어지고 있음.

부표 2-6. 영양표시기준 비교

주요 항목	Codex 기준	국내 기준
법령체제	별도 기준으로 운영(지침) (Codex Guidelines of Nutrition Labeling)	하위 조항으로 운영 ("식품등의표시기준" 별지1, 1, 가, 10) 영양성분등)
용어 및 정의	Nutrition labeling: 소비자들에게 식품의 영양적 특성을 알리기 위한 記述	영양성분표시: 제품의 일정량에 함유된 영양소의 함량을 표시하는 것
의무표시 대상제품	영양강조표시제품	영양강조표시제품, 특수영양식품, 과자류, 면류, 레토르트식품, 음료류
의무표시 사항	열량, 단백질, 이용가능한 탄수화물, 지방, 영양강조표시 영양소 및 국내법 요구 영양소의 명칭 및 함량	열량, 단백질, 탄수화물, 지방, 나트륨 및 영양강조표시 영양소의 명칭, 함량 및 영양소 기준치 비율
영양소 기준치(비율)	15개 설정, 임의표시사항	32개 설정, 의무표시사항
비타민 및 무기질 표시	권장량이 설정되어 있고 해당 국가에서 중요한 것, 그리고 상당량이 존재하는 것만 표시	특수영양식품은 영양소기준치 설정된 모든 항목 표시 가능(그 외 식품은 13개 항목), 영양소 기준치 비율 표시

부표 2-7. 영양강조표시 기준 비교

주요 항목	Codex 기준	국내 기준
법령체제	별도 기준으로 운영(지침) (Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims)	하위 조항으로 운영 (“식품등의표시기준” 별지1, 1, 가, 10)영양성분등)
용어 및 정의	Nnutrition claim: 어떤 식품이 비타민과 무기질 함량뿐만 아니라 열량, 단백질, 지방, 탄수화물의 함량 등 특별한 영양적 특성을 가지고 있음을 서술, 제시 또는 암시하는 모든 표현	영양강조표시: 제품에 함유된 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 ‘무’, ‘저’, ‘고’, ‘강화’, ‘첨가’, ‘감소’ 등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것
강조표시 방법 및 사용 용어	o 영양소 함량 강조표시 - ‘○○ free’, ‘high in ○○’, ‘low in ○○’, ‘source of ○○’ o 영양소 비교 강조표시 - ‘reduced’, ‘less than’, ‘fewer’, ‘increased’, ‘more than’	o 영양소 함량 강조표시 - ‘무○○’, ‘고○○’, ‘저○○’, ‘○○공급원’, ‘○○함유’ o 영양소 비교 강조표시 - ‘덜’, ‘더’, ‘강화’, ‘첨가’
영양소 함량 강조표시 기준표	열량, 지방, 포화지방, 콜레스테롤, 당류, 나트륨, 단백질, 비타민/무기질 성분에서의 강조표시에 대한 함량 기준표 제시	(Codex 기준의 강조표시 및 함량 기준과 거의 일치) - very low in Sodium: Codex(○), Korea(x) - 식이섬유: Codex(x), Korea(○)

3.2. 원산지 표시

- Codex “선포장식품표시에관한일반규격”에서는 원산지(country of origin)를 의무표시 사항으로 규정하고 있으나 ‘표시하지 않으면 소비자를 오도하거나 기만할 우려가 있을 경우’라는 추상적인 전제 조건으로 의무표시조항으로서의 실제적인 의미를 부여하지 못하고 있음.
- 특히 식품의 경우 수입국과 수출국간에 이에 대한 해석과 이해관계가 엇갈릴 수밖에 없어 Codex의 이 원산지 표시 규정은 오히려 무역 분쟁을 유발시킬 수 있는 소지가 있음이 지적됨.
- 식품표시분과위원회에서는 원산지표시수정을 추진할 계획이나 미국, 캐나다, 호주 및

남미국가들이 원산지 표시 의무화의 효과와 실행 가능성에 우려를 표명함으로써 원산지 표시 수정 작업에 반대함에 따라 별다른 진전이 없음.

부표 2-8. Codex 원산지 표시의 주요 찬반 의견

찬성의견	반대의견
<ul style="list-style-type: none"> ○ 현행 규정은 너무 일반적이어서 소비자 오도 방지에 불충분하며 소비자들이 보다 많은 정보를 요구 ○ 가공식품 원산지에 대한 명확한 정의 필요 ○ 식품성분에 대한 원산지 표시를 포함하여 보다 광범위한 범위에 적용되어야 함. ○ 원산지 표시는 추적성과 관련하여 관련 당국의 식품관리에 기여, 특히 수입국에 중요. ○ 현재 WTO에서 작업 중인 원산지 관련 작업은 관세와 관련된 것임. ○ 원산지 조항을 보다 명확히 하기 위해 그 해석을 용이하게 하는 지침 개발도 가능 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 현재의 규정이 소비자 보호의 필요성을 적절히 다루고 있음. ○ 원산지 표시 확대는 특히 개도국에게 불필요한 무역 장벽 조성, TBT 협정에 위배 ○ 성분별 원산지 표시는 식품생산·가공업자들에게 실제적인 어려움을 가중시키고 기업들에게 커다란 비용 추가 부담 ○ 현재 추진 중인 WTO와 WCO(세계관세기구)의 작업과 중복 ○ CCFFV와 및 CCMMP의 원산지 관련 논의 결과 도출 후 재논의 ○ 상품규격에서 필요시 개별적으로 원산지 관련 세부내용 기술 가능

- 우리나라 원산지 표시는 대외무역법에서 정하는 수출입물품의 원산지 표시와 농산물품질관리법에서 정하는 농산물 및 그 가공품의 원료에 대한 원산지 표시로 구분됨. Codex 기준이나 대외무역법에서 정하고 있는 ‘원산지’란 최종제품에 대한 원산지를 의미하는 것으로서 농산물품질관리법에서 정하고 있는 원산지의 개념과 근본적인 차이가 있음.
- 농산물품질관리법에서 정하고 있는 원산지 규정은 대외무역법에서 정하고 있는 완전생산기준에 의한 천연생산품 또는 천연생산품으로 물품의 전부를 제조한 상품에 적용할 때에는 문제가 없으나 실질변경기준에 의한 상품, 즉 가공품에 적용할 경우 서로 상충되는 문제점을 내포함.
- Codex 기준이 식품의 원산지 표시에 대한 일반적인 사항만을 간단히 규정하고 있음에 반해 국내 농산물품질관리법에서는 표시대상 품목과 표시방법 등을 구체적으로 규정하고 있음.

부표 2-9. Codex 및 국내 원산지 관련 표시기준 비교

구분	Codex 기준	국내 기준
관련기준	선포장식품표시에관한일반규격	농산물품질관리법/원산지표시요령 및 대외무역법/대외무역관리규정
표시대상	표기하지 않을 경우 소비자를 오 도, 기만할 우려가 있을 때 식품에 표시	o 농산물 및 그 가공품의 원료에 표시 -수입농산물176품목, 국산농산물 145품목, 국 내가공품 121품목 지정
원산지 판 정	가공으로 성질이 변한 경우(which changes its nature) 그 가공이 이 루어진 나라	o 수입농산물등을 국내 가공한 경우 수입농산 물 또는 수입가공품의 원산지(농산물품질관 리법시행령제25조2항) o 수입된 원산지표시대상물품에 대한 단순한 가공활동으로 당해 물품의 원산지 표시를 손 상 또는 변형한 경우 당초의 원산지 표시를 하여야 함(대외무역법시행령제53조4항) o 수출입물품의 생산·제조·가공과정에 2이상 의 국가가 관련된 경우 실질적 변형을 행하 여 그 물품의 본질적 특성을 부여하는 활동 을 수행한 국가(대외무역법시행령제55조1항2호)

3.3. 이력추적관리(traceability)

- Codex에서는 일반원칙분과위원회의 작업결과를 토대로 ‘이력추적(Traceability)’과 제
품추적(Product Tracing)의 용어의 개념을 다음과 같이 정의하고 이를 를 함께 사용
하기로 결정함.
- 이에 따라 Codex는 ‘추적성 적용 원칙 및/또는 지침’에 대한 새로운 문서 개발과 “식
품안전위해관리원칙”, “선포장식품표시에관한일반규격” 및 “유기생산식품의생산.가공,
표시및유통에관한지침”등 식품의 안전관리 및 식품표시 관련 기준과 현재 신규작업이
진행 중인 “GM/GE기술유래식품표시지침초안” 등에서 추적성의 개념을 보다 강화하
는 후속 작업들을 수행할 것으로 전망됨.
- 우리나라는 지난 2004년10월부터 ‘최고기 이력 추적시스템’에 대한 시범사업을 개시
하였으며 지난 2005년 2월부터 전국 매장에서 9개 브랜드 상품에 인증마크가 부착되

어 판매됨으로써 본격적인 생산이력제가 시행되고 있음.

- 쇠고기 외에도 쌀, 방울토마토 등의 품목을 대상으로 생산자단체나 지방자치단체 등이 주도하는 자율적인 생산이력제가 적극 도입되고 있음. 그러나 충분한 시행기반 없이 품목이 확대된다면 부실한 생산이력 관리와 인증마크 등의 남발로 인하여 제도 정착 단계에서부터 부실화될 우려가 있음.

부표 2-10. Codex의 이력추적(Traceability)과 제품추적(Product Tracing) 개념 비교

구 분	이력추적(Traceability)	제품추적(Product Tracing)
목 적	<ul style="list-style-type: none"> ○ 합법적인 목표로서의 추적 ○ 소비자에 대한 정보 제공 및 위해 발생의 사전예방적 개념 ○ TBT 협정에 의한 조치 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품안전 목표로서의 추적 ○ 식품안전 위해관리 활동으로 재발방지를 위한 사후조치 개념 ○ SPS 협정에 의한 조치
범 위	<ul style="list-style-type: none"> ○ 제품이나 원료의 산지, 가공내역, 판매과정 및 장소 등을 확인할 수 있는 능력 ○ 식품안전뿐만 아니라 표시 및 진위 확인 등을 모두 검토 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품에 위해가 있어 이를 추적할 필요가 있는 경우에만 적용 ○ 식품안전 이외의 영역은 제품확인을 통해 선택적으로 적용
정보의 성격	<ul style="list-style-type: none"> ○ 허위행위를 방지하고 식품의 공정한 무역행위를 위해 필요한 정보를 제공 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 적정보호수준(ALOP; Appropriate Level of Protection)의 위해관리 결정에 필요한 정보를 제공

3.4. GM표시

- Codex의 GM/GE(또는 Modern Biotechnology)에 대한 용어 통일의 필요성이 제기된 이래 GM식품 표시 관련 작업은 “선포장식품표시에관한일반규격” 제2항에 관련 용어 정의를 추가하고, GM식품 표시에 관한 지침서는 별도로 제정하는 방식으로 논의가 진행되어 왔음.
- 용어 정의에 있어 가장 논란이 되었던 것은 ‘현대적 생명기술(modern biotechnology)’ 임. 미국 및 브라질 등은 modern biotechnology 용어 사용을 주장하는 반면 유럽국가와 인도, 국제소비자연맹(CI), 국제유기농업운동연맹(IFOAM) 등은 소비자들에게 혼란을 주고 GMO를 사용하지 않는 유기농업자들에게도 불리한 영향을 줄 수 있으므로 modern biotechnology 용어 사용을 반대함.

- 결국 modern biotechnology 용어는 스페인 등 유럽국가가 이 용어를 정의에 포함시키는 대신 ‘실제 표시에는 영향을 주지 않는다’는 주석을 추가하자는 절충안을 제시하여 국제적 합의가 도출되어 향후 Codex에서는 GMO와 관련된 규격, 지침 등 세부사항에 대한 논의가 한층 가속화될 전망이다.
- GMO 표시의 적용범위에 있어 수출국은 구성성분, 영양가 또는 용도가 기존 식품과 다른 경우에만 표시할 것을 주장하고 있는 반면에 수입국들은 유전자기술에서 유래한 DNA나 단백질이 존재하는 경우와 기존 식품과 다른 경우 및 다른 특성이 있는 경우에도 표시할 것을 주장하고 있는 데 차기 식품표시분과위원회에서(2005. 5)에서 각 조항별 세부적인 심의가 진행될 예정이다.
- 국내에서도 농산물, 수산물, 가공식품 등 식품군별로 별도의 GMO 표시 기준을 제정하여 시행하고 있음. 농산물품질관리법의 ‘유전자변형농산물표시요령’, 수산물품질관리법의 ‘유전자변형수산물의 표시대상품목및표시요령’, 식품위생법의 ‘유전자재조합식품등의 표시기준’은 각각 GMO 식품의 표시방법을 규정하고 있으나 각각 ‘유전자변형’과 ‘유전자재조합’이라는 상이한 용어를 사용함으로써 혼란을 초래하고 있음.

4. 인증제도

4.1. 유기인증

- Codex의 유기식품에 대한 사항은 ‘유기생산식품의 생산, 가공, 표시 및 유통에 관한 지침(Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods)’에 규정됨. Codex 지침서의 적용범위는 유기생산방법을 표시하는 가공하지 않은 식물 및 식물제품과 가축 및 축산제품, 그리고 이들로부터 유래되어 식용을 목적으로 가공된 농산 및 축산 가공품임.
- 유기생산방법의 표시는 일종의 ‘강조표시’로서 제품이나 구성성분이 유기생산방식에 의한 것임을 구매자가 알 수 있도록 ‘유기적(organic)’, ‘생물기능(biodynamic)’, ‘생물학적(biological)’, ‘생태학적(ecological)’, 또는 이와 유사한 단어로 표현하고 그 외 사항은 “선포장식품표시에관한일반규격”에 따라 표시하도록 규정하고 있음.
- 우리나라의 유기식품 관련 기준은 “친환경육성법”에서 유기농축산물에 대한 사항, “식품등의 표시기준”에서 유기가공식품에 대한 사항, “농산물가공산업육성법(유기농산물가공품품질인증에관한규정)”에서 유기농산물가공품(녹즙 또는 주스류, 녹차류, 분말류)에 대한 사항을 각각 분산 또는 중복된 형태로 규정하고 있음.

- ‘유기’에 대한 표현방법은 인증마크와 함께 유기 농축산물인 경우 ‘유기농(축)산물 또는 유기재배농(축)산물’로 표시하거나 ‘유기○○(○○은 농축산물의 일반적 명칭)’으로 표시하고, 유기가공식품의 경우 ‘유기가공식품 또는 이와 유사한 용어’로, 유기농산물 가공품의 경우 ‘특산물(유기농산물가공품)’로 표시하며 그 외 사항은 각각 해당 기준에서 정하는 일반표시사항에 따르도록 규정함.

부표 2-11. GM식품 관련 용어 정의 비교

구분	Codex 기준	국내 기준	
		유전자변형농산물표시요령	유전자재조합식품등의표시기준
용어	Genetically Modified/Engineered Organism	유전자변형농산물	유전자재조합식품
정의	증식 및/또는 자연적 재조합에 의해 자연적으로 발생하는 것이 아니라 현대적 생명기술을 통해서 유전물질이 변화된 유기체	유전자재조합 기술로 도입된 외래 DNA에 의하여 유전물질이 변형된 생물체로부터 생산된 농산물	유전자재조합기술을 활용하여 재배·육성된 농·축·수산물 등으로 제조·가공된 식품 또는 식품첨가물
관련 기술 범위	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mordern Biotechnology ○ DNA 재조합과 세포 또는 세포기관에 핵산을 직접 주입하는 것을 포함한 체외핵산처리기술 ○ 생물분류학상 과(科)의 범위를 벗어나는 세포융합 	<ul style="list-style-type: none"> ▶유전자재조합기술 효소 등을 이용하여 유전자 재조합 DNA를 제작하거나 공여 DNA를 숙주내에서 증식할 목적으로 유전자재조합 DNA를 숙주로 도입하는 기술 	<ul style="list-style-type: none"> ▶유전자재조합기술 생물의 유전자중 유용한 유전자만을 취하여 다른 생명체의 유전자와 결합시키는 등의 기술

- 우리나라의 유기식품의 적용기준은 유기농식품의 가공형태에 따라 각기 다르게 운영됨에 따라 제도간의 조화와 연계성이 떨어지고 있음. 유기가공식품의 경우 서로 다른 두 개의 국가 기준이 운영됨으로써 국내산 제품이 수입산 제품에 비해 오히려 역차별을 당할 소지가 있거나 유기가공식품 품질인증시스템의 미비 등으로 수입 유기가공식품의 효율적인 관리가 어려움.
- Codex의 유기농산물 전환기간은 파종전 2년(다년생 작물의 경우 수확전 3년)이며 국

내 기준도 동일한 기준을 적용함. 전환기 유기농산물의 경우 Codex 지침에서는 유기 생산방법을 사용하여 생산한 지 12개월이 경과된 후에야 ‘유기적으로 전환(transition to organic)’이라는 표시를 할 수 있으나 국내기준은 단지 전환기간 동안 유기생산방법을 사용하면 전환기유기농립산물로 인정하고 있어 차이를 보이고 있음.

- 국내 “식품등의표시기준”에서는 유기 원료 함유량비율이 95% 미만 제품의 경우 유기 원료 함유 비율을 Codex 지침과는 달리 ‘앞면’이 아닌 원재료명 표시란에 기재토록 하고 있어 오히려 소비자들을 오도할 소지가 높음.

부표 2-12. 유기식품 관련 기준 비교

구분	Codex 기준	국내 기준		
		친환경육성법	식품등의표시기준	농산물가공업 육성법
기준명	유기생산식품의 생산, 가공, 표시 및 유통에 관한 지침	친환경육성법	식품등의표시기준	농산물가공업 육성법
주요 내용	생산, 가공, 표시 유통, 인증 등 제반 기준을 모두 규정,	가공부문을 제외하고 Codex 기준과 동일	가공품 및 표시방법 규정	특산물로서의 유기농산물가공품 인증 기준 규정
대상 품목	유기농축산물 및 그 가공제품(양봉 및 벌꿀 포함)	유기농축산물 (저·무농약 친환경농산물 포함)	유기가공식품	유기농산물가공품 (녹즙 또는 쥬스류, 녹차류, 분말류)
유기 표시	유기적(organic), 생물기능적(biodynamic) 생물학적(biological) 생태학적(ecological)	유기농(축)산물 유기재배농(축)산물 유기○○(○○은 농축산물 일반명칭)	유기가공식품 또는 이와 유사한 용어	특산물 (유기농산물가공품)
일반표시방법	선포장식품에 관한 일반규격	농산물품질인증품 표시항목과 유사	식품등의표시기준	농산물품질인증품 표시항목과 유사
인증 시스템	규정	규정	미규정	규정

부표 2-13. 유기 가공식품의 유기원료농산물 함유량별 표시방법

유기농산물 함량	표시가능 범위	비고
100%	o '유기농 100%' 또는 유사 표시 가능	표시 장소 제한 없음
95% 이상	o '유기' 또는 이와 유사한 용어를 제품명의 일부로 사용가능 o 인증기관 명칭, 인장, 로고 등 인증 표시 가능 o 원재료명 표시란에 유기농산물 함유량 표시	주표시면 표시 가능
95% 미만 - 70% 이상	o 주표시면을 제외한 표시면에 '유기' 또는 이와 유사한 용어 표시 가능 o 해당 원재료명 옆에 괄호로 유기농산물의 함유량 표시	주표시면 이외의 모든 표시란에 표시 가능
특정 원재료에만 사용한 경우	o 원재료명 표시란에 해당 원재료명의 일부로 '유기' 또는 이와 유사한 용어 표시 가능 o 해당 원재료명 옆에 괄호로 유기농산물의 함유량 표시	원재료명 표시란에 표시 가능

4.2. 지리적 표시

- 지리적표시제는 Codex 기준에서 다루지 않고 다만 지리적 명칭의 보호를 받는 상품에 대해 Codex 규격을 설정할 수 있는지에 대한 격렬한 논쟁이 벌어지고 있음.
- 현재 Codex 규격 설정여부로 논란이 되고 있는 제품은 '파미산치즈'로 이 치즈는 이탈리아 북부지방인 '파미산'이 원산지이나 유럽은 물론 미국 등 전세계 여러 국가에서 같은 명칭으로 생산되고 있으며 따라서 '파미산'은 일반적인 명칭처럼 사용되고 있음.
- 이탈리아는 파미산치즈(Parmigiano Reggiano)는 명칭 및 제품의 고유성을 전 세계적으로 인정을 받고 있는 제품이므로 규격 설정 논의에서 제외시켜줄 것을 요청한 반면 미국과 국제낙농연합(IDF) 등은 '파미산'은 일반적인 명칭이며 '파미산치즈'는 Codex의 규격설정 요건을 모두 갖춘 제품이므로 규격 설정을 위한 신규 작업의 타당성을 주장함.
- 우유 및 유제품분과위원회의 이들 제품에 대한 Codex 규격 설정에 대한 질의에 대하여 FAO/WHO 법무관실은 현재 상황에서 파미산치즈에 대한 Codex 규격설정은 법적(Codex 규정상)으로 문제가 없음을 지적함. 즉 코텍스가 신규 작업 수용이나 규격 채택에 대한 결정을 할 때 상표, 인증표지, 지리적 표시(GI) 또는 PDO와 같은 지적 재

산 보호 문제를 그 결정 기준으로 삼아야 할 의무는 없다는 해석임.

부표 2-14. 파미산치즈 Codex 신규 규격 설정 찬반 의견 요지

규격설정 반대 의견	규격설정 찬성의견
Codex 작업은 회원 전체의 합의가 필요	신규 작업 우선순위 설정에 대한Codex 기준 및 CCMMP 규격 개정 기준과 일치하게 개발할 것임
식품의 출처를 지리적으로 표시하고 명시하는 것은 EC 법률에 의해 보호를 받고 있음	‘파미산치즈’ 제품 명칭은 일반적인 성격을 가지고 있음
당해 제품 명칭은 일반적인 성질의 것이 아니므로 소비자를 오도할 우려가 있음	원산지 명칭을 갖고 있는 많은 제품들이 국제적으로 인정된 규격으로 관리되고 있음.
Codex 중기전략 목표3에 제시되어 있는 것처럼 지리적 제품과 지역적 제품을 포함한 전통 문화 및 지역 문화를 보호하여야 함.	지적재산권은 지역(제한)적인 것이며 따라서 EC에서 통용되는 규정은 제3국에 대해서는 구속력이 없음
다양한 제품을 포괄하는 수평적 규격에게 우선순위를 두어야 한다	Codex 체계는 지적재산권 문제와는 상관이 없으며 적절하게 표시를 해야 소비자들이 정확한 선택을 할 수 있음.
‘극히 딱딱한 격자세공 치즈’에 대한 기존 Codex 규격(Codex STAN C35-1978)을 수정하여 파미산치즈를 수용하는 방안 제시	국가/지역 법률이 코덱스 작업보다 더 우선시되어서는 안 되며 법률적 관점에서 본 규격 개발은 아무런 문제가 없음

- 최근 특허청이 지리적 표시제의 지적재산권 개념을 강화하기 위해 지리적 표시를 단체표장으로 등록할 수 있게 하는 상표법을 개정(2005년7월1일 시행)함으로써 특허청의 지리적 표시 단체표장과 농산물품질관리법에 의해 운영되는 지리적 표시제가 상호 보완적인 역할을 할 것인지 아니면 운영상의 혼란을 가중시킬 것인지에 대해서 논쟁이 제기되고 있음 .

부표 2-15. 농림부와 특허청 지리적표시제의 차이점

구분	농산물품질관리법	상표법(개정안)
지리적표시의 정의	농산물 및 그 가공품의 명성품질 그 밖의 특징이 본질적으로 특정 지역의 지리적 특성에 기인하는 경우 그 농산물 및 가공품이 그 특정 지역에서 생산된 것임을 표시하는 것	상품의 특정 품질명성 또는 기타 특성이 본질적으로 지리적 원산지에서 비롯된 경우, 당해 지역을 원산지로 하는 상품임을 나타내는 표시
보호대상	-농림부장관이 고시한 품목 - 농산물 100개 품목 - 농산물 가공품 50개 품목 - 당해 품목이 지리적 표시의 대상 지역에서 생산된 농산물이거나 이를 주원료로 하여 당해 지역에서 가공된 품목	모든 상품(농산물 및 그 가공품에 한정되지 않음)
품질관련 등록기준	-당해 품목의 우수성이 국내 또는 외국에서 널리 알려진 품목일 것 -품질등급이 표준규격의 최상등급 또는 관행적 최상등급일 것	(없 음)
보호주체	생산자 단체 또는 가공업자로 구성된 단체	지리적 표시를 사용할 수 있는 동종업자만으로 구성된 법인
등록절차	국립농산물품질관리원장에게 지리적표시등록신청서 제출→지리적표시등록심의회 심사→공고→등록	특허청장에게 단체표장등록출원서 제출→심사관 심사→출원공고→이의신청→등록
침해구제	지리적 특산품이 아닌 농(수)산물 및 그 가공품에 지리적 표시 또는 이와 유사한 표시를 하는 경우 3년 이하 징역이나 3천만원 이하 벌금에 처함	지리적 표시 또는 이와 유사한 표시를 하면 민사상 침해정지 손해배상 신용회복청구 가능하고 형사상 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금에 처함

자료: 한국지적재산관리재단(http://www.kipf.or.kr/property/property_03.asp)

5. 시사점 및 발전방향

5.1. 식품일반표시기준 용어 정의

- 국내의 제조연월일의 정의는 제품의 형태에 따라 복잡하게 정의되고 있는데 Codex 기준처럼 보다 단순화된 정의가 검토되어야 하며, 곡류 등의 포장 농산물이나 소분판

매제품과 같이 포장일자 표시가 필요한 제품을 위해 ‘포장일’에 대한 별도의 정의를 설정하는 것이 필요함.

- 국내 ‘유통기한’은 단순히 제품판매 허용기간만으로 정의되는데 이는 제조자가 유통기한 내의 제품의 품질 수준을 최대한 자신에게 유리하도록 자의적으로 해석할 우려가 높음. 따라서 현재와 같이 ‘유통기한’을 식품의 의무표시사항으로 유지할 경우 정의의 내용 중에 제품의 품질 상태에 대한 구체적인 정의를 추가함으로써 제조자에게 요구되는 또는 소비자가 기대할 수 있는 제품의 품질 수준에 대한 지침 또는 정보가 제공되어야 함.
- Codex기준에서는 식품첨가물의 분류명칭(class titles)을 23종으로 제시하고 있는 반면 우리나라는 식품첨가물을 17가지 용도로 분류하고 있으며 분류 내용 및 명칭에 있어서도 일부 상이한 부분이 존재하고 있음. 이는 각 국의 식품 특성에 따른 식품첨가물의 차이에 기인한 것이지만 식품교역량의 증가와 식품첨가물에 대한 각국 소비자들의 관심이 고조되고 있는 현실을 감안할 때 식품첨가물의 분류명칭(용도) 및 각 분류군에 속하는 첨가물들에 대한 Codex 기준과의 조화작업이 향후 지속적으로 이루어져야 할 것임.
- 통상적으로 대부분의 선진국들은 Codex 기준과 같이 공통적으로 ‘품질유지기한(또는 상미기간, 또는 best before)’을 상품의 유통과 관련된 표시사항으로 채택함으로써 품질상태를 고려한 상품구매가 가능하도록 소비자 입장을 우선하는 표시방법을 선택하고 있음. 따라서 국내 표시기준의 ‘유통기한’ 표시는 Codex 기준 및 상기에 예시된 국가들의 표시방법 등을 참조하여 소비자에게 보다 우수하고 안전한 품질의 제품을 선택할 수 있는 충분한 정보가 제공될 수 있는 방향으로 개선될 필요가 있음.
- 방사선 조사식품의 표시를 효율적으로 운영하기 위해서는 소비자들에게 방사선 조사식품의 위생안전성에 대한 홍보를 보다 적극적으로 실시함과 동시에 방사선 조사식품 또는 방사선으로 조사된 원료를 사용한 식품에 대한 정확한 정보가 제공될 수 있도록 조사처리된 원재료 및 이를 사용한 제품의 표시방법에 대한 명확한 기준 설정이 이루어져야 함.
- 농산물 유통시스템의 발달과 소비자들의 구매행태 변화, 다양한 신선편의(fresh cut) 식품의 개발, 인증제품의 급속한 증가 등에 따라 포장 농산물에 대한 식품표시가 일관되게 이루어질 수 있도록 국내 농산물 표시 관련 기준들 간의 부합화 작업이 조속히 이루어져야 함. 특히 최소가공처리에 의해 생리적, 물리적 특성이 변화된 농산물(발아곡류 등)의 유통기한 등에 대한 표시방법에 대해서도 보다 면밀한 검토와 보완이 필요함.

5.2. 표시제도

- 대부분의 선진국에서는 영양표시를 거의 모든 제품에 적용하고 있거나 대상 품목을 점차 확대해 가고 있는데 국제적인 추세와 국내 식품소비행태변화를 감안할 때 영양 표시 대상 제품을 확대할 필요가 있음.
- 원산지표시제도는 Codex에서의 부진한 논의결과에도 불구하고 TBT협정에 위배되지 않는 범위에서 우리나라만의 제도를 더욱 발전시켜나가는 노력이 필요하며 또한 국내 관련 기준 간에 상충되는 문제점을 해결하는 조치가 신속히 이루어져야 함.
- 식품에 대한 이력추적관리제도(Traceability)가 성공적으로 정착될 수 있도록 하기 위해서는 Codex에서 논의되었던 추적성의 개념과 선행 국가의 운영제도 등을 참조하여 이력추적제 운영에 대한 기본 원칙을 제정하거나 품목별 세부 지침을 개발하는 등 제도 확립을 위한 국가적 차원의 대책이 시급히 강구되어야 함.
- 이력추적제의 특성을 감안하여 쇠고기 외에도 기존의 농산물 인증제품, 즉 품질인증 농산물, GAP 농산물, 친환경농산물 등에 대한 이력추적제를 우선적으로 확대하여 나가는 방안도 고려되어야 함.
- GMO 농산물 표시 용어의 일관성유지를 위해 국내 관련기준간의 통일이 필요하며, 국내의 '유전자재조합기술'과 Codex에서 정의하고 있는 '현대적 생물기술(Mordern Biotechnology)'의 과학적, 기술적 범위에 대해서는 전문적인 재검토도 필요함.

5.3. 인증제도

- 유기농산물, 유기가공식품, 유기농산물가공품 등으로 분리되어 있는 국내 유기식품 관련 기준들은 CODEX 지침과 같이 유기농산물의 생산, 가공 및 제조과정과 포장, 저장 및 수송 등 일련의 유통과정이 일관된 체제, 일관된 규정 하에서 관리될 수 있도록 관련 기준을 통합 운영하거나 기준들간의 연계성 및 부합화가 시급함.
- 식품에 있어서 지리적 표시 인증은 지리적 명칭과의 적합성 외에도 인증대상자의 품질 보증 능력을 확인할 수 있는 시스템으로 운영되어야 하며, 나아가 소비자 보호를 위한 사후관리 대책도 강구되어야 함. 또한 지리적 표시 목록 D/B를 범국가적으로 조속히 구축하는 작업 외에도 이들 제품이 지리적 명칭 보호와 함께 우수한 품질로써 국내외적인 명성을 쌓아갈 수 있도록 하는 정부 차원의 대책이 필요함.

부록 3. 유럽의 식품표시제도 현황과 시사점

1. 머리말

식품의 품질(food quality)에 관한 소비자들의 인식은 국가별로 서로 다른데 유럽 소비자들이 식품의 품질에 대해 가지는 인식은 다소 독특하다. 예를 들면 비살균처리된(unpasteurized) 치즈의 경우 미국 소비자들에겐 해로울 수 있는 식품으로 인식되지만 프랑스에서는 고급식품(gourmet food)으로 알려져 있다. 또한 유럽의 소비자들은 특정 지역의 토양이나 기후 등 자연환경과 전통적인 노하우(traditional know-how)가 식품의 품질을 좌우한다고 생각한다. 유럽의 식품표시제도에는 이러한 유럽 소비자들의 식품에 대한 독특한 인식이 반영되어 식품의 속성 중 원산지나 출처(authenticity)를 강조하는 등 비유럽국가와는 구별되는 독특한 식품표시제도가 형성되어 왔다..

그러나 유럽연합 내부에서도 회원국마다 식품의 품질에 대한 인식이 서로 다르다. 식품의 원산지나 출처에 대한 관심은 프랑스, 이태리 등의 국가에서 강한 반면, 스웨덴, 핀란드에서는 그렇지 않다. 회원국간 식품 품질에 대한 기본적인 인식의 차이와 이에서 비롯된 회원국별 관련제도의 상이함에도 불구하고 유럽연합의 식품표시제도는 유럽 단일시장을 만들기 위한 규칙과의 조화를 추구하면서 통합식품표시제도를 마련하는 등 공동정책의 일환으로 시행되고 있다.

2. 유럽 식품표시제도의 개요 및 운영체계

가. 유럽연합 통합식품표시제도

1) 통합식품표시제도의 성립 배경

식품표시제에 관한 유럽연합 통합법규의 제정은 공동농업정책의 추진과 회원국별로 독특한 전통을 가진 식문화와 무관하지 않다. 1957년 이래 서유럽국가들은 공동농업정책하에서 식품에 대한 단일시장을 형성하여 왔다. 식품표시에 관한 유럽연합의 통합법규는 회원국별로 식품에 대한 소비자의 선호나 생산방식이 매우 상이하지만 단일시장을 위한 하나의 공통된 기초를 마련하려는 공동정책의 일환으로 제정되었다.

공동농업정책의 시행으로 농산물이 대량으로 생산되었으나 차별화된 고품질 농산물에 대한 공동시장은 기능을 제대로 발휘하지 못하였다. 이러한 이유로 인해 각 회원국들은

자국의 고품질 농산물을 일반농산물 또는 타국의 농산물과 차별화시키기 위한 시장세분화 전략으로 회원국별로 자국의 고유한 등급이나 표시체계를 형성하게 되었다.

그러나 회원국별로 설정된 표시 및 등급 기준은 역내 무역에서 분쟁을 야기하였고 단일시장 형성이라는 유럽연합의 기본목표에 장애가 되곤 하였다. 일례로 맥주의 경우 독일은 맥주 제조과정에서 물, 맥아, 누룩, 홉 이외의 다른 성분을 사용하지 못하게 하고 있는 반면, 다른 회원국에서는 감미료의 첨가를 승인하고 있었다. 독일산 맥주사례를 시발로 하여 유럽연합 전체 차원에서 기준 설정에 대해 논의가 제기되었다. 그 후 우선적으로 식품안전성에 관한 대부분의 법규가 공동체내에서 통합 조정되었다. 그러나 개별 회원국 법규의 통합 운영시 발생하는 높은 행정비용 때문에 소비자의 위생, 건강에 직접적으로 위해를 초래하지 않는 경우에 대해서는 상호인정 원칙(the principle of mutual recognition)이 적용되었다. 유럽재판소 판례(Cassis de Dijon ruling, case 120/78, 1979)에 따르면 기준이 회원국별로 다를지라도, 특정국가가 위생문제나 독성물질을 포함하는 경우를 제외하고는 어떠한 기술적인 이유로 타 회원국으로부터의 수입을 금할 수 없다고 규정하고 있다.

유럽단일시장에서 고품질 식품을 차별화시킴과 동시에 회원국 상호간 무역마찰을 피하기 위해 상호인정주의 원리를 채택한 결과 회원국 표시법규에 보다 많은 중요성이 부여되었다. 예를 들면, 프랑스와 이태리에서의 식품 품질에 대한 표시제도가 유럽소비자들에게 높은 인지도를 받게 되고 생산자들도 자신의 상품을 차별화시키기 위하여 이들 국가의 표시제를 따르게 되었다. 그 결과 지리적표시(geographical indication)의 경우 이에 대한 법체계를 먼저 수립하여 운영해 온 회원국가의 압력에 의해 유럽연합 전체 차원에서 표시체계가 수립되었는데 이것이 바로 1992년에 제정된 식품품질에 관한 유럽연합 통합규칙(EC Regulation of food quality)이다.

2) 통합식품표시제의 개요

유럽에서 식품표시제도는 첫째, 식품안전성 차원에서 필요할 경우(예를 들면, 위해요소의 경우) 강제규정의 수립, 둘째, 회원국내 인증표시제도의 상호 인정, 셋째, 유럽연합 통합표시제도의 수립이라는 세 가지 형태로 운영되고 있다. 유럽연합차원에서 운영되고 있는 통합식품표시제는 <부도 3-1>과 같이 크게 네 가지로 구분된다.

첫째는 식품일반에 대한 표시제로, 식품의 표시, 준비 및 광고(labeling, presentation, and advertising of foodstuffs)에 관한 규정이 이에 해당된다.

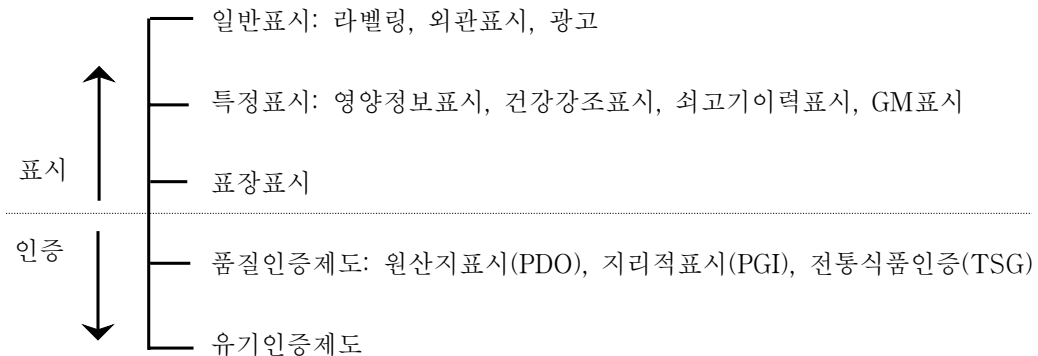
둘째는 특정사항에 대한 표시제로 영양정보표시제, 영양 및 건강강조표시, 쇠고기의

이력사항에 관한 표시제, GMO 식품에 대한 표시제가 있다.

셋째는 식품의 포장 및 등급에 관한 사항을 규정한 것이다.

넷째로 특정한 속성이나 품질을 가진 식품에 대한 품질인증제도로 여기에는 원산지명칭 보호(Protected designation of origin: PDO), 지리적표시보호(Protected geographical indication: PGI), 전통식품보호(Traditional specialty guaranteed: TSG)가 있다. 마지막으로 유기인증제도가 있다. 유기인증표시제도는 식품에 관한 표시제도 차원에서 시행되기 보다는 환경보전과 농업의 통합이라는 공동농업정책 개혁 일환의 차원에서 다루어지고 있다.

부도 3-1.유럽연합의 식품표시제도 체계



3) 통합식품표시제도의 운영체계 및 관련 법률

유럽연합의 통합식품표시제도는 농축산물, 수산물, 가공식품을 모두 적용대상 품목으로 규정하고 있다. 통합식품표시제도를 성격에 따라 분류하면 물리적 정보나 성능 등 제품내용에 대한 상세 정보를 표기하는 내용표기 성격의 제도(표시제)와 제품에 내용표기보다는 인증마크 등을 표기하는 제품인증 성격의 제도(인증제)로 구분할 수 있다. 표시제에는 식품의 표시, 준비, 광고에 관한 제도, GMO 식품표시제, 쇠고기표시제, 영양정보표시제가 있으며, 인증기준과 별도의 인증기관의 보증을 요구하는 인증제에는 원산지명칭보호, 지리적표시보호, 전통특산물보증과 유기식품인증제가 있다 <부표 3-1>.

유럽연합에서 식품표시를 규정하는 법규는 유럽의회(European Parliament)와 위원회(Council), 이사회(Commission) 이름으로 공포되는 규칙(Regulation)이나 지침(Directive)의 형태로 규정되고 있으며 식품표시의 대상 품목이나 사안별로 관련법규의 형태가 다르

다.

표시제의 운영방식을 살펴보면 유럽연합차원에서 규칙(Regulation)이나 지침(Directive)을 통해 표시제도에 대한 공동체 최소기준(community minimum standards), 관리기관의 설립 등을 규정하면 회원국들은 별도의 기준 및 관리운영 제도를 수립하여 운영하거나, 그렇지 않으면 EU 규칙을 그대로 적용하는 방식을 취한다. 이러한 점은 회원국별로 식품 품질에 대한 개념이나 정의가 서로 다르고, 식품의 생산유통구조 뿐 만 아니라 이를 관리하는 정부조직체계가 상이한 것에 기인한다. 북부유럽 국가에서는 식품품질을 “건강”이나 “영양적 측면”으로 이해되고 있는 반면, 남부유럽 국가에서는 품질이라는 개념이 보다 폭넓게 “감각적인 것(즉, 맛, 풍미, 색깔 등)”으로 이해되어 “지리적 환경적 요소와 관련성”, 또는 “생산물의 특별한 속성” 등으로 인식되고 있다. 이처럼 품질에 대한 인식의 차이가 식품표시제도의 체계나 운영방식에 영향을 주고 있다. 예를 들어, 지리적표시제의 경우 남부유럽 국가들에서 전담부서가 별도로 설치되어 있거나 민간인증기관이 잘 발달되어 있다.

식품표시에 대한 유럽연합 법규에는 강제표시 사항으로 반드시 표기해야 할 표시항목과 내용을 규정하고 있는 제도가 있는가 하면, 임의표시제도가 있다. 강제표시 사항에는 제품명, 재료목록, 내용량, 품질유지기한(date of minimum durability), 보관 및 사용 방법 등을 포함하고 있다. 제조업자, 포장업자, 벤더업체의 이름, 주소 등도 반드시 표기되어야 할 항목이다.

주목할 만 사항은 원산지표시가 의무표기사항이 아니라는 점이다. 원산지의 명칭은 그 표시의 누락이 소비자를 현혹시킬 가능성이 없다면 반드시 표기할 필요가 없다. 식품의 표시, 준비 및 광고를 규정하고 있는 유럽이사회 지침 2000/13/EC에 원산지표시(place of origin or provenance)에 대한 규정이 나온다. 그러나 원산지표시는 의무사항이 아니라 조건부로 하도록 규정하고 있다. 즉, 원산지 표시의 누락이 소비자를 현혹시키는 경우에만 표시하도록 규정하고 있다 (...provenance must only be indicated when the omission of such information might mislead the consumer...). 따라서 그렇지 않은 많은 경우(품목)에는 원산지 표시 의무가 없는 셈이다.

그러나 쇠고기의 경우 별도의 규칙에 의해 원산지 표시를 하도록 이를 의무사항으로 규정하고 있다. 즉 2000년 11월 소의 식별 및 등록과 쇠고기 및 쇠고기제품의 표시에 관한 이사회 규칙(Regulation No 1760/2000: the identification and registration of bovine animals and regarding the labelling of beef and beef products)이 공포되면서 모든 회원국은 쇠고기제품 표시에 도축국가명, 절단 및 골발(cutting/debonning)된 국가명 등을 표기하게끔 되어있다. 제품표시에는 다음과 같이 표기된다.

“ (회원국가 또는 제3국명)에서 도살됨 (승인날짜)”.

이와 함께 2002년 1월 부터는 출생국가, 사육 및 도축국가까지 제품표시에 표기하도록 요구하고 있다. 표기 방식은 다음과 같다.

- ① 출생국, 사육 및 도축국가가 동일한 경우: “origin: 국명”
- ② 출생국, 사육 및 도축국가가 다른 경우: 해당국가명을 각각 따로 표기

원산지국가 이름은 EU 회원국일 경우 회원국가명을 표기할 수도 있고 아니면 EU 라고 표기할 수 있는데 어떤 표기를 사용할 것인가는 도축 후 절단(cutting)단계에서 결정하도록 규정하고 있다. 또한 미국과 달리 영양표시도 강제사항이 아니다.

부표 3-1. 유럽연합 식품 표시 및 품질인증 관련 법체계

구분	제도명	근거법령	표기방식
표시제	식품의 표시, 준비 및 광고에 관한 지침	Council Directive 2000/13/EC	강제표시
	GM식품의 이력추적 및 표시에 관한 규칙	EC 1830/2003 Directive 2001/18/EC	강제표시
	소의 식별 및 등록시스템에 관한 규칙	Regulation 1760/2000	강제표시+ 임의표시*
	영양정보표시제	Council Directive 90/496/EEC	임의표시+ 강제표시**
	영양강조표시	입안중	임의표시
인증제	원산지명칭보호	Regulation (EEC) No 2081/92	임의표시
	지리적표시보호	Regulation (EEC) No 2081/92	임의표시
	전통특산물보증	Regulation (EEC) No 2082/92	임의표시
	유기인증제	Regulation (EEC) No 1804/1999	임의표시

* 강제표시사항으로 규정된 항목이외의 것

** 영양강조 표시를 할 경우

한편, 임의표시제도에는 영양정보표시제, 영양강조표시 외에도 원산지명칭보호(Protected designation of origin: PDO), 지리적표시보호(Protected geographical indication: PGI), 전통식품보호(Traditional specialty guaranteed: TSG) 등의 품질표시

제(quality labeling)와 유기인증제가 있다.

나. 회원국의 식품표시제도

유럽연합 회원국의 표시제 법규는 기본적으로 EU 법규를 따르도록 되어있다. 일례로 다양한 식품표시제도가 운영되고 있는 프랑스에서도 식품일반에 관한 표시 법규의 내용을 보면 프랑스 법규는 EU 지침과 법규를 국내법으로 그대로 옮겨온 것임을 알 수 있다. 프랑스의 식품표시제도는 포장식품과 비포장된 상태로 벌크형태로 판매되는 식품을 구분하여 규정하고 있다. 벌크형태로 판매되는 모든 식품은 제품의 이름을 나타내는 표시가 부착되어야 하며, 포장식품은 소비자에게 모든 표시를 프랑스어로 표기해야 한다. 표시는 생산물의 성분과 원산지에 대해 소비자를 현혹시키지 않도록 해야 한다. 다음은 프랑스의 식품표시제가 제품에 반드시 표기해야 할 의무사항을 규정한 것이다.

프랑스의 식품표시에 관한 규칙
● 제품의 정확한 속성
● 수량
● 식품의 성분(건조중량이 높은 성분 순서로 기재). 식품첨가제도 식품성분표시에 반드시 표기해야 하며, 첨가제 명칭이나 기호로 표기해야 함.
● 품질유지기한
● 생산자, 포장업자, 중간 판매업자의 이름
● 포장업자의 사업자등록번호(identification)
● 내용량
● 원산지명
● 사용방법
● 알코올성분(음료가 알코올 성분을 1.2% 초과 함유시)
● 특별한 성분 포함 시, 함량표시

프랑스의 원산지명칭제도(AOC: Appellation D'origine Controlee)도 유럽연합차원에서 규정된 원산지명칭보호제도(PDI)를 회원국내 법규로 옮겨놓은 것이다. 회원국에 따라서는 프랑스 AOC, 이탈리아 AOC, 스페인 AOC 등과 같이 PDO에 대한 EU 통합법규가 회원국 국내법에 의해 자국의 명칭으로 전환하여 사용되는 경우도 있다. 현재 프랑스에서는 해당상품이 고품질임을 나타내는 5개 형태의 인증표시제가 운영되고 있다.

영국의 식품일반에 대한 표시제도 EU 통합규칙을 따르고 있다. 영국의 경우 식품표시 업무는 환경식품농촌부(Department for Environment, Food and Rural Affairs:DEFRA)와 식품규격청(Food Standards Agency)에서 담당한다. FSA는 식품 표시 및 광고와 관련된 입법을 제안하는 책임을 담당하고 있는 반면 DEFRA는 유럽연합차원에서 유기식품, 계란, 과일 및 채소, 생선, 가금육, 올리브유, 포도주 및 음용수의 유통 규격에 대한 책임과 쇠고기 표시제를 담당한다.

3. 표시제도 현황

가. 식품표시 일반에 관한 법규

식품표시 일반에 관한 규정하고 있는 유럽연합 법규는 식품의 표시, 준비, 광고에 관한 이사회지침(Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council of the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs)을 근거로 하고 있다. 이 지침은 1978년 입법화된 이사회지침(Council Directive 79/112/EEC)과 그 후 수정법들을 보완한 것으로 식품표시 일반에 대한 규정한 유럽연합의 핵심적인 통합법규라 할 수 있다. 유럽연합의 식품표시제는 소비자를 현혹시키는 생산물의 특성이나 효과에 대한 표시나 광고를 금지하고 있으며 기본적인 소비자로서 하여금 제품의 성분, 제조업자, 저장 및 준비에 관한 모든 중요한 정보를 얻도록 하는 의미에서 기능적 표시(functional labeling) 원리에 기초하고 있다.

이 표시제도의 목적을 규정하고 있는 이사회지침을 살펴보면 “식품 표시에 관한 규칙의 일차적인 목적은 소비자에게 정보를 제공하여 소비자를 보호”하고 “상세한 표시정보는 소비자로서 하여금 식품에 대한 충분한 사전지식을 가지고 식품을 선택하도록 함으로써 식품의 본질과 특성에 관한 정확한 정보를 제공하는 수단으로 자유무역에 대한 장애를 최소화하기 때문에 가장 적절”하다고 규정하고 있다. 이 두 조항에 따르면 식품 일반에 대한 EU 통합표시제도의 목적은 크게 세 가지, 즉 소비자정보 제공, 소비자 보호, 공정거래로 요약될 수 있다.

이 지침은 식품표시에 반드시 표기되어야 할 식품정보(제3조)로 ①제품명 ② 원재료목록(신선과일, 채소, 감자, 탄산수, 치즈, 버터 품목은 제외) ③재료의 함량표시(함량이 높은 성분부터 낮은 순서로) ④ 내용량(포장식품만 해당) ⑤품질유지기한 ⑥특별 보관조건 또는 사용조건 ⑦ 제조업자명 및 주소, ⑧원산지, ⑨사용방법 ⑩알콜함량표시(알콜 성분이 1.2%를 초과할 경우에만) 등을 규정하고 있다.

식품표시제 입법의 초기단계에서는 식품관련 부정행위나 불량식품을 근절하는 것이 정책의 우선순위였으나 90년대 중반 이후부터는 법의 주안점이 소비자 현혹 방지, 식품 품질 보장으로 전환되고 있다. 소비자의 식품선택 변화와 식품산업의 성장을 배경으로 위원회 지침2001/101 /EC과 지침 2003/89/EC에 의해 지침 2000/13/EC가 일부 개정되었다.³⁴⁾³⁵⁾

나. GM식품 표시제

유럽연합에서 GM식품에 관한 통합표시기준을 정한 법률은 유전자변형유기체의 이력추적 및 표시와 유전자변형유기체로부터 생산된 식품 및 사료의 이력추적에 관한 유럽의회와 이사회규칙이다(Regulation (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and traceability of food and feed products produced from genetically modified organism). 이 규칙은 종전에 회원국마다 상이했던 GM식품 표시기준을 통합하여 조정한 것으로 GM식품에 대한 표시 뿐 만 아니라 이력추적까지를 의무사항으로 규정하고 있다. 과거 GM식품의 표시는 유전자변형식품 및 식품성분(novel food and novel food ingredients)에 관한 규칙(EC) 258/97의 8조에 근거를 두었다. 반면 GM옥수수류와 콩류에 대한 표시는 규칙(EC) 1139/98과 수정법령인 규칙(EC) 49/2000에 근거를 두고 있다. 규칙(EC) 50/2000에 따라 GM식품첨가물이나 향신료를 포함하는 식품이나 식품성분의 경우도 의무적으로 표시하게 되어있다.

GM식품에 대한 표시는 의무시행방식으로 운영되고 있으며 GM식품의 이력추적이 가능하도록 규제하고 있다. 표시대상은 ① GMO를 포함하거나 GMO로 구성된 식품, ② GMO로부터 생산된 원재료를 함유하거나 그로부터 생산된 제품 (단, GM원재료가 원재료 총량의 0.9%를 넘지 않고 GM원재료의 포함이 기술적으로 불가피할 경우 이를 표시하지 않을 수 있음) 등이다. 이외에도 소비자 뿐만 아니라 식당, 병원 등 급식업소로 공급되는

34) 지침 2003/89/EC의 주된 내용을 살펴보면 식품의 모든 성분을 제품표시에 표기하도록 규정함으로써 식품알레르기로 고통을 받고 있거나 혹은 다른 이유로 특정 성분을 섭취하기를 원하지 않는 소비자에게 해당 정보를 제공하는 것을 목적으로 하고 있다. 이는 지금까지 혼합원료성분(compound ingredients)의 중량이 최종 식품의 25% 미만일 때 이를 표시하지 않아도 된다는 25%기준이 폐지됨을 의미한다. 또한 이 지침에는 알레르기나 과민증을 유발하는 식품성분의 목록이 나타나 있다.

35) 지침 2001/101/EC은 다른 식품에 원료로 사용되는 식육의 정의 및 라벨링에 대한 규제에 관한 것으로는 이 지침은 이력추적(traceability)과 관련된다.

GM식품에 대해서도 최종생산물이 유전자재조합에 의한 단백질이나 DNA의 함유 여부에 관계없이 규칙 1829/2003에 근거하여 표시를 하여야 한다.

표시방식은 식품이 한 가지 이상의 원재료로 되어있는 경우에는 ‘유전자재조합’ 또는 ‘유전자재조합(성분이름)’이란 문구를 제품의 성분목록에 표기하고 원재료가 하나의 범주 이름으로 표시된 경우에는 ‘유전자재조합○○를 포함’ 또는 ‘유전자재조합○○로부터 생산된 원재료○○를 포함’ 문구를 제품의 원재료 목록에 표기한다. 원재료목록이 없는 경우에는 ‘유전자재조합’ 또는 ‘유전자재조합○○’라는 문구를 식품표시에 분명하게 나타나도록 표기한다. 최종소비자에게 판매되는 비포장 식품의 경우 ‘유전자재조합’이란 문구가 제품의 진열대 상에 나타나거나 또는 이와 유사한 방식으로 시행한다.

다. 쇠고기표시제

EU는 광우병과동에 따라 쇠고기 생산과 유통의 투명성을 확보함으로써 소비자 신뢰를 확보하기 위하여 쇠고기에 대한 특별한 표시제를 시행하고 있다. 이 표시제의 근거법령은 소의 식별 및 등록과 쇠고기의 표시에 관한 규칙(Regulation EC No1760/2000 of the European Parliament and of the Council establishing a system for the identification and registration of bovine animals and regarding the labelling of beef and beef products)이다. 이 규칙은 소의 식별 및 등록과 농장부터 식탁까지 생산물의 통제와 이력추적이 가능토록 하는 강제적인 원산지표시 를 규정하고 있다.

소의 식별 및 등록시스템은 ① 소의 개별적인 식별을 위한 이표(ear tags) 부착 ② 소의 식별, 보유, 이동 정보에 관한 데이터베이스 구축 ③ 소의 통행증(cattle passport) 발급: 출생 후 14일 이내, 이동시 지참 ④ 소의 소유자에 대한 등록 의무, 소의 출생, 이동, 사망에 대한 모든 사실을 관계 당국에 보고 의무화 등을 내용으로 하고 있다.

또한 동 규칙은 유럽연합 역내에서 유통되는 쇠고기 제품은 역내 생산 또는 수입 여부에 관계없이 유통의 전단계에 걸쳐 반드시 표시를 부착하도록 규정하고 있다. 쇠고기제품에 의무적으로 표시하여야 할 사항은 다음과 같다.

- 쇠고기를 제공한 소의 식별 코드
- 소가 도축된 국가와 도축장의 허가번호
- 쇠고기로 가공된 국가와 육가공회사 허가번호
- 소 출생국가
- 소 사육국가

EU 국가 중에서 농·축산물 이력추적에 가장 적극적인 나라는 프랑스이다. 이미 지난 98년부터 쇠고기 제품에 대한 이력추적제를 의무화했으며 생산자와 제조업자와의 임의계약을 통해 곡류, 채소류, 과일류 및 어패류로까지 이를 확대하고 있는 추세다.

라. 영양표시제

영양표시제(Nutrition labeling)는 이사회지침 90/496/EEC에 의해 그 법률적인 기초가 마련되었다. 이 제도에 의해 식품표시에 제공되는 정보는 두 그룹으로 나뉘어진다. 그룹 1은 에너지, 단백질, 탄수화물, 지방에 대한 영양정보이며 그룹 2는 에너지, 단백질, 탄수화물, 지방, 포화지방산, 식이섬유, 식이염소에 대한 정보이다. 그 외 전분, 콜레스테롤, 각종 미네랄 및 비타민에 대한 정보도 표기할 수 있다 (동 지침의 부속서에는 표시가 가능한 영양소 목록이 제시되어 있다).

영양소의 표기방식은 비타민과 미네랄을 제외한 영양소와 칼로리의 경우 '100g 당', 또는 '100ml 당'이며 1인 1회 섭취량(the quantity of serving)이 나와 있는 경우 '섭취량 당'으로 표기할 수 있다. 비타민과 미네랄은 권장량에 대한 비율(a percentage of the reference amount)로 표기하도록 되어있다.

최근 영양정보표시와 관련하여 미국의 영양표시교육법(Nutrition Labeling and Education Act)과 같이 표시제를 통한 소비자 정보 제공 및 교육이 유럽연합내에서 화두로 등장하고 있다. 이와 관련하여 영양 및 건강강조표시(nutrition and health claims)에 대한 제안서가 이사회에 제출된 상태이나 아직 영양소강조표시에 대한 기준이 공동체 차원에서 마련되지 않은 상태에 있다. 미국과 달리 임의방식으로 운영되나 영양소 강조표시를 할 경우 영양정보표시는 의무사항이다.

3. 인증제도 현황

가. 유럽연합의 통합품질인증제

1) 성립배경

고품질 식품임을 나타내기 위해 운용되고 품질인증제도는 유럽연합에서 매우 중요한 정책수단으로 오랫동안 각광을 받고 있다. 유럽연합 품질인증제도의 기본 방침은 소비자에게 식품의 선택권을 부여한다는 점에 있다. 이 제도는 고품질 식품에 대한 시장을 차별화시키는 수단으로 인증을 통한 품질표시방식이 직접적인 규제나 획일적인 강제규정보다

우월하며 무역장벽을 초래할 가능성도 훨씬 적은 정책수단이라는 점에 근거하고 있다.

유럽연합의 일부 회원국들은 자국의 특정상품을 보호하기 위하여 일찍부터 지리적표시나 원산지명칭의 등록 및 사용에 대한 규칙을 제정하여 이를 운용하여 왔다. 이 분야에서는 16세기부터 지리적표시제를 실시해 온 프랑스가 선구자적인 국가이다. 개별 회원국들이 소비자들에게 제품의 생산지역을 보증하거나 전통적인 생산이나 가공방식에 기인한 제품의 속성을 보호하기 위하여 시행해온 품질인증기준들이 1992년에 유럽연합 차원의 법규로 확대되었다.

1992년 7월 14일 유럽이사회는 식용을 목적으로 하는 식품의 원산지명칭을 보호하기 위해 규칙 EEC No 2081/92를 채택하게 되었고 이는 1997년 규칙 EC No 535/98로 개정된다. 1992년 제정된 품질인증에 대한 유럽연합 법규는 프랑스와 이탈리아의 국내법 중 중요 내용을 공동체 차원으로 확대한 것이 볼 수 있다.

2) 개요

유럽연합의 품질인증에 관한 통합 법규의 도입목적은 지리적표시나 원산지명칭보호, 전통특산품의 보호를 통하여 다양한 농산물 및 식품의 생산을 장려하고, 제품명이 오용되거나 모방되는 것을 방지하며, 소비자에게 제품의 특정속성에 대한 정보를 제공함으로써 소비자를 보호하는데 있다. 유럽연합의 품질인증제는 자격요건, 지적재산권, 관리운영 측면에서 다음과 같이 타 제도와 구별되는 세 가지 특징이 있다.

첫째, 자격요건(qualification)에 관한 것으로 품질인증을 받으려면 생산물의 품질이 그 원산지와 밀접하게 관련되어야 한다.

둘째, 지적재산권의 소유권에 관한 것으로 원산지명칭이나 지리적표시의 등록으로 인한 혜택은 규정된 조항을 따르는 생산자 조직에 귀속된다.

셋째, 인증제도의 관리에 관한 것으로 원산지명칭의 사용에 대한 인증은 공식적인 인증기관을 통해 이루어진다.

이러한 품질인증제는 지역농촌경제의 활성화나 지역발전에 기여하는 측면이 크기 때문에 농업 및 농촌발전정책의 일환으로 인식되기도 한다. 유럽연합은 품질인증을 받기 원하는 생산자조직이 준수해야 하는 자격요건이나 기술적인 세부사항들을 인증제도별로 규정하여 이를 운영되고 있다. 이 법규의 적용대상이 되는 생산물 중 일부는 Bordeaux, Champagne, Porto, Jerez, Parma Ham 등과 같이 오랜 기간 동안 유럽 내에서 높은 가격과 함께 틈새시장을 형성해 온 명성을 가진 제품들이다. 이 지리적표시들은 반드시 특허 받은 노하우에 근거하는 것이 아니라 정부가 고품질 농산물의 생산과 유통을 장려하

기 위하여 정해 놓은 기준에 기초하고 있다.

고품질 식품을 보호 장려하기 위한 품질인증제도는 현재 세 가지로 운영되고 있는데 원산지명칭보호(Protected designation of origin: PDO), 지리적표시보호(Protected geographical indication: PGI), 전통특산물보호(Traditional specialty guaranteed: TSG) 이다. 품질인증대상품목은 엄격한 인증심사기준에 통과한 후에 유럽연합관보에 기재되는데 품목에 따라서 세 종류의 인증표시를 모두 할 수 있다

부표 3-2. 품질인증표시별 적용대상 품목

인증제도	PGI, PDO, TSG 모두 적용	PGI와 PDO만 적용	TSG만 적용
대상 품목	신선한 육류, 육가공품, 치즈, 계란, 벌꿀, 유제품(버터 제외), 유지류(oils and fats), 과일, 채소, 시리얼(신선, 가공 포함), 어류, 맥주, 식품추출물 음료, 빵, 파스타, 케이크, 과자류, 비스킷류	미네랄워터와 음용수, 천연껍, 정유(essential oils), 건초, 코르크, 코치닐 염료	초콜릿, 코코아 함유식품, 파스타, 조리식품(prepared dishes), 소스(prepared sauces), 스프류(soups and stocks), 아이스크림, 샤베트류

유럽연합은 품질인증에 대한 공통마크를 공식적으로 정해놓고 있으나 이 마크의 사용은 의무적이 아니다.

부도 3-2. 유럽연합의 공식적인 품질인증 마크



원산지명칭보호



지리적표시보호



전통특산물보증

2) 제도별 인증기준 및 운영현황

가) 원산지명칭보호

원산지명칭보호(Protected designation of origin: PDO)는 제품을 표현하기 위하여 사용하는 지역, 특정 장소 또는 (예외적인 경우에) 국가의 명칭에 관한 것이다. 원산지명칭 보호를 받기 위해서는 다음의 두 가지 요건을 반드시 충족해야 한다.

첫째, 생산물의 특성이나 품질이 원산지의 특별한 지리적 환경에 본질적으로 또는 배타적으로 (essentially or exclusively) 기인해야 하며, 지리적 환경에는 기후, 토질 및 지리적 노하우 등 자연적·인적 요소들이 포함된다.

둘째, 최종생산물의 단계까지 원재료의 생산 및 가공 과정이 상품을 표현하는 명칭이 나타내는 지리적 장소에서 이루어져야 한다. 즉, 생산물의 특성과 지리적 원산지간에 객관적이고도 아주 밀접한 관련성이 있어야만 한다. 단, 상품명에 전통적으로 특정지역과 연관되어 있는 경우 그 생산물명이 비지리적 명칭을 사용하더라도 이를 원산지명칭보호로 등록할 수 있다(예: 프랑스 치즈인 르블로송 Reblochon은 지역명이 아니라 전통적인 명칭임).

특정 지리적표시의 경우 생산물의 원재료(생동물, 육류, 우유 등)가 가공지역과는 다르거나 더 넓은 지역에서 생산되더라도 PDO로 등록이 가능하다. 이러한 경우는 과거에 국내법으로 보호되었던 것을 고려하기 위한 한시적인 조치이다 (예: 프랑스의 록포르 Roquefort 치즈).

나) 지리적표시보호

지리적표시보호(Protected geographical indication: PGI)는 상품명에 지역명칭과 관련되는 경우에 적용되는 제도이나 지역명과 제품 특성간의 관련성 측면에서 PDO와 본질적으로 다르다. 지리적표시보호의 요건을 충족하기 위해서는 다음 두 가지 사항을 만족시켜야 한다.

첫째, 제품명을 표현하기 위하여 사용된 지리적 장소(지역)에서 생산되어야 한다. PDO와는 달리 지리적표시보호제도하에서는 생산단계의 적어도 하나라도 지정된 지역에서 생산되면 충분하다. 예를 들면, 생산에 사용되는 원재료가 다른 지역에서 생산되어도 무방하다.

둘째, 제품과 제품명칭으로 사용된 지역간에 연관성이 반드시 있어야 한다. 그러나 이러한 연관성은 PDI의 경우처럼 본질적이거나 배타적일 필요는 없고 좀 더 탄력적으로 해석될 수 있다. 즉, 제품의 특정한 품질이나 명성 또는 특징 등이 지리적 원산지에 기인하는 것으로 충분하다.

PGI의 경우 제품의 특성이 원산지와 관련된다는 증명이 없어도 제품의 명성이 원산지에서 비롯되었다면 보호등록이 가능하다. 이러한 측면에서 PGI는 제품의 특정한 속성이 원산지에 기인하는 경우 이를 입증할 수 없더라도 지리적표시를 통해 이를 보호한다는 개념에 착안한 제도이다. 생산자들은 당해 제품이 가지는 특성에 따라 PDO 또는 PGI를 신청할 수 있다.

인증현황을 보면 2003년 현재 PDO 421개 품목, PGI 197개 품목으로 총 618개 품목이며 치즈가 가장 많고, 과일/채소/시리얼, 신선육류, 기름에 튀긴 식품(fatty products) 순서이다. 인증제도별로는 PDO의 경우는 치즈, 과일채소류, 기름에 튀긴 식품, 신선육 순으로 많고, PGI의 경우는 신선육류, 과일채소류 순서이다. 국가별로는 프랑스 131개 품목으로 가장 많고, 이태리 126개, 포르투갈 85개 품목 순이다.

부표 3-3. PDO와 PGI 인증현황, 2003.

	치즈	육가공품	신선육류	신선어류	계란, 꿀, 유제품 (버터제외)	유류, 지방, 올리브유	식탁용 올리브	과일, 채소, 시리얼	식빵, 파스타, 케이크, 과자류	맥주	기타 음료	비식품	계
벨기에	1	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	4
덴마크	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	3
독일	4	5	3	2	0	1	0	2	4	12	31	0	64
그리스	20	0	0	1	1	24	10	22	1	0	0	4	83
스페인	16	9	7	0	1	9	0	22	3	0	0	1	68
프랑스	41	4	48	1	4	6	3	17	1	0	4	2	131
아일랜드	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3
이탈리아	30	26	2	0	0	27	2	33	3	0	0	3	126
네덜란드	4	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	5
룩셈부르크	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	4
오스트리아	6	2	0	0	0	1	0	3	0	0	0	0	12
포르투갈	12	14	25	0	9	5	1	19	0	0	0	0	85
스웨덴	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2
핀란드	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
영국	11	0	7	1	1	0	0	1	0	3	3	0	27
합계	149	64	93	6	17	75	16	122	13	15	38	10	618

주: http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali1_en.htm의 자료를 재구성함

다) 전통특산품보증

전통특산품보증(Traditional specialty guaranteed: TSG)의 목적은 제품이 가지고 있는 특별한 속성에 대해 인증을 부여함으로써 제품의 대표적인 특성을 이용하기 위함이다. 인증요건으로 다음의 사항을 충족시켜야 한다.

첫째, 제품은 다른 제품(군)과 구별되는 특별한 속성(specific characters)을 가지고 있어야 한다. 규칙에 명시된 특별한 속성에 대한 정확한 정의에 따르면 ‘특정 농산물이나 식품을 다른 유사한 농산물이나 식품과 분명하게 구분되게 하는 속성 또는 속성군’으로 규정하고 있다. 예를 들면, 맛이나 사용되는 특별한 원재료 등이다. 그러나 ㉠ 특별한 포장(다른 상품에는 없는 특별히 비싸거나 눈에 띄는 포장)을 사용하거나 ㉡ 단순히 요건을 충족시키기 위해 생산방식을 변경하거나 또는 조합한 경우 ㉢ 특별한 지역이나 지리적 기원에 해당되는 경우 ㉣ 기술혁신의 결과인 경우에는 특별한 속성으로 분류되지 않는다.

둘째, 전통적인 원재료 또는 혼합물을 사용하여 생산하거나 생산이나 가공이 전통적인 방식으로 이루어져야 한다.

셋째, 전통특산품보증의 자격요건을 만족하려면 제품 자체에 관한 위의 두 가지 요건 외에 추가로 제품명에 대한 다음과 같은 요건을 충족시켜야 한다.

- 제품명은 구체적이어야 한다. 즉 다른 이름과 분명하게 구별되어야 하며 상품의 특정한 속성을 나타내는 명칭이어야 한다.
- 명칭이 제품의 특징을 언급하지 않지만 본질상 특정적일 경우 그것은 전통적이거나 관습상 사용되어온 것이어야 한다.
- 명칭은 PGI나 PDO의 지리적 명칭을 겸하여 사용할 수 없다

부표 3-4. TSG 인증현황

	이탈리아	스페인	스웨덴	핀란드	벨기에	영국	총계
치즈	1		1				2
육가공품		1	1				2
신선육류						1	1
낙농품		1					1
빵/과자류		1		2			3
맥주				2	5		7
총계	1	3	2	4	5	1	16

자료: http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali1_en.htm

TSG의 차별성은 대중적인 것으로부터 구별되는 데에 있으며 지리적인 기원이 아닌 다른 특정한 속성이나 특징에서 비롯된다. 2003년 현재 TSG 인증품목은 총 16개 품목이다. 품목별로는 맥주가 가장 많고 그 다음이 빵/과자류이며, 회원국별로 벨기에, 스페인 순이다.

3) 인증절차

제품에 대해 원산지명칭보호나 지리적표시를 등록하려는 생산자는 반드시 생산자조직(단체)을 형성하여 단체이름으로 신청을 해야 한다. 해당 회원국가는 신청서류가 EU 법규가 정한 자격요건이나 기준에 부합하는 지를 검토한 후에 유럽연합에 등록 신청을 하게 된다. 제품이 PDO나 PGI로 등록되면 유럽연합의 모든 회원국내에서 그 명칭의 불법사용에 대한 법적 보호를 받게 된다. 명칭을 등록하려면 원재료의 조달부터 생산, 가공 및 포장에 이르는 모든 과정을 엄격하게 관리하는 생산물 명세서를 제시해야 한다. 생산과정이 명세서와 부합한지는 독립적인 인증검기관에 의해 검토된다. 품질인증제의 운영 및 관리 즉, 심사, 인증, 통제 및 사후관리 등은 대개 회원국 정부가 전문기관에 일임하고 있다.

EU의 대표적인 품질인증제인 PDO와 PGI의 운영체계를 보면 <표 5>에서 보듯이 회원국별로 매우 상이하다. 회원국들 가운데에서도 이태리, 프랑스, 스페인, 포르투갈 등은 PGI와 PDO의 인증검사업무를 담당하는 별도의 기관을 두고 있지만 전통적으로 품질인증제도가 없었던 회원국가인 영국, 네덜란드, 스위스, 그리스 등은 일반기관이 이를 담당하고 있다. 여기에서는 품질인증제의 관리운영측면에서 대비되는 영국과 프랑스 두 회원국가를 중심으로 인증절차를 살펴보고자 한다. 프랑스의 경우 다양한 품질표시제가 오랜 전통을 가지고 운영되어 왔기 때문에 관련법규나 제도 운영 및 관리체계가 표시제도별로 잘 정비된 반면, 영국의 경우는 법규나 운영체계가 일반법규에 의해 통합관리되고 있다는 측면에서 서로 대조를 이룬다.

□ 영국

PDO와 PGI에 대한 법적인 보호는 식품이 아닌 일반상품에 관한 상거래표시법(Trade Description Act)와 상표법(Trade Marks Act)에 의해 이루어지고 있다. 영국에서 품질표시제는 환경식품농촌부(DEFRA)에서 지역 및 지방농산물(regional & local food)정책 차원에서 운영하고 있어 이를 전담하는 별도의 전문기관이나 제3자 기관을 두지 않고 있다. 명칭보호 신청의 접수 및 검사업무는 DEFRA의 유통경쟁소비자국(Marketing,

Competition and Consumers Division)이 맡고 있는 반면 사후 관리는 공정거래청 (Trading Standards Offices)가 담당한다. 명칭보호에 대한 검사 및 인증업무는 공공기관 또는 민간기관이 담당하게 되는데 공정거래사무소가 인증업무를 담당하는 공공기관에 해당한다. 민간인증기관은 UKSA(United Kingdom Accreditation Service)가 승인한다.

부표 3-5. 유럽국가별 PDO와 PGI의 관리체계 및 인증검사기관

	프랑스	영국	이탈리아	네덜란드	그리스	스페인	스위스
전담기관유무	있음: INAO	없음: 농무성	없음: PDO-PGI 보호 및 가격관리위 원회	없음: 농산물 중앙상품위 원회	없음: PDO-PGI 위원회	있음: INDO	없음: 연방위원회
민간/정부여부	PGI: 민간기관 PDO: 정부기관 (INAO)	민간	대량: 민간 소량: 정부	민간	정부	정부	정부와 민간 합동으로
전문검사기관 유무	PGI: 있음 PDO: 없음	없음: 일반기관	있음	없음: 일반기관 (RVV, COKZ, KCB)			있음
법적 구속력을 가진 기관유무	INAO	민간 변호사					법무성

□ 프랑스

프랑스의 경우는 품질인증제는 이에 대한 직접적인 국내법에 의해 보호를 받고 있으며 별도의 전문기관을 두어 제도를 운영하고 있다. 프랑스의 품질인증에 관한 국내법은 1905 법(Law of 1 August 1905)까지 거슬러 올라가나 원산지표시를 처음으로 규정한 법률은 1919년 법(Law of 6 May 1919 on appellations of origin)이다. 1935년에 AOC 포도에 관한 법률이 제정되었고 이때 국립원산지표시관리원(INAO: National institute of

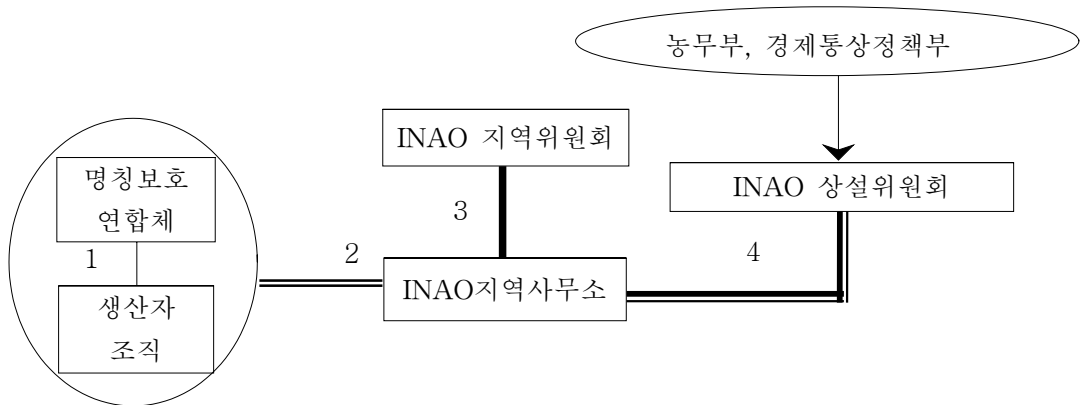
designations of origin)에 대한 법률적 기초가 마련되었다. 1990년 법(Law of 2 July 1990)에 의해 AOC가 포도 이외에 농산물 및 가공식품으로 확대되었으며 이때 원산지표시의 모호성을 없애기 위해 원산지명치의 통제된 표시(controlled appellation of origin)라는 개념이 도입되었다. 1994년 EU의 품질표시인 PDO를 국내법적으로 보호하기 위한 법률이 제정되었으며 1999년 농업개요법(Agricultural Outline Law No. 990574 of 9 July 1999)에 의해 INAO가 PGI의 인증업무까지 담당하게 된다.

프랑스의 원산지표시(AOC, PDO)와 PGI에 대한 인증업무는 INAO가 담당한다. INAO의 두드러진 특징은 모든 인증관련 업무가 관련전문가와 농무부, 경제정책부 등 정부부처 관계자를 구성원으로 하는 다음과 같은 분과별 국가위원회(National Committee)를 통하여 품목별로 이루어진다는 점에 있다

부표 3-6. 프랑스의 인증업무

상설위원회(Permanent council and board)				
담당부서	국가위원회 1분과	국가위원회 2분과	국가위원회 3분과	국가위원회 4분과
담당품목	포도주 및 주정	낙농품	에그리비즈니스품목	PGI

부도 3-3. 프랑스의 AOC(PDO) 운영 및 관리체계

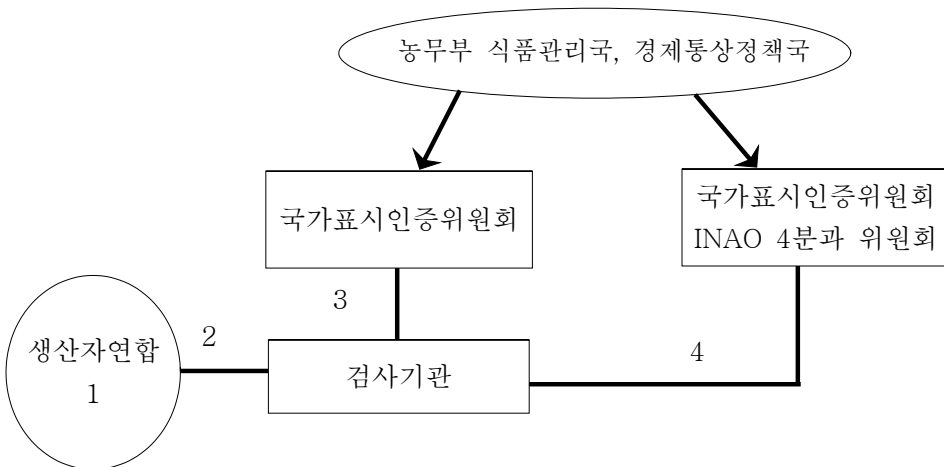


1. 연합체(syndicate)의 구성 2. 신청서 작성 및 제출 3. 자문 4. 검사 및 인증

명칭표시에 대한 등록 및 인증절차는 AOC(PDO)와 PGI간에 상이하다. 우선, AOC(PDO)의 경우 생산자들이 명칭보호연합체(Appellation Defence Syndicate)를 구성하여 INAO 지역사무소에 등록을 신청하면 당해 지역위원회(Regional Committee)가 일차적으로 심의를 한 후에 국가위원회의 해당 분과로 넘기면 분과위원회에서 명칭보호연합체와 합동으로 신청서와 생산지역, 자격요건 충족여부 등을 심의하여 등록을 승인하게 된다 <부도 3-3>.

반면 PGI의 등록, 검사 및 인증업무에는 4개 기관이 복잡하게 관여하게 된다. 즉, 국가표시인증위원회(National Labels and Certification Commission: CNCL), 경제통상정책부(Economic and International Policy Department: DPEI), 농무부의 식품관리국(General Food Administration: DGAL), INAO 이다. INAO에서는 4분과 위원회가 PGI의 등록신청 심사업무에 관여한다 <부도 3-4>.

부도3-4. 프랑스의 PGI 운영 및 관리체계



1. 생산자연합의 구성
2. 인증검사기관의 선정과 심사
3. 라벨루즈 등 프랑스품질마크(FQS: French Quality Sign) 신청의 경우
4. PGI 신청의 경우

나. 유기식품인증제

1) 개요

유럽연합에서 유기식품의 인증은 역내에서 생산된 것이냐 아니면 역내로 수입된 것이냐에 상관없이 모든 유기식품은 규칙 EEC 2092/91에 의해 법적 규제를 받고 있다. 이 규칙은 유기식품의 생산 및 가공, 유통, 수입, 그리고 표시에 관한 최소 기준(minimum standard)을 정해놓고 있는데 이 법의 도입목적은 생산자와 소비자 보호, 회원국가간 유기생산에 대한 개념의 조화, 민간인증기관을 승인하기 위한 법적 체계의 마련에 있다.

EEC 2092/91은 유기영농과 축산에 허용되는 투입물과 생산방식을 정해놓고 있으며 이를 위한 검사시스템도 규정하고 있다. 이 법에 따르면 유기농산물 또는 유기식품은 인증기관에 등록되어 있고 정기적인 검사를 받은 생산자, 가공업자, 수입업자만 판매할 수 있다.

동 규칙에는 유기인증 대상품목으로 농산물과 가공식품(agricultural products and foodstuffs)만을 포함하였으나 규칙 EC No1804/1999가 제정되면서 ① 가공되지 않은 농산물과 인간식용을 목적으로 농산물가공품 ② 가축, 가공되지 않은 가축생산물, 인간식용을 목적으로 축산가공품 ③ 사료, 복합사료 및 사료용 재료 등이 추가되었다.

유기인증은 다음과 같은 활동에 종사하는 생산자, 가공업자, 소매업자, 수입업자가 신청할 수 있는 자격이 있다.

원료농산물의 생산 및 재배

가공되지 않은 농산물의 포장이나 라벨링

식용을 목적으로 한 유기농산물의 가공이나 포장, 라벨링

식용을 목적으로 한 역외로부터 유기농산물의 수입

인증 검사 내용은 신청자에 따라 상이한 데, 생산자의 경우는 생산 및 저장장소, 수확 지역, 시비살포, 가공 및 포장장소에 대한 정의 여부, 유기규칙에 대한 준수여부, 생산계획 고지여부, 이력정보의 기록유지관리 여부, 유기농법과 관행농법이 동일포장에서 이루어진 경우 유기농산물의 생산과 저장이 관행농법포장과 분리되었는지를 여부, 1년 1회 이상 일반 검사 및 불시검사 실시 등이 검사대상 항목이다.

가공업자가 유기인증을 신청하려면 ① 원료성분의 95%가 유기인증을 받아야 하며 나머지 5%도 허용목록에 속한 성분이어야 하고 ② 유기농산물과 비유기농산물 또는 성분이 모든 단계에서 분리되어 취급되어야 하고 ③ 모든 유기농산물과 성분이 추적 가능해야 하고 ④ 살균과 항균처리가 제한적으로 사용되어야 하고 ⑤ 유전자재조작성분의 사용은 엄격하게 금지되며 ⑥ 향신료는 천연물이거나 유기방식으로 생산된 것이어야 한다.

반면, 유통업자가 유기인증을 신청할 경우 가공, 준비 및 포장 단계까지 모든 과정에서 식별, 통제 및 기록유지와 관련하여 동 규칙이 적용되며 관행농산물과 유기농산물을 같이 취급하는 경우 가공 및 저장이 분리된 장소에서 이루어지는지를 심사한다.

유럽연합은 2000년 3월 위원회 규칙 EC No 331/2000을 제정하여 유기식품에 대한 유럽연합 공통로고를 수립하였다. 로고와 함께 해당 농산물이 인증검사를 받았다는 표시와 인증기관코드를 표기하게 된다.

부도 3-5. 유럽연합의 유기농산물인증마크



그러나 이 로고의 사용은 의무사항이 아니기 때문에 생산자들은 공통로고를 사용하거나 아니면 회원국별로 자국의 독자적인 유기인증마크나 로고를 사용할 있다. 일례로 영국의 경우 SAC에 의해 인증된 유기농산물인 경우 ‘Organic Certification UK5’란 표기가 상품에 부착된다. 이외에 각 인증기관은 자신의 고유한 상징을 상품에 부착할 수 있다. 독일의 경우에도 유기농생산조합 자체의 인증마크가 있는데 1999년부터 유기농산물에 대한 독일 공통 인증마크인 ‘Biosiegel’를 사용하고 있다. 프랑스에서는 ‘agriculture biologique’라는 로고표시를 사용하고 있다. 반면, 유럽연합 공통 유기인증마크는 역내로 수입되는 유기농산물에 대해 부착되고 있다.

부도 3-6. 회원국별 유기인증표시 마크



<영국>



<독일>



<프랑스>

유기식품 로고와 인증검사표시를 부착하는 식품은 다음 요건을 만족해야 한다. 첫째, 원료성분의 95% 이상이 유기적인 방식으로 생산된 것이어야 한다. 둘째, 생산물의 생산, 가공, 포장 및 표시에 관한 모든 과정에 대해 인증검사를 받아야 한다. 셋째, 생산물이 포장된 상태로 생산자나 유통업자에 의해 최종소비자에게 직접 판매되거나 선포장(pre-packaged) 상태로 시장에 유통되어야 한다. 넷째, 생산물은 표시면에 생산자, 또는 회사, 유통업자(벤더)의 이름과 함께 인증검사기관의 이름 또는 코드번호를 기재해야 한다.

제품에 대한 유기 표시 위치는 유기성분 함유량에 따라 달라진다. 유기성분 함유량이 95%이상인 경우에는 유기표시를 제품의 주표시면(sales description)에 할 수 있다. 유기성분 함유량이 70-95%인 경우에는 유기표시를 성분목록에만 할 수 있다고 주표시면에는 할 수 없다. 유기표시는 원료성분목록의 어떠한 표시보다 구별되게 표기할 수 없고 유기함량비율이 명시되어야 한다. 반면, 유기성분 함유량이 70% 미만인 경우에는 유기표시를 할 수 없다. 한편, 수확 전 최소한 12개월 동안 유기생산방식을 준수할 경우 '전환기유기(product under conversion to organic farming)'라는 표기를 할 수 있다.

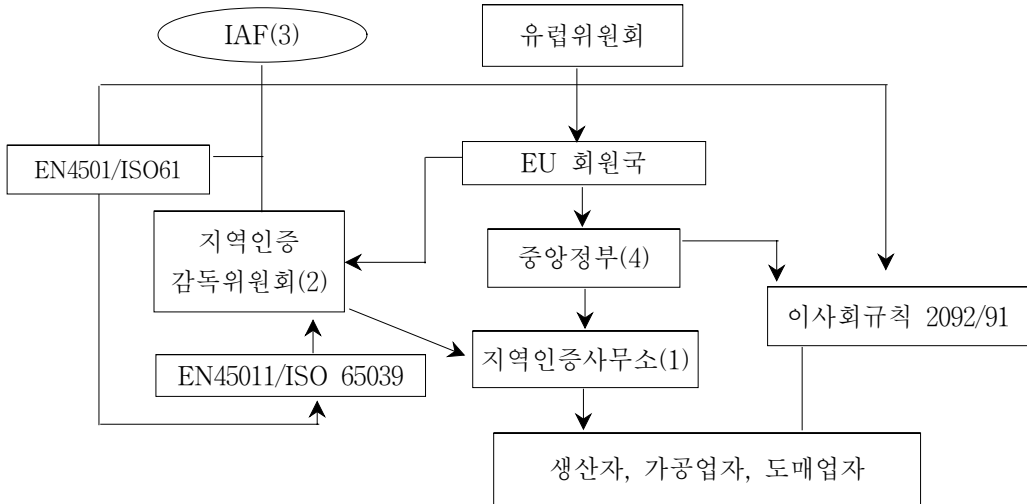
2) 인증절차 및 관련법 체계

EU 유기인증기준을 규정하고 있는 규칙 EEC 2092/91은 회원국로 하여금 유기인증업무 담당할 전담기관의 설립을 규정하고 있다. 이에 따라 회원국은 유기식품인증 전담기관이나 또는 민간인증기관을 관리, 감독하는 기관을 설립해야 한다. 민간인증기관의 인가는 기준 EN 45011 또는 ISO 65에 근거하여 이루어지는데 이 기준은 유럽규격위원회(CEN: European Committee for Standardization)가 정하며 인증기관이 갖추어야 할 요건들이 규정되어 있다.

유럽연합의 유기식품 인증은 다음과 같은 네 개의 기관이 상호작용을 통해 이루어지게 된다. 인증시스템의 첫 번째 기관은 EU 유기지침의 준수여부를 검사하는 지역인증검사기관이다. 이 인증기관은 대개 민간조직이거나 생산자조직 또는 비영리기관들이며, 인증은 EU 공식 기준이나 민간기준에 의거하여 실시한다. 두 번째 기관은 민간인증기관이 유럽 법규 Norm EN 45011 (또는 ISO 65)를 준수하는지를 관리 감독하는 지역인증감독기관이 있다. 세 번째 기관은 국제인증포럼(IAF: International Accreditation Forum)이다. 지역인증감독기관은 EN 45010(또는 ISO 61)를 준수해야 하며, 국제인증포럼에 등록된다. 네 번째 기관은 정부의 인증업무 전담부서로 국내 또는 국제인증기관을 승인하는 법적 구속력을 가지는 기관으로 국내외 인증기준의 조정이나 인증기준의 차이에 따른 무역 분

쟁을 조정하는 역할을 한다.

부도 3-7. EU의 유기식품 인증체계



부표 3-7. 회원국별 유기인증기준 및 인증기관

회원국	기준 수	유기인증기준 근거법		인증기관
		식품생산	동물생산	
오스트리아	4	국내법/민간기준	국내법/민간기준	농무성 외
벨기에	5	EC 2092/91	민간기준	Biogarantie 외 5개
덴마크	3	국내법/민간기준	국내법/민간기준	농식품수산부
핀란드	4	국내법/민간기준	국내법/민간기준	농림성 외 3개
프랑스	1	EC 2092/91	국내법	농무성 외 4개
독일	적어도 10	민간기준	민간기준	ANOG 외 다수
그리스	1	EC 2092/91	-	DIO
아일랜드	2	민간기준	민간기준	IOFGA, Organic Trust
이탈리아	8	EC 2092/91 또는 민간기준	민간기준	AIAB 외 다수
룩셈부르크	2	민간기준	민간기준	
네덜란드	2	EC 2092/91	민간기준	SKAL
포르투갈	2	EC 2092/91	민간기준	AGROBIO, SOCERT
스페인		EC 2092/91	민간기준	CRAE
스웨덴	3	EC 2092/91, 민간기준	민간기준	KRAV
영국	2(3)	국내법/민간기준	국내법/민간기준	UKROFS

회원국별 유기식품에 대한 인증기준을 살펴보면 매우 다양하다. 벨기에, 프랑스, 그리스, 네덜란드, 포르투갈, 스페인 등 유럽연합 규칙을 그대로 따르는 경우가 있는가 하면 오스트리아, 덴마크, 핀란드, 영국 등 국내법 또는 민간기준을 따르는 회원국가들도 있다. 인증업무를 담당하는 기관도 회원국별로 다양하여 정부기관이 주도적인 회원국들이 있는가 하면 정부기관이외에 다수 민간인증기관이 인증업무를 담당하고 있는 회원국들도 있다. 민간인증기관의 선정과 관리 업무는 각 회원국의 담당부처(competent authority)에 의해 수행된다.

다. 회원국의 인증제도

1) 프랑스의 품질인증제도

현재 프랑스에서는 5개 형태의 인증제가 운영되고 있다. 5가지 형태의 인증제도 대상 생산물은 해당 생산물의 생산자와 독립된 별도의 기관으로부터 인증을 받아야 하며 EN45011이 인증기관의 충족조건을 규정하고 있다. 하나의 생산물이 여러 인증표시를 동시에 할 수 있다.

부도 3-8. 프랑스의 품질인증표시



라벨루즈



규격인증

가) 원산지명칭표시제

원산지명칭표시제((AOC: Appellation D'origine Controlee)는 PDO의 프랑스버전(version)이라 할 수 있다. 이 제도는 특정지역을 나타내는 지리적표시제로, 당해 지역에서 생산된 생산물의 속성이나 품질이 지리적 기원(자연적인 또는 인적지역)에 기인하는 경우 해당 생산물의 명칭을 등록함으로써 이를 보호하기 위한 것이다. 이 제도는 생산물의 품질이 생산지역, 인적지식과 밀접하게 연계되어 있어 동일한 생산물이 다른 지역에서는 생산될 수 없다는 인식에 기초하고 있다. AOC는 프랑스의 고품질 생산물을 차별하기

위한 인증제도로서, 등록자격요건으로 생산물이 잘 정의된 지역에서 생산되며, 특정 생산 방식을 준수하고, 인증을 받아야 함을 규정하고 있다. AOC 제도는 각 생산물별로 생산지역, 생산조건, 인증절차를 규정하는 법에 따라 운영되고 있다.

AOC의 등록 신청을 위해서는 생산자, 가공업자 및 지방정부로 구성된 지역적 파트너가 신청서와 관련증빙서류를 준비한다. 관련서류에는 명성의 증거, 생산물과 생산물의 특성을 규정하는 자연적, 기술적, 사회적 조건과의 관련성, 생산물에 대한 경제적, 재정적 평가 등이 포함된다. 인증절차는 국립원산지명칭연구소(National Institute for Appellations of Origin: INAO)에서 담당한다. 등록신청 후 인증되기 까지 3-10년이 소요된다. 1994년 프랑스 법령과 유럽규칙에 따라 INAO가 AOC 등록 생산물에 대한 검사 및 식미테스트 업무를 맡고 있다. 반면 생산자조직은 AOC제도의 사후 관리, 발전 및 촉진업무를 담당하고 있다.

나) 고품질 인증표시

프랑스의 고품질 인증표시에는 라벨루즈(Label Rouge 또는 Red Label)와 지자체 품질 인증표시가 있다. 라벨루즈는 고품질을 나타내는 로고표시으로써 프랑스 농무성의 브랜드 명칭이다. 반면 지자체 품질인증표시는 점차 사라지고 있는 추세이며 일부는 PGI로 전환되고 있다. 라벨루즈는 해당 식품 또는 농산물이 고품질을 나타내는 특별한 속성을 함유하고 있음을 인증하는 표시로, 라벨루즈 로고를 표시하려면 맛이나 제품 이미지가 뛰어나야 한다. 농산물에 대한 국가표시인증위원회(National Commission of Labels and Certification for Food Products: CNLC)가 라벨루즈 등록 신청에 대한 자격요건을 심사한다. 농무성이 생산물에 대해 인증표시를 부여하나 한시적이다. 제도의 관리 및 운영은 독립성과 효율성을 갖춘 제3의 기관에 의해 이루어진다.

다) 규격인증(the certificate of confirmity)

규격인증은 특정 식품 또는 농산물이 1994년 법이 정한 규칙이나 품질기준을 준수할 경우에 표시가 가능하다. 이 인증표시는 현대적 생산방식에 적합하도록 고안된 것으로 해당 생산물을 벌크 생산물과 구분하기 위해서 마련되었다. 자격요건 및 품질기준은 프랑스 규격조직인 AFNOR가 정한다.

라) 유기인증(biologique, certification of an organic mode of production)

유기인증에 관한 프랑스 국내법규는 1999년에 제정된 EU 규칙(EC No 1804/1999)를

따르고 있다. 100% 유기인 작물과 유기원료농산물이 95% 이상인 가공채소식품인 경우에는 “agriculture biologique”라는 로고표시를 할 수 있다. 이 로고는 프랑스 농무성의 브랜드명이다.

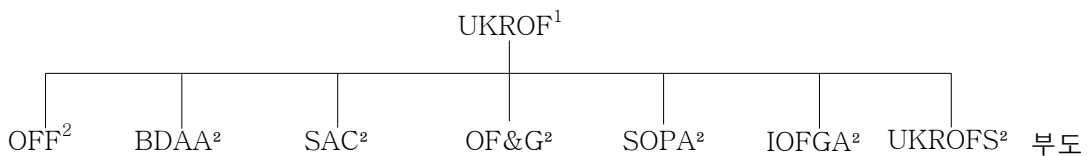
마) 산악표시(denomination “mountain product”)

산악(mountain)이라는 로고는 산악지역에서 생산, 가공, 포장된 농산물에 대해 표시된다. PDO 또는 PGI 생산물의 경우에도 산악이라는 표시를 할 수 있으나 이러한 경우 인증기관은 PDO 또는 PGI 담당 기관이어야 한다.

2) 영국의 유기인증제도

영국의 경우 유럽연합의 유기식품 지침을 기준으로 하여 유기기준에 대한 국내법규를 제정하여 유기식품에 대한 인증제도를 시행하고 있다. 민간의 전문기관에 의해 유기식품에 대한 검사 및 인증업무가 활발하게 이루어지고 있는 것이 특징이라 할 수 있다. 환경농업농촌부에 의해 수립된 제3자조직(thirty-part organization)인 유기식품기준등록청(UKROFS: United Kingdom Register of Organic Food Standards)이 유기인증제도의 관리운영과 민간인증기관의 인가업무를 담당한다. 국내 뿐만 아니라 수입된 모든 유기농산물에 대한 검사와 인증은 UKROFS를 포함한 다음의 7개 기관에서 전담한다. 이중 SAC, IOFGA, BDAA는 EU/UKROFS기준보다 강화된 자체 기준에 의해 검사 및 인증업무를 수행하는 반면, 다른 기관은 EU/UKROFS기준을 따르고 있다.

부도 3-9. 영국의 유기농산물 검사 및 인증기관



¹ United Kingdom Register of Organic Food Standards(UKOFs): 이사회규칙(EEC)2092/91의 시행을 담당하는 전담기관

² 검사 및 인증기관: Organic Food Federation(OFF); Bio-dynamic Agricultural Association(BDAA); Soil Association Certification, Ltd(SAC); Organic Farmers and Growers Ltd(OF&G); Scottish Organic Producers Association(SOPA); Irish Organic Farmers and Growers Association(IOFGA)

4. 유럽 식품표시제도의 평가: 주요 특징과 시사점

가. 평가

유럽연합 식품표시제도의 구별되는 특징은 품질인증제도에서 찾아볼 수 있다. 품질인증 제도는 오랜 역사를 가지고 있으며 제도의 특성상 독특하여 다른 나라에서 찾아보기 어렵고, 관련법과 운영체계가 잘 되어있다고 할 수 있다. 그러나 품질인증제도에 대한 유럽연합의 자체 평가는 긍정적인 측면과 부정적인 측면이 함께 제기되고 있다. 이를 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.

1) 긍정적인 측면

첫 번째의 긍정적인 평가는 이력추적이 가능해졌다는 점이다. 식품품질표시에 대한 EU 정책의 일차적인 목적이 이력추적은 아니었지만 이 정책의 중요한 효과 중의 하나가 품질인증표시의 자격요건으로 인해 이력추적이 가능해진 것이다. 예를 들어, 원산지명칭보호는 제3기관에 의한 인증을 필수요건으로 하며 인증과정은 생산물 자체 정보 뿐 만 아니라 생산물의 생산 장소와 공급자에 대한 정보를 요구하기 때문에 생산물에 대한 이력추적여부가 자연스럽게 확인되었다. 이력추적이 가능한 덕분에 유럽의 광우병 발생 때에도 품질인증표시가 된 식품은 소비자의 신뢰 저하로 인한 피해를 입지 않았다. 특히, 프랑스의 원산지명칭보호를 받은 생산물들은 식품안전성 문제로 인한 수요의 감소가 전혀 발생하지 않았다.

둘째는 원산지명칭보호나 지리적표시보호 등 명칭 사용으로 인한 부가가치가 전적으로 생산자단체로 귀속되었다는 점이다. 생산자가 지리적 명칭을 사용하기 위해서는 조직을 구성해야 하며 명칭의 사용권은 생산자단체에게 배타적으로 부여된다. 중요한 점은 지리적 명칭의 등록에 필요한 자격요건이나 생산방식이 생산자단체가 스스로 규정하기 때문에 지리적 명칭의 사용을 위해 생산구조 변경에 필요한 조정비용이나 기타 소요 비용이 일반기업이 브랜드 구축을 위해 지불해야 하는 비용 보다는 훨씬 적게 든다는 점이다. 이러한 인증체계의 독특함으로 인하여 지리적 명칭의 사용으로 인한 부가가치가 전적으로 생산자단체로 귀속될 수 있었다.

셋째, 생산방식을 친환경적으로 전환시켰다는 점이다. 품질인증의 자격요건은 매우 유동적이나 전반적으로 원산지명칭의 명성을 유지하기 위해 생산자단체가 생산방식을 규제하고 있다. 즉, 자격요건에는 명시되어 있지 않으나 생산물의 품질에 부정적인 영향을 초래하는 생산방식의 경우 생산자단체가 자율적으로 규제하는 사례가 많다. 예를 들면, 포

도의 경우 전통적인 또는 고수확 포도묘목의 사용, 강제적인 단수 제한, 시비 및 관개의 제한 등이며, 양계의 경우 축사면적당 사육마리수의 제한, 동물복지를 고려한 방목(free ranging), 식물성 사료의 사용 등이다.

넷째, 원산지명칭 표시는 해당지역을 소비자로부터 타 지역과 차별화시키는 효과를 줌으로써 지역경제발전에 적지 않은 영향을 끼쳤다는 점이다. 특정 농축산물에 대한 원산지명칭 표시는 당해 지역의 전반적인 이미지에 가치를 부여함으로써 관광수입을 증가시키고 당해 지역에서 가공되는 생산물에 대한 가격도 인상시키는 효과를 가져왔다. 일례로 치즈에 대한 원산지명칭표시(Beaufort, Comte 등)로 혜택을 보고 있는 지역의 우유생산자들은 전국평균 수준보다 2배 높은 가격으로 우유를 판매하고 있다. 이처럼 품질인증표시와 생산물의 원산지명칭을 연결시키는 정책은 관광산업의 활성화, 농촌 발전 등 조건불리지역에 긍정적인 효과를 준 것으로 조사되고 있다. 원산지명칭은 차별화로 인한 경제적 지대가 생산지역의 모든 이해당사자에게로 귀속된다는 점이 차별화의 효과가 단지 생산자 또는 제조업체로만 귀속되는 브랜드, 고품질, 유기 등의 표시와 비교할 때 근본적으로 다르다.

다섯째, 품질인증제가 공동농업정책의 목표를 비용측면에서 효율적으로 달성하였다는데 공헌하였다는 점이다. 품질인증제는 시장을 세분화하고 세분시장에서 생산물을 전통적인 방식으로 차별화한다는 측면에서 전통적인 공동농업정책과는 달리 시장지향적인 정책이라 할 수 있다. 그 결과 프랑스에서는 원산지명칭 표시(AOC)가 된 포도와 포도주는 정부 지원이 없이도 수출이 크게 증가한 반면, 곡물, 설탕 등 보조금을 받는 품목의 경우는 오히려 수출이 상당량 감소하는 사례가 나타났다.

2) 부정적인 측면

첫째, 생산물의 품질에 대한 국제적인 규범은 EU규칙에 의해 보호되고 있는 품질개념과 다른 차원에서 논의되고 있다는 점이다 그 결과, 유럽의 품질인증제는 등록된 브랜드명칭이 아니라 원산지명칭을 사용하고 있기 때문에 국제시장에서 인지도가 약하다. 중요한 것은 유럽연합의 원산지명칭이나 지리적표시가 국제시장에서 소비자 인지도가 부족하다는 사실이며 잘 홍보된 브랜드명이 공식적인 EU 품질인증보다 더 효과적일 수 있다는 점이다.

둘째, PDO와 PGI의 운영과 관련하여 나타나는 관료주의적 폐해이다. 예를 들면, 심사기준이 때때로 너무 엄격하여 품질을 향상시키는 신기술 개발에 오히려 장애요인으로 작용할 수 있다. 신기술이 소비자들에게 품질향상으로 인식될 경우 전통을 고수하는 심사가

준은 품질표시제도에 역효과를 초래할 것이다. 프랑스의 경우 AOC표시 포도의 자격요건 중의 하나인 수작업에 의한 수확 규정은 이미 포도산업의 경쟁력을 위협하고 있는 실정이다.

셋째, 생산자단체의 도덕적 해이(Moral Hazard) 현상이다. 품질이 원산지와 관련되고 자격요건을 만족하는 해당지역의 모든 생산자들은 그 명칭을 사용할 수 있고 집합적인 명칭으로 인한 혜택을 보게 된다. 그러나 이러한 점이 생산자로 하여금 도덕적 해이나 기회주의적 행동을 초래하게 된다. 품질표시는 지난 기간 동안에 고품질 생산물이 특정지역에 생산되었다는 사실에 근거하여 부여하기 때문에 어느 특정 해에 특정 생산자가 품질이 낮은 생산물을 시장에 판매하더라도 이를 방지할 방법이 없다. 따라서 소비자가 생산물의 원산지에 대하여 믿을만한 정보를 가지고 있을지라도 무임승차나 제품의 명칭을 해치는 생산자를 식별할 수가 없다.

넷째, 유럽연합의 공식적인 품질표시가 소비자 인지도 측면에서 상당히 문제점이 있다는 점이다. 1992년 품질표시 규칙은 프랑스, 스페인, 이탈리아에서 이미 시행되고 있는 규칙을 공동체 차원으로 확대한 것이었기 때문에 스웨덴, 핀란드 등 북부유럽 소비자들에게는 일반 브랜드에 비해 인지도가 떨어지는 것으로 조사 결과 나타나고 있다.

다섯째, 명칭에 대한 생산자단체의 배타적 사용권한이 경쟁문제를 야기하고 있다는 점이다. 품질표시관련 법규는 명칭사용과 관련하여 생산자간 계약 협정을 규정하고 있지 않기 때문에 명칭을 단체로 사용하고 있는 생산자들은 독점금지법에 저촉되게 된다. 지난 수년 동안 유럽국가에서 EU의 공식적인 품질표시를 사용한 생산자단체나 기업들이 공정 경쟁 위반으로 기소당하는 사례가 있었다.

나. EU 식품표시제의 전망

EU 식품표시제도의 미래를 좌우하는 것은 국제시장에서의 인지도이다. 국제적으로 인지도가 높은 기준은 한편으로 ISO인증이고 다른 한편으로는 기업의 브랜드명이다. 반면 유럽연합의 품질인증은 국제적으로 인지도가 낮은 편이다. EU 식품표시제도의 미래를 좌우할 또 다른 요소는 다른 형태의 품질 신호(quality signal)와 비교할 때 EU 표시제도가 가지는 경쟁력이다. 앞으로 전통적인 제품의 산업화가 진행될 경우 PDO 또는 PGI로 등록된 생산물과 산업화된 고품질 제품 사이에 차별성이 사라질 지도 모른다. 이미 포도주 산업분야에서는 브랜드명으로 판매되고 있는 고품질 생산물이 소비자에게 쉽게 인지되고 있어 제품의 출처나 원산지가 항상 구매를 유발시키는 품질속성이 아님을 일례로 보여주고 있다.

PDO와 PGI가 소비자에게 제품 차별성을 부각시킬 수 있는 능력에 대한 또 다른 회의론적인 견해는 품질인증표시 외에도 당해 지역에서 오랫동안 명성을 얻고 있는 지역브랜드가 있다는 점에서 비롯된다. 식품안전성에 대한 소비자의 관심 증대로 다양한 품질 표시가 있는 공존하고 있는 상황에서 어떻게 하면 좀 더 신뢰성 있는 품질정보를 원하는 소비자들을 납득시킬 수 있을 것인가가 EU 표시제의 미래를 좌우하게 될 것이다.

EU 식품표시제의 미래에 대한 불확실성의 또 다른 요소는 새로운 품질속성에 대한 기준의 출현이다. 최근 소비자들은 과거보다 제품의 환경적인 속성과 생산방식의 다기능적인 본질(즉 경관, 자연, 천연자원 보전 등)에 보다 큰 주안점을 둔다. 또한 소비자들은 안전성 문제에 더 많은 관심을 두고 있으며 동물복지에 대한 관심도 높아지고 있다.

유럽연합의 공식적인 품질인증표시인 PDO,와 PGI도 이러한 속성 중 일부는 고려하고 있지만 등록자격요건의 핵심사항은 아니다. 오히려 개별브랜드나 지역적 브랜드, 소매업자의 표시가 최근 소비자들이 보다 중요하다고 인식하고 있는 속성을 기초로 생산물의 차별화를 추구하고 있다. ‘지속가능한 농업(sustainable agriculture)’, ‘동물애호적(animal friendly)’, ‘농아 기른 가축(free range)’ 등의 표시가 원산지명칭을 강조하는 표시보다 소비자에게 오히려 설득력이 있다. PDO/PGI가 새로운 품질표시와의 경쟁에서 살아남으려면 앞으로 이러한 속성들을 자격요건에 포함시켜야 할 것이다. 이외에도 WTO의 지적재산권 협상 논의도 유럽의 식품표시제에 영향을 초래할 것이다.

다. 특징과 시사점

유럽의 식품표시제는 기본표시사항이나 영양표시제도, 유기인증 등 많은 측면에서 Codex 규정과 매우 유사하며 미국 등 비유럽국가와 비교할 때 큰 차이를 보이지 않는다. 유럽의 식품표시제가 가지는 특징은 다른 나라와 구별되는 가장 두드러진 것은 품질인증제라 할 수 있다. 유럽연합 품질인증제도의 특징은 ①생산물 품질과 지리적 원산지와 연계성, ②자격조건을 충족하는 생산자단체에게 지리적 명칭의 배타적 사용권한 부여, ③독립적인 기관에 의한 표시제도 관리 및 인증업무 운영 등으로 정리할 수 있다. 이러한 정책은 상당히 성공하여 인증표시된 생산물의 시장을 차별화시킴으로써 명칭표시로 인한 경제적 효과를 생산자단체 뿐만 아니라 지역경제전체로 까지 파급시키는데 기여하였다.

그러나 유럽의 품질인증제는 공동체 내외적으로 많은 한계점과 비판에 직면해 있다. 원산지와 생산물 품질간의 관련성이 항상 명확한 것은 아니며 관련 EU 규칙은 진입장벽으로 비판의 대상이 되고 있으며, 공정거래위원회로부터 독점규제위험에 직면해 있다. 비유럽국가들은 EU 품질인증표시를 일종의 무역장벽으로 인식하고 있으며 생산물의 원산

지명칭이 고품질을 나타내는 신뢰할만한 신호라는 점을 인정하지 않고 있다. 이러한 맥락에서 EU의 공식적인 품질인증제는 소비자의 새로운 품질정보에 대한 요구에 부응하여 향후 개선하지 않으면 대기업의 브랜드나 지역브랜드가 EU의 공식적인 품질인증표시를 대체할 가능성이 높다는 우려의 목소리가 있다.

우리나라의 식품표시제와 관련하여 유럽연합 표시제가 갖는 특징을 살펴보면 많은 제약이 따른다. 왜냐하면 유럽연합의 식품표시제는 회원국가 특히 남부 유럽국가들의 식문화와 품질에 대한 독특한 인식을 기반으로 하여 형성된 것이기 때문이다. 따라서 표시제도의 직접적인 비교 보다는 전반적인 제도의 운영과 관련하여 몇 가지 시사점을 정리하면 다음과 같다.

첫째, 유럽연합의 표시관련 법률을 보면 농산물(신선식품)과 가공식품을 법 적용대상품목으로 함께 규정함으로써 표시제 운영에서 농산물과 가공식품을 통합 관리하고 있다는 점이다. 이는 식품일반에 관한 강제표시제도 뿐만 아니라 명칭보호, 유기인증제도와 같은 인증표시제도에서도 마찬가지이다.

둘째, 프랑스의 품질표시제에서 볼 수 있듯이 표시관련업무를 담당하는 제도적으로 보장된 독립적인 기관이 존재할 뿐만 아니라 제도의 운영에 있어서 각계 전문가, 정부기관 대표들이 참여하는 일종의 심의(관리)위원회가 따로 존재함으로써 표시제도 운영의 효율성을 높이고 표시정보에 대한 소비자 신뢰도 확보할 수 있었다는 점이다.

셋째, 표시제도 운영과 관련된 인프라가 제도정비, 전문인력확보, 과학적 검증기술, 공신력 있는 인증기관 등의 측면에서 잘 구축되었다는 점이다.

넷째, 품질인증제의 경우처럼 품질유지 확보와 표시정보의 신뢰 구축을 위해 생산자단체들이 자율적인 규제와 노력을 자발적으로 하고 있다는 점이다.

다섯째, 식품교역의 빠르게 증가하는 상황에서 국제적인 통상마찰 가능성을 피하고 국제시장에서의 유럽식품의 경쟁력을 확보하기 위해 국제기준과의 합치성, 국제시장에서 유럽표시제의 인지도 확보에 노력하고 있다는 점이다.

부록 4. 농산물표시 관련 법률의 문제점과 개선방안

1. 분석방법

가. 일반적 기준

1) 헌법적 규정을 구체화한 하위법률이 헌법규정의 취지를 충실하게 실현하고 있는지를 기준으로 하여 농산물표시관련 법률을 분석한다.

가) 헌법 제123조 제1항은 ‘국가는 농업 및 어업을 보호·육성하기 위하여 농·어촌종합개발과 그 지원등 필요한 계획을 수립하여야 한다’고 하며, 제4항은 ‘국가는 농수산물의 수급균형과 유통구조의 개선에 노력하여 가격안정을 도모함으로써 농·어민의 이익을 보호한다’고 규정하고, 제5항은 ‘국가는 농·어민과 중소기업의 자조조직을 육성하여야 하며, 그 자율적 활동과 발전을 보장한다’고 규정한다. 이 규정에 의해 국가는 농수산물의 유통구조를 개선하기 위한 다양한 정책을 입안하고 집행할 책무를 부담한다. 농(수)산물의 표시에 관한 법률도 그 중 하나이다. 농산물표시제도를 통해 농(수)산물의 유통을 합리화시킬 수 있고, 그 결과 국내생산물에 대한 소비를 진작시키고, 이로써 농·어민의 소득을 증대하도록 할 수 있기 때문이다. 여기서는 이런 헌법규정의 취지를 제대로 실현시키고 있는지를 중심으로 현행 농산물표시 관련 법률을 검토한다.

나) 한편 헌법 제124조는 ‘국가는 건전한 소비행위를 계도하고 생산품의 품질향상을 촉구하기 위한 소비자보호운동을 법률이 정하는 바에 의하여 보장하여야 한다’고 규정한다. 안전한 식품을 소비하는 것은 소비자에게 중요한 관심사이고, 이런 관심사를 법률제정 및 그 시행에 있어서 관철하기 위한 제도적 장치를 마련하는 것은 국가의 책무 중의 하나이다. 농(수)산물 표시관련법제의 합리화와 그 법제의 시행에 소비자의 이익이 반영되도록 하는 것 역시 이런 헌법규정을 구체화하는 것이고, 동시에 소비자의 국가에 대한 신뢰를 드높일 수 있는 길이기도 하다.

2) 국가의 책임을 최소화하고, 생산자와 소비자의 참여를 높일 수 있는 법제도를 마련하고 있는지를 기준으로 하여 농산물표시 관련법률을 분석한다.

농(수)산물의 표시와 관련하여 생산자와 소비자의 참여를 제도적으로 보장하지 않은 상태에서, 국가가 그 업무를 전담할 경우, 표시관련법제의 규정을 잘못 집행함으로써 소비자 또는 생산자에게 손해를 입히게 되면 국가가 국가배상책임을 부담할 가능성이 매우

높다. 이는 불필요한 재정지출을 낮게 되고, 동시에 국민의 행정부에 대한 불신을 높이게 된다. 행정부의 업무에 생산자와 소비자 단체의 참여를 가능한 한 제도적으로 보장하는 것이야말로, 행정부의 업무에 대한 국민의 신뢰를 높일 수 있을 뿐 아니라, 국가배상책임의 확대라는 불필요한 비용을 줄일 수 있는 길이다. 현행의 농산물표시 관련 법률이 이런 필요성을 제도로써 정착시키고 있는지를 검토한다.

나. 구체적 기준

첫째, 법규범은 수범자인 생산자 및 소비자가 납득하고, 이에 호응하여야만 비로소 실효성이 있다. 현행의 농산물표시관련 법률들이 상호 충돌하거나 모순될 경우, 합리적 근거없이 그 규율내용이 상이할 경우에는 수범자들은 관련 법률의 규정을 납득하기 어려워 할 것은 자명하고, 따라서 그 실효성은 떨어질 수밖에 없다. 따라서 ‘일관성 내지 법률 상호간의 조화’라는 관점에서 현행의 농산물표시관련 법률의 규정들을 분석하고, 그 대안을 제시한다. 둘째, 강령적-선언적 헌법규정은 가능한 한 하위법률로 규정하는 것이 바람직하며, 그래야만 헌법이 장식용 문서가 아니라 살아있는 법규범으로 인식하고, 국민이 이에 의지하여 생산-소비활동을 영위하고 정치활동에 참여할 수 있을 것이다. 이 글에서는 ‘효율성의 관점’에서 현행의 농산물표시관련 법률이 과연 생산자와 소비자의 이익을 충실히 반영하는지, 불필요한 행정낭비는 없는지를 분석하고 그 대안으로써 농산물표시와 관련된 법률의 정비방안을 제시한다.

다. 검토대상의 범위

- 1) 여기서 다룰 ‘농산물의 표시와 관련된 법률의 정비’와 직접적인 관련성이 없는 다음의 표시관련 법률은 다루지 않는다. 그러나 아래 법률 중 개별적으로 농산물의 표시와 관련된 법률과 직접 관련된 규정이 있는 경우도 있다. 그 한도에서는 ‘농산물의 표시와 관련된 법률의 정비’의 문제와 연관하여 다룬다.

가) 상표법

‘상표’는 상품을 생산, 가공, 증명 또는 판매하는 것을 業으로 하는 자가 자기의 업무에 관련된 상품을 타인의 상품과 식별되도록 하기 위해 사용하는 것이고, 상표를 설정등록하면 지적재산권으로서 보호를 받게 된다(상표법 제2조, 제41조 이하). 상표는 상인 스스로가 창안하여 만든 私的 權利이고, 이에 대해 私法上의 권리보호를 규정하는 것이 상표법이다. 그 점에서 소관청이 상품에 일정한 표시를 할 의무를 부과하거나 소관청에서 정한

요건을 충족할 경우 일정한 표시사용을 허용하는 것을 다루고 있는 농산물표시관련법과는 구별된다. 아래에서는 이에 대해서는 다루지 않는다.

나) 표시·광고의공정화에관한법률

부정한 표시로 인한 기업, 상인 간의 부당한 경쟁을 방지하는 업무는 공정거래위원회에서 관장하며, 同 부서 소관의 표시관련법률로는 표시·광고의공정화에관한법률이 있다. 이 법은 상품의 표시·광고에 있어서 소비자를 속이거나 소비자로 하여금 잘못 알게 하는 부당한 표시·광고를 방지하고, 소비자에게 바르고 유용한 정보의 제공을 촉진함으로써 공정한 거래질서를 확립하고 소비자보호를 목적으로 하고 있다(同法 제1조). 따라서 이 법의 주된 목적은 상품표시를 정확하게 함으로써 상품공급 상인 간의 공정한 거래질서를 확립하는 것에 있고, 이를 통해 소비자를 보호하는 것이다. 이 점에서는 ‘소비자보호’를 일차적 목표로 삼거나, 식품공급자의 품질과 경쟁력을 향상하는 것을 부수적 목적으로 삼는 식품의 표시관련법률과는 그 법의 취지가 다르다. 또한 표시·광고의공정화에관한법률 그 자체로는 식품의 표시를 적극적으로 명령하거나 허용하는 것을 규정하지 않고, 소극적으로 공정성에 반하는 표시에 제재를 가한다는 점에서도 여기서 다를 식품표시와 관련된 법률과는 그 성격이 다르다. 그러나 농산물의 표시 등에 관한 법률위반이 있는 경우 그 법에 의한 제재를 받고, 위 법에 의한 제재를 받을 수도 있다. 따라서 위반제재와 관련하여서는 兩者를 조율-조화시킬 필요가 있는지에 대해서는 아래에서 다룬다.

다) 계량에관한법률

계량과 관련된 업무는 산업자원부에서 관장하며, 산업자원부 소관 표시관련 법률로는 계량에관한법률이 있다. 이 법은 계량기준을 정해 적정한 계량을 실시함으로써 공정한 상거래질서를 유지하고 산업선진화를 도모하기 위한 것을 목적으로 삼는다(同法 제1조). 식품의 표시와 관련된 법률에서도 이 법률에서 정한 계량기준에 따라 그 양을 표시하여야 한다는 점에서, 식품 표시 관련법률의 일반법적인 성격을 가지고 있다. 농산물표시와 관련된 법률의 정비에 있어서는 위 법은 직접적인 관련성이 없기 때문에 여기서 다루지 않는다.

라) 산업표준화법

산업의 표준화에 관한 업무는 산업자원부에서 관장하며, 이와 관련된 同 부서 소관법률로는 산업표준화법이 있다. 이 법은 “적정하고 합리적인 산업표준을 제정·보급함으로써 광공업품 및 산업활동 관련 서비스의 품질고도화, 생산효율의 향상, 생산기술혁신을 기하

며 거래의 단순·공정화 및 소비의 합리화를 통하여 산업경쟁력을 향상시키고 국민경제발전에 이바지함을 목적으로 한다”(同法 제1조). 이 법은 광공업품의 표시를 규율하는 법으로써 농산물표시와 관련된 법률과 성격이 유사한 것으로, 법률이 규율하는 대상물품에 차이가 있다. 따라서 ‘농산물표시와 관련된 법률’의 내용을 정비하는 데에 있어서 참조할 수 있겠지만, 직접 관련성은 없다.

마) 대외무역법

산업자원부 소관의 대외무역법은 對外貿易을 振興하고 공정한 去來秩序를 확립하여 國際收支의 균형과 通商의 擴大를 도모함으로써 國民經濟의 발전에 이바지함을 目的으로 한다(동법 제1조). 따라서 농산물의 표시와 관련된 법률의 정비와는 직접적인 관련이 없다. 그러나 대외무역법에는 원산지표시에 관한 규정을 두고 있고(제23조 이하), 그 규정 위반에 대한 제재와 농산물표시와 관련된 법률상의 원산지표시 위반에 대한 제재의 상호관계를 어떻게 처리할 것인가에 대해서는 兩者의 관계를 다룰 수 있다.

바) 지방자치단체의 표시

지방자치단체가 도내 우수농산물의 차별화를 위해 자체 품질인증제도를 두고 있다. 이것은 도내의 생산자의 경쟁력을 제고시키기 위한 것으로, 생산자에게 표시와 관련된 의무를 부과하는 것이 아니므로 위 법률에 의한 표시와는 구별된다. 이 표시는 지방자치단체가 자율적으로 시행하면 될 것이므로 논의의 대상에서 제외한다.³⁶⁾

2. 농산물표시관련법률의 개관과 그 특징

농산물 표시관련 법률의 현황과 그 특징은 다음과 같다.

가. 식품의 표시와 관련된 제반 사항을 규율하는 것임에도 불구하고 소관 부처에 따라 규율하는 법률이 다르다.

농산물, 임산물, 축산물 등의 표시에 관련된 것은 농림부에서 관장하며, 농림부소관 관련

36) 농산물표시제도의 개선, 91면에서는 지자체는 “지적재산권”과 관련된 표시라고 하지만, 법적 의미에서 지적재산권은 아니라고 할 것이다. 그 표시는 지자체에 의해 부여되는 것이므로, 상표와는 달리 타인에 의한 그 침해를 상정하기 어렵고, 가령 지자체가 부여하지 않은 표시를 하였다고 해서 여타의 표시사용권이 있는 자의 권리가 직접 침해되는 것도 아니기 때문이다. 그러나 경제적 의미에서는 상품의 경쟁력을 높이기 때문에 재산적 가치가 있을 것이다. 다만 허위표시로 인해 부당한 경쟁을 한다면, 표시·광고의공정화에관한법률 위반이 문제될 수 있을 것이고, 그 법률 위반에 기해 손해배상을 청구할 수 있는지는 검토를 요한다.

법률로 농산물품질관리법, 친환경농업육성법, 농산물가공산업육성법, 축산물가공처리법 등이 있다. 한편 수산물의 표시에 관련된 것은 해양수산부가 관장하며, 해양수산부 소관 관련 법률로는 수산물품질관리법이 있다. 한편 식품의 위생과 관련된 표시는 보건복지부가 관장하며, 보건복지부 소관 관련법률로는 식품위생법이 있다. 이들은 모두 식품의 표시에 관한 것임에도 불구하고, 그 업무의 소관부처에 따라 각기 다른 법률에 의해 그 표시가 규율되고 있다.

나. 식품의 표시관련 법률 상호간에는 유사성이 있다.

1) 목적의 유사성

앞서 열거한 법률 중 상당수는 농·수·임·축산물품의 품질관리를 통해 대상 물품의 상품성과 안정성을 높이고, 이를 통해 한편에서는 생산자의 소득증대에 기여하고, 다른 한편에서는 소비자보호에 이바지하는 것을 목적으로 삼고 있다. 그 내용은 아래와 같다<부표 4-1 참조>.

가) 수산물품질관리법(제1조)

수산물에 대한 적정한 품질관리를 통하여 수산물의 상품성과 안전성을 높이고 수산물가공산업을 육성함으로써 어업인의 소득증대와 소비자보호에 이바지하는 것을 목적으로 한다.

나) 농산물품질관리법(제1조)

農産物의 적정한 品質管理를 통하여 農産物의 商品性を 높이고 공정한 去來를 誘導함으로써 農業人の 所得增大와 消費者保護에 이바지하는 것을 목적으로 한다. 이 법은 수산물품질관리법과 달리 농산물의 “안정성”을 높이는 것을 그 목적 규정에 포함하고 있지 않다. 그렇다고 해서 농산물의 안정성을 도외시하지는 않는다. 왜냐하면 위생관련된 농산물의 “안전성조사”에 관한 규정을 두고 있기 때문이다(同法 제12조 이하).

다) 친환경농업육성법(제1조)

農業의 環境保全機能을 增大시키고, 農業으로 인한 環境汚染을 줄이며, 親環境農業을 실천하는 農業人을 육성함으로써 지속가능하고 環境親和的인 農業을 추구함을 目的으로 한다. 이 법이 목적으로 하는 친환경농업의 육성은 농산물의 품질관리 및 개선과 직결되는 것이므로 그 목적이 위 두 법과 기본적으로 다르지 않다.

라) 농산물가공산업육성법(제1조)

農産物加工産業을 육성하여 農産物의 附加價値를 높일 수 있는 기반을 마련하고, 農産物의 商品性 제고와 공정한 去來의 실현을 도모함으로써 農業者의 所得增大와 消費者保護에 이바지하는 것을 목적으로 한다. 이 법이 목적으로 하는 농산물가공산업의 육성은 곧 가공물품의 상품성제고와 직결되는 것이며, 이를 통해 생산자보호와 소비자보호를 실현한다는 점에서는 위 법들과 그 목적이 다르지 않다.

마) 축산물가공처리법(제1조)

가축의 도살·처리와 축산물의 가공·유통 및 검사에 관하여 필요사항을 정함으로써 축산물의 위생적인 관리와 그 품질향상을 도모하여 축산업의 건전한 발전과 공중위생의 향상에 이바지하는 것을 목적으로 한다. 이 법은 ‘위생관리’ 및 ‘품질향상’을 통해 생산자의 보호와 공중위생의 향상을 목적으로 하는 점에서 부분적으로는 앞의 a) 내지 d)와 유사하고, 부분적으로는 아래의 식품위생법과 유사하다.

바) 식품위생법(제1조)

食品으로 인한 衛生上의 危害를 방지하고 食品營養의 質的 향상을 도모함으로써 國民保健의 增進에 이바지하는 것을 목적으로 한다. 이 법은 모든 식품의 ‘위생관리’와 ‘식품영양의 질적 향상’을 통해 공중의 보건증진에 기여한다는 점에서 위 법률들과는 차이가 있다. 그러나 ‘위생관리’ 역시 물품의 ‘품질관리’와 무관하지 않기 때문에 목적상의 유사성 내지 관련성이 높다고 할 것이다.

2) 표시항목의 유사성

위 법률들에서 규율하고 있는 표시항목에서 유사성이 있음은 아래에서 잘 드러난다. 즉 위 법률들은 모두 표준규격, 품질인증, 지리적표시, 원산지표시, 유전자변형표시, 전통식품명인의 표시, 위해요소중점관리대상의 표시 등을 규율한다는 것이다 (부록 1 참조).

가) 수산물품질관리법

이 법에서 규율하는 수산물의 표시항목으로는 표준규격, 품질인증(수산물, 수산특산물, 수산전통식품의 품질인증), 지리적 표시, 원산지 표시, 유전자변형표시 등이 있고, 전통식품명인임을 표시하는 것(임의적 표시-광고), 위해요소중점관리대상임을 표시하는 것(임의적 표시-광고) 등에 관한 규정이 있다.

나) 농산물 품질관리법

이 법에서 규율하는 농산물의 표시항목으로는 표준규격, 품질인증(친환경농업육성법 제16조 제1항의 규정에 의한 친환경농산물 중 일반친환경농산물이 아닌 기타의 친환경농산물은 친환경농업육성법에서 규율한다), 지리적 표시, 원산지표시, 유전자변형표시 등이 있다.

다) 친환경농업육성법

이 법에서 규율하는 농산물의 표시항목으로는 품질인증이 있다. 여기서의 품질인증은 친환경농산물 중 일반친환경농산물은 제외한 유기농산물, 전환기유기농산물, 무농약농산물 및 저농약농산물만이 해당된다.

라) 농산물가공산업육성법

이 법에서 규율하는 농산물 중 특산품과 전통식품의 표시항목으로는 품질인증이 있다. 여기서의 품질인증은 특산물과 전통식품에 대한 품질인증이 있다. 또한 전통식품명인임을 표시하는 것(임의적 표시-광고)에 관한 규정을 두고 있다.

마) 축산물가공처리법

이 법에서 규율하는 축산물의 표시항목으로는 위해요소중점관리대상임을 표시하는 것(임의적 표시-광고)이 있다.

바) 식품위생법

이 법에서 규율하는 표시항목으로는 표준규격, 유전자변형표시가 있고, 위해요소중점관리대상임을 표시하는 것(임의적 표시-광고)이 있다.

3) 표시항목별 내용의 유사성

위 법률들에서 규율하는 표시항목별 내용도 매우 유사하다.

가) 표준규격(부표 4-2 참조)

① 수산물품질관리법

표준규격의 내용은 포장규격 및 등급규격이다.

포장규격은 한국산업규격 및 수산물품질검사원장이 정하는 다음 사항: 거래단위; 포장의 크기; 포장 재료 및 포장재료의 시험방법; 포장방법; 포장설계; 표시사항; 품질검사원장이

품목의 특성에 따라 특히 필요하다고 인정하는 사항이다.

등급규격은 품목 또는 품종별로 그 특성에 따라 수량·크기·형태·색깔·신선도·건조도·성분 함량 또는 선별상태 등에 따라 정한다.

표준규격에 적합할 경우, 품목; 산지; 등급; 무게 또는 갯수(마리수); 생산자의 성명 또는 생산자단체의 명칭 및 전화번호 등을 표시한다.

② 농산물품질관리법

표준규격의 내용은 포장규격 및 등급규격이다.

포장규격은 한국산업규격 및 그 밖에 거래단위; 포장치수; 포장재료 및 포장 재료의 시험 방법; 포장방법; 포장설계; 표시사항; 기타 품목의 특성에 따라 필요한 사항이다.

등급규격은 품목 또는 품종별로 그 특성에 따라 수량·크기·형태·색깔·신선도·건조도·성분 함량 또는 선별상태 등 품위구분에 필요한 항목을 설정하여 등급별 규격을 정한다.

표준규격에 적합할 경우, 품목; 산지; 품종; 생산연도(곡류에 한한다); 등급; 무게 또는 갯수; 생산자 또는 생산자단체의 명칭 및 전화번호 등을 표시한다.

③ 축산물가공처리법

표시기준에 따라, 제품명, 축산물가공품의 유형, 영업장의 명칭(상호), 소재지, 제조년월일(따로 정하는 제품에 한한다), 유통기간, 내용량, 원재료명 및 함량(함량은 원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함), 성분명 및 함량, 영양성분(따로 정하는 제품에 한함), 기타 세부표시기준에서 정하는 사항(동법 제7조)을 표시한다.

④ 식품위생법

표시기준에 따라, 제품명, 식품의 유형, 업소명 및 소재지, 제조연월일(따로 정하는 제품), 유통기한(식품첨가물과 기구 또는 용기, 포장은 제외), 내용량(기구 또는 용기, 포장은 제외), 원재료명(기구 또는 용기, 포장은 재질로 표시) 및 함량(원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함), 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 식품 및 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함), 영양성분(따로 정하는 제품에 한함), 기타 식품 등의 세부표시기준에서 정하는 사항(동법 제7조)을 표시한다.

표준규격과 관련하여 수산물품질관리법과 농산물품질관리법은 대상물이 다를 뿐이지, 그 내용은 동일하다. 마찬가지로 축산물가공처리법과 식품위생법에 따른 표시도 거의 동일하다.

나) 품질인증의 표시(부표 4-3 참조)

품질인증의 표시의 내용도 매우 유사하다.

① 수산물품질관리법

수산물, 수산특산물의 경우, 산지, 품명, 생산년도, 무게, 생산조건(자연산, 양식산), 등급, 업체명 및 대표자를 표시하며, 수산전통식품의 경우, 품명, 원료명, 내용량, 제조연월일 및 유통기간, 생산자의 성명, 주소 및 전화번호를 표시한다.

② 농산물품질관리법

품질인증기준(시행령 12조, 시행규칙 8조)의 기준을 충족한 농산물은 시행규칙 제10조에 따라 이를 표시할 수 있다. 그 표시내용은 품목; 산지; 품종; 생산연도(곡류에 한한다); 등급; 무게 또는 갯수; 생산자 또는 생산자단체의 명칭 및 전화번호 등이며, 별도의 인증항목이 있을 때에는 이를 표시한다.

③ 친환경농업육성법

친환경농산물표시와 함께, 생산자(수입품의 경우 유통업자)의 성명, 주소, 전화번호, 인증번호, 품목, 산지, 생산연도(곡류에 한정), 및 무게 등을 표시한다.

④ 농산물가공산업육성법

특산물 또는 전통식품의 품질인증항목에는 산지(당해 품목이 생산되는 시·군의 행정구역명칭으로 인증하되, 인증신청자가 산·강 등 특정지역의 명칭으로 인증받기를 희망하는 경우에는 그 명칭으로 인증할 수 있다), 품종명(공인된 명칭으로 인증하되, 그 명칭이 명확하지 아니하거나 소비자의 식별에 지장이 없다고 인정되는 경우에는 당해품목의 생·태·형태·용도등에 따라 관행적으로 사용되는 명칭으로 인증할 수 있다), 생산연도(당해품목의 생산연도로 인증한다), 무게(포장재에 표시한 중량단위로 인증한다), 성분함량(표시하고자 하는 성분함량의 검사평균치로 인증한다), 생산조건(국립농산물품질관리원장이 지정·고시하는 생산조건에 의하여 인증한다) 등의 항목에 대해 특산물 또는 전통식품 품질인증표시를 한다.

다) 지리적 표시(부표 4-4 참조)

지리적 특성을 가진 우수한 물품에 대해 지리적 표시를 하는데, 그 내용 역시 매우 유사하다.

① 수산물품질관리법

시행규칙 제21조에 따라 표시한다.

② 농산물품질관리법

시행규칙 제20조에 따라 표시한다.

라) 원산지표시(부표 4-5 참조)

원산지 표시는 수산물품질관리법의 경우, 수산물품에 대해 표준규격을 표시하거나 품질인증표시를 한 경우, 지리적 표시를 한 경우 이로써 같음하고, 그 밖의 표시방법은 시행규칙 제23조에서 정하고, 농산물품질관리법의 경우, 농산물의 표준규격을 표시하거나 품질인증표시를 한 경우, 지리적 표시를 한 경우, 친환경농산물, 특산물과 전통식품의 표시를 한 경우 이로써 대체하며, 그 밖의 표시방법은 시행규칙 제23조에서 정한다.

마) 유전자변형표시(부표 4-6 참조)

인공적으로 유전자를 분리 또는 재조합하여 의도한 특성을 갖도록 한 물품에 대해 하는 유전자변형표시를 하도록 하는 것 역시 그 방법은 수산물품질관리법, 농산물품질관리법, 식품위생법의 내용이 유사하다.

바) HACCP 인증(부표 4-7 참조)

수산물품질관리법, 축산물가공처리법, 식품위생법 상의 HACCP 인증의 내용도 거의 유사하다.

다. 표시관련 법률 상호간에 유사성이 있으므로 업무협조에 관한 규정을 둘 필요가 있다. 수산가공품의 경우 농산물품질관리법에서 정한 농산물과 구분이 쉽지 않기 때문에 원산지표시에 있어서는 농림부장관과 협의하도록 하는 규정을 두고 있다(수산물품질관리법시행령 제18조). 농수산물과 식품의 표시에 상호관련성이 있기 때문에 식품의약품안전관리청장과의 협의를 규정하기도 한다(축산물가공처리법 제4조).

3. 현행 농산물의 표시에 관련된 법률의 문제점

가. 표시관련 법률의 해당 규정 상호간에는 유사성이 있음에도 불구하고 차이점이 있다. 그러나 그 차이가 있어야 할 근거가 불충분하다. 차이점의 근거가 불충분하면 受範者의 입장에서는 법에 대한 저항감을 가지게 된다.

그 내용을 살펴 보면 다음과 같다.

1) 표준규격과 관련된 부분(부표 4-2 참조)

수산물품질관리법의 경우 표준규격의 표시위반에 대한 시정명령 등을 할 수 있고(同法 제13조 제1항), 그 시정명령 등에 따르지 않을 경우 1천만원 이하의 과태료에 처하도록 하고 있는데(同法 제56조), 농산물품질관리법의 경우에는 표준규격의 표시위반에 대한 시정명령 등의 조치를 규정하지 않고, 그 위반에 대한 과태료 규정도 없다.

2) 품질인증표시와 관련된 부분(부표 4-3 참조)

① 품질인증유효기간

수산물품질관리법상의 품질인증유효기간은 2년인데 반하여 농산물품질관리법, 친환경농업육성법, 農産物가공산업육성법에 의한 품질인증유효기간은 1년이다. 이런 차이의 근거가 매우 불충분하다.

② 위반에 대한 제재

수산물품질관리법의 경우 품질인증표시와 관련하여 시정명령조치를 할 수 있고, 그것을 위반한 경우 과태료 규정을 두고 있는데(同法 제56조), 농산물품질관리법의 경우 이에 관한 규정이 없다. 과태료 규정이 없는 점은 친환경농업육성법, 농산물가공산업육성법 등도 마찬가지이다.

3) 지리적 표시에 관한 부분(부표 4-3 참조)

① 지리적 표시 절차

수산물의 지리적 표시절차는 수산물품질관리심의회의 심의를 거쳐 해양수산부 장관이 등록대상품목, 대상지역을 선정하고, 신청자에 의한 등록신청을 수산물품질검사원장에게 제출하여 검사원장의 심사 후 결정한다.

그러나 농산물의 지리적 표시는 지리적표시등록심의회의 심의를 거쳐 농림부 장관이 등록대상품목, 대상지역을 고시하고, 신청자에 의한 등록신청을 산림청장 또는 국립농산물품질관리원장에게 제출한 후 지리적표시등록심의회의 심의후 결정한다.

수산물과 농산물의 경우 각각 지리적표시등록에 관한 심의기구의 위상 및 절차가 상이하다. 前者는 수산물품질관리심의회에서 다루지만, 後者는 농산물품질관리심의회 산하에 분과위원회가 아닌 지리적표시등록심의회를 별도로 둔다는 점, 등록절차가 다른 점 등이

과연 합리적인지는 검토를 요한다.

② 위반에 대한 제재

수산물품질관리법에는 시정명령을 할 수 있고, 이에 불응할 경우 과태료 규정을 두고 있는데, 농산물품질관리법의 경우 이에 관한 규정이 없다.

4) 원산지표시에 관한 부분(부표 4-5 참조)

원산지표시 부분에서는 수산물품질관리법이나 농산물품질관리법 간에 별다른 차이가 없다. 수산물품질관리법이나 농산물품질관리법에도 원산지표시를 하지 않은 경우 과태료규정을 두고 있다는 점에서는 동일하다. 다만 수산물품질관리법에는 시정명령을 할 수 있고, 이에 불응할 경우 과태료 규정을 두고 있는데, 농산물품질관리법에는 시정명령에 관한 규정이 없다.

5) 유전자변형표시에 관한 부분(부표 4-6 참조)

① 절차의 면

수산물품질관리법의 경우 수산물품질관리심의회의 심의를 거쳐 해양수산부 장관이 표시 품목을 선정하여 고시하는데, 농산물품질관리법에는 농림부 장관이 정하여 고시하도록 규정하고 있다.

② 위반에 대한 제재

여기서는 수산물품질관리법이나 농산물품질관리법 간의 별다른 차이가 없다. 수산물품질관리법이나 농산물품질관리법에도 유전자변형표시를 하지 않은 경우 과태료규정을 두고 있다는 점에서는 동일하다. 다만 수산물품질관리법에는 시정명령을 할 수 있고, 이에 불응할 경우 과태료 규정을 두고 있는데, 농산물품질관리법에는 시정명령에 관한 규정이 없다.

6) 전통식품명인제도(부표 4-7 참조)

전통수산물품의 경우 지정 전에 수산물품질관리심의회에서 심의하는데, 농산물의 경우에는 농산물품질관리심의회가 아니라 농산물가공산업육성심의회 심의를 거치도록 하고 있다.

7) HACCP 인증(부표 4-8 참조)

수산물품질관리법은 모든 수산물에 대해 HACCP 인증표시절차를 두고 있는데, 농산물품질관리법에는 이에 관한 규정이 없고, 축산물가공처리법에서만 그 규정을 두고 있다.

8) 기타 관련법과의 비교

가) 표시·광고의공정화에관한법률

同法 제3조에 따른 부당한 표시·광고행위를 한 경우 공정거래위원회는 과징금을 부과할 수도 있고, 2년 이하의 징역 또는 1억 5천만원 이하의 벌금에 처할 수 있다. 표시·광고의공정화에관한법률을 위반한 경우 동시에 수산물품질관리법, 농산물품질관리법, 친환경농업육성법, 농산물가공산업육성법, 축산물가공처리법 등에 위반될 수 있다. 이 때 양 법률에 의한 처벌의 상호관계가 명확하여야 하는데, 이를 법원의 해석에 맡겨 두기 보다는 보다 세밀화하여 관련 법률에 규정할 필요가 있다.³⁷⁾

나) 대외무역법

同法 제23조에 따른 원산지표시를 하지 않은 경우 3천만원 이하의 과징금을 부과할 수도 있고, 또한 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처할 수 있다. 이것 역시 수산물품질관리법, 농산물품질관리법 등등의 법률에서 정한 것과 동일하지 않다. 그러나 이런 차이의 근거가 명확하지 않다.

나. 동일 기관이 표시업무를 관장함에도 불구하고, 관련 법률이 상이하다.

1) 수산물의 경우

표준규격, 품질인증, 지리적표시, HACCP 표시 등의 업무를 수산물품질검사원장의 관할 하에 두고 있고, 그 밖의 표시관련 시정명령 등을 수산물품질검사원장이 하도록 하고 있다. 달리 말하면 표시관련업무는 모두 수산물품질검사원과 관련을 가지고 있다는 것이다. 수산물품질관리법이라는 단일한 법률에서 그 관리업무가 규율되어 있는 특징이 있다.

2) 농산물의 경우

표준규격, 품질인증(친환경농업육성법, 농산물가공산업육성법상의 품질인증 포함), 지리적표시 등은 농산물품질관리원장의 업무임에도 불구하고, 이를 규율하는 관련법률은 농산물품질관리법, 친환경농업육성법, 농산물가공산업육성법 등으로 나누어져 있다. 동일기관에서 관장하는 업무라면 표시관련업무를 하나의 법률로 통합하는 것이 바람직할 것이다.

37) 대법원 1990.10.10. 선고 89누8200 판결에서는 식품위생법 위반으로 인한 시정명령(식품위생법 제55조)과 표시광고법상의 시정명령은 각각 법률규정 취지가 다르므로 그 시정명령이 중복되더라도 무방하다고 판단하고 있다.

다. 농산물표시의 경우 동일한 소관부처(농림부장관) 업무임에도 불구하고 관련 법률이 상이하다. 농산물의 표시를 규율하는 법에는 농산물품질관리법, 친환경농업육성법, 농산물가공산업육성법, 축산물가공처리법 등이 있고, 이들 법률의 소관부처는 모두 농림부장관이다. 이들 법률 중 농산물품질관리법은 일반법의 성격을 가지고 있다. 물론 농산물품질관리법에서 규율하는 물품인 농산물은 가공되지 않은 농산물, 임산물(석재 및 골재를 제외), 축산물, 기타 대통령령으로 정하는 것이지만, 농산물가공품을 여기에 포함시켜 같이 규율할 수도 있기 때문이다. 친환경농업육성법, 농산물가공산업육성법은 해당 농업, 농업관련산업의 육성을 직접적인 목적으로 하기 때문에 별도의 법률로 둘 필요가 있다고 하더라도, 그 법에서 규율하는 표시관련사항은 농산물품질관리법에서 통합하여 규율할 수 있다는 것이다. 즉 이들 법은 농업, 농업관련산업의 육성과 관련된 사항만을 규율하더라도 충분하다.

라. 농산물표시와 관련된 업무의 심의를 각기 상이한 위원회에서 하는 것도 문제가 있다. 농산물품질관리법에는 농산물품질관리위원회를 두고, 친환경농업육성법에는 친환경농업발전위원회를 두고, 농산물가공산업육성법에는 농산물가공산업육성심의회를 두며, 축산물가공처리법에는 HACCP 표시 등과 관련한 업무를 심의할 별도의 위원회를 두지 않고 있다. 표시관련업무는 관련 농산물생산에서부터 유통에 이르기까지의 전과정에 걸쳐 있고(가령 품질인증, HACCP 표시, 이력추적제도 등), 또한 그 업무에는 소비자의 욕구가 반영될 수 있어야 한다. 또한 소비자의 욕구가 반영되는 생산이어서 생산자에게 혜택이 돌아간다. 달리 말하면 친환경농업육성이나 농산물가공산업 육성은 소비자의 욕구에 초점을 맞추어야 육성이 가능하다는 것이다. 그렇다면 위 각 법률에서 규율하는 표시관련업무는 상호 유기적인 관련성이 있는 것이므로, 이를 심의하는 위원회 역시 단일화하는 것이 필요할 것이다.

마. 표시관련 위원회가 흩어져 있으므로 업무의 집중도, 효율성이 낮을 수 있다.

표시관련 업무는 상호 관련성이 높음에도 불구하고 각기 다른 위원회에서 심의하는 것은 업무의 집중도, 협력정도, 효율성의 면에서 비경제적이다.

바. 표시관련업무를 관장하는 부처간의 협조정도가 약하다.

수산물품질관리법, 농산물품질관리법을 비롯한 농산물의 표시에 관련된 법률, 식품위생법, 대외무역법, 표시·광고의공정화에관한법률 등은 표시와 관련하여 상호 관련성이

매우 높다. 표시할 내용을 어떻게 선정할 것인지, 검사기술의 축적, 소비자의 욕구과약에 대한 정보교환 등등 상호 유기적인 협조가 있어야 그 업무수행의 효율성을 높일 수 있는 부분이 적지 않다는 것이다. 그러나 해양수산부, 농림부, 보건복지부(식품의약품안전관리청), 산업자원부, 공정거래위원회 간의 표시업무와 관련하여 유기적 협조를 정하는 법률규정은 거의 없는 실정이다.

4. 농산물 표시관련법률 규정의 개선방안

가. 최소한 법률 상호간의 합리적 근거없는 차이점을 통일시킬 필요가 있다.

- 1) 품질인증의 유효기간, 위반에 대한 제재에 있어서 수산물품질관리법, 농산물품질관리법, 친환경농업육성법, 농산물가공산업육성법 등 간의 차이를 통일시킬 필요가 있다. 가령 수산물의 경우 품질인증유효기간을 농산물보다 더 길게 할 이유가 어디에 있는지, 逆으로 농산물의 경우 수산물보다 더 짧게 하여야 할 이유가 매우 불투명하다. 이처럼 차이의 실질적인 근거가 불투명하다면, 불필요한 차이점은 受範者인 생산업자, 상인 등의 불필요한 저항감을 불러 일으킬 것이다.
- 2) 수산물, 농산물(농산물가공품 포함)의 표시를 규율하는 법률과 축산물가공처리법 및 식품위생법은 그 법률규정의 취지가 다르기 때문에 위반에 대한 제재의 목적도 일응 다른 것으로 추정된다. 따라서 생산자 또는 상인의 표시관련법규를 위반한 경우, 그 위반행위는 가령 농산물품질관리법에 의해서도 처벌되고, 식품위생법에 의해서도 처벌될 수 있다. 마찬가지로 표시·광고의공정화에관한법률의 위반이 될 수도 있다. 경우에 따라서는 3가지 법률의 위반이 될 수 있다는 것이다. 현재는 이런 제재 상호간의 관계를 법원의 해석에 맡겨 두고 있다. 그러나 이것은 受範者로 하여금 불확실성을 가중시키는 것으로 지양되어야 한다. 가능하면 해당 법률에서 위반제재의 상호관계를 규율할 필요가 있다.³⁸⁾

나. 동일 소관 부처, 특히 동일 기관에서 관장하는 표시관련업무에 관한 법률은 통일시킬 필요가 있다.

- 1) 소관업무를 기준으로 하여 보면, 농산물품질관리법, 친환경농업육성법, 농산물가공산업육성법, 축산물가공처리법에 각기 산재해 있는 표시관련규정을 농산물품질관리법에 통합시키거나 별도의 표시관련법률을 제정하여 거기에 통합시키지 않을 하등의 이유가 없다. 왜냐하면 이들 법률의 소관부처가 모두 농림부이며, 각 법률이 규율대상으

38) 대법원 1990.10.10. 선고, 89누8200은 근거 법률이 다를 경우 각 부처에 의한 시정명령 또는 그에 따른 제재가 중복제재가 아니라고 판단하고 있다.

로 하는 물품이 모두 농산물품질관리법상의 농산물 또는 그 가공품이고, 농산물 또는 그 가공품의 표시와 관련하여서는 소비자는 품질인증, 원산지표시, 지리적표시, HACCP 표시, 이력추적 등에 대해 깊은 관심을 가질 수 밖에 없기 때문이다.

- 2) 현재에는 축산물에 대해서는 HACCP 표시에 관한 규정을 두고 있고, 여타 농산물에는 이를 규정하지 않는 것도 문제가 있다. 수산물의 경우 수산물품질관리법에서 모든 수산물을 일응 그 대상으로 개방해 둔 상태에서 HACCP 표시에 관한 규정을 두고 있다는 것도 참조할 만하다. 즉 농산물품질관리법에도 이와 관련된 규정을 둘 필요가 있다는 것이다. 그렇다면 이와 관련된 표시를 하나의 법률로 통합시키는 것이 바람직할 것이다.
- 3) 현재 농림부소관법률이지만, 농산물품질관리법, 친환경농업육성법, 농산물가공산업육성법, 축산물가공처리법 상의 표시와 관련된 업무를 관장하는 기관이 각기 상이하다. 수산물품질관리법에서와 마찬가지로 농산물품질관리원에서 표시관리업무 전반을 관장하는 것이 바람직할 것이다. 업무 상호간의 유기적 관련성이 높기 때문이다. 또한 표시와 관련한 업무를 심의하는 위원회도 농산물품질관리위원회, 친환경농업발전위원회, 농산물가공산업육성심의회 등이 각각의 표시관련 업무를 분할하여 심의하는데 이것 역시 바람직하지 않다. 표시와 관련된 업무 전반에 대해서는 단일한 심의위원회를 두고 그 산하에 분과위원회를 두는 것이 업무를 통한 정보의 집중과 분산, 업무처리의 경험축적을 통한 효율성 증대 등의 관점에서 바람직할 것이다. 또한 그것이 예산의 절감을 가져오고 동시에 앞에서 언급한 것처럼 효율성의 증대를 가져올 것이므로 경제적임은 말할 것도 없다. 나아가 축산물의 가공처리와 관련한 HACCP 표시업무를 심의할 별도의 위원회는 두지 않고 있다. 이를 심의할 위원회를 둘 필요가 있다면, 당연히 그것은 여타의 농산물의 표시에 관한 심의위원회와 구분되는 별도의 위원회를 둘 이유가 없는 것이다. 이처럼 농산물품질관리원의 관할업무를 확대하고, 심의위원회를 통합한다면 당연히 표시관련규정은 단일한 법률로 통합하여야 할 것이다.
- 4) 농산물, 임산물, 축산물의 표시관련업무는 현실적으로 동일한 소관부처(농림부)에서 관장하고 있고, 그 업무의 대부분을 단일한 기관(농산물품질관리원)에서 실제로 관여하여 처리하고 있으며, 단일한 위원회(그 산하의 분과위원회)에서 심의하여야 할 필요성이 높다고 판단되면, 이를 하나의 법률로 통합하여 규율하는 것이 가장 바람직하다는 것은 두말 할 필요가 없다.

다. 식품 관련 표시와 관련된 업무 상호간의 협조를 원활하게 하고, 생산자와 소비자에게 보다 더 쉽게 다가가기 위한 제도적 장치가 마련되어야 한다.

1) 수산물, 농·임·축산물의 표시에 있어서 해양수산부, 농림부 간의 업무협조가 필요하다. 이를 위해서는 최소한 기관협의의 제도적 장치로 수산물품질관리원과 농산물품질관리원의 (상설) 협의체를 법률로 정하고, 수산물품질관리위원회와 농산물품질관리위원회 간의 (상설) 협의체도 법률로 정할 필요가 있다. 나아가 식품의 위생과 관련된 표시, 공정거래와 관련된 표시에 있어서도 상호 협조를 실현하기 위한 제도적 장치로 해양수산부 및 농림부의 협의체를 중심으로 해서 식품의약품안전관리청, 공정거래위원회 간의 비상설 협의체를 법률로써 정해야 할 것이다.

2) 더 바람직한 것은 농·수·임·축산물의 표시업무를 관장하는 단일한 기관을 두는 것이다. 그 형태는 이들 생산물의 표시관련업무를 관장하는 독립행정법인을 설치하며, 그 구성원은 각 부처에서 파견하는 것도 바람직할 것이다. 이렇게 단일기관에서 표시관련업무를 관장하게 되면, 표시관련규정을 단일한 법률로 처리하는 것이 가장 효율적일 것이다. 또한 이 경우 식품의약품안전관리청, 공정거래위원회 간의 비상설 협의체를 법률로써 정하면 식품의 표시와 관련된 업무를 효율적으로 수행할 수 있다. 소비자들의 다양한 욕구가 적절하게 반영될 수 있으며, 그 업무의 생산성이 향상될 것이고, 표시관련업무를 절차가 통일될 것이며, 위반제재에 대해서도 통일성있는 규정을 두게 될 것이다. 그것은 受範者의 범이해를 증진시킬 수 있고, 불필요한 저항을 최소화할 수 있을 것이다.

라. 단일 법률 하에 표시관련제도를 통합하여, 그 업무의 효율성을 높이는 것은 소비자보호라는 관점에서도 요청된다.

1) 우리 헌법은 “국가는 건전한 소비행위를 계도하고 생산품의 품질향상을 촉구하기 위한 소비자보호운동을 법률이 정하는 바에 의하여 보장한다”고 규정하고 있다(헌법 제124조). 이에 기초하여 소비자보호를 위한 일반법으로서 소비자보호법을 두고 있고, 동법 제3조에서는 소비자의 기본적권리³⁹⁾를 규정하고 있다. 이런 권리를 실현하기 위해 국가 및 지방자치단체는 관련법령 및 조례를 제정 및 개폐하거나 필요한 행정

39) 同條에서는 모든 물품으로 인한 생명, 신체 및 재산상의 위해로부터 보호받을 권리, 물품을 선택함에 있어서 필요한 지식 및 정보를 제공받을 수 있는 권리, 소비활동에 영향을 주는 국가 및 지방자치단체의 정책과 사업자의 사업활동 등에 대하여 의견을 반영시킬 권리 등등을 규정하고 있다.

조직의 정비 및 운영개선, 필요한 정책의 수립 및 실시 등을 하여야 한다(동법 제4조). 또한 물품의 계량 및 규격의 적정화, 표시기준에 대해서도 同法 제7조, 제8조에서 규정하고 있다. 이런 소비자보호라는 관점에서 보면, 농산물의 표시 관련제도의 운영에 있어서 소비자의 욕구가 반영될 수 있는 장치를 만들어야 하고(가령 심의회 등에 소비자(또는 소비자단체)를 대변하는 자가 반드시 포함될 수 있도록 하는 것이 Hardware적 수단이다), 소비자의 욕구를 보다 효율적으로 생산자에게 전달하기 위해서는 표시관련기관의 업무효율성을 높일 필요가 있다.

2) 한편 생산자 또는 상인이 농산물 등에 잘못된 표시를 잘못된 경우 그로 인해 소비자에게 손해가 발생하면, 소비자의 손해배상청구권의 행사가 가능할 것이다.⁴⁰⁾ 그런데 표시와 관련되어 손해가 발생한 경우에는 그 책임은 생산자 또는 상인에게만 한정되는 않을 것이다. 표시관련기관(주무부처 등)이 잘못된 표시를 하는 것을 방치하거나 소비자보호를 위한 적절한 표시제도를 갖추지 못한 것이 잘못된 표시와 상관관계가 있으면 소비자는 생산자 또는 상인만이 아니라 국가를 상대로 손해배상을 청구하는 것도 가능할 것이다(민법 제750조, 제760조). 국가가 손해배상의무를 부담하게 되면, 결국 국민의 세금으로 피해자를 구제하는 결과가 될 것이고, 이것은 잘못된 행정을 한 행정부에 비판의 화살이 돌아 갈 것이다. 변호사 수의 증가로 인한 법률문제화할 사건이 증가할 가능성이 높다는 점, 국민의 권리의식이 확연히 증가하고 있다는 점, 현재도 법원의 판결이 국민의 여론에 어느 정도 영향을 받고 있는데, 장차 법원조직이 변화하면 그 가능성이 더 증대할 것이라는 점 등을 감안하면 위와 같은 것은 머지않은 장래에 실현될 것으로 예상된다. 따라서 표시관련제도의 운영에 있어서 효율성을 높이기 위한 노력을 하는 것은 헌법 및 소비자보호법의 요청에 부응하는 것일 뿐 아니라 국가의 손해배상책임의 부담을 줄이기 위해서도 절실히 요청된다.

3) 소비자보호라는 관점, 국가의 책임을 완화시킬 뿐 아니라 국민의 권리의무와 관련된 행정업무를 효율화할 필요가 있다는 관점에서 보면, 표시관련제도의 운영에 소비자대표가 참여가 제도적으로 보장되는 품질관리(심의)위원회가 있어야 하고, 표시기관의 민영화도 절실히 요청된다. 표시기관을 민영화하는 대신 국가는 그 표시기관의 업무를 감독하게 한다는 것이다.

40) 대부분 그 피해는 소액이기 때문에 그간 별 문제되지 않았지만, 소비자의 의식이 고양되면 한국소비자보호원을 통한 피해구제신청이 증가할 것이다(소비자보호법 제39조).

마. 일본의 JAS법은 위에서 언급한 관점이 적절하게 반영된 시스템이라고 할 것이다.

- 1) 일본의 JAS 법은 농·수·임·축산물의 규격화 및 품질표시에 관한 업무를 담당하는 농림수산성 소관의 통합법률이다. 이 법에 의한 표시관련업무는 등록격부기관, 등록 인정기관에 의해 수행되고, 독립행정법인인 농림수산소비기술센터에 의해 감시된다. 또한 JAS 조사회(농림물자규격조사회)에는 소비자대표가 참여하고 있다. 나아가 JAS 규격의 제정, 개정에서 소비자의 의견이 충실히 반영되도록 하고 있다.
- 2) 한편 공중보건위생과 관련한 표시는 후생성의 소관으로, 관련법률은 식품위생법이다. 양자는 소관부처가 다르고, 따라서 그 업무성격이 다르며, 식품위생법 및 JAS 법 역시 그 목적이 다르다. 따라서 별개의 법률로 규율하는 것이 가능하고도 필요한데, 양 부처 간의 유기적 협조가 제도적으로 보장되어 있다. 즉 공동회의에 의한 심의체제를 갖추고 있다.

부표 4-1. 표시관련 법 개관표

	수품법	농품법	친농법	농가법	축가법	식위법
목적	수산물에 대한 적절한 품질관리를 통하여 수산물의 상품성과 안전성을 높이고 수산물가공산업을 육성함으로써 어업인의 소득증대와 소비자보호에 이바지	農産物의 적정한 品質管理를 통하여 農産物의 商品性을 높이고 公正한 去來를 誘導함으로써 農業者의 所得增大와 消費者保護에 이바지	農業의 環境保全機能을 增大시키고, 農業으로 인한 環境汚染을 줄이며, 親環境農業을 실천하는 農業者를 육성함으로써 지속가능하고 環境親和的인 農業을 추구함을 目的	農産物加工産業을 육성하여 農産物의 附加價値를 높일 수 있는 기반을 마련하고, 農産物의 商品性 제고와 公正한 去來의 실현을 도모함으로써 農業者의 所得增大와 消費者保護에 이바지	가축의 도살·처리와 축산물의 가공·유통 및 감사에 관하여 필요사항을 정함으로써 축산물의 위생적인 관리와 품질향상을 도모하여 축산업의 건전한 발전과 공중위생의 향상에 이바지	食品으로 인한 衛生上의 危害를 방지하고 食品營養의 質的 向上을 도모함으로써 國民保健의 增進에 이바지
표준규격적용대상	수산물(수산물의 상품성을 높이고, 유통능력을 향상하게 하며 公正한 거래를 실현)	농산물(農産物의 商品性의 提高, 流通能率의 향상 및 公正한 去來의 실현)			축산물(용기규격 및 표시기준)	販賣目的의 食品 또는 食品添加物의 기준, 販賣目的 또는 營業上의 器具 및 容器포장의 製造方法에 관한 基準과 器具, 容器포장 및 그 原料에 관한 基準 또는 規格이 定하여진 器具와 容器포장의 표시(國民保健上 필요)
품질인증적용대상	수산물·수산특산물 및 수산전통식품(품질향상과 소비자 보호)	農産物 親環境農業 育成法 제6조제항의 규정에 의한 親環境農産物중 一般親環境農産物이 아닌 親環境農産物을 제외한다= 品質向上 및 消費者保護	친환경농산물(농축임산물)로서 일 반친환경농산물은 제외, 有機農産物轉換期有機農産物無農藥農産物 및 低農藥農産物	特産物과 傳統食品(이하 "特産物 등"이라 한다)의 品質向上·生産獎勵 및 消費者保護를 위하여 이에 대한 品質認證制度		

지리적표시 적용대상	지리적 특성을 가진 우수한 수산물 및 수산가공품(품질향상과 지역특화산업으로 육성 및 소비자 보호)	地理的 特性을 가진 優秀 農産物 및 그 加工品(品質向上과 地域特化産業으로의 육성 및 消費者保護)				
원산지표시 적용대상	수산물, 수산가공품의 원료	農産物 및 그 加工品の 原料(농산물의 유통질서확립)				
유전자변형표시 적용대상	인공적으로 유전자를 분리 또는 재조합하여 의도한 특성을 갖도록 한 수산물 및 이식용수산물	인공적으로 遺傳子를 分離 또는 再組合하여 의도한 特性을 갖도록 한 農産物消費者에게 올바른 購買情報를 제공)				遺傳子再組合技術을 活用하여 재배·육성된 農畜水産物등을 원료로 하여 製造加工한 食品 또는 食品添加物의 경우의 그 표시
전통식품명인 제도	예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 식품			國産 農産物을 主原料로 하여 製造·加工되고, 예로부터 傳承되어 오는 우리 固有의 맛·향 및 색깔을 내는 食品(이하 "傳統食品"이라 한다)의 개발과 그 계승·발전=전통식품명인제도;		

<p>위해요소중점 관리대상</p>	<p>제25조의 규정에 의하여 등록된 생산·가공시설을 운영하는 자(23조2항), 국내에서 생산되는 수산물의 품질향상과 안전한 생산공급을 위하여 생산단계·저장단계(생산자가 저장하는 경우에 한한다. 이하 같다) 및 출하되어 거래되기 전단계(前段階)의 과정에 위해물이 혼입 또는 잔류하거나 수산물이 오염되는 것을 방지하는 것을 목적으로 하는 위해요소중점관리기준을 정하여 고시(23조4항)</p>				<p>축산물의 원료 관리·처리·가공 및 유통의 모든 과정에서 위해한 물질이 축산물에 혼입되거나 축산물이 오염되는 것을 방지하는 데 필요한 위해요소중점관리기준(이하 "위해요소중점관리기준"이라 한다)을 농림부령이 정하는 기준에 따라 정하여 이를 고시. 위해요소중점관리기준 적용작업장을 지정함.</p>	<p>식품의 원료관리, 제조·가공·조리 및 유통의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 기준("위해요소중점관리기준)을 식품별로 정하여 고시(어육가공품중 어묵류; 냉동수산식품중 어류·연체류·조미 가공품; 냉동식품중 피자류·만두류·면류; 병과류; 비가열 음료; 레토르트 식품 영업자)</p>
<p>위생관련</p>		<p>농산물생산을 위한 토양, 용수, 자재(12조 1항 1호) 생산, 저장, 출하거래전단계의 農産物에 대하여 殘留된 農藥 重金</p>				<p>衛生等級基準에 따라 衛生管理狀態등이 우수한 食品 등의 製造加工業所 또는 食品接客業所를 優秀業所 또는 模範業所로 지정</p>

		屬 곰팡이독소·食 中毒菌 및 抗生 物質 기타 農林 部令이 정하는 有害物質이 殘留 許容基準 등(貯藏 段階 및 出荷되 어 去來되기 前 段階의 農産物의 경우에는 食品衛 生法 등의 關係 法令에 의한 殘 留許容基準 등)의 초과여부에 관한 “안전성조사”				
표시관련 위원회	수산물품질관 리위원회	농산물품질관 리위원회				

수산물: 이식용수산물을 제외한 수산동식물

이식용수산물: 수산업법 79조제1항제5호의 규정에 의해 이식승인을 받은 수산동식물을 말한다.

수산가공품: 수산물을 대통령령으로 정하는 원료 또는 재료의 사용비율 또는 성분함량 등의 기준에 따라 가공한 제품을 말한다.

수산특산물: 수산가공품 중 특정한 지역에서 생산하거나 특정한 지역에서 생산하거나 특징적으로 생산한 수산물을 원료로 하여 특징적으로 제조, 가공한 제품을 말한다.

수산전통식품: 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛, 향, 색깔을 내는 식품을 말한다.

축산물: 식육, 포장육, 원유, 식용란, 식육가공품, 유가공품, 알가공품을 말한다(축산물가공처리법 제2조 제2호로서 각 대상은 제3호 이하에서 정의되어 있음)

농산물: 加工되지 아니한 상태의 農産物·林産物(石材 및 骨材를 제외한다. 이하 같다) 및 畜産物과 기타 大統領令이 정하는 것.

농산물가공산업육성법상의 특산물: 특정한 지역에서 생산하거나 특징적으로 생산한 농산물을 원료로 하여 특징적으로 제조가공한 것

부표 4-2. 관련 법률의 표준규격관련 규정의 개관

표준규격 (표시기준등)	수품법	농품법	친농법	농가법	축가법(축산물의 표시기준·고시)	식위법
제정절차, 기준, 표시방법	해양수산부령	농림부령		전통식품의 표준규격의 제정, 개정에 관한 사항은 아래 위원회에서 심의	농림부장관이 용기규격 및 표시기준을 고시	식품위생안전관리청장이 표시기준을 고시
표준규격의 내용	포장규격 및 등급규격	포장규격 및 등급규격			표시기준	표시기준
포장규격	한국산업규격 및 수산물품질검사원장이 정하는 다음 사항: 거래 단위; 포장의 크기; 포장재료 및 포장재료의 시험 방법; 포장방법; 포장설계; 표시 사항: 품질검사원장이 품목의 특성에 따라 특히 필요하다고 인정하는 사항	한국산업규격 및 그 밖에 거래단위; 포장치수; 포장재료 및 시험방법; 포장설계; 표시사항; 기타 품목의 특성에 따라 필요한 사항 (산림청장 또는 국립농산물품질관리원장)			축산물가공업, 그릇 또는 포장에 넣어진 축산물 중 수입축산물 또는 축산물가공업의 허가를 받은 영업자가 제조하는 것, 식육포장처리업의 허가를 받은 영업자가 만드는 포장육 (고시 3조)	
등급규격	품목 또는 품종별로 그 특성에 따라 수량·크기·형태·색깔·신선도·건조도·성분함량 또는 선별 상태 등에 따	품목 또는 품종별로 그 특성에 따라 수량·크기·형태·색깔·신선도·건조도·성분함량 또는 선별 상태 등 품위구				

	라 정함	분에 필요한 항목을 설정하여 등급별 규격을 정함				
표준규격적합의 경우 표시	품목; 산지; 등급; 무게 또는 갯수(마리수); 생산자의 성명 또는 생산자단체의 명칭 및 전화번호	품목; 산지; 품종; 생산연도(곡류에 한한다); 등급; 무게 또는 갯수; 생산자 또는 생산자단체의 명칭 및 전화번호			제품명, 축산물가공품의 유형, 영업장의 명칭(상호), 소재지, 제조년월일(따로 정하는 제품에 한한다), 유통기간, 내용량, 원재료명 및 함량(함량은 원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함), 성분명 및 함량, 영양성분(따로 정하는 제품에 한함), 기타 세부표시기준에서 정하는 사항(7조)	제품명, 식품의 유형, 업소명 및 소재지, 제조연월일(따로 정하는 제품), 유통기한(식품 첨가물과 가국 또는 용기, 포장은 제외), 내용량(기구 또는 용기, 포장은 제외), 원재료명(기구 또는 용기, 포장은 재질로 표시) 및 함량(원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함), 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 식품 및 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한함), 영양성분(따로 정하는 제품에 한함), 기타 세부표시기준에서 정하는 사항(7조)
표시자	생산자단체의	생산자단체 또				

	자체검사	는 생산자조직 의 자체검사				
표시관련위원회				농산물가공산 업육성심의회		
위반제재	허위표시금지 (14조1항1호) 을 위반한 경 우 3년 이하 징역 또는 3천 만원 이하 벌 금(53조1호); 표준규격품과 기타 물품을 혼합판매하는 행위(14조1항2 호)도 동일 표시정지등의 처분(12조)에 위반한 경우, 1년 이하의 징 역, 1천만원 이하의 벌금(5 4조) 표시위반에 대 한 시정명령(1 3조1항)에 위 반한 경우는 1 천만원 이하의 과태료(56조)	허위표시금지 (9조1항1호)를 위반한 경우 3 년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금(35 조1호);혼합판 매행위도 동일 표시변경, 정 지, 판매금지 등의 처분(11 조)위반에는 1 년 이하의 징 역 또는 1천만 원 이하의 벌 금(36조)		기준적합한 표 시를 않거나 허위표시한 경 우 1년 이하 징역 또는 2천 만원 이하 벌 금(45조4항)	허위표시금지 (11조) 위반한 경우 3년 이하 징역 또는 3천 만원 이하 벌 금(77조 1호)	

부표 4-3. 관련 법률의 품질인증관련 규정의 개관

품질인증	수품법	농품법	친농법	농가법	축가법	식위법
적용대상	수산물·수산물 특산물 및 수산물 전통식품(6조)	농산물(친농법 상의 일반친환경농산물포함)-5조	친환경농산물(농축임산물) 중 일반친환경농산물을 제외한 有機農産物·轉換期有機農産物·無農藥農産物 및 低農藥農産物-17조	特産物과 傳統食品(이하 "特産物 등"이라 한다)-13조. 유기농산물가공품품질인증에 관한 규정(국립농산물품질관리원 고시): 녹즙 또는 쥬스류, 녹차류, 분말류 기타		
품질인증유효기간	2년	1년	1년	1년		
품질인증기관	수산물품질검사원장, 생산자단체(수산업협동조합법에 의한 수산업협동조합 및 중앙회와 그 밖의 해양수산부령이 정하는 단체)	농산물품질관리원장, 생산자단체(농협법제2조에 의한 조합 및 중앙회, 산림조합 제2조에 의한 조합법 및 중앙회 그 밖에 농림부령이 정하는 단체)	농산물품질관리원장, 인증기관(인증에 필요한 인력과 시설을 갖춘 자로서 인증기관으로 지정된 자)	국립농산물품질관리원 지원장 또는 출장소장		
표시내용	수산물, 수산물 특산물: 산지, 품명, 생산년도, 무게, 생산조건(자연산, 양식산), 등급, 업체명 및 대표자	품질인증기준(시행령 12조, 시행규칙 8조)의 기준을 충족한 농산물은 시행규칙 10조에 따라 이를 표시할 수 있다.	친환경농산물 표시와 함께, 생산자(수입품의 경우 유통업자)의 성명, 주소, 전화번호, 인증번호, 품목, 산지, 생	품질인증표시		

	수산전통식품: 품명, 원료명, 내용량, 제조연 월일 및 유통 기간, 생산자의 성명, 주소 및 전화번호		산연도(곡류에 한정), 및 무게			
위반제재	허위표시금지 (14조1항)을 위반한 경우 3 년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금(53 조1호);양벌규 정 표시위반에 대 한 시정명령(1 3조1항)에 위 반한 경우는 1 천만원 이하의 과태료 12조의 표시정 지등의 처분 위반은 1년 이 하 또는 1천만 원이하의 벌금 (54조) 13조의 시정명 령위반은 과태 료(56조)	허위표시금지 (9조1항2호)를 위반한 경우로 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금(35 조1호);양벌규 정 11조의 표시변 경처분등에 위 반한 경우 1년 이하징역 또는 1천만원 이하 의 벌금(36조)	부정행위금지 (17조의5)에 해당되는 것으 로, 3년 이하 의 징역 또는 3천만원 이하 의 벌금(25조); 양벌규정 표시변경명령 등(18조)에 위 반한 경우 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금(2 5조의2)	13조3항위반의 경우로, 3년이 하의 징역 또 는 3천만원 이 하의 벌금(23 조);양벌규정		

부표 4-4. 관련 법률의 지리적표시관련 규정의 개관

지리적표시	수품법9조	농품법	친농법	농가법	축가법	식위법
대상	지리적 특성을 가진 우수한 수산물 및 수산가공품	地理的 特性을 가진 優秀한 農産物 및 그 加工品				
신청자	생산자단체 또는 가공업자로 구성된 단체(법인에 한정). 단, 생산자 또는 가공자가 1인인 때에는 예외(령 14조)	생산자단체 또는 가공업자로 구성된 단체(법인에 한정), 단 생산자 또는 가공업자가 1인인 때에는 예외(령 16조)				
절차	수산물품질관리심의회의 심의를 거쳐 해양수산부 장관이 등록대상품목, 대상지역을 선정-신청자에 의한 등록신청을 수산물품질검사원장에게 제출-심사 후 결정	지리적표시심의회의 심의를 거쳐 농림부장관이 고시-신청자에 의한 등록신청을 산림청장 또는 국립농산물품질관리원장에게 제출-지리적표시등록심의회의 심의후 결정				
표시내용	시행규칙21조에 따라 표시	시행규칙20조에 따라 표시				
위반제재	허위표시(14조1항)에 해당하는 것으로, 3년 이하 3천만	허위표시(9조1항3호) 및 혼합행위(9조2항3호)위반은 3				

	<p>원 이하 벌금 (53조)</p> <p>12조의 시정명 령위반에 해당 될 때는 1년 이하 또는 1천 만원 이하의 벌금</p> <p>13조 1항의 표 시방법의 시정 명령에 불응한 것으로는 1천 만원 이하의 과태료</p>	<p>년이하 3천만 원 이하 벌금 (35조)</p> <p>11조의 표시변 경처분 등위반 은 1년 이하</p> <p>징역 또는 1천 만원 이하 벌 금</p>				
--	---	--	--	--	--	--

부표 4-5. 관련 법률의 원산지표시 관련 규정의 개관

원산지표시	수품법	농품법	친농법	농가법	축가법	식위법
대상	수산물, 수산 가공품의 원료	農産物 및 그 加工品の 原料				
대체	표준규격표시 한 경우 품질인증표시 한 경우 지리적표시를 한 경우	표준규격품 품질인증품 지리적특산품 친환경농산물 특산물과 전통 식품				
표시방법	시행규칙23조	령24조, 시행 규칙 23조				
위반제재	허위표시(14조 2항)에 해당되 는 것으로, 3 년 이하 징역 또는 3천만원 이하벌금 13조의 표시방 법시정명령위 반에 해당되거 나 원산지표시 를 하지 않은 경우에는 1천 만원 이하의 과태료(56조)	17조의 허위표 시금지(15조1 항, 16조1항)에 해당되면 3년 이하징역 또는 3천만원이하벌 금(35조) 원산지표시를 하지 않은 경 우 1천만원 이 하의 과태료(3 8조)				

부표 4-6. 관련 법률의 유전자변형표시 관련규정의 개관

유전자변형	수품법	농품법	친농법	농가법	축가법	식위법
대상	인공적으로 유전자를 분리 또는 재조합하여 의도한 특성을 갖도록 한 수산물 및 이식용수산물	인공적으로 遺傳子를 分離 또는 再組合하여 의도한 特性을 갖도록 한 農産物				遺傳子再組合技術을 활용하여 재배·육성된 農·畜·水産物등을 원료로 하여 製造·加工한 食品 또는 食品添加物
품목선정절차	수산물품질관리심의회의 심의를 거쳐 해양수산부 장관이 정하여 고시	농림부장관이 정하여 고시				
위반제재	14조 2항의 허위표시에 해당되는 때는 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금(53조) 13조의 시정명령위반의 경우 1천만원 이하의 과태료(56조) 11조의 유전자 표시않은 경우도 동일	17조의 허위표시금지에 해당하는 것으로는, 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금(35조) 유전자 변형을 표시하지 않은 경우 1천만원 이하의 과태료(38조)				

부표 4-7. 관련 법률의 전통식품명인제도 관련 규정의 개관

전통식품명인	수품법	농품법	친농법	농가법	축가법	식위법
대상	예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 식품			國產 農産物을 主原料로 하여 製造·加工되고, 예로부터 傳承되어 오는 우리 固有의 맛·향 및 색깔을 내는 食品		
절차	신청자는 시도지사에게 지정을 신청-시도지사의 조사-시도지사가 해양수산부장관에 지정을 추천-수산물품질관리심의회의 심의 후 해양수산부장관이 지정			신청자는 시도지사에게 지정을 신청-시도지사의 조사-시도지사가 농림부장관에게 지정을 추천-농림부장관이 지정(지정취소의 경우에는 농산물가공산업육성심의회의 심의를 거침)		

부표 4-8. 관련 법률의 HACCP 인증 관련 규정의 개관

HACCP	수품법	농품법(비교)	친농법	농가법	축가법	식위법
대상	위생관리기준에 적합한 수산물의 생산, 가공시설 및 23조 1항 또는 4항의 규정에 의한 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설을 운영하는 자				도축업의 영업자(21조 1항1호), 21조 1항2호 내지 8호에 의한 영업자(도축장 및 축산물가공장)	32조의2 제2항에 의해 식품을 제도가공하는 영업자 중 보건복지부령이 정하는 영업자(규칙 43조의2); 위해요소중점관리기준의 준수를 원하는 영업자
절차	신청자는 품질관리원장에게 신청-결정으로 등록되면 품질관리원장은 해양수산부 장관에 보고하고, 관할 지방해양수산청장 또는 시도지사에게 통보				HACCP을 적용하고자 하는 영업자는 검역원장에게 신청서를 제출--관할 시도지사 와 함께 적정성 여부를 검토--검역원장이 지정한 후 이를 농림부장관 및 시도지사에게 보고통보한다.	지정신청의 경우, 식품의약품안전청장에 신청--지정서교부
표시	등록된 자는 그 생산, 가공 시설에서 생산, 가공, 출하는 수산물, 수산물가공품 또				지정을 받은 자는 이를 표시할 수 있고, 그렇지 않은 자가 위해요소중점관리기준	지정을 받은 자는 이를 표시할 수 있고, 그렇지 않은 자가 위해요소중점관리기준

	는 그 포장에 이를 표시하거 나 광고할 수 있다(법 25조)				적용업소라는 명칭을 사용하 지 못한다(9조 8항)	적용업사라는 명칭을 사용하 지 못함(32조 의2제7항)
위반제재	생산가공의 중 지명령등을 할 수 있고(28조), 28조 위반의 경우 1년이하 징역 또는 1천 만원이하의 벌 금(54조): 양벌 규정 보고해태나 허 위보고의 경우 1천만원이하의 과태료(56조)				9조2항, 9조8 항위반의 경우 100만원 이하 의 과태료	32조의2 제7항 위반의 경우 3 00만원 이하의 과태료(78조)

주 의

1. 이 보고서는 농림부에서 시행한 농림기술개발사업의 연구보고서입니다.
2. 이 보고서 내용을 발표할 때에는 반드시 농림부에서 시행한 농림기술개발사업의 연구결과임을 밝혀야 합니다.
3. 국가과학기술 기밀유지에 필요한 내용은 대외적으로 발표 또는 공개하여서는 아니됩니다.