



# 외국의 첨가물규정

0001206 COU : 이태리 COM : 식품 ADD : 개요

이태리에는 1965년 비롯되어 여러번 수정된 포괄적인 첨가제 조항들이 있다. 이 법안이 1967년에 보완될 때 색소법규가 보충되었다. 첨가제가 이 항목에 포함되지 않을 경우나, 성분기준에도 포함되지 않을 경우 이태리 당국으로부터 특별히 그 첨가제 사용 승인을 얻어야 한다.

Il Ministero per la sanita  
palazzo Vininale  
Via Agostino de pretes  
Roma  
Italy

이태리에는 아래와 같은 식품에

성분기준이 있다. 알콜음료, 코코아와 초코렛, 커피와 치코리, 당과, 유제품(우유제품, 보존우유, 향료우유, 치즈, 크림, 요구르트), 지방과 기름(버터, 마아가린, 라아드, 올리브유 포함), 계란제품, 파스타, 빵, 밀가루, 곡분, 과일과 채소, 그리고 제품들(보존채소, 과일쥬스, 시럽, 농축물), 잼, 젤리, 마말레이드, soft drink, 토마토제품, 생선과 육제품, 콩단백질식품, 당, 천연수, 식초, 식이요법식품, 유아식품

소식 : 법규는 카페인을 제거한 커피와 차의 dichloromethane의 최고 잔존량을 설정하는 것을 실

시해 왔다. pasta의 미생물학적 요구 생산과 곡식의 불순치가 설정되었고 31/3/65 첨가제 항목이 더 수정 되었다.

참고 : 첨가제 항목 31/3/65 수정된 색소 항목 22/12/67

0001004 COU : 이태리 COM : 육제품 ADD : 질산카륨(potassium-nitrite) 아질산나트륨(sodium-nitrite)

처리나 저장육에는 150mg/kg이 최고허용치이다. nitrite와 nacl과의 혼합물로만 이용 가능.

참고 : 첨가제 항목 31/3/65

0097933 COU : 룩셈브르크 COM

:식품 ADD:개요

룩셈부르크에서 대부분의 식품 법규는 EEC 관리국과 베네룩스 법형의 허가에 의해 만들어진다. 법규에 의해 규정되지 않은 식품은 보통 벨기에 법규의 승낙에 의해 받아들여진다. 첨가제의 4개 주종인 항산화제, 착색제, 유화제, 안정제, 그리고 농후제와 보존제는 특별한 법형에 의해 통제된다. 이러한 허가는 단지 특별한 첨가제 품목에 포함되는 품목에 한한다. 첨가제는 또한 배합기준에 의해 조절된다. 식품종류에 따라 기준이 있는 것: 맥주, 초콜렛과 코코아제품, 커피, 달걀제품, 과일쥬스와 넥타, 물, 잼과 젤리, 고기와 생선제품, 보존유, 저자, 기름과 지방, 파스타, 푸딩분, 소금, 가벼운 음료, 스포, 맑은 고기스프, 향료, 전분, 설탕, 과일주.

0003404 COU : 룩셈부르크, COM : 육제품 ADD : Potassium-nitrite, Sodium-nitrite

Potassium-nitrite의 적합한 최고량은 200mg/kg 단 질산염의 형태로 사용할 것. nitrite와 결합된 것도 사용할 수 있다.

참고 : Preservatives decree. 8/6/77, Meat decree 25/2/80

0003358 COU : 룩셈부르크 COM : 염 ADD : Potassium-nitrite, sodium-nitrite

홀로 혹은 혼합물과 함께 sodium-nitrite의 적합한량은 69/kg

참고 : Preservatives decree, 8/6/77

0002326 COU : 네덜란드 COM : 식품 ADD : 개요

첨가제의 사용은 이곳에 존재하는 특별히 식품을 위한 배합기준에 의해 조절된다. 단 기준에 있는 첨가품목에 한한다. 배합기준에 없는 품목은 "일반적으로 허가된 첨가제"라는 것이 사용된다. 항산화제, 착색제, 유화제, 안정제, 향료, 보존제, non-nitrite 감미료는 첨가제 품목에 있다.

예를 들면 anticaking-agents는 품목은 배합기준에 없는데 "안정성과 적합성"이 있는 첨가제만 사용된다. 다음 식품은 배합기준이 있다. anchory, 맥주, 치즈와 가공치즈, 코코아와 초콜렛, 초콜렛 잼, 커피, 달걀, 생선, 밀가루, 과일쥬스, 야채, 풀, 아이스크림, 잼, 콩, 마아가린, 마요네즈, 고기 추출물과 고기국물, 육제품, 야채추출물, 우유와 유제품, 기름과 지방, Pasta, 보존야채, 토마토제품, 푸딩분, 염, soft drink, 소스, 스포, 향료, 설탕과 시럽, 차, 감자제품, 식초와 포도주

News 1 : 1979년 초콜렛잼에 관한 법규와 8/11/84와 13/6/85의 공급법규는 폐지되었다. 2 : Aspartame의 최고에너지 허용량은 이전에는 5KJ/l이었으나 현재는 25KJ/l로 허용되었다.

0002051 COU : 네덜란드 COM : 육제품 ADD : sodium-nitrite, potassium-nitrite

육제품에 있어서 적합한 sodium-nitrite의 허가된 최고치는 0.02%이다.

참고 : Meat & Meat Products Decree 1987.

0001989 COU : 네덜란드 COM : 베이콘 ADD : Potassium-nitrite, sodium-nitrite

최종제품에 있어서 최대허용량은 200ppm이다.

참고 : Agricultural Quality Regulation on Bacon 1978

0010144 COU : 포르투갈 COM : 식품 ADD : 개요

착색제, 보존제, 항산화제와 인공감미료와같은 첨가제의 사용에 관한 법규가 있다. 만약 첨가제가 이들 법규중 하나라도 식품에 사용허가 품목이 아니면 첨가제는 배합기준에 포함되지 않더라도 그것의 사용은 포르투갈 General Superintendent of Agricultural and Industrial Products로부터 특별한 허가를 받아야 한다.

News : 신선도·멸균정도, UHT와 살균유에 대한 법규가 나오고 있다. 보존유에 대하여 미생물학적 기준에 의해 수정안이 만들어졌다. 독한주류, 조성, 첨가제와 명칭을 붙이는 것에 대한 법규가 나오고 있다. 제빵제조업계에서 사용되었던 거친밀가루와 밀가루의 명칭에 대한 문구가 공식화되고 있다. 여러가지 종류의 포도주에 sulphur dioxide 함량의 제한이 정해졌다. 감자류의 보존특성과 품질의 요구, 포장과 명칭 붙이기에 대한 법규가 나오고 있다.

0010123 COU : 포르투갈 COM : 개요 ADD : 보존제

허가된 보존제는 특별한 식품에만 허락되며 사용량도 제한이 요구되고 있다. Nitrite (Potassium-nitrite)의 양이 식품첨가제로서 1%이상 허가되지 않는다.

참고 : Preservatives for foods regulation 19/8/1946

0010135 COU : 포르투갈 COM : 소시지, 햄, 육제품 ADD : Potassium-nitrite, sodium-nitrite

Potassium 또는 Sodium-nitrite (0.6% nitrited sodium chloride를 포함)는 "Frankfurter" type 소시지, "Mortadella", "Filete Afiambrado", "Afiambrado popular" 라는 햄, 조리된 햄과 조리된 돼지의 어깨살에는 최고 125mg/kg 이 허가되었다.

참고 : Portuguese standards NP-724, 720, 2932, 2933, 1988, 1997

0009832 COU : 스페인 COM : 식품 ADD : 개요

1) 스페인은 식품의 여러가지 그룹의 생산에 있어서 사용하는 첨가제의 Positive list 시리즈가 있다. 이러한 그룹에는 빵, 건조시킨 육즙이나 스프, 달걀과 난제품, 향미제, soft drink류, 감미료, 잼, 맥주, Pastries, delicaries, 저장야채, 비스켓, 특별한 빵, 염, 피클류, 요구르트, 여러 가지의 육제품, 지방, 치즈, 올리브유, 우유가 있다. 이것들은 이러한 식품에 허가된 첨가제에 대한

참고로서 사용된다. 첨가제 사용을 위하여 특별한 허가를 아래와 같은 곳으로부터 얻을 수 있다.

Direccion General de la Salud  
Paseo del Prado, 18  
28014 Madrid  
Spain.

제품들은 적절한 허가를 주고 있는 SOIURE (Servicio oficial de Inspeccion y Vigilancia del Comercio Exterior)에서 조사 받아야 한다.

(2) 맥주, 빵, 버터, 치즈, 코코아와 초코렛제품, 커피, 식이요법음식, 난류, 과일과 야치류스, 밀가루, 과자류, 꿀류, 아이스크림, 올리브, Pasta, Prepared dishes, 염, soft drink, 건조스프와 육즙, 설탕과자, marzipan, 생선제품, 밀가루와 곡류, 분제품, 잼을 포함한 과일제품, 육제품, 유제품, 향료, 당제품, 야채제품, 식초에 대한 일반적인 요구가 있다.

모든 법규가 참고로서 사용되고 여기에서 식품의 허가를 위한 최종적인 결정은 스페인 당국에서 하고있다는 것이 강조되고 있다.

소식 : 개정안에 Sangria와 다른 포두주에 대한 법규가 만들어지고 있다.

0030168 국가 : 스페인 COM : 소시지 ADD : Sodium-nitrite "Salchichon Malage"에 허가된 최고량은 150ppm이며 nitrite와 nitrite는 합하여 300ppm

참고 : Order 6April 1987. annex9

0029934 국가 : 스페인 COM : 베이컨 ADD : Sodium-nitrite 굵은 조각 베이컨 (Panceta curada)에 허가된 최고량 125ppm이다. nitrite와 nitrite는 합하여 최고량 250ppm이다. 참고 : Order 29/10/86

0029864 국가 : 스페인 COM : 베이컨 ADD : Sodium-nitrite 굵은 조각 베이컨 (Pancetea curada)에 허가된 최고량 125ppm이며 nitrite와 nitrate는 최고량 250ppm이다. 참고 : Order 29/10/86

0027326 국가 : 스페인 COM : 소시지·육제품 ADD : Potassium-Nitrite, Sodium-nitrite 소시지 (raw-cured stuffed meat products)에 허가된 최고량은 150ppm이다. 참고 : Order 13, 1.86

0025423 국가 : 스페인 COM : 육제품 ADD : Sodium-nitrite 조미육에 허가된 최고량은 75ppm이며 nitrates와 nitrites는 합하여 250ppm이다. 참고 : Order 24, 1.85

0024631 국가 : 스페인 COM : 염 ADD : Sodium-nitrite nitritesed salt는 최고 68/kg 허가됨 참고 : Royal Decree 1424/1983. 27/4/83

001009 국가 : 스페인 COM : 육제품 ADD : Sodium-nitrite Pickled uncooked (염지되어 가열하지 않은 육제품) 가열 육제

품과 Cold loin 제조업에 허가된 최고량은 125ppm이며 만약 Sodium 또는 Potassium nitrate와 섞여서 사용 시에 합하여 최고 250ppm이다. 참고 : Additives Resolution 4122. 4123 & 4124 (24/1/82)

0009950 국가 : 스페인 COM : 햄, 육제품 ADD : Sodium-nitrite  
어깨살과 돼지 살코기의 조미 또는 Cold cut ham에 허가된 최고량은 125ppm이며 만약 Sodium 또는 Potassium nitrate와 섞어 사용 시에는 합하여 최고 250ppm이다.

003716 국가 : UK COM : 식품 ADD : 개요

통계국에 의한 기준에 의해 조성이 조절되는 식품의 품목 : 빵, 버터, 코코아, 초코릿, 치즈, 커피, 크림, 밀가루, 과일쥬스, 꿀, 아이스크림, 잼, 마가린, 육제품 (소세지, 고기와 생선목 포함), 유제품, 샐러드 크림(마요네즈), soft drink 설탕, 토마토 케찹.

어떠한 일반적으로 허가된 첨가제는 조성기준과 또한 기준이 없는 식품에 사용되어 지는 것에 의해 제한을 받지 않고 사용된다.

착색제, 약간의 항산화제, 대부분의 유화제, 강화제, 농후제, 대부분의 첨가제와 같은 것이 다방면에 걸친 첨가제 법규에서 취급되어 지고 있다.

이러한 법규이외에 위원회에서 식품산업의 다각적인 관점에서 농업, 수산 그리고 식품생산부를 두고 있다. 주어진 문제에 대한

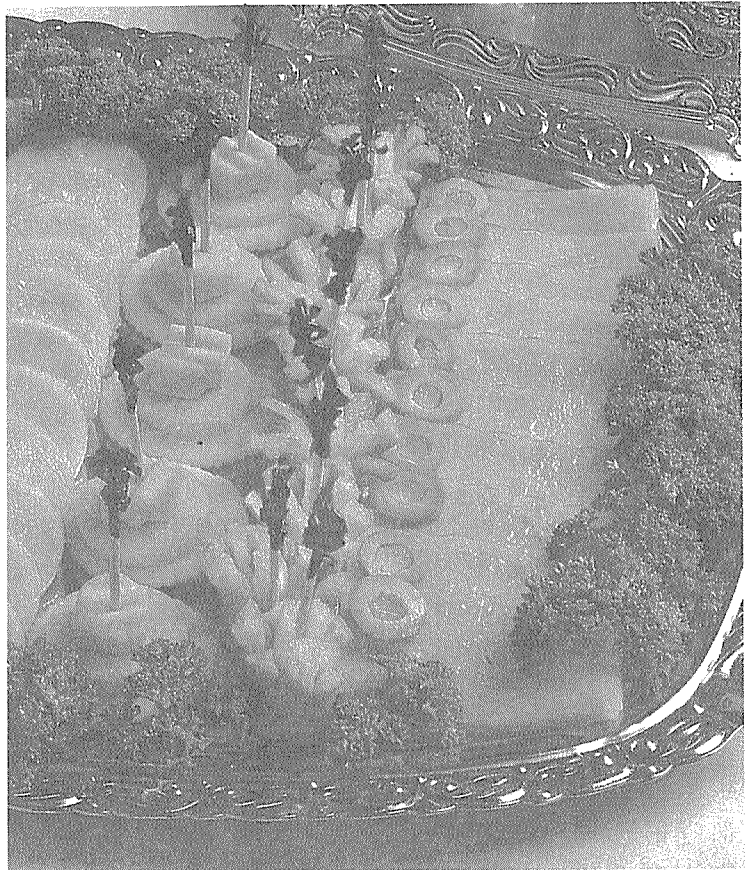
실제적인 법규가 없음에도 FA-CC(The food Additives and Contaminants Committee) 또는 FSC (Food standard Committee)에 의한 추천은 좋은 지침으로서 간주된다.

소식1. 식품 법규와 관련된 물질이나 인공 감미료는 1987년 10월 2일 부터 시작되었고 1987년 식품 법규에 물질과 인공 감미료가 통합되고 그들의 수정안 시정안을 83/229/ECC와 86/388/EE-C이다.

2. (양적으로 표시하기 위하여) 무게와 길이 법규는 1987. SI 1987 NO. 1538로 발표되었고 전

의 1975법규와 수정안에 대체된 것이다.

0025035 국가 : 영국 COM : 육제품 ADD:Salt Potassium-chloride sodium-nitrate sodium-nitrite, Potassium-nitrate Potassium-nitrite 법규 상 "Curing salt(염지소금)"로서 정의된 것은 그 자체와 다른 것과 섞은 것을 포함하여 Sodium chloride 나 Potassium chloride 자체나 Sodium chloride와 potassium chloride의 혼합물은 상업상 독특한 보존효과 때문에 육제품에 사용될 때 Curing salt로서 취급된다. 참고 : Meat &



spreadable fish products regs, S.I. 1984. No. 1566

0003809 국가 : 영국 COM : 고기  
ADD : sodium-nitrate, sodium-nitrite, potassium-nitrate, potassium-nitrite, sodium-nitrate와 Sodium nitrite가 섞었을 때 최고 허용치 250mg/kg이다. Sodium nitrite는 최고량 150mg/kg이다. 참고 : The preservatives in food regulations S.T. 1979. No 752

0003808 국가 : 영국(UK) COM : 베이컨, 햄, ADD : Sodium-nitrate, Sodium-nitrite, potassium-nitrate, potassium-nitrite Sodium nitrite는 사용할 때 최고치 200mg/kg은 조리하지 않은 bacon과 햄의 경우이고 조리한 bacon과 ham은 아니다. 그리고 Container로서 일용한다. 참고 : The preservative in food regulations S.I 1979. No. 752

0003807 국가 : UK COM : 고기  
ADD : Sodium-nitrate, sodium-nitrite, potassium-nitrate, potassium-nitrite 살라미나 그 비슷한 제품을 포함하여 산성화 또는 발효 염지 육제품속에 Sodium nitrate와 Sodium nitrite가 섞어서 사용할 경우 최고 허용치는 400mg/kg이고, Sodium nitrate만 사용할 경우 최고 허용치는 50mg/kg이며 멸균 pack에 포장하지 않는다. 참고 : The preservative in food regulations S.I 1979 No. 752.

003609 국가 : UK COM : 치즈  
ADD : Sodium-nitrate, potassium-nitrate, Sodium-nitrite potassium-nitrite.

치즈안에 nitrate와 nitrite를 섞어서 사용할 경우 50mg/kg이고 Sodium nitrite만 사용할 경우 5mg/kg가 허용되며, cheddar, cheshire, grann-panano 또는 Proulone 형태 치즈나 soft치즈에는 아니다.

참고 : The preservatives in food regulations S.I 1979. No. 752.

#### (지침과 방법)

법률의 여러가지 면에 있어서 광범위한 안내서 방법, 지침 조사(관망) 등이 이용된다. 이것에는 다음과 같은 것들이 있다.

- 법 세계적인 식품 법규 조항
- ECC의 법령
- 영국에서의 식품 법규
- 식품 첨가제

법 세계적인 식품 법규 조항 : 22개국의 법규에 있어서 포괄적인 요약은 수출업자에 있어서 상당히 유용한 지침서이다. 식품 법규와 그러한 것들의 함량은 각각의 나라에 마련되어 있으며 이것은 모든 항산화제, 착색제, 유화제, 농후제, 보존제의 수준이 자세하게 책정되어 있다. 청량 음료, 과자, 잼, 육가공품의 조성은 자세히 규정되어 있다. 각각의 나라 법규는 일반적인 상표 사용 조절을 포함하고 있다. loose-leaf (페이지를 마음대로 뺏다 끼웠다

할 수 있는) 체제에 있는 지침은 해마다 3번씩 개정된다.

EEC의 법령 : 이 법규에는 식품에 관련된 ECC관리국의 정보를 자세하게 설명하며, 식품은 ECC위원회에 의해 심사받아 제안된다. 과정의 윤곽과 ECC기구의 기술을 포함한 것이다. loose-leaf 체제에 있는 지침은 해마다 2번 개정된다.

영국의 식품 법규 지침 : 지침은 식품을 포함한 영국 법규의 단순화와 명료화 경향이며, 편리한 참고 수단으로서 사용될 수 있다. 각 식품 그룹은 각 부분마다, 조성, 상표, 첨가제 사용, 무게와 길이 위생에 관하여 상세히 다루며 서로 논의되고 있다. 식품 기준 위원회에 의해 발간되는 보고서와 추천서도 또한 포함한다. loose-leaf 체제에서 그 지침은 부록이 해마다 나오고 있다.

식품 첨가제 : 영국에서 주어진 새로 만든 첨가제의 묘사와 기능은 법적제한의 지침을 따른다. 정보는 알파벳순으로 나열되어 있다. 그리고 각각의 항목은 비슷한 말 용도, 조제법, ADI 그리고 표준 기기가 나열되어 있다.

(3rd edition June 1982)