



佛, 게맛살 製造技術

本格化

- ANVAR, IFREMER 共同出資,
年間 1千톤 生産 -

프랑스에서는 게맛살이 지난 '85年 일본으로부터 처음 수입된후 매년 그수요가 급증하고 있어서 2000년대의 권장개발 식품으로 정부차원에서 製造技術開發을 本格化하고 있다.

이 분야의 효시는 IFREMER(프랑스 해양 탐사연구원) 및 商工會議所 주도로 20여 개사가 공동출자해서 설립한 연구소로서 이 연구팀은 약2년만에 기술개발에 성공, 88年 3월 부터 프랑스 서부해안도시 Boulogne에서 시간당 200kg 규모로 생산개시한바 있다.

이로써 프랑스는 덴마크에 이어 유럽에서 2번째로 게맛살 생산국이 되었으며 그후 '88년8월에는 생선원료의 신선도를 유지할 수 있는 어선내 제조기술도 개발하기에 이르렀다. 명태·대구·정어리등 각종생선을 원료로 천연게맛을 내는 게맛살은 어묵의 일종으로 高蛋白·低脂肪식품으로 인기가 높다. 프랑스의 게맛살 소비량은 '86년 420톤, '87년 2,700톤, '88년 3,400톤에 이어 '89년에는 4,500톤, '90년에는 약 6천톤에 이를 전망이다.

이는 게맛살의 성분 및 위생상태에 대한 논란이 계속되는 중에도 맛과 영양가면에서 천연계에 뒤지지 않고 가격면에서도 천연계가 kg당 F. Fr. 100~350정도인데 비해 게맛살은 F. Fr. 80~130으로 저렴하기 때문

인데 그수요는 급격히 확대되어 프랑스가 유럽 최대의 게맛살 소비국으로 부상할 전망이다.

따라서 프랑스 정부는 '88년 생선가공품의 수입액이 F. Fr. 3억6천만에 달할 정도로 게맛살 수요의 대부분을 수입에 의존하고 있는 상황을 감안, 국내 기술개발 및 생산을 적극 장려하고 있는데, 최근에는 Saint Malo지방의 수산물 제조업체 Comapeche社의 총 F. Fr. 1,500만 규모 게맛살 개발 프로젝트에 ANVAR(국립연구개발원)가 F. Fr. 400만을 지원하는 한편 기술지도를 전담하는 IFREMER에 F. Fr. 200만을 보조키로 했다.

이 프로젝트는 Bretagne지방에서 연간 총 300톤의 게맛살을 시험생산해 시판 및 실험용으로 활용할 계획인데 Comapeche社에 의하면 이 프로젝트는 매년 1천톤의 게맛살 생산을 목표로 90년부터 시행하게 되며 향후5년간 총매출액의 25%를 게맛살 생산으로 충당할 예정이라는 것이다.

한편 88년 프랑스의 생선가공품(게맛살 포함)국별 수입실적은 일본 F. Fr. 1억2,230만7천, 한국 F. Fr. 7,487만4천, 덴마크 F. Fr. 7,515만1천, 캐나다 F. Fr. 214만9천 등이었다.

게맛살 수입이 급증하자 프랑스정부는 87년7월 특별시행령을 발표, 수입관리를 대폭 강화했다.

즉, 프랑스로 게맛살을 수출코자하는 외국제조업체는 프랑스 농업부에서 위생관리 관련 설문서를 교부받아 이에 대한 회신 및 공장위생 등록인가 신청서를 프랑스주재 해당국 상무관을 통해 제출하도록 했다.

농업부 식품위생국은 이를 검토해서 하자가 없을경우 공장등록 인가번호를 잠정적으로 부여하고, 프랑스 농업부 담당관이 생산

업체의 현장을 답사해서 질문서의 내용을 확인한 후에 프랑스 관보에 이를 공고, 수출허가를 취득토록 되어 있는데 수출허가를 취득한 우리나라 업체는 12개사로 계속 늘어나는 추세에 있다.

日, 韓國産 豚肉에서 合成抗菌劑 검출

- 지난 16개월간 45건
輸入금지 처분 -

日本 厚生省에 따르면 식품위생법상 殘留가 금지되어 있는 合成抗菌劑 Sulfadime thoxine이 우리나라産 수입豚肉에서 88년 11월 최초로 검출된 이후 90년2월말 현재까지 총 45건이 검출되었다 한다.

이에따라 厚生省은 우리나라産 돈육수입시 전량검사 실시와 아울러 우리정부에 원인규명과 잔류물이 검출되지 않도록 대책강구를 요청해온바 있으며, 89년 12월에 일본의 담당자를 우리나라에 파견, 원인조사와 오염방지를 건의한바 있다. 그러나 금년에 들어서도 이러한 잔류물질 검출사례가 계속됨에 따라 후생성은 앞으로도 100% 검사체제의 지속적인 실시와 아울러 飼料오염을 원인으로 간주, 사료관리등의 대책강구를 재요청할 방침인 것으로 알려지고 있다.

厚生省에 의하면 '88년 11월부터 90년 2월까지의 1년4개월동안 우리나라産 수입돈육 930건을 조사, 그중 45건을 적발 폐기처분한 것으로 나타났는데 검출농도는 0.99~0.05ppm으로 그다지 고농도는 아니었던 것으로 알려지고 있다.

한편 우리나라産 豚肉에서 검출된 Sulfadime thoxine성분은 일반적으로 돼지病菌의 감염방지와 성장촉진을 목적으로 子豚用

사료에만 배합하고 성장한 돼지용 사료에는 배합하지 않는 것으로 알려지고 있다.

日, 사과汁類 輸入自由化 실시

- 4월1일부, 對日 輸出활동
展開요망 -

日本은 지난 4월1일부로 사과즙류의 輸入自由化를 단행했다.

일본 사과즙류시장의 80%를 혼탁형 사과즙류가 차지하고 있으나 현재까지의 外國輸入品은 대부분이 淸澄型에 속해왔다.

따라서 일본의 수입상사들은 일본인의 식성에 맞는 혼탁형의 생산라인을 해외에 신설, 적극 수입을 추진하는 한편으로 종래의 美國, 西獨등의 輸入先에서 탈피, 범세계적으로 공급선을 구축할 계획으로 있다.

日本의 식생활수준 향상에 따른 사과즙류의 수요급증으로 공급부족현상이 야기되어 89년도의 경우 原料사과가격이 kg당 평균 70엔으로 전년비 40%나 상승된 적이 있다.

사과과즙의 日本내 수요량은 89년 약 5만톤(前년대비 30%증), 이중 해외수입량은 1만8천톤이었으며 금년에는 2만5천톤 정도의 수입이 예상된다.

● 사과즙류 수입關稅率

구 분	종 전	개 정
자당 함유율 10%이하	22.5%	22.5%
" 이상	30%	35%

일본의 사과즙류의 가격상승으로 어려움을 겪고있는 음료제조업체들은 해외수입품의 사용량을 확대할 방침으로 있다.

雪印乳業社의 경우 현재까지 日本産 사과만을 사용해 왔으나 금번 수입자유화에 따

라 해외 수입품과의 혼합비율을 50% 이상 늘릴 방침으로 있다.

따라서 국내업체는 日本의 농림규격(JAS)을 참조해 사과즙류의 적극적인 對日 수출활동 전개가 요망된다.

FDA, 食品商標에 成分표시

의무화

— 91년부터 全食品類에 적용 —

FDA는 전식품에 대해 영양성분을 표시하는 상표를 의무적으로 부착하는 규정을 91년부터 실시할 것이라고 발표했다.

내년부터 발효될 식품상표규정은 상표에 食品營養 성분을 표시해야 하며 성분표시에는 포화지방·섬유질·콜레스테롤·칼로리 함량을 의무적으로 표기하도록 규정하고 있다.

현재 미국내에서 판매되고 있는 식품규모는 연간 약 3,500억달러 이 중 30% 정도의 식품은 성분표시를 의무적으로 하도록 되어있고 나머지 30%는 자발적 成分상표 부착, 나머지 40%는 성분표시를 전혀하지

않고 있는 것으로 FDA는 분석하고 있다.

이 규정의 시행으로 지금까지는 식품제조업자의 편의대로 성분표시를 해왔던것을 앞으로는 지방의 경우 No fat, Low fat(매우 적을경우), Reduced fat(유사제품보다 지방 성분이 적을경우) 등으로 표시해야 하며 섬유질이 다량일 경우 High fiber등으로 표기해야 한다. 製造食品 外에도 FDA는 과일및 관련 제품에도 성분표시를 의무화할 예정인데, 과일의 경우 과일자체가 아닌 과일 진열대 또는 판매 안내 자료에 성분표시를 하도록 되어 있다.

지금까지 성분표시를 의무적으로 해야했던 食品은 비타민성분이 포함되어 있거나 영양제가 첨가된 식품이었으며 성분표시 없는 상표를 부착해서 판매해온 포장식품들은 케첩, 캔디, 과자, 스테이크, 소스, 셀러드유, 피클등이다.

새로운 식품상표 규정도입에 대해 제조업체 및 消費者보호단체 사이에 다소의 이견이 있을 것으로 보이나 최근 美國 소비자들이 상표부착 내용중 성분표시가 되어 있는 식품에 대한 선호도가 크게 높아지는 추세를 보이고 있어 성분표시 의무화 조치에 대해 식품업체는 큰 반발없이 수용할 것으로 예상되고 있다.