

CODEX 식품별 분과위원회의 규격설정 상황

박 미 아 / 보건복지부 식품위생심의위원회 연구위원

I. 코코아제품 및 초콜릿 분과위원회 (제17차 회의를 중심으로)

1. 서 언

초콜릿은 일반적으로 테오브로마 카카오(*Theobroma cacao*)에서 얻은 원료를 가공하여 설탕 등의 식품 및 식품첨가물을 가하여 제조한 제품으로 부원료나 가공공정에 따라 다양한 제품이 판매되고 있다. 최근에는 비만 등 건강에 대한 관심이 높아지면서 기존 초콜릿보다 열량을 적은 제품을 선보이면서 선택의 폭이 늘어나고 있다. 또한 시장규모도 점차 증가 추세에 있어 1996년 현재 제과업 총매출액 대비 14.5%를 초콜릿이 차지하고 있으며 1990년 이후부터는 연평균 200%가 넘는 성장률을 보이고 있다.

초콜릿의 성분으로는 최근 관심의 초점이 되고 있는 폴리페놀을 비롯하여 식이섬유, 무기질 등을 함유하고 있다. 폴리페놀은 스트레스 억제효과 및 알레르기성 질환의 억제효과에 관한 연구에서도 효과가 있는 것으로 최근 발표되고 있다.

이러한 초콜릿제품은 Codex 국제식품규격위원회 내에 Codex 코코아 및 초콜릿제품 분과위원회(Codex Committee on Cocoa and Chocolate Products, 이하 CPC)에서 그 기준 및 규격을 설정하고 있으며 이

분과위원회는 식품별분과위원회(Commodity Committee)에 포함된다. Codex 설립초기인 1963년부터 활발하게 활동하여 6개의 규격을 설정하였다.

본 내용은 1998년 11월 스위스에서 개최된 제17차 회의내용을 중심으로 초콜릿제품 규격의 개정상황을 살펴보고 아국 규격과의 차이 및 그에 따른 대응방안을 살펴보고자 회의내용을 요약한 것이다.

2. 당 분과위원회의 업무범위 및 회의 개최상황

Codex 코코아제품 및 초콜릿분과위원회는 전세계에 적용가능한 코코아제품 및 초콜릿에 대한 규격을 설정함을 주 업무로 하고 있다. 주최국은 스위스이며 1963년 제1차 회의를 시작으로 현재까지 17차에 이르고 있으나 그동안 우리나라의 경우 관심을 가지지 않다가 초콜릿의 규격개정이 언급되면서 그 개정내용에 따라 그 추이를 주시하고 있는 상황이다. 그동안의 회의개최상황은 다음과 같다.

1차	Neuchatel 1963
2차	Montreux 1964
3차	Zurich 1965
4차	Berne 1966
5차	Lugano 1967
6차	Montreux 1968
7차	Horgen 1969
8차	Lucerne 1970

9차	Neuchatel	1971
10차	Lausanne	1973
11차	Zurich	1974
12차	Bienne	1976
13차	Aarau	1979
14차	Lausanne	1980
15차	Neuchatel	1982
16차	Thun	1996
17차	Berne	1998

Fines) for use in the Manufacture of Cocoa and Chocolate Products, CODEX STAN 141-1983)

- v. 복합 및 충전초콜릿(Standard for Composite and Filled Chocolate, CODEX STAN 142-1983)
- vi. 코코아버터과자류(Standard for Cocoa Butter Confectionery, CODEX STAN 147-1985)

3. 규격 개정현황

1) 기설정 규격

Codex 코코아제품 및 초콜릿분과 관련 규격은 현재 다음과 같이 6개의 규격이 설정되어 있다.

- i. 코코아버터(Standard for Cocoa Butter, CODEX STAN 86-1981)
- ii. 초콜릿(Standard for Chocolate, CODEX STAN 87-1981)
- iii. 코코아분말 및 코코아-당 혼합물(Standard for Cocoa Powders and Cocoa Sugar Mixtures, CODEX STAN 105-1981)
- iv. 코코아 및 초콜릿제품 제조용 코코아닙, 코코아매스, 코코아프레스케익 또는 코코아더스트(Standard for Cocoa Nib, Cocoa Mass, Cocoa Press Cake and Cocoa Dust(Cocoa

이중 “코코아버터”와 “코코아 및 초콜릿제품 제조용 코코아닙, 코코아매스, 코코아프레스케익 또는 코코아더스트”에 대한 규격은 최종제품이라기보다는 원료용제품에 대한 규격이며, 다른 4개의 규격은 소비자에게 직접 공급하는 최종제품을 대상으로 하고 있다.

2) 개정 내용

(1) 초콜릿

초콜릿에 대해서는 3개의 규격이 설정되어 있으며 이들 규격에 대해 16차 회의(1996)에서는 규제를 완화하고 단순화시키자는 의견이 제기됨에 따라 “초콜릿”, “복합 및 충전초콜릿” 및 “코코아버터과자류”에 대한 규격을 통합하여 “초콜릿 및 초콜릿제품”으로 개정하기로 하였으며, 17차회의(1998)에서는 구체적인 규격개정에 대해 논의하였다. 16차 및 17차 회의에서의 논의내용을 살펴보면 다음과 같다.

① 규격명 개정

현 재 명	개 정 명
Chocolate	Chocolate and Chocolate products
Composite and Filled Chocolate	
Cocoa Butter Confectionery	
Cocoa Butter	Cocoa Butter
Cocoa Powders and Cocoa Sugar Mixtures	Cocoa Powders and Dry Cocoa Sugar Mixtures
Cocoa Nib, Cocoa Mass, Cocoa Press Cake and Cocoa Dust(Cocoa Fines) for use in the Manufacture of Cocoa and Chocolate Products	Cocoa Mass(Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake for use in the Manufacture of Cocoa and Chocolate Products

② 식물성유지의 사용

초콜릿제조시 사용하는 지방으로서 코코아버터가 아닌 식물성지방을 사용하자는 문제에 대해서는 각 국가간의 의견이 확실히 대립되는 부분이다.

아이보리코스트 등 코코아콩을 생산하는 나라는 코코아버터 대신 식물성지방을 사용할 경우 코코아콩의 소비가 줄어들어 자국의 경제가 타격을 입을 것이며, 제품에 잘 표시하지 않는 한 코코아 버터 대신 사용한 식물성 지방의 양을 분석할 적절한 분석 방법이 없다고 주장하였다. 또한 초콜릿은 코코아 고형분이나 코코아버터 등 코코아콩에서 유래한 성분을 기본으로 하는 제품이므로 코코아버터 대신에 식물성지방을 사용하는 것은 “초콜릿”이 아니라는 입장이었다.

그러나 오스트리아는 식물성지방을 5%까지 사용하는 것은 원료 코코아 재료의 소비를 상승시킬 것이라고 하였으며, 이에 따라 필리핀은 코코아의 최소 함량의 감량없이 최종제품에서의 식물성 지방의 함량을 총지방의 5% 이하로 설정할 것을 제안하였다. 또한 초콜릿제조자협회(CAOBISCO)에서는 식물성지방을 사용하게 함으로써 코코아를 생산하는 국가가 입게되는 경제적인 피해는 앞서 지적한 것보다 작아 약 33,000톤 정도가 될 것이라고 하였으며, 코코아로 인한 적자는 코코아 가격이 상승되므로 지장이 없으며, 성장을 계속할 수 있을 것이라고 하였다.

한편, 우리나라와 일본은 식물성지방의 기능은 코코아버터와 비슷하며, 특히 열대성 기후를 가진 지역에서 기술적으로도 유용하다는 주장을 피력하였으며, 특히 국내에서는 이미 오래전부터 식물성지방을 사용하여 초콜릿을 제조하고 있음을 언급하였다. 또한 식물성지방을 사용하게 함으로서 제품을 다양하게 개발할 수 있으며 이를 통해 소비자에게 다양한 제품을 제공할 수 있을 것이라고 하였다. 따라서 식물성지방의 사용량을 설정하지 말고 제품에 따라 다양하게 사용하자는 의견을 내놓았다.

이에 대해 당 분과위원회는 코코아생산국과 초콜릿생산국이 서로 협조하고 정보의 공유를 통해 합의할 수 있을 것으로 판단되므로 결정을 유보하고 의견을 수렴하기로 하였다.

따라서 향후 이에 대한 문제는 합의에 이르기까지 난항이 예상되므로 지속적인 관심을 가져야 할 것이며 아국의 입장에 동조하는 제외국과의 긴밀한 협조가 이루어져야 할 것으로 생각된다.

③ 충전초콜릿

초콜릿의 규격개정초안 중 중요한 논의대상은 충전초콜릿(Filled chocolate)에 소맥과자류(flour confectionery), 페스트리(pastry), 비스킷(Biscuit)을 포함하지 않는다는 것이다. 이 규정은 현재의 규격에도 포함되어 있는 내용이며 개정안에는 여기에 아이스크림을 추가 설정하고 있다.

충전초콜릿은 중앙의 다른 식품성분을 초콜릿으로 감싸고 있는 형태의 제품으로 정의하고 있는데 그 정의 중에 위에서 언급한 소맥과자류 등은 제외하고 있다. 따라서 우리나라에서 시판되고 있는 소맥과자류에 초콜릿을 입힌 제품은 충전초콜릿의 범주에 포함되지 않게 된다. 우리나라의 경우는 위 제품을 “가공초콜릿”으로 분류(코코아가공품이 2% 이상인 경우)하고 있어 이 규격이 확정될 경우 아국의 규격과 Codex 규격과는 다소의 차이를 보이게 된다.

그러나 Codex에서도 밀가루나 전분을 함유한 제품을 “기타 초콜릿제품(Other Chocolate Products)” 중 Chocolate (familiar) a la taza라는 제품으로 분류하고 있어 밀가루나 전분을 사용한 제품이 포함되도록 하고 있다. 이 제품은 규격에 맞는 초콜릿에 최대 8%(Chocolate familiar a la taza의 경우는 18%)의 밀가루나 전분을 함유하도록 규정하고 있으나 이 용어자체가 생소하여 제품특성을 판단하기가 어려운 난점이 있으며 이 분류에 우리의 가공초콜릿 제품이 포함되는지에 대해서도 검토가 필요하리라 생각된다.

한편, 금번 17차 당 분과회의에서는 시간제약상이 문제에 대한 논의가 이루어지지 않아 차기회의에서 논의가 예상되므로 이에 대한 대비가 필요하다.

④ 식품첨가물

식품첨가물의 경우는 현재의 규격과 개정되는 규격에 많은 차이를 보이고 있다. 이중 Sweetener로서 Neohesperidine dihydrocalcone을 새롭게 설정하였는데 이는 Codex에서도 설정되어 있지 않아 JECFA(Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, FAO/WHO 합동 식품첨가물전문가위원회)의 위해성 평가에 따라 사용량이 결정되어야 할 것이므로 현재로서는 삭제하는 것이 타당할 것으로 판단되며 아국에서도 이에 대한 의견을 정리한 바 있다. 또한

우리나라에서는 초콜릿에 사용할 수 없는 sodium saccharin, gold, 그리고 규격이 설정되어 있지 않는 silver 등에 대한 규격도 재검토가 필요하며 ascorbyl palmitate, BHA, BHT, TBHQ, propyl gallate 등 항산화제의 규격도 우리나라와 차이를 보이고 있어 그 추이를 주시하여야 할 것이다. 또한 식품첨가물의 경우 Codex에서는 CCFAC(Codex 식품첨가물 및 오염물질분과위원회)의 검토를 받도록 되어 있어 CCFAC 회의에도 관심을 가져야 할 것이다.

⑤ 오염물질

Codex에서는 비소 등 오염물질 규정을 설정하고 있는데 현재 설정되어 있는 규격은 다음과 같다.

	초 콜 릿	복합 및 충전초콜릿	코코아버터과자류
비소 mg/kg	0.5 이하(무가당 초콜릿 제외) 1 이하(무가당 초콜릿]	1 이하	0.5 이하
구리 mg/kg	15 이하(무가당 초콜릿 제외) 30 이하(무가당 초콜릿]	20 이하	15 이하
납 mg/kg	1 이하(무가당 초콜릿 제외) 2 이하(무가당 초콜릿]	1 이하	1 이하

개정안에는 위 규격을 대부분 수용하고 있으나 이 중 구리에 대해서는 개정이 이루어지고 있어 무가당 초콜릿을 제외한 초콜릿은 20mg/kg, 무가당초콜릿은 35mg/kg로 상향조정되고 있다.

우리나라의 경우는 초콜릿 개별규격에 오염물질을 설정하고 있지는 아니하나 식품공전중 '식품일반에 대한 공통기준 및 규격'에서 고체식품의 비소(아비산으로서)를 1.5mg/kg이하로 설정하고 있으며, 중금속에 대해서는 10mg/kg을 설정하고 있어 차이를 보이게 된다.

⑥ 주요 유형

현재 개정이 추진중에 있는 초콜릿규격은 다음과 같이 세분류되어 개정이 진행되고 있다.

- Chocolate type(8) - Chocolate, Unsweetened Chocolate, Sweet Chocolate, Couverture Chocolate, Milk Chocolate, Skimmed Milk Chocolate, Cream Chocolate, Cocoa Butter Confectionery
- Vermicelli and Flakes(3) - Chocolate Vermicelli/ Flakes, Milk Chocolate Vermicelli/ Flakes, Cocoa Butter Confectionery Vermicelli/ Flakes
- Filled chocolate(1)
- Other Chocolate Products(3) - A Chocolate, Gianduja Chocolate, Chocolate a la taza

⑦ 기타 개정내용

초콜릿제품 중 "Milk chocolate with high milk content"라는 용어가 고품질이라는 의미를 내포하고 있어 집에서 만든 제품이 저품질이라는 의미로 해석되므로 다른 새로운 용어로 대체하기로 하였으나 합의점을 도출하지 못하고 의견을 수렴하기로 하였다. 또한 밀크초콜릿 중의 milkfat함량의 최저함량에 관해서 2.5%나 3.5%로 하는 문제는 열대지방의 기후조건에 따른 제품의 품질을 유지하기 위해 2.5%로하기로 결정하였다.

⑧ 초콜릿의 현황

17차 회의(1998) 결과 의견수렴을 위해 3단계로 반려되었다.

(2) · 코코아 버터

- 코코아 및 초콜릿제품 제조용 코코코아닙, 코코아매스, 코코아프레스케익, 미세코코아가루/
- 코코아파우더 및 코코아-당 혼합물

이들 규격에 대해 Joint FAO/WHO Conference on Food Standards, Chemicals in Food and Food Trade(1991. 3), 19차 Codex 총회에서 위의 규격을 단순화할 것을 제안하였으나, 16차 당 분과위원회 회의에서는 시간 제약상 검토하지 못하였으며, 이후 17차 회의에서는 위 규격이 형식적이므로 가능한 한 단순화하기로 결정하였다. 그러나 이 중 코코아분말, 건조코코아-당 혼합물(cocoa powders and dry-sugar mixtures)은 원료용이 아닌 소비자에게 직접 공급되는 것이므로 규격이 존속해야 함에 합의하였다.

한편 '코코아버터에 대한 규격'과 '코코아 및 초콜릿제품 제조용 코코아닙, 코코아매스, 코코아프레스케익, 미세코코아가루에 대한 규격'은 소비자에게 직접 공급되는 것이 아니며, 공공의 건강에 최소의 중요성만을 가지고 있는 규격으로 이의 품질은 거래국 사이에 합의가 있을 것이므로 국가적 차원의 규정이

거의 없는 상태이므로 규제가 필요치 않다는 이유로 두 규격의 삭제가 거론되었다, 그러나 이들은 초콜릿 및 코코아제품의 제조에 사용하는 물질이므로 소비자보호를 위해 규격 존속의 필요성이 있다는 의견에 따라 공정한 거래를 위해 최소한의 품질규격을 남겨 규격을 단순화시키는 방향으로 결정되었다.

① 코코아버터

㉠ 식품첨가물 및 오염물질

Hexane은 식품첨가물(Food additives)에서 가공보조제(Processing aid)로 분류하는 것으로 개정하고 현재 5mg/kg으로 설정되어 있는 규격을 1mg/kg으로 하향조정하고 있다. 이에 비해 우리나라의 경우는 유리지성분추출 목적으로 사용하는 hexane은 0.005g/kg이하로 설정하고 있어 개정이 확정될 경우 아국에서도 하향조정에 따른 논의가 뒤따라야 할 것이다.

한편, 오염물질의 경우는 공공건강과 관련이 적은 구리와 철 규격을 삭제하고 비소는 코코아에 lead arsenate를 금지하고 있으므로 이의 규격을 삭제하며, 구리에 대한 규격만 현행유지하는 방향으로 개정이 추진중에 있다.

㉡ 세부 개정내용

- 정의개정(Cocoa butter is the fat obtained from cocoa beans with the following characteristics;
- free fatty acid content : not more than 1.75%
- unsaponifiable matter : not more than 0.5%, except in the case of press cocoa butter which shall be not more than 0.35%)
- press cocoa butter, expeller cocoa butter, solvent extracted cocoa butter, refined cocoa butter로 분류되어 있는 코코아버터의 종류를 삭제하고 이에 따라 표시에 대한 내용도 이에 따라 개

정하고 있다.

- 색, 굴절률 등 성분인자를 삭제하고 free fatty acid content, unsaponifiable matter만 존속시키고 있다. 비비누화물의 규격은 우리나라와 동일하며 Codex의 free fatty acid content에 대해 우리나라에서는 산가를 규정하고 있다.

- 위생 : 30차 FH(식품위생 분과위원회) 회의결과에서 권고된 규정에 따라 23차 총회에서 이의 용어에 대한 개정이 있을 예정이며 향후 이 결정은 이 의제에 있는 모든 규격에 동일하게 적용될 예정이다.

② 코코아 및 초콜릿제품 제조용 코코아닙, 코코아매스, 코코아프레스케익

① 세부 개정내용

- 규격명칭 중에 cocoa nib, cocoa dust를 삭제하고 cocoa mass 용어다음에 “cocoa/chocolate liquor”를 삽입하여 “코코아 및 초콜릿제품 제조시 사용하는 코코아매스, 코코아케익(Cocoa mass(cocoa liquor) and cocoa cake for use in the manufacturing for cocoa and chocolate)”으로 개정하기로 하였다.

- cocoa nib의 정의 및 cocoa dust·cocoa fine의 정의를 삭제하였다.

② 식품첨가물 및 오염물질

- acidity regulator에 citric acid, calcium hydroxide, orthophosphoric acid, L-tartaric acid를 추가시켰으며, neutralizing agent를 삭제하였다. emulsifier 중 mono- and diglycerides of edible fatty acid, lecithines의 maximum level을 수정하고, total emulsifier의 maximum level 삭제하였다.

- 오염물질의 경우는 코코아버터에서와 같은 이유로 개정하였다.

③ 코코아파우더 및 코코아-당 혼합물

① 세부 개정내용

- drinking chocolate, chocolate powder를 포함하기 위해 범위를 확대시키는 문제를 토의하였으나 현재의 범위가 광범위하고 이 제품을 충분히 설명하므로 현재의 안대로 유지하기로 결정하였다.

- cocoa powder, fat reduced cocoa powder의 정의를 수정하였다.

- cocoa powder, fat reduced cocoa powder중의 cocoa butter의 양을 20%에서 10%로 감소시키는 안에 대해서 합의가 이루어지지 않아 결정을 유보하였다. 또한 cocoa powder or cocoa, fat-reduced cocoa powder or fat-reduced cocoa의 수분함량에 대해서도 결정을 유보한 상태이다.

② 식품첨가물 및 오염물질

- acidity regulators에 citric acid, orthophosphoric acid, L-tartaric acid를 추가시켰으며, neutralizing agent를 삭제하였다. emulsifier 중 mono- and diglycerides of edible fatty acid, lecithines의 maximum level을 수정하고, total emulsifier의 maximum level 삭제하였다. 또한 Anticaking agents에 calcium silicate, magnesium silicate, magnesium trisilicate, talc, potassium aluminum silicate, calcium aluminum silicate, aluminum silicate를 추가하고 “for vending machines only”는 삭제중이며, sorbitol and sorbitol syrup, mannitol, isomalt(isomaltitol), maltitol and maltitol syrup, lactitol, xylitol을 Sweeteners로서

추가하였다.

- 오염물질의 경우는 코코아버터와 같은 이
유로 개정하였다.

- ④ 코코아버터·코코아 및 초콜릿제품 제조시 사용하는 코코아닙, 코코아매스, 코코아프레스케익, 미세코코아가루·코코아파우더 및 코코아-당 혼합물의 현황
5단계로 상정하여 23차 총회의 승인을 받기로 하였다.

Summary status of work

17차 회의결과

규격(초)안명	단계
Proposed draft revised standard for cocoa butter	5
Proposed draft revised standard for cocoa mass and cocoa cake, for use in the manufacturing of cocoa and chocolate products	5
Proposed draft revised standard for cocoa powder and dry cocoa-sugar mixture	5
Proposed draft revised standard for chocolate and chocolate products	3

II. 가공과·채류 분과위원회(제19 회의를 중심으로)

1. 서 언

우리가 섭취하는 식품의 형태는 여러 가지가 있으나 과·채류의 경우 가공하지 않은 상태로 섭취하는 경우와 이를 가공처리하여 섭취하는 경우로 분류할 수 있다, Codex에서는 이러한 가공형태에 따라 생·과채류에 대한 규격을 담당하는 분과와 가공과·채

류에 대한 규격을 담당하는 분과로 분류된다. 따라서 본 가공과·채류분과는 가공한 형태의 여러 가지 과실과 채소에 대한 기준·규격을 담당하는 분과라 할 수 있다.

설정되어 있는 기준 및 규격을 살펴보면 우리나라의 경우 식품공전의 기타식품류 중 과·채류가공품류의 기준·규격을 설정하고 있어 가공과·채류에 대해 이 기준·규격을 적용하게 된다. 그러나 Codex의 경우는 다양한 종류의 식품을 개별로 설정하고 있어 차이가 있다(후술).

Codex 가공과·채류분과는 미국을 중심으로 한 식품수출국의 입장에 따라 크게 영향을 받으며 향후 많은 변화가 예상되는 분과중의 하나이다. 따라서 1998. 3월에 개최된 19차 가공과·채류분과 회의내용을 중심으로 규격의 개정상황을 살펴보고자 한다.

2. 당 분과위원회의 업무범위 및 회의 개최상황

Codex 가공과·채류분과위원회는 미국을 주최국으로 하는 식품별 분과위원회의 하나로 지금까지 19차례의 회의가 개최되었다. 업무는 주로 건조제품, 건조두류통조림, 잼 및 젤리를 비롯한 가공과·채류에 대한 기준·규격의 설정과 그 적용을 범위로 하고 있으나 건조오얏과 과·채류주스는 제외하고 있다. 과·채류주스의 경우는 단독의 분과위원회를 구성하지는 않으나 UNECE/CODEX 합동전문가 그룹(Joint UNECE/CODEX Alimentarius Groups of Experts)에서 규격을 설정하는 등 업무를 담당하고 있다. 현재 다양한 제품에 대한 규격과 규범, 지침을 설정하고 있으며 앞으로도 간장, 감자통조림 등에 대한 규격을 새롭게 설정할 것으로 보여 그 활동이 점차 확대되고 있으며, 특히, 김치에 대한 규격이 아시아지역조정위원회에서 당 분과위원회로 이관됨에 따라 그 중요성을 날로 커지고 있다. 금번 회의에서는 일본이 간장에 대한 규격설정을 제안한 바 있어 우리와 밀접한 관계를 가지는 분과라 할 수 있다.

그 동안의 회의개최상황은 다음과 같다.

1차	Washington DC	1964
2차	Rome	1965
3차	Rome	1966
4차	Washington DC	1967
5차	Washington DC	1968
6차	Washington DC	1969
7차	Washington DC	1970
8차	Washington DC	1971
9차	Washington DC	1972
10차	Washington DC	1973
11차	Washington DC	1974
12차	Washington DC	1975
13차	Washington DC	1977
14차	Washington DC	1978
15차	Washington DC	1980
16차	Washington DC	1982
17차	Washington DC	1984
18차	Washington DC	1986
19차	Washington DC	1998

- 스위트콘통조림(Canned Sweet Corn, 18-1981)
- 식용버섯 및 버섯제품에 대한 일반규격(General Standard for Edible Fungi and Fungus Products, 38-1981)
- 건조식용버섯(Dried Edible Fungi, 39-1981)
- 생 Chanterelle버섯(Fresh Fungus "Chanterelle", 40-1981)
- 급속동결완두(Quick Frozen Peas, 41-1981)
- 파인애플통조림(Canned Pineapple, 42-1981)
- 급속동결딸기(Quick Frozen Strawberries, 52-1981)
- 양송이버섯통조림(Canned Mushrooms, 55-1981)
- 아스파라거스통조림(Canned Asparagus, 56-1981)
- 가공토마토 농축액(Canned Processed Tomato Concentrates, 57-1981)
- 그린피통조림(Canned Green Peas, 58-1981)
- 서양자두통조림(Canned Plums, 59-1981)
- 래스베리통조림(Canned Raspberries, 60-1981)
- 배통조림(Canned Pears, 61-1981)
- 딸기통조림(Canned Strawberries, 62-1981)
- 테이블올리브(Canned Table Olives, 66-1981)
- 건포도(Canned Raisins, 67-1981)
- 만다린오렌지통조림(Canned Mandarin Oranges, 68-1981)
- 급속동결 래스베리(Quick Frozen Raspberries, 69-1981)
- 급속동결 복숭아(Quick Frozen Peaches, 75-1981)
- 급속동결 빌베리(Quick Frozen Bilberries, 76-1981)
- 급속동결 시금치(Quick Frozen Spinach, 77-1981)
- 후르츠카테일(Canned Fruits Cocktail, 78-1981)
- 잼(과일 프리저브) 및 젤리(Jam(Fruit Preserves) and Jellies, 79-1981)

3. 규격 설정현황

1) 기설정 규격

Codex 가공과·채류분과 관련 규격은 현재 다음과 같이 과실통조림에 대한 개, 채소통조림에 대한 규격 개, 급속동결 과·채류에 대한 규격 개로 총 개의 규격이 설정되어 있다.

- 토마토통조림(Canned Tomatoes, 13-1981)
- 복숭아통조림(Canned Peaches, 14-1981)
- 그레이프푸르츠통조림(Canned Grapefruits, 15-1981)
- 그린빈 및 왁스빈통조림(Canned Green Beans and Wax Beans, 16-1981)
- 애플소스통조림(Canned Applesauce, 17-1981)

감귤류 마야말레이드(Citrus Marmalade, 80-1981)
 숙성가공 완두통조림(Canned Mature Processed Peas, 81-1981)
 열대과일샐러드통조림(Canned Tropical Fruit Salad, 99-1981)
 급속동결 블루베리(Quick Frozen Blueberries, 103-1981)
 급속동결 부추(Quick Frozen Leek, 104-1981)
 급속동결 브로콜리(Quick Frozen Broccoli, 110-1981)
 급속동결 컬리플라워(Quick Frozen Cauliflower, 111-1981)
 급속동결 브루셀 스프라우트(Quick Frozen Brussels Sprouts, 112-1981)
 급속동결 그린빈 및 왁스빈(Quick Frozen Green Beans and Wax Beans, 113-1981)
 급속동결 프렌치후라이감자(Quick Frozen French Fried Potatoes, 114-1981)
 오이피클(Picked Cucumbers, 115-1981)
 당근통조림(Canned Carrots, 116-1981)
 살구통조림(Canned Apricots, 129-1981)
 건조살구(Dried Apricots, 130-1981)
 비탈각 피스타치오넛(Unshelled Pistachio Nuts, 131-1981)
 급속동결 전립옥수수(Quick Frozen Whole Kernel Corn, 132-1981)
 급속동결 속대있는 옥수수(Quick Frozen Corn-in-the-Cob, 133-1981)
 급속동결 당근(Quick Frozen Carrots, 140-1983)
 대추야자(Dates, 143-1981)
 팔미토통조림(Canned Palmito, 144-1985)
 밤 및 밤퓨레통조림(Canned Chestnut and Chestnut Puree, 145-1985)
 망고통조림(Canned Mangoes, 159-1987)

- 망고채트니(Mango Chutney, 160-1987)
- 같은 건조 코코넛(Grated Desiccated Coconut, 177-1987)

한편, 실행규범은 다음과 같이 8개가 설정되어 있다.

- 과·채류에 대한 국제권장위생 실행규범(Recommended International Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products, 2-1969)
- 건조과실류에 대한 국제권장위생 실행규범(Recommended International Code of Hygienic Practice for Dried Fruits, 3-1969)
- 건조 코코넛에 대한 국제권장위생 실행규범(Recommended International Code of Hygienic Practice for Desiccated Coconut, 4-1971)
- 건조과·채류(버섯포함)에 대한 국제권장위생 실행규범(Recommended International Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables including Edible Fungi, 5-1971)
- 견과류에 대한 국제권장위생 실행규범(Recommended International Code of Hygienic Practice for Tree Nuts, 6-1972)
- 급속동결식품의 가공 및 취급에 대한 국제권장위생 실행규범(Recommended International Code of Hygienic Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods, 8-1976)
- 제품온도 검사방법(Method for Checking Products Temperature, 8-1978, Annex 1)
- 운송 중 급속동결식품의 취급에 대한 국제권장위생 실행규범(Recommended International Code of Hygienic Practice for the Handling of Quick Frozen Foods during Transport, 8-1983, Annex 2)

2) 개정 내용

(1) Proposed Draft Revised Standard for Canned Fruits

① Canned applesauce

현재 canned applesauce에는 항산화제로서 ascorbic acid와 isoascorbic acid가 단독이나 혼합하여 150mg/kg 이하로 사용하도록 규정하고 있는데, 이 중 isoascorbic acid가 항산화제의 기능을 할 수 있는지에 대한 논의가 이루어졌으며 분석상 isoascorbic acid와 ascorbic acid를 구별하기는 어려우므로 현행대로 단독이나 혼합형태로 설정하여야 한다는 지적에 따라 이에 대한 의견을 수렴하기로 하였다.

가공식품중의 주석과 납에 대한 maximum level을 CCFAC에서 설정하지 않음에 따라 기존 규격에 따르기로 하였다.

Minimum fill의 규정은 현행규격의 경우 용기의 90% 이상 충전하도록 규정하고 있는데 이 규정이 가공과·채류의 규격에 있는 반면, 같은 통조림형태인 어류통조림중에는 설정되어 있지 않으므로 집행이사회의 Guidance를 모색하도록 하였다.

비타민 C강화를 위해 ascorbic acid 사용을 제안하였는데 영양소로서 사용되는 ascorbic acid에 대해 식품표시분과와 영양 및 특수용도식품분과에 개별 품목에 대한 강화문제를 어떻게 다룰지에 대한 자문을 구하기로 하였다. 따라서 이들 분과의 회의 결과를 제시할 필요가 있다.

② 배통조림

Packing media, sugar concentration 등에 관한 문제를 위해 소규모의 working group(프랑스, 과테말라, 스페인, 태국, 영국 및 미국)을 설립하기로 결정하였으며 working group은 과실의 특성에 따라 Brix에 대해 검토하였다. Packing media로서 현행규격에는 물, 과실주스, 물/과실주스, 혼합과실주스를 사용할 수 있고 여기에 sucrose와 같은 당류를 혼합

할 수 있게 되어 있다. 또한 syrup strength는 light와 heavy로 분류하고 있는데 전자는 14° Brix 이상, 후자는 18° Brix 이상으로 설정하고 있다.

한편, Composition과 labelling을 포함하는 "Proposed draft Guidelines for Packing Media"를 설정하기로 하고 "solid pack"에 대한 일반적인 정의를 포함하기로 결정하여 이에 대한 작업이 이루어 질 것이다.

Minimum Drained Weight이 label에 표시되므로 이의 삭제가 제안되었으나 결정을 유보하였으며 non-metallic container의 경우 계산의 보정을 허용하는 footnote를 첨가하기로 하였다.

③ 기타 개정내용

- Canned stone fruits : Canned apricots, canned peaches, canned plums의 규격을 모아 canned stone fruits로 병합하고 이에 canned cherries를 포함시키기로 하였다. 내용은 canned applesauce나 canned pears 규격을 참고로 개정이 이루어질 예정이다.
- Canned berries : 집행이사회의 승인을 전제로 canned grapefruits와 canned mandarin oranges에 대한 규격을 합하여 canned citrus fruits으로 하고, canned raspberries와 canned strawberries 규격을 합하여 canned berry fruits으로 하기로 하여 45차 집행이사회의 승인을 받았다.
- Canned fruit cocktails과 canned tropical fruit salad 제품이 유사하므로 통합하자는 의견이 있었으나 현행대로 개별 규격으로 유지하기로 하였다.

④ 현황

- Canned applesauce, Canned pears : 45차 집행이사회에 5단계 상정
- Canned stone fruits : 3단계 공람(45차 집행이사회 승인 전제).

- Canned mangoes, canned pineapples, canned fruit cocktail, canned tropical fruit salad, canned chestnuts, canned chestnut puree : 3단계 반려

(2) Proposed Draft Revised Standard for Canned Vegetables

① 세부 논의내용

현재 여러 가지 채소류제품으로 분류되어 있는 규격을 Canned carrots 규격을 포함하여 하나의 general standard로 할 것을 검토하였으며 fresh, frozen or previously canned raw materials를 포함하기로 하였다(canned tomatoes는 제외함). 45차 집행이사회에서는 Canned asparagus, Canned carrots, Canned green beans and wax beans, Canned green peas, Canned palmito, Canned matured processed peas. Canned sweet corn을 Canned vegetables 규격으로의 통합을 승인하였다.

"Dried aromatic plants and spices"를 "herbs and spices"로 수정하고 total drained weight of vegetables 중 15% 이하의 garnish는 허용하기로 하였으며, 또한 sauce packs 삭제를 논의하였으나 합의에 도달하지는 못했다.

*Clostridium botulinum*을 파괴시키도록 한 규정을 유지하기로 결정하고 이를 식품위생분과위원회의 승인을 받도록 하였다.

기타 합의사항으로는 어류제품규격에 포함되어 있는 optional ingredient 규정을 포함시키고 sauce로 충전되어 있는 채소통조림의 packing media에 대한 guideline 설정하기로 논의하였다.

② 식품첨가물

acidifying agent, flavor enhancer, firming agent를 포함시키기로 하고 thickening agent의 삭제에 대해 논의하였으나 결론을 내리지 못하고 추후 의견을 수렴하기로 하였다.

③ 현황

- 모든 채소류 규격을 canned vegetable 규격으로 단일화(45차 집행이사회의 승인전제, 45차 집행이사회에서 이를 승인하였음. canned mushrooms, canned tomatoes 규격을 포함할지 여부는 결정하지 못함).
- "Guideline for packing media"를 설정하기로 함.
- Canned carrots에 대한 규격초안은 3단계로 반려

(3) Draft Standard for Canned Bamboo Shoots

① 배경

죽순에 대한 규격안은 처음에 아시아지역조정위원회(8차, 1992년)에서 시작하여 집행이사회(39차)에서 세계규격으로의 전환을 승인하여 당 분과위원회로 이관되었다. 43차 집행이사회에서 5단계로 승인받아 현재에 이르고 있다.

② 논의내용

총량 및 고형량 측정은 AOAC 968.30을 사용할 것을 분석 및 시료채취분과위원회에서 권고하였고 식품위생 분과위원회에서는 실행규범에서 이에 대해 규정하고 있으므로 미생물에 대한 분석방법을 포함할 필요가 없음을 지적하였다.

③ 현황 : 6단계로 반려되었음.

(4) Proposed draft revised standard for other processed fruits and vegetables

① 기타 논의사항

- 현재 jam(fruit preserve) and jelly 규격, citrus marmalade 규격으로 분리되어 있는 것을 jam, jelly and marmalade 규격으로 통합하는데 동의하였으며 45차 집행이사회에서는 이를 승인하였다.
- Table olive에 대해서 당 분과위원회와 IOOC(International Olive Oil Council)과 공조하기로 하였다.

- Fresh fungus "chanterelle"에 대한 유럽 지역규격을 집행이사회 승인을 전제로 세계규격으로 전환하여 생과·채류 분과로 이관하기로 하였다.
- Dried fruit과 pistachio nut 규격은 당분과위원회와 UNECE(United Nations Economic Commission for Europe)와 공조하기로 하였다.

② 현황 : 대부분의 규격초안이 3단계로 반려되었음.

(5) Conversion of european regional standard for vinegar into worldwide standard

- 지역규격인 식초규격은 무역형태와 지역적인 차이로 인하여 세계규격으로 전환하지는 않으나 유럽지역조정위원회에서 규격을 Codex 형식에 맞추어 수정하기로 결정하였다.

(6) Other business

- 일본이 간장에 대한 규격 설정을 제안하였고 한국과 공동으로 안을 작성하기로 결정하였다.
- 피클규격과 김치규격이 아시아지역 조정위원회로부터 이관되었다.

Summary status of work

19차 회의결과

규 격 (조) 안 명	단 계
Draft standard for Canned bamboo shoots	6
Propose draft standard for - Canned applesauce - Canned pears	5
Propose draft standard for - Canned mangoes - Canned pineapples - Canned fruit cocktails - Canned tropical fruit salad - Canned chestnuts and Canned chestnut puree - Canned carrots - Canned mushrooms - Canned tomatoes - Processed tomato concentrate - Mango chutney - Pickled cucumber(cucumber pickle) - Table olive - Dried apricots - Dates - Raisins - Grated Desiccated coconuts - Unshelled pistachio nuts - Dried edible fungi - Edible fungi and fungus products	3

규 격 (초) 안 명	단 계
Propose draft standard for Canned stone fruits	1, 2, 3
Propose draft standard for - Canned citrus fruits - Canned berry fruits - Canned vegetables - Jam, Jellies and marmalades	1, 2
Propose draft standard for Soy sauce	1, 2
Propose draft guidelines for Packing media for Canned fruits	1, 2, 3
Propose draft guidelines for Packing media for Canned vegetables	1, 2
Methods of analysis for processed fruits and vegetables	-
Propose draft revised standard for fresh fungus "chanterelle"	3
European regional standard for vinegar	-