

# 케이크 박스 ‘포장공간 비율’ 골칫거리 위반시 과태료 … 제품 손상 해결 어려워 고민

환경부가 시행하고 있는 케이크의 포장 공간 비율 문제가 업계를 긴장시키고 있다. 3차례 위반할 경우 해당 제과점에 총 800만원의 과태료가 부과되는 포장 공간 비율이란 무엇이며, 이것이 지닌 문제점과 업계에 미칠 파장을 알아본다.

■취재/ 박종선 sunpark@mbakery.co.kr



“자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률 제15조 제2항 및 제품의 포장 방법 및 포장재의 재질 등의 기준에 관한 규칙 제5조 제2항의 규정에 의해 아래와 같이 포장 검사 명령하니 기술 표준원 또는 한국산업디자인진흥원으로부터 검사를 받아 기한 내에 검사 성적서를 제출하여 주기 바람. 동 기간 내에 검사 성적서를 제출하지 않을 때는 동법 제40조 제2호 규정에 의해 300만원 이하의 과태료가 부과됨을 알림.”

위 내용은 지난 3월과 4월 부산과 경기도 성남시의 청소행정과가 프랜차이즈 업체에 발송한 포장 검사 명령을 간추린 것이다. 점포에서 사용하는 케이크 박스의 ‘포장 공간 비율’이 법의 시행 규칙에서 규정한 기준을 초과했으므로 이를 시정한 결과물인 검사 성적서를 지정한 기간 내에 제출하지 않으면 300만원 이하의 과태료를 부과하겠다는 것이다. 이 공문은 파리크라상,

크라운베이커리, 고려당, 신라명과, 제일제당의 뚜레쥬르 등에 전달됐다.

지방 자치 단체(이하 지자체) 청소과의 적발로 파리크라상 28개, 크라운베이커리 10여개, 뚜레쥬르 10개, 고려당과 신라명과는 일부 품목에 대해 시정 조치 명령 공문을 받은 것으로 알려지고 있다. 이 공문으로 인해 해당 프랜차이즈 업체는 발각 뒤집혔다. 적발될 경우 엄청난 과태료가 가맹점에 직접 부과되며, 지방 자치 단체가 각각의 케이크 제품마다 위반 사항을 적발할 수 있어 그 파급력이 무척 크기 때문이었다.

더구나 해당 업체가 당혹감을 감추지 못한 것은 시행 규칙 개정령에서 규정한 포장 공간 비율이었다. 가맹점이 적발을 당하지 않으려면 본사에서 공급하는 케이크 박스의 크기를 조정해 정해진 포장 공간 비율을 충족시키면 된다. 그러나 포장 공간 비율을 맞추게 되면 업체마다 종류가 수십 종에 달하는 케이크 박스의 크기를 다르게 조정해야 하며, 1일 수천개씩 판매되는 케이크의 생산성 저하와 제품의 손상 문제가 발생해 이를 해결하기가 무척 어렵기 때문이었다.

## 지자체의 포장 검사 명령으로 문제점 부각

이번 문제는 99년 환경부가 제품의 포장 방법 및 포장재의 재질 등의 기준에 관한 규칙을 개정하면서 발생했다. 이 규칙은 과대 포장으로 인한 자원의 낭비를 막기 위해 포장 공간 비율과 포장 횡수를 규정하고 있다. ‘식품류 제과류(케이크 포함)’의 포장 공간 비율은 20% 이하, 포장 횡수는 2차 이내이며, ‘종합제품 제과류(선물류 등)’의 포장 공간 비율은 25% 이하, 포장

횃수는 2차 이내로 규정해 놓고 있다. 현재 베이커리의 경우는 포장 공간 비율이 문제가 되고 있다.

여기서 포장 공간 비율이란 전체 포장에서 제품을 포장하고 남은 공간이 차지하는 비율을 뜻한다. 규정에 따르면 제품의 특성상 1개씩 포장한 후 여러 개를 다시 포장한 경우 날개 포장에서 발생하는 공간은 포장 공간 비율에 포함하지 않는다. 즉 껌, 날개 포장된 사탕처럼 포장 개개 제품의 공간 비율 및 횃수가 각각 20% 이하, 2차 이내를 충족시키면 문제가 되지 않는다.

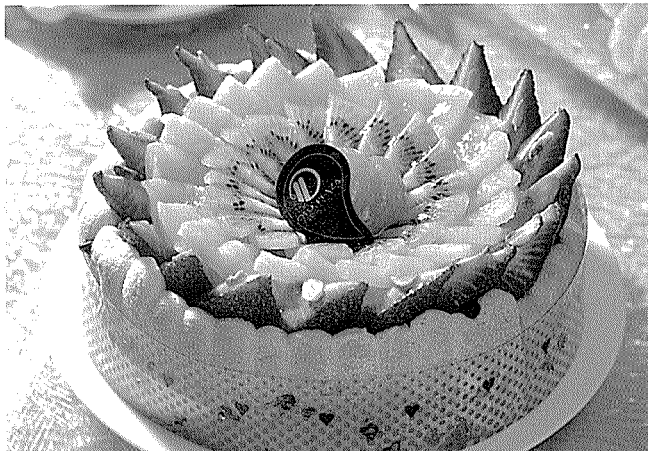
또 여러 가지 상품을 한데 모아 구성한 종합 제품의 경우도 최소 판매 단위 제품, 즉 1개 제품의 포장 공간 비율과 포장 횃수가 규정대로 25% 이하, 2차 이내이면 적발 대상이 아니다. 문제는 식품류의 제과류이다. 여기에 속하는 베이커리 제품은 파운드·롤케이크, 카스텔라 등과 생크림·버터케이크 등이다. 이들 중 파운드·롤케이크, 카스텔라 등의 제품은 현행 포장 형태상 포장 공간 비율은 큰 문제가 없다.

프랜차이즈 업체나 자영 제과점 모두 이들 제품을 생산해 PP 등 비닐로 싼 후 상자에 넣어 포장한다. 포장 박스가 제품의 크기보다 약간 클 정도여서 포장 공간 비율 20% 이하를 충분히 충족시킨다. 그러나 생크림·버터케이크 등 원형 형태의 제품은 케이크를 넣고 빼는 것을 쉽게 하기 위해 박스와 제품 사이의 공간이 많이 떨어져 있는 상태이다. 이 때문에 포장 공간 비율 20% 이하 규정을 초과해 문제의 발단이 되고 있다.

한국산업규격 상업 포장(소비자 포장)의 포장 공간 비율 측정 방법인 KSA 1005-1996에 의하면 생크림·버터케이크 등 원형 제품의 경우 케이크를 얹는 밑받침과 장식물은 제품의 일부로 간주하고 있다. 따라서 원형 케이크의 경우 제품 위에 놓이는 과일 등 장식물의 가장 높은 부분부터 케이크 박스의 윗면 사이, 즉 포장하고 남은 공간이 포장 공간 비율에 해당한다. 그런데 문제는 대부분의 케이크 박스가 제품보다 훨씬 크게 되어 있어 규정에 어긋난다는 점이다.

## 박스과 제품 사이 넓어 포장 공간 비율 초과

이번 적발에서 해당 업체의 제품 중 길다란 꼭지가 달린 체리를 얹은 케이크는 포장 공간 비율을 초과하지 않았다. KSA 1005-1996의 규정에 따라 꼭지 달린 체리의 가장 높은 부분까지를 제품으로 인정받아 포장 공간 비율 20% 이하를 넘지 않았기 때문이었다. 하지만 나머지 제품들은 일반 과일이나 머랭, 초콜릿 사인판 등이 장식물로 얹혀져 있음에도 높이가 낮아 규정된 포장 공간 비율을 초과했다.



실제로 지자체의 검사 명령에 따라 케이크 박스를 검사 기관에 의뢰한 파리크라상의 경우 11개 품목이 29.3~36.3%의 포장 공간 비율을 보였다. 식품류 제과류의 포장 공간 비율 규정보다 9.7~16.3% 정도를 초과한 셈이다. 업체 관계자에 따르면 장식물이 없는 치즈케이크는 기존 케이크 박스를 사용할 경우 포장 공간 비율이 40%에 달하며, 과일을 얹은 생크림케이크는 30~35%, 사인판 등을 얹은 버터케이크는 35%가 돼 대부분의 제품이 적발 대상이 될 수밖에 없다는 설명이다.

여기에서 나타나듯 케이크 박스가 법에서 규정한 포장 공간 비율을 초과하는 것은 이유가 있다. 널리 알려진 대로 케이크는 표면이 크립으로 처리돼 있다. 따라서 제품을 넣고 빼는 과정에서 케이크 박스와 닿아 제품이 손상되는 것을 방지하기 위해 오래전부터 베이커리 업계는 박스를 크게 하고 있다. 그런데 환경부가 이런 케이크류의 특성을 미처 파악하지 못하고 다른 제과류를 기준 삼아 포장 공간 비율을 20% 이하로 규정했기 때문에 문제가 발생한 것이다.

지자체의 이행 명령에 따라야 하는 프랜차이즈 업체들은 박스를 새로 제작하고 문제점 파악에 나섰다. 포장 공간 비율 20% 이하에 맞추어 110mm와 122mm인 기존 박스의 높이를 95mm로, 125mm짜리는 100mm로 조정하고 생산 및 점포 출하 테스트를 실시해 보았다. 그 결과 생산 현장에서는 높이가 작아진 박스에 케이크를 손상시키지 않도록 조심스럽게 넣어야 하기 때문에 포장 작업의 능률이 저하됐으며, 차량 적재 및 운반의 편리성이 매우 떨어지는 것으로 나타났다.

또 소비자의 클레임이 많이 발생한 것으로 나타나고 있다. 포장 공간 비율에 맞추어 박스의 높이를 낮추게 되면 박스와 케이크의 사이가 10mm 남짓하게 된다. 이에 따라 과거의 습관대로 케이크를 약간 들어 꺼내는 소비자들로부터 제품이 손상돼 반품을 요구하는 사례가 36배나 증가하는 결과를 낳았다. 제품 파손에 따른 고객의 불만이 발생할 소지가 있고, 박스 높이 축소로 고가 상품인 케이크류의 가치 저하가 예상되는 상황이었다.

## 제품 손상 우려 높아 문제 해결에 어려움

이런 부분은 차치하더라도 프랜차이즈 업체가 곤혹스러워 하는 것은 또 있다. 높이를 조정해 새로 제작한 박스를 사용한다 해도 포장 공간 비율을 맞추기가 여의치 않기 때문이다. 케이크는 제품 특성상 사람이 일일이 크림을 아이싱하고 장식물로 마무리 작업을 해야 하기 때문에 제품의 크기가 일정할 수 없다. 이로 인해 포장 공간 비율에서 최고 5%의 편차가 생길 수 있다. 이럴 경우 작게 만들어진 제품을 박스에 넣으면 포장 공간 비율을 다시 위반하게 되는 문제가 생긴다.

또 다른 문제는 제품 특성상 장식물이 필요한 것과 그렇지 않은 것이 있듯이 케이크의 크기가 모두 다르다는 점이다. 제품의 높이를 높이면 포장 공간 비율을 충족시키거나 줄일 수 있지만 맛에서 문제가 생기고 원가가 크게 높아진다. 결국 크기가 다른 케이크 종류별로 박스의 높이를 다르게 주문 제작해야 하는데 이는 엄청난 비용 손실과 개선 노력이 요구된다.

## 제과류의 포장 공간 비율 현황 및 문제점

### ■ 법률 근거

제품의 포장 방법 및 포장재의 재질 등의 기준에 관한 규칙 중 개정령

### ■ 제과류 포장 공간 비율 규정

- ▲식품류 제과류 : 20% 이하(예-롤·파운드·생크림·버터케이크 등)
- ▲종합제품 제과류 : 25% 이하(예-입시용 엷·초콜릿 등 종합 선물용 세트)

### ■ 포장 공간 비율 위반에 따른 조치 명령 미이행시 행정 처분

▲기준보다 25% 미만 초과한 때

- 1)1차 위반시 : 과태료 200만원
- 2)2차 위반시 : 과태료 300만원
- 3)3차 위반시 : 과태료 300만원

### ■ 포장 공간 비율의 정의

전체 포장에서 제품을 포장하고 남은 공간. 생크림·버터케이크 등 원형제품의 경우 제품 밀받침과 과일, 사인판 등 장식물은 제품의 일부로 인정함. 따라서 케이크 위 장식물의 가장 높은 부분과 박스의 윗면 사이의 공간이 전체 포장에서 차지하는 비율이 포장 공간 비율에 해당.

### ■ 현재 케이크 박스의 포장 공간 비율 현황

프랜차이즈, 자영 제과점 대부분이 평균 29~36% 포장 공간 비율을

나타내 기준보다 대략 10~16% 초과. 예)생크림케이크는 30~35%, 버터케이크는 35% 수준.

### ■ 포장 공간 비율 20%에 맞추어 박스 높이를 조정할 경우

■ 파리크라상의 변경 사례

	1호	2호	3호	6호
기존	110mm	122mm	125mm	125mm
변경	95mm	95mm	100mm	100mm
축소 폭	-15mm	-27mm	-25mm	-25mm

박스의 높이는 15~27mm 작아지는 반면 케이크 크기는 그대로이므로 케이크 가장 윗면 부분과 박스 윗면 사이가 10mm 안팎 정도로 좁아짐.

### ■ 포장 공간 비율 기준에 맞출 경우 문제점

1. 제품과 박스 사이가 10mm 정도에 불과해 제품을 넣거나 뺄 때 박스와 닿아 케이크가 손상될 가능성이 큼.  
소비자의 불만 사항 제기 가능성 많음.
2. 조심스럽게 포장해야 하므로 작업성이 저하되고 운반의 편리성 현저하게 떨어짐.
3. 포장 업체의 설비 조정이 필요하고 제품별로 박스의 높이를 조정해 제작해야 하므로 포장 업체의 생산에 큰 차질 발생.



이렇게 해도 케이크가 박스와 닿아 손상되는 문제점은 여전히 남게 된다. 현재 업체 중 문제를 해결한 곳은 크라운베이커리뿐이다. 이 업체 박스의 경우 위에서 제품을 꺼내는 구조이기 때문에 케이크와 박스가 닿지 않는다. 따라서 박스의 높이를 줄여 포장 공간 비율 문제를 해결할 수 있었다. 타 업체도 이 업체처럼 이런 구조의 박스로 교체하면 된다. 하지만 거래 포장 업체의 기계를 바꾸어야 한다. 또 이런 형태의 박스는 손잡이가 없어 끈으로 묶어 대체해야 하기 때문에 추가 원가가 발생하고 별도 작업이 필요해 이를 시행하기 어렵다는 데 고민이 있다.

적발과 이행 명령 조치가 이들 업체에만 내려졌지만 이 문제는 자영 제과점에도 해당되는 사안이다. 포장 공간 비율을 위반하고 지자체의 조치 명령을 이행하지 않을 경우 기준보다 25% 미만 초과한 때는 1차 위반시 200만원, 2차와 3차 위반시에는 각각 300만원씩 총 3차에 걸쳐 800만원의 과태료가 부과된다. 또 포장 공간 비율이 기준보다 25% 이상 초과할 때는 1차와 2차, 3차 각각 위반시마다 300만원씩 총 900만원이 과태료가 부과된다.

### 엄청난 과태료로 적발 확대될 경우 큰 파장

이를 피하기 위해서는 자영 제과점은 법에서 규정한 대로 포장 공간 비율을 맞추려면 박스의 높이를 줄여야 한다. 이럴 경우 케이크와 박스가 서로 닿아 제품이 손상되고 소비자의 클레임이 생긴다. 또 포장 공간 비율을 맞추기 위해 박스의 높이를 줄여도 작업자의 편차에 따라 제품의 크기가 다를 수밖에 없어 포장 공간 비율을 위반할 가능성이 있는 등 프랜차이즈 업체에서 발생한 모든 문제가 자영 제과점에서 그대로 재현될 것이

라는 데 심각성이 있다.

물론 지자체의 적발 및 과태료 부과는 과거의 법 시행 관례에 비추어 볼 때 가장 먼저 프랜차이즈 업체와 자영 제과점의 경우 대형 점포에 적용될 것으로 예상된다. 그러나 소규모 자영 제과점도 법 적용의 대상임에는 틀림없다. 만일 포장 공간 비율 적용이 베이커리 업계 전체로 확산된다면 포장 업체에 케이크 박스를 새롭게 주문해야 하고, 박스 높이 축소에 따른 제품 손상의 문제는 물론 엄청난 과태료 부과로 큰 혼란이 예상될 수 있다.

이번 법 시행으로 포장 검사 명령과 이행 명령 조치의 직격탄을 맞은 프랜차이즈 업체들은 가장 어려움을 겪고 있는 케이크 손상 문제를 방지하기 위해서는 포장 공간 비율이 적어도 35% 수준은 돼야 한다고 밝히고 있다. 그래야 동일한 박스를 주문 제작해 사용해도 각각 다른 케이크의 크기와 작업자의 편차로 인해 달라질 수 있는 포장 공간 비율 문제를 어느 정도 해결할 수 있다는 설명이다.

현재 대한제과협회는 이 문제의 해결을 위해 향후 시행 규칙 개정시 케이크에 포장 공간 비율을 적용하지 않을 것을 환경부 폐기물정책과에 건의했다. 그러나 정부는 이미 법이 시행되고 있는 상태에서 케이크만 예외적으로 포장 공간 비율 적용을 제외시킬 수 없다는 원칙을 고수하고 있다. 다만 케이크의 특수성을 감안해 현재 각 업체와 제과점의 포장 공간 비율 초과 실태를 파악하고, 제품의 손상이 발생되지 않는 적정 포장 공간 비율을 검토해 향후 시행 규칙 개정에 반영되도록 힘써 보겠다는 입장이다.

만일 20% 이하로 규정된 포장 공간 비율이 그대로 적용된다면 베이커리 업계는 제품의 손상 문제는 물론 이 기준을 지키지 않을 경우 엄청난 과태료가 부과되는 큰 어려움을 겪게 된다. 다행히 향후 시행 규칙 개정시 포장 공간 비율이 조정되기를 희망하는 업계의 요구가 받아들여진다면 해도 제품의 손상 문제만 해결될 뿐이다. 과태료가 부과되지 않도록 일부 케이크 박스의 높이를 줄여 포장 공간 비율을 맞추어야 하는 상황은 여전히다.

대한제과협회는 과태료가 부과될 수 있는 상황을 막기 위해 포장 공간 비율 제조정 문제가 빨리 결정될 수 있도록 정부와 협의 중이다. 업계의 요구가 반영된다면 제품이 손상되지 않는 적정선에서 제조정된 포장 공간 비율이 다시 제시될 것이다. 이렇게 되면 제품이 손상되는 문제는 대부분 해결된다. 하지만 치즈케이크 처럼 원래 높이가 낮아 위반 가능성이 있는 일부 제품의 경우 별도로 장식물을 추가해야 하는 문제는 여전히 남게 돼 이래저래 포장 공간 비율 문제가 업계의 골칫거리로 떠오르고 있다. [24]