



녹색식품 표시제 도입의도 및 현황

Trends of Green Food Labelling

양 지 영 / 부경대학교 수산과학대학 식품공학과 교수

1. 녹색식품 표시제 제안 배경

식품 안전에 대한 소비자들의 경각심이 급속히 높아지면서 원산지 표시에 대한 요구 뿐 아니라 유기농, 무농약, 무첨가물, 건강소재 등 건강을 고려한 소비자들의 안전·건강지향 욕구는 세대와 계층을 불문하고 관심을 불러일으키고 있다.

미국의 한 여론 조사에 의하면 대부분의 소비자들은 박테리아, 호르몬, 항생제, 살충제, 비료, 방사능, 유전자재조합 등을 우려하고 있는데, 소비자의 79%가 천연원료 또는 유기농 원료 사용식품을 선택한 이유가 식품 안전에 대한 우려 때문이라고 했으며, 소비자의 44%는 향후 5년 안에 천연원료 또는 유기농식품을 더욱 소비할 계획을 갖고 있으며 젊은 세대(18~24세)의 78%는 천연원료 또는 유기농식품의 소비가 장기적으로 건강과 웰빙을 위한 선택의 한 요소라고 보는 견해가 조사된 바 있다.

일본 소비자의 69.7%도 천연원료 또는 유기

농식품을 구매하는 이유가 농약이 적고 안전하기 때문이라고 하였다.

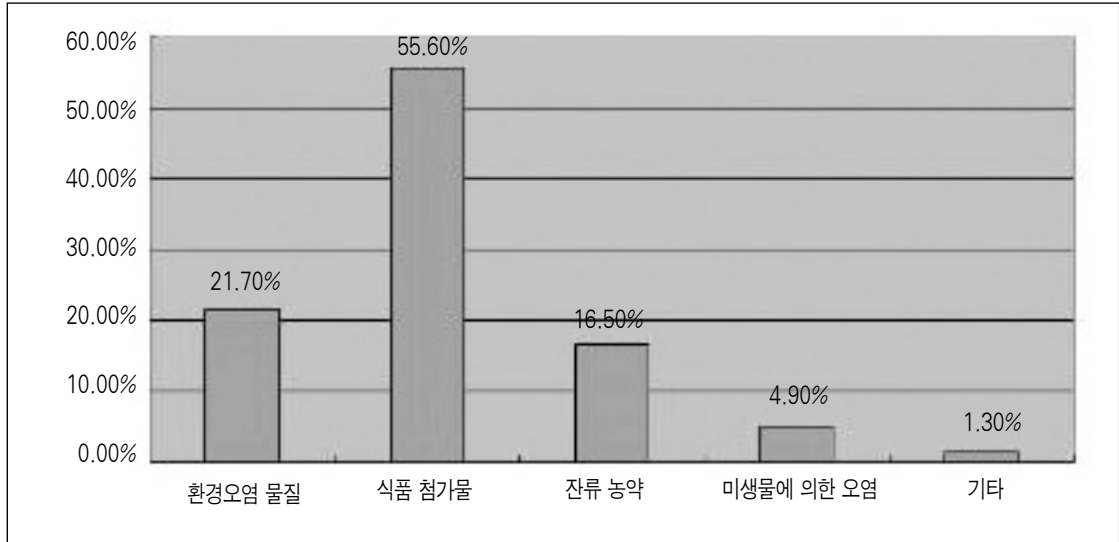
우리나라에서도 가공식품의 안전에서 가장 위해가 되는 요인으로는 농약, 식품첨가물, 광우병, 화학물질, GMO, 수입식품으로 조사되었고(한국소비자보호원, 품질인증마크 실효성 제고방안 연구, 2004), 식품의 안전을 위협하는 요인으로 식품첨가물이 잔류농약이나 환경오염물질, 미생물에 의한 오염보다 더 위험한 것으로 인식하고 있는 것으로 조사된 결과도 있다(한국보건산업진흥원, 식품첨가물 섭취량에 따른 안전성 평가, 2008).

또한 이러한 위험을 예방하기 위해 소비자의 85%는 친환경농산물에 긍정적 구입의향을 나타냈다고 보고한 바 있다(농림부, 친환경농산물 유통실태 조사결과, 2004).

일반원료를 사용한 가공식품의 경우도 2008년 멜라민 파동 이후 안전·건강을 생각한 안전한 먹거리에 대한 수요 증가에 따라 제과시장에 불기 시작한 웰빙 바람으로 합성첨가물의 사용을 줄이고 천연원료만을 사용하거



[그림 1] 식품 안전을 위협하는 요인



※ 자료 : 한국보건산업진흥원: 식품첨가물 섭취량에 따른 안전성 평가, 설문조사결과, 2008

나, 고영양, 저칼로리 원료를 사용하여 안전과 영양측면에서 품질안전성을 갖춘 프리미엄 웰빙과자에 대한 관심과 경쟁이 치열해 지기 시작했으며 그 시장 또한 급속히 증가확대된 상황이다.

이외 식용유, 유제품, 어묵, 두유 등 식품업계 전반으로 생원료, 무첨가와 같은 자연주의 아이템으로 나아가고 있다.

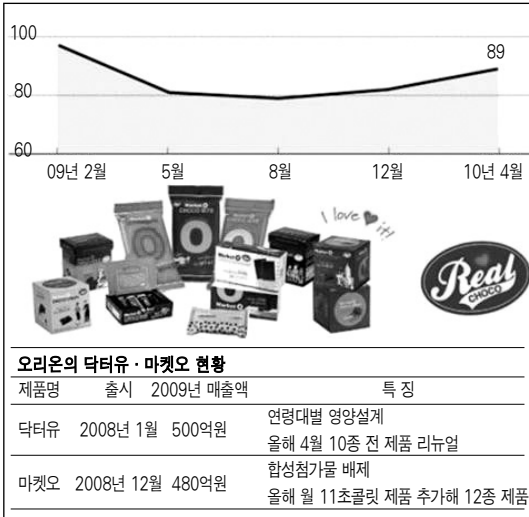
한 유통업계 기준에 따르면 웰빙과자는 전체 과자 매출의 21.2%를 차지할 정도로 수요가 증가하고 있으며 이미 프리미엄 과자 시장의 90%를 점유하고 있는 오리온의 경우 2009년 1000억원의 매출을 이루고 있다. 이외에도 생원료, 무첨가 합성착색료, 천연조미료 등의 첨가물 사용을 자제하고 있는 천연조미료시장은 200억원대의 매출을 올린 것으로 추정하고 있다(그림 1).

주로 하는 무첨가 강조표시를 살펴보면 합성착색료, MSG, 합성보존료, 팽창제, 밀가루, 합성감미료, 쇼트닝, 마가린, 합성첨가물, GMO, 콜레스테롤 순이었으며, 이외 엄선한 재료, 유기재배원료 사용 표시를 통해 우수원료사용에 대해 간접적으로 표지를 하고 있다.

식품 첨가물 중 합성착향료와 산도조절제의 경우, 단일 용도명에 많은 식품첨가물을 포함하고 있으나, 일일이 표시되지 않음으로 인해 소비자가 제대로 파악할 수 없다는 점을 들어 언론에 자주 지적되고 있는 식품첨가물로서 과자류와 캔디류에서 22.0%로 가장 높은 비율로 사용되고 있다.

제품포장에는 안전, 닥터, 엄선, 그린, 슈퍼, 건강, 엄마, 웰빙, 장수, 자연, 통밀, 발아, 신개념, 친환경등의 용어를 사용함으로써 우수한 원료 사용에 대한 마케팅 차원에서의 감성적 접근

[그림 2] 오리온의 프리미엄 과자 시장 점유율



을 하고 있다.

또한, 제품의 선호도 및 보존성을 높이기 위한 합성착색료나 합성보존료 등 다양한 식품첨가물이 함유된 식품이 제조, 수입 및 유통되고 있으나, 최근 식품첨가물에 대한 위해성 논란이 잇달아 제기되고 있어 사회적으로 식품첨가물에 대한 막연한 불안감을 유발시키고 있는 현실에 정부에서는 소비자의 식품첨가물사용 저감화 요구를 반영하고 업체의 건전한 웰빙 가공제품 개발유도 및 신뢰성을 확보 하고자 화학적 합성첨가물을 사용하지 않고 가공한 제품에 녹색식품 표시제도의 도입을 검토함에 이를 소개하고자 한다.

2. 제 식품표시 인증현황

식품의 표시제도는 우리나라 뿐 아니라 세계적으로 다양한 제도들을 갖고 있다.

녹색식품과 관련된 식품표시제도로는 유기식품을 들 수 있다.

유기식품을 비롯한 웰빙가공식품의 신뢰성 확보를 위한 기술적인 관리는 표시제도나 인증제도를 통하여 수행할 수 있다고 생각된다.

유기식품의 경우는 이미 미국, 유럽, 일본 등 여러 국가에서는 유기농산물을 사용한 가공식품에 대해서도 제조·가공, 보관, 수송과정을 관리하고 있으며, 유기인증을 받은 제품에 한하여 유기 표시 및 마크를 사용할 수 있도록 하고 있다.

국제적인 식품 교역의 원활화와 위생 안전성 보장을 위해 전 세계가 공용할 수 있는 식품 기준·규격을 설정하는 국제 식품 기준·규격 위원회인 코덱스(Codex Alimentarius Commission)에서도 유기가공식품 인증에 대한 가이드라인을 제시하고 있으며, 이미 미국의 국제 유기프로그램(National Organic Program)과 유럽연합의 EEC 2092/91 등 몇몇 국가의 기준들은 국제유기농업운동연맹(International Federation Organic Agriculture Movement) 기준에 맞게 조정되었다.

이에 따라 우리나라에서도 2001년 유기농산물, 2008년도에는 유기가공식품에 대한 의무인증제가 본격 시행 중에 있다.




우리나라의 유기가공식품 인증제도는 인증받은 유기원료(유기농산물, 유기축산물 등)를 유기적인 방법으로 가공한 식품으로써 식품산업진흥법에 의해 인증받은 식품을 말한다.

유기적인 방법이란 화학적으로 합성된 첨가물의 사용을 최소화하고 방사선조사를 하지 않으며, 유기식품이 비유기식품 또는 오염물질과 접촉하지 않도록 구분하여 취급함으로써 유기



특 징

[표 1] 가공식품의 표시 및 품질인증제도

<p>GH마크 (우수품질인증)</p>	<p>보건복지부 출연기관인 한국보건산업진흥원의 품질인증 기준에 합격한 보건관련 제품에만 부여되는 마크.</p>	
<p>KS마크 (가공식품 표준화)</p>	<p>합리적인 식품표준규격을 제정·보급함으로써 가공식품의 품질고도화 및 동 제품 관련 서비스의 향상, 생산기술혁신을 기하며 거래의 단순·공정화 및 소비의 합리화를 통하여 산업경쟁력을 향상시키고 국민 경제발전에 이바지 하고자 하는 제도.</p>	
<p>HACCP</p>	<p>HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Points)란 위해분석(HA) 중요관리점(CCP)이라는 위생관리 방법이다. 최종제품의 검사에 따른 안전성을 보증하려고 하는 것이 아니라 제조에 있어서 중요한 공정을 연속적으로 관리함으로써 각각의 제조공정 단계에서 제품의 안전성을 보증하려고 하는 위생관리 방법</p>	
<p>GMP</p>	<p>GMP(Good Manufacturing Practice)란 우수한 품질의 건강기능식품제조를 위한 품질관리 규범으로 소비자에게 신뢰받는 안전하고 우수한 품질의 건강기능식품을 제조하도록 하기 위해 적절한 작업장의 구조, 설비의 구비와 원료의 구입으로부터 생산·포장·출하에 이르기까지의 전 공정에 걸쳐 생산과 품질의 관리에 관한 체계적인 기준을 말함.</p> <p>근거법령 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 건강기능식품에관한법률 제22조 및 동법시행규칙 제26조 내지 제29조 - 우수건강기능식품제조기준(식약청 고시 제2004-7호, 2004.1.31) 	<p>GMP</p>

농산물의 순수성이 가공과정을 통해 훼손되지 않도록 하는 방법이다.

유기원료를 사용하지 않은 일반식품의 경우, 특정 취약계층인 어린이 식품의 안전과 관련해

[표 2] 용어 정의

구분	정의
인정 (Accreditation)	인증기관이 국제적인 인정기관 규격에 적합한조직을 구비하고 인증업무를 수행하고 있는지를 객관적, 독립적으로 심사하여 증명해 주는 업무
인정기관 (Accreditation Body)	인증기관을 관리, 감독하는 기관
인증 (Certification)	인증시스템을 갖춘 인증기관이 인증신청조직을 심사하여 특정규격에 적합함을 보증해주는 업무
인증기관 (Certification Body)	인증업무를 수행하는 기관
지정	인정, 인증이란 용어 대신 사용하기도 함. 주로 심사기관이 정부로서 법적 총족여부를 판단하는 행위

서는 2008년 어린이식생활특별관리법이 제정되어 과자나 사탕, 아이스크림 등이 안전한 지를 알려주는 영양성분의 함량, 색상 모양 표시(일반적으로 신호등표시라 불리움) 조항이 들어 있고 이 중 영양성분색상표시에 대해서는 그 기준을 마련 중에 있다.

또한, 영양과 관련해서는 고열량, 저영양 식품 영양성분기준은의 2009년 5월 고시가 되어 시행되고 있으며 이에 따라 어린이 기호식품의 품질인증제도가 2009년 3월 20일 시행되어 현재 8개 회사 20품목에 대해 시행되고 있다.

어린이기호식품 품질인증제품이란 안전하고 영양을 고추 갖춘 어린이 기호식품의 제조·가공·유통·판매를 권장하기 위하여 식약청장이 정한 안전, 영양, 첨가물사용기준에 적합한 제품을 말한다.

이처럼 특정 취약계층을 대상으로 한 표시제 도나 인증제도는 빠르게 정착되어 가고 있으나, 최근 식품첨가물 위해성 논란에 따라 프리미엄급 원료와 천연, 무첨가 합성첨가물을 사용했다고 표방하는 소위 “웰빙가공식품”에 대한 표시문구나 도안 규정이 없어 업체가 자율적으로 개발한 도안이나 강조문구를 자유롭게 사용하고 있는 형편으로 이에 대한 관리와 신뢰성확보를 위한 제도마련이 시급한 실정이다. 이에 현재 가공식품에 대한 표시 및 인증제도에 관한 것을 정리하면 [표 1]과 같다.

3. 용어 정의

품질인증이란 품질차별화 효과를 통해 소비자에게는 고품질의 제품 및 서비스를 제공하고 생산자에게는 높은 가격을 보장하는 수단이라는 개념으로 이해할 수 있다. 이에 품질인증과 관련 용어를 정의하면 [표 2]와 같다.

품질인증은 인증 대상에 따라 제품인증과 시스템 인증으로 구분할 수 있다. KS 마크나 GH 마크는 제품인증에 해당되며 HACCP 나 GMP는 시스템 인증에 해당된다. 또한 인증의 주체에 따라 제1자(생산자), 제2자(거래상대자), 제3자(제3자)로 구별되며 인증체계를 만들에 있어 고려할 사항들이 많다는 것을 주지할 필요가 있다.

4. 녹색식품 표시제 내용

앞서 이야기 한바와 같이 식품첨가물의 위해성 논란이 끊이지 않고 식품안전에 대한 국민의 요구가 증가함에 따라 녹색식품에 대한



특 집

〈별첨1〉 식품위생법 일부개정법률안

(안홍준의원 대표발의)

의안 번호	5431
----------	------

발의연월일 : 2009. 7. 10.

발 의 자 : 안홍준·정병국·이성현 정수성 ·이애주
·원희목 손숙미·송훈석·임두성 조전혁·
신성범·현경병 신상진·유재중 의원(14인)

제안이유

화학적 합성첨가물 대신 천연재료 등을 사용한 식품의 생산을 유도하기 위하여 ‘녹색식품(Green Food)’ 인증·표시 제도를 도입하여 ‘녹색소비’ 환경을 조성하려고 함

또한 최근 식품제조·가공업소에서 제조·가공한 도시락 제품에 대하여 제조·운반·보관 및 섭취단계 등의 식중독 원인규명을 명확히 하기 위하여 제조일자별로 사용한 반찬 등을 냉동 보관하도록 할 필요가 있음

한편 녹색식품인증제도를 위반한 자 또는 주문자상표부착방식으로 생산하는 식품에 대하여 위생점검을 실시하도록 하고 있으나, 이를 위반할 경우 처분 및 처벌조항이 없어 이를 보완하려고 함.

주요내용

가. 화학적 합성첨가물 대신 천연원료를 사용한 식품의 제조·가공·유통·소비를 권장하기 위하여 식품의약품 안전청장이 정하는 기준에 적합한 제품을 녹색식품으로 인증하여 제품에 표시함(안 제10조의2 신설)

나. 도시락을 제조·가공하는 영업자는 식중독의 원인조사를 위하여 제조·가공한 식품의 제조일자별로 사용한 반찬에 대하여 1회 제공분량을 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관하도록 함(안 제42조제3항 신설)

다. 녹색식품인증제도를 위반한 자, 주문자상표방식 위생점검 미 실시 및 도시락제조·가공업자의 보존식을 미 보관한 자에 대하여 행정처분을 할 수 있도록 근거를 마련함(안 제75조)

라. 집단급식소 설치·운영자가 보존식을 보관하여야 하는 온도를 규정함(안 제88조)

마. 녹색식품인증을 신청하는 때 수수료를 규정함(안 제92조)

바. 녹색식품인증제도를 위반한 자, 주문자상표방식 위생점검 미 실시 및 도시락제조·가공업자의 보존식을 미 보관한 자에 대한 벌칙 근거를 마련함(안 제97조)

안이 2008년 9월 식품첨가물을 사용하지 않는 가공식품에 녹색식품 표시 인증을 위해 “그린푸드 표시제 도입을 위한 연구”(‘09.4.1~’09.6.30)가 진행되어 왔고

2009년 7월 관련 「식품위생법」의원 입법 발의하게 된다(별첨 1).

현재 국가 녹색성장 5개년 계획으로 삶의 질 개선과 국가 위상 강화를 위한 “생활의 녹색혁

명”과제로 지속 추진 중에 있으며 그 주요내용은 다음과 같은 것을 주요 골자로 발의되어 있는 상태이다.

1) 녹색식품인증 : 합성첨가물을 사용하지 않는 등 식약청장이 고시하는 기준에 적합한 제품을 확인하여 식약청에서 인증하며 인증을 원하는 자는 식품의약품안전청에 신청하여 식약청에서 심사하도록 함

2) 인센티브 : 인증제품에는 “녹색식품”임을 표시광고할 수 있으며 인증유효기간은 2년으로 한다.

3) 인증실시기관 : 정부나 정부에서 위탁한 위탁기관으로 하며 정부출연기관 또는 단체로서 대통령령으로 정하는 기관을 말한다. 이 법안은 발의 상태에 있으며 올해 법안 통과시 내년부터 시행에 들어갈 계획에 있다.

그럼에도 이 녹색식품 표시제도는 산업체로부터 해결해야할 많은 과제를 안고 있기도 하다.

소비자의 측면에서는 필요한 것이기도 하지만 충분한 의견수렴을 거쳐 녹색식품 표시제도의 목적을 충분히 이루어지기를 바란다.

4. 결론

식품의 안전은 보다 폭 넓은 소비자의 요구에 직면하고 있다. 과거 품질 및 생산에 발 맞추어 가공식품이 제조가 되었다면 이제는 단순한 식품 위생의 관점이 아닌 안심하고 먹을수 있는 것을 넘어 좋은 것을 먹고자 하는 소비자의 요구가 가세되어 지고 있는 것이다.

식품첨가물의 유해성은 이미 오래 전부터 소비자의 머릿 속에 인지되어 있는 한 측면이기도 하지만 이제는 식품첨가물의 필요성과 유해성의 양 측면을 어떻게 해석해야 하는지에 대한 것도 풀

어야 할 숙제이며 또한 소비자의 요구에 부합되는 식품을 개발하고 이에 대한 표시인증은 또 하나의 숙제인 것이다.

화학적 합성품이 첨가되지 않는 식품에 대한 녹색식품 표시인증에 대한 것은 그러한 배경 속에 발의되고 진행되고 있으나 아직도 풀어야 할 문제는 많이 있는 것 같다.

이러한 문제점을 소비자의 요구 뿐 아니라 가공식품제품의 특성을 이해하고 산업체의 생산자 입장과 표시인증을 어떤 방식으로 신뢰감을 주는 표시인증제도로 정착하기 위한 관리관청의 체계성도 필요하게 되며 더 나아가 이러한 표시인증제도가 형식을 떠나 소비자에게 신뢰를 주고 이를 개발한 생산자에게도 그에 부응되는 이득이 돌아갈 수 있는 순환구조의 정립도 필요한 것이다. ☞

독	자	결	정	모	집
---	---	---	---	---	---

월간 포장계는 독자여러분들의 의견을 수용하기 위해 다양한 의견의 독자컬럼을 모집합니다.

어떠한 의견이라도 좋습니다.

포장인의 독설을 펼칠 지면을 할애하니 많은 참여 기다립니다.

필자는 밝히지 않겠습니다.

월간 포장계 편집실
TEL : (02)2026-8655~9
E-mail : kopac@chollian.net