

Labels On International Products

해외 제품의 라벨 표기

H. Kawashima Ransom / 랜섬 하나

I. 서론

유럽과 미국에서 슈퍼마켓이나 드럭스토어 등에 들러 식품이나 일용품을 보면, 상품 라벨이 많이 다르다는 것을 알 수 있다. 표기의 분류가 세밀하거나 현지의 배경·가치관이 반영된 것이 많다.

다음에 일본과 미국을 왕복하며 생활한 저자가 일본과 해외의 제품 라벨의 차이점을 실제 예를 들어 소개한다.

II. 특정 성분이 포함되지 않은 것을 말하는 식품 라벨

일본의 식품 라벨은 식품의 영양성분이나 원료, 중량, 유통기한 등의 기재되고 있는 것이 일반적이다. 미국의 식품 라벨은 특정 성분이 포함되지 않았다는 것을 강하게 나타낸 라벨이 많다는 특징이 있다. 대표적인 예로 ‘Gluten Free’ (무 글루텐, 이하 GF)가 있다. 글루텐은 보리, 밀 등에 들어있는 쫄쫄한 식감을 만들어내는 단백질로, 이 성분에 대해 알레르기 반응을 나타내는 사람들이 많이 있다. 세계적인 테니스선수 노박 조코비치(Novak Djokovic)가 글루텐을 섭취하지 않는 식생활을 하고, ‘글루텐 프리 다이어트’가 유행하면서 GF가 전 세계적으로 주목받고 있다. 일본에서도 ‘글루텐 프리’를 검색하면 1,000만 건이 넘는 검색결과가 나올 정도로 관심이 높다.

미국의 식품 라벨 가운데 파스타나 빵 등 밀가루를 주원료로 하는 식품, 특히 어떻게 봐도 글루텐이 들어있다고 생각할 수 없는 식품에까지 ‘Gluten Free’라는 라벨이 당당히 부착되어 있는 것을 보고 놀란 경우가 적지 않았다. ‘Certified Gluten Free(무 글루텐 공인)’ 등의 라벨도 있을 정도로, 미국에서는 알레르기 성분인 글루텐이 포함되지 않았

[그림 1]



다는 것이 매상 증대로 이어질 것이라는 기대가 있다. 더욱이 미국은 다민족국가이기 때문에 ‘김에는 글루텐이 포함되지 않는다’ 등 일본이라면 일반 상식으로 통용하는 지식이 통용하지 않기 때문에 하나하나 설명해야만 한다는 배경도 고려해야만 한다. 일본에서는 ‘왜 상품에 포함되지 않은 성분에 관해 그렇게까지

강하게 전달해야만 하는가’라고 생각하고 표시하지 않는 경우가 많다. GF와 비슷한 표현으로 ‘무 첨가’ 정도가 있다.

미국에서는 글루텐 외에 Non GMO/GMO Free (GMO=Genetically Modified Organism, 유전자조작생물 비사용) 등 특정성분이 포함되지 않은 것을 대대적으로 나타낸 예가 많이 있다.

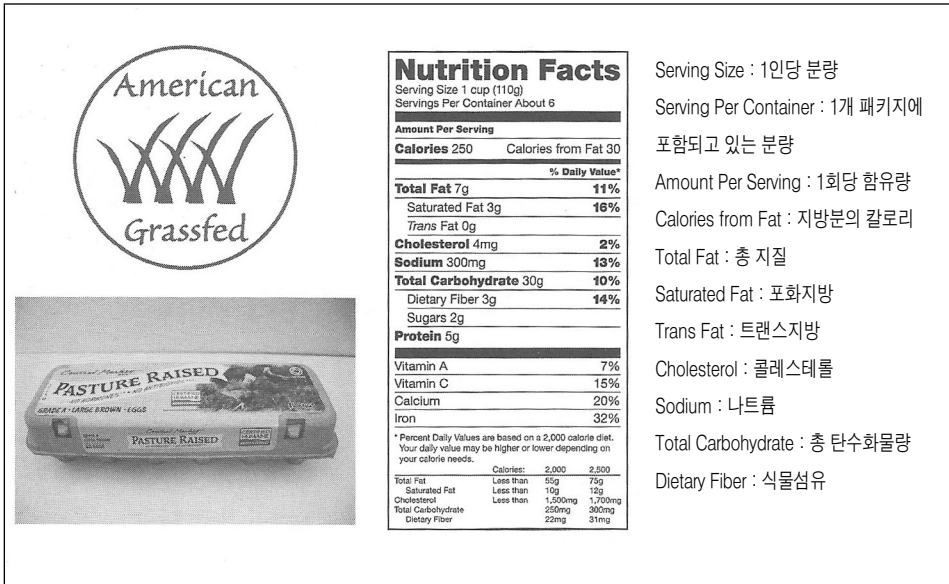
III. 다양한 인종, 종교, 식습관이 반영된 라벨

일본에서는 다양한 인종이나 종교, 가치관, 식습관을 반영한 상품 라벨은 거의 볼 수 없다.

예컨대 유대인들은 전통적인 유대교의 율법에 따라 식재료를 선택하고 조리한 음식인 ‘코셔(Kosher)’ 만을 먹는다. 유대교에서는 돼지고기나 조개류, 갑각류 등을 먹으면 안 된다. 대형 슈퍼마켓 등에 가면 코셔 코너가 있는데, 유대인들이 먹을 수 있다고 인정받은 식품만이 진열되고 있다.

코셔 외에 이슬람교의 율법으로 정한 ‘할랄(Halal)’ 등의 분류도 있는데, 할랄도 돼지고기나 주류의 섭취가 금지되고 있다.

[그림 1]



Serving Size : 1인당 분량
Serving Per Container : 1개 패키지에 포함되고 있는 분량
Amount Per Serving : 1회당 함유량
Calories from Fat : 지방분의 칼로리
Total Fat : 총 지질
Saturated Fat : 포화지방
Trans Fat : 트랜스지방
Cholesterol : 콜레스테롤
Sodium : 나트륨
Total Carbohydrate : 총 탄수화물량
Dietary Fiber : 식물섬유

종교 이외에도 고기, 생산, 계란, 유제품 등을 일절 거부하는 완전 채식주의자들을 위한 '100% Vegan' 등의 라벨도 많이 보인다.

지역에 따라서는 영어와 스페인어의 2개 국어로 표기되고 있는 경우도 있다. 이처럼 라벨을 보면 단일민족국가인 일본과 다민족국가의 라벨은 크게 다르다는 것을 실감할 수 있다.

IV. 독자 가치관이 반영된 라벨

그밖에 특정 종교나 신조와 관계없이 국가 독자의 가치관에 근거한 라벨도 있다. 예컨대 일본에서는 소고기라고 하면 마블링이 살아있어 부드러운 '와규'가 고품질 제품으로 인정받고 있지만, 미국에서는 지방분이 적고 목초로 키운 소고기가 고품질로 평가받고 있다. 그 때문에 '건강'한 소고기에는 'American Grassfed Beef'라는 라벨이 부착되고 있다.

이처럼 독특한 가치관 외에 품목의 풍부함에도 놀랐다. 예컨대 달걀은 일본에서 주로 알의 크기에 따라 분류되는데, 미국에는 '우리 밖에서 키운 닭의 알' (Cage Free), '방사해서 키운 닭의 알' (Free Range), '방사돼 자력으로 먹이를 찾는 닭의 알' (Pasture Raised), '저온 살균돼 날로 먹어도 안전한 알' (Pasteurized) 등 달걀을 낳은 닭의 상태에 따라 종류를 나누고 있다.

이 중에서 가장 고급 제품은 자연에 가까운 형태로 키운 '방목돼 자력으로 먹이를 찾는 닭의 알' (Pasture Raised)인데, 1판에 7달러정도이다. 이 가격 차이에도 놀랐다. 어떤 사람이 이


처럼 고가의 달걀을 구입할까? 라고 생각했는데, 달걀 1알도 골라서 먹는 계급이 어딘가에 존재한다는 것을 실감했다.

V. 세분화된 식품 라벨

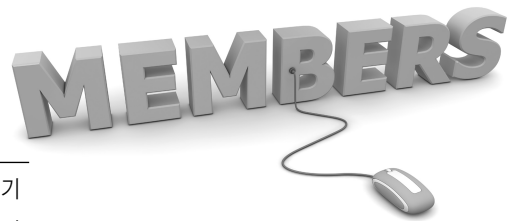
상기와 같이 특수한 식습관이나 가치관을 나타낸 라벨도 흥미롭지만, 일반 식품에 부착된 영양성분 라벨도 보다 세분화되었다는 것이 흥미로웠다. 일본과 달리 1인당 칼로리 표기, 하루에 필요한 섭취 칼로리에 차지하는 비율, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 나트륨 등의 영양성분이 세밀하게 표기되고 있다. 항목이 많지만 익숙해지면 염분을 빼고 섭취하고자 할 때 등 수치를 보면서 니즈에 맞춰 상품을 선택할 수 있기 때문에 편리하다.

VI. 결론

해외의 식품 라벨은 그 국가의 가치관이나 생활습관을 여실히 반영하고 있다. 또한 종류의 다양함이나 표기의 세밀함을 보면서 많은 민족이 타협하며 공동생활을 하면서 상호를 존중함과 동시에 스스로의 존재를 주장하는 것이 중요하다는 것을 배웠다.

일본이 이처럼 표기를 할지 어떨지는 모르지만, 앞으로 국제화를 추진해갈 때에 참고가 될 수는 있을 것이다. 

(사)한국포장협회 회원가입 안내



물의 흐름이 자연스러운 것은 물길이 나아있기
때문입니다. 포장산업이 강건하려면 미래를 내다
보는 안목이 필요합니다.

포장업계의 발전이 기업을 성장시킵니다.
더 나은 앞날을 위해 본 협회에 가입하여 친목도모
는 물론 애로사항을 협의해 새로운 기술과 정보를
제공받아야 합니다. 포장업계에서 성장하기 원하시
면 (사)한국포장협회로 오십시오.



(사)한국포장협회

TEL. (02)2026-8655

E-mail : kopac@chollian.net