
EU, 식품 관련 법규정 개정

브뤼셀지부(2014. 01. 02)

- EU는 최근 식품과 관련한 법규정을 다음과 같이 개정, 공포하였음.

a) 식육 라벨링

- o 집행위는 최근 집행위 시행규정 1337/2013¹⁾를 통하여 돼지, 양, 염소, 가금류 등의 신선, 냉장, 냉동육의 생산국과 출처를 표시하는 세밀한 시행규칙들을 공포하였음.
- o 시행규정 1337/2013은 소비자를 위한 식품정보에 관한 보다 광범위한 규정 1169/2011²⁾의 시행규칙을 설정한 것임.
- o 시행규정 1337/2013에 따라 돼지, 양, 염소, 가금류의 고기들은 2015년 4월 1일부터 그 생육국, 도살장소, 가공처리장소 등을 표시하는 라벨링을 거쳐야만 하게 되었음.

b) 식품첨가제

- o 특정 식품첨가제들과 관련한 규정 1333/2008의 부록 II와 III 및 집행위 규정 231/2012를 국제적 협약의 변화에 맞춰 개정된 집행위 규정 1274/2013이 2013년 12월 27일부터 발효됨³⁾.
- o 규정 1274/2013의 발효에 영향을 받는 식품첨가제들은 Brilliant Black PK, 나트륨 카르복시 메틸 셀룰로오스(Sodium carboxy methyl cellulose), 셀룰로스 검(GUM), 결정 셀룰로스(Microcrystalline Cellulose), 셀룰로스젤, 알갈 카로틴(Algal

1) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:335:0019:0022:EN:PDF>

2) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2011R1169:20111212:EN:PDF>

3) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:328:0079:0085:EN:PDF>

Carotenes), 칼슘 중아황산염(Bisulphite), 칼륨 중아황산염 등
입.

c) 혼연 풍미제

- o 최근 공표된 집행위 시행규정 1321/2013은 규정 2065/2004⁴⁾에서
요구된 사용 가능한 식품용 혼연 풍미제 리스트와 그 사용조
건 등을 설정한 것임⁵⁾.

d) 식품/사료에서의 살충제 최대잔류허용기준

- o 집행위 규정 1317/2013⁶⁾은 살충제 성분 중 2,4-D, 비플루부타
아미드(beflubutamid), 사이클아니리드(cyclanilide), 디니코나졸
(diniconazole), 플로라술람(florasulam), 메톨라클로르
(metolachlor)와 S-메톨라클로르, 밀베멕틴(milbemectin) 등의
특정 식품/사료에서의 최대잔류 허용기준과 관련하여 규정
396/2005의 부록 II, III, V 등을 수정한 것으로 2014년 6월 6일
부터 적용됨.

e) 식품에서의 약물학적 활성물질들의 최대잔류허용기준

- o 집행위 시행규정 1235/2013⁷⁾은 동물을 원료로 하는 식품 에서
의 약학적 활성물질 디클라주릴(diclazuril)의 최대잔류허용기준
과 그 품목분류 등과 관련한 규정 37/2010의 부록을 개정한
것으로 2014년 2월 3일부터 적용됨.

f) 어패류 양식제품의 라벨링

- o 집행위 시행규정 1364/2013⁸⁾은 비유기 양식 어패류 치어와 이
패 조개류 유기양식에서의 비유기 치어 사용과 관련하여, 유기

4) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2003R2065:20090807:EN:PDF>

5) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:333:0054:0067:EN:PDF>

6) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:339:0001:0043:EN:PDF>

7) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:322:0021:0022:EN:PDF>

8) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:343:0029:0030:EN:PDF>

식품 라벨링과 관련한 이사회 규정 834/2007의 일부 규정을 수정한 것임.

- 시행규정 1364/2013은, 충분한 유기 어패류 치어를 구할 수 없는 현실을 고려하여, 규정 889/2008⁹⁾에 의하여 설정된 보다 엄격한 요구조건들의 시행을 연기한 것임.
- 규정 889/2008은 당초 2013년 12월 31일까지 양식장에서 사용 가능한 비유기 어패류 양식치어의 비율을 50%로 낮출 것을 요구하였으나, 시행규정 1364/2013에 따라 그 시한이 2014년 12월 31일까지로 늦춰지게 되었음.

9) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2008R0889:20130701:EN:PDF>