

보도 일시	배포 즉시	배포일	2022. 12. 14.(수)
담당 부서	식품안전정책국 식품표시광고정책과	책임자	과 장 오재준 (043-719-2191)
		담당자	사무관 유유순 (043-719-2181)

와인의 열량과 치즈의 무가염 표시, 구매 시 확인하세요

- 소비자 알권리·선택권 보장을 위한 「식품등의 표시기준」 일부개정고시 -

- 식품의약품안전처(처장 오유경)는 영양성분 자율표시 대상*인 주류 제품에 영업자가 열량을 표시할 때 현재 열량을 포함한 9가지의 영양성분**을 모두 표시해야 하나, 앞으로 열량만을 표시할 수 있는 내용을 담은 「식품등의 표시기준」 일부개정안을 12월 14일 개정·고시합니다.

* 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 영양표시 의무대상 식품을 정하고 있으며, 이외 식품에도 영업자가 자율로 표시하는 경우 의무대상 식품과 동일하게 표시하도록 함

** 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질

- 이번 개정안은 소비자가 필요로 하는 식품 정보를 보다 적극적으로 제공할 수 있는 환경을 조성하고 소비자에게 올바른 정보를 제공하여 알권리와 선택권을 보장하는 한편, 제품특성 등을 고려한 합리적인 표시제도 운영으로 규제의 실효성을 높이기 위해 마련했습니다.
- 주요 개정내용은 ①주류의 열량 자율표시 확대 기반을 마련하기 위해 영양성분 중 열량만 표시할 수 있는 근거 마련 ②‘나트륨 무첨가’ 또는 ‘무가염’의 표시기준 마련 ③배추김치의 나트륨과 가공식품에 미량 함유된 영양성분 허용오차 범위 개정·신설 등입니다.

- ① 소비자의 주류 열량 정보 제공 요구*에 대해 업계가 자발적으로 표시를 확대할 수 있는 기반을 마련하고 소비자 알권리와 제품 선택권을 보장하기 위해 주류의 열량 표시기준을 신설했습니다.

* 20세 이상 500명 중 71% 표시 필요 응답(한국소비자원, '21.10월)

※ 정부·업계·소비자단체 간 업무협약(2022.9.7.)에 따라 주류업계는 2025년까지 주류에 열량 표시 단계적 확대 계획 / '21년 기준 주종별 매출액 120억원 이상 업체 추진→예상되는 참여업체 70여곳(전체 주류 매출액의 72%에 해당)

- 성인 대상 기호식품인 주류에는 그간 영업자가 자율적으로 열량을 표시하는 경우 열량을 포함한 탄수화물, 단백질 등 9가지 영양 성분을 모두 표시해야 했으나, 앞으로는 열량만을 표시할 수 있도록 근거를 마련했습니다.
 - 또한 주류에 열량을 표시할 때 해당 제품의 '총 내용량에 해당하는 열량(예: 주류 330ml(000kcal))'을 내용량 옆에 기재해 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 했습니다.
- ② 소비자에게 올바른 정보를 제공해 선택권을 보장하고 표시기준의 국제조화를 위해 '나트륨 무첨가' 또는 '무가염' 표시기준을 마련했습니다.
- 기존에는 식품 제조·가공 시 나트륨을 제거하거나 낮춰 최종 제품 나트륨 함량이 5mg/100g 미만인 경우('무염' 표시기준)에 '나트륨 무첨가', '무가염' 표시를 할 수 있었지만, 앞으로 나트륨염을 첨가하지 않은 경우 표시할 수 있도록 기준을 마련했습니다.
 - 아울러 '나트륨 무첨가' 또는 '무가염'을 표시한 제품에 나트륨(소금)이 포함되어 있는 경우 소비자 오인·혼동을 방지하기 위해 해당 표시 근처에 '나트륨 함유 제품임' 등 문구를 함께 표시하도록 했습니다.

〈 무염, 나트륨 무첨가, 무가염 표시기준 비교 〉

표시	현행 기준	개정안	CODEX 기준
무염	식품 제조·가공 시 나트륨 함량을 제거하거나 낮춰 최종 제품의 나트륨 함량이 5mg/100g 미만인 경우 표시 가능	현행과 동일	식품 제조·가공 시 나트륨 함량을 제거하거나 낮춰 최종 제품의 나트륨 함량이 5mg/100g 미만인 경우 표시 가능
나트륨 무첨가	‘무염’과 동일	①나트륨염 첨가하지 않은 경우 ②나트륨염을 첨가한 원재료를 사용하지 않은 경우 ③나트륨염을 기능적으로 대체하기 위한 원재료를 사용하지 않은 경우 * ①~③ 기준을 모두 만족하는 경우 표시 가능	①나트륨염 첨가하지 않은 경우 ②나트륨염을 첨가한 원재료를 포함하지 않은 경우 ③나트륨염을 기능적으로 대체하기 위한 나트륨염 함유 원재료를 포함하지 않은 경우 * ①~③ 기준을 모두 만족하는 경우 표시 가능
무가염			

③ 식품유형별·영양성분별 특성을 고려하여 비의도적으로 발생할 수 있는 영양성분 오차범위를 합리적으로 조정하기 위해 배추김치 나트륨과 가공식품에 미량 함유된 영양성분의 허용오차 범위를 개정·신설합니다.

- 그간 영양성분 허용오차 범위를 열량·나트륨·당류 등 영양성분의 경우 표시량의 120% 미만으로, 탄수화물·식이섬유·단백질 등 영양성분의 경우 표시량의 80% 이상으로 정하고 있었습니다.

※ 열량, 나트륨, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤: 표시량의 120% 미만
탄수화물, 식이섬유, 단백질, 비타민, 무기질: 표시량의 80% 이상

- 대표적 발효식품인 배추김치의 경우 표준화가 어려운 제조공정·원재료·발효기간 등에 따른 영양성분 함량 변화를 검토해 나트륨 허용오차 범위를 120% 미만에서 130% 미만으로 확대했습니다.
- 또한 식품 내 함유량이 매우 적은 영양성분의 경우 미량으로도 허용오차 범위를 벗어나는 현실*을 고려해 그간 비율로 정하고 있었던 허용오차범위(120% 미만)를 절대값 기준으로 적용하도록 영양성분 종류·함유 기준·허용오차 범위를 신설**했습니다.

- * (예시) 나트륨 표시값 10mg인 경우 → (120% 미만)+2mg까지 허용오차 범위
 ☞ 나트륨 분석값이 12.6mg인 경우 오차범위 초과(0.6mg)

〈 ** 영양성분 종류 · 함유 기준 · 허용오차 범위 〉

영양성분	식품 내 함유량 기준	허용오차 범위
나트륨	100g(mL) 당 25mg 미만	+5mg 미만
당류	100g(mL) 당 2.5g 미만	+0.5g 미만
포화지방	100g(mL) 당 4g 미만	+0.8g 미만
콜레스테롤	100g(mL) 당 25mg 미만	+5mg 미만

□ 식약처는 앞으로도 소비자 건강과 선택권 보장을 위한 정보 제공을 강화하여 보다 안전한 식품 소비 환경이 조성되도록 적극적으로 노력하겠습니다.

- 자세한 내용은 홈페이지(www.mfds.go.kr>법령·자료>법령정보>제·개정 고시)
 또는 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr>식품안전정보>식품표시정보)
 에서 확인할 수 있습니다.

〈붙임〉 무가염과 무염의 차이를 아시나요?(포스터)

무가염과 무염의 차이를 아시나요?

무가염

나트륨염을
첨가, 사용하지 않음



무염

식품 100g당
나트륨 함량 5mg 미만



‘무가염’ 표시기준이 새롭게 마련되었습니다

첫째



나트륨염을 첨가하지
않은 제품

둘째



젓갈 등 나트륨염을 첨가한
제품을 원재료로 사용하지
않은 제품

셋째



건조 해산물 등 나트륨염을
기능적으로 대체하는 원재료를
사용하지 않은 제품

‘나트륨 무첨가’ 또는 ‘무가염’ 표시 가능



잠깐!

여기서 한가지 더!



“나트륨 무첨가” 또는 “무가염”을 표시한 제품이라도
실제 나트륨이 함유되어 있는 경우
“무염 제품이 아님” 또는 “나트륨 함유 제품임”을 함께 표시