

2020년 10월 14일 조간부터 보도하여 주시기 바랍니다.

식품산업정책과 과 장 이시혜(044-201-2111), 사무관 이주영(2121) / 제공일: 10월 13일(총 12매)

걱정없이 농사짓고 안심하고 소비하는 나라

한국인의 매운맛, 세계의 규격으로

- 고추장(Gochujang) 국제식품규격위원회(Codex) 세계규격 채택 -

《 주 요 내 용 》

- ◆ 제43차 Codex 총회에서 ‘고추장(Gochujang)’ 세계규격 채택
 - 김치(‘01), 인삼(‘15)에 이어 우리나라 세 번째 세계규격 채택
 - ‘09년 채택되었던 고추장 Codex 아시아 지역규격을 세계규격으로 전환한 것으로, 급행 절차를 통해 작업 기간 단축 쾌거
- ◆ ‘고추장(Gochujang)’이라는 우리 고유의 명칭을 그대로 사용하고, 글로벌 식품에 걸맞은 유연한 기준을 마련한 것이 특징
 - 칠리소스 등과 구별되는 독자적인 발효식품으로 인정
 - 외국인의 기호를 반영하여 튜브형 포장 적용이 용이하도록 수분상한치를 높이고, 메주 냄새 완화를 위해 조단백질 하한치 조정
 - 선택성 원료에 양념채소와 식초를 추가하여 초고추장 등 고추장 Codex 세계규격 적용 범위 확대
- ◆ 최근 K-Food가 약진하고 있는 세계시장에서 고추장에 대한 비관세 장벽을 낮추는 계기를 마련함으로써 수출 확대 기여 기대

□ 농림축산식품부(장관 김현수, 이하 “농식품부”)는 9월 24일부터 화상 회의로 개최 중인 제43차 국제식품규격위원회(Codex)* 총회에서 우리나라가 제안한 ‘고추장(Gochujang)’ 규격이 10월 12일 최종 심의를 통과하여 세계규격으로 채택되었다고 밝혔다.

* (국제식품규격위원회, Codex) 소비자 건강보호 및 식품의 공정한 무역을 보장할 목적으로 UN FAO와 WHO가 공동으로 설립('63년), Codex 규격은 회원국 대상 권고기준으로 활용되며 국제교역 시 공인기준으로 적용

○ 우리나라의 규격화 제안('02)에 따라 '09년에 채택된 고추장 Codex 규격은 지금까지 아시아 내에서 통용되는 지역규격으로서의 지위를 가졌으나, 이번 총회의 결정에 따라 세계규격으로 국제사회의 인정을 받게 되었다.

○ '17년부터 추진된 고추장 Codex 세계규격화는 농식품부와 식품의약품안전처, 한국식품연구원 등 유관기관 및 식품업계, 학계 전문가가 참여하여 이뤄낸 성과로,

- 국제사회의 원만한 합의를 통해 급행 절차를 밟음으로써 당초 예상보다 최종 승인을 앞당겼으며, 이로써 김치('01), 인삼제품('15)에 이어 우리나라가 제안한 세 번째 Codex 세계규격이 신설되었다.

□ 이번에 채택된 고추장 Codex 세계규격은 ‘고추장(Gochujang)’이라는 우리 고유의 명칭을 그대로 사용함으로써 Red pepper paste, 칠리소스 등과 구별되는 독자적인 발효식품으로 세계에 인식시킬 수 있게 되었다.

- 또한, 튜브형 포장 적용이 용이하도록 수분 상한치를 높이고, 메주 냄새를 줄일 수 있도록 조단백질 하한치를 낮추는 등 고추장의 세계화를 위해 외국인의 기호를 반영하여 기존의 지역규격보다 유연한 기준을 마련하였고,
- 지역규격의 선택성 원료에는 포함되지 않았던 양념채소와 식초를 추가하여 초고추장 등 더욱 다양한 제품에 고추장 Codex 세계 규격이 적용될 수 있도록 하였다.

우리나라 CODEX 세계규격 채택 현황		
CODEX 세계규격 채택 (등록연도)		
		
김치 Kimchi (2001년)	인삼제품 Ginseng products (2015년)	고추장 Gochujang (2020년)
·아시아 국가 최초의 CODEX 규격화 ·우리 고유 명칭 그대로 사용 ·유일한 채소발효식품 규격	·의약품, 허브 등으로 인식되던 인삼과 그 농축액을 식품으로 인정한 최초의 국제공인문서	·우리 고유 명칭 사용 ·칠리소스 등과 구별되는 독자적인 발효식품으로 인정

- '19년 기준 고추장은 미국, 중국, 일본 등 약 106여개 국가*에 연간 17,686톤, 3,767만 달러 상당의 규모로 수출되고 있는데, 이는 10년 전(66개국, 7,577톤, 1,680만 달러 / '10년)과 비교하여 약 2배 이상 성장한 규모이다.

* (국가별 수출량, '19년) 미국 4,990톤(28%), 중국 2,612(15%), 일본 2,115(12%), 베트남 1,231(7%), 캐나다 735(4%), 기타 6,003(34%)

고추장 최근 10년 수출량, 수출액, 수출국 수



자료 : 농림축산식품부

- 최근에는 K-방역 등 K-브랜드의 국제적 인지도 상승에 따라 세계시장에서 우리나라 식품에 대한 소비도 증가하는 모습으로, 올해 1~8월 농식품 수출액이 전년 동기 대비 4.9% 증가한 48.5억 달러로 집계되고 있으며, 고추장 수출액은 35.6% 증가한 3,316만 달러로 전체 수출액 증가율을 크게 웃돌았다.
- 고추장 Codex 세계규격 채택에 힘입어 고추장 수출의 비관세 장벽이 낮아지고, 나아가 K-Food에 대한 긍정적인 분위기가 확산되어 앞으로 고추장이 세계시장에서 더욱 폭넓게 유통되는 전환점이 마련될 것으로 기대된다.

- 식품업계에서도 “금번 고추장의 Codex 세계규격 채택은 우리나라 식품의 우수성을 세계에 알릴 수 있는 좋은 기회이고, 최근 한류 열풍으로 고추장 수출이 확대되고 있는 가운데 기업의 수출활동에 큰 도움이 되는 계기가 마련되었다.”며 환영하고 있다.
- 농식품부와 식품업계에서는 고추장 Codex 세계규격 채택을 기념하여 다양한 행사를 마련하였다.
 - 농식품부는 사단법인 한국전통식품협회와 함께 ‘전통식품 품질 인증’을 받은 고추장 67제품에 대해 10~20%의 할인가를 적용하는 온라인 할인 판매*를 10월 14일부터 진행할 예정이고,
 - * 농협몰(nonghyupmall.com) 전통식품 품질인증관
 - CJ제일제당, 대상 등 고추장 업체들도 대형마트의 판촉행사를 통해 세계규격 채택을 알리는 등 다양한 이벤트를 준비 중에 있다.
- 농식품부 박병홍 식품산업정책실장은 “앞으로도 김치, 인삼제품 및 고추장과 같이 경쟁력 있는 우리나라 식품의 국제규격화를 추진해나갈 계획”이라고 밝히며,
 - 더불어 “전통발효식품육성, 한식진흥 및 음식관광 활성화, 수출시장 다변화 등 관련 사업에 대한 투자를 강화하여 우리 농식품의 세계화 및 경쟁력 향상을 위해 노력하겠다.”고 말했다.

참고 1

Codex(국제식품규격위원회) 현황

□ 명칭 및 설립 목적

- (명칭) Codex는 통상 Codex Alimentarius Commission(CAC)의 약칭으로 국제식품규격위원회를 의미
 - * codex : 라틴어로서 영어의 code(법령), alimentarius : 라틴어로서 영어의 food(식품)
- (설립 목적) 소비자 건강보호 및 식품의 공정한 무역을 보장할 목적으로 FAO와 WHO가 공동으로 설립('63)
 - * 회원국 : 189개국(우리나라 '71년, 북한 '81년 가입)

□ 조직

- 의사결정기관 : 총회(사무국 : FAO 식품영양국 내)
- 하부조직

위원회	내용
일반주제분과위원회(10개)	식품표시, 잔류농약, 오염물질 등
상품별분과위원회(12개)	가공과채류, 신선과채류, 향신료 등
지역조정위원회(6개)	아시아, 근동, 유럽, 아프리카, 중남미, 북미
임시특별작업반(6개)	항생제내성(한국/식약처 의장국), 동물사료, 생명공학유래 식품, 과채류주스, 급속동결식품취급및가공

□ Codex 규격 위상

- WTO가 인정하는 국제식품 기준으로 회원국 등에 권고기준으로 활용
- 다만, 식품의 국제교역시 통상문제 등이 발생할 경우 공인기준*으로 적용
 - * TBT 및 SPS 협정에 따라 공인기준으로 적용

□ 의사결정 및 규격제정 절차

- 회원국간 합의(consensus)를 원칙으로 하나, 필요시 투표에 따라 결정 가능(실제로 투표에 의한 규격 채택 사례는 거의 없음)
 - * 상품규격 제정 시 8단계(또는 5/8단계)를 거쳐서 기준이 설정되나, 지침서, 실행규범 및 최대잔류허용기준은 긴급 시 5단계로 기준 제정

□ 우리나라 Codex 등록 현황 : 세계 3개, 지역 2개

구분	김치	인삼제품	고추장	된장	김
규격	세계	세계	세계	지역(아시아)	지역(아시아)
등록연도	'01	'15	'20	'09	'17

참고 2

고추장 Codex 규격화 추진 경과

구분	주요내용
'02. 9.	○ 고추장 Codex 규격화 필요성 제안
'04. 6.	○ 제26차 Codex 총회에서 신규작업 승인
'04. 7.~'04. 8.	○ 규격 초안 작업 및 의견수렴
'04. 9.~'07. 7.	○ 제14차 아시아지역조정위원회(CCASIA) 등 분과별 심의 대응 및 제30차 총회에서 규격안 확정
'08. 11.	○ 제16차 아시아지역조정위원회(CCASIA) 규격안 승인
'09. 7.	○ 제32차 총회에서 지역규격 채택
'17. 6.	○ 고추장 Codex 세계규격 신규작업 제안서 제출
'18. 7.	○ 제40차 총회에서 고추장 지역규격의 세계규격 전환 작업 승인
'18. 8.~'20. 1.	○ 규격 초안 작업 및 의견수렴
'20. 6.~'20. 7.	○ 가공과채류분과(CCPFV) 규격 초안 승인 및 집행이사회(CCEXE) 급행 절차 승인
'20. 10.	○ 제43차 총회에서 세계규격 채택

참고 3

고추장 Codex 세계규격 특징

항목	내용
규격명	o 고추장(CODEX STANDARD FOR GOCHUJANG)
규격 범위	o 직접 소비하도록 제공된 제품에 적용되나 추가 가공 목적으로 표시된 제품에는 미적용 o 주재료가 고추인 칠리 페이스트 또는 칠리소스 제품에는 미적용
제품 정의	o 다음 과정을 거쳐 제도되는 붉거나 검붉은 죽상의 발효식품 1. 분말 맥아로 곡물 전분을 당화시키거나 또는 자연적으로 발생된 미생물(병원성이 아니며 독소를 생성하지 않는 것)에 의해 당화 물질을 제조 2. 당화 물질을 소금과 혼합한 후 발효·숙성 3. 발효 공정 전후 혼합물과 고춧가루를 혼합하며, 다른 재료 혼합가능 4. 부패 방지를 위해 용기에 밀봉하기 전 후 열처리 또는 적절한 방법으로 가공
성분	o 기본 원료 : 곡류, 고춧가루, 소금, 음용수 o 선택성 원료 : 분말메주, 콩류, 당류(CXS 212-1999) , 농산물 유래 증류 알코올, 간장, 발효콩 페이이스트, 젓갈(CXS 302-2011), 해산물 추출물, 발효밀 단백질, 발효쌀, 효모 추출물, 가수분해 식물성 단백질, 계절 채소, 식초, 기타재료
품질 요소	o 캡사이신 10.0µg/mL(w/w) 이상, 조단백질 3.0%(w/w) 이상, 수분 60.0%(w/w) 이하 o 특유의 향미, 냄새 및 특성(고추에서 유래된 붉거나 검붉은 색깔, 맵고 식욕을 돋우는 맛, 적절한 수준의 점도)을 가져야 함

참고 4

농협몰 이벤트 관련 자료

고추장 CODEX 세계규격 채택 기념



농협몰 전통식품 품질인증관 **고추장** 구매시

20% 할인 행사 합니다.

우리나라 고추 전통식품

고추장

Gochujang

전통식품품질인증

국산 농산물을 주원료로 제조/가공되며, 전통식품의 개발과 발전에 필요하다고 생각되는 품목을 지정하는 제도입니다.

고추장 CODEX 세계규격 채택 기념

우리나라 고유 전통식품

고추장

Gochujang



국가대표 발효식품 고추장이
지구촌 대표 식품으로 거듭납니다.

농협몰 전통식품 품질인증관
고추장 구매시
20% 할인 행사 합니다.



참고 5

관련 사진자료

○ 고추장 사진



○ 고추장 활용 요리 사진



○ 고추장 Codex 세계규격 채택 기념 할인행사 참여 제품

		
		
		
		

○ 지난해 개최된 제42차 Codex 총회 모습

* COVID-19 영향으로 이번 제43차 총회는 화상회의로 진행

