

2023 민원인 안내서

대체식품의 표시 가이드라인



지침서·안내서 제·개정 점검표

명칭	대체식품의 표시 가이드라인
----	----------------

아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

등록대상 여부	<input type="checkbox"/> 이미 등록된 지침서·안내서 중 동일·유사한 내용의 지침서·안내서가 있습니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 기존의 지침서·안내서의 개정을 우선적으로 고려하시기 바랍니다. 그럼에도 불구하고 동 지침서·안내서의 제정이 필요한 경우 그 사유를 아래에 기재해 주시기 바랍니다. (사유 :)	
	<input type="checkbox"/> 법령(법·시행령·시행규칙) 또는 행정규칙(고시·훈령·예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 1년 이내 한시적 적용 또는 일회성 지시·명령에 해당하는 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 외국 규정을 번역하거나 설명하는 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	☞ 상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서·안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서·안내서 제·개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.	
지침서·안내서 구분	<input type="checkbox"/> 내부적으로 행정사무의 통일을 기하기 위하여 반복적으로 행정사무의 세부기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용)	<input type="checkbox"/> 예(☞지침서) <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 대내외적으로 법령 또는 고시·훈령·예규 등을 알기 쉽게 풀어서 설명하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술하는 것입니까? (민원인용)	<input checked="" type="checkbox"/> 예(☞안내서) <input type="checkbox"/> 아니오
기타 확인사항	<input type="checkbox"/> 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설·강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서·안내서 제·개정 절차를 진행하시기 바랍니다.	

상기 사항에 대하여 확인하였음.

2023년 11월 22일

담당자
확 인(부서장)

김 철 희

이 안내서는 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 정하는 대체식품의 정의에 따라 대체식품으로 표시하여 판매하고자 하는 경우 준수하여야 하는 세부사항을 알기 쉽게 풀어 설명하거나 식품의약품안전처의 입장을 기술한 것입니다.

본 안내서는 올바른 표시를 위한 기본 정보를 제시하기 위해 기술된 것으로, 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술방식(‘하여야 한다’ 등)에도 불구하고 민원인 여러분께서 반드시 준수하여야 하는 사항이 아님을 알려드립니다. 또한, 본 안내서는 2023년 11월 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ “민원인 안내서”란 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술하는 것임
(식품의약품안전처 지침서 등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의 사항이 있을 경우 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품표시광고정책과에 문의하시기 바랍니다.

전화번호 : 043-719-2190

팩스번호 : 043-719-2180

제·개정 이력

대체식품의 표시 가이드라인

연번	제·개정번호	승인일자	주요내용
1	안내서-1319-01	2023. 11. 22.	제정

CONTENTS

CHAPTER

I

일반사항

5

- 1. 목적 6
- 2. 관련 규정 6
- 3. 적용 범위 6
- 4. 용어 정의 7

CHAPTER

II

대체식품의 표시 기본 원칙

8

- 1. 기본 원칙 9
- 2. 주표시면 표시 원칙 9
- 3. 그 외 표시 9

CHAPTER

III

세부 표시기준

10

- 1. 대체식품 용어 표시 11
- 2. 제품명 표시 12
- 3. 동물성 원료 포함 여부의 표시 17
- 4. 그 외 표시사항 19

CHAPTER

IV

식용곤충 및 신기술 적용 식품의 표시기준

22

- 1. 식용곤충 23
- 2. 미생물 24
- 3. 세포배양물 25

CHAPTER

V

질의응답

27

I

CHAPTER

일반사항



- 1 목적
- 2 관련 규정
- 3 적용 범위
- 4 용어 정의



일반사항

1 목적

이 가이드라인은 대체식품을 제조·가공·수입·소분하는 영업자가 대체식품의 용기 또는 포장에 표시하여야 하는 사항 등에 대한 표준화된 표시기준과 방법을 제시함으로써, 영업자에게는 올바른 표시를 할 수 있도록 돕고 소비자에게는 정확한 정보를 전달하여, 건전한 거래 질서를 확립하고 소비자의 알권리와 선택권을 보장하는 것을 목적으로 한다.

2 관련규정

- ▣ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」, 시행령 및 시행규칙
- ▣ 「식품등의 표시기준」(식품의약품안전처 고시)
- ▣ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식품의약품안전처 고시)
- ▣ 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)

3 적용 범위

이 가이드라인은 「식품의 기준 및 규격」에 따른 대체식품을 제조·가공·수입·소분하는 영업자가 대체식품의 용기 또는 포장에 표시하고자 하는 경우에 적용한다.

4 용어 정의

- 1) ‘용기·포장’이라 함은 대체식품을 넣거나 싸는 것으로서 대체식품을 주고 받을 때 함께 건네는 물품을 말한다.
- 2) ‘주표시면’이라 함은 용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 대체 식품을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면을 말한다.
- 3) ‘정보표시면’이라 함은 용기·포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시사항을 모아서 표시하는 면을 말한다.
- 4) ‘대체식품’이라 함은 「식품의 기준 및 규격」에 따라 동물성 원료 대신 식물성 원료, 미생물, 식용곤충, 세포배양물 등을 주원료로 사용하여 기존 식품과 유사한 형태, 맛, 조직감 등을 가지도록 제조하였다는 것을 표시하여 판매하는 식품을 말한다.
- 5) ‘원재료’라 함은 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말한다.
- 6) ‘식물성 원재료’라 함은 그 자체가 식물성이거나, 식물로부터 자연적으로 유래 또는 생산되는 것으로 이를 가공한 것을 포함한 원재료를 말한다.
- 7) ‘동물성 원재료’라 함은 그 자체가 동물성이거나, 동물로부터 자연적으로 유래 또는 생산되는 것으로 이를 가공한 것을 포함한 원재료를 말한다.
- 8) ‘식용곤충’이라 함은 「곤충산업의 육성 및 지원에 관한 법률」에 따라 식용곤충 사육기준에 적합한 것으로서, 「식품위생법」 제7조제1항에 따라 식품원료로 등록된 곤충을 말한다.



CHAPTER

대체식품의 표시 기본 원칙



- 1 기본 원칙
- 2 주표시면 표시 원칙
- 3 그 외 표시



대체식품 표시 기본 원칙

1 기본 원칙

- 1) 소비자 오인·혼동이 없도록 충분한 정보를 제공한다.
- 2) 제품의 특성을 가장 잘 표현할 수 있는 용어를 사용한다.
- 3) 식물성 단어를 병기하거나 대체하는 원재료를 직접 표시하는 등 대체식품의 특성을 명확히 표시한다.
- 4) 이 가이드라인에서 정하지 않은 사항은 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」을 준수한다.

2 주표시면 표시 원칙

주표시면에는 아래 3가지 대체식품 관련 표시를 하여야 한다.

- 1) ‘대체식품’ 용어를 표시한다.
- 2) 제품명은 ‘식물성’ 단어 또는 대체하는 ‘원재료명’을 병기하여 표시하거나, 동물성 원재료명·요리명 등이 포함되지 않고 소비자의 오인·혼동 우려가 없는 명칭을 사용하여 표시한다.
- 3) 동물성 원료를 대체한 경우 대체한 동물성 원료가 없다는 표시 또는 그 외 동물성 원료의 일부 함유 여부 등을 표시한다.

3 그 외 표시

식품유형, 영업소의 명칭 및 소재지, 소비기한, 내용량, 원재료명, 영양성분, 용기·포장 재질, 보관방법, 주의사항 등의 표시는 식품등의 표시·광고에 관한 법령 및 관련 고시에 따라 표시한다.



CHAPTER

세부 표시기준



- 1 대체식품 용어 표시
- 2 제품명 표시
- 3 동물성 원료 포함
여부의 표시
- 4 그 외 표시사항

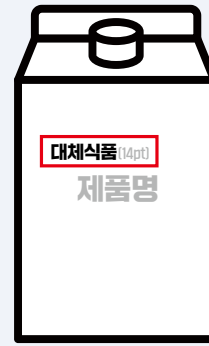
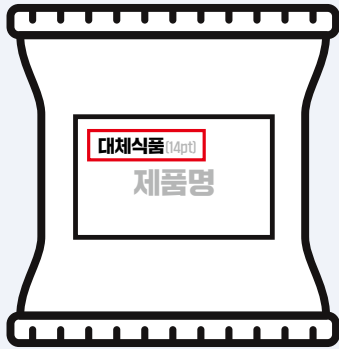


1 (주표시면) '대체식품' 용어 표시

- 주표시면의 제품명 주위에 14포인트 이상의 글씨 크기로 '대체식품'을 표시한다.



도안예시



해설

- 대체식품은 「식품의 기준 및 규격」에 따라 동물성 원료 대신 식물성 원료, 미생물, 식용곤충, 세포배양물 등을 주원료로 사용하여 기존 식품과 유사한 형태, 맛, 조직감 등을 가지도록 제조하여 표시하는 식품을 말한다.
- 동물성 원료를 대체한다는 제품의 특성을 설명하기 위하여 제품 주표시면의 제품명 주위에 14포인트 이상의 글씨 크기로 “대체식품”을 표시한다.

2 (주표시면) '제품명' 표시

☐ 제품명은 아래 세가지 방법 중 하나를 선택하여 표시한다.

① 식물성 제품임을 강조한 명칭('식물성' + ○○○)

* 예시) 식물성 함박스테이크(요리명), 식물성 불고기(요리명)

② 대체한 원재료명을 강조한 명칭('원재료명' + ○○○)

* 예시) 콩으로 만든 함박스테이크, 콩으로 만든 불고기

③ 동물성 원재료명·요리명 등이 포함되지 않고 소비자의 오인·혼동 우려가 없는 명칭

* 예시) 불구이, बे지बल, 플랜트볼 등

☐ 요리명 등 식품의 특성을 잘 표현할 수 있는 명칭을 제품명으로 사용한다.

- 이 경우, 소비자가 원래의 해당 식품등으로 오인·혼동하지 않도록 '식물성' 용어 또는 해당 제품의 제조·가공 시 사용한 주요 '원재료명'을 함께 병기하여 표시한다.

☐ 다만, 다음의 원재료 명칭만을 그대로 제품명으로 사용할 수 없다.

- 소고기(쇠고기, 소, 한우, 우육, 비프 등), 돼지고기(돈육, 피그 등), 고기, 육, 우유(밀크), 유, 계란(달걀, 에그 등), 고등어, 연어, 새우 등



예시

④ (사용가능) 불고기, 제육볶음 등의 요리명

- 식물성 + 제육볶음, 불고기, 함박스테이크, 스크램블에그, 제육볶음밥 등
- 콩으로 만든 + 제육볶음, 불고기, 함박스테이크, 스크램블에그, 제육볶음밥 등

④ (사용불가) '고기', '육', '우유', '유', '계란' 등과 그 외국어 명칭

- 식물성 + 소고기, 돼지고기, 닭고기, 우유, 유, 계란, 연어, 고등어 등
- 콩으로 만든 + 소고기, 돼지고기, 닭고기, 우유, 유, 계란, 연어, 고등어 등



도안예시



해설

- 해당 제품이 대체식품의 정의에 부합하여, 주표시면의 제품명 주위에 14포인트 이상의 글씨 크기로 '대체식품'이라 표시하고, 제품명에 '식물성' 또는 해당 제품의 제조·가공시 사용한 주요 '원재료명'을 함께 병기하여 표시한 경우라면, 제품명의 일부로 기존의 함박스테이크, 불고기, 제육볶음, 치즈, 참치 등 축수산가공품의 명칭을 제품명으로 사용할 수 있다.
- 그럼에도 불구하고, 1차 산물인 원재료 명칭(소고기, 돼지고기, 닭고기, 육, 우유, 유, 계란, 생선, 연어, 고등어, 새우 등과 그 외국어 명칭)만으로는 제품명으로 사용할 수 없다.

- 해당 식품은 아니지만, 그와 유사하다는 표현이나 해당 원재료를 대체 한다는 의미를 가지는 '○○맛이 나는', '○○ 대신' 등의 수식어를 사용하는 경우에는 동물성 용어를 표시할 수 있으며, 이 경우 제품명에 추가로 표시할 수 있다.

- ○○맛, ○○맛이 나는, ○○ 대용, ○○ 대신, ○○ 같은,



예시

- ☑ 고기맛, 크림맛이 나는, 계란 대용, 우유 대신, 크림 같은
 - 고기맛 식물성 함박스테이크, 고기맛이 나는 콩으로 만든 너겟

- 그 외 제품명의 표시는 「식품등의 표시기준」 「별지1」 1.가.를 준용한다.

가) 제품명에 '식물성' 용어의 표시 조건 및 범위

■ '식물성' 용어의 표시 조건

- 동물성 원료(고기, 생선, 우유 등) 대신 주원료를 콩 등의 식물성 원료로 사용하여 제조·가공한 식품으로서, 다음 중 하나를 충족할 경우 '식물성' 용어 표시를 할 수 있다.

① 식물성 원료가 100% 사용된 경우

② 주원료가 식물성 원료이고, 식물성도 동물성도 아닌 원재료(미생물 등)가 포함된 경우

* 「식품의 기준 및 규격」의 식품원료 분류에서 식물성·동물성 원료로 분류되지 않은 원료, 예) 미생물, 꿀, 제비집 등

③ 주원료가 식물성 원료이고, 동물성 유래 식품첨가물 또는 조미식품이 포함된 경우

- 이 경우 이 가이드라인의 III.3.나)에 따라 동물성 원료의 포함 사실을 표시한다.

해설

- 해당 제품의 주원료가 식물성 원료이고, 「식품의 기준 및 규격」의 식품원료 분류에서 식물성 원료, 동물성 원료로 분류되지 않은 원료로서 미생물(박테리아, 효모, 균류 등), 꿀, 제비집 등의 원료를 일부 포함한 경우 제품명에 '식물성' 용어를 사용할 수 있다.
- 해당 제품의 주원료가 식물성 원료이고, 동물성 원료에서 유래하였거나 유래하였을 가능성이 있는 식품첨가물 또는 조미식품을 일부 포함한 경우 제품명에 '식물성' 용어를 사용할 수 있다.

...

■ '식물성' 용어의 사용 조건에 부합하는 경우 '식물성' 용어 이외에 다음의 용어를 사용할 수 있다.

- 식물기반, 식물유래, 플랜트(베이스), 베지(터블)
- '식물성' 용어 사용 조건에 부합하면서 「식품의 비건 표시·광고 가이드라인」에도 부합하는 경우 '식물성' 대신 '비건' 표시를 할 수 있다.

도안예시

**해설**

...

- ‘식물성’ 용어의 사용 조건에 부합하는 경우 제품명에 ‘식물성’ 대신 ‘식물기반’, ‘식물유래’, ‘플랜트’, ‘플랜트베이스’, ‘베지’, ‘베지터블’의 용어를 사용할 수 있다.
- ‘비건’식품이란 식품 등의 제조·가공 또는 조리 등 모든 단계에서 동물성 원재료(식품첨가물, 가공보조제 포함)를 첨가 또는 사용하지 아니하고, 동물실험을 하지 않은 식품을 말하며, ‘비건’ 표시는 「식품의 비건 표시·광고 가이드라인」에서 정한 비건 정의와 원재료 기준, 제조·관리 기준에 적합한 경우 표시할 수 있다.
- 대체식품에 식물성 원료를 100% 사용하거나, 식물성 원료를 주원료로 사용하고 일부 미생물을 원재료로 사용한 경우로서, 「식품의 비건 표시·광고 가이드라인」에도 부합하는 경우라면 ‘식물성’ 대신 ‘비건’ 표시를 할 수 있다.

나) 제품명에 동물성 원료를 대체한 ‘원재료명’의 표시 조건

- 해당 제품의 처리·제조·가공 시 동물성 원료 대신 사용한 주요 ‘원재료명’을 제품명에 함께 병기하여 표시한다.
 - 이 때, 「식품등의 표시기준」 「별지1」 1.가.에 따라 제품명에 사용한 원재료명과 그 원재료의 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시한다.

**예시**

- ☑ 소고기 대신 콩을 주원료로 사용하여 만든 대체식품의 경우
 - 콩으로 만든 + 불고기, 함박스테이크
- ☑ 돼지고기, 닭고기 대신 밀을 주원료로 사용하여 만든 대체식품의 경우
 - 밀로 만든 + 제육볶음, 닭갈비



도안예시



해설



- 해당 제품이 대체식품의 정의에 부합하여, 주표시면의 제품명 주위에 14포인트 이상의 글씨 크기로 '대체식품'이라 표시하고, 제품명에 해당 제품의 제조·가공 시 사용한 주요 '원재료명'을 함께 병기하여 표시한 경우라면, 제품명의 일부로 기존의 함박스테이크 등 축수산가공품의 표시를 할 수 있다.
- 「식품등의 표시기준」별지1.1.가.에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배한함량을 백분율로 함께 표시한다)과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있다.

3 [주표시면] 동물성 원료 포함 여부의 표시

- 해당 제품에 동물성 원료의 포함 여부를 설명하는 다음의 문구를 주표시면에 12포인트 이상의 글씨크기로 표시한다.

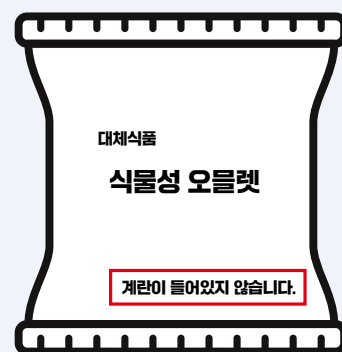
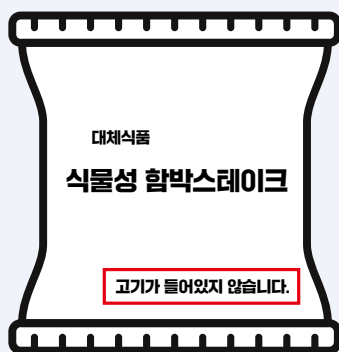
가) 동물성 원료 미포함 표시

- 원재료 중 동물성 원료가 포함되어 있지 않은 경우, 동물성 원료가 포함되어 있지 않음을 설명하는 다음의 문구 중 하나를 선택하여 표시한다.
 - ‘○○이 들어있지 않습니다.’, ‘○○을 사용한 제품이 아닙니다.’, ‘동물성 원료 대신 식물성 원료로 만든 제품입니다.’, ‘○○무첨가’, ‘○○이 아닙니다.’

예시

- ✓ 고기가 들어있지 않습니다. 계란이 들어있지 않습니다.
- ✓ 고기를 사용한 제품이 아닙니다. 계란을 사용한 제품이 아닙니다.
- ✓ 고기가 아닙니다. 우유가 아닙니다.
- ✓ 고기 무첨가, 우유 무첨가, 계란 무첨가

도안예시



해설

- 고기 등의 동물성 원료 대신 식물성 원료만을 사용하여 제조·가공한 식품에 ‘고기가 들어있지 않습니다.’, ‘고기를 사용한 제품이 아닙니다.’ 등의 동물성 원료가 포함되어 있지 않음을 설명하는 문구를 주표시면에 12포인트 이상의 글씨 크기로 표시하여야 한다.

나) 동물성 원료 포함 시 포함 사실을 표시

■ 원재료 중 동물성 원료가 포함되어 있는 경우, 다음 중 하나의 방법으로 표시한다.

① 식물성 원료 및 그 함량, 동물성 원료 및 그 함량을 표시한다.

- 식물성 원료 00%, 동물성 원료 00%



예시

① 해당 식품의 원재료 중 주원료인 콩의 함량은 50%이고, 전체 식물성 원료의 함량은 95%, 동물성 원료의 함량은 5%인 경우,

- 주표시면에 12포인트 이상의 글씨크기로 '식물성 원료 95%, 동물성 원료 5%'를 표시
- 또한, 제품명에 주원료인 '콩'을 사용한 경우 주표시면에 14포인트 이상의 글씨크기로 콩 50%를 표시

② 해당 제품에 동물성 원료가 포함된 사실을 표시한다.

- '○○에 동물성 원료가 포함되어 있습니다.', '동물성 원료 ○○가 사용 되었습니다.'



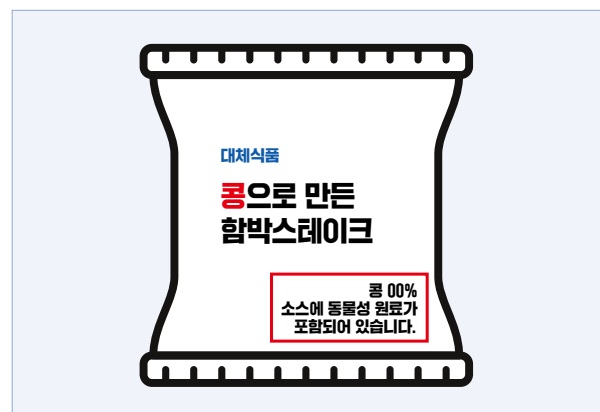
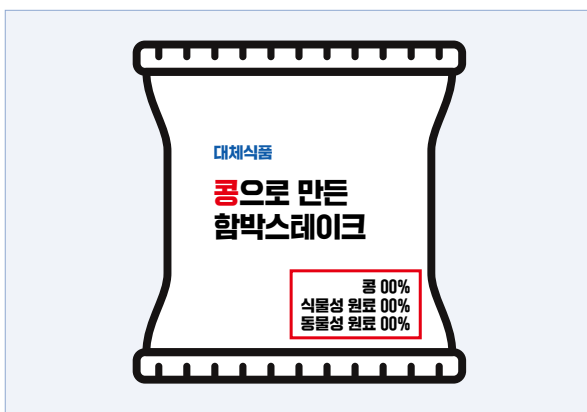
예시

① '콩으로 만든 함박스테이크'의 소스에 일부 동물성 원료(버터)를 사용한 경우,

- 주표시면에 12포인트 이상의 글씨 크기로 '소스에 동물성 원료가 포함되어 있습니다.'를 표시하거나 '소스에 동물성 원료인 버터가 사용되었습니다.'를 표시



도안예시



4 그 외 표시사항

- 식품유형, 영업소의 명칭 및 소재지, 소비기한(제조연월일, 품질유지기한 등), 내용량, 원재료명, 영양성분, 용기·포장 재질, 보관방법, 주의사항 등의 표시는 식품등의 표시·광고에 관한 법령 및 관련 고시에 따라 표시한다.

■ 원재료명

- 「식품등의 표시기준」『별지1』1.바.에 따라 식품의 처리·제조·가공시 사용한 모든 원재료명(최종 제품에 남지 않는 물은 제외)을 많이 사용한 순서에 따라 표시한다.
- 동물성 원재료를 포함한 경우, 정보표시면의 원재료명 표시란에 해당 원재료가 동물성임을 병기하여 표시한다.

* 식용곤충 및 신기술 적용 식품은 이 가이드라인의 IV.에 따라 표시하여야 한다.

예시

- ☑ 해당 제품에 소스가 동물성 원료를 포함하는 경우
 - 정보표시면의 원재료명 표시란에 ‘소스(동물성 원료 포함)’으로 표시

■ 영양성분

- 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」제6조제1항 관련하여 [별표4]에 따른 영양성분 표시 대상 식품의 경우 「식품등의 표시기준」에 따라 표시하며, ‘저·무·고(또는 풍부) 또는 함유(또는 급원)’용어 사용은 동 고시의 영양강조 표시기준에 적합한 경우 표시할 수 있다.
- 원래 해당 식품에 없는 영양성분에 대한 강조 표시로 대체식품이 기존의 동물성 식품보다 우월한 것처럼 소비자를 기만하는 표시는 할 수 없다.

예시

- ☑ 식물성 함박스테이크 제품에 ‘무콜레스테롤’ 표시 불가

해설

- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」제2조제3호마목에 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품등에 해당 영양성분이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고로 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당한다.

(예시) 두부 제품에 ‘무콜레스테롤’, ‘콜레스테롤 0%’ 표시·광고

■ 주의사항

- 소비자 안전을 위한 주의사항 표시는 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」별표2」(소비자 안전을 위한 표시사항(제5조제1항 관련))에 따라 표시한다.
- 해당 제품에 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」별표2」에서 정하고 있는 알레르기 유발물질을 포함하고 있지는 않지만, 신기술 적용에 따라 알레르기를 일으킬 수 있는 유사한 성분이 포함되어 있는 경우 알레르기 유발물질 관련 유사 성분이 함유되어 있음을 표시한다.



예시

- ☑ 해당 제품에 사용된 OO은 알레르기 유발물질인 우유와 유사한 성분이 함유되어 있습니다.



해설

- 알레르기 유발물질 및 혼입될 우려가 있는 알레르기 유발물질의 표시는 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」별표2」에 따라 표시하여야 한다.
- 해당 제품에 알레르기 유발물질을 원재료로 사용하거나, 해당 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품은 아니지만, 미생물 배양 등과 같은 신기술 적용에 따라 알레르기를 일으킬 수 있는 유사한 성분이 포함되어 있는 경우 알레르기 유발물질 관련 유사 성분이 함유되어 있음을 소비자가 알 수 있도록 주의사항 표시를 하여야 한다.

■ 기타 표시사항

- 동물성 원료가 사용되지 않았음을 설명하는 문구, 식물성 원료가 사용된 제품임을 설명하는 문구, 대체식품의 정의에 대해 설명하는 문구 등 기존 제품의 특성과 다른 점을 설명하는 표시를 추가로 할 수 있다.



예시

- ☑ meat free, milk free, 無동물성 원료, zero meat 등
- ☑ 식물성, 식물유래, 식물기반, plant-based, 플랜트(베이스), 베지(터블) 등
- ☑ 동물성 원료 대신 식물성 원료(콩)를 주원료로 사용하여 기존 식품과 유사한 형태, 맛, 조직감 등을 가지도록 제조하였음



도안예시



해설

- 대체식품의 주표시면 표시 원칙을 준수한 경우라면, 동물성 원료가 사용되지 않았음을 설명하는 문구(meat free, milk free, 無동물성 원료, zero meat 등), 식물성 원료가 사용된 제품임을 설명하는 문구(식물성, 식물유래, 식물기반, plant-based, 베지터블 등) 등을 추가로 표시할 수 있다.

- 실제 해당 제품의 조리예, 이미지 사진 또는 그림은 「식품등의 표시기준」Ⅱ.1. 파.에 따라 표시할 수 있다. 단, 식품의 처리·제조·가공 시에 사용하지 않은 동물성 원료(고기, 계란, 우유 등)의 사진 또는 그림 등의 표시를 하지 아니한다.
- 식품등의 표시·광고에 관한 법령 및 관련 고시와 이 가이드라인의 표시 원칙에 부합하지 않은 상표(브랜드명)를 제품명에 포함하지 아니 한다.



해설

- 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」에 따라 상표명을 제품명에 사용할 수 있으나, 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」 및 관련 고시와 가이드라인의 표시 원칙에 부합하지 않은 상표를 제품명에 포함하지 아니 한다.

IV

CHAPTER

식용곤충 및 신기술 적용 식품의 표시기준



- 1 식용곤충
- 2 미생물
- 3 세포배양물



식용곤충 및 신기술 적용 식품의 표시기준

1 식용곤충

- 제품명은 III.2.의 '제품명' 표시 방법에 따라 대체한 주요 '원재료명'을 병기하여 표시하거나, 동물성 원재료명·요리명 등이 포함되지 않고 소비자의 오인·혼동 우려가 없는 명칭을 표시한다.
 - '식용곤충명으로 만든 ○○○' 등
- 식용곤충을 주원료로 사용하여 제조·가공·수입·소분한 대체식품의 경우 식용곤충이 원재료임을 설명하는 문구를 주표시면에 12포인트 이상의 글씨 크기로 표시한다.
 - '식용곤충을 원재료로 사용한 제품입니다.' 등

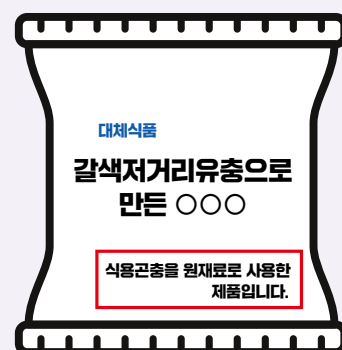
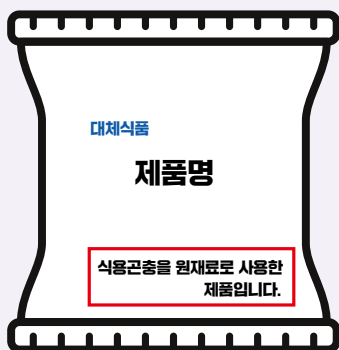


예시

- ☑ 식용곤충인 갈색저거리유충을 주원료로 사용한 경우
 - 제품명: 갈색저거리유충으로 만든 ○○○
 - 주표시면에 '식용곤충을 주원료로 사용한 제품입니다.'를 12포인트 이상의 글씨로 표시



도안예시



2 미생물

- ▣ 제품명은 III.2.의 ‘제품명’ 표시 방법에 따라 대체한 주요 ‘원재료명’을 병기하여 표시하거나, 동물성 원재료명·요리명 등이 포함되지 않고 소비자의 오인·혼동 우려가 없는 명칭을 표시한다.
- ▣ 미생물(미생물이 만들어진 특정 성분 포함)을 주원료로 사용하여 제조·가공·수입·소분한 대체식품의 경우 미생물(미생물이 만들어진 특정 성분 포함)이 원재료임을 설명하는 문구를 주표시면에 12포인트 이상의 글씨 크기로 표시한다.
 - ‘미생물(미생물이 만들어진 특정 성분)을 주원료로 사용한 제품입니다.’ ‘미생물 기술을 적용해 만든 원료를 사용한 제품입니다.’ 등
- ▣ 신기술로 생산한 원재료는 전통적 방법으로 생산한 원재료와 성분이 같더라도 구분할 수 있도록 원재료명을 표시하고 괄호로 해당 유래를 표시하거나, ‘비동물성’임을 표시한다.
 - ‘비동물성 ○○’, ‘○○(미생물)’



예시

- ④ 「식품의 기준 및 규격」에서 정의하고 있는 원유에서 유래한 유청단백질의 원재료명 표시: ‘유청단백질’
- ④ 미생물에 소 DNA 주입 후 배양하여 제조된 유청 단백질의 원재료명 표시: ‘비동물성 유청 단백질’, ‘베타-락토글로불린(미생물)’



도안예시



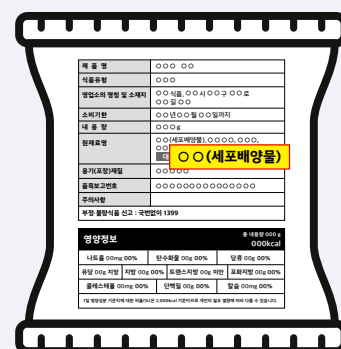
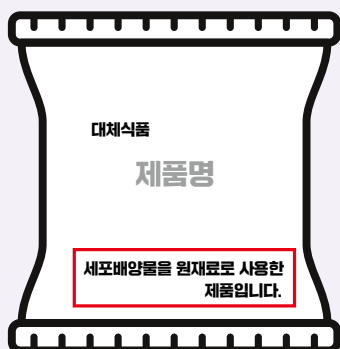
해설

- 미생물을 주원료로 사용하여 제조·가공한 대체식품의 경우, 대체식품의 주표시면 표시 원칙을 준수하고, 추가로 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 미생물이 원재료임을 설명하는 문구(‘미생물을 주원료로 사용한 식품입니다.’ 등)를 표시하여야 한다. 또한, 정보표시면의 원재료명 표시란에 해당 원재료명을 표시하고 괄호로 해당 유래(○○○(미생물))를 표시하거나 ‘비동물성’임을 표시하여야 한다.

3 세포배양물

- 제품명은 III.2.의 ‘제품명’ 표시 방법에 따라 대체한 주요 ‘원재료명’을 병기하여 표시하거나, 동물성 원재료명·요리명 등이 포함되지 않고 소비자의 오인·혼동 우려가 없는 명칭을 표시한다.
- ‘세포배양물로 만든 ○○○’ 등
- 세포배양물을 주원료로 사용하여 제조·가공·수입·소분한 대체식품의 경우 세포배양물이 원재료임을 설명하는 문구를 주표시면에 12포인트 이상의 글씨 크기로 표시한다.
- ‘세포배양물을 주원료로 사용한 제품입니다.’, ‘세포배양 기술을 적용해 만든 원료를 사용한 제품입니다.’, ‘세포배양식품원료로 만든 제품입니다.’
- 세포배양 기술로 생산한 원재료는 전통적 방법으로 생산한 원재료와 성분이 같더라도 구분할 수 있도록 원재료명을 표시하고 괄호로 해당 유래를 표시한다.
- ‘○○○(세포배양물)’

도안예시





해설



- 세포배양물을 주원료로 사용하여 제조·가공한 대체식품의 경우, 대체식품의 주표시면 표시 원칙을 준수하고, 추가로 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 세포배양물이 원재료임을 설명하는 문구(‘세포배양 기술을 적용해 만든 원료를 사용한 제품입니다.’ 등)를 표시하여야 한다. 또한, 정보표시면의 원재료명 표시란에 해당 원재료명을 표시하고 괄호로 해당 유래(‘○○(세포배양물)’)를 표시하여야 한다.

V

CHAPTER

질의응답



Q1

식품유형이 두류가공품인 제품에 대체식품을 표시하고자 하는 경우, 두류가공품의 표시를 하여야 하나요?

- ➔ 식품유형은 「식품의 기준 및 규격」의 제5.식품별 기준 및 규격에서 분류하는 것으로 해당 식품유형이 두류가공품이라면 정보표시면의 식품유형란에 두류가공품을 표시하여야 하며, 「식품등의 표시기준」에 따라 두류가공품에 해당하는 표시사항을 모두 표시하여야 합니다.

Q2

동물성 원료 대신 식물성 원료만을 사용하여 제조·가공·수입·소분한 식품의 제품명에 기존의 축수산가공품의 명칭을 사용하고자 하는 경우 무엇을 표시해야 하나요?

- ➔ 첫째, ‘대체식품’을 주표시면의 제품명 주위에 14포인트 이상의 글씨크기로 표시하여야 합니다. 둘째, 제품명에는 ‘식물성’ 또는 ‘대체한 원재료명’을 병기하여 표시하여야 합니다. 셋째, 해당제품에 동물성 원료가 들어있지 않음을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨크기로 표시하여야 합니다.

Q3

‘대체식품’ 용어 외에 기존의 유권해석인 ‘식물성 대체육’을 표시하거나, 그 외 대안육, 대체유 등의 용어를 사용할 수 있나요?

- ➔ 2020년 3월 유권해석을 통해 주표시면에 ‘식물성 대체육’을 표시하면, 제품명에 ‘식물성 + 미사용 원재료명’, ‘식물성 + 요리명’ 등의 표시를 할 수 있도록 운영해 왔습니다. 그러나, 2023년 8월 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시 제2023-56호, '23.8.31. 개정)에 ‘대체식품’의 정의가 신설되었으며, ‘대체식품 표시 가이드라인’이 마련되었으므로, 기존의 유권해석은 그 효력이 상실됩니다.
따라서, 본 가이드라인 배포 후 제조·가공·수입(선적일 기준)되는 식품은 이 가이드라인에 따라 ‘대체식품’ 용어를 표시하고 운영하여야 하며, ‘대체식품’ 이외의 용어를 사용할 수 없습니다.
다만, 기존의 유권해석으로 ‘식물성 대체육’으로 표시된 포장재가 남아 있는 경우에는 해당 포장재 소진 시까지 사용할 수 있습니다.

Q4

「식품표시광고법령」에서 사용하지 않은 원재료 강조 또는 다른 식품유형의 표시는 부당한 표시 또는 광고에 해당되는 것 아닌가요?

- ➔ 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」[별표1]에 따라 사용하지 않은 성분의 강조는 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당하며, 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당합니다.

다만, 대체식품에 한해 사용하지 않은 원재료의 강조, 다른 식품유형의 표시를 부당한 표시 또는 광고에서 제외하도록 관련 법령을 개정 예정이며, 적극행정위원회를 통해 대체식품으로서 이 가이드라인의 세가지 표시 원칙을 준수하는 경우에 한하여 관련 법령 개정 전 예외적으로 사용 가능하도록 하였습니다.

Q5

동물성 원료 대신 식물성 원료만을 사용하여 제조·가공한 식품의 제품명에 기존의 축수산가공품의 명칭을 사용하고자 하는 경우 ‘대체식품’만 표시하면 되나요?

- ➔ 이 가이드라인에서 주표시면에 표시하도록 제시한 세가지 표시사항을 모두 표시하여야 하며, 세가지를 모두 표시하지 않고 하나 또는 두가지만 표시하는 등 이 가이드라인을 따르지 않은 경우라면 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」에 저촉될 수 있습니다.

Q6

우유를 사용하지 않은 식품의 제품명으로 ‘식물성 우유’, ‘식물성유’라고 표시하거나, 대체한 원재료명(‘귀리’ 또는 ‘아몬드’)을 사용하여 ‘귀리우유’, ‘아몬드 우유’라고 해도 되나요?

- ➔ 우유를 사용하지 않은 식품에 ‘식물성’을 병기 하더라도 제품명에 ‘우유’, ‘유’ 표시는 할 수 없습니다. 또한, 제품명에 대체한 원재료명(‘귀리’ 또는 ‘아몬드’)을 병기 하더라도 우유를 사용하지 않은 식품이라면 ‘귀리 우유’, ‘아몬드 우유’라고 표시할 수 없습니다.

Q7

대체식품에 '식물성 돼지고기'라고 표시해도 되나요?

- ➔ 돼지고기를 사용하지 않은 식품에 '대체식품'이라 표시하고 제품명에 '식물성'을 병기 하더라도 '돼지고기' 표시는 할 수 없습니다.

Q8

식육을 사용하지 않고 식물성 원료로 소시지와 유사하게 제조·가공한 식품의 제품명으로 '소시지'를 표시해도 되나요?

- ➔ 식육 대신 식물성 원료를 사용하여 소시지와 유사한 형태, 맛, 조직감 등을 가지도록 제조한 식품으로서, 주표시면에 '대체식품'을 제품명 주위에 14포인트 이상의 글씨 크기로 표시하고, 제품명에는 '식물성'을 병기하여 표시하고, 해당 제품에 동물성 원료가 들어있지 않음을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨 크기로 표시한 경우라면 제품명에 '소시지' 표시를 할 수 있습니다.

Q9

대체식품에 주원료를 식물성 원료로 사용하고, 원재료 중 미생물을 일부 사용하였습니다. 이 경우 제품명에 '식물성' 용어를 표시 할 수 있나요?

- ➔ 해당 제품의 주원료가 식물성 원료이고, 「식품의 기준 및 규격」의 식품원료 분류에서 식물성 원료, 동물성 원료로 분류되지 않은 원료로서 미생물(박테리아, 효모, 균류 등), 꿀, 제비집 등의 원료를 일부 포함한 경우 제품명에 '식물성' 용어를 사용할 수 있습니다.
- ➔ 또한, 주원료가 식물성 원료이고, 동물성 유래 식품첨가물 또는 조미식품이 포함된 경우에도 제품명에 '식물성' 용어를 표시할 수 있습니다. 단, 이 경우 동물성 원료의 포함 사실을 표시하여야 합니다.



대체식품에 동물성 원료가 포함되어 있지 않음을 표시할 때 ‘고기 무첨가’ 표시를 할 수 있나요?

- ➔ 해당 제품의 원재료 중 고기가 포함되어 있지 않은 경우라면 ‘고기 무첨가’ 표시를 할 수 있으며, 이 경우 주표시면에 12포인트 이상의 글씨크기로 표시하여야 합니다. 또한, ‘고기가 들어있지 않습니다.’, ‘고기를 사용한 제품이 아닙니다.’, ‘동물성 원료 대신 식물성 원료로 만든 제품입니다.’, ‘고기가 아닙니다.’의 표현도 사용할 수 있습니다.



대체식품에 주원료를 식물성 원료로 사용하고, 일부 동물성 원료가 포함되어 있는 경우, 동물성 원료의 포함 사실을 표시해야 하나요?

- ➔ 원재료 중 주원료로 식물성 원료를 사용하고, 일부 동물성 원료가 포함되어 있는 경우, 해당 제품의 식물성 원료 및 그 함량, 동물성 원료 및 그 함량을 표시하거나 일부 동물성 원료가 포함되었음을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨크기로 표시하여야 합니다.

(예시1) 식물성 원료 00%, 동물성 원료 00%

(예시2) ‘○○에 동물성 원료가 포함되어 있습니다.’, ‘동물성 원료 ○○가 사용되었습니다.’



동물성 원료와 식물성 원료의 함량 표시를 어떻게 하나요?

- ➔ 동물성 원료와 식물성 원료의 함량 산출 시 해당 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율로 산출하여야 하며, 식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 추출물(또는 농축액)의 함량과 그 추출물(또는 농축액)중에 함유된 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 합니다. 단, 고형분 함량의 측정이 어려운 경우 배합함량으로 표시할 수 있습니다.

Q13

대체식품에 함유되어 있지 않은 영양성분을 강조 표시하여도 되나요?

- ➔ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품등에 해당 영양성분이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고로 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당하므로 표시할 수 없습니다.
(예시) 두부 제품에 ‘무콜레스테롤’, ‘콜레스테롤 0%’ 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당

Q14

대체식품에 ‘저지방’ 등의 영양성분 강조표시를 하여도 되나요?

- ➔ 영양성분의 ‘저·무·고(또는 풍부)’ 또는 ‘함유(또는 급원)’용어 사용은 「식품등의 표시 기준」에 따라 영양강조 표시기준에 적합한 경우 표시할 수 있으며, “무” 또는 “저”의 강조표시는 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

Q15

대체식품에 ‘meat free’, ‘milk free’, ‘plant based’의 표시를 할 수 있나요?

- ➔ 대체식품의 주표시면 표시 원칙을 준수한 경우라면, meat free, milk free 등 동물성 원료가 사용되지 않았음을 설명하는 문구를 추가로 표시할 수 있으며, plant-based, 식물유래, 식물기반 등 식물성 원료가 사용된 제품임을 설명하는 문구를 추가로 표시할 수 있습니다.

Q16

원재료에 알레르기 유발물질을 사용하지 않았지만, 유사한 성분이 있는 경우 알레르기 유발물질 표시를 해야 하나요?

- ➔ 해당 제품에 알레르기 유발물질을 원재료로 사용하거나, 해당 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품은 아니지만, 미생물 배양 또는 세포 배양물 등 신기술 적용으로 인해 기존의 알레르기 유발물질과 유사한 특정성분이 포함되어 있는 경우라면, 알레르기 유발물질 관련 유사 성분이 함유되어 있음을 소비자가 알 수 있도록 주의사항 표시를 하여야 합니다.
(예시) 해당 제품에 사용된 베타락토글로불린은 알레르기 유발물질인 우유와 유사한 성분이 함유되어 있습니다.

Q17

세포배양물 등 신기술 적용 식품도 이 가이드라인의 적용 대상인가요?

- ➔ 그렇습니다. 다만, 이번 가이드라인은 식물성 원료를 주원료로 한 대체식품의 표시 방안을 중점으로 마련하고, 세포배양물 등 신기술 적용 식품에 대해서는 기본적인 표시 원칙에 대해 기술하였습니다.
신기술 적용 식품의 세부 표시사항은 향후 상용화 과정에서 필요시 추가 의견수렴 등을 진행할 예정입니다.

Q18

두유, 콩고기 등의 용어를 사용해도 되나요?

- ➔ 두유, 콩고기 등의 경우 우유, 고기 등을 해당 제품의 원재료로서 포함하고 있지 않으나, 식품의 특성을 설명하기 위하여 전통적 또는 관용적으로 사용되어 온 용어로서, 보통의 주의력을 가진 소비자는 해당 제품에 우유, 고기 등의 동물성 원재료가 함유되어 있지 않음을 이미 알고 있다고 판단됩니다. 따라서 해당 제품의 원재료로 사용되지는 않았으나 전통적 또는 관용적으로 사용되어 보통의 주의력을 가진 소비자가 제품의 정확한 특성을 알고 있는 경우 동물성 원료명을 제품명 또는 제품명 일부로 표시할 수 있으며, 이 가이드라인의 적용 대상이 아닙니다.
(예시) 두유, 콩고기, 식물성크림, 코코아버터, 땅콩버터, 코코넛밀크 등

국민 안전이 기준입니다

YOUR SAFETY IS OUR STANDARD



【공직자 부패·공익 신고안내】

** 신고자 및 신고내용은 보호됩니다

▶ 부패·공익 신고 : 식약처 홈페이지 “국민소통 > 국민신문고 > 부패·공익 신고” 코너

혁신의 성공, 미래를 연다!



식품의약품안전처