

덜 익은 감귤 '풋귤' '청귤' 모두 식품 원료 표시 가능하다

김재범 기자 | 승인 2020.10.11

김원이 의원, 식약처서 식품 표시 기준상 청귤 문제없어 밝혀
표준국어대사전은 청귤을 '익지 아니한 푸른 귤'로 정의



덜 익은 초록색 감귤로 혼용되는 '풋귤'과 '청귤' 명칭을 놓고 논란이 일고 있는 가운데 식품의약품안전처가 둘 다 식품 원료로 표시가 가능하다는 입장을 내놓았다.

이는 11일 국회 보건복지위원회 김원이 의원(더불어민주당·전남 목포시)이 식약처로부터 제출받은 '청귤 명칭 사용' 등 관련 자료에서 확인됐다.

식약처가 고시하는 '식품 등의 표시 기준'에서 원재료명 표시는 식품의 기준 및 규격, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정하도록 하고 있다.

하지만 현행 식품의 기준 및 규격에서는 풋굴, 청굴에 대해 별도의 기준이 없는 상황이다.

실제 현재 등재된 식품 원료 명칭 중 굴나무는 기타명칭(시장명칭)으로 밀감·감굴, 사용 부위인 열매·열매껍질로 관리되고 있다.

이는 굴나무 열매의 익음 정도를 구분하지 않고, 청굴에 대해 별도로 정하고 있지 않는 것이다.

이에 따라 제품에 포함된 청굴이 굴나무에서 유래한 것이라면 식품원료로 사용할 수 있게 된다.

또 표준국어대사전에서는 ‘청굴’을 ‘익지 아니한 푸른 굴’로, ‘풋’을 ‘덜 익은’을 뜻하는 접두사로 정의, ‘덜 익은 굴’에 대해 풋굴 및 청굴로 표시가 가능하다고 판단했다.

반면 제주특별자치도는 풋굴을 덜 익은 초록색 감굴로, 청굴을 재래굴의 일종으로 각각 분류하면서 명칭 혼용 사례에 대해 정확한 명칭 사용을 안내하고 있다.

제주도는 2016년 감굴 생산 및 유통에 관한 조례를 개정, 풋굴에 대해 감굴의 기능성 성분을 이용할 목적으로 농약 안전사용 기준을 준수해 여름(8월 1일~9월 15일)에 출하하는 노지감굴로 정의해 놓고 있다.

이런 가운데 식약처는 청굴 명칭 사용과 관련 제주도 등 관련 업계 의견 청취 및 민원 제기 내역은 없는 것으로 확인했다.

식약처는 다만 국립원예특작과학원 감굴연구소가 지난해 11월 풋굴을 식품원료로 사용할 수 있도록 제안함에 따라 풋굴에 대해 굴나무(열매)에 해당하므로 사용 가능함을 회신한 바 있다.

한편 국내에서 생산·판매되고 있는 식품 중 ‘청굴’ 명칭이 들어간 제품은 ‘식품행정통합시스템’ 확인 결과 제주향청굴, 제주청굴바몬드, 제주청굴비타C, 제주청굴젤리, 제주청굴주스, 청굴청, 제주청굴차, 칠성사이다청굴 등 249개에 달하는 것으로 나타났다.

이들 식품은 제주를 비롯해 전국에서 제조되고 있는데 식품 유형도 액상차, 과채음료, 과자, 잼, 침출차, 당절임, 소스, 탄산음료, 당류가공품, 과채가공품, 천연향료 등 다양하다.



김재범 기자