

1. Nomor Notifikasi	:	G/TBT/N/KOR/1192
2. Negara Pengusul Notifikasi	:	Republic of Korea
3. Tanggal Notifikasi	:	5 Januari 2023
4. Masa Tanggapan	:	60 days from notification
5. Badan Penanggungjawab	:	Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
6. Artikel yang dinotifikasi	:	2.9.2
7. Cakupan Produk (HS atau ICS)*	:	Foods
8. Judul Notifikasi	:	Proposed Revision of the "Labeling Standards of Foods, Etc."

A. Deskripsi :

Kementerian Keamanan Makanan dan Obat Korea merevisi pernyataan berikut ini dari Standar Pelabelan Makanan. Poin utama dari amandemen tersebut adalah sebagai berikut:

1. Klarifikasi pelabelan pada makanan yang ditujukan untuk bayi atau balita.
2. Relaksasi standar pelabelan nama produk untuk minyak goreng campuran.
3. Klarifikasi terkait kasus pencairan produk beku dan produksi/pengolahan menjadi produk yang didinginkan.
4. Perbaikan standar pelabelan kalori untuk minuman beralkohol.
5. Klarifikasi target indikasi warna untuk pewarna alami.
6. Perluasan penyediaan informasi mengenai klaim kandungan gula (tanpa gula atau 'tanpa tambahan gula' dan sejenisnya) pada produk.
7. Menetapkan rentang toleransi untuk asam lemak esensial (asam linoleat, asam alfa-linolenat, EPA + DHA).
8. Mencerminkan revisi dan pengeditan frasa 'Standar dan Spesifikasi untuk Makanan' dan 'Standar dan Spesifikasi untuk Bahan Tambahan Makanan'

B. Tujuan :

Tujuan rancangan peraturan ini sebagai informasi kepada konsumen, pelabelan, perlindungan kesehatan atau keselamatan manusia.

C. Substansi Notifikasi :**Sistem Pelabelan Makanan****1. Food Labeling**

Dalam rangka memberikan informasi yang lebih akurat kepada konsumen mengenai produk pangan, MFDS menerapkan peraturan dan standar terkait yang mewajibkan pelabelan nama produk, bahan, tanggal produksi dan kedaluwarsa (tanggal retensi mutu), isi bersih, identitas dan tempat usaha prinsipal, dan informasi gizi, serta petunjuk sanitasi untuk penyimpanan yang aman dan peringatan pada kemasan dan wadah.

- Article 4 and 5 of the Act on the Labeling and Advertising of Food, Etc.
- Article 5(3) and 6(4) of the Enforcement rule of the same Act
- Food Labeling Standards

2. Fungsi Utama dari Pelabelan Makanan

Memberikan informasi dasar tentang produk:

- Nama produk
- Jenis produk makanan
- Identitas dan principle tempat usaha
- Tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa atau tanggal retensi kualitas
- Nama dan jumlah bahan makanan
- Negara asal (Silakan lihat situs web MAFRA, MOTIE, dan Layanan Kepabebean Korea untuk detail tentang metode pelabelan)
- Isi bersih (berat, volume, dll.)

Memberikan informasi kepada konsumen mengenai keamanan, nutrisi, dan Kesehatan:

- Petunjuk penyimpanan dan penanganan
- Peringatan untuk keselamatan konsumen
- Informasi Nutrisi (kalori, karbohidrat, gula, lemak, natrium, dll.)
- Untuk makanan diet khusus, label yang dapat menunjukkan informasi tersebut

Metode untuk penjualan, promosi, dan iklan makanan:

- Rendah lemak, rendah kolesterol
- Kaya akan serat makanan, dan lain-lain.

3. Pelabelan dan Metode Pelabelan Makanan untuk Alergen

- Makanan untuk Pelabelan Alergen: telur (terbatas pada yang berasal dari unggas), susu, soba, kacang tanah, kedelai, gandum, makarel, kepiting, udang, daging babi, persik, tomat, asam belerang (terbatas pada kasus-kasus di mana asam belerang ditambahkan dan produk akhirnya mengandung 10mg / kg atau lebih SO₂), kenari,

ayam, daging sapi, cumi-cumi, kerang (termasuk tiram, abalon, dan kerang), kacang pinus.

- Metode Pelabelan: Jika produk A menggunakan bahan baku yang mengandung alergen, dan jika produk lain menggunakan zat yang diperoleh melalui ekstraksi atau metode lain dari produk A, atau makanan atau bahan tambahan makanan yang mengandung produk A atau zatnya sebagai bahannya, maka bahan baku harus dicantumkan pada label tanpa memandang kandungannya. Selain itu, label alergen terpisah harus dibuat di dekat label bahan baku dengan warna latar belakang yang berbeda, untuk mencantumkan bahan baku yang memerlukan label allergen.

Contoh: Produk ini mengandung gandum dan susu.

- Label peringatan untuk kemungkinan adanya campuran alergen: Menurut Standar Pelabelan Makanan, jika produsen menggunakan proses produksi yang sama untuk produk yang mengandung dan tidak mengandung alergen, maka perlu mencantumkan label yang menyatakan bahwa ada kemungkinan campuran alergen di dalam produk tersebut, sebagai peringatan demi keamanan konsumen. Dalam hal ini, alergen yang digunakan sebagai bahan baku produk tidak perlu diberi label.

Cakupan Revisi Peraturan

1. Alasan revisi

- Konsumsi untuk bayi atau balita mengacu sebagaimana dimaksud dalam “Standar dan Spesifikasi Pangan”.
- Memperjelas ketentuan pelabelan dan standar pelabelan nama produk untuk minyak goreng campuran.
- Untuk menghindari kebingungan, standar pelabelan telah ditambah dan jumlah kalori yang tertera pada minuman beralkohol telah ditingkatkan.
- Menyempurnakan metode pelabelan agar lebih terlihat, standar nutrisi harian baru telah ditambahkan.
- Menetapkan kisaran toleransi untuk nutrisi tambahan.

2. Klarifikasi pelabelan pada makanan bayi atau anak kecil

- Menurut Standar dan Spesifikasi Pangan, makanan yang dijual diberi label ‘untuk bayi dan balita’. Terdapat standar dan spesifikasi untuk ‘makanan’, namun ‘makanan yang dikonsumsi oleh bayi atau anak kecil’ dan tidak adanya standar pelabelan terpisah untuk ‘menandai sebagai objek’.
- Untuk mencegah kesalahpahaman dan kebingungan konsumen, disebabkan bayi atau balita dimasukkan dalam makanan umum. Jika dimaksudkan untuk dikonsumsi, maka dapat diindikasikan sebagai ‘makanan bayi dan balita’ sehingga memperkuat penyediaan informasi konsumen dan memastikan pilihan dengan mendefinisikan secara jelas.

3. Relaksasi standar pelabelan nama produk untuk minyak goreng campuran
 - Nama bahan baku tidak boleh digunakan pada nama produk minyak goreng campuran, begitu pula nama produknya. Peraturan perlu diperbaiki karena seleksi sulit dilakukan dan menyebabkan produk lain terhambat.
 - Membolehkan penggunaan nama bahan baku pada nama produk minyak goreng campur. Produk yang dirancang untuk mencegah kesalahpahaman dan kebingungan konsumen serta mempertimbangkan karakteristik minyak nabati. Menggunakan nama bahan baku yang paling sering digunakan. Klarifikasi metode pelabelan untuk menampilkan informasi kandungan minyak nabati
4. Mencairkan makanan beku dan membuat/memprosesnya menjadi produk berpendingin
 - Mencairkan dan mendinginkan bahan mentah beku untuk peralatan memasak sederhana, dll. Dalam hal produk diproduksi dan diolah menjadi produk, oleh pelaku usaha. Kebingungan yang disebabkan oleh interpretasi.
 - Pencairan sederhana atau setelah pencairan sesuai dengan Standar dan Spesifikasi Pangan. Dalam hal kemasan terpisah dan digunakan sebagai komponen produk berpendingin, isinya adalah mencegah kebingungan bagi pelaku usaha dengan melakukan klarifikasi.
5. Memperkuat metode pelabelan kalori untuk minuman beralkohol
 - Mengangkat isu sulitnya pengecekan kalori pada minuman beralkohol karena tidak terlihat.
 - Kalori harus ditampilkan dalam huruf besar dan tebal hanya untuk minuman beralkohol. Menjamin hak konsumen untuk mengetahui dengan melakukan perbaikan agar lebih mudah dalam melakukan pengecekan sehingga berkontribusi pada peningkatan Kesehatan.
6. Klarifikasi target pelabelan nilai warna untuk pewarna alami
 - Kandungan warna dalam “Standar dan Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan” di antara pewarna alami. Nilai warna tidak dapat ditampilkan jika tidak ada standarnya
 - Di antara pewarna alami, nilai warna dalam “Standar dan Spesifikasi Bahan Tambahan Makanan”. Nilai warna hanya ditunjukkan jika ada standar untuk memperjelas target.
7. Penyediaan informasi tentang produk-produk yang ditekankan bebas gula
 - Untuk produk yang menggunakan pemanis dan menekankan sebagai bebas gula atau tanpa pemanis, dll. Menyebabkan salah persepsi atau kebingungan karena kurang manis atau rendah kalori.
 - Jika ditekankan tanpa pemanis, tanpa pemanis, dan sebagainya, maka mengandung 'pemanis'. Akurat dengan meningkatkan tampilan informasi tentang kalori secara

bersamaan sehingga menjamin hak konsumen untuk mengetahui dan memilih produk melalui penyediaan informasi.

8. Penyusunan kisaran toleransi asam lemak esensial

- Menurut 'Standar Asupan Nutrisi Korea', 3 jenis asam lemak esensial. Nilai standar harian untuk asam para-linolenat (EPA+DHA) telah ditetapkan dan harus diberi label dan ditambahkan sebagai bahan nutrisi.
- 3 jenis asam lemak esensial (asam linoleat, asam alfa-linolenat, EPA+DHA) ditetapkan rentang toleransi antara kuantitas yang ditampilkan dan nilai terukur aktual.
- Memperhatikan perbedaan kandungan nutrisi yang terjadi tergantung bahan baku, dll.

9. Revisi Standar dan spesifikasi pangan serta Standar dan spesifikasi bahan tambahan pangan.

D. Referensi / Relevant Document :

- Ministry Food and Drug Safety Advance Notice No. 2023-614(Dec. 28th, 2023)

E. Data Perdagangan (Ekspor/Impor) :

Data ekspor produk pangan olahan ke Korea Tahun 2018-2022



Berdasarkan tabel tersebut, ekspor produk pangan olahan Indonesia dengan HS Code 6210 (*Food preparations, n.e.s.*) meningkat pada tahun 2022. Pelaku usaha yang memiliki ekspor ke Korea dapat memperhatikan Proposed Revision of the "Labeling Standards of Foods, Etc." tersebut sehingga tidak terjadi hambatan perdagangan.

F. Regulasi/Standar Internasional /SNI terkait produk yang dinotifikasi :

- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2023 tentang Registrasi Pangan Olahan
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2023 tentang Bahan Baku yang Dilarang dalam Pangan Olahan dan Bahan yang Dilarang Digunakan sebagai Bahan Tambahan Pangan