

쌀 포장지를 자세히 살펴본 적이 있는가?

쌀 포장지에는 소비자의 눈길을 한 번에 사로잡는 제품명이나 브랜드명칭 외에도 살펴볼 것이 많다.

아래에 제시된 <표 1>의 쌀 포장지의 예시를 보면, 첫 번째로 소비자들의 눈길을 사로잡을 수 있도록 쌀의 제품명 또는 브랜드명이 큼지막하게 표시되어 있다. 두 번째로 투명필름을 통해 쌀의 상태를 볼 수 있도록 동그란 구멍이 뚫려있다. 쌀을 구매할 때 구멍을 통해 상처가 난 쌀알은 없는지, 쌀알 색깔은 어떠한지 등 실제 상태를 보고 좋은 쌀을 구매할 수 있다. 세 번째로 <양곡표시제>에 따라 쌀을 수확한 사람의 정보를 비롯하여 쌀의 품종과 등급 등 핵심 정보들이 적혀있다.

이러한 정보는 진열되어 있을 때 구매자가 알아보기 쉬운 곳에 표시되어 있어야 한다. 이 뿐만 아니라 글자 크기, 포장재와 구별되는 색상으로 표시되어야 하는 등의 조건이 있다.



< 표 1 > 쌀 포장지 예시

이 가운데 세 번째 내용에서 언급된 <양곡표시제>에 대해 살펴보고자 한다. 각 항목과 내용을 보고, 쌀을 구매할 때 어떤 점을 참고해야할지 알아보자.

소비자들의 눈길을 사로잡을 수 있게

- 1 쌀의 제품명 또는 브랜드명이 크게 표시되어 있다.

투명필름을 통해 쌀의 상태를 볼 수 있도록 동그란 구멍이 뚫려있다.

- 2 이를 통해 상처 있는 쌀알은 없는지, 색깔은 어떠한지 등 실제 쌀의 상태를 살펴볼 수 있다.

<양곡표시제>에 기반해 쌀을 수확한

- 3 사람의 정보, 쌀의 품종과 등급 등이 적혀있다.

항목	내용								
품목	양곡의 품목을 표시한다. 쌀 포장지에는 ‘쌀’이라고 표기된다.								
중량	포장된 쌀의 실제 무게를 표시한다.								
품종	포장되어 있는 쌀(또는 현미)의 품종을 표시한 것이다. 1) 한 가지 품종으로 80% 이상 들어 있는 경우 ‘단일’ 또는 ‘단일미’라고 표기된다. 2) 품종명을 모르는 경우와 두 가지 이상의 품종이 섞여 있는 경우에는 ‘혼합’ 또는 ‘혼합미’라고 표기된다. 품종을 혼합한 경우에는 품종별 혼합비율이 적혀있기도 하다. (예: 추천 60% 호품 40%)								
단백질 함량	쌀에 함유되어 있는 단백질의 양을 표시한 것이다. 단백질 함량이 많을수록 밥으로 지었을 때 딱딱하게 느껴지고 탄력과 점성이 떨어지는 경향이 있다고 한다. 이러한 이유로 단백질 함량이 적을수록 높은 등급이 매겨진다. 하지만 쌀의 품종에 따라 단백질 함량이 달라진다고도 하니, 참고사항으로 보는 것이 바람직 할 것이다. <table border="1"> <thead> <tr> <th>구분</th><th>단백질 함량</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>수</td><td>6.0 이하</td></tr> <tr> <td>우</td><td>6.1-7.0</td></tr> <tr> <td>미</td><td>7.1 이상</td></tr> </tbody> </table> 쌀 단백질 함량 기준 (농림축산식품부)	구분	단백질 함량	수	6.0 이하	우	6.1-7.0	미	7.1 이상
구분	단백질 함량								
수	6.0 이하								
우	6.1-7.0								
미	7.1 이상								
등급	쌀의 수분 함유량, 피해립·이물질 함유량 등 농림축산식품부에서 제시한 여러 가지 기준을 바탕으로 등급이 나누어진다. 등급기준에 따라 ‘특·상·보통’으로 구분되며, 쌀 포장지에서는 해당 등급에 ‘○’ 표시가 된 것을 볼 수 있다. 검사를 하지 않은 경우 ‘미검사’가 표기된다. 하지만 2017년 10월부터는 미검사 항목이 없어지고 특/상/보통/등외 4가지 등급으로 표기될 예정이라고 한다.								

항목	내용						
	항목 등급	최 고 한 도 (%)					
		수분	싸라기	분상질립	피해립	열손립	기타이물
	특	16.0	3.0	2.0	1.0	0.0	0.1
	상	16.0	7.0	6.0	2.0	0.0	0.3
	보통	16.0	20.0	10.0	4.0	0.1	0.6
쌀 등급 기준 (농림축산식품부)							
생산연도	쌀 포장지에 들어 있는 벼가 수확된 연도이다. 밥으로 지었을 때 수확 직후의 쌀일수록 윤택이 나고, 수분 함량이 높으며, 점성이 강해 맛있다. 반대로 오래된 쌀일수록 수분이 많이 줄어 밥맛이 저하되고 영양소의 일부가 파괴되었을 우려도 있다. 따라서 구매 시 생산연도를 확인해 비교적 최근에 생산된 쌀을 구입하는 것이 좋다.						
도정연월일	재배한 벼의 껍질을 벗겨내 현미 또는 쌀로 가공하는 과정을 ‘도정’이라고 한다. 따라서 이 항목은 도정한 날짜를 표기한 것이다. 도정일이 다른 쌀/현미를 혼합한 경우에는 먼저 도정한 날을 표기한다. 쌀은 도정된 이후부터 점차 수분이 줄어들어 밥맛에 영향을 끼치며, 밥맛은 도정한 지 7~15일 이내의 쌀이 좋다고 한다.						
생산자	쌀을 수확한 사람 또는 시설의 이름과 주소, 전화번호가 표시되어 있다. 외국산인 경우 수입자(판매원)의 주소, 판매자 이름(상호), 전화번호가 표시된다.						

< 표 2 > <양곡표시제>에 따른 표시 항목과 해당 내용

앞으로는 많은 쌀 구매자들이 여러 가지 정보들까지 고려하여 자신의 입맛에 맞는 쌀을 고르면 좋을 것 같다. 또 기재된 내용에만 단순히 관심을 두는 것에 그치는 게 아니라, 쌀 품종에 따라 밥맛이 어떤지, 누가 생산한 쌀이 믿을만한 지 등 다양한 요소를 주의 깊게 살펴보는 건 어떨까. 나아가 이러한 작은 관심이 점차 확대되어 쌀에 대한 관심도 함께 커지기를 기대한다.