

덴마크의 가금육 품질인증 표시 제도

덴마크는 유럽에서도 농식품의 품질과 관련하여 엄격한 법규와 제도의 틀을 유지하고 있는 국가 중 하나이다. 덴마크에서 소비되는 주요 식품인 육류, 가금육, 우유, 곡물 부문 중 가금육의 일차 생산 단계에 적용되는 품질인증 표시 제도에 대해 살펴본다.

1. 덴마크 농식품 품질인증 표시 제도의 배경

덴마크에서 농식품의 품질인증 표시에 관한 수요자들의 요구는 특히 동물복지나 이력추적 시스템에 대한 요구로 표현되고 있다. 목장이나 도축장에서 이루어지는 첫 번째 가공 단계에서의 상품 취급에 대한 엄격한 요구사항들을 수반하는 농식품 품질인증 표시 제도들이 몇 가지 있다.

농식품 품질인증 표시 제도에서 발견되는 최근의 동향은 유지해야 할 문서기록의 양이 증가하고 있으며 이력추적 가능성이 매우 강조되고 있다는 점이다. 그 대표적인 예가 'Kvalitet I Kyllingeproduktionen' 과 'Danish Quality Crops' 이다. 이 두 개의 품질인증 표시 제도는 사료 또는 종자에서부터 가공 단계에 이르는 공급사슬 단계들 모두에서 문서기록 유지를 매우 강력하게 요구하고 있다. 다음은 덴마크에서 찾아볼 수 있는 농식품 품질인증 표시들이다.

- Det roede segl
- Friland

- Dansk Kalvekød(덴마크산 송아지 고기)
- Code of Practice
- Antonius
- Englandsgris(영국산 돼지)
- Salmonella and Campylobacter Free Chicken
- Kvalitet I Kyllingeproduktionen
- Arlagaarden
- Lur Marks
- Danish Quality Crops DQ C

2. Det roede segl

인증 요건이 되는 품질 기준을 작성할 책임은 지는 주체는 '덴마크 동물보호협회(Animals Protection Society in Denmark)' 이다.

이 품질인증 표시 제도의 법률적 근거는 '동물복지에 관한 법률 386호(1991. 6. 6)'이다. 이 법과 관련하여 동물 보호와 복지에 관한 상세한 규정을 제시하는 시행령들이 다수 마련되어 있다. 이 법률에 근거하여 덴마크 동물보호협

회는 다음과 같은 사항을 생산자들에게 요구하고 있다.

- 동물은 자유롭게 이동하고 정상적인 행동을 할 자유를 가져야 한다.
- 동물을 물리적으로 또는 정신적으로 학대하지 말아야 한다.
- 동물을 굶겨서는 안되며, 동물은 자연적인 사료와 물에 자유롭게 접근하여 스스로의 건강을 유지할 수 있어야 한다.
- 불필요한 감염이나 위해에 동물이 노출되어서는 안된다.

이 품질인증 제도는 돼지고기, 쇠고기, 송아지 고기, 육계 등의 육류 상품에 적용된다.

식품 공급시설상의 적용범위는 일차 생산, 운송, 도축단계이다. 품질인증 기관은 농장에서의

〈표 1〉 Det roede Segl 인증 획득을 위한 기본 필요사항

필요사항	적용여부
시설관련 의무사항	Yes
HACCP 계획	Yes
품질관리체계	Yes
환경관리체계	Yes
이력추적 시스템	Yes
환경영향 관리	Yes
모범실천 규범(GMP, GLP, GAP, BAT)	Yes
종사자 위생 및 안전관리 체계	Yes
생산 관리	Yes
생산과정 관리	Yes
인력	Yes
지속적 개선	Yes
관리 동기	Yes
상품 특성	Yes

동물사육 그리고 운반 및 도축절차에 관한 기준을 설정하고 있다. 동물 보호 및 복지 증진을 위해 활동하는 덴마크의 NGO가 인증 및 검사기관이 될 수 있다.

인증 및 검사기관의 임무는 덴마크 정부와 소비자들에게 영향력을 발휘하여 특정한 동물복지 기준 충족을 보장하는 상품을 생산자들에게 요구할 수 있게 하는 일이다. 인증 및 검사기능을 수행하는 기관이 따로 승인 받을 필요는 없다. 덴마크 동물보호협회는 'DB Control' 이라는 명칭으로 협회 내 부서를 두어 인증 및 검사 업무를 수행하고 있다.

현재 소나 돼지를 사육하는 약 400여 농업인들이 'Det roede Segl' 인증을 받은 상태다. 그리고 기업들 중에는 도축 및 육가공 부문에 종사하는 'Friland A/S', 가금육 가공 부문에 종사하는 'Vellingegaards Fjerkrøe', 농산물 판매 부문에 종사하는 'Kirkehøjens Gaardbutik' 등 3개의 기업이 인증을 받았다.

3. Salmonella and Campylobacter Free Chicken

이 품질인증을 받기 위해 준수해야 할 기준은 Danpo A/S와 Coop Denmark가 만든다. 닭고기의 1차 생산과 가공단계에 이 품질인증 제도가 적용된다. 이 제도의 근거 법규는 다음과 같다.

- 가금류에서의 살모넬라균에 관한 시행령 54호(2003. 1. 24)



덴마크의 가금육 품질인증 표시 제도

〈표 2〉 Salmonella and Campylobacter Free Chicken 인증 획득을 위한 기본 필요사항

필요사항	적용여부
시설관련 의무사항	Yes
HACCP 계획	Yes
품질관리체계	Yes
이력추적 시스템	Yes
모범실천 규범	Yes
종사자 보건 및 안전관리 체계	Yes
상품 관리	Yes
생산과정 관리	Yes
상품 특성	Yes

- 식품에 관한 법률 526호(2005. 6. 24)
- 식품 표시에 관한 시행령 1095호(2004. 11)



- 가금류에서의 살모넬라균에 관한 시행령 54호(2003. 1. 24)
- 식품에 관한 법률 526호(2005. 6. 24)
- 식품 표시에 관한 시행령 1095호(2004. 11)

4. Kvalitet i Kyllingeproduktionen(KIK)


KIK는 2006년부터 시범적으로 운용하고 있는 품질인증 제도다. '덴마크 가금육협회(Danish Poultry Meat Association), Danpo A/S, Rose poultry A/S가 컨소시엄을 구성하여 품질기준을 제정했다. 이 품질인증 제도의 근거법규는 다음과 같다.

〈표 3〉 KIK 인증 획득을 위한 기본 필요사항

필요사항	적용여부
시설관련 의무사항	Yes
HACCP 계획	Yes
품질관리체계	Yes
이력추적 시스템	Yes
모범실천 규범	Yes
상품 관리	Yes
생산과정 관리	Yes
상품 특성	Yes

이 제도는 사료에서부터 도계단계에 이르는 전체 공급사슬에 대해 적용되는 품질인증 제도이다. 닭고기 생산, 도계, 가공에 관한 규칙들을 수반하고 있다. 닭고기의 품질과 관련된 기존 규정들을 통합하고 가금육 산업 부문에 제기되는 미래의 수요를 충족시키기 위한 목적으로 만든 제도이다.

Danish Agricultural Advisory Service가 검사 및 인증업무를 수행하고 있다. 검사 및 인증업무 수행기관을 승인하는 주체는 DANAK이다.

이 품질인증 제도를 시행한 초기 35~40개의 양계농장만이 인증을 받았다. 현재 목표는 덴마크에 있는 300여 전체 양계농장들이 이 품질인증을 받도록 만드는 일이다. 

※ 본고는 한국농촌경제연구원 김정섭 연구원의 '덴마크, 농식품품질인증제도 개요'의 내용 중 가금육 관련 부분만 발췌하여 게재한 것이다.