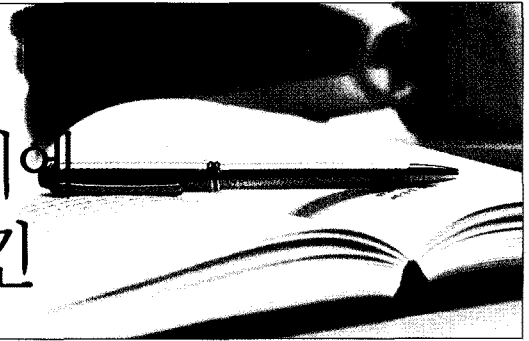


농수산물의 원산지 표시에 관한 법률과 배달용 치킨



그동안 '농산물품질관리법', '수산물품질관리법', '축산물가공처리법', '식품위생법' 등으로 나뉘어져 관리되어 왔던 원산지 표시에 관한 규정이 통합되어 '농수산물의 원산지 표시에 관한 법률'로 신규 제정되었다(법률 제10022호, 2010년 2월 4일 제정, 시행 : 2010년 8월 5일).

또한 관련 시행령(대통령령 제22332호)과 시행규칙(농림수산식품부령 제141호)이 2010년 8월 3일 국무회의를 통과하여 8월 11일부터 시행에 들어갔으며, 이로써 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률은 하나로 통합되고 관리 또한 농림수산식품부로 일원화하게 되었다.

특히 과거 식품위생법에서 다뤄졌던 음식점에 대한 농산물 원산지 표시제도 는 2007년 1월부터 매장면적 300㎡ 이상의 식당과 쇠고기로부터 시범 실시되었으며, 2008년 7월부터는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기의 경우 모든 매장으로 확대되었으나, 소비의 상당부분을 차지하고 있는 배달용 치킨은 배제되어 소비자 와 업계가 지속적인 개정을 요구한 바가 있었다.

원산지 표시제도의 강화는 소비자의 알권리 확보와 공정 거래 질서를 확립한 다는 목적으로 시행되고 있으나, 품질이 좋은 국내산 농수축산물의 수요기반 확충에도 큰 역할을 한 것으로 알려져 왔다.

이러한 점들은 수입축산물의 수입실적 통계자료의 변화를 보면 잘 나타난다. 음식점 원산지 표시제가 시행되기 전인 2007년과 시행 후인 2009년을 비교한 결과, 쇠고기 수입은 17% 감소하고 돼지고기 수입은 21%이 감소했다. 닭고기의 경우 2008년보다는 감소했지만 2007년보다는 13% 증가한 것으로 나타났으며, 이는 닭고기 소비의 상당 부분을 차지하고 있는 배달 음식점의 원산지 표기 의 무 부과가 제외되었기 때문에 나타난 결과로 해석되기도 했다.



최 충 집 상무
(주)마니커 기획조정실

이제 농수산물의 원산지 표시제에 관한 법률과 시행령, 시행규칙의 제정에 따라 배달 치킨은 닭고기의 원산지를 표기해야만 한다. 법률 시행과 함께 우리 업계에서는 어떤 것들을 준비해야 할 것인지 다 함께 생각해 보기로 하자.

축산물의 원산지 표시는 업계로 보면 좋은 기회임이 분명하다. 과거 원산지 표시가 없이 소비자에게 팔리던 닭고기가 원산지 표시를 해야만 팔 수 있게 되었기 때문이다. 그러나 배달용 치킨에 원산지를 표기한다고 해서 국내산 닭고기의 경쟁력이 강화되는 것일까? 국내산 닭고기의 근본적 경쟁력과 미래를 준비할 대응 대책을 생각해 보기로 하자.

1. 농장 HACCP 운영

국내의 경우 도계장 HACCP부터 출발이 되었지만 종계장, 부화장, 육계농장의 HACCP 운영은 이제 수입산 닭고기를 대적할 중요한 수단으로 생각된다. 단계별로 나누어 출발된 HACCP은 통합하는 단계로 발전되어야 하며 HACCP 관련 법규도 정비할 필요가 있다고 보여진다. 아울러 HACCP의 인증 및 관리 또한 일원화하여 운영될 필요가 있다고 본다. 농장의 HACCP은 선택이 아닌 필수가 되었다.

2. 닭고기 생산 이력제

현재 축산물 중 생산 이력제를 진행하고 있는 것은 한우 생산이력제가 있으며 돼지고기의 경우 시점 사업을 실시 중에 있다. 닭고기의 생산 이력제는 사육의 특성상 사육단위별로 해야 할 것으로 보이며, 이를 위해 종계부터 최종 산물까지 생산단위별로 관리하는 시스템이 구축되어야 한다. 이제 차근차근 미래를 준비하는 마음으로 국내산 닭고기 생산 이력제를 준비하자.

3. 항생제 잔류 문제

항생제 내성을 보이는 슈퍼박테리아 출현 등이 문제가 되고 있고 2011년 7월부터는 배합사료 내에 성장촉진용 항생제의 사용이 금지되는 시점에 있어서 항생제 잔류에 대한 근본적인 문제 접근이 필요하다.

배합사료 내 항생제 사용금지를 선행했던 유럽의 경우 농장에서의 항생제 사용은 반대로 크게 증가하는 부작용 등이 있어 이에 대한 대비도 필요하다. 특히 국내의 동물용 항생제 사용은 수의사의 처방 없이 사용할 수 있어 근본적 대안이 필요하다.

〈표 1〉 음식점 원산지 표시대상 품목 수입실적 비교(금액대비)

(단위 : 천불)

품목	2005	2006	2007(A)	2008	2009(B)	증감률(B/A %)
쇠고기	735,143	878,977	1,037,052	1,050,928	861,956	△16.9
돼지고기	619,918	777,922	903,848	876,183	712,942	△21.1
닭고기	113,037	118,306	119,575	154,416	135,359	13.2

※자료 : 농림수산물부

4. 인플루엔자, 살모넬라, 캄필로박터 등 생물학적 안전성 문제

과거 고병원성 조류인플루엔자 발생 시 국내 소비가 극단적으로 위축되었던 것처럼 생물학적 안전성은 가장 중요한 이슈가 될 수 있는 문제이다. 인플루엔자 뿐 아니라 향후 문제의 가능성이 높은 살모넬라, 캄필로박터 등 병원성 세균 및 바이러스를 관리하여 생물학적 안전성 문제를 해결해 나가야 할 것으로 생각한다.

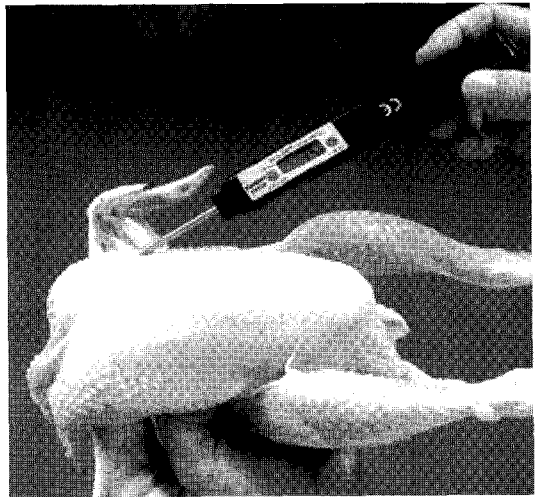
5. 닭고기 포장유통 문제

닭고기 포장 유통제는 과거 수입닭고기의 둔갑을 막기 위한 방편으로 도입되었으며, 도계규모에 따라 순차적으로 진행되었다. 현재 닭고기 포장 유통 의무화는 전 도계장에 확대 시행하도록 법 개정을 준비하고 있다. 이제 닭고기 포장 유통 의무화는 도계장의 품질 관리를 더욱 강화할 수밖에 없는 중요한 수단이 될 듯하다.

포장 유통은 최종 소비자까지 확인될 수 있는 방법으로 진행되어야 하며 생산자가 책임지고 품질을 관리하여 좋은 품질의 닭고기를 소비자에게 공급하는 좋은 제도로 발전하였으면 한다.

6. 동물복지의 적용 생산

유럽을 중심으로 개념이 정립되고 발전하고 있는 동물 복지 적용에 대하여 이제는 국내에서도 적극적으로 연구하고 대응을 해야 할 것으로



생각된다. 아직까지 동물복지 문제가 업계의 이슈 사항은 아니라고 할 수 있으나 미래를 위하여 이제는 준비해야만 할 때가 되었다.

농수산물 원산지 표시에 관한 법률은 수입 닭고기의 둔갑 판매를 막아낼 수 있으며 업계 발전에 큰 도움이 될 수 있음은 분명하다.

그러나 위에서 언급했듯이 국내산 닭고기의 품질 향상과 소비자들이 원하는 안전한 닭고기 공급을 통해, 수입산과의 차별화를 이룩해야만 시장 잠식을 막을 수 있다는 점을 명심할 필요가 있다 하겠다. <K>