

## 축산식품의 할랄인증 전략



진구복 교수  
전남대 동물자원학부

할랄(Halal) 식품이란 이슬람법에 따라 허가된 식품이며 할랄식품으로 판매되기 위해서는 반드시 할랄인증을 받아야 한다. 축산식품의 할랄인증기관으로 국내는 한국이슬람 중앙회(Korean Muslim Federation, KMF)에서 1994년부터 인증을 시작하였으며 싱가포르 인도네시아, 말레이시아의 인증기관에 협조를 받아서 2014년 말 현재 KMF 할랄인증 현황은 133업체 404개 품목이 인증되었다. 대표적인 국외 할랄인증기관으로는 말레이시아 자킴(Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, JAKIM), 인도네시아 무의(Majelis Ulama Indonesia, MUI)가 있다.

할랄 식품으로 인증받기 위해서는 기본적으로 이슬람의 샤리아법(Sharia law)에 따라 청결하고, 안전하며 불결한 물질(나지즈, Najis)로 구분된 것으로부터 오염되지 않아야 한다. 따라서 이슬람교에서 허가된 것(할랄, Halal)을 이용하여 축산식품의 경우 사양, 도축, 가공 공정중 어떠한 불결한 물질과의 접촉이 없어야 한다고 규정하고 있다. 나지즈라고 규정된 불결한 것의 대표적인 알콜, 돼지고기와 동물의 피의 경우 사료나 첨가물에 포함되지 않아야 하나 금기된 것(하람, Haram)일지라고 자연적인 발효과정을 거쳐서 할랄로 규정될 수 있는데 대표적인 경우 알콜발효로 생성된 식초가 생성되는 경우 예외적으로 할랄로 규정될 수가 있다.

일반적으로 할랄인증을 위한 과정을 살펴보면 할랄인증을 위한 서류를 제출하면 서류를 심사 및 평가할 할랄위원회가

개최되며 현장실사를 통하여 그 결과를 보고서로 작성하고 할랄인증 증명서 발급을 위한 최종 결정을 위하여 2차 할랄인증위원회를 개최하여 최종결정하게 되는데 심사용 서류는 기초사용 원료에 대한 할랄인증 입증자료를 비롯한 약 10여 가지가 해당된다. 더욱이 할랄육류로 인증받기 위해서는 적절한 축종의 선택, 할랄인증 사료를 이용한 사육환경, 샤리아법에 의한 도축, 가공 및 유통에 이르기까지 전 과정이 모니터링 되어야 하는데 이렇게 관리되기 위해서는 국가적인 차원의 시스템을 통하여 각 단계별 가이드라인을 설정하고 특히 가공육제품의 경우 첨가되는 첨가물의 각각의 인증절차를 거쳐야 하니 축산식품의 할랄인증제품 개발은 그리 쉽지는 않아 보인다. 따라서 정부 관련부처에서는 이슬람 국가에서 비교적 많이 섭취하고 있는 계육의 사육과 도계를 시도하기 위한 시범적인 농가와 업체 선정을 통하여 할랄인증을 위한 기반을 다져야 할 것이다. 그렇지만 이러한 엄격한 관리규정을 실시하여 생산된 할랄인증 축산식품이라 할지라도 가격경쟁에서 우위를 차지하기 위해서 업체에게는 큰 부담으로 작용할 것으로 보인다. 구체적으로 할랄 축산식품으로 인증받기 위한 기술을 살펴보면 육류의 경우 사육할 축종을 선정한 후 할랄 인증된 사료와 사양조건을 갖추어 사육을 실시해야 하는데 이렇게 사육하기 위해서는 국내에서 지정된 사육환경을 갖춘 농가선정이 절실히 필요하다. 다음 단계인 도축공정은 기존의 도축공정과 차별화된 할랄도축을 위한 새로운 '할랄 전용도축장' 건립이 수반되어야 하

고 무슬림 율법에 적합한 할랄방식으로 도축공정을 진행하기 위하여 숙련된 무슬림이 고용되어야 하며 도축직전의 무슬림식 기도를 하고 날카로운 칼로 경동맥을 절제하는 등의 방식을 따라서 도축을 해야 한다.

도축 후 가공 및 저장기간 동안에도 기존의 다른 제품과 접촉을 금하고 불결한 다른 나지즈에 오염이 되지 않도록 주의해야 하며 저장, 운송, 진열 판매되는 모든 할랄식품은 할랄로고가 표시되어 있어야 하며 모든 단계에서 비 할랄물질과 분리되어야 한다고 규정하고 있다. 또한 포장재료의 경우에도 나지즈에 포함되지 않고 독성이 없으며 포장 중 나지즈에 오염되지 않아야 하고 포장지의 디자인이나 기호 등이 또한 샤리아 율법에 어긋나지 않아야 한다. 더욱이 할랄인증을 위한 육류의 경우 운송 시 할랄전용 차량으로 운송하여 기존의 제품과는 접촉이 없어야 한다. 이와 같이 할랄인증된 육가공제품개발을 위한 원료육의 선정, 첨가물의 최소화와 인증된 첨가물을 사용하는 등의 엄격한 가공공정을 통하여 할랄인증을 취득할 수 있다.

축산식품의 할랄인증 절차가 모든 것이 낯설고 까다롭게 느껴지지만 정부의 부단한 노력과 할랄인증제품을 개발해 보겠다는 의지를 가진 축산농가와 기업체가 협력한다면 할랄인증된 축산식품의 개발이 그리 어렵지는 않을 것 같다. 다만 할랄인증 축산식품의 인증을 위하여 생산되는 가공공정이 일부 종교적인 의식을 통하여 진행되어야 하는 부분에 대한 이해가 요구된다.

출처 : 축산신문 [2016. 03. 11]