

글로벌 경쟁력 강화를 위한 수산물 정부인증제도 개선방안

Improvement Plans for the Governmental
Seafood Certification System for Higher
Global Competitiveness

2011. 12.

주문배 · 이현동



한국해양수산개발원
KOREA MARITIME INSTITUTE

◆ 보고서 집필 내역

● 연구책임자

- 주 문 배: 제1장, 제2장, 제4장, 제5장, 제6장

● 연구진

- 이 헌 동: 제2장 3절, 제3장, 제4장 2절

◆ 산·학·연·정 연구자문위원

● 조 순 영(강릉원주대학교 교수)

● 김 영 명(한국식품연구원 해양생명바이오사업단 단장)

● 최 병 옥(한국농촌경제연구원 부연구위원)

● 양 정 규(농림수산검역검사본부 사무관)

* 연구자문위원은 산·학·연·정 순임

◆ 연구감리자

● 신 영 태(한국해양수산개발원 선임연구위원)

머 리 말

소비자는 안심하고 믿을 수 있는 식품을 구매하기 위해 다양한 식품정보에 관심을 가지고 있다. 그런데 농수산 식품 고유의 특성 때문에 전문가가 아닌 일반 소비자가 매장에 진열되어 있는 식품을 보고 안전성과 품질을 판별하여 구매한다는 것은 결코 쉬운 일이 아니다.

이러한 어려움 때문에 소비자들은 식품 포장지에 인쇄되어 있는 품질인증 관련 표시를 구매단계에서 선택기준으로 활용하기도 한다. 또한 식품제조업체(생산자)도 자사 생산품을 홍보하고, 다른 제품과 차별화하기 위한 수단으로서 식품인증제도를 활용하고 있다. 이와 같이 소비자와 생산자를 동시에 보호하기 위한 목적에서 세계 각국 정부는 다양한 식품 관련 인증제도를 도입하여 시행하고 있다.

그런데 판매대에 진열되어 있는 식품의 품질이나 위생·안전성에 대한 인증마크(로고)가 붙어있는 식품이라도 그것이 정확히 무엇을 의미하는지 소비자들은 잘 알기가 힘든 실정이다. 특히 수산물, 농산물, 축산물, 가공식품 등에 다양한 종류의 정부인증제도가 시행되고 있는데, 지방자치단체(광역자치단체, 기초자치단체)에서도 농수산식품에 대한 인증제도를 시행하고 있다. 이와 같이 인증의 종류가 너무 많고 비슷하게 도안된 인증마크 때문에 각종 인증제도가 오히려 소비자들의 구매에 혼란을 주기도 한다.

이 때문에 소비자들은 수산식품을 구매하는 단계에서 인증품을 구매 결정요인으로 활용하지 못하고 있는 실정이며, 생산 및 가공업체로서는 인증제도 획득에 상당한 비용과 시간이 소요되나 이에 상응하는 효과를 거두지 못하고 있다. 더욱이 정부인증제도는 시장개방화 시대에 수산업의 글로벌 경쟁력을 제고하기 위해 그 활용이 매우 중요함에도 불구하고 이에 대한 실용적인 수산정책 연구가 매우 미흡하다.

이러한 점에서 이 보고서가 목표로 하고 있는 현행 수산식품 정부인증 제도의 정확한 문제점 파악과 합리적인 개선방안 도출은 시기적으로 매우 적절한 시도로 판단된다. 또한, 2013년부터 농림수산식품부가 추진하고자 하는 ‘고부가가치 품질농업을 위한 농식품 인증제도 개편방안’의 현장 적용에 도움이 될 수 있을 것이다. 특히, 농식품이 아닌 수산식품을 대상으로 다각도로 검토한 이 보고서의 결과가 정부정책 집행의 효율성을 제고시키는 데 적극적으로 활용되기를 바란다.

끝으로 이 보고서는 한국해양수산개발원 수산연구본부의 주문배 연구위원과 이현동 전문연구원이 집필하였다. 아울러 이 연구를 수행하는 과정에서 전문적인 의견을 제시해주신 강릉원주대학교 조순영 교수, 한국농촌경제연구원 최병옥 박사, 한국식품연구원 김영명 박사, 농림수산식품부 양정규 사무관과 본원의 신영태 연구감리위원께 깊은 감사를 표하며, 자료수집 및 현지 실태조사에 많은 협조를 해주신 관련 업체 및 농림수산식품부 등 관계자들에게도 이 글을 빌어 감사드리고자 한다.

2011년 12월

한국해양수산개발원
원 장 김 학 소

차 례

Executive Summary	i
-------------------	---

제1장 서 론	1
---------	---

1. 연구의 필요성	1
2. 연구의 목적	3
3. 연구의 범위와 방법	4
4. 선행연구	7
1) 식품 품질인증제도 관련 연구	7
2) 식품 표시제도 관련 연구	8
3) 친환경농산물 인증제도 관련 연구	8
4) 식품품질 및 안전 관련 유사인증제도의 통합 또는 연계방안 연구	9

제2장 수산식품 정부인증제도의 필요성과 도입 효과	12
-----------------------------	----

1. 수산식품정부인증제도의 필요성	12
2. 식품 관련 정부인증제도의 분류와 구성요소	14
1) 식품 관련 정부인증제도의 성격과 분류	14
2) 수산식품 정부인증제도의 구성요소	18
3. 식품인증제도 도입의 효과	22

제3장 수산식품 정부인증제도의 현황과 문제점	26
--------------------------	----

1. 수산식품 정부인증제도의 현황	26
1) 품질인증제도(수산물·수산특산물·수산전통식품)	26
2) 친환경수산물 인증제도	36

3) 위해요소중점관리기준(HACCP)	40
4) 수산물 지리적표시제	51
5) 가공식품 한국산업표준(KS) 인증제도	58
6) 수산물 이력추적제도	62
2. 수산식품 정부인증제도에 대한 인식	68
1) 조사 개요	68
2) 조사대상 표본의 특성	71
3) 인식조사 결과	75
4) 시사점	89
3. 수산식품 정부인증제도의 문제점 및 종합평가	91
1) 수산식품 정부인증제도에 대한 비교분석	91
2) 인증제도별 문제점	95
3) 종합평가	101
 제4장 식품 관련 정부인증제도의 국내외 사례	105
1. 국내사례	105
1) 농산물 관련 인증제도	106
2) 축산물 관련 인증제도(HACCP)	121
3) 전통식품명인제도	122
4) 기타: 지방자치단체의 식품인증제도	124
2. 국외사례	126
1) 일본의 식품인증제도	126
2) 중국의 식품인증제도	128
3) EU의 식품인증제도	133
4) 프랑스의 식품인증제도	136
5) 영국의 식품인증제도	145
6) 국제식품규격위원회(CAC)	149

제5장 수산식품 정부인증제도의 개선방안 ————— 154

1. 기본 방향	155
2. 세부 추진방안	158
1) 실효성 제고를 위한 여건 조성	158
2) 글로벌 식품규격기준과의 조화	159
3) 정부인증제도 개편방안과의 조화	160
4) 품목별 인증표지의 단순화	163
5) 인증표지 부착 위치 및 방법 표준화 추진	164
6) 인증표지(로고) 통합과 운영 분리	165
7) 인증 주체 간 역할 분담(중앙, 지방, 전문가)	166
8) 지속적인 홍보 강화	166
9) 사후관리를 통한 인센티브 부여 및 퇴출	167
10) 수산식품 인증제도 활성화 종합대책 수립	167

제6장 결론 및 정책제언 ————— 169

1. 요약 및 결론	169
2. 정책제언	173
1) 단기 대책	173
2) 중장기 대책	177

참고문헌 ————— 179

부록 ————— 183

부록 1. 수산식품 정부인증제도에 대한 설문조사표	183
부록 2. 프랑스 인증제도 가이드북	200

표 차례

표 1-1. 본 연구와 선행연구와의 차별성	10
표 3-1. 품질인증제 개요 및 관련 법령	27
표 3-2. 품질인증의 대상품목	28
표 3-3. 품질인증의 공통기준	30
표 3-4. 품질인증의 공장 심사기준 요약	31
표 3-5. 품질인증 종류별 인증실적	32
표 3-6. 수산물 품질인증제 세부 품목별 인증실적	33
표 3-7. 수산특산물 품질인증제 세부 품목별 인증실적	34
표 3-8. 수산전통식품 품질인증제 세부 품목별 인증실적	35
표 3-9. 친환경수산물 인증제 개요 및 관련 법령	37
표 3-10. 친환경수산물(양식어류) 인증기준 요약	38
표 3-11. 친환경수산물 인증제 세부 품목별 인증실적	40
표 3-12. 위해요소중점관리기준 관련 법령	42
표 3-13. HACCP 의무적용의 단계별 시행계획	43
표 3-14. HACCP 적용업소(식품제조·가공업소 기준)의 선행요건 준수사항 요약	44
표 3-15. 수출을 목적으로 하는 수산물·수산가공품 HACCP의 세부관리기준 요약	47
표 3-16. 식약청 HACCP 적용 수산식품 제조업체 현황	49
표 3-17. 농림수산식품부 HACCP 이행 등록시설 현황(2011년 6월 말 기준)	51
표 3-18. 지리적표시제 개요 및 관련 법령	53
표 3-19. 지리적표시의 등록대상이 되는 수산물 및 수산가공품	54
표 3-20. 지리적표시 등록의 심사기준	56
표 3-21. 수산물 지리적표시 등록 현황(2011년 8월 말 기준)	57
표 3-22. 수산가공식품 KS 인증제 개요 및 관련 법령	59
표 3-23. 한국산업표준(KS) 인증심사 기준 요약(제품분야, 일반심사 기준)	60
표 3-24. 수산가공식품 한국산업표준(KS) 인증 현황(2011년 4월 말 기준)	61
표 3-25. 수산물 이력추적제 개요 및 관련 법령	63

표 3-26. 수산물 이력추적 관리기준 요약	64
표 3-27. 수산물이력제 참여 현황(2011년 5월 말 기준)	66
표 3-28. 수산물이력제 품목별 등록 현황(판매단계 제외)	67
표 3-29. 수산식품 정부인증제도에 대한 설문조사 설계	69
표 3-30. 수산식품 정부인증제도에 대한 소비자조사 내용	70
표 3-31. 수산식품 정부인증제도에 대한 생산업체 조사 내용	71
표 3-32. 소비자조사 표본의 특성	73
표 3-33. 생산업체 조사 표본의 특성	74
표 3-34. 수산식품 정부인증제도에 대한 소비자 인지도	76
표 3-35. 위생·안전성 관점에서 가장 신뢰하는 제도 및 가장 이해하기 쉬운 제도 ..	80
표 3-36. 수산식품 구매 시 가장 중요하게 고려하는 요인	81
표 3-37. 생산업체의 수산식품 정부인증제도에 대한 인지도	83
표 3-38. 생산업체의 수산식품 정부인증제도에 대한 인지도	84
표 3-39. 생산업체의 수산식품 정부인증제도 평가	86
표 3-40. 수산식품 정부인증제도의 문제점	87
표 3-41. 수산식품 정부인증제도 통합 시 고려사항	88
표 3-42. 수산식품 정부인증제도의 주요 요인(기준)별 규정 여부	93
표 3-43. 수산식품 정부인증제도 비교	94
표 3-44. 수산식품 정부인증제도의 문제점 종합	104
표 4-1. 농축산물 관련 정부인증제도 개요	105
표 4-2. 친환경농산물의 종류	112
표 4-3. 친환경농산물의 인증기준	114
표 4-4. 농산물 이력추적제도 등록자의 이력정보 관리사항	116
표 4-5. 가공식품산업표준 KS 인증제도의 평가사항	119
표 4-6. 지방자치단체(광역시)의 식품 관련 인증제도	125
표 4-7. 일본의 식품 관련 인증제도	127
표 4-8. EU의 식품 관련 인증제도	135
표 4-9. 프랑스 식품인증제도의 도입과정	138
표 4-10. 프랑스 식품인증제도 획득을 위한 필요조건	145
표 4-11. 영국의 식품인증제도: Red Tractor의 종류	147

표 4-12. 수산식품의 CODEX 기준규격 채택 현황	150
--------------------------------------	-----

표 5-1. 수산식품 인증제도의 인증로고 개선안(예)	162
-------------------------------------	-----

그림 차례

그림 1-1.	연구 추진체계	6
그림 2-1.	수산물 품질인증제도의 구성요소	20
그림 2-2.	인증제도 도입에 따른 소비 및 후생효과($\lambda > p_o - p_c$)	24
그림 2-3.	불투명한 인증제도 도입에 따른 소비 및 후생효과	25
그림 3-1.	수산물·수산물·수산물전통식품의 품질인증표시마크	32
그림 3-2.	수산물 품질인증제 지역별 인증실적	34
그림 3-3.	수산물전통식품 품질인증제 지역별 인증실적	36
그림 3-4.	친환경수산물의 표지 및 표시방법	39
그림 3-5.	HACCP의 7원칙과 12절차	45
그림 3-6.	HACCP의 이행 표시 로고	48
그림 3-7.	지리적표시품 예시(장흥김)	55
그림 3-8.	한국산업표준(농수축산물 가공식품) 표시 도표	61
그림 3-9.	수산물이력제 표시의 상품부착 예시	65
그림 3-10.	인증 수산물 구매경험	77
그림 3-11.	인증제도별 추가 지불의사금액 평균점수	78
그림 3-12.	일반 수산물 대비 인증수산물에 대한 추가 지불의향금액 분포	79
그림 3-13.	수산물 구매 시 인증마크 확인 여부	82
그림 3-14.	인증제 도입 이후 매출증대 기여 여부	85
그림 3-15.	수산물 인증제도 활성화를 위한 주요 정책지원	89
그림 4-1.	전통식품품질인증제도의 인증표지	107
그림 4-2.	농산물우수관리제도의 인증표지	109
그림 4-3.	농산물 지리적표시제도의 인증표지	111
그림 4-4.	친환경농산물인증제도의 인증표지	113
그림 4-5.	농산물 이력추적관리제도의 인증표지	115
그림 4-6.	유기가공식품의 인증표지	118
그림 4-7.	농산물 가공식품 KS 인증제도의 인증표지	120

그림 4-8. 축산물 위해요소중점관리기준의 인증표지	122
그림 4-9. 농산물 전통식품명인제도의 인증표지	123
그림 4-10. 중국의 녹색식품 인증표지	129
그림 4-11. 중국의 무공해농산물 인증표지	130
그림 4-12. 중국의 유기식품 인증표지(개선 전)	130
그림 4-13. 중국의 유기식품 인증표지(개선안)	131
그림 4-14. 중국의 품질안전제도 인증표지	131
그림 4-15. 중국의 안전식품 인증표지	132
그림 4-16. 중국의 명품식품 인증표지	132
그림 4-17. 중국의 보건식품 인증표지	133
그림 4-18. 중국의 우수농산물 인증표지	133
그림 4-19. 라벨루즈 인증로고 및 제품출시 사례	139
그림 4-20. AB 인증로고 및 제품출시 사례	140
그림 4-21. AOC, AOP, PDO 인증로고	141
그림 4-22. CCP 인증로고 및 제품출시 사례	143
그림 4-23. IGP 인증로고 및 제품출시 사례	143
그림 4-24. 영국의 수산물인증제도 인증표지	148
그림 4-25. 영국의 계란인증제도 인증표지	148
그림 5-1. 수산식품 정부인증제도 개선을 위한 기본 방향과 대안	157
그림 5-2. 식품 정부인증제도 목적별 단순분류	164
그림 5-3. 인증표지 부착 및 크기	165

Executive Summary

Improvement Plans for the Governmental Seafood Certification System for Higher Global Competitiveness

■ Study Purpose

- Based on the analysis on the current seafood certification and its problems, this study suggests measures to upgrade the governmental seafood certification system as a tool to win consumer trust and increase sales.

■ Problems of the Current Governmental Seafood Certification System

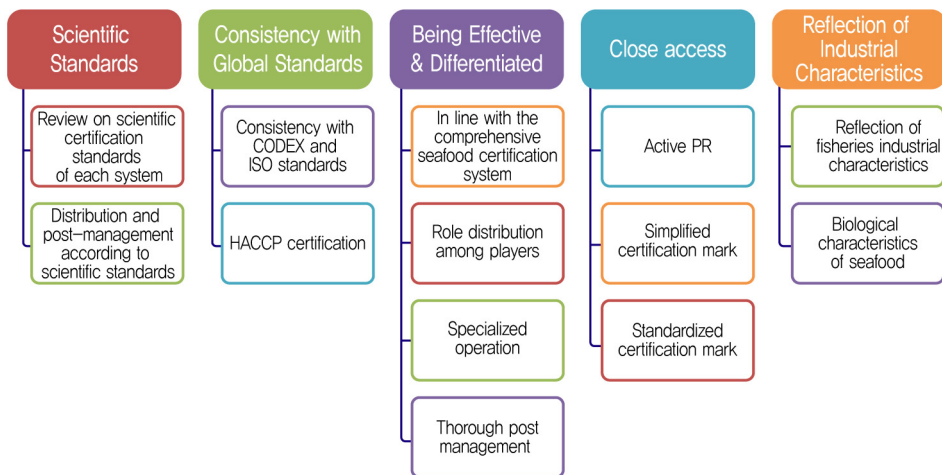
- Low consumer recognition about the certification system
- Insufficient policy support for the certification system
- Confusing system: similar and overlapping certification systems
- Useless certification: hard-won certification doesn't lead to higher sales
- Limitations in securing 'domestic raw materials,' one of requirements for certification
- The current governmental seafood certification is too simple. In contrast, certification systems in other countries are very thorough, comprehensively verifying product quality, hygiene, safety, eco-friendliness, traceability and geological characteristics.

■ Improvement of the Governmental Seafood Certification System

- Basic Direction
 - First, the certification system requires scientific and rational standards for

- equal quality and safety.
- Second, the system should be consistent with global standards.
 - Third, the system should be effective and differentiated not to overlap relevant schemes and to correspond to a new method.
 - Fourth, the system should be used as a decision factor for consumers and a tool for higher sales for producers.
 - Fifth, the system should reflect characteristics of the fisheries industry and seafood.

〈Figure〉 Basic Direction and Methods for Better Governmental Seafood Certification System



■ Policy Suggestions

○ Short-term Measures

- To carry out studies on the current government certification systems for seafood
- To prepare comprehensive plans to invigorate the Governmental Seafood Certification System(tentatively named) and secure project budget

- To review consistency with improvement plans for the current agricultural product certification system
 - To prepare guidelines for the Seafood Certification(tentatively named)
 - To introduce the Marine Stewardship Council(MSC) from abroad
 - To support establishing dedicated shelves for certified seafood
 - To establish statistics and evaluation systems for the Governmental Seafood Certification
- Mid-and Long-term Measures
- To prepare transition to the KAS(a comprehensive certification system for agricultural product and seafood(tentatively named))
 - To review the possible introduction of the Korean version of Label Rouge
 - To review the possible establishment of the Certified Seafood Support Center(tentatively named)

제 1 장 서 론

1. 연구의 필요성

세계 식품시장의 개방화와 새로운 식품사고의 발생으로 식품안전에 대한 각국 정부의 관심이 크게 증대하고 있다. 특히, 최근 몇 년 사이에 다양하게 발생하고 있는 식품안전사고로 인해 식품에 대한 소비자의 관심은 과거 어느 때보다 크게 증가하였으며, 안심하고 믿을 수 있는 식품을 구매하기 위해 소비자들은 다양한 식품정보에 큰 관심을 가지고 있다.

소비자는 수산식품을 합리적으로 구매하기 위해 다양한 방법을 활용한다. 구매단계에서 산지를 확인하기도 하고, 색깔을 눈여겨보기도 하고, 냄새를 맡아보기도 한다. 그런데 농수산 식품 고유의 특성 때문에 전문가가 아닌 일반 소비자가 매장에 진열되어 있는 농수산 식품만 보고, 안전하고 질 좋은 식품을 구매한다는 것은 결코 쉬운 일이 아니다.

이러한 어려움 때문에 소비자들은 식품 포장지에 인쇄되어 있는 품질 인증 관련 표시를 구매단계에서 선택기준으로 활용하기도 한다. 우리 정부를 비롯한 세계 각국은 오래 전부터 식품의 품질을 향상시키고 안전한 식품을 생산·공급하여 생산자와 소비자를 보호하기 위한 목적으로 다양한 인증제도를 도입하여 시행하고 있다. 다시 말하면 소비자에게 안전하고 고품질의 식품을 제공하는 한편, 생산자에게는 소득증대의 기회를 부여하기 위해 정부는 식품인증제도를 도입하여 활용하고 있다.

그런데, 판매대에 진열되어 있는 품질 또는 위생안전 관련 식품인증마크(로고)가 붙어있는 식품이라도 그것이 정확히 무엇을 뜻하는지를 소비자가 잘 알기 힘든 실정이다. 뿐만 아니라 가짓수가 너무 많고 비슷하게 도안된 인증마크 때문에 소비자가 혼란을 겪고 있다는 것이다.¹⁾

우리나라에서 식품에 대한 정부인증제도는 농림수산식품부와 보건복지부의 소관업무로 시행되고 있다. 농림수산식품부는 수산물, 농산물, 축산물 및 그것을 원재료로 한 반가공 상태의 식품을 대상으로 품목별 특성에 맞추어 여러 가지 인증제도를 시행하고 있다. 그리고 보건복지부는 조제 및 가공(고차가공) 식품을 대상으로 정부인증제도를 시행하고 있다. 이처럼 우리나라에서는 소관부처와 법률의 차이에 의해서 매우 다양한 식품인증제도가 시행되고 있다. 또한 개별제도나 품목에 따라 인증마크(또는 로고)가 유사하거나 매우 다양하다.

수산식품에 대한 정부인증제도는 1992년 「농수산물품질관리법」에 ‘농수산물 품질인증제도’의 도입을 시작으로 지금까지 다양한 품질 또는 위생 안전 관련 정부인증제도가 도입·시행되고 있다. 현재, 수산식품의 품질 및 위생안전과 관련한 정부인증제도는 ‘수산물 품질인증제도’, ‘수산물지리적 표시제도’, ‘친환경수산물 인증제도’, ‘수산물 양식장 HACCP(위해요소중점 관리기준)’, ‘수산물 이력추적관리제도’ 등이 있다. 이러한 다양한 수산식품 관련 정부인증제도와 함께 지방자치단체(광역시자치단체, 기초자치단체)가 인증하는 또 다른 복수의 농수산식품 인증제도가 시행되고 있다.

이와 같이 중앙정부가 인증한 제도뿐만 아니라 지방자치단체(광역시 및 기초자치단체)가 인증한 제도에 의해 수산식품의 품질 및 안전성 관련 인증마크(로고)는 유사할 뿐만 아니라 지나치게 종류가 많고 세분화되어 소비자에게 오히려 혼란을 주고 있다는 것이다.²⁾

1) 주문배, “알기 쉬운 농수산식품 인증제도로의 개선 필요”, 『KMI수산동향』, 2010년 8월호, 2010. 8. pp. 29~38.; “농수산식품인증제도 난립 소비자 혼란 초래”, 푸드투데이, 2010. 9. 28.; “우수 농수산식품인증제 이대론 안된다”, 제주일보, 2010. 10. 8.; “농식품부, 농식품인증표시 단순화”, 헤럴드경제, 2011. 1. 9.; “친환경 급식 정책이 걱정스러운 까닭”, 중앙일보, 2010. 7. 5.

2) 현재 국내에서는 농림수산식품부, 보건복지가족부 및 환경부 등 6개 부처에서 13개 법령에 근거하여 17개의 법정 인증제도(강제·임의)를 개별적으로 운용하고 있으며, 그 외에도 20여 개의 민간 임의인증 등 다양한 형태와 종류의 인증제도가 운영되고 있음(한국인증원, 『ISO

이 때문에 정부인증품에 대한 소비자의 인지도도 높지 않은 실정이며, 소비자들은 수산식품을 구매하는 단계에서 정부인증품을 구매 결정요인으로 활용하고 있지 못하고 있는 실정이다. 반면에 생산 및 가공업체들로서는 인증제도 등록 및 유지에 상당한 비용이 발생하나 이에 상응하는 효과가 미흡(인증품의 매출증가 부진)하여 소득증대로 연계되지 못하고 있다는 점도 지적되고 있다.

이뿐만 아니라 시장개방화 시대에 수산업의 글로벌 경쟁력을 제고하기 위한 수단으로서 정부인증제도의 활용이 매우 중요함에도 불구하고, 이에 대한 현황 조사나 실용적인 정책연구가 전혀 시도되지 않았다는 것이다. 우리 수산업의 글로벌 경쟁력을 강화하기 위한 하나의 수단으로서 수산식품 정부인증제도에 대한 정확한 실태 파악과 이를 바탕으로 한 개선방안 수립은 시급한 정책과제라고 할 수 있다.

2. 연구의 목적

이러한 맥락에서 이 연구는 현행 수산식품 정부인증제도의 현황과 문제점을 파악하고, 이 문제점을 바탕으로 소비자에게 신뢰를 주고 생산자에게는 매출 증대를 지원하는 수단의 하나로써 수산식품 정부인증제도의 개선방안 도출을 목적으로 한다.

구체적으로는 첫째, 수산식품에 대한 정부인증제도의 현황과 문제점을 분석하고, 둘째, 국내외에서 활용되고 있는 식품 관련 정부인증제도 사례 분석을 통하여 이에 대한 제도적·정책적 시사점을 도출하고자 하며, 셋째, 수산식품 정부인증제도와 직·간접적으로 관련된 관계자를 대상으로 한 인

22000 확산 및 홍보를 위한 식품안전 관련 유사인증제도 연계 이행방안 분석 보고서」, 2010).

식 조사를 통하여 수산식품 정부인증제도 개선을 위한 과제와 개선방향을 도출하고자 한다. 이상의 검토결과를 바탕으로 글로벌 경쟁력 강화를 위한 수산식품 정부인증제도의 개선방안과 함께 수산업 및 수산물의 특성을 반영한 제도적·정책적 활성화 방안을 제시하고자 한다. 또한 이 보고서의 결론에서 제시하는 정책건의는 수산식품 정부인증제도 담당자에게 정책형성에 있어서 필요한 아이디어를 제공하게 될 것이며, 정책 결정단계에 있어서도 우선순위를 설정할 수 있는 판단자료로 활용할 수 있을 것으로 기대한다.

3. 연구의 범위와 방법

수산식품 정부인증제도는 생산품의 특성을 소비자에게 전달하는 핵심수단으로 소비자의 알 권리와 생산자의 시장 차별화라는 목적으로 도입·운영되고 있지만, 이 인증제도의 다양성과 유사성으로 말미암아 소비자에게 오히려 혼란을 주고 있다. 이러한 혼란과 비효율성을 제거하고 수산업 부문 글로벌 경쟁력 강화 수단의 하나로 정부인증제도가 역할을 제대로 하기 위해서는 우선 정확한 현황 파악과 문제점 도출을 전제로 합리적인 개선방안이 제시되어야 할 것이다. 그러나 이 제도와 관련된 선행연구나 공식적인 통계가 없는 상황에서 전체를 대상으로 수산식품 정부인증제도의 현황을 파악한다는 것은 시간이나 예산상의 제약으로 용이한 일이 아니다.

따라서 이 연구에서는 수산식품 정부인증제도의 다양성과 혼란에 초점을 맞추어 수산물품질관리법(위탁사무 포함)에 의거하여 운영되고 있는 수산식품 정부인증제도를 중심으로 검토하고자 한다. 또한 이 제도와 혼란을 야기하는 원인으로 지적되고 있는 타 식품(농식품, 가공식품)의 정부인증제도 및 지방자치단체가 인증하는 식품인증제도를 보완적으로 검토하여 비교 분석할 것이다.³⁾ 이 연구의 주요 연구방법으로는 제도적 연구와

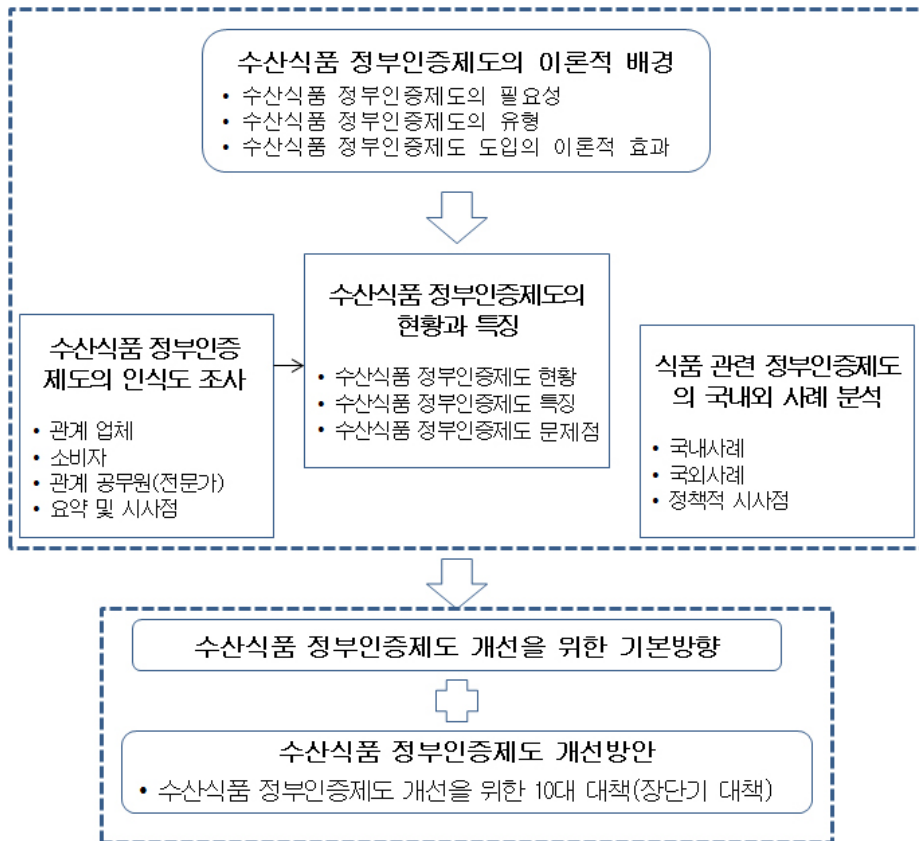
설문조사, 그리고 사례연구를 중심으로 하였으며, 이와 병행하여 연구결과의 신뢰성을 향상시키기 위해 문헌조사 및 인터넷 조사, 면접조사 등 다양한 방법을 병행하였다.

이 보고서의 주요 구성과 분야별 연구방법은 다음과 같다. 우선 제1장에서 연구의 필요성, 연구의 목적, 선행연구를 검토하였으며, 연구의 범위 및 방법, 그리고 한계를 명확하게 설정하고자 하였다.

제2장에서는 식품의 품질 및 위생안전의 인증 관련 일반적인 이론을 수산식품 인증제도에 접목시키기 위한 이론적 접근으로서 우선 수산식품 정부인증제도가 왜 필요한가, 그리고 어떠한 종류가 있는가를 이론적으로 살펴보았다. 아울러 수산식품 정부인증제도 도입에 따른 효과를 이론적으로 분석하였다.

이러한 이론적 검토를 바탕으로 제3장에서 우리나라의 수산식품 정부인증제도의 현황과 문제점을 파악하였다. 제1절에서는 수산물품질관리법과 산업표준화법에서 규정하고 있는 개별 제도 간 인증 및 선정기준의 유사성, 차별성, 중복성, 표시(로고)의 차별성 등을 파악하기 위해 제도적·운영적 현황을 파악하였다. 제2절에서는 수산식품 정부인증제도에 대한 소비자 및 생산자 인식조사를 바탕으로 시사점을 도출하였다. 제3절에서는 수산식품 정부인증제도에 대한 비교분석과 더불어 각 제도별 문제점을 도출하였으며, 이를 바탕으로 종합적 평가를 수행하였다.

3) 식품 관련 정부인증제도는 식품의 안전성, 품질, 위생관리, 지역적 특성 등 다양한 요인을 종합적으로 또는 개별요인을 대상으로 인증하는 경우 등 매우 다양하므로 농수축 및 가공식품의 종합적인 비교분석이 필요함. 따라서 농식품 및 가공식품의 정부인증제도를 규정하고 있는 수산물품질관리법, 「식품산업진흥법」, 친환경농업육성법, 식품위생법 등의 분석도 필수적임. 이에 대한 상세한 내용은 이 보고서 제4장 제1절 국내사례를 참조.



| 그림 1-1 | 연구 추진체계

제4장 제1절에서는 수산식품 정부인증제도와 직·간접적으로 관련되는 농식품 정부인증제도 및 축산식품 정부인증제도를 대상으로 국내 사례를 분석하여 수산식품 정부인증제도와 구별되는 점과 소비자의 혼란을 야기시키는 부분을 고찰하였다. 제2절에서는 식품인증 관련 CODEX 등 국제기구 및 일본의 JAS와 프랑스 등의 외국사례 연구를 통하여 수산식품 정부인증제도를 개선하기 위한 정책적·제도적 시사점을 도출하였다.

이상의 검토를 바탕으로 제5장에서는 현행 수산식품 정부인증제도의 개선을 위한 기본 방향을 설정하고, 이를 바탕으로 수산식품 정부인증제도

의 개선방안을 제시하였다. 마지막으로 제6장 결론에서는 정책담당자가 수산식품 정부인증제도 활성화를 위한 정책과정에 실질적으로 활용할 수 있도록 구체적인 정책건의 형식으로 주요 대안을 단기와 중장기 대책으로 간략하게 제안하였다. 이상의 연구대상과 내용을 수행하는 체계를 그림으로 요약하면 <그림 1-1>과 같다.

4. 선행연구

지금까지 우리나라에 있어서 수산식품의 품질 및 안전성 관련 정부인증제도를 대상으로 한 연구는 자연과학적인 연구분야에서 뿐만 아니라 사회과학적인 연구분야에서도 주요하게 다루어지지 않았다. 특히, 수산정책 연구분야에서 수산식품 정부인증제도를 대상으로 하여 종합적으로 수행된 연구는 거의 찾아볼 수 없었다. 이는 수산업 및 수산식품을 둘러싼 다양하고 빠른 여건 변화에도 불구하고, 학문적 관심이나 정책적 관심 주제로 크게 다루어지지 않았기 때문이다.

뿐만 아니라 정부에서 도입하여 시행하고 있는 다양한 인증제도는 개별적인 제도로써 그 시대의 상황을 반영하여 오랜 기간 동안 하나씩 순차적으로 도입된 것이며, 특히 서로 다른 부처 또는 주체가 고유의 목적을 달성하기 위해 만들어진 것이기 때문에, 수산식품 정부인증제도를 대상으로 한 종합적인 연구는 시도되지 않았다. 지금까지 식품의 품질 또는 안전성 관련 정부인증제도를 대상으로 한 선행연구를 간략하게 살펴보면 다음과 같다.

1) 식품 품질인증제도 관련 연구

1998년에 수행된 「농산물 품질인증제도와 안전성 조사제도의 발전방향」(김명환 외, 한국농촌연구원)은 농산물 품질인증제도 및 안전성 조사체계의

현황과 문제점 분석을 바탕으로 제도적 개선방안을 제시하는 것을 목적으로 한 것이다. 이 보고서에서 제시하고 있는 농산물 품질인증제도의 현황과 효과분석, 그리고 정책 추진과정 평가를 통하여 문제점 및 활성화 방안을 제시하고자 하였는데, 분석대상 및 방법에서 부분적으로 활용할 가치가 있는 것으로 평가된다.

2004년에 수행된 「수산물 품질인증 및 선정기준 개편에 관한 연구」(주문배 외, 해양수산부)는 수산물 품질 인증품목의 새로운 인정기준을 제시하고, 투명하고 표준화된 선정기준의 제시를 통하여 수산물 품질인증제도의 실효성 제고를 목적으로 한 것이다. 이 보고서는 제도적 연구방법을 중심으로 하고 자연과학적인 연구방법을 반영하여 수산물 품질인증제도의 새로운 인증기준 및 선정기준을 제시함으로써 이 제도의 활성화를 기하고자 한 것인데, 제도도입의 효과분석 및 인증기준 개선 측면, 그리고 활성화 방안 도출 면에서 많은 도움이 될 것으로 평가된다.

2) 식품 표시제도 관련 연구

2004년에 수행된 「농산물 표시제도 개선 연구」(이계임 외, 한국농촌경제연구원)는 식품에 대한 표시제도의 위상과 연계성에 대한 검토와 수요자 조사를 통한 실행 평가를 바탕으로 효과적인 농산물 표시제도의 개선방향을 제시하였다.

이 보고서는 본 연구의 수산식품 정부인증제도 인증마크를 비교하는 방향 설정과 수산식품 정부인증제도 개선방안을 도출하는 데 활용할 가치가 있는 것으로 평가된다.

3) 친환경농산물 인증제도 관련 연구

2007년에 수행된 「친환경농산물 인증제도 개선방안」(신용광 외, 한국

농촌경제연구원)는 친환경농산물인증제도의 실태 분석을 통한 중장기 개선 방안 제시를 목적으로 한 것이다. 이 보고서는 단일 인증제도의 평가 및 해외사례 분석을 위한 방법론을 활용할 가치가 있으며, 이 보고서에서 제시하는 중장기 개선방안도 본 연구의 결론 도출에 활용할 가치가 있는 것으로 평가된다.

4) 식품품질 및 안전 관련 유사인증제도의 통합 또는 연계방안 연구

식품품질 및 안전과 관련한 제도운영의 효율성 및 합리성을 제고하기 위한 최근 연구는 2009년 4월 한국식품연구원에서 간행한 「국내 식품인증제도 통합 운영방안 연구」와 2010년 2월 한국인증원에서 간행한 「ISO22000 확산 및 홍보를 위한 식품안전 관련 유사인증제도 연계 이행방안 분석 보고서」가 있다. 전자는 식품인증을 대상으로 개별 품목의 품질 특성 및 생산방법의 특성 등에 대한 인증제도는 국가별로 차이가 있다는 것을 전제로 하면서, 품질과 안전을 동시에 보증하려는 최근의 국제적 추세를 반영하여 농수축산식품의 통합인증제도 운영방안을 제시하였으며, 후자는 2009년 17개 신성장 동력사업 중 하나로 ‘고부가 식품산업’이 선정된 것을 계기로 식품안전과 관련하여 국내에서 현재 운영 중인 인증제도를 조사·보급하고, 아울러 이들 인증제도의 연계방안 제시를 통해 유사한 제도 간의 운영 합리성을 높여 국가의 경쟁력을 제고하고자 하였다.

이 두 보고서가 다루는 식품인증제도의 통합방안과 유사인증제도의 연계방안에 대한 연구는 본 연구의 이론적 검토 및 사례분석, 그리고 장단기 개선방안 도출에 매우 유용할 것으로 평가된다. 다만, 전자에서 추구하는 품질과 안전을 동시에 보장하는 제도로의 통합 목적에 맞는 결론 도출이 우선적인가, 또는 농산물, 수산물, 축산물의 특성 및 개별 제도가 가지는 목적을 반영한 운영의 효율성 확보가 우선되어야 하는가, 등에 대한 검토는 별도로 수행할 필요가 있다.

이상에서 살펴본 바와 같이 기존의 연구는 품목별 인증제도 및 개별 인증제도에 대한 현황 분석과 활성화 방안을 대상으로 한 연구에 한정되어 있다. 이에 비하여 글로벌 경쟁력 제고를 위한 수산식품 정부인증제도의 개선방안을 대상으로 한 종합적인 연구는 거의 없다는 것을 알 수 있었다.

이상에서 검토한 선행연구의 주요 내용과 본 연구와의 차별성을 간단하게 정리하면 <표 1-1>과 같다.

표 1-1 | 본 연구와 선행연구와의 차별성

구 분		선행연구와의 차별성		
		연구목적	연구방법	주요 연구내용
주요 선행 연구	1	- 주제: 농산물 품질인증제도와 안전성 조사제도의 발전방향 - 연구책임자/연도: 김명환 외 /1998 - 목적: 농산물 품질인증제도 및 안전성조사체계의 현황과 문제점 분석을 바탕으로 제도적 개선방안을 제시하는 것	- 문헌조사 - 인터넷조사 - 현지 방문 조사	- 농산물 품질인증제도의 현황 - 품질인증 농산물의 생산과 유통 - 품질인증제도의 효과분석 - 농산물 품질인증제도의 정책추진 과정 평가 - 품질인증제도의 활성화 방안
	2	- 주제: 농산물 표시제도 개선 - 연구책임자/연도: 이계임/2004 - 목적: 표시제도의 위상과 연계성에 대한 검토와 수요자 조사를 통한 실행평가를 바탕으로 효과적인 농산물 표시제도의 개선방향을 제시하는 것	- 제도적 연구 - 실태조사 - 설문조사	- 농산물 표시제도의 현황 - 농산물 표시제도 운용체계 평가 - 수요자의 농산물 표시제도 평가 - 농산물 표시제도의 개선방안
	3	- 주제: 수산물 품질인증 및 선정 기준 개편에 관한 연구 - 연구책임자/연도: 주문배/2004 - 목적: 수산물 품질 인증품목의 새로운 인정기준을 제시하고, 투명하고 표준화된 선정기준의 제시를 통하여 수산물 품질 인증제도의 실효성 제고	- 제도적 연구 - 자연과학적 연구 - 전문가 활용 - 설문조사	- 수산물 품질인증제도의 운영 실태 - 수산물 품질 인증품목 경영효과 분석 - 농산물 품질인증제도의 인정기준 - 수산물 품질인증 및 선정기준 분석 - 수산물 품질인증 및 선정기준 개편방안 - 수산물 품질인증제도의 활성화 방안

| 표 1-1 | 본 연구와 선행연구와의 차별성(계속)

구 분		선행연구와의 차별성		
		연구목적	연구방법	주요 연구내용
주요 선행 연구	4	• 과제명: 친환경농산물 인증제도 개선방안 • 연구자(연도): 신용광(2007) • 연구목적: 친환경농산물인증제도의 실태분석을 통한 중장기 개선방안 제시	• 문헌조사 • 방문조사 • 사례조사	• 친환경농산물인증제도와 문제점 • 친환경농산물 인증실적과 인증제도 평가 • 해외의 친환경농산물인증제도 • 친환경농산물인증제도의 중장기 개선방안
	5	• 과제명: 국내 식품인증제도 통합 운영방안 연구 • 연구자(연도): 김명호 외(2009) • 연구목적: 친환경농산물인증제도의 실태 분석을 통한 중장기 개선방안 제시	• 제도비교 • 사례분석 • 설문조사	• 식품인증제도의 개요 • 농식품인증제도의 비교 • 해외의 식품인증제도 • 식품인증제도 업체 실태조사 • 식품인증제도의 통합방안
	6	• 과제명: ISO22000확산 및 홍보를 위한 식품안전 관련유사인증제도 연계 이행방안 분석 보고서 • 연구자(연도): 한국인증원(2010) • 연구목적: 식품안전 관련 인증제도의 조사·보급 및 유사인증제도간 연계방안 및 운영 합리성	• 문헌조사 • 비교연구	• 식품인증제도 개요 • 식품안전 인증제도 사례 • ISO22000식품안전경영시스템 • ISO22000과 식품안전유사제도의 비교 및 연계방안
본 연구		• 시장개방화 시대에 수산업의 글로벌 경쟁력 제고를 위한 주요 수단 중 하나인 정부인증제도의 중요성에도 불구하고 이에 대한 정책연구 시도는 없었음	• 법제적 연구 • 비교연구 • 현지조사 • 설문조사	• 수산식품 정부인증제도의 이론검토 • 수산식품 정부인증제도의 현황, 문제점 • 국내외 관련 사례분석 • 수산식품 정부인증제도 인식조사 • 문제점과 개선방안

제 2 장 수산식품 정부인증제도의 필요성과 도입 효과

1. 수산식품 정부인증제도의 필요성

최근 건강에 대해 관심이 높아지면서 건강식품인 수산식품 소비가 늘어나고 있으며, 특히 청정해역에서 어획 또는 양식한 신선한 수산물을 구매하고자 하는 소비자들이 늘어남에 따라 수산식품 매장에도 ‘무공해’, ‘무농약’, ‘순자연’, ‘저공해’ 등의 표현을 사용한 수산식품이 판매대에 많이 진열되고 있다.

그런데 이런 식품은 값이 비싸기도 하고, 확신을 줄 만한 공인기관의 보증이 없는 경우도 많아 소비자들이 선뜻 구매하기에 내키지 않은 점들이 있다. 뿐만 아니라 정부는 우수 수산식품을 생산하여 소비자에게 제공할 수 있도록 생산자에게 유도하기 위해 다양한 인센티브 정책 또는 새로운 제도를 도입, 적용하고 있다. 이러한 관점에서 정부는 신뢰할 수 있는 고품질의 수산식품을 소비자에게 제공하기 위한 수단으로 수산식품 정부인증 제도를 오래전부터 도입, 활용해 오고 있다.⁴⁾

우리나라의 수산식품부문에서는 1993년 초에 「농수산물가공산업 육성 및 품질관리에 관한 법률」에 의거하여 제정된 ‘수산특산물 품질인증제’(수산청 고시, 1993. 2. 22)를 근거로 생산자와 소비자의 공동의 이익을 제고하고자 도입한 것이 시작이다. 다시 말하면 국가가 수산식품에 대하여 가치를 인증한 상품에 대해 증표를 부착하여 시장에 출하하게 함으로써, 상품성 향상과 공정거래를 도모하여 생산자에게는 수취가격의 제고를, 그리고 소비자

4) 1920년대 「농산물검사법」을 시작으로 1962년 「공업표준화법」(현 「산업표준화법」)의 제정으로 “KS”라는 제3자적 인증제도가 도입되었으며, 이후 식품품질 및 안전에 대한 국제사회의 인증제도 탄생(CODEX, ISO 등 국제기구) 및 중앙부처의 소관업무에 따라 개별법에 도입하면서 현재 다양한 인증제도가 도입, 시행되고 있음.

에게는 고품질의 안전한 수산물을 즐길 수 있도록 한다는 것이다. 아울러 외국산 수산물의 국내산 둔갑판매를 방지하고자 하는 2차적인 목적도 있다.

이와 같이 식품을 대상으로 한 정부인증제도 도입의 혜택이라는 관점에서 그 필요성을 살펴보면, 첫째, 정부인증 수산식품에 대한 차별화를 통한 소비자의 접근용이성과 생산자의 매출 증대효과를 들 수 있다. 수산물의 차별화는 소비자들로 하여금 해당 재화를 더 잘 구입하게 한다. 이로써 비인증품목에 대한 정부인증품목은 소비자의 접근성을 높여주게 되어 생산자에게는 매출향상 및 소득증대라는 요구를 달성하게 된다.

둘째, 해당 수산식품에 대한 소비자들의 신뢰성을 확보할 수 있게 한다. 소비자들은 구매시점에 정확한 품질 및 안전에 대한 정보(품질기준 및 안전성 기준)를 요구하게 된다. 그런데 개별 포장에 표시되어 있는 품질 및 안전에 관한 수많은 정보는 해독하기에도 어려울 뿐만 아니라 다양한 기관에 의해 제공되는 정보에 대해 신뢰하기에도 쉽지 않은 실정이다. 따라서 소비자들은 권위 있고 신뢰할 수 있는 공공기관의 보증을 통하여 구매단계에서 정보의 범람 또는 가독성이 주는 혼란을 해소하고자 한다.

셋째, 글로벌 경쟁력 제고를 위해 수산식품의 정부인증제도가 필요하다. 세계 식품시장의 자유화, 개방화 시대에 있어서 국내산 수산식품을 비롯한 많은 국가 또는 다국적 기업의 수산식품이 국내시장에 공급되고 있다. 국내시장에 공급되는 식품이 모두 안전하고 품질면에서 안심할 수 있다면 소비자들은 정부인증 등 공공기관의 인증을 요구하지 않을 것이지만, 현실은 전혀 그렇지 않다. 수입식품의 안전 및 품질에 대한 사고가 빈번하게 발생하고 있기 때문에 대부분의 수입국에서는 해당 수출국에 대해 수입 전제조건으로 수출국의 인증서를 요구하는 사례가 점차 늘어나고 있다. 이러한 상황에서 정부인증제도의 도입뿐만 아니라 운영의 효율성 측면도 매우 중요한 사안으로 논의되고 있다.

2. 식품 관련 정부인증제도의 분류와 구성요소

1) 식품 관련 정부인증제도의 성격과 분류

1926년 2월 27일에 공포된 「조선도량형령」에 의한 미터법 도입이 우리나라의 산업표준화 시작이라고 할 수 있는데,⁵⁾ 정부 수립이후 식품을 대상으로 표준화를 시도한 것은 1949년 8월에 제정된 「농산물검사법」이다. 이 「농산물검사법」에서는 농산물의 위생안전을 대상으로 정부 기준을 정하고자 한 것이며, 오늘날의 안전성 확보 및 품질인증에 대한 정부인증제도와는 차원을 달리한다고 볼 수 있다.

기본적으로 우리나라의 식품산업 관련 인증제도는 관장하는 법률에 따라 인증제도의 범위가 다르거나 제한적일 수 있다는 한계를 가지고 있으며, 1차 농수산물에서부터 가공식품까지 상호 연계되어 운영되어야 하는 제도(유기식품, 지리적표시제도, 이력추적관리제 등)가 그러한 연계성을 확보하기가 매우 어려운 구조를 가지고 있으며, 심지어는 동일한 인증목적과 절차를 가지는 제도임에도 서로 다른 법령체계에서 운영되는 경우까지 발생하여 실제 산업계의 수요에 부응하기 어려운 문제를 가지고 있다.

따라서 식품 관련 인증제도를 대상으로 한 검토를 위해서는 어떤 종류의 인증제도가 있는가를 우선 파악하는 것이 중요하다. 즉, 식품인증제도의 강제성 여부를 기준으로 한 분류, 인증주체를 기준으로 한 분류, 인증목적으로 한 분류, 인증대상을 기준으로 한 분류 등 여러 가지가 있다.

(1) 강제성 여부에 따른 인증제도

식품에 대한 인증제도는 우선 의무적인가, 그렇지 않으면 임의적인가

5) 김명호 외, 「국내 식품인증제도 통합 운영방안 연구」, 한국식품연구원, 2009, p. 9 참조.

에 따라 구분할 수 있다. 식품에 대한 인증이 강제성을 가진다는 것은 법률에 일정한 인증기준과 선정기준을 정하여 이에 의무적으로 따르게 하는 것으로 규정된 인증제도명 및 인증표지를 사용할 수 있게 하는 것이다. 즉, 인증취득 없이는 생산·유통이 불가능하다는 것이다.⁶⁾

이와는 달리 법률에 의하여 인증제도의 일정한 인증기준과 선정기준을 정한다고 하더라도 희망하는 자에게만 적용하는 임의제도도 있다. 임의제도이지만 참여한 자에게는 다양한 정책적, 제도적 인센티브를 제공하는 시스템을 가지고 있다.

따라서 현재, 우리나라의 식품 관련 정부인증제도는 대부분 임의적인 제도로 강제적인 인증제도가 아니다. 강제적인 제도가 아닌 임의적인 제도라고 하더라도 희망하여 등록한 자가 거짓 또는 허위로 표시하여 시장에 출하하였을 때에는 정해진 규정에 따라 소정의 벌금 또는 징역형을 받게 된다.

법률로 인증하는 정부인증제도 이외에 지방자치단체나 생산자단체 차원에서 인증하는 제도도 있으며, 민간 주체로 자율적으로 인증하는 제도도 현재 다수 활용되고 있다. 이러한 현상으로 인하여 다양한 절차·기준·용어 등에 따라 인증된 표지가 부착된 식품이 시장에 출시되어 소비자는 더욱 혼란스러워 한다는 것이다. 더욱이 각 주체가 자체기준에 따라 인증한 기준은 분야와 종류에 따라 수준의 차가 심하게 나타나고 있는 상태이다.

(2) 인증 주체에 따른 인증제도

인증의 강제성 여부에 의한 분류가 아닌 인증을 하는 주체에 따라 인증제도를 분류할 수 있다.⁷⁾

6) 한국인증원, 『ISO22000 확산 및 홍보를 위한 식품안전 관련 유사인증제도 연계 이행방안 분석 보고서』, 2010, M <표 2> 참조.

7) 이에 대한 상세한 내용은 김명호 외, 전제서, pp. 19~20을 참조.

① 제1자 인증

‘생산자인증’ 또는 ‘자기적합성선언(Self-Declaration for Conformity)’이라고도 하며, 특정 물품을 공급하는 자(생산자)가 자체적으로 평가를 하여 해당 물품에 요구되는 기준/규격 또는 요구사항에 적합하다는 표시를 하는 것으로, 국제적 기준으로는 ISO/IEC 17050(2004)의 제1부 및 제2부 규격이 이를 위하여 제정되어 있으며, 우리나라의 경우에는 ‘자가품질검사제도(식품위생법및축산물가공처리법)’와 ‘가금류도체에대한자체검사제도(축산물가공처리법)’가 여기에 해당된다.

② 제2자 인증

특정 물품이나 서비스의 공급에 관한 계약관계가 성립한 경우에 공급받는 자(사용자)가 공급자의 물품이나 서비스가 사용자의 요구사항을 충족시키고 있는지 여부를 평가하여 그 적합성을 인정하는 것을 말하며, 주로 유통점의 ‘PB(private brand)상품’이나 정부조달, 기타 수직적 공급관계(예: 하청업체와 원청업체)를 맺는 식품사슬에서 주로 이용되는 인증제도이다.

③ 제3자 인증

특정물품이나 서비스가 명시적으로 요구되는 일련의 요구사항을 충족하는지 여부를 생산자 또는 사용자가 아닌 제3자가 객관적 입장에서 평가하여 공급자의 물품이나 서비스가 적합함을 증명해주는 제도로서 통상적인 식품인증제도는 다른 제품 또는 서비스와 마찬가지로 대부분 제3자 인증으로 실시된다.

(3) 인증목적에 따른 인증제도

인증목적에 따라 인증제도는 다음과 같이 분류할 수 있다.⁸⁾

8) 이에 대한 상세한 내용은 김명호 외, 전제서, pp. 21~22를 참조.

① 품질인증

공급자가 제공하는 제품이나 서비스 자체나 이들을 제공하는 시스템이 명시된 품질 요구사항에 항상 적합할 수 있음을 보증하기 위하여 실시하는 인증을 말한다. 그런데 품질의 개념을 광의로 해석하는 경우에는 식품에 관련된 모든 인증제도를 품질인증제도로 할 수도 있다.

② 환경인증

공급자의 제품생산 또는 서비스 공급 활동이 환경에 미치는 영향을 최소화할 수 있는 능력을 갖추고 운영되고 있는지 여부를 그 운영체제(시스템)에 명시된 요구사항에 따라 적합성을 평가하여 인증을 실시하는 환경경영체제 인증제도와 실제 제품 생산활동의 전 과정에서 유기적인 생산체계를 유지하면서 생산하여 유기적 순수성을 보증할 수 있는지 여부를 평가한 결과에 따라 인증을 해주는 친환경인증(친환경농산물 인증, 친환경수산물 인증, 유기농식품 인증 등)이 있다.

③ 안전보건인증

공급자가 제공하는 제품이나 서비스가 사용자의 안전을 보증할 수 있는 관리체계 하에서 공급되는지 여부를 그 관리체계에 대해 명시된 평가기준에 따라 인증을 하는 것이 안전인증의 대표적인 유형(위해요소중점관리기준 = HACCP)이다.

④ 제품정보인증

공급자가 제공하는 특정 제품이나 서비스에 대한 특성이나 생산조건 등을 정확하게 공표하여 소비자를 보호할 수 있는지 여부를 명시된 평가기준에 따라 평가하여 적합한 경우에 인증을 부여하는 제도이다. 예로서는 건강기능성식품표시제도, 이력추적제도, 지리적표시제도, 영양소 표시제도 등이 있다.

(4) 인증 대상 품목을 기준으로 한 인증제도

농산물, 수산물, 축산물, 임산물, 가공식품 등 인증하는 대상 식품을 기준으로 인증제도를 분류할 수 있다. 이는 인증하는 대상이 되는 품목의 특성 및 해당 품목을 생산하는 산업의 특성에 따라 다른 기준을 정하는 것을 말한다.

다시 말하면 품질을 인증하는 제도라고 하더라도 이 제도가 대상으로 하는 품목, 즉 농산물, 수산물, 임산물, 축산물의 생화학적, 위생학적 특성의 차이뿐만 아니라 해당 품목의 원재료 생산조건 및 특성, 가공 및 유통의 특성 차이에 따라 품목별 다른 인증기준 및 선정기준에 따를 수밖에 없다는 것이다. 이러한 분류방식은 행정기능의 개편 또는 법률의 분리 또는 통합에 따라 다르게 규정되는 것이 일반적이다. 즉, 제도운영의 효율성, 민주성 등 행정의 원칙에 따라 정해지는 것이 일반적이다.

2) 수산식품 정부인증제도의 구성요소

식품 관련 정부인증제도의 성격과 분류에서 검토한 바와 같이 어떤 내용을 기준으로 하느냐에 따라 식품인증제도의 분류는 다양하게 나타난다. 이러한 분류는 수산식품을 대상으로 했을 경우에도 크게 다를 수는 없다. 즉, 수산식품의 정부인증제도는 수산식품의 품질의 균등화와 안전성 확보를 위해 과학적이고 합리적인 기준으로 정한 법률적 개념이다. 이 제도에는 의무적인 것도 비의무적인 것도 있을 수 있는데, 양자 모두 등록 또는 참여하여 출시하고자 할 경우에는 동일한 법적 구속력을 가진다는 점에서 동일하다고 볼 수 있다.

이들 제도가 생산(가공 포함) 및 유통 현장(시장)에서 주어진 기능을 다한다는 것은 생산자 관점에서는 대상품목의 매출증대를 통한 소득증대와 연계되어야 하는 것이며, 소비자 관점에서는 구매시점에 정부인증표지

를 통해 제공되는 정보로 인해 합리적인 구매결정을 용이하게 할 수 있어야 한다는 것이다.

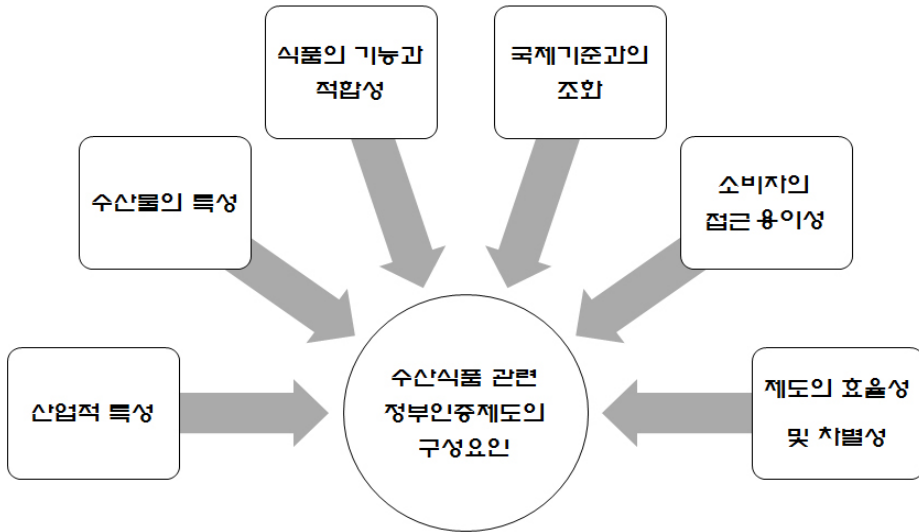
따라서 수산식품의 정부인증제도는 산업으로서 수산업 특성, 수산식품의 원재료로서 수산물 특성, 원재료의 생산, 가공, 유통 조건, 식품으로서 기능, 국제기준과의 조화 등과 합리적인 연계를 통하여 제도화될 필요가 있을 것이다.

여기서 ‘정부인증’이란 정부인증기관이나 공인인증기관이 식품 또는 식품관리제도가 규제사항에 적합하다는 것을 서면 또는 이와 동등한 방법으로 확인하는 절차를 말하며, ‘정부인증제도’란 정부기관이 규제 또는 집행기능, 또는 두 가지 기능 모두를 수행할 법적 권한으로 실시하는 제도를 말한다.⁹⁾

우리는 과거에 품질이나 안전에 대한 인식이나 지식 또는 관심이 약한 시대적 상황에서 어느 하나의 특징 또는 요인을 강조하여 제도화하던 시대와는 매우 다른 시대에 살고 있다. 실제적으로 원산지표시만 필요한 시대에는 품질이나 지리적 특성에 대한 정보는 요청되지도 않았으며, 물론 정부인증에 대한 행정수요도 없었다고 볼 수 있다. 그러나 지금의 소비자는 품질, 지리적 특성은 물론 구매하고자 하는 식품이 친환경적이어야 하며 어디서 생산되어 어떤 경로로 판매대에 진열되어 있는가, 그리고 그것이 볼 수 없는 부분까지 정부 또는 공인된 기관이 보증을 하는가까지 알기를 요구하고 있다.

결론적으로 수산식품의 개별적인 정부인증제도가 합리적인 역할을 다하기 위해서는 <그림 2-1>과 같은 복수의 요인을 반영한 재검토가 이루어지지 않으면 안될 것이다.

9) CODEX, Food Import and Export Inspection and Certification systems-Combined Texts, 2005. 8.



| 그림 2-1 | 수산식품 정부인증제도의 구성요소

① 산업적 특성

우선, 여기서 말하는 ‘산업적 특성’은 다음과 같이 이해할 수 있다. 수산식품은 수산업이라는 산업적 활동을 통하여 시장으로 출하되고 소비자에게 제공되는 것으로 수산업이 가지는 산업적 특성을 반영하여야 한다. 이러한 관점에서 본다면 공업이나 농·축·임업과는 다른 수산업만의 특징이 존재하며, 타 산업과 차별화되는 산업적 특성이 반영되어야 한다.

② 수산물의 특성

둘째, ‘수산물의 특성’은 우리 국민에게 동물성 단백질을 공급하는 주요 공급원으로서 수산물이 가지는 특성뿐만 아니라 부패성, 변질 가능성, 세균 및 이물질 오염 용이성 등 생물이 가지는 다양한 특성을 반영하여야 한다는 것이다.¹⁰⁾

10) 주문배·이현동, 「수산업 경쟁력 강화를 위한 국산수산물 브랜드 육성방안」, 한국해양수산개발원, 2010, pp. 21~23 참조.

③ 식품의 기능과 적합성

셋째, ‘식품의 기능과 적합성’이라는 것은 식품이 가져야하는 기본적인 기능으로서 영양성(Nutrition), 건전성/완전성(Wholesomeness/Completeness), 안전성(Safety), 기호성(Organoleptic Preference), 기능성(Functionality) 등을 들 수 있다.¹¹⁾

④ 국제기준과의 조화

넷째, ‘국제기준과의 조화(harmonization)’란 「WTO/SPS협정」 제3조에서 정의한 것으로 동 협정 제3조 1항에서 “회원국은 자국의 위생 또는 식물위생 조치를 국제기준, 지침 또는 권고가 있는 경우 이에 기초하도록 한다고 규정”한 것을 말한다. 다시 말하면 국제기준에 의하여 규정되었거나 인증된 제도에 대해서는 회원국이 자의적으로 통합 또는 분리할 수 없다는 것이다. 예를 들면, 국제적으로 인정된 지리적표시제도나 이력추적제도, HACCP, CODEX 규격 등과 같은 제도는 다른 제도와 통합하거나 일부를 분리하여 다른 제도를 만들어서는 안 된다.

⑤ 소비자의 접근 용이성

다섯째, ‘소비자의 접근 용이성’이란 소비자가 해당 정부인증제도에 대한 이해를 바탕으로 구매결정 단계에서 구매결정의 주요한 수단으로 쉽게 접근할 수 있게 한다는 것이다. 이러한 소비자의 접근 용이성이 낮은 경우에는 제도화의 실효성이 낮을 수밖에 없다.

11) ‘식품’이란 ‘사람이 직접 먹거나 마실 수 있는 농수축산물과 농수축산물을 원료로 제조·가공한 모든 음식물’을 말하며, ‘이들을 생산·가공·제조·조리·포장·유통·판매하는 모든 활동’으로 정의할 수 있음. 또한 ‘수산식품’이란 ‘사람이 직접 먹거나 마실 수 있는 수산물과 수산물을 원료로 제조·가공한 모든 음식물’을 말함.(주문배 외, 『수산식품산업의 발전을 위한 장단기 정책방향』, 한국해양수산개발원, 2009, pp. 10~12 참조)

⑥ 제도의 효율성 및 차별성

여섯째, ‘제도의 효율성 및 차별성’이란 일정한 필요성과 목적에 따라 제정된 제도가 현장에 효율적으로 적용되어 제도의 설치 목적에 조화롭게 작동하여야 한다. 제도의 효율성과 차별성은 새롭게 탄생한 유사 인증제도는 물론 정책과도 연계성을 가지고 추진되지 않으면 안 될 것이다. 따라서 관련 제도와 중복성으로 말미암아 제도 설치 또는 적용의 실익이 나타나지 않는다거나 소비자나 생산자가 오히려 혼란스러워하여 구매결정 요인으로 또는 생산자의 식품생산의 차별화 수단으로 활용하기를 주저한다면 정부인증제도의 효과는 없어질 것이다.

수산식품의 글로벌 경쟁력을 제고하기 위해서는 이상에서 검토한 정부인증제도의 필요성과 목적별 성격, 그리고 구성요소와 조화되는 관점에서 문제점과 개선과제가 도출되어야 할 것이다.

3. 식품인증제도 도입의 효과

식품에 대한 인증제도 도입은 소비자뿐만 아니라 생산자에게도 긍정적인 효과를 지닌다. 우선 식품을 구매하는 소비자 입장에서는 인증표시로 인해 상품 식별을 용이하게 할 수 있으며, 직접 확인이 불가능하거나 이해하기 어려운 품질특성을 신뢰할 수 있어 믿고 구매할 수 있는 여건을 조성해 준다. 그리고 생산자 입장에서는 인증제도 도입이 자기 제품을 타사 제품과 차별화할 수 있는 수단이 될 수 있으며, 부수적으로 광고효과도 얻을 수 있다. 또한 소비자들에게 신뢰를 줄 수 있어 매출 증대에도 기여할 수 있다. 요약하면, 식품시장에서 인증제도의 도입은 첫째, 생산된 제품의 식별, 등급화, 고유한 특성 설명, 둘째, 제품 차별화, 셋째, 부가가치 제고, 넷째, 상품 디자인 및 광고, 다섯째, 소비자 신뢰도 구축, 여섯째, 소비자 교육

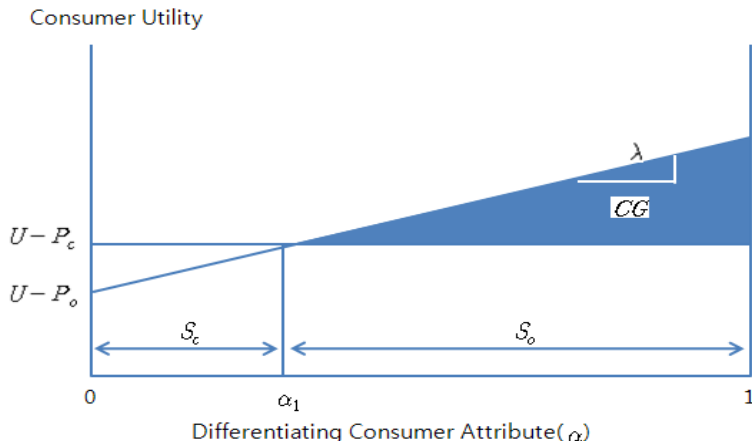
등의 효과를 나타낼 수 있다.

여기서는 식품에 대한 인증제도 도입이 사회 전체의 소비 및 후생에 미치는 효과를 Konstantinos Giannakas(2002)¹²⁾와 신용광(2007)¹³⁾의 연구를 참조하여 이론적으로 검토하고자 한다.

우선 인증이 적용되지 않은 일반(conventional) 수산물을 소비하는 소비자의 효용함수가 $U_c = U - P_c$ 이고, 인증된(labeled) 수산물을 소비할 때의 효용함수를 $U_o = U - P_o + \lambda\alpha$ 라고 간주한다. 여기서 인증 수산물의 가격은 P_o , 일반 수산물의 가격은 P_c 이며, 소비자는 주어진 예산의 제약 하에서 일반 및 인증 수산물을 구매하게 된다. U 는 일반 수산물을 소비함으로써 얻게 되는 효용수준을 나타내며, 인증 수산물에 대한 소비자들의 구매의향(willingness to pay)은 $U + \lambda\alpha$ 이다. 소비자들은 일반 수산물만 구매($\alpha = 0$)할 수도 있고, 역으로 인증 수산물만 구매($\alpha = 1$)할 수도 있다. <그림 2-2>에서 위쪽의 경사진 선(λ 아래)은 인증 수산물의 소비에 따른 효용수준을 나타내며, 수평의 선은 일반 수산물 소비에 따른 효용수준을 의미한다. 결국 인증 수산물 및 일반 수산물의 구매 비율과 시장 수요는 소비자마다 다를 것이며, 두 선이 접하는 일정한 수준(그림에서 α_1)에서 결정된다.

12) Giannakas, Konstantinos, "Information Asymmetries and Consumption Decisions in Organic Food Product Markets", *Canadian Journal of Agricultural Economics*, Vol. 50, No. 1, 2002, pp. 35~50.

13) 신용광·황윤재, 「친환경농산물인증제도 개선방안」, 한국농촌경제연구원, 2007.



자료: Giannakas, Konstantinos, "Information Asymmetries and Consumption Decisions in Organic Food Product Markets", *Canadian Journal of Agricultural Economics*, Vol. 50, No. 1, 2002, p. 40

그림 2-2 | 인증제도 도입에 따른 소비 및 후생효과($\lambda > p_o - p_c$)

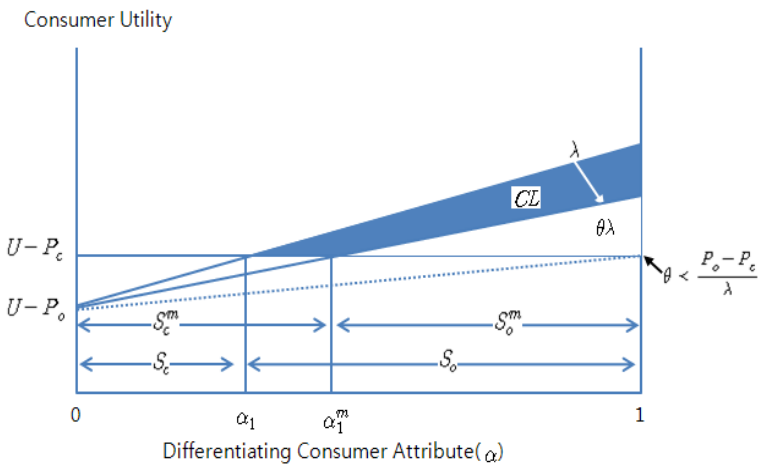
α_1 의 좌측에 위치한 소비자는 일반 수산물을 구매하고, 우측에 위치한 소비자는 인증 수산물을 소비한다. 이때 소비자의 총후생(aggregate consumer welfare)은 파란색의 삼각형 영역(CG)이 된다.

만약 정부 개입(예를 들어, 생산 또는 소비에 대한 보조금 지원) 등의 영향으로 인증 수산물 가격(P_o)이 하락할 경우에는 인증 수산물 소비효용 곡선이 상향 이동하고, 인증 수산물에 대한 수요(S_o)도 증가한다. 반면, 일반 수산물의 가격(P_c)이 하락할 경우에는 일반 수산물 소비효용곡선이 상향 이동하여 인증 수산물 수요는 감소하게 된다.

결국 인증 수산물의 소비상의 효용증가요인(utility enhancement factor, λ) 이 감소하는 경우에는 인증 수산물 소비효용곡선은 소비자효용(y축)과 교차하는 점을 기점으로 하여 하향 이동하며, 소비 비율이 감소하게 된다. 인증 수산물 소비에 따른 소비자 후생은 인증 수산물 및 일반 수산물의 가격 차이가 작고, 효용 증가요인이 증가하는 경우 증가하게 된다(신용광 외, 2007, p. 13).

한편, 지금까지의 논의는 기본적으로 소비자들이 인증(labeling)을 신뢰하는(truthful) 것으로 가정하였다. 그런데 현실적으로 식품인증제도가 투명하게 운영되지 않는, 예를 들어 일반 수산물에 인증을 받은 것으로 허위 표시하는 경우도 있을 수 있다. 이는 인증 수산물에 대한 소비자의 신뢰도가 하락하고, 소비자 효용을 감소시켜, 결국 사회 전체적으로 소비자 후생이 감소되는 결과를 초래하게 된다.

이때 인증 수산물을 소비하는 소비자 효용곡선이 이동하여 기울기는 λ 에서 $\theta\lambda$ 가 된다. 이에 따라, 소비는 $S_o - S_o^m$ 만큼 감소하여, 사회 전체적으로는 CL 만큼의 총 소비자 후생 감소가 발생하게 된다(신용광 외, 2007, p. 13). 인증 수산물에 대한 소비자들의 신뢰도가 떨어질수록 인증 수산물에서 일반 수산물로 소비를 전환하는 소비자도 많아질 것이며, 후생 감소효과도 더 커질 것이 자명하다. 결론적으로 인증제도의 신뢰성, 투명성이 확보되지 않으면 소비자 후생 감소와 더불어 인증 수산물에 대한 수요도 감소시키는 결과를 초래한다는 점에서 운영·관리상의 효율성 향상 및 제도 개선에 많은 노력이 필요하다.



자료: Giannakas, Konstantinos, *Op. cit.*, p. 44

| 그림 2-3 | 불투명한 인증제도 도입에 따른 소비 및 후생효과

제 3 장 수산식품 정부인증제도의 현황과 문제점

현재 우리나라에서 수산물이나 수산물을 가공한 식품을 대상으로 정부가 품질, 위생·안전성, 지역적 특성 등을 보증하는 제도에는 품질인증제(수산물, 수산특산물, 수산전통식품), 친환경수산물 인증제, 위해요소중점관리기준(HACCP), 지리적표시제, 수산물이력제, 가공식품 KS제도 등이 있다.

이 장에서는 수산식품 정부인증제도의 법적 근거, 인증기준, 운영 실태 및 문제점을 검토하고자 한다. 그리고 개별 인증제도에 대한 소비자 및 생산자의 인식을 조사하여 현행 제도의 문제점과 개선과제를 파악하고자 한다.

1. 수산식품 정부인증제도의 현황

1) 품질인증제도(수산물·수산특산물·수산전통식품)

(1) 법적 근거

「수산물품질관리법」 제6조(품질인증)에 따르면, “농림수산식품부장관은 수산물, 수산특산물 및 수산전통식품의 품질을 향상시키고 소비자를 보호하기 위하여 품질인증제도를 실시한다.”고 규정하고 있다.¹⁴⁾ 또한 품질인증의 기준, 절차, 표시방법 및 대상품목의 선정 등에 필요한 사항을 대통령령으로 정하고 있다.

동법 시행령 제10조에는 품질인증의 대상품목을 “전통성과 대중성이 있을 것”, “상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있을 것”, “수산전통식품

14) 여기서 ‘수산물’은 이식용수산물(移植用水産物)을 제외한 수산동식물, ‘수산특산물’은 수산가공품 중 특정 지역에서 생산하거나, 특징적으로 생산한 수산물을 원료로 하여 특징적으로 제조·가공한 제품, 그리고 ‘수산전통식품’은 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛과 향 및 색깔을 내는 식품을 말한다.

의 보전·계승 및 발전에 필요할 것”이라는 세 가지 요건을 갖추어야 하며, 수산물품질관리심의회의 심의를 거쳐 최종적으로 농림수산식품부장관이 선정·고시하도록 규정하고 있다. 그리고 시행령 제11조에는 품질인증의 기준으로 “산지의 유명도가 높거나 상품으로서의 차별화가 인정되는 것일 것”, “품질수준 확보 및 유지를 위한 생산기술과 시설·자재를 갖추고 있을 것”, “생산·출하과정에서의 자체 품질관리체제와 유통 중 이상품(異狀品)에 대한 사후관리체제를 갖추고 있을 것”과 같이 세 가지를 규정하고 있다.

한편, 품질인증 대상품목과 이에 관한 세부 기준은 농림수산식품부고시(제2009-142호)인 「수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준」에 품질인증제도 운영과 관련한 세부사항에 대해서는 「수산물 품질인증 등 세부 실시요령」(농림수산검역검사본부고시 제 2011-88호)에 규정되어 있다.

| 표 3-1 | 품질인증제 개요 및 관련 법령

구 분	세부 내용
도입목적	수산물, 수산특산물 및 수산전통식품의 품질을 향상시키고, 소비자를 보호
도입연도	1993년(「수산특산물 품질인증제」(수산청 고시, 1993. 2. 22.))
관련 법령	• 수산물품질관리법 제6조(품질인증), 제7조(품질인증의 유효기간 및 연장), 제8조(품질인증기관의 지정 등) • 동법 시행령 제10조~제12조 • 동법 시행규칙: 제6조~제16조 • 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준 • 수산물 품질인증 등 세부 실시요령
인증기관	농림수산검역검사본부, 기타 품질인증기관
유효기간	2년
신청 제출서류	• 수산물·수산특산물·수산전통식품 품질인증신청서 • 품질인증품의 생산계획서 • 신청품목의 제조공정 개요서 및 단계별 설명서

(2) 인증기준 및 표시

「수산물·수산물특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준」에 따르면, 2011년 현재 품질인증 대상품목은 총 136개이며, 이 가운데 수산물이 78개 품목, 수산물특산물이 11개 품목, 수산전통식품이 47개 품목이다(<표 3-2> 참조).

품질인증의 세부기준은 크게 ‘품질기준’과 ‘공장심사 기준’의 2가지로 구분되는데, 품질기준은 제품유형에 공통적으로 적용되는 공통기준과 개별 품목별로 적용되는 개별기준으로 나뉘어진다.

먼저 품질기준부터 살펴보면, 수산물의 경우 건제품, 염장품, 해조류, 횡감용 수산물(신선·냉장품, 냉동품), 냉동수산물 등의 5개 유형, 수산물특산물은 조미가공품과 해조가공품 등의 2개 유형, 그리고 수산전통식품은 젓갈류(젓갈, 액젓, 식해), 죽류, 계장류, 건제품(굴비, 마른 가닥미역), 그리고 기타(조미김, 고추장굴비, 채첩국, 양념장어, 부각류, 어간장) 등의 5개 유형으로 구분된다.

표 3-2 | 품질인증의 대상품목

구 분	품목 유형(개수)	세부 품목
수산물 (78개 품목)	건제품(15)	마른오징어, 덜 마른오징어, 마른옥돔, 마른멸치, 마른한치, 마른꽃새우, 황태, 황태포, 황태채, 굴비, 마른홍합, 마른굴, 콩치과메기, 마른뱅어포, 덜 마른한치
	염장품(3)	간다시마, 간미역, 간고등어
	해조류(9)	마른김, 마른돌김, 마른가닥미역, 마른썰은미역, 마른실미역, 마른다시마, 마른썰은다시마, 찢톳, 마른김(자반용)
	횡감용 수산물(23)	신선·냉장품: 넙치, 조피볼락, 참돔, 방어, 삼치, 농어, 오징어, 붕장어, 우렁쟁이, 생굴, 홍어, 병어, 전어 냉동품: 새조개, 피조개, 새우, 북방대합, 한치, 참치, 학꽂치, 홍어, 병어, 키조개(개아지살)
	냉동수산물(28)	고등어, 갈치, 삼치, 뱀장어, 붕장어, 대구, 꽃게, 가자미, 참조기, 참돔, 눈볼대, 전갱이, 오징어, 문어, 콩치, 청어, 새우, 옥돔, 굴, 병어, 민어, 홍어, 키조개(개아지살), 전복, 주꾸미, 명태, 붉은대게살(자숙, 각육), 붉은대게살(자숙, 봉육)

| 표 3-2 | 품질인증의 대상품목(계속)

구 분	품목 유형(개수)	세부 품목
수산특산물 (11개 품목)	조미가공품(9)	조미취치포, 조미개량조개, 조미오징어, 조미찢은오징어, 조미늘인오징어, 조미썰은취치포, 조미늘인취치포, 송어(훈제), 산천어(훈제)
	해조가공품(2)	다시마환, 다시마과립
수산전통식품 (47개 품목)	젓갈류(30)	젓갈(24): 오징어, 명란, 창란, 조개, 꼴뚜기, 까나리, 어리굴, 소라, 곤쟁이, 멸치, 대구아가미, 명태아가미, 토하, 자리, 새우, 오분자기, 뱀망이, 자하, 가리비, 청어알, 우렁챙이(명게), 갈치숙, 한치, 전복 액젓(4): 멸치, 까나리, 청매실멸치, 새우 식해(2): 가자미, 명태
	죽류(6)	북어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴
	게장류(3)	꽃게, 민꽃게, 참게
	건제품(2)	굴비, 마른가닥미역
	기타(6)	조미김, 재첩국, 고추장굴비, 양념장어, 부각류(해조류), 어간장

자료: 농림수산식품부고시 제2009-142호(수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준), [별표 1]

각 수산물 유형 및 세부 품목마다 품질기준이 조금씩 다르므로 지면의 제약상 모두 제시하기는 어려우나, 공통기준은 대체로 비슷하기 때문에 이를 요약·정리하면 다음과 같다.

수산물, 수산특산물, 수산전통식품 인증제 모두 공통기준으로서 원료는 ‘국산’이어야 함을 강조하고 있다. 특히 중금속 기준의 경우, 총수은 0.5mg/kg 이하, 납 2.0mg/kg 이하, 카드뮴 2.0mg/kg 이하여야 하며, 장염비브리오, 살모넬라, 황색포도상구균 등 식중독균은 모두 ‘음성’이어야 한다. 그리고 세균수는 1g당 100,000 이하, 대장균 수는 1g당 10 이하로 규정하고 있다(자세한 내용은 <표 3-3> 참조).

공장심사 기준의 경우, 원료확보, 생산시설 및 자재, 작업장 환경 및 종사자의 위생관리, 생산자 자질 및 품질관리 상태, 자체품질 관리수준, 품질관리 열의도, 출하 여건 및 판매처 확보, 대외신용도와 같이 총 8개 항목에

대해 평가하고 있다. 평가는 ‘수’, ‘우’, ‘미’, ‘양’과 같이 4개 등급으로 구분하고 있으며, 평가결과 전체 항목 중 ‘수’로 평가된 항목이 5개 이상, ‘미’로 평가된 항목이 2개 이하, ‘양’으로 평가된 항목이 없어야 한다.

| 표 3-3 | 품질인증의 공통기준

구 분	공통 품질기준
원료	국산이어야 한다
형태	손상과 변형이 없어야 한다
색깔	고유의 색깔을 띠고, 선명하며, 변질·변색이 없고, 곰팡이가 없어야 한다
선별	크기가 균일하고, 파치품의 혼입이 거의 없어야 한다
향미	고유의 향미를 가지고, 다른 맛과 냄새가 없어야 한다
처리	아가미, 내장 등이 잘 제거되고, 육질에 혈액이나 기타 험잡물이 없어야 한다
동결포장	• 35℃ 이하에서 급속동결하여 위생적인 용기에 포장하여야 한다
험잡물	잡초, 토사 및 그 밖의 험잡물이 없어야 한다
중금속	• 총수은: 0.5mg/kg 이하 • 납: 2.0mg/kg 이하 • 카드뮴: 2.0mg/kg 이하 ※ 건제품, 횡감용수산물, 냉동수산물, 조미가공품 해당
식중독균	• 장염비브리오, 살모넬라, 황색포도상구균, 리스테리아모노사이토제네스 모두 ‘음성’
이산화황	0.03g/kg 미만
마비성패독	80μg/100g 이하(이매패류에 한함)
세균수	1g당 100,000 이하
대장균 수	1g당 10 이하
착색료 (말라카이트그린)	불검출

주: 상기 공통기준은 설명의 편의상 일반화한 것이며, 각 수산물 유형 및 품목에 따라 세부 기준은 조금씩 다를 수 있음

자료: 농림수산식품부고시 제2009-142호(수산물·수산물특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준), [별표 2, 3] 참조

| 표 3-4 | 품질인증의 공장 심사기준 요약

구 분	심사기준	평가
원료 확보	원료 확보가 충분하여 제품생산에 지장이 없는지 여부	수 우 미 양
생산시설 및 자재	당해 수산물의 품질수준 확보 및 유지를 위한 생산기술과 시설·자재를 충분히 갖추고 있는지 여부	
작업장환경 및 종사자의 위생관리	주변환경 및 폐기물로부터 오염의 우려가 없으며, 생산시설 및 종업원에 대한 위생관리가 우수한지 여부	
생산자 자질 및 품질관리상태	생산경력이 5년 이상이고, 건실한 생산자 또는 생산자 단체로서 고품질의 제품생산의지가 확고하고, 생산제품의 품질관리가 우수한지 여부	
자체품질 관리수준	당해 수산물의 생산·출하과정에서의 자체 품질관리체제와 유통 중 이상품에 대한 사후관리체제가 우수한지 여부	
품질관리열의도	품질관리 교육에 참여한 실적이 있어 우량제품 생산 및 출하에 대한 열의가 높은지 여부	
출하 여건 및 판매처 확보	판매처가 충분히 확보되어 있고, 품질인증품 요청물량을 지속적으로 공급할 수 있으며, 생산계획량 출하에 전혀 지장이 없는지 여부	
대외 신용도	자체상표를 개발하여 사용한 기간이 3년 이상이며, 대외신용도가 매우 높고, 유통과정에서 물의를 일으키지 아니한지 여부	

자료: 농림수산식품부고시 제2009-142호(수산물·수산물특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준), [별표 4] 참조

한편, 품질인증의 표시와 관련된 사항은 「수산물품질관리법」 시행규칙 제8조(품질인증품의 표시사항 등), 「수산물 품질인증 등 세부 실시요령」에 규정되어 있다. 품질인증 문구 앞에 수산물인 경우 ‘수산물’, 수산물특산물인 경우 ‘수산물특산물’로 표시하며, 생산조건에는 양식산인 경우 ‘양식산’으로, 자연산인 경우 ‘자연산’으로 표시하도록 하고 있다. 참고로 인증을 받은 품목의 표시사항은 제품·포장·용기의 표면에 소비자가 알아보기 쉽게 표시해야 하나, 제품 특성상 포장하지 않은 상태에서 판매하는 경우는 꼬리표 등을 부착하여 표시할 수 있도록 하고 있다.

수산물, 수산특산물	수산전통식품
 인증번호 :	 (해양수산부 전통 제 호)

| 그림 3-1 | 수산물·수산특산물·수산전통식품의 품질인증표시마크

(3) 운영 실태

수산식품에 적용되는 품질인증제는 수산물, 수산특산물, 수산전통식품과 같이 3개 유형별로 구분하여 시행되고 있다. 2011년 6월 말 현재, 품질인증을 받은 수산물은 총 231건, 수산특산물은 8건, 수산전통식품은 121건으로 집계되었다.

| 표 3-5 | 품질인증 종류별 인증실적

구 분	수산물 품질인증	수산특산물 품질인증	수산전통식품 품질인증
인증건수	231개	8개	121개

자료: 농림수산검역검사본부 수산물안전부 홈페이지(인증수산물 조회, 2011년 6월 말 기준)

품질인증의 종류별로 세부 인증실적을 살펴보면 다음과 같다. 먼저 수산물 품질인증의 경우 법적으로 규정된 78종의 대상품목 가운데 현재 30종이 인증되었으며, 나머지 48종은 인증실적이 없는 것으로 나타났다.

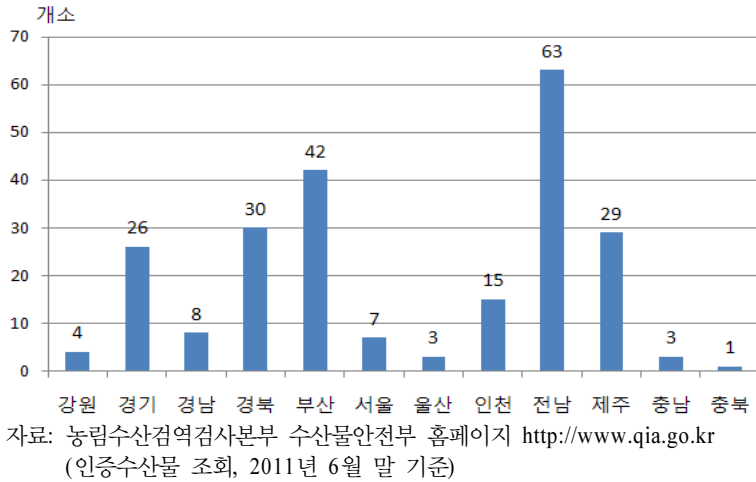
품목별로는 굴비가 25건으로 가장 많으며, 간고등어 24건, 냉동갈치 16건, 냉동고등어 15건, 냉동삼치 및 마른실미역 14건 등으로 인증실적이 많았다. 특히 냉동품으로 분류되는 인증 수산물이 총 91건으로 전체의 약 40%를 차지하고 있다.

지역별로는 전남의 인증실적이 총 63건으로 전체 인증실적의 27.3%를 차지하며, 부산이 42건(18.2%), 경북 30건(13.0%), 제주 29건(12.6%), 경기 26건(11.3%) 등의 순으로 인증실적이 많은 것으로 나타났다. 한편, 국내에서 차지하는 수산세력의 비중을 감안할 때 경남지역의 인증실적(8건, 3.5%)은 다소 낮은 것으로 평가된다.

| 표 3-6 | 수산물 품질인증제 세부 품목별 인증실적

구 분		인증건수	구 분		인증건수
1	간고등어	24	16	냉동주꾸미	1
2	간미역	2	17	냉동참조기	6
3	굴비	25	18	냉장생굴(횃감)	1
4	냉동가자미	3	19	털 마른오징어	4
5	냉동갈치	16	20	마른가다미역	8
6	냉동고등어	15	21	마른김	12
7	냉동꽁치	5	22	마른다시마	10
8	냉동꽃게	3	23	마른돌김	5
9	냉동대구	2	24	마른멸치	3
10	냉동병어	2	25	마른실미역	14
11	불은대게살 (각육, 봉육)	8	26	마른썰은다시마	7
12	냉동붕장어	3	27	마른썰은미역	10
13	냉동삼치	14	28	마른오징어	6
14	냉동오징어	12	29	마른옥돔	7
15	냉동전복	1	30	전돔	2

자료: 농림수산검역검사본부 수산물안전부 홈페이지 <http://www.qia.go.kr>(인증수산물 조회, 2011년 6월 말 기준)



| 그림 3-2 | 수산물 품질인증제 지역별 인증실적

다음으로 수산특산물의 품질인증 실적을 살펴보면 8건으로 다소 실적이 저조한 것으로 평가된다. 총 11종의 인증 대상품목 가운데 실제로 인증이 이루어진 품목은 조미취치포, 다시마환, 조미늘인오징어, 조미찢은오징어 등 4종에 불과한 것으로 집계되었다.

| 표 3-7 | 수산특산물 품질인증제 세부 품목별 인증실적

구 분	품 명	소 재 지	인증연도
1	조미취치포	여수	2010년
2	조미취치포	여수	2010년
3	조미취치포	여수	2010년
4	다시마환	부산(기장)	2011년
5	조미늘인오징어	포항	2010년
6	조미찢은오징어	포항	2010년
7	조미찢은오징어	강릉	2010년
8	조미찢은오징어	강릉	2010년

자료: 농림수산물검역검사본부 수산물안전부 홈페이지 <http://www.qia.go.kr>(인증수산물 조회, 2011년 6월 말 기준)

마지막으로 수산전통식품 품질인증 실적을 살펴보면, 법적으로 규정된 47종의 대상품목 가운데 현재 17종이 인증되었으며, 나머지 30종은 인증실적이 없는 것으로 집계되었다. 인증실적이 가장 많은 품목은 조미김(66건)으로 전체 실적의 54.5%를 차지하였다. 그리고 멸치액젓 15건, 오징어젓 7건, 까나리액젓 6건 등으로 인증실적이 많았다.

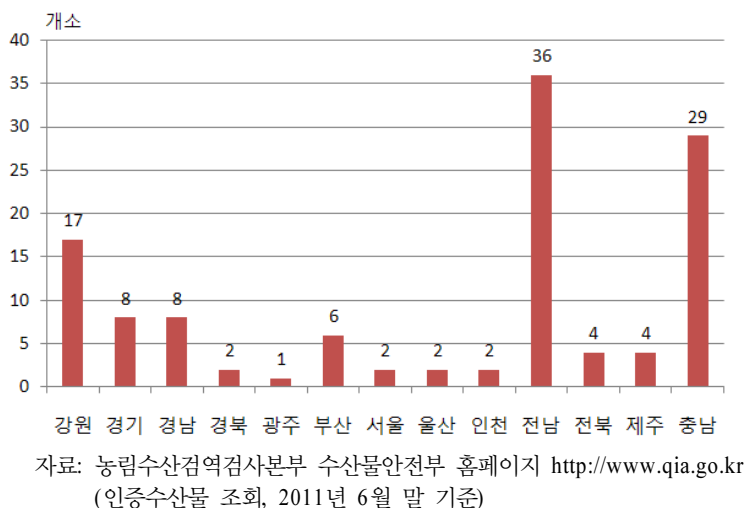
현재 수산전통식품은 젓갈류, 죽류, 계장류, 건제품, 기타류와 같이 5개 유형별로 인증을 구분하는데, 젓갈류(젓갈, 액젓, 식해) 인증실적을 모두 합치면 총 48건으로 전체 인증실적의 약 40%를 차지하고 있다.

지역별 인증실적을 살펴보면, 전남이 36건으로 가장 많으며, 충남 29건, 강원 17건, 경기 및 경남이 각각 8건 등으로 나타났다.

| 표 3-8 | 수산전통식품 품질인증제 세부 품목별 인증실적

구 분		인증건수	구 분		인증건수
1	조미김	66	10	마른가닥미역	2
2	멸치액젓	15	11	자리젓	2
3	오징어젓	7	12	창난젓	2
4	까나리액젓	6	13	명란젓	2
5	참계장	4	14	새우젓	1
6	멸치젓	3	15	양념뽕장어	1
7	토하젓	3	16	명태아가미젓	1
8	가자미식해	3	17	명태식해	1
9	어리굴젓	2	합계(1~17)		121

자료: 농림수산검역검사본부 수산물안전부 홈페이지 <http://www.qia.go.kr>(인증수산물 조회, 2011년 6월 말 기준)



| 그림 3-3 | 수산전통식품 품질인증제 지역별 인증실적

2) 친환경수산물 인증제도

(1) 법적 근거

친환경수산물 인증제는 「수산물품질관리법」 제8조의 3에 의거, 친환경 수산업의 육성 및 소비자 보호를 목적으로 시행되고 있다. 그리고 동법 시행규칙에 친환경수산물의 인증기준 및 대상품목(제16조의 10), 인증신청(제16조의 11), 인증절차(제16조의 12), 표시방법(제16조의 13) 등 세부적인 사항을 명시하고 있다.

우선 친환경수산물의 인증기준은 첫째, 양식장의 수질환경은 「환경정책기본법 시행령」 제2조와 「지하수의 수질보전 등에 관한 규칙」 제11조에 따른 수질기준에 따라 농림수산물식품부장관이 정하여 고시하는 기준에 적합할 것, 둘째, 친환경수산물 양식용으로 도입하는 종묘는 병이 없음이 증명될 것, 셋째, 종묘도입에서 출하 시까지 양식과정에 대한 관리기록을 유지하여 양식이력을 확인할 수 있을 것 등 세 가지를 명시하고 있다.

| 표 3-9 | 친환경수산물 인증제 개요 및 관련 법령

구 분	세부 내용
도입목적	친환경 수산업의 육성 및 소비자 보호
도입연도	2008년
관련 법령	• 수산물품질관리법 제8조의 3(친환경수산물 인증) • 동법 시행규칙 제16조의 10~제16조의 14 • 친환경수산물 인증기준 및 대상품목 고시 • 친환경수산물 인증에 관한 세부 실시요령
인증기관	농림수산검역검사본부
유효기간	2년
신청 제출서류	• 친환경수산물(친환경 수산가공품)인증 신청서 • 인증품 생산계획서 • 양식장(가공공장) 주변도 • 양식장 수질검사성적서(신청일 1개월 내 실시, 수산가공품 제외) • 생산(가공), 보관 등에 관련된 시설의 도면

상기 기준 이외의 보다 세부적인 인증기준 및 대상품목은 「친환경수산물 인증기준 및 대상품목(농림수산식품부고시 제2011-176호)」에서, 제도의 실시 및 운영과 관련된 사항은 「친환경수산물 인증에 관한 세부 실시요령(농림수산검역검사본부 고시 제 2011-95호)」에서 규정하고 있다.

(2) 인증기준 및 표시

농림수산식품부 고시인 「친환경수산물 인증기준 및 대상품목」에 따르면, 친환경수산물의 대상품목은 어류 2종(넙치, 무지개송어), 패류 2종(굴, 홍합), 해조류 3종(김, 미역, 톳), 해조류가공품 3종(마른김, 마른미역, 간미역)과 같이 총 10종이었다. 그러나 2011년 11월 동 고시가 개정(제2011-176호, 2011.11.7)됨에 따라 대상품목에 뱀장어, 전복, 흰다리새우, 다시마, 조미김 등 5개 품목이 추가되었다.

한편, 친환경수산물의 세부 인증기준은 양식어류, 양식패류, 양식해조류,

그리고 친환경 가공품 등 4개 유형으로 구분하여 제시하고 있다. 이 가운데 양식어류의 인증기준을 개략적으로 살펴보면 다음과 같다.

친환경수산물 인증을 받기 위한 일반원칙으로서 우선 종묘 도입단계에서부터 인증품으로 출하할 때까지 기록한 양식경영 관련 자료¹⁵⁾를 보관하고, 농림수산검역검사 본부장이 열람을 요구하는 때에는 이에 응할 수 있어야 한다. 또한 양식장의 환경, 종묘, 양식밀도 및 시설기준, 양식관리, 수산용 동물용의약품 사용, 생산기자재 위생관리, 사료관리, 생산물의 기준 및 검사, 생산물의 채취, 운반관리, 양식기간 등에 대해 세부적인 기준을 갖추고 있어야 한다. 본 절에서는 양식어류의 인증기준을 중심으로 요약·정리하여 살펴보면 다음의 표와 같다.

【표 3-10】 친환경수산물(양식어류) 인증기준 요약

구분	인증기준
양식장 환경	• 용존산소량(DO): 5.0mg/L 이상 • 총대장균군(균수/100mL): 1,000 이하(무지개송어 500 이하) • 카드뮴(Cd): 0.01mg/L 이하(내수면양식장 0.005 이하) • 수은(Hg): 0.0005mg/L 이하(내수면양식장 불검출) • 폴리클로리네이티드비페닐(PCB): 0.0005mg/L 이하(내수면양식장 불검출)
종묘(치어)	모든 병력, 사육이력이 분명, 반드시 무병증명서 첨부, 구입내역(일시, 품명, 구입처, 구입량, 크기)을 기록 관리
양식밀도 및 시설기준	• 양식밀도는 친환경적, 건강한 양식어류 생산이 가능해야 함 • 시설기준: 어업면허의 관리 등에 관한 규칙 제10조 제1항에 따른 [별표 2]의 양식어장 시설기준에 따르거나 그 이하로 유지

- 15) ① 종묘의 구입(일시, 품명, 구입처, 구입량, 크기 등) 또는 자가 생산내역 및 무병검사 등에 관한 기록 및 증명
 ② 질병발생 및 치료내역, 수산용 동물용의약품 및 첨가제 등의 구입내역과 사용기록, 수산질병관리사 또는 수의사의 진료 및 처방내역 등
 ③ 사료의 구입내역 및 안전성 검정성적서, 사료투여 내역 등
 ④ 양식과정 중 폐사 발생 현황(일시, 품명, 폐사량, 폐사원인 등)
 ⑤ 생산물의 판매 현황(일시, 품명, 판매처 및 판매량 등)

【표 3-10】 친환경수산물(양식어류) 인증기준 요약(계속)

구분	인증기준
양식관리	양식시설에 식별번호 명기, 친환경수산물의 식별과 사육이력 확인이 가능하도록 관리 등
수산용 동물용의약품 사용	• 수산용 동물용의약품 사용을 최소화 • 동물용의약품의 안전사용기준(수의과학검역원고시 제2007-25호)에 따라 사용이 인가된 경우에 한하여 수산질병관리사 또는 수의사의 진료 또는 처방에 따라 사용
생산기자재 위생관리	기자재는 유해물질에 오염되지 않도록 세척 실시, 위생적 관리
사료관리	생사료는 식용으로 어획된 수산물의 부산물이나 식용이 가능한 수산물을 사용, 산지증명이 명확한 것으로 냉동 또는 냉장상태로 적절히 관리
생산물의 기준 및 검사	인증품의 기준과 규격은 식품위생법 제7조에 따른 기준과 규격을 준용, 허용기준은 기준치의 1/2 이하여야 함
생산물의 채취	전 과정이 위생적으로 이루어져야 함
운반관리	• 운반차량 용수는 친환경수산물 양식장 환경기준 충족 • 장거리 운송 시 어류 스트레스 경감 위해 용존산소 공급

자료: 농림수산식품부고시 제2009-426호(친환경수산물 인증기준 및 대상품목), [별표 1] 참조

친환경수산물 표시를 하려는 경우에는 해당 수산물의 포장·용기의 표면 등에 친환경수산물의 표지 및 표시사항을 붙이거나 인쇄하여야 한다. 친환경수산물의 표지 및 표시사항에 대해서는 「수산물품질관리법」 시행규칙의 [별표 4의 4]에 규정되어 있다.

	친환경수산물표시품: (등록명칭) Eco-SF: (영문등록명칭) (친환경표시등록기관 명칭)친환경표시등록 제000호 생산자: 주 소: (전화)
이 상품은 「수산물품질관리법」에 따라 친환경 명칭을 보호받는 표시품입니다.	

| 그림 3-4 | 친환경수산물의 표지 및 표시방법

(3) 운영 실태

현재 「수산물품질관리법」에 따른 친환경수산물 인증제의 대상품목은 수산물의 경우 7종(넙치, 무지개송어, 굴, 홍합, 김, 미역, 톳), 수산가공품은 3종(마른김, 마른미역, 간미역)이 해당된다.

2011년 6월 말 기준으로 친환경수산물 인증실적은 총 44건이며, 이 가운데 수산물은 33건, 수산가공품은 11건이 인증받은 것으로 집계되었다. 수산물의 경우 김 13건, 미역 10건, 굴 9건, 톳 1건이 인증되었으며, 현재 넙치, 무지개송어, 홍합은 인증실적이 없는 것으로 조사되었다. 수산가공품에서는 마른김이 5건, 마른미역 및 간미역이 각각 3건씩 인증을 받은 것으로 나타났다.

표 3-11 친환경수산물 인증제 세부 품목별 인증실적

구분	대상품목	인증건수
수산물	굴	9
	김	13
	미역	10
	톳	1
수산가공품	마른김	5
	마른미역	3
	간미역	3
합계		44

자료: 농림수산검역검사본부 수산물안전부 홈페이지 <http://www.qia.go.kr>(인증수산물 조회, 2011년 6월 말 기준)

3) 위해요소중점관리기준(HACCP)

(1) 법적 근거

현재 우리나라에서 식품에 적용되는 위해요소중점관리기준(Hazard Analysis & Critical Control Point: HACCP)은 「식품위생법」의 규제를 받는 식품의약품

안전청 소관의 HACCP과 「축산물위생관리법」, 「수산물품질관리법」의 규제를 받는 농림수산식품부 소관의 HACCP으로 이원화되어 있다.

먼저 식약청 소관 HACCP의 경우, 「식품위생법」 제48조(위해요소중점관리기준)에 의거, 식약청장이 식품의 원료관리 및 제조·가공·조리·유통의 모든 과정에서 위해물질이 섞이거나, 식품이 오염되는 것을 방지하기 위해 위해요소중점관리기준을 식품별로 정하여 고시할 수 있다. 그리고 보건복지부령(동법 시행규칙 제62조)으로 정하는 식품¹⁶⁾을 제조·가공·조리·유통하는 영업자는 식약청장이 식품별로 고시한 위해요소중점관리기준을 지키도록 규정하고 있다.

한편, 농림수산식품부 소관의 HACCP은 축산물에 적용되는 HACCP과 수산식품의 생산·가공단계에서 적용되는 HACCP으로 구분할 수 있는데, 후자를 중심으로 검토해보면 다음과 같다. 「수산물품질관리법」 제23조(위해요소중점관리기준) 제1항¹⁷⁾의 수출을 목적으로 하는 수산물과 수산가공품, 그리고 제2항¹⁸⁾의 생산·출하 이전 단계의 수산물에 대해 위해요소중점관리기준을 정하여 고시함을 규정하고 있다. 이에 따라, 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설(생산·가공시설)을 운영하는 자는 등록에 필요한 각종 서류를 국립수산물품질검사원에 제출해 등록신청을 할 수 있다.

16) 어육가공품 중 어묵류, 냉동수산식품 중 어류·연체류·조미가공품, 냉동식품 중 피자류·만두류·면류, 빙과류, 비가열음료, 레토르트식품, 김치류 중 배추김치와 같이 총 7가지이다.

17) 수산물품질관리법 제23조 제1항: “농림수산식품부장관은 외국과의 협약에 규정되어 있거나 수출 상대국에서 정하여 요청하는 경우 수출을 목적으로 하는 수산물 및 수산가공품에 위해물이 섞여 들어오거나 남아있는 것 또는 수산물 및 수산가공품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 생산·가공 등 각 단계를 중점적으로 관리하는 위해요소중점관리기준을 정하여 고시한다.” 「수출을 목적으로 하는 수산물·수산가공품의 위해요소중점관리기준」(농림수산식품부고시 제2011-98호).

18) “농림수산식품부장관은 국내에서 생산되는 수산물의 품질 향상과 안전한 생산·공급을 위하여 생산단계·저장단계(생산자가 저장하는 경우만 해당)와 출하되어 거래되기 이전 단계의 과정에 위해물이 섞여 들어오거나 남아 있는 것 또는 수산물이 오염되는 것을 방지하는 것을 목적으로 하는 위해요소중점관리기준을 정하여 고시한다.” 「생산·출하 전 단계 수산물의 위해요소중점관리기준」(농림수산식품부고시 제2011-101호).

| 표 3-12 | 위해요소중점관리기준 관련 법령

구 분	세부 내용
식약청 HACCP	• 식품위생법 제48조(위해요소중점관리기준) • 식품위해요소중점관리기준(식약청고시 제2011-24호)
농림수산식품부 HACCP(수산물)	• 수산물품질관리법 제23조(위해요소중점관리기준) • 수출을 목적으로 하는 수산물·수산가공품의 위해요소중점관리기준(농림수산식품부고시 제2011-98호) • 생산·출하 전 단계 수산물의 위해요소중점관리기준(농림수산식품부고시 제2011-101호)
농림수산식품부 HACCP(축산물)	• 축산물위생관리법 제9조(위해요소중점관리기준) • 축산물위해요소중점관리기준(국립수의과학검역원고시 제2009-9호)

(2) 인증기준 및 표시

앞서 제시된 바와 같이 수산물(수산식품)에 적용되는 위해요소중점관리기준은 식약청 소관의 HACCP과 농림수산식품부 소관의 HACCP으로 이원화되어 있다. HACCP 적용에 따른 원칙과 절차 등은 비슷하지만, 적용대상 및 세부 기준은 차이가 있으므로 각각 구분하여 세부 내용을 검토하고자 한다.

① 식품의약품안전청 HACCP

2011년 6월 11일 개정된 식품위해요소중점관리기준(식품의약품안전청고시 제2011-24호, 이하 ‘식약청 기준’으로 지칭)에는 HACCP의 적용체계 및 운영 관리, 교육훈련, 우대조치 및 기술지원 등의 사항을 규정하고 있다. 여기서는 HACCP의 적용체계 및 운영관리를 중심으로 주요 내용을 검토하고자 한다.

식품별 기준이 고시된 품목 중 수산식품의 어육가공품 중에는 어묵류, 냉동수산식품 중에는 어류·연체류·패류·갑각류·조미가공품, 김치절임식품 중에는 젓갈류, 저산성 통·병조림 중에서는 굴통조림, 그리고 냉장수산물 가공품 등에 대해 HACCP을 적용할 수 있다.

그러나 「식품위생법」 제48조 제2항¹⁹⁾ 및 동법 시행규칙 제62조 제1항²⁰⁾에 의거, 어육가공품 중 어묵류, 냉동수산식품 중 어류·연체류·조미가공품을 제조·가공하는 자는 HACCP을 의무적으로 적용하여야 한다. 다만, 의무 적용시기는 단계별로 구분하고 있는데, 2012년 12월 1일부터는 연매출액 1억 원 미만, 종업원 수 5인 이하의 소규모 영세업체도 HACCP 적용이 의무화된다.

【표 3-13】 HACCP 의무적용의 단계별 시행계획

구분	연매출액	종업원 수
2006년 12월 1일	20억 원 이상	51인 이상
2008년 12월 1일	5억 원 이상	21인 이상
2010년 12월 1일	1억 원 이상	6인 이상
2012년 12월 1일	1억 원 미만	5인 이하

자료: 식품의약품안전청, 「식품위해요소중점관리기준」(제2011-24호)

식약청 기준에는 HACCP 적용업소가 다음과 같은 선행요건을 준수하도록 규정하고 있다. 기준에 나와 있는 업소의 유형이 다양하나, 여기서는 식품제조·가공업소를 중심으로 검토하고자 한다. 식품제조·가공업소는 영업장, 위생, 제조·가공·조리시설 및 설비, 냉장·냉동시설 및 설비, 용수, 보관·운송, 검사, 회수 프로그램 등에 대한 관리에 있어서 선행요건을 준수해야 한다. 선행요건 준수사항에 대한 내용은 방대하나, 핵심내용을 요약해보면 다음의 <표 3-14>와 같이 정리할 수 있다.

19) 보건복지부령으로 정하는 식품을 제조·가공·조리·유통하는 영업자는 제1항에 따라 식품의약품안전청장이 식품별로 고시한 위해요소중점관리기준을 지켜야 한다.

20) 식품위생법 제48조 제2항에서 ‘보건복지부령으로 정하는 식품’이란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식품을 말한다. 1. 어육가공품 중 어묵류, 2. 냉동수산식품 중 어류·연체류·조미가공품, 3. 냉동식품 중 피자류·만두류·면류, 4. 빙과류, 5. 비가열음료, 6. 레토르트식품, 7. 김치류 중 배추김치.

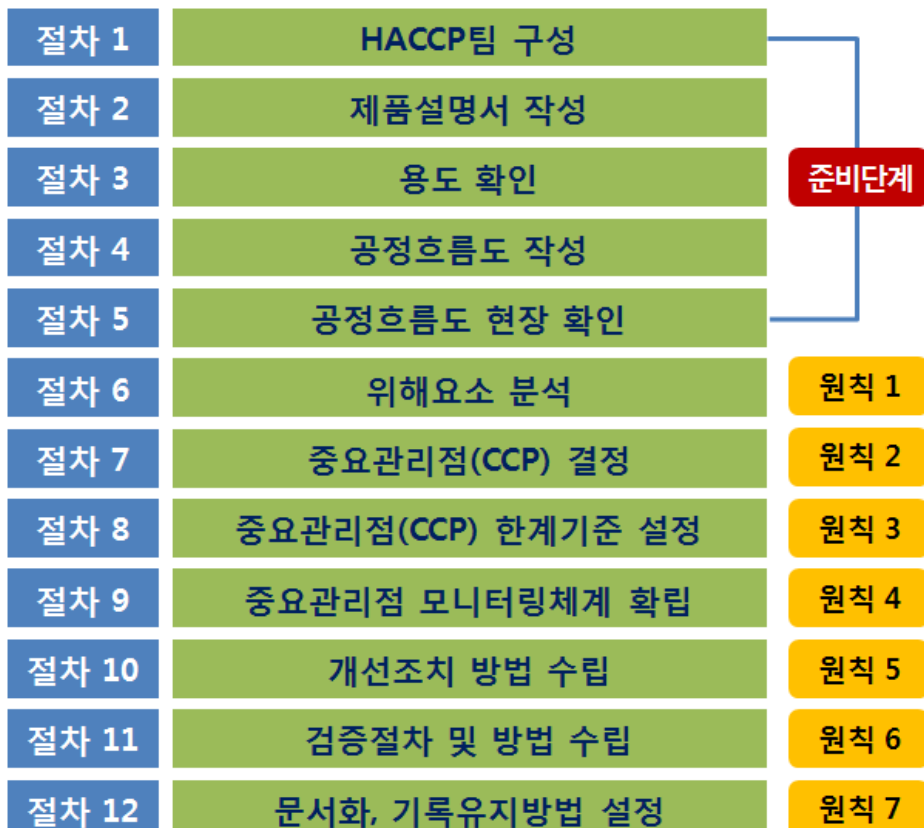
표 3-14 | HACCP 적용업소(식품제조·가공업소 기준)의 선행요건 준수사항 요약

관리항목	세부 사항
영업장 관리	• 작업장: 독립된 건물, 식품취급 외 용도시설과 분리 • 바닥, 벽, 천장: 내수성·내열성 재질 사용, 마른상태 유지 • 배수 및 배관: 배수가 잘 되고, 역류가 안 되도록 관리 • 출입구: 구역별 복장착용법 게시, 세척·건조·소독설비 구비 • 통로: 이동경로 표시, 경로 내 물건 미적재, 타 용도 사용금지 • 창: 파손 시 유리조각 관리 주의 • 채광 및 조명: 육안확인 가능한 조도(540룩스) 유지 • 화장실, 탈의실: 환기시설 구비, 탈의실은 외출복 및 위생복 교차오염 방지토록 구분·보관
위생관리	• 작업환경 관리: 공정 간 오염방지, 온도·습도관리, 환기시설, 방충·방서 관리 • 개인위생 관리: 위생복, 위생모, 위생화 항시 착용 • 폐기물관리: 폐기시설은 작업장과 격리된 장소에 설치·운영 • 세척 또는 소독: 기준 설정, 시설 및 장비 확보
제조·가공·조리시설 및 설비 관리	• 공정 간, 취급시설·설비 간 오염발생 되지 않도록 적절히 배치 • 정기적으로 점검·정비, 그 결과를 보관
냉장·냉동시설 및 설비관리	• 냉장시설은 내부온도 10℃ 이하, 냉동시설은 -18℃ 이하 유지
용수관리	• 수도물이나 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수를 사용
보관·운송관리	• 구입 및 입고: 입고기준 및 규격에 적합한 원부자재만 구입 • 운송: 냉장차량은 10℃ 이하, 냉동차량은 -18℃ 이하 유지 • 보관: 입고·출고상황의 관리·기록 철저
검사관리	• 냉장·냉동 및 가열처리시설 등은 연 1회 이상 검사
회수 프로그램 관리	• 부적합 또는 반품된 제품 회수 위한 프로그램 수립·운영

자료: 식품의약품안전청, 「식품위해요소중점관리기준」(제2011-24호), [별표 1] 참조

HACCP 관리는 전 세계 공통적으로 7원칙 12절차에 의한 체계적인 접근방식을 취하고 있다. 이에 따라 HACCP 적용업소는 다음의 <그림 3-5>와 같이 7원칙 12절차에 따라 제조·가공·조리·유통하는 식품에 사용하는 원·부재료와 해당 공정에 대한 적절한 HACCP 관리계획을 수립·운영해야 한다.

한편, HACCP 적용업소로 지정받은 업소에 대해서 HACCP의 준수 여부를 연 1회 이상 조사·평가하는 사후관리를 하도록 되어 있다. 다만, 식품 위생법 위반업소에 대해서 필요하다고 인정되는 경우 수시로 조사·평가할 수 있다.



자료: 식품의약품안전청, 「중소규모업체를 위한 HACCP 적용 지침서」, 2008. 6., p. 4

| 그림 3-5 | HACCP의 7원칙과 12절차

② 농림수산식품부 HACCP(수산물)

수산물에 적용되는 농림수산식품부 HACCP은 수출을 목적으로 하는 수산물과 수산가공품, 그리고 생산·출하 전 단계 수산물과 같이 2개 유형으로 구분할 수 있다.

먼저 「수출을 목적으로 하는 수산물·수산가공품의 위해요소중점관리기준」을 살펴보면, ‘위생관리기준’²¹⁾ 및 ‘HACCP 세부관리기준’을 규정하고 있다. ‘HACCP 세부관리기준’에는 HACCP팀의 구성에서부터, 위해분석 및 HACCP Plan의 개발, 검증 및 기록·관리, 위생관리 절차 등에 대한 세부적인 사항이 자세하게 제시되어 있다(<표 3-15> 참조).

그리고 「생산·출하전단계 수산물의 위해요소중점관리기준」을 살펴보면, 적용대상을 육상어류 양식장에 국한하고 있다. HACCP의 세부관리기준은 앞서 살펴본 수출 목적의 수산물·수산가공품 기준과 내용이 거의 비슷하므로 추가적인 설명을 생략하고자 한다. 다만, 위생관리기준에서 양식에 사용되는 용수는 사용 전에 생물학적·화학적 검사를 통해 안전성을 확보한 후 사용하도록 규정하고 있다.²²⁾

21) HACCP 이행시설로 등록하고자 하거나 등록된 시설은 농림수산식품부장관이 고시한 「수산물의 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준」 중 별표 1 「수산물의 생산·가공시설 위생관리기준」의 I. 위생관리기준(공통)에 부합하여야 한다. 이에 대한 내용은 분량이 방대하여 지면 제약상 설명을 생략한다.

22) 사육용수의 위생안전 기준

구 분	해수양식장	내수면양식장
화학적산소요구량(COD)	2.0mg/L 이하	4.0mg/L 이하
총대장균군(총대장균군수/100mL)	1,000 이하	500 이하
총질소	0.6mg/L 이하	-
총인	0.05mg/L 이하	0.04mg/L 이하
카드뮴(Cd)	0.01mg/L 이하	0.005mg/L 이하
납(Pb)	0.05mg/L 이하	0.05mg/L 이하
수은(Hg)	0.0005mg/L 이하	불검출(검출한계 0.001mg/L)

| 표 3-15 | 수출을 목적으로 하는 수산물·수산가공품 HACCP의 세부관리기준 요약

관리기준		세부 내용
1	HACCP팀 구성	책임자와 구성원 역할 명시
2	제품 설명	제품명칭, 유형, 성상, 유통방법 등
3	제품 명시	제품용도, 소비자 명시
4	제조공정도	제조공정도(작업장 평면도 등) 개발 및 검증
5	위해분석 및 HACCP Plan 개발	- 위해결정 및 예방조치 설정을 위한 위해분석 실시 - HACCP Plan은 제품 종류별로 구분, 문서로 작성, 이행 <HACCP Plan의 주요 내용> - 위해분석 시 확인된 위해를 명시하여 관리 - 확인된 각각의 위해에 대한 CCP(중점관리기준)을 명시 - 각각의 CCP를 충족시키는 한계기준 명시 - 한계기준 이행보장 위해 CCP에 대한 모니터링 절차 명시 - CCP에서 한계기준 벗어나는 경우 시정조치 계획 포함 - CCP 모니터링 결과를 기록할 수 있는 기록관리체계 수립 - 적합이행 여부를 평가할 수 있는 검증절차 및 빈도 명시
6	HACCP Plan 서명 및 날짜 기입	가공공장 현장의 최고책임자가 서명, 날짜 명시
7	시정 조치	한계기준을 벗어난 경우 적절한 시정조치 수행, 기록·관리
8	검증	HACCP Plan이 위해관리에 적합한지 여부 검증
9	기록·관리	냉장품은 최소 1년, 냉동품은 최소 2년 가공시설에 보관
10	교육·훈련 등	수산인력개발센터장, 검역검사본부장 실시 교육·훈련 참가
11	위생관리절차	- 문서로 된 위생기준운영절차(SSOP) 보유 및 이행 - HACCP 이행업체는 아래의 위생관리 준수 여부 모니터링 <위생관리항목 모니터링(SSOP 관련)> - 가공용수 및 얼음제조용 용수의 안전 - 식품과 접촉하는 표면의 제작조건 및 청결 - 비위생적 물질로부터 교차오염 방지 - 손의 세척·소독 및 화장실 설비의 유지·관리 - 불순물로부터 식품, 식품접촉표면, 식품포장재료 보호 - 유독성물질의 적절한 표시, 보관 및 사용 - 미생물오염의 원인이 될 수 있는 종업원의 건강관리 - 해충의 구제

자료: 「수출을 목적으로 하는 수산물·수산가공품의 위해요소중점관리기준」(농림수산식품부고시 제2011-98호, 2011. 6. 15 일부개정), [별표 1] 참조

③ HACCP의 표시

식품의약품안전청은 HACCP 적용식품 표시 또는 HACCP 적용업소 지정 사실에 대한 광고를 허용하고 있다. <그림 3-6>에서 보는 바와 같이 HACCP 적용심별이나 현판은 제품 및 업소의 특성과 포장재질 또는 디자인에 적합하게 다양한 색상과 크기를 적용하여 사용할 수 있도록 허용하고 있다.

농림수산식품부에서도 위해요소중점관리기준을 이행하는 등록 양식장 및 생산 수산물의 포장 등에 로고를 사용할 수 있도록 허용하고 있다. 로고의 크기는 사용위치에 맞게 조정하여 사용할 수 있으며, 표시재질은 제품 특성과 포장재질에 따라 선정할 수 있다.

구분	HACCP 이행 표시	지정업소 현판 견본
식약청 HACCP		지정번호 제○○호  위해요소 중점 관리기준 (HACCP) 지정업소 ○○식품(주)○○공장
농식품부 HACCP (수산물)		회사명 : (등록번호 제 00호)  위해요소 중점 관리기준 (HACCP) 적용지정업소 농림수산식품부 · 농림수산검역검사본부

| 그림 3-6 | HACCP의 이행 표시 로고

(3) 운영 실태

① 식품의약품안전청 HACCP

2011년 4월 말 기준으로 식품의약품안전청 HACCP 적용업소는 전국적으로 총 1,342개소이며, 이 가운데 수산식품 제조업체는 402개소로 전체의 약 30%를 차지하고 있다.

이 가운데 수산식품 제조업체를 분리하여 집계한 결과, 총 402개 업체가 HACCP 적용업소로 등록된 것으로 나타났다. 지역별로는 부산이 103개소(25.6%)로 가장 많고, 인천·경기 100개소(24.9%), 울산·경남 53개소(13.2%) 등의 순으로 나타났다. 품목별로는 냉동수산식품 제조업체가 285개소(70.9%)로 가장 많으며, 어묵류 65개소(16.2%), 수산물가공품 34개소(8.5%) 등의 순으로 나타났다.

한편, 젓갈류, 조미김과 같은 수산전통식품의 경우 HACCP 등록이 매우 저조한 것으로 나타났다. 이들 품목은 어묵류나 냉동수산식품(어류, 연체류, 조미가공품)과 같이 HACCP이 의무적으로 적용되는 것이 아니라 자율 적용 대상이기 때문으로 판단된다.

【표 3-16】 식약청 HACCP 적용 수산식품 제조업체 현황

단위: 개소, %

구분	냉동 수산식품	수산물 가공품	어묵류	젓갈류	조미김	합계 (점유율)
서울	8	-	-	-	-	8(2.0)
인천·경기	68	10	16	1	5	100(24.9)
대전·충청	9	2	12	-	3	26(6.5)
광주·전라	33	1	2	2	3	41(10.2)
부산	78	5	18	2	-	103(25.6)
울산·경남	39	5	9	-	-	53(13.2)
대구·경북	19	3	4	1	-	27(6.7)

| 표 3-16 | 식약청 HACCP 적용 수산식품 제조업체 현황(계속)

단위: 개소, %

구분	냉동 수산식품	수산물 가공품	어묵류	젓갈류	조미김	합계 (점유율)
강원	15	8	4	-	1	28(7.0)
제주	16	-	-	-	-	16(4.0)
합계 (점유율)	285 (70.9)	34 (8.5)	65 (16.2)	6 (1.5)	12 (3.0)	402 (100.0)

주: ‘냉동수산식품’은 어류, 연체류, 갑각류 등을 이용하여 가공(단순, 고차), 냉동하여 유통되는 식품이며, ‘수산물가공품’은 조미건어포류, 날치알, 통조림(참치캔), 기타 냉장수산물가공품 등이 포함됨

자료: 식품의약품안전청, HACCP 적용업체 현황(2011년 4월 30일 기준)

② 농림수산식품부 HACCP

「수산물품질관리법」에 따른 위해요소중점관리기준 이행 등록시설 현황(2011년 6월 말 기준)을 살펴보면, 전국적으로 가공·수출업체는 69개소, 양식장은 14개소가 HACCP 시설로 등록되어 있다.

가공·수출업체는 경남과 부산지역에 많이 분포하며, 양식장의 경우 제주가 4개소(넙치), 충북 4개소(송어), 강원 3개소(송어), 전남 2개소(넙치, 뱀장어), 경북 1개소(송어)로 총 14개소 정도에 불과한 것으로 나타났다. 그러나 정부에서도 ‘양식장 HACCP 지원사업’을 통해 HACCP 컨설팅 및 시설개선 비용을 지속적으로 지원하고 있기 때문에 앞으로 보다 많은 양식장이 HACCP 적용 시설로 등록될 것으로 기대된다.

| 표 3-17 | 농림수산식품부 HACCP 이행 등록시설 현황(2011년 6월 말 기준)

단위: 개소, %

구분	가공 수출업체	점유율	양식장	점유율	합계	점유율
경기(인천)	6	8.7	-	0.0	6	7.2
충남	3	4.3	-	0.0	3	3.6
충북(대전)	2	2.9	4	28.6	6	7.2
전남	2	2.9	2	14.3	4	4.8
부산	20	29.0	-	0.0	20	24.1
경남(울산)	24	34.8	-	0.0	24	28.9
경북	8	11.6	1	7.1	9	10.8
강원	3	4.3	3	21.4	6	7.2
제주	1	1.4	4	28.6	5	6.0
합계 (점유율)	69	100.0	14	100.0	83	100.0

자료: 농림수산검역검사본부 수산물안전부, HACCP 이행 등록시설 현황 내부자료

4) 수산물 지리적표시제

(1) 법적 근거

수산물에 대한 지리적표시는 「수산물품질관리법」 제9조(지리적표시의 등록)에 법적 근거를 두며, “농림수산식품부장관은 지리적 특성을 가진 우수한 수산물 또는 수산가공품의 품질을 향상시키고, 이를 지역특화산업으로 육성하며, 소비자를 보호하기 위하여 지리적표시의 등록제도를 실시한다.”고 규정하고 있다. 그리고 지리적표시의 등록대상 품목 및 지역, 등록기준, 등록절차와 등록신청자의 자격 등에 필요한 사항은 동법 시행령에 마련되어 있다.

동법 시행령 제13조(지리적표시의 등록기준 및 대상품목 등)에서는 지리적표시의 등록기준을 다음과 같이 세 가지로 설정하고 있다. 첫째, “당해

품목의 명성, 품질 그 밖의 특성이 본질적으로 특정지역의 자연환경적 또는 인적 요인에 의하여 이루어진 것일 것”, 둘째, “당해 품목의 우수성이 국내 또는 국외에 널리 알려진 것일 것”, 셋째, “그 밖에 농림수산식품부장관이 지리적표시를 위하여 필요하다고 인정하여 정하는 기준에 적합할 것”이다. 그리고 지리적표시의 등록대상 품목을 “지리적 특성을 가진 우수한 수산물 또는 수산가공품으로 한다”고 규정하고 있다. 또한 제14조(지리적표시의 등록신청 및 등록신청자의 자격)에 따라, “지리적표시의 등록신청은 지리적 특성을 가진 우수한 수산물 및 수산가공품을 생산하거나 가공하는 자로 구성된 법인만 할 수 있다.”고 규정하고 있다.²³⁾

동법 시행규칙에는 지리적표시의 등록신청 시 제출서류의 종류, 지리적표시의 등록 심사, 지리적표시의 등록신청 공고 및 등록, 지리적표시품의 표시방법 등을 규정하고 있다.

이상과 같이 「수산물품질관리법」 제9조에 따른 지리적표시의 등록에 관한 절차와 등록된 수산물 및 수산가공품에 대한 조사·점검 등 사후관리 업무를 효율적으로 추진하기 위해 필요한 제반 사항은 「지리적표시품의 등록 및 사후관리 업무요령-농림수산검역검사본부」(2011. 6. 15.)에서 세부적으로 규정하고 있다. 또한, 지리적표시 등록의 심사 기준은 「수산물·수산가공품의 지리적표시 등록요령」(농림수산식품부고시 제2011-99호)에 규정되어 있다.

23) 예외적으로, 생산하거나 가공하는 자가 1명인 경우에는 법인이 아니더라도 등록신청을 할 수 있다.

| 표 3-18 | 지리적표시제 개요 및 관련 법령

구분	세부 내용
도입목적	지리적 특성을 가진 우수한 수산물 또는 수산가공품의 품질을 향상시키고 이를 지역특화 사업으로 육성하여 소비자를 보호
도입연도	2008년(농산물은 2000년 도입)
관련 법령	• 수산물품질관리법 제9조(지리적표시의 등록) • 동법 시행령 제13조~제15조 • 동법 시행규칙 제17조~제19조 • 수산물·수산가공품의 지리적표시 등록요령 • 지리적표시품의 등록 및 사후관리 업무요령
인증기관	농림수산검역검사본부
신청 제출서류	• 생산계획서, 품질의 특성에 관한 설명서 • 우수성이 국내외에 널리 알려진 사실을 증명할 수 있는 자료 • 품질의 특성과 지리적 요인과의 관계에 관한 설명서 • 지리적표시 대상지역의 범위 • 자체 품질기준 • 품질관리계획서

(2) 인증기준 및 표시

지리적표시 등록에 관한 절차와 등록된 수산물 및 수산가공품에 대한 조사·점검 등 사후관리업무를 효율적으로 추진하기 위해 필요한 사항은 농림수산검역검사본부고시인 「지리적표시품의 등록 및 사후관리 업무요령」에 규정되어 있다.

농림수산검역검사 본부장은 지리적표시품의 등록 및 등록업체의 사후관리, 등록사항 및 표시의 변경 등록, 등록업체의 행정처분, 조사업무에 관한 교육·지도 및 감독 등의 업무를 관장하고 있다. 또한 소속 검역검사소장 또는 사무소장은 지리적표시품의 사후관리를 위한 정기·수시조사, 표시방법 등 위반사항에 대한 조사, 시료수거 및 정밀분석, 사후관리 조사결과 부적합품에 대한 조치, 생산·가공자·자체조사원 등에 대한 교육 및 홍보 등의 업무를 위임받아 수행하고 있다.

이 요령에서는 지리적표시의 등록대상이 되는 수산물 및 수산가공품을 <표 3-19>와 같이 규정하고 있다. 또한 지리적표시 등록신청 시 신청서 및 각종 구비서류 작성요령에 대해 자세하게 제시되어 있다. 특히, 지리적표시의 등록에 있어서는 역사적 사실이나 문헌, 생산실태, 국내·외 인지도, 각종 인증 및 수상 경력, 주요 언론보도 사례 등을 인용하여 지리적표시품이 유명 특산품임을 증명하는 것이 무엇보다 중요하다.

또한, 지리적표시 대상지역의 지형, 저질, 수질, 수온, 염분농도, pH, 용존산소, 인적요인 등이 지리적 특산품의 품질에 미치는 영향(인과관계) 및 그 결과를 과학적인 자료를 근거로 객관적이고 구체적으로 증명하는 것이 필요하다.²⁴⁾

표 3-19 | 지리적표시의 등록대상이 되는 수산물 및 수산가공품

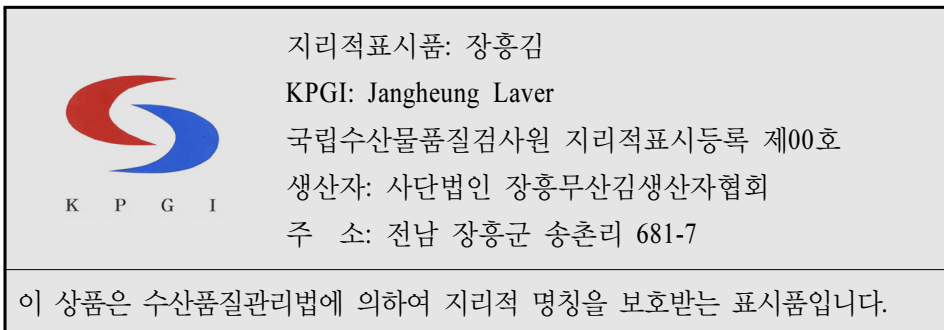
구 분	대상 품목
수산물	처리형태를 불문하고 산 것, 신선·냉장·냉동·건조·염장·염수장한 것
수산가공품	수산물을 원료 또는 재료의 사용비율 또는 성분함량 등의 기준에 따라 가공한 조미·훈제·젓갈류, 어육연제품, 통·병조림 및 레토르트식품

한편, 「수산물·수산가공품의 지리적표시 등록요령」(농림수산식품부고시 제2011-99호)에는 지리적표시 등록의 심사기준을 명시하고 있다. 심사항목은 첫째, 지리적표시 대상지역에서 생산 또는 가공 여부, 둘째, 생산시설·기술 및 자재가 제품생산에 지장이 없는지 여부, 셋째, 오염 우려가 없으며, 청결하게 작업장 환경을 관리하는지 여부, 넷째, 종업원의 위생관리가 우수한지 여부, 다섯째, 자체 품질관리 및 사후관리 체계를 구축하고 있는지 여

24) 예를 들면, “적정수온을 유지하여 품질이 좋다”라는 식의 설명이 아니라 “계절에 따른 적정수온이 해당 품목에 어떠한 영향을 주는지, 어떠한 작용이 일어나는지, 왜 품질이 좋아지는지” 등을 객관적이고 과학적으로 증명할 수 있어야 한다.

부 등이다. 각 항목별 평가는 A, B, C, D, 4개 등급으로 하며, 5개 항목 가운데 ‘A로 평가된 항목이 3개 이상’이거나, ‘C로 평가된 항목이 1개 이하’, ‘D로 평가된 항목이 없을 경우’ 심사를 통과할 수 있다.

한편, 지리적표시 등록을 한 수산물(수산가공품)에 표시를 하려는 경우에는 해당 지리적표시품의 포장·용기의 표면 등에 지리적표시품의 표지 및 표시사항을 붙이거나 인쇄하여야 한다. 다만, 포장하지 아니하고 판매하거나 날개로 판매하는 경우에는 해당 물품에 직접 표지를 부착하거나 다른 물품과 구분하여 진열한 후, 구분·진열된 부분을 표시판 또는 풋말로써 표시할 수 있다. 아래의 <그림 3-7>은 가장 최근인 2011년 1월에 등록된 장흥김의 표시 사례를 제시한 것이다.



| 그림 3-7 | 지리적표시품 예시(장흥김)

|표 3-20| 지리적표시 등록의 심사기준

항목	심사기준	평가
지리적표시 대상지역에서 생산 또는 가공 여부	가. 당해 품목이 지리적표시의 대상지역에서 생산 또는 가공을 하고 있음	A
	나. 당해 품목이 지리적표시의 대상지역에서 생산 또는 가공을 하고 있지 않음	D
생산시설, 기술 및 자재	가. 당해 품목의 생산시설·기술 및 자재를 충분하게 갖추고 있어 제품 생산에 지장이 없음	A
	나. 당해 품목의 생산시설·기술 및 자재는 충분하지 않으나 제품생산에는 지장이 없음	B
	다. 당해 품목의 생산시설·기술 및 자재는 다소 미흡하나 단기간에 보완이 가능하여 제품생산에는 지장이 없음	C
	라. 위 “다”에 미달함	D
작업장 환경관리	가. 주변환경으로부터 오염의 우려가 없으며 충분한 공간을 확보하고 청결하게 관리하고 있음	A
	나. 주변환경으로부터 오염의 우려가 없으며 작업에 지장이 없는 정도의 공간을 확보하고 청결하게 관리하고 있음	B
	다. 주변환경으로부터 오염의 우려가 없으며 작업에 지장이 없는 정도의 공간을 확보하고 있으나 관리가 다소 미흡함	C
	라. 위 “다”에 미달함	D
종업원의 위생 관리	가. 종업원은 정기적으로 건강진단을 받고 있으며 위생관리가 우수함	A
	나. 종업원은 정기적으로 건강진단을 받고 있으며 위생관리가 양호함	B
	다. 종업원은 정기적으로 건강진단을 받고 있으나 위생관리가 다소 미흡함	C
	라. 위 “다”에 미달함	D
자체 품질관리체계	가. 생산·출하과정에서 자체 품질관리를 체계적으로 실시하며, 유통 중 이상품에 대한 반품교환 등 사후관리체제가 우수함	A
	나. 생산·출하과정에서 자체 품질관리를 실시하며, 유통 중 이상품에 대한 반품교환 등 사후관리체제가 양호함	B
	다. 생산·출하과정에서 자체 품질관리를 실시하나, 유통 중 이상품에 대한 반품교환 등 사후관리체제가 보통임	C
	라. 위 “다”에 미달함	D

자료: 「수산물·수산가공품의 지리적표시 등록요령」(농림수산식품부고시 제2011-99호), [별표 1]

(3) 운영 실태

2011년 2월 말 기준으로 국내에서 지리적표시로 등록된 수산물은 보성벌교의 꼬막, 완도의 전복, 미역, 다시마, 김, 넙치, 기장의 미역, 다시마, 장흥의 키조개, 김, 매생이 등 총 11개로 집계되었다. 이와 같이 기장미역과 기장다시마를 제외한 9개가 모두 전남산인 것으로 나타났다. 현재 전남에서는 여수의 굴, 고흥의 미역과 다시마가 지리적표시 등록을 준비하고 있어 추가 등록이 예상된다.

【표 3-21】 수산물 지리적표시 등록 현황(2011년 8월 말 기준)

등록 번호	품목	등록명칭	등록일	등록자
제1호	꼬막	보성벌교꼬막 (Boseong Beolgyo Live Grannuar Ark)	2009.2.25.	보성벌교꼬막 영어조합법인
제2호	전복	완도전복 (Wando Live Abalone)	2009.2.25.	(사)완도전복 생산자협회
제3호	미역	완도미역 (Wando Dried Sea mustard)	2009.2.25.	(사)완도군 미역협회
제4호	다시마	완도다시마 (Wando Dried Sea tangle)	2009.2.25.	(사)완도군다시마 생산자협회
제5호	미역	기장미역 (Gijang Dried Sea mustard)	2009.2.25.	기장해조류연합회 영어조합법인
제6호	다시마	기장다시마 (Gijang Dried Sea tangle)	2009.2.25.	기장해조류연합회 영어조합법인
제7호	키조개	장흥키조개 (Jangheung Live Pen Shell)	2009.2.25.	정남진장흥키조개 영어조합법인
제8호	김	완도김 (Wando Laver)	2010.8.20.	완도군김 영어조합법인
제9호	넙치	완도넙치 (Wando Flatfish)	2010.8.20.	완도군넙치 영어조합법인
제10호	김	장흥김 (Jangheung Laver)	2011.1.18.	(사)장흥무산 김생산자협회
제11호	매생이	장흥 매생이 (Jangheung Seaweed Fulvescens)	2011.5.13.	(사)장흥정남진 매생이생산자협회

자료: 농림수산검역검사본부 수산물안전부 홈페이지 <http://www.qia.go.kr> 참조

5) 가공식품 한국산업표준(KS) 인증제도

(1) 법적 근거

1961년 「공업표준화법」 제정을 계기로 1963년 처음으로 식품분야에 도입되었다. 그러나 공산품 위주 인증의 한계로 인해 1986년 공업진흥청에서 농림수산부로 업무가 이관되었으며, 「농수축산 가공식품 표준화(KS)에 관한 운영요강(1986. 9.)」을 제정 고시하면서 농수축산 가공품에 확대 적용되는 계기가 되었다.

「산업표준화법」²⁵⁾에 따라 고시된 산업표준을 「한국산업표준(KS: Korean Industrial Standard)」이라 하며, 「한국산업표준」에서 정한 품질기준 이상의 제품을 지속적으로 생산할 수 있는 체계를 심사받은 후 합격하면 KS 표시 인증을 부여받을 수 있다.

「산업표준화법」 시행령 제32조 제2항에 의거, “지식경제부장관은 법 제40조²⁶⁾에 따라 [별표 3]의 농수축산물 가공식품에 관한 관련 권한을 농림수산식품부장관에게 위탁한다.”고 규정하고 있다. 이 [별표 3]에는 수산물 가공식품을 연제품, 냉동품, 훈제품, 염장품, 건제품, 통조림 또는 병조림, 해조류 가공품, 조미가공품, 어유로 규정하고 있다.

그리고 동법 시행규칙 제12조(제품인증표시 등)에는 시행령 [별표 3]에 따른 농수축산물 가공식품의 경우, 한국산업표준에서 정하는 바에 따라 제품인증 표시를 할 수 있다고 규정하고 있다. 그리고 시행규칙 제13조에 인증심사기준을 [별표 8]로 제시하고 있다. 참고로 KS 인증제의 경우 제품인

25) 이 법은 적정하고 합리적인 산업표준을 제정·보급하여 광공업품 및 산업활동 관련 서비스의 품질·생산효율·생산기술을 향상시키고 거래를 단순화·공정화(公正化)하며 소비를 합리화함으로써 산업경쟁력을 향상시키고 국가경제를 발전시키는 것을 목적으로 한다.

26) 지식경제부장관은 이 법에 따른 권한의 일부를 대통령령으로 정하는 바에 따라 지식경제부 소속 기관의 장, 특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사, 다른 행정기관의 장 또는 대통령령으로 정하는 단체의 장에게 위임 또는 위탁할 수 있다.

증 및 서비스인증 등 2개 유형이 있는데, ‘제품인증’은 첫째, 제품을 제조하는 공장의 기술적 생산조건이 제13조의 인증심사기준[별표 8]에 적합한지 여부를 조사하는 것과, 둘째, 제품의 품질이 해당 한국산업표준에 적합한지 여부를 심하는 제품심사 등 크게 2가지로 구분된다.

한편, 농림수산식품부고시로서 「수산가공식품표준화(KS)에 관한 운영요강」에는 가공식품 표준화 업무의 합리적 시행에 관해 필요한 사항에 대해 세부적으로 규정하고 있다.

【표 3-22】 수산가공식품 KS 인증제 개요 및 관련 법령

구 분	세부 내용
도입목적	합리적인 산업표준을 제정·보급, 수산식품산업 관련 서비스의 품질·생산효율·생산기술을 향상시키고, 거래를 단순화·공정화(公正化)하며 소비를 합리화함으로써 산업경쟁력을 향상
도입연도	1986년(KS 제도 도입은 1961년)
관련 법령	• 산업표준화법 시행규칙 제12조(제품인증표시 등) • 수산가공식품 표준화(KS)에 관한 운영요강(농림수산식품부고시 제2009-144호) • 수산가공식품 표준화(KS) 인증기관 지정(농림수산식품부고시 제1998-63호) • 가공식품 한국산업표준(KS) 인증업무 규정(한국식품연구원)
인증기관	한국식품연구원

(2) 인증기준 및 표시

「산업표준화법」 시행규칙 제13조에 규정된 인증심사 기준을 살펴보면 사내 표준화 및 품질경영과 관련된 일반사항, 자재의 관리, 제품의 공정관리, 제조설비의 관리, 시험·검사설비의 관리, 유통관리 등에 대한 세부 기준을 규정하고 있다(<표 3-23> 참조).

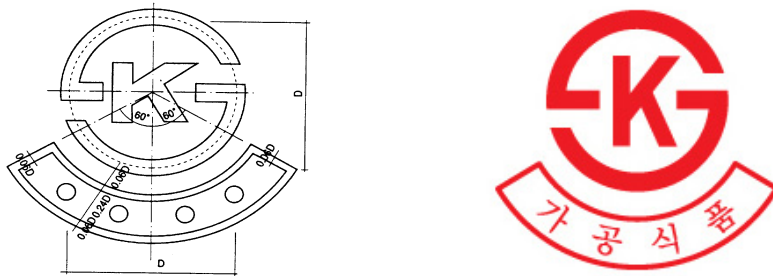
이러한 기준 하에 인증심사는 크게 공장심사와 제품심사로 구분하여 실시한다. ‘공장심사’는 평가결과 100점 만점 중 총평점이 70점 이상일 경

우 합격으로 처리하며, ‘제품심사’는 제품의 품질시험 결과가 당해 규격 및 심사기준의 기준치 이상일 경우 합격으로 처리하고 있다.

【표 3-23】 한국산업표준(KS) 인증심사 기준 요약(제품분야, 일반심사 기준)

구 분	구비 요건
표준화 일반	• 사내 표준화 및 품질경영의 추진, 도입 및 확산을 위한 활동 • 표준화 및 품질경영에 관한 교육훈련의 실시 • 품질관리 담당자 및 전문 인력 확보
자재의 관리	자재의 품질기준은 생산제품의 품질이 한국산업표준(KS) 수준 이상으로 보증될 수 있도록 규정
공정관리	각 공정에 대하여 사용설비, 작업방법, 작업조건, 작업상의 유의사항 등을 규정하고 이에 따라 작업이 실시되고 있어야 함
제품의 품질관리	제품품질에 대한 사내표준에 따라 검사를 실시하고 그 기록을 공정 개선 및 제품의 품질 향상에 활용
제조설비의 관리	적합한 제조설비를 보유하고, 설비의 성능을 유지하기 위한 점검, 보수 등의 관리규정을 구체적으로 정하여 이에 따라 실시
시험·검사설비의 관리	• 해당 한국산업표준(KS)에 규정되어 있는 품질의 특성과 자재 및 제품을 검사하기 위하여 필요한 시험·검사설비를 보유 • 회사의 실정에 맞는 시험·검사설비의 관리규정을 정하고 이에 따라 실시
유통관리	• 해당 한국산업표준(KS)에서 규정한 품질기준과 표시사항이 제품의 최종 소비시점까지 보증될 수 있도록 적합한 취급·보관·운반 및 진열방법 등을 정하여 실시 • KS 인증 신청품목의 제품별로 유통조건에 따른 조사시험을 통하여 유통기한 또는 품질유지 기한을 표시하고, 유통기한 또는 품질유지기한이 지난 제품이 유통되지 아니하도록 관리

자료: 「산업표준화법」 시행규칙 제13조(별표 8) 참조



| 그림 3-8 | 한국산업표준(농수축산물 가공식품) 표시 도표

(3) 운영 실태

2011년 4월 말 기준으로 가공식품 한국산업표준(KS) 인증 현황을 살펴보면, 총 39품목²⁷⁾에 172개 공장(96개 업체)이 인증을 받은 것으로 집계되었다. 이 가운데 수산가공식품은 참치기름담금통조림, 어묵, 조미김, 골뱅이통조림, 멸치조림통조림, 냉동생선커틀릿, 참치가미통조림, 식용소금과 같이 총 8개 품목에 38개 공장이 등록되어 있는 것으로 조사되었다.

| 표 3-24 | 수산가공식품 한국산업표준(KS) 인증 현황(2011년 4월 말 기준)

구 분	등록공장	인증건수
참치기름담금통조림	(주)동원F&B 창원공장	1
어묵	(주)동일식품, (주)하나식품, 경남식품공업사, 은진식품, (주)코주부씨엔에프, 동양종합식품(주), (주)그린, (주)사계절식품, 우양식품공업(주), (주)태림축산산업사, 만구수산(주), (주)남부식품, (주)부산어묵, (주)환공식품, (주)동진H&F	15

27) 설탕, 비스킷류, 드레싱, 콩기름, 유채유, 참기름, 춘장, 마요네즈, 식빵, 볶은 커피, 간장, 된장, 고추장, 토마토케첩, 복합조미료, 옥수수기름, 김치류, 건조수프, 혼합양념소스, 건면류, 프레스햄, 소시지, 쇠고기가미통조림, 소고기포장육, 돼지고기포장육, 식육패티, 통닭 및 부분육, 삼계탕, 통오리 및 오리정육, 곰탕, 냉동돈육커틀릿, 참치기름담금통조림, 어묵, 조미김, 골뱅이통조림, 멸치조림통조림, 냉동생선커틀릿, 참치가미통조림, 식용소금.

|표 3-24| 수산가공식품 한국산업표준(KS) 인증 현황(2011년 4월 말 기준)(계속)

구 분	등록공장	인증건수
조미김	동양종합식품(주)경산공장, (주)동일식품, 대구상사, (주)호림식품, 오성식품, 대라식품, 세창식품, 대진식품, (유)다원, 선일물산(주), 신양종합식품(주), 장보고물산, (유)세양종합식품	13
골뱅이통조림	신양종합식품(주), 태림농산, (주)삼아씨에프, 남일종합식품산업사	4
멸치조림통조림	(주)복천식품	1
냉동생선커틀릿	(주)복천식품, (주)태림축산산업사	2
참치가미통조림	(주)삼아씨에프	1
식용소금	(주)한주	1

자료: 한국식품연구원, 가공식품 한국산업표준(KS/품목별) 인증 현황(2011년 4월 29일 기준)

6) 수산물 이력추적제도

(1) 법적 근거

「수산물품질관리법」 제8조의 2(수산물 이력추적관리)에는 “수산물을 생산·유통 또는 판매하는 자 중 수산물 이력추적관리를 하려는 자는 농림수산식품부령으로 정하는 등록기준을 갖추어 해당 수산물을 농림수산식품부장관에게 등록할 수 있다.”고 규정하고 있다. 그리고 등록을 한 수산물을 생산·유통 또는 판매하는 자는 수산물 이력추적관리에 필요한 기록의 작성·보관 및 관리 등 농림수산식품부장관이 정하여 고시하는 기준(수산물 이력추적관리기준)을 준수하여야 한다.

동법 시행규칙 제16조의 2에는 수산물 이력추적관리의 등록기준을 다음과 같이 4가지로 설정하고 있다. 첫째, “생산단계부터 판매단계까지 이력추적관리가 가능하도록 이력정보가 관리되는 수산물일 것”, 둘째, “생산단계부터 판매단계까지 이력정보가 제공될 수 있는 수산물일 것”, 셋째, “수산물 이

력추적관리기준에 따라 관리될 수 있는 수산물일 것”, 넷째, “생산단계부터 판매단계까지 리콜 등 사후관리체계를 갖추고 있는 수산물일 것”이다.

한편, 수산물 이력추적관리의 기준과 대상품목에 대한 사항은 농림수산식품부고시인 「수산물 이력추적관리 및 대상품목」, 관련 법령에서 위임한 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항에 대해서는 「수산물 이력추적관리 세부 실시요령」에서 규정하고 있다.

【표 3-25】 수산물 이력추적제 개요 및 관련 법령

구분	세부 내용
도입목적	수산물을 생산단계부터 판매단계까지 각 단계별로 정보를 기록·관리하여 해당 수산물의 안전성 등에 문제가 발생할 경우, 그 수산물을 추적하여 원인규명 및 필요한 조치를 할 수 있도록 관리
도입연도	2008년
관련 법령	• 수산물품질관리법 제8조의 2(수산물 이력추적관리) • 동법 시행규칙 제16조의 2~제16조의 9 • 수산물 이력추적관리 및 대상품목(농림수산식품부고시 제2011-100호) • 수산물 이력추적관리 세부 실시요령
인증기관	농림수산검역검사본부
유효기간	3년
신청 제출서류	• 수산물 이력추적관리 등록신청서 • 등록 수산물의 해당 단계별 관리계획서 • 이상이 있는 수산물에 대한 리콜 등 사후관리 계획서

(2) 인증기준 및 표시

「수산물 이력추적관리 및 대상품목」(농림수산식품부고시 2011-100호)에는 생산·유통·판매자가 수산물의 이력추적관리에 필요한 기준을 공통 및 개별 적용사항으로 구분하여 제시하고 있다.

우선 공통 적용사항을 살펴보면, 생산·유통·판매자는 이력추적 가능성의 확보를 위해 이력추적품을 타 수산물과 섞이지 않도록 관리해야 하며,

관련 정보를 서류나 전산기록으로 관리·보관해야 한다. 그리고 향후 발생 가능한 식품안전 사고에 대비, 리콜 등 사후관리체계를 구축해야 하며, 기록된 내용은 제품 출하된 후 1년 이상 보관해야 한다. 개별 적용사항에는 생산·유통·판매자가 관리단계별로 기록·관리하여야 할 생산정보, 입고정보, 출하정보 등의 내용을 제시하고 있다.

그리고 수산물 이력추적관리의 대상품목은 「수산물품질관리법」 시행령 제18조 제1항 제1호 및 제2호에 해당하는 활·냉장·냉동 수산물, 그리고 이 수산물을 단순 가공(건조, 염장 등)한 수산가공품으로 규정하고 있다.

【표 3-26】 수산물 이력추적 관리기준 요약

구 분		세부 내용
생산·유통·판매자 공통 적용사항		• 이력추적 가능성 확보를 위해 이력추적 관리품과 그 외 수산물이 섞이지 않도록 관리 • 이력추적 관리품과 관련된 정보를 서류나 전산기록 등으로 관리하여 수산물 이력추적 관리기관 등의 요구가 있을 경우 그 정보를 제공 • 이력추적 관리품과 관련하여 안전성 문제발생에 대비, 리콜 등 사후관리체계 확보 • 이력추적 관리품과 관련하여 안전성에 위해가 될 수 있는 물질을 사용한 경우 그 내역을 기록하여야 하며, 필요할 경우 해당 수산물에 대해 자율적으로 안전성 검사를 실시 • 기록한 내용은 이력추적 관리품이 출하된 후 1년 이상 보관
개별 적용사항	생산자	• 생산정보: 품목, 생산자 성명, 주소, 양식장 위치(어획물은 위판장 주소), 양식기간, 항생제 및 약제 사용내역 • 입고정보(단순가공품): 날짜, 생산자 성명, 품목, 물량, 이력추적 관리번호
	유통자	• 입고정보: 날짜, 생산자 성명, 품목, 물량, 이력추적 관리번호 • 출고정보: 날짜, 품목, 판매처 명칭, 물량, 이력추적 관리번호
	판매자	입고날짜, 구입처 명칭, 입고품목, 입고물량, 이력추적 관리번호

자료: 「수산물 이력추적관리 및 대상 품목」(농림수산식품부고시 제2011-100호) [별표 1]

「수산물 이력추적관리 세부 실시요령」은 수산물 이력추적관리에 관하여 대통령령에서 위임한 사항과 그 시행에 필요한 사항을 규정하고 있다. 주요 내용을 살펴보면, 이력추적관리 등록신청 및 등록의 세부기준, 등록신청의 적합성 여부 심사에 필요한 세부적인 심사절차와 방법, 등록 사후관리를 위한 생산·유통·판매과정 조사방법과 위반사항에 대한 조치사항 등이 구체적으로 제시되어 있다.

한편, 등록자가 이력추적 관리품에 표시하는 사항에 대해서는 「수산물품질관리법」 시행규칙(제16조의 6)에 규정되어 있다. 즉, 이력추적 관리품에 표시를 하려는 경우에는 해당 수산물의 포장·용기의 표면 등에 이력추적 관리품의 표지 및 표시사항을 붙이거나 인쇄하여야 한다. 다만, 포장하지 아니하고 판매하거나 날개로 판매하는 경우에는 해당 물품에 스티커를 부착하거나 표시판 또는 푯말로 이를 표시할 수 있다. 그리고 이에 따른 이력추적 관리품의 표지 및 표시사항(실제 상품부착 예)은 <그림 3-9>와 같다.



| 그림 3-9 | 수산물이력제 표시의 상품부착 예시

(3) 운영 실태

한국해양수산개발원의 수산물이력제 관련 내부자료를 통해 수산물 이력(추적)제 참여 현황을 집계해보면, 2011년 5월 말 기준으로 등록증 교부건수는 520건, 등록업체 수는 총 342개소이며, 판매 참여지점을 포함한 참여업체 수는 총 1,299개소로 집계되었다. 등록증 교부건수가 등록업체 수보다 많은 것은 1개 업체가 생산-가공-유통-판매단계 가운데 2개 이상의 복수단계로 등록한 사례도 있기 때문이다.

【표 3-27】 수산물이력제 참여 현황(2011년 5월 말 기준)

생산		가공		유통		판매			계		
등록증	등록업체	등록증	등록업체	등록증	등록업체	등록증	등록업체	참여지점	등록증	등록업체	참여업체
176	169	231	85	24	20	89	68	1,025	520	342	1,299

자료: 한국해양수산개발원, 수산물이력제 참여 현황 내부 집계자료(2011년 5월 31일 기준)

판매단계를 제외하고 수산물 품목별로 등록 현황을 집계해보면, 등록업체 수는 274개소이다. 이 가운데 굴비 등록업체가 63개소로 전체의 23.0%로 가장 많으며, 넙치가 56건(20.4%), 김 46건(16.8%), 미역 35건(12.8%) 등의 순으로 등록이 많이 된 것으로 나타났다. 이들 4개 품목의 등록업체 수가 전체 등록업체의 73.0%를 차지하는 것으로 집계되었다.

한편, 판매단계에 등록된 업체에는 이마트, 롯데마트, 롯데쇼핑, GS리테일, 수협유통, 농협유통, 현대백화점, 동아백화점, 신세계 등 대형소매업체와 백화점 등이 포함되어 있다.

| 표 3-28 | 수산물이력제 품목별 등록 현황(판매단계 제외)

단위: 건, %

구 분	생산단계	가공단계	유통단계	소계(비중)
굴	2	2	0	4(1.5)
넙치	45	0	11	56(20.4)
김	23	22	1	46(16.8)
미역(건미역, 염장미역)	25	10	0	35(12.8)
미역(건미역, 염장미역), 다시마	10	9	0	19(6.9)
김, 미역	0	1	0	1(0.4)
미역(염장미역), 다시마, 멸치	0	1	0	1(0.4)
멸치, 미역(염장 미역), 오징어	0	2	0	2(0.7)
멸치	7	7	3	17(6.2)
바지락	1	1	0	2(0.7)
전복	12	0	1	13(4.7)
굴비	36	23	4	63(23.0)
굴비, 갈치, 옥돔	1	0	0	1(0.4)
갈치	1	0	0	1(0.4)
갈치, 옥돔	1	1	0	2(0.7)
참돔	1	0	0	1(0.4)
메기	2	1	0	3(1.1)
오징어	1	5	0	6(2.2)
뱀장어	1	0	0	1(0.4)
소계	169	85	20	274(100.0)

자료: 한국해양수산개발원, 수산물이력제 참여 현황 내부 집계자료(2011년 5월 31일 기준)

2. 수산식품 정부인증제도에 대한 인식

1) 조사 개요

여기서는 국내의 수산식품 정부인증제도에 대해 수요자 입장에 있는 일반 소비자와 더불어 공급자 입장에 있는 생산업체의 인식을 조사하고, 이를 토대로 정책적 시사점을 제시하고자 한다.

우선 소비자 조사는 전국의 만 19세 이상 성인 남녀 1,000명을 대상으로 하였으며, 수산식품을 주로 구매하는 주부층을 중심으로 조사를 수행하였다. 특히 본 조사에서 중요하게 고려한 부분은 소비자들에게 다양한 수산식품 인증제도를 알기 쉽게 이해시키는 것이었다. 이를 위해 <부록>에 제시된 설문지와 같이 각종 인증제도에 대한 설명과 더불어 인증마크, 그리고 이를 적용한 수산식품에 대한 사진자료 등이 소비자들에게 제시되었다. 조사방식은 직접(일대일) 면접조사를 수행하는 것이 가장 바람직하나, 본 연구에서 전국을 대상으로 직접 면접조사를 수행하는 것은 시간 및 비용적 측면에서 한계가 있었기 때문에 차선택으로 인터넷을 활용한 온라인 조사를 수행하였다. 인터넷 설문조사는 응답자에게 충분한 설명을 제시할 수 있을 뿐만 아니라 인증마크, 제품 사진 등도 시각적으로 제공할 수 있다는 장점이 있기 때문이다.

한편, 생산업체 조사는 수산물·수산특산물·수산전통식품 품질인증제, 친환경수산물 인증제, 지리적표시제, 위해요소중점관리기준(HACCP), 수산물이력제와 같이 5개 유형의 인증 가운데 1개 이상을 받은 업체를 대상으로 조사를 수행하였다. 조사대상 업체 리스트를 확보하기 위해 품질인증제 및 친환경수산물 인증제, 지리적표시제, 양식장 및 수출가공시설 HACCP은 국립수산물품질검사원 인증 현황 자료를 참조하였다. 그리고 일반 식품 HACCP은 식품의약품안전청, 수산물이력제는 한국해양수산개발원의 내부

자료를 이용하여 조사업체를 선정하였다. 설문조사는 회수율을 최대한 높이기 위해 전화조사 및 팩스조사를 병행 추진하였으며, 최종적으로 182개 업체가 설문조사에 참여하였다.

【표 3-29】 수산식품 정부인증제도에 대한 설문조사 설계

구 분	소비자 조사	생산업체 조사
조사대상	전국 만 19세 이상 성인 남녀	생산업체
조사시기	2011년 6월 13~16일	2011년 6월 15~23일
표본수	1,000명(주부 500명 이상 포함)	182개소
표본추출방법	연령별·지역별·직업별 할당 표본추출 (Quata Sampling)	유의표본추출 (Purposive Sampling)
조사방법	구조화된 설문지에 의한 온라인 조사 (On-line Survey)	CATI(Computer Assisted Telephone Interview), 팩스조사 병행
표본오차	95% 신뢰수준에서 최대허용 표본오차 $\pm 3.1\%$ point	95% 신뢰수준에서 최대허용 표본오차 $\pm 7.04\%$ point
조사대행 기관	(주)리서치&리서치	

(1) 소비자 조사

소비자 조사에서는 수산식품에 대한 5개 인증제도, 즉, 품질인증제(수산물·수산특산물·수산전통식품), 지리적표시제, 친환경수산물 인증제, 위해요소중점관리기준(HACCP), 수산물이력(추적)제에 대한 인지도, 구매경험, 향후 구매 시 추가 지불의사 금액 등을 설문하였다.

5개 인증제도에 대한 소비자들의 인지 수준을 파악하기 위해 통상적으로 브랜드 인지도 측정에서 많이 활용되는 최초상기인지(top-of-minded awareness), 비보조인지(unaided awareness), 보조인지(aided awareness) 방법을 이용하였다.

최초상기인지는 5개 인증제도의 명칭이나 특징에 대한 어떠한 설명도 없이 현재 수산물에 적용되고 있는 정부 인증제도를 알고 있는지를 파악하는 것이다. 그리고 비보조인지는 5개 인증제도의 명칭만 알려주고, 각 제도

를 알고 있는지를 파악하는 것이다. 마지막으로 보조인지는 각 제도의 명칭과 더불어 도입목적, 인증마크, 실제 인증마크가 부착된 제품사진 등을 보여주고, 이 제도를 알고 있는지를 파악하는 것이다.

5개 인증제도에 대한 인지도와 더불어 실제 구매경험, 추가 지불의향 금액(willingness to pay)을 조사하였다. 또한, 어떤 제도가 수산식품의 위생·안전성을 가장 잘 보증한다고 생각하는지, 인증마크 가운데 가장 쉽게 알아볼 수 있는 제도는 무엇인지 등도 조사하였다.

【표 3-30】 수산식품 정부인증제도에 대한 소비자조사 내용

구 분	주요 조사내용
응답자 일반 현황	• 성별, 연령, 결혼 여부, 동거 가족 수, 거주지역, 최종학력, 직업, 가구소득
수산식품 정부인증제도에 대한 인지도 및 구매 실태	• 5개 정부인증제도에 대한 인지도 (최초상기인지, 비보조인지, 보조인지) • 인증 수산물 구매경험 • 인증 수산물 구매 시 추가 지불의향(willingness to pay) • 5개 정부인증제도에 대한 신뢰도 • 5개 정부인증제도 인증마크에 대한 이해 용이성 등
수산물 구매 특성	• 수산물 구매 시 중요하게 고려하는 요인 • 수산물 구매 빈도 • 수산물 구매 시 인증표시 확인 유무

(2) 생산업체 조사

1개 이상의 인증제도를 취득한 수산식품 제조업체들을 대상으로 설문 조사를 수행하였다. 조사항목은 업체 일반 현황과 더불어 수산식품 정부인증제도의 적용실태 및 문제점, 그리고 활성화를 위한 정책과제 등을 설문하였다.

각종 인증제도에 어떻게 대응하고 있는지를 파악하기 위해 미도입, 준

비, 신청, 도입완료 단계와 같이 총 4단계로 구분하여 현황을 파악하였다. 그리고 실제로 인증제도를 획득한 이후 업체 매출이 증가하였는지의 여부, 실제로 인증제도 도입이 자사 경영에 긍정적으로 작용했는지를 조사하였다. 마지막으로 수산식품 정부인증제도의 문제점과 활성화를 위한 개선방안에 대해서도 조사하였다.

【표 3-31】 수산식품 정부인증제도에 대한 생산업체 조사 내용

구 분	주요 조사내용
업체 일반 현황	• 업체명, 소재지 • 경영주 성별, 연령, 가공경력 • 최근 3년 평균 매출규모, 종업원 수 • 주요 생산품목, 자사 브랜드 보유 유무
수산식품 정부인증제도 적용실태 조사	• 5개 정부인증제도에 대한 대응 현황 (미도입, 준비, 신청, 도입완료 단계유무) • 인증제도 도입 후 매출 증대 유무 평가 • 소비자가 가장 신뢰하는 인증제도 평가 • 수산식품 정부인증제도의 문제점 및 개선방안 • 정부인증제도 통합 시 주요 고려기준 및 방향

2) 조사대상 표본의 특성

(1) 소비자 조사

설문조사에 참여한 응답자는 총 1,000명이며, 이들에 대한 통계적 특성을 살펴보면 다음과 같다. 직업은 주부가 500명으로 절반을 차지하는데, 이는 수산식품을 구매하는 수요층이 주로 주부이기 때문에 조사표본 할당 시 이를 고려한 것이다. 응답자의 거주지역은 서울 및 경기도권이 약 60%를 차지하며, 경기도를 제외한 광역시가 25.6%, 그리고 광역시를 제외한 일반 시·군·구 거주자가 15.4%를 차지하여 전국적으로 인구 비중을 고려하여 적절히 표본이 할당되었다.

연령은 40대가 전체의 48.4%로 가장 많으며, 다음으로 30대가 26.2%, 30대 미만이 21.9% 등이다. 월평균 가구소득의 경우 300만~399만 원 구간이 전체 응답자의 23.7%로 가장 많으며, 다음으로 400만~499만 원(18.8%), 200만~299만 원(17.7%), 200만 원 미만(13.7%) 등의 순으로 나타났다.

(2) 생산업체 조사

5개 유형의 수산식품 정부인증제도 가운데 1개 이상을 취득한 업체를 대상으로 설문조사를 수행하여 최종적으로 182개소가 조사에 응하였다. 업체 소재지는 수도권, 부산·울산·경남, 전남, 제주 등의 지역에 고르게 분포하고 있으며, 가공경력은 11년 이상인 업체가 전체의 69.1%로 10년 이하인 업체 30.0%에 비해 더 많았다.

연간 매출규모의 경우 10억 원 이하의 업체가 전체의 28.0%, 종업원 수 10명 미만의 업체도 37.4%를 차지하였다. 그러나 이러한 영세 소규모 업체와 더불어 매출규모 100억 원 이상, 종업원 수 100명 이상인 업체도 각각 15.9%, 8.2%로 집계되어, 수산식품 제조업체의 규모를 고려하여 고르게 조사가 이루어졌음을 알 수 있다.

| 표 3-32 | 소비자조사 표본의 특성

단위: 명, %

구 분		사례 수	비율
직업	주부	500	50.0
	일반 회사원	361	36.1
	농림수산업	56	5.6
	학생	60	6.0
	기타	23	2.3
거주지역	서울시	357	35.7
	경기도권	233	23.3
	광역시(경기도 제외)	256	25.6
	기타(광역시 제외 시군구)	154	15.4
연령	30세 미만	219	21.9
	30대	262	26.2
	40대	484	48.4
	50대	32	3.2
	60대 이상	3	0.3
성별	남자	272	27.2
	여자	728	72.8
결혼 여부	기혼	787	78.7
	미혼	213	21.3
학력	고졸 이하	242	24.2
	대재/대졸	674	67.4
	대학원 이상	84	8.4
월평균 가구소득	200만 원 미만	137	13.7
	200만~299만 원	177	17.7
	300만~399만 원	237	23.7
	400만~499만 원	188	18.8
	500만~599만 원	133	13.3
	600만 원 이상	128	12.8
합계		1,000	100.0

| 표 3-33 | 생산업체 조사 표본의 특성

단위: 명, %

구 분		사례 수	비율
업체 소재지	수도권	31	17.0
	강원·경북	18	9.9
	부산·울산·경남	38	20.9
	충청권	14	7.7
	전남권	52	28.6
	제주권	29	15.9
경영주 성별	남자	162	89.0
	여자	20	11.0
경영주 연령	40대 이하	72	39.6
	50대	72	39.6
	60대 이상	38	20.9
가공경력	3년 미만	6	3.4
	3~5년	12	6.9
	6~10년	36	20.6
	11~15년	39	22.3
	16~20년	16	9.1
	20년 이상	66	37.7
매출규모	3억 원 미만	19	10.4
	3억~5억 원	15	8.2
	5억~10억 원	17	9.3
	10억~30억 원	45	24.7
	30억~50억 원	17	9.3
	50억~100억 원	18	9.9
	100억 원 이상	29	15.9
	무응답	22	12.1
종업원 수	5명 미만	35	19.2
	5~10명	33	18.1
	10~20명	36	19.8
	20~50명	52	28.6
	50~100명	11	6.0
	100명 이상	15	8.2
자사 브랜드 보유유무	있다	102	56.0
	없다	80	44.0
합계		182	100.0

3) 인식조사 결과

(1) 소비자 조사 결과

현재 수산식품의 품질 및 위생, 안전성, 지역적 특성 등과 관련하여 정부가 인증하는 다양한 제도들이 시행되고 있는데, 일반 소비자들이 이러한 수산식품 인증제도에 대해 알고 있는지를 설문하였다. 설문은 통상적으로 브랜드 인지도 조사에서 많이 활용되고 있는 최초상기인지, 비보조인지, 보조인지와 같이 3단계 방식으로 조사를 유도하였다.

우선 제도의 명칭이나 인증마크, 사진 등 어떠한 설명도 없이, 현재 우리나라에서 시행되고 있는 수산식품 관련 인증제도에 대해 알고 있는지를 설문하였다. 조사결과, 소비자들이 위해요소중점관리기준(HACCP)을 인지하는 비율이 전체의 8.5%로 가장 높았으며, 품질인증제 2.6%, 친환경수산물 인증제 2.2%, 수산물이력제 1.9% 등으로 나타났다. 사실상 HACCP을 제외하면 소비자들의 인지도는 대단히 낮다고 할 수 있다.

다음으로 인증마크나 사진자료는 없이 제도의 명칭을 제시한 후, 알고 있는지 여부를 5점 척도²⁸⁾로 설문하였다. 조사결과, 마찬가지로 HACCP의 인지도가 31.0%로 가장 높게 나타났으며, 친환경수산물 인증제 24.4%, 수산물이력제 19.3%, 지리적표시제 15.0%, 품질인증제 12.1%로 나타났다.

마지막으로 각 제도의 명칭과 더불어 도입목적, 인증기관, 인증마크, 그리고 인증마크가 부착된 제품사진을 제시한 후 인지도 변화를 살펴보았다. 조사결과, HACCP의 경우 인지도가 31.0%(비보조)에서 42.0%로 크게 높아졌으며, 품질인증제도 12.1%에서 14.0%로 소폭 인지도가 상승하였다. 한편, 지리적표시제, 친환경수산물 인증제는 설명 및 사진자료 제시 후 인지

28) 5점 척도(① 매우 잘 안다, ② 어느 정도 안다, ③ 본 적이 있는 것 같다, ④ 잘 모른다, ⑤ 전혀 모른다)에서 인지는 ①과 ②, 미인지는 ④와 ⑤로 분류하였다.

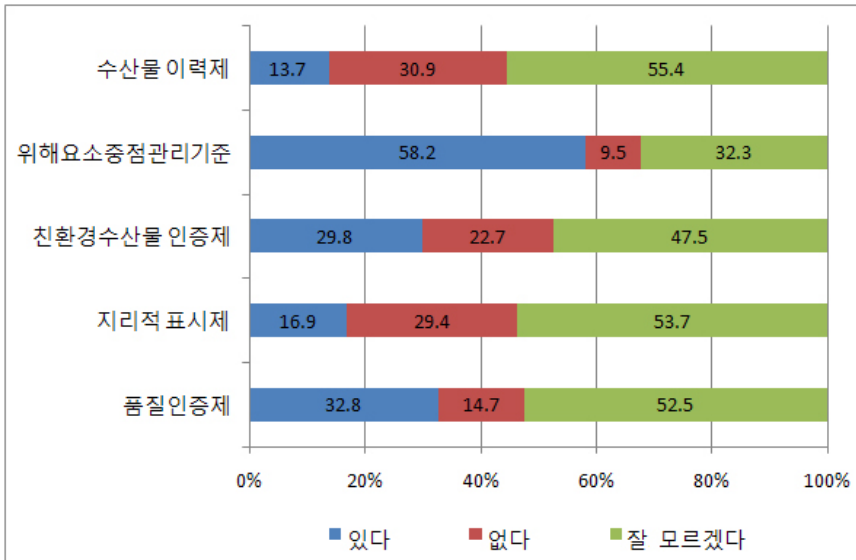
수준이 감소하였으나, 대신 ‘본 적이 있는 것 같음’ 비율이 커지면서 전반적으로 미인지 비율이 감소한 것으로 나타났다. 그러나 수산물이력제의 경우 설명 및 사진자료 제시 후 인지도가 오히려 감소하는 결과가 제시되었다. 통상적으로 관련 설명 및 사진자료가 제시되는 단계의 인지도가 더 높은 것이 일반적임을 감안할 때 이러한 결과는 다소 의외라 할 수 있다. 이러한 결과는 수산식품에 대한 정부인증제도가 효율적으로 정착되지 못했다는 사실과 더불어, 인증마크에 대해 소비자들의 인지수준이 매우 낮다는 것을 유추할 수 있다.

【표 3-34】 수산식품 정부인증제도에 대한 소비자 인지도

단위: %(합계 100%)

구분	제 도	인지	본 적이 있는 것 같음	미인지
최초 상기 인지	수산(특산)물·수산전통식품 품질인증제	2.6	-	97.4
	지리적표시제	0.2	-	99.8
	친환경수산물 인증제	2.2	-	97.8
	위해요소중점관리기준(HACCP)	8.5	-	91.5
	수산물 이력(추적)제	1.9	-	98.1
비보조 인지	수산(특산)물·수산전통식품 품질인증제	12.1	45.9	42.0
	지리적표시제	15.0	27.8	57.2
	친환경수산물 인증제	24.4	36.7	38.9
	위해요소중점관리기준(HACCP)	31.0	30.5	38.5
	수산물 이력(추적)제	19.3	34.8	45.9
보조 인지	수산(특산)물·수산전통식품 품질인증제	14.0	45.2	40.8
	지리적표시제	10.3	34.9	54.8
	친환경수산물 인증제	20.9	42.6	36.5
	위해요소중점관리기준(HACCP)	42.0	36.7	21.3
	수산물 이력(추적)제	11.2	25.6	63.2

한편, 소비자들이 각 제도의 인증마크가 부착된 수산식품을 실제로 구매한 경험이 있는지를 조사한 결과, HACCP 수산물을 구매한 응답자 비율이 58.2%로 가장 높았다. 그리고 품질인증제 32.8%, 친환경수산물 인증제 29.8%, 지리적표시제 16.9%, 수산물이력제 13.7% 등의 순으로 나타났다. HACCP을 제외한 제도들의 경우, ‘잘 모르겠다’는 응답이 전체의 약 50% 정도를 차지하는 점도 제도에 대한 소비자들의 인지 수준이 낮음을 역설적으로 보여주고 있다.



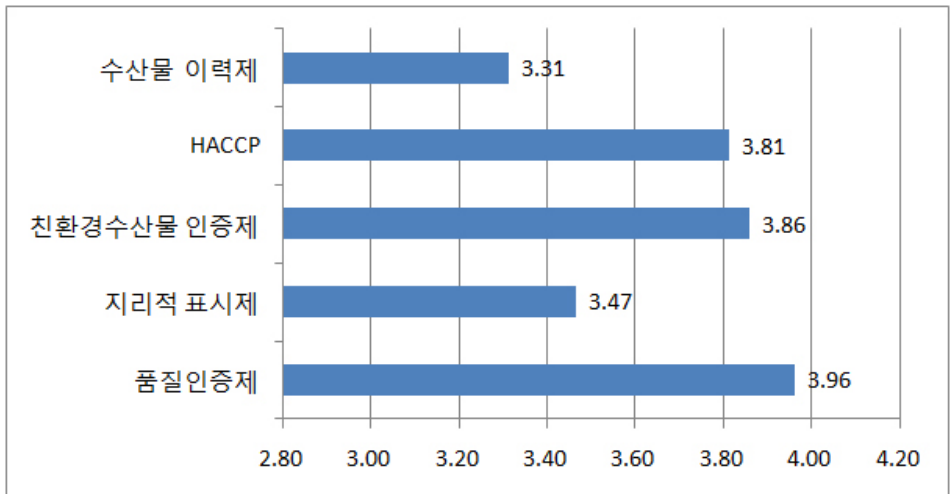
| 그림 3-10 | 인증 수산물 구매경험

대형마트나 시장에서 수산물을 구매하는 가상적 상황을 설정하고, 각 인증 수산물에 대한 추가 지불의향에 대해 설문하였다. 품질인증제 사례를 예를 들면, 진열대에는 품질인증을 받은 수산물도 있고 받지 않은(미인증) 수산물도 있는데, 두 상품 모두 가격을 제외한 중량이나 생산된 지역 등이 모두 같다고 가정하였다. 그리고 품질인증을 받은 수산물 가격이 일반(미

인증) 수산물 가격에 비해 몇 %나 더 비싸더라도 구매할 의향이 있는지를 조사하였다.

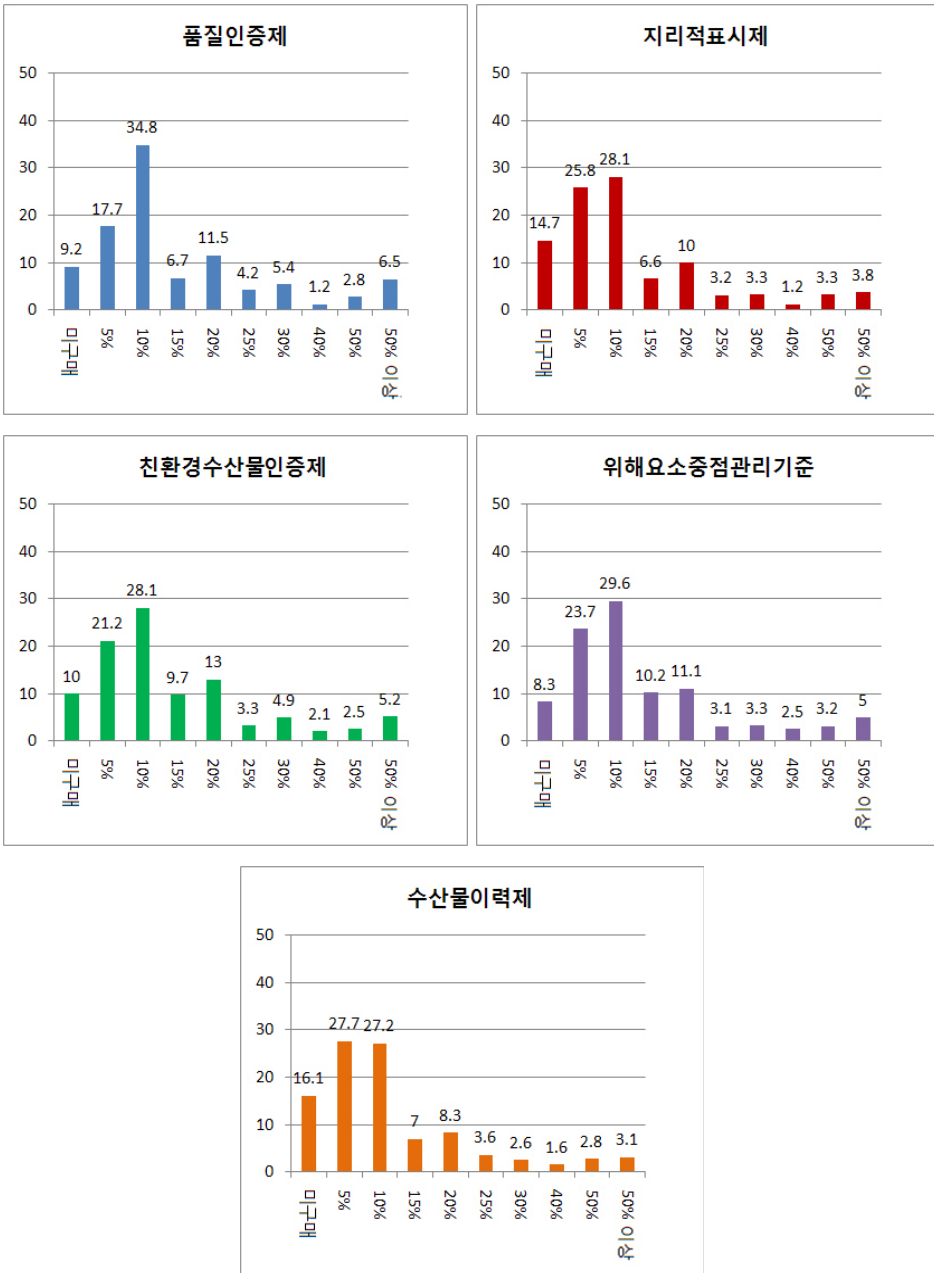
조사결과, 인증 수산물이 일반 수산물에 비해 조금이라도 더 비싸면 구매하지 않겠다는 응답이 수산물이력제가 16.1%로 가장 높았고, 지리적표시제 14.7%, 친환경수산물 인증제 10.0%, 품질인증제 9.2%, 위해요소중점관리기준(HACCP) 8.3%의 순으로 나타났다.

설문에서 제시된 총 10개 구간²⁹⁾을 1~10점으로 점수화하고, 조사된 결과를 평균한 결과, 품질인증제가 3.96점으로 가장 높았고, 다음으로 친환경수산물 인증제 3.86점, HACCP 3.81점 등으로 비슷하게 나왔다. 반면 수산물 이력제는 3.31점, 지리적표시제는 3.47점으로 다른 3개 인증제도에 비해서는 추가 지불의사금액의 평균이 낮은 것으로 조사되었다.



[그림 3-11] 인증제도별 추가 지불의사금액 평균점수

29)	조금이라도 비싸면 구매 안 함	(아래 수치) 정도 비싸더라도 구매함								
		5%	10%	15%	20%	25%	30%	40%	50%	50% 이상
	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩



[그림 3-12] 일반 수산물 대비 인증수산물에 대한 추가 지불의향금액 분포

수산식품의 위생 및 안전성 관점에서 볼 때, 다섯 가지의 인증제도 가운데 가장 신뢰할 수 있는 제도가 무엇인지를 조사하였다. 조사결과, 수산식품의 위생·안전성을 가장 잘 보증할 수 있는 제도로는 HACCP이 전체 응답의 38.4%로 가장 높았으며, 품질인증제 20.8%, 이력추적제 20.1%, 친환경경수산물 인증제 18.2%, 지리적표시제 2.5%의 순서로 나타났다.

그리고 다섯 가지 유형의 인증표시(마크) 가운데 제도 도입목적에 가장 부합하고, 가장 쉽게 이해할(알아볼) 수 있는 제도가 무엇인지를 조사한 결과, 친환경경수산물 인증제가 전체의 35.2%로 가장 높았으며, 그 다음으로 HACCP이 29.2%, 품질인증제 19.0%, 이력추적제 14.4% 등으로 나타났다.

표 3-35 | 위생·안전성 관점에서 가장 신뢰하는 제도 및 가장 이해하기 쉬운 제도
단위: %(합계 100%)

구 분	인증마크	가장 신뢰하는 제도	가장 이해하기 쉬운 제도
수산물·수산특산물, 수산전통식품 품질인증제	 	20.8	19.0
지리적표시제		2.5	2.2
친환경수산물인증제		18.2	35.2
위해요소중점관리기준 (HACCP)		38.4	29.2
수산물 이력추적제	 	20.1	14.4
합 계		100.0	100.0

마지막으로 소비자들의 수산식품 구매특성을 파악하기 위해 수산식품 구매 시 어떤 요인을 가장 중요하게 고려하는지, 수산식품 구매빈도, 그리고 구매 시 각종 인증표시(마크)를 확인하는지 여부를 조사하였다.

첫째, 소비자들은 수산식품 구매 시 신선도와 같은 위생·안전성 요인을 가장 중요하게 고려하며, 다음으로 원산지, 맛, 가격 등을 고려하는 것으로 나타났다.

【표 3-36】 수산식품 구매 시 가장 중요하게 고려하는 요인

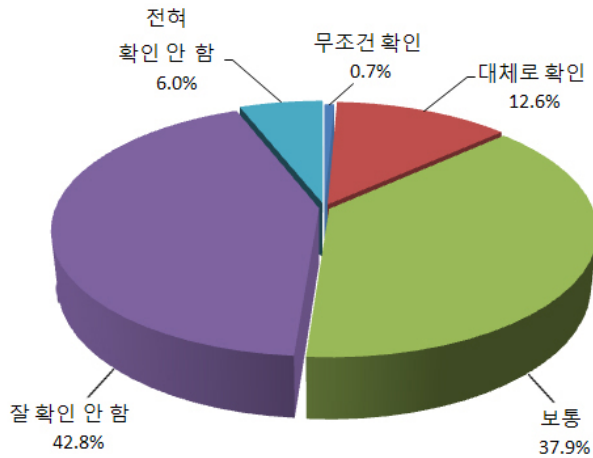
단위: %

구 분	1순위	1+2 순위 (중복응답 허용)
맛(식감)	15.2	32.5
위생·안전성(신선도)	55.2	78.3
가격	6.4	29.5
원산지	19.5	45.5
브랜드	1.0	3.0
외관(모양, 색깔)	1.6	5.1
포장상태 및 판매단위	1.1	6.0
합 계	100.0	-

둘째, 수산식품 구매빈도를 조사한 결과, ‘주 1회 정도’가 전체의 41.5%로 가장 많았으며, ‘월 2~3회 정도’ 30.4%, ‘월 1회 정도’ 14.7%, ‘2~3일에 1회 정도’ 11.0% 등으로 나타났다.

셋째, 소비자들이 수산식품을 구매할 때, 각종 인증표시(로고)를 확인하는지 조사한 결과, ‘잘 확인하지 않는다’는 응답이 전체의 42.8%로 가장 높았다. ‘전혀 확인하지 않는다’는 응답 6.0%를 포함하면 사실상 확인하지 않는 소비자가 절반을 차지하고 있다. 반면 ‘무조건 확인한다’ 및 ‘잘 확인하는 편이다’라는 응답은 각각 0.7%, 12.6%에 불과하여 사실상 수산식품에

대한 인증표시가 소비자들의 수산물 구매에 주요한 영향을 미치지 못하고 있음을 알 수 있다.



[그림 3-13] 수산물 구매 시 인증마크 확인 여부

(2) 생산업체 조사 결과

수산식품 생산업체들을 대상으로 현재 수산물(수산식품)의 품질, 위생·안전성, 지역적 특성 등을 정부가 보증하는 각종 인증제도가 시행되고 있는 것을 알고 있는지 조사하였다.

조사결과, 수산물 이력추적제 및 위해요소중점관리기준(HACCP)에 대한 인지도가 각각 86.8%, 85.7%로 가장 높았다. 그리고 품질인증제에 대한 인지도는 73.6%, 지리적표시제 62.1%, 친환경수산물 인증제 57.1%로 다소 낮게 조사되었다.

| 표 3-37 | 생산업체의 수산식품 정부인증제도에 대한 인지도

단위: %(합계 100%)

구 분	인증마크	인지	본 적 있는 것 같음	미인지
수산물·수산물·수산물, 수산물·수산물 품질인증제		73.6	18.1	8.2
지리적표시제		62.1	14.8	23.1
친환경수산물 인증제		57.1	19.8	23.1
위해요소중점관리기준 (HACCP)		85.7	6.0	8.2
수산물 이력추적제		86.8	8.8	4.4
5개 인증제도 평균		73.1	13.5	13.4

주: 5점 척도(① 매우 잘 안다, ② 어느 정도 안다, ③ 본 적이 있는 것 같다, ④ 잘 모른다, ⑤ 전혀 모른다)에서 인지는 ①과 ②, 미인지는 ④와 ⑤로 분류하였음

그리고 각 업체별로 다양한 수산식품 인증제도에 어떻게 대응하고 있는지를 조사하였다. 대응수준을 파악하기 위해 첫째, 도입을 준비(검토)하지 않고 있는 단계, 둘째, 준비(검토)하는 단계, 셋째, 신청한 단계, 넷째, 인증 취득하여 제품으로 판매하고 있는 단계와 같이 4단계로 구분하였다.

조사결과, 지리적표시제 및 친환경수산물 인증제는 도입을 준비(고려)하지 않는 업체의 비중이 높은 반면, 상대적으로 품질인증제, 위해요소중점관리기준, 수산물 이력추적제의 경우 약 65~70%의 업체가 도입을 준비 또

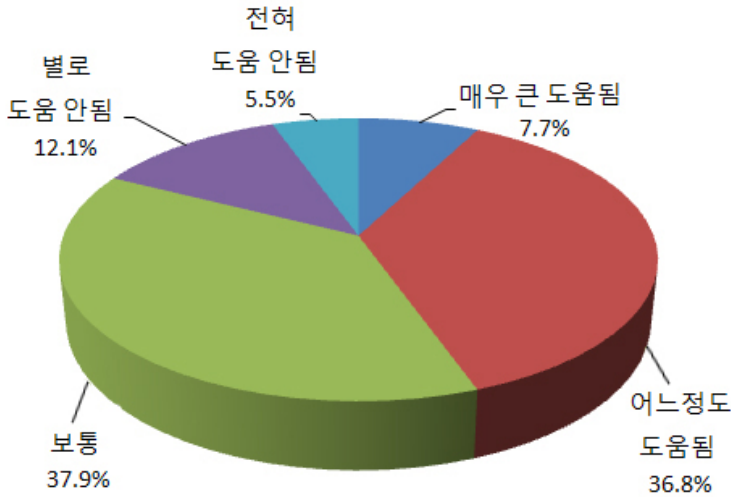
는 신청단계이거나, 실제로 인증을 취득한 것으로 나타났다. 이러한 조사결과를 수산식품 제조업체들이 품질인증제, 위해요소중점관리기준, 수산물 이력추적제에 대해 도입 필요성을 더 중요하게 인식하고 있다는 측면에서 이해될 수도 있다. 그러나 지리적표시제와 친환경수산물 인증제의 경우, 인증대상이 특정 지역(산지)이나 일부 양식수산물에 국한된다는 측면에서 상대적으로 인증 취득 비중이 낮게 나왔을 가능성도 배제할 수 없을 것으로 판단된다.

표 3-38 | 생산업체의 수산식품 정부인증제도에 대한 인지도

단위: %

구 분	도입 준비 하지 않음	준비(검토)	신청	인증취득, 제품판매	합계
품질인증제	33.5	17.6	2.7	46.2	100.0
지리적표시제	71.4	14.8	2.2	11.5	100.0
친환경수산물 인증제	71.4	14.3	1.6	12.6	100.0
위해요소중점관리기준	28.0	24.7	8.2	39.0	100.0
수산물 이력추적제	36.8	20.9	3.8	38.5	100.0

한편, 인증을 취득하기 전의 평균 매출액과 취득한 이후 매출액을 비교할 때, 인증 취득이 매출액 증대에 어느 정도 도움이 되었는지를 조사하였다. 조사결과, ‘매우 큰 도움이 되었다’가 7.7%, ‘어느 정도 도움이 되었다’가 36.8%로 도움이 되었다는 응답이 전체의 44.5%를 차지하였다. 그리고 특별한 변화가 없는 ‘보통이다’라는 응답이 37.9%로 나타났다. 반면 도움이 되지 않았다는 응답은 17.6%로 나타나 도움이 되었다는 응답이 약 2.5배 이상 많았다.



[그림 3-14] 인증제 도입 이후 매출증대 기여 여부

수산식품 생산업체의 입장에서 5개 유형의 인증제도 가운데 첫째, 시간 및 비용적 측면에서 인증 취득이 가장 어려운 제도, 둘째, 인증 취득 이후 사후관리가 가장 힘든 제도, 셋째, 소비자들이 가장 신뢰하는 제도는 무엇이라고 생각하는지를 조사하였다.

첫째, 인증취득이 가장 어려운 제도로 ‘위해요소중점관리기준’이라는 응답이 전체의 54.5%로 절반 이상을 차지하였으며, ‘잘 모르겠다(무응답 포함)’는 응답도 24.7%를 차지하였다. HACCP 이외의 제도는 대부분 10% 미만의 응답률을 보여, 실제로 생산업체들은 시간 및 비용적 측면에서 HACCP 인증 취득이 가장 어려운 것으로 인식하고 있었다.

둘째, 인증 취득 후 사후관리가 가장 힘든 제도가 무엇인지를 조사한 결과, 역시 HACCP이라는 응답이 전체의 54.4%였으며, 기타 인증제도에 대한 응답률은 약 5% 내외 수준에 그쳤다.

셋째, 생산업체가 생각하기에 소비자가 가장 신뢰하는 제도 역시 HACCP이라는 응답이 49.0%로 가장 높았으며, 수산물 이력추적제 14.8%, 품질인증제 12.6% 등의 순으로 조사되었다.

결론적으로 수산식품 생산업체들은 HACCP이 인증취득 및 사후관리가 가장 어렵지만, 식품의 위생·안전성을 담보할 수 있는 HACCP이야말로 소비자들이 가장 신뢰할 수 있으므로 인증 취득의 유인을 가장 강하게 인식하고 있다고 판단된다.

| 표 3-39 | 생산업체의 수산식품 정부인증제도 평가

단위: %(합계 100%)

구 분	인증마크	인증취득이 가장 어려운 제도	사후관리가 가장 힘든 제도	소비자가 가장 신뢰하는 제도
품질인증제		6.6	3.3	12.6
지리적표시제		2.2	2.2	2.7
친환경수산물 인증제		7.1	7.2	11.0
위해요소 중점관리기준		54.5	54.4	49.0
수산물 이력추적제		4.9	6.0	14.8
잘 모르겠음 및 무응답		24.7	26.9	9.9
합계		100.0	100.0	100.0

현재 시행되고 있는 수산식품 인증제도의 문제점이 무엇인지를 조사하였다. 조사결과, 인증을 받기까지의 절차가 까다롭고, 유지·운영에 인력 및

비용이 많이 소요된다는 응답이 전체의 34.2%로 가장 높았다. 그 다음으로 어렵게 인증을 받아도 실제 매출증대로 이어지지 않는다는 응답이 18.1%, 인증제도의 종류가 너무 많아 혼란스럽다는 응답이 15.9%, 인증 획득의 어려움에도 불구하고, 중앙 및 지자체의 정책적 지원이 미흡하다는 지적도 14.8%를 차지하였다.

| 표 3-40 | 수산식품 정부인증제도의 문제점

단위: 명, %

구 분	응답업체 수	비 율
인증 받기까지의 절차가 까다롭고 유지·운영에 인력, 비용이 많이 소요	62	34.2
인증을 위한 기준, 절차, 표시방법, 품목 선정 등이 모호하거나 적합하지 않음	14	7.7
인증제도의 종류가 너무 많아 소비자나 생산자나 모두 혼란스러움	29	15.9
어렵게 인증을 받아도 실제 매출증대로 이어지지 않음 (소비자 인식 부족)	33	18.1
인증 획득의 어려움에도 불구하고, 중앙정부 및 지자체의 지원이 부족함	27	14.8
생산업체의 영세성으로 인해 인증을 획득해도 광고·홍보에 어려움이 많음	12	6.6
기타 응답	5	2.7
합 계	182	100.0

각종 인증제도는 고유한 도입목적이 있음에도 불구하고, 종류가 많아 소비자나 생산자 모두 혼란스러워 하는 상황이다. 이에 따라 비슷한 제도를 통합·운영할 필요성도 제기되고 있는데, 만약 통합할 경우 통합의 주체가 될(가장 중요한) 제도와 대상이 될(폐지될) 제도는 무엇이라고 보는지 설문하였다.

조사결과, 통합의 주체가 될 제도로는 HACCP이 전체의 35.7%로 가장 높았고, 다음으로 품질인증제 22.5%, 수산물 이력추적제 15.4% 등으로 나타

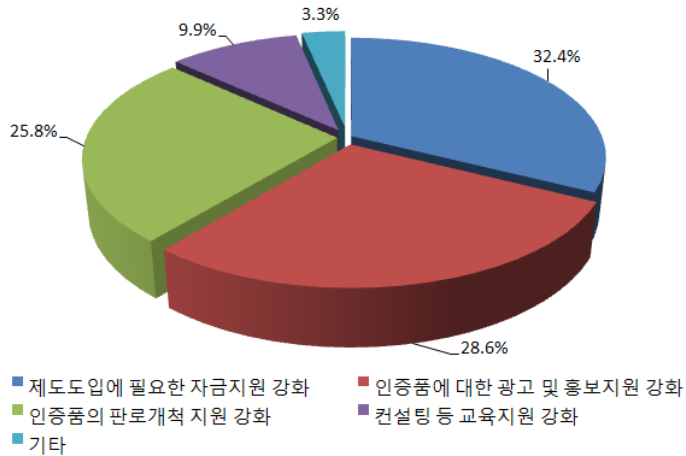
났다. 역으로 통합의 대상이 될 제도로는 ‘모름/무응답’이 33.0%로 가장 많았고, 지리적표시제 25.3%, 친환경수산물 인증제 13.7% 등으로 도출되었다. 이러한 조사결과는 통합에 있어서 어떤 기준(원칙)이 가장 중요하게 고려되어야 하는지에 대한 조사결과와 일치한다. 즉, 통합에 있어서 가장 중요한 기준이 ‘위생·안전성’이라는 응답이 가장 많았고, ‘수산식품의 품질’이라는 응답이 뒤를 이었기 때문이다.

표 3-41 | 수산식품 정부인증제도 통합 시 고려사항

단위: %

구 분	통합의 주체가 될 제도	통합의 대상이 될 제도
품질인증제	22.5	8.2
지리적표시제	4.4	25.3
친환경수산물 인증제	7.7	13.7
위해요소중점관리기준	35.7	10.4
수산물 이력추적제	15.4	9.3
모름/무응답	14.3	33.0
합 계	100.0	100.0

국내의 수산식품 인증제도 활성화를 위한 정책과제 가운데 가장 필요한 지원이 무엇인지 설문하였다. 조사결과, ‘제도 도입에 필요한 자금지원 강화’가 필요하다는 응답이 전체의 32.4%로 가장 많았다. 그 다음으로 ‘인증품에 대한 광고 및 홍보지원 강화’, ‘인증품의 판로개척 지원 강화’, ‘컨설팅 등 교육지원 강화’ 등의 순으로 중요하게 인식하였다.



[그림 3-15] 수산식품 인증제도 활성화를 위한 주요 정책지원

4) 시사점

본 연구에서는 수산식품 관련 정부인증제도에 대한 소비자 및 생산업체의 인식을 설문조사하였으며, 이 결과를 토대로 다음과 같은 시사점을 도출할 수 있었다.

첫째, 수산식품에 적용되는 정부인증제도에 대해 소비자들의 인지도가 대단히 낮기 때문에 제도에 대한 보다 효율적인 교육·홍보가 필요하다고 판단된다. 소비자조사 결과, HACCP에 대한 인지도는 42.0%로 비교적 높았으나, 수산물·수산물·수산물·수산물 품질인증제, 지리적표시제, 수산물 이력제의 인지도는 10% 초반대(친환경수산물 인증제는 약 20%)로 사실상 대부분의 소비자가 수산식품 관련 정부인증제도에 대해 모르고 있다고 평가할 수 있다.

<부록>에 제시된 설문조사표와 같이 조사 시 인증제도에 대한 세부 설명과 인증로고, 제품부착 사진 등을 제시했음에도 불구하고, 이와 같이 인지도가 매우 낮게 나왔다는 점에서 인증제도의 실효성을 제고하기 위한 대책 마련이 시급하다.

둘째, 수산식품 정부인증제에 대한 표시를 소비자들이 보다 알기 쉽고, 이해하기 쉽게 제작해야 하며, 수산식품 포장에 인증로고를 표시하는 방식도 별도 규정을 마련하여 표준화하는 방안을 검토할 필요가 있다. 현재 소비자들이 수산식품을 구매할 때 각종 인증표시(로고)를 확인하는 비율은 약 13%에 불과하며, 확인하지 않는 비율은 약 50%에 달하는 것으로 조사되었다. 사실상 수산식품에 대한 인증표시가 소비자들의 수산물 구매에 중요한 영향을 미치지 못하고 있는 것이다.

또한, 각 인증제도별로 인증표시에 관한 사항을 규정하고 있으나, 이는 로고의 색상이나 디자인에 대한 규정일 뿐, 식품포장에 어느 정도의 크기로 어디에 배치를 시켜야 하는가라는 사항에 대해서는 규정이 없는 실정이다. 예를 들어 일정한 크기 이상으로 식품포장의 우측 상단, 또는 뒷면 하단에 인증로고를 표시해야 한다는 의무 규정을 마련하고, 이를 적극 홍보한다면 소비자들도 식품 구매 시 주의 깊게 살펴보는 등 제도에 대한 인지도도 크게 높아질 것으로 예상된다.

셋째, 인증제도 고유의 도입목적이 있음에도 불구하고, 종류가 많아 소비자나 생산자 모두 혼란스러워 하는 상황에서 각종 인증제도를 알기 쉽게 공통인증제로 추진할 경우 위해요소중점관리기준(HACCP)이 통합의 중심에서 실질적인 주체로 고려되어야 한다. 이러한 주장의 근거로는 우선 소비자들이 위생·안전성의 관점에서 가장 신뢰하는 제도로 응답하였으며, 기타 제도에 비해 인지도(이해수준)도 매우 높기 때문이다. 또한, 소비자들이 수산식품을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요인이 위생·안전성(신선도)라는 조사결과도 이를 뒷받침한다.

마찬가지로 수산식품 생산업체도 인증취득 및 사후관리의 어려움에도 불구하고, 소비자들이 가장 신뢰하는 제도로 HACCP을 응답한 비율이 가장 높았다. 실제로 향후 인증제도 통합·운영의 주체가 될 제도가 무엇인가라는 질문에 HACCP이라고 응답한 비율이 가장 높았다.

마지막으로 현재 시행되고 있는 수산식품 관련 정부인증제도의 활성화를 위해 인증체계의 간소화 및 다양한 정책지원이 필요한 상황이다. 생산업체들은 인증을 받기까지의 절차가 까다롭고, 유지·운영에 인력 및 비용이 많이 소요된다는 것을 가장 큰 문제점으로 지적하였다. 또한, 가장 필요한 정책지원에 대해서도 ‘제도 도입에 필요한 자금지원 강화’라는 응답이 가장 많았다. 정부인증제도 도입이 생산업체들의 매출 증대에 도움이 되었다는 조사결과를 감안해, 중장기적으로 관련 정책지원을 확대해나갈 필요가 있다고 판단된다.

3. 수산식품 정부인증제도의 문제점 및 종합평가

1) 수산식품 정부인증제도에 대한 비교분석

지금까지 살펴본 6개 유형의 수산식품 정부인증제도 가운데 식품의약품안전청 HACCP과 가공식품 한국산업표준(KS) 인증제를 제외한 나머지 인증제도들은 모두 「수산물품질관리법」에 법적 근거를 두고 있다. 적용대상은 가공식품 KS 인증제를 제외한 대부분의 제도는 수산물 및 수산가공품 모두를 대상에 포함하고 있다.

인증의 강제성 유무를 보면 의무적으로 적용되는 식약청 HACCP(어묵류, 냉동수산식품)³⁰⁾을 제외하면 나머지 제도들은 모두 자율 적용을 원칙으로 하고 있다. 그리고 인증기관도 식약청 HACCP 및 가공식품 KS 인증제를 제외하면 모두 농림수산검역검사본부 수산물안전부(舊

30) HACCP 의무적용 대상식품은 ① 어육가공품 중 어묵류, ② 냉동수산식품 중 어류·연체류·조미가공품, ③ 냉동식품 중 피자류·만두류·면류, ④ 빙과류, ⑤ 비가열식품, ⑥ 레토르트 식품, ⑦ 김치류 중 배추김치이다. 현재는 의무적용 대상식품을 생산하는 연 매출 1억 원 이상, 종업원 수 6인 이상 업체가 HACCP 적용을 받아야 하나, 2012년 12월부터는 1억 원 미만, 5인 이하 업체에까지 HACCP적용이 의무화된다.

국립수산물품질검사원) 소관이다. 한편, 품질인증제와 친환경수산물 인증제, 수산물 이력추적제는 유효기간이 있으나, 나머지 제도들은 별도로 유효기간을 설정하지 않고 있다.

이와 같이 제도별 도입목적, 법적 근거, 인증기준에 규정되어 있는 내용 등을 고려, <표 3-42>와 같이 각 인증제도별로 다양한 요인(기준)을 어느 정도까지 포괄적으로 규정하고 있는지를 비교해보았다. 이러한 비교·분석은 각 제도를 평면적으로 나열하여 단순 비교하는 것이 아니라, 인증에 있어서 중요한 요인(기준)들을 어떤 제도가 더 포괄적으로 갖고 있는지에 대한 입체적 비교를 가능하게 한다. 이를 통해 향후 정부가 성격이 유사한 인증제도를 통합·개편하고자 할 때 제도의 성격과 유형 등을 감안해, 일종의 기준(가이드라인)을 제시하는 근거가 될 수 있다.

우선 원산지 관리, 즉 국산 수산물 원료 사용을 의무적으로 규정하고 있는 제도는 품질인증제, 지리적표시제, 친환경수산물 인증제, 수산물이력제이며, HACCP, 가공식품 KS 인증제는 원산지에 대한 강제 규정은 없는 것으로 나타났다. 이 가운데 지리적표시제는 역사적 사실이나 문헌, 생산실태 등을 통해 수산물이 생산된 산지의 지형 및 저질, 기상, 수질, 인적특성 등 지리적 특성(Geographical Characteristics)과 품질특성 간의 인과관계를 증명할 수 있어야 한다.

그리고 품질관리의 관점에서는 품질인증제, 지리적표시제가 세부적인 기준을 설정하고 있으며, 친환경수산물 인증제, HACCP, 가공식품 KS 인증제도 간접적으로 품질관리와 연관되는 내용을 포함하고 있다. 특히 품질인증제의 경우 기본적으로 수산물, 수산특산물, 수산전통식품의 원료(국산), 형태, 색깔, 중금속, 세균수, 대장균 수, 중량, 수분함량 등 품질기준을 구체적으로 설정하고 있다.

유통(출하)관리 관점에서는 HACCP, 수산물이력제가 관련 규정을 중요하게 다루고 있으며, 간접적으로 지리적표시제, 친환경수산물 인증제, 가공

식품 KS 인증제도 관련 사항을 제한적으로 명시하고 있다.

시설·설비관리 관점에서는 기본적으로 수산물이력제를 제외한 모든 제도에서 관련 내용을 명시하고 있다. 또한, 기록·정보관리 측면에서는 수산물이력제와 더불어 HACCP, 친환경수산물 인증제가 원료 조달 및 제품 출하와 관련된 정보의 기록, 보관 등을 수행하도록 규정하고 있다.

위생·안전성관리의 관점에서는 HACCP이 영업장관리, 위생관리, 제조·가공·조리시설 및 설비의 관리, 용수관리, 보관·운송관리, 검사관리 등 원료 수산물의 입고에서부터 출고에 이르는 전 단계에서 세부 기준을 설정하고 있다. 그리고 친환경수산물 인증제도 양식장의 환경, 사용 용수 등에 대한 안전성 기준을 설정하고 있다.

| 표 3-42 | 수산식품 정부인증제도의 주요 요인(기준)별 규정 여부

구 분	품질 인증제	지리적 표시제	친환경 수산물 인증제	HACCP	수산물 이력제	가공식품 KS 인증제
원산지 관리 (국산원료 사용)	●	●	●		●	
지리적 특성 관리		●				
품질관리	●	●	△	△		△
유통(출하)관리		△	△	●	●	△
시설·설비 관리	△	△	△	●		△
기록·정보 관리 (Traceability)			△	●	●	
위생·안전성관리 (HACCP)	△	△	●	●		
인력관리(교육·훈련)		△		●		●
환경관리 (환경친화성)			●			
사후 관리		●	●	●	●	●
포장·규격 표준화		△				●

주: ●는 해당 제도의 도입목적, 운영·관리상의 세부 내용과 직접적으로 연관되는 기준이나 내용이 있는 경우이며, △는 부분적(제한적)으로 관련 내용이 일부 명시된 경우임

| 표 3-43 | 수산식품 정부인증제도 비교

구분 (시행연도)	주요 내용	인증마크
품질 인증제 (1993년)	- 근거법: 수산물품질관리법 - 대 상: 수산물, 수산특산물, 수산전통식품 - 인증유형: 자율 - 인증기관: 농림수산검역검사본부 - 유효기간: 2년	 
지리적 표시제 (2008년)	- 근거법: 수산물품질관리법 - 대 상: 수산물, 수산가공품 - 인증유형: 자율 - 인증기관: 농림수산검역검사본부 - 유효기간: 없음	
친환경 수산물 인증제 (2008년)	- 근거법: 수산물품질관리법 - 대 상: 넙치, 무지개송어, 굴, 홍합, 김, 미역, 톳, 마른김, 마른미역, 간미역 - 인증유형: 자율 - 인증기관: 농림수산검역검사본부 - 유효기간: 2년	
위해요소 중점관리 기준 (1995년)	<식품의약품안전청 HACCP> - 근거법: 식품위생법 - 대 상: 어묵류, 냉동수산식품 등 - 인증유형: 의무, 자율 - 인증기관: 식품의약품안전청 - 유효기간: 없음 <농림수산식품부 HACCP> - 근거법: 수산물품질관리법 - 대 상: 수출용 수산물·수산가공품, 육상양식장 - 인증유형: 자율 - 인증기관: 농림수산검역검사본부 - 유효기간: 없음	     
수산물 이력제 (2008년)	- 근거법: 수산물품질관리법 - 대 상: 활·냉장·냉동수산물, 수산가공품 - 인증유형: 자율 - 인증기관: 농림수산검역검사본부 - 유효기간: 3년	 
가공식품 KS 인증제 (1986년)	- 근거법: 산업표준화법 - 대 상: 농축수산물 가공식품 - 인증유형: 자율 - 인증기관: 한국식품연구원 - 유효기간: 없음	

2) 인증제도별 문제점

(1) 수산물, 수산특산물, 수산전통식품 품질인증제

수산물·수산특산물·수산전통식품 품질인증제의 인증기준, 운영 실태 등을 종합적으로 고려, 주요 문제점을 정리해보면 다음과 같다. 첫째, 식품을 생산하는 업체의 시설기준이나 위생처리기준이 미흡하다는 점이다. 상술하면 품질인증의 공장심사 기준을 살펴보더라도, HACCP 요건을 충족할 만큼의 위생·안전성이 담보되지 않고 있다. 앞서 제시된 총 8개의 공장심사 기준 가운데 위생·안전성과 관련된 항목은 ‘작업장 환경 및 종사자의 위생관리’인데, 이에 대한 심사기준이 “주변 환경 및 폐기물로부터 오염의 우려가 없으며, 생산시설 및 종업원에 대한 위생관리가 우수한지 여부”로 평가하고 있다. 사실상 이 정도 수준으로는 식품으로서의 위생·안전성을 담보할 수 없다.

둘째, 식품의 질적 특성을 반영할 수 있는 평가기준이 미흡하다. 품질인증의 기준을 보면, 형태, 색깔, 선별, 향미, 처리 등을 규정하고 있는데, 성분(ingredients), 기능성, 특별한 생산방식 등 질적 특성에 대한 부분은 명시하지 않고 있다.

셋째, 품질인증 대상품목 가운데 인증실적이 없는 품목이 매우 많아 대상품목 선정의 실효성을 논하기 어려운 것이 사실이다. 현재 수산물 품질인증의 경우 총 78종 가운데 30종, 수산특산물은 총 11종 가운데 4종, 수산전통식품은 총 47종 가운데 17종만이 인증이 이루어졌다. 「수산품질관리법」을 보면 ‘전통성과 대중성’, ‘상품화할 때 시장경쟁력’, ‘수산전통식품의 보전·계승·발전’이라는 3가지 측면에서 대상품목을 규정하고 있는데, 이러한 선정기준 자체가 구체적이지 않고 포괄적이며, 모호하다는 점이다. 따라서 대상품목 선정에 대해 보다 실효성이 있는 평가모델을 마련하여 운영할 필요가 있다고 판단된다.

(2) 친환경수산물 인증제

친환경수산물 인증제의 인증기준, 운영 실태 등을 종합적으로 고려, 주요 문제점을 정리해보면 다음과 같다. 친환경수산물 인증제는 도입된 지 불과 3년 정도 지났기 때문에 아직 인증건수가 많지는 않으며, 대형마트 등 시장에서도 친환경수산물 인증품을 찾기가 쉽지 않은 실정이다. 현재 친환경수산물 인증제의 대상품목 가운데 넙치, 무지개송어, 홍합은 인증실적이 없고 굴, 김, 미역, 톳과 같이 해조류 중심으로 인증된 상태다. 현재 인증실적은 총 44건이며, 수산물이 33건, 수산가공품이 11건이다. 그러나 2011년 11월에 5개 품목(뱀장어, 전복, 다시마, 흰다리새우, 조미김)이 추가됨에 따라 향후 인증건수 및 인증품의 시장 출시가 늘어날 것으로 기대된다.

한편, 친환경수산물 인증제는 양식장 환경, 치어의 사육이력, 양식밀도 및 시설기준, 수산용 의약품의 사용, 생산 기자재의 위생관리 등에 있어서 엄격한 기준을 규정하고 있다. 그러나 ‘사료관리’에 있어서는 배합사료와 더불어 생사료³¹⁾ 사용을 허용하고 있음에 따라 치어자원 고갈과 더불어 해양환경 오염을 가중시키는 결과를 초래하고 있다는 비판이 적지 않다.

친환경수산물 인증제의 목적 자체가 친환경 수산업의 육성인 점을 감안하면 해양환경에 큰 영향을 미치는 생사료의 사용 및 해양환경 영향평가 등에 보다 엄격한 규정을 마련할 필요가 있을 것으로 판단된다.

31) ‘친환경수산물 인증기준’에 따르면 “친환경수산물에 사용하는 생사료는 식용으로 어획된 수산물의 부산물이나 식용이 가능한 수산물을 사용하여야 하며 산지증명이 명확한 것으로 냉동 또는 냉장상태로 적절히 관리하여야 한다.”고 규정하고 있다. 그리고 “생사료를 사용할 때에는 「사료관리법」 제22조에 따라 사료검정기관으로 지정된 시설에서 안전성에 대한 검정을 연 1회 이상 실시하여 적합한 경우에 사용하여야 하며 검정성적서는 보관 관리하여야 한다.”고 규정하고 있다.

(3) 위해요소중점관리기준(HACCP)

HACCP의 주요 문제점을 몇 가지로 요약해보면 다음과 같다. 첫째, HACCP제도가 「식품위생법」에 따른 식품의약품안전청 소관의 HACCP과 「축산물가공처리법」, 「수산물품질관리법」에 따른 농림수산식품부 소관의 HACCP으로 이원화되어 있다는 점이다. 이에 따라 어육함량이 50%를 넘는 지의 여부에 따라 같은 라인에서 생산되는 제품이라도 소관부처가 농림수산식품부가 될 수도 있고, 식품의약품안전청이 될 수도 있다. 즉, HACCP 인증 관련 조사·점검, 관리·감독에 각기 다른 기준이 적용되어 이중으로 받아야 되는 경우도 있어 업체 입장에서는 매우 번거로운 것이 사실이다.

둘째, 2012년 12월 1일부터는 연매출액 1억 원 미만, 종업원 수 5인 이하의 소규모 영세업체에 식품의약품안전청 HACCP 적용이 의무화된다. 이에 따라 어육가공품 중 어묵류, 냉동수산식품 중 어류·연체류·조미가공품을 제조·가공하는 업체는 HACCP을 의무적으로 적용하여야 한다. 단, 의무 적용 업소에 대하여 시설, 설비 등의 개보수를 위해 식약청장이 인정하는 경우 1년의 범위 내에서 의무적용을 유예할 수 있도록 허용하고 있다. 그러나 유예기간 동안에도 HACCP 적용을 하지 못하면 향후 실태점검에서 벌금, 영업정지 등 행정처분을 받는 업체들이 속출할 것으로 보여 수산식품업체에 미칠 파장이 매우 클 것으로 보인다.

셋째, HACCP 적용에 대한 재정적 지원이 많이 미흡한 실정이다. 이미 수산식품 생산·가공업계에서도 HACCP 구축의 필요성은 충분히 인식하고 있지만, 시설 개보수 및 기본적인 위생설비 도입에 최소 수억 원 이상이 소요되다 보니 영세 소규모 업체 입장에서는 HACCP 적용이 요원할 수밖에 없었다. 식약청의 ‘중소업체 시설 개선자금 지원사업’이나 농림수산식품부의 ‘수산물 가공산업 육성사업’에서 HACCP 시설지원 사업이 이루어지고 있으나, 지원규모가 적어 업체 입장에서는 큰 도움이 되지 않은 실정이다. 향후 중소규모 업체에 대한 HACCP 시설 지원에 더 많은 정책 지원이 이루어

어질 필요가 있다.

넷째, 수산식품 유형별로 HACCP 표준모델이 구축되어 있지 않다. 물론 생산품목의 종류, 설비 및 자재의 종류 등에 따라 HACCP 구축에 소요되는 비용은 큰 차이가 있다. 그러나 수산식품 유형별로 몇 가지씩 HACCP 표준모델을 구축해 놓으면, 업체가 지불가능한 비용수준에 맞게 모델을 선택할 수 있기 때문에 HACCP 활성화에 큰 도움이 될 것으로 기대된다. 향후 HACCP 시설 기준 요건을 충족하면서도 구축 비용을 최대한 절감할 수 있도록 수산식품 유형별로 ‘저비용·고효율 HACCP 표준모델’을 개발·보급하기 위한 노력이 절실히 요구된다.

다섯째, 식약청에서 HACCP 활성화를 위한 대책으로서 의무적용 여부와 관계없이 모든 소규모 식품제조업소는 ‘소규모 업소용 HACCP 관리기준’을 자율 적용할 수 있도록 규정을 개정하였다. 이에 따라 HACCP을 받기 위한 절차가 과거에 비해 크게 간소화되었는데, 과거 힘들게 HACCP 인증을 받은 업체들이 크게 반발하는 등 행정에 대한 불신이 심화되고 있다.

(4) 지리적표시제

지리적표시제의 인증기준, 운영 실태 등을 종합적으로 고려해, 주요 문제점을 정리해보면 다음과 같다. 첫째, 수산물의 경우 지리적 특성과 차별성, 품질 특성과 지역적 특성을 입증하기가 매우 어렵다는 것이 문제점으로 지적된다. 즉, 농산물이나 양식 수산물과 달리 어획 수산물은 회유성 어종이 많기 때문에 해역 광범위 등으로 일정 해역을 특정화하기 어렵고, 수산물의 품질 특성이 지리적 요인과 관련이 있다고 판단하는 것도 사실상 무리가 있다는 것이다. 예를 들어 경북에서 어획된 대게가 영덕으로 가면 ‘영덕대게’, 울진으로 가면 ‘울진대게’가 되는데 사실상 차별성이 없음에 따라 지리적표시 등록이 거부되었다((사)대한상표협회, 2011, p. 247). 결국 양식 수산물이나 패류 등

정착성 수산물 중심의 지리적표시가 이루어질 수밖에 없는 실정이다.

둘째, 인제(용대리) 황태, 영광 굴비, 구룡포 과메기 등 생산지역과 가공지역이 일치하지 않는 경우의 지리적표시 등록에 한계가 있다는 점이다. 과거 동해안에서 어획량이 많았던 명태가 최근 어획되지 않고 있지만 수입 및 원양산 명태를 가공, 아직까지 강원도 전역(특히 인제군 용대리 등)에서 황태 생산이 활발히 이루어지고 있다. 이와 같이 전국적 인지도를 보유하고 있음에도 불구하고, 지리적표시의 특성상 등록이 거절되는 사례가 있어 지역특화산업의 육성을 도외시하고 있다는 민원도 많은 실정이다.

셋째, 수산물 지리적표시제의 로고가 제도의 취지나 특성을 제대로 반영하지 못하고 있으며, 소비자들도 로고의 모양만 봐서는 그 의미를 제대로 알기가 어렵다고 판단된다. 현재 <그림 3-7>과 같은 로고를 사용하고 있는데, 로고 하단에 KPGI(Korea Protected Geographical Indication)라는 영어약자만 적혀 있어 그 의미를 알기가 불가능한 실정이다. 이와 대조적으로 농산물 지리적표시의 인증로고에는 영문 표기와 더불어 ‘지리적표시등록’이라는 국문용어가 포함되어 있어 무슨 의미인지 쉽게 알 수 있다.

넷째, 이미 등록된 수산물에 대한 사후관리가 제대로 이루어지지 못하고 있는 것으로 평가된다. 현재 지리적표시제에 등록되어 시장에 출시되는 것은 ‘완도미역’ 정도에 불과한 것으로 파악되었다. 대부분 지자체 차원에서 의욕을 갖고 지리적표시 등록을 추진하지만 정작 등록된 이후에는 생산자 교육, 시장 출시, 판로 개척, 홍보 등에 관심을 갖지 않아 제도 도입·운영의 실효성을 저하시키는 요인으로 작용하고 있다.

(5) 가공식품 KS인증제

가공식품 KS 인증제도는 다른 수산식품 인증제도와 달리 정부(농림수산검역검사본부, 식품의약품안전청)의 인증은 아니며, 정부출연기관(한국식품연구원)의 인증이라는 점에서 차이가 있다. 이 제도는 합리적인 산업표

준을 제정·보급하여 유통거래의 단순화·공정화를 도모하기 위한 목적이 있는데, 수산물 생산과 연계되지 않은 가공단계, 즉 제조업체 인증이라는 점에서 다른 제도들과 차별화된다.

이 제도의 문제점을 간략히 살펴보면, 첫째, 인증의 표시가 공산품 KS 표시와 동일하여 소비자들의 혼란을 초래하며, 이 제도가 식품의 품질표준을 나타내고 있다는 것을 소비자들이 인식하는 수준도 낮다고 평가된다. 둘째, 1986년부터 수산가공식품에 KS 제도가 도입되었음에도 불구하고, 불과 8개 품목에 38개 공장만이 KS 인증에 등록된 것을 보면 제도의 활성화가 매우 미흡한 것으로 평가된다. 현행 제품별·공장별 인증 위주의 제도 운영에서 가공기술이나 세부 품목으로까지 표시허가를 하는 방안까지도 검토가 필요하다. 마지막으로 수산가공식품 KS 인증제 활성화를 위한 소비자 및 식품제조업체 홍보가 다소 미흡한 것으로 평가된다.

(6) 수산물이력제

수산물이력제의 도입·운영과정에서 다음과 같은 몇 가지 문제점이 지적된다. 첫째, 이력 수산물의 연중 안정적 공급이 되지 않는 실정이다. 수산이력제의 활성화 및 소비자 인지도 제고를 위해서는 대형마트나 백화점 등 시장에 지속적으로 출시가 되어야 하지만 수산물 생산의 계절성과 불확실성 등으로 인하여 제도의 확산에 제약 요인으로 작용하고 있다. 이에 따라 국내 수산물 총생산량에서 이력제 유통물량이 차지하는 비중이 증대되는 데 한계가 있고, 사업성과를 부정적으로 평가하는 사례도 있는 실정이다.

둘째, 이력제에 참여하기 위해서는 컴퓨터, 라벨 프린트기 등 이력 관리에 다양한 장비와 기자재가 필요하다. 그런데 수산현장에 종사하는 이력제의 대상주체(생산자, 유통·가공업자 등)들이 대부분 고령 어업인들로서 제도에 대한 이해가 부족하며, 전자기기 사용도 미숙하여 기록관리에 어려움을 겪고 있다. 이것도 제도의 확산을 저해하는 1차적인 요인의 하나로 평가된다.

셋째, 이력 수산물의 식별번호 표시 문제로, 현재 최종제품에 바코드 또는 식별번호를 스티커 또는 인쇄 형식으로 개별 제품에 부착하는 데 업체 입장에서는 많은 노동력과 비용이 발생하는 것이다. 앞으로 이력 수산물 출시에 시간과 비용을 최소화할 수 있는 방안 마련이 시급하다.

넷째, 아직까지 소비자 인지도가 높다고 할 수 없다. 2010년 수산물이력제에 대한 인지도가 24.6%로 2008년 14.2%, 2009년 18.0%에 비해 지속적으로 높아지고 있지만, 여전히 낮은 수준으로 평가된다. 따라서 효율적인 홍보방안 마련이 필요한 상황인데, 향후 대형마트나 백화점 등 업체와 연계하여 수산물이력제 사업을 효율적으로 홍보할 수 있는 방안 마련이 시급하다 하겠다.

3) 종합평가

지금까지 수산식품 정부인증제도별로 일반 현황(법적 근거, 인증기준, 운영 실태 및 문제점)과 제도별 기준을 검토하였다. 이와 더불어 각종 인증을 받은 수산식품 가공업체들을 대상으로 현장 실태조사와 소비자 전화조사를 실시하여 제도 운영과 관련되는 문제점도 파악하였다. 주요 내용을 종합적으로 요약·정리해보면 다음과 같다.

첫째, 수산식품 정부인증제도 활성화를 위한 정책적 지원이 미흡한 것으로 파악되었다. 현재 수산식품 인증제도와 관련된 중앙정부 차원의 정책지원으로는 식품의약품안전청의 ‘중소업체 시설개선자금 지원사업(HACCP)³²⁾’, 농림수산식품부의 ‘양식장 HACCP 지원사업³³⁾’, 수산물이력제³⁴⁾ 정도이며, 이

32) HACCP 적용에 소요되는 시설 및 설비 등 설치자금(2천만 원 한도)의 50%를 무상 지원하고 나머지 50%를 영업자가 부담하는 사업이다. 그러나 사업예산이 7억 원(대상업체 70개소) 수준에 불과하고, 농축수산물 제조업체 전체를 대상으로 하므로 사실상 수산가공업체의 극히 일부가 이 사업의 지원을 받는 실정이다.

33) 지원자격은 생산·출하전단계 수산물의 위해요소중점관리기준의 규정에 의한 육상어류 양식장(넙치, 뱀장어, 송어, 향어)이며, 컨설팅비, 시설개선비를 국고보조 50%로 지원하고 있다.

마저도 대상업체들이 체감하기에는 지원규모가 크다고 할 수 없는 실정이다. 특히, 생산품목, 공장규모 등에 따라 차이가 있으나 적게는 수억 원에서 많게는 10억 원 이상이 드는 HACCP 구축에 소규모 영세 수산식품 제조업체들이 큰 어려움을 겪고 있으나, 정부 지원은 극히 미미한 수준이라 할 수 있다.

둘째, 지금까지 검토된 6개의 수산식품 정부인증제도는 각기 도입하게 된 고유한 목적이 있음에도 불구하고, 특정한 기준(요인)에 따라서는 유사성·중복성이 있는 것으로 평가된다. 예를 들어 수산식품의 품질을 인증해주는 핵심 제도로써 품질인증제 이외에도 지리적표시제, 친환경수산물 인증제, 위해요소중점관리기준, 가공식품 KS인증제 모두 품질관리와 관련된 사항을 관계 규정에 명시하고 있다. 또한 식품의 위생·안전성을 강화하기 위한 목적으로 도입된 위해요소중점관리기준(HACCP) 이외에도 품질인증제, 지리적표시제, 친환경수산물 인증제가 위생·안전성과 직결되는 내용을 관련 규정에 모두 포함하고 있는 것으로 나타났다. 결국, 각기 고유한 도입취지가 있음에도 불구하고, 유사·중복성이 있는 만큼 인증제도를 통합·개편할 필요성은 있다고 판단된다.

셋째, 소비자들의 인지도가 가장 높고, 수산식품 제조업체에서도 도입 필요성을 가장 크게 느끼는 제도가 위해요소중점관리기준(HACCP)인데, 업체 입장에서는 도입 및 인증절차가 매우 복잡하고, 시간·인력·비용적 측면에서 큰 어려움을 겪는 것으로 나타났다. 사실상 6개의 수산식품 정부인증제도 가운데 인증에 가장 많은 비용과 노력이 드는 것이 HACCP이라는 것에는 이견이 없는 것으로 조사되었다. 이러한 어려움으로 인해 식약청에서는 최근 관련 규정을 개정하여 의무적용 여부와 관계없이 모든 소규모 식품제조업소는 ‘소규모 업소용 HACCP 관리기준’을 자율 적용할 수 있도록 개선하였으며, HACCP 적용업소 지정신청 제출서류를 간소화하는 대책도

34) 수산물이력제 등록업체들을 대상으로 이력표시를 위한 기자재(바코드 프린트기, 스티커라벨지, 포장재금형, 포장재 등), 위생검사, 이력품 홍보 등에 소요된 총비용의 30% 정도를 지원하고 있다.

마련하였다. 그런데 문제는 HACCP 활성화를 위해 내놓은 이러한 대책에 대해 과거 힘들게 HACCP 인증을 받은 업체들이 반발하고 있는 상황이다. 업체 면담조사 결과, 과거 약 10억 원을 들여 HACCP 인증을 받았는데, 소규모 HACCP 관리기준을 적용할 경우 2억~3억 원만 들여도 인증이 충분히 가능하다는 것이다. 즉, 위생·안전성과 직결되는 관리기준을 보다 엄격하게 적용하지 않고, 단지 제도 활성화를 위해 기준을 완화하는 조치를 취했음에 기존 인증 업체들의 불만이 팽배해 있는 것으로 조사되었다.

넷째, 수산식품 제조업체 면담조사 결과, 힘들게 인증제도를 취득했음에도 불구하고, 많은 업체들이 경영에 큰 도움이 되지 않는 것으로 인식하고 있었다. 이는 제품을 생산하여 납품하는 최종 판매처에서 거래에 필요한 최소한의 필요조건으로서 관련 인증을 요구하지만, 이에 대한 인센티브는 전혀 제공하지 않는 것으로 조사되었다. 문제는 소비자들이 찾는 대형소매업체나 백화점 등에서 인증 수산물 소비를 활성화하기 위한 노력을 하지 않음을 많은 업체들이 지적하였다. 즉, 인증 수산물과 일반 수산물을 차별화하여 식품 제조업체들이 인증을 자발적으로 취득하기 위한 유인을 주기 위해서는 대형소매업체나 백화점에 인증 농수축산물 전용관을 별도로 건립하여 적극 홍보하는 방안이 필요함을 강조하였다.

마지막으로 현재 품질인증제나 지리적표시제 인증을 받기 위한 기본요건으로서 모든 원료는 국산을 이용해야 된다고 규정되어 있다. 그런데 국산은 수입산에 비해 고가이기 때문에 가격 경쟁력을 갖기 어렵고, 국내산 원료 자체의 안정적인 조달도 힘들다는 지적이 많다. 예를 들어 조미김 생산업체의 경우, 겨울철에 생산된 물김(원초)으로 연중 조미김을 생산해야 되므로 품질이 균일한 원료를 일시적으로 대량 확보해야 되는 어려움과 더불어 이에 따른 자금 압박을 많이 받는 것으로 나타났다. 따라서 국내산 생산에 어려움이 많은 품목(어종)에 대해서는 수입산으로 가공한 제품에 대해서도 인증 허용이 필요하다는 주장이 많이 제기되고 있는 실정이다.

| 표 3-44 | 수산식품 정부인증제도의 문제점 종합

문제점	세부 내용
수산물·수산특산물 수산전통식품 품질인증제	• 시설기준 및 위생·안전성 기준 미흡 • 성분, 기능성, 맛, 생산방식 등 식품의 질적 특성에 대한 평가기준 미흡 • 대상품목 가운데 미인증 품목이 많고, 선정기준 자체가 구체적이지 못하며 모호함
친환경수산물 인증제	• 생사료 사용 허용, 사료관리 기준 강화 필요 • 해양환경 영향평가 등에 대한 사후관리 미흡
위해요소중점관리기준 (HACCP)	• 식약청과 농림수산식품부로 이원화(업체 및 소비자 혼란 초래, 행정적 비효율 초래) • 영세 소규모 업체들의 행정처분 불가피(2012년 연매출액 1억 원 이하, 종업원 수 5인 이하 사업장에 도입 의무화) • 막대한 비용 소요에도 불구하고, 재정적 지원 대단히 미흡 • 수산식품 유형별 HACCP 표준모델 구축 미흡 • 소규모 업소용 HACCP 관리기준 자율적응에 따른 기존 인증업체들의 반발
지리적표시제	• 지리적특성과 차별성, 품질특성과 지역적 특성의 인과관계 입증의 어려움 • 생산지역과 가공지역의 불일치 (인제 용대리 황태, 영광굴비, 구룡포 과메기 등) • 이해하기 어려운 표시 로고 사용 • 등록 품목에 대한 사후관리 미흡
수산가공식품 표준화(KS)제	• 공산품 KS 표시와 동일(소비자 혼란 초래) • 인증실적 매우 저조
수산물이력제	• 이력 수산물의 연중 안정적 출시에 한계 • 참여주체의 고령화 등으로 제도 확산에 한계 • 이력품 출시에 많은 노동력과 비용 소요
공통적인 문제점 평가	• 인증제도 활성화를 위한 정부의 정책지원 미흡 • 각 인증제도별로 유사·중복되는 측면 있음 • 대형마트, 백화점 등의 식품매장에서 수산물 인증품 발견이 어려움(활성화 미흡) • 제도에 대한 홍보 미흡 및 낮은 소비자 인지도 • 인증취득에도 불구하고, 업체 매출증대로 이어지지 않음 • 인증요건으로서 ‘국산’ 원료 조달의 한계 • 각 제도별로 고유한 도입목적이 있으나 통합적 인증이 아닌 단순 기능(요건) 위주의 인증 ※ 어떤 제도도 품질, 위생·안전성, 친환경, 이력추적성, 지리적특성 등 포괄적인 요건을 충족하여 인증하지 못한 실정

제 4 장 식품 관련 정부인증제도의 국내외 사례

1. 국내사례

식품 관련 정부인증제도의 국내 사례는 크게 농산물, 축산물, 전통식품 명인제도, 기타 지방자치단체의 인증제도와 같이 크게 4개 유형으로 구분하여 살펴보았다.

| 표 4-1 | 농축산물 관련 정부인증제도 개요

인증제도명	대상품목	인증실적 (2010. 11.)	인증기관	비 고
전통식품 품질인증제도	한과류 등 60개 품목	41개 품목 406개 공장	한식연	
농산물 우수관리인증제도	농산물 (생산기술평가 포함)	34,158개 농가	민간 인증기관 (45개소)	
농산물 지리적표시제도	1차 생산 농림축산물 및 그 가공품	102건	농관원 지리적표시 등록심의회	
친환경농산물 인증제도	1차 농축산물	27,625건 (유기 3,034, 무농약 12,567, 저농약 8,739, 무항생제 3,285)	농관원 민간 인증기관 (65개소)	유기, 무농약, 무항생제, 저농약
농산물 이력추적관리제도	전 농산물	70,468 농가 등록 (2009. 12.)	농관원	
유기가공식품 인증제도	유기가공품	325건 (국내 230, 국외 95)	민간 인증기관 (9개소)	
가공식품 KS 표시제도	농축수산물가공식품	38개 품목 163개 공장	한식연	
식품명인지정제도	농식품 기술인	40명	농식품부	
축산물 HACCP인증제도	농장, 도축 및 가공장, 사료, 판매장	4,075개소	축산물 HACCP기준원	도축장은 의무

1) 농산물 관련 인증제도

(1) 농산물 전통식품품질인증제도

① 개요

농산물 전통식품인증제도는 「식품산업진흥법」(제22조 및 같은 법 시행령 제29조)에 근거하여 시행하고 있는데, 이 제도는 국내산 농산물을 주원(재)료로 하여 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향·색을 내는 우수한 전통식품에 대하여 정부가 품질을 보증하는 제도로 생산자에게는 고품질의 제품생산을 유도하고, 소비자에게는 우수한 품질의 우리 전통식품을 공급하고자 하는 것이다.³⁵⁾

농산물 전통식품인증품목은 2011년 6월 현재, 한과류를 비롯하여 메주, 청국장, 국수류, 묵류, 구기자차 등 72개 품목이 있는데,³⁶⁾ 이 제도에 의해 인증을 받은 실적(품목, 공장)은 41개 품목 406개 공장이다(2010년 11월 기준).

② 인증표지 및 기준

이 제도에 의하여 전통식품 품질인증을 받은 자는 제품의 포장, 용기, 송장 등에 전통식품 품질인증표지(물레방아 마크)를 표시할 수 있다(<그림 4-1>). 그런데 농산물전통식품은 수산전통식품의 인증절차 및 기준과 동일하며 인증마크도 동일하지만, 인증마크에 표기되어 있는 수산전통식품의 ‘수산’과 ‘한국’이라는 글자만 다르다.

35) 「식품산업진흥법」 제22조 및 같은 법 시행령 제29조.

36) 상세한 내용은 국립농산물품질관리원, 전통식품 표준규격(국립농산물품질관리원, 2011.6.)을 참조.



고향의 산: 전승되어온 풍습과 전통을 상징하며 옛고향의 푸근함을 연상
 열두개의 원점: 알곡 즉 식품을 상징하며 연중(12개월) 지속적 생산을 의미
 물레방아: 가공산업의 원조를 상징하며 회전축은 전통식문화의 계승발전을 의미

| 그림 4-1 | 전통식품품질인증제도의 인증표지

인증기준은 전통식품표준규격에 의거하여 개별 품목마다 적용범위, 용어의 뜻, 원료, 종류, 품질, 시험 방법, 제조·가공기준, 포장 및 내용량, 표시, 검사 기준을 규정하고 있으며, 개별 항목마다 세부기준을 정하고 있다.³⁷⁾

전통식품의 품목지정은 농림수산식품부장관이 전통식품산업의 지원과 육성을 위해 국산농산물을 주원료로 제조·가공되고 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 전통식품의 개발과 그 계승·발전을 위해 필요하다고 인정하는 품목을 전통식품으로 직접 지정하거나 특별시장·광역시장·도지사의 추천을 받아 이를 지정하여 고시한다.

37) 국립농산물품질관리원 고시 제2010-17호(2010. 4. 27.).

(2) 농산물우수관리인증제도(GAP)

① 개요

농산물우수관리인증제도는 「농산물품질관리법」(제2조 6, 제5조)에 근거하여 시행하고 있는데, 이 제도는 농산물의 안전성을 확보하고 농업환경을 보전하기 위하여 농산물의 생산, 수확 후 관리 및 유통의 각 단계에서 재배 포장 및 농업용수 등의 농업환경과 농산물에 잔류할 수 있는 농약, 중금속, 잔류성 유기오염물질 또는 유해생물 등의 위해요소를 적절하게 관리하여 소비자에게 그 관리사항을 알 수 있게 하는 것을 말한다.³⁸⁾

② 인증표지 및 기준

이 제도의 인증기준에 따라 인증을 받은 인증품에는 우수농산물 인증마크를 인증품의 박스나 포장에 표시할 수 있다(<그림 4-2>). 농산물우수관리인증품의 표지(G.A.P)는 국제 규격의 농산물임을 인증한다는 의미이며, GAP(Good Agricultural Practices) 인증을 위해서는 해당 시설이 종자에서부터 최종 출하까지의 전 과정에 대한 생산이력을 추적할 수 있음을 입증할 수 있도록 농산물 이력추적관리제도에 등록하여야 한다.

농산물 우수관리 인증을 받기 위해서는 첫째, 인증을 받고자 하는 농산물 생육기간의 약 1/3 이상을 인증기관에서 확인할 수 있는 것을 전제조건으로 한다. 둘째, 인증의 유효기간은 1년이며, 셋째, 국내에서 식용으로 재배되는 모든 품목을 대상으로 정하고 있다.

또한 농산물우수관리제도의 인증기준은 첫째, 농산물우수관리기준에 의해 적합하게 생산·관리된 것 둘째, 농산물우수관리시설에서 처리된 것(다만, 품목의 특성상 우수관리시설에서 처리될 필요가 없는 것으로 판단하여 농림수산식품부장관이 고시하는 품목은 제외), 셋째, 농산물의 이력추적관리제도에 등록한 것으로 정하고 있다.

38) 「농산물품질관리법」 제2조 6 및 제5조.



※국내용에는 한글표지, 수출용에는 한글 및 영문표지

※심벌마크는 G.A.P의 영문 이니셜을 상징화 하였으며, 전체적으로는 지구의 형상을 띠고 이는 국제규격의 농산물임을 본 마크가 인증한다는 의미가 있음.

G부분은 지구의 형상, A는 푸른 산, P는 맑은 강을 의미. 컬러는 청색은 맑고 깨끗함을 추구하는 농식품부의 의지를 담고 있음. 녹색의 잎은 환경 친화적인 농산물, 건강한 농산물의 의미를 담고 있음

| 그림 4-2 | 농산물우수관리제도의 인증표지

GAP 8원칙은 (1) 신선 농산물의 미생물의 오염 예방은 오염이 발생했을 때 정확한 행동을 취하는지에 달려 있다. (2) 신선 농산물에 대한 미생물의 위해도를 감소시키기 위해서는 생산자, 포장자, 또는 운반자들이 제어할 수 있는 모든 영역에 걸쳐서 우수농산물 관리제도를 사용해야 한다. (3) 신선 농산물은 농장에서 식탁까지의 공급사슬의 모든 부분에서 미생물에 오염될 수 있다. 그리고 미생물 오염의 주요 원천은 사람과 동물의 배설물과 관련이 있다. (4) 물이 농산물과 접촉할 때마다, 물은 오염의 가능성을 가지고 있다. 신선 농산물에 이용되는 물의 미생물 오염에 대한 가능성을 낮추어야 한다. (5) 동물의 배설물이나 생물학적 폐기물을 사용할 때는 신선 농산물에 대한 미생물 오염 가능성을 낮추도록 적절하게 관리해야 한다. (6) 생산, 수확, 포장, 운반하는 동안의 농장 노동자들의 개인위생과 설비에 대한 위생은 신선 농산물의 미생물 오염 가능성을 낮추는 데 중요한 역할을 한다. (7) 우수 농산물을 생산하기 위해서는 모든 지역, 주, 그리고 연방정부의 법과 규칙을 준수해야 한다. (8) 농업환경의 모든 단계(농장, 포

장시설, 분류시설, 운반시설)에서의 기록보존은 식품안전성 프로그램에 있어서 중요하다.

(3) 농산물 지리적표시제도

① 개요

농산물 지리적표시제도³⁹⁾는 「농산물품질관리법」(제2조, 제3조, 제8조 내지 제8조의 21, 제35조, 제36조, 제38조 및 같은 법 시행령 제3조, 제8조, 제9조, 제11조, 제12조, 제14조 내지 제20조)에 의하여 시행하고 있는데, 이 제도는 농산물 또는 그 가공품(수산물을 주원료 또는 주재료로 한 가공품은 제외한다. 이하 같다)의 명칭·품질, 그 밖의 특징이 본질적으로 특정지역의 지리적 특성에 기인하는 경우 해당 농산물 또는 그 가공품이 그 특정지역에서 생산 및 가공되었음을 나타내는 제도이다.⁴⁰⁾

농산물 지리적표시제 등록품목은 2002년 1월 25일에 제1호로 등록된 보성녹차 지리적표시 등록을 비롯하여 지금까지 77호까지 등록되었다(2010년 12월 기준).

② 인증표지 및 기준

지리적표시등록을 받은 자가 그 표시를 하려면 지리적표시품의 포장·용기의 표면 등에 등록 명칭을 표시하고 <그림 4-3>과 같은 농산물 지리적표시 인증마크를 표시하여야 한다. 그런데, 농산물 지리적표시제도의 인증마크는 수산물 지리적표시제도의 인증마크와는 전혀 다른 형태이다.

39) 프랑스의 코냑, 샴페인이나 영국의 스카치 위스키처럼 사람들은 그 자체를 하나의 브랜드로 인식하고 있다. 지역의 명칭과 일체가 된 브랜드 상품에 대해서는 유사상품의 브랜드 침해로부터 국·내외적으로 보호할 필요가 있다. 세계무역기구(WTO)의 TRIPs협정은 이를 ‘지리적표시’라는 명칭으로 규정, 새로운 지적재산권의 하나로 인정하고 있다.

40) 「농산물품질관리법」 제2조, 제8조 및 같은 법 시행령 제14조, 제15조.



| 그림 4-3 | 농산물 지리적표시제도의 인증표지

농산물 지리적표시제도의 등록 심사기준은 첫째, 해당 품목이 지리적 표시 대상지역에서만 생산된 농산물인지, 또는 이를 주원료로 해당 지역에서 가공된 품목인지 여부, 둘째, 해당 품목의 우수성이 국내나 국외에서 널리 알려져 있는지 여부, 셋째, 해당 품목이 지리적표시 대상지역에서 생산된 역사가 깊은지 여부, 넷째, 해당 품목의 명성·품질 또는 그 밖의 특성이 본질적으로 특정지역의 생산환경적 요인이나 인적 요인에 기인하는지 여부, 다섯째, 신청 법인이 해당 품목을 생산하거나 가공하는 자의 대부분을 참여시켜 조직화되고, 해당 품목을 생산하는 자의 참여를 제약하지 않으며 법인이 지속적으로 유지·발전될 수 있는지 여부, 여섯째, 해당 품목의 품질 수준을 유지하기 위한 자체품질기준과 품질관리계획, 생산계획 등이 적정한지 여부 등이다.

(4) 친환경농산물인증제도

① 개요

친환경농산물인증제도는 「친환경농업육성법」(제17조, 제17조의 3)에 근거하여 시행하고 있는데, 소비자에게 보다 안전한 농산물을 제공하기 위해 전문 인증기관이 엄격한 기준으로 친환경농산물을 선별, 검사하여 정부가 그 안전성을 인증해 주는 제도를 말한다.

| 표 4-2 | 친환경농산물의 종류

구 분	내 용	비 고
유기농산물	유기합성농약과 화학비료를 사용하지 않고 재배한 농산물	
무농약농산물	유기합성농약은 사용하지 않고 화학비료는 권장 시비량의 1/3 이하를 사용하여 재배한 농산물	
저농약농산물	유기합성농약의 살포횟수는 1/2 이하, 최종살포일은 2배수를 적용하고 화학비료는 권장시비량의 1/2 이하로 사용하여 재배한 농산물	
유기축산물	항생제·합성항균제·호르몬제가 포함되지 않은 유기 사료를 급여하여 사육한 축산물	
무항제축산물	항생제·합성항균제·호르몬제가 포함되지 않은 무항생제 사료를 급여하여 사육한 축산물	

친환경농산물은 합성농약, 화학비료 및 항생·항균제 등 화학자재를 사용하지 않거나 사용을 최소화하고 농업·축산업·임업 부산물의 재활용 등을 통하여 농업생태계와 환경을 유지·보전하면서 생산된 농산물(축산물을 포함)을 말한다. 친환경농산물의 종류는 생산방법과 사용자재 등에 따라 유기농산물(유기축산물), 무농약농산물(무항생제축산물), 저농약농산물로 분류한다.⁴¹⁾

② 인증표지 및 기준

이 제도의 인증기준에 따라 인증을 받은 농산물은 인증품의 포장·용기 등에 인증내용에 맞게 <그림 4-4>와 같이 유기농산물, 무농약농산물, 저농약농산물, 유기축산물, 무항생제축산물 인증마크를 표시할 수 있다.

41) 저농약농산물은 2010년부터 신규인증은 중단되었으며, 기존에 인증을 받은 농가는 2015년까지만 유효기간 연장 가능.



◀ 그림 4-4 ▶ 친환경농산물인증제도의 인증표지

그런데 <그림 4-4>에서 나타나는 것과 같이 5가지의 친환경농산물 인증마크는 동일한 표지에 특징하는 친환경농산물 인증명칭을 표시하는 방식을 사용하고 있어 혼란을 야기할 수도 있을 것 같다.

친환경농산물 인증기준은 「친환경농업육성법시행규칙」 제9조에 의거, 경영관리, 재배포장, 용수, 종자, 재배방법, 생산물의 품질관리 등의 모든 항목이 적합하여야 한다. 이 기준은 생산자의 영농 경력, 포장 여건, 토양/용수의 건강성, 생산 및 품질기준의 적합성, 생산물의 안전성 등을 포함하고 있다. 친환경농축산물의 개별적인 주요 인증기준은 <표 4-3>과 같다.

| 표 4-3 | 친환경농산물의 인증기준

구 분	세부 인증기준
유기농산물	• 작물별 2~3년의 전환기간 준수 • 화학비료와 유기합성농약 사용 금지 • 유기종자 사용, GMO 종자 사용 금지 • 방사선조사 불가, 농산물에 잔류농약은 미검출 • 유기축산 유래 가축분뇨 사용
무농약농산물	• 유기합성농약 사용금지 • 화학비료는 권장 성분량의 1/3 이하를 사용 • 방사선 조사 금지, GMO 종자 사용 금지 • 농산물 잔류농약은 미검출
저농약농산물	• 화학비료는 권장 성분량의 1/2 이하를 사용 • 유기합성제초제 사용금지 • 방사선 조사 금지, GMO 종자 사용 금지 • 잔류농약은 허용기준의 1/2 이하
유기축산물	• 100% 유기사료 급여(GMO 사료 금지) • 축종별 전환기간 준수(3주~12개월) • 항생제·성장촉진제·호르몬제 사료첨가 금지 • 사육밀도, 방목, 수송·도축 시 동물복지 기준 준수 • 동물용의약품 사용 시 수의사 처방 • 축산물에 동물용의약품 잔류 금지
무항생제축산물	• 축사 밀도는 품관원장이 정하는 밀도를 준수 • 교배는 종축을 사용한 자연교배를 권장 • 합성항균제, 성장촉진제, 호르몬제 사료첨가 금지 • 출하되는 축산물에는 동물용의약품 미잔류

(5) 농산물 이력추적관리제도

① 개요

농산물 이력추적관리제도는 「농산물품질관리법」 제2조 제6호 및 제7조의 5에서 농산물의 안전성 등에 문제가 발생할 경우, 해당 농산물을 추적하여 원인을 규명하고 필요한 조치를 할 수 있도록 농산물을 생산단계부터 판매 단계까지 각 단계별로 정보를 기록·관리하는 제도로 규정하고 있다.⁴²⁾

그리고 이 법 제7조의 5(농산물이력추적관리) ①항에서는 농산물을 생

산·유통 또는 판매하는 자(표시·포장을 변경하지 아니한 유통·판매자는 제외한다) 중 농산물을 이력추적 관리하려는 자는 농림수산식품부장관에게 등록하도록 규정하고 있다. 다만, 대통령령으로 정하는 농산물을 생산·유통 또는 판매하는 자는 농림수산식품부장관에게 이력추적관리의 등록을 하여야 하는 것으로 규정하고 있다.

② 인증표지 및 기준

이 제도의 등록기준에 따라 등록을 한 자는 이력추적관리 농산물에 농림수산식품부령으로 정하는 바에 따라 해당 농산물에 <그림 4-4>와 같은 농산물 이력추적 관리의 표시할 수 있으며, 「농산물품질관리법」 제7조의 5의 제1항 단서조항(다만, 대통령령으로 정하는 농산물을 생산·유통 또는 판매하는 자는 농림수산식품부장관에게 이력추적관리의 등록을 하여야 한다)에 따라 등록한 자는 해당 농산물에 이력추적관리의 표시를 하여야 한다고 규정하고 있다.



자료: 농산물품질관리법 시행령 제15조의 22 및 별표 3의 8

| 그림 4-5 | 농산물 이력추적관리제도의 인증표지

42) 「농산물품질관리법」 제2조 제6호 및 제7조의 5.

이 제도에 등록한 자는 해당하는 정보를 입력, 관리 및 제공하는 의무를 지닌다. 즉, 생산자는 생산이력정보(생산자 성명, 품목, 재배지, 면적, 비료·농약 등 영농자재 사용 내역 등), 그리고 출하정보(날짜, 품목, 출하처, 이력추적 관리번호 등)을 기록하여 소비자에게 제공할 수 있어야 한다.

유통자는 유통자 업무절차 설정, 날짜·생산자 성명·품목·물량 등의 입고정보, 날짜·품목·판매처 명칭·이력추적관리번호 등의 출고정보를 기록하여 소비자에게 제공할 수 있어야 한다.

그리고 판매자도 입고날짜, 구입처 명칭, 품목, 물량 등의 입고정보를 기록하여 소비자에게 제공할 수 있어야 한다. 그 외에 공통사항으로 첫째, 이력추적 관리품과 그 외 농산물의 섞이지 않도록 관리하여야 하며, 둘째, 이력추적 관리품과 관련된 정보를 서류나 전산기록 등으로 관리하여야 하며, 셋째, 안전성 문제가 발생할 것에 대비하여 사후관리체계를 마련하여야 한다. 이들 내용을 요약하면 <표 4-4>와 같다.

표 4-4 | 농산물 이력추적제도 등록자의 이력정보 관리사항

구 분	이력정보	비 고
생산자	• 생산정보 기록의 경우 생산자 성명, 품목, 재배지, 면적, 비료·농약 등 영농자재 사용내역 등임 • 출하정보 기록의 경우 날짜, 품목, 출하처, 이력추적 관리번호 등임	
유통자	• 유통자 업무절차 설정 • 입고정보 기록의 경우 날짜, 생산자 성명, 품목, 물량 등임 • 출고정보 기록의 경우 날짜, 품목, 판매처 명칭, 이력추적 관리번호 등임	
판매자	입고정보 기록의 경우 입고 날짜, 구입처 명칭, 품목, 물량 등임	
공통사항	• 이력추적 관리품과 그 외 농산물의 섞이지 않도록 관리함 • 이력추적 관리품과 관련된 정보를 서류나 전산기록 등으로 관리함 • 안전성 문제가 발생할 것에 대비하여 사후관리체계를 마련함	

자료: 「농산물품질관리법」 시행령 제15조의 19

(6) 농산물 유기가공식품 인증제도

① 개요

친환경농산물 인증마크와 유사한 로고를 가지고 있는 유기가공식품 인증제도는 「식품산업진흥법」 제2조의 5호 및 제23조에 의하여 유기 표시의 신뢰도를 높임으로써 소비자를 보호하고, 선의의 사업자로 하여금 고품질의 유기식품을 공급할 수 있도록 장려하는 것을 목적으로 도입, 시행하고 있다.⁴³⁾ 이 법 제2조의 5에 의하면 ‘유기가공식품’이란 「친환경농업육성법」 제16조에 따른 유기농산물을 원료 또는 재료로 하여 제조·가공·유통되는 식품으로 정의하고 있다.⁴⁴⁾

② 인증표지 및 기준

가공식품을 ‘유기’로 표시하거나 판매하고자 하는 자는 농림수산물부장관이 지정한 인증기관으로부터 인증을 받아야 한다. 인증기관은 인증을 받고자 하는 사업자의 현장을 확인하여 인증서를 발급합니다. 국립농산물품질관리원은 인증기관이 「식품산업진흥법」(이하 ‘법’이라 함)에 따라 인증업무를 엄정하게 수행하고 있는지, 인증받은 사업자가 법의 규정을 준수하고 있는지를 검사함으로써 위반 행위가 발생하지 않도록 관리한다.

43) 「식품산업진흥법」 제23조(유기가공식품의 인증) ① 농림수산물부장관은 유기가공식품의 품질향상·생산장려 및 소비자보호를 위하여 유기가공식품에 대한 인증제도를 운영할 수 있다. <개정 2010. 1. 25.>

44) 「친환경농업육성법」 제16조(친환경농산물의 분류) ① 친환경농산물은 생산방법과 사용자 재 등에 따라 유기농산물과 무농약농산물(축산물의 경우 무항생제축산물이라 한다)로 분류한다. ② 친환경농산물의 생산을 위한 자재의 사용 등에 대한 구체적인 기준은 농림수산물식품부령으로 정한다.



자료: 농림수산식품부 고시 제2009-51호

| 그림 4-6 | 유기가공식품의 인증표지

유기가공식품 인증기준⁴⁵⁾은 농림수산식품부의 「유기가공식품 인증제도 운영 지침」 제4조(인증기준)에 의하면 ‘유기가공 식품의 인증기준’은 다음과 같이 규정하고 있다. 첫째, ‘유기적으로 생산되거나 취급된 것’은 「친환경농업육성법」에 따라 유기농산물 인증을 받거나 「식품산업진흥법」에 의한 유기가공식품 인증을 받은 것, 둘째, 인증 시제품에 대한 인증심사에서 GMO 성분의 불검출, 셋째, ‘기계적, 물리적 방법’은 절단, 분쇄, 혼합, 성형, 가열, 냉각, 가압, 감압, 건조, 분리(여과, 원심분리, 압착, 증류), 절임, 혼연 등을 의미하며, ‘생물학적 방법’은 발효, 숙성 등을 의미한다고 정하고 있다.

(7) 농산물 가공식품 KS 인증제도

① 개요

가공식품 KS인증제도는 「산업표준화법」에 따라 합리적인 식품 및 관련 서비스의 표준을 제정·보급함으로써 가공식품의 품질과 관련 서비스를 향상시키기 위해 만들어진 제도이다.

45) 유기가공식품 인증제도 운영 지침(농림수산식품부 고시 제2009- 415호(2009. 12. 16.)).

② 인증표지 및 기준

인증신청은 한국식품연구원의 한국산업표준 인증업무규정 별지 제3호 서식(「산업표준화법」 시행규칙 제9조의 별지 제7호 서식과 같음)의 제품 인증 신청서를 한국식품연구원장에게 제출하여야 한다.

인증심사 결과 판정기준은 공장심사와 제품심사로 구분하여 모두 합격한 경우 인증한다. 공장심사는 심사사항별 평가구분상의 항목에 대하여 ‘상’, ‘중상’, ‘중’, ‘중하’, ‘하’에 해당하는 점수를 부여하여 평가한 결과 100 점 만점 중 총평점이 70점(규칙 제16조 제5항의 규정에 의하여 공장심사의 일부를 생략하는 경우는 나머지 심사항목 배점 합계의 70%) 이상일 경우 합격으로 처리한다. 제품심사는 제품의 품질시험 결과가 당해 규격 및 심사기준(표시사항 포함)의 기준치 이상일 경우 합격으로 처리한다. 가공식품 산업표준 KS 인증제도의 평가사항은 <표 4-5>와 같다.

표 4-5 | 가공식품산업표준 KS 인증제도의 평가사항

심사항목	평가사항
① 표준화일반	• 사내표준화 및 품질경영방침 확립과 실행계획 실시 • 품질경영 도입확산을 위한 분임조 운영 및 주기적 자체점검 실시 • 경영자 및 간부의 표준화 전문교육 이수 및 전 종업원 교육훈련 실시 • 자격 갖춘 품질관리담당자 확보 및 직무수행의 적정성 • 소비자 불만처리에 대한 원인분석 및 조치 • 작업장환경 및 안전시설 등의 관리개선
② 유통관리	• 규정된 품질기준 및 표시사항과의 취급·보관·운반과 진열방법 등의 적정성 • 행정처분·과태료 또는 형벌을 받은 사실유무 확인 • 규정된 광고·선전 등 홍보의 적정성 • 제품별 합리적 유통기한 설정 및 관리상태 • 합리적 제품회수 및 폐기 등 관리체제 유지
③ 자재의 관리	• 원부재료의 표준, 검사방법 및 보관관리 방법 등 규정의 합리성 • 원부재료의 규정에 따른 품질검증 실시 • 원부재료 납품업체관리 및 재고관리 활동 • 자재관리활동 결과의 주기적 분석 및 개선활동

| 표 4-5 | 가공식품산업표준 KS 인증제도의 평가사항(계속)

심사항목	평가사항
④ 공정관리	• 공정단계의 합리적 설정 및 단계별 제어수단 확립 • 제조작업표준 설정 및 작업현장에서의 활용성 • 공정단계별 중간검사 실시 및 기록관리 활동 • 공정관리활동의 주기적 분석 및 개선활동
⑤ 제품의 품질관리	• 제품표준, 검사방법규정, 보관 관리규정 및 표시규정 등의 합리성과 구체성 • 제품별 품질관리 활동과 주기적 분석 및 개선사항 • 최근 3개월간의 제품검사 결과가 설계품질과의 일정편차범위 유지 • 품질관리활동에 따른 시정조치 및 예방조치
⑥ 제조설비관리	• 제조설비의 보유 현황, 설비 운전지침 및 일상 관리사항 • 설비별 관리대장 작성 및 관리사항 기록유지 • 운전조건의 표준화 및 계측기류의 교정관리 • 설비관리 활동의 주기적 분석 및 단계별 개선활동
⑦ 검사장비관리	• 검사장비의 보유 현황, 외부기관과의 사용계약 체결과 장비사용방법 규정 • 검사장비별 관리대장 작성과 관리사항 기록유지 및 교정관리 • 검사장비 관리활동의 주기적 분석 및 단계별 개선활동

이 제도에 의하여 인증을 받은 농산물 인증품은 축수산물 가공식품 KS 인증마크와 동일한 <그림 4-7>과 같은 가공식품 KS 인증마크를 표시하여야 한다.



자료: 「산업표준화법」 시행규칙 제12조 제2항 제3호

| 그림 4-7 | 농산물 가공식품 KS 인증제도의 인증표지

2) 축산물 관련 인증제도(HACCP)

(1) 개요

『축산물위생관리법』⁴⁶⁾ 제9조(위해요소중점관리기준) 제1항에 의하면, 농림수산물식품부장관은 가축의 사육부터 축산물의 원료관리·처리·가공·포장·유통 및 판매까지의 모든 과정에서 인체에 위해를 끼치는 물질이 축산물에 혼입되거나 축산물이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정별로 위해요소중점관리기준(이하 ‘위해요소중점관리기준’이라 한다)을 농림수산물식품부령으로 정하는 기준에 따라 정하여 고시한다고 규정하고 있다.

축산물 HACCP는 사료공장으로부터 도축장, 식육포장처리업, 축산물가공장, 축산물보관·운반·판매업까지 축산물의 생산·가공유통의 모든 분야에 적용되는데, 우리나라의 모든 도축장은 관련 법령에 따라 HACCP를 의무적으로 적용하고 있다. 식육포장처리업, 축산물가공장(식육가공장, 유가공장, 알가공장), 축산물 판매업(식육)에 대하여 신청 작업장에 대하여 현지 실사 등을 통하여 HACCP 적용을 인증하고 있으며, 관련 업계의 요청에 따라 집유업, 축산물 보관·운반·판매업까지 점차 인증 확대를 추진하고 있다.

(2) 인증표지 및 기준

축산물 위해요소중점관리기준(HACCP)에는 국제식품규격위원회의 위해요소중점관리기준의 적용에 관한 지침에 따라 다음과 같은 내용이 포함되어야 한다고 규정하고 있다.⁴⁷⁾ 첫째, 가축의 사육부터 축산물의 원료관리·처리·가공·포장·유통 및 판매까지의 모든 과정에서 위생상 문제가 될 수 있는 생물학적·화학적·물리학적 위해요소의 분석, 둘째, 위해의 발생을

46) 2010년 5월, 『축산물가공처리법』에서 축산물위생법으로 개정됨.

47) 『축산물위생법』 시행령 제7조(위해요소중점관리기준의 작성·운용 등) ① 및 검역원 고시 제2010-18호 ‘축산물위해요소중점관리기준(국립수의과학검역원)’.

방지·제거하기 위하여 중점적으로 관리하여야 하는 단계·공정(이하 ‘중요 관리점’이라 한다), 셋째, 중요관리점별 위해요소의 한계기준 넷째, 중요관리점별 감시관리 체계, 다섯째, 중요관리점이 한계기준에 부합되지 아니할 경우 하여야 할 조치, 여섯째, 위해요소중점관리기준 운용의 적정 여부를 검증하기 위한 방법, 일곱째, 기록유지 및 서류작성의 체계이다. 다만, 기록유지의 경우 위해요소중점관리기준의 운용에 관한 자료 및 기록은 2년 이상 보관하도록 하여야 한다.



| 그림 4-8 | 축산물 위해요소중점관리기준의 인증표지

3) 전통식품명인제도

(1) 개요

전통식품명인제도는 전통식품의 계승·발전과 가공 기능인의 명예를 인정하고 보호·육성하기 위해 만들어진 제도로써 지정된 전통식품과 명인의 가치를 향상시키는 제도이다.⁴⁸⁾

이 제도는 전통식품의 제조·가공·조리 분야에서 20년 이상 종사하면서 전통 비법을 원형대로 전수받아 이를 실현할 수 있는 우수 식품기능인을 선정해 ‘명인(名人)’으로 지정하는 것으로 개별 농수산 품목을 대상으로 한 다른 식품인증제도와는 성격을 달리한다.

48) 「식품산업진흥법」 제14조, 및 같은 법 시행령 제14조, 제15조.

(2) 인증표지 및 기준

명인지정 분야는 전통식품 명인과 일반식품 명인으로 구분된다.⁴⁹⁾ 식품명인의 자격은 첫째, 해당 식품의 제조, 가공, 조리 분야에 계속하여 20년 이상 종사한 자, 둘째, 전통식품의 제조, 가공, 조리방법을 원형대로 보전하고 있으며, 이를 그대로 실현할 수 있는 자, 셋째, 식품명인으로부터 보유 기능에 대한 전수교육을 5년(식품명인 사망 시는 2년) 이상 받고 10년 이상 그 업에 종사한 자이다.⁵⁰⁾

식품명인 지정기준은 총점 80점 이상인 자를 명인으로 지정(다만, C로 평가된 항목이 1개 이하이어야 함)하는데, 평가항목은 i) 전통성(30점, 전통식품 분야에 해당) ii) 우수성(30점, 일반식품명인 해당) iii) 정통성(20점) iv) 경력 및 활동사항(25점) v) 계승발전, 보호가치(25점)로 구성된다.⁵¹⁾



| 그림 4-9 | 농산물 전통식품명인제도의 인증표지

49) 「식품산업진흥법」 시행령 제14조.

50) 「식품산업진흥법」 시행령 제15조.

51) 「식품산업진흥법」 시행령 제15조 제2항.

이러한 기준에 의하여 지정된 명인에게는 「식품산업진흥법」 시행령 제 19조(식품명인 식품의 표시 등)에 의하여 <그림 4-9>와 같은 표지와 표시사항을 붙이거나 인쇄·게시하여 사용할 수 있다고 규정하고 있다.⁵²⁾

4) 기타: 지방자치단체의 식품인증제도

농수축산물을 원재료로 하는 식품인증제도는 중앙정부가 시행하는 식품인증제도 이외에도 지방자치단체에서 인증하는 다양한 식품인증제도가 있다. 이는 지역에서 생산되는 우수한 식품을 대상으로 광역자치단체장 또는 기초자치단체장이 해당 자치단체의 조례나 인증기준에 맞는 인증품에 대해 품질을 인증 또는 보증하는 제도로써 <표 4-6>과 같은 인증마크를 사용하게 하고 있다.

그런데 개별 자치단체가 인증하는 지역적 특징을 나타내는 품목과 중앙정부가 시행하는 식품인증제도와 조화되지 않는 경우도 지적된다. 따라서 인증제도의 혼란을 방지하기 위해 중앙정부의 인증제도 개선을 위한 검토과정에 지방자치단체의 식품 관련 인증제도를 포함시켜 검토할 필요가 있다.

52) 「식품산업진흥법」 시행령 제19조(식품명인 식품의 표시 등) 법 제14조 제1항에 따라 식품명인으로 지정된 자가 제조·가공·조리 등을 한 제품임을 표시하려고 할 때에는 해당 제품·포장·용기의 표면 또는 송장(송장) 등에 농림수산식품부령으로 정하는 표지와 표시사항을 붙이거나 인쇄·게시하여 사용할 수 있다.

| 표 4-6 | 지방자치단체(광역시)의 식품 관련 인증제도

인증제도명	인증대상	주요 인증기준	인증실적 (최근 3년)	인증 기관	인증마크	유효 기간	비 고
경기도지사 인증 농특산물	농·림·축·수 산물 및 가공·전통 식품	관내 생산 농산물 또는 원료로 사용한 가공품, 국가인증을 받은 제품	222개 단체	경기도		1년	
강원도 농수특산물 품질보증제	농·림·축· 수산물	관내 생산 농산물 및 자체 품질기준 준수	981 건	강원도		1년	가공품 10개월 이상
충청북도 우수 농특산물 품질인증제	시장군수 추천 160개 품목	관내 생산 농산물이며 자체 품질기준 준수	54건 (42개 품목)	충청 북도		2년	
충청남도 지사 품질추천 농특산물	농·림·축· 수산물 및 가공식품	관내 생산 농산물 중 도지사가 지정한 품목	83 건	충청 남도		지정 취소 전 까지	
전라북도 농특산물 공동상표	농·림·축· 수산물 및 가공식품	관내 생산 농산물 중 도지사가 지정한 품목	65개 업체 38개 품목	전라 북도		3년	
전라남도 지사 품질인증	농수산물 및 가공품(8류 27상품군)	관내 생산 농산물 중 도지사가 지정한 품목	222개 업체 789 제품	전라 남도		3년	
경상북도 우수 농수산물 표시제	농·림·축· 수산물 및 가공식품	관내 생산 농산물 또는 원료로 사용한 가공품, 국가인증을 받은 제품	40개소	경상 북도		5년	
경상남도 추천상품제	농·수·축산물, 공산물, 공예품	농어업농어촌 및 식품산업 기본법에 따라 생산된 제품	237개 업체, 794개 품목	경상 남도		2년	농산물은 1년
제주특별 자치도 농수축· 특산물 공동상표 사용허가	농수산물, 전통가공 식품 225종	관내 생산 농산물 중 도지사가 지정한 품목	63개 업체, 41개 품목	제주도		3년	

2. 국외사례

1) 일본의 식품인증제도

일본의 식품인증제도는 크게 보면 품질과 안전으로 구분하여 인증하는 것으로 볼 수 있으며, 이들 식품인증제도의 실시 및 지원업무 전반은 농림수산성의 소관업무이다.

1950년에 제정된「농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률」(Japanese Agricultural Standard: JAS, 일본농림규격)을 근거법으로 시행하고 있는데, 소비자들이 누구나 JAS 인증마크를 한눈에 알아보고 혼란을 줄일 수 있도록 마크를 단순화하고 있다. 또한 이 JAS법의 범위 내에서 개별 자치단체(광역자치단체, 기초자치단체)가 식품 품질 및 안전에 관한 인증사항을 조례에 정하여 자체적으로 시행하기도 한다.

2006년 3월 1일 시행된 개정 JAS법의 초점은 첫째, 유통 JAS 규격 제정이 가능하게 하였으며, 둘째, 등록인정기관은 민간의 제3자 기관으로 이행하게 하였으며, 셋째, 등록인정기관을 일원화하였으며, 넷째, JAS 마크를 부착할 수 있는 범위를 확대하는 것이었다.⁵³⁾

JAS 제도는 크게 두 가지로 구분된다. 하나는 ‘JAS 규격제도’이며, 다른 하나는 ‘품질표시기준제도’이다. JAS법 시행규칙에서 정하는 JAS 규격 제도는 일반적으로 적용 범위, 정의, 기준, 측정방법으로 구성되고 있다.

이 법에서 ‘농림물자’란 주류, 의약품 등을 제외한 음식료품 및 유지, 그리고 농산물, 임산물, 축산물 및 수산물 그리고 이들을 원재료로 제조하거나 또는 가공한 물자로 정령(政令)으로 정한 것을 말하며, 이것에 해당하는 것은 JAS 규격을 제정할 수 있다. JAS 규격이 정한 품목에 대해서는 해

53) 農林水産省, 改正JAS法について(平成 18年 3月 1日).

당하는 JAS 규격에 적합하다고 판정을 받은 제품에는 JAS 인증표지를 표시할 수 있다.⁵⁴⁾

품위, 성분, 성능 등의 품질에 관한 기준을 정한 일반 JAS 규격과 생산 방법에 대한 기준을 정한 특정 JAS 규격으로 구분한다. 또한 특정 JAS 규격에는 유기 JAS와 생산정보공개 JAS가 포함되며, 특정 JAS 규격에 근거하여 부착되는 JAS 마크는 특정 JAS 마크, 유기 JAS 마크, 생산정보공개 JAS 마크로 세분화하고 있다(<표 4-7>).

| 표 4-7 | 일본의 식품 관련 인증제도

명 칭	인증표지	인증범위 및 기준	대상품목
일반 JAS		색깔이나 향기 등의 특성, 원재료, 식품 첨가물의 성분 등 품질에 관한 JAS 규격에 적합한 식품이나 임산물	즉석면류, 간장, 과일음료, 합판 등
특정 JAS		일정기간 숙성한 숙성햄, 평사사육한 지역의 전통적인 닭고기 등 특별한 생산이나 제조방법에 대한 JAS 규격에 적합한 식품	숙성햄, 숙성소시지, 지역산 닭고기 등
유기 JAS		유기재배한 농산물 등 유기 JAS 기준에 적합한 식품, 농산물과 그 가공품에 유기 JAS 마크가 없으면 ‘유기’ 표시를 할 수 없음	유기농산물·가공 식품·축산물·사료 등
생산정보 공표 JAS		생산자, 생산방법, 생산장소 등에 대한 정보를 소비자에게 제공하는 JAS 규격에 적합한 식품	생산정보공표소고기·돼지고기·농산물·가공 식품 등

자료: 日本 農林水産省, 食品表示とJAS規格.

‘품질표시기준제도’란 농림수산대신이 제정한 품질표시기준에 따른 표시를 모든 제조업자 또는 판매업자 등에게 의무화한 것이다. 소비자에게

54) 農林水産省, 改正JAS法について(平成 18年 3月 1日).

상품의 구매선택의 척도로 활용할 수 있는 정보를 정확하게 제공하기 위해 모든 음식료품에 대해 「신선식품품질표시기준(수산물품질표시기준 포함)」과 「가공식품품질표시기준」으로 구분하여 규정하고 있다.

HACCP는 JAS 인증제도와는 별도로 「식품위생법」에 따라 관리되며 그 적용을 위한 생산업계를 대상으로 하는 지원은 농림수산성이 담당하고 있으며, 별도로 인증을 하는 제도는 없다 다만 농림수산성에서 ‘종합위생관리제도’라는 제도를 신설하여 HACCP 원칙에 준거하여 작업장별 평가결과에 따라 인증을 실시할 수 있도록 하고 있으며, 최근에는 ISO(국제표준화기구)가 개발한 ISO22000(식품안전경영) 규격에 따른 인증을 JAS협회가 주관되어 실시하도록 하고 있다.⁵⁵⁾

또한 일본은 양식생산공정관리수법(養殖生産工程管理手法), 이른바 GAP (Good Aquacultural Practice) 수법을 도입하여, 양식수산물의 안전성 확보를 목적으로 양식업자 스스로가 생산과정에서 예상되는 위해요인 등(식품을 오염시키는 병원생물, 유해 화학물질, 패독, 잔류의약품 및 식품에 혼입되는 이물 등)을 사전에 차단하는 관리 수법을 활용하고 있다.⁵⁶⁾

2) 중국의 식품인증제도

중국의 식품 안전 및 품질 관련 인증제도는 「식품안전법」, 「상품품질법」, 「표준화법」, 「계량법」, 「소비자권인 보호법」, 「농산물품질안전법」, 「식품위생법」 등을 중심으로 규정되고 있다. 그런데 중국은 2001년 WTO에 가입한 이래 많은 농수산물 품목의 안전규정을 WTO에 통보하였지만, 아직까지도 많은 품목들에 대해 WTO의 승인과 통보 없이 자체적으로 농수산물

55) 상세한 내용은 日本 「食品衛生法」 및 「総合衛生管理製造過程の承認とHACCPシステムについて」, 「総合衛生管理製造過程承認制度実施要領」을 참조.

56) 日本 農林水産省, 養殖生産工程管理手法(GAP手法)の手引き(平成 22年 3月).

의 인증을 처리하고 있다.⁵⁷⁾

중국 정부에서 시행하는 농수산물식품 관련 인증은 「농산물품질안전법」에 의거하여 시행되고 있으며, 그 종류에는 무공해농산물인증, 유기식품인증, 녹색식품인증 등 3품(三品) 인증, 식품품질인증, HACCP 관리 시스템 인증, 사료상품인증, 우수농업규범인증, 중국GAP(Good Agriculture Practices, 우수수산물양식규범)인증, ACC(Aquaculture Certification Council)⁵⁸⁾, ISO9000, ISO14000, HACCP 등이 있다.⁵⁹⁾

(1) 녹색식품 인증제도

중국의 녹색식품인증제도는 지속가능한 발전 원칙에 따라 화학비료, 농약 사용량을 제한하고, 유해한 생산자재의 사용을 금지하는 등 환경을 배려한 특장방식에 따라 생산·제조된 식품에 인증하는 제도이다. 인증기준은 CODEX의



| 그림 4-10 | 중국의 녹색식품 인증표지

가이드라인에 바탕을 둔 국가농업부 소관의 녹색식품표준에 따른다.

중국의 녹색식품인증은 A급과 AA급으로 구분되는데, A급의 녹색식품은 한정된 화학합성 물질을 정량으로 사용하는 것이 허용되어 생산된 식품(저화학비료, 저농약농산물)이다. AA급의 녹색식품이란 생산과정에 농약, 화학비료를 일절 사용하지 않은 식품을 말한다(<그림 4-10>).⁶⁰⁾

57) 日本総研, 中国における食品の安全管理制度, 次世代の国づくり(2009), 참조.

58) 2002년부터 도입, 실시하는 제도로 종묘생산에서 제품생산까지 생산 전 과정에 대해 관리할 것을 요구하고 있으며 기준이 엄격하여 인증비용이 상대적으로 비싼 편임.

59) 首藤俊夫, 中国の基準認証制度の状況(株式会社三菱相互研究所, 2008)과 앞의 자료, 日本総研, 中国における食品の安全管理制度, 次世代の国づくり(2009), 石川武彦, 中国食品安全法制の新局面, 立法と調査(2010.3) 및 <http://baike.baidu.com> 참조.

60) 宋 丹瑛, 中国における绿色食品認証制度の展開及び地域農業, 『地域政策研究』(高崎経済大学地域政策学会) 第10巻第3号(2008) 및 <http://baike.baidu.com/view/5589.htm> 참조.

(2) 무공해농산물인증제도

‘무공해농산물인증제도’란 산지환경과 생산과정 및 농산물 품질이 국가가 규정한 표준 및 규범에 적합하여 인증을 받아, 무공해농산물 표시 사용을 허가하는 제도이다. 이 제도의 인증기준은 생산과정에서 인공합성의 안전한 농

약, 동물용의약품, 비료, 사료첨가물을 양, 품종, 기간을 한정하여 사용하는 것이며, 국가의 식품위생안전기준을 충족하는 것이다.

「무공해농산물관리법」(농업부, 국가품질검사총국 제12호령)을 근거로 무공해농산물의 인증은 산지인정(产地认定)과 제품인증(产品认证)으로 구분된다. 산지인정은 성급 농업행정주관부문에서 실시하고, 제품인증은 농업부 농산물품질안전센터에서 실시하는데, 무공해농산물 산지인정증서를 취득한 농산물은 제품인증을 신청할 수 있다(<그림 4-11>).⁶¹⁾



[그림 4-11] 중국의 무공해농산물 인증표지

(3) 유기제품인증제도

중국의 유기제품인증제도는 1994년부터 시작된 중국유기식품발전센터 인증표지와 2002년부터 시작된 중녹화유기식품인증센터 인증표지가 있으며(<그림 4-12>), 이 두 가지 인증표지는 2005년 새로운 유기제도(중국 유기표준, GB GB/T 19630.1~19630.



1994 중국 유기
식품발전센터



2002 중녹화하
유기식품인증센터

[그림 4-12] 중국의 유기식품 인증표지(개선 전)

61) <http://baike.baidu.com/view/315297.htm#6> 참조.

4-2005)⁶²⁾가 제정되어 <그림 4-13>과 같이 변경되었다. 이 제도에 의한 인증기관은 중국국가인증인가 감독위원회(CNCA)이다.

이 기관이 인증할 수 있는 품목은 유기농업의 원리 및 유기제품의 제조, 가공기준에 의하여 산출



중국유기제품

중국유기전환기제품

| 그림 4-13 | 중국의 유기식품 인증표지(개선안)

되는 농산물, 축산물, 수산물, 꿀제품, 가공식품, 사료 등이며, 유기제품 인증기관의 인증절차를 거친 제품을 가리킨다. 그리고 2009년 12월부터는 중국유기식품인증을 취득하지 않은 외국유기식품은 유기표시를 할 수 없다.

(4) 품질안전인증제도(QS인증)

QS인증은 식품 “품질안전(Quality Safety)”의 영문 약자로, 이 표지를 사용한 제품은 국가 승인을 통과한 식품이다(<그림 4-14>).⁶³⁾ QS인증은 첫째, 식품 생산기업에 대해 시행한 식품 생산 허가증 제도로. 기본적인 생산조건, 식품품질 및 안전을 보증



구(舊) 인증표지

신(新) 인증표지

| 그림 4-14 | 중국의 품질안전제도 인증표지

할 수 있는 기업에 대해 ‘식품 생산 허가증’을 발행하며, 생산 허가 범위내의 제품을 허가하는 것이며, 둘째, 기업이 생산한 제품에 대한 강제검사를

62) 중국의 유기인증제도는 「중국유기표준법」(생산, 가공, 표시 및 판매, 관리체계 4부로 구성), 유기식품인증실시규칙, 인증기구인가규칙등에 의거하여 시행됨. afc, 中国における有機制度の概要, 홈페이지 참조.

63) 중국품질검검검사국 기업식품생산허가증표지관련사항공고(제34호, 2010년)에 따라 2010년 6월 1일부터 신 표지 사용. 단, 2010년 6월 1일 이전에 인증을 받은 기업은 18개월까지 구 인증표지를 사용할 수 있음(<http://baike.baidu.com/view/124.htm> 참조).

시행하는 제도로 검사를 거치지 않았거나 검사에 불합격한 제품은 제품을 출하하지 못한다. 자체적으로 검사조건을 갖추지 않은 생산기업에 대해서는 강제로 위탁검사를 시행하도록 한다. 셋째, 식품 생산 허가증제도를 시행했거나 검사에 합격한 식품에 대해 시장접근표지 즉, QS 표지를 표시하도록 하고 있다. QS인증의 범위는 가공식품, 화장품, 플라스틱 및 종이 포장용기, 식용 화학공업 제품, 식품가공용 관련 설비, 치약 등이다. 그 외에도 HACCP 인증제도를 활용하고 있다.

(5) 안전식품인증제도

그 외에도 안전식품인증제도가 있는데, 이 제도는 ‘안전식품’ 인증을 받은 식품은 국가의 식품안전성 요구사항에 관련된 표준에 적합한 물품임을 증명해주게 되는 것이며, 식품의 생산과정이 식품안전관리체계에 대한 요구사항에 적합함을 증명



| 그림 4-15 | 중국의 안전식품 인증표지

해 주는 것이다. 기업이 인증을 통과하면 인증서를 받을 수 있게 되며, 생산된 식품에 <표4-15>와 같은 안전식품 인증표지를 부착하는 것이 허용된다.⁶⁴⁾

(6) 명품식품인증제도

중국의 명품식품인증제도는 명품이라는 이미지를 직접적으로 표현함으로써 기업의 기술혁신과 국제경쟁력 강화 및 국가경제 발전에 기여하도록 만들 목적으로 도입된 것이다(<그림 4-16>).



| 그림 4-16 | 중국의 명품식품 인증표지

64) <http://baike.baidu.com/view/93193.htm> 참조.

(7) 보건식품인증제도(건강기능성식품인증제도)

중국의 보건식품인증제도는 건강을 호전시키는 생리효과를 가지는 식품 및 그 성분을 가지고 제조 및 가공한 식품임을 인정하는 것으로 <그림 4-17>과 같은 인증표지를 사용한다.



| 그림 4-17 | 중국의 보건식품 인증표지

(8) 우수농산물인증제도(GAP)

중국의 우수농산물인증제도는 농산물의 안전성 확보 및 지속적인 농업의 실현을 목적으로 2005년에 제정한 농산물 생산에 관한 인증제도이다. 이 제도는 해외와의 상호인증 및 동등성 확보가 필요하여 농업부가 아닌 국가인증허가감독관리위원회(CNCA)가 운영하고 있다. 중국의 우수농산물 인증은 1급 인증과 2급 인증으로 구분하여 인증된다(<그림 4-18>).



1급 인증표지



2급 인증표지

| 그림 4-18 | 중국의 우수농산물 인증표지

3) EU의 식품인증제도

EU에서의 식품 관련 인증제도는 다른 산업과 마찬가지로 민간 주도의 인증제도가 자율적으로 시행되는 형태가 가장 보편적이어서 특히 서유럽 국가를 중심으로 식품산업계가 전체적으로 ISO 9001(품질경영시스템), ISO 14000(환경경영시스템), ISO 22000(식품안전경영시스템) 규격에 근거한 인증제도가 가장 보편적으로 적용되고 있다.

이와는 별도로 EU에서는 식품법에 따라 식품표시제도를 통해 소비자

보호를 달성하기 위한 활동이 진행되고 있으며, 포괄적 개념의 품질이 통용되는 관계로 EU 역내에서는 특정국가의 개별 품질인증기준(예: BRC)이 상호 통용되는 실정이어서 법률적 인증제도는 상대적으로 제한적이다.

다만, 유기식품과 지리적표시 및 원산지 표시 그리고 전통식품에 대한 인증표지는 별도의 법률에 의해 규정되어 운영되고 있으며, 이들 인증제도의 운영목적은 시장경쟁력 강화에 초점을 두고 있다. EU 식품인증제도의 특징은 다양한 품질보증 체계의 자율적인 적용을 통하여 식품라벨의 합리적인 이용이 가능하게 하면서 식품라벨에는 의무 표시사항을 반드시 포함하면서 임의정보 제공이 가능하게 하고, 동시에 임의인증 로고는 품질에 대한 보증지표로만 사용한다. 이는 위생 및 안전은 법률적 요구사항으로 식품산업이 반드시 준수하여야 하는 사항이므로 경쟁 우위 요소가 되지 못하므로 별도로 인증제도를 하지 않는 것이다.

1992년부터 적용되어 오고 있는 ‘EU food quality system’을 포함한다. 이 제도는 기업 간 거래 및 기업과 소비자 간 거래에서 다양한 형태로 운영되고 있는 바, B2B의 대표적인 사례로는 1차 생산단계에서의 ‘EureGap’과 1차 생산 이후의 ‘British Retailer Consortium(BRC)’을 들 수 있고, B2C의 사례로는 ‘Label Rouge’와 ‘Fair Trade’를 들 수 있다. 유럽에서의 이러한 식품품질보증을 위한 인증체계(FQCS)는 대부분이 소비자를 대상으로 하는 제도가 대부분이며, EU 차원에서는 일반농업에 대한 EurepGAP, 유기농업에 대한 인증, 역외 지역으로부터 생산된 제품인증, 지리적표시 및 전통적 특성에 대한 보증을 위한 FQCS가 마련되어 있다.

그리고 전통적특성보증제도(Traditional Speciality Guaranteed: TSG)로 이는 제품의 성분조성이나 생산방법 중 어느 하나가 전통적인 특성을 가지고 있느냐에 초점을 두는 전통식품 인증제도의 일종이 있으며, 유럽연합에서 특정 농산식품의 원산지명을 법규로 보호하는 제도로서 유럽은 농산식품의 지리적표시(Geographical Indication: GI)를 일종의 단체상표로 앞서 제도

화하였다. 유럽연합(EU)의 집행이사회는 1992년 ‘농식품의 지리적표시와 원산지명칭 보호규칙’을 채택하여 PDO(Protected Designation of Origin) 및 PGI(Protected Geographical Indication)로 대표되는 지리적표시(GI) 보호시스템을 도입하였다. 이상에서 검토한 내용 중에서 EU의 주요한 인증표지를 정리하면 <표 4-8>과 같다.

| 표 4-8 | EU의 식품 관련 인증제도

제도명	마크	내 용
전통특산물 보증 (TSG)		• 전통적인 원료 또는 전통적 생산방식을 사용하여 생산하거나 전통적인 성분을 함유한 농산물 또는 식자재에 사용하는 표시 • 맥주, 과자류 등 식용으로 생산된 농산물이나 식품 등을 포함
유기식품 보증제도		• 농산물 등 식품이 유기적인 방법에 따라 생산되었음을 보증하는 표시 • EU 내의 모든 인증기관들이 EU의 유기농 규정을 통일적으로 따르고 있으나 국가별로 개별적인 규정을 별도로 두고 있음
지리적 표시	<PDO>  <PGI> 	• 지리적 지역으로 인해 남다른 특성이나 명성을 갖게 된 농산물이나 식자재를 보호하기 위해 사용되는 명칭 • 지리적표시에는 원산지 명칭보호(Protected Designation of Origin: PDO)와 지리적표시보호(Protected Geographical Indications: PGI) 두 가지가 있음 • PDO로 인정받기 위해서는 생산의 모든 단계가 원칙적으로 그 지역에서 이루어져야 하고 농식품의 특성 역시 본질적 혹은 전적으로 그 지역에 기원해야 함 • PGI로 인정받기 위해서는 적어도 생산과정의 한 단계는 그 지역에서 이루어져야 하며 지역과 연관된 특별한 품질, 명성 또는 기타 특성을 갖추고 있어야 함
최변방 지역을 위한 고품질 정책		• 최변방 지역의 특색 있는 고품질 농산물에 대한 인지도를 높이고 소비를 증진시키기 위해 도입된 규정 • Azores, Canary Islands 등 프랑스, 스페인, 포르투갈 섬 또는 외곽 지역에서 생산한 농산물

4) 프랑스의 식품인증제도

(1) 식품인증의 역사적 배경

프랑스는 세계적으로 가장 복잡하고, 다양한 식품인증제도를 운영하고 있는 나라 중 한 곳이다. 지리적표시를 법률을 통해 세계 최초로 보호한 국가이며, 이러한 프랑스의 관련 제도가 유럽연합(EU)의 지리적표시 및 품질인증 체계를 설정하는 모태가 되었다.

프랑스는 EU의 식품인증 관련 규정을 수용하면서도 고유한 자국의 인증제도를 유지하고 있다. 이로 인해 프랑스의 법규와 유럽연합의 관련 규정이 서로 복잡하게 얽혀 있고, 이들 법규도 자주 변경됨에 따라 그 내용을 세부적이면서 체계적으로 파악하는 것이 쉽지 않다.

프랑스에서 식품에 대한 인증제도 도입은 1900년대 초반 포도나무 흑사병인 필록세라(phylloxera)의 창궐과 당시 유행했던 ‘와인’의 부정 유통이 계기가 되었다. 당시 외국산 포도주에 밀려 프랑스 포도산업이 위기에 처했으며, 일부 상인들이 표시를 속여 유통시키는 등 사기행위로 인해 선량한 와인 생산자들이 피해를 보게 되었다.

이에 따라 와인산업을 부흥시키고, 사기행위를 근절하기 위해 1905년 처음으로 원산지명칭⁶⁵⁾에 대한 보호 규정을 마련하였다. 그러나 이러한 행정규정에도 불구하고, 실효성을 거두지 못하고 포도 재배업자들의 폭동까지 일어나자 1919년에 원산지명칭 지역의 구분 및 결정, 그리고 사용에 대한 새로운 규정을 마련하였다.

그러나 이 또한 실패하고 포도주 업계가 심각한 위기에 직면하자 1935년 특별한 원산지명칭, 즉 원산지통제명칭(Appellation d'Origine Contrôlée:

65) ‘원산지명칭’이란 생산된 제품의 생산지로서 품질과 특성이 지리적 환경과 밀접해야 하며, 자연적, 인간적 요인을 포함하고 있는 제품을 지칭하는데 사용되는 장소인 지역이나 지방의 명칭을 일컫는다(이재영, 2007, p. 133).

AOC)⁶⁶⁾ 제도를 도입, 정부 차원에서 포도의 원산지 및 품종, 재배방법, 알콜 도수, 생산량 제한 등을 규정하게 된다.

그리고 국립원산지명칭위원회(Comité national des appellations d'Origine)가 설립되었는데, 현재 프랑스 농·축·수산물의 원산지명칭 및 식품인증에 대한 관리·감독 업무를 맡고 있는 INAO(Institut National de l'Appellation d'Origine)의 전신이라 할 수 있다.

한편, AOC 제도를 기반으로 소비자들에게 보다 다양한 선택의 폭을 제공하고, 정책적으로 타당성을 부여할 수 있는 품질 개념을 구분하기 위한 차원에서 다양한 인증제도가 도입되게 된다.

1960년에는 라벨루즈(Label Rouge) 제도, 1980년에는 유기농업인증제도(Agriculture Biologique: AB), 1990년에는 상품적합인증제도(Certification de Conformance des Produits: CCP) 등이 도입되었다.

그리고 프랑스의 AOC제도를 모태로 1992년에는 유럽공동체 차원에서 와인 및 주류를 제외한 모든 농산물에 대해 원산지명칭보호(Protected Designation of Origin: PDO)와 지리적표시보호(Protected Geographical Indication: PGI)가 도입되었다.⁶⁷⁾

66) 프랑스의 식품인증제도와 관련된 국내 선행연구를 살펴보면, AOC(Appellation d'Origine Controlée)를 ‘원산지통제명칭’, ‘통제된 원산지명칭’, ‘원산지명칭’, ‘원산지명칭보호’, ‘감독된 원산지명칭’ 등과 같이 매우 다양한 용어로 번역하고 있다. 그러나 프랑스에서는 식품 이외의 상품에 적용되는 일반 원산지명칭(Appellation d'Origine: AO)과 식품에 적용되는 통제된 원산지명칭(AOC)를 구분하기 때문에 Controlée(통제)의 의미가 들어가도록 번역되는 것이 적절하다고 판단된다. 따라서 ‘원산지통제명칭’이나 ‘통제된 원산지명칭’이라는 용어 사용이 적절하며, 본 연구에서는 ‘원산지통제명칭’으로 번역하고자 한다.

67) ‘농산물 및 식료품(가공품)에 대한 지리적표시 및 원산지명칭 보호에 관한 이사회규칙 2081/92(Council Regulation 2081/92 of 14 July 1992).

| 표 4-9 | 프랑스 식품인증제도의 도입과정

시기	세부 내용
1905년	원산지명칭을 사용할 수 있는 상품을 행정적으로 규정
1908년	Champagne 명칭과 Bordeaux 명칭 사용
1919년	원산지명칭 지역 및 사용 규정을 사법부에 일임
1935년	• AOC제도의 설치에 관한 법령 제정 • INAO 및 포도주·증류주 국가위원회 설립
1955년	치즈에 대한 보호체계 확립
1960년	Label Rouge 인증 도입(전국 및 지역단위 라벨)
1980년	AB(Agriculture Biologique) 인증 도입
1990년	• AOC를 농산물 및 식료품(가공품) 전체로 확대 적용 • 유제품 및 농산물가공식품 국가위원회 설립 • CCP(Certification de Conformite des Produits)인증 도입
1992년	• AOC제도를 확장, 지리적표시보호(IGP)제도 시행 • EU에서는 원산지명칭보호(PDO)와 지리적명칭보호(PGI), 전통특산물보호(TSG) 도입
1993년	유럽연합(EU) 출범
1995년	와인과 프랑스 해외령의 원산지명칭을 제외하고, 모든 원산지명칭(AO)을 원산지명칭통제(AOC)로 변경
2009년	AOC를 달고 있는 모든 제품에 AOP 표시 의무화(치즈류)

(2) 인증제도의 종류

프랑스에서 식품과 관련된 품질정책을 담당하는 기관은 다음과 같다. 첫째, 1935년에 설립된 국립원산지명칭위원회(INAO)로서 원산지 및 지리적 표시와 관련된 정책의 의사결정, 기타 품질인증의 승인 등을 담당하고 있다. 둘째, 1995년에 설립된 농식품 표시 및 인증위원회(Commission Nationale des Labels et des Certifications de produits agricoles et alimentaires: CNLC)로 식품의 사양(specifications)과 라벨링에 대한 조사, 인증업체 등록업무를 담당하고 있다. 셋째, 공동위원회(Joint commission)⁶⁸⁾로서 제품명, 제품과 지리적

지원과의 관계에 대한 심의를 담당하고 있다. 한편, 프랑스의 인증제도 종류는 매우 다양한데 여기서는 공적인 품질인증을 중심으로 살펴보면 다음과 같다.⁶⁹⁾

① 라벨루즈(Label Rouge)

1960년에 만들어진 라벨루즈 인증은 이 인증 자체로 우수한 품질을 확실히 보장하는 프랑스 최고의 식품인증으로 다른 동일한 유형의 일반제품과 분명히 차별화된다. 이 표시는 프랑스 농수산부 소유이며, 특정 상품의 공급사슬(supply chain)에서 품질그룹(quality group)으로 지칭되는 연합된 조직이 표시권리를 보유한다. 라벨루즈 인증을 받기 위해서는 성분분석 검사(sensitive analysis) 및 관능검사(hedonic test)를 거쳐 우수한 품질을 지녔음을 입증해야 한다.



| 그림 4-19 | 라벨루즈 인증로고 및 제품출시 사례

68) INAO 및 CNLC 의장이 각각 5명씩 임명, 관련 공공기관에서 4명, 총 14명으로 구성.

69) 프랑스의 품질인증제도는 첫째, 공적 품질인증(Official quality schemes)으로서 Label Rouge 및 Regional labels, CCP, AB(Agriculture Biologique), AOC 등이 있으며, 둘째, 고부가가치 인증(valorisation schemes)으로서 Montagnue, ecolabel, NF Agroalimentaire, 셋째, 민간업체의 품질인증표시(private quality supply chains)로서 까르푸의 FQC, 오상의 Filiere Auchan, 넷째, 민간 품질인증(private certification quality assurance)으로서 Agri-Confiance, Qualification Agriculture Raisonnee 등이 있다.

지금까지 라벨루즈 인증은 주로 축산물(닭고기류)이 주를 이루고 있으나, 최근 들어 농어, 터봇, 연어, 굴 등 양식 수산물에도 인증을 받는 사례가 늘어나고 있다. 양식수산물의 경우 인증을 받기 위해서는 전체 양식과정과 부화, 사료, 수질검사, 용존산소 함량 및 기타 환경조건 등의 조건에 규정된 모든 세부조건을 충족해야 한다. 특히 먹이가 되는 사료는 육상동물을 이용하지 않아야 하며, 연합조직이 별도로 정한 엄격한 규정과 더불어 ISO 인증을 받은 사료제조업체의 사료만 이용해야 한다.

라벨루즈는 프랑스에서만 통용된다. 그렇다고 해서 프랑스산 상품에 대해서만 적용되는 것은 아니며, 유럽 연합의 다른 국가에서 생산되는 상품에 대해서도 인증표시를 부착할 수 있다.

② 유기농업인증(Agriculture Biologique)

프랑스의 유기농업은 1950년경 농약 및 화학적 비료의 과다 사용으로 땅이 황폐화되고, 인위적으로 사라져가는 곤충과 미생물의 소중함과 자연을 생각하는 소수의 지식인으로부터 출발하였다. 이들은 자연의 균형을 유지하는 경작 및 사육방식으로 화학적 합성물질과 GMO를 일절 사용하지 않는 유기농업을 정착시켰다.

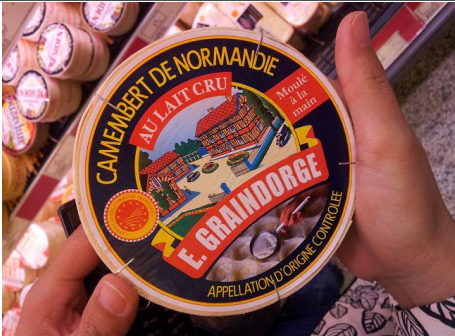


| 그림 4-20 | AB 인증로고 및 제품출시 사례

유기농업 인증으로서 AB(Agriculture Biologique)는 통상적으로 ‘Bio’란 표시로도 통칭되며, 소비자들의 유기농업 및 환경에 대한 관심 증대로 인증전용관과 식품매장 내 전용코너가 확대되는 등 프랑스의 식품인증 가운데 가장 소비자들의 인지도가 높고, 신뢰받는 제도의 하나라 할 수 있다.

③ 원산지통제명칭(AOC)

AOC(Appellation d’Origine Controlée)는 한 상품의 특성이 지리적 요인으로 인해 배타적으로 형성된 경우, 그 상품이 해당 지역에서 생산된 것임을 확인해주는 표시이다.

AOC 로고	AOP 로고(프랑스) = PDO 로고(EU)	
		
제품출시 사례		
		

| 그림 4-21 | AOC, AOP, PDO 인증로고

AOC는 농산물의 산지인 토지(terroir)⁷⁰⁾, 즉 자연적 특성과 더불어 관습, 전통적 생산 관행, 기타 특수한 생산양식 등을 포괄하는 개념으로서 해당 지역에서 생산된 농산물이 이 외의 지역에서 재생산될 수 없음을 명확히 하는 것이다. 어떤 식품이 AOC를 받기 위해서는 성분검사 및 관능검사를 거친 후 최종적으로 INAO의 승인을 받아야 한다.

한편, 프랑스의 AOC 인증을 모태로 유럽연합에서는 원산지명칭보호제도인 PDO(Protected Designation of Origin)가 탄생하게 된다. 그런데 유럽연합 차원의 원산지명칭 보호인 PDO가 프랑스에서는 기존 AOC와 용어 사용상의 유사성을 유지하기 위해 AOP(Appellation d'Origine Protégée)란 용어로 사용되고 있다. 다만, 로고의 형태나 인증의 내용은 모두 동일하다. 한편, 2009년 5월부터 AOC를 부여받은 프랑스산 치즈는 EU의 AOP도 부여받게 되었는데 이에 따라 AOP 로고의 부착이 의무화되었다.

④ 상품적합인증제도(CCP)

1990년에 도입된 상품적합인증제도(Certification de conformité produits: CCP)는 상품이 특정 품질특성 또는 사전에 설정된 품질규정에 부합한다는 것을 입증하는 것이다. 상품의 고유한 품질 특성은 객관적인 기준을 충족하는 것으로서, 측정가능하고 통제될 수 있어야 한다. 그리고 소비자에게 의미가 있어야 하며, 규격이 문서화되어야 한다.

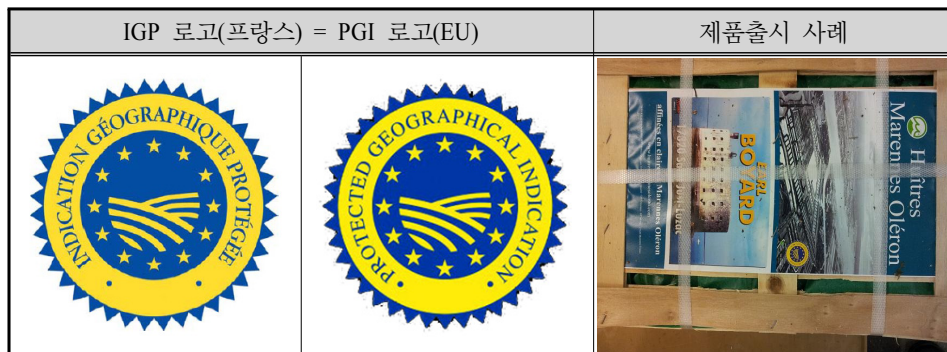
70) ‘테루아르(terroir)’는 토질, 토양, 기후, 강수량 등 자연적 요인과 전통적 생산기법을 포함하는 사회·문화적 요인이 결합된 농산물 경작지 단위를 의미하는데, 영어나 한국어로 번역이 사실상 불가능한 용어이다(이재영, 2007, p. 125).



| 그림 4-22 | CCP 인증로고 및 제품출시 사례

⑤ 지리적표시보호제도(IGP)

농축수산물 및 가공품의 명성이나 품질특성이 본질적으로 특정한 지역의 지리적 특성에 기인하는 경우 그 지역에서 생산된 것임을 표시하는 제도가 바로 지리적표시보호제도이다. 이 제도를 충족하기 위해서는 일차적으로 생산된 제품이 지리적표시의 대상 지역 내에서 생산 또는 가공되어야 한다. 그리고 제품의 우수성이 국내외에 알려져 있고, 품질이 우수하며, 품질특성 자체가 특정 지역의 자연적·인적 요인에 의해 만들어진 것이어야 한다.



| 그림 4-23 | IGP 인증로고 및 제품출시 사례

1992년 마스트리히트 조약에 의거, 12개국의 유럽연합(EU)이 출범함에 따라 지리적표시보호(Protected Geographical Indications: PGI)제도가 본격 도입되었다. 앞서 살펴본 PDO(프랑스에서는 AOP)와 PGI의 차이점은 우선 PDO의 경우, 상품 원료가 생산, 가공, 유통, 판매되는 일련의 전 과정이 특정 지역 내에서 이루어지는 경우 원산지명칭을 보호하는 제도이다. 반면, PGI의 경우 PDO에 비해 엄격성이 다소 완화된 것으로 상품 생산이나 가공 단계 가운데 어느 한 쪽만 특정 지역 내에서 이루어진 경우에도 지리적표시에 대한 보호를 부여하고 있다(특허청, 2007, pp. 23~24). 한편 프랑스에서는 PGI 제도와 로고 형태 및 내용이 동일하지만 불어로 표기하여 IGP (Indication Géographique Protégée)로 표시하고 있다.

(3) 인증획득을 위한 조건

지금까지 프랑스의 다양한 식품인증제도에 대해 개략적으로 살펴보았다. 핵심적인 인증제도로서 Label Rouge, Agriculture Biologique, CCP, AOC를 받기 위해서는 다음의 표와 같이 각 제도별로 규정하고 있는 엄격한 필요조건을 충족해야 한다.

프랑스 식품의 품질인증에 있어서 핵심적 위치를 차지하고 있는 라벨루즈(Label Rouge)와 유기농업인증(AB)의 경우 기본적으로 종자 관련 조건(Plant-related requirements), HACCP, 이력추적성, 품질관리, 환경관리, 제품 및 공정관리, 상품의 고유성 등 매우 다양한 기준이 충족되어야 하기 때문에 복합적이면서도 통합적인 인증제도라 할 수 있다.

| 표 4-10 | 프랑스 식품인증제도 획득을 위한 필요조건

필요조건 유형	적용 여부			
	LR	AB	CCP	AOC
Plant-related requirements	○	○	○	○
HACCP plan	○	○	○	×
Quality management system	○	○	○	○
Environmental management system	○	○	×	×
Traceability system	○	○	○	×
Environmental impact control	×	×	×	×
Recommendations on good practices(GMP, GLP 등)	○	○	○	○
Occupational Health&Safety Management System	×	×	×	×
Product control	○	○	○	○
Process control	○	○	○	○
Personnel	×	×	×	×
Continual improvement	○	○	○	×
Management motivation	×	×	×	×
Product characteristics	○	○	○	○

자료: European Commission, National Report(France), *Quick scan of the food supply chain dynamics, labelling and certification schemes and policies, rules and regulations in the selected EU country*, 2005.

그러나 우리나라 수산식품 인증제도의 경우, HACCP, 이력추적제, 품질 인증제 등이 고유한 도입 목적을 갖고 있기는 하나 품질인증제가 HACCP 이나 이력추적성을 기준에 포함하지 못하고 있는 것처럼 대부분의 제도가 다양한 인증요건을 포괄적으로 규정하지 않고 있다. 이러한 프랑스 식품인증제도의 사례는 국내 인증제도 개편에 있어서 중요한 시사점을 줄 수 있는데, 결국 정부차원에서 복잡 다양한 인증제도를 개편하고자 한다면 ‘통합 인증’의 성격이 될 수 있도록 방향을 설정해야 할 것이다.

5) 영국의 식품인증제도

영국의 식품인증제도는 1990년대 광우병(Bovine Spongiform Encephalopathy: BSE) 등 각종 식품안전 사고의 발생으로 인해 소비자들의 식품에 대한 불

신이 증가하게 되었고 이를 해소하기 위해 시작되었다. 그리하여 영국의 식품 인증제도는 원료 생산자에서 최종 소비자까지 공급망의 전반적인 과정에서 특정한 표준을 유지하도록 관리하는 역할을 수행하고 있다. 일반적으로 생산 인증제도로써 실행되며, 인증제도의 참가자들은 특정 표준에 대해 독립된 정기적인 감사를 받게 된다. 주로 식품안전, 동물의 건강 및 후생과 환경적인 영향을 고려하며, 2007년 현재 약 7만 명의 농·축산물 생산자가 식품관련 인증제도에 참여하고 있다.

영국에서도 오랫동안 다양한 식품인증제도가 시행되었으며, 각 인증제도는 각각의 인증로고를 사용하여 소비자들은 매우 혼란스러워하였다. 그리하여 1990년대 말, 소비자와 생산자들의 혼란을 막고 모든 관련 기관으로부터 ‘인증’된 제품이라는 것을 표시할 수 있는 통일된 인증표지를 검토하게 되었다. 이러한 필요성으로 2000년 토니 블레어 영국수상과 국가농부 연합(National Farmer's Union of England and Wales: NFU)은 Red Tractor Logo를 제정하였다.

이와 같이 현재 영국은 농·축산물에 대해서는 통일된 로고(Red Tractor)로 표시되는 인증제도를 사용하고 있지만, 계란, 수산물, 유기농관련 식품은 각각 다른 인증제도와 로고를 사용하고 있다.

(1) 농·축산물 인증제도(Red Tractor)

Red Tractor는 AFS(Assured Food Standards)가 주관하는 영국의 가장 공신력 있는 식품인증제도이다.⁷¹⁾ 2007년 현재 약 6만 8,000명의 생산자가 Red Tractor 인증제도에 참여하고 있으며, 영국 신선식품 시장의 ‘64억 파운드’가치 이상의 제품이 인증을 받고 있다. 부문별로는 65~95%의 업체가 참여하

71) AFS(Assured Food Standards): 영국 인증원(United Kingdom Accreditation Service: UKAS)의 식품 관련 인증제도 담당기관임.

고 있으며, Red Tractor의 인증품목은 육류(소고기, 양고기, 돼지고기, 닭고기, 칠면조), 유제품(우유, 치즈, 크림), 곡류 및 밀가루, 과일 및 야채, 설탕이다. 영국의 품목별 식품인증제도는 <표 4-11>과 같이 10가지의 제도로 구성되지만, 인증표지는 동일한 것을 사용하고 있다.

| 표 4-11 | 영국의 식품인증제도: Red Tractor의 종류

인증표지	제 도 명	품 목
	Assured British Meat(ABM)	소고기, 양고기
	Assured British Pigs(ABP)	돼지고기
	Assured Dairy Farms(ADF)	유제품
	Assured Chicken Production(ACP)	닭고기
	Assured Produce(AP)	과일 및 야채
	Assured Combinable Crops(ACCS)	곡류, 기름종자, 사탕무
	Farm Assured Welsh Livestock(FAWL)	소고기, 양고기(웨일즈)
	Northern Ireland Beef and Lamb Farm Quality Assurance Scheme(NIBL-FQAS)	소고기, 양고기(북아일랜드)
	Quality Meat Scotland(QMS)	소고기, 양고기(스코틀랜드)
	Genesis Quality Assurance(GQA)	경작곡물, 소고기, 양고기, 돼지고기, 유제품

(2) 수산물 인증제도: MSC(Marine Stewardship Council)

올바른 수산물 소비 도모를 위해 각종 수산물 관련 표준마련 및 인증제도를 실시하는 비영리 기관인 MSC는 어업인증제도(MSC Certification)로 어업인의 어업 지속관리 및 경영능력 향상을 위한 친환경적 표준제도를 활용하고 있으며, 친환경인증마크(MSC Ecolabel)로 소비자가 수산물의 안전성을 믿고 구매할 수 있도록 등록제품에 인증라벨을 표시하는 친환경수산물 표시제도도 활용하고 있다(<그림 4-24>).



[그림 4-24] 영국의 수산물인증제도 인증표지

(3) 계란 인증제도(Lion Quality Scheme)

계란 인증제도(Lion Quality Scheme)는 British Egg Industry Council(BEIC)에 의해 개발된 제도이다. 1993년 계란의 살모넬라균 감소를 위한 목적으로 탄생하였으며, 계란 유통업자는 Lion Egg를 명시하고 <그림 4-25>와 같은 Lion Logo를 표시해



[그림 4-25] 영국의 계란인증제도 인증표지

야 한다. 2010년 말 기준으로 약 85%의 계란업체가 참여하고 있다.

그 외에도 유기농식품인증제도(Organic Food Assurance Scheme)를 도입, 시행하고 있는데, 영국에는 현재 EU 유기농 제정법에 의해 인정된 9개(지역기관 포함)의 주된 인증기관이 있다

이상에서 살펴본 바와 같이 영국에서는 농·축산물, 수산물, 계란, 유기농품에 대해 각각의 식품인증제도를 실시하고 있다. 농·축산물의 경우 품목별, 그리고 연합국가인 영국의 특징에 따라 각 자치국가별로 다른 인증제도를 실시하고 있지만, 이 모든 인증제도가 하나의 통일된 로고 ‘Red

Tractor’를 사용한다. 따라서 소비자는 영국 내 어느 지역에서 생산된 어떤 종류의 농·축산물 제품이라도 ‘Red Tractor’ 로고 확인만으로 해당제품의 품질을 믿고 구매할 수 있다. 또한 영국 내 각 지역의 여러 종류의 농·축산물을 생산하는 각각의 생산자도 해당 품목 및 해당 지역의 인증제도에 참여하고 있으면, 통일된 인증로고 ‘Red Tractor’로 자신의 생산품의 품질을 인증 받을 수 있다.

6) 국제식품규격위원회(CAC)

1962년 FAO(유엔세계식량농업기구)와 WHO(세계보건기구)가 공동으로 설립한 CODEX⁷²⁾ 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission: CAC)는 식품의 국제교역 촉진과 소비자의 건강보호를 목적으로 국제적인 식품 규격을 제정하는 국제기구이다. CODEX는 강제규정은 아니며 국가별로 식품을 관리할 때 일종의 지침으로 권장되고 있다. 그러나 무역분쟁이 생기는 경우에는 구속력을 갖는 공인 기준으로 적용되기 때문에 단순한 권고 지침 이상의 의미를 지닌다.

72) CODEX는 ‘법령(Code)’이라는 뜻이며, ‘Alimentarius’는 식품을 의미하는 라틴어로서 식품 법(Food Code)이라는 의미를 지닌다. 식품에 대한 규격(Standard), 지침(Guideline), 규범(Practice) 및 허용기준(MRLs) 등을 제정함으로써 식품으로 인한 인간의 위해를 방지하고, 국가 간 원활한 식품교역을 도모하는 데 목적을 두고 있다.

| 표 4-12 | 수산식품의 CODEX 기준규격 채택 현황

구분	영문명	국문명	채택 연도
Fish & Fish Products	Canned salmon	연어 통조림	1981
	Quick frozen finfish, eviscerated or uneviscerated	내장을 제거 또는 제거하지 않은 급속동결 어류	1981
	Canned shrimps or prawns	새우 또는 보리새우 통조림	1981
	Canned tuna and bonito	참치 및 가다랑어 통조림	1981
	Canned crab meat	게살 통조림	1981
	Quick frozen shrimps or prawns	급속동결 새우 또는 보리새우	1981
	Canned sardines and sardine-type products	정어리 통조림 및 정어리 형태 제품	1981
	Quick frozen lobsters	급속동결 바다가재	1981
	Canned finfish	어류 통조림	1981
	Quick frozen blocks of fish fillets, minced fish flesh and mixtures of fillets and minced or in batter	급속동결 어육필레 덩어리, 다진 어육, 이의 혼합물	1989
	Quick frozen fish sticks, fish portions and fish fillets-breaded or in batter	급속동결 어류스틱 및 어류조각(빵가루나 반죽 묻힌 것)	1989
	Salted fish and dried salted fish of the gadidae family of fishes	대구과의 건조 및 건조염장어	1989
	Dried shark fins	건조 상어 지느러미	1993
	Quick frozen fish fillets	급속동결 어육필레	1995
	Quick frozen raw squid	급속동결 비가공 오징어	1995
	Crackers from marine and freshwater fish, crustaceans and molluscan shellfish	해수어, 담수어, 갑각류, 체조개류로 제조된 크래커	2001
	Boiled dried salted anchovies	가열·건조·염장 안초비(멸치)	2003
	Salted atlantic herring and salted sprat	염장 대서양 청어와 염장 청어류	2004
	Live and raw bivalve molluscs	활·신선(비가공) 이매패류	2008
Food Additives	Food grade salt	식용소금	1985

자료: 이현동, “우리나라 수산식품의 CODEX 등록 필요성과 과제”, 「KMI 수산동향」, 한국해양수산개발원, 2010. 5, p. 31

2011년 현재 CODEX의 회원국가는 약 180개국에 달하며, 우리나라는 1971년에 가입하였다. CODEX 위원회 산하에는 집행이사회와 다양한 일반과제 분과위원회와 식품별 분과위원회가 있다. 일반과제 분과위원회는 일반원칙, 식품표시, 위생, 식품첨가물, 수출입검사 및 인증 등 식품규격 전반에 공통적으로 적용되는 사항을 다루며, 식품별 분과위원회는 식품의 유형별로 기준이 되는 규격을 검토하는 역할을 담당하고 있다.

한편, CODEX가 규정하고 있는 다양한 유형별 식품규격 가운데 수산식품으로 볼 수 있는 분류는 어류 및 어류제품(Fish & Fishery Products)이 해당된다. 현재 어류 및 어류제품으로 규격이 등록되어 있는 수산식품의 종류는 총 19가지이다. 가공형태를 살펴보면, 냉동, 통조림, 염장, 염건, 건조, 활어 및 신선 등으로 다양한데, 연어, 새우, 다랑어(가다랑어), 정어리, 바다가재, 대구, 상어, 오징어, 멸치(안초비), 청어 정도가 특정 어종의 명칭이 들어가는 규격으로 지정되어 있다.

한편, CODEX 규격, 실행지침, 가이드라인 등을 검토한 결과, 식품 관련 인증(표시) 제도와 직접적으로 연관이 되는 규격으로는 ‘포장식품의 표시에 관한 일반규격’(General standard for the labelling of prepackaged foods, CODEX STAN-1-1985)이 있다.

그리고 가이드라인으로는 ‘식품의 수출입검사 및 인증제도에 대한 원칙’(Principles for Food Import and Export Inspection and Certification), ‘강조표시에 관한 일반지침’(General guideline on claims), ‘영양표시에 대한 지침’(Guidelines on Nutrition Labelling), ‘식품의 수출입검사 및 인증제도의 입안, 운영, 평가 및 인정에 관한 지침’(Guidelines for the Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems), ‘유기재배식품의 생산, 가공, 표시 및 판매에 대한 지침’(Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods) 등이 있다. 본 연구에서는 지면의 제약상 ‘식품의 수출입검사 및 인

증제도에 대한 원칙'만 간략히 검토하고자 한다.

먼저 포장식품의 표시에 관한 일반규격은 일반 소비자들에게나, 급식 등 음식공급업(catering)으로 제공되는 모든 포장식품의 표지 및 표시,⁷³⁾ 표현과 관련된 사항에 적용되고 있다. 주요 내용을 개략적으로 살펴보면 다음과 같다. 동 일반규격에서는 일반원칙(general principles)으로서 첫째, 포장식품은 그 표지나 표시 상에 거짓(false), 오도(misleading), 기만(deceptive), 또는 어떤 측면에서든 그 특성에 관해 잘못된 인상을 줄 수 있는 방식으로 묘사 또는 표현되어서는 안 된다고 규정하고 있다. 둘째, 포장식품은 그 표지나 표시에 언어나 그림을 이용, 해당 식품과 혼동될 수 있는 다른 식품을 직·간접적으로 규정(암시, 혼동되는 표현 포함)해서는 안 됨을 명시하고 있다.

포장식품의 의무 표시사항(mandatory labelling)으로는 식품명(name of the food), 성분(ingredients), 순중량(net contents)과 고형량(drained weight), 해당 식품의 제조업자, 가공업자, 유통업자, 수입업자, 수출업자, 판매업자(vendor)의 명칭과 주소, 원산지(country of origin), 롯트식별(lot identification), 일자 표시 및 저장방법에 대한 설명(date marking and storage instructions), 사용방법 등을 규정하고 있다.

다음으로 '식품의 수출입검사 및 인증제도에 관한 일반원칙'에서는 인증(certification)을 “정부나 공인인증기관이 식품 또는 식품관리제도가 요구 조건(requirements)에 적합하다는 것을 서면 또는 이와 동등한 방법으로 확인하는 절차”로 정의하고 있다.⁷⁴⁾

73) 동 규격에서는 label과 labelling을 구분하여 정의하고 있다. ‘표지(Label)’란 식품 용기의, 또는 용기에 부착된 태그(tag), 브랜드, 마크, 그림 또는 기타 표현물, 필기, 인쇄, 등사(stencil), 음각(emboss), 또는 각인(impress)된 것을 의미한다. ‘표시(Labelling)’란 표지에 존재하거나 식품에 동반되거나 식품 가까이에 전시된, 필기, 인쇄, 그림으로 된 모든 내용을 포함하며, 식품의 판매나 양도를 촉진하기 위한 목적으로 하는 것도 포함한다(식품의약품안전청, “CODEX 식품표시 규격 및 지침”, 2007. 1.).

74) 원문: Certification is the procedure by which official certification bodies or officially recognised certification bodies provide written or equivalent assurance that foods or food control systems conform to requirements.

식품검사 및 인증제도의 사용에 있어서 다음과 같은 몇 가지 주요 원칙을 강조하고 있다. 첫째, 합목적성(fitness for purpose)으로서 검사 및 인증제도는 정해진 목표를 효과적으로 달성할 수 있어야 한다. 둘째, 위해평가(risk assessment)에 있어서 국제적으로 채택된 방법과 일치해야 하며, 과학적 사실에 기반해야 한다. 셋째, 비차별성(non-discrimination)으로서 각 국가는 위해 관리수준의 결정에 있어서 자의적이거나 비논리적인 차별을 하지 않아야 한다. 넷째, 식품검사 및 인증제도는 효율성(efficiency) 제고가 될 수 있도록 운영되어야 한다. 다섯째, 모든 회원국은 검사 및 인증제도의 기반이 되는 CODEX 규격, 지침 등을 이용하며, 관련 활동에 적극 참여하는 등 조화(harmonization)에 노력한다. 다섯째, 모든 회원국은 동등성(equivalence)의 원칙 하에 국가별로 다른 검사·인증제라도 동일한 목적을 달성할 수 있음을 인정해야 하며, 이 동등성의 증명은 수출국의 의무이다. 여섯째, 검사·인증제도의 원칙, 운영 등과 관련된 제반 사항을 소비자 등에게 투명하게(transparency) 공개해야 한다. 일곱째, 특별차등대우(special and differential treatment)의 원칙으로서 수입국은 개도국의 여건을 고려, 필요한 보호조치를 제공한다. 여덟째, 수출국 또는 수입국은 인증의 타당성(certification validity)을 확보할 수 있는 방안을 강구해야 한다.

제 5 장 수산식품 정부인증제도의 개선방안

이상에서 살펴본 바와 같이 식품에 대한 소비자의 관심은 과거와는 다른 방향으로 빠르게 변화하고 있다는 것을 알 수 있었다. 이러한 변화를 반영하여 각국의 정부는 수산식품을 비롯한 식품에 대한 품질 및 안전에 대한 다양한 인증제도를 규정하여 시행하고 있다.

우리나라에서도 수산물, 농산물, 축산물 및 그것을 원재료로 한 반가공 상태의 식품을 대상으로 품목별 특성에 맞추어 여러 가지 인증제도를 시행하고 있다. 그런데 앞에서 살펴본 바와 같이 1992년 수산물 품질인증제도로 시작한 수산식품부문 정부인증제도는 식품을 둘러싼 여건 변화를 반영하여 다양한 제도가 추가되어 왔다.

특히, 농수산식품분야에서는 몇 번의 정권교체에 따른 중앙행정의 조직개편으로 수산식품의 정부인증제도를 소관하는 조직 및 법령의 분리 및 통합을 경험하기도 하였다. 이러한 과정에서 수산식품 정부인증제도를 포함한 정부인증 제도와의 중복성, 유사성 등의 문제가 지속적으로 제기되기도 하고 지나치게 종류가 많고 세분화되어 소비자에게 오히려 혼란을 주고 있다는 것으로 지적되기도 하였다.

시장개방화 시대에 수산업의 글로벌 경쟁력을 제고하기 위한 수단적 의미에서 정부인증 제도의 활용이 매우 중요함에도 불구하고, 이에 대한 현황 조사나 실용적인 정책연구가 전혀 시도되지 않았다는 것이다. 이러한 맥락에서 이상에서 수산식품에 대한 정부인증제도의 현황과 문제점을 도출하고 이를 바탕으로 글로벌 경쟁력 강화를 위한 수산식품 정부인증제도의 개선방안을 제시하고자 하였다.

따라서 이상에서 검토한 결과(문제점, 소비자인식도, 사례분석)를 바탕으로 수산식품 정부인증제도의 활성화를 위한 여러 가지 문제점과 개선과

제를 도출하고, 이를 바탕으로 시장개방화에 대응한 글로벌 경쟁력을 제고하기 위한 수산식품 정부인증제도의 개선방안을 제시하고자 한다.

1. 기본 방향

이상의 분석결과와 수산식품 정부인증제도가 가지는 특수성을 반영하여 수산식품 정부인증제도 개선을 위한 기본 방향을 간략하게 제시하면 다음과 같이 요약할 수 있다.

첫째, 과학적 기준 설정 전제 - 수산식품 정부인증제도는 품질의 균등화와 안전성 확보를 위한 과학적이고 합리적인 기준이 전제로 되어야 한다. 정해진 인증기준이 과학적이고 합리적인 타당성을 가지지 않으면 안 된다는 것이다. 이 합리적 타당성이라는 것은 식품이 가져야 하는 기본적인 기능으로서 영양성, 건전성/완전성, 안전성, 기호성, 기능성 등을 반영한 것이어야 한다.

둘째, 글로벌 기준과의 조화 - 세계 식품시장의 자유화 시대에 있어서 다양한 국가의 수산식품이 국내시장에 출시되고 있다. 국내시장에 공급되는 식품에 대한 소비자 선택권 제공뿐만 아니라 국내산 수산식품의 글로벌 경쟁력 확보를 위한 수단으로 정부인증제도가 역할을 다하게 하기 위해 글로벌 기준 반영이 전제로 되어야 한다. 예를 들면 어업인의 어업 지속관리 및 경영능력 향상을 위한 친환경적 표준인증제도인 MSC와의 연계를 검토할 필요가 있다. 또한 부적합 식품 회수장치로서 국제적으로 빠르게 확산되고 있는 이력추적제도와 인증제도와의 연계성 강화도 반영되어야 할 것이다.

셋째, 효율성 및 차별성 전제 - 일정한 필요성과 목적에 따라 제정된 인증제도가 현장에 효율적으로 적용되어 제도의 설치 목적에 조화롭게 작동하여야 한다. 그런데 관련 제도와의 중복성 또는 신규 제도와의 정합성

미흡으로 말미암아 제도 설치 또는 적용의 실익이 나타나지 않는다거나 운영에 있어서도 비효율적 요인이 크게 노출될 경우에는 정부인증제도로의 효과는 없어지게 될 것이다. 이러한 의미에서 최근 정부가 추진하고 있는 「농식품인증제도통합계획(안)」도 수산업(수산식품)의 특성 및 산업적 체계라는 관점에서 정합성이 있도록 하여야 할 것이다.

또한 장기적으로는 프랑스의 라벨루즈 인증과 같이 수산물, 농산물, 축산물, 가공식품을 포괄하는 최고의 식품인증제도(한국형 라벨루즈제) 도입(이력추적성, HACCP, 친환경, 품질관리, 지리적표시 등의 모든 인증요건을 충족)도 검토하는 방향에서 개선방안 마련이 필요할 것이다.

넷째, 소비자 및 생산자의 접근성 - ‘소비자의 접근 용이성’이란 소비자가 해당 정부인증제도에 대한 이해를 바탕으로 구매결정단계에서 구매결정의 주요한 수단으로 쉽게 접근할 수 있게 한다는 것이다. 그런데 관련 제도의 다양성으로 소비자나 생산자가 오히려 혼란스러워하여 구매결정요인으로 또는 생산자의 식품생산의 차별화 수단으로 활용하기를 주저한다면 정부인증제도로서의 효과는 없어지게 될 것이다.

다시 말하면 소비자의 접근 용이성이 낮은 경우에는 제도화의 실효성이 낮을 수밖에 없다. 반면 정부인증 수산식품에 대한 차별화를 통한 소비자의 접근용이성을 획득하게 되면 인증품의 수요는 증가하게 될 것이며, 이에 따라 비인증품에 비해 정부인증품목은 소비자의 접근성을 높여주게 되어 생산자에게는 매출향상 및 소득증대라는 요구를 달성하게 된다.

다섯째, 산업적 특성 반영 - 수산업(수산물 생산, 유통, 생물적 특성 등)이 가지고 있는 특성을 반영한 제도적 장치 및 운영이 전제로 되어야 한다. 수산업은 공업이나 농축임업과는 다른 수산업만의 특징이 존재하며, 수산업이라는 산업적 활동을 통하여 수산식품이 시장으로 출하되고 소비자에게 제공되는 것이기 때문이다. 다시 말하면, 농수축산물 공통 인증표시(로고)를 사용하더라도 수산식품 인증의 세부 내용(인증기관, 인증기준, 인증절차)은

현행대로 유지하여 혼란 최소화하는 방향이 바람직하다.

이상의 수산식품 정부인증제도 개선을 위한 기본 방향과 세부 항목별 검토 가능한 대안들을 요약하면 <그림 5-1>과 같다.



| 그림 5-1 | 수산식품 정부인증제도 개선을 위한 기본 방향과 대안

2. 세부 추진방안

이상에서 수산식품의 정부인증제도의 개선을 위해 해결하지 않으면 안 되는 문제점 및 주요 과제를 살펴보았다. 이를 바탕으로 수산식품 정부인증제도 활성화를 위한 기본 방향으로 과학적 기준 전제, 글로벌 기준과의 조화, 효율성 및 차별성 전제, 소비자 및 생산자의 접근성, 산업적 특성 반영의 5가지를 제시하였다. 그리고 5가지의 기본 방향과 조화되는 검토해 대안을 제시하였다. 이러한 기본 방향을 반영하여 글로벌 수산업 경쟁력 제고를 위한 수산식품 정부인증제도 개선을 위한 10대 실천방안을 제시하면 다음과 같다.

1) 실효성 제고를 위한 여건 조성

수산식품을 대상으로 한 정부인증제도는 제3장 제7절에서 지적한 바와 같이 아직 제대로 정착되지 않았다는 것을 알 수 있었다. 일반 소비자들을 대상으로 인증제도에 대한 제목이나 내용, 로고 등을 전혀 제시하지 않은 상태에서 수산식품 인증제도에 대한 인지도를 조사한 결과, 평균 3.8% 정도만 인지하고 있는 것으로 나타났다. 그리고 제도의 명칭을 제시한 상황에서 소비자 인지도를 조사한 결과는 HACCP 31.0%, 친환경수산물 인증제 24.4%, 수산물이력제 19.3%, 지리적표시제 15.0%, 품질인증제 12.1%로 나타났다. 이 경우에도 수산식품 정부인증제도에 대한 소비자 인지도는 평균 20.4%로 나타났다. 이러한 수치는 전술한대로 소비자는 구매단계에서 정부인증제도를 구매를 결정하는 주요 요인으로 활용하고 있지 않다는 점을 나타내는 것이다.

이와는 달리 수산식품 생산업체들을 대상으로 한 정부인증제도에 대한 인지도는 수산물 이력추적제 86.8%, 위해요소중점관리기준(HACCP) 85.7%,

품질인증제 73.6%, 지리적표시제 62.1%, 친환경수산물 인증제 57.1%로 매우 높게 나타난다.

이러한 조사결과를 바탕으로 하더라도 수산식품 정부인증제도에 대한 소비자 인지도 제고를 위한 노력이 불가피한 것으로 판단된다. 따라서 수산식품 정부인증제도가 제 기능을 발휘하도록 하기 위해서는 생산자와 함께 소비자를 대상으로 한 제도홍보의 지속적인 강화를 통한 여건 조성이 선행되어야 한다.

2) 글로벌 식품규격기준과의 조화

세계 수산식품시장에서 경쟁력을 강화하고 수출국 인증제도에 상응하는 인증을 받기 위해서는 세계 식품의 규격을 정하는 CODEX 및 ISO의 기준에 조화되도록 하여야 한다.

특히, WTO체제에서의 수산식품 수출입 분쟁에서 강제적 기준으로 활용되고 있는 CODEX의 수산식품규격기준과의 조화 문제는 정부인증제도 개선에 있어 필수불가결한 사항이다. CODEX가 규정하고 있는 다양한 유형별 식품규격 가운데 수산식품으로 볼 수 있는 분류는 어류 및 어류제품(Fish & Fishery Products), 식품첨가물에 포함되어 있는 식염(Food grade salt) 정도가 해당된다.

현재 어류 및 어류제품으로 규격이 등록되어 있는 수산식품의 종류는 총 19가지이다. 가공형태를 살펴보면, 냉동, 통조림, 염장, 염건, 건조, 활어 및 신선 등으로 다양한데, 연어, 새우, 다랑어(가다랑어), 정어리, 바다가재, 대구, 상어, 오징어, 멸치(안초비), 청어 정도가 특정 어종의 명칭이 들어가는 규격으로 지정되어 있다.

만약 국제기준이 없는 경우에는 과학적인 근거를 통한 인증기준을 규정하여야 할 것이며, 차선 대책으로 우리나라에서 수출하는 주요국가 들 중에서 EU, 일본, 미국 등의 인증기준을 분석하여 활용방안 마련에 참고할

필요가 있을 것이다.

그뿐만 아니라 다국적 민간 비영리단체에서 인증하는 기준이나 제도를 대안으로 활용할 수도 있다. 하나의 예로 MSC(Marine Stewardship Council)라는 수산물 인증제도를 들 수 있다. 올바른 수산물 소비 도모를 위해 각종 수산물 관련 표준마련 및 인증제도를 실시하는 비영리 기관인 MSC(Marine Stewardship Council)는 소비자가 수산물의 안전성을 믿고 구매할 수 있도록 등록제품에 인증라벨을 표시하는 친환경수산물 표시제도도 활용하고 있다.⁷⁵⁾

3) 정부인증제도 개편방안과의 조화

농림수산식품부는 현행의 식품인증제도가 지나치게 종류가 많고 품목별로 유사한 인증제가 세분화되어 생산자와 소비자 혼란을 야기할 뿐만 아니라 생산자 입장에서는 각종 인증마크 획득·유지에 상당한 비용이 발생하나 상응하는 경제적 효과가 미흡하다는 점을 고려하여 수산물을 비롯한 농산물, 축산물을 대상으로 ‘고부가가치 품질농업을 위한 농식품 인증제도 개편방안’을 마련한 바 있다.

이 개편방안의 주요내용은 다음과 같다.⁷⁶⁾ 첫째, 현행 18종의 인증제도를 2013년까지 8종으로 통합하고 장기적으로 한국 농수산식품 표준제도(KAS)로 일원화하고, 둘째, 식별력 높은 공통표지(로고)를 2013년부터 의무적으로 적용하며, 셋째, 인증기관을 지정하여 사후관리를 강화하며, 인증기관 관리방식은 국제적인 기준을 도입하는 것으로 하고 이를 위해 관련 법령을 정비하고자 한다. 넷째, 인증업무의 체계화를 위한 관계기관 간의 역할과 책임을 명확히 하고 장기적으로 인증업무 총괄 기관을 설립한다. 마

75) 본 보고서 <그림 4-21> 참조.

76) 농림수산식품부, 「고부가가치 품질농업을 위한 농식품 인증제도 개편방안」, 2010. 12. 참조.

지막으로 교육·홍보 강화를 위해 생산자 지원 프로그램을 운영하고 다양한 매체를 이용한 홍보를 강화하는 것이다.

그런데 이 개편방안에서 지적하고 있는 현행의 식품인증제도가 지나치게 종류가 많아 생산자와 소비자 혼란을 야기한다는 것은 수산물 정부인증제도만을 대상으로 한다면 적합하지 않은 지적이다. 왜냐하면 수산물 정부인증제도는 친환경수산물 인증, 수산물 HACCP인증, 수산물지리적표시제인증, 수산전통식품품질인증, 수산물 및 수산특산물 품질인증이며, 수산물이력제도를 포함한다고 하더라도 6종에 불과하다. 또한 각각의 수산물 인증표지(로고)는 전혀 다른 표지를 가지고 있기 때문에 소비자가 혼란스러워한다는 것은 적절한 문제점 지적은 아니다.

다만, 농산물의 경우, 동종의 인증표지(로고)를 사용하는 친환경인증으로 우기가공식품 인증, 친환경농산물 인증(유기), 친환경농산물 인증(무항생제), 친환경농산물 인증(무농약)이 세분화되어 있어, 이것이 전혀 다른 인증표지(로고)를 사용하는 친환경수산물 인증이나 지방자치단체의 유사 인증이 추가될 때 비로소 소비자는 혼란스러워 한다는 것으로 이해해야 한다.

특히, 수산식품 정부인증제도는 품질의 균등화와 안전성 확보를 위한 과학적이고 합리적인 기준을 전제로 수산식품 정부인증기준이 설정된 것이므로 이를 둘러싼 기술적 여건 변화를 점진적으로 반영하는 수준에서 개선되어야 할 것이다.

이번 농식품 인증제도 개편방안에서 제시하고 있는 ‘수산식품 인증제도 관련 인증표지(로고)’를 살펴본다고 하더라도 디자인 변화 이외에는 달라진 것이 없다는 것을 알 수 있다(<표 5-1> 참조).

이 표에서 나타나는 바와 같이 기존의 친환경수산물 인증, 수산물 HACCP인증, 수산물지리적표시인증, 수산전통식품품질인증, 수산물 및 수산특산물 품질인증의 5개 표지(로고)가 4개 표지(로고)로 변경되었고, 수산전통식품 명인지정 인증표지(로고)는 새롭게 추가되었다. 그리하여 수산물

이력제 인증표지(로고)를 포함시킨다고 하더라도 기존의 6개 인증표지(로고)에서 가질수는 6개 그대로인 것을 볼 수 있다. 그러므로 소비자는 경우에 따라 새로운 인증표지(로고)에 익숙해지기 전에는 더욱 혼란을 느낄 수도 있을 것으로 판단된다.

표 5-1 | 수산식품 인증제도의 인증로고 개선안(예)

인증제도명	인증로고(現)		인증로고 예
친환경수산물 인증		⇨	
수산물 HACCP		⇨	
수산물지리적표시		⇨	
수산전통식품 품질인증		⇨	
수산물 및 수산특산물 품질인증			
수산전통식품 명인지정	-	⇨	
수산물이력제		⇨	

주: 통합표지(예)는 농림수산식품부가 추진하고 있는 「고부가가치 품질농업을 위한 농식품 인증제도 개편방안」을 참조한 것이며, 이력추적제 인증표지(로고)는 이번 개편안에 포함하고 있지 않지만, 수산물이력추적이라는 이미지를 잘 표현하고 있는 수산물이력제 인증표지(로고)를 참고로 표시한 것임

따라서 식품 정부인증제도의 개편방안에서 ‘통합’이라는 의미는 개별 품목 각각의 생물적 특성이나 품질관리방법, 위생관리방법의 차이를 무시한 인증기준 및 선정기준의 통합이 아닌 이상의 차이를 인정한 수산물, 농산물, 축산물, 가공식품 인증표지(로고)의 통합으로 제한적으로 개선하는 것이 바람직하다.

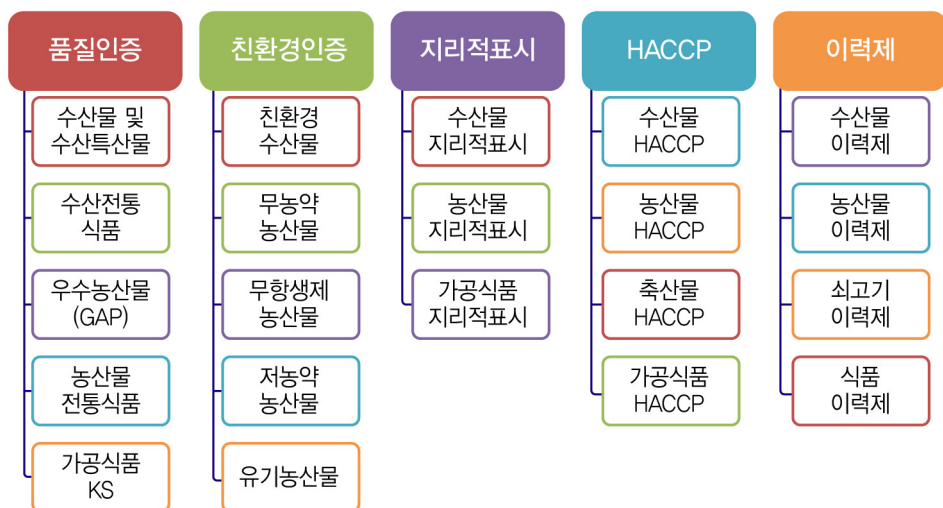
4) 품목별 인증표지의 단순화

전술한 바와 같이 수산물 정부인증제도는 6종에 불과하며, 각각의 수산물 인증표지(로고)는 전혀 다른 표지를 가지고 있기 때문에 소비자의 혼란을 야기할 정도의 다양성과 중복성은 가지고 있지 않다는 것을 알 수 있었다. 그렇다고 하더라도 수산식품에 대한 인증표지(로고)가 소비자들의 수산물 구매에 중요한 영향을 미치지 못하고 있다는 것도 알 수 있었다.

정부인증제도 도입의 목적은 생산품의 특성을 소비자에게 전달하는 핵심수단으로 소비자 알 권리와 생산자의 시장차별화에 필수적 요소로 활용하기 위한 것이지만, 시장에서는 소비자에게 외면을 당하고 있고, 생산자에게도 투입 비용이나 노력에 비해 이익을 얻지 못하고 있다는 것이다. 한마디로 요약한다면 소비자나 생산자의 접근성 개선 없이는 제도화의 실익이 크지 않다는 점이다.

우선, 소비자에 대한 수산식품 인증제도의 접근성을 개선하기 위해서는 인증표시의 단순화를 제시할 수 있다. 여기서 단순화라는 의미는 하나의 인증표시에 대한 디자인 및 내용물의 단순화라기보다는 수산물, 농산물, 축산물, 가공식품 부문에서 각각 독립적으로 사용하고 있는 인증표시의 일원화를 의미한다. 예를 들면 친환경인증제도라고 한다면, 인증 대상품목이 수산물이든 농산물이든 축산물 또는 가공식품이든 간에 공통된 인증표시를 사용하게 한다는 것이다(<그림 5-2> 참조).

이렇게 단순화함으로써 소비자는 식품을 구매하려고 하는 단계에 ‘수산물’은 어떤 인증표지, ‘농산물’은 어떤 인증표지, ‘축산물’은 어떤 인증표지’ 등으로 복잡하게 생각하지 않고 빠른 구매결정을 내릴 수 있게 한다는 것이다.



| 그림 5-2 | 식품 정부인증제도 목적별 단순분류

5) 인증표지 부착 위치 및 방법 표준화 추진

이상에서 제시한 소비자의 빠른 구매결정을 지원하기 위한 품목별 인증표지(로고)의 단순화와 함께 부착 위치의 통일이 필요하다. 수산식품 정부인증제도에 대한 표시를 소비자들이 보다 알기 쉽고, 이해하기 쉽게 제작해야 하며, 수산식품 포장에 인증로고를 표시하는 방식을 표준화하여야 한다(<그림 5-3> 참조).

다시 말하면 각 인증제도의 로고를 식품포장에 어느 정도의 크기로 어디에 배치를 시켜야 하는가에 대한 규정을 개선하여야 한다. 이 문제를 해

결하기 위해서는 표시 크기 및 포장에서의 위치를 공통되게 규정하는 것이 소비자의 인증제도에 대한 접근성 및 구매결정 요인으로서의 활용도를 제고하게 될 것이다.

인증표지는 원칙적으로 포장의 오른쪽 상단에 인쇄 또는 부착하는 것으로 하고, 포장의 크기에 따라 일정 수준 이하로 위치를 조정할 수 있게 통일하는 것이 바람직할 것이다.



| 그림 5-3 | 인증표지 부착 및 크기

6) 인증표지(로고) 통합과 운영 분리

전술한 <표 5-1>의 분석에서도 알 수 있는 것처럼 이번 농식품 인증제도 개편방안은 기존의 수산식품 인증제도 관련 인증표지(로고)에서 디자인 변화이외에는 달라진 것이 없다는 것을 알 수 있다.

따라서 장기적으로는 농수축산물을 포함한 보건복지부(식품위생법) 소관의 일반 가공식품을 포함한 인증제도로의 통합을 추진하고, 아울러 이

업무를 총괄하는 (가칭)식품인증원을 설치하여 운영한다고 하더라도, 그 이전에는 품목별, 산업별, 생물학적 특성 및 전문성을 반영하여 인증표지(로고)는 일원화하는 방향으로 추진하되 운영의 기존의 전문인력과 행정체계를 활용하는 것이 효율적일 것으로 판단된다.

7) 인증 주체 간 역할 분담(중앙, 지방, 전문가)

특히, 인증업무의 효율성을 제고하기 위해서는 중앙부처 내의 권한과 책임 일치뿐만 아니라 중앙정부와 지방자치단체와의 합리적인 행정기능 배분을 통한 성과제고 노력을 하지 않으면 안될 것이다. 왜냐하면 인증제도에 대한 소비자의 혼란을 야기시키는 원인 중 하나가 지방자치단체의 인증제도 난립도 큰 원인을 제공하기 때문이다.

그러므로 수산식품 인증제도를 활성화하기 위해서는 중앙정부와 지방자치단체, 생산자단체, 전문 연구기관 및 컨설팅 전문가 등의 합리적인 역할 분담을 통하여 효율적인 성과를 달성할 수 있다. 따라서 중앙정부는 관련 법 및 수산식품 정부인증제도 육성이 단편적인 사업이 아니라 지속적인 정책으로 추진될 수 있는 근거를 마련하는 역할을 하여야 한다.

지방자치단체는 중앙정부가 정한 지침이나 종합대책에 입각하여 세부 실천계획을 수립하고 이 계획에 따라 전문적인 연구기관 및 컨설팅 전문가를 장기적으로 활용하여 집행하는 역할을 하여야 한다. 또한 지방자치단체는 중앙정부가 정한 공통 가이드라인에 입각하여 품목별 세부적인 인증기준을 규정하여 관리하는 역할을 수행하여야 한다.

8) 지속적인 홍보 강화

고도의 정보화시대에 살아가는 오늘날의 소비자들은 다양한 매체, 홍보자료를 통하여 자신이 구매하고자 하는 식품정보를 수집하여 판매장으

로 향하곤 한다.

그런데 소비자에게 신뢰를 주고 생산자에게는 적절한 매출이 발생할 수 있도록 하고자 추진한 정부인증제도에 대한 소비자 인지도가 매우 낮다는 것은 여러 가지 원인 중에서 첫 번째로 정책홍보 부족을 지적할 수 있을 것 같다. 특히, 새로운 인증표지(로고)의 등장은 소비자는 더욱 생소하게 될 것이고, 기존의 것과 어떻게 다른가를 학습하는 시간이 소요될 수밖에 없을 것이다. 따라서 교육·홍보 강화를 위해 생산자 지원 프로그램을 운영하고 다양한 매체를 이용한 홍보를 강화하기 위한 종합대책 수립과 연계하여 지속적으로 정책홍보를 강화할 필요가 있을 것이다.

정책홍보의 수단으로는 방송매체 및 인쇄매체뿐만 아니라 권역별, 지역별 정기적인 정책설명회를 꾸준히 추진하도록 하고, 각종 소비자 단체와의 협력을 통하여 소비자 인지도를 향상시킬 수 있도록 하여야 할 것이다.

9) 사후관리를 통한 인센티브 부여 및 퇴출

인정을 받은 수산식품 인증제도는 인증을 받은 생산자나 가공업체의 자율관리뿐만 아니라 철저한 사후관리를 통하여 당근과 채찍을 부여하는 시스템을 제도화할 필요가 있다. 수산식품 인증품 평가대회 및 정기적인 사후관리를 통하여 우수인증품이나 경영체로 선정된 업체에 대해서는 정부지원이나 시설 현대화, 홍보지원, 무료 컨설팅, 선진지 견학 등 일정한 인센티브를 제공하도록 하고, 문제 인증품으로 분류된 것에 대해서는 퇴출하는 시스템도 제도화할 필요가 있다.

10) 수산식품 인증제도 활성화 종합대책 수립

기존의 수산식품인증제도는 본 보고서 제3장에서 살펴본 바와 같이 많은 문제점을 안고 있다. 예를 들면 첫째, 대상품목 중에서 미인증 품목이

많으며, 둘째, 비인증 품목과의 차별성 부족으로 시장에서 효과를 발휘하고 있지 못하며, 셋째, 정부주도로 우수 수산식품을 소비자에게 제공하고자 하는 취지의 제도 도입에도 불구하고 정착을 위한 정부지원이 미흡하며, 넷째, 인증기준 및 선정기준에서 시설 기준 및 위생안전 기준이 미흡하다는 점 등 많은 문제점을 도출할 수 있었다.

이러한 문제점을 해결하지 않고서는 인증표지(로고) 통합을 중심으로 하는 농림수산식품부의 개편방안은 소기의 성과를 거두기 어려울 것으로 보인다. 따라서 수산업 및 수산물의 특성을 잘 반영하고 관련 법 및 수산식품행정 조직체계, 그리고 전문인력 수준 등을 합리적으로 반영한 ‘(가칭)수산식품 인증제도 활성화 종합대책’ 수립을 통한 제도 개선의 성과를 제고할 수 있도록 하여야 할 것이다.

그 외에도 대형할인점 및 백화점에 정부인증품 판매장 설치를 지원하고, 철저한 사후관리를 통하여 부적격자에 대해서는 제도권에서 퇴출하는 3진 아웃제도 도입 등을 제시할 수 있다.

제 6 장 결론 및 정책제언

1. 요약 및 결론

이상에서 본 바와 같이 식품의 품질관리 및 소비자의 합리적인 식품선택을 위하여 시행되고 있는 식품인증제도가 다양성 및 유사성으로 인하여 소비자의 의사결정에 혼란을 주고 있다는 것이다.

이와 같이 식품정부인증제도의 다양성은 통일된 기준이 아니라 대상품목이 가지는 특성, 즉 맛, 안전성, 기능성, 지리적 특성, 성분, 등급, 규격 등 어느 하나의 개별 정보 또는 복수의 개별 정보에 초점을 맞추어 규정된 인증기준과 인증표시 때문이다. 이 중에서도 동일한 이름을 가진 인증제도와 하더라도 수산물, 농산물, 축산물, 가공식품에 따라 인증표시(로고)가 다르다는 점에서 소비자는 더욱 혼란을 느끼게 된다는 것을 알았다. 이러한 문제점에 착안하여 농림수산식품부는 최근 수산물을 비롯한 농산물, 축산물을 대상으로 ‘고부가가치 품질농업을 위한 농식품 인증제도 개편방안’을 마련한 바 있다.

이러한 맥락에서 이 연구는 우리 수산업의 글로벌 경쟁력을 강화하고 소비자가 이해하기 쉬운 수산식품 정부인증제도로의 개선을 통해 소비자에게 신뢰를 주고 생산자에게는 매출 증대를 지원하는 수단으로 활용될 수 있는 수산식품 정부인증제도의 개선방안 도출을 목적으로 하였다.

이 연구목적을 달성하기 위해 수산식품 정부인증제도의 필요성과 구성요소를 검토하였으며, 이를 바탕으로 현재 활용되고 있는 수산식품 정부인증제도의 현황과 문제점을 도출하였다. 또한 국내외 식품 관련 정부인증제도에 대한 사례 분석과 생산자 및 소비자의 인지도 조사를 반영하여 수산식품 정부인증제도의 개선방안을 제시하고자 하였다.

이 보고서에서는 수산식품 정부인증제도의 주요 문제점과 한계로 첫째, 수산식품 정부인증제도 성공을 위한 여건 미비, 둘째, 글로벌 식품규격 기준과의 조화를 위한 노력 미흡, 셋째, 정부인증제도 개편에 대한 수산식품 특성 반영 미흡, 넷째, 소비자의 인지도 저조 및 혼란, 다섯째, 생산자의 참여도 저조, 다섯째, 수산식품 인증표지와 타 품목(농산물, 축산물, 가공식품 등) 인증제도와의 혼돈, 수산식품인증제도의 종합행정 부재 등을 도출하였다.

이상에서 분석한 결과를 바탕으로 수산식품 정부인증제도를 활성화하기 위한 기본 방향으로, i) 과학적 기준 설정, ii) 글로벌 기준과의 조화, iii) 효율성 및 차별성 전제, iv) 소비자 및 생산자의 접근성, v) 산업적 특성 반영 등 다섯 가지를 제시하였다. 또한 이상의 기본 방향을 반영하여 수산식품 정부인증제도의 개선방안으로 10대 주요 정책 방안을 다음과 같이 제시하였다.

첫째, 수산식품 정부인증제도 실효성 제고를 위한 여건 조성방안을 제시하였다. 즉, 수산식품 정부인증제도가 제 기능을 발휘하도록 하기 위해서는 생산자와 함께 소비자를 대상으로 한 제도홍보의 지속적인 강화를 통한 여건 조성이 선행되어야 함을 강조하였다.

둘째, 글로벌 식품규격 기준과의 조화를 위한 지침 작성방안을 제안하였다. 국내시장은 물론 세계시장에서 통용되기 위해서는 수출국 인증제도에 상응하는 인증이 필요하다는 점을 제시하였으며, 세계 식품의 규격을 정하는 CODEX 및 ISO의 기준에 조화되도록 하여야 함을 제안하였다. 또한 국제기준이 없는 경우에는 우선적으로 우리나라에서 과학적인 근거를 통한 인증기준을 규정하여야 할 것이고, 차선 대책으로 EU, 일본, 미국 등의 인증기준을 분석하여 활용방안 마련에 참고할 필요가 있음을 강조하였으며, MSC 등 다국적 민간 비영리단체에서 인증하는 기준이나 제도도 대안이 될 수 있음을 제안하였다.

셋째, 관련 정부인증제도 개편방안과의 조화를 위한 효율성 확보를 제안하였다. 현행 농·축·수산물 인증제도의 종류가 많아 생산자와 소비자 혼란을 야기한다는 것은 수산물 정부 인증제도만을 대상으로 한다면 적합하지 않은 분석 결과라 할 수 있다. 이러한 분석을 바탕으로 식품 정부인증제도의 개편방안에서 개별 품목 각각의 생물적 특성이나 품질관리방법, 위생관리방법의 차이를 인정한 품목별 인증표지(로고)의 통합이 필요함을 제안하였다.

넷째, 소비자의 접근성 개선을 위한 품목별 인증표지의 단순화를 제안하였다. 우선, 소비자에 대한 수산식품 인증제도의 접근성을 개선하기 위해서는 각각 독립적으로 사용하고 있는 인증표지의 일원화를 제안하여, 소비자의 구매시간을 절약할 수 있도록 제안하였다.

다섯째, 인증표지 부착 위치 및 방법 표준화를 제안하였다. 각 인증제도의 로고를 식품포장에 어느 정도의 크기로 어디에 배치를 시켜야 하는가의 중요성을 지적하고, 인증표지는 원칙적으로 포장의 오른쪽 상단에 인쇄 또는 부착하는 것으로 하고, 포장의 크기에 따라 일정 수준 이하로 위치를 조정할 수 있게 통일하는 방안을 제안하였다.

여섯째, 인증표지(로고) 통합과 운영은 분리하는 것이 효율적이라는 점을 강조하였다. 현재 추진되고 있는 농식품 인증제도 개편방안의 핵심적 내용은 수산식품 인증제도 측면에서 보면 기존의 수산식품 인증제도의 인증표지(로고)에서 디자인 변화 이외에는 크게 달라진 것이 없다는 것을 지적하고, 장기적으로 일반 가공식품을 포함한 인증제도로의 통합 이전에는 운영은 기존의 전문인력과 행정체계를 활용하는 것이 효율적임을 제안하였다.

일곱째, 정부인증제도 주체 간 역할 분담(중앙, 지방, 전문가)을 제안하였다. 인증제도에 대한 소비자의 혼란을 야기시키는 원인 중 하나가 지방자치단체의 인증제도 난립이라는 점을 지적하고, 인증업무의 효율성을 제

고하기 위해서는 중앙부처내 의 권한과 책임 일치뿐만 아니라 중앙정부와 지방자치단체와의 합리적인 행정기능 배분이 필요함을 역설하였다.

여덟째, 정부인증제도의 활성화를 위한 지속적인 교육·홍보 강화를 제안하였다. 고도의 정보화시대에 살아가는 오늘날의 소비자들은 구매단계에서 다양한 매체, 홍보자료를 통하여 식품정보를 수집하는데, 현 해의 정부인증제도에 대한 소비자 인지도가 매우 낮다는 것은 정책홍보의 부족 때문임을 지적하고 이를 해결하기 위해 교육·홍보 강화를 제안하였다.

아홉째, 철저한 사후관리제도를 통한 인센티브 부여 및 퇴출 시스템 구축을 제안하였다. 인증을 받은 생산자나 가공업체의 자율관리뿐만 아니라 철저한 사후관리를 통하여 당근과 채찍을 부여하는 시스템을 제도화할 필요가 있음 제안하였다.

마지막으로 수산식품 인증제도 활성화를 위한 종합대책 수립을 통하여 일관성 있는 정책 집행을 제안하였다. 이 대책 수립은 각각 다른 인증제도의 특성을 반영하여야 하며, 「수산식품산업발전종합대책」, 「한식세계화사업」, 「수산진흥종합대책」등과의 연계를 통하여 수행되어야 할 것이며, 또한 수산업 및 수산물의 특성을 잘 반영하고 관련 법 및 수산식품행정 조직체계, 그리고 전문인력 수준 등을 합리적으로 반영한 ‘(가칭)수산식품 인증제도 활성화 종합대책’ 수립이어야 한다는 점을 강조하였다.

이상에서 제안한 10대 주요 정책방안 이외에도 ‘(가칭)수산식품인증협의회’ 구성, 개별 자치단체별 컨설턴트 제도 도입, ‘(가칭)전국사이버수상공(水商工)연계타운’ 구축 등 다양한 대안들이 상호 보완적으로 활용되어야 함을 강조하였다.

2. 정책제언

이상에서 수산식품 정부인증제도의 활성화를 위해 전술한 문제점과 과제, 그리고 관련 사례에서 나타난 시사점 등을 종합한 정책방향을 제시하고자 하였다.

그러나 수산식품 정부인증제도 개선 또는 활성화에 대한 선행연구가 거의 없는 상황에서 수산식품 정부인증제도 활성화를 위해 도출한 정책방안을 현장에 바로 적용한다는 것은 불확실성이 매우 클 수도 있다. 따라서 이러한 한계를 고려하여 불확실성을 최소화할 수 있고 정책적으로 현실에 반영할 수 있는 대안을 단기와 중장기로 구분하여 제한적으로 제언하고자 한다.

1) 단기 대책

(1) 수산식품 정부인증제도 실태조사연구 추진

수산식품 정부인증제도 개선을 위한 정확한 실태를 통해 추진될 수 있는 것으로, 우선 수산식품 정부인증제도의 현주소를 파악하기 위한 과학적인 조사 연구를 추진하여야 한다. 이 연구에서는 수산식품 정부인증제도의 전체 현황을 조사하고 그 결과를 보다 면밀하게 분석하여 ‘(가칭)수산식품 정부인증제도’ 활성화를 위한 종합대책 수립의 기초자료로 활용되도록 하여야 할 것이다.

(2) (가칭)수산식품 정부인증제도 활성화 종합대책 수립 및 사업예산 확보

수산식품 정부인증제도 활성화를 위한 직접적인 지원사업은 매우 미흡하다. 현행 관련 지원사업을 포함하여 일부 자치단체 차원에서 추진되고

있는 공동인증제도를 포함한 전국 차원의 수산식품 인증제도의 현주소를 정확하게 파악하여 이를 바탕으로 수산식품 정부인증제도 활성화를 위한 장단기 종합대책 수립이 우선적으로 이루어져야 한다. 이렇게 수립된 종합대책이 현장에 제대로 적용되게 하기 위해서는 예산확보가 따라야 한다. 따라서 종합대책 수립 시에 장단기 투융자 계획을 수립하도록 한다.

(3) 현행 농식품 인증제도 개편방안과의 정합성 재검토

현행 수산식품 정부인증제도도 많은 문제점을 안고 있는 것이 사실이지만, 소비자 혼란이라는 점에서는 수산식품 인증제도만을 대상으로 했을 때는 그렇지 않다는 것을 알았다. 따라서 현재 추진되고 있는 농식품 인증제도 개편방안에 대한 수산업 및 수산물의 생산, 유통구조, 그리고 생물적 특성, 전문성, 추진체계 등의 측면에서 단기적으로 재검토를 통하여 기존의 개편방안 집행의 효율성을 제고하는 작업이 시급하다.

(4) (가칭)수산식품 인증표시 지침 마련

인증로고의 표시와 관련하여 소비자들이 눈으로 쉽게 확인할 수 있도록 관련 규정(지침)을 마련할 필요가 있다. 현재 수산식품 인증제도별로 로고 표시에 관한 사항을 개별적으로 규정하고 있으나, 이는 로고의 색상이나 디자인에 대한 규정일 뿐, 식품포장에 어느 정도의 크기로 어디에 배치를 시켜야 하는가라는 사항에 대해서는 특별한 규정이나 지침이 없다. 예를 들어 일정한 크기 이상으로 식품포장의 상단(중앙 또는 하단)에 인증로고를 표시해야 한다는 지침을 마련하여 적극 홍보해야 한다.

해외사례를 참고하면 프랑스의 Label Rouge, AB(Agriculture Biologique)나 수산물 인증으로서 세계적 인지도를 확보하고 있는 MSC(Marine Stewardship Council) 인증의 경우 대부분 포장지 앞면의 잘 보이는 위치에 로고가 찍혀 있어 자세히 들여다보지 않아도 어떤 인증인지를 쉽게 알 수 있다. 그러나

국내 매장에서 HACCP, 수산물이력제 등의 로고를 찾아보면 식품포장의 뒷면에 로고가 찍혀 있기도 하고, 크기도 작아 소비자 인지도 제고에 한계가 있다고 판단된다. 따라서 인증로고의 적정 표시에 대한 지침을 마련, 이를 적극 홍보한다면 생산자 및 소비자들의 인지도 제고에 기여할 수 있을 것이다.

(5) 해외 MSC 인증의 도입

복잡하고 다양한 국내 인증제도를 알기 쉽게 개편하는 것이 급선무이나, 글로벌화 시대에 국내 인증만 고집할 것이 아니라 전 세계적으로 인지도가 높은 MSC(Marine Stewardship Council)⁷⁷⁾ 인증을 국내 어업부문에 도입해 수출 경쟁력을 제고하는 방안도 검토해야 한다.

MSC는 기본적으로 어선어업만 해당되나, 사료를 투입하지 않고 양식과정 자체가 자연친화적인 경우(예를 들어, 홍합, 굴 등)는 MSC 인증 대상이 될 수 있다. 따라서 우리나라도 어선어업과 더불어 굴, 우렁챙이, 홍합 등 양식수산물의 MSC 인증을 검토하여 세계시장 진출을 위한 기반을 마련해야 한다. 현재 일본에서도 3개 어업⁷⁸⁾이 MSC 인증을 받았으며, 국제적으로 MSC 인증의 위상이 날로 커지고 있기 때문이다. 국내에서도 MSC 인증을 획득하기 위한 정책지원과 업계의 노력이 필요하다.

77) MSC는 1997년 설립된 비영리단체로 “생명이 살아있는 바다, 현 세대 및 미래세대에 안전한 수산식품의 안정적 공급”이라는 비전을 갖고 다양한 NGO 활동을 추진하고 있다. 주요 업무로는 어업 및 수산물에 대한 친환경 인증기준의 설정, 지속가능한 어업(자원관리)을 위한 지원활동, 소매업자 및 수산식품기업에 대한 지원, 에코라벨 홍보 및 교육을 통한 소비자들의 인지도 제고 등이다.

78) Kyoto Danish Seine Fisheries Federation의 대게(snow crab)어업과 홍가자미(flathead flounder)어업, Tosakatsuo Suisan의 가다랑어(skipjack tuna)어업이 MSC 인증을 받았다.

(6) 수산식품 인증품 전용코너 설치 지원

각종 인증제도에 대한 소비자 인지도를 획기적으로 제고하기 위해서는 일반식품과 분명히 차별화될 수 있도록 대형마트나 백화점에 인증식품 전용관(코너) 마련이 무엇보다 중요하며, 이에 대한 정책지원과 업계의 협조 체계 구축, 홍보 등이 절실하다.

본 연구에서 수행한 수산식품 인증제도에 대한 소비자 인지도 조사결과에 따르면 HACCP 인지도가 31.0%로 약간 높으나, 대부분 10~20%대로 소비자 10명중 1~2명이 제도를 알고 있는 실정이다(친환경수산물 인증제 24.4%, 수산물이력제 19.3%, 지리적표시제 15.0%, 품질인증제 12.1%). 또한 국내에서는 농축수산물을 포함하여 일반 가공식품에서도 인증로고가 부착된 제품을 찾는 것이 쉽지가 않다.

이와는 대조적으로 프랑스 등 해외에서는 어떤 식품매장을 가더라도 AB, Label Rouge 등의 인증식품을 쉽게 찾을 수 있다. 결국 인증제도에 대한 소비자 인지도를 획기적으로 높일 수 있는 방안 마련이 필요한데, 가장 효율적이며 효과적인 방법은 인증식품 전용관(코너) 마련이라 판단된다.

(7) 수산식품 정부인증제도의 통계 기반 및 평가 체계

수산식품 정부인증제도 활성화는 통계기반 구축이 선행되지 않으면 안 된다. 그뿐만 아니라 개별 정부인증품 사업체의 경영계획이나 마케팅 전략 수립도 정확한 통계를 기본으로 가능한 것이므로, 국내외 시장의 수산인증품 생산, 유통, 수출 통계체계의 정비가 시급하다.

또한 수산식품 정부인증품에 대한 철저한 사후관리를 위한 시스템으로 평가체계 구축도 단기적으로 구축해야 할 대책임을 제안하고자 한다.

2) 중장기 대책

(1) (가칭)KAS(농수산물식품통합인증제도)로의 전환에 대응

농식품 인증제도 개편방안에서 장기대책으로 제안하고 있는 (가칭)농수산물식품통합인증제도(KAS)로의 전환에 대응하여 수산물 측면에서 사전 대책 수립이 필요하다. (가칭)KAS는 일본의 JAS를 벤치마킹한 것이므로 사례분석을 통하여 사전적으로 대안을 마련할 필요가 있다.

(2) 한국 최고의 식품인증제(한국형 라벨루즈) 도입 검토

프랑스의 Label Rouge 인증의 경우, HACCP, 품질관리, 환경관리, 이력추적성, 제품관리, 공정관리, 상품의 고유특성 관리 등 매우 엄격하면서도 다양한 기능을 포괄하는 통합 인증의 성격을 갖고 있다. 사실상 프랑스 최고 품질의 식품에 주어지는 영예라 할 수 있으며, 이들 식품에 대한 소비자들의 신뢰도도 매우 높다.

그러나 국내에는 농축산물이든, 수산물이든 이와 같이 한국을 대표하는 최고 식품에 주어지는 인증은 없는 실정이다. 예를 들어, 국내 수산물에 적용되는 HACCP, 이력추적제, 품질인증제 등의 경우 고유한 도입목적이 있기는 하나, 품질인증제가 HACCP이나 이력추적성을 규정하지 못하고 있는 것처럼 대부분의 제도가 다양한 인증요건을 포괄적으로 규정하지 않고 있다. 문제는 이러한 단편적인 인증제도로는 소비자들에게 제품의 우수성을 각인시키기가 어렵다는 것이다.

향후 정부차원에서 복잡 다양한 인증제도의 개편과 더불어 한국 최고의 식품에 주어지는 인증제도를 도입, 세계 시장에 진출할 수 있는 기반을 마련해야 할 것이다.

(3) ‘(가칭) 수산식품인증품육성지원센터’ 설치 검토

수산식품인증품육성사업의 효율성을 향상시키기 위해 컨설팅, 연구개발, 국내외 정보조사, 마케팅 컨설팅, 홍보, 전시관 운영 등 복합적인 기능을 가지는 ‘(가칭) 수산식품인증품육성지원센터’를 설치하여, 이 조직을 중심으로 수산식품인증품 육성행정의 종합성, 효율성을 높일 수 있도록 하여야 한다.

이상에서 살펴본 바와 같이 소비자 중심으로의 수산정책 전환 요구 및 시장 개방화시대에 수산식품 정부인증제도 활성화 대책이 매우 중요함에도 불구하고 지금까지 이 분야에 대한 종합적인 연구가 제대로 이루어지지 않았으며, 특히 수산업의 산업적 특성이라는 관점에서는 국내 처음으로 시도된 기초연구로 자료수집뿐만 아니라 문제점 및 개선방안을 도출하는 데 많은 제약 속에서 수행할 수밖에 없었다. 특히, 수산식품 정부인증제도 전체를 직접 대상으로 한 선행연구가 없는 상황이어서 간접적인 관련 자료를 근거로 대안을 제시하는 것에는 한계가 있을 수밖에 없었다.

따라서 이러한 점을 고려하여 단기 대책으로 제안한 수산식품 인증제도 실태조사연구와 현행 농식품 인증제도 개편방안과의 정합성 재검토 연구 및 ‘(가칭) 수산식품 인증제도’ 활성화를 위한 종합대책 수립이 빠른 시일에 추진되기를 기대하며, 아울러 앞으로도 이 분야에 대한 보다 구체적인 연구들이 지속적으로 수행되기를 기대한다.

참 고 문 헌

<국내 문헌>

- 국립농산물품질관리원, 「농산물품질관리연보」, 1999.
- _____, 「수산물 품질인증 활성화 방안(안)」, 2003.
- 김명호 외, 「국내 식품인증제도 통합 운영방안 연구」, 한국식품연구원, 2009.
- 김명환 외, 「농산물 품질인증제도와 안전성조사제도의 발전방향」, 한국농촌경제연구원, 1998.
- 김상국, “일본의 농식품 표시·인증제도와 시사점”, 「CEO FOCUS」, 삼성경제연구소, 2001.
- 김성용·이계임, “농산물 품질인증표시 사용여부의 결정요인 분석”, 「농업생명과학연구」, 제36권 제4호, 2002.
- _____, “유럽 식품품질인증제의 운영체제와 시사점”, 「식품유통연구」, 제22권 제4호, 2005.
- 김원오 외, 「국내 지리적표시제도의 통합화 방안 연구」, (사)대한상표협회, 2011.
- 김정섭, “프랑스, 식품품질인증제도 개요”, 「세계농업정보」, 한국농촌경제연구원, 2006.
- 김정택 외, 「신어업·어촌 발전전략: 소비자 지향적인 수산식품산업의 육성」, 한국해양수산개발원, 2003.
- 박노형 외, 「지리적표시 등록제의 권리침해구제제도 도입방안 연구」, 농림부·고려대학교 통상법연구센터, 2004.
- 손상목, 「친환경농산물 민간인증제도 활성화 방안」, 단국대학교 유기농업연구소, 2003.
- 식품의약품안전청, 「중소규모업체를 위한 HACCP 적용 지침서」, 2008. 6.
- 신용광 외, 「친환경농산물 인증제도 개선방안」, 한국농촌경제연구원, 2007.
- 신지연 외, 「신지식재산권의 동향 조사 및 효율적 정책 대응방안」, 한국지식재산연구원, 2010.

- 신철노·김진석, “친환경농산물의 인증제도 및 정책에 대한 소비자 인지도 조사연구”, 「농업생명과학연구」, 제43권 제3호, 2009.
- 안광구 외, 「국내외 지리적표시의 효과적인 보호방안 및 국내 지리적표시 단체표장 제도의 활성화 방안」, 한국지식재산연구원, 2007.
- 양대승, “프랑스의 지리적표시보호제도에 관한 연구”, 「산업재산권」, 제25호, 2008.
- 이제임 외, 「농산물 표시제도 개선 연구」, 한국농촌경제연구원, 2004.
- 이재영, “프랑스의 AOC와 IGP 제도 연구”, 「EU연구」, 제20권, 한국외국어대학교, 2007.
- 주문배 외, 「수산물 품질인증 및 선정기준 개편에 관한 연구」, 한국해양수산개발원, 2004.
- 주문배 외, 「수산식품산업의 발전을 위한 장단기 정책방향」, 한국해양수산개발원, 2009.
- 주문배, “WTO 체제 하의 캐나다 수입수산물 검사제도와 HACCP 제도화 동향”, 「해양수산동향」, 제983호, 한국해양수산개발원, 2000.
- _____, “선진국에 있어서 HACCP의 제도화 동향”, 「해양수산동향」, 통권 54호, 한국해양수산개발원, 1997.
- _____, “쿨팩시스템을 이용한 수산식품 품질고도화방안”, 「수산식품」, 수향문화사, 1999.
- _____, “알기 쉬운 농수산식품 인증제도로의 개선 필요”, 「KMI 수산동향」, 8월호, 2010. 8.
- _____, 「WTO 체제 하의 수산식품 위생관리제도 개선방안」, 한국해양수산개발원, 2000.
- _____, 「수산물 산지실명제의 도입방안에 관한 연구」, 한국해양수산개발원, 1998.
- _____, 「수산물 유통구조 개선을 위한 법제도 개편방안」, 해양수산부, 2004.
- _____, 「수산물의 안전성 확보를 위한 장·단기 위생관리방안」, 해양수산부, 2003.
- _____, 「식품안전사고 예방·대응체계 분석」, 국무조정실, 2003.
- 주문배·이현동, 「수산업 경쟁력 강화를 위한 국산수산물 브랜드 육성방안」, 한국

- 해양수산개발원, 2010.
- 최숙희, 「식품표시제 강화추세와 정책과제」, 삼성경제연구소, 2002.
- 한국인증원, 「ISO22000 확산 및 홍보를 위한 식품안전 관련 유사인증제도 연계 이행방안 분석」, 2010.
- 해양수산부·국립수산물검사소, 「OECD 주요 회원국의 수산물검사제도」, 해양수산부, 1998.

<국외 문헌>

- 農林水産省, 改正JAS法について(平成 18年 3月 1日).
- 日本 農林水産省, 食品表示とJAS規格.
- 日本 「食品衛生法」, 「総合衛生管理製造過程の承認とH A C C Pシステムについて」, 「総合衛生管理製造過程承認制度実施要領」.
- 日本 農林水産省, 養殖生産工程管理手法(GAP手法)の手引き(平成 22年 3月).
- CODEX, *Food Import and Export Inspection and Certification systems-Combined Texts*, 2005. 8.
- European Commission, National Report(France), *Quick scan of the food supply chain dynamics, labelling and certification schemes and policies, rules and regulations in the selected EU country*, 2005.
- Giannakas, Konstantinos, “Information Asymmetries and Consumption Decisions in Organic Food Product Markets”, *Canadian Journal of Agricultural Economics*. Vol. 50, No. 1, 2002.

<인터넷 자료>

- 농림수산검역검사본부 홈페이지(<http://www.qia.go.kr/>)
- CODEX Alimentarius 홈페이지(<http://www.codexalimentarius.net>)
- 식품의약품안전청 홈페이지(<http://www.kfda.go.kr>)
- 한국식품연구원 홈페이지(<http://www.kfri.re.kr>)

부록 1. 수산식품 정부인증제도에 대한 설문조사표

〈소비자 대상〉

안녕하십니까?

한국해양수산개발원은 우리나라의 해양수산 정책을 연구하는 국무총리실 산하의 국책 연구기관입니다. 우리 연구원에서는 수산식품에 적용되고 있는 다양한 정부 인증제도에 대해 소비자들이 어떻게 인식하고 있는지를 조사하고 있습니다. 바쁘시더라도 잠시 시간을 내어 조사에 참여해 주시기를 부탁드립니다. 참고로 본 설문조사 결과는 순수하게 연구목적으로 이용되므로 안심하고 기재하셔도 됩니다. 여러분의 적극적인 협조를 부탁드립니다. 감사합니다.

2011년 6월

연구책임자: 주문배 연구위원

담당자: 이현동 책임연구원

☎ : 02-2105-2749 FAX : 02-2105-2859



응답자 일반 현황

성별	① 남자 ② 여자
거주지역	① 서울시 ② 경기도권 ③ 광역시(경기도권 제외) ④ 기타
연령	① 20대 이하 ② 30대 ③ 40대 ④ 50대 ⑤ 60대 ⑥ 70대 이상
결혼 여부	① 기혼 ② 미혼
동거 가족수	()명
최종 학력	① 중졸 이하 ② 고졸 ③ 대졸(대재) ④ 대학원 졸 이상
직업	① 회사원 ② 공무원 ③ 농림어업종사자 ④ 전문직 ⑤ 주부 ⑥ 학생 ⑦ 개인사업자(자영업) ⑧ 기타
가구소득	① 100만 원 미만 ② 100만~199만 원 ③ 200만~299만 원 ④ 300만~399만 원 ⑤ 400만~499만 원 ⑥ 500만~599만 원 ⑦ 600만~699만 원 ⑧ 700만~799만 원 ⑨ 800만~899만 원 ⑩ 900만~999만 원 ⑪ 1,000만 원 이상

1. 현재 수산식품의 품질 및 위생, 안전과 관련하여 정부가 인증하는 다양한 제도들이 시행되고 있습니다. 귀하가 알고 있는 제도가 있으면 모두 적어주시기 바랍니다. 만약 알고 있는 제도가 없거나, 현재 즉각 떠오르지 않다면 다음 문항으로 넘어가 주시기 바랍니다.

2. 수산식품의 품질 및 위생, 안전과 관련하여 정부가 인증하는 주요 제도에는 다음과 같은 것들이 있습니다. 귀하는 아래의 수산식품 정부인증제도에 대해 어느 정도나 알고 계십니까?(체크(✓) 표시 요망)

구 분	① 매우 잘 안다	② 어느 정도 안다	③ 본 적이 있는 것 같다	④ 잘 모른다	⑤ 전혀 모른다
품질인증제(수산물, 수산특산물, 수산전통식품)					
지리적표시제					
친환경수산물 인증제					
위해요소중점관리기준(HACCP)					
수산물 이력(추적)제					

3. 2번 문항에서 제시된 각종 인증제도에 대한 세부 설명과 인증마크를 보시고 아래의 세부 문항에 대해 체크(✓) 표시해 주시기 바랍니다.

☐ 품질인증제(수산물, 수산특산물, 수산전통식품)

도입목적	인증기관	인증마크
수산물, 수산특산물, 수산전통식품의 품질을 향상시키고 소비자를 보호	농림수산식품부 (국립수산물품질검사원)	 



3-1. 귀하는 상기 설명과 인증마크를 본 후 이 제도를 알 것 같습니까?

- ① 매우 잘 안다 ② 어느 정도 안다 ③ 본 적이 있는 것 같다
④ 잘 모른다 ⑤ 전혀 모른다

3-2. 귀하는 이런 품질인증마크가 부착된 수산물(식품)을 구매한 경험이 있습니까?

- ① 있다 ② 없다 ③ 잘 모르겠다

3-3. 귀하가 지금 대형마트나 시장에서 수산물을 구매한다고 가정합니다. 진열대에는 품질인증을 받은 수산물도 있고 받지 않은(미인증) 수산물도 있는데 두 상품 모두 가격을 제외한 중량이나 생산된 지역 등이 모두 같습니다. 귀하는 품질인증을 받은 수산물 가격이 일반(미인증) 수산물 가격에 비해 몇 %나 더 비싸더라도 구매할 의향이 있습니까? (체크(✓) 표시 요망)

조금이라도 비싸면 구매 안 함	(아래 수치) 정도 비싸더라도 구매함								
	5%	10%	15%	20%	25%	30%	40%	50%	50% 이상
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩

□ 지리적표시제

도입목적	인증기관	인증마크
지리적 특성을 가진 우수한 수산물 또는 수산 가공품의 품질 향상, 지역 특화산업으로 육성, 소비자 보호 등록 현황(2011년 현재): 보성별교꼬막, 완도전복, 완도미역, 완도다시마, 기장미역, 기장다시마, 장흥키조개, 완도김, 완도넙치, 장흥김	농림수산물식품부 (국립수산물품질 검사원)	 K P G I

<지리적표시품 예시: 장흥김>

 K P G I	지리적표시품: 장흥김 KPGI: Jangheung Laver 국립수산물품질검사원 지리적표시등록 제00호 생산자: 사단법인 장흥무산김생산자협회 주 소: 전남 장흥군 송촌리 681-7
이 상품은 수산물품질관리법에 의하여 지리적 명칭을 보호받는 표시품입니다.	

3-4. 귀하는 상기 설명과 인증마크를 본 후 이 제도를 알 것 같습니까?

- ① 매우 잘 안다 ② 어느 정도 안다 ③ 본 적이 있는 것 같다
④ 잘 모른다 ⑤ 전혀 모른다

3-5. 귀하는 이런 지리적표시 마크가 부착된 수산식품을 구매한 경험이 있습니까?

- ① 있다 ② 없다 ③ 잘 모르겠다

3-6. 귀하가 지금 대형마트나 시장에서 수산물을 구매한다고 가정합니다. 진열대에는 지리적표시 마크가 부착된 수산물도 있고 부착되지 않은(미인증) 수산물도 있는데 두 상품 모두 가격을 제외한 중량이나 품질, 원산지 등이 모두 같습니다. 귀하는 지리적표시 마크가 부착된 수산물 가격이 일반(미인증) 수산물 가격에 비해 몇 %나 더 비싸더라도 구매할 의향이 있습니까?(체크(✓) 표시 요망)

조금이라도 비싸면 구매 안 함	(아래 수치) 정도 비싸더라도 구매함								
	5%	10%	15%	20%	25%	30%	40%	50%	50% 이상
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩

☐ 친환경수산물 인증제

도입목적	인증기관	인증마크
친환경 수산업의 육성과 소비자 보호 대상품목: 넙치(=광어), 무지개송어, 굴, 홍합, 김, 미역, 톳	농림수산물식품부 (국립수산물품질검사원)	
  친환경수산물 국립수산물품질검사원 친환경수산물표시품 양식해조류(김) Eco-SF layer (국립수산물품질검사원) 친환경표시등록 제15-12-0001호 이 상품은 수산물품질관리법에 따라 친환경 명칭을 보호받는 표시품입니다.		

3-7. 귀하는 상기 설명과 인증마크를 본 후 이 제도를 알 것 같습니까?

- ① 매우 잘 안다 ② 어느 정도 안다 ③ 본 적이 있는 것 같다
④ 잘 모른다 ⑤ 전혀 모른다

3-8. 귀하는 실제로 친환경수산물 인증마크가 부착된 수산식품을 구매한 경험이 있습니까?

- ① 있다 ② 없다 ③ 잘 모르겠다

3-9. 귀하가 지금 대형마트나 시장에서 수산물을 구매한다고 가정합니다. 진열대에는 친환경수산물 인증마크가 부착된 수산물도 있고 부착되지 않은(미인증) 수산물도 있는데 두 상품 모두 가격을 제외한 중량이나 원산지 등이 모두 같습니다. 귀하는 친환경수산물 인증마크가 부착된 수산물 가격이 일반(미인증) 수산물 가격에 비해 몇 %나 더 비싸더라도 구매할 의향이 있습니까?(체크(✓) 표시 요망)

조금이라도 비싸면 구매 안 함	(아래 수치) 정도 비싸더라도 구매함								
	5%	10%	15%	20%	25%	30%	40%	50%	50% 이상
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩

☐ 위해요소중점관리기준(HACCP)

도입목적	인증기관	인증마크
식품의 원료관리 및 제조, 가공, 조리, 유통의 전 과정에서 위해한 물질이 식품에 섞이거나 식품이 오염되는 것을 방지	보건복지부(식약청) 및 농림수산식품부	



3-10. 귀하는 상기 설명과 인증마크를 본 후 이 제도를 알 것 같습니까?

- ① 매우 잘 안다 ② 어느 정도 안다 ③ 본 적이 있는 것 같다
④ 잘 모른다 ⑤ 전혀 모른다

3-11. 귀하는 실제로 위해요소중점관리기준(HACCP) 인증마크가 부착된 수산식품을 구매한 경험이 있습니까?

- ① 있다 ② 없다 ③ 잘 모르겠다

3-12. 귀하가 지금 대형마트나 시장에서 수산물을 구매한다고 가정합니다. 진열대에는 HACCP 인증마크가 부착된 수산물도 있고 부착되지 않은(미인증) 수산물도 있는데 두 상품 모두 가격을 제외한 중량이

나 원산지 등이 모두 같습니다. 귀하는 HACCP 인증마크가 부착된 수산물 가격이 일반(미인증) 수산물 가격에 비해 몇 %나 더 비싸더라도 구매할 의향이 있습니까?(체크(✓) 표시 요망)

조금이라도 비싸면 구매 안 함	(아래 수치) 정도 비싸더라도 구매함								
	5%	10%	15%	20%	25%	30%	40%	50%	50% 이상
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩

☐ 수산물 이력추적제(Traceability System)

도입목적	인증기관	인증마크
수산물을 생산단계부터 판매단계까지 각 단계별로 정보를 기록·관리하여 해당 수산물의 안전성 등에 문제가 발생할 경우 그 수산물을 추적하여 원인규명 및 필요한 조치를 할 수 있도록 관리	농림수산물식품부 (국립수산물품질 검사원)	



3-13. 귀하는 상기 설명과 인증마크를 본 후 이 제도를 알 것 같습니다?

- ① 매우 잘 안다 ② 어느 정도 안다 ③ 본 적이 있는 것 같다
④ 잘 모른다 ⑤ 전혀 모른다

3-14. 귀하는 실제로 이력추적제 인증마크가 부착된 수산식품을 구매한 경험이 있습니까?

- ① 있다 ② 없다 ③ 잘 모르겠다

3-15. 귀하가 지금 대형마트나 시장에서 수산물을 구매한다고 가정합니다. 진열대에는 수산물이력제 인증마크가 부착된 수산물도 있고 부착되지 않은(미인증) 수산물도 있는데 두 상품 모두 가격을 제외한 중량이나 원산지 등이 모두 같습니다. 귀하는 수산물이력제 인증마크가 부착된 수산물 가격이 일반(미인증) 수산물 가격에 비해 몇 %나 더 비싸더라도 구매할 의향이 있습니까?(체크(✓) 표시 요망)

조금이라도 비싸면 구매 안 함	(아래 수치) 정도 비싸더라도 구매함								
	5%	10%	15%	20%	25%	30%	40%	50%	50% 이상
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩

4. 귀하는 다섯 가지의 인증제도 가운데 어떤 제도가 수산식품의 위생, 안전성을 가장 잘 보증할 수 있다고 보십니까?(즉, 가장 신뢰할 수 있는 제도에 체크(✓) 표시)

① 품질인증	② 지리적표시제	③ 친환경 수산물 인증제	④ HACCP	⑤ 수산물 이력추적제
 				

5. 다섯 가지 유형의 인증표시(로고) 가운데 아래의 도입목적에 부합하고, 가장 쉽게 이해할(알아볼) 수 있는 표시는 무엇이라고 보십니까?(체크(✓) 표시)

※ 도입목적

- ① 품질인증제: 수산물, 수산특산물, 수산전통식품의 품질을 향상시키고 소비자를 보호
- ② 지리적표시제: 지리적 특성을 가진 우수한 수산물 또는 수산가공품의 품질 향상, 지역특화산업으로 육성, 소비자 보호
- ③ 친환경수산물 인증제: 친환경 수산업의 육성과 소비자 보호
- ④ 위해요소중점관리기준(HACCP): 식품의 원료관리 및 제조, 가공, 조리, 유통의 전 과정에서 위해한 물질이 식품에 섞이거나 식품이 오염되는 것을 방지
- ⑤ 수산물 이력(추적)제: 수산물을 생산단계부터 판매단계까지 각 단계별로 정보를 기록·관리하여 해당 수산물의 안전성 등에 문제가 발생할 경우 그 수산물을 추적하여 원인규명 및 필요한 조치를 할 수 있도록 관리

① 품질인증제	② 지리적표시제	③ 친환경 수산물 인증제	④ HACCP	⑤ 수산물 이력추적제
				

6. 귀하는 수산식품을 구매할 때 어떤 점을 중요하게 고려하십니까? 아래의 보기 가운데 중요하게 고려하는 요인을 순서대로 2개만 골라 주십시오.

1순위() 2순위()

- ① 맛(식감) ② 안전성(신선도) ③ 가격 ④ 원산지 ⑤ 브랜드
 ⑥ 외관(모양, 색깔) ⑦ 포장상태 및 판매단위 ⑧ 기타

7. 수산식품(어패류, 해조류, 수산가공품 등을 모두 포함)을 얼마나 자주 구매하는 편입니까?

- ① 2~3일에 한번 정도 ② 주 1회 정도 ③ 월 2~3회 정도
④ 월 1회 정도 ⑤ 구입하지 않는다

8. 귀하는 수산식품을 구매할 때, 각종 인증표시(로고)를 확인하는 편입니까?

- ① 무조건 확인한다 ② 잘 확인하는 편이다 ③ 보통이다
④ 잘 확인하지 않는 편이다 ⑤ 전혀 확인하지 않는다

지금까지 설문에 답해 주셔서 대단히 감사합니다.

수산물 정부인증제도에 대한 설문조사표

〈생산업체 대상〉

안녕하십니까?

한국해양수산물개발원은 우리나라의 해양수산물 정책을 연구하는 국무총리실 산하의 국책 연구기관입니다. 우리 연구원에서는 수산물에 적용되고 있는 다양한 정부 인증제도에 대해 수산물 제조업체들이 어떻게 인식하고 있는지를 조사하고 있습니다. 바쁘시더라도 잠시 시간을 내어 조사에 참여해주시기를 부탁드립니다. 참고로 본 설문조사 결과는 순수하게 연구목적으로 이용되므로 안심하고 기재하셔도 됩니다. 여러분의 적극적인 협조를 부탁드립니다. 감사합니다.

2011년 6월

연구책임자: 주문배 연구위원

담당자: 이현동 책임연구원

☎ : 02-2105-2749 FAX : 02-2105-2859



업체명	
소재지	① 서울·경기 ② 강원 ③ 경북 ④ 경남 ⑤ 충남·충북 ⑥ 전북 ⑦ 전남 ⑧ 제주
경영주 성별	① 남 ② 여
경영주 연령	① 20대 이하 ② 30대 ③ 40대 ④ 50대 ⑤ 60대 ⑥ 70대 이상
가공경력	① 3년 미만 ② 3~5년 ③ 6~10년 ④ 11~15년 ⑤ 16~20년 ⑥ 20년 이상
매출규모 (최근 3년 평균)	① 3억 원 미만 ② 3~5억 원 미만 ③ 5~10억 원 미만 ④ 10~30억 원 미만 ⑤ 30~50억 원 미만 ⑥ 50~100억 원 미만 ⑦ 100억 원 이상
종업원 수	① 5명 미만 ② 5~10명 미만 ③ 10~20명 미만 ④ 20~50명 미만 ⑤ 50명~100명 미만 ⑥ 100명 이상
주요 생산품목	
자사 브랜드 보유유무	① 있다(브랜드명:) ② 없다

1. 현재 수산물(수산식품)의 품질, 위생, 안전성 등을 보장하기 위해 정부가 보증하는 다양한 인증제도가 시행되고 있습니다. 귀하(귀사)는 이러한 인증제도에 대해 어느 정도나 알고 계십니까?

구 분		① 매우 잘 안다	② 어느 정도 안다	③ 본 적이 있는 것 같다	④ 잘 모른다	⑤ 전혀 모른다
품질 인증제*						
지리적 표시제						
친환경 수산물 인증제						
HACCP						
수산물 이력제						

2. 현재 귀사에서서는 다양한 수산식품 인증제도에 어떻게 대응하고 계십니까? 현재의 대응 상태에 대해 체크(✓)해 주시기 바랍니다.

구 분		귀사는 현재 어느 단계입니까?			
		① 도입을 준비(검토) 하지 않고 있음	② 준비(검토) 하는 단계임	③ 신청한 단계임	④ 인증취득 하여 제품 판매하고 있음
품질 인증제*					
지리적 표시제					
친환경 수산물 인증제					
HACCP					
수산물 이력제					

- 2-1. (2번 문항에서 인증을 취득하여 제품으로 판매하는 경우만 응답)
 인증을 취득한 년도는 언제입니까? 그리고 인증을 취득하기 전의
 평균 매출액을 100으로 보았을 때, 출시 후 매출액은 대략 몇 %
 정도로 평가할 수 있습니까?

구 분	인증취득 연도	출시 전후 평균 매출액 비교	
		출시 전 평균 매출액	출시 후 평균 매출액
품질인증제		100	
지리적표시제		100	
친환경수산물 인증제		100	
HACCP		100	
수산물 이력추적제		100	

※ 상기 5개 인증제도 중에서 2개 이상의 인증을 취득한 경우, 해당 제도 모두에 기입

3. 실제로 인증 취득이 귀사 매출액 향상에 도움이 되었다고 보십니까?

- ① 매우 큰 도움이 되었다
- ② 어느 정도 도움이 되었다
- ③ 보통이다(이전과 별 차이가 없다)
- ④ 별로 도움이 되지 않았다
- ⑤ 전혀 도움이 되지 않았다

4. 아래의 다양한 인증제도 가운데 인증 취득이 가장 어려운(시간과 비용
 이 많이 드는) 제도와 사후 관리가 가장 힘든 제도는 무엇이라고 보십
 니까? 각각 1개씩만 기재해주시기 바랍니다.

- 인증 취득이 가장 어려운 제도:
- 사후 관리가 가장 힘든 제도:

① 품질인증제	② 지리적표시제	③ 친환경 수산물 인증제	④ HACCP	⑤ 수산물 이력추적제
				

5. 귀사(귀하)는 다양한 수산식품 정부 인증제도 가운데 소비자들이 가장 신뢰하는 제도는 무엇이라고 보십니까?(체크(✓) 표시)

① 품질인증제	② 지리적표시제	③ 친환경 수산물 인증제	④ HACCP	⑤ 수산물 이력추적제
				

6. 귀사(귀하)는 국산 수산식품 인증제도가 효율적으로(원활하게) 추진되고 있다고 보십니까?

- ① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다
- ④ 그렇지 않다 ⑤ 전혀 그렇지 않다

7. 현재 수산식품 인증제도의 문제점은 무엇이라고 보십니까? 아래의 보기 가운데 가장 중요하다고 생각되는 두 가지만 순서대로 기재해주시기 바랍니다.

1순위() - 2순위()

- ① 인증을 받기까지의 절차가 까다롭고 유지·운영에 인력, 비용이 많이 소요된다
- ② 인증을 위한 기준, 절차, 표시방법, 품목 선정 등이 모호하거나 적합하지 않다
- ③ 인증제도의 종류가 너무 많아 소비자나 생산자나 모두 혼란스럽다
- ④ 어렵게 인증을 받아도 실제 매출증대로 이어지지 않는다(소비자 인식 부족)
- ⑤ 인증 획득의 어려움에도 불구하고, 중앙정부 및 지자체의 지원이 부족하다
- ⑥ 생산업체의 영세성으로 인해 인증을 획득해도 광고·홍보에 어려움이 많다
- ⑦ 기타()

8. 아래의 인증제도들은 고유한 도입목적이 있음에도 불구하고, 소비자나 생산자 모두 혼란스러워 하는 것이 사실입니다. 이에 따라 비슷한 제도를 통합·운영할 필요성도 제기되고 있습니다. 만약 통합할 경우, 통합의 주체가 될(가장 중요한) 제도와 대상이 될(폐지될) 제도는 무엇이라고 보십니까? 각각 1개씩만 기재해주시기 바랍니다.

- 통합의 주체가 될 제도:
- 통합의 대상이 될 제도:

① 품질인증제	② 지리적표시제	③ 친환경 수산물 인증제	④ HACCP	⑤ 수산물 이력추적제
				

9. 만약 정부가 다양한 수산식품 인증제도를 통합·운영하게 된다면 통합에 있어서 어떤 기준(원칙)이 가장 중요하게 고려되어야 한다고 판단하십니까?(체크(✓) 표시)

- ① 수산식품의 위생·안전(신선도)
- ② 수산식품의 품질(상품화에 따른 시장경쟁력)
- ③ 수산식품 산지의 자연환경적 우수성
- ④ 친환경적인 생산 방식
- ⑤ 식품사고 발생 시 원인 규명 및 해당 제품 리콜(회수)

10. 국내의 수산식품 인증제도 활성화를 위한 정책과제 가운데 가장 중요한 지원은 무엇이라고 보십니까?(체크(✓) 표시)

- ① 컨설팅 등 교육지원 강화
- ② 인증품의 국내유통·수출 등 판로개척 지원 강화
- ③ 인증품에 대한 광고·홍보 지원 강화
- ④ 인증제도 도입에 필요한 자금 지원 강화
- ⑤ 기타()

11. 마지막으로 귀사에서 취득한 수산식품 인증제도의 도입 및 유지·운영에 있어서 문제점(어려움) 및 개선방안이 있다면 간략히 기재해주시기 바랍니다.

구 분	문제점	개선방안
수산물(수산특산물), 수산전통식품 품질인증제		
지리적표시제		
친환경수산물 인증제		
위해요소중점관리 기준(HACCP)		
수산물 이력추적제		

지금까지 설문에 답해 주셔서 대단히 감사합니다.

부록 2. 프랑스 인증제도 가이드북



프랑스 국립원산지품질관리원
주소: 파리 8구 앙주가 51번지
전화번호: 01 53 89 80 00 팩스: 01 42 25 57 97
웹사이트: www.inao.gouv.fr

GUIDE DU DEMANDEUR D'UN LABEL ROUGE (라벨 루즈 신청 가이드)⁷⁹⁾



Version n° 3 du 2 juin 2010(2010년 6월 2일 제3판)

79) 신청 가이드에는 라벨루즈 인증을 받기 위한 절차 및 세부 내용이 자세히 제시되어 있다. 그러나 전체 내용을 모두 수록하기에는 분량이 방대하여 주요 내용만 간략히 요약·정리하였음을 밝힌다.

1. 개요

프랑스 「농업법」 L조 640-2 항은 농림수산물 및 식료품의 품질 및 원산지 관리를 규정하고 있다. 원산지 품질인증표시(Signes d'identification de la qualité et de l'origine: 이하 SIQO)는 레드라벨, 원산지 명칭(원산지명칭통제(Appellation d'origine contrôlée: 이하 AOC) 및 원산지명칭보호(Appellation d'origine protégée: 이하 AOP), 지리적표시보호(Indication géographique protégée: 이하 IGP), 전통상품보증(Spécialité traditionnelle garantie: 이하 STG), ‘바이오 농업(agriculture biologique)’ 표시가 있다.

INAO는 각 SIQO와 관련된 법령의 집행을 담당하는데, 본 가이드는 그 중에서도 특히 레드라벨에 관한 각종 절차와 내용을 담고 있다. AOP, IGP, STG 가이드북은 INAO 인터넷 홈페이지에서 내려받거나 각 지역 INAO를 방문하면 찾아볼 수 있다.

1) 적용 범위

프랑스 「농업법」 L조 641-1 항에서 레드라벨의 적용 범위를 정의하고 있다. 레드라벨 인증을 받을 수 있는 상품은 해산물을 포함한 식료품과 비(非)식량, 비가공 농산물이다. 예로, 잔디는 레드라벨 인증 상품군에 포함되지만, 임산물은 포함되지 않는다. 레드라벨은 원산지와 상관없이 모든 생산물에 적용될 수 있다. 예로, 유럽연합 역외 상품도 레드라벨 인증을 받을 수 있다. 레드라벨은 IGP, STG 및 ‘바이오 농업’ 표시와 병행 표시가 가능하지만, AOP나 ‘뱅 드 페이(vin de pays)’ 명칭과는 병행 표시될 수 없다.

2) 우수 품질(qualité supérieure) 정의

「농업법」 L조 641-1 항은 “레드라벨은 해당 생산물이 특별한 생산조건

이나 제조 환경을 통해 획득한 우수 품질 수준을 만족하며, 첨부된 세부 약정서(cahier des charges)를 충족하는 특수한 특징을 보여준다는 것을 증명한다. 이 특징들은 다른 유사 식료품이나 생산물과 레드라벨 생산물을 구별해주는 특징들이다.”라고 명시하고 있다.

‘우수품질’이라는 상대적인 개념을 이해하려면, 해당 업종의 품질관리 보호기구(이하 ODG⁸⁰⁾)가 해당 생산물에 대한 일종의 ‘식별기준’을 마련함으로써 생산물의 특징을 정의하고, 그 생산물의 우수 품질을 나타내는 핵심 항목들을 제시한다. ODG는 레드라벨 생산물의 품질을 비교할 수 있도록 일반적인 기준 생산물을 정의한다. 여기서 ‘일반적인 생산물’이란 레드라벨 후보 생산물과 비슷한 생산물로, 흔하게 유통되며, 해당 업종의 현행 법규나 올바른 관례에 부합하는 생산물을 의미한다.

ODG는 세부 약정서 작성 시, 일반적인 비교 생산물을 정의해야 한다. 그리고 세부 약정서에 레드라벨 생산물의 우수품질 창출에 기여하는 생산조건을 명시한다. 레드라벨 생산물의 시각, 청각, 후각, 미각, 촉각적 성질을 기준 생산물과의 비교를 통해 직접 평가하거나 심사위원에게 평가를 위임한다. 이때 평가를 담당하는 심사위원은 해당 레드라벨 생산물의 목표 사용자층에 속하는 인물이어야 한다. ODG가 타당한 논거를 제시할 경우, 국가위원회는 시, 청, 후, 미, 촉각의 영역에 속하지 않는, 예를 들어, 물리·화학적 성질 같은 기타 추가적인 성질을 포함하는 방법을 이용한 레드라벨 생산물 성질 평가제안서를 검토할 수 있다.

ODG는 시, 청, 후, 미, 촉각적 특징이나 물리·화학적 기준 등의 사전에 결정된 기준에 근거해 레드라벨 생산물의 우수 품질평가 양식을 제시한다.

80) ‘품질관리보호기구(Organisme de Defense et de Gestion: ODG)’란 원산지품질인증표시 생산물의 관리와 보호를 담당하는 기구로 민간단체이며, INAO 원장이 관련 국가위원회에 자문 후 해당 단체의 ODG 지위를 인정한다. ODG는 레드라벨 신청 과정 및 인증 이후 절차에서 INAO의 교섭 상대가 된다. 각 생산물에 대해 단 하나의 ODG만 인정되지만, 하나의 ODG가 복수의 생산물 및 품질인증표시를 관리할 수 있다.

이 경우, 해당 ODG의 레드라벨 생산물의 우수 품질은 일반적인 비교 생산물은 물론, 레드라벨 신청 단체의 생산물이나 변경된 레드라벨 생산물과 비교해 평가된다. 또한 ODG는 품질평가 양식을 정기적으로 제시한다.

레드라벨 생산물의 우수 품질은 다음의 기준 전체, 혹은 일부에 근거한다. 첫째, 널리 보급된 다른 유사 생산물의 생산조건과 구별되는 고유한 생산조건, 둘째, 생산물의 시, 청, 후, 미, 촉각적 특징, 셋째, 고유한 생산조건에 비추어 본 레드라벨 생산물의 이미지, 넷째, 서비스, 판매형태 및 관련 시장 분석을 통해 증명된 모든 다른 적절한 요소가 해당된다.

그리고 ODG는 레드라벨 생산물의 우수 품질이 유지되는지 정기적으로 모니터링한다. 모니터링 방식은 상기에 언급된 우수 품질 평가방식과 동일하다.

2. 레드라벨 인증 신청

1) 신청 구비서류

레드라벨 인증 신청에 필요한 서류에는 ODG 지위 인정 신청서, 레드라벨 적용에 대한 기술적·경제적 타당성 연구 보고서, 해당 생산물의 시, 청, 후, 미, 촉각적 성질 정의 및 심사위원 평가에 근거한 우수품질 평가 보고서, 세부 약정서 초안, 라벨링 견본, 종합 차트, 세부 약정서 이외의 기타 서류에 언급되는 인증기관 이름, 필요한 경우 IGP 병행 표시 신청서 등이 있다.

2) 세부 약정서의 내용

세부 약정서는 레드라벨 생산물의 우수품질을 창출하는 고유한 특징 및 성질 전체와 주요 관리항목 및 평가방법을 정의한다. 또한 생산물의 인

증 조건을 준수하기 위해, 선언적 의무사항을 제정하고 생산물의 생산, 가공, 포장 단계에 종사하는 모든 사람에게 해당 의무사항의 기록을 강제할 수 있다.

레드라벨 생산물 세부 약정서는 일반적인 규제에 속하는 요소들을 포함하지 않는다. 이 요소들은 다른 생산물 관련 종사자들에게도 공히 적용되며, 행정당국의 규제 대상이기 때문이다. 그러나 신청인은 원한다면 생산물의 품질과 직접적으로 관련이 있는 규제 내용을 세부 약정서에 포함시킬 수 있다.

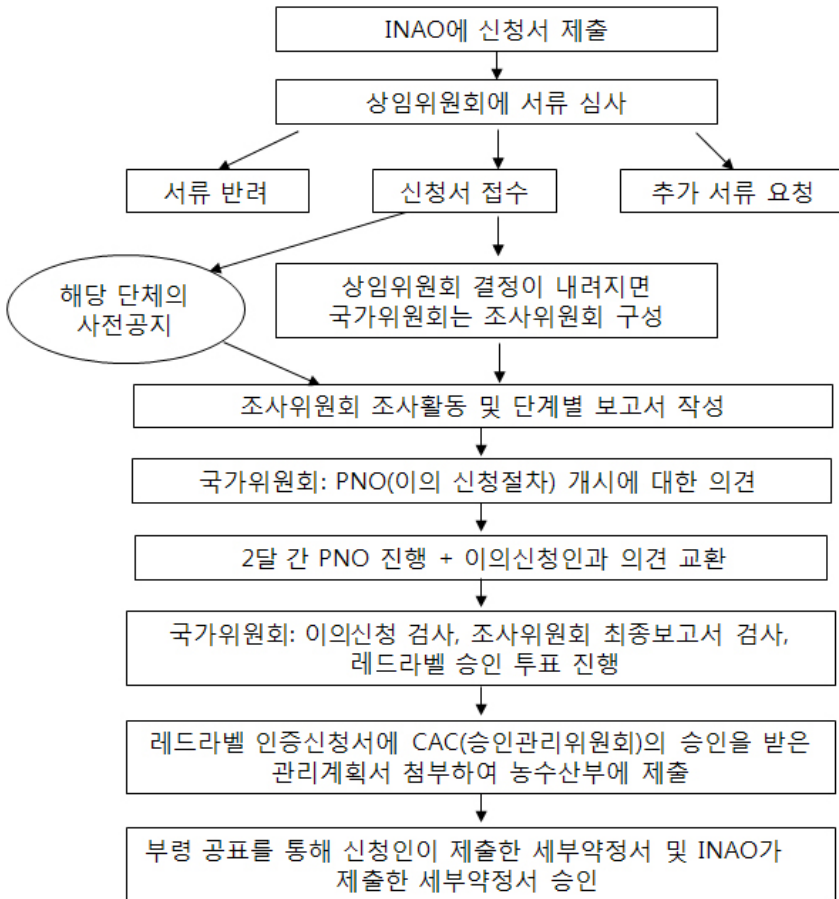
세부 약정서 작성과 병행하여, 관리 계획서도 작성되어야 한다. 통제 기관이 신청단체와 협력하여 작성한다. 이때, INAO 승인관리위원회(CAC)의 권고사항을 준수한다. 세부 약정서의 구성은 다음과 같다.

- 가. 신청 단체 명칭
- 나. 레드라벨 생산물 명칭
- 다. 생산물 묘사
 - a) 생산물 소개
 - b) 일반적인 생산물과의 비교
 - c) 우수품질 증명자료
- 라. 이력추적
- 마. 산출 방식
- 바. 라벨링-레드라벨 생산물에 고유한 특징 표기
- 사. 주요 관리항목 및 평가방법

3) 인증신청 심사절차

레드라벨의 인증신청 심사절차는 아래의 그림과 같다. 레드라벨 인증을 위해, 신청단체는 상임위원회의 서류접수 여부 판정 이후 신청서 심사

시작 단계에서 관련 업종 종사자들에게 레드라벨 신청 사실을 언론을 통해 보고해야 한다.



한편, 레드라벨 인증 신청서는 두 달 동안 이의신청 절차의 대상이 된다. 이의신청 절차의 개시, 대상 및 기간은 프랑스 관보에 발표된다. 이 발표문에는 INAO 소재지 주소와 세부 약정서 초안을 열람할 수 있는 인터넷 홈페이지 주소를 명기한다. 두 달로 예정된 세부 약정서 초안 열람기간 동안, 이의신청인은 반대의견을 INAO에 서면 제출한다. INAO는 이렇게 수집

된 반대의견을 레드라벨 신청단체에 통고하며, 레드라벨 신청단체는 두 달 이내에 이의신청에 답해야 한다. INAO는 레드라벨 신청단체의 답변을 받아 다시 해당 반대의견을 제출한 이의신청인에게 전달한다. 답변을 받은 이의신청인이 다른 의견을 개진하려면 15일 이내에 해야 한다. INAO는 이의신청인에게 이후 결과를 통보한다.



프랑스 국립원산지품질관리원
주소: 파리 8구 양주가 51번지
전화번호: 01 53 89 80 00 팩스: 01 42 25 57 97
웹사이트: www.inao.gouv.fr

Guide d'étiquetage des denrées alimentaires biologiques (유기농식품 표시 가이드)⁸¹⁾



2009년 6월 24일 버전

81) 신청 가이드에는 AB(Agriculture Biologique) 인증을 받기 위한 절차 및 세부 내용이 자세히 제시되어 있다. 그러나 전체 내용을 모두 수록하기에는 분량이 방대하여 주요 내용만 간략히 요약·정리하였음을 밝힌다.

1. 개요

본 식품 표시 가이드북은 유기농 원재료를 포함하는 비(非)가공식품, 또는 가공식품 생산업에 종사하며, 제품 표시에 유기 농업 관련 표시를 사용하고자 하는 생산자들을 위한 가이드북이다. 본 가이드북은 2009년 1월 1일부터 효력이 발생한 유럽이사회 규칙 CE n° 834/2007 및 CE n° 889/2008의 규정들이 올바르게 적용될 수 있도록 관련 종사자들의 이해를 돕기 위해 작성되었다. 본 가이드북은 모든 사례를 망라한 가이드북이 아니며, 가장 중요한 사례만을 담고 있기 때문에 필요한 경우 추가, 보충될 수 있다.

2. 정의

‘식품표시’라 함은 식품의 포장, 서류, 가격표, 포장용 고리 등에 표시되어 있는 상표나 제조마크, 그림이나 표시, 설명, 표지를 말한다. ‘사전 포장된 식품’이라 함은 어떤 식품이 최종 소비자나 공동체를 위해 진열될 때, 이 식품과 해당 식품의 포장물이 구성하는 판매단위를 의미한다. 즉, 판매를 위해 진열되기 전에 포장되어, 포장물이 해당 식품을 완전히, 혹은 부분적으로 감싸고 있기 때문에 포장이 변경되거나 개봉되지 않는 한 내용물이 변경될 수 없도록 포장된 식품이다.

‘농산물이 주원료로 사용된 식품’이라 함은 원재료의 50%이상이 농산물인 식품으로, 농산물 원재료가 해당 식품의 특징을 이루는 식품이다. 물과 식염(食鹽)은 농산물 원재료 계산에 포함되지 않는다. ‘상업서류’라 함은 영수증, 송장, 카탈로그, 테크니컬 노트(TN) 등을 말한다. ‘포장재’라 함은 필름, 인쇄 조판, 포장용품, 가격표 등 식품의 식별을 위해 사용되는 물품을 말한다.

3. 일반적 규칙

1) 유기농 용어 사용에 대한 일반적 규정

유기농 생산양식을 의미하는 모든 용어는 유럽연합 및 유럽공동체 회원국의 모든 언어에서 엄격한 보호의 대상이다. 프랑스어로는 ‘biologique’와 ‘bio’로 표기된다. 신선 농산물 혹은 비가공 농산물의 경우, 유기농 생산을 의미하는 용어는 오직 해당 농산물이 그 자체로 100% 유기 농산물일 경우에만 사용할 수 있다.

비(非)유기 농산물에 유기농 생산양식을 의미하는 용어를 사용하는 행위는 엄격히 금지된다. 단, 해당 용어가 유기농업과 명백히 어떤 관련도 없는 경우는 제외한다. 식품의 상표, 제품 표시, 광고에서 소비자를 기만하거나, 혼란을 줄 수 있는 유기농업에 관한 모든 언급은 엄격히 금지된다.

2) 식품의 카테고리

〈비가공 농산물〉

‘비(非)가공 농산물’이란 자연 상태에서 세척, 세정 과정이나 수분 함유량을 줄이기 위한 열처리, 역학적 처리, 물리적 처리 정도만을 거친 농산물을 의미한다.

〈유기농 원재료를 95% 이상 포함하는 식품〉

주원료가 하나 혹은 다수의 식물성, 또는 동물성 농산물로 구성된 식품(식용), 다시 말해 가공식품으로, 원료 중 유기농 농산물을 최소 95% 이상 포함하고 있는 식품의 경우, 판매제품 명칭에 유기농 생산양식 관련 용어를 표시할 수 있다. 최대 5%까지 허용되는 비(非)유기농 원재료는 유럽

이사회규칙 n° 889/2008의 부칙 IX에 명시된 원재료이거나, 회원국의 관할기관이 허용한 원재료이어야 한다.

〈몇 가지 유기농 원재료를 사용한 식품〉

유기농 원재료와 비(非)유기농 원재료가 여러 비율로 사용된 식품의 경우, 제품명이 아닌 원재료명에만 유기농 생산방식과 관련된 언급을 할 수 있다. 원재료명은 다음을 만족시켜야 한다. 첫째, 원재료 중 어떤 것이 유기농 원재료인지 표시한다. 둘째, 전체 농산물 원재료 중 유기농 원재료가 차지하는 비율을 표시한다.

〈주원료로 어업 생산물이나 수렵 생산물이 사용된 식품〉

유기농 생산양식 관련 표시는 유기농 원재료에 대해서만 가능하다. 제품명과 동일한 표시면 및 원재료명 표시면에 표시한다. 원재료명 표시면에는 어떤 원재료가 유기농 원재료인지, 전체 농산물 원재료 중 유기농 원재료가 차지하는 비율은 얼마인지 명시한다. 이 카테고리에 속하는 식품의 원재료 중 함량이 가장 높은 원재료는 수렵이나 어업으로 획득한 야생동물이며, 모든 다른 농산물 원재료는 유기농 원재료다.

예를 들어, 해바라기씨 오일이 첨가된 참치 캔의 경우, 참치는 어업 생산물이고, 해바라기씨 오일이 유기농 원재료다. 도요새 파이의 경우, 도요새는 야생동물이며, 다른 모든 농산물 원재료(돼지 살코기, 달걀, 향신료, 젤리 등)는 유기농 원재료이고, 여기에 물과 식염이 추가된다.

〈유기농 생산으로 전환 중인 식물성 식품〉

단 하나의 식물성 농산물로 구성된 비가공 농산물 및 식품만 ‘유기농업으로 전환 중인 제품’이라는 표시를 사용할 수 있는데, 그것도 다른 식의

로는 불가능하며, 오직 ‘유기 농업으로 전환 중인 제품’이라고만 표시가능하다. 이 표시를 사용하려면 해당 농산물이나 원재료가 수확 전에 최소 12개월 이상의 전환 기간을 거친 상태여야 한다.

4. 식품의 유기농 원재료 함량(%) 계산방식

유기농 원재료의 함량을 계산할 때, 식품을 구성하는 농산물 원재료만을 고려한다. ‘원재료’라 함은 식품의 표시와 진열 및 광고에 대한 유럽의 회와 유럽이사회의 지침 2000/13/CE 제 6조 제 4항에 정의된 물질을 말한다. “원재료라 함은 어떤 식품의 제조나 가공 과정에 사용되었고, 최종 제품 속에 변화된 형태로 존재하는, 첨가물을 포함한 모든 물질을 말한다. 만약 어떤 식품의 특정 원재료가 그 자체로 여러 원재료를 사용해 제조되었다면, 이 원재료들도 해당 식품의 원재료로 간주된다.”고 나와 있다.

유기농 원재료의 함량 계산은 제품 가공에 투입되는 전체 농산물 원재료 중 유기농 원재료가 차지하는 비율(%)을 계산하는 것이다. 한편, 가공식품의 제조 과정에 투입되거나 해당 식품의 원재료 가공에 사용된 물은 유기농 원재료 함량 계산 시 고려하지 않는다. 왜냐하면 유기농 원재료 함량은 농산물 원재료만을 대상으로 계산되기 때문이다.

유기농 원료의 함량 계산 시, 해당 가공 식품의 제조에 실제 사용된 원재료 양을 고려해야 한다. 이를테면 가공 과정에 투입된 대두 엑기스의 중량이나 대두 고형분의 중량을 고려해야지, 대두 엑기스나 대두 고형분을 제조하는데 사용된 대두의 양을 고려해서는 안 된다. 원재료의 함량은 최종 가공식품의 중량이 아니라 가공 과정 이전의 총량에 대한 비율로 계산된다. 이는 예컨대, 가공 과정에서 증발로 인한 중량 손실이 발생할 때 계산오류를 피하기 위함이다.

5. 식품 표시

유기농 원재료 함량이 95% 이상인 사전 포장되지 않은 식품의 경우, 2010년 7월 1일부터 제품명에 유기농 관련 용어를 사용한다. 그리고 통제기관 코드번호, 유럽 유기농 로고(선택 사항), 유기농 로고 ‘AB’(선택 사항), 농산물 원재료 생산지 표시, 어떤 원재료가 유기농 원재료인지 알려주는 원재료명 표시 등을 명시해야 한다. 한편, 유기농 원재료 함량이 95% 이상인 사전 포장된 식품의 경우에는 상기 표시와 모두 동일하게 적용되나 유럽 유기농 로고가 의무사항이라는 점에서 차이가 있다.

제품 카테고리	식품 유형	유기농 표시	통제기관 코드번호	유럽 유기농 로고	UE/비 UE 농업 표시	유기농 원재료 함량(%)
유기농 원재료 95% 이상 식품	사전 포장된 식품	판매명에 표시해야하는 의무 표시사항, 유기농 (biologique) 축약형 및 파생형: 바이오(bio), 에코(eco)	최종 생산과정이나 가공과정을 수행한 제조업체의 의무사항	같은 표시면에 표시		선택 사항
	기타	판매명에 표시해야하는 의무 표시사항, 유기농 (biologique) 축약형 및 파생형: 바이오(bio), 에코(eco)	최종 생산, 혹은 가공과정을 수행한 제조업체의 의무사항	의무 사항	유럽유기농 로고 사용 시 의무사항 활자의 크기, 폰트, 색상은 판매명 활자와 동일하거나 덜 눈에 띄도록 유의	선택 사항

글로벌 경쟁력 강화를 위한
수산식품 정부인증제도 개선방안

2011年 12月 29日 印刷

2011年 12月 31日 發行

編輯兼 發行人	金	學	韶
發行處	韓國海洋水產開發院		
	서울특별시 마포구 매봉산로 45		
전 화	02-2105-2700	FAX: 02-2105-2800	
등 록	1984년 8월 6일	제313-1984-1호	

組版・印刷/비전테크 1588-0233

정가 15,000원

판매 및 보급 : 정부간행물판매센터 Tel : 02-394-0337