

친환경 축산물이 뜨고 있다

향후 닭고기 시장을 선도할 친환경 닭고기

본지 김 효 진 기자

현재 축산업은 환경측면에서의 역할이 지속적으로 강조되고 있으며, 안전식품에 대한 국민적 관심 또한 높아지고 있다. 그러므로 지속 가능한 축산을 위해 친환경축산은 이제 선택이 아닌 필수 조건이다.

실제 대형 할인마트에 가보면 축산물 코너에 과거에 없던 '친환경 축산물' 제품이 하나 둘 경쟁적으로 출시되면서 점차 그 자리를 넓혀가고 있다. 닭고기의 경우 (주)하림, (주)마니커, (주)체리부로 등 닭고기 회사에서는 이미 2~3년 전부터 친환경 육계 사육 프로그램을 추진해 왔으며, 친환경 사육단계를 통한 원재

료 확보는 물론 가공, 생산 단계에서도 품질 확보와 생산이력 관리를 통해 소비자들이 신뢰할 수 있는 제품을 생산하고 있다.

이제 걸음마 단계인 친환경 닭고기 시장이 정착되기 위해서는 제품에 대한 신뢰성이 우선되어야 한다. 온갖 미사여구(美辭麗句)로 꾸며진 제품이 아닌 정부, 업체, 민간단체간의 지속적인 협조관리 및 체계구축을 통해 식품 및 인증에 대한 공신력을 높여 안전성을 확보한 제대로 된 제품을 생산하는 것이 가장 중요하다.

국내 굴지의 육계 계열화 업체인 (주)하림, (주)마니커, (주)체리부로에서 판매되고 있는 친환경 닭고기 제품에 대해 알아보자.

친환경 축산물(무항생제) 인증마크



사료에 항생·항균제 등을 첨가하지 않고, 일반사료를 급여하면서 사육기준 등을 지켜 생산한 축산물을 말한다.

무항생제축산물 인증을 받기 위해서는 경영관리, 축사 및 사육조건, 가축의 입식 및 번식방법, 전환기간, 동물복지 및 질병관리, 운송·도축·가공과정의 품질관리, 가축분뇨의 처리 등의 세부기준에 대해 인증기관의 엄격하고 철저한 심사를 모두 통과해야 받을 수 있다.

2007년 3월 무항생제축산물 인증제가 도입됨에 따라 인증을 받은 경우에만 '무항생제축산물'이라는 표시가 가능하며, 인증을 받지 않은 경우 '무항생제축산물'이라는 표시를 하지 못한다. 만약 미인증품에 '무항생제축산물'이라는 표시를 할 경우 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처해진다.

친환경 축산물이 뜨고 있다

향후 닭고기 시장을 선도할 친환경 닭고기

(주)하림
'자연 실록(實綠)'



(주)하림은 최근 웰빙 열풍을 타고 친환경 제품을 선호하고 있는 소비자들의 입맛을 겨냥한 자연 실록(實綠)을 출시했다.

이번에 출시한 신제품은 자연의 깨끗함과 신선함을 그대로 담은 친환경 프리미엄 닭고기로 (주)하림이 1년여 간의 준비 끝에 개발한 제품으로 지난 3월 첫 선을 선보였다.

새롭게 선보인 자연 실록의 가장 큰 특징은 지리산, 덕유산 주변의 청정지역에서 키워진 닭으로 마늘과 호유실 등 기능성 사료를 사용해 다른 닭고기와 차별화를 시켰으며, 소비자들이 믿을 수 있도록 사육에서 가공, 판매 과정을 한 눈에 살필 수 있도록 이력관리시스템(www.3fssystem.co.kr)을 도입했다.

특히 친환경 인증농가에서 전문수의사와 친환경 사육 프로그램을 통해 프리미엄 닭을 길러내 one-way-system에 의한 신선한 제품 생산과 함께 공정별 QA요원을 배치해 모니터링과 HACCP(위해요소중점관리기준)에 의해 철저한 품질관리가 이뤄진다.

(주)하림은 새롭게 출시한 제품 홍보를 위해 TV, 라디오 등 다양한 미디어 매체를 이용해 친환경 제품 이미지 홍보 활동을 강화할 계획이며, 백숙 부재료, 양념 소스 등 조리 편의성



판촉물도 함께 개발해 공급할 예정이다.

현재 자연 실록 제품은 유통점용인 통닭 2종, 절단육 1종, 부분육 6종 등 3개

종류가 있고, 대리점용으로는 통닭 6종, 절단육 1종, 부분육(급식) 25종 등 32개 종류로 나눠 유명 백화점 및 중소형 마트, 정육코너 등에서 본격적인 판매에 들어갔다. 판매가격은 소비자가 1kg 통닭 기준 약 5,000원 정도이다.

(주)하림의 이국진 전무는 “지난 3월에 출시한 자연 실록은 친환경 프리미엄 닭고기로 소비자 니즈가 변화함에 따라 이들의 입맛을 겨냥하기 위해 출시한 것으로 앞으로 신제품의 매출 확대를 위해 마케팅을 강화할 방침”이라며 “자연 실록이 닭고기 시장의 변화 흐름에 앞장서 하림의 이미지까지도 한 단계 업그레이드 하는 계기가 될 것이다”고 말했다.

* 이력관리시스템(3F system)이란?

생산에서 소비까지의 전 과정을 시스템화한 관리방식으로 특허받은 양계사료와 친환경제제를 사용한 매뉴얼 육성법으로 사육, 전문양계수의사인 전문 심사원에 의해 관리되며, 소비자는 인터넷을 통해 안전한 닭고기 생산에 관한 생산이력을 확인할 수 있는 시스템이다.

향후 닭고기 시장을 선도할 친환경 닭고기

(주)마니커
'마미안(安)'

마미안(安)

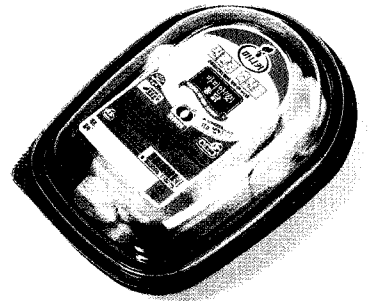
(주)마니커는 2007년 소비자의 보다 안전한 식탁을 위해 친환경 축산법으로 길러낸 친환경 닭고기, '마미안(安)'을 출시하면서 친환경 축산물의 대량 공급시대를 열었다.

(주)마니커는 2004년부터 계약 사육 농가들을 대상으로 일반 육계에 대해 항생제를 투여하지 않는 실험을 시작한 이후 3년 동안 질병 없이 건강한 닭을 키워내는데 성공했다.

친환경 축산물 닭고기의 핵심은 (주)마니커가 독자 기술로 개발한 사료와 사육 노하우에 있다. 즉, 사료내 항생제 첨가 대신 천연물질을 이용한 대체제를 배합해 질병을 예방함과 동시에 3년간 축적된 사육관리 기술을 토대로 안정적인 대량사육에 성공한 것이다.

(주)마니커는 무항생제 사료를 개발함으로써 지금까지 예방 차원에서 첨가하던 항생제의 남용을 줄이고 닭의 질병 저항능력을 키워 소비자들이 보다 안심하고 먹을 수 있는 닭을 대량 공급할 수 있는 길을 열었다는 데 의미를 찾고 있다.

특히 (주)마니커 동두천공장은 2007년 9월 3일 국립농산물품질관리원으로부터 무항생제 축산물 취급자 인증을 취득했으며, 이를 위해 동두천공장은 관련 설비를 보완하고 무항생제



생계의 입고에서부터 도계 및 가공과 출시에 이르는 과정에서 완벽한 관리가 이루어지도록 관리시스템을 확립했다.

'마미안(安)'은 이미 모든 선진국에서 적용하고 있는 진공수축포장과 친환경 포장지를 사용함으로써 신선도 유지에 탁월하며 가정에서 쓰레기 처리시 용이할 뿐 아니라 유통시 발생될 수 있는 오염으로부터의 보호와 육즙이 새는 것을 막아주는 위생적이고 깔끔한 외관이 특징이다.

'마미안(安)'은 친환경 제품은 비싸다는 상식을 깨고 가격도 일반 닭고기에 비해 불과 10~20% 정도 높은 수준이어서, 친환경 축산물의 본격 대중화에 앞장설 제품으로 기대되고 있다.

'마미안(安)'은 (주)마니커의 인터넷 쇼핑몰인 마니커몰(www.manikermall.com)에서 구입할 수 있다.

친환경 축산물이 뜨고 있다

향후 닭고기 시장을 선도할 친환경 닭고기

(주)체리부로
싱싱 AF 닭고기



(주)체리부로는
2008년 병아리부
터 닭고기까지 일
체의 항생물질을

배제하고, 천연 해조 미네랄과 벌집 추출물인 프로폴리스 등 천연물질을 첨가한 사료를 급여해 건강하게 키운 친환경 '싱싱 AF 닭고기'를 출시, 친환경 축산물 시장에 본격 진출했다.

(주)체리부로는 친환경 닭고기 생산을 위해 2007년 5월 22일 농촌진흥청 국립축산과학원과 '무항생제 육계 사육 시스템' 기술협약(MOU)을 체결하고 3개년 계획으로 ▲국내·외 무항생제 닭고기 실태조사 ▲무항생제 육계사육시의 입추전·후 중점관리 항목 설정 ▲항생제 대체제를 이용한 무항생제 닭고기 생산 등에 대한 연구와 기술개발을 공동으로 수행하고 있다.

또한 2007년 11월 2일 건국대 친환경인증센터로부터 유기축산물과 무항생제축산물 제포장에 대한 인증을 획득한 바 있다.

(주)체리부로는 현재 250여개의 협력농가 중 엄선된 40여개 친환경 무항생제 사육인증농가에서 주간 20만수 이상을 공급할 수 있는 안정적인 사육기반을 구축하고 있다.

특히 사육농장별 구분 시스템(Flock



Separation System)과 생산 공정별 컨트롤 시스템(Data Control System) 등 생산이력 관리 시스템을 구축, 생산과정에서 일반제품을 철저히 구분하고 혼입되는 것을 방지한다. 또한 공기냉각시스템(Air Chilling System)으로 풍미를 유지하고 심부온도는 4℃ 이하로 유지해 신선도와 보존성을 향상시켰다.

현재 싱싱 AF 닭고기는 통닭과 가슴살, 안심, 윙, 봉, 통날개, 통다리, 정육, 절단육, 복채 등 부분육 제품으로 나뉘어 일부는 학교급식으로 납품되며 일부는 이마트 등 대형 할인마트에서 구입이 가능하다.

(주)체리부로는 앞으로 '싱싱 AF 닭고기'라는 제품명을 소비자에게 친숙하고 편안하게 다가갈 수 있는 브랜드로 변경할 계획이다.