

수산물 품질인증제도

신영태

한국해양수산개발원 연구감리위원

품질관리 규정 및 기준

수산물 품질인증제이란 수산물이나 수산가공품의 품질을 국가기관에서 인증하여 생산자와 소비자를 보호하고, 수산제품의 품질향상과 공정거래를 도모하고자 하는 것으로서 1994년부터 추진하고 있다. 도입 당시에는 「농수산물 가공산업육성 및 품질관리에 관한 법률」이 그 근거가 되었으나 2001년에 「수산물품질관리법」이 제정되면서 현재는 이 법에 의거하여 추진하고 있다.

수산물 품질인증제도에 대한 기본적인 사항에 대해서는 「수산물품질관리법」에서 정하고 있고, 세부사항에 대해서는 이 법의 시행령과 시행규칙 외에 「수산물, 수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목과 품질인증에 관한 세부기준(농림수산식품부 고시)」과 「품질인증제 세부실시요령(국립수산물품질검사원 고시)」 등에서 규정하고 있다.

수산물 품질인증을 받을 수 있는 기준은 크게 ① 당해 수산물이 그 산지의 유명도가 높거나 상품으로서의 차별화가 인정되는 것, ② 당해 수산물의 품질수준 확보 및 유지를 위한 생산기술과 시설·자재를 갖추고 있을 것, ③ 당해 수산물의 생산·출하과정에서의 자체 품질관리체제와 유통 중 이상품(異狀品)에 대한 사후관리체제를 갖추고 있을 것 등이다. 그리고 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증 대상품목은 ① 전통성과 대중성이 있을

것, ② 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있을 것, ③ 수산전통식품의 보존·계승 및 발전에 필요한 것 중 어느 하나의 요건을 갖춘 품목으로서 수산물품질관리심의회 심의를 거쳐 농림수산식품부 장관이 선정·고시하고 있다.

수산물 품질인증제도는 대상품목과 인증방법에 따라 다시 (협의의) 수산물 품질인증제도, 수산특산물 품질인증제도 및 수산전통식품 품질인증제도의 셋으로 나눌 수 있다. 이때 수산물이란 비교적 단순가공 수산물을 말하고, 수산특산물은 특정한 지역에서 생산하거나 특정한 방법으로 생산한 수산물을 원료로 하여 특별하게 가공한 수산제품을 말하며, 수산전통식품은 예로부터 내려오는 우리 고유의 수산식품과 고전적인 방법이나 새로운 방법을 이용하여 만든 제품을 말한다.

품질인증 절차를 보면, 수산물 및 수산특산물과 수산전통식품 간 다소 차이가 있다. 우선 수산물 및 수산특산물의 경우 위의 기준에 적합한 품목을 대상으로 품질인증을 받고자 하는 자는 ① 품질인증품의 생산계획서, ② 신청품목의 제조공정 개요서 및 단계별 설명서 등이 첨부된 신청서를 국립수산물품질검사원에 접수하면 국립수산물품질검사원에서는 신청서를 검토하고 현장조사를 통해 인증 여부를 판정하고 적합하다고 판단될 경우 수산물품질검사원을 통해 품질인증서를 작성한 후 이를 신청자에게 교부하게 된다. 반면 수산전통식품의 경우는 ① 최근 6개월간 제품

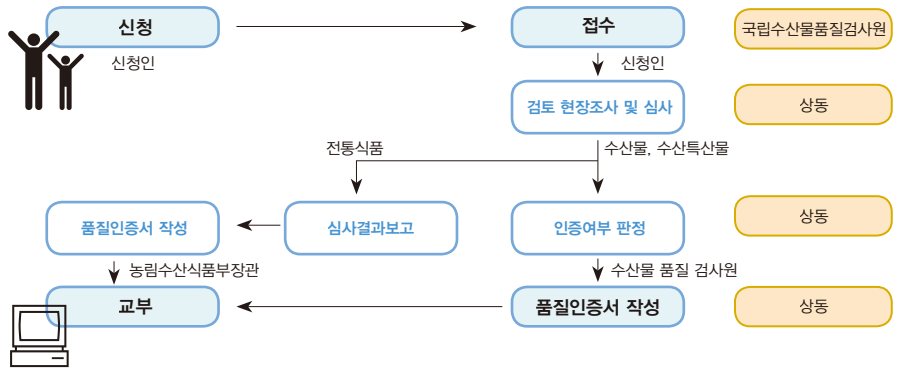


그림 1. 수산물 품질인증 절차

의 생산 및 판매실적, ② 신청품목의 제조공정 개요서 및 단계별 설명서 등이 첨부된 신청서를 접수하되 신청, 검토 및 현장조사 단계까지는 수산물 및 수산특산물과 같다. 그러나 검토 및 현장조사 결과에 기초한 심사결과를 농림수산식품부에 제출하면 농림수산식품부

에서 품질인증서를 작성하여 신청자에게 교부를 한다(그림 1).

수산물 품질인증 품목수

2010년 7월 현재 품질인증을 받은 수산물

표 1. 수산물 품질인증 대상품목 현황

제품별	품목명
건제품(15)	마른오징어, 덜 마른 오징어, 마른옥돔, 마른멸치, 마른한치, 마른꽃새우, 황태, 황태포, 황태채, 굴비, 마른홍합, 마른굴, 콩치과메기, 마른뱅어포, 덜마른한치
염장품(3)	간다시마, 간미역, 간고등어
해조류(9)	마른김, 마른돌김, 마른가닥미역, 마른쌔은미역, 마른실미역, 마른다시마, 마른쌔은다시마, 찌뚱, 마른김(자반용)
횡감용 수산물(23)	신선·냉장품(13) - 넙치, 조피물락, 참돔, 방어, 삼치, 농어, 오징어, 붕장어, 우렁쉥이, 생굴, 홍어, 병어, 전어 냉 동 품(10) - 새조개, 피조개, 새우, 북방대합, 한치, 참치, 학꽂치, 홍어, 병어, 키조개(개이지살)
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(개이지살), 전복, 주꾸미, 명태, 붉은대게살(자숙, 각육), 붉은대게살(자숙, 봉육)

표 2. 수산특산물 품질인증 대상품목 현황

제품별	품목명
조미가공품(9)	조미취치포, 조미개량조개, 조미오징어, 조미핏은오징어, 조미늘인오징어, 조미셀은취치포, 조미늘인취치포, 송어(훈제), 산천어(훈제)
해조가공품(2)	다시마환, 다시마과립

은 총 136개 품목으로써 이 중 수산물 78개, 수산특산물 11개, 수산전통식품 47개 품목이다. 수산물 78개 품목 중에는 건제품이 마른오징어 등 15개 품목, 염장품이 간다시마 등 3개 품목, 해조류가 마른김 등 9개 품목, 횡감용 수산물이 넙치 등 23개 품목, 냉동수산물이 고등어 등 28개 품목을 차지하고 있다(표 1). 수산특산물 11개 품목 중에는 조미가공품이 조미취치포 등 9개, 해조가공품이 다시마 환

등 2개 품목이다(표 2). 한편, 수산전통식품 47개 품목 중에는 젓갈류가 오징어, 명란 등 30개, 죽류가 북어 등 6개, 계장류가 꽃게 등 6개, 건제품은 굴비 등 2개, 기타가 조미김 등 6개 품목이다(표 3).

인증표시 및 유효기간

수산물 및 수산특산물은 국립수산물품질검

표 3. 수산전통식품 품질인증 대상품목 현황

분류	품목명
젓갈류(30)	젓갈(24) - 오징어, 명란, 창란, 조개, 꿀뚜기, 까나리, 어리굴, 소라, 곤쟁이, 멸치, 대구이가미, 명태이가미, 토하, 지리, 새우, 오분자기, 밴댕이, 자하, 가리버, 청어알, 우렁쉥이(멍게), 갈치숙, 한치, 전복 액젓(4) - 멸치, 까나리, 청매실멸치, 새우 식해(2) - 가자미, 명태
죽 류(6)	북어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴
계장류(3)	꽃게, 민꽃게, 참게
건제품(2)	굴비, 마른가닥미역
기 타(6)	조미김, 고추장굴비, 재첩국, 양념장어, 부각류(해조류), 어간장

사원으로부터, 수산전통식품은 농림수산식품부로부터 품질인증을 받게 되면 일정한 마크를 부착할 수 있다. 수산물 및 수산특산물은 품(品)자의 마크를, 수산전통식품은 물레

방아 마크를 부착할 수 있게 된다(그림 2). 한편, 품질인증을 받은 수산물과 수산특산물은 유효기간이 2년이며 수산전통식품의 유효기간은 없다.



그림 2. 수산물 품질인증제도 인증표기