

제9회 우수축산물브랜드 인증

현장취재 II '참프레 닭고기' 우수 축산물 브랜드 인증

일시 : 2012. 12. 4(화) 14:00

장소 : 한국언론진흥재단 20층 국제회의장

주관 : 소비자 (사)소비자시민모임

후원 : 농림수산식품부

협조 : 축산



‘참프레 닭고기’ 우수 축산물 브랜드 인증

편집부

전라북도의 대표적인 닭고기 브랜드 ‘참프레 닭고기’가 우수 축산물 브랜드 인증을 받게 되어 명실공히 전국 대표 브랜드로 자리매김하게 되었다.

(주)동우(대표이사 정창영)는 지난 4일 한국언론진흥재단 국제회의장에서 (사)소비자시민모임 주관, 농림수산식품부, 축산물품질평가원 후원으로 열린 ‘제9회 우수축산물브랜드

인증발표회’에서 ‘참프레 닭고기’가 우수 축산물 브랜드로 인증받았다고 밝혔다.

특히 올해는 한우 27개, 돼지 15개, 육계 2개 브랜드가 우수 축산물 브랜드로 선정됐는데, 이 중 협회 회원사 중 유일하게 ‘참프레’가 선정됐다.

이 인증은 (사)소비자시민모임이 주관한 사업으로서 신청자격에서부터 엄선된 브랜드를



위주로 소비자단체, 유통업체, 생산자단체, 학계전문가로 구성된 브랜드인증위원회에서 전국 유명 축산물 브랜드를 대상으로 서류심사, 농가실사, 현장실사 후 최종 선정 발표했다.

이렇게 생산에서부터 도축·가공, 유통·판매에 이르기까지 각 단계별 엄격한 심사기준을 거쳐 최종 우수 축산물 브랜드로 인증받은 제품은 소비자들에게 절찬리에 판매되고 있다.



▲ 품질을 최우선으로 하는 참프레 닭고기

오롯이 '품질'로 승부하는 '참프레 닭고기'

'참프레 닭고기'는 지난 2007년 첫 브랜드 런칭을 시작으로 종계에서 부화 및 사육 도계에 이르기까지 철저한 품질관리를 통해 업계에서 최우수 브랜드로 인식되어 왔으며 품질에 관련된 홍보·전시 등의 노력의 결과로 이와 같은 성과를 이루게 되었다.

이번 인증으로 인하여 '참프레 닭고기' 브랜드에 대한 소비자의 인지도가 향상되고 이로 인한 판로 확대뿐만 아니라 품질의 우수성이 입증되면서 신선육 브랜드의 품질에 관한 입지를 확고히 하고 사육농가의 소득증대뿐만 아니라 많은 파생효과가 생길 것으로 기대하고 있다.

더욱이 정도경영과 고객 품질만족으로 내실을 다져온 참프레는 2011년 전북 부안군에 참프레공장을 준공하기 시작하여 2012년 12월

현재 시험도계를 눈앞에 두고 있다.

2,200억원이 투입된 참프레 공장은 네덜란드 스토크사의 최신 도계라인을 설치하여 시간당 34,500수의 육계, 삼계 및 오리 토종닭을 세계 최정상급의 품질로 도계할 수 있게 되었다.

무인 자동화 창고 시스템 설치로 인해 신선육의 철저한 온도관리를 가능하게 하고, 5.7km에 이르는 한 차원 선진화된 냉각시스템(에어칠링) 뿐만 아니라 생계입고부터 상품화되기까지의 모든 과정에서 최고수준의 설비를 도입함으로써 2013년 이후 경쟁사들과 확연히 비교되는 수준의 품질을 기대하고 있다.

또한 국내 닭고기 수출이 원가와 품질경쟁력의 문제로 노계에만 의존했던 과거와 다르게 최고의 축산 선진국인 미국 등에 삼계탕 및 가공육의 수출을 위한 전진기지가 마련될 것으로 기대되고 있다. 