

» 산란일자 표기와 채란업 과제

난각의 산란일자 표기안

- 산란일자표기는 계란 품질에 영향을 미칠 수 있는 근거가 될 수 없다 -



류 경 선

전북대학교 교수
(사)한국가금학회 학회장

계란 껍데기(난각) 산란일자 표기를 위하여 식품의약품 안전처(식약처)에서 축산물의 표시기준 일부를 개정 고시하였다(식품의약품안전처 고시 제2018-9호). 이러한 개정의 주된 목표는 소비자 안전과 식품의 품질에 대한 정확한 정보 제공을 위하여 표시기준을 신설하고 그 신뢰도를 제고하는 것이었다.

주요 개정 내용

- 1) 부적합 계란 발생 시 생산자에 대한 추적관리가 용이하도록 최소포장 단위에 '생산자명' 대신 '사업장 명칭' 을 표시한다.
- 2) 현행의 '산란일' 의 정의가 소비자에게 부정확한 정보를 제공할 가능성이 있어 산란일에 대한 정의를 산란 후 36시간 이내로 개정한다.
- 3) 계란 생산자에 대한 정확한 정보를 제공하도록 계란 껍데기에 '생산자명' 대신 '생산자 고유번호' 를 표시한다.
- 4) 소비자에게 계란의 생산 정보를 제공할 수 있도록 계란 껍데기에 사육환경 번호 즉 방사(1), 축사내 평사(2), 사육면

적이 개선된 케이지(0.075m²/마리)(3), 기존 케이지(4)(0.050m²/마리)로 표시한다.

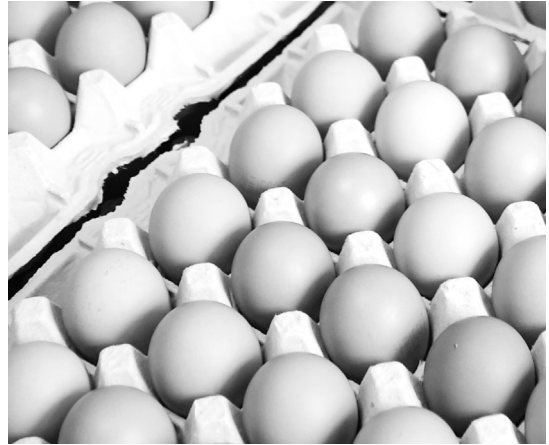
■ 식약처 개정안 문제점

1) 산란일자 표기 문제

- 계란 유통과정에서 운송체계가 다르거나, 산란계에서 주령이 다른 환경에서 생산된 계란 품질은 동일하지 않으므로 공산품 개념으로 난각에 산란일자 표기는 계란품질 평가에 적합하지 않다.
- 산란계 농가에서 산란 후 36시간 이내 난각에 산란일자를 정확하게 표기할 수 있는 농가의 비율은 얼마나 될까?
- 단순한 케이지 사육면적 차이가 난각에 사육환경을 표시해도 될만큼 계란의 품질에 영향을 미칠 수 있는 근거는 없다.
- 생산자와 유통업자는 계란 품질을 위한 양호한 보관이나 유통에 대한 관심보다 판매장과 소비자가 보다 최근의 생산일자가 기록된 계란 선호에 대응하기 위하여 유통과정에서 방법에 상관없이 신속한 유통만 고려하는 실태가 발생할 수 있다.

2) 계란의 수요와 공급 문제

- AI 방역 기간 중 발생지역서 반출을 주 1회로 제한하는 실정에서 산란이 7일 된 계란은 유통상인이나 집하장에서 반출 자



체가 거절되기 쉽다.

- 혹한, 연휴, 폭설, 폭염, 폭우, 교통문제 등의 불가피하게 계란의 유통이 어려운 상황에서 생산일자가 상대적으로 오래된 계란은 보다 최근에 매입된 계란에 비하여 식란으로 가치에 문제가 없더라도 판매장에서 매입이 어려울 것으로 보인다.
- 계란 판매장에서 생산일자가 오래된 계란은 지속적으로 소비자에게 선택되지 못하므로 재고량이 축적되면 정상란으로 섭취가 가능하더라도 보다 최근에 매입된 계란에 비하여 저렴한 가격으로 판매가 불가피할 것이다.
- 유통기한이 된 계란은 난가공업체로 이송되어 가공란으로 활용되어야 하지만 난가공업체가 부족하며, 품질이 우수한 계란을 가공란으로 사용하는 국내실정에서 이러한 계란을 전량 수용할 수 없으므로 많은 계란이 폐기될 것으로 예상되며, 오판



란 시장은 최소화될 것이다. 이러한 현상으로 인하여 계란의 품귀현상이 발생된다면 계란 가격의 상승은 소비자가 부담하게 된다.

- 판매장에서 산란 시기가 보다 최근에 생산된 계란은 소비의 집중으로 가격이 상승되어 계란의 피라미드식 가격구조가 우려되며, 브랜드나 기능성 계란의 입지는 생산일자 계란으로 인해 줄어들 것이다.

그러므로 난각에 산란일자표기는 계란 품질에 영향을 미칠 수 있는 근거가 될 수 없으며, 식약처에서 의도하는 정책의 목적과 방향이 각기 다르므로 제공되는 정보는 소비자에게 선택에 혼란을 초래할 수 있다.

해외 사례

미국에서는 계란의 생산일자에 대한 표기

는 의무가 아니며, 주(state)마다 규정이 상이하며, 판매기한(sell by date)이나 유효기한(expiration date) 혹은 섭취기한(best by date)을 포장팩에 사용하고 있다. 냉장 보관 시에 4~5주간 안전하다고 판단하여 유효기한은 포장일로부터 30일까지로 규정하였고, 소비자의 섭취기한은 산란일로부터 45일까지로 규정한다. 일본에서는 계란의 생산일자에

대한 표기는 의무가 아니며, 대부분 상미기한(賞味期限, 생으로 먹을 수 있는 기간)을 포장팩에 기입하며, 여름(7~9월)에는 산란 후 23일, 봄·가을(4~6·10~11월)은 산란 후 32일 및 겨울(12~3월)에는 산란 후 64일 이내에 섭취가 가능하다고 본다. EU에서는 계란 생산일자 표기는 없으며, 냉장 유통 없이 판매기한(sell by date)을 표기하는데 산란 후 21일을 규정하였으며, 유효기한(best before date)은 28일까지 한다.

해외사례를 국내와 비교하면, 양측의 정책 목적으로 소비자에게 안전한 먹거리를 제공하겠다는 국가적 의식이 공통적으로 반영되어 있으므로 상호 간에 유사하였지만, 방법적 측면에서는 상당히 다른 것을 확인하였다. 영국, 독일, 호주, 뉴질랜드 등에서도 계란 껍데기에 산란일자를 표기하려는 국내정책과 다르게 대부분 유통기한, 판매

기한, 품질 등급 등과 같이 계란의 품질을 중심으로 기준 날짜를 계란 포장팩에 표기하여 유통·판매하고 있으며, 소비자에게 선택의 폭을 넓히는 정책개발을 위한 노력을 하고 있다.

제안 방향 및 기대효과

1) 계란 포장에 품질 기한 표기

- 계란 소비의식이 향상되는 추세에서 안전한 먹거리를 요구하는 소비자가 증가하는 추세에 적합하게 계란의 품질을 중심으로 가치를 평가할 수 있도록 생산일자보다 품질 기한을 표시하여 믿고 먹을 수 있는 기간의 제시가 소비자의 본질적 요구를 해소하고 소비 혼란을 최소화하는 방안으로 적합하다.
- 축산선진국을 대상으로 조사된 국외의 정책에서는 생산일자를 표기하는 사례는 없었고, 모두 품질 기한을 적용하므로 이러한 사례들을 충분히 인식하고 수용한다면 축산 선진국들의 축산물 소비 트렌드에 근접하는 것이며, 추후에 계란 수입하는 사태가 발생하더라도 이러한 제도의 적용은 활용도가 높을 것이다.

2) 냉장유통 시스템 구축

- 계란은 보관이나 운송방법에 따라 품질이



변하므로, 농가에서부터 소비자까지 유통되는 과정에서 품질 유지를 위한 일관적 냉장유통 시스템을 구축하여 소비자가 정확하게 계란의 품질 및 가치에 대하여 인식할 수 있도록 한다.

- 농장에서 판매까지 이러한 냉장유통 시스템이 선행으로 완벽하게 구축된 후 산란일자를 표기하는 정책이 도입된다면, 생산자와 소비자 간에 신뢰성이 보다 높아질 것이다.
- 식약처에서 난각에 생산일자를 표시하겠다는 고시는 실행할 방법과 여건이 마련되지 않은 실정에서 시기상조이며, 다른 해외사례와 비교하여 볼 때 그 타당성이 매우 결여되어 있다. 따라서 국내실정에 적합한 판매기한이나 유효기한을 규정하는 논의가 필요하며, 소비자가 신뢰할 수 있는 계란의 품질을 중시하는 유통 체계의 구축이 우선되어야 한다. **양계**