



유럽 소고기

아일랜드의 자연에서 온 소고기 



유럽연합(EU)
재정지원 캠페인

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



신뢰할 수 있는 유럽/아일랜드 소고기

유럽의 소 사육 방식은 축산업계의 가장 좋은 본보기로, 식품안전, 이력추적, 동물복지, 지속가능성의 측면에서 최상의 글로벌 스탠다드를 갖추고 있습니다. 유럽 소고기의 생산 과정은 세계에서 가장 엄격한 것으로 인정되는 유럽연합(EU)의 식품안전 관련 법률에 기초합니다.

유럽연합(EU)의 식품안전 정책은 ‘농장에서 식탁까지(farm-to-fork)’ 전략으로 생산된 식품을 포함하며, 높은 수준의 동물 보건·복지 기준을 준수하고 명확한 원산지 및 라벨 정보를 제공하여 안전하고 영양가 높은 식품을 보장하도록 설계되었습니다. ‘유럽 소고기 - 아일랜드의 자연에서 온 소고기(European Beef - Ireland, Working with Nature)’는 유럽연합(EU) 집행위원회, 그리고 유럽연합(EU) 회원국인 아일랜드의 공동 이니셔티브입니다. 아일랜드는 고품질 프리미엄 소고기의 전 세계 수출을 위한 3년 간의 홍보 캠페인을 주도하고 있습니다.

맛과 품질이 만나는 곳

유럽연합(EU)은 유럽 대륙 대부분을 구성하는 27개 회원국의 특별한 정치·경제 공동체입니다. 유럽연합(EU)은 독특한 기후와 자연조건을 가지고 있습니다. 이러한 환경은 유럽산 소고기의 특별한 맛과 품질에도 반영됩니다. 아일랜드는 유럽 서쪽의 대서양과 아이리시해(Irish Sea)에 둘러싸여 있습니다.

이번 캠페인을 주도하는 아일랜드는 유럽연합(EU) 최대의 소고기 순 수출국으로, 고품질 프리미엄 소고기를 전 세계에 공급하고 있습니다.

유럽/아일랜드 소고기에 관한 자세한 문의는
MeatLivestock@BordBia.IE 로 이메일 주시기 바랍니다.

자연과 함께 생산하는 유럽 소고기

깊은 풍미를 지닌 고기를 생산하기 위해서는 우수한 자연환경이 필요합니다. 유럽연합(EU)은 소고기 생산에 유리한 자연환경을 갖추고 있습니다. 각양각색의 자연조건을 지닌 유럽연합(EU) 회원국들은 유전자 다양성의 요람입니다.

유럽연합(EU)에서 주로 생산되는 소고기는 기본적으로 두 가지 품종과 이들의 교잡종에서 나옵니다. 이른바 '대륙종'으로 불리는 샤롤레이(Charolais)와 리무진(Limousin), 아일랜드 품종인 애버딘앵거스(Aberdeen Angus), 헤어포드(Hereford), 쇼트혼(Shorthorn), 그리고 시멘탈(Simmental)이 그것입니다.

다양하면서도 축산에 유리한 기후조건은 소고기 생산에 적합한 자연환경을 구성합니다. 이를테면, 아일랜드는 온화한 기후, 비옥한 토양, 푸르고 무성한 목초, 우수한 공기질을 가지고 있습니다. 아일랜드 소들은 목초사육되며, 연중 대부분을 무성하고 푸른 목초지에서 풀을 뜯으며 그들이 사는 자연과 완벽한 조화를 이룹니다.

일반적으로 대륙종은 체구가 크고 성숙이 늦습니다. 반대로, 앵거스종은 체구가 작고 성숙이 빠르며 마블링이 높은 고기를 생산합니다. 이들 품종과 그 교잡종은 최상의 맛과 품질을 지닌 소고기를 보장하며 오늘날 소비자들의 니즈를 충족시킵니다.



식품안전과 이력추적

유럽연합(EU)은 일관된 '농장에서 식탁까지' 시스템과 지속적인 관리·감독을 통해 식품안전과 동물보건에 있어 가장 높은 수준의 국제 기준을 충족하도록 최선을 다하고 있습니다.

유럽연합(EU)은 소고기 생산 시스템 전반에서 가축의 개체식별과 이력추적을 엄격히 시행하고 있습니다. 또한, 각 유럽연합(EU)회원국의 식품안전 당국이 독자적인 관리·감독을 실시합니다. 아일랜드의 경우 농업식품해양부가 이러한 업무를 담당합니다.



개체식별과 이력추적

EU는 1997년부터 숫과동물의 개체식별과 이력추적에 관한 세밀한 규정을 시행해 왔습니다. 여기에는 다음의 조치들이 포함됩니다.

- 가축의 개체식별을 위한 두 개의 귀표
- 출생에서 도축 시점까지의 모든 이동 정보가 기록된 동물여권
- 각 보유지(농장, 시장 등) 등록
- 이러한 정보는 각국 정부가 관리하는 국가 데이터베이스에 저장되며, 아일랜드의 경우 '동물 식별·이동 시스템(Animal Identification and Movement System, AIMS)' 데이터베이스를 운영

이렇게 복합적이고 세심한 개체식별 및 이력추적 시스템을 활용해 모든 소고기 제품의 이력을 출생 시점부터 추적할 수 있으므로, 소비자는 유럽 소고기 제품을 절대적으로 신뢰할 수 있습니다.



아일랜드의 모든 숫과동물은 출생 시 식별표를 부착하고 개별 동물여권을 발급하여 생애 전체의 농장이동 정보와 보건이력을 기록합니다. 아일랜드 농업식품해양부가 운영하는 동물 식별·이동 시스템(AIMS)을 통해 동물여권 검증을 거치지 않은 가축은 도축·가공시설에 들어갈 수 없습니다. 이러한 시스템 덕분에 모든 아일랜드 소고기는 생산, 가공, 포장 전 과정에서 출생일/원산농장 이후의 모든 이력을 추적할 수 있습니다.

소고기 식품표시제

유럽 소고기의 라벨은 소비자의 알 권리를 존중합니다. 유럽연합(EU)에서 판매되는 모든 소고기는 신선육, 냉동육, 가공육에 관계없이 소비자가 원산농장에서 생산·가공에 이르는 전 과정을 추적할 수 있도록 상세한 라벨 정보를 포함해야 합니다. 이를 통해 소비자는 투명하고 온전한 정보를 제공받을 수 있습니다.



농장에서 식탁까지 유럽 소고기 이력추적 및 식품안전

유럽 소비자들의 소고기 구매 기준은 매우 까다롭습니다. 이들은 환경적으로 지속가능한 방식으로, 확 트인 곳에서 건강하게 자란 소에서 생산된 소고기를 원한다는 뜻을 분명히 밝혔습니다. 유럽연합(EU)회원국들은 최상의 식품안전과 동물보건을 보장하기 위해 동물검역과 소고기 품질보증에 관한 제도를 개발했습니다



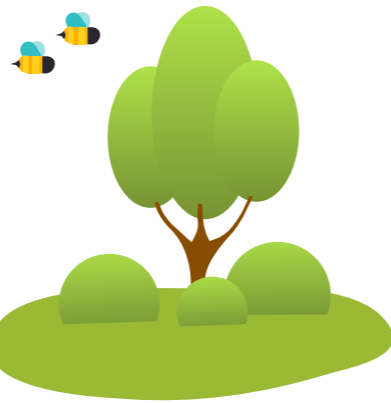
유럽연합(EU)은 일관된 '농장에서 식탁까지(Farm to Table)' 시스템과 지속적인 관리·감독을 통해 최상의 식품안전과 동물보건을 지향합니다. EU 규칙 820/97은 식품표시제, 그리고 바코드 시스템을 이용한 소의 개체식별 및 이력추적 체계를 명시하고 있습니다.

EU 규칙 820/97

소고기 라벨	바코드	품질보증제	정부 안전관리	동물검역

유럽연합(EU)회원국들은 환경을 개선하고, 생물다양성을 키우고, 새와 벌 같은 야생동물의 서식지를 마련하고, 토양과 환경을 개선하는 작물을 재배하는 데 적극적으로 나서고 있습니다.

유럽 서쪽 지역의 소고기 품질이 그토록 좋은 이유는 연중 대부분의 시간에 푸르고 무성한 목초지에서 소들을 먹일 수 있는 기후 때문입니다.



새끼가 태어나면 반드시 식별표를 부착하고 이를 당국에 알려야 합니다. 그러면 24시간 안에 해당 가축에 대한 동물여권이 발급됩니다. 가축은 동물여권을 평생 소지하게 됩니다.

출하 예정인 가축은 농장의 관리·감독 및 검사 전에 독성시험을 비롯한 다른 여러 검사를 거쳐야 합니다. 호르몬제와 성장촉진제는 사용이 금지되며, 항생제는 수의사의 감독 하에서만 사용할 수 있습니다.

소고기 품질보증제

유럽의 식품 우수성을 선도하는 아일랜드는 EU법에서 규정하는 기준보다 더욱 엄격한 기준을 고집하며, 최근 식품안전 기준을 더욱 강화하고 소비자 요구에 부응하기 위해 국가 차원에서 소고기 산업에 대한 품질보증제를 광범위하게 도입했습니다. EU는 원산지 명칭 보호제(PDO), 지리적 보호 표시제(PGI), 전통 특산물 보증제(TSG) 등을 도입하면서 이러한 흐름을 적극 지지하고 있으며, 유럽식품안전청(EFSA) 아일랜드 지부를 설립하였습니다.



“유럽의 식품 우수성을 선도합니다”

유럽연합(EU)의 동물검역

유럽연합(EU)의 모든 동물검역은 가공업자가 아닌 독립된 주체가 실시하며 각국 소관부처의 규제를 받습니다. 검역은 농장 수준에서 시작되어 제품이 소비자에 이르는 전 과정에 적용됩니다. 육류의 검역 요건은 유럽연합(EU) 법률에 따릅니다. 유럽연합(EU)회원국은 호르몬제와 성장촉진제를 사용할 수 없으며, 항생제는 수의사의 엄격한 감독 하에서만 사용할 수 있습니다. 소고기 가공·포장 시설 또한 회원국 정부의 감독을 받습니다. 특히, 콜드체인(Cold Chain)에 차질이 생기지 않도록 위생 관련 규정의 준수 여부를 면밀히 점검하고 있습니다. 또한, 육가공업 종사자들은 최상의 식품안전 및 위생 기준을 충족하도록 고도의 훈련과 자격 검정을 받습니다.



소고기 가공

유럽에서는 39만 5천 개 농장에서 780만 톤의 소고기를 생산하며, 이 중 290만 톤을 수출합니다. 유럽연합(EU)은 가축의 출생에서 도축, 가공에 이르는 생산 과정 전반에 대해 엄격한 지침과 책임 소재를 명시하고 있습니다. 이를 통해 유럽 소고기는 개별 생산 단계에서 최상의 식품안전과 품질이 보장됩니다. 아일랜드는 유럽연합(EU)의 허가를 받은 32개의 소고기 전문 가공시설을 보유하고 있습니다. 유럽연합(EU)의 법률은 도축 과정 전반에 공식 정부수의사와 지원 인력(공식 보조원)이 입회하도록 요구하고 있습니다.



“유럽에서는 39만 5천 개 농장에서 780만 톤의 소고기를 생산하고 있습니다”

위생관리

도축 후 지육을 가공할 때는 작업 공정에서 지육에 오염이 발생하지 않도록 엄격한 절차를 따릅니다. 공장 작업원들은 최상의 위생기준이 충족되도록 철저한 교육과 훈련을 받습니다. 가공 공정은 공장 품질관리팀뿐 아니라 소관부처 직원의 관리·감독과 검증을 거칩니다. 이렇게 엄격하고 검증가능한 위생기준을 준수함으로써 장기간의 품질 수명을 달성할 수 있습니다.

등급판정

소 지육의 등급은 유럽표준(European Standard)에 따라 근육과 지방의 함량을 고려하여 판정합니다. 아일랜드의 도축 전문가들은 주문된 소고기의 모든 부위와 규격을 세심하게 충족시킬 수 있습니다. 80 개국이 넘는 나라에서 수많은 소비자가 다양한 조건으로 주문을 하지만(유럽에서만 100개 이상의 소매업체가 주문), 어떤 제품 규격이든 충족이 보장됩니다.

유럽 소고기의 이력추적 및 식품안전

가공에서 소비자에 이르기까지



1. 집하

소고기 가공업은 지역 기반 산업으로, 일반적으로 가공공장의 반경 50km 안에 농장들이 위치합니다. 가축의 운반은 철저한 통제 하에 효율적으로 진행하여 가축의 스트레스를 최소화합니다.



2. 도축

도축장에 도착하면 가축의 개체정보와 사육이력이 가공업체의 데이터베이스로 전송됩니다. 도체의 라벨에는 제품번호, 묶음번호, 원산국, 도축국, 도축공장, 식육 포장공장, 도축일자, 포장일자, 처리기한, 사용기한이 표시됩니다.



3. 가공

소고기 생산 과정의 모든 정보는 첨단 컴퓨터 시스템을 통해 공유됩니다. 도축장에서 각각의 분할된 도체에 부착하는 라벨을 통해 가축의 개체정보와 이동기록, 사육이력 전체를 추적할 수 있습니다.



4. 발골

이제 지육은 발골 공정으로 이동합니다. 자격을 갖춘 숙련된 전문 인력이 소비자의 구체적인 요구에 맞추어 지육을 자연상태에서 절단합니다. 절단된 부분육은 무게를 측정하고 진공 포장을 한 후, 바코드가 붙은 라벨을 부착합니다. 바코드에는 제품번호와 생산 및 도축 이력을 추적할 수 있는 모든 정보가 포함됩니다.



5. 유통

유통업체가 소고기를 주문하면, 가공업체는 냉장 저장 시설에서 제품을 반출합니다. 가공업체가 부분육을 창고에서 스캔하고 반출하면, 이는 유통업체의 집하장으로 운반된 후 소매업체의 주문에 따라 정해진 날짜에 배송됩니다.



6. 매장

포장된 제품이 소매점에서 판매됩니다. 제품에 부착된 라벨에는 소고기의 배송일과 가공일이 적혀 있고, 바코드를 이용하여 원산지에서 묶음번호, 부분육에 이르기까지의 모든 과정을 추적할 수 있습니다.



7. 소비자

지속가능성

2050년까지 세계 인구가 90억이 넘을 것으로 전망되고 소득 수준도 높아지면서, 소고기 수요는 현재도 증가하고 있으며 앞으로도 그럴 것입니다. 그러나 양질의 소고기를 생산하려면 땅, 물, 에너지가 필요합니다. 따라서 전 세계적인 환경 지속가능성 개선 노력이 반드시 필요합니다.

유럽연합(EU)은 농업환경정책을 통해 농장과 가공 시스템의 지속가능성을 확보하는데 최선을 다하고 있습니다. 농업환경정책은 농가가 농장의 환경을 보존하고 개선하도록 장려하는 것을 목표로 합니다. 농가는 친환경 농업기술을 적극적으로 도입하고, 지속가능한 식품을 생산하는 대가로 추가적인 보상을 받습니다.

“모범관행 연구를 통한 지속가능성 확대”

지속가능성 확대는 아일랜드의 국가 기조로, 보드비아 아일랜드식품청은 지속가능성 증진을 위한 국책 사업인 오리진 그린(Origin Green)을 추진하고 있습니다. 오리진 그린은 아일랜드 소 축산 농가들이 동물 보건·복지, 토양관리, 차단방역, 안전한 사육방법에 있어 모범관행을 이행할 수 있도록 구체적인 요건을 명시하고 있습니다. 또한, 각 참여 농가의 개선사항을 지속적으로 측정하고, 농장의 환경자격을 기록 및 관리·감독 할 수 있는 틀을 제공합니다.

또한, 아일랜드는 기업, 소매업자, 외식업 종사자가 이러한 기조와 관련된 약속을 이행하도록 지원합니다. 이 같은 노력의 일환으로 아일랜드 정부는 탄소 저감을 위해 설립된 영국의 비영리기업인 카본 트러스트(Carbon Trust)와 협력하여 소고기 탄소 발자국 모델을 개발하고 온실가스 배출 상한선을 정했습니다. 오늘날 아일랜드는 유럽연합(EU)에서 가장 탄소 효율이 높은 소고기 생산국 중 하나입니다.



동물복지

유럽연합(EU)이 가축의 윤리적 취급을 법으로 정하면서 유럽인들의 동물복지에 대한 관심은 더욱 높아졌습니다. 이러한 원칙은 농장, 운반, 도축을 비롯한 공급망의 모든 부분에 적용됩니다.

목초사육

유럽연합(EU)의 가축 생산은 대부분 생초와 저장 풀 사료(건초 또는 사일리지)에 의존합니다. 중소 규모의 현대식 농가들이 소를 키우는 유럽의 축산은 대규모 산업형 축사에서 이루어지는 다른 나라의 가축 대량생산과 매우 다릅니다. 유럽연합(EU)의 소들은 생애의 대부분을 무성하고 푸른 목초지에서 풀을 뜯으며 보냅니다.

양질의 목초사육 소고기를 생산하려면 소가 자연의 서식지에서 자연스러운 행동을 하며 자라야 합니다. 방목은 유럽의 주된 사육 방식입니다. 많은 유럽연합(EU) 회원국, 특히 산악 지역에서는 오래된 방목 전통을 가지고 있습니다. ‘트랜스휴먼스(Transhumance)’라 불리는 이 전통은 계절에 따라 가축의 방목지를 옮기는 것으로, 보통 겨울에는 저지대, 여름에는 고지대로 이동합니다.

특히 기후가 온화하고 풀이 잘 자라는 아일랜드 서쪽 지역에서는 다른 곳들과는 반대로 겨울에 소들이 이 끌고 고지대로 올라가 풀을 뜯기도 합니다. 그곳의 석회암 고원이 저지대 평원보다 따뜻하기 때문입니다. 석회암 고원은 가까운 목초지, 마른 누울자리, 풍부한 수원을 갖추고 있어 천혜의 방목 환경을 제공합니다. 목초 옆에는 무수한 종류의 야초들이 함께 자라 소의 영양을 보충하고 건강을 증진하며 고기의 품질을 높입니다.

아일랜드의 소고기 산업은 중소형 가족 농장 규모의 목초 기반 생산 방식에 뿌리를 두고 있습니다. 목초의 생장에 이상적인 기후, 거기에 아일랜드 농가들이 대대로 계승하고 발전시켜 온 사육 방식이 더해지면서, 아일랜드의 목초 기반 생산 시스템은 자연 그대로의 건강하고 훌륭한 맛을 자랑하는 소고기를 만듭니다.

“유럽연합(EU)의 소들은 생애의 대부분을 무성하고 푸른 목초지에서 풀을 뜯으며 보냅니다”



Notes

Lined area for notes on the left page.



유럽 소고기

아일랜드의 자연에서 온 소고기

Notes

Lined area for notes on the right page.



유럽 소고기

아일랜드의 자연에서 온 소고기

Notes

Lined writing area for notes on the left page.



Notes

Lined writing area for notes on the right page.



Notes

Lined area for notes on the left page.



유럽 소고기

아일랜드의 자연에서 온 소고기



Notes

Lined area for notes on the right page.




유럽 소고기

아일랜드의 자연에서 온 소고기





유럽 소고기

아일랜드의 자연에서 온 소고기 

유럽연합(EU) 재정지원 캠페인. 전적으로 저자의 관점과 견해일 뿐 유럽연합(EU) 혹은 유럽연합연구청(REA)의 관점과 견해를 반드시 반영하지는 않습니다. 유럽연합(EU) 혹은 관련 기관은 이에 대해 책임을 지지 않습니다.



유럽연합(EU)
재정지원 캠페인

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

