

전통식품 품질인증제도

조성근

농림수산식품부 식품산업진흥팀

전통식품 품질인증제도의 도입

지난 한 해는 식품산업발전에 있어 매우 뜻 깊은 해였다. 그동안 산지 가공공장의 시설 현대화지원과 생산제품에 대한 품질인증 등 농산물 가공산업 육성으로 한정되었던 식품산업육성 정책이 '식품산업진흥법' 제정을 계기로 전문인력 양성과 기술개발 및 컨설팅, 국제교류 촉진, 전통 식생활문화의 보급, 한식의 세계화 등을 포괄하여 체계적으로 추진할 수 있게 되었기 때문이다.

그동안 정부의 식품정책은 식품의 안전과 위생관리에 중점을 둔 규제위주의 행정에 치중되어 산업진흥정책 역시 크게 미흡할 수밖에 없었다. 하지만 국민소득수준의 향상에 따라 건강에 대한 관심이 점점 높아지면서 좋은 품질의 안전한 식품공급에 대한 소비자의 요구는 크게 증가하고 있다. 중국산 납 꽃게 사건, 어류의 말라카이트그린 검출, 녹차의 농약검출 사건 등 일련의 사건에서 보듯 안전성에 대한 국민의 관심은 점차 증가하고 있고 최근 미국산 쇠고기 수입과 관련하여 정점에 달하고 있는 실정이다.

안전하고 좋은 품질의 식품공급을 위해서는 무엇보다도 생산에 종사하는 사람의 건전한 사고와 기술능력, 좋은 원료, 생산시설과 환경여건의 개선이 필수적인 요건이라고 생각한다.

전통식품에 있어 품질인증제도의 도입은 이러한 여건들을 감안하여 우리 농산물을 원료로 한 좋은 품질의 식품을 공급하기 위해 출발되었다. 다시 말해 전통식품산업은 1993년 '농수산물가공산업육성 및 품질관리에 관한 법률'의 제정을 계기로 비로소 1차 농수산물의 단순한 생산, 가공 단계를 벗어나 품질관리와 유통관리까지 일관되게 추진할 수

있게 되었으며 이를 계기로 식품산업 육성을 위한 새로운 전환점을 마련하게 되었다. 이때부터 잉여 농수산물을 이용한 농외소득원 개발과 연계하여 산지에 1,100여 개의 가공시설을 설치하거나 노후화된 시설을 현대화하여 우리 전통식품산업 육성을 위한 기반을 다져왔다. 또한 품질 고급화를 위해 품질인증제도, 농수산물의 원산지표시 및 안전성 조사 등의 제도도 이 시기에 도입되었다.

전통식품 품질인증제도의 필요성 및 절차

전통식품 품질인증제도는 국산 농산물을 주원료로 제조, 가공되는 우수 전통식품에 대하여 정부가 품질을 보증하는 제도로 생산자에게는 고품질의 제품생산을 유도하고 소비자에게는 품질 좋은 우리식품을 공급하는데 그 목적이 있다.

전통식품은 국산 농산물을 주원료로 제조, 가공되고 예로부터 전승되어오는 우리 고유의 맛과 향, 색깔을 나타내는 식품을 말한다. 품질인증제도(물레방아그림 표시)는 1991년 10월 '전통식품 상징표시제도 운영에 관한 규정(농림수산부 고시)'에 의거 '전통식품상징표시제도'로 운영해오다가 1993년 6월 '농수산물가공산업육성 및 품질관리에 관한 법률' 제정을 통해 법적 체계를 갖추게 되면서 본격적으로 시행되었다.



다음은 전통식품 품질인증을 받기 위한 절차에 대한 부분이다. 전통식품 품질인증을 받으려면 우선 전통식품 품질인증 대상품목으로 지정되어 있는지를 확인해야 한다. 품질인증대상 품목지정은 전통식품으로 지정된 품목 중 전통식품의 상품화 촉진과 품질인증제도의 효율적인 추진을 위하여 상품성과 대중성, 전통성 등을 종합적으로 검토하여 품질인증 대상품목 지정과 함께 표준규격을 제정하도록 되어 있다. 지난해 말까지 김치, 고추장, 된장, 한과, 참기름 등 54개 품목이 지정되어 고시되었다(표 참조).

표. 전통식품 품질인증 대상품목(2008년 5월 말 현재) : 54개 품목

한과, 메주, 청국장, 국수, 묵, 구기자차, 엿, 조청, 약식, 고추장, 된장, 간장, 유자절임, 참기름, 김치류, 두부, 죽류, 탁주, 녹차, 식혜, 미숫가루, 감식초, 마늘장아찌, 삼계탕, 매실농축액, 가래떡, 흑염소추출액, 현미식초, 동굴레차, 누룽지, 대추차, 인삼차류, 도라지가공품, 마늘종 장아찌, 솔잎가공품, 들깨잎장아찌, 들기름, 양념갈비, 머루즙, 곰탕, 족발, 최즙, 수정과, 고추장아찌, 약주, 곡물식초, 감잎차, 마른표고, 무말랭이, 꽃감, 엿기름, 고춧가루, 메밀가루, 도토리묵가루

전통식품 생산업체가 품질인증을 받고자 하면 관련서류를 작성하여 공장소재지 시·군·구청에 전통식품 품질인증신청서를 제출하여 시·도를 경유하고 한국식품연구원이 검토한 다음 공장심사와 품질시험을 거쳐 당해 규격기준에 적합하면 농림수산식품부장관이 인증서를 발급하는 것으로 진행되었다. 하지만 새롭게 시행되는 ‘식품산업진흥법’에서는 품질인증을 받고자 할 경우, 우수식품인증기관에 품질인증서를 제출하도록 하여 인증기관장이 농림수산식품부령이 정하는 바에 따라 심사한 후 적합한 것으로 판정되면 품질인증을 하고 인증서를 교부하도록 하고 있다.

5월 말 현재 전통식품 품질인증을 받은 업체는 1991년 말 제도를 도입한 이래 313개 업체 35개 품목으로 최근 3년 사이 급격히 증가하고 있는 실정이다. 품목에 따른 인증업체 수는 김치가 111개 업체로 가장 많고 장류, 한과류, 가래떡, 참기름 등의 순서이다.

전통식품 품질인증제품의 신뢰 구축

전통식품 품질인증제도는 그동안 산지 전통가공식품 생산업체 제품의 품질 향상에 건인차 역할을 하였고 소비자에게는 좋은 품질의 우리식품을 공급하는데 많은 기여를 해 왔다. 그럼에도 불구하고 소비자나 일반 국민들에게 널리 알려지지 않고 정부가 인증하는 제품에 대한 차별성을 인식하지 못하고 있는 가장 커다란 이유는 인증제품의 사후관리를 인증업체 스스로 관리하고 있기 때문인 것으로 생각된다. 1990년대 말 정부의 규제완화 정책에 따라 인증업체가 자율적으로 사후관리를 실시하도록 제도를 개선하였으나 소비자로부터 신뢰를 얻는 데에는 한계가 있었다.

따라서 금년 6월 28일 시행되는 ‘식품산업진흥법’에 그동안 제기되었던 미흡한 인증제품에 대한 사후관리의 법적 근거규정을 보완하여 인증제품에 대한 소비자의 신뢰를 향상시키도록 하였다. 그동안 지자체를 통하여 품질인증 신청을 받아 한국식품연구원장이 인증심사 및 인증제품 관리를 위탁받아 추진하여 왔으나 새로운 ‘식품산업진흥법’에서는 우수식품인증기관을 지정하여 인증을 실시하고 인증제품에 대한 사후관리는 농산물품질관리원장이 추진하도록 이원화함으로써 인증제품의 사후관리를 강화하였다.

앞으로는 ‘식품산업진흥법’의 시행을 계기로 전통식품 품질인증제품이 소비자와 국민들로부터 더욱 사랑받고 품질인증제품을 생산하는 우수 전통식품업체 역시 더욱 발전하여 우리 전통식품산업이 더 많이 활성화되기를 기대해 본다.