

제 273회 국회(임시회)

제2차 농림해양수산위원회 청문회

미국산 쇠고기 수입위생조건 협약결과 및 대책

2008. 5. 7.

농림수산식품부

목 차

I. 미국산 쇠고기 수입위생조건 협의 결과	1
1. 추진 경과	3
2. 주요 협의 내용	5
3. 미국산 쇠고기 안전관리 대책	9
<붙임 1> 미국산 쇠고기 수입재개 경위	13
<붙임 2> 광우병 관련 현황 자료	14
<붙임 3> 쇠고기에 관한 한·미 협의 요록	16
<붙임 4> 미국산 쇠고기 수입위생조건 개정(안)	21
<붙임 5> 수입 동·축산물 검역방법 및 기준	36
II. 국내 축산업 발전대책	39
1. 축산업 현황 및 여건	41
2. 축산업 발전대책	44

**I. 미국산 쇠고기 수입위생조건
협약 결과**

1 수입위생조건 협의 추진 경과

- '06.11월 미국은 국제수역사무국(OIE)으로부터 '광우병위험 통제국가'로 잠정 평가를 받음
- '07.5.25일 미국은 국제수역사무국으로부터 '광우병위험 통제 국가'로 공식적인 판정을 받음
 - * 위험통제국가(6개국) : 칠레, 미국, 캐나다, 브라질, 스위스, 대만
 - * 위험이 경미한 국가(5개국) : 호주, 뉴질랜드, 아르헨티나, 싱가포르, 우루과이
- 미국측은 OIE 평가를 근거로 현행 미국산 쇠고기 수입위생 조건을 OIE 기준과 부합하도록 개정할 것을 공식 요청('07.5.25)
 - * OIE 기준은 30개월 이상 소에서 7개, 30개월 미만 소에서 2개 특정위험물질을 제거하면 30개월 이상의 쇠고기나 뼈 있는 쇠고기 등의 교역이 가능
- 미국측의 수입위생조건 개정 요구에 따라 미국산 쇠고기에 대한 독자적인 수입위험분석 절차 추진
 - * 위험분석절차 8단계 : ①수입허용가능성 검토 → ②가축위생실문서 송부 → ③설문에 대한 답변서 검토 → ④가축위생실태 현지조사 → ⑤수입허용여부 결정 → ⑥수입위생 조건안 협의 → ⑦수입위생조건 제정·고시 → ⑧작업장 승인 및 검역증명서 서식 협의
- 1단계는 미국산 쇠고기가 수입되고 있으므로 생략, 2단계(가축 위생실문서 발송, '07.5.31), 3단계(미국 답변서 접수, '07.6.13) 실시
- 4단계인 미국 가축위생실태 현지조사 실시('07.6.30~7.8일)
 - 국내전문가 8명(농림부·검역원·교수 등)이 미국 도축·육가공장, 렌더링 시설 및 농장 등에 대한 광우병 위험관리 실태 조사
 - 현지조사 결과 미국산 쇠고기로 인한 국내 광우병 유입 가능성이나 인체감염 가능성은 무시할 만한 수준인 것으로 판단

○ 5단계인 수입위생조건 개정여부 결정을 위해 그간 3차례의
가축방역협의회(7.25, 8.31, 10.5)와 전문가회의(7.19, 9.11, 9.21) 개최

- 생산자·소비자 단체, 전문가 의견수렴을 통해 우리측 대응방안 마련

※ 미국산 수입쇠고기에서 등뼈가 발견되어 10.5일자로 미국산 쇠고기에
대한 수입검역 및 수출선적을 중단

□ 수입위생조건 개정 협의(6단계)를 위해 1차 한·미 전문가
협의회 개최('07.10.11~12)

○ 미측에게 우리측 위험평가 결과를 설명하고 등뼈 검출 등
현행 수입위생조건 위반사항에 대한 상황과 문제점을 지적

○ 나이 제한여부, 특정위험물질 범위 등 위생조건 개정방안에
대해 상호 의견을 개진하였으며, 구체적인 위생조건은 추후
논의기로 함

- 미측은 OIE 기준에 부합되는 모든 연령, 모든 부위 수입허용 주장

- 우리측은 위험평가 결과 등을 고려, OIE 기준보다 강한 조건 제시

□ '08.4.10일 미측의 제2차 기술협의 요청에 따라 4.11~18일
동안 한·미 고위급 전문가 기술협의회를 농식품부에서 개최

○ 양국은 수석대표를 고위급으로 격상하여 협의를 추진

- 한국 : 민동석 농업통상정책관, 미국 : Ellen Terpstra 미 농업부 차관보

○ 양국의 입장 차이가 있었으나, 국제적 기준(OIE)과 과학적
근거에 의거해서 합의를 이룸

2

주요 합의 내용

① 미국산 쇠고기 수입 허용 월령(수입위생조건 개정안 제1조, 부칙 제2호)

○ 1단계로 30개월 미만 소에서 생산된 갈비 등 뼈 포함 쇠고기
(특정위험물질 등 제외) 수입을 허용

○ 2단계로 미국이 '강화된 사료금지조치'를 공포할 경우, 30
개월 이상된 소에서 생산된 쇠고기도 수입

* 강화된 사료금지조치 : 30개월령 이상된 소에서 생산된 뇌와 척수 등을
모든 동물의 사료로 사용하는 것을 금지(4.25일 美 연방 관보에 게재)

② 수입허용 부위(제1조, 부칙 제2호)

○ 기본적으로 OIE 기준에 의한 특정위험물질 및 특정위험물질에
오염이 우려되는 기계적회수육 등을 제외한 모든 부위

* 특정위험물질 : 30개월 이상 도축 소의 경우 7개(편도, 회장원위부, 머리
뼈, 뇌, 눈, 척수, 척추), 30개월 미만 도축 소의 경우 2개(편도, 회장원위부)

* 기계적 회수육 : 머리뼈, 등뼈 등에 남아있는 고기를 물리적인 방법으로 분리한 것

※ OIE 기준에 따른 특정위험물질이외에도 모든 월령에서의 기계적
회수육 등을 수입허용 부위에서 제외토록 하였으며, 기타 분쇄육
및 가공품 등에 대해서는 특정위험물질이나 수입금지 부위를 포함
하지 않은 것에 한하여 수입을 허용키로 하였음

③ **작업장 승인**(제6조, 부칙 제3호)

- 개정된 수입위생조건 발효 시 동등성을 인정
- 다만, 발효 후 90일간은 신규 작업장에 대한 승인 권한을 우리측이 갖기로 하였음

* 동등성 : 국제교역에 있어서 상호 위생관리 시스템을 인정하는 제도로 현재 미국산 돼지고기·닭고기 교역시 동등성을 인정하고 있음

④ **수출검역증명서상의 도축소 월령 표시**(부칙 제4호)

- 개정된 수입위생조건 발효 후 180일 동안에는 T-bone 스테이크 등에 한해 30개월령 미만임을 표시

* 미국에서 30개월 이상된 소의 뇌·눈·머리뼈(특정위험물질)는 상업적으로 거래되지 않으며, 등뼈는 도축과정에서 색소로 염색되어 가공과정에서 제거됨

- 180일 이후 계속 표시여부에 대해서는 협의키로 함
 - 월령 표시가 쇠고기 교역과 검사에 미치는 영향을 검토한 후 우려사항을 해결하기 위한 측면에서 협의

⑤ **미국 내에서 추가로 BSE가 발생할 경우 조치사항**(제5조)

- 우선, 미국측은 즉시 역학조사를 실시하고, 그 결과를 한국 정부에 통보하고 상호 협의
- 조사결과가 OIE의 '광우병 위험통제국' 지위에 반하는 상황일 경우 한국정부는 쇠고기 및 쇠고기 제품 수입을 전면 중단

⑥ 수입위생조건 위반시 조치(제23조, 제24조)

- 특정위험물질 검출, 허용기준치 이상의 잔류물질 검출 등 중대한 위반에 대해서는 해당 로트 전량을 반송 또는 폐기
- 동 사례가 동일 작업장에서 2회 이상 발생될 경우, 해당 작업장에 대해 선적을 중단하고 현지 점검 가능
 - 해당 작업장은 미국정부가 개선조치가 완료되었음을 한국정부에게 입증할 때까지 선적 중단

⑦ 미국 수출작업장 점검(제8조)

- 한국정부는 필요시 미국 수출작업장에 대해 현지점검 가능
- 점검결과 수입위생조건에 대한 중대한 위반 발견시 그 결과를 미국정부에 통보하여 적절한 조치를 취하도록 요구
 - 미국정부가 취한 조치를 한국정부에 통보하도록 함

⑧ 한국산 삼계탕 대미 수출 및 구제역 청정화 조기 인정 요구(합의 요록)

- 미측은 한국측이 요청한 삼계탕 대미 수출 문제와 한우 수출 기반 조성을 위한 구제역 조기 청정화에 적극 협조기로 함

⑨ 발효시기(부칙 제1호, 합의 요록)

- 한·미간에 합의한 미국산 쇠고기 수입위생조건 입안예고(20일)를 거쳐 개정 고시·발효(입안예고 기간 : 4.22~5.13)

<참고>

미국산 쇠고기 수입위생조건 제·개정 내역

구 분	BSE 발생이전 ('03.12월 이전)	수입 재개후 ('06. 3월 제정)	금번 합의결과	
			1단계 (즉 시)	2단계 (강화된 사료금지조치 공포 이후)
수입허용 부위	제한 없음	30개월 미만 살코기	30개월 미만 뼈 포함	30개월 이상 뼈 포함
수입금지 부위 ^{주)}	제한 없음	뼈 일체 (7개 SRM, LA갈비· 우족·꼬리 등)	30개월미만 : 2개 SRM	○30개월 미만 : 2개 SRM ○30개월 이상 : 7개 SRM
BSE 발생시 수단	즉시 수입 중단	'97.8월 이후 출생소 발 생시 수입 중단 가능	역학조사결과에 따라 'BSE 위험통제국가' 지 위에 반할 경우, 수입중단 가능	
수입위생 조건 위반시	반송·폐기처분, 해당 작업장 선적 중단 가능	반송·폐기 처분, 해당작업장 선적 잠정 중단 후 미국에 통보·협 의	○1회 위반 : 해당 로트 반송·폐기처분, 차후 검사비율 확대, 미측에 개선 요청 ○2회 이상 위반 : 해당 작업장 선적 중단	
도축소 월령표시	별도 기준 없음	별도 기준 없음	티본·포터하우스 스테이크에 한해 180일간 30 개월령 미만 표기 (이후 교역·검사영향 검토후 재협의)	

주) 국제수역사무국 규정(2.3.13.11조)에 의하면 광우병위험통제국 지위를
받은 국가의 경우 특정위험물질(SRM)만 제외하면 국제교역이 가능

- 30개월 미만 소의 SRM : 2개(편도·소장 끝부분)
- 30개월 이상 소의 SRM : 7개(편도·소장 끝부분·머리뼈·뇌·눈·등골·등뼈)

3 미국산 쇠고기 안전관리 대책

가 미국 내 사육단계

- 미국은 '97.8월부터 소나 양과 같은 반추동물에게 반추동물을 사용하여 제조한 동물성 사료 급여를 금지하고 있음
 - 동물성사료 급여 금지조치가 시행된 '97.8월 이후 태어난 소에서는 아직까지 광우병(BSE)이 확인된 사례가 없음
- 강화된 사료금지조치는 '09.4.27일 시행 예정('08.4.25. 공포)
 - * 강화된 사료금지조치 : 30개월령 이상된 소에서 생산된 뇌와 척수 등을 모든 동물의 사료로 사용을 금지하는 조치

나 미국 내 도축단계

- 미국 수출작업장에서의 위생관리 체계 점검 등을 통한 한국 수출용 쇠고기의 안전성 확보 추진
 - 도축장에서 美연방정부 소속의 수의사가 도축되는 소에 대해 임상검사를 실시, 광우병 의심소가 도축되지 않도록 관리
 - 소의 치아 상태로 나이를 확인하여 구분하며, 도축과정에서 특정위험물질 제거(30개월 미만 2개, 30개월 이상 7개 부위)
- 개정된 수입위생조건 발효 후 90일간 신규 승인될 수출작업장은 국내 전문가가 현지 점검을 실시, 위생관리 실태 확인 후 승인
 - 국내 위생 전문가로 특별점검반을 구성하여 기 승인된 미국산 쇠고기 수출 작업장에 대해 현지점검 실시('08.5~6월)

다 국내 검역단계

- 검역과정에서 특정위험물질 검출, 허용기준치 이상의 잔류물질 검출 등 중대한 위반에 대해서는 해당 로트 전량을 반송·폐기
 - 수입초기 현물검사 비율 확대하고, 추가 승인될 작업장에 대해서는 최초 수입물량 정밀검사 실시
 - 머리뼈, 등뼈, 뇌, 눈 등 30개월 이상 소에 해당되는 특정위험물질 부위의 경우 객관적으로 월령이 확인되지 않을 경우 전량 반송·폐기
 - 수입물량 확대에 대비 검역 인력을 점차 확충
 - 수입검역과정에서 위반사례가 발생한 작업장에 대해서는 이후 수입되는 물량에 대해 5회 연속 정밀검사를 실시하고,
 - 중대한 위반사례가 동일 작업장에서 2회 이상 발생될 경우, 해당 작업장에 대해 선적을 중단하고 필요시 현지 점검
 - 현지 작업장에서 광우병관련 위생관리 시스템에 문제점이 발견될 경우, 해당 작업장의 수출 중단 등 적절한 조치
 - ※ 검역중단('07.10.5) 이전에 선적되어 국내 검역 대기 중이거나 미국 내 창고에서 선적대기 중에 있던 30개월 미만의 살코기는 새로운 위생조건에 따라 검역 실시
 - ※ 검역중단('07.10.5) 이후에 선적되어 국내 컨테이너 야적장에 도착된 물량은 전량 불합격 조치
- * 불합격 물량(40건 683톤) : (반송조치) 21건, 354톤, (미반송) 19건, 329톤

라 검역 중 문제점 발생시 조치 사항

◇ 현장검사, 역학검사, 관능검사 등 단계별로 철저한 검사를 실시, 문제 발생시 반송 및 수출선적 중단 등 조치

1 현장검사 결과

- 컨테이너 부착 봉인번호와 검역증명서 불일치 ⇒ 해당 Lot 불합격
- 정상 온도(냉장 -2~10℃, 냉동 -18℃이하)를 유지하지 못한 경우
 - 현물확인 후 전반적으로 이상이 있을 경우 ⇒ 해당 Lot 불합격
 - 현물확인 후 부분적인 이상이 발견된 경우 ⇒ 해당박스 불합격
- 냉동육의 해동흔적 및 포장재의 파손이나 오염
 - 현물확인 후 전반적으로 이상이 있을 경우 ⇒ 해당 Lot 불합격
 - 현물확인 후 부분적인 이상이 발견된 경우 ⇒ 해당박스 불합격

2 역학조사 결과

- 미국산 쇠고기 수입위생조건 준수 여부
 - 단순 기재 오류 등 경미한 사항 ⇒ 보완 조치
 - 미승인 작업장에서 수입 등 중대한 사항 ⇒ 해당 Lot 불합격
- 수입금지지역에서 컨테이너가 개봉된 경우 ⇒ 해당 Lot 불합격

3 관능검사 결과

- ① 현물과 검역증명서가 상이(품목기재 오류 등)할 경우 ⇒ 해당 Lot 전량 검사 후 상이한 상자만 불합격

* 불합격품은 수출 또는 수입업자의 의견에 따라서 반송 또는 폐기

② 표시사항 위반(T-bone 스테이크 등)

- Lot 전체 물량이 연령 표시가 안 되었거나 확인이 불가능한 경우
⇒ Lot 전량 불합격, 미국 측에 통보 및 해명 요구
- Lot 중 일부에서 연령 표시가 안 되었거나 확인이 불가능한 경우
⇒ 표시 안 된 해당물량 불합격, 미국 측에 통보 및 해명 요구

③ 금속성 물질 등 이물질 발견시 ⇒ 이물질이 확인된 박스는 불합격조치(해당 Lot는 전수 검사)

④ 특정위험물질 발견 시

- 해당 Lot 불합격, 미국정부에 혼입 경위 조사를 요청하고 해당 작업장 수출물량에 대해서는 5회 연속 강화검사
- 동일 작업장의 다른 Lot에서 2회 이상 특정위험물질 발견 시 해당 작업장 수출선적 중단조치

※ 연령 확인(30개월 미만 or 30개월 이상)이 불가능한 경우, 해당 Lot 불합격 조치(미국에 해당사실 통보)

마 사후관리 강화

□ 미국정부에서 허가한 수출작업장을 정기적으로 점검

○ 사료정책 추진 상황, 도축 시 특정위험물질 제거 등

- '01. 1. 1. 미국산 쇠고기 수입자유화(관세화)
- '03.12.24. 미국의 광우병 발생으로 미국산 쇠고기 등의 수입금지 조치 및 수입위생조건 폐기
- '05. 1월 미국산 쇠고기 수입재개를 위한 위험분석 절차 진행
- '06. 1.13. 한미간 미국산 쇠고기 수입재개 합의(6단계 완료)
- '06. 3. 6. 미국산 쇠고기 수입위생조건 제정
 - 도축월령 30개월령 미만의 뼈를 제거한 쇠고기 수입 조건
- '06. 9.11. 현지점검을 통해 36개 미국 수출작업장을 승인
- '06.10.30. 미국산 쇠고기 첫 수입(1건, 8.9톤), 이후 모두 3건 22.3톤이 수입되었으나 모두 뼈 조각 검출로 불합격됨, 교역 중단됨
- '06.11월 미국은 국제수역사무국(OIE)으로부터 '광우병위험 통제국가'로 잠정 평가
- '07. 3. 8. 전수검사 전제, 뼈 조각 검출 상자만 불합격하는 검역 조치 보완
- '07. 8. 1. 등뼈 발견으로 미국산 쇠고기 수입 검역중단
- '07. 8.27. 미국측 보완대책 제시에 따라 수입검역중단 조치 해제
- '07.10. 5. 등뼈 추가 발견으로 수입검역중단 및 수출 선적중단

붙임2

광우병 관련 현황 자료

1 '강화된 동물사료 금지조치' 수준 비교

국 가	미국('09.4월 시행 예정)	캐나다	영 국	일 본
금지 조치	30개월 이상 소의 뇌·척수, BSE감염소, 불합격 된 30개월 소 전체(뇌·척수 있는 경우) 등을 모든 동물사료로 이용할 수 없음	특정 위험물질은 모든 동물사료로 이용할 수 없음	포유동물 단백질은 모든 동물사료로 이용할 수 없음	포유동물·가금·어패류 단백질은 소 사료로 이용할 수 없음

※ 반추동물 단백질을 반추동물에게 먹이지 못하도록 하는 사료금지조치는 광우병이 발생한 나라에서 모두 적용함 : 미국·캐나다('97), 영국('88), 일본('01)

※ 한국도 반추동물 단백질을 반추동물에게 먹이지 못하도록 조치('01)

2 국가별 광우병(BSE)·인간광우병(vCJD) 발생현황

(단위 : 두, 명)

구 분	합계	영국	프랑스	아일랜드	이탈리아	미국 ^주	캐나다	사우디	일본	네델란드	포르투갈	스페인	기타
BSE	190,424	184,651	984	1,623	141	2(3)	14(13)	-	34	82	1,029	707	1,157
vCJD	207	166	23	4	1	3	1	1	1	2	2	3	-

주, 2003년 12월 미국에서 발견된 BSE 감염 소 1마리는 캐나다에서 수입된 것으로 OIE에서 캐나다 발생 건으로 간주

3 연도별 광우병 발생현황

(단위 : 건)

구 분	합계	89년	90년	~ '96년	~ '03년	'04년	'05년	'06년	'07년	'08년	
영국	184,651	10,188	14,407		8,149	611	343	225	114	67	10
아일랜드	1,623	15	14		73	183	126	69	41	25	9
미국	2(3)	-	-		-	(1)	-	1	1	-	-
일본	34					4	5	7	10	3	-
전체	190,424	10,203	14,424		8,310	1,389	878	561	329	141	20

4 미국과 쇠고기 교역국가 현황('08.4.23 기준)

구 분	합계	20개월 이하 뼈있는 쇠고기	30개월 미만		제한조건 없음(96개 국가)			
			뼈없는 쇠고기	뼈있는 쇠고기	전연령	수입조건상 허용	EU 등	쇠고기 수출실적
국가수	117	1	13	7	4	36	32	24
국가명		일본	한국싱가폴대 만 등	러시아베트남 등	필리핀말레 이시아 등	캐나다쿠바 이란 등	영국독일 프랑스 등	브라질파키 스탄 등

※ 미국이 OIE 평가를 받은 이후 OIE 기준에 따라 협상한 국가(4개국) : 말레이시아, 필리핀, 인도네시아, 바베이도스

※ 한국은 4.18일 미국과 수입위생조건 개정협의를 완료했으나, 입안예고(4.22~5.13)를 거쳐, 5월 중순 이후 연령제한 없이 뼈 있는 쇠고기가 수입 될 예정

5 구제역/광우병 등 차이점

구 분	구제역	광우병	인간광우병
정식병명	foot-and-mouth disease (구제역)	bovine spongiform encephalopathy (소해면상뇌증)	variant Creutzfeldt-Jakob disease (변형 크로이츠펠트 아급병)
발병대상	소, 돼지, 양, 염소, 사슴 등 발굽이 둘로 갈라진 우제류(偶蹄類)	소 (양·면양-스크래피)	사람
병인체	바이러스	변형 프리온 단백질	변형 프리온 단백질
전염병 여부	제1종 가축전염병	제2종 가축전염병	지정전염병 ^주
감염경로	직접·간접 접촉, 공기 등 다양	스크래피 감염 면양, BSE 감염 소의 육골분 함유 사료 섭취	BSE에 걸린 소의 SRM 식용
임상증상	고열, 식욕 감퇴, 침울, 수포 발생	보행장애, 기립불능, 전신마비	다리마비, 시각장애, 치매 등
잠복기	2~8일(소)	평균 4~5년	10~40년
예방법	백신으로 가능 (우리나라 미사용)	사료금지조치, SRM 제거	없음
치료법	없음	없음	없음
우리나라 발생사례	1933~1934년 최초 발생, 2000년 15건, 2002년 16건	없음	없음

주, 제1군 내지 제4군 전염병의 유행여부의 조사를 위하여 감시활동이 필요하다고 인정되어 보건복지부장관이 지정하는 전염병

쇠고기에 관한 한-미 협의 합의 요약

Agreed Minutes of the Korea - United States Consultation on Beef

대한민국(이하 “한국”이라 한다) 정부와 미합중국(이하 “미국”이라 한다) 정부는 한국으로의 미국산 쇠고기 수입 재개 조건에 관한 협의를 2008년 4월 11일 ~ 18일간 대한민국 서울에서 가졌다. 양국 대표단은 미국에서 한국으로 수입되는 쇠고기 및 쇠고기 제품에 대한 새로운 위생조건에 관하여 합의 하였다. 합의된 위생조건 사본은 본 요약에 첨부되었다.

During the week of April 11-18, 2008, the governments of the Republic of Korea ("Korea") and the United States of America ("United States") held consultations in Seoul, Korea on the conditions for resumption of U.S. beef imports into Korea. The two delegations reached agreement on a new protocol for the importation of beef and beef products from the United States into Korea. A copy of the agreed protocol is attached to these minutes.

협의기간 동안 양측은 여러 가지 관련된 사안에 대해서도 논의하였다.

During the consultations the parties also discussed a number of related issues:

효과적인 위험경감 조치로서의 조리***Cooking as an Effective Risk Mitigation***

본 위생조건 제2조에 기술된 우려되는 질병에 대한 효과적인 위험경감 조치로서 조리(cooking)를 수용하는 문제와 관련, 한국정부는 위험평가를 통해 미국이 제안한 가공조건을 고려하기로 하였다.

With respect to the acceptance of cooking as an effective risk mitigation measure for the diseases of concern identified in item 2 of the protocol, the Korean government stated that it would consider, through a risk assessment, processing parameters proposed by the United States.

구제역

Foot-and-Mouth Disease

국제수역사무국(OIE) 질병 분류를 인정하기로 한 약정에 따라 미국은 OIE가 한국에 부여한 구제역 지위에 대한 검토를 시작했다고 하였다. 미 농업부는 2008년 3월 17일 주간에 현지 조사를 실시하였고, 한국으로부터 상당한 분량의 정보를 받았다. 미 농업부의 기술 전문가는 이 정보를 검토하고 있으며, 동 위험평가의 신속한 완료를 위해 필요한 추가 정보가 있을 경우 5월 15일 이전에 서면으로 한국정부에 알릴 것이다. 미국은 미국 행정절차법의 범위 내에서 가능한 신속한 방식으로 위험평가와 그 이후의 법규 제정절차를 진행할 것이다.

In line with its commitment to recognize OIE disease classifications, the United States stated that it has initiated a review of the OIE designation of Korea's FMD status. USDA conducted a site visit during the week of March 17, 2008, and received a substantial amount of data from Korea. USDA technical experts are in the process of reviewing this data and will inform the Korean government in writing before May 15th of any additional data necessary to expedite completion of its risk assessment. The United States will conduct its risk assessment and subsequent rulemaking in as expedited a manner as possible within the parameters of the U.S. Administrative Procedures Act.

기타 교역 안전 제품

Other Safe-to-Trade Products

본 위생조건의 범위를 벗어나고, BSE 위험 지위와 관계없이 모든 국가들이 교역상 안전하다고 OIE가 결정한 기타 제품과 관련하여, 양측은 한국이 동 제품 - 특히 소에서 유래한 혈액과 혈액제품 및 소 이외의 동물에서 생산된 제품에 관한 사안 - 에 대해 한국측이 가지고 있는 나머지 우려사항을 해결하기 위하여 시의적절한 방식으로 협의를 개최하기로 합의하였다.

With regard to other products deemed safe-to-trade by the OIE from all countries regardless of BSE risk status, which are outside the scope of the protocol, both sides agreed to hold in a timely manner consultations to resolve Korea's remaining concerns associated with these products - in particular, issues with respect to blood and blood products derived from cattle and products derived from animals other than cattle.

삼계탕

Ginseng Chicken

미국은 삼계탕을 미국으로 수출하고자 하는 한국의 신청에 관하여 FSIS가 질의한 몇 가지 추가 질문에 대한 완전한 답변을 받기를 기대한다고 하였다. 미국은 완전한 답변을 받은 날로부터 7일 내에 한국에 대한 현지조사 개시일을 제안할 것이다.

The United States stated that it anticipates receiving complete responses to a few additional questions that FSIS has posed regarding Korea's application to export ginseng chicken to the United States. Within seven days after receipt of complete responses, the United States will propose a start date for an on-site audit in Korea.

동 문제가 수년간 지속되어온 우선 과제임을 고려하여 미국은 해당 제품의 미국 수출이 현실화 되도록 미국 행정절차법의 범위 내에서 현지조사와 그 이후 작업 및 법규 제정 절차를 진행할 것이다.

Considering this has been a long-standing priority for many years, the United States will conduct its on-site audit and any subsequent work and rulemaking within the parameters of the U.S. Administrative Procedures Act with a view to realizing the export of this product to the United States.

검역 대기 중인 미국산 뼈없는 제품

U.S. Deboned Product in Pipeline

본 위생조건의 효과적인 시행에 따라 한국정부는 한국용으로 생산되고, 2007년 10월 5일 이전에 도착되고, 한국의 항구 또는 미국내 창고에 남아있는 미국산 뼈없는 쇠고기에 대하여 새로운 위생조건에 따라 수입 검역검사를 실시하기로 하였다.

Upon effective implementation of the protocol, the Korean government stated that it will conduct, under the terms of the new protocol, import quarantine inspection of U.S. deboned beef produced specifically for Korea and slaughtered before October 5, 2007, that remains at Korea's ports of entry or in storage in the United States.

강화된 사료금지 조치

Enhanced Feed Ban

미국은 상당 기간 동안 1997년 사료금지조치를 강화하는 방안을 검토해 왔으며, 현재는 미국 행정절차법에 따라 법규 제정절차의 마지막 단계에 있다고 설명하였다. 한국은 미국이 강화된 사료금지조치를 공포할 경우, 그 시점에 OIE 지침과 일치 되도록 모든 연령의 동물에서 생산된 제품을 포함하도록 위생조건의 적용 범위를 확대할 것이라고 하였다.

The United States reported that, for some time, it has been considering strengthening its 1997 feed ban and is now in the final stages of the rulemaking process under the U.S. Administrative Procedures Act. Korea stated that if the United States publicly announces the enhanced feed ban rule, it will expand the scope of the protocol at that time to include products from animals of all ages, consistent with OIE guidelines.

한국의 미국 작업장 점검

Korean Audits of U.S. Establishments

미국은 새로운 위생조건이 시행된 후 가능한 빨리 한국으로의 수출 승인이 이전에 취소된 4개 작업장과 한국으로 수출하고자 하는 새로운 육류 작업장에 대하여 한국정부가 실시하는 점검 일정을 추진키로 합의하였다. 이러한 점검은 대표성 있는 샘플에 대하여 실시될 수 있다.

The United States agreed to schedule, as soon as possible after the effective date of the new protocol, audits by the Korean government of any new meat establishments seeking to export to Korea as well as the four meat establishments whose eligibility to export to Korea was previously cancelled. These audits could be done on a representative sample basis.

수입위생조건 이행에 관한 일정

Timeline for Implementation of Protocol

한국은 농림수산물식품부가 본 위생조건에 포함된 쇠고기 및 쇠고기 제품 수입 위생조건에 대한 일반 국민의 의견을 수렴하기 위해 2008년 4월 22일까지는

공고할 것이라고 하였다. 한국 행정절차법에 따라 의견수렴 기간이 종료(공고 후 20일)된 후 조속히 확정된 규정으로서 공포된다. 미국이 동 의견수렴 기간중 강화된 사료금지조치를 공포할 경우, 한국은 새로운 위생조건의 적용 범위를 30개월 미만의 소에서 생산된 쇠고기 및 쇠고기 제품에서 30개월 이상의 쇠고기 및 쇠고기 제품의 수입도 허용하도록 확대하기로 하였다. 한국은 2008년 5월 15일에 법적 절차가 종료되어 시행될 것으로 예상한다고 하였다.

Korea stated that no later than April 22, 2008, the Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries will publish for public comment the import health requirements for beef and beef products contained in the protocol. As soon as the public comment period required by Korea's Administrative Procedures Act closes (20 days after publication), the protocol will be published as a final regulation. If the United States has publicly announced its enhanced feed ban regulation during the public comment period, Korea stated that it will expand the coverage of the new protocol from beef and beef products derived from cattle less than 30 months of age to also provide access for beef and beef products 30 months and older. Korea indicated that it expects the regulatory process will be concluded and enter into force as of May 15, 2008.

Min Dong-Seok
Deputy Minister
MIFAFF
On behalf of Korea

A. Ellen Terpstra
Deputy Under Secretary
USDA
On behalf of the United States

미국산 쇠고기 및 쇠고기 제품 수입위생조건

이 수입위생조건은 미합중국(이하 "미국"이라 한다)에서 대한민국(이하 "한국"이라 한다)으로 수출되는 쇠고기 및 쇠고기 제품에 적용된다.

용어의 정의

1. 이 수입위생조건에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

(1) "쇠고기 및 쇠고기 제품"은 미국 연방 육류검사법에 기술된 대로 도축 당시 30개월령 미만 소의 모든 식용부위와 도축 당시 30개월령 미만 소의 모든 식용부위에서 생산된 제품을 포함한다. 다만, 특정위험물질(specified risk materials, SRM); 모든 기계적 회수육(mechanically recovered meat, MRM)/기계적 분리육(mechanically separated meat, MSM) 및 도축 당시 30개월령 이상된 소의 머리뼈와 척주에서 생산된 선진 회수육(advanced meat recovery product, AMR)은 '쇠고기 및 쇠고기 제품'에서 제외된다. 특정위험물질 또는 중추신경계 조직을 포함하지 않는 선진 회수육은 허용된다. 분쇄육, 가공제품, 그리고 쇠고기 추출물은 선진 회수육을 포함할 수 있지만 특정위험물질과 모든 기계적 회수육/기계적 분리육은 포함하지 않아야 한다.

(2) "BSE"는 소해면상뇌증(Bovine Spongiform Encephalopathy)을 말한다.

(3) "소"는 미국에서 출생·사육되거나, 한국정부가 한국으로 쇠고기 또는 쇠고기 제품의 수출 자격이 있는 것으로 인정한 국가에서 미국으로 합법적으로 수입되었거나, 또는 도축 전 최소 100일 이상 미국 내에서 사육된 가축화된 소과 동물(*Bos taurus* 및 *Bos indicus*)을 말한다.

(4) "식품 안전 위해"는 식품을 사람이 소비하기에 안전하지 못하도록 하는 어떠한 생물학적, 화학적, 또는 물리적인 성질을 뜻한다.

(5) "로트"는 한 육류 작업장에서 유래한 쇠고기 및 쇠고기 제품 물량으로서 하나의 수출증명서에 확인된 것을 말하며, 동일한 가공 유형 및 제품 표준(하위 유형)으로 구성되어 있다.

(6) "육류작업장"은 미국 농업부의 검사 하에 운영되는 쇠고기 및 쇠고기 제품을 위한 도축장, 가공장 및 보관장을 포함한다.

(7) "위반"은 식품 안전 위해에 속하지 않는 본 수입위생조건과의 불일치를 뜻한다.

(8) "중대한 위반"은 선적된 제품내의 식품 안전 위해 또는 시스템 점검 중에 발견된 식품 안전 위해를 뜻한다.

(9) "특정위험물질(SRM)"은 다음을 말한다.

(가) 모든 월령의 소의 편도(tonsils) 및 회장원위부(distal ileum)

(나) 도축 당시 30개월령 이상된 소의 뇌(brain)·눈(eyes)·척수(spinal cord)·머리뼈(skull)·등배신경절(dorsal root ganglia) 및 척주(vertebral column (단, 꼬리뼈(the vertebrae of the tail), 경추·흉추·요추의 횡돌기와 극돌기(transverse processes and spinous processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae), 천추의 정중천골능선과 날개(median crest and the wings of the sacrum)는 제외한다)를 말한다.

(10) "미국"은 50개 주와 워싱턴 D.C.(District of Columbia)를 말한다.

일반 요건

2. 쇠고기 또는 쇠고기 제품을 선적하기 전에

(1) 미국은 과거 12개월간 구제역이, 과거 24개월간 우역, 우폐역, 럼프스킨병과 리프트계곡열이 발생하지 않았으며

(2) 이들 질병에 대하여는 예방접종을 실시하지 않았어야 한다.

상기에도 불구하고 한국정부가, 특정 질병에 대하여 긴급 예방접종 실시를 포함하여 효과적인 살처분 정책이 미국 내에서 이행된다고 인정하는 경우, 미국을 해당 질병 비발생 상태로 인정하는데 필요한 기간은 한국정부가 위험분석을 실시한 후 국제수역사무국(OIE) 위생규약에 따라 단축될 수 있다.

3. 상기 2조에 열거된 질병이 미국 내에서 발생하는 경우, 미국 정부는 2조의 조건을 충족시키지 못하는 모든 쇠고기 및 쇠고기 제품에 대하여 한국으로의 수출검역증 발급을 즉각 중단하여야 한다.
4. 미국 정부는, 미국의 규정에 따라 BSE를 효과적으로 발견하고, 그 유입 및 확산을 방지하기 위하여 조치를 지속적으로 유지한다. 이 조치들은 OIE의 BSE 위험통제국 지위에 대한 지침에 부합되거나 그 이상인 조치들이다. 미국 정부는 BSE와 관련된 어떠한 조치를 폐지 또는 개정할 경우, 미국의 세계무역기구(WTO)에 대한 약정에 따라 WTO에 통지하고 한국에도 이 내용을 알려줄 것이다.
5. 미국에 BSE가 추가로 발생하는 경우, 미국정부는 즉시 철저한 역학 조사를 실시하여야 하고 조사 결과를 한국정부에 알려야 한다. 미국정부는 조사 내용에 대해 한국정부와 협의한다. 추가 발생 사례로 인해 OIE가 미국 BSE 지위 분류에 부정적인 변경을 인정할 경우 한국정부는 쇠고기와 쇠고기 제품의 수입을 중단할 것이다.

육류작업장에 대한 요건

6. 미국 농업부의 검사 하에 운영되는 미국의 모든 육류작업장은 한국으로 수출되는 쇠고기 또는 쇠고기 제품을 생산할 자격이 있다. 작업장은 한국 정부에 사전 통보되어야 한다.
7. 미국정부는 한국으로 수출되는 쇠고기 또는 쇠고기 제품을 생산하는 육류작업장이 본 수입위생조건과 미국 규정을 준수하는지를 확인하기 위해 정기적인 모니터링과 점검 프로그램을 유지할 것이다. 중대한 위반이 발생한 경우, 미국 식품안전검사청(Food Safety and Inspection Service, FSIS) 직원은 위반 기록을 발행하고 위반 제품을 즉시 통제한다. 위반 제품을 야기한 공정이 진행중인 경우 FSIS는 적절한 개선 및 방지 조치가 취해졌다고 결정할 때까지 즉시 해당 공정을 중단시킬 것이다. 개선조치가 적절하다고 FSIS가 결정하는 경우에만 생산 재개가 허용될 것이다. 미국 정부는 육류작업장에 대한 중단조치가 내려진 경우 및 개선조치가 취해진 경우 이를 한국정부에 통보한다.

8. 한국정부는 한국으로 쇠고기 및 쇠고기 제품을 수출하는 육류작업장 중 대표성 있는 표본에 대해 현지 점검을 실시할 수 있다. 현지점검 결과, 본 수입위생조건에 대한 중대한 위반을 발견했을 경우, 한국정부는 그 결과를 미국정부에 통보하고, 미국정부는 적절한 조치를 취해야 하며 취한 조치를 한국정부에 알려야 한다.

9. 7조, 8조 또는 24조에 따른 중단조치를 해제하기 전에 미국정부는 중단 조치된 육류작업장이 적절한 개선 및 방지 조치를 결정하고 시행했는지 여부를 확인하여야 한다. 미국정부는 육류작업장이 취한 개선조치와 육류 작업장에 대한 중단조치 해제일자를 한국정부에 통보하여야 한다.

쇠고기 및 쇠고기 제품에 대한 요건

10. 쇠고기 및 쇠고기 제품은 미국 내에서 출생·사육된 소, 한국정부가 한국으로 쇠고기 또는 쇠고기 제품의 수출 자격이 있는 것으로 인정된 국가로부터 미국으로 합법적으로 수입된 소, 또는 도축 전 최소한 100일 이상 미국 내에서 사육된 소에서 생산된 것이어야 한다.

11. 수출용 쇠고기 또는 쇠고기 제품을 생산한 소는 OIE가 채택하고 있는 동물위생규약상 BSE가 의심되거나 확정된 개체, BSE 감염 소의 확정된 후대, 또는 BSE 감염 소의 확정된 동거축으로 정의된 소가 아니다.

12. 쇠고기 또는 쇠고기 제품을 생산하는 육류작업장은 위생적으로 특정 위험물질을 제거하는 프로그램을 유지하여야 한다.

13. 특정위험물질을 제거하기 위한 목적으로 도축시 소의 연령은 나이를 확인할 수 있는 서류 또는 치아감별법에 의해 확인되었다.

14. 육류작업장은 도축용으로 소를 구입한 시설이 표시된 구매기록을 보관한다. 기록은 구매시점으로부터 2년이 경과한 후에 폐기시킬 수 있다.

15. 쇠고기 또는 쇠고기 제품은 미국정부가 쇠고기 및 쇠고기 제품을 한국으로 수출하는 자격을 승인한 육류작업장(도축장)에서 상주 미국 농업부수 의사의 감독 하에 미국 농업부 검사관이 실시한 생체 및 해체검사에 합격한 소로부터 유래하였다.

16. 쇠고기 또는 쇠고기 제품은 도살 전 두개강 내에 가스나 압축공기를 주입하는 기구를 이용하여 기절시키는 과정이나 천자법(pithing process)을 사용하지 아니한 소에서 생산되었다.

17. 쇠고기 또는 쇠고기 제품은 FSIS의 규정에 따라 SRM 또는 30개월령 이상된 소의 머리뼈와 척주에서 생산된 기계적 회수육(MSM)에 의한 오염을 방지하는 방식으로 생산 및 취급되었다.

18. 쇠고기 및 쇠고기 제품내의 공중위생상 위해를 일으킬 수 있는 잔류물질(방사능·합성항균제·항생제·중금속·농약·홀몬제 등)과 병원성 미생물은 한국정부가 규정하고 있는 허용기준을 초과하지 아니하여야 한다. 쇠고기 및 쇠고기 제품은 한국 법규에 따라 이온화 방사선, 자외선 및 연육제로 처리될 수 있다.

19. 쇠고기 또는 쇠고기 제품은 위생적인 포장 재료를 사용하여 포장되어야 한다.

20. 쇠고기 및 쇠고기 제품의 가공·저장 및 수송은 가축전염병의 병원체에 의한 오염을 방지하는 방식으로 취급되어야 한다.

21. 쇠고기 및 쇠고기 제품을 수송하는 선박(항공기)의 냉동(냉장)실이나 컨테이너는 미국 정부의 봉인(seal) 또는 미국 정부가 인정한 봉인으로 봉인된 후 미국정부 수의관에 의해 증명 되어야 한다.

수출검역증

22. 쇠고기 및 쇠고기 제품은 한국정부의 수의당국에 제출할 다음 각 호의 사항을 기재한 미국정부 수의당국에서 발행한 수출위생증명서와 한국 수출용 쇠고기 및 쇠고기 제품 증명서를 동반하였을 때 수입 검역검사를 받을 수 있다.

- (1) 상기 2조, 10조, 15조~20조에 명시된 사항
- (2) 품명(축종 포함), 포장 수량 및 최종 가공작업장 별로 기재한 중량(순중량)
- (3) 도축장, 식육가공장, 보관장의 명칭, 주소 및 작업장번호
- (4) 도축기간 그리고/또는 가공기간(일/월/년 - 일/월/년)

- (5) 수출자 및 수입자의 성명, 주소
- (6) 검역증명서의 발급일자 및 발급자의 성명·서명
- (7) 컨테이너번호 및 봉인번호

수입 검역검사 및 규제 조치

23. 검역 검사 과정 중 한 로트에서 식품 안전 위해를 발견하였을 경우, 한국정부는 해당 로트를 불합격 조치할 수 있다. 한국정부는 미국정부에 이에 관하여 통보하고 협의하여야 하며 적절한 경우 개선조치를 요청할 수 있다. 특정위험물질이 발견될 경우, 미국 식품안전검사청은 해당 문제의 원인을 밝히기 위한 조사를 실시할 것이다. 해당 육류작업장에서 생산된 제품은 여전히 수입검역검사를 받을 수 있다. 다만, 한국정부는 해당 육류작업장에서 이후 수입되는 쇠고기 및 쇠고기 제품에 대한 검사 비율을 높일 것이다. 동일 제품의 동등 이상 물량 5개 로트에 대한 검사에서 식품안전 위해가 발견되지 않았을 경우, 한국정부는 정상 검사절차 및 비율을 적용해야 한다.

24. 동일한 육류작업장에서 생산된 별개의 로트에서 최소 2회의 식품안전 위해가 발견된 경우, 해당 육류작업장은 개선조치가 취해질 때까지 중단 조치될 수 있다. 해당 육류작업장에서 생산되고 중단일 이전에 인증된 쇠고기 및 쇠고기 제품은 여전히 수입검역검사를 받을 수 있다. 작업장은 미국정부가 개선조치가 완료되었음을 한국정부에게 입증할 때까지 중단조치된 상태로 남는다. 미국정부는 육류작업장의 개선조치와 중단조치가 해제된 일자를 통보해야 한다. 한국정부는 미국에 대한 차기 시스템 점검 시 해당 작업장에 대한 현지점검을 포함시킬 수 있다.

협의

25. 한국정부나 미국정부는 본 위생조건의 해석이나 적용에 관한 어떠한 문제에 관하여 상대방과 협의를 요청할 수 있다. 달리 합의하지 않으면, 협의는 요청을 받은 국가의 영토 내에서 요청일로부터 7일 이내에 개최되어야 한다.

부 칙

①(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

② 미국이 강화사료금지조치를 공포할 시 제1조 (1)을 다음과 같이 수정하여 적용해야 한다. : "쇠고기 및 쇠고기 제품"은 미국 연방 육류검사법에 기술된 대로 소의 모든 식용부위와 모든 식용부위에서 생산된 제품을 포함한다. 다만, 특정위험물질(specified risk materials, SRM); 모든 기계적 회수육(mechanically recovered meat, MRM)/기계적 분리육(mechanically separated meat, MSM) 및 도축 당시 30개월령 이상된 소의 머리뼈와 척주에서 생산된 선진 회수육(advanced meat recovery product, AMR)은 '쇠고기 및 쇠고기 제품'에서 제외된다. 특정위험물질 또는 중추신경계 조직을 포함하지 않는 선진 회수육은 허용된다. 분쇄육, 가공제품, 그리고 쇠고기 추출물은 선진 회수육을 포함할 수 있지만 특정위험물질과 모든 기계적 회수육/기계적 분리육은 포함하지 않아야 한다.

③ 본 수입위생조건 시행일 후 첫 90일 동안 한국은 새로운 작업장의 승인 또는 이전에 취소되었던 작업장의 재승인에 관한 미국의 결정을 점검 그리고/또는 거부할 수 있다.

④ 본 수입위생조건 시행일 후 첫 180일 동안 티본스테이크와 포터하우스 스테이크 수출 시에는 이들 제품이 30개월령 미만의 소에서 생산되었음을 한국정부 관리에게 확인시켜주는 어떠한 표시가 상자에 부착될 것이다. 한국정부와 미국정부는 180일 기간이 종료된 후에 위 표시가 쇠고기 교역과 검사에 미치는 영향을 검토한 후 우려사항을 해결하기 위한 측면에서 협의하기로 합의하였다.

Import Health Requirements for U.S. Beef and Beef Products

The following import health requirements shall be applied to beef and beef products exported from the United States of America ("United States") to the Republic of Korea ("Korea").

Definitions

1. Definitions for the purpose of these health requirements are as follows:

- (1) "Beef or beef products" includes all edible parts of cattle less than 30 months of age at the time of slaughter and products derived from all edible parts of cattle less than 30 months of age at the time of slaughter as described in the U.S. Federal Meat Inspection Act. However, "beef or beef products" excludes specified risk materials (SRMs); all mechanically recovered meat (MRM)/mechanically separated meat (MSM); and advanced meat recovery product (AMR) from the skull and vertebral column of cattle 30 months of age and over at the time of slaughter. AMR that is free of SRMs and central nervous system tissues (CNS) is allowed. Ground meat, processed products and beef extracts may contain AMR but excludes specified risk materials (SRMs) and all MRM/MSM.
- (2) "BSE" means Bovine Spongiform Encephalopathy.
- (3) "Cattle" means domesticated bovine animals (*Bos taurus* and *Bos indicus*) born and raised in the United States, legally imported into the United States from a country deemed eligible by the Korean government to export beef or beef products to Korea, or raised in the United States for at least 100 days prior to slaughter.
- (4) "Food-safety hazard" means any biological, chemical, or physical property that may cause food to be unsafe for human consumption.
- (5) "Lot" means a quantity of beef or beef products identified on a single export certificate from one meat establishment, and consists of the same process category and product standard of identity (sub-category).
- (6) "Meat establishment" includes any slaughterhouse, processing plant, and

storage facility for beef or beef products that operates under U.S. Department of Agriculture (USDA) inspection.

(7) "Non-compliance" means an inconsistency with this protocol that does not constitute a food-safety hazard.

(8) "Serious non-compliance" means a food-safety hazard in a shipped product or a food-safety hazard found during a system audit.

(9) "Specified risk materials" (SRMs) means:

(a) tonsils and distal ileum from cattle of all ages and

(b) brain, eyes, spinal cord, skull, dorsal root ganglia (DRG) and vertebral column (excluding vertebrae of the tail, transverse processes and spinous processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae, median crest and wings of the sacrum) from cattle 30 months of age and over at the time of slaughter.

(10) "United States" (U.S.) means the fifty states and the District of Columbia.

General Requirements

2. Prior to the loading of the beef or beef products:

(a) the United States has been free of foot-and-mouth disease for the past 12 months and has been free of rinderpest, contagious bovine pleuropneumonia, lumpy skin disease and Rift Valley fever for the past 24 months and

(b) Vaccination has not been carried out against the aforementioned diseases.

Notwithstanding the above, in the event the Korean government recognizes that effective stamping-out policies are in place for the specific disease in the United States, including emergency vaccination if carried out, the required period for recognizing the United States as being free of that disease may be shortened in accordance with World Organization for Animal Health (OIE) guidelines after Korea conducts a risk analysis.

3. In the event a disease set out in item 2 occurs in the United States, the U.S. government shall immediately suspend the issuance of export certificates for all beef and beef products to Korea that do not meet the requirements of item 2.

4. The U.S. government, in accordance with U.S. regulations, continuously maintains measures that meet or exceed OIE guidelines for controlled-risk status to effectively detect and prevent the introduction and spread of BSE. The U.S. government will provide notice to the World Trade Organization (WTO) – according to its WTO commitments – and inform Korea regarding the repeal or amendment of any BSE-related measure.
5. In the event (an) additional case(s) of BSE occur(s) in the United States, the U.S. government shall immediately conduct a thorough epidemiological investigation and inform the Korean government of the results of the investigation. The U.S. government will consult with the Korean government about the findings of the investigation. The Korean government will suspend the importation of beef and beef products if the additional case(s) results in the OIE recognizing an adverse change in the classification of the U.S. BSE status.

Requirements for Meat Establishments

6. Any meat establishment in the United States that operates under USDA inspection is eligible to produce beef or beef products for Korea. The establishment should be notified to the Korean government in advance.
7. The U.S. government will maintain a regular monitoring and auditing program for meat establishments that produce beef or beef products for export to Korea to ensure they comply with the relevant provisions of these health requirements and U.S. regulations. In the event of a serious non-compliance, the Food Safety and Inspection Service (FSIS) personnel would issue a Noncompliance Record and would immediately control the non-compliant product. If the process that resulted in the non-compliant product is on-going, FSIS would immediately stop the process until it determines that appropriate corrective and preventative measures have been taken. Only when FSIS determines that corrective actions are adequate will production be allowed to resume. The U.S. government will inform the Korean government if an establishment is suspended and when corrective action has been taken.

8. The Korean government may conduct on-site audits of a representative sample of the meat establishments that export beef or beef products to Korea. When a serious non-compliance with these health requirements has been found as a result of the on-site audit, the Korean government will inform the results to the U.S. government, and the U.S. government shall take appropriate measures and inform the Korean government of the measures taken.
9. The U.S. government shall verify that a suspended meat establishment has determined and implemented appropriate corrective and preventative measures before lifting the suspension described in item 7, item 8 or item 24. The U.S. government shall inform the Korean government of the corrective action the meat establishment has taken and of the date the meat establishment's suspension is lifted.

Requirements for Beef and Beef Products

10. The beef or beef products were derived from cattle born and raised in the United States, from cattle legally imported into the United States from a country deemed eligible by the Korean government to export beef or beef products to Korea, or from cattle raised in the United States for at least 100 days prior to slaughter.
11. Cattle for producing beef or beef products for export were not suspect or confirmed BSE cases confirmed progenies of BSE cases or confirmed cohorts of BSE cases, as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the OIE.
12. Meat establishments that produce beef or beef products shall maintain a program for the hygienic removal of SRMs.
13. For the purpose of SRM removal, the age of cattle at the time of slaughter was verified by documentation which identifies the age or by dentition.
14. The meat establishments maintain purchase records indicating the facility from which the animals were purchased for slaughter. Records may be disposed of two years after the date of purchase.

15. The beef or beef products were derived from cattle that were slaughtered in meat establishments (slaughterhouses) certified by the U.S. government as eligible to export beef and beef products to Korea and that passed ante-mortem and post-mortem inspection conducted by USDA inspection personnel under the supervision of the resident USDA veterinarian.
16. The beef or beef products were derived from cattle that were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process.
17. The beef or beef products were produced and handled in a manner as to prevent contamination from SRMs or from MSM from the skull and vertebral column of cattle 30 months of age and over, in accordance with FSIS regulations.
18. Residues (radioactivity, synthetic antibiotic substances, antibiotic substances, heavy metals, pesticides, hormones, etc.) posing a public health hazard and pathogenic microorganisms in the beef and beef products shall not exceed the tolerance levels established by the Korean government. The beef and beef products may be treated with ionizing radiation, ultraviolet rays, and tenderizers in accordance with Korean regulations.
19. Sanitary packaging material was used to package the beef or beef products.
20. The processing, storage and transportation of the beef and beef products were handled in such a manner as to prevent contamination by communicable animal disease pathogens.
21. Refrigerated or cold storage rooms on a ship (aircraft) or container that transports the beef and beef products were sealed by using the seal of the U.S. government or a U.S. government-recognized seal and then certified by a U.S. government veterinarian.

Export Certificate

22. Beef and beef products qualify for import quarantine inspection if accompanied by the Export Certificate of Wholesomeness and the Certificate for Export of Beef and Beef Products to the Republic of Korea (ROK) issued by the veterinary authority of the U.S. government, which include the following information to be submitted to the quarantine authority of the Korean government:

- (1) Information responsive to items 2, 10 and 15-20 above**
- (2) Name of the product (including species), number of packages and weight (net weight) listed by each final processing plant**
- (3) Names, addresses and establishment numbers of the slaughterhouse, meat processing plant and storage facility**
- (4) Slaughtering period and/or processing period (dd/mm/yy-dd/mm/yy);**
- (5) Names and addresses of the consignor and the consignee**
- (6) Date the export certificate was issued and the name and signature of the issuer and**
- (7) Container number and seal number.**

Import Quarantine Inspection and Regulatory Action

23. If the Korean government detects a food-safety hazard in a lot during the quarantine inspection process, it may reject the lot. The Korean government shall notify and consult with the U.S. government regarding the matter and may request corrective action if appropriate. If an SRM is found, FSIS will conduct an investigation to determine the cause of the problem. Product produced by the pertinent meat establishment shall continue to be eligible for import quarantine inspection. However, the Korean government will increase the rate of inspection of subsequent beef and beef products from the meat establishment. After the Korean government inspects five lots of equal or greater quantity of the same product without finding a food-safety hazard, the Korean government shall apply its standard inspection procedures and rates.

24. If the Korean government observes at least two incidents of food-safety hazards involving separate lots from the same meat establishment, the meat establishment may be suspended until corrective action has been taken. Beef and beef products of the meat establishment that were certified prior to the date of

suspension shall continue to be eligible for import quarantine inspection. An establishment shall remain suspended until the U.S. government verifies to the Korean government that corrective actions have been completed. The U.S. government shall inform the Korean government of the meat establishment's corrective action and of the date the meat establishment's suspension is lifted. The Korean government may include an on-site audit of the establishment during its next system audit in the United States.

Consultations

25. The Korean government or the U.S. government may request consultations with the other concerning any matter regarding the interpretation or application of these import health requirements. Unless otherwise agreed, the consultations shall be held within seven days of the request in the territory of the government that receives the request.

Addendum

1. This notice will go into effect on the date of its notification.
2. When the United States publicly announces its enhanced feed ban, Article 1(1) shall be modified to read as follows: "beef or beef products" includes all edible parts of cattle and products derived from all edible parts of cattle as described in the U.S. Federal Meat Inspection Act. However, "beef or beef products" excludes specified risk materials (SRMs); all mechanically recovered meat (MRM) /mechanically separated meat (MSM); and advanced meat recovery product (AMR) from the skull and vertebral column of cattle 30 months of age and over at the time of slaughter. AMR that is free of SRMs and central nervous system tissues (CNS) is allowed. Ground meat, processed products and beef extracts may contain AMR but excludes specified risk materials (SRMs) and all MRM/MSM.
3. During the first 90 days following the effective date of these import health requirements, Korea may audit and/or reject U.S. decisions regarding the listing of new plants or re-listing of previously de-listed plants.
4. During the first 180 days following the effective date of these import health

requirements, exports of T-bone and Porterhouse steaks will be accompanied by some notation on the box that confirms for Korean officials that these cuts of beef come from cattle under 30 months of age. The Korean government and the U.S. government agree to have consultations upon the completion of the 180 day period with a view to addressing concerns after reviewing the notation's effect on beef trade and its inspection.

① 현장 검사(도착 공항만)

- 컨테이너 부착 **봉인번호 확인**
- 온도계기판 등을 통한 정상적인 온도 유지상태 확인
- 컨테이너 개봉 시 냉동육의 **해동흔적 및 포장재의 파손이나 오염여부 검사**

② 역학조사(검역증명서 등 서류검사)

- 미국산 쇠고기 수입위생조건 준수 여부 확인
- 수입금지 지역 경유 및 컨테이너 개봉 여부 확인

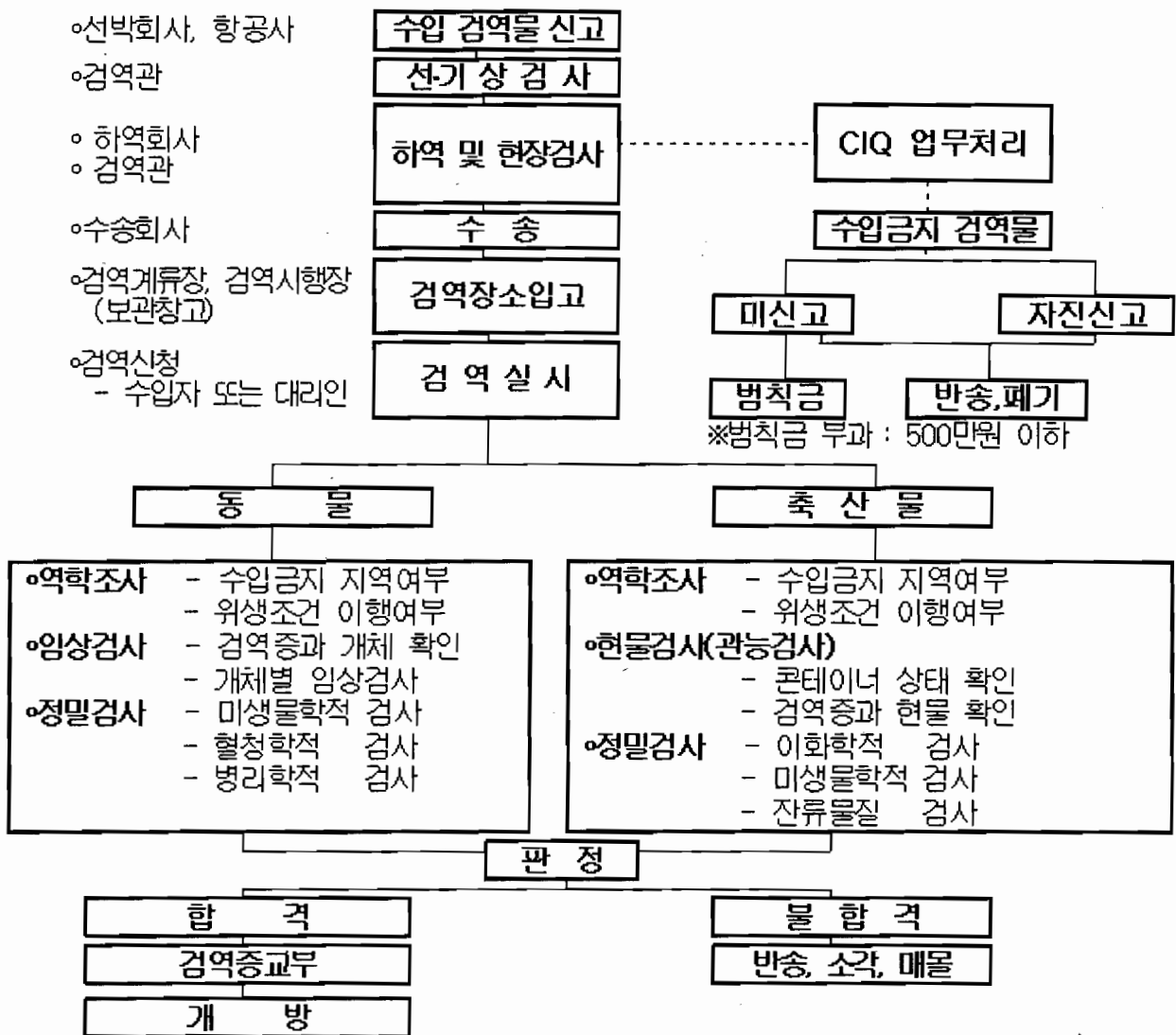
③ 관능검사 : 이상육, 이물질 혼입여부 등 현물검사

- 개봉검사 : (현행) 1% → (조정) 3%(상자 기준)
 - 중점 확인 품목 : 혀, 내장(소장·대장), 불살, 스테이크 등 특정 위험물질 포함가능성이 높은 품목
 - 적용 기간 : 6개월(문제점이 없을 경우 1%로 환원)
 - * 티본 스테이크와 포터하우스 스테이크의 경우는 모든 상자에 대해 30개월 미만 표시 사항 확인(위생조건 발효 후 180일 동안)
- 절단 및 해동 검사
 - 절단검사 : 수입신고별/컨테이너별 3개 부위
 - 해동검사
 - 관능검사에서 이상이 있을 경우 해동검사 실시(모든 품목)
 - 내장(소장 및 대장) 등 부산물의 경우, 최초수입 등 정밀검사 해당 물량은 반드시 해동검사 (3개부위) 실시

4 정밀검사

- 신규 승인 작업장 최초 수입물량은 정밀검사
 - 검역대기 및 선적대기 물량은 기존 정밀검사 실적 인정
- 최초 이후 수입분은 무작위[수입정보자동화시스템(AIIS)] 검사
- 수입 식육의 정밀검사 수수료 부과 (적용일, 08.7.4일)
 - 기존) 최초 수입축산물 가공품
 - 변경) 최초 수입축산물 (식육 및 가공품), 부적합 연속 5회 물량, 부정 수입축산물 등

〈 동·축산물 검역 절차 〉



Ⅱ. 국내 축산업 발전대책

1 축산업 현황 및 여건

가 현황

□ 축산업 생산액은 '96년 대비 70% 성장, 전업화·규모화 진전

○ 축산업 생산액 : ('96) 6.9조원 → ('03) 8.9 → ('06) 11.7

* 한육우/젖소 사육두수 : ('96) 2,594/551천두 → ('03) 1,480/519 → ('07) 2,201/453

* 돼지/닭 두수 : ('96) 6,516/82,830천두 → ('03) 9,231/99,019 → ('07) 9,606/119,365

○ 농가수 지속 감소, 전업농가수·사육비중 증가 등 규모화 진전

* 축산 농가수 : ('96) 754천호 → ('03) 358 → ('07) 205

* 전업농 농가수/사육비중 : ('96) 6.4천호/30% → ('03)13.4/60 → ('07)17.2/68

□ 품질고급화, 브랜드화, 친환경축산물 등 축산업 기반 구축

○ 가축개량 및 사육기술 발전으로 생산성 및 품질 지속 증가

- 1등급 이상 출현율(한우/돼지) : ('96) 19.4%/7.6% → ('07) 50.6/63.7

- 한우 18개월령 체중 : ('96) 496kg → ('06) 567 (연평균 7.1kg증량)

○ 브랜드 축산 비중(한우/돼지) : ('04)24.8%/45.0% → ('07) 32.6/51.7

○ 자원순환농업 추진 등으로 가축분뇨 자원화비율 증가

* 자원화비율 : ('02) 79.6% → ('04) 80.5 → ('07) 83.2

□ 웰빙 등 건강에 대한 관심 증가로 육류 소비 증가세 둔화

○ 1인당 육류 소비량 : ('96) 28.8kg → ('03) 33.3 → ('07) 35.4

* 쇠고기/돼지고기 : ('96) 323천톤/697천톤 → ('03) 390/834 → ('07) 369/931

○ 자급률('07) : 한우(46.4%), 돼지(74.1), 닭고기(86.2), 우유(71.6)

- 축산물의 안전성 강화를 위해 이력추적제, HACCP 등 도입
 - 쇠고기 이력추적제 시범 도입('04.10), '08년부터 전국 확대 실시를 위해 「소 및 쇠고기이력추적에 관한 법률」 제정('07.11)
 - 사육부터 판매까지 위해요소 중점관리제도(HACCP) 도입 확대
 - '03.7.1부터 도축장에 HACCP 의무적용, 사육단계에서는 돼지('06.11), 소('07.10)에 우선 적용
 - * 도축장(144개소), 가공장(597), 농장(75), 배합사료(69), 식육판매업(18), 집유업(2)
 - HACCP 도입 이후, 축산물 안전성 수준 전반적으로 향상
 - * 식육중 일반세균수 : ('97) $10^{5-6}/\text{cm}^2$ → ('04) $10^{2-3}/\text{cm}^2$ 으로 100배 개선
 - 구이용 쇠고기에 대한 음식점 원산지 표시제 시행('07.1.1)

- 구제역, AI 등 악성가축전염병 발생 및 국내 유입 위험 증대
 - 가축질병 손실은 8,468억원~1조5,301억원 추정 (KREI, '06.11)
 - * 구제역('00년 최초발생, '02 재발), AI('03년 최초, '06·'08 재발)
 - 축사시설 노후화, 축산농가 사양관리 및 사육환경개선 노력 미흡으로 소 브루셀라, 돼지소모성질환 등 지속 발생
 - * 평균 건축년도: 한육우 '98년, 젖소 '95년, 돼지 '96년, 닭 '96년

- 축산물 평균 유통 마진은 41% 수준, 도축장 구조조정 진행
 - 소비자가격이 100일때 식육유통비용은 한우 39.3, 돼지 40.1, 닭 54.1
 - * 각국의 쇠고기 유통비용 : (미국) 50.3, (대만) 69.9
 - 사육두수에 비해 도축능력 과다로 도축장 구조조정 진행
 - * 도축장수(소, 돼지) : ('01) 113개소 → ('05) 107 → ('07) 106
 - * 가동율(돼지), : ('01) 52%, → ('05) 47 → ('07) 47

나 향후 여건

□ 사료가격 큰 폭 상승에 따른 생산비 증가

○ 생산비 중 사료비 비중이 높은 고비용 구조로 경쟁여건 불리

* 생산비 중 사료비 비중 : 산란계 51%, 육계 49, 돼지 45, 한·육우 27

○ '07년 이후 배합사료가격 35%인상, 향후 추가인상 불가피

* 옥수수 국내도착가 : '08.1월) 270\$/톤 → 3월) 285 → 5월) 315 → 6월) 330

□ 환경·안전성 의무 확대, 질병 발생 등으로 농가부담 가중

○ 가축분뇨, 악취 등에 따른 민원증가('12년 해양배출 중단)

- 분뇨발생량 : ('02) 4,052만톤 → ('04) 4,117 → ('07) 4,515

○ 만성적인 가축질병으로 인한 농가손실과 피해 발생

- 특히, 돼지는 소모성질환 지속 발생 등으로 생산성 저하

* 모든 두당 출하두수(MSY) : ('95) 12.4두 → ('02) 16.0 → ('07) 13.4(EU 22.2)

- AI 발생 등으로 국내산 가금육·삼계탕 등 해외수출 일시 중단

□ DDA/FTA 등 시장개방 확대에 축산피해 증가 예상

○ 미국산 쇠고기 수입 확대시 한우와 양돈에 충격 예상

* ('03년) 한우두수 1,480천두/돼지가격 164천원(100kg) → ('07말) 2,201/221

○ 한미FTA 비준시 향후 15년간 연평균 4,664억원 생산액 감소 예상

○ 둔갑판매로 인한 소비자 불신 증가, 축산업 경쟁력 저하

2

축산업 발전 대책

◇ 축산업의 신성장동력 기반 확충

① 잘 팔아주고 제대로 소비되는 체제 실현

i) 둔갑방지제도 체계화, ii) 유통체계 개선, iii) 소비촉진 강화

② 소비자 맞춤형 고품질 생산기반 강화

i) 품질고급화, ii) 생산성향상, iii) 축산농가 소득안정

③ 성장을 제약하는 제도 개선 등 축산업 성장동력 확충

가 유통 차별화(소비자 안심)

◇ 둔갑판매 방지로 소비자신뢰 확보 및 국내산 수요 확충

1 원산지 표시제 강화로 둔갑 판매방지 제도화

○ 육류 원산지 표시제 확대

- 적용음식점 : 현행 300m²에서 100m²이상 음식점으로 대상업소 확대
(쇠고기는 '08.6부터, 돼지고기·닭고기는 '08.12부터 시행)

* 모든 일반음식점으로 확대하기로 정부방침 확정(국무회의, '08.5.6)

○ 음식점 원산지 단속권 농식품부로 확대, 원산지 단속 강화

- 농산물품질관리원에 단속권한을 부여하고 특사경 인원 확대
(400→1,000명), 전문·기동단속 기반구축(농산물품질관리법 법사위 계류 중)

- 원산지단속시 적용하는 DNA분석(정확도 95%)의 기술적 문제 보완

○ 소비자 및 생산자단체 회원들로 명예감시원 확대(현행 25천여명)

○ 조기 정착을 위한 음식점·소비자 홍보 및 단속 강화

② 유통단계까지 쇠고기 이력추적제도 전면 시행('09.6)

- '09.1~6월간 모든 소에 귀표 부착을 완료하고, '09.7월부터는 귀표 미부착 소에 대해서는 도축 금지
 - '08.11까지 사육단계 200여만두에 대해 이력추적제 전산등록 완료
- 이력추적제 전산시스템을 농림사업통합정보시스템(AgirX)와 연계하여 데이터 활용도를 높이고 운영의 효율성 제고
 - * 이력추적제(Traceability) : 농축산물의 생산부터 소비단계까지 각 단계별 정보를 문서·전산형태로 기록·관리하는 제도
 - 안전성 관련 문제발생시 단계별 정보 역추적을 통한 원인규명이 용이하여 유해 확산 방지에 효과적(축산질병발생 등으로 육류 이력추적 필요성 증대)
 - 농축산물에 대한 다양하고 연속성 있는 정보제공으로 소비자 신뢰확보에 기여

③ 산지조직체와 소비지간 On/Off Line 직거래 체계를 구축하여 저렴하고 안전한 축산식품 생산·공급

- 대도시 근교에 **브랜드육 타운** 조성('13년까지 10개소 조성)
 - '08년 중 수도권 2개소에 설치
- 브랜드 직영 판매점 및 가맹점 대폭 확대('08, 10개소)
- 소비지 대량 소비처와 직거래가 되도록 산지 규모화 조직화

④ 쇠고기 및 돼지고기 저지방 부위 등 국내 축산물에 대한 대대적인 소비촉진 홍보 추진

- 축산단체 주관으로 실시하고 정부는 자조금 지원 상한액 확대(50→100억원) 및 소비촉진 홍보자금 지원

- **홈쇼핑, 백화점 등과 연계하여 대규모 소비촉진 행사를 추진**
하고 TV, 신문 등 언론 매체 등을 활용한 광고 추진
- **한우협회 등이 요구한 한우 부산물 소비촉진을 위해 농협을**
통한 수요 조사, 군납 추진, 소년·소녀 및 독거노인 지원

5 가축수송 선진화 및 도축장 구조조정 추진

- **가축 운반시 발생하는 스트레스 절감(육질 저하 방지), 환경**
및 안전성 제고를 위해 가축수송 특장차량 구입지원

6 도축세 폐지

- **축산농가 부담경감 및 도축장 구조조정 촉진을 유도하기 위해**
지방세법 개정(국회 행자위 계류 중) 추진
- **도축장 소재 시·군에 농림사업 우선지원 등 방안 마련**
* 두당 도축세 : 소 4만원 수준, 돼지 2천원 수준('05년 도축세 : 469억원)

7 도축장 구조조정 추진

- **도축장 구조조정법 제정(법사위 계류중)으로 근거 마련**
- 도축장 과다로 경영이 악화되어 시설재투자 등이 이루어지지
못해 위생수준이 열악한 상황
* 도축장수/가동율(돼지) : ('03) 113개소/53% → ('05) 110/46 → ('07) 106/47

나 품질 고급화

◇ 수입산 축산물과 차별화된 시장 확보

- 고급육 확대('17년) : 한우(1등급 이상) 50→60%, 돼지(1⁺ 이상) 1→10%

① 종축개량을 통한 품질수준 제고

한육우

- 한우 전두수 인증제를 도입하여 수입 교잡우와의 차별화를 위한 기반 조성
- 한우 다산우 지정제 도입('09)으로 우수 암소 유전자원 보호 및 유전능력 평가, 우량송아지 생산 확대
 - 한우 사육(번식) 농가의 출산율을 일본수준으로 제고
 - * 우리나라 암소 산차 : 1~2산 75%, 3~4산 20%, 5산 이상 5% 수준
 - * 일본의 암소 산차 : 5산 이상 66%, 10산 이상 43% 수준
 - ※ 다산우지정제 : 한우 개량의 효율성을 높이기 위해 품질과 생산성이 우수한 송아지를 생산하는 암소를 고 능력 다산우로 지정하여 5산 이상 출산 할 경우 매 출산시마다 장려금(5~7산 200천원/두, 7산이상 300천원)을 지원하는 제도
- 고품질 한육우 생산을 위한 품질고급화 장려금 지원('09) 부활
 - 거세 후 1⁺등급 이상을 생산한 농가에 두당 10~20만원 지급
 - * 한우 거세율을 현행 60%에서 90%이상으로 확대, 품질고급화 추진

- **우량 한우 송아지 생산 및 비육시설 지원**(‘08, 5개소)
 - 균일화된 고품질의 송아지 육성을 위한 기지 조성
- 한우 브랜드별 차별화된 보증 씨수소 공급 확대

젖 소

- **젖소 개량의 핵심역할을 담당하는 육종 농가제도 운영**(‘08)
 - 규모화된 우수 검정농가(혈통등록 암소 50두 이상)를 육종농가로 선정(400호 20천두), 우수한 보증 씨수소 선발(연 3두)
- 유전평가결과 상위 1%내 고능력 수정란을 연간 200두분을 도입, 이식하여 후보 씨수소 30~50두 선발

돼 지

- 등록기준을 상향조정, **종돈장간 평가를 실시하여 경쟁 유도**
 - * 종돈장 등록기준 : (현행) 종돈 1두 이상 → (개선) 단일품종 50두 이상
- 1⁺등급 **돈육을 생산하는 농가에 두당 10천원의 품질고급화 장려금 지원**으로 품질고급화 도모
- 축산업 관련 전문 경영인 및 인력 향상을 위해 네덜란드 PTC⁺와 유사한 **축산분야 전문교육 기관 양성**
 - 양돈협회 1검정소(경기 이천)는 운영을 활성화하고, 시설이 낙후된 2검정소(경남 하동)는 전문교육기관으로 활용

② 품질등급에 따른 유통제도 강화

- 쇠고기 등급판정 제도처럼 돼지고기 육질 등급 판정제도를 개선하고, 등급평가의 정확도를 제고
 - * 종돈개량을 증체 위주에서 육질중심으로 전환 유도
 - 쇠고기처럼 도축 후 24시간 냉장 후에 등급판정토록 제도화
- 돼지고기 소매점 등급표시 의무화 추진('08.9월)
 - 선호부위인 삼겹살, 목심부터 실시 후 단계적 확대

③ 유기·무항생제 축산물 생산 확대

- 유기·무항생제 축산물 생산농가에 생산비 증가분과 소득 감소분 차이를 직불금으로 지급('09)
 - 한우, 젓소, 돼지, 닭을 대상으로 실시
 - * 지급기간, 단가, 조건 등에 대해서는 생산자단체, 전문가 등과 협의 후 결정

④ 소비지 대규모 유통업체와 협력 또는 경쟁할 수 있는 규모화·조직화 된 축산물 브랜드 경영체 육성

- 소비지대형유통업체, 대형식품제조업체, 외식산업업체 등과 생산자·유통업자 공동브랜드를 개발, 유통 고속도로 구축
- 소규모 브랜드 통합, 차별화된 맞춤형 컨설팅·교육·홍보, 브랜드 경영체간 협력 방안 등을 중점 추진
 - 브랜드경영체 평가기준 강화 및 퇴출제 도입, 통합·규모화 추진
- 브랜드 관련사업을 통합하여 패키지 방식으로 지원
 - * 브랜드 우선순위에 따라 축사시설 현대화, 가축분뇨처리 사업 등 10개 사업

다 생산성 향상

◇ 사육환경 개선, 질병 방역 등을 통한 생산성 향상 추진

○ 돼지 모돈 당 출하두수 : 13.5 → 22두(네덜란드 수준)

① 축사시설 현대화 지원(10년간 1조5천억원)

○ 10년간 전업규모 축산농가의 노후화된 축사 50%를 현대화

- 축사개축, 급이·급수·소독·환기 시설 및 온·습도 조절장치 등 현대화
- * 대부분 축사가 10년이상 노후화 되어 분뇨처리 및 질병방역 애로 등으로 생산성 저하 심각

○ 축종별 지원액 : (한우) 3,888억원, (젓소) 1,600, (돼지) 6,600, (양계) 2,880, (오리) 336

② 가축분뇨처리시설 확충('12년부터 해양투기 금지 대비 대책)

○ 공동자원화시설 설치확대

- 개소수 : ('08) 20개소 → ('11) 70

○ 액비유통센터 설치 확대로 액비이용 활성화

- 개소수 : ('08) 78개소 → ('12) 140

※ 해양배출 물량 감축 : ('07) 2,200천톤 → ('10) 700 → ('12) 0

③ 간척지 등 활용, 자연순환형 대규모 친환경 축산단지 조성

- 3장(농장, 가공장, 판매장) 통합을 통한 경쟁력 있는 축산 모델 제시
- 친환경 축사, 퇴·액비 공동처리시설, 조사료 재배단지, 도축·가공시설, 판매장 및 생태학습장 등 설치

④ 가축질병 근절 추진

- 소 브루셀라병은 '13년까지 근절을 목표로 강도 높은 방역 추진
 - 모든 농장의 1세이상 암소에 대해 검사, 감염농장 조기 색출
 - * 브루셀라병 검사 증명서를 휴대하지 않는 소는 거래 금지
 - 브루셀라병 매몰처분 보상금 상향 조정(시가의 60% → 80%)
- 소모성질환 근절을 위한 맞춤형 컨설팅 지원(10년간 120억원)
 - 밀집사육 등 열악한 가축사육 환경개선(시설 현대화, 친환경축산 등)
 - 출입차량·사람 소독 등 축산농가의 자율적 차단방역 강화
 - 돼지열병 청정화 등을 통해 수출기반 조성 후 생육 수출재개
- AI, 구제역 등 악성질병 연중 발생 가능성에 대응하여 상시 능동적 예찰시스템 구축, 근본적인 재발방지대책 마련
 - 생산자단체 주관 하에 신속한 신고체계를 구축, 매주 수요일을 일제 소독의 날로 정해 소독 실시
 - 고병원성 국내 유입을 막기 위해 국경 검역 강화

라 사료비 절감 대책

① 금융·세제지원 대책

- 농가 사료 구매자금 1조원 저리융자(연리 3%) 지원
 - * 담보력이 미약한 농가대출을 위해 농신보 특례보증 확대(3.19~)
- 밀, 옥수수 등 사료용 원료 29개품목 무관세화('08.4.1~12.31)
 - * 기대효과 : 연간 1,200억원 수준의 사료비 절감
- 사료 원료 부가가치세 영세율 적용기간 연장('08말→'11말)
 - * 기대효과 : 연간 5,300억원 수준의 사료비 절감

② 조사료 생산 활성화 대책

- 고급육 생산 및 사료비 절감 등을 위해 급여비율을 개선하고, 국내 조사료 재배면적을 '12년까지 370천ha로 확대
 - * 급여비율(조사료 : 배합사료) : ('07) 4 : 6 → ('12) 6 : 4
 - * 자 급 율 : ('07) 78% → ('12) 90
 - * 재배면적 : ('07) 164천ha → ('12) 370 (206증)
- 청보리 등 양질의 조사료 재배 확대 추진
 - 간척지 및 50ha이상 들녘을 활용, 대규모 조사료 생산단지 조성
 - 동계 사료작물 사일리지 제조비 등 지원단가 상향 조정
 - * (제조비) 50천원/톤→60, (기계·장비) 130백만원→150, (장거리 운송) 40천원/톤→60
 - '09년부터 하계 사료작물에 대한 사일리지 제조비를 신설
 - 조사료 재배농가에 대한 경관보전 직불금 지급 추진('09)
 - 조사료 생산 지역조합에 농협중앙회 무이자자금 지원(275천원/톤)
 - * 지원계획 : ('08) 159억원 → ('09) 400 → ('10) 500 → ('11) 700 → ('12) 910

○ 조사료 생산 확대로 소(한육우·젖소) 배합사료 230만톤 대체

* 배합사료 사용량 : ('08) 660만톤 → ('12) 430 (△230)

* 국내산 조사료 사용량 : ('08) 392만톤 → ('12) 533 (141 증)

※ 배합사료 대체로 인한 농가부담 절감효과 : 약 5,000억원

* 배합사료 절감액 : 8,336억원('08 : 24,227억원 → '12 : 15,891)

* 국산 조사료 구입비용 증가 : 3,384억원(증가량 1,410천톤 × 240천원/톤)

《 조사료 생산량 및 재배면적 확대목표 》

(단위 : 천톤, 천ha)

구 분	'05	'06	'07	'12
□ 총 소요량	4,131	4,222	4,617	6,116
○ 국내산 물량(면적)	3,432 (141)	3,465 (145)	3,618 (164)	5,335 (370)
- 목초(톨페스큐, 오차드그라스 등)	308 (44)	294 (42)	290 (41)	280 (40)
- 벣짚	2,134	2,139	2,128	1,500
- 사료작물	990 (97)	1,032 (103)	1,200 (123)	3,942 (330)
· 동계 작물	633 (71)	669 (76)	807 (91)	2,505 (260)
* 청보리	45 (6)	73 (9)	99 (12)	900 (100)
* 이탈리아안 라이그라스·호밀 등	588 (65)	596 (67)	708 (79)	1,605 (160)
· 하계 작물	357 (26)	363 (27)	393 (32)	1,050 (70)
* 옥수수	135 (8)	119 (7)	102 (6)	240 (15)
* 수단그라스·귀리 등	222 (18)	244 (20)	291 (26)	810 (55)
○ 수입 물량	699	757	999	781
□ 자급률(%)	83	82	78	87

③ 해외사료자원 개발

○ 민간업체·해외 사료자원 개발시 장기 저리 융자 지원(농지 관리기금 및 축발기금 활용)

마 축산농가 소득·경영안정

① 한우 송아지 가격하락에 대비, 송아지생산안정제 기준가격 조정

○ 4개월령 평균가격(분기별 발표)이 기준가격보다 하락시 지원

○ 기준가격 상향조정(155만원/두), 보전한도(30) 상향조정 검토

* '07년 송아지 생산비 통계가 나오면 검토 실시('08.5월)

② 적극적인 우유소비 확대 등을 통해 낙농농가 경영안정 추진

○ 정채된 소비확대를 위해 소비홍보 강화, 신규 유제품 개발

- 국내산 원유를 활용한 발효유, 치즈 등의 생산 및 소비확대

○ 학교우유급식제도를 개선하여 우유 급식 적극 확대

- 무상 우유급식 대상자 범위를 현행 기초생활 수급대상자에서 차상위 계층 및 도서·벽지 학생으로 확대 추진

③ 피해보전 직불제 및 폐업지원 대상품목 확대(FTA 특별법 개정)

○ 현재 과수품목(시설포도, 키위, 복숭아) 중심에서 축산물의 경우, 소(한우, 육우), 돼지(비육돈), 육계, 산란계까지 확대 검토 중

* 한·미FTA 비준과 연계하여 개정 검토

○ 중장기적으로 농가단위 소득안정제 도입 추진

* 농업경영체 등록제 전국단위 등록 시행('08~'09)후 FTA 피해 품목을 중심으로 농가단위소득안정제 시범사업 추진('10)