



KMI 수산·식품 포커스

Biweekly

KMI Fisheries & Seafood Focus

제5호 2009년 8월 11일

발행·편집인/ 강종희 발행처/ 한국해양수산개발원 디자인·인쇄/ 크리커뮤니케이션
© KMI 수산·식품 포커스는 해양수산개발원 홈페이지(www.kmi.re.kr)에서 보실 수 있습니다.

이슈
분석

친환경 수산물 인증을 둘러싼 세계 동향(MSC 인증을 중심으로)

MSC 인증, 세계적으로 꾸준히 증가세

① 친환경 라벨 중 하나인 해양관리협의회(Marine Stewardship Council, 이하 MSC)는 어선어업의 지속가능성을 평가하는 기준으로, 세계적으로 확대되는 경향을 보이고 있다. MSC 인증을 받은 어업은 현재 약 50여개이며, MSC 라벨 부착 판매제품은 약 2,500개(4월말 기준)에 이르는 것으로 알려지고 있다. 이처럼 최근 몇 년간 전세계적으로 MSC 인증 취득의 사례가 늘어나고 있다.

② 수산 자원에 대한 문제의식이 확산되고 생산자, 유통·가공업자를 중심으로 친환경 어업에 대한 의식이 조금씩 변화하는 가운데, 월마트(Wal-Mart)와 같은 주요 대형소매업체가 MSC 제품을 본격적으로 취급하게 되면서 이러한 움직임이 확대되기 시작한 것으로 분석되고 있다. MSC 인증은 유럽과 미주를 중심으로 확산되기 시작하였으며, 독일, 영국, 미국, 네덜란드 등지의 MSC 라벨 부착제품의 판매는 증가세를 보이고 있다. 특히 네덜란드의 경우 네덜란드 항공이 기내식으로 MSC 제품을 사용하기로 결정할 만큼 수요가 증가하고 있다.

각국에서 판매되는 MSC 인증제품



독일

영국

호주

③ 최근 MSC의 특징은 인증을 취득하는 대규모 어업이 증가하고 있다는 점이다. 이러한 가운데 MSC는 어업규모에 관계없이 MSC 인증을 취득할 수 있는 구조 구축을 위해 2007년 11월에 소규모 및 데이터 부족어업의 심사를 위한 가이드라인을 설정하고 베트남, 모리타니아 등지의 7개 소규모 어업에 대해 심사체제를 정비한 것으로 전해지고 있다.

일본, 베트남 등 아시아 내 MSC 인증 활동도 감지

④ 아시아에서는 일본의 교토(京都)부 기선저인망어업연합회가 대게어업, 홍가자미어업에 대해 인증취득 본심사를 받기 시작한지 3여년 만에 인증을 취득

하였다. 그리고 현재 원양가다랑어 일본조어업이 인증 취득을 위해 심사를 받고 있다. 한편 일본 이외에도 베트남에서 유럽, 일본, 중국 등으로 수출하는 백



KMI 수산·식품 포커스

합어업에 대해 인증 취득 심사를 받고 있는 등 아시아 국가를 대상으로 한 생산부문의 인증이 이제 시작되었다고 할 수 있다.

● 이러한 가운데 일본의 경우 2006년 한 유통업체의 알래스카산 연어 판매를 시작으로 이온(AEON), 생활협동조합 등 주요 유통업체들이 판매를 선언함

으로써 MSC 인증 제품이 꾸준히 증가해 2008년도의 취급규모가 전년도 대비 약 1.4배(금액 기준) 가량 증가하였다. 홍콩에서도 친환경 유통판매업체(Three Sixty)가 MSC 인증제품(알래스카 연어, 남아프리카 메를루사, 호주 바닷가재 등) 판매를 시작하였다.

수산물의 친환경성 인증 관련 독자적 활동도 관찰

● 물론 MSC가 세계적으로 친환경 인증을 선도하는 역할을 하고 있으나, MSC 인증의 문제를 지적하면서 독자적인 인증 활동을 시작한 사례도 나타나고 있다. 미국 알래스카 수산식품 판매 협회(Alaska Seafood Marketing Institute, 이하 ASMI)는 2007년에 '자연&지속가능'한 수산물 기준을 정비하고 알래스카 독자의 에코라벨 보급을 결정한 바 있다. ASMI는 MSC 기준이 FAO의 기준으로 특별한 것이 아니고, 알래스카는 MSC 인증전부터 FAO의 기준을 충족시킨 자원관리를 실시하고 있으며, 인증비용 상승으로 경제적 부담이 증가한다는 등을 이유로 내세웠다.

● 일본에서도 독자적 수산물 에코라벨제도인 '마린 에코라벨(Marine Eco Label, 이하 MEL)'이 도입되었다. 세계적으로 MSC 인증이 활성화되고 있는 가운데, 공익성과 공정성을 보유한 자국 고유의 라벨링 시스템에 대한 요구가 높아지자 세계적으로 통용되는 FAO의 가이드라인에 적합한 독자적 라벨인증시스템 구축을 시작한 것이다. MEL은 2007년 12월에 단체가 설립된 이후 지속가능한 어업의 인증에 이용되는 인증기준에 대한 검토를 거쳐 2008년부터 본격적으로 시작되었다.

수산물 친환경 인증제도, 소비자 선택기준으로 자리매김

● 이상 MSC 인증을 중심으로 세계적인 친환경 라벨링의 인증 동향에 대해 살펴보았는데, 현재 MSC 인증이 세계적으로 통용되고 있는 것은 비교적 공식화된 관리체계를 일찍이 마련한 때문으로 풀이된다. 일부에서는 MSC 인증의 한계를 고려해 독자적인 행보를 보이는 사례도 관찰되고 있는데, 분명한 것은 소비자의 선택이 다양화되고 있는 가운데 제품의 친환경적 가치가 소비자의 선택 기준으로 자리잡기 시작했다는 점이다.

● 특히 최근 지구온난화 문제가 세계 공통의 화제로 부상되면서 식품 생산 과정의 친환경성에 대한 세계 소비자의 선호가 높아지고 있는 만큼, 이에 대한 대비가 필요할 것으로 보인다. 일례로 일본이나 중국, 동남아 등지에서 MSC 인증 획득을 모색하는 경우의 상당수가 유럽, 미주 등 해외시장을 염두에 두고 있다는 점에 유의할 필요가 있다.

포커스

EC, 산술적 계산에 기초한 ‘자동 TAC 및 쿼터결정 시스템’ 도입

◇ 유럽위원회(EC, European Commission)가 지난 7월 30일 비스케이만(Bay of Biscay)의 멸치 자원 장기보존계획 채택을 발표했는데, 이번 계획에는 새로운 개념의 자동 TAC 및 쿼터 결정시스템 도입 내용이 포함되어 있어 주목된다.

◇ 과거 비스케이만 지역의 멸치업계와 관련국은 보다 계획적인 어획활동을 위해 실제 멸치 조업시기(7월 1일~익년 6월 30일)와 TAC 기간(1월~12월)을 동일하게 해줄 것을 요구해 왔다. 이는 TAC 설정을 위한 기초 데이터인 자원량 평가결과의 발표시점(5월 말)부터 멸치조업 재개시점(7월 1일)까지 약 1달여 기간 동안 TAC 및 쿼터가 결정되어야 한다는 것을 뜻한다. 이러한 점이 이번 자동 결정시스템을 도입하게 된 이유이다. 이 시스템은 멸치 성어 자원량 추정치 24,000톤을 기준으로 다음과 같은 메커니즘에 의해 움직인다. 즉, 자원량 추정치가 24,000톤 이하이면 멸치 조업이 전면 금지된다. 자원량이 24,000톤 이상에서 33,000톤 이하이면 TAC는 7,000톤에서 자동 결정되며, 국별 쿼터 역시 프랑스와 스페인에 700톤과 6,300톤씩 할당된다. 자원량이 33,000톤을 넘어서는 경우의 TAC 및 국별 쿼터도 이미 확정되어 당해 계획의 부록에 첨부된다. 따라서 자원량만 파악되면 TAC와 국별 쿼터에 대한 별도의 협상이 필요 없이 조업재개가 가능한 것이다.

비스케이만의 위치



출처 : <http://100.naver.com/100.nhn?docid=706779>

EC의 새로운 TAC 결정 공식

$$TAC_y = \begin{cases} 0 & \text{if } SS\hat{B}_y \leq 24000 \\ TAC_{min} & \text{if } 24000 < SS\hat{B}_y < B_{pa} \\ \{r \cdot SS\hat{B}_y, TAC_{max}\} & \text{if } SS\hat{B}_y \geq B_{pa} \end{cases}$$

TAC_y : 차기년도 총허용어획량
 TAC min : 최소 총허용어획량 수준(7,000톤)
 TAC max : 최대 총허용어획량 수준(33,000톤)
 B_{pa} : 예방적 접근 관점에서의 성어 자원량(33,000톤)
 r : 어획률(0.3)
 SS_y : 매년도 실제 성어자원량 추정치

출처 : 유럽위원회 홈페이지 참고(<http://ec.europa.eu/fisheries>)

◇ 현재 TAC 제도는 전 세계적으로 수산자원 관리를 위한 기본 토대가 되고 있지만, TAC 설정 및 쿼터 할당에 있어 연안국 혹은 기존 조업국의 정치적 입장이 많이 반영되어 온 것이 사실이다. 그러나 이번에 EC가 도입한 자동 결정시스템은 자원량 평가결과만을 토대로 산술적 공식에 따라 TAC 및 국별 쿼터 할당이 이뤄지도록 함으로써 이러한 정치적 영향력을 완전히 배제하고 있다는 데에 그 의미가 있다. 더욱이 최근 국제수산자원 관리기구들이 TAC 설정 및 국별쿼터 할당 방식에 이 같은 과학적 방식의 도입을 적극 권장하고 있는 만큼 이번 EC의 결정이 향후 이들 기구에 미칠 영향을 예의 주시할 필요가 있다. 특히 이번 조치는 정부주도가 아닌 수산업계의 자발적 요구에 따른 것이어서 자원관리 규제에 대한 어업계의 불순응 문제도 상당 부분 해결될 것이라는 관측도 나오고 있다.

▶ 수산정책연구부 김수진 soojin@kmi.re.kr

포커스

수산물 인증 비교 사이트 등장

◇ ‘The Marine Stewardship Council’, ‘The Monterey Bay Aquarium's Seafood Watch Program’, ‘Blue Ocean Institute’, ‘New England Aquarium’, ‘FishWise and SeaChoice’ 등의 인증기관들은 지속가능한 수산물에 대해 각기 다른 평가 기준들을 갖고 있다. 하지만 소비자들은 이들 인증 평가 기준을 잘 알지 못하며, 더욱이 자신들이 선호하는 인증서만을 선호하는 특징을 보이고 있다.

◇ 이러한 가운데 피쉬초이스사(FishChoice.com)가 각기관들이 제공하는 다양한 수산물 인증서를 등록시켜 인증서의 비교 평가를 가능하게 하여 눈길을

사이트에 공급자 이름, 연락처, 상품 형태, 어획방법, 어구 및 양식 종류, 운송 정보 등을 포함한 다양한 정보들을 등록하여 환경에 대한 평가도 가능하게 하고 있다. 아울러 수산물 공급자나 수요자는 이곳에 등록하기 위한 비용을 지불하지 않아도 되므로 동 사이트는 향후 더욱 많은 공급자와 수요자에 의해 활성화될 것으로 기대되고 있다.

◇ 소매업자들이나 수산식품 관계자들은 지속가능한 수산물에 대해 매우 심각하게 고민하고 있으나, 그들이 믿고 신용할 수 있는 공급원을 찾기 위해 비정부기구 등에 의존해왔다. 하지만 동 사이트 개발을 통해 산업계와 비정부기구 모두 지속가능한 수산



출처 : www.seadoodnews.com

끌고 있다. 아울러 여러 수산물 공급업자들에 대한 다양한 정보도 제공하고 있다. 이곳에는 130개 수산물 공급자들과 이들로부터 공급되는 300개 이상의 제품들을 다루고 있으며, 특히 미국에서 가장 많이 소비하고 있는 어종인 새우, 다랑어, 연어, 대구, 톨라피아 등도 포함하고 있다.

◇ 이 회사는 이러한 지속가능한 수산물의 공급자와 수요자들을 연결하는 웹사이트 구축을 통해 환경문제에 대한 해결책도 제공하고 있다. 구체적으로 동

물의 소비를 가능하게 하여 친환경적인 수산물 소비를 가속화시키는 계기가 될 것으로 기대되고 있다.

◇ 예전에는 전 세계적으로 수산물에 대한 다양한 인증서를 한 눈에 비교할 방법이 없었으나 이제는 각자의 기준을 지닌 인증서의 상호간 비교가 가능하게 되었다. 동시에 수산물 공급자와 수요자가 자발적으로 자신들이 필요한 수산물을 등록하여 각자 필요한 정보를 공유함으로써 수산물 판매와 소비를 용이하게 할 것으로 기대되고 있다.

▶ 수산정책연구부 강형덕 thymos@kmi.re.kr