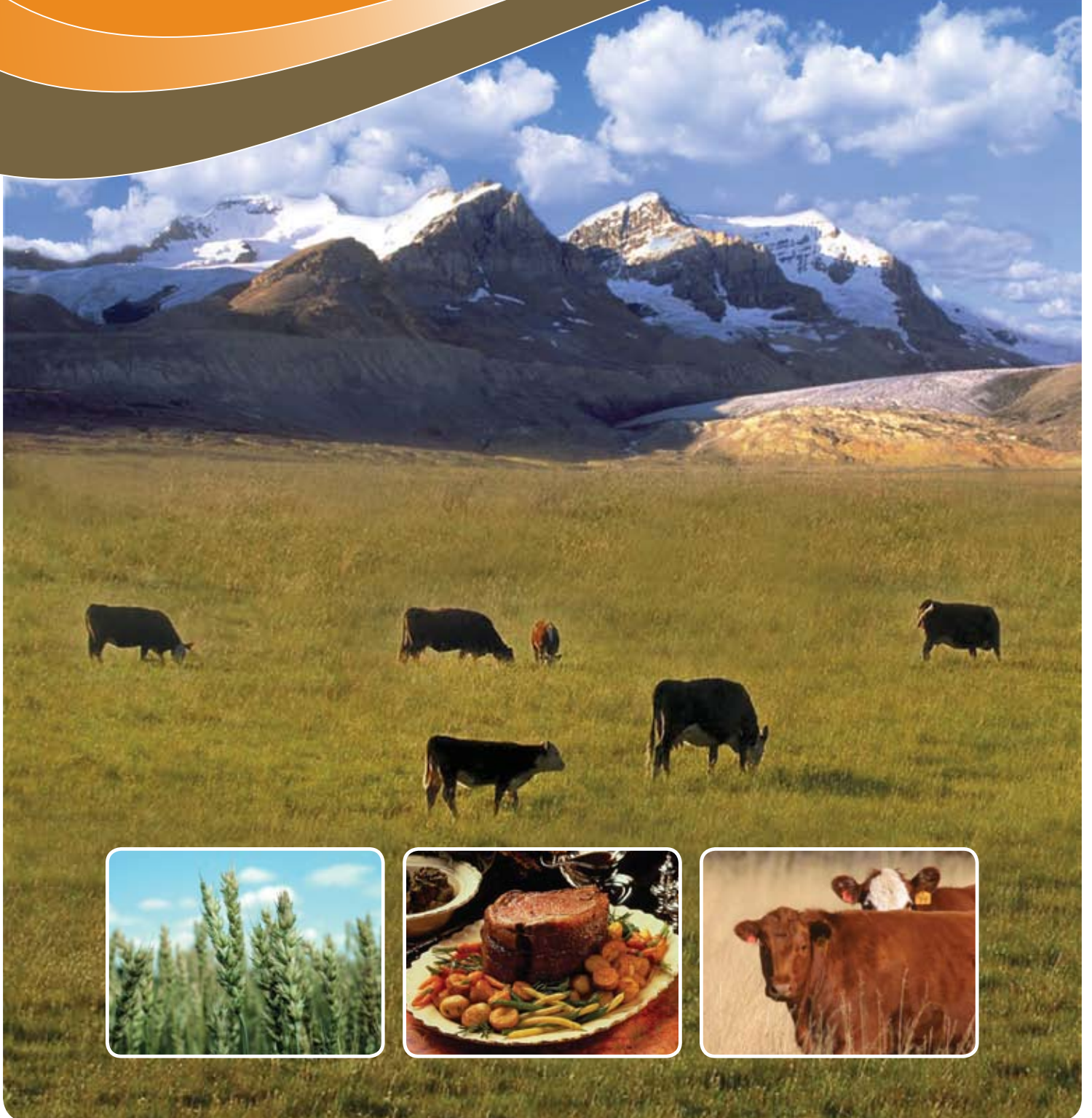


# 앨버타 쇠고기

## 천혜의 이점



# 앨버타 쇠고기 천혜의 이점



## 사람의 이점

- 앨버타 주는 오랜 목축업 역사를 자랑합니다. 앨버타 주에 처음 축우를 들여온 것은 1876 년이었습니다. 초기의 목장들은 주로 때묻지 않은 자연이 살아 있는 캐나다령 로키산맥 산기슭에 세워졌습니다.
- 앨버타 주의 헌신적인 축우 생산자들은 앨버타 주를 캐나다 최대의 축우 생산지로 만들었습니다. 앨버타 주는 현재 연간 6 백만 두의 축우를 생산하고 있으며, 이는 캐나다 전체 생산량의 약 40%를 차지합니다.
- 앨버타 주의 축우 보유량은 미국의 텍사스 주, 캔자스 주, 네브라스카 주에 이어 북미에서 4 위입니다.

**결과:** 앨버타 주의 축우 생산자들은 자랑스러운 오랜 전통을 갖고 있다. 품질에 대한 이들의 헌신은 앨버타 주 육우산업의 초석이다.

## 축우의 이점

- 앨버타 주 육우는 대부분 우수한 특성을 바탕으로 선별한 유립종들을 신중하게 육종 및 교배육종한 것입니다.
- 육우종은 연방정부의 가축종자법(Animal Pedigree Act)에 의해 인정됩니다. 모든 종자 협회는 회원들에게 등록 서비스 및 유전자 개량 프로그램을 제공해야 합니다.
- 에드먼턴에 있는 양적유전학 그룹(Quantitative Genetics Group - 앨버타 주 레스브리지에 있는 캐나다 농업청 산하 연구소)과 앨버타대학교는 소비자 및 생산자가 높이 평가하는 특성을 개발하기 위한 유전자 평가 및 개량 프로그램을 공동 연구하고 있습니다.

**결과:** 축우 개량을 위한 앨버타 주의 노력은 소비자의 식탁에 더 질 좋은 쇠고기가 오르는 것을 뜻한다.



## 사료의 이점

- 앨버타 주는 비옥한 농지가 풍부하며 캐나다 최대의 사료용 곡물 생산지입니다. 지난 10 년 동안 캐나다 전체 보리 생산량의 44%, 귀리 생산량의 23%가 앨버타 주에서 생산되었습니다.
- 앨버타 주 육우는 대부분 사료를 먹는 데 200 일 이상 소비합니다. 앨버타 주의 육우 사육에 쓰이는 사료의 주성분은 앨버타 주에서 생산된 고품질 보리입니다. 곡물로 사육하는 앨버타 주 육우의 살이 연하고 맛있으며 지방이 하얀 것은 바로 이 보리 때문입니다.
- 근처의 로키산맥에서 흘러내리는 눈 녹은 물은 흔히 곡물에 물을 대는 데 쓰입니다. 이 질 좋은 물은 육우의 건강에 좋은 사료용 곡물의 성장에 적당한 수분을 제공해줍니다.
- 앨버타 주의 추운 겨울은 다른 사료 생산지에서 흔히 볼 수 있는 여러 가지 해충과 질병을 자연적으로 통제해주기 때문에 살충제를 쓸 필요가 거의 없습니다. 앨버타 주의 살충제 사용량은 세계 주요 사료 생산지 중 가장 적습니다.

**결과:** 육우의 건강에 좋은 사료의 풍부한 공급은 곡물로 사육하는 앨버타 주 육우를 세계에서 가장 안전하고 맛있는 육우로 만든다.



## 가공의 이점

- 앨버타 주의 육우 가공 능력은 캐나다 최고입니다. 앨버타 주의 2005 년도 육우 도살량은 2 백 5 십만 두로서 캐나다 전체 도살량의 약 63%를 차지했습니다.
- 앨버타 주에는 연방정부에 등록된 육우 도살공장이 6 개 있으며, 가공 능력은 각각 주당 5 만 두 이상입니다.
- 앨버타 주의 모든 도살공장은 식품 및 가축 건강에 관한 검사 서비스를 제공하는 독립 기관인 캐나다 식품검사국(Canadian Food Inspection Agency - CFIA)의 감독을 받습니다.
- 앨버타 주의 모든 수출 공장은 CFIA 의 식품안전강화계획(Food Safety Enhancement Program - FSEP)에 준하여 HACCP 인증을 받습니다. 즉, 최상의 식품 안전 기준에 따라 육우 가공이 이루어집니다.

**결과:** 앨버타 주 육우는 안전, 위생 및 품질을 위해 상시 감독 하에 있는, 고도로 통제되고 정부의 감독을 받는 첨단 시설에서 가공된다.



## 추적 가능성의 이점

- 2001 년 1 월, 캐나다는 세계 최초로 종합적인 가축 식별 시스템을 수립했습니다. 이 시스템은 캐나다 가축식별국(Canadian Cattle Identification Agency - CCIA)이 관리합니다.
- 연방동물건강규정(Federal Health of Animals Regulations)에 따르면, 모든 동물은 그 사육지를 이탈할 때 CCIA 가 승인한 귀 식별표를 부착해야 합니다. 이 식별표에는 사육지와 연계된 고유번호가 있기 때문에 모든 동물을 쉽게 식별할 수 있습니다.
- 모든 포장공장은 전자 식별 시스템(RFID)을 이용하여 육우 사체에 정보를 전송하고 사체 검사 시점까지 이 고유정보를 유지합니다.
- 2004 년 11 월, 육우 생산자들이 육우의 생년월일 등 추가적인 부가가치 정보를 입력할 수 있도록 CCIA 의 전국 데이터베이스가 강화되었습니다.

**결과:** 캐나다의 첨단 추적 시스템은 가축의 건강과 식품 안전을 위한 국내 및 국제 요건을 충분히 만족시키고도 남는다.

## 앨버타 주의 수출 이점

- 앨버타 주의 수출산업은 생산자와 시장 사이의 물류를 원활하게 하는 간선도로, 수로, 항공로 및 철도로 이루어진 종합 교통망을 바탕으로 하고 있습니다.
- 앨버타 주는 밴쿠버 및 프린스 루퍼트 항과 가깝기 때문에 아시아 고객들에게 신속하고 효과적인 서비스를 제공할 수 있습니다.
- 앨버타 주는 세계 최대 육우 수출자의 하나입니다. 2005 년도에는 14 억 달러의 육우, 송아지육 및 설육을 세계 각지에 수출했습니다.

**결과:** 앨버타 주의 질 좋은 쇠고기는 독보적인 안전성, 품질 및 맛으로 세계적으로 인정받고 있다!