

항생제 안쓴 청정돼지 식탁 오른다!

전남양돈사업단, 친환경 브랜드 해두루 런칭 ... 나주 · 영암 · 함평 참여

잔류 항생제가 전혀 없는 무항생제 돼지고기가 식탁에 오른다.

전남 양돈광역브랜드사업단(단장 전준화 나주축협조합장)은 “12월15일 나주시민회관에서 광역브랜드인 <해두루> 출시 기념식을 갖고 친환경 축산물인 무항생제 돼지 출하에 본격 나설 계획이다”고 12월13일 발표했다.

국내 축산농가의 경쟁력 강화를 위해 한우를 광역브랜드 한 사례는 있으나 돼지는 처음이다.

특히, 나주와 영암·함평 등 전라남도의 10개 축협과 9개 시군 농가가 참여하는 해두루 사업단은 돼지출하 45일전부터는 무항생제를 선언해 완전한 친환경 축산물을 공급할 계획이다.

도축과 가공은 물론 종돈과 사료공급 등도 축산물 공판장이나 종돈사업소 등 분야별로 협력체제를 구축하고 출하와 판매, 정산 등도 공동으로 추진한다.

나주축산물공판장에서 도축과 가공을 통해 2차 가공산업을 활성화시키고 축협 이미지를 브랜드에 접목시키는 등 소비자가 믿고 찾을 수 있는 브랜드로 육성할 계획이다.

나주축협이 주관하는 <해두루> 사업에는 현재 19개 농가에서 3만여마리를 시범 사육하고 있으며 2008년까지 100여농가 15만마리로 확대할 방침이다.

또 2007년 초 친환경 축산물에 대한 세부인증 기준이 마련되는 대로 인증을 추진하는 등 안전한 먹거리의 대명사로 부각시킬 계획이다.

광역브랜드 <해두루>는 햇별과 자연의 기운이 두루두루 스며든 전남의 청정한 먹거리라는 뜻으로 <해>와 <두루>를 붙여 만들었다.

전준화 단장은 “무항생제 돼지 생산은 양돈분야의 새로운 이정표를 세우는 것으로 어려워지고 있는 지역 축산농가의 활로를 찾을 수 있는 계기가 될 것”이라고 강조했다. <저작권자 연합뉴스 - 무단전재·재배포 금지>

<화학저널 2006/12/14>