

 해양수산부		보 도 자 료		 내 삶을 바꾸는 규제혁신	 대한민국 대정환 한국판뉴딜
배포 일시		2021. 8. 24.(화) 총 5매 (본문 2, 참고 3)			
담당 부서	양식산업과	담당 자	• 과장 고송주, 사무관 김도순, 주무관 박기식 • ☎ 044)200-5630, 5631, 5632		
보 도 일 시		2021년 8월 25일(수) 조간부터 보도하여 주시기 바랍니다. ※ 통신·방송·인터넷은 8. 24.(화) 11:00 이후 보도 가능			

해상가두리 어종도 인증직불금 받을 수 있는 길 열려 **- 「해양수산부 소관 친환경농어업법 시행규칙」 개정안 입법예고 -**

해양수산부(장관 문성혁)는 친환경수산물 인증 활성화를 위해 「해양수산부 소관 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률 시행규칙」(이하 '시행규칙') 개정안을 10월 05일(화)까지 입법예고한다고 밝혔다.

친환경수산물 인증제는 수산업의 환경보전기능을 증대시키고 어업으로 인한 환경오염을 줄이며 안전한 먹거리를 친환경적으로 양식하는 어가를 인증하는 제도로서, 해양수산부는 올해 3월부터 친환경수산물 생산지원 직접직불제*를 시행하고 친환경수산물 인증을 받은 어가에 품목별·인증단계별로 정해진 직불금을 지원하고 있다.

* 무항생제 수산물 인증, 유기수산물 인증, 활성처리제 비사용 인증 등으로 구분

현행 규정 상 친환경수산물 생산지원 직접직불제 유형 중 하나인 '무항생제 수산물 인증'을 받기 위해서는 어망방오제*를 사용하지 않아야 한다. 그러나, 해상 가두리 양식장의 경우 양식 수산물의 안전과 어장 시설 유지를 위해서는 어망방오제를 사용할 수밖에 없으므로, 해상 양식 어가들은 어망방오제 사용 금지 기준이 있는 '무항생제 수산물 인증'을 받는 것이 사실상 불가능하였다.

* 어망에 수중 동·식물이 달라붙는 것을 방지하는 물질

'무항생제 수산물 인증'의 주된 목적은 어가의 항생제 사용 저감이므로, 해양수산부는 항생제 저감 기준을 이행하고 관련 법률에 따라 환경표지

인증*을 받은 어망방오제를 사용한 어가에 대해 무항생제 수산물 인증을 받을 수 있도록 하여, 어망방오제 사용만으로 친환경수산물 인증을 받을 수 없는 불합리한 사항을 개선할 예정이다.

* 살충제 농약 성분 사용금지, 중금속(납, 수은 등) 불검출 되는 등 친환경 제품

또한, 이전에는 친환경수산물 인증 사업장 규모가 변경된 경우 무조건 변경승인 대상이 되었으나, 변경 승인 대상을 '사업장 규모 축소'로 한정하되, 공장 신축 또는 사업장 확대 시에는 변경승인 없이 현장심사 등을 통해 제도적 공백이 발생하지 않으면서도 사업자의 부담을 줄이도록 시행규칙을 개정할 계획이다.



아울러, 유기수산물 또는 무항생제수산물 생산자가 수산물 동물용 의약품을 사용한 경우에는 「수산물 동물용의약품의 안전사용기준」에 따라 수의사 또는 수산질병관리사의 처방에 의한 출하제한 기간만 경과하면 판매용으로 출하할 수 있도록 하여 어가의 애로를 해소할 계획이다.

최현호 해양수산부 어촌양식정책관은 "친환경수산물 인증 직불제를 시행하는 과정에서 제기된 불합리한 규정을 개선하여 인증제도가 어업인에게 실질적으로 도움이 될 수 있도록 하겠다."라며, "앞으로도 본 인증제도가 어업현장의 현실을 잘 반영하도록 지속적으로 개선해 나갈 계획이다."라고 말했다.

이번 개정안은 해양수산부 누리집의 '정책자료/법령정보/입법예고'에서 확인할 수 있으며, 의견이 있는 개인이나 기관·단체는 2021년 10월 05일(화)까지 해양수산부 양식산업과, 해양수산부 누리집 또는 국민참여 입법센터로 의견을 제출할 수 있다.

<의견 제출처>

- 해양수산부 양식산업과 : 세종특별자치시 다솜 2로 94 해양수산부 양식산업과
(전화 : 044-200-5632, 팩스 044-861-9421)
- 해양수산부 누리집 : <http://www.mof.go.kr> → '정책자료/법령정보/입법예고'
- 국민참여입법센터 누리집 : <https://opinion.lawmaking.go.kr> → '통합입법예고'

텍스트 데이터는 공공누리 출처표시의 조건에 따라 자유이용이 가능합니다.
 단, 사진, 이미지, 일러스트, 등의 일부 자료는 해양수산부가 저작권 전부를 갖고 있지
 아니하므로, 자유롭게 이용하기 위해서는 반드시 해당 저작권자의 허락을 받으셔야 합니다.

참고 1

「해양수산부 소관 친환경농어업법」 시행규칙 주요 개정사항





현행	개정안
제14조(인증 변경승인 등) ① 법 제20조 제8항에 따른 인증 변경승인 대상은 다음 각 호와 같다. 1. 인증 사업장 규모 2. 인증사업자의 주소 또는 인증 부가조건	제14조(인증 변경승인 등) ① (현행과 같음) 1. -----규모(축소하려는 경우로 한정한다) 2. 인증사업자명, 인증사업자의 주소 또는 인증 부가조건
제34조의2(친환경 문구표시 및 이와 유사한 표시의 범위)(생략) 1. “유기,” “무항생제” 및 “활성처리제 비사용” 문구(문구의 일부 또는 전부를 한자로 표기한 경우를 포함한다)가 포함된 문자 또는 도형 [별표 3] 유기식품의 인증기준(제9조제1항 관련) 2. 유기수산물 생산자 바. 동물복지 및 질병관리 5) 수산용 동물용의약품을 사용한 경우에는 그 약품에 명시된 휴약기간의 2배의 기간(휴약기간이 불필요한 수산용 동물용의약품을 사용한 경우에는 최소 1주일)이 경과한 경우에 한하여 판매용으로 출하를 할 수 있다. [별표 11] 무항생제수산물등의 인증기준 (제39조제1항 관련) 1. 무항생제수산물의 생산자 마. 양식관리 5) 양식시설물의 청소 또는 관리를 위하여 소독제나 어망방오제 등을 사용하여서는 아니 되고, 부착생물의 제거는 건조 또는 고압수를 이용하는 등 화학물질을 사용하지 않는 방법을 이용하여야 한다.	제34조의2(친환경 문구표시 및 이와 유사한 표시의 범위)(현행과 같음) 1. “유기,” “무항생제,” “활성처리제 비사용” 또는 “친환경” 문구(문구의 일부 또는 전부를 한자로 표기한 경우를 포함한다)가 포함된 문자 또는 도형 [별표 3] 유기식품의 인증기준(제9조제1항 관련) 2. 유기수산물 생산자 바. 동물복지 및 질병관리 5) 수산용 동물용의약품을 사용한 경우에는 「수산용 동물용의약품의 안전사용기준」 제3조에 따른 휴약기간의 2배의 기간 또는 출하제한기간이 경과한 경우에 한하여 판매용으로 출하를 할 수 있다. [별표 11] 무항생제수산물등의 인증기준 (제39조제1항 관련) 1. 무항생제수산물의 생산자 마. 양식관리 5) 양식시설물의 청소 또는 관리를 위하여 소독제나 어망방오제 등을 사용하여서는 아니 되고, 부착생물의 제거는 건조 또는 고압수를 이용하는 등 화학물질을 사용하지 않는 방법을 이용하여야 한다.

다만, 부득이하게 소독제를 사용하는 경우에는 수산질병관리사 또는 수의사의 처방을 받아야 한다.	다만, 각호의 경우에는 그러하지 아니하다. 가) 수산질병관리사 또는 수의사의 처방에 따라 소독제를 사용하는 경우 나) 「환경기술 및 환경산업 지원법」 제17조제1항에 따라 방오용페인트로 환경표지인증을 받은 제품을 사용하는 경우
바. 동물복지 및 질병관리 4) 수산용 동물용의약품을 사용한 경우에는 동물약품에 명시된 휴약기간의 2배의 기간(휴약기간이 불필요한 수산용 동물용의약품을 사용한 경우에는 최소 1주일)이 경과한 경우에 한하여 판매용으로 출하를 할 수 있다.	바. 동물복지 및 질병관리 4) 수산용 동물용의약품을 사용한 경우에는 「수산용 동물용의약품의 안전사용기준」 제3조에 따른 휴약기간의 2배의 기간 또는 출하제한기간이 경과한 경우에 한하여 판매용으로 출하를 할 수 있다.

참고 2 친환경수산물 인증 개요

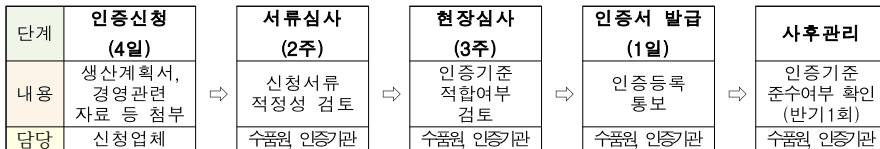
- **개요** (「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」, '13.6.2 시행)
- 친환경어업을 육성하여 지속가능한 친환경어업을 추구하고 친환경수산물과 유기식품 등을 관리하여 생산자와 소비자 보호

□ 친환경수산물 인증제도(4종)

인증명 (등록대상)	주요 내용	인증표시
유기수산물 (양식수산물)	사육자재(사료, 약품), 복지 및 질병관리, 양식공정 등을 관리하고 허용물질의 최소한으로 사용하여 생산하는 수산물	
유기가공식품 (수산물 가공식품)	유기수산물 및 유기식품(첨가물)을 원료로 하고 생산시설, 가공공정을 위생적으로 관리하여 생산되는 수산가공식품	
무항생제 수산물 (육상양식 수산물)	양식환경을 위생적으로 관리하고 항생제 사용 시 지정 휴약기간의 2배 준수 및 잔류량이 법적허용기준의 1/2이하인 수산물	
활성처리제 비사용 수산물 (미역 등 해조류 7종)	양식환경을 위생적으로 관리하고 잡조 및 병해제거를 위해 유기산 등 화학물질이나 활성처리제를 사용하지 않은 수산물	

* 유기가공식품은 인증직불제에서 제외

□ 등록 및 관리절차



□ 등록현황

(단위 : 개소, 건, 종, '21. 7. 기준)

구 분	계	유기수산물	유기가공식품	무항생제 수산물
업체수	87	30	48	9
등록건수	109	32	68	9
등록품목	15	3	9	3

* 유기수산물(3종) : 김, 다시마, 미역 유기가공식품(9종) : 간미역, 구운김, 다시마, 마른김, 마른김자반, 마른다시마, 마른미역, 마른자른미역, 조미김 무항생제(3종) : 뱀장어, 흰다리새우, 왕우렁이, 활성처리제 비사용(실적없음)

□ 처벌사항

- 표시기준 위반, 자료 미보관 등 : 최대 500만원 과태료
 - 허위로 인증표시를 한 경우 : 3년이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
- * 친환경수산물 인증 사후점검(상,하반기 반기별 점검), 위반실적 없음