

WE PUT
THE BEST OF
CANADA
INTO OUR
BEEF



대자연의 선물 캐나다 소고기



캐나다는 세계 제2위 규모의 광대한 대지에 약 3,650만 명의 인구가 사는 나라입니다. 캐나다는 다양성을 존중하고 인간과 자연의 공생을 소중히 여기며 캐나다 소고기 산업은 캐나다의 대지와 국민성을 바탕으로 크게 발전했습니다. 생산량 중 약 50%를 수출하며 생산자의 수출 의욕도 매우 높습니다. 아름답고 웅대한 자연 속에서 건강한 소를 키우자! 안전하고 맛있는 고기를 전 세계 소비자들에게 제공하자! 생산자 한 사람 한 사람의 마음이 모든 캐나다 소고기 제품에 담겨 있습니다.

캐나다 소고기산업을 잘 알 수 있는 5가지 키워드와 1가지 기본



1. 천연의 요람에서 자라는 건강한 소

캐나다는 건강한 소를 키우는 데 필수 요소인 수자원이 풍부하며 서늘한 날씨와 천연의 장벽이 되어 소를 질병에서 지켜줍니다. 캐나다 소는 이러한 스트레스가 적은 환경에서 자랍니다. 캐나다의 대자연은 건강한 소가 자라는 세계 최고의 천연 요람입니다.



2. 유럽 중 중심의 육우에서 탄생하는 맛과 부드러움

캐나다 소고기는 앵거스, 헤어포드, 심멘탈, 리무진, 샤롤레이 등 주로 고기 생산에 특화된 육우로 생산합니다. 캐나다에서는 30종 이상의 보스 토리스 계열의 품종을 생산하고 있으며 전 세계 소비자들이 좋아하는 부드럽고 깊은 풍미의 제품을 제공합니다.



3. 세계 유수의 곡물 비육 강국

캐나다는 세계 유수의 곡물 생산국 중 하나입니다. 캐나다 소는 풍부한 곡물을 듬뿍 먹고 자랍니다. 서부는 주로 보리, 동부는 옥수수를 사용한 비육을 실시하며 적절한 지방교잡을 통해 깊은 풍미와 한국인 입맛에 맞는 소고기 맛을 선사합니다.



4. 북미 최초로 의무화한 캐나다 개체 식별 시스템

연방법에 의해 의무화된 북미 최초의 시스템을 통해 모든 소는 출생 농가를 떠날 때 전국 데이터베이스에서 부여한 고유 식별 번호를 매긴 전자인식이표 태그를 장착합니다. 소의 질병을 예방함과 동시에 각 개체의 출생날짜, 이동 이력을 확인할 수 있습니다.



5. 엄격한 등급판정 기준이 보증하는 안정적인 고품질

등급판정 작업은 연방정부가 정한 기준에 따라 특별 자격을 취득한 전문 등급판정관이 진행합니다. 프라임, AAA, AA, A는 품질특성 기준을 만족하는 대상에 한정됩니다. 세계 수준의 엄격한 기준과 등급판정이 품질의 일관성을 향상시킵니다.



안심·안전 기본 중의 기본. 캐나다의 대지에서 한국 식탁까지 전해드립니다.



캐나다우육공사
CANADA BEEF INTERNATIONAL INSTITUTE

6715 - 8th Street NE, Suite 146, Calgary, AB, Canada T2E 7H7
TEL. (403) 275-5890, FAX: (403) 275-9288, <http://www.canadabeef.ca>,
Email: info@canadabeef.ca

캐나다우육공사는 캐나다 육우 및 캐나다 소고기의 국제적인 마케팅과 프로모션 활동을 담당하는 캐나다 유일의 조직입니다. 캐나다우육공사본부는 캐나다 알버타주 캘거리에 있습니다.



웅대한 대자연과 비옥한 대지에서 맛있고 안전한 캐나다 소고기를 제공합니다.

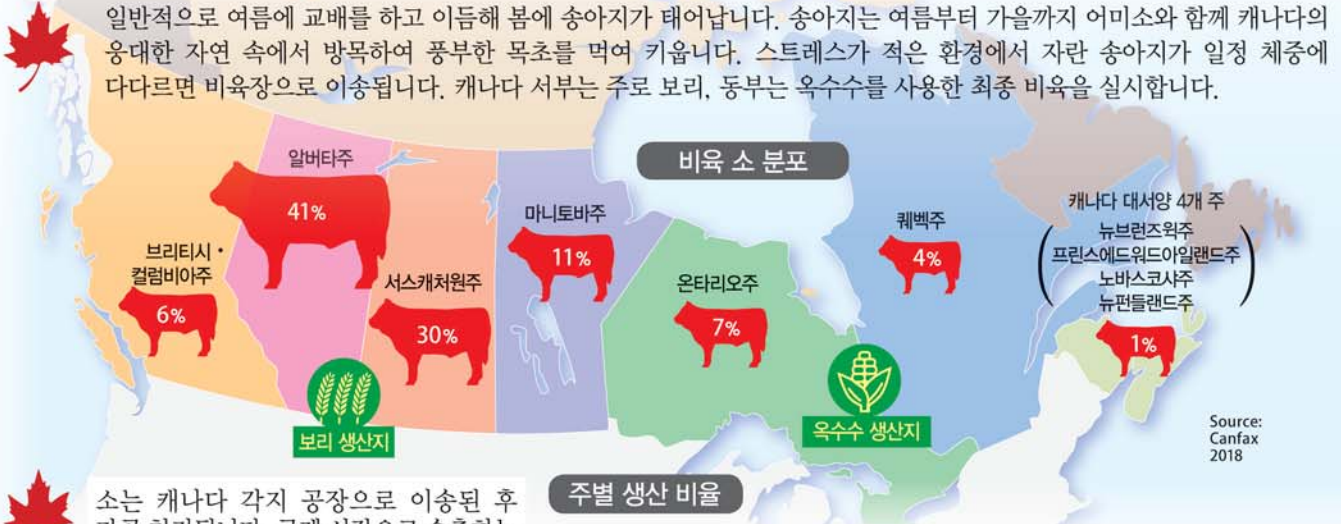
소고기강국! 캐나다

전체 소 마리 수
(2019년 1월)
1145만 마리

비육 소 마리 수
(2019년 1월)
366만 1천 마리

도축 마리 수
(2018년)
319만 마리

일반적으로 여름에 교배를 하고 이듬해 봄에 송아지가 태어납니다. 송아지는 여름부터 가을까지 어미소와 함께 캐나다의 웅대한 자연 속에서 방목하여 풍부한 목초를 먹어 키웁니다. 스트레스가 적은 환경에서 자란 송아지가 일정 체중에 다다르면 비육장으로 이송됩니다. 캐나다 서부는 주로 보리, 동부는 옥수수를 사용한 최종 비육을 실시합니다.



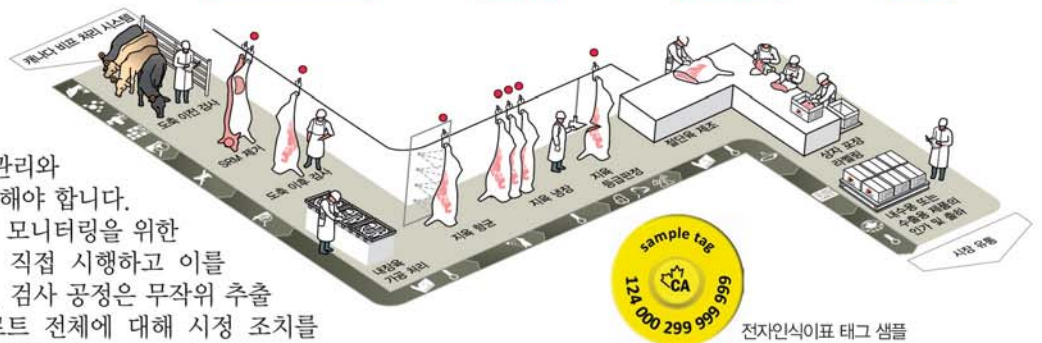
소는 캐나다 각지 공장으로 이송된 후 가공 처리됩니다. 국제 시장으로 수출하는 제품은 위해 요소중점관리기준 식품안전 시스템을 갖추고 캐나다식품검역청의 인증을 받은 공장에서 생산된 제품으로 제한합니다.

주별 생산 비율



철저한 안전 관리 체제

가공 및 패킹 구역이 캐나다 규제 기준을 충족하기 위해서는 온도 관리와 위생에 관한 엄격한 요건을 준수해야 합니다. 패킹 작업에 앞서 품질과 안전성 모니터링을 위한 검사를 품질 관리 담당 직원이 직접 시행하고 이를 캐나다식품검역청이 검증합니다. 검사 과정은 무작위 추출 샘플 중 문제가 판명된 경우 로트 전체에 대해 시정 조치를 시행하는 로트 샘플링 과정이 진행됩니다.



캐나다 국립가축사료프로그램

캐나다식품검역청은 전국 규모의 가축 사료 프로그램을 활용해 사료가 연방정부가 정한 사료법을 지켜 생산 및 판매하고 있는지 확인합니다. 이를 위해 판매 이전 제품 평가를 담당관이 실시하고, 판매 이후 검사와 모니터링을 캐나다식품검역청 직원이 진행하고 있습니다.

전자인식이표 태그 기능

- 1) 소가 출생한 무리에서 떠나기 전 캐나다소개체관리국의 승인을 받은 전자인식이표 태그를 부착해야 합니다.
- 2) 태그에는 전국 데이터베이스에서 부여한 고유 식별 번호가 내장되어 있습니다.
- 3) 캐나다소개체관리국과 캐나다 정부는 출생날짜 등록을 권장합니다.
- 4) 데이터베이스에 연결하면 생산 정보를 추적하거나 이동 상황을 확인할 수 있습니다.
- 5) 태그는 최종 가공 단계까지 인계됩니다.

엄격한 등급판정 작업

캐나다는 세계 각국의 등급판정 기준을 참고로 최적의 시스템을 독자적으로 개발, 이를 엄격히 적용하여 안정적인 고품질을 보증합니다. 지방교잡 평가 기준은 미국 기준을 따릅니다.

캐나다	마블링 스코어	미국
캐나다 프라임	많은	USDA 프라임
	적당히 많음	
캐나다 AAA	약간 많음	USDA 초이스
	적정	
캐나다 AA	중간 정도	USDA 선택트
	적음	
캐나다 A	약간	USDA 표준
	아주 약간	
	거의 없음	

등급	프라임	AAA	AA	A
공식 캐나다산 소고기 등급 심벌				



동물 복지와 지속 가능성

동물과 환경을 배려하며 지속 가능한 고품질 캐나다 소고기 생산을 실현합니다. 캐나다 원탁회의는 지속 가능성을 추진하기 위해 여러 이해관계자가 수립한 전 세계에서 가장 선진적인 회의 중 하나입니다.

