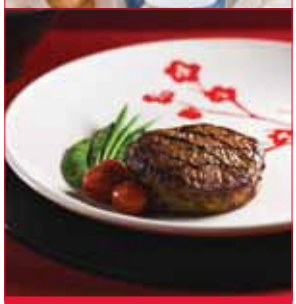
자연이 선물한
최고의 품질

캐나다

캐나다산 쇠고기
최고급 제품



캐나다를 세계 최고 쇠고기 생산국들 중 하나로 간주하는 이유는 무엇일까요? 그 이유는 간단합니다. 캐나다는 최우량 가축을 선별하여, 청결하고 자연적인 환경에서 최고급 쇠고기를 생산할 수 있는 사료를 먹이면서 사육합니다. 캐나다의 목장주 및 농장주들은 토지 관리에 성심을 다하며 가축들이 세심한 보호를 받으며 사육될 수 있도록 합니다. 또한, 캐나다는 해외 고객들의 기대를 충족시키도록 엄중한 생산 및 가공 기준을 적용하고 있습니다. 캐나다는 고객들이 신선 제품, 조리 음식용 냉동 또는 가공 제품 등 무엇을 원하든지 상관없이 항상 건강에 좋은 최고 품질의 쇠고기를 공급받을 수 있도록 하는 것을 목표로 하고 있습니다.

품질 및 다양성

캐나다의 육우는 육질이 탁월하기로 이름난 영국 및 유럽 대륙 품종이 근간을 이루고 있습니다. 캐나다에서는 그보다 더 유명한 품종으로, 엥거스, 히어포드, 샤롤레, 심멘탈 등을 꼽고 있습니다. 이 품종들은 지방이 골고루 잘 분포되어 있고, 부드러우며, 감칠맛있는 쇠고기를 생산하는 것으로 잘 알려져 있습니다.

이 품종들은 또한 캐나다의 온대기후에서 특별히 잘 자라므로, 생산자들은 고품질의 쇠고기를 생산할 수 있는 육우 품종들의 사육에만 집중할 수 있습니다. 보다 높은 온도 기후대에 있는 경쟁 국가들은 고열에 저항할 수 있는 육종 형질을 고려해야 하는데, 이는 쇠고기 품질에 중대한 영향을 끼칩니다.

캐나다는 수백만 에이커의 광활한 목초지와 그보다 훨씬 넓은 곡창지대가 펼쳐진 축복의 땅입니다. 이 두 요소가 고품질의 육우 사육에 기여하고 있습니다. 캐나다의 육우들은 고객의 기대에 충족할만한 쇠고기 제품의 생산을 유지하기 위해 사육장에서 최적량의 곡식을 공급받으며 비육됩니다.

본 업계에서는 또한 많은 부가가치 제품들을 개발하고 있습니다. 고객들의 정확한 사양에 따라 절단, 숙성, 결합 및 분배등의 방법으로 부위별 쇠고기 및 가공된 쇠고기를 공급해드리고 있습니다. 또한, 고객이 할랄-인증, 코셔 인증, 자연산 및 유기농 쇠고기와 같이 특수 제품을 요구하는 경우에도 캐나다 쇠고기 생산자들은 고객의 요구를 만족시켜 드릴 수 있습니다.

건강 및 안전

캐나다산 쇠고기는 고품질의 곡물사육 쇠고기시장에 제품 공급을 위해 일차적으로 생산되고 있으므로 구매자에게 품질과 안전성에 근거한 많은 이점들을 제공합니다.

캐나다산 쇠고기 등급제는 지방분포도 (marbling)를 기준으로 하는데, 이는 최고급 등급품에는 흑색 자상, 황색 지방표면, 저질의 근육 조직과 같은 품질결함이 전혀 없음을 확인해 줍니다. 이 모든 특징들로 인해 소비자들은 최고급 쇠고기를 경험하게 되며, 소매상 및 외식업계에는 수익을 낼 수 있는 잠재력이 있음을 보증합니다. 캐나다의 쇠고기 등급제는 제 3자 인정 기관인 캐나다 쇠고기등급판정소 (Canadian Beef Grading Agency, CBGA)에 의해 독립적으로 검증됩니다. 쇠 고기 판정 기관들은, 일단 인증을 받으면, CBGA 및 캐나다식품검역청 (Canadian Food Inspection Agency, CFIA)에 의해 정기적으로 감사를 받습니다.

고객들에게 양질의 쇠고기를 제공하는 것 이외에도, 캐나다산 쇠고기 제품은 세계에서 가장 안전한 제품이라 할 수 있습니다. 식품안전은 쇠고기 생산자들에게 있어 가장 중요한 우선순위입니다. 캐나다의 의무적 육우식별시스템, 동물질병예방 및 감시프로그램은 잠재 위험을 최소화하며, 문제 발생시 신속하게 원인을 규명하고 진원지를 추적하여 즉각적으로 시정조치를 취할 수 있도록 해 줍니다.

캐나다식품검역청 (CFIA)는 공급체인 전체를 감시함으로서 모든 제품들이 캐나다의 엄중한 안전규정을 준수하는지 확인합니다.

캐나다 목장주 및 농부들은 자신들의 가축과 토지를 보살피는 것에 자부심을 갖습니다. 이들의 육우관리는 육우처리, 사료주기, 사육장, 및 운송에 관한 기준을 정한 업계 직업강령에 근거하여 이루어집니다. 캐나다산 쇠고기 제품의 고객들은 육우들이 “잘 사육되었음”을 알게 됨으로서 만족감을 갖습니다.

캐나다의 차이를 경험해 보세요

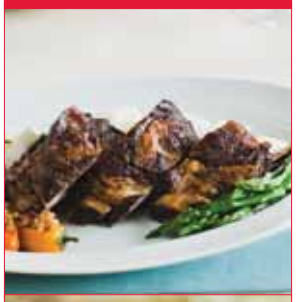
세심한 품종개량, 주의깊은 가축사육, 최첨단 가공시설은 캐나다산의 쇠고기의 맛, 품질 그리고 만족도에서 다른 어느 곳의 쇠고기 제품과 견줄 수 없습니다. 캐나다의 쇠고기 산업에 관하여 보다 자세한 정보를 원하시면 아래 웹사이를 방문하십시오:

정부 웹사이트

- 농식품무역서비스국
  www.ats.agr.gc.ca
- 캐나다 농식품부
  정육
  www.agr.gc.ca/redmeat
- 캐나다 외교통상부
  www.international.gc.ca

산업계 웹사이트

- 쇠고기정보센터
  www.beefinfo.org
- 캐나다육우품종협의회
  www.canadianbeefbreeds.com
- 캐나다쇠고기수출협회
  www.cbef.com
- 캐나다목축업자협회
  www.cattle.ca



© Her Majesty the Queen in right of Canada, 2011

AAFC No. 11511K