

# 덴마크, 농식품품질인증제도 개요

김 정 섭\*

덴마크는 유럽에서도 농식품의 품질과 관련하여 엄격한 법규와 제도의 틀을 유지하고 있는 국가 중 하나이다. 덴마크에서 소비되는 주요 식품인 육류, 우유, 가금육, 곡물 부문의 일차 생산 단계에 적용되는 품질인증 표시 제도를 중점적으로 살펴본다.

## 1. 덴마크 농식품 품질인증 표시 제도의 배경

덴마크에서 농식품의 품질인증 표시에 관한 수요자들의 요구는 특히 동물 복지나 이력추적 시스템에 대한 요구로 표현되고 있다. 목장이나 도축장에서 이루어지는 첫 번째 가공 단계에서의 상품 취급에 대한 엄격한 요구사항들을 수반하는 농식품 품질인증 표시 제도들이 몇 가지 있다. 흥미로운 것은 수산물에 관한 품질인증 표시 제도는 없다는 점이다. 이는 수산업의 구조와 관련이 있는 것으로 보인다. 수산업 부문 전체를 포괄하는 협의체가 아직까지 덴마크에는 존재하지 않기 때문이다. 반면에 육류나 낙농 산업 부문에는 그러한 협의체가 존재한다. 수산물에 대한 품질인증 표시 제도가 덴마크에서 발달하지 않은 또 다른 이유로는, 덴마크의 소비자들이 일반적으로 수산물은 먹기에 안전하다고 믿고 있기 때문인 것 같다.

---

\* 한국농촌경제연구원 jskkjs@empal.com 02-3299-4252

농식품 품질인증 표시 제도에서 발견되는 최근의 동향은 유지해야 할 문서 기록의 양이 증가하고 있으며 이력추적 가능성이 매우 강조되고 있다는 점이다. 그 대표적인 예가 ‘Kvalitet i Kyllingeproduktionen’과 ‘Danish Quality Crops’이다. 이 두개의 품질인증 표시 제도는 사료 또는 종자에서부터 가공 단계에 이르는 공급사슬 단계들 모두에서 문서기록 유지를 매우 강력하게 요구하고 있다. 다음은 덴마크에서 찾아볼 수 있는 농식품 품질인증 표시들이다.

- Det roede segl
- Friland
- Dansk Kalvekød(덴마크산 송아지 고기)
- Code of Practice
- Antonius
- Englandsgris(영국산 돼지)
- Salmonella and Campylobacter Free Chicken
- Kvalitet i Kyllingeproduktionen(닭고기)
- Arlagaarden
- Lur Marks
- Danish Quality Crops DQC

## 2. Det roede segl

인증 요건이 되는 품질 기준을 작성할 책임을 지는 주체는 ‘덴마크 동물보호협회(Animals Protection Society in Denmark)’이다. 이 품질인증 표시 제도의 법률적 근거는 ‘동물복지에 관한 법률 386호(1991. 6. 6)’이다. 이 법과 관련하여 동물 보호와 복지에 관한 상세한 규정을 제시하는 시행령들이 다수 마련되어 있다. 이 법률에 근거하여 덴마크 동물보호협회는 다음과 같은 사항을 생산자들에게 요구하고 있다.

- 동물은 자유롭게 이동하고 정상적인 행동을 할 자유를 가져야 한다.
- 동물을 물리적으로 또는 정신적으로 학대하지 말아야 한다.

- 동물을 굶겨서는 안 되며, 동물은 자연적인 사료와 물에 자유롭게 접근하여 스스로의 건강을 유지할 수 있어야 한다.
- 불필요한 감염이나 위해에 동물이 노출되어서는 안 된다.

이 품질인증 제도는 돼지고기, 쇠고기, 송아지고기, 육계 등의 육류 상품에 적용된다. 식품 공급사슬 상의 적용 범위는 일차 생산, 운송, 도축 단계이다. 품질인증 기관은 농장에서의 동물 사육 그리고 운반 및 도축 절차에 관한 기준을 설정하고 있다. 동물 보호 및 복지 증진을 위해 활동하는 덴마크의 NGO가 인증 및 검사 기관이 될 수 있다. 인증 및 검사 기관의 임무는 덴마크 정부와 소비자들에게 영향력을 발휘하여 특정한 동물 복지 기준 충족을 보장하는 상품을 생산자들에게 요구할 수 있게 하는 일이다. 인증 및 검사 기능을 수행하는 기관이 따로 승인 받을 필요는 없다. 덴마크 동물보호 협회는 ‘DB Control’이라는 명칭으로 협회 내 부서를 두어 인증 및 검사 업무를 수행하고 있다.

표 1 Det roede segl 인증 획득을 위한 기본 필요사항

필요사항	적용 여부
시설 관련 의무사항	Yes
HACCP 계획	No
품질관리체계	Yes
환경관리체계	Yes
이력추적 시스템	No
환경영향 관리	Yes
모범실천 규범(GMP, GLP, GAP, BAT)	Yes
종사자 위생 및 안전 관리체계	No
생산 관리	Yes
생산과정 관리	Yes
인력	No
지속적 개선	Yes
관리 동기	Yes
상품 특성	Yes

현재 소나 돼지를 사육하는 약 400여 농업인들이 'Det roede segl' 인증을 받은 상태이다. 그리고 기업들 중에는 도축 및 육가공 부문에 종사하는 'Friland A/S', 가금육 가공 부문에 종사하는 'Vellingegaards Fjerkræ', 농산물 판매 부문에 종사하는 'Kirkehoejens Gaardbutik' 등 3개의 기업이 인증을 받았다.

### 3. Friland, Frilandsgris, Friland Oekologi, Den Frie Kalv, Friland Angus, Friland Limousine

이 품질인증의 기준을 만들 책임을 지닌 기관은 Danish Crown의 자회사인 Friland A/S이다. 덴마크 동물보호협회와의 협력 하에 품질 기준을 만든다. 이 품질인증 제도의 근거 법규는 다음과 같다.

- 유기농생산에 관한 법률 118호(1999. 3. 3)
- 유기농생산에 관한 시행령 697호(2000. 7. 16)
- 식품법 526호(2005. 6. 24)
- 동물 질병 및 전염에 관한 법률 351호(1999. 6. 2)
- 사료에 관한 법률 80호(2000. 2. 2)
- 동물복지에 관한 법률 386호(1991. 6. 6)
- 수의사에 관한 법률 43호(2003. 1. 23)
- 의약품에 관한 법률 656호(1995. 7. 27)
- 환경보호에 관한 법률 753호(2001. 8. 25)

그리고 Friland A/S가 제시하는 품질 기준을 준수하려는 생산자들은 동시에 Det roede segl의 기준도 준수해야 하며 덴마크 동물보호협회로부터 인증 받아야 한다. 이 품질인증 제도는 주로 육류 상품의 1차 생산 단계에 적용된다. 이 제도는 환경적 측면과 동물 복지를 고려한다는 전제 하에서 육류 및 육류 제품의 생산과 판매를 촉진하는 데 목적을 두고 있다. 돼지고기, 쇠고기, 송아지 고기, 유기농 육류에 이 제도가 적용된다.

유기농 생산 방식을 취하지 않는 육류 공급자에 대해서는 동물보호협회가 인증 및 검사 업무를 수행한다. 유기농 육류 공급자에 대해서는 덴마크 식물국과 동물보호협회가 인증한다. 식물국은 덴마크 내에서 이루어지는 유기농 생산에 관련된 모든 인증과 관리의 책임을 지고 있다.

표 2 Friland A/S 인증 획득을 위한 기본 필요사항

필요사항	적용 여부
시설 관련 의무사항	Yes
HACCP 계획	Yes
품질관리체계	Yes
환경관리체계	Yes
이력추적 시스템	Yes
환경영향 관리	Yes
종사자 위생 및 안전 관리체계	Yes
생산 관리	No
생산과정 관리	Yes
인력	No
지속적 개선	No
관리 동기	No
상품 특성	Yes

#### 4. Dansk Kalvekød

덴마크산 송아지 고기에 적용되는 이 품질인증을 받기 위해 준수해야 할 품질 기준은 Danish Crown이 제정한다. 덴마크산 송아지 고기 생산자들은 Danish Crown이 제시하는 Code of Practice를 준수해야 한다. 생산자들에게 부과되는 구체적인 요구사항들을 요약하면 다음과 같다.

- 높은 윤리적 수준을 유지해야 한다.
- 조사료를 먹이고 가뉘 기르지 않아야 한다.
- 법규가 요구하는 것 보다 더 넓은 사육 면적을 확보해야 한다.

- 높은 수준의 수의학적 기준에 의거해 농장을 관리해야 한다.
- 조심스럽게 운송해야 한다.
- 도축 시점에서 소의 체중은 200kg 미만이어야 한다.
- 생후 10개월에 도축해야 한다.
- 고기의 품질이 우수해야 한다.
- 육질의 밀도가 높아야 한다.
- 밝은 색상을 지녀야 한다.
- 부드러운 맛을 지녀야 한다.
- 지방 함량이 낮아야 한다.

이 품질인증 제도는 송아지 사육 단계와 농장에서부터 도축장까지의 운반 과정에서 준수해야 할 기준을 제시하고 있다. DANAK의 승인을 받은 Danish Agricultural Advisory Center가 검사 업무를 담당한다. 현재 288개의 농장이 이 품질인증을 받은 상태이다.

표 3 Dansk Kalvekød 인증 획득을 위한 기본 필요사항

필요사항	적용 여부
시설 관련 의무사항	No
HACCP 계획	No
품질관리체계	Yes
환경관리체계	No
이력추적 시스템	Yes
환경영향 관리	No
모범실천 규범	Yes
종사자 위생 및 안전 관리체계	Yes
생산 관리	Yes
생산과정 관리	Yes
인력	No
지속적 개선	Yes
관리 동기	Yes
상품 특성	Yes

## 5. Code of Practice

이 품질인증을 받는데 필요한 기준은 Danish Crown이 제정한다. 덴마크 법규는 ‘code of practice’를 환경, 사료, 수의학적 규칙, 돼지고기 생산, 동물복지, 거래 및 운반 등에 관한 광범위한 국가 수준의 규칙들이라고 정의하고 있다. 이와 관련된 법규들은 다음과 같다.

- 영농활동에 관한 법률 598호(1999. 7. 15)
- 환경보호에 관한 법률 735호(2001. 8. 25)
- 사료에 관한 법률 80호(2000. 2. 2)
- 사료에 관한 개정 법률 376호(2003. 5. 28)
- 수의학활동에 관한 법률 43호(2003. 1. 23)
- 동물 질병 및 전염에 관한 법률 351호(1999. 6. 2)
- 식품법 526호(2005. 6. 24)
- 동물복지에 관한 법률 386호(1991. 6. 6)
- 가둬기르지 않는 돼지에 관한 법률 173호(2001. 3. 19)
- 임신돈의 실내 사육에 관한 법률 404호(1996. 6. 26)
- 자돈 실내사육 및 돼지 육종·도축에 관한 법률 104호(2000. 2. 14)

이상과 같은 법률에 수반하여 아주 많은 시행령들이 있다. 그리고 Code of Practice는 양돈 농가들이 준수하도록 요구되는 법규를 보완한다는 성격을 갖고 있다. 주로 식품 안전성 문제와 관계된 것으로 질병으로부터의 보호, 양돈장 방문, 운반 트럭과 운전자, 운반, 사료, 수의학적 처치, 살모넬라 균, 고기의 품질과 지방, 동물 윤리, 축사에서 자연광, 돼지의 상해, 발굽 손질, 죽은 돼지의 처리 등에 관한 사항들을 다루고 있다.

Code of Practice에 규정된 품질인증 기준은 1차 생산자들에게 적용된다. Code of Practice는 특히 영국 등의 유럽연합 회원국과 제3국에 대한 돼지고기

수출국으로서의 위치를 고수하기 위해 제정된 것이다. Code of Practice에 따른 검사 및 인증업무는 도축장이 자체적으로 수행한다. 도축장에는 그와 같은 관리업무를 수행하도록 전문적으로 훈련받은 자문인력을 두게 되어 있다. Danish Crown이 검사 및 인증업무 수행기관을 승인한다. 현재 덴마크 내의 모든 도축장들이 검사 및 인증업무 수행기관으로 승인을 받은 상태이다.

표 4 Code of Practice 인증 획득을 위한 기본 필요사항

필요사항	적용 여부
시설 관련 의무사항	Yes
HACCP 계획	Yes
품질관리체계	Yes
환경관리체계	Yes
환경영향 관리	Yes
모범실천 규범	Yes
상품 관리	Yes
생산과정 관리	Yes
지속적 개선	Yes

## 6. Antonius

이 제도는 1976년에 마련된 것으로 고품질 돼지고기에 대한 최초의 품질인증 제도이다. Danish Crown이 품질기준을 제정한다. 그리고 Danish Crown은 Antonius 인증 돼지 생산에 요구되는 Code of Practice와 특별사항들을 제정하고 있다. 그것은 주로 동물복지나 상품 품질에 관한 내용이다. 요약하면 다음과 같다.

- 축종은 듀록(Duroc), 랜드레이스(Landrace), 요크셔(Yorkshire)이어야 한다.
- 사료를 급여할 때 성장촉진제나 의약품을 혼입해서는 안 된다.
- 임신기간 중에 있는 돼지를 좁은 공간에서 사육하지 말아야 한다.
- 법률이 규정한 것보다 30% 이상 더 넓은 도축 공간을 확보해야 한다.



- 법률이 규정한 것보다 30% 이상 넓은 공간에서 자돈을 사육해야 한다.
- 돼지가 눕는 장소에는 밀짚을 깔아야 한다.
- 돼지 운반 시간이 3시간을 넘지 말아야 한다.
- 돼지가 도축장에 도착한 당일에 도축해야 한다.
- 돼지의 도축 적정 체중은 80~93.9kg이다.
- 도축장은 독립적으로 그리고 자율적으로 품질관리를 해야 한다.
- 돼지고기는 약냉 상태에서 보관해야 한다.
- 48시간 정도 돼지고기를 숙성해야 한다.

이 품질인증 제도는 돼지고기의 1차 생산 및 가공 단계에 적용된다. 검사 및 인증업무 수행기관은 Danish Crown이다.

표 5 Antonius 인증 획득을 위한 기본 필요사항

필요사항	적용 여부
시설 관련 의무사항	No
HACCP 계획	Yes
품질관리체계	Yes
환경관리체계	No
이력추적 시스템	Yes
모범실천 규범	Yes
종사자 보건 및 안전관리 체계	No
상품 관리	Yes
생산과정 관리	Yes
인력 관리	No
상품 특성	Yes

## 7. Englandsgrise

이 품질인증 제도는 Danish Crown과 Tican Foods가 운영하는 두 개의 도축장, Danish Bacon and Meat Council, 돼지 생산에 관한 국가 위원회(National

Committee on Pig Production) 등이 협력하여 개발한 공동 프로그램이다. Danish Crown의 Code of Practice가 근거 규정이며, 조방적으로 사육한 암퇘지를 요구하는 영국의 동물복지 관련 법규에 맞추기 위해 만든 품질인증 제도이다. 돼지고기의 1차 생산 단계에 적용된다.

Danish Agricultural Advisory Center가 검사 및 인증업무를 맡고 있다. Danish Agricultural Advisory Center의 지방 조직에 근무하고 임무를 부여받은 카운슬러가 양돈 농장 검사업무를 수행한다. 현재 30개의 지방 조직들이 검사 및 인증업무를 담당하고 있다. 이 인증을 받은 양돈 농장은 1,000개소이다.

표 6 Englandsgrise 인증 획득을 위한 기본 필요사항

필요사항	적용 여부
시설 관련 의무사항	Yes
HACCP 계획	Yes
품질관리체계	Yes
이력추적 시스템	Yes
모범실천 규범	Yes
상품 관리	Yes
생산과정 관리	Yes
상품 특성	Yes

## 8. Salmonella and Campylobacter Free Chicken

이 품질인증을 받기 위해 준수해야 할 기준은 Danpo A/S와 Coop Denmark가 만든다. 닭고기의 1차 생산과 가공 단계에 이 품질인증 제도가 적용된다. 이 제도의 근거 법규는 다음과 같다.

- 가금류에서의 살모넬라균에 관한 시행령 54호(2003. 1. 24)
- 식품에 관한 법률 526호(2005. 6. 24)
- 식품 표시에 관한 시행령 1095호(2004. 11)

표 7 Englandsgrise 인증 획득을 위한 기본 필요사항

필요사항	적용 여부
시설 관련 의무사항	Yes
HACCP 계획	Yes
품질관리체계	Yes
이력추적 시스템	Yes
모범실천 규범	Yes
종사자 보건 및 안전관리 체계	Yes
상품 관리	Yes
생산과정 관리	Yes
상품 특성	Yes

## 9. Kvalitet i Kyllingeproduktionen(KIK)

KIK는 2006년부터 시범적으로 운용하고 있는 품질인증 제도이다. ‘덴마크 가금육 협회(Danish Poultry Meat Association)’, Danpo A/S, Rose Poultry A/S가 컨소시엄을 구성하여 품질기준을 제정했다. 이 품질인증 제도의 근거 법규는 다음과 같다.

- 가금류에서의 살모넬라 균에 관한 시행령 54호(2003년 1월 24일)
- 식품에 관한 법률 526호(2005년 6월 24일)
- 식품 표시에 관한 시행령 1095호(2004년 11월)

사료에서부터 도계 단계에 이르는 전체 공급사슬에 대해 적용되는 품질인증 제도이다. 닭고기 생산, 도계, 가공에 관한 규칙들을 수반하고 있다. 닭고기의 품질과 관련된 기존 규정들을 통합하고 가금육 산업 부문에 제기되는 미래의 수요를 충족시키기 위한 목적으로 만든 제도이다.

Danish Agricultural Advisory Service가 검사 및 인증업무를 수행하고 있다. 검사 및 인증업무 수행기관을 승인하는 주체는 DANAK이다. 이 품질인증 제도를 시행한 초기 35~40개의 양계 농장만이 인증을 받았다. 현재 목표는 덴

마크에 있는 300여 전체 양계 농장들이 이 품질인증을 받도록 만드는 일이다.

표 8 KIK 인증 획득을 위한 기본 필요사항

필요사항	적용 여부
시설 관련 의무사항	No
HACCP 계획	Yes
품질관리체계	Yes
이력추적 시스템	Yes
모범실천 규범	Yes
상품 관리	Yes
생산과정 관리	Yes
상품 특성	No

## 10. Arlagaarden

이 품질인증 제도는 2004년에 시작된 것으로, Arla Foods 사가 품질기준을 제정하여 운용하고 있다. 이 제도의 근거 법규는 다음과 같다.

- 식품에 관한 법률 526호(2005. 6. 24)
- 동물 질병 및 전염에 관한 법률 351호(1999. 6. 2)
- 사료에 관한 개정 법률 80호(2000. 2. 2)
- 동물복지에 관한 개정 법률 386호(1991. 6. 6)
- 수의사에 관한 법률 43호(2003. 1. 23)
- 의약품에 관한 법률 656호(1995. 1. 27)
- 환경보호에 관한 법률 753호(2001. 8. 25)

위의 법률들에 이어 우유 생산에 관한 세부 사항들을 규정한 개별 시행령들이 많이 있다. Arlagaarden은 환경관리, 동물복지, 식품 안전성 등에 관한 규칙을 포함하는 품질관리 프로그램이다. 농장에서부터 소매 단계에 이르는 공급사슬의 전 과정에 적용된다. 덴마크와 스웨덴에서 Arla Foods 사에 우유를 공급하는 낙농가들은 이 품질기준을 준수해야 할 의무가 있다.

덴마크 내의 낙농가들에 대한 인증 업무를 총괄 책임지는 기관은 Danish Agricultural Advisory Service이다. 이를 승인한 기관은 DANAK이다.

표 9 Arlagaarden 인증 획득을 위한 기본 필요사항

필요사항	적용 여부
시설 관련 의무사항	Yes
품질관리체계	Yes
환경관리체계	Yes
이력추적 시스템	Yes
환경영향 관리	Yes
모범실천 규범	Yes
종사자 보건 및 안전관리 체계	Yes
상품 관리	Yes
생산과정 관리	Yes
지속적 개선	Yes
상품 특성	No

## 11. LUR Marks

LUR Marks는 원래 덴마크 정부가 소유하고 있던 의장이다. 그러나 1991년에 ‘덴마크 낙농 위원회(Danish Dairy Board)’에게로 양도되었다. 이 품질인증 제도의 법률적 근거는 다음과 같다.

- 낙농제품 품질 기준에 관한 시행령 335호(2004. 5. 10)

낙농 경영체가 다음과 같은 요건을 충족하는 경우 인증을 받아 LRU Mark 표시를 부착한 버터를 생산할 수 있다.

- 덴마크산 버터이어야 한다.
- 수분 함량이 16% 미만이어야 한다.
- 저온살균 처리한 크립으로 만든 버터이어야 한다.
- 식염 외의 첨가물을 함유하지 않아야 한다.
- 포장에는 실중량을 표기해야 한다.

- 지방 함량은 80%이어야 한다.
- 만족스러운 수준의 품질을 유지해야 한다.

현재 이 품질인증을 받은 버터에 ‘LURPAK’ 표시를 부착되어 전 세계 100 개 국가에서 판매되고 있으며 매우 잘 알려진 브랜드의 위치를 고수하고 있다. LUR 표시가 부착된 버터에는 ‘LURPAK slightly salted’, ‘LURPAK unsalted’, ‘LURPAK flavoured’, ‘LURPAK Spreadable’, ‘LURPAK Lighter Spreadable’, ‘LURPAK Soft’ 등 일곱 종류가 있다. 각각의 상품마다 고유한 인증을 받아야 한다.

덴마크 낙농 위원회는 LUR 의장을 소유하고 있는 낙농 경영체들의 연합회이다. 그리고 인증업무 수행기관이기도 하다. 버터 품질 관리는 Steins Laboratory가 수행하는데, 이 기관은 민간부문의 식품 및 수의 실험연구 조직이다.

표 10 LUR Marks 인증 획득을 위한 기본 필요사항

필요사항	적용 여부
품질관리체계	Yes
모범실천 규범	Yes
상품 관리	Yes
상품 특성	Yes

## 12. Danish Quality Crops(DQC)

이 품질인증 제도는 2002년에 시범 프로젝트로 시작되었다. 그러나 2003년과 2004년 두 해를 지나면서 품질인증 제도로 정착되었다. 이 품질인증을 받기 위해 지켜야 할 품질 기준을 제정하는 주체는 덴마크의 ‘국립 곡물생산위원회(National Committee for Crop Production)’이다. 이 제도의 근거 법규는 다

음과 같다.

- 농지이용에 관한 법률 434호(2004. 6. 9)
- 농업에서의 비료와 초생식물의 이용에 관한 법률 767호(2004. 7. 8)
- 작물보호제 과투입에 관한 법률 266호(1995. 5. 6)

이상과 같은 법률에 수반하는 많은 시행령들이 있다. 이 품질인증 제도의 규정 안에는 이력추적 가능성, 문서기록 유지, 인간 식용 작물의 생산방법과 저장 등에 관한 내용들이 포함되어 있다. 이 제도는 밀, 귀리, 보리, 맥아 보리 등에 적용된다. DQC 인증농산물을 생산하려면 농업인이 준수해야 하는 세 가지 규칙이 있다. 첫째, 재배 및 저장에 있어 작물별로 구체적으로 규정된 요건을 준수할 의지가 있어야 한다. 둘째, 매년 1회 이루어지는 농장 방문 감독을 수용해야 한다. 셋째, 인증비용을 부담해야 한다(2005년기준 농장 1곳 당 1,000~3,000DKK). DQC 인증작물 재배상의 의무를 요약하면 다음과 같다.

- 파종에서 수확까지의 모든 영농활동을 기록하고 문서를 유지해야 한다.
- 작물을 윤작함으로써 잡초나 기타 작물의 발생으로 인한 리스크를 최소화해야 한다.

표 11 DQC 인증 획득을 위한 기본 필요사항

필요사항	적용 여부
시설 관련 의무사항	No
HACCP 계획	No
품질관리체계	Yes
이력추적 시스템	Yes
환경영향 관리	Yes
모범실천 규범	Yes
상품 관리	Yes
생산과정 관리	Yes
인력 관리	No
지속적 개선	No
관리 동기	No
상품 특성	Yes

- 인증된 종자만을 사용해야 한다.
- 비료, 작물 영양제, 작물 보호제 등의 사용에 있어 GAP(Good Agricultural Practice)를 준수해야 한다.

이 품질인증 제도는 농업인, 제분소, 제빵업체, 곡물 거래 기업 사이에 이루어지는 자발적 협약에 기초한다. 그 내용은 주로 빵 또는 곡물 상품의 용도로 사용되는 곡물에 있어 성장에 영향을 주는 투입물질을 제한하는 것이며, 작물의 1차 생산 단계에 적용된다. 현재 덴마크 내에서 25 농업인만이 인증을 받은 상태이며, 그다지 널리 알려진 제도가 아니다. Danish Agricultural Advisory Service가 검사 및 인증업무를 수행한다.

참고자료

<http://foodqualityshemes.jrc.es/en/index.html> (EU 집행위원회 연합연구센터) 발췌 정리