

## 국세청 자본이익 회전을 고시

소득이 있으면 소득세를 납부하여야 한다. 그러나 안내도 될 세금까지 낸다거나 내야 될 것을 안내는 것은 둘 다 잘못된 것이다.

소득세법 제 4 조(소득의 구분)에 보면 이자소득, 배당소득, 부동산소득, 사업소득, 근로소득과 기타소득을 합산한 종합소득과 퇴직소득, 산림(山林)소득 및 자산의 양도로 인하여 발생하는 양도소득으로 크게 대별하고 있다.

양도소득은 다시 ① 토지건물의 양도로 인하여 발생하는 소득 ② 대통령령이 정하는 부동산에 관한 권리의 양도로 인하여 발생하는 소득 ③ 대통령령이 정하는 자산의 양도로 인하여 발생하는 소득 등으로 소득세법 제 23 조(양도소득)는 설명하고 있다.

③ 항에 대해서 시행령 44 조의 2 (기타자산의 범위)는 다음과 같이 설명하고 있다.

○법 제 23 조 제 1 항 제 3 호에서 “기타자산”이라 함은 다음 각 호의 1에 해당하는 것을 말한다. (신설 80. 12. 31)

다음 (가) 및 (나)에 해당하는 법인의 주

주 또는 출자자 1인(이하 “주주 1인”이라 한다) 및 그와 국세기본법시행령 제 20 조에 규정하는 친족, 기타 특수관계에 있는 자(이하 “기타주주”라 한다)가 그 법인의 주식 또는 출자지분(이하 “주식등”이라 한다)의 합계액의 100분의 50 이상을 양도하는 경우의 당해 주식 등

(가) 당해 법인의 자산총액중 법 제 23 조 제 1 항 제 1 호 및 제 2 호의 자산가액의 합계액이 차지하는 비율이 100분의 50 이상인 법인

(나) 당해 법인의 주식 등의 합계액중 주주 1인과 기타 주주가 소유하고 있는 주식 등의 합계액이 차지하는 비율이 100분의 50 이상인 법인

거주자가 사업소득(제 36 조 제 4 호, 및 제 38 조의 사업소득을 제외한다)이 발생하는 점포를 임차하여 점포임차인으로서의 지위를 양도함으로써 얻는 경제적 이익(점포 임차권과 함께 양도하는 영업권을 포함한다)(개정 81. 12. 31)

다음 (가) 또는 (나)에 해당하는 경우의 영업권(행정관청으로부터 인·허가를 받음으로써 얻는 경제적 이익과 상표권을 포함하고 제 2 호에 포함되는 영업권을 제외한다)

(가) 영업권을 단독으로 양도하는 때.

(나) 제 2 호 이외의 자산과 영업권을 함께 양도한 경우로서 영업권을 별도로 평가하여 양도한 때와 영업권을 별도로 평가하지 아니하였으나 사회통념상 영업권이 포함되어 양도된 것으로 인정되는 때.

국세청은 각종 영업권 양도 시에 양도소득세 등의 과세평가 기준이 되는 16개 업종에 대한



〈83년도 業態別 자기자본 이익률 및 회전율〉

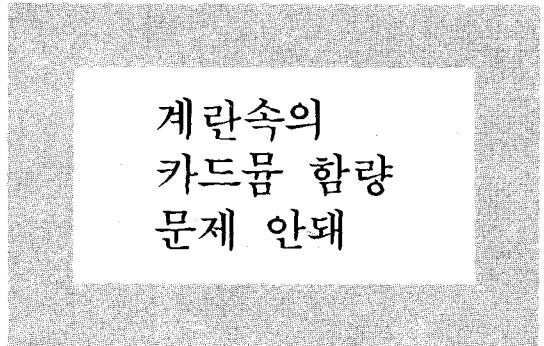
業 態	자기자 본이익 률(%)	자기자 본회전 율(회)
부 동 산 업	23·38	1·26
축 산 업	15·50	7·61
임 업	15·50	7·61
수 렷 업	15·50	7·61
수 산 업	15·50	17·88
광 업 및 채 석 업	2·77	3·89
제 조 업	0·10	7·18
전기·가스 및 수도사업	16·03	1·65
건 설 업	18·90	7·71
도 매 업	19·03	24·02
소 매 업	23·79	9·66
음 식 · 숙 박 업	15·50	1·57
운수·보관 및 통신업	5·46	7·38
금 용 · 보 험 업	15·50	7·61
서 비 스 업	14·00	5·54
용역 및 자유 직업	31·58	3·62
가 타 사 업	15·50	7·61

※적용: 83년 1월 1일~12월 31일 사이 양도되는 자산분

금년도 자기자본 이익율과 자기자본 회전율을 별표와 같이 확정고시 하였다.

83년 1월 1일부터 12월 31일까지 양도되는 개인 및 법인사업자의 각종 영업권은(상표권, 행정관청으로부터의 인허가권 등)구체적인 과세자료나 명확한 기준이 없을 경우에 국세청이 결정한 자기자본 이익율과 회전율을 적용, 양도소득세, 방위세 등 관련세금을 과세하게 된다.

축산업에서 해당되는 것은 부화업 등 허가제로 되어 있는 업종을 양도할 때에는 허가권에 대해서 별도의 양도소득세가 부가된다.



지난 10일과 11일 경향, 동아 등의 일간지와 MBC TV 저녁 9시 뉴스시간에 계란 중에 중금속인 카드뮴(cadmium)이 함량되었다는 보도가 있었다.

카드뮴(Cd)하면 1960년대 초에 일본에서의 이다이 이다이(Idai-Idai)병을 일으키는 공포의 중금속으로 우리에게 잘 알려져 있다.

한 아연 폐광에서 흐르는 물이 농토를 오염시키고, 그 오염된 농토에서 생산된 카드뮴에 오염된 쌀을 먹는 것이 주범이었다.

환자의 대부분이 갱년기 이후의 多産한 부인에 한하고 있으며, 그 증상은 허리, 등, 어깨, 그밖의 관절부로부터의 동통으로 오리걸음 증세를 나타낸다. 증상이 더욱 악화되면 보행불능이 되고 골절을 일으키기 쉬우며 골격변형이나 四肢屈曲이 일어난다.

채위를 바꿀 때 심한 통증으로 Idai-Idai라고

호소하기 때문에 그대로 병명이 되었다.

카드뮴은 아연과 더불어 천연에 산출 되므로 아연광산이나 제련소 주변에서는 특히 조심할 필요가 있다.

일본에서 쌀의 카드뮴 안전기준치는 현미 1.0ppm(백미 0.9ppm)으로 알려지고 있는데, 이번 신문에 보도된 것은 2년전 실험한 것으로 0.008ppm이 함유되어 있어 아무런 문제가 되지 않는 것을 이 판계 전문지식이 없는 기자들이 무책임하게 보도함으로써 국민들에게 공연한 불안감만 주었다.

카드뮴연구의 세계적 석학인 스웨덴의 Lars Friberg 교수의 「Cadmium in the Environment 23」에 보면 세계 모든 자연식품의 평균 카드뮴함량은 0.005ppm이라고 밝힌 바 계란의 Cd함량은 문제도 되지 않는다고 한다.

담배 한 개피에는 1~2  $\mu\text{g}$ 의 Cd이 포함되어 있으며 그중 10~20%가 흡연을 통해 흡입되고 있는 현실에서(식품의 100배) 0.008ppm의 계란을 문제 삼는다는 것은 년센스라고 하지 않을 수 없다.

참고로 국내에서 생산되는 다른 식품의 Cd 함량을 비교함으로써 계란 중의 0.008ppm이 문제가 될수 있는가를 생각해 보기로 한다.

72년 부산수산대학의 연구보고에 따르면 전 시료에서 0.02~1.48ppm의 범위를 보였다. 톱이 0.41~1.18ppm(평균 0.49ppm)으로 가장 높았고, 파래가 0.02~1.20ppm(평균 0.42ppm), 미역이 0.03~0.63ppm(평균 0.33ppm), 김이 0.04~0.67ppm(평균 0.32ppm), 어류의 근육에서 0.02~0.52ppm(평균 0.09ppm), 내장에서 0.02~1.31ppm(평균 0.19ppm), 뼈에서 0.02~0.44ppm(평균 0.07ppm), 어패류에서 0.02~0.78ppm(평균 0.21ppm)으로 패류가 높게 나타났다.

지역별로는 남해안이 0.02~0.78ppm(평균 0.25ppm)으로 가장 높았고 다음은 서해안으로 0.03~0.55ppm(평균 0.22ppm)이었고 동해안이 0.02~0.55ppm(평균 0.16ppm)으로 동해안이 가장 낮은 값을 보였다.

어종별 근육의 카드뮴 농도는 홍도산의 문어가 0.52ppm, 강원도 죽변산의 켈사키꿀두기가 0.26ppm, 군산의 뱀장어가 0.24ppm, 서해의 피둥어꿀두기가 0.23ppm, 남지군해의 참치가 0.20ppm순으로 되어 있으며, 특히 연체동물의 카드뮴 농도가 높다고 보고되었다.

또 뼈에서는 거제도의 농어가 0.44ppm, 홍도의 병어가 0.32ppm, 서해의 대구 및 거제도의 삼치가 0.17ppm, 육지도의 준치가 0.16ppm, 서해의 병어가 0.15ppm순으로 나타났고, 뼈에서 높은 농도를 보인 것은 대체로 근육에서는 낮은 함량을 보였다고 보고되었다.

갑각류 중 카드뮴의 농도는 껍질에서 상당히 높은 수치를 보였으며, 꽃게의 경우 근육에서 0.33, 0.31, 0.20ppm, 껍질에서 각각 0.32, 0.19, 0.05ppm으로 거의 같은 수준을 나타냈고 특히 새우의 경우 살에는 0.02, 0.07, 0.35ppm인데 껍질에는 각각 0.28, 0.35, 0.28ppm으로 오히려 높은 함량을 보였다고 보고되었으며, 식용에 있어서는 부위별로 선별해 먹을 필요가 있다고 주장했다.



조개류의 지역별 및 종류별 농도는 거제도의 소라와 고성외의 피조개가 0.78ppm으로 가장 높았고, 포항의 큰 가리비와 군산의 그물무늬금계가 0.55ppm, 진해의 피뿔고동이 0.48ppm, 군산의 피조개 및 광양만의 꼬막이 각각 0.42, 0.61ppm이었다고 하며 수출품 전복은 모두 0.3ppm 이하, 그리고 전복의 카드뮴농도는 내장이 2.0ppm 및 1.3ppm으로 근육의 0.02ppm 및 0.10ppm보다 약 10배가 넘는 함량을 보였다고 보고되었다.

남은 어류의 근육에서 0.06~3.40ppm(평균 1.09ppm), 내장에서 0.12~6.26ppm(평균 1.58ppm), 뼈에서 0.12~4.84ppm(평균 0.95ppm)으로 내장에서 가장 높게 검출되었으며 조개류의 0.11~3.80ppm(평균 0.94ppm)은 어류와 비슷했다. 지역별로는 남해안이 0.32~3.53ppm(평균 1.25ppm)으로 제일 높고 다음은 서해안이 0.25~1.21ppm(평균 0.59ppm)으로 가장 낮은 농도를 보였다.

종류별 근육조직에서는 서해의 참조기가 3.40ppm으로 제일 높고 육지도의 준치가 3.20ppm, 거제도의 눈불대 및 학꽂치가 3.07ppm 및 3.05ppm, 부산 태종대 앞의 홍감패가 2.86ppm

순으로 나타나고 문절망둥어, 금산 참돔, 황옥돔, 뱀장어, 민어, 청어, 농어, 방어, 꼰뚜기 및 오징어 등의 내장에서 납의 농도가 3.0ppm 이상이었다고 보고되었으며, 조개류에서는 금강 하구 유부도의 딱조개가 3.80ppm으로 가장 높았고 거제도의 소라가 3.53ppm, 진해의 개조개가 2.90ppm, 고성의 개조개가 2.37ppm, 하동의 왕우렁이가 2.90ppm, 전복 옥구근의 명주개량조개가 2.15ppm의 순을 나타냈다.

과연 계란의 0.008ppm은 문제가 될 수 있는 것인가는 독자들이 생각해 보면 알 수 있다.

그러나 카드뮴이 소화관으로부터의 흡수율이 섭취량의 2~6% 정도이고 함유량 자체가 문제될 수준이 아니라고 하지만 앞으로 식품위생에 대한 소비자의 관심이 점점 높아지므로 이번 기회에 수은 등 중금속오염과 미생물, 곰팡이, 독소 등에 대한 연구가 이루어져 우리가 생산하는 양계산물이 위생식품임을 소비자에게 홍보하여 안심하고 소비할 수 있도록 하여야 하겠다.

계란의 중금속오염이란 거의가 배합사료로부터 올 수 있는 것이므로 사료공장에서도 이에 대한 관심을 가져 주어야 할 것이다.

## Feeding system (사료급이시설)

1. 아연도금 철판 사료저장조
2. FRP 사료저장조

과학적, 합리적 설계로 언제나 신선한 사료를 저장 보관하며, 외양이 미려하여 보기 좋으며, 견고하고 안정된 재료는 오랜 수명을 유지합니다.

3. 사료 반송시설

**평 농 축 기**

주소 : 경기도 평택군 진위면 가곡리 536-1  
전화 : 평택 (1333) 4-7484