



## 치즈 수입개방을 위한 합작투자는 절대 반대한다

본 협회 이사 **손 병 태**

국내 낙농업 발전을 위하여 유제품의 다양화를 기해야 될 줄로 안다. 그 중에서도 치즈 산업의 체계적인 육성은 바람직한 것으로 본다.

낙농산업의 급진장과 함께 원유생산량이 증가하는 반면 소비는 이에 따르지 못하는 실정이다. 따라서 분유체화 방지를 위한 치즈산업 개발은 절실하다. 유가공 제품중 전지분유는 1년, 탈지분유는 2년을 넘지 못함을 감안할 때 치즈는 장기간 보관이 가능하며 치즈 1kg 생산에 원유 10kg가 소요되니 원유재고를 줄이는데 큰 역할을 하게 됨은 물론 조제분유 원료로 사용되는 유장분말과 유당 등의 생산이 가능하여 수입대체 효과도 거둘 수 있어 치즈산업의 중요성은 인정되는 것이다.

그런데 모 유가공업체에서 외국과 합작하여 치즈 공장을 설립한다 하니 도무지 이해가 가지 않는다. 합자를 원하는 상대국은 세계에서 우유 생산비를 가장 적게 들이고 낙농을 하는 나라인데 이 나라에서 합자를 희망하는 의도는 무엇이겠는가.

자본이 모자라서인가, 기술이 부족해서인가, 아니면 원유가 모자라서인가. 치즈 원료를 자국에서 대부분 우리나라에서 일부를 혼합하여 치즈를 생산하여 국내에서 판매한다는 조건, 이는 분명히 합자라는 명분하에 공공연히 우리나라에 치즈를 수출하기 위한 합자이며 우리나라에서 보면 값싼 치즈를 수입하기 위한 합자인 것이다.

국내에서는 서울우유, 임실치즈, 삼양, 해태, 이시돌목장 등 4개 업체와 1개 목장에서 연간 500여톤의 치즈를 생산하고 있는 실정이다. 외국의 치즈가 수입되면 우리나라 원유를 사용하여 제조된 치즈는 가격경쟁에서 열위를 면치 못하여 문을 닫거나 그렇지 않으면 합자회사와 같이 외국산 원료를 수입하여 사용할 것은 분명하다. 그렇게 되면 치즈 수입은 사실상 개방하는 결과가 된다.

현재 2만여톤의 유제품이 수입되어도 국내 유업계의 사정은 어떠한가. 3월말 현재 분유 체화량은 무려 1만3천여톤에 이르고 일부에서는 원유대마저 지불하지 못하는 실정에서 합자를 빙자한 치즈 수입개방은 결코 있을 수 없는 일임을 강조코자 한다.