

외국 맛의 식민지화 영원히 국산화는 불가능 외제품의 전시장될 것

1. 수입자유화의 과정

정부는 84년도에 육가공품에 대한 수입자유화 계획을 예시하였다.

자유화 예시 품목선정을 보면 내막적으로는 국내 산업의 역사나 경쟁력 등을 고려한 것이 아니라, 주로 무역압력의 주역인 미국측의 개방압력 주 관심품목이 그 대상이었다. 즉 국내 해당산업의 역사나 정착 정도, 국제 경쟁력 유무 등은 거의 고려치 않고 단지 미국측의 개방 관심품목이며 표면적으로 해당 품목의 국내 시장규모가 미미하여 개방하더라도 국내 산업에의 파급효과가 크지 않을 것이라는 84년 당시의 단순한 평가 시각이었다. 국내의 육가공산업이 81년도에서야 본격적으로 시작되었고, 시장도입기에 불과하여 84년 당시 육가공 전체시장(축육가공품)이래야 3백20억원에 불과했고, 품목별로 햄·베이컨·소시지·통조림 제품으로 분류하여 품목당 50억에서 1백억에 불과하기

때문에 수입 자유화하더라도 그 영향은 매우 미미할 것이라는 평가를 하였다.

〈표1〉에서 보는 바와 같이 당시 정부는 육가공품에 대한 수입 자유화계획을 예시하면서 수입 자유화시 기본 관세율 외에 “수입부과금 부과조건 부수입자 등 승인 품목”으로 예시하였다.

이는 매우 중요한 의미를 가진다. 즉 수입 자유화품목 검토시, 육가공업계에 아무런 제도적 개선이나 보완없이 수입자유화시 수출국과의 엄청난 원료가격차로 국내 제품이 가격측면에서의 경쟁이 도저히 불가능함을 관계 부처에 객관적 자료로 이를 증명하였고, 전국경제인연합회에서도 국·내외

산업경쟁력조사를 통하여 수입자유화시 관세는 인하할 것이 아니라 수출국과의 원료가격차로 인한 가격 경쟁력차의 상쇄를 위해 베이컨의 경우 관세율을 1백50%로, 햄의 경우 1백10%, 소시지의 경우 1백%, 돼지고기통조림의 경우 2백60%로 관세율을 오히려 상향 조정해야 할 것임을 객관적 자료로써 제출한 바도 있다. 즉 기본 관세율의 “수입부과금 부과조건부”라는 부대조건이 첨가된 것은 정부에서도 가격경쟁력차 때문에 국내 산업에 엄청난 영향이 미칠 것이라는 점은 인정한 셈이다.

2. 돼지고기통조림의 수입현황 당초 86년으로 예정되었던 수입

〈표1〉 수입자유화 예시의 내용

품목	기본관세율						수입자유화
	'83	'84	'85	'86	'87	'88	
햄·베이컨	40%	40%	40%	35%	35%	30%	• 86년 이후
소시지	50%	40%	40%	35%	35%	30%	수입 자동승인 품목
통조림(돼지고기·쇠고기·가금고기)	50% (80%)	40%	40%	35%	35%	30%	• 수입 부가금부과 조건부 수입 자동승인

* ()는 협정 관세율

자유화가 87년 7월1일부로 확정되었다. 수입자유화되면서 당초의 수입부과금을 부과하는 조건으로 자유화하겠다는 정부 예시 내용은 어느 곳에서도 찾아볼 수 없고 당초 정부가 예시한 내용을 철저히 이행한 것은 기본관세율의 인하뿐이었다. 국내외의 원금 가격차로 인한 가격 경쟁력차의 상쇄방안은 물론너 간 반면 해당 수출국의 수출가격 경쟁력을 훨씬 더 강화시키는 기본 관세율의 인하는 철저히 이행했을 뿐아니라, 제1차 수입 자유화품목으로서도 돼지고기 통조림을 선정하였다는 데는 실로 아연할 뿐이다.

이는 수입자유화 품목의 선정이나 결정단계를 정부에서는 철저히 비밀로 한 결과 해당업체의 시장조사나 대외 수출국의 경쟁력조사를 통한 건의가 전혀 반영되지 못하고 단지 당시의 국내 육가공시장 규모면에서 통조림제품이 전체의 15% 내외에 불과하다는 정책당국자의 단순한 시각 평가에 의

한 결과로 생각된다.

통조림제품은 상온유통이 가능하고 유통기한이 3년인 반면, 반제품으로 인한 폐기손이 거의 없는 육가공품의 카테고리에서는 유일하게 아무나 취급·판매·유통시킬 수 있는 특성을 지닌 제품이라는 아주 간단한 제품식마저도 검토되지 않았던 것이다.

수입자유화이후의 돼지고기통조림의 수입 추세를 보면 87년 하반기에 5백66t이 수입되었으나 88년에는 1천6백60t으로 약 3배가 증가 되고 89년에 들어서도 전년 동기 대비 2배 이상의 물량이 수입되어 수입 캔의 국내 시장점유율은 88년 29%에서 89년 1~8월 중에는 44%로 대폭 증가, 89년 연말까지는 수입 개방 이후 불과 2년 반만에 국내 시장의 50%를 차지할 것이 확실시 된다. 한국의 수입자유화 과정에서 개방 이후 3년 이내 국내 시장의 50%를 점하게 된 것은 돼지고기 통조림의 이러한 급격한 증가가 수입자유화

이전에 우려한 대로 제품가격에 있어서의 엄청난 가격차 때문이다. 국내산 동일 종류의 런턴미트 캔 제품가격이 3백40g 캔당 2천 원 선인데 반하여 주요 수출국인 덴마크산 제품의 가격이 국내 제품의 절반에도 못미치는 캔당 800원에서 1000원 미만이라는 엄청난 가격차 때문이다.

문제의 심각성은 이러한 엄청난 가격차의 원인이 국내 업체의 이익의 확보에 기인하는 것이 아니라 제품 생산원가의 60%를 점하는 원료가격의 큰 차에 기인한다는 데 있다.

〈표2〉에서 보는 바와 같이 전부위 원료가격은 국내의 50%에 불과하고 통조림제품에 투입되는 부위가격은 국내의 38%에 불과한 실정으로, 이러한 원료가격차로 인하여 3백40g 캔당 5백57원의 가격차가 발생하고 있다.

이러한 원료가격차로 인한 제품 가격차는 돼지고기통조림뿐만 아니라 햄·베이컨·소시지제품의

〈표2〉 해외국과의 원료가격차 (₩/kg)

평균 지육 (가격지수)			한국 ₩1,818/kg (100%)	미국 ₩1,005 (55%)	덴마크 ₩ 983 (54%)
가	(부위별)	(분포율)			
격	안심육등	28%	100	150	150
지	햄 육	31%	100	90	90
수	소시지육	41%	100	70	70
부위별가격		안심부위	2,841	2,389	2,337
		햄 부 위	2,841	1,433	1,402
(지수 보정 후 원료 정육가격)		소시지부위	2,841 (100)	1,115 (39)	1,090 (38)

- 환율 : @₩91 / DKR, @₩670 / \$

- 정육율 : 45% 기준

경우도 마찬가지다. 오히려 통조림 제품에 비해 햄·베이컨·소시지 제품의 원재료비 부문이 통조림의 그것보다 훨씬 높기 때문에 원료가격차에 의한 제품가격 경쟁력 차는 햄·소시지 제품이 훨씬 더

큰 실정이다. 또한 국내업체의 경우 포장재·첨가물·생산설비 등을 수입에 의존하고 있어 수입 관세율만큼 추가부담이 있고 시장규모의 한계성과 생산규모 격차로 인한 고정비 부담 등으로 런천미

트 캔제품의 경우 덴마크와 비교 시 생산원가면에서 3백40g 캔당 7백89원의 경쟁력차가 있는 실정이다.

〈표3〉 런천미트 통조림 가격경쟁력 차 (₩/kg)

항 목	국 내	%	Tulip	%	차	산출근거
변 동 비 (원재료비)	3,204 (2,386)	85.5 (63.7)	1,170 (748)	82.0 (52.5)	2,034 (1,638)	-원재료비 추정 ○정육 : 1,090×60%=654 ○기계회수육 : 1,090×30%×0.26=85 ○지방 : 94×10%=9 계 / =748
(부재료비)	(59)	(1.6)	(42)	(2.9)	(17)	-59÷1.4(수입비용)
(포 장 비)	(735)	(19.6)	(368)	(25.8)	(367)	-대량구입 및 수입관련 비용 없으므로 국내의 50% 수준 추정
(유틸리티)	(24)	(0.6)	(12)	(0.8)	(12)	-국내의 50% 수준 추정
고 정 비	543	14.5	256	18.0	287	-생산성은 국내의 5배, 임금은
(인 건 비)	(303)	(8.1)	(79)	(5.5)	(224)	국내의 1.3배, 설비투자는
(감가상각)	(114)	(3.0)	(114)	(8.0)	(-)	국내의 3배나 감가상각이
(기타경비)	(126)	(3.4)	(63)	(4.5)	(63)	완료된 것으로 간주
제 조 원 가 (340g 캔당)	3,747 (1,274)	100	1,426 (485)	100	2,321	-수출지원금 또는 (3.39DKR=₩308/KG)

〈표4〉 업체별 수입실적

(단위 : %, 천\$)

구 분	'88		'89 (1~8월)		계	
	수 량	금 액	수 량	금 액	수 량	금 액
화림통상	291	395	39	56	330	451
유니코인터	74	183	259	323	333	406
내소날						
우전교역	81	333	16	67	97	400
암파코상사	165	292	108	180	273	372
해천상사	-	-	246	357	246	357
럭키금성상사	-	-	39	57	203	342
오리나인터	18	35	180	306	198	341
내소날						
삼양식품	-	-	45	246	45	246
선경(주)	-	-	50	237	50	237
대왕종합식품	42	83	83	153	125	236
롯데상사	-	-	45	90	45	90
기타	692	1,376	609	1,682	1,301	3,458

〈표5〉 덴마크의 수출지원금 지급현황 (단위 : DKR/kg)

햄	베이컨	소시지	통 조 립			비 고
			햄	피크닉	런천미트	
3.11~ 3.12 (₩278)	3.38~ 3.39 (₩299)	3.55~ 3.57 (₩314)	5.33~ 5.36 (₩471)	4.80~ 4.82 (₩424)	3.38~ 3.39 (₩299)	1DKR~ =₩88.2 ('88)

한편, 이러한 가격 경쟁력 차는 주요 수출국인 덴마크의 경우, 자국산 육가공제품을 수출할 시에는 수출지원금을 지원하고 있어 가격 경쟁력 차는 더욱 확대되고 있다. 이는 덴마크 정부가 국내 축산업의 발전과 육성을 위하여 돼지고기 자체뿐만 아니라 이를 가공한 육가공제품의 수출시 수출업체에 수출 경쟁력 강화를 위하여 품목별로 경쟁력 차를 감안하여 수출 지원 규모를 선정, 이를 지원하고 있다.

이러한 덴마크 정부의 수출 지원제도로 인한 돼지고기통조림의 가격경쟁력 차는 3백40g 캔당 1백

5원의 요인이 발생하고 있다. 다음의 수입급증 이유는 통조림제품의 특성 때문이다. 즉, 상온에서 3년이나 보존 가능하여 유통관련 설비투자가 필요없고 반품으로 인한 폐기 손실의 위험성이 없어 영세업자등 누구나 아무런 제약없이 수입에 참가할 수 있다는 점이다. 이는 89년 현재 돼지고기 통조림의 수입참여업체가 40여개 사에 달하고 대 기업도 일부 참여하고 있지만 대부분 영세업체가 주라는 사실에서도 나타난다.

수입 증가의 또 하나의 요인은 국내 소비자의 외제품에 대한 적대적 선호심리를 들 수 있다.

국내 소비자단체나 연구기관에서 국산품과 외국제가 동종 제품을 비교·분석 및 Panel Test를 했을 때 제품 맛에서 뿐아니라 사용 첨가물량 면에서나 공히 국산품이 절대 우위를 차지하고 있고, 특히 저가의 해외 제품이 MRM(MECHA-NICALLY RECOVER MEAT)등의 저급육을 사용한 결과 제품의 조직감 등의 품질 면에서 국산품과 비교를 할 수 없을 정도의 열악한 품질 수준임에도 불구하고, 소비자는 이를 감내하고 있다.

국산품의 경우, 동일한 원료를 사용하여 저 가격대로 시판하였을 때, 소비자의 반응이 해외 제품에 대한 그것과 같을 것이라는 기대를 할 수 있을 지는 의문의 여지가 없다. 이러한 수입품의 대폭 증가로 이제 한국시장은 국제적 강통 덤핑시장의 전시장이 되고 말았다.

당초에는 해외시장에서도 비교

〈표6〉 수입가격 내역

품 명	제조사명	수입단가 (CAN당)	통관후가격 CAN당)	소비자가격 (CAN당)
TULIP 런천미트 340g	TULIP DENMARK	CIF BUSAN @\$0.50, @\$0.523 @\$0.563 @\$0.55 @\$0.625 @\$0.465	@₩430 ~@₩580	@₩750 ~@₩1,000
CELEBRITY 런천미트 340g	CELEBRITY DENMARK	C & F BUSAN @\$0.71	@₩660	@₩1,000
SILVIA 런천미트 340g	HUHTAMAKI or JALOSTAJA, FINLAND	FOB HAMBURG @\$0.28 @\$0.30	@₩284 ~@₩304	@₩1,000
TREET 런천미트 340g	ARMOUR U.S.A	FAS U.S.A @\$0.91, @\$1.02	@₩864 ~@₩950	@₩1,500 ~@₩2,200
SWIFT 런천미트 340g	VAN DER LAAN HOLLAND	CIF BUSAN @\$0.68	@₩628	@₩1,500 ~@₩1,650

적 잘 알려진 브랜드 위주로 수입이 되었지만 폭발적인 소비자의 선호 심리에 편승, 수입상들은 근면한 한국인의 자질을 심분 발휘하여 이제는 수입선을 종래의 미국·덴마크·네덜란드에서 탈피, 브라질·헝가리·중공·핀란드에 까지 소위 수입선 다변화를 기해 이제 세계인들은 육가공 캔 제품에 관한 한 서울의 강남지역에 있는 슈퍼마켓만 보면 대변에 세계 육가공 통조림시장 조사를 완료할 수 있는 유명 국가로 되어버렸다.

당초 수입 캔제품의 대명사인 덴마크 Tulip제품이 수입되자 너도나도 뛰어들어 한 브랜드제품 수입에 무려 9개 사가 달라 붙은 결과, 수출가격은 당초 3백40g 캔당 CIF Busan@\$0.50에서 최고 @\$0.63으로 상승되었다. 89년 들어 수입 루트가 정리되자 하반기에는 다시 가격이 하락되는 경향을 보였다. 특히 눈을 끄는 것은 덴마크의 국내 돼지가격이 89년 들어 25%나 상승하였음에도 불구하고 Tulip제품의 수출가격은 런천미트3백40g 캔당 88년의 @\$0.50~@\$0.55에서 89년 하반기에는 @\$0.465로 오히려 내렸다는 점이다.

또한 무분별한 수입업체의 수입 참여로 89년 들어 수출가격이 3백40g 캔당 @\$0.28(FOB가격임)에 불과한 제품마저 등장했다는 점이다. 원료 가격차로 인한 제품가격 수준이야 어떻든 싸고 외국 제품이니까 잘 팔린다는 오늘의 현실을 반영하고 있는 것이라 하겠다.

〈표6〉에서 주요제품의 수출가격과 관세 등을 부담한 수입자의

원가 및 최종 소비자가격을 보면, 가격의 혜택이 소비자에게 보다는 수입업자 및 유통업체에 대부분 귀속됨을 알 수 있다.

3. 캔 제품 수입으로 인한 영향

이러한 돼지고기 통조림 수입의 급증은 가공산업에의 직접적인 영향일 뿐만 아니라 그 파급효과로서 국내양돈업에 직접적 영향을 끼치고 있다.

즉, 국내 육가공업체의 캔제품 생산량은 86년 2천2백64t 88년 4천62t (증가율 29%)로 그간 매년 30% 수준의 증가세였으나 89년 들어 2천16(8월 누계)으로 전년 동기 대비 12%가 감소하였고 가동률에 있어서도 86년 34%에서 87년 43%, 88년에는 54%로 향상되었으나, 89년 1월~8월의 경우, 36%로 전년 동기 52%에 비해 급격히 하락하였다.

이러한 생산의 위축과 가동률의 저하로 인한 피해뿐만 아니라 국내 업체가 저가 수입 캔에 대응키 위해 판매가격을 20%나 인하시킴으로써 엄청난 피해가 발생하였다. 일견 이러한 판매가격의 인하가 소비자에게 혜택을 주는 좋은 측면도 있겠으나 문제는 육가공업체가 적정 수준의 이익을 확보하는 상황에서의 인하가 아니라 적자를 감수한 사업의 영속성을 위한 인하라는 데 있다. 원가의 10%를 점하는 인건비의 양등을 위시한 제반경비가 인상되었음에도 불구하고, 이러한 인상요인이 제품가격에 반영되기는 커녕 오히려 가격을 인하시킬 수 밖에 없었다.

다음으로 국내 양돈업에 대한

영향이다. 수입 캔의 급증으로 인한 국내 업체의 생산위축으로 돼지고기통조림의 비축기능이 급격히 상실되었다는 점이다. 그간 국내업체는 돼지통조림의 장기 보존 특성을 살려 국내 돼지가격의 하락시, 통조림생산을 통하여 최대한 비축생산하여 돼지가격 안정의 조성적 기능을 해왔으나 수입 캔의 급증으로 국내 캔제품은 이제 그 비축기능을 상실한 결과 89년 들어 국내 돼지가격은 계속 하락하여 하반기에는 생산비 이하로 내려가는 심각한 양돈불황을 야기했다.

4. 향후 수입자유화 내용

정부는 87년 7월 돼지고기 통조림제품 수입자유화 이후 90년 1월부로 소시지제품을 수입자유화 했다. 국내 육가공 시장의 15%를 차지하는 돼지고기통조림에 대해 아무런 사전 보완 조치없는 수입자유화의 결과인 오늘의 현실을 볼 때 국내 시장의 47%라는 절대적 제품인 소시지제품을 아무런 대책없이 수입 자유화, 그 결과는 자명하다. 소시지 제품의 수입자·수출국가는 역시 캔 제품의 그것과 동일하다.

왜냐하면 돼지고기 통조림의 경우와 같이 월등한 원료육가격 경력을 보유한 국가의 가공업체들이 값싼 원료육을 기반으로 해서 저렴한 가격 경쟁력으로 한국시장을 공략할 것이고 캔 제품을 생산·수출하고 있는 업체들은 공히 소시지 및 관련 육가공제품을 생산하고 있는 업체이기 때문이다. 이미 통조림제품의 엄청난 시장인

한국시장에서 단시간내의 시장 정착에 성공한 수출업체들은 그간의 한국시장내에서의 시장확대 경험을 살려 소시지제품은 오히려 캔의 그것 보다 더욱 급속히 확산될 수 있는 여건을 수출업체들은 축적해 놓았다. 소시지제품에 있어서도 역시 캔 제품과 같은 가격 경쟁력 차를 보유하고 있음을 생각할 때 90년 소시지제품의 수입 자유화는 필히 수입자유화에 따른 국내 관련법의 개정 등 선행조치가 우선되어야 할 것이다. 다만 소시지제품의 캔 제품과 다른 특성을 고려한다면 가격 경쟁력을 상쇄할 수 있는 관세제도의 보완 없이도 일부분은 급격한 수입의 증가를 막을 수 있다는 점도 있다.

즉 소시지제품은 캔 제품의 그것과 달리 제한된 유통기한(국내품의 경우 제조일로부터 30일 이내)과 냉장 쇼케이스 등 상당한 유통부분의 설비투자가 수반된다는 점이다. 그리고 소시지 제품은 국내에 냉장 유통체인의 기반을 상당 수 갖추고 있거나 한정 지역만이라도 유통관리력을 보유하고 있어야만 한다.

한정된 유통기간으로 인해 발생할 수 있는 반품 폐기손의 위험성을 감안하면 수입 판매가 통조림의 그것처럼 그리 만만치 않은 것이다. 그러나 문제는 수출국에서도 이러한 문제점을 인식하여 이미 이러한 제약적 여건을 극복할 수 있는 방안을 보유하고 있다는 점이다.

미국이나 덴마크를 위시하여 가격면에서 수출 경쟁력이 월등한 국가에서는 이러한 장애요인을 냉

동품으로 수출하여 유통시킨다는 전략을 이미 세워 놓고 있다.

냉동품일 경우 장거리수송으로 인한 품질의 변질이나 짧은 유통기한을 극복할 수 있을 뿐아니라 냉동품으로 유통시 반품폐기의 위험성도 상당폭 극복할 수 있기 때문이다. 그러나 모든 소시지제품이 이러한 냉장이나 냉동을 요하는 제품이면 수입자의 관리능력에 따라 수입이 상당부분 제한될 수도 있겠으나 문제는 그리 간단치 않은 않다. 즉 냉장이나 냉동을 요하지 않으면서 상온에서 장기간 보존 가능한 건조 소시지(Dry Sausage)가 그것이다. 일반 소시지에 비해 더욱 가격 경쟁력 차가 심한 건조 소시지는 그간 국내에서도 제조원가의 상승으로 인해 시장도입이 지연되어 왔으나 이제는 국내 제품이 아니라 외국 제품에 의한 시장 개화기를 맞게 될 수 밖에 없는 실정이 되었다.

효용(Utility)다소요 품목으로서 상당한 설비 투자가 소요되는 건조 소시지 제품이 국내 제품에 의해서가 아니라 외국 제품에 의해 시장개척이 된다는 것은 실로 중요한 의미를 가진다.

즉 맛의 외국 식민지화가 그것이다. 맛은 매우 중요한 의미를 갖는다. 일단 시장초기에 외국 맛에 길들여 지면 영원히 해당 제품의 국산화는 불가능하고 맛을 바꾸기가 무척 어려운 여건에서 국내시장은 외국업체의 전시장이 되어버릴 것이다. 따라서 소시지제품의 시장개방은 국내 시장의 47%라는 절대적 비중과 냉장 및 냉동 등 제약적 요인을 극복할 수 있는 건조 소시지의 존재를 인식

하여 매우 신중히 대처하여야 한다. 맛의 외국 식민지화를 막기 위해서 국내 양돈업을 위시한 관련 산업에의 진후방 효과를 고려할 때 제도적 개선을 통하여 가격 경쟁력 차를 상쇄할 수 있는 제도적 보완이 우선된 후에 수입개방이 되어야 하며, 이러한 제도적 개선을 위한 유예기간은 향후 적어도 5년이상으로 설정되어야 한다.

또한 수입자유화 품목에 있어서도 국내 산업에의 영향이 상대적으로 적은 베이컨·햄·소시지 제품순으로 행해져야 할 것이다. 정부의 수입자유화 품목의 순서가 국내 산업에서의 비중이 높고 수입자유화시 그 영향이 결정적으로 큰 제품순으로 자유화하고 있는 점은 만보를 후퇴해서 생각해도 도저히 이해할 수 없는 점이다.

5. 수입자유화 대책

수입제품의 급속한 증가의 주요인이 값싼 가격 경쟁력임을 생각할 때 당연히 이에 대한 대책은 가격측면에서 찾아야 할 것이다. 즉 국내 업체의 경우 현재의 생산원가 구조를 대폭 개선시켜 현행의 품질 수준을 유지하면서 원가는 대폭 인하할 수 있는 대책을 강구해야 한다.

그러나 생산원가의 60%(캔제품 경우)~70%(햄·소시지)를 점하는 원료육 가격 차가 절대적임을 감안할 때 육가공업계 자체의 원가 개선은 미미하거나 매우 제한적일 수 밖에 없는 실정이다. 즉 원료육의 국제간의 구조적 가격 차를 극복하는 것은 육가공업

체에 있다기 보다는 오히려 구조적 개선을 해야 할 정부에 있다.

육가공업체로서는 이러한 원료육 가격 차를 극복하기 위해서 일본의 육가공 수입자유화처럼 육가공용 원료육을 수입자유화하는 것이 가장 손쉬운 방안이겠으나 8백만에 달하는 양돈농가에 대한 영향과 국내 축산업에서 유일하게 자금자족되는 양돈업과 양계업의 산업기반을 무너뜨릴 위험성을 생각하면 원료육 수입자유화는 정부 차원 이전에 모두가 자제해야 할 입장이다.

원료육의 수입개방이 어려운 상황임을 전제할 때 그 방안은 국내 축산업계의 생산원가를 낮추는 쪽으로 모색해야 한다. 당장 사료에 대한 수입 관세나 부가세등을 면제시 양돈 생산비는 현행 대비 약 20%가 인하할 것이다. 여기에 국내 양돈농가의 경영합리화의 노력이 수반될 때 현행원가에 비해 30%정도는 인가가 가능할 것으로 보인다.

또한 육가공용 포장재 등의 국산화를 기할시 현행 대비 육가공품의 원가에서 10%를 인하할 수 있을 것이다. 그러나 이러한 각종 육가공용 자재의 국산화는 수입자유화가 일정시간 유예되어야만 가능할 것이라는 점을 간과해서는 안된다.

현행 수입 제품의 급격한 증가의 상황에서는 아무리 국산화의 중요성을 강조하더라도 국산화는 이루어질 수 없는 실정이다. 육가공품의 수입자유화와 관련하여 취해야 할 사전 보완조치나 제도의 개선은 일본의 수입자유화의 전례에서 좋은 실례를 구할 수 있다.

일본의 경우, 1972년 제한된 일부 육가공품의 수입자유화이전 1971년에 이미 원료육 수입개방을 하여 업계가 가공품 수입에 대비할 수 있는 여건을 제공하였고 수입개방 당시 일본의 육가공 역사가 70여년에 달함에도 금융·세계상의 지원을 하여 육가공산업에 체질강화를 도모하였다.

수입개방 내용에 있어서도 1972년에 햄베이컨을 수입 자유화하면서 멸균한 것, 살균한 것과 밀폐용기에 넣은 것은 개방품목에서 제외하여 사실상 냉장 제품만이 수입 가능하도록 하여 냉장 제품의 장거리 운송 등에 따른 부담으로 사실상 수입이 불가능하도록 하였고, 여기에 해당 제품의 관세율, 슬라이더 관세(Slide 관세) 및 차액관세 등을 운용하여 수출국과의 원료가격 차 및 제조 가격차를 완전히 상쇄할 수 있는 제도적 장치를 마련하였다.

또한 일본 축육시장에서 1% 미만의 비중을 불과한 캔 제품은 수입 유통의 용이성을 감안하여 햄·베이컨 일부 제품의 수입자유화로부터 15년이 경과한 1986년에야 완전히 수입개방을 하였다.

이러한 결과, 일본에서의 수입육가공품의 시장 점유율은 수입자유화가 17년이나 경과했음에도 1%미만에 불과한 실정이다. 소시지 제품의 수입경우, 정액관세를 소써 25%였으나 89년에 들어서는 15%로 인하하는 등 수출국과의 원료가격 차로 인한 가격 경쟁력은 철저히 상쇄할 수 있는 제도적 장치를 하고 있다.

일본을 보면 소시지 관세율은 88년까지 25%여서 한국 보다 때

우 낮은 것처럼 보이지만 일본의 관세율이 평균 3~6%에 불과한 실정을 고려해 보았을 때 농축산물 및 가공품에 대해서는 한국에 비해 엄청난 고율의 관세율 부과하고 있는 것이다.

이러한 일본이 수입자유화와 관련하여 취하였던 좋은 사례를 국내에도 적용하여야만 한다. 즉 수입자유업에도 파급효과가 상대적으로 적은 베이컨 제품부터 수입개방을 하되 품목 내용에 있어서도 「냉장한 제품에 한함」 또는 「냉동 제품 또는 밀폐용기에 넣었거나, 살균·멸균한 제품은 제외」 한다는 부대조건을 달아 대량 수입을 규제해야 한다. 순차적으로 햄, 소시지, 통조림 제품순으로 수입개방을 하되 수입개방 시기는 국내의 제도적 보완과 이러한 제도적보안 여건하에서 국내 업체가 경쟁력을 보유할 수 있는 향후 5년 이후라야 한다.

또한 수입개방을 하더라도 국내의 양돈 원가를 낮추는 제도적 개선 후에도 상존하는 원료가격차를 상쇄할 수 있도록 완제품 수입에 있어서는 현행 정을 기본 관세 제도에서 탈피, 슬라이더 관세 및 차액관세를 운용하여야 한다. 정부가 당초 수입자유화 예시시 발표하였던 수입부과금 부과 조건부라는 단서조항이 바로 이러한 슬라이더 관세나 차액관세와 같은 기능을 부여할 수 있는 것이었음에도 불구하고 사전 예시내용이 지켜지지 못한 결과가 오늘날 현실의 결과였다는 것을 깨달아야 한다.

업계로서는 향후의 수입자유화에 대비하여 해외기술도입이나 브

랜드 도입이 본격화할 것으로 전망된다. 수입자유화 이전에 업계가 해외 유명업체와 제품 도입이나 상표도입을 했더라면 유망 수출업체의 직접 수출을 억제할 수 있는 공격적 방어수단이 될 수 있었으나 수입자유화가 되고 난 지금에는 수입억제 효과라는 공격적 효과는 상당폭 경감되었다.

하지만 이제라도 해외 기술도입이나 상표 도입을 통하여 국내 육가공업을 발전시키고 해외의 제품으로 부터 국내시장을 보호한다는 차원은 적극적으로 추진 될 것으로 보인다. 아울러 육가공업계에서는 외국산 제품과의 차별화 전략에 보다 더 힘을 기울일 것으로 전망된다.

즉 외국산 제품이 가질 수 없는

전통적 한국적 맛의 육가공 제품 개발이 그것이다. 이러한 현상은 업계의 해외 기술도입 품목의 국내시장 점목과 전통적 제품의 개발 및 시장확대라는 맛의 양극화 전략으로 전개되어 갈 것으로 전망된다.

그러나 이러한 업계의 자구노력은 매우 한정적일 수 밖에 없다. 요는 구조적 모순은 간과한 채 단순히 해당 업계의 자구 노력만이 강조될 때, 이 결과는 돼지고기통조림의 그것처럼 자명하나 87년 7월 돼지고기통조림의 경우처럼 우선 아무런 사전 보완없이 자유화해 놓고 엄청난 가격 차로 인하여 국내 산업에의 피해가 크자 정부는 업계의 산업피해 구제신청을 받아 들인 바 있다.

수입자유화 해놓고 사후에 그 문제를 다시 원점부터 검토하는 이러한 낭비적이고 비효율적인 발상은 돼지고기통조림으로써 이제 충분한 댓가를 치루었다.

수입자유화의 예시내용이나 수입자유화와 관련한 관세율인하 등을 보면 정부내의 부처간에 상호 연결이나 조정 기능이 거의 전무한 반면, 수출국의 입장에서 보면 어찌면 그렇게도 손발이 척척 맞는지 의아할 정도이다.

수입자유화 그 자체가 세계 무역 여건에서 불가피한 것임을 국민·산업계 누구나 잘 알고 있다. 그러나 내용면에 있어서 우리가 취할 수 있는 많은 제도적 장치가 있음에도 왜 우리는 이를 외면하고 있는지 안타깝다. □

국산 육가공제품 우수

한국부인회 품질·안전도 수입품 앞서

국산 육가공제품이 수입품보다 품질이나 안전도에서 앞서는 것으로 나타났다.

한국부인회가 지난 해 시중에 유통되고 있는 육가공제품을 대상으로 실시한 유통실태조사에서 국내육가공제품은 조단백질함량은 수입품에 비해 높고 아질산함량은 낮은 것으로 나타났다.

육가공제품은 조단백질함량이 높을 수록 품질이 우수한 것으로 평가되는데 햄의 경우 국내제품은 조단백질이 14.4%인 반면 수입품은 12.5%에 그쳤다. 소시지도 국내품은 10인 반면 수입품은 8.6%로 국내제품이 우수한 것으로 나타났다.

아질산염은 국내제품은 함량이 2.28ppm인 반면 외국제품은 3.65ppm에 달했다.

그러나 한국부인회측은 육가공제품 대부분이 냉동보관이 지켜지지 않고 표시사항도 제대로 기입되지 않았다고 지적, 정부가 단속을 강화해야 한다고 밝혔다.