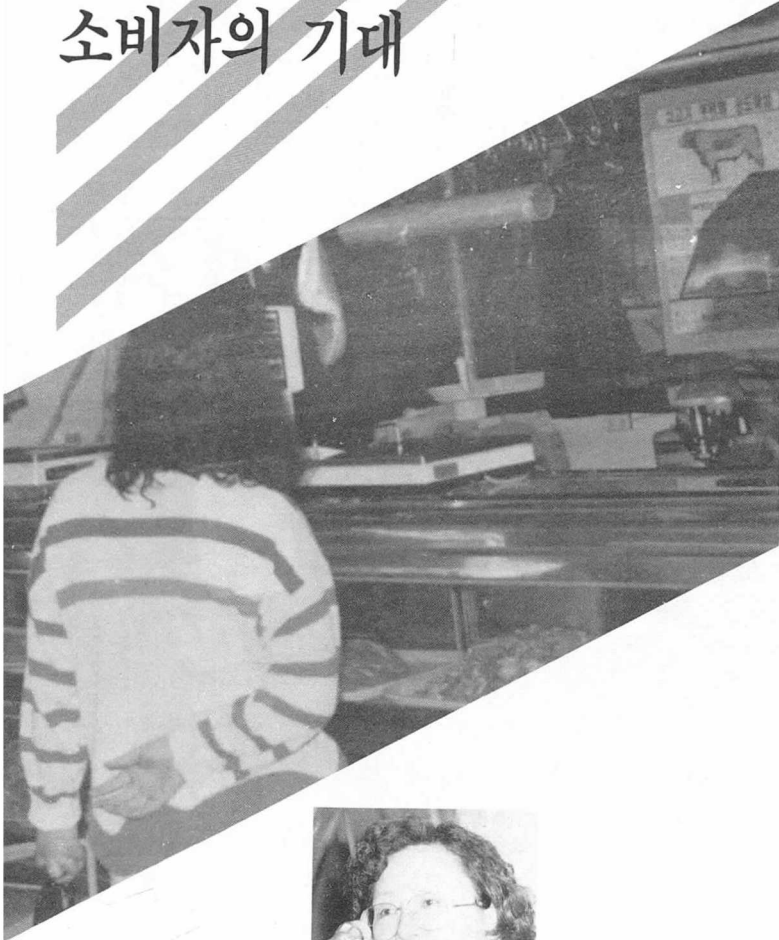


부위별 차등 가격제에 대한 소비자의 기대



김 성 숙
(한국소비자연맹 기획실장)

육류부위별 차등가격제는 소비자가 지혜로운 것을 대전제로 한다.

시행 3개월이 지났지만 아직까지 소비자는 이 제도에 대해 낯설다. 부위별 용도에 대한 정확한 정보를 근거로 가격과 견주어 유리한 쪽으로 이용하고 있다고 보기는 어렵다.

육류가격자유화의 배경이 ① 소비자에게 소득과 용도에 알맞는 부위를 적정가격으로 구입할 수 있게 하고 ② 식육업소는 질이 좋은 부위는 비싼 값에, 질이 낮은 부위는 싼 값에 팔 수 있어 과거의 물먹인 소, 수입소를 한우로 속여 파는 사례 등 부정적인 거래행위를 방지하자는데 그 목적이 있다.

또한 양축농민은 적극적인 사양관리와 기술개발로 질이 좋은 고급육을 생산하여 소비자의 높아진 기호를 충족시켜 주자는 취지로 이해된다. 그러나 현재 이 제도로 재미를 보고 있는 곳은 판매업자라고 생각된다. 우선 연동고시가의 폐지주장이 관철됐고, 거기에 가격자유화로 인해 판매업자는 쇠고기·돼지고기판매에서 막대한 이익을 챙길 수 있게 되었기 때문이다.

부위별차등가격제도 실시가 예상보다 저조한데는 판매업계에서 능동적이지 못하며 새로운 제도를 통해 소비자에게 좋은

이미지를 불어 넣겠다는 의지가 서있지 않다는데 있다. 심한 곳은 전혀 차등가격을 실시하지 않고 등심이나 국거리를 똑같은 값에 판매하는 업소도 있는 실정이다. 사실 부위별판매가 잘 되기 위해서는 판매업자 스스로 소비자를 교육하고 좋은 품질에 대해 지속적인 상품정보를 알려 주어 훈련된 소비자들이 스스로 차츰 좋은 고기를 찾게 만드는, 그러한 일을 판매업자가 나서서 담당해야 성공할 수 있다고 본다. 아직 이런 노력이 태부족한 것은 비교적 전문적이지 못한 식육판매점에서도 인정하는 바다.

육류차등가격실시 이후 가격이 20% 이상 오른 사실에 대해 축산농가, 판매업소, 소비자의 견해는 각기 다르다. 한우의 산지거래가격이 계속 오름세를 보이고 있고, 사육농가들이 값이 좋은 탓에 앞다투어 입식하고 있다는 보도를 보면서 소비자는 한우가 점점 우리의 식탁에서 멀어져가고 있다는 서운함을 갖게 된다. 그렇지 않아도 요즘 수입쇠고기가 부위별로 정확히 용도구분도 잘 돼 있고, 무엇보다 값이 싼데다, 물먹인 소, 걱정을 할 필요가 없어 50% 이상 수입쇠고기로 대체되고 있는 형편이다. 좋은 품질의 한우 육성도 중요하고, 맛있는 쇠고기도 중요하지만 상류층 식탁의 전유물화

하지 않을까 하는 우려감을 갖는 것이다.

이렇게 되면 부위별 차등가격제는 일부 부유층 소비자의 기호를 만족시키고, 그들의 안전을 지켜주는 제도로서는 성공적이라고 볼 수 있다. 서울의 동부이촌동 정육점에서는 최고급품 안심이 600g에 1만2천원까지 판매되고 있는 반면, 같은 안심이 변두리 정육점에서는 7천5백원선에 팔리고 있다. 처음 실시를 앞두고 소비자단체에서는 대다수 소비자가 이용하는 불고기, 국거리 등 보통육, 상등육의 가격은 그다지 크게 오르지 않으리라고 예상했었다. 조사 결과로는 보통육도 10% 이상 오른 것으로 나타났다.

소비자연맹에서는 지난 2월과 3월 서울시내 정육판매점들을 대상으로 부위별 판매실태를 조사했다.

조사결과 ① 부위별 차등가격제를 적용하는 업소가 30~40%에 불과했으며 ② 서울의 각 구, 인근 지역별로 특등육, 상등육, 보통육의 가격선이 비슷하거나 똑같이 유지되고 있어 지역간 업자간의 가격담합의 인상이 짙고 ③ 부위별 가격표시를 해놓지 않거나, 용도설명이 안돼 있는 업소가 의외로 많았다. 또 안심(특등육), 등심, 채끝(이상 상등육), 우둔, 설도, 목심, 앞다리(이상 중등육), 양

지, 사태(보통육), 갈비 등 10개 부위별 명칭이 빠짐없이 표시돼 소비자에게 알려지고 있는 업소는 거의 없었다. 이는 돼지고기의 경우도 마찬가지여서 7개 부위에 대해 정확히 구분하여, 표시토록 한 농림수산부 지침은 제대로 지켜지지 않고 있다.

돼지고기의 경우 부위별 구분이 실제 소비형태와 다르게 나뉘어져 있어 가격면에서 소비자가 불이익을 받고 있다. 즉 대부분의 소비자는 삼겹살을 선호하는데, 삼겹살이 농림수산부 규정으로는 보통육으로 지정돼 있어 가격면에서 가장 싼 값으로 구입할 수 있어야 한다. 안심이 특등육으로 목심이 상등육으로 정해져 있는 것도 우리나라 소비패턴으로 보아서는 잘못이다. 보통육인 삼겹살이 현재 시중에서는 가장 비싼 값에 팔리고 있는 실정이다.

이번 조사를 통해 나타난 몇 가지 문제점을 정리한다.

1. 부위별 표시가 제대로 지켜지지 않는다. 쇠고기의 경우 10개 표시를 모두 했거나, 실물 앞에 표시가 제대로 비치된 업소는 거의 없다. 예를들어 「채끝」이라고 표시된 곳에 「설도」나 「목심」고기를 진열했다고 해도 소비자는 이를 정확히 가려낼 능력이 없다. 어떤 업소는 우둔이나 설도가 떨어졌다면 사

태고기도 똑같은 값 이라고 소비자에게 판매하고 있는 광경도 목격됐다. 심지어 상 등육이나 보통육이 아무런 가격 차이 없이 판매되고 있는 업소도 있다.

가격표시 자체가 안된 업소도 30% 이상 발견됐다.

2. 지역별로 가격이 비슷해 가격담합의 인상이 짙다.

예를 들어 도봉구지역의 업소끼리 상·중·하 가격이 거의 비슷했다. 그러나 지역별 차이는 뚜렷해서 강남, 강동지역이 훨씬 비쌌고 관악구, 성북구가 비교적 저렴했다. 이에 대해 한 정육판매업자는 「도매업자에게서 구입해올 때 상한가, 하한가가 어느정도 결정되며, 동네 업자들끼리 수시로 소비자가격에 대해 의견교환을 하기 때문에 값이 거의 비슷한 것」이라고 했다.

3. 소비자에 대한 홍보부족

육류소비가 늘어난 것은 최근이다. 그 이전까지만 해도 소비자는 쇠고기, 돼지고기의 품질이나 부위에 대해 별다른 정보를 갖지 못했다. 이는 소비자 자신의 문제라기 보다 전문가인 유통업자, 축산농가, 정부의 노력이 부족했던 때문이라고 봐야 한다. 부위별 차등가격제가 정육을 많이 소비하는 일부 계층

에게 혜택이 많은 이유가 바로 육류소비가 적었던 탓에 소비자 정보가 빈약할 수밖에 없었던 이러한 배경 때문이다.

외국처럼 우리도 축산농가, 판매업자들이 앞장서서 소비자를 계도하고, 올바른 선별지식을 알려주며, 품질과 등급별 조리에 이르기까지 친절한 어드바이스가 뒤따라야 할 때가 왔다고 생각한다.

농림수산부는 각 판매업소마다 육류부위별 명칭과 그림, 도표 등을 반드시 부착하도록 했지만 내용도 빈약할 뿐더러 형식적이어서 실제 소비자가 구입시 별 도움이 되지 못한다.

4. 근본적으로는 도체등급제가 바람직하다.

육류에 대해 소비자가 믿고 구입하며, 부정행위가 근절되기 위해서는 일종의 보증제도라 할 수 있는 도체등급제가 하루 빨리 정착돼야 한다. 그래야 생산농가에서도 무조건 크게 키워서 중량을 늘리려 하는 행위가 사라질 것이며, 물먹인 소, 폐우, 밀도살, 수입쇠고기의 한우 둔갑 사례 등 그동안에 있었던 온갖 부정거래 실태가 근절될 수 있다.

7월 1일부터 실시예정인 도체등급제가 도매단계에서 업자의 구매요건을 충족시키기 위한 것이라면, 앞으로 소비자가 최

종 구입하는 단계에서도 등급을 확인할 수 있고, 그 등급에 따라 부위별 필요부분을 선택해 구입할 수 있게 된다면 거의 이상적이라고 할 수 있다.

5. 부위별 차등가격실시, 당국에서 감시해야

부위별 차등가격이 적절하게 매겨지고, 이행되는가 여부를 감시하는 채널이 필요하다. 가격자율화와 함께 시행되었다고 하지만 엄연히 부위별 판매 준수여부는 당국의 감독사항이다. 가격표시가 잘 안돼 있고 부위별, 용도별, 표시사항이 지켜지지 않는 업소에 대해 지속적으로 강력한 단속 및 행정규제가 뒤따라야 한다. 그래야만 아직 소비자의 식별능력이 부족하고 업계에서도 미온적인 이 제도가 서서히 정착될 수 있는 관건이라고 보여진다.

6. 축산농가의 대처

좋은 쇠고기, 돼지고기를 공급하려는 자세로 전환되어야 한다. 과거 400kg 선에서 생체를 내던 수준이면 등급제로 볼 때 5등급에나 해당될 것이다. 앞으로 등급판결에서 상등급을 차지하려면 500~600kg은 돼야 하리라고 본다. 앞으로는 좋은 환경, 품종, 먹이, 정성으로 키워온 소, 돼지가 소비자들에게 적정한 값으로 선택되어지리라는 것이 명백해 졌다.