

일본의 SAFE GUARD 발동과 96년 돈육수출전망 및 대책

최 동 수 과장
(제일제당 식품본부)

1. 일본의 수입돈육 긴급 관세 조정 조치(SAFE GUARD)

1) 개요

일본정부가 “축산물 가격안정등에 관한 법률”에 의거 UR협상시 돈육의 차액관세제도의 관세화”와 “수입돈육의 긴급 관세조정조치” 부분에 대해 최종 합의한 것으로써, 주 내용은 돈육 수입증가시 수입제한 조치의 일환으로 3년동기 평균 수입량의 119%를 초과할 경우에는 연도별 확정 수입기준가격(통상 CHECK PRICE라고함)을 상향 조정운용하는 것임.

2) 운용

SAFE GUARD조치 발동은 아래에 표기된 경우에 발동되며 발동후의 조치사항은 수입기준가격이 상향조정되어 냉동육의 수입이 어렵게 되어 수입이 자동적으로 제한되게 됨(표1 참조).

〈표 1〉 SAFE GUAED 발동

NO	1/4분기 (95.4~6월)	2/4분기 (95.7~9월)	3/4분기 (95.10~12월)	4/4분기 (96.1~3월)	1/4분기 (96.4~6월)
①	3년간 동기비 119% 초과시		CHECK PRICE(수입기준가) 상승		
②	3년간 동기비 119% 초과시		수입기준가격 상승		
③	3년간 동기비 119% 초과시			수입 기준가격 상승	
④	3년간 동기비 119% 초과시				수입 기준가격 상승

*금차 S.G. 발동은 삼기 표중 NO ②가 해당됨.(S.G. 확정후 2개월이내 발동되므로 금차 S.G. 발동은 95년 11월부터 96년 3월까지 적용)

3) S.G. 발동에 따른 영향

① 수출량 감소

S.G 발동으로 일본의 수입기준가격이 24% 상승 조정되므로 냉장육을 제외한 동결육은 사실상 불가능하게 되어 수출량은 대폭 감소하게 됨(표2 참조).

〈표 2〉 S.G. 발동시 기준가격 변동

(단위 : Y/kg)

년 도	관 세 율 (증가세)	기준수입가격		수입분기점(C.I.F)		비 고
		기준가격	S.G.발동시	분기점가격	S.G.발동시	
1995	4.9%	613.34	759.30	584.69	723.83	수입분기점가격의 연차별 하락은 수출관가의 하락과 같은 의미로 볼 수 있음.
1996	4.8	600.03	743.73	572.55	709.67	
1997	4.6	586.76	728.19	560.42	695.50	
1998	4.5	572.95	711.99	548.28	681.33	
1999	4.4	559.73	696.53	536.14	667.17	
2000	4.3	546.53	681.08	524.00	653.00	

95년 11월 S.G. 발동으로 수출가격은 C.I.F 기준으로 ¥584.69/kg에서 ¥723.83/kg으로 상향조정됨.(통상적인 수출거래는 C&F 거래이므로 ¥582/kg에서 ¥722/kg으로 조정됨)

② 일본의 국내돈가 폭등 및 폭락 반복

S.G. 발동전 일본의 국내 돈가는 ¥400/kg(지육) 수준이었으나 11월 10일 현재 ¥450/kg~¥460/kg으로 10% 이상 상승하면서 일본 국내산 및 수입부위육 가격이 상승함. 그리고 S.G.가 해제되는 96년 4월에는 대량물량이 일본에 유입됨으로 일본 국내돈가는 폭락이 예상됨.

③ 일본 햄·소세지 생산업체의 경영악화(수입업체 포함)

일본의 최대성수기인 연말 선물 SET용으로 사용하기 위한 등심, 안심, 햄육은 S.G. 발동이 확정되기전인 95년 10월까지 기확보한 상태이나 전반적인 햄·소세지 소비자 가격의 하락과 96년 1월~3월까지 수입육사용이 어려울 경우에는 부득이 수입육 가격대비 6%~19% 고가인 국내산을 사용할 수 밖에 없어 일본 햄·소세지 생산업체의 경영은 악화될 수 밖에 없으며 부득이 수입육 구매시 현 수입가격비 24% 상승된 가격으로 수입해야 함.

〈표 3〉 일본 국내산과 수입육과의 가격 비교

	일본국내산	수입육(대만)	비 고
안심	937	780~790	· 11월 14일 일본의 동경식육 도매시장 가격(세금포함)
등심	803	750~760	

〈표 4〉 일본의 돈육재고현황(94년·95년 9월기준)

95년(A)	95년(B)	B/A	비 고
29,535	44,135	149%	· 보세창고 재고기준

-94년 9월~12월 평균재고량 32,118톤 감안시, 95년 9월 재고량인 12,017톤(37%↑) 많음.

④ 한국의 등심·안심 국내거래 가격 하락
기간 정상적으로 등심·안심의 수출이 진행되

는 기간동안의 한국내 등심·안심 국내거래가격은 ₩3,800/kg선을 유지했으나, S.G. 발동으로 95년 11월 현 시세는 ₩3,000/kg~₩3,200/kg까지 하락하였으며, 이러한 하락 추세는 96년 2월말까지 지속될 것으로 예상되며 국내 중소 수출업체의 경영난은 가중 될 것임.

2. '96년 수출전망

1) '96년 8월 S.G. 재발동이 확실

현 일본의 "수입돈육의 긴급조정조치" 체계하에서는 96년 4월~96년 6월 수입량이 93년, 94년, 95년 3개년 동기(4월~6월) 평균수입량의 119% 이상이 될 것이 확실하므로 96년 8월 S.G.가 재발동되고 수출가격은 C.I.F 기준으로 ¥572.55/kg에서 ¥709.67/kg로 상향 조정될 것임.

2) S.G. 재발동으로 냉동육 일시 수출 중단 가능성

96년 8월 S.G가 발동되면 금년과 동일하게 냉동육의 수출이 잠정적으로 중단되나, 일부 업체는 일본 수출계약선과의 관계로 일부 물량은 수출 가능할 것으로 예상됨.

3) 일본의 냉장육 수출요청심화

S.G. 발동기간이 96년 8월부터 97년 3월까지이므로 일본 수입업체 및 햄·소세지 생산업체들의 테이블 미트(Table meat)등으로 판매할 부분에 대해서는 동결육에서 냉장육으로 수출요청이 심화되고 국내 수출업체중 냉장육 수출가능업체는 물량이 상대적으로 확대되고 냉동육 수출업체의 수출물량은 감소될 것임.

4) 일본의 한국 냉동육 수출업체에 대한 품질 개선으로 강화

S.G가 발동되더라도 일본의 돈육 수급상 냉동

육 수입은 불가피할 것임. 따라서 냉장육 수출이 불가한 덴마크산 및 네덜란드산과 동일한 수준의 품질을 한국에 요구할 것이며 이를 수용하지 못할 경우 한국산 냉동육 수출은 위축될 것임.

5) 일반적인 전망(96년~)

〈표 5〉 한국과 일본의 전망 비교

일 본 국 내	한 국
<ul style="list-style-type: none"> • 육가공업체(햄·소세지 생산업체) 침체 • 수입쇠고기가격하락지속 및 수입량 증가(돈육소요량 대체 및 돈육수출판가 하락) • 수입기준하락으로 수출 판가 하락 • 수입냉장육의 용도전환(TABLE MEAT→가공용 원료 전용→냉동육 수요감소) • 냉장육 수입량증가(냉동육 수입량 감소) 	<ul style="list-style-type: none"> • 수입육 증가로 인한 자체 처리두수 감소, 업체의 경우 수출물량 감소 • 수출채산성 저하 • 국내돈가의 영향으로 원료돈 품질문제 대두(수출 CLAIM발행가능성이 많음)

3. 대일돈육 수출방향과 대책

앞에서 살펴본바와 같이 향후 일본의 돈육시황은 점차 어려워질 것이 확실하고 돈육의 수입 자유화가 확정된 현 상황에서 국내양돈의 발전과 지속적 수출이라는 과제를 안고 있는 한국에서는 최우선적으로 해결해야 할 문제를 제시하고자 한다.

1) 신뢰할 수 있는 품질

품질개선은 수출가공업자의 노력만으로는 절대 성취될 수 없으며 원료돈 생산능가, 도축, 가공업체의 품질에 대한 절대적 인식과 사고전환이 요구된다.

완제품의 품질은 원료돈 50%, 도축 30%, 가공 20%의 구성으로 되어 있다고 확신한다. 한국의 수출여부, 수출물량 증대는 품질에 있다. 과거 5

년전 한국산 돈육의 일본시장에서는 품질수준은 대만산과 동등한 수준이었으나 현재는 덴마크, 미국, 대만 다음으로 밀려나고 말았다.

정부의 장기적이고 건실한 지원으로 도축장 현대화가 진행되었고, 가공장 또한 현대화 되었음에도 불구하고 일본에서의 품질평가는 점차 낮아지는 이유는 무엇일까? 원료돈 1두당 등심의 수출비율이 50%가 안되는 이유는?

실질적으로 정형 미숙에 의한 규격불량은 극히 미약하며 원료돈 자체와 도축기술의 낙후라고 이야기하고 싶다.(한국인의 정형 및 골발 수준은 상당히 높으며 완제품 자체의 품질만 괜찮다면 사소한 정형불량은 일본시장에서 큰 문제가 되지 않는다. 부패한 고기는 먹을 수 없어도 정형이 잘못된 고기는 먹을 수 있는 이유와 같다)

2) 수출규격의 다양화와 신규격 개발

이것은 가공수출업체가 노력하여야 할 부분이다. 냉장육 수출이든 냉동육 수출이든 현 가공수출업체의 여건하에서 규격의 다양화와 신규격 개발을 통한 수출 판가 상승 효과와 동시에 수출 물량 증대효과를 볼 수 있는 부분이다. 일본 수출에 있어서 우리의 장점은 무엇인가?

- 근거리에 있다.

일본 바이어의 요청 DELIVERY에 대해 즉시 부응할 수 있는 요건이 된다. S.G. 발동에 대해 한국에 유리한 방향으로 나타낼 수 있다.

- 일본 바이어의 요구 규격에 부응할 수 있는 가공기술

대만, 덴마크, 미국의 수출업체가 할수 없는 규격을 한국 수출업체는 가능하다.(수출가능이유는 한국의 모든 수출가공업체가 인지하고 있는 부분이기도 하다.) 바이어의 요구가 무엇인지, 현재 일본시장에서 필요한 규격이 무엇인지, 적극적인 시장정보 입수노력과 바이어의 욕구를 이해하려는 노력이 필요하다.(S.G. 발동에도 불

구, 햄육을 수출단가 ¥722/kg에 수출하고 있는 업체가 있다)

일본 가공업체, 판매업체가 별도의 정형이나 가공하지 않고 수입상태로 즉시 가공, 판매할 수 있도록 가공도를 높힐 수 있는 방향으로 나아가야 한다.

3) 일본시장의 정확한 이해

한국의 수출업체 중에서는 자사가 생산한 제품이 일본시장에서 어떠한 통로로 사용되는지 어떠한 경로로 판매되고 있는지는 모르고 수출하고 있다. 또한 수출상담시 일본에서 등심가격이 어떻게 형성되고 있는지 품질수준이 수출경쟁국과 비교하여 어느 정도인지도 모른다. 품질 불량 발생시 일본을 방문하지도 않는다. 다만 다음 수출시 감가하면 된다는 안이한 생각을 하고 있다. 일본에 가보자 그리고 시장을 보고 느끼자 이것도 관리자 및 작업자 모두에게 해당되는 부분이다.

4. 결론

일본의 S.G. 발동은 한국 수출업체에만 해당되는 것이 아니라 수출국 모두에 적용된다. 이것이 한국에는 유리한 방향으로 작용할 수 있다. 그러나 한국산 돈육의 품질은 기로에 있다는 것을 명심해야 한다.

현재 국내업체는 96년 3월중순 수출을 위해 비축생산하고 있다. 돈가하락에 따른 처리두수 증가에 따른 비축 수출물량은 종전보다 늘어남 업체도 있을 것이다.

자기제품의 품질 평가는 96년 4월이면 확정되고 96년 8월 재개될 S.G. 발동시 수출여부는 지금의 품질관리에 의해 결정될 것이다. 그리고 지속적 수출증대가 수입자유화에 대응할 수 있는 가장 효과적 방법이라는 것은 수출에 관여하는

모든 사람이 잊어서는 안될 것이다. 마지막으로 양돈인에 요구하고 싶은 것이 있다. “제발, 돼지를 잘 키워주세요.”라고.

* 불량품질의 사례

	육질의 특징	원 인
PSE	<ul style="list-style-type: none"> ◦ PALE(색이 옅다) ◦ SOFT(육이 물렁물렁하다) ◦ EXUDATIVE(DRIP이 많다) ◦ 근육내 유산으로 단백질 변성(PH가 6.0이하) 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 산육성이 높은 돼지를 생산→STRESS에 민감 ◦ 수송잘못에 의한 STRESS(고온, 환기, 밀착, 수분 미공급) ◦ 도축장에서 인정되지 않은 상태에서 실신, 방혈에 의한 STRESS
PSS	<ul style="list-style-type: none"> ◦ PORCINE STRESS SYNDROME(돼지 STRESS 증후군) ◦ 근육이 흐늘흐늘함 ◦ 과도하게 적육함량이 높음 ◦ 피부의 홍반발생 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ STRESS에 기인 ◦ 과다 증체
DFD	<ul style="list-style-type: none"> ◦ DARK(육색이 짙다) ◦ FIRM(육이 단단함) ◦ DRY(건조하다) ◦ 균오염가능성 높다 (PH가 높다) 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 도살전 육체적 활동과 감정적 흥분이 특히 영향을 줌 (도살전 STRESS)
연지돈	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 지방이 부드럽고 근육의 단단함이 없다. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 부적절한 사료급여 ◦ 사육기간 ◦ 품종, 계통, 성별

상기 제품은 가공품인 단미품과 TABLE MEAT로 사용할 수 없으며, 소세지의 원료로만 사용 가능하며, 바이어 입장에서 가치하락에 따른 손실을 가져옴.

