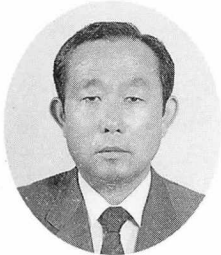


냉동 돼지고기 수입에 따른

육가공산업의 대응방안



김 동 곤
((사)한국육가공협회 부회장)

UR 협상 타결이후 국제적 인 무역여건 변화와 더불어 자국 산업보호에 편승한 의식구조변화와 생산에서 소비자에게 이르는 일련의 과정에 있어 대대적인 변혁이 절실히 요구되고 있다.

우리나라의 돈육 수요시장은 매년 꾸준한 증가추세에 있으며 동물성 단백질의 주공급원으로서 효용가치가 높아 '83~'93년까지 연평균 9.7% 소비증가를 하고 있고 1인당 소비증가율은 8.5%씩 증가하고 있으며 2001년의 경우에는 약 9십만톤의 소비량을 보일 것으로 정부는 전망하고 있다.

그러나 우리나라의 돼지고기 생산비는 대만의 1.2배, 미국의 1.6배가 높으며 호당 사육두수는 85두로서 대만의 330두, 일본의 430두, 덴마크 530두에 비해 매우 영세한 양돈규모를 보

이고 있다.

또한, 전국의 도축장 160여개 중 56%인 90여개가 간이 도축장으로서 가공중 미생물의 오염도로 인하여 돈육 유통상의 냉장육 유통이 정착되지 못하고 지육상태의 냉동육 유통이 일반화 되어 있으며 대일 돈육 수출에 있어서도 점차 증가되고는 있지만 타수출국에 비해 매우 낮고 냉동육보다 약 30% 부가가치가 높은 냉장육 수출에 많은 문제점을 갖고 있다.

1. '94 국내 돈육 수급과 육가공산업

1994년 국내수급동향을 살펴 보면 총소비량 653천 M/T 중 국내생산량 628천M/T, 수입량 25천M/T으로 잠정 집계되고 있으며 수입은 정부가 3월부터 돈가의 상승으로 축협을 통하

여 가격안정용으로 수입을 검토 축협이 자회사인 축산무역을 통하여 '94. 3. 15 1차 입찰구매되었으며 수입부위는 국내소비량이 가장 많은 삼겹살이었다.

1차 국별수입량은 덴마크 2,382M/T, 대만 270M/T, 아일랜드 230M/T으로 총 3,000M/T이 구매되었고 C&F 가격으로 최고 US\$ 4,700-최저 US\$2,625이었다.

이후 10여차례에 걸쳐 삼겹살 18,369M/T(73.4%), 목살 6,500M/T(26%), 갈비 130M/T(0.6%)이 구매되었고 '94내로 전량 통관할 예정이며 축협공판장을 포함한 3개 도매시장을 통하여 판매되고 있다.

실제로 <표 1>에서 10월 18일 구매된 삼겹살과 목살을 국내 도착하여 도매시장에 상장된 가격을 추정해 본 것이다.

<표 1>에서 국내산 도매시장 삼겹살 및 목살 가격은 5,000원/KG~6,000원/KG선으로써 수입돈육에 비해 792원~892원의 차이가 있다. 이로 인하여 국내 하반기 전체적인 돈가는 안정세를 유지하였으나, 육가공용으로 주로 사용되는 전·후지 부위는 <표 2>에서 보는 바와 같이 평시 2,000원/KG하던 것이 2,500~3,000/KG으로써 25~50% 상승되는 기이한 현상을

<표 1> 삼겹살, 목살의 국내도착 도매시장 가격추정

구분 부위	수입가격				
	품대	관세(25%)	부대비용(5%)	이윤(10%)	계
삼겹살(\$3,490)	2,792원	698	139	279	3,908
목살(\$3,400)	2,720	680	136	272	3,808

<표 2> '94월별 전·후지 및 삼겹살 가격

(단위: kg/원)

	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월
A 월별 도매 지육가격	2,136	2,148	2,318	2,338	2,564	2,621	2,403	2,601	2,680	2,376	2,130
B 월별전후지가격	2,000	2,100	1,900	2,100	2,400	2,500	2,300	2,500	3,000	2,500	2,565
A-B 차액	136	48	418	288	164	121	103	101	-320	-124	-435
C 삼겹살 가격('93)			5,400	5,400	5,600	5,800	6,300	6,300	6,200	6,000	6,000
D 삼겹살 가격('94)	5,000	5,200	5,550	5,500	5,750	6,100	5,800	5,700	5,500	5,200	4,855
C-D 차액			-150	-100	-150	-300	500	600	700	800	1,145

보이고 있다.

따라서, '90년대부터 경제침체로 인한 육가공품의 소비 위축과 더불어 금년의 육가공 원료육 사용비 상승으로 업체들은 적자 경영에 허덕이고 있으며 경쟁력이 비교적 약한 중·소규모의 가공업체들은 도산업체도 많고 또한 도산할 위기에 처하는 등 어려움이 더욱 가중되고 있다.

또한, 육가공품의 수입 자유화 조치로 인하여 돼지고기 통조림은 87년 수입개방된 이래 수입량이 급증되어 당 협회에서 제출한 산업피해 규제 조치로 인하여 '92년 관세가 30%에서 50%로 인상되어 수입량이 잠시 줄어들었으나, 관세가 '93년 7월 이후 30%로 환원되면서 현재 수입량이 꾸준히 증가되

고 있으며, 소시지는 '90년 개방된 이래 현재 계속 국내시장을 잠식하고 있다.

* 돼지고기 통조림은 87년에 수입개방됨 : 수입 관세율

87~91.6	91.7~92.6	92.7~93.6	93.7이후
30%	50%	40%	30%

* 소시지는 90년에 수입개방됨
수입관세율 : 30%

그러나 육가공품중 원료육의 원가비중면에서 볼때 국내산 돼지고기를 원료로 가공하는 육가공업체는 원료육 조달면에서 매년 되풀이 되는 돈가 불안정으로 원가부담이 크며, 값싼 수입 가공품은 매년 증가되는 추세에 비하여 국내 가공품들이 경쟁이 되지 못하는 것은 당연한 결과이다.

따라서 국내산 원료돈육의 생산비를 국제화 수준에 접근

〈표 3〉 육가공품 수입현황

(단위 : M/T)

		'90	'91	'92	'93	'94(1~8)
돈육 통조림	국내 생산량	7,179	8,543	11,438	8,910	4,916
	수입량	2,561	1,802	2,148	2,185	3,905
	수입증가율(%)		-29.7	19.2	1.7	168
	시장점유율(%)	35.7	21.1	18.8	24.5	79.4
소시지	국내 생산량	27,698	33,506	35,222	34,421	22,128
	수입량	957	2,391	3,024	3,821	1,288
	수입증가율(%)		150	26.5	26.4	-49.4
	시장점유율(%)	3.5	7	8.5	11	5.8

(수입증가율 : 전년대비, 시장점유율 : 수입량/국내생산량 임)

하는 사양조직으로써 전업, 기업 양돈가를 육성지원하여 육가공업체가 국산 원료 돈육을 많이 이용하여 육가공품을 가공 공급할 수 있게 해야하며 또한 국내산 원료육의 부족으로 고가일때는 수입하는 돈육을 일반시판용과 육가공원료용을 겸하여 수입해야 소비자 가격도 안정이 되고 육가공 산업도 유지 또는 육성된다.

다만, 현재와 같이 돈가 안정 차원에서 삼겹살, 갈비 등만 수입한다면 육가공 원료육은 가격이 급상승되어 육가공산업은 우리나라에서 폐업될 우려가 있고 육가공산업이 도산되면 개방화시대에 이르러 양돈산업도 붕괴될 요소가 있다는 것을 축산업자, 가공업자, 관계관 모두가 명심해야 할 것이다.

2. 돼지고기 수출

국내육산업중 국제화에 대

66

현재와 같이 돈가 안정 차원에서 삼겹살, 갈비 등만 수입한다면 육가공 원료육은 가격이 급상승되어 육가공산업은 우리나라에서 폐업될 우려가 있고 육가공산업이 도산되면 개방화시대에 이르러 양돈산업도 붕괴될 요소가 있다는 것을 축산업자, 가공업자, 관계관 모두가 명심해야 할 것이다.

99

비, 중점 육성·관리되어야 할 분야가 대일 돈육수출이라고 생각한다.

'94. 9월까지 우리나라의 대일돈육 수출량은 냉동육 6,185 M/T(US\$34,959,044)과 냉장육 1,574M/T(US\$46,424,834), 총 7,759M/T(US\$44,309,191)을 수출하였으나 작년 같은 기간

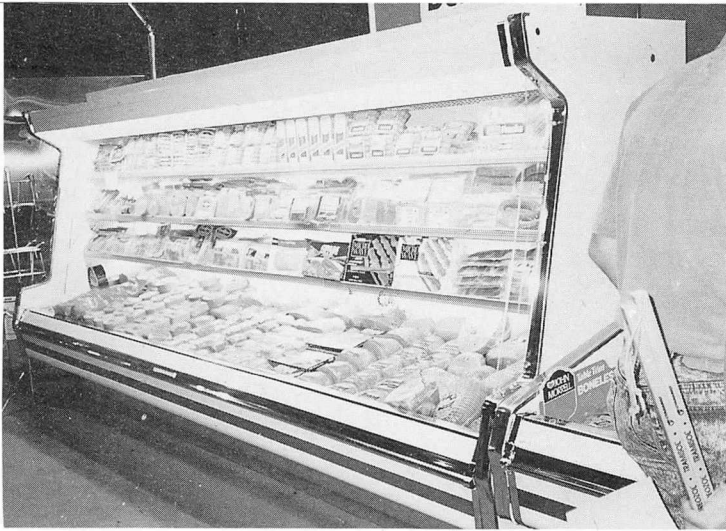
동안의 총 8,502M/T(US\$ 46,424,834)보다 8.7% 감소한 것으로 집계되고 있다.

일본은 '71년 이후 수입 자유화 조치로 '90년 343M/T, 91년 413천M/T, '92년 473천M/T, 93년 457천M/T을 수입하는 등 자국내 수급량의 30% 이상을 수입에 의존하고 있으며, 냉장육의 수입이 해마다 큰 폭으로 증가하고 있다.

그러나 '93 일본이 수급조절용으로 수입한 돼지고기 457천 M/T 중 우리나라는 겨우 2%인 11천M/T을 수출하였다.

수출 국가들 중 냉장육 수출에 지리적인 입지적 여건이 가장 유리하면서도 일본의 수입규격과 상이하고 생산중의 항생제 투여로 검역시 잔류물질 검출, 도축장 시설의 낙후성으로 미생물의 오염가능성이 크며 취급자들의 위생관념 미정착 등으로 수출에 많은 취약함을 내재하고 있다.

대일돈육 수출에 있어서 수출규격돈 생산과 도축장시설의 현대화가 시급히 해결되어야 할 과제이며 더불어 현재 정부도 추진중에 있는 생산, 도축, 가공, 판매, 수출의 계열화와 계열화로 인한 자사브랜드상표수출로 전환되어야 미래의 수출증대가 이루어질 수 있으리라 생각된다.



결론적으로 육가공산업은 그 기초를 양돈산업에 두고 있다고 하여도 과언은 아니며 국내 수급량중 생육소비 80% 가공용 20%로 소비되고 있다.

위에서도 열거한 바와 같이 올해 삼겹살, 목살, 갈비, 수입은 육가공 사용부위인 전, 후지 등의 가격상승을 유도한 결과가 되었다. 정부는 특정부위에만 치중하여 가격안정을 꾀하려는 데 그 원인이 있었으며, 당초 예상과는 달리 전, 후지 부위의 가

격상승으로 육가공 업계의 어려움을 가중시켰다. 따라서, '95부터 최소시장 접근방식으로 수입되는 돼지고기 수입쿼터 국내 가격안정용과 육가공 원료용으로의 균등한 부위의 수입이 검토되어야 한다.

가공용 수입은 앞으로 돼지고기가 개방되는 '97. 7. 1까지 국제 경쟁할 수 있는 여건을 조성할 수 있는 시간적 여유를 줌으로써 국내 양돈산업의 직접적인 피해를 최소화 하고 육가

공 산업으로써는 외국의 값싼 육가공품과의 가격경쟁에서 이길 수 있는 길이며, 육가공품의 수입은 자유화하면서 값싼 외국의 가공 원료육의 수입을 제한한 것은 금년들어 몇개의 육가공 업체가 도산했듯이 국내 육가공 산업의 도산을 초래할 수 있다.

또한, 대일돈육수출업체 대부분이 육가공업체임을 감안하여 정부가 수출 유망 품목으로 지정했듯이 수출육으로서의 육성 활성화 차원에서 가공원료육의 원가 부담을 줄여주어 누적되는 가공업체들의 적자폭을 줄여 주어야 하며, 앞으로 사양 관리에 대한 교육과 도축장 시설의 현대화로 냉장육으로의 수출에 더 많은 관심과 노력을 기울여야만 한다.

양돈산업은 내적인 문제에 대한 스스로의 개혁과 세계육 시장의 변화에 공동 협력대응할 수 있는 여건이 이루어지지 않고서는 양돈산업과 육가공 산업은 다가오는 국제화 시대에 도태될 수 있다는 생각을 해 본다. **■**

〈표 4〉 일본의 수급 및 수입동향

	'88	'89	'90	'91	'92	'93	
총수요량(A)	1,428천톤	1,461	1,417	1,467	1,466	1,460	
수입량(B)	323	345	342	442	467	457	
냉동육	297	314	302	371	353	337	
냉장육(C)	26	31	40	71	114	120	
수입비율	B/A	22.6%	23.6	24.1	30.1	31.9	31.3
	C/B	8.0	9.0	11.7	16.1	24.4	26.3

(자료 : 축산의 정보('94. 3) 일본 축산 진흥 사업단)