

냉동돼지고기 수입과 대응방안

1. 냉동돼지고기 수입과 영향



정일병 연구관
(축산시험장 양돈과)

수입 개방계획에 의하면, '95년 1월 1일 부터 '97년 6월말까지 2년 6개월 동안에는 수입쿼터로 제시된 물량, 즉 95년에는 21.9천톤, '96년에는 29.2천톤 그리고 '97년 6월까지에는 18.2천톤의 돼지고기를 수입하도록 되어 있다. 그리고 '97년 7월 이후에는 현행 양허관세를 25%에서 33%로 인상하되 수입을 자유화 하는 것으로 되어 있다. 물론 이렇게 인상된 양허관세가 현행의 25%로 낮아져 수입이 자유화되는 시기는 2004년이다. 그렇지만 관세만을 지급하면 수입이 자유로워지기 때문에 돼지고기, 즉 냉동돼지고기가 수입 자유화되는 시점은 '97년 하반기부터라 할 수 있다.

여러 의견이 제시되고 있지

만 '95년 이후 '97년 6월까지 2년 6개월 동안에 수입쿼터로 제시되어 수입되는 냉동돼지고기는 심리적인 위축과 부담은 되겠지만 일시에 국내 양돈시장에 영향을 줄 것으로는 생각되지 않고 있다. 특히 내년에는 금년 여름철 더위로 생산성이 5~10% 정도가 떨어져 내년 돈가에 상당한 영향을 받을 것이라는 것이 공통적인 의견으로 수입 냉장 돼지고기가 국내의 돈가 안정에 오히려 좋은 쪽으로 작용하지 않을까 하는 생각을 해 보기도 한다.

그리고 이 시기에 수입될 냉동돼지고기 수입량은 우리나라 연간 돼지고기 생산량의 5% 이내에 해당되는 양으로서 일시에 수입되어 방출되지만 않는다면 국내시장 가격에 영향을 줄 수 있는 양은 아니라고 생각된다. 실제로 우리가 경쟁 상대국으로 지목하고 있는 미국의 경우에도 수년 전부터 국내 생

산량의 5% 정도를 수입에 의존하고 있다. 그리고 우리나라의 경우에도 '91년 당시의 국내 돼지가격이 생체 1kg당 1,760원였기는 하지만 국내 돼지 가격 안정차원에서 1만9천톤 정도의 돼지고기를 수입한 바도 있다.

따라서 수입자유화에 의해 우리 양돈산업이 지대한 영향을 받을 시점은 '97년 7월 이후라 하겠으며 이러한 수입개방에 대비하여 양돈농가를 비롯한 양돈관련 산업계가 자구책을 강구하지 않는 한 '97년 7월 이후에는 상당히 많은 영향을 받을 것으로 예상되고 있다.

그런데 이러한 자구책에 대해서는 보고자에 따라 약간씩의 견해 차이가 있으나 일반적으로 인정되고 있는 자구책에는 다음과 같은 두가지가 있다.

첫째, 우리나라 돼지판매가는 생체 1kg당 1,400원(90kg으로 126,000원)선을 유지하여야 한다는 것이다. 즉 돼지 생체 1kg 판매단가가 1,400원 이하로 유지되어야만 세계에서 가장 경쟁력이 있다고 생각되는 덴마크산 냉동 삼겹살까지도 국내시장 진입을 봉쇄할 수 있다는 것이다.

둘째, 돼지생산비는 생체 1kg당 1,100원(90kg으로 99,000원) 선을 유지하여야 생산비용면에서 국제 경쟁력을 확보할 수 있

다는 것이다.

그런데 이러한 전제는 국내 돼지고기 소비자가 국내산 돼지고기가 수입돼지고기 보다 품질면에서 우수하다고 인정해 주어야만 가능하다.

이러하다고 했을 때 수입이 자유화되는 냉동돼지고기가 국내 양돈시장에 영향을 미칠 수 있는 상황은 국내 돼지단가가 1,400원 이상에서 장기간 지속되었을 때와 국내산 돼지고기 품질이 국내 소비자에게 인정을 받지 못했을 때라고 할 수 있겠다.

따라서 냉동돼지고기 수입이 완전히 개방되는 '97년 7월이전 3년여 동안에 우리 양돈농가가 노력을 경주해야 할 분야는 생산비를 국제 경쟁력이 가능한 수준인 1,100원까지 낮추는 것이라 할 수 있겠으며 아울러 수입 돼지고기에 비해 국내산 돼지고기가 품질면에서 결코 뒤지지 않음을 국내 소비자에게 심어줄 수 있는 고품질의 상표

있는 돼지고기를 생산하는 것이라고 생각한다.

2. 대응방안

가. 국제 규격돼지 생산비 절감 대책

혹자들은 국내 내수용은 90kg에 그리고 수출용은 110kg에 도축하여 이용하는 것이 타당하다고 주장한다. 그러나 이러한 주장은 생산비, 고기의 품질, 사료의 절감 및 수출돼지 확보 측면에서 바람직하지 않음이 제시된 바 있다. 다음 <표 1>은 필자 등이 조사한 우리나라 수출돼지 생산농가의 비육돼지 1두당 생산비와 생체 1kg당 생산비를 표시한 것이다.

축협이 조사한 생산비에 비해 생체 1kg당 5원 정도가 낮았으나, 전체 생산비 중에서 가축비 및 사료비가 차지하는 비중은 두 조사치 모두 75~83%로

<표 1> 수출돈 두당 및 kg당 생산비(축사, '93)

(단위: 원)

구 분	두 당	kg 당
가 축 비	38,503	357 (356)
사 료 비	74,862	695 (639)
감가상각비	1,441	14 (22)
고용능력비	2,515	23 (46)
기 타	6,804	63 (48)
경 영 비	124,125	1,152(1,111)
자가노력비	2,953	27 (93)
자본용역비	9,407	87 (72)
생 산 비	136,485	1,266(1,271)

*평균 출하체중 : 107.8kg *() : 축협 생산비, 500두 이상 사육규모('94)

생산비의 대부분을 차지하였다. 그런데 축협이 조사한 우리나라 돼지생산비 특성은 규모가 클수록 생산비는 절감되지만 고용노임이 증가하고 전체 생산비 중에서 차지하는 종축비 비중은 차이가 나지 않으나 사료비 비중은 증가하는 것으로 되어있다.

그런데 이러한 사실은 다음 <표 2>의 필자 등이 조사한 우리나라 수출돼지 생산농가 실태 조사결과에서도 일부 입증되고 있는 바, 수출에 참여하고 있는 농가는 사육규모가 어느 정도 이상인 농가들인데도 모돈 사육규모가 500여두를 넘어선 양돈농가의 경우 그 이하 농가에 비해 수태지에 대한 정액 검사를 실시하고 있었으며(75%), 인공수정기술 도입으로 암돼지 1두당 수태지 두수도 23두로 경쟁국과 거의 비슷한 수준을 유지하고 있었다. 따라서 수태지 사육에 소요되는 종축비용과 사료비용 등을 상당히 절감하고 있다고 할 수 있다. 그리고 수태율도 94%로 사육규모가 작은 농가에 비해 5% 정도가 높아 전체적으로 총 생산자돈수도 많은 것을 알 수 있다.

이와함께 보유모돈 산차비용도 적정하여 생산된 자돈의 균일도도 더 높을 것으로 생각되었다. 그러나 출생 후의 자돈 폐

<표 2> 우리나라 수출돼지 생산농가의 돼지생산 실태(축시, '93)

구 분	월계약두수 150두 이하 (모돈 180두)	150~400두 (모돈 270두)	400두 이상 (모돈 480두 이상)	평 균
- 번식모돈두수 /수태지두수(두)	12	13	23	18(25)
- 돼지사육두수 /고용인원(두)	476	448	45	466(1,000)
- 보유모돈산차(%)				
1~3산	53	54	44	49(63)
4~7산	32	24	45	36(28)
7산 이상	15	22	11	15 (8)
- 수태율(%)	89	89	94	91(90)
- 출생생산자수(두)	10.0	10.6	11.0	10.5(12.0)
- 이유자돈수(두)	9.0	9.3	9.1	9.1(11.0)
- 포유기간(일)	24	26	27	26(21)
- 종돈정액				
- 검사실시(%)	13	50	75	55
- 사양관리				
- 기록실시(%)	50	37	80	58.3
- 비육돈 암·수				
- 분리실시(%)	37	37	88	
- 비육돼지 사료				
- 급여형태(%) (자+육+비)	87	25	50	54

() : 목표치

사율이 높아 이유 자돈수에 있어 사육규모에 따른 생산비 절감효과가 없었다.

이와함께 사양관리 기록을 하고 있지 않는 농가도 절반 가까이 되어 전체적인 문제점 발굴과 개선대책 강구에 소홀하였다. 또한 비육돼지 사료급여 형태가 아직도 육성돈 위주 사육형태인 경우도 50% 정도나 되고 있어서 사료비 절감 측면에서 하루빨리 개선해야 할 것으로 사료되었는데, 사료비 절감은 비육돼지에 대한 사료 급여체계 개선만으로도 두당 8

천원 정도를 절감할 수 있어서 전체 생산비를 7% 정도(89원)는 줄일 수 있게 되는 바, 생체중 35~50kg까지는 육성돈 사료를 사육하고 그 이후 50kg 이후에는 비육돈 후기사료 사용을 준수해야 할 것으로 생각한다.

한편, 고용노력비는 현재 1인당 평균 관리두수 460여두를 현재보다는 2.5배 정도 많은 1,000두 정도로 높여야 경쟁국의 노동 생산성과 비슷하게 되는 바 고용원 각각에 대한 집중적인 교육과 함께 시설개선에 의한

투자로 고용 노력비가 절감되도록 하여야겠다. 사실 최근 필자 등이 생산비 절감 우수 농가로 선정된 농가를 방문한 바, 거의 대다수 이들 농가는 모든 1두당 연간 이유두수가 24두에 육박해 있었고 부부 중심에 1인당 1,000두 가까이 사육하여 생체 1kg당 생산비가 1,000원 가까이 이르고 있음을 확인할 수 있었는데 1,100원대까지 생산비를 낮추는 것은 멀리있는 목표가 아니라고 생각한다.

한편 생산비는 협업체계를 통한 경우 10%(127원) 정도를 줄일 수 있음이 확인된 바 있다.

최근 선진적인 사고를 갖고 있는 양돈농가가 중심이 되어 계열사업 또는 단지 형태로 협업체계가 강화되고 있음은 생산비 절감 측면에서 바람직한 방향으로 생각되며 전체적으로 생산비 목표 1,100원에 접근할 수 있는 가장 가까운 수단으로 확신한다.

나. 자기상표(브랜드) 고품질 돼지고기 생산

국내의 경쟁력 제고를 위한 생산제품에 대한 품질 고급화 및 자기상표 사용은 전산업을 통해 이루어지고 있다. 여타의 생산제품과 마찬가지로 축산제품의 경우에도 품질과 가격 차

별화를 강조한 자기상표 제품이 상당수가 등장하고 있으며 텔레비전이나 신문 방송을 통한 광고를 통해 소비자의 관심을 불러 일으켜 성공을 거둔 제품도 상당수에 이르고 있다. 자기상표를 갖는 고품질 축산제품 생산은 소비자에게 신뢰도를 높임으로써 부가가치를 극대화 하고 장기적이고 안정적인 판매가 가능하도록 한 한단계 높은 판매전략으로서 축산 선진국에서는 오래전부터 자기상표로 판매되고 있는 축산제품이 많다.

국내에서도 (주)도드람의 「도드람포크」, (주)미원농장의 「하이포크」, (주)선진의 「크린포크」, 대주산업의 「장수포크」, 천하육가공의 「썬포크」, (주)부광산업의 「영포크」, (주)푸리나의 「린포크」 등이 자기상표로 판매되고 있다. 특히 이들 제품들은 일반 돼지고기 보다 20% 정도 높은 가격으로 판매되고 있는데 소비자의 호응이 상당히 좋아 이와 유사한 자기상표 돼지고기는 앞으로 더 늘어날 것으로 예측되고 있다.

그러나 고급육 생산은 생산자의 노력도 중요하지만 연관산업, 예를들면 사료산업, 도축가공산업, 환경시설산업 및 방역 위생산업의 발달 없이는 불가능 하다고 할 수 있는데 특히

도축가공산업의 발달은 고급육 생산과 직결되어 있다고 할 수 있다.

경쟁국인 대만, 덴마크, 미국 등의 양돈선진국과 비교하여 우리나라 돼지고기의 수집, 도축 및 가공 관련산업체 대부분은 시설과 환경이 낙후되어 있을 뿐 아니라 도축장의 작업환경 역시 비위생적으로 식육에 대한 세균의 오염도도 높아 저장기간을 단축시키는 원인을 제공하고 있다. 이와같은 원인으로 저장기간에 자신이 없게 되자 정육점에서는 정육을 냉장이 아닌 냉동상태로 보관, 판매하는 일이 일반화 되어 있어 이것 역시 육질저하의 주요 요인이 되고 있다.

한편 우리나라 돼지고기 유통은 생축이 산지에서 소비지로 수송된 후 소비지 도축장에서 도축되어 판매되는 형태인 생축유통 단계와 생축이 산지 도축장에서 도축되어 냉장 또는 냉동지육으로 소비지로 유통되는 지육유통 단계가 혼합된 유통단계에 머물러 있다. 그러나 미국 등 선진국에서는 산지도축장에서 도축하여 지육이 아닌 부분육으로 포장한뒤 소비지에서 부분적으로 유통하는 부분육 유통단계에 있다. 생육 단계에서는 장거리 수송에 의한 생체감량 및 생축수집 및 운

송중 충격이나 과밀온도에 따른 압사 및 여름철 고온에 의한 열사 등으로 생산성 저하와 도체 품질저하가 초래된다.

아울러 지육유통 단계에서도 도축장의 도축시설이 낙후되어 있고 바닥작업을 해야 하는 등 비위생적인 작업환경과 함께 충분한 크기의 예냉실을 갖추고 있지 않아 도살 후 도체가 완전히 굳어지기도 전에 수송하므로써 오염이 가중되고 있다. 실제로 우리나라 전국 도축장 160개소 중 56%인 90개 도축장은 간이도축장이다.

한편 지육유통 차량은 온도장치가 미흡한 경우가 많고 현수시설이 없는 적재식 수송으로 위생적인 신선유통에 차질을 빚고 불필요한 뼈 및 부산물의 동시운반으로 육질손상을 야기시키고 있다. 한편 정육점의 경우에도 규모영세에 따른 진열공간 부족 및 냉동육 위주 판매체계 상태로 등급별, 부위별 차등가격제가 미정착된 상태에 있다.

이와같이 도축·가공·보관유통의 전근대성에서 오는 육질저하를 방지하고 소비자에게 신뢰받을 수 있는 자기상표 사용 돼지고기 생산을 위해서는 정부의 적극적인 지원과 대책이 요구되고 있는데 마침 정부에서도 축산물의 생산·도축·

가공·판매단계를 제도적으로 연결하여 고품질의 냉장 자기상표 부분육 공급을 위한 1일 1~2천두 처리규모의 축산물 종합처리장 10개소 설치, 즉 백화점, 슈퍼체인 등 육류판매망을 확보한 대형 유통업체와 축협 등 생산자 단체가 주체가 되어 선진국 수준의 도축·가공시설을 설치토록 하고 전업농, 협업체 등과 계열생산 체계를 구축하여 돼지를 안정적으로 구입하여 부분육 상태 냉장육으로 가공한 뒤 자기상표를 부착하여 자체판매 조직을 통해 판매토록 하며 도체등급제를 연차적으로 전국으로 확대함과 동시에 판매단계에서는 등급별, 부위별 차등가격 제도의 정착을 유도하는 정책을 내놓고 있다.

이와 함께 일부 판매점에서도 초보적인 단계에 있으나 신선냉장 돈육을 이용한 즉석 돈육 가공품들 소시지, 햄, 베이컨, 바베큐, 등심 등의 제품을 판매점에서 직접 제조하여 소비자에게 판매하므로써 맛과 품질의 고급화를 통한 제품차별화를 유도하고 있다.

이와같이 고품질 자기상표 돼지고기 생산을 위해 정부, 업계 등에서 노력을 하고 있는 만큼 돼지사육자도 A등급의 고품질 돼지고기 생산을 하여야 하

겠는 바 중단기적인 대책으로 암·수분리 사양관리, 출생시 체중 및 이유후 14일간의 증체중에 근거한 성장능력별 분리사육에 의한 동시입식과 동시출하 방법채택, 생체중 50kg 이후부터 조섬유 함량이 다소 높은 비육후기 사료급여 및 지방축적이 높다고 생각되는 비육돼지에 대한 제한급여방법 채택 그리고 출하시 장거리 수송이나 구타 등에 의한 스트레스로 인한 소위 물돼지 고기라고 하는 PSE 돼지고기가 생산되지 않도록 유의하여야겠다.

아울러 장기적인 대책으로는 급수, 환기, 사육온도, 사육면적과 같은 시설환경 개선과 함께 살코기량이 많으면서 지방량이 적은 종돈확보와 보유종돈이 갖고 있는 능력을 고려한 교배체계를 채택하여 저지방이면서도 살코기가 많은 돼지를 생산하도록 하여야겠다. **■**

