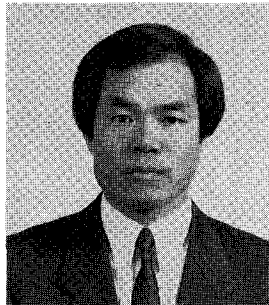


# 냉장육 유통기한 폐지에 따른 대응방안



김 인 식  
본회 조직지도부장

미국이 계속적인 압력으로 요구해 온 육류유통기한의 연장문제가 드디어 현실로 대두 되었다. 육류중에서도 쇠고기와 돼지고기가 미국의 주된 관심사이고, 국내 쇠고기는 냉동 유통인 점을 고려하면 국내 소 산업에 다시한번 비상이 걸린 셈이다. UR 쇠고기협상이 미국에게 일방적으로 양보해 준 협상이라며 소리 질렀던 것과는 또 다른 모습으로 불안을 안겨주고 있다. UR 협상이 쇠고기 수입량과 관세와 부과금 등 양적 문제가 중심이었다면 냉장육 수입을 전제로 한 냉장포장육 유통기한 연장문제는 쇠고기의 질적인 문제로 부각될 수 있어 더욱 심각한 문제가 아닐 수 없다. 한마디로 국내 유통체계에는 냉장육 유통이 불가능한 상황이지만 미국 요구때문에 거부할 수 없는 방향으로 가고 있는 것이다.

물론 유통기한의 연장문제는 비단 쇠고기에만 국한

되지 않는다. 미국이 처음부터 주된 압력의 대상이 쇠고기였지만 우리 정부는 식품 전반의 유통기한 문제를 모두 업계자율에 맡기겠다는 방침을 공식 통보해 놓고 있다.

그렇다면 우유에 있어서도 마찬가지이다. 멸균유통기한이 7주인데 비해 호주가 요구하는 기한은 8개월이다. 형식상 UR 협상에서 외형적 수입물량이나 관세등이 주된 내용이었다면 실질적 수입 체계를 변형시킬 수 있는 것이 바로 이번 식품유통기한의 연장문제라고 보여진다.

국내의 쇠고기 공급은 냉동체제이고 냉장육 유통은 극히 일부에 국한되고 있다. 형식상 냉장유통기한을 14일로 규정짓고 있지만 냉장육자체의 유통이 거의 없는 상황에서는 기간의 장단이 그리 문제되지 않았다. 국내 식육판매점이 영세한데다 시설 장비등이 미

비한 상태이고 소비자들도 쇠고기 한 두근씩 구입해 다 먹는 현실에서 냉장이다 냉동이다의 문제가 별대수가 아니었다. 으레 쇠고기는 정육점에서 주는 대로 사먹는 방식이거니 하였고 그런 관행으로 식육 판매가 이루어져 온 것이었다.

### 정부의 미국요구 들어주기식은 여전히하고

쇠고기 유통의 문제, 냉장기한의 연장문제가 부각되고 쟁점화 되면서 대다수의 국민은 약소국의 울분을 다시 한번 상기하게 되었으리라 본다. 우리 농민이나 국민의 요구나 민원은 보통 수개월 혹은 수년이 걸려 정책에 반영되기 까지 시간이 소요되거나 찬반양론의 과정을 거치는게 상례이지만 미국이 압력을 가하면 순식간에 결정되어 버리는 구태에 망연자실할 수 밖에 없을 것이다.

특히 수입통관시의 검사 문제는 미국이 트집을 잡아 선통관 후검사를 먼저 미국에 통보해주고 말았다. 미국이 육류유통기한의 연장을 계속 거론하자 식품유통기한의 업계자율화 방침을 선언함으로써 국민의 분별을 혼란케 하였다. 도대체 검사, 검역의 문제나 식품유통기한의 문제 핵심이 어디있느냐는 점이 모호해진다. 무엇보다도 국민의 생명안전성, 국내 농축산업의 안전성이 우선되어야 함은 말할 필요가 없을 것이다. 국민 대다수가 우려하며 반대하는 데도 불구하고 미국의 압력대로 정책이 굳어져 가고 있어 예나 지금이나 별로 달라진게 없다는 반응이다. 미국의 요구라면 시간의 문제일뿐 반드시 요구대로 결정되는 것이 관행으로 인식되고 있다는 것이다.

식품유통기한은 특히 쇠고기 진공포장육 유통기한 연장이 거론되면서 소비자들의 반응도 각별하였다. 우리 식품의 검사 검역체계가 허술한 점을 들어 국내 유통기한이 업계자율에 맡겨질 경우 생겨날 갖가지 위험성을 거론하며 절대적인 반대 입장을 표명하였었다. 국내의 제도나 관행, 그리고 업계의 자율적인 조치에 맡겨도 될 정도의 분위기가 되기까지의 시간이 소요되기 때문에 시기상조라는 점을 들어, 미국의 요구에 국민의 건강을 포기할 수 없다는 강력한 반발이 제기되었다. 따라서 유통기한 업계자율화 이전에 선행조치 마련을 제기하면서 정부가 이를 이행치 않고



수입통관시의 검사 문제는 미국이 트집을 잡아 선통관 후검사를 먼저 미국에 통보해주고 말았다. 미국이 육류유통기한의 연장을 계속 거론하자 식품유통기한의 업계자율화 방침을 선언함으로써 국민의 분별을 혼란케 하였다. 도대체 검사, 검역의 문제나 식품유통기한의 문제 핵심이 어디있느냐는 점이 모호해진다. 무엇보다도 국민의 생명안전성, 국내 농축산업의 안전성이 우선되어야 함은 말할 필요가 없을 것이다. 국민 대다수가 우려하며 반대하는 데도 불구하고 미국의 압력대로 정책이 굳어져 가고 있어 예나 지금이나 별로 달라진게 없다는 반응이다.



는 소비자의 건강이나 생명의 안전이 보장될 수 없음을 주장하였다. 소비자단체의 그런 주장이면에는 업계자율에 맡길 수 없는 우리의 현실이 적나라하게 노출시킨 사례를 제시하였음에도 결국은 미국 요구대로 추진되고 있다. 다만 미국은 96년 7월까지의 자율화 일정요구이고 우리 정부는 98년까지 단계적 자율화 조치라는 시간간격을 두고 있을 뿐이다.

### 한우, 과연 경쟁력 있는가

냉장유통기한 연장이 현실로 다가오면서 소 사육농가의 관심사는 과연 한우의 경쟁력이 있는가에 모아지고 있다. 한우고기의 품질이 세계적인 수준이고 우리 국민이 한우의 우수성을 인정하면서 비싸더라도 즐겨찾는데서 지금까지 위안과 자위를 느낄 수 있었다. 그런데 한우의 가능성은 지금까지 수입육이 냉동육이었다는 점이었고 앞으로 냉장육이 소비자에게 직접 공급될때에도 그런 안도감을 가질 수 있는가의 문제가 제기되는 것이다.

결국 냉장육과 냉동육과의 차이가 과연 있는가 없는가에 따라 결정될 성질이라고 본다. 우리나라의 쇠고기 유통체계가 영세하고 도축장의 위생상의 문제 등으로 냉장육 수입에 따른 미래의 문제제기는 그저 상상에만 그치는 수준이다. 그래서 소사육농가도 남의 일이라니 하는 정도로 무감각할 따름이고 우리도

기의 육질 개선을 기한다면 극복될 수 있을 정도로 생각하는 것 같다. 그러나 대다수 전문가들의 판단은 부정적이다.

냉장육과 냉동육은 근본적으로 맛의 정도가 다르다는 것이다. 국내에서 한우를 기르는 최고 수준의 농가들도 냉장육 본격적인 수입시에는 절대 안도할 수 없다는 진단을 내리고 있다. 한우육의 질도 균일하지 않을 뿐더러 국내 한우고기 맛이 이런것이다 라고 소비자의 입맛 기준이 확고히 정립되어 있지 못한 상태이다. 비근한 예로 국내산 젓소고기와 한우고기의 구별이 뚜렷하지 못하다.

유통체계상으로 아예 속임수 판매가 일수이고 소비자 역시 알게 모르게 속고 사먹고 있는 실정이다. 말하자면 젓소고기 먹고도 한우육 먹은 줄 착각하는 사례가 허다하다. 그러나 한우육의 경쟁 가능성 혹은 우수성 홍보는 참으로 난센스가 아닐 수 없다. 물론 일부 한우전문 매장이나 한우육을 양심껏 요리하는 식당의 경우는 예외일 수 있다. 그러나 서울시내 3개 도축장에서 매일 도축되는 절반 정도의 젓소가 식육소매점이나 식당에서 젓소고기라고 공식화하여 진열하거나 알려져 판매하는 식당을 아직 발견하지 못했다. 올해들어 젓소고기 전문매장은 청주우유협동조합에서

개점된 것이 유일한 정도이다. 젓소가 젓소고기로 판매되지 않고 한우육으로 둔갑되는 이상 수입 냉장육이 한우육과의 경쟁이 아니라 국내 젓소육과의 경쟁이라고 보아야 마땅하다. 국내 한우육의 경우 일부 신용판매하는 경우는 그런대로 우수한 고기 생산공급으로 대응하겠다는 자신감을 가질 수 있을지도 모른다.

그러나 이 경우 역시 지금까지 냉동육 위주의 고기 판매였다. 신선한 냉장육을 미국에서 직접 소비자에게 공급함으로써 나타날 소비자의 반응은 물론 미지수이다. 그러나 미국에서 고기를 전문 연구한 학자나 국내 유통체계를 제대로 진단하는 전문가들의 반응은 한결 같이 한우의 가능성에 대해 부정적 반응이다. 고기질이나 맛에 있어서 냉장육과 냉동육과의 차이는 비교되지 않는다는 주장에서는 모두 동일하다.

최근까지 한우고기의 소비가 급격히 늘어나고 수입육에 비해 상대적 인기가 높은 것에 가능성을 점치는 사람도 적지 않다. 그러나 맛의 우수성에 대한 홍보가 드러나면서 광고가 가세하게 되면 수입 냉장육에 대한 인기는 순식간일 수도 있다. 비근한 예로 엘에이(LA) 갈비가 대표적인 수 있다. 그러나 냉동육에 냉장육이 침투되는 것은 그런 정도의 비교로 전주기 힘들 정도의 폭발적 인기도 거론되고 있다.



냉장육과 냉동육은 근본적으로 맛의 정도가 다르다는 것이다. 국내에서 한우를 기르는 최고 수준의 농가들도 냉장육 본격적인 수입시에는 절대 안도할 수 없다는 진단을 내리고 있다. 한우육의 질도 균일하지 않을 뿐더러 국내 한우고기 맛이 이런것이다 라고 소비자의 입맛 기준이 확고히 정립되어 있지 못한 상태이다. 비근한 예로 국내산 젓소고기와 한우고기의 구별이 뚜렷하지 못하다.



### 냉장육 수입에 따른 정보조차 없다

미국이 주장하는 내용은 냉장육을 진공포장해서 수출하겠다는 것이다. 그런데 이 진공포장 냉장육에 대한 정보나 개념자체도 우리로서는 낯설고 막연하다. 일본에 현재 수출하는 포장육 형태가 그런 것이거나 하여 일본내에 수입되는 고기를 참고하는 정도이다. 한마디로 우리로서는 전혀 모르고 있는 고기 유통형태를 미국의 강요에 의해 추진할 수 밖에 없는 것이다. 지금까지 알려진 바로는 미국이 덩어리 포장으로 수출하거나 국내 유통시키는 예로 보아 우리나라에도 큰 덩어리의 부분육 형태로 포장 수입되어 유통될 것으로 전망하고 있다.

또 현재 미국이 요구하는 유통기한의 연장문제는 포장형태가 우리가 현재 거래하고 있는 소포장이나 덩어리 포장이나에 따라 구별 되어야 할 것이다. 우리나라에서의 유통기한은 전적으로 우리나라에서 연구



냉장육 유통기한 연장은 UR 협상 직후부터 있어 왔다. 미국이 한국의 유통체계를 훑히 들여다보는 입장에서 조기에 한국 시장의 잠식을 위해 선제공격을 늦추지 않고 있다. 매년 늘어나는 동시매매입찰(SBS) 물량에 미국산 냉장육을 팔아먹겠다는 속셈이고 맛으로 한국인의 입을 길들였다가 2001년 완전 개방시 한국 시장을 석권 하겠다는 전략에서 비롯되고 있는 것 같다.



하여 현실에 맞게 설정되어야 함에도 일방적으로 강요하고 있다. 가령 소포장의 수입으로 직접 소비자가 구매할 때에는 유통기한이 훨씬 단축될 수 있다.

진공포장육의 유통기간은 진공포장되는 시점에서 가산되는데 선박 항해일수, 국내도착 검역통관일수, 국내이동 소요일수, 창고보관 및 반출일수 등까지의 소요기간이 약 한달에 못미치는 것으로 계산되고 있다. 여기에 국내 소매상에서의 유통기간을 가산해도 50일을 넘지 않으리라 보고 있다. 물론 창고에 장기 저장하거나 유통에 있어 판매되지 않아 보관하는 등의 기간이 추가될 수 있을 것이다. 그러나 이것은 타국의 판매에나 유통기한과 연관지어 우리나라 체계에 맞게 설정되어야 마땅할 것이다. 그런데 유통기한이라는 개념조차도 명확히 정의되지 않고 있다. 수출국의 포장시점(Boxed Meat) 부터 계산하여 언제까지가 포장육의 유통기한이냐는 것이다. 포장을 뜯는 시점이라고 한다면 포장을 뜯어 일시 판매되지 않고 보관중이거나 다시 냉동시키거나 냉장시켜 연장되는 기간의 산입은 어떻게 할것이냐는 것도 정확하게 제시되지 않고 있다. 그리고 감시 감독은 어떻게 하며 처벌기준이나 지침은 과연 자율로 가능한 것이냐도 문제이다. 물론 수입육의 냉장체제는 수입육을 서둘러 판매하려는 목적으로 시설개선 등 준비를 갖추 수 있

을지 모른다. 그렇다면 수입육에 대한 개념은 그렇다치고, 국내육 냉장체제는 되어 있는가. 국내 4만5천개의 소매 정육점은 과연 냉장체제를 갖추어 수입육에 맞서는 시설개선 등에 어떻게 준비하고 대비하느냐에 대해 답변이 없다. 또 식품공정상 포장이라 함은 소비자에게 직접 판매를 목적으로 포장된 것을 뜻하는데 덩어리 고기가 포장 수입된다면 식품공정을 수정해야 하는 문제도 설명이 없다.

수입통관시의 검사 검역의 문제와 식품유통기한의 연장문제에 대응코자 소비자와 농민이 모두 같은 뜻으로 단합하였고 「수입식품 안전성 확보를 위한 소비자·농민연대」를 결성하여 불매서명 운동 등으로 미국과 정부에 대한 압력을 펴 나가고 있다. 그러나 냉장육 유통기한 연장문제에서는 사실상 묘한 감정이 교차하고 있다. 실제로 소비자에게는 냉장육 공급이 환영받을 만한 조치이기 때문이다. 다만 국내 냉장체제가 미비되어 있다는데서 사전 선행조치를 요구하는 정도이지만. 그렇다면 소비자들이 국내 축산업을 우려하면서 수입육의 유통상 비위생적이나 냉장 온도를 제대로 지키지 않을 것이라거나 유통기한조차 지켜질지 모른다는 우려하는 소리로 나설때 당국도 빨리 대응책 마련에 나서야 할 것이다. UR협상의 고비를 넘기면 끝인가 했는데 더욱더 강한 미국의 공격에 대해 속수무책인 당국이 정보의 분석과 업계와의 공동논의가 절실할 뿐이다.

### 대비책, 더이상 미룰 수 없다.

냉장육 유통기한 연장은 UR 협상 직후부터 있어 왔다. 미국이 한국의 유통체계를 훑히 들여다보는 입장에서 조기에 한국 시장의 잠식을 위해 선제공격을 늦추지 않고 있다. 매년 늘어나는 동시매매입찰(SBS) 물량에 미국산 냉장육을 팔아먹겠다는 속셈이고 맛으로 한국인의 입을 길들였다가 2001년 완전 개방시 한국 시장을 석권 하겠다는 전략에서 비롯되고 있는 것 같다.

많은 사람들이 미국의 강압행위에 분노하고 거부감을 노골적으로 표시한다. 특히 젊은 층에서는 최근의 미군폭행행위와 결부지어 강한 반미감정을 서슴치 않는다. 국민된 당연한 감정일 수 있다. 그러나 협상은

엄연한 현실이고 감정에 앞서 차분한 이성적 대응과 함께 국내 체계의 개선이 급선무가 아닐 수 없다. 오히려 미국의 자국민에 대한 철저하고 빈틈없는 협상 자세는 감정 유발에 앞서 우리가 교훈 삼아야 할 부분이 아닐까한다. 과연 우리 정부나 관계 공무원이 미국의 협상력을 배우지 않고 국제화만 부르짖으며 한우의 가능성을 쉽게 내뱉을 수 있을까……

냉장육 포장 수입이 현실문제이고 우려하는 과제가 면서도 국내의 대비책은 별 신통치 않다. 대규모 축산물 종합처리장을 설치 하겠다는 것이 주된 내용인 것 같다. 물론 한우의 고급육 추진은 계속되어야 하고 질로서 맞서는 유통체계의 개선이 있어야 할 것이다. 그러나 4만 5천여 개의 정육점 유통개선이 그리 쉽게 단기간에 해결될 사안이 아니고 보면 정부의 대응책이 이것이다라고 짚을 것이 부각되지 않는다.

개방시대, 지방화시대에 있어 한우의 살길은 행정 구역별 한우조합의 결성이 대비책이 아닐 수 없다. 한우농가의 살길은 한우농가들 스스로 조합결성으로 그 지역 특성에 맞는 한우 이미지 상표를 내걸고 소비 홍보에 매진하는 수 밖에 없다고 본다. 우리지역 한우고

기는 최소한 우리 지역 주민이 소비자가 되도록 한우 조합이 살길을 찾는 방법이야말로 근본 대책이라 할 것이다. 지방자치단체로 하여금 이 나라 축산의 기본 축종인 한우를 살리는 것이 곧 축산업을 지키는 길임을 조합이 나서서 주도적으로 활동할 때 단순한 한우 조합만의 과제가 아니라 지역행정이 힘을 발휘해줄 것이고 그리해야 살아갈 수 있다고 본다. 그리될 때 지역별 한우의 근본대책도 제시되면서 지원이 이루어지고 중앙 정부의 정책 수행도 쉽게 효과를 발휘할 수 있을 것이다.

한우의 근본대책은 한우협동조합의 설립을 도외시 하고는, 의사 합일조차 이루어지지 않고는, 참으로 한우의 장래는 불안하기 그지없다는 생각이다. 한우가 과연 살 것이냐 하는 근본 문제의 논의에서 조차 한우 조합 결성 문제가 기존조직의 기득권 때문에 20두이상 규모화된 농가만 선별적으로 가입토록 하는 형식적인 구도에만 그친다면 시기를 그르치는 큰 우를 자처하게 될 것이다. 당국의 겸허한 의사 수렴과 실행이 남아 있을 뿐이다.

## 라이그라스 짚(RYE GRASS STROW) 공급

협회에서는 금년 6월부터 화본과 라이그라스 짚(RYE GRASS STROW)을 공급합니다.

### 라이그라스 짚의 특성

- 가) 벧짚에 비하여 줄기가 부드럽고 연하며, 품질이 좋아 기호성이 우수합니다.
- 나) 유효섬유질이 뛰어나며 두과 목초의 단점을 보완해줌으로 고능력우 사양에 매우 효과적입니다.
- 다) 베일(BALE) 형태로 공급합니다.

기타 자세한 문의는 본협회 알선사업부(02-588-7055)로 문의 바랍니다.

## 사 단 법 인 한국낙농육우 협회