

베이커리 원료의 수입은 어느 상품의 국제 무역의 원리와 같다. 국제 무역의 원리는 아담 스미스의 절대 우위주의에 기초하고 있다. 예를 들어 기후 조건 때문에 베트남은 쌀의 재배가 효율적이지만 바나나의 재배는 비효율적이다. 반대로 대만은 바나나를 재

배하는 데는 효율적이지만 쌀의 재배에는 비효율적이다.

이러한 상황에서 각국은 자국이 절대 우위를 가지고 있는 상품의 생산을 특화(전문화)하여 다른 나라와의 교역을 통해 교환함으로써 모두 이익을 얻을 수 있

는 것이다. 이처럼 베이커리 원료도 이러한 원리에서 국가간 교역을 통해 이익을 얻을 수 있는 목적으로 수출과 수입이 성립되고 있다.

제과제빵 제품의 사용 원료는 서양에서 생산되는 자원과 서양인의 입맛에 맞게 조달되고 개발돼 있다. 베이커리 제품의 기본원료인 밀가루, 설탕, 유지 생산에 필요한 원료는 국내에서 생산되지 않는다. 다만 그 원료인 밀, 원당, 원유 등을 수입하여 국내에서 가공하여 사용하고 있다. 자세히 살펴보면 베이커리 원료중 계란과 우유를 제외하고 대부분이 다른 나라에서 조달된 것이다.

제과 원료의 다양성 확보, 이것이 필요하다

필요 품목의 규제 철폐, 관세율 보다 낮춰야

제과 제빵 원료는 수입에 대한 문이 어느정도 열려 있다. 그러나 아직도 우리의 식품 법규가 완벽하지 않아 수입이 안되는 품목이 있다.
또 완제품보다 오히려 그 완제품을 만드는 데 사용되는 원료의 관세가 높은 것 등의 불합리한 점은 시급히 개선돼야 한다.

불안전한 식품 법규가 제과 발전에 장애

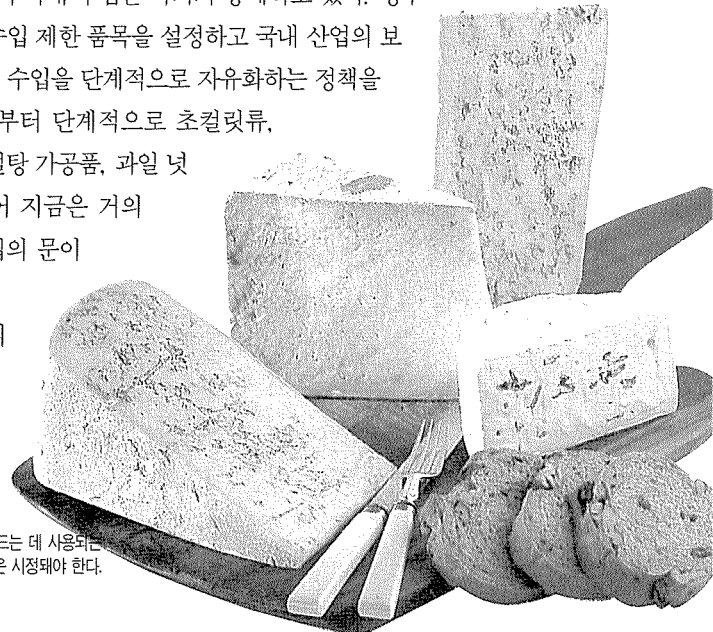
이처럼 베이커리 제품에 필요한 원료는 절대 우위에 있는 해외의 생산 원료가 자연스럽게 우리나라에 수입되고 있다. 이것은 우리나라의 자동차가 생산·가격 면에서 타 국가보다 비교 우위에 있어 해외 시장으로 수출되고 있는 것과 마찬가지로, 따라서 제과인들도 수입 원료에 대해 무작정 편견을 갖는 것은 합리적이지 못하다 하겠다.

현재 베이커리 원료의 국내 수입은 국가가 통제하고 있다. 정부가 수입 금지 내지는 수입 제한 품목을 설정하고 국내 산업의 보호를 위해 이들 원료의 수입을 단계적으로 자유화하는 정책을 펴고 있다. 1970년대부터 단계적으로 초컬릿류, 유지류, 프리믹스류, 설탕 가공품, 과일 넛트류 등이 자유화 되어 지금은 거의 모든 원료에 대해 수입의 문이 열려 있다.

일반적으로 일본의 제과 제빵 기술이 우리보다 앞서 있다고 평가된다. 이는 우리



글/이우혁(재원인터내셔널 대표)



▶ 완제품보다 그 제품을 만드는 데 사용되는 제과 원료의 관세가 더 높은 불합리한 점은 시정돼야 한다.

보다 일본이 먼저 서양의 제과 제빵 기술과 원료를 도입했기 때문이다. 해외의 베이커리 원료의 조달은 국내 베이커리 산업의 제품 개발, 기술 향상, 제품의 고급화, 이익의 극대화 나아가서는 국내 베이커리 산업 전반의 세계화 및 선진화에 어느 정도 필요하리라 본다.

그러나 이런 필요성에도 불구하고 여러 가지 장애가 있다. 이중 가장 큰 문제는 높은 관세율과 불합리한 식품 법규이다. 첫째, 현 식품위생법(식품공전)은 체계가 완전하게 정립되어 있지 않다. 이는 우리의 법규가 일본의 그것을 모방한 데 따른 것으로 일본처럼 수입 역제의 수단으로 적용된 면이 있기 때문이다. 특히 유화제, 보존료, 산화 방지제, 색소 등 식품 첨가물의 체계가 미국 및 유럽과 크게 달라 이러한 첨가물의 규제 때문에 수입이 불가능한 경우가 많다.



▲ 국내 식품법규는 분류 기준의 모호성과 첨가물의 규제가 심해 베이커리 산업 발전에 장애가 되고 있다.

완제품보다 높은 원료의 관세 낮춰야

둘째, 불합리한 관세 체계이다. 어떤 완제품의 수입 관세는 낮게 부과되는 데 비해 오히려 그 완제품을 만드는 데 사용되는 원래 원료의 관세는 높게 되어 있는 불합리성으로 인해 국내에서 제조된 최종 제품의 가격 경쟁력을 약화시키고 있다. 예를 들어 보면 치즈 케이크의 관세는 8%인데 이를 제조하는 데 쓰이는 크림 치즈의 관세는 40%로 크게 높다는 것이 현실이다.

셋째, 농산물 또는 그 가공품에 대한 높은 관세율이다. 베이커리 제품에 많이 사용되는 아몬드, 헤이즐넛, 피칸, 호두 등 너트류와 휘레, 냉동 과일, 잼, 젤리 등 과일류의 관세가 30~50%로 지나치게 높게 책정돼 있다. 따라서 국내에서 생산되지 않거나 국내 생산 기반이 이미 무너진 농산물의 관세율은 낮게 해야 한다.

넷째, 상품 분류의 모호성이다. 원료를 수입할 때는 관세를 부과하기 위해 상품을 분류하게 된다. 우리나라의 상품 분류는 국제관세협력위원회(C.C.C)의 시스템을 채택하고 있으나 상품에 따라 그 해석에서 큰 차이를 보이고 있다. 예를 들어 외국에서는 아몬드 프랄린 및 마지팬이 '1704' 류에 분류되어 8%의 관세인 데 비해 우리나라의 세관은 '2008'로 분류해 50%의 높은 관세를 부과하고 있다.

이런 분류의 모호성뿐만 아니라 우리나라의 상품 분류가 완전하지 못한 것도 문제이다. 예를 들어 빵류의 믹스 혹은 토핑용으로 외국에서 널리 쓰이는 양귀비씨는 우리나라에 반입이 안된다. 식용 양귀비씨(Poppy Seed)와 마약용 양귀비씨(Opium Seed)를 구별하여 상품 분류해야 하는데 우리나라의 세관은 이 두개의 씨를 마약용 양귀비씨로만 분류하여 국내 반입을 못하도록 하고 있기 때문이다.

베이커리 원부재료를 수입해 판매하는 업체는 한두개의 수입 원료만 판매하는 데 급급해서는 안된다. 한가지 원료를 선택하는 데 있어서도 품질, 가격, 공급의 지속성을 충분히 고려하여 가장 경쟁력 있는 것을 찾아내야 한다. 또 원료를 판매하는 것이 아니라 이에 수반되는 기술을 함께 공급 판매 한다는 사명을 갖고 수입 판매업을 영위할 때 국내의 제과 제빵 산업의 발전에 기여할 수 있을 것이다. [K]

“ 완제품보다 그 완제품을 만드는 데 사용되는 수입 원료의 관세가 오히려 높다. 따라서 국내에서 생산되지 않거나 국내 생산 기반이 무너진 품목의 원료 관세를 낮춰야 할 필요성이 있다. ”