

계육산업뉴스

Broiler industry

사단법인 한국계육협회 (Korea Broiler Council)

발행인 : 김홍국 편집 : 이재하
(우 137-044)서울특별시 서초구 반포4동 52-6(남도빌딩 601호)
☎ (02)536-9855~6 FAX (02)595-6028
기획편집 : 민지미디어 ☎ (02)263-3598

10

1997

제3권 제10호 통권28호

중국산 냉동 닭고기 수입 계속 증가세

- 유통소비구조 파악 어려운 가운데 외식업체 소비는 늘고있어 -

95년도에 냉동 닭고기가 MMA 물량으로 수입개방되면서 동년 5천7백여톤, 96년도에 9천6백톤 가까이 수입되던 닭고기가 97년도 전반기에는 6천5백톤이 시장접근물량으로 수입되어 국내 시장에 속속 들어와 수입상들이 국내 닭고기 시장가격의 등락에 따라 희비가 엇갈렸다.

수입된 냉동 닭고기는 수입초기 경험미숙과 값싼저급제품, 시장규격의 상이 등으로 제품성이 떨어져 일반 소비자들에게 판매되기 보다는 대부분 해체후 원료육으로 소진된 것으로 보인다. 수입상에서 전국에 산재한 중소유통 상인들을 거쳐 대부분 닭갈비 전문점, 소규모 계육가공업자, 꼬치전문점 등에 원료육으로 공급되고 오토바이상들에 의해 재래시장이나 일부 닭고기 체인점을 통해 소비되었다.

금년 7월1일 닭고기 수입이 전면개방됨에 따라 관세 30.5%만 내면 누구라도 수입이 가능하게 되었다. 동물검역소 검역실적에 따르면 금년 1~6월 동안 월평균 1천1백톤씩 수입되던 냉동닭고기는 7월에 1천여톤, 8월 1천9백톤, 9월에 1천9백톤이 각각 수입된 것으로 나타나 금년도 국내시장 4~5% 잠식이 예상되며 수입선은 중국, 미국, 태국이 주류를 이루고 있다. 수입닭고기는 거의 냉동부분육인데 지난 7월에는 K사에서 냉장닭고기 1백여톤을 중국에서 시험 수입해 국내 시장에 공급했으나 검역통관, 유통의 어려움으로 바로 중단이 되고 말았다. 이는 소비단계에서 닭품질의 문제와 가격조건이 냉동육과 차이가 없었기 때문인 것으로 알려지고 있다.

수입 닭고기 유통은 물건을 넘기고 대금결제만 되면 거래가 끝나기 때문에 영세상인들의 부정유통사태가 표면화 되지 않는 구조적인 문제를 안고 있다. 수입닭고기는 반드시 원산지표시를 해서 유통하게 되어 있으나 원료육으로 공급되기 때문에 소분해서 따로 포장해 유통하기 보다는 대개 통관 후 2~3단계는 원산지 표

시 그대로 박스단위로 유통되고 있는 실정이다.

수입개방 이후 중국산 수입량이 계속 증가하고 있는데 이는 가격은 비싸지만 지리적으로 가까워 빠른 기간내 운송이 가능한데다 소비자가 쉽게 사용할 수 있게 부분육 등에서 기계가 제대로 처리하지 못하는 부분을 수작업으로 매끈하게 처리가 가능한데다 꼬치같은 경우는 닭고기를 잘게 절단한 후 꼬치에 상품성있게 꽂아 수출하는 등 인건비 절감 등에 소비자들에게 좋은 반응이 나타나고 있다.

외식 업체들이 앞다투어 치킨버거 패티 등 가공품을 값이 싸다는 이유로 냉동수입 닭고기 제품을 선호하면서 계열업체들의 가공품 출고율이 계속 떨어지고 있어 안타까움을 호소하고 있다. 국내시장 방어 등 경쟁력 제고를 위해서는 가공품 생산을 하는 국내 메이커들의 최소한의 수입닭고기 사용이 아쉬운 현실이다.

소비자들에게 공급되는 제품은 통다리, 복채, 날개, 넓적다리 등 뼈붙은 제품과 다리정육, 뼈없는 넓적다리살, 가슴살 등 뼈를 제거한 제품, 야끼도리용 닭꼬치가 주류이며 이들의 가격은 수입선, 부위별, 수입시기에 따라 천차만별인데 수입상에서 유통상인에게 넘어가는 가격이 중국산의 경우 뼈가 있는 경우 kg당 2,200원~2,500원 뼈가 없는 경우 2,400원~2,600원 꼬치는 kg당 2,800원~3,000원 정도로 알려지고 있다. 미국산의 경우는 뼈붙은 다리살의 경우 kg당 1,500원~1,800원 복채가 2,000원~2,100원 등으로 알려지고 있다.

최근 태국산 닭고기의 오염소식이 전해지고 있다. 보다 철저한 검역시행이 요구되며 국내 생산 닭고기의 위생에 대해서 더욱 관심이 제고되어야 하겠다. 다행스러운 것은 대부분의 국내 계열사들이 KS 또는 ISO 인증을 속속 받고 있어 외국산 닭고기와의 경쟁에서 이기기 위해 설비개선, 품질향상 등 국제적인 품질인증에 적극 나서고 있으며 나아가 수출시장 개척에 눈을 돌리고 있는 고무적인 상황이다.