돼지고기 품질 인증제 도입 필요성과 추진 방향

이 무 하 교수
(서울대학교 동물자원과학과)

축산분야에 종사하면서 최근에 품질에 관하여 말하여 본 적이 없거나 들어 보지 못한 사람이 있다면 그 사람은 축산인이 아닐 정도로 우리는 요사이 품질에 관한 이야기를 자주 듣고 또한 말하고 있다. 이렇게 많은 이들의 관심을 끄는 품질이란 도대체 무엇인가? 그 정의는 분야에 따라, 학자에 따라 아주 다양하지만 일반적으로 인정되는 것은 "고객의 필요를 충족시켜 만족을 제공하는 제품이나 써비스의 특징들" 이라고 표현되는 것이다.

1. 품질의 현대적 의미

인간의 역사가 시작된 이래로 인간생활은 품질에 의존해서 살아왔다고 해도 과언이 아니다. 원시시대에는 사냥하는 동물이나 자연에서 수확하는 과일이나 열매의 품질에 의하여 인간의 생명유지 상태가 좌우되었고, 자연 환경의 품질에 의하여 생존 자체가 위협을 받거나 아니면 풍요를 누리게 되곤 하였다.

세월이 흐르면서 이렇게 자연의 품질에 완전히 의존하던 인간생활이 여러 가지 과학과 기술의 발달로 인간 스스로 자연을 다스려 생활의 질을 향상시켜 나가는 것처럼 보이지만 사실은 점점 더 품질 경영의 보호막에 의존성만 심화시키는 결과를 가져왔다. 수많은 문명의 이기들은 그것들의 품질관리가 미비되면 하루 아침에 인간생활은 마비되게 되는 지경이 된 것이다. 우리가 겪은 최근의 물난리는 댐, 하수도, 교량, 도로 등의 품질 그리고 국가나 지방 자치단체의 품질관리가 얼마나 우리 생활에 크나큰 영향을 주는가를 보여줬고 이들이 복구에 또 얼마나 효과적으로 대응하였는가 하는 사후 일처리의 품질이 현대 사회에서의 품질의 중요성과 인간 생활의 품질 의존성을 극명하게 보여주고 있는 것이다.

2. 품질 인증제의 대두

이렇듯 지속적으로 증가하는 사회 각 분야에서 제공하는 인위적인 상품과 써비스의 품질에 의해 인간 수명은 연장되고 다양한 삶을 더욱 즐기며 우리 조상들이 당면했던 위험에서 보호를 받는 상황에서 품질불량에 의해 받는 피해도 상대적으로 점점 더 커지게 되었다.

새로운 상품이나 써비스는 품질이라는 측면에서 우리 생활에 두가지의 문제를 가져올 수 있다. 우선은 이것들이 일단 품질에서 이상이 생기면(고장이 나면) 우리 생활의 지속성은 깨어지고 생활은 이것들이 없던 전보다 더욱 괴롭게 된다는 것이며, 둘째는 이들 자체가 인간의 안전과

국내산 돈육이 소비자에게 주는 인상이 수입돈육이나 기타 육류에 비해 우월하여야만 하겠고 또한 소비자를 유인할 수 있는 장점을 보여 주어야 하겠지만 그러한 것을 증명해 줄 객관적인 자료가 없는 것이 우리나라의 실정이다.

건강, 그리고
환경에 해로운 것들을
포함하고 있을 수 있다는 것이다. 이러한 문제들에 대처하는 능력은 개인과 집단간에 큰 차이가 있다. 다시 말하면 국가나 기관 같은 큰 집단은 경제적, 정치적 힘을 가지므로 품질을 개선시키고 관리하므로서 자신들을 보호하거나 피해보상을 받지만 개인은 그 힘이 미약하여 여러 가지 상품이나 써비스의 품질 불량에 의한 피해를 피하거나 보상받기에는 어려움이 많다.

개인 소비자가 겪는 상품이나 써비스의 품질에 관련된 문제는 생산 근원에서의 품질 관련 문제를 제거하면 즉, 제조 기업에서의 품질관리를 철저히 하면 해결이 되겠지만 우리 모두가 알다시피 현실은 그렇지를 못하다. 따라서 소비자는 기업의 제품이나 써비스의 품질 관련 정보를 사전에 입수하여 구입시 품질을 정확히 판단할 수 있기를 바라지만 기업들은 자기들에게 유리한 정보만을 공개하여 소비자는 불충분한 정보를 가지고 상품이나 써비스를 선택하게 되고 결과적으로 피해를 당하게 되는 상황이 야기되고 있다.

따라서 이러한 문제를 해결할 수 있는 방법으로 공신력을 가지는 제 3의 기관이 해당 상품이나 써비스의 품질을 보증하여 소비자의 신뢰를 획득하는 품질 인증제와 해당 상품이나 써비스의 품질을 평가한 제품 검사정보를 소비자들에게 제공하여 소비자들이 구입전에 올바른 판단을 할 수 있게 해 주는 소비자 교육의 두가지 방법의 필요성이 선진국에서 일찍이 제기되었다. 이중에서 소비자 교육을 통한 문제 해결은 소비자 수준에 따라 제공되는 제품 품질정보가 활용되는 정도가 국가에 따라 상이하고 국내에서는 그 효과가 그리 크지 못한 것이 현실이다.

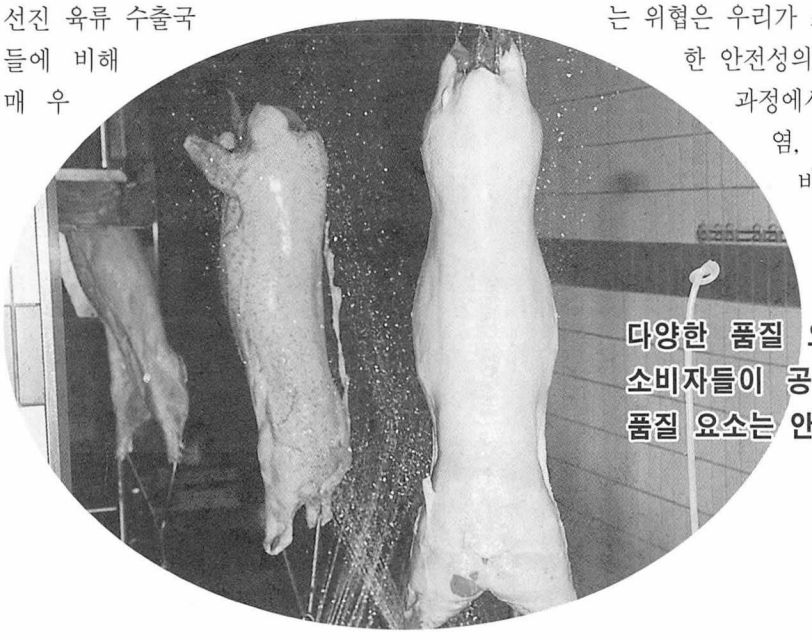
3. 돈육 품질 인증제의 필요성

후진국 경제체제 및 계획 경제체제하에서는 공급자가 수요자에 비해 우위에 있어 공급자는 생산하는 상품의 품질에 신경을 크게 쓰지 않고, 수요자들의 수준도 품질보다는 양에 더 많은 관심을 가지는 것이 일반적이므로 소비자의 필요나 선호도는 무시되고 국가나 기관들도 그들의 보호를 위해 신경을 별로 쓰지 않는다. 우리나라에서 아직도 돈육생산(양돈) 산업계가 소비자에게 별로 관심을 가지지 않고 그들이 좋아하는 돼지고기가 무엇인지에 대해 크게 신경을 쓰지 않고 있는 것은 국내 경제체제가 완전한 시장경제 체제에 기초하지 않고 있기 때문이라고 생각된다.

국내에서 생산 판매되는 돼지고기의 품질이 국내 경제가 몰락하기 전에는 수입 개방이 되면

서 좀 더 객관적인 상태에서 평가되기 시작하였으나 최근에는 국내 경제가 위축되면서 오히려 소비가 위축되어 전혀 다른 문제를 업계에게 추가로 가져다 주고 있다. 일단 높아진 소비자 의식은 경제가 위축되더라도 정도의 차이는 있지만 여전히 남아 있어 국내산 돈육의 품질에 대한 평가는 계속적으로 이루어질 것이므로 돈육생산업계가 소비자들에게 관심을 가지지 않으면 소비위축과 더불어 소비자 외면으로 언제 시장에서 사라질지 모른다는 위기의식을 느껴야 할 것이다.

최근 달라/환율의 급격한 하락으로 수입육의 가격이 급상승하여 국내산 돈육의 입지가 가격적인 면에서 유리할 것으로 보이지만 사료가격의 상승으로 시장에서 결코 유리한 입장만도 아닌 상태에서는 소비자의 현명한 판단에 그 생존이 좌우될 상황이 되었다. 그렇다면 국내산 돈육이 소비자에게 주는 인상이 수입돈육이나 기타 육류에 비해 우월하여야만 하겠고 또한 소비자를 유인할 수 있는 장점을 보여 주어야 하겠지만 그러한 것을 증명해 줄 객관적인 자료가 없는 것이 우리나라의 실정이다. 이제껏 쉽게만 장사를 해온 국내 업계가 이런 면에서 기울여 온 노력은 선진 육류 수출국들에 비해 매우 빈약하기 때문이다. 따라서 국내 소비자의 국내산 돈육에 대한 신뢰도를 회복할 수 있는, 그래서 경쟁력을 가지게 되고 나아가서는 지속적으로 발전하는 돈육 생산업이 될 수 있는 방안이 필요한 시점이 되었다고 하겠다.



4. 추진 방향

소비자가 신선 돈육의 품질을 평가할 때 기준으로 삼는 요소들을 살펴 보면 관능적 요소로서 육색, 풍미, 다즙성, 연도 등과 안전성, 위생, 영양가, 가격, 간편성 등 다양한 요소들이 있으며 이들에 대한 평가기준도 소비자들에 따라 다양한 것이 현실이다. 더욱이 이러한 다양한 요소들은 객관적인 평가 기준을 가진 것도 있지만 주관적인 기준에 의존하는 것들이 대부분이다. 따라서 소비자들이 공감할 수 있는 품질요소들만을 골라 객관적인 기준에 의거 공인을 할 수 있다면 돈육의 품질에 대한 소비자의 신뢰도를 제고시킬 수 있을 것이다.

다양한 품질 요소들중에서 세계적으로 소비자들이 공통적으로 느끼는 한가지 품질 요소는 안전성이다. 지구 환경의 악화로 소비자들이 느끼는 위협은 우리가 소비하는 식품의 오염으로 인한 안전성의 저하이다. 더욱이 돈육 생산과정에서 발생하는 위해 미생물의 오염, 항생물질이나 성장 촉진제를 비롯한 사양시 사용되는 여러

다양한 품질 요소들중에서 세계적으로 소비자들이 공통적으로 느끼는 한가지 품질 요소는 안전성이다.

가지 약품들의 잔유량 등은 소비자들의 안전에 대한 민감성을 가중시키고 있다. 더욱이 이러한 내용에 대한 정보를 생산자들은 노출시키기를 꺼려하므로서 생산과정의 투명성이 의심받게 되는 상황은 사태를 더욱 악화시키고 있다. 따라서 선진국 소비자들은 생산물의 품질 뿐만 아니라 생산과정에 대한 품질까지도 고려하여 유기육이나 자연육이라는 생산품질이 고려되는 시점까지 와 있는 것이 작금의 실정이다. 따라서 이러한 안전성이나 위생에 관련한 돈육 품질을 인증해 준다면 소비자들이 믿고 살 수 있는 돈육으로서 품질이 보증될 수 있을 것이다.

결국 안전성과 위생 같은 공통적인 품질요소에 신선도나 한국인이 좋아하는 풍미 수준으로 보완된 품질 인증을 생산자나 소비자중 어느 누구에게도 치우치지 않은 기관에서 실시한다면 의도한 품질 인증의 목적을 달성할 수 있을 것이다.

관능적인 품질 요소는 이미 언급한 바와 같이 대부분이 보증해 줄 수 있는 것이 못되고 굳이 인증을 해 준다면 나중에 더욱 불신만을 초래할 여지가 크다 하겠다. 그러나 이들중에는 과학적인 연구를 거쳐 객관화를 한다면 좋은 품질 요소로서 활용될 수 있는 것도 있다. 또한 이제껏 국내에서 수많은 브랜드 상품들이 나름대로의 품질 특징을 살려 소비자 인지도를 확장하여 왔지만 품질관리를 제대로 하지 못하므로서 초기의 인기와 신뢰 수준을 오래 유지하지 못한 경우가 대부분이었기 때문에 돈육품질의 인증은 생산자나 생산자 단체가 운영하는 것보다는 제 3의 기관이 인정해 주는 방법이 소비자들이 느끼는 신뢰성이 더 클 것이다.

5. 결론

돈육 품질 인증제를 통한 국내산 돈육의 경쟁력 제고는 세계 공통적인 품질 요소의 인증만으로는 성취할 수 없을 것이다. 왜냐하면 안전이나 위생 수준은 선진 육류 수출국이 국내보다 월등한 것은 자타가 모두 인정하고 있기 때문이다. 따라서 품질 인증은 수입육에서 찾아 보기 힘든 품질요소도 함께 고려하는 것이 바람직 할 것이다. 이러한 것중에는 신선도나 한국적인 맛이 있을 수 있다.

원래 식습관은 매우 보수적이므로 일단 어릴 때 습득된 식습관은 잘 변하지 않는다. 따라서 육류 수출국의 기업들이 국내 청소년을 대상으로 많은 홍보와 유인책을 쓰는 것도 일찍이 외국산 육류에 입맛을 들여 놓게 하기 위해서이다. 결국 우리는 한국적인 입맛을 찾아 그것을 보유한 국산 돼지고기를 인증할 수 있는 방법을 강구해야 할 것이다. 국내에서 삼겹살과 목심이 인기가 있는 것은 연구 결과에 의하면 우리나라 사람들이 돼지고기에서 풍미를 가장 중요하게 여기기 때문이다. 따라서 돼지고기의 풍미 기준을 객관적으로 확립할 수 있는 방법을 강구한다면 품질 인증제를 위한 좋은 품질요소가 될 것이다. 결국 안전성과 위생 같은 공통적인 품질요소에 신선도나 한국인이 좋아하는 풍미 수준으로 보완된 품질 인증을 생산자나 소비자중 어느 누구에게도 치우치지 않은 기관에서 실시한다면 의도한 품질 인증의 목적을 달성할 수 있을 것이다. 養豚