

국산 돼지고기와 수입 돼지고기의 유통실태

1. 국내산 삼겹살과 수입 삼겹살의 가격비교

국 내산 돼지고기 삼겹살 도매기준 가격은 제품에 따라 천차만별이다. 원료돈의 암·수 및 거세여부, 중량, 품질 관리 상태, 브랜드 인지도, 업체별 생산성 및 재무구조 등이 종합적으로 반영되기 때문이다. 실제로 모 유명 브랜드의 경우 도매기준 삼겹살 납품가가 kg당 9천원을 넘어서는가 하면 매일 수도권으로 상당량씩 반입되는 일부 지역의 덤핑 물건은 kg당 5천원대에 거래되는 경우도 허다하다. 이는 육가공업체가 농장에서 생돈을 구매할 때 암·수 및 거세여부, 출하중량 등을 감안해 양돈농가에 생돈값을 계산해주는 방식과 비슷한 개념으로 이해할 수 있다. 따라서 국내산 삼겹살 도매가를 일률적으로 산정하기는 매우 어려운 문제다. 그러나 식육 유통업계에서 중상급으로 평가되고 있는 브랜드중 냉동 삼겹살과 수급조절용 수입삼겹살 도매시장 경락가격을 비교

해 보면 kg당 1천2백34원 차이가 나는 것을 알 수 있다. 또 최고급품으로 평가되는 업체의 브랜드 삼겹살과 수입 삼겹살을 비교하면 kg당 2천63원 차이가 난다.

물론 이같은 가격비교는 국내산의 경우 도매기준 판가가 높은 중상급 이상을 제시한 반면 수입삼겹은 비교적 낮은 가격대를 형성하는 수급조절용 삼겹살을 기준으로 했다는 점에서 약간의 문제가 있을수도 있다. 실제로 민간이 MMA 또는 자유화 이후 들여와 판매하는 삼겹살 중에는 도매기준으로 kg당 5천원을 호가하는 경우도 있다. 그러나 물량이 많지 않고 또 통계화할 수 없다는 어려움이 있음을 감안하면 큰 무리는 없을 것으로 보인다.<표1>

<표1>에서 보는 바와 같이 국내산과 수입산 삼겹살 가격차는 월별로 큰 차이를 보이고 있다. 예년의 경우에는 국내산이 통상적인 계절적 등락을 보인 반면 수입 삼겹은 수입 원가를 반영, 등락폭이 크지 않았으나 지난해의 경우는 수입삼겹



조 성 현 취재부장
(미트저널사)

'97 국내산과 수입산 삼겹살 월별 도매가격
(단위 : 원/정육 kg)

월별	A사 냉동(A)	B사 냉동(B)	C사 냉동(C)	수입산(D)	A-D	B-D	C-D
1	5,600	6,710	7,890	5,025	575	1,685	2,865
2	5,300	6,550	7,850	4,975	325	1,575	2,875
3	5,300	6,637	7,790	4,910	390	1,727	2,880
4	5,800	6,669	7,779	4,902	898	1,767	2,877
5	6,000	6,605	7,788	4,843	1,157	1,762	2,945
6	6,000	7,024	8,161	4,621	1,379	2,403	3,540
7	6,300	6,710	7,890	4,566	1,734	2,144	3,324
8	6,300	6,710	7,890	4,244	2,056	2,466	3,646
9	6,300	6,710	7,890	4,143	2,157	2,567	3,747
평균	5,878	6,702	7,881	4,692	1,186	2,011	3,189

자료 : 미트저널사, 축협중앙회

가격이 달이 갈수록 점차적으로 낮아지고 있음을 알 수 있다. 이는 자유화 이후 수입량은 증가한 반면 소비는 극심한 경기침체로 급속하게 위축, 정상적인 판매가 이뤄지지 않았기 때문으로 분석된다. 실제로 지난해 9월말부터 일부 수급용 수입 삼겹의 유통기한이 임박하면서 덤핑구매를 노리는 도매상들의 매입 기피로 큰폭으로 하락, 수입원가를 밀도는 선에서 거래가 이뤄졌다. 여기에 MMA 재고물량과 자유화 이후의 기대심리로 7월과 8월에 만 1만4천2백톤이 집중적으로 들어오면서 가격하락을 유도했다.

최근 몇년간의 동향을 보면 국내산과 수입산 삼겹살의 도매기준 가격차는 통상 kg당 8백원 안팎일때 시장이 가장 활발하게 움직였던 것으로 분석되고 있다. 그러나 이는 수입 자유화 이전의 상황일뿐 시장

이 개방된 지난해 하반기부터는 이러한 현상이 무너져버렸다. 따라서 지난해 7월 자유화 이후 수입 삼겹시장의 대혼란은 향후 국내산과 수입산 삼겹살과의 상관관계를 분석할 수 있는 좋은 기회를 앗아가 버렸다는 점에서 국내 양돈업계도 결코 이롭지만은 않을 전망이다. 앞으로의 양돈경기 전망은 수입산 삼겹살의 정확한 유통동향 및 형태의 분석 위에서만 가능하기 때문이다.

2. 수입 삼겹살 유통과정과 실태

수입 돼지고기 유통은 크게 네단계로 구분할 수 있다. 일반적인 구분과는 달리 수입과정을 하나의 유통단계로 설정했다. 수입산 삼겹살은 어떤 제품을 어떤 가격에 수입하느냐에 따라 수입 이후의 국내 유통상황이 결정적으로 달라지기 때

문이다.

수입산 삼겹살의 수입원가는 국내산 삼겹살과 마찰가지로 천차만별이다. 원산지외 브랜드는 물론 커팅방법, 스펙으로 불리우는 박스당 중량 및 크기, 구매시기, 통관 등이 가격 결정에 복합적으로 작용한다. 이는 근본적으로 수입선이 미국, 캐나다 등 북미지역과 덴마크, 네덜란드, 영국, 아일랜드 등 유럽으로 극히 제한되어 있기 때문이다. 따라서 국내에서의 브랜드 인지도는 낮지만 양국간 수입 위생조건이 합당하고 신규로 개발한 시장에서 들어온 제품이 일반적으로 좋은 평가를 받고 있다. 올해 처음으로 수입된 스웨덴, 벨기에, 핀란드, 멕시코산 등의 삼겹살이 크게 히트한 것도 이와 깊은 관련이 있다.

대기업 상사들과 무역상사등을 통해 수입된 삼겹살은 일반적으로 kg당 300원 안팎의 마진이 붙어 중상들에게 넘겨진다. 여기서 중상이란 도매업에 종사한다는 점에서는 수입업자와 차이가 없으나 무역업만을 전문으로하는 업체들과는 달리 전국적인 유통망을 갖고 있는 전문 도매업자를 말한다. 여기에는 식육 유통업에 종사하는 대부분의 육가공업체들과 대기업들의 대리점 등이 포함된다.

여기서 수입업자들의 마진에 대한 논란이 있을 수 있다. kg

당 300원이면 톤당 30만원, 20톤들이 1콘테이너에 6백만원, 10콘테이너 2백톤이면 6천만원, 100콘테이너 2천톤이면 6억원의 수익을 올릴 수 있다는 추론이 가능하다. 그러나 결론부터 말하면 결코 아니다. 우리나라의 월평균 수입 삼겹살 시장은 소비가 정상적으로 이뤄진 예년에는 4천톤, 작년에는 3천톤 안팎으로 추정되고 있다. 따라서 전체시장에서 발생하는 수익은 약 9억원 안팎, 만약 50개 업체가 수입 업무에 관계하고 있다면 산술적으로 계산해도 업체별로 월 약 1천8백만원 정도의 수익이 발생한다는 결론이다. 이것도 정상적인 영업이 이뤄진다는 전제하에서만 그렇다. 내노라하는 대기업 상사들이 백기를 들고 있는 것도 이 때문이다.

도매과정을 거친 수입 삼겹은 중상들을 통해 소매업소와 음식점을 통해 최종 소비단계를 맞는다. 이 과정에서 문제의 소지가 있다는 게 고기관을 아는 대다수 관계자들의 일치된 의견이다. 도매업자들은 치열한 경쟁과 수입 삼겹살의 수입물량 및 가격동향을 너무나 잘 아는 소매업자들에게 정상적인 영업이익 이외의 이익을 볼 수 있는 상황이 더 이상 아니다. 따라서 소매업자와

음식업소는 상황이 다르다는 것이다. 제도적인 맹점도 있다. 쇠고기의 경우 한우전문점과 수입육 전문점으로 각각 나눠 영업케 함으로써 둔갑판매 소지를 원천적으로 봉쇄하고 있으나 돼지고기는 국내산과 수입산을 같이 판매할 수 있게 되어 있다. 이에 따라 수입 삼겹살의 국내산 둔갑 사례가 빈발하고 있다. 농림부가 지난해 12월

농림부가 지난해 12월 2일 발표한 수입 삼겹살의 원산지표시 위반 건수를 보면 수입 농산물 중 가장 많은 1천 2백82건으로 나타나고 있다. 이같은 이유는 국내산과 수입산 삼겹살의 가격차가 kg당 2천원을 넘어서면서 소매업소는 국내산보다 수입 삼겹살을 국내산으로 팔아야 더 많은 이익을 낼 수 있기 때문이다. 사실 국내 식육소매업소중 백화점, 할인점 등 대형업소를 제외한 소형매장의 경우 원산지를 표시하는 경우는 매우 드물다.

2일 발표한 수입 삼겹살의 원산지표시 위반 건수를 보면 수입 농산물 중 가장 많은 1천2백 82건으로 나타나고 있다. 이같은 이유는 국내산과 수입산 삼겹살의 가격차가 kg당 2천원을 넘어서면서 소매업소는 국내산보다 수입 삼겹살을 국내산으로 팔아야 더 많은 이익을 낼 수 있기 때문이다. 사실 국내 식육소매업소중 백화점, 할인점

등 대형업소를 제외한 소형매장의 경우 원산지를 표시하는 경우는 매우 드물다. 음식점의 사정은 더욱 심각해 눈을 씻고 찾아봐도 수입산 삼겹살을 사용하고 있다는 안내를 발견할 수가 없는 실정이다.

이제 국내산 삼겹살의 문제점도 정확히 지적되어야 한다. 첫 번째로 가장 심각한 것은 위생 문제이다. 수입산 삼겹살의 위생문제는 거의 없다고 봐도 무방하다. 문제가 있을 경우 검역과정을 통과할 수 없기 때문이다. 반면 국내산은 잔류 항생제 문제로부터 자유롭지 못하다는 것이 고기 전문가들의 공통된 지적이다. 이 문제는 양돈업계에서 해결해야 할 가장 중대한 사안이다. 만일 언론에서 국내산 돼지고기의 잔류 항생제 문제를 사실대로 조사, 보도할 경우 양돈업계는 그 어떤 약재보다 심각한 타격을 받을 것이기 때문이다.

두번째는 규격화다. 수입 삼겹살의 경우 제품이 마치 공산품처럼 규격화되어 있다. 그러나 우리는 지난해 규격돈 출하율이 40% 수준에 머물고, 부분육 유통도 아직 60%선을 넘어서지 못하고 있는 것으로 추정되고 있다. 향후 부분육 유통이 더욱 일반화되면 원료돈을 규격화하지 않고는 출하 자체가

불가능하게 되는 시대가 몇년 안에 올 것으로 전망된다.

세번째는 생산성이다. 얼마 전 강원도 원주지역 양돈단지 를 방문했을 때 우리나라의 모돈 마리당 연간 이유두수가 12두 안팎일 것이라는 농장 관계자의 말을 들었다. 농장주들이 일주일에 한번도 농장에 들어가지 않는 등 관리가 부실하기 때문이라는 것이다. 생산성이 뒷받침되지 않고는 아무것도 이뤄낼 수가 없다. 물론 올해는 환율폭등으로 수입이 전혀 이뤄지지 않을 가능성이 매우 높다. 그러나 이 또한 우리에게 반드시 유리하게 작용하지 만



은 않을 것이다. 반그시 치르게 되어 있는 수염로 납부기간이

잠시 유예된 것 이외의 어떤 의 미도 없기 때문이다. **養豚**

'97년 11월 돼지도체(박피) 등급 판정결과

(단위 : 두, 원)

구 분	축협서울공판장		서울 우성농역		부산 동원산업		김해 태강산업	
	두 수	평균경락가	두 수	평균경락가	두 수	평균경락가	두 수	평균경락가
A	11,852	2,552	5,035	2,565	2,908	2,628	2,345	2,604
B	13,641	2,323	6,247	2,441	4,523	2,553	3,111	2,485
C	5,531	2,109	2,786	2,253	1,514	2,441	1,217	2,315
D	4,063	1,947	2,195	2,093	1,050	2,209	855	2,076
E	5,343	1,271	2,281	1,238	2,947	1,363	2,498	1,339
계	40,430	2,184	18,544	2,257	12,942	2,258	10,026	2,172

(판정기관 : 축산물등급판정소)