



특 집

수입산 돼지고기의 국내 잠식을 막아라!

시
장

수입돼지고기는 영원한 적(?), 지속적 견제 필요

돼

지고기가 수입자유화된지 꼭 6년이 흐르고 있다. 결론부터 끄집어 내자면 “수입돼지고기는 항상 예의주시해야 한다”는 사실이다. 그리고 지속적인 ‘관심과 견제’가 필요하다는 것이다. 잠시 방심하다보면 어느새 시장은 예상 외로 점령돼 있기 때문이다.

그 대표적인 것이 수입쇠고기 시장이다. 수입쇠고기 시장은 벌써 자급률 기준, 전체 시장의 60%를 넘어서고 있다.

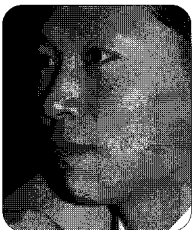
지난 97년 7월 시작으로 수입자유화된 돼지고기는 검역기준 98년 5만5천6백73톤, 99년 14만1천9백54톤, 2000년 9만5천8백92톤, 2001년 5만1천5백16톤, 2002년 7만1천45톤, 2003년 9월 현재 4만8천1백35톤 등이 수입됐다.

특히 냉장육 수입이 본격화되기 시작한 지난 99년에는 수입자유화 이후 가장 많은 양의 돼지고기가 수입됐다.

이와 함께 돼지고기 수입국도 처음에는 10개국 내외에서 지금은 14개국이 넘어서고 있다. 브랜드도 20여개를 넘어서고 있다. 수입부위에 있어서도 삼겹살을 필두로 목살, 갈비, 등뼈, 족 등 전부위가 들어오고 있다 해도 과언이 아닐 정도다.

특히 삼겹살 공화국으로 오명(?)을 안고 있는 우리 나라의 돼지고기 소비실태는 수입부위에서도 이를 잘 증명해주고 있다. 수입자유화 이후부터 현재까지 매년 삼겹살 수입은 연평균 70%대를 유지하고 있다.

또한 수출국에서도 “한국의 돼지고기 시장은 삼겹살 외에는 없다”할 정도로 인식이 돼 있다.



권영철 대표이사
(주)미트저널



수출국에 있어서도 크게 유럽과 북미로 대별되고 있다. 최근에 들어서는 칠레산 수입 돼지고기가 인기를 끌면서 남미 지역과 호주까지 합세, 4개 대륙이 한국의 돼지고기 시장을 공략하고 있다.

다시 말해 아시아 대륙을 제외한 전세계 돼지고기 강국들이 한국시장에 관심을 쏟고 있다는 것이다.

유럽지역으로는 네덜란드, 프랑스, 헝가리, 덴마크, 벨기에가 주축을 이루고 있다. 북미 지역으로는 캐나다, 미국을 들 수 있다. 남미 지역에서는 칠레, 멕시코 등이 선발 주자로 나서고 있다.

또 현재까지 수입위생조건이 체결되지 않고 있으나 향후 남미 지역의 브라질 등 주변국가들도 한국으로의 수출

을 준비하고 있는 것으로 알려지고 있어 귀추가 주목되고 있다.

이처럼 한국의 돼지고기 수입육시장은 지난 6년 동안 각국의 치열한 '전쟁터'로서의 역할을 담당했다. 또한 매년 시장상황에 따라 '뜨고, 지는' 국가와 브랜드가 갈라지면서 수입업체들은 다각적인 방안을 추진하고 있다.

1. 소비자, 수입·국산 구분 못하고 먹는다

특히 수입업체들은 조금이라도 국산육과 똑같은 스펙을 만들려고 노력하고 있다. 이를 위해 업체들은 1년에도 몇 차례 수출패커를 방문, 스펙관리와 새로운 상품 개발에 심혈을 쏟고 있다.

이는 역설적으로 말하면 1차 수입업체 손을 떠나 수입 돼지고기는 실수요자인 소비자들 입에 들어갈 때나, 손에 들릴 때 국산육으로 둔갑될 수 있는 여지가 다분하다는 얘기다.

이와 같은 실례는 매년 수없이 적발되어 사법처리를 받기가 부지기수라는 사실에서도 입증되고 있다.

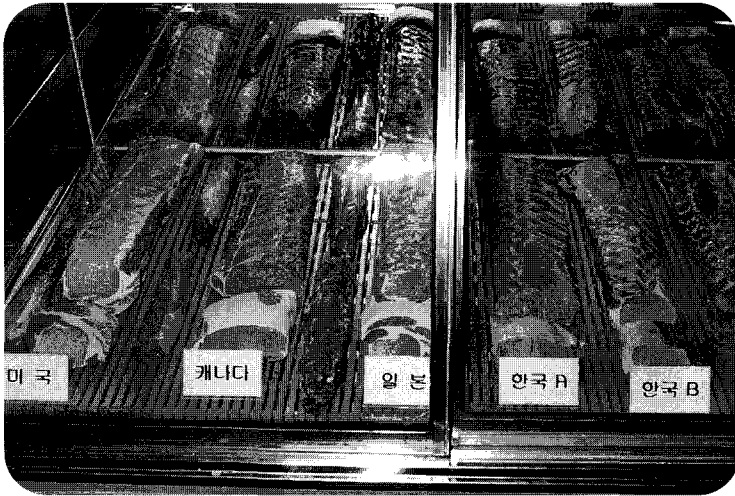
반대로 이는 수입돼지고기와 국산돼지고기에 대해 소비자들 대부분이 구분하지 못한다고 볼 수 있다. "국산, 수입산 구분하고 먹을 수 있는 소비자가 몇이나 되겠습니까. 그냥 국산돼지고기 주세요. 우리 것 주세요"라고 지적하는 어느 음식점 주인의 말은 이를 대변하고 있다.

한 마디로 안타까운 일이

<표 1> 돼지고기 수입동향(2003.9 검역기준)

(단위: 톤)

부 위 명	전월 누계 (A)	'03. 9월				누계(A+B)	비율(%)
		상 순	중 순	하 순	계(B)		
갈 비	4,157	137	255	304	696	4,853	10.14
뒷 다 리	176	47	-	-	47	223	0.46
등 심	174.1	-	25	0.2	25.2	199.3	0.41
목 심	3,274	79	88	126	293	3,567	7.45
삼 겹 살	31,405	974	1,269	1,414	3,657	35,062	73.29
안 심	18	-	-	-	0	18	0.03
앞 다 리	3,054	20	93	130	243	3,297	6.89
기 타	490	23	24	82	129	619	1.29
계	42,748.1	1,257	1,730	1,974.2	4,961.2	47,838.3	99.96



● 소비시장에서 수입육에 대한 다양한 대처방안 중 당장 효율성을 거둘 수 있는 것은 '음식점에서의 원산지 표시제' 뿐이라는 사실이다.

아닐 수 없다. 더 나아가서 수입돼지고기가 시장에 얼마나 잠식하고 있는가를 알 수 있는 현실적인 대목이다.

무엇보다 수입량과 국내 생산량을 통계적 수치로 따져본다면 수입육이 턱 없어 보이지만 실상은 그렇지 않다. 이는 일부 돼지고기 전문음식점에서 기인되고 있겠지만 수입돼지고기에 대한 소비자들의 부정적인 인식이 많이 사라지고 있음을 엿보게 한다는 측면에서 그냥 지나칠 사안은 아니기 때문이다.

더욱이 수치상 자급률이 지난해 기준 국내 돼지고기 생산량이 수입량 대비 90%를 넘어선다 해서 소비시장에서 수입육이 설 땅을 잃었다고 생각한다면 상당한 오관이다.

문제는 소비자들과 직접 대면하고 있는 일부 음식점 등이 수익성을 이유로 들어 수입육을 찾기도 하고, 국내산과 수입육을 섞어 사용하고 있다는 것이다. 이러한 업소를 찾는 거의 대부분의 소비자들은 수입육과 국산육을 구분하지 못한다는 얘기도.

2. 음식점, 원산지 표시제 왜 안하나

유통 경로를 역추적해보면 시장에서 수입육이 얼마나 침투해 있는지 엿볼 수 있다. 눈에 확연하게 띄지는 않지만 '가랑비에 옷 젖듯이' 작은 양으로도 큰 영향을 미칠 수 있다는 것이다.

이와 함께 하이포크, 도드

람포크, 후레쉬포크, 크린포크 등 국내 내놓으라는 육가공업체들이 지난 10여년 가까이 닦아 놓은 냉장육 시장이 어느 정도 소비자들에게 인지도가 높아지면서 최근 들어 수입냉장육이 무임승차, 호기를 맞고 있다. 예전에는 냉동육만 신경을 쓰면 됐던 것이 이제는 냉장육까지 관심을 집중시켜야 되는 등 여간 번거롭지 않다.

상황이 이렇다면 소비시장에서 수입육에 대한 다양한 대처방안 중 당장 효율성을 거둘 수 있는 것은 '음식점에서의 원산지 표시제' 뿐이라는 사실이다.

이 문제에 대해서는 농림부의 경우 시행을 요청하고 있으나 외교통상부, 보건복지부 정부 관련부처들이 WTO, 외식업체 등의 반발에 부딪혀 반대하고 있는 입장이다.

그러나 명확히 따진다면 음식점에서의 원산지 표시제 추진은 육류 수출국들의 반대라는 명분을 걸고 있으나 그렇지 않다. 또 이러한 말들은 그렇게 설득력을 싣고 있지 않다는 것이다.

또한 둔갑판매 문제는 원천적 차단을 위해서는 적발업체에 대해서는 두 번 다시 영업 활동을 할 수 없을 정도의 초



수입업체들은 조금이라도 국산육과 똑같은 스펙을 만들려고 노력하고 있다. 이를 위해 업체들은 1년에도 몇 차례 수출패커를 방문, 스펙 관리와 새로운 상품 개발에 심혈을 쏟고 있다.

이는 역설적으로 말하면 1차 수입업체 손을 떠나 수입돼지고기는 실수요자인 소비자들 입에 들어갈 때나, 손에 들릴 때 국산육으로 둔갑될 수 있는 여지가 다분하다는 얘기다.

상황이 이렇다면 소비시장에서 수입육에 대한 다양한 대처방안 중 당장 효율성을 거둘 수 있는 것은 음식점에서의 원산지 표시제' 뿐이라는 사실이다. 이제는 막연하게 '수입육을 견제해야 한다'는 식은 안될 것이다. 수입돼지고기 소비시장에 대한 철저한 분석을 시작하자.

어떻게 팔려 나가고, 어떤 방법으로 음식점 등에서 소비자들에게 판매되고 있는지. 또한 소비자들을 대상으로하는 대대적인 비교시식회를 통해 국내산 돼지고기가 수입육보다 우수하다는 것을 소비자들이 피부로 느끼게끔 해야 할 것이다.

강력 법적조치가 뒤따라야 할 것이다.

예컨대 일본처럼 수입육의 둔갑판매시 소비자들의 철저한 외면으로 사업을 영위할 수 없을 정도로 도덕적 치명타를 가할 정도의 국민적 인식이 필요한데 우리는 그렇지 않기 때문이다.

이같은 사안은 "전쟁터에서 싸워보지도 않고 두 손 드는 꼴이다"는 것이 업계 전문가들이 지적하는 문제의 핵심이다. 특히 전문가들은 "이 문제가 해결되지 않는 한 소비시장에서만큼은 돼지고기 역시 시간이 흐르면 쇠고기 시장처럼 수입육 시장으로 변해 갈 것"이라고 우려를 나타냈다.

돼지고기 시장과 크게 떨어져 있지 않은 쇠고기시장을 들여다보면 돼지고기 시장에서의 대응책을 만들 수 있을 것이다.

이는 지금부터 철저한 준비가 절실하다는 지적이다.

이제는 막연하게 '수입육을 견제해야 한다'는 식은 안될 것이다. 수입돼지고기 소비시장에 대한 철저한 분석을 시작하자. 어떻게 팔려 나가고, 어떤 방법으로 음식점 등에서 소비자들에게 판매되고 있는지. 또한 소비자들을 대상으로하는 대대적인 비교시식회를 통해 국내산 돼지고기가 수입육보다 우수하다는 것을 소비자들이 피부로 느끼게끔

해야 할 것이다.

얼마전 미국을 다녀온 업계 한 관계자는 "미국의 생산자단체가 거두는 양돈자조금 전체 가운데 65%가 유통 및 소비자를 상대로 한 소비홍보에 투입되고 있다"는 것은 우리에게 많은 것을 시사하고 있다. **양돈**

