

국내 돼지고기 유통 동향과 유통수급 균형방안



양형조 실장
(사)한국육류유통수출입협회

1. 머리말

분노처리 단속강화, 배합사료 인상에 따른 생산비 상승 및 소모성 질병에 의한 생산성 저하 등으로 국내 돼지 사육여건이 악화되면서 돼지고기 생산량도 점점 둔화되고 있다. 돼지고기 소비량이 증가하는 추세에서 국내 돼지고기 생산량 감소는 곧 수입 돈육의 증가를 가져오고 있으며, 수입육 증가는 국내산 돼지고기 유통시장의 점유율을 저하시키고 있다.

설상가상 세계통상 여건이 '95년 WTO(World Trade Organization)가 출범한 이후 지속되어 온 세계 무역질서가 칸쿤 WTO각료회의 결렬 이후 지연됨에 따라 다자간 협상과 함께 자유무역협정(FTA : Free Trade Agreement)을 중심으로 한 지역주의가 가속화되고 있는 경향이 있다. 이런 상황에서 FTA체결은 국내 돼지고기 수입을 증가시키는 요인으로서 국내 돼지고기 유통시장에 큰 위협적인 요인으로 작용하고 있다.

더욱이 국내 돼지고기 생산량 감소로 인한 가격상승과 냉장육 위주 유통 및 삼겹살에 편중된 소비문화로 인해 냉장육 수입 물량이 증가하고 있고, 일부 냉동육의 냉장육 둔갑 판매 현상은 더욱 국내 양돈업의 부정적인 요인으로 작용하고 있다.

2. 국내 돼지고기 유통동향

가. 돼지고기 부위별 생산량 및 수입량

국내 돼지고기 생산량은 '02년 최대치를 나타낸 후 감소 추세를 나타

내어 지난 해 생산량은 <표 1>에서와 같이 656.2천톤으로서 '05년도 701.5천톤에 대비하여 6.5% 감소할 것으로 예상된다. 그러나 비육돈 출하두수는 전년도에 대비하여 감소한 반면에 두당 출하체중은 증가함으로써 고 품질의 돈육을 생산하고자 하는 양돈농가의 의지를 나타냈다. 반면 가격이 상승하면서 두당 판매 조수익을 높이기 위해 고단백질의 육성기 사료를 급여하고 출하일령을 늘리려는 일부 양돈농가의 사육경향도 나타났다.

'06년 돼지고기 수입량은 <표 1>에서와 같이 198.6천톤(잠정치)로서 사상 최대치로서 '96년 41.4천톤에 대비하여 370% 증가했으며, 대일 돈육 수출이 중단되었던 '00년도 95.9천톤에 대비하여 105% 증가했다. 부위별 수입비율은 '00년전까지는 대부분 선호부위만 수입 대상이었으나, 이후 저지방부위도 수입 증가세를 나타내어 삼겹살의 경우 절대물량은 증가하였으나, 수입비율은 '06년 44.6%로서 '00년 71.3%, '96년 49.5%에 대비하여 감소했다.

국가별로는 삼겹살의 경우 주로 유럽산, 가공용 목전지 부위의 경우 북미산을 수입되는 경향이였다. 그러나 '04년 미국산 쇠고기 수입중단이후 북미산은 증가한 반면에 유럽산은 감소하고 있다. 미국산의 경우 쇠고기 수입업체가 쇠고기에서 돼지고기 수입으로 전환되었고, 국내산 가격이 상승

하고 냉장육 위주의 소비경향에 맞추어 냉장육 선호도가 증가하였기 때문이다. 반면에 유럽산의 경우 '06년의 경우 월드컵으로 인해 소비량이 증가하였으나, 생산량은 여름철 폭염과 동구 유럽이 유럽연합에 합병하면서 노동력이 이동하고, 더불어 소비량 또한 증가하면서 현지 가격상승이 발생하였기 때문이다.

나. 돼지고기 부위별 소비량

국내 돼지고기 소비는 삼겹살, 목심, 갈비에 편중됨으로서 선호 부위에 대한 수입량은 증가한 반면에 저지방 부위는 국내 생산량이 증가할수록 과잉 생산으로 국내 양돈업 발전에 저해 요인으로 작용하고 있다. 소비량에 비해서 생산량이 부족했던 '90년대 이전까지만 해도 저지방 부위는 육가공업체에게 큰 문제가 되지 않았으나 '00년 3월 대일수출이 중단되면서 육가공업체의 큰 고민거리가 되고 있다.

'06년을 기준으로 선호부위의 소비비율은 <표 2>에서와 같이 66.58%, 저지방 부위는 33.42%로서 '00년에 대비하여 저지방 부위의 소비비율은 감소하고, 선호부위의 소비비율은 증가추세가 지속되고 있다. 국내산 생산량이 감소하고 선호 부위에 대한 수입물량이 증가하면서 선호부위의 소

<표 1> 연도별 돼지고기 생산량과 수입추이

(단위 : 천원)

| 구분 | 안심 | 등심 | 후지 | 삼겹살 | 목심 | 갈비 | 전지 | 기타 | 계 | |
|-----|-------------|-------|-------|-------|-------|------|------|-------|------|-------|
| 생산량 | '06 | 10.9 | 97.0 | 168.3 | 111.7 | 57.6 | 52.0 | 104.9 | 53.8 | 656.2 |
| | '05 | 11.6 | 103.7 | 179.9 | 119.5 | 61.6 | 55.6 | 112.1 | 57.5 | 701.5 |
| | 두당 비율 | 1.65 | 14.78 | 25.65 | 17.03 | 8.78 | 7.93 | 15.98 | 8.20 | 100.0 |
| 수입량 | '06 | 0.1 | 0.7 | 1.8 | 88.5 | 38.8 | 23.5 | 2.4 | 42.9 | 198.6 |
| | '05 | 0.8 | 0.7 | 1.2 | 83.1 | 24.8 | 24.1 | 14.5 | 24.5 | 173.6 |
| | 비율('06/'05) | △87.5 | - | 1.5 | 6.5 | 56.5 | △2.5 | △83.4 | 75.1 | 14.4 |

※ 주 : '06년도 생산량은 출하두수 12,816두, 두당 정육 생산량은 51.2kg 기준.

<표 2> 부위별 돼지고기 소비 추이

(단위 : %)

| 구 분 | 두 단 생산비율 (A) | 소 비 량 | | | | | | |
|------------|--------------------|-------|-------|------------|------------|-------|-------|-------|
| | | '96 | '00 | '05 (B) | '06 (C) | 차 이 | | |
| | | | | | | C - B | A - C | |
| 저지방 부 위 | 안 심 | 1.65 | 1.37 | 1.36 | 1.47 | 1.43 | △0.04 | 0.22 |
| | 등 심 | 14.78 | 12.50 | 12.84 | 11.60 | 10.81 | △0.79 | 3.97 |
| | 후 지 | 25.65 | 22.50 | 20.80 | 20.40 | 21.18 | 0.78 | 4.47 |
| | 소 계 | 42.08 | 36.37 | 35.00 | 33.47 | 33.42 | △0.05 | 8.66 |
| 선 호 부 위 | 삼 겹 살 | 17.03 | 20.00 | 22.20 | 22.35 | 22.67 | 0.32 | △5.64 |
| | 목 심 | 8.78 | 9.35 | 9.50 | 10.25 | 10.22 | △0.03 | △1.44 |
| | 전 지 | 15.98 | 16.74 | 15.72 | 14.90 | 14.93 | 0.03 | 1.05 |
| | 갈 비 | 7.93 | 8.30 | 7.63 | 9.43 | 8.76 | △0.67 | △0.83 |
| | 잡 육 | 8.20 | 9.24 | 11.00 | 9.60 | 10.00 | 0.40 | △1.80 |
| | 소 계 | 57.92 | 63.63 | 65.00 | 66.53 | 66.58 | 0.05 | △8.66 |

*주 : 정부 통계자료에 의거하여 산출한 것임.

비비율도 증가한 것으로 분석되며 저지방에 대한 전체 소비량은 절대량 측면에서 증가 추세다.

다. 육가공업체의 돼지고기 판매

국내 돼지 가격형성 형태가 지육가격의 경우 도매시장에 의해서 결정되지만 부위별 유통가격은 부위별 수급에 따라서 지역별, 업체별, 브랜드별로 공급자와 수요자 상호 협의에 의해서 결정된다. 즉 지육가격은 도매시장을 매개체로 결정되며, 육가공업체와 양돈농가는 도매시장을 기준으로 등급제 또는 지급률에 의해서 또 서울권, 수도권, 전국권, 경남권 등에 의해서 거래되고 있다. 육가공업체와 양돈농가간 비육돈 거래는 방법은 약간 다르나 도매시장 가격을 기준하여 결정된다. 그러나 육가공업체의 부위별 판매가격은 불안정한 시장정보에 의해 또 구매자인 대형 유통업체에 의해서 결정되고 있어, 가격결정에 있어서 육가공업체는 많은 경영상 어려움을 겪고 있다.

이렇게 국내 비육돈 및 돼지고기 가격결정 메커

니즘에 의해서, 또 국내 돼지고기 소비문화로 인해 육가공업체의 경영악화가 지속되고 있다. 더욱이 냉장육을 선호하는 특성으로 인해 냉장육 판매가 업체 입장에서는 필연적이나 품질 저하 및 판매 부진으로 냉동 처리가 불가피할 실정이다. '06년도 부위별 냉장육 판매비율은 <표 3>에서와 같이 삼겹살의 경우 80~89%, 후지 40~55%로서 성수기일수록 또 하반기일수록 높게 나타났다.

라. 돼지고기 부위별 유통가격

'06년도 돼지고기 부위별 유통가격은 <표 4>에서와 같이 '05년도 대비하여 저지방 부위(등심, 안심, 후지)는 상승한 반면 선호부위(삼겹살, 목심, 전기, 갈비)는 하락했다. 지육가격 대비 부위별 가치는 저지방 부위의 경우 상승한 반면에 선호 부위는 하락했다. 등심의 경우 지육대비 유통가격비율이 '05년도에는 101%이었으나, '06년도에는 115%로서 14% 증가했다. 삼겹살의 경우 '05년도 238%에서 '06년도에는 220%로서 18% 하락하는

<표 3> 육가공업체 월별 냉장육 판매비율

(단위 : %)

| 구 분 | 안 심 | 등 심 | 후 지 | 삼 겹 | 목 심 | 전 지 | 갈 비 |
|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| '06. 1 | 80 | 50 | 52 | 83 | 79 | 79 | 78 |
| 2 | 80 | 53 | 52 | 80 | 77 | 71 | 58 |
| 3 | 84 | 50 | 55 | 86 | 86 | 65 | 58 |
| 4 | 80 | 52 | 53 | 83 | 83 | 69 | 57 |
| 5 | 83 | 54 | 46 | 82 | 85 | 69 | 59 |
| 6 | 85 | 53 | 55 | 89 | 84 | 70 | 57 |
| 7 | 81 | 50 | 46 | 86 | 86 | 71 | 49 |
| 8 | 88 | 49 | 53 | 85 | 87 | 67 | 42 |
| 9 | 79 | 51 | 47 | 89 | 87 | 71 | 69 |
| 10 | 77 | 45 | 46 | 87 | 79 | 68 | 60 |
| 11 | 80 | 44 | 40 | 85 | 83 | 69 | 52 |

※조사 : (사)한국육류유통수출입협회

<표 4> 돼지고기 부분육 유통가격

(단위 : 원/kg)

| 연 월 | 지 육 | 저지방 부위 | | | 선호 부위 | | | |
|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | 안 심 | 등 심 | 후 지 | 삼겹살 | 목 심 | 갈 비 | 전 지 |
| '00. 3 | 2,601 (100) | 5,780 (222) | 5,102 (196) | 3,335 (128) | 6,994 (269) | 6,950 (267) | 6,190 (238) | 3,445 (132) |
| '01. 3 | 2,279 | 2,365 | 2,031 | 1,832 | 7,163 | 6,333 | 4,665 | 2,852 |
| '02. 3 | 2,787 | 2,850 | 2,825 | 2,800 | 7,950 | 6,975 | 5,025 | 3,400 |
| '03. 3 | 2,280 | 2,633 | 2,073 | 1,720 | 7,640 | 5,980 | 4,387 | 3,000 |
| '04. 3 | 3,361 | 3,500 | 3,260 | 2,740 | 9,440 | 7,680 | 6,420 | 3,920 |
| '05. 2 | 3,896 (100) | 3,930 (101) | 3,810 (98) | 3,580 (92) | 9,270 (238) | 7,900 (203) | 6,440 (165) | 4,630 (119) |
| '06. 3 | 3,508 (100) | 4,050 (115) | 3,930 (112) | 3,340 (95) | 7,710 (220) | 6,920 (197) | 6,310 (180) | 4,280 (122) |
| 가치변화('06-'05) | - | 14 | 14 | 3 | △18 | △6 | 15 | 3 |

※자료 : 한국육류유통수출입협회, "육류 유통 및 소비실태조사 보고" 2006.

현상을 나타냈다. 이처럼 선호 부위는 수입량의 증가로 가격이 하락하였으나 저지방 부위의 경우 홍보 확대와 제품개발을 통해서 소비량이 증가하면서 가격도 상승하는 현상을 나타냈다.

3. 돼지고기 부위별 수급 실적

돼지고기는 타 육류에 비해서 선호도가 높았고,

생산측면뿐만 아니라 수요측면에서도 고도 성장률을 해왔다. 지난 10년간 국내 돼지고기 공급량은 22.0%, 소비량은 20.3%의 성장률을 나타냈다. 그러나 국내 돼지고기 공급량 중 국내산 생산량 증가율은 1.4% 증가한 반면에 수입량은 391.3%로서 상대적으로 국내산 사육여건이 위축되었다. 이는 수입자유화 이후 경쟁력이 약한 일부 양돈농가의 사육두수 감축 및 폐업 등의 요인도 있으나, 최

근에 접어들면서 질병에 의한 생산성이 저하되고, 환경에 대한 제도적 강화 등 사육여건이 개선되지 못하고 악화되었기 때문이다.

'06년 국내 돼지고기 자급률은 <표 5>에서와 같이 76.4%로서 전년도 83.7%에 대비하여 7.3% 하락했다. 이는 '00년 이후 계속되어 것으로서 상대적으로 수입육이 증가한 셈이다. 소비량은 증가한 반면 국내 생산여건의 악화로 생산성 저하된 결과다. 더욱이 '07년도에도 자급률은 75.3%로 하락하여 '06년도에 비해서 국내 생산여건은 개선되지 않을 것으로 전망된다.

<표 5> 돼지고기 수급 실적과 전망 (단위 : 톤)

| 구 분 | '05 (실적치) | '06 (잠정치) | '07 (추정치) | 증감(%) ('07/'06) | |
|----------|--------------|--------------|--------------|---------------------|-------|
| 공 급 | 이 월 량 | 24,746 | 46,633 | 30,000 | △35.7 |
| | 생 산 량 | 701,451 | 656,179 | 658,432 | - |
| | 수 입 량 | 173,598 | 198,589 | 233,155 | 17.4 |
| | 소 계 | 899,870 | 901,401 | 921,587 | 2.2 |
| 수 요 | 소 비 량 | 838,479 | 858,401 | 871,587 | 13.2 |
| | (1인당/kg) | (17.82) | (17.77) | (17.90) | (0.7) |
| | 수 출 량 | 14,738 | 13,000 | 20,000 | 53.8 |
| 재 고 량 | 46,633 | 30,000 | 30,000 | - | |
| 자 급 륜(%) | 83.7 | 76.4 | 75.3 | - | |

한편 부위별 자급률은 '06년 기준으로 <표 6>에서와 같이 저지방 부위의 경우 등심 104.5%, 안심

<표 6> 돼지고기 부위별 수급 추정치('06년)

(단위 : 톤)

| 구 분 | 안 심 | 등 심 | 후 지 | 삼겹살 | 목 심 | 갈 비 | 전 지 | 기 타 | 계 | |
|--------|-------|--------|--------|---------|---------|--------|--------|---------|--------|---------|
| 공 급 | 이월량 | 101 | 1,695 | 2,768 | 31,365 | 3,511 | 3,389 | 1,864 | 1,960 | 46,653 |
| | 생산량 | 10,827 | 96,983 | 168,310 | 111,747 | 57,613 | 52,035 | 104,857 | 53,807 | 656,179 |
| | 수입량 | 109 | 652 | 1,787 | 88,491 | 38,784 | 23,493 | 2,383 | 42,889 | 198,589 |
| | 소 계 | 11,037 | 99,331 | 172,866 | 231,604 | 99,908 | 78,917 | 78,917 | 98,656 | 901,421 |
| 수 요 | 소비량 | 10,587 | 92,791 | 164,666 | 222,094 | 96,278 | 75,197 | 75,197 | 94,366 | 858,421 |
| | 수출량 | - | 4,290 | 4,420 | - | - | - | - | - | 13,000 |
| 재 고 량 | 450 | 2,250 | 3,780 | 9,510 | 3,630 | 3,720 | 3,720 | 4,290 | 30,000 | |
| 자급률(%) | 102.3 | 104.5 | 102.2 | 50.3 | 59.8 | 69.2 | 139.4 | 57.0 | 76.4 | |

*주 : 수급 자료는 11월 자료를 기준으로 '06년 1년 치를 추정한 것임.

102.2%, 후지 102.2%로 소비량에 비해 과잉생산인 반면에 선호부위의 경우 삼겹살 50.3%, 목심 59.8%, 갈비 69.2%로 각각 분석되었다. 국내 소비량에 대비하여 선호부위의 과소 생산으로 상대적으로 수입량은 증가할 수밖에 없는 실정이다.

선호 부위인 삼겹살의 완전자급을 위한 사육두수는 <표 7>에서와 같이 '06년 자급률을 기준으로 10,832천두로서 현 수준에 대비해서 출하두수는 2,341천두를, 사육두수는 1,463천두 추가 사육해야 할 것으로 분석된다. 반면에 과잉 생산되고 등심을 기준으로 완전 자급을 위해서는 반대로 사육두수는 현 수준에서 51.2천두 감소해야 할 것으로 분석된다. 그러나 만일 삼겹살 생산량을 기준으로

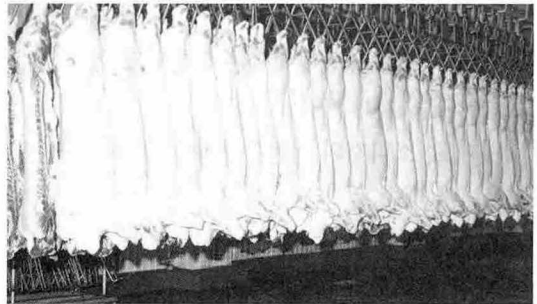
<표 7> 국내 돼지고기 부위별 수급균형을 위한 사육두수 ('06년 기준)

| 구 분 | 삼겹살 100% 자급할 경우 | 등심 100% 자급할 경우 | |
|-------------|--------------------|-------------------|--------|
| 현수준 (톤) | 소 비 량 | 231,604 | 92,791 |
| | 생 산 량 | 111,747 | 96,983 |
| | 자 급 륜(%) | 50.3 | 104.5 |
| 자급률 100% | 추가 생산량(톤) | 119,857 | △4,192 |
| | 추가 출하두수(천두) | 2,341 | △81.9 |
| | 추가 사육두수(천두) | 1,463 | △51.2 |
| 총 사육두수(천두) | 10,832 | 9,318 | |

*주 : 출하두수와 사육두수의 비율은 160%를 기준하여 산출.

국내 돼지고기 유통시장은 ▲ 도매시장 가격의 불안정, ▲ 지육가격과 소비자 가격간의 가격연
 동률 저조, ▲ 등급별 판매제 미정착으로 인한 고품질 생산의지 부족, ▲ 돼지고기 안전성에 대
 한 소비자 신뢰도 부족, ▲ 부위별 유통가격의 체계적 부족 집계 등의 문제점으로 인해 불안정
 한 거래가 이루어지고 있어 이를 시급히 개선해야 한다.

사육두수를 증가할 경우 저지방 부위의 과잉생산
 량은 더욱 증가할 것이며, 등심 생산량을 기준으
 로 사육두수를 감축시킬 경우에는 선호부위의 수
 입량은 더욱 증가할 것이기 때문에 수입에 의한
 손실과 사육에 위한 이익을 고려하여 국내 적정
 사육두수를 결정하여야 할 것이다.



4. 국내 돼지고기 유통의 문제점과 부위별 수급균형 방안

국내 돼지고기 부위별 유통시장은 지육가격에
 의해서 영향을 받으나, 부위별 수요에 따라 시장
 실정을 반영할 수 있는 제도적인 방법이 부족하여
 불안정하고, 불공정한 거래가 이루어지고 있다.

즉 국내 돼지고기 유통시장은 첫째로, 도매시
 장의 가격이 불안정하다. 국내 돼지고기 지육가
 격은 전국 14개 도매시장에서 결정되나 도축 및
 경매두수가 전체 16.8%를 차지하고, 그 작업비율
 도 점점 감소 추세이기 때문이다. 도매시장의 경
 매가격이 불안정할 경우 생산농가뿐만 아니라 육
 가공업체에서도 체계적이고 계획적인 경영이 불
 가능하여 국내 양돈 관련업 모두에 영향을 미치기
 때문이다.

둘째로, 지육가격 등락이 소비자 가격에 반영되
 는 변동률이 적어 생산자, 유통업체 등의 불만이
 높다. 지육가격이 변동할 경우 소비자 가격에 반

영되지 않거나, 또는 연동의 폭이 적은 경우가 많
 다. 이는 기존에는 식육 판매점이 영세하여 생계
 비 유지 차원에서 일정한 마진을 획득하기 위해
 불가피하였으나, 최근에는 식육 판매업체가 대형
 화되면서 판매가격이 육가공 및 유통업체보다는
 판매업체에 의해서 결정되고, 가격변동도 더 둔화
 되는 경향이다.

셋째로, 소매단계에서의 등급별 판매제 미 정착
 으로 고품질 생산을 위한 적극적인 정착이 부족하
 다. 국내산 돼지고기의 품질향상과 유통의 표준
 화, 규격화를 통해 우리나라 양돈업의 국제 경쟁
 력을 높이고저 실시해 온 돼지도체 등급제가 지육
 상태에서는 거의 대부분 실시되고 있으나, 가동된
 부분육의 경우 육가공공장에서 소비자까지 유통
 되는 과정에는 거의 반영되지 않고 있다. 즉 소비
 자가 돼지고기 등급에 따라 차등 지불함으로써 돼
 지고기의 소비량과 선호도를 증대시키고, 경제성
 을 부여함과 동시에 양돈농가로 하여금 고품질의



돼지고기

를 생산하도록 유도해야 함에도 불구하고 유통단계에서는 활용되고 있지 않는 실정이다.

넷째로, 소비자의 생활수준이 향상됨에 따라 돼지고기에 대한 품질과 안전성에 대한 관심이 높아지고 있음에도 불구하고 돼지고기에 대한 안정성에 대한 신뢰도가 낮다. 특히 수입육의 둔갑 판매와 식당에서의 부위별 둔갑 판매는 국내산에 비해서 심한 편이다.

수입육의 국내산으로의 둔갑판매는 국내산과 수입육과의 가격차이가 클수록, 또 냉동육 가격과 냉장육 가격 차이가 클수록 수입 냉동육이 국내산 냉장육으로 둔갑 판매되는 경우가 발생한다. 또한 수입물량이 증가할수록 증가 추세이나 수입육의 둔갑판매를 방지하기 위한 법적인 방지대책이 있음에도 불구하고 관리 감독할 수 있는 인원과 예산 부족으로 발생하는 경우가 많다.

국내 수입육의 둔갑판매 방법으로는 수입육을 국내산으로 허위 표시하여 판매하는 행위(원산지 허위표시), 국내산과 수입육을 혼합하여 국내산으로 위장하여 판매하는 행위(혼합판매), 수입육과 수입육을 혼합하여 소비자가 선호하는 수입육으로 위장하여 판매하는 행위(혼합판매), 원산지를 표시하지 않고 국내산인양 위장하여 판매하는 행위(원산지 미 표시)들이다.

또한 수입업체 및 수입육 유통업체가 수입육을

국내산으로 위장, 둔갑 판매하는 유형으로서는 수입업체가 컨테이너 형태로 수입하여 개별 박스포장 그대로 수입한 항만에서 냉동고에 보관한 후 유통업체에 판매하는 경우 또는 가공업체의 경우 가공한 후 포장지를 변경하여 상표를 부착함으로써 국내산으로 둔갑시키거나, 또는 원산지를 구분하지 않고 원료육으로 사용하여 가공 판매하는 경우, 다음으로 발골 부분육 가공업체의 경우 지육(전각) 상태로 해동 후 발골하여 판매하는 과정에 서 국내산 냉장육으로 판매하는 경우이다.

더욱이 소매단계에서의 냉동육을 상온에서 해동한 후 진공 포장하여 냉장육으로 둔갑 판매하거나 또는 국내산과 섞어서 판매하는 경우로서 일반 소비자 입장에서는 식별하는 데 많은 어려움을 갖기 마련이며, 수입육에 전문적인 지식을 갖지 못하는 경우, 오히려 외형상으로 수입육이 국내산보다 좋은 경우, 더욱 소비자의 식별은 어렵기 때문에 이에 대한 방안이 필요하다. 따라서 수입육에 대한 정확한 유통경로와 음식점 원산지 표시제 등을 실시함으로써 소비자가 경제적인 손해를 받지 않도록 제도적인 보완이 필요하다.

다섯째로, 부위별 유통가격에 대한 체계적인 수집과 전달체계가 부족하다. 국내 돼지고기 거래 기준이 되는 지육가격은 전국 도매시장에서 결정되는 가격을 활용되고 있다. 그러나 부위별 거래 가격은 업체별, 지역별로 차이가 발생하고 있으며, 이로 인해 정보가 부족한 영세 소규모 육가공업체나 음식점, 정육점 등 소비처의 불이익을 받을 수 있기 때문이다.

따라서 국내 양돈업이 발전하기 위해서는 고품질의 위생적인 원료돈 생산은 물론 공정한 거래와 투명한 유통이 될 수 있도록 생산자, 육가공업 및 유통업체 모두 합심하고 노력할 때 가능할 것이다. **양돈**