

# 중국 쇠고기 산업 현황

2001년 11월 공식적인 WTO회원국이 된 이후, 시장 개방과 관세 감축에 대하여 거의 선진국 수준의 개방 조건을 수용하였다. FAO(세계식량농업기구)에 따르면 1991년 소 사육두수는 1980년대 1억두에서 1.3억두로 증가했으며 2002년에는 연간 출하 두수 1.06억두로 세계 1위로 상승했다.

\*본 내용은 머드지빌기회특집에 실린 내용 요약·발제한 것입니다.

## 중국의 쇠고기 사육현황

1980년대에 이르러 농산물 부산물 이용기술이 보급됨에 따라 육우사육은 전통적인 조원초지방목지역으로부터 점차적으로 광범위한 농업생산지역으로 전이되기 시작하면서 급속한 발전을 가져왔으며 육우 출하두수와 쇠고기 생산량도 직선 상승세를 나타냈다. 현재 농업생산지역 육우사육두수는 72.5%. 조원초지지역 사육두수는 27.5%로 주로 하남성, 산둥성, 허북성, 길림성 등 4개 지역에 집중되어 있다. 지방우량 품종으로는 섬서성, 산서성, 하남성, 산둥성, 길림성 연변농이 있다.

## 쇠고기 생산과 소비현황

중국은 쇠고기 생산 대국으로 쇠고기 생산량은 미국, 브라질에 이어 세계 3위를 차지하고 있다. 2002년 세계 쇠고기 생산량 5천788.2만톤의 9.19%인 532.1만톤을 생산했다. 내몽골, 감숙성, 신장, 청해성, 서장 등 5대 조원초지지역의 쇠고기 생산량은 1980년 44%에서 2002년 12.2%로 하강세를 나타낸 반면 하남성(16.4%), 허북성(11.8%), 산둥성(10.8%), 길림성(8.6%), 흑룡강성(6.8%), 호남성(6.1%), 료녕성(5.2%), 안휘성(4.7%) 등은 쇠고기 연생산량이 20만톤을 넘어서고 있다. 빠른 경제 성장, 높은 인구증가

율 그리고 소득 증가로 인해 북경, 상해, 광주, 심수, 천진, 부한과 같은 대도시들 중심으로 수요가 증가하는 실정이다.

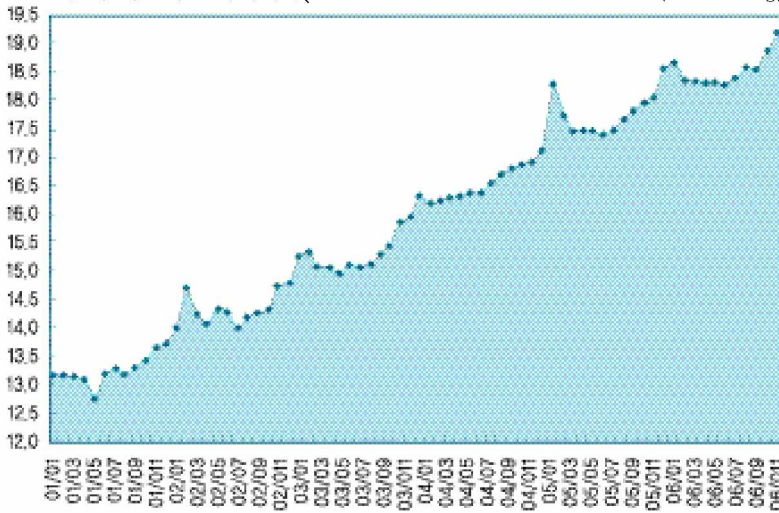
2005-2008년 중국의 쇠고기 생산은 지속적으로 안정적인 증가세를 유지해 사육 수익은 약간 증가했으나 소비자가격은 계속 상승해 산지와 소비지의 가격차가 확대됐다. 중국 전체 육류소비량 중 쇠고기가 차지하는 비중은 낮은 편이며 지역별로 소비구조 차이가 크다.

## 고급육 생산과 소비현황

국민들의 생활수준이 향상됨에 따라 사람들의 음식 구조도 명확한 변화가 생겼는데 영양이 풍부하고 품질이 좋은 쇠고기가 차지하는 비중이 크게 늘어나고 있다. 현재 중국에선 쇠고기 생산량이 증가되고 가격도 높아지고 있지만 여전히 국내 시장을 만족시키지 못하고 있으며 특히 고급육(등심, 채끝, 안심)에 대한 수요를 만족시키지 못하고 있다. 1990년대 이래 중국에서 고급육 생산에 심혈을 기울여 고급육을 생산했으며, 또한 그 생산량도 해마다 10% 속도로 상승하고 있다. 북경과 천진 두 지역의 연간 고급육 소비량은 2,500-3,000톤에 달하고 있다.

<중국 최고기 소비자가격(01. 1~06. 12)>

(단위: 위안/kg)



이 길러 경제성이 낮아 육우산업의 급성장을 저해하고 있다.

셋째, 중국 특유의 육우 품종이 없다. 그리하여 지방 우량 품종들인 진친우, 진남우, 남양우, 로시우와 인변황우 등을 위주로 육우 산업을 발전시키고 있다. 이들 품종은 육질은 좋으나 산육능력이 낮은 편이다.

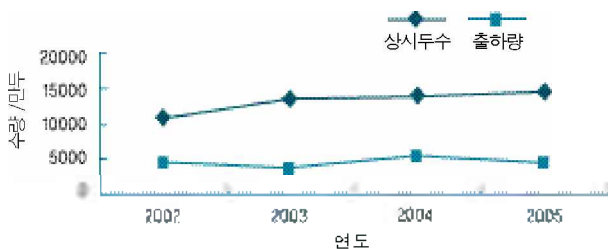
넷째, 규범화된 소·노제 등급 판정표준제도가 전면적으로 실행되지 않고 있다.

중국 최고기 산업의 문제

첫째, 중국 육우는 가격 측면에서 높은 국제 경쟁력을 가지고 있음에도 불구하고 생산량 대비 수출량이 차지하는 비중이 아주 낮은 편이다. 이는 동식물 검역 문제 및 위생, 분제로 인한 수출 제한을 받고 있기 때문으로 판단된다. 최근까지 조류 독감, 구제역 등 동식물 질병 발생으로 분류돼 있으며 식품 유효요소 중 진균 리기균(HACCP) 품질 관리법이 체계적으로 정립되지 않아 중국 육류 상품의 품질 및 위생 부분의 안정성이 국제적인 수준에 도달하지 못하고 있다.

둘째, 육우 사육 규범화 정도가 차지고 있는 비율과 산업화 정도가 낮다. 사료 효율이 낮으며 비육 기간

<육우 상시두수와 출하두수(02~05년)>



다섯째, 중국 내 육용 시설 및 냉장 시설의 낙후로 인해 향후 중국 육우의 수출을 제한하고 있다.

중국 은 최근까지 자국내 전염병 발생 현황을 대외적으로 투명하게 발표하고 있지 않지만 WTC 가입 이후 육산물 수출을 증가시키기 위한 일환으로 육산물 검역 체계를 강화하고 있다. 특히 2002년 3월 축산기술검정센터를 통해 전국 육류식품 위생은 국제적인 품질체계의 인증교육과 자문 사업을 전일모하게 전개하는 것에 관한 지침"을 발표해 효동반도, 요동반도, 사천분지, 송요평원, 화해남도 등 5개 지역, 즉 산둥, 요지, 사천, 중경, 길림, 해남 등 6개 성(시)에 <무규정 동물역병시범구>를 건설해 향후 2년 내에 육류 위생의 대 중형 기업과 중점현의 기업은 분기별로 국제적인 품질인 ISO/9000:1400 인증체계를 도입해 육산물의 품질이 국제적인 수준에 부합하도록 했다. 중국의 육우 산업은 안정적 사육두수 유지와 품질 향상을 통해 사회적 및 경제적 발전 수준에 맞춰 조화롭게 이루어져야 할 것이다.