



2008년 계육업계를 뜨겁게 달군 “이슈들”

1. 고병원성 조류인플루엔자 발생



지난 4월 1일 전북 김제 산란계 농장에서 최초 발생에 이어 정읍 육용오리 농장 3곳에서 발생해 심상치 않은 조짐을 보였던 올해 조류인플루엔자(AI)는 4월 9일 김제 산란계 농장 5곳에, 다음 날에는 전남 영암 육계농장까지 번지면서 확대 양상을 보였다.

이후 5월 12일까지 19개 시·군·구에서 33건이 발생해 670농가의 닭과 오리 8백3만8천수가 살처분되었으며 이로 인한 직접적인 피해액은 2,719억원에 이르고, 간접피해액까지 환산하면 6,324억원에 이르는 것으로 농촌경제연구원에서는 추산했다. 이는 2003년과 2006년 두 차례에 걸쳐 입은 합산 피해액을 상회하는 것이다.

발생지역을 보면 최초 전북(김제, 정읍)과 전남(영암, 나주)에서 시작해 경기, 충남, 울산, 경북,

대구, 서울, 강원, 부산 등 전국으로 확산됐다. 특히 재래시장을 통한 도심지에서의 발생과 오리의 임상증상이 특이하게 나타난 점, 발생시기 등이 과거와 다른 특징이다.

발생 시기도 철새도래기에 맞춘 특별대책기간인 11월~2월을 지나서 4월에 발생했다. 또한 과거에는 오리의 폐사율이 매우 낮았지만 이번에는 아주 높아졌으며 과거 발생이 거의 없었던(2003년 19건 중 1건, 2006년은 없음) 토종닭에서 전체 발생 33건 중 12건(36%)이 발생했다. 게다가 재래시장을 거쳐 가든, 도시지역 소규모 사육시설에서도 나타났다. 이로 인해 닭고기 소비량이 90%까지 떨어져 관련업계 종사자들과 농가들에게 많은 경제적 피해를 입혔다.

실제 육계 계열화업체들은 생산비 상승과 불황 속에서 지난해 1천억원의 적자를 기록한 것으로 추정되는 가운데 AI 발생으로 닭고기 소비마저 급감하면서 극심한 경영난에 허덕이고 있는 것으로 나타났다.

또한 이전에는 지방의 대형 농가에서 발생했던 AI가 재래시장의 닭·오리 매매나 가든형 식당에서 닭·오리를 키우고 각 구청에서 생태형학습현장으로 닭·오리를 키우는 것들이 AI가 도심지역으로 퍼지는 원인으로 보고 도심지역 내 발생할 수 있는 AI의 유통경로를 막기 위해 ‘축산물가공처리법’ 개정을 통해 가든형 식당에서 도축하는 것을 금지시키고 오리사육업 등록대상을

2008년 계육업계를 뜨겁게 달군 “이슈들”

현행 300㎡에서 50㎡로 확대할 예정이다.

또한 재래시장에서 가금류 매매는 AI가 발생되는 즉시 시행하지 못하도록 메뉴얼을 강화할 예정이다.

정부와 관련 단체에서는 꾸준히 예찰 활동과 교육·홍보 등에 노력을 기울이고 있다. 하지만 농가의 협조가 없이는 성공을 거두기가 어렵다. 차단방역은 기본이고 철새나 텃새가 농장 주위에 접근하는 것을 막고 외출 후에는 신발이나 의복을 갈아입고 축사에 출입하며 축사입구에는 반드시 소독조를 놓고 정기적인 소독을 생활화해야 AI를 막을 수 있을 것이다.

2. 계육산업 지난해 이어 장기 불황에서 헤어나지 못해

2007년에 이어 2008년에도 계육산업은 불황을 면치 못하고 있다. 지난해 1천억원 이상의 적자와 함께 계속되는 고유가, 고곡물가 등 전체적인 생산비 증가에 비해 AI와 계속되는 소비부진으로 생산비 증가분이 계육가격에 반영되지 못하고 있다.

지난 4월 AI 발생 이후 다소 증가하던 계육소비가 북 경기와 올림픽 특수를 끝으로 내리막길을 걷고 있다. 위축된 소비를 끌어 올릴 별다른 호재가 없는 현재의 시점에서 사료값 상승에 이어 유류비 인상까지 겹쳐 계육산업의 경영난이 더욱 심각해지고 있다.

또 미국산 쇠고기 수입이 재개되면서 미국의 수출업자들이 끼워 팔기로 닭고기를 수출해 수입

닭고기의 수입 물량이 크게 늘어났다. 실제로 올해 8월까지 닭고기 수입물량이 이미 지난해 전체 수입물량을 넘어섰다. 국립수의과학검역원 검역 통계에 따르면 지난해 닭고기 총 수입량은 3만7천810톤이지만 올해 10월말 현재 5만7천466톤으로 증가했다. 이 중 미국산 닭고기가 3만4천451톤 수입돼 수입물량의 절반 이상을 차지하고 있다. 다행히 미국발 금융위기로 인한 환율 급등으로 수입업체에 직접적으로 영향을 미치면서 10월 수입량은 올해 최저치인 2천580톤으로 급감했다.

하지만 국제 곡물가격이 하락하고 있는 시점에서 환율급등으로 사료가격이 다시 올라 계열업체와 농가들에게 큰 부담으로 작용하고 있다.

이러한 여러 악재들로 올해 육계 계열업체들 중 일부가 도산했다. 이전부터 장기화된 불황과 고곡가로 인한 사육비 부담으로 적자에 시달리던 계열주체들은 지금도 계속 자금난에 시달리고 있는 상황이다.

이러한 계열주체의 부도는 농가로 직결, 산업전체의 위기가 우려되는 만큼 농가에만 치우친 정부 정책을 보완해 업체 전체를 위한 실효성 있는 정책 지원이 필요한 때이다. 또한 도계장 등에 무이자로 경영안정자금을 지원하거나 계열주체를 중심으로 사료가격에 대한 보조금 지원이 병행 된다면 육계 계열화 사업이 안정을 찾을 수 있을 것이다.

3. 닭 농장 HACCP지정 1호 농장 탄생

닭 농장 HACCP 1호가 탄생했다. 축산물위해

Hot Issue



요소중점관리기준원은 지난 7월 14일 충남 홍성 갈산면에 위치한 농업회사법인 (주)삼화육종 갈산농장(대표 배성황)을 닭 농장 HACCP 1호 농장으로 지정했다.

갈산농장은 6만수 규모의 원종계 농장으로 HACCP 인증을 획득함에 따라 한층 더 안전성이 확보된 육용종계장으로 자리매김하게 됐다.

갈산농장의 HACCP 지정은 농림수산식품부에서 닭 사육단계의 HACCP을 시작한 이후 최초의 지정으로 GPS 농장인 갈산농장은 안전성이 확보된 믿을 수 있는 닭고기를 소비자에게 전달하는 시발점이란 점에서 그 의미가 크다.

또한 지난 9월 24일에는 육계부문에서도 최초로 HACCP 지정 농장이 탄생했다. 축산물위해요소중점관리기준원은 경기도 용인시 솔잎농장(대표 문창열)을 제1호 HACCP 육계농장으로 지정했다.

경기도 용인시 처인구 이동면에 위치한 솔잎농장은 육계농장 처음으로 지난 9월 24일 기준원이 정한 HACCP 매뉴얼을 100% 충족시키면서 HACCP 인증을 획득했다.

솔잎농장은 문창열(47) 대표와 부인인 이상희(37)씨가 709평 무창계사에서 5만5천수의 육계를 사육하고 있다. 직원을 두지 않고 남편은 양계장관리, 부인은 서류정리와 방역을 따로 맡아 철저히 관리를 한다. 이들 부부는 축산이 어렵다고 하지만 소비자들도 안전성을 더욱 중시하기에 안전한 닭고기를 만든다면 충분히 극복할 수 있을 것이며 앞으로 HACCP이 대접을 받는 시대가 올 것이라고 말했다.

4. 포장기금류 유통온도 개선



본회는 닭고기 포장유통 의무화 이후 닭고기 포장과 보존·유통과정에서의 안전성 확보를 위해 포장 닭고기 출하 및 유통 온도기준을 현행 -2~10℃로 되어 있는 것을 -2~5℃로 개선해 줄 것을 농림수산식품부에 수차례에 걸쳐 건의해 왔다.

이와 관련 농림수산식품부에서는 외국사례 및 국내 연구결과 등을 감안할 때 닭고기 보존온도를 재검토해야 할 필요성을 인정해 수차례의 논

2008년 계육업계를 뜨겁게 달군 “이슈들”

의 끝에 2008년 5월 9일 ‘축산물가공처리법 시행령’을 개정·공포했다.

시행령 개정으로 영업신고 없이 유통·판매되고 있는 일부 축산물가공품에 대하여 제도적·체계적 관리가 가능하게 되었고, 포장 상태로 유통되는 닭고기·오리고기의 비율이 78%(도축물량 대비, 종전 42%)로 확대됨으로써 유통과정에서 축산물의 안전성이 한층 더 높아질 것으로 기대된다.

또한 유통과정 중 쉽게 변질·부패될 수 있는 닭고기 등 가금육 제품에 대해서는 -2~5℃ 이하에서 보존·유통하도록 강화(종전은 -2~10℃ 이하)함으로써 소비자들에게 더욱 안전하고 신선한 닭고기를 전달할 수 있게 되었다.

5. 규모에 관계없이 ‘닭고기 원산지 표시제’ 시행

음식점 원산지 표시제가 일반 식당, 뷔페, 패스트푸드점, 분식점, 학교·기업·병원 구내식당 등 모든 식당에 의무적으로 도입된다. 쇠고기는 시행령 발효와 동시에, 돼지고기와 닭고기는 오는 12월 22일부터 원산지를 표시해야 한다.

이번 음식점 원산지 표시의 확대·시행으로 유통거래 질서를 확립하고, 생산자에게는 판로 확보를, 소비자에게는 정확한 정보를 제공하여 안심하고 축산물을 선택할 수 있게 되었다.

음식점 원산지 표시제의 주요 내용은 그동안 100㎡ 이상의 중대형 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소에만 적용되던 것을 규모에 관계없이 모든 음식점에 적용함으로써 중대형 음식점은 물

론 소형 음식점까지도 원산지 표시를 의무화하도록 했다. 학교, 병원, 기업체 구내식당 등 이용자의 선택권이 제한된 집단급식소에도 원산지 표시를 의무화했다.

그리고 이들 집단급식소에 대해서는 원산지단속 전문기관인 농산물품질관리원이 주기적인 점검 및 교육 등을 하기로 했다. 닭고기는 구이용, 탕용, 찜용, 튀김용으로 조리하여 판매·제공하는 것에 대해 원산지를 표시하도록 했다.

원산지 표시방법으로는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 메뉴판 및 게시판에 표시하고 그밖에 풋말 등 다양한 방법으로 추가적 표시가 가능하며, 100㎡ 미만의 일반·휴게음식점은 메뉴판, 게시판, 풋말중 하나를 선택해 표시할 수 있다.

기본적으로 국내산은 ‘국내산 또는 국산’, 수입산은 ‘수입국가명’을 쓰고, 여러 음식을 제공하는 식당을 위해 복수음식에 대한 일괄표시제를 도입하여 음식마다 일일이 쓰는 불편을 덜도록 했다.

닭고기 업계도 그동안 수입 닭고기로 인해 저평가된 국내산 신선닭고기의 경쟁력을 확보해 신선한 국내산 닭고기를 소비자들이 선택할 것으로 보고 있다.

6. 한국의 닭고기 가격 결정구조 연구 용역 실시

한국축산경제연구원에서는 지난 3월 한국의 닭고기 가격 결정구조에 대한 연구를 통해 계육산업 발전을 위한 유통구조 개선 방안을 제시했다.

국내 계육산업은 일찌감치 계열화사업이 도입되면서 현재 전체 육계생산의 85% 정도가 계열

Hot Issue



화사업에 의해 이뤄지고 있으며 나머지 15% 정도를 단독경영농가가 담당하고 있다. 때문에 계열화사업에 참여하고 있는 농가는 육계가격과 상관없이 사전에 계약된 일정한 사육수수료를 받으므로 생닭가격의 등락에 따라 일희일비할 필요는 없다. 반면 단독 경영농가들은 도계육 가격에는 별로 관심이 없고, 생닭가격에만 관심이 있다.

문제는 돼지나 한우와는 달리 육계의 경우 가격결정에 중심적 역할을 할 도매시장이 형성돼 있지 않은 상황에서 관행적으로 일부 단체 등을 통해 유통업체 모두에게 알려진 생닭가격을 기준으로 도계육 가격이 결정·발표되고 있다는 점이다. 즉 생닭가격과 도계장까지의 운반비용을 합한 값을 육계수율로 나누고 여기에 도계과정에서의 제비용을 합한 것이 도계육 가격이 되고 있는 것이다.

그러다 보니 생닭가격이 하락했을 경우 계열주체가 도계육 공장도 가격에 적정 마진을 붙인 납품가격을 제시한다고 해도 대리점 등 유통업체에서는 이를 수용하려 하지 않는 것이다. 이처럼 도계과정에 투입되는 비용이나 기업이윤을 감안한

도계육 공장도가격과는 별도로 생닭가격을 기준으로 한 가격이 존재함으로써 도계육의 공급자와 수요자간 분쟁의 소지가 상존하고 있다.

미국의 경우 군소업체들이 생닭시장의 90% 이상을 차지하는 1960년대 전만해도 생닭을 기준으로 한 가격이 주를 이뤘으나 1990년대 들어서부터는 타이슨사를 포함한 몇몇 대형육계계열화업체들이 시장가격이 아닌 자사 닭고기 생산원가를 기준으로 한 가격을 책정하기 시작했다. 타이슨사는 부분육 수급상황을 고려한 플랜트매니저(일종의 공장장)의 결정가격에 의해 대리점가격이 형성된다.

일본에도 미국의 1970년대 '고시가격'과 같은 기능의 기준가격이 있는데 '전국농업협동조합연합회(全農)'의 자회사인 젠노(全農)치킨푸드사가 매일 경제 일간지에 발표하는 닭고기 가격이 바로 그것이다. 이처럼 국내에서도 생닭가격이 아닌 도계육 생산원가를 기준으로 유통이 이뤄질 경우 계열주체와 유통단체 모두 훨씬 안정적인 경영이 가능할 것이다.

따라서 도계육의 공정한 가격결정을 위한 제도적 장치를 시장경제 체제 내에서 마련하지 않고는 안정적인 계육산업 발전을 기대하기 어려우며 정부차원에서도 적극적인 지도 감독이 필요하다.

7. 국립축산과학원 '토종재래닭' 복원

농촌진흥청 국립축산과학원은 지난 2월 22일 멸종 위기에 처해 있던 한국 고유의 '재래닭'을 100% 복원했다.

2008년 계육업계를 뜨겁게 달군 “이슈들”



재래적갈계 : 육질형

재래황갈계 : 육질형

재래흑계 : 육질형

한국의 닭 종자는 일제강점기와 한국전쟁을 겪고 산업화 과정을 거치면서 멸실 위기를 맞았고, 그동안 외국에서 매년 수십만 수의 종계를 수입해 왔다.

이에 국립축산과학원은 닭 품종을 개발하고자 1992년부터 전국 각지에 흩어져 사육되어 온 재래닭을 수집, 기초계를 조성하고 고유특성에 따른 순수계통을 육성하는 한편, 한 마리씩 개체관리를 해 왔다. 그 중 15세대를 선발, 육성하여 계대를 이어오면서 주요형질에 대한 능력검정과 개량작업을 수행하여 왔다.

이번에 복원 완료한 재래닭은 적갈색, 황갈색 및 흑색의 외모특징을 가지고 있으며, 콜라겐 성분이 많아 육질이 쫄깃쫄깃하고 닭고기의 풍미를 결정하는 메치오닌과 시스틴 등 황아미노산이 풍부하여 제대로 된 닭고기 맛을 소비자에게 보여 줄 수 있게 되었다.

국립축산과학원에서는 재래닭 복원을 성공적으로 마치고 지난 7월 17일 충남 천안 성환 소재 축산개발부에서 ‘우리맛닭’을 개발, 농가보급을 통해 재래닭의 산업화 및 육용화에 들어갔다.

국립축산과학원은 엘림농장에 ‘우리맛닭’ 기술을 이전하고 올해 종계 1만2천수를 보급해 내

년에는 ‘우리맛닭’ 100만수를 생산한다는 계획이다.

8. 화물연대 파업

지난 6월 고유가, 고곡가, 고환율로 축산물 생산비까지 올라가 사료·축산업계가 몸살을 앓고 있는 가운데 화물연대 파업으로 사료원료 및 배합사료 수송에 차질이 생기면서 ‘사료대란’이 일어났다.

전국운수산업노동조합 화물연대가 지난 6월 13일 총파업에 돌입하면서 부산항, 인천항 등 전국의 주요 항만과 주요 사업장의 화물운송이 부분적으로 중단됨에 따라 사료원료 및 배합사료 공급에도 적지 않은 차질이 빚어졌다.

관련업계에 따르면 국내 사료원료의 대부분이 인천항을 통해 들어오는데 화물연대 파업으로 항만에서 공장까지 사료원료 수송에 차질이 생겨 배합사료 가공에 비상이 걸렸고, 배합사료를 생산했다더라도 사료공장에서 농장까지도 운송이 어려웠다. 더욱이 국내 대부분의 사료공장에는 한정된 사일로의 크기로 2~3일 물량 정도 밖에 원료를 확보하지 않은 상태에서 파업사태가 장기화로 치달을 경우 소, 돼지, 닭 등의 가축이 굶을 수도 있는 사상 최악의 사태가 초래될 수 있을 것으로 우려되었다.

다행히 사료·축산업계의 우려감이 화물연대 측에 전달되어 일부 사료원료 수송의 숨통은 트였고, 6월 19일 협상이 극적으로 타결되면서 사료원료 수송도 정상으로 돌아왔다. 