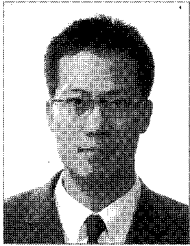


2009년 계육업계 영향을 미치는 주요 이슈들

음식점 원산지 표시제 확대 시행과 관련 계육시장 변화와 전망



김강홍 과장
(주)체리부로 마케팅실

2008년 12월 22일자로 음식점, 식육판매업 등에서 조리, 판매되는 돼지고기, 닭고기, 배추김치에 대한 원산지 표시제가 확대되어 시행되고 있다.

음식점에서 쇠고기와 쌀은 이미 지난해 7월부터 시행되고 있었으며, 12월 22일부터 돼지고기, 닭고기, 배추김치에 대해서도 원산지를 표기하도록 하고, 식육을 가공·판매하는 업체는 고기의 원산지와 등급 등을 고지하고 기재한 거래명세서를 의무적으로 발급해야 한다.

이미 주지하고 계시겠지만, 농산물품질관리법, 식품위생법 시행령을 대략적으로 살펴보면 돼지고기, 닭고기는 쇠고기와 같이 모든 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소와 집단급식소에서 원산지를 표시해야 하고, 배추김치는 쌀과 같이 100㎡이상 일반음식점, 휴게음식점과 위탁급식소에서 원산지를 표시해야 한다.

표시대상은 돼지고기와 닭고기의 경우 구이용, 탕용, 찜용 또는 튀김용으로 조리하여 판매 제공하는 주 음식이 대상으로서 일반음식점이나 휴게음식점의 경우 메뉴판이나 게시판

돼지갈비 (국내산)	8,000원 (200g)
삼겹살 (호주산)	8,000원 (200g)
삼겹살 (국내산)	11,000원 (200g)
돼지갈비 (국내산과 미국산 섞음)	9,000원 (200g)
닭볶음탕 (국내산)	9,000원
삼계탕 (중국산)	7,000원
공기밥 (쌀 : 중국산)	1,000원
비빔밥 (쌀 : 국내산)	5,000원
김밥 (쌀 : 국내산과 미국산 섞음)	2,000원
배추김치 (국내산)	

등에 게시된 주메뉴(음식)가 표시대상이다.

집단급식소는 주메뉴(음식)의 개념이 아닌 '1식 3찬', '1식 5찬' 등으로 일반음식점 등과 메뉴 구분에 차이가 있으므로 돼지고기, 닭고기가 들어간 음식이 대상이며, 중식, 양식, 한정식 등 코스요리 또는 세트메뉴로 판매 제공되는 경우도 돼지고기, 닭고기가 들어간 음식에 모두 표시를 해야 한다.

한편 식육 판매의 경우 소비자가 판매되는 식육의 도축장을 알 수 있도록 포장지에 도축장 표시제도 병행해야 한다.

법 시행 및 확대 취지는 제품의 원산지를 명확히 표기함으로써 명확한 정보제공을 통해 소비자의 선택구매 결정권을 보장하며, 유통

음식점 원산지 표시제 확대 시행과 관련 계육시장 변화와 전망

〈표 1〉 연도별 월별 계육 수입량

(단위 : 톤)

월	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
2008년	5,076	3,991	5,219	5,889	6,502	7,633	9,555	7,072	3,949	2,580	2,332	2,343	62,141
2007년	2,975	2,717	2,664	2,830	3,216	3,572	2,533	2,951	2,206	3,439	5,233	3,474	37,810
2006년	1,559	3,017	5,112	5,838	7,883	7,837	4,453	4,094	4,762	5,937	4,245	4,115	58,852

단계의 투명화, 질서 확립을 통해 유통 및 소비의 선진화를 추구하는 것이라 할 수 있다.

법 취지 및 목적에 비춰 관련법 규정이 추가적으로 확대 시행될 것으로 예상되며 현재까지 시행되고 있지 않은 포장육에 대해서도 조만간 시행될 것으로 전망된다.

이러한 음식점 원산지 표시제 확대 시행과 맞물려 육계산업의 변화 및 방향에 대해 몇 가지 가능성을 함께 생각해 볼 수 있을 것이다.

현재 국내 육계산업은 빠르게 변화하고 있다. 업체별 생산 및 판매구조에 따라 큰 차이가 있으나 4~5년 전만 하더라도 70% 이상을 통닭 유통에 의존했던 구조에서 보다 가공도가 높아진 형태인 부분육의 판매점유율이 빠르게 증가하고 있으며, 또한 부분육에서도 이전과는 달리 복제 수요가 감소하고 가슴살 수요가 증가하는 등 소비변화에 따른 제품 판매에 변화가 있다.

또 육계 채널의 큰 비중을 차지했던 재래시장의 대리점 판매는 점차 감소하고 있고 소매, 급식 및 외식시장의 중요성이 강조되고 있는

상황이다.

법률 시행 확대 및 조기 안정화는 중장기적으로 국내 육계산업의 성장에 중요한 기여를 할 것으로 판단되며 식품 안정성, 신선도, 영양성에 민감한 소비자에게 명확한 정보제공을 통해 국내 신선육 선택의 기회를 확대 제공함으로써 시장보호 및 확대 가능성을 일부 전망할 수 있을 것이다.

그러나 현재 국내에 유입된 수입계육의 주요 유통경로를 볼 때, 법 시행에 따른 급격한 수요 변화를 전망하는 것은 선부른 예측이 아닐까 싶다. 수입계육은 대형 유통업체, 관광용품센터 및 일부 전문수입업체 등에 의해 국내로 유입되어 외식업체, 육가공업체 원료육, 급식업체 등을 통해 소비되고 있다.

〈표 1〉에서 보면 알 수 있듯이 수입육 유입의 증감은 육계 시세변화, 수입환경에 영향을 많이 받고 있다. 2006년에 비해 상대적으로 산지시세가 낮았던 2007년의 경우 수입육의 시장경쟁력 저하에 따라 그 양이 크게 준 것을 알 수 있다. 반면 2008년 수입량이 대폭 증가

2009년 계육업계 영향을 미치는 주요 이슈들

음식점 원산지 표시제 확대 시행과 관련 계육시장 변화와 전망

국내 육계산업의 전반적인 변화 과정에 음식점 원산지 표시제 시행 및 확대는 직·간접적으로 변화의 속도를 높이는 중요한 변수가 될 것으로 전망된다.

했으나 하반기에는 수입량이 대폭 감소했으며 이는 세계적인 금융 불안에 따른 환율상승, 수입환경 악화의 결과로 보는 것이 타당할 것이다.

2008년 4/4분기 이후 현재까지 프랜차이즈 등 외식채널에서의 부분육 수요 문의는 이와 같은 환경 변화에 기인한 것으로 판단된다.

그러나 기존 수입육 사용업체 또한 법률 시행 및 확대에 따른 소비 동향을 예의 주시하지 않을 수 없으며 일부 수요량은 국내산 부분육으로 대체할 개연성이 매우 높을 뿐만 아니라 이에 대한 업체별 자구책도 강구 중인 것으로 알고 있다.

국내 계육 유통의 선진화를 통닭 판매비중 감소, 가공도 높은 제품 확대, 부분육 확대, 콜드 체인 시스템(Cold Chain System) 강화라는 측면에서 볼 때, 식품안전과 친환경 제품에 대한 관심 및 수요가 증가하고 있는 소비 트렌드를 고려한다면 일본의 계육제품 유통형태는

국내의 향후 유통 제품유형에 대한 중요한 시사점이 될 수도 있을 것이다.

90% 이상 부분육으로 유통되며 프리미엄급 지도리(地鷄) 및 브랜드육, 일반 닭고기 부분육, 냉동 닭고기, 수입 냉동육의 명확한 구분 및 표기에 따라 유통, 판매가 이루어지고 있는 상황은 향후 국내 유통의 방향성에 대한 중요한 참고 자료가 될 수 있을 것이다.

이러한 국내 육계산업의 전반적인 변화 과정에 음식점 원산지 표시제 시행 및 확대는 직·간접적으로 변화의 속도를 높이는 중요한 변수가 될 것으로 전망된다.

이러한 법 집행이 꾸준하고 세밀하게 시행되고 담당 행정기관뿐만 아니라 업계 관계자, 소비자가 모두 함께 지속적인 관심을 가질 때, 조기에 원산지 표기에 대한 공신력과 신뢰가 쌓이고 법 취지와 목적에 부합될 수 있을 뿐만 아니라 국내 육계산업의 발전을 가속화하는 중요한 계기가 될 수 있을 것이다. <K>