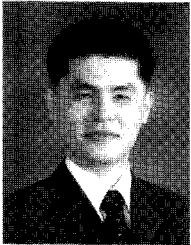


친환경 축산물이 뜨고 있다

# 미국의 유기농 닭고기 시장 현황



조 선 재  
Tyson Foods 한국지사

미국의 닭고기 소비량은 꾸준히 증가하여 닭고기가 미국인이 가장 많이 섭취하는 육류가 될 것으로 예상된다. 이는 소득수준이 높고, 학력이 높고, 자녀가 있는 가정일수록 높게 나타났다.

유기농 닭고기는 유기농 농산물 시장에서 가장 빠르게 성장하고 있다. 미국의 유기농 닭고기 시장의 정확한 크기는 알 수 없으나, 미국 계육협회에 따르면 유기농 닭고기는 일반 닭고기 시장의 1% 미만이라고 추정하고 있다.

2005년 전체 미국 유기농 식품 시장규모는 한화로 18조원(\$14,000,000,000)으로 추정되며 이것은 전체 식품판매량의 2.5%에 해당하는 금액이다. 아울러 유기농 농산물의 성장률은 1990년대 중반 이후 20%씩 성장하고 있다. 2010년에는 33조원(\$24,400,000,000)이 될 것이라고 예측하고 있다.

당분간 유기농 닭고기에 대한 소비자의 수요는 급격히 증가할 것으로 예상된다. 이 수요의 증가는 건강, 친환경적 사육과 동물복

지에 대한 관심이 닭고기를 선택하는 중요한 기준이 되면서 그들의 의사결정에 영향을 미치는 것으로 조사되었으며, 이런 소비자들은 가격프리미엄을 지불하려고 하는 것이다.

하지만 유기농 닭고기의 생산이 따라가기 어려울 만큼 높은 비용, 유기농 사료의 부족과 생산능력의 한계로 인해 폭발적인 증가는 어려울 것으로 예상하고 있다.

## 1. 유기농 닭고기 생산

유기농 닭고기의 생산은 농장의 사육에서부터 미 농무성의 유기농 기준에 따라 사육되어야 한다. 병아리는 인증 받은 부화장에서 부화되어야 하며, 병아리가 부화한지 이틀째부터 유기농 기준에 맞게 사육되어야 한다.

사육자는 병아리가 반드시 건강하고 자연적인 환경에서 자랄 수 있도록 환경을 제공해야 하며, 관행적으로 사육되는 가금류와는 분리 사육되어야 한다. 케이지에서는 사육되어서는 안되며, 외부와 자유롭게 이동할 수 있어야 하고 신선한 공기와 햇빛이 있는 공간에서 운동할 수 있게 해야 한다.

사육밀도에 대해서는 규정을 짓고 있지는 않으나 유기농 인증기관이 사육밀도에 대해서 적절한지 평가를 하게 된다.

사육되는 동안에는 성장 호르몬이나 항생

친환경 축산물이 뜨고 있다

# 미국의 유기농 닭고기 시장 현황

## 미국의 유기농 기준

미국의회는 1990년 유기농식품 생산법(Organic Foods Production Act)을 통과시키고 유기적으로 생산된 농산물에 대한 기준을 마련했다. 이에 미 농무성은 2002년 10월 기준을 실행했다.

미국의 유기농 생산자, 식품가공업자, 식품제조업자 및 유통업자는 정부 및 사설인증기관에 의해 인증을 받아야 한다. 다만, 그 생산자와 유통업자가 연간 \$5,000 이상의 유기농 제품을 판매할 경우이다.

가공하지 않은 농산물의 최종 소매상은 이 유기농 인증을 받지 않아도 된다. 하지만, 소매상이 판매하는 유기농 제품의 유기농 보증을 위해서 소매상들은 모든 유기농 인증 요구사항을 따라야 한다.

미국의 유기농 인증제는 가축, 작물, 가공농산물의 생산 및 취급에 대한 방법, 실행, 내용에 대해 다루고 있다. 비록 자세한 실행 및 원료에 대해서는 유기농법에 따르지만, 유기농 인증의 모든 생산과 관리는 유기농 식품 생산법의 규정을 따르도록 하고 있다. 유기적으로 생산된 식품은 유전공학 또는 이온 방사선처리, 하수 침전물 등을 이용한 방법으로 생산되어서는 안 된다. 이런 기준은 유기농 식품생산과 관리에 승인된 합성, 금지된 불합성 물질의 목록을 포함하고 있다.

라벨표기사항에 대한 정부의 기준은 원료, 신선식품, 유기농원료를 포함하는 가공식품에 백분율과 함께 표기해야 한다.

### - "100% 유기농"

물과 소금을 제외한 오직 유기농법으로 생산된 원료를 말한다.

### - "유기농"

95% 이상의 유기농 원료로 생산된 제품을 말한다.

### - "유기농 원료사용(made with organic ingredients)"

70% 이상의 유기농 원료로 생산된 제품을 말한다.



아울러 유기농 원료 70% 이하 제품은 제품 어디에도 유기농이라는 용어를 제품 전면부에 사용할 수는 없으나 제품 원료명에는 표기할 수 있다.

USDA의 유기농 인증씰(seal)인 "USDA ORGANIC"은 100% 유기농 또는 유기농 제품에만 부착할 수 있다. 이 법을 위반 시에는 최고 \$10,000의 벌금을 처하게 되어 있다.

더 많은 정보를 위해서는 'www.ams.usda.gov/nop'을 방문하면 더 상세한 자료를 찾아 볼 수 있다.

제를 사용해서는 안되며, 백신 또는 영양보충제(비타민, 미네랄 등)와 같은 예방치료는 할 수가 있다. 아울러, 반드시 인증 받은 유기농 사료를 급여해야 하며 도계 및 가공은 인증 받은 가공장에서 가능하다.

상대적으로 다른 축산업에 비해 양계업의 경우 유기농으로 전환하는데 유리하다. 그 이유는 합성화학물을 방목장에서 3년간 사용하지 않았다면 유기농 인증을 받기 쉽기 때문에 다른 축산업에 비해 양계업이 유기농으로 전환하기 쉽다.

하지만 유기농 닭고기 생산 비용은 높다. 첫 번째, 유기농 사료의 가격이 비싸다. 유기농 사료는 일반사료에 비해 50~100% 비싸다. 유기농 사료비는 유기농 닭고기 생산비의 70%를 차지한다. 두 번째, 긴 사육기간이다. 일반적인 사육기간이 5~6주 사이지만 유기농 닭의 사육기간은 7.5~8주 정도의 기간이 걸린다. 세 번째, 사육수수가 적고 폐사율이 높다. 낮은 밀도에서 사육되어야 하고 항생제를 사용하지 않기 때문에 사육수수가 적고 폐사율이 높다.

### 2. 유기농 닭고기의 유통

미국의 유기농 닭고기의 51% 정도는 자연식품매장에서 판매되고 있으며, 나머지 45% 정도는 일반적인 슈퍼마켓 및 할인매장 등에

서 판매되고 있다. 나머지 4% 정도는 직접판매나 농장직판매장, 고급식품매장, 그리고 식당 등에서 유기농 닭고기로 요리한 음식으로 소비자에게 판매되고 있다.

최근 미국에서는 농장직판매장의 수가 증가하고 있으며, 이 매장을 통한 유기농 닭고기의 판매량도 증가하고 있다. 이는 유기농 닭고기 회사들이 소규모의 가공장으로 지역 내에서 판매하고 운영하는 틈새시장에서 새로운 유통경로라고 할 수 있으며 생산자가 소비자의 의견을 직접 들을 수 있는 기회를 제공해준다.

최근 급속한 시장 확대에 따라 많은 기업이 유기농 닭고기 시장에 뛰어들면서 규모적으로 지역적으로도 생산 및 가공능력을 확대하고 있다. 아울러 시장의 확대와 더불어 중소규모의 유기농 닭고기의 가공시설이 부족하게 될 가능성도 크다.

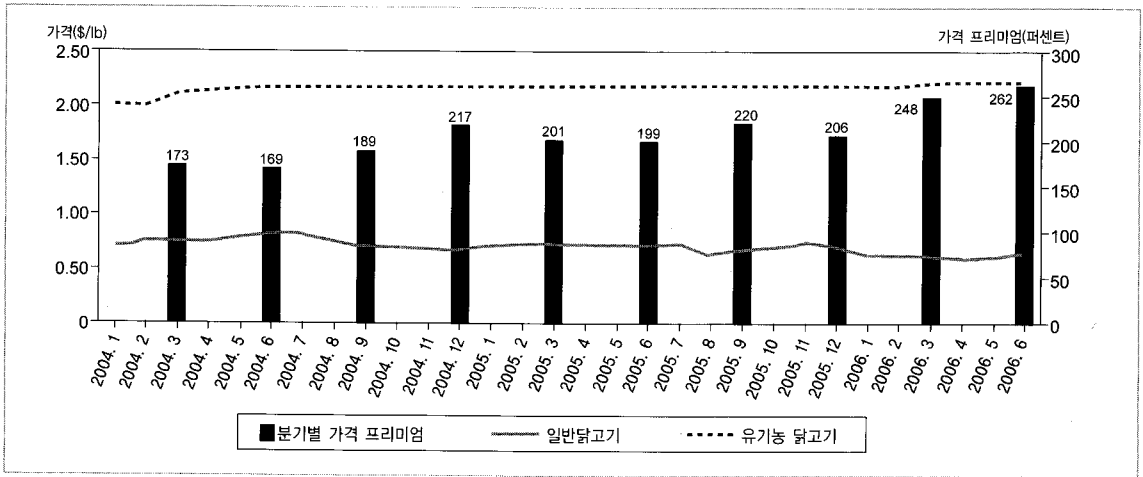
### 3. 가격 프리미엄

소비자들은 유기농 닭고기 소비가 환경과 건강을 위해서는 더 큰 가치를 가져다 준다고 생각하고 높은 가격을 지불하고서라도 구입하고 있다.

유기농 제품에 대한 가격 프리미엄은 유기농 제품 생산에 큰 기여를 하고 있다. 높은 가격은 상대적으로 수요공급 수준을 적절히

친환경 축산물이 뜨고 있다

# 미국의 유기농 닭고기 시장 현황



〈그림 1〉 유기농 육계 가격 프리미엄

유지하여 유기농 농가에 높은 이익을 가져다 주었다.

대부분의 유기농 제품은 일반적인 제품과 비교하여 높은 가격에 판매되었다. 이는 높은 생산비용, 가공, 조달 및 유통 비용이 일반제품과 비교하여 상대적으로 높기 때문이다. 아울러 유기농 제품은 제품인증과 일반적인 제품과 차별화를 위해서 추가 비용이 발생하기 때문이다.

유기농 닭고기의 가격 프리미엄은 일반적인 제품의 200% 정도로 높다. 아울러 이런 높은 가격 프리미엄은 유기농 닭고기 생산, 가공 및 마케팅활동에 영향을 줄 것이다. 이런 높은 가격은 높은 소비자의 수요를 생산이 따라 갈 것으로 생각된다.

## 4. 유기농 vs. 내추럴

1999년 이전까지 미 농무성은 육류회사들이 유기농이라는 용어를 육류제품에 사용하지 못하도록 했다. 그래서 육류회사들은 내추럴(Natural)이라는 라벨을 사용했다. 1999년 미 농무성의 식품안전검사국(USDA, FSIS)은 'certified organic By'라는 라벨을 조건부로 사용하게 했다. 많은 육계 회사들이 내추럴 라벨을 사용함으로써 소비자들에게 내추럴과 유기농 제품간의 혼돈을 가져왔다. 미국 소비자단체들도 2002년 유기농 인증제도 실시 이후 내추럴에 대해서 유기농과 같이 엄격한 기준을 마련할 것을 요구하고 있다.

### 미국의 닭고기 제품 라벨 규정

미 농무성 식품안전검사국(USDA, FSIS)이 규제기준을 정한 라벨표시

#### 자유이동 또는 자유도보(Free Range or Free Raming)

가금류는 외부의 출입을 허용해야 한다. 계란의 경우 해당되지 않는다. 하지만, 특정 시간과 사육밀도에 대해서는 규정하지 않았다.

#### 내추럴(Natural)

제품에 어떤 인공첨가물이나 착색제를 첨가하지 않은 제품으로 최소한 가공(원재료의 성질을 크게 변화시키지 않는)만을 한 제품을 말한다.

내추럴 라벨은 사료, 항생제, 방목에 대한 어떤 요구사항도 담고 있지 않는다.

#### 무 항생제(No Antibiotics)

미 농무성 식품안전검사국에 사육과정에 대한 충분한 서류를 제출하고 항생제를 투여하지 않았다고 증명된 경우 “무 항생제”라는 라벨을 넣을 수가 있다. 인증기관의 인증이 필요하지 않다.

#### 무 호르몬(No Hormones)

미 농무성은 어떤 호르몬제 사용을 허용하지 않기 때문에 “무 호르몬”이라는 문구를 라벨에 사용할 수 없다.

### 미 농무성의 규제기준이 없는 라벨표시

#### 케이지 프리(Cage-Free)

닭이 사육되고 운반되는 동안 케이지에서 거의 생활하지 않았을 경우 사용된다. 이 라벨은 상대적으로 동물복지와 타당성이 없다. 하지만 이 라벨은 닭이 외부에 자유롭게 드나들 수 있었는지 보증하지 않으며 이 라벨은 미 농무성의 허가를 받지 않아도 된다.

#### 방사가금(Pastured Poultry)

지붕이 있는 사육장안에서 사육하는 것을 의미하며 이 라벨은 미 농무성의 허가를 받지 않아도 된다.

친환경 축산물이 뜨고 있다

## 미국의 유기농 닭고기 시장 현황

하지만 이미 내추럴 라벨은 높은 고객충성도를 가지고 시장 점유율이 높으며, 유기농 닭고기는 계란과 비교하여 시장 점유율이 낮은 편이다. 2003년 유기농 가금류는 전체 유기농과 내추럴 가금류 시장에서 9%의 점유율을 가지고 있다. 이와 반대로 계란의 경우 전체의 87%의 점유율을 가지고 있다.

### 5. 결론 및 발전방향

미국의 유기농 닭고기 시장은 높은 수요와 함께 빠르게 성장하고 있다. 특히 미 농무성의 유기농 인증제도 실시 이후 유기농 식품 중에서 가장 빠르게 성장하고 있는 분야이다.

하지만 높은 수요에도 불구하고, 유기농 사료 공급의 어려움과 높은 생산비로 인해 수요를 따라가지 못하고 있다.

아울러 수요예측이 어려워 수급의 불균형이 발생하고, 양계농가 및 가공업자에게 수급의 불균형은 높은 리스크로 작용해 유기농 닭고기 생산을 기피하게 만들고 있다.

이런 수급의 불안정을 해소하기 위해서는 중간유통업자의 역할이 중요하다고 생각된다. 계약판매나 계약사육 등이 사육농가에게는 안정적인 판매로 인해 재정적인 리스크를 줄일 수 있고, 유기농으로 전환하는데 낮은 생산성 등을 극복할 수 있을 것이라고 생각

되며, 중간유통업자의 경우 안정적인 공급으로 인해 리스크를 피할 수 있을 것이다.

유기농 닭고기는 2002년 이후 인증제도 실시 후 현재까지 내추럴 라벨과 시장에서 경쟁하고 있다. 이 내추럴 라벨은 미 농무성이 유기농 인증제도가 시행되기 전부터 사용되어 왔고, 대기업들이 유기농보다는 내추럴 라벨에 더 많은 마케팅 활동을 하게 되면서 유기농의 높은 가격보다는 내추럴 라벨을 선택하게 해서 유기농 닭고기와 경쟁하고 있다. 이로 인해 소비자의 혼돈을 가져오게 되고 유기농 닭고기는 비싼 닭고기로 인식되는 경우가 있다. 정부의 효율적이고 일관성이 있는 정책도 중요한 요소라고 할 수 있다.

아울러 높은 가격 프리미엄으로 인해 유기농 닭고기보다는 내추럴 닭고기를 선택하는 소비자에게 생산성을 높여 좀더 합리적인 가격에 소비자가 유기농 닭고기를 선택할 수 있도록 해야 할 것이며 유기농 닭고기에 대한 소비자 교육 및 홍보에 노력해야 할 것이다.

한국의 경우 유기농 식품을 선택하는 기준이 환경이나 동물 복지보다는 가족의 건강이나 자녀의 건강 등의 이유가 가장 높다. 유기농 닭고기를 이용한 유아식품이나 어린이식품의 개발은 좋은 유기농 닭고기 시장이 될 것이라고 믿는다. 