

닭고기 원산지 표시, 제대로 이루어지고 있나?



김 동 호 기자
농수축산신문

최근 휴가철을 맞아 원산지 일제단속이 한창이다.

국립농산물품질관리원(이하 품관원)의 각 지원과 사무소가 관내 재래시장과 음식점 등을 돌며 축산물 원산지 표기 단속을 진행하고 있지만 동원할 수 있는 인력이 절대적으로 부족하고 적은 공무원들이 많은 농·축산물을 담당하다보니 전문성도 그리 높지 않은 실정이다.

현행 '농수산물 원산지 표시에 관한 법률'이 생산자와 소비자를 보호하기 위한 취지로 입안됐지만 현실적인 한계에 부딪히고 있는 것이다.

이에 지난 7월 31일 국립농산물품질관리원 서울사무소와 서울 강동구 암사시장 단속에 동행해 일선 단속현장의 애로사항과 현행 원산지 표시제도의 한계에 대해 알아봤다.

미표기 줄었지만 허위표기 늘었다

지난 3년간 행정처분인 과태료처분을 받는 미표기 업체는 줄었지만 허위표기는 늘어난 것으로 나타났다.

품관원에 따르면 2009년 적발된 원산지 표시제도 위반 업소는 총 5,635개소로 이중 미표기업소는 2,824개소이고 허위표기 업소는 2,811개소였다.

이에 비해 2010년 적발된 원산지 표시제 위반업소 4,894개소 중 허위표기 업소는 3,072개소로 늘어났고 2011년에는 4,927개의 원산지 표시제 위반업소 중 3,180개소가 허위표기를 하는 등 미표기는 줄어들었지만 허위표기는 늘어난 것으로 나타났다.

이들 원산지 위반업소 중 원산지 미표기 업소는 판매량에 따라 행정처분인 과태료를 부과받으며 허위표기 업소는 검찰로 송치돼 형사입건된다.

솜방망이 처벌이 허위표기 부추겨

원산지 표시제도가 가지고 있는 가장 큰 문제점은 바로 솜방망이 처벌이다.

농수산물원산지 표시에 관한 법률에 따르면 원산지 허위표기로 형사입건시 1억원 이하의 벌금이나 7년 이하의 징역에 처하도록 규정하고 있다.

하지만 원산지 단속에서 허위표기 등 중대한 위반사항으로 검찰로 송치된다 하더라도 '생계형 범죄'로 분류돼 100~300만원 정도의 벌금에서 머무르고 있어 솜방망이 처벌이 허위표기를 부추긴다는 지적이 제기되고 있다.

원산지 허위표기로 검찰로 송치돼 부과받은 벌금을 살펴보면 2009년에는 평균 175만원, 2010년 184만원, 2011년 161만원으로 대부분 100~500만원의 벌금 수준에서 머무르고 있다.

뿐만 아니라 원산지 허위표기 업소의 경우 벌금을 선고받는다 해도 이중처벌 논란으로 영업정지 등이 불가능하고 포털사이트나 집행기관 등 인터넷을 통해 공표되고 있기 때문에 소비자들은 해당업주가 원산지 위반을 했는지 전혀 모르고 구매할 수 밖에 없는 상황이다.

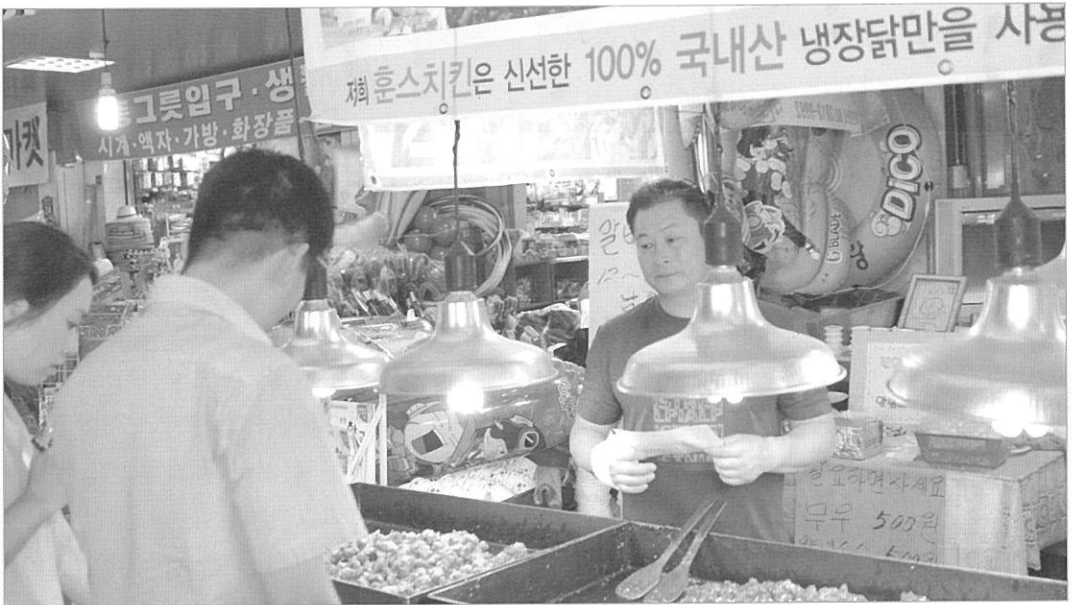
이 때문에 원산지 허위표기가 솜방망이 처벌에 그치고 있다는 비판이 제기되고 소비자들의 알권리를 현저하게 침해받게 된다는 문제점도 지적되고 있다.

업계의 한 관계자는 “원산지 허위표기가 불특정 다수의 소비자를 기만해 부당이득을 챙기는 등 죄질이 나쁨에도 불구하고 사법당국에선 100~300만원 정도의 약한 처벌만 이뤄지고 있는 실정”이며, “특히 이중처벌 논란으로 벌금과 영업정지처분을 동시에 내리는 것이 위헌판결이 나면서 약한 벌금처분이 오히려 허위표기를 부추기는 꼴이 되고 있다”고 비판했다.

원산지 표시 기동단속반은 150명에 그쳐

원산지 표시 단속만을 담당하는 기동단속반이 150명에 그치는 수준이라 원산지 단속 관련 전문인력이 크게 부족하다는 지적도 지속적으로 제기되고 있다.

현재 품관원은 본원과 9개의 지원, 109개의 사무소를 가지고 있는데 맡고 있는 업무가 다양해 실제로 원산지 단속에만 매달릴 수 있는



국립농산물품질관리원 서울사무소 김철희 계장이 서울 암사시장 내 닭고기 판매점에서 원산지 표시를 확인하고 있다.

전문인력은 크게 부족한 실정이다.

특히 서울의 경우 국내에 유통되는 농축산물의 가장 많은 부분을 차지하고 있지만 품관원 서울사무소의 단속인력은 6개반 12명에 불과하다.

물론 특별사법경찰과 본원의 기동단속반 인력이 있긴 하지만 이들로서는 단속인원이 절대적으로 부족하다.

이 때문에 축산단체에선 명예감시원을 위촉해 원산지 표시업무 감시와 관련해 협치가 이뤄지고 있다.

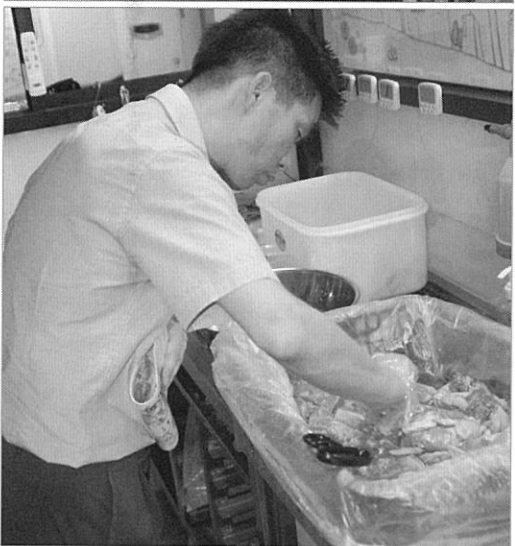
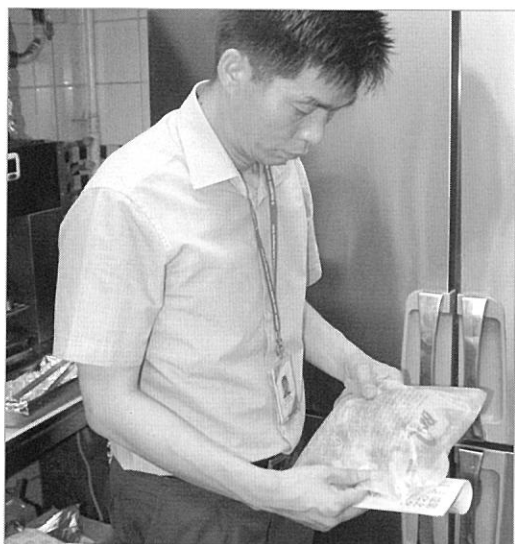
치킨과 순살치킨이 다르다?

농축산물을 판매하는 상인들이 원산지

표시제도에 대해 정확히 이해하지 못하고 있는 점도 문제점으로 지적되고 있다.

실제로 지난달 31일 단속반이 찾아가던 업소에선 '100% 국내산 닭고기만을 사용합니다'라는 현수막을 걸어놓고 치킨을 담는 용기에도 100% 국내산 닭고기만을 사용한다고 표기해 영업을 하고 있었다.

하지만 이 업소는 단순히 후라이드치킨 뿐만 아니라 순살치킨과 닭강정까지 판매하는 업소로 후라이드치킨에 사용되는 닭고기는 국내산을 사용하고 있었지만 순살치킨과 닭강정은 미국산을 사용하고 있었고 소비자가 볼 수 없는 매장 내부에 작은 글씨로 '순살은 미국산'이라고 표기가 돼 있었다.



닭고기 판매점에 보관된 닭고기의 원산지 표시가 맞는지 확인하고 있다.

이에 단속반이 “미국산도 함께 사용하면 100% 국내산 닭고기만을 사용한다고 표기해선 안된다”고 지적하자 해당 업체의 업주는 “우리 업체의 치킨은 100% 국내산만을 사용하고 국내에서 생산되지 않는 순

살치킨은 미국산을 쓰고 있다”고 대꾸했다.

이후 단속반과 업주간 실랑이 끝에 2주안에 100% 국내산 닭고기 사용표기를 없애고 순살치킨에 대해 미국산을 사용하는 것을 표기키로 해 일단락 됐다.

이날 원산지 단속에 나선 김철희 품관원 서울사무소 계장은 “상당수의 상인들이 이처럼 막무가내인 경우가 많은데 허위표기로 입건하기 애매한 경우도 너무 많다”며 “특히 장사가 안되는 시즌이면 업주들이 예민해 사소한 행정지도에도 예민하게 반응하는 경우가 많아 원산지 단속업무가 품관원 내에서도 3D업무로 분류되는 실정”이라고 말했다.

‘보이지 않는’ 원산지 표기

포장용기에서 원산지 표기가 너무 작게 이뤄지고 있는 점도 문제점으로 지적되고 있다.

현행 원산지 표시에 관한 법률에 따르면 표기의 규정은 상품의 형태마다 다른데 포장상품의 경우 용기면적이 3000cm²가 넘는 상품의 경우 글자 포인트 20포인트 이상, 50~3000cm²의 경우 12포인트 이상, 50cm²미만의 상품의 경우 8포인트 이상으로 표기토록 규정돼 있다.

8포인트나 12포인트 글자의 경우 형형색색의 포장에 시선이 뺏겨 시력이 좋은 젊은 사람조차 쉽게 찾기 힘들고 노인들의 경우



닭고기 판매점주에게 원산지 표시에 대해 설명하고 있다.

원산지 표기를 보지 말라는 것과 다를 바가 없는 실정이다.

식품안전성에 대한 규제는 점차 강화되는 추세를 보이고 있지만 그 일환인 원산지 표시는 제자리에 머무르고 있는 것이다.

이같은 문제점은 배달을 전문으로 하는 업소로 가면 문제가 더 크다.

현행 원산지 표시제도는 배달용 치킨만이 원산지 표시 의무대상인데 프랜차이즈의 경우 원산지 표시가 이뤄지거나 영세규모

업소의 경우 표기가 극히 작게 이뤄지거나 심지어 영수증 한쪽 구석에 위치하거나 미표기된 업소도 있고, 또 실제로 확인조차 쉽지 않다.

무허가 닭강정업소 많지만 행정지도도 못해

최근 국내 닭고기 업계에서 자주 회자되고 있는 닭강정 업소의 경우 무허가 업소가 많지만 행정지도할 권한도 없다는 문제점이 제기되고 있다.

특히 초·중·고등학교 앞의 닭강정 업소나 포장마차에서 닭강정을 판매하는 업소의 경우 원산지 표시제도를 강제할 근거조차 없다는 것이다.

물론 이들 업소는 허가를 받지 않은 업소들이라 폐쇄처분이 이뤄져야 하는게 올바른 방향이겠지만 현실적으로 불가능하다면 이들 업소에서 원산지 표시라도 이뤄질 수 있도록 해야 한다는 지적도 제기된다.

이는 허가받은 업소에 대해서만 의무를 부과하는 격이 되기 때문이다.

김철희 계장은 “품관원의 경우 미허가 업소에 대해 행정지도도 하지 못하는 것이 현실”이라며 “무허가 업소를 이대로 방치하는 것은 법의 테두리내에서 정상적으로 영업하는 업주들을 역차별하는 것이 될 수 있다”고 지적했다. 