

중국 국제 식육전 참관기

충북지원 선임평가사 임상철

중국 육류 산업의 생산과 소비패턴 변화에 대한 정보 수집 및 대응책을 모색하기 위하여 지난 10월14일(월)부터 18일(금)까지 4박 5일동안 총괄 김병도 지원장(대구 경북) 외 15명은 「2013년도 중국 칭다오 중국 국제 식육전(CIMIE)」 참관 및 식품·식육 유통 매장을 돌아보았다. 이번 정보지 12월에서는 식육전 및 방문한 매장과 더불어 중국의 전반적인 육류사업을 소개하고자 한다.

01 중국 국제 식육전(CIMIE) 개요

CIMIE

China International Meat Industry Exhibition

- 명칭 CIMIE 2013(2013 중국 국제 식육전)
- 개최기간 2013. 10.13 ~ 10.15(3일간)
- 개최장소 칭도 국제 컨벤션 센터(규모 : 40,000㎡)
- 참여 업체수 1,051개 업체, 54,160명 참관

CIMIE의 특징

- 칭도 국제 육류 산업 박람회를 통해 육류관련 산업의 빠르게 거대한 세계시장을 파악하고, 최근 산업동향 분석, 획기적 아이템 창출, 신바이어 개척, 제품 프로모션, 고부가가치 사업 창출을 경험할 수 있음.
- 2003년부터 매년 개최되며 세계 IMS(국제식육 사무국)와 CMA(중국육류협회)가 공동으로 주최하는 업계에서 가장 중요한 국제박람회 행사이며, IMS가 주최하는 유일한 박람회임.

전시품목

순번	전시품목
1	가축, 가금류 사육 기술
2	가축, 가금류 사육 장비 및 도구
3	사료 가공 기술 및 제품
4	육류, 가금류, 계란 가공 기술 및 제품
5	기계 및 장비
6	도살 장비
7	가공 장비
8	포장 장비
9	검사 및 측정 장비
10	청소, 소독 위생 장비
11	사료, 농업 장비
12	육류식품 안전성 추적 시스템
13	저온 물류 장비 및 기술
14	냉장 및 냉동 장비
15	저장 장비
16	육류제품 냉장 차량
17	포장자재
18	첨가제
19	동물 건강 의약품
20	의료 첨가물
21	동물 백신
22	진단
23	시약
24	생물학적 제품
25	수의학 장비
26	수의학

- 축산과 관련된 모든 육류 및 장비, 기자재, 사료 등이 총망라되어 있으며, 또한 변화하는 축산 트렌드를 한눈에 볼 수 있는 박람회라는 것이 가장 큰 특징이라고 볼 수 있음.



전시장 전경

02 중국의 식품·식육 유통매장 방문

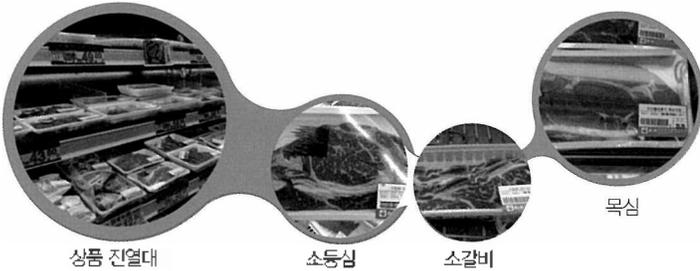


귀획 마트 전경

칭다오 귀획(靑島國貨) 마트

• 귀획 쇼핑센터는 칭도시내 청양에 위치해 있으며 총면적은 2만 평방미터

- 1층에는 주로 가정용 전자제품, 남녀패션, 악세사리, 화장품, 신발, 모자 등이 판매되고 있고 2층은 대형마트로 운용
- 쇼핑센터에 미용원, 약국, 마사지 숍, 음식점, 어린이 오락실, 도서판매 등의 부대시설
- 식육매장은 신콰이 그룹에서 운영 중에 있으며 매장의 표지판이 잘 정돈되어 있고 라벨지 부착도 우수
- 같은 부위라도 찜용, 볶음용에 따라 가격의 차이
- 식육표지판에는 규격, 산지, 등급, 표시단위, 등급 등 표기
- 등급은 모두 우수 등급인 우(优)가 표시(중국의 등급제 참조)



상품 진열대

소동심

소갈비

목심

리다(丽达购物中心, leader plaza)마트

- 리다 쇼핑센터는 칭도시내 노산구에 위치하여 있으며 총 면적은 4만 평방미터이고 3층 건물
- 1층은 주로 명품시계, 신발, 가방, 악세사리, 화장품, 어린이 장난감, 영화관이고 2층은 가구, 전자제품, 미용실, 음식점, 명품패션, 커피숍, 지하 1층에는 대형마트
- 리다 마트내 식육센터도 신콰이에서 운영하고 있으며, 전체적으로 잘 정돈
- 500g 단위로 판매하고 있으며 표지판에 소, 돼지 그림이 그려져 있어 각 부위를 표시
- 부산물코너는 리다에서 자체적으로 운영하고 있으며, 시장에

서나 있을만한 튀긴 닭발, 족발, 돈설, 간, 심장, 신장, 등골 등 내장 특수부위를 진열

- 계란은 날개 포장을 비롯하여 2구에서부터 10구, 15구, 30구 등 다양하게 포장

신콰이 그룹

- 신콰이 그룹은 일본에 근거를 두고 있는 최대의 정육점 체인 기업으로서 위생과 냉동육 가공기술, 친절한 서비스로 중국의 대중적 부유층을 효과적으로 공략하고 있음.
- 신콰이의 슬로건은 '신개념 생고기 식품마트'이고 2003년 12월에 칭다오에 법인을 설립한 후 현재 상하이를 비롯한 중국 20여개 주요도시에 매장을 오픈하여 중산층이나 고소득층을 중심으로 매출이 꾸준히 증가
- 엄격한 위생관리방식, 전문적인 가공기술, 깔끔한 상품진열 등을 강점으로 바이성, 자스커, 리첸, 귀획, 리다 등 대형마트 고기전문코너에 입점하여 매출이 꾸준한 상승 추세
- 품질관리를 위해 작업 연쇄점 형태로 시장을 확대하고 있으며, 현재까지 산둥·상하이·후베이 등 지역에 20여 개 육류식품 전문코너와 종합식품마트를 오픈

[참고자료] 한중 부위별 소매가격 비교(2012년) (단위 : 원/kg 당)

품목	한국	중국	한국/중국(배)	
도매가격 (원/kg당)	삼겹살	10,232	2,845	3.60
	갈비살	4,882	4,090	1.19
	목심	9,075	4,268	2.13
	등심	4,207	4,090	1.03
	앞다리살	4,275	3,023	1.41
	뒷다리살	3,344	2,845	1.18
소매가격 (원/500g당)	삼겹살	8,766	2,134~2,845	3.08~4.11

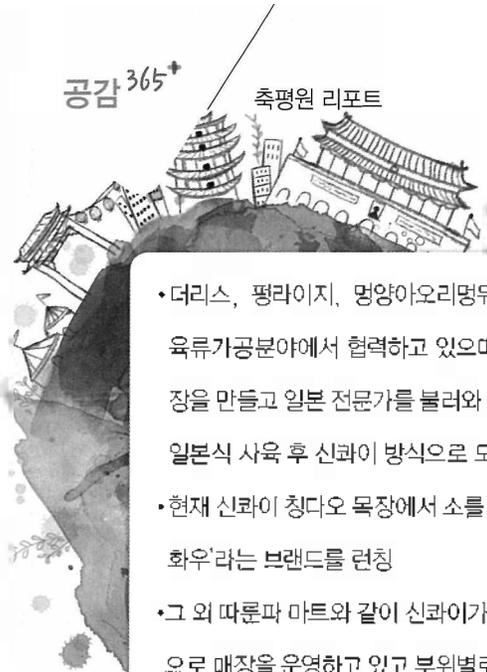
출처 : 축산경제신문(2013.1.4), FAO(세계식량농업기구)



부산물

포장계란

계란(날개포장)



- 더리스, 평라이지, 명양아오리명뒤, 이팅튀이 등의 기업과 육류가공분야에서 협력하고 있으며 2005년 6월에 자체 사육장을 만들고 일본 전문가를 불러와 산동의 고품질 종자를 구매, 일본식 사육 후 신콰이 방식으로 도축, 가공판매
- 현재 신콰이 칭다오 목장에서 소를 사육하고 있으며 '신콰이 홍화우'라는 브랜드를 런칭
- 그 외 따룬파 마트와 같이 신콰이가 입점하지 않은 곳은 자체적으로 매장을 운영하고 있고 부위별로 진열하고는 있으나 랩포장 등이 없이 트레이에 담아서 소비자에게 대면판매를 하고 있었으며 표지판 내용도 미흡하여서 한 눈에 보기에도 낱김치 않음.
- 신콰이 이외에도 중국 브랜드인 리펀헤이주(里岔黑猪)와 같이 방목형태로 사육한 돼지·소 등을 키워 슈퍼·전문체인점 등의 형태로 판매하는 방식이 꾸준히 증가

03 중국의 축산현황

중국의 축산업

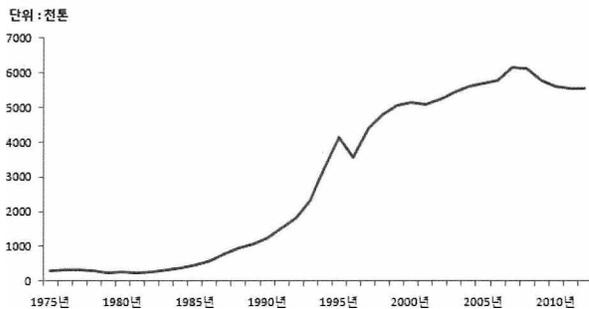
■ 소(쇠고기) 현황

- 중국의 소 사육두수 : 7,168만 두(1980)→1억 543만두(2010)로 1.5배 증가하였으나 2000년대 들어 감소 후 정체 추세
- 육용우 63.4%(6,739만 두), 젖소 13.4%(1,420만 두), 역용우 23.2%(2,467만 두)로 육용우가 가장 높음.
- 연간 육용우 도축두수 : 332만 두(1980)→4,717만 두(2010)

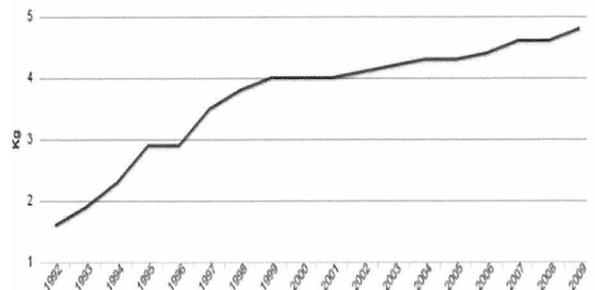
로 14.2배 증가

- 쇠고기 생산량 : 27만 톤(1980)→ 560만 톤(2010)으로 20.7배 증가
- 중국의 전체 육류 생산량에서 쇠고기가 차지하는 비중도 2.2%(1980)에서 7.1%(2010)로 크게 증가
- 품질면에서 저급 품질이 약 76%를 차지하고 중저급 21%, 고급 3%로 품질에 대체적으로 낮음.
- 중국에서 쇠고기는 대부분 냉장시설을 갖추지 않은 재래시장을 통해 소비자에게 최종적으로 유통되는 데다가 중국 소비자들의 쇠고기 소비 습성도 냉동육을 선호하지 않아 약 80%가 살온상태에서 유통되는 것으로 알려져 있음.
- 개혁개방 이후 1980~2010년 동안 중국의 1인당 연간 평균 육류 소비량은 도시가구의 경우 20.5kg에서 34.7kg으로 연평균 1.8% 증가하였고, 농촌가구의 경우 8.5kg에서 20.0kg으로 2.9%로 증가
- 중국은 세계 3위의 쇠고기 생산대국(554만톤, 세계생산량 9.7%)이지만 주민 1인당 소비량(가정 내 식용소비)은 미미한 수준
- 다만, 중국 경제가 고속 성장하여 주민들의 소득수준이 향상됨에 따라 쇠고기 소비가 빠르게 증가하는 추세
- 돼지(돼지고기) 현황
- 돼지 사육두수 : 3억 543만 두(1980) → 4억 6,996만 두(2010)로 1.5배 증가
- 연간 도축두수 : 1억 9,860만 두(1980) → 6억 6,089만 두

쇠고기 생산량



연간 쇠고기 1인당 소비량



출처: USDA

(2010)로 3.3배 증가

- 돼지고기 생산량 : 1,134만 톤(1980) → 5,107만 톤(2010)으로 4.5배 증가
- 중국의 전체 육류 생산량에서 중국의 2010년도 전체 육류 생산량(7,926만 톤)에서 돼지고기가 차지하는 비중은 64.4%(5,107만 톤)로 가금류 20.9%(1,656만 톤), 쇠고기 7.1%(560만 톤)에 비해 월등히 높음
- 비중은 1980년 94.1%(1,134만 톤)에 비해 무려 30.1% 포인트나 감소→개혁개방 이후 가축 사육구조가 돼지의 비중은 감소하고 소와 가금류의 비중은 증가하는 방향으로 변화

■ 닭(닭고기) 현황

- 중국 가금류 도축두수 : 15.7억 수(1987)→110억 수(2010)로 7배 증가(이중 80%(87억 6,215수)가 육계임.)
- 닭고기 생산량 : 135.8만 톤(1987)→1,255만 톤(2010)으로 세계 2위
- 2009년도 닭고기 생산량은 전체 가금류 생산량의 71.7%, 전체 육류 생산량의 15.0%(1984년 6.2%에 비해 8.8% 포인트 증가)

■ 중국의 등급제

- 쇠고기의 품질경쟁력 제고를 위해 2003년 7월 농업분야 업계표준인 NY/T 676-2003 '쇠고기품질등급(牛肉質量分級 Beef quality grading)'을 제정
- 2010년 7월에는 이를 대체하는 NY/T 676-2010 '쇠고기등급규격(牛肉等級規格)'을 제정하여 시행
- 고기의 등급 판정부위는 제11~13(또는 제5~7) 늑골사이의 절개 면으로 하며, 주로 근내지방도(마블링)와 성숙도 2개 지표에 근거하여 특급(特級), 우수(優級), 양호(良好級), 보통(普通級) 4개 등급으로 구분
- 근내지방도는 5등급부터 1등급까지 5개 등급으로 구분하고, 성숙도는 A등급부터 E등급까지 5개 등급으로 구분
- 중국 축산업협회 관계자의 말에 따르면 현재 중국에서 생산되는 쇠고기 약 555만 톤 가운데 등급판정을 받아 유통되는 쇠

고기가 차지하는 비중은 약 2% 정도에 불과함.

04 끝내며 ...

- 중국과의 교역에서 지난 2005~2012년 사이 중국산 농축수산물 수입 규제 강화 등에 따라 상대 열위 및 절대 열위 품목이 동시에 감소
- 축산, 수산, 가공식품, 작물, 곡물·종자, 동식물성 유지 등 농축수산물 분야 중 경쟁우위 품목은 2012년 148개로 2005년 128개보다 20개 증가
- 경쟁열위 품목은 돼지고기, 소고기 등 검역문제로 수입을 금지한 품목들로 2005년 73개(36.3%)에서 2012년에는 53개(26.4%)로 대폭 감소
- 중국의 재래시장이나 아침시장에 판매되는 고기는 접근성이 쉽고 판매가격이 낮으나 품질수준이 낮고, 대형유통매장은 도축, 가공, 유통과정에서 냉장시설을 사용하여 품질 및 상품성이 뛰어나나 가격대가 높음.
- 대형유통매장은 소비자가 우수한 품질의 소고기를 접할 기회를 확대시켰으나 중국육류시장의 치열한 경쟁과 가격에 민감한 소비자를 고려하면 대형유통매장이 재래시장을 대체하기까지 상당한 시간이 요구됨.
- 중국인들은 주로 돼지고기와 닭고기를 섭취하며 소고기는 가격대가 높아 1인당 소비량이 적은 편이었으나, 중국인들의 소득수준의 향상과 더불어 식생활에 대한 인식의 변화로 품질과 영양을 우선시하고 있음.
- 최근 늘어나는 신중 부유층의 소비성향이 식품의 안전, 고급화에 초점을 두기 때문에 가격이 고가여도 안전한 대형 할인매장이나 명품식품을 많이 구매하는 경향임.
- 한중 FTA가 타결 될 경우 우리 고급육을 수출하고 저급육은 중국산으로 대체될 것으로 예상되며 이에 대한 철저한 대책 수립이 필요함. **우급정**