

돼지가격 정산기준 등급제(탕박) 전환과 한돈산업의 발전



이선우
한국육류유통수출협회 회장

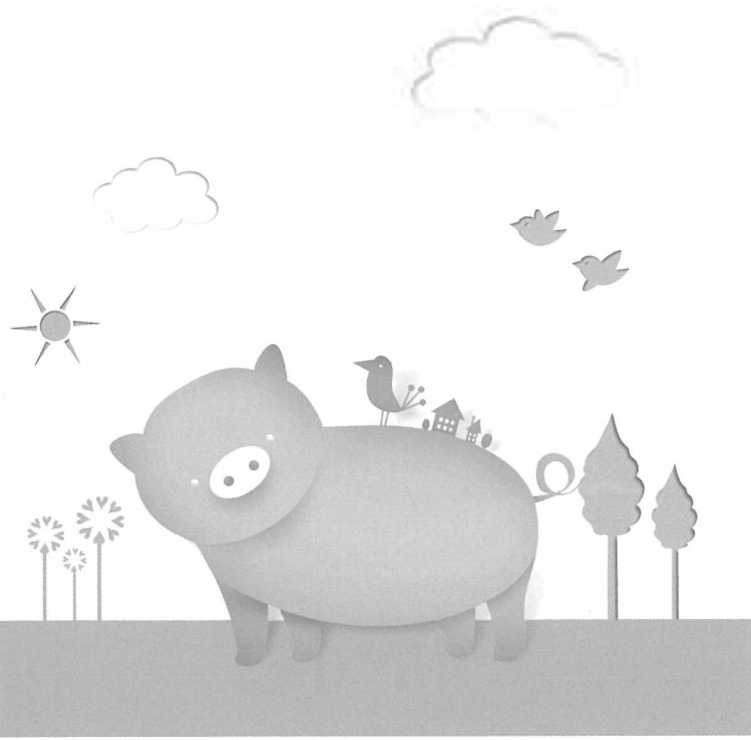
지난 해 7월 30일과 12월 9일 두 차례에 걸쳐 돼지거래 기준가격 탕박(등급제) 전환 협약이 체결됐다. 이후 양돈조합에서는 농가 설명회와 전산준비 과정을 가졌고, 지난 4월 1일부터 돼지가격 정산기준으로 등급제가 적용됐다.

그동안 기준가격 역할을 해온 박피가격은 도매시장 상장 물량이 극히 적어 가격 등락폭이 심하고 시장 가격으로서의 대표성이 없다는 지적을 받아왔다. 또한 시장 개입 소지 등으로 인한 농가와 육가공업체 간 반목 등 많은 부작용과 혼란을 야기했다.

하지만 돼지가격 정산기준 등급제(탕박) 전환에 따라 그동안 국내 돈육시장에서 끊임없이 문제시 되어온 2%의 비상식적인 박피 대표가격 시대는 가고, 98%의 합리적인 탕박가격이 시장을 대표하는 시발점을 열었다 볼 수 있다. 물론, 탕박 전환 초기에는 상충되는 이해관계로 다소 혼란과 논쟁이 있을 수 있겠으나, 점차 시간이 지나면서 안정을 찾을 것이고 탕박거래가 정착되어 박피가격은 시장에서 사라지게 될 것으로 전망된다.

농가와 육가공업체 간의 기준가격 등급제(탕박) 전환시 전제 조건은 최초 정산금액이 지급율제이든 등급제이든 기존 박피 정산금액과 비교하여 농가나 육가공업체 양측이 손해 보지 않는 범위 내에서 자율적으로 전환돼야 한다는 것이다. 이 부분은 농가나 육가공업체의 수익과 직결되는 중요한 부분으로 지금까지 양 협회나 정부 그리고 조합 등 관련업계에서 탕박 전환 추진과 더불어 합의되어 왔고, 돼지가격 정산방법 개선을 위한 연구용역에서도 기본적인 전제조건으로 제시되었다.

한편, 4월 1일부터 시행된 양돈조합의 등급제(탕박) 정산기준은 지난해 12월 9일 전국양돈조합(농협목우촌



포함)의 돼지가격 정산기준 등급제(탕박) 전환 업무협약(MOU)과 그동안 조합 협의회의 논의를 거쳐 공동의 기본정산방안이 마련됐다. 정산방법은 전국 성별·등급별 탕박 평균가격(제주 가격 제외)에 지육 중량을 곱하고 장려금, 패널티 등을 조합별로 자율 적용하여 정산하기로 결정했고, 박피가격으로 환산 정산하여 차액 발생시 농가와 추가 정산하기로 했다.

* 단, 제주양돈농협은 제주지역 성별·등급별 탕박 평균가격 적용

* 도축수수료: 조합 부담, 부산물판매대금: 조합 수익

돼지 거래 정산 기준가격을 탕박으로 전환시 한돈 산업에는 아래와 같은 많은 긍정적 효과가 기대된다.

첫째, 돈육시장에서 돼지가격 정산기준 등급제(탕박)로 정착될 경우 기존 생체 정산시 발생하는 비절식 문제가 개선되어 한돈산업에 커다란 효과가 기대된다. 특히 그동안 정부나 업체에서 오랜 동안 추진해온 가축 비절식 문제가 탕박 도체정산으로 자동적으로 해결될 것으로 본다. 2010년 한국육류 유통수출협회 세미나에서 돼지 비절식으로 인한 피해가 2009년 기준으로 약 5,375억 원에 이르는 것으로 조사 발표했다. 돼지가격 정산기준 등급제(탕박) 전환을 실시하면 농가의 사료비 절감을 통한 생산성 향상, PSE육 및 DFD육 발생축소에 따른 국산 돼지고기 품질의 향상, 수입육과의 경쟁력 강화, 도축장의 오폐수 감소 등으로 5,375억원의 부가적 효과가 있을 것으로 예상된다.

둘째, 박피 정산 시보다 국내 돈육가격의 변동성이 완화되어 생산농가나 육가공업체는 물론, 유통매장, 식당, 외식업체 등 최종 소비처의 안정적인 사업영위 기대된다. 이에 따라 국내산 돼지고기 소비 증대를 야기하여 한돈산업이 더욱 발전하게 될 것으로 전망한다.

셋째, 도매시장의 탕박 상장두수 증가와 돈가

안정으로 돼지거래 정산 기준가격의 대표성이 확보되고 신뢰성이 강화될 것이다. 또한, 가격 변동성 완화로 수입육과의 가격 경쟁력도 강화될 것으로 본다.

넷째, 탕박이 박피보다 돼지 도매시장 수나 상장 두수가 많아 가격안정은 물론, 박피 암태지 위주의 상장으로 인한 돈가 왜곡이나 시장개입 소지가 완화되어 보다 공정하고 신뢰받는 가격이 형성될 것이다.

이제 남은 과제는 당초 탕박 전환 로드맵대로 양돈 조합에 이어 농가와 민간 계열화업체 그리고 중소 육가공업체까지 순차적으로 탕박 전환이 조기에 실현되어야 한다는 것이다. 이를 위해 한돈협회나 육류유통수출협회는 조합의 탕박 전환 내용 등을 정리하여 회원 농가 및 육가공업체에 전달하고 관련 잡지 및 언론사 등에 지속적으로 홍보하며 참여를 독려해야 할 것이다. 정부는 관련단체와 협의체를 구성하여 진행상황을 주기적으로 점검·독려하는 등 탕박 전환이 조기에 정착될 수 있도록 다각적인 지원 등 주도적인 역할을 담당해야 한다. 축산 전문 언론사에서는 탕박 전환 분위기가 단절되지 않도록 이행 상황이나 문제점 등을 계속 기사화하여 산업 발전에 동참해야 할 것이다.

6년여 간의 노력 끝에, 모처럼 양 협회의 상생 분위기 속에 탄생된 탕박(등급제) 전환이다. 각 업계의 적극적인 협력과 관심 그리고 지속적인 노력으로 조기에 정착되어 국내 한돈산업이 한 단계 도약하는 계기가 되길 바란다. “끝” **육경정보**

【참고】

- 박피_ 도축과정에서 가죽을 인력이나 기계로 벗기는 작업 방식
- 탕박_ 도축과정에서 뜨거운 물에 담그거나 물을 분사하여 털을 뽑는 방식
- DFD육_ 검고(Dark), 단단하며(Firm), 건조한(Dry) 고기
- PSE육_ 일명 ‘물돼지’ 고기색이 창백하고(Pale), 탄력성이 없으며(Soft) 고기에서 육즙이 분리돼(Exudative) 품질이 떨어지는 고기