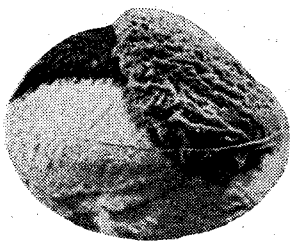


2 아이스크림 특별소비세 대상에서 제외되어야



金 治 憲
<(株) 롯데三岡 企劃室長>

1. 序 言



國家經濟의 비약적인 發展 및 國民所得增大에 따라 우리나라 아이스크림 業界도 상당한 發展을 가져왔다.

家內工業的인 빙과생산 단계에서 1962年 롯데三岡에서 소프트한 맛의 삼강하드를 生産販賣함으로써 아이스크림업의 企業化가 시작되었고 1970年 初에 해태製菓, 뒤를 이어 大一乳業이 業界에 참여 함으로써 現代的인 設備를 保有하고 本格的인 製品의 高級化, 다양화가 이루어 졌다. 그리고 現在에는 이들 업체 외

에 롯데製菓 三立食品 三洲乳業 三養食品등 市場占有 擴大 및 維持를 위하여 치열한 경쟁을 벌리고 있는 實情이다.

또한 流通部分에서도 과거 마호병에 넣어 販賣하던 시기는 지나고 冷凍 쇼케이스가 보급되어 조그마한 구멍가게까지도 冷凍 쇼케이스가 비치되게 되었으며 輸送運搬面에서도 장거리 수송의 필요성에 따라 냉동기가 부착되어 있는 冷凍車로 바뀌게 되어 명실공히 콜드 시스템이 確立되었다고 볼 수 있을 만큼 現代化 되었다.

製品規格 또한 牛乳消費 促進이라는 명분하에 制定된 것이긴 하지만 금년 4月 1日 시행된 改定規格은 部類別 規格의 설정으로 品質高級化의 기틀이 마련되어 가고 있다.

그러나 아이스크림 業界는 品質 및 價格이나 物量面에서 安定供給이 되지 못하고 있는 原料 수급 사정과 소비자의 구매단위를 벗어

나지 못하는 製品價格, 조세제도 등으로 인하여 아직도 品質向上의 아쉬움이 있으며 과다한 資金이 소요되는 製造設備나 소매점의 판로확보를 위한 유통장비의 투자로 인하여 이익을 내고 있는 업체는 한 두업체에 지나지 않고 있는 실정이며 성수기와 비수기가 뚜렷하여 모든 업체가 제품개발 선진, 판촉활동을 통하여 비수기의 수요창출 및 판매확대를 위하여 노력하고 있다.

따라서 본고에서는 현재 아이스크림업계가 안고 있는 문제점을 살펴 보고 몇가지 제안코저 하는 바이다.

2. 문제점 및 대책

(1) 原 料

아이스크림의 主要成分은 無脂乳固形分과 乳脂肪 및 雪糖이다.

아이스크림類는 乳製品으로는 分類되지 않지만 乳製品을 利用한 2차 加工品이다. 따라서 이의 基本的 品質은 저렴하고 新鮮한 原料 乳製品의 使用 可能如否가 關鍵이라고 볼 수 있다.

無脂乳固形分은 아이스크림의 감촉과 조직을 좋게 하고 적정한 增容을 위하여 필수적인 성분으로 탈지분유, 탈지연유, 탈지유, 전지유, 전지분유 등을 사용할 수 있다. 이 경우 物理的인 성능 외에도 우유의 고유한 향미가 좋아야 함은 물론이다. 따라서 공업적으로는

신선한 상태로 저장되어 投入되지 않으면 안된다. 美國, 日本 등의 경우는 가격이 저렴하고 품질이 신선한 탈지분유가 주로 使用되고 있으나 우리나라의 경우는 탈지분유는 전지분유보다 비싸며 여러가지 제약요인이 있어 사용할 수 있는 원료는 한정되어 전지분유가 주로 사용된다. 市乳의 성수기는 아이스크림의 성수기와 같기 때문에 저장성이 없는 전지분유를 사용하지 않을 수 없는 실정이다.

따라서 牛乳消費 促進을 위하여 대대적인 홍보활동을 펴고 있는 현 시점에서 소비가 진작되려던 食品工業用에 使用되는 原料用 乳製品도 業界의 요청이 무엇인지를 알고 시행한다면 더 效果를 볼 수 있을 것으로 생각된다.

脫脂粉乳의 價格은 全脂粉乳보다 저렴하게 책정되어야 하며 均質乳도 현재에는 殺菌하여 소포장으로 밖에 판매할 수 없게 운영되고 있는 바 아이스크림 업체는 乳加工 許可가 아닐지라도 벌크로 구입하여 사용할 수 있게 축산물 처리가공법이 운영 되어야 할 것이다.

乳脂肪은 아이스크림의 風味를 증진시키고 아이스크림 特有的 부드러운 조직을 갖게 하며 촉감을 좋게 하기 위하여 필요한 성분으로 새로 改定된 아이스크림 규격에는 6% 이상으로 規定하고 있기 때문에 수요가 많이 늘고 있어서 安定된 品質의 乳脂肪源이 요구된다.

乳脂肪源으로서는 생크림, 冷凍크림, 全脂乳, 全脂연유 등이 있다. 이중 주로 使用되는 생크림은 가격은 粉乳價格에 비하여 저렴하나 脫脂乳나 脫脂粉乳의 生産에 따라서 生産量이 결정되므로 공급이 원활치 못하기 때문에 아

를 신선하게 보관하기 위하여는 적절한 살균 방법이 研究되어야 하며 冷凍크림으로 保管할 경우에도 風味를 좀 더 좋게 유지하고 빨리 용해시키고 지방분리를 방지하기 위하여 10% 정도의 설탕을 添加한 제품도 검토가 바람직하다.

(2) 조세 제도

상품이란 언제나 소비자의 구매를 용이하게 設計 되어야 한다. 따라서 200원, 150원등 구매단위를 맞추다 보면 아이스크림類의 여러 규격중 어느 규격으로 하여야 할 것인가를 생각하게 되어 자연히 품질의 제한이 오기 마련이다.

설탕가격은 kg당 968원으로 1980년 초에 비하여 3배에 가깝게 引上되었고 분유가격 또한 국제가격에 비교하여 엄청나게 비싼 현실이며 설상가상으로 유제품을 조금이라도 함유한 아이스크림類는 特別消費稅가 부과되고 있다. 이는 牛乳의 공급이 부족할 당시 사치성 품목으로 인정되어 부과하게 된 것이나 牛乳의 소비 촉진을 위하여 아이스크림의 규격을 上向

조정한 현 시점에서 볼 때는 이상한 감이 들 수 밖에 없으므로 특별 소비세의 과세 대상에서 제외되어야 한다.

3. 결 언

어느 산업이던 품질이 향상되고 발전하려면 원료 사정이 좋아야 함은 이론의 여지가 없다. 牛乳는 草地를 조성하여 목초를 먹고 자라야 하나 아직 상당량이 수입사료로 사육되고 있는 실정에서 유제품 가격이 국제가보다 비싼 것은 당연하므로 국제가가 훨씬 싼 분유를 수입하는 것도 고려해 볼직하나 이는 國家的인 食糧자원에서 생각할 때에는 輸入보다는 酪農 사업도 계속 육성하여 나가야 될 것으로 생각된다. 그러나 운영적인 면에서는 좀 융통성을 주어야 할 것이다.

특별소비세 또한 세수 감소 요인은 있으나 소비자가 낮은 연령층에 많은 것을 고려하여 제품의 品質向上에 기여할 수 있도록 잠면 혜택을 바라는 바이다. ■

'81년도판 『식품위생법규』 발간

한국식품공업협회는 전국 식품제조업체의 편의를 위해 '81년 7월 1일부터 개정공포된 식품위생법, 시행령, 시행규칙을 총망라한 '81년도판 『식품위생법규』를 긴급 발간하여 배부하고 있습니다.

'81년도판 『식품위생법규』는 모든 식품업체는 물론 식품업체 종사자, 식품학계의 교

수 및 대학생, 각 기관·단체·학교의 자료실이나 도서관 그리고 식품업에 관심있는 모든 분들이 갖추어야 할 참고서적입니다.

가 격 : 3,000 원

구입처 : 사단법인 한국식품공업협회

서울·중구 충무로4가 125-1(진양아파트 610호)
☎ 266-6035, 265-8760