



업계의 발전 방향을 모색 수입개방 문제 등 적극 검토

회원사간 친목을 도모하고, 정부 관계관들과의 격의없는 대화를 통해 상호 이해를 증진시키기 위한 간담회를 가졌다. 이날 간담회에서는 현안 문제점으로 대두된 육가공품 수입개방에 따른 업계의 현황과 문제점 및 애로사항, 건의사항이 중심으로 논의되었다. 이번 모임은 업계의 발전방향을 모색하는 등 상호간 이해의 폭을 크게 넓히는 계기가 되었다. 이날 회의에는 회원사 대표와 보사부 위생국 曹基穜국장, 위생제도, 식품, 감시, 공중위생과장이 참석했다. 다음은 회원사의 건의사항 만을 요약, 게재한다. 한편 曹基穜 위생국장은 회원사의 건의사항에 대해 충분히 검토하여 육가공산업 발전에 도움이 되도록 노력하겠다고 말했다.

○참석자 —보사부— —회원사— (가나다순)

- 때 : 87. 7. 2
- 곳 : 함지박

- | | |
|------------------|-------------------|
| 曹基穜 (위생국장) | 金寅相 (롯데햄우유 이사) |
| 任仁哲 (제도과장) | 梁璟錫 (삼원농역 대표) |
| 李載寬 (식품과장) | 鄭龍國 (상지식품 서울영업소장) |
| 沈漢燮 (감시과장) | 李正根 (영필농산 공장장) |
| 李義植 (공중위생과장) | 崔哲洙 (은정산업 부장) |
| 鄭永燮 (남부햄 전무이사) | 李光佑 (제일제당 이사) |
| 黃鳳燮 (대한종합 식품 대표) | 姜皓文 (진주햄 이사) |
| 李錫斗 (동남육가공 대표) | 柳明善 (극동식품 부장, 참관) |
| 姜晋佑 (롯데햄우유 대표) | 金東坤 (협회 상근 부회장) |

제조일자 및 보존기간에 관한 건

가. 현 황

- 1) 제조일자, 보존기간 공히 기재됨

나. 애 로 사 항

- 1) 소비자의 제조일자 과민반응
- 2) 현 위생법상 권장기준으로 보존일수 제한
- 3) 업체별 폐기금액 과다

다. 건 의 사 항

- 1) 제조일자 표시방법의 변경
(가) 유효기간만 표시하거나
(나) 미국의 경우처럼 3가지 유형 제시하고 업체실정(제품의 특성)에 맞도록 운영

- * 미국의 예) 1. 판매기일(Sell by)
2. 포장일시(Packed on)
3. 소비권장일시(Best if used before)

- 2) 보존기간의 업계 자율적 결정 유도
2. 영업허가로 품목 개발 가능토록 허용

제조 원료명 및 함량 표시에 관한 건

가. 현 황

- 1) 현행 5가지 이상의 원료명과 그 함량(백분율)을 표시케 됨.

나. 애 로 사 항

- 1) 소비자는 돈육, 우육만으로 육가공 제품을 제조한 것으로 인식
- 2) 기타육(염소, 양, 토끼, 닭, 칠면조, 오리 등)을 가미 표시하면 소비자는 기피현상
- 3) 국가적 차원에서 원료육 다원화 자원활용 지장
- 4) 예로써 모피를 수출하고 남은 토육은 내수가 증가일로이나 자원활용 지남(애완용 인식)
- 5) 신제품 개발하여 5가지 이상 표시할 경우 타 회사가 모방

다. 건 의 사 항

- 1) 식육제품은 주원료명과 기타육으로 구분하고

총량표시제(비율 표시제)를 허용

라. 효 과

- 1) 원료육 다원화로 부업농가 소득을 증가
- 2) 국내자원 최대 다원화 이용

유통 문제에 관한 건

가. 현 황

- 1) 유통점의 육가공제품 취급 지식부족 또는 결여
- 2) 제품 하자의 발생원인에 관계없이 잘못된 것은 제조회사로 귀속

나. 애 로 사 항

- 1) 축육제품의 상온 좌판행위 및 냉장고를 보유 하더라도 영업시간 종료후 냉장고 가동 중지
- 2) 기간 경과품의 매장 진열행위

다. 건 의 사 항

- 1) 식육가공 제품 취급점의 냉장고 비치 및 냉장고 내 진열판매 의무화
- 2) 유통 부문의 냉장고 계속 불가동시 행정규제
- 3) 식육가공품의 상온 유통 판매 행위에 대한 행정규제

포장 라벨표시 사항의 건

가. 현 황

- 1) 제품 허가명을 동일 크기로 4호 활자이상으로 표기 의무화
- 2) 별도로 품명 가까이 4호 활자이상으로 표기해야 할 의무 사항 많음(제품 분류-대분류, 소분류 및 특정성분을 제품명으로 할 경우)

나. 애 로 사 항

- 1) 포장 디자인이 제약으로 디자인 기법활용 및 발전제약
- 2) 포장활용 여백의 제한성에 비해 표기사항 복잡화로 상품화 디자인 기능의 상실

다. 건 의 사 항

- 1) 표기 의무사항 단순화
- 2) 표기 식자크기 및 장소의 업계 자율화

■ 육가공품 수입 자유화에 따른 건

가. 현 황

- 1) 당국, 육가공품 수입 개방 예시후, 중지 또는 연장조치 건의 하였으나, 7월 1일부터 개방단행

나. 애 로 사 항

- 1) 주원료 가격에 국제가격에 비해 2-3배 고가
- 2) 주원료인 돈지육가격 진폭이 47%-36%로서 가격 변동이 심함
- 3) 타 식품산업에 비해 전공정의 냉장, 냉동시설 내에서 작업 및 동 시설과 가공기계등 수입의 존
- 4) 현재 사용되는 가공용 기자재 및 부원료의 높은 관세율 부가-(자료별첨)

다. 건 의 사 항

-부처간의 협의 사항

- 1) 육가공품에 이용되는 원료육은 전체 돈육의 4-5% 수준으로 가공용 원료육 선 수입으로 국제경쟁력 함양(일본의 경우, 72년 수입 자유화시 원료육 선개방후, 가공품 개방조치)

- 2) 가공용 향신료, 첨가물, 포장재, 기계류의 관세율 인하·타업종에 비하여 상대적으로 높은 관세율 적용(향신료 30%, 포장재 25%, 기계류 30%)
- 3) 고원료육의 생산비 절감방안 강구로서 국제 경쟁가격 유지와 일정가격 유지등을 위한 시책대비 일본 3.5~12.5 0%
- 4) 가공품의 수입 관세율 35%를 최대한 상향조정(덴마크의 경우, 수출보조금 정책실시)

-보사부의 조치 요망 사항

- 1) 비 관세 장벽에 의한 견제
 - (가) 이화학적 분석의 철저(수입로트 단위별)
 - (나) 보존테스트의 철저분석(수입로트 단위별)
 - (다) 국내 식품위생법의 엄격한 적용(표시사항 및 유통기한 필히 명기, 최상급 표시금지)
 - (라) 국내에 허용안된 첨가물에 대한 규제
- * 예, 일본에서 라면 수입 규제시 유당사용 이 유로 수거
- 2) 1601, 1602의 수입품에 대한 품목 해석의 소화
 - (가) 돼지고기 통조림(1602)中 원료육(0206) 해당분은 수입금지 품목으로 해석 요망
 - 예) (1) chopped Ham 통조림은 Ham (0206) 원료로 분류.
 - (2) picnic 통조림은 Shoulder(0206) 원료로 분류.

* 자 료

- 1) 원료육(THE ASIAN WALL STREET JOURNAL)

종 류	비 교 시 점	한 국	미 국	비 고
돈 지 육	87. 6	2, 295	1, 470(\$1. 77)	1. 6배
돈 지 육	86. 6	2, 850	1, 246(\$1. 47)	2. 3배
우 지 육	87. 1	3, 635	1, 728(\$2. 03)	2. 1배
계 지 육	87. 1	1, 650	900	1. 8배

* 상기 원료육은 지육 상태에 따른 상대적 비교이며, 돈육 및 우육의 경우 안심, 등심 등의 부위별 차등가격제가 되어 있는 선진국과는 육가공품의 원료 가격의 차이는 커질 수밖에

없다.

특히 캔에 이용하는 원료육은 보다 싼 원료로 제조하므로 우리나라가 2.5배 이상 가격이 높음.

2) 런천 미트의 가격 대비(국내 / 외국제품 비교)

구분	품명	미국산“스캠”	덴마크산“튜림”	국 내 산	비 고
중 량		340그램	340그램	350그램	롯데, 제일, 진주“런천 미트”
수 입 가 격		\$1.20(960원)	\$0.56(448원)		800 : 1
관 세		35%	-		
수 입 부 과 세		10%	-		
수 입 마 진		5%	-		
유 통 마 진		20%	-		
부 가 세		10%	-		
시 · 관 가 격		1,914원	893원	2,550원	
kg당 소비자 가		5,630원	2,626원	7,286원	
경 쟁 력 비 교		2.1	1	2.8	

*육가공용 관련 자재관세율 대비표

구	분	한	국	일	본	비교 (CCCN)
원료(豚)		50%		5%		0201
기계류	가 공 기 계	25%		4.4%		8430
	포 장	20%		3.9%		8419
	냉 동	20%		7.5%		8415
포장재	공 관	25%		0		3902
	P V D C	25%		0		3902
	Collagen	25%		0		3902
	Cellulose	25%		0		3903
	lamine Film	25%		0		3903
부원료및첨가물	대두단백 70% 이상	35%		12.5%		2107
	대두단백 70% 이하	20%		10%		1102
	Na-Caseinate	25%		6.4%		3501
	White-Pepper	25%		3.5%		0904
	Garlic	50%		5%		0701
	Onion	50%		5%		0701

▣ 부위별, 등급별 차등가격제 실시의 건

가. 현 황

- 1) 도매시장에서는 등급별 거래하고 있음
- 2) 우지육 최고 4,839원 / kg 최저 2,350원 / kg (87. 6. 20)
돈지육 최고 2,000원 / kg 최저 1,179원 / kg (87. 6. 20)
- 3) 한냉, 축협, 백화점에서는 부위별 포장육으로 판매
- 4) 정육점에서는 음식점, 대수요처의 요구대로 부위별로 공급, 잔여 일부는 보통육으로 소매

나. 애로사항

- 1) 상, 중, 하품 공히 일정한 소매 가격으로 판매하여 소비자 피해 많음
- 2) 생산자, 소비자 보호 결여
(가) 요리에 맞는 부위육 구입불가(소비자)
(나) 포장육 특징인 육질 식별 표시곤란
(다) 상품은 고가로, 하품은 염가 매매불가

다. 건 의 사 항

- 1) 선진국형 육류 유통체계 확립으로 국제경쟁력 배양(포장육등에 육질표시로서 식별방법을 계몽)
- 2) 행정부에서 등급별, 부위별 확정공고
- 3) 등급사, 감식사 양성등으로 조기실현