

육가공품 수입개방 초기 단계... 경영 압박 예상 가격경쟁 등 크게 불리

육가공제품이 수입 개방되었다.

정부는 지난 85년 11월 1일 상공부 공고 제85-64호로 '86~'88년의 수입자유화 계획을 발표, 지난 7월 1일 부터 가금고기 통조림을 비롯 돼지고기 통조림, 소시지 유사 조제 식료품을 수입 개방했다.

(포 참조) 이에 따라 육가공업체는 물론 양축농가는 큰 충격으로 받아 들여지고 있다.

이와같은 충격은 우리 나라의 원료육 가격이 국제 시세 비해 2배 이상이나 높은 가격에서 형성되어 왔으며, 국내 축산업의 균형 발전을 위한 축산물 생산능가와 육가공업자에 대한 평등한 지원책이 불충분하고, 아직도 초기 단계인 육가공산업의 심각한 경영 압박으로 인한 흑자경영의 실현이 요원한 실정에서 그 충격이 크게 와닿는 것이다.

육가공업체는 그동안 시장 규모에 비해 엄청난 생산시설과 기자재의 과다 투입 등으로 적자 운영을 면치 못하고 있음에도 생산자동화 시설은 물론, 선진국 기술 수준에 못지 않는 자체 기술 축적과 제품의 원가절감 및 품질향상을 기해 소비자 기호를 충족시키고자 심혈을 기울이고 있다.

또한 국제 경쟁력을 높이고자 일부 육가공제품(고급 포장육)을 수출, 외화기득에도 일익을 담당하고 있다. 이러한 시점에서 국제 경쟁력이 전혀 없는 원료육의 수입과로 사실상 맥을 같이 하는 돼지고기 통조림 등의 제품들은 보존 기간이 길기 때문에 국내 시장 침투가 가장 용이할 뿐만아니라 가격 경쟁면에서도 크게 불리한 실정이다. 이에 당 협회는 지난 3월 4일 경제기획원, 농림수산부, 상공부, 보사부에 1차로 다음과 같이 건의문을 제출하였다.

CCCN	품 명	자유화 내역	비 고
0206-0101	햄	당초 '86년 이후 자율화품목으로 예시, 보류	* 전품목의 관세율 35% * 당초 수입 부가금 부과 조건부 있음
0206-0102	베이컨	당초 '86년 이후 자율화품목으로 예시, 보류	
1601-0100	소시지	당초 '86년 이후 자율화품목으로 예시, 보류	
* 1601-0200	기타(소시지와 유사)	'87. 7. 1 일자로 수입자유화한 기타 조제 식료품)	
1602-0101	쇠고기통조림	당초 '86년 이후 자율화품목으로 예시, 보류	
* 1602-0102	돼지고기통조림	'87. 7. 1 일자로 수입자유화	
* 1602-0104	가금고기통조림	'87. 7. 1 일자로 수입자유화	

* 금차 수입자유화된 1601-0200 : 소시지와 유사한 기타 조제식료품의 정의 모호하나, 수입자유화된 1602-0102 : 돼지고기통조림과 관련하여 돈육을 주원료로하여 기타 채소류, 면류등과 혼합한 CAN 제품은 수입자유화 품목으로 간주됨.

建 議 文

선진조국 창조와 농어촌 복지 개발을 위하여 불철주야 노력하시는 장관님의 노고에 충심으로 감사드립니다.

저희 육가공업체는 전국적으로 131개(1986년 8월말 현재)가 있습니다만 그간의 꾸준한 성장에도 불구하고 아직까지도 육가공품시장 규모면에서 경제단위가 이루어지지 않고 있으며, 가장 중요한 원료의 수급 및 가격면에서도 불안정하여 만든 애로를 극복하면서 국내 육가공사업확대를 위한 노력에 온 힘을 기울이고 있습니다.

그러나 작금 지상 보도에 의하면 금년 하반기부터 돼지고기 통조림, 소시지 유사 조제식품 및 가공고기 통조림 등이 수입 개방에서 품목으로 선정되었다고 하는 바, 이는 전국 육가공업체로서는 크나큰 충격이 아닐 수 없습니다. 이는 금년 중반기 이후 양돈 불황이라는 양돈관측예보가 있다하더라도 우리 나라의 원료육가격은 국제시세에 비해 2배나 높은 가격에서 형성되어 왔으며, 국내 축산업의 균형발전을 위한 축산물생산 농가와 육가공업자에 대한 평등한 지원책이 불충분하고 아직 초기 단계인 육가공산업의 심각한 경영 압박으로 인한 흑자경영의 실현이 요원한 현실에서 그 충격은 실로 크다고할 수 있습니다.

국제무역 관계상 개방확대를 통한 통상마찰을 완화하고 지속적으로 국내 산업의 대외 경쟁력 향상이라는 관점 등 여러면에서 어쩔 수 없는 현실정이라할 수 있으나 우선 국내 육가공산업 육성책의 하나로써 국내 육가공업체들의 기반조성이 선결 문제인 동등한 원료가격하에서의 경쟁력 제고라는 면에서 다음과 같이 몇가지 건의를 드리고자 하오니, 국내 업계의 건전한 육성을 위한 깊은 배려가 있으시길 앙망합니다.

다 음

※ 단기적 대책

1. 육가공품 수입의 중지 또는 연기 조치

(유예이유)

가. 국내 원료육(돈육) 가격의 국제가 대비 2배 고가

나. 포장재료(공관등)의 수입 의존

다. 국내시장 규모가 적고 시장환경의 미성숙

라. 국내 원료가격 불안정으로 인한 업계의 적자 누적

마. 타 식품산업에 비해 시장규모 설비투자 비용의 과다

(전 공정의 냉장, 냉동설비, 가공기계류의 수입의존 등)

※ 일본의 경우 동경올림픽(1964년)후 8년 뒤인 1972년 수입자유화 조치

2. 수입이 불가피하다면 동등한 여건하에서의 경쟁을 위한 조치

가. 관세율 조정 - 현행 35%에서 100%까지

나. 수입품에 대한 부가금 제도 운영 - 국내유통 가격의 경쟁력 부여선까지

다. 수입품에 대해서도 “식품위생법”의 제반 사항에 대해 국내 생산품과 동일 의무부과(표시 사항 등)

라. 원료육의 동시 수입 개방(단, 육가공 가공업자에 한하여)

※ 일본의 경우 원료육 수입개방 1971년, 가공품 개방 1972년

마. 정부 차원의 홍보 - 외화 낭비 및 사치성 소비풍조 억제 홍보

※ 장기적 대책

1. 국내 원료육의 안정적 공급과 가격정책

2. 부위별, 등급별 가격 차등제 실현

3. 가공용 원료육의 수입 개방

4. 수출을 위한 지원책

이에 대해 4개 부처의 회신 내용을 요약하면 첫째, 우리 나라는 수출 증가에 따라 국제사회로부터 수입개방 압력이 고조되고 있으며 둘째, 경제 전반에 걸친 개방정책의 득실과 주요 교역대상국과의 통상마찰을 감안하지 않을 수 없는 입장이라는 것 셋째, 국내 산업에 미치는 영향을 최소화시키는 제도적 장치를 마련해서라도 수입자유화를 높이지 않을 수 없는 여건이라는 것 넷째, 국내 산업 중 대외 경쟁력이 있는 품목을 우선으로 개방하게 되었다는 것이다.

이에 대해 대외 경쟁력이 있는 품목인지 아닌지에 쟁점이 있는 것이다. 여기에서 몇가지 문제점을 살펴보면 첫째, 제품 가격의 대외 경쟁력이 불가하며 둘째, 육가공품 수입 자유화는 원료육의 간접 수입개방이며 셋째, 대량 수입을 예상할 수 있으며 넷째, 비축기능 상실에 따른 육류수급에 악영향을 줄 수 있다는 것이다. 예를 들면 원료육 가격이 2~3배 정도 비싸며 가격 진폭이 크고, 업체의 설비투자가 계속되고 있으며, 또한 포장재 및 부재료와 함께 수입에 의존하고 있다. 뿐만아니라 소비자의 기호가 질보다 가격에 의존하고, 입맛의 차이로 육가공시장이 성숙되어 있지 않은 점을 감안하여 2차(87. 8. 13)건의문을 다음과 같이 제출하였다.

I. 문제점 및 요인

1. 문제점

- 가. 수입 개방된 육가공 완제품은 국내 제품보다 1.3배~2.9배의 강한 가격경쟁력 보유(표 1)
- 나. 생산 시설의 과다투입 대비 시장규모 협소와 원·부자료 수급불균형으로 인한 채산성 악화
- 다. 외제 선호도가 강한 육가공제품의 소비자 구매심리 충동

2. 요 인

- 가. 국내 원료육 각각의 국제가 대비 1.6~2.3배 정도 고가(표 2)
- 나. 국내 원료의 수급 및 가격의 불안정(표 3)
- 다. 제품을 구성하는 포장재(공판), 부자료 및 첨가물은 수입에 의존하고 있으며, 수입관 세율이 일본 대비 2~10배 고가(표 4)

- 라. 국내 육가공품 관련 업체들의 발전속도가 늦어 관련 기계 및 포장재류 등을 거의 수입에 의존하고 있음.
- 마. 냉장·냉동시설로 가공공장의 막대한 투자와 판매 유통지원 투자에 비해 국내시장 미성숙(표 5)
- 바. 소비자들의 외제 선호, 특히 육가공품의 기호로 인한 국산 제품의 건전 구매심리 저해
※ 6.25 사변 당시 선택할 수 없었던 식량 해결만이 수단으로 미군을 통한 육가공품 특히 “통조림류”의 맛이 있었다는 기억과 기억과 당시의 맛의 충족감이 외제 선호도를 높이는 결과가 됨.
- 사. 부위별, 등급별 차등가격제가 도입되어 있지 않아 원료육과의 단순비교에 의한 상대적 육가공품의 고가라는 인식이 강함(표 6).

II. 대책 및 건의사항

- 가. 육가공업계의 안정적 생산과 수입품의 양적 확대 방안을 위해 육가공 원료육에 한하여 수입 개방 실시(표 7)
- 나. 육가공에 필요한 포장재·부원료 및 첨가물 등의 관세 인하 조치
- 다. 안정적 원료공급과 일정 가격 유지를 위한 시책
 - (1) 정부 차원의 계절별 비축운영 등 수급 조정책 강구
 - (2) 연간 기준가격을 설정, 가격 상회시 수입개방을 통한 수급 및 가격조절 기능 부여
 - (3) 고가 원료육의 생산비 절감방안 강구와 적정 이윤만을 보장하는 원료돈 출하가격 기준 설정
 - (4) 규격축(돈) 생산 공급시책 강구
- 라. 부위별, 등급별 차등가격제 실시로 육류유통 선진화 유도
- 마. 완제품 수입통관에 있어서 국내 식품위생법의 엄격한 적용
 - (1) 표시사항 및 기한의 명기와 최상급 표시 금지
 - (2) 이화학적 분석 및 보존테스트 철저 실시
- 바. 국내에 허용안된 첨가물 및 대관 통조림 수입 규제
 - (1) 예 : 일본에서 라면 수입규제시 유당사용 사유로 수거 조치
- 사. 1601 및 1062의 수입품에 대한 품목해석 최소화

(1) 돼지고기통조림(1602)중 원료육(0206) 해당분은 수입금지 품목으로 해석 요망

예) (가) Chopped Ham통조림은 Ham(0206) 원료로 분류

(나) Picnic 통조림은 Shoulder(0206)원료로 분류

아. 정부 차원에서의 외화낭비 및 사치성 소비풍조 억제 홍보

III. 효 과

1. 육가공 원료육에 한한 원료수입 개방과 관련 포장재, 첨가물 등의 관세율 인하로 육가공제품의 수입억제 효과와 국내 육가공산업의 발전 도모
2. 융통성 있는 수입개방(국내 설정가격 이상의 고가격 유지시)으로 각각안정과 수급의 균형을 취할 수 있으며, 일부 기업 양돈가의 수혜 혜택에서 전 농가에게 골고루 수혜 혜택이 주어짐.
3. 정부의 연간 예상 출하기준 가격고시와 적정이윤 유지로 농민은 안심하고 사육할 수 있도록 유도할 수 있으며, 양돈가격 생산비 절감은 육가공업계의 국제 경쟁력에도 기여하게 될 것임.
4. 부위별, 등급별 차등가격제 도입으로 제품 특성에 맞는 부위 및 등급설정이 가능하여 고가격, 저가격 등의 다양화 제품개발에 기여할 수 있어 국산 원료를 이용한 소비자 기호도에 부응할 수 있을 것임.
5. 국내산 육가공제품의 국제경쟁력 제고로 해외 시장 진출

(표1) 돼지고기통조림 경쟁력 비교표

구 분	국 내 산 (롯데, 백설, 진주)	덴마크산 (튜 립)	미 국 산 (스 팸)	비 고
중 량	350g -	340g	340g	
수 입 가 격	-	\$0.56(488원)	\$1.20(960원)	800원 / \$
시판예상가격	2,550원	893원	1,914원	
경 쟁 력	1	2.9	1.3	

* 주 : 수입품가격 산출 기준. 중앙일보('87. 7. 10일자)

(관세 35%, 수입부가세 10%, 수입마진 5%, 유통마진 20%, 부가가치세 10%)

(표 2) 원료가격(돈육) 비교표

구분 \ 년별	국 내 산	미 국	경 쟁 력	비 고
'87.6	2,295원/kg	\$1.77 (1,470원)	1.6	덴마크는 통상 미국 가격의 80%선 유지
'86.6	2,850원/kg	\$1.47 (1,246원)	2.3	

* 주 : 미국가격 Asian Wall Street Journal에서 발췌

(표 3) 국내 원료가격(돈육) 변동폭

(지육 : 원/kg)

구분 \ 년별	평균(A)	최 고	최 저	차(B)	변동폭(B/A×100)
'86	2,435	2,868	1,957	911	36.4
'85	2,341	2,761	1,755	1,006	43.0
'84	1,894	2,346	1,521	825	43.6
'83	2,198	3,019	1,525	1,494	68.0

* 자료 : 축협중앙회

(표 4) 관세율 비교표

(단위 : %)

구 분	한 국	일 본	비 고
원 료 (豚)	50	5	
기 계 류	20~25	3.9~7.5	가공, 포장, 냉동기계
포 장 재	25	0	공관, P.V.D.C외 3종
부원료 및 첨가물	20~25	3.5~12.5	대두단백의 5종

* 자료 : 무역협회

(표 5) 육가공 시장규모(년간)

(단위 : 억원)

구분 \ 년 별	'83	'84	'85	'86
시 장 규 모	540	718	865	960
업 체 수	8	8	9	10
업체당 평균매출액	67.5	89.8	96	96

* 추정

(표 7) 육가공용 원료육 비중(1986년)

육류별	구분	육류소비량	육가공용 원료소비량	비 중	비 고
계		597,711톤	18,364톤	3.1%	
우 육		147,934	594	0.4	
돈 육		320,389	17,110	5.3	
계 육		129,388	660	0.5	

* 자료 : 농림수산부

(표 6) 부위별 가격비교표(1987.5월)

(kg당)

국별	부위별	안 심	등 심	불 기 살	삼 겹 살	지 육	비 고
일 본		¥1,692 (9,475원)	¥1,297 (7,263원)	¥ 666 (3,730원)	¥ 602 (3,371원)	¥ 529 (2,962원)	5.6원 / ¥
한 국		3,600원	3,200원	3,200원	3,600원	2,390원	

* 자료 : 일본 월간 식육계('87. 7월호), 국내 추정(도매시장)

(예) 일본의 부위별 가격으로 산출.

등심이용 통조림가격 추정 : 4,180원 / 350g

불기살이용 통조림가격 추정 : 2,530원 / 350g