

충격... 육가공품 추가 수입개방 여건 조성 때까지 유보해야

87년 7월1일을 기해 육가공품의 일부인 돼지고기통조림을 비롯
가금고기통조림, 소시지 유사 조제 식료품이 수입 자유화되었다.

이어 88년초에 들어 햄, 소시지, 베이컨 등의 육가공 제품이
추가 수입 개방되리라는 보도가 있었다.

이에 당 협회에서는 원료육 수입과도 같은
육가공 제품의 수입개방은 큰 당혹감으로
개방시기를 외국산과 경쟁할 수 있는 여건이 조성될 때까지

유보해주도록 지난 5월 관련 부처에 건의문을 제출,

날로 급변하는 국제 무역환경에 육가공업계가
어느 정도 경쟁적 입장에서 능동적으로 시장 개척과

소비자 보호에 힘을 기우릴 수 있도록했다.

다음은 건의문 내용으로 이를 전제한다. (편집자 주)

建 議 文

민주국가 발전을 위해 노심초사 진력하시는 장관님께 경의를 드립니다.

지난해 7월 1일부터 돼지고기통조림을 비롯 육가공품의 일부가 수입자유화되는 조치가 있었으며, 금반에는 햄, 소시지, 베이컨 등의 육가공품 수입개방을 추진중에 있는 것으로 알고 있습니다.

물론 국제가격과의 격차가 있는 생필품을 수입자유화 하므로써 국제교역 관계상의 통상마찰을 완화시키고, 국내 소비자에게 도움을 준다는 정부 차원의 입장과 고심도 헤아릴 수 있겠습니다만, 근본적으로 원료육 가격에서의 경쟁이 되지 않는 육가공품을 원료보다 선행하여 수입자유화를 확대한다는 방침에 육가공업계로서는 치명적 충격이 아닐 수 없습니다.

그간 육가공업계에서는 수급이 불안정한 고가의 원료육과 경제 규모가 되지 않은 시장속에서의 잠재시장 개척, 육가공 업종의 특성 때문에 경영규모에 비하여 불가피 과다한 생산시설에의 투자와 그간 전무하다시피한 냉장유통 환경개선을 위한 막대한 투자 및 낙후된 기술수준을 단기간에 향상시키기 위한 기술도입 및 교육훈련에의 비용부담 등 제반 악조건하에서 난제를 해결하느라, 아직까지도 적자운영을 감수하면서도 국내 축산 및 관련산업의 발전을 위해 노력해 온 육가공업계는 지금도 근본적 경영이 개선되지 못하고 있는 여건에서 원료육 수입과도 같은 육가공제품의 수입개방은 업계에 그 당혹감이 실로 크다고 할 수 있으므로 수입개방 시기를 외국산과 경쟁할 수 있는 여건이 조성될 때까지 보유하고 주시기를 청하오며, 수입개방에 앞서 국내에서 생산되는 원료육 생산원가 인하대책 및 공급 안정대책, 육가공품에 사용되는 설비, 포장재, 부자재 등의 수입관세 인하, 육가공품에 부가되는 부가가치세, 면세 등을 통하여 국제경쟁 여건을 마련하는 등 국내 소비자를 보호하는 정책을 펴 나가야만 축산업계와 육가공업계의 균형적 발전이 이루어질 것으로 사료되어 여러 방안을 검토끝에 별첨과 같이 건의드리오니 날로 급변하는 국제교역 환경에 저희 업계가 어느 정도 경쟁적 입장에서 능동적으로 시장개척과 소비자 보호에 힘을 기우릴 수 있도록 깊은 배려로 선처하여 주시길 양망합니다.

I. 肉加工品の 各國 價格比較에 關한 考察

〈표1〉 肉加工品 國別 價格 比較表

區 分	韓 國	美 國	英 國	프 랑 스	日 本	獨 逸
햄	100	45	323	106	245	153
소 시 지	100	79	126	108	260	99
쇠 고 기 캔	100	33	50	102	171	31

〈표 2 原料肉 價格 比較表

年 度	豚 肉		牛 肉		備 考
	韓 國	美 國	韓 國	美 國	
1 9 8 4	1,894	1,257	5,721	1,802	
1 9 8 5	2,341	1,270	4,392	1,730	
1 9 8 6	2,436	1,170	3,874	1,719	
1 9 8 7	1,878	1,431	3,902	1,744	
平 均	2,137	1,287	4.472	1,749	
指 數	100	60.2	100	39.1	

※ 資料 : 韓國 : 畜協

美國 : Drovers Journal, Asian Wall Street Journal.

〈표1〉과 〈표2〉와 같이 한국의 육가공품은 미국을 제외한 타국보다는 싸다는 것을 알 수 있으며, 미국과의 현저한 차이는 그 원인이 원료육 가격에 있음을 쉽게 파악할 수 있습니다.

미국 돈육의 경우, 한국 원료가격의 60% 수준이며, 우육의 경우는 39.1%임을 감안할 때 제품의 가격은 원료육가격에 절대적 원인을 두고 있음을 지적하

지 않을 수 없으며, 돈육을 이용한 제품가격은 일본과의 비교시 한국의 가격은 싼 편인 것도 〈표1〉과 〈표2〉로써 증명되고, 이와같은 상황에서 국내에서 생산되고 있는 원료육의 생산비 절감대책은 그 무엇보다 중요하다고 생각되며, 원료육의 국제경쟁력 강화대책이 강구되었을 때 육가공제품의 국제경쟁력을 부수적으로 수반되는 것임을 확실히 하고 싶습니다.

II. 建議事項 및 대책

1. 原料肉價格 節減을 위한 建議

1) 수입사료의 관세 및 부가세 면세조치

주지의 사실로 국내 양돈원가는 사료비가 가장 큰 비중(60% 이상)을 차지하고 있음에 비추어 사료비의

인하가 양돈원가 절하에 크게 기여할 것인 바, 사료에 대해 부과되고 있는 관세 및 부가세를 면세해 주으로써 양돈원가의 절하는 물론, 양축가의 경영안정과 그 원료육을 이용하는 육가공업계에도 큰 도움이 되리라 사료됩니다.

〈표3〉 各國 輸入飼料에 對한 關稅 및 附價稅

區 分	日 本	덴 마 크	台 灣	美 國	韓 國
輸 入 關 稅	0	4 %	4 %	0	7 ~ 10 %
附 加 稅	0	0	0	0	10 %

2) 신축성 있는 수급계획 운영

덴마크의 경우는 원료육의 생산원가 및 적정이윤을 산정한 후, 원료육의 시세 상승시 생산자 단체로부터 그 차액을 징수하여 기금으로 적립하고, 이 기금으로 원료사용 가공업체를 지원하므로써 생산단체와 가공업체가 공히 안정된 가격으로 수요, 공급의 바란스를 취하면서 발전을 도모하고 있듯이 국내에서도 새로운 정책으로써 연구대상이 된다면 육가공품의 국제경쟁력 도모와 함께 소비자 보호도 될 것으로 판단됩니다.

2. 肉加工品 生産費 節減을 爲한 建議

1) 관세율 인하

육가공업계가 새로운 시장으로써의 출발을 한 것은 1980년 하반기로써 그 역사가 일천하여 여기에 소요되는 설비, 부자재, 포장재 등을 수입에 의존하고 있는 바, 이에 대한 높은 관세는 국제경쟁력의 약화 요인으로 지적되어 왔던 사항입니다.

〈표4〉에서 나타나 있듯이 일본에 비해 그 관세의 비율은 4~10배에 가까운 실정임을 감안할 때 기계, 포장재, 부원료 및 첨가물 등의 관세 인하는 경쟁력 제고라는 면에서도 정책적으로 고려되어야 할 사항들일 것입니다.

〈표4〉 關稅率 比較表

區 分	韓 國	日 本	備 考
原 料 (豚)	50	5	
機 械 類	20 ~ 25	3.9 ~ 7.5	加工, 包裝, 冷凍, 機械
包 裝 材	25	0	空 罐 P.V.D.C 外
副原料 및 包裝材	20 ~ 25	3.5 ~ 12.5	大豆 蛋白 外

2) 육가공품에 대한 부가가치세 면세
 소, 돼지 등 원료를 처리하여 정육으로 판매시에는 부가가치세가 부과되지 않으나 같은 원료적 의미를 갖는 육가공품은 부가세가 부과되므로 정육과 육가공품과의 가격 비교시 외국에 비해 상대적으로 비싸게 만드는 한 요인이 되고 있으므로 이 또한 정책적 배려사항으로 사료됩니다.

3) 부위별 등급별 가격차등제 실시

부위별, 등급별 차등가격제 도입으로 제품 특성에 맞는 부위 및 등급설정이 가능하여 고가품·저가품 등의 다양화 제품개발에 기여할 수 있으나, 우리나라는 이 제도를 실시하지 않기 때문에 육가공용 원료육의 원가가 외국에 비하여 상대적으로 높아지므로 가격경쟁력의 약화를 초래할 수 있고 또한 소비자 기호도에 부응할 수 없으므로 이 제도를 조속히 시행할 수 있는 정책적인 사항으로 사료됩니다. <표5참조>

<표5> (가) 部位別 價格比較表(1987. 5月)

(單位: kg당)

部位別 國別	안 심	등 심	불기살	삼겹살	지 육	비 고
日 本	¥ 1,092 (9,475 원)	¥ 1,297 (7,263 원)	¥ 666 (3,730 원)	¥ 602 (3,371 원)	¥ 529 (2,962 원)	5.6 원/¥
韓 國	3,000 원	3,200 원	3,200 원	3,600 원	2,390 원	

* 資料: 日本 月刊 食肉界('87. 7月號), 國內 推定(都賣市場)

(예) 일본의 부위별 가격으로 산출

등심이용 통조림가격 추정: 4,180원/350g 불기살이용 통조림가격 추정: 2,530원/350g

(나) 部位別 價格指數

區 分	重量比率 (%)	價 格 指 數		備 考
		日 本	韓 國	
안 심	2.1	190	129	韓國의 加重値는 畜 産企業組合中央會 이영진博士 推定 肉加工用으로 使用
등 심	16.9	160	93	
어 깨 등 심	8.9	110	121	
햄	31.1	90	100	
삼 겹 살	17.9	75	107	
소 시 지 육	23.1	75	85	

〈표6〉 肉加工用 原料肉 比重(1986年)

區分 肉類別	肉類消費量	肉加工用 原料消費量	比 重	備 考
計	597,711 톤	18,364 톤	3.1 %	
牛 肉	147,934	594	0.4	
豚 肉	320,389	17,110	5.3	
鷄 肉	129,388	660	0.5	

*資料：農林水産部

특히 국제가격보다 비싼 생필품의 우선 수입개방 정책이라면 〈표6〉의 비교표와 같이 국내에서는 육가공품 소비량 3%보다는 육류 그 자체로 소비되는 것이 97%로 월등히 많음으로 소비자보호 측면에서 국내 가격보다 싼 원료육 〈표2 참조〉을 우선 개방하는 것이 훨씬 효과가 클 것으로 기대되는 바, 이에 대한 재고를 다시 한번 건의드리는 바입니다.

우선 원료육 개방이 어렵다면 앞서 설명드린 원료

육 생산비 절하를 위한 사료의 관세, 부가가치세의 면세, 육가공품용으로 수입되는 기계, 포장재, 부원료 및 첨가물 등의 관세면세 및 가공품에 부흥되는 부가세의 면세 등을 통한 육가공품의 국제경쟁력 제고도 가능할 것으로 사료되는 바, 가공품의 수입에 앞서 국내 여건의 형성을 위한 정책입안이 절대적으로 선행되어야만 양축가와 육가공업계, 소비자가 모두 만족할 수 있을 것으로 사료됩니다.

〈표7〉 日本에서의 輸入開放 事例

年 度	主 要 內 容	1 人 當 消 費 量	
		日 本	韓 國
1958	아시안게임 (1986)	0.45	
1964	東京올림픽 (1988)	1.28	
1970	原料肉輸入 自由化	2.19	
1971	소시지 "	2.36	
1972	햄·베이컨 "	2.50	
1986	캔製品輸入 "	4.01	0.26

※ () 내는 한국의 경우임.

〈표7〉은 일본의 경우입니다만, 동경올림픽 이후 6년이 지난 1970년에 원료 수입개방을 우선으로 하고 이후 업계가 그 충격을 서서히 흡수할 수 있는 시간적 여유를 주면서 단계적으로 육가공 제품이 수입개방되었음을 사례로 볼 때 수입개방의 시기 및 방법에 관한 재검토가 이루어지길 바라오며, 또한 일본의 원료육 개방 실험인 1970년에는 1인당 육가공품 소비량이 연간 2.19kg으로써 어느 정도 육가공업계가 자립할 수 있는 시기에 원료에서의 경쟁력을 부여하면서 업

계 스스로 가공품 수입에 대처하도록 여건을 조성하여 주었다는 사실은 금반의 수입개방 조치가 육가공업계에 얼마나 큰 충격으로 받아들여 질지는 잘 짐작이 가시리라 생각합니다.

참고로 〈표8〉에서 요약된 국내 육가공시장 규모를 볼 때 1986년 1개 업체당 연간 평균 매출이 96억원으로써 중소기업 단위에 머무르고 있음도 금반 수입자유화 검토에 참조되어야 할 것입니다.

〈표8〉 肉加工市場 規模

(單位：億圓／年)

區 分	'83	'84	'85	'86
市 場 規 模	540	718	865	960
業 體 數	8	8	9	10
業 體 當 平 均 賣 出	67.5	89.8	96	96

4. 綜合要約 建議

- 1) 국제가격보다 높은 생필품의 수입자유화 검토와 관련하여 육가공품이 거론되고 있는 것은 제품 가격이 원료육 가격에서 비롯됨을 깊이 인식하시고(원료육 가격 : 국제가 대비 1.7~2.6배)
- 2) 육가공품 소비량은 육류소비량의 1/33에 불과하며 육류 수입 개방보다는 소비자 보호측면에서의 효과가 거의 없을 것이며,
- 3) 국내산업 및 양축가 보호라는 측면에서 국내 현행 관세 및 부가세의 면세와 원료수급 정책의 적

절한 운영으로 국제경쟁력 제고도 가능하다는 사실에 입각함은 물론,

- 4) 외국의 사례에 비해 순차적 여건 조성하에서의 수입개방 정책도 가능하다는 데에 착안하여 수입개방 시기의 재고를 요망하오며,
- 5) 만 부득이한 경우는 육가공용 원료에 한해서 수입을 동시에 허용하시어 육가공업계의 그동안 누적된 적자의 경영에서 탈출하려는 노력에 보탬이 될 수 있도록 깊은 배려와 차원 높은 정책의 추진을 간곡히 건의드리는 바입니다. 끝.