



---

●건의문

# 육가공품 추가 수입 개방 결정적인 영향 끼쳐 업계 존립 위기

농축산물 2백 43개 품목의 년도별 개방 예시 계획이 4월 8일 발표되었다.

지난 87년 7월 1일 돼지고기 통조림을 비롯한 일부 육가공제품 수입 자유화 이후 급격한 수입 증가율은 이제 업계의 존립 자체를 위협하고 있는 실정이다.

89년초에 들어서 햄, 소시지, 베이컨 등 육가공제품이 추가 개방 되리라는 보도가 있어 당 협회는 개방 시기를 외국산과 경쟁할 수 있는 여건 조성시까지 유보해주도록 지난 3월 관련 부처에 다음과 같이 건의문을 제출한 바, 그 전문을 전제한다. (편집자 주)

## 전 의 문

민주국가 발전을 위해 노심초사 진력하시는 장관님께 경의를 드립니다.

87년 7월 1일부터 육가공품인 돼지고기 통조림이 수입자유화 되는 조치가 있었으며, 금반에는 햄, 소시지, 베이컨 등의 육가공품 수입개방을 당국에서 추진중에 있는 것으로 알고 있습니다.

물론 수입개방 품목의 확대는 국제무역 관계상 통상마찰을 완화시켜야 한다는 정부 차원의 입장과 고심도 해야 할 수 있겠습니다만, 외국산에 비하여 엄청난 고가인 국내산 원료육 가격으로 인하여 경쟁이 불가능하고 생산 원·부자재의 높은 판세율에 따른 원가부담 및 국내 원과 수요 불안정 등 숱한 난제를 안고있는 육가공업계로서는 크나큰 충격이 아닐 수 없습니다.

그간 육가공업계에서는 원료육의 고가격에도 불구하고 규모 경제에도 못미치는 국내 시장여건에서 잠재시장의 개척과 국내에 전무하였던 냉장 유통환경 개선을 위한 막대한 투자 및 낙후된 기술수준을 단기간에 향상시키기 위한 기술도입 등 엄청난 비용을 부담하는 등 제반 악조건에서도 적자 운영을 감수하면서 국내 축산 및 관련산업의 발전을 위해 진력해 왔습니다.

그러나 육가공업계는 지금도 근본적 경영이 개선되지 못하고 있는 여건에서 돼지고기, 닭고기 통조림과 소시지유사조제 식료품인 햄버거페티류, 까스류 및 후라이드 치킨류 등이 87년 7월에 수입 개방되고, 금년에는 육가공제품의 주종인 햄, 소시지, 베이컨등을 수입자유화한다면 우리나라에서 생산되고 있는 육가공제품이 전면 수입개방되는 것이며 국내업계를 위한 정책적인 아무 조치도 없이 원료육 수입과도 같은 전면 개방시책은 육가공업계에 결정적인 영향을 끼치어 육가공업의 존립자체가 무너질 위기에 처해 있습니다. 따라서 수입개방시기를 외국산과 경쟁할 수 있는 여건이 조성될 때까지 유보하여 주시기를 청하오며, 국제무역 관계상 여의치 못할시 육가공업계는 고가원료육으로 인해 국내의 육가공제품과 수

입품과의 가격경쟁이 되지 않는 여건하에서 수입개방은 국내업계에 결정적 충격을 끼치는 결과이므로 제품의 수입개방에 앞서 일본의 수입자유화 조치 예와 같이 육가공품에 사용되는 원료육에 한해 수입개방하여 업계가 완제품 수입개방에 대비할 수 있는 조치를 취하는게 당연한 순서일 것인 바, 육가공 수입자유화 조치 전에 가공용 원료육(국내 소비량의 3% 해당)만 수입 개방에서 경쟁할 수 있게 조치하여 주거나, 국내에서 생산되는 원료육 생산원가를 해외수준으로 인하할 수 있는 대책 및 안전공급대책과 육가공품에 사용되는 설비, 포장재, 부자재 등의 수입관세 인하와 육가공품에 부가되는 부가가치세 면세 등의 조치를 통하여 국제경쟁 여건을 수입자유화 조치 전에 반드시 대처하여 주시기 바랍니다.

87년에 통조림 수입 개방 조치로서 수입 1년에 국내 제품 신장률이 11%에 비하여 수입품은 138%로 엄청난 양이 수입 증가된 실적은 원료가격의 국제경쟁력 부족을 단적으로 보여준 사례라 아니할 수 없으며, 하물며 생산량이 많은 햄·소시지에 있어서는 큰 타격이 아닐 수 없을 뿐 아니라 더 나아가서는 양돈업자에게도 영향을 끼칠 것입니다.

이와같이 국내 소비자 및 생산자를 공히 보호하는 정책을 평나가야만 축산업계와 육가공업계의 균형적 발전이 이루어질 것이며, 별첨과 같이 건의 드리오니 이러한 국내업계와 축산업계의 심각한 현황을 적시하여 본 건 수입 개방시기의 연기 또는 원료육의 사전 수입개방을 실시하여 줄 것을 강력히 요청합니다.

## 1. 가공용 원료육의 수입 개방

### 1) 국별 원료가격 대비

〈표 1-1〉

		한 국	미 국	덴마크
평균지육		1,890원/kg	1,230원/kg	1,280원/kg
가격		(100)	(65%)	(68%)
가	부위별	분포율		
격	안심육등	28%	100	150
지	햄육	31	100	90
수	소시지육	41	100	70
부위별가격	햄부위	1,890원	1,107원	1,152원
지수보정후	소시지부위	1,890원	861원	891원
원료육가격				

육가공품원가의 60% 이상을 점하는 원료육의 경우, 가격면에서 국내산 원료가격에 비해 미국, 덴마크 등 육가공품 수출 예상국의 원료가격은 국내산의 65%~68% 수준에 불과하며, 특히 소시지제품의 원료부위인 소시지육의 경우는 평균 원료가격에 비해 국내산 가격의 46% 수준에 불과한 실정이며, 육가공제품에 소요되는 원료육만을 수입 개방하여 사용 시와 국내산 원료육만 사용 대비 제품생산원가는 크게 인하할 수 있어 해외의 제품과 가격면에서 경쟁 할 수 있는 원가구조가 됩니다.

따라서 육가공용 원료육에 한하여 수입자유화가 선행되는것이 당연한 순서인 바, 육가공품의 수입자유화전에 조치하여 대응할 수 있는 조처를 취해 주시기 바랍니다.

### 2) 육가공용 원료육 비교(1987년)

〈표 1-2〉

구분 육류별	육류소비량	육가공용 원료소비량	비중	비고
계	666,891톤	20,956톤	3.1%	(오리육 32톤포함)
우육	151,926	512	0.3	
돈육	374,275	18,669	4.9	
계육	140,690	1,743	1.2	

\* 자료 : 농림수산부

특히 국제가격보다 비싼 생필품의 우선 수입개방 정책이라면 위의 비교표와 같이 국내에서는 육가공품 소비량 3%보다는 육류 그 자체로 소비되는 것이 97%로 월등히 많음으로 소비자 보호 측면에서 국내 가격보다 싼 원료육(표1-1 참조)을 우선 개방하는 것이 훨씬 효과가 클 것으로 기대되는 바, 이에 대하여 재고하여 주시기를 건의드리는 바입니다.

### 3) 국내 생산량 및 수입량 비교(돼지고기 통조림)

〈표 1-3〉

	1987년	1988년	증감
국내통조림생산량	3,592㎘	3,990㎘	11%
수입량	556㎘	1,349.2㎘ (88.11월누계)	138%
수입량비중	13.6%	25.3%	86%

'87년 대비 '88년 수입증가로 점차 국내시장 잠시율이 증가됨을 알 수 있는 바와같이 수입 개방된 통조림제품은 국내제품보다 1.3~1.9배의 강한 가격경쟁력을 보유하고 있으며, 또한 통조림제품은 장기간 보관할 수 있어 수입 자유화는 원료육의 수입과도 사실상 맥을 같이 하는 것으로서 원료육을 수입 개방하지 않으면 국제경쟁력이 되지 않으며, 소비자들의 외제 선호 특히 육가공품의 기호로 인한 국산제품의 전전한 구매심리 저해로 국내시장 침투가 용역하여 위의 표와같이 수입초년부터 140%의 추세로 보면 89년에는 통조림제품의 국내시장 잠식율을 증가는 막대한 양이 수입판매될 것으로 예상됩니다.

이러한 맥락에서 볼 때 햄, 소시지, 베이컨제품의 수입 개방시기반이 약한 국내 육가공시장에서의 잠식 확대는 가중될 것이 확실시되며, 육가공업계의 심각한 경영압박으로 인한 흑자경영의 실현이 요원한 현실에서 그 충격은 실로 크다고 아니할 수 없습니다.

## 2. 원료육가격 절감 및 안정공급대책

### 1) 수입사료의 관세 및 부가세 면세조치

주지의 사실로 국내 양돈원가는 사료가가 가장 큰

비중(60%이상)을 차지하고 있음에 비추어 사료비의 인하가 양돈원가 절하에 크게 기여할 것인 바, 사료에 대해 부과되고 있는 관세 및 부가세를 면제해 주므로써 양돈원가의 절하는 물론, 양축가의 경영안정과 그 원료육을 이용하는 육가공업체에도 큰 도움이 되리라 사료됩니다.

(표 2) 각국 수입사료에 대한 관세 및 부가세

구 분	일본	미국	한국	비 고
수입관세	0	0	3~5%	덴마크, 대만도 부
부 가 세	0	0	10%	가세등이 없음.

## 2) 신축성 있는 원료수급 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 바alan스를 취하면서 발전을 도모하고 있듯이 국내에서도 새로운 정책으로써 연구대상이 된다면 육가공품의 국제경쟁력 도모와 함께 소비자 보호도 될 것으로 판단됩니다.

## 3. 육가공품 생산비 절감대책

### 1) 관세율 인하

육가공업체가 새로운 시장으로써의 출발을 한 것은 1980년 하반기로써 그 역사가 일천하여 여기에 소

(표 3) 관세율 비교표

구 分	세 分	한국	일본	비고
기 계 류	가 공 기 계 포 장, 냉 동	15%	4.4%	
포 장 재	공 관 PVDC Collagen Cellulose Laminete Film	15 15 15 15	0 0 0 0	
부 원 료 및 첨 가 물	Na-Coseinate White-Pepper Garlic, Onion	15 15 15	6.4 3.5 5.0	

자료 : 무역협회

요되는 설비, 부자재, 포장재 및 참가제 등을 수입에 존재하고 있는 바, 이에 대한 높은 관세는 국제경쟁력의 약화 요인으로 지적되어 왔던 사항입니다.

〈표 3〉에서 나타나 있듯이 일본에 비해 그 관세의 비율은 2.5~15배에 가까운 설정임을 감안할 때 기계, 포장재, 부자재 및 참가물 등의 관세 인하는 경쟁력 제고라는 면에서도 정책적으로 고려되어야 할 사항들일 것입니다.

### 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, 우리나라에는 이 제도를 실시하지 않기 때문에 육가공용 원료육의 원가가 외국에 비하여 상대적으로 높아지므로 가격경쟁력의 약화를 초래할 수 있고 또한 소비자 기호도가 부응할 수 없으므로 이 제도를 조속히 시행할 수 있는 정치적인 사항으로 사료됩니다. (표 4참조)

〈표 4-1〉 (가) 부위별 가격비교표(1987. 5월)

(단위 : kg당)

부위별 국별	안심	등심	불기살	삼겹살	지 육	비 고
일 본	¥1,092 (9,475원)	¥1,297 (7,263원)	¥666 (3,730원)	¥602 (3,371원)	¥529 (2,962원)	5.6원/¥
한 국	3,000원	3,200원	3,200원	3,600원	2,390원	

\* 자료 : 일본 월간식육계 ('87. 7월호), 국내 추정(도매시장)

### (예) 일본의 부위별 가격으로 산출

등심이용 통조림가격 추정 : 4,180원/350g

불기살이용 통조림가격 추정 : 2,530원/350g

〈표 4-2〉 (나) 부위별 가격지수

구 분	종량비율 (%)	가격지수		비 고
		일본	한국	
안 심	2.1	190	129	한국의 가중치는 축산기업
등 심	16.9	160	93	조합중앙회 이영진 박사 추정
어깨등심	8.9	110	121	
햄	31.1	90	100	
삽 껍 살	17.9	75	107	육가공용으로 사용
소시지육	23.1	75	85	

〈표 5〉 일본에서의 수입개방 사례

연도	주요내용	1인당 소비량	
		일 본	한 국
1958	아시안게임(1986)	0.45	
1964	동경올림픽(1988)	1.28	
1970	원료육 수입자유화	2.19	
1971	소시지 수입자유화	2.36	
1972	햄·베이컨 수입자유화	2.50	
1986	캔제품 수입자유화	4.01	0.26

\* ( )내는 한국의 경우임.

〈표 5〉는 일본의 경우입니다만, 동경올림픽 이후 6년이 지난 1970년에 원료육 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 시점인 1970년에는 1인당 육가공품 소비량이 연간 2.19kg으로써 어느 정도 육가공 업계가 자립할 수 있는 시기에 원료에서의 경쟁력을 부여하면서 업계 스스로 가공품 수입에 대처하도록 여건을 조성하여 주었다는 사실은 금반의 수입개방 조처가 육가공업계에 얼마나 큰 충격으로 받아 들여질지는 잘 짐작이 가시리라 생각됩니다.

참고로 〈표 6〉에서 요약된 국내 육가공시장 규모로 볼 때 1987년 1개 업체당 연간평균매출이 115억 원

〈표 6〉 육가공시장규모

(단위 : 억원/년)

구 分	'83	'84	'85	'86	'87
시 장 규 모	540	718	865	960	1,150
업 체 수	8	8	9	10	10
업 체 평균 매출	67.5	89.8	96	96	115

으로써 중소기업 단위에 머무르고 있음도 금반 수입 자유화 검토에 참조되어져야 할 것입니다.

따라서 우선 원료육 수입개방이 선행되어야 하나 개방이 어렵다면 앞서 설명드린 원료육 생산비 절하를 위한 사료의 관세, 부가가치세의 면세, 신축성 있는 원료육 수급운영, 육가공품용으로 수입되는 기계, 포장재, 부원료 및 참가물 등의 관세 면세 및 가공품에 부여되는 부가세의 면세 등을 일률적으로 조처하므로서 육가공품의 국제경쟁력 제고도 가능할 것으로 사료되는 바, 가공품의 수입에 앞서 국내 여건의 형성을 위한 정책·입안이 절대적으로 선행되어야만 양축가와 육가공 업계, 소비자가 모두 만족할 수 있을 것으로 사료됩니다.

## 5. 종합요약 견의

- 1) 국제가격보다 높은 생필품의 수입자유화 검토와 관련하여 육가공품이 거론되고 있는 것은 제품가격이 원료육 가격에서 비롯됨을 깊이 인식하시고 (원료육가격 : 국제가대비 2.2배)
- 2) 육가공품 소비량은 육류소비량의 1/33에 불과하여 육류 수입개방보다는 소비자 보호측면에서의 효과가 거의 없을 것이며,
- 3) 국내산업 및 양축가 보호라는 측면에서 국내 현행 관세 및 부가세의 면세와 원료수급 정책의 적절한 운영으로 국제경쟁력 제고로 가능하다는 사실에 입각함은 물론,
- 4) 외국의 사례에 비해 순차적 여건 조성하에서의 수입개방정책도 가능하다는 데에 착안하여 어느 정도의 1인당 육가공품 소비량이 되어 업계가 자립할 수 있는 시기에 수입 개방하도록 재고를 요망하오며,
- 5) 만불득이 할 경우는 육가공품 수입자유화 조치전에 원료에 한해서(국내 육류 소비량의 3% 해당) 수입개방을 허용하시어 육가공업계가 완제품 수입개방에 대비할 수 있는 조처를 하므로써 업계가 자립할 수 있는 기반이 조성되고 그동안 누적된 적자의 경영에서 탈출하려는 노력에 보탬이 될 수 있도록 깊은 배려와 차원 높은 정책의 추진을 간곡히 건의드리는 바입니다. 끝.