

수입소시지 규제 조치에 따른 육가공협회의 견해 건의

편 집 부

불법으로 수입된 소시지에 대하여 미국측의 압력이 심화되고 있습니다. 따라서 국민보건과 국내 육가공산업이 외국의 제품과 동등한 입장에서 국제경쟁할 수 있는 여건조성이 있어야 하므로 우리 육가공협회에서는 아래와 같은 견해를 미국측에 전달하였습니다.

1. 주한 미국대사관님과 미국육류생산자단체연합회 회장 및 이에 종사하는 관계관님의 노고에 감사를 드리며 아래와 같이 우리의 입장을 표명하는 바입니다.

2. 저희 (사)한국육가공협회는 원료나 육제품의 수출입면에서 미국육류생산자단체연합회와는 밀접한 연관성이 있고, 앞으로 무역업무수행상 유대강화가 절실히 필요하다고 봅니다.

3. 그러나 작금문제가 되고 있는 소시지에 관하여 우리나라의 식품공전 제정 취지는 외국의 통례를 보아 가열제품에 있어서는 위생처리가 잘된 상태에서 소비자들이 재조리없이 즉석에서 가식할 수 있도록 냉장으로 유통하게 규정했으며 비가열제품은 저장성이 길게 냉동유통케 했습니다. 그러나 일단 열처리하여 냉동시키게 되면 제품고유의 맛과 품질유

지 및 안전성의 문제가 있다고 보고 있습니다.

또한 우리나라의 판매유통체계(Cold Chain System)를 고려할 때 냉동수입소시지는 특수한 냉동 유통망을 확보하지 않고 국내의 기존 유통체계를 이용하고 있으므로 안전성 확보가 된다고 볼 수 없습니다.

4. 따라서 우리나라의 식품공전규정은 소시지의 수입자유화 전인 88.6.15일에,

1) 가열소시지는 0℃~10℃에서 보존하여 유통기한 30일간

2) 비가열소시지는 0℃~5℃로 냉장보존하여 유통기한 25일간

3) 비가열소시지는 -15℃이하로 냉동보존하여 유통기간 3개월간으로

규정하여 1년후인 89.6.15일부터 적용되어 현재까지 우리나라 육가공업체들이 이 규정대로 제조, 유통하고 있습니다.

5. 그러나 유감스럽게도 미국산 수입소시지 통관과정에서 '90. 12. 3일 모회사가 수입한 소시지는 가열제품으로 수입되었으나 검사결과 대장균이 검출되어 부적합 판결이 나자 '90.12. 19일 수입자가 동일제품을 비가열 제품으로 또다시 검사신청함으로써 '91. 2. 11 재검사 결과 부적합 판정을 정정 통보하게 되었습니다.

이는 91. 1. 22일 부산검역소가 국립보건원에 가열, 비가열에 대한 판단을 요청할 시, 동제품은 제조회사의 제조공정상 155°F(68.3℃)에서 가열처리한 제품이었으나 이에 관한 자료는 누락시키고 생산공정중 49℃ 소금물에서 20분간 침지하였다는 수입자가 제출한 자료만을 믿고 국립보건원에서는 이를 근거로 식품공정상 비가열제품으로 잘못 판단하였던 것입니다. 이후 수입자는 동 가열·냉장소시지를 비가열, 냉동소시지로 위장하여 계속 수입해오게 된 것입니다.

6. 따라서 정부에서는 수입된 소시지류에 대한 제조과정 및 유통기한 등 정밀 실태조사를 실시하여 현행 식품공전상의 가열냉장제품이 비가열 냉동제품으로 유통기한을 3개월로 수입판매됨이 확인되어 '94. 3. 30일 동제품에 대한 유통기한 초과 및 보존방법 위반의 부적합 조치를 취하게 된 것입니다.

7. 그러나 한국의 수입상사들은 '91년 소시지 수입자유화 후 미국산 소시지를 한국에 수입하면서 선적, 수송, 검역, 유통 등에 소요되는 기간이 많이 걸리는 점을 감안, 전자에서 말한 가열제품소시지를 냉동하여 위장수입함은 수입상사들의 무지의 소행으로 사료되어 마땅히 시정되어야 할 것입니다.

근자에 와서 미국측에서는 미국산 소시지를 수입억제하기 위해 그동안 90일의 소시지 유통기한을 적용하던 것을 사전에 예고없이 30일로 단축하는 정책변화를 통하여 동제품의 수입을 억제했다고 주장하고 비과학적인 처사 운운하면서 USTR 및 USDA에 슈퍼 301조 적용을 청원한다함은 심히 유감입니다.

냉동 소시지 수입유통에 따른 냉동 유통망의 미비 등 우리나라가 처한 입장을 이해하시고 별첨과 같이 우리의 종합적인 소견요약을 제시하오니 앞으로 우리 측의 처리해야 할 과제 등을 참작하여 통상마찰 없는 무역업무가 되도록 하여 주시기 바랍니다.

9. 금번 정부조치로 인하여 우리 육가공업체에 미치는 영향을 살펴보면 우리나라에서 육가공원료로 수입하는 원·부재료는 미국에서 수입이 대부분이고 93년에 소시지 수입금액은 6백만불이며 이중 미국분은 3백만불이고 그 중 금번조치로 피해액은 28만불로 추정됩니다.

앞으로 무역자유화 체제하에서 우리 육가공업체에서 수입할 원, 부재료 중 미국에서만 연간 수입할 원재료는 칠면조, 닭고기 4천만불, 돼지고기 2천만불(협회 총수입의 1/3), 쇠고기 2천만불(협회 총수입의 1/3) 부재료인 첨가물 케이싱 등이 9백만불로서 합계 8천 9백만불로 추정되며 97년 이후에는 기하 급수적으로 증가할 것으로 볼 때 당협회 연간 수입량의 0.3%에 해당하는 28만불에 불과한 수입소시지 피해액에 연연하여 불화요인을 더욱 증폭시킴으로써 한국육가공업체가 연차적으로 증액되어 소모로 하게 될 수입 원, 부재료의 수입마저도 미국 측에 등을 돌리는 불상사가 없었으면 하는 바입니다.

10. 결론적으로 국민의 건강과 안전을 담보로 불법적으로 소시지를 유통시킨 수입업자에게는 정부의 강력한 조치를 촉구하며 동시에 미국측의 슈퍼 301조로 적용운운하는 강대국의 약소국에 대한 무역압력 행위와 한국 보사부의 금번 조치를 빌미로 무역통상 압력을 다방면으로 가해오고, 우리 정부의 대국민 안전정책을 통상교역 문제로 확대함으로써, 한국 국민의 안전할 권리를 침해하는 일련의 부도덕한 행위는 즉각 중단하고 통상마찰이 없도록 한국정부조치에 조속히 호응하여 주시기를 건의드리는바입니다.

◦ 수입소시지 폐기처분에 따른 우리의 종합적인 소견 요약

- 동 조치는 우리의 식품공전에 위배되어 수년간 위장수입한 사실이 인정되는 바, 이런 잘못은 당연히 시정되어야 할 응분의 조치라고 사료됩니다.

- 수년간 문제없이 수입해온 선례를 아무런 사전 예고없이 변경적용하여 PEI에 위배된다고 미측에서는 주장하나, 본 조치가 미국산 소시지에 대한 어떤 정책적인 새로운 변화로서 취해진 조치가 아니고, 수입자유화하기 전부터 식품공전에 규정하여 국내에서는 준수하고 있습니다.

- 동건에 대한 일반적인 관례, 우리나라 소비자들의 기호성 등을 고려하고, 과학적인 입증과 미국내 유통과정 등 모든 관련사항을 총합한 바 무리한 규정도 아니고 조치가 아님을 확인할 수 있습니다.

◦ 우리측이 처리해야 할 과제

- 본건에 대한 최초의 잘못을 저지른 국립 부산검역소 등 관련직원에 대한 응분의 징계 조치를 취하고 있어 앞으로 이러한 과오가 더 이상 발생치 않도록 제도개선이 있어야 할 것입니다.

- 현재의 우리나라 식품공전상의 규정은 개정전까지는 반드시 현 규정에 의거 행정조치되어야 한다고 사료됩니다.

- 앞으로 소시지 관련 식품공전 개정이 필요시는 외국의 소시지 보관 및 운영실태 등을 종합하고, 국내 소비자를 고려한 제품과 연관 재평가하여 관련 규정을 보완해야 할 것입니다.

- 기 취해진 제재조치를 확실하게 매듭지음으로써 국제관례 및 대외교적인 차원에서 유대강화와 우리측의 육가공업체와의 통상을 원활히 해야 할 것입니다. *

알·아·복·시·다

♠ 사료요구율

가축의 사료 이용성을 나타내는 지표를 말한다. 일정한 체중증가에 필요한 사료의 양, 즉 섭취 사료량/체중증가로 나타내며, 또 단위체중당 사료소비량으로 나타내는 경우도 있다.

♠ 보세가공(Processing in bond)

보세구역으로 허가를 받은 보세공장에서 외국에서 수입한 원료를 관세가 부과되지 않은 상태에서 가공하는 것을 말하며, 완제품으로 이를 다시 재수출하게 되는데 가공무역이라 한다.