

현 닭고기 군납제도 문제없는가

본회에서는 지난 8월부터 올해 12월말까지 농촌경제연구원을 통해 '닭고기 군납제도 개선방안에 관한 조사 연구'를 진행하고 있다.

전국의 육계 군납 계약 사육농가 및 군납축협, 육계 계열업체, 수요처(국방부)에 대해 설문조사 및 자료검토 등을 통해 진행하게 되는 이번 조사 연구는 농촌경제연구원 정민국 박사를 책임연구원으로 하여 5개월간 실시한다.

이번 조사 연구에서는 닭고기 군납제도의 현황과 문제점, 군납 계약농가 사육실태 분석, 군납조합의 도계 및 유통실태 분석, 군납제도 개선방안 등을 연구하게 된다.

이번 조사 연구의 목적은 최근 정부가 규제 완화 및 시장경쟁체제 강화를 지향하고 있는 시점에서 지난 70년 이후 29년간 수의계약방식으로 진행되어오고 있는 닭고기 군납제도에 대해 실상을 파악하고 개선여지가 없는지 확인하여 닭고기 군납의 안전성과 효율성을 제고하기 위함이다.

지금까지 닭고기 군납은 재정부 예산회계법(70. 5. 12)에 근거하여 축협이 전담하여 납품하여 왔는데 이는 민간업체의 각종 군납 부정 및 비리를 제거하고 농민의 소득증대와 군 부식의 안정적 공급처를 확보한다는 차원에서 실시된 것

이다.

그러나 일부에서 제기되는 민원에 의하면 닭고기 군납이 대부분 유통업자들이 축협에 가입하여 납품권을 획득하거나 납품권을 농가에서 구매하는 방법을 통하여 납품하고 있으며, 이 과정에서 품질이 낮은 생계를 구입하거나 비위생적인 도계·유통이 이루어지고 있어 이에 대한 개선이 요구된다는 것이다.

하지만 업계에서는 이에 대한 현황 및 진행여부에 대한 자료가 조사되어 있지 않아 이번에 본회에서 실상파악 및 개선방안 도출을 위해 조사 연구를 진행하게 된 것이다.

축산물 회수절차 규칙안 의견조회

농림부는 지난 10월 축산물의 회수에 관한 세부절차를 농림부령으로 제정하기 위하여 '축산물의 회수절차 등에 관한 규칙안'에 대한 의견을 각 축산단체에 조회하였다.

축산물가공처리법 제36조 제3항 및 동법 시행령 제27조 제2항의 규정에 의하여 축산물 회수의 세부절차 등을 규정하는 이 규칙안의 주요골자는 축산물 중 공중위생상 위해가 발생하였거나 발생할 우려가 있는 축산물에 대해 회수할 수 있도록 한다는 것이다.(안 제3조)

이를 위해 국립수의과학검역원에 '축산물회수위원회'를 설치하여 농림부장관 또는 시·도지사의 자문에 응하여 회수명령과 관련한 중요한 사항을 심의하게 된다.(안 제4조 내지 제11조)

또한, 축산물회수위원회 심의의 투명성을 제고하기 위하여 관계인의 의견을 들을 수 있도록 하였으며(안 제8조), 농림부장관 또는 시·도지사가 회수명령을 하고자 할 경우 축산물회수위원회의 자문을 받을 수 있도록 하였다.(안 제12조)

회수명령을 받은 영업자는 지체없이 회수대상 축산물의 유통·판매를 중지하고 회수계획을 수립 시·도지사에게 제출토록 하였으며(안 제13조), 회수명령을 받은 영업자는 회수를 종료한 때에는 그 결과를 시·도지사에게 보고토록 하였다.(안 제14조)

또한 농림부장관 또는 시·도지사는 효율적인 회수지도·감독을 위하여 회수계획의 보완, 회수의 진척상황에 대한 중간보고를 영업자에게 요구할 수 있고, 회

수 종료후 회수의 적정성에 대한 평가 및 보완명령을 할 수 있도록 하였으며(안 제15조), 영업자가 자발적으로 축산물을 회수하는 경우 회수계획을 제출하거나 회수결과를 보고할 수 있도록 하였다.(안 제16조)

일본 원산지 표시 조치 법률 공포

지난 7월 15일 일본 중의원 통과로 성립된 '농림물자 규격화 및 품질표시 적정화에 관한 법률(JAS법)' 개정 내용에 의하면, 일반 소비자용의 모든 음식료품을 품질표시기준의 대상으로 함과 동시에 모든 신선 식품에 대해 원산지 표시를 하도록 규정하고 있다.

원산지 표시의무 법률은 농림산물에 관한 품질표시의 기준인 '일본농림규격제도'를 규정하고 있으며 특히 필요하다고 판단되는 항목에 대해서는 '품질기준제도'를 규정하여 제조업자 및 판매업자에 대하여 의무를 부과하게 된다. 상기제도 시행 시 공통 표시사항은 가공식품의 경우 명칭, 원재료명, 내용량, 보존기간, 보존방법 및 제조업자명(수입품의 경우 수입업자 및 원산국명)을 표기하여야 하며, 신선식품의 경우 명칭, 내용량, 판매업자 및 원산지 등을 표기하여야 한다.

이번에 원산지표시의무가 부과되는 대상식품 중 축산식품은 식육류, 식육조란 등으로 원산지표시 등은 포장용기 또는 포장 외면에 소비자가 쉽게 찾을 수 있는 장소에 표기하여야 한다.

한편, 상기 법률은 지난 7월 22일 공포되었고 공포 후 1년 이내에 시행될 예정이므로 수출에 지장이 없도록 사전준비에 철저를 기해야 할 것이다.

겨울철의 단열

우리나라는 사계절이 있고 봄, 가을은 평균기온이 18~22℃로 선선해 닭의 사육적온인 22℃와 비슷하여 큰 어려움이 없지만 겨울엔 춥고 여름엔 더워서 닭에게 온도변화를 주지 않고 신선한 공기를 교환해 줄 수 있는 계사환경을 인위적으로 만들어 주어야 한다.

그 중에서 중요한 것이 계사 단열이다.

일반적으로 단열 정도는 계수로 나타내는데 지붕은 12 정도, 벽면은 8 이상이 되도록 해야 한다. 이 수치는 계사 외부온도에 의한 계사 내부온도가 큰 변화없이 22℃ 정도를 유지할 수 있는 최소의 단열용량으로써 단열수치가 낮으면 여름에는 더워서 열사의 우려가 있고 겨울에는 추워서 호흡기 발생 및 연료비용 상승이라는 악영향을 끼친다.

계열회사인 모사의 농장 평균단열

수치를 조사해보면, 지붕은 마대지 + 유리섬유 50mm + 비닐 + 보온덮개 등으로 5~8 정도의 단열수치가 나오고, 벽은 지붕보다도 열악해서 마대지 + 한비론 + 보온덮개 1겹 등으로 3~4 정도의 단열수치가 나온다.

따라서 대부분의 국내 계사단열수준은 기준보다도 낮아서 연료비 상승과 사육성적이 저조하게 나타날 요인을 갖고 있는 것으로 보인다.

단열수치가 최소 10 정도는 되어야 하는데 이같은 수치가 나오기 위해서는 마대지 + 유리섬유 75mm + 비닐 + 보온덮개 + 비닐 + 보온덮개 등을 구비해야 한다. 특히 벽면은 최소벽에 2중 비닐을 15cm이상 보온덮개와 공간을 띄워서 쳐주고 안에도 한겹의 비닐을 쳐주어야 5~7 정도의 단열수치를 유지할 수 있다.

입추전에 계절별로 단열을 보강하는 것은 사양관리의 기본이 되어야 한다. 단열이 되어있지 않은 계사에서 좋은 성적이 나올 확률은 10% 내외이다.

단열선택은 관리자의 경영목표와 일치한다.

♠ 단열 계수(R) ♠

단열재	두께 (cm)	R
보온덮개	1	1.8
마대지	1	1.0
갈바륨	1	0.2
스티로폼	1	1.8
우레탄	1	3.3
보온수지	1	3.0
공간	1	0.3
유리섬유	1	1.6
비닐	1	0.8
골드폼	1	1.6
은박지	1	0.05
커텐지	1	0.05
스레트	1	0.1

♠ 단열수치 비교 ♠

구분	기준계수(R)	현재농장상황	문제점
지붕	마대지+유리섬유 100mm +비닐+보온덮개+비닐 +보온덮개 (R=12)	마대지+유리섬유 50mm +비닐+보온덮개 (R=7)	열사 호흡기
벽	마대지+유리섬유 50mm +비닐+보온덮개+비닐 (R=8)	마대지+한비론 +보온덮개 (R=3)	연료비 상승 성적불량

본회 닭고기 소비촉진 홍보관련 라디오 CM 실시

프로그램	주파수	시간대	기간
MBC-AM	AM 900 KHZ FM 95.9 MHZ	오전 11:10	1차:10월~12월(3개월)
CM 내용(성우:배한성)	주부 여러분, 배한성입니다. 자, 우리 똑똑한 주부가 되어 보자구요. 닭고기만해도 얼리지 않고 위생처리된 국내산 닭고기를 고르셔야 합니다. 체인점에 주문할때도 국내산 닭고기인지 꼭 확인하시구요. 이제 닭고기도 브랜드 시대입니다. 한국계육협회		

캐나다 양계 시장조사 사절단 방한

캐나다 양계 시장조사 사절단이 지난 10월 2일 대한양계협회를 방문, 양국간의 양계현황에 대한 상호 의견을 교환하였다.

팀 캐나다의 일원인 국가농장상품 위원회가 캐나다 농업 및 농식품부, 캐나다 육계 및 달걀 가공업자위원회 그리고 캐나다 대사관 및 영사관

등 생산자로부터 무역업자까지 다양하게 결성된 이번 사절단은 Cynthia Currie 단장(국가농장상품 위원회)을 비롯해 14명으로 구성되었으며 지난 9월 30일부터 10월 3일까지 4일간 대한양계협회를 비롯하여 도계장, 농장 등을 둘러보고 캐나다의 가공산업 소개는 물론 가

금육 수출에 대한 홍보를 적극 펼쳤다.

캐나다의 양계산업은 쿼터제로 물량이 조절되고 있으며 지난 1998년도의 닭고기 생산량은 7억7천4백만kg인 것으로 나타났고 2003년까지 1인당 30kg의 소비량을 예상하는 것으로 나타났다.

WTO 차기 농업협상 실시

WTO 차기농업협상이 11월 29일부터 12월 3일까지 미국 시애틀에서 개최되는 제3차 WTO 각료회의를 계기로 시작된다.

협상기간은 각료회의에서 결정되는데 3년간 정도 실시되며 농축산분야의 핵심쟁점은 미국 등이 주도할 것으로 전망된다.

이번 협상에서는 시장접근분야, 국내보조, 농축산업의 다원적 기능(비 교역적 기능), 수출보조와 제한·수출신용, 유전자변형 농산물, 개도국 우대문제 등이 선진국과 개도국, 수출국과 수입국, 미국과 EU 간의 주요쟁점이 될 것으로 보인다.

이중 시장접근분야에서는 관세인하와 국영무역제도 개선, 긴급수입제한제도(SSG), 관세할당물량의 증량과 관리방법 개선문제가, 국내보조분야에서는 감축대상 보조금과 엄격한 운용기준을 수립하는 등 제도개선을 통한 허용대상 보조의 시장왜곡 최소화 등이 집중 거론될 것으로 보인다.

농산물의 비 교역적 기능(NTC)과 관련해서는 식량 생산 외의 기능인 식량안보, 환경보전, 자연경관 유지 기능 등 농업의 다원적 기능을 어디까지 인정하고 수용범위를 어떻게 하느냐를 놓고 수출국과 수입국의 입장이 워낙 첨예하게 대립하고 있어 이를 둘러싼 줄다리기가 예상된다.

브라질, 올해 닭고기 생산 및 수출 증가 전망

브라질은 미국과 중국에 이은 세계 제 3위의 닭고기

생산국으로 작년 생산량은 4백50만톤으로 이중 국내 소비량이 3백89만톤, 수출은 61만톤 정도였다.

브라질에서는 과거 10년간 국민의 건강지향을 반영하여 연간 1인당 닭고기 소비량이 증가하고 있어 생산량이나 국내 소비량, 수출이 증가하고 있는 경향이라고 한다.

수출량 가운데 약 45%를 중동방면으로 수출하였고, 아시아로는 30%이며, 국가별로는 사우디와 일본이 가장 많고 홍콩이나 아르헨티나, 독일, 스페인 등지와 러시아, 영국에도 수출이 증가하고 있다.

브라질은 92년부터 적극적인 기술도입을 통해 생산 효율을 높여왔고, 노임 등의 생산비용이 낮으며, 수출 촉진을 위한 민간수준의 투자증가 등으로 닭고기의 수출경쟁력이 생겨 기존의 타이시장을 위협하고 있는데 올해 브라질의 뼈를 포함한 닭고기 생산량 및 수출량은 각각 4백70~4백80만톤과 70만톤(수출액 9억 달러)으로 증가할 전망이라고 한다.

다리육 제품 증가 전망

미국 NCC(전국계육협의회) 의장인 짐 퍼듀는 앞으로 닭다리육의 신제품 개발이 증가함에 따라 다리육 소비가 늘 것이라고 말했다.

각 계육회사들은 표피 없는 다리육, 뼈없는 다리육, 양념에 절인 다리육 등의 신제품 개발을 진행 중에 있다.

닭다리는 영양적으로 폭잡보다 칼로리가 적으면서도 쇠고기 안심과 같은 낮은 지방함량을 가지고 있어 미국인들에게도 맞는 좋은 영양 구성을 가지고 있다.

퍼듀씨는 닭다리 제품이 현대인의 생활 스타일에 더욱 적합한 식품이 되어가고 있다고 주장한다.

(W.P. 99-9)

일본의 육계산업 현황

일본의 육계생산 수수는 95년 현재 약 6억수로 그중 일반육계가 4억7천만수, 기능성육계가 1억2천만수, 토종닭계통이 2천만수로 분류된다.

일반육계의 경우 사육성적은 출하체중 2.75kg, 육성율 96%, 사료요구율 2.1~2.3, 사육일수 50~55일, 원자재 가격은 병아리 수당 691원(64¥, 100¥=1,080원 기준), 사료 kg당 429원(39.7¥)으로 kg당 생산원가는 도계장 도착 가격으로 1,728원(160¥) 정도이다.

계육수급추이를 보면 97년 현재 총 소비량은 1백75만톤이며 이중 생산량은 1백23만톤, 수입량 51만톤으로 자급율은 69.7%로 8년 전인 89년과 비교할 때 총 소비량 3.4% 증가, 생산량 13.3% 감소,

수입량 70.6% 증가, 자급율 13.0%가 감소한 상황이다.

97년 기준 일본 닭고기의 종류별 소비형태 및 소비량을 보면 가정용이 55만8천톤으로 32.2%, 업소용이 98만7천톤으로 57.0%, 가공용이 18만8천톤으로 10.8%로 95년에 비해 업소용과 가공용은 증가하고 있으며 가정용은 감소하고 있는 추세에 있다.

일본 닭고기의 도매가격을 보면 다리정육의 경우 98년 기준 kg당 614¥으로 7년전인 91년의 580¥에 비해 5.9% 상승하였으며, 가슴정육의 경우 kg당 263¥으로 91년의 413¥에 비해 36.3% 하락하여 다리정육에 대한 선호도가 높은 것으로 되어 있다.

한편 소비자가격은 99년 8월 현재 닭고기 전문판매점에서 kg당

가격이 다리정육은 1만5천6백원, 안심 1만6천1백원, 가슴살 1만2천1백원, 간 9천1백원, 근위 8천6백원, 날개 8천1백원, 껍질 6천원 순으로 조사되었다.

이번달 요리카드 '닭곰탕'

이번 11월의 요리카드는 쌀쌀해진 기온 때문에 움츠러들기 쉬운 계절에 온 몸을 따뜻하게 해 줄 수 있는 '닭곰탕'으로 선택해 보았다.

요리카드는 현재 수도권 및 영남권 대형 식품매장 20개소에서 배포하고 있는데 추가로 요리카드가 필요한 경우 본회로 연락하면 개별적으로 받아볼 수 있도록 하고 있다.

육계산업관련 업체에 요청합니다.

전국이래 최대 국난이라는 IMF 사태를 겪으면서 닭고기 소비가 감소되고 1997년 7월 1일부터는 닭고기의 수입이 완전히 개방되어 계속 늘어만 가는 수입닭고기는 국내산 닭고기 시장을 점차 잠식하고 시장질서까지 교란시키고 있어 우리 협회에서는 대응방안으로 수입닭고기와 국내산 닭고기의 차별화 홍보, 경쟁력 제고 방안과 수출촉진방안 등을 꾸준히 연구노력하고 있습니다.

특히 금년도에는 수입 냉동닭고기와 국내산 위생닭고기의 차별화 홍보, 수출촉진방안 연구를 중점사업으로 정하고 상반기에는 닭고기 요리책자 및 요리카드 제작 배포, 포스터 제작 게시, 여성잡지 광고를 계속 실시하였으며 하반기에는 신문·라디오 광고, 일본수출시장 정보 수집 및 수출촉진대책, TV이벤트사업 실시를 추진하고 있으나 광고비가 막대하여 어려움을 겪고 있습니다.

이제까지는 본회 정회원인 계열화 사업주체 및 일부 협력업체에서 협찬하여 홍보사업을 실시(95년부터 98년까지 21억원 소요)하였으나 점차 늘어만 가는 수입닭고기와 대응하려면 배전의 홍보(광고)사업에 투자해야 하므로 닭고기 산업과 관련이 있는 모든 업체(준회원, 특별회원, 협력업체 포함)가 적극 동참해 주셔야 하겠습니다.

생사기로에 놓인 한국 계육산업의 공동 목표를 위해 국내산 닭고기 소비촉진홍보에 관련업체에서 십시일반으로 협찬해 주시면 큰 도움이 되겠습니다.

여러분의 정성어린 협찬을 기다리겠습니다.

* 협찬금 접수구좌:

한빛은행 (339-161112-13-003 한국계육협회)

농협 (242-17-000448 한국계육협회)

* 입금하신 후 본회(0342-707-5722)로 전화 요망

닭고기 60만수 냉동비축 실시

본회는 지난 10월 12일 제10차 통합경영분과위원회를 개최하고 닭고기 가격 폭락에 대한 대비책으로 닭고기 60만수를 긴급 수매 냉동비축하기로 하고 14일부터 19일까지 실시했다.

또한, 생산량 조절을 위해 입식량의 10%를 감축하고 감축한 10%의 병아리는 시중판매하기로 하여 주간 약 25만수의 입식을 감축하였다.

이번 조치는 하반기 삼복을 지나면서 급격하게 줄어들고 있는 소비량에 비해 생산량이 과잉되고 있어

육계시세가 생산비 이하로 장기간 이어지고 있는 것에 대해 본회에서 자체적인 구조조정 차원에서 실시된 것으로 상당부분 적체되어 있는 물량을 비축실시함으로써 단기적인 가격회복을 꾀한 것이다.

비축이 실시된 후 시세는 600원대에서 곧바로 900원대까지 회복되어 생산비 선에서 유지되는 효과가 나타났다.

본회에서는 가격안정차원에서 시세가 다시 하락할 경우 일정가격대에서 다시 비축을 실시하기로 하였다.

한편 중기적인 대책으로 5주후부터 효과가 나타나는 입식량을 10% 감축하기로 하였으며 감축되는 병아리는 시중에 판매하여 병아리가격을 낮추고 종계노계의 도태를 유도하여 장기적으로 생산량을 줄일 수 있는 방향으로 추진하였다.

병아리가격의 경우 감축실시 이후 하락하기 시작하여 본회에서는 닭고기 및 병아리 수급 및 가격안정을 기하여 육계사육농가의 소득을 보장하기로 하였다.

3/4분기 닭도축량 전년 대비 14% 증가

농림부가 집계하여 발표하는 전국 닭도축량에 의하면 올해 3/4분기에 닭도축량이 전년 같은 기간에 비해 14%가 많은 것으로 나타났다.

이기간의 도축량은 총 1억 9백60여만수로 지난해의 9천6백15만여수에 비해 14.01%가 많으며 9월까지의 누계는 2억7천9백90여만수로 지난해 9월까지의 누계 2억3천8백50여만수에 비해 17.36%가 많은 것으로 집계되었다.

하지만 98년은 IMF로 인한 특수 상황이므로 97년의 3/4분기 도축량 1억4백52만여수와 비교하면 4.87%가 많으며, 9월까지의 누계는 97년의 2억6천6백69만여수에 비해 4.95%가 많은 것으로 나타나 약 5%정도가 증가한 것으로 조사되었다.

이는 일평균으로 환산하면 1백2만수로 올해 하루 평균 1백만수 정도가 소비되고 있으며 성수기가 속해있는 3/4분기의 경우 일평균 1백20만수, 비수기인 1/4분기

에는 일평균 82만수 정도가 소비된 것으로 파악된다.

중국산 가금류 수입해제 늦어질 듯

중국산 가금류의 수입 재개가 다소 늦어질 것으로 보인다.

이는 지난 10월 8일 중국 정부가 우리 정부에 대해 수입위생조건의 완화를 요청해 와 양국간의 협의가 지연되고 있기 때문이다.

농림부에 따르면 중국은 우리 정부가 제시한 중국산 가금류 수입위생조건과 관련해 수입대상을 나라개념이 아닌 중국의 '성'이나 '시'로 해주고, 중국내 질병·방역의 사전 검사도 강병원성에 대해서만 적용해 줄 것 등을 요청했다.

중국측의 이같은 요구는 중국에 질병이 발생할 경우 질병이 발생한 '성'이나 '시'지역 만을 대상으로 가금류의 수입을 할 수 있도록 하는 것으로 다른 지역에서는 지속적으로 한국에 가금육을 수출할 수 있게 하기 위한 것으로 풀이된다.



닭고기의 대명사
마니커

닭고기는 마니커-
주식회사 마니커

TEL: 0335-336-0123
FAX: 0335-336-0120

안전하고 깨끗한
HAIMARROW **해마로치킨**

Chicken



(주) TS 해마로식품
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

품질인증마크 표시제도 시행



본회에서는 지난 10월부터 본회 회원사에서 생산하는 닭고기에 대해 본회에서 제작한 품질인증

마크를 표시하여 공급하고 있다.

올해 들어 급증하고 있는 수입닭고기와 국내산 닭고기의 차별화 및 신선하고 위생적인 본회 회원사 상품과 비회원사 상품을 차별화 하기 위한 것으로 소비자들의 올바른 선택을 유도하기 위해서 추진하고 있다.

이 품질인증마크는 축산물가공처리법에 의한 닭도축장 시설기준 외에 본회가 인정하는 항문절제기 및 닭수송차량 어리장, 닭고기 상자(콘테이너박스)의 세척·소독시설을 갖추고 있는 본회 회원사가 생산한 닭고기 및 그 가공품 포장지에 표시하고 있다.

현재 대부분의 회원사에서 실시하고 있으며 이의 적극적인 홍보를 위해 신문, 잡지, 본회에서 제작 배포하고 있는 요리카드 등에 광고를 실시하고 있으며 특히 라디오 CM 방송광고를 실시하여 많은 소비자들에게 품질인증마크가 표시된 제품을 선택할 수 있도록 홍보하고 있다.

BBQ, 체인점 1천개 돌파

순수 국산 치킨전문점인 BBQ가 국내 프랜차이즈 단일브랜드로는 처음 가맹 체인점수 1천개를 돌파했다. 지난 10월 27일 오후 서울 마포구 염리점을 개설함으로써, 95년 11월 경기도 전곡에 1호점을 개점한 후 4년만의 기록이다.

체인점수 1천개는 현재 체인점수 2위를 기록중인 제과점 파리빠게뜨(760개)보다 2백개 이상 많은 숫자이다. 또 치킨 경쟁업체인 다국적브랜드 KFC와 대한제당그룹의 파파이스의 2백개 안팎보다는 5배 이상 많

다. 총매출액도 지난해 말부터 1300억원대를 기록했다.

지난 95년 미원마니커 영업부장으로 있던 윤홍근 사장이 '치킨전문점 골목시대'를 열며 시작된 BBQ는 당시 외국업체들이 독점했던 치킨시장에 순수도종브랜드를 내세워 창업1년만에 가맹점 2백개를 훌쩍 뛰어넘었으며 특히 IMF위기를 겪으며, 명예퇴직한 실직자들을 상대로 10평 안팎의 소자본창업 아이템으로 큰 성공을 거뒀다.

그러나 체인점 사기가 성행하면서 어려움을 겪게 되었고, 그래서 윤 사장은 지난해 프랜차이즈협회를 만들어 체인본사들의 자정노력을 주도했으며 내년에 중국과 인도네시아 등 아시아권 프랜차이즈 시장 진출을 준비중이다.

닭고기 수출 업체손실보전 필요

닭고기 수출활성화를 위해선 업계와 정부 및 관계기관이 공동으로 대처하는 전략이 필요하며, 닭고기 수출선이 확보되기까지 업체손실 보전을 위한 구체적인 자금지원책 마련이 시급한 실정이다.

축산기술연구소가 지난달 26일 개최한 닭고기 수출전담연구팀 협의회에서 이같은 의견이 제기됐다.

이날 참석자들은 신선냉장육 수출은 국내시장의 안정성, 생산원가의 경쟁력 미흡으로 부진한 상태라고 진단하고, 수출선이 확보될 때까지는 정부의 자금지원이 시급하다고 분석했다.

또 국내 닭고기업체는 아직 수입국에서 요구하는 규격품의 지속적인 공급체계가 미흡한 실정으로 닭고기의 공정거래 및 소비의 신뢰도 향상을 위해선 상품의 규격표준화 및 거래단위 통일이 시급하다고 지적했다.

이들은 이외에도 대형계사육, 품질제고, 브랜드 닭고기 개발 등 기술요구도가 높은 사항 해결을 위한 산·연간 공동연구 추진도 병행돼야 한다고 강조했다.

육용계는 역시 !!

로스, 아바에이커



(주)삼화농원

Tell : (0451)641-1900(대)
Fax : (0451)641-1141



화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이
열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사

(주) 하림
HALIN CO.,LTD.