

## II. 한우와 수입 쇠고기의 유통시장 변화

한국농촌경제연구원  
축산관측팀장 신 승 렬

### 1. 구분판매제 패소에 따른 유통시장의 변화

1997년말 발생한 외환위기로 1998년과 1999년 UR 농업협상에서 타결한 쿼터량을 충족시키지 못하자 쇠고기 수출국들은 수입육 구분판매제도의 폐지, 수입관리제도의 개선을 요구하였고, 결국 WTO 분쟁해결기구에 한국을 제소해 2000년6월 한국은 패널심리 결과 구분판매제에 대해 패소 판결을 받았다.

#### 쇠고기 부분판매제의 폐지에 따른 음식점 육류 원산지 표시제도 도입을

세계무역기구(WTO) 분쟁해결기구의 상소기구는 지난 1월11일 국내산 쇠고기와 수입쇠고기를 구분해서 판매하도록 하는 우리나라의 현행제도가 GATT의 내국민대우에 위반된다고 최종 결정을 내렸다.

제소국들은 따라서 수입쇠고기의 구분판매제에 대해 폐지를 요구할 것으로 보인다. 그에 따라 구분판매제를 과거처럼 유지하기는 어려울 것으로 보이며, 지금까지 유지되어온 쇠고기 유통시장에 큰 파장이 예상된다.

한국정부는 이러한 수출국들의 요구사항을 WTO 규범에 일치시키면서, 쇠고기 유통혼란을 최소화 할 수 있는 범위 내에서 구분판매제를 보완할 수 방안을 마련해야 할 것이다.

그 중 한가지 방법이 음식점 육류 원산지 표시제도이다. 이는 식품사고가 발생했을 때 그 원산지를 추적하기 위한 것이기 때문에 외국산 쇠고기에 대한 차별대우가 아니다. 동시에 소비자들에게는 정확한 정보를 제공하고 생산자에게는 품질에 따른 정당한 가격을 받게 함과 동시에 거래의 투명성을 확보할 수 있는 방법임으로 이 제도가 빨리 도입되어야 할 것이다.

### 2. 수입 쇠고기시장의 변화와 전망

쇠고기 수입이 자유화되면서 쇠고기 수입방식에는 커다란 변화가 생기게 된다. 그에 따라서 향후 얼마동안은 국내 수입 쇠고기시장에 상당한 혼란이 있을 것으로 예상된다.

먼저, 과거에는 쇠고기 수입이 축산물유통사업단에 의한 수급조절용 수입과 13개 슈퍼그룹(Super Group)의 SBS 쿼터 수입으로 양분되어 있었다. 그 중 13개 슈퍼그룹들에게는 각각 일정량이 미리 배정되기 있었기 때문에 별다른 혼란 없이 수입이 이루어졌었다.

그러나, 올해부터는 축산물유통사업단과 SBS 슈퍼그룹들에게 주어졌던 배타적인 쇠고기 수입권이 없어지게 되었으며, 누구든지 시장진입에 대한 어려움 없이 쇠고기 수입에 자유로이 참여할 수 있는 여건이 마련되었다.

10년 전 일본에서 수입자유화가 되었을 때와 비슷하게, 한국에서도 일정 기간동안 많은 쇠고기 수입업체들의 진입과 퇴출이 거듭된 이후에 비로소 안정을 찾을 수 있을 것으로 보인다.

작년 연말에 쇠고기 재고량이 많은데다 최근의 경기 둔화로 소비도 위축되어 있어, 상반기에는 수입업체들이 관망세를 보이다가 일부는 하반기부터 수입에 적극 나설 것으로 예상된다. 그로 인해 수입쇠고기 시장은 하반기부터 경쟁이 점차 치열해질 것으로 전망된다.

**냉동육의 수입비중은 줄고 고급 냉장육의 비중은 늘어날것으로 전망됨**

수출국과의 수입쇠고기 직거래 비중이 증가할 것으로 예상되어 과거 수급조절용으로 수입되던 냉동육의 비중은 점차 줄고 고급 냉장육의 비중은 점차 늘어날 것으로 전망된다. 일본의 경우 총 쇠고기수입량 중 냉장육의 비중은 시장개방 전인 1990년 39%에서 수입개방 이후인 1995년에는 약 56%로 증가하였다.

**3. 국내 대형 유통업체들의 동향과 전망**

판매장들의 쇠고기 마진율을 조사한 결과를 보면, 수입육의 마진율이 가장 크다고 응답한 판매장이 85%를 넘어 수입쇠고기의 마진율이 압도적으로 큰 것을 알 수 있다. 반대로 한우고기의 마진율이 크다고 응답한 매장은 약 10%에 불과한 것으로 나타났다.

표1) 쇠고기 마진율 비교

단위 : %, 개소				
	제 1 순위	제 2 순위	제 3 순위	합 계
한우고기	10.9	<b>78.2</b>	10.9	100.0 (55)
젓소·육우고기	10.0	50.0	40.0	100.0 (10)
수입육	<b>85.5</b>	14.5	-	100.0 (55)

주: ( )는 유효 응답수임

자료: 「생우 및 수입쇠고기 완전개방후 한우산업 영향에 관한 심포지엄」, 농협중앙회, 2001.

유통업체의 속성상 수익성을 우선하기 때문에 수입쇠고기의 판매 확대 가능성은 더욱 커질 것으로 보인다. 특히 앞으로 2~3년간은 국내 사육두수 감소에 따라 국내 도축물량이 감소할 것으로 예상되어, 국내 공급 부족분을 수입육이 대체할 것으로 보인다.

게다가, 수출국들은 냉장육을 국내에 수출하기 위해 그 동안 많은 판매전략과 판촉행사를 한 것으로 알려졌다. 만약 올해부터 냉장육이 대량으로 수입된다면, 한우고기 시장을 추가로 잠식할 가능성도 있다고 보여진다.

표2) 쇠고기 냉장육 취급비율

단위 : %, 개소

취급 비율	한우고기	수입쇠고기
90% 이상	76.4	3.6
70~90% 미만	21.8	18.6
50~70% 미만	1.8	16.7
30~50% 미만	0.0	20.4
10~30% 미만	0.0	18.5
0~10% 미만	0.0	22.2
합 계	100.0 (55)	100.0 (54)

주 : ( )는 유효 응답수임

자료: 「생우 및 수입쇠고기 완전개방후 한우산업 영향에 관한 심포지엄」, 농협중앙회, 2001.

표3) 수입자유화 이후 쇠고기 매출전망

단위 : %, 개소

품목별	크게 증가 할 것이다	약간 증가 할 것이다	변동이 없다	약간 감소 할 것이다	크게 감소 할 것이다	합 계						
한우고기	1.8	10.5	19.3	<b>50.9</b>	17.5	100.0 (57)						
수입 쇠고기	냉장 38.5	냉동 12.3	냉장 48.1	냉동 36.8	냉장 9.6	냉동 17.5	냉장 1.9	냉동 1.9	냉장 8.8	냉동 8.8	100.0 (52)	100.0 (57)

주 : ( )는 유효 응답수임

자료: 「생우 및 수입쇠고기 완전개방후 한우산업 영향에 관한 심포지엄」, 농협중앙회, 2001.

매장내의 냉장육 취급비율을 조사한 결과를 보면, 한우고기의 경우 냉장육을 90% 이상 취급한다고 응답한 매장이 76%로 높게 나타났다. 반면에 수입쇠고기의 경우는 냉장육 취급비율이 전반적으로 낮게 나타났다. 국내 수입육 매장들은 아직까지는 냉장육보다는 냉동육 위주로 판매하고 있는 것으로 조사되었다.

그러나, 한우고기를 취급하는 매장의 대부분이 냉장육 형태로 판매하는 것을 고려하면, 앞으로 할인점과 백화점 등 대부분의 대형 소매점들은 시장상황에 따라서 수입육도 냉장육으로 판매체제를 바꿀 가능성이 있는 것으로 보여진다.

#### 4. 소비자 기호의 변화

소비자들이 한우 쇠고기를 먹는 주된 이유는 제 1순위로 맛과 안전성이 꼽혔다. 반면 수입쇠고기를 먹는 주된 이유는 싼 가격과 맛이 꼽혔다.

표4) 한우고기와 수입쇠고기를 먹는 이유

단위 : %, 개소

구 분	한우고기		수입쇠고기	
	제 1 순위	제 2 순위	제 1 순위	제 2 순위
맛(육질)	75.9	14.8	5.6	62.4
안전성	16.7	20.4	0	8.3
신선함	5.5	61.1	0	4.2
싼 가격	1.9	0.0	92.5	6.3
위생적	0	3.7	1.9	18.8
합 계	100.0 (54)	100.0 (54)	100.0 (54)	100.0 (48)

주 : ( )는 유효 응답수임

자료: 「생우 및 수입쇠고기 완전개방후 한우산업 영향에 관한 심포지엄」, 농협중앙회, 2001.

앞으로 국내 경제가 쉽게 회복되지 않을 경우에는 소비자들이 맛보다는 가격을 중시하게 되어 중·하위 등급(2등급이하)의 한우고기가 수입쇠고기에 의해 가장 큰 영향을 받을 수 있을 것으로 예상된다.

수입쇠고기와 한우고기의 맛의 차이를 묻는 질문에 응답한 결과를 보면, 수입쇠고기가 한우에 비해 낫다고 응답한 비율은 4%에 불과하지만, 한우와 비슷하다고 대답한 비율이 34%로 조사되었다. 앞으로 냉동육에 비해 맛이 뛰어난 냉장육이 국내로 유입된다면, 수입이 증가할 가능성이 클 것으로 예상된다.

쇠고기 구입시 소비자들이 중요시하는 요소를 살펴보면, 한우고기는 상강도(마블링)와 육색(신선함)으로, 수입쇠고기는 육색과 상강도로 나타났다. 상강도(마블링)와 육질등급은 육질을 판정하는 요소이지만, 소비자들은 육류구입시 직접 눈으로 육질을 확인하고 싶어하는 경향이 높기 때문인 것으로 풀이된다.

표5) 한우와 수입쇠고기 구입시 결정 요소

단위 : %, 개소

	한우고기	수입쇠고기
상강도(마블링)	50.0	35.8
육색	33.3	39.7
육질등급	7.4	1.9
냉장여부	5.6	11.3
브랜드	3.7	9.4
탄력성	0	1.9
숙성정도	0	0
합 계	100.0 (54)	100.0 (53)

주 : ( )는 유효 응답수임

자료: 「생우 및 수입쇠고기 완전개방후 한우산업 영향에 관한 심포지엄」, 농협중앙회, 2001.

수입쇠고기도 육색과 마블링이 구입 결정에 영향을 미치지만, 그 외에 냉장여부에 대해서도 소비자들은 큰 관심을 가지고 있는 것으로 조사되었다.

소비자들이 느끼는 냉동육과 냉장육간의 품질격차를 조사한 결과, 냉동 쇠고기 등심이 kg당 17,500원일 때 얼리지 않은(냉장) 쇠고기의 등심 지불의향가격은 kg당 18,700원으로 조사되어 소비자들이 느끼는 냉장육/냉동육의 품질계수는 1.07로 아직까지는 품질에 큰 차이를 못 느끼는 것으로 조사되었다.

앞서 언급한대로 맛이나 가격면에서 볼 때 앞으로 냉장 쇠고기 수입은 증가할 가능성이 크고, 또한 최근의 경제상황을 고려하면 냉동 쇠고기도 저소득층을 대상으로 소비가 증가할 것으로 예상되어, 한육우 산업 전망이 어렵게 비춰질 수도 있다.

그러나 한우와 수입쇠고기와의 품질격차를 조사한 결과를 보면, 수입갈비 가격이 kg당 7,000원에 판매될 때 한우갈비의 지불의향가격은 10,400원으로 조사되어, 한우육/수입육의 품질계수는 1.48로 나타나 소비자들은 수입육에 비해 한우육의 품질이 뛰어난 것으로 인식하고 있다.

앞서 소비자들이 한우 쇠고기를 구입하는 이유중의 하나가 맛 이외에 식품 안정성이었다. 특히 최근의 BSE(소해면상뇌증, 일명 광우병)파동 등을 감안할 경우, 안전성에 대한 소비자들의 관심은 앞으로 더욱 커질 것으로 예상된다.

따라서 거센 수입개방의 파도 속에서 불안감에 떨지 말고 수입쇠고기와의 경쟁에서 밀리지 않기 위해 품질(맛)고급화와 식품 안정성에 큰 노력을 해야 할 것으로 보인다.

