



차기정부 중소기업 살리려면 “법인세 · 부가세 인하해야”



중소기업중앙회는 기관지 중소벤처신문을 통해 차기정부가 중소기업을 살리려면 대대적인 세제개편이 이루어져야 한다고 주장했다. 특히 부가세를 현행 10%에서 7%로 인하해야 한다고 강조했다. 다음은 주요 내용이다.

현행 법인세법은 과표 1억원 이하의 기업은 법인세율이 15%로, 1억원 초과 기업은 27%이다.

현행 세율은 2001년 말 국회에서 기업 경쟁력 제고라는 국가 경제의 큰 틀에서 이뤄지기보다 당리당략에 따른 지루한 정쟁끝에 새해예산안 통과를 볼모로 한 정치적 타협으로 이루어진 것이다. 삼성경제연구소가 밝힌 '각국의 조세경쟁' 자료에 따르면 1990년대 이후 OECD 선진국들 간의 법인세 인하경쟁이 가속화되고 있다.

삼성경제연구소 전영재 연구원은 "선진국들의 감세정책은 경제활력 회복 및 국가경쟁력 강화를 목적으로 삼고 있으며 소득세 및 법인세율 인하가 주요한 내용을 이루고 있다"고 밝혔다. 한국경제연구원도 최근 법인세율을 대기업의 경우 현행 27%에서 21.6%로 낮춰야 한다는 내용의 보고서를 발표했다.

무엇이 문제인가

민간경제연구소를 중심으로 제기되고 있는 일률적인 법인세율 인하만으로는 중소기업에 대한 실질적 지원 효과를 기대하기 어렵다는 지적이 중소업계를 중심으로 나오고 있다.

2000년 말 기준 과표 1억원 이하 기업이 전체 법인세 신고법인에서 차지하는 비중은 업체수로 79.6%에 달하고 세액 비중은 2.8%에 불과하다. 이런 상황에서 과표기준 조정 없이 세율조정만으로 법인세를 인하하는 것은 기업 경쟁력 확보에 근본적 한계가 있다는 것이 중소업계의 지적이다. 또한 과표 1억원 이하 기업이 부담하는 법인세의 실효세율을 살펴보면 98년에 16.3%, 99년 17.2%, 2000년 18.0%로 점점 증가하고 있어 과표 1억원 초과 기업이 부담하는 실효세율과 비교해 볼 때 상대적으로 더 큰 부담을 받고 있는 것으로 나타났다.

홍익대 경제학과 황두현 교수는 “과표 1억원 이하 기업에 대해 법인세를 면제한다면 투자여력이 낮은 중소기업들의 기술투자가 촉진되고 경영 여건이 크게 개선될 것”이라며 “이들 기업의 세액비중이 미미하기 때문에 세수감소는 그리 크지 않을 것”이라고 지적했다. 또 “완전 면세가 힘들다면 법인세율을 5% 이하로 대폭 인하하는 것도 한 방법”이라고 덧붙였다.

실효성 낮은 조세지원제도

정부는 80년대 이후 대기업에 비해 상대적으로 소외돼 있던 중소기업 육성을 위해 각 부문에 걸친 다양한 조세지원제도를 시행해 오고 있다. ‘창업중소기업세액감면’, ‘중소기업특별세액공제제도’ 등이 그 대표적인 경우. 그러나 ‘최저한세율 제도’와 ‘중복지원 제한’ 등으로 인해 실질적 혜택이나 지원제도 본래의 목적달성이 불가능한 실정이다. 최저한세율 제도는 기업이 각종 조세감면 혜택을 받더라도 의무적으로 납부해야하는 최저한의 세율로 현재 중소기업은 12%, 대기업은 15%를 적용 받고 있다. 또 지원제도 자체가 복잡하고 각 기관별로 분산돼 있어 수요자인 중소기업의 접근이 어렵고 활용도가 떨어질 수밖에 없다.

중소기업협동조합중앙회의 조사에 따르면 조세지원제도 활용이 미흡한 원인으로 ‘지원내용과 방법을 모른다’(43.8%), ‘지원대상이 아니다’(33.6%)라는 응답비율이 높았으며, ‘최저한세 적용’(11.5%), ‘중복적용배제’(4.6%)로 조세의 일부만 감면받기 때문에 실질적인 혜택이 별로 없다는 응답비율도 상당수에 이르고 있다.

대한상공회의소는 지난 6월 ‘중소기업·근로자 복지 지원을 위한 세제보완 과제’ 건의서를 통해 중소기업을 지원하려면 법인세 특별세액 감면 외에도 R&D나 시설투자에 따른 조세감면이 필요하지만 최저한세율이 12%에 묶여 있어 특별세액 감면을 받은 기업은 추가 조세감면을 받을 여지가 없는 실정이라고 지적했다. 상의관계자는 이와 관련 “중소기업의 최저한세율을 8% 수준으로 낮춰 시설투자나 R&D 투자에 따른 실질적인 세금 혜택을 받을 수 있도록 해야 한다”고 밝혔다.

지원제도 오히려 뒷걸음

정부는 공적자금 상환 등을 위해 중소기업 비과세·감면제도를 폐지·축소했다. 중소기업 조세지원정책은 오히려 뒷걸음질치고 있는 것이다. 이에 자금조달에 어려움을 겪고 있는 중소업계는 “재정 수요를 충당하기 위해 중소기업과 관련한 다수의 조세감면제도를 폐지·축소하는 것은 중소기업의 경쟁력을 더욱 저하시키는 것”이라며 크게 반발하고 있다.

어떻게 해결할 것인가

중소기업과 중소기업협동조합중앙회는 최근 ‘차기정부의 60대 중점 추진과제’를 마련, 중소기업

의 안정적 사업기반 구축을 위한 세제개선 방안을 제시했다.

개선안에 따르면 중소업계는 우선 법인세 과표구간을 재조정해 과표 1억원 이하의 중소기업에 대해서는 법인세를 면제하고 과표기준을 2억원 또는 5억원 등으로 나눠 10~25% 수준의 세율을 차등 부과해야 한다고 주장했다.

중소기업 지원세제와 관련해서는 '최저한세', '중복지원 배제' 등으로 실효성이 떨어진 각종 세제를 중소기업 지원이라는 본래 목적에 맞게 재정비해야 한다고 목소리를 높였다. 즉 최저한세율을 현행 12%에서 8%로 인하하고 중소기업 관련 지원세제는 중복지원을 허용해 실질적 혜택을 높여 달라는 게 중소업계의 요구다. 또 76년 제정이후 25년 동안 유지해온 10%의 부가가치세율을 인하해야 한다는 것이 중소업계의 주장이다. 중소업계는 구체적으로 2005년까지 7%로 부가가치세의 단계적 인하를 건의했다.

유통·서비스사업자들의 신용카드 사용 확대, 소규모점포의 신용카드 수수료율 인하 등의 현실적 정책을 추진하면 부가세율 인하로 인한 세수감소분을 충분히 보전할 수 있다는 설명이다.

이밖에 중소업계는 중소기업 경영권 승계에 따른 주식할증과세제도를 폐지하고 상속세 연부연납 허용기간을 10년에서 20년으로 연장해 가업상속에 따른 일시적 자금 부담을 완화하고 안정 성장을 도모할 수 있도록 해야한다고 입을 모았다.

황두현 교수는 중소업계의 이런 요구에 대해 "정부의 세재운용은 재정건전화와 조세 형평이라는 목표를 견지해야 하지만 그렇다고 중소기업의 현실을 무시한 채 일방적으로 적용되서는 안될 것"이라며 "중소기업의 눈높이에서 세율인하와 세액감면이라는 수단을 적절히 조합해 중소기업 경쟁력 확보를 적극 지원해야 한다"고 주장했다.

이런 음식은 절음을 앗아간다

▲ 담배와 같은 해악 '패스트푸드'

지금 미국은 매년 30여만명이 비만관련 질병으로 사망하는 가운데 패스트푸드와의 전쟁이 사회 곳곳에서 벌어지고 있는 실정이다. 많은 학부모와 사회단체가 여기에 동참하고 있고 학교매점에서 햄버거와 탄산음료, 과자 등을 제외시키는 등 그 분위기가 살벌할 정도이다. 언론은 이제 햄버거와 폐암관련 소송에 휘말려 있는 담배와 같은 신세가 될 날도 멀지 않았다고 보도하고 있다. 건강을 망치는 대명사로 꼽히는 패스트푸드의 해악은 담배를 피는 것과 같다고 생각하면 될 것이다.

▲ 뼈를 바람들게 하는 '인스턴트식품'

골다공증 환자의 식생활을 연구한 보고서에 따르면 이들은 탄수화물을 과다섭취하거나 인스턴트 요리를 즐겨먹었다고 한다. 인스턴트 식품은 먹기에는 편리할 지 모르지만 열량에 비해 무기질과 비타민 등 다른 영양소가 부족할 뿐더러 맛을 내기 위해 정제된 설탕이나 지방이 많이 첨가되어 있고 나트륨을 과하게 첨가하기도 한다. 따라서 인스턴트식품은 발암 물질의 저장고라고 할 정도로 문제가 심각하다.

▲ 과일의 절반도 못따라가는 '말린과일'

과일이 몸에 좋다고 말린과일도 좋을까? 일단 말린과일은 소화가 잘 안되는 음식이다. 그런데다가 설

팅, 포도당, 색소, 글리세린, 소르브산, 이산화황, 파라핀 등이 첨가된 경우가 많다. 물론 식품 성분표에는 표시되어 있지 않을 수도 있다. 사실 과일은 무조건 말린다고 해서 나쁜 것은 아니다. 건조되는 과정에서 몸에 좋은 성분이 생성되는 경우도 있기 때문.

하지만 시중에서 판매되는 대부분은 원산지도 불분명하고 해외에서 재배된 것들이 많기 때문에 어떤 과정으로 가공되었는지 의심할 필요가 있다. 신선하게 보이는 과일도 농약과 화학비료, 성장촉진제로 뒤범벅된 경우가 많은데 가공과정자체도 불분명한 말린 과일을 먹는 것은 그 위험이 너무나 크다.

▲ 인산염과 나트륨함량이 높은 '라면'

거의 주식이나 다름없을 정도로 많은 이들의 사랑을 받고 있는 라면. 하지만 장기적으로 먹으면 영양의 불균형을 초래하는 음식이다. 무엇보다도 라면은 칼로리가 높고, 식품첨가물을 많이 쓴다는데 문제가 있다. 또한 면은 기름으로 튀긴 후 건조시켜 포장되므로 조금만 오래두어도 산폐가 되기 심상이다. 스프 역시 각종 화학조미료와 정제된 첨가물을 넣어 맛을 내기 때문에 입은 즐거울 지 모르지만 속을 버릴 수 있는 위험이 높다. 특히 라면이나 어묵 등의 가공식품에는 흔히 끈기를 주기 위해 인산염을 넣는데 이것은 칼슘의 흡수를 방해하게 된다. 또한 나르뮴 함량이 높아 고혈압이나 성인병의 원인이 된다.