

특 집

수입산 돼지고기의 국내 잠식을 막아라!

유통

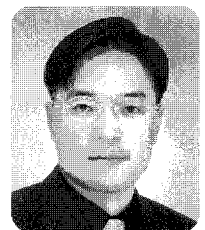
국내 돼지고기 유통체계의 문제점과 개선방향

수 입산 돼지고기가 국내 시장을 위협하고 있다. 이미 예상된 일이지만 월간양돈에서 이를 특집으로 다루는 것을 보니, 예상보다 빠른 속도로 국내 돼지고기 시장이 수입돈육에게 잠식당하고 있는 것 같다. 필자는 이와 유사한 내용을 한우고기에서 경험한 바 있는데, 그때도 지금부터 쓰고자 하는 글들의 내용과 비슷한 것을 여러 번에 걸쳐 잡지나 신문에 발표한 바 있다. 즉, '국내 한우고기 유통체계의 문제점과 개선방향'이라는 연재의 글과 발표들이 수도 없이 이루어졌지만, 결과는 너무 참담했다. 문제점을 들추면 해결해야 할 터인데, 들추기만 하고 끝난 것이다. 변화되지 않을 것이면 왜 그렇게 호들갑을 떨면서 무엇이 문제인지 알려고 했을까?

부디 2003년 12월호 월간양돈에 나가는 필자의 주장들이 산, 학, 관에 직격탄으로 날라가 모두의 지혜를 모으는 제도와 법령들이 연구되어 만들어지고, 업계가 적극 수용하여 수입우육에 시장을 빼앗긴 한우고기 시장처럼 되지 않기를 바라며, 글을 시작한다.

1. 따로국밥 시스템의 유통이 문제다.

결론부터 먼저 말하자면, 우리나라 돼지고기의 유통은 생산자 따로, 구매자 따로, 도축업자 따로, 가공업자 따로, 유통업자 따로, 판매업자 따로, 즉 돼지고기의 생산에서 소비까지의 모든 과정이 따로인 것이 문제이다. 이러한 문제는 최종적으로 소비자가 돼지고기를 구입하거나



주 선 태 교수
경상대학교 농업생명과학대학

우리나라 돼지고기의 유통은 생산자 따로, 구매자 따로, 도축업자 따로, 가공업자 따로, 유통업자 따로, 판매업자 따로, 즉 돼지고기의 생산에서 소비까지의 모든 과정이 따로인 것이 문제이다. 수입산 돼지고기의 경우는 생산, 도축, 가공, 유통이 완벽한 계열화를 이루어 대기업 제품의 형태로 수입되고 있다. 우리도 하루 빨리 양돈업자가 주체가 되어 도축, 가공, 유통, 판매까지 책임을 질 수 있는 회사형태를 만들든지, 아니면 도축가공업체가 주체가 되어 자사의 원료돈육을 일정하게 생산할 수 있도록 양돈농가들을 계열화하든지 어떤 형태로든 따로국밥 시스템을 고쳐나가야 할 것이다.

소비하는 시점에 문제가 발생하면, 그 문제의 원인 및 책임 소재를 불분명하게 만들 뿐만 아니라 비합리적인 가격을 형성하는 주요인이 되고 있다.

손자병법에 따르면, 적을 알고 나를 알면 백전백승이라고 했다. 지금 우리가 경쟁하고자 하는, 싸우고 있는 적이 수입산 돼지고기라면 우리는 당연히 수입산 돼지고기에 대해 먼저 알아야 한다.

수입산 돼지고기가 어떻게 생산되고 도축가공 되어 유통되는지 알아야 된다는 것이다. 이런 관점에서 필자가 생각하는 우리나라 돼지고기의 유통체계인 '따로국밥 시스템'을 하루 빨리 탈피하여, 소비자가 구입한 돼지고기의 품질과 안전성을 책임질 수 있는 주체가 하나로 일원화되는 것이 급선무이다.

근래 들어, 돼지고기 시장이 브랜드화 되면서 브랜드의 주체가 일원화되고 있는 추세

지만, 그 내용을 자세히 살펴보면 꼭 그렇지만은 않다. 브랜드라면 생산, 도축, 가공, 유통, 판매의 주체가 일원화되어야겠지만 우리의 돼지브랜드 중에 과연 그런 것이 몇 개나 있는가를 자문해 볼 필요가 있다.

많은 브랜드돈육 회사들은 여러 양돈장에서 품종이 다른, 사료 및 사양방식이 다른 돼지를 구매하여 원료육으로 사용하고 있으며, 도축과 가공도 임도축이나 임가공하는 업체가 부지기수이고, 도매단계로 물건이 유통되면 그 이후에는 어떻게 되는지 전혀 모르는 것이 현실이다. 몇몇 우수브랜드 돈육을 제외하고는 거의 태반이 이런 경우인 것을 감안하면, 지금 우리나라에 들어오고 있는 외국의 브랜드돈육과 품질과 안전성으로 경쟁하자는 것이 무모하게 느껴진다.

수입산 돼지고기의 경우는

생산, 도축, 가공, 유통이 완벽한 계열화를 이루어 대기업 제품의 형태로 수입되고 있다.

우리도 하루 빨리 양돈업자가 주체가 되어 도축, 가공, 유통, 판매까지 책임을 질 수 있는 회사형태를 만들든지, 아니면 도축가공업체가 주체가 되어 자사의 원료돈육을 일정하게 생산할 수 있도록 양돈농가들을 계열화하든지 어떤 형태로든 따로국밥 시스템을 고쳐나가야 할 것이다.

필자가 속되게 표현한 우리나라 돈육산업의 유통체계인 이 '따로국밥 시스템' 때문에 다음부터 설명하고자 하는 모든 문제가 발생되기 때문이다.

2. 생체거래가 국내산 돼지고기 품질을 망치고 있다.

강의실에서 양돈학을 강의하면서 출하전 절식의 중요성



을 가르칠 때, 필자는 종종 허탈감을 느끼곤 한다. 그 이유는 교과서에 분명히 출하전 절식이 매우 중요하다고 쓰여 있고, 목에 힘줄 만들어가며 출하 전에는 절식을 시켜야 한다고 강의를 하지만, 실제 현장에서는 절식이 완전히 무시되고 있기 때문이다. 도축장으로 출하되는 돼지를 보면 모두 배가 빵빵하게 불러 있는 것을 쉽게 볼 수 있다. 출하 전날 절식을 시키기는 커녕, 오히려 최대한 사료를 급여한 것으로 밖에는 이해되지 않는다.

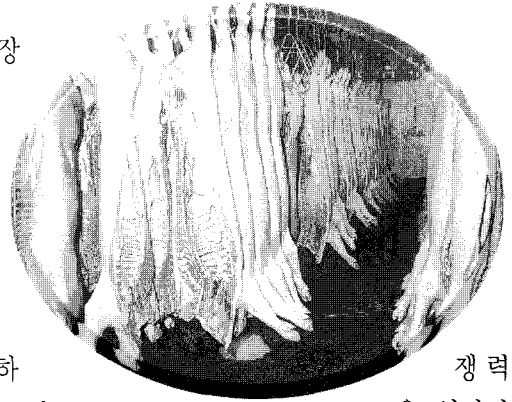
왜? 이러한 현상이 변함없이 발생하는가? 절식을 시켜야 출하되는 동안 돼지가 스트레스를 덜 받게 되어 육질이 좋아지고, 도축시 내장을 적출할 때 용이하여 안전성 확보가 쉬워진다는 것을 강조하여도, 왜 우리의 업계는 절식을 시키지 않는가?

양돈업자들이 출하전 절식을 무시하는 것은 돼지 값을 생체중 기준으로 정산하기 때문이다. 도축장에 들어갈 때의 무게로 돈을 정산하기 때문에 출하 바로 직전까지 사료를 가능한 모든 방법을 동원하여 먹이는 것이다. 오히려 돌이라도 먹일 수 있다면

먹일 것이다. 도축장 들어가기 바로 직전의 돼지 무게를 높일 수 있다면, 늘어난 무게만큼 돈을 더 받을 수 있다면 무슨 행위인들 못하겠는가? 일단 돈을 받고 나면 그 뒤에 돼지가 어떻게 되든지 나와 상관없는데...

만약, 양돈업자가 자기 돼지를 잡아서 자기가 판매를 한다면 상황은 달라질 것이다. 그러면 출하전 사료를 급여하라고 해도 하지 않을 것이다. 급여한 사료만큼 손해를 보는데 누가 사료를 급여하겠는가. 그러면 도축장의 내장처리실 바닥에 산처럼 쌓이는 옥수수가루도 더 이상 보기 힘들어질 것이다. 절식을 시키나 사료를 급여하나 생산되는 고기의 생산량은 같기 때문이다.

도축장 바닥에 쌓이는 옥수수가루, 어젯밤 돼지에게 급여했던 그 옥수수가루는 100% 수입된 것이다. 비싼 돈 주고 사 온 그 옥수수 가루를 도축장에서는 폐수처리 하게 된다. 이게 도대체 국가적으로 얼마나 큰 손실이고, 또 그것이 우리나라 돼지고기의 경



쟁력을 얼마나

저하시키는지 우리 모두는 각성해야 한다.

방법은 간단하다. 돼지의 생체거래를 지육거래로 전환시키면 된다. 양돈업자에게 돼지 값을 도축이 완료된 도체중 기준으로 정산해주면 이러한 모든 문제를 해결할 수 있다. 그러면 전 세계적으로 우리나라에만 있는, 현재 우리 업계에서 관행적으로 이뤄지고 있는 지급률이라는 이상한 돼지 값 지급방식도 사라지게 될 것이다.

출하돈이 부족하면 올라가고 넘치면 줄어드는 고무줄 돼지 값 정산방식인 지급률 때문에 발생하는 양돈업자와 돈육가공업자 사이의 문제점도 해결될 수 있는 것이다.

서로간의 이해의 폭을 넓혀 계약방식을 바꾸든지, 아니면 제도적으로 양돈업자를 대표하는 협회와 돈육가공회사들을 대표하는 단체간에 규약을

만들든지, 그것도 아니면 정부가 규례를 만들어 시행을 하든지 어떠한 형태로든 생체 거래를 지육거래로 전환하는 것이 우리나라의 양돈업계와 돈육가공업계가 수입돈육에 대해 경쟁력을 제고하는 방식이 될 것이다.

3. 돼지도체등급제도 합리적입니까?

돼지의 도체등급은 생산자와 소비자 모두를 위해 시행되어야 한다. 즉, 생산자와 소비자 모두에게 합당한 가격으로 거래가 될 수 있는 객관적인 자료를 제공하는 것이 그 첫 번째 목적이고, 이러한 도체등급 자료들을 토대로 더 우수한 돼지를 생산하고 더 우수한 품질의 돼지고기를 소비자가 구입할 수 있도록 하는 것이 두 번째 목적이 될 것이다.

우리나라의 돼지도체등급 제도는 정육량의 추정방식에

의해 같은 체중이라도 정육량이 많이 나올 것으로 추정되는 도체는 좋은 등급을, 정육량이 적게 나올 것으로 추정되는 도체는 나쁜 등급을 받도록 되어 있다.

이것은 세계 어느 나라나 같은 양식으로 이루어져 있다. 아마 그래서 우리나라도 돼지도체등급제도를 만들 때, 세계 어느 나라들과 마찬가지로 만든 것이 아닌가 이해한다.

그러나 여기서 우리는 다시 한번 생각해보기를 주장한다. 우리나라의 돼지고기의 소비행태는 세계 그 어떤 나라에서도 찾아보기 힘든 특이함을 가지고 있다. 전 세계적으로 삼겹살의 소비가 가장 많은 나라가 우리나라이며, 도체부위 중 삼겹살의 가격이 가장 높은, 그것도 뒷다리 부위나 등심에 비해 3배 정도나 높은 매우 특이한 돼지고기 시장을 가지고 있다.

때문에 돼지를 약 900만두나 사육하고 있으면서도 등

심, 뒷다리, 앞다리 부위는 적체되지만 삼겹살은 부족하여 십만톤에 육박하는 특이한 나라인 것이다. 그렇다면 우리나라 돼지도체등급

제도도 이에 맞게 특이하게 만들어져야 되지 않을까?

필자가 생각하는 돼지도체등급은 삼겹살이 많이 나오는 돼지는 비싸게, 삼겹살이 적게 나오는 돼지는 싸게 거래가 이루어져야 된다는 것이다.

적체가 이뤄지고 있는 찐 부위인 뒷다리나 등심 같은 부위의 생산량이 많이 나온다고 도체를 비싸게 거래하는 것은 뭔가 불합리하다는 것이다. 등지방층 두께가 얇으면 좋은 도체등급을 받는데, 그런 도체는 등심이나 뒷다리 부위 등 전체적인 정육량은 많을지 몰라도, 그런 도체에서 삼겹살도 많이 나온다는 것은 동의할 수 없다.

따라서, 우리나라 돼지도체등급은 삼겹살 생산량 위주로 바뀌어야 한다는 것이 필자의 주장이다. 전 세계적으로 가장 특이한 돼지고기 소비행태를 가진 나라인 만큼, 그 어떤 나라에도 없는 우리만의 돼지도체등급제도를 만들어 수입삼겹과 경쟁하여야 한다고 생각한다.

그러기 위해서, 삼겹살 위주의 돼지도체등급제도를 만들기 위해서, 우리나라 소비자들이 생각하는 우수한 삼겹살의 형태를 조사하고 연구하여, 그런 삼겹살을 생산할 수





양돈업자들이 출하전 절식을 무시하는 것은 돼지 값을 생체중 기준으로 정산하기 때문이다. 도축장에 들어갈 때의 무게로 돈을 정산하기 때문에 출하 바로 직전까지 사료를 가능한 모든 방법을 동원하여 먹이는 것이다. 그것이 우리나라 돼지고기의 경쟁력을 얼마나 저하시키는지 우리 모두는 각성해야 한다. 돼지의 생체거래를 지육거래로 전환시키면 된다. 양돈업자에게 돼지 값을 도축이 완료된 도체중 기준으로 정산해주면 이러한 모든 문제를 해결할 수 있다.

우리나라의 돼지고기의 소비행태는 세계 그 어떤 나라에서도 찾아보기 힘든 특이함을 가지고 있다. 필자가 생각하는 돼지도체등급은 삼겹살이 많이 나오는 돼지는 비싸게, 삼겹살이 적게 나오는 돼지는 싸게 거래가 이루어져야 된다는 것이다. 그러기 위해서, 삼겹살 위주의 돼지도체등급제도를 만들기 위해서, 우리나라 소비자들이 생각하는 우수한 삼겹살의 형태를 조사하고 연구하여, 그런 삼겹살을 생산할 수 있도록 제도적으로 유도해야 할 것이다.

있도록 제도적으로 유도해야 할 것이다.

만약 우리나라 사람들이 삼겹살이 아닌 사겹살처럼 두꺼운 삼겹살을 좋아한다면 그런 돼지로 육종 개량하여 생산하고, 반대로 이겹살처럼 얇은 삼겹살을 좋아한다면 또 그런 것이 생산될 수 있도록 유도해야 할 것이다.

삼겹살을 많이 생산할 수 있는 베이컨타입의 돼지품종을 육종개량하고, 삼겹살의 품질규격도 만들어 수입삼겹과 품질 경쟁을 해야 할 것이다.

우리는 돼지고기의 품질을 논하면서 외국과 마찬가지로 등심의 품질을 이야기한다. PSE육이나 DFD육은 등심이 나 뒷다리 부위에 국한된 육질분류의 체계인지라 삼겹살

과는 별반 관련이 없다.

외국은 등심이 비싸기 때문에 등심의 품질을 중요시 여긴다. 우리나라는 삼겹살이 비싸기 때문에 삼겹살의 품질을 중요시 여겨야 한다.

그러나 우리는 삼겹살의 품질규격조차 가지고 있지 않다. 삼겹살의 각 지방층 두께가 어느 정도 되어야 좋은 삼겹살이라고 하는지, 또 어느 위치의 어떤 정도의 두께가 좋은 삼겹살인지 알아야 할 것이다.

수출이 재개되면 수출부위인 등심과 뒷다리, 앞다리 부위의 품질에 대해 관심을 가져야겠지만, 국내 돼지고기 시장을 놓고 수입삼겹살과 경쟁을 할 것이라면, 국내산 삼겹살의 품질을 차별화시켜 경

쟁에서 우위를 점할 수 있는 돼지도체등급제도로 개정되어야 할 것이다.

이밖에도 필자가 생각하는 우리나라 돼지고기 유통체계의 문제점들은 많이 있지만, 지면관계상 가장 중요하다고 생각하는 3가지만 제시하였다.

바라건대 필자가 제시한 이 3가지 문제점들과 직·간접적으로 관련이 있는 기관, 회사, 개인들은 이 글을 필자의 치기 어린 일회성 글로만 여기지 말고, 우리나라 양돈산업과 돈육가공산업의 발전을 위해 곰씹어 생각하여, 글의 서두에 언급한 것처럼 모두가 변화될 수 있는 구체적인 행동들이 뒤따르길 바란다. **양돈**