

지난 6월7일 여야의원이 공동발의 한 육류의 음식점 원산지 표시제 입법화를 위한 공청회가 한우농가들의 적극적인 관심과 참여속에 성황리에 개최되었습니다. 이번 공청회를 계기로 음식점원산지표시제의 입법화를 위해 더욱 관심을 갖고 노력하여 조속히 법제화가 이루어지기를 바랍니다.



건국대 축산대학 교수 정찬길

1. 현 황

□ 농산물품질관리법에 백화점과 정육점 등 모든 식육판매업소에서는 식육의 원산지를 표시하고, 식육거래내역도 기록하도록 의무화되어 있음

○원산지 표시방법

- 국내산 쇠고기 : 국내산(한우고기), 국내산(육우고기), 국내산(젓소고기)
- 수입 쇠고기 : 수입산(미국), 수입산(호주)
- 수입 생우(국내사육 6개월 이상/미만) : 국내산(미국)/수입산(호주)

○식육거래내역 : 식육의 종류·물량·원산지 및 매입처 등을 기록하고 1년간 보관(쇠고기, 돼지고기)

○단속은 농산물품질관리원의 사법경찰관(390명)이 실시('04:1,660건)

- * 원산지표시위반(농산물품질관리법) : 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금
- * 거래기록 위반(축산물가공처리법) : 3년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금

수입 육류의 이용비중이 높은 음식점에서는 원산지표시제가 이루어지지 않고 있어 육류유통의 투명성 상실과 음식점 이용 소비자의 경제적 손실이 높고 안전성 위협이 지대함

2. 원산지 미표시로 인한 손실

□ 소비자의 알권리(Consumer's right to know) 충족과 육류유통의 투명성 상실과 막대한 소비자의 경제적 손실 초래

□ 식품위생법에는 일반 음식점에 대한 원산지 표시 규정이 없어 육류의 전 공급과정(total supply chains) 중에서 특히 소비유통의 둔갑판매로 인한 소비자의 막대한 경제적 손실 초래

□ 미국산 쇠고기의 수입이 재개되면 국내시장 시장점유율이 70%대에 이를 전망, 한우고기로 둔갑판매 시 가격 마진 3.8배

○미국산 쇠고기 사태 5,800원/kg 한우2등급 사태 22,000원/kg('05,02)

○수입쇠고기의 70%이상인 음식점 공급 추정 시 천문학적 가격 마진을 소비자가 부담

○2003년 쇠고기 수입 293,606톤(1,126,787천달러 CIF)

- 국내 총소비량 390,185톤으로 수입량 비중 75%

○2003년 한국은 쇠고기 6대 수입국

○수입 삼겹살 국내산으로 둔갑판매 시 가격 마진 1.8배

○돼지고기 수입삼겹살 6,000원/kg 국산(육가공) 10,417원/kg

○2004년 돼지고기 수입 108,832톤(296,363천달러 CIF)

- 삼겹살 64,485톤(59.3% 비중)

○2005년 4월 현재 76,706톤(237,734천달러 CIF)

○2002년 기준 돼지고기 7대 수입국

□ 육류의 품질과 안전성의 불확실성이 소비자 부담으로 전가

○육류의 위해성 발생시 효율적인 원산지 추적 불가능

- 미국에서 BSE 발생 공식보고 시점 이전 수입된 쇠고기가 이미 소비되어 소비자의 안전을 크게 위해

○성장촉진 호르몬처리(BST) 처리 수입쇠고기 예상 후유증 소비자 부담

- EU와 미국 간 BST 처리 쇠고기에 대한 15년 쇠고기 분쟁

□ 가격차액으로 발생하는 가격마진과 품질마진으로 소비자가 음식점에서 부담하는 막대한 경제적 손실을 누가 보상할 것이며, 이로 인한 한우고기와 국산돼지고기의 소비위축으로 축산농가에 파생적으로 야기되는 경영 불안정은 금액으로 환산할 수 없을 정도일 것임



3. 도입의 필요성

□ 최근 미국 광우병 발생 등으로 음식점에서도 식육의 원산지를 표시해야 한다는 여론이 높아지고 있음

※국무회의시(2004.1.12) 대통령 말씀요지 : 비용이 들고 통상에 어려움이 있더라도 국민건강이 가장 중요하므로 음식점 원산지표시는 적극 추진하는 것이 바람직

□ 특히, 소비자단체 및 축산단체에서 제도 도입을 강력히 요구하고 있음

○소비자에게 올바른 구매정보를 제공하여 선택의 기회를 부여

○공정한 경쟁을 통한 상품 가치에 맞는 정당한 가격 수취

※최근 언론보도에 따르면, 가짜한우고기(수입고기, 젓소고기 등) 요리를 판매한 음식점을 적발하고도 처벌근거가 없어 고민

□ 음식점 원산지표시제 도입은 소비자의 알권리, 식생활 안전, 경제적 손실의 최소화 등 소비자 복지의 보호와 육류유통의 투명성을 제고하고 국산육류 생산자의 경영안정을 위한 필수 요건이므로 식품위생법은 반드시 개정되어야 함

4. 음식점 육류원산지 표시의 효과

□ 소비자의 알 권리(Consumer's right to know) 충족

□ 소비자에게 수입육류와 국내산 육류의 선택 기회 부여

□ 저가 수입 육류의 둔갑판매로부터 소비자 보호

□ 소비자에 막대한 정보 추가 제공

□ 국내산 육류의 수요 증가

○생축에 대한 파생수요 증가로 축산농가 소득 증대

□ 저렴한 수입산 육류의 둔갑판매 방지로 소비자 경제적 손실 방지

□ 육류의 품질과 가격에 따른 선택권 부여

□ 국산육류시장의 보호

□ 국산육류 잠재수요 증진

□ 자율원산지 표시제 실효성 한계

□ BSE 발생 이후 도입 필요성 증대

5. 육류원산지표시제의 외국 사례

- 프랑스는 음식점에서의 쇠고기 원산지 표시제를 2002년 12월부터 시행하고 있음(행정법 2002-1465, 2002.12.17)
 - 출생·사육·도축 국가 명을 표시하여 게시
- 일본은 쇠고기 이력추적(Traceability) 실시의 일환으로 2004년 12월부터 특정요리(야키니쿠, 샤부샤부, 스키 야키, 스테이크) 취급 음식점에 대해 실시
 - 특정요리마다 개체식별번호(또는 로트 번호) 표시 및 장부 비치
 - ※ 음식점에서의 원산지표시제 도입을 위한 입법 추진 중
- 주요 국가별 소매단계 육류원산지표시 요건
 - 미국, 일본, EU, 캐나다 등 대부분의 축산선진국들이 생산부터 소매단계까지 육류원산지표시제를 도입하고 있으며, 특히 EU와 일본은 유통환경 변화에 따라 음식점(restaurant을 포함한 food services)까지도 도입하는 추세임

6. 추진방법

- 표시대상 식육의 종류
 - 음식점 원산지표시제 도입은 한우고기를 우선해서 돼지고기와 닭고기 등 모든 육류에 단계적으로 도입하며 판매규모에 따라 차등적으로 도입되는 것이 일시 도입에 의한 부작용 최소화 가능
 - 국내외산 가격차가 커 둔갑판매 등의 문제가 지속되고 있는 쇠고기에 대해 우선적으로 실시
 - 쇠고기의 종류 : 한우고기, 육우고기, 젓소고기
 - 쇠고기 덩어리 고기를 주재료로 하는 다음의 요리
 - 구이용(양념육 포함), 샤브샤브, 불고기, 스테이크
- 표시대상 영업장
 - 식품위생법시행령 제7조에서 정한 식품접객업소중 일반음식점영업 및 위탁급식영업을 하는 영업장
 - 영업장면적 일정규모(예 : 100m²) 이상의 영업장

□ 원산지 표시방법(메뉴판 등)

○ 요리별·부위별 원산지를 중량당 가격과 함께 표시

- 「식품위생법시행규칙」제42조(식품접객영업자등의 준수사항 등)관련 별표 13 개정, 「식품을 조리·판매하는 자의 원산지등 표시에 관한 규정」제정 고시
- 원산지 표시방법

원 행			개 정				
등심	○○g	○○원	→	등심	○○산(○○)	○○g	○○원
갈비	○○g	○○원		갈비	○○산(○○)	○○g	○○원

- * 국내산 또는 수입국가명을 표시하되 국내산의 경우 ()안에 한우, 젓소, 육우를 함께 표시하고, 수입생우는 국내에서 6개월 이상 사육 후 유통하는 경우 ()안에 수입국명 표시
 - 국내산(한우), 국내산(젓소), 국내산(육우)/미국산, 호주산/국내산(미국)
- * 「국내산」 및 「수입산(국가명)」으로 표시할 경우, "국내산 고품질", "수입산 저품질"의 인식을 조장한다는 오해를 불러일으켜 통상마찰의 원인이 될 수 있으므로 국가명 존중 필요

□ 단속주체 및 원산지 구별방법

○ 단속은 식품의약품안전청 및 시군 위생담당공무원이 실시

- 농림부 산하 국립농산물품질관리원과 합동단속도 가능

○ 원산지 구별방법은 영수증, 육안감정, 유전자 감별법 등 활용

- 음식점에서도 식육판매업소와 같이 거래내역 1년간 비치 의무화 (식품위생법시행규칙 제42조 관련 별표 13 개정)

* 공급자의 허위기재로 인한 경우 음식점 영업자는 면책

○ 유전자감별법 현장 적용 확대에 따른 예산(장비 및 운영비) 지원

7. 주요쟁점

1) 단속의 실효성 확보문제

원산지에 대한 음식점의 식별능력이 없고, 전국의 음식점 수가 61만 개소에 달해 지도·단속 등 실효성 확보에 한계가 있음

- 기술적인 문제는 없음
 - 음식점에서의 식육거래 기록·보관을 의무화하면 유통경로를 따라 추적조사 가능, 보조수단으로는 DNA 감별법을 적극 활용
 - ※ DNA감별법 : 한우·젓소는 100%, 한우·수입육은 95.8% 구별 가능
- 대형 음식점부터 시행하여 단계적으로 확대
 - 일정규모(예 : 영업장면적 100㎡) 이상 및 덩어리 고기(구이용, 샤브샤브, 불고기, 스테이크) 취급 음식점으로 한정하면 상당수 축소 전망
- 초기단계에서는 제도 시행만으로도 自淨기능 기대
- 단속인력 및 장비 보강, 계도기간(1~2년) 경과 후 시행
 - 명예감시원을 감시·신고·단속에 활용함으로써 실효성 제고
(명예감시원 수 : 보건복지부 13천명, 농림부 15)

2) 통상마찰 가능성

국내외산 구분표시는 수입산에 차별인식을 조장할 수 있으므로 WTO의 「내국민 대우」 위반 가능성

- 수입산에 대해 표시방법을 달리하거나 추가적인 부담을 초래할 경우에는 위반소지가 있으나
 - 동 제도는 국내산, 수입산 모두 동일하게 표시를 하기 때문에 동등한 경쟁기회를 저해하지 않으므로 내국민대우 위반으로 보기 어려움
 - ※ 최근 유전자 변형농산물(GMO) 표시 의무제 등 소비자에게 정확한 정보를 제공함으로써 '알권리'를 충족시키려는 것이 세계적 추세임
- 과거 WTO 쇠고기 패널(2000.6)에서 문제가 된 쇠고기 구분판매제는 원산지를 기초로 장소를 분리하여 판매하였기 때문에 동일한 시장에서 동일한 경쟁기회가 주어지지 않았다는 것임
 - WTO 쇠고기 패널보고서에서도 소비자 알권리, 둔갑판매 방지를 위해서는 장소를 분리하는 것보다 원산지표시제(Labelling)를 권장하고 있음