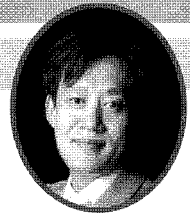


선진 외국에서는 어떻게 하나?

- 인삼산업의 리모델링을 위한 추진과제(上) -



권혁인 · 중앙대학교 경영학과

사업의 필요성

□ 우리나라 부존자원을 최대한 활용한 세계적인 문화상품임에도 불구하고 90년 이후 수출량이 급감하기 시작하여 최근에는 일부 홍삼만 수출되기에 이름

□ 중국, 미국, 캐나다 등지로 생산지역 확산됨에 따라서 가격경쟁력이 뒤쳐질 뿐만 아니라 친환경적인 측면에서조차 뒤질 우려가 있음

□ 과거에는 국외시장에서 위조삼(95%)이 문제가 되었으나 최근에는 국내시장까지 빠르게 위조삼의 유통이 확산되고 있음

□ WTO체제에서 2004년으로 예정되어 있는 농산물 전면개방과 같은 대내외적 기업 환경의 급속한 변화에 따라서 국내 인삼산업의 존립이 위협받고 있음

□ 국내 시장은 홍삼중탕기 보급

에 의해서 인삼시장이 백삼 위주의 시장으로 전환됨에 따라서 시장유지 전략이 원형삼을 중심으로 한 다수의 생산 및 유통 주체의 보호전략으로 전환이 시급함

□ 인삼생육에 적합한 자연조건과 고도의 인삼가공기술을 보유하고 있을 뿐만 아니라 제도적으로 국제경쟁력을 높일 수 있는 「지리적 표시제도」와 「농산물의 품질인증제도」를 시행하고 있음에도 불구하고 이를 적절히 활용하지 못하고 있음

□ 한국인삼공사에 의존한 시장(유통)정책이 명백히 실패하였음에도 대안 개발이 없었음

□ 농협중앙회를 통해서 한삼인 개발, 한삼인 브랜드 공유 등 인삼 유통정책을 개선하려고 노력하였으나 시장에 미치는 효과는 매우 의문시됨

□ 위기상황의 인삼산업을 안정화시키기 위해서는 과학적인 효능에 대한 연구, 가공품의 개발과 같은 장기적인 과제보다는 저가의 중국삼으로부터 우리인삼을 보호하는 유통혁신에 집중할 필요가 있음

□ 가격 경쟁력은 회복할 가능성이 거의 없기 때문에 지리적표시제도를 활용하여 고부가가치 상품으로 전환하는 정책을 펼쳐야 할 것임

□ 시장과 상품의 특수성 측면에서 볼 때 생산자 및 유통관련 단체들이 상호협업체제에 의해서 시장통제를 시도하고 농림부에서 정책적 지원을 함으로써 유통질서를 조기에 통제할 수 있을 것임

□ 생산자, 유통상인 모두 위기를 의식하고 있으며, 동시에 인삼소비자가 증가하고 있는 현시점이 협력사업의 성공가능성을 높여줄 것임

**농산물 시장 위기극복의 사례
(프랑스 포도주)**

□ 1930년대 프랑스에서 포도홍작이 계속되면서 불황을 겪고 있을 때 유명산지의 이름을 딴 와인 대량으로 쏟아져 나온 것이 발단이 되어 큰 타격을 받은 와인 업계가 모조품 배경을 위해 법제화를 서두름

□ 최상급의 것을 AOC(Appellation d'Origine Controlle)로 표기, 포도 원산지 통제 혹은 한정된 산지의 와인을 Vin de Pays, 생산지 불문의 포도주를 Vind de Table

□ 산지명이 좁은 범위일수록 고급품; '보르도' 나 '부르고뉴' 처럼 지방의 이름만 기재되어 있는 것도 있지만 '베독', '생테밀리옹' 처럼 구역 이름이나 마을 이름, 그리고 '부르고뉴'의 경우에는 포도밭 이름까지 상세하게 기재되어 있는 것도 있다. 일반적으로 산지명이 좁은 범위로 한정되고, 그 와인의 출생성분을 확실히 나타낸 것일수록 고급품이라고 할 수 있음

□ 보졸레 누보'의 사례

• 보졸레 누보는 프랑스 남부 보졸레 지역에서 그해 수확한 햇포도를 단기 숙성시켜(40~50일) 만든 와인으로 매년 11월 셋째주 목요일(올해는 11월 20일) 전세계에 일제히 판매

• 옛날에는 별척별척 마시는 타입으로 알려진 싸구려 보졸레가 세계적인 지명도를 얻게 된 것은 조르쥬

뒤뷔프라는 양조자 덕분

• 한낱한시에 전세계에서 동시에 개봉하는 것은 마케팅 기법. 보졸레 누보가 선풍적인 인기를 끈 건 최근

20~30년 사이의 일이다. 이제는 프랑스뿐 아니라 전세계가 매년 11월이 되면 레스토랑마다 이 포스터를 붙이고 손님들을 유인함. 보졸레

보졸레누보?

1. 보졸레 누보(Beaujolais Nouveau)는 항상 매년 11월 셋째주 목요일 자정을 기해서 전세계적으로 일제히 출시된다.

2. 보졸레 지역은 북에서 남으로 34마일 길이, 9마일의 너비를 가진 지역이다.

프랑스 북부의 가장 큰 도시 리옹에 근접한 보졸레 지역에서 4,000여명이 포도 재배를 직업으로 삼고 있다.

3. 보졸레 지역의 모든 포도는 반드시 손으로 수확해야 한다.

프랑스에서 이렇게 수작업으로 수확하는 지역은 샴페인 지역과 보졸레 지역뿐이다.

4. 가메이는 보졸레 지역에서만 자라도록 허가된 포도 품종이다.

캘리포니아의 몇몇 와이너리에서 와인에 가메이 보졸레라는 이름을 라벨에 쓰기도 하지만 이것은 프랑스에서 자란 품종과는 다르며, 맛과 향 또한 프랑스의 가메이와는 매우 다른 스타일을 보여준다.

5. 보졸레 누보는 10 크뤼에서 성장한 포도로는 만들어 질 수 없다.

보졸레와 보졸레 빌라쥐 지역에서 생산된 포도만을 이용하여 생산된다.

6. 보졸레 누보는 이산화탄소 침용 과정(Carbonic Maceration)이란 와인 양조 과정을 거쳐 만들어진다.

이 과정은 먼저 포도를 수확하여 포도송이를 통째로 큰 양조통에 집어넣고, 포도가 계속 쌓이게 되면 아래쪽은 압력에 눌려 포도즙이 만들어진다. 이렇게 되면 아래쪽 포도즙에서는 알코올 발효가 시작되면서 탄산가스가 나오게 된다고 한다. 탄산가스는 껍질이 가진 발효활동을 금지시킨다. 그렇게 되면 포도알 하나하나가 껍질 안에서 자체적인 세포가 발효를 하게 되고 결국 포도송이는 터지게 되어 새로운 포도즙이 완성된다. 껍질 안에서 발효된 포도즙은 보다 더 풍부한 과일향을 지니게 된다고 한다. 즉 두 종류의 발효가 양조통 안에서 동시에 진행되는 셈이다.

7. 보졸레 누보는 출시된 이듬해 5월까지 소비될 수 있는 젊은 와인임을 의미한다.

그러나 2000년도와 같은 훌륭한 빈티지의 경우 와인은 다음해 수확이 시작될 무렵까지 충분히 오랫동안 즐길 수 있다.

8. 보졸레 누보는 12~3도 정도로 다른 레드 와인보다 약간 차갑게 서빙한다.

실내에서 서빙할 경우, 이 온도에서 과일향과 신선함을 보다 더 잘 느낄 수 있다.

9. 대략적으로 보졸레 지역의 전체 포도 중 3분의 1이 보졸레 누보로 만들어진다.

10. 보졸레 지역은 훌륭한 음식으로도 많이 알려져 있다.

보졸레에서 유명한 폴 보쿠스 레스토랑 같은 곳을 방문하면, 그 지역의 풍부한 음식과 보졸레 와인 리스트를 제시한다. 뛰어난 요리와 와인을 맛보기 위해서도 한번쯤 방문해 볼 만한 가치가 있는 곳이다.

누보는 평소에는 와인에 관심조차 없던 사람들도 한 병쯤은 구입할 정도로 인기를 끄는 대중적인 와인이 되었음

• 공식적으로 보졸레 누보는 개봉시기 규제가 엄격해서, 시차야 물론 있겠지만 어느 나라에서건 11월 셋째주 목요일 0시 바로 직후에 첫 병을 개봉. 기간을 엄격하게 지키기 위해 세계 각국의 와인 배송 날짜가 정해져 있고, 미리 개봉하지 않도록 개봉날에 임박해서야 수입이 허락됨

• 와인회사마다 마케팅 전략은 시식회와 식당과 연계한 마케팅을 가장 많이 함. 올해 딱 한번밖에 맞볼 수 없는 것이라는 희귀성을 많이 강조함.

생산자 및 관련단체 부문의 과제

□ 생산자단체 상호협력의 필요성

• 한국인삼공사를 활용한 대표기업 정책의 실패; 홍삼위주의 정책으로 해외 백삼수출 시장이 붕괴되었으며 이어서 2004년 이후 국내 백삼시장의 혼돈으로 이어질 가능성이 매우 큼

• 농협중앙회의 한삼인 브랜드는 다수의 소규모 백삼생산단체(단위인삼농협)의 입지를 어렵게 하였으며 최근의 한삼인 브랜드 공유정책 또한 큰 실효성이 없을 것으로 판단됨

• 금산을 중심으로 한 CJ의 인삼 시장 진출은 의도가 아무리 순수하

더라도 국내 생산농가의 인삼이 외국삼과 구분되지 않는 상황에서는 결국에는 CJ의 브랜드를 활용한 저가의 외국삼을 유통하는 결과를 초래할 가능성이 큼

• 인삼은 상품의 질이나 명성에 문제가 있는 것이 아니고 유통을 책임져야할 주체가 없는 것이 가장 큰 문제이며, 유통문제에 대한 해결사가 따로 없는 이러한 상황에서는 프랑스 포도주의 사례에서 볼 수 있듯이 생산자들이 스스로 시장질서에 개입하여 위조품의 유통을 근절하여야 할 것임

위기상황의 인삼산업을 안정화시키기 위해서는 저가의 증극삼으로부터 우리인삼을 보호하는 유통혁신에 집중할 필요가...

• 세계적으로 인정받고 있는 “대한민국에서 생산된 고려인삼”에 대한 명성과 약효에 대한 “품질우위”를 적절히 활용할 수 있는 지리적표시제도를 생산자 주도로 도입함으로써 농산물시장개방이라는 절대 절명의 위기에서 벗어날 수 있을 것임

□ 지리적 표시관련 기존제도

• UR 타결 이후 「농어촌구조개선

대책 및 농어촌발전대책」의 일환으로 농산물의 품질향상과 대외경쟁력 제고를 위해 농산물 품질인증제도가 도입됨. 특정 지역에서 생산되거나 특징적으로 재배한 농산물 등에서 고품질이거나 특색이 있고 차별화된 명품, 일품만을 대상으로 하여 국가기관이 인증기준에 적합한 품목을 품질인증품으로 승인하여 품질인증 마크를 표시할 수 있도록 하는 제도

• 농산물 품질인증제도는 관주도의 정책으로서 부분적으로 효과는 있었으나 정착에는 상당한 시일이 소요될 것으로 보이며 철저한 품질관리 개념이 부족하여 확산에는 상당한 어려움이 예상됨

• 품질인증 농산물은 1992년에 제정된 「농산물품질관리법」에 의해 재배조건에 따라 일반재배, 저농약, 무농약, 유기재배의 4종류로 구분되어 왔으며, 1997년에 제정된 「환경농업육성법」에 의해 친환경농산물에 대한 의무인증제가 2001년 7월부터 실시됨에 따라 일반 품질인증제도와 친환경농산물 인증제(저농약, 무농약, 유기재배와 전환기유기재배)로 구분

• 인삼의 경우 개성인삼농협이 수삼에 대해 품질인증을 받음. 현재 특작류의 승인건수인 70개 가운데 1개로 인삼의 품질인증 실적은 아직 미미한 실정이며, 품질인증을 받은 수삼의 출하량도 2001년 3톤, 2002년 5톤에 불과, 2002년 생산

계획량은 10.6톤으로 이중에서 5톤이 품질인증되었으며, 산지는 경기도 연천과 포천으로 6년근, 특급만이 품질인증 대상

- 인삼의 경우도 다른 농산물과 마찬가지로 품질인증제도를 도입할 수는 있으나 감시를 비롯한 철저한 관리체계가 부재함으로 인해서 사실상 시장에서는 그 효과가 매우 의문시됨

- 유럽에서는 오래 전부터 널리 알려진 명성(名聲)과 지역적 특성을 가진 농산물 및 그 가공품에 대해 지리적 표시와 원산지명칭(Appellation of Origin)을 지적소유권 차원에서 등록·보호

- 지리적표시관리기관을 국립농산물품질관리원으로 지정하고 농산물품질관리원은 지리적특산품의 품질유지와 소비자 보호를 위하여 지리적특산품의 사후관리를 담당

- 지리적표시품이 아닌 농수산물 및 그 가공품에 지리적특산품의 표시를 하거나 이와 유사한 표시를 하는 행위를 금지하고, 이를 위반할 경우 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처한다

- 지리적표시제도 도입의 전제조건은 농산물의 명성과 품질이 월등할 경우 성공 가능한바 인삼은 우리 농산물 중에서 지리적표시제도의 도입시 가장 성공할 가능성이 큼에도 불구하고 방치되어 있음

- 관주도로 일부 시행하고자 노력하였으나 생산자 단체들이 외면

하거나 생산자 단체들이 노력하고자 하였으나 정부의 적절한 지원이 뒤따르지 못한 채 오늘에 이르렀음

□ 생산자 및 관련단체에 주어진 과제

- 농산물 개방정책에 의해서 저가의 중국산 인삼뿐만 아니라 미국, 호주 등으로부터 친환경 인삼이 수입될 경우 우리 인삼농가에 직접적으로 피해가 올 가능성이 매우 높음

- 다행히 우리국민은 세계에서 가장 인삼을 많이 소비하는 국민으로서 우리인삼이 세계최고인 것으로 인지하고 있으므로 우리기술로 우리땅에서 생산한 인삼이 시장에서 섞이지 않도록 시장에 출하하는 시점에서 포장단위, 생산농가, 생산량 등이 철저히 통제되도록 전체 인삼농가가 협력하여야 함

- 예컨대, 수삼의 포장단위는 500g, 750g, 1Kg, 2Kg 등이고 백삼은 300g, 1Kg, 5Kg 등이고 포장에 표시할 내용은 생산지, 생산자, 생산년도 등이며 연근표시는 ○○와 같이 함

- (계속)포장장소는 단위농협(혹은 몇 개 지역 지정)으로 한정하며 상품 포장시에 중앙품질관리센터(가칭)에서 발급하는 일련번호를 스티커로 제작하여 부착함

- (계속)위반하는 단위농협이나 생산자는 기존의 인삼산업관리법에 따라서 처벌하기로 하고 위반한 상품을 적발하기 위하여 참여단체

에서 각 ○인씩 정기적으로 감시단을 구성하여 시장 감시활동을 함

- 생산자 및 관련단체는 위의 예와 같은 인삼관리 규정을 제정하고 감시절차를 논의하여야 할 것임

- 인삼가공품제조회사가 지켜야 할 규정을 정하여 국내산 고려인삼을 사용하여 가공품을 생산하도록 유도하고 규정을 지키는 제조회사가 시장에서 신뢰를 얻을 수 있도록 철저한 감시와 국내산 고려인삼 가공품의 효능을 공동 홍보함

- 예컨대, 금산 ○○○가 ○○에서 생산한 1등급(30지 300g) ○g을 함유한 인삼드링크, 금산에서 생산된 4년근 미삼을 활

용하여 제조한 인삼분말 등과 같이 정확하게 사용된 인삼이 표기되도록 함으로써 국내산과 외국산을 사용한 가공품이 차별화될 수 있도록 내용물 인증제도를 도입함

- 이와 같은 일을 추진함에 있어서 정부주도의 방식을 탈피하고 생산자 및 관련단체가 주도적으로 관련규정을 제정하여 상호협력체계 속에서 시장에 뿌리내리도록 함으로써 질서를 조기에 확립함 ●

