

# 돼지고기음식점원산지표시제도 수입육과 차별화를 위한



강 광 파 상임이사  
(사)소비자시민모임

## 밀려 들어오는 수입육

2001년 국내 축산물시장이 완전개방 된 직후 2002년에 돼지고기 수입물량이 71,045톤이었던 것이 불과 4년 만에 무려 300%나 증가한 210,555톤을 기록하는 가파른 상승세를 이어오고 있다. 그리고 2007년 한·미 FTA(자유무역협정) 타결이 되면서 수입육시장의 상승세는 더욱더 탄력을 받을 것임에 틀림없다. 한·미 FTA에 결과 미국산 쇠고기가 수입되더라도 당분간은 호주산쇠고기의 대체 역할만 하겠지만 문제는 이후 40%에 달하는 쇠고기 관세, 18~20%에 달하는 돼지고기의 관세를 각각 15년, 10년에 걸쳐 완전 철폐되는 시점엔 더없이 축산물시장에 큰 파장을 불러일으킬 것이다.

## 소비자의 권리

수입축산물의 공급자체는 소비자의 한 사람으로서 소비자에게 다양한 선택을 할 수 있는 좋은 기회라고 생각한다. 다양한 계층으로 이뤄진 소비자층에서 고급육 또는 국내산 축산물을 원하는 소비자도 있을 것이고, 그보다는 품질이 낮더라도 값싼 수입축산물을 선호하는 소비자도 있을 것이다. 하지만 고급육 또는 국내산 축산물을 구입하고자 함에도 불구하고 정확한 정보를 전달받지 못하여 소비자의 의지와는 별개로 수입축산물을 구매하게 된다면, 이는 분명히 시정되어야 할 사항 일 것이다. 예를 들어 소비자의 7대 권리 중 물품 및 용역을 선택함에 있어서 필요한 지식 및 정보를 제공받을 권리와 물품 및 용역을 사용 또는 이용함에 있어서 거래의 상대방·구입 장소·가격·거래조건 등을 자유로이 선택할 권리가 있다. 이러한 소비자의 권리를 보장하기위해서 정확한 정보

를 통해서 소비자가 제품을 올바르게 판단할 수 있게끔 제도적인 장치가 이뤄져야 한다는 것을 알 수 있다.

## 음식점 원산지 표시제 의의

1991년 우리나라에서도 원산지표시제가 도입되었다. 원산지표시제의 의의는 소비자의 권리를 보호하고, 더불어 생산자에게도 피해를 최소화하기 위해서 시행되었다.

즉 모든 공산품에 제조원을 표시하여 소비자에게 제품에 대한 올바른 정보를 제공하여 품질에 대한 차별성을 기하고 수입농산물의 부정 유통을 막고 국산 농산물의 품질경쟁력을 높이기 위해서 시행된 것이다.

이에 따라 정육점과 백화점 등 식육판매업자에 대해서 원산지표시가 빠른 시기에 정착될 수 있었고 의무화되었다. 그러나 원산지표시제는 단지 식육판매업자에 한해서만 조기정착을 할 수 있었고, 최종 소비단계인 음식점에서는 각종이권개입으로 인해 상당한 기간 동안 법제화가 이뤄지지 않다가 2007년 쇠고기부문에서만 한정적으로 시행되고 있는 수준이다.

## 국내현황

가정개념의 변화로 인해 독신가정이 증가되고, 국민소득향상, 노동시간 감소 등으로 인한 경제적 활동이 활발하게 진행되면서 2007년 2월 한국음식업중앙회에 통계에 따르면 국내 음식업은 41만 여개를 차지하고 있다고 한다. 그리고 현재 쇠고기를 취급하고 있는 일부 음식점(300m<sup>2</sup>이상) 대상으로 음식점 원산지 표시제가 도입되어 적용되고 있다. 아직 대형업소만 실시하고, 시기적으로 도입단계에 있어 단속이 제대로 이뤄지지 않는 등 실효성에 대해서는 많은 개선이 필요하다고 할지라도 쇠고기의 경우 음식점원산지표시제 시행이라는 첫발을 훌륭히 내딛었다고 생각된다.

## 돼지고기 수입 및 소비현황

한국육류수출입협회 자료에 따르면 2005년 1인당 육류소비량 중 돼지고기의 소비량은 32.14kg중 17.82kg을 소비 총량의 55.4%를 차지하고 있다. 육류소비 중 55.4%를 차지하고 있는 돼지고기에서도 우리나라 소비자가 가장 선호하는 삼겹살에 대한 실태는 다음과 같다.

2006년 돼지고기 부위별 수입비율을 살펴보

<표 1> 2006년 돼지고기 부위별 수입비율

삼겹살	목 심	갈 비	뒷다리	앞다리	등 심	기 타	계
44.0%	20.2%	12.1%	0.9%	10.2%	0.3%	12.4%	100%

\*자료출처 : 한국육류수출입협회

<표 2> 2006년 돼지고기 나라별 수입비율

덴마크	벨기에	헝가리	캐나다	미 국	네델란드	칠 레	기 타	계
4.8%	8.8%	4.6%	12.4%	28.9%	5.1%	10.6%	24.9%	100%

\*자료출처 : 한국육류수출입협회

품질의 차이가 분명히 있음에도 불구하고 소비자들이 우리 돼지고기를 선택하기 위한 객관적인 기준 제시가 부족한 것이 현실이다. 또한 수입산 삼겹살이 국내산으로 둔갑되어 판매되더라도 아무런 제재가 없었던 점도 소비자와 생산자 모두에게 큰 피해를 안겨줬다. 이러한 돼지고기 유통 상황을 고려할 때 더 이상의 소비자, 생산자의 피해를 야기시키지 않기 위해서 돼지고기 음식점 원산지 표시제는 빠른 시일 내에 시행되어야 한다.

면, 국내에서 선호도부위인 삼겹살과 목심위주로 수입되고 있다. 이 중 삼겹살의 수입량 92,638톤으로 국내 삼겹살생산량 143,028톤(2006년 도축두수 13,072,746두 추정량)을 더한다면 전체 시중에 유통되고 있는 수입 삼겹살의 추정비율은 39.3%정도를 차지한다. 따라서 삼겹살을 취급하는 식육식당 중 3분의 1은 수입육을 판매할 것으로 추정된다.

또한 2006년 돼지고기 나라별 수입비율을 살펴보면 미국산 돼지고기의 수입량이 28.9%를 차지하고 있는데, 한·미 FTA체결이후 얼마나 많은 양의 수입산 돼지고기가 들어올지는 명약관화(明若觀火)하다.

### 품질적 측면

우리나라는 구이문화가 발달되어 서양과 달리 육류를 취급함에 있어서 문화적 차이가 내재되어 있다. 즉 햄, 소시지 등 가공을 통한 유통보다는 신선육으로 유통되기 때문에 취급하는 방법이 냉장인지 냉동인지에 따라 돼지고기의 품질에 현격한 차이를 가져오게 된다. 하지만 수입육은 유통과정상 운송기간과 냉장유통의 어려움으로 인해 95%가 냉동육으로 수입되고 있다.

<표 3> 2006년 돼지고기 냉장·냉동 수입비율

냉 동		냉 장		계
물량	비율	물량	비율	
200,008톤	95.0%	10,547톤	5.0%	210,555톤 (100%)

※자료출처: 한국육류수출입협회

### 결론

이렇듯 품질의 차이가 분명히 있음에도 불구하고 소비자가 수입 돼지고기가 아닌 우리 돼지고기를 선택하고 싶어도 지금까지 객관적인 기준이 제시되지 않았다. 또한 수입산 삼겹살이 국내산으로 둔갑되어 판매되더라도 아무런 제재가 없었기에 불법유통으로 인한 소비자의 막대한 경제적 손실을 초래하였다. 그리고 소비자뿐만 아니라 생산자도 품질의 구분 없이 판매가 지속되는 상황에서 품질 좋은 돼지고기를 생산하더라도 불이익을 당할 수밖에 없었다. 이러한 돼지고기 유통 상황을 고려할 때 더 이상의 소비자, 생산자의 피해를 야기시키지 않기 위해서 돼지고기 음식점 원산지 표시제는 빠른 시일 내에 시행되어야 하며, 투명한 식육유통구조 확립을 위해 정부의 부단한 노력의 성과가 나타나길 바란다. **양돈**