

올 한해 계육업계 어떤 일이 있었나?

편집부

배달용 닭고기 원산지 표시 시행

‘농수산물의 원산지표시에 관한 법률’ 시행령이 지난 8월 3일 국무회의에서 통과되어 8월 11일부터 시행됨에 따라 모든 배달용 치킨과 오리고기에도 원산지를 표시해야 하며, 포장재, 스티커, 전단지 등에 원산지를 표시해야 한다.

원산지 허위표시자는 농식품부 및 시·도 홈페이지에 1년간 게시하도록 규정하고 있으며, 소비자를 기망하여 판매하는 행위를 근절시키기 위해 원산지를 혼동하게 할 우려가 있는 표시와 위장판매 금지규정조항도 신설됐다.

농림수산식품부는 이번 원산지 표시제 확대의 정착을 위해 시행일로부터 6개월간을 집중계도기간으로 운영할 계획이다.

우리 계육업계는 그동안 농식품부에 지속적으로 요구해왔던 배달용 치킨에 대한 원산지 표시제 시행이 이번 시행령에 반영된 것은 무척 반가운 일이며, 소비자의 알권리를 보장하는데 큰 기여를 할 것이라고 기대하고 있다.

모쪼록 본 제도가 잘 정착돼 수입산 닭고기가 국내산으로 둔갑 판매되는 일이 근절됐으면 하는 바람이다.

닭고기 포장유통 전면 실시

닭고기 등의 포장유통, 도축검사 담당자의 업무량 개선 등을 주요 내용으로 하는 축산물 위생관리법령이 2010년 11월 26자로 개정·시행됐다.

축산물의 위생적인 관리와 품질향상이 법의 주목적임을 반영하여 축산물가공처리법을 축산물위생관리법으로 법률 제명을 변경했다.

개정·시행되는 법령에 따르면 닭·오리 고기와 식용란(계란)에 대하여 포장유통을 의무화하는 등 위생관리가 대폭 강화된다.

현재는 닭·오리 도축량이 하루 5만수 이상인 도축업 영업자에게만 적용되는 포장유통의무가 2011년 1월부터는 닭·오리 도축업 영업자 전체와 도축된 닭·오리고기를 보관·운반·판매하는 영업자에까지 전면 확대 실시된다.

전면 시행에 따라 재래시장 등에서 포장되지 않는 닭을 판매하는 행위가 금지되고, 모든 닭·오리는 포장상태로 유통·판매되어야 한다.

아울러 닭·오리 도축검사 담당자의 기준

업무량을 연차적으로 선진국 수준으로 개선하는 등 검사를 강화하여 축산물보다 안전하게 생산·공급되도록 했다.

이에 따라 국민들의 높아진 위생관리에 대한 기대수준에 부응하여 축산물의 생산·가공·유통에 이르는 모든 과정에서 영업자의 위생관리와 관리기관의 안전관리 기능이 제고될 것으로 기대된다.

‘월드컵 특수’, 닭고기 소비 증가

뭐니뭐니 해도 올해 우리 계육업계 가장 큰 이슈는 ‘월드컵 특수’라고 해도 과언이 아닐 것이다.

올해 초 2,000원대에서 출발한 육계시세가 지난 1월 4일 70여년 만에 내린 폭설로 육계 생산성이 저하, 2,500원까지 올라갔다가 순식간에 1,600원까지 떨어졌으나 6월 11일을 기해 다시 2,000원대로 반등했다. 이처럼 육계가격을 다시 반등시킨 사건이 있었으니, 바로 전 세계인의 축제 ‘남아공 월드컵’이다.

지난 6월 11일부터 시작된 남아공 월드컵으로 인해 우리 닭고기 업계는 때아닌 특수를 누렸다.

대한민국 경기가 열린 6월 12일은 토요일 주말인데다 경기 시간이 오후 8시30분 황금 시간대로 가족과 함께 TV 시청을 하면서 치킨을 야식으로 시켜먹은 것. 이는 이날 하루에 그치지 않고 우리나라의 선전과 맞물려 6월 17일 아르헨티나 전에서는 3~4시간 전에 치킨을 주문해야 겨우 경기 시작할 때 먹을 수 있을 정도로 폭발적인 인기였다. 인터넷

넷에는 ‘치킨 주문 전략법’이 네티즌들 사이에서 오갔을 정도다.

이처럼 ‘치킨’이 족발, 보쌈, 피자 등 많은 야식이 있었음에도 불구하고 단연 으뜸이었던 이유는 여러 가지에서 찾을 수 있지만 ‘온 가족이 모두 좋아하는 건강식품’으로 인식되고 있기 때문이다.

그리고 치킨 전문점 관계자들은 한국팀의 경기가 주로 저녁 시간대에 분포된 점과 한 달이나 일찍 찾아온 무더위가 시원한 맥주를 생각나게 했고 이에 걸 맞는 먹을거리로 치킨이 선택됐다고 분석했다.

실제 월드컵 기간 동안 본회 회원사의 닭고기 공급량이 전년 대비 30% 이상 증가하기도 했다.

육계 계열화 사업 제도개선 TF팀 발족

지난 1980년 초 닭고기의 안정적인 수급과 농가의 소득안정을 도모하기 위해 국내에 도입된 육계 계열화 사업은 지난 30여년간 지속돼오면서 과거 투기산업의 대표주자로 지목됐던 육계산업의 안정화를 꾀할 수 있게 됐고, 산업의 규모화, 전업화도 가속화 시킬 수 있게 되는 등 국내 육계산업 발전을 주도해 왔다.

그러나 이 과정에서 이를 효과적으로 따라오지 못하는 농가와와 갈등이 항상 문제로 대두되어 왔다. 이는 농가들은 농가들대로 적절한 보상을 받고 있지 못하다는 인식이 자리잡혀 있었기 때문이다.

또한 과잉생산, 소비감소 문제는 계약사육을 하는 계열주체에게도, 사육농가에게도 늘

골칫거리였다.

이러한 이유로 도입된 지 30여년만에 계열화 사업에 대한 재평가가 이루어져야 한다는 인식이 업계 내에 확산되면서 정부에서는 올해 3월 '계열화 사업의 제도 개선을 위한 TF팀'을 발족했다.

정부는 계열화 사업 제도개선 TF팀을 통해 우선적으로 계열주체와 농가간 갈등 요인을 분석, 해결방안을 모색하고 계열화 사업이 더욱 안정적으로 발전할 수 있도록 제도를 개선해 나간다는 계획이다.

특히 계열화 사업의 개념을 정리하고, 계열화 사업에 대한 법적인 근거를 마련하여 육계산업이 지속적으로 발전해 나갈 수 있는 기반을 구축하겠다는 의지를 보이고 있다.

그러나 개점 휴업 중인 계열화 사업 제도개선 TF가 소기의 결실을 맺을 지 관심이 집중되고 있다.

대형 패커 육성 논란, 국감까지 이어지다

최근 축산물 대형 패커 육성문제가 축산업계의 '뜨거운 감자'로 떠올랐다.

지난 7월 26일 농림수산물식품부는 FTA 확대에 의한 시장의 세계화, 유통업체의 대형화 등에 대응하여 세계 유수의 축산기업을 벤치마킹하여 우리 실정에 맞는 대형 축산기업(패커)을 육성하겠다고 보도자료를 발표하고, 캐나다, 브라질, 칠레 등에 시찰단을 파견했다.

한편 지난 8월 18일 안성시와 (주)하림은 제4산업단지 2천500억원을 들여 '안성식육종합센터(ASMH)'를 건립할 계획이라고 밝



혔다.

이에 한우협회와 양돈협회, 낙농육우협회, 양계협회 등 7개 축산단체는 '누구를 위한 대형패커 육성인가'라는 제목의 성명서를 내고 정부는 20만 축산농가를 위한 생존대책부터 세우라고 촉구했다. 이들은 성명서에서 2~3개 대형패커만 육성되면 20만 축산농가는 소작농으로 전락하고 폐업으로 치달을 것이라고 주장했다.

결국 이 대형 패커 건립 추진 문제는 국회 국정감사에까지 등장했다.

그리고 올해 축산업계에 이렇다 할 커다란 이슈가 없었기에 당연히 국회의 관심은 타 축종에 비해 상대적으로 시끄러운 육계산업으로 쏠렸고, 하림의 안성식육종합센터 건립 문제와 함께 육계 계열화사업을 둘러싼 문제가 2008년도에 이어 또다시 등장하게 되었다.

지난 10월 4일 열린 국회 국정감사에서 하림 김홍국 회장, 정문성 본부장과 양계협회 이준동 회장과 이홍재 부회장 등이 증인으로 출석, 육계 계열화사업을 둘러싼 날선 공방을 펼쳤다.

하림의 위탁사육계약서 불공정여부에 대해 양계협회 측은 '농가의 생산성이 높아질수록

소득이 줄어든다'는 주장을, 하림 측은 "수익이 올라간다"고 서로 상반된 입장을 거듭 주장했다.

이같이 상반된 양측의 입장이 팽팽히 맞서자 계약내용에 대해 농림수산물식품부에서 나서 철저히 검증을 하라는 지적이 나왔고, 보다 못한 김학용 의원은 본인의 주관으로 양측이 모두 참석한 가운데 '끝장 토론회'를 갖도록 하자고 중재안을 제시했다.

오는 12월 15일로 예정되어 있는 이 끝장 토론회에서는 어떠한 해결책이 나올지 귀추가 주목된다.

'항생제 범벅 닭고기' 오보로 논란 계육 업계

올해도 과잉보도와 오보로 우리 계육업계는 한바탕 흥역을 치렀다.

바로 '소비자시민모임의 항생제 검출 보도 자료 배포'와 '국제신문사의 항생제 범벅 닭고기 오보 기사'이다.

소비자시민모임(이하 소시모)은 지난 7월 8일 "시중판매 닭고기서 美FDA가 사용금지시킨 항생제 '엔로플록사신' 검출"이라는 제하의 보도자료를 배포했다. 심지어는 "유명 백화점·마트 닭고기서 식중독균 검출"이라는 사실무근의 제목으로 기사를 내보내 소비자를 불안케 했다.

현재 법적허용 약품으로 등록된 동물용의 약품으로 가금 육류의 허용기준치는 가금근육 0.1ppm, 가금류간 0.2ppm, 가금류지방 0.1ppm, 가금류신장 0.3ppm이다. 그러나

소시모에서 문제시 하고 있는 엔로플록사신 검출량은 0.003ppm이었다.

이는 극히 미미한 양으로 무항생제 닭 기준에도 적합하고 안전한 수치임에도 불구하고 마치 전체 닭고기에서 항생제가 기준치를 초과하여 검출된 것처럼 보도해 국민들을 우롱하고 국민들의 먹을 권리와 기회를 빼앗는 등 닭고기 시장에 큰 혼란을 야기시켰다.

이와 관련 본회와 한국토종닭협회 등 한국가금산업발전협의회(이하 한가협)는 지난 7월 9일, 12일 두 차례에 걸쳐 소시모 사무실 앞에서 항의 집회 및 1인 시위를 펼치고, 소시모가 무책임한 언론보도를 조장해 소비자에게 공포감을 심어주고 양계농가의 피해를 가중시킨 것에 대해 책임질 것을 요구했다.

이에 소시모 관계자는 "이번 보도자료는 제도 개선을 위해 입장을 전달하려는 것이 언론에서 과잉보도한 것을 인정한다"며 "이번 보도자료로 인한 업체 및 농가피해가 없도록 해명할 것"이라고 말했다.

한편 지난 7월 22일자 국제신문 22면에 '우린 항생제 범벅 치킨을 먹는다'라는 제하의 사실과 다른 왜곡된 기사를 여과없이 게재한 국제신문사를 방문, 정정보도를 요구했다.

칼럼 형식인 이 기사의 내용을 요약하면 "우리가 먹는 닭은 35일가량 길러진다. 최소한 영계라도 되려면 6개월 이상은 지나야 하는데, 깜짝 놀랄 마술이다. 비밀은 성장촉진제에 있다. 물과 사료, 전기세 등을 아끼려면 하루라도 빨리 키워야 하니 성장촉진제를 투여한다", "우리나라는 항생제 내성률 1위다" 등 사실을 왜곡한 기사들이 넘쳐났다.



이에 대해 농식품부는 7월 23일자로 설명 자료를 내 “식약청에서 정한 동물용 의약품 잔류물질 허용 기준에 의한 닭고기의 항생제 잔류물질 위반율은 높지 않다”면서 항생제 범벅 치킨을 먹는다는 기사제목은 사실과 다르다고 해명했다.

이 설명자료에 따르면 닭고기 잔류물질 위반율은 지난해 0.005%로 미국의 0.82%, 영국 0.25% 등에 비해 훨씬 낮은 수준이며 위생적으로 안전하단 분석이다.

이에 따라 본회는 지난 7월 27일, 28일 이틀 동안 우리나라 양계산업 현실을 전혀 알지 못한 채 말도 안되는 글을 버젓이 쓴 하정필 강사가 몸담고 있는 부산환경운동연합과 기고의 내용을 확인절차도 없이 그대로 게재한 국제신문사를 방문해 정중한 사과와 정정 기사를 게재할 것을 강력히 요구했다.

이에 대해 국제신문사는 7월 29일자 2면에 “바로 잡습니다”란을 통해 정정 보도를 게재했으며, 부산환경운동연합 담당자는 양계농가와 관련산업 당사자들에게 정중히 사과한다고 밝혔다.

지금까지 우리 계육 업계는 항생제 사용을

최대한 제한하고 휴약기간을 준수하며 사전 검사를 통해 안전한 닭고기 생산에 많은 노력을 기울여왔다. 이번 일련의 사태들이 우리 업계의 노력에 찬물을 끼얹지는 않을까 우려된다.

종계 생산성 저하, 병아리·닭값 가격 고공 행진

지난해부터 이어져온 종계 생산성 저하 문제는 올해도 회복되지 않았다. 이로 인해 육계 병아리 가격과 육계 가격은 수요 공급에 관계 없이 고공 행진을 이어갔다.

최근 5년간 가격을 살펴보면, 병아리 수당 평균 가격은 2006년 455원, 2007년 208원, 2008년 328원이었다가 2009년 566원, 2010년 11월 말 현재까지 510원으로 500원대를 돌파했다.

또 육계가격은 대닭기준 마리당 평균가격이 2006년 1,220원, 2007년 1,191원, 2008년 1,704원이었다가 2009년 2,079원, 2010년 2,095원으로 인상됐다.

문제는 이처럼 몇 년 간 종계의 생산성 저하가 이어져오고 있는데도 그 원인에 대한 뾰족한 해결책이 없다는 것이다.

향간에서는 현대의 육용종계는 증체와 사료요구율 개선에 무게를 두고 개량되어 가는데 반해 우리의 사양관리는 이에 비해 뒤쳐진다고 한다. 최근 폭설, 혹서 등 이상 기온으로 종계관리가 과거에 비해 많이 어려워진 상황에서 우리나라 종계장의 시설은 이를 제어하기 너무 노후화됐다는 지적이 많다. 또 과거

문제화 되지 않았던 닭뉴모바이러스, 마이코플라스마 시노비에, 레오바이러스 등 소모성 질병들이 크게 증가하면서 이러한 질병을 차단방역만으로 감염을 차단하는데 한계가 있다는 것이다.

어쨌거나 종계의 생산성 저하 문제가 해결되어야 만이 지속 성장 가능한 육계산업을 기대할 수 있다.

국내 최초로 계육관련 전시회 '치킨 페스티벌' 열리다

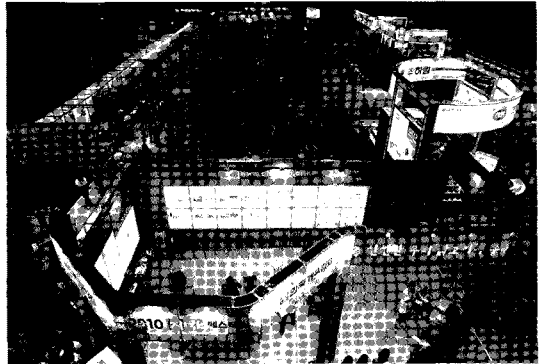
국내 최초로 계육관련 전시회인 '2010 치킨 페스티벌'이 본회 주최로 열렸다.

농림수산식품부와 마사회가 후원한 '2010 치킨 페스티벌'은 'L Love Chicken, Enjoy Chicken!'이라는 주제로 지난 5월 28일부터 30일까지 서울 코엑스에서 성대하게 치러졌다.

이번 치킨 페스티벌은 17개사 56부스가 참여, 2만6천여명의 관람객이 다녀간 국내 최초의 계육 전문 전시회로 국내산 닭고기의 영양학적 우수성을 널리 알리고, 요리 강좌와 시식회를 동시에 진행해 다양한 닭요리를 선보였다.

특히 본회 회원사인 (주)하림, (주)마니커, (주)동우, (주)올품, 한강씨엠(주), (주)한일팜스 등 닭고기 전문회사와 프랜차이즈, 닭요리 전문점 등 관련 산업들이 처음 한자리에 모였다는 것에서 큰 의미를 찾을 수 있다.

이번 페스티벌에서 본회 회원사의 경우 다양한 닭고기 메뉴의 시식과 이벤트로 관람객들의 시선을 끌었으며, BBQ 등 관련업체에



서는 다양한 메뉴로 소비자들의 입맛을 사로잡았다.

특히 한국식생활연구회는 '2010 뜨는 웰빙 닭고기 요리 시식회' 코너를 통해 신세대가 즐길 수 있는 닭살 파스타샐러드, 닭살치즈전과 한식세계화의 닭요리라는 주제로 (주)동우의 후원을 받아 1만5천명분의 닭요리를 제공했다.

이 밖에도 참가업체와 방문객이 함께 하는 'Chicken Party', 최윤미 파워블로거를 초청 '웰빙 닭요리 강좌' 등의 부대행사와 닭띠 관람객에게 기념품을 나눠주는 '닭띠 다 모여라', 닭에 대한 퀴즈를 맞추면 상품 및 닭고기 선물세트를 증정하는 '도전! 골든 닭' 등 다채로운 이벤트가 마련돼 관람객들을 즐겁게 했다.

그러나 치킨 페스티벌이라는 명성에 맞지 않게 몇몇 잘나가는 치킨 프랜차이즈점만 참가해 아쉬움이 남았다. 내년에 개최할 '2011 치킨 페스티벌'에는 이러한 점을 보강해 더 많은 업체가 참여, 치킨 페스티벌이 명실공히 계육관련 전문 전시회로 자리매김할 수 있도록 노력해야 할 것이다. 