

양계안테나

김동진 편집국장



국내 삼계탕 내년부터 중국식탁에 오른다 한류열풍 타고 수출시장 확대될 듯

국내 삼계탕이 이르면 내년 상반기부터 중국 수출이 이루어질 것으로 보인다. 이는 지난 2014년부터 미국 수출길이 열린 이후 양계업계에 큰 성과로 평가되고 있다. 이는 지난달 개최된 한·중 정상회담에서 중국정부와 '삼계탕 수출 위생 및 검역·검사 조건'이 최종 합의된 사실이 밝혀지면서 전격 이루어지게 되었다.

이 같은 성과는 한류열풍과 함께 상당량의 삼계탕 수출이 중국시장에 진출할 것으로 보이면서 닭고기 시장의 긍정적인 새로운 변수가 될 것으로 보인다. 1997년 이후 수출이 꾸준히 증가해온 삼계탕 수출은 2006년부터 제자리 걸음을 하는 등 지지부진하였으나 다시 증가세를 보여 2012년에는 3,076톤이 수출될 정도로 증가하였다. 하지만 SI 등 국제정세의 변화로 인해 미국시장 진출에도 불구하고 수출이 지지부진했다. 지난해 수출된 삼계탕은 일본이 874톤(51%)으로 가장 많고 대만이 315톤(19%), 미국이 211톤(12%), 홍콩 184톤(11%) 순으로 나타나고 있다.

그 동안 중국수출에 발목을 잡았던 것은 삼계탕에 들어가는 인삼에 대한 규정 때문이었다. 즉, 중국의 경우는 삼계탕에 들어가는 인삼이 승열작용을 한다는 편견을 가지고 있어 삼계탕을 보건 식품으로 분류, 삼계탕 수입 규정에 맞지 않는 것으로 규정해왔다. 하지만 2012년 정부와 민간업체들의 지속적인 노력의 결과 중국 식품안전법과 신자원식품관리방법 규정에 따라 인삼을 신자원식품으로 분류하면서 수출에 대한 제제규정이 사라지면서 수출에 대한 기대감을 한층 높인 바 있다.

이 같은 결실은 2006년부터 중국에 삼계탕 수출에 대한 요청을 시작한 이후 지속적인 정부와 민관의 노력이 이룬 결실이라 볼 수 있다.

이번에 합의한 검역·위생기준에 따라 중국으로 수출하는 삼계탕은 국제기준에 맞도록 닭 질병(조류인플루엔자와 뉴캐슬병)을 없애는 온도 이상으로 처리해야 되며, 가축질병 비발생 지역에서 생산되는 닭고기로 사용해야 한다. 향후 중국으로 수출되는 삼계탕은 이번 합의된 검역·위생 요건에 부합해야 하며, 중국으로 수출을 희망하는 업체는 한국과 중국의 식품 안전·위생 기준을 준수하고 중국 정부에 등록해야만 한다.

정부는 빠른 시일 내에 삼계탕이 중국으로 수출될 수 있도록 한·중 간 검역증명서 서식에 대

한 협의, 중국 전문가 국내 현지실사, 한국 수출업체(도축장·가공장) 중국 정부 등록, 중국 식품 안전국가표준(GB) 절차 등을 남겨놓고 있다.

중국인들로부터 삼계탕에 대한 선호도가 높은 것으로 나타나면서 수출확대는 물론 향후 닭고기 공급과잉 해소에도 일조할 것으로 기대되고 있다.



계란가공 작업장 HACCP 의무화 추진 계란 안전관리 강화대책 등 압박수위 높여

과거 도시락 반찬에 계란 하나만 올라가도 부의 상징이었다. 그 만큼 귀하면서도 대접받아 온 것이 계란이다. 계란은 저렴하면서도 모든 영양소가 들어있는 완전식품으로 국민의 건강을 챙겨 주는 중요한 식품으로 자리잡고 있다. 지난해 국민 1인당 254개의 계란을 소비할 정도로 소비가 급성장하고 있으며, 이러한 추세는 당분간 지속될 것으로 내다보고 있다.

닭고기를 비롯한 타 축산물들은 개방화 물결을 타고 외국산물이 국내시장을 빼앗고 있지만 계란의 특성상 일부 가공란 및 난분 등이 수입될 뿐 생란수입은 이루어지지 않고 있다. 축산물중 유일하게 자급율이 99%인 품목은 계란이라 자부심을 가질만하다.

하지만 이러한 여건 속에서도 채란산업은 당면문제들이 계속 쌓여가고 있다. 최근 식약처에서는 국민간식으로 계란, 순대, 떡볶이를 3대 생활 밀착형 식품으로 규정하고 2017년까지 식품안전관리 인증(HACCP)을 의무화하기로 하고 아울러 파란유통금지를 골자로 하는 '계란 안전관리 강화대책'을 준비하는 등 계란유통인과 농가에 대한 압박수위를 높여가고 있다. 식약처는 깨진계란 등 불법유통사례가 지속되면서 계란을 특별관리식품으로 분류하고, 연매출액이 1억원 이상이고 5명 이상의 종업원이 근무하는 계란가공공장에는 2017년까지 HACCP 의무적용을 끝낸다는 계획이다.

25일 개최된 '전국 채란인 상생대회'에서 이러한 대책 등이 발표되고 의견을 수렴하는 절차가 이루어졌지만 식약처는 '식품안전'이라는 명분만을 내세우고 있는 실정이다. 금년 초 평택 계란 난가공공장의 위생문제가 부각되면서 촉발된 이 문제는 마스크의 부정적인 보도 등이 이어지면서 채란업에 적잖은 피해를 주고 있으며, 더욱이 검경과 식약처 식품관련 단속반들의 무분별한 계란 단속은 계란생산자들을 범법자로 몰아가면서 1년에 생산되는 약 7백여억원의 파란을 폐기해야하는 경제적인 부담을 안겨주고 있다. 유통인들은 파란을 가져가지 않으면 그만이므로 이러한 피해는 고스란히 농가에 돌아가고 있는 것이다.

식약처에서 이미 내용물이 유출되지 않은 계란은 유통이 가능하다고 알려진 바 있으며, 선진 외국에서도 파란의 경우 난가공 제품의 원료알로 사용할 수 있도록 허용하고 있다. 계란유통에 대한 제도적 장치가 마련되지 않은 상태에서 무조건적인 단속은 당장 중단해야 하며, 식용부적합한 알에 대한 학술적인 연구가 조속히 이루어져 채란업계의 혼란을 잠재워야 할 것이다. **양계**