경제·인문사회연구회 협동연구 총서

농산물 수출시장 확대 방안(1/2차연도)

1. 협동연구 총서 시리즈

협동연구 총서 일련번호	연구보고서명	연구기관
10-23-01	농산물 수출시장 확대 방안(1/2차연도)	한국농촌경제연구원
10-23-02	과실·특작류 수출시장 확대 방안	한국농촌경제연구원
10-23-03	채소 및 화훼류 수출시장 확대 방안	한국농촌경제연구원
10-23-04	축산물 수출시장 확대 방안	한국농촌경제연구원
10-23-05	전통주 수출시장 확대 방안	한국농촌경제연구원
10-23-06	주요국의 농산물 수출지원제도: 중국, 일본	대외경제정책연구원
10-23-07	수산물 수출시장 확대 방안	한국해양수산개발원

2. 참여연구진

연구기관		연구책임자	참여연구진
주관 연구 기관	한국농촌경제연구원	어명근 선임연구위원 (총괄책임자)	박기환 연구위원 정은미 연구위원 김경필 연구위원 우병준 부연구위원 김현중 연구원 정대희 연구원 한호석 위촉연구원
협력 연구 기관	대외경제정책연구원	이승신 부연구위원	정성춘 연구위원 여지나 전문연구원
	한국해양수산개발원	홍현표 연구위원	장홍석 책임연구원 김봉태 책임연구원 마창모 연구원 이승진 행정원 강주리 행정원

연구보고 R609-3 | 2010. 10.

축산물 수출시장 확대 방안

우 병 준 부연구위원
김 현 중 연 구 원

한국농촌경제연구원

연구 담당

우 병 준	부연구위원	연구총괄, 제1장, 제3장, 제4장, 제5장, 제6장 집필
김 현 중	연구원	제2장, 제3장, 제4장, 제5장 집필

머 리 말

우리나라의 농식품 수출은 증가추세를 유지하고 있으나 수입이 더욱 빠른 증가세를 보여 무역수지 적자 폭이 크게 확대되고 있다. 특히 국제 신용위기 발생 직전인 2008년에는 무역수지 적자가 사상 최고인 188억 달러에 달한 바 있다.

이와 같이 우리나라의 농식품 수출 증가율이 상대적으로 저조한 것은 수출시장을 목표로 생산단계에서부터 고품질 농산물을 재배하는 전문 농가가 부족할 뿐만 아니라 아시아와 아프리카, 남미 등 개발도상국의 수출 확대로 국제 경쟁력 확보가 어려워졌기 때문이다.

농식품 수출은 새로운 수요를 창출함은 물론, 농가소득 향상과 국내 농산물가격 안정, 그리고 국산 농산물의 품질향상 등 다양한 긍정적 효과를 얻을 수 있으므로 해외 수출시장 확대를 위한 방안 마련이 필요하다.

이 연구는 수출시장별 특성을 고려하여 주력 농식품 수출증대와 함께 수출 유망품목 발굴 등 종합적인 수출시장 확대방안을 모색하고, 수출시장 분석과 소비조사 결과 등을 토대로, 보다 구체적이고 실증적인 세부 품목별 수출시장 확대방안을 도출하기 위해 수행되었다.

연구를 위해 조언해주신 자문위원님들과 관련 전문가, 현지조사에 적극 협조하여 주신 수출입업체 관계자분들과 농가 및 소비자분들께 감사를 드린다. 아무쪼록 이 연구 결과가 농식품 수출확대를 위한 효율적 방안으로 활용되어 우리나라가 농식품 수출 강국으로 자리잡는데 기여할 수 있기를 기대한다.

2010. 10.

한국농촌경제연구원장 **오 세 익**

요 약

우리나라의 축산물 수출이 저조한 원인은 가축 질병 발생에 따른 교역국과의 수출 중단과 축산물 생산비가 높아 수출 경쟁력이 취약하기 때문으로 볼 수 있다. 이에 정부와 지방자치단체, 농업관련 기관 등 다양한 단체들이 농가와 기업들의 축산물 수출을 지원하기 위해 많은 연구와 노력을 하고 있다.

본 연구는 수출 대상 국가별 특성을 고려한 축산물 수출 증대와 수출 유망 품목을 발굴, 수출전략을 제시하는 등 종합적인 수출시장 확대방안 모색을 목적으로 하고 있다. 아울러 축산물 중 돼지고기, 닭고기, 육류 가공품, 유제품 등의 수출활성화와 수출시장 확대방안에 대해서도 다루고 있다. 그 가운데 돼지고기의 수출활성화를 위해서는 질병 청정화, 가격과 품질경쟁력 확보, 해외시장 조사와 정보획득 강화, 철저한 수출검역체계 구축 등 정부지원 강화와 역량이 필요한 것으로 나타났다.

돈육의 수출을 어렵게 만드는 가장 큰 원인은 각종 돼지질병의 만연 문제이다. 돼지열병의 경우 제주도를 제외한 국내 본토 내륙지역은 청정화되어 있지 않아 가장 큰 시장인 일본에의 진출이 원천적으로 봉쇄되고 있다. 또한 국내에 만연하고 있는 '돼지생식기호흡기증후군'의 경우 돼지 생산성을 크게 떨어뜨려 농가의 수익성을 악화시키고 돈육의 품질저하를 야기하고 있다. 이러한 질병 문제는 농가의 낮은 방역의식 수준과 열악한 사육환경에서 야기되는 문제로 질병 청정화를 위해 국내 양돈농가의 방역차단수준을 높이고 질병 유입과 확산을 차단할 수 있는 농가별 기본시설 확충과 시스템 및 의식향상이 필요하다. 또한 정밀한 시장진입 가능성 조사와 현지소비자 선호도 조사, 현지 육류유통업체와의 연계 등을 위한 종합적인 노력이 필요하다. 동시에 부가가치를 높이고 질병발생에 따른 수출중단을 미연에 방지하기 위해 열처리가공제품 생산이 활성화될 수 있도록 식육위생처리 여건과 제도 개선도 병행되어야 한다.

닭고기 및 가공품(삼계탕)은 수출경쟁력 확보, 질병 청정화, 위생수준 제고 및 검역검사 강화를 위한 정부의 노력, 해외 시장조사 강화 등이 필요한 것으로 나타났다. 국내 계육의 품질 수준은 외국의 닭고기와 비교하여 크게 떨어지지 않으나 가격경쟁력은 낮은 수준이다. 특히 새롭게 성장하는 삼계탕은 삼계탕 전용품종인 백세미가 우리나라 고유 공급 품종이며 도계 중량도 외국 닭에 비해 작아, 품질경쟁력은 불리하지 않다. 그러나 중국 등에서 우리나라의 삼계탕과 유사한 제품을 출시하여 저가공세를 펴고 있어 향후 가격경쟁이 심화될 것으로 전망된다.

조류인플루엔자의 발생으로 닭고기 수출에도 어려움이 자주 발생하고 있다. 현재의 상시방역체계를 바탕으로 철저한 차단방역과 농가의 의식개선이 절실히 요구된다.

현지 위생검역 요구를 만족시키지 못해 가장 규모가 큰 닭고기 가공품 시장인 미국에 한국산 계육제품은 수출되지 못한 실정이다. 도계장과 가공장의 위생수준 제고와 수출 검역관련 인력 확보를 위한 정부의 노력이 필요하다.

동남아지역에의 산란노계 수출도 수출 검역증 발급 이후 사후 관리 미비로 위생상의 문제가 발생할 수 있는 가능성이 있다. 지속적인 수출작업장 관리와 지도가 요구된다. 한편으로는 닭고기 수출국 다변화를 위해 해외시장에 대한 조사가 강화되어야 한다. 특히 기존의 수입국가 및 수입업자와의 계약을 벗어나 새로운 수출시장 탐색이 필요하며, 현지 소비자들의 닭고기 섭취 습성과 패턴에 대한 이해가 필요하다.

유가공품의 경우는 2010년 중국에 수출하던 생우유와 유가공품이 구제역 발생으로 수출 중단된 사례가 있다. 이는 우리 정부의 중국에 대한 협상력 제고를 통해 일정 부분 해결이 가능하다. 하지만 국가 간 검역협상에 국내 업체가 일정수준 이상 참여하는데 어려움이 있어 업계의 피해가 과중되는 경향이 있다. 따라서 외국과 같이 협상단에 업계 관계자가 참여하여 자국 산업의 이익증진을 위해 의견을 개진하거나, 최소한 업계의 의견과 전략을 충분히 활용할 수 있는 방안을 강구해야한다. 또한 현재 수출물류비를 정부가 지원하고 있으나, 원재료가 국산이어야 한다는 전제조건이 있

다. 조제분유의 경우 가격경쟁력 문제로 국내산 원유를 사용하지 못하고 있어, 매우 높은 수출실적을 보이고 있음에도 아무런 지원을 받지 못하고 있는 실정이다. 수출의 일차목표가 국내산 농산물시장의 확대라고 할 수 있지만 가공품시장의 확대를 통해 국내산농산물 수출시장이 함께 성장할 수도 있기에 관련정책에 대한 검토가 필요하다.

ABSTRACT

A Study on Increasing Meat Products Export

The weak export performance of meat products is mainly due to animal diseases outbreak and low price competitiveness. Animal diseases such as FMD and HPAI prohibit domestic livestock industry from exporting meat products. High production costs impose a severe strain on price-competitiveness. The central and local governments, and export related organizations are trying to resolve low export-competitiveness.

The main purpose of this research is supporting the effort. To do so, this research reviews current main export markets of pork, poultry, and milk products and discovers future promising foreign markets.
This research, in pork export market, identifies that disease eradication, increase quality and price competitiveness, attaining more foreign market information, and intensive export quarantine and permit are necessary to increase foreign market pork products export. To increase poultry product export, this research suggests increasing quality and price competitiveness, eradicating animal diseases, higher hygiene standards, attaining foreign consumers' preferences, and government's effort of strict product monitoring. In case of milk products, the current outbreak of FMD and china's import-prohibition provides a clue of how to handle difficulties. The government and private enterprises have to gather and discuss how to maximize possible outcomes (or minimize damages) when they face importing country's market prohibition activities.

Researchers: Byung-Joon Woo, Kim Hyunjoong
E-mail address: bjwoo@krei.re.kr

차 례

제1장 서론

1. 연구의 필요성과 목적 ····· 1
2. 선행연구 검토 ····· 2
3. 연구 내용 및 방법 ····· 5

제2장 우리나라 축산물 수출현황

1. 축산물 수출현황 ····· 7
2. 돼지고기 수출현황과 특징 ····· 9
3. 닭고기 수출현황과 특징 ····· 11
4. 유제품 수출현황과 특징 ····· 14

제3장 축산물 수출 제약요인 분석

1. 경쟁력 부문 ····· 17
2. 공급 부문 ····· 23
3. 수출 마케팅 부문 ····· 27
4. 정부의 수출지원제도 ····· 27
5. 축산물 위생 안전성 측면 ····· 28

제4장 축산물시장 분석과 향후 전망

1. 일본시장 ····· 31
2. 중국시장 ····· 38
3. 대만 ····· 41
4. 홍콩 ····· 42
5. 싱가포르 ····· 44
6. 태국 ····· 46

7. 필리핀 ····· 48
8. 미국으로의 삼계탕 수출 추진 ····· 50

제5장 축산물 수출 확대방안

1. 국내 부문 ····· 55
2. 해외시장 부문 ····· 63

제6장 요약 및 결론 ····· 65

부록 1 유제품 수출사례 ····· 71
부록 2 한국양계조합의 계란 수출 사례 ····· 78
부록 3 수출 축산물 검역 ····· 81

참고 문헌 ····· 83

표 차례

제2장

표 2-1. 국별 축산물 수출현황 ····· 7
표 2-2. 축산부류별 수출현황 ····· 8
표 2-3. 돼지고기 수출입품목 ····· 9
표 2-4. 주요 국가별 돼지고기 수출현황 ····· 10
표 2-5. 돼지고기 부류별 수출현황 ····· 11
표 2-6. 닭고기 수출입품목 ····· 12
표 2-7. 국가별 닭고기 수출동향 ····· 13
표 2-8. 닭고기 부류별 수출동향 ····· 13
표 2-9. 삼계탕 국가별 수출현황 ····· 13
표 2-10. 유제품 수출품목 ····· 14
표 2-11. 유제품 수출품목 - 계속 ····· 15
표 2-12. 낙농품 국가별 수출실적 ····· 16
표 2-13. 낙농품 부류별 수출실적 ····· 16

제3장

표 3-1. 주요국의 비육돈 생산비 및 지육가격 비교 ····· 18
표 3-2. 주요국의 모돈 생산성 비교(2007년 기준) ····· 19
표 3-3. 주요국의 부위별 닭고기가격 비교(2006년) ····· 20
표 3-4. 주요국의 원유생산비 비교 ····· 21
표 3-5. 원유 검사성적 등급별 현황 ····· 22
표 3-6. 돼지고기 수급동향 ····· 24
표 3-7. 닭고기 수급현황 ····· 25
표 3-8. 우유 수급 ····· 26

제4장

표 4-1. 일본의 돼지고기 수급 ····· 32
표 4-2. 일본의 국가별 돼지고기 수입 ····· 33
표 4-3. 일본의 닭고기 수급 ····· 34
표 4-4. 일본의 국가별 닭고기 수입 ····· 34
표 4-5. 일본의 국가별 닭고기 조제품 수입 ····· 35
표 4-6. 일본 닭고기 시장 비교우위(MCA) 지수 ····· 35
표 4-7. 일본의 닭고기 소비자조사 결과 ····· 37
표 4-8. 중국 낙농품(버터밀크)시장 비교우위 지수 ····· 39
표 4-9. 홍콩의 닭고기 소비자조사 결과 ····· 44
표 4-10. 태국 돼지고기 부산물(간)시장 비교우위 지수 ····· 47
표 4-11. 필리핀 돼지고기시장 비교우위 지수 ····· 49
표 4-12. 미국으로 축산물을 수출하기 위한 절차 ····· 50
표 4-13. 미국으로의 삼계탕수출 추진 경과 ····· 51
표 4-14. 미국의 닭고기 소비자조사 결과 ····· 53

제5장

표 5-1. 가축질병 방역체계 개선 방안 ····· 57

그림 차례

그림 6-1. 수출확대를 위한 단계별 개선방안 ····· 65

서 론

제1장

1. 연구의 필요성과 목적

우리나라의 축산물 수출은 구제역 발생에 따른 돼지고기의 일본 수출 중단으로 1999년 4.1억 달러에서 2009년 1.4억 달러로 크게 감소했다. 같은 기간 축산물 수입은 12.4억 달러에서 24.9억 달러로 두 배 이상 늘어났다. 이로 인해 축산물 무역수지적자는 8.6억에서 23.5억 달러로 확대되었다.

이처럼 우리나라의 축산물 수출이 저조한 원인은 가축의 질병발생에 따른 교역국과의 수출 중단 때문이며, 우리나라 축산물 생산비가 높아 수출경쟁력이 취약하기 때문으로 볼 수 있다. 이에 정부와 지방자치단체, 농업관련 기관 등의 단체들은 농가와 기업들의 축산물 수출을 지원하기 위해 많은 노력을 하고 있다.

기존 주요수출 축산물 중 돈육 및 계육시장에 상존하는 문제는 계절별, 부위별 수급 불균형이며, 이를 해결하기 위해서는 비선호 부위의 지속적인 수출 확대가 필요하다. 축산물 수출은 농가소득 향상과 국내 축산물 수급 및 가격 안정, 그리고 국산 축산물의 품질향상 등 다양한 긍정적 효과를 얻을 수 있다. 이러한 효과를 얻기 위해 해외 수출시장을 더욱 확대하기 위한 방안을 마련할 필요가 있다.

본 연구에서는 수출대상국가별 특성을 고려하여 축산물의 수출증대는 물론 수출 유망품목을 발굴하여 수출전략을 제시하는 등 종합적인 수출시장 확대방안을 모색하는데 그 목적이 있다. 또한 여러 기관에서 시행하고

있는 다양한 수출지원 제도와 정책들을 종합 검토하여 효율적인 수출지원 제도 개선방안을 제시하고자 한다.

2. 선행연구 검토

2.1. 수출 품목별 연구(돼지고기)

정찬길(1996)은 일본으로 돼지고기를 수출하는 국가들의 부위별 가격을 비교 분석하였다. 일본 시장이 우리나라가 돼지고기 수출증대를 위한 지리적·경제적 최적지임을 지적하고, 수출증대를 위해 축산물종합처리장, 종돈장, 사료공장, 사육농가의 일관관리 체계를 통한 수출업체 중심의 생산기반 조성의 중요성을 지적하였다.

이 연구에서는 전후지 등의 부위 처리를 위해 대규모 급식업체에 대한 정책적 지원과 육가공 제품 소비 확대의 필요성을 강조하고, 일본 내에서의 한국 돼지고기 상표인식과 소비확대를 위한 소비 홍보활동 강화의 필요성을 언급하였다.

곽영태(2005)는 몽골 현지 및 문헌조사를 통해 몽골로의 국내 돼지고기 수출 가능성을 검토하였다. 국내 비선호 부위 해결을 위해 몽골을 주요 수출대상국으로 선정하고 지속적으로 수출물량을 확보하는 것이 중요하다고 지적하였다. 몽골은 돼지고기 생산량이 부족하며 다른 축종에 비해 돼지고기의 가격이 비싼 편에 속한다.

곽영태(2006)는 필리핀에서 소비되는 육류 가운데 돼지고기가 가장 큰 비중을 차지하고 있지만 기후여건이 돼지사육에 불리하고, 생산기술도 낙후되어 있어 수입에 의존하고 있다고 언급했다.

우리나라는 1998년 돼지고기 4,531톤을 필리핀에 수출한 이후, 지금은 주로 비선호 부위와 부산물 중심으로 수출을 하고 있다. 국내 돼지고기 가격 측면에서 볼 때, 부분육의 필리핀 수출은 매우 어려울 것으로 전망하였

으며, 국내 양돈업이 불황에 빠질 경우를 대비해서 수출물량의 지속적인 확보가 필요함을 강조하였다.

국내산 돼지고기의 러시아 수출 여건에 대한 농수산물유통공사(2008)의 조사에서는, 러시아 내 경쟁 국가들에 비해 한국산 돼지고기의 가격 경쟁력이 낮음을 지적하고, 가공용 냉동육 중심의 제품군으로는 더 이상 수출 확대가 어렵다는 점을 지적하였다. 특히 러시아는 돼지고기 수입쿼터제를 운영하고 있는데, 쿼터 배분 국가분류에 있어 한국은 기타국가로 분류되어 쿼터 확보에 애로사항이 있다고 언급하였다. 이러한 이유로 러시아 시장은 수출시장으로서의 매력이 상실되어 있음을 피력하였다.

2.2. 수출 품목별 연구(닭고기)

농수산물유통공사(2002)는 가금육류 수출대상국으로 일본과 홍콩을, 수출경쟁국으로 태국과 중국을 지목하고 대상국과 경쟁국들의 닭고기와 오리 고기 생산 및 유통 동향을 정리하였다. 이를 바탕으로 수출대상국의 현지 수입통관제도 및 시장 진출방안에 대해서도 제시하였다.

육류유통수출입협회(2008)는 주요 가금산물 생산국가인 EU, 프랑스, 폴란드, 브라질, 중국 등의 계육산업과 영국, 프랑스, 대만, 중국의 오리산업에 대한 현황을 조사하였다. 그 결과 국내 가금산업의 경쟁력이 낮은 수준이며, 수출을 위해서는 품질과 생산비 절감 노력이 필요함을 지적하였다.

김정주(2009)는 일본, 대만, 홍콩, 싱가포르, 호주 등의 교민과 현지인을 상대로 삼계탕 가공품 수출 가능성을 조사하였다. 미국의 경우 현지 교민을 대상으로 삼계탕 구입의향을 조사하였으며, 현지 거주민들의 선호에 부합하는 제품의 개발과 홍보활동의 중요성을 강조하였다.

2.3. 수출 품목별 연구(낙농품)

조석진(2009)은 국내 원유수급 불균형 해소 방안의 일환으로 중국으로의 유제품 수출에 대한 필요성을 제기한 후, 중국의 유제품시장 조사를 통해, 보따리상이 주도하는 수출, 교민 대상의 유제품 수출, 한국 유업체의 밀어내기식 수출, 시유 중심의 수출 등이라고 지적하였다. 중국으로의 수출증진 방안으로는 유제품 수출을 총괄적으로 관리, 감독할 수 있는 제도적 시스템 구축, 대리점의 체계적인 육성을 통한 중국 소비자 공략, 중국 소비자의 유제품 소비 행태 조사 분석, 다양한 제품의 수출 확대 등을 제시하였다.

양장석(2009)은 중국의 통계자료 수집과 시장조사를 통해 중국의 유제품 시장 현황, 중국인들의 유제품 소비성향, 한국 유제품의 중국 진출 시 애로사항과 진출 전략을 제시하였다. 문제점으로는 한국산 유제품이 한국계 마트 및 식품점에서 한국인을 대상으로 판매되고 있으며, 보따리상 등 비정상적인 경로를 통해 중국으로 유입되고 있는 것 등을 언급하였다. 또한 중국으로의 한국 유제품 수출확대를 위해서 대형 및 고급 매장 중심의 유통망 구축, 고급 브랜드 이미지 유지, 정상적인 루트에 따른 수입 및 유통, 일관된 가격 정책, 중장기적 관점에서의 시장구축 및 생존 전략 수립 등이 필요하다고 지적하였다.

오상목(2009)은 서울우유 유제품의 중국, 몽골, 베트남, 미국 등의 해외 진출 사례를 소개하였다. 특히 중국 유제품 시장에 초점을 맞춘 시장 현황, 수출 추진 시의 애로사항, 수출 대응전략 등에 대해 기술하며, 중국의 수출 대응전략으로 중국 내 대리점 조직 구축 및 활성화, 전 대리점 저장고 및 냉장 장비 완비, 현지 유제품과의 맛·품질 차별화, 멸균유 판매, 부유층 공략, 광고 및 홍보 강화 등을 제시하였다.

2.4. 수출 경쟁력 관련 연구(중국 축산물)

喬娟(2001)은 중국 6개(생축, 육류, 우유류, 계란류, 천연벌꿀, 양모) 축산

류를 현시비교우위지수(RCA)를 이용하여 측정하였다. 그 결과 일부 품목만을 제외하고는 수출 경쟁력이 비교적 낮은 것으로 나타났으며, 일부 비교우위 품목 또한 전반적으로 낮아지고 있다는 결과를 도출하였다.

3. 연구내용 및 방법

3.1. 연구범위

본 연구는 주요 축산물, 즉 돈육제품, 계육제품, 유제품, 계란 등을 중심으로 해당 제품이 수출되고 있거나 수출이 가능한 국가를 대상으로 분석한다.

돈육제품의 세부 품목은 1차 부분육, 열처리된 2차 가공품이며, 계육제품은 삼계탕과 산란노계육(냉동절단육)이다. 유제품은 시유위주로 분석하며, 계란은 수출사례를 조사하여 분석한다.

분석대상 국가는 주로 일본, 중국, 동남아시아 국가, 미국 등이다.

3.2. 연구내용

축산물 수출시장 확대방안을 위해 먼저 우리나라의 축산물 수출현황과 특징을 파악한다. 통계 자료 제시와 문헌조사를 통해 국가별, 품목별 축산물 수출변화를 제시하고, 수출품목의 변화 원인을 파악한다.

다음으로 축산물 수출 제약요인을 분석한다. 국내 축산물의 가격 및 품질 경쟁력 측면, 수출 물량 확보와 기존 수출품목의 품질 및 위생수준 등 공급, 수출 마케팅, 제도적인 측면 등에서 품목별, 수출 국가별 제약요인을 분석한다.

또한 분석대상 국가들의 품목별 수출구조와 변화요인을 파악하며, 주요 품목별 경쟁력 분석(MCA 지수), 시장 및 고객특성과 수출 유망품목, 향후

수출시장 전망, 물류 및 유통시스템 실태와 문제점 등을 파악한다.

마지막으로 국내부문과 해외부문으로 구분하여 축산물의 수출 확대방안을 제시한다. 국내부문에서는 안정적 수출물량 확보, 품질관리 및 안전성 강화, 부가가치 제고 및 신상품개발 등에 초점을 맞춰 확대방안을 제시한다. 해외부문에서는 시장별 소비자특성 분석 및 맞춤형 전략수립, 국가별 무역장벽 해소방안, 대표 브랜드화를 통한 효율적인 해외시장 개척 방안 등에 초점을 맞춰 수출확대 방안을 제시한다.

3.3. 연구방법

이 연구의 방법은 먼저, 우리나라 축산물의 수출현황과 특징을 파악하기 위해 통계자료를 수집하고 참고문헌을 조사한다. 국가별, 품목별 축산물 수출 제약 요인과 수출시장을 분석하기 위해 해외문헌 및 자료조사, 기관 방문조사, 해외 출장조사, 전문기관에 해외시장 조사 의뢰, 국내 전문가 초청세미나 개최 등을 활용한다. 특히, 해외시장 조사의 경우, 대한무역투자진흥공사(Korea Trade-investment Promotion Agency, KOTRA)에서 운영중인 해외시장 조사 서비스를 이용하여 실시한다.

국내산 축산물의 경쟁력을 파악하기 위해 수출 품목별 현시비교우위(MCA) 지수를 계산하고, 품목별, 국가별 수출가능성과 실적확대에 대한 제약요인 분석을 실시한다.

우리나라의 축산물 수출현황

제2장

1. 축산물 수출현황

우리나라는 베트남, 일본, 중국 등 주로 아시아권에 축산물을 수출하고 있다. 최근 들어 베트남으로의 수출은 증가한 반면, 일본 수출은 감소추세이다.

표 2-1. 국별 축산물 수출 현황

단위: 천 달러, %

구분	2000	2005	2006	2007	2008	2009	비중
베트남	714	3,221	4,299	10,654	21,308	22,893	16.4
일본	78,343	39,028	39,594	40,966	50,624	19,772	14.2
중국	3,134	6,179	5,319	6,775	14,457	18,557	13.3
미국	9,869	34,565	41,661	38,122	32,421	15,344	11.0
러시아	10,864	51,779	38,960	43,078	36,961	13,476	9.7
필리핀	2,621	4,932	6,066	5,412	9,777	7,980	5.7
대만	1,298	2,891	3,906	3,744	5,029	6,262	4.5
호주	902	4,926	4,999	5,866	6,178	5,819	4.2
사우디	2,369	3,615	4,420	4,517	6,429	5,587	4.0
기타	10,930	21,529	22,946	21,875	31,888	23,861	17.1
계	121,044	172,665	172,171	181,009	215,070	139,552	100.0

주: 비중은 2009년 기준임.
자료: 농수산물유통공사(www.kati.net).

표 2-2. 축산부류별 수출현황

단위: 천 달러

부류명	2000	2005	2006	2007	2008	2009	09년 기준 비중
낙 농 품 (241)	11,440	30,249	31,214	33,934	49,130	54,233	38.9%
단백질류 (243)	11,034	12,008	16,120	16,101	20,991	25,861	18.5%
포유가축육류(221)	54,264	35,276	24,874	25,827	18,465	19,606	14.0%
가금육류 (222)	4,521	9,509	8,508	8,985	12,884	18,380	13.2%
기타육류 (229)	1,450	1,985	9,307	8,689	12,944	9,474	6.8%
기타축산물 부산물(239)	33,797	75,700	75,184	81,591	92,157	5,035	3.6%
기타	4,539	7,937	6,964	5,883	8,499	6,963	5.0%
계	121,044	172,665	172,171	181,009	215,070	139,552	100.0%

주: ( )안은 AG코드임.
자료: 농수산물유통공사(www.kati.net).

2009년 기준으로 베트남 수출액은 우리나라의 축산물 수출의 16.4%를 차지하여 비중이 가장 컸다. 수출 품목 가운데 산란노계육 수출이 큰 비중을 차지하고 있다. 반면 일본으로의 축산물 수출액은 2000년 7,834만 달러였으나, 2009년 1,977만 달러로 큰 폭으로 감소했다. 중국으로의 축산물 수출액은 멜라민 파동으로 낙농품 수출이 증가하면서 2008년부터 급격히 증가하기 시작했다.

축산물 수출에서 가장 큰 비중을 차지하는 품목은 낙농품이다. 2009년 낙농품 수출액은 약 5,400만 달러로 전체 축산물 수출액의 39%를 차지하고 있다. 단백질류 19%, 포유가축육류 14%, 가금육류 13%의 순이다. 낙농품 수출액의 43%는 조제분유가 차지하고 있으며 포유가축육류 중에서는 돼지고기가 59%, 가금육 수출은 닭고기가 96%로 대부분을 차지하고 있다.

2. 돼지고기 수출현황과 특징

표 2-3. 돼지고기 수출입품목

HS 코드	돼지고기 수출입 품목명
0203110000	신선, 냉장/도체, 이분도체
0203120000	신선, 냉장/넓적다리, 어깨살뼈채절단
0203190000	신선, 냉장/기타
0203210000	냉동/도체, 이분도체
0203220000	냉동/넓적다리, 어깨살뼈채절단
0203290000	냉동/기타
0206300000	식용설육/신선, 냉장
0206410000	식용설육/간장/냉동
0206491000	식용설육/족/냉동
0209001000	돼지비계(기름빼지않은것/신선, 냉장, 냉동, 염장, 염수장, 건조, 훈제)
0210110000	넓적다리, 어깨살/절단/뼈있는것/염장, 염수장, 건조, 훈제
0210120000	복부살/절단/염장, 염수장, 건조, 훈제
0210190000	넓적다리, 어깨, 복부살제외기타/염장, 염수장, 건조, 훈제
0203191000	신선, 냉장/기타/삼겹살
0210991020	육 또는 식용설육분. 조분
0203291000	냉동/기타/삼겹살
0203299000	냉동/기타/기타
0203199000	신선, 냉장/기타/기타
0206499000	돼지고기식용설육(기타/냉동)
1602411000	넓적다리살, 그절단육/조제/밀폐용기에 넣은 것
1602421000	어깨살, 그절단육/조제/밀폐용기에 넣은 것
1602491000	넓적다리, 어깨살, 그절단육 이외 기타/혼합물포함/조제/밀폐용기에 넣은 것
1602419000	넓적다리살, 그절단육/밀폐용기에 넣은 것 이외 기타
1602429000	어깨살, 그절단육/조제/밀폐용기에 넣은 것 이외 기타
1602499000	기타/혼합물포함/조제/밀폐용기에 넣은 것 이외 기타

자료: 농수산물유통공사(www.kati.net).

1992년 이후 돼지고기의 수출입 품목은 총 25개로 주요 수출 품목은 돼지고기(냉동/기타/기타), 돼지고기(식용설육/간장/냉동), 돼지비계 등이다.

구제역으로 대일수출이 중단되기 이전인 1999년까지는 일본으로 돼지고기(냉동/기타) 수출이 가장 많았다.

우리나라가 돼지고기를 수출하는 국가는 필리핀, 태국, 중국, 일본, 러시아연방 등이며 1992~2009년 수출 실적이 한 번이라도 있었던 국가는 48개국이다. 수출액이 차지하는 비율은 필리핀이 2009년 기준으로 59.1%를 차지하고 있으며, 태국으로의 수출도 크게 늘었다. 돼지고기 수입 쿼터 확보 문제 등으로 러시아 연방으로의 수출액은 크게 감소하였다.

일본은 구제역 발생으로 수출이 중단되기 전만 하더라도 등심, 안심 위주로 수출하였으나, 대일 수출 중단 이후 필리핀, 태국을 대상으로 돼지고기(냉동/기타/기타), 돼지고기(식용설육/간장/냉동) 위주로 수출하고 있는 추세이다.

표 2-4. 주요 국가별 돼지고기 수출현황

단위: 천 달러

	2000	2005	2006	2007	2008	2009	09년 기준 비중
필리핀	1,909	3,475	3,120	3,168	4,919	6,869	59.1%
태국	165	598	2,005	1,595	1,792	3,164	27.2%
중국	0	201	419	754	1,279	884	7.6%
일본	42,598	495	176	213	141	453	3.9%
러시아연방	6,471	28,313	17,066	19,216	9,197	123	1.1%
기타	1,076	1,209	1,078	673	387	132	1.1%
계	52,219	34,290	23,863	25,619	17,716	11,625	100.0%

자료: 농수산물유통공사(www.kati.net).

표 2-5. 돼지고기 부류별 수출현황

단위: 천 달러

	2000	2005	2006	2007	2008	2009	09년 기준 비중
돼지고기 (냉동/기타/기타)	45,758	2,583	18,154	22,894	14,475	5,897	50.7%
돼지고기 (식용설육/간장/냉동)	292	973	793	1,349	959	2,495	21.5%
돼지비계 (기름빼지않은것/신선,냉장,냉동,염장,염수장,건조,훈제)	281	851	600	200	560	925	8.0%
돼지고기 (넓적다리,어깨살,그 절단육이외기타/혼합물포함/조제/밀폐용기에넣은것)	35	733	107	254	905	756	6.5%
돼지고기식용설육 (기타/냉동)	1,031	58	58	32	73	727	6.3%
기 타	3,802	28,811	3,543	890	732	322	7.1%
계	52,219	34,290	23,863	25,619	17,716	11,625	100.0%

자료: 농수산물유통공사(www.kati.net).

3. 닭고기 수출 현황과 특징

1992~2009년까지 닭고기의 수출입 품목은 총 22개였다. 이 중에서 17개 품목은 수출과 수입이 동시에 이루어졌고 5개 품목은 해외로 수출만 하고 있다. 우리나라 닭고기의 경쟁력이 주요 닭고기 수출국과 비교하여 낮은데도 닭고기 수출 품목이 많은 이유는 저렴하게 구입할 수 있는 산란노계를 수출하기 때문이다.

닭고기 수출입 품목 중, 주요 수출품목은 삼계탕, 닭날개(냉동), 닭기타 절단육(냉동), 닭고기(미절단/냉동)이다. 삼계탕과 산란노계육을 제외하면 일부는 우리나라로 수입된 이후 다시 타국으로 수출되는 것으로 추정된다.

표 2-6. 닭고기 수출입품목

HS 코드	품목 명	비 고
1602321010	삼계탕(밀폐용기의 것)	수출입 품목
0207210000	닭고기(미절단/냉동)	
0207411000	닭고기(절단/간장제외/냉동)	
0207412000	닭고기(설육/간장제외/냉동)	
1602321090	닭고기(밀폐용기의 것)	
1602329000	닭고기(기타조제저장)	
0207131010	닭다리(냉장)	
0207141010	닭다리(냉동)	
0207131020	닭가슴(냉장)	
0207141020	닭가슴(냉동)	
0207141030	닭날개(냉동)	
0207142010	닭간장(냉동)	
0207131090	닭기타절단육(냉장)	
0207141090	닭기타절단육(냉동)	
0207142090	닭(기타설육/냉동)	
0207129000	닭고기(기타/미절단/냉동)	
0207132090	닭기타 설육(냉장)	
0207119000	닭고기(기타/미절단/냉장)	수출 품목
0207131030	닭날개(냉장)	
0207111000	닭고기(550g이하/미절단/냉장)	
0207121000	닭고기(500g이하/미절단/냉동)	
0207132010	닭간장(냉장)	수입 품목

자료: 농수산물유통공사(www.kati.net).

우리나라는 베트남, 일본, 대만, 홍콩 등으로 닭고기를 수출하고 있다. 2007년부터 베트남으로의 닭고기 수출이 크게 증가하였는데, 이는 산란노계육의 수출이 크게 늘어났기 때문이다. 닭날개(냉동), 닭기타절단육(냉동), 닭고기(기타/미절단/냉동)는 주로 베트남으로 수출되고 있다.

표 2-7. 국가별 닭고기 수출동향

단위: 천 달러

	2000	2005	2006	2007	2008	2009	09년 기준 비중
베트남	-	21	23	4,164	7,569	10,690	60.4%
일본	1,354	3,656	3,336	3,021	3,162	4,297	24.3%
대만	86	316	1,120	967	1,193	1,470	8.3%
홍콩	1,198	1,441	1,690	549	582	869	4.9%
기타	388	399	424	282	312	359	2.0%
계	3,025	5,833	6,594	8,983	12,818	17,686	100.0%

자료: 농수산물유통공사(www.kati.net).

표 2-8. 닭고기 부류별 수출동향

단위: 천 달러

	2000	2005	2006	2007	2008	2009	09년 기준 비중
삼계탕 (밀폐용기의것)	1,282	3,520	4,056	3,732	4,712	6,144	34.7%
닭날개(냉동)	1,078	1,410	1,719	3,529	3,827	4,250	24.0%
닭고기 (기타/미절단/냉동)	18	127	257	137	1,683	4,125	23.3%
닭기타절단육 (냉동)	21	10	0	469	1,716	1,780	10.1%
닭다리(냉동)	235	266	277	517	671	906	5.1%
기타	390	501	284	598	210	482	2.7%
계	3,025	5,833	6,594	8,983	12,818	17,686	100.0%

자료: 농수산물유통공사(www.kati.net).

표 2-9. 삼계탕 국가별 수출현황

단위: 천 달러

	2000	2005	2006	2007	2008	2009	09년 기준 비중
일본	970	2,997	2,526	2,391	3,130	4,191	68.2%
대만	86	316	1,120	964	1,193	1,434	23.3%
홍콩	191	180	262	314	292	365	5.9%
기타	35	27	149	63	97	154	2.5%
계	1,282	3,520	4,056	3,732	4,712	6,144	100.0%

자료: 농수산물유통공사(www.kati.net).

가열제품인 삼계탕은 1996년부터 수출되기 시작하였으며, HPAI 발생에도 큰 영향을 받지 않고 꾸준히 증가하였다. 삼계탕은 60% 이상이 일본으로 수출되고 있으며, 최근에는 대만으로 수출이 크게 늘어나고 있는 추세다.

4. 유제품 수출현황과 특징

표 2-10. 유제품 수출 품목

HS 코드		수출품목
생우유	0401100000	밀크, 크림(비농축/설탕, 감미료 미첨가 지방분0.01이하)
	0401200000	밀크, 크림(비농축/설탕, 감미료 미첨가 지방분0.01초과 0.06이하)
	0401309000	크림기타(미농축/미첨가/지방분이 전중량의100분의 6을 초과
탈지분유	0402101010	탈지분유(설탕,감미료미첨가/농축/지방분0.015이하)
	0402101090	분유(탈지분유이외기타/설탕,감미료미첨가/농축/지방분0.015이하)
	0402109000	분유(설탕,감미료미첨가이외기타/농축/지방분0.015이하)
전지분유	0402211000	전지분유(설탕,감미료미첨가/넝축/지방분0.015초과)
	0402219000	분유(전지분유이외기타/설탕,감미료미첨가/농축/지방분0.015초과)
	0402290000	분유 기타(설탕, 감미료 첨가)
연유	0402919000	연유기타(설탕,감미료미첨가)
	0402991000	가당연유
	0402999000	연유기타(설탕,감미료첨가)
유당	1702111000	유당(함유유당99%이상)
	1702191000	유당(기타)
	1702119000	유당시럽(함유유당99%이상)
	1702199000	유당시럽기타
버터밀크	0403901000	버터밀크
버터	0405100000	버터
	0405900000	밀크에서 얻어진 기타 지와 유
유장	0404101010	유장분말(wheypower)
	0404102110	변성유장(유당제거)
	0404102120	변성유장(무기질제거)
	0404102130	변성유장(유장농축단백질)
	0404102190	변성유장(기타)
	0404101019	유장분말(기타)
	0404101099	유장(기타)
	0404901000	유장기타(지방분이 전중량의 100분의 1.5 이하인 것)
	0404902000	유장기타(지방분이전중량의100분의1.5를초과하는것)
	0404102119	변성유장(유장농축단백질/기타)

우리나라의 유제품 중에는 46개 품목이 수출되고 있다. 이 중 생우유와 발효유가 국내원유로 가공되어 수출되고 있으며, 나머지 수출품목들은 수입된 유제품을 원료로 재가공하거나 수입제품이 바로 수출되는 경우다.

표 2-11. 유제품 수출품목 - 계속

HS 코드		수출품목
치이즈	0406101000	치이즈(신선한것)
	0406102000	커드(curd)
	0406200000	치이즈(갈았거나분상으로한모든종류의치이즈)
	0406300000	치이즈(가공/갈았거나 분상의 것 제외)
	0406900000	치이즈(신선한것,커어드,갈았거나분상의것,가공한것,블루바인이외기타)
	0406101010	치즈(신선/모차렐라 치즈)
	0406101090	치즈(신선/기타)
	0406901000	치즈(기타/체더 치즈)
	0406909000	치즈(기타)
발효유	0403101000	요구르트(액상)
	0403109000	요구르트(액상이외기타)
	0403909000	발효 또는 신성화된 밀크와 크림(기타)
	0403102000	요구르트(냉동)
조제분유	1901101010	조제분유(유아용/소매용)
우유 조제품	0404900000	따로 분류되지 않은 천연 밀크 조성분 함유제품(유장 이외 기타)
	1901101090	조제식료품(우유포함/조제분유이외기타/유아용/소매용)
	1901902000	밀크와 크림등의 조제식료품 기타

자료: 농수산물유통공사(www.kati.net).

우리나라 낙농품의 주 수출국은 중국, 일본, 베트남, 러시아연방, 사우디아라비아 등이다. 중국으로의 수출 증가는 2008년 멜라민 파동으로 우리나라의 조제분유와 생우유 수출이 늘었기 때문이다. 낙농제품 중에서 우리나라의 주 수출품목은 조제분유, 유장, 우유조제품, 발효유 등이며, 최근 들어 유리한 지리적 접근성을 이용하여 중국으로의 생우유 수출이 늘어나는 추세였으나, 2010년 초 국내에서 구제역발생으로 수출이 중단된 상태이다.

표 2-12. 낙농품 국가별 수출실적

단위: 천 달러

	2000	2005	2006	2007	2008	2009	09년 기준 비중
중국	899	2,136	2,074	1,955	4,210	11,089	20.4%
일본	2,068	966	2,566	3,613	3,348	9,868	18.2%
베트남	18	1,124	1,600	3,141	9,241	7,563	13.9%
러시아연방	2,489	10,492	8,151	8,960	11,246	6,297	11.6%
사우디	2,369	3,614	4,408	4,516	6,404	5,587	10.3%
미국	2,404	3,434	3,908	3,814	3,394	3,711	6.8%
호주	253	1,802	2,208	1,862	1,579	2,228	4.1%
싱가포르	29	306	613	2,153	1,606	1,825	3.4%
대만	0	517	891	1,020	1,464	1,510	2.8%
기타	912	5,858	4,796	2,899	6,637	4,554	8.4%
계	11,440	30,249	31,214	33,934	49,130	54,233	100.0%

자료: 농수산물유통공사(www.kati.net).

표 2-13. 낙농품 부류별 수출실적

단위: 천 달러

	2000	2005	2006	2007	2008	2009	09년 기준 비중
조제분유	3,503	9,302	10,746	12,631	24,001	23,078	42.6%
유장	19	242	125	23	3,462	9,757	18.0%
우유조제품	2,586	12,724	11,843	13,519	12,720	7,732	14.3%
발효유	2,536	5,605	6,383	5,548	4,767	5,776	10.7%
탈지분유	523	143	454	773	1,886	3,323	6.1%
생우유	70	27	0	18	422	2,128	3.9%
기타	2,202	2,207	1,663	1,421	1,872	2,438	4.5%
계	11,440	30,249	31,214	33,934	49,130	54,233	100.0%

자료: 농수산물유통공사(www.kati.net).

축산물 수출 제약요인 분석

제3장

1. 경쟁력 부문

1.1. 돼지고기

우리나라의 비육돈 생산비는 사료비와 인건비가 높은 일본보다는 낮으나 미국, 중국보다는 현저히 높은 차이를 보인다. 우리나라의 비육돈 생산비는 미국보다 약 3.5배 높은 수준으로, 이는 사료비 부담 외에 모돈 생산성의 저위로 인한 결과로 볼 수 있다. 우리나라는 모돈 생산성을 나타내는 지표인 모돈 두당 연간 비육돈 출하두수(MSY)가 15두(2009년 기준)에 불과하다. 이는 20두 이상인 덴마크, 네덜란드 등 양돈 선진국에 비해 낮은 수치이다. 농가에 만연해 있는 돼지 소모성질병으로 자돈 폐사가 늘어 생산비에서 높은 비중을 차지하는 사료의 허실이 발생한다. 이로 인해 생산성이 낮은 농가의 비육돈 생산비가 높아져 결국 국내 돼지고기의 가격 경쟁력 저하로 이어진다.

모돈 한 마리로부터 이유된 자돈의 폐사두수는 연간 한국이 3.9두로 가장 많으며, 일본이 3.6두로 다음을 차지한다. 양돈 선진국들의 경우 이유 후 폐사는 2두 미만이다. 네덜란드의 이유 후 폐사율이 4.3%에 불과한데 반해, 한국의 폐사율이 22.5%로 매우 높다.

우리나라는 사료비 부담과 낮은 생산성으로 생산비가 높아 돼지고기 가격이 높게 형성된다. 지육 가격은 일본이 가장 높으며, 한국, 중국, 덴마크

순이다. 우리나라가 돼지고기를 주로 수입하는 미국, 칠레의 지육가격은 우리나라 지육가격의 25~30% 수준에 불과하다.

우리나라는 비육돈 생산비가 높고 지육가격이 높은데도, 2000년 구제역 발생 전까지 돼지고기 수출이 많았던 것은 국가별, 부위별 선호도가 확연하기 때문이다. 이를 볼 때, 가축 질병, 돼지고기 소비 형태 등이 돼지고기 수출에 큰 영향을 미친다고 할 수 있다.

일본은 등심, 안심 등의 저지방 부위의 소비가 많은 반면 우리나라는 목심, 삼겹살 위주로 소비한다. 구제역으로 돼지고기 수출이 중단되기 이전에는 지리적 이점을 이용하여 우리나라의 비선호 부위를 수출하였다.

표 3-1. 주요국의 비육돈 생산비 및 지육가격 비교

단위: US$/kg

구분		한국	일본	중국	미국	덴마크	칠레
생산비	2004	1.56	2.77	0.84	0.61	-	-
	2006	1.82	2.48	0.98	0.60	-	-
	2007	1.65	2.64	1.17	0.65	-	-
	2008	2.30	2.86	1.74	0.66	-	-
지육가격	2004	3.23	4.56	1.04	1.16	1.35	0.92
	2006	3.82	3.95	0.99	1.11	1.60	0.96
	2007	3.40	4.25	1.55	1.05	1.63	0.90
	2008	3.47	4.72	2.17	1.06	1.90	0.90

자료: 한국육류유통수출입협회. 2009. 9. “양돈산업 현황 및 경영 안정화 방안 연구”.

표 3-2. 주요국의 모돈 생산성 비교(2007년 기준)

단위: 두/1년

	덴마크	네덜란드	프랑스	미국	캐나다	일본	한국
연간이유 두수(A) (WSY)	26.37	25.82	24.49	21.22	22.23	23.40	17.3
연간출하 두수(B) (MSY)	24.46	24.70	22.99	19.82	20.23	19.80	13.4
C=A-B	1.91	1.12	1.5	1.4	2.0	3.6	3.9
폐사율(C/A)	7.2%	4.3%	6.1%	6.6%	9.0%	15.4%	22.5%

자료: 농협중앙회. 2010. 6.「유럽양돈산업발전모델조사」.에서 "한-EU FTA에 대응하기 위한 돈육산업 개선 방안"을 인용함.

우리나라의 경우 2000년 구제역 발생 이후 돼지 열병 등의 질병 발생으로 일본 수출이 중단되면서 돼지고기의 품질도 떨어졌다. 일본 수출이 이루어지던 기간 동안에는 일본의 요구 조건을 충족하기 위해 일정 수준 이상의 품질을 유지하고 규격돈을 생산하였으나, 수출이 중단되면서 국내 돼지고기의 품질 수준이 전반적으로 낮아졌다. 또한 중소규모의 육가공업체가 시장에 많이 활동하면서 양돈농가의 출하 비육돈에 대한 관리능력이 현저하게 낮아졌다. 영세업체의 경우 공장 가동률과 수익을 유지하기 위해 품질이 떨어지는 돼지에 대한 작업을 피할 수 없으며, 이를 이용하여 농가는 일정수준의 규격출하를 요구하는 업체에는 출하를 하지 않는 문제점이 발생하였다. 이는 양돈업계의 계열화 정도가 약한 현실이 일정부분 작용된 것으로 지적된다.

1.2. 닭고기

우리나라의 닭고기가격은 주요 닭고기 생산국보다 높은 편이어서 가격

경쟁력에 있어 불리한 상황이다. 단위당 닭고기 생산비는 한국이 브라질과 중국에 비해 상대적으로 높은 수준을 유지하고 있으며 닭고기의 산지가격과 도매가격의 경우에도 한국에 비해 브라질과 중국의 가격경쟁력이 매우 높다.

표 3-3. 주요국의 부위별 닭고기가격 비교(2006년)

단위: US$/kg

구분		프랑스	폴란드	브라질	중국	한국
생산비		1.11	-	0.57	0.94	1.05
산지가격		-	1.70	0.74	1.06	1.25
도매 가격	통닭	2.60	2.20	0.96	1.27	2.26
	가슴	7.70	-	0.65	1.75	4.82
	다리	-	-	-	2.06	4.29
	날개	-	-	-	2.70	5.01
소비자 가격	통닭	1.62	-	1.86	3.05	-
	가슴	7.76	-	3.01	1.82	-
	다리	-	-	1.86	3.07	-
	날개	-	-	2.02	-	-

자료: 농협 가금수급안정위원회, 2008. “가금산물 주요 수출입 국가의 산업현황”.

우리나라 닭고기의 가격경쟁력은 외국의 주요 수출국에 비해 뒤떨어지는 상황이나, 품질의 경우에는 주요 수출품목의 특성상 현재까지는 큰 문제가 되지 않고 있다. 주요 수출품인 삼계탕은 백세미가 우리나라 삼계탕의 전용 품종이며 그 도계중량도 외국의 닭에 비해 적기 때문에 품질경쟁력에서 불리하지는 않다.

동남아시아 수출의 상당부분을 차지하는 냉동절단육은 냉동육의 특징상 품질이 큰 영향을 주지는 않으며, 아직까지는 가격경쟁력에서 이점이 있다.

1.3. 유제품

우리나라 원유생산비는 미국보다는 높지만 일본보다는 다소 낮다. 원유생산비가 차이 나는 이유는 사료비와 인건비가 국가별로 다르기 때문이다. 사료비는 우리나라와 일본이 높고, 인건비는 일본이 높은 편이다. 국내 원유생산비가 높기 때문에 우리나라의 우유 및 유제품 가격경쟁력은 낮은 편이다.

표 3-4. 주요국의 원유생산비 비교

단위: 원/리터, %

구분	한국(07)		미국(06)		일본(06)	
	금액	비율	금액	비율	금액	비율
경영비(A)	445.1	80.9	346.0	83.8	485.9	72.6
- 사료비	302.5	55.0	178.3	43.2	271.1	40.5
- 수도광열비	7.9	1.4	13.2	3.2	18.0	2.7
- 방역치료비	14.4	2.6	17.8	4.3	20.3	3.0
- 수선비	3.8	0.7	12.8	3.1	-	-
- 차입금이자	7.1	1.3	5.9	1.4	11.9	1.8
- 고용노력비	9.3	1.7	33.6	8.1	13.4	2.0
- 감가상각	75.0	13.6	64.4	15.6	106.6	15.9
- 기타	25.1	4.6	20.0	4.8	44.6	6.7
간접비(B)	105.2	19.1	66.7	16.2	183.2	27.4
- 자가노력비	61.6	11.2	49.6	12.0	142.0	21.2
- 자본이자 등	43.6	7.9	17.1	4.2	41.2	6.2
비용(A+B)	550.3	100.0	412.7	100.0	669.1	100.0
부산물 수입(C)	41.5		37.1		63.1	
생산비(A-C)	508.8		375.6		606.0	

자료: 농림수산식품부. 2009.「농수산물 생산·유통구조 개선대책(안)」.

우리나라 원유의 생산자가격은 원유생산비와 경제여건 등을 감안하여 낙농진흥회 이사회에서 가격을 결정한다. 원유생산비 증감률이 5% 이상이면 원유가격을 조정한다. 조정 당시 조정 폭은 경제 여건 등을 감안하여

결정된다. 일반 유업체들은 자율적으로 원유가격을 결정하고 있으나 대체로 이 가격을 참고하여 원유가격을 결정하고 있다(송주호 등, 2005).

다른 낙농 수출국들에 비해 높은 원유생산비가 원유가격에 반영되는 구조이기 때문에 원유가격 경쟁력 제고에 한계가 있다. 일부 쿼터를 초과하는 원유에 대해서는 국제 분유가격이 적용된 분유로 가공되고 있으며, 초과 원유량은 전체 원유생산량의 10% 수준으로 추정된다.

체세포, 세균수 등급에 따라 유대 차이가 크고, 체세포 수 패널티 기준이 있어 국내 원유품질은 높은 수준이다. 국내 원유의 평균 체세포 수는 2009년 기준 ㎖당 20만 6천 개로 낙농 선진국들과 비슷한 수준이다. 체세포와 세균 수로 원유의 품질을 결정하는데, 국내 세균 수 기준으로 가장 높은 등급인 1A등급 비율은 89.3%이고, 체세포 수 기준으로는 57.7%이다.

표 3-5. 원유 검사성적 등급별 현황

단위: %

	체세포수 등급						세균수 등급					
	계	1	2	3	4	5	계	1A	1B	2	3	4
2000	100	22.1	50.2	27.8	0	0	100	71.2	20.4	5.3	1.8	1.3
2001	100	21.7	48.7	29.5	0	0	100	75.1	17.6	4.7	1.5	1.2
2002	100	25.7	42.0	21.8	6.5	4.2	100	78.0	16.0	4.0	1.2	0.8
2003	100	31.7	32.2	17.4	11.5	7.2	100	79.4	14.9	3.8	1.1	0.8
2004	100	37.2	34.5	15.6	8.5	4.2	100	83.1	12.8	2.9	0.8	0.5
2005	100	42.9	36.1	13.6	6.0	1.4	100	84.8	12	2.4	0.6	0.3
2006	100	50.3	33.9	10.9	4.2	0.8	100	86.7	10.7	2.0	0.5	0.2
2007	100	58.0	30.3	8.4	2.8	0.5	100	88.5	9.2	1.8	0.4	0.1
2008	100	57.6	30.6	8.5	2.9	0.4	100	88.4	9.4	1.7	0.4	0.1
2009	100	57.7	31.1	8.3	2.6	0.3	100	89.3	8.8	1.5	0.3	0.1

자료: 농림수산식품부, 낙농진흥회. 2010. 7.「2009 낙농통계연감」.

2. 공급 부문

2.1. 돼지고기

돼지고기는 우리나라 육류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기) 소비에서 가장 큰 비중을 차지하고 있다. 2009년 기준 1인당 돼지고기 연간 소비량은 18.5kg으로 전체 육류소비의 50% 이상을 차지하고 있다.

도축두수 증가에 따라 돼지고기 생산량도 증가하다가, 2002년 이후 소모성질환 피해에 따른 도축두수 감소로 생산량 또한 감소하였다. 최근 들어 자돈의 폐사가 줄어들면서 돼지고기 생산량은 늘어나는 추세이다.

2003년 광우병 파동 이후 돼지고기의 수요증가로 돼지고기 수입량은 크게 증가하였다. 돼지고기 수입량 중 미국산의 비중이 35.6%(2009년 검역 기준)로 가장 높으며, 다음으로 칠레산이 17.3%, 캐나다산이 12.5%를 차지하고 있다. 나머지는 프랑스, 오스트리아, 네덜란드, 벨기에 등 EU 국가로부터 대부분 수입되고 있다.

우리나라 돼지고기 수급은 계절별, 부위별 불균형이 상존한다. 모돈 수태율의 계절별 차이로 5월 전후해 공급물량이 부족하고, 10월 전후 물량이 크게 늘어나는 구조를 지니고 있다. 삼겹살, 목심 등의 부위는 부족하여 수입을 많이 하는 반면, 과거 수출하던 부위인 안심, 등심, 후지 등은 수출이 원활하게 추진되고 있지 않아 육가공업체는 비선호 부위의 처리에 고심하고 있다. 이러한 국내상황을 감안할 때, 구제역 및 돼지 열병 청정국으로서의 지위를 획득할 수 있다면, 돼지고기 수출물량 조달에 어려움이 없을 것으로 판단된다.

우리나라의 모든 도축장은 이미 HACCP 인증을 받고 있으며, 가공시설, 농가, 사료부문으로 HACCP 인증을 확대해 나가고 있다. 종돈, 사양관리에서 품질의 차이는 발생할 수 있으나 위생 및 가공수준은 개선되고 있다.

표 3-6. 돼지고기 수급동향

단위: 천 톤

		2000	2003	2004	2005	2007	2008	2009
공급	전년이월	25.0	57.7	39.8	24.7	47.7	57.5	44.0
	생산	714.4	782.6	748.6	701.5	705.6	709.3	718.8
	수입	95.9	60.8	108.8	173.6	248.2	214.3	209.9
	계	835.3	901.0	897.2	899.9	1,001.5	981.1	972.6
수요	소비	779.9	834.1	856.7	838.5	931.3	926.8	903.2
	수출	16.2	27.1	15.8	14.7	12.6	10.4	12.5
	차년이월	39.3	39.8	24.7	46.7	57.5	44.0	56.9
	계	835.3	901.0	897.2	899.9	1,001.5	981.1	972.6
1인소비량(kg)		16.5	17.3	17.9	17.8	19.2	19.1	18.5
자급률(%)		86.4	93.0	86.9	80.7	74.2	75.3	77.4

주: 2009년은 한국농촌경제연구원 추정치임. 자급률은 국내산 소비량을 총 소비량으로 나눈 값임.

자료: 농협중앙회. 각연도.「축산물가격 및 수급자료」.

2.2. 닭고기

우리나라의 닭고기 수급은 국내외에서 발생하는 고병원성조류인플루엔자(HPAI)의 영향을 많이 받는다. HPAI가 발생한 2003~04년에는 닭고기 생산량이 감소하였지만 이후 사육 수수 증가로 증가추세에 있다. 닭고기 국내수입량은 2002년 9만 4천 톤으로 사상 최고치를 기록한 이후 HPAI가 세계적으로 발생하면서 크게 감소했다. 2007년 이전에는 닭고기 수출실적이 미미하였으나, 산란노계육 및 삼계탕 수출이 증가하면서 2007년부터 크게 증가하기 시작하였다.

표 3-7. 닭고기 수급현황

단위: 천 톤

구분		2000	2002	2003	2004	2007	2008	2009
공급	생산	261.5	291.1	286.5	287.7	385.5	382.7	416.5
	수입	67.5	93.9	88.8	31.9	60.0	70.1	70.6
	계	329.0	385.0	375.3	319.6	445.5	452.8	487.1
수요	소비	327.3	383.1	373.4	318.9	439.8	443.5	4
	수출	1.7	1.9	2.5	0.7	5.7	9.3	11.5
	계	329.0	385.0	375.3	319.6	445.5	452.8	487.1
1인당 소비량(kg)		6.9	8.0	7.9	6.6	9.0	9.0	9.6

주: 2009년은 한국농촌경제연구원 추정치. 2007년 이후 국내생산량은 이월량이 포함됨.
자료: 농림수산식품부.

우리나라의 닭고기 수출은 삼계탕, 닭날개(냉동)가 주를 이루며 최근 들어 기타 절단냉동육의 동남아(특히 베트남) 수출이 크게 증가하는 추세다. 삼계탕의 경우 열처리 가공식품으로 분류되기 때문에 HPAI 발생에 따른 가금산물 수입금지 품목에 적용되지 않아 국내 가금질병 발생여부에 관계없이 수출물량을 유지할 수 있다는 장점이 있다.

냉동 닭고기 수출의 경우 주로 육계보다는 산란노계에서 생산된 부분육 중심으로 연중 계절편차 없이 이루어지며 국내가격이 낮기 때문에 꾸준한 수출이 가능하다. 산란노계육의 베트남 수출은 홍콩의 바이어를 통해 이루어진다. 산란노계육의 경우 HPAI가 발생할 경우 수출에 어려움이 발생할 수 있다.

이와 같이 육계로부터 생산된 닭고기를 수출하는 것이 아니라 삼계탕과 산란노계 중심으로 닭고기 수출이 이루어지고 있기 때문에 수출물량을 확보하는데 어려움은 크지 않을 것으로 판단된다. 다만, 질병발생이 수출 제약요인으로 작용할 수 있다.

2.3. 유제품

국내 낙농업은 원유의 공급과잉으로 2002년 말부터 쿼터제를 시행하고 있으며 매년 유제품 소비 정체로 쿼터량 및 생산량이 줄어드는 추세이다. 2008년 9월 중국의 멜라민 분유 파동으로 유제품 수출량이 증가하였으나 2010년 초 국내 구제역발생으로 유제품의 중국 수출이 중단됨에 따라 2010년 유제품 수출량은 감소할 것으로 예상된다.

표 3-8. 우유 수급

단위: 천 톤

구분		2000	2002	2003	2004	2007	2008	2009
공급	전년이월	43.6	70.2	161.0	94.0	53.5	107.3	96.3
	생산	2,252.8	2,536.6	2,366.2	2,255.5	2,187.8	2,138.8	2,109.7
	수입	639.6	646.5	603.6	842.1	967.5	885.1	959.1
	계	2,936.0	3,253.3	3,130.9	3,191.5	3,208.8	3,131.2	3,165.2
수요	소비	2,803.2	3,060.3	2,990.3	3,074.0	3,054.3	2,980.8	3,036.5
	수출	8.3	32.0	46.6	49.5	47.2	54.1	74.2
	차년이월	124.5	161.0	94.0	68.0	107.3	96.3	54.5
	계	2,936.0	3,253.3	3,130.9	3,191.5	3,208.8	3,131.2	3,165.2
1인당 소비량(kg)		59.6	64.2	62.4	63.9	63.0	61.3	62.3

주: 2009년은 한국농촌경제연구원 추정치.
자료: 농림수산식품부.

유제품 수출이 확대되면 국내 유제품의 수급 안정을 꾀할 수 있다. 쿼터 조절을 통해 일부 원유생산량 조절이 가능하며, 수출증가로 원유수요가 늘어난다면 중·장기적으로 수출물량을 확보 하는 데는 어려움이 없을 것으로 판단된다.

국내산 원유의 품질은 높은 수준으로 계속 유지되고 있다. 국산원유를 가공하여 시유나 발효유 형태로 수출할 경우 원가가 높다는 부담은 있지만, 품질에 있어서는 문제되지 않을 것으로 판단된다.

3. 수출 마케팅 부문

닭고기 냉동 절단육은 산란노계육 위주로 가격경쟁력을 확보하고 있어 동남아 수출업자들이 지속적으로 주문을 하고 있으며, 별도의 마케팅 노력은 필요 없을 것으로 보인다. 또한 계열화가 80% 이상 이루어진 육계산업의 특성상 개별 생산농가가 수출을 위해 투자를 하거나 수출시장 진출을 준비하는 경우도 불가능하다.

삼계탕 제품은 지금까지 현지 교민을 대상으로 판매되었기 때문에 별도의 마케팅 노력이 필요하지 않았다. 그러나 근래 들어 건강식품으로서의 닭죽과 삼계탕에 대한 현지 소비자들의 인식이 높아지기 시작하였고 틈새시장을 겨냥한 중국산 저가제품이 진입하기 시작했다. 이러한 상황을 인식하고 한류스타 등 유명인을 이용한 광고와 대형유통매장을 이용한 현지 시식 및 판촉행사의 필요성이 증대되고 있다.

현재까지 주 판매취급점이 현지 한국식품전문점이라는 한계를 벗어나서 현지 대형매장에의 직접적인 판로 확보노력이 필요하다.

4. 정부의 수출지원제도

우리나라는 농식품 수출을 지원하기 위해 수출선도조직 육성, 수출전문인력 육성, 수출안전성 관리, 수출물류비 지원 12ft냉장컨테이너 지원, 수출자금 지원 등 여러 사업들을 추진 중에 있다. 이외에도 농식품 수출지원사업으로는 품목별 수출활성화를 위해 수출사업단이 구성되어 활동중에 있으며, 축산물 중에서는 돼지수출연구사업단, 닭수출연구사업단이 있다. 삼계탕 등을 포함한 축산물 제품의 미국 수출의 경우, 수출물류비용을 지원하는 것보다, 수출검역 관련 수입위생조건의 신속한 체결, 미국 검역실무 측에서 요구하는 위생조건을 충족할 수 있도록 신속한 법 및 제도변경

등이 더 중요한 사항이다.

농수산물유통공사에서 지원하는 물류비지원제도가 있으나 연도별로 삭감될 예정이다. 이는 WTO 규정 등에 영향을 받는 것이므로, 물류보조비를 유지한다는 것은 현실적으로 어렵다. 따라서 FTA에 대비한 축산업 경쟁력 강화 차원에서 수출 물류인프라 구축, 입점비 보조, 현지 직원 채용 등으로 대체하는 방안을 강구할 필요가 있다.

5. 축산물 위생 안전성 측면

축산물을 수출할 경우 우선 고려되어야 할 부분이 수출 축산물에 대한 위생상태 및 안전성 제고이다. 위생적이고 안전성이 확보된 축산물공급을 위해 우리나라는 1997년 축산물 위해요소중점관리기준(HACCP)을 도입하였다.

HACCP는 가축의 사육, 도축, 가공, 포장, 유통의 전 과정에서 축산식품의 위생에 해로운 영향을 미칠 수 있는 위해요소를 분석하고, 이러한 위해요소를 방지, 제거하거나 안전성을 확보할 수 있는 단계에 중요 관리점을 설정하며, 과학적이고 체계적으로 중점관리하는 사전위해관리기법이다(HACCP 기준원).

HACCP는 2003년부터 우리나라 모든 도축장에서 의무적으로 적용하고 있으며, 가공장은 희망업체별로 자율 적용하고 있다. 모든 도축장이 HACCP을 적용하고 있지만 도축장별로 운용수준에 차이가 발생하고 있어 매년 도축장의 HACCP 적용실태를 상, 중, 하로 평가하고 있다. 평가결과, 상위등급에 있는 도축장은 전국 80여 개 도축장 중 25개소 정도여서 도축장 위생수준 제고노력이 요구된다.

구제역 발생 전인 2009년 11월, 제주돈육 수입을 위해 일본 수입업자들이 제주돈육 수출작업장 5곳을 대상으로 점검을 실시했다. 점검결과 수입업자들은 도축장 기계설비의 청소상태 불량, 돼지사체 처리 및 해충방제

미흡, 계류장 내 청소상태 미흡, 부분육 작업장 내 낙하먼지가 있어 제품오염 우려, 작업자의 마스크 미착용/ 작업장 바닥관리 등 위생관리준수 미흡, 품질관리시스템 구축 미흡, 부분육 혈반이 많고 PSE 등 선별관리 미흡으로 품질수준이 저하된다는 문제들을 지적했다.

우리나라는 세계동물보건기구(WOAH)로부터 2010년 9월 27일자로 구제역 청정국 지위를 인정받음으로써 제주산 돼지고기의 수출재개를 위해 일본과 협의할 예정이다. 향후 일본에 안정적으로 돼지고기를 수출하기 위해서는 악성 가축질병의 재발방지 노력과 더불어 수출작업장의 위생수준을 개선하도록 노력해야 한다.

미국과의 삼계탕 수출 추진과정에서도 우리나라 수출작업장의 위생상태가 미흡하다는 것이 드러났다. 미국에서 우리나라 수출작업장을 점검한 이후 농림수산식품부에 다음과 같은 문제점들을 지적하였다. 내수용 닭고기는 공무원이 아닌 업체가 고용한 수의사가 도축검사를 실시하고, 수출용 제품에 대하여는 정부 소속 수의사가 검사하는 것에 대하여 도축·가공장에 대한 상시 공적검사제도가 없는 점을 문제로 지적하였다. 또한 도계장/가공장의 위생상태 미흡, HACCP 운영 및 서류작성 미비를 지적하였고, 살모넬라 검사 입증 프로그램상의 표본검사 규정 및 구체적인 계획과 우리나라 검사기관의 인력과 장비관련 정보를 농림수산식품부에 요구하였다.

미국은 9.11테러 이후 바이오테러리즘 법을 발효하는 등 식품안전을 우선순위로 두고 있어, 수출하기 위해서는 매우 까다로운 요건을 충족하여야 한다. 미국은 우리나라의 삼계탕 수출에 있어 비중이 큰 시장으로 부각되고 있는 국가로, 수출확대를 위해서는 반드시 위생수준 제고가 선행되어야 한다.

최근 새로운 수출시장으로 주목받던 국내산 산란노계육의 베트남 수출은 베트남 검역당국의 개입으로 인해 2010년 9월 이후부터 상당히 위축될 것으로 전망된다. 이는 국내 수출업체 간의 경쟁심화로, 수출단가가 지속적으로 낮아지면서 품질이 급격히 낮아지는 식품안전성 문제가 제기되었기 때문이다. 이 문제를 해결하기 위해 국내 수출작업장에 대한 관리와 수출업체 자격강화 등의 후속조치가 논의되고 있다. 그러나 이미 베트남 현

지 신뢰도가 낮아졌으며 국내 산란노계육 가격이 상승하는 등의 문제점이 해결되지 않고 있는 실정이다.

축산물시장 분석과 향후 전망

제4장

1. 일본시장

1.1. 무역장벽[1]

일본의 관세는 다른 나라에 비해 낮은 수준이며, 비관세조치의 영향도 미국이나 EU(유럽연합)보다 낮은 수준이다. 일본의 구조적인 무역장벽으로는 기업 관행을 들 수 있다. 수출업체가 거래에 문제가 되는 일본 기업 문화의 특징은 상호 간의 인간적인 유대와 신용을 바탕으로 한 장기적이고 안정적 관계를 중시하는 것이며, 계약서보다 교섭과정이 중시된다. 또한 의사결정이 자주 지연되고 불투명할 뿐만 아니라 다양하고 엄격한 거래조건이 요구된다. 이로 인해 처음으로 시장에 진출하고자 하는 수출업체에게는 여건이 매우 불리하다.

일본에서 축산물과 관련된 대표적인 무역장벽은 차액관세제도이다. 차액관세제도는 수입품의 과세가격과 관련법규에서 정한 일정액과의 차이를 세금으로 부과하는 제도로, 1971년 10월 돈육수입을 완전 자율화하면서 일본 내 양돈농가를 보호하려는 목적으로 일본의 돈육가격안정제도와 연계시켜 수입돈육(지육 및 부분육) 등에 도입한 제도이다.

---

[1] 농림수산식품부, 농수산물유통공사. 2008. 12.「주요국 한국 농식품 진입장벽 조사」을 참조하여 작성함.

1.2. 돼지고기

2000년 구제역이 발생하여 수출이 중단되기 전에는 일본 수출량이 가장 많았으나 2000년, 2002년 구제역 발생과 2003년 돼지 열병 발생으로 대일 수출이 중단된 상태이다. 2004년 제주산 돼지고기에 한해 수출이 재개되었으나 돼지 열병 항체 발견으로 다시 중단되었다. 2009년 말 제주산 돼지고기 수출이 재개되었으나, 올해 초 구제역 발생으로 전면 중단되었다.

시장 및 고객 특성을 고려한 일본시장 수출유망 품목은 안심, 등심, 후지, 삼겹살 부위를 이용한 샤브샤브나 돈가스 등이다. 또한 일본 소비자들은 원료육 비율이 높은 육제품을 선호하고 지방이 포함되지 않은 제품을 선호한다. 따라서 돼지고기 제품보다는 지방이 포함되지 않은 후지 부위를 이용한 육가공품(고급 소시지) 수출이 유망할 것으로 보인다. 돼지고기의 일본 수출을 위해서는 구제역 및 돼지 열병 청정화가 이루어져야 하기 때문에 고기 형태의 수출은 당분간 어려울 것으로 보이며 열처리 육가공품 수출로 일본시장을 공략할 필요가 있다고 판단된다.

일본의 돼지고기 생산량은 2008년까지 87만 톤 내외였으나 2009년 92만 톤을 초과하면서 수입량이 69만 톤으로 감소하고, 돼지고기 국내 소비량도 163만 톤 수준으로 떨어졌다. 돼지고기 주요 수입국은 미국, 캐나다, 덴마크 등이다.

표 4-1. 일본의 돼지고기 수급

단위: 톤

연도	전년이월	생산량	수입량	수출량	차년이월	소비량
2005	177,176	869,626	879,168	44	209,587	1,716,339
2006	209,587	874,289	736,964	60	185,084	1,635,696
2007	185,084	872,52	754,593	104	170,547	1,641,548
2008	170,547	882,15	815,063	280	194,136	1,673,346
2009	194,136	922,621	691,949	114	171,779	1,636,813

자료: 일본 농축산업진흥기구. 2010. 9.「畜産の 情報」.

표 4-2. 일본의 국가별 돼지고기 수입

단위: 톤

연도	미국	캐나다	한국	덴마크	기타	계
2005	291,771	188,582	-	226,712	172,103	879,168
2006	261,106	155,208	-	166,515	154,134	736,963
2007	278,050	165,405	-	151,546	159,591	754,592
2008	342,074	177,834	-	152,878	142,277	815,063
2009	275,268	174,221	50	127,930	114,460	691,929
09비중	39.8%	25.2%	0.0%	18.5%	16.5%	100.0%

자료: 일본 농축산업진흥기구. 2010. 9.「畜産の 情報」.

1.3. 닭고기/삼계탕

1.3.1. 닭고기 수출구조와 변화요인

한국산 닭고기가 일본 수입시장에서 차지하는 비중은 수입량 기준 0.02%로 수입액 기준 0.04%에 불과하다. 가격은 신선 냉장육이 중국산의 1.5배, 냉동은 미국산의 2.2배 수준으로 가격경쟁력이 많이 취약하다. 특히 일본의 경우 자국 내 외식용 수요를 위해 중국과 태국에 자본과 기술을 투자하여 개발 수입을 추구하는 형태를 갖고 있어 한국산 냉장 및 냉동계육의 수출여건은 매우 불리하다.

신선냉장육의 경우 규슈지역에 유통기한 내 중국제품보다 신선도 높은 제품의 수출이 가능하며 현지에서도 일정부분의 수요가 존재하기 때문에 품질차별화를 통한 지속적 수출추진이 가능하다.

표 4-3. 일본의 닭고기 수급

단위: 톤

연도/월	전년이월	생산량	수입량	차년이월	소비량
2005	90,039	1,292,981	433,451	140,687	1,675,784
2006	140,687	1,364,413	339,889	117,390	1,727,599
2007	117,390	1,362,327	361,733	112,518	1,728,932
2008	112,518	1,375,258	419,964	154,195	1,753,545
2009	154,195	-	342,983	109,643	-

자료: 일본 농축산업진흥기구. 2010. 9.「畜産の 情報」.

표 4-4. 일본의 국가별 닭고기 수입

단위: 톤

연도	중국	미국	태국	브라질	기타	계
2005	780	28,370	54	394,325	9,923	433,452
2006	426	26,894	11	308,432	4,126	339,889
2007	109	23,242	3	333,433	4,946	361,733
2008	127	21,756		392,106	5,975	419,964
2009	117	22,676		315,202	4,963	342,958
09비중	0.0%	6.6%	0.0%	91.9%	1.4%	100.0%

자료: 일본 농축산업진흥기구. 2010. 9.「畜産の 情報」.

일본의 닭고기 소비량은 매년 증가하여 2008년에는 175만 톤을 넘겼으며 생산량과 소비량, 수입량도 최고치를 기록하였다. 닭고기 수입의 경우 대부분이 브라질에서 이루어지고 있으며, 중국과 태국의 경우 고병원성조류인플루엔자 발생으로 수입량이 급격히 감소하였다. 열처리 등을 통한 닭고기 조제품 수입의 경우 중국과 태국이 조류인플루엔자 발생으로 기존 생육제품을 열처리 가공육으로 전환하여 수출하면서 두 국가가 일본 닭고기 조제품 시장의 대부분을 차지하고 있다.

표 4-5. 일본의 국가별 닭고기 조제품 수입

단위: 톤

연도	중국	미국	태국	기타	계
2005	185,323	415	148,603	3,112	337,453
2006	195,268	487	148,794	1,118	345,667
2007	192,494	181	144,155	1,308	338,138
2008	122,250	218	185,477	2,868	310,813
2009	140,147	181	170,743	2,148	313,219
09비중	44.7%	0.1%	54.5%	0.7%	100.0%

자료: 일본 농축산업진흥기구. 2010. 9.「畜産の 情報」.

1.3.2. 계육조제품 경쟁력 분석

일본 닭고기 시장 내에서 2003~07년 계육 조제품의 시장 비교우위 지수는 태국이 11.4로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 중국이 4.4였다. 한국은 일본에 삼계탕을 주로 수출하지만 시장 비교우위 지수 산출 시 전체 계육 조제품을 대상으로 하였기 때문에 0.1에 불과한 낮은 수준이었다.

표 4-6. 일본 닭고기 시장 비교우위(MCA) 지수

	2003	2004	2005	2006	2007	5년합계
한국	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	0.1
중국	4.8	4.3	4.2	4.1	4.5	4.4
태국	10.0	13.0	12.0	11.0	11.3	11.4
미국	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
브라질	0.0	0.2	0.2	0.0	0.0	0.1

주: 닭고기는 160232(Fowl (gallus domesticus) meat, prepared/preserved)이며, 주로 밀폐용기의 삼계탕과 닭고기, 기타조제저장 닭고기임.

1.3.3. 삼계탕 물류 및 유통시스템 실태와 문제점

우리나라는 중국과 지리적으로 가까운 이점이 있기 때문에 유통과정에서 중국제품보다 생산 후 시장에 1일 이상 더 빨리 접근할 수 있는 비교우위가 존재한다는 것을 알 수 있다.

1.3.4. 일본 소비자 조사 결과

2009년 6월, KOTRA 시장조사대행 서비스를 이용하여 일본 교민 대상 소비자 조사를 실시하였다. 15명이 응답하였으며, 이 중 남자는 10명, 여자는 5명이었다. 대부분 회사원이었으며, 삼계탕을 먹어본 경험이 있는 응답자가 13명, 없는 응답자가 2명으로 나타났다. 하지만 표본 수가 부족하여 의미 있는 결과 도출에 한계가 있다.

응답자 중 13명이 삼계탕을 먹을 의향이 있다고 응답하였으며, 삼계탕 섭취 의향은 월평균 1.59회, 삼계탕지불의사금액은 평균 생닭 가격 100을 기준으로 209.9로 나타났다.

닭고기의 섭취횟수는 월 최소 2회 이상으로 조사되었으며, 생닭을 구입 후 가정에서 조리하거나 외식업체에서 닭고기를 섭취한다는 의견이 다수를 이루었다.

모든 응답자가 한인 식료품이 아닌 현지 매장에서 부위별로 구입한다고 응답했다. 닭고기를 소비하려는 이유에 대한 질문에 대다수의 응답자가 '맛'이라고 응답하였으며 다음으로 '안전성'이라고 응답하였다. 특이한 점은 닭고기 소비에 있어서 '가격'이라고 응답한 사람이 없었다는 것이다.

한국산 닭고기 소비를 현지인으로까지 늘려가기 위해 개선되어야 할 점으로 지적된 것은 다음과 같다.

① 조리법에 대한 상세한 안내나 식품안전성에 관한 내용을 요리책이나 잡지 등에 게재하여 홍보하는 것이 필요하다. ② 현지 백화점 홍보 활동, 일본인 특유의 안전성을 중시하는 국민성에 맞게 식품 안전성 제고가 필요하다. ③ 조리의 편리성 제고 및 간편한 소비문화에 맞는 포장을 디자인

한다. ④ 고급식품을 개발하고 화학조미료 사용을 피하며 담백하고 순한 맛을 유지한다.

한국 닭고기의 경우 동남아시아의 다른 닭고기와 비교해 영양분이 월등히 높다는 데 인식을 같이하고 있기 때문에 충분히 경쟁력이 있다는 의견을 제시하였다.

일본의 경우 삼계탕에 대한 잠재수요가 매우 높은 편이나 기존의 삼계탕 제품이 아닌 현지 소비자의 특성을 고려한 접근이 필요하다. 즉, 판매용량

표 4-7. 일본의 닭고기 소비자조사 결과

설문 문항		인원수	비율
섭취횟수	주 2회 이상	6	40.0
	주 1회 정도	3	20.0
	월 2회 정도	6	40.0
	계	15	100.0
섭취방법 (중복응답)	닭고기 구입 후 가정 요리	8	44.4
	외식업체에서 소비	7	38.9
	반조리된 닭고기 제품 구입	3	16.7
	계	18	100.0
구입횟수	주 2회 이상	4	27.0
	주 1회 정도	3	20.0
	월 2회 정도	4	27.0
	월 1회 정도	4	27.0
	계	15	100.0
구입형태	1마리 통닭	0	-
	1마리 절단육	0	-
	부위별	15	100.0
	계	15	100.0
소비의향에 대한 이유 (중복응답)	맛	11	64.7
	안전성	1	5.9
	품질	3	17.6
	기타(건강, 편리함, 무응답)	2	11.8
	계	17	100.0

의 소량화를 통해 현지 소비자가 부담 없이 먹을 수 있는 중량으로 전환하고 인삼제품의 품미를 싫어하는 경향을 따라 닭죽 등 인삼을 제외한 제품의 공급도 고려해야 한다.

1.3.5. 향후 수출시장 전망

일본 소비자들을 대상으로 식품 안전성에 대한 확신을 심어줄 경우 향후 삼계탕 관련 제품의 수출 전망은 매우 밝다고 볼 수 있다.

2. 중국시장

2.1. 무역장벽[2]

중국은 채유종실, 면화 등 일부 기초농산물이나 가공농산물의 주된 수입국이기도 하지만 농산물 수출대국이어서 농산물에 대한 진입장벽은 상대적으로 높지 않다. 그러나 삼계탕의 경우 한국이 조류독감 발병국가라는 이유로 열처리 가공식품까지 수입을 금지하고 있어 삼계탕 수출업체들의 중국시장 진출이 거의 원천적으로 막혀있는 상태다.

중국이 현재 시행하고 있는 비관세 장벽 조치로는 주로 수입 허가증, 수입 할당, 수입 등록 입찰, 수입상품 검험, 동식물 검역, 식품위생과 의약 검험, 금융외화관리와 시장진출 제한 등이 있다.

중국 상품검사부서는 '상품검사기구에서 검험을 실시하는 수입상품 품목 종류'를 제정, 조절, 발표했으며 '출입국 동식물 검역법', '식품 위생법', '약품 관리법'에 의해 수입하는 동식물 및 식품과 약품에 대한 동식물 검

---

[2] 농림수산식품부, 농수산물유통공사. 2008. 12.「주요국 한국 농식품 진입장벽 조사」을 참조하여 작성함.

역과 수입식품 위생, 의약 검험을 진행한다.

각종 검험검역은 모두 검험검역 수속, 검사신청 수입업체 가격제한, 검험비용의 수취, 표준과 요구의 향상 등을 통해 수량제한과 가격제한의 역할을 하기도 한다.

2.2. 유제품

중국으로의 유제품 수출 구조는 2008년 멜라민 파동으로 큰 변화를 보이고 있고 멜라민 파동 이후 조제분유와 생우유의 수출이 크게 늘었다.

<표 4-8>은 중국 내에서 2003~07년까지의 낙농품(버터밀크)의 시장비교우위(MCA) 지수를 나타낸다. 우리나라가 중국으로의 유제품 수출이 늘어난 시기는 2008년 이후이기 때문에 2007년까지는 수출이 미미한 시기이다. 중국 버터밀크 시장에서 뉴질랜드 제품이 비교우위가 있는 것으로 나타난다.

표 4-8. 중국 낙농품(버터밀크)시장 비교우위 지수

	2003	2004	2005	2006	2007	5년합계
한국			0.0			0.1
호주		5.0	0.2	0.2	0.0	0.1
벨기에					0.0	0.0
일본	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
뉴질랜드	0.0	0.1	11.8	0.3	0.3	0.1

주: 버터밀크는 040390(Buttermilk,curdled milk & cream,kephir & ferm or acid milk & cream nes)임.

중국의 우유생산량은 3,700만 톤으로 한국의 220만 톤에 비해 17배에 달하지만, 1인당 우유 소비량은 18kg으로 한국 35kg(음용유 기준)의 절반 수준이다. 유제품 수입량은 48만 톤(08년 기준)이다.

유제품 매대규모는 살균유 시장보다는 발효유시장이 절대적으로 크다. 중국우유 판매가격은 1000㎖에 9~10위안, 고급우유는 15~20위안에 판매되고 있다(아사히 우유 22~23위안).

물류 및 유통시스템이 개선될 경우 생우유에 대한 소비는 늘어날 전망이다. 조제분유도 수출 유망품목이나, 우리나라에서 생산된 조제분유의 경우 해외에서 원료를 구입하여 조제분유로 가공하여 수출하고 있는 실정이다. 국내산 원유를 이용하여 분유로 가공하는 방안이 마련될 경우 국내 원유수급에 긍정적인 영향을 미칠 것으로 판단된다.

냉장 유통 장비, 가정 냉장고 등을 감안하면, 중국 유제품시장은 아직 발전초기 단계이다. 이로 인해 유통기간이 긴 제품인 소용량 및 선물용 멸균유 위주의 시장이 큰 비중을 차지한다.

대도시에 외국계 전문매장이 활성화 되어 있고, 대형 유통점에 세계 다국적기업 유제품들이 판매되고 있다. 중국에 진출한 아사히 유업(현지 생산)의 제품은 베이징, 칭다오, 상하이의 대형유통점에서 판매중이다. 국내에서 시판되는 우유는 1리터당 2,500원이나 관세(15%), 물류비용, 부가가치세(17%) 등을 포함하면 수출국에서 판매되는 가격은 4,600~5,000원(25~27위안)이다.

향후 중국의 경제성장과 소득수준 향상 등으로 생우유제품 소비가 늘어나는 전망이며(현재 멸균유가 약 40% 점유), 2008년 9월 멜라민 파동 이후 중국산 우유에 대한 불신감 팽배로 선진국 및 한국산 우유 소비가 늘어날 여지가 있다. 한국산 유제품에 대해서는 2010년 1월 구제역 발생으로 수입이 중단된 상태이기 때문에 양국 간 수입위생조건 협의가 관건이다.

3. 대만

3.1. 무역장벽

대만은 WTO 회원국으로 WTO 협정에서 허용하는 범위 내에서 수입을 규제하고 있다. 별도의 특별한 수입규제는 없지만 식품에 대해 비교적 높은 관세율을 유지하고 있어 우리 식품의 현지 가격경쟁력 확보에 어려움이 있는 것이 사실이다.

대만 행정원 농업위원회의 동물전염병방지조례 제33조에 근거하여 한국은 구제역, 뉴캐슬병, 조류인플루엔자, 광견병발생 지역으로 분류되었으며 현재 대만은 세계동물보호기구(WOAH)에 가입된 국가이지만 WOAH에서 선포한 광우병, 구제역, 조류인플루엔자 등의 청정구역으로 선포한 국가에 대하여 인정하지 않고 자체심사를 통하여 수입허용 여부를 결정하고 있다.

한국은 광우병, 구제역, 조류인플루엔자에 대한 청정국으로 지정되어 있으나 대만 당국은 자체심사를 통과하지 않았다는 이유로 아직도 한국산 소, 돼지, 닭, 오리고기를 이용하여 제조한 가공식품의 경우 고온살균처리된 캔류, 레토르트 제품을 제외하고는 수입을 허용하지 않고 있다.

3.2. 삼계탕

대만에서는 전체 육류소비의 40% 이상을 닭고기가 차지하고 있다. 우리나라의 삼계탕 수출실적도 2004년 38톤에서 2008년 342톤으로 크게 증가하였다. 대만시장에서 수출 유망품목은 삼계탕이다. 대만은 40%에 달하는 고율의 관세를 삼계탕에 부과하고 있어 소비자가격이 수출가격의 3배에 달하는 어려움이 있으나 현지 소비자들이 삼계탕 제품을 선호하고 있다. 삼계탕은 특히 가을과 겨울철 보신요리로 인기가 높으며 닭죽도 수출되고 있다. 특히 현지에서는 일본에서 생산된 삼계탕 제품과 국내산 제품이 서로

경쟁을 벌이고 있는 상태다.

대만에서의 삼계탕 주요 판촉망은 백화점이지만 고율의 관세가 부과된 상태에서 다시 20~30%에 달하는 판매수수료를 요구하고 있어 수입상의 이윤율이 매우 낮다. 그 결과 수입상의 판매활동이 적극적이지 못한 실정이다. 관세율이 낮아질 경우 수출은 크게 증가할 수 있을 것으로 전망된다.

4. 홍콩

홍콩은 자유무역을 바탕으로 성장하였으며, 농업에 종사하는 인구가 거의 없어 농업적 기반이 약하다. 때문에 대부분의 농산물 공급을 수입에 의존하고 있다. 따라서 농산물에 대한 관세가 낮을수록 자국민에게 혜택이 돌아가기 때문에 농축산물에 대한 특정한 무역장벽이 존재한다고 보기는 어려운 실정이다.

4.1. 삼계탕

홍콩에서 닭고기는 돼지고기와 채소보다 가격이 더 높으며 소득수준이 높을수록 닭고기를 선호하는 경향을 보인다. 또한 명절에 닭요리를 즐기는 경향이 있고, 주된 닭요리는 찜닭, 닭조림, 스프 등이다.

삼계탕은 10월~2월 사이의 겨울 동안 보양식으로 팔리는 경향을 보이나 홍콩의 전반적 경기부진 등의 영향으로 삼계탕이 현재는 저가 판매되고 있다.

홍콩은 자유무역항으로 수입, 수출품에 대한 관세 부과가 없으며 할당관세, 부가세, 부가가치세, 일반 서비스세 등도 없는 장점이 있다. 대형 유통망과 슈퍼체인의 입점비가 매우 높은 단점은 있으나, 일단 입점하면 판매량이 대폭 증가해 큰 문제가 없을 것으로 판단된다.

4.1.1. 홍콩 소비자조사 결과

2009년 6월 KOTRA 시장조사대행 서비스를 이용하여 홍콩교민을 대상으로 소비자 조사를 실시한 결과 총 20명이 응답하였다. 이 중 남자는 6명, 여자는 14명이었다. 삼계탕을 먹어본 경험이 있는 응답자가 7명, 없는 응답자가 13명으로 나타났다. 응답자 중 16명이 삼계탕 수출 시 먹을 의향이 있다고 응답하였으며, 삼계탕 섭취 의향은 월평균 1회, 삼계탕의 지불의사 금액은 평균 생닭가격 100을 기준으로 142.5로 나타났다.

닭고기의 섭취 횟수는 주 1~2회 이상으로 나타났고 생닭 구입 후 가정에서 조리하거나 외식업체에서 닭고기를 섭취한다는 의견이 다수를 차지하였다. 또한 모든 응답자가 한인 식료품이 아닌 현지 매장에서 부위별로 구입한다고 응답하였다. 닭고기를 소비하려는 이유에 대한 질문에 대다수의 응답자가 '맛'이라고 응답하였으며 다음으로 '건강' 또는 '편리함'이라고 응답하였다. 특이한 점은 닭고기 소비에 있어서 '가격'과 '안전성'이라고 응답한 사람이 없었다는 것이다.

현지 소비자들의 한국산 닭고기 소비를 늘리기 위해서 개선되어야 할 점으로 먼저 품질과 맛의 표준화와 홍보의 중요성이 제기되었다. 기존 출시 제품들은 육질이 흐트러져 있어 삼계탕 모양이 선명하지 않으며, 기존 삼계탕 판매 음식점들의 삼계탕 맛이 표준화가 안 되어 있다는 지적도 있다. 홍보에서는 삼계탕의 건강식이미지를 부각시키고 소비자접근성을 증대시키기 위해 음식점을 늘려야 한다는 의견도 있었다. 레스토랑에는 삼계탕을 판촉하고 슈퍼마켓에는 닭죽을 판촉할 필요가 있다는 제안도 있었다.

표 4-9. 홍콩의 닭고기 소비자조사 결과

설문 문항		인원수	비율
섭취횟수	주 2회 이상	8	40%
	주 1회 정도	8	40%
	월 2회 정도	4	20%
	계	20	100%
섭취방법 (중복응답)	닭고기 구입 후 가정 요리	10	48%
	외식업체에서 소비	7	33%
	반조리된 닭고기 제품 구입	3	19%
	계	20	100%
구입횟수	주 2회 이상	4	20%
	주 1회 정도	7	35%
	월 2회 정도	5	25%
	월 1회 정도	3	15%
	무응답	1	10%
	계	20	100%
구입형태	1마리 통닭	11	55%
	1마리 절단육	3	15%
	부위별	6	30%
	계	20	100%
소비의향에 대한 이유 (중복응답)	맛	7	35%
	호기심	4	20%
	기타(건강, 편리함)	5	25%
	품질	2	10%
	무응답	2	10%
	계	20	100%

5. 싱가포르

농업생산이 거의 전무한 소규모 도시국가인 싱가포르는 대부분의 농식품을 수입에 의존하고 있다. 따라서 식품안전에 매우 민감하며 식품수입허가 시 사전에 승인된 국가의 식품 외에 철저한 샘플검사를 통해 안전성이 확보된 품목에 한해서만 수입을 허가하고 있다.

가공식품은 종류에 따라 검사방법이 상이한 경우가 많고 샘플검사 시 비

용 소요가 많으며, 인삼의 경우에는 수입면허 취득에 필요한 서류준비가 어렵고 까다로운 편이다.

수출입품목 검증에 관한 전반적인 관리를 하는 기관은 AVA(Agri-Food and Veterinary of Singapore)로 신선농산물(과일 및 채소), 해산물 및 육류, 가공식품에 따라 시행법령을 달리하여 적용하고 있다.

이 기관은 육류 및 수산물 제품의 철저한 감시 프로그램을 통해 질병에 감염된 육류 및 수산물의 도입을 막음으로써, 안전한 제품의 수출입을 목적으로 한다. 'CAP 349A'라는 법령을 통해 수출입에 관한 세부사항을 정하여 소비자를 보호하고 있다. 수입제품은 신선, 냉동, 가공, 통조림, 양념, 뼈째 혹은 뼈 없는 상태 등의 형태로 수입될 수 있으나, AVA에 의해 승인된 경우에 한해서만 가능하다. 또한 AVA의 승인을 받기 위해 생산국에서 발행된 가축보건증명서(Veterinary Health Certificate)를 제출해야 한다.

2005년 9월 싱가포르 당국은 한국을 비롯하여 대다수 타국산 육류에 대해 수입금지령을 내리고 아르헨티나, 호주, 뉴질랜드, 브라질, 남아공 다섯 나라에서만 육류수입을 허가하였다. 현재 호주, 벨기에, 브라질, 캐나다, 덴마크, 아일랜드, 네덜란드, 뉴질랜드, 스위스, 영국, 미국 등은 거의 모든 육류 및 관련제품 수입 승인국이며 다른 국가에 대해서도 일부 육류수입을 승인하고 있으나, 한국산은 아직까지도 닭고기 캔 제품을 제외한 나머지 육류수입을 금지하고 있다.

싱가포르와 한국 간의 육류수입조약이 진행되어 한국산 육류수입에 대한 장벽을 완화시켜 수입업자 및 소비자들의 불편을 해소해야 할 것으로 예상된다.

5.1. 돼지고기

싱가포르는 축산업이 거의 전무하며 소비 전량을 수입에 의존하고 있으며 술, 담배 등 극히 일부 품목 이외에 관세가 없다.

싱가포르 소비자들은 냉장육과 통돼지를 선호하고 냉동육은 식품가공업

체나 식당에서 주로 소비된다. 싱가포르에서는 돼지의 부산물 가격이 상대적으로 높은 특징을 나타낸다. 냉장 등심, 전지는 7.48달러, 삼겹살은 8.26달러인데 반해, 부산물인 신장은 10.99달러, 곱창은 8.85달러, 위는 7.48달러이다. 이미 냉장육은 호주와 인도네시아가 장악하고 있어, 냉장육 시장보다는 냉동육과 부산물에 중점을 두고 시장 접근을 해야 할 것이다.

5.2. 삼계탕

싱가포르는 탕을 좋아하는 국민들의 식성을 이용해서 삼계탕 수출을 증대할 수 있는 시장으로 평가된다. 현재 판매되는 삼계탕은 대부분 현지인 대상으로 판매되고 있다. 특히 태국, 말레이시아, 인도네시아 시장에의 영업도 활발하게 이루어지기 시작하여, 앞으로 시장 확장이 이루어질 것으로 예상되는 지역이다.

싱가포르는 총 인구 300만 명에 불과해 시장 규모가 작아 말레이시아, 인도네시아, 태국 등 인근 국가로의 수출을 위한 전초기지 역할 이상을 기대하기는 어려울 것으로 보인다. 또한 이웃 국가의 경기 영향을 많이 받을 것으로 예상된다.

싱가포르는 자유무역항으로 모든 수입품에 관세는 없으나 검역과정이 매우 까다롭다. 현재 삼계탕 통조림은 수입 승인을 취득하여 수출이 이루어지고 있는 실정이다. 이슬람 문화권은 수출절차가 까다롭기 때문에 수출을 활성화하는 데에 많은 제약이 있다.

6. 태국

태국은 특히 자국의 생산물 보호를 위해 높은 관세를 부과하고 있다. 태국의 평균 MFN(최혜국대우) 관세율은 11.4%이며 일부 관세는 80%에 달

하고 있어 높은 관세가 시장진입의 주요 장애요인이 되고 있다. 소비자 편의식품에 대한 수입관세는 전형적으로 30~50%이며 일부 품목의 관세는 최고 90%에 달해 ASEAN 국가 중 가장 높다. 육류, 신선과일·채소 등도 비슷한 수준으로 관세가 높다.

6.1. 돼지고기

태국은 우리나라 돼지고기 수출 시장에서 두 번째(2009년 기준)로 큰 국가이다. 우리나라는 주로 간장, 염장 등 부산물 위주로 수출하고 있으며, 2006년부터 태국 수출이 늘어나기 시작했다.

<표 4-10>은 태국에서의 돼지고기 부산물(간)의 시장 비교우위(MCA) 지수를 나타낸 것이다. 2005년 이전에는 캐나다, 벨기에, 덴마크가 간 시장에서 주도권을 잡고 있었으나, 2005년부터는 우리나라 간의 비교우위 지수가 압도적으로 높게 나타나고 있다.

표 4-10. 태국 돼지고기 부산물(간)시장 비교우위 지수

구분	2003	2004	2005	2006	2007
한국	3.6	0.0	50.8	66.2	88.6
캐나다	40.2	6.0	13.5	1.6	2.2
벨기에	17.3	46.9	18.3	0.0	0.0
호주	2.1	1.8	3.4	5.4	6.9
덴마크	15.9	26.5	6.0	3.3	4.0

주: 간은 020641(Swine livers, edible offal, frozen)임.

태국은 부산물 위주로 수입하고 있는 국가이다. 정육과 생체는 수출하는 대신 공급이 부족한 부산물은 수입하고 있어, 간, 스킨 등 부산물 수출이 유망할 것으로 보인다.

7. 필리핀

필리핀은 농식품의 원활한 유통과 농민 소득을 보장하기 위해 자국생산 농식품과 경쟁관계에 있는 수입품에 대해서 수입을 엄격히 제한한다. 중국의 멜라민 파동을 계기로 중국에서 수입되고 있는 모든 제품의 영문 표기를 필수화하고 있다.

원산지 표기 위반 시 벌금이 부과되며, 동식물에 대해 기타 규제는 없다. 규제에 대한 것은 자율화 되어 있으며 수출 당국의 검역증을 포함하면 수입에 문제가 없다. 한국산 육류일 경우 한우에 대한 특별한 규제는 없으나, 한국산 돼지고기에 대해서는 구제역 발병의 경우 한국 정부의 청정국 발표 등의 절차가 필요하다.

7.1. 돼지고기

필리핀 돼지사육두수는 07년 기준 1,346만 마리, 돼지고기 생산량은 189만 톤 수준이다. 1인당 소비량은 연간 14kg으로 다른 육류에 비해 많다. 수입량은 4만 3천 톤(07년 기준)으로 이 가운데 지방이 가장 많고 귀, 껍질, 간 등이 대부분이며 정육은 전체 수입량의 2~3%를 차지하고 있다.

국내산 돈육 수출은 1996년부터 돼지 부산물 시장을 시작으로 구제역 발생기간을 제외하고 꾸준히 거래가 이어졌으나 2010년 1월의 구제역 발생 여파로 현재까지는 수출이 중단된 상태이며, 수출재개를 위해 필리핀 검역관을 초청하는 등 다양한 노력을 벌이고 있다. 최근 필리핀 시장은 캐나다산 돈육의 시장 점유율이 점점 높아지고 있으며 이는 캐나다 정부의 홍보와 판매촉진의 적극적 지원에 따른 것으로 나타난다.

<표 4-10>은 필리핀에서의 돼지고기 및 돼지 부산물 시장 비교우위(MCA) 지수를 나타낸 것이다. 우리나라가 필리핀시장에서 경쟁력이 있는 품목은 간, 돼지 비계 등 부산물과 냉동 돼지고기이다. 주요 경쟁국들은 캐

나다, 유럽연합 국가들이다.

표 4-11. 필리핀 돼지고기시장 비교우위 지수

		2003	2004	2005	2006	2007
냉동 절단육 (020329)	한국	52.3	34.9	2.6	1.9	0.1
	프랑스	23.4	23.2	24.6	30.2	31.4
	독일	11.1	15.7	21.4	13.7	19.9
	캐나다	2.6	1.8	5.4	6.5	7.8
간 (020641)	한국	12.6	51.2	60.9	40.9	47.5
	캐나다	18.6	13.0	18.7	29.1	16.4
	호주	2.2	2.4	2.8	1.7	2.3
냉동 돼지고기 (020649)	한국	9.7	30.7	32.6	25.2	21.8
	캐나다	8.6	5.6	14.7	16.1	7.5
	벨기에	9.9	12.9	13.0	14.6	15.7
	프랑스	13.4	9.1	6.0	8.2	11.6
	미국	0.0	0.2	0.4	0.6	0.9
	독일	2.2	1.8	4.7	4.4	7.0
	스페인	1.8	2.4	3.7	4.9	8.7
돼지비계 (020900)	한국	4.1	11.6	13.1	15.2	9.3
	캐나다	12.2	9.3	15.2	19.9	11.5
	덴마크	31.9	29.2	38.9	27.9	23.2
	독일	1.5	6.0	19.2	17.3	14.8
	프랑스	13.0	11.0	1.1	2.2	5.7
	미국	0.1	0.1	0.4	0.4	0.4

주: 냉동절단육은 020329(Swine cuts, frozen nes), 간은 020641(Swine livers, edible offal, frozen), 냉동돼지고기는 020649(Swine edible, edible offal, frozen nes), 돼지비계는 020090(Pig fat lean meat free&poultry fat unrenderd,frsh,chilld,frozn or curd)임.

8. 미국으로의 삼계탕 수출 추진

8.1. 추진 경과

우리나라는 아직 미국으로 삼계탕을 수출한 경험은 없지만 2004년부터 삼계탕 수출을 추진하고 있다. 미국으로 축산물을 수출하기 위해서는 8단계를 거쳐야 한다.

표 4-12. 미국으로 축산물을 수출하기 위한 절차

단 계	내 용	해당 국가
1단계	수출의사 통보	한국
2단계	축산물 생산과정 등 자료제출	한국
3단계	자료 검토	미국
4단계	한국 축산물위생 실태조사	미국
5단계	수입허용여부 결정	미국
6단계	위생조건 협의	한국, 미국
7단계	위생조건 제정고시	한국, 미국
8단계	수출작업장 승인 및 검역증명서 협의	한국, 미국

자료: 농림수산식품부.

미국으로의 삼계탕 수출 절차는 2004년부터 시작되었지만 아직까지는 4단계에서 오랜 시간 머물러 있는 상황이다. 미국 측의 주된 지적사항은 식품위해요소중점관리기준(HACCP) 관련 일부 기록 미흡, 일부 시설 및 장비위생 불량, 해체검사 시 도체의 내부검사 미실시 등이며 추가적으로 살모넬라 관리, 가공장의 보완사항 등에 관한 자료를 지속적으로 요청하고 있는 실정이다.

표 4-13. 미국으로의 삼계탕수출 추진 경과

시 기	내 용
2004.04.12	미국 측에 삼계탕 수입 허용 요청
2006.08.04	미국 측 수입 위험 평가를 위한 설문답변서 등 자료 제출
2006.10.26	국내 수출 희망업체 선정(4개 업체)
2006.11.16	미국측이 현지 점검계획 통보
2006.12.21	국내 수출 희망업체가 HACCP 인증을 받지 못해 현지조사 연기 요청
2008.03.25	미국 측이 2개 HACCP업체에 대한 현지조사 요청
2008.10.06~17	미측에서 수출 희망업체에 대한 현지조사 실시
2009.09.03~ 2010.4.27	살모넬라 관리, 가공장의 보완사항 등에 대한 자료요청 및 답변자료 제공
2010.05.13	화상회의 통한 한-미 삼계탕 수출관련 기술협의 및 미국 측 추가 질의
2010.07.29	답변자료 작성 후 미측에 송부

자료: 농림수산식품부 표시검역과.

2010년에는 미국 측에서 삼계탕에 포함되는 인삼 및 부재료 등에 대해 질의하였으며, 성분 명세를 요청하였다. 또한 회사별, 제품별 가공절차와 구체적 성분 배합비율, 원료육의 출처, 포장용기 검사방법 등을 필한 자료를 요구하였으며, 이에 대해 우리나라는 답변 자료를 7월 29일에 제출하였다. 이러한 미국 측의 까다로운 식품위생 조건과 복잡한 평가절차로 인해 우리나라 삼계탕의 미국 수출이 장기화 되고 있다.

8.2. 주요 쟁점과 향후 추진계획

미국 삼계탕 수출에 있어서의 주요 쟁점사항은 도축검사의 공영화와 작업장 위생관리기준(SSOP) 및 HACCP 관리 미흡 등이다. 현재 수출 도축검사는 검역원에서 실시하고 있지만, 내수 도축검사는 업체에서 고용한 자체 수의사가 수행하고 있다. 미국 측 요구조건을 충족시키기 위해 미국 수

출 가금제품에 대한 검역 및 검사지침을 제정하고, 검역원에서 수출제품에 대한 도축검사를 수행할 예정에 있으며 검역관 및 업체 관계자 교육, 작업장 순회 기술지도, 도축 병리검사 교육 등도 추진 중에 있다.

작업장의 위생 및 관리 미흡을 보완하기 위해 대미 삼계탕 수출 T/F팀을 구성하여 주기적으로 현장을 점검하고 컨설팅을 실시하고 있다. 닭고기 수출연구사업단과 공동으로 미국 HACCP 전문가를 초청하여 작업장 기술자문을 구해 위생수준 향상을 위한 업체 경영자 간담회를 개최하였다.

앞으로 미국 측에서 수출작업장 내수생산공정의 도축검사 시 국가 소속 수의사 수행을 요구할 경우 이에 대한 대응책을 마련해야 하며, 수출 희망 업체의 수출작업장 위생관리 수준이 미국에 비해 현저히 낮기 때문에 지속적인 기술지도가 필요하다.

우리나라는 6~8월이 성수기임을 감안하여 미국 측에 9월 이후 현지 실사를 요청하여 동등성 평가를 마무리할 계획이다. 동등성 평가는 미국 식품안전검사청(FSIS)에서 주관하고 서류검토를 통해 수입허용 대상국의 가축위생 관련 제도가 미국과 동등한 수준인지를 평가하는 것이다. 동등성 평가와 현지점검이 마무리 된 후 관련법(CFR, 연방행정규칙)을 개정하여 우리나라를 수입허용국가 목록에 추가함으로써 한국산 삼계탕의 미국 수출이 가능하게 된다.

8.3. 미국 소비자조사 결과

2009년 6월 KOTRA 시장조사대행 서비스를 이용하여 미국 교민을 대상으로 소비자조사를 실시하였다. 총 21명이 응답하였으며, 이 중 남자는 9명, 여자는 12명이었다. 삼계탕을 먹어본 경험이 있는 응답자가 16명, 없는 응답자는 5명으로 나타났다. 응답자 중 14명이 삼계탕 수출 시 먹을 의향이 있다고 응답하였으며, 삼계탕 섭취 의향은 월평균 0.9회, 삼계탕의 지불의사금액은 평균 생닭가격 100을 기준으로 182.8로 나타났다.

표 4-14. 미국의 닭고기 소비자조사 결과

설문 문항		인원수	비율
섭취횟수	주 2회 이상	4	19%
	주 1회 정도	11	52%
	월 2회 정도	2	10%
	월 1회 정도	4	19%
	계	21	100%
섭취방법 (중복응답)	닭고기 구입 후 가정 요리	6	26%
	외식업체에서 소비	14	61%
	반조리된 닭고기 제품 구입	3	13%
	계	23(중복 응답)	100%
구입횟수	주 2회 이상	0	0%
	주 1회 정도	3	14%
	월 2회 정도	5	24%
	월 1회 정도	13	62%
	계	21	100%
구입형태	1마리 통닭	7	32%
	1마리 절단육	0	0%
	부위별	15	68%
	계	22(중복 응답)	100%
소비의향에 대한 이유 (중복응답)	맛	13	57%
	호기심	2	9%
	안전성	1	4%
	품질	3	13%
	무응답	4	17%
	계	23(중복응답)	100%

닭고기의 섭취 횟수는 주 1~2회 이상으로 조사되었으며, 외식업체에서 닭고기를 섭취한다는 의견이 다수를 차지하였다. 많은 응답자가 한인 식료품이 아닌 현지 매장에서 부위별로 구입한다고 응답하였다. 주목할 만한 점은 닭고기를 소비하려는 이유에 대한 질문에 대다수의 응답자가 '맛'이라고 응답하였으며 '가격'이라고 응답한 사람이 없었다는 점이다.

한국산 닭고기 소비를 현지인까지 늘리기 위해서 개선되어야 할 점으로 지적된 것은 다음과 같다. 먼저 닭 모양을 그대로 유지할 경우 현지인의 눈에 혐오감을 줄 수도 있다. 둘째, 마늘냄새에 대한 거부감 우려가 있어

이러한 부분을 감안하여야 한다. 셋째, 현지인의 입맛에 맞는 맛과 조리법을 개발하고, 안전성을 제고하기 위한 위생적인 유통망을 확보하여야 한다. 넷째, 삼계탕이 건강식임을 중점적으로 홍보해야 하며 이를 위해서는 한국 음식에 대한 종합적인 정보제공과 홍보가 동시에 이루어져야 한다.

8.4. 미국의 진입 장벽[3]

미국은 9.11테러 이후 농식품 수입과 관련, 관계연방기관들의 검사업무가 통합되면서 통관절차에 따른 시간 지연이나 부수적인 비용이 발생하게 되었다.

미국의 진입장벽은 관세장벽과 비관세장벽으로 나눌 수 있는데, 농식품의 관세장벽은 공산품에 비해 상대적으로 높은 수준으로, 일부 식품은 28%에 이르며 보통 농식품에 대한 관세율은 10% 수준이다. 한미 FTA가 발효될 경우 이러한 관세들이 단계적으로 철폐될 예정이다.

비관세장벽은 무역을 제한하는 목적으로 하진 않으나 간접적으로 수입을 제한하는 진입장벽이라고 볼 수 있다. 미국은 수입식품뿐만 아니라 미국에서 생산된 식품이라 하더라도 국민의 식품안전을 우선순위로 두고 있다. 특히, 1999년 12월 11일 발표한 대통령발의안(Presidential Initiative)에는 수입식품 안전을 위해 미국세관과 식품의약국이 구체적으로 취해야 하는 규제내용이 포함되어 있다.

---

[3] 농림수산식품부, 농수산물유통공사. 2008. 12.「주요국 한국 농식품 진입장벽 조사」를 요약 정리함.

축산물수출 확대방안

제5장

1. 국내 부문

1.1. 가축질병 방역체계 개선

구제역 발생 시 돼지고기뿐만 아니라 유제품 수출에도 영향을 미친다. 유제품의 경우 국가 간 위생조건 협상을 통한 접근이 가능하지만 돼지고기는 수출이 불가능해지기 때문에 철저한 질병관리 및 방역이 필요하다.

제주도는 이미 돼지 열병 청정화 및 우리나라의 구제역 청정국 지위 회복(2010년 9월 27일자)으로 향후 일본과의 협의를 통한 대일수출재개 가능성이 있다. 향후 대일수출이 재개되고 지속적으로 이루어지기 위해서는 추가적인 악성 가축질병이 발생되지 않아야 한다. 또한 내륙지역의 대일 돼지고기 수출을 위해서는 돼지 열병 청정화가 이루어져야 하므로 가축 질병 억제를 위한 상시 노력이 요구된다.

HPAI 발생 시 삼계탕과 같은 열처리제품 이외 닭고기 수출이 불가능하므로 국내 방역의 철저한 수행으로 질병 발생가능성을 봉쇄하여야 한다. 특히 위생조건이 까다롭고 규모가 가장 큰 삼계탕 시장으로 부각되고 있는 미국시장의 접근을 위해서라도 국내에서 질병이 발생하지 않도록 철저한 가축질병 방역체계를 구축하여야 한다.

2010년 초 국내에서의 구제역 발생과 해외에서의 지속적인 구제역, AI

등의 가축질병 발생으로 농림수산식품부는 가축질병 방역체계 개선방안을 발표하였다.[4] 이번 최초 구제역 발생의 원인은 축산농장 외국인 노동자의 관리 소홀 및 축산농가 해외여행으로 추정하고 있으며, 추가발생의 원인은 최초 구제역 발생지역에서 사람이나 차량 등의 이동에 의한 전파로 추정하고 있다.

가축질병 발생을 억제하고 이에 따른 피해를 최소화하기 위해 다음과 같은 방역체계 개선의 기본 방향을 설정하고 있다. 첫째, 악성 가축질병 예방 및 유입 방지를 위해 축산농가의 방역에 대한 기본 소양을 함양하고 가축 사육환경을 개선한다. 둘째, 해외로부터 악성 가축질병 유입 차단을 위해 국경 검역을 강화한다. 셋째, 질병 발생 시 신속한 초동방역 및 확산 방지를 위한 방역조치 강화한다. 넷째, 가축매몰 처분 등 차단방역 조치에 따른 축산농가 등의 적극적 협력 유도를 위한 보상관련 제도를 정비한다.

방역체계 개선을 위해 평시와 질병 발생 시로 구분한다. 평시에는 축산농장 차단방역, 가축 사육환경 개선 및 농가소양 함양, 지자체 대응능력 향상, 국경검역 강화에 힘쓰고, 질병 발생 시에는 의심축 신고 시 긴급행동지침(SOP) 개선, 발생 확인 시 조치사항 개선, 위기경보 단계별 조치사항을 신설, 종축 분산 대책마련, 피해농가 보상관련 제도개선 등으로 피해의 최소화에 노력한다.

---

[4] 농림수산식품부. 2010. 6. “가축질병 방역체계 개선 방안”을 참조하여 작성함.

표 5-1. 가축질병 방역체계 개선 방안

개선 항목		주요 내용
평시	축산농장 차단 방역체계 개선	농장 출입자 방역 의무 강화
		방역추진 실태 점검 강화
		외국인 근로자 관리 강화
	가축사육 환경개선 및 농가소양 함양	축산업 면허제 도입
		가축거래상인 신고제 도입
		축산업 등록제 강화
		축사환경 평가기준 마련
	지자체 대응능력 향상	구제역 방역 도상훈련 실시
		초동방역 대응태세 점검
	국경검역 강화	축산농가 해외여행 관리시스템 구축
		발생국 여행객 및 교역물 검역 강화
		축산농가 입국 시 신고 의무화
질병발생시	의심축 신고시 조치사항 개선	의심축 신고시 곧바로 검역원에 관련 사실을 통보
		시·도 방역 기관과 검역원이 동시에 현장 출동
		긴급 방역조치 후 정밀 검사
		가축위생방역본부 직원을 검역원 관계관과 동시에 현장에 파견하고 신고 농장에 대한 이동 제한 등 긴급 방역조치 협조
	발생확인시 조치사항 개선	발생 초기 대응태세 강화
		방역대 설정 및 방역대별 조치사항 개선
		관계부처 협조체계 강화
	위기경보단계별 조치사항 신설	발생상황을 가축질병 위기관리 매뉴얼에 따라 관심, 주의, 경계, 심각 단계로 구분하여 단계별, 기관별 조치사항 마련
	종축분산 대책 마련	종축 분산사업소 추가 설치하고 축산관련 연구기관과 업무협의 등을 통해 질병 발생 시 분산관리 체계 구축
피해농가 보상 관련 제도 개선		매몰된 젖소의 보상금 현실화(원유 판매 순수익 가산) 등
검역·검사 기관 통합(안)		농식품부 3개 소속기관(수의과학검역원, 식물검역원, 수산물품질검사원)을 통합하여 일관된 검역·방역·검사 체계 구축

자료: 농림수산식품부. 2010. 6. “가축질병 방역체계 개선 방안”.

1.2. 축산물 위생 안전성 제고 노력 필요

수출을 위해서뿐만 아니라 위생적이고 안전한 축산물을 국내 소비자에게 공급하기 위해서도 축산물의 위생 및 안전성은 반드시 확보되어야 한다. 축산물 유통과정상에서 가장 위생적이어야 할 곳은 도축 및 가공단계이다. 우리나라 도축장은 위생적인 육류공급을 위해 모든 도축장에서 HACCP을 적용하고 있지만, 도축장 여건에 따라 HACCP 운용수준에 차이가 있다. 우리나라 도축장 80개소 중에서 HACCP 상위 등급의 도축장은 25개소로 31% 수준에 불과하며 이는 국내 도축시설의 가동률과 무관하지 않다.

현재 국내에서 사육되고 있는 가축을 감안할 때, 국내 도축시설이 과도하게 많아 도축장별 가동률이 낮은 수준이다. 이로 인해 도축시설의 경영상태가 악화되어 위생시설에 대한 재투자가 원활하게 이루지지 못하는 실정이다.

일본이나 미국에서는 우리나라 축산물의 도축, 가공 시 까다로운 기준을 적용하기를 원하고 있다. 일본 바이어들은 제주도 돼지고기를 수입하기 위해 작업장을 점검한 후 위생상태가 미흡하다고 지적하였고, 삼계탕 수입위생조건을 체결하는 과정에서 미국 측이 시설 위생상태 불량, 도체의 내부검사 미실시 등을 보완하도록 요구하고 있다.

돼지고기 부산물의 위생수준 및 안전성 확보 노력도 필요하다. 우리나라는 태국, 필리핀으로 돼지 부산물(지방, 간 등)을 수출하고 있다. 돼지고기 부산물의 처리는 도축장에서 하지 않고 외부 업체에 위탁하여 진행하고 있는 상황이다. 앞으로 필리핀, 태국으로 부산물 수출을 지속적으로 늘리기 위해서는 부산물에 대한 위생 안전성 수준 제고가 필요하다.

동남아 국가들 대상의 축산물 수출에 일정 수준 기여하고 있는 부산물은 국내 부산물 전문업체에 의해 처리되는데, 대부분 소규모로 여러 도축장 및 육가공업체에서 수거한 물량을 분리해서 작업한다. 이때 생체와 지육에서 발생하는 부산물을 함께 처리하기보다는 부위별로 일부 품목만 작업하는 경우가 많기 때문에 작업규모가 영세하고 다른 회사로의 중간 운송 과

정이 많이 발생하는 유통과정상의 문제점을 갖고 있다.

수출 활성화를 위한 국내 부산물 생산과 유통에 따른 문제점으로는 다음과 같은 점이 지적된다.[5] ① 도축장 내 부산물 처리장 부재로 이동과정이 과도하게 발생하고 이에 따라 운송과정에서의 부패가능성이 높다. ② 축산부산물에 대한 처리기준 및 등급 규정 등이 없어 상품성을 향상시킬 수 있는 방법이 부족하다. ③ 도매시장에서의 부산물 거래 시 입찰과 경매보다는 대부분 소수 독점 도매상에 대한 수의계약을 통해 이루어지기 때문에 유통마진이 높고 가격형성에 문제가 발생한다는 점이다.

④ 계절별로 도축물량이 변하기 때문에 수급 불균형에 따른 가격 진폭이 크고 연간 일정한 물량을 공급하는데 어려움이 있다는 점이다.

최근 들어 급증한 베트남에의 산란노계육 수출의 경우에도 2010년 10월부터 베트남 당국의 엄격한 위생검사 실시 방침에 따라 수출물량이 급감할 가능성이 제기된다. 베트남 산란노계육 시장이 새롭게 부상하면서 국내 업체 간의 경쟁이 치열해지고 그 결과 가격경쟁력을 확보하기 위해 충분한 위생처리 과정을 거치지 않은 제품이 수출되면서 베트남 현지에서 불만이 생기고 있다.

축산물 수출을 확대하기 위해서는 수출 작업장의 위생수준이 해당 수입국의 요구조건을 완벽히 충족시킬 수 있어야 한다. 우리나라 도축 및 가공장의 위생 및 식품 안전성 수준이 선진국 수준으로 높아진다면, 국내 축산물에 대한 해외 인지도가 제고될 것이며 신규 수출 수요창출도 가능해져 축산물 수출확대에 크게 기여할 것으로 예상된다.

우리나라의 경우, 돼지가 도축장에서 도축된 이후, 많은 물량이 육가공업체에 지육 상태로 운송되는 과정에서 식품위해요소가 존재할 가능성이 있다. 구제역 발생 전, 제주도 돼지고기도 일본 수출을 위해 도축장에서 도축된 후 지육상태로 육가공업체에 운송되어 부위별로 가공한다. 제주도는 도축장이 한 곳이기 때문에 이미 과부하 상태일 뿐만 아니라 도축장이 위

---

[5] 농협중앙회・양돈수급안정위원회, “육류부산물 유통실태 및 위생안전성 제고”, 2007. 5.

치한 부지의 용도가 제한되어 시설을 확대할 여지도 매우 낮은 상태다.

축산물 위생 수준과 안전성을 제고하기 위해서는 도축장의 낮은 수준을 HACCP 적용, 수입국에서의 요구하는 위생조건 미 충족, 도축 후 지육운송, 도축장 가동률 저하에 따른 위생시설 저투자 등의 문제들을 해소해야 한다.

현재 추진중인 정부의 도축장 구조조정과 연계해서 이러한 문제점을 해소하려는 노력이 필요하다. 전국 80여 개의 도축장 구조조정을 통해 도축가공 일괄처리 체계를 구축하여 운송단계에서 발생할 여지가 있는 위해요소를 원천적으로 제거하여야 한다. 가동률 개선으로 도축장 경영 상태를 개선하여야 하며 이를 바탕으로 위생시설 투자확대를 통한 도축장 HACCP 수준을 강화해 나가야 한다.

국내 질병에 따른 안전성 문제 발생 방지와 함께 해당 지역 소비자들에게 접근할 수 있도록 기존 삼계탕의 부가가치 증진방안을 강구하여야 한다. 예를 들어 기존의 단순한 삼계탕뿐만 아니라 고품질 쌀, 다양한 건강첨가물을 이용한 닭죽과 열처리 가공식품의 개발이 필요하다.

한편 돼지고기는 질병에 따른 검역문제로 사실상 정육상태로는 수출량을 크게 확대하기가 어렵다. 따라서 수출 시장의 육제품 선호 패턴을 잘 파악한 후 육가공품을 개발하여 수출하는 방안을 마련해야 한다.

1.3. 안정적 물량 확보, 가격 및 품질 경쟁력 제고

양돈의 생산성 향상을 위한 안정적인 물량확보와 가격경쟁력 제고 노력이 필요하다. 이를 위해서 종돈장 청정화를 통한 질병예방, 양돈 농가 시설 현대화, 컨설팅 강화, 사양관리 철저 등 기초 토대를 충실하게 갖추어야 한다.

품질경쟁력 제고를 위해서는 생산단계의 경우, 지정수출농가 육성을 통한 품질경쟁력 확보 노력이 필요하다. 가공단계에서는 도축장 자동화 및 현대화를 통한 위생수준 제고, 노후화되고 위생수준이 낮은 도축장의 구조

조정 조속 추진, 도축 및 가공 일괄체계구축 등이 필요하다.

1.4. 수출물류 시스템 효율화

수출 물류시스템의 공유가 필요하다. 유제품의 경우 제품 특성상 냉장 유통이 필요하기 때문에 일부 신선제품 수출과 함께 운송하여 수출 물류의 효율화를 꾀하여야 한다. 유통공사에서는 일본에 대해서 공동물류시스템을 활용하고 있으며, 다른 국가도 이러한 유통체계를 구축할 필요가 있다.

1.5. 수출전문 인력 및 수출기업 영입/양성

축산업에 수출 전문조직을 육성할 경우 질병발생으로 수출이 중단되면 조직에 막대한 피해가 예상된다. 질병에 상대적으로 영향을 덜 받는 삼계탕, 햄 소시지와 같은 열처리 가공품의 경우에 한해서 육성할 필요가 있다.

육계의 경우 약 80%가 계열화 되어 있고 양돈은 약 20% 수준이다. 전문조직을 육성하기보다는 기존 계열업체의 수출확대를 유도해야 한다.

1.6. 수출지원정책 개선방안(수출보험과 금융 포함)

축산물 수출의 경우 공통적으로 질병관리와 검역문제의 해결이 필요하며 이러한 문제는 민간업체가 아닌 정부기관이 적극적으로 나서서 해결하여야 한다. 수출 물류비 지원의 경우 이전 1년간 수출실적이 20만 불 이상 되어야 지원을 받을 수 있다. 금번 구제역 사태처럼 장기간 교역이 중단될 경우 1년 수출 실적이 20만 불이 안 될 경우도 생긴다. 이러한 경우는 수출업체의 과실이 아니므로 예외조항을 둘 필요가 있다.

1.7. 정부의 대외협상력 제고

중국은 유제품수입허가제('09.8) 시행, 유제품 검역절차 및 내용강화 등 수입 통관절차 강화를 통해 자국의 낙농업을 보호하려는 움직임을 보이고 있다. 이번 한국에서의 구제역 발생으로 유제품 수입을 중단한 사례가 이러한 움직임을 뒷받침하고 있다. 농가에서 집유된 원유는 모두 시료 채취를 통해 유질을 검사하고 있으며, 유제품의 경우 살균한 상태이지만 경우에 따라 국내제품이 아닌 수입원료를 사용하기 때문에 국내 질병 상황과 무관할 수 있다.

현재 다른 국가와의 유제품 교역은 중단되지 않았지만 대만과 중국의 교역이 중단되었다. 이는 우리나라와 중국과의 협상력 제고를 통해 충분히 해결이 가능한 부분이다. 외국 정부 협상단의 경우 정부관계자와 관련업계 전문가가 배석하여 정부 간 협상을 진행하지만, 우리나라의 축산물 협상은 농림수산식품부 표시검역과에서 하고 있어, 국가 간 협상에 있어서 한계가 있을 수 있다.

정부의 협상력 제고를 위해 표시검역과의 조직 및 인원을 확대하거나 전문 협상부서 설치를 고려하여야 한다. 또한 관련업계 전문가를 배석시켜 협상 시 최대한 활용해야 할 것이다.

1.8. 해외 유수기업과의 전략적 제휴

돈육수출의 세계적 기업인 데니쉬 크라운(Danish Crown)은 일본 수출을 많이 하고 있다. 그러나 EU지역에서 생산된 돈육의 경우 운송 거리 문제로 가격경쟁력이 떨어지는 문제점이 있어, 일본 인근에 새로운 수출 전략 기지를 만들 필요성을 검토하고 있다. 우리나라는 내륙지방의 돼지 열병과 같은 질병문제 해결 후 국내 양돈기업과 데니쉬 크라운과의 제휴를 통해 국내에서 선진국의 돼지 사양관리 기술과 도축 가공기술을 적용하여 일본으로 수출을 추진하는 방안을 검토할 수 있다. 그러나 이 경우 국내 양돈농

가의 반발이 발생할 수 있으므로 생산농가와 제휴업체 간의 긴밀한 협력관계와 공동의 이해증진 노력이 함께 필요하다.

2. 해외시장 부문

닭고기의 경우 최대 시장인 미국에의 삼계탕 제품 수출이 가능해진다면, 다른 동남아시장에의 삼계탕 수출이나 냉동육 시장을 확대하는 것보다 더 큰 효과를 거둘 수 있다. 베트남에의 닭고기 냉동육 수출은 국내에서 상품가치가 없는 산란노계의 가격경쟁력 우위 활용 수출이므로 시장을 지속적으로 확대하는 것에는 한계가 있을 것으로 보인다.

삼계탕의 경우 중국 기업의 유사 저가제품 공략이 시작되고 있는 것으로 판단되며 이러한 경쟁을 해결하기 위해서는 삼계탕에 대한 고유상표 등록 등 '삼계탕은 한국 고유의 음식'이라는 현지소비자 인식을 얻어내고 이를 바탕으로 동남아의 한류열풍을 함께 이용해야 한다.

중국 유제품 시장의 경우, 교민/조선족 시장을 지속적으로 유지해 나가면서, 중국 내 시장을 지역별로 세분화하고, 대형 유통점 위주로 판촉활동을 해나가야 한다. 외국계 및 중국계 유통점에 입점하여 판매를 확대하고 가정배달 조직을 지속적으로 확대하는 것이 필요하다. 우유의 신선도 유지를 위해서는 중국 내 냉장유통채널을 완비하여 콜드체인 시스템을 구축하여야 하며, 판매확대를 위해서 중국 지역 언론매체 광고나 식품박람회에 참여하여 지속적으로 홍보하여야 한다.

돼지고기는 정육형태로 수출하는 데에 한계가 많기 때문에 동남아 돼지고기 부산물 시장과 일본의 육가공품 시장을 겨냥할 필요가 있다. 이를 위해 시장조사를 통해 일본의 육가공품 소비 트랜드를 잘 파악하는 것이 필요하다. 특히 돈육 부산물 수출시장과 관련해서 수출시장의 다변화가 이루어지지 못하고 일정 국가에 국내업체 간의 과다경쟁이 벌어지면서 수출단가가 하락하고 국내산 부산물에 대한 이미지가 나빠지는 문제점이 발생하

게 된다. 따라서 정부 차원에서 수출업체에 대한 철저한 관리와 검증이 필요하다. 또한 수출대상국의 생산, 소비, 가격 및 바이어 등에 대한 정확한 자료가 부족하고 국내제품에 대한 정보제공과 홍보가 제대로 이뤄지지 않는 경우가 많다. 돼지 부산물에 대한 지원은 양돈수급안정위원회에서 다루고 있으나 기타 축산 부산물에 대한 지원이 부족하여 영세성을 벗어나지 못하고 있는 실정이다.

분유는 국내산 원유를 가공할 경우 제조원가가 높아지기 때문에 가격경쟁력이 저하된다. 따라서 국내 유업체에서는 수입 분유를 원료로 재가공하여 수출하고 있다. 이런 경우에는 정부에서 지원하는 물류비 지원을 받을 수 없다. 중장기적으로 중국, 베트남 등 현지 공장을 설립하여 해당 국가의 원료를 이용하여 가공한 후 현지 시장에 침투하고, 장기적인 이미지 제고 후 부가가치가 높은 한국제품을 수출하는 방안을 고려할 필요가 있다. 또한 현지 소비자의 소비시장 파악을 통한 현지 소비자취향에 맞는 제품개발이 필요하다. 중국 멜라민 사태 이후 중국 소비자들의 인식이 고가의 제품이라도 안전성이 확보되면 언제든지 소비할 의향이 있는 것으로 파악되기 때문에 비록 국내 시유의 생산비가 높더라도 품질 높은 1A 등급의 우유를 수출하고, 우리나라 유제품 생산공정의 안전성을 적극 홍보할 필요가 있다.

일본의 경우 차액 관세제도가 있어 일본에서 설정한 분기점 가격 이하로 일본에 수입되면 분기점 가격과 수출 가격의 차액을 관세로 물어야 한다. 이를 피하기 위해서는 차액관세의 기준이 되는 분기점 가격 이상으로 수출되어야 한다. 마블링 정도를 높이기 위한 품질향상에 노력해야 하며 부위도 고가의 부위를 수출해야 할 것이다.

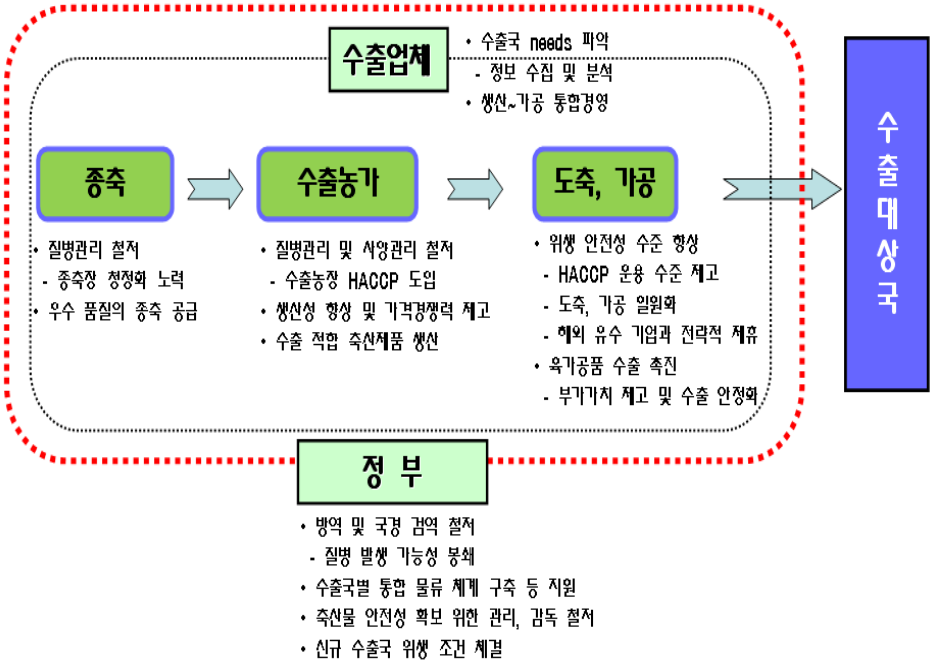
요약 및 결론

제6장

□ 품목별 수출확대 방안

가. 수출확대를 위한 단계별 개선방안

그림 6-1. 수출확대를 위한 단계별 개선방안



나. 돼지고기

1) 질병 청정화

현재 국내 축산물, 특히 돈육의 수출을 어렵게 만드는 가장 큰 원인은 각종 돼지질병의 만연 문제이다. 돼지 열병의 경우 제주도를 제외한 국내 본토 내륙 지역은 청정화되어 있지 않아 가장 큰 시장인 일본에의 진출이 원천적으로 봉쇄되고 있다. 또한 국내에 만연하고 있는 돼지생식기호흡기증후군(porcine reproductive and respiratory syndrome, PRRS)의 경우 돼지 생산성을 크게 떨어뜨려 농가의 수익성을 악화시키고 있으며 돈육의 품질 저하를 야기하고 있다.

이러한 질병문제는 농가의 낮은 방역의식 수준과 열악한 사육환경에서 야기되는 문제로 질병 청정화를 위해 국내 양돈농가의 차단방역 수준을 높이고 질병의 유입 및 확산을 차단할 수 있는 농가별 기본시설 확충과 시스템 및 의식수준 향상이 필요하다. 현재 정부는 2014년까지 내륙지방의 돼지 열병 청정화를 실현하고 대일 돈육수출을 재개하는 것을 목표로 하고 있다.

2) 가격과 품질경쟁력 확보

가격경쟁력 확보의 경우 질병 청정화를 통한 생산성 증대와 밀접하게 연결되어 있으며 안정적인 곡물 수급을 통한 사료비 인하 노력이 지속적으로 필요하다. 특히 국내 계절별 수요 편중에 따른 지육 경매가격의 급등락을 조절하여 안정적인 수출 경쟁력을 확보할 수 있는 시스템 정비가 필요하다.

한국산 돈육의 지속적인 수출과 물량확대를 위해서는 일본 소비자가 원하는 수준만큼의 안정된 품질확보와 유지가 필요하며 이를 위해 수출용 돈육생산전문농가와 조직의 육성이 필요하다. 일례로 2010년 10월 12일 제주도에 농업회사법인인 (주)제주돈육수출센터가 창립하여 돼지고기 2차 가공품 생산시설설치, 돈육 품질 및 생산성 향상 교육, 수출 마케팅 전략수립 및 시장조사 등 수출확대를 위한 중심기지 역할수행을 준비중에 있다.

3) 해외시장 조사와 정보 획득 강화

수출관련 정부기관과 돼지고기 수출사업단·업체 등이 공동으로 돼지고기 수출이 가능한 국가를 조사하고 수출이 가능한 국가와 우리 정부 간에 수출위생협정이 체결될 수 있도록 하여 기존 수출국이 아닌 제3의 수출시장을 확보할 수 있는 노력이 필요하다. 특히 중국과 일부 동남아지역 등은 부산물의 가격이 정육보다 높고 국내 비선호부위인 등심을 주된 식재료로 이용하기 때문에 새로운 수출유망지역으로 개발이 가능할 것이다. 결국 정밀한 시장진입가능성 조사와 현지 소비자선호조사, 현지 육류유통업체와의 연계 등을 위한 종합적인 노력이 필요하다.

4) 철저한 수출검역체계 구축 등 정부지원역량 강화

정식 검역시행장으로 지정되어 있지 않은 업체의 불법적인 수출시장 진입으로 제품의 질을 저하시키고 국내산 돈육의 신뢰도를 떨어뜨릴 수 있기에 국내 수출업체를 대상으로 수출검역을 강화하고 자격요건을 강화하여 검증된 업체만이 수출할 수 있는 시스템의 강화가 필요하다. 특히 이 경우 덤핑을 통한 가격경쟁으로 우수 수출업체가 수출시장에서 경쟁력을 잃는 문제가 발생할 수 있다.

또한 HACCP 등 국제 표준기준에 적합한 도축 및 가공장 시설로의 개보수 및 작업장 위생수준 강화를 위해 수출을 전제조건으로 자금 및 세재혜택 등을 실시하는 방안도 검토할 수 있다. 특히 부가가치를 높이고 질병발생에 따른 수출중단을 미연에 방지하기 위해 열처리가공제품 생산이 활성화될 수 있도록 식육위생처리 여건과 제도의 개선도 병행되어야 한다.

다. 닭고기와 삼계탕

1) 수출경쟁력 확보

국내 계육의 경우 품질수준은 외국의 닭고기와 비교하여 크게 떨어지지

않으나 가격경쟁력은 낮은 수준이다. 특히 새롭게 성장하는 삼계탕의 경우 삼계탕 전용품종인 백세미가 우리나라 고유 공급품종이며 그 도계중량도 외국의 닭에 비해 작아 품질경쟁력은 불리하지 않다. 그러나 중국 등에서 삼계탕과 유사한 제품을 출시하여 저가공세를 시작하고 있어 향후 가격경쟁이 더욱 심화될 것으로 전망된다. 다만 동남아 수출이 많은 산란노계 중심의 냉동 절단육의 경우는 품질과 가격에서 모두 경쟁력을 가지고 있지만 최근 저가 덤핑판매 및 일부 위생 안전성 문제 발생으로 어려움을 겪었다.

2) 질병 청정화

조류인플루엔자의 발생으로 닭고기 수출에 어려움이 자주 발생하고 있다. 최근에도 충남지역에서의 저병원성 조류인플루엔자 발생으로 계육제품의 일본 수출이 잠정 중단된 상태이다. 현재 동남아 국가들의 경우 고병원성 조류인플루엔자에 대해서만 수출중단 조치를 취하고 있다. 그러나 현재 국내에 상존하고 있는 것으로 추정되는 저병원성 조류인플루엔자가 변이를 통해 고병원성으로 발현할 가능성이 있기 때문에 저병원성 조류인플루엔자의 박멸이 시급한 실정이다. 이를 위해서는 현재의 상시방역체계를 바탕으로 철저한 차단방역과 함께 농가의 의식개선이 절실히 요구된다.

3) 위생수준 제고 및 검역검사 강화를 위한 정부 노력

가장 규모가 큰 닭고기 가공품 시장인 미국의 경우 현지 위생검역 요구를 만족시키지 못해 한국산 계육제품이 수출되지 못한 실정이다. 도계장과 가공장 위생수준은 미국 측 요구를 어느 정도 만족시킬 수 있는 수준까지 정비가 이루어졌지만, 국가 검역관의 작업장 상주를 위한 예산확보의 실패로 미국에의 삼계탕 수출은 당분간 이루어지기 어려울 것으로 보인다. 따라서 예산 및 관련인력 확보를 위한 정부의 노력이 필요하다. 또한 동남아 지역에의 산란노계 수출에 있어 수출검역증 발급 이후 사후관리 미비로 위생상의 문제가 발생할 수 있는 가능성이 있기에, 지속적인 수출작업장 관리와 지도가 요구된다.

4) 해외 시장조사 강화

닭고기 수출국 다변화를 위해 해외시장에 대한 조사가 강화되어야한다. 특히 기존의 수입국가 및 수입업자와의 계약을 벗어나 새로운 수출시장 탐색이 필요하며, 현지 소비자들의 닭고기 섭취 습성과 패턴에 대한 이해가 필요하다. 중국 및 동남아의 경우 인삼과 보양식품에 대한 선호가 매우 높기 때문에 삼계탕에 대한 잠재수요가 매우 높을 것으로 전망되지만 현지 소비자들이 어떠한 스펙의 제품을 요구하는지에 대해 정밀히 조사한 내용은 많지 않다.

예를 들어 인삼향이나 맛에 대한 선호차이가 존재할 수 있으며, 육질 정도에 대한 선호차이, 국물의 양이나 제품 중량 등에 대한 선호가 국가마다 차이가 있을 수 있다. 이러한 미세한 차이와 제품별 소비자선호도 조사를 통해 확인하고 해당 정보를 수출업체가 공유할 수 있어야한다.

라. 유가공품

2010년 생우유와 유가공품의 중국 수출은 구제역 파동으로 인해 중단되었다. 그러나 다른 국가의 경우 구제역을 이유로 수입중단조치를 하지 않았기 때문에 중국 측의 과도한 자국시장보호조치로 해석할 수 있다. 이는 우리 정부의 중국에 대한 협상력 제고를 통해 일정부분 해결이 가능한 부분이지만 국가 간 검역협상에 있어 국내업체가 일정수준 이상 참여하는데 어려움이 있어 업계의 피해가 과중되는 경향이 있다. 따라서 외국과 같이 협상단에 업계 관계자가 참여하여 자국 산업의 이익증진을 위해 의견을 개진하거나, 최소한 업계의 의견과 전략을 충분히 활용할 수 있는 방안을 강구해야한다.

또한 현재 수출물류비를 지원하고 있으나, 원재료가 국산이어야 한다는 전제조건이 있다. 조제분유의 경우 가격경쟁력 문제로 국내산 원유를 사용하지 못하고 있기 때문에 매우 높은 수출실적을 보이고 있음에도 아무런 지원을 받지 못하고 있는 실정이다. 수출의 일차목표가 국내산 농산물 시

장의 확대라고 할 수 있지만 가공품 시장의 확대를 통해 국내산 농산물 수출시장이 함께 성장할 수도 있기에 관련정책에 대한 검토가 필요하다.

생우유의 경우 해외유통망 개척을 위해서는 신선도를 유지할 수 있는 콜드체인시스템의 운영이 필수적이다. 서울우유협동조합의 경우 자체비용으로 중국 현지에 자체적인 콜드체인시스템을 구축해서 운영하고 있으나, 다른 업체의 경우 비용문제로 시도를 하지 못하고 있다. 이와 같이 수출에 있어 직접적인 도움을 줄 수 있는 부대시설이나 비용에 대한 직접적인 투자 및 지원이 필요한 분야를 확인하고 지원방안을 강구해야한다.

부록 1

유제품 수출사례

1. 서울우유

□ 서울우유 유제품 수출현황

○ 수출연혁

- 중국 : 상하이(08.7), 칭다오(08.9), 베이징(09.4), 선전(08.11).
- 몽골(09 상반기), 베트남(09.8), 미국 서부(LA, 09 상반기), 미국 동부(뉴욕, 09.7).
- 2008년 중국의 멜라민 파동으로 한국의 유제품 수출이 크게 확대됨.
- 2009년 서울우유 수출액 130만 불임(중국으로의 수출량 65%).

○ 수출제품

- 기호성 우유, 목장우유, 멸균우유, 유음료 등

제품별 수출국

수출제품	판매가격	국가
목장우유1000	25~28위안	중국
멸균1000	18~20위안	중국/몽골/동남아
멸균200	4~5위안	
가공멸균	4~5위안	
수출용 멸균	0.99$	미국/동남아
유음료	0.65$	몽골/미국/동남아

○ 수출을 위해서는 6개월의 준비기간이 필요하며, 수출개시 후 1년 정도 지나야 수출 본격화 가능

□ 서울우유 목장우유 경쟁력

○ 생산원가는 일본의 경우 리터당 900원, 한국 820원, 중국 400~500원임. 중국제품과는 원가 차이가 크지만 일본보다는 원가가 낮은 수준임.

□ 중국의 수출 제약 요인 및 기회 요인

○ 제약요인

- 경기침체, 소득수준 낮아 고가의 유제품 수출 확대 한계, 냉장유통시스템 부재(시유, 발효유 제품 수출 한계), 국가차원의 낙농업 투자 확대, 경쟁국 및 경쟁업체 다수, 보따리상을 통한 조제분유 밀수출 성행으로 상거래질서 파괴, 구제역으로 한국산 유제품 수출 중단, 후진적인 유통거래 관행으로 거래비용 과다

○ 기회요인

- 멜라민 파동으로 선진국 및 한국산 유제품 선호도 제고, 한류 열풍, 중국의 경제성장으로 소득 수준 향상, 중국과의 FTA 협상 준비, 지리적 접근성 우수로 시유제품 수출 가능

□ 세부 품목별 수출 제약요인

○ 시유 제품 위주

- 서울우유 멸균유와 시유가 중국에 판매중임.
- 유통기간 문제, 냉장물류시스템 부재로 수출 어려움(단 일본, 중국은 지리적 접근성을 감안하면 가능성 높음).
- 선진국 혹은 자국내 경쟁업체들과의 경쟁 치열.

□ 향후 수출 증가 여력

○ 국내 낙농업은 원유 공급 과잉으로 쿼터제를 시행하고 있으며, 매년 유제품소비 정체로 쿼터량 및 생산량이 줄어드는 추세임. 유제품 수출 확대로 국내 유제품의 수급 안정을 꾀할 수 있음. 쿼터 조절을 통해 수출물량 확보는 가능할 것으로 판단됨.

□ 기타 정부 건의 사항 등

○ 닭고기와 돼지고기는 수출 사업단을 발족하여 수출증대를 위해 국가 차원에서 준비 중이지만, 축산물 수출에서 유제품이 차지하는 비중이 매우 높음에도 불구하고 유제품은 수출 사업단이 아직 없음.

○ 한국 내 구제역 발생으로 유제품 중국 수출이 중단된 상태임. 중국과의 수출관련 협상 시 관련업계 전문가들을 참여시켜 협상력을 제고할 필요가 있음. 유제품은 구제역과 상관이 없음에도 불구하고 중국, 대만은 수출 중단 조치를 하였음. 미국, 일본 등과는 구제역 발생해도 유제품 수출에는 무역 제약이 없음. 중국, 대만 내 낙농업 육성을 위해 한국과의 유제품 교역 위생조건 강화 조치를 취한 것으로 파악됨. 이러한 중국의 조치는 보이지 않는 무역 장벽임.

○ 현지 공장을 설립하는 등 국내기업을 다국적기업으로 육성할 필요가 있음. 정부 차원의 지원이 필요함.

2. 남양유업

□ 남양유업의 유제품 수출현황

○ 수출 연혁
- 중국 : 1990년대 초 수출 개시
- 베트남 : 2003년 수출 본격화

○ 수출국가와 수출품목 경쟁력
- 남양유업의 유제품 수출 주력시장은 동남아(특히 베트남)이며 중국과 대만, 미국에도 수출. 수출품목은 조제분유(동남아)와 발효유(미국).
- 수출용 조제분유의 경우 수입 탈지분유를 원료로 첨가하므로 품질이 내수용이나 미국 및 일본산에 비해 낮으나 수출가격은 경쟁국 평균 가격 이상인 800그램 캔 기준 20달러(중국에서는 약 30달러) 수준으로 책정. 수출물량이 적은 프리미엄급 틈새시장 전략 구사.

○ 수출국가에서의 시장점유율 및 진출 단계
- 시장점유율 계측 곤란하나 한국산 유제품의 중국시장 점유율은 극히 미미한 수준으로 추정.
- 중국인이 대표인 수입회사와 매매 계약을 통해 수출하고 있으며, 현지 유제품 생산 공장 설립은 장기적인 추진 과제임.

○ FTA 협정의 영향
- 한-ASEAN FTA 협정에서 농산물에 포함되는 유제품 관세는 장기간 철폐로 양허되어 단기적인 효과는 미약하나 장기적으로는 긍정적 영향 기대.

□ 수출국의 유제품 시장 특징과 전망

○ 중국과 베트남 시장은 현지인 위주의 시장이며 한류의 영향을 받고 있음. 그러나 중국시장은 세계적인 브랜드들 간에 경합이 치열한 레드마켓으로 변화.

- 베트남에서의 콜드체인시스템 부재로 시유, 발효유 등 유통기간이 길지 않은 제품들의 수출이 어려운 상황임.
- 베트남, 중국, 대만 등 유교권 국가들은 자녀 양육에 고비용을 기꺼이 감수하는 경향 있음. 분유 구입액이 소득에서 차지하는 비중이 높음(특히 하노이와 호찌민 등 대도시 지역).
- 짧은 유통기간과 물류비 절감 차원에서 현지 유제품 공장 건설이 필요하나 시장점유율을 높아진 후 장기적으로 추진 계획임.
- 베트남인들은 오토바이를 이용해 소량으로 구입함. 분유는 전문판매점에서 주로 판매되고 있으며 대형매장도 등장.
- 베트남에서의 조제분유 판촉 활동으로는 TV, 신문 등 매체 활용, 강연회, 현지 임산부 상대 임신육아교실 등이 있음. 최근 TV, 신문 매체를 통한 수출 확대 한계로 임신육아교실을 통한 임신부를 직접 상대하는 판촉활동을 병행 중임. 타 유업체에서도 임신육아교실을 이용한 판촉활동을 전개 중임.

○ 최근 한국에서의 구제역 발생으로 대중국 유제품 수출이 전면 중단된 상태. 양국 간 검역협상 시급. 중국시장은 경쟁이 치열하지만 장기적으로 성장 추세 기대. 다만 한-중 간 가격차이로 인한 보따리상들의 유제품(조제분유, 멸균유 등) 반입으로 수출 증대 영향.

○ 베트남은 인구와 소득증가로 시장확대 가능성 높으며 장기적으로 경기침체 벗어나 분유시장 회복되면 남양유업의 시장점유율도 상승 가능.

○ 카자흐스탄, 러시아

- 러시아 유제품시장에 진출하기 위한 전진기지로서 중앙아시아 북부에 위치한 카자흐스탄에 유제품 수출을 모색 중임.
- 자녀의 생유 음용 시기가 아시아국가와 달리 빠름.
- 자녀에게 지출하는 돈을 아끼지 않는 아시아국가들과 달리 고가 제품 소비 저조. 중저가 제품 수출로 현지시장을 공략 예정임.
- 물가는 높은 수준이며, 소득수준도 연간 5천 불 수준임. 모성애를 자극하는 감성마케팅으로 접근하는 것은 한계가 있음.
- 새로운 시장 공략법이 요구됨.

○ 대만, 태국

- 대만의 조제분유를 약국에서 판매하고 있음. 대만으로 분유수출은 OEM방식으로 대만상표를 붙여 약국에서 판매중임.
- 태국 낙농업 수준이 타 동남아 국가들보다는 높음.

□ 국가별 수출 제약 요인 및 기회 요인

○ 베트남

- 제약요인: 경기침체, 소득수준 낮아 고가의 유제품수출 확대 한계, 냉장유통시스템 부재(시유, 발효유 제품 수출 한계), 베트남의 국가차원의 낙농업 투자 확대.
- 기회요인: 한류 영향으로 한국 유제품에 대한 선호도 높음. 자녀에 대한 전폭적인 지원, FTA 체결로 관세율 인하 기대.

○ 중국

- 제약요인: 치열한 경쟁, 보따리상을 통한 조제분유 반입으로 수출증대 제한, 취약한 유통채널, 구제역으로 한국산유제품 수입 중단, 증치세(부가가치세) 등 거래비용 과다, 자국 유업계 보호정책 등.
- 기회요인: 멜라민 파동으로 선진국 및 한국산유제품 선호도 제고,

한류 열풍, 중국의 경제성장으로 소득수준 향상, 중국과의 FTA 협상준비, 지리적 접근성 활용으로 시유제품 수출 가능.

□ 세부 품목별 수출 제약요인

○ 분유류

- 국내 원유를 원료로 할 경우 품질은 좋으나 제조원가가 크게 상승함. 수출품에 대해서는 수입 탈지분유를 이용하여 제품을 만든 후 수출중임.
- 국내에서 생산된 원유를 일정수준 함유해야 하는 요건을 충족시키지 못해 정부에서 지원하는 물류비, 판촉비 등의 지원을 받지 못함.
- 선진국 혹은 자국 내 경쟁업체들과의 경쟁 치열

○ 시유, 발효유

- 남양유업 발효유는 냉동제품 상태로 미국에 수출중이며, 해동 후 판매함. 통관 운송 등을 감안하면 2주 정도 소요됨. 서울우유 멸균유와 시유가 중국에 판매중임.
- 유통기간 문제, 냉장물류시스템 부재로 수출 어려움(단 일본, 중국은 지리적 접근성을 감안하면 가능성 높음).
- 선진국 혹은 자국 내 경쟁업체들과의 경쟁 치열.

□ 기타 정부 건의 사항 등

○ 한국 내 구제역 발생으로 유제품의 중국 수출이 중단된 상태임. 국가차원에서 조속히 해결해야 할 문제임.

부록 2

한국양계조합의 계란수출 사례

□ 계란 수출 현황

○ 선적일자
- 2010. 02. 02

○ 수출실적
- 금액 5,400,000원
- 물량 특란 40,000개
- 통관비 : 농협중앙회에 부담

○ 수출국가 : 홍콩

○ 수출준비 과정
- 2009년 계란의 안전성 검사자료 제출.
- 홍콩 파킨샵 바이어 및 품질관리 담당자 계란집하장 및 농장 점검.

□ 수출 계란의 경쟁력

○ 국내 산지가격: 105원에 작업비 및 로스비, 포장비 등을 감안하여 결정.

○ 수출생산비 : 145원(컨테이너 사용료 등 통관비 제외)

○ 수출단가 : 135원

○ 가격경쟁력 : 계란은 전 세계적으로 소비자 가격이 비슷하기기 때문에 가격경쟁력이 떨어진다고 판단됨.

○ 품질경쟁력 : 친환경 무항생제 인증 농가 중에 25주령에서 45주령의 1등급 이상의 계란을 사용하였으므로 품질경쟁력이 있음.

○ 대한민국에 대한 인식 : 청정국으로 인식하고 있음.

□ 수출국의 계란수급 동향

○ 홍콩의 계란생산량은 없으며 인근 중국 본토 및 말레이시아에서 주로 수입되고 있음. 최근에 일본에서 소량의 수입이 되고 있음.
○ 1인당 계란소비량 : 약 300개

□ 수출국의 계란소비 및 유통형태

○ 홍콩의 계란소비가 많은 시기 : 동아시아 국가로서 춘절과 설날 등 국내의 소비 패턴과 비슷한 것으로 파악됨.
○ 홍콩의 계란 유통 경로 : 파킨샵 등 유통업체에서 직접 무역회사를 통하여 수입하여 직영매장(파킨샵, 저스코 등)에서 판매함.

□ 수출 계란의 유통체계

○ 부산 등의 항구에서 선박을 이용하여 컨테이너로 저온 운송되고 통관비 및 선적비용은 수출하는 업체에서 부담되며 소비되기까지는 포장일로부터 7일에서 15일 정도 소요되는 것으로 파악됨.

□ 수출시 애로사항 및 수출 제약요인

○ 국내의 생산여건으로 볼 때 일시적으로 10만 개에서 25만 개의 생산규모를 맞추려면 매일 생산물량이 수출되어야 하며 단기적으로 월 1회 등은 수출이 어려우며 수출이 안 되어 생산된 계란의 판매처의 개발이 필요함.
○ 수출목적이 생산원가에 대비하여 수출가격이 남아야(이익)되는데 원가와 수출가격을 볼 때 정부의 지원 등이 없으며 가격경쟁력에서 경쟁이 안됨.
○ 계란은 생산시점과 소비시점이 다르기 때문에 나타나는 문제점이

국내계란유통에서도 많이 나타나고 있다. 그런데 생계란을 수출한다고 해서 이러한 문제점이 없어지는 것이 아니라 똑같이 나타날 것이다. 그러므로 계란의 수출목적이 잉여계란을 수출하는 것이 아니라면 다시 한 번 검토가 필요하다. 그동안 생계란을 수출한 회사들을 보면 단기적으로 수출을 했으며 지속적으로 수출이 이루어 지지 않았던 것은 가격경쟁력이 떨어지므로 지속되지 않았음을 참고하기 바람.

○ 지속적인 수출이 이루어지려면 식용란보다는 가공용 상품을 개발하여 잉여계란을 국내의 계란가격안정차원에서 접근하여 장기적으로 연구하는 것이 바람직함.

□ 계란 수출 관련

○ 수출 검역 조건 : 계란의 안전성이 검증되어야 하며 질병발생이 없어야 함.

○ 수출국가의 수입관련 제도: 관세제도, 할당제 등 잘 모르겠음.

○ 수입업자의 한국산 계란에 대한 안전성 인식 높음.

○ 수출국가의 동물전염병 발생 상황.

□ 계란수출 확대방안 및 전략

○ 계란수출 확대를 위한 전략 및 정부 차원 지원 등

- 가공상품개발이 필요함.
- 식용란의 수출은 가격경쟁력이 맞지 않으므로 정부의 보조금 지원이 필요함.

부록 3

수출 축산물 검역

가. 검역시행장 입고

1) 수출하고자 하는 축산물을 지정받은 검역시행장에 입고

나. 검역신청

1) 제출서류
- 검역신청서
- 종란은 생산지역에 가금전염성 질병의 발생이 없다는 사실을 증명한 시·도 가축방역기관의 증명서
- 참고자료(검역관이 요구하면 검역신청인이 제시하여야할 서류)검역신청서 기재사항 진위여부 조사 또는 수출추천사항 등을 확인하기 위하여 필요한 서류

다. 도축검사 등

1. 수출을 목적으로 하는 축산물의 검사를 받고자 하는 자는 관련법규에 의거 도축(계)검사신청서를 현장에 파견된 검역관에게 제출

라. 역학조사 및 현물검사

1. 검역신청서 기재사항 및 첨부서류 검사
2. 우리나라와 상대국 간 협의된 사항 확인
3. 검역신청 관계서류와 현물대조 확인 및 소독 또는 정밀검사 실시
4. 검역물의 가공 시는 수입국의 요구사항과 아국의 관계규정에 의한 처리과정 이행을 확인하기 위하여 필요 시 검역관(관리수의사 포함)의

입회검사 실시

5. 기타 가축방역 및 공중위생상 필요한 조치 실시

마. 선적확인 및 지시

1. 검역 후 선 기상 적재시는 검역실시 내용과 화물대조확인 후 이상이 없는 것에 한해 적재지시
2. 검역을 필한 검역물이라 할지라도 선박, 차량 또는 항공기에 적재할 때까지는 검역기간으로 볼 수 있으며, 검역관이 필요하다고 인정할 때에는 재검역 실시
3. 검역을 실시한 지소의 항만 또는 공항에서 선적확인을 할 수 없을 경우에는 타지소 관할 항만 또는 공항에 선적확인

※ 방역상 안전한 상태로 가공처리된 검역물 등의 검역

- 수출검역중 방역상 안전한 상태로 처리된 검역물 또는 지정 검역물 이외의 의뢰검역대상물품에 대하여는 가공처리공정 등을 고려하여 가축 방역상 안전하다고 인정될 경우 서류확인과 검역물의 견본, 확인에 의하여 검역실시

※ 휴대품 및 견본 육류, 간, 선, 담즙, 장기 등 검역

- 휴대용 및 견본 육류와 간, 선, 답즙, 장기 등의 검역은 관련법규에 의한 도축검사 증명서와 검역신청서를 제출받아 현물 확인 후 검역 실시 (다만, 축산물가공처리법의 규정에 의하여 품목허가를 받은 포장육 등은 현물 확인으로 검역실시)
- 의약원료용 간, 선, 담즙 등은 검역시행 장소에서 현물 확인 후 검역실시
- 상대국 간 협의된 위생조건이 있을 경우에는 상대국 위생조건에 의하여 검역실시

참고 문헌

곽영태. 2006. “필리핀 돼지고기 시장 분석 및 수출 전망”. 한국축산식품학회지 제26권 제4호.

곽영태. 2005. “몽골 돼지고기 시장 분석 및 수출 지속 가능성.” 한국식품저장유통학회지 제12권 제5호.

김강식 외. 1996.「닭고기 대일 수출 가능성과 대책에 관한 조사 연구」. 한국육류수출입협회.

농림수산식품부. 2010. 6. “가축질병 방역체계 개선 방안.”

농림수산식품부. 2009.「농수산물 생산・유통구조 개선대책(안)」.

농림수산식품부, 낙농진흥회. 2010. 7.「2009년 낙농통계연감」.

농림수산식품부, 농수산물유통공사. 2008. 12.「주요국 한국 농식품 진입장벽 조사」.

농림수산식품부 표시검역과 내부자료. 2010. 8. “삼계탕 수출 추진 현황 및 계획.”

농수산물유통공사. 2002.「가금육류 수출확대 여건」. 농수산물유통공사.

농촌진흥청. 2003.「수출용 닭고기 품목별 생산기술개발 및 저장성 증진연구」.

농협 가금수급안정위원회, 2008. “가금산물 주요 수출입 국가의 산업현황.”

농협중앙회. 2010. 6.「유럽양돈산업발전모델조사」.

농협중앙회, 양돈수급안정위원회. 2007. 5.「육류부산물유통실태 및 위생안전성 제고」.

닭수출연구사업단. 2009.「삼계탕 및 계육가공품 대미수출」. 닭수출연구사업단 워크샵 자료.

닭수출연구사업단. 2009. 세부과제 연차실적보고.

돼지수출연구사업단. 2009. 세부과제 연차실적보고.

박수일 외. 1996.「닭고기 소비행태에 관한 조사」. 한국계육협회.

박홍순 외. 2002. “닭고기의 속성별 상대평가 및 소비 활성화 방향.” 농업경영・정책연구 제29권 제4호.

양장석. 2009. “중국 유제품 시장현황과 진출 전략.”「다자간 FTA 추진에 따른 낙농산업의 경쟁력 강화방안」. 제67회 추계 유가공 심포지엄 및 정기총회. 한국유가공기술과학회.

오상목. 2009. “서울우유 해외 진출사례 및 수출현황.”「다자간 FTA 추진에 따른 낙농산업의 경쟁력 강화방안」. 제67회 추계 유가공 심포지엄 및 정기총회.

한국유가공기술과학회.
송주호, 정민국, 김현중, 이현옥, 안병일. 2005. 12.「우유 수급 전망과 조절 방안에 관한 연구」. 한국농촌경제연구원.
정찬길. 1996. “돼지고기 수출 증대 방안에 관한 연구.” 한국식품유통학회.
조석진. 2009. “우유 소비 확대를 위한 유제품 수출 증진 방안.”「서울우유 5/6」. 서울우유협동조합.
한국가금학회. 2000.「계육의 해외 수출전략」. 2000한국가금학회 추계 산학협동 심포지움.
_____. 2008.「가금산물 주요 수출입 국가의 산업 현황」. 농협중앙회・가금안정위원회・(사)한국육류유통수출입협회.
한국육류유통수출입협회. 2009. 9. “양돈산업 현황 및 경영 안정화 방안 연구.”
喬娟. 2001. “中國主要家畜肉類産品國制競爭力變動分析.”「中國農村經濟」의 내용을 발췌하여 이수행. 2001. “중국 축산업 비교우위 분석.”「세계농업정보」. 한국농촌경제연구원에 수록
農畜産業振興機構. 2010. 9.「畜産의 情報」.

농수산물유통공사 <www.kati.net>.
축산물등급판정소 <www.apgs.co.kr>.
국립수의과학검역원 <www.nvrqs.go.kr>.
농협중앙회축산사이버컨설팅 <livestock.nonghyup.com>.
통계청 <www.kosis.kr>.
농협중앙회. 2009.「축산물가격 및 수급자료」.
HACCP 기준원 <www.ihaccp.or.kr>.

연구보고 R609-3
축산물 수출시장 확대 방안

등 록 제6-0007호(1979. 5. 25)
인 쇄 2010. 11.
발 행 2010. 11.
발행인 오세익
발행처 한국농촌경제연구원
130-710 서울특별시 동대문구 회기동 4-102
전화 02-3299-4000 http://www.krei.re.kr
인쇄처 크리커뮤니케이션
전화 02-2273-1775 cree1775@hanmail.net

ISBN 978-89-6013-175-0 93520
• 이 책에 실린 내용은 출처를 명시하면 자유롭게 인용할 수 있습니다. 무단 전재하거나 복사하면 법에 저촉됩니다.