

제111호(2015. 9. 14.)

김치의 한·중 검역협상 동향과 수출 확대방안

최병옥 노호영



1. 김치의 중국 수출 발판 마련	1
2. 한·중 김치의 위생기준 협상과 중국 내 김치 판매실태	2
3. 중국 수출 확대과정에서 예상되는 문제점	9
4. 중국 수출 확대방안	11

감 수	김홍상 선임연구위원	061-820-2236	hskim@krei.re.kr
내용 문의	최병옥 연구위원	061-820-2334	bochoi@krei.re.kr
자료 문의	성진석 선임전문원	061-820-2212	jssaint@krei.re.kr

- 「KREI 농정포커스」는 농업·농촌의 주요 동향 및 정책 이슈를 분석하여 간략하게 정리한 것입니다.
- 이 자료는 우리 연구원 홈페이지(www.krei.re.kr)에서도 보실 수 있습니다.

개 요

- **우리나라의 중국 김치 수입량은 연간 22만 톤 수준을 유지하고 있지만 수출은 중국의 까다로운 수입검역 기준 때문에 부진한 상황**
 - 2014년 중국 김치 수입량은 21만 톤 수준인 반면에 수출량은 3톤에 불과하여 미미한 수준
 - 이는 중국에 별도의 수입김치 검역기준이 없어 절임채소(파오차이) 위생기준을 적용하다보니 수출이 제한되었기 때문
 - 중국 절임채소 위생기준은 “김치 100g당 대장균군 30마리 이하”로 규정
- **우리 정부는 2010년 이후 중국으로 김치 수출을 확대하기 위해 수입김치 위생기준 개정을 지속적으로 요구하였으며 한·중 정상회담을 계기로 중국 정부는 올해 초 수입김치 위생기준을 개정하기로 합의**
 - 올해 2월 중국 정부는 절임채소 「식품안전국가표준기준 개정(안)」을 WTO에 통보하여 4월 18일까지 60일간 회원국 의견 수렴
 - WTO 회원국의 의견수렴 결과, 큰 이견이 없어 중국 측과 국내 식품의약품안전처는 개정안 발효시점을 협의 후에 결정할 계획
- **중국 김치 시장규모는 중국 내 김치 소비 증가로 지속적인 확대 추세**
 - 중국 김치 생산량은 2007년 약 10만 톤에서 2011년 33만 톤까지 꾸준히 증가하였으며 대부분의 김치업체가 대리점을 통해 소매 및 대형 유통업체로 유통
 - 중국 김치 소비 특징은 덜 매운맛을 선호하고 포장 형태는 일회용이나 용기로 구입하는 편이며 위생이나 안전성에 큰 관심
- **국내산 김치의 중국 수출 확대방안**
 - 대장균군을 저감할 수 있는 위생적인 김치 제조 기술을 갖추기 위한 노력 필요
 - 정부는 중국 김치수출업체의 시장탐색 및 개척 비용 절감을 위하여 관련 정보 제공 및 수출활성화 지원, 수출업체는 안정적 원료 조달 방안을 모색
 - 김치 유통상의 문제를 해결하기 위해 중국 대도시 중심의 거점별 저온유통시스템을 구축하는 지원체계 확립
 - 중국 내 김치가 지속적으로 소비될 수 있는 요리법 개발과 차별화된 마케팅 체계 구축

1. 김치의 중국 수출 발판 마련

- 우리나라 김치와 김장문화는 2013년 10월 유네스코 인류무형문화유산으로 등재될 만큼 독창적인 식문화적 특성을 인정받았으며 건강발효식품으로 세계인의 주목을 받고 있음
- 그러나 최근 국내 쌀 소비감소 및 서구식 식생활 확산 등에 따른 김치 소비 감소와 중국산 김치 수입 증가로 인해 우리나라의 김치 종주국 위상과 산업 기반 자체가 약화될 우려가 있음
- 우리의 김치 수출량은 중국 내 수입김치 위생기준인 “김치 100g당 대장균균 30마리 이하” 조항으로 인해 연간 수 톤에 불과한 채 중국산 김치 수입량은 매년 22만 톤 규모를 유지하여 왔음
 - 과거 김치의 중국 수출량은 2010년 116톤(수출액: 37만 달러) 규모로 소량 수출되었으며, 중국의 수입김치 위생기준 강화로 2014년에 2.5톤(1만 6천 달러)으로 크게 감소
 - 국가별 수출량은 일본이 2만 1천 톤으로 77%의 비중을 차지하고 있으며, 그 외 미국, 대만, 홍콩이 3~4%를 차지하고 있음
- 한·중 FTA 발효가 눈앞에 다가온 현시점에서 김치의 중국 수출 확대 방안 모색은 최근 수급 불안이 지속되어 가격 등락이 반복되는 배추, 마늘, 고추 등의 노지채소류 생산기반 강화와 가공식품 육성을 통한 부가가치를 향상시켜 우리 농식품 경쟁력 강화에 기여할 수 있음
 - 한·중 FTA 협상 타결을 계기로 김치를 중국 수출 전략 품목으로 육성할 필요가 있음
- 지난해 타결된 한·중 FTA 협상 결과에서 김치의 관세감축은 상대적으로 유리하게 설정되었음
 - 한·중 FTA 양허안에 따르면, 중국산 김치가 한국으로 수입될 때 관세는 현행 20%에서 0.2%p 감축된 19.8%로 유지되는 반면 국내 김치가 중국으로 수출될 때 관세는 현행 25%에서 부분 감축되어 20년 이후 무관세로 전환됨

“

한·중 FTA 협상 타결을 계기로 김치를 중국 수출 전략 품목으로 육성할 필요

”

“

중국이 수입김치
위생기준을
개정하기로 합의함에
따라 김치의 중국
수출기반 마련

”

- 또한 2014년 7월 한·중 정상회담을 계기로 중국이 수입김치 위생 기준을 개정하기로 합의함에 따라 국산 김치의 중국 수출기반이 마련되었음
 - 2015년 4월 우리 정부가 요구한 바와 같이 중국의 수입김치 위생기준 개정안(“비멸균 발효형 제품은 대장균군 기준 적용 제외” 단서조항 삽입)이 확정되었고 현재는 양국 간 개정안 발효시점을 협의 중에 있음
 - 2015년 9월 2일 박근혜 대통령은 리커창 중국 총리와의 면담을 통해 개정안 발효시기에 대한 행정절차의 조속한 마무리를 당부하였음
 - 최근 중국 내 한류에 대한 긍정적 인식의 확산과 함께 식문화에 대한 관심이 높아지고 있어 과거에 비해 중국 내 김치 수출 확대를 통한 소비기반 마련이 유리한 상황임
- 중국의 수입김치 위생기준 개정과 한·중 FTA 발효에 대비하여 국산 김치의 중국 수출 확대를 위해 선결되어야 할 과제를 검토하고, 수출 확대 방안을 모색할 필요가 있음
 - 최근 한·중 김치 위생기준 협상 동향을 살펴보고 중국 내 김치의 시장 규모 및 판매가격 동향을 파악함
 - 중국 수출 시 생산, 유통, 홍보 등에서의 문제점을 파악하고 수출 확대를 위한 방안을 제시함

2. 한·중 김치의 위생기준 협상과 중국 내 김치 판매실태

2.1. 중국의 수입김치 위생 기준

- 지금까지 중국 수입김치 위생기준은 중국 내 ‘파오차이’와 동일한 기준 적용
 - 중국의 기존 수입김치 위생기준은 별도의 분류없이 중국 내 절임채소(파오차이)의 위생기준인 “김치 100g당 대장균군 30마리 이하”로 규정하고 있음

- 중국 파오차이란 채소에 각종 부재료를 첨가하여 저농도 소금물에 절인 후 발효, 양념, 포장, 살균 등의 과정을 거쳐 가공된 식품을 의미함
 - 파오차이는 유산발효 제품으로 발효주기가 길고 품질도 일정하지 않아 발효 중에 잡균의 오염이 발생하기 때문에 중국 내에서 엄격한 위생 기준을 적용하고 있음
- 반면, 한국 김치는 국제식품규격(CODEX)에 등록되어 있으며 배추를 주원료로 절임, 양념, 저온 발효 과정을 거치는 식품으로 파오차이와 제조방법에 차이가 있음
 - 한국 김치는 가열이나 살균을 하지 않지만 중국의 파오차이는 90~95℃에서 30분간 살균하는 것이 가장 큰 차이점임
- 한국 김치는 중국 파오차이와 달리 발효가 진행되면서 젖산 및 유기산이 축적되고 산도가 증가하여 잡균의 번식이 감소하고 대장균군 등의 유해미생물이 소멸됨
- 중국을 제외한 대부분의 국가 및 국제식품규격(CODEX)의 김치 위생기준은 미생물 기준 및 규격이 없는 것으로 나타남

“
중국의 기존
수입김치 위생기준은
“김치 100g당
대장균군 30마리
이하”로 규정
”

표 1. 한국 김치와 중국 파오차이 비교

구분	한국 김치	중국 파오차이
재료	배추, 무, 소금, 생강, 고춧가루, 파, 마늘, 젓갈, 굴 등	배추, 무, 소금, 생강, 고추, 백주, 팔각, 산포, 설탕 등
만드는 방법	<ul style="list-style-type: none"> - 배추 겉잎을 떼고 2~4등분 - 소금물에 담그고 절임 - 절인 배추를 행귀 물기 제거 - 무, 젓갈, 고추, 마늘 등으로 양념 제조 - 양념을 배추에 버무림 - 장독대(항아리)에 저장 	<ul style="list-style-type: none"> - 배추, 무 절단 후 소금에 절임 - 솥에 적당량 물 넣어 끓임 - 물 끓은 후 주재료 투입 - 계속 끓임-> 10~30분간 가열 -> 식힘 - 배추, 무의 염분을 씻고 물을 따른 후에 항아리에 저장 - 주재료와 식힌 물을 항아리에 따른 후 며칠 절인 후 식용 가능
발효여부	2~7℃에서 1~3주간 발효	파오차이는 상온에서 3~18개월 발효
가열·살균 여부	없음	양념류 파오차이는 포장 후 열탕 (90~95℃, 30분) 살균
주요 규격	CODEX 기준(대장균군 규격이 없음)	절임류 규격 (대장균군 30마리 이하/100g)

자료: 한국농수산식품유통공사, 『중국 내 김치 생산, 유통 및 소비동향』, 2014. 5.

표 2. 주요 김치 수입국 및 CODEX의 김치 검역 기준

구분	미생물 기준 및 규격	비고
한국	기준 없음	납, 카드뮴, 타르색소, 보존료
중국	대장균군 30마리 이하/100g 살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균: 음성	총 비소, 납, 아질산염
일본	기준 없음	아플라톡신, 이산화황, 보존료, 타르색소, 폴리솔베이트, 수단색소
미국	기준 없음	필요시 식품첨가물(보존료 등) 검사
대만	기준 없음	보존료, 아플라톡신
EU	한국 기준 적용	한국 기준 적용
홍콩	기준 없음	보존료, 이산화황, 납, 수은, 주석
CODEX	기준 없음	- 광물성 이물, 연화나트륨, 총 산도 - 중금속과 잔류농약의 경우 각 원료별로 정해진 최대 잔류기준 이내이어야 함

자료: 식품의약품안전처 식품기준과, 『배추김치의 안전성 확보를 위한 위생지표균 저감화 방안』, 2015. 3.

2.2. 중국의 수입김치 검사체계

□ 중국 수입김치 검사규정 및 체계

- 중국의 국가인증인가감독위원회는 2009년 김치 수입 검사규정을 제정하여 2010년 1월부터 출입국 검사검역 업무표준에 따라 검사를 실시하고 있음
- 중국은 수입김치의 안전성 검사를 표본추출방법으로 실시하고 있음.
 - 표본추출방법은 수출용 급속냉동채소 검사규정에 따르며 표본보관은 0~-2℃ 이하에서 30일간 보관함
- 검사항목은 중량이나 포장상태, 관능검사, 이화학적 검사, 미생물 검사, 농약잔류검사 등을 실시함
- 검사 이후 불합격 판정을 받은 제품은 한 번의 재검사를 허가함. 그러나 불합격 이유가 식품 안전 및 위생과 관련된 제품에 대해서는 재검사를 허가하지 않음

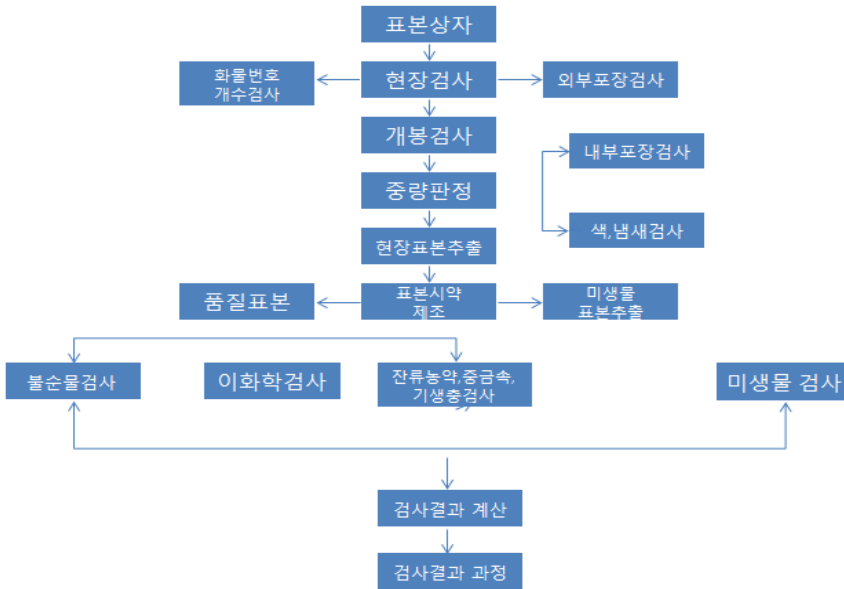
- 검사 유효기간은 검사 합격일로부터 21일간 유효함(한국농수산물유통공사, 2011)

표 3. 중국 수입김치 검사규정

검사 종류	내용
중량검사	순 중량, 고형물 함량
관능검사	외관품질검사, 이물질검사
이화학적 검사	대장균군, 살모넬라균, 시겔라균, 바실러스 시리우스, 기생충알 검사
잔류 농약검사	계약서 또는 수입국의 위생요구에 따라 검사를 진행하고, 만약 규정이 없다면 국가표준 또는 산업표준검사에 따름
포장 및 표기검사	외부/내부 포장검사 로고검사

자료: 세계김치연구소, 『김치 수출가이드 중국편』, 2013, 12.

그림 1. 중국 수입김치 검사 흐름도



자료: 세계김치연구소, 『김치 수출가이드 중국편』, 2013, 12.

중국 수입김치 검사
규정 중 식품 안전
및 위생과 관련하여
불합격 시 재검사를
허가하지 않음

2.3. 국내산 김치의 중국 수출 확대를 위한 협상동향

□ 중국 수입김치 위생기준 개정 추진경과

- 우리나라는 2010년 이후 김치의 중국 수출 확대를 위해 중국 측에 수입김치 위생기준 개정(“비멸균 발효형 제품은 대장균군 기준 적용을 제외한다”는 단서조항을 삽입)을 지속적으로 요구하였음

“
 국내산 김치의 중국
 수출 확대를 위해
 중국의 수입김치
 위생기준 개정을
 지속적으로 요구
 ”

- 2012년 정부는 한·중 정상회담 시 발효식품에 대한 검역기준 개정을 요청하였으나 2013년 2월 막걸리 위생기준만 개정되었고 김치는 개정되지 않았음
- 2014년 3월 농림축산식품부는 시진핑 주석 방한 시 중국의 수입김치 위생기준 개정 문제를 정상회담 의제로 채택하기 위해 노력하였음.
 - 중국의 수입김치 위생기준 개정 문제는 한·중 음식문화 교류 차원에서 조속히 해결되어야 한다는 의견 제시
- 2014년 4월 농림축산식품부는 중국 수입김치 위생기준 개정 문제를 한·중 정상회담 ‘경제분야 성과사업’으로 청와대 및 외교부에 제출하였고 이는 2014년 6월 협의 절차를 거쳐 의제로 확정됨
- 2014년 7월 한·중 정상회담에서 중국의 수입김치 위생기준 개정 문제가 긍정적으로 논의되었음. 이후 중국 정부는 7개월간(2014년 7월~2015년 2월) 국내 관계 부처와 긴밀한 실무협의를 통해 개정안을 WTO에 통보하였음
 - 중국 정부는 2015년 2월 17일 절임채소 「식품안전국가표준기준 개정(안)」을 WTO에 통보하였고 60일간 회원국의 의견 수렴
- WTO 의견수렴 결과, 중국의 수입김치 위생기준 개정안은 회원국의 별다른 이의제기가 없어 국내 식품의약품안전처가 중국 측과 개정안 발효시점을 협의 후에 빠른 시일 내에 결정할 계획임

표 4. 중국 수입김치 위생 기준 개정 추진경과

일시	추진내용
2013. 2.	2012년 한·중 정상회담 시 발효식품에 대한 검역기준 개정 요청 - 막걸리 위생기준은 개정되었으나, 김치는 미개정 상태로 진행
2014. 3.	시진핑 주석 방한 당시 김치 수입위생기준 개정 문제를 정상회담 의제화 추진
2014. 4.	김치 수입위생기준 개정 문제를 한·중 정상회담 '경제분야 성과사업'으로 청와대 및 외교부에 의견 제출
2014. 6.	정상회담 의제로 확정, 한·중 정상회담(2015.7.) 결과 김치를 우선협력 대상으로 하는 내용을 공동선언문(부속서)에 포함
2014. 7.~2015. 2.	한국 식약처, 농림축산식품부, 산업부, 외교부 등 관계부처가 협조하여 위생기준의 조속한 개정을 중국측과 긴밀히 협의
2015. 2. 17.~현재	중국 정부(위생위)는 절임채소 식품안전 국가표준 기준개정(안)을 WTO에 통보 - 개정안: "비멸균 발효형 제품은 대장균군 기준 적용 제외한다"는 단서 조항을 삽입하여 우리 정부(농림축산식품부) 요구 수용 - 2015년 4월 18일까지 60일간 WTO 회원국 의견 수렴 - 2015년 5월 현재 회원국의 별다른 이의제기가 없어 개정안 발효시기를 논의 중에 있음 - 2015년 9월 2일 박근혜 대통령은 리커창 중국 총리와의 면담을 통해 중국 수입김치 위생 기준 개정안 발효시기에 대한 행정절차의 조속한 마무리를 당부하였음

자료: 농림축산식품부.

“
빠른 시일 내에
중국의 수입김치
위생기준 개정안이
발효될 것으로 전망

2.4. 중국 내 김치 시장 규모 및 판매가격 동향

□ 중국 김치 시장은 지속적인 증가 추세이며, 중국 내 김치 판매 가격은 한국업체가 중국업체에 비해 크게 높은 수준

- 세계김치연구소 자료(「김치수출가이드 중국편」, 2013. 12.)에 따르면, 중국의 김치 시장은 2007년 약 7억 위안에서 2011년 약 28억 위안으로 연평균 34.7% 증가하였음. 2011년 중국 김치 시장규모는 전년 대비 26.7% 증가하였으며 2012년에는 약 32억 위안의 시장을 형성한 것으로 추정됨
 - 김치 생산량은 2007년 약 10만 톤에서 2011년 33만 톤까지 증가하였으며, 2012년은 약 38만 톤으로 추정됨
- 중국의 김치시장이 지속적으로 확대되는 것은 중국 내 김치 소비가 증가하였기 때문임

- 중국 내 김치 소비가 증가한 것은 최근 확산되는 한류영향에 따른 한국 음식문화의 확산, 중국의 기름기 많은 음식과 조화, 건강식품 인식 확산 등의 영향 때문임

○ 중국 내 한국계 김치업체의 시장점유율은 북경의 경우 증가집김치, 경북궁김치, 해당화김치(북한계 포장김치) 순이며, 상해는 경북궁 김치, 부자아빠김치 순임. 이 중 증가집김치만 한국에 본사가 있으며 그 외 대부분의 한국계 김치업체는 중국 내에서 설립된 업체임



중국의 김치시장은
지속적인 증가
추세이며 판매가격은
한국업체가
중국업체에 비해
높은 수준



표 5. 중국 내 한국업체와 중국업체의 김치 판매가격 동향

김치업체명		판매가격	
		중국 내 마트 가격	원화로 환산 ³⁾ 된 가격(원/kg)
한국업체 ¹⁾	증가집김치	12.5~15.5위안/400g	5,830~7,230
	경북궁김치	13.5~18위안/kg	2,426~3,358
	부자아빠김치	18~20위안/kg	3,358~3,731
중국업체 ²⁾		6~7위안/kg	1,119~1,306

주 1) 한국업체 김치가격은 증가집김치, 한국농수산식품유통공사 조사치임

2) 중국업체 김치가격은 농업관측센터 중국 모니터 조사치이며, 판매매장 및 시기에 따라 약간의 가격 차이가 발생할 수 있음

3) 1위안= 한화 187원(2015. 9. 7일자 매매기준율)

자료: 2015년 기준 농업관측센터 중국 모니터 및 한국농수산식품유통공사 조사치

○ 농업관측센터 중국 김치 모니터 및 중국 현지 김치업체 조사결과 (2015), 중국업체의 김치 판매가격은 1,000~2,000원/kg 수준이며 한국업체는 2,000~7,000원/kg 내외로 조사됨. 중국 내 한국업체 김치 판매가격이 중국업체보다 2~7배가량 높은 수준임

- 한국 김치업체의 중국 수출가능가격은 현재까지 수출실적이 저조하여 정확하게 산정하기 어려운 실정임

- 그러나 국내 김치업체의 시장 판매가격인 4,000~5,000원/kg에서 물류비 및 관세를 감안할 경우 중국 수출가능가격은 7,000원 내외로 추정됨. 한·중 FTA 협상결과에 따라 현행 중국 수출 관세인 25%가 향후 무관세로 전환 시 수출가능가격은 6,000원 내외로 추정됨

3. 중국 수출 확대과정에서 예상되는 문제점

□ 국내산 수출업체 간 과다경쟁으로 저가 수출 우려

- 국내산 김치의 중국 수출 시 발생하는 높은 운송비, 짧은 유통기한 등은 중국 내 판매가격을 상승시키는 요인으로 작용하여 중국산 김치에 비해 가격 경쟁력을 약화시킴
 - 또한 잦은 기상변화로 국내 배추의 공급량 및 가격 변동 폭이 커지면서 중국 수출 김치의 제조원가 상승
- 이로 인해 국내산 김치 수출업체 간 과다경쟁에 따른 저가·저품질의 김치를 중국으로 수출하게 될 경우 국내산 김치의 이미지에 부정적인 영향을 미치게 되어 중국 내 안정적인 시장 진입이 어려움
- 국내산 김치의 주요 수출국인 일본 시장도 국내 김치업체 간 경쟁이 심화되면서 일본에서의 입지가 좁아지고 있음
 - 그 외 문제점으로 마케팅 능력 부족, 국내산 수출업체의 브랜드 파워 미흡 등이 있음

□ 국내산 김치업체의 영세성에 따른 위생 및 품질문제

- 국내 김치 제조업체 조사결과(세계김치연구소, 2014. 9.), 종사자 수가 1~4명인 경우가 40.2%, 5~9명은 23.0%, 10~19명은 17.6%, 20~49명은 13.0%, 50~99명은 2.7%, 100명 이상은 3.4%로 나타남
 - 종사자 수가 20명 미만인 경우가 전체의 80.9%로 영세한 업체가 많은 것으로 나타남

표 6. 국내 김치업체 종사자수별 비중(2013년 기준)

구분	2인 이하	3~4	5~9	10~19	20~49	50~99	100인 이상	전체
종사자 수(명)	47	58	60	46	34	7	9	261
비중(%)	18.0	22.2	23.1	17.6	13.0	2.7	3.4	100.0

자료: 세계김치연구소, 『2013년도 김치산업동향』, 2014. 9.

“

국내 김치 수출업체 간
과다경쟁으로
저가·저품질 김치를
수출할 경우 수출
확대의 걸림돌로
작용

”

“
국내 김치업체의
영세성 및 낮은
기계화율로 인해
위생이나 품질문제
우려

”

- 김치 제조공정의 기계화율은 평균 33.6%로 나타나 대부분 제조공정에서 수작업 의존도가 높은 상황임. 세절, 세척, 배합 과정 기계화율은 50% 이상이지만 원료검사, 절임, 탈수, 소 넣기, 포장 과정은 30% 이하로 나타남(세계김치연구소, 『김치산업 기술 수준 분석 및 R&D 추진방향』, 2015. 4.)
- 중국은 절임식품에 대장균 수를 엄격히 제한하고 있지만 국내산 김치업체가 영세하고 기계화율이 낮아 제조공정별로 위생 및 품질 문제가 발생할 수 있음
 - 절임배추 세척공정: 세척 시 완전히 미생물을 제어하기 어려워 대장균군이 존재하고 세척수를 주기적으로 교환하지 않을 경우 추가 오염 발생
 - 김칫소 제조공정: 마늘, 생강, 무채 등은 세척을 하더라도 대장균군이 다수 오염되어 있음. 특히 세척이 불가능한 고춧가루는 대장균군을 포함한 다양한 미생물 존재
 - 부재료 분쇄공정: 부재료(마늘, 생강, 무 등)의 분쇄기가 오염될 경우 미생물 증가의 원인
 - 그 외에도 소 넣기, 포장, 숙성 공정에서 생산자, 컨베이어 벨트 등의 위생에 따라 미생물에 오염되는 문제 발생

□ 콜드체인시스템 부족으로 소비지에서 품질관리 한계

- 현재 국내산 김치의 중국 수출실적이 매우 적으며 짧은 유통기한과 저온유통시스템 부족으로 품질관리 문제가 나타남
- 김치의 냉장시스템이 원활하지 않아 한국-중국 또는 중국 내의 운송기간의 경과 등으로 품질관리가 어려우며 유통기한의 절반이 지나면 입점을 거부하는 경우도 발생함

□ 숙성된 김치(신김치, 묵은지 등)의 요리법 홍보 부족

- 중국 소비자는 숙성 김치보다 생김치 또는 약간 익은 김치를 선호함. 신김치나 묵은지 관련 요리법을 모르거나 유통기한이 지난 김치는 상한 것으로 오해하는 경향이 있음

- 이는 숙성된 김치 요리법에 대한 홍보가 부족하고 신김치나 묵은지가 상한 김치라는 이미지를 전환시킬 수 있는 노력이 부족했기 때문임. 그러므로 김치 요리 관련 홍보를 통해 중국 소비자가 김치를 반찬이 아닌 각종 요리의 부재료로 용도를 확대할 수 있는 계기를 마련해야 함

□ 김치의 건강 기능성에 대한 과학적 연구 부족

- 김치의 기술분야별 특허동향을 살펴보면, 제조방법에 대한 특허가 82%를 차지하는 반면 기능성 김치나 김치 미생물에 대한 특허는 10% 이내로 관련 연구가 부족한 실정임(세계 김치연구소, 『김치연구개발 동향 및 전망』, 2015. 3.)
 - 중국 소비자들이 김치 섭취가 사스(SARS, 중증급성호흡기증후군) 예방에 효과가 있다는 속설을 계기로 소비가 증가하였지만 이에 대한 과학적 연구나 근거가 부족한 실정
- 또한 대기업의 경우 김치 제조 시 특정 종균을 사용하여 김치 품질을 향상시키고 있지만 중소기업체는 종균처리에 대한 자체적인 연구개발이 어려운 실정임

“

김치를 활용한 다양한 요리법이나 김치의 기능성에 대한 과학적 연구 부족한 실정

”

4. 중국 수출 확대방안

□ 정부는 중국에 김치를 수출하는 국내업체의 시장탐색 및 시장개척 비용 절감을 위하여 관련 정보제공 및 수출활성화 지원

- 최근 중국 소비자는 한류의 영향으로 국내 농식품에 대한 이미지가 긍정적이어서 중국 내 한국산 김치 소비확대에 대한 기대감이 커지고 있음
- 현재까지 국내산 김치의 중국 수출이 유리한 환경으로 파악되고 있지만 국내산 김치 수출업체가 개별적으로 시장을 탐색하게 되면 저가납품 경쟁이 발생하여 수출 경쟁력을 저하시킬 수 있음

“
 정부는 중국
 수출협의를
 구성하여 수출
 활성화 지원,
 수출업체는 안정적
 원료조달 방안 마련
 ”

- 중국에서 국내산 김치 수출업체 간 가격경쟁은 수출김치의 품질을 저하시킬 뿐만 아니라 결국에는 값싼 중국산 김치와 경쟁해야 하는 상황이 발생할 수 있음
- 그러므로 정부는 국내 김치의 중국 수출협의를 구성 및 지원하여 국내산 김치 수출업체 간에 중국시장 정보가 효과적으로 공유되어 수출이 활성화될 수 있도록 지원체계를 구축하여야 함

□ 김치 수출업체의 배추, 고추, 마늘의 안정적 조달 방안 마련

- 김치의 주원료인 배추, 고추, 마늘은 잦은 기상변화, 재배면적 감소 등의 수급불안으로 가격변동이 큰 품목이기 때문에 국내산 김치 수출업체는 원료의 안정적 조달 방안을 마련하여야 함
 - 김치 수출업체가 배추, 고추, 마늘을 안정적으로 구매하기 위해서는 도매시장 구매보다는 주산지 생산자 단체와 기상변화를 감안한 계약재배 확대, 도매시장과 정가·수의 매매를 통한 구매체계 등을 구축할 수 있어야 함
 - 농림축산식품부는 수급 5대 품목인 배추, 무, 고추, 마늘, 양파를 대상으로 생산안정제, 출하안정제 등을 도입하여 생산자 단체의 계약재배 체계를 강화할 계획임
 - 국내산 김치 수출업체가 주산지 생산자 단체와 생산 및 출하안정제를 활용하여 계약재배를 실시하는 것도 원료조달을 안정화시키는 방안임
- 수출김치의 원재료 조달이 원활하지 않을 경우 정부가 시장 구매비용, 수출 물류비 보조 등을 통하여 수출업체를 지원할 수 있는 방안이 마련되어야 함
- 또한 중장기적으로 국내 김치 원재료 조달이 어려울 경우 중국산 배추, 고추, 마늘을 활용하여 국내 위생수준에 적합한 김치로 가공한 후 중국에 안정적으로 수출할 수 있는 방안도 검토가 필요함

□ 대장균을 저감할 수 있는 위생적인 김치제조기술 확립¹⁾

- 국내산 수출김치가 중국 절임채소 ‘파오차이’ 위생기준에 적합한 수준으로 제조되어 안전성과 관련된 우려를 불식시키기 위해서는 다음과 같이 대장균 발생을 최소화하는 제조기술이 확립되어야 함
- 첫째, 배추 수확 후 저온창고에 저장 시 망보다는 박스를 사용하는 것이 대장균 오염도를 낮출 수 있음. 실제로 망을 사용할 때보다 박스를 사용하였을 경우 대장균이 약 50% 저감되는 것으로 나타남
- 둘째, 배추 및 부재료(마늘, 양파, 생강 등)의 차아염소산수 소독 및 세척수 교환을 철저히 해야 함. 수돗물에 세척하는 것보다 염소 세척을 하는 것이 대장균 오염도를 10배 이상 낮출 수 있음. 세척수의 경우는 2~6월에는 1시간, 그 외에는 2시간 주기로 교환해야 함
- 셋째, 김칫소의 제조 공정에 있어서 생강과 마늘 혼합재료, 생강을 제외한 부재료와 마늘 혼합재료를 이용하여 김칫소를 제조하고 24~48시간 숙성해야 함. 이는 마늘의 항균작용을 이용하여 고춧가루, 생강 등에 존재하는 대장균을 줄일 수 있고 부재료(마늘, 생강, 양파 등)는 분쇄 후 차아염소산수 등으로 소독하여 대장균을 저감시켜야 함
- 마지막으로 생산된 배추김치를 0℃에서 15일간 저장할 경우 마늘의 항균효과, 삼투압, 온도 스트레스 등으로 대장균이 저감됨. 실제로 0℃에서 15일간 저장할 경우 대장균은 제조 초기의 1/7 수준으로 검출됨

“

김치 수출업체는
대장균을 저감할 수
있는 위생적인
김치제조기술 확립

”

1) 식품의약품안전처 식품기준과의 ‘배추김치의 안전성 확보를 위한 위생지표균 저감화 방안 (2015. 3.)’ 자료 중 일부를 참고하여 작성함.

“

중국 내
저온유통시스템 구축
및 차별화된
마케팅을 활용한
김치 소비 확대

”

□ 국내 김치수출업체의 거점별 저온유통시스템 구축을 지원

- 김치는 유통 과정에서 장시간 상온에 노출될 경우 변질되기 쉬운 특성이 있기 때문에 중국과 같이 광활한 지역에는 대도시를 중심으로 거점별 저온유통시스템이 구축될 수 있어야 함
- 한국무역협회의 북경지부(2012)에 따르면 중국 유통시장은 공급자 중심에서 소비자 중심으로 전환되고, 동부 연안지역 유통시장 포화로 내륙지역이 신흥 내수시장으로 급부상하고 있음
 - 중국의 화북, 중남, 서남, 동북지역 등 '5대 음식 문화권'이 형성되어 있음. 또한 각각의 문화권에 상하이, 베이징, 광둥성, 쓰촨성 등의 주요 중심지역이 존재하기 때문에 이들 지역을 대상으로 판매 전략을 수립할 수 있어야 함
- 정부는 국내산 김치 수출업체가 대도시 인근 지역에 저온 및 콜드 시스템이 구축된 물류센터를 공동으로 임차하여 활용할 경우 물류비 절감 등으로 경쟁력을 갖출 수 있도록 지원체계를 확립하여야 함

□ 중국인의 식문화와 관련된 연구를 바탕으로 김치가 지속적으로 소비될 수 있는 요리법 개발과 차별화된 마케팅 체계 구축

- 중국의 식문화는 넓은 영토만큼 지역별로 다양하기 때문에 중국의 식문화에 김치가 포함될 수 있는 요리법 등을 개발하고 김치의 현지화, 고급화 등의 마케팅 전략을 통한 소비기반 구축이 필요함
- 향후 김치 수출 확대를 위해서는 기존 수출김치의 약 95%를 차지하는 배추김치(맛 김치 포함) 이외에도 수출 형태의 다양화가 필요함.
 - 김치는 숙성단계와 가공형태에 따라 다양한 요리에 사용할 수 있으므로 비발효김치(살균김치, 볶음김치 등)와 김치전, 김치볶음밥 등으로 여러 소비계층을 공략할 수 있는 전략 필요
 - 중국 내 지역별로 선호하는 맛을 파악하여 원료배합을 달리한 김치, 건강에 좋은 기능성 김치 등의 특화된 제품 개발로 중국 현지 김치와 차별화를 도모

- 또한 중국인 소비자들이 한꺼번에 많은 양을 구입하지 않는 만큼 소량 포장 및 고급화 제품 개발이 필요함. 중국인 소비자가 구입하는 포장단위는 100~500g의 김치를 구입하는 비중이 57%, 500g~1kg이 28%를 차지하고 있어 소포장 형태를 선호하는 것으로 나타남
 - 국내산 김치의 중국 내 가격 경쟁력을 높일 수 없다면 고품질의 특화된 프리미엄 제품 개발을 통해 고가격 전략을 추진하는 것도 방법이 될 수 있음
- 그 외에도 정부 차원의 판촉 전략으로 한류를 활용한 김치 홍보 강화를 들 수 있음. KOTRA의 국가별 한류 진출 단계에 따르면 중국은 ‘한류가 널리 인기를 얻고 있고 한류상품 판매가 원활한 상태’로 분류하고 있으므로 한류와 김치를 연계한 홍보 전략 수립도 고려하여야 함

□ 김치의 건강 기능성과 관련된 홍보체계 강화

- 중국에서 김치가 알려진 것은 과거 중국 내 사스(SARS)가 발병하였을 때 “한국인이 사스에 감염되지 않는 이유가 김치 때문이다”라는 속설이 있었기 때문임
 - 국내산 김치 수출이 중국시장뿐만 아니라 세계 시장을 대상으로 확대되기 위해서는 지속적인 연구·개발을 통하여 김치가 보유한 기능성 성분을 과학적으로 검증하고 근거를 마련할 수 있어야 함
 - 김치의 건강 기능성에 대한 R&D 체계를 기반으로 홍보활동을 적극적으로 실시한다면 김치의 수출시장 개척 및 소비확대가 용이할 것임

□ 중국 김치 시장에 대한 지속적인 조사 및 연구 필요

- 아직 중국 김치 시장동향이나 유통경로, 김치 선호도에 대한 국내 조사나 연구가 미흡한 실정임
- 따라서 국내산 김치 수출 확대를 위해서는 중국 내 김치 수급 통계, 중국 내 김치업체 동향, 김치 소비 선호도, 국내산 김치 수출 마케팅 전략 등에 대한 지속적인 조사나 연구가 필요함

“

김치의 건강
기능성에 대한 홍보
강화, 중국 김치
시장에 대한
지속적인 조사 및
연구

”

〈표, 그림 부록-중국 내 김치 생산(유통) 및 소비 동향〉

〈중국 김치 생산량 및 시장규모〉

단위: 만 톤, 억 위안

구분	2007	2008	2009	2010	2011	2012
생산량	10.2	12.5	16.9	27.3	33.3	38.4
시장규모	7.18	9.39	13.25	21.9	27.75	31.99

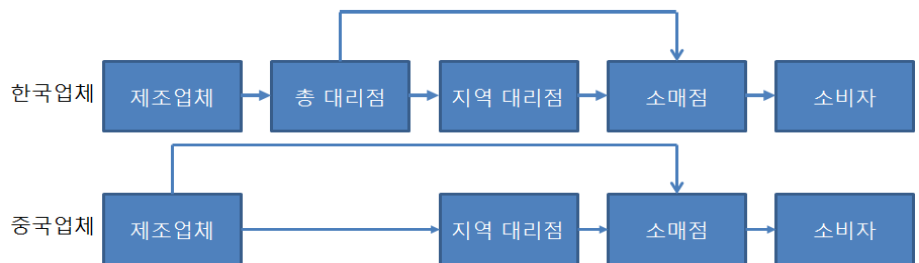
자료: 세계김치연구소, 『김치 수출가이드 중국편』, 2013. 12.

〈중국 지역별 김치시장규모〉

지역	지역 비중	주요 지역
동북	45%	지린성, 료닝성, 허룽성
화북	16%	베이징시, 톈진시, 허베이성, 네이멍구, 산시성
화동	15%	산둥성, 상하이시, 장수성, 저장성, 안후이성, 장시성, 푸젠성
화남	9%	광둥성, 광시자치구, 하이난성
화중	8%	후난성, 후베이성, 허난성
서부	7%	쓰촨성, 충칭시, 구이저우성, 윈난성

자료: 세계김치연구소, 『김치 수출가이드 중국편』, 2013. 12.

〈중국 내 한국업체와 중국업체의 유통경로〉



자료: 세계김치연구소, 『김치 수출가이드 중국편(2013)』을 보완하여 작성하였음.

〈중국 김치 주요 브랜드 현황〉

현지브랜드	지역	김치종류	포장방식
중가집김치	북경	포기김치, 맛김치, 깍두기 열무김치, 총각김치	비닐포장, 파우치
경북궁김치	북경, 청도	포기김치, 맛김치, 깍두기 열무김치, 총각김치	비닐포장
부자아빠김치	상해, 청도	포기김치, 맛김치 열무김치, 총각김치	비닐포장, 파우치
충가북김치	-	포기김치, 깍두기, 총각김치	비닐포장, 파우치
하나김치	-	포기김치, 열무김치, 총각김치	비닐포장
해당화김치	북경	맛김치	비닐포장

자료: 세계김치연구소, 『김치 수출가이드 중국편』, 2013. 12.

〈중국 내 주요 김치업체별 유통경로 현황〉

업체명	유통채널	유통채널비 중	생산김치 종류
경북공김치	중간/도매상	5%	포기김치
	한인마트	20%	맛김치
	일반음식점	7%	깍두기
	일반소비자	8%	열무김치
	대리점	60%	총각김치
엄마손 정성김치	한인마트	35%	포기김치
	단체급식	15%	깍두기
	대리점	50%	열무김치
연길이용민식식품 유한회사	중간/도매상	30%	포기김치
	현지대형유통	60%	총각김치
	현지중소유통	10%	
해닝시광명유통 유한공사	한인마트	45%	포기김치
	현지대형유통	45%	맛김치
	단체급식	10%	총각김치
청도농일식품 유한회사	중간/도매상	100%	포기김치 맛김치
정도식품	중간/도매상	20%	-
	일반음식점	30%	-
	대리점	50%	-
청도회리래식품 유한회사	현지대형유통	100%	포기김치
위해시한춘식품 유한회사	현지대형유통	100%	-

자료: 세계김치연구소, 『2013년 해외 김치 생산 및 유통 실태조사』, 2013, 12.

〈중국 소비자의 김치 소비 특징〉

구분	특징
편이성 선호	- 중국 서민가구 대부분 소형 냉장고 1대로 냉장보관실이 협소 - 김치 보관 시 발생하는 숙성에 따른 냄새 기피 - 선호하는 김치규격은 ‘일회용’ 또는 ‘용기형’
덜 매운맛 선호	- 단순 매운맛보다 약간의 단맛이 첨가된 덜 매운맛을 선호 - 북방 지역: 약간 매운맛/ 남방지역: 덜 매운맛+약간 단맛
고급 포장 선호	- 외관이 수려하고 고급스러운 포장 선호 - 중국 현지제품과 차별화되는 디자인, 재질의 고급스러움 요구
위생, 안전성 추구	- 식품 안전 문제에 대한 소비자들의 요구 증가 추세

자료: 한국농수산물유통공사, 『중국 내 김치 생산, 유통 및 소비동향』, 2014, 5.



2015년

- 제111호 김치의 한·중 검역협상 동향과 수출 확대방안(최병옥, 노호영)
- 제110호 주요 농림축산물의 2015년 추석 출하 및 가격 전망(박기환, 우병준, 김태훈, 최병옥, 장철수, 최지현)
- 제109호 대한민국 성장의 대지, 농업·농촌 70년의 성과와 새로운 도전(송미령, 문한필, 김미복, 성주인, 임지은)
- 제108호 2015 국내외 친환경농산물 생산실태 및 시장전망(김창길, 정학균, 문동현)
- 제107호 최근 소 값 동향과 전망(이형우, 우병준)
- 제106호 한·EU FTA 발효 4년, 농축산물 수출입 변화와 시사점(지성태, 이현근, 이수환)
- 제105호 여성농업인의 사회경제적 지위 향상을 위한 과제(정은미)
- 제104호 할랄 농식품의 한일 대응 실태와 과제(박기환)
- 제103호 귀농·귀촌 증가 추세와 정책 과제(송미령, 성주인, 김정섭, 심재현)
- 제102호 한·미 FTA 발효 3년, 농업부문 영향과 시사점(한석호, 정호연, 이수환, 윤정현)
- 제101호 2015년 주요 농정이슈(황의식, 이계임, 성주인)

2014년

- 제100호 농업·농촌에 대한 2014년 국민의식 조사 결과(김동원, 박혜진)
- 제99호 친환경농업 활성화를 위한 직불제 개선방향(정학균, 김창길, 한석호, 서강철)
- 제98호 한·중 FTA 타결과 농업 부문의 과제(어명근, 이병훈, 정대희)
- 제97호 발농업의 쟁점과 발전방향(채광석, 김홍상, 이용선, 김경필, 국승용, 문한필)
- 제96호 농식품 수출의 FTA 활용 현황과 과제(어명근, 이병훈)
- 제95호 농업구조 변화와 농가경제, 정책적 시사점(김미복, 박성재)
- 제94호 지역 간 연계협력 현황을 통해서 본 지역행복생활권 정책 과제(송미령, 권인혜)
- 제93호 쌀 관세화 전환과 수입 가능성(김태훈, 승준호, 박동규)
- 제92호 주요 농축산물의 2014년 추석 출하 및 가격 전망(박기환, 김태훈, 지인배, 최병옥, 박동규)
- 제91호 FTA 국내보완대책의 성과와 개선 방향(문한필, 정민국, 남경수, 정호연)
- 제90호 농어촌특별세 운용 실태와 정책과제(박준기, 김미복)
- 제89호 한·EU FTA 발효 3년, 농축산물 수출입 변화와 과제(지성태, 이현근, 남경수, 정민국)
- 제88호 삶의 질 향상 정책의 성과와 과제(송미령, 성주인, 김광선, 조미형)
- 제87호 소나무재선충병과 방제 정책 과제(이요한, 석현덕, 구자춘)
- 제86호 한·칠레 FTA 10년, 농업분야 이행평가(문한필, 정호연, 김수지, 김영준)
- 제85호 한·미 FTA 발효 2년, 농업부문 영향과 과제(정민국, 문한필, 지성태, 이현근, 남경수)
- 제84호 AI 발생 및 대응 상황과 방역정책 추진 방향(허덕, 한봉희, 김형진, 이형우, 김진년)
- 제83호 2014년 주요 농정이슈와 정책 과제(황의식, 이계임, 송미령)

2013년

- 제82호 농업·농촌에 대한 2013년 국민의식 조사 결과(김동원, 박혜진)
- 제81호 중국 농업의 현황과 농정 동향(정정길)
- 제80호 단기소득 임산물의 유통 현황과 주요 과제(정호근, 권오복, 석현덕)
- 제79호 산지축산의 유럽 사례 및 시사점(석현덕, 문지민, 박소희)
- 제78호 2013년 김장철 주요 채소의 수급 전망(서대석, 노호영, 이금호, 이형용, 한은수)



- 제77호 일본 방사능 오염수 유출이 육류 시장에 미치는 영향(허덕, 이형우, 김원태, 김형진, 한봉희)
- 제76호 해외조립투자 확대를 통한 신성장 동력 발굴(이요한, 석현덕, 한기주)
- 제75호 쌀 직불제의 합리적 운용 방안(박동규, 승준호)
- 제74호 협력적 산림관리 거버넌스 구축방안(석현덕, 박소희)
- 제73호 DDA 농업협상의 최근 동향과 시사점(송주호)
- 제72호 2014년 이후 한육우 사육과 가격 전망(허덕, 우병준, 이형우, 김태우)
- 제71호 지역임업 활성화를 위한 산림산업 클러스터 육성 방안(석현덕, 안선진)
- 제70호 주요 농축산물의 2013년 추석 가격 전망(이용선, 우병준, 서대석, 승준호)
- 제69호 농업의 6차산업화 개념설정과 창업방법(김태곤, 허주녕, 양찬영)
- 제68호 주요국의 산림환경서비스 보상 실태와 산림환경서비스 보상 방안(정호근, 석현덕)
- 제67호 2013년 7월 북한의 수해 상황과 경제적 피해(권태진, 임수경)
- 제66호 농촌 6차산업화를 위한 농촌관광의 발전 방향(박시현)
- 제65호 유기농업의 기술 수요와 기술개발 로드맵(김창길, 정학균, 문동현)
- 제64호 농업총조사에 의한 시·군별 농업경쟁력 평가(이병훈, 윤종열, 윤영석)
- 제63호 국민행복을 위한 산림환경서비스의 정책 방향(석현덕, 안선진)
- 제62호 한·EU FTA 발효 2년, 농업부문 영향과 과제(문한필, 이현근, 남기천)
- 제61호 유전자변형 작물의 수입 현황과 과제(성명환, 박지연, 정원희)
- 제60호 창조경제, 농업·농촌의 새로운 활력증진 전략(박준기)
- 제59호 사료 원료의 수입 실태와 수입가격지수 산정(성명환, 윤재용)
- 제58호 엔화 환율 하락에 따른 농식품 수출의 영향과 과제(박기환)
- 제57호 농어업재해보험제도 개편의 효과 분석(정원호, 최경환)
- 제56호 농촌 일자리 창출의 가능성과 정책 과제(송미령)
- 제55호 국내외 친환경농산물의 생산 실태와 시장 전망(김창길, 정학균, 문동현)
- 제54호 산불 관리의 현황과 개선 과제(정호근, 박소희, 석현덕)
- 제53호 농업·농촌의 공익적 가치에 관한 국민 지불의사와 지불금액 평가(김용렬, 정학균, 민자혜)
- 제52호 마늘 수요의 변화와 정책 과제(김성우, 노호영)
- 제51호 한·미 FTA 발효 1년, 농업부문 영향 분석(정민국, 문한필)
- 제50호 농식품 수출의 최근 동향과 지원 방안(박기환)
- 제49호 식물공장의 전망과 정책 과제(김연중, 한혜성)
- 제48호 사료 수급 및 가격 안정을 위한 정책 방안(지인배, 허덕, 송우진, 우병준)
- 제47호 2012년 농촌관광 수요와 시장규모(김용렬, 박시현)
- 제46호 종자산업의 도약을 위한 과제(박현태, 박기환)
- 제45호 축산물 유통의 주요 쟁점과 개선 방안(정민국)
- 제44호 국민행복 시대의 산림정책 방향과 과제(석현덕, 장철수, 민경택, 정호근)
- 제43호 정부 농기계임대사업의 실태와 개선 방안(강창용)
- 제42호 도시민이 바라는 농촌정주 공간의 모습(김용렬, 성주인)
- 제41호 농자재 기업의 공정거래법 위반 사례와 시사점(강창용)
- 제40호 소비자의 안심 식탁을 위한 정책 과제(이계임, 이동소)
- 제39호 2013년 농정 이슈와 정책 과제(김정호, 박준기)

KREI 농정포커스 제111호**김치의 한·중 검역협상 동향과 수출 확대방안**

등 록 제6-0007호(1979. 5. 25.)
인 쇄 2015. 9. 14.
발 행 2015. 9. 14.
발 행 인 최세균
편집위원 김홍상, 김병률, 박준기, 성주인, 우병준, 문한필
발 행 처 한국농촌경제연구원
우) 58217 전라남도 나주시 빛가람로 601
대표전화 1833-5500 <http://www.krei.re.kr>
인 쇄 (사)장애인생산품판매지원협회 인쇄사업소
02-2269-5523~4 dec5523@hanmail.net

ISBN: 978-89-6013-758-5 93520

- 이 책에 실린 내용은 한국농촌경제연구원의 공식 견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.
 - 이 책에 실린 내용은 출처를 명시하면 자유롭게 인용할 수 있습니다. 무단 전재하거나 복사하면 법에 저촉됩니다.
-