

연구결과보고서

발간등록번호

11-1543000-000686-01

## FTA 대응 축산물 수출종합 전략 구축 및 신시장 개척 방안

주관연구기관 : 건국대학교

농림축산식품부

## 용역연구사업 연구결과보고서

과 제 명	국문	FTA 대응 축산물 수출종합 전략 구축 및 신시장 개척 방안		
주관연구기관	기 관 명	소 재 지	대 표	
	건국대학교 산학협력단	서울시 광진구 능동로 120 건국대학교	서정향	
주관연구 책임자	성 명	소 속 및 부서	전 공	
	김진만	동물생명과학대학 축산식품공학과	식품미생물 및 위생학	
총연구기간	2014년 7월 29일 ~ 2014년 11월 28일 (0년 4개월)			
총 연구비	일금 27,900 천원 (₩ 27,900,000)			
총참여연구원	4명 (책임연구원: 1명, 연구보조원: 3명)			
<p>2014년도 용역연구사업에 의하여 수행중인 연구과제의 연구결과보고서를 제출합니다.</p> <p style="text-align: right; margin-right: 100px;">2014년 12월 23일</p> <p>주관연구책임자 김진만 (인 또는 서명)</p> <p>주관연구기관장 건국대학교 산학협력단(직인)</p> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;"><b>농림축산식품부장관 귀하</b></p>				



# 제 출 문

농림축산식품부 장관 귀하

이 보고서를 “FTA 대응 축산물 수출종합 전략 구축 및 신시장 개척 방안(건국대학교/김진만)” 과제의 최종결과보고서로 제출합니다.

2014. 11. 17

주관연구기관명 : 건국대학교

주관연구책임자 : 김 진 만

# 목 차

## I. 연구개발과제 요약문

## II. 연구개발과제 연구결과

제1장 연구개발과제 목적 및 필요성 .....	6
제2장 연구개발과제 내용 및 방법 .....	26
제3장 연구개발과제 결과 .....	29
제4장 결론 및 제언 .....	136
제5장 연구개발과제의 성과 및 기여도 .....	139
제6장 기타 중요변경 사항 .....	141
제7장 참고문헌 .....	142



연구개발과제 연구결과

# I. 연구개발과제 요약문

## 1. 제목

FTA 대응 축산물 수출 종합 전략 구축 및 신시장 개척 방안

## 2. 연구개발의 목적 및 필요성

본 연구는 FTA 확대 등을 대비하여 계육 및 계육가공품을 중심으로 국가별 맞춤형 검역장벽 해소전략, 수출지원 등을 아우르는 보다 공격적인 단기 종합 수출전략을 꾀하고자 한다. 현재는 축산물의 수출이 일부 국가에 한정되어 있으므로, 새롭게 수출 가능한 품목과 수출 가능한 국가의 확대 전략 등을 통한 FTA 대응 축산물 수출 종합 전략 구축 및 신시장 개척방안을 마련하고자 한다.

FTA로 인한 축산물의 수입증가로 국내 축산물과의 경쟁이 불가피하며 이에 대한 경쟁력 강화를 위해 해외 주요국 기 FTA 체결국가 및 영연방 3개국(뉴질랜드, 호주, 캐나다)의 계육 및 계육가공품 소비 현황, 계육산업조사, 관련 수출제도 등을 파악함으로써 이를 통한 국내 축산물의 경쟁력 제고를 목적으로 한다.

수출 대상국의 최신 자료, 국내 자료, 국외 선진국 제도 조사 등을 근거로 하여 축산물의 국가별 검역 및 위생조건을 조사하여 구축하고자 하며, 이를 통하여 계육 및 계육가공품 신시장개척 조사 및 이에 따른 국내기반조성 및 관련업계의 국내 법률간 조화 및 수출활성화 방안을 목적으로 한다.

## 3. 연구개발 내용 및 범위

본 연구는 FTA 확대 등을 대비하여 계육 및 계육가공품을 중심으로 국가별 맞춤형 검역장벽 해소전략, 수출지원 등을 통해, 새롭게 수출 가능한 품목과 수출 가능한 국가의 확대 전략 등을 통한 FTA 대응 축산물 수출 종합 전략 구축 및 신시장 개척방안을 마련하고자 한다.

연구개발의 범위는 다음과 같다.

- 주요 국가별 계육 및 계육 가공품 소비 형태 분석
- 계육 및 계육 가공식품 수출이 가능한 국가의 계육 산업 현황 조사
  - FTA 체결 관련 국가의 계육 산업 현황 및 계육 및 계육 가공품 소비에 대한 분석
- 특히, FTA 기체결한 호주·캐나다 및 협상이 진행중인 뉴질랜드·중국 등 국가의 계육 산업 현황 비교 분석 필요
  - 향후 계육 수출전략 수립의 기초자료로 활용
- 열처리 계육가공품(삼계탕 등)에 대한 수입국의 관련제도 등 제반 사항 점검 및 추진전략

## 도출

- 수출가능 국가별 검역 및 위생조건 조사
- 산업계 수출 애로사항 파악 및 대책 마련
- 수입국의 계육가공품 소비 패턴 조사 및 수출 전략 검토
  
- 계육 및 계육가공품 신개척 가능 시장 조사
  - 현재 수출시장 및 미래 확대 가능한 시장 조사
    - 특히 FTA 체결 대상국가 수출 가능성에 대한 적극적인 시장조사 및 대응전략
  - 국가별 맞춤형 수출가능 계육가공품 분석
  - 고객 타깃형 마케팅 구축 전략
  
- 계육 및 계육 가공품 수출을 위한 국내 기반 조성 방안
  - 국내 부분육 유통량 확대를 통한 부분육 수출 활성화 방안
    - 국내 부분육 유통 활성화를 위한 기반조성
    - FTA 체결 및 체결예정 국가의 소비성향 분석을 통해 국내 비인기 부위 수출할 수 있도록 국가별 수출전략 수립
  
- 기타 계육 및 계육가공품 수출 활성화를 위한 제도개선 사항 등

## 4. 연구개발 결과 및 성과활용 계획

본 연구는 FTA 대응 축산물 수출 종합 전략 구축 및 신시장 개척 방안으로 수출활성화 및 자국내 산업 보호에 지대한 기여를 할 수 있다. 연관산업 (식품재료, 체인점 등) 에 미치는 파급 경제효과 증진, 산란성계육의 수출 및 고부가가치화로서 채란업계 수익 증진, 계육 가공 시 발생하는 2차산물의 고부가치화 (콜라겐, 가식성 내장, 닭발 등), 그리고 계육을 이용한 조미료 생산 등 한식 세계화에 기여: 전 세계적인 백색육 선호추세에 맞추어 한국형 양념을 이용한 닭고기 요리로서 한식 세계화에 기여로 우리나라 축산식품산업의 건전한 발전을 촉진 하고, 소비자의 선택권을 보장하고, 국민의 건강증진을 도모하는데 활용할 수 있다.

## II. 연구개발과제 연구결과

### 제1장 연구개발과제 목적 및 필요성

#### 1.1. 연구개발과제의 목적 및 필요성

##### 1.1.1. 연구개발의 목적

본 연구는 FTA 확대 등을 대비하여 계육 및 계육가공품을 중심으로 국가별 맞춤형 검역장벽 해소전략, 수출지원 등을 아우르는 보다 공격적인 단기 종합 수출전략을 꾀하고자 한다. 현재는 축산물의 수출이 일부 국가에 한정되어 있으므로, 새롭게 수출 가능한 품목과 수출 가능한 국가의 확대 전략 등을 통한 FTA 대응 축산물 수출 종합 전략 구축 및 신시장 개척방안을 마련하고자 한다.

FTA로 인한 축산물의 수입증가로 국내 축산물과의 경쟁이 불가피하며 이에 대한 경쟁력 강화를 위해 해외 주요국 기 FTA 체결국가 및 영연방 3개국(뉴질랜드, 호주, 캐나다)의 계육 및 계육가공품 소비 현황, 계육산업조사, 관련 수출제도 등을 파악함으로써 이를 통한 국내 축산물의 경쟁력 제고를 목적으로 한다.

수출 대상국의 최신 자료, 국내 자료, 국외 선진국 제도 조사 등을 근거로 하여 축산물의 국가별 검역 및 위생조건을 조사하여 구축하고자 하며, 이를 통하여 계육 및 계육가공품 신개척 시장 조사 및 이에 따른 국내기반조성 및 관련업계의 국내 법률간 조화 및 수출활성화 방안을 목적으로 한다.

##### 1.1.2 연구개발의 필요성

###### (1) 축산업 현황

축산업은 전체 농림업 생산액의 약 35%를 차지하고 있으며, 상위 10개 품목 중 6개 (돼지, 한우, 닭, 우유, 계란, 오리)가 이에 해당된다. 축산업 생산액과 농림업종 비중은 12년 현재 16조원 34.6%에 다르고 있다. 축산물 (육류, 우유, 계란)은 주요 영양공급원으로서 수요가 지속적으로 증대되어 1인당 연간 소비량은 13년 126kg 에 이른다. 그러나 선진국 대비 경쟁력은 여전히 취약하며 한미 및 한 EU FTA 발효 이후 시장개방은 지속적으로 확대되고 있는 상황이다. 우리나라는 외국산 대비 가격경쟁력은 전반적으로 낮으며, 이는 한우갈비 1등급 기준으로 우리나라 4,178원/100g, 미국산 2,780원, 호주산 1,980원으로 조사되었다.

또한 해외 의존적 사료 공급구조, 주기적인 수급불안 및 대규모 전염병 발생 등이 있다. 또한 분뇨, 약취 등으로 인한 축산업에 대한 부정적 인식은 안정적인 축산경영을 어렵게 하는 요소로 작용되고 있다. 최근에는 축산 강국인 영연방 3개국 (호주, 캐나다, 뉴질랜드)

과의 FTA 협상 추진 등으로 향후 시장개방 압력은 더욱 심화될 전망으로 이에 따라 FTA 환경에서 축산업의 안정적 유지·발전을 위해서는 외국산 대비 경쟁력 향상과 더불어 축산업의 지속가능성을 제고할 필요가 있다. 이에 본 연구에서는 FTA 대응 축산물 수출 종합 전략 구축 및 신시장 개척방안 (계육 및 계육가공품을 중심으로)을 마련하고자 한다.

현재 축산업 현황은 13년 기준 426만톤 (육류 156, 우유 209, 계란 61)을 생산하여 국내 수요 633만톤 전체의 67%를 공급하고 있으며, 수출은 6만톤으로 생산량 대비 1.4%로 미미한 수준이다. 13년 기준 1인당 소비량은 육류 42.7 kg, 계란 12.1 kg, 우유 71.3 kg로 총 126.1 kg이다. 13년 자급률은 소고기 50.1%, 돼지고기 81.3%, 닭고기 78%, 오리고기 99.9%, 계란 99.6%, 우유 58.4%로 나타났다. 축산업의 수입은 수요증가 및 개방 확대 등에 따라 지속적으로 증가하였다. 육류 (소고기, 돼지고기, 닭고기)와 유제품 중심으로 수입이 진행되며, 계란·시유·오리고기는 대부분 국내자급으로 되었다. 13년 수입량은 쇠고기 26만톤, 돼지고기 20만톤, 닭고기 13만톤, 유제품 149만톤으로 조사되었다.

외국산 대비 가격비교 면에서 FTA로 관세가 인하되면 주요 수입국보다 국산의 가격경쟁력은 더욱 낮아질 것으로 전망되며, 이에 따라 비용을 절감하면서 품질을 차별화하여 대응할 필요성이 시급하다.

## (2) 육계산업 수급현황

닭고기 생산액은 2조 900억 원으로 (2012년 기준) 전체 농업 생산액의 4.7%로 축산업의 13%를 차지하고 있다. 이는 미곡, 돼지, 한우 다음으로 4위를 차지한다. 사육농가수는 감소 추세이나 규모화 진전 등으로 인해 전체 사육마리수는 2000년 2,013호 대비 2013년 1,565호로 증가추세이며, 사육마리수는 2000년 45,000천 마리 대비 2013년 76,487천 마리로 증가추세를 나타내고 있다. 가격동향은 산지가격기준 2013년 1,837원/kg으로 계열화 진전등으로 전체적인 가격은 안정화 추세이며, 소비동향은 국내 닭고기 소비량은 594천톤 (2012년 기준) 수준으로 국내생산이 463천톤 (78.1%), 수입량이 130천톤 (21.9%)수준이다. 1인당 연간 닭고기 소비량은 2012년 기준 11.6kg/연 으로 증가추세이다. 이는 백색육에 대한 선호도 증가 등으로 향후 이러한 추세는 지속적으로 이어질 것으로 전망된다.

## (3) 닭고기 수출 · 수입량

### ① 수출

국내 닭고기 수출량은 지속적인 증가 추세로 12년도는 21천톤을 수출하여 2008년 대비 125% 증가하였다. 산란계 냉동닭고기는 베트남·홍콩으로, 삼계탕은 일본·홍콩·대만 등으로 주로 수출되고 있다. 특히 베트남의 경우에는 산란계의 육질 등의 기호성 부분이 맞아 지속적으로 수출량이 증가하고 있는 추세이다.

- 닭고기 수출은 국내 전염병 발병 및 해외 수급 변화 등의 요인으로 인해 유동성이 크고, 최근에는 닭고기가 신종플루에 따른 대체 육류로 각광받으면서 수출이 증가
  - 또한 2007년 이후로 한류 열풍과 함께 한국식 음식문화가 널리 알려진 동남아 지역이 닭고기 수출 시장을 주도함에 따라 닭고기 및 관련 상품의 수출이 급증하고 있으며 베트남으로의 닭고기 수출은 저가의 산란 노계육이 대부분
  - 홍콩으로의 닭고기 수출은 홍콩이 지형학적으로 서양과 아시아 시장의 재진입 항구로서 기능하고 있어 수입물량이 동남아와 미국 등으로 재수출 되는 경우가 대부분
  - 현재 일본, 베트남, 홍콩, 대만, 싱가포르 등으로 수출되는 닭고기 상품은 삼계탕, 삼계죽, 신선 토종닭 및 노계육 위주로, 한류 열풍과 함께 한국식 식문화가 널리 퍼지면서 삼계탕의 인기가 높아짐에 따라 향후 수출 역시 계속적으로 증가 예상
- ※ [출처] 닭고기수출연구사업단, 2011.10.14 농수축산물 신문 등
- 국내 닭고기 수출실적은 아직 저조한 상황이나, 최근 노후화된 시설 개선·보강 및 열처리 가공 기술 선진화, 양계산업의 기업화 등을 통해 해외시장을 개척하여 대형마트 등에도 납품이 가능해짐에 따라 향후 수출 증대 기대

Table 1. 국가별 닭고기 수출현황 (단위:톤)

연도	합계	베트남	일본	홍콩	대만	기타
'08	9,283 (100)	7,790 (83.9)	677 (7.3)	357 (3.8)	342 (3.7)	117 (1.3)
'09	11,472 (100)	9,612 (83.8)	867 (7.6)	548 (4.8)	407 (3.5)	37 (0.3)
'10	15,991 (100)	13,261 (82.9)	1,350 (8.4)	946 (5.9)	394 (2.5)	40 (0.3)
'11	15,346 (100)	12,253 (79.8)	2,272 (14.8)	290 (1.8)	415 (2.7)	116 (0.8)
'12	20,866 (100)	15,973 (76.5)	1,984 (9.5)	2,510 (12.0)	293 (1.4)	106 (0.5)

(단위:%)

구 분	금액 기준						중량 기준					
	1순위		2순위		3순위		1순위		2순위		3순위	
	국가명	비중	국가명	비중	국가명	비중	국가명	비중	국가명	비중	국가명	비중
2001년	홍콩	47.4	일본	23.2	중국	19.4	홍콩	50.6	중국	19.2	일본	15.5
2002년	홍콩	48.4	일본	33.1	중국	17.7	홍콩	46.9	일본	32.8	중국	20.1
2003년	홍콩	45.1	일본	40.7	중국	12.4	홍콩	50.9	일본	33.7	중국	13.2
2004년	홍콩	53.3	일본	35.2	러시아 연방	11.2	홍콩	60.0	일본	20.6	러시아 연방	19.2
2005년	홍콩	61.9	일본	30.1	터키	2.7	홍콩	76.9	일본	18.6	베트남	1.5
2006년	홍콩	58.1	일본	30.2	터키	10.1	홍콩	74.9	일본	19.6	터키	2.3
2007년	베트남	80.7	일본	10.4	홍콩	4.6	베트남	87.3	일본	5.6	홍콩	4.8
2008년	베트남	94.0	홍콩	3.7	말레이 시아	2.2	베트남	95.5	홍콩	3.4	말레이 시아	0.9
2009년	베트남	95.0	홍콩	4.5	일본	0.3	베트남	95.5	홍콩	4.4	일본	0.0
2010년	베트남	93.3	홍콩	6.3	일본	0.4	베트남	93.9	홍콩	6.0	일본	0.1
2011년	베트남	97.8	홍콩	1.3	알제리	0.9	베트남	98.4	홍콩	1.2	알제리	0.2

## ② 수입

국내 닭고기 수입량은 수입 FTA 체결 등으로 국내 닭고기시장 개방이 확대되면서 닭고기 수입량은 점차 증가 추세 주요 수입국은 미국과 브라질이며, 다리·날개(냉동) 위주로 수입되며, 웰빙추세로 가슴육 (냉동) 수입도 증가 추세로 나타났다.

- 수입액 기준으로 최근 10년간 수입 상위 2개국이 차지하는 비중이 80%를 상회하는 “상위국 집중구조”
- ‘01~‘03년까지는 미국, 태국과 태국이 수입 상위 2개국이었으나 ‘04~‘05년 덴마크로부터의 수입이 급증하였고, ‘06년 이후에는 브라질로부터의 수입이 급증하는 등 수입노선의 다변화가 뚜렷함
- 태국산 닭고기는 품질도 우수하고 국산닭과 유사해서 인기가 많았으나 2000년대 중반 조류독감이 발생한 이후 태국산 생닭 수입이 금지되고 열처리된 것만 허용하고 있어 수입이 현격히 감소
- 하지만 태국에 아시아 최대의 닭고기 생산업체가 있고 현재는 태국 축산업 상황이 많은 부분이 개선되어 일본을 비롯하여 전 세계로 수출 중에 있기 때문에 수입시장이 개방될 경우 대량의 수입품이 국내식탁을 점유할 것으로 예상

※ [출처] 한국육가공협회, 2004.01.26 매일경제 등

- 전 세계적인 조류독감 발생으로 인해 2004년 2월부터 국내 부분육 수요의 대부분을 충당했던 미국과 태국으로부터 수입이 전면중단 됨에 따라 수급량이 현저히 저하, 이에 덴마크가 안정성을 앞세워 돼지고기와 닭고기, 낙농제품의 한국시장 공략을 본격화하면서 그동안 소량 수입되던 덴마크산 부분육의 수입이 급증

※ [출처] 한국양계협회 등

- 브라질은 세계 최대 닭고기 수출국으로 2005년 9월부터 국내 수입이 허용됨에 따라 덴마크산 수입이 현격히 감소함. 국내시장에서 품질로는 브라질산 닭고기가, 가격 면에서는 미국산 닭고기가 경쟁력을 가지고 있으나 부분육 중 날개부위 만은 덴마크로부터 수입되는 물량이 많은데 이는 한국인이 선호하는 중량인 개당 80~100g의 날개를 생산하기 때문

※ [출처] 한국양계협회, 2006.07.29 한국농어민신문 등

Table 2. 국가별 닭고기 수입현황

(단위:톤)

연도	합계	미국	브라질	태국	중국	덴마크	기타
'08	70,115 (100)	34,123 (48.7)	21,030 (30.0)	5,786 (8.3)	6,576 (9.4)	2,592 (3.7)	8 (0.0)
'09	70,625 (100)	29,423 (41.7)	30,160 (42.7)	5,341 (7.6)	3,516 (5.0)	2,065 (2.9)	120 (0.2)
'10	105,802 (100)	54,744 (51.7)	34,025 (32.1)	8,829 (8.3)	4,246 (4.0)	3,339 (3.1)	619 (0.5)
'11	130,949 (100)	86,620 (66.1)	24,904 (19.0)	11,338 (8.6)	3,255 (2.4)	3,874 (2.9)	985 (0.7)
'12	130,389 (100)	54,479 (41.7)	56,919 (43.6)	12,259 (9.4)	2,379 (1.8)	3,411 (2.6)	942 (0.2)

(단위:%)

구 분	금액 기준						중량 기준					
	1순위		2순위		3순위		1순위		2순위		3순위	
	국가명	비중	국가명	비중	국가명	비중	국가명	비중	국가명	비중	국가명	비중
2001년	미국	49.8	태국	43.0	중국	6.4	미국	60.8	태국	33.9	중국	4.4
2002년	미국	55.0	태국	43.0	중국	0.9	미국	67.4	태국	30.9	캐나다	0.6
2003년	태국	63.0	미국	35.5	중국	1.1	미국	50.3	태국	48.7	중국	0.7
2004년	덴마크	60.2	태국	21.7	프랑스	8.6	덴마크	52.6	태국	22.4	미국	13.7
2005년	덴마크	50.4	미국	37.3	영국	5.1	미국	44.4	덴마크	43.8	영국	4.9
2006년	미국	49.3	브라질	41.4	덴마크	8.6	미국	66.5	브라질	26.1	덴마크	6.7
2007년	브라질	62.6	미국	32.7	덴마크	4.5	브라질	51.2	미국	45.0	덴마크	3.7
2008년	미국	47.9	브라질	46.9	덴마크	5.2	미국	59.1	브라질	36.4	덴마크	4.5
2009년	브라질	59.0	미국	36.5	덴마크	4.3	브라질	48.9	미국	47.6	덴마크	3.3
2010년	브라질	52.0	미국	43.1	덴마크	4.2	미국	59.0	브라질	36.8	덴마크	3.6
2011년	미국	59.3	브라질	35.8	덴마크	3.8	미국	74.4	브라질	21.4	덴마크	3.3

(4) 협상 중인 국가의 수출 검역 현황

○ 중국

- 삼계탕에 대한 원료 닭 도살가공 기업체 관리감독 주체, 검역작업 수행 주체, 수의인력 운용상황, 민간수의사 업무수행 범위 등 수입위험평가 진행을 위해 중국 측에 추가 자료를 요청('14.10.29)한 상태로, 최종본 검토 후 번역작업을 거쳐 12월 중 제출 예정이다.
- 신선 가금육의 경우 가축위생상태 현지조사(4단계)를 2013년 9월 예정이었으나, 국내 HPAI 발생으로 현지조사 보류 중이다.

○ 일본

- 국내산 가금육의 대 일본 수출재개를 위하여 일본 측 조사단이 방한하여 국내 가축위생실태 조사를 실시하였다. ('13.12.02~12.05)
- 한국산 열처리 가금육 및 가금육 제품 수입위생조건 수정안에 대한 일본 측 재수정안을 송부하였고 일본 측 안(수용) 및 수출검역증명서 부속서안을 제출하였다. ('14.11.24)



- 대일 열처리 가금육 수출작업장 신규승인 요청은 2015년에 이루어질 예정이다.

○ 베트남

- 국내산 열처리 가금육제품의 수입 가능 여부 회신 및 수입검역조건을 요청하였다.(‘13.04)

Table 3. 수출 검역협의 추진 현황(8개국 15개 품목, ‘13.5월 기준)

상대국	품 목	상대국	품 목
미국	삼계탕	홍콩	가금육*
중국	말/삼계탕/가금육 /사료첨가제	싱가폴	삼계탕*
일본	경주마/가금육/열처리가금육/ 열처리돼지고기*	몽골	돼지부산물(지방 등)
베트남	돼지고기/가금육*	대만	가금육

\* 수출 검역협의 완료 품목, 수출작업장 추가 승인 절차 진행 중

(5) 수출동향

▶ 요약

- 축산물은 ‘13년 435.7백만불 수출, 전년대비 10.3% 증가
- 돼지고기는 對 태국 돈육부산물 수출 증가 및 열처리 가공육(소시지, 햄)의 수요 증가로 인한 수출 상승
- 닭고기는 13,727톤, 20,264천\$, 전년 동기 대비 21% 감소
- 삼계탕은 1,205톤, 5,487천\$, 전년 동기 대비 7% 감소
- 국내산 신선 닭고기의 수출 단가 하락에 따라 주요 수출국(베트남, 홍콩)내 수요가 크게 증가하였지만 일본 내 삼계탕 수요의 급격한 감소로 인하여 전체 가금육 수출은 2.5% 소폭 상승

○ 닭고기(신선닭고기, 삼계탕)

- 신선 닭고기는 베트남, 홍콩 등으로 수출 되었으며 산란성계 수출 단가 하락 등으로 인하여 가격 경쟁력을 갖춰 수출 증가되었다.

\* 베트남 신선닭고기 수출: (‘12) 19.3백만불 → (‘13) 22.1, 14.5%

\* 베트남 신선닭고기 수출단가: (‘12) 1.21불/kg → (‘13) 1.14, △5.8%

- 하지만 2013년까지 닭고기 주요 수출국 중 하나인 홍콩이 국내 HPAI 발생으로 신성 가금육 수입중단 조치가 내려졌다. (‘14.5.7)

- 삼계탕은 주력 시장인 일본 내 엔저 영향 등으로 전체 수출이 감소세를 보였으나 대만

등 중화권 등에서는 삼계탕 수출이 증가 추세였다.

\* 일본 삼계탕 수출: ('12) 10.5백만불 → ('13) 5.2, △50.2%

\* 대만 삼계탕 수출: ('12) 1.2백만불 → ('13) 1.4, 18%

- 2015년 대미 삼계탕 수출의 본격적인 개시로 연간 최소 200통의 신규 수요가 기대된다.

○ 주요 국가별 수출 제한 요건을 파악하여 수출 전략을 수립해야 한다. 닭고기 관련 수출의 활성화와 가속화를 위해서는 국제수준의 위생관리 체계 확립이 필요하고, 주요 대상 국가별 정확한 관련 정보의 제공과 대응 체계 구축이 필요하다.

Table 4. 국가별 수출 제한 요건

국 가	품 목	수출제한요건
일 본	신선육(대계) 가열제품	· 국내 육계 출하 체중이 소형(도체중: 일본 2.5kg, 국내 1.0kg) · 일본식 문화를 고려한 삼계탕 개발 및 판촉 미흡(크기, 향미)
대만, 말레이시아, 싱가폴	가열제품 [삼계탕]	· 삼계탕 판촉 부족 · 소비자 선호도 무시(스프, 국물) · 관세과다
베트남, 필리핀, 홍콩 등 동남아	신선육 [노계]	· 계육제품 안전성(항생제 잔류) 제고를 위한 HACCP 미약 · 가격 불안정(국내 노계값 상승, 생산비 절감을 위한 R&D 부족)
중 국	삼계탕, 종계	· 시장 개척 노력 미흡 · 유통 및 판촉부족 · 수출 위생조건 미해결
미국, 캐나다, EU	삼계탕, 신선육	· 시장 개척 노력 미흡 · 도계장의 동등성(equivalency) 확보(미국) 및 추진 · 신선육의 가격 경쟁력 낮음
러시아, 중앙아시아	삼계탕, 신선육, 종계	· 시장 개척 노력 미흡 · 수출 위생 조건 미확보

○ 최근 미 농무부가 국내산 가금육의 가공품 수입을 허용한데다 세계적으로 한류 열풍도 거세 삼계탕 역시 수출 효자상품으로 떠오를 것으로 기대하고 있다. 현재 삼계탕 수출 대상 국가는 미국·일본·중국·대만·홍콩·싱가포르 등이며, 영연방 확대할 예정이다.

○ 미국 수출뿐 아니라 삼계탕의 중국 수출도 현안 가운데 하나다. 중국인 관광객들에게 서울 시내 삼계탕 음식점 방문은 필수 코스가 될 정도로 삼계탕은 인기가 많다. 미식가의 천국으로 불리는 중국에도 닭에 인삼과 대추 등을 넣고 끓이는 삼계탕 같은 음식은 없다고 한다. 하지만 삼계탕 수출의 발목을 잡은 것이 바로 인삼이었다.

○ 중국 정부가 인삼은 열을 내게 하는 효능이 있다고 해서 보건식품으로 분류해 까다로운 등록 절차를 적용했기 때문이다. 2012년 중국 정부가 인삼을 보건식품에서 제외하면서 수출에 물꼬가 트이는 듯했지만, 이후 행정절차가 더디게 진행되고 있다고 정부 관계자는 전했다. 이에 외교부는 지난 3월 말 중국과 품질감독검사검역회의를 열고 삼계탕 등의 수출 방안을 논의했다.

### 무역장벽에 막힌 전통 식품

**삼계탕** •미국 "미국 이상의 위생체계 입증해야 수입"  
(검증 뒤 10년 만인 올 3월 수입 허용)

•중국 "인삼은 승열작용을 하는 보건식품이므로 까다로운 절차 필요"(2012년 보건식품 적용 해제했지만 행정절차 지연)



**김치** •중국 "중국산 채소 절임 파오차이 기준으로 볼 때 대장균균 수너무 많다"

•베트남 "발효식품에 대한 검역 기준 없어 일반 식품 기준 적용하면 부적합"

**인삼차, 오미자차** •일본 "한방재료 사용한 약품, 약사법에 따라 복잡한 수입 허가절차 적용"

**쇠고기 만두·라면·카레** •미국 "구제역 청정국 지위 인정받기 전에는 한국 쇠고기 포함 제품 수입 불허"

○ 일본은 생육과정중에 유기농 사료 및 항생제를 비롯한 동물약품의 사용을 확인할 수 있는 이력추적시스템 (traceability) 확보하고 및 가공 및 유통과정에서의 안전하고 위생적인 신선육 공급과 삼계탕을 비롯한 육가공품의 수출증진 되었다.

○ 베트남의 경제성장과 소득수준 향상으로 육류 소비는 지속 증가 추세로 베트남인의 돼지고기 소비비중이 가장 높으나 최근 돼지고기 소비 증가율은 낮아지고, 2005년 326천톤 소비하던 닭고기는 2009년 534천톤 소비하는 등 연평균 16%씩 소비가 급격히 증가하는 추세다.

○ 베트남은 우리나라 닭고기 주요 수출국이며 13,688톤으로 수출의 60% 차지하고 있으며, 동남아 국가 중 인삼이 가장 많이 수출되는 등 잠재적인 삼계탕 수출 국가로 한국 닭고기 수출액 18백만불 중 베트남 수출 11백만불(61%), 동남아 6개국으로의 인삼 수출액 9백만불 중 베트남 수출 6백만불(69%)을 차지한다. 또한 한류 드라마 등을 통해 삼계탕이 베트남에 일부 소개되었으나, 현지인 대상 인지도 및 판매는 거의 이루어지 지지 않는 실정이다.

○ 한인식당에서 현지 닭을 활용한 삼계탕 제조·판매되고 있으며 K-MART에서는 올해 첫 수출된 레토르트 삼계탕 판매 중이고 베트남 전통음식 가편은 주재료를 닭, 대추야자, 구기자, 연밥, 쑥, 약초, 한약재 등을 사용하는 삼계탕과 거의 유사한 제품으로 주로 가정요양식 및 산모, 환자 등에게 제공되는 매우 대중화된 음식으로 향후 삼계탕 수용도가 높을 것으로 보인다.

○ 닭고기를 비롯하여 축산물, 농산물 수출 시 각 국가별 검역 체계 및 위생관리제도에

맞는 수준의 관리 중요성이 강조됨에 따라 국가별 전략적 검역 및 위생관리 체계 구축 필요하다.

○ 변화하는 세계 속에서 경쟁력을 갖추기 위해서는 각 수출대상 국가별 선호 제품의 기준 규격에 조화되고 소비자가 원하는 형태의 맞춤형 제품을 공급해야 한다.

○ 닭고기 수출대상국의 위생검사 절차 및 기준에 대한 파악 필요, 국가별 수출입 위생 관련 기준 및 절차의 차이로 수출업계에 가중되는 부담이 크며, 수출판로개척의 활성화 및 가속화에 장애요인으로 작용하고 있다.

○ 또한 장기적으로 수출 전략형 양계관련 산업육성을 위한 경제적, 기술적 수출전략 개발과 융합연구가 지속적으로 요구된다.

○ 영연방 3개국 등 FTA 협상 현황 (뉴질랜드, 호주, 캐나다)

① 한 • 뉴질랜드

'09. 6월-'10. 5월 4차례 공식협상 개최하였으나 핵심쟁점 입장차이로 협상 중단, 5차 협상 (14.2월) 쇠고기 등에 대해 한-미 FTA 수준의 개방을 요구하고 있으며 현재 협의 중인 단계.

② 한 • 호주

축산업의 대외여건 (영연방 3국 FTA 현황)은 한-호주간 09년 3월 협상을 개시하여 여러 차례 공식협상을 통해 13년 12월 14일에 타결되어, 양국대표간 정식 서명을 하였으며, 주로 축산품목의 개방 확대로 이어 졌으며 다만, 한-미 및 한-EU 보다는 보수적인 수준으로 진행.

구분	한-호주
가금(닭고기 18~20%, 오리고기 18~22.5%, 계란 41.6%)	닭고기 (18년, 냉동다리는 양허제외)

③ 한 • 캐나다

05년 7월 협상을 개시하여 13차례 공식협상을 통해 14년 3월 11일 타결하였다. 주로 축산 품목을 개방 확대하는 것으로 한-호주 FTA 와 유사한 수준에서 합의 됨.

구분	한-캐나다
가금(닭고기 18~20%, 오리고기 18~22.5%)	닭고기 (냉동 양허제외, 냉장10년, 통닭11년)

→ FTA 환경 하에서 축산업의 안정적 유지 및 발전을 위해서는 육계와 산란성계육을 활용한 열처리 가공품 실용화 및 맞춤형 포장 물류 시스템 개발을 통한 외국산 대비 경쟁력 향상과 함께 계육 수출 지속가능성 제고할 필요

따라서 영연방 3개국 FTA 국내대책 기본방법으로는 (1) 기존 축산분야 FTA 대책의 미흡한 부분을 보완하고 새로운 성장동력 창출방안을 추가하며, (2) 축산업전반을 선진화할 수 있는 근본적인 대책수립, (3) 선진국 축산여건 분석과 미래 우리 축산업 여건 전망에 따른 선제적 대응 방안 강구 (4) 대책 수립 및 과제에서의 유관기관과 협력과 소통의 극대화를 추구하고자 함.

○ 삼계탕 및 닭고기 수출 예상 동향

2014년 미국 삼계탕 수출을 개시로 2015년 일본 가열제품, 중국 삼계탕 수출 개시 캐나다, EU, 삼계탕 수출개시 및 수출대상국 확대에 따른 증가 예상

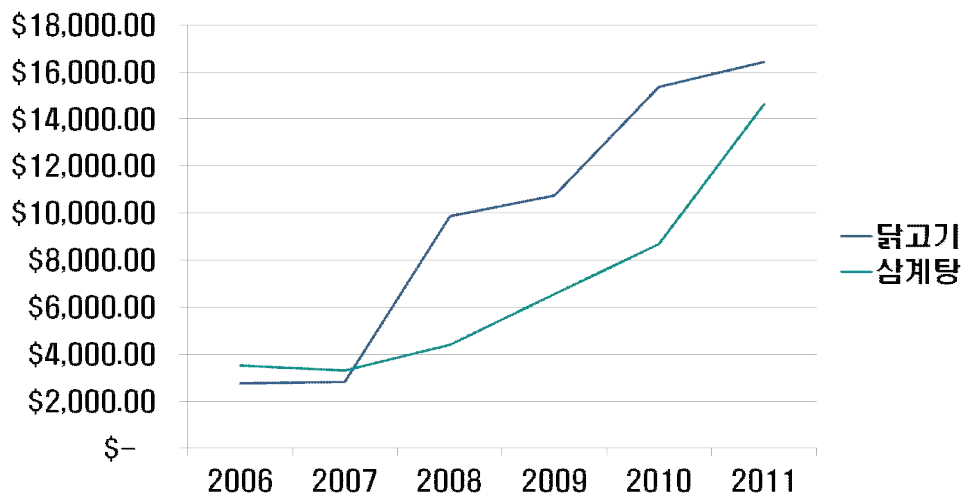


Fig. 1. 닭고기와 삼계탕의 수출액 증가

→ 즉, 이를 통한 다양한 열처리가공품의 맞춤형 수출전략화 시급



Fig. 2. 국가별 냉동신선육 및 삼계탕 수출현황 (2014년)

→ 즉, 이를 통한 다양한 열처리가공품의 맞춤형 수출전략화 시급



Table 5. 수출증대를 위한 수출 전략(SWOT 분석)

구분	냉동신선육				삼계탕					
	베트남	홍콩	기타	계	일본	대만	홍콩	베트남	기타	계
물량(톤)	15,075	1,979	-	17,054	2,016	429	56	2	46	2,549
금액(천불)	18,784	3,081	-	21,865	11,285	1,899	253	10	223	13,670
비율(%)	86	14		100	82	14	2	0.07	2	100

강점	약점
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 성계육의 낮은 가격</li> <li>• 위생적인 생산·가공</li> <li>• 삼계탕의 세계화 기술</li> <li>• 수요의 계절성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 육용 전용계의 소형, 고가</li> <li>• 도계·가공장의 세계화된 동등성 (equivalancy) 미확보</li> <li>• 과다한 관세·비관세 장벽 존재</li> </ul>
기회	위협
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 인접한 세계 최대 닭고기 수입국(일본, 홍콩, 중국, 러시아)</li> <li>• 전세계적인 한류 열풍</li> <li>• Halal 인증제로서 이슬람권 신시장 개척</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HPAI 와 같은 고병원성 질병 발생 위험</li> <li>• 수출업자간의 과다 경쟁</li> </ul>

(6) 현 문제점 및 추진 배경

- 국내 축산업 침체 및 내수의 수급 불균형 등의 해소를 위해 업계에서 지속적으로 수출 확대방안 모색
- 정부 차원의 국가별·품목별 수출전략 비전 제시 필요
- 국가 간 양자협상 정보에 취약한 수출업체에 국가별 수출검역 조건 및 수출협상 추진 정보 제공




(7) 소비변화

부분육에 대한 수요가 증가하여 현행 통닭위주 (80%) 유통에서 부분육 점유비 증가 및 친환경 축산물 수요 증가가 전망되며, 특히 삶의 질 변화에 맞물려 닭가슴살 등 특정부위에 대한 수요는 지속적으로 증가가 전망된다. 또한 수입육과 차별화를 위해 고급육 (유기 • 무항생제

등) 공급의 증가가 필요하다.

→ 이에 따라 FTA 환경 하에서 축산업의 안정적 유지·발전을 위해서는 외국산 대비 경쟁력 향상과 함께 닭고기 수출 지속가능성을 제고할 필요

<b>강점 STRENGTH</b>	<b>약점 WEAKNESS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 국산 축산물에 대한 소비자의 높은 신뢰도 및 만족도</li> <li>▪ HACCP, 쇠고기이력제 등을 통한 높은 식품 안전성</li> <li>▪ 타 농산물 대비 전업화·규모화 진전</li> <li>▪ ICT·BT 융복합기술 접근 용이</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 축산 선진국 대비 낮은 가격경쟁력 (고비용 생산구조)</li> <li>▪ 대규모 질병 발생 및 사육마리수 증감으로 인한 수급·가격 불안전               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 해외 의존적 사료 공급 구조</li> </ul> </li> <li>▪ 도축장 영세성 및 산지수집상 중심의 계란 유통구조</li> <li>▪ 친환경 축산물 공급 기반 미흡</li> </ul>
	
<b>기회 OPPORTUNITIES</b>	<b>위협 THREATS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 안전하고 몸에 좋은 축산물에 대한 요구 지속 증대</li> <li>▪ 증가세는 둔화되었어도 국내 소비량은 증가추세</li> <li>▪ 중국의 높은 경제성장 및 고소득 소비층 증가, 반면 자국 농식품불신 및 고품질·안전 농식품 선호상승</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 축산상국인 영연방 3개국과의 FTA 추진으로 인한 시장개방 압력 심화</li> <li>▪ 한·미 및 한·EU FTA 발효로 인한 해당국 축산물 관세 지속 인하               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 축산관련 환경 규제 강화</li> </ul> </li> <li>▪ 지역사회내에서 기피산업으로 인식               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 구이 중심 소비문화로 인한 선호 - 비선호부위간 소비편차 발생</li> </ul> </li> </ul>

(7) 유통현황

닭고기 도계장 37개소는 통닭 70%, 부분육 30%으로 유통되고 있으며, 수입육과 식육포장 처리업체는 주로 부분육으로 유통되고 있다.

→ 현 문제점은 타 축종에 비해 상대적으로 시설이 낙후되어 있어 생산성 향상 및 생산비 절감을 위해서 시설현대화가 수반되어야 하며, 둘째 부분육에 대한 수입육 시장이 점진적으로 확대되고 있으며, 이에 따라 다양한 가공품 개발 및 유통개선의 시급.

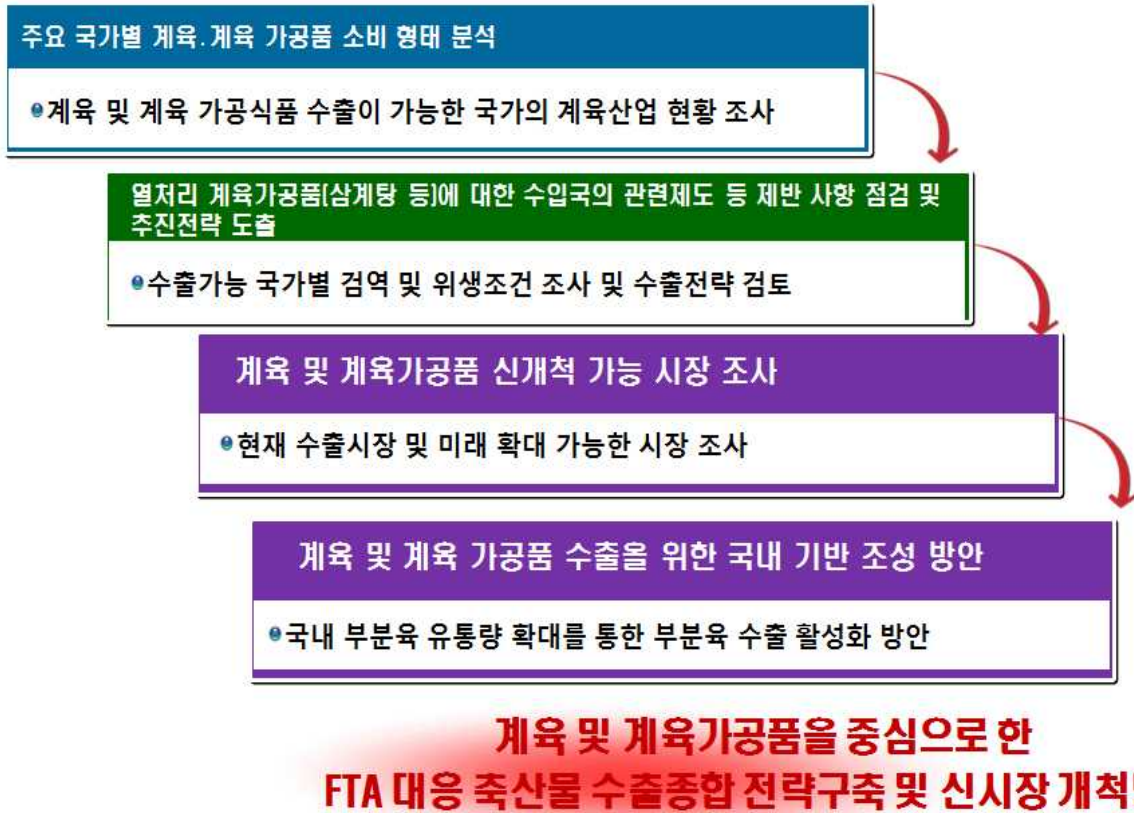


Fig. 3. 계육 및 계육가공품의 FTA 대응 축산물 수출 종합 전략 구축 및 신시장 개척 방안 모식도



## 1.2. 추진전략

항목	세부추진전략
주요 국가별 계육 및 계육가공품 소비 형태 분석	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 계육 및 계육 가공식품 수출이 가능한 국가의 계육 산업 현황 조사</li> <li>○ FTA 기체결한 호주·캐나다 및 협상이 진행 중인 뉴질랜드·중국 등 국가의 계육산업 현황 비교 분석</li> </ul>
열처리 계육가공품(삼계탕 등)에 대한 수입국의 관련제도 등 제반 사항 점검 및 추진전략 도출	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 수출가능 국가별 검역 및 위생조건 조사</li> <li>○ 산업계 수출 애로사항 파악 및 대책 마련</li> <li>○ 수입국의 계육가공품 소비 패턴 조사 및 수출 전략 검토</li> </ul>
계육 및 계육가공품 신개척 가능 시장 조사	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 현재 수출시장 및 미래 확대 가능한 시장 조사</li> <li>○ 국가별 맞춤형 수출가능 계육가공품 분석</li> <li>○ 고객 타깃형 마케팅 구축 전략</li> </ul>
계육 및 계육가공품 수출을 위한 국내 기반 조성 방안	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 국내 부분육 유통량 확대를 통한 부분육 수출 활성화 방안</li> </ul>
기타 계육·계육가공품 수출 활성화를 위한 제도개선 사항 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 기타 계육·계육가공품 수출 활성화를 위한 제도개선 사항 등</li> </ul>

### 1.3. 국내외 기술개발 현황

#### ■ 닭고기 수출현황

- 최근 구미 선진국에서 저지방 육제품에 대한 높은 선호도로 백색육인 닭고기의 수요가 증가되는 추세이고 한·EU 및 한·미 FTA 체결 이후 급증 할 것으로 예상되는 축산물 수입에 대처한 대응책의 일환으로 닭고기 및 계육가공품의 수출이 당면 과제로 대두
- 특히 한국은 러시아, 중국, 일본, 홍콩 등 세계적으로 닭고기 수입량의 절반을 차지하는 최대 닭고기 수입국들과 인접해 있어 수출 경쟁력 확보에 노력해야 함
- 수출대상국의 신선 계육 수출의 경우 자국산 및 타 국산 제품보다 가격 경쟁력이 떨어지며 이를 극복할 수 있는 차별화된 전략과 적극적 홍보가 필요

#### ■ 수출산업의 활성화 정책 및 제도적 지원체제 현황

- 수출대상국들의 자국 생산품에 보호적 위생검역조건과 제도적 장벽 그리고 가격 경쟁력 등에서 어려움을 겪고 있으며 해외 수출이 극히 제한적으로 이루어지고 있어 수출시장의 활성화를 위해 산·학·연·관의 유기적 Network 운용의 중요성이 증대
- 미국의 수출길이 열려 진입할 경우 안정적 수출기반의 구축을 위하여 수출현장의 관계자들과의 지속적인 상호협동체제(PRM)를 통한 효율적 Network 운영이 강구
- 신시장 개척과 수출시장을 위한 제품의 개발에 대한 정보는 수출산업의 활성화를 위하여 매우 중요함. 수출국의 검역제도, 기호성 및 유통분석 등에 대한 정보는 전문적 지식에 해당하므로 쉽게 접할 수가 없어 신시장 개척에 관한 정보 및 수출 시장의 제품개발에 관한 정보의 공유는 수출 경쟁력 강화에 필수적
- 전문지식에 관한 정보포털의 구축 및 효율적 운영체계의 확립은 수출시장의 동향 파악과 제도적 장벽에 직면해 있는 현장애로 사항을 해결하는데 유익한 정보들을 제공하는 틀로서 기여도가 점차 강조
- 현재 국내외 닭고기와 관련 사이트는 약 308개이고 그 중 수출과 관련한 사이트는 10개미만으로 제일 규모가 크게 운영되는 사이트는 미국가금류수출협회(<http://www.usapeec.co.kr>) 이지만, 이는 미국 내 협회 회원들을 위한 한국 시장의 정보를 제공하는 비영리 단체에서 운영하는 사이트로, 한국의 닭고기 수출과 관련한 정보를 제공하는 것은 아니다. 국내에서는 닭고기와 관련한 수출 정보를 얻기 위해서 비영리단체의 수출입협회 홈페이지의 정보를 이용해야 하며, 정부에서도 FTA와 관련한 관세청의 포털 홈페이지를 운영할 뿐 닭고기 수출과 관련한 전문 포털사이트가 없는 상황이다. 따라서 닭고기 수출과 관련한 집약적 정보를 제공할 수 있는 포털사이트 및 닭고기 수출과 관련된 전문인 인프라 구축이 필요한 실정
- 우리나라는 개방화 추세에 대응하기 위하여 우리축산물의 경쟁력을 높이기 한 노력을 기울여 왔으나 일부품목을 제외하고 대다수 품목이 국제경쟁력 측면에서 주요 경쟁력 측면에서

주요 경쟁력 수준에 크게 미달하는 실정으로 앞으로 국제화로 대별되는 무한경쟁시대에 접어들에 따라 우리 농업의 위기의식도 더욱 심화될 것으로 예방

- 우리 축산업은 시장개방으로 인한 가격인하와 생산비 증가 압력이 지속되고, 농촌은 인구 감소와 함께 급속한 노령화가 진행되고 있음. 더 나아가 한-미 FTA 및 한-EU FTA 등으로 인하여 더욱 높은 수준의 농·축산물 시장 개방 추진 예정
- 이러한 여건의 변화는 우리 농축 산업을 보호하기 위한 여러 가지 수단의 상실과 함께 우리나라도 여러 가지 국제규범에 종속될 상황을 의미하기 때문에, 이에 따라 농업 경쟁력을 높이고 새로운 패러다임 준비 필요
- 전 세계적으로 곡물 및 유가 급등, 환율변동, 식품안전성 등의 농축 산업을 둘러싼 급격한 환경의 변화를 겪고 있으며, 이러한 문제로 인해 난관에 봉착함
  - 식품안전성 문제의 경우 국내외 소비자에게 선택받기 위한 가장 시급하게 해결되어야 할 문제로서 특히 가축질병 문제는 축산물 먹거리의 안전성과 직접적으로 연결되어 있기 때문에 국제경쟁력확보를 위해 최우선적으로 해결해야 함
  - 특히 광우병이나 구제역 그리고 조류 인플루엔자 등의 갑작스런 질병 출현은 축종별 및 축종 간에 영향을 끼칠 뿐 아니라 국내외 소비자에 부정적인 영향을 끼쳐 산업 구조의 변화를 가져오기도 하며 심한 경우 산업 구조의 변화를 가져오기도 함
- 따라서 우리 축산물의 국제경쟁력 수준을 다른 나라와 비교분석함으로써 세계 속에서 한국의 위치를 파악하며 이를 토대로 산업현장과 정부 정책 수립에 있어서 합리적인 우리 축산물 국제경쟁력 제고방안이 마련되어야 함
- 현재 FTA/DDA 등에 대응한 우리 농업의 경쟁력 강화를 위한 과제로서는 가격경쟁력 확보, 식품과 농업간의 연계 강화, 지속적인 기술개발체계 구축, 효율적인 유통망 구축, 생산자단체의 효율적 운용, 농산물 수출 증대 등임
- 기본적으로 경쟁력의 강화를 위해서는 무엇보다도 국내 농축산물의 생산과 유통시스템의 효율성과 경쟁력 제고가 절실한 상황임
- 이를 위해서는 유통단계에서의 유통활성화 등 가격경쟁력과 규격, 맛, 브랜드, 안전성 등 품질경쟁력의 강화가 요구됨
- 수출증대를 위해 해외 소비자들에게 한국 농산물을 알리는 한편, 수출대상국 소비자의 니즈에 맞춘 공급체계를 마련해야 할 것임. 이와 더불어 비용을 낮추고 거래교섭력을 높일 수 있는 단일화된 수출창구의 구축과 해외유통망의 적극적인 개발이 필요한 상황
- 또한 더 나아가 선진적인 식품안전관리를 위하여 우수농산물관리제도 (GAP), 식품안전관리제도 (HACCP), 이력추적제도 등의 안전관리제도 조기정착 추진, 소비자 신뢰구축을 위한 기반마련, 위해물질의 사전감시기능 강화, 식품안전정책의 효율화 등도 필요한 실정
- 축산업의 산업으로서의 중요성 증대= 경제발전과 가계소득증대 및 소비자 기호
  - 국가경제 발전으로 인한 가계소득 증대는 축산물 소비구조의 변화 요인
  - 우리나라는 채식문화에서 육류문화 그리고 다시 육류와 채식을 병행하는 문화로 바뀌고

있으며, 가까운 미래에도 육류와 채소류가 병행하는 식단이 주가 될 것임

- 따라서 국민에게 육류를 공급할 수 있는 산업은 발전시키기 위해 우선적으로 수입육과 경쟁할 수 있는 국제경쟁력 강화가 필요
- 축산업의 국내외 환경변화와 축산업 자체로서의 중요성으로 우리나라 축산업은 국제적인 경쟁력을 향상시켜야 함
- 따라서 우리 축산업의 현실을 진단하고, 주요 축산선진국 및 경쟁대상국의 유통, 정책변화를 참고하여 우리 축산업의 경쟁력 강화를 위한 방향설정이 중요함

## ■ 국외논문 현황

- (1) Lopez 등(2011)은 각국의 고유 유전자원 품종(중국의 Three yellow, 프랑스의 Label Rouge 및 벨기에의 Qualite Walton 등)을 quality chicken으로서 시장성과 소비자의 요구가 높아진다고 하였음
- (2) Lewis 등(1997)과 Castellini 등(2002)은 토종닭이 질병 저항성이 강하고 맛과 육질 특성이 일반 계육에 비해 우수하다는 내용을 언급함
- (3) Sizemore와 Siegel (1993), Yang과 Jiang (2005)은 quality chicken이 고가일 수밖에 없는 이유가 일반 육계(fast-growing)에 비해 성장 속도는 느리고, 사료효율은 낮기 때문이라 하였음
- (4) Havenstein 등(2003)은 고유의 육질 특성을 유지하면서 성장 성적을 높이는 방향으로 육종을 진행한 결과 85~90% 성장 속도를 향상 시킬 수 있었다고 보고하였음 수출산업의 활성화 정책 및 제도적 지원체제 현황

### (가) 세계적 수준

축산부문: 주요 선진낙농국가 덴마크, 뉴질랜드, 호주, 독일 등

- 축산선진국은 자국 축산물의 국제경쟁력 확보를 위해 부단한 노력을 해왔음
- 미국은 현재 가지고 있는 가격 경쟁력을 이용 자유무역협정 (FTA) 을 통해 세계 육류시장의 점유를 확보해 나가고 있음
- 국제경쟁력 강화를 위해 질병과 위생문제를 관리하고 상대 국가들의 경제와 소비현황을 파악하여 가격경쟁력을 향상시키고 있음
- EU 에서는 낙농품을 포함한 육류의 수출시장 확대를 위한 노력을 계속해 오고 있으며, 우리나라의 돼지고기와 낙농품의 수입국의 30% 가 EU임
- 일본의 경우 거리상 신선한 우리나라 돼지고기를 수출할 수 있는 나라이지만, 일본과 FTA 가 되는 경우 일본산 시유가 우리나라 수입될 가능성이 매우 높음
- 독일은 유기농 축산과 축산분뇨를 이용한 전기 생산으로 농가소득을 높이고 있어 우리에게 주는 시사점이 큼
- ASEAN-중국의 FTA 창설합의와 일본의 대응“ (Takeshi Aoki, 2002) 에서 ASEAN과 중국의 무역구조 등 일본의 대응에 대하여 연구

- 미국 ERA (ERS Report Summary, 2011)는 FTA 영향연구 결과 아세안 지역에 대한 미국 농산물 수출은 ASEAN FTA 협상에 따라 영향을 받을 것으로 분석하였으며, 한국과의 FTA에 따라 한국시장에서 미국농산물 연간 총수출은 10억 9천만 달러로 40% 이상의 증가가 있을 것으로 분석

(나) 국내수준

- 국내에서 우리나라 축산업의 국제경쟁력을 향상시키기 위한 연구결과는 거의 전무함
- 우리나라 축산업의 경쟁력을 향상시키기 위한 노력으로 정부 주도하에 양돈과 한우산업의 경우 브랜드화가 정착되어 가고 있으나, 이는 국내소비증진을 위한 노력의 일환임
- 우리나라의 축산업의 경쟁력을 향상시키기 위한 노력으로 닭고기 수출시장을 확보하고 오리 및 양봉의 소비를 확대하는 노력을 기울여 왔으나 쇠고기나 돼지고기처럼 넓은 시장을 갖고 있지 못함
- 축산업 시설의 현대화와 위생시설 개선 등으로 축산업의 경쟁력을 확보하려는 노력이 진행 중임
- 닭고기 경쟁력 지표 분석
  - 가격비율에 따른 경쟁력은 존재하지 않지만 근래 들어 개선되는 추세를 보이고 있음
  - 가격비율 1: 2004 이후 2006년을 제외하고는 1보다 작게 나타남으로써 경쟁력이 확보되고 있음
  - 가격비율 2: 2003년 이후 2006년을 제외하고는 1보다 작게 나타남으로써 경쟁력이 있음을 나타냄
  - 가격비율 3: 계속적으로 가격비율이 개선되고 있는 결과를 보임
- 수출경쟁력지수
  - 우리나라 닭고기의 수출경쟁력은 매우 취약함
  - RCA 지수로 본 경쟁력은 거의 0에 가까우며, RC 지수 또한 (-) 값을 보이고 있어 경쟁력이 매우 취약한 것으로 판단됨.
  - 순수출 비율지수 (TSI)도 -1 에 가까워 수입에 매우 특화되어 있음
- 주요 수출국별 경쟁력 지수
  - CAC 지수가 1보다 클 경우 특정국가의 수출품목이 수입국 시장 내에서 경쟁력을 확보하고 있다고 볼 수 있는데, 일본과 홍콩, 베트남시장을 보면 1보다 작으므로 경쟁력이 매우 취약하다고 볼 수 있음.
- 한-미 FTA를 통한 산업구조 선진화 전략 (한국산업연구원, 2006), FTA 대상국의 농산물 협상 사례분석 (최세균 외, 2010) 등에서 경제효과분석, 기회와 위협요인, 대응전략 등을 연구
- “한-칠레 FTA주요 양허품목의 경쟁력 제고방안 (농진청, 2002)에서는 축산 4품목에 대한 품목별 경쟁력 비교 및 기술적 대응방안에 관하여 분석하였으며, FTA 대응 농축산물 경쟁

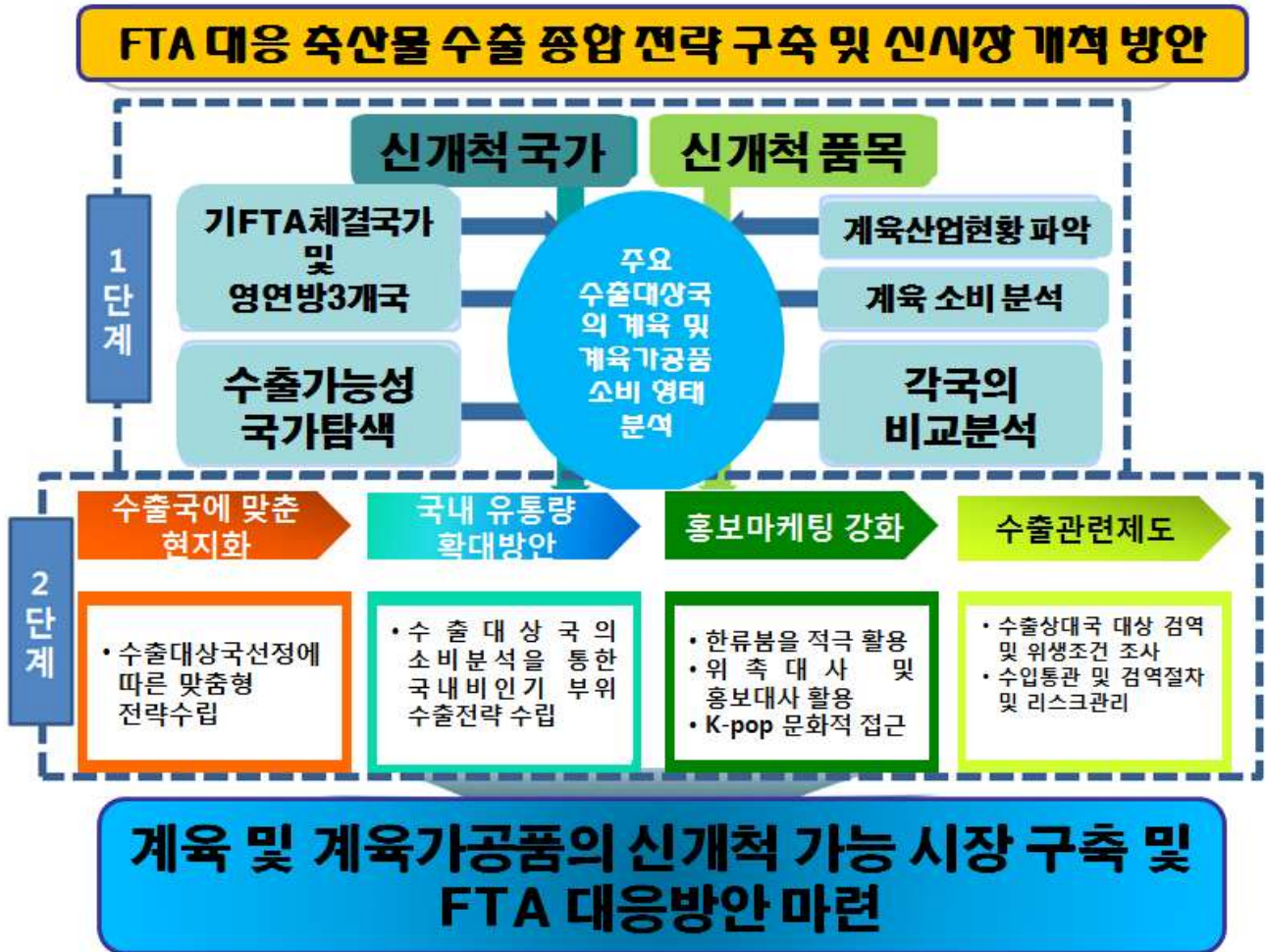
력 강화를 위한 주요 품목별 기술개발전략 (농진청, 2007)”에서는 세계의 FTA 동향과 우리나라의 FTA 현황 등 기술개발전략 등을 분석

#### 1.4. 연구개발과제의 목표달성도

구 분	월 별 추 진 일 정				목표달성도 (%)
	8	9	10	11	
연구 내용					
주요 국가별 계육 및 계육 가공품 소비 형태 분석					100
열처리 계육가공품(삼계탕 등)에 대한 수입국의 관련제도 등 제반 사항 점검 및 추진전략 도출					100
계육 및 계육가공품 신개척 가능 시장 조사					100
계육 및 계육 가공품 수출을 위한 국내 기반 조성 방안					100
기타 계육 및 계육가공품 수출 활성화를 위한 제도개선 사항 등					100

## 제2장 연구개발과제 내용 및 방법

### 2.1. 연구내용



#### □ 주요 국가별 계육 및 계육 가공품 소비 형태 분석

- 계육 및 계육 가공식품 수출이 가능한 국가의 계육산업 현황 조사
  - FTA 체결 관련 국가의 계육산업 현황 및 계육 및 계육 가공품 소비에 대한 분석
- FTA 기체결한 호주·캐나다 및 협상이 진행중인 뉴질랜드·중국 등 국가의 계육산업 현황 비교 분석 필요
  - 향후 계육 수출전략 수립의 기초자료로 활용

#### □ 열처리 계육가공품(삼계탕 등)에 대한 수입국의 관련제도 등 제반 사항 점검 및 추진전략 도출

- 수출가능 국가별 검역 및 위생조건 조사
- 산업계 수출 애로사항 파악 및 대책 마련
- 수입국의 계육가공품 소비 패턴 조사 및 수출 전략 검토



□ **계육 및 계육가공품 신개척 가능 시장 조사**

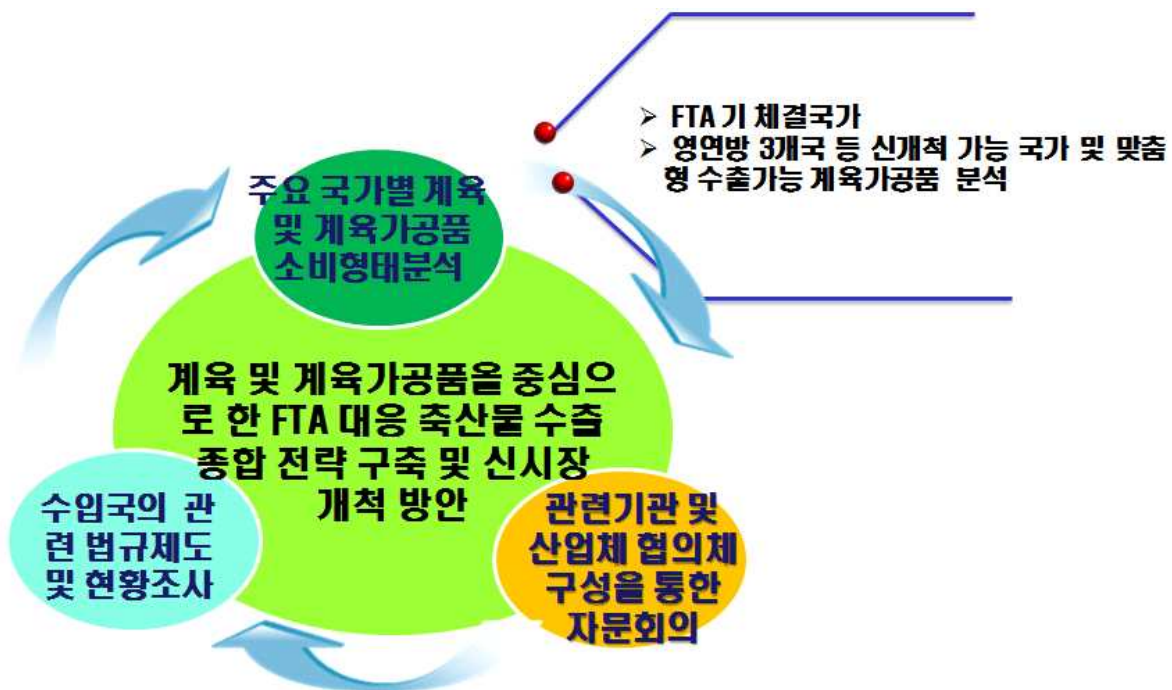
- 현재 수출시장 및 미래 확대 가능한 시장 조사
  - FTA 체결 대상국가 수출 가능성에 대한 적극적인 시장조사 및 대응전략
- 국가별 맞춤형 수출가능 계육가공품 분석
- 고객 타깃형 마케팅 구축 전략

□ **계육 및 계육 가공품 수출을 위한 국내 기반 조성 방안**

- 국내 부분육 유통량 확대를 통한 부분육 수출 활성화 방안
  - 국내 부분육 유통 활성화를 위한 기반조성
  - FTA 체결 및 체결예정 국가의 소비성향 분석을 통해 국내 비인기 부위 수출할 수 있도록 국가별 수출전략 수립

□ **기타 계육 및 계육가공품 수출 활성화를 위한 제도개선 사항 등**

## 2.2 연구 방법



### (1) 연구 추진 방안 결정

- 연구진의 추진 전략 수립
- 관련 업계 전문지식인의 의견 수렴: 토론 및 자문을 통한 합리적 결과 도출
- 세부 추진 방법 및 일정 결정

## (2) 기초 자료 조사

- 문헌조사: 국내·외 전문서적, 논문, 보고서 등
- 방문조사: 관련 업체 방문 후 담당자 및 전문가와 면담
- 인터넷과 기타 자료 등을 통한 주요국의 계육 및 계육가공품의 현황 및 소비 조사

## (3) 국내 산업계 현황 조사 및 애로사항 조사

- 국내 유통되는 계육 및 계육가공품의 세부운영 제도 조사
- 문헌조사, 인터넷 자료 조사 및 방문조사
- 수출운영에 따른 현황 및 문제점 파악

## (4) 국외 계육 및 계육가공품 산업계 현황 및 법령 조사 (FTA 기 체결국 및 수출가능성 국가 대상)

- 각국의 (수입국) 수입 관련 제도 등 검역 및 위생조건 조사
- 문헌조사 및 인터넷 자료 조사
- 국내 법규에 맞는 적용점 및 개선점 모색

## (5) 계육 및 계육가공품 신개척 가능 시장 조사

- 신개척 품목 및 신개척 국가 조사 및 파악
- 대상국의 계육가공품 소비 패턴 조사
- 부처 및 협회의 실무자와 생산자/소비자 단체 회원으로 이루어진 협의체 구성에 따른 정기적인 workshop 및 Brainstorming 수행
- 각 부처 및 협회 사이의 효과적인 커뮤니케이션 진행
- 종합된 의견을 바탕으로 계육 및 계육가공품의 수출을 위한 세부적인 운영방안 마련

## (6) 조사 결과의 비교·분석

- 자료 정리 기준 설정
- 조사 결과의 분류 및 정리
- 조사 내용 구체화 및 결과 도출

### 제3장 연구개발과제 결과

#### 3.1. 주요 국가별 계육 및 계육가공품 소비 형태 조사



#### 3.1.1. 미국 계육산업 현황 조사

##### (1) 계육 산업 현황

- 미국에서의 육류 소비 행태는 닭고기 위주로 바뀌고 있다. 닭고기 시장이 1986년부터 돼지고기 시장을 능가했고 1993년부터서는 쇠고기 시장을 앞질렀다. 닭고기 생산량은 2013년 기준으로 미국이 제일 많으며, 닭고기 소비량은 2013년 기준 13,804천톤으로 세계 2위 수준이다.

Table 6. 미국 닭고기 유통 통계량

	2000년	2009년	2010년	2011년	2012년	2013년
닭고기 생산량 (천톤)	13,703	15,935	16,563	16,694	16,401	17,012
세계 닭고기 소비량(천톤)	11,477	12,946	13,470	13,655	13,269	13,804

자료 : USDA/FAS PSD Online, <http://www.fas.usda.gov/psdonline/psdQuery.aspx>  
 \* 유의 : 2013년 자료는 예측치(preliminary)임

- 2014년 기준 미국 닭고기 가격은 1.13\$/pound로 수요와 생산비 증가로 인해 꾸준한

상승세를 보이고 있다.

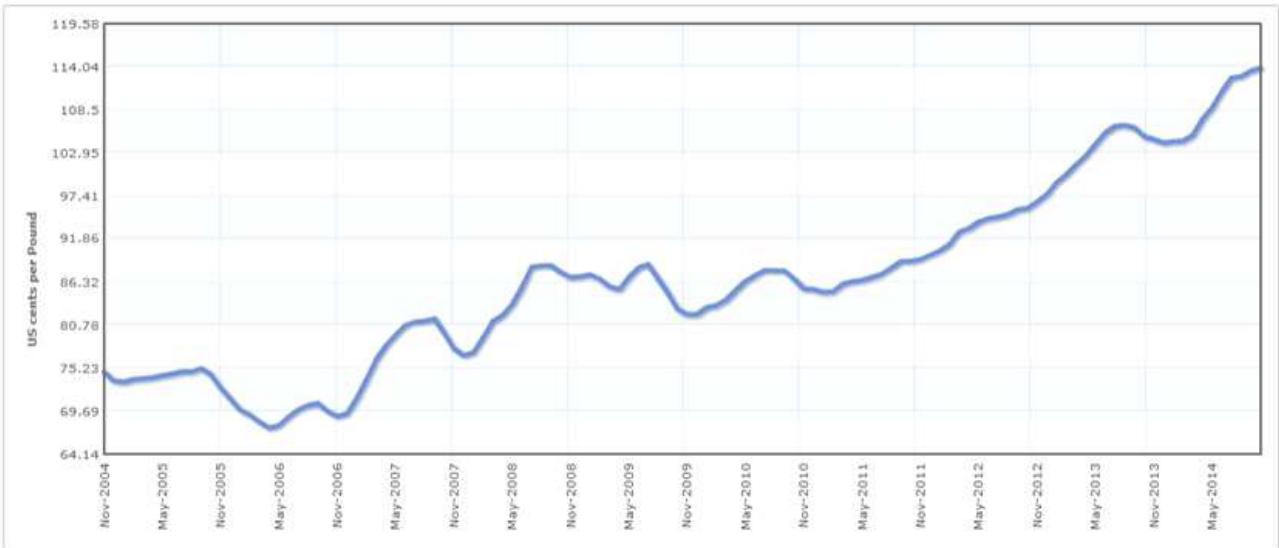


Fig. 4. 미국 닭고기 가격동향

■ 한미 FTA 삼계탕 수출 공식화

- 2012년 11월 미국정부의 한국산 가금육 수입허용에 관한 내용을 담은 미국 CFR의 ‘시행 규칙개정제안’이 관보에 게재되는 성과를 거두어 국내산 삼계탕 및 신선육 수출의 길이 열리게 되어 미국으로 삼계탕 수출 가능해졌다.(’14.5.26.) 따라서 향후 국내산 계육의 수출이 증진될 것으로 기대된다. (삼계탕 수출작업장 목록 통보 및 수출검역증명서 서식 협의 추진 중)

(2) 계육 및 계육가공품 소비에 대한 분석

- 미국내 삼계탕 소비자 213명(재미동포, 유학생, 미국인)을 대상으로 삼계탕이 몸보신에 영향을 미치는지에 대한 설문조사를 실시하였으며 결과는 다음과 같다.

Table 7. 미국내 삼계탕 소비자 대상의 삼계탕이 몸보신에 영향을 미치는지에 대한 평가

구분	응답자수(명)	응답비율(%)	비고
확실히 믿는다.	32	18.9	76.0%
믿는 편이다.	97	57.1	
그저 그렇다.	24	14.1	15.2%
믿지 않는다.	2	1.1	
전혀 믿지 않는다.	0	0.0	
잘 모르겠다.	15	8.8	-
합계	170	100.0	-

출처 : 애그리비즈니스 경영연구소, <한미 FTA 대비 대미 가금육 가공식품 수출활성화 전략 연구>, 농림부

- 설문조사 결과 대체적으로 건강식품으로서의 삼계탕의 효능을 긍정적으로 생각하는 것

으로 보인다.

- 따라서 미국인에게 잣, 해바라기씨, 호박씨 등의 견과류를 첨가해 성인병 예방에 좋은 너트삼계탕의 개발과 이외에도 수분대사와 배변작용을 원활하게 해 체중조절에 도움을 주는 체중조절용 삼계탕과 삶아서 잘게 찢은 맛 닭살에 콩과 견과류를 갈아 넣어 고소함을 더한 맛닭 냉삼계탕, 된장과 여러 가지 채소를 넣어 단백질과 비타민, 미네랄을 보충하고 냄새를 없애 구수한 맛을 더한 된장 삼계탕 등을 개발한다.
- 고추장 최대 수입국인 미국은 지난해 현지 유명 프로그램인 NBC 투데이 쇼에서 고추장을 가장 핫 (HOT)한 트렌드 음식 중 하나로 꼽았고, 싸이의 강남스타일 등 K-POP-의 인기가 비빔밥 등 한식에 대한 관심으로 확장되면서 한국음식에 호기심을 갖는 현지인이 꾸준히 증가하는 추세이다. 이에 고추장과 닭을 활용한 춘천닭갈비 등 여러 가공품을 현지인의 기호도에 맞게 개발하며, 이를 위해서는 한식에 대한 적극적인 홍보 및 제품별 레시피의 보급화를 위한 노력이 필요하다.
- 닭고기 가공제품으로 외국의 경우 소시지류를 비롯하여 캔 햄 등의 제조에도 계육이 혼합된 다양한 식육가공품이 판매되고 있다. 더욱이 돼지부산물 등과도 혼합한 식육가공품이 판매되는바 향후 도계 중 발생하는 근위, 염통 등을 이용한 식육가공품의 제조에 대한 연구가 필요하다고 판단된다.

호멜런치미트 [Hormel luncheon meat]	바스프랑크지킨소시지 [Bars frankfs]
	
<p><b>육함량: 돈육 64% 및 계육 28%</b></p>	<p><b>육함량: 돈육42.19% 및 계육 38.06%</b></p>

Fig. 5. 미국의 닭고기 가공제품

### 3.1.2. 일본 계육산업 현황 조사

#### (1) 계육 산업 현황

- 우리나라 주요 닭고기 수출국이며 일본의 닭고기 소비량은 매년 증가하고 있으며, 2000년대 중후반 일본으로의 삼계탕 수출 증가로 인해 우리나라 닭고기 수출이 확대되었다.



Table 8. 일본 닭고기 수급 현황

**<일본의 닭고기 수급 현황>**

연도	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	1,752,905
2009	154.195	1,398,635	342,983	109,643	1,786,145
2010	109.643	1,386,301	431,195	106,385	1,820,754
2011	106.385	1,398,337	475,334	147,844	1,832,212
2012	147.844	1,456,708	422,922	137,903	1,889,571

자료: 일본 농축산업진흥기구. 각년도. 「畜産の 情報」.

- 일본 닭고기 부위별 신선 및 냉동육 공급비율을 보면 신선육 비율이 절대적으로 많았다. 부위별로는 다리 살, 날개, 근위의 신선육 비율이 90% 내외로 높고 안심 및 간과 염통의 신선육 비율이 상대적으로 낮았다.
- 생육과정중에 유기농 사료 및 항생제를 비롯한 동물약품의 사용을 확인할 수 있는 이력추적시스템(Traceability) 확보로 가공 및 유통과정에서의 안전하고 위생적인 신선육 공급과 삼계탕을 비롯한 육가공품의 수출 증진되고 있다.

Table 9. 일본의 닭고기 부분 육 도·소매가격

구분	도매가격(동경)		소매가격(동경)	
	다리육(엔/kg)	가슴육(엔/kg)	다리육(엔/kg)	전년대비(%)
2006	573(5,787)	216(2,181)	1,230(12,420)	100
2007	650(5,005)	2612(2,009)	1,260(9,700)	102.4
2008	688(10,664)	330(5,115)	1,350(20,920)	106.7
2009	617(9,995)	311(5,038)	1,280(20,730)	95.2
2010	674(8,492)	201(2,656)	1,270(16,000)	93.4
2011	707(9,615)	279(3,794)	1,290(17,540)	101.6

( ): 원화 기준

출처: NDSL(2013.1.27)

- 일본의 닭고기 부분 육 도·소매가격에서 다리육의 도매가격은 2006년 kg당 573엔에서 2011년에 707엔으로 23.3%가 증가, 가슴육은 2006년에 216엔에서 2011년 279엔으로 29.2%가 증가하여 가슴육의 가격이 다리육에 비하여 2.5배 이상 적었으나 도매가격 증가율은 다리육보다 높음
- 소매가격은 2011년에 다리육의 경우 1,290엔으로 도매가격 707엔보다 1.8배 이상 높음

## (2) 계육 및 계육가공품 소비에 대한 분석

- 일본의 전체 닭고기 중에서 브랜드화가 이루어진 닭고기는 35%에 달하고 있으며, 브랜드 닭고기는 기능성 닭고기 또는 특별 사육한 닭고기를 의미하는 바, 그 비중이 35% 수준까지 개발되어 있는 점은 기능성 닭고기를 브랜드화 하면 수출 장려에 도움을 줄 것이라 생각됨
- 소비자 기호도를 통한 소비형태 분석을 통하여 주 고객인 여성 소비자들이 선호하는 포장 용기 디자인 개발하거나, 바쁜 일본의 직장인들이 쉽게 이용할 수 있는 즉석 제품 (간편 삼계죽 등) 개발하는 등 소비자 소득 및 구매형태별 제품차별화와 가격차별화 전략이 필요하다.
- 일본인이 선호하는 재료를 넣어 만든 삼계탕 개발한다. 곤약과 연근, 마를 넣어 소화와 정장작용을 돕는 채소삼계탕, 카레가루와 메조, 강황가루를 넣어 뇌 건강을 돕는 카레삼계탕, 녹두와 녹차를 넣어 피부미용과 노화방지를 돕는 그린삼계탕 등을 개발한다.

### 3.1.3. 중국 계육 산업 현황 조사

#### (1) 계육 산업 현황

- 닭고기의 주요 생산국은 미국, 중국, 브라질, 유럽연합으로 이들 네 지역에서 생산된 닭고기가 세계닭고기 생산의 63.1%를 차지하고 있다. 2012년 기준 세계 닭고기 생산량에서 미국이 차지하는 비중이 20.0%로 가장 크며, 다음으로 중국이 16.5%, 브라질이 15.2%, 유럽연합이 11.5%를 차지한다.
- 거대한 인구를 바탕으로 중국 양계산업의 실상이 급속도로 성장하고 있는 것으로 드러났다. 또한 한-중 FTA 등 경제 및 대응태세 구축의 급박성이 간절하다는 관측이 지배적이다. 최근 “한중 DIDR {산업발전방안 국제 세미나}에서 “중국의 가금 산업 현황과 발전 가능성”주제발표를 통해 중국은 지난해 전세계 육계생산의 1,300만톤을 생산해 미국에 이어 두 번째로 계육 생산량이 많다“ 며 특히 계란은 전세계에서 가장 많이 생산하는 국가로 전세계 생산량의 44.5%를 차지하고 있다.”
- 중국의 양계산업은 정부 주도의 체계적인 지원시스템 구축과 안전성 강화에 매진하여 해외수출도 활기가 넘치고 있으며, 지난해 38만톤의 계육 수출실적을 기록했으며, 한국에는 10만톤 가량을 수출했음. 2002년 항생제 잔류량과 조류인플루엔자 문제로 주요수출국인 일본과 EU로의 수출이 중단됐으나, 2008년 수출이 재기되면서 수출물량이 급속히 증가하였다.
- 지난 2007년 중국의 농림수산부는 10개의 농업생산품을 포함한 체계적인 농업관리 시스템을 구축했으며, 이 시스템에 중국정부는 2015년 까지 연구개발비로 66억 위안을 집중 투자할 계획이라고 밝혔다.
- 2014년 10월 기준 중국 닭고기 가격은 7위안/pound이며, 닭고기의 경우 중국의 소비가 많은 부분육이 대부분이며 일부 통닭으로 유통되고 있다.

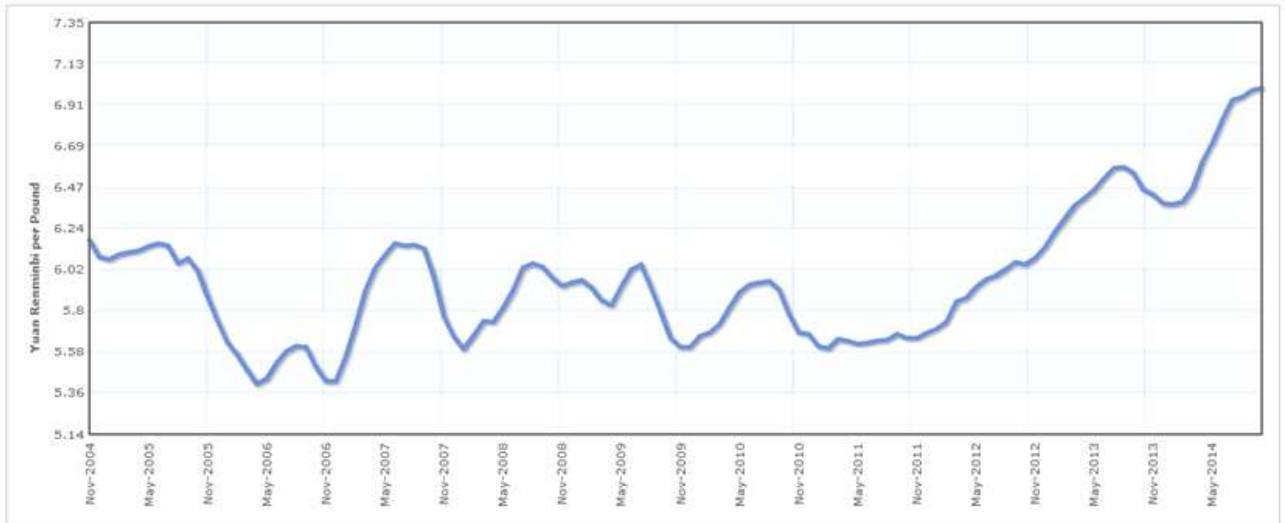


Fig. 6. 중국 닭고기 가격동향

- 중국의 2012년 닭고기 생산량은 1,370만톤으로 2011년에 비해 3.8% 증가하였지만, 2013년 생산량은 허베이와 광저우 지역에서 AI가 재발하여 전년보다 1.5% 감소한 1,350만톤으로 추정된다. 2014년에는 종계 구입에 대한 정부의 보조금 지원으로 2013년보다 1.5% 증가한 1,370만톤으로 전망된다.
- 중국의 닭고기 수출량은 세계 수출량에서 4.1%(2012년 기준)를 차지하고 있으며 중국 닭고기 생산량의 3.0% 수준이다. 2013년 수출량은 41만 5천톤으로 추정되며 2014년에도 올해와 비슷할 것으로 전망된다. 중국에서는 고병원성 조류인플루엔자(AI) 빈번하게 발생하기 때문에 주로 닭고기 가공품 위주로 수출이 이루어짐. 최근에는 미국 시장으로 닭고기 가공품 수출을 위해 계속해서 노력중이다.
- 최근 눈부신 중국경제의 성장과 아울러 위생적이며 안전한 고품질의 신선육 및 계육가공품에 대한 요구(Needs)가 꾸준히 향상되고 있어 대개 신제품종종계 육종 및 삼계탕을 비롯한 육가공품의 수출 증진이 이루어지고 있다.

## (2) 계육 및 계육가공품 소비에 대한 분석

- (사)한국장류기술연구회가 주관한 한국장류의 시장 확대와 세계화 추진전략 세미나에서 한국농수산식품유통공사 (aT)의 식품수출팀장은 “소스류 및 장류 수출현황과 소비트렌드”를 통해 중국은 대도시 소비자를 중심으로 고급 장류제품에 대한 수요가 높다”며 이들 지역을 중심으로 현지인 입맛에 맞는 제품개발과 수출마케팅의 유기적 협력 필요하다.
- 따라서 중국은 현재 소스류 시장의 급부상으로

(제2619호) “고추장 수출, 미국-중국 소비자 중심 현지화 서둘러야”  
 日新銀行 2014-05-26 09:58:25 (주요뉴스)

조회 :

(제2619호) 2014.4.24

“고추장 수출, 미국-중국 소비자 중심 현지화 서둘러야”



▲ 고추장의 수출 확대를 위해서는 수요 유통에 가능한 미국과 중국시장을 중심으로 현지 취향에 맞는 제품 다변화가 필요하다.



이를 이용한 현지 취향에 맞는 제품의 다변화가 시급하다. 특히, 중국은 베이징, 상하이 등 대도시 소비자를 중심으로 수입산 소스 중 특히, 한국의 고추장의 매운 맛에 대한 선호도가 높아지고 있으며, 이들 계층을 겨냥한 고급 장류 제품도 현재 속속 출시되어 좋은 반응을 얻고 있는 상황이다. 따라서 이러한 매운맛의 선호도와 닭 제품을 이용하여 한국의 춘천닭갈비 등을 개발하여 수출 장려에 도움을 주리라 생각된다.

- 중국인의 경우 쥐눈이콩과 검정깨, 흑미를 더해 신장의 기능을 도와 젊음을 유지시켜주는 블랙삼계탕, 목이버섯, 표고버섯, 새송이 버섯을 넣어 콜레스테롤 수치를 낮춰 성인병 예방에 좋은 버섯삼계탕, 매운 고추와 여러 가지 해물을 넣은 매운 해물삼계탕 등을 개발한다.
- 중국은 세계 최대의 계육 부산물(닭발 등) 소비 시장이며 최대 수입국이다. 닭발 요리는 중국의 주요 요리 중 하나이며 간식용으로도 소비가 많다. 따라서, 한국에서 사료용으로 사용하는 계육 부산물을 식용으로 수출 가능할 것으로 보인다.



### 3.1.4. 베트남 계육산업 현황 조사

#### (1) 계육 산업 현황

- 베트남의 경제성장과 소득수준 향상으로 육류 소비는 지속적인 증가 추세이며, 돼지고기 소비가 전체 육류 소비량의 64%를 차지하는 바와 같이 베트남인의 돼지고기 소비 비중이 가장 높으나 최근 돼지고기 소비 증가율은 낮아지는 경향이다. 2005년 326천톤 소비하던 닭고기는 2009년 534천톤 소비하는 등 연평균 16%씩 소비가 급격히 증가하는 추세이다.

Table 10. 베트남 닭고기 가금류 사육수

(단위: 천 마리)

연 도	2007	2008	2009	2010	2011
가금류 사육수	226,027	248,320	280,181	300,498	322,569

출처 : 베트남 통계청(2012)

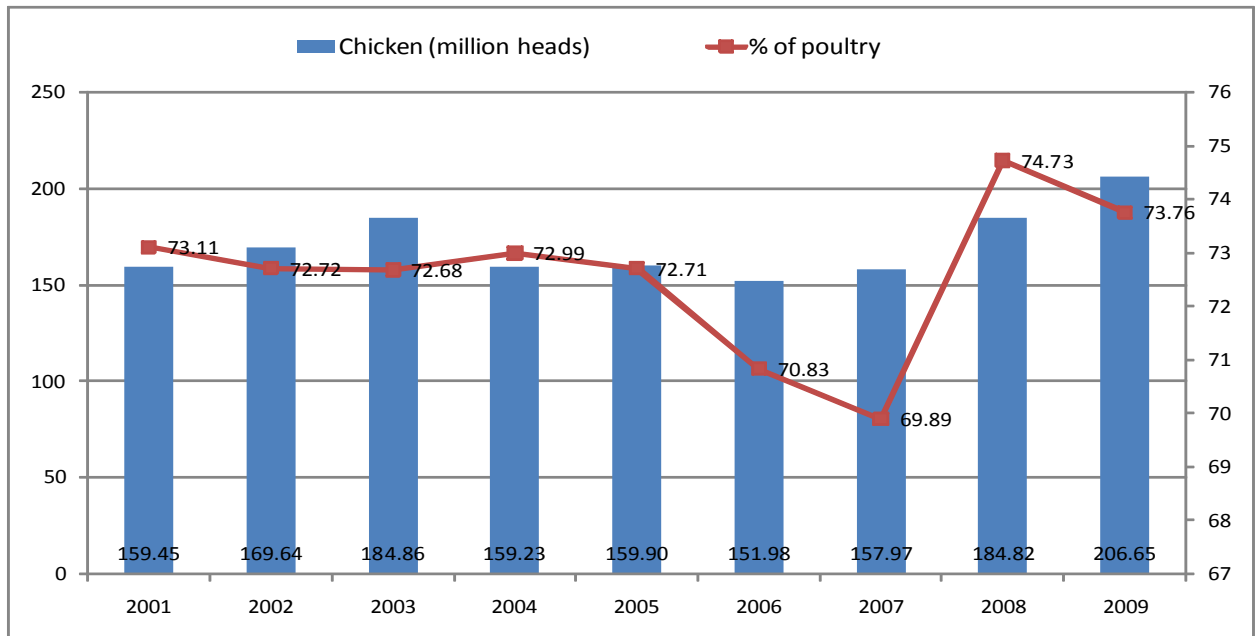


Fig. 7. 베트남 닭고기 가금류 사육 현황

- 베트남의 가금류 사육 마리 수는 AI발생 이후 2004~2006년까지 158백만수까지 감소하였다가 계속해서 증가추세를 보이고 있으며, 2009년 기준 베트남의 가금류 사육수는 280백만수이고, 그중 약 73.7%인 206.6백만수가 닭으로 보고되었다. 2011년도 사육 가금류 수는 총 322,569천 마리다.
- 베트남의 닭 사육은 아직까지 영세성을 벗어나지 못하고 있으며 50마리 초과 사육 농가가 전체의 5.3%밖에 되지 않는다. 10마리 이하(27.4%), 10~19마리(39.25%), 20~49마리(28%), 50마리 초과(5.3%)이다.
- 닭고기 생산량은 2003년까지 지속 증가하여 373천톤에 이르렀으나, AI발생으로 감소하였고 2004년에서 2009년까지 300천톤에서 350천톤 사이의 생산량을 유지하고 있다. 2006년까지는 베트남 국내 생산물량으로 소비량을 거의 충족시킬 수 있었으나 2007년 이후 급격한 닭고기 소비증가로 수입이 불가피해졌다. 수입 시장은 2007년 100천톤 규모에서 2009년 194천톤 이상으로 증가하였으며, 주요 수입 국가는 태국(38백만불), 브라질(37백만불), 홍콩(34백만불), 미국(27백만불)이다.
- 베트남은 2013년 전체 닭고기(노계) 수출의 약 83%(19.8천톤)를 차지하였으며, 국내 AI

발생에도 불구하고 2014년 3월 수출이 재개되었다.

- 최근 닭고기 가격은 상승하고 있는 추세이며, 이는 닭의 사료로 사용되는 콩과 옥수수 가격이 상승했기 때문이다.
- 이로 인해 닭고기 수입업체들의 수익성이 높아지고 있는데, 이는 국내 닭고기 시장의 가격이 급상승하면 국내에서 유통되는 수입 닭고기의 가격 역시 상승하는 반면, 닭고기의 국제 가격은 그대로이거나 혹은 소폭 상승하므로 일어나는 현상임
- 베트남 재정부에 의하면, 2011년 5월 베트남의 닭고기 가격은 9.7%에서 14.3%정도 상승함
- 가정용 닭고기 가격의 경우 VND57,000(\$2.85)/kg 에서 VND63,000(\$3.15)/kg 으로 상승하였고, 산업용 닭고기의 경우 VND40,000/kg 에서 VND45,000(\$2.25)/kg 으로 상승함

(단위 : 천톤)

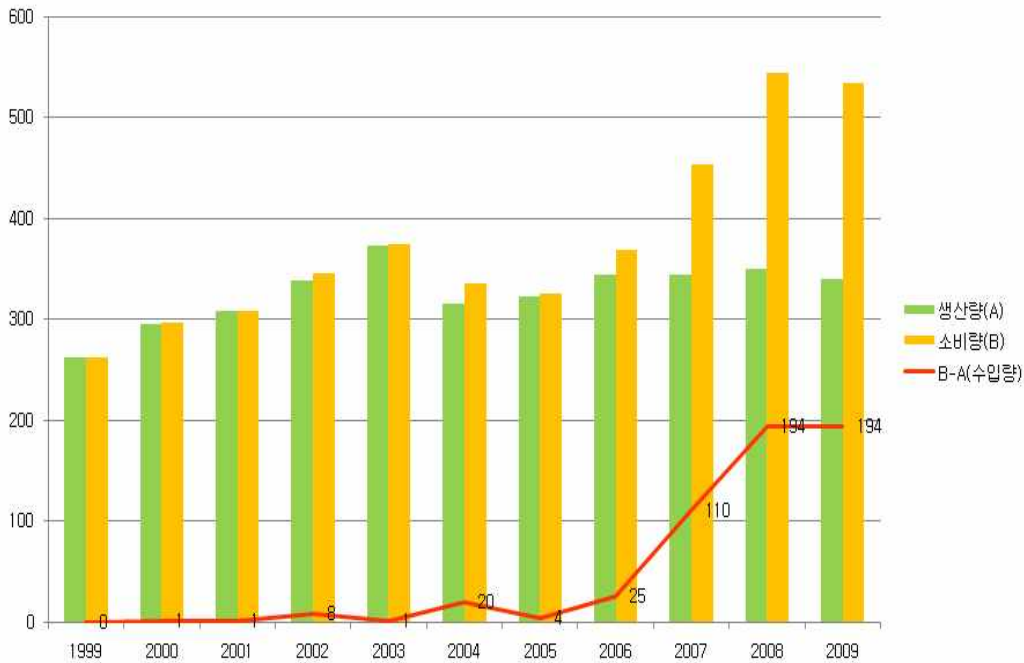


Fig. 8. 베트남 닭고기 생산 및 소비량

- 베트남 현지 닭고기 유통경로는 대부분 20마리~500마리 이하의 소규모 농장으로부터 수집업체가 닭을 모아 도계하여 재래시장, 마트, 급식 등을 통해 소비자에게 유통되는 방식. 재래시장에서 직접 도계하여 판매되는 형태도 상당수임. 일정 규모이상의 도계업체가 있으나 아직까지 체계적인 시스템은 갖추지 못한 것으로 조사됨
- 한국산 닭고기는 2009년도 10백만불 베트남 지역 수출하는 등 최근 물량 증가 추세를 보이고 있으며, 그 원인으로는 베트남 지역 구제역, AI발생 등에 따른 상대적으로 안전한 한국산 닭고기 선호에 따른 수요 증가 및 한국 노계 단가 하락(2009년)768원/kg→(2010년)658원/kg, 중국으로 무관세로 재수출되는 한국 닭고기 물량 확대가 주요 원인으로

로 판단된다.

- 베트남은 한국산 닭고기 수출의 60% 차지하고 있으며, 동남아 국가 중 인삼이 가장 많이 수출되는 등 잠재적인 삼계탕 수출 국가이다.
  - 한국 닭고기 수출액 18백만불 중 베트남 수출 11백만불(61%)
  - 동남아 6개국으로의 인삼 수출액 9백만불 중 베트남 수출 6백만불(69%)

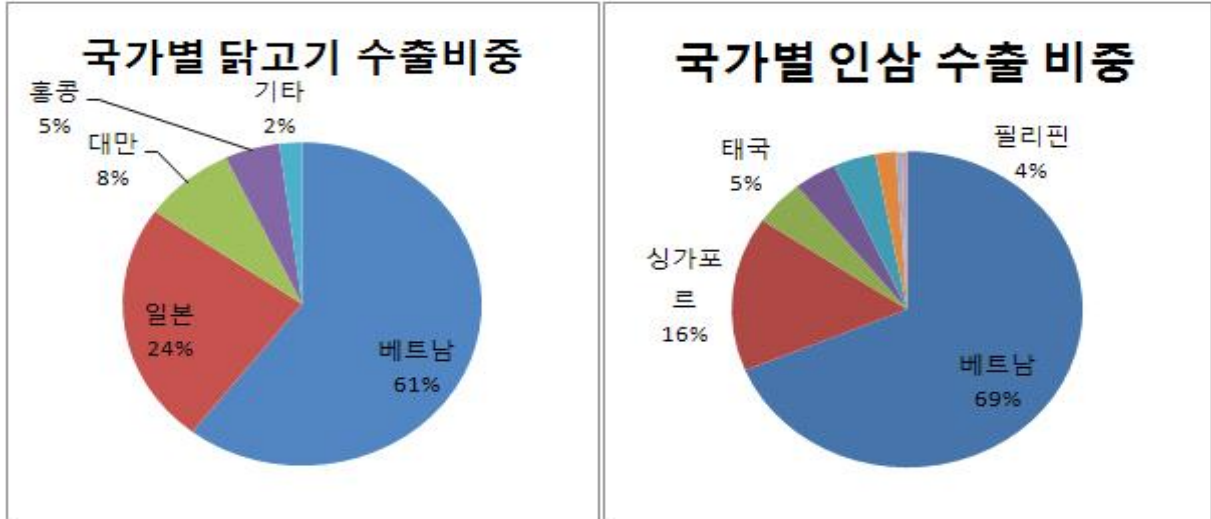


Fig. 9. 국가별 닭고기 및 인삼 수출 비중

(2) 계육 및 계육가공품 소비에 대한 분석

Table 11. 닭고기 구매 시 고려사항에 대한 소비자 설문 결과(IPSARD)

	Ha Noi - Chicken	HCM City - Duck
1 (most important)	Freshness	Firm (not soft) Meat
2	Firm (not soft) Meat	Convenience
3	Feed Source	Feed Source
4	Meat Flavor	Meat Flavor
5	Price	Price
6 (least important)	Convenience	Freshness

- 베트남인의 닭고기 구매 시 가장 중요시 하는 항목은 신선도였으며, 씹는 맛이 살아있는 (not soft) 닭고기를 선호하여 현지 토종닭(재래닭)을 좋아함. 가격과 편이성은 닭고기 구매 시 가장 고려하지 않는 항목으로 조사됨

Table 12. 닭고기 구매 시 안전성 고려사항에 대한 소비자 설문 결과(IPSARD)

	Ha Noi - Chicken	HCM City - Duck
1 (most important)	HPAI	Feed Additives
2	Non-HPAI disease	Slaughter Hygiene
3	Feed Additives	Safety Inspection
4	Origin	Origin
5	Safety Inspection	Market Hygiene
6	Market Hygiene	Non-HPAI Disease
7 (least important)	Slaughter Hygiene	HPAI

- 닭고기 구매 시 안전성 고려 사항은 조류독감과 기타 질병을 가장 우선기준으로 삼았으나, 판매처의 위생이나 도축장 위생은 중요시 않는 성향을 나타냄

Table 13. 닭고기 구매 패턴에 대한 소비자 설문 결과(IPSARD)

	Ha Noi (Summer 2008)	HCM City (Spring 2010)
% HHs that go food shopping every day	96%	59%
% HHs that never buy food at a supermarket	54%	14%
% of Budget for food consumed within the home that is spent on meat & seafood	57%	38%
% of Food Budget spent eating outside of the home	28%	33%
% Survey Participants (women with food purchasing responsibility) that work either full or part time	63%	72%

- 대부분 매일(96%) 식품을 구매했으며, 슈퍼마켓을 전혀 이용해 본 적이 없다는 베트남인이 절반(54%) 씬으로 조사됨. 고기류에 대한 지출 비용이 큰 비중으로 나타났으며(57%), 외식비 지출은 상대적으로 28% 낮았음
- 비둘기, 오골계 등이 보신용으로 마트에서 판매되었으며, 닭다리, 날개 등 절단육 형태로도 판매되나, 닭 머리를 포함한 통닭 형태 포장을 선호. 한국의 통닭 소비자 가격 3,951원/kg(US\$3.41)과 비교해서 약60% 수준이다.
- 베트남 호치민 박람회를 통해 화인코리아 삼계탕 수출 가능성 타진('09.10월)



- 현지 소비자의 삼계탕에 대한 높은 관심이 있었으나, 고가격으로 인한 수출애로
- 재래시장의 유통비중이 높았으나 최근 대형마트가 활성화되는 추세이다.
- 한국인삼의 건강 인지도 확산과 함께 현지 바이어를 발굴하여 삼계탕 신규진출 마켓 테스트 추진방안 검토하였다.(‘10. 3~5월)
- 베트남 삼계탕 유통업체 연계한 시식행사 실시(6.4~13)- 하노이 BIC-C 탁롱점, K-mart 쯡화점, 미당점 3개소
- 베트남 현지 삼계탕 시장조사 실시(8.30~9.3)
- 베트남 호치민 박람회 하림 참가(9.6~)
- 한인식당에서 현지 닭을 활용한 삼계탕 제조·판매되고 있으며 K-MART에서는 올해 첫 수출된 레토르트 삼계탕 판매 중
  - 한인식당 : 베트남인 110천동(\$5.7) / 한국인 \$7 수준 (반계탕 65천동)
  - K-MART : 110천동(800g), 홍삼삼계탕 170천동(1kg), 삼계죽 35천동(280g) \* 10천동 = \$0.5 수준 환율
- 베트남 전통음식 가편은 삼계탕과 거의 유사한 제품으로 주로 가정보양식 및 산모, 환자 등에게 제공되는 매우 대중화된 음식이다.
  - 주재료 : 닭, 대추야자, 구기자, 연밥, 쑥, 약초, 한약재
  - 현지 판매가격 45천동 수준(오골계 100~200g 사용)

(3) 베트남 외 (동남아 국가 중심) 계육 산업 현황

신선가금육(노계육 중심)은 동남아 국가 위주로 수출하고 있으며, 홍콩으로는 4천톤을 수출하고 있다. 닭고기 중 열처리 가공품(삼계탕)은 일본, 홍콩, 대만, 싱가포르 등 동남아 국가로 수출하고 있으며, 수출 물량은 2013년 기준으로 1,894톤이다.

3.1.5. 호주 계육산업 현황 조사

(1) 계육산업 현황

Table 14. 호주 닭고기 유통 통계량

	2000년	2005년	2009년	2010년	2011년	2012년
닭고기 1인당 소비량(kg)	29.29	33.96	34.65	40.30	41.50	42.20
	2000년	2009년	2010년	2011년	2012년	2013년
닭고기 생산량 (천톤)	586	787	888	932	960	1,044
닭고기 공급량 (천톤)	586	790	893	937	964	1,052

자료 : USDA/FAS PSD Online, <http://www.fas.usda.gov/psdonline/psdQuery.aspx>  
 \* 유의 : 2013년 자료는 예측치(preliminary)임

최근의 조사에 의하면 호주에서는 3명 중에 1명꼴로 일주에 최소 3번의 닭고기를 소비하는 것으로 나타나 소고기를 제치고 가장 소비가 높은 육류로 닭고기가 선정됐다.

호주농업자원경제및과학부(ABARES)의 최근 보고서에 따르면, 호주에서 닭고기는 모든 붉은 살코기 종류 중 가장 인기 있는 고기류로 자리를 지켜왔고, 앞으로도 그 인기는 계속될 것이라고 전했다. ABARES는 2012~2013년에 호주 사람들이 소고기와 양고기를 합친 양보다 닭고기를 더 많이 섭취했다는 사실을 밝혀냈다. 2012~2013년 호주 사람들의 1인 당 소고기 평균 소비량이 32.8kg, 양고기 평균 소비량이 9.5kg인 것과 비교해, 닭고기의 평균 소비량은 44.6kg으로 나타났다.

작년 닭고기 소비는 약 1% 증가하며 향후 몇 년간 계속 가장 인기 있는 고기류로 유지될 것으로 보인다. ABARES는 호주 사람들의 닭고기 소비는 점점 증가해 2017~18년에는 1인당 평균 47kg 닭고기를 소비할 것으로 예상하고 있다. ABARES에 따르면, 닭고기 소비의 증가의 이유로 대체로 가격이 저렴하다는 점을 들고 있다.

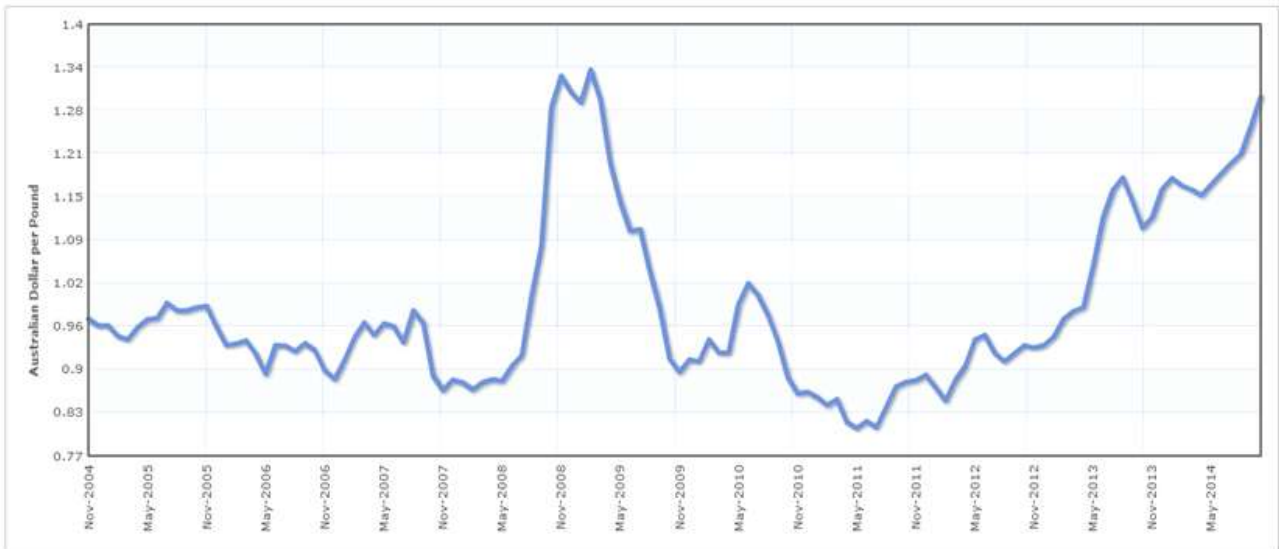
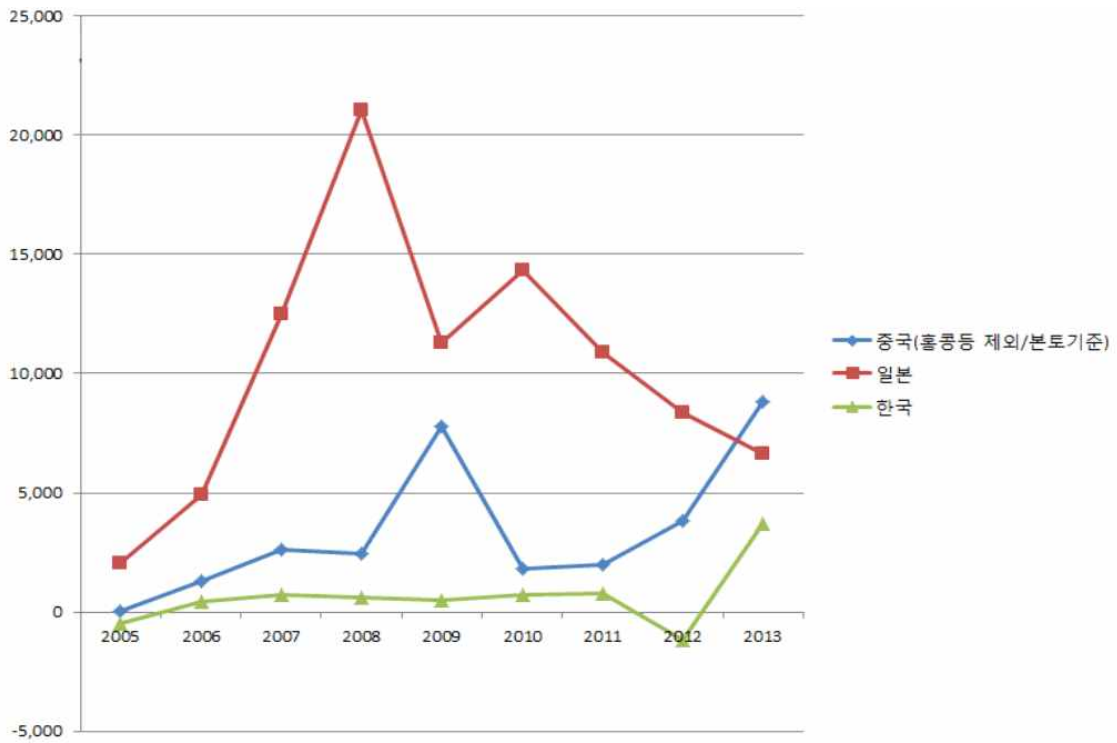


fig. 10. 호주 닭고기 가격동향

지난 2013년 12월에 체결된 한·호주 FTA는 2014년 4월 8일 공식서명을 거쳐 협정 발효까지 비준절차만을 앞두고 있다. 2009년 5월 협상 개시 후 한 때 협상이 중단되기도 하였으나, 총 7차례의 협상 후 2013년 12월 협상이 타결되었다.

Table 15. 한·호주 FTA 추진경과

일자	추진경과
2006.12	한·호주FTA공동연구개시합의
2007.5~10	한·호주FTA민간공동연구회의(총3회)및민간공동연구완료('08.4)
2008.8.11	FTA예비협약개최합의
2009.1.16	한·호주FTA및한·뉴질랜드FTA공청회
3~4	한·호주FTA협상공식개시합의및사전준비회의개최
2009.5~2010.5	제1~5차협상개최
2013.11.15	한·호주FTA공식협상재개,제6차협상개최(서울)
12.3	제7차협상개최(인도네시아발리),한·호주FTA실질적타결선언
2014.2.10	한·호주FTAg서명
2014.4.8	한·호주FTA공식서명(호주토니애벗총리방한중)



자료원: 호주 통계청 ABS 2014년 5월

Fig. 11. 호주와 한·중·일간 교역 동향

- 중국은 호주의 최대 교역국으로 2014년 9월말 기준으로 수출은 642억 호주 달러, 수입은 336억 호주 달러로 호주 전체 수출의 35%와 수입의 20%를 차지하는 최대 교역국임
- 중국의 대호주 투자 역시 2009년 이후 크게 증가해 2005년 일본의 1.45%에 불과했던 3000만 호주 달러에서 2013년 88억 호주 달러에 달해 일본의 66억 호주 달러를 크게 앞질렀음
- 호주가 올해 한국, 일본에 이어 중국과도 FTA 협상을 타결함에 따라 3국 기업 간 호주시장 내에서의 경쟁이 더욱 치열해질 전망이다



○ 따라서 FTA의 최대 수혜요인인 관세 철폐 혜택을 선점하기 위해서는 한-호 FTA의 조기 발효가 절실한 상황

## (2) 계육 및 계육가공품 소비에 대한 분석

호주인의 저녁 식탁에서 쇠고기 소비가 준 반면 닭고기가 그 자리를 차지하고 있다. 이 같은 닭고기 소비 급증은 치킨이 들어간 샐러드, 케밥, 샌드위치, 버거, 카레(curries), 피자 등의 소비 증가와 관련이 있다.

호주닭고기연합회(Australian Chicken Meat Federation)에 따르면 지난해 호주의 닭고기 소비는 55억 마리가 넘었다. 1인당 치킨 소비에서 호주는 브라질 다음으로 세계 2위였다. 통계국에 따르면 쇠고기 소비는 33kg로 지난 5년 연속 하락했다.

닭고기 소비는 앞으로 더욱 늘어날 추세다. 슈퍼마켓 간 가격 경쟁이 한 요인이다. 바비큐 치킨의 경우 콜스가 1마리 당 \$10로 가격을 낮추자 울워스도 \$9.88으로 가격을 내렸다. 어떤 고기 종류의 저녁 식사도 이 가격에 경쟁이 되지 않는다.

닭고기의 가격 경쟁으로 사육 기간도 짧아지고 있다. 70년대 평균 4.66kg으로 64일 걸리는 사육 기간이 요즘에는 3.4kg의 35일 정도로 단축됐다. 사료비 절감을 위해 사육 기간이 줄어든 셈이다.

닭고기 소비 증가와 함께 양계장의 케이지에 가둬 놓고 키운 것이 아닌 프리 레인지(free-range)와 유기농장에서 사육한 비싼 가격의 닭고기(organic chicken) 소비도 늘고 있다. 소비자들이 양계장의 사육 방법을 알고 난 뒤 가격이 비싸도 프리 레인지 또는 유기농장 닭고기 구입을 늘리고 있다. 프리 레인지 치킨은 이제 전체 닭고기 중 15%를 점유하고 있는데 25%까지 늘어날 것으로 예상된다.

### ■ 국내 기업의 삼계탕 진출

#### ▪ CJ 프레시웨이

지난해 7월부터 호주, 싱가포르 지에 이츠웰 삼계탕을 수출하고 있다. 호주의 경우 한국인, 중국인을 비롯한 아시아인을 주 고객으로 하는 식당 위주로 납품되고 있지만, 싱가포르에서는 현지인들이 즐겨먹는 '치킨라이스'와 비슷한 맛으로 현지인들로부터 많은 인기를 얻고 있다. 특히, 드라마와 영화 등 한류의 인기가 식문화로 확산되며 비빔밥, 삼계탕 등 한국 전통음식이 더욱 각광받을 것으로 전망되며 이츠웰 삼계탕 수출도 더욱 늘어날 것으로 전망된다.



- 하림

제품 종류가 즉석 삼계탕을 비롯해 들깨&녹두삼계탕, 닭다리 삼계탕, 전복삼계탕 등 다양하고 조리도 간편하다. 외국인들 입맛이 맞는 다양한 삼계탕 제품을 개발해 한국 대표 음식인 삼계탕을 세계에 알릴 수 있도록 노력이 필요하다.



### 3.1.6. 캐나다 계육산업 현황 조사

#### (1) 계육산업 현황

- 2014년 10월 기준 캐나다 닭고기 가격은 \$1.28/pound로 2010년부터 꾸준한 가격 상승세를 보이고 있다.

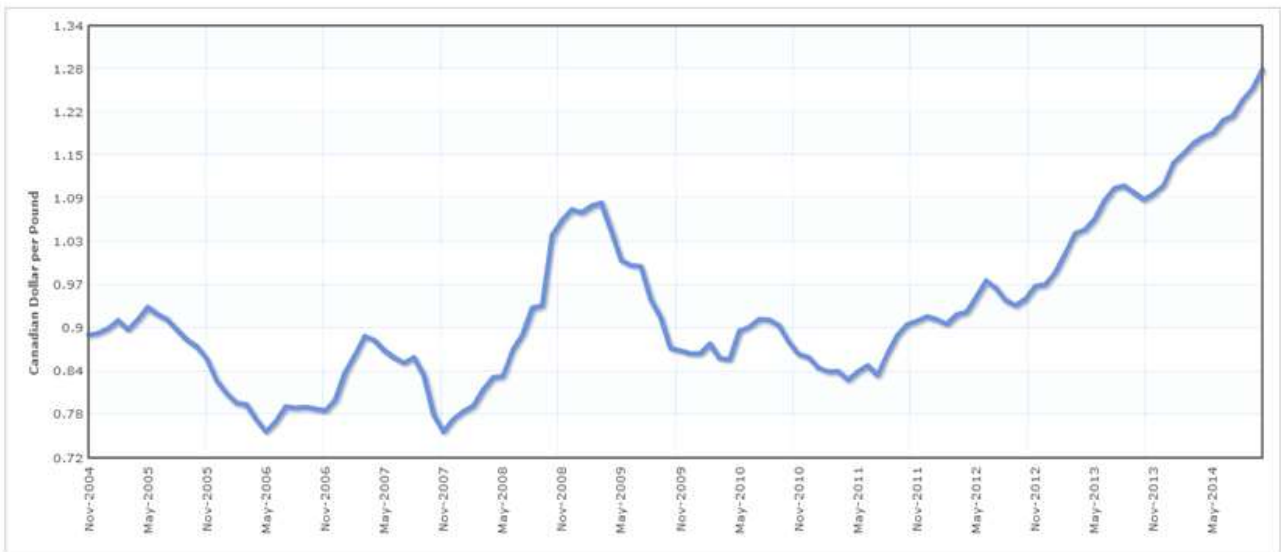


Fig. 12. 캐나다 닭고기 가격동향

- 한국-캐나다간 FTA 협상이 진행 중에 있고 최근 캐나다 산 쇠고기 수입협상과 맞물려 삼계탕의 캐나다 수출을 위한 정부차원의 접촉이 빈번한 실정이다. 캐나다인의 연간 닭고기 소비량은 1인당 31kg이며 가금류의 판매액은 연간 21억 달러 규모이다.
- 캐나다는 유학생을 포함하여 약 250만 명의 한국 교포가 거주하고 있으며, 한국해외 교포 중 가장 높은 비율을 차지하고 있다. 이들의 생활수준이 비교적 부유하며 한국산 식품을 수입하여 한국인 또는 동양인을 위한 슈퍼마켓을 통하여 소비하고 있다.
- 그러나 한국 내 계육을 비롯한 축산물은 국내 도축 및 도계장의 위생관리 동등성을 인정받지 못하여 국내산이 수출되지 못해왔다. 특히 삼계탕은 우리고유의 향토음식으로 해외 자국민 및 해외교포들이 가장 좋아하는 기호식품인 관계로 현지 축산물과의 가격 경쟁이나 HPAI 와 같은 질병발생에 구애됨이 없이 식료품시장에 쉽게 진출할 수 있을 전망이다.

- 따라서 한국 계육 및 계육가공품 제품 수입허용에 대비해서 가장 시장 진입이 용이한 삼계탕 등 수출을 위한 시장조사와 캐나다 내 수입업체와의 수출상담 등 계획이 필요하다.
- 최근 캐나다 닭고기 시장을 놓고 WTO는 전면개방을, 캐나다 정부는 현행 수입쿼터유지를 주장하며 마찰을 일으키고 있다. 캐나다는 양계수출국 그룹에 속하나 중소규모 양계장이 대부분으로 미국, 브라질 등과는 입장이 달라 자국 양계산업 보호에 노력하는 분위기 대규모의 전국 유통망 및 자체 대형매장을 가지고 있는 업체가 많다. 대부분 독점을 원하며, 타 경쟁사가 거래 시 중복 거래는 피하는 경향이 있다. 대형업체의 경우 반드시 한국에 본사 또는 Buying Office를 운영한다. 재고 부담을 극도로 기피하며, 대형업체의 경우 자체 브랜드, OEM등을 선호한다.
- 대부분의 바이어가 삼계탕 수입에 지대한 관심을 가지는데, 이는 현지생산이 어려운 제품으로 새로운 시장 창출의 기대에서 기인된다. 대개의 대형 유통사는 제품별/업체별 판권을 소유하여 독점 판매 한다.

■ FTA 협상 현황

- 지난 '14.3월 타결된 한·캐나다 FTA는 '14.9.23일 공식서명을 거쳐 협정 발효까지 비준 절차만을 앞두고 있다.
  - '05.7월 협상개시 후 약 3년 간 13차례의 공식협상을 개최하며 타결에 대한 기대감을 높였으나, 글로벌 금융위기와 한국의 캐나다산 쇠고기 수입제한조치에 대한 캐나다의 WTO 제소 등으로 협상이 2012년까지 중단된 바 있다.
  - 이후 한국이 캐나다산 쇠고기 수입을 재개하고 '13년 양자협상을 통해 FTA 협상을 이어나가 '14. 3월 9년 간의 장기간 협상을 마무리하였다.

Table 16. 한·캐나다 FTA 추진 경과

일자	추진경과
2004. 11	한.캐나다 FTA 예비협의 개최 합의
2005. 1~4	제1,2차 한.캐나다 FTA 예비협의
5	한.캐나다 FTA 공청회, 민간자문회의, 추진위원회, 대외경제장관회의 개최
6~7	한.캐나다 FTA 협상 개시 합의
2005.7~2008.3	제1~13차 한.캐나다 FTA 협상
2009.4.9	캐나다의 對한국 WTO 제소(2003년 한국의 캐나다産 쇠고기 수입제한조치 건)
2012.3	한국의 캐나다산 쇠고기 수입재개
2013.1.21.-1.25	한캐나다 FTA 협상 비공식회의 통해 협상 재개 합의
2013. 11.25	제14차 한.캐나다 FTA 협상
2014. 9.23	한.캐나다 FTA 공식서명 (박근혜 대통령 캐나다 방문중)

- 북미에 위치한 캐나다 시장을 미국과 동일한 시장으로 인식하는 경우가 많으나 캐나다 시장만의 특징과 캐나다 소비자의 선호가 있기 때문에 미국과 동일한 방식과 전략으로 접근해서는 성공할 수 없음
- 소비재 포장 및 라벨링법(Consumer Packaging and Labelling Act)’에 따라 동 규정에서 요구하는 모든 정보를 반드시 영어 및 불어로 병기해야 함
- 캐나다는 이민자, 특히 아시아계 인구 비중이 매우 높은 국가이며, 동 인구의 증가가 전체 인구 증가에 크게 기여하고 있어 아시아계를 타깃으로 하는 전략이 필요

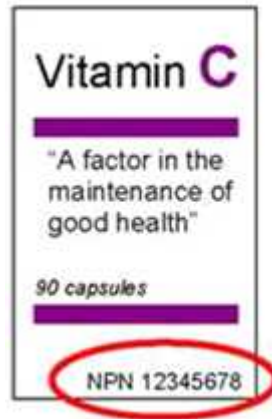
<캐나다의 소수인종 인구 증가 전망>

(단위: 천 명, %)

지역	중국	필리핀	동남아	한국	일본
2011	1,325	619	312	161	87
2031	2,714	1,020	449	407	142
증가율	105	65	44	153	63

- 소수민족 소매유통 중 증가세가 높은 업종은 식품 분야이며, 소수민족을 위한 식료품점의 시장 점유율이 2014년 9%대에서 2017년에는 약 15%까지 증가할 것으로 전망
- FTA를 통해 관세 장벽이 제거된다고 하더라도 캐나다 내의 인증, 포장 및 라벨링 요건을 충족시키지 않을 경우 수출 자체가 불가
  - 선진국 시장의 특성 상 안전(Safety) 규정을 철저히 준수할 뿐 아니라 소비자들이 인지하는 포장 및 라벨링 요건과 기타 요건들을 충족시키는 노력이 필요
  - 대표적인 규정은 캐나다 소비재 안전법(Consumer Product Safety Act)과 소비재 포장 및 라벨링법(Consumer Packaging and Labelling Act)임
  - 소비재 안전 규정은 테스트 관련 요구사항 및 리콜(Recall) 관련 의무사항 등이 규정되어 있음
  - \* 단, 소비재 중 화장품, 의약품, 식품 및 의료기기는 소비재 안전법이 아닌 식품 및 의약품법(Food and Drug Act) 및 해당 품목별 규정에 따라야 함
  - 식품 및 의약품법 하의 ‘자연 건강제품에 대한 규정(Natural Health Products Regulations)’에 따라 캐나다에서 판매되는 모든 자연 건강제품은 의무적으로 제품 허가(license)를 받아야 함
  - 동 규정의 범위에 해당하는 품목은 비타민 및 미네랄제품, 허브제품, 한약재, 생균제(probiotics), 아미노산 및 필수지방산 등임

- 2010년 설문조사에 따르면, 캐나다 인구의 73%가 정기적으로 자연 건강 제품을 섭취하고 있는 것으로 조사됨
- 캐나다 식약청(Health Canada)가 자연 건강 제품으로 허가한 제품은 자연 건강 제품 번호 8자리(NPN: Natural Product Number)를 아래 이미지와 같이 상품 라벨에 표시하게 됨



- 소비재 포장 및 라벨링법은 소매유통업자, 제조업자, 가공업자 또는 생산자에게 적용되며 제품의 용량 표기, 영어 및 불어 병기 등의 규정이 포함되어 있음
- 법으로 규정된 포장 및 라벨링 의무사항을 준수해야함은 물론 캐나다에서 선호하는 포장용기와 라벨링 방식에 대해서도 숙지할 필요가 있음
- 특히, 소비자의 선택에 도움이 될 수 있도록 식품의 경우 식품의 용도 및 성분에 적당한 용기를 선택하는 것이 중요

## (2) 계육 및 계육가공품 소비에 대한 분석

- 캐나다인들은 닭고기 요리를 즐겨 먹는다. 우리나라에서 즐겨먹는 닭다리나 날개보다는 주로 가슴살을 이용한 요리를 먹는다. 레스토랑에는 샐러드, 스테이크 등 이름이 다양한 닭가슴살 요리가 있다.
- 현지 생산 삼계탕은 레토르트 형태이며, 가격은 두 제품 모두 소매가격 900g 팩당 원화 기준 11,500원, 할인가격으로 9,200원에 판매하는 가게들도 있다. 그러나 한국내에서 제조 판매되고 있는 삼계탕과는 맛이 다르다. 따라서 이곳 교포들은 한국산 삼계탕의 수입을 기대하고 있으며, 캐나다 대형 마트의 시장 조사를 통하여 전략을 수립할 필요가 있다.
- 국내산과 같이 전복 등을 가미 또한 소비자기호도에 맞추어 개발한다면 호응도가 높으리라 사료된다.



Table 17. 캐나다 대형 유통회사 시장 조사

대형 유통회사	조사 내용
Wang(Pan-Asia), Wang Globalnet	- 토론토를 중심으로 약 38년동안 '왕' 브랜드의 입지를 굳히고 동부에 5개의 매장을 직영형태로 운영 하고 있으며, Distribution의 라인이 특히 강함 - 자체 소유창고(6만SET)를 통한 물류사업을 병행하여 직영점들과 중국계매장 TNT 등의 공급선에 원활한 공급으로 지속적 발전을 하고 있음. - 한국의 자사 및 그룹에서 생산한 거의 모든 한국식품을 자체브랜드인 'Wang' 및 '수라상' 등으로 미국 및 캐나다로 수출 - 교포시장 이외 중국 / 베트남/중남미 마켓과의 연계로 다양한 판매망 구축 - 미국 현지에서 삼계탕 제조를 시도하는 등 현재 삼계탕 수입에 가장 적극적
H-Mart	- 미국 뉴저지에 본사를 두고 있으며 북미 전체에 43개 정도의 대형 매장을 가지고 있음 - 캐나다 내에서는 밴쿠버 3개 매장 ,토론토 1개 매장을 가지고 있으며, 최근에는 한국 상품의 온라인 쇼핑몰을 운영하는 등 마켓선점에 적극적임 - 설립 29년째의 미국 동부 중심의 Asian 식품 유통업체 - 수입업, 도소매가 주 업종이며 현재는 다민족 Market을 지향 - 여름에는 자체 매장에서 삼계탕을 제조하여 직판하는 행사를 하는 경우도 있으며, 평상시엔 삼계탕 재료를 판매
TNT	- 캐나다 내에서 타이완 차이니스 패밀리로 운영되어왔고 오리엔탈 마켓으로는1위 업체 - 최근 현지의 LOVE LAW라는 마켓에 합병되면서 거대 마켓으로의 입지를 굳히고 있음 - 밴쿠버를 비롯한 서부지역에 15개 대형점포를 운영하고 있고, 토론토를 주축으로 몬트리올 등에서 30개 점포 운영 및 개점을 준비 하고 있음 - 중국 식품 등 오리엔탈 식품위주의 판매에 주력하고 있고, 한국식품 유치에도 적극적임 - 삼계탕의 오리엔탈시장 진출 시 반드시 입점해야 하는 거대 슈퍼마켓 체인으로, 오리엔탈 상권만이 아닌 서구인들의 상권에서도 공격적인 마케팅을 하고 있음

3.1.7. 뉴질랜드 계육산업 현황 조사

(1) 계육산업 현황

- 연간 닭고기 생산량은 10만톤이고, 1인당 연간 소비량은 25kg에 달하여 육류 소비의 25%를 차지한다.
- 2014년 10월 기준 뉴질랜드 닭고기 가격은 \$1.45/pound로 축산물 가격은 한국과 비교했을 때 비슷하거나 비싸며, 닭고기는 비슷한 가격대를 보이고 있다.

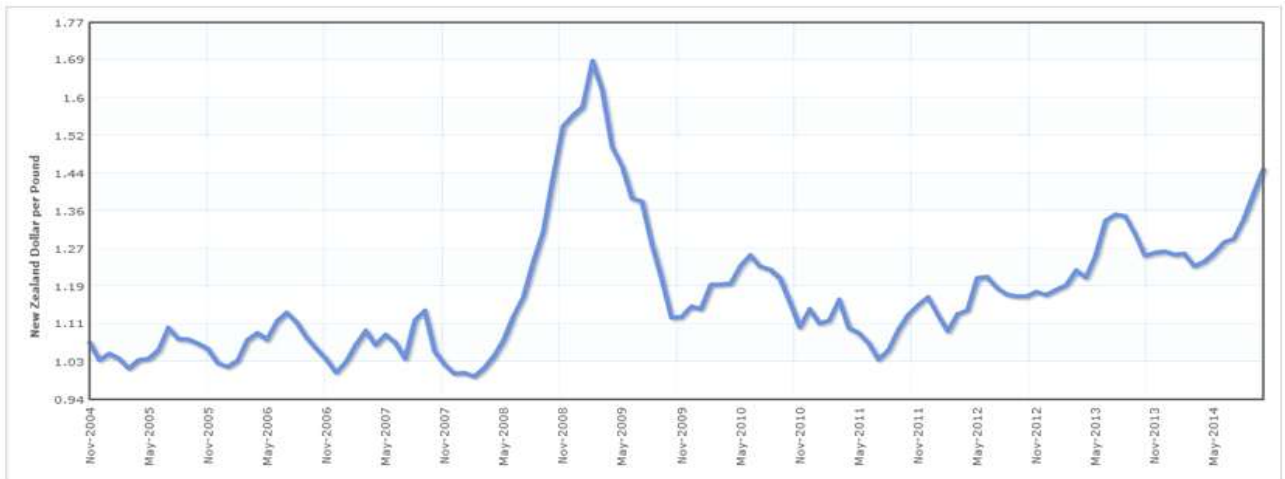


Fig. 13. 뉴질랜드 닭고기 가격동향

- 뉴질랜드는 축산선진국으로 자국 축산물의 국제 경쟁력 확보를 위해 부단한 노력을 해 왔다.

- 특히 낙농산업의 경쟁력이 꾸준히 개선되고 있으며, 쇠고기와 양고기 생산에서 수익이 높은 편임. 뉴질랜드는 수출대상국가들의 소비자들의 수요와 선호체계를 파악하여 수요자의 니즈에 맞춘 제품생산을 위해 노력하고 있으며, 현재에도 수출확대를 위한 적극적인 지원하에 수출이 늘고도 있는 상황이며, 이러한 자국 내 추세에 맞추어 뉴질랜드 계육의 소비현황 및 기호도를 조사하여 공격적 수출전략이 필요하다.

■ FTA 협상 현황

뉴질랜드 FTA는 지는 '09.6월 협상을 시작하여 5년만인 '14. 11. 15일에 타결되었다. '10.5월 까지 4차례의 공식협상 후 상품분야에서의 이견으로 협상이 중단되기도 하였으나, '13.12월 협상을 재개하여 총 9차례의 공식협상 및 실무회의를 통해 타결이 결정되었다.

Table 18. 한·뉴질랜드 FTA 추진경과

일자	추진경과
2006.12월	한·뉴질랜드 FTA 민간공동연구 개시 합의
2007.2-2008.4월	한·뉴질랜드 FTA 민간공동연구 회의(총 4회) 및 공동연구 완료('08.4)
2008.5.16	한·뉴질랜드 FTA 예비협약 개최 합의
2008.9-11월	한·뉴질랜드 FTA 예비협약
2009.1.16	제 1,2차 한·뉴질랜드 FTA 공청회 개최
2009.03.03	한·뉴질랜드 FTA 개시 합의
2009.6-2010.5월	한·뉴질랜드 FTA 제 1-4차 협상 개최
2013.12.3	한·뉴질랜드 FTA 협상 재개 합의 (한-뉴질랜드 통상장관 회담 계기)
2014.2-10월	한·뉴질랜드 FTA 제 5-9차 협상 개최
2014.11.15	한·뉴질랜드 FTA 타결 선언

■ 한·뉴질랜드 교역 및 투자 현황

- 우리나라의 對뉴질랜드 주요 수입 품목은 원목, 기타석유제품 등의 원자재(44.5%)와 낙농품(9.0%), 가축육류(8.4%) 등 식품에 대한 수입이 높다.
- 뉴질랜드는 우리의 제60위 투자 대상국으로 누적 기준으로 5억 달러 규모이며, 뉴질랜드의 對한국 투자는 제49위, 7천만 달러로 절대 규모는 크지 않다.

Table 19. 한·뉴질랜드 투자 동향

(단위 : 천 달러)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	누적
한→뉴	21,544	38,213	15,801	13,480	14,781	48,835	23,255	13,378	78,457	494,841
뉴→한	168	471	57	340	30,718	359	458	495	824	71,295

자료 : 산업통상자원부, 한국수출입은행

- 청정지역인 뉴질랜드는 1차 산품에 세계적인 경쟁력을 가지고 있어 뉴질랜드와의 농식품 분야 협력을 통한 선진농업 기술 습득 등 우리나라의 농식품 산업의 경쟁력 강화가 예상된다.
- 한·뉴질랜드 FTA를 계기로 양국 간 활발한 투자 및 협력 사업 확대가 가능하고 고품질의 프리미엄 제품의 생산이 기대된다.

## (2) 계육 및 계육가공품 소비에 대한 분석

- 뉴질랜드도 일반적인 서양인의 삶을 살고 있다. 또한, 목축업이 발달하여 육류가 음식의 주류를 이루며 미트파이(Meat pie), 닭가슴살 스테이크 등을 즐겨먹는다.
- 현지 내 마트 (countdown, Pak N Save)등에서 양념닭 등의 소비 증가
- 현지의 추세 및 동향 분석 후 삼계탕, 삼계죽 등 차별화된 제품이나 특정한 부위의 수출 필요하다.
- 뉴질랜드는 다양한 인종이 분포한 다민족 국가이면서 시장의 규모도 협소하다 보니 미국이나 유럽과 비교할 때 다품종 소량으로 주문하는 경우가 많으며 뉴질랜드는 전체 인구가 440만 명 정도에 불과하다.
- 뉴질랜드가 지리적으로 아시아에 속해있기는 하나, 엄연히 유럽성향의 영어권 국가이며, 특히, 한류가 없어 소비분석과 한류 매치 등 고려 사항이 많다.

Table 20. 뉴질랜드 물가정보

(1 NZ\$ = US\$ 0.82 / 2013년 9월 20일 기준)

구분	항목	가격 (NZ\$)
식품류	쌀 1kg (Sunrice Medium Grain Rice)	2.60
	계란 12개 (Size 7)	3.99
	소고기 등심 1kg	27.99
	돼지고기 등심 1kg	17.99
	우유 1 L (Anchor Standard Milk)	2.60
	식용유 1L (Simply Cooking Canola Oil)	4.79
	생수 1L (Pure Dew Water)	1.73
	맥주 (Heineken 330ml, 6pk)	14.99
	담배 1갑 (Marlborough)	17.50
	햄버거 (McDonald BigMac)	5.90
	김치찌개 1인분	12.00



### 3.1.8. FTA 기체결 국가와 진행중인 국가의 계육산업 현황 비교 분석

- FTA 기체결한 국가 중 2012년 기준 닭고기 1인당 소비량은 호주 42.2kg, 미국 42.0kg, 캐나다 29.4kg이며, 협상 진행중인 국가 중 일본 16.8kg, 베트남 7.6kg, 중국 10.1kg으로 우리나라와 비슷하거나 낮은 소비량을 보였다.
- 세계 닭고기 소비량은 계속해서 증가하고 있다. 2012년 기준 닭고기 최대 소비국은 중국으로 13,518천톤을 소비하며 세계소비량의 16.6%를 차지하고 있고, 다음으로 미국이 13,269천톤으로 16.3%, 유럽연합과 브라질이 각각 11.2%, 멕시코가 4.4%를 차지하고 있다.
- 2013년 세계 닭고기 소비량은 미국, 유럽연합, 러시아, 멕시코, 인도 등의 국가에서의 소비 증가로 2012년보다 1.7% 증가한 8,302만톤으로 추정됨. 미국의 2013년 닭고기 소비량은 2.3% 증가하였고, 유럽연합은 1.5%, 러시아는 6.3%, 멕시코는 2.9%, 인도는 8.2% 증가하였음. 반면, 중국, 일본의 닭고기 소비량은 2013년에 전년보다 감소하였음.
- 하지만 닭고기 수입량은 2012년 기준 일본이 840천톤으로 세계 1위이며 2013년 예측치는 860천톤이다. 베트남은 350천톤, 중국 233천톤으로 많은 양을 수입하고 있기 때문에 수출 상대국으로서 긍정적으로 보인다.

### 3.1.9. 향후 수출추진 가능(확대) 국가

#### (1) 필리핀

- 2010년 구제역 발생이전에 정육 및 부산물을 수출
- 해결과제: 수출재개를 위한 양국간 계육, 부산물, 열처리가공품 수출검역 협정 체결

#### (2) 베트남

- 베트남은 구제역 발생 국가로 양국간 검역 협정만 체결되면 계육 및 부산물, 열처리가공품 수출 가능(중국으로 재수출 가능)
- 베트남 정부에 수출 조건 확인을 위한 질의 및 답변서 발송

#### (3) 일본

- 정육 및 부산물 수출 재개를 위해서는 AI 완전 청정국 지위를 획득 필요

#### (4) 러시아

- 2003년도와 2006년도에 정육 수출 경험
- 최근에 러시아 수입 바이어로부터 돈육 수입 요청으로 추진 중
- 향후 계육에 대한 수출 가능성 확대 및 양국간 검역 협정 체결 필요

#### (5) 태국

- 현재 제주도의 7개 작업장 (도축1, 가공6)에서만 돼지고기 수출작업장으로 지정되었음 → 계육 수출 가능성 확대
- 추진사항: 한국의 AI 청정국 지위를 획득으로 내륙지방도 수출확대가 가능토록 태국 정부와 추가적인 협상 필요

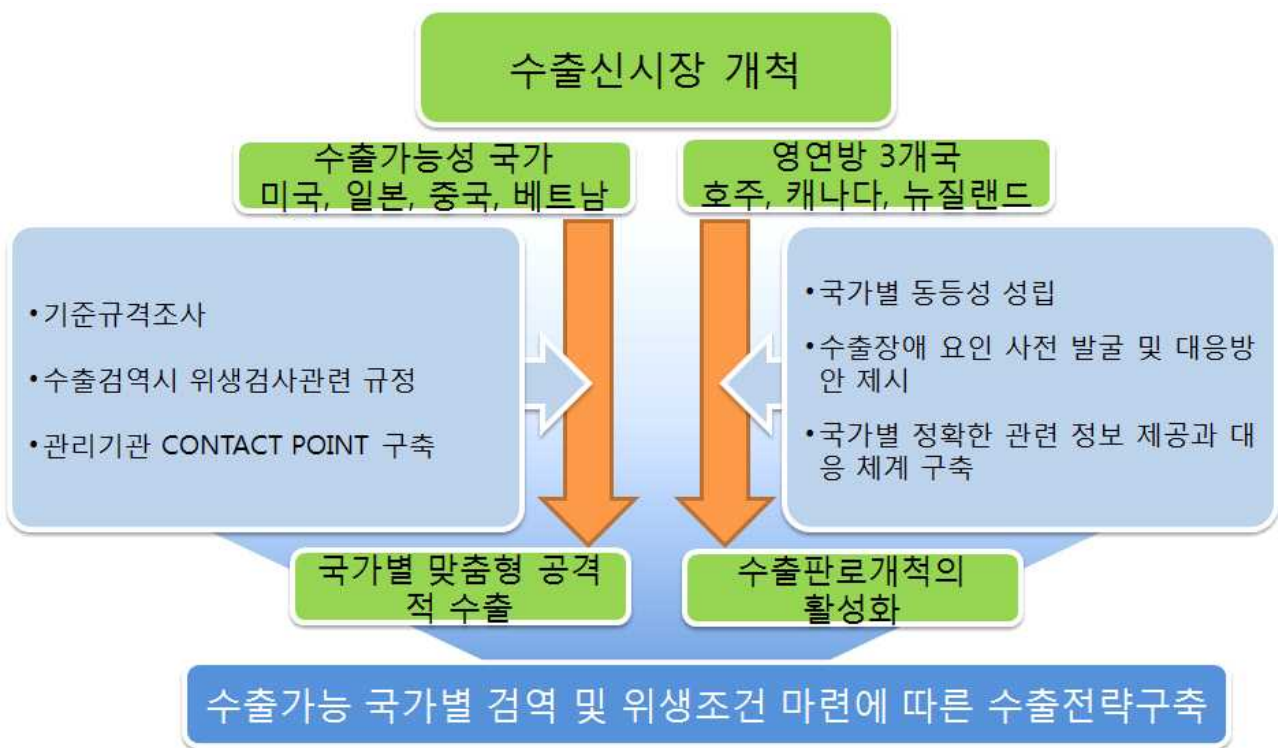
(6) 중국

- '14.11.10 : 한중 FTA 타결
- 대부분의 축산물은 양허 제외
- 단, 축산물 가공품(소시지)은 15년 철폐로 양허 허용
- 중국의 상위층 대상으로 축산물 가공품의 중국시장 진출 모색 필요

### 3.2. 열처리 계육가공품 (삼계탕 등)에 대한 수입국의 관련제도 등 제반 사항 점검 및 추진전략 도출

#### 3.2.1. 수출가능 국가별 검역 및 위생조건 조사

각 나라마다 축산물의 수입에는 특별한 위생조건이 있으며, 이러한 조건들은 우리나라가 아닌 수입국에서 정하고 있다. 또한 수출 제품에 대한 수출증명양식을 별도로 정하고 있는 국가들도 있으며, 축산물에 대한 검역요건 및 증명내용, 제품의 성분, 공정에 따라 상대국가의 요구조건이 다를 수 있으므로 수출자는 반드시 수출 전 상대국가의 요구조건을 조사하여야 한다.



#### 3.2.2. 축산물 수출검역 절차조사

##### (1) 법령 및 규정

###### ○ 가축전염병예방법

지정검역물을 수출하는 경우 검역관의 검역을 받아야 함. 다만, 검역방법 및 절차는 수입국의 검역 요구사항 따름

###### ○ 기타 : 축산물위생관리법, 지정검역물의 검역방법 및 기준

지정검역물	- 동물 (조류 및 포유동물(고래제외)) - 유가공품 (원유, 살균 처리되지 않은 우유, 분유, 버터, 치즈 등 가공한 유제품) - 난가공품 (식용란, 멸균처리 되지 않은 난백, 난분 등 가공한 알 제품)
-------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 육가공품 (식육, 멸균처리 되지 아니한 햄, 소시지, 베이컨 등 가공한 육제품)</li> <li>- 동물사료 (동물성 원료를 포함하는 애완동물 사료 등)</li> <li>- 비식용 축산물 (육골분 및 우모분)</li> </ul>
의뢰검역물	- 지정검역물 외의 동물 및 그 생산물 등으로 수입국의 요청에 따라 동물검역증명서를 필요로 하는 품목

(2) 수출상대국 대상 위생관리 조사 및 통관절차 조사

**수출 상대국 대상 위생관리 및 검역 실태 조사**

- 일본, 중국, 베트남 등 동남아시아, 미국 및 캐나다, EU 등 수출 상대국을 대상으로 위생관리 실태를 조사함
- 제품 수입시 적용 기준규격 조사(식품첨가물 목록, 위생미생물 기준 등)
- 수출작업장 위생관리 문제 파악 및 개선 방안 마련

**수출대상국 닭고기 제품 기준규격 표준화**

- 수출 대상국별 맞춤형 위생관리 체계 분석
- 수출국가별 통관 절차 및 요구조건 조사 및 분석
- 수출추진시 인증 등 검역조건 이외의 추가요건에 대한 대응방안 마련
- 개발된 제품의 기준규격 부합 여부 조사

**수출 통관절차 예시**



3.2.3. 수출상대국 위생검역 및 대응방안 조사

(1) 미국 수출을 위한 위생검역 및 대응방안 조사

1) 미국의 위생검사 관리체계 실태조사 및 관련 규정 조사

- 미국 농무성 (USDA)에 대한 위해요소중점관리시스템 (HACCP)과 닭고기제품의 위생 검사관리체계를 조사하여 국내 수출업체의 대미 수출 준비에 기초자료로 제공
- 미국 점검단 한국 수출업체 점검 시, 미국과 한국의 관련 규정집을 상호 제공하여 정보를 교류를 하였으며 이를 번역 정리하여 미국의 규정 (CFR 및 FSIS 등) 조사

① 미국 농무부 (USDA)

- 수출용 닭고기 제품은 미국 농무부(USDA, U.S. Department of Agriculture) 검사 통과를 하여야 함

## 검역절차

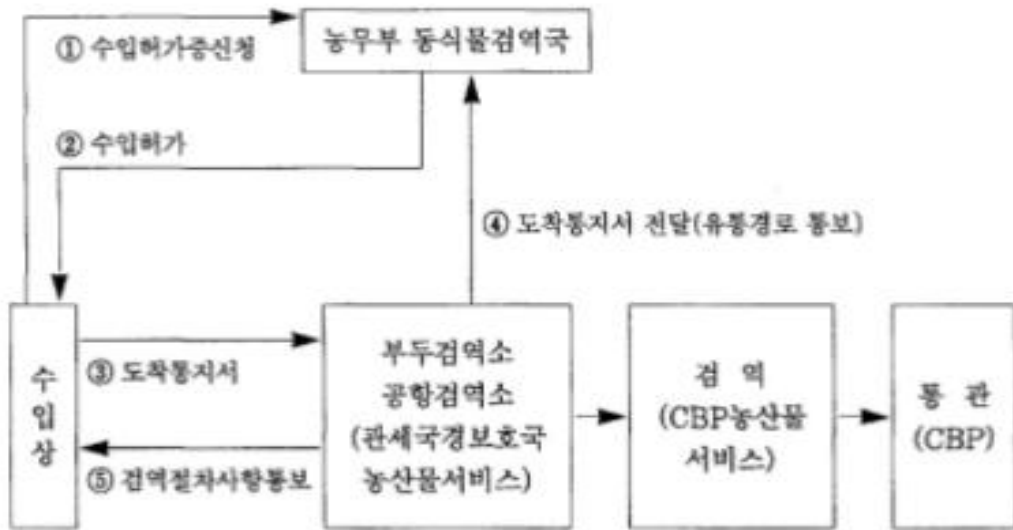


Fig. 14. 미국 식품 검역절차 제도

- “U.S.D.A INSPECTED” 라는 도장이 찍힌 제품을 보고 소비자들은 적절한 처리과정을 거쳐 검사에 통과한 것이며, 식품으로 안전함을 확인
- 식품등급은 (USDA Grade) 미국 농무부의 농산물 마케팅 서비스의 일환으로 선택적으로 제공함
- 손질된 닭고기 등급은 A, B, C 세 가지로 신선도, 고기살의 많고 적음 제품의 구성성분에 따라 나뉨
- 등급 A를 받은 닭고기와 제품은 최상의 품질을 보장



Fig. 15. 미국 농무부(USDA) 검사/등급

### ② 미국 동·식물 검역소 (APHIS)

- 외국의 동물 질병이 미국내로 유입되지 않도록 하기 위해 육류, 동물성 제품 및 부산품 그리고 살아있는 동물의 수입을 규제
- 미국에는 존재하지 않는 가축병이 있는 국가에서 들어온 일부 육류 및 육류 상품 (예: 고기파이, 기타 가공식품), 가금류를 수입하기 위해서는 동물수입허가가 필요

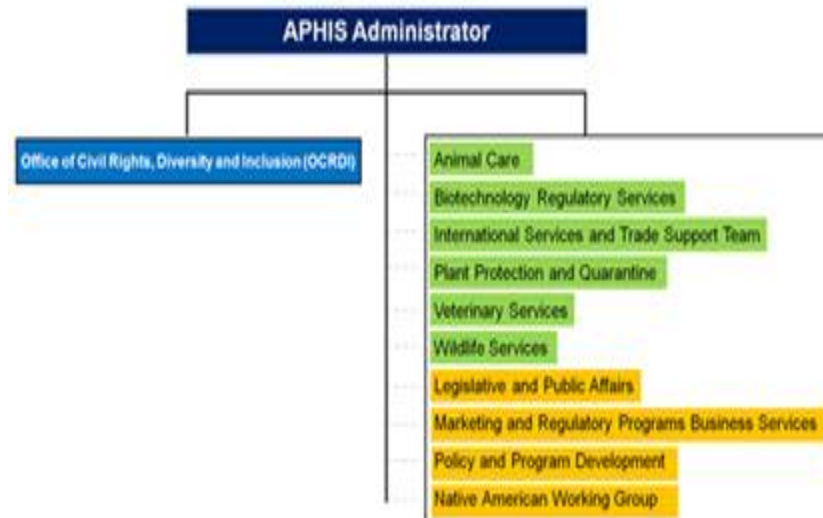


Fig. 16. 미국 APHIS 조직 체계도

- 미량의 닭고기, 닭고기 또는 가공성분이 들어가 있는 식품도 수입 허가를 받아야 함
- 또한 USDA의 식품안전검사국(FSIS)에서도 소비자가 먹는 육류, 가금류, 계란 제품의 수입에 대해 규제
- 이러한 제품을 미국으로 수입할 때에는 APHIS 동물 보건 규정과 FSIS 공중보건 규정 모두에 부합되는 보건 인증서 필요
- 미국 FSIS 공중보건 규정 모두에 부합되는 보건 인증서 필요
- 미국 APHIS 홈페이지에서 해당국가 및 상품목록 확인 가능

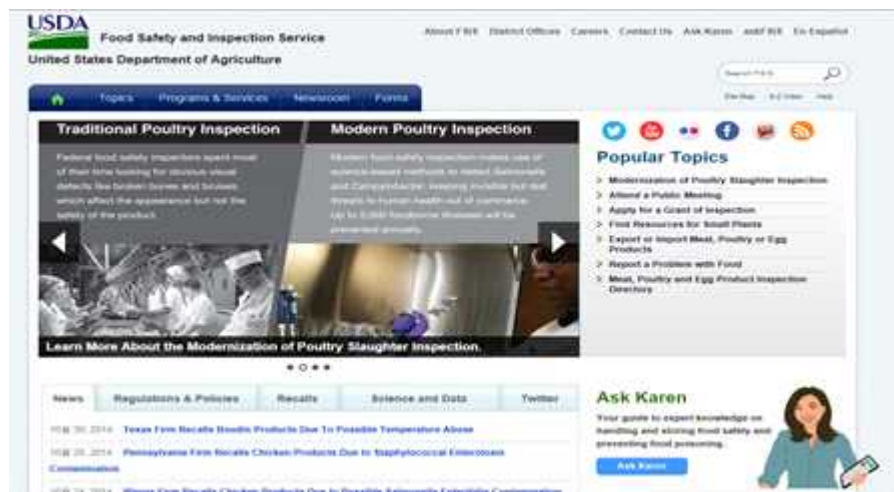


Fig. 17. 미국 APHIS(동·식물 검역소) 홈페이지

## 2) 미국 내 도축장 위생관리 기준 현황

- 식품안전검사국(FSIS)은 영계 도축을 위한 보건 위해에 근거한 감시체계(public health

risk-based inspection system, PHRBIS)를 제안함

- PHRBIS(안)의 구성요소는 과학에 기반하며, 이해집단과 전문가의 검토 결과를 반영하여 설계되고 있음
- HACCP, SSOP, SPS 조치, 기타 규제 요건의 검증에 대한 현행 FSIS 감시활동의 규제 프레임 내에서, PHRBIS(안)은 걱정 관리 부재 시 미생물 오염이 쉬운 가금류 도축 공정에 대한 감시 활동에 초점을 맞춤
- 또한 FSIS는 미생물 오염 위험이 높은 가금류 도축 공장에 대해 식품안전평가(Food Safety Assessments, FSAs) 등의 유동적 감시 자원을 집중화하기 위해 PHRBIS를 활용
- PHRBIS에 참여하는 영계 도축장은 살모넬라, 캄필로박터 뿐 아니라 E. coli 실행규격 등 보건에 근거한 실행규격을 만족시켜야 할 것이다. 또한 도축 공장은 분변 오염 및 독혈 도체(toxemic carcass) 등에 대한 식품안전기준에 적합해야 함
- 도축장 위생 관리 기준 현황 살모넬라와 캄필로박터 균은 가금류 (특히, 닭고기)에서 가장 빈번하게 문제되는 식품 매개 질환임. 미국 질병 관리 통제 센터 (CDC)에서는 닭고기가 사람의 살모넬라증과 캄필로박터증을 일으키는 주요 매개체라고 보고함
- 미국 식품안전국 (The Food Safety and Inspection Service; FSIS)에서는 도축장의 HACCP 기준 이행을 판단하기 위한 미생물 지표로서 살모넬라 이외에 캄필로박터에 대한 기준을 2011년 7월부터 추가하여 실행하고 있음

: Nationwide Microbiological Baseline Data Collection Programs에서 자료 수집, Chicken Baseline Survey, Young Turkey Baseline Survey를 실시하여 기준 추가적용

- 미국 식품안전국(FSIS)에서는 육류 및 가금육의 위생과 안전검사를 위해서 미국 식품안전국(FSIS)의 검사요원이 미국 전역의 6,200개에 달하는 도살장 및 육류가공공장에 상주하면서 현행 법률에 의하여 철저하게 관리를 하고 있으며, 검사 시 중점을 두고 있는 규칙으로서 주요 내용은 다음과 같음
  - 모든 도축장과 육류 가공공장은 자체 생산제품의 안전성을 제고시키기 위한 목적으로 HACCP로 불리는 Process Control 시스템을 채택하고 이행해야 함
  - 모든 도축장은 유해 미생물의 1차적 오염원인인 배설물로 부터의 오염을 방지할 목적으로 채택하고 있는 자신들의 공정관리 시스템의 적절성을 입증하기 위해 E. Coli균속에 대한 미생물검사를 실시해야 함
  - 모든 육류 처리공장은 최종제품이 유해 미생물로 부터 오염이 감소된 위생적 제품을 생산하기 위하여 자체적으로 문서화된 표준작업공정 (SOP : Standard Operating Procedure)을 개발 하고 이행해야 함

① 영계 도축장에 대한 FSIS의 전통적 검사방법

- 눈에 보이는 동물의 질병에 중점을 두었으며, 이는 미생물 오염이 식인성질환의 주요 요인으

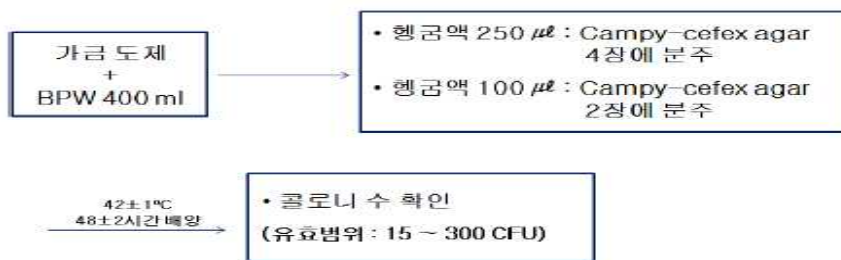
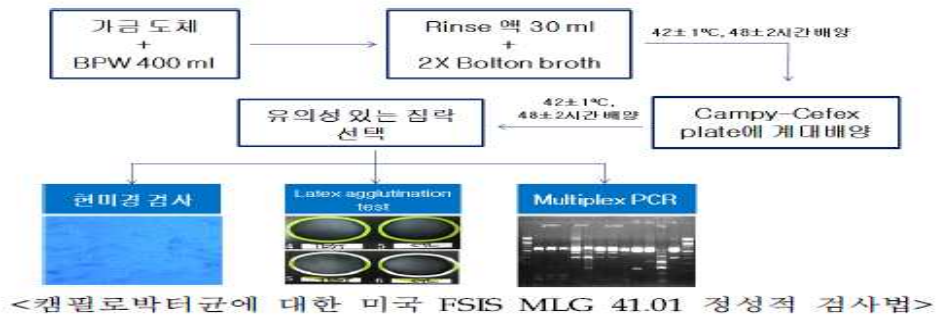


로 인식되기 전에 설계된 방법

- 어린 병아리 같은 어리고 건강한 동물들에게 있어 많은 동물 질병의 관리와 박멸에 대한 상당한 발전이 이루어졌음에도 불구하고 기존의 검사방법은 이를 반영하지 못함
- FSIS는 PHRBIS(안)이 미생물 오염관리가 가장 큰 영향을 미칠 수 있는 가금류 도축 공정의 관리점(point)과 공장에 대해 규제기관 역량을 집중화시킴으로써 국민건강을 보호함
- 마찬가지로 PHRBIS의 실행규격 통합이 업계에 인센티브를 제공하여 가금류 도축 과정에서 발생하는 미생물 오염량을 감소시킬 수 있다고 예측 함

Table 21. 미국 살모넬라, 캄필로박터 새로운 검사 기준

균종	품종	실행기준	검사 시료 수	허용기준치 이상에서 최대 허용한계치 이하까지 최대 허용 시료 수
대장균	닭	m=100 CFU/cm <sup>2</sup> M=1,000 CFU/cm <sup>2</sup>	13	3
살모넬라	육계	Positive	51	5
	칠면조	Positive	56	5
캠필로박터	육계	Positive	51	8
	칠면조	Positive	56	3



○ 미국 FSIS 캄필로박터 검사법

- 미국 식품안전검사청 (FSIS) 검사법 MLG 41.01, 「Isolation, Identification and Enumeration of Campylobacter jejuni/coli/lari from Poultry Rinse, Sponge and Raw Product Samples」에 의해 정성적·정량적 검사 수행

② 보건기반 도축 감시 시스템 (PHBSIS)

- PHRBIS(안)에 따르면 FSIS는 관리되지 않을 경우 미생물 오염 가능성이 가장 높은 도축 공정내 관리점(취약점, vulnerable point)에 대해 검증 활동을 집중화 할 수 있음
- 이 방식은 현행 규제 틀 안에서 이루어지며, 감시원들이 HACCP, SSOPs, SPS 등에 관한 기존 감시 절차를 수행하는 것과 연계됨
- **Fig. 18.**에서 볼 수 있듯이 감시원은 새로운 PHIS에 의하여 자신의 활동을 도축 공정의 취약점(vulnerable point)에 집중화 할 수 있으며 특히 정기 활동의 일부로서 감시원들은 위반(noncompliance, NR)을 확인하고, 개선조치를 검증하며, PHIS에 NR을 문서화 할 수 있다는 장점을 가지고 있음
- 실험실 검사 결과와 업체 특징 등 기타 업체 정보도 시스템에 기록도 가능하며 기록된 정보에 근거하여 PHIS는 특정 보건관련사건이나 이들 사건들의 조합을 확인할 것이며, 그런 다음 감시원들에게 취약점에 감시활동을 집중하도록 알릴 수 있음
- 취약점에 대해 감시원들은 관리조치가 있는지, 수행되고 있는지에 대해 'yes/no'로 체크할 수 있으며 이 정보는 추가적인 규제 및 실행 조치를 위한 강력한 근거를 제공할 수 있다.

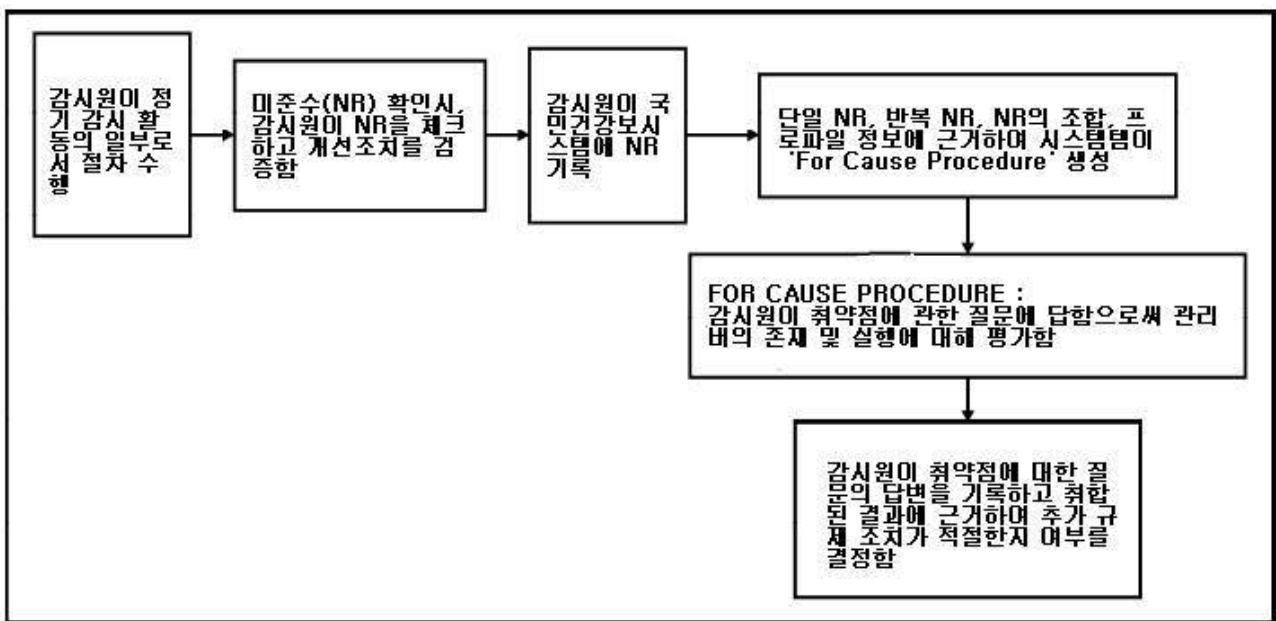


Fig. 18. 미국 PHRBIS(안) 국민건강정보 시스템의 집중화된 감시 활동 정보 흐름

③ 가금류제품검사법(The Poultry Products Inspection Act, PPIA)

- 연방 규제 관점이 특별 강도와 포괄성을 요구하고 있으며, 농무부 장관에게 폭넓은 규칙제정 권한을 부여함
- PPIA는 가금류를 도축하거나 인체 섭취용으로 가금류 제품을 취급하는 사람들에 대해 이 법의 감시 조항 및 규제에 따르도록 요구함
- 따라서 공장이 감시를 받아야 하고, 제품이 “검사를 통과하였음(inspected and

passed)” 표시를 해야 한다는 요건은 농무부 장관에게 폭넓은 규칙 제정 권한을 제공하는 유례없는 법제정 계획을 담고 있음

Table 22. 미국 HACCP 보건위해기반 감시시스템 실행전략

HACCP 분변 오염 패혈/독혈	- 9 CFR 417 - 시행규칙(9 CFR 500) - 각 도체 결함에 대한 시정(각 결함에 대한 NR) - 법적 근거 : Adulteration [Section 4(g)(1) of the PPIA]
공장의 살모 넬라 테스트	- 개정 CFR 381.94 - 시행규칙(9 CFR 500) - 각 도체 결함에 대한 시정(각 결함에 대한 NR) - 법적 근거 : Adulteration [Section 7(a), Section 4(g)(4) of the PPIA] - 지침에 따른 규격을 만족하지 못할 경우, 프로그램에서 전통적 감시를 삭제 - FSIS의 불시 표본채취
공장의 살모 넬라 테스트	- 개정 CFR 381.94 - 시행규칙(9 CFR 500) - 각 도체 결함에 대한 시정(각 결함에 대한 NR) - 법적 근거 : Adulteration [Section 7(a), Section 4(g)(4) of the PPIA] - 지침에 따른 규격을 만족하지 못할 경우, 프로그램에서 전통적 감시를 삭제 - FSIS의 불시 표본채취
공장의 일반 대장균 테스트	- 개정 CFR 381.94(b) - 시행규칙(9 CFR 500) - 규격을 테스트하고 만족하기 위한 요건 시정 - 공장의 규격 테스트 부적합은 NR이 될 것임 - 법적 근거 : Adulteration [Section 7(a), Section 4(g)(4) of the PPIA] - 지침에 따른 규격을 만족하지 못할 경우, 프로그램에서 전통적 감시를 삭제 - FSIS의 불시 표본채취

### 3) 미국 수출을 위한 대응 방안

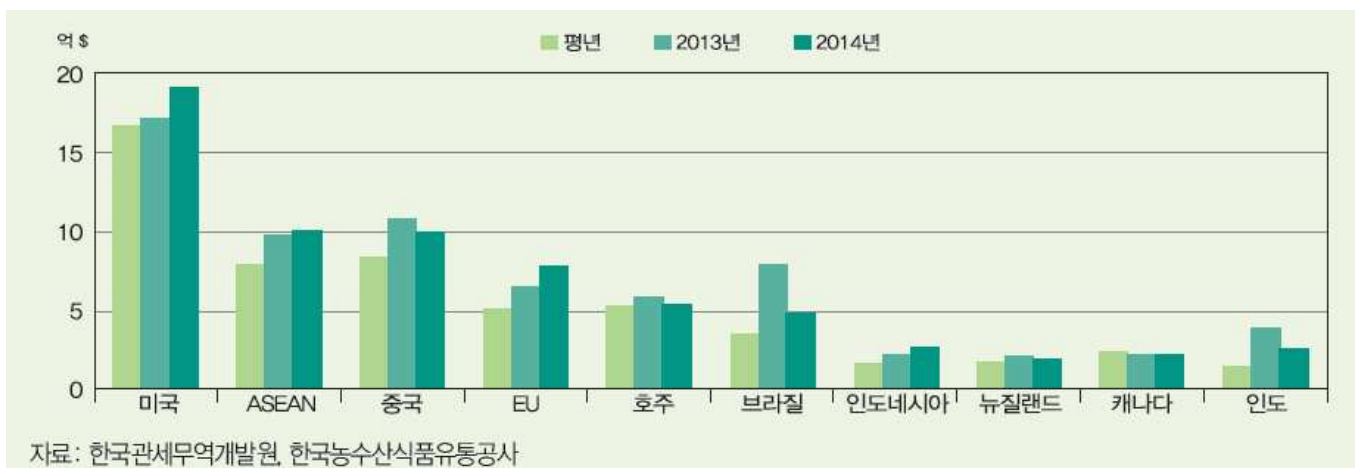


Fig 19. 2014년 1분기 국가별 농축산물 수입액 규모

- 미국의 경우 수입액은 전년 동기 대비 증가하였으며 (10.9%) 크게 증가한 품목은 소고기, 돼지고기이며 계육 수입량은 전년 동기 대비 6.4%이며 전년 동기대비 20.9% 증가한 1만 3천톤 이며 주 수입 품목은 냉동닭다리로 1만 3천톤임
- 세계적인 브랜드를 가진 미국 시장에서 가공식품의 국내시장 진출은 내수시장에서의 치열한 경쟁도 예상됨 따라서 미국의 소비패턴을 분석하여 시장진출에 노력해야함
- 따라서 한·미 FTA와 관련하여 국내식품산업의 건전한 발전을 위해서는 무엇보다도 식품산업의 체질개선이 중요하며, 앞으로 본격적으로 식품안전, 품질, 가격 등 모든 경쟁력을 갖춰야 한다. 이를 위해서는 식품산업의 육성을 위한 적극적인 대응이 필요함

① 연구기관, 대학, 식품기업이 집적된 세계적 수준의 대단위 농식품 클러스터(광역 농식품 클러스터) 조성을 통하여 세계적인 경쟁력을 갖춰야 함 현행 시·군 중심의 지역농업클러스터 사업과 별도로 세계적 경쟁력을 가질 수 있는 대단위 농식품 클러스터 추진이 필요

② 농식품산업 성장기반 조성을 위한 법적·제도적 기반이 마련되어야 한다. 식품제조·외식·식자재 산업의 기술개발, 인력양성, 통계체계 정비, 수출 지원 등의 근거 마련과 식품규격기준 제정·인증, 지리적 표시 확대, 유기식품 인증제 등 도입이 시급

③ 국산원료의 공급체계 구축 및 R&D 확대 필요. 계육의 반가공·전처리된 식자재 생산·공급시설 확대를 통하여 국내에서 조달 할 수 있는 농산물을 가정·식당·외식업체·식품업체 등 수요처 별로 차별화된 공급체계를 구축하여야 함. 또한 간편함과 외식문화가 발달 된 미국의 경우 외식·편의식품 소비증가 등에 대응한 기능성 식품 개발되어야 함

④ 미국의 경우 전년 동기대비 1만 3천톤이 증가함 품목 유형은 냉동 닭다리이며 냉동 닭날개, 냉동 닭 가슴 순으로 나타남. 즉, 육계에 대한 국민 소비 품목은 닭다리가 가장 높다는 결과이며 닭다리를 이용한 가공품 및 가공육에 대해 수출을 추진해야 한다고 사료됨

## (2) 중국 수출을 위한 위생검역 및 대응방안 조사

### 1) 중국의 위생검사 관리체계 실태조사 및 관련 규정 조사

- 중국 질량감독검험검역총국 수출입 가금육제품의 위생관리 법령, 검역검사관련 법령과 닭고기제품의 위생검사관리체계를 조사하고 국내 수출업체의 대중 수출 준비 기초자료로 제공
- 중국 수출입상품검험법 등 4가지 법률, 수출입 상품 검험법 실시조례 등 5가지 행정법규, 수입식품 국외생산기업등록관리규정 등 5가지 행정규정 및 기타 규범성 문건, 익힌 고기제품 위생표준 등 10가지 중국 국가 표준에 대한 자료 입수
- 중국 식품관련 법령

#### ○ 법률

- 현재 중국이 제정한 식품보장제정에 관해 초점을 맞춘 법률들로는 《중화인민공화국식품안전법》, 《중화인민공화국제품품질법》, 《중화인민공화국표준화법》, 《중화인민공화국계량법》, 《중화인민공화국소비자권익보호법》, 《중화인민공화국농산품품질안전법》, 《중화인민공화국형법》, 《중화인민공화국수출입상품검역법》, 《중화인민공화국수출입동식물검역법》, 《중화인민공화국국경위생검역법》과 《중화인민공화국동물방역법》 등이 있음.

#### ○ 행정법규

- 이 부분은 주로 농업부의 《농업부와 농산물품질안전관리업무에 대한의견》, 《무공해농산물관리방법》 47), 《돼지도축관리조례》 등이 있음
- 위생부가 제정한 행정관리의 보장을 목표로 하는 규정으로는 《식품위생감독절차》와 《식품위생행정처벌방법》이 있음
- 이 외에도, 국무원의 기타 관련부서 또한 일련의 규정을 제정하였으며 예를 들어 신자원 식품의 효율적인 관리를 강화시키는 것을 위해 일찍이 위생부는 《신자원식품관리방법》을 제정하였으며, 2001년에는 《유전자조작식품관리방법》을 제정발표하였다. 2002년 1월에는 《농업유전자변형물질안전평가관리방법》, 《농업유전자변형물질수입안전관리방법》, 《농업 유전자변형물질마크관리방법》의 3가지 규정을 정식으로 시행함
- 이 밖에도, 식품종류와 식품공급부분에 따라 규정을 제정하였다. 식품의 종류별로 제정된 것으로는 《차잎위생관리방법》, 《조미료위생관리방법》, 《수산물위생관리방법》, 《건강식품위생관리방법》 등이 있다. 게다가, 식품의 생산지환경, 원료투자, 생산가공, 운송저장, 유통 등 각 과정의 부분이 모두 식품안전에 대한 법규 및 규정과 관련되어 있다. 예를 들면 《농약관리조례》, 《식품첨가제위생관리방법》, 《식품생산가공기업품질 안전감독관리방법》, 《요식업식품위생관리방법》, 《음식물중독사고처리방법》이 있음
- 중국의 각 부와 위원회가 제정한 법규의 주요사항은 농업부가 제정한 것으로는 《농업부와 농산물품질안전관리업무에 관한 의견》, 《돼지도축관리조례》, 《수입수약관리방법》, 《동물용생물제품관리방법》, 《무공해농산물관리방법》, 《비료등기관리방법》 등이 있음

- 위생부가 제정한 것으로는 《식품안전행동계획》, 《식품위생감독절차》, 《식품위생행정 처벌방법》, 《콩제품, 장류, 채소류의 위생관리방법》, 《주류위생관리방법》, 《식량위생 관리방법》, 《냉음료제품위생관리방법》, 《식물성식용유위생관리방법》, 《육류와 육가공 제품위생관리방법》, 《설탕위생관리방법》 등이 있음
- 국가품질감독검사검역총국이 제정한 것으로는 《중화인민공화국수출식품위생관리방법 (시험실행)》, 《중화인민공화국수출입식품상표관리방법》, 《수입상품품질감독관리방법》, 《수출입상품봉식관리방법》, 《수입과일검역관리방법》, 《수출입육류제품검사검역관리방법》, 《수출입수산물검사검역관리방법》 등이 있음
- 이런 법률법규는 식품사슬의 고리로부터 구분되어왔고, 기본적으로 생산 전 환경품질 법률규제, 생산가공부분법률규제 그리고 유통부분법률규제로 나눌 수 있음

#### ○ 표준

- 익힌 고기제품 위생표준 (GB 2726-2005)
- 식품안전관리체계 급속냉동 편의식품 생산기업 요구 (GB/T 27302-2008)
- 식품첨가제 사용위생 (GB 2760-2007)
- 식품 중 오염물 제한량 (GB 2762-2005)
- 식품 중 농약 최대 잔유 제한 량 ( GB 2763-2005)
- 고기와 고기제품 술어 (GB/T 19480-2009)
- 선포장 식품 라벨링 통칙 (GB 7718-2004)
- 고기와 고기제품 위생표준의 분석방법 (GB/T 5009.44-2003)
- 고기와 고기제품의 감각기관 평가결정 규범 (GB/T 22210-2008)
- 신선, 냉동가금 제품 (GB 16869-2005)

#### ① 중국 축산물 검역 절차

- 동물의 어떠한 식용 가능한 부분을 가리키며 육류, 장기, 부산물 및 상기 생산품을 원료로 하는 제품을 포함(단, 통조림은 포함하지 않음)
- 중국의 식품안전법 제 85조 “비식품을 생산하거나 식품에 식품첨가제 외 화학물질과 기타 인체 건강에 해로울 수 있는 물질을 첨가하거나 회수한 식품을 원료로 식품을 생산하는 경우 검역 허가증 취소
- 부패, 변질, 유지산패, 곰팡이가 끼거나 해충이 발생하거나, 더럽고 청결하지 않거나 이물질이 혼입되거나 불순물과 가짜 물질을 끼워 넣거나 감각현상이 이상한 식품을 경영할 경우 수출업체가 “식품안전법”의 규정을 지키지 않고 식품을 수출 할 경우도 허가증이 취소
- 중국은 검험검역 신고를 서류를 통하여 화물주나 대리인이 신고를 직접 하여 심사 후 서류가 미비 할 시 다시 재심사하며 통과 시 신고접수를 하여 비용 계산을 시행함
- 검역검사 시행부서의 경우 활동물과 기타 물품으로 나뉘며 활동물 경우 샘플을 채취하여 임상검사 및 실험실 검역을 시행하며 기타물품 경우 현장검사에서 샘플링을 직접 채취하여 실험실 검험검역을 거침

- 이 절차가 모두 끝나면 검험검역 처리가 되며 검험검역결과를 제출하여 합격 불합격의 결과를 받게 됨

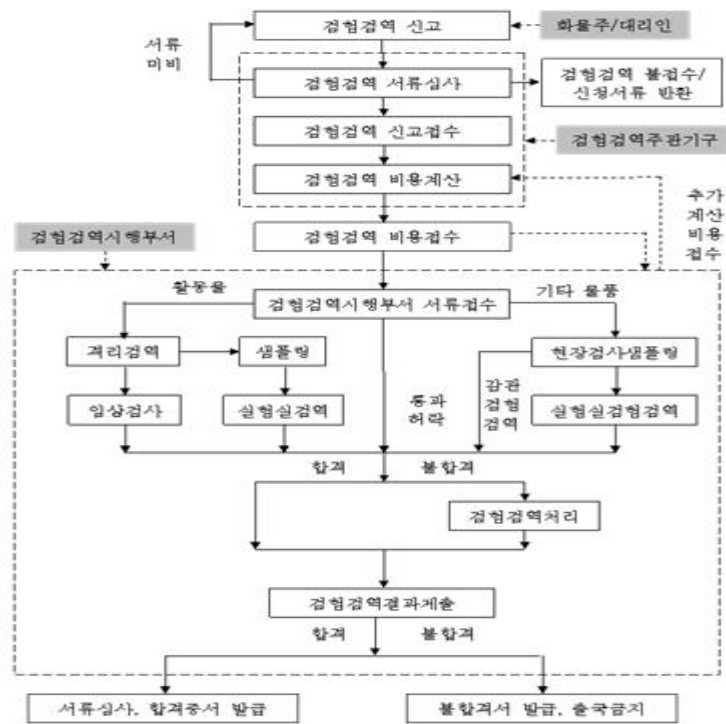


Fig. 20. 중국 수출입 식품 검역 체계도

- 식품안전을 보장하기 위하여 중국정부는 식품안전 예방 위주의 원천 관리를 주요 내용으로 하는 식품 관리·감독 이념을 토대로 “전국의 통일적 지도, 지방정부의 책임, 유관부문의 협조, 각계각층의 연합행동”이라는 감독·관리 업무체계를 수립하였음.
- 2004년 국무원은 《식품안전 관리·감독을 한 단계 더 강화시키는 것에 관한 결정》(國務院關於進一步加強食品安全監管工作的決定)을 발표하였음. 이 ‘결정’은 식품안전의 관리·감독을 분업의 원칙에 따른 단계별 관리·감독을 위주로 하고, 보조적으로 품종별 관리·감독 방식을 활용하도록 하고 유관 식품안전 관리·감독 부문의 직능과 책임을 명확히 하였음.
- ‘결정’은 식품안전 관리·감독을 4개 단계로 구분하고 각 단계별로 농업부, 국가품질검사검역총국, 공상총국, 위생부 등 4개 부처가 이를 담당하도록 했음. 이 중 원료 농산물 생산 단계의 관리·감독은 농업부에서 책임지고, 식품 생산 및 가공단계의 품질 관리·감독 및 일상적인 위생 관리·감독은 국가품질검사검역총국이 책임지도록 했음.
- 또한 식품 유통단계의 관리·감독은 공상총국에서 책임지고, 요식업과 식당 등 식품 소비단계의 관리·감독은 위생부에서 책임지도록 했음.
- 한편 식품안전의 종합적인 관리·감독, 협조 및 법에 의거한 각종 사건의 조사와 처리는 식품약품감독관리국, 수출입 농산물 및 식품의 관리·감독은 국가품질검사검역총국이 담당하



도록 했음.

- 중국 질검총국 검역제도에 따르면 “동물역병유행국가/지역으로부터 수입금지 동물 및 제품 목록” 이 규정되어 있음
- 한국의 경우, 아래와 같은 질병이 해당되어, 우유/돈육/가금육 관련 육류 및 제품 수입을 금지하고 있음

**Table 23. 한국으로부터 수입금지 동물 및 제품 목록**

국가 지역	질병	수입금지 화물 명칭
한국	조류독감	수입금지화물명칭
	고전 돼지콜레라	금류 및 제품
	구제역	우제류 동물 및 제품

- 국내 현황의 경우 구제역/소해면상뇌증 등 청정국 지위 획득(농림축산식품부 보도자료, 5/28 일)하여 국내 축산물의 안전성에 대한 신뢰성 제고, 수출 가능성 확대 등 효과

② 위생검역 제도상 규제시스템

- 중국의 식품안전규제제도를 살펴보면 상이한 정부기관간에 규제권한이 분산되어있는 독특한 특징이 있음. 현재 위생부(MoH), 농업부(MoA), 국가질량감독검사검역총국(GAQSIQ), 국가공상 행정관리총국(SAIC), 상무 부(MoC), 국가식품약품감독관리국(SFDA)이 식품안전규제에 적극적으로 관여하고 있음
- 규제권한의 분산을 살펴보면, 미국의 규제제도와 확실하게 대비적인 체계가 보임
- 미국규제체계의 가장 큰 특징은 농림부가 규율하고 있는 육 고기 및 가금육을 제외하고, 나머지 부분에서는 식품의약청이 거의 모든 식품체인을 규율하고 있다는 사실
- 중국의 식품안전규제체계가 분산되어 있다는 것을 볼 때 부분적으로는 기구개혁 및 입법의 양쪽부분에서 국내·외경제환경의 변화에 적절히 대처하지 못했다는 것을 뜻하며, 즉, 식품안전 규제시스템의 분산은 정부의 규제조치를 효율적으로 실행하는데 방해요소로 작용했다는 사실을 증명 함
- 중국 수의관리 제도의 체제를 검토하면 다음과 같은 문제점들을 발견할 수 있다. 먼저, 국내 외로 나누어서 실시됨으로 인해 동물제품생산의 전 과정을 감독할 수 없음 현재 중국은 출입국검역(외검)과 국내검역(내검)을 분리하는 수의 관리 제도를 실시하고 있고, 중앙관리기구가 분산되어 있어 실질적의 통일된 관리체계를 구축할 수 없는 실정임
- 이러한 종류의 관리체제로 인해 이미 국제관례와 WTO무차별원칙에 부합하지 않으며, 동물역병제어에도 불리하고, 동물제품질량보증이 어려워 중국의 수의관리 수준의 제고에 영향을 미치게 됨

**2) 중국 내 도축장 위생관리 기준 현황**

① 위험관리 제도

- WTO/SPS 협정 및 국제 관행에 따라 중국 정부는 육류, 채소 등 고위험 수입식품 - 12 - 에 대해 위험관리에 기반을 둔 검사검역 진입제도를 실행하고 있으며 다음의 내용을 포함하고 있음.
- 수출국이 중국 시장에 수출하려는 고위험 식품에 대해 위험분석을 실시하고, 위험정도가 수용 가능한 식품에 대해 수출국 주관부문과 검사검역협정서를 체결해 야 함.
- 국외 생산기업에 대해 위생등록을 실시하고 동식물식품에 대해서는 입국 검역비준을 실시해야 함.
- 만약 수출국에서 동식물 전염병이나 심각한 식품안전 위생물체가 발생한 경우 즉시 관련 식품의 수입 잠정 금지 등 상응하는 위험관리 조치를 실시해야 함.

### ② 검사검역제도

- 수입식품은 중국의 출입국검사검역기구가 법에 의거하여 검사검역을 실시하고 이를 통과한 경우에만 수입이 허락됨.
- 수입식품의 입국지역 세관은 검사검역기구가 발행한 입국화물 통관서에 의거하여 수입식품을 검사한 후 통과 수속을 처리해야 하며, 통과된 직후에는 중국시장에서 판매할 수 있음.
- 수입식품에 대한 검사검역시 품질안전과 위생 문제가 발견되었을 경우 즉시 문제가 있는 식품에 대해 규정에 따라 상응하는 조치를 실시해야 함.
- 2006년 중국 출입국 검사검역기구는 수입식품 가운데 총 2,458개 품목을 불합격 처리하였으며, 2007년 상반기에는 총 896개 품목을 적발하여 모두 반품, 소각 처리함으로써 중국시장에 진입하는 수입식품의 품질안전을 보장하였음.

### ③ 품질안전 감독 및 통제 제도

- 수입식품에 대한 검사검역을 실시하여 고위험 식품이나 검사검역 과정에서 문제가 발생한 수입식품에 대해서는 중점적으로 관리 감독함.
- 치명적인 문제가 발견되거나 여러 번에 걸쳐 같은 문제가 발견된 수입식품에 대해서는 즉시 위험경고조치를 내리고 검사항목 확대, 수입 잠정 중지 등 엄격한 조치를 실시해야 함.

## 3) 중국 수출을 위한 대응방안

- ① 현 중국은 나라간의 수입위생조건 국제수의협약에 의하여 체결되며, 이에 근거하여 검역하고 수입되는 제품에 대하여 품목 신청을 하고 제품과 비슷한 종류의 물품이 있으면 관련 사항을 협의하여 국가표준에 의거하여 식품의 안전성을 검사  
주 수입원 국가는 브라질, 아르헨티나, 미국, 칠레, 프랑스 등에서 수입되고 있으며 브라질은 생고기가 주로 수입되고 그 외는 가공품이 주로 수입 됨

② 안전성

- 포장상태는 통조림, 레토르트, 진공포장의 형태가 가능
- 인삼은 보건식품으로 취급되며, 국제표준 관련 가열온도와 보관기간에 따른 미생물 오염 등 제품의 안전성을 평가하기 위한 작업 중에 있음(한국 수입위생조건 체결을 위해 위해성 평가 중)

③ 시장성

- 중국 내 다양한 종류의 제품 및 낮은 가격 형성
- 다양한 제품보다 한 가지 제품의 특화상품을 개발하여 유통이 된다면 중국의 인구 등을 봤을 때 충분한 가능성 있음.
- 육제품은 부위마다 음식가공방법이 다르고 복경은 편으로 볶거나 굽는 형태 등 여러 방면으로 나와 있으며, 중요한 부분은 안전성임

**(3) 동남아시아 (인도네시아 및 태국) 수출을 위한 위생검역 및 대응방안 조사**

**1) 새로운 수출 시장개척을 위한 인도네시아, 태국의 계육제품 위생검사 관리체계 파악**

○ 수입 계육 제품 위생검사 관리 현황 조사

- 인도네시아 (자카르타)의 인디 농업부 수의공중위생국 및 태국(방콕)의 농업협력부 축산 개발국 등 컨택 포인트

○ 주요조사내용

- 검역관련 규정, 동·축산물 수입절차 및 검역서류, 닭고기제품 수입조건, 표시사항
- 인도네시아 농업부 가축위생국은 인도네시아 내의 축산물위생 관련 규정들을 제정·운영하고 있으며, 특히 육류 검사, 인수공통전염병 관리, 수출입 동·축산물 위생을 관리하고 있음
- 가금 수입과 관련 HPAI 선적전 12개월 비발생 조건, HACCP 적용 작업장 생산 등을 요구하고 있고 표시사항과 관련하여 이슬람에서 정하는 방법대로 도축하였다는 Halal 표기하여야 함

Table 24. 인도네시아 동·식·수산물 검역관련 규정

	Title	Code No	Year of Issuance	Subject
1	Law of the Republic of Indonesia	16	1992	Animal, Fish and Plant Quarantine
2	Government Regulation	82	2000	Animal Quarantine
3	Government Regulation	14	2002	Plant Quarantine
4	Government Regulation	28	2004	Food Safety, Quality & Nutrient
5	Government Regulation	15	2002	Fish Quarantine

○ 태국 농업부 축산개발국은 유관기관인 태국식약청, 산업기준연구소와 함께 축산식품위생 관리를 담당하고 있음

- 가금육에 대한 잔류, 오염물질 및 동물 약품 기준을 수립하여 적용하고 있음

- 태국 식품 위생 관련 유관기관 및 법령

- Ministry of Public Health\_ Food Acts B.E. 2522(1979)
- Ministry of Industry\_Industrial Products Standards Act. B.E. 2511(1968)
- Ministry of Commerce\_Controlling Importation and Exportation of Goods Act. B.E.2552(1979) Export Standards Act. B.E.2503(1960)

## 2) 가열 및 비가열 닭고기 제품 수출 규격 및 검사지침 확립

- 대미 수출 닭고기 제품 검역, 검사지침 개정안 조사

- 목적
- 수출작업장 지정 및 등록
- 수출계획서 제출
- 수출작업장 위생관리
- 수출작업장 지도/감독
- 도축검사
- 가금육 제품 검사
- 검사기관의 실험실 관리
- 검사기관 지도/감독
- 검역물의 운송
- 검역증명서 발급
- 출장결과 보고

Table 25. 인도네시아, 태국 닭고기 제품 관련 검역, 위생 규정 원문 및 번역 목록

번호	제목	문서번호
1	인도네시아 검역 위생 규정	Law No.18 concerning livestock and animal health
2	태국 닭고기 제품 기준 규정	Thai Agri Standard 6700-2005, Chickent meat

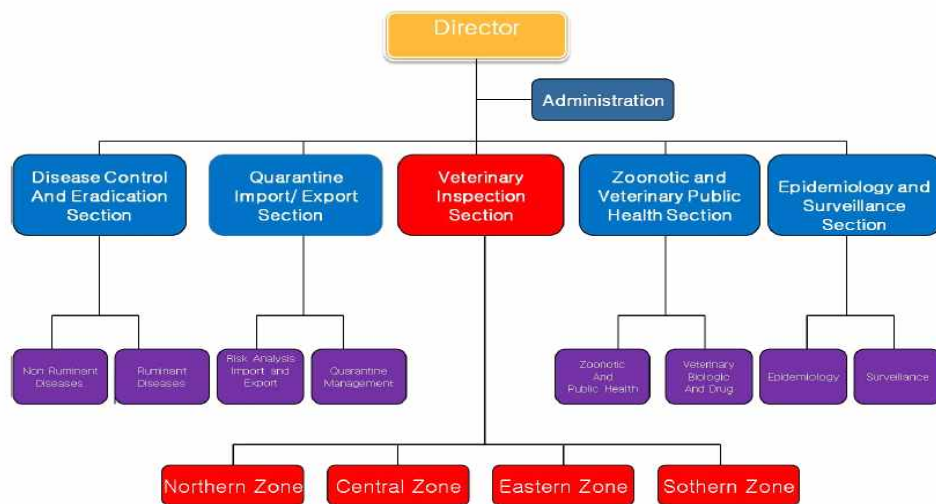
(4) 동남아시아 (말레이시아 및 싱가포르) 수출을 위한 위생검역 및 대응방안 조사  
가. 말레이시아

1) 말레이시아 닭고기 제품 관련 검역 규정 및 위생 요건 조사

○ 말레이시아 닭고기 제품 관련 검역 규정 및 위생 요건 조사

말레이시아는 인간복지를 목적으로 축산업에 기여하는 관할 수의 기관으로 인간복지를 목적으로 하는 지속가능한 축산업 및 공중보건을 보장함으로써 우수한 수의 서비스를 제공하고자 하며 목적은 다음과 같다.

- 축산업에 도움이 되는 가축 건강상태의 강화 및 유지
- 동물원성 감염증이 제어 및 동물기반 제품의 유익한 식품 생산을 통해 공중보건을 보장
- 지속가능한 축산물 생산 및 부가가치 산업을 장려
- 축산업의 기술사용 및 최적의 소스 사용을 탐구, 개발 및 장려
- 사육과 생산시스템의 모든 측면에서의 동물복지 관행을 촉진



<말레이시아 Biosecurity and SPS management Div. 조직도>

## 2) 수입검역절차 및 관련규정

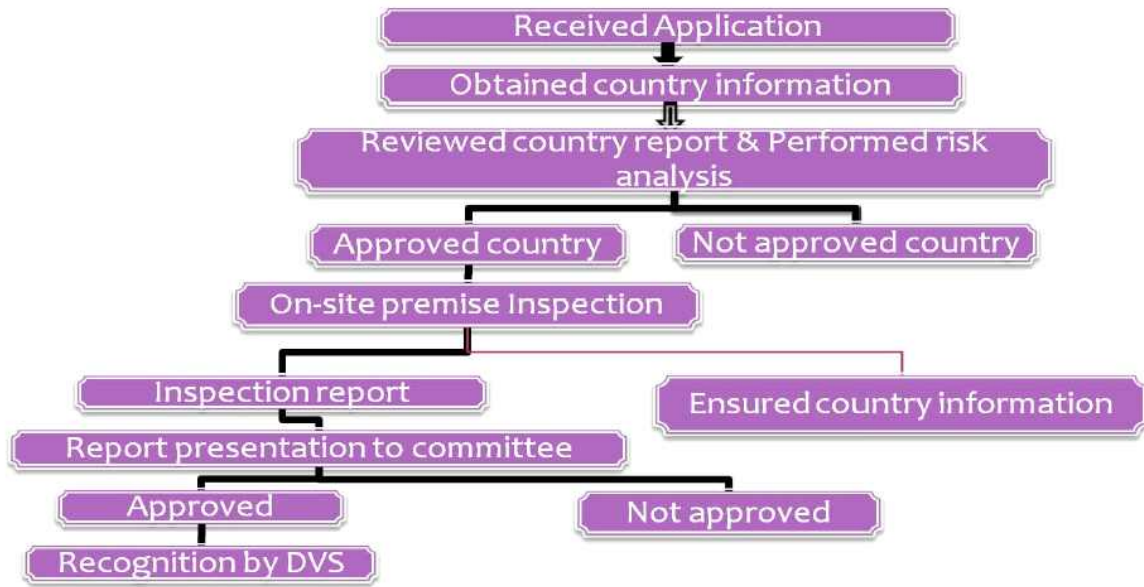
- 말레이시아의 국가 식품안전계획(National Food Safety Plan)은 농업 분야의 식품안전을 위해 GAP, GMP, GHP 그리고 HACCP 프로그램을 운영하고 있음
- 2003년 말레이시아 농업 연구원(Malaysia Agriculture Research And Development)이 국가적인 GAP 프로그램을 이행하기 시작했음
- 농업국(DOA), 수의국(DVS), 어업국(DOF), 환경국(DOE)이 GAP 프로그램에 대한 책임이 있음
- GAP 프로그램은 가축, 생선, 채소, 과일 및 견과류 등에서 위해 요소(병원균, 화학물질)로부터 식품의 오염을 막는 것을 목적으로 하고 있으며 다음을 요구함
  - 농업국(DOA)에 의한 GAP(Good Agricultural Practice)
  - 수의국(DVS)에 의한 GAHP(Good Animal Husbandry Practice)
  - 어업국(DOF)에 의한 MAFCS(Malaysian Aquaculture Farm Certification)

## 3) 수입 및 통관 제도 조사

- 모든 육류, 가금류 및 유제품 선적은 적절한 농업부 서류를 첨부하여야 함
- 말레이시아는 다른 국가와 달리 위생, 영양뿐 아니라 식품광고 및 식품실험에 의한 안전까지도 정부에서 관리함
- 말레이시아는 무슬림 신도가 전체 인구의 절반이 넘기 때문에 알코올이 첨가 된 제품이나 돼지고기에 매우 민감함. 따라서 이와 같은 식품에는 표시규정이 아주 엄격함
- 다음의 제품을 수입할 때에는 책임 당국의 승인과 허가를 반드시 받아야함
  - 알코올음료
  - 동물 및 동물성 제품
  - 특정 건강 및 약효 식품
  - 육류 및 육류 제품
  - 식물 및 식물성 제품
  - 가금류

## 4) 식품 검역 조사

- 육류(돼지고기 제외)
  - 수의검역부가 말레이시아로 수입되는 육류가 위생적이며 건강하고 소비하기에 적절한지에 대해서 검사
  - 도축법(1975)에 따라 말레이시아로 수입 되는 모든 육류 제품은 할랄(Halal) 인증을 받아야 하고 반드시 말레이시아 수의 및 종교 당국(JAKIM)이 지정한 도축장에서 도살된 제품이어야 함
  - 모든 육류는 도살장과 정육 포장 공장의 지정 번호와 생산 일자, 도살 형태 (무슬림 법



에 맞게 했는지) 등을 표시해야 함

Fig. 21. 말레이시아 육류제품 수입절차 모식도

#### 5) 축산물 수입관련 규정

○ Animal Act, 1953 (Revised 2006)

○ Meat Inspection Rule, 1985 (번역규정집 포함대상)

검사관의 임명, 도축장 위생 요구조건, 검사서비스, 샘플링 및 실험실 조사, 라벨링 등에 대한 사항을 규정함

○ Feed Act, 2009

○ Food Act, 1983

○ Poison Act, 1952

○ Veterinary Surgeon Act, 1974

○ Ministerial Function Act, 1969

○ Supported by Code of Practices- Standard Operating Procedure

- Guidelines for Veterinary Inspection, Department of Veterinary Services

- Code of Veterinary Practice for Meat Processing Plant

- Code of Veterinary Practice for Meat Repacking Plant

- Requirement for The Award of The Veterinary Health Mark

#### 나. 싱가포르



- 싱가포르의 검역기관은 세계적으로 신뢰 및 존중 받는, 싱가포르를 위한 안전한 식품, 건강한 동물 및 식물보호로서 안전한 식품의 탄력적인 공급을 보장, 동물의 보건 및 복지의 보호를 보장, 식물의 건강을 보호, Agri-trade의 축진의 임무를 지님

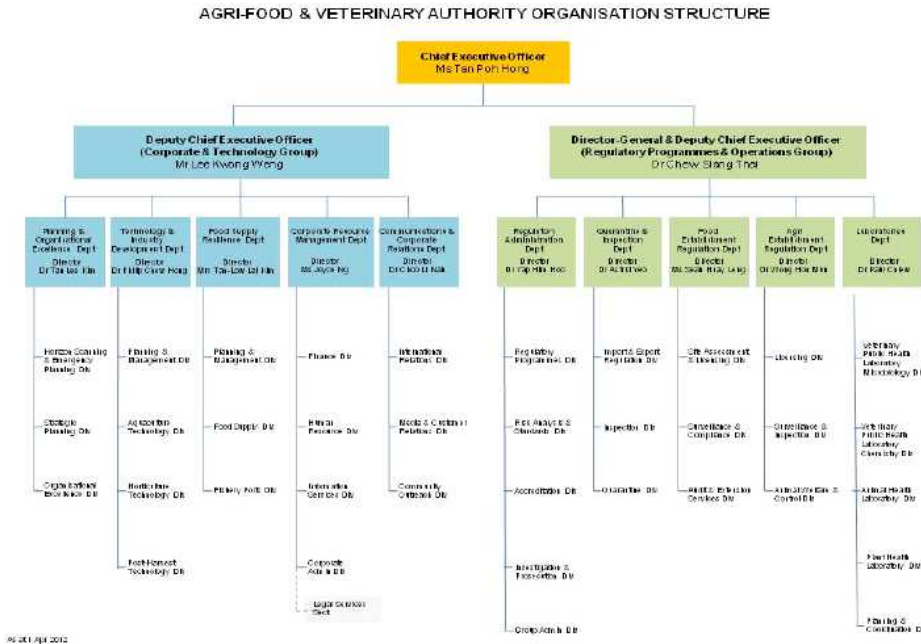


Fig. 22. 싱가포르 AVA 조직도

### 1) 싱가포르 수입검역절차 및 관련규정

#### ① 수입 및 검역절차

- 싱가포르는 전통적으로 자유무역주의를 표방하면서 투명하고 개방된 무역정책을 추진하고 있어 수입규제사례를 거의 찾을 수 없음
- 싱가포르는 일부 주류를 제외한 나머지 모든 품목을 무관세로 수입하고 있으며 담배, 주류, 자동차, 유류 등 4개 카테고리의 품목에 대해서만 소비세를 부과
- 육류, 가공육 제품 및 갑각류 제품의 수입을 위해 Export health certification이 필요함. 대부분 수입의 경우, 육류 및 가공육 제품의 무작위 검사와 실험 분석이 수행됨

#### ② 수입 검사기관

- 싱가포르 농식품수의부(Agri-Food & Veterinary Authority, AVA)
  - 소속: Singapore Government
  - 감독 범위: 식품, 동물, 식물,
  - 싱가포르 식품안전청인 AVA(Agri-food & Veterinary Authority)에서 모든 제조 수입식품, 어류, 육류, 가공육, 과일과 채소류에 대한 1차적인 검역을 담당하고 탁송된 수입품의 검역은 AVA의 모니터링과 프로그램 검사를 통해 성분 분석을 수행하게 됨
  - 탁송된 제품이 검역에서 탈락하게 되면 수입이 금지되며 AVA의 감독 하에 폐기처분

- 모든 가공처리 된 식품들은 식품안전청(AVA), 식품검역처(FDC)에 등록돼야 하며 수입업체가 수입허락을 받기 위해서는 TradeNet System에 수입에 관한 등록을 해야 함
- 싱가포르의 음식 안전 요구사항은 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point Scheme)와 Codex의 국제표준에 맞춰져 있으며 대부분의 싱가포르 F&B 공장은 EU와 미국 FDA와 같은 외국의 음식 안전당국의 인증을 받았음
- 통관업무 흐름은 ‘물품 도착 통보(세관 → 수입자) → TradeNet System(EDI)을 통하여 통관 승인신청(수입자 → 세관) → 통관 승인번호접수(세관→ 수입자) → 물품수령 수입검사 → 통관완료’의 절차를 따름
- 통관 여부 및 관세 등은 전산시스템을 통해 이미 판정되어 있으므로 세관에서의 검사는 Invoice의 품목과 실제 통관대상 품목과의 일치성 여부만을 간략히 검사하고 있고 실제로는 검사를 생략하는 경우가 대부분
- 일부 수입제한 품목의 경우에는 사전 샘플링 검사 또는 세관 통과 후 판매 전에 해당기관에서 별도의 검사를 수행하고 있기 때문에 순수한 통관을 위한 검사는 매우 간단하게 실시
- 통관 속속이 간편하기 때문에 통관만의 별도 대행법인은 없으며 모든 운송업체가 통관업무를 대행하고 있음

### ③ AVA 검사 방법 및 내용

- 싱가포르는 작은 영토로 인해 자국에서 소비하고 있는 농수산물의 대부분을 수입에 의존하고 있는 나라로서 그 안전성 검증에 대해 대단히 민감한 정책을 보임
- 식품 수입 허가를 위해사전에 승인이 되어 있는 국가와 식품이외에는 철저한 샘플 분석을 통해 안전성이 확보된 품목에 한해서 수입 허가
- 수출입 검증에 관한 전반적인 관리를 하는 기관은 AVA로서 육류 및 해산물, 과일 및 채소, 가공식품에 따라 시행 법령을 달리해 적용
- 육류 및 해산물
  - 불건전한 육류 및 해산물을 통해 발생할 수 있는 질병을 예방하고, 소비자를 보호하기 위해 ‘CAP349A’라는 법령을 통해 수출입에 관한 세부사항을 규정
- 모든 수입품은 냉동/통조림/양념/가공 등의 형태로 수입 될 수 있으나, AVA의 의해 승인된 경우에만 가능하며 AVA의 승인을 통과하기 위해서는 생산국에서 발행된 가축보건증명서 (Veterinary Health Certificate)를 제출하여야 함
- 모든 육류 및 관련 제품은 대략 호주, 캐나다, 덴마크, 폴란드, 아일랜드, 뉴질랜드, 스위스, 영국, 미국의 89개의 승인된 국가로부터 수입됨. 다른 나라가 수출하기 위해서는 품질 인증을 받아야만 함
- 육류 및 해산물의 수입관리 4단계
  - 문서: 원산지 보건 증명서(원본). 발급 면허 및 허가 검사
  - 점검: 수입상의 냉동 창고 상태
  - 샘플 분석: Veterinary Public Health Laboratories에 의해 수행
  - 샘플 분석 결과에 따라 통과/불통과 결정
- 육류 및 해산물 수입신고 시 주요 확인사항
  - 사업자 번호

- 상품코드 & 수량 단위
- 인증번호 (육류 한정)
- 각종 문서 (원산지 가축 보건 증명서, Bill of Landing 또는 Airway Bill)
- 기타: CCP 조항 숙지

④ 가금류 및 가금류 제품의 수입 요구사항

- 통합 식품 안전 시스템
  - 승인/해외 출처의 감사, 서류 검증 & 출입(입국) 지점 검역 로컬 도축장, 가공 공장, 식품 공장, 농장의 검역
- 승인
  - 2가지 절차: 국가/지방 단계 이후 시설
  - 새로운 국가/지방의 평가
    - 수의 서비스의 구조
    - 동물 질병 상태
    - 동물 질병 및 도축장/가공시설 관리 법규
  - 새로운 시설의 평가
    - 구조 및 배치
    - 설비 및 장비
    - 운영 절차
    - SOP, GMP, HACCP
- 수입 요구사항
  - 육류 및 육류 제품
    - 승인 받은 출처에서만 허용
    - Veterinary health certificate를 반드시 첨부
  - Health certificate의 요구조건은 수출 국가의 동물 건강 상태에 따라 다름
- 수입 절차
  - 거래자 - OBLS를 통해 면허신청 - Trade Net을 통해 신고 - 싱가포르 세관(SC)의 승인
  - AVA의 처리 - SC에 의한 GST의 수집 - 거래자에게 보내 승인을 허가 - 거래자는 Cargo Clearance Permit(CCP)을 출력 - 상품의 수집 - 검역 - 판매
- 검역 & 수입된 육류의 샘플 추출
  - 서류 검사
  - 물리적, 육안 검사
  - 감시 프로그램을 바탕으로 실험실 검사
- Tuas 검문소에서의 가금류의 수입 검역
  - 가금류 수하물은 반드시 AVA의 승인을 받은 농장에서 승인 받은 수입자에게 수입되어야 함
  - 검역은 물리적 및 서류 검사 포함
- 물리적 검사
  - 가금류 수하물
    - 조류 인플루엔자 징후 & 폐사

- 상자의 라벨(이력추적관리 보장)
  - 닭 수하물: 조류 인플루엔자 징후 및 폐사 검사
  - 오리 수하물: 조류 인플루엔자 징후 및 폐사 검사
- 서류 검사
  - Cargo Clearance Permit (CCP)
  - 승인된 농장으로부터
  - 승인된 수입자로부터
  - 가금류의 수량
  - CCP의 유효성
- Health Certificate (HC)
  - HC 원본 필수
  - 수의 조건의 준수
  - HC의 유효성
  - CCP와 수량 및 농장 코드 기록
- Tuas에서의 가금류 샘플 추출
  - 샘플 추출은 모든 수출 농장에서 샘플링 계획 및 가금류에 따라 정기적으로 테스트됨
  - 식품 안전 보장 및 외래 질병의 유입방지
- Tuas에서의 살아있는 닭의 샘플 추출
  - 테스트 실시종류: 장염균(Salmonella enteritidis), 약품 잔류물, 조류 인플루엔자

⑤ 싱가포르 축산물 수입관련 규정 목록

- Wholesome Meat and Fish Act (Chapter 349A)
 

The Wholesome Meat and Fish Act은 육류 및 생선류 제품의 도살, 가공, 포장, 검사, 수입, 유통, 판매 및 환적 및 그와 관련된 사항을 규제하는 법률
- 위임입법
  - Wholesome Meat and Fish (Fees) Rules 2006
  - Wholesome Meat and Fish (Import, Export and Transshipment) Rules
  - Wholesome Meat and Fish (Processing Establishments And Cold Stores) Rules
  - Wholesome Meat and Fish (Slaughter-Houses) Rules
  - Wholesome Meat and Fish (Transportation Of Meat Products) Rules
  - Wholesome Meat and Fish (Wholesale Market) Rules

(5) 동남아시아 (베트남) 수출을 위한 위생검역 및 대응방안 조사

1) 시장개척을 위한 계육 제품 위생검사 관리체계 파악

① 베트남 농업농촌발전부 동물보건국 검역검사과(Animal Quarantine and Inspection Division, Animal Health Department, MARD)

- 수입 가금육 검역검사 현황 및 문제점 등 조사
- 가. 한국 측 발신 육고기 및 가금육제품 수출에 관한 편지('10.6.22) 사료원료용 육분 수출에 관한 편지('10.8.27) 관련 베트남 수의국의 검토(수정)의견('11.7.29)에 대하여 조속한 회신

요청(붙임 1. 참조)

- 육고기 및 가금육제품 수출에 대하여, 베트남 수의국은 한국 측의 육류 및 가금육제품 수출 검역증명서양식(안)에 대한 보완 수정안 제시

- 사료 원료용 육분 수출에 대하여, 베트남 수의국은 한국 측의 사료원료용 육분 수출 검역증명서양식(안)에 대한 보완 수정안 제시 및 한국 내 사료원료용 육분 생산 가공 업체명단 제출 요청

나. 베트남의 닭고기 주요 수입 상대국 : 미국, 오스트리아, 뉴질랜드, 캐나다, 리투아니아, 멕시코, 호주, 한국 등

다. 수입신고 서류검토 소요기간 : 약 3~5일 이내 처리

라. 관세율 변경 : '12. 1월부터 통닭 10% → 40%, 닭날개 20%

② 베트남 국립수의위생검사센터(Veterinary Hygiene & Inspection Center 1, Animal Health Department, MARD)

▪ 닭고기 정밀검사 체계 조사

▪ 한국 닭고기 검역 통관항(하이퐁) 포함 중북부 13개 성(지역)의 동물 및 축산물의 위생 및 정밀검사 업무 수행

- 수입 닭고기에 대한 유해 잔류물질 정밀검사 결과 불합격 사례는 없음

▪ ※ 실험실 장비 보완 후 최근 2~3년 전부터 본격적으로 잔류물질에 대한검사를 실시(월 약 1회 무작위 검사), 향후 지속적인 확대검사 예상

▪ 축산물의 정밀검사 기준 - 닭고기에 대해 실제 검사되고 있는 주요 항목 및 기준

▪ 기준 검사방법 단위 허용기준

미생물 기준

1 aerobe 베트남기준 4884-2005 CFU/g 105(a)

2 Coliform 베트남기준 4882-2007 MPN/g 102

3 E. coli 베트남기준 7924-2008 CFU/g 102

4 S. aureus 베트남기준 4830-2005 CFU/g 102

5 C.welchii 베트남기준 4991-2005 CFU/g 102

6 Salmonella 베트남기준 4829-2005 25g 불검출

생물화학적 기준

1 pH 베트남기준 4835-2002 Lg[H<sup>+</sup>] 5.5 ~ 6.2

2 NH<sub>3</sub> 베트남기준 3706-1990 Mg/100g ≤36

3 H<sub>2</sub> S 베트남기준 3699-1990 (+) 또는 (-) 음성

③ 하이퐁 동물검역소(Regional Animal Health Office No.2)

▪ 닭고기 현장검사 현황 조사

가. 한국산 냉동 닭고기의 위생문제로 불합격 조치('09년 이후 총 9건)

- 불합격 사유 : 내장제거 불량, 부패취 및 변색(Violet colour), 미생물 기준(Coliform & Total cell number 등), 산도(pH), 휘발성염기질소 (NH3) 및 H2S 등 허용기준 초과 등
- 한국 산 닭고기 제품에 대해서는 매 수입 시 마다 개봉하여 관능검사 및 정밀검사를 실시하고 있어, 검사에 상당 기간(약 7~10일 이상) 소요

나. 미생물 및 생물화학적 검사를 하이퐁검역소 실험실에서 실시하고 있으며, 잔류물질검사는 국립 수의 위생검사 센터에서 실시

**(6) EU 수출을 위한위생검역 및 대응방안 조사**

**1) 시장개척을 위한 계육 제품 위생검사 관리체계 파악**

○ EU 조류인플루엔자 관리 현황, 가금육 수입 시 적용되는 위생규정, 육류제품 EU 규정 조사

○ 유럽 연합 내 식품 및 닭고기 제품 관련 규정

- EU 식품 관련 규정

- Regulation (EC) No 178/2002 일반 식품법
- Regulation (EC) No 852/2004 위생 일반법령
- Regulation (EC) No 853/2004 축산물에 대한 세부 위생규정들
- Regulation (EC) No 882/2004 정부차원의 관리를 위한 일반규칙들
- Regulation (EC) No 854/2005 축산물에 대한 정부차원의 관리를 위한 세부 규정들

- 가금육 적용 관련 규정

- Regulation (EC) No 2073/2005 식품 중 미생물 규정
- Regulation (EC) No 2073/2005 작업위생 범주
- Regulation (EC) No 2160/2003 살모넬라 관리

○ 벨기에 닭고기 시장 현황

- 벨기에 생산 닭고기의 약 50%는 수출
- 벨기에에 닭고기를 수출하기 위해서는 국가 인증과 더불어 수출업체의 인증이 필요
- 벨기에 닭고기 관련 제품 소비현황

: 닭고기 20-23 kg/년/인, 계란 220개/년/인

Table 26. 유럽연합 계육 제품관련 검역 위생 규정 원문 및 번역 목록 정리

번호	제목	문서번호
1	식품 안전 일반원칙	Regulation (EC) 178/2002
2	식품, 사료, 동물위생 및 동물복지 관련 규정	Regulation (EC) 882/2004
3	인간의 소비를 목적으로 한 동물성 식품의 공식적인 규제를 위해 시행되는 세부 규칙이 명시된 유럽의회 및 시의회 규정	Regulation (EC) 854/2004
4	식품위생에 관한 유럽의회 및 이사회 유럽연합규정	Regulation (EC) 852/2004
5	동물성 식품의 구체적인 위생규정을 명시한 유럽의회 및 시의회 규정	Regulation (EC) 853/2004
6	육류 중 Trichinella 통제 규정	Regulation (EC) 2075/2005
7	살모넬라 등 식품위생 미생물 관리 규정	Regulation (EC) No 2160/2003
8	위원회의 명령(생산, 가공, 유통 및 사람이 소비하기 위해 동물성 제품의 유입을 관리하는 동물보건규칙)	Directive 2002/99/EC
9	동물 유래 식품 생산을 위한 식품위생 및 보건 규정	Directive 2004/41/EC

### 3.2.4. 영연방 3개국 및 가능국 수입절차 및 애로사항 파악을 통한 수출전략 조사 및 검토

#### (1) 호주 수출을 위한 위생검역 및 대응방안 조사

##### ○ 수입절차 조사

##### 1) 수입허가

호주의 수입 허가는 동식물, 의약품 등을 제외한 일반 공산품 수입은 사전 수입 허가를 얻을 필요가 없으나 공산품의 경우에도 자동차는 사전 수입 허가를 얻어야 한다. 동식물 등 자연환경을 오염시킬 우려가 있는 물품과 시민 건강에 직접적인 영향을 미칠 수 있는 의약품에 대해서는 호주에 수입되기 전 (수출국에서 선적되기 전)에 반드시 호주 세관 에서 제시하는 수입 허가 절차를 거쳐야 한다. 수입 허가를 신청할 때 수입상은 수입 대상 물품의 카탈로그 등 세부 자료를 첨부하여야 하며, 세관은 관련 부처와의 상의를 거친 후 수입의 가능 여부를 결정한다. 검역 관련 부처(Australian Quarantine and Inspection Service)에서는 수입 허가 신청 품목에 대한 Risk Analysis Management를 실시하게 되는데 그 특정 품목의 결과가 성공 적으로 검토되지 않은 경우에는 수입 불가



## 2) 검역제도

호주는 해외로부터 질병 및 병충해 도입을 막기 위하여 엄격한 검역 규정을 갖추고 있다. 농수산물 및 식품류의 검역은 Quarantine Act 1908에 의거하여 AQIS(Australian Quarantine And Inspection Service)가 담당하고 있으며, 호주에 수입되는 모든 식품류는 AQIS의 검역을 받도록 되어 있다. 모든 자료가 준비된 경우 실제 검역은 짧은 시간 내에 이루어질 수 있으며, 샘플 테스트가 필요한 경우 에는 더 많은 시간이 요구된다. 빠른 검역 통과를 위해서는 세부 사항의 정확한 라벨링과 편리한 포장 상태가 요구된다. 모든 품목들에 대한 일반적인 AQIS의 검역 절차는 다음과 같다.

- ▶ 물품 반입 시 호주 검역 청에 제반 선적 서류 제시
- ▶ 검역 청이 요구하는 소정의 양식 작성
- ▶ 검역관의 검역 실시 (정밀 검사를 요구할 때에는 검역관이 지정하는 특정 검역 장소로 운반)
- ▶ 검역 결과 이상이 없는 경우에는 수하인에게 인도
- ▶ 검역의 결과 문제가 발생하였을 경우 문제의 성질에 따라 소독/폐기/기타 처리됨.
- ▶ 검역이 완료된 경우 검역 청은 확인 서류 발급
- ▶ 검역 완료 이후 수하인이 7일 이내에 물품을 반출하지 않는 경우 검역 청은 해당 물품을 매각하거나, 폐기 처분할 수 있음.

검역 기준에 따른 식품류의 주요 품목별 수입 허용 기준은 아래와 같다.

- ▶ Canned Meat Product (캔 처리된 고기 식품)
  - 생선류가 아닌 육류를 5%이상 함유한 식품류는 수입 시 사전허가 필요
  - AQIS의 승인을 받은 가공 공장에서 제조된 상품만 수입 가능
  - 육류는 열처리 되어야 하며, 공인된 밀폐 용기에 담아야 함
  - 도살된 가축은 도살 전후에 공인된 수의 공무원에 의하여 검사되어야 함
  - 매 선적 분마다 공인된 수의사가 발행한 확인서가 첨부되어야 함
  - 소고기 성분의 맛이 함유된 라면 등 면류의 제품은 수입 시 사전 허가가 필요함
- ▶ Poultry (가금류)
  - 조리된 통조림 제품(cooked canned poultry)은 특별한 가공 조건을 충족해야 함
  - Cooked uncanned poultry의 제품은 뉴질랜드에서만 수입 가능
- ▶ Dairy Products (유가공 식품)
  - 모든 유가공 및 유 함유 제품을 10% 이상 함유한 식품류는 AQIS의 사전 허가를 받아야 함
  - 수출국을 3개의 카테고리 분류하고 있음

- Category1: Foot and Mouth Disease(FMD)가 없는 국가
- Category2: FMD의 예방 접종을 하고, 지난 24개월 동안 FMD의 발병이 없는 국가
- Category3: 기타 국가

▶ Fish and Fish Products (어류 및 어류 식품)

▶ Eggs and Egg Product (달걀 및 달걀 제품)

- 계란의 수입은 금지되고 있으며, 계란 함유량이 10% 이상인 경우에는 AQIS의 허가 하에 수입이 가능

▶ Fruits and Vegetable

- Fresh Fruits and Vegetable(신선한 과일 및 채소): 수입 시 사전 허가 필요

- Frozen Fruit and Vegetable(냉동과일 및 채소): 18°C상태로 운송된 제품만 수입 가능

### 3) 식품수입관련규제

#### ① 검역

식품 관련 호주 검역 절차는 매우 까다로우나 가공(건조, 냉동 등)되어 진공 포장(비닐, 캔 등)된 식품류는 소정의 절차를 거치면 지속적인 수입에 지장이 없다. 문제의 소지가 큰 것은 냉동-진공 포장되지 않은 육류, 어류, 채소류 등이나 이러한 품목의 경우 우리의 수출 수요 자체도 크지 않은 편이다. 한편 검역소 등 수입 관련 당국은 어디까지나 수입업자를 파트너로 생각하고 있으므로 제반 절차는 바이어가 진행하도록 하는 것이 타당하다. 신고수리 및 허가 발부기관은 호주 검역 청 Australia Quarantine and Inspection Service (AQIS)으로 상업 목적의 식품류 반입은 모두 AQIS에 사전 신고 및 허가 대상이 되나 세부 요건은 식품의 종류, 원산지, 최종 사용목적에 따라 세분화된다.

(<http://www.daff.gov.au/languages/korean/>).

#### ② 품질기준

FSANZ(Food standard Australia and New Zealand)는 한국의 식품의약청에 해당하는 기관으로 (단, 의약품 부문은 TGA에서 관할함) 식품류에 관한 표준과 그 이행을 담당한다. FSANZ는 식품 표준을 정하고 당해 표준들 중 상당수를 AQIS를 통하여 통관 단계에서 검사되도록 하고 있다. 동 기관 웹사이트의 “The Code” 카테고리는 실질적인 표준의 세부 내용을 보여주고 있으며 “Food Matters” 카테고리는 보다 쉬운 관점에서 식품류의 다양한 표준에 관한 정보를 포함하고 있다. 예로 “Food Labeling” 카테고리는 구체적인 상품의 이미지를 이용해서 라벨링 규정을 안내하고 있다.

### ③ FSANZ(Food standard Australia and New Zealand)

FSANZ(Food standard Australia and New Zealand)는 한국의 식품의약청에 해당하는 기관으로 (단, 약품 부문은 TGA에서 관할함) 식품류에 관한 표준과 그 이행을 담당한다. FSANZ는 식품 표준을 정하고 당해 표준들 중 상당수를 AQIS를 통하여 통관 단계에서 검사되도록 하고 있다. 동 기관 웹사이트의“The Code” 카테고리는 실질적인 표준의 세부 내용을 보여주고 있으며 “Food Matters” 카테고리는 보다 쉬운 관점에서 식품류의 다양한 표준에 관한 정보를 포함하고 있다. 예를 들어 “Food Labeling” 카테고리는 구체적인 상품의 이미지를 이용해서 라벨링 규정을 안내하고 있다.

### ④ 한국식품에 대한 수입규제 강화

호주 수입식품 규정은 FSANZ, Food Standards Australia New Zealand에서 제정, 호주 검역청은 호주로 유입되는 병충해를 검역하는데, 생물학적 안전을 위해 정부, 업계 모두 책임을 지는 시스템으로 식품검역에 관한 업계의 적극적 참여가 불가피한 상황이다. 식품류 수입을 위해서는 정부인증과 생산자 인증이 필요하며 기타 세부 내역은 홈페이지에 게재하고 있다.

(<http://www.daff.gov.au/languages/korean>)

### ⑤ 한국 식품 수입 시 통관절차 가이드

DAFF(Department of Agriculture, Fisheries and Forestry) 웹페이지에 한국 수입상을 위한 식품안전기준, 수입조건 그리고 차단 방역 관련 카테고리를 따로 만들어 안내하고 있다. (<http://www.daff.gov.au/languages/korean>) 호주의 한국 식품 의존도가 1억 호주 달러에도 미치지 못함에도 이러한 안내를 추가적으로 제공하는 것은 한국 식품 수입에 따른 클레임 제기가 적지 않음을 대변한다. 그 예로 2010년에는 구제역 사태 때 조리되지 않은 한국 육류가 호주로 유통돼 논란이 된 적이 있으며, 2012년 11월에도 한국 식품이 적절한 승인이나 신고 없이 수입되는 사례가 증가해 DAFF와 한국 관련 당국이 차단 방역 절차의 중요성에 대해 공동교육을 실시하였다.

- ICON([www.daff.gov.au/icon](http://www.daff.gov.au/icon))에서 관리하는 수입 조건

데이터베이스로 2만여 가지가 넘는 해외 식물, 동물, 광물, 상품 등에 관한 수입규정이 자세히 정리되어 있다. 예를 들어, 2006년부터 추진해 2009년에 호주 수출이 최종 타결됐던 한국산 파프리카도 검색을 통해 자세한 수입조건을 확인할 수 있다.

### ⑥ 호주 식품 라벨링 규정

호주는 검역절차가 까다로운 국가 중 하나로 식품라벨링은 공급처와 유통방식에 따라 여

## Import conditions search

ICON is AQIS's import conditions database. It contains the Australian import conditions for more than 20,000 plant, animal, microbial, mineral and human products.

To search ICON, enter the commodity into the appropriate field below. For a more specific search, also select the country of origin and/or the end use of the commodity.

Commodity	<input type="text" value="Capsicum"/>
From country	<input type="text" value="Korea, Republic Of (South Korea)"/>
For end use	<input type="text" value="All End Uses"/>
<input type="button" value="Search"/>	

자료: 호주 식품 검역청(AQIS) 웹페이지

러 종류가 있지만, 일반적인 소매용 가공식품의 라벨링 상 필수 표기항목은 식품 품질기준인 식품기준청 (FSANZ: Food Standards Australia & New Zealand:

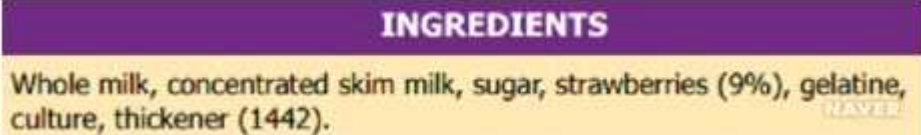
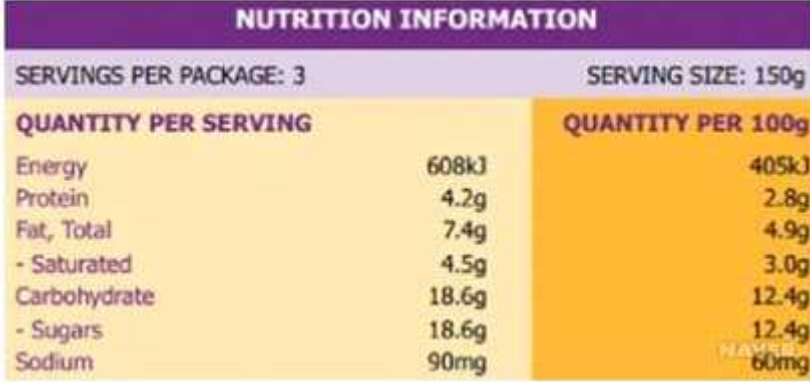
- <http://www.foodstandards.gov.au>)에 의거해 10가지 필수표기 사항을 지정하고 있다.



자료: 호주 식품 라벨링 기준 10가지

자료: 호주 뉴질랜드 식품 기준청 (FSANZ)

Table 27. 필수 라벨링 항목

순번	필수항목	상세정보
1	제품 명칭	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 제품명은 사실적인 성분을 근거로 명시해야 함.</li> <li>- 제품 사진에 바나나가 있다면 제품 안에 반드시 바나나를 포함하고 있어야 함.</li> <li>- 만약 바나나가 아닌 향만을 함유하고 있다면 'Banana-Flavoured'라고 표기해야 함.</li> </ul>
2	주요 원료 함량	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 제품에 포함된 원료는 많은 양을 포함하고 있는 부분부터 나열한다.</li> <li>- 복합된 재료가 소량(5% 미만)일 경우 단지 혼합된 재료만이 명시됨. 예로 토마토소스는 그대로 명시함.</li> <li>- 단, 방부제와 같이 복합재료 안에서 특정 기능을 하는 첨가제는 명칭이나 고유번호로 따로 명시해야 함.</li> </ul> 
3	영양성분표	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 소비자가 영양성분에 대해 정확히 이해하고 섭취할 수 있도록 1회분 섭취량과 100g(액체는 100ml)을 기준으로 각각 명시되어야 함.</li> <li>- 1회분 섭취량을 통해 자신이 섭취한 영양성분을 계산할 수 있으며, 100g당 영양성분을 통해 타 제품과의 비교가 용이함.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>○ "low in fat", "high in fibre", "reduced sugar"과 같이 특정 영양정보에 대한 명시는 FSANZ(Food Standards Australian New Zealand) 기준을 충족시켜야만 기입 가능             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Low Fat foods = 3g of fat or less per 100g</li> <li>• Reduced Fat foods = 25% less fat than the regular product and at least 3g or less fat per 100g</li> <li>• Low Salt foods = 120mg of sodium or less per 100g</li> </ul> </li> </ul>
4	식품 첨가제	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 첨가제는 일반적으로 가공식품의 맛 첨가, 안전한 보존, 사용용이 등을 위해 사용되고 안전검사를 통한 FSANZ 승인이 필요함.</li> </ul>
5	경고·주의 사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 알레르기 및 천식 반응을 유발할 수 있는 주요 8개 원료가 포함됐을 경우 극히 소량이라도 꼭 명시해야 함.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 갑각류, 계란, 생선류, 우유, 땅콩, 콩류, 각과류, 참깨</li> <li>- 수확·보존·가공 단계에서 포함될 가능성이 있는 경우, 'may contain trace of nuts'라는 코멘트를 자발적으로 기입할 수 있음.</li> </ul> </li> <li>○ 그 외 키니네(Quinine), 카페인(Caffeine) 등과 같이 알레르기가 있는 사람에게 치명적인 영향을 줄 수 있는 성분은 꼭 따로 명시해야 하며, 기타 세부사항을 위해 아래 웹사이트를 참고할 것을 권유             <ul style="list-style-type: none"> <li>-<a href="http://www.foodauthority.nsw.gov.au/consumers/problems-with-food/allergy-and-intol">http://www.foodauthority.nsw.gov.au/consumers/problems-with-food/allergy-and-intol</a></li> </ul> </li> </ul>

		erance/
6	유통기한	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 제품의 유통기한은 두 가지로 분류되며 아래와 같음.</li> <li>- 'USE-BY DATE'- 이표기가 돼 있는 경우 표기일 전에 섭취해야 함.</li> <li>- 'BEST BEFORE DATE'- 이표기가 돼 있는 경우, 손상되지 않은 한 표기일이 지나도 섭취 가능하나 빠른 시일에 소모할 것을 권유</li> </ul>
7	저장방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 치명적인 박테리아 등이 발생할 수 있는 잠재위험을 없애기 위해 제품 보관방법은 꼭 정확하게 명시해야 함.</li> <li>- 예: '5°C 이하 냉장보관(keep refrigerated at or below 5°C)'</li> </ul>
8	원산지	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 원산지 표기는 최종 생산된 국가나 비중에 따라 구분됨.</li> <li>- 'Product of Korea', 'Produced in Korea', 'Produce of Korea': 모든 원료 및 생산이 모두 한국에서 진행된 경우</li> <li>- 'Made in Korea', 'Manufactured in Korea': 최소 완제품 50% 이상의 생산비가 한국에서 발생한 경우</li> </ul>
9	리콜 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 리콜 서비스를 위해 제품 생산업체 혹은 공급업체의 사업명과 주소를 꼭 명시해야 함</li> </ul>
10	고유 인식 번호	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 효율적인 리콜 진행을 위해 제품의 Lot·Batch Number(예: 수입일자·포장일자)가 같이 표기돼야 함</li> </ul>

### ○ 호주의 통관절차 및 운송 조사

호주의 수입 통관 절차는 기본적으로 신고에 대한 신뢰를 바탕으로 하고 있기 때문에 부당한 지연 등 특별히 까다로운 점은 없으며 소요 시간도 짧은 편이다. 과거에는 목재 포장재에 대한 검역 서류 미비, 향만 노조의 잦은 파업 등이 걸림돌이었으나 최근 이러한 문제는 거의 발생하지 않고 있다.

#### 1) 수입통관절차

호주의 수입 통관 절차는 기본적으로 신고에 대한 신뢰를 바탕으로 하고 있기 때문에 부당한 지연 등 특별히 까다로운 점은 없으며 소요 시간도 짧은 편이다. 과거에는 목재 포장재에 대한 검역 서류 미비, 향만 노조의 잦은 파업 등이 걸림돌이었으나 최근 이러한 문제는 거의 발생하지 않고 있다.

#### 2) 통관 시 기본적으로 요구되는 제출 서류와 절차

##### ▶ 제출 서류

- 선하증권(Bill of Lading) 원본
- 상업송장(Commercial Invoice)
- 포장명세서(Packing List)
- 원산지 증명서(Country of Origin)

##### ▶ 기본적인 절차

- 선적 및 선적 서류 송부
- 도착 통보(Arrival Notice)
  - Shipping Company: 선박 도착 일시
  - Bank: B/L원본 및 Commercial Invoice, Packing List 도착 통보

- 통관 서류 제출(Fax /Courier)-Customs Agency
- 품목별 상품 분류(Hs Code)-Tariff Classification
- 제세 산출
  - 관세(Duty): FOB x Duty Rate
  - Goods & Service Tax(GST, 일종의 부가가치세): 관세 부과후의 금액 x 10%
- Customs Entry(세관 신고-Customs Computer Terminal Compile 시스템)
  - Nature 10: Wharf에서 통관
  - Nature 20: Wharf→Bond
  - Nature 30: Bond→통관

### 3) 세관검사

Green-Line으로 분류된 품목들은(98%) 검사가 생략되며, Red-Line으로 분류된 품목 들은 세부 검사를 받도록 되어있다.

#### ▶ 세관 직원에 의한 검사(Custom-Inspection)시 착안사항

- 수량(Quantity)
- 가격(Value)
- 원산지(Country of Origin)
- 라벨(Label)
- 상업용 마크(Commercial Mark)
- 유사 상품(Trade Mark)
- Community Protection

### 4) 검역 (Quarantine Inspection)

컴퓨터에 의한 검사와 검역 직원에 의한 검사로 나뉜다. 제품 및 컨테이너와 팔레트에 대한 훈증 처리 여부가 주로 체크되며, Wooden 패키징 시는 반드시 방역 또는 열처리된 목재를 사용하여야 하며 패키징에 사용 되는 목재는 표피(Bark)가 제거되어야만 통관이 가능하다.

### ○ 호주의 수출입 동향

호주의 2012년 수출은 2,571억 달러, 수입 2,508억 달러로 전체 교역은 '11년 대비 소폭 상승한 5,079억 달러를 기록하였다. 한국은 호주의 3위 수출 대상국, 7위 수입 대상국 이며 전체 교역기준으로는 중국, 일본, 미국에 이어 4위를 기록했다. 품목별 수출 동향을 보면, 2012년 중 호주는 의약품 및 곡류 등 일부 품목을 제외하고 감소추세를 보였으며 특히 광물, 알루미늄, 구리 및 화합물은 전년 대비 10% 이상 다소 큰 감소율을 보였다.



주요 수출품목

(단위: 십억 달러, %)

순위	품목	2010		2011		2012	
		금액	증가율	금액	증가율	금액	증가율
1	광물성 연료	61.3	35.62	75.9	23.82	72.9	-3.95
2	광물	57.6	83.44	81.9	42.19	72.4	-11.60
3	귀금속류	14.8	14.73	17.8	20.27	18.1	1.69
4	곡류	4.7	9.30	8.1	72.34	8.6	6.17
5	육류	6.1	17.31	7.3	19.67	7.4	1.37
6	기계류	5.2	20.93	6	15.38	6.1	1.67
7	무기화합물 및 희토류	5.2	26.83	5.9	13.46	5.9	-
8	의약품	3.6	12.50	3.8	5.56	4.4	15.79
9	알루미늄	4.5	28.57	5.3	17.78	4.4	-16.98
10	구리 및 화합물	3.2	45.45	4.4	37.50	3.8	-13.64

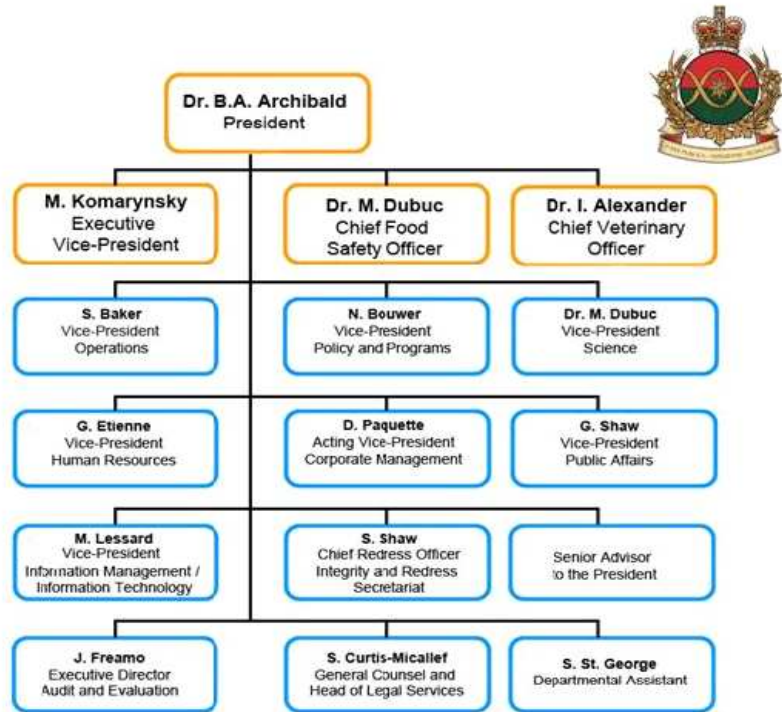
자료: World Trade Atlas

(2) 캐나다 수출을 위한 위생검역 및 대응방안 조사

1) 캐나다 닭고기 제품 위생검사관리 규정 조사

캐나다 검역기관의 개요의 기본사항은 캐나다 국민과 국제기구로부터 신뢰와 존중 받는 과학적 규제기관이라는 비전하에 캐나다 국민의 건강과 복지, 환경, 그리고 경제를 증진시키는 음식, 동물 그리고 식물보호에 최선을 다하는 임무를 띠고 아래와 같은 조직도로 구성

**Canadian Food Inspection Agency Organizational Structure**



<CFIA 조직도>

- 가금류 도계장 시설에 대한 요건
  - 식육 제품의 교차오염 방지를 위한 충분한 물리적 공간 분리 필요하며, 대체 방법이 없을 시 효과적인 공정관리가 실행되어야 함
- 도축 전 검사단계
  - 도계 전 24시간 이내 검사 실시하며, 검사를 받은 가축만 도살될 수 있음
  - 질병 감염된 가축 및 식용에 부적합한 도체 식별 등 목적
  - CFIA 수의사 : 운송 및 각 로트에 대한 정보 검토 및 검사
  - 가축정보시트 (Flock Sheet)를 통해 생축에 대한 화학적·생물학적 위해 요소, 운송정보 등 가공업자에게 제공하며, CFIA 직원이 가축을 평가하는데 필요한 통제조치를 취해야 하는지 판단하는데 참고

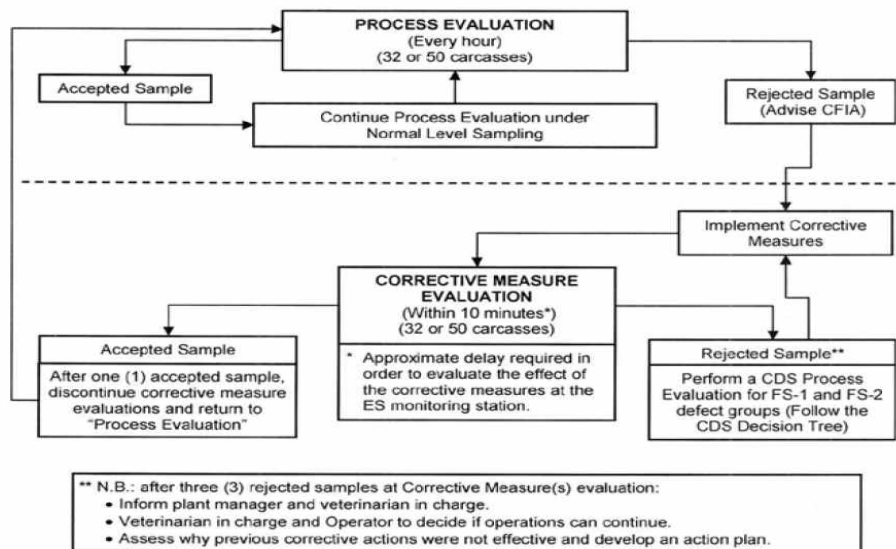
○ 가금류 손질 절차

- 방혈: 위생적인 방법으로 90초 이상 실시
- 털 제거 및 세척
- 도체 손질 과정에서 모든 털, 흙 등 제거해야 하며, 피부에 Salmonella 및 기타 세균부착을 최소화 하기 위하여 15초 이내 분무식 세척 실시
  - 피지선 (Oil gland), 머리 및 발 제거
  - 내장 적출
- 절개, 개구 및 내장 적출 작업 중 사고로 발생한 오염을 방지/관리하기 위한 내장적출 기준 (ES; Evisceration Standard) 설정
- CFIA는 영업자가 내장 적출 기준에 부합하는지 여부에 대해 서면, 검증 시험 및 관성 검사를 통해 확인함

○ 검사 단계

- PIP (Modernized Poultry Inspection Program)

-HACCP 및 “출고에서 접시까지의 식품 안전 개념” 하의 도축 과정에 주안점을 둔 과학



The Meat Inspection Regulations has precedence over this decision tree

<Evisceration Standards Decision>

기반 검사 체계

- 식품 유래 병원균과 관련된 위해요소 관리 (예방, 제거 또는 완화)
- 도체, 체강 및 내장의 하자를 도체별로 검출하여 내장적출라인에서 제외시킴
- 또한, 도체의 관능검사에 근거하여 진단될 수 있는 질병 및 상태, 검사실 (조직병리학, 배양, 혈청학, 잔여물 검사 등) 결과에 근거하여 도살 시수의사의 진단, 도살 시 보고 가능한 질병 (Health of Animals Act) 등에 대해서 부분 또는 전체 부적합 판정 함

## 2) 캐나다 닭고기 제품 수입관련 규정

- Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations (SOR/92-541) 닭고기 등급판정 과정 및 규정
- Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288) 육류 검역의 정의, 기준, 과정, 도축장 처리, 수출입 허가 규정
- Food and Drug Regulations, Division 22 (C.R.C. c.870) 가금류, 가금육 및 가공식품 내 성분 기준, 허용물질 범위 관련 규정
- Meat Hygiene Manual of Procedure, Ch. 5. Sampling and Testing procedure 시료 채취 방법, 잔류 물질 및 미생물 기준
- Meat Hygiene Manual of Procedure, Ch. 19. Poultry Inspection Program 가금류 검역 과정 내 검사시행 절차, 기준
- List of Maximum Residue Limits(MRLs) for Veterinary Drugs in Foods 식품 내 최대 허용 화학 잔류물질 목록 및 기준

## (3) 뉴질랜드 수출을 위한 위생검역 및 대응방안 조사

### 1) 수입절차조사

- 뉴질랜드는 기생충 및 질병으로부터 국민경제의 주요 원천인 동식물 자원을 보호하고 자연환경을 보존하기 위해 엄격한 통관 및 검역 절차를 시행
- 이에 따라 일부 동 식물 제품 등에 대해서는 사전 수입허가제 실시 등 엄격한 통제를 실시하고 있으며, 질병 및 기생충에 예방차원에서 박멸 및 봉쇄 활동을 집중적으로 전개
- 시장 개방을 원칙으로 하고 있어 수입 규제는 없으나 외국산 신선농산물의 경우 수입 검역 규정이 마련되어 있어야만 통관 가능
- 예를 들면, 한국산 과일 중 뉴질랜드 검역 기준(IHS: Import Health Standard)이 마련된 배(Pear)와 포도(Grape)는 수입이 허용되나 검역기준이 마련되지 않은 과일은 수입 불가능

Table 28. 뉴질랜드의 통관 절차 흐름도



### ▪ 통관 구비 서류

모든 수입업자는 통관업자를 통하지 않는 경우에 반드시 세관 인터넷페이지 ([www.cusweb.co.nz](http://www.cusweb.co.nz)) 또는 EDI를 이용하여 전자 문서로 반출 신청을 해야 하며 이때 추가로 상업송장, 포장명세서 등의 서류 등이 요구될 수 있다.

□ 축산물 수출검역절차



2) 검역전 조치

① 상대국 수출조건 확인

- 수출하려는 품목이 수입국 규정에 따라 수입이 금지되고 있는지 먼저 확인하여야 하며, 수출이 가능한 경우 필요한 절차와 요건을 반드시 확인
- 수입국 규정에 관한 자세한 사항은 해당 수입국의 대사관을 통해 확인
- ※ 최초 수출되는 경우 수입국 정부의 요청에 따라 우리정부와의 수출위생조건 및 검역증서식 협의 후에 수출이 가능

② 검역시행장 지정

- 시설·장비 등 검역요건이 갖추어진 가공장 및 보관장 등에 대하여 국내 가축방역상황에 비추어 가축전염병의 병원체가 퍼질 우려가 없으며, 축산물이 위생적으로 처리되는 것으로 동물검역기관에서 인정하는 장소로서 검역시행장을 지정
- 지정받으려는 경우 검역시행장 지정 신청서 및 관련서류를 동물검역기관으로 제출

③ 수출작업장 등록

- 수입국에서는 관련규정에 의하여 필요한 경우 수출작업장에 대한 현지조사 등을 실시하고 수출작업장으로 등록하여 해당 작업장에서 수출하는 것을 허가
- ex) 일본 돈육수출작업장, 홍콩 식용란 수출작업장

3) 수출검역

① 도축검사

- 검역관이 검역시행장에 출장하여 가축에 대한 생체·해체검사 실시
- 수출 목적으로 축산물 검사를 받고자 하는 자는 관련법규에 의거 도축(계)검사 신청서를 현장에 파견된 검역관에게 제출

- 다만 장기 등 부산물은 축산물위생관리법 관련규정에 의한 도축검사증명서를 첨부하여 검역을 받을 수 있음

①-1. 검역시행장 입고

- 지정검역물의 검역은 동물검역기관의 검역시행장 또는 동물검역기관이 지정한 검역시행장에서 검역을 실시
- 의외검역물 및 상대국 정부에서 별도의 검사를 요구하지 않는 방역 상으로 안전한 상태로 처리된 검역물에 대하여는 가공처리 공정 등을 고려하여 역학조사 및 검역물의 건본 확인에 의하여 검역을 실시할 수 있음
- 다만 현물검사가 필요하다고 판단되는 경우 검역에 편리한 장소에서 검역 실시

② 검역신청

- 관할지역 지역본부(사무소)에 수출검역신청서를 제출하거나 또는 인터넷 홈페이지를 통해 검역신청서를 제출
  - \* 검역신청서
  - \* 선적관련 서류 등
  - \* 수출상대국 요구사항(상대국의 요구사항이 있는 경우)

③ 역학조사 및 현물검사

- 검역관은 수출검역 신청 시 검역물의 가공과정별 전염성 질병 오염여부, 위생적 처리 여부 등 현장검사 및 현물검사를 실시

④ 수출검역증 발급

- 역학조사 및 현물검사를 실시하고 그 결과 가축전염성질병의 병원체가 전파할 우려가 없다고 판단되는 경우 수출검역증명서를 발급

※ 수출자는 선적전에 제품에 요구되는 검역증명서를 받아야 하며, 많은 국가에서 선적 후에 발행된 동물위생증명은 인정하지 않음

⑤ 선적확인

- 검역후 적재시는 검역실시 내용과 화물대조확인 후 이상이 없는 것에 한하여 적재 지시
- 수출검역증명서와 검역물 확인, 검역필 날인하고 상차작업 후 봉인
- 검역을 필한 검역물이라 할지라도 선박, 차량 또는 항공기에 적재할 때까지는 검역기간으로 볼 수 있으며, 검역관이 필요하다고 인정할 때에는 검역관이 재 검역을 실시 할 수 있음

4) 관련웹사이트 (통관, 검역, 라벨링 등)조사

○ 통관관련 사이트

- <http://www.customs.gov.cn> (세관총서)
- <http://www.customs.gov.cn/Default.aspx?tabid=399> (통관법규&규정)
- <http://www.customs.gov.cn/default.aspx?tabid=400> (세관통계)

○ 검역관련 사이트

- <http://www.aqsiq.gov.cn> (검역총국)
- [http://www.aqsiq.gov.cn/xxgk\\_13386/jlgg\\_12538](http://www.aqsiq.gov.cn/xxgk_13386/jlgg_12538) (검역규정)
- <http://dzwjyjgs.aqsiq.gov.cn> (동식물검역감독관리사 검역&등록업체현황 등)
- <http://jckspaaj.aqsiq.gov.cn> (수출입식품안전국 조기경보&등록업체현황 등)

■ 영연방 3개국 수입절차 및 애로사항 파악 및 진출방안

- 아시아계 식품을 수입하는 중소 유통업체를 공략하여 제품을 공급하는 방안이 효율적
- 현지 식품전 및 시식행사 등에 참여 소비자 피드백을 적극 반영 후 시장 확대 필요
  - 현지인 취향(글루텐 무첨가, 저염분, 순하고 담백한 맛 선호)을 고려한 제품 개발 시급
- 제품 수출 시 영연방 규정에 따른 원료 및 라벨링 표기, 현지시장에 맞는 제품명과 제품 포장에 유의
  - 캐나다는 제품 포장 및 알레르기 유발물질, 영양 분석표기 등에 까다로운 규정 적용, 캐나다 보건부와 식품검역청이 규정하는 법규를 우선적으로 숙지
  - 또한, 현지인이 쉽게 이해 할 수 있는 조리법 명기는 필수사항

3.2.5. 국내 계육 및 계육 가공품업체

(1) 미국

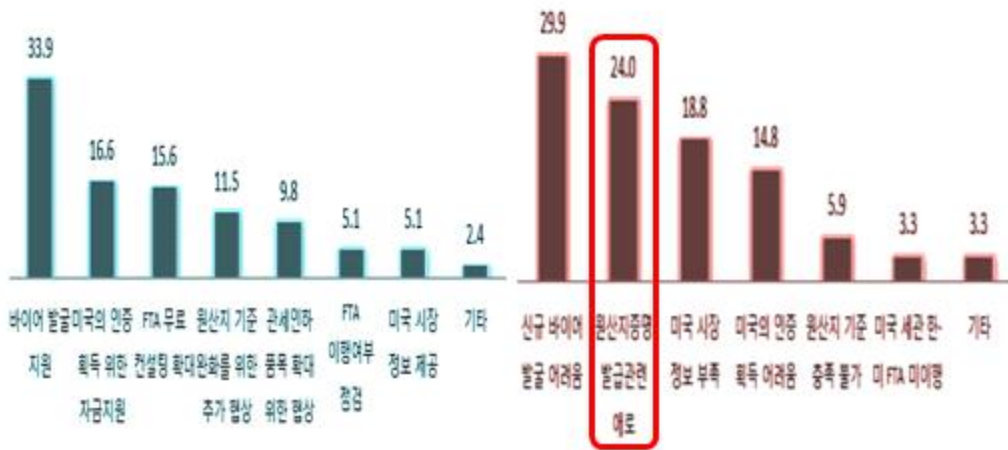


Fig. 23. 대미 수출 관련 희망하는 지원 사항 및 수출관련 애로사항

- 대미수출 기업 300개 업체 설문 결과 한-미 FTA 또는 대미 수출관련 애로사항(1순위 기준)은 “신규 바이어 발굴이 어려움”이 29.9%로 가장 높음
- 원산지증명 발급관련 애로” 24.0%, “미국 시장 정보 부족” 18.8% 등의 순으로 조사
- 한-미 FTA 또는 대미 수출관련 희망하는 지원 사항(1순위 기준)은 “바이어 발굴 지원”이 33.9%로 가장 높고, 다음으로 “미국의 인증 획득을 위한 자금지원” 16.6%, “FTA 무



료 컨설팅 확대” 15.6% 등의 순으로 조사됨

- 또한 애로사항 중 원산지 증명서 발급관련 경험이 기업의 규모가 클수록 발급 경험이 높은 것으로 나타났으며 47.7%의 기업만 경험이 있는 것으로 나타남

(2) 일본

- 자국 가공업자 및 축산업자를 보호하기 위해 WTO체제에 부합하지 않는 수입쿼터제도 운영
- 더불어 2013년 3월부터 수입식품 감시 지도계획을 수립, 공고하여 수입신고서 작성 단계에서 식품위생법 위반여부를 확인하기 위해 법위반 가능성이 높은 식품에 대해 ‘검시명령’을 발동
- 특히 농식품은 ‘SPS\*(위생 및 식물위생 조치의 적용에 관한 협정)’로 인해 수출 대상국 별 자국 기준에 맞는 수입위험분석 절차(8단계)\*를 거쳐야 수입이 허가됨
- 수출시장(일본시장)에 대한 미숙한 사후관리

예) 파프리카 수출액(백만불) : (‘95) 0.5 → (‘00) 24 → (‘05) 53 → (‘10) 58 → (‘12) 89

(3) 중국

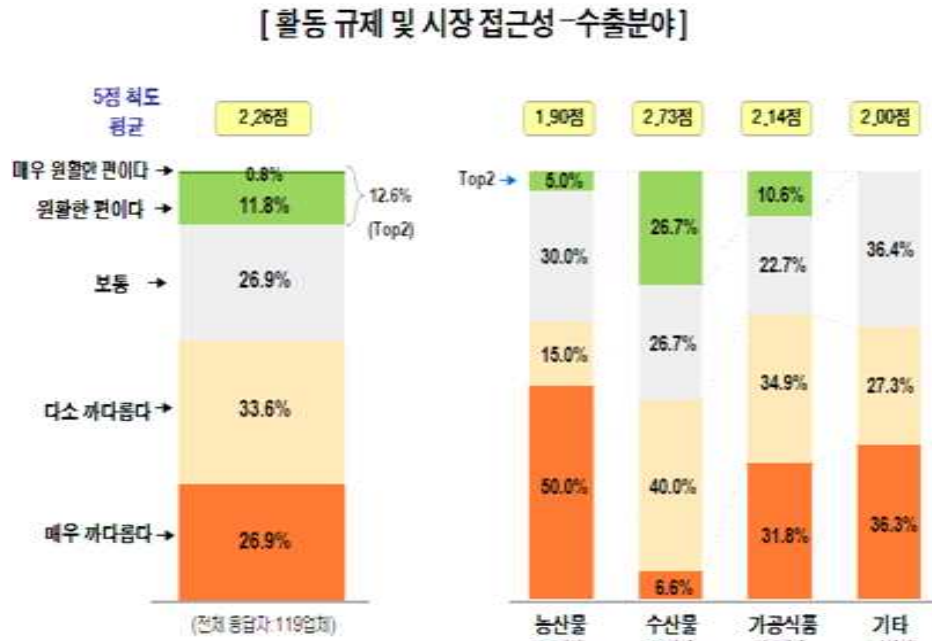


Fig. 24. 중국 수출 관련 활동 규제 및 시장 접근성

- 대부분 가공식품 수출업체가 수출규제, 검역제도, 통관절차 등에 애로사항이 있음
- 수출규제 측면에서는 수입허가증 관련사항과 관세쿼터, 긴급수입제한 등이 있음
- 수산물의 경우 타 국가대비 활동규제 및 시장접근이 상대적으로 원활하나 농산물의 경우 매우 까다로운 경향임

#### (4) 베트남

- 베트남의 농수산물 수입규제 시행 배경은 국민건강과 식품관련 질병으로 인한 사회적, 경제적 비용 감소의 목적으로 2008년 수입육 대상검역 강화 법안을 공포하였다.
- 2010년 9월 1일부터 발효되었으며 육류(다짐, 절단, 내장 등 부산물) 닭(계란포함) 및 꿀 등이며 수산물은 전품목이 수입규제에 해당 된다.
- 현 수준의 규제는 지속되거나 유통과정에서의 검역이 강화될 것으로 예상되며 닭고기 소비량 및 수입량이 증가하는 추세이지만 유통기간 경과 등 기준미달제품을 중심의 단속이 증가할 전망이다.
- 베트남 정부의 식품관련법규 중 수입식품에만 해당하는 규정은 매우 적으며 뚜렷한 규정이 없다.



Fig. 25. 베트남 2020년까지 육류소비 계획

#### (5) 영연방

- 축산물 일부와 식량작물(맥류)을 중심으로만 개방 확대되었으며, 한·미 및 한·EU보다 보수적인 수준이다.
- 수출 관련 업무가 복잡하고, 다부처·다부서와 연결되어 있어 정보 확인이 어려우므로 정부·기관의 정보제공 노력 필요하다.
- 축산업은 기존사업(축사시설현대화 등)을 내실화, 추가적인 경쟁력 제고방안(산업 발전방안, 친환경 축산 등) 강구 필요.
- 아울러 축산업 전반이 선진화되도록 농촌 환경 개선과 지역사회와의 조화와 관련된 분뇨 및 악취 관리와 함께 신 성장 동력 창출방안 추가해야 함.

### 3.2.6. 국내 계육 수출확대 전략

#### (1) 국내 부문

- AI 등 질병문제 해결이 최우선 과제
  - 수출의 가장 걸림돌인 AI 등 질병 문제 해결이 최우선 과제이며 질병 발생을 차단할 위

해 민관합동의 철저한 상시 방역 관리 체계 요구된다.

- 계육 수출 활성화를 위한 AI 완전 청정국 지위 조기 획득이 필요하다.
- 국내 축산물의 수급 및 가격 안정
  - 한국의 축산물 가격은 일본 다음의 세계 2위로, 국내 축산물의 상시 수출을 위해서는 계절적 수급 안정 및 적정 가격 유지가 필요하다.
- 다양한 수출제품 개발
  - 생육 수출의 한계로 부가가치가 높고 질병에 관계없이 수출 가능한 열처리 가공품 등 다양한 수출제품을 개발한다.
- 국내 축산농가의 생산성 향상 및 규모화로 수출 경쟁력 확보
  - 수출 상대국과의 가격 확보 등을 위한 축산 농가의 생산성 향상 및 축산업 규모화 필요하다.
- 수출관련 제도 개선
  - 수출 원료 계육의 가격 안정 유지 하고, 수출 검역장의 수의사 의무고용에 대한 조건 완화한다.
  - 수출 검역 증명서 및 위생 증명서 등의 발급기관을 일원화하여 편리를 도모한다. (농림축산 검역본부 도는 식품의약품안전처)
- 도축장 내 부산물 가공처리시설 확충으로 위생 및 안전성 강화
  - 도축장 내에서 안전한 부산물 생산 및 상품화로 수출 확대 및 부산물의 표준화로 품질 향상시킨다.

## (2) 국외 부문

- 수출시장 다변화로 수출기반 확대
  - 일본, 홍콩 등 동남아 국가 이외의 수출 시장이 다변화 중이다.  
(다수의 국가와 위생협정 체결)
- 초기 수익성 보다는 수입 업체와 상호 신뢰 구축 중요
- 기존 수출 국가 및 신규 수출 가능국가에 대한 시장 조사 실시
  - 기존 수출국 및 신규 수출 가능국가(베트남, 필리핀 등)에 대한 사전 시장조사 및 개척이 필요하다.
- 해외 시장정보 수집 체계 구축
  - 해외 수출국가의 축산물 가격, 시장동향, 상대수출국가의 수출 단가, 소비동향, 상품 레시피 등 수출 정보를 수집 및 공유한다.

## (3) 정책 부문

- 국내 축산물 수출활성화를 FTA 대책 일환으로 설정
  - 수출가능 국가 및 FTA 체결국가와의 위생협정 체결 확대
  - 다양한 수출국 확보를 업체의 수출 포트폴리오 가능
  - 정부의 FTA 체결 따른 국내 축산 대책으로 수출 확대 정책 필요

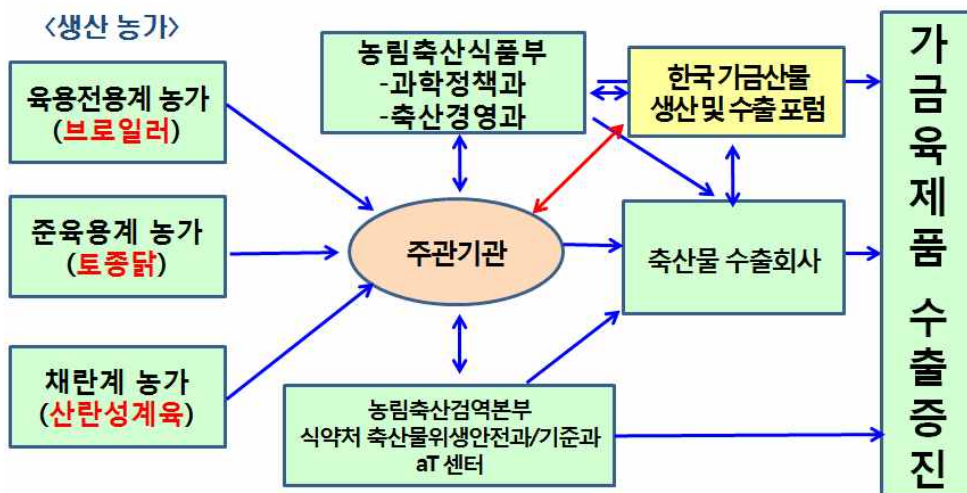
- 한류열풍을 이용한 수출전략 수립: 중국의 치맥 열풍 등 활용
- 몽골 수출확대를 위한 중국 육로 및 러시아 경유가 가능토록 조치
- 수출업체의 적극적인 노력과 정부의 지속적인 수출 정책 유지가 필요
  - 업체에서는 수출 성사까지 설비 투자와 제품 시식홍보, 샘플 전달 등 상당한 비율과 시간이 필요하다.
  - 정부에서도 수출 정책이 단발성이 아닌 지속적인 정책유지가 요구된다.
- 초기 축산물 수출의 안정적인 정착을 위한 다각적인 수출업체 지원
  - 수출 물류비 및 포장비, 현지시식 마케팅비, 프로모션비 지원이나 수입바이어 초청 등 다각적 지원 필요하다.

### 3.2.7. 산업체 수출 애로사항 파악 및 대책마련

#### (1) 전략기술기획단 운영 (분기별 2회)

- 전략기술기획단 운영 및 수출국별 시장 현황 분석에 따른 전략 개발로 수출증대를 위한 정책 제언을 도출하고자하며, 산·학·연·관의 네트워크를 강화하기 위해 세미나 등과 같은 자리를 마련하여 협력체계를 구축
- 산업체에서 필요로 하는 규정 번역집 등 정보를 제공하여 수출에 기여하고자 함
- 정기적인 브레인스토밍을 통한 산업체 수출 애로사항 파악
- 산학연 소통을 중심으로 한 대책마련
- 기술, 정보, 사례를 바탕으로 계육 및 계육가공품 수출과 계육산업발전을 위한 네트워킹 형성

#### 〈정책부서, 수출·생산자 조직과의 협조체계〉





▪ 그외 산·학·연 네트워크 확대

- 업무협정 체결 및 수출 관련 정보 교류 지원 (산업체 11개, 정부기관 2개, 협회 4개)  
 (주)하림, (주)농협목우촌, (주)정우식품, (주)화인코리아, (주)한협축산, (주)강원축산, (주)싱그린푸드시스템, (주)교통식품, (주)한라씨에프엔, (주)계진푸드, (주)진한식품, 농림수산검역 검사본부 축산물안전과, (사)한국토종닭협회, (사)대한양계협회, 재독한인총연합회, 국립축산과학원 가금과, 계란자조금관리위원회
- 홈페이지 및 정보 공유 및 네트워크 확대 방안 마련

분야	기관명	협력방안
산업체	(주) 하림 (주) 마니커 F&G (주) 농업법인정우식품	신제품개발 현황 및 교육지도, 전문가활용
대학	건국대학교	주관연구 및 교육지도
연구소 및 수출입기관	농수산물유통공사 국립축산과학원 한국육류유통수출입협회 농림축산검역본부 협회 (육가공협회, 양계협회, 육계협회)	수출전략 자문 수행 수출정보 상호 공유를 통한 효율성 제고 수출전략전문가활용 축가 및 산업체 애로사항 공동 해결

(2) 관련 자문위원을 통한 산업체 협의체 구성을 통한 자문회의

■ 일시: 2014. 10. 15. (수) 14:00~16:00

■ 장소: 건국대학교 동물생명과학대학 612호 교수연구실

■ 회의내용:

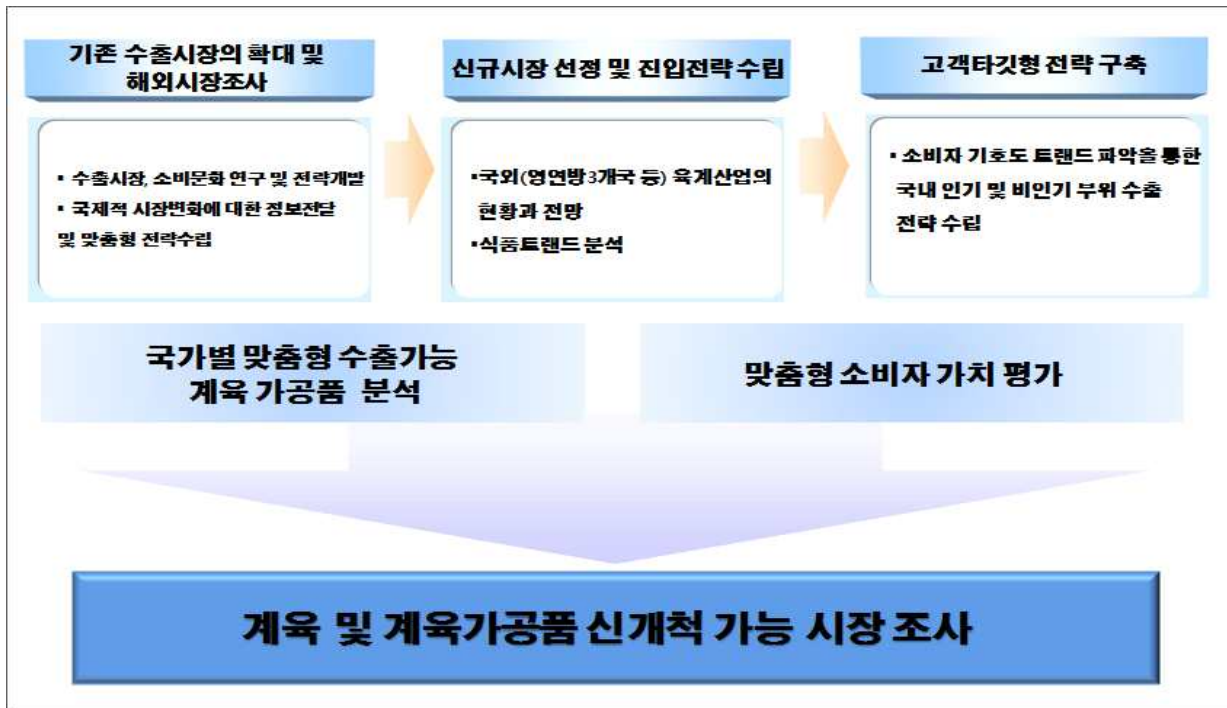
FTA 기체결한 호주, 캐나다 및 협상이 진행 중인 뉴질랜드, 중국 등 수입국의 계육산업과 소비패턴 조사 및 수출전략 검토

■ 회의 사진





### 3.3. 계육 및 계육가공품 신개척 가능 시장 조사



#### ■ 국내 FTA 체결 현황(전체)



기체결	협상중	검토중
(발효) ASEAN, EFTA, 인도, 칠레, 싱가포르, EU, 페루, 미국, 터키, (서명/타결) 콜롬비아, 호주, 캐나다, 중국, 뉴질랜드	인도네시아, 한중일, 베트남, RCEP (협상재개/여건조성) 일본, 멕시코, GCC	MERCOSUR, 이스라엘, 중미, 말레이시아

#### 3.3.1. 현재 수출시장 및 미래 확대 가능한 시장 조사



**(1) 현재 수출시장 및 특히 FTA체결 대상국가 수출 가능성에 대한 적극적인 시장조사 및 대응전략구축**

○ 세계 닭고기 생산량은 백색육에 대한 수요 증가로 지속적으로 증가하고 있으나, 다른 육류와의 비용 및 가격 측면에서의 경쟁력 저하로 생산량의 증가율은 둔화되는 추세임.

○ 닭고기의 주요 생산국은 미국, 중국, 브라질, 유럽연합으로 이들 네 지역에서 생산된 닭고기가 세계 닭고기 생산의 63.1%를 차지하고 있음. 2012년 기준 세계 닭고기 생산량에서 미국이 차지하는 비중이 20.0%로 가장 크며, 다음으로 중국이 16.5%, 브라질이 15.2%, 유럽연합이 11.5%를 차지함.

○ 세계 1위의 닭고기 생산국인 미국의 2012년 생산량은 2011년보다 소폭 감소하였지만 2013년에는 2.0% 증가한 1,696만톤으로 추정됨. 2014년에도 미국의 닭고기 생산량은 낮은 생산비용과 미국 내 닭고기 수요 증가에 힘입어 2013년보다 2.9% 증가한 1,746만톤으로 전망임.

**Table 29. 주요국의 닭고기 생산 동향 및 전망**

단위: 천톤

국가	2009	2010	2011	2012	2013(p)	2014(f)
미국	15,935	16,563	16,694	16,621	16,958	17,456
중국	12,100	12,550	13,200	13,700	13,500	13,700
브라질	11,023	12,312	12,863	12,645	12,770	13,020
EU-28	8,756	9,202	9,320	9,550	9,750	9,900
인도	2,550	2,650	2,900	3,160	3,420	3,625
러시아	2,060	2,310	2,575	2,830	3,050	3,300
멕시코	2,781	2,822	2,906	2,958	3,002	3,045
아르헨티나	1,500	1,680	1,770	2,014	2,022	2,100
터키	1,180	1,420	1,619	1,707	1,760	1,820
태국	1,200	1,280	1,350	1,550	1,500	1,625
인도네시아	1,409	1,465	1,515	1,540	1,550	1,565
기타	13,222	14,081	14,567	14,929	15,358	15,826
합계	73,716	78,335	81,279	83,204	84,640	86,982

주: 2013년은 추정치, 2014년은 전망치임. EU-28은 유럽연합 28개국임.

자료: USDA. 2013. 11. "Livestock and Poultry: World Markets and Trade."

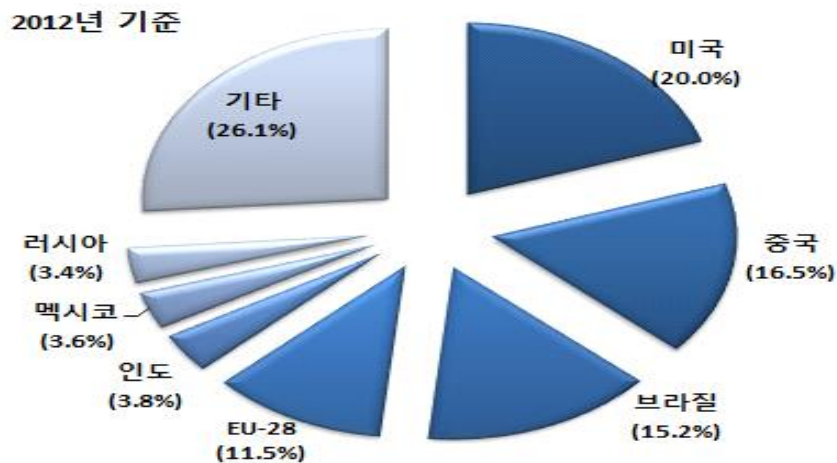


Fig. 26. 주요국의 닭고기 생산량 점유율

○ 중국의 2012년 닭고기 생산량은 1,370만톤으로 2011년에 비해 3.8% 증가하였지만, 2013년 생산량은 허베이와 광저우 지역에서 AI가 재발하여 전년보다 1.5% 감소한 1,350만톤으로 추정됨. 2014년에는 종계 구입에 대한 정부의 보조금 지원으로 2013년보다 1.5% 증가한 1,370만톤으로 전망됨.

○ 세계 최대 닭고기 수출국인 브라질의 닭고기 생산량은 2011년까지 증가하다가 2012년에는 1,265만톤으로 2011년보다 1.7% 감소함. 2013년에는 1.0% 증가한 1,277만톤으로 추정되며, 2014년에는 사료 공급 여건이 좋아 2013년보다 2.0% 증가할 전망이다.

○ 유럽연합의 닭고기 생산량은 지속적으로 증가하고 있으며 2014년에는 사료비 감소에 따른 생산비 저하로 증가세를 이어갈 전망이다. 2013년 유럽연합의 닭고기 생산량은 975만톤으로 2012년보다 2.1% 증가하였고 2014년에는 2013년보다 1.5% 증가한 990만톤으로 전망됨.

○ 인도의 2012년 닭고기 생산량은 316만톤으로 2011년보다 9.0% 증가하였고, 2013년에는 전년보다 8.2% 증가한 342만톤으로 추정됨. 2014년에는 자국 내 가공 가공 제품과 동물성 단백질의 수요 증가 영향으로 2013년보다 6.0% 증가한 363만톤으로 전망됨.

○ 러시아의 닭고기 생산량은 종계 생산성 향상, 신규 기업 진출, 시설 현대화 등을 위한 정부 지원으로 최근 몇 년 사이에 빠른 속도로 증가하여 왔음. 또한 저가 사료 곡물의 정부 판매는 생산비 절감에 도움을 주고 닭고기 생산량 증산 의욕을 고취시킴. 2013년 생산량은 305만톤으로 전년에 비해 7.8% 증가하였고, 2014년에는 2013년보다 8.2% 증가한 330만톤으로 전망됨.

○ 멕시코의 닭고기 생산량은 꾸준히 증가해 왔음. 2013년 생산량은 300만톤으로 전년보다 1.5% 증가하였고, 2014년에는 생산성 향상, 사료가격 하락 등으로 2013년보다 1.4% 증가할 전망이다.

○ 최근 중동의 닭고기 시장 진출을 통해 수출을 급격히 늘리고 있는 터키의 2013년 닭고기 생산량은 176만톤으로 2012년보다 5.4% 증가한 것으로 추정되며, 2014년에는 2013년보다 3.4% 증가한 182만톤으로 전망됨.

### 3.3.2. 국가별 맞춤형 수출가능성에 대한 시장조사 및 계육가공품 분석

#### (1) 일본

##### ① 닭고기 제품 시장 현황

- 일본산의 대부분은 냉장상태로 양판점, 전문소매점 등으로 유통되지만 수입품의 경우는 대부분이 냉동품
- 가공업자, 편의점, 외식산업, 패스트푸드, 슈퍼의 밑반찬류는 대부분 수입품을 사용
- 수입품의 유통은 슈퍼, 전문소매점 20%, 가공업자 35%, 편의점, 외식산업, 도매상 등에서 45% 정도의 비율로 유통
- 가공제품은 슈퍼, 소매점, 편의점, 외식, 도매점으로 유통되며 도매 경유 상품은 우동체인점, 국수 체인점, 소형 레스토랑, 음식점, 호텔 등으로 대부분 유통
- 구이용 닭고기는 상사나 메이커에 의해 -18℃ 이하의 냉동 컨테이너로 수입되어 슈퍼나 도매상을 경유해 유통되고 있으며, 슈퍼에 의한 직수입량은 적지만 계속 증가 추세
- 일본의 닭 생산동향은 육계사육 마리 수는 2006년 이후 증가하는 추세로 1억714만 마리(전년대비 4.0% 증가) 이고 육계 사육농가수는 소규모 사육농가를 중심으로 감소세가 지속되어, 2009년 2,392호(전년대비 2.6% 감소)였다. 일본의 닭고기 생산량은 2009년 139만 6천톤으로 전년대비 1.5% 증가하였고 국내외의 BSE 발생에 따른 대체수요와 해외에서의 AI 발생에 따른 수입량 감소 등으로 사육의향 증가
- 일본의 닭고기 소비량은 매년 증가하고 있음. 2005년 167만 6천톤 수준이었던 소비량은 2006년 172만 8천톤으로 크게 증가했고 그 이후 지속적으로 증가하다 2010년에는 182만톤 이상을 기록했음. 2012년 기준 일본의 닭고기 소비량은 188만 9,571톤으로 역대 최대 규모임.
- 2008년 이후 일본의 닭고기 생산량은 매년 138만~139만톤 수준을 보였으며, 2012년에는 145만톤 이상을 기록했음.
- 2006년 34만톤 수준에 머물렀던 닭고기 수입량은 2010년부터 매년 42만톤 이상을 기록하고 있음.
- 일본의 국가별 닭고기 수입량 실적을 보면 2012년 기준 브라질산이 가장 많은 약 38만

9천톤으로 전체 수입물량의 92% 수준이며 미국산이 약 2만 7천톤에 달함. 중국과 태국의 경우 고병원성조류인플루엔자 발생으로 2006년 이후 수입량이 급격히 감소하였음.

Table 30. 일본의 닭고기 수급

단위:톤

연도	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	1,752,905
2009	154,195	1,398,635	342,983	109,643	1,786,145
2010	109,643	1,386,301	431,195	106,385	1,820,754
2011	106,385	1,398,337	475,334	147,844	1,832,212
2012	147,844	1,456,708	422,922	137,903	1,889,571

자료: 일본 농축산업진흥기구. 각년도. 「畜産の 情報」.

Table 31. 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	0	392,106	5,975	419,964
2009	117	22,676	0	315,202	4,963	342,958
2010	192	35,450	0	389,105	6,447	431,195
2011	174	43,469	0	418,496	13,196	475,334
2012	122	26,973	0	388,898	6,905	422,898

자료: 일본 농축산업진흥기구. 각년도. 「畜産の 情報」.

○ 일본의 열처리 등을 통한 닭고기 조제품 수입의 경우 중국과 태국이 조류인플루엔자 발생으로 기존 생육 제품을 열처리 가공육으로 전환하여 수출하면서 두 국가가 일본 닭고기 조제품 시장의 대부분을 차지하고 있음.

② 수출시장분석

○ 시장 비교우위지수(Market Comparative Advantage, MCA)를 통해 우리나라 닭고기 및 닭고기의 수출경쟁력을 분석할 수 있음. MCA 지수는 다음과 같은 식에 의해 계산됨.

$$MCA_{ij} = \frac{(X_{ij}/TX_{ij})}{(X_j/TX_j)}$$

-  $X_{ij}$ : j국 시장에서 특정 국가의 i 상품 수입액,  $TX_{ij}$ : j국 시장에서의 i 상품에 대한 전체 수입액,  $X_j$ : j국 시장에서 특정 국가의 수입 총액,  $TX_j$ : j국 시장의 수입 총액

○ 일본 닭고기 시장에서의 2007~11년 계육 조제품의 시장비교우위 (MCA) 지수는 태국이

Table 32. 일본의 닭고기 시장 비교우위(MCA) 지수

구 분		2007	2008	2009	2010	2011	5년 합계
닭고기 조제품 (160232)	태국	14.06	21.84	20.15	17.86	17.83	18.38
	중국	2.83	2.11	1.83	2.04	2.23	2.20
	한국	0.05	0.06	0.08	0.10	0.13	0.09
	브라질	0.06	0.16	0.10	0.08	0.14	0.11
	필리핀	0.04	0.10	0.16	0.12	0.10	0.11
	미국	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
닭고기 냉동 절단육 및 내장 (020714)	브라질	95.93	79.26	81.46	64.60	60.75	73.15
	미국	0.47	0.35	0.36	0.61	0.82	0.53
	필리핀	1.05	0.87	1.62	1.34	1.55	1.27
	칠레	0.06	0.29	0.17	0.35	0.76	0.40
	아르헨티나	1.46	2.52	1.46	0.19	0.47	1.03
	중국	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

주: 160232(Fowl meat, prepared/preserved)는 밀폐용기의 삼계탕이 포함된 닭고기, 기타조제저장 닭고기임. 020714(Fowl, cuts & offal, frozen)은 냉동 상태의 닭고기 절단육과 내장임.

자료: ITC(International Trade Centre) PC-TAS.

18.4로 가장 높았으며, 다음으로 중국이 2.2이었음. 닭고기 조제품의 한국산 수입액 비중이 낮아 한국의 MCA 지수는 0.09로 낮은 수준임. 한편 냉동 절단육 및 내장의 MCA 지수는 브라질이 73.15로 가장 높았으며, 필리핀, 아르헨티나, 미국 순으로 높았음.

### ③ 계육가공품 분석

○ 수출대상국별 한식, 중식, 일식, 양식 또는 Fusion 스타일에 맞게 각각 맞춤형 전략을 수립하기 위한 기초자료 분석

○ 선행조사결과 일본 시장에서 삼계탕 판매 확대 방안을 도출하기 위해 KOTRA의 시장조사 대행 서비스를 이용하여 2009년 6월 일본 교민을 대상으로 소비자 조사를 실시한 결과 이 조사에는 15명이 응답하였으며, 이 중 남자는 10명, 여자는 5명이었음.

- 응답자의 대부분 회사원이었으며, 삼계탕을 먹어본 경험이 있는 응답자가 13명, 없는 응답자가 2명으로 나타났음.

○ 조사 결과, 한국 닭고기는 동남아시아의 다른 닭고기와 비교해 영양분이 월등히 높기에 충분히 경쟁력이 있다는 의견이 제시되었음. 일본 현지인들에게 한국산 닭고기(삼계탕) 소비를 늘리기 위해서 개선되어야 할 점으로 지적된 것은 다음과 같음.



- 조리법에 대한 상세한 안내나 식품안전성과 같은 내용을 요리책이나 잡지 등에 게재하여 홍보하는 것이 필요함.
- 현지 백화점 홍보 활동을 병행하면서 일본인 특유의 안전성을 중시하는 국민성에 맞게 식품 안전성 제고 방안이 필요함.
- 조리의 편리성 제고 및 간편 소비문화에 맞는 포장 디자인 설계 필요함.
- 고급 식품을 개발하고 화학조미료 사용을 피해야 하며 담백하고 순한 맛을 유지하여야 함.

○ 동경식품박람회(FOODDEX)에 매년 국내 삼계탕 및 계육 제품 업체들이 참여하여 각종 제품을 홍보하고 있음. 이러한 홍보활동을 조사하여 시장분석 및 계육가공품 분석에 활용

- 동경식품박람회(FOODDEX)에 중국산 삼계탕 제품이 소개되고 있지만 아직까지 품미면에서 국산 제품에 미치지 못함. 그러나 향후 국제시장에서 강력한 경쟁자로 부상할 가능성이 있음. 국내 업체들은 중국 제품에 대한 경쟁력 강화와 일본 시장 확대 차원에서 일본 소비자의 구미에 맞는 반계탕과 계육 통조림 등 새로운 맞춤형 제품 소개 확대 중임.
- 이는 일본의 경우 삼계탕에 대한 잠재수요가 매우 높은 편이나 기존의 삼계탕 제품이 아닌 현지 소비자 특성을 고려한 접근을 위해서임.
- 즉, 판매용량의 소량화를 통해 현지 소비자가 부담 없이 먹을 수 있는 중량으로 전환하고 인삼제품의 풍미를 싫어하는 경향을 따라 닭죽 등 인삼을 제외한 제품의 공급도 함께 추진

함.

## (2) 홍콩

### ① 닭고기 제품 시장 현황

○ 홍콩은 자유무역을 바탕으로 성장하였으나 농업에 종사하는 인구가 거의 없고 농업적 기반이 매우 빈약함. 그 결과 대부분의 농축산물을 해외에서 수입하고 있음.

- 관세 및 비관세 장벽이 없는 자유무역항으로 다양한 소비층과 세분화된 유통조직, 박리다매형 유통으로 다품종 소량 소비의 특징을 지님.

○ 홍콩은 재수출이 총수출의 90% 이상을 차지하는 중계무역 중심의 도시이며 특히 중국으로의 재수출이 높은 비중을 차지하고 있어 중국 및 아세안 시장 진출을 위해 중요한 교두보 역할을 하고 있음.

- 홍콩의 인구는 700만이나 유동인구가 한 해 3천만 명에 달하는 국제도시로서 높은 소비 잠재력을 지니고 있음.

- 최근 고소득층의 젊은 소비자를 중심으로 온라인 구매가 증가추세에 있으며, 대형 유통매장은 이미 홈페이지를 통한 마케팅이 정착되어 있음.

○ 홍콩에서 수입하는 닭고기 제품은 냉동상태의 절단육 및 내장이 주를 이루며, 계육조제품, 미절단 냉장육, 미절단 냉동육이 일부 수입되고 있음.

- 냉동 절단육 및 내장 수입액의 절반 (2007~11년 합계 기준)이 브라질산

- 수입액의 28.0%는 미국산, 6.9%는 중국산이 차지

○ 홍콩은 닭고기 조제품을 68개국으로부터 수입하는데, 중국산이 42.3%를 차지하고 있으며, 태국산이 12.0%, 미국산이 6.4%, 터키산이 4.0% 차지함. 반면 한국산 비중은 0.09%로 매우 미미한 실정임.

○ 홍콩은 우리나라의 닭고기 주요 수출국가임. 2013년 기준 홍콩에의 국산 닭고기 수출량은 약 5,244천톤, 수출금액은 7,955천 불에 달하는데 이는 베트남과 일본에 이어 3위에 해당하는 수치임.

- 과거 홍콩은 주요 닭고기 수출시장이었으나 2007년부터 베트남으로의 수출이 크게 증가하면서 교역규모가 축소되었음.

- 그러나 최근의 한류 영향 등으로 2012년부터 닭고기 홍콩 수출규모가 다시 확대되고 있음. 그 결과 2012년에는 전년에 비해 닭고기 수출금액이 475.5% 성장을 기록했으며 2013년에도 전년 대비 89.6% 성장했음.



○ 닭고기 제품 중 가장 중요한 수출제품 중 하나인 삼계탕의 경우에도 홍콩은 일본과 대만에 이어 3위에 해당하는 수입국가임. 삼계탕의 경우에도 수출이 꾸준히 성장하는 품목으로 2011년부터 한류의 영향을 받으면서 그 수출 실적이 크게 증가하고 있음.

- 삼계탕 전체 수출금액 중 홍콩의 비중은 2013년 기준 12.9%에 달하며 이는 일본 66.0%, 대만 17.9%에 이어 3위에 해당함.

주: 닭고기 수출액은 삼계탕 수출액을 포함한 금액임. 자료: 한국농수산물유통공사 (<http://www.kati.net>).

② 수출시장분석

○ 홍콩 시장에서 2007~10년 닭고기 조제품의 MCA 지수는 터키가 69.9로 가장 높았으며, 브라질, 태국, 미국 순으로 높게 나타남. 홍콩 시장에서 터키산 비중이 4%임에도 불구하고 터키의 MCA 지수가 높은 것은 홍콩 전체 수입액에서 터키의 수입액 비중이 매우 낮기 때문임.

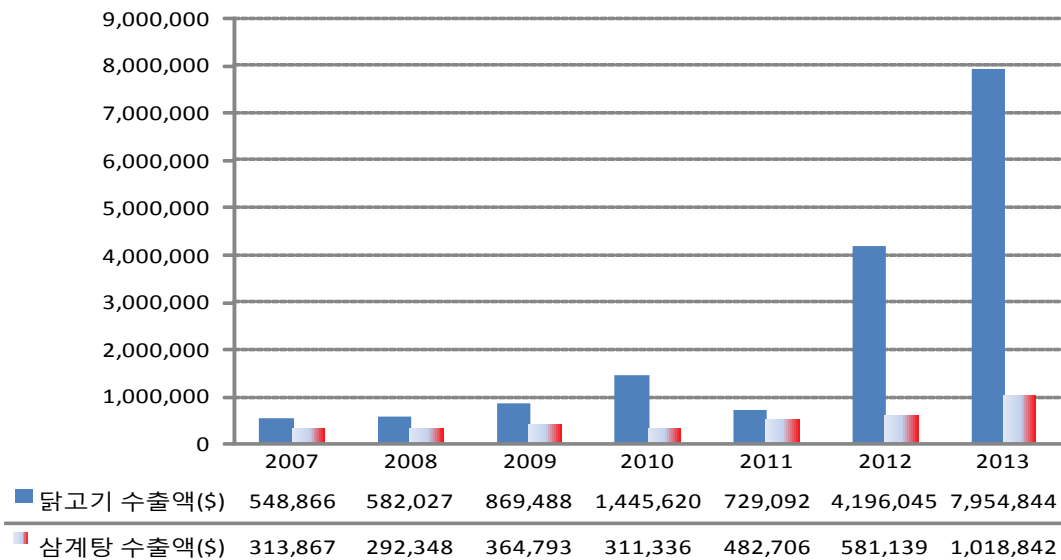


Fig. 27. 홍콩시장 닭고기와 삼계탕 수출 실적

Table 33. 홍콩의 닭고기 시장 비교우위(MCA) 지수

구분	2007	2008	2009	2010	2011	5년 합계	
닭고기 조제품 (160232)	중국	1.26	1.41	1.08	0.81	0.74	0.94
	태국	10.38	9.16	8.16	3.74	2.46	5.28
	미국	0.26	0.30	0.73	1.90	1.27	1.19
	터키	43.57	8.20	78.86	77.07	68.04	69.90

	브라질	12.93	3.58	6.24	7.64	8.61	7.55
닭고기 냉동 절단육 및 내장(020714)	브라질	172.82	145.28	119.85	99.78	86.41	115.79
	미국	2.02	2.62	2.94	7.29	6.75	5.21
	중국	0.20	0.18	0.12	0.14	0.15	0.15

주: 160232(Fowl meat, prepared/preserved)는 밀폐용기의 삼계탕이 포함된 닭고기, 기타조제저장 닭고기이며, 020714(Fowl, cuts & offal, frozen)은 냉동 상태의 닭고기 절단육과 내장임.

자료: ITC(International Trade Centre) PC-TAS.

○ 홍콩 시장에서 2007~10년 냉동 절단육 및 내장의 MCA 지수는 수입 비중이 가장 높은 브라질이 115.8로 가장 높으며, 미국, 중국 순으로 높게 나타남.

### ③ 계육 가공품 분석

○ 중국의 전통적인 식습관 때문에 홍콩에서의 닭고기 소비 비중은 대단히 높은 편으로 닭고기는 돼지고기, 채소 등 다른 식품보다 가격이 높으며, 예전에는 오직 부자와 상위 계층만이 닭고기를 자주 먹었음. 그러나 이제는 거의 모든 사람들이 빈부를 떠나 전통 명절에는 닭고기를 먹고 있음.

○ 홍콩(중국) 사람들은 전통적으로 설날 마지막 날, 춘절, 중추절, 동지 등의 명절에 일가 친척이 함께 모여 즐겁게 식사를 하고 제사를 지내기 위해 닭 요리를 즐겨하고 있음.

- 4월의 청명(4월 5일, 우리의 청명에 해당), 6월의 Tung Ng, 그리고 10월의 청엥(음력 9월 9일)에 닭고기 수요가 많아짐.

○ 가족이 함께 모여 제사를 지내는 음식인 경우, 가장 일반적인 닭 요리는 찜닭 요리임. 찜 요리를 하게 되면 닭의 신선한 맛을 유지할 수 있을 뿐만 아니라 닭고기 질이 전혀 파괴되지 않아서임.

- 이외에도 많이 하는 요리로는 닭조림과 닭고기 스프가 있으며, 튀기거나 굽거나 백숙 등의 요리도 있으나 가족들이 함께 식사할 경우에는 찜닭 요리와 닭고기 스프 요리를 가장 많이 즐김.

○ 선행연구결과 홍콩에의 삼계탕 수출 확대 방안 도출을 위해 2009년 6월 KOTRA 시장조사대행 서비스를 이용하여 홍콩 교민을 대상으로 소비자 조사를 실시하였고 총 20명이 응답하였음.

- 이 중 남자는 6명, 여자는 14명이며, 홍콩에서 삼계탕을 먹어본 경험이 있는 응답자가 7명, 없는 응답자가 13명으로 나타났음.

○ 설문조사 결과 현지 소비자들의 한국산 닭고기 소비를 늘리기 위해서 개선되어야 할 점으로 먼저 품질과 맛의 표준화와 홍보의 중요성이 제기되었음.

- 기존 출시제품들은 육질이 흐트러져 있어 삼계탕 모양이 선명하지 않고 기존 제품들의

맛이 표준화 되어 있지 않다는 지적도 있음.

○ 홍보를 위해서는 삼계탕의 건강식 이미지를 부각시키고 소비자 접근성을 증대시키기 위해 음식점증대 등 방안제고

- 홍콩시장은 소비의 대부분을 수입에 의존하므로 새로운 공급처로서의 이미지 홍보와 시식회 등을 통해 고급육으로서의 한국산 인지도 정착 추진 필요

- 소비자들이 즐겨 찾는 유명 레스토랑과 슈퍼마켓에서 삼계탕과 닭죽에 대한 시식 판촉 행사를 지속적으로 실시할 필요가 있음

### (3) 중국

#### ① 닭고기 제품 시장 현황 조사

- 세계적으로 닭고기, 돼지고기가 전체 육류생산량에서 차지하는 비중이 각각 25%와 39% 이 중국의 닭고기 생산비중은 세계비중보다 11%p 낮고 돼지고기 생산비중은 오히려 세계 비중 보다 27%p 높음
- 2003년 중국의 일인당 조류고기 소비량은 10kg(이 중 닭고기 7.8kg)인데 반해 홍콩의 일인당 소비량은 56kg이다. 현재 중국의 닭고기소비시장이 연평균 10%의 증가율을 보이거나 세계수준과 비교해 상당히 낮은 편이다. 국제통계정보센터에 따르면, 중국의 닭고기 생산량은 2002년 전세계 4위에서 2003년에는 미국다음으로 큰 닭고기 생산대국으로 부상했다. 2003년 생산량은 1,000만톤으로 세계 닭고기생산량의 17.9%를 차지했다. 2005년 상반기 닭고기 일인당 소비량은 2.47kg로 전년동기대비 5% 하락했다. 소비구조를 보면, 남부지역의 닭고기 소비비중이 육류소비의 15%를 차지하나 북부지역은 10%에 미만으로 나타났다. 현재 중국내 닭고기는 주로 덩치가 큰 육계, 삼황계(三黃鷄)를 포함한 고급육계, 도태된 종계(蛋鷄) 등 세 종류로 나뉜
- 중국의 덩치가 큰 육계의 연간 생산량은 20억~25억마리로 주로 북부지역에서 사육된 고급육계는 주로 광둥성 및 주변지역에서 생산되며 토종닭으로 연간 약 13억~15억 마리 생산되고 있다. 매년 약 12억 마리의 도태된 종계(蛋鷄)가 육계로 소비되며 주요 소비지역은 화북, 동북, 소북 및 중원지구이다. 광둥성의 소비자들은 언 닭고기보다 시장에서 직접 산 닭을 잡아 다가 요리해 먹기를 즐기며, 특히 삼황계(三黃鷄)는 전통적인 닭 맛이 나기 때문에 남방 사람들이 즐겨먹는다. 그러나 북부지역의 소비자들은 남부지역사람들과 달라 덩치가 큰 육계를 사다가 지저먹거나 끓여먹거나 볶아먹기를 즐기며 닭고기 맛에 대해서는 중시하지 않는다. 빨리 자라고 가격이 싸기 때문에 덩치가 큰 육계는 북부지역에서 주로 소비된다. 도태된 종계(蛋鷄)는 가격이 가장 싸며 통닭구이로 많이 사용된다. 북부사람들이 시장에서 사다가 고아먹는 닭은 도태된 종계(蛋鷄)가 많다.
- 중국은 농산물 수출대국으로 농산물 수입에 대한 진입장벽은 다른 국가에 비해 상대적으로 높지 않음. 그러나 한국이 고병원성 조류인플루엔자 발병국가라는 이유로 한동안 열처리 가공식품까지 수입을 금지하여 삼계탕 수출업체들의 중국시장 진출이 거의 원천적으로 막혀있는 상태였음.
- 국내에서 더 이상 질병 발생이 없는 현재까지도 중국에의 삼계탕 수출이 진행되지 않는 또 다른 이유는 중국 위생부가 그동안 인삼을 보건식품으로 지정하여 삼계탕을 일반 식품이 아닌 것으로 통제했음. 그러나 2012년 9월 중국 정부가 위생규정을 변경하여 인삼을 일반식품인 신자원 식품으로 재분류하여 삼계탕 수출에 대한 제도적 규제는 풀렸으나 양국 정부간의 수출검역 협의가 완료되기 전까지 당분간 중국에의 삼계탕 수출은 재개되지 않을 것으로 보임.
- 중국에의 삼계탕 수출실적은 2008년 1,320kg(3,960\$) 이후 현재까지 전무한 상황이며 일

부 비상업적 시험용 물량만 수출됨.

자료: 한국농수산물유통공사(<http://www.kati.net>)

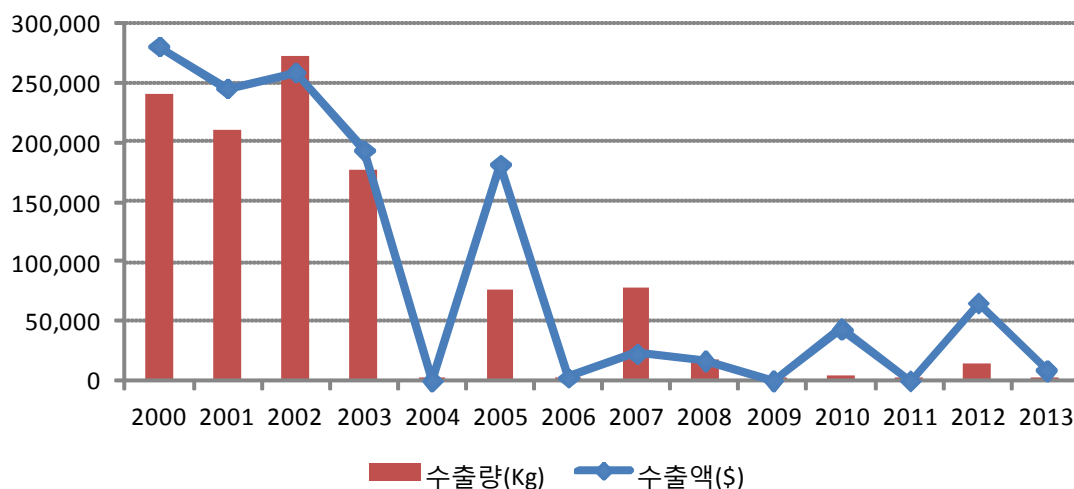
**Table 34. 중국의 주요 육류 생산량 변화**

단위: 천톤

구분	1990	1995	2000	2005	2010
돼지고기	22,811	36,484	39,660	45,553	50,712
쇠고기	1,256	4,154	5,131	5,681	6,531
가금육	3,229	9,347	11,911	13,442	16,561
양고기	1,068	2,015	2,641	3,501	3,989

자료: 農業部 編. 「新中國農業60年統計資料」; 國家統計局. 「2011中國農村統計年鑒」.

○ 중국의 가금류 사육 마리수는 1980~2010년 기간 동안 93,624만 마리에서 535,000만 마리로 5.7배 증가했으며, 가금육 생산량은 1985~2010년 동안 160만톤에서 1,656만톤으로 대폭 증가했음.



**Fig. 28. 중국시장 닭고기 수출 실적**

- 그 결과 중국의 전체 육류 생산량에서 가금육이 차지하는 비중도 같은 기간 8.3%에서 20.9%로 대폭 증가함.

○ 중국 소비자들의 소득수준이 높아짐에 따라 1980~2010년 동안 도시와 농촌 지역의 1인당 연간 평균 가금육 소비량도 꾸준히 증가하는 추세임. 특히 같은 기간 도시지역의 소비량이 큰 폭으로 증가하고 있음.

- 도시지역: 1.9kg → 10.2kg, 농촌지역: 0.7kg → 4.2kg

○ 중국의 육류 총소비량이 급격히 증가하고 있는 가운데 가금육의 총소비량이 돼지고기,

쇠고기, 양고기 총 소비량보다 상대적으로 빠르게 증가함.

- 1990~2009년 기간 동안 돼지고기는 2.3배, 양고기는 3.7배, 쇠고기는 4.6배, 가금육은 5.7배 증가

**Table 35. 중국의 주요 육류 및 가금육 총 소비량 변화**

단위: 천톤

구분	1990	1995	2000	2005	2009
돼지고기	20,772	24,843	35,978	44,273	48,316
쇠고기	1,160	1,819	3,655	4,322	5,391
가금육	2,777	6,258	11,010	13,850	15,816
양고기	934	1,214	2,328	2,930	3,476

자료: 중국농업과학원 농업경제발전연구소 제공.

○ 중국의 육계 출하 마릿수는 2009년 약 70억 마리(中國畜牧業協會 자료)이며, 닭고기 생산량은 1984년 135.8만톤에서 2009년 1,144만톤으로 증가했음 (중국은 세계 제2위의 닭고기 생산국). 육계 생산 농가 수는 2,713만 1,452호에 달함.

- 2009년 닭고기 생산량은 전체 가금육 생산량의 71.7%, 전체 육류 생산량의 15.0%(984년 6.2%에 비해 8.8% 포인트 증가) 차지함.

○ 중국의 1인당 연간 닭고기 소비량은 1982년 1.03kg에서 2009년 12.31kg으로 증가하고 있음.

- 닭고기 소비량은 돼지고기에 이어 제2위의 육류 소비품으로 부상

- 전체 육류 소비량에서 닭고기가 차지하는 비중은 1982년 5%에서 2010년 약 20% 수준으로 증가

## ② 수출시장분석

○ 중국내 다양한 종류의 제품 및 낮은 가격 등 시장이 활발

○ 다양한 제품보다 한 가지 제품의 특화 상품을 개발하면, 중국의 인구 등을 고려하면 충분히 가능성이 있는 것으로 파악됨

○ 중국 축산업의 국제경쟁력을 분석한 RCA (Revealed Comparative Advantage; 현시비교우위지수) 계측 연구에 따르면 오리고기를 제외한 나머지 축산물의 국제경쟁력은 매우 낮은 것으로 나타남 (전형진 외, 2012).

- 특히 닭고기의 경우 1990년대까지는 비교적 높은 경쟁력을 유지했으나 2000년대 들어 경쟁력이 급격히 하락하여 RCA 지수가 0.49~0.57에 머무르고 있음.

- 생축의 경우에도 2005년 이후 닭의 RCA 지수가 1 이하로 떨어졌으며, 2010년에는 0.39까지 하락하여 종계에 있어서 중국의 국가경쟁력이 매우 낮음을 알 수 있기에 국내 토종닭

중계의 중국 시장 공략도 성공 가능성이 있는 것으로 판단됨.

○ 중국 닭고기의 국제경쟁력은 낮은 반면 열처리 등을 한 닭고기 가공품의 국제경쟁력은 매우 높은 수준으로 RCA지수가 2000년 이후 3.77~5.12를 유지하고 있음. 그 결과 축산가공품 수출액 중 닭고기 가공품이 차지하는 비중이 매우 높음.

○ 국제시장에서 중국의 주요 닭고기 수입 품목은 HS 0207.1422(닭발/냉동), HS 0207.1421(닭날개/냉동), HS 0207.1429(닭의 기타 설육/냉동), HS 0207.1411(뼈를 포함한 닭 절단육/냉동) 등으로 각각 2010년 기준 중국 닭고기 수입액의 62.1%, 26.0%, 7.1%, 4.6%를 차지하고 있음.

○ 홍콩과 대만이 우리나라 삼계탕 수출의 주요시장인 점에서 알 수 있듯이 중국시장도 그 수출잠재력이 매우 큰 시장임. 따라서 현재 진행 중인 중국과의 검역협약이 원만히 타결될 수 있도록 관련 기관들의 지속적인 노력과 협조가 필요함.

#### (4) 베트남

##### ① 닭고기 제품 시장 현황 조사

○ 베트남에서 수입하는 계육제품은 주로 냉동상태의 절단육 및 내장이며, 미절단 냉동육 수입도 일부 이루어지고 있음. 냉동 절단육 및 내장은 주로 미국으로부터 수입되는데, 미국 수입액 비중이 68.4% (2007~10년 합계)로 가장 큰 비중을 차지하고 있음. 다음으로 브라질이 22.7%, 아르헨티나가 5.3%를 차지함. 미절단 냉동육은 대부분 한국으로부터 수입되고 있는데, 한국 수입액 비중이 85.4% (2007~10년 합계)를 차지함.

○ 베트남은 우리나라 닭고기 수출시장에서 가장 큰 비중을 차지하고 있는 국가임. 2008년부터 우리나라 전체 닭고기 수출물량과 금액의 50% 이상을 베트남이 차지하고 있으며, 이러한 실적은 중국이나 미국 시장이 본격적으로 개척되기 전까지는 당분간 변하지 않을 것으로 보임. (Fig. 29.)

주: 닭고기 수출액은 삼계탕 수출액을 포함한 금액임.

자료: 한국농수산물유통공사(<http://www.kati.net>).

○ 베트남에 수출되는 닭고기 제품의 대부분은 냉동 부분육(HS 0207.1410)이 차지하지하는 비중은 57%인 11,009천 달러, 미절단 냉동육(HS 0207.1290)이 차지하는 비중은 42.7%인 8,234천 달러임.

- 반면 삼계탕 수출액은 0.08%인 15천 달러에 불과함.



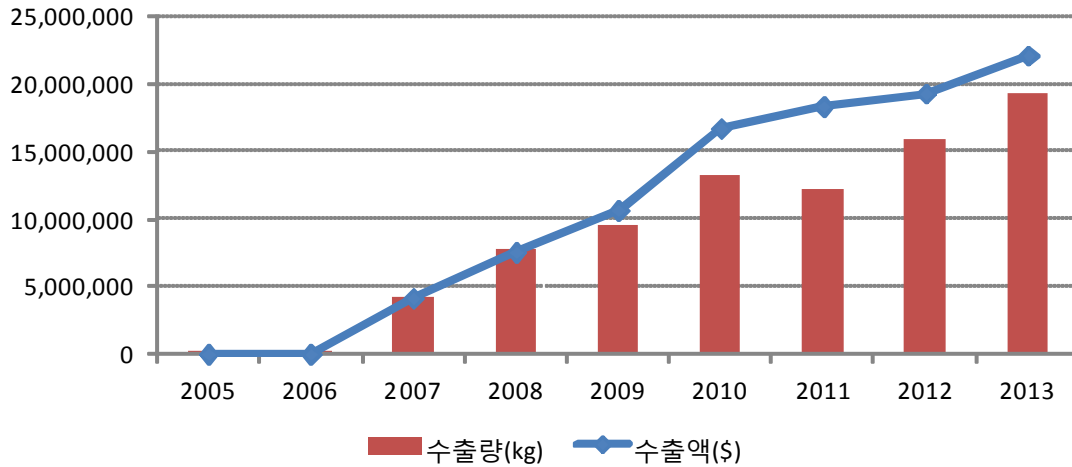


Fig. 29. 베트남 닭고기 수출 실적

○ 베트남에의 닭고기 수출은 2004년까지 전무했으나 2005년부터 냉동 부분육(닭날개) 21천 달러가 수출되면서 시작되었으며, 2007년부터는 미절단 냉동육이 수출되기 시작함.

○ 특히 국내에서 비인기 육종 이었던 산란 성계육이 주로 활용되는 미절단 냉동육의 베트남 수출이 큰 폭으로 증가하면서 동남아 지역의 닭고기 수출 확대의 밑받침 역할을 수행하고 있음.

② 베트남의 수출시장분석

○ 베트남 닭고기 시장에서 2007~10년 냉동 절단육 및 내장의 MCA 지수는 브라질이 44.5로 가장 높았으며, 다음으로 미국이 18.3, 아르헨티나가 7.1이었음. 닭고기 냉동 미절단육의 MCA 지수는 아르헨티나가 9.5(2007~10년 합계 기준)로 가장 높았으나 2008년 이후 수입 비중이 크게 줄어 2010년에는 아르헨티나로부터의 수입 실적이 없음.

- 2009년부터는 한국산이 베트남 냉동 미절단육 수입의 대부분을 차지하고 있는데, 2009년 한국의 MCA 지수는 9.3, 2010년에는 8.7로 계산됨.

자료: 한국농수산물유통공사(<http://www.kati.net>).

Table 36. 베트남의 닭고기 시장 비교우위(MCA) 지수

구 분		2007	2008	2009	2010	4년 합계
닭고기 냉동 미절단 (020712)	한국	0.90	5.60	9.30	8.65	8.68
	아르헨티나	0.00	61.25	5.74	0.00	9.50
	호주	10.74	7.02	0.10	0.11	1.77
닭고기 냉동	미국	21.22	19.27	15.41	19.82	18.30

절단육 및 내장 (020714)	브라질	87.48	58.32	40.68	12.68	44.53
	아르헨티나	9.02	13.14	7.27	2.34	7.13

주: 020712(Fowl whole, frozen)는 냉동 상태의 닭고기 미절단육이며, 020714(Fowl, cuts & offal, frozen)은 냉동 상태의 닭고기 절단육과 내장임.

자료: ITC(International Trade Centre) PC-TAS.

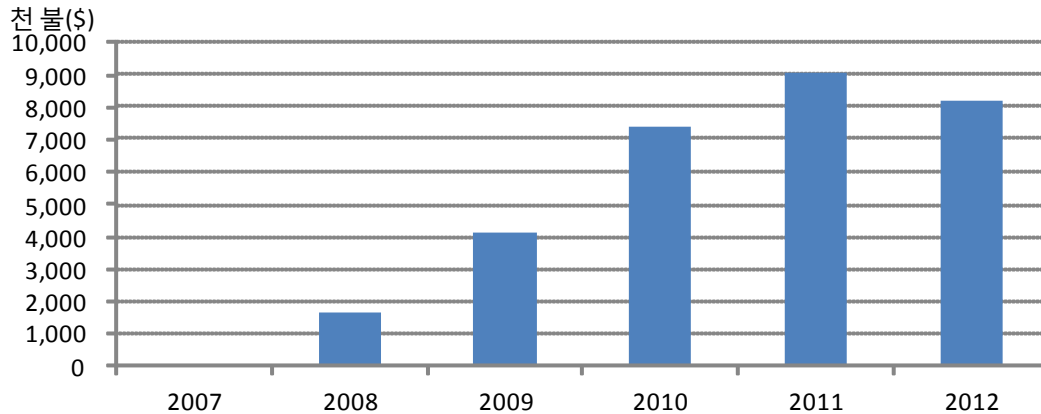


Fig. 30. HS 0207.1290(닭고기 미절단/냉동)의 베트남 수출 실적

○ 베트남에 수출되는 닭고기의 절반에 해당하는 냉동 부분육의 상당물량은 중국 본토로 우회 수출되는 물량으로 파악되며, 베트남 현지에서 소비되는 품목은 미절단 냉동육으로 국내산 산란성계육이 주된 원료임.

○ 베트남 등 동남아시아의 음식 특성상 우리나라에서 생산되는 산란성계와 육용종성계가 식자재로 적합하며 특히 산란성계의 경우 저렴한 가격으로 공급이 가능하기 때문에 가격경쟁력을 갖추고 있어 베트남에서 수출 증대에 크게 기여했음.

○ 베트남 정부는 저병원성 조류인플루엔자 등의 질병 문제에 있어 과거에는 한국산에 대해 별다른 수입제한 조치를 취하지 않았음. 그러나 베트남 동물검역검사 담당 부서는 2010년 9월부터 한국산 닭고기에 대한 위생확보를 위해 강화된 검역검사지침을 발효시켰음.

- 이러한 강화 조치는 수출된 국내산 닭고기에서 잔류물질이 검출되는 위생문제가 발생했음.

- 또한 근래 들어 한국에서 사료용으로 쓰이는 폐계를 싼값에 베트남으로 수출하고 있다는 현지 언론의 잘못된 보도 등으로 부정적 인식 발생함.

○ 최근 베트남 성계육 시장에 유럽과 일본 업체들의 진입이 가시화되고 있으며, 그 결과 냉동 미절단육의 수출성장세가 둔화하는 현상이 발생하고 있음. 국내 산란성계의 연평균 가격 (도계장 기준)은 2009년 1,159원과 2011년 1,396원의 경우를 제외하고 900원/1.8kg 이하 수준에 머무르고 있어 아직까지 가격경쟁력을 유지하고 있음.

- 국내 계란수급 및 산란계 사육 마릿수 상황에 따라 산란 성계 가격이 변동 폭이 크기 때문에 가격경쟁력의 변화 발생 가능함.

○ 베트남의 경제 성장과 소득수준 향상으로 닭고기 소비는 지속적으로 증가 추세로 2005년 약 326천톤에서 2011년 700천톤으로 약 200% 성장함. 이와 함께 국내 산란 성계 가격 하락으로 당분간 수출에 큰 문제는 없을 것으로 판단되나, 국내 영세 수출업체의 난립에 따른 덤핑 수출과 위생관리 불량 등의 문제가 계속해서 발생하고 있기에 이들 업체에 대한 검사 및 지도 강화가 필요함.

- 수출 성계육 포장지 재질 및 디자인 고급화, 성계육 방혈·박모·냉동 등의 생산과정에서의 문제점 해결 등을 위한 수출 매뉴얼 보급 확대 필요

○ 베트남 시장을 포함한 동남아 지역에서 닭고기 수출 확대를 유지하기 위해서는 기존의 냉동 산란 성계육 중심의 시장 접근에서 다양한 제품군의 공급을 통한 제품 다각화 노력이 필요함.

- 토종닭과 육용 중계육 등의 재료 다양화 및 냉동 삼계탕, 조미 닭갈비, 삼계죽 등의 다양한 제품군 개발과 마케팅 전략 수립 필요

- 우리나라 고유 전통 조리법과 고부가가치 제품의 결합으로 한국 닭고기 제품에 대한 인식 제고 및 다양한 소비 계층 도출

### (5) 미국

○ 미국의 닭 생산동향은 2011년 7월에는 전년 동월대비 1.5% 감소한 136만 6천톤을 생산, 2011년 7월 육계 생산량은 696,209천 마리에서 전년 동월대비 1.5%감소한 1,366천톤이다. 처리마릿수가 감소한 이유는 사료가격이 높게 형성되고 있는 반면, 도매가격이 낮게 형성되어, 5월 상순부터 생산자가 육계용 부화를 억제하였기 때문임

Table 37. 미국의 육계생산량 (가식부위 처리 기준, 뼈 있는 것)

(단위: 천톤)

	1분기	2분기	3분기	4분기	합계
2011년	4,214	4,310	4,275	4,207	16,960
2010년	3,961	4,172	7,307	4,302	19,742
증감율	6.4%	3.3%	-0.7%	-2.2%	1.3%

자료: USDA/ERS. NASS

○ 2000년 이후 우리나라에서 미국으로의 닭고기 제품 수출은 2006년 이전에 냉동 닭고기 소량 수출과 삼계탕 제품의 소량 시험용 선적 물량 외에는 전무하다고 할 수 있음. 미국 시장의 교포와 동양계 이민을 대상으로 삼계탕 수출을 이루기 위해 한국 정부와 업계는

2004년부터 많은 노력

○ 국가별·품목별로 동물 및 축산물 수출 검역 과정은 서로 상이하나 일반적으로 다음과 같은 과정을 거치게 됨. 수출검역의 기본적인 목적은 안전한 동물 및 축산물 수출로 국가 신뢰도 제고 및 수출 촉진을 하기 위한 것임. 수출검역에서의 대상과 검사내용은 수입하는 상대국가에서 요구하는 모든 품목과 모든 검사항목으로 구성되며 이와 관련해서 품목별·국가별로 약간씩 차이가 발생할 수 있음.

**Table 38. 미국으로 축산물을 수출하기 위한 절차**

단 계	내 용	해당 국가
1단계	수출의사 통보	한국
2단계	축산물 생산과정 등 자료 제출	한국
3단계	자료 검토	미국
4단계	한국 축산물 위생 실태 조사	미국
5단계	수입허용여부 결정	미국
6단계	위생조건 협의	한국, 미국
7단계	위생조건 제정 고시	한국, 미국
8단계	수출작업장 승인 및 검역 증명서 협의	한국, 미국

자료: 우병준·김현중(2010), “축산물 수출시장 확대 방안”. 한국농촌경제연구원.

① 미국의 수출시장분석

○ 미국은 유학생을 포함하여 약 250만 명에 달하는 한국교민이 거주하고 있어 해외에서 가장 큰 한인 커뮤니티가 형성되어 있음.

- 이 중 대부분인 약 200만 명 이상의 교민이 미국의 주요 대도시에서 거주하고 있으며 이 중 30%에 달하는 70만 명이 LA를 중심으로 남서부에 거주하고 있음.

○ 미국 남서부 LA 지역은 한국계는 물론 중국, 일본, 베트남 등 동양계 ethnic group이 크게 형성되어 있어 이들을 대상으로 삼계탕 시장잠재력은 매우 높은 편임.

- LA 지역은 여름이 길어 한인 교민사회는 집에서 건강식으로 삼계탕을 직접 만들어 먹는 경우도 많이 있음.
- 또한 인삼과 건강식에 대한 관심이 많은 동양계 이민사회의 삼계탕에 대한 인지도가 있는 것으로 판단됨.

○ 현재 미국 내에서 생산·유통되고 있는 냉동 삼계탕은 Cornish game hen을 이용해서 제조한 것으로 한인마트에서는 9~12불/팩의 가격으로 판매되고 한인식당에서 판매되는 삼계탕의 가격은 약 12~15불 수준임.

- 코니쉬 품종을 원료로 이용해서 삼계탕을 자체적으로 제조 및 냉동 보관, 판매하기 때문에 원료의 맛과 품질에서 한국 교민들의 입맛을 충분히 만족시키기 어려울 것으로 판단됨.
- 마트에서 판매하는 삼계탕 가격과 한인식당에서 판매하는 삼계탕의 가격 차이가 크지 않기 때문에 마트에서 판매되는 현지 삼계탕의 경쟁력은 낮은 편임.

○ 캐나다에의 닭고기 수출은 2001년 이후 전무한 실정임. 그러나 유동인구를 포함하여 약 23만 명(동부에 약 13만 명, 서부에 약 10만 명)의 한국 교민이 거주하고 있으며 한국식당도 약 320여 개(동부에 약 200여 개, 서부에 약 120여 개)에 달하는 것으로 추정됨.

- 현재 캐나다 내에서 자체적으로 삼계탕 제품을 생산·판매하고 있지는 않으며 한인식당에서 20~25 캐나다 달러 수준에 판매됨. 따라서 열처리 가공육(삼계탕) 미국 시장 개방이 이루어지고 캐나다 시장도 함께 개방되어 삼계탕 수출이 가능해지면 새로운 수출 확대 기회가 될 수 있음.

○ 최근 한류의 영향으로 캐나다 한인식당에서 삼계탕을 주문하는 중국이나 일본 교민이 늘어나는 추세이기 때문에 메뉴에 삼계탕을 추가하는 식당이 증가하는 경향이 있음.

- 캐나다의 한국(중국)식품 마트에서 판매되는 삼계탕 재료는 건삼과 찹쌀, 밤, 대추 등이 포장되어 유통되며 닭은 코니쉬 닭이 별도로 판매됨.

○ 북미지역에의 삼계탕 수출이 가능해질 경우 가장 중요한 것은 가격경쟁력의 확보와 현지에서의 다양한 거래선 확보임.

- 삼계탕의 경우 가능한 10불/팩 수준에서 소비자 공급가격을 형성할 수 있다면 미국 내 cornish 닭을 이용해서 공급되는 현지 생산 삼계탕과 경쟁이 가능하며 장기적으로는 한인식당에의 식자재로서 공급도 가능할 수 있을 것임.
- 또한 현지에서 다양한 거래선을 확보함으로써 수요독점에 따른 업체 간 덤핑 공급 가능성을 막을 수 있으며 미국 내 다양한 소매시장 공략에도 유리함.

○ 북미지역 중 캐나다의 경우에는 중국계 이민의 숫자가 한인 인구의 10배에 달하기 때문에 이들을 주된 판매대상으로 병행해서 시장접근을 하는 것이 한국산 삼계탕 수요 창출을 위해 매우 중요함.

## (6) 캐나다

### ① 캐나다의 수출시장분석

○ 주요국의 닭고기 수출 도향 및 전망 결과 캐나다는 2009년 147 천톤에서 2014년 155천톤 추정치로 지속적인 증가 추세로 전망이 있음

- 현재 실질적인 미국시장 개방이 늦추어지고 있는 상황이나, 국가 특성상 미국 개방과 동시에 개방이 가능할 것으로 판단되어 개방 시 즉각적인 수출을 시행할 수 있도록 사전준비 및 시장조사 필요
- 캐나다 상권은 크게 동부와 서부로 분할되어 있다. 동부는 토론토, 나이아가라를 중심으로 몬트리올, 노바스코샤 지역을 말하며 한국교민 약 10만, 유동인구포함 약 13만 명, 중국계 약 100만 추정되며 한국식당 약 200여개, 한인운영 일식당 약 500여개가 분포하고 있다. 서부는 비씨, 알버타, 매니토바 지역으로 한국교민 약 6만, 유동인구포함 약 10만 명, 중국계 약 50만 추정되며 한국식당 약 120여개, 한인운영 일식당 약 400여개가 분포하고 있다. 현재 오리엔탈 마켓에서의 샘플링을 통한 관심도를 보면 초기년도 연간 약 100만 불(삼계탕 20만쪽)정도의 수출이 가능할 것으로 예상되며, 3년 내 2~300만 불 정도의 시장으로 성장 가능성 예상
- 수출 활성화 전략으로 식당 납품과 마켓판매를 병행 마케팅이 이루어져야 하겠으며, 연방 정부의 요청사항인 새로운 식품 라벨 표기 규정의 파악으로 규정에 맞는 포장지 등 준비
- 시장 진입 초기에는 제품의 특성 상 교포 시장에서의 제품 소개 및 정착에 노력해야 하나, 이와 더불어 아시안 마켓 특히 중국인 마켓의 마케팅을 병행하여야 하겠다. 미국과 더불어 시장이 개방된다 하더라도, 캐나다 정부의 여러 가지 제품 인증 등으로 상당기간 소요가 (길게는 6개월) 예상되므로 사전에 수입사 선정 후 사전 인증 절차를 현지에서 진행하는 것이 불필요한 기간낭비를 최소화 할 것으로 판단된다. 업체의 사전 수입사 선정이 중요한 것은 현실적으로 현지의 유통법 상 까다로운 포장지 및 기재사항(영어 및 불어표기) 등에 대한 협조가 반드시 필요하기 때문

## ② 캐나다의 삼계탕 시장조사

- 한국-캐나다간 FTA 협상이 진행 중에 있고 최근 캐나다 산 쇠고기 수입협상과 맞물려 삼계탕의 캐나다 수출을 위한 정부차원의 접촉이 빈번한 실정이다. 캐나다인의 연간 닭고기소비량은 1인당 31kg이며 가금류의 판매액은 연간 21억 달러 규모이다. 최근 캐나다 닭고기 시장을 놓고 WTO는 전면개방을, 캐나다 정부는 현행 수입쿼터유지를 주장하며 마찰을 일으키고 있다. 캐나다는 양계수출국 그룹에 속하나 중소규모 양계장이 대부분으로 미국, 브라질 등과 는 입장이 달라 자국 양계산업 보호에 노력하는 분위기
- 현지의 대량생산 삼계탕은 없으며, 식당에서 판매되는 삼계탕은 주방장의 손으로 만들어진다. 한국 식품 마트 및 중국계 마트에서 판매되는 삼계탕 재료는 건삼과 찹쌀, 밤, 대추 등을 포장하여 유통되며, 이때 사용되는 닭고기는 따로 판매되는 Conish Hen을 이용하여 가정에서 요리
- 최근 한류의 영향으로 한국식당에서 삼계탕을 주문하는 동양계(중국, 일본 등)가 늘어나는 추세로 삼계탕 메뉴를 추가하는 식당이 많아지는 경향이 있다. 삼계탕 가격은 한국 식당 내에선 \$20~25 이며 마켓에서의 삼계용 닭은 \$7~10, 삼계탕용 재료는 \$7~8 정도

- 수입업체 현황은 대규모의 전국 유통망 및 자체 대형매장을 가지고 있는 업체가 많다. 대부분 독점을 원하며, 타 경쟁사가 거래 시 중복 거래는 피하는 경향이 있다. 대형업체의 경우 반드시 한국에 본사 또는 Buying Office를 운영한다. 재고 부담을 극도로 기피하며, 대형업체의 경우 자체 브랜드, OEM등 선호
- 인기제품의 경우 자사브랜드의 미국 현지공장 및 캐나다 공장 설립으로 현지 수급(김치, 두부, 반찬 등)을 한다. 대부분의 바이어가 삼계탕 수입에 지대한 관심을 가지는데, 이는 현지생산이 어려운 제품으로 새로운 시장 창출의 기대에서 기인된다. 대개의 대형 유통사는 제품별/업체별 판권을 소유하여 독점 판매

### ③ 캐나다의 신시장 개척 방안 조사

- 캐나다 동부의 토론토와 서부의 밴쿠버 시장을 중심으로 분할 마케팅이 필요하다. 대형 유통사와의 연계로 단기간 내 캐나다 전역에서 상품판매/전시 될 수 있도록 해야 한다. 반드시 시식을 병행한 판매로 초기 시장에서의 제품홍보를 강화하고 삼계탕 외 현지인이 즐겨먹는 Chicken noodle soup 등의 개발도 병행하여야 할 것
- Market 보유 대형사의 경우 자사매장 한정적 판매하는 점 등을 수입사 선정 시 고려해야 하고 Nutrition fact 등 수출 시 필요한 조건을 충족시키기 위한 사전준비, 즉 최근 강화된 식품의 열량과 함께 칼슘, 칼륨 등 13개 함유량의 표기에 대한 사전검토 필수
- 수출초기에 캐나다 내 식품 Show 참가 및 판매 매장 내 Promotion 지원으로 시장 선점 정책이 필요
- 냉동 삼계탕을 이용한 삼계탕 전문점을 고려하는 것도 한 가지 방법이며 캐나다 내 불고 있는 Wellbeing 식품으로서의 정책적 홍보가 필수적이라 판단

### ④ 캐나다의 현지 유통마트 조사

- 캐나다 동부, 토론토와 서부의 밴쿠버 시장을 중심으로 Wang (pan-Asia) 왕 등. H-mart, TNT 등의 공격적인 마케팅 필요
- 현지에 맞는 소비방법 및 판매, 홍보 마케팅 제안

### ⑤ 수출전략 수립

- 현재 실질적인 미국시장 개방이 늦추어지고 있는 상황이나, 국가 특성상 미국 개방과동시에 개방이 가능할 것으로 판단되어 개방 시 즉각적인 수출을 시행할 수 있도록 사전 준비 및 시장조사 계획 수립
- 캐나다 상권은 크게 동부와 서부로 분할: 동부는 토론토, 나이아가라를 중심으로 몬트리올, 노바스코샤 지역을 말하며 한국교민 약 10만, 유동인구포함 약 13만 명, 중국계 약 100만 추정되며 한국식당 약 200여개, 한인운영 일식당 약 500여개 분포
- 서부는 비씨, 알버타, 매니토바 지역으로 한국교민 약 6만, 유동인구포함 약 10만 명, 중국계 약 50만 추정되며 한국식당 약 120여개, 한인운영 일식당 약 400여개가 분포하고 있다. 현재 오리엔탈 마켓에서의 샘플링을 통한 관심도를 보면 초기년도 연간 약 100만 불(삼계탕 20만푼)정도의 수출이 가능할 것으로 예상되며, 3년 내 2~300만 불 정도의 시



장으로 성장 가능성이 예상

- 수출 활성화 전략으로 식당 납품과 마켓판매를 병행 마케팅이 이루어져야 하겠으며, 연방정부의 요청사항인 새로운 식품 라벨 표기 규정의 파악으로 규정에 맞는 포장지를 준비하여야 하겠다. 시장 진입 초기에는 제품의 특성 상 교포 시장에서의 제품 소개 및 정착에 노력해야하나, 이와 더불어 아시안 마켓 특히 중국인 마켓의 마케팅을 병행하여야 하겠다. 미국과 더불어 시장이 개방된다 하더라도, 캐나다 정부의 여러 가지 제품 인증 등으로 상당기간 소요가(길게는 6개월) 예상되므로 사전에 수입사 선정 후 사전 인증 절차를 현지에서 진행하는 것이 불필요한 기간낭비를 최소화 할 것으로 판단된다. 업체의 사전 수입사 선정이 중요한 것은 현실적으로 현지의 유통법 상 까다로운 포장지 및 기재사항(영어 및 불어표기) 등에 대한 협조가 반드시 필요하기 때문이다.

### (7) 호주

- 호주농업자원경제 및 과학부 (ABARES) 최근 보고서에 따르면, 호주에서 닭고기는 모든 붉은 살코기 종류 중 가장 인기 있는 고기류로 자리를 지켜왔고, 앞으로도 그 인기는 계속 될 것이라고 전했다. ABARES는 2012~2013년에 호주 사람들이 소고기와 양고기를 합친 양보다 닭고기를 더 많이 섭취했다는 사실을 밝혀냈다. 2012~2013년 호주 사람들의 1인당 소고기 평균 소비량이 32.8kg, 양고기 평균 소비량이 9.5 kg 인 것과 비교해, 닭고기의 평균 소비량은 44.6kg 으로 나타났다.

#### ○ 닭고기소비증가

작년 닭고기 소비는 약 1% 증가하며 향후 몇 년간 계속 가장 인기 있는 고기류로 유지될 것으로 보인다. ABARES는 호주 사람들의 닭고기 소비는 점점 증가해 2017~18년에는 1인당 평균 47KG닭고기를 소비할 것으로 예상하고 있다. ABARES 에 따르면 닭고기 소비의 증가의 이유로 대체로 가격이 저렴하다는 점을 들고 있다.



- 한·EU FTA 대책은 품목별 근본적인 체질개선을 통한 경쟁력 제고에 중점을 두고 마련 품목별로 축산 선진국과의 경쟁력 차이를 분석해 관세감축에 의한 가격차를 축사시설현대화, 질병근절 등을 통한 생산성 향상, 품질·위생 수준 제고 등을 통해 극복해 나가는 한편,

가공 산업 활성화, 가공원료유 지원, 학교급식 및 수출 확대 등 수급안정대책을 마련하여 적정생산기반 필요

#### (8) 브라질

2008년 브라질산 닭고기 생산량은 1,103만톤으로 미국, 중국에 이어 세계 3위이고 수출량은 3,242천톤으로 세계 1위이다. 2008년 9월 국제금융위기로 해외시장이 냉각됨에 따라 2009년 생산량은 1,098만톤으로 전년대비 0.4% 감소

#### (9) 싱가포르

- 싱가포르는 자유무역항이지만 검역과정이 까다로움. 싱가포르 국민은 탕을 좋아하는 식성을 가지고 있기 때문에 이를 이용해서 삼계탕 수출을 지속할 수 있을 것으로 기대
- 싱가포르에서 소비되는 냉동 닭고기는 주로 미국, 벨기에, 칠레, 말레이시아 등의 국가에서 수입되고 있으며, 우리나라는 화인코리아와 하림의 작업장이 삼계탕 수출을 위한 작업장승인 받음
- 멸균 가공식품인 삼계탕 수출 시 조류인플루엔자가 발생해도 OIE 가이드라인에 따라 중심부 온도가 70℃에서 3~5초 간 열처리된 경우에는 수출 가능함
- 현재 판매되는 삼계탕의 경우 주된 소비자는 대부분이 현지인들이며 일부 현지 한국식당에도 납품 중
- 특히 싱가포르를 기반으로 하여 태국, 말레이시아, 인도네시아 시장에서의 영업도 활발하게 이루어지고 있어 앞으로 중개무역을 통한 급속한 매출 신장이 기대되는 시장
- 싱가포르의 총인구는 300만 명 수준으로 시장 규모가 작기 때문에 싱가포르 국민을 대상으로 삼계탕 수출물량의 비약적인 확대는 쉽지 않을 것이다. 대신 인근 국가인 말레이시아, 인도네시아, 태국 등의 경기가 활성화되어야 중개무역을 통한 수출 물량 확대가 가능할 것으로 전망
- 단, 이슬람 문화권은 별도의 수출 절차가 까다롭기 때문에 삼계탕 수출 활성화의 장애요인이 되고 있어 할랄(Halal)인증에 대한 추가적인 노력이 필요함.
- 싱가포르 인구의 15% 정도가 무슬림이며 30% 정도의 닭고기가 할랄 인증을 받아 제공됨.

### 3.3.3. 영연방 3국 FTA 추진경과 및 협상결과

#### ○ 한·호주

대부분의 축산물과 일부 식량작물(맥류 등)을 중심으로 개방 확대, 다만 한·미 및 한·EU보다는 보수적인 수준

구분		양허 내용
축 산 물	쇠고기(40%)	15년 + ASG
	돼지고기 (냉동 25%, 냉장 22.5%)	냉장삼겹(10년), 냉장기타 (15년), 냉동(양허제외) 등
	낙농품(치즈 36%, 탈전지분유 17.6% 등)	치즈(13년 ~ 20년 + TRQ), 혼합분유(15년), 탈·전지분유(양허제외) 등
	가금(닭고기 18~20%, 오리고기18~22.5%, 계란41.6%)	닭고기(18년, 냉동다리는 양허제외) 오리고기(냉장 15년, 냉동 18년), 계란(15년) 등
	기타(꿀 24.3%, 녹용 20%)	천연꿀·녹용(양허제외) 등

#### ○ 한·캐나다

한·호주 FTA와 유사한 수준으로서 축산물 및 일부 식량작물을 중심으로 관세 인하시키로 함

구분		양허 내용
축 산 물	쇠고기(40%)	15년 + ASG
	돼지고기 (냉동 25%, 냉장 22.5%)	냉동·냉장삼겹·냉장기타(13년 +ASG), 냉동기타(5년+ASG)
	낙농품(치즈 36%, 탈전지분유 17.6% 등)	탈·전지분유, 혼합분유 및 치즈 (양허제외) 등
	가금(닭고기 18~20%, 오리고기18~27%, 계란41.6%)	닭고기(냉장 10년, 통닭 11년, 냉동 양허제외), 오리고기 (냉장 10년, 냉동 양허제외), 계란(양허제외) 등
	기타(꿀 24.3%, 녹용 20%)	천연꿀(양허제외 + TRQ), 녹용(양허제외) 등

#### ○ 한·뉴질랜드

연내 타결을 목표로 협상 진행(8.4~8.8일 8차 협상)중이며, 뉴질랜드측은 낙농품, 키위

등 에 높은 수준의 개방 요구

○ 한·호주 및 한·캐나다 FTA 협상 결과

품목		한·캐 FTA	한·호 FTA	한·미 FTA	한·EU FTA
닭고기	냉동 가슴, 냉동 날개(20%)	양허제외	18년	12년	13년
	절단하지 않은 닭(18-20%)	11년	18년	12년	12년
	냉장육(18%), 닭고기 가공품(30%)	10년/ 양허제외	18년/10년	10년	10년

○ 소비 변화

- 부분육에 대한 수요가 증가하여 현행 통닭위주(70%) 유통에서 부분육 점유비 증가 및 친환경 축산물 수요 증가가 전망된다. 특히 삶의 질 변화에 맞물려 닭가슴살 등 특정부위에 대한 수요는 지속적으로 증가할 전망이다.
- 수입육과 차별화를 위해 고급육(유기&무항생제 등)공급 증가

○ 향후 전망

- 영연방 3개국 FTA 이후 닭고기 사업 경쟁력 제고 방안  
국내 닭고기 사업 경쟁력 제고를 위해 생산성 향상, 유통개선, 다양한 가공품 개발, 수출 확대 등을 추진할 필요가 있다. 아울러, 고품질 닭고기의 유통, 소비량 증대 등을 통해 부가가치 제고를 위한 노력이 필요하다.

○ 경쟁력 보완 전략

- 최근 유기농, 저염분, 글루텐 무첨가 제품 수요가 크게 증가
- 현지 유통업체는 기존의 인기 제품보다 다양한 모델의 수입 가능성을 검토 중
- 한편, 북미에서는 코셔 인증 제품이 높은 품질의 안전한 식품이라고 생각하여 다수의 기업이 북미와 유럽에 수출하고자 인증 신청

### 3.3.4. 국내산 Halal food 수출 신개척 가능 시장 조사

#### ○ 연구 배경

- 09년 기준 세계 식품시장 규모의 약 16%를 할랄식품이 차지하고 있으며 아시아에서 차지하는 비중은 약 63%로 가장 큼
- 매년 2.5%의 무슬림 인구 증가에 따라 Halal food에 대한 수요가 지속적으로 증가할 것으로 예상됨
- 이는 유럽 및 미국과의 FTA 체결로 국내 닭고기 산업의 피해가 예상되는 가운데 국내 닭고기 산업에 가공할만한 수출기회를 제공할 것으로 사료됨

<출처> at Focus Vol.02-1102, p7



<말레이시아>



<인도네시아>



<싱가포르>

Fig. 31. 대표적인 이슬람국가의 할랄 인증마크

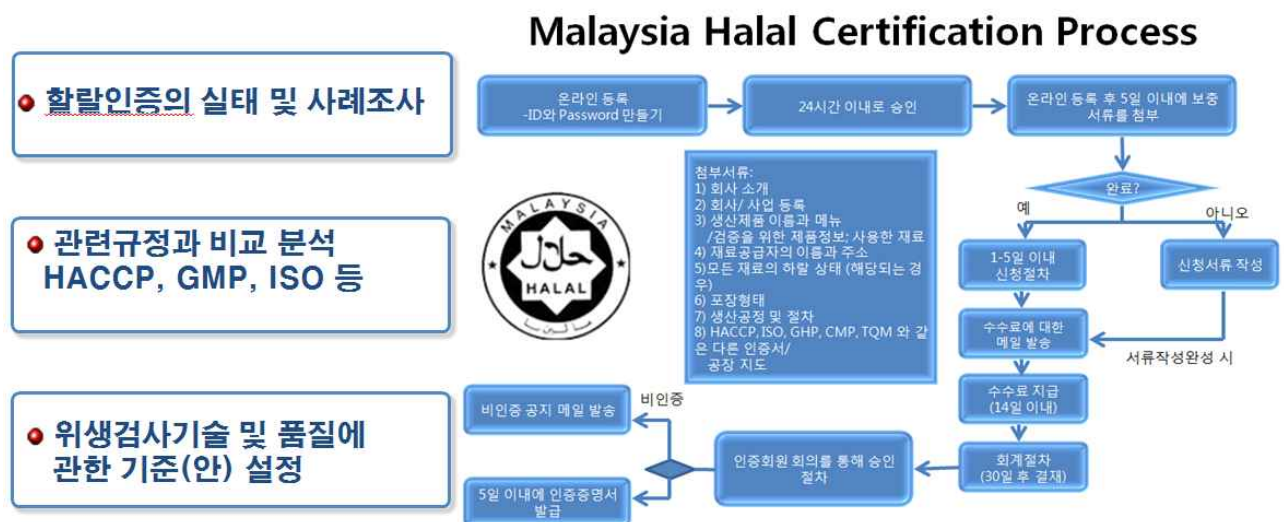


Fig. 32. 국내 닭고기 수출 경쟁력 강화를 위한 우리나라 실정에 맞는 Halal food 인증 제 가이드라인 제시



○ 무슬림시장구조 및 할랄의 식품시장

현재 무슬림시장의 확대에 더불어 할랄식품시장이 증가하고 있음

1990년에서 2010년 사이에 매년 2.2% 무슬림 인구가 증가했고, 2010년에서 2030년의 기간에는 1.5% 증가될 것으로 보아 동 산업의 성장이 예상 됨

(aT 농산물유통공사, 무슬림 식품 시장 진출을 위한 할랄식품 시장조사, 2011, p2)

할랄이란, 이슬람법에 따라 ‘허용되는 것’을 의미하며, 최근 무슬림을 대상으로 한 식품 시장이 청결하고 안전한 음식이라는 이미지를 가지며 증가하는 추세



Fig. 33. Circulated in increasing population in Islam

○ 다국적 기업 이슬람 시장 진출 사례 네슬레(Nestle')



Fig. 34. 말레이시아 국왕으로부터 Halal Journal Award를 수상한 Nestle

- 1992년부터 할랄 시장의 잠재성을 인식하여 할랄식품 개발 시작
- 전 세계 85개 공장과 154개 제품 할랄인증 획득
- 네슬레 말레이시아의 경우 매출액의 4이 할랄제품에서 창출
- 할랄 식품 판매 증가율이 연평균 50%에 달할 것으로 기대
- 추가적으로 수프, 사탕 등을 할랄용으로 기획 중

○ 맥도날드(Mc Donald)

- 말레이시아에서 가장 성공적인 패스트푸드점으로 자리 잡고 있음
- 말레이시아의 모든 점포는 할랄기준을 충족
- 싱가포르, 호주, 영국 등지에서도 할랄 점포를 늘리는 추세

○ KFC



- 영국에서 100여개의 “할랄버거” 전문매장을 운영
- 전문매장에서는 베이컨 등 무슬림이 금지하는 재료를 사용하지 않음

○ 연구개발에 따른 기대 효과

- 세계적으로 표준화된 할랄 인증 기준은 아직 없는 실정
- 체계적인 기준을 가진 말레이시아 등의 할랄 인증을 신뢰하여 교차 인증을 허용하기도 하므로 국제적인 인지도가 있는 할랄 인증기관의 인증을 받는 것이 유리함
- 할랄 인증 획득한 후에도 전략적 접근이 필요
- Halal food 인증 인프라를 구축하고 이슬람국가와의 우호관계를 증진함으로써 우리나라의 국제적 입지를 강화하고, 우리나라 축산물의 우수성 및 안전성을 홍보하여 축산물의 수출시장 확보에 기여
- 지속가능하고 경쟁력 있는 계육산업의 육성

3.3.5.고객 타깃형 마케팅 구축 전략

- 미국 삼계탕 수출 활성화를 위한 시설지원 및 홍보, 마케팅 추진
  - 계열화사업자의 삼계탕 등 육계 가공시설 개선 우선지원
  - \*미국 농무부에서 가금제품(삼계탕 등) 수입허용국가 목록에 우리나라 추가(14.03)
- 닭고기 및 삼계탕 등의 수출 물류비 지원
  - 수출농식품의 물류비용 지원을 통해서 수출확대와 농가소득 증대 도모
  - \* 지원단가: (정부) 표준물류비의10% + (지자체)표준물류비의 25% 이내 추가 지원 가능
- 다양한 닭고기 가공식품 기술 개발



- 수출 대상 국가별 외국인 입맛에 맞는 가열조리식품(닭갈비 등) 상품을 개발, 수출확대 추진(식품연구원 등 연구기관을 통해 맞춤형 수출상품 개발)
- 가공류 등 육가공 기술개발추진(한국식품개발연구원 등)
  - 건강 기능성 및 편의성 강화 제품 개발, Well-being형 한국전통식품 접목 육가공품 개발 추진
- 수출활성화 및 소비촉진을 위한 홍보비 등 지원
  - 국내산 닭고기의 안전성 및 우수성 등에 대한 홍보 강화
  - 배달용 치킨 등 원산지 표시에 대한 소비자 홍보
    - (소비자의 알권리 충족 및 국산 닭고기 사용량 증가 유도)

### 3.3.6.국가별 수출 시 유의사항

#### (1) 미국 수출 시 유의사항

- 신규 식이원료(New Dietary Ingredient, NDI) 사용할 경우
  - 시판 75일전에 FDA에 통지 → 접수 후 90일간 연락 없으면 통과됨
  - NDI의 안전성 입증에 위한 자료는 필수는 아니지만 NDI 등록 시 유리할 수 있음
  - 통지문은 별도 비용 없음

#### <NDI 통지문>

1. 제출자 성명과 주소
2. 신규 식이원료의 명칭
3. 신규 식이원료가 들어 있는 식이보충제 설명
4. 담당자 사진

Supplement Facts		
Serving Size 1 Capsule		
Amount Per Capsule		% Daily Value
Calories	20	
Calories from Fat	20	
Total Fat	2 g	3%*
Saturated Fat	0.5 g	3%*
Polyunsaturated Fat	1 g	†
Monounsaturated Fat	0.5 g	†
Vitamin A	4250 IU	85%
Vitamin D	425 IU	106%
Omega-3 fatty acids	0.5 g	†

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.  
† Daily Value not established.

Ingredients: Cod liver oil, gelatin, water, and glycerin.

- 식이보충제의 표지
  - 제품의 표지에는 제품명, 실중량, 원료명, 사용용도, 제조업자의 명칭과 주소 표기
  - Supplement Facts 표기 한 후, 'per serving'당 정보, Daily value에
- 대한 비율 표시
  - 인삼의 경우 Panax속의 식물에서 유래한 경우에만 'ginseng' 으로 표기
- 해당제품이나 원료와 관련하여 FDA가 특별히 발표한 문서나 부작용에 대한 정보 확인 필요

## (2) 일본 수출 시 유의사항

- 일본의 보건기능식품은 인허가제도가 매우 까다롭고 필요한 비용 매우 높음
  - 철저한 사전준비와 인내심 필요
- 일본인들은 안전성에 대한 의식이 매우 높음
  - 안전한 제품 생산에 주의
  - 안전사고 발생 시 즉각적인 조치를 위한 시스템 구축 필요
- 제품 규격과 라벨링에 세심한 주의
  - 라벨 표기에 상미기간 또는 라벨내용(카타카나)의 표기 오류 주의
  - 제품의 일본어 표기 시 일본어 폰트 사용해야 함
- 일본에서는 가공식품 형태의 완제품으로 특정보건용식품이 판매됨
  - 캡슐, 타블렛의 경우 의학적 근거 확실해야 함
- 의약품과 같은 효능효과를 발휘하는 건강식품의 경우, 의약품 면허소지자만 수입 가능

## (3) 베트남 수출 시 유의사항

- 마케팅 방안
    - 한국의 건강기능식품은 고급 마케팅이 필요하나 고급 마케팅의 채널이 열악해 현재는 입소문에 의존하는 실정
    - 상대적으로 구입이 용이한 제품에 기능성 원료를 포함하여 소비자의 친숙함 유도 베트남 기업의 70~80%는 국영기업이므로 의사결정에 상당한 기간이 소요됨
  - 베트남 바이어와의 계약체결 시 유의사항
    - 갑작스런 합의 내용의 변경 요구가 빈번하므로 계약체결 시 합의사항의 재점검이 중요
    - 비즈니스에서 인맥을 중시하므로 상담 시 간단한 선물 등을 준비하면 도움이 됨
    - 샘플 제공 혹은 광고료 지원 요청하는 바이어도 있으므로 이에 따른 대응책 마련
    - Under value로 인한 피해가 있을 수 있으므로 주의 요망
- Under value: 관세를 피하기 위해 실제보다 낮은 금액을 송장에 기입하도록 요청하는 관행

자료 : 식품의약품안전청 2011 건강기능식품 제외국 수출 가이드

### 3.4. 계육 및 계육 가공품 수출을 위한 국내 기반 조성 방안 조사

#### 3.4.1. 국내 부분육 유통량 확대를 통한 부분육 수출활성화 방안 조사

##### ① 대형닭 생산 및 부분육 유통활성화

현재 닭고기는 보통 32일 사육하여 중소형 닭 (1.2~1.5 kg) 출하, 대형닭 (2.5kg이상, 45일 이상 사육) 생산을 통해 생산비 절감 필요 (대형닭 출하시 kg당 341원 생산비 절감)

- 계열 주체 및 생산자단체 등과 협동으로 대형닭 생산 교육·홍보

##### ② 닭 가슴살 등 특정부위에 대한 소비증가 추세에 대응하여 부분육 생산·유통 활성화

현재 도계장 중 통닭 70%와 부분육 30%, 식육포장처리업체 중 통닭 14.4%, 부분육 85.6%로 구성

- 축산계열화사업과 연계되어 부분육 시설 및 장비 설치 지원방안 강구

##### ③ 닭고기 소포장 유통 및 부분육 요리법 등에 대한 홍보강화

#### 3.4.2. 닭고기 유통 중량단위 거래 장착

① 대형닭 생산·부분육 유통과 연계, 현행 호수단위 (100g 단위) 유통에서 중량단위로 유통되도록 유도 (호수단위(예) : 육계 11호 (1,051g ~ 1,150g))

- 생산자·계열주체·유통업체·소비자 등이 참여하는 협의체 구성하여 운영, 홍보 추진 방안 마련

#### 3.4.3. 닭고기 SWOT 분석을 통한 수출 활성화 방안 조사

강점 (Strength)	약점 (Weakness)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 가공품의 수출경쟁력</li> <li>- 닭고기 1인당 소비량 증가</li> <li>- 안전성, 원산지에 대한 선호 증가</li> <li>- HACCP 등 안전성 강화</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 소비의 부분육 전환</li> <li>- 높은 사료비 비중</li> <li>- 계절에 따른 큰 수요변동</li> <li>- 수출품목의 다양성 부족</li> </ul>
기회요인 (Opportunity)	위협요인 (Threat)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수출 가능시장 주변에 포진</li> <li>- 신시장에 대한 진출 가능성 증대</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- AI 발생 가능성</li> <li>- 한:미 FTA, 한:EU FTA 에 의한 관세율하락에 따른 가격경쟁력 저하</li> </ul>

#### 3.4.4. 국내 부분육 유통량 확대를 통한 부분육 수출 활성화 방안

○ 농가로부터 사육된 육계는 도계장을 거쳐 1차 또는 2차 가공을 통해 유통되는데, 도계장을 기준으로 생계 유통과 도계육 유통으로 구분할 수 있음.

- 육계 사육은 계열업체의 농가 위탁 사육과 일반 농가 사육으로 구분되는데 이 비율은 79.5%와 20.5%인 것으로 추정됨.

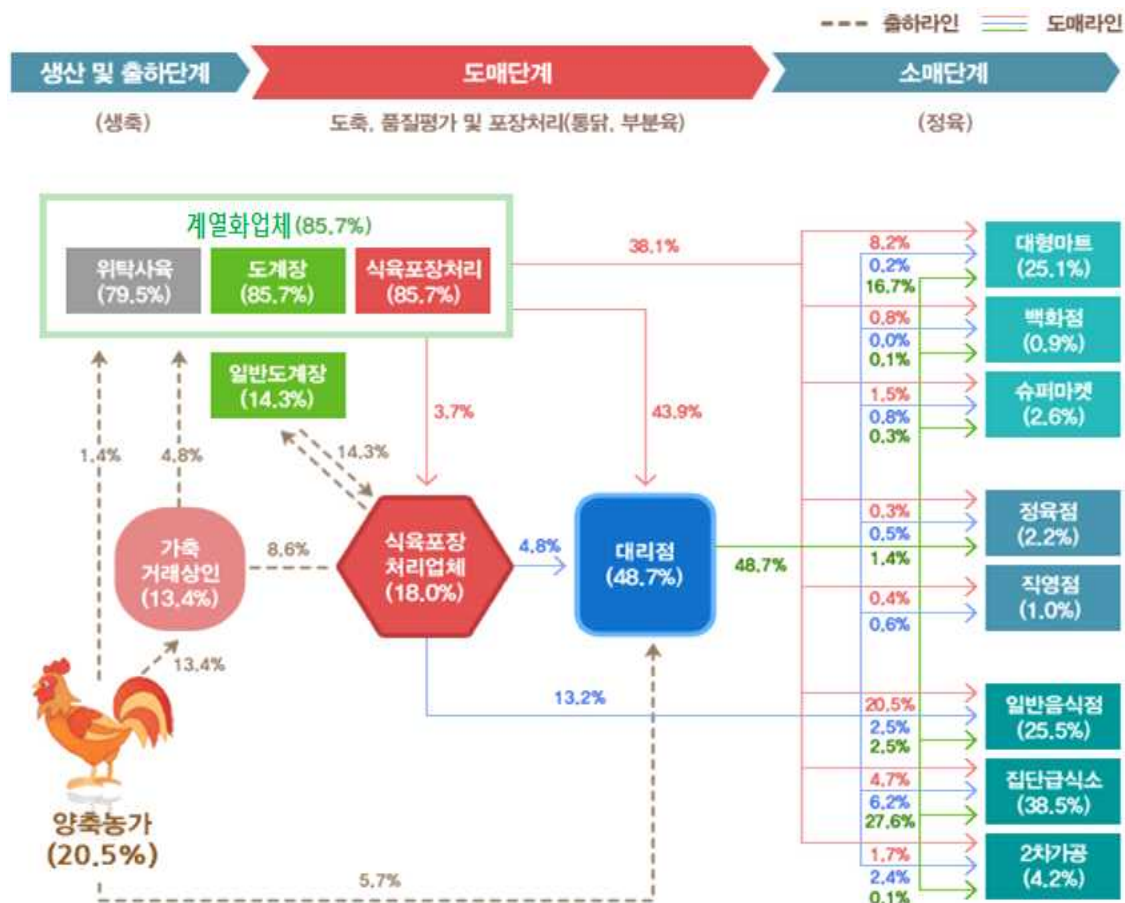
- 계열업체의 도계장에서 취급하는 육계는 85.7% 수준이고, 나머지 14.3%는 일반 도계장에서 가공됨.

○ 계열업체는 닭고기 제품(통닭, 닭 가공품 등)의 43.9%를 대리점으로 유통시키고, 18.0%는 식육포장처리업체로, 나머지 38.1%는 대형마트, 일반음식점 등 소매 판매처로 유통됨.  
 - 대리점은 계열업체로부터 43.9%를, 식육포장처리업체로부터 4.8%를 공급받아 대형마트, 집단급식소 등으로 유통시킴.

○ 일반도계장에서 도계된 14.3%의 도계육은 식육포장처리업체를 거쳐 소매 판매처에 유통됨.

### 3.4.5. 닭고기 유통 및 관련기술 동향 조사

○ 세계 시장에서의 닭고기 수출 활성화를 위해서는 각 국가별 선호부위 및 제품 규격, 요리 방식, 제품 품질 등을 파악하여 소비자들이 원하는 형태로 맞춤형 제품을 표준화·규격화하여 공급할 수 있어야 함.



자료: 축산물품질평가원. 2012. 11. 「한국의 축산물 유통」

Fig. 35. 닭고기 유통 구조

○ 닭고기 소비는 다양한 소비행태를 보이고 있으며, 도계육은 통닭과 부분육, 절단육, 노계육 및 가공품 등의 형태로 소비되는데 통닭은 도계장에서 1차 가공한 상태이고 부분육은

통날개, 윙(wing), 봉(wing stick) 등 날개류와 가슴살, 안심, 가슴살 등 가슴살류 그리고 통다리, 북채(drum stick), 넓적다리 (thigh) 등 다리류 형태가 있음

○ 국내산 닭고기는 통닭 위주의 유통이 50~60%선으로 그 비중이 지속적으로 감소하는 추세이고, 절단육 · 부분육 · 가공 등의 유통 비중이 해마다 증가하고 있음

○ 과거에는 육계 소비의 80% 정도는 통닭 형태로 이루어졌으나 최근 들어 해외의 경우에는 다양한 계육 가공 육제품들이 2차 가공을 거쳐 간편 조리 식품으로 상품화되어 유통되고 있음.

- 치킨 패티, 너겟류, 소시지, 런천미트, 계육 stick 등

○ 따라서 우수한 품종의 육계를 잘 생산하더라도 소비자들이 최종적으로 제품화된 상품에 대해 어떤 선호도를 갖느냐가 중요한 문제로 작용함. 또한 2차 가공과정에서 다양한 가공기술을 통해 계육의 이용을 증진시키고 소비자의 선택을 이끌어낸다면 부분육 제품의 고부가가치 창출이 가능함.

- 현재까지 닭고기를 이용한 다양한 제품의 개발과 상품화가 활발하게 이루어지지 못했으나 전 세계적인 웰빙(well-being)에 대한 관심을 바탕으로 닭고기를 이용한 건강기능식품의 개발은 새로운 틈새시장의 공략을 가능하게 할 것임.

### 3.4.6. 맞춤형 수출 전략형 닭고기 가공제품 조사 및 개발

○ 수출 전략형 닭고기 가공 관련 기술은 다양한 기능을 가지는 전통 식재료를 이용해서 기능성 식육제품을 개발하고 이를 기술이전을 통해 고부가가치 제품화하여 수출상품으로 개발하는 것이 목적임.

○ 기존의 관련 기술은 전통 식재료를 단순히 제품에 첨가하는 수준에 한정되어 있을 뿐 육제품 적용은 거의 전무한 실정임. 따라서 다양한 전통 식재료를 활용해서 기능성 식육 제품을 개발하는 것이 필요함.

Table 39. 수출전략형 닭고기 제품 기술 비교

기술명	관련기술 최고보유국
큰 닭 생산기술	미국, 유럽
삼계탕과 삼계죽 생산	대한민국
한국형 양념 제품 및 부산물 활용 계육 제품 개발	대한민국
한국 전통 식재료를 이용한 계육 제품 개발	대한민국

### 3.5. 기타계육 및 계육가공품 수출활성화를 위한 제도개선 사항 등 방안제고

#### 3.5.1. 닭고기 활용가치 증대 및 기타 기술 개발

○ “닭갈비와 양념 이용 제품 개발”은 현재 시중에서 시판되고 있는 닭갈비 제품을 비교 분석하고 레토르트 형의 대중화 가능한 닭갈비 제품을 개발하여 다양하게 닭고기 활용 가능성을 증진하는데 그 목적이 있음.

○ “닭고기 활용가치 증대를 위한 기술”은 닭고기를 원료로 이용하여 다른 축종의 고기와의 혼합을 통한 식육가공품 개발과 그 제품화에 대한 시장분석 등 국내 부분육 유통 활성화를 위한 기반조성과 FTA 체결 및 체결예정 국가의 소비성향 분석을 통해 국내 비인기 부위 수출할 수 있도록 국가별 수출전략 수립 방안 마련

#### 3.5.2. 경쟁력 제고 실천 방향 제안

##### (1) 방역효율 향상

- AI 방역대책 지속 추진, 방역전담조직 육성, 질병에 강한 양계산업육성, 방역능력 선진화 등

##### (2) 생산성 향상

- 사육시설 현대화, 생산비 절감, 인센티브제 도입, 친환경 양계산물 생산 확대 등

##### (3) 유통 구조개선

- 닭고기 포장유통, 직거래 확대, 등급체계 구축, 다양한 가공식품 개발, 가격결정체계 개선, 수출확대

##### (4) 소비자 니즈

- 고품질안전축산물, 등급판정 기준개선

##### (5) 고부가가치

- 수출용 상품개발과 수출 확대 추진 및 지속적인 연구를 추진하고 무기·무항생제 축산제 도입 방안 등 제고

- 계육 및 계육가공품의 수출국 개척을 위한 수출용 열처리 가공품 개발과 신규 수출시장을 개척하고 이에 따른 홍보비, 기호도 조사 등 제반 사항 연구

#### 3.5.3. 수출 확대를 위한 국가별 전략 수립

① 미국과 캐나다 : 미국은 세계 어느 나라보다도 육계산업의 경쟁력이 높기 때문에 우리는 일반적인 가격경쟁 보다는 시장 차별화가 필요하다. 즉 한국 동포들을 대상으로 한 삼계탕이나 오리 훈제육의 마케팅을 강화해야 할 것이다. 오랜 노력 끝에 2012년 말 미국정부의 식품안전검사처(FSIS)로부터 우리나라 가열가금제품 생산제조의 위생검사 안전 기준이 미국제도와 거의 동등하다는 동등성(equivalency)을 인정받았다. 그러나 그로부터 1년이 지났

으나 아직도 문서로 공시되지 않고 있다. 따라서 우리나라 정부의 좀 더 적극적이고 체계적인 입법화 촉진 노력이 여전히 아쉽다. 실제 우리나라보다 식품 안전면에서 뒤떨어진 것으로 알고 있는 중국도 이미 가열 가공육 제품이 미국 내 수입이 허용되어 있는 것을 볼 때 아직도 미국의 수입허가를 기다려야만 하는 산업계로서는 아쉬움이 클 수밖에 없다. 그간 우리나라는 대통령 취임 등 몇 년마다 벌어지고 있는 정부조직 개편과 행정담당자의 잦은 부서 및 직무 이동으로 이웃 나라인 일본이나 중국에 비해 효과적인 대응이 이루어지지 못했다고 밖에 볼 수 없다. 캐나다 정부와의 협력 또한 효과적으로 이루어지지 않고 있는 듯하다. 그러나 일단 미국 시장에 우리가금제품이 진열되고 나면 미국과 유사한 식품안전 및 검역규정을 가진 캐나다로 부터도 동등성 인정을 획득하기가 용이할 것이다.

② 베트남과 동남아 국가 : 닭고기의 부가가치 창출은 단순히 육용전용계인 브로일러에 국한된 것이 아니다. 베트남을 비롯한 캄보디아, 미얀마, 필리핀 등 동남아 국가들의 음식문화는 우리와는 달리 육질이 다소 질긴 것들이 선호된다. 따라서 가격이 저렴한 데다 육질이 이 지역 음식조리에 적합한 산란계 및 육용종계 성계육이 이곳 소비자들의 환영을 받고 있다. 그러나 최근 이들 국가에서 지나친 계육 수입에 대한 견제가 시작 된 데다 일본이나 유럽까지 가세한 산란성계육 시장 쟁탈전, 그리고 국내 수출업자들 간의 과다경쟁으로 점차 수출 증가율이 감소하고 있다. 따라서 현재는 베트남에 집중되어 있는 수출시장을 점차 캄보디아와 미얀마, 필리핀으로 확대하기 위해서 정부의 통상정책 지원과 산업계의 영업활동이 필요하다. 뿐만 아니라 이들 지역에서도 구매력이 높은 소비층이 형성되고 있는 만큼 이들이 선호하는 삼계탕이나 조리닭갈비, 닭 간이나 위와 같은 2차 산물의 가열제품이나 즉석 요리식품(RTE, ready-to-eat)의 개발과 마케팅 전략이 필요하다.

③ 중국 : 그 동안 중국으로부터 많은 양의 가열 가공육 제품이 수출되고 있었음에도 불구하고 우리나라 가열제품 수출이 이루어지지 않고 있는 데는 몇 가지 요인이 작용했던 것으로 보인다. 첫째는 외국으로부터 가공육제품 수입을 기피해온 중국 정부의 보이지 않는 장벽이었고, 또 한 가지는 우리나라 정부의 전략부재에 있었던 것 같다. 중국 국내법상 약으로 분류된 인삼이 들어 있는 삼계탕 수출에만 관심을 가져왔고 일반가열제품에는 별로 관심이 없었던 듯하다. 그 이유는 중국 가열제품에 비해 우리나라 가공육은 가격 경쟁력이 없다고 생각 했던 것 같다. 즉 수출을 단순한 가격 경쟁력 관점에서 접근한 것이다. 다행히 CODEX 규정에 따라 인삼을 식품으로 분류해 달라는 우리나라 요청이 받아들여졌는지 작년도에 식품 재료로 소량 첨가된 인삼은 식품으로 인정하는 새로운 법규 신설에 따라 삼계탕의 대중국 수출 장벽은 일단 해제 된 셈이다. 앞으로 우리정부의 적극적인 통상외교 노력에 따라 삼계탕의 대중국 수출이 가능하리라 예측된다.

④ 일본 : 세계에서 가장 많은 양의 가공육을 수입하고 있으며 국민소득이 높고 식품들의

소비자가격이 높으며 우리나라 가까이에 있는 관계로 가능성이 큰 시장이다. 아쉽게도 아직 까지도 한국산 가금신선육과 일반 가열제품의 수입이 허용되지 않고 있으며 오직 고열 처리된 삼계탕만이 수출되고 있는바 이것도 주 소비층이 일본 내의 우리나라 동포에 국한되고 있는 실정이다. 우리나라에서 가장 가까이에 있는 이 시장을 잘 활용하기 위해서는 기존의 삼계탕 소비층을 재일교포에서 일본 내국인으로 확장시키는 마케팅 전략과 신선육과 일반 가공제품의 대일 수출이 가능케 하기 위한 정부의 통상전략이 필요하다. 일본 내국인의 삼계탕 소비촉진을 위해서는 이들의 음식문화에 맞추어 포장크기를 줄이고 일본인들이 선호하는 맛을 보장함으로써 편리성과 기호성을 고려한 수출전략 제품개발이 계속되어야 한다. 그리고 일본에서 인기가 높은 연예인들을 활용한 한류 열풍 마케팅이 효과적일 것이다. 우리나라와 일본 간의 해운 거리가 짧아서 신선육 수출도 유망하다. 특히 일본에 비해 우리나라 닭고기의 다리 부분육 값이 상대적으로 저렴하므로 매우 경쟁력이 높다. 다만 우리나라에서는 육계의 출하체중이 매우 낮아서 부분육 시장이 발달된 일본 소비자들에게는 적당치 않으므로 출하체중이 3.0kg 가까이 되도록 대형육계로 사육시킬 필요가 있다. 물론 고병원성 가금인플루엔자와 같은 질병 감염이 발생하지 않도록 위생 방역에 만전을 기해야 함은 말할 것도 없다. 이상과 같이 대일본 수출은 단순한 가격 경쟁보다는 시장의 차별화와 가공육의 부가가치 창출을 통한 시장 확대 전략이 필요하다.

⑤ 영연방 : 기존 FTA대책의 성과와 문제점을 분석하여 비용절감 및 품질제고 방안을 모색하고, 도축장 선진화 등 미흡한 부분에 대한 지원을 강화해야 한다. 또한 사료가격 안정, 유통구조 개선, 질병 근절 등에 대한 실효성 있는 방안 마련도 필요하며, 가축분뇨자원화에 대한 개선책모색, 친환경 동물복지 축산 등 축산업 전반을 선진화 할 수 있는 전략을 수립한다.

대책 수립 및 집행과정에서 생산자단체, 소비자단체, 지자체 등 유관기관과 협력과 소통을 극대화한다.

등급판정 확대(현재 : 계란 602%, 닭고기 13%, 오리고기 6.8%) 및 계란 집하장 및 산란계 농가 등에 대한 살균, 세척시설을 지원한다.

- 인터넷을 통한 한류의 확산으로 영연방 내 아시아 인구의 한국 식품에 대한 관심이 확대되고 있음
- 영어뿐 아니라 그 나라의 고유의 언어도 사용하기 때문에 고유의 언어권의 영향력 및 문화에 대한 이해가 필수적임
- 건강식품 및 관련제품에 대한 관심이 지대하며, 고령인구의 증가로 건강 제품 관련 수요는 더욱 증대될 전망
- 향후 FTA로 관세장벽 완화가 예상됨에 따라 시장에 대한 이해 및 분석이 선행되어야 할 것임



## 제4장 결론 및 제언

### 4.1. 육계산업 현황

#### 4.1.1. 수급현황

○ “닭고기의 생산액은 2조 900억 원 ('12년)으로 전체 농업생산액의 4.7%, 축산업의 13.0% 차지  
생산액 : ('00) 8,208억 원 → ('10) 21,460억 원 → ('12) 20,900억 원

○ 농가수는 감소 추세이나 규모화 진전 등으로 인해 전체 사육 마릿수는 증가 추세  
농가수 : ('00) 2,013호 → ('10) 1,763호 → ('12) 1,565호

사육마리 : ('00) 45,000천 마리 → ('10) 77,871천 마리 → ('12) 76,487천 마리

○ 계열화 진전으로 전체적인 가격은 안정화 추세

산지 가격 : ('00) 1,187원/kg → ('10) 1,912원/kg → ('12) 1,837원/kg

○ 국내 닭고기 소비량은 594천톤('12년) 수준으로 국내생산이 463천톤(78.1%), 수입량이 130천톤(21.9%) 수준

○ 1인당 연간 닭고기 소비량은 11.6kg 수준

1인당 소비량 : ('00) 6.9kg/연 → ('10) 10.7kg/연 → ('12) 11.6kg/연

○ 백색육에 대한 선호도 증가 등으로 향후 닭고기 소비량은 증가할 것으로 전망

국가별 소비량 : 미국 43.6kg, 브라질 40.8kg, 호주 35.5kg, 캐나다 30.0kg, 일본 16.1kg

#### 4.1.2. 수출입현황

○ 국내 닭고기 수출량은 꾸준한 증가 추세로 '12년도는 21천톤을 수출하여 '08년 대비 125% 증가

○ 냉동 닭고기(산란계)는 베트남, 홍콩으로, 삼계탕은 일본, 홍콩, 대만 등으로 주로 수출.  
'06년까지는 일본, 홍콩이 주 수출국이었으나 '07년부터 베트남으로 수출 증가

○ FTA체결 등으로 국내 닭고기 시장 개방이 확대되면서 닭고기 수입량은 점차 증가 추세

○ 주요 수입국은 미국과 브라질이며, 다리 날개(냉동) 위주로 수입되며, 웰빙추세로 가슴육(냉동) 수입도 증가 추세

### 4.1.3. 문제점

- 타 축종에 비해 상대적으로 시설이 낙후되어 있어 생산성 향상 및 생산비 절감을 위해 시설 현대화 필요
- 수입육 시장이 점진적으로 확대되고 있으나 통닭위주의 유통으로 다양한 가공품 개발 및 유통개선 필요.

## 4.2. 닭고기 산업 경쟁력 제고 방안

### 4.2.1. 생산성 향상

- 사육농가 규모화, 전문화를 통한 생산비 절감
- 생산성 향상 기술개발 추진. 자연친화적인 가금산물 생산을 위한 사육모델 개발 등 고품질 안전 가금산물 생산기술 개발

### 2. 품질 및 위생 안전성 제고

- 환경 친화적인 육계 사육환경 조성. 축산물위해요소중점관리기준(HACCP) 인증 확대, 안전성 제고로 폐사율 감소 및 약품비 절감 등 효과 발생
- 질병예방을 위한 사육환경 개선.

## 4.3. 수출 활성화 및 소비확대

### 4.3.1. 삼계탕 수출 활성화를 위한 시설지원 및 홍보 마케팅 추진.

- 농수산물유통공사(aT) alc 가공업체 등을 중심으로 언론홍보 및 대형 매장 등을 중심으로 적극적인 판촉행사 추진-미국 농무부에서 가금제품(삼계탕 등) 수입허용국가 목록에 우리나라 추가('14년 3월)

### 4.3.2. 닭고기 및 삼계탕 등의 수출 물류비 지원. 농식품의 수출 확대와 농가소득 증대 도모

- 수출농식품의 물류비용 지원을 통해서 농식품의 수출확대와 농가소득 증대 도모

### 4.3.3. 다양한 닭고기 가공식품 기술 개발

- 수출 대상 국가별 외국인 입맛에 맞는 가열조리식품 상품을 개발, 수출확대 추진
- 가금류 등 육가공 기술개발 추진. 건강 기능성 및 편의성 강화 제품 개발, well-being형 한국전통식품 접목 육가공품 개발 추진

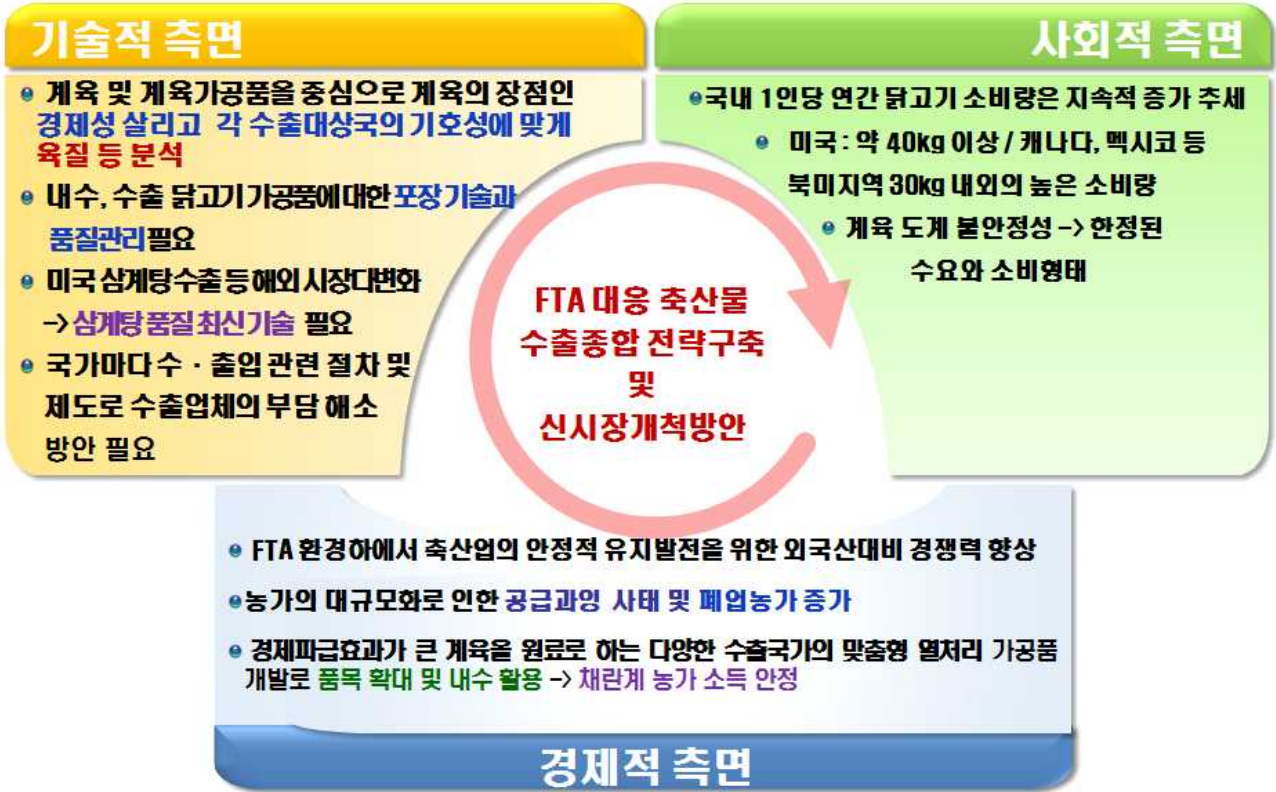
#### 4.3.4.수출활성화 및 소비촉진을 위한 홍보비 증 지원

- 삼계탕 주요 수출국의 수요저변 확대를 위한 메스미디어 홍보강화-관련협회 등과 공동으로 현지 대형 유통매장 판촉행사 확대
- 자조금등을 활용하여 국내산 닭고기의 안전성, 우수성 등에 대한 홍보 강화
- 배달용 치킨 등 원산지 표시에 대한 소비자 홍보 실시

## 제5장 연구개발과제의 성과 및 기여도

### 5.1 기대효과

- 연구자 입장에서 기대되는 결과를 정책적 측면·기술적 측면에서 구체적으로 기술



#### ○ 닭고기 산업의 농업생산액 기여

- 우리나라의 축산 생산액은 2011년 구제역 발생 여파가 있기 전까지는 전반적인 상승세를 나타냈으나 2010년 말 구제역 발생으로 수많은 가축들이 매몰되면서 2011년 축산생산액은 크게 감소하였다가 2012년에는 빠른 속도로 회복됨.
- 국내 축산업 생산액은 1990년 3조 9,229억 원에서 2010년 17조 4,714억 원까지 증가하였다가 2011년 14조 9,909억 원으로 감소함. 2012년에는 16조 225억 원으로 2011년보다 6.9% 증가함.
- 축산 생산액 변동에 따라 농업 생산액에서 축산이 차지하는 비중도 1990년 22.0%에서 2010년 41.9%까지 증가한 후 2011년 36.2%로 감소함. 다른 농산물의 생산액 증가로 인해 2012년 축산 비중은 36.2%로 2011년과 비슷한 수준을 보임.
- 2012년 기준 돼지 생산액은 5조 3,482억 원으로 축산 생산액의 33.4% 차지하여 비중이 가장 크고, 다음으로 한육우가 21.7%, 닭이 13.0%, 우유가 12.6%, 계란이 8.5%를 순으로 큰 비중을 차지함.
- 닭 생산액은 2011년까지 전반적으로 증가하다가 2012년에는 2011년보다 4.4% 감소함.

1990년 생산액이 4,459억 원에서 2012년 2조 900억 원으로 약 4.7배 증가하였음. 닭 생산액은 같은 기간 연평균 7.3%씩 증가하여 다른 축종들보다 높은 성장률을 기록하였는데, 주로 2000년대 중·후반에 빠른 속도로 증가하여 왔음

- 따라서 FTA 대응 축산물 수출 종합 전략 구축 및 신시장 개척 방안으로 수출활성화 및 자국 내 산업 보호에 지대한 기여를 할 것으로 사료
  
- 연관산업 (식품재료, 체인점 등) 에 미치는 파급 경제효과 증진
  - 산란성계육의 수출 및 고부가가치화로서 체란업계 수익 증진
  - 계육 가공 시 발생하는 2차산물의 고부가가치화 (콜라겐, 가식성 내장, 닭발 등)
  - 계육을 이용한 조미료 생산 등
  - 한식 세계화에 기여: 전 세계적인 백색육 선호추세에 맞추어 한국형 양념을 이용한 닭고기 요리로서 한식
  - 세계화에 기여

## 5.2 활용방안

예상되는 활용분야 및 활용방안을 상세히 기술

- 새롭게 수출 가능한 품목 및 국가 확대 발굴과 이에 따른 기초전략자료로 활용
- 기 진행 및 진행 될 FTA 타결에 따라 자국 내 축산품목대비를 위한 영향분석
- 새롭게 수출 가능한 품목 및 국가 확대 발굴과 이에 따른 기초전략자료로 활용
- 수출대상국의 관계법령, 검역과 통관제도, 닭고기위생 안전제도, 동등성 제고 등 위생 검역 표준
- 화 마련을 통한 수출 활성화
  - 새로운 유형의 제품을 이용한 신규수요창출
  - 국내에서 생산된 계육 수출제품의 안전성 확보로 상대국(소비자)신뢰 제고
  - 부분육의 발굴에 따른 수요가 증가하여 현행 통닭위주유통에서 부분육 점유비 증가 및 친환경 축산물 수요 전망

## 제6장 기타 중요변경사항

- 해당사항 없음

## 제7장 참고문헌

- 1) 농림축산검역본부(www.qia.go.kr)-도축실적.
- 2) 농림축산식품부. 2013. 9. 「농림축산식품 주요통계」.
- 3) 농림축산식품부 축산정책국 방역총괄과/방역관리과. 2013. 4. “구제역·조류인플루엔자 재발 방지 종합대책.”
- 4) 농수산물수출지원정보(www.kati.net)-수출입통계.
- 5) 농업협동조합중앙회. 각연도. 「축산물가격 및 수급 자료」.
- 6) 농축산물의 품목별 국제경쟁력 분석, 2010, (사)한국유통혁신연구원
- 7) 닭고기수출연구사업단. 2012. 「국내산 닭고기 신시장 개척을 위한 할랄(Halal) 인증 매뉴얼 (안)」.
- 8) 세계동물보건기구(www.oie.int)-질병정보.
- 9) 일본 농축산업진흥기구. 각 연도. 「畜産の 情報」. 農業部 編. 「新中國農業60年統計資料」; 國家統計局. 「2011中國農村統計年鑒」.
- 10) 장재홍. 2013. 7. 11. “가금육 수출 검역 추진 현황.” 닭고기 수출을 위한 정·산·학 세미나 및 5차년도 연구 중간 보고자료」. 닭고기수출사업단.
- 11) 전형진, 어병근, 우병준, 정대희, 김은영, 王濟民. 2012. “중국 축산업의 성장 특성 및 지역화정책 연구”. 경제·인문사회연구회 중국종합연구 협동연구총서 12-33-19 연구보고서 12-61. 대외 경제정책연구원·한국농촌경제연구원.
- 12) 정민국, 이명기, 김현중, 이형우. 2010. 10. 「축산계열화의 평가와 발전 방안」. R624. 한국농촌경제연구원.
- 13) 중국농업과학원 농업경제발전연구소
- 14) 축산물품질평가원. 2012. 11. 「한국의 축산물 유통」.
- 15) 통계청. 2013. 6. 「2012년 축산물 생산비」.
- 16) 통계청(kosis.kr)-주제별통계-농림어업-농업-생산지수-농림업생산금액.
- 17) 통계청(kosis.kr)-주제별통계-농림어업-농업-가축동향조사.
- 18) 허 덕, 김현중, 이형우. 2011. 5. 「축산 방역체계 개선 방안」. P144. 한국농촌경제연구원.
- 19) Bruce Evans. 2010. 9. 15. “유럽의 닭고기 생산 및 유통 현황.” 「닭고기 수출규격화 방안 모색 국제심포지엄 자료집」. 농촌진흥청 국립축산과학원, 한국계육협회.
- 20) FTA 대응 품목별 기술개발 전략과 연계 경영전략 분석, 2012, 농촌진흥청
- 21) USDA (United States Department of Agriculture). 2013. 11. Livestock and Poultry: World Markets and Trade.
- 22) 5m Publishing(<http://www.thepoultrysite.com/>)
- 23) Indexmundi(<http://www.indexmundi.com/>)

## 주 의

1. 이 보고서는 농림축산식품부에서 시행한 용역연구사업의 연구결과보고서입니다.
2. 이 보고서 내용을 발표할 때에는 반드시 농림축산식품부에서 시행한 용역연구사업의 연구결과임을 밝혀야 합니다.
3. 국가과학기술 기밀유지에 필요한 내용은 대외적으로 발표 또는 공개하여서는 아니 됩니다.