



**양계자조금사업 시행
이해와 참여가 관건이다.**

자조금(自助金)사업이 지난 1990년 4월 7일에 농어촌발전특별조치법 제13조에 실시 근거가 마련되었고, 이어 같은 해인 12월 31일자로 동법시행령 및 시행규칙이 제정되어 공포되었다. 이에 근거하여 1992년 6월 1일 양계업자조금 사업규정이 승인되면서 양계업자조금이 시작이 되는 계기가 되었다.

물론 법적 근거를 배경으로 하지 않고도 본회는 이미 80년대 중반부터 양계인들이 자진 참여하여 조성한 기금으로 양계산물의 우수성을 홍보하여 왔다.

시행하는 과정에서 기금 모금방법을 놓고 가타부타 말들이 많았다.

기금거출에 대한 모순이 주로 거명되는, 즉 형평성에 대한 문제 제기였는데, 자율규정으로 자조금사업이 시행되면서 이에 대한 상호 불신의 골은 더욱 깊어졌고, 급기야 정부가 편성한 자금지원액도 활용하지 못하는 해도 있을 만큼 자조금사업은 양계인들의 관심 밖으로 밀려나게 되었다.

그러나 육계업계를 중심으로 한 계열주체의 협조로 겨우 명맥을 유지하게 되었고, 채란업계는 금융위기 이후 6월 비수기에 장기불황이 예고되자 위기를 느낀 나머지 자발적으로 기금을 거출하여 사상 처음으로 지하철 내에 소비 홍보 전단을 부착하면서 다시 관심이 높아진

것이 아닌가 보여진다.

금년 6월 육계업계와 종계업계가 합의하여 병아리를 매개로한 기금을 마련키로 하고 시행에 들어가 약정한 한달이 지나, 이제는 이 사업에 얼마만큼 참여하였고, 모금 결과가 어떤가에 관심이 집중되어지고 있다.

금번에도 또 말들이 많았다. 남이 안낼 것을 우려하여 망설이는 모습도 많았다. 자조금 사업은 이런 모습을 보여서는 결코 안된다.

수입육이 예상 외로 밀려들어와 국내산 출하 가격에 막대한 영향을 미치고 있는 가운데 육계가격이 밀리고, 국내산 닭고기가 경쟁력을 잃어 시장에서 발붙이기가 어렵게 되면서 병아리 값도 흔들렸다.

이대로 지구책 없이 시간을 보내면 수입육에 대한 변별력이 없는 소비자들은 싼 맛에 계속하여 수입산 닭고기와 계란 관련 제품을 소비할 것은 뻔한 이치이다.

국내산 닭고기와 계란 시장이 위축되면 그 결과는 다시 거슬러 올라가 급기야 노동시장에 까지 영향을 미치게 된다. 수출하여 달러를 벌어들이는 것도 중요하지만 필요에 의해 소비가 꼭 필요한 자재가 생산되지 않아 수입이 된다면 달러를 유출시키는 결과가 되어 국익에도움이 되지 않는다.

이제부터 국가적 차원에서 해야 할 일, 업계, 또는 개인이 해야 할 일들을 분석하여 제몫을 다하는 입장에 섰을 때 비로소 우리가 기대하는 국제경쟁력에 가까워지는 것이다.

업계가 해야 할 가장 시급한 것은 소비자 교육과 안전성 확보를 위한 생산자 교육이다. 소비자들의 관심을 국내산으로 돌리도록 하기 위하여 다시 축산업계가 자조금의 의무규정을 입

법화하도록 관심을 갖는 것이다.

남이 양계업을 한다고 하는 것이 아니라면 법개정이 되기까지 자율규정 하에서 시행하는 양계업 자급사업 기금모금에도 자발적으로 참여하여 생존권 보장을 위해 힘을 합쳐야 한다.

양계산물 안전성 확보 실행 방법 논의하자.

음식물이 쉽게 변패하는 무더운 여름철이 되었다. 과거 우리 어른들은 음식물이 밥상 위에 떨어지면 얼른 집어 먹는 것이 작은 예절이었다. 그러나 요즘은 조리하는 과정에서 조차 땅에 떨어지면 그대로 쓰레기 신세가 된다. 이를 놓고 어찌보면 풍부해져 귀한 줄 모른다고 할 수 있으나 위생개념에서 볼 때에는 꼭 그런 것만도 아니다. 예전보다 사람의 장기가 깨끗해져 병원균에 대한 항체 수준이 매우 낮은 모양이다. 이를 이해해야지 “옛날에 내가 너만할 때는…….”이라고 간단하게 욕박지르듯 넘어갈 일은 아니다.

이런 가운데 지난 달 「다이옥신」 파문으로 애꿎은 축산인들만 실컷 물을 먹었다. 굳이 우리 국내산 양계산물에서 문제의 다이옥신이 검출된 것도 아니고, 벨기에산 닭고기나 식란이 수입되어 유통된 사례도 없는데 양계농가가 출하에 어려움을 받을 만큼 엄청난 타격을 받았다. 이같은 사례를 보면서 우리는 양계산물의 안전성 확보가 중요하다고 역설해 왔던 것이다. 국내산도 아닌 외국산에서 유해성분이 검출되었다는 사실 때문에 소비위축이 되었는데, 만일 국내산에서 그 같은 상황이 발생하였다면

아마도 기반이 무너질 수도 있는 매우 중대한 사안이었다. 이제부터 양계산물의 안전성 확보에 대해 진지하게 근본부터 점검을 해야 한다. 우리는 화학적인 유해성분 잔류문제에 대한 대비도 중요하지만 생산부터 가공·처리, 유통에 이르기까지 미생물과 관련된 유해균 차단이 아직도 완벽하지 못한 실정임에는 틀림이 없다.

과학수준이 발전할수록 생산부분에서 편리한 면도 있으나 다이옥신과 같이 유해물질에 대한 검사방법의 정확성으로 불편도 함께 초래될 수 밖에 없다.

어쨌든 세계는 자국민의 생명 보호를 위해 보다 안전성 확보가 요구되는 식품생산에 관심을 높이고 있다. 세계무역 관행상 위생에 대한 검사는 수입이나 국내산에 같은 비중을 두어 하도록 규정하고 있어, 항시 긴장을 늦추어서는 결코 안될 것이다.

양계산물의 유통경로 단계 축소와 거래 투명성 필요

양계산물 중 닭고기와 계란의 유통단계는 이미 조사가 되어 발표가 되었다. 선진 외국에 비해 2단계 이상 긴 유통경로를 가지고 있다.

그러나 단계별로 산물이 움직일 때 거래의 투명성이 확보되지 않아 덤핑은 말할 것도 없거니와 안전성 확보 차원에서도 걸림돌이 되고 있다. 또한 원산지 표시도 유명무실하게 할 뿐 아니라 하자가 발생하였을 때에 수거에도 큰 무리가 따른다.

유통 경로가 복잡할수록 거래의 투명성이나 흐름 파악이 어렵게 된다. 만일 수입 양계산물

이 계속 증가하여 현재보다 시장 점유율이 높아진다 하여도 현재와 같은 유통 체계에서는 그 흐름을 파악할 수 없게 된다.

수입은 되었으나 어떤 과정을 거쳐, 어떤 상태로 소비자에게 공급되는지에 대한 추적이 사실상 불가능에 가깝다.

국내산의 경우에도 유통 단계가 짧고, 길고 간에 생산물이 이동될 때에는 반드시 거래 명세표가 붙어 다녀야 한다.

유통 단계에서 국내산이라 하더라도 냉장과 냉동은 엄격히 구분이 되어 거래가 되어지고 있다. 그럼에도 불구하고 소비자가 구입할 때에는 이 구별이 무용지물이 되고 만다.

가장 손쉬운 예로 여름철에 즐겨 먹는 삼계탕의 경우 원료육이 냉장인지, 냉동인지 알고 먹는 경우는 극히 드물다.

맛에 민감한 소비자들은 먹어 보고 느낄 수밖에 도리가 없다. 문제가 있음을 알았어도 이의를 제기할 수가 없고, 그 소비자는 삼계탕을 먹지 않게 되거나, 다른 집으로 옮기는 선택만이 있을 뿐이다. 결국 이미지가 나빠져 소비에 악영향을 끼치게 마련이다.

이같은 일련의 과정들은 유통시 거래의 투명성이 보장되지 않기 때문이다. 물량 공급 면에서 비중이 높은 계열주체나 규모가 큰 농가들이 주축이 되어서 거래명세표 받기 운동을 펼쳤으면 한다. 세금 등 여러 가지 면에서 변화가 온다는 불편도 있겠으나 향후 양계업이 건설해 지는 방법은 현재로써는 이 길밖에 없다는 지적이 많다. 원칙을 멀리하고 변칙으로 거래를 하다 보면 당장은 쉬운 것 같아도 기반이 미약해져 장래가 불투명해진다. 이 점을 명심했으면 한다. **양계**