



수협 산지위판장의 포장규격화를 위한 연구

A Study for Packaging Standardization on Port Market of Fisheries Cooperatives in Korea

박준모 / 수협중앙회 수산경제연구원 책임연구원

1. 서론

우리나라 공업규격(KSA 1001 : 포장의 정의)에 의하면 “포장이란 물품의 수송과 보관에서 물품의 가치 및 상태를 보호하기 위하여 적합한 재료나 용기 등으로 포장하는 방법 및 상태”라고 정의하고 있다. 영국 규격협회의 포장용어(B.S 3130~1959)에 의하면 “포장은 물품 또는 상품을 소비자에게 수송·보관·배송하기 위해 시도되는 준비에 관한 기법과 제 공정을 말한다”라고 되어 있다.

한응수(2005)는 “포장이란 상품의 가치 또는 상태를 보존하기 위해서 적절한 재료, 용기 등을 물품에 가하는 기술 및 상태를 말한다”고 하였다. 이동현(2010)은 “포장이란 물류의 첫 단계로서 물품의 수송과 보관에서 물품의 가치 및 상태를 보호하기 위하여 적합한 재료나 용기 등으로 포장하는 방법 및 상태”라고 하였다. 이를 정리하면 포장이란 “물품을 수송 및 보관함에 있어서 그 가치와 상태를 보호 및 보전하기 위하여 적절한 재료나 용기 등을 시장(施裝)하는 기술 및 상태”를 의미한다고 할 수 있다.

수산물의 포장규격화를 이해하기 위해서는 수산물 표준규격화에 대한 이해가 선행되어야 한

다. 수산물 표준규격화는 수산물 포장의 규격화와 수산물의 등급화로 구분할 수 있다. 이와 관련하여 송재호(1999)는 등급화는 “미리 정해진 고정된 가치가 있는 표준에 의해서 상품을 적절히 구분·분류하는 것”이며, 포장규격화는 “상품을 일정한 포장단위와 크기로 포장하여 출하와 거래가 용이하도록 하는 것”으로 설명하고 있다. 또한 허길행·조명기(1995)는 “표준규격화란 일정한 기준에 의해 상품을 선별·등급화하고, 일정한 포장단위와 크기로 포장하여 출하·거래하는 것”이라고 하였다.

포장규격과 관련된 선행연구는 대부분 표준파렛트를 중심으로 국가표준물류시스템에서의 포장모듈치수와 관련된 연구와 농산물의 포장치수와 용기의 개발, 개발된 포장용기의 적재효율 및 포장 강도 등에 대한 연구가 진행되었다.

김경태·이석 외(2010), 김영주·이석 외(2009), 이명훈·이강대(2005) 등의 연구가 전자와 관련된 연구이며, 왕성우·이동혁 외(2006), 위태석·이병서(2006), 이수근(2001), 송재호(1999) 등의 연구가 후자와 관련된 연구들이다.

수산물과 관련된 연구로는 김병찬·양효석 외(2009)가 농수산물 분야의 재사용이 가능한 포

장 용기 개발의 방향제시로 국내 물류기업 및 포장용기 개발업체들에게 가이드가인을 제시하고자 하였다. 이명훈·손기주·김재능(2002)은 수송용 수산물 포장상자의 물류적성과 위생성을 향상시키기 위하여 폴리에틸렌-폴리프로필렌 공중합체를 소재로 한 표준규격의 플라스틱 어상자 개발안+을 제시하였다. 한편 최영옥·김병옥(2002)은 강원도 영동지역의 오징어 가공업체들을 중심으로 오징어 포장디자인에 대하여 단위포장과 브랜드 개발의 필요성을 강조하고 이를 위한 대안을 제시하였다.

수산물의 수요가 원물 중심으로 이루어지고, 소매시장을 통한 소비 비중이 크던 시기에는 수산물의 표준규격화가 중요한 요소로 자리잡지 못하였다. 그러나 오늘날과 같이 대형할인점, 단체급식 등 대형 수요처의 유통비중이 커지게 된 대량유통 시대에서는 수산물 유통의 효율성과 가격유지를 위한 수단으로 수산물 표준규격화가 중요한 지위를 차지하게 되었다.

최근 정부에서는 농수산물의 유통구조를 개선하여 유통단계와 유통비용을 축소하고, 생산자의 수취가격제고 및 소비자 가격의 인하를 유도하여 농수산물 가격의 안정을 국정과제의 목표 중의 하나로 추진 중에 있다. 수산물 유통구조의 개선은 수산물의 포장규격화에서부터 시작하여야 하며, 수산물의 포장규격화 없이 효율적인 수산물 유통구조를 만드는 것은 불가능하다.

수협 산지위판장은 수산물 유통의 출발점이며, 특히 우리나라 연·근해에서 어획된 수산물의 80% 이상이 수협의 산지위판장을 통하여 소비지로 분산되고 있다.

산지위판장에서 위판 후 중도매인들에 의하여

재포장된 수산물들은 일부는 소비지 도매시장을 거쳐 재래 시장으로 이동하여 소비자들과 만나게 되고, 일부는 대형마트, 수산물 가공업체, 외식업체 등을 통하여 소비된다. 따라서 산지위판장에서 어떠한 형태와 규격으로 포장되느냐에 따라 수산물 유통 전체 과정에서의 수산물 포장 형태와 규격이 결정되고 있다.

본 연구에서는 고등어, 갈치, 조기, 오징어, 멸치, 삼치 등 6대 대중어종을 중심으로 수협산지위판장에서 사용되고 있는 수산물 포장재의 현황과 문제점을 살펴보고, 국내 수산물 포장 규격화를 정착시키기 위한 방안을 제안하였다.

II. 수산물 포장규격 현황 및 문제점

1. 정부의 수산물 포장규격 현황

2011년 6월 15일 개정된 수산물 표준규격(농림수산검역본부 고시 제2011-91호)에 의하면, “표준규격품”이라 함은 이 고시에서 정한 포장규격 및 등급규격에 맞게 출하하는 수산물을 말한다. 수산물 표준규격 제2조에 의한 “포장규격”은 거래단위, 포장치수, 포장재료, 포장방법, 포장설계 및 표시사항 등을 말하며, “등급규격”은 수산물의 품종별 특성에 따라 형태, 크기, 색상, 신선도, 건조도 또는 선별상태 등 품질구분에 필요한 항목을 설정하여 특, 상, 보통으로 정한 것을 말한다.

한편 수산물 표준규격 제3조에 의하면 수산물의 표준거래단위는 3kg, 5kg, 10kg, 15kg 및 20kg을 기본으로 하지만, 5kg 미만 또는 최대 거래단위 이상 등 표준거래단위 이외의 거래단



[표 1] 수산물의 표준거래 단위

종류	품 목	표준거래단위	종류	품 목	표준거래단위
선 어	고등어	5kg, 8kg, 10kg, 15kg, 16kg, 20kg	선 어 류	명태	5kg, 10kg, 15kg
	오징어	5kg, 8kg, 10kg, 15kg, 20kg		조피볼락	3kg, 5kg, 10kg, 15kg
	삼치	5kg, 7kg, 10kg, 15kg, 20kg		활살오징어	3kg, 5kg, 10kg
	조기	10kg, 15kg, 20kg		도다리	3kg, 5kg, 10kg
	양태	3kg, 5kg, 10kg		참다랑어	10kg, 20kg
	수조기	3kg, 5kg, 10kg		기타 다랑어	15kg, 25kg
	병어	3kg, 5kg, 10kg, 15kg		서대	3kg, 5kg, 10kg, 15kg
	가자미	3kg, 5kg, 7kg, 10kg		부세	5kg, 7kg, 10kg
	숭어	3kg, 5kg, 10kg		백조기	5kg, 7kg, 10kg, 15kg, 20kg
	대구	5kg, 8kg, 10kg, 15kg, 20kg		붕장어	4kg, 8kg
류	멸치	3kg, 4kg, 5kg, 10kg	민어	8kg, 10kg, 15kg, 20kg	
	가오리	10kg, 15kg, 20kg	문어	3kg, 5kg, 10kg, 15kg, 20kg	
	곰치	10kg, 15kg, 20kg	패 류	생굴	0.2kg, 1kg, 3kg, 10kg
	뱀장어	10kg, 15kg, 20kg		바지락	3kg, 5kg, 10kg, 20kg
	전어	5kg, 10kg		고막	3kg, 5kg, 10kg
	쥐치	3kg, 5kg, 10kg, 15kg, 20kg		피조개	3kg, 5kg, 10kg
	가다랑어	3kg, 5kg, 10kg		우렁쉥이	3kg, 5kg, 10kg
	놀래미	15kg, 20kg			

※ 자료 : 수산물 표준규격

위는 거래 당사자간의 협의 또는 시장 유통여건에 따라 사용할 수 있다고 규정되어 있다. 수산물의 표준거래 단위는 고등어, 오징어, 삼치, 조기 등 선어류 32종, 생굴, 바지락, 고막 등 패류 5종 등 총 37개 종에 대하여 규정되어 있다.

거래단위별 공통규격인 표준포장규격은 [표 2]에 나타난 바와 같이 5kg이하, 5kg~10kg, 10kg~15kg, 15kg~20kg 등 4단계의 중량을 기준으로 구분되고 있다. 각 중량단위별 4종류의 규격이 있어 전체적으로는 16가지의 표준규격을 가지고 있다. 길이의 경우 최저 488mm~660mm이며, 너비는 최저 305mm~440mm, 높이는 낮은 상자는 135mm~145mm,

높은 상자는 150mm~155mm의 범위를 나타내고 있다.

한편, 고등어, 오징어, 삼치, 갈치, 굴, 바지락 등 6가지 품목은 [표 2]의 표준포장규격이 아닌 [표 3]의 예외포장규격을 적용하고 있다. 고등어는 10~20kg 단위로 길이는 550mm~620mm, 너비는 366mm~400mm, 높이는 143mm~150mm의 규격을 적용하고 있다. 삼치는 5~20kg 단위로 길이는 590mm~628mm, 너비는 360mm~435mm, 높이는 120mm의 규격을 적용하고 있다.

갈치는 3kg과 10~15kg 거래단위로 구분하여 포장규격을 정하고 있다.

[표 2] 표준포장규격(거래단위별 공통규격)

구 분	포 장 규 격					KS규격		
	거래단위 (kg)	길이 (mm)	너비 (mm)	높 이(mm)		1단 적재 상자수	규격번호	
				낮은 상자	높은 상자			
전체 어종 공통 규격	5이하	488	305	135	150	2×4	11-31	
		545	345			2×3	신규	
	5~10	545	345	135	150	2×3	신규	
		550	366			2×3	11-16	
	10~15	550	366	135	150	2×3	11-10	
		580	435			4	신규	
	15~20	580	435	145	155	4	신규	
		660	440			2	11-10	
	포장재료	한국산업규격 KS M3808 발포폴리스틸렌 단열통 1호 내지 3호 규격에 준하여 밀도 0.025g/cm ³ 이상의 것을 사용						

※ 주 : 1. 포장규격 = 한국산업규격 수송포장계열치수(KS A1002) 또는 적재효율 90% 이상인 신규 규격을 우선 적용

2. 1단 적재상자수 = KS A1002의 T-11 표준파렛트(1.1m×1.1m)에 1단으로 적재시 상자 개수

3. 규격번호 = T-11 표준파렛트(1.1m×1.1m) 69개 수송포장계열치수의 일련번호

4. 상자 두께 = 길이 및 너비 두께는 25mm, 바닥 두께는 44mm를 적용

5. 뚜껑 높이 = 40mm 적용

※ 단 굴, 오징어의 상자두께와 뚜껑높이는 도매시장에서 사용하는 어상자 규격을 그대로 적용

※ 자료 : 수산물 표준규격

[표 3] 어종별 예외 포장규격

구 분	포 장 규 격					KS규격	
	거래단위 (kg)	길이 (mm)	너비 (mm)	높 이(mm)		1단 적재 상자수	규격번호
				낮은 상자	높은 상자		
고등어	10~20	550	366	150		6	11-25
		620	400	143		4	신규
오징어	20	545	345	150		6	신규
삼치	5~20	590	360	120		4	신규
		628	435	120		4	신규
갈치	3	687	412	120		4	11-8
	10~15	830	366	130		3	신규
굴	5이하	260	260	220		16	신규
바지락	5이하	366	366	230	270	9	11-46
		488	305	240	260	8	11-31
포장재료	한국산업규격 KS M3808 발포폴리스틸렌 단열통 1호 내지 3호 규격에 준하여 밀도 0.025g/cm ³ 이상의 것을 사용						

※ 주 : 표준포장규격(거래단위별 공통규격)에 맞게 출하한 경우에도 표준규격품으로 인정

※ 자료 : 수산물 표준규격



[표 4] 고등어의 포장 규격

(단위 : mm)

품 목	포장재질	규격 (길이×너비×높이)	포 장 단 위	품 목	포장재질	규격 (길이×너비×높이)	포 장 단 위
부 산 공 동 어 시장	스티로폼(뚜껑없음)	570×350×113	10kg	부 산 시 수 협	골판지	570×360×95	20kg
	스티로폼	620×400×140	12kg		스티로폼	620×400×140	12kg
	스티로폼(뚜껑있음)	620×400×170	12kg	통 영 수 협	스티로폼	550×370×200	10kg
	골 판 지	510×315×100	10kg			710×430×215	20kg
		530×330×125	15kg	제 주 시 수 협	스티로폼	560×370×200	10kg
		540×340×150	20kg			617×395×143	12kg

골과 바지락은 모두 5kg이하의 단위로 규격을 정하고 있으며, 오징어는 20kg 단위를 적용하고 있다.

2. 수산물 포장규격 현황

수협중앙회에 가입되어 있는 92개 회원조합 중에서 통조림가공수협과 냉동냉장수협을 제외한 90개 회원조합에서 위판사업을 시행하고 있다. 수협의 산지위판장에서 사용되고 있는 포장 규격 현황을 파악하기 위하여 우리나라에서 어획되는 어류 중에서 가장 대중적인 어종인 고등어, 오징어, 참조기, 갈치, 멸치, 삼치 등 6개 어종을 주로 위판하고 있는 회원 조합의 위판장에서 사용되는 포장규격을 살펴보았다.

수협 회원조합에 대한 현장조사는 부산공동어시장과 부산시수협, 울산시수협, 통영수협, 기선권현망수협, 구룡포수협, 목포수협, 여수수협, 제주수협, 서귀포수협, 한림수협 등 10개 회원조합을 대상으로 2013년 9월부터 10월까지 2개월에 걸쳐 진행되었다.

조사방법과 조사 내용은 직접방문에 의한 면접조사를 통하여 각 회원조합에서 사용하고 있

는 포장규격의 현황과 포장규격의 표준화 미비에 따른 문제점 등을 중심으로 이루어졌다.

2-1. 고등어

수협 위판장에서 사용되고 있는 고등어의 포장규격의 재질은 스티로폼과 골판지이며, 중량 기준으로는 10kg, 12kg, 15kg, 20kg 등으로 구분되고 있다. 그러나 동일한 재질의 동일한 중량일 경우에도 포장규격이 다르게 나타나고 있다. 부산시수협과 부산공동어시장에서 사용하고 있는 12kg 중량의 스티로폼상자는 규격이 동일하였으나, 20kg 중량의 골판지상자는 각각 540mm×340mm×150mm(부산공동어시장)와 570mm×360mm×95mm(부산시수협)으로 다르게 사용하고 있다. 스티로폼 상자의 경우, 부산공동어시장과 제주시수협은 10kg과 12kg중량을 사용하고 있으며, 부산시수협은 12kg을 사용하고 있고 통영수협에서는 10kg과 20kg중량을 사용하고 있다. 또한 부산공동어시장에서 사용하는 10kg 중량 스티로폼상자의 규격(570mm×350mm×113mm)과 통영수협에서 사용하는 10kg 중량의 규격(550mm×370mm×200mm), 그리고 제주시수협에서 사

[표 5] 오징어의 포장 규격

(단위 : mm)

품 목	포장재질	규 격 (길이×너비×높이)	포장단위
구룡포수협	스티로폼	660×425×155	10kg
	골판지(초코오징어)	513×316×53	10kg
서귀포수협	스티로폼	504×344×151	5kg
통영수협	스티로폼	540×345×150	10kg
부산시수협	골판지	550×360×150	10kg
	스티로폼	620×400×140	12kg
울산수협	스티로폼	540×345×150	10kg

용하는 10kg 중량의 규격(560mm×370mm×200mm)이 다르다. 또한 부산 공동어시장에서 사용하는 12kg 중량 스티로폼상자의 규격(620mm×400mm×140mm)과 제주시수협에서 사용하는 12kg 중량의 규격(617mm×395mm×143mm)이 다른 것으로 나타났다.

2-2. 오징어

수협 위판장에서 사용되고 있는 오징어의 포장규격의 재질은 스티로폼과 골판지이며, 중량 기준으로는 5kg, 10kg, 12kg 등으로 구분되고 있다. 가장 많이 사용되고 있는 포장규격은 10kg 스티로폼상자인데 구룡포수협이 660mm

×425mm×155mm를 사용하는 반면, 통영수협과 울산수협은 540mm×345mm×150mm를 사용하고 있다. 한편 서귀포수협은 5kg(504mm×344mm×151mm)을 부산시수협은 12kg(620mm×400mm×140mm)을 사용하고 있어 회원조합들이 각기 다른 규격의 포장규격을 사용하고 있다.

2-3. 참조기

수협 위판장에서 사용되고 있는 참조기의 포장규격의 재질은 스티로폼과 나무이며, 여수 수협에서는 냉동 참조기용으로 골판지상자를 사용하고 있다.

[표 6] 조기의 포장 규격

(단위 : mm)

품 목	포장재질	규 격 (길이×너비×높이)	포장단위
목포수협	스티로폼	720×440×210	15kg
	스티로폼	720×440×265	25kg
	나무	570×390×70	15kg
여수수협	골판지	610×370×160	20kg
	스티로폼	710×430×215	20kg
한림수협	나무	590×375×85	15kg
서귀포수협	나무	590×360×85	13kg



스티로폼 상자는 목포수협이 15kg(720mm×440mm×210mm)과 25kg(720mm×440mm×265mm)을 사용하고 있는 반면 여수수협은 20kg(710mm×430mm×215mm) 규격을 사용하고 있다.

나무상자의 경우에는 목포수협과 한림수협은 15kg 중량을 사용하고 있으나 규격이 720mm×440mm×210mm(목포수협)와 590mm×375mm×85mm(한림수협)으로 각자 다르며, 서귀포 수협은 13kg(590mm×360mm×85mm) 규격을 사용하고 있다.

2-4. 갈치

갈치는 수협중앙회의 계통구매사업을 통하여 포장규격이 표준화된 품목이다. 2010년 11월 이전까지는 제주지역의 5개 회원조합은 각각 다른 규격의 포장규격을 사용하여 갈치를 소비지로 유통시켰으나, 개별 포장규격 사용에 따른 유통의 비효율성을 해결하기 위하여 갈치 포장박

스를 중앙회 계통구매를 통하여 공급하고 있다. 현재 제주수협, 서귀포수협, 성산포수협, 한림수협 등 4개 단위수협에서 10kg(740mm×290mm×80mm) 규격 골판지상자를 공동사용하고 있다. 그러나 스티로폼상자는 여전히 각 단위조합별로 다른 규격을 사용하고 있다. 서귀포수협은 2kg, 5kg, 7kg, 10kg, 12kg, 15kg, 20kg 등 7종류의 규격을 사용하고 있으며, 제주수협은 7kg과 10kg 규격을 사용하고 있는데, 서귀포수협과 제주시수협의 7kg과 10kg 스티로폼상자의 규격이 다르다. 한편 목포수협에서는 20kg(705mm×340mm×270mm) 규격의 나무상자를 사용하고 있다.

2-5. 멸치

멸치는 수협위원장에서 사용되고 있는 포장재 중에서 가장 규격화가 되어 있는 품목이다. 우리나라에서 건멸치 생산량의 50% 가량을 담당하고 있는 기선권현망수협에서는 1.5kg(385mm

[표 7] 갈치의 포장 규격

(단위 : mm)

품 목	포장재질	규 격 (길이×너비×높이)	포장단위
서귀포수협	골판지	740×290×80	10kg
		533×217×123	2kg
	스티로폼	770×320×140	5kg
		624×314×140	7kg
		630×393×151	10kg
		666×438×165	12kg
		666×438×200	15kg
		666×438×250	20kg
제주시수협	스티로폼	625×315×145	7kg
		665×370×145	10kg
목 포 수 협	골 판 지	740×290×80	10kg
	나 무	705×340×270	20kg

[표 8] 멸치의 포장 규격

(단위 : mm)

품 목	포장재질	규 격 (길이×너비×높이)	포장단위
기선권현망수협	골판지	385×200×100	1.5kg
여수수협	골판지	385×200×100	1.5kg
	골판지	400×200×100	2.0kg

×200mm×100mm) 규격의 골판지상자만을 사용하고 있다. 이와 동일한 규격의 골판지 상자를 여수수협에서도 사용하고 있어 최소한 우리나라 건멸치의 약 70% 가량은 동일한 규격의 골판지 상자를 사용하고 있음을 알 수 있다. 여수수협에서는 1.5kg 규격 이외에 2.0kg (400mm×200mm×100mm) 규격의 골판지 상자도 병행하여 사용하고 있는데 건멸치의 주력 포장 규격은 1.5kg으로 나타났다.

2-6. 삼치

수협 위판장에서 사용되고 있는 삼치의 포장 규격의 재질은 스티로폼과 골판지이며, 중량 기준으로는 10kg, 12kg, 15kg, 20kg 등으로 구분되고 있다. 10kg 중량의 스티로폼상자의 경우 통영수협(550mm×370mm×200mm)과 울산수협(560mm×380mm×245mm)은 각각 다른 규격을 사용하고 있으며, 20kg 중량의 규격은 통영수협이 710mm×430mm×215mm인 반면 부산공동어시장은 695mm×370mm×170mm로 나타나 통영수협의 규격이 약간 큰 것으로 나타났다.

골판지상자의 경우에도 10kg 중량이 통영수협(480mm×310mm×95mm)과 부산공동어시장(510mm×315mm×100mm)이 다른 규

격을 사용하고 있으며, 20kg 중량도 통영수협(570mm×360mm×100mm), 여수수협(850mm×340mm×160mm), 부산수협(695mm×370mm×170mm)의 규격이 각자 다른 것으로 나타났다. 여수수협의 20kg과 25kg 중량의 삼치 골판지상자의 규격은 다른 회원조합들의 그것과 비교할 때 길이가 약 180mm가량 긴 것으로 조사되었다.

3. 산지위판장 수산물 포장규격 문제점

3-1. 포장규격의 난립

2011년 6월, 농림수산물검역본부가 고시한 수산물 표준규격에 의하면 일부 품목을 제외하고 대부분 5kg이하, 5~10kg, 10~15kg, 15~20kg 등 4가지 중량기준에 각각 4종류의 규격이 고시되어 있다. 그러나 산지위판장과 물류센터 등 현장에서는 이러한 규격이 제대로 적용되지 않고 다양한 형태의 포장규격을 사용하고 있다. 특히 산지위판장의 경우 관행적으로 사용되는 규격의 포장재를 중도매인들이 개별적으로 주문하여 사용하거나, 중도매인협회에서 민간 포장재 사업자에게 구입하고 있어 인근 지역 간 산지위판장 사이에서도 사용하고 있는 포장규격이 다르게 적용되고 있다.



[표 9] 삼치의 포장 규격

(단위 : mm)

품 목	포장재질	규 격 (길이×너비×높이)	포장단위
통영수협	스티로폼	550×370×200	10kg
		710×430×215	20kg
	골판지	480×310×95	10kg
		520×310×100	15kg
		570×360×100	20kg
여수수협	골판지	850×340×160	20kg
		940×340×160	25kg
울산수협	스티로폼	560×380×245	10kg
부산시수협	스티로폼	620×400×140	12kg
	골판지	570×360×95	20kg
부산공동어시장	스티로폼	695×370×170	15kg
		695×370×170	20kg

오징어의 경우 구룡포수협은 10kg 스티로폼 박스(660mm×425mm×155mm)를 사용하고 있는 반면, 통영수협은 10kg 스티로폼 박스(540mm×345mm×150mm)을 사용하고 있다. 고등어의 경우 인접한 부산공동어시장과 부산시수협에서 사용하는 골판지 상자의 규격은 높이가 5mm 차이가 나고 있다. 또한 여수수협의 20kg 일반 선어용 골판지의 규격은 너비 570mm, 길이 360mm, 높이 100mm인 반면, 통영수협에서 사용하는 20kg 일반 선어용 골판지의 규격은 너비 710mm, 길이 430mm, 높이 215mm로 나타났다.

한편 목포수협에서는 참조기 포장재로 수산물 표준규격에는 없는 25kg 스티로폼박스(720mm×440mm×265mm)를 사용하고 있다. 이와 같이 동일한 규격과 품목의 수산물 포장규격이 다름으로 인하여 냉동·냉장창고에 보관시 뿐 아니라 수산물 운송시 많은 비효율성이 발생하고 있다.

3-2. 표시형식의 미비

포장규격은 제품을 포장하는 포장재에 대한 규격 뿐 아니라 포장된 제품의 표시형식에 대한 규격도 포함된다. 따라서 포장규격에는 일정한 규격에 따라 제품의 품명, 크기, 중량, 생산지, 생산자, 생산자 연락처 등이 표시되어야 한다. 그러나 현재 산지위판장에서 출하되는 수산물의 포장 외부에는 이러한 표시형식이 부실한 상황이다. 건어물과 일부 가공수산물의 경우에는 표시형식이 제대로 이루어지는 경우가 있으나 스티로폼으로 운송되는 선어의 경우 품목 이외의 정보에 대해서 거의 표시되지 않고 이루어지는 것이 대부분이다. 따라서 상품에 대한 기본적인 정보가 단절되고, 식품안전성 사고가 발생할 때에 책임소재를 규명하기 어렵다. 수산물 물류과정에서의 효율성을 제고시키기 위해서는 표시형식이 규격화되어 해당 수산물의 정보전달과정이 표준화 되어야 하며, 수산물 물류의 전산화·자동화의 출발점이 수산물 포장형식의 규격화이다.

3-3. 포장중량의 과중

수산물의 포장중량은 1kg부터 50kg까지 매우 다양한 형태로 구성되어 있다. 그러나 선어의 경우 과도한 중량으로 포장이 되어 산지위판장이거나 유통과정에서 상차 및 하역작업시 작업의 비효율성이 노출되고 있다. 냉동오징어의 경우에는 원양산은 21~23kg, 연안산은 19~26kg, 선동오징어는 40~50kg단위로 포장되기도 하였다. 참조기는 스티로폼상자는 25kg, 나무상자는 15~25kg의 중량으로 포장되는 것이 있다. 이외에도 명태, 삼치, 고등어 등도 20kg 또는 그 이상의 중량으로 포장되는 경우도 있다.

면접조사 결과 수산물 포장 단위가 20kg 이상이 될 경우에는 시간이 경과함에 따라 작업의 속도가 둔화되고, 작업자의 피로도가 급격히 상승하게 되어 상·하차 작업의 효율성 측면에서 뿐만 아니라 작업안전성 측면에서도 문제점이 있음이 나타나고 있다. 대부분의 상하차 작업에서 수작업의 비중이 큰 현실을 감안할 때, 그리고 소비자 도매시장이나 대형유통 업체로의 효율적인 운송으로 위해서는 소비지에서 요구하는 중량 수준으로 중량규모를 줄여나갈 필요가 있다.

Ⅲ. 포장규격화 사례 연구

1. 국내 농산물 포장규격 사례

농수산물품질관리법 제5조 및 동법 시행규칙 제6조의 규정에 의하여 농산물표준규격(국립농산물품질관리원 고시 제2012 43호)에 의한 농산물 표준거래 단위는 과실류, 채소류, 서류, 특작류, 버섯류, 곡류, 화훼류 등 7종류의 품목군을

중심으로 규정되어 있다. 농산물 표준거래단위에 규정되지 않은 5kg 미만 또는 최대 거래단위 이상은 거래 당사자간의 협의 또는 시장 유통여건에 따라 다른 거래 단위를 사용할 수 있다.

농산물 중 가장 포장규격화가 잘 이루어지고 있는 과실류의 경우 품목별로 조금씩 다르기는 하지만 일반적으로 5kg, 10kg, 15kg을 가장 많이 규정하고 있다. 곡류의 경우 10kg과 20kg, 채소류와 서류는 5kg, 10kg, 15kg 등이 가장 대중적으로 거래되는 단위로 나타났다.

한편 농산물 중 중량이 많이 나가는 곡류와 서류의 경우에도 20kg이 표준규격상 가장 무거운 중량으로 규정되어 있다.

농산물 표준규격에서 농산물의 포장치수는 포장재의 재료별로 규정되어 있다. 청과부문에서 가장 일반적으로 사용하고 있는 골판지상자는 화훼류를 포함하여 24종류가 규정되어 있다. 일반적으로 가장 작은 규격은 길이 220mm, 너비 165mm이며, 가장 큰 규격은 길이 1,025mm, 너비 533mm이다. 폴리에틸렌, 폴리프로필렌, 그리고 그물망 포장은 56종류로 상당히 세분화되어 있으며, 지대포장 3종류, 플라스틱상자 12종류, 발포폴리스틸렌상자 6종류, 목재 및 금속상자 1종류 등이 규정되어 있다.

2. 국내 수산물 포장규격 사례

2-1. 부산국제수산물도매시장의 사례

부산국제수산물도매시장은 부산감천항수산물시장(주), (주)부산수산물공판장, (주)삼성아이에프엠 등 3개의 도매시장 법인에서 168명의 중도매인들이 활동하고 있다. 거래품목으로는 냉



[표 10] 농산물 골판지 상자 포장치수

(단위 : mm)

일련번호	포장치수 (길이×너비)	일련번호	포장치수 (길이×너비)
1	1,300×350 * 화훼류에 한함	13	430×320
2	1,010×360 * 화훼류에 한함	14	423×254
3	1,025×533	15	420×325
4	825×275	16	415×260
5	554×246	17	400×300
6	545×335	18	391×317
7	530×350	19	366×260
8	520×280	20	350×350
9	510×360	21	350×250
10	500×366	22	330×256
11	450×305	23	300×175
12	440×310	24	220×165

동 명태, 냉동 조기, 냉동 새우 등 수입수산물과 명태, 꽁치, 오징어, 대구 등 원양수산물, 그리고 고등어, 갈치, 오징어, 삼치 등 연근해 수산물 등을 취급하고 있다.

부산국제수산물도매시장을 통하여 반입되는 수산물은 크게 수입수산물, 원양수산물, 그리고 연근해수산물로 구분된다. 이 중 원양수산물은 대부분 대형 수산기업이 가공시설과 선단을 함께 보유하고 운영하고 있어 별도의 유통과정을

거치지 않는다. 부산국제수산물 도매시장에 상장되는 냉동수산물은 대부분 바로 냉동창고에 보관되며 샘플거래를 통하여 유통되고 있다.

고등어와 오징어 등 연근해수산물은 자동분류기로 분류된 이후 길이 510mm, 너비 315mm, 높이 105mm 규격의 골판지상자에 담아 냉장트럭으로 출고시키고 있다. 일부 상장 예외거래로 이루어지는 수산물들도 길이 540mm, 너비 350mm, 높이 155mm 규격의 뚜껑이 있는 스

[표 11] 농산물 플라스틱상자 포장치수

(단위 : mm)

일련번호	포장치수 (길이×너비)	일련번호	포장치수 (길이×너비)
1	1,100×1,100×200	7	550×366×320
2	1,010×360×240	8	550×366×245
3	660×440×245	9	550×366×230
4	560×510×330	10	550×366×180
5	560×510×230	11	550×366×155
6	550×366×350	12	366×275×155

[표 12] 부산국제수산물도매시장의 수산물 포장 규격

(단위 : mm)

품 목	포장재질	규 격 (길이×너비×높이)	포장단위
고등어, 오징어	골 판 지	510×315×105	10kg
기 타	스티로폼	540×350×155	10kg

※ 자료 : 부산국제수산물도매시장

티로폼 박스로 출고되고 있다.

한편, 현재 반입되는 수입수산물은 대부분 일본산 명태로서 시모노세키(下關)에서 선적이 되어 부산으로 수입되고 있다. 명태는 일본산 수입 수산물의 약 80~90%를 차지하고 있으며, 일본에서 선적시 스티로폼박스에 포장이 되어있어 부산국제수산물도매시장에서는 샘플 경매를 통하여 가격이 결정되고, 재포장 없이 출고하고 있다. 일본산 명태의 포장규격은 10kg과 12kg 두 종류이며 모두 길이 600mm, 너비 390mm, 높이 200mm 규격의 스티로폼 상자를 이용하고 있다. 이를 명태와 크기가 유사한 고등어와 삼치의 국내 규격과 비교할 때 길이와 너비는 비슷하지만 높이가 우리나라에서 사용되고 있는 것보다 일본산 명태의 상자의 높이가 30mm~60mm가량 높은 것으로 나타났다.

2-2. 제주 갈치용 골판지박스 계통구매사업 사례

제주지역의 골판지 박스 계통구매사업은 조합에서 자체구매로 취급하고 있는 갈치 골판지 박스에 대해 계통구매를 추진하여 저가구매 실현

및 사업 활성화를 도모하는 것을 목적으로 하고 있다. 2010년 11월 이전까지는 제주지역의 5개 회원조합은 각각 다른 규격의 포장규격을 사용하여 갈치를 소비지로 유통시켰으나, 개별 포장 규격 사용에 따른 유통의 비효율성을 해결하기 위하여 갈치 포장박스를 중앙회 계통구매를 통하여 공급하게 되었다.

이를 위하여 2010년 11월 골판지 생산업체 제조공장에 대한 서귀포, 성산포, 한림, 모슬포 4개 조합 및 중앙회의 담당자 및 책임자의 현장실사가 이루어졌고, 2010년 11월 29일부터 수협 중앙회를 통한 계통구매가 실시되었다. 2012년 현재 제주수협, 서귀포수협, 성산포수협, 한림수협 등 4개 단위조합에서 이를 사용하고 있다.

IV. 수산물 산지위판장 포장규격화 방안

1. 포장규격의 필요성

1-1. 수산물 포장규격의 직접적 효과

수산물 포장규격에 따른 직접적인 효과는 첫

[표 13] 제주지역 갈치 골판지 상자의 치수

품 명	규 격(mm)	상자형식	허용치(mm)	비 고
갈치포장용 박스	740(길이) × 290(폭) × 80(높이)	0425형	±5	타 공

※ 출처 : 수협중앙회 자재사업부



[그림 1] 계통구매 골판지 상자



※ 자료 : 수협중앙회 자재사업부, 현장사진

째, 수산물 유통비용의 절감이다. 일반적으로 수협위판장에 상자되는 수산물들은 위판 이후 대부분 재포장 과정을 거쳐 소비지로 유통되고 있는데, 이 과정에서 재포장에 따른 포장비용이 발생하게 된다.

김병률 외(2009.1)에 의하면 포장을 규격화·표준화하면 포장재비 자체를 절감할 수 있으며 기계화가 용이하여 노동비를 절감할 수 있고, 적재 효율을 높임으로써 수송비를 절감할 수 있다고 한다. 이는 산지위판장에서도 예외는 아니어서 수협 산지위판장에 상자되는 수산물이 규격화 될 경우에는 위판을 거친 수산물이 재포장 없이 유통될 수 있어 유통비용이 절감될 수 있다.

둘째, 수산물 물류의 효율화를 달성할 수 있다. 수산물 물류의 효율성은 산지시장에서 소비지 시장까지의 운송시간의 절감 및 냉동창고 보관시 공간의 효율성 등으로 나타난다.

산지위판장에서 수산물 포장이 규격화된다면

산지위판장에서의 위판과정과 분산과정에 소요되는 시간이 절약될 수 있으며, 소비지 도매시장 및 소비지 물류센터에서의 입·출고과정에 소요되는 시간도 줄일 수 있게 된다. 또한 수산물의 보관시 포장규격화가 이루어지지 못한 경우보다 보관시설에서의 적재효율성과 운송차량의 탑재시 적재효율성이 모두 향상될 수 있어 수산물 물류과정에서의 효율성이 제고된다.

셋째, 수산물 포장규격화는 포장재 폐기물로 인한 환경문제를 완화할 수 있다. 앞에서 언급한 바와 같이 산지위판장에서 재포장으로 인하여 많은 양의 포장재 폐기물이 발생하고 있다. 산지위판장의 수산물 규격화는 이러한 포장재 폐기물의 배출을 억제할 수 있어 친환경적 수산물 유통구조를 정착시킬 수 있다.

1-2. 수산물 포장규격의 간접적 효과

수산물 포장규격에 따른 간접적인 효과는 첫째, 수산물의 신선도 및 품질을 제고시킨다.

수산물 포장규격화는 수산물 물류과정의 효율성을 제고시키게 되어 물류시간 및 물류과정에서의 위생 및 안전성이 확보되기 때문에 수산물의 신선도와 품질이 높아지게 된다.

둘째, 수산물 포장규격화는 수산물 부가가치의 향상을 가져온다. 수산물 규격화는 단순히 포장규격의 통일을 의미하는 것이 아니라 수산물에 대한 정확한 정보를 제공하는 것을 포함하고 있다. 따라서 포장규격화는 해당 수산물에 대한 정보를 소비자들이 손쉽게 취득하고 인지할 수 있게 되어 규격화된 수산물에 대한 소비자 신뢰도가 높아지게 되고, 이의 결과로 수산물의 부가가치도 상승하게 된다.

셋째, 수협 공급 수산물의 브랜드 가치가 제고된다. 현재 수협의 위판장을 거쳐서 유통되고 있는 수산물의 포장규격이 서로 상이하고, 표시형식이 제대로 이루어지지 않고 있는 것이 많은 비중을 차지하고 있다. 이러한 상황은 수협에서 직접 공급하는 수산물도 예외가 아니어서 동일한 수협에서 공급하는 수산물의 규격과 표시형식이 제각각인 경우가 발견되고 있다. 산지위판장에서 공급되는 수산물의 포장규격이 표준화되고 표시형식이 통일되어 소비자들이 수협에서 공급하는 수산물임을 손쉽게 인지할 수 있다면 수협 공급 수산물에 대한 브랜드 가치가 제고될 수 있을 것이다.

넷째, 수산물 포장규격화는 정부정책과 부합하고 있다. 현재 정부는 농수산물 유통구조의 개선을 통하여 농수산물의 가격안정과 식품안전성 확보를 추진하고 있다. 수산물의 유통구조개선을 통하여 수산물 가격의 안정을 달성하기 위해서는 수산물 포장규격의 표준화를 통하여 불필

요한 유통비용을 줄여 유통비용을 절감하여야 한다. 또한 수산물의 식품안전성 확보는 물류시간 단축을 통하여 수산물의 신선도를 유지할 수 있을 때 가능하다.

2. 포장규격의 기본방향

2-1. 작업효율성을 감안한 표준규격

수산물 포장규격의 제정 목적 중의 하나는 수산물 물류과정에서의 작업효율성을 높이는 것이다. 이는 물류센터, 공판장, 소비지 도매시장 등 수산물 물류과정에서 필수적으로 거쳐야 하는 장소에서의 상·하차 작업 시 작업자들의 편의성, 안전성 등을 간과해서는 수산물 물류과정의 효율성을 제고하기 어렵게 된다. 지역수협들을 대상으로 한 심층면접 결과 포장 단위가 20kg이 넘는 경우에는 작업의 편의성이 떨어지는 것으로 나타났다. 단기간 작업을 할 경우에는 20kg 이상 포장도 상하차 작업시 큰 문제가 되지 않으나, 장기간 작업이 진행되는 경우에는 작업 속도가 저하되는 문제가 나타나고 있다.

이와 함께 포장 단위가 20kg 이상을 상회할 경우에는 상·하차시 작업자의 안전성에 위협요소가 되고 있어 작업자들의 작업효율성에도 부정적인 영향을 미치게 된다. 따라서 수산물 포장규격의 설정시 물류과정의 효율성 제고를 위한 작업자의 편의성과 안전성을 고려하여야 한다.

2-2. 일관수송용 파렛트 규격과 일치

2009년 이전까지 정부는 T11(1,100mm×1,100mm)만을 일관수송용 파렛트로 지정하여



[표 14] 화물용 탑차의 텡바디 규격

(단위 : mm)

구분	넓이	길이	높이
2.5톤	1,800	4,300	1,800~2,000
3.5톤	2,050	4,600	1,800~2,000
5톤	2,150~2,300	6,200	1,800~2,300
11~15톤	2,350	9,000~10,000	2,000~2,500
18톤	2,350	10,100	2,000~2,500

※ 자료 : 전국화물용달 홈페이지(<http://www.1577-1772.com>)

사용을 장려하고 있었다. 그러나 2009년 3월 국토해양부는 물류비를 획기적으로 절감하고 원활한 물류활동을 지원하기 위하여 일관수송용 표준파렛트를 복수 지정하였다.

급변하는 국내의 물류환경 변화에 유연하게 대처하는데 한계가 있어 T11 외에 T12(1,200mm×1,000mm)까지 확대하기로 한 것이다.

정부가 일관수송용 파렛트를 복수 지정하기로 한 가장 큰 이유는 물류과정에서의 효율성 때문이다. 저온유통이 가능한 화물용 탑차는 2.5톤, 3.5톤, 5톤, 11~15톤, 18톤 등이 사용되고 있다. 이 중에서 최근 가장 빠르게 증가하고 있는 5톤과 11톤의 적재효율성이 T11보다 T12가 우수한 것으로 나타나고 있다.

국토해양부(2009)에 의하면 5톤 트럭의 경우 T11이 10매가 적재되는데(82.4%) 비하여 T12는 11매가 적재되며(89.8%), 11톤의 경우 T11은 16매가 적재되는데(84.1%) 비하여 T12는 17매가 적재되는(88.6%) 것으로 나타났다.

또한 가장 보편적으로 사용되는 해상용 컨테이너인 20ft 및 40ft에 대한 적재실험 결과 20ft는 T11 및 T12 규격 모두 10매를 적재할 수 있으나, 40ft는 T12가 21매(90.4%)를 적재할 수

있어 T11(86.8%)보다 1매 더 적재할 수 있는 것으로 나타났다.

이와 같은 내용은 수산물 물류과정에도 동일하게 적용되고 있다.

현재 수협이 운영하는 천안, 서울 강서, 경기도 광주 등 내륙지 물류센터에서도 T11 보다는 1,200mm×1,000mm 규격의 T12를 많이 사용하고 있다. 따라서 본 연구에서도 수산물 포장 규격 제정시 T11(1,100mm×1,100mm)보다는 T12(1,200mm×1,000mm)를 기준으로 제정하는 것이 현장에서의 활용도를 높이고, 운송과정에서의 적재효율성을 제고시키는 방안이 될 것으로 판단된다.

2-3. 표시규격의 표준화

현행 농산물 표준규격품 표시방법은 의무표시 사항으로 품목, 산지, 품종(14), 등급, 무게 또는 개수, 생산자 또는 생산자단체의 명칭 및 전화번호를 표시하도록 하고 있다.

이와 함께 당도 및 산도표시, 크기(무게, 길이, 지름) 구분에 따른 호칭 또는 개수(송이수)포장 치수 및 포장재 중량, 영양성분표시 등을 권장표시 사항으로 지정하고 있다. 반면, 수산물 표준규격에 의하면 “표준규격품”을 출하하는 자는

[표 15] 수산물 표준규격 표시양식(안)

표준규격품	표시 사항			
	품 목		생산지역	
	등 급		생 산 자	
	무 게	kg	출 하 자	
	마 릫 수	마리	전화번호	
	보관방법			

규칙 제5조 제1항의 규정에 따라 “표준규격품” 문구와 함께 품목, 생산지역, 무게, 생산자의 성명 또는 생산자단체의 명칭, 출하자의 성명 및 전화번호를 포장 외면에 표시하여야 한다”고 규정되어 있다.

정부고시 수산물 표준규격에는 품목, 생산자, 무게, 마릿수, 생산지역, 출하자, 연락처 등이 명시되어 있다.

[표 15]의 수산물 표준규격 표시양식(안)에서는 무게와 마릿수를 분리 표시하며, 수산물의 등급과 보관방법을 추가하여 소비자들에게 보다 자세한 수산물 정보를 제공할 수 있게 하였다.

3. 포장규격 운영방안

3-1. 단계적 포장 규격화 실시

수협의 수산물 표준규격의 정착과 활성화를 위해서는 단계적인 접근이 요구된다. 수산물 표준규격의 핵심 적용 대상인 산지 위판장에서 거래되는 모든 수산물을 대상으로 일시에 적용하려고 시도한다면, 시행착오에 따른 문제점들이 동시에 발생할 수 있고, 이를 적절히 대응치 못하면 수산물 표준규격화 자체에 대한 회의론이 대두될 수 있다.

이러한 문제점을 해결하기 위한 방안으로 단

계적 포장규격화 실시를 제안한다. 우선적으로 산지위판장에서 가장 많이 거래되고 있는 대중 어종을 중심으로 하여, 각 어종별 대표 산지위판장을 선정하고 시범실시를 통하여 전면 실시할 경우에 발생할 수 있는 문제점들을 미리 점검할 수 있는 기회를 갖는 것이 필요하다. 따라서 고등어, 삼치, 갈치, 조기, 오징어, 멸치 등 6가지 대중 어종의 주요 산지시장인 부산공동어시장, 서귀포수협, 구룡포수협, 목포수협, 여수수협, 통영수협, 기선권현망수협 등에서 시범사업을 실시하고, 여기에서 나타난 문제점들을 보완한 이후에 단계적으로 포장규격의 대상을 확대하는 방안을 제시하고자 한다.

3-2. 수산물 표준규격 기준집의 제작·공급

수협의 수산물 표준규격을 현장에 보급하고 적용하기 위해서는 표준규격을 안내하는 표준규격 기준집의 제작 및 보급이 필요하다. 표준규격 기준집을 제작 할 경우에는 모든 어종의 표준규격을 모두 수록한 종합 표준규격집 보다는 유사한 어종별 표준규격집을 만들어 보급하는 것이 효율적이다.

이는 각 위판장마다 취급하는 어종이 각각 상이한 가운데 거래하지 않는 어종까지 수록될 경우에는 기준집의 부피가 너무 커지게 되고, 현장



에서 사용하기에 불편하게 된다. 또한 일부 어종이나, 일부 규격이 변경될 경우에 전체를 다시 인쇄하여야 하는 불필요한 비용과 낭비가 발생하게 된다.

이러한 이유로 수산물 표준규격 기준집을 제작할 때에는 유사한 어종별로 작성된 개별 규정집 중심으로 제작하여 전체를 회원조합에 배부한 다음, 회원조합에서 필요한 어종에 대한 기준집을 사용하게 하고, 일부 규격이 변경될 경우에는 해당 어종만 수정하는 방식을 채용하여야 할 것이다.

3-3. 포장재 순환시스템 구축

현재 수산물 유통에 가장 많이 사용되는 포장재질은 코팅된 골판지, 스티로폼, 나무상자, 그리고 폴리프로필렌수지이다.

이 중에서 나무는 수산물 안전성 문제로 인하여 사용을 자제하고 있는 재질이며, 폴리프로필렌 수지는 주로 자루의 형태이기 때문에 주로 원료 수산물에 한정되어 사용되고 있다. 따라서 본 연구에서도 수산물 포장재질을 골판지와 스티로폼으로 한정하였다.

그러나 스티로폼상자는 재질의 특성상 파손되기 쉬우며, 회수가 이루어지지 않으면 대부분 파쇄되어 버려지기 때문에 환경문제를 유발하고 있다.

이는 현재 수산물 포장재의 재활용을 위한 수거시스템이 구축되지 않았기 때문이다. 수산물 포장재의 재활용을 위해서는 체계적인 포장재 순환시스템의 구축이 필요하다.

포장재 순환시스템의 구축과 더불어 필요한 것이 장기적으로는 스티로폼 박스를 플라스틱상

자로 대체하는 것이다. 스티로폼 박스는 내구성이 약하기 때문에 장기적으로 사용이 곤란하기 때문에, 포장재 순환시스템이 구축되었다고 하더라도, 순환과정에서 많은 양의 스티로폼 박스가 깨지거나 망질 가능성이 있다. 이러한 문제점을 보완하기 위해서는 포장재의 전환이 필요하며, 포장재 전환사업도, 산지위판장과 물류센터간의 이동, 산지위판장과 산지거점유통센터(FPC)간의 이동 등 상대적으로 순환시스템의 적용이 수월한 분야부터 확대 적용하여야 할 것이다.

3-4. 수산물 표준규격 정착 법적 근거 마련

수협의 수산물 표준규격이 활성화되기 위해서는 표준규격을 사용하여 산지위판장에 상장된 수산물에 대한 제도적인 지원이 필요하다. 특히 표준규격이 새로 제정되어 적용할 때 기존에 사용하던 포장규격에서 새로운 포장규격으로의 이전을 촉진하기 위해서는 일정기간 동안 인센티브가 주어져야 한다. 이러한 인센티브를 법적으로 지원할 수 있는 규정의 제·개정이 요구된다.

예를 들면, 산지위판장에 상장시 표준규격 수산물의 우선 상장, 표준규격 수산물의 거래 실적에 따른 영어자금 차등지원, 규격화의 활성화를 위한 제정지원 등을 제도적으로 지원하기 위한 법적 근거가 필요하다. 법적 규정은 인센티브를 위한 근거를 마련하여 주기도 하지만, 수산물의 표준화를 일정정도 강제하기 위한 도구이기 때문에 수산물 표준규격의 정착을 위해서는 이를 지원할 수 있는 법적 규정의 역할은 매우 중요하다.

V. 결론

최근 정부는 농수산물의 유통구조를 개선하여 유통비용을 절감하고, 생산자의 수취가격을 높이고 소비자의 구매가격을 낮춤으로써 농수산물 가격의 안정을 정책 목표로 추진하고 있다. 현행 생산자 → 산지위판장 → 산지중도매인 → 소비지도매시장 → 소비자 중도매인 → 소매상 → 소비자를 거치는 6단계인 수산물의 유통단계를 생산자 → 산지거점유통센터(품질위생형산지위판장 포함) → 소비지분산물류센터 → 소매상 → 소비자를 거치는 4단계로 축소 할 계획을 밝힌 바 있다.¹⁹⁾ 이와 함께 정부는 불량식품, 학원폭력, 가정폭력, 성폭력을 사회 4대 악으로 규정하고 이를 척결할 것을 선포하였다.

수산물 유통구조의 개선과 수산물 식품안전성의 확보는 산지위판장에서 시작되어야 하며, 이것의 핵심에는 수산물 포장규격화가 자리잡고 있다. 수산물 유통구조 개선의 핵심은 산지위판장에서 원물상태로 중도매인을 거쳐 소비지로 출하되는 현재의 유통구조에서 집적, 포장, 가공기능을 갖춘 산지거점유통센터를 통하여 소비지분산물류센터로 출하하는 것이다. 그런데 산지거점유통센터가 원활하게 운영되기 위해서는 산지거점유통센터를 거치는 수산물의 포장규격화가 전제조건이 된다. 산지시장에서의 수산물 포장규격화가 선행되지 않는다면 수산물 유통구조 개선과 수산물 식품안전성 확보는 실현하기 어려운 과제가 되는 것이다.

본 연구에서는 산지위판장의 포장규격화를 중심으로 우리나라 수산물의 포장규격화 현황과 문제점을 살펴보고, 포장규격화를 위한 방안을

제안하였다. 산지위판장의 수산물 표준규격화를 위한 방안으로 첫째, 새로운 무언가를 만드는 것이 아니라 기존에 사용되고 있는 포장규격을 바탕으로 진행되어야 시장에 혼란을 줄이고, 불필요한 낭비를 제거할 수 있게 된다. 둘째, 산지위판장에서 사용되는 어상자와 물류과정에서 가장 많이 사용하고 있는 물류파렛트의 규격과의 정합성을 통하여 물류과정에서의 공간 손실을 최소화 하여야 할 것이다. 셋째, 수산물의 포장규격화 뿐 아니라 표시규격화도 동시에 진행하여 수산물 유통과정에서 상품의 정보가 손쉽게 공유될 수 있도록 하여야 한다. 넷째, 수산물 포장규격화는 수산물 포장재의 순환시스템을 통한 자원의 낭비 방지와 환경보존이라는 목표를 동시에 추구하여야 한다.

마지막으로 수산물 포장규격화에 대한 법적·제도적 근거를 마련하여 전 국가적인 수산물 유통구조 개선사업을 적극적으로 지원할 수 있어야 할 것이다.

그동안 산지위판장의 역할은 위판장에 상장된 수산물을 얼마나 빨리 소비지로 출하하는 가에 집중되어 있었다. 그러나 수산물에 대한 소비자들의 니즈가 변화하고, 수산물 안전성에 대한 관심이 높아짐에 따라 지금과 같이 출하 위주의 수산물 유통으로는 다양한 소비자들의 요구를 충족시키지 못하게 되었다. 산지위판장의 기능을 다양화하고 수산물을 안전하게 소비자에게 전달하기 위해서는 산지위판장에서부터 수산물의 포장규격화가 이루어져야 하며, 이러한 기반 하에서 수산물유통 구조의 효율화가 추구되어야 한다. 본 원고는 (사)한국식품유통학회 식품유통연구 제30권 제4호에서 발췌했다. 