

계란 동반성장에 관한 소견

김 성 호

축산물품질평가원 차장/수의사
<http://blog.daum.net/meatmarketing>



2012년부터 계란
산업 동반성
장을 위한 중소기업 적합업종
선정을 위한 검토가 추진 중
에 있다.

계란, 중소기업 적합업종 선정 : 할 수 없다와 해볼 수 있다의 차이

중소기업 적합업종이 필요
해진 이유는 동반 성장이라고
말한다. 동반성장을 위해서는
대기업군의 시장 참여를 제한
함으로써 중소기업에게 기회
를 주기 위함으로 이해하고 있
다. 계란부문에서는 CJ, 풀무

주요 뉴스

“계란유통업, 中企 적합품목으로 지정을” 계란유통협회,
대기업이 계란가격 거품현상 주범

(축산신문, 2012. 9. 5.) 일본·유통망 이용 시장 잠식…유통업자 생존 위협
대기업들의 등급란과 브랜드란이 계란 가격 상승을 주도, 유통업자들의
생존을 위협하고 있다는 주장이 제기되고 있다. 한국계란유통협회 강종
성 회장은 “대기업들이 계란시장을 잠식하고 가격 거품현상을 일으키고
있다”며 “이를 근절하기 위해 계란유통업이 중소기업 적합품목으로 지정
돼야 한다”고 목소리를 높였다.

“100원짜리 계란까지 대기업이…적합업종은 ‘까치밥’”
(뉴시스, 2015. 4. 8.)

“한 알에 100원도 안 되는 계란 판매까지 … 동반성장위원회의 중재에 의해
합의제로 운영되고 있는 중소기업적합업종 …” 새정치민주연합 백재
현 의원, 전국유통상인연합회와 함께 지난 7일 국회 잔디마당에서 ‘적합
업종 법제화 추진 도란도란 라운드 테이블’을 열었다. 이 자리에서는 제
과, 계란유통, 인테리어, 컴퓨터소프트웨어판매, 자동차 전문정비, 문구,
도소매 유통 등에 종사하는 소상공인·자영업자들의 울분이 쏟아졌다.

원, 오푸기 등이 대상이 된다. 계란의 유통은 70~80%, 크게는 현행법상 100%가 식용란수집판매업체를 통해 유통되고 있다. 고래로, 계란의 유통은 주로 총판, 대리점으로 이어지는 다단계 구조를 지니고 있다. 지역이 넓어 영업범위와 역할을 나눌 수 밖에 없었기 때문이며 1인 기업형태의 영세성 때문에 전국적인 물류체계를 가져가기에는 한계에 부딪혀 개인사업체 간의 유기적인 연합형태로 지역단위 위주로 유통이 이루어져 왔을 것으로 판단한다. 그로인해, 계란의 유통은

‘생산농가 → 식용란수집판매업체(총판 역할) → 식용란수입판매업체(대리 역할) → 소매점 → 소비자’로 이어지는 4단계 구조를 보이고 있다. 약 70% 식품의약품안전처 자료에 따르면 식용란수집판매업체는 1,355개가 영업 중에 있다. 일부 대농(대규모 농가)의 경우처럼 필요 시 식용란수집판매업 신고를 통하여 겸업할 수 있다.

계란 유통 시장을 변화시켜온 대기업군

〈참고〉 법상 식용란수집판매업의 정의 및 개념

축산물위생관리법 시행령 제21조(영업의 세부 종류와 범위) 바탕에 따르면, “식용란수집판매업은 식용란(닭의 알만 해당한다. 이하 이 목에서 같다)을 수집·처리하거나 구입하여 전문적으로 판매(자신이 생산한 식용란 전부를 식용란수집판매업의 영업자에게 판매하는 경우는 제외한다)하는 영업. 다만, 「축산법」 제22조제3항에 따른 양계업 등록 제외대상에 해당하여 등록을 하지 아니한 양계업 또는 포장된 식용란을 최종 소비자에게 직접 판매하는 소매업은 제외한다.”고 나와 있다.

법상 식용란수집판매업의 정의 및 개념을 풀이해보면, 산란계농가는 현재처럼 생산업을 할 수 있다. 다만, 생산된 계란을 판매할 때에는 식용란수집판매업 신고필증을 지닌 업체에게만 팔 수 있다. 이를 위반하면 위법이다. 그렇지만, 농가가 식용란수집판매업으로 신고필증을 득한 경우에는 유통에 있어 제약은 없다. 그럼에도, 농가가 식용란수집판매업으로 신고필증을 받기위한 건축법에 의하면 사실상 어려움에 부딪히고 상당부분에서 지자체별로 차이가 있음을 알 수 있다. 즉, 농기가 식용란수집판매업으로 유통업에 직접 뛰어들기 위해서는 여러 난관을 극복해야 한다.

식용란수집판매업으로 신고하지 않은 농가에서 직접 소매처(대형마트, 슈퍼마켓 등) 및 소비자에게 판매할 수 없다. 이를 위반하면 위법이다.

농가는 식용란수집판매업으로 신고필증을 지닌 업체에게만 판매하여야 한다. 그럼에도 법에 명시한 “유통인을 통해 거래하거나”에 대해서는 앞서 살핀 내용으로 해석하면 가능하겠지만, “소량 소매를 하는 경우에는 법적인 규제를 받지 않는다”고 한 내용에 대해서는 사실관계를 파악하기 어려웠다. 법상 해석으로 명확히 그렇다 라고 말하기가 어렵다.

법의 후반부 내용 “... 다만, ...”은 소매처(대형마트, 슈퍼마켓 등)의 경우 식용란수집판매업으로 신고하지 않고 기존처럼 계란을 판매해도 된다는 내용이다. 해당하는 법의 해석이 이처럼 어렵고 여러 난관을 담고 있을 줄이야, 식용란수집판매업에 대한 개념을 잡는데 도움이 되었기를 바라면서, 법상 해석을 도와준 양계협회 관계자분께 이 자리를 빌어 다시 한 번 감사를 드린다.

깨지거나 금이 간 계란, 오물이 묻은 계란, 깨었더니 쪽~ 퍼지는 계란 등 과거 무심코 지나쳤던 품질과 위생·안전 성 요인들을 계란등급제 아래 철저히 관리함으로써 농가의 생산성과 소득 증대를 유인해 냈으며, 소비자의 눈높이에 맞춤으로써 계란의 소비자가격 인상을 견인하는 등 계란시장의 부가가치를 2배 이상키웠다고 평가할 수 있다. 2001년부터 정부가 관심을 갖고 추진한 계란등급제에 대해 기득권층이 관심 갖지 않을 때

‘품질로 승부하겠다’라는 가치를 내세우고 틈새시장을 개척, 지금의 시장을 조성했다. 계란 등급물량은 대략 매출액이 약 2조원 유통시장 규모 대비 약 1,500억원 정도로 추산되고 있으며, 계란 총 생산량 대비 등급판정 비율은 약 5% 수준으로 대기업군이 약 3~4%를 차지하고 있다. 계란 총 생산량의 100분의 4 인 셈이다. 한 쪽에서는 계란의 유통구조와 유통비용이 왜 이렇게 높아졌는가에 대해 2014년도 국감장에서 논의가 된바 있다.

요약해 보면, 계란의 총 유통비용이 증가한 이유는 영세한 다단계 유통구조에 있으며, GP센터(Grading and Packting Center)를 통한 유통경로의 단축이 효과를 보지 못했기 때문이라고 평하였다. 현실을 보면 즉 대형마트나 슈퍼마켓, 브랜드업체 등에서는 자체적으로 유통기한을 부여하여 계란표면이나 계란포장지에 날인하여 판매하고 있다.

식용란의 판매비중을 대략 추정해보면 $20\% \pm 5$ 는 가공품 원료, $40\% \pm 10$ 외식, $40\% \pm 10$ 신선란 판매로 나눠볼 수 있는데, 신선란으로 판매되는 계란은 대체로 일부 전통시장을 제외한 나머지, 즉 대형마트, 백화점, 슈퍼마켓 등에서 유통기한이 표시되어 판매된다고 볼 수 있다.

그런데, 나머지 외식과 가공품으로 유통되는 물량은 필요이유가 크지 않아서인지 몰라도 유통기한에 대해 소비자가 알기는 쉽지 않다. 동반성장의 원 취지가 무엇인가? 경쟁력 증진없는 보호는 아닐 것이다. 오히려 경쟁을 촉발함으로써 비용을 낮추고 유통경로를 단축토록 유인해야 할 책임이 있다. 이미 형성된 계란 유통시장에서 어느 하나의 어긋난 톱니바퀴는 앞으로 가야할 ‘발전의 여지’ 마저 퇴보시킬 수 있다. 하나의 결정에 신중해야 할 이유다. 일방적인 한쪽 시각보다는 계란 유통시장에서 정작 필요한 규모의 경제화를 통한 변화와 경쟁 촉발에 관점을 둘 필요가 있다고 본다.

계란 유통구조의 합리화 방향

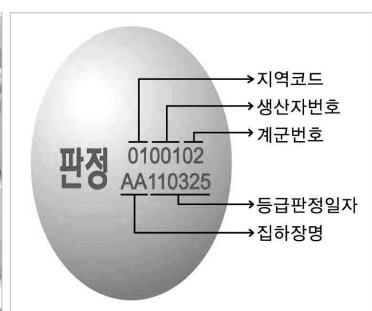
- 계란 유통구조를 합리적으로 개선하기 위해서는,
 - 가. 소비자의 기대 수준에 맞춘 보다 강도 높은 계란의 품질과 위생·안전성 향상
 - 나. 계란의 부가가치를 지속적으로 높여나가기 위한 생산정보의 소비자 전달, 즉 이력 관리 강화
 - 다. 유통단계 축소를 통한 비용 절감과 공정한 가격체계 구축을 위하여 GP센터 육성



▲ 신선한 계란의 척도



▲ 계란 GP센터 내 선별 모습



▲ 등급받은 계란 난각 표지사항

주요 뉴스

계란 대체품

(한국경제, 204. 2. 20)

계란만큼 값싸고 우수한 식품도 드물다. 우리 몸에 필요한 필수아미노산을 골고루 갖추고 있어 완전식품이라고 불리기도 한다. 난황에 들어 있는 콜린과 레시틴은 두뇌 회전과 집중력을 향상시킨다. 또한 루테인 성분은 자외선을 흡수, 고도근시 및 눈부심 개선에도 좋다고 알려졌다. 엽산 칼슘 철분 등은 공부하는 학생, 자라는 어린이, 임산부 건강관리에 도움을 준다. 인, 비타민A 등도 풍부하고 다이어트에도 좋다. 이렇게 좋은 계란이지만 이런저런 이유로 먹기를 꺼리는 사람도 적지 않다. 고지혈증 환자나 고도 비만자들은 콜레스테롤과 지방 때문에 계란을 피한다. 달걀 알레르기가 있는 이들이나 채식주의자들 역시 멀리 할 수밖에 없다. 보디빌더들은 지방을 뺀 단백질만 섭취하기 위해 노른자는 버리고 흰자만을 먹기도 한다.

하지만 이들조차 달걀 특유의 맛과 식감까지 포기하기는 어려운 경우가 많다. 더욱이 여러 요리의 재료로 쓰인다는 점에서 계란과 완전히 담을 쌓고 지낸다는 것은 어떻게 보면 매우 고통스런 일이다. 그래서 개발된 것이 소위 ‘계란 대체품(egg substitutes)’이다. 한국에서는 보기 힘들지만 미국 등에는 이미 여러 종류의 제품이 나와 있다.

맛과 영양성분은 계란과 유사하되 콜레스테롤 지방 등을 빼고 일부 영양소와 향신료를 추가한 인공 계란이 대표적이다. 진짜 계란에서 노른자나 알레르기 성분 등 특정 성분만 제거한 것도 있고 식물성 기름을 첨가한 것, 두부로 만든 것 등 다양하다. 모양이나 형태도 각각인데 액상형태로 진짜 달걀을 휘저어 놓은 것 같은 상품도 있고 분말 제품도 등장했다. 직접 먹어도 되고 빵 과자 등을 만드는데 계란 대신 쓸 수도 있다.

비욘드에그(beyond eggs)라는 계란 대체품을 생산하는 햄튼크릭푸드라는 회사가 빌 게이츠, 제리 양에 이어 리카싱으로부터 2300만달러의 투자를 유치했다고 한다. 콩으로 만든 이 회사 제품은 콜레스테롤이 없고 조류인플루엔자(AI)나 살모넬라로부터도 자유롭다는 점을 내세우고 있다. 계란과 맛도 비슷하고 생산비는 계란의 절반 정도라고 한다. 세계적 부호들이 달걀 대체산업의 가능성을 보기 시작했다는 얘기로도 들린다. 몇 년 전 가짜 계란을 만들었던 중국인들이 섭섭해할지도 모르겠다. 하지만 아무리 훌륭한 계란 대체품이 나와도 도저히 대체할 수 없는 것들도 있다. 어린시절 소풍 가방 속의 삶은 계란 냄새, 그리고 엄마가 싸준 양은 도시락 속 계란프라이 맛은 아마 그 어느 것도 대신하지 못할 듯싶다.

본 동반성장에 관한 논의가 보다 발전적인 산업체계를 구축해 나가는데 기여함으로써 한단계 더 업그레이드 되는 축산강국을 기대해 본다.

- 라. 생산~유통~소비 모두에게 실질적인 만족감을 부여하고 투명한 유통을 위한 산란일자 표시
- 마. 이와 관련, 계란등급제의 전반적인 개선

계란 유통시장의 동반성장을 위한 제언

계란 유통시장의 상생발전과 동반성장을 위해서는 상호 윈-윈 전략을 채택할 필요가 있다. 10여년 넘도록 개척해온 브랜드 계란의 소비시장을 포기할 것인지, 중소기업이 활성화 될 수 있는 토양을 대기업에서 협력할 부문은 없는지 등에 대하여 논의하고 서로 양보하는 자세로 임했으면 하고 바란다. 우리가 취한 어떠한 조치로 인하여 소비자의 인식과 기대수준이 낮아지는 결과를 나타나지 않도록, 혹시나 유통시장의 불협화음이 소비자의 불만으로 이어지지 않도록, 그리고 앞으로 대기업-중소기업이 상호 경쟁 속에 브랜드 가치를 보다 키워나갈 수 있도록 면밀한 검토가 이뤄져야 한다. **양제**

- 본 기고는 본지 편집방향과 다를 수 있습니다.