

「중국산 김치의 수입현황과 문제점」 토론문

차 경 희

전주대학교 문화관광대학 전통음식문화전공

배추김치는 우리나라 국민들에게 백미 다음으로 소비가 많이 되고 있는 식품으로 국민 1인이 1일 평균 91.9g정도를 먹고 있다. 그러나 가족의 형태가 핵가족으로 바뀌고, 외식산업의 발전과 여성의 사회진출 확대 등에 따라 가정보다 공장에서 제조되어 유통되는 시판김치가 점차 증가하고 있는 실정이다. 특히 최근 들어서는 싼 가격의 수입배추, 소금, 마늘, 고춧가루, 젓갈 등의 원재료뿐만 아니라 완제품의 수입김치가 단체급식소나 외식업체를 중심으로 대량 유통되고 있다. 본고에서는 중국산을 포함한 수입김치와 한국산의 수출김치에 대한 실태와 그 문제점에 대해 논의해보고자 한다.

2003년 이후 중국산 식품은 미국산과 함께 우리나라 식품수입의 1·2위를 다투고 있다. 이처럼 중국이 우리나라의 최대 농수산물 수입국으로 부상한 것은 중국산농산물이 다른 나라에 비해 월등한 가격경쟁력을 가지고 있고, 지리적으로도 가깝기 때문이다.

농림부와 무역협회의 자료에 따르면 2004년 이미 김치의 수입량은 수출량에 비해 34.5%가 많은 것으로 집계되었다. 김치의 수입은 2003년에 비해 2.5배로 늘어났으나 수출은 8.8% 증가하는데 그쳤다. 또 지난 11월 16일 농산물유통공사의 발표에 따르면 올 들어 10월까지 중국산 김치 수입량은 95,805톤으로 지난해 같은 기간의 57,892톤보다 65%늘었으며, 이는 금액으로 환산하였을 때 작년대비 83%나 급증하였다. 아이러니하게도 김치 종주국이 김치수입국으로 전략해버린 것이다. 김치는 단순한 음식이 아니라 한국의 얼을 담고 있는 대표적인 전통음식이라는 점에서 우리식탁의 미래가 흔들리고 있다. 더구나 우리김치의 주수출국이었던 일본에서 까지 중국산 김치가 한국산 김치를 앞질렀다. 일본의 대형유통업체들도 낮은 가격과 높은 마진을 때문에 한국산 김치보다 중국산 김치를 내놓기 시작한 것이다.

그러나 2004년 유통기한이 지난 중국산 김치를 국산으로 둔갑시켜 김치 건조 블

력스프를 만들어 유명라면업체에 납품한 사건 이후 최근 잇따른 중국산 수입김치의 납 성분과 기생충 알 파동으로 소비자들에게서 중국식품에 대한 안전성에 대한 불신이 커지고 있다. 그 원인에는 중국의 허술한 식품 안전의식뿐만 아니라 수입업자들의 장삿속도 중국산 김치의 품질을 저하하는 한 요인으로 지적되고 있다. 일부의 수입업자들이 원가에도 못 미치는 가격을 요구하여 저급의 재료를 사용하고, 비위생적인 작업여건에서 김치가 만들어지고 있다는 것이다. 이것은 한국산 수출김치의 단가가 약 3,000(\$/t)인데 비해 중국산 수입김치의 단가는 약 400(\$/t)로, 한국산 김치의 단가가 중국산 김치의 7배를 넘는 점에서도 비교가 된다. 이러한 저가 저품질의 김치가 수입되어 단체급식에 주로 납품되고 우리는 알게 모르게 그것을 먹고 있는 것이다.

이에 중국산 식품을 기피하기보다는 그 안전성을 확보하는 적극적인 대처 자세가 필요하다. 지금까지는 수입김치에 대해선 식품위생상 뚜렷한 기준이 없어 최근 납 성분 발견이 있기 전까지 수입김치의 검역은 타르색소와 방부제 등 유해항목에 대해서만 실시해 왔다. 이러한 정부의 식품에 대한 허술한 관리 시스템은 수입식품뿐만 아니라 수출식품의 미래도 어둡게 하고 있다.

지난 10월 이후 기생충 알 검출 등으로 김치 소비심리가 위축되면서 수입은 물론 수출까지 25% 이상 감소하였다. 일본 후생성은 한국산 수입김치에 대한 안전검사를 실시하여 안전성을 증명한 바 있지만 김치뿐만 아니라 고추장, 불고기 양념 등 수입식품 전반에 대한 보류조사를 받아야 했다. 지난해 우리나라의 김치 수출량은 34,827톤으로 그중 93%정도가 일본으로 수출되었다. 이러한 국산 김치의 위기가 가속화된다면 배추를 비롯한 고추, 마늘, 생강 등을 재배하는 농민들에게 그 피해가 돌아갈 것으로 예상된다. 국산 김치 원료의 오염원 차단하기 위해 기생충 알 등의 오염경로를 파악하고 예방 대책을 수립하여야 한다. 아울러 완제품의 김치뿐만 아니라 그 원료에 대한 철저한 원산지표시 단속을 통해 소비자가 값보다는 안전성과 품질로 김치를 선택할 수 있도록 해야 한다. 이를 위해 김치의 원산지표시제 도입도 필요하다. 그러므로 식품안전전반에 대한 대책이 수립하여 그 안전기준을 보강하고, 위반시 영업정지나 과태료 정도의 처벌이 아니라 엄중한 법적 조치도 마련되어야 하겠다.

미국이나 일본에서 자국의 수입식품에 대한 관리가 얼마나 철저한가는 우리나라에 오는 그들의 동식물검역관들과 같은 정부의 관계자뿐만 아니라 민간인들에게서

도 철저함을 배워야 한다. 현재 우리 정부의 식품 업무는 8개 부처로 나누어져 있다. 각 부처에 분산된 검역과 검사업무를 효율적으로 통합 관리하는 시스템구축도 병행되어야 한다.

마지막으로 김치의 종주국다운 고급화, 차별화 전략이 필요하다. 일본과 중국산의 수입김치는 토양과 기후의 차이에서 오는 원료에 따른 김치 맛의 차이가 분명히 있다. 특히 아삭아삭한 질감이 가진 국산 배추와 매우면서도 단맛을 내는 고춧가루는 한국 김치 특유의 맛을 부여하고, 발효 숙성된 잘 익은 시원한 김치의 맛은 수입김치와 더욱 차별화된다. 또한 김치는 그 자체를 먹는 것뿐만 아니라 김치를 이용한 음식의 재료로도 흔히 사용되고 있다. 김치찌개, 김치볶음, 김치만두 등이 그것이다. 그러나 중국산 김치는 이렇게 김치를 이용한 다른 음식을 만들었을 때 맛이 없어 그 문제가 더 심각해진다.

유기농 고품질 원재료를 사용한 김치와 다양한 보쌈김치, 백김치, 장김치 등으로 품질을 고급화시키고, 웰빙 열풍에 부합하는 김치의 우수성 홍보 함께 외국인의 입맛에 맞는 맛이 부드러운 김치, 기능성김치로 승부하여야 한다.

최근 전 세계적으로 조류 인플루엔자(AI)에 대한 공포가 확산되면서 김치의 AI 치료효과가 주목을 받고 있다. 지난 2003년 사스(SARS)가 발병했을 때도 김치가 사스 예방효과가 있는 것으로 보도되면서 중국과 동남아 등 사스 유행국에 '김치열풍'이 분 적이 있었다. 요즘 특히 한류열풍으로 대만, 홍콩, 말레이시아 등에 김치 수출이 크게 증가하고 있다. 정부차원의 일본, 대만, 홍콩 등 수출시장의 김치 안전성에 대한 홍보로 김치가 세계인의 건강식품으로 거듭날 수 있기를 기대한다.