

제10장

오리고기

일 본

A stylized map of East Asia is shown in the background. From a central point in Japan, several curved arrows point outwards to various regions in Southeast Asia (including the Philippines, Indonesia, and Malaysia) and one arrow points down to Australia. The text '일본' (Japan) is written vertically in the upper right area of the map.

요 약

1 일 본

■ 생산동향

- 현재 오리고기에 대한 공식적인 통계자료는 없고 사육업체 유선문의 조사 결과에 의하면 '08년의 사육 농가수는 약 50사며 생산량은 약100만수 정도로 파악
 - 주산지인 동북지역이 이와테 현과 아오모리 현이 절반 넘게 생산되고 있음

■ 유통 · 소비동향

- 가격이 국산 소고기와 비슷한 수준으로 비싸며(100g당 500엔 이상) 주로 동절기에 한정되어 노령 남성위주가 소비층임
 - 소바, 우동집에서 소비되며 건강식으로 고령자에게 인기
- 일본에서 유통되는 오리고기는 주로 부분육으로 다리살, 가슴살로 일본산은 냉장, 수입산은 냉동 상품이 주임
 - 일본의 오리고기 출하체중은 2.5~2.7kg, 한국은 2.1~2.2kg로 체중량에서 큰 차이를 보이고 있음.

■ 수입동향

- 주요 수입국가는 대만, 프랑스, 캐나다, 브라질 등으로 한국산은 '07년부터 조류 인플루엔자의 발생으로 수입이 금지됨
- 한국산 수입량 ('05) 521톤 → ('06) 358톤 / 한국산 수입액 ('05) 405백만엔 → ('06) 222백만엔
- '06 수입 가격비교 한국산 620엔/kg, 대만산 551, 프랑스산 1,362임



■ 수입통관제도

- 식육의 위생 및 안정성 검역은 일본후생성 산하 검역소에서 실시, 행정검사는 서류심사 현물검사, 관능검사, 시료 발취검사 등을 실시하는데 대부분 계속 수입이 되거나 과거 위반 사례가 없을 때에는 서류검사로 처리됨.

■ 향후 수출전망

- 수출국 현지 출하규격에 맞는 사육관리체계 및 고품질 오리고기 생산을 위한 수출전문 사육농장 육성
- 일본 소비자에게 안전성 및 고급육으로서 인식토록 적극 홍보 추진필요

1 일 본

■ 생산동향

- 일본에서는 오래전에는 오리고기에 대한 공식적인 통계자료를 발표하였으나 현재는 공식적인 발표는 전무한 상황으로 취급업체의 청취조사에 의하면 오리고기는 특정 이용자에 의한 소비로 인해 사육 후계자가 부족하며 생산도 대폭 증가하는 경향은 나타나지 않고 있는 것으로 파악됨.
- 주산지는 동북지역의 이와테 현과 아오모리 현이 절반을 넘게 생산되고 있음
- 오리고기의 대형 사육업체 유선문의 조사 결과에 의하면 08년의 사육농가수는 약 50사며 생산량은 약100만수정도로 파악됨. (생산에 대한 공식적인 데이터발표가 없는 실정임)

■ 유통 · 소비동향

- 잦은 인플레이션 발생으로 매년 소비가 감소하고 있으며 소비자는 주로 노령남성 위주임
- 가격이 국산소고기와 비슷한 수준으로 비싸며(100g당 500엔 이상) 이용되는 시기가 주로 동절기로 한정되어 있음(여름철 수요 메뉴가 없는 실정)
- 오리고기의 경우는 표준화된 규격이 없으며, 전문점에서의 판매상황을 보면 오리 1마리 분이 약 1.3kg로 가격은 4,000엔 내외임.
- 훈제상품은 고급레스토랑, 각종 연회석, 크리스마스, 생일 등에 많이 이용되고 있으며 약 850g으로 가격은 6,000엔 내외임.
- 주로 소바, 우동집에서 많이 소비되고 있으며 건강식으로 고령자 층에도 인기가 있으며, 고급육으로 인식되어 있음
- 오리고기는 구이용, 냄비요리, 훈제 등으로 많이 이용되며 가슴살과 다리살이 가장 인기가 있음
- 일본에서 유통되고 있는 오리고기는 통오리 형태보다는 대부분이 부분육이며 주로 다리살과 가슴살로 일본산은 냉장상태가 많고, 수입산은 냉동품이 주를 이룸.
- 일본의 오리고기 출하체중은 2.5~2.7kg 수준으로 한국 (2.1~2.2kg)과는 체중량에서 큰 차이를 보이고 있음.



■ 수입동향

● HS코드 현황 및 관세율

HS CODE	실행관세율(%)
0207- 32-100 분할하지 않은 것(신선, 냉장)	9.6
33-100 분할하지 않은 것(냉동)	9.6
35-100 기타(부분육, 신선, 냉장)	9.6
36-210 기타(부분육, 냉동)	9.6

● 오리고기 수입동향

(단위 : 톤, 백만엔)

구 분	2004		2005		2006		2007		2008	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
분할하지않은것(신선, 냉장)	5	4	1	2	1	1	4	4	9	10
분할하지않은것(냉동)	1,077	303	2,102	666	1,431	482	1,354	433	1,387	491
기타(부분육, 신선, 냉장)	126	221	145	258	126	231	148	316	108	250
기타(부분육, 냉동)	3,383	2,059	5,650	4,127	6,080	4,285	4,546	3,018	4,339	2,997
계	4,591	2,587	7,898	5,053	7,638	4,999	6,052	3,771	5,843	3,748

자료원 : 재무성 무역통계

- 주요 수입국가는 대만, 프랑스, 캐나다, 브라질 등으로 한국산은 07년부터 조류 인플렌저의 발생으로 수입이 금지되고 있음

(단위 : 톤, 백만엔)

구 분	2004		2005		2006		2007		2008	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합 계	4,591	2,587	7,898	5,053	7,638	4,999	6,052	3,771	5,843	3,748
대 만	1,382	672	4,753	2,590	5,185	2,861	4,790	2,301	4,804	2,486
프 랑 스	807	1,012	1,101	1,386	823	1,121	816	1,247	715	1,077
브 라 질	347	90	952	298	781	441	250	106	101	31
한 국	44	35	521	405	358	222	-	-	-	-
캐 나 다	71	28	165	95	170	105	43	36	87	56
기 타 국	1,940	750	406	279	321	249	153	81	136	98

자료원 : 재무성 무역통계

- 일본의 오리고기 수입량은 '05년까지 매년 증가 추세를 보였으나, '06년부터 인플루엔자가 검출되어 수입이 정지되는 국가가 늘어나 감소추세로 변화되고 있으며 한국도 '07년부터 인플루엔자 발생으로 수입이 정지되고 있음
- '08년도의 경우 국가별(금액기준)로는 대만이 전체의 약 66.3%로 1위를 차지하고 있으며, 프랑스(28.7%), 캐나다(1.4%) 순임
- 한국산의 '07년, '08년도 수입실적은 없으나 '06년 수입단가는 620엔/kg이었음

■ 수입통관제도

- 수입검사 절차
 - 식육의 위생 및 안정성에 관한 검역은 일본후생성 산하 검역소에서 실시하며 행정검사는 서류심사 현물검사, 관능검사, 시료 발취검사등을 실시하는데 대부분 계속 수입이 되거나 과거 위반사례가 없을때에는 서류검사로 처리됨.
 - 자주적 검사는 수입업자가 스스로 후생성이 지정관리하고 있는 검사소에 의뢰하여 검사결과 자료를 제출하여 통관하는 방법과 모니터링 검사로서 수입육류의 유통단계에서 수시로 시료를 채취 검사하는 제도 등이 있음.

첨부서류

- 오리고기제품
 - 수출국 정부기관의 식육검사등에 관한 위생증명서
- 가공식품으로 처음 수입된것
 - 상품설명서, 원재료성분, 제조공정표
- 수출국 공적검사기관의 검사를 받은 식품
 - 수출국 공적검사기관의 검사성적서
- 동일식품등의 계속수입
 - 검사성적서(후생성대신지정 검사기관검사, 수출국공적기관검사)의 사본 및 최초에 제출한 서류로 검사에 합격한 것의 사본

■ 수입식육 모니터링 검사

- 자주검사
 - 수입자는 안전한 수입식육을 소비자에게 공급할 의무가 있으므로 수입식품의 안전확보를 위해 자발적인 검사를 실시하는 것.



- 검역소 검사
 - 검역소에서는 필요에 따라 행정검사를 실시하는 것 이외에 수입축수산식품의 잔류 유해물질의 모니터링 검사를 실시하고 있음.
- 검사용 시료채취
 - 수입 수속시 검역소에서 무작위로 검사대상을 지정하고 여러상자에서 합계 500g의 검사용 시료를 채취함.
 - 검사시료는 식품위생법 제17조에 근거 수거함
- 검사기관 : 수입식품-검역검사센터 (요코하마, 코베)

■ 식품위생법에 근거한 식품·식품첨가물등의 기준

- 식품위생법상의 보존 및 조리기준

구 분	규 격 기 준		비 고
食肉·鯨肉 (생식용 냉동鯨肉을 제외함)	보존 기준	• 10°이하 보존, 단, 용기포장에 넣어진 잘게자른 식육, 경육 동결품은 -15°이하 • 청결하고 위생적인 뚜껑있는 용기에 담든지, 청결하고 위생적인 합성수지필름, 합성수지가공지, 파라핀지, 황산지, 천포장, 운반의 것.	• 성분규격에 대해서는 동물용 의약품 잔류 기준 참조 • 수입식육의 잔류 농약에 대해서는 농약의 잔류기준 참조
	조리 기준	• 위생적인 장소에서 청결하고 위생적인 기구를 사용하여 행할 것	

- 동물용 의약품 잔류기준(성분규격)

- 다음의 물질에 대해서는 초과해서 함유해서는 안됨

(단위 : ppm)

구 분	물 질 명	고기				간장		신장	
		근육		지방					
		닭	오리	닭	오리	닭	오리	닭	오리
항생물질	오키시테트라사이클린, 크로테트라사이클린 및테트라사이클린	0.2*1	0.2*1			0.6*1	0.6*1	1.2*1	1.2*1
	스피라마이신	0.2*3		0.3*3		0.6*3		0.8*3	
	벤질페니실린*5 (벤질페니실린프로카인을 포함)	0.05				0.05		0.05	
합성항균제	스트리히미진	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10

구 분	물 질 명	고기				간장		신장	
		근육		지방					
		닭	오리	닭	오리	닭	오리	닭	오리
내기생충충용제	지크라스릴	0.5	0.5	1.0	1.0	3.0	3.0	2.0	2.0
	나이칼바진*9	0.2		0.2		0.2		0.2	
	5-프로필스루호닐-1H-벤주이미다졸-2-아민*11(알벤다졸)	0.10	0.10	0.10	0.10	5.0	5.0	5.0	5.0
	알벤다졸	0.20	0.20			0.50	0.50		

주) *1 오키시테트라사이클린, 크롤테트라사이클린 및테트라사이클린의 합계로서의 값

*3 스피라마이신과 네오스피라마이신의 합계

*5 벤질페니실린으로서

*9 5-Chloro-6-(2, 3-dichlorophenoxy)-benzimidazole-2-one로서

*11 알벤다졸의 잔류지표화합물

● 잔류농약 기준

(단위 : ppm)

식품명 \ 농약명	DDT	딜드린 (Dieldrin)	헵타크롤 (Heptachlor)
식육(수입품 · 지방중)	5.0	0.2	0.2

● 식품첨가물 기준

- 식품위생법상 사용기준이 특기되어 있는 식품첨가물로서 식육에 사용이 제한되어 있는 첨가물

첨가물 명	용 도	사용제한
니코친산 니코친산아미드	착색조정제	식육에 사용불가
식용적색 2호, 식용적색 2호 알루미늄레이크 식용적색 3호, 식용적색 3호 알루미늄레이크 식용적색 40호, 식용적색 40호 알루미늄레이크 식용적색 102호, 식용적색 104호, 식용적색 105호 식용적색 106호	착색료	식육에 사용불가
식용황색 4호, 식용황색 4호 알루미늄레이크 식용황색 5호, 식용황색 5호 알루미늄레이크 식용녹색 3호, 식용녹색 3호 알루미늄레이크		



첨가물 명	용 도	사용제한
식용청색 1호, 식용청색 1호 알루미늄레키 식용청색 2호, 식용청색 2호 알루미늄레키 수용성 아나트 놀비키신칼륨 놀비키신나트륨 β -카로틴 鉄크로로피린나트륨 화학적 합성품 이외의 착색료		

- 기타 화학물질에 대한 규제
 - PCB(폴리염화비페닐)의 잠정적 규제치 : 0.5ppm(전량중)

■ 경쟁력 수준

- 가격비교

구 분	수입가격비교(엔/kg)			일본 내 유통시기
	한국산	대만산	프랑스산	
2006년	620	551	1,362	연중
2007년	-	480	1,528	
2008년	-	517	1,506	

- 한국산은 고병원성 인플루엔자발생으로 수입을 정지하고 있음

■ 향후 수출전망

- 개별농가 소규모 경영에서 규모화된 확대 경영을 통한 생산원가 절감 및 생산시설 보완 등에 의한 수출경쟁력 확보 추진
- 수출국 현지 출하규격에 맞는 사육관리체계 연구개발 및 고품질 오리고기 생산을 위한 수출전문 사육농장 육성
- 철저한 식품위생 관리를 통한 안전성 확보와 일본 소비자에게 안전성 홍보 및 고급육으로서 인식토록 적극 홍보 추진

수출주력품목 해외시장 동향 및 진출 여건

발행처 : 농수산물유통공사

발행일 : 2009년 12월

주 소 : 서울특별시 서초구 양재동 232 aT센터

문의처 : 농수산물유통공사 수출정보팀

- 전화 : (02) 6300-1391~1400
 - 팩스 : (02) 6300-1615
 - 홈페이지 : www.at.or.kr / www.kati.net
-

※ 우리 공사는 임직원에 대한 부정비리 신고 편익을 도모하고자 수신자 부담 「24시간 부정비리 신고 모바일 핫라인(080-112-2580)」을 개설하였습니다. 신고내용은 비밀이 절대 보장되오니 안심하시고 신고하여 주시기 바랍니다.