

유기 농산물

비싼 만큼 안전하고 영양가 높은가?

- 유기 식품에 대해 풀어야 할 오해들 -

오랫동안 막강한 대량 생산 농업에 가려져 있던 유기 농업은 오늘날 식품 시장에서 무시할 수 없는 위치를 뽐내고 있다. 대량 생산 농업이 과잉 생산과 원산물 시장에서의 가격 하락 등으로 고군분투하고 있는 동안 유기 식품들은 곡류, 채소, 고기 등을 좋은 가격으로 판매하는 데 전혀 어려움이 없다.

점점 커져가는 유기 식품에 대한 소비자들의 입맛을 만족시키기 위해 제조업자들과 유통업자들은 유기 식품을 차지하려고 서로 다투고 있는 실정이다. 광우병으로 혼이 난 유럽 소비자들은 '자연'에 대해 굶주려 있는 것이다.

유기 식품의 판매는 전체 농식품 시장 총 판매액의 0.5% 정도만을 점유하고 있지만 이 작은 틈새 시장은 엄청난 속도로 팽창하고 있는 중이다. 프랑스인들은 무엇보다도 그들의 건강을 지키려는 생각에서 유기 식품을 산다고 말하고 있다. 그러나 유기 식품은 과연 소비자들의 이러한 구매 동기를 만족시킬만큼 위생적이고 엄선된 방법으로 생산되고

유기 식품은 일반 식품보다 더 건강에 좋은가? 이들의 품질은 엄격하게 검사되는가?
유기 식품의 비싼 가격은 정당화될 수 있는가?
프랑스의 소비자 정보지 '60millions de consommateurs' 최근호 기사를 통해 '유기 식품의 진실'에 대해 알아본다.

■번역/공수진
■정리/임은정(한국소비자보호원 소비자정보국)



있는 것일까?

유기 식품을 만들려면 많은 제약이 있기 마련이고, 따라서 생산성이

낮아지기 때문에 비싼 가격으로 판매된다. 그러나 여기에도 의심의 여지는 있다. 정말 생산을 제약하는 여러 가지 요소 때문에 가격이 올라가는 것일까? 혹시 소비자들의 열광을 이용, 이익을 챙기려는 유통업자의 속셈 때문은 아닐런지?

환경 오염으로 인해 유기 식품 안전성 보장 못해

유기 식품이 건강에 좋다는 것은 부당하다. 분석 결과 유기 식품에도 디옥신, 농약, 질산염, 독성균류 등이 들어있어 일반 식품에 비해 위생적으로 결코 낫다고 할 수 없다.

북유럽 국가의 소비자들이 유기 식품을 구매하는 가장 큰 이유는 환경 보호 때문이라고 한다. 건강은 부차적인 이유에 불과하다. 건강을 유기 식품 구매의 최우선 이유로 꼽는 프랑스 사람들은 허상을 쫓고 있었던 것이다.

유기농법은 결과가 아니라 그 방법으로 규정되는 것이다. 유기농법에서는 화학 비료를 쓰지 않지만



환경 공해로부터 생산물을 보호할 방법은 없다는 말이다. 아무리 철저하게 유기농법을 실시했다고 해도 다른 일반 농부들이 사용하는 농약 등의 물질이 땅 속으로 스며들기 마련이고 이와 같은 방법으로 유기 식품은 오염될 수 있다.

오염을 줄이기 위한 방법에 대한 규정이 제대로 갖추어지지 않았다는 점도 문제다. 일반 농법으로 이루어지는 대규모 농지에 둘러싸인 땅에서 야채를 재배하는 사람에게 유기농법 증명서를 주는 것에 반대하는 어떤 규칙도 없다.

일반 농법에서 농약을 사용하는 방법이 크게 발달하면서 일반 농법 생산자들은 농약의 분량 지시와 살포 시기, 수확 시기의 차이를 매우 잘 지키고 있다. 위생적인 면에서, 유기 농산물은 일반 농산물에 대해 갖고 있던 유리한 점을 잃고 있다.

유기 농법에 쓰이는 자연 비료도 그 무독성을 의심받고 있다. 예를 들어 유기농법에 널리 쓰이는 로테논(rotenone)은 열대 식품에서 추출한 살충제인데 어떤 동물에는 유독

하다. 따라서 야채나 과일에서 로테논 찌꺼기는 화학 비료처럼 엄격한 규제 대상이 된다.

어떤 전문가들은 유기농법의 특수성 안에 내재되어 있는 위생상의 위험에 대해 경고하고 있다. "일부 물질의 무독성에 대한 충분한 평가 방법이 없다. 이 가운데는 무엇이 들어 있는지도 모르는 경우도 있다"라고 파리 6대학 생화학과 식물병리학 연구실장 질베르 봉텍스트(Gilbert Bontexte)는 말한다.

화학적 처리를 하지 않는 것이 어떤 면에서는 위생상 위험할 수도 있다. 화학 비료는 수확량을 높이는 기능만을 가진 것은 아니다. 균류 처리는 소비자들의 건강에 해로운 독성균류의 번식을 예방해준다. 유기농법으로 길러진 식품은 파툴린(patulime)같은 병원균 전달체를 피하는데 어려움이 많다. 이번 분석에서 파툴린은 유기농법 사과 주스에서만 검출되었다.

유기 식품의 우월함에 대해 많은 기대를 가지고 있던 소비자들은 그만큼 실망이 클 수밖에 없다. 몇몇

유기 채소가 평균적으로 좀더 영양소가 풍부한 것은 연구에 의해 밝혀진 사실이지만 유기 식품과 일반 식품의 영양가 차이는 매우 적다. 릴시 파스퇴르 연구소의 장 프랑수아 르세르(Jean Francois Lecerf)교수는 "건강을 위해서는 유기 농산물을 먹는 것보다 균형있게 먹는 것이 더 중요하다"고 강조한다.

유기 식품 섭취, 환경 보호 측면에 의의 두어야

이제 유기 농산물이 건강에 큰 도움을 주지 못한다는 결론은 내려졌다. 그러나 유기농법은 환경 친화적인 방법이며 이런 점에서 생산성 위주의 농업보다 더 바람직한 것이 사실이다. 유기 농산물을 먹는 것은 곧 환경을 보호하기 위한 선택을 하는 것이다. 유기 식품 구입의 의의는 바로 여기에 있다. 장기적으로 보면 유기 농산물로 인해 모든 사람이 건강에 혜택을 받게 될 것이다.

유기 식품의 유행으로 누가 이익을 보고 있을까? 바로 유통업자들

이다. 소비자들은 낮은 수확량, 높은 생산 단가와 운반비, 수요보다 모자라는 공급 등의 이유로 가격이 올라간다고 생각하지만 이것만으로는 설명이 부족하다.

대형 슈퍼마켓은 손님을 끌어들이고 단골을 만들기 위해 유기 식품을 이용하고 있다. 오상(Auchan) 슈퍼마켓에서는 다른 경쟁 매장보다 30~40% 비싼 값에 유기 식품을 사들여서 매장에서 20%의 이익만을 거두고 있다고 말하는데 이것은 '유기 식품 판매를 활성화한다'는 홍보 효과를 노린 것이다.

유통업자, 유기 식품의 가격 올려 일반 식품의 손실 벌충해

다른 대형 슈퍼마켓과 전문 매장에서 유기 식품의 판매 성공을 이용해 큰 이익을 거두고 있다. 예를 들어 생산업자 단계에서는 일반 우유와 유기농법 우유가 리터에 0.70프랑만 차이가 나는데 매장에서는 8~10배로 늘어난다. 이 가격은 도매업자와 가공업자 등 중간 단계를 거

치는 것을 고려한다 해도 지나치게 비싸다.

공급이 수요보다 적은 우유의 경우 가공업자들이 원재료를 모아 처리하고 포장해서 유통업자에게 약 4프랑의 가격으로 판매한다. 유기농법 우유는 6.3~7프랑 정도의 가격으로 슈퍼마켓에서 팔리며 전문 매장에서는 8프랑까지 나가기도 한다.

이에 비해 일반 우유는 유통업자에게 2.8프랑에 팔려서 3.5~4프랑의 가격으로 팔린다. 유통업자들은 일반 우유로는 돈을 거의 못 벌지만 유기농법 우유로 손실을 벌충하는 것이다.

일반적으로 유기 식품이건 아니건, 소규모 매장에서는 30~35%의 이익을 구입 원가에 적용시킨다. 중간 크기의 매장에서는 25~28%, 대형 매장에서는 더욱 낮아져 15~18% 정도의 이익이 원가에 덧붙여진다. 이것은 대형 매장이 많은 양을 취급하기 때문이다.

살로래 소고기(프랑스에서 유명한 육우종의 하나)는 유기농법으

로 사육한 것이 일년에 2천돈, 일반 방법으로 사육한 것은 1백억4천만 톤이 소비된다. 현재 유기농법 소고기는 공급이 충분치 않다.

대형 슈퍼마켓에서 유기농법 살로래 등심은 kg당 80~1백프랑 정도 나간다. 유기 농산품 가게에서는 같은 고기가 1백30~1백50프랑 정도 한다.

대형 슈퍼마켓은 도살장·협동단체·산업체로부터 고기나 진공 상태의 큰 덩어리를 직접 사서 직영 푸줏간에서 소매를 할 것이다. 이들의 판매가는 훨씬 비싸게 물건을 구입해야 하는 작은 가게보다는 싼 편이다.

유기 식품의 가격은 생산량을 늘리는 방법으로 낮춰져야 한다. 환경을 존중하는 농민을 위해 비싼 가격에 유기 식품을 구입하는 소비자들이 유통업체까지 살찌우고 있는 현상을 막기 위해서는 말이다. ④

공수진 씨는 1966년생으로 연세대 사학과를 졸업하고 프랑스 국립자연사박물관에서 선사고고학 박사 학위를 받았다. 현재는 충북대 고고미술사학과 강사로 출강하고 있다.

