

식육 거래 전자화 시스템

이 종 문

(축산기술연구소)

식육 거래 전자화 시스템

이 중 문
축산기술연구소

I. 서 언

우리 나라의 식육유통 환경은 국민 생활 수준 변화에 따른 소비자 수요의 다양화, 시장개방으로 인한 수입육의 증가, 가격경쟁의 심화 등 최근 급격히 변화되고 있다. 국내산 육류의 안정적, 효율적 공급기능의 강화 및 소비자 정보의 Feedback에 의한 생산·유통 등 환경의 변화에 대응한 유통 체계의 개선이 시급한 과제로 대두되고 있다.

소·돼지고기는 과거 생체거래에서 지육거래로 다시 부분육 유통으로 변화되고 있다. 우리나라의 쇠고기·돼지고기 부분육 유통은 지역 또는 가공업자에 의하여, 국가단위 규격이 없이 전국적으로 유통되고 있는 실정이다.

따라서 금후 수급의 증대가 예측되는 부분육의 합리적인 유통제도를 확립하기 위해서는 전국 공통 규격에 의한 거래를 촉진하고 유통시장에 있어서는 디지털 거래 등의 제도 도입이 시급하다.

또한, 21세기에는, 우리 나라 경제 사회분야의 정보화와 세계화가 한층 진전될 것으로 예상되는바, 식육유통 시스템에 전자상거래 기술을 도입하는 것은 유통개선을 위한 중요한 수단이 될 것이다. 더욱이 컴퓨터의 소형화, 네트워크화 추진에 의한 정보화 시스템의 활발한 진전은 육류 산업 분야의 전자상거래 여건이 마련되고 있다고 생각된다.

그럼에도 불구하고 식육의 유통분야에서는 상품 특성 등으로 인하여 현재 거래전자화는 일반 다른 업계에 비하여 늦어지고 있다. 따라서 식육의 전자상거래를 전제로한 국제규격의 품목 코드화 및 통신수단 등의 표준화와 그 이용 시스템을 개발하고 식육 유통분야에서 이용할 수 있는 국가단위 부분육 유통제도 및 거래전자화의 도입을 검토하고자 한다.

2. 소·돼지 부분육 유통제도 도입

1) 식육의 상품특성

(1) 상품형상이 변화한다

식육의 유통은, 상품형상의 변화과정이기도 하다. 즉, 출하시는 생체지만, 도축·가공장에서 도

표 1. 식육, 상품의 유통과정 및 특징

항 목	식 육
유통과정에서의 상품형태의 변화	생체→지육→정육→부분육으로 변화한다
품명 및 속성정보	상품형태별 정보항목이 다르다. 속성정보의 항목수가 많다
물류	상품형태사이에 화물의 모양이 변화한다
수입품의 취급	수입품의 시장 점유비율이 증가하고 있다
소매에 있어서의 상품가격	중량단위로 가격이 결정되는 것이 거의 대부분이다

축해체되어, 도체 또는 부분육으로 유통된다. 그후, 도매시장을 거쳐 소매업에서 정육으로 가공되어 소비자에게 판매된다. 이와 같이 변화하는 상품형상에 대하여 소매단계에서도 대응할 수 있는 전자화, 표준화를 진행시켜 나가야 한다.

(2) 상품규격이 다양화하고 있다

유통 마지막 단계인 판매점이나 외식산업이 체인점을 전개하고, 규모를 확대함에 따라 부분육이 유통이 증가되고 있다. 특히, 규격이 통일되어 있는 수입품에 비해 가공유통이 하기 쉬운 국내산 식육의 경우 소분할육의 유통이 증가되고 있는 경향이다.

2) 국내·외의 부분육 규격

국제적으로 부분육 유통을 위한 소·돼지고기에 부분육 규격은 표 2에 나타난 바와 같이 대분할육, 소분할육으로 구분되고 있으며, 대분할육의 경우 상품의 규격화를 위하여 중량규격을 설정하고 있다.

표 2. 등록 대상으로 한 규격 코드

축 종	국내의 규격	국외의 규격
소	<ul style="list-style-type: none"> · 대분할규격 (농림부가 정하는 규격) · 소분할규격 (농림부가 정하는 규격) 	<ul style="list-style-type: none"> · 미국농무성이 정하는 규격(NAMP 규격) · 오스트레일리아 식육축산공사와 AUS-MEAT의 정하는 규격 (AUS-MEAT규격) · 캐나다의 규격(Canada Beef Export Federation의 정하는 규격) · 뉴질랜드의 규격(뉴질랜드 식육공사가 정하는 규격)
돼지	<ul style="list-style-type: none"> · 대분할규격 (농림부가 정하는 규격) · 소분할규격 (농림부가 정하는 규격) 	<ul style="list-style-type: none"> · 미국 농무성이 정하는 규격(NAMP 규격) · 사단법인 일본 식육격부협회가 정하는 규격

3) 소·돼지 부분육 유통 규격(안)

(1) 소 부분육 유통 규격

① 소부분육 거래규격 및 품목코드

㉠ 부분육의 명칭·분할 정형 요령

- 농림부 고시 제 1999-66호('99. 9.21)에 의거 실시

㉡ 등급과 증량구분

㉠ 육질등급 : 부분육 규격에서 정한 소 부분육의 육질등급은 도체등급사업소 설정규격 [농림부 제 1999-66호]에 준하여 실시하고 표시는 「1+」, 「1」, 「2」, 「3」로 한다.

㉡ 증량구분 : 이 규격에 정한 소부분육 증량구분은 농림부고시 제 1999-66호('99. 9. 21)의 분할·정형방법에 의하여 제조된 부분육에 대하여는 표 3에 표시한 {증량구분}으로 하고, 그 명칭은 [소], [중] 및 [대]로 한다.

② 소 부분육 거래 규격 적용 조건

㉠ 부분육의 규격은 냉장부분육 및 냉동부분육에 대하여 적용한다.

㉡ 부분육 규격의 적용은 소 부분육의 규격에서 정한 육질 및 육량 등급의 조건을 구비한 것을 해당 등급으로 하고 등급 표시는 1+, 1, 2, 3으로 한다.

㉢ 부분육 용기(박스)에는 다음 각 항을 표시한다.

㉠ 부분육 명칭

㉡ 등급

㉢ 증량구분

㉣ 지방두께

㉤ 내용물 수량 및 증량

표 3. 소 부분육 증량구분

(단위: kg)

구 분	「소」	「중」	「대」
안 심	2.5이하	2.6~ 2.9	3.0이상
토 시 살	0.3	0.3~0.49	0.5
채끝등심	3.5	3.6~ 3.9	4.0
등 심	14.0	14.1~16.9	17.0
목 심	5.5	5.6~ 6.9	7.0
우 둔	8.5	8.6~ 9.9	10.0
설 도	14.0	14.1~15.9	16.0
앞 다 리	9.0	9.1~10.9	11.0
사 태	6.5	6.6~ 7.4	7.5
양 지	11.0	11.1~12.9	13.0
치 마 살	2.5	2.6~ 3.4	3.5
갈 비	18.0	18.1~20.4	20.5
평 균	7.9이하	8.0 ~9.3	9.4이상

- ㉔ 제조년 월 일
- ㉕ 제조자 및 제조공장명
- ㉖ 부분육 등급 인정 공장 번호
- ㉗ 반도체 각 부분육 세트를 포장하는 경우는 반도체 세트라고 한다.
- ㉘ 내포장재의 표식은 해당등급, 위생검사필 및 제조회사를 표기하거나 무표시 포장을 실시한다.
- ㉙ 박스규격

용도	종류	종	형	고
대분할용	A	625(cm)	360	230
	B	625(cm)	360	185
소분할용	C	625(cm)	360	185

- ㉚ 부분육 제조시 및 수송중 위생관리
 - ㉛ 농림부에서 인정한 도축·가공장에서 생산한 것
 - ㉜ 부분육 작업실 온도는 15°C이하
 - ㉝ 부분육의 온도는 뒷다리의 심부온도가 5°C이하
 - ㉞ 냉장차를 사용시 냉장온도는 5°C이하
 - ㉟ 잡육의 취급조건은 냉장 및 냉동 처리 조건과 동일

4) 돼지 부분육 거래 규격(안)

(1) 돼지 부분육 유통 규격

- ① 돼지 부분육 거래규격 및 품목코드
 - ㉑ 부분육의 명칭·분할 정형 요령 : 농림부 제1999-66호('99. 9. 21)에 의거 실시
 - ㉒ 돼지도체(지육) 및 부분육 품목코드 : 소·돼지 부분육 품목코드 개정(안)에 의거 실시
 - ㉓ 등급과 중량 구분
 - ㉔ 등급 : 돼지 부분육 등급은 현행 농림부 고시 제 1998-42호(98. 7. 10)에 의거하여 A, B, C, D 등급으로 표시.
 - ㉕ 중량구분 : 부분육의 중량구분은 표 1에 정한 중량구분에 의하며, 구분명칭은 「소」, 「중」 및 「대」로 한다.

(2) 돼지 부분육 거래 규격 적용 조건

- ① 부분육의 규격은 냉장부분육 및 냉동부분육에 대하여 적용한다.
- ② 부분육 규격의 적용은 돼지 부분육의 규격에서 정한 육질 및 육량 등급의 조건을 구비한 것을 해당 등급으로 하고 등급 표시는 A, B, C, D로 한다.
- ③ 부분육 용기(박스)에는 다음 각 항을 표시한다.
 - ㉑ 부분육 명칭
 - ㉒ 등급
 - ㉓ 중량구분

표 4. 돼지 부분육 중량 구분

(단위 : kg)

구 분	「 소 」	「 중 」	「 대 」
안 심	0.4이하	0.5	0.6이상
등 심	3.3	3.4~3.5	3.6
목 심	2.2	2.3	2.4
삼 겹 살	4.0	4.1~4.4	4.5
뒷 다 리	6.5	6.4~7.1	7.2
앞 다 리	4.2	4.1~4.5	4.6
갈 비	1.3	1.4	1.5
사 태	1.5	1.6~1.7	1.8
갈 매 기	0.2	0.3	0.4
평 균	2.6이하	2.6~2.8	2.9이상

* 소수점 2자리에서 삭제

- ㉔ 지방두께
- ㉕ 내용물 수량 및 중량
- ㉖ 제조년 월 일
- ㉗ 제조자 및 제조공장명
- ㉘ 부분육 등급 인정 공장 번호
- ④ 반도체 각 부분육 세트를 포장하는 경우는 반도체 세트라고 한다.
- ⑤ 내포장재의 표식은 해당등급, 위생검사필 및 제조회사를 표기하거나 무표시 포장을 실시한다.
- ⑥ 박스규격

용 도	종 류	종	횡	고
대분할용	A	625(cm)	360	230
	B	625(cm)	360	185
소분할용	C	625(cm)	360	185

- ⑦ 부분육 제조시 및 수송중 위생관리
 - ㉑ 농림부에서 인정한 도축·가공장에서 생산한 것
 - ㉒ 부분육 작업실 온도는 15℃이하
 - ㉓ 부분육의 온도는 뒷다리의 심부온도가 5℃이하
 - ㉔ 냉장차를 사용시 냉장온도는 5℃이하
- ⑧ 잡육의 취급조건은 냉장 및 냉동 처리 조건과 동일

3. 식육 전자상거래의 필요성

1) 배경

거래전자화는 거래에 따른 각종 정보를 전자화하고 컴퓨터 네트워크를 이용하여 전자화된 정

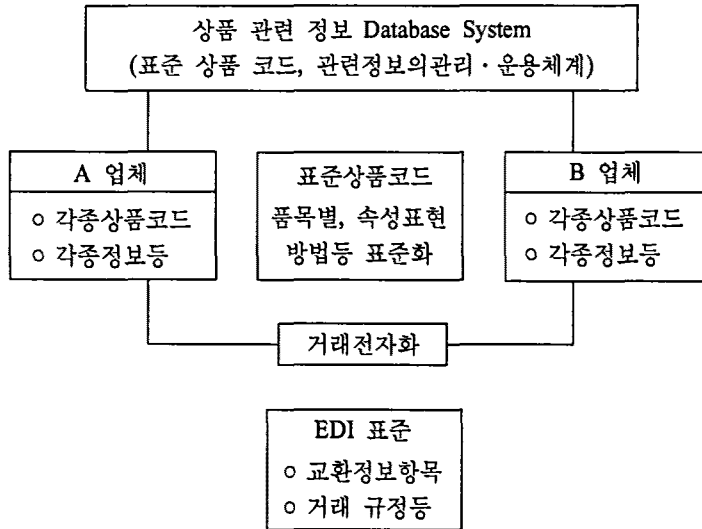


그림 1. 거래전자화를 위한 Infra(기반)

보의 교환으로 거래를 행하는 것으로 정의할 수 있다.

현재 식육의 거래에 따른 정보교환(수·발주 등)은 전화, Fax, 면담 등이 주류를 이루고 있어 노동력과 시간 및 비용이 소비되고 있으며 교환되는 정보의 기록 및 집계 등이 수동적으로 행하여지고 있다.

컴퓨터 네트워크를 통하여 거래정보를 이용하면 정보교환과 일련의 업무 생력화 및 효율화에 기여되고 정보의 재이용 및 지속적인 이용이 가능하다.

거래전자화는 국내외 타업계에서 실제 이용되고 있으며 국내에서도 현재 이용분야가 확대되고 있다.

최근 국제화 추세에 따라 식육산업 분야의 각종 규제완화가 확대되고 있으며, 소비자의 욕구변화에 따라 식육 생산부터 소비에 이르기까지 유통 각 단계에서 급격한 변화가 요구되고 있다.

이와 같은 여건변화 및 급속한 발전추세에 있어서 정보기술의 효율적인 이용은 국내 식육산업의 경쟁력과 경영기반을 강화하는 주요 수단이 될 것이다.

2) 표준코드, EDI 및 DB system의 필요성

식육의 거래전자화는 거래 전자화를 위한 기반(Infra) 정비 및 기업·단체간에 거래를 효율적으로 수행할 수 있도록 표준상품 코드, EDI 표준 및 상품관련정보 Database 시스템 등을 개발하는 것이 기본이다.

3) 식육 표준상품 코드의 이용의 장점

표준상품코드를 이용함으로써 어떤 거래선과도 공통 언어로 거래할 수 있게 되고, 유통업계 관계자가 판매정보와 유통정보 등을 공유할 수 있는 기반을 구축하는 것이다. 또한 판매가격의 인하 등도 가능하게 되고, 표준화상품코드를 이용하면 신규 고객과 택배 형태 등과 같은 전자거래

를 개시할 수 있다.

(1) 업무 관리에 기여

- ① 소매 등 식육·판매관리의 효율화
- ② 위탁, 수·발주 등의 물류에 따른 각종 작업의 효율화

(2) 시장내 정보화에 기여

판매시장은 전국각지의 산지에서 상품이 모이지만 대부분은 유통업체 코드 이외에 각 판매회사

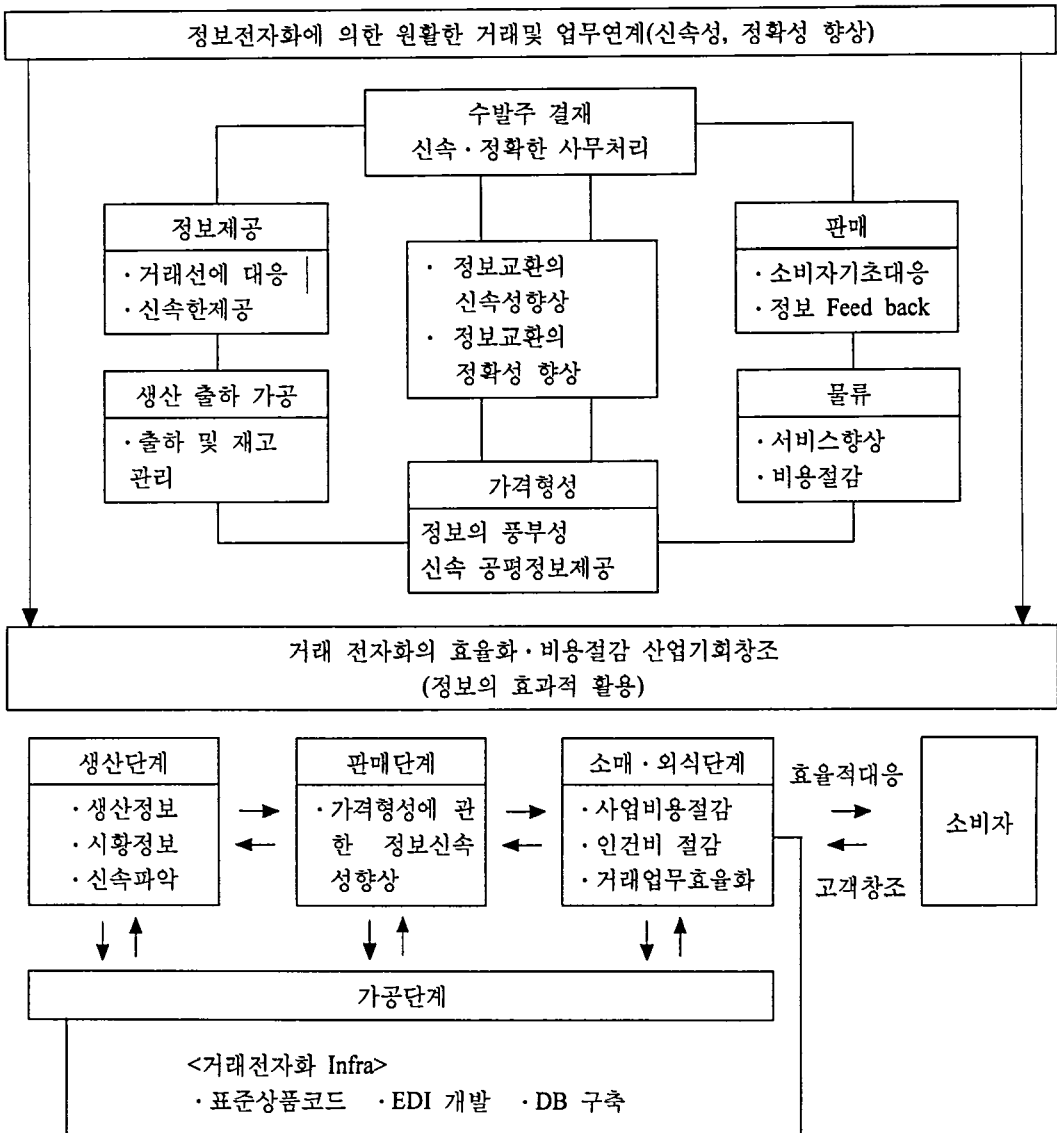


그림 2. 효율적인 유통 시스템 구축 효과 ⇒ 유통 총비용 절감

의 자사코드를 표기하는 것이 현실이다. 따라서 대부분의 상품을 식별가능한 코드의 표준화는 그 의의가 매우 크다.

- ① 산지에서 on-line으로 정보를 얻어질 수 있게 되면 시장내 물류의 효율화가 가능하다.
- ② 시장내의 집하 상황 등을 전자적으로 게시하는 시스템인 경우 신속하고 정확하게 정보를 반영할 수 있다.
- ③ 유통정보를 유효하게 활용함으로써 가격형성기능의 강화를 도모할 수 있다.

4) 전자상거래 Infra(기반) 개발 방향

(1) 표준상품 코드 개발

- ① 기본적인 방향 설정
- ② 육류식별코드
- ③ 업체간(단체간) 정보교환에 이용할 항목
- ④ 생산(출하)부터 소매(가공·외식)까지 대부분 공통과정에 이용할 항목
- ⑤ 상품코드에 관련정보(산지, 등급 등)를 품목에 추가하여 상품특성과 장래소식정보에 유연하게 대응
- ⑥ 특정업체만 발주한 특정상품은 표준화 대상에서 제외

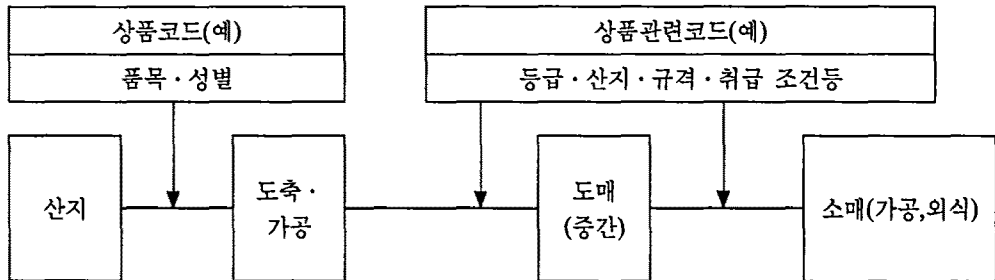


그림 3. 유통단계별 상품 관련 코드

(2) EDI 표준화

- ① 주요 거래선에 있는 유통업체에서 사용하는 EDI 표준과의 정합성 고려
- ② 수입품 증가에 대비 국제 표준화 고려
- ③ 기존 업계에서 표준으로 사용하는 Data 항목은 우선적으로 고려
- ④ 생산(출하)부터 소매(가공·외식)까지 대부분의 유통과정을 대상으로 검토

(3) 상품관련정보 Database system

- ① 소매정보 등 표준코드 및 상품관련정보는 가능한 효율적으로 관리 운영(축적, 검색, 제공)할 수 있게 선정
- ② 생산(출하)부터 소매(가공·외식)까지 유통중 사용하여 이용할 수 있는 시스템으로 개발
- ③ 장래 데이터 추가와 영상정보 등에 활용 가능하게 개발

(4) 거래 전자화 기반 정비시 유의사항

- ① 필요한 유통정보의 처리
- ② 상품특성에 대응
- ③ 수입품에 대응
- ④ 소비자의식에 대응지원
- ⑤ 물류와 연계
- ⑥ 비용 대 효과의 명확화
- ⑦ 행정기관에 의한 정보기반 구축 및 정비 지속화
- ⑧ 관련법규 등 정합성(整合性)
- ⑨ 서류의 표준화

표 5. 거래전자화 시스템의 주요 개발 범위

구 분	개 발 내 용
생산·수송 단계	<ul style="list-style-type: none"> • 개체 기록관리 <ul style="list-style-type: none"> - 개체표식(Tagging) - 농가 개체 기록(출생일자, 이동사항 등) - 개체종합기록(Passport) - 개체 전산기록(CTS : Cattle Tracing System) • 가격 및 시황 정보
도축·가공단계	<ul style="list-style-type: none"> • 전자경매시스템 관련정보 • 일정관리(생산실적, 입·출고 현황) • 품질관리(품질정보, 품질이상) • 운용정보관리(생산일·월보) • 농수산물정보(가격·시황 정보) • 원료육 관리 • 계측관리 • 실적관리 • 재무관리
도매단계	<ul style="list-style-type: none"> • 수발주 정보(EOS) • 납품 정보(물류) • 청구정보 • 가격 및 시황 정보 • 품질 정보
판매단계 (소매·외식)	<ul style="list-style-type: none"> • 수발주정보(EOS) • 가격 및 시황 정보 • 판매정보 • 소비자 정보(POS)

5) 식육 전자상거래 추진 전략

(1) 표준 코드 개발

① 표준상품 코드 등 조사·개발 및 실증

- 식육 상품, 규격, 유통 경로 및 상품 코드를 포함한 정보 내용 등에 대하여 조사·검토를 실시하여 표준 상품 코드를 개발하고 실증실험 실시

② 식육 상품 정보의 이용 기술 개발 및 실증

- 식육 상품 코드에 따른 상품관련 정보의 제공, 이용시스템 개발 및 실증시험
- 식육 상품 코드의 가이드라인 설정
- 식육의 표식 방법 등에 대한 지침 작성

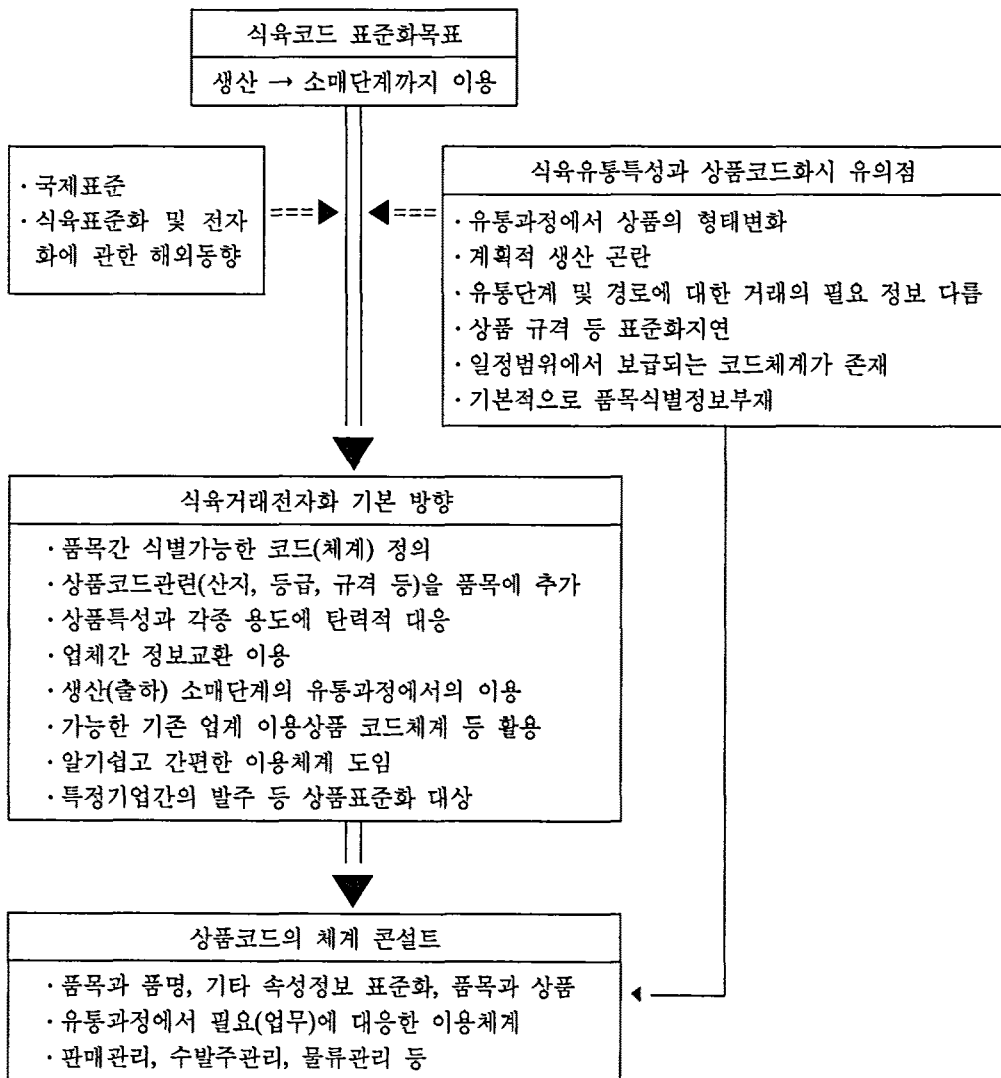


그림 4. 육류표준 상품 코드화 개발추진 체계

(2) 식육 유통 및 거래에 전자기술 도입과 실증

- ① 식육 유통 EDI(Electronic Data Interchange) 조사 및 개발
 - 식육의 상거래에 필요한 정보의 종류 및 EDI화 대상 등에 관한 정보조사, 검토, 코드 설정 및 통신 방법 확정 등 EDI(전자 데이터 교환) 표준개발
- ② 모델시스템의 개발 및 실증
 - EDI Model System의 개발과 실증실험을 실시하여 EDI·표준의 검증과 정밀화 시도
- ③ 식육 유통 업무 프로그램 및 관리 방법 개발
 - 거래전자화에 의한 업무 프로그램 조사
 - * 중소기업 등 업무 내용 및 거래전자화에 따른 업무프로그램 조사
 - 업무프로그램 관리 체계 개발과 실증
- ④ 표준상품 코드와 EDI 표준의 개발 : 전자 거래화를 실현하기 위하여 전표류와 상품코드 등 거래 Infra를 표준화할 필요가 있다. 이를 위하여 표준 상품 코드와 EDI 표준은 식육에 있어서 각 유통 경로의 상황 등에 맞춰서 단계적으로 개발하여 유통전체에 보급을 도모한다.
- ⑤ 식육 상품 관련 정보 Database system 개발 : 금후 거래전자화의 보급을 촉진하기 위하여 표준 상품 코드·EDI 표준 개발, 거래와 상품에 부수적으로 따르는 각종 정보의 원활한 교환이 요구될 것으로 기대되는바 이를 지원하기 위해 database system을 개발
- ⑥ 실증실험 실시 : 거래 전자화 Infra가 실제 업무에 대하여 효과적인 기능을 갖고 있는지 또한 업무 프로그램의 적정화와 성력화를 위한 경비 절감 등, 비용 대 효과를 실증하기 위하여 적시, 시험을 실시
- ⑦ 중소기업의 지원 : 식육 유통에 거래 전자화를 추진하는데 있어 이와 관계된 중소기업 등에 대하여 별도 정보화 지원(업무 프로그램, 관리 방법 개선, 정비 등)

5) 추진 방향

(1) 코드(안)의 기본적인 추진방안

- ① 품명코드 : 품명코드는 축종코드, 부위코드, 정육코드로 구성된 형태마다(지육, 부분육, 정육)의 사용방법은 표를 참조
- ② 축종코드
 - ㉠ 소, 돼지, 닭을 축종코드 1자리수로 식별
 - ㉡ 소, 돼지, 닭 이외의 기타의 축종(양, 마등)은 품명코드 5자리수중에 상위2자리수를 사용해 식별을 한다
 - ㉢ 해외의 규격과의 정합성을 배려한다.

(2) 부위코드

부위의 코드화에 관해서는 국제적으로 정합성을 고려해 표준화를 하며, 구체적으로는 다음과 같이 실시한다.

- ① 모든 거래 상대국이 정하는 규격을 참고한다
- ② 등록 대상국의 규격관리 기관등이 정하는 모든 부위를 대상으로 한다
- ③ 동일 혹은 유사부위는 통일화 혹은 공통화를 행한다
- ④ 코드번호는 대분할육, 소분할육, 잡육 등이 구분될 수 있도록 한다.
- ⑤ 등지방두께 규격을 고려한다(구입사양 규격 등에 표시)

(3) 정육코드

- ① 현재 국내에서 상품화되어 있는 정육규격중에 일반적인 것을 코드화한다 (특정업자용의 규격을 제거한다)
- ② 동일 혹은 유사 정육규격은 공통화한다
- ③ 부위나 등급등이 다른 것은 등록대상에서 제외한다

표 6. 소·돼지고기 품명 및 속성정보 일람표

No	분류	명칭	항목설명, 예	검토 상황
1	●	축종자	일반적으로 축종라고 칭해져 있는 구분, 예: 소, 돼지, 닭등	검
2	●	부위	일반적으로 부위라고 칭해져 있는 부분육의 구분 예: 등심, 안심등 ※ 본 코드설정 사업으로는 상품형태(지육, 부분육의 구분)를 포함하는 것으로 하고 있다	검
3	●	정육	정육 컷트 사양의 구분 예: 슬라이스, 사각육 등	검
4	○	상품상태	상품의 보존·유통 온도대 구분 예: 냉동, 냉장 등	검
5	○	품종	일반적으로 품종이라고 칭해져 있는구분 예: 한우, 젃소, 교잡종	검
6	○	성별	성별구분 예: 경산, 미경산, 거세등	검
7	○	월령	월령의 구분 예: 18개월~30개월 등	검
8	○	등급	육질의 등급, 원료에 대한 제품 비율등급 등의 품질구분 예: 1+, 2, 3, 4	검
9	○	원산지	국생산품의 경우는 도이름, 수입품의 경우는 국명을 가리킨다	검
10	○	브랜드	가공장등의 메이커명 예: I.B.P., MONFORT등	검
11	(직)	공장번호	가공장등의 메이커마다의 공장번호 예: 245, 86M등	검
12	(직)	기린(주)	도축날부터의 일수	
13	(직)	규격	중량범위 혹은 중량범위의 구분	

표 7. 국별 부분육 품목코드

국 명	한국*		일본		미국	
	쇠고기	돼지고기	쇠고기	돼지고기	쇠고기	돼지고기
대분할육	10 품목	7품목	10	7	8	5
품목코드	300S	500S	101~701		100S	400S
중량구분	3단계	3단계	3단계	3단계	4단계	4단계
소분할육	29품목	13품목	30	7	190개이상	90개이상
품목코드	300S	500S	101~701		100S	400S
중량구분	3단계	3단계	3단계	3단계	4단계	4단계

S : Series

* 부분육 품목 및 유통규격 : '99. 7월 시책건의

(4) 상품속성 코드

① 상품상태

- ㉓ 상품상태는 유통시의 온도를 나타낸다
- ㉔ 보존방법을 코드화의 대상으로 한다

② 품종코드

- ㉓ 국내에서 상품화되어 있는 품종을 코드화의 대상으로 한다

③ 성별코드

- ㉓ 성별을 코드화의 대상으로 한다

④ 월령코드

- ㉓ 월령은 생후의 경과달 수를 가리킨다(예: 18개월~30개월)
- ㉔ 등록대상국의 규격관리 기관 등이 정하는 월령을 참고한다

⑤ 등급코드

- ㉓ 등급은 육질이나 원료에 대한 제품비율 등의 품질규격으로 설정한다
- ㉔ 등록 대상국의 규격관리 기관 등이 정하는 등급을 참고한다
- ㉕ 지육 및 부분육의 등급을 코드화의 대상으로 한다
- ㉖ 나라마다, 축종마다 독립적 등급을 설정한다(국가간, 축종간에 코드의 통일화, 공통화는 행하지 않는다)
- ㉗ 등급의 종류(육질등급)마다, 독립적 코드를 설정한다
- ㉘ 기본적으로는 각국의 규격으로 설정된 등급의 명칭과 다르거나 규격과 다른 명칭을 사용하는 경우는 실무상에서 이용하고 있는 명칭을 등록한다

⑥ 원산지 코드

- ㉓ 원산지 코드로서 국가 및 도별 코드를 사용하는 경우는 아래와 같이 서명한다.
 - ㉔ 도별코드 : KAN 코드의 숫자(2자리수)에 표현한다
 - ㉕ 국코드 : KAN 코드의 영문자(3문자)에 표현한다
- ㉖ 공장번호(가공장 공장번호), 도축일자, 판매일자 및 중량범위 등을 대상으로 검토한다

(5) 이용방법

식육 EDI 표준메세지의 상품코드에서는 최대 13자리수까지를 이용 가능범위로 하고 있다. 따라서, 다음과 같은 이용법을 상정하고 있다.

- ① 주로 생산자 및 도매/가공업자간의 거래에 있어서는 품명코드부(5자리수:축종+부위)를 상품코드로서 이용한다
- ② 주로 소매업자와의 거래나 물류 Bar 코드등에 있어서, EAN 코드와 정합성을 유지할 필요가 있는 경우에는 속성 코드를 부여한다.

IV. 결 론

국내산 소·돼지고기의 유통개선, 안전성 확립 및 경영효율 개선을 위한 부분육 유통규격 및 전자상거래 제도의 성공적인 도입을 위해서는

첫째, 소·돼지고기 부분육 유통을 위한 상자육(box meat)에 표시될 표식(Labelling) 내용, 즉 부위별, 등급, 제조회사, 상품종류, 상품규격, 온도조건 등에 대하여 법제화하는 것이 중요하며, 아울러 위생적인 도축 및 부분육 가공시설을 갖춘 부분육처리공장을 인증하는 제도도 검토해 볼 필요가 있으며,

둘째, 국내산 축산식품에 대한 전자상거래제도 도입을 등급등 규격이 설정되어있는 소, 돼지고기를 중심으로 Infra를 구축한 다음 전자상거래를 위한 전산 프로그램은 B2B를 중심으로한 EOS 체계부터 설정하며, 시범실시를 통하여 보완해가면서 B2C 및 국가단위 SIP 시스템으로 발전시켜야 하겠으며 기타 축산식품으로 확대 적용하는 것이 중요하다고 생각된다.

V. 참고문헌

1. Bob, Macdonald. Electronic Commeric. 1999.
2. Chicago Merchantile exchange. E-Mini S&P 500. Futures and options at the CMZ.
3. e Centre UK. Data carreir. Maltravers Street, London WC2R3BX- 02076559001. 1999.
4. USDA-AMS, For fresh beef products series 100, 1996.
5. USDA-AMS, For fresh pork products series 400, 1997.
6. 김기찬. 실천 SCM 경영 혁명. 민미디어. 1999.
7. 日本食肉格付協會. 牛・豚枝肉, 部分肉 取引規格. 1997.
8. 日本食肉流通センター, 牛肉商業流通規格. 1998.
9. 한국유통정보 센터. 제 2회 ECR/SCM Asia conference 한국대표단 파견보고서. 1999.
10. 한국유통정보센터. 표준물류바코드(EAN-14) 활용사례. 1999.