

소비자를 위한 쇠고기 등급표시 정보안내에 관한 방향연구 - 국내산 쇠고기를 중심으로 -

Beef for the consumer-grade display information about the guide the direction of research _ Focusing on the domestic beef

이 한 길

경기과학기술대학교 그래픽디자인과

Lee han-kil

Gyeonggi College of Science & Technology

요약

2001년 국내 축산물이 개방된 이후 수입육 시장의 확대는 날로 커져만 가고 있다. 이제 소비자 입장에서 적정한 가격에 다양한 선택을 하게끔 축산물을 구매할 수 있게 되었다. 하지만 고급 국내 쇠고기를 구입하고자 할 때 판단 할 수 있는 정확한 정보를 얻지 못해, 내 의도와 상관없이 수입쇠고기나 낮은 등급을 모르고 구매했다면 이는 잘못된 사항일 것이다. 올바른 정보와 표시를 통해 안전하고 품질에 맞는 합리적 가격으로 쇠고기를 누구나 쉽게 구입할 수 있게 된다면 소비자의 신뢰를 통해 우리 축산물에 대한 시장성은 더욱 확대 될 것이고 수입 축산물과 경쟁력도 더 높일 수 있을 것이다.

I. 서론

2007년 국내에서 미국산 쇠고기 안정성에 관한 사회적 파장은 국가적으로 과학적 유해 여부나 정책 결정 과정에 대해 다양한 논의를 불러 일으켰으며 제도적 장치 마련에 결정적 계기를 만들어 주었다. 그러나 정작 소비자 관점에서 안정성이나 제품에 대한 올바른 선택을 위한 방법을 전혀 마련되지 못했다고 본다. 기업의 사회적 책임에 대한 논의의 기준으로 제시된 소비자 8대 권리중에 “안전한 권리, 알 권리, 선택할 권리”가 포함 되어 있다. 즉 부정 유통을 막고 국내산 품질 경쟁력을 높이기 위한 소비자보호법 기준으로서 만들었으나 다양한 표시제도가 각종 소비자정보들은 오히려 소비자 합리적 선택을 방해하는 요소가 되었다고 볼 수 있다. 소비자가 쇠고기를 구매하는 방법은 공공적인 방법과 개인적 접근방법이 있는데, 현재 정부기관의 정책 방향은 개인적 접근방법으로 소비자는 스스로 판단하여 구매를 결정하라는 것이다.[1] 이에 어떤 소비자나 명확히 인지할 수 있는 표시 안내정보를 통하여 선택할 권리를 가져야 한다.

II. 등급표시제도

1. 축산물등급제도

우리 식생활에 이용되는 축산물(쇠고기외)의 품질을 정부가 정한 일정기준에 따라 구분하여 품질을 차별화 함으로써 소비자에게 구매지표를 제공하고, 생산자에게는 보다 좋은 품질을 생산하게 하여, 축산물 유통을 원활하게 하는 생산자, 유통업자, 소비자를 위한 제도이다.[2]



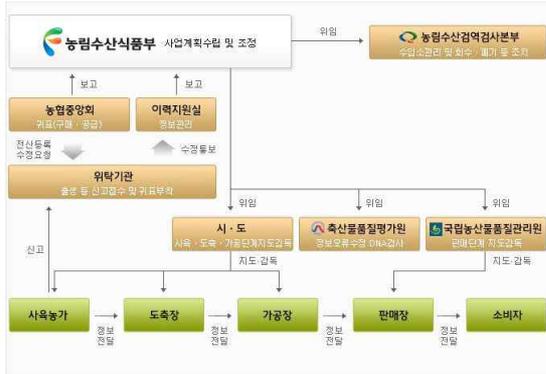
〈식육판매 표지판과 스티커라벨〉

- ① 원산지·식육의 종류 : 국내산 또는 수입으로 표시하고, 국내산의 경우 ()내에 한우고기, 육우고기, 젓소고기로 구분하여 표시하며, 수입고기의 경우 ()내에 수출국을 표시한다. 다만, 육우고기 중 수입 생우에서 생산된 고기는 ()내에 그 생우의 수출국을 함께 표시한다.
- ② 부위명칭 : 정부가 고시한 대분할 부위명 또는 소분할 부위명으로 표시. ③ 등급 : 쇠고기의 대분할 부위인 안심, 등심, 채끝, 양지, 갈비와 이에 해당하는 소분할 부위의 등급을 의무 표시하여야 하고, 그 외 및 돼지고기의 육질등급은 판매업소에서 자율적으로 표시.
- ④ 도축장명 : 해당 국내산 식육이 도축된 도축장의 업소명을 기재. ⑤ 개체식별번호 : 소 한마리에서 생산된 쇠고기에 대하여 하나의 개체식별 번호를 표시.
- ⑥ 100g당 가격 : 판매하는 고기의 100g당 가격을 표시.

2. 쇠고기이력추적관리제도

이 제도는 소와 쇠고기의 사육과 유통과정의 각종정보

를 기록, 관리하여 위생과 안전문제가 발생하면 이동경로를 통해 신속히 원인규명 및 안전조치를 취해 소비자를 보호하는 제도이다. 2004년 우수축산물브랜드경영업체에 우선 시범사업 통해 2007년 12월 제정됨으로써 2008년12월에 의무적으로 시행되었다.[3]



〈축산물 이력제 사업 추진체계〉

Ⅲ. 등급표시제 실태 및 현황

소고기 육량 및 육질등급 표시는 소비자가 선택의 도움이 되고 안전한 구매를 위해 규정된 것이나 암호화된 표시처럼 복잡하고 이해하는데 어려움을 가지고 있다. 물론 소비자 판매에서는 육량등급을 배제하고 표기하도록 개정 되었으나, 현재의 판매시장 실태는 고급육으로 오인될 1등급 표시는 세부적으로 9단계로 분류가 되고 어떤 기준으로 표시하여 소비자가 구매해야 하는지 정확한 기준을 주지 못하고 있다. 해외 국가별 등급기준을 보면 미국은 판정기준이 우리나라와 매우 유사하나 통일된 기준으로 소비자의 소비습성등 고려한 표준화를 만들어 등급을 8단계로 나누어 제시하고 있고, 캐나다는 13개 등급으로 제품의 품질기준을 알기 쉽게 명확히 나누어 전세계에 가장 우수한 제도로 인정 받고 있다. [4] 우리나라는 쇠고기이력에서 중요한 정보를 자세히 표기하지 않아 소비자가 재값을 주고 물품을 구매했는지는 스스로 일일이 확인해야 하는 소극적 정보안내 체계라고 생각할 수 있다. 최소한의 합리적 정보공개는 소비자 중심의 판매방식으로서 올바른 소비문화의 기틀이 된다. 이러한 방식은 지역적 제품 특성과 차별화에 도움이 되며 브랜드제품으로서 더욱 품질을 높일 수 있는 계기가 된다. 소비자의 선택권리는 최저수준의 안정성과 최고수준 안정성을 기준으로 적정한 가격대의 분류로서 육질등급 단계를 만들어 소비자에게 제시 되어야 한다. [5]



〈소고기 육질등급 판정 및 표시〉

구분	육질등급					
	1++	1+	1등급	2등급	3등급	등외
육질등급	A등급	1++A	1+A	1A	2A	3A
	B등급	1++B	1+B	1B	2B	3B
	C등급	1++C	1+C	1C	2C	3C
등외						

〈소고기 육량 및 육질등급 표시방법〉



〈소고기 판매점 표시현황〉

Ⅳ. 결론

현재 학계에서 소고기등급표시에 대한 많은 제안이 있었고 문제점 및 개선책등 보안에 대한 연구는 넘쳐나고 있다. 하지만 판매업자와 유통관계자만을 위한 정보로서 정작 소비자들 위한 정보는 소극적인 상태이다. 이러한 이해의 소홀과 정보의 소통이 부족한 상태는 일부 판매업자가 잘못된 정보로 소비자에게 피해를 안겨주는 사례가 나오고 불신을 키우는 악영향을 만들고 있다. 우리 국내산 쇠고기에 대한 자부심은 신뢰와 제품에 대한 세심한 공개이며, 최고의 한우를 만들어 나가는 첫 단계라 생각한다. 그래서 연구방향은 쇠고기 식별을 보다 명확하고 인지할 수 있게 1등급에서 5등급으로 표시방법을 재조정하며, 한우(적색)와 육우(녹색) 그리고 젓소(청색)의 분류는 색상으로 구분하여 쉽게 판단 할수 있도록 해야 한다. 또한 쇠고기이력정보에서 도체의 나이(개월수)와 암, 숫소 표기 외 거세 표기 및 원산지(가축생산 지역명) 표기, 부위명칭, 도축일자, 도축장명, 개체식별번호를 의무 표기한다. [이 기준은 국내산 한우쇠고기, 냉장육을 기준으로 한 표기 제시임 이러한 정보공유는 구매를 위한 안내정보로서 구매자가 판단할 수 있는 정보기준이며, 수입 쇠고기와와 정보 차별화로서 안전과 신뢰를 가질 수 있는 바탕이 된다. 앞으로 수입쇠고기와 축산물 전체에 대한 폭넓은 기준으로 소비자를 위한 표시 안내정보에 대한 연구를 모색해 보고자 한다.

■ 참고 문헌 ■

[1] 김성숙, “소비자의 쇠고기 안전관련 표시 이용행동” 소비자문제연구 37호, 2010. 4
 [2] 축산물품질평가원 www.ekape.or.kr
 [3] 국립농산물품질관리원 www.naqs.go.kr
 [4] 축산기술연구소 “주요 국가별 소등급 판정제도”, 축산물품질평가원 등급정보365 5월호, 2007. 5
 [5] 시험검사국 식품미생물팀, “쇠고기 등급표시 실태조사 보고서”, 2009. 9