

## 기업적 육돈의 안정성을 위해선 생산과 소매를 연결하는 수직적 공급체계를 시도할 필요성이 인정

### 돼지고기는 점포의 규모와 관계없이 모든 식육점에서 판매

므로 가공육 제품도 함께 취급되어야 하고 가공 공장이 제열에 있으므로 해서 사업량 또한 증대시킬 수 있다.

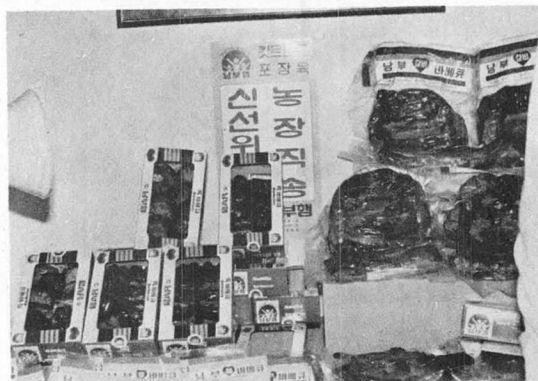
10) 기업의 이익은 생산물의 시장가격이 상승했을 때만 가능한 것이 아니고 생산기술 및 유통구조를 향상시켜 생산비를 절감시킴으로써 경영수익의 증대를 도모할 수 있겠다. 따라서 생산비 절감을 위한 모든 노력을 통해서 기업의 이윤증대를 추구하는 것이 바람직하다.

## 한국의 돈지육 거래규격 설정에 의한 부분육 생산 및 등급에 관한 연구

(한 석 현 · 건국대학교 축산대학)

본 보고서의 목표는 우리나라 축산물 중 가장 주축이 되는 돈육에 대한 도·소매유통 과정에서 등급기준의 현재 상황과 약간의 문제점들을 밝히고자 함에 있다.

지육의 표준화와 등급화가 되어 있지 않으므로 스스로 육질을 판별할 수 있는 중매인만이 있을 뿐이다. 또한 시장 본연의 기능인 시장정보창조의 기능도 제대로 수행되지 못하고 있다. 따라서 공정거래가 이루어지고 양질의 돈육을 생산토록 하기 위하여 정부나 축협은 지육의 표준화와 등급화의 실시를 위한 현실적인 규정을 만들어 도·소매장으로 하여금 이를 준수토록 하여 거래의 능률화와 공정화를 이루도록 해야 한다.



돈육 소비 확대를 위한 방법으로 제품의 다양화 기호도 및 선택에 우선을 두어야 한다.

이와같은 목적을 위하여 연구분석은 주로 다음과 같은 11 사항에 관하여 실시하였다.

1) 1969년 농수산부에서 돈육카트의 도매용 소매용 등급제를 실시토록 했으나 이 기준의 실시에는 많은 난점이 있었다. 그 후 유명무실화 해졌다.

2) 우리나라는 식육도매 시장이 처음으로 개설된 것은 1969년 3월이며 현재 8개 민간 운영 도매시장과 축협공판장의 2개만이 운영되고 있는 실정이다.

서울도매시장에서의 거래방법은 경매 또는 입찰을 원칙으로 한다. 그리고 도축능력은 육돈에 있어서 1일 3,200두이며 중매인수는 총 111명이고 경매사는 5명이며 매참인은 축공이 3명 뿐이다.

3) 현재 지육에 대한 등급제는 전혀 실시 못하고 있으며 다만 중매인에 의한 경매에 의하여 거래되며, 식육소매점에서도 대부분이 등급 판매를 하지 않는다. 일부 백화점 식품부나 슈퍼마켓에서 포장육을 판매하는데 그 가격과 질

식육의 지육 및 소매규격 설정은 필연적으로 실시하여야 할 대 명제

역시 통일되지 않고 명칭 또한 외국의 이름을 그대로 쓰거나 부위별로 혹은 용도별로 포장하여 소비자로 하여금 혼란을 주고 있다.

4) 축협중앙회(1979) 및 조(1975)등의 조사에 의하면 소비자들은 돈육의 등급을 부위에 따라 등급하되 지방의 부착정도와 성별에서 거세여부가 고려되기를 원하고 있다.

5) 소비자들이 제시한 선호도 조사에서 조(1975)의 보고에 의하면 돈부분육은 삼겹살 등심 불기살 어깨살의 순이었다.

6) 소비자의 기호도 및 외국의 등급제와 전문가 및 요리수관을 고려하여 우리나라 돈육을 1~2cm 두께의 지방만 부착시킨 다음

가) 특등급 - 안심을 포함시킨 등심 및 삼겹살

나) 상등급 - 불기살

다) 보통급 - 갈비 및 어깨살

라) 하등급 - 수돼지 각 부위육

마) 등외급 - 내장류와 머리 발 꼬리 지방으로 구분하고 랜드레이스 종은 등급을 약간 낮추고 암돼지와 일찍 거세한 수돼지는 같은 등급으로 한 반면, 늦게 거세하였거나 거세치 않은 수돼지는 모두 하등급으로 하였다.

7) 돼지 도체와 생체등급은 소매등급에 기초를 두어 상호관련하여 등급방법을 모색하여야 하며 외형 질 지방도 및 성숙도를 기준으로 하여야 하나 구체적인 방법은 전문가와 함께 계속 연구해야 할 과제이다.

8) 생산자나 소비자의 교육수준이 높아지고 상인 상호간에 경쟁이 치열해지고 거래활동이 더욱 복잡해짐에 따라 효율적인 거래활동이 요구되는 바 보다 높은 기술과 지식이 필요하다. 식

육업자들에 대한 직업훈련을 전담교육하는 기관 또는 식육전문대학등을 설치할 필요가 있다.

9) 등급가리기는 일정한 자격을 갖춘 법정 등급사에 의하여 실시되어야 하며 소매등급은 정부 혹은 축협에서 운영감독하는 가공장에서 절단 등급 포장하여 미리 포장(pre-package)된 포장육을 식육점에서 판매토록 함으로써 정육 소매상들에 의한 정육의 불신풍조를 막고 위생적이며 정확한 등급을 할 수 있다.

10) 1982년 9월 건국대 부설 파주목장에서 생산된 3원교잡종(HLYB, LDYH 및 YLBH), 생체중 80~90kg 내외까지 육성비육 완료한 거세돈 5두를 선발하고, 도살처리한 바 총지육량은 291.1kg, 1두 평균 58.2kg으로서 그 도체율은 71%였다. 지육을 골발하고 부분육 생산수율(生産收率)을 조사한 바 지역중량(100%)에 대한 부분육의 생산수율은 어깨살부분 24.2%, 불기살부분 21.3%, 등심살 14.9%, 삼겹살 12.5%, 안심 1.6%의 순으로 생산되었다.

11) 등급제 실시와 더불어 문제가 되는 것은 차등가격제의 실시에 관한 것이다. 등급별 7개 부분육으로 세분화한 부분육의 지육에 대한 비가율(比價率, 指数)을 산정한 결과는 다음과 같다.

가) 특등급 - 안심 2.18, 등심 1.64, 삼겹살 1.58

나) 상등급 - 불기살 1.28

다) 보통급 - 갈비살 1.04, 어깨살 1.05

라) 하등급 - 수돼지 및 거세돈의 각부위 1.00

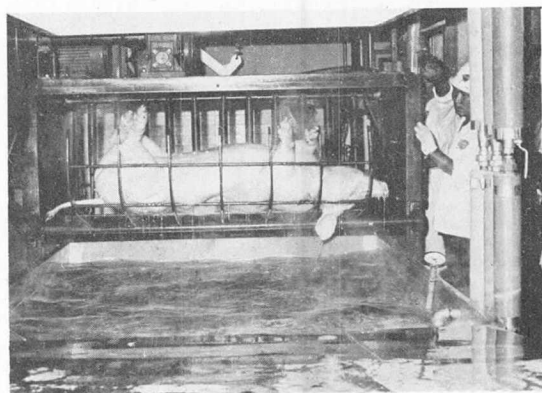
12) 정부, 축협중앙회, 축산물 기업조합 중앙회 및 가공업자들은 축육의 가격안정과 유통효율 증진을 위한 각종 대책을 마련하여 도매시장에서 가격이 공정하게 이루어지고 돈지육이 위생적으로 처리되며 유통효율을 저해하는

## 돼지도체와 생체등급은 소매 등급에 기초를 두어 등급방법을 모색해야 돈육의 등급화 및 표준화에 있어 처리, 분할방법, 명칭, 규격 등이 통일 되어야

여러가지 요인들을 제거할 수 있도록 다음과 같은 규정 및 기준안을 마련하고 유통참가자에 대한 업무 지휘 감독을 체계적으로 수행할 수 있는 체제의 정비와 인원을 양성보강토록 해야 한다. 따라서 돈지육의 거래규격 돈육소매품질 기준에 따른 부분육거래규격등을 외국의 규격에 준하여 설정할 수 있는 그 안과 그 분할 방법을 기술했다.

모든 재화의 거래는 그 질과 양에 의거하여 가격의 차이가 있는 것이므로 육류의 등급화 및 표준화는 육류공정거래의 기본이다. 더구나 축산물은 그가 지닌 상품적 특성으로 인하여 우리나라의 일부 식육점은 원시적인 거래형태를 탈피치 못한 채 거래되고 있으므로 불합리한 점이 적지 않다. 따라서 육류의 등급화 및 규격생산을 위하여 우리나라 및 일본 대만 미국 등지의 소비형태, 요리방법, 가공원리등을 기초로 돈육의 도살처리, 가공, 도매시장, 소매정육상, 시험장, 대학등을 방문하고 그들의 의견과 국내외 문헌을 종합하여 우리나라 육돈을 특등, 상등, 보통, 하등급, 등외급과 같이 5등급하여 부위, 성별, 품종, 연령 및 사육방법 또는 거래여부를 고려하여 등급하였다.

또한 지육에 대한 부분육의 생산수율을 알고 지육에 대한 부분육의 비가율을 산출하여 차등가격제 실시에도움이 되도록 시도하였으며 표준화를 위한 돈지육의 거래규격, 돈육 소매품질기준에 따른 부분육거래규격 등을 설정할 수 있도록 그 기초안과 분할방법을 제시하였으나 정확하고 공정한 등급을 하기 위해서는 이것들을 전담하는 기관이나 식육전문대학을 설치하여



일정한 교육을 실시한 다음 도축기사, 골기사(骨技士), 등급사, 가공기사 및 냉동기사 등의 자격을 획득한 사람들이 위생적이며 합리적인 생산유통 관리를 할 수 있으리라 기대한다.

한편 포장육 사업은 육류의 등급화 실시를 위한 제 1단계 조치로서 육류유통상의 각종 부조리를 배제하고 위생적인 육류상품을 공급하여 1차적으로는 소비자를 보호하며 2차적으로는 육류의 질에 따른 등급제를 시행하여 차등가격을 적용함으로써 생산자로 하여금 생산된 축산물의 질에 의한 정당한 평가와 보상을 받을 수 있고 소비자는 구매육의 질에 따른 정당한 가격을 지불함으로써 생산자와 소비자를 동시에 보호할 수 있을 것이다.

지금까지 돈육을 등급화 및 표준화함에 있어서 필수적 요소는 처리, 분할방법, 명칭 및 규격의 통일인 바 이를 위해서는 강력한 정책적 뒷받침이 있어야 하고, 이와 관련하고 있는 기관이나 학계, 업계, 생산자 및 소비자들로 구성된 각종 위원회에서 크게 검토되어야 한다.