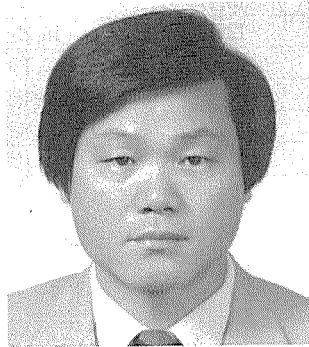


부분육 부위명칭 분류 등급이 아닌 용도에 따라야



李榮振

축산기업조합 중앙회 전무
●48년 11월 경기 양평에서 태어나
건국대 축산대를 나왔으며,
서독 문헌대학에서 식품공학과를 전공,
공학박사학위를 받았다.
축산시험장 영양이용과에서 근무한바 있다.

격에 판매한데 기인한다고 볼 수 있다.



1. 머릿말

대부분의 식육업계 종사자들에게도 등급제도에 대한 개념이 분명하게 정립되어 있지 못하다. 등급제도를 아직도 부위별 차등판

매로 이해하고 있는 사람들이 많이 있는데 이와같이 오도된 인식은 축협과 한국냉장에서 수매 비축육을 이용하여 생산된 동결포장육을 특등육, 상등육, 중등육 및 보통육 등으로 구분하여 차등가

부분육의 구분을 등급으로 분류하는 나라는 우리 나라 밖에 없으며 이는 일본의 부분육 등급을 잘못 이해한데서 비롯되지 않나 생각된다.

식육의 부위별 육질의 특성은

매우 두드러져서 부위에 따라 조리 방법을 달리하게 되므로 부분육을 부위 명칭 이외에 인위적으로 분류하고자 할 때 등급이 아니라 용도에 따라 로스구이, 불고기, 국거리 가공육 등으로 분류하는 것이 일반적인 상식이다.

예를 들어 서구의 소비자들이 스테이크 용으로 이용하는 부위는 안심, 등심, 뒷다리의 일부 및 갈비의 일부에 불과하며 나머지는 스톱, 국거리 및 가공원료육으로 이용된다.

그런데 스테이크용의 판매가격이 월등하게 높다고해서 국거리나 가공원료로 이용하고자 할 때

위해서도 부분육의 구분을 등급으로 분류하는 것은 비합리적이다.

등급기준(grading scheme)이라 함은 도체의 상품가치를 평가하는 규격을 말하며 미국에서는 도체의 상품가치 평가를 육 생산성에 따라 분류하는 육 생산성 등급(yield grade)과 도체에서 생산된 육의 육질을 평가하는 육질등급(quality grade)으로 구분하여 이중의 등급기준을 가지고 있다.

유럽의 등급기준은 육 생산성만을 평가하고 육질은 카테고리(category)로 분류하여 연령, 성별, 체중 등에 따라 경산우, 미경

등급체계를 형성하고 있다.

일본의 등급기준도 단일 등급체계를 채택하고 있으나 육질 평가비중이 월등히 높아 육질 평가수준이 세계에서 제일 높은 편이다. 이와 같은 일본의 등급기준은 일반대중용은 수입육으로 대처하고 고급육은 자국산으로 확보하려는 일본의 축산정책과 무관하지 않다.

도체의 육질등급은 부분육 도매단계까지 그대로 적용되어 가격에 반영되는 것이 일반적이며 일본에서는 소매상에서도 육질등급이 크게 활용되므로서 일본 육류유통 관계자들이 부분육의 구분을 등급으로 분류하는 착각을 일으키게 한 것으로 추측된다.

그 밖에 다른 나라에서는 도체의 육질 등급이 소매상에서 자연스럽게 가격에 반영될 뿐 고기값을 얼마를 받을 것인가는 업소의 자율적인 결정에 맡겨지고 있다.

외국의 경우 부분육의 생산 방법을 통일하기 위하여 육질 및 해부학적 특성에 따라 기준정형방법(standard cutting methods)이 제시되고 있으나 소매업소에서 기준정형방법에 따라 부분육을 절단해야 한다는 의무조항은 없으며, 업소 임의대로 부분육을 절단하여 상품을 개발할 수 있는 재량권이 부여되어 있다.

우리 나라의 경우 정부가 육류 소매가격을 통제할 목적으로 각종 제도라는 명칭을 만들어 왔으나 억지로 제도란 이름을 붙여 육류 소비자가격을 통제하고 있는



도 안심이나 등심부위가 우수한 것은 아니다.

국거리로 이용하고자 하는 소비자에게는 값의 고하간에 사태나 양지가 안심이나 등심보다 우수하다는 사실을 인식시키기

산우, 늙은 숫소, 어린숫소 및 송아지 등으로 나누고 있다.

캐나다, 호주, 뉴질랜드 등지에서는 카테고리 분류를 엄격히 하기 보다 등급기준에 육 생산성 평가와 육질 평가를 혼용하여 단일

곳은 우리나라뿐이라는 사실에 유의할 필요가 있다.

따라서 육류 소비자 가격제도의 개선은 “제도”라는 용어가 필요없이 육류 유통을 시장기능에 맡기는 자율화의 추진을 의미한다고 볼 수 있다.

2. 현행 육류소비자 가격제도의 문제점

가. 육가공업에 미치는 연동제의 문제점

육가공업은 상품가치가 낮은 육을 원료로 이용하여 육제품을 제조, 부가가치를 높여 판매하는 것이 원칙인데, 우리 나라에서는

돼지고기 소매가의 차등을 인정하지 않기 때문에 육가공 원료육의 원가가 외국에 비하여 상대적으로 높아지게 된다.

또한 양질의 고급부위는 신선육으로 포장하여 판매하여도 그에 상응하는 값을 받기가 어려워 적자판매를 해야하는 경우도 생긴다.

표 1은 우리 나라의 돼지고기 1kg당, 소매가격과 주요 육제품의 판매 가격을 서독의 돼지고기 부위별 소매가격과 육제품 가격에 비교한 것으로 우리 나라에서 일반적인 프랑크나 비엔나 소시지의 가격이 고급부위 돼지고기 평균 가격보다 대체로 낮게 형성되

고 있다. 서독에서의 돼지고기 가격은 등급에 따라 또다시 차이가 생겨 실제 소매가격의 차이는 이보다 훨씬 더 크다.

우리 나라에서 부위별 정찰가격제가 실시될 경우 초기에 제시될 권장가격은 안심이 3,600원, 목등심이 평균 3,400원 수준일 때 앞다리가 2,400원 등으로 가공용 원료육은 현재 수준에서 최소한 1kg에 200~300원의 원가하락이 예견된다. 정찰가격제가 정착되면 시간이 지남에 따라 부위별 가격 차이가 더욱 커지는 것이 일반적인 추세이다.

표 1. 돈정육과 육제품 가격비교 (단위 1원 / kg)

서		독		한		국	
정	육	육	제	정	육	육	제
	품	품	품		품	품	품
뒷다리	5,954	살	라	2,800		슬	라
어깨살	4,375	미	9,923			이스	소
등심	6,044	슬	라이			스	소
안심	11,953	소	시			지	8,000
목심	5,773	지	6,270			프	레
삼겹살	3,834	프	레			스	햄
		프	랑	크	소	시	지
		비	엔	나	5,000		
		나	5,503	비	엔	나	5,500

나. 육류 유통구조 개선의 문제점

육류 유통단계를 발생순서로 보면 생산 → 산지유통 → 도매유통 → 소매유통 → 소비자로 이어지고 있으나 최종적으로 상품가치를 평가하는 것은 소비자로서 유통구조 개선은 시장의 생리를 존중하여 소매단계에서 부터 역순으로 밟아가는 것이 현실적이다.

육류 소비자가격제도의 개선은

따라서 유통구조 개선의 출발점이 된다 하겠다.

그림 1에서 보는 것처럼 육류의 부위별 가격자율화가 실시되므로 소비자가 부위, 육질 및 가격의 임의 선택이 가능해지고 정육에 대한 상품지식이 향상되며 정육점의 경영 합리화 및 전문화가 실현될 수 있다. 정육 소매업소는 지육 대신 부분육으로 구입해야 할 필요성이 커져 부분육 도매업이 발달되고 이들 대규모

부분육 도매업자는 육질 관리에 전문성을 띄게 되어 도축작업 환경개선을 강력하게 요구하게 된다.

한편 도매업자들은 도체를 대량 구매하므로 도체등급제도의 정책이 빨라지고 도체등급제도가 실시되므로 산지 도축장에서도 도체 및 부분육 거래가 가능해지며 가축시장의 기능이 축소되고 농민이 산지도축장 또는 도축장에 병설된 가축시장에 직접 출하

하므로서 유통단계를 단축시킬 수 있다.

유통구조 개선의 필요성이 줄기차게 주장되고 있음에도 불구하고 육류 유통구조가 여전히 낙후되고 부조리가 척결되지 못하

는 이유는 대부분 소매가격의 불합리한 통제에 기인한다고 볼 수 있다.

유통이란 물이 흐르듯 막힘이 없어야 하는데 소매단계의 가격 통제는 강 하구에 인위적으로 만

들어진 퇴적층에 비유되어 유통 부조리의 온상이 되고 있다. 따라서 유통구조 개선은 이 퇴적층을 제거하는 데서부터 시작되어야겠다.

유통단계 유통구조 개선단계

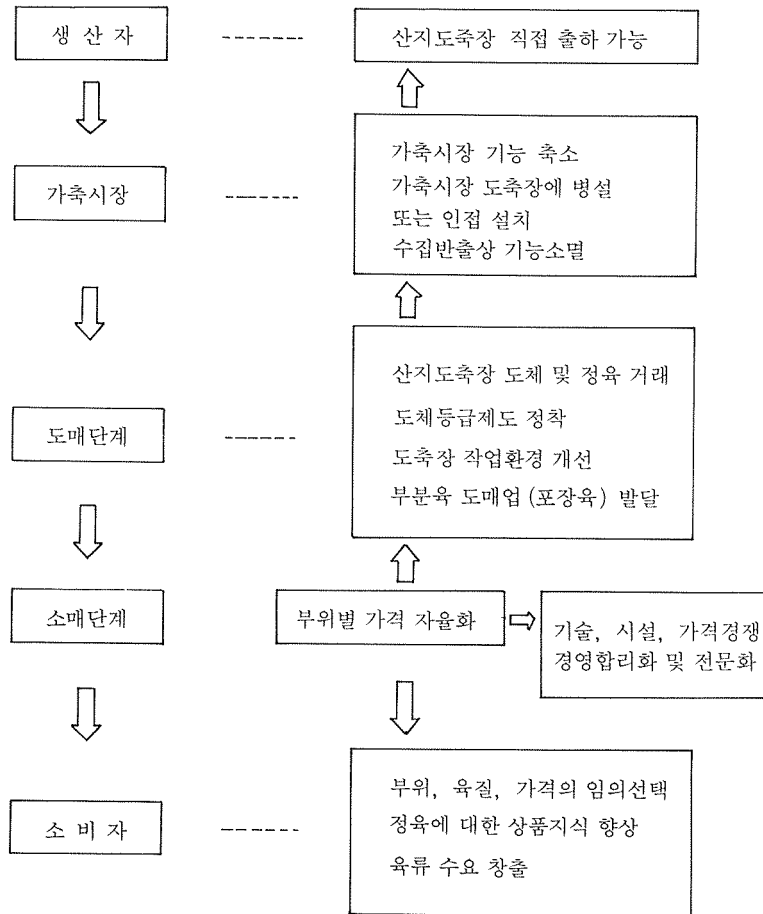


그림1. 유통구조 개선단계 도해

3. 개선방안

앞서 살펴본 바와 같이 육류 소비자 가격은 소매업소에서 자율적으로 결정, 판매하는 것이 이상적이며 제도 개선의 최종 목표는 완전한 자율화의 실현이라 하겠다.

그러나 수 십년 동안 통제가격 제도에 익숙해 온 정육업자, 소비자 및 행정당국이 과연 갑작스러운 자율화에 혼란없이 대처할 수 있을 것인가에 대해 회의적이며 실제로 정육점에서 멋대로 부분육을 생산하여 판매하도록 허용했을 때 저가부위를 고가부위로 전용, 판매하는 사례가 발생하지 않는다는 보장이 없으며, 이 경우 부분육을 식별할 능력이 부족한 소비자들의 피해가 예상된다.

따라서 과도기적인 대안으로 최소한의 홍보를 통해 관심있는 소비자는 누구나 쉽게 식별할 수 있는 범위내에서 정부가 제시한 통일된 부분육 정형방법을 준수하도록 규정해 주고 소비자의 정확한 선택을 돕기 위해 정육의 상품 정보를 최대한으로 제공할 수 있도록 진열판매와 정확한 가격표 및 식별관 부착을 의무화할 필요가 있다. 이러한 목적을 위해 과도기적으로 부위별 정찰가격제의 실시가 권장된다.

가. 부위별 정찰가격제(정찰제)

부위별 정찰가격제는 정부가 정한 기준정형 방법에 따라 부분육을 분류하고 부위별 판매가격은 정육판매업소가 자율적으로

결정하여 판매하되 업소에 냉장진열장을 의무적으로 설치토록 하여 부분육을 진열하고 부위마다 부위명칭과 용도 및 100그램당 가격이 명기된 가격표를 부착시켜 놓고 소비자가 원하는 고기를 육안으로 직접 확인하고 선택하여 구매할 수 있도록 하는 육류 판매제도이다.

나. 부위별 정찰가격제 실시업소의 구비조건

1. 기준규격 이상의 냉장진열장을 설치할 것.

1. 규정된 규격의 부분육 식별관을 지정된 위치에 부착할 것.

1. 정찰가격표를 부착하고 가격표에는 부위명칭, 용도, 100그램당 가격을 명기할 것.

라. 부위별 정찰가격제 실시단계

1. 전국적으로 동시에 적용

1. 부위별 정찰가격제 실시 신고 접수

1. 구비시설 점검 후 신고증 발급

1. 신고증 부착업소부터 부위

표2. 규격에 맞는 냉장진열장 설비가능성 여부

설 문 내 용	응 답 자 수 (%)
가능하다	3,234 (31.8)
도저히 불가능하다	2,820 (27.7)
어떻게 해 볼 수 있다	4,111 (40.4)
계	10,165 (99.9)

따라서 실시 가능한 업소는 전체의 72.2%로 나타났고 전국의 정육점 32,000여개 중 70%정도면 22,400개 업소에 해당된다.

별 정찰가격제 실시

1. 미신고업소는 현행 연동제 계속적용

4. 육가공업계에 대한 기대 효과

육가공 원료육 가격의 상대적인 하락은 물론 부분육을 대량생산하여 소매점에 공급하는 식육도매업이 활성화 될 것으로 기대되며 육질에 대한 소비자와 정육업자들의 관심이 높아질 것으로 본다.

또한 부위별 정찰가격제를 실시하는 업소에서는 규모가 갖추어진 냉장진열장의 설치가 필연적이며 이러한 정육점은 앞으로 육제품 판매장으로서의 기능을 훌륭하게 수행할 수 있다.

현재 부위별 정찰가격제를 실시할 수 있는 업소의 수는 전국의 정육점을 상대로 설문조사를 실시해본 결과 31.8%가 즉시 가능하다고 했고 40.4%는 어떻게 해 볼 수 있다고 응답하였다.

육가공업계로 볼 때 전국적으로 냉장진열장을 갖춘 22,400여개의 잠재매장이 증가하게 된다. 이들 정육점들은 또한 종래의 지육

구매를 원칙으로 하였으나 부분육을 구분하여 진열 판매하는 정찰가격제를 실시할 경우 부위별 수급을 맞추기 위하여 별도의 부분육 공급을 받지 않으면 안되므로 도매업자들에게는 잠정적인 부분육 수요처가 된다.

우리 나라의 1일 평균 육류 유통량은 1986년 통계에 의하며 소 2,983두, 돼지 13,962두이며, 앞으로 부위별 정찰가격제가 실시될 경우, 부분육의 수요를 예측하기 위하여 표3에 서독의 육류 유통경

로별 거래량을 살펴 보았다. 정육업자가 생축이나 도체를 직접 구입하는 경우는 돼지 26.0%, 소 25.5%에 불과하며, 부분육 도매업자가 구입하여 부분육으로 공급하는 양이 돼지 35.9%, 쇠고기 21.5%이며, 조합이나 가축상인에 의한 유통도 상당부분 부분육으로 공급되고 있다.

영세 정육점이 많은 우리 나라의 경우, 부분육 공급의 요구량은 앞으로 서독보다도 높아질 가능성이 있다.

지며, 유통체계가 정비된 나라에서 원료육의 적절한 선택과 배합은 제품원가를 결정하는 가장 중요한 요인이 된다.

우리 나라에서도 앞으로 부위별 정찰가격제가 실시되어 3만여 정육점이 cold chain을 갖춘 육제품 판매장으로 활용될 경우 유통비용의 절감이 예상되며 원료육이 제품 생산원가에 미치는 영향은 상대적으로 커질 것이다.

또한 현재 육가공장에서는 돈육만 취급하고 있으나, 앞으로 부분육을 생산하게 되면 보다 많은 구매자를 확보하기 위하여 쇠고기 부분육도 함께 생산할 필요가 생길 것으로 본다.

우리 나라에서는 아직 chilled meat 부분육을 생산하기 위한 기술축적이 빈약하여 기술인력을 비교적 풍부하게 확보하고 있는 대형 육가공장이 시장확보에 유리한 편이다.

정찰가격제의 실시는 정육 소매업소간의 가격경쟁과 아울러 육질 경쟁을 유발할 것이며, 소매업자들은 공급가격을 낮출 수 있고 육질관리도 해줄수 있는 정육공급처를 선호하게 된다.

정육의 품질관리를 제대로 하려면 육제품을 생산하는 것 보다 더욱 고도의 기술을 요하는 경우가 많다. 따라서 정육의 품질관리 기술이 활발하게 연구, 보급될 것으로 기대된다. □

표3. 서독의 육류 유통경로별 거래량 (1982년)

구입처	정육점	조합·가축상인	부분육 도매업자
돼 지	26.0%	38.1%	35.9%
소	25.5%	53.0%	21.5%

5. 부위별 정찰가격제 실시에 따른 육가공업체의 대응전략

부위별 정찰가격제가 실시될 경우 이는 해방후 우리 나라 육류 유통 구조의 가장 두드러진 변화라 할 수 있으며, 육가공업체로서는 당연히 이러한 변화에 대응하는 준비를 갖출 필요가 있을 것으로 본다. 우선 원료육의 가격차등이 생기게 되면 제조처방에 원료육 배합비율의 변경 이른바 least cost formulation이 기대되며, 양질돈육의 고급부위는 부분육으로 포장하여 소매점에 공급하는 방안을 모색해야 할 것이다.

부분육 판매가 실행되면 육가공장의 총 매출규모가 커지고 자본회전이 빨라지는 등 경영형태

의 변화에 대비해야 할 것이며 원료돈을 구입할 때 육제품 제조용, 수출용 그리고 부분육 도매용으로 용도에 따라 안배할 필요가 있다.

가공용이나 수출용 원료돈은 대체로 meat type의 체중이 높은 것이 유리하고 부분육을 생산하기 위한 돼지는 bacon type의 체중이 낮은 것이 시장선호가 좋은 편인데 가공장의 돈지방 수요량을 고려하여 구입 체중의 안배가 결정될 것으로 본다.

외국의 육가공장에서 원료육 구매는 회사내에서 가장 경험이 풍부한 고급간부가 담당하는 것이 일반적이며, 그만큼 고도의 숙련을 요하는 어려운 작업인 것이다. 고급육 제품일수록 제품의 품질에 미치는 원료육의 비중이 커