

육류도체등급제도란 무엇이며 이 등급제가 우리사회에 미치는 영향



사단법인 한국종축개량협회
육류등급사업부장 송 성 현

1. 머리말

육류도체등급이라고 하는 것은 알기쉽게 말하여 육질이 좋고 나쁜 것(다음 항에서 설명)과 그 도체를 부분육(뼈를 발라내고 난 고기)으로 만들었을 때의 그 양이 많고 적음을 구분하여 만든 하나의 등급인데 나라에 따라 전자인 “육질”만 정도를 구분하여 시행하는 나라가 있는가 하면 전자와 후자인 “부분육” 다시 말하여 “육량” 등급과 같이 병행하여 실시하고 있는 나

라가 있다.

그런데 왜 이와같은 “등급”을 만들어 사용함으로써 시장유통 기존질서를 혼란하게 만들 필요가 있는가라고 불평을 갖는 사람도 있을런지 모르지만 식육유통산업 분야라고 해서 일반공산품(특히 가전제품 산업)분야와 다르게 보아서는 않될 것이다.

왜! 공산품 특히 가전제품 더 구체적으로 예를 든다면 전기밥솥, 냉장고, TV 등을 위시한 제반공산품에 대하여는 정부가 『규격』을 만들어 놓고 생산된 여러가지

종류를 시험, 검사하여 합격될 경우 「K·S」마크를 부여하고 정부가 그 품질을 보증해 주고 있는가.

이것은 다시말해서 더욱 좋은 상품을 만들도록 유도하는 정책으로서 생산공장은 더욱 좋은 상품을 만들려고 많은 연구와 노력을 함으로서 그 산업은 계속 발전할 수 있는 반면에 이를 사용하는 소비자는 안심하고 쓸 수 있으므로 이러한 제도는 모든 선진제국에서는 여러 분야에 시행하고 있다.

이와 마찬가지로 육류에도 정부가 기준(규격)을 만들어 놓고 그 정도를 가려 그 등급에 따라 적당한 차등 가격이 형성되도록 유도하여 줌으로서 소비자는 자기 분수와 용도에 맞는 고기를 구매할 수 있도록 하는 반면에 좋은 고기를 생산하는 양축가에게는 더욱 많은 수익이 돌아가게 하는 제도이다.

다만, 이와같은 육류등급제를 실시하게 되는 동기는 나라에 따라 다소 다르다.

등급제를 실시하게 되는 동기를 크게 두가지로 나눌 수 있는데 첫째, 한가지는 고기 수요가 많은 나라에서 보다 소비자에게 양질의 고기를 공급하고자 할 때, 또 다른 경우는 필요에 따라 정부가 소나 돼지의 지육을 수매하고자 할 때, 수매할 수 있는 것과 부적합한 것 등으로 분류하여 등급제가 시작되는 경우가 있다. 이렇게 규격(規格)을 만들어 그 고기의 정도를 가려냄으로서 생산자는 그 규격에 맞는 고기를 만들려는 노력(연구)이 계속되어 가축의 개량사업이 촉진되는 일거양득의 실효를 거두기도 한다.

이와같이 육류의 등급제는 각기 필요에 따라 시작되고 있는데 그 첫째의 경우는 육류를 주식으로 하는 나라에서 많이 소비되는 육류중에서도 더욱 질이 좋은 고기를 요구하게 됨에 따라 시행하는 경우로서 그 소비 패턴이 “량”에서 “질”로 이행되는 과정에서 필요하게 되었으며, 두번째 경우는 가까운 일본에서의 예이다.

이를 보다 더 구체적으로 설명한다면 우리나라가 육류 등급제를 실시하려고 하는 동기는 전자의 경우에 해당된다고 할 수 있다.

우리나라는 1960년대에 들어서면서 수차에 걸친 경



제개발 5개년계획을 성공리에 수행하면서 우리는 엄청난 풍요로운 생활을 갖게 됐음은 누구도 부인할 수 없는 사실이다.

지금으로부터 30여년전만 하더라도 초근목피로 연명하거나 보리고개를 넘기지 못해 아사자가 발생했음을 우리는 모두 기억하고 있다.

그러나 요즘 우리 세태를 보자.

수없이 많은 음식점에서는 낮이고 밤이고 쇠고기와 돼지고기 요리로 붐빈다. 물론 소득이 향상됐음으로 고기를 찾는 손님이 많아졌다.

이와같이 많이 먹는 고기중에서 손님들의 희망사항은 『좋은 고기』를 주문하는 것이다. 그러나 손님들의 희망사항과는 달리 나오는 고기는 한우 고기중에서도 맛있고 좋은 부위 또는 그렇지 못한 부위가 혼합되어 나오고 더군다나 수입고기가 혼합되어 나온다. 이것은 비단 음식점만이 아니고 식육소매점(백화점)도 같은 경우다.

소득수준이 낮을 때는 공급이 수요를 앞지르고 있어 양적 소비촉진이 필요하였지만 이제 육류의 소비량은

급기야 “수입육”을 불러들일 만큼 어려운 수준에 도달하고 말았다. 이제 우리나라는 육류의 양적소비에서 질적소비로 그 패턴이 바뀌어지고 있고 모든 산업이 고급화 추세로 이행되고 있는 것과 같이 육류도 질을 평가할 때가 되었으며 그 질에 따라 반드시 가격은 차등화되어야 할 시기가 도래하였다. 따라서 국민의 식생활 수준이 향상되고 있음에 발맞춰 육류등급제 실시는 시의적절(時宜適切)하다고 본다.

한가지 아쉬운점은 등급제가 실시되고 있지 않은 현 시점에서 축산물 도매시장에서 경락되고 있는 실정을 보면 한우 지육은 단연 다른 소에 비하여 높은 가격으로 낙찰거래되고 있지만 현재의 행정적 소매가격 지도 방침(연동가격제 등으로 인한 소매가격의 일률화 등)에 따라 좋은 고기와 그렇지 못한 고기가 같은 가격수준으로 팔리고 있음은 (소매점) 육류등급제 실시와 더불어 시정되어 자율경쟁가격(自律競爭價格)이 형성되도록 하여 소비자와 생산자를 공히 보호할 수 있도록 해야 할 것이다.

도매 또는 소매물가상승 억제 시책의 하나로 일정수준에서 물가를 묶어놓을 경우 적어도 식육유통분야에서는 고기질의 좋고 나쁨에 관계없이 같은 가격(상한가)으로 거래하게 됨으로서 오히려 소비자는 훨씬 헐값으로 사먹을 수 있는 좋지 못한 고기를 최상급 수준의 고기값으로 사먹어야 하는 불이익을 감수해야 하는 입장에 있음을 물가정책 당국에서는 한번쯤 고려해 봐야 할 것이다.

여기서 한가지 예를 든다면 필자는 얼마전에 일본국의 식육등급제도와 축산전반에 걸쳐 일련(一連)의 자료조사를 위해 출장할 기회가 있어 백화점과 일반 육류 소매점을 돌아보았는데 100gr당 일반 쇠고기는 300엔(한화 1,380원 상당) 정도였으며 그 질에 따라 점점 높은 가격이 형성되고 있으나 화우(우리나라 한우와 같은 재래종소를 개량해 왔음) 고기의 좋은 부위육은 100gr당 3,000엔~6,000엔(한화 13,800원~27,600원 상당)으로 『화우육 스키야기용』이라는 팻말이 붙어 있었고 잘 팔린다는 것이었다.

반면에 미국이나 호주, 캐나다등지에서 수입된 쇠고기는 100gr당 150엔(한화 690원 상당)에서 400엔(한화 1,840원 상당으로 안심고기)으로 팔리고 있었는데 반드시 수입선과 고기부위명을 명시한 팻말을 붙여놓고 완전포장된 상태로 유통되고 있는 점이 특이했다.

필자는 지금 육류등급제를 실시하게 되는 동기중 그 하나로서 『양에서 질로』 그 수요 패턴이 바뀔 때 시행하게 되는 경우를 설명하고 있는데 생활수준에 따라 물론 차이는 있을 것으로 보나 분명히 질을 추구하는 단계에 와있다고 보아지는 요즘 이와는 반대로 가슴아픈 이야기가 있다.

요즘 각 매스컴을 통해 들리는 말은 “결식아동”이 있다는 것이다. 또 반면에 쌀질이 좋지 않아 안팔린다는 말이 있다. 필자가 서두에서 지적한바와 같이 우리는 30여년전에 “보리고개”라는 말을 옛말로 돌렸다. 『양에서 질로』 바뀌고 있는 요즘 분명히 정책당국이 할 일을 하고 있는지 묻고 싶다.

두번째 경우로서 정부가 필요에 의해 소나 돼지의 지육을 수매하고자할 때 등급기준을 만든 예가 일본에서 볼 수 있다고 했는데 1945년 태평양전쟁에 패하고 먹을 것이 없어 한때나마 혼란기를 겪은 일본은 한국동난이란 엄청난 우리들의 희생(犧牲)을 등에 업고 하루가 48시간이 아님을 아쉬워할 만큼 많은 물건을 만들고 많은 돈을 벌었다. 이 무렵부터 일본국내 축산은 제자리를 잡아 신장되어 갔는데 1958년에 들어와 양돈업계는 서서히 생산과 수요의 균형이 붕괴되기 시작했다.

따라서 생돈가격은 하락하고 양돈업계는 극도의 불안한 상태로 빠져들었고, 1961년도에 들어와 돼지지육의 도매가격마저 급격한 하락경향을 보이며 앞날을 예측할 수 없는 혼미상태에 빠져들게 되자 일본정부는 『축산물의 가격안정 등에 관한 법률』을 제정 공포(1961. 11. 1자)하고 이 법률에 따라 『축산진흥사업단』(정부투자단체)을 설립(1961. 12. 7)하여 동 사업단으로 하여금 돼지지육을 수매하여 비축하도록 조치하면서 정부는 수매할 수 있는 지육의 규격을 만들어 시행하도록 했다.

이때 일본 농림성의 성령(省令)으로 만들어진 규격에

요즘 각 매스컴을 통해 들리는 말중 “결식아동”이 있다는 것이다. 또 반면에 미질이 좋지 않아 안팔린다는 말이 있다. 필자가 서두에서 지적한바와 같이 우리는 30여년전에 “보리고개”라는 말을 옛말로 돌렸다. 「양에서 질로」 바뀌고 있는 요즘 분명히 정책 당국이 할일을 하고 있는지 묻고 싶다.

따라 합당한지의 여부를 가려 냈는데 그 내용은 “성령규격에 적합한 것”(상등급)과 “성령규격에 적합하지 않은 것”(상등급 이외의 것)으로 구분하도록 하여 “적합한 것”만 수매토록 하였고 이때 격부원(등급검사원)은 중앙도매시장의 장장이 추천하는 사람을 일정기간 교육시켜 수매하는 각 도매시장에 배치토록 하였고 이때 수매사업은 1962년 3월부터 시작하여 그해 6월까지 추진하여 돼지가격을 안정시킬 수 있었다.

여기서 한가지 우리가 배워야 할 것이 있다. 우리도 과거 여러차례에 걸쳐 소나 돼지가격을 안정시키기 위하여 수매비축한 바 있다. 그러나 일본과 같이 어떤 규격을 만들어 그 규격에 합당했을 때 수매했다는 말을 들어본 기억이 없다. 가격이 폭락하여 생산자는 파산 위기에 처해 있는데 무슨놈의 규격이냐고 반문할 사람이 있겠지만 수매에 편승하여 생길 수도 있는 기회주의적 양측을 억제할 수 있을 것이며 “규격”에 합당한 것을 만들기 위한 개량사업이 촉진되는 이점이 있다고 본다. 이러한 수매사업의 규격이 연유가 되어 정부수매사업이 끝난 뒤에는 성령규격에 의해 합당하다고 판정받은 것은 높은 가격으로 계속 판매되고 또 분명히 육질이 좋다고 인정받았기 때문에 생산자는 계속하여 등급검사를 받아 팔기를 원했고 사는 사람도 과학적으로 고기의 양질여부를 가려주는 것을 구매(도매상)하는 것이 이익이 많아서 이 제도가 발전을 거듭(그뒤 보다 세부적인 단계로 분류한 등급규격을 만든)하여 완벽에 가까운 식육등급제를 실시하고 있는 나라이기도 하다.

2. 등급제가 사회에 미치는 기여도

가. 생산자에 대한 기여

앞 항목에서 기술한바와 같이 우리나라의 경우 양적 소비에서 질을 추구하게 되는 단계에서 이 등급제도를 시행하려고 하는 것이지만 이보다도 더욱 깊은 뜻을 지닌 것은 앞으로 언젠가 닥쳐올 외국인 수입육에 대응할 수 있는 경쟁력을 갖춰두자는 데에도 큰 의의가 있다는 것을 말하고자 한다.

가까운 일본국은 육류등급제도를 도입하고 있는 것이 약 30여년의 역사를 가지고 있지만 과거 수입개방의 압력이 덜 했을 때 일본국의 소에 대한 등급제 기준은 지방교잡(마-블링 또는 상강도라고 하며 우리는 근내 지방도라고 표현하고 있는 것으로 특히 등심고기에 서리(霜)가 내려 앉은 것과 같이 작은 지방이 형성되어 있는 상태)이 잘되어 있는 것일수록 높은 등급을 받아 생산자는 많은 소값을 받을 수 있도록 등급제도를 운영하고 있었으나 일본정부는 1991년 4월부터 외국인 쇠고기가 완전 수입 자유화됨에 따라 자국산소(화우를 비롯한 유우)의 보호, 다시 말해서 외국산의 값싼 쇠고기가 수입되더라도 자국산 쇠고기가 경쟁하여 이겨낼 수 있는 힘, 즉 생산비를 절감하여 보다 싼값의 고기를 생산할 수 있도록 유도하는 방안으로 육류등급제도(기준)를 활용하고 있는데 이와같은 대책방안의 하나로 1988년 4월 육류등급기준을 개정하기에 이르렀다. 그 개정 주요사유를 한두가지 소개한다면

① 쇠고기를 둘러싼 국내외적 냉엄한 정세에 대응하여 (외국의 수입개방 압력)

② 국민이 받아들일 수 있는 가격으로 우육을 공급할 수 있도록 하는 합리적인 생산의 필요성이 높아졌고

③ 과도한 지방교잡(마-블링) 증사에서 오는 비육기간의 장기화로 인한 생산비 증대를 억제할 필요성이 인정되고 있다. 등등

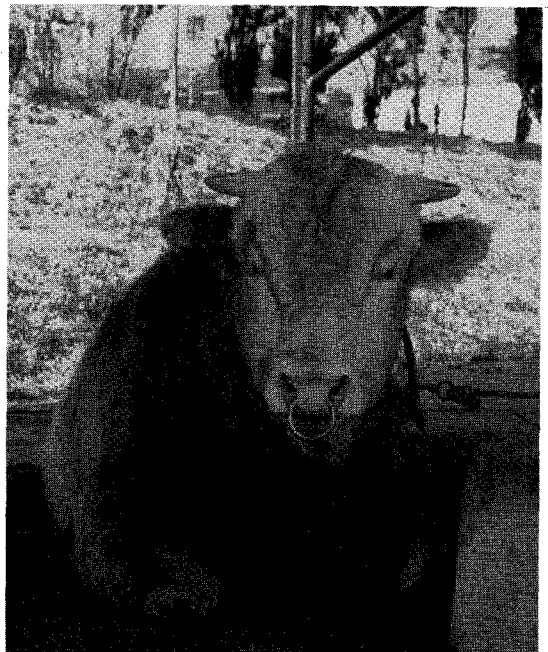
이와같은 몇가지의 이유를 들고 있는데 여기서 우리가 주목할 사항은 ③ 항으로서 우리 실정과 너무 대조적인 점이다. 우리가 고기를 먹을 때 『아주 연하고 맛이 있다』고 느낄 수 있는 고기는 앞에서 말한 것과 같이 지방교잡이 잘 되어 있는 고기로서 고기를 씹을 때 그 지방구가 터져 고소한 맛을 낸다고 하니 대체적으로 어느나라나 육류등급기준에서 육질을 평가할 때 이 “지방교잡”의 정도를 중요시하고 있다. 그런데 이 “지방교잡”은 어떤 소나 잘 생기는 것이 아니고 일본 화우의 경우 생체중량이 700kg이상 도달하였을 때 등급기준의 상위급을 받을 수 있는 좋은 소를 만들 수 있으며 이와같은 지방교잡이 잘 형성되는 자질을 가진 육질계통의 혈통을 이어받은, 다시 말해서 거듭된 개량사업 노력의 댓가이기도 한 그와 같은 자질을 지닌 비육원우를 잘 골라야 한다.

여기서 필자가 강조하고자 하는 것은 700kg이상의 비육우로 만들어 내기 위해서는 생후 약 28개월까지 비육을 한다는 것이다. 보통 일본의 화우비육목장은 생후 10개월전후 수송아지(모두 혈통등록되어 있고 거세된 것)를 구입하여 자기목장에서 18개월, 약 1년반을 비육하였을 때 720~730kg가 되어 이때 출하하는 것이 가장 좋은 값(필자가 방문한 비육목장의 예로서, 도매시장에서 받는 지육대금은 평균 지육중량 약 460kg에 1,060천엔~1,970천엔이라고 하니 평균해서 1,065천엔(한화 4,899천원)이며 지육 kg당 단가는 2,315엔(한화 10,649원)을 받고 있다고 함)을 받을 수 있다고 하니 물론 비육기간은 장기화되고 이를 생산하는데 드는 비용은 많아질 수밖에 없다.

그래서 이번에 개정(88년 4월)한 등급기준에서는 지

방교잡을 평가하는 기준을 대폭 하향조정(어느 일정선 이상의 지방교잡도는 모두 같은 등급으로 묶음)하여 비육우 출하체중이 600~650kg선이 될 수 있도록 유도하고 있지만 생산자들은 오랜 세월동안 고급육 생산으로 재미본 탓인지 쉽게 출하체중을 낮추려 하지 않고 있었다.

그러나 우리의 실정은 오히려 이와 반대이다. 앞에서 언급한 바 있지만 도매시장에서 경락되고 있는 가격을 볼 때 한우지육은 다른 소에 비하여 지육kg당 1,000~1,500원을 더 받고 있는데 그 이유는 소비자의 선호도가 높으며 이것은 바로 고기맛이 좋다는 것을 뜻하고 있다. 그래서 앞으로 우리가 실시하려고 하는 등급제 기준에 있어서도 육질을 평가하는 기준중에서 지방교잡(근내지방도)의 형성여부를 중시하도록 하고자 하며, 일본의 예와같이 좋은 소를 만들기 위해서는 우리가 현재 도축장에 출하하고 있는 평균 출하체중량인 400~420kg(수소)을 550~600kg까지 끌어올릴 수 있도록 함으로서 보다 질 좋은 한우고기를 공급할 수 있게 하고(물론 육류가격이 자율화될 것을 전제로 하고) 바로 이점이 수



입쇠고기와 경쟁에서 이겨나갈 수 있는 첩경이 아니겠는가 본다.

이와같이 육류등급제도는 생산자에게 개량과 생산의 지표를 제공하게 되고 제시하는 방침에 따라줄 때 수입개방 물결을 극복할 수 있으리라고 믿는 바이다. 여기서 한가지 분명하게 해 둘 것은 한우고기는 수입산 쇠고기와 가격면에서 경쟁하기는 어렵다. 다만 우리들 입에 맞는 『고유의 한우고기맛』 바로 육질을 보다 고급화해서 우리 소비자 앞에 내놓는 것만이 남아있는 과제이다.

나. 유통업계(육류도매, 소매업 등)에 대한 기여

현재 전국 주요도시의 축산물 도매시장에서는 소와 돼지 지육을 경매에 의하여 거래하고 있다. 이때 경매에 참가하는 매참인(賣參人)은 자기 나름대로 고기의 수율과 육질을 따져보고 응찰가격을 제시할 것이다. 그러나 이러한 거래방법은 전근대적이고 비과학적인 방법으로서 구입해 보니 뜻한대로 고기량도 안나오고 질도 그다지 좋지못한 경우가 있을 것이다. 이와같은 주먹구구식 거래방법을 보다 과학적인 근거에 의해 편리하게 거래할 수 있도록 하기 위해 이번에 시도되고 있는 소의 육류등급제도의 기준은 크게 나뉘어 “육량등급”과 “육질등급”의 두가지로 분류된다.

첫째 육량등급을 살펴보자.

육량등급이란 한마리의 지육에서 얻어지는 부분육이 얼마나 나올 것인가를 수치(지수)로 환산하여 보통인 것을 표준으로 하여 이를 B급, 그 위를 “A급” 아래를 “C급” 등으로 3등급으로 분류하고 있다.

이와같은 분류기준은 도축장에서 판매되는 우지육 약 200두분을 기술진으로 구성된 조사단으로 하여금 발골(拔骨)하여 각 부위별로 얻어진 고기의 량을 조사하고 배지방의 두께, 배최장근단면적(13번째 늑골부위의 등심 단면적), 지육중량 등 여러가지 자료를 조사하여

컴퓨터에 의해 통계처리하여 얻어진 과학적 근거에 따라 만들어진 등급기준이다.

두번째 육질등급은 주로 근내비지방의 형성정도와 육색의 정도, 지방색의 정도, 조직감, 성숙도 등 5가지 요인을 검사하여 1~3등급으로 분류한 등급기준이다.

이상과 같은 두가지(육량등급과 육질등급)기준을 분리병행(分離併行)하고자 하는 안으로서 그 표기방법은 육량등급인 A, B, C를 앞에 표기하고 육질등급인 1, 2, 3을 뒤로 표시(예: A-1, B-3, C-2등)하여 육량과 육질등급을 한눈으로 알아볼 수 있도록 하는 것으로 이 제도가 시행될 때 도매시장의 경매는 자기필요에 따른 물건을 적정가격으로 구입할 수 있게 될 것이다.

다시말해서 육류등급제도가 유통업계에 주는 사회 기여도는 위와 같이 구매하고자 하는 지육에 대한 지표를 표기함으로써 필요에 따른 구매를 안심하고 할 수 있게 한다. 즉 고소득층을 상대로 하고 있는 식육상일 경우 육량은 적게 나오더라도 육질이 좋은 것을 구매하고자할 때 예로서 B-1 또는 C-1등급을 구매하면 될 것이고 중산층 고객 또는 대중적인 식육점일 경우는 육질은 보통이지만 육량이 많이 나올 수 있는 것을 원할 것이므로 이때는 A-2, A-3등급을 구매한다면 육질은 보통이고 육량은 다른 것에 비해 많이 나오는 것을 사드릴 수 있다는 것이다. 그래서 육량등급은 실질적으로 유통업계에서만 활용될 수 있는 등급기준으로서 뼈와 고기를 바르고 나면 소비자에게 구매하는 단계로서 이때는 육질등급만이 적용하게 될 것이다.

지금 필자가 우리나라 육류등급제도의 초창기에 이 업무를 주관하여 준비하는 과정에서 노파심일런지 모르지만 한가지 걱정되는 것이 있다. 그것은 다름아닌 『공정하고도 적절한 값』이 형성될 것인가 하는 점이다. 지금 이 제도의 내용을 다소나마 알고 있는 관심있는 사람은 이 제도가 시행된다면 그 등급기준에 의한 고기의 질 또는 부위별로 차등가격이 형성되어 거래될 것으로 짐작하고 있으며, 또 그렇게 되어야 정상적인 거래제도가 될 것이다.

그러나 물가정책 당국이 자국의 축산보호 차원에서

육류등급제도는 바로 신용사회 구축과 절대불가분의 관계가 있다. 아무리 좋은 등급제도를 정부가 만들어 내놓아도 이를 지켜야할 사람들이 지키지 않았을때 오히려 사회는 혼란스러워질 것이며 그 제도는 유명 무실화되고 말것이다.

자국산육류가격자율화라는 획기적인 처방이 나올것인가도 걱정이지만 또 하나는 과연 식육유통업계에(소매상 포함) 종사하는 분들이 등급별기준에 의한 『공정하고도 적정한 값』을 산출하여 소비자에게 거짓없이 내놓을 것인가. 아무리 훌륭한 제도이고 법이라 할지라도 이를 지켜야 하고 운용하는 사람에게 잘못이 있다면 그 빛은 바래고 말것이다.

필자는 이번 일본에 출장한 기회에 일본 정부의 관계관에게 물어본 것이 있다. 『일본은 육류등급제가 실시된지 30여년이 흘렀고 완전정착된 단계로서 소나 돼지고기가 등급받은대로 시중에서 공정한 가격이 형성되어 거래되고 있다고 보며, 그와 같은 거래행위를 단속, 감시하고 있는가』, 그의 답이 재미있다. 자기가 알고 있는한 대부분의 식육상은 “단골” 손님과 거래하고 있기 때문에 신용을 생명으로 하고 있어 나쁜 행위를 하는 자는 별로 없다고 보지만 개중에는 좋은 고기 나쁜 고기를 섞어(일본의 식육상은 전부 세절(스라이스)하여 부위별 100g 단위로 쇼케이스에 진열판매)파는 악덕상인이 지금도 있다는 것이며, 정부나 산하기관에서 이와같은 행위를 감시, 감독하는 곳은 없다는 것이다.(수많은 식육상을 감시, 감독할 인력도 없으려니와 신용사회가 정착되어 있으므로 소비자가 먹어본 후 좋지 않을 때 거래하지 않으면 끝이라는 뜻이다) 다면 소비자단체가 이와같은 사실을 적발하면 여러형태의 매스컴을 통해 악덕행위를 규탄하고 있어 이런 곳의 힘을 빌어 단속하는 수밖에 없다고 하는 답변이다.

육류등급제도는 바로 신용사회 구축과 절대불가분의 관계에 있다. 아무리 좋은 등급제도를 정부가 만들어 내 놓아도 이를 지켜야할 사람들이 지키지 않았을 때 오히려 사회는 혼란스러워질 것이며 그 제도는 유명무실화되고 말 것이다. 때문에 우리는 이제 성숙된 국민으로서 우리에게 육류를 수출하려고 기회를 노리고 있는 여러나라가 주시하고 있는 가운데 실시하게 될 이 육류등급제도가 이와같은 오명을 쓰지 않도록 우리 모두가 합심해야 할 것이다.

다. 소비자에게 미치는 기여

분명히 우리는 근래에 와서 많은 고기를 소비하고 있는 것은 사실이다. 정부가 발표한 육류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기 합계) 소비통계를 보아도 알 수 있다. 국민 1인당 연간 소비량의 연도별 증가추세는 다음과 같다.

| 연 도 | 1981 | 1983 | 1985 | 1987 | 1988 | 1989 |
|---------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1인당 소비량 | 10.2kg | 13.3 | 14.4 | 15.8 | 17.0 | 18.2 |
| 지 수 | 100.0 | 130.4 | 141.2 | 154.9 | 166.7 | 178.4 |

위 표에서 보는 바와 같이 1981년도를 기준으로 하여 100.0으로 볼 때 9년후인 1989년도에는 그 지수가 178.4로서 약 78%가 증대되고 있다는 것이다. 이와 같은 수치를 선진외국과 비교해 본다면 아직 많이 떨어지고

있어(1987년도 일본인, 연간 우, 돈, 계육 소비량 27.3 kg으로서 우리보다 11.5kg을(73% 정도)을 더 먹고 있다.)

앞으로 소득의 향상과 더불어 육류수요는 기하급수적으로 늘어날 전망이다. 이와 같이 육류소비자가 계속 늘어나고 있는데 반하여 우리 소비자는 과연 고기에 지식을 얼마나 가지고 있는가 반문하고 싶다. 시중에서 팔고 있는 고기의 부위별 이름(쇠고기 경우)을 보면 상등부위로 안심과 등심, 채끝, 중등부위인 목심, 우둔, 설도, 앞다리 그리고 보통부위로 양지, 사태와 갈비 등으로 구분되고 이것은 분명히 한마리에서 얻어지는 고기지만 맛있는 부위, 요리의 용도 등으로 분류되어 기화와 용도에 따라 거래되어야 할 것이다.

그러나 우리의 경우 식단을 마련하는 주부들이 고기 고르기에 대하여 얼마나 안목을 가졌는지 궁금하다. 개략적인 조사에 의하면 주부들이나 또는 점포에 고기를 사러가는 사람은 “안심”이나 “등심” 돼지고기는 “삼겹살” 정도를 알고 있어 이것을 달라고 하는 경우가 많으나 비슷한 것을 쥐도 모르고 간다는 것이다.

그러니까 우리 소비자는 귀에 익은 말만 되풀이하고 요리의 용도에는 크게 신경쓰지 않는다는 것이다. 사실 고기의 부위별로 분류한 부분육을 놓고 어느 부위육인지 알 수 있다는 것은 극히 어려운 일이므로 이것을 주부들이 반드시 알아야 할 필요는 없다.

이와 같은 비현실적인 모순을 바로 잡기 위해 육류 등급제가 또한 필요한 것이다.

육류등급제가 시행된다면 일반식육 점포는 사들인 고기의 원가(등급별 가격)를 기준으로 하여 상등육, 중등육, 보통육 등으로 분리하여 적절한 이윤을 가산한 부위별 차등가격을 산출하여 부위명과 용도 등을 기록한 팻말을 제시하여 판매하도록 지도 권장하게 될 것이므로 소비자는 이에 따라 구매하기가 용이해질 뿐만 아니라 한결 고기사는 즐거움이 더해지리라 본다.

우리가 준비하고 있는 육류등급제도의 성패는 바로 소비자가 접하는 이 단계에서 서로 신뢰하고 명확한 공정거래가 이루어질 때 성공할 수 있을 것임을 알아야

할 것이다.

3. 우리나라의 육류등급기준 마련과 그 시행절차

이제부터는 과연 우리나라 육류등급사업은 어떤 기준으로 어떻게 시행할 것인가에 대하여 설명하고자 하며 본 기준안은 정부가 그 승인을 검토중에 있어 확정된 것이 아님으로 독자 여러분의 양해 있으시길 바란다.

가. 등급기준이 제정되기까지

본 협회는 1989년 4월 정부로부터 육류등급사업 전담 추진에 관한 지시를 받고 즉시 유관기관의 관계간 협의회(정부, 축사, 축협 등)를 소집하여 협의한 결과

① 육류등급기준 설정을 위한 심의위원회(그안에 실무위원회를 둠)를 학계, 유통업계, 관계기관 등의 전문가로 구성하여 앞으로 진행할 각종 사업의 심의를 거처도록 하였고

② 기허 축산시험장이 조사 제시한 등급기준안에 대한 보완을 위한 실증시험을 수행하기 위하여 도축장에서 거래되고 있는 지육(소, 돼지)에 대한 특성조사(거래되는 지육에 대한 외관상 특성을 조사하고 도체중량, 도체장, 신장지방의 무게, 등 지방의 무게 등 필요한 자료조사)와 특성조사를 마친 것 중 적정물량을 무작위 추출(抽出)하여 (한우, 유우, 돈) 이들에 대한 부위별 분할방법에 위한 부분육 생산통계(뼈, 비장, 잡육(雜肉) 등 포함) 자료를 얻기 위한 해체시험조사를 수행한다. 이상과 같은 협의결과에 따라 본 협회는 심의위원회(審議委員會)와 실무위원회(實務委員會)를 구성하여 제반사업의 심의를 거쳐 실무위원회로 하여금 실증시험을 실시('89. 9~11월 사이, 소 308두, 돼지 626두)토록 하였고 여기서 얻어진 통계자료를 컴퓨터에 의한

분석과 검토결과 우리나라 육류등급 기준안이 최종 결정되었다.(1990. 5) 이 기준안을 정부(농림수산부)에 제출하여 승인을 신청중에 있으므로 정부로부터 승인 받게될 때 우리나라 육류등급 기준이 제정되는 것이다.

나. 육류등급제도 시행에 따른 부대사업

전항에서 언급한 바 있는 등급기준이 제정되어 시행하기 위하여는 많은 준비와 부대사업이 있다. 그 중 가장 중요한 사항은 관계법의 마련과 유통업체(도매시장)의 시설보완, 그리고 등급검사원(가칭)의 채용과 교육 및 소비자, 유통업체, 생산자에 대한 지도계몽 교육, 마지막으로 홍보사업 등이다.

① 관계법의 마련은 육류등급제도의 시행에 관한 제반사항, 즉 육류등급제 시행의 근거, 실시지역과 그 방법, 등급검사원의 자격규제 등이 포함될 것이나 이 관계법의 제정은 현재 정부에서 검토중에 있는 것으로 안다.

② 유통업체의 시설보완은 주로 육류등급검사가 이루어질 도매시장(도축장)의 시설이 등급검사사업을 진행하는데 불편한 점이 있는지의 여부를 협의조사하여 이를 시정할 것이며

③ 등급검사원의 채용과 교육은 관계법상에 동 검사원에 대한 자격규제 등 관련법과 관계가 있으므로 이 사항은 법의 제정 과정을 보면서 정부의 지시에 따라 이루어질 것이며

④ 소비자 유통업체, 생산자에 대한 지도계몽 교육은 등급제도 시행 이전에 추진하기 위하여 본 협회가 준비중에 있는바 그 교육대상은 다음과 같다.

- 생산자 교육대상은 한우개량단지 회원을 비로하여 시도군면(市道君面)의 축산부문 공직자와 지역축협의 관련직원

- 유통업체의 대상자는 도매시장관계자, 소매상, 식육점, 대형유통업체 종사자 등.

- 소비자에 대한 교육은 각종 여성단체가 주가된 소

비자 단체가 될 것이다.

① 홍보사업은 TV 및 라디오와 여성잡지, 일간지 등을 활용하고자 한다.

다. 우리나라의 육류등급 기준(안)

1) 우도체등급 기준

㉠ 육량등급

제13늑골을 절개하여 그 절개면의 배최장근(背最長筋) (등심) 면적(cm^2)과 배지방의 두께(cm), 도체중량(kg)의 세가지 요인을 육량기준(指數) 산출공식에 의하여 계산한 결과, 얻어진 수치(육량기준 지수)에 따라 다음과 같이 육량등급을 분류한다.

| 등급 | 육량등급지수 | 얻을 수 있는 부분 육량 | 참 고 |
|----|--------------|----------------|---------------------------|
| A | 78이상 | 부분육량이 표준보다 많은것 | |
| B | 75이상 78미만 | 부분육량이 표준인 것 | 실증 시험결과 우리나라 소의 평균적인 육량임. |
| C | 75미만 | 부분육량이 표준보다 적은것 | |

다만, 위 세가지 요인에 의한 육량기준지수를 산출한 수치에다 그 도체가 육용종우일 경우에는 1.58을 가산한 합계수치를 최종 "육량기준지수"로 한다.

㉡ 육질등급

육질등급은 ① 근육지방도, ② 육색, ③ 지방색, ④ 조직감, ⑤ 성숙도 등 5가지 부문(항목)을 검사하여 1등급, 2등급, 3등급의 3개등급으로 분류하는데 대략적인 검사요령(등급판정 기준)은 다음과 같다, 이 육질등급의 기본이 되는 것은 근내지방도이며 기타 항목은 극히 불량(부적합)할 경우에 한하여 근내지방도의 등급을 한단계 낮춘 것으로 했다.



① 근육지방도 : 마-블링의 형성정도를 판정하는 것으로 제13늑골 절개 단면의 등심에 나타난 그 정도를 5가지 유형(No.1~No.5까지)으로 한 근내지방도 평가 기준을 설정하였다. 이 5가지 평가기준중에서 No.2와 No.3에 해당되는 것은 우리나라 소의 표준형이었으므로 이를 「2등급」으로 하고 No.4와 No.5에 해당되는 것은 가장 좋은 등급인 「1등급」으로, No.1이하는 「3등급」으로 분류하여 등급을 부여했다.

| 등급 | 근 내 지방도 | 평가기준 번 호 |
|----|--|----------------|
| 1 | 13늑골 절개 배취장근단면(등심면)의 근내지방도가 표준보다 높은 것. | No.4 및 No.5 이상 |
| 2 | 13늑골 절개 배취장근단면(등심면)의 근내지방도가 표준인 것. | No.2 및 No.3 |
| 3 | 13늑골 절개 배취장근단면(등심면)의 근내지방도가 표준보다 낮은 것. | No.1 이하 |

② 육색 : 육색은 고기색깔의 양부(광택포함)를 판정하는 것으로서 흔히 볼 수 있는 고기색깔을 아주 옅은

선홍색(No.1)으로부터 점차 짙은 색으로 하여 마지막 아주 짙은 암적색(No.7)까지도 그 평가기준을 7가지(No.1~No.7)로 분류했다. 이 “육색” 평가에 있어서는 No.1~No.6까지는 정상적인 육색으로 보고 No.7에 해당하는 아주 짙은 암적색만을 부적합한 색으로 하여 근내지방도에서 얻은 등급을 한단계 낮추기로 했다.

③ 지방색 : 지방의 색깔(광택포함)도 아주 옅은 백색을 No.1로 하여 점차 황색으로 분류하여 마지막 아주 짙은 황색을 No.7로 7가지색으로 분류했다. 이 지방색의 평가도 No.1~No.6에 해당하는 것은 정상적인 것으로 보고 다만, No.7에 해당되는 아주 짙은 황색일 때 근내지방도 평가에서 얻은 등급을 한단계 낮추기로 했다.

④ 조직감 : 고기가 적절한 수분을 지니고 있으며 탄력성이 있고 고기의 결이 섬세한지의 여부를 판단하는 항목으로서 별도 작성된 표준보다 못할 경우 근내지방도 평가에서 얻은 등급을 한단계 낮추기로 했다. 특히 여기서 언급하고자 하는 것은 간혹 볼 수 있는 「물먹인 고기」는 다른 항목이 아무리 좋다고 판정되더라도 이 항목으로 인하여 등의 판정을 받는 불이익을 감수해야 할 것이다.

⑤ 성숙도 : 흉추 또는 요추골의 절단면의 연골(軟骨) 상태가 경화(硬化)되었는지의 여부를 판정하는 항목으로 그 경화정도가 심하다고 인정될 때는 다른 항목과 마찬가지로 한 등급 낮추기로 했다.

⑥ 등의 : 나이 먹은 소로서 비육이 잘되지 않은 것과 절박도살한 소로서 방혈불충분, 심한오염, 하지부위를 크게 도려낸 것 기타 도체상태가 외고나상 극히 불량한 것 등으로 분류될 것이다.

㉔ 등급의 표시

이상과 같이 육량등급과 육질등급에 대한 평가가 끝나면 그 결과에 따라 등급을 부여하는데 앞에서 설명한대로 육량등급과 육질등급 두가지를 병행 표시하기로 했으며 그 내용은 다음과 같다.

2) 돈도체등급 기준

돼지고기(豚體)에 대한 등급은 도체의 중량에 따른 등

| | | | |
|-------------|-----|-----|-----|
| 육질등급 \ 육량등급 | 1 | 2 | 3 |
| A | A-1 | A-2 | A-3 |
| B | B-1 | B-2 | B-3 |
| C | C-1 | C-2 | C-3 |

지방의 두께에 의해 분류 했으며 그 등급은 A,B,C,D등급으로 설정했다.

| 박피 인력 측정 | | | 박피 기계 측정 | | | 탕박 인력 측정 | | |
|----------|------------------|--------|----------|---------|-------|----------|---------|--------|
| 등급 | 도체중량 | 지방층두께 | 등급 | 도체중량 | 지방층두께 | 등급 | 도체중량 | 지방층두께 |
| A | 이상 미만 | 이상 미만 | A | 이상 미만 | 이상 미만 | A | 이상 미만 | 이상 미만 |
| | 54-58kg | 4-10mm | | 54-58kg | 1-7mm | | 62-70kg | 9-15mm |
| | 58-65 | 4-11 | | 58-65 | 1-8 | | 70-78 | 9-16 |
| | 65-75 | 4-12 | | 65-75 | 1-9 | | 78-89 | 9-17 |
| B | 51-54 | 4-14 | B | 51-54 | 1-11 | B | 58-62 | 9-18 |
| | 54-58 | 10-14 | | 54-58 | 7-11 | | 62-70 | 15-19 |
| | 58-65 | 11-15 | | 58-65 | 8-12 | | 70-78 | 16-20 |
| | 65-75 | 12-16 | | 65-75 | 9-13 | | 78-89 | 17-21 |
| | 75-78 | 4-16 | | 75-78 | 1-13 | | 89-92 | 9-21 |
| C | 47-51 | 4-22 | C | 47-51 | 1-19 | C | 53-58 | 9-27 |
| | 51-54 | 14-23 | | 51-54 | 11-20 | | 58-62 | 18-27 |
| | 54-58 | 14-23 | | 54-58 | 11-20 | | 62-70 | 19-28 |
| | 58-65 | 15-24 | | 58-65 | 12-21 | | 70-78 | 20-29 |
| | 65-78 | 16-25 | | 65-78 | 13-22 | | 78-92 | 21-30 |
| | 78-82 | 4-25 | | 78-82 | 1-22 | | 92-96 | 9-30 |
| D | A,B,C에 속하지 않는 것. | | D | 좌 동 | | D | 좌 동 | |

(주) 박피인력 측정 : 박피작업한 도체를 검사원이 수작업(手作業)으로 검사할 때 적용될 등급기준.

박피기계측정 : 박피작업한 도체를 검사할 때 전자

기계(전자파)를 이용하여 등급을 부여하는 것이며

탕박인력측정 : 탕박한 도체를 검사원이 수작업으로 검사할 때 적용되는 기준이다.

육우농가 단결하여

쇠고기 수입 막아내자!