

국제규격돈의 개념과

우리의 현실



탁태영

(축산시험장 양돈과장)

1. 머리말

돼지고기 수입개방에 대비하여 수출을 촉진함으로써 양돈산업의 경쟁력을 높임과 동시에 양돈농가의 소득 안정을 위하여 정부에서는 지난 1월 14일 돼지고기 수출종합대책을 발표하였다.

일본시장의 돼지고기 수요정체와 경쟁력이 높은 미국의 수출증가 추세로 볼 때 현재는 우리의 돼지고기 수출여건은 좋은 편은 아니지만 앞으로 지리적으로 가장 유리한 위치에 있을 뿐만 아니라 우리나라에서 생산된 돼지고기의 맛이 일본 소비자들에게 높이 평가되고 있음을 볼 때 냉동육에서 냉장육 위주로 수출물량을 증가시키는 등 체계적인 수출촉진을

시행할 경우에는 수출물량이 대폭 확대할 수 있는 가능성을 바라보고 있다.

2. 정부의 국제규격돈 생산대책

지금까지 대부분의 수출업체는 개별적으로 양돈농가와 계약하여 수출물량을 확보하고 있어 국내시장의 돈육가격에 따라 지속적으로 수출물량을 확보하는 데 어려움이 있을 뿐만 아니라 계약한 농가마다 종돈의 능력과 사용하고 있는 사료가 다르고 또한 사양관리체계가 각기 달라 품질이 좋고 균일성이 보장된 돼지고기를 확보하는 데 어려움을 지니고 있었다. 이러한 시기에 정부에서는 '97년도에는 3만톤, 2003년

에는 10만톤의 수출목표를 세워 돼지고기 수출촉진대책 수립과 동시에 수출단지를 지정하여 품질이 균일화된 수출규격돈을 생산할 수 있는 체제를 확립하여 사업을 추진하고 있으며 수출단지에는 단지구성 농가에 우수한 동일종돈 공급과 동일 양돈사료 공급 및 동일한 사양기술 지도를 통하여 매년 단지 총사육두수의 80% 이상 물량을 수출하도록 할 계획이다.

따라서 양돈농가에서는 국제규격돈을 생산하여 공급하여야 하는 바 수돼지는 거세를 함은 물론 유해잔류물질 함유 방지를 위한 비육후기사료 급여 및 휴약기간 준수를 반드시 이행하여야 하고 체중 105~120kg 시에 출하하여야 한다. 한편 비

육돈 사육시에는 가급적 분리 사육을 하도록 권장하고 있으며 수출단지에 참여하고 있는 농가에 대해서는 장려금을 지급할 계획이다.

3. 일본의 돼지고기 품질조건

수출단지에 참여한 생산농가에서 국제규격돈을 생산하기 위해서는 먼저 일본에서의 소비자들이 어떠한 품질을 요구하고 있는지를 알고 있어야 하겠다.

도쿠마루데쓰시(프라주니안 육류컨설팅회사 대표)가 발표한 자료에 의하면 일본 소비자들은 1985년 이후 일본의 고도성장기를 시점으로 돼지고기 소비의 양적확대와 동시에 품질에 대한 요구가 강해졌고 특히 소매시장에서는 Q.S.C (Quality, Service, Cleanness)로 대응하고 있다고 한다.

품질(Quality)에 대한 대응으로서 소비자 요구에 맞추기 위하여 보다 신선한 돼지고기, 직영농장이나 계약농장에서 생산된 Brand돼지고기 생산을 통한 보다 좋은 돼지고기를 내놓고 있으며 서비스에 대한 대응으로서는 보다 저렴한 가격의 돼지고기를 소비자에게 공급하기 위하여 등심, 로스 등 고급부

위의 부족분은 수입돈육으로 값싸게 공급하고 있으며 위생적인 상품생산과 안전에 대한 관심, 특히 건강에 대한 관심이 높아지고 있어 이에 대응하고 있다고 한다. 이러한 일본 소비자의 요구에 맞추기 위해서 미국 돼지고기는 H(건강), E(경제적), A(품미가 풍부), R(살코기), T(부드러움)과제를 일본의 소비자 입장에서 올바르게 이해하고 확실하게 대응하여 해결하고 있다는 보고가 있었다.

따라서 우리의 양돈산업을 수출산업화하기 위해서는 국제규격돈 생산을 하여 일본 소비자의 요구에 맞는 돼지고기를 생산하여야 할 것이다. 즉 생산농가에서는 단지 돼지만 키운다는 생각에서 벗어나 소비자가 원하는 돼지고기를 만들어 공급하여야만 된다는 생각을 갖고 양돈업을 경영하여야 한다.

4. 국제규격돈의 조건과 향후과제

국제규격돈이라 함은 일단은 체중이 105~120kg이 되어야 하고 수태지는 거세를 함과 동시에 유해잔류물질 함유방지를 위하여 비육후기사료 급여 및 출하전 휴약기간을 준수한 돼

66

양돈농가에서는 국제규격돈을 생산하여 공급하여야 하는 바 수태지는 거세를 함은 물론 유해잔류물질 함유방지를 위한 비육후기사료 급여 및 휴약기간 준수를 반드시 이행하여야 하고 체중 105~120kg시에 출하하여야 한다.

99

지고기라야 한다. 한편 동시입식, 동시출하시에 개체간 체중 차이가 없이 균일화된 돼지가 되어야 하겠다. 이러한 규격돈이어야 TLC검사에서도 합격을 할 수가 있을 뿐만 아니라 수출업체에서 요구하는 돼지고기가 쉽게 확보되어 돼지고기 수출에 장애물이 없게 될 것이다.

지금까지 알려진 돼지고기 부위별 일본에서 요구한 규격을 보면 대충 16종인 것으로 알려지고 있다. 이러한 요구를 맞추기 위해서는 앞에서 언급한 국제규격돈이어야만 가능하다.

그러나 지난해 축산시험장에서 조사한 결과에 의하면 출하체중이 105kg 이상이었던 하더라도 부위별로 생산량을 보면

〈표 1〉돼지고기 부위별 일본요구 규격

		(반도체 기준)	
부위	명칭	요구규격(kg)	
안심	A	0.48이상	
	E	0.46~0.479	
	I	0.459이하	
등심	Regular loin	3.7~4.5	
		3.5~3.69	
		2.75~3.49	
	Special loin	2.0~2.8	
	C.C. loin	2.2이상	
어깨등심	M.M loin	A : 2.0이상 B : 1.6~2.0	
		1.7~2.3	
햄		1.5~1.7	
		0.8±0.04	
		0.9±0.05	
		0.6±0.02	
		0.4±0.02	

특히 등심부위가 규격이 약간 미달되었다. 또한 비육돈 입식후 규격돈 생산시까지 양돈 농가에서는 암수분리사육이 어렵고 개체간 발육차이가 심하여 둔군 평균 체중이 105kg이하 72kg에서 최고 119kg까지 무려 47kg의 개체간 체중차이가 발생하여 균일화된 규격돈 생산이 어려운 실정이었다.

즉 수출업체와 같은 월 계약

〈표 2〉비육돈 도체성적(축산시험장 1993)

구분	사 레 I			사 레 II			사 레 III		
	우	♂	평균	우	♂	평균	우	♂	평균
○생체중(kg)	107.8	108.4	108.1	108.4	110.6	109.5	109.7	112.7	111.2
○부위별 생산량(kg)									
-갈비	4.76	4.86	4.81	4.83	4.74	4.79	4.86	4.62	4.74
-어깨등심	4.88	4.81	4.84	4.84	4.71	4.78	4.76	4.89	4.83
-삼겹살	8.72	8.83	8.78	8.70	9.04	8.87	8.99	8.93	8.96
-앞다리	6.43	6.44	6.44	6.55	6.57	6.56	7.69	6.41	7.05
-등심	6.18	6.05	6.05	6.31	5.89	6.10	6.22	6.13	6.18
-뒷다리	14.36	13.67	14.02	14.42	14.23	14.32	14.33	13.64	13.98
-안심	0.92	0.81	0.86	0.88	0.84	0.86	0.93	0.84	0.89
-잡육	14.36	13.67	14.02	14.42	14.23	14.32	14.33	13.64	13.98
-갈매기살	0.26	0.26	0.26	0.28	0.28	0.28	0.31	0.28	0.29

〈표 3〉비육돈 체중단계에 따른 체중변화폭(축산시험장 1993)

구분	평균시험 개시체중(kg)	35kg	50kg	65kg	85kg	105kg
평균체중(kg)	20.0±1.8	34.3±2.6	48.6±3.8	65.2±5.1	85.1±7.4	102.0±8.4
최고체중(kg)	25.0	40.1	56.1	74.2	101.5	119.0
최저체중(kg)	17.0	27.8	37.3	49.3	53.0	72.0
개체 체중차(kg)	8.0	12.3	18.8	24.9	48.5	47.0

두수 300두 이하의 농가인 경우에는 37% 정도가 암수를 분리사육하고 있으며, 400두 이상 농가에서는 88%가 분리사육하고 있었던 바 앞으로 규격돈 생산을 위해서는 먼저 시설구조 개선과 동시에 체계적인 우량종돈보급으로 규격에 맞는

돼지고기 생산과 균일화된 상품을 생산할 수 있을 것으로 보아 수출단지 지정업체에서는 사업지침을 확고히 실시하여 우리 양돈산업의 경쟁력을 높혀 수출산업으로 끌어올리는데 분발하여 줄 것으로 기대된다.

