

농림수산부 고시 제 94-63호

축산법제43조의 규정에 의하여 축산물 등급화 거래에 관한 사항을 다음과 같이 고시한다.

1994. 11. 22  
농림수산부장관

### 축산물 등급화 거래 규정

제1조(목적) 이 규정은 축산법 제43조의 규정에 의거 축산물의 품질향상과 유통의 원활 및 가축개량의 축진을 위하여 축산물 등급화 거래에 관한 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 규정에서 사용하는 용어의 정의는 다음 각호와 같다.

1. “축산물”이라 함은 소, 돼지의 도체를 말한다.
2. “도체”라 함은 축산물위생처리법시행규칙 제22조의 규정에 의하여 소·돼지를 도살·해체하여 좌우 2등분한 것을 말한다.

제3조(거래지역 및 축산물의 종류·형태 등) 축산법 제43조 제2항의 규정에 의거 축산물의 등급화 거래지역, 축산물의 종류·형태 및 시행시기는 다음과 같다.

고시지역	축산물의 종류·형태	시행일자
서울특별시, 제주도	소, 돼지의 도체	' 95. 2. 6
부산직할시	돼지의 도체	' 95. 2. 6
	소의 도체	' 95. 6. 1
대구, 인천, 광주	돼지의 도체	' 95. 6. 1
	소의 도체	' 95.10. 1

\* 축산법 제43조제2항규정에 의한 고시지역의 범위는 특별시, 직할시, 제주도의 행정구역으로 한다.

제4조(등급판정확인서 발급) ① 축산물등급판정사는 축산법시행규칙 제43조의 규정에 의거 신청인이 등급판정확인서 교부를 희망할 경우에는 확인서를 발급하여야 한다.

② 축산물을 고시지역안으로 반입하고자 하는 자는 식육운반차량이 반입업소에 도착할 때까지 축산물등급판정 확인서를 소지하여야 하며 반입업소의 업주는 축산물등급판정확인서를 1년간 보관하여야 한다.

제5조(등급판정시행 도축장) ① 제3조의 규정에 의한 고시지역으로 축산물을 반출하고자 하는 도축장 경영자는 관할 서울특별시, 직할시장 및 도지사(이하 “도지사”라 한다)를 경유하여 농림수산부장관에게 등급판정시행 도축장 지정을 신청하여야 한다.

② 도지사는 제1항에 의거 등급판정시행 도축장 지정신청서를 받은 경우에는 동 도축장의 등급판정 계획과 시설등이 등급판정시행에 적합한지에 대한 검토 의견서를 첨부하여 농림수산부장관에게 제출하고 농림수산부장관은 축협중앙회장(축산물등급판정소장)과 협의하여 등급판정시행 도축장으로 지정할 수 있다.

③ 축협중앙회장(축산물등급판정소장)은 등급판정지정 도축장 중 등급판정실적이 부진하거나 축산법시행규칙 제45조 규정의 도축장

**축산물을 고시지역안으로 반입하고자 하는 자는 식육운반차량이 반입업소에 도착할 때  
까지 축산물등급판정 확인서를 소지하여야 하며 반입업소의 업주는  
축산물등급판정확인서를 1년간 보관하여야 한다.**

경영자 협조 의무사항이 준수되지 아니하여 등급판정 수행이 어려운 경우에는 도지사를 경유하여 등급판정시행 도축장의 지정취소를 농림수산부장관에게 요청할 수 있으며, 농림수산부장관은 관할 도지사의 의견을 들어 등급판정시행 도축장의 지정을 취소할 수 있다.

**제6조(등급판정을 위한 협조의무사항) ①** 도축장 경영자는 등급판정사가 도체의 등급판정 방법·기준 및 적용조건에 따라 등급판정을 수행할 수 있도록 축산법시행규칙 제45조 규정에 의한 협조의무사항을 준수하여야 하며, 당일 도축두수 및 반출두수를 축산물등급판정사에게 제출하여야 한다.

② 도축장 경영자는 도축장내에서 도체를 발골·정형하여 고시지역안으로 반입하고자 하는 경우에는 도체상태에서 등급판정을 받도록 하여야 한다.

③ 고시지역에서 소·돼지의 도체를 운송, 판매 및 영업을 목적으로 구매하고자 하는 자는 임의대로 등급판정인을 훼손하거나 제거하여서는 아니된다.

**제7조(행정 협조사항) ①** 고시지역을 관할하는 도지사는 등급판정을 받지 않은 소·돼지의 도체가 고시지역으로 반입되거나 판매되지 않도록 지도·단속계획을 수립하여 추진하

여야 한다.

② 도지사는 등급판정을 받아야 할 도체에 대하여 축산물검사원이 축산물위생처리법 시행규칙 제22조(별표 3)에 의거 도체가 2등분된 것에 한하여 합격표시를 하도록 하여야 한다.

특히 소도체는 축산물위생처리법시행규칙 제35조 제1항(별표 8)규정에 의거 냉장된 이후 합격표시를 하고 도축검사증명서를 반출자에게 발급토록 하여야 한다.

**제8조(등급판정 추진을 위한 제재)** 농림수산부장관 또는 도지사는 본 규정을 위반한 도매시장, 공판장, 반출도출장 및 축산물검사원에 대하여는 「별표」기준에 따라 등급판정업무 추진을 위한 제재 등 필요한 조치를 취할 수 있다.

다만, 정상을 참작할 만한 사유가 있을 경우에는 이를 감경할 수 있다.

### 부 칙

1. (시행일) 이 고시는 1994년 12월 1일부터 시행한다.

2. (경과조치) 이 고시가 시행되기전에 등급판정사가 배치되어 등급판정을 실시하고 있는 도축장은 이 규정 제5조 규정에 의거 등급판정시행 도축장으로 지정된 것으로 본다.

[별 표] 축산물등급판정 업무규정 위반시 제재조치 기준

위 반 행 위	해당조항	위반회수별 제재조치 기준		
		1회	2회	3회
◦ 도매시장, 공판장에서 등급판정을 위한 협조의무사항을 불이행한 경우	고시 제6조 제1항	경고	수입육상장 정지 1개월	수입육상장 정지 3개월
◦ 등급판정시행 도축장에서 등급판정을 위한 협조의무사항을 불이행한 경우	고시 제6조 제1항	경고	등급판정 시행 정지 1개월	등급판정 시행 정지 3개월
◦ 등급판정시행 도축장에서 등급판정을 받지 아니한 축산물을 고시지역으로 반출하는 것을 방조한 때	고시 제6조 제2항	경고	등급판정 시행정지 1개월	등급 판정 시행 정지 3개월
◦ 축산물검사원이 등급판정을 위한 행정협조사항을 불이행하는 경우	고시 제7조 제2항	수축 및 축산물검사업무처리 규정 (농림수산부 훈령 제728호) "별표 1" 6호에 준한다.		

- 비고) 1. 행정처분 단위기간은 동일위반행위의 제1회 제재조치 일자를 기준으로 하여 1년으로 한다.  
 2. 동시위반사항이 2개 항목일 경우의 처분은 그중 무거운 기준을 적용하되 항목별 위반사항을 각각 1회 위반으로 간주하여 동일한 사항이 재발할 경우에는 전회의 위반횟수를 가산한 처분기준을 적용한다.  
 3. 도매시장, 공판장, 등급판정시행 도축장의 시설개선을 위한 경고를 할 경우에는 1개월범위내에서 보완기간을 주어야 한다.

농림수산부 고시 제94-64호('94. 11. 22)

어의 정의는 다음 각호와 같다.

**도체의 등급판정방법·기준 및 적용조건 규정**

제1조(목적) 이 규정은 축산법시행규칙 제38조의 규정에 의하여 축산물의 등급을 객관적으로 공정하게 판정하기 위한 기준과 적용조건을 정함을 목적으로 한다.

제2조(용어의 정의) 이 규정에서 정하는 용

1. “도체”라 함은 축산물위생처리법시행규칙 제22조의 규정에 의하여 소·돼지를 도살·해체하여 좌우 2등분한 것을 말한다.

2. “육량등급”이라 함은 소의 도체로부터 얻을 수 있는 고기의 양을 등지방두께, 배최장근 단면적 및 도체중량에 의한 지수로 환산하여 분류한 등급을 말한다.

3. “육질등급”이라 함은 쇠고기의 질을 근내지방도, 육색, 지방색, 조직감 및 성숙도 등에 따라 분류한 등급을 말한다.

제3조(소도체의 등급기준 등) ①소도체의 등급기준, 등급표시, 하자의 종류와 표시 및 규격은 별표 1과 같다.

② 하자표시는 등급표시와는 별도로 하여야 하며 하자표시인기 및 사용색소에 관한 사항은 축산물위생처리법 시행규칙 제 37조의 규정을 준용한다.

제4조(소도체의 등급판정 적용조건) 소도체의 등급판정 적용조건은 별표 2와 같다.

제5조(돼지도체의 등급기준 등) 돼지도체의 등급기준은 별표 3과 같다.

제6조(돼지도체의 등급판정 적용조건) 돼지도체의 등급판정 적용조건은 별표 4와 같다.

부 칙

① (시행일) 이 고시는 1995년 1월 1일부터 시행한다.

<별표 1>

**소도체의 등급기준**

1. 등급기준

가. 육량등급

등 급	지 수	육 량
A	77이상	부분육 량이 표준보다 많은 것
B	74.5이상-77미만	부분육 량이 표준인것
C	74.5미만	부분육 량이 표준보다 적은 것

※ 육량기준지수 산식

- 육량등급 결정을 위한 육량기준 지수는 다음과 같이 계산한다.

$$\text{육량기준 지수} = 74.80 - [2.001 \times \text{등지방 두께 (cm)}] + [0.075 \times \text{배최장근단면적 (cm}^2\text{)}] - [0.014 \times \text{도체중량 (kg)}]$$

[단, 육용종우 도체는 1.58을 가산하여 육량기준 지수로 한다]

**나. 육질등급**

(1) 근내지방도 기준에 의한 등급

근내지방도 등급	근 내 지 방 도
1	배최장근 단면에 있어서 근내지방이 부도 1의 근내지방도기준 No.4이상인 것
2	배최장근 단면에 있어서 근내지방이 부도 1의 근내지방도기준 NO.2 또는 No. 3인것
3	배최장근 단면에 있어서 근내지방이 부도 1의 근내지방도기준 No.1 이하인것

(2) 육의 색과 광택이 현저하게 나쁘거나 육색이 부도2의 육색기준 No.1또는 No.7에 해당될 때는 근내지방도기준에 의한 등급을 조정한다.

(3) 지방의 색, 광택 및 질이 현저하게 나쁘거나 지방색이 부도3의 지방색 기준 No.7에 해당될 때는 근내지방도기준에 의한 등급을 조정한다.

(4) 육의 조직감은 보수 탄력성이 없고 결이 거칠어 부도 4의 조직감 기준 No.3에 해당될 때는 근내지방도기준에 의한 등급을 조정한다.

(5) 성숙도는 연골의 골화(骨化)정도가 심하여 흉추 및 요추 절단면의 상태가 부도 5의 성숙도기준 No.3에 해당될 때는 근내지방도 기준에 의한 등급을 조정한다.

**다. 등의등급**

육량, 육질등급 기준에도 불구하고 다음 각호의 1에 해당하는 도체는 등의 등급으로 한다.

- (1) 노폐물 도체로서 비육도가 매우 낮은 것
- (2) 절박도살우로서 방혈 불충분, 심한 오염 및 손상이 큰 것
- (3) 하자로 인한 절제의 정도가 심한 것
- (4) 극히 왜소한 것
- (5) 기타 도체상태 및 육질이 현격하게 나쁜 것

## 2. 등급표시

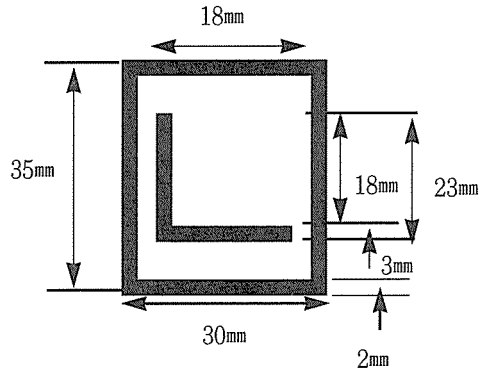
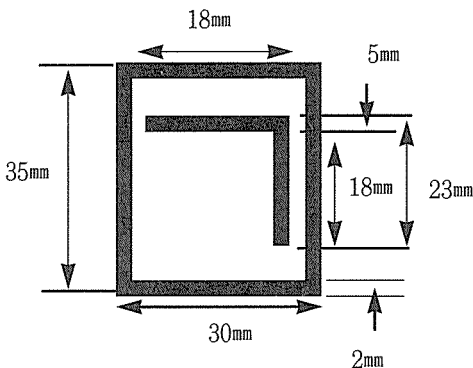
육 량	육 질			등 외
	1	2	3	
A	A1	A2	A3	
B	B1	B2	B3	
C	C1	C2	C3	
등 외	D			

## 3. 하자의 종류와 표시 및 규격

### 가. 종류와 표시

종 류	표 시
근출혈(筋出血)	ㄱ
수 종(水腫)	ㄴ
근 염(筋炎)	ㄷ
외 상(外傷)	ㄹ
근육제거	ㅁ
기 타	ㅂ

### 나. 규격



〈별표 2〉

## 소도체 등급기준의 적용조건

1. 이 기준은 축산물위생처리법이 정한 소의 도살·해체방법에 따라 도살·해체된 도체를 대상으로 한다.

2. 이 기준은 품종, 연령, 성별에 관계없이 적용한다.

3. 이 기준은 판정부위의 심부온도가 5℃ 이하로 예냉된 도체의 좌반도체(左半屠體)를 최후 흉추와 제1요추사이를 척추골과 직각되게 절개하여 배최장근단면적, 등지방 두께 및 근내지방도, 육색, 지방색, 조직감, 성숙도 등의 판정이 가능하도록 한 도체에 적용한다.

4. 다음 각호의 1에 해당하는 도체는 예냉하지 않고 등외등급으로 판정을 할 수 있다.

가. 축산물검사원이 증명하는 절박도살우

나. 왜소우로서 100kg미만의 도체

다. 설날, 추석, 연말 육류성수기에 등급판정사가 등외등급으로 인정하는 도체

5. 육량등급은 원칙적으로 육량기준산식에 의하되 도체가 다음의 가항에 속할 경우 지수에 의한 육량등급에서 1개등급 낮추고, 나항에 속할 경우 1개등급 높인다.

가. 엉덩이의 두께가 부족하고, 엉덩이와 앞다리의 균형이 현격하게 결여되어 지수에 의한 등급보다 실제 부분육량이 1개 등급 낮게 나온다고 인정될 때

나. 엉덩이와 앞다리의 비육상태가 현격하게 좋아 지수에 의한 등급보다 실제 부분육량이 1개 등급 높게 나온다고 인정될 때

6. 육질등급은 근내지방도 기준에 의해 판정하되, 육색, 지방색, 조직감, 성숙도에 의한 육질등급 조정범위를 다음과 같이 하여 최종 판정한다.

근내지방도 등급	등급을 낮추어야 할 항목수에 따른 최종 육질등급			
	1개	2개	3개	4개
1 등급	2 등급	2 등급	3 등급	3 등급
2 등급	3 등급	3 등급	3 등급	등의 등급
3 등급	3 등급	3 등급	등의 등급	등의 등급

### 〈별표 3〉 돼지도체의 등급기준

#### 1. 도체중량과 등지방두께에 의한 등급

박피 인력 측정			박피 기계 측정			탕박 인력 측정		
등급	도체중량 (kg)	등지방 두께 (mm)	등급	도체중량 (kg)	등지방 두께 (mm)	등급	도체중량 (kg)	등지방 두께 (mm)
A	이상 미만	이상 미만	A	이상 미만	이상 미만	A	이상 미만	이상 미만
	55~62	6~12		55~62	3~9		62~70	11~17
	62~69	6~14		62~69	3~11		70~78	11~19
B	69~81	6~16	B	69~81	3~13	B	78~92	11~21
	51~55	4~16		51~55	1~13		58~62	9~20
	55~62	12~18		55~62	9~15		62~70	17~23
	55~62	4~6		55~62	1~3		62~70	9~11
	62~69	14~18		62~69	11~15		70~78	19~23
	62~69	4~6		62~69	1~3		70~78	9~11
	69~81	16~20		69~81	13~17		78~92	21~25
69~81	4~6	69~81	1~3	78~92	9~11			
C	81~84	4~20	C	81~84	1~17	C	92~95	9~25
	47~51	4~24		47~51	1~21		53~58	9~29
	51~55	16~24		51~55	13~21		58~62	20~29
	55~69	18~26		55~69	15~23		62~78	23~31
	69~84	20~28		69~84	17~25		78~95	25~33
84~87	4~28	84~87	1~25	95~99	9~33			
D	A, B, C, E에 속하지 않는것		D	좌 동		D	좌 동	
E	별도로 정하지않음		E	좌 동		E	좌 동	

### 〈별표 4〉

#### 돼지도체 등급기준의 적용조건

1. 이 기준은 축산물위생처리법이 정한 돼지의 도살·해체 방법에 따라 도살·해체된 박피 및 탕박된 온도체를 대상으로 하고 냉도체도 이를 준용한다.

2. 이 기준은 품종, 연령, 성별 등을 구분하지 않고 적용하나 거세하지 않은 수퇘지 도체는 1개 등급을 낮춰 최종등급으로 판정한다.

3. 이 기준은 등급업무의 원활을 기하기 위해 인력추정에 의한 등급판정과 기계측정에 의한 등급판정에 다같이 적용한다.

4. 이 기준에 의한 등급판정은 도체중량과 등지방두께에 따라 1차 등급판정하고, 외관 및 육질에 의한 등급에서 가장 낮은 등급으로 판정한다.

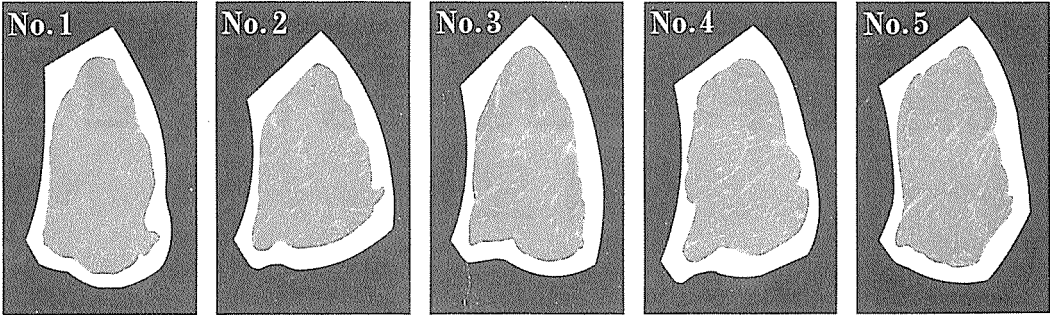
5. 등지방두께는 인력측정의 경우 좌반도체 11, 12번째 늑골 사이 및 최종 늑골 바로 윗쪽을 척추면과 수직되게 측정하여 평균하고, 기계측정은 인력 측정지점 7cm인쪽(복부방향)에서 측정하여 평균한다.

6. 축산물위생처리법시행규칙제22조 「별표 3」에 의거 특수목 적용으로 이용하는 도체등 2분할이 불가능한 것은 E등급으로 판정한다. \*

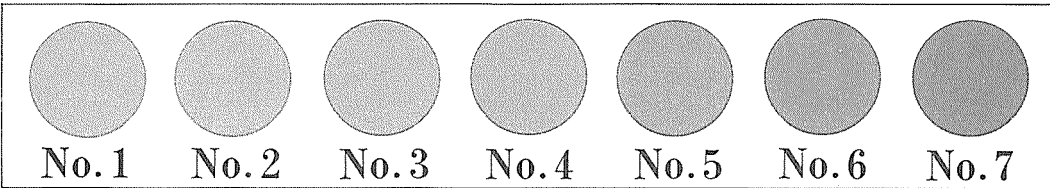
2. 외관 및 육질에 의한 등급

구분 \ 등급		A	B	C	D	E
외관	균형	길이와 폭이 적당하며, 두껍고 엉덩이, 등심, 어깨 및 복부의 각 부분이 충실하면서 균형이 특히 좋은 것	길이와 폭이 적당하며, 두껍고 엉덩이, 등심, 어깨 및 복부의 각 부분이 충실하면서 균형이 좋은 것	길이와 폭, 두께, 전체의 형태, 각 부위간의 균형등에 있어서 어느 것도 좋은 점이 없는 반면 결점도 없는 것	전체의 형태, 각 부위간의 균형이 다같이 결점이 많은 것	1) 옹취등 이상한 냄새가 나는 것 2) 위생검사에서 많이 제거된 것
	비육상태	두껍고 매끈하면서 살집이 특히 좋으며 도체에 대한 살고기의 비율이 특히 많은 것	두껍고 매끈하면서 살집이 좋으며, 도체에 대한 살고기의 비율이 대체로 많은 것	특별히 우수한 것이 없으며 살고기의 비율이 보통으로 큰 결점이 없는 것	얇고 살집이 나쁘며 살고기의 비율이 떨어지는 것	3) 현저하게 오염된 것 4) 극히 왜소하다고 인정되는 것
	지방부착상태	등지방 및 복부지방의 부착이 양호한 것	등지방 및 복부지방의 부착이 적당한 것	등지방 및 복부지방의 부착에 큰 결점이 없는 것	등지방 및 복부지방의 부착에 결점이 인정되는 것	5) 경산모든 증모든
	마무리	방혈이 잘 되고 질병등에 의한 손상이 없고 취급의 잘못으로 인한 오염, 손상등의 결점이 없는 것	방혈이 잘 되고 질병등에 의한 손상이 없고 취급의 잘못으로 인한 오염, 손상등의 결점이 거의 없는 것	방혈이 보통이고 질병등에 의한 손상이 적으며 취급의 잘못으로 인한 오염 손상등의 큰 결점이 없는 것	방혈이 불충분하고 손상이 있으며, 취급 잘못으로 인한 오염등의 결점이 인정되는 것	6) 황돈 또는 지방질이 특히 나쁜 것
육질	조직감	조직감이 아주 좋은 것	조직감이 좋은 것	조직감이 보통인 것	조직감이 좋지 않은 것	
	육색	육색은 담회홍색이며 선명하고 광택이 좋은 것	육색은 담회홍색 또는 이에 가깝고 선명하며 광택이 좋은 것	육색, 광택 다같이 특별히 큰 결점이 없는 것	육색이 비교적 진하거나 또는 심하게 연하며 광택이 좋지 않은 것	
	지방색과 질	지방은 백색이고, 광택이 있으며 탄력성과 끈기가 특히 좋은 것	지방은 백색이고, 광택이 있으며 탄력성과 끈기가 좋은 것	지방색이나 광택이 보통이고 탄력성과 끈기가 다같이 큰 결점이 없는 것	지방색이 이상하고 광택도 불충분하며 탄력성, 끈기가 좋지 않은 것	
	지방의 침착	적당한 것	적당한 것	보통인 것	과소 또는 과다한 것	

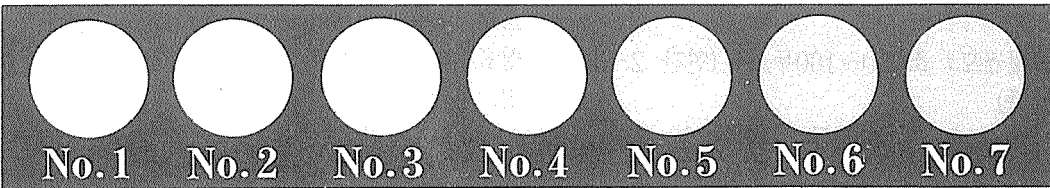
〈부도1〉 ■ 근내지방도



〈부도2〉 ■ 육색기준



〈부도3〉 ■ 지방색 기준



〈부도4〉 ■ 조직감 기준

NO.	조 직 감
1	육의 보수·탄력성과 결이 좋은 것.
2	육의 보수·탄력성과 결이 보통인 것.
3	육의 보수·탄력성과 결이 좋지 않은 것.

〈부도5〉 ■ 성숙도 기준

NO.	성 숙 도
1	연골이 적당히 남아 있는 것.
2	연골의 골화가 많이 진행된 것.
3	연골의 골화 정도가 심한 것.