



도체의 등급판정 방법 · 기준 및 적용조건 규정중 개정

- 농 림 부 -

농림부 고시 1998-29호

농림부 고시 제1997-66호('97. 11. 22) 도체의 등급판정방법 · 기준 및 적용조건 규정을 다음과 같이 개정고시한다.

1998. 6. 5. 농 림 부 장관

도체의 등급판정방법 · 기준 및 적용조건규정중 개정

제6조(돼지도체의 등급판정 적용조건) 돼지도체의 등급판정 적용조건은 [별표4]와 같다.

제5조(돼지도체의 등급판정기준등) 돼지도체의 등급판정기준은 [별표3]과 같다.

부 칙

이 고시는 1998년 9월 1일부터 시행한다.

[별표3] 1. 도체중량과 등지방 두께에 의한 등급

현 행					개 정(안)						
구분	측 정 방 법				구분	박피도체					
	박피인력측정		탕박인력측정			박피도체		탕박도체			
	도체중량(kg)	등지방두께(mm)	도체중량(kg)	등지방두께(mm)		도체중량(kg)	등지방두께(mm)	도체중량(kg)	등지방두께(mm)		
A등급	이상	미만	이상	미만	A등급	이상	미만	이상	미만		
	64 - 72	9 - 19	71 - 79	14 - 24		69 - 82	10 - 20	76 - 90	15 - 25		
B등급	72 - 81	9 - 21	79 - 89	14 - 26	B등급	63 - 68	8 - 23	70 - 75	13 - 28		
	60 - 64	7 - 22	67 - 71	12 - 27		69 - 82	8 - 9	76 - 90	13 - 14		
	64 - 71	7 - 9	71 - 78	12 - 14			69 - 82	21 - 23	76 - 90	26 - 28	
	64 - 71	19 - 22	71 - 78	24 - 27		83 - 85		8 - 23	91 - 93	13 - 28	
	71 - 72	7 - 9	78 - 79	12 - 14			58 - 62	6 - 26	64 - 69	11 - 31	
	71 - 72	19 - 24	78 - 79	24 - 29				63 - 85	6 - 7	70 - 93	11 - 12
	72 - 81	7 - 9	79 - 89	12 - 14					63 - 85	24 - 26	70 - 93
	72 - 81	21 - 24	79 - 89	26 - 29		86 - 88		6 - 26		94 - 96	11 - 31
81 - 84	7 - 24	89 - 92	12 - 29	D등급	A, B, C, E에 속하지 않는 것		좌동				
C등급	55 - 60	5 - 25	61 - 67		10 - 30	C등급	58 - 62	6 - 26	64 - 69	11 - 31	
	60 - 70	5 - 7	67 - 77	10 - 12	63 - 85		6 - 7	70 - 93	11 - 12		
	60 - 70	22 - 25	67 - 77	27 - 30			63 - 85	24 - 26	70 - 93	29 - 31	
	70 - 71	5 - 7	77 - 78	10 - 12	86 - 88			6 - 26	94 - 96	11 - 31	
	70 - 71	22 - 27	77 - 78	27 - 32			E등급	별도로 정하지 않음		좌동	
	71 - 84	5 - 7	78 - 92	10 - 12	E등급			별도로 정하지 않음		좌동	
	71 - 84	24 - 27	78 - 92	29 - 32			E등급	별도로 정하지 않음		좌동	
84 - 87	5 - 27	92 - 95	10 - 32	E등급	별도로 정하지 않음			좌동			
D등급	A, B, C, E에 속하지 않는 것				좌동	D등급	A, B, C, E에 속하지 않는 것			좌동	
E등급	별도로 정하지 않음			좌동	E등급	별도로 정하지 않음			좌동		

돼지도체 등급판정기준의 적용조건

1. 이 기준은 축산물가공처리법이 정한 돼지의 도살·처리 방법에 따라 도살·처리된 박피(剥皮) 및 탕박(蕩剝)된 냉도체(冷屠體)를 대상으로 하고 온도체(溫屠體)는 이를 준용한다.

2. 이 기준은 품종, 연령, 성별(性別)등을 구분하지 않고 적용한다.

3. 등지방두께는 좌반도체(左半屠體)11, 12번째 늑골(肋骨)사이 및 최종늑골 바로 윗쪽을 측정면

(脊椎面)과 수직되게 측정하여 평균한다.

4. 이 기준에 의한 등급판정은 도체중량과 등지방두께에 의한 등급을 1차판정하고 다음에 의관과 육질 각 항목의 조건에 의해 등급을 최종결정한다. 단, 거세하지 않은 수돼지도체의 A등급, B등급, C등급은 해당등급에서 1개등급을 낮추어 최종등급으로 한다. **養豚**

2. 외관 및 육질에 의한 등급

구분		A	B	C	D	E
외	균형	길이와 폭이 적당하며, 두껍고 엉덩이, 등심, 어깨 및 복부의 각부분이 충실하면서 균형이 특히 좋은 것	길이와 폭이 적당하며, 두껍고 엉덩이, 등심, 어깨 및 복부의 각부분이 충실하면서 균형이 좋은 것	길이와 폭, 두께, 전체의 형태, 각부 위간의 균형등에 있어서 어느것도 좋은 점이 없는 반면 결점도 없는 것	전체의 형태, 각부 위간의 균형이 다 같이 결점이 많은 것	1) 수돼지 특유의 이상한 냄새가 나는 것 2) 도축감사과정에서 병변등으로 많이 제거된 것 3) 현저하게 오염된 것 4) 체중이 아주 적다고 인정되는 것 5) 새끼를 분만한 어미돼지(경산모돈), 씨 수돼지(종모돈) 6) 지방이 황색이거나 연지방으로 품질이 아주 좋지 않은 것 7) 비육상태가 아주 불량한 것으로 지방이 적고 고기의 질이 매우 좋지 않다고 인정되는 것 8) 바베큐, 제수용 등 특수목적용으로 이등분할을 하지 아니하는 것
	비육상태	두껍고 매끈하면서 살집이 특히 좋으며 도체에 대한 살코기의 비율이 특히 많은 것	두껍고 매끈하면서 살집이 좋으며 도체에 대한 살코기의 비율이 대체로 많은 것	특별히 우수한 것이 없으며 살코기의 비율이 보통으로 큰 결점이 없는 것	얇고 살집이 나빠지며 살코기의 비율이 떨어지는 것	
관	지방부착	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	지방이 황색이거나 연지방으로 품질이 아주 좋지 않은 것 지방이 적고 고기의 질이 매우 좋지 않다고 인정되는 것
	마무리	방혈이 잘되고 질병 등에 의한 손상이 없고 취급의 잘못으로 인한 오염, 손상 등의 결점이 없는 것	방혈이 잘되고 질병 등에 의한 손상이 없고 취급의 잘못으로 인한 오염, 손상 등의 결점이 거의 없는 것	방혈이 보통이고 질병 등에 의한 손상이 적으며 취급의 잘못으로 인한 오염, 손상 등의 큰 결점이 없는 것	방혈이 불충분하고 손상이 있으며 취급의 잘못으로 인한 오염등의 결점이 인정되는 것	
육	조직감	조직감이 아주 좋은 것	조직감이 좋은 것	조직감이 보통인 것	조직감이 좋지 않은 것	지방이 적고 고기의 질이 매우 좋지 않다고 인정되는 것
	육색	육색은 담회홍색이며 선명하고 광택이 좋은 것	육색은 담회홍색 또는 이에 가깝고 선명하며 광택이 좋은 것	육색, 광택 다같이 특별히 결점이 없는 것	육색이 비교적 진하거나 또는 심하게 연하며 광택이 좋지 않은 것	
질	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 결점이 없는 것	지방색이 이상하고 광택도 불충분하며 탄력성, 끈기가 좋지 않은 것	지방이 적고 고기의 질이 매우 좋지 않다고 인정되는 것
	지방의 침착	적당한 것	적당한 것	보통인 것	과소 또는 과다한 것	