

“닭고기 등급제”에 대하여

본고는 지난 6월 24일 축산물등급판정소에서 열린 「닭고기 등급제 추진을 위한 업무협의회」의 내용을 발췌·요약하여 게재한 것이다.

-편집자주

닭고기 등급제 추진 배경

- 쇠고기, 돼지고기는 1992년부터 도체에 대한 등급제도를 시행하여 품질향상, 수입육과의 차별화, 유통구조를 개선하여 생산농가의 소득증대에 크게 기여
- 닭고기는 등급제에 관한 기준이 마련되어 있지 아니하여 중간상인 또는 계열화업체에 의한 생산유통 체계임.
 - 품질에 따른 거래기준이 없어 무게에 따라 거래되고, 국내산과 수입육의 차별화에 미흡
- 축산법 시행규칙 개정(농림부령 제1387호 2001. 6. 19)으로 닭고기 등급제도 2003년 1월 1부터 시행하도록 규정
- 닭고기 등급제 도입을 통한 품질의 차별화와 신선육, 부분육 유통체계 구축으로 닭고기 내수 기반을 다짐
 - 지리적으로 인접한 일본으로 수출을 확대함으로써 양계산업의 안정적인 발전 도모

닭고기 등급제에 관한 법적 근거

- 축산법
 - 축산법 제28조 제3항에 거래지역, 축산물의 종류·형태 및 시행시기 등을 정하여 고시하도록 규정
 - 축산법 제28조 제5항에 도축장의 경영자는 당해 도축장에서 처리된 축산물로서 등급판정을 받지 아니한 축산물을 반출하여서는 안된다고 규정

□ 축산법시행규칙

○ 등급판정기준

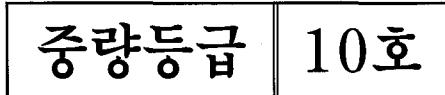
- 품질등급 : 닭도체의 외관, 살붙임 및 지방부착 등의 상태를 종합하여 판정
- 중량규격 : 닭도체의 중량에 따라 판정

○ 등급표시방법

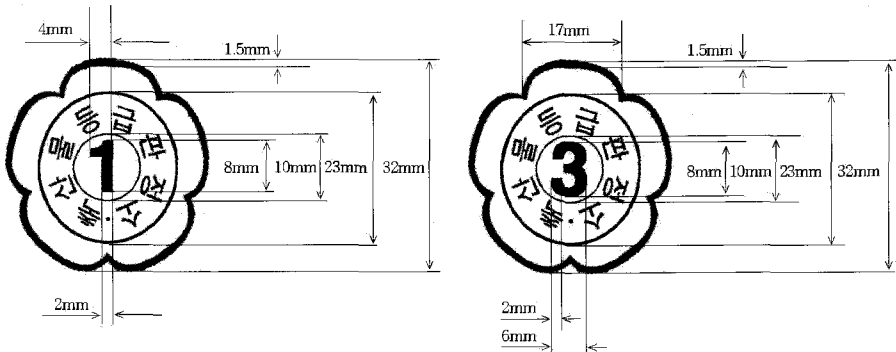
- 등급판정이 끝난 후 매수인 또는 등급판정의 신청인이 포장의 잘 보이는 곳에 표시하고, 등급판정사가 이를 확인한다.

· 품질등급 : 품질등급 표시의 종류 : 1, 2, 3

· 중량규격 : 글자 크기는 2호 활자(22포인트) 이상으로 진하게 한다.



· 중량규격 표시의 종류 : 5호~17호



닭고기 등급관련 동향

1. 국내 현황

□ 산업표준화법 규정에 의한 KS규격제 시행

- KS규격(1994) : 도계 등급기준 1~2등급(통닭 및 부분육, 삼계육)

□ 계열화 업체 등의 자체기준

- 생닭 : A업체-하이~삼계(5단계), B업체-큰닭~작은닭(4단계)

- 통닭(양념용) : A업체-5호~16호(12단계), B업체-5호~17호(13단계)
- 농촌진흥청 축산기술연구소 시험연구
 - 2000~2002 국내유통 닭고기도체 및 부분육등급 기준설정 연구
 - 2001. 9 2001 닭고기 심포지움
국내외 닭고기 품질등급 사례 및 등급기준(안) 발표
 - 2002. 5 한국가금학회 춘계 산학협동 심포지움
주요국의 닭고기 등급제 동향과 국내 추진전략 발표

2. 외국의 현황

구분	미국	캐나다	일본	비고
등급판정 대상	즉석 요리에 적합한 가금육	공통구비조건 충족하는 도체와 부분육	동결하지 않고, 내장 ·적출된 도체와 부분육	
품질등급	U.S Grade A,B,C (3개 등급)	Canada A, Utility, C (3개 등급)	A, B급 (2개 등급)	
중량규격	9개로 구분 ¹⁾	-	6개로 구분 ²⁾	
표시방법	인쇄, 날인	인쇄, 태그	-	
수수료	\$29.96/시간(2001)	참조 ³⁾	-	
판정방법	표본추출	표본추출	-	
판정사소속	연방정부	연방정부	-	
제도	자율	자율	자율	

※ ¹⁾ 미국의 중량규격(각 포장지에 해당 중량범위를 표시함)

순중량 (g)	800	900	1,000	1,100	1,200	1,300	1,400	1,500	1,600

※ ²⁾ 일본의 중량규격

명칭 구분	중량 범위(g)
특대	2,100 이상
대	1,700 이상 ~ 2,100미만
대소	1,500 이상 ~ 1,700 미만
중	1,300 이상 ~ 1,500 미만
중소	1,100 이상 ~ 1,300미만
소	900 이상 ~ 1,100 미만

※ 3) 캐나다 닭고기 등급판정 수수료(도축물량에 따라 차등 징수)

평균 도축물량(수)/주	연간 수수료
5,000 미만	\$750
5000~14,999	\$1,000
15,000~29,999	\$1,250
30,000~74,999	\$1,500
75,000 이상	\$2,000

닭고기 등급제 추진계획

〈 추진 방향 〉

- 시범사업 후 본사업 실시
- 수익자 부담원칙에 의한 비용부담
- 교육·홍보 실시
- 닭고기등급과 관련한 법령 등 규정보완
- 현 가금도축장의 여건을 감안하여 인력판정에 의한 표본추출방식을 적용
- 등급판정의 정확도·효율성 등을 감안하여 기계판정 방법을 개발하여 기계등급판정으로 전환

1. 축산물등급거래규정(농림부고시 제2000-44호 2000.6.2) 개정

- 축산물 및 도체의 정의에 닭의 도체를 규정(제2조)
- 축산물의 등급거래지역, 축산물의 종류·형태 및 시행시기에 닭고기를 별도규정(제3조)
 - 등급거래지역 : 등급판정을 시행하는 가금류 도축장 소재지를 시·군으로 하되 가금류 도축장이 속하는 리·동 단위만 해당되도록 고시함으로써 타지역 닭고기 반입시 위법이 되지 않도록 함.
- 등급판정제외대상축산물에 처리규정에 닭고기를 포함함.
 - 등급판정 종류·형태 : 도체를 통닭형태로 포장하여 출하하는 닭고기에 한함. 단, 삼계탕, 산란노계 등은 등급판정대상에서 제외함.

2. 축산물등급판정세부기준(농림부고시 제2001-38호 2001.6.2) 개정

- 축산물 및 도체의 정의를 개정하여 닭의 도체를 추가함(제2조)
- 닭도체 등급판정세부기준 신설(제10조)
 - 별첨 참조

3. 닭고기 기계판정방법 개발추진

- 개발방법 : 상품의 비파괴 측정방법인 광학적 방법, 방사선적 방법, 역학적 방법, 전자기적 방법 등을 활용하여 닭고기 품질을 평가하는 방법을 개발
- 연구가능성 : 닭도체의 기계화판정은 비파괴적으로 물성을 판단하는 국내의 과학기술 수준으로도 가능하다는 것이 전문가(농촌진흥청 기계화연구소, 성균관대학교)의 판단임.
- 등급판정을 위한 추출인자
 - 착육상태 : 레이저 구조광을 이용하여 가슴프로파일 검색
 - 체형(가슴뼈 및 다리의 굵은 정도) : 영상처리에 의한 기하학적 인자추출
 - 신선도(피부색, 피부변색) : 컬러영상처리 또는 흑백밝기 검사
 - 외상(가공에 따른 피부상처) : 영상처리에 의한 추출(면적, 길이)
 - 병(종양, 멍) : 컬러영상처리 및 근적외 필터
 - 마무리(깃털, 피 및 이물질) : 영상처리
- 개발소요 기간 : 연구용역 계약일로부터 2년간
- 추진방법 : 전문연구기관 또는 학교와 연구용역을 체결하여 추진
- 연구용역비 : 250,000천원
 - ※ 2003년 기계등급판정 개발을 위한 예산확보 필요