

닭고기 부분육 등급제도 어떻게 시행되나?

1. 닭고기 등급판정 현황

닭고기 등급제도의 도입배경은 지난 2001년에 정부가 마련한 “양계산업 종합 발전대책”의 일환으로 국내 닭고기 산업의 유통구조를 개선하기 위해 포장육 유통의무화와 함께 닭고기 등급제도를 도입하여 2003년부터는 닭고기 등급판정 사업을 시작하기로 결정되었다. 이에 따라 2001년 축산법시행규칙 개정 시 등급판정 대상 축종(소·돼지)에 닭을 추가함으로써 닭고기 등급제도도 법적인 도입절차를 마무리하고, 2003년 4월 (주)체리부로에서 시범사업

을 실시하였다.

닭고기 등급판정 시범사업은 2004년도를 기준으로 현재 4개소에서 실시하고 있다. 판정량은 2003년도 22만8천수에서 2004년도 1백29만7천수로 약 5.7배가 증가했으며, 지자체 및 소비자단체에서 주관하는 문화행사에서 홍보하고, 학교급식관계자 교육 및 각종 전시회의 홍보판을 운영하여 닭고기 등급제도에 대한 인식의 폭을 확대한 결과, 닭고기 부분육에 대한 등급판정 요구와 수입닭고기와의 차별화를 위한 등급제도의 정착에 관심을 갖게 되었다.

따라서 축산물등급판정소에서는 축산연구소

〈표 1〉 닭고기 부분육의 구분

대분할육	가슴		다리		날개	
소분할육	가슴살	안심	윗다리 (넓적다리)	아랫다리 (북채)	윗날개 (봉)	아랫날개 (윙)
추가가공육	절단육, 발골육, 껍질제거육, 발골·껍질제거육, 세절육					

와 공동으로 닭고기 부분육에 대한 품질요인 조사 및 등급판정 기준 및 방법(안)을 만들어 현장 적용시험을 실시, 복잡한 생산과정과 다양한 닭고기 부분육을 등급판정할 수 있도록 국내 현실에 맞는 등급판정 기준 및 방법(안)을 설정하였으며, 지난 1월 관계기관 및 전문가를 대상으로 업무협의회를 개최하여 국내 유통환경의 변화에 능동적으로 대처하고 부분육 유통을 활성화하기 위해 부분육 등급판정 기준 및 방법을 우선 축산물등급판정소장 공고로 하여 오는 2005년 2월 14일부터 시범사업을 실시하게 되었다.

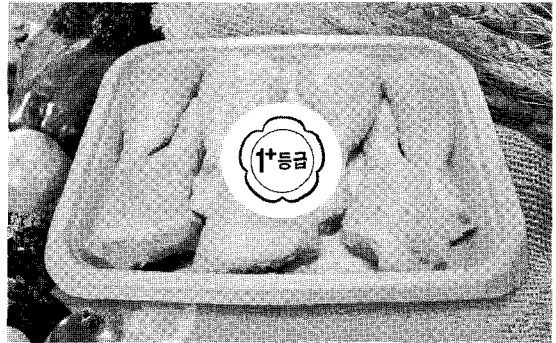
2. 닭고기 부분육 등급판정 기준

가. 부분육 구분

닭고기의 다양한 유통경로와 형태에 따라 계열업체에서는 수많은 품목을 관리하고 있으며, 대형업체의 경우 제품수가 수백개에 이를 정도로 많은 종류의 닭고기가 유통되는 것이 우리의 현실이며, 공식적으로 명칭이나 분할·정형방법이 통일되지 못하고 각 업체가 자율적으로 구매자의 요구에 따라 생산하여 유통하고 있는 실정이다.

이와 같은 현실적 상황을 최대한 고려하되 등급판정 업무를 수행하기 위해서 <표 1>과 같이 분할육과 추가가공육으로 분류하였으며 이는 실제 제품명과는 다를 수 있다.

이상과 같은 닭고기 부분육의 구분은 단지 등급판정업무를 원활히 수행하기 위한 구분이며 세부적인 분할방법은 <별첨>과 같이 규정하였다. 이러한 구분에 대해서는 닭고기 유통시장 상



황을 고려하여 소비자가 쉽게 이해할 수 있고 접근할 수 있는 통일된 분할방법 및 부위별 명칭이 정해져야 할 것이다. 유통시장의 변화에 따라 지속적으로 보완되어야 할 사항이라고 생각한다.

나. 닭고기 부분육 등급기준

닭고기 부분육의 등급기준은 최종제품의 품질을 균일하게 생산할 수 있도록 하고 등급판정 받은 닭고기의 신뢰도를 향상시키기 위해 등급판정 대상 닭고기의 최소품질기준을 다음과 같이 설정하였으며, 이러한 품질기준에 미달된 닭고기를 원료로 하여 제품을 생산해서는 안된다.

(1) 냉동되거나 해동된 제품을 원료육으로 사용해서는 안되며, 끈적거리는 점액질의 물질과 산패로 인한 이상취가 없어야 한다.

(2) 총면적에 대해 장축의 지름이 4cm를 초과하는 색이 분명한 변색은 없어야 한다.

(3) 골절 등으로 인한 출혈성 외상이나 각 부위의 1/2이상을 초과하는 멍(혈반)은 등급판정 이전에 제거되어야 한다.

(4) 위내용물, 분변, 혈액 등에 오염되지 않아야 한다.

(5) 금속물질·프라스틱 등 이물질이 포함되

어서는 안된다.

이상과 같은 최소품질기준에 따라 적합한 원료육을 대상으로 생산된 부분육의 품질기준은 <표 2>와 같이 분할육은 A급과 B급으로 구분하여 작업장의 품질관리를 용이하게 하였으며, 최종적으로 가공되는 추가 가공육은 <표 3>과 같이 단일품질기준을 설정하였다.

3. 닭고기 부분육 등급판정 방법 및 등급의 부여

가. 닭고기 부분육 등급판정 방법

닭고기 부분육 등급판정은 기본적으로 다음과 같은 상황에서 이루어진다.

첫째, 부분육의 등급은 통닭이 아닌 부분육 상태에서 판정한다. 둘째, 냉장상태에서 등급을 판정한다. 셋째, 생산된 제품이 목표 등급 수준에 미달될 경우에는 재선별 등 재작업을 실시하거나 등급을 표시하지 않아야 한다.

이와 같은 상황에서 부분육의 등급판정은 이

<표 2> 닭고기 부분육의 품질기준

(1) A 급

구분 항목	다리		날개		가슴	
	아랫다리 (복채)	윗다리 (넓적다리)	윗날개 (봉)	아랫날개 (윙)	가슴살	안심
외관	질병이나 상처로 인한 외관의 손상없이 고유의 형태를 유지해야 한다.		질병이나 상처로 인한 외관의 손상없이 고유의 형태를 유지해야 한다.		과도한 근육의 제거없이 기본형태를 유지하고 안심의 힘줄은 허용한다.	
비육 상태	충분한 착육성이 있어야 한다.					
지방 부착	잘 발달된 지방층이 고르게 부착되어 있어야 한다.		잘 발달된 지방층이 고르게 부착되어 있어야 한다.		불필요한 지방은 깨끗이 손질되어야 한다.	
잔털, 깃털	깃털은 아래의 기준 허용치를 초과해서는 안되며, 약간의 잔털은 허용한다. - 1cm 이하의 깃털 1개 이하		깃털은 아래의 기준 허용치를 초과해서는 안되며, 약간의 잔털은 허용한다. - 1cm 이하의 깃털 1개 이하		-	
신선도	피부색이 좋고 광택이 있으며 근육의 탄력성이 있다.		피부색이 좋고 광택이 있으며 근육의 탄력성이 있다.		육색이 좋고 광택이 있으며, PSE발생이 없어야 한다.	
외상	피부상처로 인해 노출된 살이 없어야 하며, 작업과정에서 기인한 약간의 손상은 허용한다.	피부상처로 인해 노출된 살의 총면적에 대해 장축의 지름이 1.5cm를 초과해서는 안되며, 작업과정에 기인한 약간의 손상은 허용한다.	피부상처로 인해 노출된 살의 총면적에 대해 장축의 지름이 1.5cm를 초과해서는 안되며, 작업과정에 기인한 약간의 손상은 허용한다.		절단이나 찢김으로 인한 근육의 과도한 손상은 없어야 하며, 약간의 찢과상은 허용한다.	
변색	열은 변색은 허용하나 색이 분명한 것은 총면적에 대해 장축의 지름이 1.5cm를 초과해서는 안된다.		열은 변색은 허용하나 색이 분명한 것은 총면적에 대해 장축의 지름이 1cm를 초과해서는 안된다.		열은 변색은 허용하나 색이 분명한 것은 총면적에 대해 장축의 지름이 1cm를 초과해서는 안된다.	
뼈의 상태	골절이 없어야 한다.		골절이 없어야 한다.		-	

루어지고 현장상황에 맞도록 등급판정 업무를 수행하기 위해 표본판정방법을 적용하되 다음과

(2) B 급

구분	다리		날개		가슴	
	아랫다리 (복제)	윗다리 (넓적다리)	윗날개 (봉)	아랫날개 (윙)	가슴살	안심
외관	질병이나 상처로 인한 약간의 외관 손상은 허용한다.		질병이나 상처로 인한 약간의 외관손상은 허용한다.		고유근육의 1/20이상의 근육제거는 없어야 하나, 안심의 힘줄은 허용한다.	
비육 상태	적당한 착육성이 있어야 한다.					
지방 부착	잘 발달된 지방층이 적당히 부착되어 있어야 한다.		잘 발달된 지방층이 적당히부착되어 있어야 한다.		불필요한 지방은 적당히 손질되어야 한다.	
잔털, 깃털	깃털은 아래의 기준 허용치를 초과해서는 안되며, 약간의 잔털은 허용한다. - 1cm 이하의 깃털 2개 이하		깃털은 아래의 기준 허용치를 초과해서는 안되며, 약간의 잔털은 허용한다. - 1cm 이하의 깃털 2개 이하		-	
신선도	피부색, 광택 및 육질의 탄력성이 보통이다.		피부색, 광택 및 육질의 탄력성이 보통이다.		육색, 광택 탄력성이 보통이며 약간의 PSE발생 부분이 있는 것은 허용한다.	
외상	피부상처로 인해 노출된 살의 총면적에 대해 장축의 지름이 2cm를 초과해서는 안되며, 작업과정에서 기인한 약간의 손상은 허용한다.	피부상처로 인해 노출된 살의 총면적에 대해 장축의 지름이 3cm를 초과해서는 안되며, 작업과정에서 기인한 약간의 손상은 허용한다.	피부상처로 인해 노출된 살의 총면적에 대해 장축의 지름이 3cm를 초과해서는 안되며, 작업과정에 기인한 약간의 손상은 허용한다.		절단이나 찢김으로 인한 근육의 과도한 손상은 없어야 하며, 약간의 찢과상은 허용한다.	
변색	경미한 변색은 허용하나 색이 분명한 것은 총면적에 대해 장축의 지름이 3cm를 초과해서는 안된다.		얇은 변색은 허용하나 색이 분명한 것은 총면적에 대해 장축의 지름이 2cm를 초과해서는 안된다.		얇은 변색은 허용하나 색이 분명한 것은 총면적에 대해 장축의 지름이 2cm를 초과해서는 안된다.	
뼈의 상태	골절이 없어야 한다.		골절이 없어야 한다.		-	

용할 수 있도록 하였다.

(1) 롯트(Lot)단위 판정 : 등급판정 신청된 롯트의 크기에 따라 적정수의 표본을 무작위로 추출하여 등급판정

(2) 생산공정별 판정 : 원료육의 선별, 정선·포장 등 일련의 작업과정에서 표본을 추출하여 등급판정

이상과 같은 닭고기 부분육의 등급판정은 가급적 포장단계 직전에 등급을 판정하고, 등급판정사가 판정하지 않은 제품은 등급판정 장소에서 다른 장소로 이동하지 않아야 하며, 최종적인 제품의 품질상태를 균일하게 하기 위해 원료육에 대해 예비판정을 실시하고, 생산작업 과정에 대해서도 품질관리가 철저히 이루어져 닭고기의 품질을 지속적으로 향상시킬 수 있도록 하였다.

나. 등급의 부여

닭고기의 등급은 등급판정 시행작업장에서는 소비자의 요구, 목표등급 기준에 따라 제품을 생산하고 등급판정사는 해

같이 롯트(Lot)단위판정과 생산공정별 판정으로 구분하여 작업장 여건에 따라 적절한 방법을 적

정 시행작업장에서는 소비자의 요구, 목표등급 기준에 따라 제품을 생산하고 등급판정사는 해

〈표 3〉 추가가공육의 품질기준

구분	A급
발골육	육색과 탄력성이 좋은 신선한 닭고기를 원료육으로 하여 발골로 인한 뼈조각과 주변 근육의 심각한 손상없이 충분한 착육성을 가지고, 껍질(피복지방)이 잘 정돈되고, 깃털, 연골, 힘줄 및 1cm 이상의 색이 분명한 변색은 없어야 하며, 부분육의 1/2 이상이 손상되지 않고 남아 있어야 한다.
껍질제거육	육색과 탄력성이 좋은 신선한 닭고기를 원료육으로 하여 피복지방을 깨끗이 제거하고, 충분한 착육성을 가지고, 골절 및 1cm 이상의 색이 분명한 변색은 없어야 하나 피복지방 제거로 나타나는 경미한 변색은 허용한다.
발골 및 껍질제거육	발골육 및 껍질제거육의 품질기준에 부합되어야 하며, 근육의 가장자리를 따라 껍질(피복지방)은 손질하고, 뼈 조각, 연골조직, 힘줄은 없어야 하나 안심의 경우 힘줄은 허용한다.
세절육	발골육 및 껍질제거육의 품질기준에 부합되어야 하나, 근육 손상을 야기하지 않은 방법으로 근육의 크기를 변형하되, 연골조직이나 색이 분명한 변색, 과도한 근육손상은 없어야 한다.
절단육	육색과 탄력성이 좋은 신선한 닭고기를 원료육으로 하여 약간의 외상이나 약한 멍은 허용하나, 색이 분명한 변색이나 응혈된 부위와 복부지방 및 깃털은 제거되어야 하나 약간의 잔모는 허용하며, 작업 과정에서 나타나는 약간의 결점은 허용한다.

당제품이 목표등급기준에 부합되어 생산되었는지를 등급판정하게 된다. 이때 등급판정사가 해당제품의 합격여부를 판정하기 위해 표본을 추출하여 품질수준을 평가하는 기준에 따라 등급이 결정되게 된다.

이와 같은 합격수준(AQL, acceptable quality level)은 90%를 적용하며 표본닭고기에 대한 등급판정 결과 품질기준의 구성비율에 따라 신청물량 전체에 등급을 부여한다.

하지만 단일품질기준이 설정된 추가가공육은 합격수준을 조정하여, 작업장의 가공수준이나 소비자의 요구에 적절히 대응할 수 있도록 〈표 4〉와 같이 설정하였다.

4. 닭고기 등급판정의 기대효과

이상과 같이 닭고기 부분육 등급기준 및 방법

을 설정하여 통닭과 병행하여 닭고기 등급판정을 실시하므로 닭고기 등급제도를 효과적으로 운용할 수 있게 되어 구매자 및 소비자가 닭고기의 품질상태를 쉽게 이해할 수 있도록 도와주므로 국내산 닭고기의 유통을 원활히 할 수 있게 되었다.

이러한 닭고기의 등급제도는 계열업체의 입장에서는 구매자의 요구품질에 맞는 생산체계를 구축함으로써 자체 품질보증 절차를 효율적으로 강화하여 브랜드 가치 및 부가가치를 향상시키는 효과가 있으며, 유통업체는 닭고기의 구매절차를 간소화할 수 있으며 제품명세서에 등급이 표시되므로 품질 및 원산지에 대한 소비자 신뢰도를 향상시키므로 홍보효과를 제고하고, 고객 만족도를 향상시키므로 안정적인 판매가 가능하게 되었다. 또한 동 제도가 지속적으로 발전하여 생산농가에게 자신이 사육한 닭을 등급에 따라

〈표 4〉 닭고기 부분육 및 추가가공육의 품질등급 부여방법
(1) 부분육의 품질등급

등급	등급판정 결과
1+등급	A급의 것이 90% 이상이고 나머지는 B급
1등급	B급 이상의 것이 90% 이상이고 나머지는 최소기준 이상

(2) 닭고기 추가가공육의 품질등급

등급	등급판정 결과
1+등급	A급의 것이 90% 이상이고 나머지는 최소기준 이상
1등급	A급의 것이 80% 이상이고 나머지는 최소기준 이상

가격을 정산할 수 있도록 함으로써 합리적인 계약사육으로 농가소득의 증대에도 기여할 수 있을 것으로 기대되고 있다.

따라서 축산물등급판정소에서는 2005년 2월 14일부터 닭고기 부분육 등급판정 시범사업 실시하여 닭고기 등급제도를 통해 국내산 닭고기를 수입닭고기와 차별함으로써 소비자 신뢰도를 증진하고 소비기반을 확충하여 국내 닭고기 산업의 국제경쟁력을 강화해 나갈 수 있도록 홍보를 강화할 계획이다.

〈별첨〉 닭고기 부분육의 종류

- 가. 다리 : 대퇴골 상단의 관절 부위를 절단하였을 때 다리 부분으로 골반뼈는 포함하지 않으나 골반근은 포함한 것을 말한다.
- 나. 날개 : 부리골, 견갑골, 상완골의 관절 부위를 잘랐을 때 날개 부위를 말한다.

- 다. 가슴 : 흉골 좌, 우에 붙어 있는 근육 부위로 가슴살과 흉골 안쪽에 있는 안심을 포함한 부위를 말한다.
- 라. 윗다리(넓적다리) : 다리를 무릎관절에서 절단한 윗부분으로 대퇴골에 붙은 근육과 껍질을 말한다.
- 마. 아랫다리(북채) : 다리를 무릎관절에서 절단한 아랫부분으로 경골, 비골에 붙은 근육과 껍질을 말한다.
- 바. 윗날개(봉) : 날개를 날개꿈치 관절을 절단한 윗부분으로 상완골에 붙은 근육과 껍질을 말한다.
- 사. 아랫날개(윙) : 날개를 날개꿈치 관절을 절단한 아래 부분으로 요골과 척골에 붙어 있는 근육과 껍질을 말한다.
- 아. 가슴살 : 흉골 좌, 우에 붙어 있는 근육 부위를 말한다.
- 자. 안심 : 흉골 좌, 우에 붙어 있는 가슴살 안쪽으로 흉골을 따라 붙어있는 근육 부위를 말한다.
- 차. 추가가공 : 통닭과 부위별 분할육을 원료로 하여 뼈 제거, 껍질 제거, 세절 등 이용목적에 따라 처리한 가공 단계를 말한다.
- 카. 추가가공육 : 발골육(껍질포함), 껍질제거육, 발골·껍질제거육, 세절육, 절단육을 말한다. C



유 무 상 부장
축산물등급판정소 등급기술부