

# 양돈산업에 대한 축산물등급제도의 성과와 과제



유 무 상 부장  
축산물등급판정소 등급기술부

축산물등급제도가 농협서울축산물공판장에서 시범적으로 실시된 것이 1992년 7월이니, 벌써 12년이 훌쩍 지나버렸다. 그동안 우리나라 양돈산업의 변화를 되짚어 보면 '10년이면 강산도 변한다'라는 말조차 무색하다는 느낌이 들 때가 많다.

축산물등급제도 시행초기로 기억을 거슬러 몇 가지 예를 들어보자. 지금은 가장 일반화된 것 중 하나이지만 당시에는 거세한 돼지를 찾아보기가 힘들었다. 대형 육가공회사가 대일 수출용 돼지에 한해 일부 거세를 했지만 육질 개선을 위해 거세를 해야 한다는 말은 교과서에나 있는 말처럼 여겨졌다. 또한 그 당시의 돼지는 무척이나 작았던 것 같다. 일부 도매시장에서는 도체중 50~60kg에 등지방 5mm 내외인 돼지가 가장 좋은 가격을 받고 있었으니 말이다. 오래전부터 양돈업이나 유통업에 중

사해오시던 분들은 '아~ 그랬었지'라고 회상할지 몰라도 그렇지 않은 분들과 이러한 이야기를 나누면 '설마~'하며 놀라는 모습을 보기도 한다.

어쨌든 축산물등급제도가 도입이 된 이후 축산물의 생산, 유통, 소비 각 부분에 걸쳐 많은 영향을 미쳤으나 본고에서는 양돈산업을 중심으로 그 성과와 과제를 살펴보기로 하겠다.

## 1. 고품질 돼지고기 생산분위기의 확대

과거에는 쇠고기도 마찬가지로였지만 돼지고기도 고품질육에 대한 기준 자체가 없었다. 막연히 등지방이 적은 암돼지 정도를 그 범주에 포함시켰을 정도였다. 그러나 등급제가 시행된 후 품질을 객관적으로 평가할 수 있는 지표가 생겼고, 어떤 등급을 받았는지가 곧 수익을 대변하고 있다.

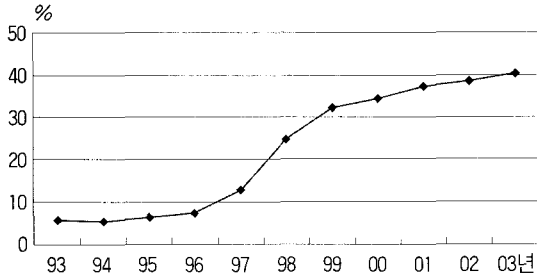
〈그림 1〉은 등급제 시행초기인 '93년부터 '03년까지 A등급 출현율이 어떻게 변화되어왔는지를 보여준다. '93년도 A등급 출현율이 5.6%에 불과했지만 '03년에는 40.4%에 이르렀고, A와 B등급을 합하면 70.3%로 나타났다.

잘 아시다시피 좋은 등급을 받기 위해서는 어느 특정부분만 잘 한다고 해서 될 수 있는 것이 아니다. 육종부터 질병·사양관리 및 출하·도축단계에 이르기까지 전 부분에 걸쳐 고르게 노력을 경주해야만 만족할 수 있는 등급을 받을 수 있기 때문이다.

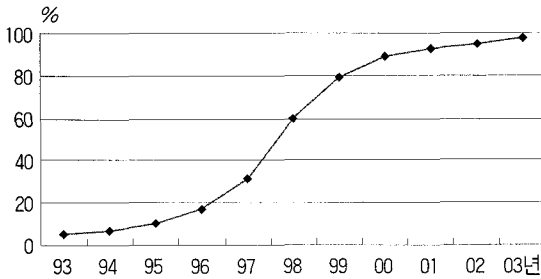
그 대표적인 지표가 거세율이다. '93년도 5.1%에 불과했던 수돼지의 거세율이 '03년도에는 97.8%로 거세를 하지 않은 수돼지를 찾아보기 힘들어졌다. 가격면에서도 '93년도에는 거세돈과 비거세돈의 가격차가 0.3%로 거의

## 양돈산업에 대한 축산물등급제도의 성과와 과제

〈그림 1〉 연도별 A등급 출현율 변화 추이



〈그림 2〉 연도별 거세율 변화 추이



무시될 정도였으나 '03년도에는 71.7%나 비싸졌다. 이것은 등급기준상에서도 비거세돈에 대해서는 2개 등급을 하향 조정하는 규정이 있지만, 무엇보다도 소비자들이 고품질육을 선호하고 농가들도 이에 대한 인식변화가 그 원인일 것이다.

출하체중의 변화도 주목할만 하다. 돼지고기가 제 맛을 내기 위해서는 여러 가지 조건이 필요하겠지만 적절한 사육기간과 출하체중이 무엇보다 중요하다. '93년 65kg 내외에 불과하던 도체중(농협서울공판장 거세돼지 기준)이 '97년도에는 72kg으로 증가되었으며, '03년도에는 77.3kg에 이르렀다.

이와 같은 도체중의 증가는 〈표 1〉에서 볼 수 있듯이 소비자의 기호에 맞게 함은 물론 국제경쟁력 확보를 염두에 둔 등급판정기준의 개정을 통해 견인하여 온 결과로 볼 수 있다.

등지방두께의 변화도 눈여겨 볼 필요가 있다. 등급판정기준 제정 당시에는 A등급에 해당하는 등지방두께가 4~12mm에 불과했다는 것을 통해 볼 때 고기의 맛 보다는 양적인 면에 치중해 있었음을 알 수 있다. 그러나 한우도 마찬가지지만 양적인 경쟁에서는 변화하는 소비자의 입맛을 만족시킬 수가 없다. 따라서 등지방두께가 과다하지 않으면서도 품질 좋은 돼지고기 생산이 유도될 수 있도록 기준이 개정되어 온 것이다.

과거에는 객관적인 평가기준 등의 부재로 고기량 중심의 경영체계에서 벗어나지 못했지만 적시에 이루어진 등급판정기준의 개정을 통해 지금은 고품질육 위주의 경영체제로 인식이 바뀌게 되었으며, 결국은 소비자의 호응에 힘입어 지명도 높은 브랜드까지 출현하게 되었다.

## 2. 품질에 따른 가격차등화 유도

위와 같이 양돈농가들이 등급기준의 개정 정도에 맞게 도체중을 증가시켜온 이유는 당연히 높은 등급을 받는 것이 더 많은 소득을

〈표 1〉 등급판정기준의 A등급 범위 도체중 및 등지방 두께 변화(박피도체 기준)

구 분	도체중(kg)	등지방두께(mm)
1992년	54~75	4~12
1994년	55~81	6~16
1997년	64~81	9~21
1998년	69~82	10~22
2004년	71~84	12~22

〈표 2〉 돼지도체의 등급별 경락가격(농협서울 '04. 9)  
(단위 : 원/kg)

등급별 경락가격(암태지 기준)				등급별 가격차		
A등급	B등급	C등급	D등급	A-B	A-C	A-D
3,953	3,620	3,356	3,174	333	597	779

보장해 주기 때문이다.

〈표 2〉는 '04년 9월 농협서울축산물공판장의 등급별 경락가격을 나타낸 것이다. A등급과 B등급이 kg당 333원의 가격차를 보였으며, 이것을 산술적으로 1마리(80kg 기준)로 환산할 경우 27천원, A와 C등급은 48천원의 소득차를 가져다 준다.

비단 등급에 대한 가격 차별화는 도매시장 뿐만 아니라 등급제의 정착으로 전국 육가공업체까지 확대되고 있다. 2004년 9월 기준으로 조사한 바에 따르면 전국의 180개 육가공업체중 38.9%인 70개소가 등급별로 원료돈을 정산하고 있으며, 이를 두수로 살펴보면 육가공업체가 도축한 594천두 중 55.0%인 326천두에 이른다. 등급별 정산업체 비율에 비해 마리수에 대한 비율이 더 높게 나타난 것은 규모가 크고 안정화된 육가공업체와 계열화된 농가일수록 등급별 정산을 더 선호하기 때문으로 보인다. 등급별로 가격을 정산하지 않고 있는 업체들도 여러 가지 불합리한 이유들 때문에 등급별 정산을 활용하는 방향으로 선회하고 있으며, 그 결과 매년 등급별 정산을 시행하고 있는 육가공업체는 늘고 있는 모습을 보이고 있다.

뿐만 아니라 '03년도 기준으로 경상북도, 전라남도, 제주도 등 각 광역 및 기초자치단체에서는 관내 농가들이 출하하는 돼지의 품질을 개선시키기 위해 등급판정 결과 A 또는 B등급을 받은 경우 일정액의 품질개선비를 지급하고 있다.

### 3. 새로운 패러다임의 유통·소비 문화 정착

축산물등급제의 실시는 생산단계 뿐만 아

니라 유통과 소비단계에서도 새로운 패러다임을 갖춘 문화를 창출·정착시키는데 큰 역할을 했다.

그 첫 번째 예가 축산물 유통의 형태 변화라고 말할 수 있다. 과거의 축산물 유통은 생축을 중심으로 이루어졌으며, 유통업계 종사자가 소·돼지를 사기 위해서는 산지를 직접 돌아다녔으나 등급제도의 시행은 생축유통을 지육유통으로, 그리고 다시 부분육 유통시대를 여는데 직·간접적인 영향을 미쳤으며, 그 결과 돼지고기의 유통이 한결 원활해지고 선진화되었다.

그리고 등급제 추진의 가장 큰 걸림돌 중 하나였던 돼지도체의 2분할이 완전 정착되었다는 것이다. 등급제의 시행과정을 가까이서 지켜본 사람들이라면 돼지도체의 2분할 정착이 얼마나 어려운 과정이었는가 이해할 것이다. 2분할이 완전히 되지 않은 상태에서는 정확한 등급판정이 이루어지지 않을 뿐만 아니라 돼지의 품질에 많은 악영향을 미치게 된다. 돼지의 품질은 열(熱)과 밀접한 관계에 있기 때문에 도축 후 빠른 시간내에 온도를 낮추는 것이 PSE육과 같은 저품질 육 생산을 방지할 수 있으며, 세척이 고루 이루어짐으로써 위생적인 돈육을 생산할 수 있게 된 것이다.

이외에도 소비자가 지불하는 가격에 상응하는 품질의 돼지고기 소비기반을 마련한 것이라든가 용도에 따라 부위를 선별 조리할 수 있는 소비여건을 조성한 것 등은 축산물등급제의 정착과 따로 생각할 수 없게 되었다.

이와 같이 축산물등급제도는 그 결과 뿐만 아니라 기준을 적용하는 조건을 갖추어 나가는 과정을 통해서도 우리나라 축산물 유통과 소비에 대한 패러다임을 바꾸어 놓았다는 사실을 알 수 있다.

#### 4. 안정적인 돼지고기 소비기반 구축

'97년 돼지고기 수입자유화를 앞두고 축산인들이 많은 걱정들을 나누었던 기억이 난다. 국내산 돼지고기에 대한 경쟁력 뿐만 아니라 수요와 공급에 대한 다양하지만 불안했던 예측과 가격전망 등이 그것이다. 그러나 이런 걱정들은 다각적인 대응방안 마련 및 실천을 통해 우리 양돈인들이 슬기롭게 극복함으로써 결과적으로 기우에 그쳤다.

여기서 '93년도와 '03년도의 수급상황을 살펴보자. 등급제 시행 초기인 93년도와 비교시 '03년도에는 사육두수가 156% 증가하였을 뿐만 아니라 출하 생체중도 95kg에서 106kg으로 116% 증가하였다. 더불어 미미하던 돼지고기 수입은 6만여톤까지 증가함으로써 돼지고기의 공급물량은 엄청나게 증가하였다. 반면 구제역 및 돼지콜레라 발생으로 인한 대일수출의 중단, IMF 등으로 인한 경제사정의 악화 등 여러 가격하락 요인에도 돼지가격이 상대적으로 안정적인 가격대를 형성하고 있다.

그 이유는 여러 가지가 있겠지만 가장 중요한 원인은 축산물등급제를 지렛대 삼아 맛있고 품질 좋은 돼지고기 유통을 확대시킨데 힘입은 바가 크다고 본다.

지금까지 축산물등급제가 양돈관련 분야에 미친 영향을 간략히 살펴보았지만 이외에도 도축장 및 육가공장의 현대화 및 HACCP 도입을 촉진시킨 것이라든가, 더 좋은 등급의 돼지고기 생산을 위한 사료의 품질 개선과

육종산업 및 사양기술 등의 발달 등은 축산물등급제의 정착과 따로 생각할 수 없을 것이다.

#### 5. 향후 과제

앞으로 해결해야 할 과제도 적지 않다.

첫째가 돼지도체의 등급이 소매단계까지 연계될 수 있는 방안을 모색해야 하는 것이다. 지금의 도체등급판정기준은 육량과 육질을 종합적으로 판단하여 최종등급을 결정하게 되어 있어 소매단계에 이를 그대로 적용하기가 쉽지 않다. 이에 근내지방도, 육색, 조직감, 수분삼출도 등의 항목을 중심으로 한 냉도체 등급판정기준(일명 육질등급판정 기준)을 개발하여 적용 중에 있으며, 농림부 고시사항으로 되어 있는 소매단계에서의 구분판매 관련 규정도 개정한 바 있는 만큼 조속한 확대 정착을 위해 노력해야 할 것이다.

더불어 국내 축산물 유통에서 돼지고기는 쇠고기에 비하여 부분육 유통이 더 활성화되어 있으나 등급별·성별로 구분하여 거래가 이루어지지 않아 돼지고기의 품질 고급화 및 거래의 투명성 확보의 장애요소라는 지적이 있다. 따라서 향후 돼지 부분육 유통시 등급별 거래가 이루어지도록 여러 방안을 강구해야 한다.

둘째는 등급판정의 과학화를 위해 초음파 원리를 이용한 기계등급판정의 지속적인 확대 추진이다. 기계등급판정은 기존의 인력등급판정에서 기대할 수 없었던 등심직경, 정육률 등의 자료를 추가로 얻을 수 있어 이에 대한 활용도가 크지만 우리나라 작업장의 시설여건상 현재 전국 7개 작업장에서 한해 적용 중에 있는 만큼 활성화가 필요하다고 본다. **양돈**

〈표 3〉 돼지고기 수급관련 통계

구 분	사육두수	도축두수	출하 체중	수입량	1인당소비량
'93년(A)	5,928천두	9,679천두	95kg	6톤	13.9kg
'03년(B)	9,231천두	15,287천두	106kg	60,790톤	17.3kg
B/A	156%	158%	116 %	-	124%