

Q & A

# 축산물 등급판정 업무에 대한 궁금증 풀기

축산물등급판정에 대한 올바른 이해와 다양한 사례를 통해 독자의 이해를 돕고자 등급판정소 홈페이지를 통해 자주 질의하는 내용을 발췌해 구성했다. 이번호에는 바코드로 소 등급판정 확인방법 및 젃소, 육우, 한우의 명확한 판단요령에 대한 질문과 답변 내용이다.

**Q** 소규모 번식우 사육농가에서는 송아지 생산 후 수소 송아지를 많이 판매합니다. 그러나 번식우 농가에서 판매된 수소의 비육 후 등급을 확인할 방법이 없다 합니다. 도축장에서 도축된 소의 바코드로 소의 등급 확인을 할 수 있도록 해주면 업무 처리나 농가의 한우 번식우 개량에 많은 도움이 될 것 같습니다.

**A** 고객님께서 질의하신 내용은 현재 홈페이지에서 제공되고 있습니다. 윗하얀 소의 마코드번호를 이용해 등급판정 결과를 조회하고 자필 경우 우선 홈페이지 회원 가입을 해야 합니다. 조회 방법은 홈페이지/인터넷 서비스를 로그인 하신 후 위 표장착우 메뉴를 클릭합니다. 하나의 바코드번호를 조회하고자 할 경우에는 '바코드 조회'를 선택하시고 기간별로 조회하고 싶은 경우에는 '기간별 조회'를 선택합니다. 마코드번호 입력란에 해당 바코드번호를 입력하면 관련 정보가 조회됩니다. 바코드번호를 이용해 조회가 가능한 정보는 도축장명, 도축인, 냉도제출, 등심단면적, 근내지방도, 육량지수, 최종등급 등입니다. 살아있는 소에 바코드가 부착되어 있다 하더라도 등급판정은 신청할 때 마코드번호를 반드시 기재해야만 조회가 가능합니다.

※ 정보지원팀 담당장태웅, 031-390-5571

**Q** 보통 도축장에서 젃소와 육우를 판명하는데 젃소의 경우 홀스타인 소가 분만을 했는지 아닌지를 구별하고, 또 한우와 홀스타인의 교잡인 경우는 암소가 송아지를 분만해도 육우로 알고 있는데 명확히 판단하는 기준이 뭔지요.

**A** 고객님께서 질의하신 내용에 대해 설명드리면 쇠고기의 종류별 구분 방법은 농림부 고시 제2005-50호(2005. 7. 1) 식육의 부위별, 등급별 및 종류별 구분방법에 의합니다. 농 고시 제6조(쇠고기의 종류별 구분판에) 제1항에 식육 판매업소에서 판매하는 식육은 국내산 쇠고기 및 수입 쇠고기(지역계육

장도작일로부터 6개월 미만 국내에서 사육된 수입 생우에서 생산된 고기를 포함한다)로, 국내산 쇠고기는 한우고기, 젃소고기, 육우고기(지역계육 장도작일로부터 6개월 이상 국내에서 사육된 수입 생우에서 생산된 고기를 포함한다)로 구분되며 제2항에는 제1항에 의한 국내산 쇠고기 중 한우고기는 한우에서 생산된 고기, 젃소고기는 송아지를 낳은 경향이 있는 젃소 암소에서 생산된 고기, 육우고기는 육용종, 교잡종, 젃소수소 및 송아지를 낳은 경향이 없는 젃소 암소에서 생산된 고기로 규정하고 있습니다.

제3항에는 제1항 및 제2항의 규정에 의한 쇠고기의 종류별 구분은 축산물 가공처리법 시행규칙에 의한 소도계 기사 쇠고기 종류별 구분한 색표시(한우 직색, 육우 녹색, 젃소 청색) 및 등급판정 확인시에 표기된 쇠고기 종류에 의한다고 규정되어 있습니다.

고객님께서 알고 계신 바와 같이 교잡우(한우/젃소에 의해 생산된 후손)에서 생산된 깃도육우로 분류됩니다.

※ 유격개발팀 담당장태웅 031-390-5541

