

돼지도체 등급판정기준 개정 방향

규격개발팀대리이정용

돼지도체 등급판정기준은 그 동안 양돈이건의 변화와 수요자의 요구 등에 의하여 6차에 걸쳐 개정하여 시행되어 오고 있으나, 최근 들어 고품질돈육에 대한 수요의 증가와 함께 생산자 단체로부터 돼지도체 등급의 소매단계 연계 요구 등 등급기준 개정의 필요성이 대두되어왔다.

실제로, 돼지고기는 쇠고기와는 달리 육량과 육질을 종합적으로 고려하여 등급판정하고 있어 소매단계에서 필요로 하는 돼지고기의 육질부분이 모호하다는 지적이 있으며, 이에 따라 소매단계의 등급 표시또한 자율적으로 하도복되어있다.

이에, 축산물등급판정소는 규년상반기부터 돼지고기 품질평가기준 마련을 위한 연구조사, 유통위체와 육가공업체를 대상으로 가공형태 및 선호도 조사, 대한양돈협회와 공동으로 돼지고기에 대한 소비자 선호도 조사, 등급판정결과 자료 분석 등을 실시하였고, 이를 근거로 돼지도체 등급판정기준 개정(안)을 마련하여 지난 9월에 각계 전문가를 모시고 등급판정기준개정(안)에 대한 전문가협의회를 개최하였다. 추후, 10월 하순 공청회 개최가 예정되어 있으며 현재는 등급판정기준 개정(안)에 대한 각 계의 의견을 수렴하는 과정중에 있다.

돼지도체 등급판정기준의 개정방향은 첫째, 육량과 육질을 종합하여 판정하는 현행의 「온도체 등급판정방법」을 「규격등급과」 육질등급으로 분리하여



판정하고 둘째, 「냉도체육진등급판정」 및 「온도체육질등급판정」을 동일한 기준체계를 적용하는 것으로, 돼지도체 등급판정기준 개정(안)의 주요 내용은 다음과 같다.

먼저, 규격등급은 현행 등급기준에서 육진부분을 분리하고, 등급별 도체중량과 등지방 두께를 조정하는 것으로 도체중량과 등지방두께에 의해 A, B, C, D, E의 5개 등급으로 1차 판정하고, 외관에 의해 최종판정한다.

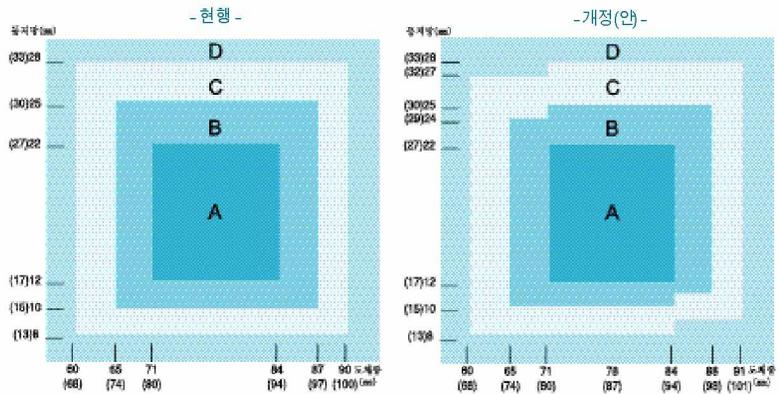
'04년 등급판정기준 개정 이후 돼지도체 출하체중이 전체적으로 증가했으나 등지방두께는 증가하지 않는 출하경향을 고려하여 B등급 및 C등급 하한도체중을 각각 2kg 및 3kg씩 상향조정하고, 상한도체중을 각각 1kg씩 상향조정하였다. 또한 B등급 및 C등급의 과체중(저지방중)과 저체중(과지방중)의 등지방두께를 1mm 하향하되, 전체적인 등지방두께는 변경하지않았다.

다음은 육질등급으로 도체중량과 등지방부께에 의한 1차 육질등급 범위(육질 1등급과 2등급의 경계를 규격B등급 하한선으로 설정하였고, 미거세 수태시와 C등급은 3등급)를 설정하고, 세부육질 판정 항목(육색, 조직감, 지방색과 진, 지방침착도, 삼겹살의 상태 및 결함)에 의해 최종판정하여 1, 1, 2, 3등급을 신설하는 방안을 마련하였다.

또한, 근내지방도에 의한 등급기준을 완화하여 (부도1 참조) 육질등급별 출현율을 조정하였고, 육질 판정항목에 산점산의 상태와 결함을 추가하였다.

그리고 냉·온도제 육질판정은 동일한 기준체계를 적용하여 등급판정 방법에 따른 혼란을 최소화하였고, 육질등급판정 결과를 소매단계에 연계하는 방안을 제시하였다.

(도체중량과등지방부께에 의한규격등급1차예비등급기준모식도)



금년 돼지도체 등급판정기준 개정(안)은 현재의 판정방법에 육질등급을 추가하여 등급판정하는 것으로 기대효과로는 첫째, 소매단계에서 육질등급에 따른 기대로 사양관리 개선을 통한 국제 경쟁력 제고, 둘째, 부분육 유통이 육질등급별로 이루어져 소비시장에서의 유통구조의 투명성제고, 셋째, 소비자의 입장에서 고품질돈육에 알권리 충족과 선택의 편의성제고 등을 예상하고 있다.

돼지고기 육질등급 판정의 시도는 국제적으로도 그 선례가 없다. 그러나, 국내의 현실이건에 맞고 국내산 돈육의 육질부분의 개량을 촉진할 수 있는 육질위주의 등급기준 개정방향은 전문가 협의회에서도 긍정적으로 받아들이고 있으나, 금년 등급판정기준의 개정으로 초기에는 다소의 혼란이 예상되지만, 국내 양돈산업의 국제경쟁력 향상을 위한 선도적인 시도로 인정되어 국내산 돈육의 질적 향상을 기대해 볼 수 있을 것이다.

(부도1. 근내지방도에 의한등급기준및개정시예상출현율)

