

닭고기 등급판정에 관한 업계 반응과 과제

1. 추진경과

닭고기 등급판정은 2001년 우리나라 양계산업의 국제경쟁력 제고와 국내 유통환경의 변화에 대응하기 위해 등급판정대상에 닭고기를 추가한 축산법시행규칙 개정을 통해 법적근거를 마련했다.

그러나 소·돼지의 경우 축산물등급제도의 시행형태가 의무인 반면 닭고기의 경우 세계적으로 등급판정을 의무적으로 실시하는 나라가 없는 관계로 2004년 축산법시행규칙을 개정하면서 희망업체에 한해 자율적으로 참여하도록 정비했다.

시범사업은 2003년 (주)하림, (주)체리부로, 목우촌에서 처음 시행했으며, 2004년에는 (주)우림인티그레이션이, 2005년에는 (주)마니커가 시범사업에 참여했다.

축산물등급판정소는 2005년 1월 25일 닭고기부분육 등급판정 기준 마련을 위한 전문가회

의를 개최, 같은해 2월 11일 등급판정 기준공고 및 2월 13일 부분육에 대해서도 시범사업을 실시했으나, 2005년 12월 본사업 실시에 대해 한국계육협회 회원사들의 참여도 저조 및 회원사들 중심으로 닭고기 포장유통 의무화 법안 발의를 추진하고 있어 사업이 잠정적으로 중단됐다.

2. 닭고기 등급판정 실적

3년여에 걸쳐 이뤄진 닭고기 등급판정 시범사업은 2003년 22만8천수, 2004년 1백29만7천수, 2005년 1천1백13만6천수의 실적을 냈다.

2005년 참여업체별 등급판정실적을 보면 H사 7백17만수중 1+등급이 100%, M사 43만7천수중 1+등급 출현율이 100%, C사 73만7천수중 1+등급 출현율이 99.4%, M사 2백15만수중 1+등급 33.4%, 1등급 66.4%로 1등급이상 출현율이 99.8%, W사 64만1천수중 1+등급 9.9%, 1등급 57만6천수로 1등급이상 출현율이 99.7%의 닭고기 등급판정이 이뤄졌으며, 전체 물량중 1등급 이상 출현율은 99.8%를 기록했다.

3. 닭고기 등급판정 문제점

한국계육협회 회원사는 당시 닭고기 등급판정에 대해 법적인 문제, 수수료, 등급판정방법 및 부가가치 창출이 아닌 비용발생 등의 문제로 부정적인 의견을 농림부와 등급판정소에 여러번 개진했다.

첫째, 닭고기 등급판정은 개체별 등급판정이 어려워 샘플검사를 기본으로 하고 있다. 그런데 샘플검사된 닭고기에 등외품이 포함돼 출고된 닭고기를 소비자가 구입해 법적인 문제를 제기할 경우 등급판정소에서 법적인 책임을 다할 것인가.

또한 등급판정된 닭고기는 대부분의 물량이 개별포장되어 유통되고 있는 것이 현실이다. 그렇다면 개별포장의 경우 2℃ 이하로 보관 출고되어야 하나 닭고기 등급판정은 10℃ 이하에서 시행하도록 되어 있어 품질을 저하시킬 뿐만 아니라 등급판정을 받기 위해 닭고기가 포장반에서 방치될 수밖에 없는 것이 현실이다.

둘째, 국내에서 운영되고 있는 도계장은 42개소로 2005~2006년을 제외하고는 수당 10~20원의 경상이익을 창출했다.

그런데 닭고기 등급판정으로 부가가치가 발생되기보다는 시행업체 대부분이 1등급 이상의 출현율이 99.8% 이상 되다 보니 닭고기 등급판정에 따른 이익창출이 아닌 수수료로 인한 비용증가가 예상됐으며, KS, HACCP, 축산물우수브랜드, 포장유통 의무화와 중복돼 경영에까지 부담이 가중되고 있는 것이 현실이다.

셋째, 소와 돼지의 경우 규격, 중량, 등지방두께, 등심단면적, 근내지방도, 육색, 지방색, 조직감, 성숙도 등의 항목으로 등급판정을 하고 있으나, 닭고기의 경우 중량 및 규격, 외관, 피부의 지방부착, 잔털, 신선도, 변색 등의 항목으로 등급판정을 하다 보니 차별화되지 못하고

전체 물량중 99.8%가 1등급이상 출현하여 부가가치를 창출하지 못하고 있다.

또한 닭고기 등급판정시 육질, 안정성에 대한 평가방법이 없고, 소비자의 선호에 따라 부분육 판매가 이뤄지고 있기에 현재 운영 중인 KS, HACCP와 중복되고 있으며, 외관상 형태를 보고 판정을 할 수밖에 없는 것이 현실이다.

정부에서는 닭고기 품질을 위해 매년 2회씩 도계장의 HACCP 운영실태를 점검하여 등급을 매기고 있으며, 농림부에서 후원하여 소비자시민모임, 축산물등급판정소, 축산연구소, 양계협회로 구성된 평가단이 종계에서 유통에 이르기까지 모든 항목들을 검토해 우수브랜드 인증 사업을 추진하고 있다.

또한 HACCP적용 도계장은 정부에서 인정한 수의사가 채혈, 미생물검사, 도체검사 등을 통해 도계전 생계검사와 도계과정 및 도계후의 위생관리를 책임지고 있다. 그렇다면 농림부에서는 본인들이 만들어 놓은 위생관리 프로그램인 HACCP조차도 믿지 못하고 등급판정소에서 그것도 외관상으로 판정된 닭고기만이 1+등급이라 할 수 있는지 정책을 논하는 농림부 관계자에게 묻고 싶은 마음이다.

넷째, 포장유통 의무화 법안 발의 목적은 소비자를 위한 것이었다. 유통과정중 오염원에 노출된 것을 방지하기 위해(예 : 할인마트 공급된 통닭이 오염원에 노출된 곳에서 절단작업이 이루어짐) 생산자가 중간의 가공작업 없이 소비자에게 직접 전달함으로써 신선하고 오염원

닭고기 등급판정 재개

에 노출되지 않은 닭고기를 공급하기 위함이며, 공공연하게 유통되고 있는 수입산 닭고기와 차별화 하기 위한 방법과 브랜드가 없는 닭고기가 브랜드 닭고기로 둔갑 판매되는 것을 방지하기 위해, 즉 신선하면서도 소비자가 믿고 소비할 수 있는 닭고기를 공급하기 위해 계육협회 회원사들은 닭고기 포장유통 의무화 법안을 요청했던 것이다.

그러나 닭고기 등급판정을 시행하는 취지와 목적이 포장유통 의무화 법안에 모두 포함되어 있고, 일련의 유통과정을 축소해 소비자로 하여금 유통과정에서 발생하는 비용만큼이라도 저렴한 닭고기를 소비할 수 있도록 했던 목적은 뒤로하고 닭고기 가공장에 등급판정 확인서를 발행하는 등의 행위는 유통구조 개선이 아닌 유통상의 혼란을 초래할 뿐만 아니라 후퇴하는 정책을 만들 수도 있을 것이다.

다섯째, 농림부에서는 HACCP지정 도계장에서 생산된 축산물을 이용해 줄 것을 학교급식처 및 기타 소비자들에게 적극적으로 홍보하고 있다. 또한 도축장뿐만 아니라 가공공장, 사료공장, 사육농장에까지 HACCP를 지정받도록 홍보했고, 도축장에 대해서는 연 2회 운용실태를 점검해 상급 도계장의 경우 20억원까지 무이자로 대출을 해주고 있다.

또한 2007년 1월 1일부터는 유통구조 개선을 위해 닭고기 포장유통 의무화 법안까지 시행했다.

그러나 2005년 12월 전면 중단되었던 닭고

기 등급판정 시범사업이 2006년 7월에 교육인적자원부에서 학교급식법 시행규칙 개정시 학교급식용 식자재로 사용되기 위해서는 등급판정을 받아야 하기 때문에 등급판정이 다시 시작되게 된 것이다.

그렇다면 농림부와 축산물등급판정소에서는 교육인적자원부에 등급판정과 관련한 정보를 제공하고 부활되는 과정에서 닭고기를 생산하는 업체와는 전혀 상의도 없이 진행되는 일련의 과정 및 위의 일관되지 못한 정책, 매년 경영자가 바뀌고 있는 것을 알고 있는지 궁금하다.

4. 결론

닭고기 소비확대를 위해서는 안전하면서 위생적이고 공인된 기관에서 인증된 닭고기를 생산하는 것, 그리고 닭고기 산업을 발전시키고 국제 경쟁력을 갖춰 밀려들어오는 수입산 닭고기와 경쟁하기 위해서 최고품질과 가격경쟁력을 갖추는 것 또한 당연 우리 업계가 해야 할 일이다.

그러기 위해서는 정부와 우리 업계가 협력해야 할 일들이 너무도 많다. 0.2%의 2등급 닭고기를 찾아내기 위해 시간과 비용을 낭비하지 않고 사육환경 개선으로 품질향상, AI(조류인플루엔자) 차단, 사육원가 절감, HACCP운을 통한 위생적인 닭고기 생산 등에 함께 노력한다면 국내의 닭고기 산업은 국제적으로 경쟁력을 갖추는 발판을 마련할 것이다. 