

## 주요 국가별 소 등급판정제도

수입산쇠고기의 종류가 늘어나면서 국내산쇠고기와의 등급 비교에 대한 궁금증이 커지고 있다. 외국에서는 등급이 주로 유통단계까지 반영되는 반면에 우리나라에서는 소매단계까지 적용되고 있다. 본 정보지에서는 주요 국가별 소 등급판정에 대한 전반적인 표기방법을 살펴보고자 한다.

\*본내용은 「주요국의 육류등급제도(1998, 축산기술연구소)」와 축산물등급판정소에서 축산관련 압지에 기고한 것을 간주된 내용입니다.

쇠고기의 경우 각 나라마다 자국의 축산업 상황 및 소비형태(요리법) 등에 따라 등급기준을 마련하여 운영하고 있는데, 육량을 중시하는 나라(독일, 뉴질랜드)도 일부 있으나, 거의 대부분의 국가(한국, 일본, 미국 등)에서 육질을 중요하게 평가하고 있다. 주요 국가별 소 등급제도를 운영 특성을 살펴보기로 하자.

### ◆한국

우리나라 국민소득의 증가로 식생활이 변화함에 따라 육류소비경향이 양(量)에서 질(質) 위주로 전환되고, 외국산 고기의 수입에 대응하기 위한 우수품질의 국내산 고기생산이 절실히 요구되어, 식육유통이 생육거래에서 점차 도체 및 부분육 거래로 전환되면서 과학적인 거래제도가 필요하게 되어 1989년 정부는 종축개발협회등 업무를 위임하여 사업착수 후 현재는 축산물등급판정소에서 농 제도를 운영하고 있다. 쇠고기의 등급은 육질등급과 육량등급으로 구분하여 판정하며, 먼저 육질등급판정은 고기의 질을 근내지방도, 육색, 지방색, 조직감, 성숙도에 따라 1<sup>st</sup>, 1<sup>st</sup>, 1, 2, 3등급으로 판정하며, 이는 소비자가 고기를 선택하는 기준이 된다. 또한 육량등급은 도체에 서 얻을 수 있는 고기량을 도체중, 등지방두께, 배회장근단면적을 종합하여 A, B, C등급으로 판정한다.

등급판정결과에 대한 표시방법은 일반적으로 육질 5개 등급과 육량 3개 등급을 조합한 15개 등급을 부여하고 있다. 또한, 육량·육질등급기준에도 불구하고 원저히 떨어지는 도체에 대해서는 등외(D)등급으로 분류한다.

### ◆미국

미국 농무성에서는 지난 수년간 쇠고기에 대한 등급을 정해주는 통일된 체계 및 방법의 중요성을 절실히 인식하였으며, 특히 쇠고기 생산업체에서는 소비자들이 시대에 따라서 소비의 습성이 변하고 있는 사실을 인정하면서 이에 부응하는 제품생산은 표준화(규격화) 및 품질등급제도를 이해하는 것으로부터 시작된다는 것을 알게 되었다. 쇠고기는 품질등급(Quality)과 수율등급(Yield grade)으로 구분되고 있으며, 등급판정요소는 우리나라 등급판정요소와 유사한 근내지방도, 성숙도, 배회장근의 육색능에 의해 결정하는데, 근내지방도의 경우 우리나라와 같이 근내지방도 발달정도가 풍부하면 중부 환수복 높은 육질등급(Prime, Choice)을 받게 된다. 품질등급의 표시는 Prime, Choice, Select, Standard, Commercial, Utility, Cutter, Canner로 8개가 있으며, 육량(수율)등급은 1, 2, 3, 4, 5의 5개 등급으로

나뉜다.

#### ◆캐나다

캐나다 쇠고기 등급제도는 캐나다 육류 검역 제도를 보완하여 캐나다산 쇠고기의 마케팅을 효과적으로 해주는 프로그램으로, 1929년 처음 시행된 이래 많은 변천을 거치서 현재 세계에서 가장 우수한 제도 중 하나로 인정받고 있다. 캐나다 쇠고기 등급제도의 주요 목적은 지육을 여러 품질적 그룹으로 분류하여 판매를 활성화 하는 것으로 구매자와 판매자 양측이 제품에 대해 쉽게 이해할 수 있는 효과적인 실용 방법 제시에 있다. 캐나다 쇠고기 등급제도는 4가지 등급육인 캐나다 A, 캐나다 AA, 캐나다 AAA, 캐나다 Prim과 9가지 Commercial 등급인 캐나다 B1, 캐나다 B2, 캐나다 B3, 캐나다 B4, 캐나다 D1, 캐나다 D2, 캐나다 D3, 캐나다 D4, 캐나다 F 으로 모두 13개 등급으로 나누어진다. 이 중 캐나다 A/AA/AAA/Prim등급은 캐나다 최고 품질의 등급으로 30개월 이하의 젊은 소에서 생산된 소도체로 고기와 지방의 육질, 마블링(근내지방도) 정도를 평가하며, 반드시 도체 육량등급을 측정 받아야 한다. 도체 육량등급은 도체중, 배최장근단면적, 배최장근외부지방두께에 따라 캐나다 1, 캐나다 2, 캐나다 3으로 3개의 육량 등급으로 구분되며, 도체가 B, D, E 등급일 경우에는 육량등급이 적용되지 않는다.

#### ◆뉴질랜드

뉴질랜드는 쇠고기 생산자위원회와 육류협회가 공동으로 소 등급제도를 개발하였으며, 위원회에서 수준육에 대한 기준을 육류수출 관리법에 규정하고 있다. 소 도체등급체계는 성별, 성숙도, 비육도(근육정도) 및 지방함량에 따라 분류한다. 통상포장육 분류명에 따른 표기를 보면 어린송아지(Bobby Veal, BV), 육성비육우고기(Young Lean Beef, XY), 프리

미엄 시세우(Premium Steer, PS), 최고급 쇠고기(Prime Beef, Pr), 암소고기(Cow Beef, C), 수소고기(Bull Beef, B)로 표시된다. 비육도에 따라서는 어린송아지 및 M등급 암소(지방두께 3mm 미만인 암소를 제외한 모든 도체는 1, 2, 3등급의 비육도 등급으로 구분되며, 지방함량에 따른 등급결정은 성별에 따라 다른데, 육성비육우고기를 기준으로 할 경우 A등급(지방두께 없음), I(3mm 미만), P(3-10mm), M(3mm 미만), TM(3mm 이상)으로 등급을 분류한다. 이렇게 도체 등급은 지방함량 등급(fat class), 비육도 등급(muscling class), 그리고 성별(gender)에 따라 결정된다.

#### ◆일본

(사)일본식육협회는 1963년 5월에 식육의 거래규격 설정 전문위원회를 설치하였고, 거래규격은 1961년 8월에 제정 거래규격 안을 종합하여 농림수산성의 승인을 받아 1964년 10월부터 실시하였으며, 지금까지 계속해서 일본의 실정에 맞게 개정해오면서 발달되고 있다. 소 도체의 등급은 우리나라와 마찬가지로 육질등급과 육량등급으로 구분하여 평가하고 있다. 육량등급판정은 냉도체중, 배최장근단면적, 갈비두께, 피하지방의 두께를 측정하여 육량지수를 산출하여 A, B, C의 3개 등급으로 표시하고, 육질등급판정은 근내지방도, 육색, 고기의 탄력 및 질, 지방의 색과 질, 이렇게 4개의 육질 평가항목에서 최저 항목의 등급을 최종등급으로 결정하는 최저등급제도를 적용하고 있다. 육질등급은 5, 4, 3, 2, 1 순으로 표시하는데 우리나라와 반대로 숫자가 높은 5가 육질이 가장 우수한 것을 뜻하며, 최종등급 표시 예로는 A5, C1 등으로 표시한다.