

돼지고기 소분할 부위 22개로 세분화

농림부, “식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법” 고시 개정
돈육 육질등급·수입육 국내기준 부위명칭 표시해야

돼지고기와 쇠고기의 소분할 부위가 세분화됐다. 또 식육판매업소에서는 돼지고기의 등급 표시를 육질등급으로 표시토록 하는 한편 수입산 식육의 경우 국내 기준에 따라 부위명칭을 표시해야 한다.

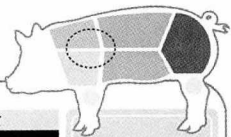
농림부는 지난 12월 10일자로 쇠고기와 돼지고기의 소분할 부위명칭의 추가 신설로 세분화하고, 식육의 부위명칭 및 표시방법 등을 담은 '식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법'을 개정하고, 시행에 들어갔다.

돼지고기 소분할 부위, 종전 17개에서 22개로 확대

이 개정 내용에 따르면 5개의 돼지고기 소분할 부위명칭을 신설하여 돼지고기 소분할 부위를 종전 17개에서 22개로 확대했다. 신설 부위명칭은 흥두개살, 토시살, 오돌삼겹, 갈비살, 마구리이다.

또 10개의 쇠고기 소분할 부위명칭을 신설, 쇠고기 소분할 부위를 종전 29개에서 39개로 확대했다. 신설 부위명칭은 부채뎡개살, 설깃머리살, 삼각살, 업진안살, 치마양지, 앞치마살, 상박살, 본갈비, 꽃갈비, 참갈비, 갈비살이다.

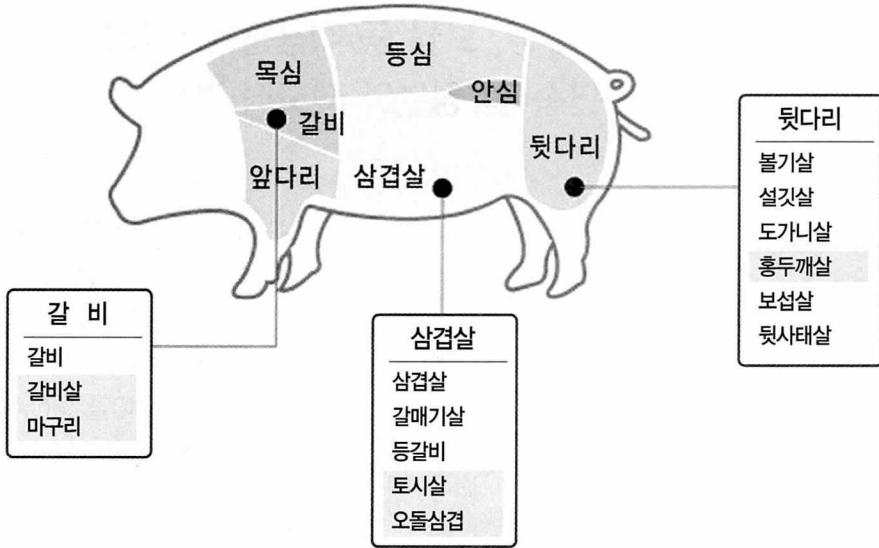
돼지고기 분할상태별 부위명



안심살	앞사태살	보성살	
등심살	항정살	뒷사태살	소분할 총 22개 부위
앞등심살	불기살	삼겹살	
등심뎡살	설깃살	갈매기살	오돌삼겹
목심살	도가니살	등갈비	갈비
앞다리살	흥두개살	토시살	갈비살
			마구리

농림축산식품부 축산물위생교육원

돼지고기 소분할 신설부위



돈육 육질등급 · 수입육 국내기준 부위명칭 표시해야

또 식육판매업소는 대분할 부위명칭을 표시하여 식육을 부위별로 구분 판매해야 하며, 소비자의 이해를 돕기 위해 소분할 부위명칭을 사용하려는 경우 소분할 부위명칭을 표시토록 했다.

수입된 식육의 경우에도 국내 기준에 따라 부위명칭을 표시해야 하며, 여러 부위가 혼재되어 있어 국내 기준을 따를 수 없는 경우에는 수출국에서 표시된 부위명칭(수출국에서 실제 통용되는 부위명칭)을 표시해야 한다.

그런데 이 경우 소비자의 이해를 돕기 위해 영업자가 자율적으로 국내 기준에 해당되는 부위명칭을 많이 포함된 부위 순서에 따라 모두 표시하는 등 수출국 부위명칭에 대한 설명을 덧붙일 수 있다.

예를 들어 “chuck eye roll”의 경우 “척아이롤”로 표시하고, “등심”과 “목심”이 섞여있음을 설명하는 식이다.

돼지고기의 등급 표시방법 개선

이와 함께 식육판매업소에서 돼지고기의 등급을 자율적으로 표시하고자 하는 경우 육질등급으로 표시토록 했다. 예컨대 1+등급, 1등급, 2등급, 3등급, 등외(E등급)이다.

이와 관련 농림부 관계자는 “등심, 채끝, 갈비 이외에도 치마살, 앞치마살 등 구이 용도의 부위를 추가함으로써 고기를 구워먹는 식문화를 즐기는 소비자에게 다양한 선택권을 부여하게 되고, 축산농가와 유통업체의 부가가치 창출에도 기여할 것”으로 내다봤다. **양동**