



송 중 호 과장
축산물등급판정소

닭고기 등급판정제도의 현황 및 과제

‘닭고기 등급제’는 기존의 업체별, 브랜드별 자체 품질관리 기준에 의한 생산·판매의 형태에서 변화하여 공인된 등급판정 기준의 일관된 적용에 의하여 품질수준을 평가함으로써 국내 닭고기 제품의 객관적 품질향상을 가져와 소비자 신뢰도 제고 및 수입육과의 차별화로 국제 경쟁력을 강화하는 효과를 거둘 것으로 기대된다.

1. 도입배경

- 통일된 기준에 의한 품질평가로 생산·유통·소비 지표제공
 - 국내산 닭고기에 대한 품질이 생산업체별, 계절적으로 차이가 남에 따른 소비자의 불만을 개선하고, 2007년부터 개체포장 의무화가 단계적으로 실시됨에 따라 정부공인기관에 의한 품질평가의 필요성 대두
- 닭고기의 품질 고급화와 신선육에 대한 차별화 요구가 증가
 - 닭고기 소비형태가 통닭에서 부분육으로 변화하면서 각 부위별 용도와 특성에 따라 고급육을 생산할 수 있도록 계육산업의 선진적인 변화가 요구됨, 즉 출하체중의 증가를 통한 육질 개선과 계육제품에 대한 품질향상으로 소비자 기대에 부응
- 수입육에 대한 국내산 닭고기의 국제경쟁력 제고
 - 수입육과 해동육에 대한 소비자 불신을 해소하고, 닭고기 유통의 투명성을 제고하여 국내산 닭고기에 대한 소비자 신뢰 확보와 계육산업의 국제경쟁력 제고

2. 도입경위

- 2001. 7 : 양계산업 발전 종합대책 수립(농림수산식품부)
 - 양계산물 유통개선을 위해 품질등급제 및 포장유통 의무화 추진
- 2003. 3 : 「닭고기 등급판정 시범사업 실시 시달 및 축산물 등급판정

세부기준」개정고시(축위 51554-181호, 농림부고시 제2003-10호)

- 2003. 4 : 닭고기 등급판정 시범사업 실시
- 2004. 9 : 닭고기 부분육 등급기준(안) 마련 및 현장적용 시험
- 2005. 2 : 닭고기 부분육 등급판정 시범사업 실시
- 2005. 12 : 닭고기 등급판정 시범사업 중단 결정(축위-6316(2005.12.19))
- 수수료부과에 따른 업체들의 비용부담 문제로 시범사업 중단 결정
- 2005. 12 : 닭고기 등급판정 시범사업 종료(12. 31)
- 2006. 12 : '닭고기 등급판정제도 재개 추진방안 통보' (축위-5841(2006.12.18))
- 2007. 2 : 닭고기 등급판정 참여희망 업체 점검 및 지정
- 2007. 3. 26 : 닭고기 등급판정 실시

3. 닭고기 등급판정 현황

▶ 국내 닭고기 연도별 수요 현황

구분	도축수수 (천수A)	수입량 (ton)	등급판정량 (천수B)	비율 (A/B)
2003년	493,325	81,901	288	0.06
2004년	499,767	23,556	1,297	0.26
2005년	576,899	52,765	11,137	1.93
2006년	608,562	58,781	-	-
2007년	637,730	37,810	9,854	1.56

※ 국립수의과학검역원, (사)한국계육협회

▶ 품질등급별 등급판정 실적

(단위 : 천수)

구분	1+등급	1등급	2등급	합계
2007년	3,963 (40.2%)	5,455 (55.4%)	436 (4.4%)	9,854 (100%)
2008년	2,624 (27.0%)	5,741 (59.1%)	1,356 (14.0%)	9,721 (100%)

※ 2007년은 3.26~12.31까지 실적이며, 2008년은 1.1~5.31까지 실적임

▶ 형태별 등급판정 실적

(단위 : 천수)

구분	통닭	부분육	합계
2007년	3,268 (33.2%)	6,586 (66.8%)	9,854 (100%)
2008년	4,681 (48.2%)	5,040 (51.8%)	9,721 (100%)

※ 2007년은 3.26~12.31까지 실적이며, 2008년은 1.1~5.31까지 실적임

4. 닭고기 등급판정제도가 소·돼지 등급판정제도와 차이점

- 축산법(축산물등급거래규정)에 의한 소·돼지 등급판정과 달리 등급판정 신청업체 중 시행업체를 지정하여 등급판정을 실시하고 있음
- 육계는 개체별 산육특성과 육질특성이 발현되기 전(생후 35일령)에 조기 출하됨으로써 동일한 종계, 사료, 사양조건에 의한 계군의 균일도가 높아 중량규격별 등급판정이 적용됨
- 효율적인 사양관리를 위해 개체별이 아닌 All-In, All-Out 방식으로 생산하므로 Lot단위의 등급판정기준이 적용됨
- 품질에 미치는 요인 중 외부적인 것이 매우 큼
- 통닭 상태의 등급판정기준과 부분육 상태의 등급판정기준을 각각 구분하여 별도 적용

5. 닭고기 등급판정 현황

닭고기 등급판정은 2003년 4월 체리부로 시작으로 2005년 12월까지 5개 업체에서 시범사업으로 실시하여 12,722천수를 등급판정하는 실적을 거두었으나, 2006년 본격적

인 실시를 앞두고 등급판정 수수료문제로 중단되는 위기를 맞기도 하였다.

그러나 국내 닭고기 유통의 선진화 및 계육 산업의 국제경쟁력 제고를 위하여 2007년 3월 26일부터 등급판정을 희망하는 8개 업체를 시작으로 닭고기 등급판정이 재개되어 2008년 5월 현재 13개 업체에서 등급판정을 실시하고 있으며, 일부 업체가 추가로 등급판정을 희망하고 있다.

닭고기 등급판정은 HACCP인증을 받은 업체들 중 등급판정 시행업체 지정을 신청하는 업체에 대하여 현장 점검을 실시하고 시행업체를 지정하여 등급판정을 실시한다. 등급판정이 재개된 2007년은 13개 업체에서 9,854천수의 닭고기를 등급판정 하였고, 2008년 5월 현재 9,721천수의 등급판정 실적을 보이고 있어 육계도축수의 4%를 상회하는 20,000천수 이상의 닭고기에 대하여 등급판정을 실시할 것으로 예상된다.

닭고기 등급판정방법은 통닭 등급판정과 부분육 등급판정으로 구분하여 적용하며 통닭은 1⁺등급, 1등급, 2등급으로, 부분육은 부위별 형태별로 1⁺등급, 1등급으로 표시된다. 통닭 등급판정의 경우 도축, 수세 및 냉각 그리고 중량별 선별과정을 거친 다음 등급판정을 신청하기 위해 중량(호수)별로 무더기(Lot)를 구성한다. Lot를 구성할 때 운송과정이나 도축과정에서 발생한 상처나 골절이 있는 통닭과 질병의 흔적이 있는 것은 선별하여야 한다.

신청된 통닭의 무더기에 대하여 외관, 살불

임 등 11개 항목과 중량 확인을 거쳐 등급판정이 이루어지고 최종등급을 부여한다. 부분육의 등급판정은 가슴살, 안심, 윗다리, 아랫다리, 윗날개, 아랫날개 등의 소분할 부위와 뼈를 제거하거나 껍질을 제거한 정육에 대하여 외관, 신선도 등 8개 항목의 부분육 등급판정 기준을 적용하여 실시한다.

등급판정 대상은 냉장보관 기간이 짧고, 미생물 증식에 취약한 닭고기의 특성상 최소한 도축 2일 이내의 신선한 닭고기로 제한하고 있으며 해동육, 수입육은 제외된다. 닭고기의 신선도는 매우 중요한 등급판정 항목으로 2008년부터는 신선도 측정기를 도입하여 기계장비를 활용한 보다 정확한 등급판정을 위하여 활용하고 있다.

신선하고 좋은 닭고기는 도축일로부터 경과된 시간이 짧고 냉장되어 신선도가 유지되어야 하며, 상처나 골절이 없고 내장이나 깃털이 깨끗이 제거되어 있어야 한다. 이는 닭고기가 냉장 상태에서 다른 육류보다 보존성이 짧고 미생물이 증식하기 쉬운 조건을 가지고 있기 때문이다. 또한 상처나 골절에 의한 응혈(출혈)은 미생물의 증식을 도와 신선도를 더욱더 빨리 떨어지게 한다.

신선하고 좋은 닭고기를 구입하기 위하여 개별 포장으로 되어있는 닭고기의 포장을 일일이 뜯어보고 신선도와 하자 유무를 살펴보고 구입할 수는 없는 일이다. 이것이 닭고기의 품질수준에 따라 등급별로 포장하여 판매하는 '닭고기 등급제'가 필요한 이유라 하겠다.

6. 닭고기 등급판정제도의 과제

닭고기 등급제를 본격적으로 실시한지 1년이 지났지만 등급 닭고기 제품이 학교급식용과 일부 할인매장에 한정적으로 공급되고 있어 소비자들이 쉽게 구입하기는 어려운 실정이다.

소·돼지 등급제가 축산물 유통의 한축을 담당할 수 있는 이유는 수입육과 국내산에 대한 확실한 차별화로 국제 경쟁력을 가질 수 있는 기반을 구축함과 동시에 생산·유통·소비단계에서 지표로써의 가치를 인정받고 있기 때문이다.

○ 닭고기 등급제를 통한 국내 계육산업의 국제 경쟁력 강화

닭고기 포장유통의무화가 2007년부터 단계적으로 시행되고 있는 시점에 국내산 냉장 닭고기에 대한 소비자 신뢰 및 국제 경쟁력 제고를 위해서는 업체 자체의 품질관리와 등급판정에 의한 수입육과의 차별화가 함께 병행되어야 한다.

닭고기 수입은 1997년 수입자유화 이후 꾸준히 증가하고 있다. 수입 부위도 국내 소비자가 선호하는 다리(74%), 날개(9%) 등이 냉동 형태로 수입되어 국내산으로 둔갑 판매될 소지가 높다. 수입육·해동육의 둔갑 판매로 닭고기에 대한 소비자 불신이 커지기 전에 국내

▶ 연도별 닭고기 수·출입 현황 (단위: 천톤)

연도	2005년	2006년	2007년	2008년 3월 기준
닭고기 수입량	52,764	58,852	37,810	14,286
닭고기 수출량	2,229	2,562	3,200	902

※ 자료 : (사)한국계육협회

▶ 주요국의 생계 출하체중

국가	한국	태국	미국	중국	일본
출하체중	1.5kg	1.8	2.1	2.5	2.7

※ 자료 : 농림수산식품부 2001년

산 신선육의 원활한 공급으로 국내 계육산업의 경쟁력을 높여야 한다. 뿐만 아니라 산란노계육, 삼계탕용 백세미를 중심으로 이루어지는 일본, 홍콩, 중국 등의 수출형태에서 벗어나 고품질 냉장육 수출을 시작해야 한다.

○ 등급판정 결과의 생산단계 활용 강화

육계 생산구조를 볼 때 전체 육계생산량의 72%정도가 계열화(사육·도축·유통)로 생산되어 육계가격에 상관없이 사전에 계약된 사육수수료를 받으므로 사양관리 및 고급육 생산의 동기유발이 부족한 구조이다.

업체별로 계열화 농가의 사양관리 수준, 출하율 등에 따른 인센티브제를 시행하는 경우도 있지만, 정부의 공인된 등급판정 기준에 의하여 실시된 등급판정 결과가 사양 및 생산 관리에 피드백 되어 운용된다면 고급육 생산에 매우 중요한 요인으로 작용할 것이다. 우리나라는 출하체중이 낮아 생산효율이 떨어지며, 국제 거래에 필요한 규격품 생산이 어려우므로 규격품 생산기술의 정착을 통한 대형 부분육 생산체계가 이루어지지 않으면 특정 부분육의 수입증가는 막을 수 없을 것으로 보인다. 