



국내 계육산업의 현황과 닭고기등급제의 역할

1. 우리나라 닭고기산업 현황

국내의 닭고기 산업은 쇠고기와 돼지고기에 비해 자급률이 80%를 상회하고 있지만, 주요 수입국과 비교할 때 산업규모면에서 경쟁력이 낮아 안심할 수 없는 상황이다. 사육

규모에서 우리나라 보다 브라질은 85배, 중국은 45배, 프랑스는 12배가 크다. 산지가격 또한 브라질과 중국이 국내 산지가격에 비해 각각 59%, 85% 수준이어서 가격경쟁력에서도 불리하다.

육계사육 규모는 58,000천수로 전체 사육농가 1,800여개 중 540여개의 전업농가(3만수 이상)가 40,800천수(70%)를 사육하고 있어 전업농 비율이 다른 축종(한우, 육우)에 비해 높은 편이다.



송 종 호 과장
축산물등급판정소

닭고기생산구조는 생산량의 85% 정도를 계열화업체가 생산하고 전체인도계장 44개소 중 18개소를 보유하고 있으며, 생산농가는 위탁계약 또는 납품계약을 체결해 사육을 담당하고 있다.

닭고기의 소비형태가 부분육보다는 통닭인 소형닭 위주의 소비형태여서 사료효율이 떨어지고, 생산비가 올라가는 주요 원인이 되고 있다. 대형계를 생산하는 외국의 경우 출하일령이 45일 이상, 출하체중은 2kg 이상인 반면, 우리나라는 35일, 1.4~1.5kg으로 육계생산비 중 사료비(55%), 병아리 구입비(23%)의 비율을 고려할 때 수입곡물에 대한 사료 의존율이 높은 국내 육계산업의 가격 및 품질경쟁력을 불리하게 하는 요인으로 판단된다.

〈표 1〉 주요국의 육계 사육수수 및 생산량

구분	프랑스	폴란드	브라질	중국	한국	영국
사육수수 (천수)	685,194 (1,237)	138,200 (250)	4,707,604 (8,501)	2,488,518 (4,494)	55,375 (100)	111,487 (201)
도계수수 (천수)	673,724	431,140	4,042,357	7,556,000	608,563	1,461,800
생산량 (천톤)	878	1,500	9,335	10,500	321	1,236

※농림수산식품부
※기준년도 2006년(프랑스 및 폴란드 사육수수는 2004년 기준)
※()는 한국을 100으로 할 경우 사육수수 비율

〈표 2〉 국내 닭고기 연도별 주요 현황

구분	도계수수(천수)	수입량(ton)	수출량(ton)	1인당소비량(kg)
2006년	608,563	58,852	2,562	8.6
2007년	637,730	37,810	3,200	9.0
2008년	626,482	62,141	8,519	9.0

※농림수산식품부

〈표 3〉 국내 닭고기 생산형태

구분		2005년	2006년	2007년
도계수수 (천수)	계열업체	470,024(81%)	499,022(82%)	540,177(85%)
	비계열업체	106,991(19%)	109,541(18%)	97,553(15%)
	계	577,014(100%)	608,563(100%)	637,730(100%)
업체수	계열업체	19개소	21	21

※농림수산식품부

〈표 4〉 주요국의 생계 출하체중

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

※농림수산식품부

2. 닭고기 등급판정 현황

정부공인기관에 의한 통일된 기준으로 품질을 평가하고 그 결과를 생산·유통·소비 부문에 지표를 제공함으로써 국내산 닭고기의 품질을 향상시키고, 국내 육계산업의 국제 경쟁력 제고를 위해 닭고기등급제가 실시되었다(2003. 4. 1).

앞서 실시된 소·돼지에 대한 등급판정제가 도가 국내산과 수입산에 대한 차별화, 냉장육 및 고급육에 대한 소비자 인식변화, 사양관리의 개선을 통한 고급육 생산 등의 성과를 거두었듯이 닭고기 등급판정제도는 등급판정을 희망하는 업체를 대상으로 시행되어 20개소에서 실시하고 있다(2009. 6 현재).

닭고기 등급제는 업체의 신청에 의한 자율적인 시행이고 시행된 지 얼마되지 않아 소·돼지 등급제보다 등급판정률은 낮지만 2008년 육계생산량의 5.2%에 대해 등급판정을 실시했고, 2009년에는 6%의 등급판정률이 예상된다.

3. 닭고기 등급판정 방법

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 등급판정



〈표 5〉 연도별 닭고기 등급판정 실적

(단위 : 천수)

구분	도계수수(A)	등급판정량(B)	B/A(%)
2006년	608,563	-	-
2007년	637,730	9,854	1.5
2008년	626,482	25,740	4.1

〈표 6〉 품질등급별 닭고기 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	8,191(31.8%)	14,376(55.9%)	3,173(12.3%)	25,740(100%)
2009년(5월 말)	4,594(34.6%)	7,635(57.5%)	1,046(7.9%)	13,275(100%)

〈표 7〉 형태별 닭고기 등급판정 실적

(단위 : 천수)

구분	통닭	부분육	합계
2007년	3,268(33.2%)	6,586(66.8%)	9,854(100%)
2008년	11,473(44.6%)	14,267(55.4%)	25,740(100%)
2009년(5월 말)	4,513(34.0%)	8,762(66.0%)	13,275(100%)

을 신청하기 위해 중량(호수)별로 무더기 (Lot)를 구성한다.

Lot를 구성할 때 운송과정이나 도축과정에서 발생한 상처나 골절이 있는 통닭과 질병의 흔적이 있는 것은 선별해야 한다. 등급판정은 신청된 통닭의 무더기에 대해 외관, 살붙임 등 11개 항목과 중량 확인을 거쳐 최종등급이 부여된다.

부분육의 등급판정은 가슴살, 안심, 윗다리, 아랫다리, 윗날개, 아랫날개 등의 소분할 부위와 뼈를 제거하거나 껍질을 제거한 정육에 대해 외관, 신선도 등 8개 항목의 부분육 등급판정 기준을 적용해 실시한다.

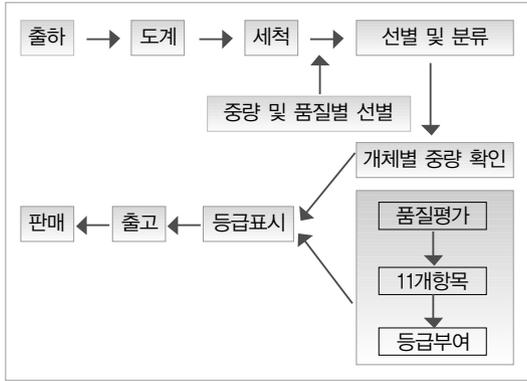
등급판정 대상은 냉장보관 기간이 짧고, 미

생물 증식에 취약한 닭고기의 특성상 신선도 측정기(토리메타)의 신선도테스트를 통과한 신선한 닭고기로 제한하고 있으며 해동육, 수입육은 제외된다.

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.

1) 닭고기 등급판정 체계 및 순서



〈그림 1〉 등급닭고기 생산 체계도



〈그림 2〉 등급판정 순서

- 롯데확인 : 등급판정 신청된 수량 및 품목의 일치 여부 확인
- 표본추출 : 롯데의 크기에 따라 무작위 선발된 표본 추출
- 중량확인 : 닭도체 호수별 중량의 적정성 확인
- 등급판정 : 깃털 및 내장제거 확인, 외관·비육상태 등 11개 항목
- 등급부여 : 축산법시행규칙 및 농림수산식품부고시 제2007-40호 「축산물등급판정세부기준」에 의함.

4. 닭도체 품질등급 부여방법

1) 전수 등급판정

등급	등급판정 결과
1*등급	닭도체 품질기준의 모든 항목이 A급 이상이어야 함.
1등급	닭도체 품질기준의 모든 항목이 B급 이상이어야 함.
2등급	닭도체 품질기준의 모든 항목이 C급 이상이어야 함.

2) 표본 등급판정

표본 닭도체의 등급판정 결과의 구성비율에 따라 신청물량 전체에 품질등급을 부여한다.

〈표 8〉 표본 닭도체 등급판정 결과에 따른 품질등급 부여방법

등급	등급판정 결과
1*등급	A급의 것이 90% 이상이고 C급의 것이 5% 이하이어야 함(나머지는 B급).
1등급	B급 이상의 것이 90% 이상인 경우(나머지는 C급)
2등급	B급 이상의 것이 90% 미만인 경우

5. 부분육 품질등급 부여방법

표본 닭고기의 등급판정 결과의 구성비율에 따라 신청물량 전체에 품질등급을 부여한다.

〈표 9〉 표본 닭고기 등급판정 결과에 따른 품질등급 부여방법

등급	등급판정 결과
1*등급	A급의 것이 90% 이상이고 나머지는 B급
1등급	B급 이상의 것이 90% 이상이고 나머지는 최소기준 이상



〈표 10〉 닭도체 호수별 중량범위

(단위 : g/마리)

중량규격	소		중소				중		대		특대		
해당호수	5호	6호	7호	8호	9호	10호	11호	12호	13호	14호	15호	16호	17호
중량범위	451 ~ 550	551 ~ 650	651 ~ 750	751 ~ 850	851 ~ 950	951 ~ 1,050	1,051 ~ 1,150	1,151 ~ 1,250	1,251 ~ 1,350	1,351 ~ 1,450	1,451 ~ 1,550	1,551 ~ 1,650	1,651 이상

6. 닭고기 등급판정제도가 소·돼지 등급판정제도와 차이점

- 축산업(축산물 등급거래규정)에 의한 소·돼지 등급판정과 달리 등급판정 신청업체 중 시행업체를 지정하여 등급판정을 실시하고 있다.
- 육계는 개체별 산육특성과 육질특성이 발현되기 전(생후 35일령)에 조기 출하됨으로써 동일한 종계, 사료, 사양조건에 의한 계군의 균일도가 높아 중량규격별로 구분하여 등급판정을 한다.
- 효율적인 사양관리를 위해 개체별이 아닌 All-In, All-Out 방식으로 생산되므로 Lot단위(동일한 중량규격의 제품 무더기)에 대해 등급판정기준이 적용된다.
- 통닭 상태의 등급판정기준과 부분육 상태의 등급판정기준을 각각 구분하여 별도 적용한다.

7. 닭고기 등급판정제도의 역할

닭고기 등급제가 본격적으로 실시된 지 1년이 지났지만 등급 닭고기 제품이 학교급식용

과 일부 대형매장에 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.

앞으로 닭고기 등급제가 국내 계육산업에 대한 소비자 신뢰를 확보하고 국제경쟁력을 제고하기 위해 일조할 역할 또한 크게 다르지 않을 것이다.

1) 닭고기 등급제를 통한 국내 계육산업의 국제 경쟁력 강화

닭고기 포장유통 의무화(2010년 전면 시행 예정)가 임박한 시점에 국내산 냉장 닭고기에 대한 소비자 신뢰 및 국제 경쟁력 제고를 위해서는 등급판정에 기초한 품질관리로 수입육과의 차별화가 함께 병행되어야 한다. 닭고기의 품질등급 표기는 품질수준에 대한 정보전달과 더불어 수입육이나 해동육의 둔갑판매를 방지하는 안전장치의 역할을 할 것이다.

닭고기 수입은 1997년 수입자유화 이후 꾸준히

준히 증가하고 있다. 수입 부위도 국내 소비자가 선호하는 다리(70%), 날개(10%) 등이 냉동형태로 수입되고 있고, 해동 후 국내산으로 둔갑 판매될 소지가 높다. 수입육·해동육의 둔갑 판매로 닭고기에 대한 소비자 불신이 커지기 전에 국내산 신선육의 원활한 공급으로 국내 계육산업의 경쟁력을 높여야 한다.

뿐만 아니라 일본, 홍콩, 중국 등을 중심으로 이루어지는 산란 노계육, 삼계탕용 백세미의 수출형태에서 벗어나 고품질 냉장육 수출을 시작해야 한다. 신선육을 선호하는 일본과의 지리적 여건을 고려한다면 수송에 5~7일이 소요되는 중국보다 유리한 조건이라고 2001년 농림수산식품부 양계산업발전 종합대책에서 전망했으며, 실제로 국내의 한 업체는 일본 수출을 준비하고 있다고 지난 5월 언론에 보도된 바 있다.

2) 등급판정 결과의 생산단계 활용

육계 생산구조를 볼 때 전체 육계생산량의 85% 정도가 계열화(사육-도축-유통)로 생산되어 육계가격에 상관없이 사전에 계약된 사육수수료를 받으므로 사육관리 및 고급육생산의 동기유발이 부족한 구조이다. 업체별로 계열화 농가의 사육관리 수준, 출하율 등에 따른 인센티브제를 시행하는 경우도 있지만, 정부의 공인된 등급판정 기준에 의해 실시된 등급판정한 결과가 사육 및 생산관리에 피드백 되어 운용된다면 고급육 생산에 매우 중요한 요인으로 작용할 것이다.

기계등급판정장비의 도입으로 등급판정의 효율성과 객관성을 강화하고 등급판정 대상을 확대해 나감으로써 등급판정결과의 활용범위를 사육관리 및 생산관리로 확대해야 한다.

3) 닭고기 등급기준의 단체급식 검수기준 반영

군납 및 대형급식소 같은 대형소비처의 검수기준에 닭고기 등급기준을 적용함으로써 품질에 대한 안전성을 제고해야 한다. 미국의 경우 2차 세계대전 당시 미군에 납품되는 닭고기의 품질이 떨어져 이에 대한 대응방안으로 등급판정이 본격화되었다. 우리나라의 경우 2008년에 발생한 저질 닭고기의 군부대 납품사건은 군급식에 대한 대국민 신뢰도 손상은 물론 대형급식에 대한 품질안전성의 중요함을 일깨워준 사례라 하겠다.

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