

소 · 돼지 등급판정 세부기준 개정 방향



소도체 등급기준 개선방안 마련 추진경과

I. 기준개정 연혁

- '92.6.22. : 소 도체 등급기준 제정
 - * (육질등급) 1, 2, 3등급, (육량등급) A, B, C등급
 - 근내지방도 No. 1, 2, 3, 4, 5
- '97.11.22. : 소 도체 육질 1등급 신설(3 → 4개 등급)
 - * 소 도체 품질 고급화('97. 한우 거세우 1등급 이상 출현율 60.7%)에 따른 1등급 세분화 요구 반영
 - 근내지방도 No. 6, 7번 신설
- '99.9.28. : 소 도체 육질 판정항목 중 조지방, 성숙도 기준을 구체화
 - * 조지방 구분 기준인 보수력·탄력성에 대해 기존의 구분(좋은 것, 보통인 것, 좋지 않은 것)을 보다 구체적으로 설명·기술
 - * 성숙도 구분 기준인 연골의 골화 정도에 대해 기존의 구분(적당한 것, 많이 진행된 것, 대부분 골화된 것)을 천추골, 요추골, 흉추골, 갈비 부위를 구분하여 보다 구체적으로 설명·기술했다.
- '01.6.2. : 소 도체 육질 판정항목 중 성숙도 기준 구체화
 - * 성숙도 범위기준 번호를 3단계에서 9단계(No.1~9)로 확대
 - 3산 이후의 암소도 1등급 이상 판정 가능(암소 조기출하 억제)
- '04.12.1. : 소 도체 육질 1*등급 신설(4 → 5개 등급)
 - * 소 도체 품질 고급화('04. 한우 거세우 1*등급 이상 출현율 31.6%)에 따른 1*등급의 세분화 요구 반영
 - 근내지방도 No.8, 9번 신설
 - * 등급 표시방법 변경(A1* → 1*A), 육량지수 산식 조정

II. 공청회 개최결과

최고기 생산비용 절감을 위한 소 도체 등급기준 개선 방안에 대한 관련 업계의 의견수렴을 위한 공청회를 지난 10월 28일(목) 한국농어촌공사 인재개발원 내강당에서 좌장 정구용 교수 외 토론자 11명이 참석한 가운데 진행했다.

1. 주요 토론안건

'사육기간과 맛간 연구결과'(소비자가 우수하다고 평가한 근내지방도 No.8~9)와 과도한 정제비용
방자 및 농가 경제성을 고려한 1**등급의 근내지방도 No.9 삭제 및 육량 C등급 기준 상향

※ 육량 C등급 기준 상향 : (현) 62.00 미만 → (1단계) 62.63 미만 → (2단계) 63.28 미만

① 1**등급의 근내지방도 No.9 삭제시 변화

- 근내지방도 No.9를 삭제하지만 등급별 출현율은 현상태 유지

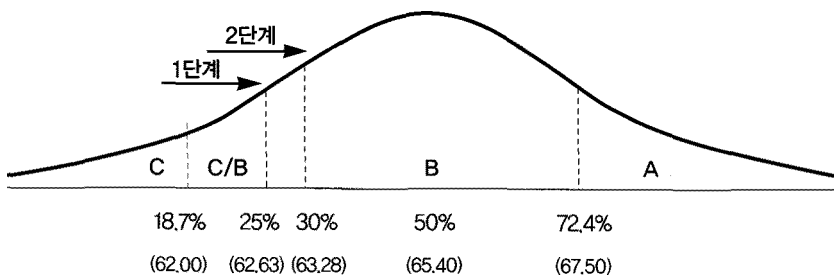
출현율(%)	2.2	10.6	10.7	16.4	13.1	16.3	12.0	10.8	7.9
가격(원/kg)	13,999	15,485	15,676	17,003	17,188	18,453	18,671	19,887	20,730
현행	3등급 (2.2)	2등급 (21.3)		1등급 (29.5)		1등급 (28.3)		1**등급 (18.7)	
개정	3등급 (2.2)	2등급 (21.3)		1등급 (29.5)		1등급 (28.3)		1**등급 (18.7)	삭제

(1) 장점

- 생산자 - 육질등급 과열 경쟁을 완화시키고 생산비용 절감 효과 거양
- 현행 육질등급 수준을 유지하면서 과도한 불가식 지방 침착 억제
- 소비자 - 한우 생산비용 절감에 따라 소비자 구매가격 부담 경감

(2) 단점

- 생산자
- 현재 근내지방도 No.9와 No.8의 가격 차이가 있는데 통합될 경우 근내지방도 No.9 생산 농가의 수취가격 하락 우려
* 실제 시장에서는 출하축별로 가격이 결정되기 때문에 근내지방량이 개체별 가격에 반영됨으로 생산 농가 수취가격 하락은 그리 크지 않을 것으로 보임
- 국내산 쇠고기의 '고품질 차별화 정책' 후퇴라는 비판 여론 가능성
- 유통업자
- 근내지방도 No.8 이상의 통합으로 1**등급의 변별력 저하
- 근내지방도 No.9인 소도체에서 생산되는 비구이용 부위를 상품화(모듬구이)하는 식육식당 등에서 원료육 조달 어려움을 제기할 수 있으나 No.8 이상으로도 비구이용 부위 상품화가 가능하므로 큰 영향은 없다고 판단



※ 2010.1 ~ 9월 한우거세(전국) 등급판정결과 자료 활용

② 육량 C등급 기준 상향 조정 수준

- C등급 출현율을 1단계(25% 출현 수준), 2단계(30% 수준)으로 상향 조정 (현재 기준으로 C등급이 18.7% 출현)

- (1) 장점
 - 생산자 - 과도한 장기비육이 억제되어 생산 비용 절감 가능
 - C등급 방지 노력 강화로 농가 수취가격 증대
 - 유통·가공업체 - 개체당 고기생산 비율 증가로 고기 판매량 증대
 - 불가식 지방량이 줄어들어 폐기 처리 부담 경감 가능
 - 소비자 - 한우 생산비용 절감에 따라 소비자 구매가격 부담 경감

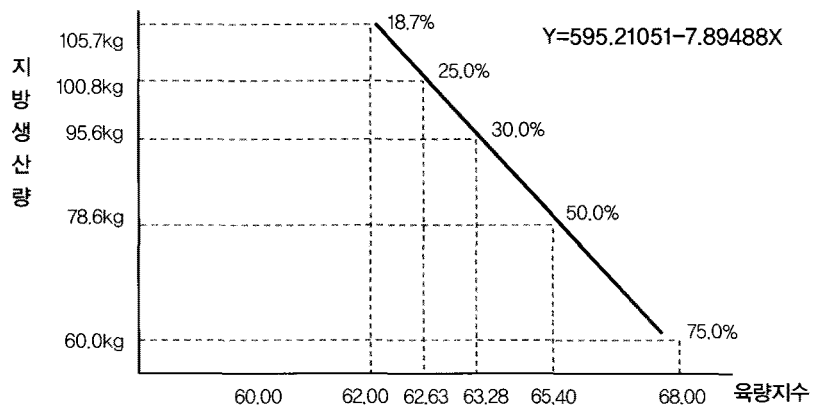
(2) 단점 생산자 - C등급 출현율이 높아져 소득 감소 우려

2. 토론 결과

‘육질 1등급의 근내지방도 No.9 삭제(안)’에 대해서는 소비자단체, 유통업체, 생산자단체 모두가 바람직하지 않다는 의견이다. ‘육량 C등급 기준 하향 조정(안)’에 대해 대부분 공감 기타 의견으로

- 육질 및 육량등급 판정의 정확성을 높일 수 있는 판정부위의 변경을 검토해야 함
- 등급판정 부위를 제13흉추와 제1요추 사이에서 흉추 6번과 7번 사이로 변경하는 것에 대한 검토 필요
- 한우고기의 우수성 홍보와 쇠고기에 대한 일반인들의 잘못된 건강지식 등을 꾸준히 바로 잡아가는 노력이 필요

〈육량지수에 따른 지방생산량 상관 관계〉



III. 공청회 이후 추진경과

1. 의견조회

육량 C등급의 육량지수 상한선 상향 조정(안)을 골자로 하는 소 도체 등급기준 개선방안에 대한 의견조회('10.11.10~12)

- 국립축산과학원, 전국한우협회, 소시모 등 8개 기관·단체
- 소 도체 등급기준 개정(안) 공청회에서 제시된 의견을 토대로 마련한 소 도체 등급기준 개선방안에 대한 의견조회 및 설명

2. 전문가 협의회

소 도체 등급기준 개선방안에 대한 전문가 협의회 개최('10.11.17)

- 국립축산과학원, 전국한우협회, 축산기업중앙회 등 7개 기관·단체
- 육량 C등급 기준 상향 조정 범위 및 개정안 적용시기 협의

3. 개선방안(협의안) 제출

소 도체 등급기준 개선방안(협의안) 농식품부 제출('10.11.30)



돼지도체 등급판정 기준 개정(안)의 이해

오는 2011년 3월부터 적용 예정되어 있는 돼지도체 등급판정기준 개정(안)은 생산농가의 고급육 생산의지를 높이고 품질에 따른 가격·유통 차별화를 유도하기 위해 마련되고 있다.

주요내용으로는 첫째, 현재의 등급 종류 중 육질 3등급과 규격 D등급을 폐지함으로써 총 17개의 등급을 7개로 단순화 하여 소비자가 돼지고기 품질 수준을 보다 알기 쉽도록 개선하였다. 특히 소비자의 선택과 변별력을 높이기 위해 육질등급표시를 기본으로 하고 규격등급표시는 신청인이 원하는 경우에 한하여 표시함으로써 등급별 선택이 용이하도록 하였다.

둘째, 규격등급 도체중 범위를 상한은 2kg, 하한은 3~4kg을 상향함으로써 출하체중 증가와 시장 요구를 감안하였다. 이는 돼지고기의 고품질 전략과도 관계가 있는데 국내 돼지의 생체 평균 출하체중은 114kg 정도에 맞춰져 있지만 돼지고기 조지방 함량을 최소 2~3% 이상을 기본으로 정하고 있는 미국은 평균 출하체중이 124kg 정도인 것을 고려할 때 규격등급의 도체중 범위 상향으로 고급육 생산 지표로 삼게 하였다.

셋째, 규격등급을 육질등급의 1차 제한요인으로 적용함으로써 규격 A등급에서만 육질 1등급으로 판정되도록 하였다. 삼겹살 부위의 과도한 지방축적이 발생하는 고기에 대하여 1등급 출현을 제한하는 1차적인 조치이며 냉도체 판정시 1등급 삼겹살은 근간지방두께를 15mm 이하에서 12mm 이하로 범위를 줄이므로 근간지방이 과다하지 않도록 2차적인 방안을 마련하였다.

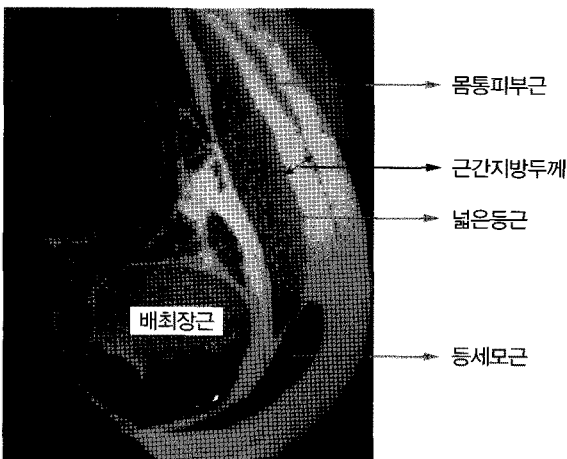
넷째, 등심의 고급화를 위해 마블링에 중점을 두어 사양관리가 될 경우 피하지방과 근간지방이 과도해서 삼겹살 등의 품질이 떨어지는데 이는 가축개량이 선행되지 못한 상태로 사료급여만 의존한 결과이다. 이에 따라 1등급 이상은 미국과 같이 2~3%의 적정 조지방함량이 되도록 하고 소비자가 맛있다고 느끼는 조지방 함량 6%이하가 되도록 현행 근내지방도 기준 No.5에 대한 상향을 제한하여 가축개량을 통한 고급화가 선행되도록 근내지방도 기준에 대한 지표를 설정하였다.

다섯째, 맛이 떨어지고 국내산 돈육가치를 평가절하 시키는 주요 원인인 물뱃자육(PSE육)의 등급 판정 강화를 위해 '육색' 과 함께 '수분삼출도' 와 '탄력도' 를 항목에 추가하여 선진국과 같이 중농개량 등으로 PSE 유전인자를 색출하여 육질이 안정화 될 수 있는 지표가 되도록 하였다. 또한 근육의 변성 등으로 스폰지현상이 나타나 상품의 가치를 떨어뜨리는 '근육분리도' 또한 판정되도록 하였다.

여섯째, 지방의 품질이 좋지 않아 돈육의 보존성과 저장성을 떨어뜨리고 쉽게 부패하게 만드는 '연지방' 등의 선별을 위해 지방색과 함께 지방의 '탄력도' 와 지방층이 갈라져 상품의 가치를 떨어뜨리는 '지방충분리도' 를 추가하여 일본과 같이 연지방에 대한 판정 기준을 강화하였다.

일곱째, 돼지에서 자주 나타나는 방혈불량, 이분할불량, 갈질, 척추이상, 농양, 근출현, 호흡기불량, 피부불량에 대한 8대 항목을 결

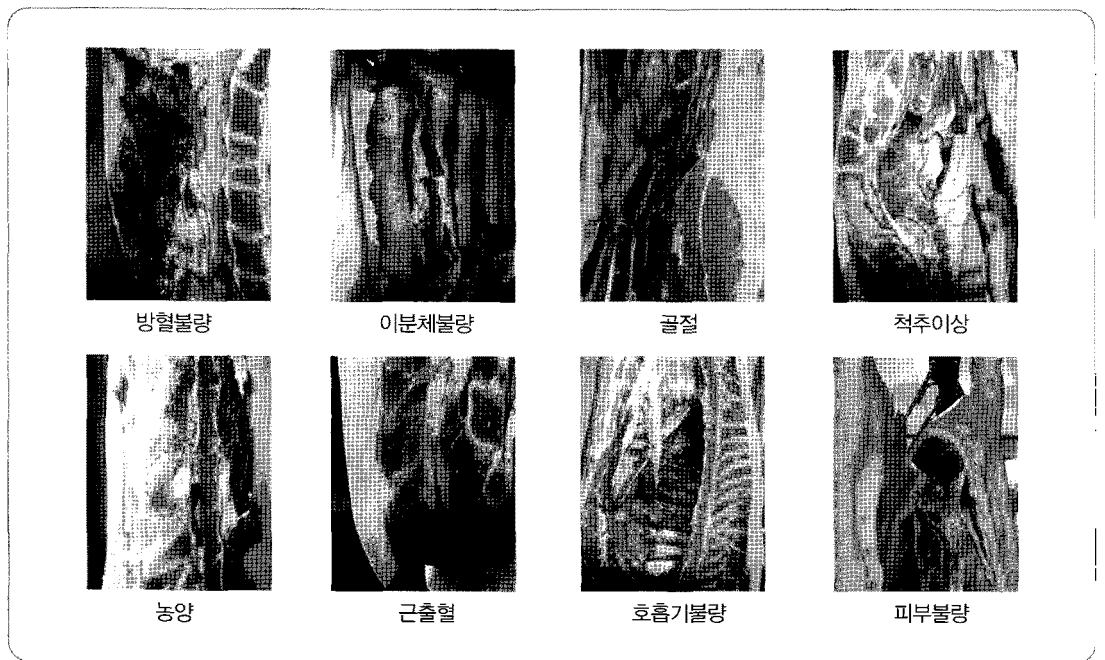
〈근간지방두께 측정 부위〉



현재의 등급 종류 중 육질 3등급과 규격 D등급을 폐지함으로써 총 17개의 등급을 7개로 단순화 하여 소비자가 돼지고기 품질 수준을 보다 알기 쉽도록 개선하였다. 특히 소비자의 선택과 변별력을 높이기 위해 육질등급표시를 기본으로 하고 규격등급표시는 신청인이 원하는 경우에 한하여 표시함으로써 등급별 선택이 용이하도록 하였다.

함으로 구분하여 관장하고 기록·관리하여 농가 또는 관련기관 등에 제공함으로써 도축장 개선지표, 가축개량지표로 활용되게 하였다.

정량의 종류



여덟째, 관리가 좋지 않은 왜소돈과 남은 음식물을 급여한 돼지, 수태지 등에 대한 등외등급관장 기준을 강화하고 등외표시방법을 현행 'B'에서 '등외'로 바꾸어 표기함으로써 소비자가 최하등급임을 확실히 구별할 수 있게 하였다.

고품질의 돈육을 소비자에게 전달하는 시스템은 두 방법이 있다. 하나는 브랜드이고 다른 하나는 등급제이다. 이중 소비자가 품질을 선택하는 가장 좋은 기준은 역시 등급제이다. 그럼에도 소비자가 등급별 구매를 할 수 없다면 등급별 가격의 차별화는 제한 될 것이며 당연히 농가의 고급육 생산에 대한 의욕도 낮을 수밖에 없을 것이다.

이번 개정(안)을 통해 1SE육이 없고 최고의 근내지방이 첨착된 돼지고기를 국민들에게 전달할 수 있다면 축산품질평가사는 최선을 다하여 축고 이두운 냉장고 안에서의 관장이라도 마다하지 않을 것이다. ■