

돼지 등급제도 변화에 따른 농가의 대응방안(상)

축산품질경영·원 부산강남시위원장 김관태



소비자가 원하는 고품질의 돼지고기를 생산하는 농가의 역할이 필요할 요즘, 특히 한·미, 한·EU FTA에 의한 연간 손해액이 1조원이 넘는다는 양돈자조금 연구용역 결과와 향상되지 않는 생산성(MSY) 등 어려운 양돈환경을 어떻게 극복할 것이냐가 관건이며, 그 방법은 다양할 것이다. 우선 생산성을 높이고 차후에 품질을 고급화하는 것도 방법일 것이고, 단기간에 생산성을 높이기 어려우면 살아남은 돼지만이라도 품질을 향상시켜 시장에 출하한다면 소비자의 관심이 높아지고 또한 소비도 안정적으로 이어질 것이다. 이에 10·11월호에 걸쳐 농가의 대응방안을 논하고자 한다.

금년에 돼지고기 등급기준 개정 방향도 상기의 분위기와 맞물려서, FTA 대책의 일환으로 고품질의 돼지고기를 어떻게 생산할 것이냐에 대한 목표치를 정하고, 그 방법을 제시하고자 하였다. 즉 지금까지의 돼지고기가 시장에서 얻은 평가를 냉철히 분석하여 시장성이 떨어지는 부분은 개선 및 향상시키고, 품질에 대한 저해요인들은 평가를 통하여 제거할 수 있도록 새로이 평가항목을 추가하는 등 등급기준을 전면 개정하였다.

■ 돼지도체 등급기준 개정은?

돼지고기 등급판정제에 대한 개선논의는 2007.7월 돼지고기 육질등급제 도입에 따라 도축과정까지 육질등급 표시가 의무화돼 있지만 도축 후 유통 소비과정에서 의무화돼 있지 않아 육질등급제의 실효성이 떨어진다는 지적에 따른 것으로 2008.12월 소매단계 등급표시 의무화를 위한 고시 개정 시 돼지고기 등급판정기준의 변별력 미흡, 냉장시절 미비 등에 따른 관련업계의 반대로 시행되지 못했기에 대두되었다.

이처럼 돈육 생산·유통여건 변화에 대응하여 등급판정 기준을 새롭게 정립하여 생산·유통지표로서 활용도를 제고하기 위함이다.

- 육질·규격 등급 종류가 17개나 되는 등 등급 구분이 지나치게 복잡하고, 육질등급간 변별력이 낮음

- 물태지(PSE육) 및 삼겹살 부위 딱지방 발생 등으로 소비자 선호 경향에 부합하지 못함
- 생산 농가의 고급육 생산 의지를 높이고, 품질에 따른 가격 차별화를 유도하기 위해 등급별 구분 판매가 노후 이후 소매단계까지 연계 미흡

이번 등급기준의 개정은 소비자 중심의 돼지고기를 생산할 수 있는 지표를 제공할 수 있도록 하여 양돈산업에도 변화가 요구된다. 아래의 표에서 보여주듯이 2004년까지는 도체중량의 증가에 따라 등지방두께도 증가하는 방향으로 기준 개정이 이루어졌다면 이번 개정에서는 도체중은 증가(하한선 3kg, 상한선 2kg) 하였으나 등지방두께는 변화를 주지 않아 도체중 증가에 따른 과지방 발생을 억제하는 방향으로 개정되었다.

구분	1994년	1998년	2004년	2011.6	
A등급	도체중량(kg)	62-91	76-90	80-93	83-95
범위	등지방두께(mm)	11-20	15-25	17-26	17-26
평균	도체중량(kg)	71	77	80	85

■ 소비자 혼란을 최소화하도록 등급의 개수를 단순화 하였다.

쇠고기는 시장에서 육질등급별 구분판매가 정착되어 있어 돼지고기의 육질등급 개수(4가지)에 비하여 5개로 한 개 더 많음에도 불구하고 소비자들은 돼지고기 등급

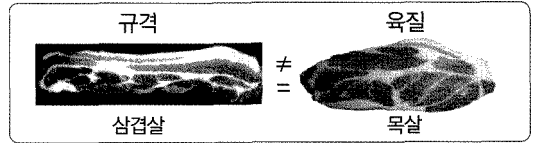
의 수가 많다고 한다. 이것은 돼지고기가 소매단계에서 등급이 적용되지 않는 어느 시점에서 소비자가 돼지고기는 무슨 등급이 있나하고 들여다보니 규격과 육질이 합쳐진 17개의 등급이 있는것을 알게되어 무슨 등급이 이렇게 많나 하여 단순화해 줄 것을 요구하였다. 사실은 돼지고기는 쇠고기에 비해 육질등급은 4가지로 많지 않았음에도 불구하고 오해를 사는 제도적 문제로 개선이 요구되었다. 우선 시장에서 소비자가 등급표시에 대하여 혼란이 없도록 등급의 종류를 현행의 17개에서 7개로 단순화하였고, 특히 육질 3등급과 규격 D등급을 삭제하여 등급간에 변별력을 높였고, 그간 돼지고기 등급의 종류가 지나치게 많다는 각계의 요구사항도 반영하였다. 특히 육질등급의 종류를 줄여 품질에 따른 시장의 변별력을 높이도록 보완하였으니 이를 계기로 돼지고기도 시장에서 등급별 구분판매가 이루어져 수입육과의 경쟁에서 차별화를 통하여 국내 소비자의 돼지고기에 대한 만족도를 높여 소비 확대로 이어가야 할 것이다.

또한 등급의 종류도 단순히 규격과 육질을 조합한 유형에서 차별화하기 위하여 1+A, 1A, 1B, 2A, 2B, 2C 그리고 등의 7개로 하였다. 즉 1+등급은 규격 A, 1등급은 A와B 그리고 2등급은 A~C에서만 얻을 수 있도록 하여 육질등급을 1차적으로 규격으로 제한하여 차별화하였다.

■ 두 마리 토끼를 잡아야 한다.

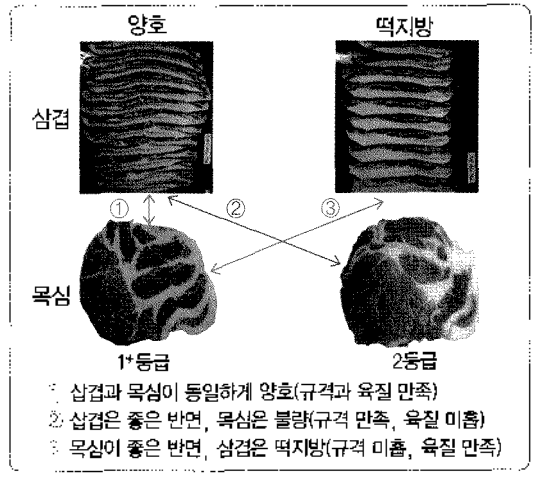
이번 개정(안)의 돼지고기 품질 고급화를 위한 주요 기준은 첫째, 품질을 균일화하기 위하여 육질 1+등급은 규격 A등급에서만 부여할 수 있도록 제한하였고, A등급 도체중 범위도 그간의 출하체중이 증가된 것을 감안하여 하한 3kg, 상한 2kg를 상향 조정하여 83~95kg로 정하였다.

따라서 육질 1+등급을 받기 위한 선결조건을 만족시키기 위해서는 최대한 규격 A등급을 많이 받아야 한다. 규격 A등급을 많이 받기 위해서는 선별출하 방법을 적극 도입해야 할 것으로, all-in, all-out 방식도 중요하지만 이는 농장의 성적이 최대한 규격화되어 있을 때는 효과적이나 그렇지 않을 경우는 비 규격돈에 의한 A등급 출현을 저하로 육질등급에까지 영향을 미칠 것이다.



위의 그림은 돼지고기의 규격과 육질의 대표성을 나타내는 부위이다. 삼겹살은 규격이 중요하고, 목살은 육질적인 면이 강하다. 두 부위는 정의 관계 보다는 부의 관계가 강할 수 있다. 즉 규격이 좋으면 육질이 미흡하고, 반대로 육질이 좋으면 규격이 나빠질 수 있다.

이 내용을 풀어보면 다음과 같다. 육질을 향상시키기 위해 단순히 체중과 지방을 늘린다면 목심의 품질은 좋아질지라도 삼겹은 과지방 또는 딱지방을 생산할 소지가 많아진다. 반대로 규격 위주의 사양관리를 한다면 삼겹은 좋아질 수 있지만 목심은 근내지방도가 미흡하게 될 것이다.



두 마리 토끼 즉 삼겹과 목심의 상품성을 높일 수 있는 개체를 생산하기 위한 이번 기준개정의 핵심은 두가지로 첫째가 도체중을 늘린 반면 등지방두께는 개정전을 유지한 것이고, 둘째는 육질등급을 규격(도체중과 등지방)으로 제한한 것이다.

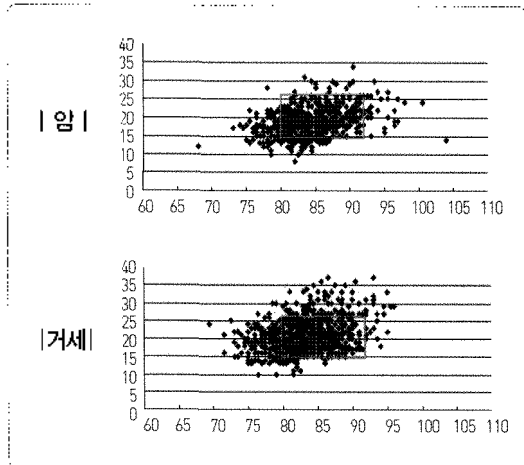
도체중이 증가한 반면 등지방을 늘리지 않으므로 인하여 규격의 범위가 매우 좁아져 A등급의 상품성을 향상시켰고, 이러한 우수한 규격 A등급에서만 육질 1+등급을 적용함으로써 인하여 1+A등급은 규격(삼겹)과 육질(목심)을 동시에 만족할 수 있는 매우 우수한 상품이 될 것이다.

■규격의 균일성을 높이자

기본적으로 규격등급의 출현율이 높아야 육질등급도 높일 수 있다. 아무리 근내지방의 육질이 좋다면 삼겹이 과지방이거나 딱지방으로 규격이 떨어지면 높은 육질등급을 받을 수 없다는 것이다.

따라서 우선 규격등급을 높이기 위해서는 사양관리를 철저히 해야한다. 단순 지방위주의 비만도를 높여 출하하였다면 지금부터는 그러한 사양관리는 지양하고 개정된 등급기준에 맞는 사양관리가 필요할 것이다. 돼지 사육두수의 약 반 정도가 거세일 것이고, 암컷과 합방하여 동일한 사양관리를 한다면 그 결과는 암, 거세 중 출하 중심이 어느 것이냐에 따라 한쪽 성은 등급이 좋지 않을 것이다. 비육생리가 다르기 때문이다. 거세는 많이 먹고 지방도 두껍고 하여 거세 중심으로 출하하면 암컷은 체중대가 작고 등지방두께가 얇아 상대적으로 낮은 등급을 받을 수 있고, 암컷 중심의 출하시 거세는 등지방이 두꺼워져 높은 등급을 받을 수 없다. 따라서 비육생리가 다른 특성을 감안하여 반드시 분리사육을 실시하여 출하관리를 하여야 한다.

《출하경향 모식도 : 강원도 H농장》



잘 키운 돼지라도 출하단계에서 얼마큼 잘 선별하는가가 중요하다. 선별하는 방법과 all-in, all-out 방법간에는 장단점이 있겠지만 본인은 선별하는 방법으로 이야기하고자 한다.

일반적으로 선별출하 방법은 목측(눈으로 보아서)으로

선별하는 것과 디지털 저울을 이용하여 선별하는 기계적 방법이 있을 것이다. 목측에 의한 방법은 아날로그 방식으로 고도의 숙련자가 아니면 선별율을 높이기 어렵다. 그러나 디지털 저울을 이용하는 것은 출하시 시간이 좀 더 소요된다는 것을 제외하고는 문제가 없다. 이는 우선 농가에서는 자기농장 돼지의 저울을 확인(예 76%)하고 이를 생체중으로 환산(A등급 하한 도체중 $83\text{kg} \div 0.76 = 109.2\text{kg}$)하여 A등급 도체중의 하한선 이상인 도체(약 110kg)만 선별하면 될 것이다. 동시에 차량에 공간이 있다면 다음번에 출하할 논방에서 큰 개체(A등급 도체중 범위)만을 선별하여 출하한다면 점차 선별출하가 거듭될수록 뒤쪽 돈방의 돼지들은 규격화가 높아질 것이다.

선별에 탈락한 돼지를 재 합사시킬 경우 싸움으로 인하여 죽거나 사고가 난다는 이유로 반대의 의견도 있으나 이런 방법을 이용하는 농가가 있다는 것은 나름 방법으로 해결하고 있다는 것이다. 즉 합사 논방에 관심있는 놀이감 제공, 소독약 분무, 야간에 선별 및 합사 동일 것이다.

대충 목측으로 선별하는 것 보다 디지털 저울을 구입하고, 선별에 필요한 인력은 아르바이트생으로 하여, A등급 출현율을 높인다면 육질 1등급 출현율도 동반 상승할 것이고, 충분히 가격으로 보상이 될 것임으로 이와 같은 체계적인 출하관리가 필요할 것이다.

거세가 사육두수의 거의 반이다. 거세의 특성은 지방은 많고 근내지방도는 암컷에 비하여 높다. 따라서 거세에 대한 사양관리가 농가 생산성을 결정지을 수도 있다. 거세돼지는 도매시장에서 암컷에 비하여 낮은 가격으로 경매가 이루어지는데 이는 거세가 지방이 많고 딱지방일 가능성 등에 의해서 일 것이다. 따라서 거세의 상품성을 높이기 위해서는 분리사육을 하고 거세에 대해서는 출하전에 비육돈 후기사료를 반드시 급여하여 마무리하고 출하하여야 한다. 출하체중 증가에 반하여 등지방두께가 두꺼워지지 않은 등급기준에서 거세에 대한 비육 후기사료 급여 여부는 매우 중요한 부분이다. 품질을 향상시키면서 등지방두께 증가를 억제할 수 있는 방법은 우리 모두가 알고 있듯이 비육후기 처리이다.