

# 축산법시행규칙 일부 개정(안)

(참고 : 농림수산식품부)

축산법 시행규칙이 일부개정(안)이 입법예고(11.1.13~2.7) 됐다. 이는 국내산 축산물에 대한 품질경쟁력 강화 및 고비용의 생산체계를 개선하기 위해 축산물 등급판정기준 및 표시방법 일부를 개정하고 현 법률 운영상 나타난 미비점을 개선·보완하기 위함이다. 농림수산식품부는 오는 4월 1일부터 시행을 예고했다.

## 주요내용

- 2005년부터 시행되고 있는 닭고기 부분육을 등급판정 신청대상에 명기함으로써 법적 근거를 명확히 함 (안 제38조)
- 돼지고기 냉도체 등급판정 신청시 도축장 경영자의 준수사항을 정함으로써 임부가 원활히 이루어지도록 함 (안 제43조)
- 품질경쟁력 제고 등을 위해 소 및 돼지 도체 등급판정기준 및 표시방법 일부를 현실에 맞게 개정 (안 제38조제4항 별표 4)
  - 돼지고기 등급종류분 단순화(현행 17개)시켜 소비자 및 유통업자 등의 이해도 제고
  - 소 및 돼지 도체 등의등급('D', 'E')을 영분이 아닌 한글 '등외' 표기로 인지도 제고
  - 닭고기 부분육 등급판정기준을 신설
- 유통업자 등이 쇠고기의 육 생산량을 알기 쉽도록 축산분(소)등급판정확인서에 육량지수 표기란 추가 (안 서식 43호)
- 한우 난자 및 수정란 이용을 확대하기 위해 현행 조부모대 이상 혈통등록된 씨암소에서 생산한 난자 및 수정란을 이용하도록 되어 있으나 부모대 이상 혈통등록된 씨암소를 이용할 수 있도록 완화 (안 제20조제1항 별표 1)

## 축산법 시행규칙 일부개정령안(개정안 밑줄친 부분)

제38조제4항 ①법 제35조제1항에서 '농림수산식품부령이 정하는 축산분'이란 계란과 '축산물위생관리법 제16조에 따라 합격표시된 소·돼지·닭의 도체 및 닭의 부분육을 말한다.

### [별표 1] 정액등록시설의 시설 및 인력 등에 관한 기준(제20조제1항 관련)

종축 및 종약간의 '가' 소'에서 '나'항에서의 난자 및 수정란생산 시에... 종축등록기관에 부모대 이상 혈통등록된 씨암소를 0 용하고 정액양 100kg의 기준에 적합한 씨수소로부터 생산된 것을 사용할 것

## [별표 4] 등급판정의 방법·기준 및 적용조건(제38조제4항 관련)

### 1. 등급판정의 방법·기준 및 적용조건

가. 소 도체 : 도축한 후 0°C 내외의 냉장시설에서 냉상해 등심부위의 심부온도가 5°C 이하가 된 이후에 반도체도차를 2등급으로 절단한 것을 말한다. 이하 같나 중 조반도체와 고지막 동백의 제1러베 사이(이하 '등급판정부위'라 한다)를 선가하여 30분이 경과된 후 절개면을 보고 다음의 방법에 따라 판정한다. 다만 도축과정에서 좌반도체의 등급판정 루위가 훼손되어 판정이 어려운 경우에는 우반도체로 판정할 수 있다.

- (1) 육형(고기형)등급 : 도체의 종량, 등심부위의 외지지방 등의 두께, 등심부위 근육의 크기 등을 종합적으로 고려해 A·B·C등급으로 판정한다.
- (2) 육질(고기질)등급 : 등심부위 절개면의 지방분포정도, 고기의 색깔, 고기의 조직 및 탄력, 시랑의 색깔과 배의 생숙도 등을 종합적으로 고려해 1·1·1·2·3등급으로 판정한다.
- (3) 능외등급 : 비육상태 및 육질이 불량한 경우에는 능외등급으로 판정한다.
- (4) 등급의 종류 : 1A·1B·1C·1A·1B·1C·1A·1B·1C·2A·2B·2C·3A·3B·3C·능외등급

#### (삭 제)

### 나. 돼지 도체

(1) 냉도체 판정방법 : 도축한 후 0°C 내외의 냉장시설에서 냉상해 등심부위의 심부온도가 5°C 이하가 된 이후에 반도체 중 최소는 우반도체의 제4종추와 제5종추사이 또는 제5종추와 제6종추 사이를 선가해 15분이 경과한 후 절개면을 보고 다음의 방법에 따라 판정한다.

- (가) 규격등급 : 도체의 종량, 등지방두께의 비육·심결상상태 및 결빙상태 등을 고려해 A·B·C등급으로 판정한다.
- (나) 육질등급 : 규격등급판정결과와 규육내 지방분포 정도, 고기의 색깔과 조직감, 지방의 색깔과 조직감 등을 종합적으로 고려해 1·1·1·2등급으로 판정한다.
- (다) 능외등급 : 비육상태 및 육질이 한저히 불량한 경우이거나 학술연구용·개별규 등 별도로 분류할 필요가 있는 경우에는 능외등급으로 판정한다.

(라) 등급의 종류 : 1A·1A·1B·2A·2B·2C·능외등급

(2) 온도체 판정방법 : 도축한 냉장하지 아니한 상태에서 반도체의 절개면을 보고 앞(이하 (가)~(다)의 방법에 따라 판정한다.

다. 닭 도체 : 도축한 후 도체의 내부온도가 10°C 이하가 된 이후에 종량규격별로 선별해 다음의 방법에 따라 판정한다.

- (1) 품질등급 : 도체의 비육상태 및 지방의 부착상태 등을 종합적으로 고려해 1·1·2등급으로 판정한다.
- (2) 종량규격 : 도체의 종량에 따라 특대·대·중·중소·소로 구분한다.

라. 닭 부분육 : 도축한 후 부분육의 심부온도가 10°C 이하가 된 이후에 부위별로 선별해, 부위별 품질수준, 결빙 등을 종합적으로 고려해 1·2등급으로 품질등급을 판정한다.

마. 계란 : 세척하고 냉장하지 아니한 상태에서 종량규격별로 선별해 다음의 방법에 따라 판정한다.

- (1) 품질등급 : 계란의 외부형태, 기실의 크기, 무늬 및 난황의 상태 등을 종합적으로 고려해 1·1·2·3등급으로 판정한다.
- (2) 종량규격 : 계란의 종량에 따라 양란·특란·대란·중란·소란으로 구분한다.

### 2. 그 밖에 등급판정에 필요한 세부적인 사항은 농림수산식품부장관이 정해 고시한다.

## [별표 5] 등급의 표시방법 및 등급판정인의 규격(제44조 관련)

### 1. 등급의 표시 방법

가. 품질명가서는 등급판정 즉시 해당 등급을 당해 소·돼지의 도체 또는 닭·계란의 포장지에 인력 또는 기계적 방법으로 다음의 방법에 따라 표시해야 한다. 다만, 품질명가서가 상석의 장소에서 도축장의 경인지 도, 계란 집하업종축사가 등급판정인을 달인하거나 등급이 표시된 라벨을 부착 또는 등급이 표시된 용기를 사용하여 포장해, 경우에는 1리하지 아니할 수 있다.

- (1) 소 도체 : 육질등급 또는 능외등급만 표시하되, 신성인이 해당하는 경우에는 육질등급을 함께 표시할 수 있다.
- (2) 돼지 도체 : 육질등급 또는 능외등급만 표시하되, 신성인이 해당하는 경우에는 규격등급을 함께 표시할 수 있다.
- (3) 닭 도체·부분육 및 계란 : 닭 도체와 계란은 품질등급과 종량규격을, 닭 부분육은 품질등급을 표시한다. 다만, 종량규격당에서 호수규격으로 표시된 경우에는 이를 생략할 수 있다. 육포장 용기에 표시된 경우에는 길우장에서 이를 생략할 수 있다.

나. 등급표시 크기는 포장지의 종류에 따라 달리 적용할 수 있으나 소비자가 알아보기 쉽도록 표시해야 한다.

다. 다른 검사표시의 위치가 아니하도록 표시한다.

### 2. 표시위치

가. 소 도체 : 좌·우 반도체의 살도부위와 등심부위에 표시하되, 좌·우 반도체에 동일하게 표시해야 한다.

나. 돼지 도체 : 도체의 잘 보이는 부위에 표시해야 한다.

다. 닭 도체·부분육 및 계란 : 포장하는 용기에 잘 보이는 곳에 등급을 표시해야 한다.