



글 | 축산물품질평가원 R&BD센터장 고경철

# 한우 고기의 육질등급 명칭체계

우리나라의 한우고기 등급체계가 생겨난 이유와 배경을 분석해 보고, 향후 등급체계의 변화 가능성을 가능해 보자.

## 한우고기에 1, 2, 3등급의 서열등급 도입배경

1990년 국내산 소도체등급판정기준을 설정할 당시, 우리는 '육질등급 명칭체계'에 대하여 고민을 많이 하였다. 우리에게 쇠고기를 주로 수출하는 미국은 프라임(Prime), 초이스(Choice), 세렉트(Select), 스탠더드(Standard) 등 단어의 뜻으로 품질의 우열을 표시하는데, 이는 품질등급의 명칭을 서열화함으로써 야기될 수 있는 호·불호의 편증을 피하고자 한 것으로 추측한다. 한편 우리와 비슷한 상황인 일본은 1, 2, 3, 4, 5등급체제로 최저의 품질을 1등급, 최고등급을 5등급으로 명명하였는데, 그 이유는 5등급보다 더 좋은 품질의 쇠고기가 생산하게 되면 6등급이라고 부를 수 있는 여백을 마련하기 위함이라고 하였다.

고민 끝에 우리는 가장 좋은 품질을 '1등급'으로 하는 1, 2, 3등급의 서열체계를 선택하였다. 그 이유는 다음과 같다. 첫째, 소도체등급체의 추진목적은 수입개방에 대비하여 국내 한우산업의 국제경쟁력을 높이고자하는 것인 만큼, 수입개방(당초 1997년 예정이었는데 2000년 7월로 2003년 확정)이 시작되기 전에 그 성과를 도출해야 했다. 역용어로 주로 쓰이던 한우에서 생산되는 고기의 품질을 국내산보다 훨씬 저렴한 가격으로 밀고 들어오는 고품질의 수입육에 대응하여 경쟁력을 가질 수 있는 수준으로 끌어 올려야 했다. 수입개방되기 전까지 말이다. 그러기 위해서는 목표를 구체적으로 설정할 필요가 있었다. 당시에 주로 수입되던 쇠고기는 냉동상태였고 '세렉트'~'스탠더드' 수준의 'Ungraded' (등급없음) 쇠고기였다. 저가의 수입육과 가격 면에서 직접 대응하기 보다는, 한우고기를 수입육보다 우수한 품질로 만들어 품질로써 가격경쟁을 비껴가는 편이 더 효과적인 대응방안으로 판단하고, 수입육에 대응하여 경쟁력을 가질 수 있는 수준의 쇠고기 품질을 '1등급'이라고 정의하였다. 향후 '초이스' 급이 수입될 때를 대비하여 한우고기의 '1등급'을 '초이스'와 '프라임'의 중간수준으로 설정하였다. 수입개방의 시대에도 살아남기 위해서는 '1등급'을 생산하여야 가능하다라고 한우농가를 계몽하였으며, 한우의 품종개발

과 고급육 사양기술을 한우농가에게 보급함으로써 1등급의 쇠고기를 보다 많이 생산할 수 있는 '고급육 생산체계'를 구축하였다.

둘째, 한우농가가 공동체 생산한 고급육을 소비자에게 효과적으로 연결시켜야 했다. 쇠고기의 품질(등급)에 따라 소비자가격이 차등화되게 하는 '등급별구분판매제도'를 시행하여야 만이, 한우농가가 농가소득을 높이기 위해 고급육을 생산하려는 노력을 할 것이기 때문이었다. 소비자에게 한우고기의 육질을 연결시키기 위해서는 쇠고기의 품질을 소비자에게 분명하게 인지시키는 육질등급 명칭이 필요했다. 우리 한국사람은 '1등'을 좋아한다. 1등이 되기 위해서 죽어라하고 노력해서 우리가 여러 분야에서 세계 1등의 자리를 차지하고 있지 않는가 말이다. 이와 같이 소비자로 하여금 한우고기의 품질을 확실하게 인지하도록 하기 위해서는 '1등급'과 같은 서열 등급명칭이 필요하였다. (자주주: 소도체 경매시장에서는 1992년부터 육질등급을 공표하였고, 소매단계 육질등급별 구분판매는 1997년 서울에서 시작하여 지방으로 연차적으로 확대하였다.)

## ◆ '1등급'의 탄생



소도체등급제를 처음 시작하던 1992년 당시 최고 등급이던 1등급의 출현율은 한우 전체에서 10.0%에 불과하였다. 고급육 생산을 위해 수소를 거세하여 바육할 것을 권장하였는데 5년 뒤인 1997년도에는 거세율이 4%에 불과하였지만 거세한우의 1등급출현율은 이미 1995년도부터 60%를 초과하고 있었다. 제3회전국한우능력평가대회의 결과에서 보였듯이 당시 최고 등급이던 1등급의 판정기준(근내지방도 No.4~5)을 능가하여 1등급으로 판정하기에는 육질이 너무 좋았던 (근내지방도 No.6이상) 한우고기가 이미 도매시장/공판장에 빈번하게 출현하기 시작하였기 때문에, 고급육을 생산하는 한우농가들은 새로운 등급의 신설을 요구하기 시작하였고 시장에서도 새로운 등급을 수용할 준비가 되기 시작하였다.

이 때, 1등급에 대한 등급판정기준을 재설정하여 최고품질을 1등급이라 다시 명명하고 기존의 1등급을 2등급으로 낮춰 부를 것인가 아니면 기존의 1등급보다 더 좋은 품질의 고기이므로 이에 합당한 새로운 등급명을 신설할 것이냐 고심하였었다. 그러나 고품질의 한우고기를 생산하기 위해서는 그 만큼 노력과 비용이 투입되는 만큼 기존의 1등급보다 더 우수한 품질은 기존의 1등급과는 차별화하여

거래하도록 하여야 만이 한우농가가 품질향상의 노력을 계속 경주할 것이기 때문에 새로운 이름의 육질등급을 신설하는 것으로 가닥을 잡게 되었다.

또 하나는, 소매단계 구분판매제도가 시행된 지 채 1년이 되지 않아서 소비자들이 1, 2, 3등급의 기존 육질등급체계를 충분히 인지하지도 못하고 있는 상태에서 육질등급체계를 뒤흔들기 보다는 기존의 육질등급체계를 유지하면서 1등급보다 품질이 우수한 고기에 대하여는 새로운 이름의 육질등급을 신설하는 것이 소매단계에서의 등급별 판매 또한 지속적으로 발전시키는 방법이라고 결론을 내렸다. 그래서 대학교의 학점체계인 'A'를 모방하여 '1등급'을 신설하게 되었다.

## ◆ 1등급의 탄생배경



한우의 육질향상에 대한 잠재능력을 우리는 일본의 흑모화우의 육질로부터 가능해 보았다. 일본의 흑모화우는 임진왜란 때 우리나라에서 가져간 흑우(흑모한우)에서 비롯되었기 때문에, 털 색깔만 다를 뿐 우리 한우(황모)도 육질이 그 만큼 향상될 자질을 갖고 있다라고 우리는 믿었다. 그렇게 막연하게만 느꼈던 한우의 유전적 능력을 우리는 품종개량과 사양개선을 통하여 현실로 발전시켰다. 고급육생

산이라는 가치를 내걸고 한우바육을 시작한 지 십년이 채 되지 않았는데도 한우의 거세수소는 엄청난 속도로 마블링(근내지방도No.로 평가)을 높여갔다. 그래서 우리는 1등급의 다음 단계를 무엇이라고 명명할 것인지 고민하기 시작하였다.

2001년도 9월 계란등급제를 준비하면서 미국 USDA를 방문하게 되었다. 미국의 계란등급 명칭이 B, A, AA등급이었고, 캐나다의 소도체등급 명칭이 B, A, AA, AAA등급 등 인 것을 알고 있는 필자는 USDA 등급사에게 물어보았다. 왜 A, B, C, D등급으로 열거하지 않고 B, A(Single A), AA(Double A)라는 명칭체계를 사용하는가? 대답인 즉은, A등급의 정의는 정부가 국민에게 제공하고자하는 '보편적인 기준'의 품질이라는 것이었다. 그 때, '바로 이것이다!' 라면서 필자는 무릎을 쳤다.

수입육에 대응하여 경쟁력을 가질 수 있는 수준의 쇠고기 품질을 '1등급'이라고 이미 정의내린 바 있었지만, 대한민국 국민이라면 이 정도(1등급) 품질의 쇠고기는 당연히 그리고 흔하게 먹을 만하고 또한 국가는 마땅히 이 수준의 쇠고기를 국민에게 넉넉히 공급할 수 있어야 할 것이며, 이렇게 되도록 우리는 한우고기 생산 및 유통시스템을 만들 것이라라는 각오를 당시에 하게되었다.

그리하여 2004년도에 AA, AAA등급의 개념으로 1등급보다 우수한 품질(근내지방도 No.8~9)에 대하여 '1등급'의 명칭이 도입되었다.

◆그렇다면, 앞으로 '1''등급' 위의 새로운 등급이 신설될 것인가?

각 도에서 개최하는 한우고급육경진대회의 심사결과를 보면 2009년도부터 대부분이 근내지방도 No.9이상으로 판정되고 있다. 따라서 근내지방도 No.10의 신설이 불가피하다. 그러나 새로운 등급을 신설할 계획은 아직 없으며, 다만 경진대회 내부심사용으로 근내지방도 No.10과 No.11에 대한 기준 조건표는 제작할 계획이다.

한우도체의 도매시장 경락가격을 근내지방도 No. 별로 분석을 해보면, 1등급(No.4와 No.5)과 1''등급(No.6과 No.7)에서는 근내지방도 No.의 차이에 따라서 큰 폭의 가격차이는 보이지 않는다. 이는 당연한 것이다. 같은 등급이므로, 그러나 근내지방도 No.8과 No.9는 같은 1''등급이지만 거의 독립적인 두 개의 등급처럼 가격차이가 뚜렷하다. 같은 1''등급이지만, No.9의 도체에 대하여 중도매인들은 웃돈을 지급하고 있다. 그것은 시장에서 근내지방도 No.9의 한우도체에 대한 특별 수요가 있다는 것을 의미한다. 소비자의 입맛이 저지방을 선호하는 쪽으로 소비성향이 바뀌고 있다는 일부의 주장이 맞다면, No.9의 가격이 No.8에 밀착하여야 하고, No.8의 가격 또한 No.7에 근접하여야 한다. 만약에 저지방 선호경향이 강하다면 No.9과 No.8의 수요가 줄어들었을 것이며 결과적으로 경락가격이 떨어졌어야 한다. 따라서 가까운 장래에 저지방으로 소비성향이 바뀔 전망은 없다고 말할 수 있다. 오히려, 도매시장 경락가격 만을 놓고 보았을 때,

No.9은 No.8의 등급(1''등급)에서 분리해내야한다. 1''등급? 아직은 좀 더 지켜볼 일이다.

◆그렇다면, 왜 No.9이 도매시장에서 특별한 대접을 받을까?

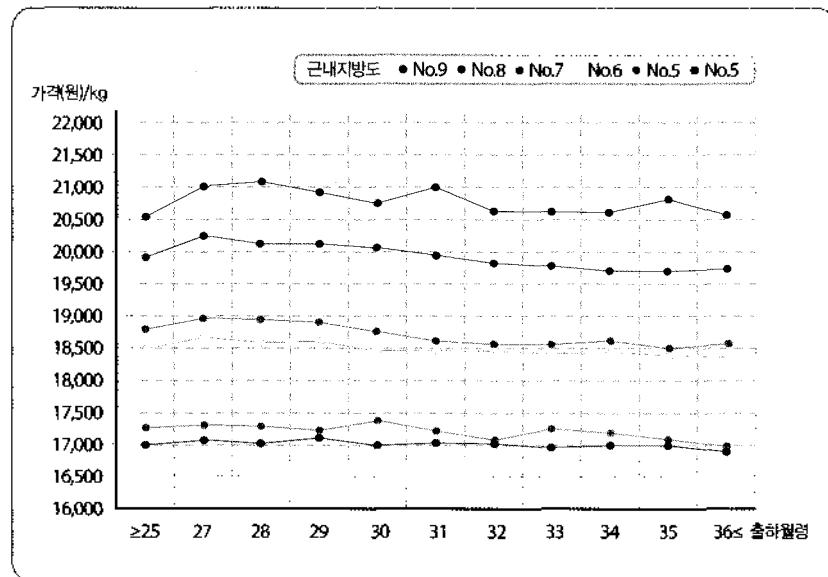
근내지방도 No.9의 한우도체는 구이용으로는 비선호부위라고 할 수 있는 뒷다리(우둔, 설도)에도 등심에서와 같이 마블링이 발달해서 정육점식당 등에서 여러 부위를 섞은 '모듬요리'로 내어놓는 데에 전혀 문제가 없기 때문에, 소위 '처지는' 부위였으나 한 마리를 다 팔 수 있다. 뿐만 아니라 백화점 등에서 No.9 만을 골라서 '최고 품질의 한우' 선물세트를 만들어 판매해도 잘 팔린다. 이와 같이 근내지방도 No.8과 No.9의 소도체는 소비되는 방식이 전혀 틀리다.

◆향후 추가되는 새로운 등급의 명칭이 '1''등급'으로 될 것인가?

이는 소비자들의 '4등급명칭체계' 수용여부에 달렸다. 2009년도부터 등급명칭에 대하여 소비자들이 이해가 잘 안 되므로 개선해야 한다는 의견이 몇 차례 제시되었다. "1등급이 제일 좋은 줄 알았는데, 그 위에 1'등급, 1''등급이 있고 그 밑으로는 2등급, 3등급이 있으므로, 1등급은 중간등급에 불과하다. 소비자가 기만당해온 것이다." 그에 대한 개선책으로 2011년 7월 소매단계 식육판매표지판에서 쇠고기의 5개 등급명칭을 다 열거하고 판매하는 쇠고기의 해당등급에 동그라미표시를 하게 된다. 이는 소비자들이 구입하는 쇠고기의 육질등급이 전체 5개 등급에서 어느 위치에 속하는가를 알려주는 효과가 있다.

현재의 1등급이 위에서 세 번째이므로 3등급으로 표시하여야 할까? 전체 한우고기 중에서 1등급이상이 1992년도에는 11%, 1999년도에는 20%로서 1등급 쇠고기는 원래 귀하던 물건이었다. 현재(2011.5말기준)는 한우고기의 64%가 1등급이상이지만, 1999년도의 1등급과 지금의 1등급은 절대적 품질기준에서는 동일하다.

필자의 개인적 바램은 한우의 고급육화를 계속 추진하여 90%이상이 1등급이상으로 출현되게 하는 것이다. 그렇게 되면 식육판매업



(근내지방도 No.9의 한우도체에 대한 특별 수요가 있다는 것을 의미한다.)

소의 매대에는 1등급이상 만이 진열되어 있을 것이다. 1, 1', 1'', 1''' 등등. 그 때에 소비자는 '☆' 표시의 개수 만 확인하면 한우고기의 품질의 우열을 가릴 수 있을 것이다. 외국의 어느 나라는 품질의 차이를 ☆, ☆☆, ☆☆☆, ☆☆☆☆, ☆☆☆☆☆로 나타내고 있다. (현재의 2, 3등급은 다 합해서 10%미만이므로, 일반 소매단계에서는 거의 존재감이 없을 것이다.)

❖ 1등급이 최고등급인 줄 알고 쇠고기를 구입한 소비자는 기만당한 것인가?

육질등급별 소매가격은 일률적으로 정해지지 않고 식육판매업소에서 자율적으로 정하게 되어있다. 즉 동일 등급이라도 업소에 따라 소매가격이 다를 수 있다. 한편, 대형매장이라도 1, 1', 1''등급의 3개 등급을 다 진열해놓고 판매하는 매장은 거의 없다. 식육판매업소들은 매장을 방문하는 고객의 구매성향을 분석하여 어느 육질등급을 얼마에 판매하는 것이 경제적으로 가장 효율적일까를 판단하여 특정 육질등급을 주로 판매한다.

같은 백화점(대형마트)이라한 지라도 지역 매장(△△점, ○○점, □□점)은 이 용고객의 소비성향에 따라 각 매장이 주력하는 육질등급이 따로 있다. '가격불문 품질최고'를 원하는 지역의 매장은 1''등급 위주로 상품을 준비하며, '적당한 품질과 적절한 가격'을 원하는 지역의 매장은 1등급 또는 1'등급 위주로 상품을 준비한다. 등급별 소매가격이 획일적으로 고시되어있지 않지만, 등급별 소매가격은 수요공급에 따라 매장의 특성에 맞게 적정하게 형성되고 있는 것이다. 그 매장 쇠고기의 육질등급과 가격에서 적절한 조

화 및 조정이 이루어졌기 때문에 소비자가 그 매장을 이용하는 것이다. 소비자가 판단할 때 품질(육질등급)에 비해 가격이 터무니없다면, 그 매장은 소비자에게 외면당하게 된다.

그동안 단골 매장을 통해 쇠고기를 구입해 온 소비자에게 주위의 누군가가 '당신은 위에서 세 번째 등급인 1등급 쇠고기를 구입해온 것이예요'라고 말했다고 할 때, 그 소비자는 "뭐야, 최고품질이 아니라고? 그동안 내가 세 번째 등급의 고기를 먹어왔다고?"하면서 분하기도 하고 속았다는 생각을 할 수도 있으리라. 그러나 다른 각도의 반응을 기대할 수도 있다. 그 소비자는 "그래? 그러면 최고등급인 1''등급과 그동안 내가 즐겨먹던 고기(1등급)가 어떤 점에서 차이가 있는 것인지 한번 비교해볼까?"라고 하면서 자기의 소비성향 내지 식성을 돌아쳐보고는 "내 식성에는 역시 1등급의 쇠고기가 좋아. 마블링도 적당하고 맛도 충분하고 가격도 합당해"라고 결론을 낼 수도 있다.

쇠고기의 육질등급은 '스펙(spec)'이라고 보아야한다. 앞서 1등급을 '수입육에 대응한 경쟁력'을 가지며 '대한민국 국민의 자부심'을 갖게 하는 품질로 정의내린 바 있지만, 1등급이상의 쇠고기에서는 1'', 1', 1등급의 육질등급 나름대로 품질적인 면에서 각각 독특한 성품을 갖고 있다. 부조건적으로 1''등급이 1'등급보다 그리고 또 1'등급보다 우월하다고 단정하기 보다는 각 육질등급의 특성을 정의해 주고 그에 따라 소비하도록 안내해야 한다.

1''등급은 높은 수준의 마블링 때문에 풍미(flavor)가 강하면서 매우 부드러운(tender)한 특성을 갖고 있어서 미식가들에게 강력 추천할 만하고, 반면에 1등급은 마블링이 적당하게 있어서 풍미도 적당하면서 적당히 부드러워 씹는 맛이 있고 또 느끼하지 않아 고기를 많이 섭취하는 고기마니아들에게 권할만 하다라는 식의 육질등급별 스펙을 소비자에게 널리 알려야한다. 즉 품종별, 부위별, 육질등급별로 각각의 특성을 분류·정의한 '스펙'을 널리 홍보하여 국민이 스펙에 의거 쇠고기를 구입하여 현재보다 더 즐기면서 쇠고기를 소비하게 해야 할 것이다.

