

# 주요국과 비교해 본 우리나라 축산물등급제 개선방안

주요국 대부분이 축산물등급제를 운용하는 이유는 축산물의 품질을 지육 및 부위별로 구분하는 통일된 체계를 마련함으로써 생산부터 유통, 소비에 이르는 전 유통단계의 지표로서 역할과 활용도를 높이기 위함이다. 주요국과 비교해 본 우리나라 축산물등급제를 소개하고 이를 통한 개선방안을 제시하고자 한다.

평가사업본부 창의사업팀 김성호

## 축산물등급제도 도입배경 및 의의

미농무성(USDA)에서는 지난 수십년간 축산물의 등급을 정해주는 통일된 체계와 방법의 중요성을 절실하게 인식하게 되어 1900년대 초 기준의 체계화를 이루었다. 그 결과, 생산자로부터 도·소매업자 및 일반소비자에 이르는 과정에서 관련업계의 마케팅시스템(Marketing System)을 촉진시켰으며, 축산물 생산업체에게 소비자의 요구에 부응하기 위해서 제품생산이 표준화되고 품질등급제도를 이해하는 것이 얼마나 중요한 것인지 인식하게 하였다.

EU에서 소도체 등급제도를 채택한 것은 2차 세계대전 후의 일로서, 각 회원국들은 서로 다른 생산구조와 소비성향에 따라 등급제 내용이 상이하게 발달되어 왔다. 또한, 미국이나 일본과 같이 식육유통업에 관련된 민간이 주도하고 정부가 지원한 방식과는 달리 식육의 유통을 원활히 통제할 목적으로 각국 정부가 주도해 왔다. 2007년 축산물 등급 관련 EU 통합법령 제정에 이른다.

호주의 경우에는 일본에 쇠고기를 수출하는데 효과를 본 이후 다른 해외시장에 있어서도 점점 더 이용을 넓히고 있다.

## 주요국의 축산물등급제도 운영 현황

**제도화** | 주요국은 모두 축산물의 등급판정에 관해 관련 법령을 규정하여 시행하고 있다. 미국은 1916년부터 농산물유통법(Agricultural Marketing Act)에, 캐나다는 1929년부터 캐나다 농산품법(Canada Agricultural Products Act)에, 일본은 1964년부터 축산물가격안정법(畜産物の價格安定に関する法律)에, EU는 1972년부터 농산물시장의 일반적인 조직설립과 특정 농업제품에 대한 특정조항 의회규정(2007년 통·폐합)에, 호주는 1987년부터 호주 식육 및 축산업에 관한 법령(1997년

통·폐합)에 정하고 있으며, 우리나라는 주요국 보다는 다소 늦은 1992년부터 축산법에 정하여 시행 중이다.

**등급제 대상품목** | 미국·EU·호주·캐나다 등 축산선진국은 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란, 유제품, 벌꿀, 사슴뿔 등 식육 및 축산물에 대한 거의 모든 품목(국가별 적용품목 차이는 다소 있음)에 대해 등급제를 적용·시행 중에 있으며, 한국·일본 만이 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란 등 일부 품목에 대해 적용·시행 중에 있다. 다만, 우리나라의 경우에는 2011년 말고기, 살균액란, 오리고기의 등급제 도입 시범사업을 실시 중으로 등급품목을 계속 확대해 나가고 있다.

**품질평가기관** | 앞서 살핀 축산물 표준화, 가격결정의 지표 등 시장에 미치는 영향과 공공성을 감안하여 주요국 대부분은 축산물등급판정 업무를 정부 또는 공공기관에서 맡고 있다. 미농무성(USDA/AMS), 캐나다식육위생기관(CFIA), 호주 식육·육류의 통일규격위원회(AUS-Meat Ltd) 및 호주축산공사(MLA), 축산물업 사무소(Elevage Office, 프랑스) 등

**등급 적용방법** | 주요국 대부분은 축산물등급제도의 공공성과 사회적 및 경제성을 감안하여 등급적용을 의무화(예, EU의 전 품목, 한국의 소·돼지고기)하거나 수출품이 갖는 지국내 이미지를 감안하여 엄격한 품질관리를 위해 일정 규격품만 수출이 가능토록 통제(예, 호주)하거나 부위육 가공과 포장 전후 과정에서 본래 지육의 등급내용이 중간에 유실될 위험성을 막기 위해 박스육 등급감시프로그램(캐나다) 및 수출작업장 허가제(거의 모든 국가)를 운용하고 있다.

주요국의 쇠고기 등급판정율

한국('10년)	일본('10년)	미국('10년)	캐나다('10년)	EU-27('10년)	호주('08년)
99.8% (753천두)	83.8% (1,210천두)	72.5% (34,684천두)	86.0% (3,397천두)	100% (28,450천두)	73.7% (8,778천두)

소매단계 등급표시 | 적정 품질수준을 제공함으로써 소비자의 알권리 충족과 구매 기준으로서의 역할을 위해 주요국 모두 축산물의 등급을 소매단계에서 표시토록 권장하고 있다. 우리가 고기를 구입하거나 고기를 먹으려고 대형 마트나 음식점을 가게 되면, 한우고기의 안심, 등심, 채

끝, 양지, 갈비 등 5개 부위에 대한 등급을 확인할 수 있으나, 외국으로부터 수입된 쇠고기에 대한 등급은 확인하기 어려운 실정이다. 그렇지만, 각국 내 쇠고기 등급판정율을 살펴보면 대부분이 등급판정 받아 유통되고 있음을 알 수 있다.

주요국의 소매단계 축산물등급표시 현황

구분	한국	일본	미국	캐나다	EU-27	호주
쇠고기	1*, 1, 1, 2, 3, 등외	(육질) 5, 4, 3, 2, 1 (중량) S, M, L	Prime, Choice, Select, Standard, Commercial, Utility, Cutter, Canner	Prime, AAA, AA, A, B1, B2, B3, B4, D1, D2, D3, D4, E	S, E, U, R, O, P	MSA 3, 4, 5
돼지고기	1, 1, 2, 등외	(육질) I, II (중량) S, M, L	U.S. No. 1, 2, 3, 4, Utility	A, B, C, D, Light, Heavy, Extra Heavy, Ridgling, Stag, Sow-Class 1, Sow-Class 2	S, E, U, R, O, P	-
가금고기 (닭·오리)	(품질) 1*, 1, 2 (중량) 특대, 대, 중, 중소, 소	특선품, 표준품	A, B, C	A, Utility, C	A, B	-
계란 및 알가공품	(품질) 1*, 1, 2, 3 (중량) 왕, 특, 대, 중, 소	특급, 1, 2, 등외	AA, A, B	A, B, C, Nest Run	A, B	A, B
말고기	1, 1, 2	-	-	-	-	-
우유 및 유제품	1A, 1B, 2, 3, 4	-	AA, A, Extra, Quality Approved	Canada 1, 2	-	-
벌꿀 및 양봉산물	-	-	A, B, C, Substandard	No.1, No.2, No.3	-	-
우유 및 유제품	1A, 1B, 2, 3, 4	-	AA, A, Extra, Quality Approved	Canada 1, 2	-	-
벌꿀 및 양봉산물	-	-	A, B, C, Substandard	No.1, No.2, No.3	-	-

\* 위의 품목 중 말고기, 오리고기는 우리나라에서 등급제 도입을 위해 시범사업 중이고 알가공품, 유제품, 벌꿀·양봉산물은 등급제 도입 전이다.

등급판정 방법 | EU·남아프리카공화국을 제외한 한국·일본·미국·캐나다·호주 등 주요국 대부분은 냉도체 상태에서 등급판정을 적용하고 있다. 냉장요인으로 근내지방도, 육색, 지방색, 조직감, 성숙도, 육봉높이, pH

등을 평가하고 있으며, 도축요인으로 도체중량, 지방(두께), 외관, 치아상태, 전기저극, 현수방법 등을 감안하고 호주 MSA등급의 경우 사후요인인 숙성시간과 요리방법을 감안하기도 한다.

주요국의 쇠고기 등급판정방법 비교

구분	한국	일본	미국	캐나다	EU-27	호주		남아프리카공화국
						AUS-MEAT	MSA	
적용대상	도체 (Carcass)	도체 (Carcass)	도체 (Carcass)	도체 (Carcass)	도체 (Carcass)	도체 (Carcass)	부분육 (Cut)	도체 (Carcass)
육질등급	5개	5개	8개	9개	-	-	3개	-
육량등급	3개	3개	5개	3개	-	-	-	-
분류기준	-	-	-	있음	있음	있음	-	있음
적용방법	냉도체	냉도체	냉도체	냉도체	온도체	냉도체	냉도체	온도체
판정방법	인력	인력	인력	인력	인력	인력+기계	인력	인력
판정항목 (도축요인)	도체중	도체중	도체중	도체중	도체중	도체중	도체중	도체중
	성(Sex)	성(Sex)	성(Sex)	성(Sex)	성(Sex)	성(Sex)	성(Sex)	성(Sex)
	등지방두께 (Fat thickness)	등지방두께 (Fat thickness)	갈비지방 (Rib fat)	등지방두께 (Fat thickness)	지방두께 (Fat cover)	P8지점 지방 (P8 fat)	-	갈비지방 (Rib fat)
	-	-	산장지방 (Kidney and perirenal fat)	-	-	-	-	-
	-	갈비두께	-	외관 (Con-formation)	외관 (Con-formation)	치아상태 (Dentition)	전기저극	치아상태 (Dentition)
	-	-	-	-	-	Butt shape	현수방법	-
	근내지방도	근내지방도	근내지방도	근내지방도	-	근내지방도	근내지방도	-
판정항목 (냉장요인)	육색	육색	육색	육색	-	육색	육색	-
	지방색	지방색	-	지방색	-	지방색	-	-
	조직감	조직감	조직감	조직감	-	-	-	-
	성숙도	-	성숙도	-	-	-	성숙도	-
	-	-	-	-	-	-	육봉높이 (Hump height)	-
	-	-	-	-	-	-	pH	-
	판정항목 (사후요인)	-	-	-	-	-	-	숙성시간
-	-	-	-	-	-	-	요리방법	-

\* 참조 : Meat Science Vol, 86/1(2010.9월)

우리나라는 1992년부터 축산물의 품질을 높이고 유통을 원활하게 하며 가축 개량을 촉진하기 위해 축산물의 품질에 관한 등급을 판정받게 하고 있다.

**우리나라 축산물등급제의 개선방안**

1. 음식점 축산물 등급표시 도입 | 현재 식육판매장에서만 축산물에 대한 등급을 표시토록 하고 있어 적정 품질수준에 대한 소비자의 알권리 충족과 선택기준 제공 측면에서 음식점에 대해서도 축산물의 등급을 표시토록 할 필요가 있다. 2011.7월부터 축산물 등급표시 방법이 육질등급을 모두 나열한 다음 해당 등급에 'o' 표시토록 개선하여 식육판매장에서 식육을 구입하는 소비자에게 보다 쉽게 품질수준을 알 수 있도록 제공한 반면, 음식점을 방문한 소비자들은 여전히 축산물의 등급표시가 되고 있지 않아 자신

2. 돼지고기 포장육·정육 등급표시 | 소비자에게 적정 품질수준(등급)을 알게 하기 위해서는 중간 유통단계부터 등급을 표시토록 해야 한다. 쇠고기 포장육, 정육에 대한

3. 축산물 품질 공정평가제 도입 | 학교급식·군납 납품비리, 등급 위반조 및 둔갑판매 등 발생이 끊이지 않고 있어 식품 만의 품질보장으로는 한계에 직면하고 있어 미국·캐나다 등 주요 선진국의 작업장에서 대부분 시행하고 있는 축산물 품질 공정평가를 통해 이를 보완할 필요가 있다. 지육, 계란 등 축산물에 대한 품질평가 만으로는 소비자가 접한 품질을 보장하는데 한계가 있기 때문에 도축장, 식육 포장처리업체, 판매장 등 축산물의 유통과정 중에 거치는 작업장에 대해 축산물 품질 공정평가를 통해 적정 품질관리 상태를 보장함으로써 국내산 축산물의 품질을 한단계 높이

이 먹으려는 식육의 품질을 알고 먹기는 어려운 실정이다. 오히려 "1등급 고기만 취급합니다"처럼 일부 음식점에서 잘못 사용하는 경우가 없도록 바로잡을 필요가 있다.

축산물의 표시 현황

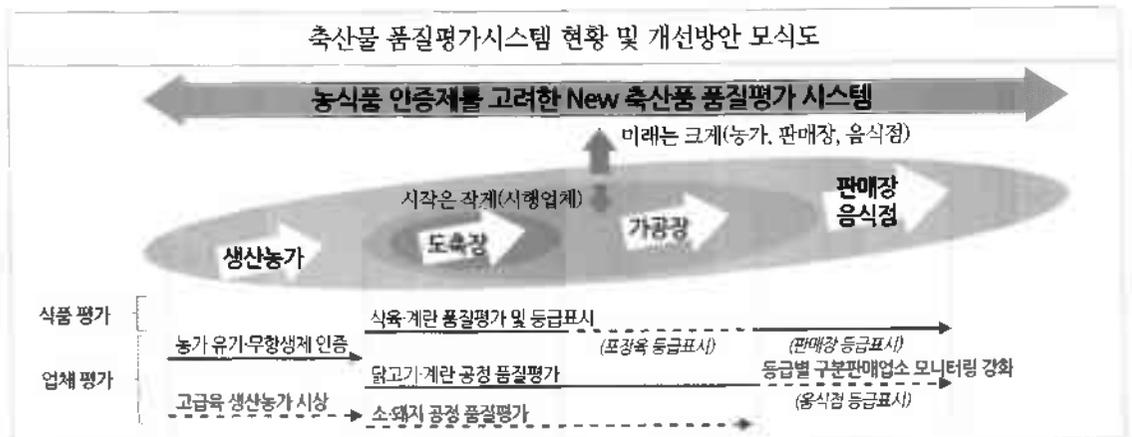
구분	원산지	식육의 종류·부위	100g 당 가격	축산물 등급
식육판매업소	o	o	o	o
음식업소	o	o	o	x

\* 축산물 표시사항은 '96.1월부터 관련규정 제정·시행 중. 특히, 원산지 표시에 관한 사항은 「농수산물 원산지 표시법의 제정·시행」으로 통합함(10.8)

등급표시로 인한 소비자 편익을 감안하여 돼지고기에 대해서도 포장육(중간유통단계)과 정육(소매단계) 판매 시 등급을 표시토록 하자.

자는 것이다. 이를 위해 축산물품질평가원에서는 2011.12월부터 쇠고기 부부육 품질 공정평가 시범사업을 실시 중에 있으며, 이 미 공정평가를 서비스 중인 닭고기·계란 시행작업장에 대해서는 조만간 품질 공정평가제로 전환하는 등 등급판정 시점을 기준으로 사전·사후 품질보장을 확대하는 방향으로 추진 중에 있다. 이는 추후 생산공정, 도축공정, 가공공정 등 패커시스템으로 전환 시 전체 공정의 품질관리 적정성에 대해 평가하는 등 품질보장 확보 측면에서 반드시 필요한 일이다.

축산물 품질평가시스템 현황 및 개선방안 모식도



4. 계란 집하장 경우토록 유통구조 합리화 | EU의 경우 GP센터에서만 등급판정하고 포장 및 라벨링 표시하여 유통케 함으로써 계란의 복잡한 유통경로상 위해요소를 효과적으로 차단·방역 관리하고, 이는 업체의 규모화·조직화 및

저점별 관리에 용이하게 하고 있다. 소·돼지·닭고기가 도축장을 경유하여 품질·안전성이 제고되는 것처럼 AI, 난계대질병으로부터 자유롭지 못한 계란도 집하장을 통해 통제·관리될 필요가 있다.



5. 닭고기 등급표시 확대 | 2011.1월부터 닭고기의 포장에 전면의무화 되었으며 이에 따라 모든 닭고기는 포장되어 유통 중에 있다. 여기에 편승하여 소비자가 닭고기의

품질수준을 알고 구매할 수 있도록 등급을 표시할 필요가 있다. 이에 대한 제반여건은 갖춰진 상태로 업계의 자발적인 참여와 정책적 판단이 주요하다.

6. 축산물 전 품목으로 품질등급제 확대 | 앞서 살펴본 것처럼 등급제 시행효과가 축산업 전반과 국내시장을 보다 강건하게 해주는 만큼 곱창, 족, 사슴뿔 등 부산물, 행·소시지 등 2차산물로 확대될 필요가 있다. 2011.12월 한국

양육협회에서 농식품품질등급제 도입타당성이 있음을 규명하고, 2002년부터 한국육가공협회에서 줄기차게 육가공품 품질등급제 도입을 요구하는 이유가 여기에 있다.

7. '등급'에 수평적 개념 도입 검토 | 지금까지 사용해 온 품질이 좋고 나쁘다라는 이분법적 사고방식을 이제는 저지방부위를 감안한 고른 소비촉진을 위해 소비자의 사용목적에 맞는 수평적인 개념으로 전환을 검토할 필요가 있다. 다음의 예에서 보듯이 자육등급은 낮게 평가되었으나 용도를 대입할 경우 부위에 따라 가치가 증대됨을 알 수 있다.

호주의 부분육 품질보증제(MSA등급)의 예를 국내 상황에 맞게 참고하고 이와관련 실증연구를 통해 적정성을 검토할 만 하다. 향후, 도체 등급제의 효용성과 부분육 등급표시의 실효성 및 소비트렌드 변화 등을 감안하여 중장기적으로 검토해보자.

### 자육등급과 부위를 감안한 용도의 구분표시 예

등급	도	탕평	스테이크	구이
자육등급	3	2	1	1+
부 위	부채살			

등급	도	탕평	스테이크	구이
자육등급	3	2	1	1+
부 위	우둔살			

등급	도	탕평	스테이크	구이
자육등급	3	2	1	1+
부 위	뺨살/간			

등급	도	탕평	스테이크	구이
자육등급	3	2	1	1+
부 위	등심			