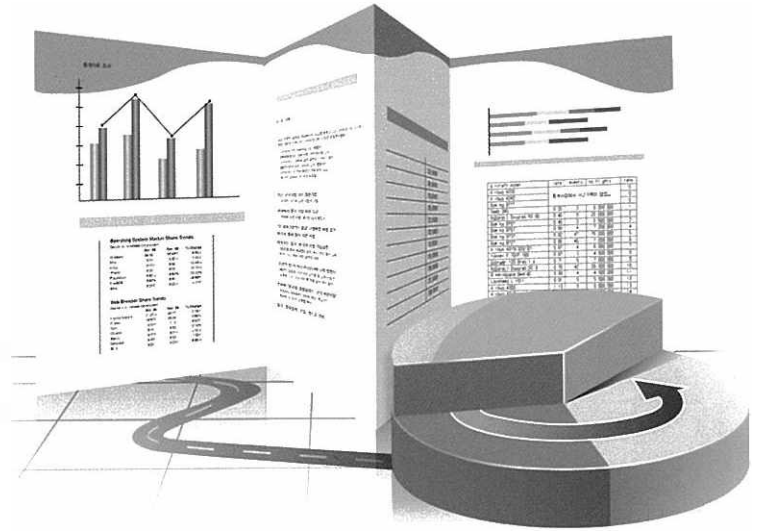


돼지도체 등급판정기준 개정(안)

R&BD센터 연구개발팀 차장 김학성



① 추진배경

- 한·미, 한·EU 등 FTA 타결로 돼지고기 수입량이 증가됨에 따라 국내산 돼지고기 품질 경쟁력 강화 필요
- 유통단계 등급별 유통을 위해 등급판정기준의 단순화 요구 및 FMD 발생 이후 위생·안전성 및 건강에 대한 소비자 관심증대

② 추진경과

- 관련 기관·단체, 식육포장처리업체 등 의견수렴 : '11.10. ~ '12.9.
- 내부 직원 TF운영(4차) 및 토론회(2회) 개최 : '11.11. ~ '12.4.
- 개정(안) 설정을 위한 연구조사 수행 : '12.2. ~ '12.10.
- 설명회(1회) 및 전문가 협의회(2회) 개최 : '12.6, 9, 10.
- 개정(안) 공청회 개최 : '12.11.28.



③ 현행 돼지도체 등급제도 운영상 문제점

- 등급의 종류가 많고 복잡하여 생산, 유통, 소비지표로서 역할 미흡
- 근내지방도 중심의 육질평가로 생산비 증가 및 삼겹살의 품질 저하 초래
- 소비트렌드 변화에 따라 지방 함량이 많은 돼지고기에 대한 소비 기피
- 동외등급의 도체중량 상한선이 없고 결함항목 일부 미설정

④ 주요 개정 내용

- 규격등급과 육질등급을 통합한 단일등급 체계로 개정
- 현행 : (육질) 1*, 1, 2, 동외 (규격) A, B, C를 적용한 1*A, 1A, 1B, 2A, 2B, 2C, 동외등급(7개 등급)
- 개선 : 1*, 1, 2, 동외등급의 단일등급 체계(4개 등급)

- **유통현실의 여건을 감안하여 등급판정 방법의 일원화**
 - 현행 : 냉도체 등급판정방법, 온도체 등급판정방법 중 선택
 - 개선 : 온도체 등급판정방법(의무), 냉도체(희망)는 항목별 측정결과만 제공
- **도체중량 증대에 따른 삼겹살 딱지방 발생 최소화를 위해 1*등급 도체중량과 등지방두께 범위(탕박 기준)를 조정**
 - 상한 도체중량을 2kg 하향, 하한 도체중량을 1kg 상향 조정
 - 상한 등지방두께를 2mm 하향, 하한 등지방두께를 1mm 상향 조정
- (현행) 83~95kg, 17~26mm → (개정) 84~93kg, 18~24mm
- **단일등급 체계로 개정함에 따른 등급판정 항목의 조정**
 - 개선 : 외관(비육, 삼겹살상태, 지방부착), 육질(지방침착도, 육색, 육조직감, 지방색, 지방질), 결합
- **근내지방도 적용 방법의 변경**
 - 현행 : 근내지방도 No.4, 5 : 1*등급, No.2, 3 : 1등급, No.1 : 2등급
 - 개선 : 지방침착도로 명칭 개정, 지방침착 유무의 2단계로 하고, 지방침착이 없거나 낮은 것에 한해 1개 등급 하락
- **등외등급의 상한 도체중량 범위 설정**
 - 현행 : 등외등급의 상한 도체중량 기준이 없음
 - 개선 : 도체중량 110kg(탕박기준) 이상은 등외등급 부여
- **결합 항목의 확대 적용**
 - 현행 : 방혈불량, 이분할 불량, 골질, 척추이상, 농양, 근출혈, 호흡기불량, 피부불량, 기타의 9개 항목
 - 개선 : 9개항목 + 근육제거, 외상을 추가한 11개 항목으로 확대



⑤ 기대효과

- 등급의 종류가 7단계에서 4단계로 축소되어 소비자의 혼선 차단 및 유통단계에서 등급판정결과의 활용도 제고
- 출하일령 단축 및 불가식지방 생산량 감소 유도를 통한 양돈 생산비 절감, 공급량 감축
- 등외등급 상한선 설정으로 정상등급(1*, 1, 2)에 대한 변별력 제고

⑥ 향후 추진계획

- 농림수산물부 개정(안) 건의 후 관계법령 정비 : 12월 초~
- 돼지도체 등급판정기준 개정(안) 적용(예정) : '13년 6월 **동리연**