

오리고기에도 등급이 있습니다!

평가사업팀 차장 전승엽

오리등급판정제도 도입배경

오리등급판정제도는 국제경쟁력 대응을 위한 생산·유통·소비의 구매지표가 필요한 시대적 상황을 감안하여 도입이 추진됐다. 관계기관 등과 의견수렴을 거친 후 소·돼지·계란·닭에 이어 2012년 7월 1일부터 본격적으로 실시되어 현재는 총 13개 업체가 시행업체로 지정·운영되고 있다.

오리는 2010년 생산액 1.3조원으로 급성장해 전체 농업분야 생산액 중 7위를 차지했다. 이에 따라 생산자, 유통업자 및 소비자에게 생산·유통·구매 지표를 제공하고 지속가능한 산업으로의 성장과 소비자 신뢰를 확보하기 위한 제도가 필요하게 됐다. 또한, 그 당시 단체급식 영양사에 대한 설문조사 결과 오리고기 등급판정 사업 시행 시 89%가 구매하겠다고 응답한 사례도 제도 시작에 커다란 역할을 했다.

지난 2014년 11월 10일 중국과의 자유무역협정이 공식 타결되며 주변환경이 오리산업에 미칠 영향이 매우 컸을 것으로 예상되는 등 관련 산업의 여건은 점점 어려워지고 있다. 이러한 상황에서 국내 오리산업의 생존과 발전을 도모하자면 좋은 품질의 오리고기 생산과 소비자 신뢰확보가 필수다. 소비자 신뢰확보를 위해 오리고기의 품질향상을 담보함과 동시에 수입육·냉동육·해동육과의 차별성을 제시할 수 있는 제도의 필요성이 이전보다 더 커진 셈이다.

오리 등급판정 기준

[오리도체 등급판정 대상 최소 기준]

- 냉동 또는 해동된 제품을 원료육으로 사용하여서는 안 된다.
- 총 면적에 대해 장축의 지름이 10cm를 초과하는 분명한 변색은 없어야 한다.
- 위 내용물, 분변, 혈액, 담즙 등에 의한 이취 및 이물질 부착이 없어야 한다.

등급판정 받은 오리도체는 분할육과 추가가공육에 그대로 적용할 수 있어 식육포장처리업체에서 신선슬라이스육·절단육·혼제육 등에 '원료육 등급'을 표시해 제품을 생산할 수 있다. 이를 통해 소비자는 등급판정 받은 오리고기의 경우 등급을 확인한 후 구매할 수 있어 일반 오리고기와 구별된다.

[등급판정 시행업체에서 포장시]



[식육포장처리업체에서 포장시]



냉동육·해동육·수입육 등은 등급판정 대상에서 제외된다. 또한 등급판정 받은 오리고기에 등급표시와 함께 등급판정일자가 기록되는데 이는 오리 도축일자와 동일하며 오리고기 가공 및 혼제 등 제조공정이 증가하는 경우에는 제조일자와 차이가 발생할 수도 있다.

등급판정 받은 오리도체는 등급판정 결과가 담긴 등급판정확인서가 발행되며 축평원 홈페이지 (www.ekape.or.kr) 등급판정확인서 조회에서 그 진위여부를 확인할 수 있다. 또한, 등급판정 신청인과 유통업체 등은 인터넷확인서 발급시스템에서 등급판정

물량 한도 내에서 납품처별로 납품내역을 등록하고 원본확인서를 발행해 판매할 수 있다. 그리고 납품받은 곳은 검수시스템을 활용해 납품받은 내역을 상세히 등록함으로써 부정유통을 방지할 수 있도록 했다.

등급판정은 아래와 같은 절차로 실시되며, 오리도체 등급판정 실시 전 반드시 도축부터 포장, 출하까지 생산단계별 품질공정관리가 이뤄지도록 하고 있다.



오리등급판정의 추진 성과

먼저, 유통부문을 살펴보면 품질에 대한 지표를 제공하고 공정한 유통거래가 활성화 됐다. 과학적이고 객관적인 등급판정 기준을 적용해 오리고기 품질에 대한 정보와 통일된 품질지표를 제공함으로써 대형 계열화 업체뿐만 아니라 중소형 생산업체에도 오리고기시장에서 균등한 영업기회를 부여해 공정한 유통거래의 활성화를 이뤘다. 또한 축산물품질평가사의 관리를 받아 판정일과 등급이 포장단위마다 표기되는 등 계열화 주체의 자체 평가보다는 공공기관이 객관적으로 평가함으로써 유통관리를 투명히 하고 오리고기 거래의 신뢰도를 획기적으로 향상시켰다. 학교·병원 등의 식자재 대량 구매처에서는 축산물의 품질등급을 구매 지표로 활용하도록 유도해 위생적이고 안전한 급식을 실현했으며, 미생물 증식에 불리한 조건 하에서 오리도체 등급판정을 실시하므로 대장균 등의 세균 증식 가능성을 최소화하는데 기여했다.

(단위 : 천수, 개소)

구분	'11	'12	'13	'14
등급 판정량	103	2,650	6,116	6,634
시행 작업점	1	11	14	13

※ '13년 오리생산량의 7.16%, '14년 오리생산량의 12.77% 등급판정

두 번째로 소비자부문에서는 오리고기의 객관적인 신선도 확보로 안심하고 먹을 수 있는 축산물을 소비자

에게 제공하는 것이 가장 커다란 성과라 할 수 있다. 10℃ 이하로 냉각된 오리에 대해 신선도를 직접 측정하고 등급판정을 실시함으로 해동육·변질육을 사전에 차단하는 결정적인 역할을 수행했다. 더불어 올해 10월부터는 롯데마트 전 매장에서 등급판정 받은 오리고기만을 판매하는 등 대형유통업체에서의 판매량을 확대하며 우리나라 축산물에 대한 소비자 신뢰도를 한층 더 높이는 성과도 이뤄냈다. 이러한 등급판정 불량 확대는 소비자의 육류식별능력을 높이는 동시에 조리용도에 알맞은 육류를 구입 등 축산물에 대한 소비상식을 확대하는 등 눈에 보이지 않는 부가가치도 생산했다.

마지막으로 공익부문을 살펴보면, 학교급식법 시행 규칙에 1등급 이상의 오리고기를 사용하도록 권장하는 등 등급판정 결과를 학교급식 식재료의 품질 관리기준으로 반영하도록 하여 아이들의 식생활을 개선하는데 큰 역할을 했다.

앞으로도 오리등급판정제도는 국내산과 수입육의 차별화를 이룰 수 있는 근간을 만들고 오리고기의 품질을 향상시키는 동시에 소비자가 오리고기를 믿고 소비할 수 있는 계기, 나아가 오리산업 발전의 토대가 될 것으로 기대된다. **동업정보**