

# 日本の 계육 거래규격 형성과정과 현재의 거래 규격 (4)



이 찬 모  
(한국원종농원 상무)

## 제 1 장 총 칙

### 1) 목적

이 소매 규격은 닭고기의 소매 단계에 따른 닭고기의 종류, 명칭 및 품질표준을 생선품과 동결품 별로 정함을 목적으로 한다.

### 2) 적용범위

이 소매 규격의 적용 범위는 국내에서 생산한 계육으로서 소매점에서 소비자에게 판매하는 해체품의 형태로서의 닭고기에 한한다. 또 소매규격에 적용되는 닭의 종류는 육계(3개월미만의 암수)와 친계(親鷄)(5개월령 이상의 암수: 우리나라에서는 채란계와 육계종계에 해당)이며, 반드시 건강한 닭의 해체품에 대해서만 적용된다.

### 3) 정의

(1) 이 소매규격에 있어서 “계육” 이라함은 식용으로 쓰이는 건강한 닭을 도계후 해체한 형태의 닭고기를 말한다.

(2) 이 소매 규격에 있어서 “해체품” 이라함은 도계된 닭을 전단 또는 분할 한 계체를 말한다.

(3) 이 소매 규격에 있어서 생선품(生鮮品) 이라 함은 도계하여 동결하지 않은 닭을 말

하며, 동결품(凍結品)이라 함은 급히 동결하여 그 중심 온도가  $-15^{\circ}\text{C}$  이하로 하며, 이후 계육의 평균 내외 온도가  $-18^{\circ}\text{C}$  이하에 보관될 수 있도록 냉장한 계육을 말한다.

(4) 이 소매 규격에 있어서 “육계”라 함은 3개월령 미만의 암수를 말하고, “친계”라함은 5개월령 이상의 암수를 말한다.

(5) 이 소매규격에 있어서 “도체”라 함은 방혈, 탈모한 계체를 말한다.

(6) 이 소매 규격에 있어서 “정육류”라 함은 뼈를 발골하며, 고기의 외피(Skin)가 붙어 있는 상태의 고기를 말하며, 이때 상것살, 박골후 뼈에 붙어 있는 고기를 발라낸 고기, 지방 및 미선등은 제외한다.

### 4) 품질표준

품질표준은 각 종류에 따라 정하되, 품질표준이 품질표준의 전 항목에 만족하는 것으로 한다.

### 5) 기타

고기의 용도 또는 요리방법에 따라 종류 또는 명칭의 표시를 하는 경우 이 소매 규격이 정하는 종류 및 명칭을 함께 표시하는 것으로 한다.

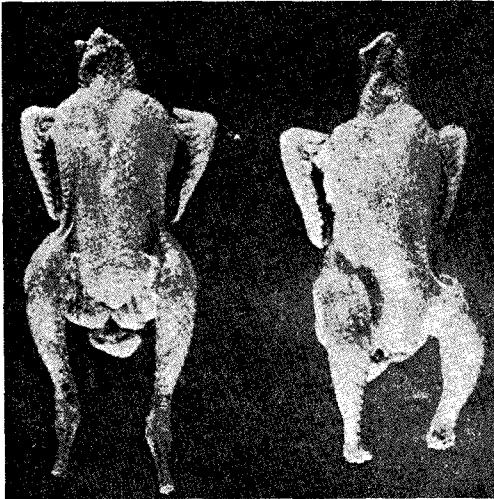
## 제 2 장 생선품

### 1) 생선품의 종류 및 명칭

생선품으로는 통닭, 부분육, 큼직하게 썬 조각육(cut-up), 정육류 및 기타 등 5 종류로 한다.

그러나 친계의 경우는 정육류와 기타 등 2 종류로 한다. 이때 친계의 정육류 및 기타육, 피와 근위등은 “친”자를 붙여 위의 육계의 고기와는 구별한다.

(1) 통닭 : 도계하여 내장, 머리와 목을 제거하고, 다리는 머느리 발톱 위를 짜르거나, 다리관절을 찢은 닭으로서 목에 붙어있는 경피는 1/2이 붙어 있어야 한다. (사진 1 참조)



다리를 머느리 발톱 위를 절단한 상태      다리를 다리관절 부분을 절단한 상태

〈사진 1〉 통 닭

(2) 부분육 : 부분육은 날개류, 가슴류, 다리류 등 3 종류로 한다.



날개      기쪽      기쪽지      중기쪽

〈사진 2〉 날개류

① 날개류 : 날개류는 다음과 같이 4 종류로 한다.

날개 : 기쪽에서 기쪽지까지 전체부분

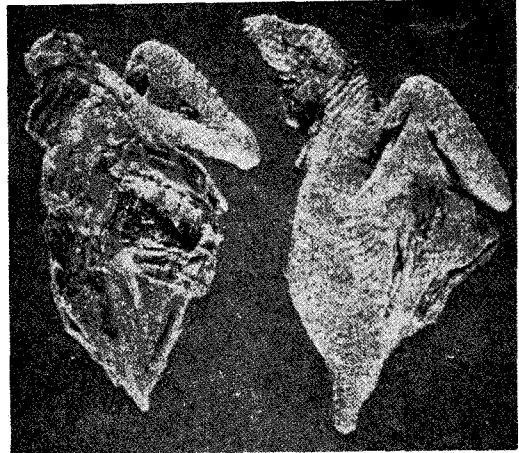
기쪽 : 날개중 위부분

기쪽지 : 날개에서 기쪽을 뺀부분

중기쪽 : 기쪽지에서 끝부분수지부분(手指部分)을 뺀 부분(사진 2 참조)

② 가슴류 : 가슴류는 다음과 같이 4 종류로 한다.

• 4 등분가슴 : 등의 중앙을 종으로 구분하여 날개가 붙어 있는 상태(그림 1 참조, 사진 3 참조)



안쪽

겉쪽

〈사진 3〉 가슴류

• 뼈가 있는 가슴살 : 갈비(肋骨)를 제거했으며 날개가 있는 흉부(사진 4 참조)

• 날개가 있는 상태의 가슴 : 뼈 및 상것살을 제거하고, 날개살이 있는 흉부.

• 날개기쪽을 포함한 가슴살 : 뼈와 상것살을 제거하고, 기쪽이 있는 흉부.(사진 5 참조)



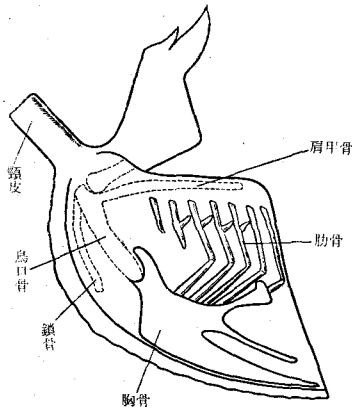


그림 1. 4등분한 가슴육

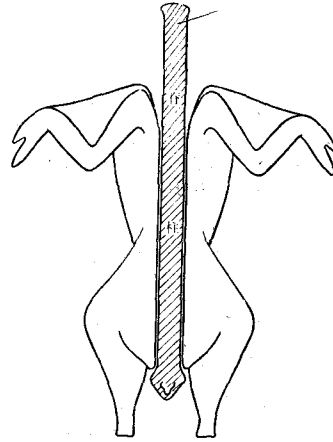
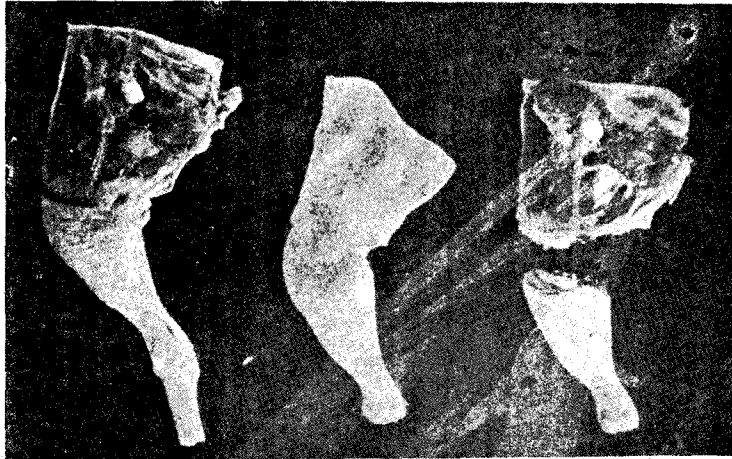


그림 2. 등뼈를 제거하고 조각을 낸다



① 머느리발톱위를 절단한 뼈가있는 다리육(안쪽)    ② 다리관절을 절단한 뼈가있는 다리육(겉쪽)    ③ 뼈가있는 윗(上)다리육(안쪽)  
 ④ 뼈가있는 아래(下)다리육(안쪽)

(사진 7)

말하며, 경피(頸皮)는 물론 기쪽지까지의 피(皮)를 포함한다.

② 정육: 넓적다리의 피를 포함한 고기 및 경피의 1/2, 기쪽의육과 피 그리고 가슴고기 등을 말한다.

③ 정선정육(精選正肉): 주로 힘줄및 다리 관절 부분의 피를 제거한 넓적 다리 부분의 외피(外皮)를 포함한 고기와 경피및 날개를 뺀 가슴부분의 고기를 말하며, 외피를 포함한다(정육을 만들다 보면 찢른 부위의 너절한 고기및 피가 있게 되는데 이를 모두 잘

라내며 날개에서 해체된 고기나 피를 전부 잘라 내며, 목부분도 전부 잘라낸 것을 정선정육이라 한다:역자주)

④ 전가슴육: 경피전부 및 날개부분의 고기와 피를 포함하고, 피를 포함한 가슴육을 말한다.

⑤ 가슴육: 경피의 1/2 과 기쪽부분의 고기와 피를 포함하고, 피가 포함된 가슴고기.

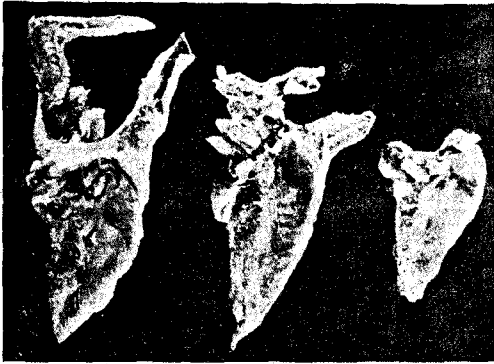
⑥ 정선가슴육: 경피및 날개를 제거한 피를 포함한 가슴육.

⑦ 전다리육: 미부및 부부를 포함하고, 피



전정육                      정육                      정선정육

〈사진 8〉 정육류, 구정육 정육급 및 정선정육



전가슴육                      가슴육                      정선가슴육

〈사진 9〉 정육류·전가슴육, 가슴육 및 정선가슴육

들 포함한 넓적다리육(이때 미선은 제거한다)

- ⑧ 다리육 : 피를 포함한 넓적다리 고기.
- ⑨ 정선다리육 : 주로 힘줄 및 다리관절 부근의 피를 제거하고, 피를 포함한 넓적다리 고기. (사진 8, 9, 10 참조)



① 전다리육 ② 다리육 ③ 정선다리육(겉쪽) ④ 정선다리육(안쪽)

〈사진 10〉 정육류, 정다리육, 다리육 및 정선다리육

(5) 기타육 : 기타육은 다음과 같이 13종류로 한다. 이 중 “잘게 절단한 고기”나, “잘게 다진 고기” 등은 기타육의 종류로서 설정만 한다.

- ① 뼈에 붙은고기 : 정육류 및 상겉살등을 해체한후 뼈에 부착되어 있는 고기를 떼어낸 건(腱)고기
- ② 힘줄이 있는 상겉살
- ③ 힘줄이 없는 상겉살
- ④ 외피 : 경피 복피 또는 정육에서 떼어낸 피
- ⑤ 지방 : 주로 복부의 지방층
- ⑥ 뼈 : 뼈에 붙은 고기를 떼어낸 상태의 모든 뼈
- ⑦ 심장, 간장, 비장, 근위, 난소 및 정소
- ⑧ 심장·간장 및 비장
- ⑨ 간장과 혈액을 제거한 심장
- ⑩ 선골 및 내부를 제거한 근위
- ⑪ 힘줄을 제거한 선위와 근위
- ⑫ 잘게 절단한 상태의 고기
- ⑬ 잘게 다진 고기 등이 기타육에 속한다.

(사진 11 참조)

## 2) 생선품의 품질 표준

생선품의 품질 표준은 다음과 같은 품질표준표를 기준으로 하여 특급 1급 2급 등 3등급으로 구분한다.

## 제 3 장 동결품

### 1) 동결품의 종류 및 명칭



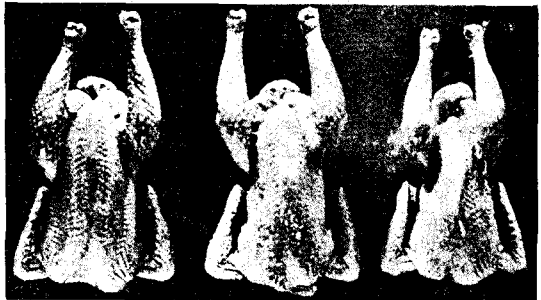
① 상것살 ② 위상것살 (힘줄을 제거하고 정리한고기) ③ 심장과 간장  
④ 정선한 심장과 간장 ⑤ 근위 ⑥ 정선한 근위 ⑦ 기타내장육에 포함된 난소

〈사진 11〉 기 타

동결품의 종류 및 명칭은 생선품의 명칭에 준한다.

2) 동결품의 표준품

동결품의 표준품은 생선품의 해체품의 특급을 동결한 것으로 한다. 이때 포장과 빙의 (氷衣) 등에 의해서 계속 고유의 광택이나 정상적인 풍미, 냄새등을 보지 (保持) 하여 동결함으로써 변질됨이 없으며, 대체로 건조되지 않고, 이물의 부착 또는 혼입되지 않은 계육으로 한다.



특급 1급 2급

〈사진 12〉 통닭의 등급

생선품의 품질 표준표

항목	등급	특 급	1 급	2 급
형 태		정 상	정 상	이 상
고기의 부착상태		특허양호	양 호	불 량
지 방		지방이 적절히 있는 상태	지방이 적절히 있는 상태	지방부족 및 지방과다 현상
피 부		색과 윤택이 있으며, 모 형이 많다.	색과 윤택이 약간 나쁘다	색과 윤택이 나쁘다
육		단단하며 충실하다.	단단하며 충실하다.	빈약하며 육질이 나쁘다.
필모, 모우		대체로 없다.	대체로 없다.	대체로 없다.
상처 및 피부의 결점		없 다	대체로 없다	대체로 없다
골 절, 탈 골		없 다	없 다	있 다
타박상, 변색		없 다	없 다	있 다
이 취		없 다	없 다	없 다
이물부착		없 다	없 다	없 다