

쇠고기 부위별 차등가격제 실시

취재 : 이 원 복 기자

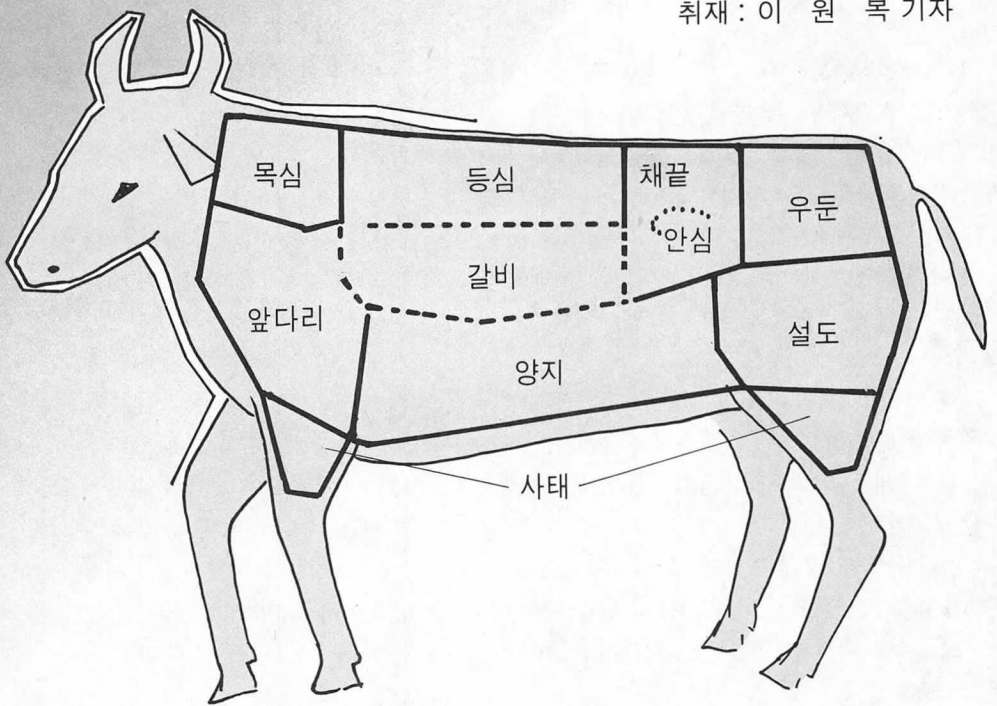


그림. 쇠고기 부위별 명칭

농림수산부는 지난 9월 18일부터 현재까지 실시해 오던 쇠고기 연동가격제를 쇠고기 부위별 차등가격제로 변경 실시하기로 했다.

이에 따라 그동안 안심, 등심, 사태 등 구별없이 일률적으로 적용되어 오던 쇠고기 소비자가격이 부위별로 달라진다.

쇠고기 부위별 차등가격제라 함은 등급부위간 가격차를 둘 수 있는 제도를 말하는데 쇠고기 10개 부위를 5등급으로 나누어 실시한다.

쇠고기 부위별 차등가격제 실시 업소는 식품위생법 시행 규칙 제20조에 의거 보건사회부 장관이 규정한 쇠고기 부위별 판매시설을 완비하고 시·군·구청장

66

쇠고기 부위별 차등가격제 실시로 생산자는 적극적인 사양관리와 기술개발로 고급육 생산의욕을 촉진시켜 소득증대 효과를, 식육업소에서는 공정거래 실시로 신뢰회복을, 육가공 업체에서는 하등부위의 가격인하로 생산비용이 절감되는 효과가 있을 것이다.

99

에 확인을 받은 식육업소로 1차로 백화점, 농협 슈퍼마켓, 축산물유통공사 직매점, 축협직매점 등 시범대상업소 8백개소와 시설기준을 갖춘 정육점부터 실시되고 6개월 후부터는 전업소로 확대 시행시킨다.

쇠고기 등급과 부위별 용도는 ▶ 특등: 안심(스테이크용), ▶ 상등: 등심, 채끝(등심구이용), ▶ 중등: 우둔, 설도, 앞다리, 목심(불고기용), ▶ 보통: 양지, 사태(국거리용), ▶ 갈비: 갈비(갈비구이용)로 구분되어 있고 이중 중등 부위만 현행대로 연동가격제를 그대로 유지하고 나머지 4개 부위는 부위별 차등가격제를 적용키로 했다.

또한, 이들 부위는 현행 5백g 거래 단위와는 달리 1백g 단위로 판매되며, 쇠고기 부위별 차등 가격제를 실시하는 업소는 「부위별 차등가격제 실시업소」라는 팻말을 붙여야 한다.

쇠고기 부위별 차등가격제 실시로 인해 생산자는 적극적인 사양관리와 기술개발로 고급육 생산 의욕을 촉진시켜 소득증대 효과를, 식육업소에서는 공정거래 실시로 인한 신뢰회복을, 육가공 업체에서는 하등부위의 가격인하로 생산비용이 절감되는 효과가 있을 것이다.

한편, 쇠고기 부위별 차등가격제는 소비자들이 부위를 정확하게 식별할 수 있는 능력을 갖추지 못할 경우 정착되기 어렵다는 것과 식육업자와 소비자간에 부위를 놓고 시비가 발생할 소지가 있고, 자칫 식육업체의 지나친 횡포로 쇠고기 값이 인상 될 수 있다는

문제점 등이 지적되고 있다.

이로 인해 관계당국은 쇠고기 부위별 차등가격제 실시업소는 반드시 4.8m 이상의 진열장을 갖춰 10개 부위를 진열, 소비자들이 육안으로 비교할 수 있도록 해야 한다고 밝히고 소비자들은 반상회보 등의 홍보를 통해 쇠고기 부위를 정확히 판단하여 쇠고기 구입시 문제가 없도록 만전을 기해 주길 당부했다.

한편, 양돈업계에서는 양돈산업의 발전을 위해 돈육도 도체 등급제와 부위별 차등가격제도를 빠른 시일안에 실시해야 한다고 주장하고 있으며, 우리나라 육가공 산업이 돈육에 거의 의존하고 있는데 돈육의 부위별 차등가격제 실시는 왜 안하는지 이해가 가지 않는다고 밝히고 있다.

이에 대해 농림수산부는 과거에도 부위별 판매제를 시행하다 중단한 적이 있어 쇠고기를 먼저 시행한 후 결과를 보아 돼지고기에도 확대 적용할 계획이라고 밝혔다.*

〈표〉 부위별 종류 및 용도, 예상가격

(단위: 원/500g)

등급	부 위	용 도	가 격	비 고
특등	안 심	스테이크용	167	중등을 으로 기준
상등	등심, 채끝	등심구이용	127	
중등	우둔, 설도, 앞다리목심	불 고 기 용	90~ 100	
보통	양지, 사태	국 거 리 용	73	
갈비	갈 비	갈비구이용	70	

※ 가격은 현행고시가격준