

종축개량협, 돼지도체등급 기준(안) 마련

— 등급기준에 소비자 의견 반영해야



돼지고기 유통체계에 일대변화를 몰고 올 도체등급제가 빠르면 올 9월부터 서울 3개 도매시장에서 시행될 것으로 예상되는 가운데, 시행에 앞서 사전준비를 철저히 해야 한다는 의견이 많다.

한국종축개량협회(회장 : 송찬원)는 지난 4월 4일 양돈관련 주요 인사들을 상대로 작년 10월부터 금년 3월까지 5차례에 걸쳐 돼지 실증

시험을 거쳐 마련된 돼지도체등급제 기준(안)에 대한 설명회를 가졌다.

동 협회는 작년 4월 18일 정부로부터 육류등급제 업무추진을 위임받은 후 육류등급기준 심의위원회와 실무위원회를 구성, 인원 확보와 실증시험, 외국사례조사 등 육류등급제 시행에 필요한 제반업무를 추진해 왔다.

동 협회가 이번에 마련한 돼지도체등급 기준(안)은 5월중 육류등급심의위원회의와 농림수산부장관의 결재를 받아 최종안으로 확정될 것으로 전망된다.

동 협회는 이 기준(안)이 ① 종래의 돼지도체 거래기준 존중 ② 양돈의 경제성을 고려하여 A급 도체중은 상향 조정하고 D급의 출현은 가급적 억제 ③ 도체의 등급은 A, B, C, D급의 4단계로 구분 ④ 도체의 형태는 반도체를 원칙으로 ⑤ 도체 측정은 기계적측정과 인력측정을 겸용 ⑥ 해체 정형방법 통일 ⑦ 박피도체를 대상으로 ⑧ 등급판정은 등급 추정산식(기계적 측정과 인력측정)에 의한 거래수율을 전제로 한 등급으로 하고 외관 및 육질에 의해 등급을 최종 판정하는 것을 기본방침으로 하여 마련되었다고 밝혔다.

돼지도체 A, B, C, D 4등급으로 분류

돼지도체등급 기준(안)에 따라

면, 돼지도체등급은 도체중과 지방 두께, 정육률(도체대비) 등을 기준으로 하여 A, B, C, D 4등급으로 구분하도록 하고 있다.

즉, 등급판정은 기계측정방식에서는 기계의 전자파에 의해 감지된 등지방두께와 등심의 두께에 의해서 산출된 정육량을 도체중에 따라 분류하여 판정하는데, 등지방두께는 반도체의 11~12번째 갈비뼈 사이와 최종 갈비뼈 바로 아래를 등지방에서 7cm 안쪽을 측정하여 평균한 값을 도체중에 따라 등급을 판정하도록 했다.

또 인력측정방식에서는 도체중과 지방두께에 따라 등급을 판정하는데, 등지방은 11~12번째 갈비뼈 사이와 최종 갈비뼈 바로 아래를 척추와 수직으로 측정하여 평균한 값을 기초로 등급을 판정하도록 하고 있다.

이 밖에 도체등급을 판정할 때는 도체의 외관과 육질도 참고하여 등급사가 최종등급을 판정하도록 하고 있다.

도체의 외관은 균칭, 비육상태, 지방부착상태, 마무리 된 상태 등을 말하는데, 별도로 정한 “외관판정기준”에 의해 판정을 하고, 육질은 고기의 결과 탄력성, 육색, 지방색과 질, 지방점착정도 등을 말하는데 “육질판정기준”에 의해 판정하도록 하고 있다.

등지방두께는 Fat-O-Meter라는 기계로 측정할 것으로 보이는데 작

〈표〉 돼지 도체등급기준(안)

측정방법	등 급	도체중(kg)	지방층(mm)	정 육 률	기대 출현율
박피 기계측정	A	이상 미만		74% 이상	20%
		54.0-58	7- 1		
		58.0~65	8- 1		
	B	65.0-75	9- 1		
		51.0-54	12- 1	71-74%	30%
		54.0-58	12- 7		
		58.0-65	13- 8		
		65.0-75	14- 9		
	75.0-78	14- 1			
	C	47.0-51	19- 1	66-71%	30%
		51.0-58	20-12		
		58.0-65	21-13		
		65.0-78	22-14		
		78.0-82	22- 1		
	D	A,B,C에 속하지 않는 것		66%이하	20%
	박피 인력측정	A	이상 미만		74% 이상
54.0-58			10- 4		
58.0-65			11- 4		
B		65.0-75	12- 4		
		51.0-54	15- 4	71-74%	30%
		54.0-58	15-10		
		58.0-65	16-11		
		65.0-75	17-12		
75.0-78		17- 4			
C		47.0-51	22- 4	66-71%	30%
		51.0-58	23-15		
		58.0-65	24-16		
		65.0-78	25-17		
		78.0-82	25- 4		
D		A,B,C에 속하지 않는 것		66% 이하	20%

업물량이 적어 경제성이 없을 경우엔 인력으로 측정할 계획이다. 그러나 실증시험결과 똑같은 도체라도 기계로 측정하느냐, 인력으로 측정하느냐에 따라 등급 출현비율이 달라지기 때문에, 도체등급 기준(안)은 기계로 측정할 경우와 인력으로 측정할 경우 등 2가지 형태로 등급

을 판정하도록 했다.

도체등급 기준 확정전 소비자 조사 실시해 소비자 의견 반영해야

한편 돼지도체등급제는 생산자에게는 돼지 육종목표와 사육체계 기

준을 마련해 주고, 소비자에게는 돼지고기의 구매기준을 제시해 생산자와 소비자를 동시에 보호하는 목적을 갖고 있다. 사실 양돈농가들은 지금까지 육종목표도 없이 증구난방으로 돼지를 개량해 왔다. 그래서 양돈업계에서는 그동안 꾸준히 도체등급제의 시행을 요구해 온 것도 사실이다. 그런 면에서 도체등급제의 시행은 환영할만한 일임에 틀림없다.

그러나 제도가 아무리 좋다고 하더라도 현실에 부합되지 않는다면 아무 의미가 없다고 할 것이다. 또 제도도입이 아무리 급하더라도 사전준비를 철저히 하지 않고 서둘러 보면 큰 낭패를 보게 될지도 모른다.

따라서 이번 돼지도체등급 기준을 마련하는데 있어서는 다음과 같은 점이 충분히 고려되어야 할 것이다.

첫째, 이번 도체등급제 기준(안)을 마련하는데 있어서 소비자들의 의견을 들어보고, 소비자 조사를 해서 기준안에 반영했느냐 하는 점이다. 도체등급제의 목적이 생산자에게는 육종목표를 제시해 주고, 소비자에게는 구매기준을 제시해 준다는 것이라면, 당연히 생산자보다는 소비자가 어떤 고기를 원하는지를 조사해 등급기준에 반영해야 한다. 단지 외국에서 이 제도를 시행한다고 해서 외국의 제도를 따오는데 그친다면 이는 실패하고 말 것이기 때문이다.

우리나라의 식습관은 외국과 많은 차이가 있다. 외국은 주로 돼지고기를 가공품(햄, 베이컨 등)으로 만들어 먹고, 부위에 따라 스테이크 형태로 구워 섭취하나, 우리나라는 육가공업의 비중이 미미하고 대부분 찌개나 굽거나 볶아먹는 식습관을 갖고 있다. 즉 부위에 따라 여러가지 요리가 발달한 것이 아니라 같은 양념을 해서 거의 같은 맛을 낸다는 점이다.

따라서 왕인 소비자를 제외한채 소비자의 기호를 무시하고 생산자와 축산관계 인사들만 참여해서 기준을 마련하면 분명 문제가 생길 것이다.

5~10년후의 육류시장 여건 변화 등급기준에 반영해야

두번째는 장기적인 돼지고기 시장변동을 예측해서 등급기준(안)을 마련해야 하겠다.

도체등급제가 생산자에게 육종목표를 제시하기 위해 시행되는 것이라면 당연히 5~10년후의 육류시장변동여건을 감안해 기준을 마련해야 한다. 돼지고기 시장여건은 매일 같은 것이 아니라 시대에 따라 바뀐다. 즉 소비자의 기호에 따라, 육가공업의 여건에 따라 변하게 마련이다. 생산자들도 시장여건 변동상황을 예측해야 그에 맞는 육종목표를 세우고 미리미리 대비할 수 있다.

세번째는 우리나라 양돈산업이 수출산업으로 나아간다면, 등급기준을 해외시장(일본)의 여건에 맞추느냐, 아니면 국내시장 여건에 맞추느냐 하는 점이 고려되어야 한다.

우리나라와 일본의 돼지고기 소비패턴에는 커다란 차이가 있다. 즉 돼지고기 시장에는 한국과 일본이라는 2가지 형태의 소비시장이 있는데, 도체등급기준에서는 이 문제를 어떻게 해결해야 할지 명확한 기준이 마련되어야 한다. 2001년에 정부가 7만톤의 돼지고기를 수출하겠다고 목표를 세웠는데, 이는 국내 생산량의 10%가 넘는 양이다. 따라서 등급기준(안)에 이점이 충분히 반영되어야 한다.

이밖에도 도체등급제의 시행은 곧 부위별 차등가격제의 시행을 의미하는데, 소비자들의 육류관별 수준은 어느 정도인지, 이 제도를 시행했을때 결국 가격만 인상시키는 결과를 초래하지는 않을지 심사숙고해서 결정해야 하겠다. 부위별 차등가격제를 하루빨리 시행해 양돈농가들이 질 좋은 돼지고기를 생산하고, 질 좋은 돼지고기는 비싸게, 또 질 낮은 돼지고기는 싸게 판매해 소비를 촉진해야 한다는데 이의를 달 사람은 없다. 그런데 문제는 소비자들의 육류관별 수준과 정육점주인들의 의식수준이 문제이다. 정부가 작년부터 시행하는 쇠고기 부위별 차등가격제가 아직까지도 정착되지 못하고 갈팡질팡 하고 있

〈표2〉 돼지도체의 외관 및 육질기준

구분	등급		A	B	C	D	D에속하는 기타사항
		박피	54.0-75kg	51.0-78kg	47.0-82kg	A,B,C에 속하지않는 것	
도 체 외 관	중량범위	등지방 두께에 의거 구분된 별지 <표>에서 정하는 범위내에 속하는 것에 한함	(좌 동)	(좌 동)	(좌 동)	(좌 동)	1) 이상의 등급 어는 것에도 해당하지 않는 것 2) 외관 또한 육질이 특히 나쁜 것 3) 황돈 또는 지방질이 특히 나쁜 것.
	균 칭	길이와 폭이 적당하며 엉덩이, 등심어깨 및 복부의 각 부분이 충실하면서 균칭이 특히 좋은 것.	길이와 폭이 적당하며 두껍고 엉덩이, 등심어깨 및 복부의 각 부분이 충실하면서 균칭이 좋은 것.	길이, 폭, 두께, 전체의 형태, 각 부위간의 균형 등에 있어서 어느것도 좋은 점이 없는 반면 또한 결점도 없는것.	전체의 형태, 각 부위간의 균형이 다같이 결점이 많은 것.	4) 비거세돈 및 응취기타 이상한 냄새가 나는 것 5) 위생검사에 의거 제거부가 많은 것.	
	비육 상태	두껍고 매끈하면서 살집이 특히 좋으며 도체에 대한 적육의 비율이 지방과 뼈보다 많은 것.	두껍고 매끈하면서 살집이 좋으며 도체에 대한 적육의 비율이 대체로 지방과 뼈보다 많은 것.	특별히 우수한 것도 없으며 적육의 발달도 보통으로 큰 결점이 없는 것.	얇고 살집이 나쁘며 적육의 비율이 떨어지는 것.	6) 현저하게 오염된 것 7) 경산모돈 또는 중부한 수돼지 8) PSE 고기라고 인정되는 것.	
	지방부착상태	등지방 및 복부지방의 부착이 양호한 것.	등지방 및 복부지방의 부착이 적당한 것.	등지방 및 복부지방의 부착에 큰 결점이 없는 것.	등지방 및 복부지방의 부착에 결점이 인정되는 것.		
	마 무 리	방혈이 잘되고 질병 등에 의한 손상이 없으며 취급의 잘못으로 인한 결점이 없는 것	방혈이 잘 되고 질병 등에 의한 손상이 없으며 취급의 잘못으로 인한 결점이 거의 없는것.	방혈상태가 보통이고 질병 등에 의한 손상이 적으며 취급의 잘못으로 결점이 없는 것.	방혈이 불충분하고 손상이 있으며 취급잘못으로 인한 오염 등의 결점이 인정되는 것.		
육 질	고기의 결과 탄 력 성	결이 섬세하고 탄력성이 아주 좋은 것.	결이 섬세하고 탄력성이 좋은 것.	결과 탄력성에 큰 결점이 없는 것.	결이 거칠고 탄력성이 좋지 않아 늘어난다.		
	육 색	육색은 담회홍색이며 선명하고 광택이 좋은것.	육색은 담홍색 또는 이에 가깝고 선명하며 광택이 좋은 것.	육색, 광택 다같이 특별한 큰 결점이 없는 것.	육색이 비교적 진하거나 또는 심하게 연하며 광택이 좋지 않은 것.		
	지방색과 질	지방은 백색이고, 광택이 있으며 탄력성과 끈기가 특히 좋은 것	지방은 백색이고 광택이 있으며 탄력성과 끈기가 좋은 것.	지방색이나 광택이 보통 이고 탄력성과 끈기가 다같이 큰 결점이 없는 것.	지방색이 이상하고 광택도 불충분하며 탄력성, 끈기 다같이 충분치 않은 것.		
	지방침착	적당한 것.	적당한 것.	보통인 것.	과소 또는 과다한 것.		

는 것이 좋은 예이다. 수입쇠고기과 백화점에서조차 한우고기로 뒤뉘켜어 팔리고 있는 점은 부위별 차등가격제 시행에 앞서 고려할 점이라고 본다.

도체등급제 기준 마련과 시행에 위에서 열거한 점 외에도 우리나라 도매시장의 돼지 처리능력, 냉장 능력 등을 고려하여 시설보완을 서두르는 한편, 법적인 미비점과, 등급사

양성 등 해야할 일이 태산같은 점을 감안, 도체등급제 시행을 서두르지 말고 사전 준비를 철저히 한 후 시행해야 하겠다.

(취재 : 김동성)