

돼지고기 식용설육이란?

금년 1월 1일부터 돼지 식용설육이 수입개방되면서, 우리 귀에 낯선 식용설육이라는 단어가 무얼 뜻하는지 궁금해 하는 양돈농가가 많다.

식용설육(食用脬肉)이란 한자어중 우리 눈에 낯선 설(脬)자를 옥편에서 찾아보면 가루설, 잔부스리기 등으로 표기되어 있다. 즉, 식용설육이란 쉽게 생각해서 머리, 족, 내장, 꼬리 등 도체를 제외한 부위로서 먹을 수 있는 고기를 뜻한다고 할 수 있다.

현재 국제간에 교역되는 상품중 국제상품분류법(HS: Harmonized Commodity Description and Coding System)에 따라 고유 코드를 부여하여 사용하는 품목수는 11,000개 품목에 달하는데(우리나라의 경우) 식용설육은 HS 02.06번에 해당된다.

HS 상품분류법상 식용설육에 해당되는 품목은 <표 1>과 같이 세분하여 구분된다.

HS에 따른 식용설육에는 소와 돼지, 면양, 산양, 말, 당나귀, 노새와 버새의 머리와 머리의 절단육(귀 포함), 발, 꼬리, 염통, 유방, 간, 콩팥, 어린 것의 췌장(홍선과 췌장), 뇌수, 허파, 목, 두꺼운 횡경막, 얇은 횡경막, 비장, 혀, 요수, 식용가죽, 생식기(자궁, 난소 및 불알), 갑상선, 뇌하수체 등이 포함되며 신선·냉장과 냉동한 것으로 분류한다.

금년 1월 1일부터 수입이 개방된 돼지식용설육은 HS 0206.30(돼지의 것, 신선 또는 냉장한 것)과 HS 0206.4(돼지의 것, 냉동한 것) 등으로, 소 식용설육은 HS 0206.10으로 분류되어 있으며, 금년에 돼지식용설육 2개 품목(HS 0206.30과 HS 0206.4)이 수입개방된 것이다.

그동안 돼지식용설육은 수입제한승인품목으로 축협이 수입추천에 의해 수입할 수 있었다.

설육은 또 ① 식용에 쓰이는 것 ② 오로지 의료용품 제조에 사용되는 것 ③ 식용 또는 의료용품 조제에 사용되는 것 ④ 식용 또는 상기 이외의 용도(피혁의 제조 등)에 사용되는 것으로 구분할 수 있는데, 그 예를

<표 1> HS 분류법상 식용설육

H	S	품 목
02.06		식용설육(소·돼지·면양·산양·말·당나귀·노새와 버새의 것에서 신선·냉장 또는 냉동한 것에 한한다)
0206.10		소의 것, 신선 또는 냉장한 것
0206.2		소의 것, 냉동한 것
0206.21		혀
0206.22		간장
0206.29		기타
0206.30		돼지의 것, 신선 또는 냉장한 것
0206.4		돼지의 것, 냉동한 것
0206.41		간장
0206.49		기타
0206.80		기타, 신선 또는 냉장한 것
0206.90		기타, 냉동한 것

들면 다음과 같다.

① 주로 식용에 쓰이는 설육: 머리와 절단육(귀 포함), 발, 꼬리, 염통, 혀, 두꺼운 횡경막, 얇은 횡경막, 목, 홍선

② 오로지 의료용품의 제조에 사용되는 설육: 담낭, 부신, 태반

③ 식용 또는 의료용품의 조제에 사용되는 설육: 간, 콩팥, 허파, 뇌, 췌장, 비장, 요수, 난소, 자궁, 불알, 유방, 갑상선, 뇌하수체 등

④ 식용 또는 상기 이외의 용도(예: 피혁 제조)에 사용되는 설육: 껍질부분

또한 우리가 궁금한 신선한 것의 기준은 수송중 일시적인 저장을 목적으로 소금을 사용하여 포장된 것을 말하고 냉장한 것은 동결되지 않고 대략 0℃ 정도로 온도가 강하된 것을 말한다. 그밖에 냉동한 것은 전체적으로 동결될 때까지 제품의 온도를 그 빙점 아래로 냉각시킨 것을 뜻한다.

돼지고기 통조림, 소시지에 이어 돼지고기 식용설육까지 수입자유화 됨으로써 돼지고기 수입 자유화도 한발 앞으로 다가왔다고 보아도 무리가 아니다. (星).