

# 캐나다의 육류등급제도 (3)

## 최 염 순

(농림수산부 축정과)

### (라) 육질

육질이란 객관적으로 평가가 어려운 요인이다. 육질은 쇠고기의 요리나 식용에 이용할 때 만족도를 의미하는 것으로 육질을 결정하는 요인으로는 소비자가 쇠고기를 선택하는데 영향을 주는 육색이나 기타 시각적인 특질들로서 조사결과 육질에 영향을 미치는 요인들이지만 등급제도에서도 다음 몇가지 요인을 고려하고 있음을 알 수 있는데 정육을 생산하는 도체에서 소비자의 만족을 위해 최상의 가능성을 갖는 쇠고기 생산을 위해서는 육색이 밝은 선홍색이며, 쇠고기의 탄력성이 좋고 흰색이 경지방이 부착되어 어느정도의 상강도를 갖는 육질 등이다.

등급평가사는 외관과 근육조직의 육색·지방의 색깔 및 경도를 검사하여 도체가 이상적인 조건에 얼마나 가까운가에 따라 각 도체의 등급을 결정할 수 있게 된다.

#### ① 지방의 색

지방의 색깔은 보통 젊은 소도체는 흰색이며 나이 먹은 소에서는 흔히 붉은색 반점을 갖는 녹황색이나 호박색사이의 지방색이다. 일반적으로 "캐나다 A" 등급의 도체는 흰색이 대부분이지만 미황색과 옅은

호박색도 포함된다. 그러나 황색지방을 포함되지 않는다.

"캐나다 B2"나 "캐나다 B3"등급에서는 미황색을 포함하지만 이와같은 지방색은 흔히 암소도체나 젖소의 도체에서도 볼 수 있다.

황색지방은 식용에서 불량한 육질의 원인이 되지는 않지만 많은 경우 실제로 나이먹은 암소고기와 관련이 있으며 도체거래에서 좋지 않은 도체로 구분하여 처리되는 경우가 많다.

소도체에서 지방색깔의 황색도를 판정하는데 있어서는 내부지방 즉, 양지방·치맛살·늑골부위 피복지방과 척추근돌기 사이의 지방색 등을 검사하여 판정하는 것이 보다 정확하고 타당한 방법으로 인정되고 있다.

왜냐하면 도체외부 피하지방 색깔이 황색이면 도체내부 지방색깔도 외부지방과 비슷한 정도의 황색을 띠는 것이 보통이기 때문이다.

#### ② 지방의 조직

지방의 조직은 도체의 전반적인 품질의 판정에 도움을 주는 요소이므로 등급평가사는 지방조직의 좋고 나쁨에 대한 차이를 구별할 수 있도록 교육되어

야 한다. 소도체의 외부지방의 상태는 매우 다양하지만 이상적으로 비육된 소도체의 지방색은 흰색이고 조직을 만져보았을때 단단한 경지방이며 크림상태의 조직이다. 지방조직이 좋지 않은 것은 도체에 지방부착이 매우 적고 고무와 같은 질은 호박색의 연지방 조직을 이루고 있다.

등급평가는 도체의 품질을 평가할 때 이와같은 요인들을 충분히 고려해야 한다.

### ③ 육색 및 육질

육색은 소도체에서 육질을 평가하는 요인인데 육색을 평가하는 방법은 12번째 늑골부위를 절단하여 배장근 절단면을 관찰하여 평가하는 것이 최상이지만 도체의 근육이 노출된 다른부위를 평가하여 비교 결정하기도 한다. “카나다A”등급으로 판정될 수 있는 쇠고기의 육색은 선홍색으로 탄력성이 있는 육질이 요구된다. 짙은 색의 쇠고기도 선홍색의 쇠고기와 같은 육질을 갖지만 짙은 색의 쇠고기는 소비자에게 구매선호도가 떨어지기 때문에 거래에서 값이 다소 낮게 매겨진다. 따라서 짙은 육색을 가진 소도체는 등급평가사에 의하여 “카나다B2”등급을 받을 수 있지만 “카나다A”와 “카나다B1·B3·C2·C2”등급을 받을 수는 없다. 등급평가사들은 육색이나 육질을 최종 평가함에 있어 육안으로 평가할 수 있는 도체의 나타날 모든 요인들에 대하여 확실하게 이해하고 있어야 한다. 이밖에 요인들로 도체의 육색평가는 목부위 절단면 육색이나 엉덩이 안쪽 절단면의 육색을 관찰하여 참고할 수 있다.

### ④ 상강도(Marbling)

상강도란 소도체의 근섬유사이에 지방이 침착되어 있는 상태를 말한다. 지방교잡 함량은 좌측 도체에서 12번째와 13번째 늑골사이를 절단한 후에 등심근육(배장근) 횡단면을 관찰하여 판정한다.

1980년 미농무부 등급규정협의회에서는 소도체에서 상강도를 보다 정확하게 객관적으로 평가할 수 있는 방법을 개발하기 위하여 캔사스주립대학에서 원칙들을 설정하였다. 현재까지는 상강도 측정에 정

확도가 크게 좋은 것은 아니지만 근육내 지방의 측정에 의하여 거래정육 즉, 육생산성 평가에 어느정도 가능성을 보여주고 있다.

### (마) 성별

거세수소는 모든 연령의 도체에서 다릿가랑이 사이에 주름잡혀 분포된 지방이 발견되지만 미경산우 도체에서는 매끄럽고 그가랑이 사이에 지방덩어리가 타원형 젓꼭지 형태를 하고 있음을 볼수 있다. 미경산 암소는 스폰지모양의 젓꼭지를 가지고 있는데 도살당시 암소의 임신상태에 따라 유방의 발달정도가 다르다.

초산이상 늙은 암소에서는 유방과 젓꼭지가 매달려 있어 도살을 행할때 박피시에 일반적으로 제거되며 대체로 모우 유방이 제거되면 등급평가지 이들 특징은 무시된다. 성별구별에 있어 또 다른 특징은 골반골위의 노출된 근육에서도 볼 수 있는데 암소는 수소에 비하여 타원형으로 골반을 전체길이에 걸쳐 노출되어 있어 넓은데 수소의 경우는 이 부위가 음경의 제거에 의한 삼각형 모양을 하고 이 부위 이외에는 지방으로 뒤덮여 있다. 그리고 암소의 사태부위는 수소의 사태에 비하여 작고 근육이 덜 발달되어 있다.

수소도체에서 컵형태를 하고 음경근이나 버튼(Button)으로 알려진 음경의 뿌리가 있는데 이것은 골반골 외측의 궁둥이 끝에 작은 근육면적으로 돌기근이나 수축근으로 부착되어 있다.

거세수소의 경우는 음경근의 폭이 2.5-3.8cm 정도이지만 거세하지 않은 수소에서는 보다 크고 거칠은 근육의 음경근이 같은 체중의 거세수소의 음경근 폭보다 약 3배이상이나 된다. 성숙된 수소는 엉덩이(우둔)와 사태부위의 근육발달이 보다 충실하고 목위에 발달된 멩에살이 있으며 정육율이 높고 또한 배장근 단면적에 지방교잡이 적으며 살코기는 육색이 짙고 만져보면 탄력이 높다.

스트레스 요인을 증가시키는 부적당한 소의 관리로 비슷한 연령과 비슷한 체중의 거세수소나 미경산우

로 등급표시를 행하는 경우 주의가 필요하며 실제 다음과 같은 사항을 준수해야 한다.

(가) 등급검인을 청결하게 유지하며 지방 및 찌꺼기나 오래된 잉크가 묻지 않도록 보존해야 한다. 필요하다면 가끔 검인을 깨끗이 청소해 두어야 한다.

(나) 만약 등급검인이 구부러졌거나 혹은 부러졌단든지 또는 불완전하다면 새로운 것으로 바꾸어야 등급표시와 등급평가사의 고유번호 등을 명확히 표시할 있다.

(다) 등급평가사는 배당된 고유 등급검인만을 사용해야 한다.

(라) 등급을 표시할때는 모두 검은 잉크를 사용해야 한다. 다만, Roller검인을 사용하는 경우 등급에 따라 지정된 잉크색을 사용한다.

(마) 솔을 이용해서 최소한의 잉크양을 사용하되 골고루 묻도록 하여야 하며 등급검인의 각부분이 잘 보이도록 낙인하여야 한다.

(바) 2분도체에는 5개부위에 낙인되어진다. 즉, 부분육 절단부위로서 엉덩이·설도·등심·갈비 및 앞다리부위의 5곳이다.

망약 도체가 부분육으로 나누어질 때는 각 부분에 등급검인이 찍히도록 유의해야만 한다.

(사) 등급검인을 찍을때는 잘린부분의 가장자리에서 약5cm 떨어진곳에 찍어야 한다.

(아) 등급인 표시는 도체에 수평으로 찍도록 한다.

(자) 등급표시를 결코 식육위생검사표시검인의 위

(표 8) 등급대상 도체 및 도축장의 요건

쪽에 낙인하여서는 안된다.

(차) 등급검인을 중복하여 낙인해서는 아니되며 만약 등급검인의 표시가 잘못되어 있으면 완전히 지운다음 깨끗하게 다시 올바르게 등급을 표시한다.

### (3) 수입육의 등급표시

캐나다의 법규에 따라 소·송아지·면양의 도체들은 그 가축을 도살된 도축장에서 등급이 결정되어진다. 그러나 수입된 도체에 대해서는 도축업자들에 의해 등급되어질 수가 없다.

### 사 등급표시

(1) 도체가 다음의 요건에 부합될 때에만 해당 도체에 등급을 표시(낙인)할 수 있으며 일단 표시된 도체는 등급판정사의 지시없이 표시를 제거할 수 없다.



등 급 대 상 도 체	도 축 장
① 육류검사규정·주 법령에 적합하게 도축된 도체	① 등급대상 도체를 1회 25두이상 확보
② 도축후 다른 도축장으로 이동되지 않고, 공인계량기에 계량한 체중표가 부착되어 있는 도체	② 등급실시에 필요한 장비(검인·공인계량기 등) 구비
③ 등급검사 10분전까지 지방축정부위를 절단한 도체(2분도체 좌측 12번째와 13번째 늑골사이)	
④ 최소한 12시간동안 냉장실에서 저장된 도체	
⑤ 냉장실의 실내 조명이 적당(200 Lux이상)하며 냉장이 된 도체	

(2) 도체에 등급을 부여할 때 등급평가사는 2분도체에 다같이 공동이·등심·갈비·어깨부위 등에 흑색잉크로 등급표시를 해야 한다.

(3) 등급평가사의 감독하에 도축장에서 등급이 평가된 모든 도체는 즉시 도축장의 소속인력의 협력을 받아 등급검인(Roller Stamp)을 표시하여야 한다. 일단 표시된 등급은 등급평가사의 지시가 있을때를 제외하고는 지울 수 없다.

(5) 수출용 도체에 대해서는 등급검인(Roller Stamp)의 표시를 하지 않을 수 있다.

(6) 등급표시용 잉크는 독성이 있거나 불쾌한 냄새가 나는 안된다.

(7) 도체가 A4·B2·B3·C2·D4의 등급을 받은 도체인 경우 어느정도의 지방을 제거한 후 등급을 표시할 수도 있다.

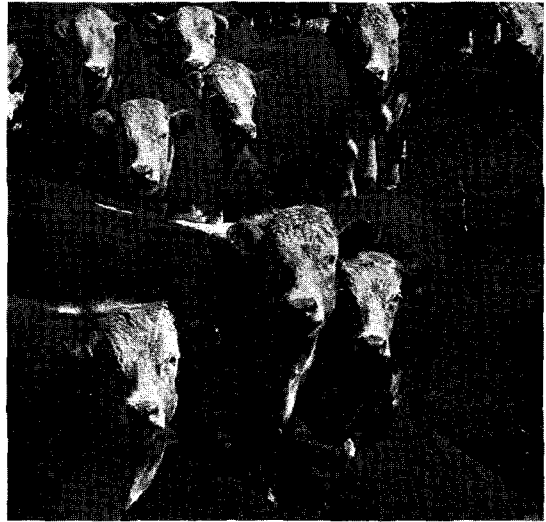
(8) 도체(1분도체)·2분도체·4분도체는 등급표시 없이 다른 주로 이동이나 유통시켜서는 아니된다.

#### 아. 등급수수료

등급제가 시행되는 도축장에서의 등급수수료는 두 당 20Cent이며 그 수수료는 생산자가 부담한다.

## 6. 등급제도의 효과

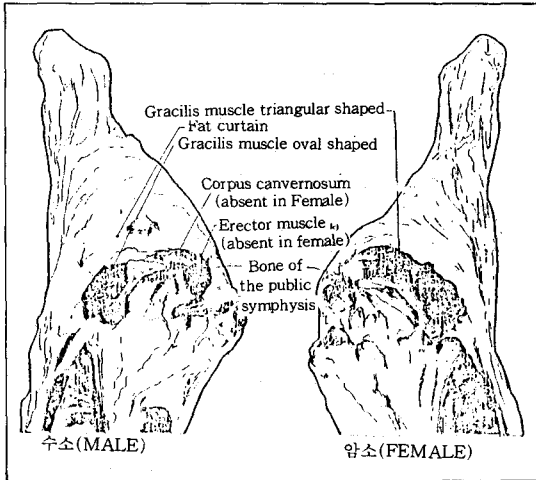
현행 소 및 돼지도체 등급제도는 그 효율성이 매우 높은 것으로서 생산자에서부터 소비자에 이르기까지 물적유통을 조장하고 소비자의 욕구를 충족시키기 위해 상당한 육질의 개선을 이루어 상품성 향상에 기여하고 있다. 이 등급제도는 생산자로 하여금 소비자가 원하는 좋은 고기를 생산하도록 하여 소비자의 관심과 욕구를 직접적으로는 쇠고기에, 간접적으로는 돼지고기의 품질향상에 영향을 미치고 있다. 실제로 이 지적에 대해 등급제도가 실시되는 동안 소비자의 욕구를 만족시키기 위해 소 및 돼지도체의 정육율이 증가되는데 반해 지방은 상당히 감소되고 있음을 보여주고 있다.



소 및 돼지도체 등급제도가 생산자·도축가공업자·수출업자·소매업자 및 소비자등 식육업계로부터 매우 높은 신뢰도를 얻고 있으며 이점에서 등급제도의 중요성이 더욱 강조되고 있다. 이러한 높은 신뢰도는 이제도를 성공적으로 운영하기 위해서 공정하고도 중립적인 입장에서 연방정부(노무부)가 소속공무원으로 하여금 직접 등급판정업무를 관장하게 하고 있는 것이며, 등급의 신뢰와 공정한 등급판정에 대한 중요성은 생산자와 도축가공업자가 더 강조하고 있다. 다시 말해서, 생산자·도축가공업자·수출업자 그리고 소비자등이 현행등급제도에 대해 그 적용기준과 방법에 관하여 개선의 여지는 분명히 있지만 대체적으로 만족과 신뢰를 하고 있다.

이 등급제도의 성과분석에 대하여는 다음 10가지 기준 즉, ① 단순성(Simple) ② 동기유발요인(Incentive) ③ 공정성(Fair) ④ 객관성(Objective) ⑤ 정확성(Accurate) ⑥ 통합성(Inclusive) ⑦ 명확성(Definitive) ⑧ 낮은비용(Low Cost) ⑨ 정보전달성(Communicative) ⑩ 전체적 수용성(Overall Acceptability)의 각 요인에 의하여 평가되는데 소도체와 돼지도체를 구분하여 소도체등급제의 효과대하여 기술하고자 한다.

에서도 암적색육의 발생범위가 높아질 가능성이 높으며 처녀 수소에서 암적색육의 발생율이 스트레스를 주는 원인을 피하면 감소될 수 있다.



(그림4) 암수도체의 골반부위 비교

(2) 소도체의 외관 등에 영향을 미치는 요인

도체처리작업이 거의 표준처리 방법에 따라 행하여지지만 때로는 미숙련기술자가 도체처리하였때는 도체의 외관평가시 등급을 하락시키는 경우가 발생할 수 있다. 도체의 가치를 정확히 평가하는데 영향을 미치는 요인을 살펴보면 다음과 같으며 그것은 비육정도나 혹은 도체의 끝손질의 평가에 영향을 주게 될 것이다.

(가) 박피작업(Skimming)

등급판정의 오차가 소도체로부터 박피할때 숙련되지 못한 기술에 기인되는 경우가 있다. 지방이 가죽에 붙어 벗겨지면 도체판정시 마무리에 문제가 있는 것으로 인상을 주게 된다. 그러므로 기계사용에 의한 박피이용은 앞으로 작업능률과 상품성 향상에 관심사항이 되고 있다.

(나) 도체표면을 싸는 작업(Shrouding)

도체의 표면을 싸는 목적은 외부지방을 더 희고 부드럽게 해서 도체에 바람직한 외관을 갖도록 하는 것이다. 그러나 근육을 싸는 것은 도체의 질이나 근

육부착에는 관계가 없으며 등급평가사는 등급판정시 부적절하게 싸는 것에 의해 현혹되지 말아야 한다.

어떤 도축장에서는 비용의 증가를 이유로 도체를 싸는 과정을 하지 않는 경향도 있다. 또한 도체의 외관과 측정부위의 지방층두께를 임의로 변경시킬 수도 있다. 그러므로 등급을 행할때는 도체평가에 대해 등급평가사가 정확한 등급과 지방범위를 판정하기 위해서는 도체의 제반요인을 고려하여 평가해야 한다.

(다) 매달기

도체가 잘못 매달려 있을때는 후구부위의 외관에 영향을 미친다. 예를 들어 Split건에 매다는 것이 올바른 방법이나 만약 2분도체를 Hock 뼈와 Tibia 사이에 매달려 후구부위는 꼭대기에서 만곡되는 경향이 발생한다. 이것은 부적당하게 도체를 매달게 되면 근육이 밑으로 당겨지기 때문이다. 그러나 올바르게 매달게 되면 근육이 위로 들어 올려지는 것 같이 되어 후구부위의 외관을 좋게 한다.

(라) 분할(Splitting)

골반뼈를 관통하여 척추를 양분해서 도체를 반으로 분할한 후 등급평가사가 이 도체의 연령을 관찰하여 등급을 판정하게 된다. 2분도체가 부적절하게 분할되면 최종등급판정시 혼선을 가져오게 되므로 정확하게 실시해야 한다. 2분도체로 분할했을때 미숙련된 기술로 행하여 졌을 경우 그 도체의 외관을 평가하는데 오류가 나타날 수 있다. 특히 등심부위에서 정확도가 떨어진다고 할 수 있겠다. 분할이 잘못되어지면 천추·요추·척추의 연골 및 흉골의 양과 외관에 영향을 미치게 되어 도체의 연령과 화골화의 정도를 정확하게 평가하는데 어려움이 따르게 된다.

(마) 스크라이빙(Scribing)

도체는 등뼈를 따라서 분할되어진 후 각2분도체는 보통 스크라이브되어 진다. 스크라이빙은 등뼈의 빠른 끝을 따라서 톱으로 자르게 된다. 이것은 등과 배선의 직각으로 잘려져서 도체의 갈비나 앞다리의 외관을 더 좋게한다. 적절하지 못한 스크라이빙은 도

체의 정면외관을 완전히 바꾸어 줄 수 있다.

#### (바) 목에 핀 박기

도살장소에서는 외관을 좋게 하기 위해서 도체의 목에 핀을 박게된다. 이것은 철제품이나 나무 꼬챙이로 하게된다. 사용되는 핀의 형태에 의해 목과 앞다리의 외관이 달라지게 된다. 이것은 도체의 평가를 위해 고려되어야 한다.

#### (사) 양지 절단

이것은 양지부위의 Cutaneous근을 따라 절단함으로써 이루어지며 더 부드럽게 하여주고 2분도체의 외관을 더 일정하게 하여주는 효과가 있다. 이와같은 과정이 생략되거나 부적절하게 행하여지면 깊은 흠이 마지막 갈비를 따라서 나타날 수도 있기 때문에 2분도체를 부풀게하거나 팽배한 외관을 주게된다. 이것은 근육이 나빠서가 아니라 불충분한 도체처리에 기인되어진다고 할 수 있어 올바른 도체판단이 어렵게 된다.

#### (3) 결격도체의 처리

##### (가) 멍든 도체

식육검사원은 도체의 상처를 검사하게 되며 검사원들에 의해서 흠이 있는 것이 합격되어지더라도 도체는 상품표시를 할때 평가 하락될 수도 있다. 그러나 심한 흠이 발생하였을때는 손상받은 부분육 절단부위들은 등급검인을 찍지 말아야 하며 다만, 그렇지 않은 부위만 등급 및 육질에 따라 등급을 결정하게 된다. 등급평가사들은 도축장 직원들에게 이와같은 결격도체는 등급을 매길 수 없다는 것을 알려주어야 한다. 손상 받은 도체라해도 다른 정상적인 부위는 흠때문에 도체의 등급이 평가절하 되어서는 안된다.

##### (나) 쇠파리에 의한 피해

늦은 겨울과 이른봄 동안에 쇠파리유충에 의해 발생하는 피해는 심각하다. 두종류의 쇠파리유충은 모두 유충의 형태로 2월과 3월경에 소의 등에 부착하여 가족과 살코기 사이에서 성장한 다음 가족을 관통하여 가공을 만든다. 이와같은 심각한 발진·염증·고

름의 발생에 의해 도체는 손상을 받게되어 만약 적절히 정형되지 않는다면 도체의 외관뿐만 아니라 육질에도 큰 영향을 미칠 것은 틀림없다. 만약, 발생정도가 심하거나 젤리같은 성질을 띠게 되며 쇠파리유충에 의해 오염된 부분을 제거한 부분에 대해서는 앞서 밝힌 멍든 도체와 같은 방법으로 처리된다.

#### 바. 등급 시행

##### (1) 공인등급

(가) 캐나다정부에서 인정하거나 주 자체내의 통제하에 있으며 등급을 판정할 수 있도록 연방정부나 주정부에서 인정하는 도축장에서 도살된 도체에 대해서만이 등급이 시행되어 진다.

(나) 등급을 받은 도체는 등급평가사에 의해서만이 공인된 등급검인으로 도체에 낙인할 수 있다.

(다) 모든 공인된 등급 및 낙인은 도살 즉시 행하여 진다.

(라) 특별한 경우에 등급평가사는 다른 장소에서 이동된 도체에 대하여 등급을 판정할 수도 있다. 이 경우 이미 결정된 등급은 재 판정시 취소되어진다.

(마) 등급은 1분도체·2분도체 상태에서 평가하여 판정되어진다.

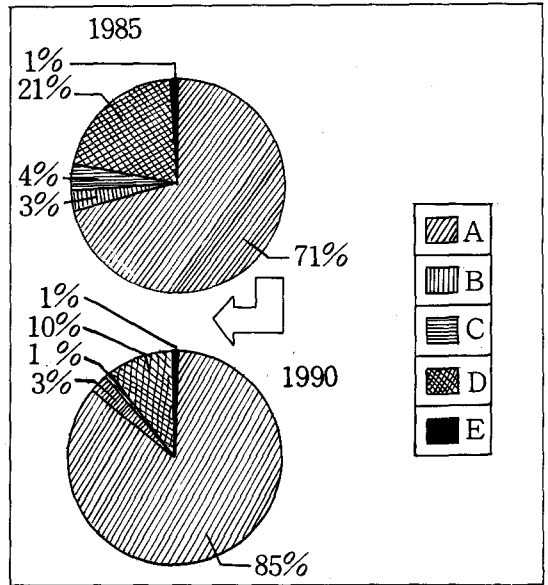
(바) 예외로 “캐나다A”등급도체가 도축업자의 요청에 따라 “캐나다B”로 등급으로 변경될 수도 있다. 이 경우는 그 도체가 “캐나다B”도체의 특성을 지니고 있고 육질에 있어서도 다소 부족하다는 업자의 요청에 따라 가능하다.

(사) 등급검인은 캐나다 농무부 소속 등급평가사에 의해서만이 관리운영된다.

##### (2) 등급검인의 사용

등급표시는 균일하며 선명하게 하는 것이 중요하다고 볼 수 있다. 다른 한편으로 부주위하게 등급표시가 찍혀 있으면 이해관계자로부터 항의를 받을 뿐 아니라 도체의 외관을 상당히 손상시키게 된다. 도체에는 많은 검인이 찍히게 된다. 즉 등급검인·위생검인·판매 및 구매자가의 표식인이 사용된다. 그러므

(그림9) 소도체의 등급출현 비율.



### 가. 소도체의 등급

소도체등급제도가 분명히 돼지도체등급처럼 그 적용 기준과 방법이 단순한 것은 아니지만, 생산자·도축가공업자·소매업자 및 소비자가 쉽게 이해할 수 있을만큼 단순하다는 것이다. 등급을 구분하기 위한 문자 및 숫자의 사용은 등급구분을 간결하게 이해하는데 도움이 된다.

쇠고기 생산자들은 등급제가 실시되는 동안 등급제도를 통해 살코기가 보다 많은 것을 생산하여야 수익을 높일 수 있다는데 인식을 같이 하고 있다. 이러한 효과는(그림9)에서 보듯이 A등급 비율이 상당히 증가되고 있음을 알수 있다. 그리고 소도체등급제는 생산자와 도축가공업자들로부터 매우 공정하다는 평가를 받고 있다. 왜냐하면 이 제도가 비록 돼지도체보다 소도체에서 등급기준에 많은 문제가 있음에도 불구하고 생산된 고기의 육질과 산유량에 의해 평가되어 그에 상응한 수익이 보장되기 때문이다. 등급제의 공정성에 대해서가장 중요한 점은 등급판정사가 중립적인 입장에서 등급을 판정해야 하는데 이는 도체를 등급화하기 위해 돼지도체보다 주관적인 요소가 적용되는 소도체등급제도에 있어 훨씬 더 중요하다. 그렇기 때문에 생산자와 도축가공업자 모두 정부가 등급판정업무를 계속 관장하기를 원한다. 객관성은 쇠고기의 육질을 구성하는 요인의 객관적 측정을 가능하게 할 기술적 개발 없이는 소도체등급의 평가는 계속하여 주관적 판정요인을 갖게 될 것이기 때문에 소도체 등급제도가 돼지도체 등급제도보다 더 좋은 제도로 인정되지 못하는 한가지 요인으로 작용하고 있다.

그러나 현행 객관적으로 판정되고 있는 요소들은 등급결정의 중요한 기준이며 생산자 및 도축가공업자는 모두 이점에 만족하고 있다는데 대해 과소평가해서는 안된다.

그리고 소도체 등급의 주관적 요인 때문에 등급판정의 정확도를 높이는데는 한계가 있다. 그럼에도 불구하고 정확도가 돼지도체등급제도에서처럼 높지는

않지만 소도체의 등급제도에서 정확도의 수준은 현재 매우 높은 것으로 믿어지고 있다. 도축가공업자들은 그 정확도를 최소한 80% 수준으로 생각하고 있다.

소도체등급판정의 비용은 1972년부터 1984년간 성과수익의 비하면 불과 12%의 비교적 낮은 수준이다.

또한 현행 제도가 식육판매점이나 소비자에게 거래과정에 있어서의 정보전달에 합리적인 기능을 수행하고 있는 것으로 나타나고 있으며 소비자가 쇠고기를 구매하는데 등급이 중요한 것으로 인식되고 있다.

결론적으로, 소 및 돼지도체 등급제도는 육질개선과 생산성 향상은 물론 유통비용절감 그리고 공정한 거래질서를 확립하여 유통을 촉진시키는 여러가지의 직간접적인 많은 효과를 거두고 있으므로, 우리나라도 육류의 수입개방을 앞두고 축산업의 국제경쟁력 강화가 더 한층 요구되는 이때에 우리실정에 알맞은 육류등급제도가 하루 빨리 시행 정착되어야 할 것으로 믿어진다.