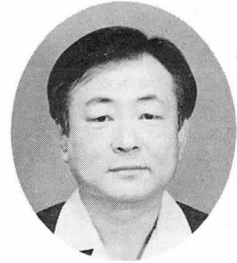


일본에서 요구하는 일본

부위별 돼지고기 조건



이 위 형
(두송상사 대표이사)

93년 말 지각변동을 일으킬 것 같은 분위기 속에서 거대한 시장을 만드는 UR타결이 이루어져 우리나라 농축산업에 극심한 심리적 타격을 일차로 안겨주고 난 후, 양축산업 특히 양돈산업을 수출농업의 돌파구로 전환하여야 한다는 여론과 중요성이 강조되고 있다.

이러한 수출산업으로 적극 대응이라는 정면 돌파의 이면에는 상품경쟁력 제고와 해외 시장개척이라는 과제가 놓여 있다. 최근 수출의 방안 모색이 여러 분야에서 적극 연구, 추진되어 매우 다행스럽게 생각하며, 돼지고기 수출의 일선에서 수년간 경험한 내용을 토대로 수출조건을 기술코자 한다.

일본에서 요구하는 수출요건은 사용 용도별(부위별) 요인, 가격적 요인, 질적 요인, 상대국의 유통구조, 공급의 연속성 등

이 있겠으나, 여기에서는 일본이 가장 필요로 하는 사용용도별 요인과 질적 요인에 대하여 기술하고자 한다.

돼지고기는 냉동육과 냉장육으로 구분하며 각각 부위별 규격과 사용 용도는 다음과 같다.

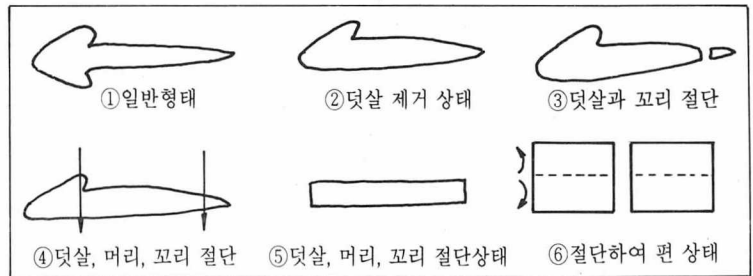
1. 냉동육

대일 수출을 이어온 주요 수출제품(-18℃ 이하에 보관 유통)으로 작업이 대체로 용이하고 취급과 보관의 위험도가 낮으나 수익률이 낮은 단점이 있다. 그러나 국내의 전체돼지고

기 생산의 성격에 따라 앞으로 도 계속 생산, 수출이 이루어질 것으로 전망된다.

가. 안심

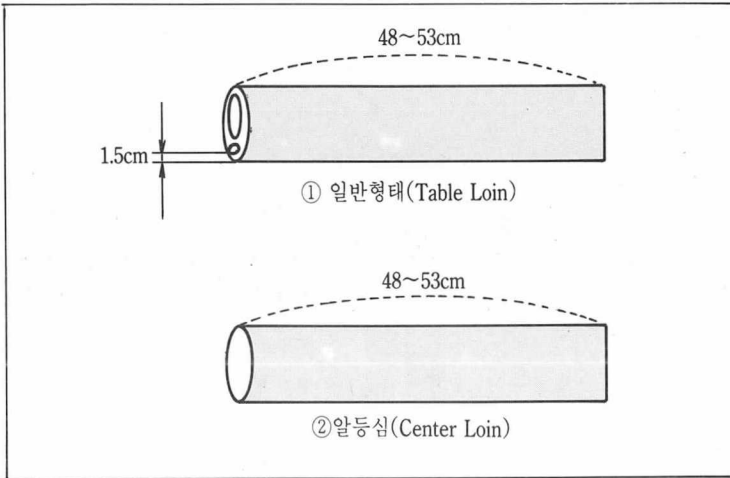
<그림1>과 같이 여러 형태의 안심이 수출되나, 최근 일본시장은 공급과잉(수입 포함)과 관세 인하에 따른 쇠고기 수입과다로 가격이 극도로 하락하여 수출이 주춤하고 있으나, 가격이 정상화 되면 개별 중량이 400g 이상인 상태에서 ②번과 ④번 사양이 주로 요구될 것으로 보인다. 또 가격이 정상화되



<그림 1> 돼지고기 안심 수출규격

지 못할 때는 ⑤번 및 ⑥번 사양 (250g, headless, Silver skin 제거, 꼬리 제거)으로 소량 요구 될 것이다.

나. 등심



등심요구의 가장 일반적인 두가지 형태중 ①번은 중량이 3.8kg 이상으로 일반 소비자용으로 사용되고, ②번은 2차 가공원료용으로 사용되는 용도이다. 규격 이외에도 슈퍼에서 직접 팔 수 있도록 Portion cutting (세절)하는 방법도 있겠으나 소요량이 많지 못하다.

다. 목등심과 후지

요구량이 많지 않아서 목등심은 세절(일정 중량별)하거나 후지는 4등분(Inside, outside, knoeple, lump ham)으로 구분,

포장하여 슈퍼용 또는 가공 원료용으로 이용된다.

2. 냉장육

냉장육과 작업원리는 동일하

나, 특히 주의할 사항 몇가지를 요약하면 다음과 같다.

가. 미생물 관리

①1개월 이상 냉장유통으로 유지되어야 하므로, 미생물이 1×10^3 (1,000마리/g) 이하로 관리되어야 한다(현재 국내유통은 $10^4 \sim 10^6$ 마리로 예측됨).

②도축에서 최종제품 완성인 포장에 이르기까지 미생물 철저 관리.

나. 냉장관리

육의 심부온도가 0℃에 접근하도록 최종 제품을 관리(드립

발생 최소화).

다. 육질관리

①반드시 거세 실시 : 흰색 지방 및 경지방이 되어 육질이 단단하고, 보수력과 탄력성이 높아지며, 특히 거세는 돈취(웅취)를 제거함.

②PSE육과 울혈육 완전 배제.

③출하관리 :

- 한국 150일경-속성 사육으로 육질이 무르다.

- 대만 180일경-국제 규격의 육질 생산.

라. 규격관리

①안심-동결육의 안심 ①번 사양이 주요 규격임(고급 꼬지용).

중량은 400g 이상으로 개별 진공포장을 요함.

②등심-동결육의 등심 ①번 사양이 주요 규격임(Steak, 돈까스 용). 지방 5mm부착, 중량은 3.8kg 이상이며 진공포장 철저.

③목등심-지방은 5mm 부착하며 주로 Steak 및 샤부샤부용.

④후지-동결육과 유사하나 중량이 국내는 12.5kg, 경쟁국 15kg으로서 후지 발달이 요구됨.

특히 공통적인 사양은 PSE 육, 울혈육, 연골은 철저히 배제

되어야 하며, 작업시 제품에 불필요한 칼집은 금물이다. 때에 따라 규격이 변하기 때문에 주문사양에 의해 생산할 수밖에 없는 수출국임을 인지하고 적절한 규격돈을 정확한 규격으로 생산해야 한다.

3. 결론

살펴본 바와 같이, 까다로운

규격이지만 앞으로 대만과 미국과 경쟁하기 위해 극복해야만 하는 필수적인 과제라 생각한다.

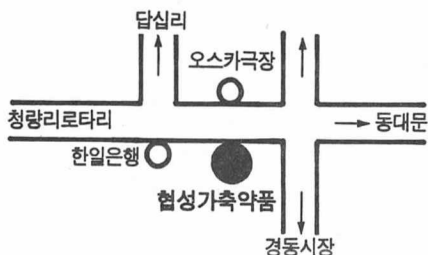
특히 가격 측면에서 보면, 최근 국내 돈가가 급격히 오름세를 보이고 있어 수출에 당분간 난항이 예상된다. 수출은 국내 서울 3개 도매시장의 지육단가가 2,300원/kg 이상 됐을 경우 대부분 수출이 활력을 잃고 중

단된다.

따라서, 사료원료의 무관세화의 다각적인 정부지원 및 농가의 효율적인 경영과 규격관리로 생산원가를 낮추어야 국제경쟁력을 갖출 수 있다. 특히 육질의 고급화로 일본내에서 한국 돼지고기의 선호도를 높이는 다각적인 노력이 필요하다. **●**

동물약품도매전문

정직과 신뢰를 바탕으로 한 40년 전통의 판매업소 가족
용 예방약, 치료제, 소독제등 일체총판
주야 전화상담환영(질병문의 및 판매업소 개설상담)
지방주문 환영(신속하고 정확한 우송)



(주)협성가축약품
* 동물약품 도매전문 *

〒 131 서울 동대문구 제기동 287-31

본 사 : 967-8779,964-4870

청량리영업소 : 965-9778