

축산물등급제의 필요성과 기대효과

축협 축산물등급판정소 기획과장
농학박사 고 경 철

1. 필 요 성

급속한 국제화의 진전과 UR타결에 따른 축산물 수입자유화가 우리 앞에 성큼 다가서고 있다. 이미 오래전부터 상당량의 외국산 축산물이 수입되고 있지만 지금까지는 제한된 상황에서의 수입이었으므로 우리에게 와 닿는 느낌은 막연한 불안 정도의 수준을 넘지 못하고 있었다. 그러나 이제 수입자유화 시기는 얼마 남지 않았으며, 이에 대비하지 못하면 우리는 우리의 주단백질 공급원인 축산물의 생산을 외국의 손에 맡겨야만 하는 상황에 처하게 될 것이다.

이렇게되면 결국 축산농가는 생업을 포기하게 될 것이며 축산물 유통 관련 종사자들도 모두 자기일터를 잃게되는 상황이 오지 않으리라고 누구도 장담할 수 없다. 더구나 소비자는 우리 체질에 맞고 입맛에 익숙해져 있는 우리 고유의 축산물을 맛볼 수 없게 되는 상황까지 상상할 수 있게 된다. 우리는 국제 경쟁력이 없으면 비참하게 사라지게 되는 것을 목화나 보리·밀 등에서 익히 경험하고 있다. 늦은감이 있지만 축산물등급제를 실시하게 된 것은 그래도 다행한 일이 아닐 수 없다. 우리의 축산물이 외국의 축산물과 경쟁하기 위해서는 질적인 우위를 점하는 길 밖에는 다른 방도가 없다. 국내산 축산물의 고급화를 유

도하는 것이 품질의 차별화를 유도하는 것이며 이를 제도적으로 뒷받침하고 있는 것이 축산물등급제이다.

축산물등급제는 생산자에게는 개량 및 사양의 지표를 제공하여 고급육 생산을 촉진하게 하고 유통업자에게는 고객의 수준과 점포경영에 적당한 축산물을 구입할 수 있도록 정보를 제공하는 역할을 하게 된다. 등급제 실시 전에는 소나 돼지의 지육을 거래할 때 눈대중에 의한 품질의 판별로 오차의 정도가 그 도를 지나칠 때가 많았으나 이제는 등급별로 거래를 하게 되면 그와 같은 오류는 더이상 범하지 않아도 되는 결과를 가져올 수 있게 된다.

2. 소도체 등급기준

소도체등급은 육질(고기의 질)과 육량(고기의 량)으로 구분하여 판정한다.

육질등급은 고기질의 정도를 근내지방도(마블링), 육색, 지방색, 조직감, 성숙도 등을 가지고 1, 2, 3등급으로 판정한다. 근내지방도는 근육내 지방의 분포정도를 말하는 것으로 고기내에 섬세한 지방이 고르게 많이 분포되어 있을수록 높은 등급을 받을 수 있게 된다. 육색은 고기의 색과 광택을 보는 것으로 고기의 단면이 공기에 노출된 후 약 1시간 정도 지났을 때 판정하며 밝은

선홍색을 띄고 윤기가 있는 것이 좋다. 지방색은 지방의 색과 광택을 보는 것으로 유백색이며 윤기가 나는 것이 좋다. 또한, 지방이 너무 흐물흐물하지 않고 적당히 굳은 정도의 것이 좋다. 조직감은 고기의 결과 탄력성 및 보수성을 보는 것으로 고기가 윤기가 있고 결이 곱고 섬세하며 적당한 수분이 유지되어야 한다. 일반적으로 정상적으로 비육할 경우 근내지방도가 많을수록 좋다. 성숙도는 소의 나이를 보는 것으로 도체의 뼈의 노화상태(골화상태)를 가지고 판정한다.

육량등급은 고기의 양이 많게, 또는 적게 나올 확률을 판정하는 것으로 고기수율과 상관관계가 높은 도체중, 등지방두께, 등심단면적 등을 이용하여 육량지수를 가지고 산출하고 이를 A, B, C 등급으로 판정하게 된다.

따라서 소도체 등급은 육질등급과 육량등급을 조합하여 A-1등급부터 D(등외)등급까지 10개 등급으로 분류한다.

3. 돼지도체 등급기준

돼지도체 등급은 육질과 육량을 종합적으로 판정하는데 도체중과 등지방두께로써 1차 등급을 판정한 후 외관(균칭, 비육상태, 지방부착 상태, 마무리) 및 육질(조직감, 육색, 지방색과 질)에 대한 평가를 고려 A, B, C, D, E의 5개 등급으로 최종 판정한다.

외관은 도체 각부분의 충실성(균형과 살집의 좋고 나쁨)을 따지는 비육상태, 등지방 및 복지방의 부착상태를 따지는 지방 부착상태, 도체 외부의 손상과 오염 및 방혈상태를 따지는 마무리 등에 의해 판정한다. 각부분이 충실하게 균형이 잡히고 살집이 좋으며 지방이 적당히 부착된 도체가 높은 등급을 받을 수 있다.

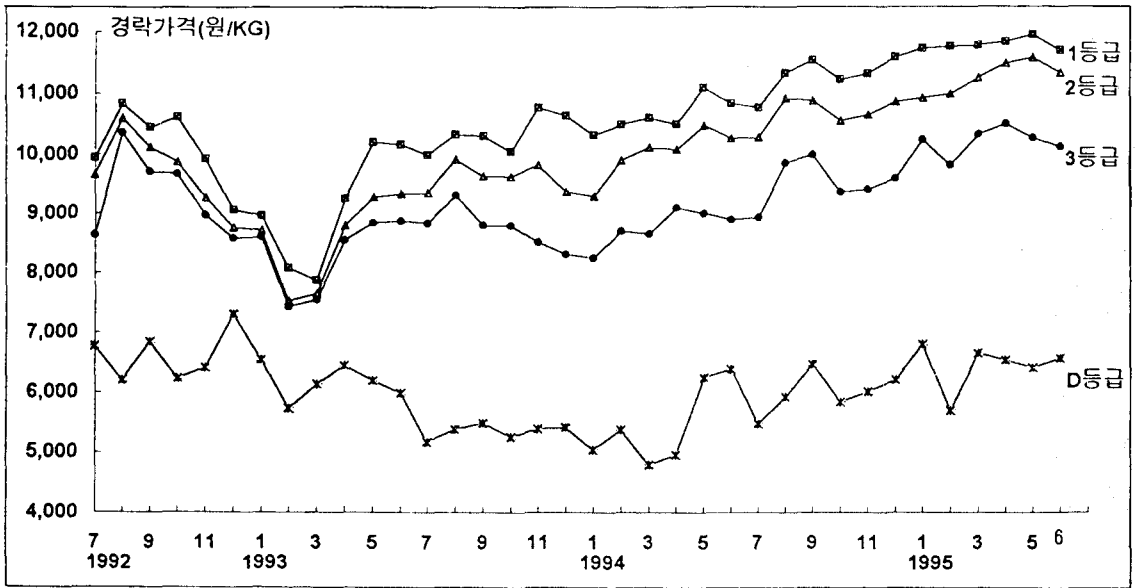
육질의 경우 조직감이 좋으며 고기색이 담회홍색을 띄고 선명하며 광택이 있는 것이 좋다. 또한 지방색은 백색이며 광택이 있고 탄력성과 끈기가 있는 것이 좋다.

4. 등급판정 실적

가. 소도체 등급판정 실적

현재까지의 등급판정 실적을 연도별로 살펴보면 '92년도(7~12월)에는 12,494두(한우 4,298두), '93년도에는 62,089두(한우 29,408두), '94년도에는 84,660두(한우 49,304두)를 등급판정하였다. 그리고 등급판정물량이 연차적으로 증가하면서 한우가 차지하는 비율도 '92년 34.4% → '93년 47.4% → '94년 58.2% → '95년(1~6월) 54.5%로 한우사육농가의 등급제에 대한 호응도가 점차 높아지고 있다.

전체 소도체의 육질 1등급육의 출현율을 연도별로 살펴보면 '92년도에는 3.8%에 불과하였으나 '93년도에는 5.3%, '94년도에는 7.4%로 매년 증가하고 있다. 한우에서는 육질 1등급 출현율이 '92년에 10.0%이었는데 '93년도에는 10.7%, '94년도에는 12.7%로서 등급제 시행불과 2년만에 2.7%가 증가하였으며, 육질 2등급 또한 42.6%에서 46.1로 증가함으로써 상위등급(1, 2등급) 출현율이 52.6%에서 58.8%로 증가하였다. 반면에 육질 3등급의 출현율은 39.6%에서 37.5%로 2.1%가 감소하였고, 등외등급(D)의 출현율도 7.8%에서 3.6%로 감소하였다. 한편, 산육성을 나타내는 육량등급의 경우 육량 A등급도 '92년도에는 0.9%(한우의 경우 2.6%), '93년도에는 4.2%(한우 8.7%), 그리고 '94년도에는 6.1%(한우 9.8%)로 매년 점진적으로 증가하였다.



(그림1) 도매시장(축협서울공판장) 한우도체 경락가격 월별 추이

이와같이 육질과 육량면에서 상위등급 출현율이 높아지고 있는 것은 축산물등급제가 고급육 생산에 작극 및 촉진역할을 해왔음을 보여주는 것인데, 구체적으로는 그림1에 보여지듯이 육질 상위등급인 1, 2등급으로 판정된 소도체는 도매 시장에서 높은 경락가격으로 거래되기 때문에 양축가들이 농가소득 증대를 위하여 고급육 생산에 관심을 기울이고 노력을 하지 않을 수 없게 되었기 때문이다.

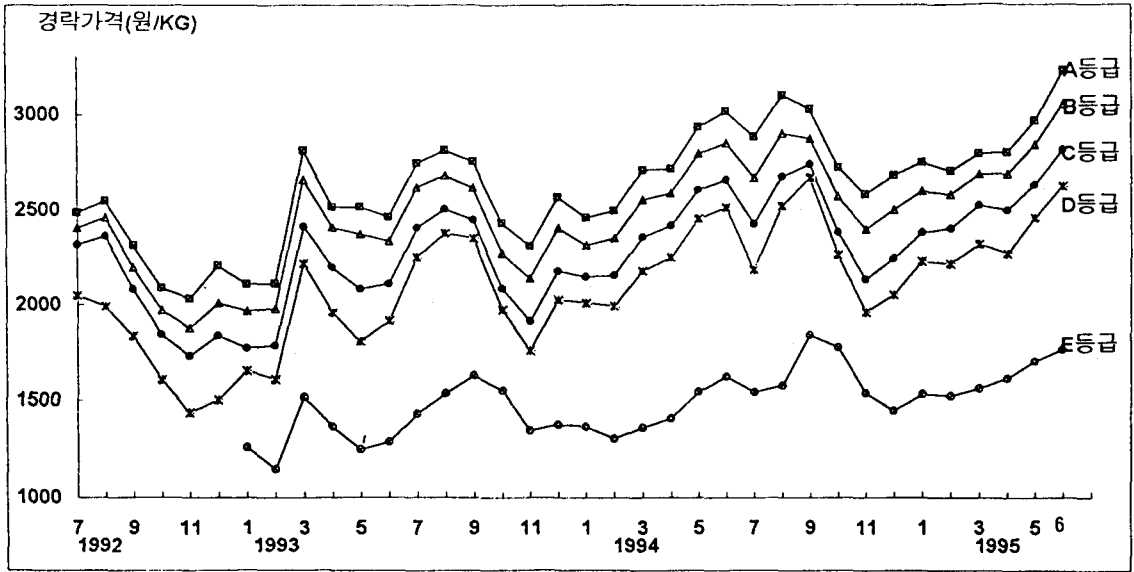
나. 돼지도체 등급판정 실적

시범실시 초년도인 '92년도 하반기의 등급판정 두수는 481,336두이었으며, '93년도에는 1,807,087두를 판정하여 전년대비 375%의 신장율을 보였으며 '94년도에는 2,774,633두를 등급판정하여 전년대비 154%의 신장율을 보였다.

돼지도체 등급판정결과를 년도별로 분석해 보면 '94년도 A등급 출현율은 5.2%이었고 B등급은 28.4%, C등급은 40.8%, D등급은 19.6%, E등급(등외급)은 6.0%가 출현했는데 전년도('92,

'93년도)와 비교해 볼때 각 등급별 출현율이 대동소이하였다. '92년도말에 돼지등급기준이 개정되어 4개등급(A, B, C, D등급)이 5개등급(A, B, C, D, E등급)으로 보다 세분되었기 때문에 '92년도와 '93년도의 비교는 무의미하나, '93년도와 '94년도를 비교할 때 A, B등급 출현율은 다소 낮아지고 오히려 C, D등급 출현율은 다소 높아지는 경향을 보였는데 이는 돼지 거래가격이 상승추세에 있음과 무관하지는 않은 것으로 보인다.

'93년도와 '94년도의 도매시장 월별 경락가격 추이를 살펴보면(그림2) 등외급인 E등급을 제외한 A, B, C, D등급중 최하등급인 D등급으로 판정받더라도 kg당 최소 2,000원 이상으로 거래되어 왔기 때문에 사양개선에 노력을 기울이지 않아도 될 만큼 양돈업은 호황이었다. 그러나 고품질을 앞세우며 들이닥치는 외국산 돼지고기에 대한 경쟁력을 키우기 위해서는 사양개선을 통하여 소비자가 원하는 고품질의 맛있고 깨끗한 돼지고기를 생산하는 노력을 게을리해서는 안된다.



〈그림2〉 도매시장(축협서울공판장) 돼지도체 경락가격 월별 추이

5. 축산물등급제 시행효과

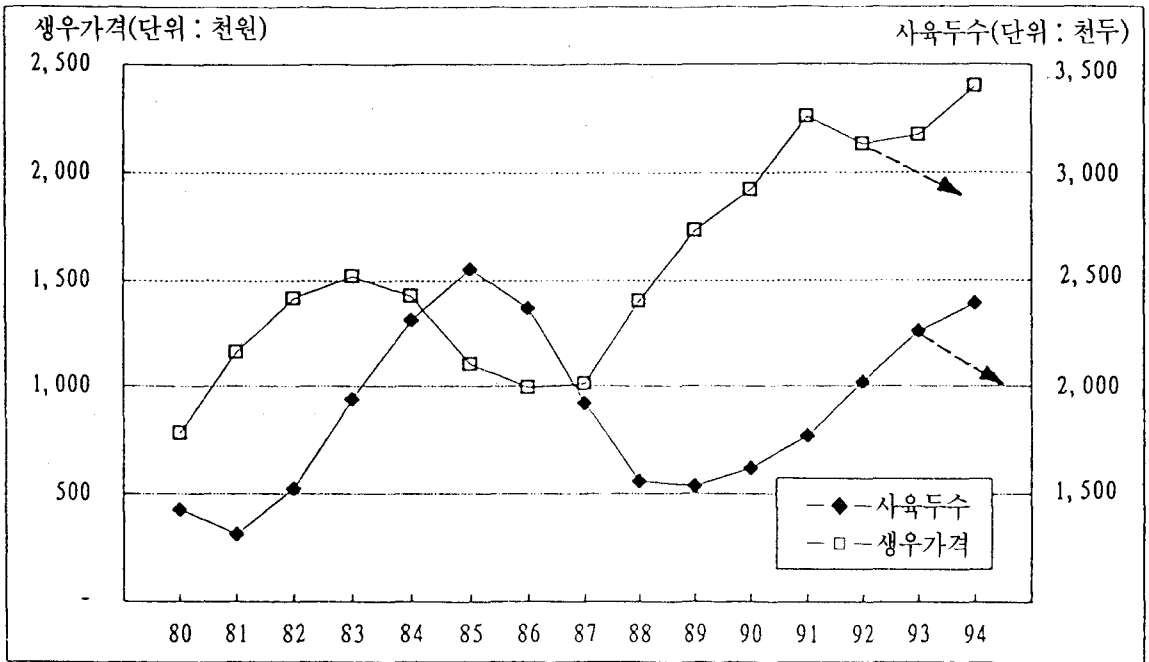
한우의 사육두수는 생우가격 동향과 밀접한 관계를 갖고 있는데 생우가격이 최고조에 이른 지 2년 후에 사육두수는 최고정점에 도달하며 반면에 가격이 최저에 이르면 그 2년후에 사육두수는 최저를 기록함을 80년대의 통계자료(그림3)에서 알 수 있다. '87년 이후부터 계속 상승하던 생우가격이 '91년도에 226만원을 정점으로 하여 '92년도 213만원으로 약간 주춤해지면서 동시에 한우사육두수는 200만두를 넘어섬에 따라 한우 가격폭락에 대한 우려와 더불어 '93년도에는 한우가격이 계속 떨어질 것으로 예상하는 양축농가들이 적지 않았다.

그러나 실제로는 '92년도에 들어서 주춤하던 한우가격이 '93년도부터 다시 강보합세를 유지하면서 서서히 상승추이를 보였고 사육두수 또한 지속적으로 상승하였다. 만약 한우 가격이 예상하던대로 '93년도에도 계속 떨어졌다면 '93년 12월에 확정된 쇠고기 수입개방 일정은 양축농가들의 한우사

육 의욕을 완전히 상실케 함으로써 '94년도에 들어서 제2의 한우과동이 발생되었을 가능성이 높았다.

그러나 육류에 있어서 육량뿐만 아니라 육질의 좋고 나쁨을 판정함으로써 그 판정결과(등급)를 육류유통(거래)시에 참조(등급화거래)하도록 유도하는 축산물등급제가 '92년 7월 축협서울공판장을 필두로 서울지역에서 실시되었고 '92년초부터 개설되기 시작한 축협중앙회의 축산물시범판매장과 한우전문판매점 등에서 육질등급에 따라치등 가격 판매를 실시하게 됨에 따라 소비자들이 점차로 한우육의 품질을 믿고 찾게 되었다. 육질을 중시하는 소비자층 또한 점차 확대되어 고급육에 대한 수요증대로 한우육 특히 1등급 소도체의 도매시장 경락가격은 강보합세를 유지하게 되었다.

그 결과 양축가들은 고급한우육(1·2등급) 생산이 좀더 높은 농가소득을 가져옴을 인식하게 되어 고급육을 생산하는 사양기술개발과 생산비 절감등의 생산성 향상에 노력을 경주하게 되었다. 이와같이 궁극적으로는 우리축산업의 대외경쟁력



(그림3) 한우육 사육두수와 생우가격 변화추이

을 높이고자 하는 것이 축산물등급제가 추구하고 지향하는 목표이자 방향인 것이다.

6. 향후 등급판정 확대 계획

전술한 바와 같이 축산물등급제는 축산물의 품질을 과학적인 방법으로 차별화할 수 있는 제도이다. '92년 7월 축협서울공판장에서의 시범실시를 계기로 '93년 2월에는 서울지역 3개도매시장으로 확대 실시되었고, 7월에는 서울로 반출되는 지방도축장에까지 실시되었으며 '94년 7월부터는 부산 및 제주지역에서도 확대 실시되었다. 이후 농림수산부 고시(제94-63호, 축산물등급화 거래규정)에 의해 축산물등급화 거래가 의무화되었는데 '95년 2월 6일부터는 서울·부산·제주지역에서의 축산물등급화 거래가 의무화되었으며, 6월 1일부터는 대구·인천·광주·대전 지역의 폐지도체로 확대되었다. 또한, 10월 1일부터는 4대광역시의 소도체까지 축산물등급화

거래대상에 포함된다. 축산법에 의해 고시지역내에서는 등급판정 받은 축산물만 상장 및 거래할 수 있으며, 고시지역내로 반입하고자 하는 축산물에 대해서도 등급판정을 필해야 하고, 이를 위반할 경우에는 처벌을 받게된다.

축산물의 품질향상과 유통의 혁신을 가져오는 축산물등급제는 앞에서 언급한 바와 같이 생산자는 물론 소비자, 유통종사자에게 없어서는 안될 중요한 제도임에 틀림없다. 이미 시범실시 지역에서는 등급간 가격의 차별화가 더욱 뚜렷이 나타나는 등 긍정적인 효과가 나타나고 있다. 제도의 조기 정착에는 이에 관련된 모든 분들의 협력이 있어야만 가능하리라고 본다.

이제 우리에게는 축산업의 생존과 관련산업의 발전을 준비할 시간이 그리 많지 않다. 축산물등급제는 우리나라 축산물 유통의 새 장을 여는 중요한 열쇠가 될 것으로 믿으며 등급제가 하루빨리 정착되도록 우리 모두 관심을 가져야 하리라 본다.