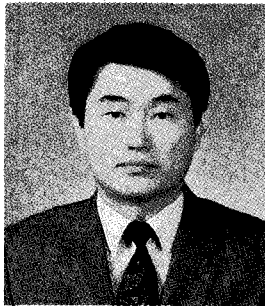


# 소도체 등급제 추진 방향



최 상 태

농림부 축산국 축산물유통과장

### 1. 도체등급제 실시배경

2001년 쇠고기 수입 전면개방을 앞두고 우리 국내 한우산업은 큰 어려움에 직면해 있다고 본다. 우선 품질면에서나 가격면에서 수입 쇠고기에 비해 상당히 떨어지는 수준에 있고, 생산, 도축, 가공, 유통, 소비등 유통전반에 걸쳐 재래적이고 비위생적인 취약점이 많기 때문에 종합적인 한우육성 대책의 과감한 지원과 실시가 필요하다고 본다.

특히 양축가의 고급육생산지표가 되고 소비자들게는 육질에 상응하는 다양한 수요를 충족시키는 객관적인 평가기준의 등급제 실시가 필요하고, 선진국에서는 쇠고기에

대한 도체등급제가 오래전부터 시행되어 왔고 소매단계까지 등급별 구분판매가 정착되어 있으며, 우리나라에 수입되고 있는 고급육은 등급판정을 거쳐서 Choice급 수준의 고기이다.

우리 한우고기와 경쟁될 수 있는 고기는 육질과 육미가 비슷한 곡물비육육(Grain-feed meat)으로 캐나다, 미국산이 해당되며 '90년대 이후에는 빠른 속도로 국내시장점유를 넓혀 나가고 있다.

이와더불어 '95년도에는 「쇠고기 유통기한문제」가 미국의 GATT제소로 「분쟁 Panel」에 계류되었으며, 협상과정에서 진공포장육 냉장유통기한을 쇠고기는 90

일로 신설하였으며, '96년 7월부터는 업계자율화로 제조회사 책임으로 유통기한을 설정할 수 있게되어 사실상 수입냉장육은 국내에 연간쿼타량 범위내에서 유통기한의 제한없이 국내에 판매될 수 있게 되었다.

그동안 유통기한(쇠고기의 경우 14일)문제로 수입쇠고기가 냉동형태로 수입되어 왔으며, 국내 한우와의 육질, 육색, 신선도면에서 많은 차이가 발생되어 열등품으로 취급되었으며, 가격차도 배이상 벌어졌으나 앞으로 냉장육으로 들어올 경우 한우고기와와의 경쟁이 치열해질 것으로 우려되고 있는 실정이다.

따라서 2001년 개방을 앞두고 수입이 급속히 진전되는 국내 쇠고기 시장 여건변화에 대처하고 고급 냉장수입육에 비해 한우고기를 질적으로 차별화 시켜나가기 위해서는 한우고기를 객관적인 등급기준에 의해 등급화시켜서 1등급(수입육 Choice, Prime급) 출현율을 높여 신선한 냉장육(Fresh chilled meat)으로 유통시켜 나가지 않으면 개방시 수입냉장육의 급속한 유통잠식이 우려된다.

## 2. 도체등급제 추진경위

그동안 정부에서는 한우산업의 품질고급화와 국내 한우고기 유통을 냉장육으로 개선시켜 나가기 위해 '89년부터 한국축육협회에서 육류도체 등급기준을 마련하였으며, '93년도에 축산법을 개정하여 도체등급제 추진을 위한 법적근거를 마련하고 등급판정업무를 축육개량협회에서 축협중앙회 직속으로 축산물등급판정소를 발족시켜 전국에 등급판정사를 배치하였다.

'93.7월부터 서울 3개 도매시장(축협 서울공판장, 우성, 협진)에 대하여 2년동안 시험 실시하여 등급제시행에 대한 홍보 및 교육을 실시하여 기반을 조성하였다.

'95년 2월 6일부터 도체등급제를 의무시행하게 되었는데 1단계로 서울, 부산, 제주지역을 등급화 거래지역으로 고시하고, 동 고시지역내에 소재한 도매시장과 고시지역으로 반출하는 47개 반출도축장에 대하여 등급판정을 의무 시행하

## 년도별 한우등급 판정실적

구 분	판정두수	1등급	2등급	3등급	등 외
'94	49천두	12.7%	46.1	37.5	3.7
'95	131	12.8	37.6	45.9	3.7
'96 (1~9)	245	17.3	33.4	46.2	3.1

- 일본화우의 경우 1등급(A4이상)출현율이 62.3% ('95년 말기준)

- 2001년 한우 1등급 출현율 목표 : 40%

## 농가 수취가격제고 및 안정적인 소득보장

(단위 : 지육 kg/원)

구 분	1등급	2등급	3등급	등 외	평균가격
'94	11,519	10,806	9,564	5,890	9,941
'95	12,186	11,508	9,978	6,716	10,638
'96	11,980 (118)	11,249 (111)	9,469 (93)	5,183 (51)	10,166 (100)

- 1등급을 받을 경우 평균가격보다 두당 544천원정도 더 받게 됨

- 광우병영향으로 '96.3~6월기간동안 소값폭락시 2~3등급에 비해 1등급 하락폭은 상대적으로 완만하였음

고 '96년 7월 1일부터는 71개 시, 군을 추가로 지정 하였고 '96년9월1일부터는 간이도축장을 제외한 전도축장(82개)에 대하여 소도체는 등급판정을 전국으로 확대하였다.

다만 등급제의 전국 확대에 따르는 일부부작용과 '97년말까지 존치되는 간이도축장과 의 형평성 문제해결을 위해 예외적으로 관내 용에 한해 당일 등급판정제를 내년 말까지 한시적으로 실시하록 보완 조치를 취하였다.

## 3. 도체등급제의 실시효과

도체등급제는 소와 돼지에 대해 등급기준을 설정하여 등급판정사의 판정에 의해 도축, 도매단계 또는 소매단계에서 차등가격으로 형성되어 거래 되고 있는데 이러한

품질에 따른 차등가격이 유도됨에 따라 등급간의 가격차도 커지게 되어 농가의 수취가격이 유도됨에 따라 등급간의 가격차도 커지게 되어 농가의 수취가격을 높이게 되고, 이는 결국 고급육을 생산하는 농가는 가격을 많이 받는 고급육생산촉진의 가격인센티브로 작용하게 되었다.

• 냉장육유통체제의 정착 및 육류 유통개선촉진

- 소도체에 대한 등급판정은 계류 → 도축 → 예냉(18~24시간) → 등급판정 → 상장경매등의 과정을 거치고 있으며, 예냉과정은 18~24시간 동안 예냉(냉장)실을 이용하여 지육을 현수시켜 0~5℃수준을 유지하여야 하며, 고기 심부온도를 냉장상태(5℃이하)로 떨어뜨려야 육질과 육량을 기준

으로 하는 객관적인 등급판정이 이루어지게 된다.

- 18~24시간의 예냉을 거쳐야 하는지에 대하여 일반 식육업계와 도축경영자들의 민원과 오해가 많으나

- 쇠고기는 돼지고기와 달라서 고기내부온도가 5℃ 이하로 떨어져야만 연지방침착도(marbling)가 정확히 판단되며 정확한 육색과 육질측정이 가능하고

- 예냉과정을 통해서 고질적인 부정육유통(물먹인소, 지육주수등)의 근절이 가능하여 생산자와 소비자간에도 신뢰도가 개선될 뿐만 아니라 위생육의 생산공급체계가 이루어지게 된다.

(도체등급제 실시이후 시중에는 물먹인 쇠고기 출현이 거의 없으며, 소비자들도 안심하고 정확한 고기

※냉장육유통체계(cold-chain system)는 도축, 가공, 운반, 판매의 전과정이 냉장상태(0~4℃)로 위생적인 온도관리가 유지되어야 하며, 한과정에서라도 냉장온도와 조건이 유지되지 않을 때는 육질의 변질과 Drip현상이 발생하게 되어 품질이 떨어지게 된다. 미국등의 경우 대형 Packer회사(IBP, 몽포드, 엑셀등)에서 전과정을 cold-chain 화하여 진공포장상태로 일본등에 수출하고 있고 냉동육에 비해 10~20% 비싼 가격으로 거래되고 있다.

량을 주문하여 소비하게 되었음)  
- 또한 냉동육에서 냉장육으로 소비·유통구조가 급속히 바뀌고 있으며, 지난 10월 전국에 있는 식육판매업소중에서 370여개소를 규모별로 무작위 추출하여 조사해본 결과 냉장육유통을 57%를 점하게 되어 빠른 속도로 냉장육유통이 보편화 되고 있는 추세이다.

### 4. 도체등급제의 등급기준

도체등급제는 쇠고기와 돼지고기에 대해서는 2분도체된 지육상태로 등급 판정을 실시하고 있으며,  
- 쇠고기의 경우에는 육질과 육량을 동시에 비교하여 등급결정을 하게되고 육질에는 맛, 색깔, PH 및 연지방침착도를(Marbling) 기준으로 1,2,3, 등의등급으로 구분하고 육량에는 배최장근단면적, 등지방두께 및 도체중량등을 고려하여 A,B,C,등의로 구분하며, 이를 중

합하여 A1, B1, C1, A2, B2,C2, A3, B3, C3, 등의 총 10 등급으로 구분하고 있다.

- 돼지고기에 대해서는 도체중량, 등지방두께, 외관 및 육색, 지방색 등 육질등을 종합적으로 고려하여 A,B,C,D,E 5개 등급으로 구분한다.

- 외국과의 등급수준비교  
- 한우육 1등급과 동일등급의 외국 고기로는 일본의 화우 5.4등급과 미국의 Prime등급으로 Choice 4~5등급이 해당됨  
- 1등급출현율은 한국이 18%, 일본이 53%, 미국(캐나다)이 35%를 차지 하고 있어 육질면에서 상당히 낮은수준에 있다.

### 5. 도체등급제와 생고기유통문제

도체등급제는 도축후 고기심부온도가 5℃이하로 유지되어야 하기 때문에 도축장에는 지육을 거는

〈소고기 등급판정 기준〉

육질 \ 육량	등급			등 외
	A	B	C	
1 등급	A <sub>1</sub>	B <sub>1</sub>	C <sub>1</sub>	
2 등급	A <sub>2</sub>	B <sub>2</sub>	C <sub>2</sub>	
3 등급	A <sub>3</sub>	B <sub>3</sub>	C <sub>3</sub>	
등 외				등외

한국(한우)	1등급			2등급			3등급이하(35%)					
	NO.5			NO.4			NO.1					
일본(화우)	5등급 (25%)		4등급 (29%)		3등급 (29%)		2등급 (17%)		1등급 (1%)			
미국(캐나다)	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
	Prime(2.7%)						Choice			(63%)		

※( ) 내는 해당등급출현율

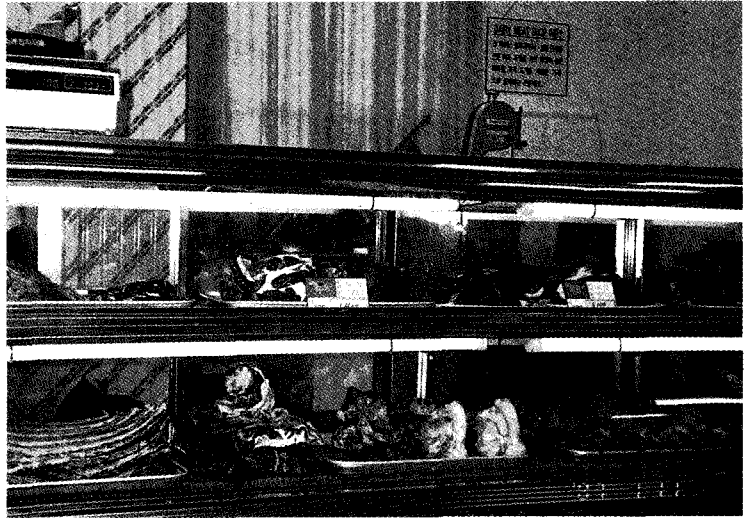
현수시설과 예냉(냉장)시설을 갖춰야 하며, 식육유통업자는 도축장에 소를 의뢰도축시킨 후 1일후에 등급판정 받은 지육을 반출해야 하는 감량발생(두당 평균 3.2kg), 생육에 비해 골발비 추가부담(4~5만원)등을 이유로 도체등급제 실시를 기피하여 왔다.

'95년 2월 도체등급제 실시이후 서울, 부산, 제주지역에서 '95년 10월부터 광주, 대전, 대구, 인천등으로 확대하였을 때 광주지역에서는 전통적인 생고기유통을 이유로 동제도시행을 거부할려는 움직임이 있어서 부득이 우둔부위에 한하여 금년 6월말까지 우선 절취를 허용하였으며, 광주지역내 생고기유통에 대한 실태조사를 하였다.

일반적으로 생고기는 온도체 냉고기와는 달리 선도를 유지하는 신선 냉장육(Fresh chilled meat)을 의미하며, 국내에 유통되는 생고기도 실제 냉장고에 보관시켜 판매되고 있으며, 광주지역 실태조사 결과로 온도체 상태로 판매되는 것은 15%에 불과하였고, 85%는 음식점에서 자체 냉장시켜 판매하고 있다.

또한 생고기 원료육은 한우는 불과 30~40%였으며, 나머지는 육우 또는 젖소였다. 또한 도축도 재래식인 바다도축을 택하여 부산물과 분리처리 되지 않는 등 매우 비위생적으로 처리하고 있는 실정이다.

개방을 앞두고 양축농가 스스로 고급육생산을 위해 노력하겠지만 무엇보다도 도축장에서 위생처리된 신선육이 소비자에게 공급되지



않고서는 한우소비기반의 안정적인 확보가 어려울 것으로 보인다.

따라서 생고기에 대한 올바른 인식과 대대적인 홍보를 실시하여 냉장 상태의 생고기유통이 일반화되어야 하므로 간이도축장을 제외한 일반도축장은 일제히 등급판정을 실시하여 '96년 10월부터 국내 유통되는 소의 82%정도가 등급판정을 받아 유통되도록 하였다.

## 6. 향후 운용계획

도체등급제는 그동안 일선 행정기관, 양축가 및 축협외 협조, 노력으로 현재 생산능가, 도축장, 도매(공판장)단계에는 짧은기간에도 불구하고 점차 정착단계에 있다고 보며 도매시장 경락가격도 등급별로 상당한 차가 벌어지고 있으며, 1등급에 대한 수요가 크게 증가되고 있는 실정이다.

그러나 최종소비단계에서 등급별로 소비자가 구매하는 시스템이 보장 되어야만 등급제가 완전히 정

착된다고 보고 식품위생법 시행규칙을 개정하여 소매단계 식육판매업소에서 등급별로 구분판매토록 의무화하고 '96년 한해동안 계도기간으로 설정하여 45천개 식육업소에 대한 점검과 지도를 해나가고 있다. 그동안 실태조사결과 대형백화점, 슈퍼, 한우 전문판매점등 매장면적이 큰 식육업소에서는 등급별로 구분판매를 실시하고 있으나, 5평이하 영세 식육업소와 읍면지역 소재 정육점에서는 등급별 구분판매가 되지않고 있다.

앞으로 개방이전까지 소비자와 소매단계에서 등급제가 뿌리내리도록 시설 지원, 행정지도와 홍보를 계속 강화해 나갈 것이다.

한우 1등급출현율도 2001년도 개방시까지 현재의 18%수준에서 40%수준으로 향상되도록 고급육 생산기술보급(거세) 자금지원과 브랜드협업체를 체계적으로 육성해 나갈 계획이다. ☺

(필자연락처:(02)504-2541)