

축산물 등급화 거래 무엇이 문제인가



이영진
한생중부공장 처장

최근 육류등급화 거래제도가 전국적으로 확대 실시되고 있으며 식육소매점에서는 97년 1월부터 등급별 표기판매를 의무화 할 예정이다.

등급화 거래제도 확대에 즈음하여 지방도축업계와 정육업계의 거센 반발이 있었고 현재 일부 수정된 등급평가 방법을 잠정적으로 허용하는 조치가 취해지고 있다.

이 시점에서 현행 등급제도 운영에 무슨 문제가 있기에 도축업계와 정육업계의 저항이 나타나고 있으며 등급제도를 조기 정착시킬 수 있는 대책이 무엇인지 함께 생각해 볼 필요가 있다.

생축 및 지육유통

등급화 거래 고시지역의 도축장에서는 도체등급판정을 수행할 수 있도록 축산법 시행규칙 제 45조에 의하여 다음 사항들을 협조하여야 한다.

- 도축판정을 실시할 수 있는 시설과 장소 확보
- 도체를 2분할하고 등심부위 심부온도를 5°C이하로 예냉
- 등급판정을 받아야 할 도체의 번호, 품종, 성별 및 도체중량이 명시된 자료를 제공하고 도체번호와 도체중량을 도체에 표기
- 등급판정사를 위한 사무실, 휴

게실등 적당한 업무시설 확보
위 사항을 시행함에 있어서 도축장 경영자에게 특히 부담이 되는 것은 등급판정을 받아야 할 도체의 자료를 제공하기 위한 행정인력의 추가요소와 등심 심부온도를 5°C이하로 예냉시킬 수 있는 예냉시설의 확보이다. 대부분의 도축장들이 관행으로 온도채 반출을 해왔기 때문에 충분한 능력의 예냉실을 갖추지 못하고 있었다.

등급화 거래를 시행함에 있어서 도축장으로서 이처럼 추가 부담만 발생하는데 설상가상으로 도축을 의뢰하는 고객인 정육업자가 또한

등급화거래를 원치 않으므로 등급제도의 시행이 만만찮은 저항에 직면하고 있다.

도체등급제도 시행의 기본적인 목적이 지육의 거래기준을 제공하는 것인데 위탁도축장에서 도축되는 가축은 생축상태에서 이미 거래가 끝난상태이므로 등급판정의 주된 의미를 상실하고 있다.

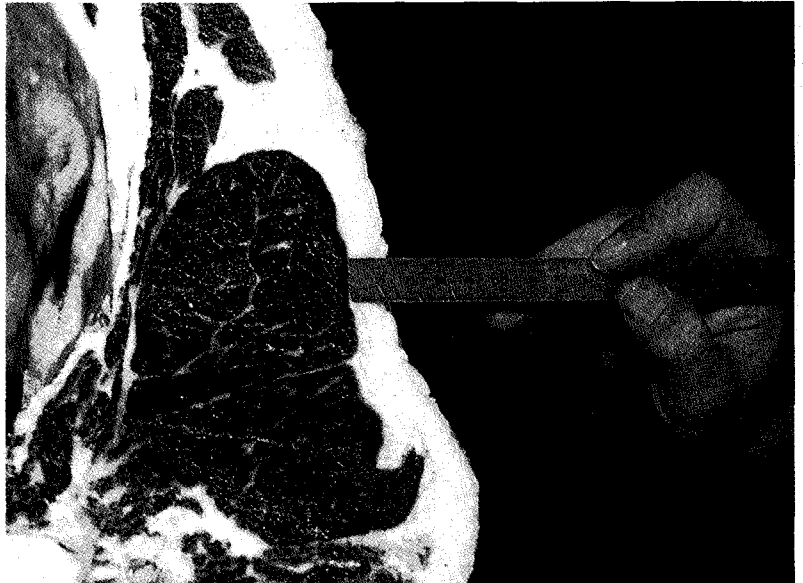
위탁도축을 통하여 원료를 확보하고 있는 정육업자에게 등급판정은 단지 번거로운일일 뿐이다.

위탁도축을 하는 정육업자가 등급화거래 이전에 원료를 확보하는 과정을 살펴보면 새벽에 농가 또는 우시장에서 생우를 구입하여 도축장으로 직접 운송하고 도축이 끝나기를 기다려 8분체 또는 10분체 지육을 직접 점포로 신고가 골발, 정형하여 도축당일부터 판매가 시작되었다.

등급판정 이후에는 도축이 끝나면 부산물을 신고 점포로 돌아오고 이튿날 오전에 지육을 가져오기 위하여 다시한번 도축장을 방문하거나 도축장에서 지육을 수송하여 주며 이때 1만원 정도의 운송비가 발생한다.

이처럼 정육업자 입장에서는 이미 거래가 끝난 소를 도축, 운반하는 과정이 번거로워지고 경비가 늘어나게 되므로 등급판정을 원치 않으며 도축의 거래 주체인 도축장과 정육업자가 원치 않는 등급화 거래를 제도적으로 강행하자니 저항이 생기게 마련이다.

등급제도가 무리없이 정착되기 위해서는 등급기준이 명실공히 지



육의 거래를 성사시키는 기준이 되어야 한다.

등급기준이 생산자 입장에서만 들어지고 지육거래를 위한 기준이라기 보다는 양축농가에서 고급육을 생산하는 지표로서의 기능이 더 크게 강조 또는 홍보되어 왔다는 느낌을 지울 수 없다.

도축후 지육상태에서 가축이 거래될때 출하자나 구매자 입장에서 각각 어떠한 장점이 있고 산지 도축장에서 어떤 거래지수를 적용하여 가격을 결정할 수 있는가에 대한 공정한 방법을 구체적으로 제시하고 또 홍보했어야 하지 않았나 생각된다.

가축의 출하지는 출하자대로 이익이 된다고 생각하는 아리송한 상태에서 등급제도가 시작되지 4년이 지난 지금까지 도매시장 이외의 지역에서는 등급에 의한 지육거래가 형성되지 못하고 있다.

생축거래와 지육거래시 등급별

거래가격 동향을 살펴보면 도매시장 평균 경락단가 또는 우시장에서 형성된 평균 생체가격을 기준으로 소를 판매할때 등급이 우수한 소를 생체로 판매하면 출자가 크게 손해를 보는 경우가 대부분이다.

따라서 한우를 키우는 농가에서 스스로 품질에 자신이 있다고 생각될때 등급판정 후 지육상태로 판매하는 것이 절대로 유리하다. 도체등급 B1일때 도매시장 경락가격과 생체거래 가격의 차이가 대체로 50~60만원에 이르기 때문이다.

출하자 입장에서 생축거래를 선호하는 측은 생축거래시 사료의 급식 또는 급수를 통해 체중을 늘릴 수 있다고 믿는 사람들이 많은 것 같으나 이런 방법의 증체는 사료자원의 낭비일 뿐만 아니라 심각한 육질저하를 초래할 수 있다.

도살용 가축은 운송하기전 12시간정도 절식을 시키고 도축장에서 2~3시간 계류한 후 도축했을때 우

“

도체등급제도는 정육업계를 구속하는 수단으로서가 아니라 지육 또는 도매단계에서의 부분육의 거래 기준을 제공하는 본연의 목적에 충실하게 운영되어야 한다. 그래서 생산자는 객관적인 기준에 따른 합리적인 가격에 가축을 출하할 수 있고 정육업자는 새벽부터 소를 사러다니는 수고와 경비를 절약하고 원하는 품질의 지육 또는 부분육을 안정적으로 공급받을 수 있도록 되어야 한다.

”

수한 품질의 쇠고기가 생산되는데 수송전에 사료를 잔뜩먹이면 수송 중 소가 스트레스를 받아 검붉은 진드기고기(DFD = dark, firm, dry)가 발생하기 쉽다.

우리나라에서는 현재 상강도(marbling)나 암 수등 소사체에서 결정되는 품질요인에 지나치게 집착하는 나머지 진드기고기, 온도판리의 부주의로 발생하는 과도한 근육 수축에 의한 육의 경화 오염에 의한 이취 발생등 도살 및 보관과정에 결정되는 육질요인들이 간과되고 있다.

정육업자의 입장에서 등급에 따라 지육을 구매할 때 생축구입에 비하여 좋은점이 많이 있으나 대부분 이를 인식하지 못하고 있을 뿐이다. 첫째, 소를 구입하기 위하여 새벽 5시에 집에서 출발하여 소의 계량, 적재, 수송, 도축이 끝난후 부산물을 신고 점포에 돌아오면 10~12시 정도가 된다.

이때 경비는 소 구입소개비 3만원, 자가운송의 경우 연료비, 세차비, 조식대를 포함하여 2만원으로 총 5만원 정도가 발생한다. 소 구입시 인건비를 경비에 포함시킨다면 2만원/시간 × 5시간 = 10만원이 산출된다.

따라서, 소 1두 구입경비가 최소한 15만원이 발생된다. 소매업소에서 요구하는 성별 연령, 등급의 지육을 합리적인 가격에 구입할 수 있다면 소 구입경비 5만원을 절약하고 오전시간을 다른일에 활용할 수 있게 된다.

도축장에서 대량으로 소를 구입할 경우 5톤 트럭에 10두 운반이 가능하므로 구입경비는 1만원/두로 절감된다.

따라서, 도매시장이 없는 지역에서 등급화 거래를 확대 하려면 소매업소에서 원하는 지육을 구입할 수 있는 여건 조성이 선행되어야 했다.

그러나 대부분의 지방 도축장들

은 위탁도축전문 도축장으로서 소매업소가 쇠고기를 지육 또는 정육으로 구입할 기회가 주어지지 않고 있다.

도매시장이 병설되지 않은 도축장에서 도체등급제도를 시행하려면 이곳에서도 지육의 거래가 가능하도록 적절한 지육가격 산정기준이 제시 되어야 한다.

위에서 살펴본것처럼 도살용 소를 생축으로 거래하므로써 등급이 높은 우수한 소를 사육한 농가가 손해를 보는 경우가 많고 육질이 크게 손상되며 유통비용의 증가를 초래하고 있다.

도체등급제도 시행의 기본 취지가 지육의 거래기준 제공에 있음을 잊지말고 등급판정이 시행되는 모든 도축장에서 지육이 거래될 수 있도록 지도 및 홍보하는 것이 등급제도의 원만한 정착과 한우 생산 농가를 보호하는 지름길이다.

소매단계 유통

현행 축산물 등급화 거래규정에 의하면 1997년 1월1일 부터 등급화거래 고시지역내의 정육점에서는 쇠고기의 경우 특상등급, 상등급, 중등급 등으로 구분 표기하여 판매하고 돼지고기는 기준등급과 등으로 표기하여 부위별로 진열 판매할 것을 의무화하고 있다.

이로 인하여 우리나라는 필자가 알기로 소매점에서 부위별로 세분하여 절단 판매하는 고기에 도체등급 표기를 의무화하는 지구상의 첫 번째 나라가 된다.

대부분의 식육 소매점에서 지육

상태로 원료를 구입하여 매장에서 절단, 판매하는데 절단된 육의 등급을 확인하는 방법이 마땅치 않을 뿐만 아니라 식육업계를 또다시 감독의 대상으로 삼게되고 소비자로부터 신뢰할 수 없는 업종으로 전락시킬 수 있다.

또한 주로 상강도에 의존하여 판정된 쇠고기 육질등급이 쇠고기의 기호성을 완벽하게 규정할 수 있느냐 하는 데도 의문의 여지가 있는데 하등급의 쇠고기를 표기하여 판매할 때 소비자가 무조건 품질이 저급한 고기로 간주하여 구매를 기피한다면 이로 인하여 발생될 수 있는 업소의 손해를 누가 보상할 것인가. 또한 등외급으로 분류되는 젓소 노페우 고기의 등급을 표기하고 판매할 때 이것을 구입하는 소비자가 있을 것이며 외국에서 처럼 노페우육을 육가공 원료로 사용하는 방안이 없는 상황에서 노페우 고기는 폐기처분 해야할 것인가.

수십년동안 이어져온 연동계등 불합리한 육류소매가격 통제정책으로 정육업계를 비양심적인 집단으로 매도하고 소비자의 신뢰를 실추시켜 왔는데 정육업계가 소비자의 불신을 받는다면 과연 그것이 생산자에게 이익이 되겠는가 숙고해볼 일이다.

축산물을 판매해주는 정육업계가 소비자의 신뢰를 얻는 것은 곧 양축가가 생산한 축산물이 소비자의 신뢰를 얻는 것임을 간과해서는 안된다.

상강도가 높다고해서 그 쇠고기가 절대적으로 우수한 고기라고 말

할수는 없다.

육질을 결정하는 요인은 그 밖에도 많이 있으며 가축수송중 스트레스를 받아 발생한 진드기고기나 도살 또는 보관중 오염이나 온도관리가 잘못된 고기는 상강도가 아무리 좋아도 맛이 좋을리가 없으며 상강도 높은 쇠고기는 기름기가 많아 기피하는 소비자도 얼마든지 있다.

그렇기 때문에 축산선진국에서도 소매업소에 등급표기를 법으로 강요하지 못하고 있다.

소매업소에서 쇠고기 등급을 표기하는 나라는 미국과 일본이 있는데 미국의 경우 예를 들면 USDA Prime이나 Chice는 등급을 표기하고 그밖의 고기는 가령 Lean Beef로 표기하고 판매한다. 그러나 이런 표기는 의무사항이 아니며 다만 소비자에게 상품을 돋보이게 하기 위하여 업소 스스로 표기를 한 것이다.

도체등급 고등급 육이나 상대적으로 낮은 등급육이나 모두가 긍정적인 표기가 되어있고 풍미가 좋은 육을 선호하는 소비자는 Prime 이나 Choice를 선택할 것이고 지방이 적은 고기를 원하는 소비자는 Lean beef를 선택하는데 주저할 이유가 아무것도 없다.

미국은 최대 쇠고기 수출국이면서 또한 최대수입국이기도 하다. 테이블용 고급육은 주로 수출하지만 가공용 저급육을 상당부분 수입해야 할 정도로 가공원료용 쇠고기 수요가 높다. 따라서 USDA Cutter와 Canner급의 저급육은 일반소비자에게 판매될 일이 없다.

우리나라에서 등외급 고기가 갈 곳은 대중식당이 될텐데 식당에서는 이러한 쇠고기를 이용하여 폭리를 취해도 좋은가?

한마디로 말하여 식육 소매점에서의 등급표기 의무화제도는 폐지되어야 한다.

감독의 실효성도 없으며 정육업계를 또다시 불신의 늪에 빠뜨리게 될 뿐이다.

현행 육류등급제 하에서 정육업계는 두번 부당한 대우를 받게 된다. 그 첫번째는 이미 돈을 치르고 사온 내 소를 도축수수료를 물고 도축하는데 귀찮게 등급판정을 받으라는 것이고 두번째는 우리집 고기는 육질이 좋지 않습니다. 라고 떠벌리고 판매할 것을 강요받는 것이다. 차라리 육질이 좋지 않은 소는 키우지를 말든지 농가에서 직접 육가공업자에게 한정하여 판매하면 될 것이 아닌가 하는 항변이 있을법도 하다.

도체등급제도도 정육업계를 구속하는 수단으로서가 아니라 지육 또는 도매단계에서의 부분육의 거래 기준을 제공하는 본연의 목적에 충실하게 운영되어야 한다.

그래서 생산자는 객관적인 기준에 따른 합리적인 가격에 가축을 출하할 수 있고 정육업자는 새벽부터 소를 사러다니는 수고와 경비를 절약하고 원하는 품질의 지육 또는 부분육을 안정적으로 공급받을 수 있도록 되어야 한다. ☺

〈필자연락처: (0431)211-7724〉