

개정된 돼지 도체 등급기준



고 경 철 실장
(축협중앙회 축산물등급판정소)

농림부고시 제1997-51('97.7.5)호에 의거 돼지 도체등급판정기준이 개정되었습니다.

1. 적용일시 : 1997. 8. 1

2. 개정내용

- 양돈의 경제성, 육질향상, 수출규격돈 생산 확대를 위해 등급별 도체중량 상향조정
- 육질을 고려한 소비성향에 맞도록 등지방두께 상향조정
 - 양돈을 수출산업으로 육성하기 위해 거세 비육돈 사육장려
- 규격돈 출하를 유도하기 위해 등급별 체중 범위를 축소
 - ※외관 및 육질에 의한 등급 및 적용조건은 현행과 같음

3. 개정사유

- 국민소득 향상에 따른 소비형태의 변화
- 출하체중의 증가('90년 90kg→'96년 100kg)

- 돈육수출을 위한 수출규격돈 생산확대
- 등급별 가격정산체제 확립을 위한 객관적인 등급기준이 필요
- 수입개방에 대처한 돼지고기품질향상 유도

4. 기대효과

- 규격돈 생산확대로 수출증대
- 등급에 의한 가격정산이 이루어져 합당한 가격 수취 및 합리적인 원료돈 구입이 가능
- 수입개방에 대비하여 국제경쟁력 제고
- 수태지의 거세 유도로 육질향상

5. 개정시 주요 착안사항

- 출하체중이 매년 증가되고 있으나 현행 등급기준은 A등급 도체 중량의 범위가 너무 넓음(박피의 경우 55kg 이상 ~81kg 미만), 특히 도체중 60kg 미만의 경우 충분한 비육이 이루어지지 않아 등급판정시 외관에 의한 등급조정이 많이 이루어 있어 양돈의 경제성에 문제가 있음.
 - 출하체중이 최근 6년간 10kg 증가되었음.

구분	'90년	'91년	'92년	'93년	'94년	'95년	'96년
생체	90kg	92	93	95	96	98	100

(자료 : 축협조사월보. '97.2)

○도체중량 70kg 미만의 출현율은 매년 줄어 들고 70kg 이상은 증가되고 있음.

구분	도체중대별 출현율							전체(두)
	40kg미만	40~50	50~60	60~70	70~80	80~90	90이상	
'94년	0.1 %	2.7	22.6	40.8	21.4	4.8	7.5	799,632
'95년	0.4	2.2	16.0	38.6	26.9	7.3	8.6	808,841
'96년	0.4	1.7	12.8	37.0	29.0	8.3	10.8	799,956

(축협서울공판장)

* 도체중량 70kg 이하는 감소한데 비해 70kg 이상은 증가하였음.

'94년 66.2대 33.8에서 '96년에는 51.9대 48.1로 변함.

* 60~80kg 범위에서 66%('96년)가 출하됨.

○도체중량의 평균(E등급제외)이 68.5±9.0kg (59.5~77.5)으로 A등급 도체중 범위가 하향화되어 있고 등지방두께는 12.3±5.1mm (7.2~17.4mm)로 거세, 암패지는 A등급 범위가 너무 강함.

구분	암	수	거세	평균
도체중(kg)	68.6±8.9	68.4±9.2	67.8±8.9	68.5±9.0
등지방(mm)	13.3±5.1	10.5±4.4	16.4±5.6	12.3±5.1

('97. 축협서울공판장, 등외등급 제외)

* 주요 수출업체인 축협육가공(김제 소재)의 경우는 도체중량, 등지방두께 모두 축협서울공판장보다 무겁거나 두꺼움.

구분	암	수	거세	평균
도체중(kg)	71.5±8.3	70.5±9.6	71.9±8.4	71.4±8.7
등지방(mm)	13.7±4.9	10.2±5.0	17.4±5.1	14.1±5.7

('97년 : 3,539두)

○구매기호성이 60~80kg 범위에서 등지방두께가 8~19mm에서 가장 높게 나타나고 있으나 현행 등급기준은 A등급에서 등지방두께

를 6~16mm로 정하고 있음.

* 경락단가

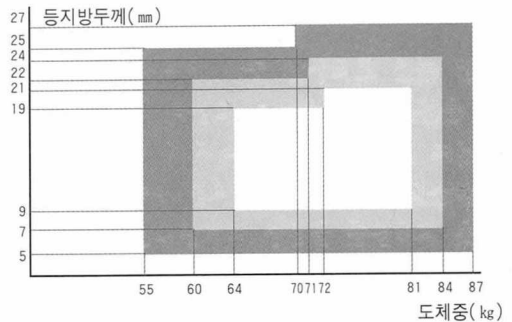
60~80kg, 8~19mm : 암 2,902원, 수 2,693원, 거세 2,810원

55~80kg, 6~16mm : 암 2,874원, 수 2,662원, 거세 2,767원

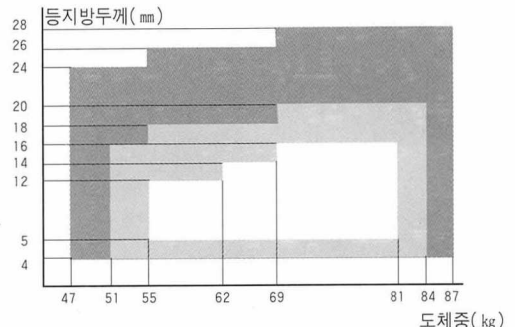
○대일 수출 돼지도체의 규격이 65~80kg 범위(일본 박피 상등급 규격)로 현행 등급기준으로 등급별 가격정산을 할 경우 규격 미달의 도체에 대해 비싼 가격을 지불해 수출업체의 손실을 초래함. 또한 거세돼지의 경우 등지방이 두꺼워 A등급을 받을 확률이 낮음.

<표1-1> 돼지도체 등급기준 개정 대비표

박피인력 측정(개정)



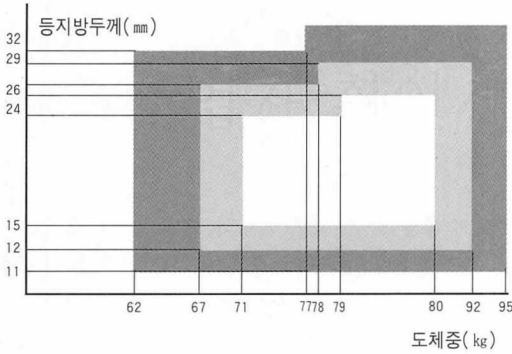
박피인력 측정(종전)



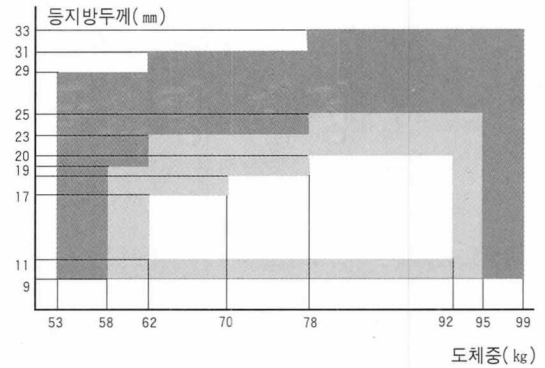
농림부 고시 제1997-51호

농림부 고시 제1996-37호('96.6.24) 도체의등급판정방법·기준및적용조건규정을 다음과 같이

〈표1-1〉 돼지도체 등급기준 개정 대비표
 탕박인력 측정 (개정)



탕박인력 측정 (종전)



개정고시 합니다.

1997. 7. 5.

농림부장관

도체의 등급판정방법·기준 및 적용조건 규정
 중 개정

제5조(돼지도체의 등급기준등) 돼지도체의 등급기준은 [별표3]과 같다.

제6조(돼지도체의 등급판정 적용조건) 돼지도체의 등급판정 적용조건은 [별표4]와 같다.

부 칙

[별표3]

1. 도체중량과 등지방 두께에 의한 등급

구분	측 정 방 법											
	박피인력측정				탕박인력측정							
	도체중량(kg)		등지방두께(mm)		도체중량(kg)		등지방두께(mm)					
	이상	미만	이상	미만	이상	미만	이상	미만				
A등급	64	-	72	9	-	19	71	-	79	14	-	24
	72	-	81	9	-	21	79	-	89	14	-	26
B등급	60	-	64	7	-	22	67	-	71	12	-	27
	64	-	71	7	-	9	71	-	78	12	-	14
	64	-	71	19	-	22	71	-	78	24	-	27
	71	-	72	7	-	9	78	-	79	12	-	14
	71	-	72	19	-	24	78	-	79	24	-	29
	72	-	81	7	-	9	79	-	89	12	-	14
	72	-	81	21	-	24	79	-	89	26	-	29
81	-	84	7	-	24	89	-	72	12	-	29	
C등급	55	-	60	5	-	25	61	-	67	10	-	30
	60	-	70	5	-	7	67	-	77	10	-	12
	60	-	70	22	-	25	67	-	77	27	-	30
	70	-	71	5	-	7	77	-	78	10	-	12
	70	-	71	22	-	27	77	-	78	27	-	32
	71	-	84	5	-	7	78	-	92	10	-	12
	71	-	84	24	-	27	78	-	92	29	-	32
84	-	87	5	-	27	92	-	95	10	-	32	
D등급	A, B, C, E에 속하지 않는 것						좌동					
E등급	별도로 정하지 않음						좌동					

2. 외관 및 육질에 의한 등급(현행과 같음)

구 분		A	B	C	D	E
외 관	균형	길이와 폭이 적당하며, 두껍고 엉덩이, 등심, 어깨 및 복부의 각부분이 충실하면서 균형이 특히 좋은 것	길이와 폭이 적당하며, 두껍고 엉덩이, 등심, 어깨 및 복부의 각부분이 충실하면서 균형이 좋은 것	길이와 폭, 두께, 전체의 형태, 각부 위간의 균형등에 있어서 어느것도 좋은 점이 없는 반면 결점도 없는 것	전체의 형태, 각부 위간의 균형이 다 같이 결점이 많은 것	1) 응취(雄臭)등 이상한 냄새가 나는 것 2) 위생검사에서 많이 제거된 것
	비육상태	두껍고 매끈하면서 살집이 특히 좋으며 도체에 대한 살코기의 비율이 특히 많은 것	두껍고 매끈하면서 살집이 좋으며 도체에 대한 살코기의 비율이 대체로 많은 것	특별히 우수한 것이 없으며 살코기의 비율이 보통으로 큰 결점이 없는 것	얇고 살집이 나쁘며 살코기의 비율이 떨어지는 것	3) 현저하게 오염된 것 4) 극히 왜소하다고 인정되는 것
	지방부착	등지방 및 복부지방의 부착이 양호한 것	등지방 및 복부지방의 부착이 적당한 것	등지방 및 복부지방의 부착에 큰 결점이 없는 것	등지방 및 복부지방의 부착에 결점이 인정되는 것	5) 경산모돈, 종모돈(種牡豚)
	마무리	방혈이 잘되고 질병 등에 의한 손상이 없고 취급의 잘못으로 인한 오염, 손상 등의 결점이 없는 것	방혈이 잘되고 질병 등에 의한 손상이 없고 취급의 잘못으로 인한 오염, 손상 등의 결점이 거의 없는 것	방혈이 보통이고 질병 등에 의한 손상이 적으며 취급의 잘못으로 인한 오염, 손상 등의 큰 결점이 없는 것	방혈이 불충분하고 손상이 있으며 취급의 잘못으로 인한 오염등의 결점이 인정되는 것	6) 황돈 또는 지방질이 특히 나쁜 것
육 질	조직감	조직감이 아주 좋은 것	조직감이 좋은 것	조직감이 보통인 것	조직감이 좋지 않은 것	
	육색	육색은 담회홍색이며 선명하고 광택이 좋은 것	육색은 담회홍색 또는 이에 가깝고 선명하며 광택이 좋은 것	육색, 광택 다같이 특별히 결점이 없는 것	육색이 비교적 진하거나 또는 심하게 연하며 광택이 좋지 않은 것	
	지방색과 질	지방은 백색이고, 광택이 있으며 탄력성과 끈기가 특히 좋은 것	지방은 백색이고, 광택이 있으며 탄력성과 끈기가 좋은 것	지방색이나 광택이 보통이고 탄력성과 끈기가 다같이 결점이 없는 것	지방색이 이상하고 광택도 불충분하며 탄력성, 끈기가 좋지 않은 것	
	지방의 침착	적당한 것	적당한 것	보통인 것	과소 또는 과다한 것	

이 고시는 1997년 8월 1일부터 시행한다.

[별표4]

돼지도체 등급기준의 적용조건 (현행과 같음)

1. 이 기준은 축산물위생처리법이 정한 돼지의 도살·해체 방법에 따라 도살·해체된 박피(剥皮) 및 탕박(蕩剝)된 온도체(溫屠體)를 대상으로 하고 냉도체(冷屠體)도 이를 준용한다.

2. 이 기준은 품종, 연령, 성별(性別)등을 구분하지 않고 적용하나 거세하지 않은 수퇘지 도체는 1개 등급을 낮춰 최종등급으로 판정한다.

3. 이 기준에 의한 등급판정은 도체중량과 등지방두께에 따라 1차 등급판정하고 외관 및 육질에 의한 등급에서 가장 낮은 등급으로 최종 판정한다.

4. 등지방두께는 인력측정의 경우 좌반도체(左半屠體) 11, 12번째 늑골(肋骨)사이 및 최종 늑골 바로 윗쪽을 측추면(脊椎面)과 수직되게 측정하여 평균한다.

5. 축산물위생처리법 시행규칙 제22조 [별표3]에 의한 특수목적용으로 이용하는 도체등 2분할이 불가능한 것은 E등급으로 판정한다.