

**특 집**

브랜드화로 돼지고기의 부가가치를 높인다

# 브랜드 돼지고기 생산과 돼지 사양관리



정일병 연구관  
(축산기술연구소 사천지소)

## 1. 자기상표(브랜드) 돼지고기 생산현황

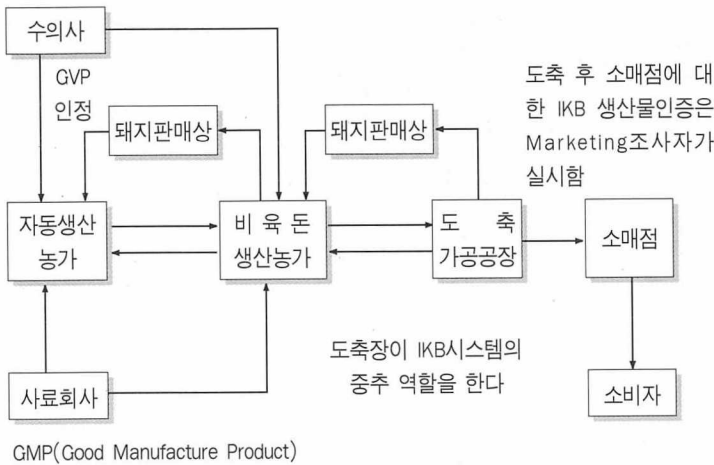
**브**랜드(Brand)란 “여타 유사제품과 구별되도록 특별히 제조된 상품으로 특정 상품임을 표시하는 상표가 붙여진 제품”이라고 정의할 수 있다.

자기상표 축산제품을 생산하는 것은 소비자의 신뢰를 높임으로써 부가가치를 극대화하고, 아울러 지속적이고도 안정적인 판매를 하기 위한 판매전략이라고 할 수 있다. 이에 대부분의 축

산 선진국에서는 오래 전부터 자기상표로 축산제품을 생산하여 판매하고 있다. 예를 들어 네델란드의 KCR이라는 상표가 붙은 돼지고기는 일반 돼지고기보다 높은 가격으로 판매되고 있는 자기상표 돼지고기의 대표적인 사례라 할 수 있는데, KCR돼지고기 생산방법을 간단히 살펴보면 다음과 같다.

KCR돼지고기는 IKB(영명 : Integrated Quality Control)라는 품질관리시스템을 통해 생산되어 판매된

다. IKB 운영주체는 IKB 품질관리시스템을 운영할 수 있을 정도의 일정자격을 갖춘 IKB 도축장이다. 이들 도축장들은 농가가 IKB품질관리 규정(농가에서 사육하고 있는 돼지는 동물 복지법을 준수하고, 유해잔류물질이 없는 돼지를 생산한다는 것 등)을 준수할 수 있을 정도의 농가일 때 돼지 생산과 구매계약을 하게 된다. 이 때 농가는 자기 농가의 질병과 방역을 담당하는 자기농장 담당 수의사로 부터 현재 그 농가가 사용하



〈그림 1〉 네델란드 돼지고기의 IKB 체계도

고 있는 사료가 살모넬라 등이 없는 GVP(Good Veterinary Production)사료임을 인정받아야 하며, 담당수의사는 GVP 농가임을 인정하는데 대한 책임을 져야 한다. 이와 함께 IKB에 참여하는 농가는 농림수산부 산하 RVV(the National Livestock and Meat Inspection Service) 및 AID(the General Inspection Service)로부터 수시 점검을 받아 품질보증 계약 이행여부를 점검받게 된다. 한편 IKB 도축장은 돼지 생산 계약농가의 돼지를 도축하면서 출하된 돼지가 살모넬라나 항생제 등 유해물질이 없어야 하는 등의 IKB 품질기준에 적합한 돼지가 생산되었는지, 또는 콜레라 등의 질병징후와 같은 임상증상을 나타내지 않았는지, 그리고 농가가 돼지 사양관리와 출하를 하는 데 있어 어느 곳에 문제가 있었는지 찾아내 곧바로 농가

에 통보하여 계약농가가 이러한 문제점을 수시로 개선하도록 지도하고 있다. 아울러 IKB 도축장은 IKB 품질기준에 적합한 위생적인 도축과정을 준수하여 도축 중에 발생할 수 있는 미생물 오염이 최소화된 돼지고기를 생산하여 KCR이라는 마크를 표시하여 일반 돼지보다 비싸게 슈퍼마켓 등의 국내 소매점에 판매하거나 독일 등으로 수출하고 있다.

우리 나라의 경우에도 품질 차별화를 강조한 자기상표(브랜드) 돼지고기가 등장하여 판매되고 있으며, 몇 개 제품은 일반 돼지고기보다 20%정도 높은 가격으로 판매되고 있음에도 소비자의 반응이 상당히 좋아 가격 차별화에 성공을 한 사례로 평가받고 있다. 따라서 이와 유사한 자기상표 돼지고기는 앞으로 더 늘어날 것으로 예측되고 있다.

그러나 앞에서 간단히 살펴본 바와 같이, 네델란드의 KCR 상표 돼지고기는 RVV나 AID와 같은 공적 기관이 수시로 농가에서의 생산과정, 농가에서 도축장까지 수송과정, 도축장에서의 도축, 식육처리 및 가공과정까지 생산에서 소비자 손에 들어가기까지의 전 과정을 대하여, IKB 품질관리 시스템이 규정하고 있는 품질인증 내용들이 지켜지고 있는지를 점검하여 자기상표 돼지고기가 생산되고 있으나, 국내의 자기상표 돼지고기는 조합, 계열주체, 기업 양돈장, 사료회사나 부분 육 생산공장 등과 같은 다양한 사업주체들이 그들 나름대로의 품질인증 방법을 통해 자기상표를 붙여 판매하고 있어 어느 한 개의 자기상표 돼지고기에 문제가 발생했을 때는 모든 자기상표 돼지고기가 공신력을 잃을 수 있는 문제점을 안고 있는 실정이다.

## 2. 내수와 수출을 고려한 일반육과 자기상표(브랜드) 돼지고기 생산 수익성

공신력 있는 정부나 축산단체의 인증없이 자기상표 돼지고기를 생산하고 있는 우리나라 자기상표 돼지고기는 엄격한 의미의 브랜드제품으로 발전하기 위한 초보단계 수준의 브랜드 제품이라고 할 수 있다.

그러나 다음 <표1>에서 볼 수 있는 바와 같이 브랜드 육으로 판매할 경우는 일반육으로 판매하는 것보다 1두 당 42,000원의 정도의 순이익이 있음을 알 수 있다. 그리고 냉동 경우보다 냉장상태로 수출하면서, 수출 잔여 부위는 냉장상태의 브랜드 육으로 내수 판매를 한다면 일반육으로 내수 판매를 하는 것보다 1두 당 52,000원의 순이익이 있음을 알 수 있다. 이와 같은 사실에 근거했을 때, 금후 우리 나라 돼지고기 판매체계는, 판매이익 최대화에 의한 경쟁력확보 차원에서 냉장수출과 수출 잔여부위의 냉장 브랜드 육 판매체제로 나가야 하겠다. 따라서 이제 우리 나라 양돈농가도 축산선진국의 경우와 마찬가지로 엄격한 의미의 브랜드 돼지고기 생산 및 판매체계가 구축되는데 노력을 기울여야 하겠다.

이와 함께 자기상표 돼지고

기 생산의 주체가 될 수 있는 도축가공 공장에서는 자기상표가 붙은 신선 냉장돼지고기 생산 및 판매 체계를 구축하여 내수와 함께 수출에 주력하도록 하여 부가가치를 크게해야 할 것이다. 그리고 자기상표를 붙여 판매함에 따른 판매이익의 일부를 돼지 사양관리 및 도축가공공장에 출하하기까지 도축가공공장의 품질인증 규정을 준수한 농가에게 인센티브로 지급하는 등의 엄격한 의미의 자기상표(브랜드) 돼지고기 품질인증 체계가 구축될 수 있도록 노력해야 할 것이다. 그리고 정부, 연구기관, 농가, 도축가공공장 및 유통판매업 등 양돈관련 산업에 종사하는 우리 모두도 힘을 합해야 하겠다.

### 3. 내수와 수출을 고려한 자기상표(브랜드) 돼지고기 생산 사양관리

금후 우리 나라 돼지고기 판매체계가 냉장 돼지고기 수출과 수출 잔여부위의 냉장 브랜드 육 내수 판매체제로 나간다고 했을 때, 우리 양돈농가는 어떠한 돼지 사양관리가 필요할 것인가를 생각해 볼 필요가 있다.

일반적으로 우리는 돼지와 돼지고기를 엄격하게 구분하여 사용하지 않고 있다. 그러나 양돈농가는 돼지를 생산할 뿐이며, 돼지고기는 양돈농가가 생산한 돼지를 구입하여 도축가공을 하는 도축가공업자가 생산하는 것이라고 할 수 있다. 이런 이유 때문에 선진 양돈국가의 양돈농가는 자기가 생산한 돼지를 도축·가공하여 소비자에게 직접 판매하는 도축·가공업체가 농가에게 요구하는 일정한 사양관리 조건을 준수한 돼지를 생산하여 이들 도축·가공 공장들로부터 더 높은 단가를 받아내는 데에 더 많은 관심을 갖고 있다.

따라서 덴마크와 같은 일부 양돈산업의 선두 국가에서는 양돈농가가 자금을 출자한 조합을 통해 도축·가공공장을 소유하거나 판매, 유통체계까지를 소유하게 하여 출자한 조합이 이익을 남겼을 경우, 그 이익을 돌려 받는 생산방식을 채택하고 있다. 그러나 농가가 출자한 조합에서는 조합의 소유주가 농가이기는 하지만 국내

<표1> 내수와 수출을 고려한 일반육과 브랜드육 생산 수익성(단위: 원/두)

구 분	내 수		수 출		
	일반육 판매	브랜드육 판매	냉동(내수부위 일반육)	냉 장	
				내수부위 일반육	내수부위 브랜드육
110kg 생돈가격 (생돈 1kg가격)	205,436 (1,867)	258,626 (2,351)	224,774 (2,013)	224,903 (2,226)	278,558 (2,532)
(지육 1kg가격)	(2,751)	(3,470)	(3,013)	(3,284)	(3,739)
경 영 비	186,046				
생 산 비	211,043				
소 득	19,390	72,580	38,726	58,857	95,512
순 수 익	△5,607	47,583	13,735	33,860	57,515

\* 가격기준시기 : 1998년 (육류 수출입협회)

나 국외 돼지고기 소비자에게 우수한 돼지고기를 판매해야 하므로 높은 도체등급의 돼지를 생산한 농가에게 더 높은 가격을 주고 돼지를 구입하고 있다.

다시 말하여 돼지고기의 브랜드는 도축·가공공장이 중심이 되어 생산되고 있으며, 돼지를 생산하는 양돈농가는 도축·가공공장의 인증하에서 도축·가공공장이 요구하는 돼지를 생산하는 것이 선진양돈국가의 브랜드 돼지고기 생산방식이라 하겠다.

따라서 우리 나라에서도 선진 양돈국가와 마찬가지로 품질을 보증할 수 있는 브랜드 돼지고기를 생산하기 위해서는 생산자와 도축·가공업체와 연계가 있지 않고는 불가능한 것이다. 이러한 연계차원에서 브랜드 돼지고기를 생산하기 위해서는 우리 양돈농가도 도

축·가공업체가 요구하는 돼지를 생산하는 것이 필수적이라 할 수 있다.

그럼 우리 나라 도축·가공업체는 돼지 생산자에게 어떤 돼지를 생산했을 때 더 높은 가격을 주고 돼지를 구입할 것인가를 생각해 볼 필요가 있겠는데, 우리 나라 도축가공업체 역시 덴마크나 네델란드 등의 선진양돈국가의 도축 가공업체와 마찬가지로 다수의 규격 돼지고기를 만들어야 한다. 따라서 우리 나라의 도축·가공업체도 양돈농가에게 출하하는 돼지의 체중이 균일할 것과, 살코기 생산량이 많은 돼지, 즉 도체등급이 높은 돼지를 생산해 줄 것을 바라게 된다. 이와 함께 대부분이 돼지고기 수출에 참여하고 있기 때문에 수출용 돼지고기 생산에 적합한 돼지, 즉 항생제 등의 유해물질이 불검출되고, 거세를 실시했으며, 110Kg 도달

일령이 185일령 정도가 되도록 사육한 돼지 생산을 바란다.

따라서 도축·가공공장이 자 기상표(브랜드) 돼지고기를 생산하여 판매하는 데 있어 여기에 참여하는 농가의 사양관리는 궁극적으로 높은 돼지 도체 등급을 받을 수 있는 돼지 생산과 함께 수출 규격돼지 생산을 위한 돼지 사양관리가 사양관리의 요점이라고 할 수 있겠다.

#### 4. 좋은 도체등급을 받고 수출에 적합한 돼지 생산과 사양관리

도체 판정결과를 토대로 할 경우 좋은 등급과 높은 경락단가를 받기 위해서는, 수돼지는 거세를 실시하여 비육·출하하되, 비육 출하돈의 출하체중(농가에서 측정시)은 105Kg 이상 118Kg 정도로 하여야 할 것으로 분석되었다. 특히 한 등급 차이(A~D등급만 적용)에 최소 7~10%까지 가격차이(지육 1kg당 160~230원: 두당 11,200~15,410원)가 있었는데 (<표2> 참조), 연간 2,000여두를 출하하는 전업양돈농가의 경우 한 등급의 차이는 연간 2천여 만원의 소득차이를 나타낼 수 있을 만큼 등급판정 결과는 농가소득에 지대한 영향을 주고 있음을 알 수 있다.

한편 <표3>에서 볼 수 있는 바와 같이 수출규격품을 생산

<표2>성별 도체등급별 경락단가의 상대적 비율①

구 분	A	B	C	D	E	C등급 기준가
♀	116%	110	100	93	60	2,344 원/kg
♂	-	106	100	93	60	2,299
거세	113	107	100	91	80	2,202
평균(계)	118	110	100	93	62	2,313

\* 도체 C등급 평균경락가기준

<표3> 품질개선단지별 규격품 출하와 경제성  
(고품질수출 규격돈생산기술 심포지움, '98)

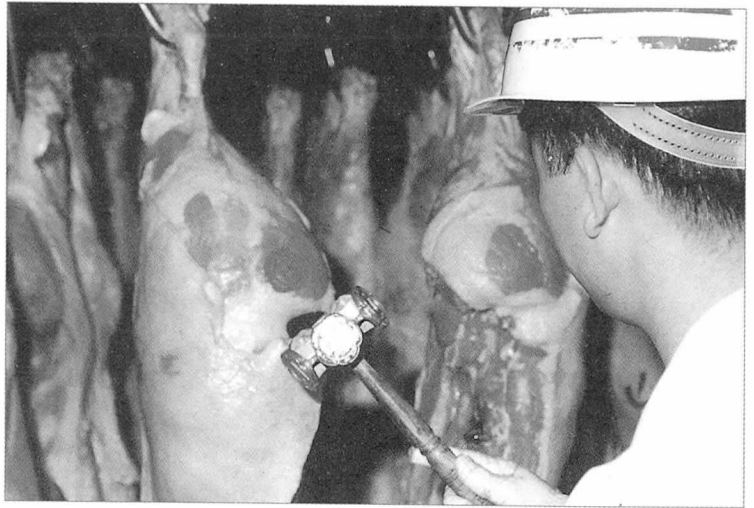
단지명	출하두수 (두,A)	합격두수 (두,B)	합격률 (%)	수출물량 (톤,C)	B/A (kg)	C/B (kg)	장려금 (천원,D)	D/A (원)
A	125,320	68,743	55	1,750	14	26	421,485	3,360
B	217,777	90,457	42	2,100	10	23	490,294	2,250

함에 있어 규격품 합격률을 높이면 장려금을 더 받을 수 있어 돼지 판매이익을 그 만큼 더 높일 수 있음도 알 수 있다.

따라서 브랜드 돼지고기 생산을 위한 농가 사양관리는 궁극적으로 높은 도체등급을 받을 수 있는 돼지생산과 함께 수출규격돼지 생산을 위한 사양관리라 할 수 있다.

그런데 돼지 도체등급을 높게 받을 수 있는 돼지 사양관리나 수출 규격돼지 생산을 위한 돼지사양관리 요령은 필자가 월간양돈에 기고한 월간양돈 1996년 6월호의 “돼지 도체등급을 잘 받는 방법”과 월간양돈 1998년 8월호의 “일본 수입상이 요구하는 수출 돼지 사육방법”에서 자세히 설명했으므로 참고하기 바라며, 여기서는 농민이 주체인 협동조합형 계열화 업체로 도드람 포크라는 브랜드 돼지고기를 생산하고 있는 도드람 양돈농가의 돼지 사양관리 중점 관리 6대 항목을 소개코자 한다.

도드람 양돈조합에는 150개 농가가 1994년 품질개선단지 농



▲브랜드 돼지고기 생산을 위한 농가 사양관리는 궁극적으로 높은 도체등급을 받을 수 있는 돼지생산과 함께 수출규격돼지 생산을 위한 사양관리라 할 수 있다.

가로 참여하고 있다고 한다. 그러나 돼지 사양관리 중점 관리 6대 항목자체를 준수하는 것이 어렵다고 생각되지 않음에도 불구하고 돼지 사양관리 중점 관리 6대 항목을 준수하면서 인증농장으로 참여하고 있는 농가는 '98년 현재 50개 농가에 불과한 실정이라고 한다.

제품의 균일성과 안전성을 유지하여 경쟁력을 확보하기 위해서는 종돈과 사료를 통일하고 표준화된 사양관리를 실시하는 등의 기본적인 사양관리가 밑받침이 되어야 할 것이다. 그리고 앞서 살펴본 바와

같이, 높은 도체등급을 받을 수 있으면서 수출규격품을 높이게 되면 그 만큼 판매이익을 높일 수 있어 경쟁력을 높일 수 있음도 알 수 있었다. 그러함에도 불구하고 우리 나라 양돈농가의 벤치마킹 모델이라고 할 수 있는 도드람에서조차 조합참여 150농가의 3분의 1에 불과한 50농가만이 우리양돈 농가 모두가 알고 있는 기본적인 사양관리, 즉 돼지 사양관리 중점 관리 6대 항목을 준수하고 있다는 사실을 접하면서 이제 우리 양돈농가도 이론이나 말을 앞세우기보다는 품질개선만이 국제 경쟁력을 확보할 수 있다는 사명감을 갖고 실천하는 의식개혁에 더 많은 노력을 기울여야 할 때라고 생각한다. **양돈**

〈표4〉도드람 수출농장인증 '98 중점관리 6대 항목

- (1) 규제 잔류 물질 불검출
- (2) 수택지 거세 100% 실시
- (3) 출하체중관리 철저(규격 합격율 85% 이상)
- (4) 주사바늘 등 이물질 불검출
- (5) 비육돈후기사료 30일이상 급여
- (6) 종돈통일(LYD 또는 YLD 생산)