

돼지 냉도체 육질등급판정 세부기준 및 방법

축산물등급판정소 공고 제2002-1호

돼지 냉도체 육질등급판정 세부기준 및 방법에 관한 규정을 다음과 같이 제정 공고합니다.

2002년 4월 9일 축산물등급판정소장

제1조(목적) 이 공고는 축산법 제3조의 규정에 의하여 돼지도체의 육질을 냉도체 상태에서 판정하기 위한 육질등급판정 세부기준 및 방법을 정함을 목적으로 한다.

제2조(용어의 정의) 이 공고에서 정하는 용어의 정의는 다음 각호와 같다.

1. "냉도체판정방법"이라 함은 돼지를 도축하여 0 내외에서 냉장하여 등심부위 신부온도가 5 이하가 된 때에 좌반도체의 흉추 제4와 제5번 사이 또는 제5와 제6번 사이를 절개하여 돼지도체의 육질을 판정하는 방법을 말한다.
2. "등급판정부위"라 함은 돼지 좌반도체의 흉추 제4와 제5번 사이 또는 제5와 제6번 사이를 흉추에서 갈비 방향으로 절개함으로써 노출되는 복신(대복합부위)부위의 근육(배최장근, 가시근, 장골늑골근, 앞쪽등뿔니근, 마름모근, 넓은등근, 등세모근, 못갈래근 등)의 단면을 말한다.
3. "육색"이라 함은 등급판정부위의 근육(특히 배최장근)의 색깔을 말한다.
4. "조직감"이라 함은 등급판정부위의 근육(특히 배최장근)의 탄력 및 고기의 광택 등을 말한다.
5. "수분삼출도"라 함은 등급판정부위의 근육(특히 배최장근)표면에 수분이 스며 나오는 정도를 말한다.
6. "근육분리도"라 함은 등급판정부위의 근육(특히 배최장근, 장골늑골근, 앞쪽등뿔니근, 마름

모근, 넓은등근 등)사이에 나타나는 근육간 분리정도를 말한다.

7. "물돼지(학명: PSE)"라 함은 육색이 창백하고, 조직이 흐물흐물하며, 수분삼출정도가 심한 돼지고기를 말한다.
8. "돼지육질등급판정사"라 함은 축산법 제29조의2에 의한 축산물등급판정사 중에서 축산물등급판정소장이 개설하는 돼지냉도체 육질등급판정을 위한 소정의 교육을 이수한 자를 말한다.

제3조(돼지 냉도체 육질등급판정 적용작업장 신청 및 지정)

① 돼지 냉도체 육질등급판정(이하 "육질등급판정"이라 한다)을 받고자 희망하는 도축장 또는 도축장내 소재한 돈육가공장의 영업자(이하 "영업자"라 한다)는 제4조 도축장 영업자의 준수사항의 규정에 따라 시설 및 적용조건을 갖추어 육질등급판정 최초 시행 희망일자로부터 1개월전에 축산물등급판정소장(이하 "등급판정소장"이라 한다)에게 신청하여야 한다.

② 등급판정소장은 제1항에 따라 영업자로부터 육질등급판정 적용 작업장 신청을 접수한 때에는 관할 지소장에게 등급판정사로 하여금 당해 도축장 또는 도축장내 소재한 돈육가공장(이하 "도축장"이라 한다)을 방문하여 제4조의 규정에 의한 준수사항이 적합한지를 조사하도록 하여야 한다.

③ 관할 지소장은 당해 도축장의 시설 및 적용

조건이 제4조 도축장 영업자의 준수사항 규정이 정하는 바에 따라 육질등급판정이 가능한지 여부에 대한 소견을 등급판정소장에게 보고하여야 한다

④ 등급판정소장은 관할 지소장의 소견서를 검토하여 육질등급판정 적용 작업장으로의 지정 여부를 영업자가 신청한 희망일자로부터 7일 전까지 해당 도축장에 이를 통보하여야 한다.

제4조(도축장 영업자의 준수사항) 육질등급판정을 받고자 하는 도축장영업자는 다음 각호의 시설 등을 갖추어야 한다.

1. 돼지육질등급판정사가 육질등급판정을 원활히 할 수 있도록 냉장실 공간을 확보하여야 한다.
2. 육질등급판정을 위해 자연색(메탈등)에 가까운 조명시설을 설치하여 등급판정부위의 조도가 220룩스 이상 되도록 하여야 한다.
3. 도축후 즉시 예냉하여 등심 심부온도가 5 이하로 냉각된 도체를 육질등급판정 30분전에 좌반도체의 흉추 제4와 제5번 사이 또는 제5와 제6번 사이를 절개(척추에서 갈비방향으로) 하여야 한다.
4. 돼지육질등급판정사가 육질등급판정을 원활히 수행할 수 있도록 돼지도체의 판정부위가 한 방향으로 정렬되도록 하여야 한다.

제5조(육질등급판정의 신청 및 실시 등) ① 육질등급판정을 받고자 하는 도축장 영업자는 별지 제1호 서식의 돼지육질등급판정신청서(이하 "신청서"라 한다)에 도축번호, 두수 및 반출형태를 정확히 기재하여 돼지육질등급판정사에게 제출하여야 한다.

② 신청인이 다수의 "두수"를 신청할 경우 신청서 하단 여백에 "붙임 돼지육질등급판정 신청 내역 참조"라고 표기하고 붙임에는 신청서상의 내용과 동일한 내용을 기재하여야 한다.

③ 돼지육질등급판정사는 신청한 도체에 대해서만 본 공고에서 정하는 바에 따라 공정하고 엄격하게 등급판정을 실시하여야 한다.

제6조(육질등급판정기준 등) ① 등급판정부위에 나타나는 육색, 조직감, 수분삼출도와 근육분리도 등을 평가하여, 다음의 제1호에 해당되거

나 또는 제2호 내지 제4호의 3개 항목 중 2개 항목 이상 해당될 경우 '물떼지'로 판정한다.

1. 육색 : 부도의 "돼지도체 육색 기준"에서 육색 번호 1 또는 2에 해당하는 경우
2. 조직감 : 별표1의 "돼지도체 조직감 구분 기준"에서 조직감 번호3에 해당하는 경우
3. 수분삼출도 : 별표2의 "돼지도체 수분삼출도 구분 기준"에서 수분삼출도 번호3에 해당하는 경우
4. 근육분리도 : 별표3의 "돼지도체의 근육분리도 구분 기준"에서 근육분리도 번호3에 해당하는 경우

② 제1항의 규정에 의한 물떼지 여부의 항목별 평가기준은 다음 각호와 같다.

1. 육색 : 등급판정부위의 고기 색깔을 부도에 의한 육색기준과 비교하여 해당되는 기준의 번호를 부여한다.
2. 조직감 : 등급판정부위의 탄력·결 및 고기의 광택을 별표1에 의한 조직감 구분기준에 의하여 해당되는 기준의 번호를 부여한다.
3. 수분삼출도 : 등급판정부위의 수분삼출 정도를 별표2에 의한 수분삼출도 구분기준에 의하여 해당되는 기준의 번호를 부여한다.
4. 근육분리도 : 등급판정부위의 근육간 분리 정도를 별표3에 의한 근육분리도 구분기준에 의하여 해당되는 기준의 번호를 부여한다.

제7조(육질등급판정) ① 제6조의 규정에 의해 물떼지 여부를 판정한 후, 도체의 성별과 제2항의 규정을 종합적으로 감안하여 별표4의 기준에 따라 1+등급, 1등급, 2등급의 3개 등급으로 구분하여 판정한다.

② 농림부 고시 제2001-38호 축산물등급판정 세부기준 제8조의 규정에 의하여 등외로 판정된 E등급 도체는 육질등급판정 대상에서 제외한다.

제8조(육질등급판정인의 날인) ① 돼지육질등급판정사는 육질등급판정 결과에 해당되는 등급을 날인하여야 한다.

② 육질등급판정인은 돼지도체의 어깨, 등심, 가슴, 앞다리, 뒷다리 중 한개 부위의 표면에 좌·우 반도체에 동일하게 날인하여야 하며, 온도체

판정등급인 또는 도축검사인 등과 중복되지 않아야 한다.

③ 등급인의 종류와 규격은 별표5와 같다.

제9조(육질등급판정결과 통보서 발급) 제7조의 규정에 의하여 육질등급판정을 받은 도체에 대하여는 별지 제2호 서식의 "돼지 냉도체 육질등급판정결과 통보서(이하 "통보서"라 한다)"를 도축장 영업자에게 발급하여야 한다. 다만, 생산농가에 대한 통보서 발급은 희망하는 경우에 발급할 수 있다.

제10조(육질등급판정결과 활용) 도축장 또는 돈육가공장의 영업자는 이 공고에 의한 육질등급판정결과를 돼지 생산농가에 대한 사양관리와 품질향상을 위한 자료관리 등에는 활용할 수 있으나, 가격정산에 대하여는 최소한 6개월이 경과되기 전까지는 활용하여서는 아니 된다.

부 칙

이 공고는 2002년 4월 15일부터 시행한다.

[별표 1] 돼지도체의 조직감 구분기준

번호	구 분 기 준
1	탄력성이 좋으며 결이 곱고 섬세하며 고기의 광택이 좋은 것
2	탄력성이 보통이며 결이 적당하고 고기의 광택이 보통인 것
3	탄력성이 좋지 않으며 결이 거칠고 부풀어올라 있으며, 고기의 광택이 좋지 않은 것

[별표 2] 돼지도체의 수분삼출도 구분기준

번호	구 분 기 준(흡수면적 %)
1	수분이 스며 나오는 정도가 소량인 것 (0~60%)
2	수분이 스며 나오는 정도가 약간 많은 것 (61~80%)
3	수분이 스며 나오는 정도가 아주 많은 것 (81~100%)

[별표 3] 돼지도체의 근육분리도 구분기준

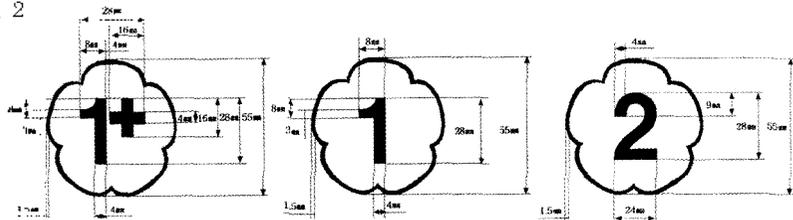
번호	구 분 기 준
1	정상인 것
2	근육간 분리정도가 보통인 것
3	근육간 분리정도가 심한 것

[별표 4] 돼지도체의 육질등급 판정기준

물돼지 여부	성 별	
	암 또는 거세	수돼지
정상	1등급	1등급
물돼지	2등급	2등급

[별표 5] 등급인의 종류와 규격(예시)

- 등급인의 종류 : 1', 1, 2
- 등급인의 규격(예시)



[부도] 돼지도체의 육색 기준

돼지(豚)의 육색 기준

