



# 양돈산업과 축산물등급제

규격자립팀장 황도연

**19** 80년대 후반 정부의 축산진흥시책과 축산유통수급규제 등은 축산물의 과잉생산에 따라났다. 이에 따라 1980년 후반 정부 정책방향이 증산증식의 축산진흥 정책에서 지속적인 경영안정을 위한 수급 및 가격안정중심의 축산발전 정책으로 전환되었다. 또한 UR(우무과이라운드) 농산물협상이 본격화 된 후 축산분야에서도 수입자유화에 대비한 경쟁력 향상방안들이 논의되었고, 그 결과 선진국에 비해 다소 낮은 값이 있었지만 우리나라도 축산물등급제를 도입하게 되었다.

지금은 당연하고 보편적인 것으로 알고 있지만 등급제 시행초기(1993년)로 기억을 거슬러 올라가면 많은 것들이 변했다는 것을 느낄 수 있다. 몇 가지 예를 들면 돼지도체의 2분체 분할은 북강남부의 효과적인 세척과 도체에 신속한 냉각에 의한 위생적인 식육생산이 목적인데도 도축업계의 반대에 직면했다. 돼지고기의 품질 향상을 위하여 필수적이라 할 수 있는 수돗물 거세율은 시행초기에 5%에 지나지 않던 것이 최근에는 96.5%로 대부분의 농가에서 거세를 실시하게 되었다.

이 과정에서 등급제는 축산물의 품질 고급화는 물론 국내 소비자로부터 사랑받는 축산물로 거듭나고 축산인 전반에 대한 박정을 견인하는데 위조를 해왔다는 평가를 받고 있다. 본고에서는 양돈산업과 축산물등급제의 관계에 대해 다시 한번 정리함과 아울러 향후 축산물등급제의 발전방안에 대해 살펴보고자 한다.

## 1. 등급판정기준의 개정 경과

1992년 등급기준 제정 이후 돼지의 출하체중 및 거세율의 증가, 소비자의 요구 사항 등의 현실을 반영하고 개량의 목표를 제시하기 위하여 <표 1>과 같이 여섯 차례에 걸쳐 개정되었다. 현재의 등급기준은 2004. 4월부터 적용하고 있으며, 그동안 시범사업으로 추진해오던 기계등급판정 및 냉도체 등급판정을 제도화하였다.

구 분	'992차제정	1994	1997	1998	2004
도체중(kg)	54~74	55~80	64~80	60~82	71~83
등지방(mm)	4~11	6~15	9~20	10~20	12~21

## 2. 돼지도체 등급판정기준

돼지도체 등급판정은 온도체와 냉도체 판정방법이 있다. 온도체 판정은 등급판정사가 도체중과 등지방두께를 측정하여 판정하는 인력등급 판정방법과 초음파기계(Ultrasonic 300)를 이용하여 측정된 등지

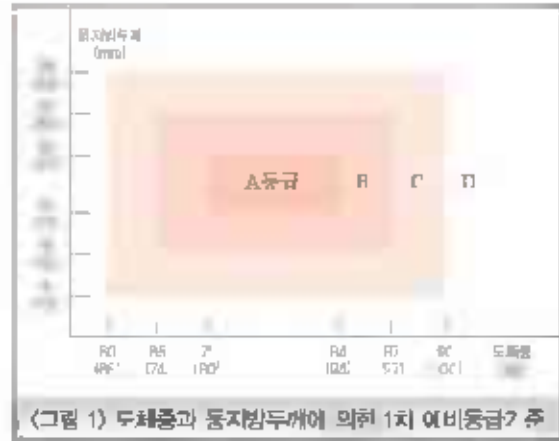
방두께 및 등심직경에 따라 산출되는 점육율로 판정하는 기계등급 판정방법이 있다. 냉도체 등급판정은 소도체 등급판정과 같이 냉도체 상태에서 등심단면의 근내지방도, 육색, 조직감 등을 평가하는 방법이다. 돼지도체 등급판정방법은 자세히 설명하면 다음과 같다.

**첫째, 인력 등급판정**

돼지도체 등급판정은 1차 예비등급과 2차 예비등급을 비교하여 낮은 등급으로 최종 판정한다. 다만, 비거세 수퇘지의 경우 A등급은 C등급으로, B-C등급은 D등급으로 낮추어 판정한다.

돼지도체가 응취돈, 왜소돈, 중돈 등 등의 등급기준에 해당되는 경우에는 동호(B) 등급으로 판정한다. 이와 같은 판정결과에 따라 도체에 A, B, C, D, F의 5개 등급으로 표시하고 있다.

1차 예비등급은 도체중량과 등지방두께에 따라 아래 <그림 1>와 같이 A, B, C, D등급으로 판정한다. 2차 예비판정은 돼지도체의 외관균형, 비육, 지방부착, 마무리)과 육질(조직감, 육색, 지방색과 질, 지방침착)에 따라 A, B, C, D등급으로 구분 판정한다.



예비 등급 비교도체 : 1차 예비등급

**둘째, 기계 등급판정**

기계등급판정을 할 수 있는 시설 및 조건을 갖춘 작업장에 한하여 자율적으로 실시하고 있다. 등급판정기계의 측정항목은 등지방두께, 등심직경, 점육율이다.

〈표 2〉 A등급 도체중량, 등지방두께가 '4mm이상일 때 점육율에 따른 1차 예비등급(예)

점육율(수율)	83% 이상	81~82	80~81	78%이하
1차 예비 등급	A등급	B	C	D

등급별 도체중량 범위는 인력등급판정기준과 동일하고 등지방두께는 측정위치가 인력등급판정보다 북부방향으로 5mm 떨어져 있어 그 차이인 3mm를 하향조정하여 1차 예비등급기준을 설정하였다.

축육판정기계의 특성상 판정대상은 우도체 상태의 탕박도체에 한정하여 실시하고 있다.

**셋째, 냉도체 등급판정**

냉도체 판정은 냉장육 수축과 국내 돼지고기의 품질향상에 걸림돌이 되고 있는 PSF육 선별을 위하여 도입하게 되었으며 현재는 PSF육 뿐만 아니라 근내지방을 포함한 육질을 총체적으로 판정하고 있다.

냉도체 등급판정 기준은 등심단면의 근내지방도로 1차 육질등급을 결정하고 육색, 조직감, 수분함축도, 근육부러 도어 따라 1, 2, 3등급의 4개 등급으로 판정한다.



냉도체 등급판정 적용대상 직우장은 냉도체 등급판정을 할 수 있는 시설 및 조건을 갖춘 작우장에 한하여 자율적으로 실시하고 있다.

### 3. 축산물등급제가 임돈산업에 기여한 효과

1) 품질 고급화로 국내산 돼지고기에 대한 소비자의 인지도가 높아져 소비 확대

수돼지의 경우 품질 향상을 위해서는 거세가 필수적이다. 등급판정 시행 초기 수돼지 거세율이 5%에 지나지 않던 것이 96.5%로 확대되었다.

▷ 수돼지 거세율 : ('93) 5.1% → ('97) 31.2% → ('00) 88.6 → ('04) 96.5

품종의 향상을 위해서는 비육돈의 출하체중이 인질수준까지는 커야 한다. 등급기준은 출하 체중의 증가를 유도하기 위하여 A등급의 출하범위를 여러 차례 상향조정함으로써 맛있는 돼지고기 생산을 위한 생산지표를 제공하고 있다.

▷ 생체중량 : ('93) 95kg → ('97) 102 → ('00) 106 → ('04) 112

구체적 반생이 따른 다임 수축증단 등의 악조건 속에서도 품질고급화를 위한 농가들의 노력에 힘입어 사육두수의 증가에도 불구하고 높은 가격을 유지하고 있다. 이것은 등급판정 결과에서도 잘 나타나고 있다.

▷ 도축두수 : ('93) 9,678천두 → ('97) 10,917 → ('00) 13,293 → ('04) 14,617

▷ A·B등급 출현율 : ('93) 36.4% → ('97) 40.5 → ('00) 64.0 → ('04) 69.5

▷ A등급 경락가격(농협서울축공) : ('93) 2,514원/kg → ('00) 2,336 → ('04) 3,652

2) 도매시장·공판장에서 등급별 거래와 등급판정 내역은 개략 및 사양지표로서 중요한 역할  
시장에서의 경락가격은 소비자의 기호성과 유통업의 판매수익 및 거래편의성에 의해 이루어진다.

따라서 도매시장·공판장에서 등급별 거래가격은 생산자로서 중요한 역할을 하고 있다. A등급 가격이 높게 형성되는 이유는 맛이 좋고 정육율도 높으며, 부분육으로 가공이 쉽기 때문

(표 3) 돼지 도체 등급별 경락가격 현황(농협 서울축산물공판장)

단위	경락가격				등급별 기준치		
	A등급	B	C	D	A-B	A-C	A-D
단위 가격	4,042	3,824	3,550	3,322	218	452	730

이다. 이러한 이유 때문에 선진화된 대형 육가공업체에서는 구매할 돼지에 대해 등급별로 가격정산을 해 주고 있으며, 이 추세는 계속 확산되고 있다. 만약 등급제가 없었다면 도매시장·공판장에 출하한 돼지의 가격 결정 기준을 알 수 없게 되어 생산자표를 알 수 없었을 것이다. 전국 70여개 육가공업체에서는 원료육 정산을 등급별로 실시하고 있다.

3) 유통시설 및 관리 개선이 등급제가 크게 기여

돼지도체 등급판정을 위해서는 도체를 좌우 균등하게 이등분할 해야 한다. 그러나 시행 초기에는 이등분할이 이루어지지 않아 도체의 열을 다스려 나열 할 수 없어 불쾌지의 출현율이 높고, 장미철 등에는 습기가 많고 온도는 높는데 튼튼이 되지 않아 고기가 상하는 경우가 많았다. 등급제가 정착되면서 이러한 문제점이 개선되었다. 또한 돼지 등급판정을 받으려면 도체중량이 명확히 제시되어야 하기 때문

여 계급 시현을 개선하는 계기가 되었으며 도매시장·공판장에서 추대시 등급을 공표하도록 되어 있어 유통의 투명성이 높아졌다. 이러한 결과는 인터넷과 휴대폰을 이용한 실시간 등급별 경매시장을 제공할 수 있는 여건을 마련하는 계기가 되었다.

4) 돼지고기의 소비기반을 확대시키고, 수입육과의 경쟁에서 한걸음 수 있도록 유도

등급제도가 소비단계에 미치는 효과는 직접적 효과와 간접적 효과로 구분하여 생각할 수 있다. 직접적 효과로는 등급별 표시판매를 들 수 있다. 현재 돼지등급의 표시는 업체 자율로 하고 있고, 실제 등급표시를 하는 판매 업체도 많이 생겨나고 있다. 일부에서는 등지방이 두꺼워 C등급 또는 D등급으로 판정받은 고기가 A등급보다 좋지 않다고 볼 수 없다며 소매 단계에서의 등급표시판매를 부정적으로 보고 있으나 이는 큰 틀에서 등급제도를 잘 인식하지 못하는 데서 비롯된 것이다. 등급은 규격과 품질을 동시에 평가하는 것으로 전체적으로 볼 때 A등급은 품질이 좋은 것이다. 등급표시 판매만으로도 수입육과의 구분을 할 수 있는 제도이다. 간접적 효과로는 등급제도 실시로 인해 품질이 전반적으로 좋아져 돼지고기에 대한 소비자의 인식이 높아진 것이다.

5) 등급제 실시로 가장 큰 혜택을 보는 대상은 노력하는 양돈농가

축산물도매시장·공판장에서 의 등급별 거래단가 차이는 분명히 나타나고 있다. <표 3>에서의 값이 2005년 9월 현재 A등급과 C등급의 가격차는 kg당 452원으로 도체중량이 80kg일 경우 1마리당 36천원이 된다. 1년에 1천두를 출하한다고 볼 때 36백만원 이상도 소득 차이가 난다. 등급지표가 없을 경우 무엇을 기준으로 생사지표를 삼아야 할까? 수입돈육의 경우 국내법에 의한 등급판정을 받지 않고 있다. 따라서 등급판정을 받고, 등급을 표시하여 판매하는 것만으로도 국내산임을 소비자에게 알리는 수단이 된다.

4. 향후 과제

물론 앞으로 해결해야 할 부분도 적지 않다.

먼저, 생산자가 원하는 수준 이상의 서비스 제공이다. 지난 2003년 등급판정에 따른 수수료를 납부하게 된 이후 축산농가는 축산물등급판정소에 비해 보다 높은 품질의 서비스를 요구하고 있으며, 2006년 등급판정 수수료가 인상될 경우 이러한 현상은 더욱 심화될 것으로 판단된다. 이에 등급판정소에서는 인터넷이나 휴대폰 등을 통한 등급판정결과와 실시간 제공 체계 구축, 등급판정결과 분석자료 제공 뿐만 아니라 출하농가별 맞춤형 정보제공 서비스의 합계 등급판정 현장 전력의 기호를 확대하고 있다. 이와 같이 생산자가 등급제도를 통해 필요로 하는 컨텐츠가 무엇인지 적극적으로 발굴해 나가는 것이 필요하다고 본다.

또 하나는 생산·유통·소비자간의 균형있고 발전적인 등급판정기준의 개발이다. 1992년 등급판정기준이 제정된 이래 수차례에 걸쳐 등급판정기준을 개정해 왔다. 그렇지만 앞으로도 우리나라의 변화하는 축산환경과 함께 소비자의 요구사항을 적극적으로 반영할 수 있도록 등급판정기준은 지속적으로 보완되어야 할 것이다. 특히 소비자가 다소 혼란스러워하고 있는 등급의 표기체계를 개선하는 것 등은 우선적으로 검토중에 있으며, 등급판정의 객관성 제고를 위한 장비의 과학화는 장기간에 걸쳐 지속적으로 도입되어야 할 것이다.