

“육질등급 잘 받으려면 적정 출하시기가 중요”

규격·육질등급 구분 판정 7월 1일부터 시행

홍보부

7월 1일부터 돼지고기도 규격과 육질이 구분되어 판정되고 있다. 돼지고기 육질만을 기준으로 세분화된 등급제를 시행하는 나라는 우리나라가 세계에서 처음으로 육질등급이 정착되면 차별화된 돼지고기 생산이 가능하게 될 것으로 보인다.

돼지고기 육질등급제란 말 그대로 고기의 질에 따라 등급을 나눠 소비자 정보를 제공하는 제도다. 기존의 육량 등급에선 돼지가 얼마나 규격에 맞게 자랐느냐를 중점적으로 봤기 때문에 육질이 뛰어나도 몸무게가 적게 나가는 돼지는 낮은 등급으로 판정받았다. 한·미 자유무역협정(FTA)을 계기로 국산 돼지고기의 경쟁력을 제대로 평가하겠다는 취지에서 이 제도를 도입했다. 수입 돼지고기가 국산으로 둔갑해 팔리는 것도 상당 부분 막을 수 있을 것으로 보인다.

바뀌는 제도를 자세히 살펴보면, 돼지도체 등급은 현재 규격과 육질을 종합해 단일등급(A, B, C, D)으로 판정했으나, 이제는 규격등급(A, B, C, D)과 육질등급(1+, 1, 2, 3)으로 구분해 판정하게 된다. 따라서 새 등급 체계에서는 1차로 고른 지방두께 등을 통해 비육상태를 살핀 뒤 2차 검사에서 육색, 지방색과 질, 근육내 지방 침착도(마블링), 삼겹살의 상태, 조직감, 결합 등 요소를 살펴 등급을 부여받게 된다.

축산물등급판정소는 “등지방두께가 지나치게 얇거나 두꺼우면 삼겹살 내 과소 또는 과다지방으로 적정 등지방두께를 유지하는 것이 중요하다”며 “양돈농가에서 육질등급을 잘 받기 위해서는 적정한 출하중량과 출하시기를 맞춰야 한다”고 강조했다. 특히 농가에서 조기 출하하거나 후기처리를 하지 않아 낮은 육질등급을 받는 일이 없도록 해야 한다며 후기사료의 중요성을 강조했다. 이와 함께 운송이나 출하시 스트레스도 최대한으로 줄여야 한다고 지적했다.

농림부는 새 등급판정 제도가 7월 1일부터 시행되지만, 식육판매업소에서의 등급표시는 ‘식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법’ 고시의 관련 조항을 개정한 후에 자율적으로 하게하며, 제도가 정착되면 일부 부위에 대해서는 의무적으로 등급을 표시하도록 하는 방안을 검토할 계획이라고 밝혔다.

한편, 돼지고기의 육질을 따져 등급을 표시하는 것은 우리나라가 처음으로 국내 수입 돼지고기에서 많은 비중을 차지하는 미국산 돼지고기의 경우 미국에서 육량과 육질을 함께 고려해 1·2·3·4급과 유틸리티 등급으로 나누지만 우리나라에서 유통될 때는 이것이 표기되지 않는다. **양돈**

