

# 달라진 돼지도체 등급제도의 성공을 기대한다



강 광 파 상임이사  
소비자시민의모임

## 1. 머리말

금년들어 한·미 FTA 협상 타결과 미국산 쇠고기 수입재개에 따른 여파로 돼지고기 가격 하락과 소모성질병에 의한 폐사로 생산성이 떨어지는 등 양돈 산업 전반에 어려움이 가중되고 있다. 그동안 높은 돈가와 상대적 품질저하로 외식시장에서의 수입육 잠식으로 인한 국내산 돈육의 설자리가 점차 위축되는 등 양돈산업의 위기감이 팽팽해지고 있다.

이에 대한 대응방안으로 제도적 보완 측면에서 소매단계에서 수입육과 차별화를 통한 국내산 돈육의 안정적 소비를 위해서는 쇠고기와 같이 돼지고기도 등급별 구분판매가 이루어져야 한다는 의견 제시로 정부(축산물등급판정소)에서는 소매단계에서 등급별 구분판매가 가능하도록 기존의 육량위주의 등급기준을 육질평가를 포함한 규격등급과 육질등급으로 이원화된 등급판정 기준을 마련하여 금년 7월 1일부터 실시하고 있다.

이번 돼지도체 등급기준이 개정하게된 추진배경은 기존의 돼지 등급인 A, B, C, D, E로 나누어지는 등급종류가 소비자에게 까지 제대로 전달되지 못하고 있는 현실에서 출발한 것이라 볼 수 있다. 기존의 등급(A, B, C, D, E)을 규격등급(A, B, C, D, E)과 육질등급(1+, 1, 2, 3)으로 나누어 판정하는 것으로 이러한 등급판정 결과의 소매단계 연계를 통해 소비자 보호와 소비확대를 위한 적극적 방안으로 돼지도체 등급기준을 이에 부합토록 하고자 하는 것으로 알고 있다.

이번 개정된 기준의 핵심은 육질등급으로 판정조건 또한 온도체 또는 냉도체 상태로 이원화된 평가방법으로 도입배경은 냉장고 공간 부족 등 현실을 감안할 때 불가피한 방법으로 이해가 된다. 그러나 육질등급은 쇠고기 육질판정과 같이 냉도체에서 실시하여야 정확성이 높을 것으로 판단되는데 작업장별

냉장고 공간 부족으로 인하여 대부분의 작업장에서 온도제 방법을 적용하고 있다는 데에 우려를 금할 수 없다.

또한 돼지도체의 육질판정의 주요항목인 근내지방도 평가가 매우 중요하다고 하는데 일본의 경우 돈육 브랜드의 대부분이 하이 마블을 강조할 정도로 돼지고기의 육질을 대표하는 것이 근내지방(marbling)이다. 축산과학원의 자료에 의하면 근내지방(marbling)이 증가함에 따라 조직감을 좋게 하는 다즙성, 연도 및 향미도 향상되는 것으로 조사되었다. 이렇듯 돼지고기의 육질을 좌우하는 근내지방(marbling) 평가가 개정된 기준에서 중요한 평가항목으로 등급판정 환경을 최대한 개선하여 근내지방도를 온도체가 아닌 냉도체 상태에서 판정하여 평가하는 것이 시급하며 나아가야 할 방향이라 판단된다. 따라서 동 제도의 개정 취지와 조기 정착을 위해서는 정부와 축산물등급판정소에서는 이부분에 대하여 대응방안 마련으로 작업장의 냉장고 확충 지원방안, 냉도체 상태의 육질판정의 중요성 등에 홍보를 통한 냉도체 등급판정 비율 확대에 주력하여야 할 것이다.

그리고 돼지고기에서 이상육이라고 분류하고 있는 물돼지육(PSE육)의 처리는 좀더 신중할 필요가 있는데, PSE육은 온도체 상태에서는 판단하기에 정확성이 떨어지고 냉장후 등심의 육색 등을 측정하여야 정확하게 판단할 수 있다고 알고 있다. 이러한데도 불구하고 온도체 등급판정 단계에서 PSE육 여부를 가리지 못하고 육질등급을 부여할 시 가공단계에서 상위등급에서 PSE육이 발생할 경우 육가공업체에서 과연 어떤 등급을 적용하여 포장하고 유통을 시킬 것인가에 대하여 심각하게 고심하여야 할 것이고 육가공업체와 유기적 관계를 통한 안정적 유통구조에 협력하여야 소비자에게 신뢰를 얻을 수 있을 것이다.

## 2. 신뢰받는 등급기준돼야

또 한가지로는 소비자에게 까지 육질등급이 전달되어 소비자들이 믿고 구매할 수 있는 전기가 마련될 수 있는 등급기준이 되어야 할 것이다. 지금까지의 돼지등급이 최종 소비자에게 까지 충분히 전달 될 수 없었던 이유가 기준이 육량과 육질로 구분되어 있지 않았기 때문만은 아닐 것이다. 우리나라의 특수한 소비형태나 돼지고기의 유통형태가 부분육 단위로 거래되는 구조적인 면에 기인한 부분이 더 큰 근본적인 문제이기 때문이다. 더군다나 개정기준대로 한다면 육질 1등급의 출현율이 60~70% 정도로 출현되고 있는데, 소매단계에서 2등급 또는 3등급의 돼지고기를 진열·판매할 것인가 하는 문제가 예상되는데 쇠고기의 경우 2등급, 3등급의 경우 마블링의 차이는 있지만 육질 자체에는 문제가 없어 싼 맛에 자연스럽게 구매가 이루어지지만, 돼지고기의 경우 2등급과 3등급의 경우 소매단계에서 진열·판매를 꺼리는 현상이 예상되고 이런 저런 이유로 결국은 1등급 돼지고기 만이 매장에 남을 것이다. 따라서 개정된 기준이 도매단계는 물론 소매단계까지 접근될 수 있도록 지금부터 유통단계를 철저히 조사·분석하여 돼지고기 등급별구분판매 거래고시를 준비하여야 할 것이다.

## 3. 생산기반과 평가시스템 연계돼야

이상은 소비자 및 소매단계를 등급제와 연계한 것이고, 등급의 대상물을 생산하는 생산단계도 같이 생각할 필요가 있다. 새로운 육질등급을 판정하기 위해서는 기반이 조성되어 있어야 한다. 즉 생산단계에서 고품질의 돼지를 생산하지 못하는 실정에 고품질의 평가 잣대로 평가한다는 것은 모

순이다. 따라서 고품질 생산기반과 고품질 평가 시스템이 연계되어야 양돈산업이 등급제를 통하여 발전할 수 있다.

그동안 높은 돈가로 인하여 돼지고기의 품질이 향상되는 것이 아니라 반대로 나빠지고 있는 현실이었다. 축산물등급판정소의 자료에 의하여 2003년 A,B등급 출현율이 71%대에서 2004년부터 계속 하락하여 금년에는 66%대로 떨어진 것으로 나타나 양돈농가의 자성이 필요하다. 양돈농가의 고에너지 사료급여로 조기출하가 늘어나 외형은 규격돈 형태를 가지고 있지만 과지방 형성, 삼겹살 불량 등 내부적인 육질이 점점 나빠지고 있어 유통업체에서 판매에 어려움을 겪고 있다는 불만이 많다. 유통이 어려우면 결과적으로 가격하락이 유발되고 생산농가의 소득감소와 양돈산업의 위축으로 이어질 것이다.

이와같이 생산단계와 연계하여 육질향상을 위한 옹돈의 개량과 비육후기사료 급여가 포함된 사료급여체계 도입 등으로 고품질 돼지고기 생산을 위한 농가의 노력이 뒷받침될 때 개정 등급제는 쇠고기 등급제와 같이 효과를 극대화할 수 있을 것이다. 즉 생산자인 양돈농가의 인식전환이 필요하다. 값이 좋으면 더 좋은 돼지고기를 생산하기 위해 노력 지켜진다면 돼지고기의 내·외형이 동일하다면 외형만 보아도 내부 육질을 정확하게 판정할 수 있을 것이다. 또한 잘 키워서 좋은 상품으로 소비자에게 내 놓아야 소비자가 등급에 의한 차별적 구매와 국내산 돼지고기에 대한 사랑으로 이어질 것이다.

그리고 이번 기준 개정으로 육가공업체에서 중요한 역할을 하여야 할 것이다. 냉도체 상태에서 정확한 육질판정이 이루어진다면 문제가 없겠지만 온도체 상태에서 객관적으로 정확성이 다소 떨어졌을 때 육가공업체에서 걸러지지 않는다면 소

비자는 그대로 속을 짓고 이것이 반복되면 등급에 대한 신뢰는 떨어질 것이다. 따라서 등급의 일관성이 떨어지는 도체나 PSE육이 가공단계에서 발생되었을 때 처리방안에 대하여 육가공업체와 등급판정소간의 협의를 통하여 우선은 해결해 나가야 할 것이다. 육질등급판정 기술개발로 인한 정확성이 높아지거나 또는 새로운 대안이 나올 때까지는 안고 가야할 숙제라 생각된다.

#### 4. 맺음말

돼지고기의 소비·유통형태는 계속해서 변화해 간다. 변화하는 유통흐름과 소비자의 기호에 따라 등급판정기준 또한 적정한 때에 이러한 흐름을 반영하여 개정되어야 한다는 데는 이견이 있을 수 없다. 그동안 축산물등급제가 양돈산업 발전과 소비자 보호에 크게 기여 하였고, 앞으로도 더 많은 역할을 해낼 것으로 기대한다.

이번 개정된 돼지도체 등급기준은 생산자, 유통인, 소비자 모두의 기대에 부응하기 위해 고심한 흔적이 여러 곳에서 보이고 있다. 양돈산업의 기초가 되는 생산자는 수입육과 치열한 경쟁에서 이겨낼 수 있도록 등급기준에 맞추어 규격과 육질을 향상시킨 돼지를 생산하고 출하관리를 철저히 하여 출하하고, 육가공업체에서는 잘 생산된 돼지고기를 위생적이고 안전하게 가공 및 유통하여야 할 것이고 우리 소비자는 이러한 국내산 돼지고기를 신뢰하고 구입할 수 있을 것이다. 또한 이러한 생산, 유통 및 소비의 한축을 등급판정제도가 차지하고 있는 것이다. 개정된 돼지도체 등급판정제도는 국내산 돈육의 질적 향상을 유도하고 경쟁력 강화 차원에서 매우 중요한 제도이다. 아무쪼록 개정된 돼지도체 등급판정제도가 안정적으로 성공하기를 희망한다. **양돈**