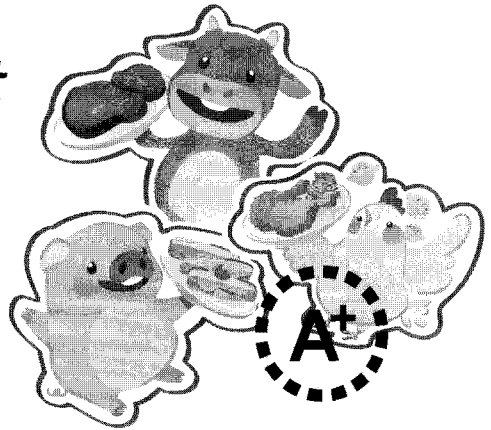


# 소비자의 요구에 따른 등급판정기준 변화

이 동 원 축산물품질평가원 평가관리팀장



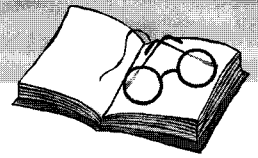
## 1. 축산물등급제의 도입 배경

우리 식생활에 이용되는 축산물(쇠고기, 돼지고기, 계란, 닭고기)의 품질을 정부가 인정한 일정 기준에 따라 구분하여 등급판정을 한다. 소비자에게는 사고자 하는 고기품을 식별할 수 있는 구매지표로 제공하고, 생산자는 등급결과를 이용하여 소비자가 원하는 좋은 품질의 축산물 생산으로 소득을 높일 수 있다. 유통업자는 고객기호에 맞는 균일한 품질의 고기를 제공할 수 있어 소비자와의 신뢰구축 및 판매이의 등 예측이 가능해져 안정적으로 점포운영을 할 수 있다.

이와 같이 등급제도는 축산물의 품질향상과 유통을 원활하게 하여 생산자, 유통업자, 소비자 모두에게 이익이 돌아가는 제도이다. 등급기준은 소비자가 축산물을 구매할 때 판단의 기준이 되므로 소비자의 요구사항이 잘 반영되어 있어야 한다. 품질이 좋은 고기란 소비자가 가장 선호하는 것이므로 소비자의 기호도에 맞게 등급기준도 적시 반영되어야 한다. 또한 현실적인 기준도 중요하지만 중장기적인 측면에서 품질을 중심으로 고기 생산량, 대외경쟁력 등도 반영하는 등급기준을 설정하여야 한다. 이러한 상황을 고려하여 농림수산식품부 '11년 3월 4일 축산법시행규칙을 개정하고 개정 내용을 반영한 축산물등급판정세부기준도 개정하였다. 2011년 10월 1일부터 시행되는 축산물등급판정세부기준 중 개정된 소도체 등급판정기준을 중심으로 관련내용을 알아보자.

## 2. 지금까지의 소도체 등급판정기준 제·개정 경과

소도체 등급기준은 근내지방도(No.1, 2, 3, 4, 5)에 의해서 예비판정을 하고 육색, 지방색, 조직감, 성숙도를 고려하여 1, 2, 3등급으로 육질판정을 한다. 등지방두께와 등심단면적, 도체중량을 육량산식에 대입하여 육량지수에 따라 A, B, C등급으로 육량을 판정하여 등급을 부여할 수 있도록 '92.6.22에 소도체 등급기준을 제정하였다.



소도체 등급기준은 '92년 6월에 제정된 이후 7차례에 걸쳐 개정된 바 있는데, 제1차 개정('92.12)에는 육량지수 산출식을 정수화하고 육색기준을 강화하였으며, 제2차 개정('94.11)에는 육량지수를 등급별로 0.5~1 하향조정하고 최초로 정부고시를 하였다.

제3차 개정('96.6)에는 소도체의 예냉 중 불의의 긴급한 사고(재해, 화재, 정전 등)가 발생하여 예냉을 할 수 없다고 시·도지사가 인정하는 사고 당일의 예냉실에 입고된 도체에 대하여 등외등급으로 판정토록 적용조건을 추가하였고, 제4차 개정('97.11.22)에는 출하체중이 증가하고 있는 추세를 반영하기 위해 육량지수 산출식을 개선하여 등급별 지수범위를 8~8.5 하향조정하였으며, 소도체 품질 고급화('97 한우 거세우 1등급 이상 출현율 60.7%)에 따른 1등급 세분화 요구를 반영하기 위해 근내지방도 No.6, 7번 추가하고 소도체 육질 1+등급을 신설하여 육질 3개 등급에서 4등급으로 세분화하였다.

제5차 개정('99.9.28)에는 소도체 육질 판정항목 중 조직감, 성숙도 기준을 구체화하여 조직감 구분 기준인 보수력·탄력성에 대해 기존의 구분(좋은 것, 보통인 것, 좋지 않은 것)을 보다 구체적으로 설명·기술하고, 성숙도 구분 기준인 연골의 골화 정도에 대해 기존의 구분(적당한 것, 많이 진행된 것, 대부분 골화된 것)을 “천추골, 요추골, 흉추골” 갈비 부위를 구분함으로써 기준을 구체화하였다.

제6차 개정('01.6.2)에는 성숙도 범위기준 번호를 3단계에서 9단계(No.1~9)로 확대하여 보다 정밀한 판정이 되도록 하였으며 3산 이후의 암소도 1등급 이상 판정이 가능토록 하여 암소 조기출하를 방지하였다.

제7차 개정('04.11.6)에는 소도체 품질 고급화('04. 한우 거세우 1+등급 이상 출현율 31.6%) 추세에 따라 1+등급의 세분화 요구를 반영하여 근내지방도 No.8, 9번 추가하고 소도체 육질 1++등급을 신설하여 육질 4개 등급에서 5등급으로 세분화하였으며 등급 표시방법도 A1++ → 1++A로 변경하였다.

### 3. 등급판정 현황

등급판정 두수는 '98년의 1,205천두로 최고치를 기록한 후 '01년 쇠고기 수입자유화 이후 매년 감소하여 '04년에는 577천두까지 줄어들었다. 그러나 그 이후 외국에서의 광우병 발생으로 인한 수입육 소비감소, 그리고 국내산 쇠고기에 대한 이력제 및 원산지표시제 시행으로 '10년에는 750천두로 증가하였다.

한우의 경우 육질 1등급이상 등급은 '92년도 등급판정 이래 꾸준한 품질개량 및 사양관리 개선으로 '10년에는 63.1%로 '04년도(35.9%)대비 27.2% 증가되었다. 육량등급의 경우 A등급 출현율이 '10년에는 30.0%로 '04년도(42.3%)대비 12.3%감소되었다.

구 분	판정두수(두)		육질등급(%)						육량등급(%)			
	전 체	한 우	1**	1*	1	소계	2	3	A	B	C	D
2004	576,785	324,306	1.3	16.3	18.3	35.9	27.4	35.8	42.3	42.3	14.6	0.9
2005	611,642	390,593	9.8	15.2	22.9	47.9	24.1	27.3	47.4	41.4	10.6	0.6
2006	630,380	425,515	8.0	15.2	21.3	44.5	23.5	31.4	49.1	40.3	9.9	0.6
2007	681,695	492,115	7.5	18.4	25.0	51.0	24.5	23.5	40.2	46.5	12.3	0.9
2008	767,671	588,003	7.5	19.5	27.0	54.0	25.2	19.9	36.4	49.8	12.8	0.9
2009	813,854	643,930	8.6	20.5	27.6	56.7	24.7	17.9	36.3	49.7	13.2	0.8
2010	750,675	602,016	9.7	22.7	30.7	63.1	25.2	11.0	30.0	53.0	16.3	0.7

〈표 1〉 연도별 한우 도축두수 및 등급별 출현현황

소 전체에서 육우가 차지하는 비율은 '04년에는 28.0%로 최고점을 차지하였으나 그 후 차츰 감소추세를 보여 '10년에는 12.1%로 전년도(13.7%)대비 1.6% 감소되었다. 고급육 생산을 위한 거세율은 '00년에는 5.0%에 불과했던 것이 '02년 43.9%, '06년 74.9%, '10년에는 90.4%로 높아졌다. 육량등급은 A등급은 4.9%, C등급 11.0%, 대부분 B등급(82.9%)이 차지하고 있다. 2010년도 한우 거세의 평균 등심단면적 90.3cm<sup>2</sup>인데 반해 육우거세는 75.9cm<sup>2</sup>로 큰 차이를 보이고 있다.

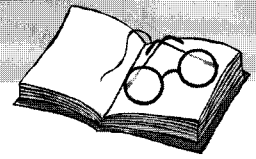
구 분	판정두수(두)		육질등급(%)						육량등급(%)			
	육 우	육우비율	1**	1*	1	소계	2	3	A	B	C	D
2004	161,572	28.0	0.1	1.9	5.2	7.2	24.9	67.1	4.9	78.5	15.7	0.9
2005	138,842	22.7	0.3	1.9	6.6	8.8	26.2	64.3	15.1	76.5	7.7	0.7
2006	127,033	20.2	0.3	2.0	7.0	9.3	28.9	61.1	9.1	81.6	8.6	0.7
2007	121,980	17.9	0.3	2.1	8.4	10.8	31.6	56.9	6.6	82.5	10.1	0.7
2008	116,046	15.1	0.2	2.1	8.4	10.7	32.1	56.0	6.4	80.2	12.2	1.2
2009	111,635	13.7	0.3	2.3	8.8	11.4	34.2	53.0	5.7	82.1	10.8	1.4
2010	90,837	12.1	0.3	2.1	8.1	10.5	34.7	53.7	4.9	82.9	11.0	1.2

〈표 2〉 연도별 육우 도축두수 및 등급별 출현현황

지금까지 소의 경우 육질위주의 사양관리로 고기량이 많은 A등급 출현율은 감소하고 다소 고기량이 적은 B, C등급은 꾸준한 증가세를 보이고 있다. 특히 고기량이 적은 C등급의 경우 불가식지방 증가로 고기 생산량이 크게 떨어져 농가소득 감소 및 국가적인 손실을 초래하고 있다.

#### 4. 새로운 소도체 등급판정 기준

이번에 개정되는 등급기준의 방향은 국내산 쇠고기의 품질차별화와 고기의 생산성을 향상시켜 품질과 가격 경쟁력을 동시에 높이는데 있다. 쇠고기 생산비를 절감하여 국내 소산업의



경쟁력을 강화하여 농가소득 극대화를 위해 고급육 생산 기술과 정육량을 높일 수 있는 소도체 등급관정체계를 마련하였다. 고기 생산량이 떨어지는 육량 C등급의 육량지수 하한선을 62.0에서 62.7 미만으로 상향 조정하여 불가식지방을 줄이고 고기량이 많은 소로 사양관리 및 개량하는데 목적이 있다. 육량지수의 급격한 강화로 농가의 피해를 최소화하기 위하여 소육량등급별 지수범위를 2단계에 걸쳐 조정하였다. <표 3 참조>

축산법시행규칙이 2011년 10월 1일부터 시행됨에 따라 개정 내용을 반영한 축산물등급관정 세부기준은 2011년 10월 1일부터 A등급은 현행유지하고 C등급은 하한선이 강화된 기준으로 1단계가 적용된다. 2단계는 2013.1.1일부터 A등급은 67.50 이상에서 67.20 이상으로 완화하고, B등급 63.30 이상~67.20 미만, C등급은 63.30미만으로 강화되어 적용된다.

구 분	현 행	'11. 6.1 적용	'13. 1.1 적용
A등급	67.50 이상	67.50 이상(유지)	67.20 이상
B등급	62.00 이상~67.50 미만	62.70 이상~67.50 미만	63.30 이상~67.20 미만
C등급	62.00 미만	62.70 미만	63.30 미만

<표 3> 육량지수 단계별 적용시기

육량지수는 다음과 같이 산정한다.

$$\begin{aligned} \text{육량지수} = & 68,184 - [0.625 \times \text{등지방두께(mm)}] \\ & + [0.130 \times \text{배최장근단면적(cm}^2\text{)}] \\ & - [0.024 \times \text{도체중량(kg)}] \end{aligned}$$

[단, 한우의 도체는 3.23을 가산하여 육량기준 지수로 한다]

## 5. 결론

이번 쇠고기 등급기준 개정 목적은 쇠고기 불가식지방의 생산량을 줄임으로써 장기비육에 따른 지방과다형 쇠고기 생산을 억제하여 쇠고기 생산성 향상과 쇠고기 생산비 절감을 통한 국내 소산업의 경쟁력 강화에 있다. 지금까지는 육질 위주의 사양관리 및 가축개량을 추진하여 축산물의 품질 향상으로 국내산 소산업의 대외경쟁력을 높이는데 결정적인 역할을 해왔다. 축산물등급제도는 소비자의 기호도를 잘 파악하여 이에 맞는 등급기준을 제시하고 다양한 품질의 쇠고기 생산·공급함으로써 유통의 원활화 및 투명성 확보, 농가 소득증대에 기여하였다. 지금부터 생산농가는 쇠고기 품질향상 기반위에 불가식지방을 줄이는 방향으로 가축개량 및 사양관리 방법을 개선하여 쇠고기 생산성 향상에 노력하여야한다. 이번 등급기준 개정이 소산업의 새로운 이정표가 되고 쇠고기 생산량을 높여 생산비 절감 및 대외경쟁력 확보를 위하여 생산농가 여러분의 적극적인 노력이 필요하다. ☺