



오.리.고.기. 등급제도 도입 필요성에 대하여

서론

축산업 중 오리고기의 수입자유화는 1991년으로 타 품목에 비해 가장 빨랐고 2003년과 2008년에는 AI의 여파로 소비시장이 일시적으로 침체되는 어려움까지 겪었을 뿐만 아니라 각종 연구와 관심에서 소외되고 축산관측 품목에도 포함되지 않는 특수가축이었다.

이러한 산업구조에서도 오리고기는 우리나라 3대 보양식(삼계탕, 장어 및 오리고기) 중 하나로서 소비자의 well-being(참살이)에 대한 관심으로 2008년에는 총생산액 기준으로 한육우, 젓소, 돼지, 닭고기에 이어 5대 축산물로 급부상 하였으나, 이러한 성장의 그늘에는 수입개방에 따라 무분별하게 수입된 값싼 오리고기가 국산으로 둔갑, 판매되는 부정유통사례가 발생하고, 소매단계에서 가든 및 오리고기 전문점의 소비가

전체 소비량의 88%를 차지하는 등 소비의 외식 편중이 심화되며, 비수기 소비 위축으로 소비탄력성이 커지는 문제점이 발생하였다.

이에 축산물품질평가원에서는 생산자에게는 등급판정 결과를 제공하여 좋은 품질의 오리를 생산할 수 있도록 생산지표를, 유통업체에는 소비행태에 따라 등급별 제품을 판매할 수 있는 유통지표를, 소비자에게는 품질등급에 따라 오리고기를 선택할 수 있도록 구매지표를 제공하기 위하여 오rido체 등급판정 기준 및 방법(안)을 마련하여 오리고기 등급제도 도입을 준비 중에 있다. 본 고에서는 우리나라 오리산업 현황과 등급판정 기준 및 방법(안)에 대해 간략하게 살펴보고자 한다.

본론

오리 사육현황 우리나라에서 사육하고 있는 오리는 국내 원종오리가 없어 중국 원산의 난용겸용종인 패킨종을 개량한 종오리를 영국과 프랑스에서 수입하여 사육하고 있으며 수입종오리 비율은 60%, F1 계통이 40%를 차지한다. 전남, 전북, 충북에서 전체 오리의 80%이상을 사육하고 있으며, 2010년도 총 사육수수는 12,733천수 수준이다.

오리 도입현황 오리산업에서 육용오리의 계열화 비율은 80%를 넘는 수준으로 계열업체가 새끼오리, 사

료, 약품 등 생산자재를 공급하고 사육농가는 사육시설과 기술 및 노동력을 이용하여 사육하고 일정 수수료를 지급받는 형태이며 2010년 총 도입수수는 74,834천수이다.

오리고기 수입현황 2008년까지 오리고기 자급율은 99% 이상이고 중국의 HPAI 상시 발생으로 수입이 일시적으로 중단된 상황이지만 대만, 미국, 프랑스 순으로 수입 점유율이 점차 증가되고 중국으로부터의 훈제 및 가공품 또한 지속적으로 수입되고 있는 상황이며

2011년 4월까지의 수입량이 709톤으로 2010년 전체 수입량의 2배가 넘는 실정이다.

오리고기 소비현황 소비자가 선호하는 육류는 쇠고기(38.6%), 돼지고기(32.4%), 오리고기(14.9%), 닭고기(14.1%)로 나타나고(김정주: 2010. 오리고기 소비행태) 1인당 소비량이 1994년의 0.3kg에서 2008년 4.4kg(허덕: 2010. 오리산업현황과 관측기법 연구)으로 괄목할만한 성장을 이루었다.

앞에서 살펴본 오리산업의 현황을 바탕으로 축산물품질평가원에서는 2010년 4월 산업현장 방문을 통해 오리도체 등급판정제도 시행의 타당성을 점검하였고, 오리도체 품질기준(안)의 적정성을 검토하기 위해 2010년 12월 적용시험을 실시하였으며, 적용시험에서 나타난 문제점을 보완하여 2011년 3월 시험사업을 실시하였다. 또한 2011년 5월 주요 도압장에 대한 품질기준(안)의 적절성을 현황조사를 통해 추가 검토·보완, 2011년 6월 초순 예고를 통하여 의견을 수렴하여 오리도체 등급판정기준 및 방법 제정(안)을 마련하였다.

제정(안)의 주요내용은 등급판정 신청기준에서

오리도체를 자체 품질관리원이 목표등급에 따라 선별·정선한 후 품질평가사에게 제시하도록 하고, 오리도체 등급판정 최소기준을 설정하여 기준 미달 도체를 배제하도록 하였다.

등급판정 기준 및 방법에서 오리도체의 등급판정은 품질등급과 중량규격으로 구분하였으며 품질등급은 오리도체 품질기준의 11가지 항목 결점정도를 판정하여 등급판정 결과 구성비율에 따라 신청물량 전체에 품질등급(1*, 1, 2등급)을 부여하고 중량규격은 15호에서 30호까지 100g 단위로 구분하였다. 품질등급 판정은 룯트의 크기에 따라 적정수의 표본을 무작위로 추출하는 표본판정방법을 적용하며, 오리도체의 등급판정 결과를 분할육과 추가 가공육의 등급에 그대로 적용할 수 있게 하고, 오리도체에서 깃털을 혐오하는 소비행태와 도체중량이 상대적으로 작은 것을 감안하여 변색 허용치 등은 미국과 EU에 비해 품질기준을 강화하였다.

등급표시는 1*, 1, 2등급의 3개 품질등급으로 구분 표시하였으며 품질등급과 중량규격을 속포장지와 겉포장지에 등급판정일자 등과 함께 규격화된 표시를 하여 시인성을 높였다.

결론

오리도체 등급판정은 일정기간 동안 시범사업을 통해 현장 적용상황과 소비자 품질요구에 맞게 기준 및 방법을 지속적으로 검토·보완할 것이며 본 사업이 시행되면 오리고기의 건강식품에 대한 인기를 지속시키고, 높은 계열화 비율을 기초로 등급판정 결과에 따른 생산관리를 질적으로 향상시키며, 단체급식 및 대형마트 판매로 소비자 접근성을 향상시켜 소비의 외식편중화와 비수기 소비감소를 막고, AI 등 예측이 어려운 외부환경 요인으로 발생하는 소비위축을 효과적으

로 차단하며, 생산·유통 및 소비단계에서 수입 오리고기와 차별화로 오리산업이 한 단계 도약하는 계기가 될 것을 확신한다.



R&BD센터 연구개발팀 과장 이재형