

## 거래기준으로서 축산물등급제도 정착을 위한 제언



국립축산과학원 축산물이용과장  
박범영

등급의 사전적인 의미는 좋고 나쁨을 여러 단계로 나누는 구분이다. 현대에 있어 대부분의 물건은 품질과 중량 등에 따라 가격이 결정이 된다. 산업화 이전 인류는 어떤 기준으로 물건을 선택하여 거래를 하였을까? 크기, 외형 등 다양한 방법이 사용 되었을 것으로 추정할 수 있다. 품질을 평가할 수 있는 기준이 없었고, 소비자도 물건자체의 희소성에 의해 가격을 결정하였다. 산업화가 진전되면서 품질이라는 개념이 광범위하게 도입되어 지금 전성기를 맞고 있는 것 같다.

그렇다면 품질을 평가하는 기준은 무엇을 기초하여 만들어지는가? 한번 생각할 필요가 있다. 물건을 사용하거나, 소비하는 사람의 편리성과 만족도일 것이다. 그리고 가격은 편리성과 만족도가 높고 수요에 비하여 공급이 부족할 경우 비쌀 수밖에 없다. 대부분의 사람들이 알고 있는 바와 같이 가격은 수요와 공급에 의하여 결정되기 때문이다. 이 말은 품질의 결정요소인 편리성과 만족도는 그 물건을 이용하는 수요자 즉, 소비자에 의해 결정된다는 점이다. 수요가 많은 데 공급이 충분하지 않을 경우, 희소성에 의해 가격은 높게 형성될 수밖에 없다. 생산자는 이러한 물건을 생산하여야 부가가치가 높고 이윤을 극대화할 수 있다.

그렇다고 수요자의 요구와 만족도는 항상 일정한 것은 아니다. 시간이 흐름에 따라 변화하는 특징을 보인다. 축산물의 유통은 어떤 과정을 거쳐 발전을 해 왔는가. 축산물등급제도가

도입되기 전에는 생체 중심의 중량이나, 중량과 외모 등에 따라 가격이 결정되었다. 이때까지만 하여도 우리나라에서는 물 먹인 쇠고기가 사회문제가 된 것도 이 때문인 것으로 보인다. 이때 농가에서도 체중 단위로 거래가 되었다. 육질이나 다른 품질에 대해서는 농가에서는 관심이 낮았다. 그래서 체중이 많이 나가게 하기 위하여 농가에서 출발하기 전까지 사료와 물을 먹이는 경우가 있었다. 이럴 경우 당연히 육질은 좋을 수가 없다. 축산물등급제도가 도입됨으로써 물 먹인 쇠고기는 사라지게 되었다. 돼지의 경우도 등급에 의한 가격 정산이 이루어져야 하는데도 불구하고 아직까지 많은 업체에서 생체중을 기준으로 한 지급율로 가격이 결정되는 구조를 가지고 있다. 이는 부분육가공업체에서 원료돈 확보를 위하여 적용하고 있다는 점이 큰 원인으로 보인다. 돼지도체 등급제도가 안정적으로 정착되기 위해서는 등급에 의한 가격정산이 이루어질 수 있는 유통환경구축이 우선 필요한 이유이다.

축산물등급제도의 안정적인 정착은 축산물유통에 있어 선진화를 위한 가장 기본적인 사항이다. 소의 경우는 등급제도가 어느 정도 정착되어 육질 등급별 가격차이도 확대되었지만, 돼지나 닭의 경우는 아직도 사육농가의 가격정산 등에서 보면 생체중을 적용하는 경우가 많다.

우리의 축산물등급제도가 우리나라 축산물의 생산과 소비를 이끌고 가려면 앞으로는 어떤 변화가 있어야 할까? 현재의 등급은 육량이나 육질 등에 대한 과학적인 근거를 기초로 기준을 설정해 왔다. 등급기준은 생산자에는 생산목표, 소비자에는 선택의 기준, 유통업자에는 거래기준이라는 점은 두말할 필요가 없다. 그러나 가장 중요한 것은 등급기준이 소비자가 축산물을 구매할 때 선택의 기준이 되는가가 가장 중요하다. 과학적인 근거도 물론 중요하다. 과학적인 근거만 우선하기보다는 소비자의 요구를 반영하고 이를 과학적으로 뒷받침할 수 있는 기준이 되어야 한다. 과학적으로 설정된 기준이 소비자의 기호를 뒷받침해주지 못한다면, 등급의 가치는 낮을 수밖에 없다. 따라서 등급기준은 소비자의 요구와 일치하여야 빛이 날 수 있다. 생산자도 우선의 현실에 안주할 것이 아니라, 미래지향적인 등급기준으로의 변화에 동참하여야 산업이 살아갈 수 있다.

최근 소비자의 기호는 매우 다양하게 나타나고 있다. 다양한 요구를 모두 등급기준에 반영하기는 어렵겠지만, 최대한 반영이 되어야 할 것이다. 나아가서는 이는 현재의 소비 추세를 따라가는 등급기준이 아니라 변화를 예측하여 5년 내지 10년을 앞서가는 기준이 되어야 한다는 것이다. 그래야 우리나라 축산업을 발전을 견인하는 축산물등급제도가 될 수 있을 것이다. **등급정보**