

축산물등급제, 소비자 지향적이 되어야...



한국소비자단체협의회 회장 이덕승

축산물등급제란 우리 식생활에 이용되는 축산물(돼지고기, 쇠고기, 계란 닭고기 등)의 품질을 정부가 정한 기준에 따라 평가하여 등급을 부여하는 제도로 소비자에게는 구입하고자 하는 축산물의 품질을 표시해줌으로써 용도에 맞는 축산물 선택이 용이해지며, 생산자에게는 소비 수요에 맞춘 축산물을 생산함으로써 농가소득을 증가시킬 수 있다. 또한 유통인에게는 표준화된 유통을 통한 경영의 안정화를 도모할 수 있다는 장점이 있다.

따라서 축산물등급제는 품질의 표준화 및 기준의 체계화를 통해 생산에서부터 소비에 이르기까지 지표의 역할을 할 수 있기 때문에 이미 1900년초부터 외국에서는 등급제가 발달되어 왔으며 우리나라도 1992년부터 축산법에 정하여 시행되고 있다.

우리나라의 쇠고기등급은 육량(고기량)등급과 육질(고기질)등급으로 판정하고 있다. 육량등급은 도체(머리와 내장을 제거한 뼈를 포함한 고기) 중량, 등지방 두께, 등심단면적크기를 측정하여 A, B,

축종별 등급제도

구분	등급
쇠고기	(육질) 1 ⁺⁺ , 1 ⁺ , 1, 2, 3 (육량) A, B, C (등외) 등외
돼지고기	(육질, 규격) 1 ⁺ , 1, 2, 등외
가금고기(닭고기, 오리고기)	(품질) 1 ⁺ , 1, 2 (중량) 5호~17호
계란 및 알가공품	(품질) 1 ⁺ , 1, 2, 3 (중량) 왕, 특, 대, 중, 소
말고기	(육질) 1 ⁺ , 1, 2 (규격) A, B, C (등외) 등외

C로 판정하여 유통의 지표로 활용되며, 육질(고기질)등급은 등심부위 지방분포도(근내지방도), 육색, 지방색, 조직감, 성숙도 등에 따라 1⁺⁺, 1⁺, 1, 2, 3등급으로 구분되며 소비의 지표로 활용된다. 쇠고기 뿐만 아니라 돼지고기, 닭·오리고기, 계란, 말고기에서도 과학적인 방법으로 등급을 판정하고 있다.

이러한 축산물등급제는 분명 축산물의 기준으로 작용하여 소비자에게 축산물 선택에 있어서의 편리성을 가져오고, 용도에 맞는 제품을 소비할 수 있다는 장점이 있지만 현 축산물등급제의 소비자 활용도를 높이기 위해 다음과 같은 노력도 필요하다.

첫째, 쇠고기의 육질 판정기준에서 근내지방도 즉 마블링은 다즙성을 좋게하고 육질을 연하게 하는 작용을 한다. 적당한 마블링은 씹힘성을 좋게하고, 고기의 맛을 높여준다. 마블링이 많을수록 높은 등급을 받는 우리나라 쇠고기 등급제는 소비자들 사이에서 건강에 좋지 않은 포화지방산이 많은 쇠고기를 비싼 가격에 유통한다는 논란이 일고 있다. 하지만 한우와 마찬가지로 근내지방도를 등급기준으로 우선시해온 일본의 와규는 최근에 불포화지방산인 올레인산 함량이 높을수록 맛이 좋다는 연구결과가 발표됨에 따라 등급제도 개선을 위한 변화가 일고 있다. 등급제도가 마블링 중심에서 소비자들의 입맛과 웰빙 중심으로 바뀌어 가고 있다는 것이며, 우리나라도 주목할 만하다.

둘째, 축산물등급제가 앞으로는 소비자의 사용목적에 고려한 품질등급제도로 개선되어야 할 필요가 있다. 지방이 적어 낮은 등급이라고 하더라도 조리방법이 달라지게 되면 축산물을 맛있게 먹을 수 있으므로 소비자의 사용목적에 따른 등급별 구분방법에 대한 홍보·교육이 필요하다.

셋째, 축산물등급제도의 시행효과는 분명 국내축산업 전반 뿐만 아니라 국제 경쟁력을 갖출 수 있는 방법으로 작용할 수 있다. 현재 식육즉석판매가공업 영업신고만으로 식육가공품까지 제조·판매할 수 있도록 영업범위가 확대되어 소비자의 식육가공품 소비가 증가할 것이므로, 식육가공품에서도 품질등급에 대한 정보를 표시하여 소비자들이 표준화된 식육가공품을 구매할 수 있도록 하는 것이 필요하다.

축산물등급제는 소비자들에게 알 권리와 선택할 권리를 보장하고, 부정 생산과 유통을 사전에 방지하고 국내산 축산물의 품질 고급화와 안전성을 확보하여 국내 축산물의 경쟁력을 갖춰나갈 수 있다는 점에서 긍정적으로 받아들여지고 있는 제도이다.

우리나라 축산물등급제도의 지속적 발전을 위해서는 소비자 중심, 건강중심으로 개선하고, 소비자교육과 홍보를 지속적으로 실시하여야 한다. 이를 통해 품질에 대한 소비자 신뢰를 높여 소비촉진을 이룰 수 있으며, 생산과 유통이 활성화 되어 국내 축산물의 경쟁력을 굳건히 할 수 있다. 따라서 축산물등급제도는 생산에서 소비까지 모든 과정에서 유기적 순환을 일어나게 할 수 있는 제도이므로 제도의 개선과 정착, 교육과 홍보에 힘써야 할 것이다. **등급정보 365+**