

새로운 쇠고기 등급 기준, 변화의 막을 올리다

상지대학교 동물생명자원학부 정구용 명예교수



우리민족에게 쇠고기는 그 무엇보다 귀한 식재료였다. 농경사회에 소란 대체할 수 없는 동력이자 집안의 대표적인 자산이었기에 지체 높은 양반네나 접할 수 있을까, 보통의 사람들은 큰 경사가 없다면 구경조차 쉽지 않았다.

이는 현대에도 이어져 쇠고기 요리는 특별식으로 치부된다. 같은 회식도 쇠고기 회식이라고 하면 다른 때에 비해 모두 함께 기념해야 할 큰 일이 있는 낭 해석되는 것이 마찬가지의 맥락이다.

그래서인지 우리나라 사람들은 소에 있어서는 구이, 그것도 양념하지 않은 생고기를 선호한다. 귀한 재료인 만큼 오롯이 그 식감과 맛을 즐길 수 있길 바란다. 그래서 쇠고기는 소금만 살짝 찍어먹어야 제대로 먹는 것이고, 잘 구운 고기에 쌈장이나 기름장을 듬뿍 찍으면 고기 먹을 줄 모른다는 소리를 듣기 십상이다. 현재의 우리나라 쇠고기 등급기준은 이러한 국민의 식문화를 기저에 담고 있다.

쇠고기의 등급판정은 처음 시행된 1992년 당시 우루과이 라운드 등으로 인한 축산물의 수입 개방 확대에 맞서 추진됐다. 국내산 축산물을 수입산과 차별화 하는 동시에 소비자에게는 객관적인 구매지표를 제공하고 생산자는 보다 좋은 품질을 생산하도록 하기 위하여 마련됐다.

국민소득의 증가로 식생활이 변화함에 따라 축산물 소비 경향이 양에서 질 위주로 전환되던 당시, 구이를 선호하는 소비 트렌드를 고려해 기준 방향을 맞췄다.

이후 20여 년, 쇠고기 등급 기준은 큰 변화 없이 생산자와 유통업자, 소비자 모두를 위한 생산·유통·구매 지표로 널리 활용되고 있다. 특히, 정부가 일정 기준에 따라 등급을 구분함으로써 객관적이고 신뢰할 수 있는 선택 기준을 제공하는 동시에 우리 축산물의 유통 환경을 투명하고 원활하게 했다는 평을 받고 있다.

문제는 우리 식문화의 변화와 함께 대두했다. 2002년 미국의 저명한 경제학자인 제레미 리프킨이 저술한 '육식의 종말'이라는 책이 세계적으로 큰 반향을 일으켰다. 이후 우리나라에까지 들어온 이 책은 육식이 생태계와 환경은 물론 사람의 건강에도 악영향을 준다고 말하며 채식주의자들의 주장과 맞물려 육식의 위해성을 설파하기 시작했다.

그리고 2013년 한 지방 방송국에서 방영한 '육식의 반란'이라는 다큐멘터리가 이러한 흐름에 불을 지폈다. 등급이 높은 한우 고기의 마블링이 건강에도 좋지 않고, 한우 농가에게는 옥수수 등 수입 곡물사료를 위주로 비육해야 되기 때문에 경영 부담만 높아져 쇠고기 가격 상승을 야기하고 있다는 내용이었다.

방송 이후 육식의 위해성에 대한 갑론을박의 한편 등급 기준에 대한 문제 제기가 쏟아졌다. 확인되지 않은 추측의 목소리가 진실인 낭 확산되며 불안해진 소비자들은 '나라가 국민에게 고지방육을 먹으라 종용하는 것이 아니냐'는 불만의 목소리까지 내놓았다.

하지만 막연한 추정과 달리 우리 쇠고기는 유통 환경의 정비와 고품질육 생산을 위해 그간 각계에서 다각적으로 노력하며 안정성을 높여왔다. 세계적으로도 비교 대상을 찾기 힘들다 할 정도로 발전된 형태의 축산물 이력제를 통해 소비자들이 안심하고 소비할 수 있는 환경을 마련했고, 특히 한우의 경우는 그동안 우수 축산물 브랜드 인증을 통해, 고품질 및 위생 안전성을 확보하기도 했다.

하지만 변화한 소비 트렌드와 더불어 변화를 요구하는 목소리는 점차 높아졌다. 공들여 30개월여 키운 소가 마치 국민 건강을 해치는 불량 식품과 같은 시선을 받게 된 상황에 농가나 유통업자 등 관련 업계의 충격도 컸다. FTA 타결로 인한 수입육의 시장 잠식 또한 무시하고 넘길 수 없는 상황이었다. 안팎으로 기준 개정의 필요성이 더욱 커졌다.

이에 따라 2015년 가을 농림축산식품부와 축산물 품질평가원에서는 건강을 중시하는 소비 트렌드의 변화에 맞춰 쇠고기 등급판정 기준 개편 작업에 돌입했다. 그리고 2년이 지난 지금 새로운 쇠고기 등급 기준을 발표하게 되었다.

개정되는 등급판정 기준의 주요 내용을 살펴보면, 마블링 중심으로 육질등급을 평가하던 체계에서 마블링과 육색, 지방색, 탄력도 등 다른 항목을 동일한 비중으로 평가하는 것으로 변경됐다. 이와 함께 육량등급 기준을 성별, 축종별 총 6가지로 세분화하여 소 개체별 특성에

맞게 평가하도록 했다. 고기의 양을 많이 생산하는 한우에 대한 등급 판별력을 높ی겠다는 것이다.

하지만 개정되는 등급판정 기준에 대해서도 아쉬움을 토로하는 목소리는 여전히 존재한다. 기준 개정안을 두고 소비자는 소비자 나름대로 자신의 입장에서, 생산농가는 또 농가 나름대로 자신의 입장에서 사안을 바라보며 반론을 제기하고 있다. 소비자는 몸에 안 좋은 지방 섭취량을 확 낮출 수 있어야 하는데 이를 위한 변화가 크지 않아 아쉽다 했다. 반면 생산자는 마블링이 곧 품질이라는 생각으로 20년 넘게 노력해왔는데, 갑작스러운 변화에 육종, 사양 등 관련 업계에 미칠 영향이 너무 크다고 우려했다.

하지만 쇠고기의 등급판정은 국가에서 이행하는 사업인 만큼 어느 한 쪽의 목소리에만 귀 기울일 수 없는 것이 현실이다. 최대한 객관적인 입장에서 모두의 판단에 도움이 될 수 있도록 명확한 기준을 제시하는 것이 국가의 역할일 것이다.

그런 만큼 개정되는 쇠고기 등급기준이 서로의 입장만 앞세운 소모적 논란을 종식하고 우리 쇠고기가 소비자와 더 건강히, 똑똑하게 만나는 길을 열어주길 기대한다. 기본이 되는 표준으로서 새로운 쇠고기 등급판정 기준이 생산자와 소비자, 유통업자 모두에게 더 현명하고 투명한 잣대가 되어주길 바란다.

변화의 막은 올랐다. 이제는 이 무대를 더욱 멋지게 꾸미기 위해 모두가 힘을 모을 때다. 개정 등급 기준을 중심으로 서로 협력하고 소통한다면 쇠고기 등급 기준 개정은 우리 국민의 식생활 개선에 이바지 하는 한편, 우리 축산업이 수입산의 파고에 흔들리지 않고 더욱 발전해 나가는 변화의 무대가 될 것이다. 🇰🇷