

돼지고기 품질고급화와 도체등급제도의 발전방향

국립축산과학원 축산물이용과장/농학박사 박범영

우리나라에서 식육을 대중적으로 소비한 것은 그리 오래되지 않았다. 따라서 도체등급제도의 시행도 선진국인 미국의 1927년, 일본의 1964년에 비하여 28~65년 늦은 1992년도 하반기에 처음 도입되었다. 도체등급제도 도입으로 규격화, 품질개선, 생산성향상 등 유통기술의 선진화에 많이 기여한 것은 사실이다. 등급제도는 차별화 상품의 거래를 촉진하기 위한 과학적인 거래제도이다. 생산자에게는 등급판정결과가 피드백(Feedback)되고 그 결과 품종개량, 비육기술 개선하게 하는 등 생산지표로 활용되어 경제성이 높은 도체 생산이 가능하게 하는 기능을 하여야 한다. 또한 유통업 종사자 및 소비자에게는 등급에 따라 도체 및 육류를 선택구매 할 수 있는 수단으로 활용되어야 하고, 소비자에게는 가장 적절한 가격에 원하는 품질의 고기를 구매할 수 있게 하는 것이 본래 도체등급 제도를 시행한 목적이라 할 수 있다. 짧은 도체등급제도의 적용기간임에도 불구하고 산업이 오늘 수준까지의 발전한 이면에는 도체등급제도가 있었다는 것은 속일 수 없는 사실이다. 그러나 돼지도체등급의 경우는 국내여건과 환경요인 등과 맞물려 있기는 하지만, 앞에서 언급한 등급제도의 본래 취지에 어느 정도 부합하는 지를 생각해 볼 때 아직 부족한 부분이 있다고 생각된다. 그렇게 생각하는 이유는 생산자가 출하시 가격을 결정하는 요소로 작용하기는 하지만, 직접적으로 활용되는 비율이 낮고, 도매시장에서 거래되는 도체등급별 가격을 준용하는 정도에 거치고 있다. 이는 유통시장에서의 거래지표로서 충분한 역할을 못하고 있다고 볼 수 있다. 또한 최종 등급판정결과가 소비자에게까지 연계되지 않고 있다는 점이다. 이러한 원인은 세가지 정도로 구분할 수 있다. 즉, 우리나라 특유의 돼지고기 생산체계, 식육소비 문화, 품질에 변별력이 다소 낮은 등급판정기준을 들 수 있다.

첫 번째 생산체계의 문제는 돼지고기의 품질은 생산부터 소비까지 관련된 사람들의 지속적인 품질관리에 따라 크게 좌우된다는 것은 이미 많은 연구결과 알려진 바다. 그러나 우리나라의 양돈산업은 계열화 비율이 낮은 관계로 돼지고기 생산단계별 관리주체가 다르고 많은 경로를 거친다는 점이다. 즉, 돼지를 키우는 농가, 출하시 돼지 운송을 담당하는 운송 사업자, 주로 임 도축 중심인 도축장, 농가와 계약 또는 생돈을 구매하여 신선육을 가공하는 임가공업체, 판매를 담당하는 유통업체로 관리 주체가 나누어져 있다. 각 단계별 이해관계가 다르고, 각 단계별 사업자의 이윤확보에 주력하기 때문에 최종 소비자에게 판매되는 돼지고기의 품질에 대한 관심이 매우 낮다는 점이다.

생산과정을 표준화하여야 만 균일한 품질의 고기를 생산할 수 있는데 우리나라는

표준화 보다는 각 단계별 제각각이며, 설사 동일한 경로를 거쳐 생산한다 할지라도 생산하는 시기 또는 일자마다 다른 품질의 고기가 생산되는 경우도 많다.

생산과 도축·유통관리 방법이 통일되지 않으면, 생산할 때마다 다른 품질의 고기를 생산되고 이러한 유통구조로는 소비자의 신뢰를 높일 수 없다. 따라서 품질의 균일성을 향상시키기 위해서는 각 단계에 관련된 종사자들의 관심과 중요성을 인식하고 표준화된 절차를 준수하여야 할 것이다.

두 번째는 짧은 식육소비 역사로 소비문화가 주로 신선육 위주의 구이용 또는 불고기용의 소비에 치우쳐 있다는 점과 유통시장에서 삼겹살과 목심은 품질이 다소 떨어지더라도 구워먹는 요리 문화에는 크게 문제시 되지 않는다고 생각하는 경향이 많다는 점이다. 일반인이 신선육을 육안으로는 품질이 좋은지 나쁜지 쉽게 구분하기 어려운 부분이 있지만, 우리가 식당에서 돼지고기를 구워보면 육즙이 분리되어 고기를 굽는 과정에 하얀색의 응고물이 형성되는 것을 볼 수 있는데 이러한 현상은 품질이 떨어지는 PSE육이나 냉동육일 경우 주로 발생한다. 또한 삼겹살이나 목살위주의 소비문화로 품질에는 큰 문제가 없다는 사고자체는 저지방부위의 활용도를 매우 낮게 하여 소비가 적체되고 부위별 가격 차이를 심화 시키는 원인된다. 품질이 좋은 고기를 생산하게 되면 다른 부위의 소비도 자연히 높아질 가능성이 큼에도 불구하고 품질이 낮은 고기를 생산함에 따라 소비를 창출하지 못하는 원인도 되고 있다.

우리나라의 소득수준에 비해서는 아직 식육 소비량은 낮은 편이다. 그렇지만, 지금까지 국내 양돈산업은 식육소비량에서 알 수 있듯이 돼지고기 소비량이 쇠고기의 2배에 달할 정도로 다른 축종의 고기보다 매우 높다. 또한 앞으로도 지속적인 축산물의 소비증가가 예상된다. 그렇지만 국내산 돼지고기의 경쟁력을 확보하지 못한다면, 최근 여러 나라들과 진행되고 있는 자유 무역협정(FTA) 체결은 양돈 산업에서의 가격 경쟁은 더욱 심화될 것이다. 최근 수입 삼겹살의 비중은 2010년도 39%에서 2012. 5월 현재 54%로 국내산 삼겹살의 유통비중이 감소하고 있다. 따라서 구이용 문화에 쫓겨 품질개선 노력을 하지 않는다면 우리나라 양돈산업은 돼지고기 소비가 확대된다고 하더라도 어려움은 더욱 가중될 것으로 생각된다. 최근 축산과학원에서 소비자들의 건강지향성을 고려하여 고단백 저지방인 앞 뒷다리에서 구이용 부위를 선별한 것도 부위이용을 다양화 하기위한 노력의 일부이다. 돼지에서 생산되는 전체 부위가 균형적으로 소비될 때 산업도 안정적으로 유지가 가능할 것이다. 햄·소시지 제조에 이용되는 가공육도 품질이 좋은 고기를 원료로 사용하여야 맛도 좋고 생산성이 높다.

현재 국내산 돼지고기는 물돼지고기(PSE), 근출혈, 이중육색, 근육분리, 삼겹살의 과도한 지방 등 이상육의 출현율이 높아 소비 단계에 육질에 대한 소비자의 불만이 많다. 최근 들어서는 삼겹살이 근육과 지방층이 분리되는 고기가 많이 발생하여 소

비자들이 삼겹살이 맞는지에 대한 민원이 늘어나고 있다. 삼겹살 및 목심과 저지방 부위가 가정이나 식당 등에서 소비되는 고기로 활용되기 위해서는 품질이 좋은 식육이 아니면 소비자의 사랑을 받기 어렵다.

세 번째는 등급판정기준이 기본 취지에 맞게 재설정되어야 한다는 것이다. 현행 온도체에서 품질을 판정하는 도체등급판정기준으로는 우리나라에서 생산되는 돼지고기의 생산과정을 반영하여 품질을 평가하기에는 다소 무리가 있다고 본다. 이는 품질을 적절히 평가할 수 있는 다른 방안 모색이 필요하다는 것이다.

가장 이상적인 등급판정기준은 앞서 설명한 문제점들이 반영된 기준을 설정하면 된다고 하겠다. 그러나 이러한 문제점을 모두 해결 할 수 있는 기준을 만들기는 쉽지 않다고 본다. 따라서 장기적인 안목에서 전면적인 돼지등급판정기준 개정이 필요하다고 하겠다.

필자의 생각으로는 우리나라 여건과 현 실정을 고려하여 이원화된 등급기준 즉 규격등급과 품질등급으로 구분하여 도입할 필요가 있다고 본다.

규격등급은 우리나라 도축장 및 가공장 여건을 고려하여 현행 돼지도체 등급판정 기준을 보완 강화하여 생산지표와 도매거래 지표로 활용되어 등급간의 가격차이가 더욱 확대 가능한 기준이 되어야 할 것이다. 그래야 만이 생산지표와 도매 거래시 거래지표로 활용이 될 것이다. 현행 등급판정기준 보다 강화된 기준은 현재의 최고 등급 출현율이 다소 낮아 생산농가 입장에서는 당장은 낮아 피해가 오는 것처럼 느낄 수도 있을 것이다. 그러나 장기적으로 산업의 안정적인 발전을 견인 할 수 있는 등급이 되어야 할 것이다. 최고등급의 출현율을 현재와 비슷하게 하면, 당장 농가에 도움이 된다고 생각할 수 있을지 몰라도, 장기적으로는 국내산 돼지고기의 품질개선을 촉진하는 역할을 못하게 되어 수입 돼지고기에 대한 경쟁력을 저하시키게 됨을 인식하여야 할 것이다. 강화된 등급기준은 오히려 장기적으로 우리의 양돈산업의 체질을 강화시키는 역할을 하게 될 것이다.

품질등급은 등급판정결과가 소매 및 소비자 구매지표로 활용할 수 있는 기준이 되어야 할 것이다. 이는 전적으로 규격등급과 별개로 품질에만 중점을 두고 수입육과의 품질 차별성 확보라는 기본 바탕에서 설정되어야 할 것이다. 따라서 현재 우리나라의 돼지고기사업에서 문제가 되는 이상육을 모두 걸러낼 수 있는 품질기준을 모두 반영하여 최고의 등급은 소비자의 적극적인 지지를 받을 수 있어야 할 것이다. 또한 이상육이 신선육(테이블 미트)으로 거래되지 않도록 할 수 있는 냉도체 품질판정이어야 할 것이다.

따라서 품질등급은 규격등급과 같이 의무적용 보다는 우리나라의 도축장, 가공장 등 산업 여건을 고려하여 참여를 원하는 산업체에 대하여 우선 선별적으로 적용하는 자율적 참여를 전제로 운영되어야 한다. 그러기 위해서는, 품질등급에 따른 품질차이가 확연하게 구분지어 질 수 있는 기준을 마련할 필요가 있다.

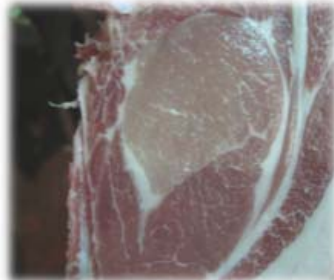
물론 등급판정기준의 전면적인 개정을 위해서는 사전 연구와 기초자료를 확보하여야 가능하므로 조급하게 개정하는 것 보다는 다소 시간이 소요되어도 차분하게 준비하여야 할 것이다. 지금 당장은 다소의 어려움이 있다고 등급판정기준개정에 반대 또는 단기적인 이익을 논하기 보다는 장기적인 안목에서 서로 양보하고 협력하여야 보다 발전적인 기준이 될 수 있을 것이다.

외국산 돼지고기 수입이 급증이 예상되는 어려운 시기에 수입돈육과 경쟁하여 살아남기 위해서는 생산현장, 도축가공현장, 등급제도등 정책적으로 품질을 향상시킬 수 있는 방안 마련이 시급한 과제임에 틀림이 없다. 따라서 양돈산업에 관련된 종사자 모두는 시대적 사명을 인식하고 각자의 분야에서 최선을 다하여 할 것이다.

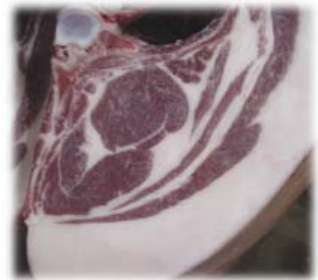
또한 최근 논의가 시작되고 있는 돼지도체 등급판정기준은 양돈 산업발전의 지렛대로서의 역할과 생산, 유통, 소비의 지표로서 잘 활용될 수 있는 기준이 마련될 것을 기대한다.



[물돼지육(PSE)]



[이중육색]



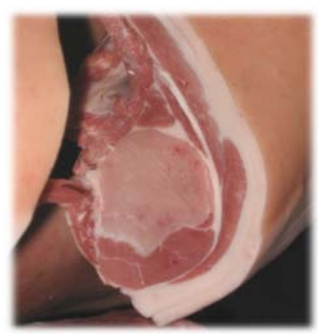
[암적색육(DFD)]



[조직감불량]



[근육분리]



[근출혈]



[근 염]

그림. 품질이 낮은 이상육

그림: 이상육

<표> 이중육색(투톤칼라) 및 스펀지육 발생율

구 분	정 상	스펀지육	조사두수
이중육색	31.70	68.20	501
스펀지육	82.43	17.50	649

(2010, 축산원)

<표> 이상육 판정요인(육색, 드립, 조직감)별 출현율 비교

구분	정상	경중	중중	소계	조사두수
육색	76.35	17.4	6.0	23.4	706
드립	68.70	21.10	10.0	31.1	706
탄력	56.94	32.50	10.0	42.5	706

(2010, 축산원)