농림축산식품부 **설 명 자 료** 다시 도약하는 대한민국 함께 잘사는 국민의 나라

보도 일시	2023. 3. 19.(일) 배포 시	배포 일시	2023. 3. 19.(일)
담당 부서	축산정책관 축산유통팀	책임자	과 장 서정호(044-201-2371)
		담당자	사무관 홍성현(044-201-2318)

돼지고기 품질 관리 및 소비자 정보 제공 강화

- 관련 업계, 소비자단체 등과 협업을 통해 대대적 품질 관리 노력 전개

- 삼겹살 등 지방 함량에 대한 업계 자율 표시 권고 기준 마련 추진

< 보도내용 요약 >

JTBC 3월 18일(토) 기사 "비곗덩어리 삼겹살이 '1+등급'? 있으나마나한 등급제"에서 아래와 같이 보도하였습니다.

3월 3일 삼겹살데이에 판매된 비곗덩어리 삼겹살이 '1등급'으로 판매되었고, 돼지고기 등급제를 통해 지방 비중 등 소비자들이 원하는 정보를 확인할 수 없어 개선이 필요하다고 지적

< 농림축산식품부 설명 >

농식품부는 지난 3월 3일 관련 업계의 삼겹살데이 할인 행사 시 과지방 삼겹살이 유통된 것과 관련하여, 소비자들이 가장 즐겨찾는 식품 중 하나인 삼겹살의 품질 관리를 강화하고, 소비자들이 제품 선택 시 필요한 정보 제공을 확대할 계획입니다.

1. 과지방 삼겹살 유통 원인 및 재발방지 방안

① 돼지고기 유통단계 및 과지방 삼겹살 유통 원인

돼지고기는 '농가 → 도축장(등급판정) → 가공업체(발골·정형 등) → 판매처'의 단계를 거쳐 유통됩니다.

돼지고기의 삼겹살, 목살 등 부위별 명칭과 가공방법 등은 식품의약품안전처 소관 고시인 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」에서 정하고 있습니다.

삼겹살 등 부위별 가공 과정에서 통상 과지방 부위는 제거되어야 하는데, 금번 과지방 삼겹살 판매 문제는 대규모 할인 행사를 준비하는 과정에서 가공업체의 비숙련자 작업, 과다한 물량 처리 등으로 과지방 부위 제거가 미흡하였고, 판매업체가 대량의 물량을 들여오는 과정에서 품질 검수(과지방 여부 등 확인)가 부실했던 것이 주된 원인인 것으로 보입니다.

② 돼지고기 가공·유통업체 품질 관리 노력 강화

농식품부는 과지방 삼겹살 판매 문제가 재발하지 않도록 돼지고기 가공·유통업체, 브랜드 업체 등과 함께 품질 관리를 강화하도록 하겠습니다.

정형 기준 준수, 과지방 부위 제거, 검수 등 품질 관리 매뉴얼을 제작·보급하고, 식품의약품안전처와 협력하여 가공·유통업체의 품질 관리 실태에 대한 점검·감독을 강화하겠습니다.

실태 점검 결과 품질 관리가 미흡한 가공업체 등에 대해서는 '도축·가공업체 시설 현대화 지원 사업' 등 정부 정책에서 불이익을 부여하고, 우수 브랜드 인증 평가 시, 현행 서류 중심 평가에서 현장 실태 평가를 강화하는 등 품질 평가를 철저히 하겠습니다.

또한, 한돈협회, 농·축협 등 생산자단체, 가공·유통업체, 소비자단체, 정부가 협약을 체결하고, 소비자단체로 하여금 업계의 품질 관리 실태를 주기적으로 점검하도록 하는 등 관련 업계가 자율적인 품질 관리 노력을 대대적으로 전개하도록 하겠습니다.

특히, 대규모 할인 행사 시에는 가공·유통업체가 자체 품질 관리 및 검수를 더욱 철저히 하도록 점검을 강화하겠습니다.

2. 돼지고기 등급제 운영 현황 및 향후 개선 방향

① 돼지고기 등급제 운영 현황

돼지고기는 지육(1마리) 덩어리 상태에서 1차로 무게, 등지방두께 등 육량 항목을 측정하고, 2차로 고기 색깔, 조직감, 지방상태 등 품질 항목을 확인하여 1^{+}, 1, 2, 등외 등 4개 등급으로 판정합니다.

돼지고기는 등급 판정을 받지 않고는 유통될 수 없으나, 등급 판정 이후 대형마트, 정육점 등 소매단계에서 등급 표시는 의무사항이 아니며, 표시 여부를 자율적으로 결정하고 있습니다.

* **해외 사례 : (등급 판정)** 한국·EU는 의무 판정, 미국·중국은 자율 판정, 일본은 혼용(육류센터·도매시장은 의무 판정, 그 외는 자율) / **(판매단계 등급 표기)** 의무 표기인 국가는 없는 것으로 파악

돼지고기 등급은 농가와 가공업체 간 중량당 단가 결정, 도매 거래 시 기준가격 등 정산 기준으로 주로 활용되고 있으며, 마트, 정육점 등에서는 거의 등급을 표시하지 않고 판매하고 있습니다.

② 돼지고기 판매 단계에서 등급제 활용도가 낮은 사유

첫째, 돼지고기는 소비자 간 기호의 차이가 큽니다.

소고기는 근내지방도(마블링)라는 분명한 선호 기준이 있으나, 돼지고기는 그 기준이 불분명하고, 부위별·용도별로도 기호의 차이가 있습니다.

삼겹살, 목살 등은 적정 수준의 지방이 함유된 것을 선호하는 한편, 볶음용으로 주로 사용되는 다리살 등 정육류는 지방 함량이 적은 것을 선호하는 경향이 있습니다. 삼겹살, 목살 등도 구이용 또는 찌개용 등에 따라 지방 함량 정도에 대한 기호의 차이가 큽니다.

둘째, 돼지고기는 부위별로 지방 함량 등 품질이 불균일합니다.

지육 덩어리 상태에서 등급을 판정하는 것은 소와 돼지고기가 동일합니다.

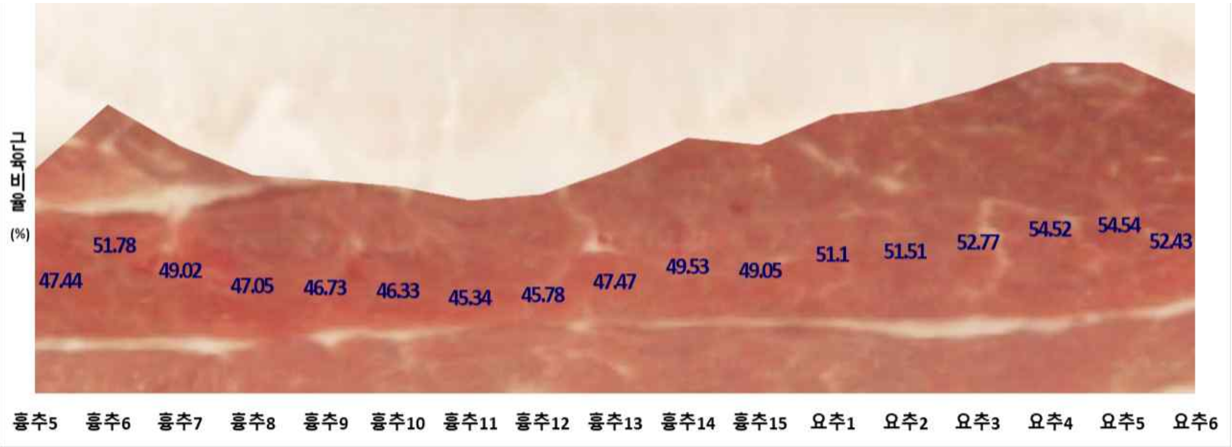
소고기는 등급 판정 부위인 등심의 근내지방도(마블링)가 안심·채끝 등 다른 부위와의 연계성이 커 부위별로 큰 차이 없이 품질을 대표할 수 있습니다.

반면, 돼지고기는 지육 덩어리의 등급 판정 결과가 지육 전체의 평균적인 품질을 판단하는 기준은 될 수 있으나, 지육 단면만으로는 볼 수 없는 부분의 지방 함량 등 품질을 확인하기는 어렵습니다.

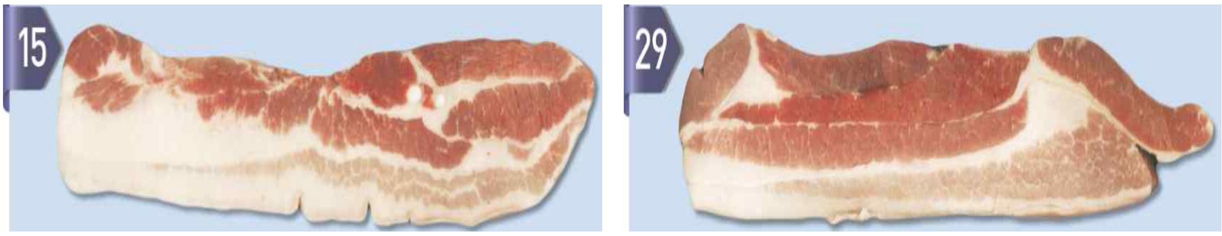
따라서, 지육 전체를 구매한다면 1^{+}등급의 품질이 평균적으로 우수하겠지만, 동일한 개체에서 생산된 삼겹살도 척추 위치별(30~34개 슬라이스)로 지방 함량의 차이가 커 소포장된 슬라이스 간 품질 차이가 클 수 있습니다.

* 삼겹살 척추 위치별로 흉추 10~12번 등은 지방 함량이 많고, 요추 4~5번 등은 적음

< 삼겹살의 척추 위치별 근육·지방 비율 >



< 동일 개체의 슬라이스 단면 비교 >



셋째, 가공처리에 따라 소포장 제품의 품질이 달라집니다.

소비자 선호에 부합하는 삼겹살 등을 공급하기 위하여 가공단계에서 적절한 처리가 매우 중요합니다.

1·2등급 삼겹살도 과지방 부위 제거 등 적절한 가공을 통하여 1^+등급 삼겹살보다 소비자 선호에 부합할 수 있으며, 반대로 1^+등급 삼겹살도 과지방 부위 제거 등이 미흡하면 소비자 선호가 낮을 수 있습니다.

③ 향후 개선 방향

가공 후 삼겹살 등 부위별로 품질을 판정하는 것은 과도한 인력·비용·시간이 소요되고, 같은 부위 내에서도 품질 차이가 발생하는 문제가 있어 현실적·기술적으로 어려운 측면이 있습니다.

* 등급 판정 인력이 현행 소수의 도축장이 아닌, 다수의 가공업체에서 등급을 판정해야 하므로 인력·비용·시간 소요가 크게 발생

돼지고기의 특성, 가공 후 부위별 등급 판정의 현실적 어려움 등을 고려할 때, 결국 유통·판매업체가 자율적으로 소비자가 원하는 정보를 제공하도록 할 필요가 있습니다.

일례로 세종특별자치시 싱싱장터에서는 자율적으로 지방 함량에 따라 “풍미삼겹”(지방 함량 多), “꽃삼겹”(지방 함량 中), “웰빙삼겹”(지방 함량 少) 등으로 포장지에 표시하고 있습니다.

농식품부는 업계가 소비자에게 지방 함량 등에 대한 일관되고 신뢰할 만한 정보를 제공할 수 있도록 식품의약품안전처, 소비자단체, 축산물품질평가원 등과 협의하여 삼겹살의 지방 함량 표시 권고 기준(예 : 고지방, 중지방, 저지방별 지방 함량)을 마련하여 제시하는 방안을 추진하겠습니다.

대한민국 정책브리핑 OPEN 공공누리 공공저작물 자유이용허락