

2019년 11월 26일 조간부터 보도하여 주시기 바랍니다.

축산정책과 과장 박정훈(044-201-2311), 서기관 서정호(2322) / 제공일 : 11월 25일(총 9매)

한국농수산식품유통공사 부속기관 농식품유통공사

12월 1일부터 쇠고기 등급 기준 개편 - 근내지방도 조정 등 마블링 중심 등급체계 개편 -

《 주 요 내 용 》

- 금년 12월 1일부터 쇠고기 등급 기준 개정 시행
 - (육질) 소비트렌드 변화에 맞춰 근내지방도(마블링) 기준 조정
 - * 1⁺⁺ : (현행) 지방함량 17% 이상(근내지방도 8, 9번) → (변경) 15.6% 이상(7, 8, 9번)
 - * 1⁺ : (현행) 지방함량 13~17%(근내지방도 6, 7번) → (변경) 12.3~15.6%(6번)
 - (육량) 정육량 예측의 정확도 제고를 위해 육량지수 계산식 개선
 - * (현행) 품종, 성별 구분 없이 단일 계산식(1종) 적용 → (개선) 품종, 성별 등을 고려한 다양한 계산식(6종) 적용
- 개편된 쇠고기 등급제가 현장에서 잘 정착되도록 하면서, 소비자 수요와 쇠고기산업 발전을 고려, 쇠고기 등급제도 지속 보완 추진
 - 단기적으로는 숙성육 선호 증가 추세에 부응하고 소비자 선택권을 강화하기 위해 연도(tenderness)관리 시스템 도입(20년 시범사업)
 - 소비자 선호와 축산업 경쟁력 제고 등을 고려하여 쇠고기 등급 체계·기준 등의 중장기 개선방안 마련(연구용역 추진 중)

- 농림축산식품부(장관 김현수, 이하 농식품부)는 쇠고기 유통, 판매시에 가격 및 품질 등의 주요 지표가 되는 쇠고기 등급 기준이 12월 1일부터 개편 시행된다고 밝혔다.

○ 쇠고기 등급제도는 시장 개방에 대응하여 국내산 쇠고기의 경쟁력 제고를 위해 '93년에 도입되어, 국내산 쇠고기의 고급화, 수입산과의 차별화에 기여하였다는 긍정적 평가를 받아왔다.

- 그러나, 마블링 중심의 등급체계가 장기 사육을 유도하여 농가의 생산비 부담이 늘어나고, 지방량 증가로 건강을 중시하는 소비트렌드 변화에 부응하지 못한다는 지적이 제기되었다.

* 주요국 소 사육기간 : (미국) 22개월, (일본) 29개월, (한국) 31.2개월

* 소비자 선호도 : 1⁺등급 51%, 1등급 27%, 1⁺⁺등급 18%('15, GS&J)

○ 이에, 소비트렌드 변화와 농가의 생산비 절감 등을 고려하여, 현장의 의견수렴과 현장적용 시험 등을 거쳐 '17년 12월 마블링 중심의 등급체계 개선에 초점을 둔 등급제 개편방안을 마련하였다.

* 대국민 의견조사('16.12), 생산자단체 설명회('17.2~11, 90회), 소비자단체 설명회('17.2월·11월, 2회), 소비자 반응조사('17.11), 소비자 의견조사('17.10~12) 등 실시

- 이후, 축산법 시행규칙과 축산물 등급판정 세부기준(고시) 개정('18.12.27)을 통해 시행근거를 마련하고, 생산자와 유통업계가 준비할 수 있도록 11개월의 유예를 거쳐서 금년 12월 1일부터 시행되게 되었다.

□ 금번 쇠고기 등급 기준의 주요 개정내용은 다음과 같다.

○ 먼저, 마블링 중심의 등급체계 개선을 위해 고기의 품질을 나타내는 육질 등급(1⁺⁺, 1⁺, 1, 2, 3)에서 1⁺⁺등급과 1⁺등급의 근내지방도(마블링) 기준을 조정하고, 평가 항목(근내지방도·육색·지방색·조직감 등) 각각에 등급을 매겨 그중 가장 낮은 등급을 최종 등급으로 적용하는 최저등급제를 도입하였다.

- 1⁺⁺등급은 지방함량을 현행 17% 이상(근내지방도 8, 9번)에서 15.6% 이상(근내지방도 7, 8, 9번)으로 낮추고, 1⁺등급은 지방함량이 13~17%(근내지방도 6, 7번)에서 12.3~15.6%(근내지방도 6번)로 조정된다.

- 이번 개편으로, 농가는 1**등급을 받기 위한 사육기간을 줄여서 생산비를 절감*할 수 있고, 소비자의 지방함량에 대한 선택폭이 확대되었다.

* 평균 사육기간 22개월 단축(31.2개월→29), 연간 1,161억원(446천원/마리) 경영비 절감 기대

식육판매표지판						
원산지 식육의 종류						
부위명칭						
등급	쇠고기	1**	1*	1	2	3 등의
	돼지고기	1*	1	2	등의	
도축장명						
이력(부품)번호						
100g당 가격		원				

< 현행 판매표지판 >

식육판매표지판						
원산지 식육의 종류						
부위명칭						
등급	쇠고기	1**	근내지방도	7, 8, 9)	1+	1 2 3
	돼지고기	1*	1	2	등의	
도축장명						
이력(부품)번호						
100g당 가격		원				

< 변경되는 판매표지판 >

- 또한, 근내지방도 외에 조직감·육색 등 소비자의 다양한 품질 요구에 부응할 수 있도록, 근내지방도 중심의 현행 등급판정 방식을 근내지방도·조직감·육색 등을 각각 평가하고 각 항목별 등급 중 최저 등급을 적용하는 방식으로 변경하였다.

* (현행) 근내지방도 등급에서 육색·조직감·지방색 등의 결격 수에 따라 하향 조정 → (변경) 근내지방도·육색·조직감·지방색 등 각 항목별 등급 중 최저 등급 적용

○ 소 한 마리당 생산되는 정육량 예측의 정확도를 높이기 위해 육량지수 계산식을 개선하였다.

- '04년 개발된 현행 육량지수 계산식은 품종별(한우, 육우·젃소), 성별(암, 수, 거세) 구분 없이 적용되어 현실과 맞지 않다는 지적이 많았다.

- 이에, 품종별·성별을 고려하여 개발한 6개의 육량지수 계산식을 토대로 육량 등급(A, B, C)을 판정하게 된다.

* 등지방두께·배최장근단면적·도체중량 측정 → 계산식에 따라 육량지수 산출 → 육량지수별 등급 구간에 따라 A·B·C 등급 부여

* 한우 암컷의 경우, 육량지수 61.83 이상시 A등급을 받게 되며, 한 마리(도체) 중 먹을 수 있는 고기량(정육량)이 61.83%임을 의미

- 육량지수는 농가와 중도매인 등 중간 상인간 거래시 가격을 결정하는 중요 지표로, 소 마리당 고기량을 산출할 수 있는 보다 정확한 지표의 제공을 통해 **고기생산량을 높이는 방향으로 농가의 생산관리를 유도함**으로써 생산량 증대 효과가 기대된다.

□ 농식품부는 지난 1년간의 준비기간 동안 개편된 등급 기준이 현장에서 잘 정착되도록 하기 위해 **홍보, 교육** 등을 적극 추진해왔다.

* 축산물품질평가원, 도매시장, 축산기업중앙회 등 관계기관 업무협약('19.3월, 7월, 11월)

- 먼저, **농가·소비자 홍보**를 위해 전국의 모든 도축장에 제도 변경 알림 현수막을 부착하고, 식육판매점(정육점, 대형마트 등)에 안내 포스터를 제공하면서, TV·신문·옥외광고판 등을 통한 홍보도 실시하고 있다.
- 또한, 개편된 기준에 따라 등급판정이 정확하게 이루어질 수 있도록 일선 **품질평가사**를 대상으로 동영상 교육, 영상 이미지 교육, 현장 실습 등 다양한 방식으로 **현장교육**을 진행하고 있으며,
- 전국의 **도매시장**에서도 개편된 등급기준을 반영하여 경매상황을 경매사와 구매자가 확인할 수 있도록 **전광판 시스템** 보완 등 준비가 12.1일 시행 이전에 완료될 계획이다.
- 한편, **제도 시행 후**에도 생산자·소비자단체, 식약처, 축산물품질평가원 등과 **긴밀히 협조**하여 현장 상황을 상시 **모니터링**하면서, 개편된 등급기준이 차질없이 정착될 수 있도록 지원해 나갈 계획이다.

□ 농식품부는 앞으로도 소비자의 수요를 반영하면서 쇠고기 산업의 경쟁력을 높여나갈 수 있도록 **쇠고기 등급제도를 지속 보완**해 나갈 계획이다.

- 단기적으로는 숙성육 선호도 증가 추세에 부응하고 소비자의 선택권을 강화하기 위해 **연도(tenderness)관리 시스템**을 도입할 계획이다.

- 연도관리 시스템은 가공·판매단계에서 쇠고기 부위별·요리방법별 숙성정도에 따른 소비자 선호도를 등급화하여 제공하는 제도로, 현재 호주·미국에서 유사한 제도를 운영하고 있다.
- '20년부터 일부 가공·판매업체를 대상으로 시범사업을 운영한 후 평가 등을 거쳐 본사업 추진방안을 마련할 예정이다.

< 연도관리시스템 예시 >



가공단계 라벨링

판매단계 라벨링

- 아울러, 소비자의 요구와 국내외 쇠고기산업 여건, 쇠고기 산업발전방향 등을 고려하여 쇠고기 등급제도 전반을 재검토하고,
 - 현재, 추진중인 연구용역* 결과와 해외 사례, 전문가·생산자·소비자의견 등을 토대로 보다 근본적인 쇠고기 등급제도 개선방안을 마련할 계획이다.
- * 비육기간 단축, 등급체계 및 근내지방도 기준, 고금육·일반육 구분 등급체계 도입 등

- 농식품부 관계자는 “이번 등급제 개편을 통해 그간 제도 운영 과정에서 발견된 미비점들이 상당 부분 개선될 수 있을 것”이라고 하면서,
 - “사육기간 단축에 따른 경영비 절감으로 축산업 경쟁력 제고에 기여하는 한편, 지방함량에 대한 소비자 선택권 강화로 건강을 중요시하는 소비트렌드 변화에도 부응할 수 있을 것으로 기대된다”고 밝히고,
 - “농가와 유통업계, 도매시장 관계자 등에 대해서도 개편된 등급 기준이 현장에서 차질없이 정착될 수 있도록 준비에 철저를 기해 달라”고 당부하였다.

참고1

육질 등급의 근내지방도 기준 변경 내용

지방 함량 (%)	현행		보완(안)		비고	
	근내 지방도	등급	근내 지방도	등급		
19이상	9	1**등급	9	1**등급	일본 4등급 수준	
19	8		8			
18		7		1*등급		7
17	++					
16	+					
15	0	1등급	6	1등급	일본 3등급 수준	
14	6					
13	5	1등급	5	1등급	미국 Prime 등급수준	
12						++
11						+
10	0	2등급	4	2등급	미국 Choice 등급수준	
9	4					
8	3	3등급	3	3등급	미국 Select 등급수준	
7	3					
6	2	1	1	3등급	미국 Standard 등급수준	
5	2					
4						
3	1	1	1	3등급	미국 Standard 등급수준	
2	1					
1	1					

참고2

육질 등급 판정 방식 변경 내용(최저등급제 도입 관련)

< 현행 방식 >

근내지방도		육 색		지방색		조직감		성숙도	
1**	8, 9	결격	7	결격	7	결격	3	결격	8, 9
1*	6, 7	정	6	정	6	정	2	정	7
1	4, 5	상	2	상	1	상	1	상	1
2	2, 3	결격	1						
3	1								

진함 ↑ 연함 ↓
 노란색 ↑ 유백색 ↓
 나쁨 ↑ 좋음 ↓
 노(老) ↑ 소(少) ↓

예비등급: 1** 1* 1 2 3
 최종등급: 결격 정 상

※ 예비등급에서 결격항목 수에 따라 1~3개 등급(1등급 ~ 등외등급) 하락

< 변경된 방식(최저등급제) >

근내지방도		육 색		지방색		조직감		성숙도	
1**	7~9**	1**	3~5	1**	1~4	1**	1	결격	8~9
1*	5**~7 ⁰	1*	2, 6	1*	5	1*	2	정	7
1	4 ⁰ ~5**	1	1	1	6	1	3	상	1
2	2 ⁰ ~3**	2	7	2	7	2	4		
3	1 ⁰ ~1**	3	그외	3	그외	3	5		

※ 각 항목중 가장 낮은 등급 적용
 ※ 성숙도 8~9번인 경우 최저등급에서 1개 등급 하락

최저등급: 1** 1* 1 2 3
 최종등급: 결격 정 상

참고3

육량지수 계산식 변경 내용(최저등급제 도입 관련)

< 현행 : 동일 계산식 일괄 적용 >

육량등급	육량지수	육량지수
A	67.20 이상	$\begin{aligned} \text{육량지수} &= 68.184 - [0.625 \times \text{등지방두께(mm)}] \\ &+ [0.130 \times \text{배최장근 단면적(cm}^2\text{)}] \\ &- [0.024 \times \text{도체중량(Kg)}] \end{aligned}$ (단, 한우의 도체는 3.23을 가산)
B	63.30~67.20	
C	63.30 미만	

< 변경 : 품종, 성별에 따라 6종의 다른 적용 >

품종	성별	육량지수
한우	암	$\begin{aligned} &[6.90137 - 0.9446 \times \text{등지방두께(mm)} + 0.31805 \times \\ &\text{배최장근단면적(cm}^2\text{)} + 0.54952 \times \text{도체중량(kg)}] \div \\ &\text{도체중량(kg)} \times 100 \end{aligned}$
	수	$\begin{aligned} &[0.20103 - 2.18525 \times \text{등지방두께(mm)} + 0.29275 \times \\ &\text{배최장근단면적(cm}^2\text{)} + 0.64099 \times \text{도체중량(kg)}] \div \\ &\text{도체중량(kg)} \times 100 \end{aligned}$
	거세	$\begin{aligned} &[11.06398 - 1.25149 \times \text{등지방두께(mm)} + 0.28293 \times \\ &\text{배최장근단면적(cm}^2\text{)} + 0.56781 \times \text{도체중량(kg)}] \div \\ &\text{도체중량(kg)} \times 100 \end{aligned}$
육우/ 젖소 (암컷)	암	$\begin{aligned} &[10.58435 - 1.16957 \times \text{등지방두께(mm)} + 0.30800 \times \\ &\text{배최장근단면적(cm}^2\text{)} + 0.54768 \times \text{도체중량(kg)}] \div \\ &\text{도체중량(kg)} \times 100 \end{aligned}$
	수	$\begin{aligned} &[-19.2806 - 2.25416 \times \text{등지방두께(mm)} + 0.14721 \times \\ &\text{배최장근단면적(cm}^2\text{)} + 0.68065 \times \text{도체중량(kg)}] \div \\ &\text{도체중량(kg)} \times 100 \end{aligned}$
	거세	$\begin{aligned} &[7.21379 - 1.12857 \times \text{등지방두께(mm)} + 0.48798 \times \\ &\text{배최장근단면적(cm}^2\text{)} + 0.52725 \times \text{도체중량(kg)}] \div \\ &\text{도체중량(kg)} \times 100 \end{aligned}$

품종	성별	육량지수		
		A등급	B등급	C등급
한우	암	61.83이상	59.70 이상~61.83 미만	59.70미만
	수	68.45이상	66.32 이상~68.45 미만	66.32미만
	거세	62.52이상	60.40 이상~62.52 미만	60.40미만
육우/ 젖소 (암컷)	암	62.46이상	60.60 이상~62.46 미만	60.60미만
	수	65.45이상	63.92 이상~65.45 미만	63.92미만
	거세	62.05이상	60.23 이상~62.05 미만	60.23미만

참고4

쇠고기 등급제와 연도관리시스템(안) 비교

구분	현행 쇠고기 등급제	연도관리시스템(안)
대상	도체	정육(부위별)
평가	소 한마리를 하나의 등급으로 평가	부위, 요리, 숙성정도에 따라 품질구분
요인	<ul style="list-style-type: none"> - 육질 : 마블링, 육색, 성숙도 등 - 육량 : 도체중, 등지방두께 등 ※ 도체에서 측정 가능한 특성반영 	<ul style="list-style-type: none"> - 도체 육질등급, 부위, 숙성, 요리방법 등 ※ 맛 요인에 관여하는 특성반영
특징	도체 등급판정 후 등급불변	숙성기간에 따른 육질 향상 등 숙성효과 반영
용도	도체, 정육거래의 일반 지표	쇠고기 구매시점의 품질 수준 정보제공
표시	5개(1 ⁺⁺ , 1 ⁺ , 1, 2, 3)	3개(보통, 우수, 매우 우수)