

	<h1>설명자료</h1>		
<p>2019년 11월 26일 배포 시부터 보도하여 주시기 바랍니다.</p>			
<p>축산정책과 과 장 박정훈(044-201-2311), 서기관 서정호(2322) / 제공일 : 11월 26일(총 2매)</p>			

수요자 중심의 쇠고기 등급제 개편
 - 11월 26일 서울신문 020면<마블링 적어도 '투플러스' ... 사실상 소고기 가격 상승 우려> 보도 관련 설명 -

- 금번 시행되는 등급 기준은 근내지방도(마블링) 중심에서 근내지방도 외에 조직감·육색 등을 종합적으로 고려하도록 개편하였으며,
 - 이번 개편으로 인해 1**등급 공급량 증가, 쇠고기 생산비 절감 등의 효과로 1**등급 쇠고기 소비자 가격 하락으로 이어질 것으로 기대됩니다.
- 11월 26일 서울신문 020면<마블링 적어도 '투플러스'... 사실상 소고기 가격 상승 우려> 보도에 대해 다음과 같이 설명 드립니다.

언론 보도내용

- 마블링 적어도 '투플러스'...사실상 소고기 가격 상승 우려
 - 원플러스 등급의 고기가 대거 투플러스 등급으로 편입돼 소비자로서는 같은 등급의 고기를 기존보다 높은 가격에 사 먹게 됨

농림축산식품부 입장

- 이번 개편으로 인해 1**등급 공급량 증가, 쇠고기 생산비 절감 등의 효과로 1**등급 쇠고기 소비자 가격 하락으로 이어질 것으로 기대됩니다.
- 쇠고기 등급제도는 건강을 중요하게 고려하는 소비트렌드 변화에 부응하여 근내지방도(마블링) 중심에서 근내지방도 이외에 조직감·육색·지방색 등을 종합적으로 고려하도록 개편하였습니다.

- 먼저, 1**등급과 1*등급의 근내지방도 기준을 하향 조정하였습니다.
 - 이에 따라, 1**등급 출현율은 개편 전 12.2%에서 개편 후 20.1%로 늘어날 것으로 예상되며, 1**등급의 공급량이 늘어나기 때문에 1**등급의 가격 하락 효과가 있을 것으로 기대되며,
 - 농가의 사육기간 단축으로 인한 생산비 절감 효과가 소비자 가격 하락으로 이어질 것으로 기대됩니다.
- 또한, 근내지방도 위주의 평가체계를 탈피하고 다양한 기준을 고려한 품질 좋은 고기가 높은 등급을 받을 수 있는 최저등급제를 도입 하였습니다.
 - 근내지방도가 높더라도, 육색·조직감 등 다른 항목의 등급이 낮은 경우 가장 낮은 등급을 적용받게 됩니다.
 - * (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
- 쇠고기등급기준의 변경에 따라 소비자가 기존 1*(7)등급에 대해 1**(8, 9) 등급의 높은 가격으로 지불하게 된다는 우려를 감안하여, 1**등급의 경우 근내지방도를 7, 8, 9번으로 구분 표시하고,
 - * (현행) 1**등급 → (개편) 1**등급(근내지방도 7, 8, 9번으로 구분 표시)
- 축산물품질평가원에서 1**등급에 대해 근내지방도(7, 8, 9번)별 일일 도매가격을 발표하여 가격의 투명성을 제고해 나갈 계획입니다.
- 농식품부는 이번 등급 개편에 따른 시장상황을 면밀히 모니터링하는 한편, 소비자의 수요를 반영하면서 쇠고기 산업의 경쟁력을 높여 나갈 수 있도록 쇠고기 등급제도를 지속 보완해 나갈 계획입니다.