

쇠고기 등급제 현황과 향후 과제

전상곤

경상대학교 농업경제학과

쇠고기 등급판정 현황

1990년 5월 소 도체등급 기준(안)이 제정된 이래 1995년 12월 식육의 부위별·등급별 및 국내산 쇠고기 구별 표시 방법이 고시되었다. 이후 1996년 9월 개정을 거쳐 1998년 7월 도축·도매단계에서 시행하던 축산물 등급제를 소매단계까지 확대하였다. 이를 통해 소비자는 육질등급에 상응하는 가격으로 쇠고기를 구매할 수 있게 되었다.

등급판정제도는 음식점 원산지 표시제, 이력제 등과 함께 국내산 쇠고기의 둔갑판매 방지 및 한우고기 차별화를 유도하였다. 도체 등급제의 시행으로 생산자는 등급에 따라 정당한 가격을 받을 수 있게 되었다. 또한 등급결과를 가축사육과 개량의 지표로 활용하여 육질이 좋고 육량이 많은 가축을 생산할 수 있게 되어 농가 소득 증대와 시장개방 대응에 적지 않은 도움을 주었다. 유통업자는 소비성향에 알맞은 도체를 구입하여 합리적인 식육판매 경영을 할 수 있게 되었고, 등급에 따라 적절

하게 차별화된 가격으로 소비자에게 판매함으로써 합리적인 상거래 질서를 확립할 수 있게 되었다. 등급판정제도는 식육의 부위별·등급별 및 쇠고기의 종류별로 구분하여 구매할 수 있어 소비자들의 신뢰를 높이는 데에도 큰 기여를 하였다.

쇠고기 등급판정 기준

쇠고기의 등급판정은 크게 육량요인과 육질요인에 의하여 판정된다. 육량등급은 소 도체에서 생산되는 살코기량을 예측하여 생산수율에 따라 등급으로 구분된다. 육량등급은 도체에서 얻을 수 있는 고기양을 도체중, 등지방두께, 배최장근단면적을 기초로 예측하여 A, B, C등급으로 판정한다. 육질등급은 소 도체에서 생산되는 쇠고기의 육질에 따라 구분되는 품질을 구분하는 것이다. 육질등급의 판정요인에는 근내지방도, 육색, 지방색, 조직감, 성숙도가 있으며 최종 등급은 1++, 1+, 1, 2, 3등급으로 판정한다(표 1).

표 1. 쇠고기 육량 및 육질등급의 표시 방법

구분		육질등급					등외
		1++등급	1+등급	1등급	2등급	3등급	
육량등급	A등급	A1++	A1+	A1	A2	A3	
	B등급	B1++	B1+	B1	B2	B3	
	C등급	C1++	C1+	C1	C2	C3	
	등외						

(자료: 축산물등급판정소)

등급 판정에 대한 소비자 인식

등급제가 시행된 지 어언 20년이란 시간이 흘렀다. 앞서 언급한 것처럼 등급제 시행이 국내 축산업 발전과 소비자들의 신뢰 향상, 농가 소득 증대 등 많은 부분에서 그 역할을 수행해 왔다. 시대의 흐름에 따라 변화하는 소비자들의 인식과 요구사항이 현행 등급제에 제대로 반영이 되고 있는지 점검해 볼 필요가 있는 시점이다.

쇠고기 등급제에 관한 소비자 인식 정도와 만족도를 조사하기 위해 2009년 10월 수도권 및 주요 대도시 주부 600명을 대상으로 인터넷 설문조사를 실시한 결과를 간략히 소개하고자 한다.

쇠고기 등급제에 대해 알고 있는냐는 질문에 전체 응답자의 75.2%가 “알고 있다”고 응답하였고, 24.5%는 “모른다”고 대답하였다. 그런데 쇠고기 등급표시가 육질과 육량등급으로만 구분하여 판정한다는 사실을 알고 있는 소비자는 전체 응답자의 24.5%에 그친 것으로 조사되었다. 쇠고기 등급제에 대해 다수의 소비자가 인식은 하고 있지만, 실제로 등급판정을 하는 등급기준에 대해서 정확하게 인식하는 소비자는 적은 것으로 나타났다.

육질등급을 표시하는 '1+', '1+', '1, 2, 3'을 정확하게 인지하는 소비자는 전체응답자의 54%로 조사되었다. 반면 육량등급을 표시하는 'A, B, C'의 의미를 정확하게 알고 있는 소

비자는 전체응답자의 26%정도에 불과한 것으로 나타났다. 육량등급에 대한 소비자의 인식이 육질등급과 비교해서는 낮은 것으로 나타났다. 육량등급 기준인 'A, B, C'를 마블링과 같은 육질등급으로 오해하는 소비자들도 꽤 많은 것으로 나타났다.

쇠고기 구입 시 등급을 확인한다는 소비자는 전체 응답자 중 66%이고 나머지는 등급을 확인하지 않는다고 응답하였다. 등급을 확인한다고 응답한 사람의 33%가 “보다 안전한 쇠고기를 선택하기 위해서” 등급을 확인한다고 응답하였다. 이는 소비자들 중 상당수가 등급제를 안전성의 기준으로 오인하고 있음을 보여주는 것이다. 등급을 확인하지 않는 이유에 대해서는 “등급표시보다 원산지나 가격 등의 다른 표시에 신경을 쓴다.”, “판매장에 다양한 등급이 진열되어 있지 않아 선택의 폭이 없다.”, “등급표시가 복잡하여 확인하지 않는다.” 등의 순으로 응답하였다.

쇠고기 등급제의 만족도에 대해서는 전체 응답자의 32.2%가 만족하는 반면 67%의 과반수 이상의 응답자가 만족하지 않는 것으로 나타났다. 만족하지 않는 이유로는 “등급과 맛의 기준이 일치하지 않는다.”와 “등급체계가 복잡하다.”는 답변이 각각 28.1%로 가장 많았으며, “같은 등급일지라도 품질 차이가 있다.”는 답변이 25.1%로 나타났다.

쇠고기 소비와 관련하여 쇠고기의 등급결정 요인에 추가되었으면 하는 정보에 대해서는

항생제 사용여부, 신선도, 위생수준, 유전자변형 사료 사용여부, 호르몬제 투여여부, 품종, 연령, 성별, 거세 유무, 다즙성, 향미 순으로 안전성과 관련된 요인이 비교적 높은 순위로 나타났다.

향후 과제

소비자들의 설문 조사 결과를 바탕으로 보다 신뢰받는 제도로 거듭나기 위해서 다음과 같은 몇 가지 사항을 제안하고자 한다. 첫째, 현재의 육질등급 표시 체계가 너무 복잡하므로 이를 간단히 할 필요가 있다. 특히 1등급을 최고의 등급으로 오인하지 않도록 모든 육질 등급을 표시하고 그 위에 표시를 함으로써 시각적으로는 간단하면서 정확한 정보를 소비

자들에게 줄 수 있을 것으로 기대된다. 둘째, 육량등급을 소비 단계의 소비자들에게 큰 의미가 없으므로 소비 단계에서는 육질등급만을 표시하도록 한다. 셋째, 근내지방도 중심의 육질판정 기준에 대하여 재고할 필요가 있다. 육질등급 중심의 사육은 농후사료를 과급여하는 문제를 발생하여 대사성 질병이나 소화기성 질병 등 가축 질병을 유발할 수 있기 때문이다. 넷째, 현행 제도들은 소비자들의 식품안전성에 대한 요구사항인 유전자변형 사료 사용여부, 항생제 사용여부, 호르몬제 사용여부 등을 다 반영할 수 없다. 따라서 현행 제도들을 보완하여 소비자들의 요구사항을 만족시킬 수 있도록 관련 기관들이 노력해야 한다. 끝으로 관련 제도들에 대한 정확한 정보를 소비자들에게 제공하는 소비자 홍보를 강화해야 한다.