

2017 - 6호

## 소 도체 등급제 개편 관련 검토

2017. 9.

 한우지조금관리위원회  
교 육 조 사 부

◇ (검토배경) 소 도체 등급기준 개편 관련 선행연구 및 시행 시 발생하는 문제점, 시기 적절성, 정당성 등 개편에 대한 현실적 사안에 대한 검토 필요

## I. 정부 추진, 소 도체 등급기준 개편(안)

□ (육질등급 보완) 소비 트렌드 변화에 부응하면서 쇠고기 생산성 향상 유도

- (생산자) 등급별 근내지방도 기준 범위가 하향됨에 따라 출하월령 단축과 경영비 절감 유도
- (소비자) 가격과 품질면에서 소비자 구매 선호도가 높은 등급(1<sup>+</sup>, 1등급)의 쇠고기 생산성을 향상시킴으로써 합리적인 쇠고기 소비가격 형성 유도

□ (육량등급 개선) 한 마리당 고기 생산량이 많은 우수한 소 도체가 좋은 등급을 받도록 개선 추진

- 성별, 품종별로 육량지수 산식을 개발하여 도체중이 크면서 정육율도 높은 소의 판별력을 강화

### < 소 도체 등급기준 개편(안)의 주요내용 >

구분	현행	개편(안)
육량등급	육량지수에 따른 등급분류	성별, 품종별로 육량지수 산식개발, 정육량 예측치 제공
육질등급	지방함량 1 <sup>++</sup> 등급(17~19%), 1 <sup>+</sup> 등급(13~17)	지방함량 1 <sup>++</sup> 등급(15.7~19), 1 <sup>+</sup> 등급(12.4~15.7)
육질평가	근내 지방도 위주로 평가	육색, 지방색, 탄력도, 성숙도 등 타 항목 평가기준 강화
등급명칭	1 <sup>++</sup> , 1 <sup>+</sup> , 1, 2, 3등급	1 <sup>++</sup> 에 근내지방도 병행표시 또는 비서열식으로 변경

## II. 소 도체 등급기준 개편 관련 선행연구 검토

### □ 등급별 가격변화로 본 소비자 구매행동 검토

- 2005년부터 2015년까지 단 한번도 5개의 등급별 가격의 역전 현상이 발생하지 않았음. 이는 현재의 쇠고기 등급제가 등급별로 가격차별화가 잘 이루어지고 있다는 것을 반증함
- 쇠고기 소비자가격의 변화에서는 최근 지방 기피(웰빙 식단)에 따른 저지방육 수요 증가의 현상은 발견할 수 없었음
- 등급은 상품을 구분하거나 나누는 하나의 방법으로 각각의 등급이 소비자가 구분 가능하도록, 등급 간에는 충분히 이질성이 보장되어야 하고, 등급 내부에 속한 상품들은 충분히 동질성을 갖도록 하여야함
- 현행 근내지방 위주 판정하는 경우가 수입 축산물과의 차별화 가능성이 가장 크며, 근내지방 위주를 다른 방법으로 변경하는 것이 수입 축산물과의 차별화 가능성이 가장 낮을 것으로 예상
- 2,3등급에 대한 수요가 있다면 가격은 상승할 것임. 그러나 2,3등급의 가격 추세로 보아 실 소비자 수요는 크지 않은 것으로 추론됨

◎ 현행 등급기준이 수입쇠고기와의 차별화를 가능케 하고 있으며, 다른 기준으로 변경하는 경우 수입쇠고기와의 차별화 가능성은 낮아질 수밖에 없음

- (국립축산과학원) 소 도체 등급기준 개편과 관련하여 총 5건의 연구과제가 추진되고 있음

- 한우 도체 및 부분육의 수율설정과 육질특성 구명('16~'20)
- 소도체등급 평가요인별 도체 및 고기품질특성 조사('17~'19)
- 한우 마블링 섬세도 등 육질 및 도체등급 관련 유전인자 분석 ('17~'19)
- 소 도체등급제 보완 대응 사육농가 실태조사('17~'18)
- 도체등급제 보완 대응 거세한우 근내지방 섬세화 향상 기술 개발 ('17~'21)

◎ 등급기준 개편 시 나타나는 여러 가지 과학적 측면(유전, 품질, 사양 등)에 대한 결과를 면밀히 분석한 이후에 개편에 대한 논의가 필요함

### Ⅲ. 생산 측면

- 출하월령 단축은 등급기준 개편과 같은 정책 수단이 아닌, 농가 교육 및 홍보 등을 통해 추진되어야 함
  - 출하월령 단축은 충분한 시간적 여유를 가지고 교육 및 홍보 등의 수단을 통하여 농가를 이해시키고 설득시키는 방법으로 추진되어야 함
- 2004년 소도체 등급기준 개정 이후, 약 13년 동안 모든 분야(사양·개량·번식 등)에 걸쳐 현 등급기준에 준하는 목표를 설정하고 있는 상황임
  - 무리한 등급기준 개편은 한우산업 전반에 걸쳐 혼란을 가중시킬 우려가 있으며, 전 분야(개량 등)에 걸쳐 그 영향과 정책 목표를

재설정하는 등 충분한 논의가 필요함

※ 2004년 소도체 등급기준 개정(1<sup>++</sup>등급 신설, 근내지방도 기준을 9단계로 세분화)

□ 무리한 출하월령 단축은 한우고기 고유의 맛을 변질되게 할 가능성이 있음

○ 일본의 경우, 화우 평균 출하월령은 29개월이며, 국가 단위의 출하월령 단축이 화우고기 맛을 유지하는 조건하에서 이루어지고 있음

○ ‘한우 사육기간과 한우 맛간의 연관성 연구(최창본, 2010)’결과, 30개월령 한우고기가 연도, 다즙성 등 맛과 관련된 평가항목에서 가장 높은 점수를 받음(실험 대상 : 27, 30, 33개월령)

□ 출하월령 단축을 통해 생산비가 절감되더라도, 단기적으로 소비자가격 인하를 기대하기는 어려움

○ 생산비 절감이 농가판매가격(농가수취가격), 유통가격, 소비자 가격에 전가되어 생산자·소비자 모두에게 이익이 되기까지는 장시간이 소요될 것임

○ 단기적으로는 유통마진만 증가시킬 소지가 있음

□ 일반농가와 선도농가를 구분하여 생산비 절감에 따른(등급제 개편을 통한 출하월령 단축) 수익성 분석 조사가 필요함

○ 농가별로 한우고기 생산을 통한 시장에서의 수익성(각 전략별 비용절감 등)에 대해 분석 후, 등급제 개편에 대한 정확한 실익을 따져봐야 함

○ 마블링 기준 하향으로 인한 경영비 절감 및 소비자 부담액 인하에 대한 정확한 근거 제시가 필요함

- 상기내용은 축산과학원에서 2018년 완료 예정으로 연구가 추진되어지고 있으며, 이 연구 결과에 대한 검토 후 논의되어야 함

- ◎ 출하월령 단축은 등급기준 개편과 같은 정책 수단이 아닌, 농가 교육 및 홍보 등을 통해 추진되어야 함
- ◎ 한우산업 전 분야(개량, 사양 등)에 대한 영향 및 정책 방향 재설정이 필요함
- ◎ 무리한 등급기준 개편은 한우산업 전반에 걸쳐 혼란을 가중시킬 우려가 있으므로 충분한 유예기간을 두고 논의 되어져야 함

#### IV. 소비 측면

- 소 도체 등급기준은 하나의 기준이며, 어느 등급을 구매할 것인가는 소비자의 선택사항임
  - 소비 트렌드에 따라 소비자는 자신이 선호하는 등급을 선호할 것이며, 소비가 줄어드는 등급은 자연스레 가격이 하락할 것임
  - 지금의 고등급육의 고(高)가격은 소비 트렌드가 반영된 것이며, 등급 기준이 소비 트렌드에 영향을 주지 않음
  - 소비자가 2,3등급을 선호하면 가격이 상승하게 되고, 생산자는 가격이 높은 2,3등급을 생산하게 됨
    - 생산자의 사육패턴은 제도 개선보다는 시장가격에 의해서 변화됨
- 가격에 미치는 영향은 육질 등급별로 상이함
  - 1<sup>++</sup>등급의 경우 소비기반이 안정적이기 때문에 가격 및 웰빙

- 건강식 열풍과 같은 추세변수에 영향을 받지 않는 것으로 나타남
- 1<sup>++</sup>을 주로 구매하는 소비자는 등급 기준 개편(근내지방도 하향 조정)으로 인해 오히려 손해를 볼 수 있음
  - 웰빙 트렌드 때문에 고등급육(1등급 이상)의 가격이 하락하지는 않은 것으로 분석됨
  - 즉, 등급 기준이 문제가 아니라 소비 트렌드로 인한 시장가격 변화가 생산 패턴을 변화시키게 됨
- 한우의 근내지방(일명 ‘마블링’)은 오히려 인체에 이롭다는 과학적인 증거가 마련됨
- 쇠고기의 지방산조성을 기반으로 산출한 AI(Atherogenic index, 동맥경화지수)를 정리하여 비교한 결과, 한우고기의 지방산조성은 호주산 쇠고기나 미국산 쇠고기에 비해 혈관건강에 우수한 것으로 분석됨
  - 건강한 성인 30명(남여 각 15명)을 대상으로 식이 임상시험 결과, 목초비육 한우고기 섭취 시 혈중 총 콜레스테롤 수치는 증가하는 반면, 곡물비육 한우고기의 섭취는 혈중 총 콜레스테롤 수치를 증가시키지 않는 것으로 나타남
  - 또한, 곡물비육 한우고기의 섭취가 혈중 LDL-C 수치는 변화시키지 않고, HDL-C 수치는 높이는 등 혈중 LDL-C, HDL-C 및 총 콜레스테롤 수준과 관련하여 혈관 건강에 이롭다는 명확한 과학적 증거들이 도출됨
  - 특히, 곡물비육 한우고기의 섭취 시 혈중 TMAO 농도가 기준선보다 감소하였는데, TMAO 농도가 고지혈증, 혈전생성 및 혈관기능장애 유발과 관련이 있다는 점을 감안 할 때, 마블링이

좋은 곡물비육 한우고기의 섭취가 혈관건강에 좋다는 확실한 증거라고 할 수 있음

※ 「한우고기 지방의 혈중 콜레스테롤 개선 효과 구명 연구」(경상대학교 주선태 교수, 2017)

- ◎ 등급 기준은 하나의 잣대로써 소비 트렌드에 따라 소비자는 자신이 선호하는 등급을 구매하면 되는 사안임
- ◎ 소비 트렌드에 따라 선호 등급의 시장가격이 변하고, 한우농가의 생산 패턴도 변화하게 됨
- ◎ 등급기준의 개선보다는 마블링에 대한 오해 및 부정적 인식을 바로잡는 노력이 더 시급함

## V. 유통 측면

□ 중도매인 및 육가공업체 의견 청취 결과, 등급 기준 개편에 반대 입장 표명

- 소비자 니즈(Need)의 일선에 있는 중도매인의 경우, 소비자 선택의 최우선 기준이 아직 마블링이며, 등급 기준 개편으로 근내지방도가 하향될 경우 한우산업에 악영향으로 되돌아올 가능성이 크다는 입장임
- 육가공업체에서는 등급 기준 개편이 이루어질 경우 오히려 한우고기의 소비 위축이 일어날 것이라고 주장함

◎ 아직 소비자 선택의 최우선 기준은 마블링임