



# 한우 등급 판정제 개선을 통한 지속 가능한 축산업 실천 방안

2015. 11. 18

국회의원 김성주

# 목 차

## CONTENTS

I. 한우 등급판정제 개요

II. 한우등급판정제에 대한 여론 동향

III. 국내외 등급제 사례 비교

IV. 한우등급판정제 개선방안

# I. 한우등급판정제 개요

## 01 한우등급판정제

지난 1992년부터 축산물 시장 개방 확대에 따른 품질 차별화와 유통구조 개선, 가축개량 촉진을 위해 도입

## 02 운영방식

육질 1++, 1+, 1, 2, 3의 5개 등급, 육량 A, B, C의 3개 등급을 조합해서 결정

## 03 성과

국내산 쇠고기의 품질 차별화로 수입 쇠고기에 대한 경쟁력 제고  
유통인 · 소비자에게 거래 지표를 서비스

## 04 문제점

획일화한 마블링 위주의 판정 기준으로 인한 과도한 GM배합사료 급여  
과도한 지방 섭취에 따른 성인병 유발과 같은 국민 건강 부작용 우려

## II. 한우등급판정제에 대한 여론 동향

### 01 소비자·생협

GM곡물사료 위주 소 사육 방식에 대한 문제 제기  
마블링(지방)에 치우친 고급육이 건강에 부작용을 낳을 수 있다고 우려

### 02 미디어

전주MBC 유룡 기자가 연출한 육식의 반란-마블링의 음모가 2012년 '제40회 한국방송 대상'과 '전국MBC기자상 대상', '방송기자클럽 올해의 방송기자상', '방송기자연합회 이달의 방송 기자상', '한국기자협회 이달의 기자상' 등을 수상하며 큰 호응을 불러 일으킴.

### 03 저등급 쇠고기 선호현상

한우 1++등급과 1+등급 가격은 2012년 평균가격대비 132.2%, 118.3%였으나 2014년 122.2%와 109.8%로 하락  
반면 2등급과 3등급 가격은 82.3%와 61.7%에서 87.3%와 76.3%로 상승  
풀사료 급여 호주산 쇠고기에 대한 소비자 호감 증가 (한우품질경쟁력 약화)

### 04 소비자 요구사항

지나치게 마블링에 편중된 현행 한우등급판정제 개선  
미국 GM 곡물을 수입해서 만든 배합사료 위주 사양방식 탈피

## II. 한우등급판정제에 대한 여론 동향

### “한우등급제 바뀌어야 한다”

획일적인 등급제, 수요 반영 못 해

갈비는 지방이 많기 때문에 등급이 낮은 걸 선호하기도 함

▲박병철 회장(한국육류유통수출입협회)

지방이 건강에 나쁘거나 느끼해서 못 먹겠다는 게 현장 목소리, 정책전환 필요

등급 높이려 오래 사육 (농가 사료비 부담 증가)

한우가 일본 화우보다 지방이 7% 많음, 소비자 원하는 고기 만들어야 함

생산에 소비자 수요를 반영할 수 있는 시스템 필요

▲김홍원 부장(농협중앙회 축산유통부)

고기 맛은 마블링이 아님, 마블링 없는 안심이 꽃등심보다 더 연함

맛 중요하다면 연도(부드러움), 고소한 맛, 안전성 따져야 합당

▲문성실 원장(선진미트아카데미)

소비자 기준으로 등급제 바뀌어야 함

미국 패커시스템 생축등급제 일반화, 유럽 정육점 조합이 도축장 보유

선진국 시스템은 양과 질, 안전성 넘어 윤리쪽으로 접근

▲이무하 교수(서울대학교)

출처 : 축산신문 2012년 7월18일

## II. 한우등급판정제에 대한 여론 동향

### “한우등급제 개편 시기상조”

“고급육 비싸서 일부만 소비, 지방 많아서 문제라는 얘기는 시기상조”

▲신승구 본부장(축산물품질평가원)

“현장에선 여전히 마블링 인기”

선진 축산국과 비교를 하는데, 현장에선 여전히 마블링 선호

삼겹살이 비싼 것도 시장 메커니즘이 반영된 것임

국가 주도로 했다가 그대로 안 되면 문제

▲김재민 사무관(농식품부 축산정책과)

“거세하면 잘 안 자라지만 육질 개선으로 소득 증대 효과”

“8개월 더 길러서 살찌워 높은 값 받은 걸 볼 때에 마블링 수요 있다”

▲김남배 회장(전국한우협회, 대규모 농가)

※ 최근 정부가 2016년 축산물등급제 개선안을 내놓겠다는 입장을 보이고 있는 가운데 축산물품질평가원을 비롯한 일부 농가와 학자가 국내 축산업 기반을 흔들 수 있다는 우려를 표시하며 기존 마블링 위주 등급제 고수를 주장

## II. 한우등급판정제에 대한 여론 동향

“소비자 시민단체 생산자 정부 협치 필요 ”

- **한육우 농가는 약 15만호, 일부 대규모 농가 제외 80%이상 영세함**  
GM곡물사료 강요 마블링 위주 등급제는 소농에 적합지 않음
  - **축산이든, 경종이든 규모경제 논리로 국제경쟁력 획득 한계**  
품질 차별화는 철저하게 소비자 연구에서 비롯해야 함  
소비자는 지방이 잔뜩 낀 고기를 선호하지 않음  
소비자, 시민단체, 생산자 단체, 정부의 협치가 요구됨
  - **마블링이란 이름아래 동물학대와 환경오염 자행**  
GM곡물사료 의존 공장식 축산은 후진적인 사육방식
  - **우리 축산업은 영세소농과 거리 둔 자본집약 경영체로 구성**  
전국 돼지 농가 5천호, 닭 농가 3천호 불과함
- ▶ 김경덕 한국농촌경제연구원 선임연구위원 2014. 6.11. facebook

출처 : 축산신문 2012년 7월18일

# III. 국내외 등급제 사례 비교

## 주요 국가별 쇠고기 등급제 비교

- 한국과 EU만이 도체 등급제를 의무화 (단 EU는 마블링을 등급기준으로 삼지 않음)
- 마블링에 편중된 획일적인 도체 등급제 의무화로 다양한 사육 어려움
  - 첩소, 제주 흑우 등 토종 품종에 걸맞는 사육과 출하가 사실상 어려운 실정(품종 획일화)
- 획일적인 등급제 의무화는 수입 GM곡물 배합사료 급여를 강요 (공장식 기업축산 일반화)
  - 풀사료 위주 친환경 사육, 400kg미만 천연 고급육 생산 등을 통한 품질 차별화 어려움

구분	한국	일본	미국	캐나다	EU-27	호주	중국
도체	1993 (의무)	1975 (자율)	1927 (자율)	1983 (자율)	1999 (의무)	1987 (자율)	2003 (자율)
부분육	x	1977 (자율)				1999 (자율)	
포장육 표시	2010 (일부의무)			○ (의무)			
소매표시	1996 (일부의무)	1977 (자율)	○ (자율)	○ (자율)		○ (자율)	



# III. 국내외 등급제 사례 비교

## EU·남아공은 마블링이 아닌 온도체 외관(우둔, 등, 어깨 살·근육)을 평가

구 분	한 국	일 본	미 국	캐나다	EU-27	호 주		남아프리카
						AUS-MEAT	MSA	
적용대상	도체	도체	도체	도체	도체	도체	부분육	도체
	(Carcass)	(Carcass)	(Carcass)	(Carcass)	(Carcass)	(Carcass)	(Cut)	(Carcass)
육질등급	5개	5개	8개	13개	외관 6개등급	-	3개	-
육량등급	3개	3개	5개	3개	지방 5개등급	-	-	-
적용방법	냉도체	냉도체	냉도체	냉도체	온도체	냉도체	냉도체	온도체
판정항목	도체중	도체중	도체중	도체중	도체중	도체중	도체중	도체중
(도축요인)	성(Sex)	성(Sex)	성(Sex)	성(Sex)	성(Sex)	성(Sex)	성(Sex)	성(Sex)
	등지방두께	등지방두께	갈비지방	등지방두께	지방두께	P8지점 지방	전기자극	갈비지방
	(Fat thickness)	(Fat thickness)	(Rib fat)	(Fat thickness)	(Fat cover)	(P8 fat)		(Rib fat)
		갈비두께		외관	외관	치아상태	전기자극	치아상태
			(Conformation)	(Conformation)	(Dentition)	(Dentition)		
판정항목	근내지방도	근내지방도	근내지방도	근내지방도		근내지방도	근내지방도	
(냉장요인)	육색	육색	육색	육색		육색	육색	
	지방색	지방색		지방색		지방색		
	조직감	조직감	조직감	조직감				
	성숙도		성숙도	성숙도			성숙도	

## IV. 한우등급판정제 개선 방안

### 소비자의 먹을 권리 충족을 우선으로 한 다양한 등급제 병행 필요

- 기존 냉도체 마블링 등급제 병행으로 제도 변화에 따른 혼란 최소화
- 소농을 중심으로 풀사료 위주 사육을 통한 친환경 쇠고기 등급기준 마련  
유럽식 온도체 등 어깨 우둔 부위의 살과 근육 등 외관 평가방식 추가  
호주의 경우 도체와 부분육으로 등급제를 이원화해서 운영하고 있음
- 냉도체 마블링 등급제를 의무화하기 보다 온도체 외관 평가, 생축 등급제 도입  
등급제 다양화로 풀사료 급여를 확대하고, 최소 흑우 등 토종품종 사육을 장려  
- 수입 GM곡물 배합사료 급여를 강제하기보다 친환경 동물복지 사육 확산
- 소비자 먹을 권리 충족  
다양한 품종과 사육방식을 통한 쇠고기를 소비자가 선택할 수 있도록 함
- 배합사료 일변도의 기업형 축산에서 탈피한 품질 차별화 도모  
획일적인 마블링 등급제 의무화가 아닌 생축등급제, 온도체 외관 등급제를 병행  
함으로써 400kg미만 천연 고급육 생산, 풀사료 급여 쇠고기 공급 활성화



감 사 합 니 다