

한우농가 교육영상제작

# 외국의 소도체 육질등급과 국내 육질등급 비교



소속 : 축산물품질평가원  
강사 : 강세주

# 1. 소도체 품질평가 방법

- 등급제(Grading) : 유통업자들의 요구사항을 근거로 소도체 거래시 가격 흥정을 위해 도체별로 다른 가치를 부여하는 평가 방법
- 분류법(Classification) : 소도체 거래에 필요한 식육특성에 관해 설명하는 기술적 전문용어별에 따라 품질수준을 평가하는 방법

분류코드(Classification)	국 가	등 급(Grade)
유럽연합, 남아프리카, 호주 (Aus-Meat)	대 상	영국, 미국, 캐나다, 일본, 한국, 호주 (MSA)
소도체	항 목	소도체, 부분육 (MSA-호주)
성별, 치아상태(나이), 도체중량, 등지방두께, 인증표시	목 적	도체중량, 등지방두께, 품종, 성별, 근내지방도, 등심단면적, 육색, 지방색, 조직감, 성숙도, 숙성(호주)
낙농산업 발달로 근내지방도 보다 정육량을 중시하여 자국산업 보호		미국의 등급체계 도입을 통해 자국 쇠고기 품질 차별화로 자국산업보호

- ❖ MSA (Meat Standards of Australia ; 맛등급제) 등급제 도입은 1996년 호주 쇠고기 소비의 감소원인 분석결과에 따라 품질평가방법을 세분화한 제도로 1999년 시행됨
- ❖ 호주는 기본적으로 Aus-Meat (분류코드)를 통해 품질관리와 판매촉진 등 수행

## 2. 각 국가별 축산물등급 도입 시기

- 우리나라 : 쇠고기 수입 자유화에 대응하기 위해 1993년 의무적 소도체 등급제 도입. 품질고급화를 통한 국제경쟁력을 높이기 위해 시작
- 6차례의 개정을 통해 쇠고기의 품질 향상과 쇠고기 소비 확대에 많은 성과

### 세계 각국의 축산물등급제 근거 법령

구분	법령	도입시기
한국	· 축산법	1989년
일본	· 축산물의 가격안정에 관한 법령 畜産物の價格安定に関する法律	1964년
미국	· <u>농산물유통법</u> Agricultural Marketing Act of 1946 CFR Title 7(Agriculture) Part 27-209(Agricultural Marketing Service - Standards, Inspections, Marketing Practices)	1916년
캐나다	· <u>캐나다 농산품법</u> Canada Agricultural Products Act	1929년
EU-27	· <u>농산물 시장의 일반적인 조직 설립과 특정 농업제품에 대한 특정조항에 관한 의회규정 (단일 CMO 규정)</u> Council Regulation(EEC) No. 1234/2007 establishing a common <u>organisation</u> of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products (Single CMO Regulation)	1972년 (2007년 통·폐합)
호주	· <u>호주 식육 및 축산업에 관한 법령</u> Australian Meat and Live-stock Industry Act 206/1997(최근 144/2008) · 제17조 2항 장관의 명령과 지시로 식육 및 축산물의 품질, 기준, 등급에 대해 조항을 제정할 수 있음 → AUS-Meat Act에서 담당 · 3항 식육 및 축산물의 품질, 기준, 등급 등에 따라 수출과 수출을 위한 판매를 금지시킬 수 있음	1987년 (1997년 통·폐합)

### 3. 등급판정 방법과 육질등급 판정 항목

- 한국·일본·미국·캐나다·호주 등 주요국 대부분 : 냉도체 상태에서 등뼈 사이를 수직으로 절개한 단면으로 등급판정 실시
- EU : 온도체를 대상으로 등급판정. 육량등급에 비중이 높은 분류등급 적용
- 호주 : 유일하게 등급제(Grading)와 분류법(Classification)을 동시에 적용해서 등급기준도 AUS-Meat와 MSA(Meat Standards Australia) 두 가지가 존재

#### 소도체 등급판정 부위 비교

한국	일본	미국	캐나다	호주
제13흉추~ 제1요추사이	흉추6~7번 사이	흉추12~13번 사이	흉추12~13번 사이	흉추10~11번 사이

# 3. 등급판정 방법과 육질등급 판정 항목

- 소도체 등급판정기준 :
- EU와 호주의 AUS-Meat는 분류법
- 한국, 일본, 미국, 캐나다는 표와 같이 육질등급 판정항목은 근내지방도, 육색, 지방색, 성숙도 등으로 다소 차이는 있지만, 품질을 서열화하여 구분함으로써 소비자의 구매 편의성 제고

## 소도체 등급판정 기준 비교

국가	육량등급항목	육질등급항목	등급의 종류	
한국	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 등심단면적</li> <li>▪ 도체중</li> <li>▪ 등지방 두께</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 근내지방도</li> <li>▪ 육색</li> <li>▪ 지방색</li> <li>▪ 조직감</li> <li>▪ 성숙도</li> </ul>	육질	1 <sup>++</sup> , 1 <sup>+</sup> , 1, 2, 3
			육량	A, B, C
일본	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 등심단면적</li> <li>▪ 도체중</li> <li>▪ 갈비두께</li> <li>▪ 등지방 두께</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 근내지방도</li> <li>▪ 조직감</li> <li>▪ 육색</li> <li>▪ 지방색과 질</li> </ul>	육질	5, 4, 3, 2, 1
			육량	A, B, C
미국	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 등지방두께</li> <li>▪ 신장·골반·심장 주위 지방량</li> <li>▪ 도체중</li> <li>▪ 등심단면적</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 근내지방도</li> <li>▪ 육색</li> <li>▪ 성숙도</li> </ul>	육질	Prime, Choice, Select, Standard, Commercial, Utility, Cutter, Canner
			육량	1, 2, 3, 4, 5
캐나다	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 지방등급과 근육등급으로 구성</li> <li>▪ 비육</li> <li>▪ 피하지방</li> <li>▪ 체형</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 근내지방도</li> <li>▪ 육색</li> <li>▪ 지방색</li> <li>▪ 성숙도</li> <li>▪ 육조직</li> </ul>	육질	Prime, AAA, AA, A, B1, B2, B3, B4, D1, D2, D3, D4, E
			육량	(육량) 1, 2, 3 * 단, Prime 및 A등급에 한함

# 3. 등급판정 방법과 육질등급 판정 항목

- 근내지방도는 각 국가별로 소비자의 선호도 및 사육환경 등이 기준에 반영됨에 따라 차이가 있음
- 근내지방도 번호 개수 비교시 일본, 호주, 한국, 미국 등 순으로 세분화

## 소도체 근내지방도 기준 및 지방함량 비교

(한국) 축산물품질평가원 등급제도 소개 [www.ekape.or.kr](http://www.ekape.or.kr)  
 (일본) 식육격부협회 [www.imqa.or.jp](http://www.imqa.or.jp)  
 (미국) USDA/AMS, [www.ams.usda.gov](http://www.ams.usda.gov)  
 (호주) 호주 오스밋, 호주식육편람 제7판, [www.ausmeat.com](http://www.ausmeat.com)

구분	근내지방도	비고
한국		1++등급 : No.8, 9 1+등급 : No.6, 7 1등급 : No.4, 5 2등급 : No.2, 3 3등급 : No.1
일본		5등급 : No.8 ~ 12 4등급 : No.5 ~ 7 3등급 : No.3 ~ 4 2등급 : No.2 1등급 : No.1
미국 캐나다		Prime : Slightly abundant 이상 Choice(AAA) : Small ~ Moderate Select(AA) : Slight Standard(A) : Traces 이하
호주		* 근내지방도는 다른 국가처럼 등급별 구간이 정해졌다기보다는 등급판정 결과(MSA 3, 4, 5)를 구하는 한 요소로 작용됨 다만, 근내지방이 좋을수록 연도, 다즙성 등에 좋은 영향을 끼침

# 3. 등급판정 방법과 육질등급 판정 항목

- 주요국의 소도체 등급별 지방함량 비교
  - ✓ 일본의 근내지방도 기준이 지방함량을 많이 함유
  - ✓ 우리나라는 중간 수준 유지
  - ✓ 근내지방도별 출현율도 일본에서 상위등급이 높게 나타남.  
미국은 육류 소비량이 많은 만큼 근내 지방도가 높은 쇠고기 출현율은 낮은 경향을 보임