

돼지고기(삼겹살) 과지방 문제 해결을 위한 제안

Suggestions for Solving the Problem of Excess Fat in Pork

이왕열*(Wang Yeol Lee*)

축산물품질평가원

Korea Institute for Animal Products Quality Evaluation

I. 들어가며

지난 3월 3일 돼지고기 소비촉진을 위한 업계의 삼겹살데이 할인행사 진행 과정에서 온라인으로 구입한 삼겹살 일부 제품에서 지방이 과도하게 포함된 삼겹살로 인해 소비자 민원이 발생하였다.

확인 결과, 해당 제품은 온라인에서 '1등급'으로 판매되었으며, 대규모 할인 행사를 준비하는 과정에서 가공업체의 과다한 물량 처리로 인해 과지방 부위 제거가 미흡하였고, 판매업체가 대량의 물량을 들여오는 과정에서 품질 검수가 부실했던 것으로 파악되었다. 상품을 구매한 소비자는 실제 제품을 확인할 수 없는 상황에서 제품에 표시된 등급을 구매 지표로 삼았으나, 결국 원하는 제품을 구매할 수 없었다는 지적이 발생했다.

비단 이번 판촉 행사뿐만이 아니다. 소비자들이 주로 구매하는 삼겹살 부위의 과지방 이슈는 이전부터 꾸준히 언급됐던 문제이며, 흔히들 '돼지비계 · 기름 · 떡지방'이라고 표현하며, 돼지고기 품질과 등급제의 소매단계 연계성과 실효성이 문제가 되곤 했다.

이에 이번에 발생한 과지방 삼겹살 이슈에 대한 진행상황과 향후 계획을 이야기해 보고자 한다(그림 1).

II. 소, 돼지 등급제도 차이점

그렇다면 소비자들이 말하는 대로 정말 등급제도가 문제인 걸까? 또한 소비자들이 원하는 정보는 무엇이며, 어떤 식으로 정보를 제공할 수 있을까? 제도개선을 통해 과지방 문제를 해결될 수 있는가? 하는 의문들이 남는다.

이를 해소하기 위해서는 먼저 소와 돼지의 등급판정제도 차이점을 설명할 필요가 있다.

소고기의 경우, 등급에 따른 품질 편차가 거의 없고, 이에 따라 민원이 발생하는 경우도 드물다. 그 이유는 무엇일까?

*Corresponding author: Wang Yeol Lee
Quality Evaluation Division, Korea Institute for Animal Products Quality Evaluation,
21, Areumseo-gil, Sejong 30100, Korea
Tel: +82-44-410-7053
Fax: +82-44-410-7175
Email: iling@ekape.or.kr

그림 1. 삼겹살 할인 행사중 유통된 과지방 삼겹살



(출처: (좌) 뉴시스(NEWSIS), (우) 충청헤럴드)

소고기는 근내지방도(마블링)라는 분명한 선호 기준이 있다. 근내지방도가 높을수록 지방의 고소한 맛이 느껴진다고 생각하는 소비 계층이 존재하며, ‘웰빙과 건강’이라는 소비트렌드 변화에도 불구하고, 꾸준히 등급이 높은 제품을 구매하는 지지기반이 있다. 이와 반대로 돼지고기는 명확한 선호 기준이 존재하지 않으며, 소비자의 기호도가 다양하다.

또한 소고기는 등급판정 부위인 등심의 근내지방도가 다른 부위와의 연계성이 커 품질의 차이가 크지 않고 균일하다고 느껴진다. 그러나 돼지고기는 등급판정 결과가 지육 한 마리의 평균적인 품질을 판단하는 기준은 될 수 있으나, 지방 함량과 비율 등 지육 단면만으로 볼 수 없는 부분의 품질을 확인하기는 어렵다. 실제 소비자가 구매하는 삼겹살의 경우, 「쇠고기 및 돼지고기의 부위별 분할정형기준」에 따라 대분할된 원물삼겹살 부위 내에서도 단면절단(슬라이스)하는 척추위치에 따라 근육과 지방함량(비율) 편차가 존재한다(그림 2, 그림 3).

그림 2. 삼겹살의 척추 위치별 근육·지방 비율

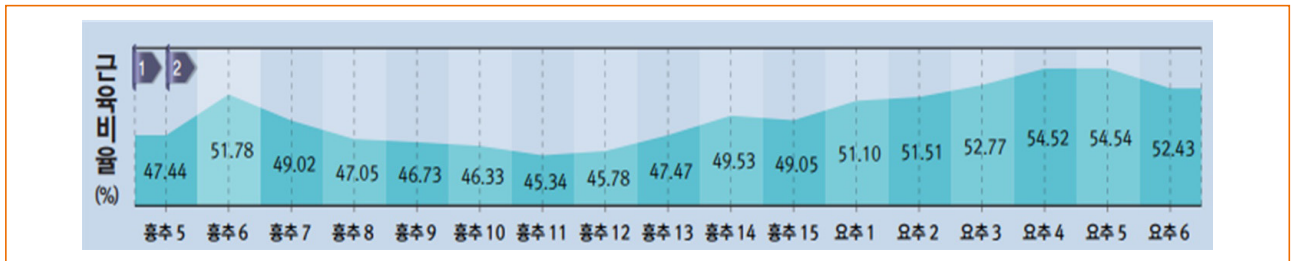


그림 3. 동일 개체의 슬라이스 단면 비교



※ 삼겹살 척추 위치별로 흉추 10~12번 등은 지방 함량이 많고, 요추 4~5번 등은 적음.

그렇기 때문에 지육 전체를 구매한다면 품질이 평균적으로 균일하겠지만, 척추 위치별(30~34개 슬라이스)로 나뉘어 소포장된, 즉 지육에서 분리된 일부 제품을 구매하는 소비자들의 경우 기대치와 실제 제품의 품질 차이가 크게 느껴지는 것이라고 볼 수 있다.

물론 가공처리 단계에서 1·2등급 삼겹살도 과지방 부위 제거 등을 통해 소비자 선호에 부합한 제품으로 만들어질 수 있다. 반대로 1*등급 삼겹살도 과지방 부위 제거 작업이 미흡하면 소비자 선호도가 낮은 제품이 될 수 있다는 말이 된다.

소비자들이 원하는 정보를 제공하기 위해 가공 후 부위별로 품질을 판정하는 것도 생각해 볼 수는 있겠으나, 과도한 인력과 비용, 시간이 소요되며, 같은 부위 내에서도 품질 차이가 발생할 수 있다는 문제가 있어 가공단계에서 별도로 해당 부위를 선별하여 포장하는 과정을 적용하기에는 현실적으로 적용하기 어려운 문제가 있다.

III. 정부의 사후대책과 추진현황

현실적인 제약 요건과 어려움이 존재함에도 정부에서는 소비자 수요에 맞추어 돼지고기 품질정보를 제공하고, 과지방 이슈가 재발되어 국민 신뢰가 저하되는 것을 방지하기 위해 3가지 대안을 마련하는 노력을 기하였다.

과지방 삼겹살 유통 단계 원인 해소를 위한 △ 돼지고기 품질관리 매뉴얼 마련, △ 관계기관 협업을 통한 가공·유통업체 점검으로 관리감독 강화, △ 소비자 정보제공을 위한 지방함량 표시기준 마련이라는 사후관리 대책을 발표하였고, 현재 지방함량 표시기준 마련을 위한 노력은 진행 중이다(그림 4).

(1) 돼지고기 품질관리 매뉴얼 제작

‘돼지고기(삼겹살) 품질관리 매뉴얼’은 가공 및 식육포장처리업체 등이 활용할 수 있도록 제작한 사례집으로, 원물삼겹살 지방 정형과 과지방 부위 제거 방법 등의 내용을 포함하였다. 가공단계별 품질관리 강화를 위해 업계의 적극적인 협조가 이루어질 수 있도록 지난 6월 경 매뉴얼 2,000부를 배부하였고, 지자체, 식약처 등 관계기관 점검 업무에 참고

그림 4. 과지방 삼겹살 방지를 위한 계획



할 수 있도록 축산유통홈페이지(www.ekapepia.com)를 통해 자료를 공개하고 있다(그림 5, 그림 6).

(2) 가공·유통업체 실태 점검

과지방 삼겹살 이슈 이후 5월 가정의 달을 맞아 돼지고기 소비량 증가에 대응하기 위해, 식품의약품안전처와 농식품부, 지자체, 축평원이 협업하여 식육포장처리업 30개소를 대상으로 합동점검을 실시하였다.

소비자와 직접적으로 맞닿아 있는 식육포장처리업체의 관리감독과 판매 실태 점검을 통해 업계의 품질관리 기준 보유 여부 등을 파악하였다. 또한 소비자단체 협력사업을 연계하여 소비자들이 직접 참여한 과지방 삼겹살 판매 실태점검

그림 5. 원물 삼겹살의 과지방 정선 요령

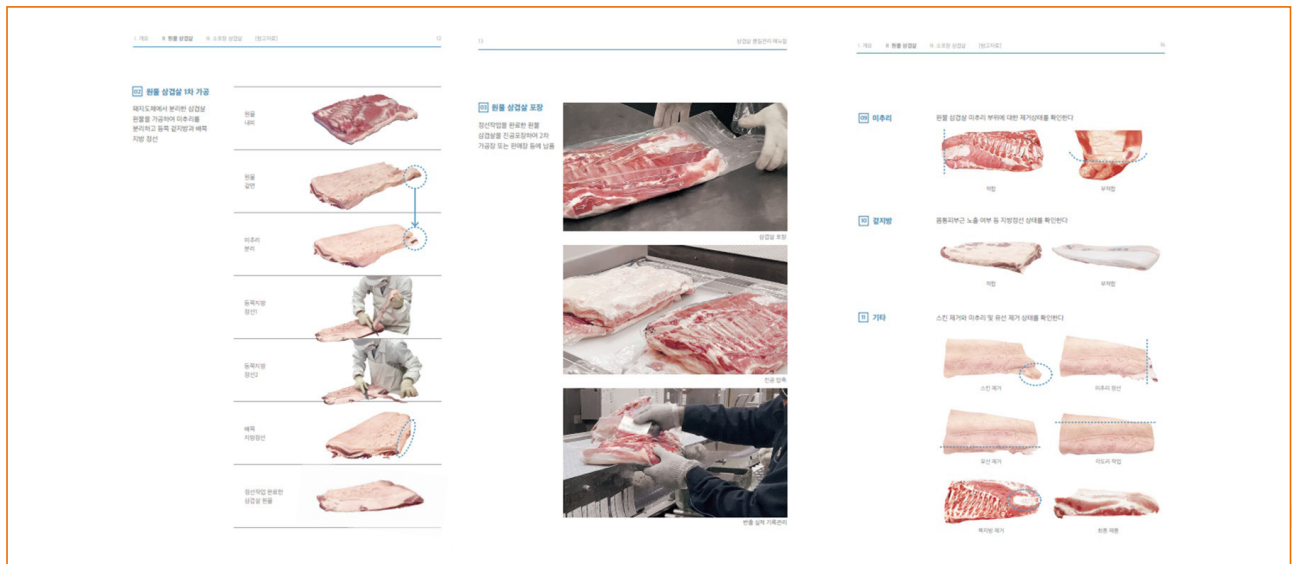
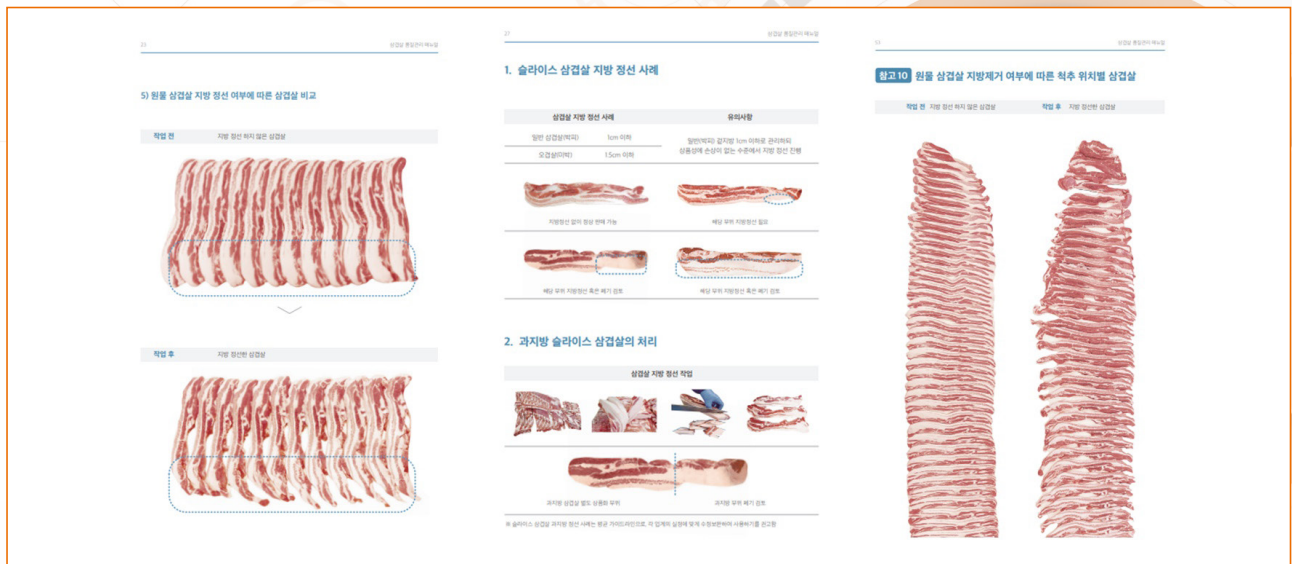


그림 6. 과지방 정산 여부에 따른 슬라이스 삼겹살 지방부착 비교



활동에 힘쓰고 있는 것으로 파악된다.

(3) 지방함량 표시기준 마련

소비자가 가장 알고 싶어하는 근육과 지방함량 정보를 제공하기 위해 지난 5~6월 중 2회에 걸쳐 전문가 협의를 진행하였으며, 이를 통해 지방정보 표시 사례 확인과 적용 가능성 등을 검토하는 시간을 가졌다.

학계 등 각 업계 전문가들의 의견은 아래와 같다.

- ① 삼겹살의 척추 구간별 지방함량 편차가 커서 소포장지에 지방함량을 표시하는 것은 현행 식약처 규정상 허위표시로 간주될 수 있음.
- ② 지방함량 정보를 제공하는 것은 돼지의 비육정도에 따라 개체별 편차가 크고, 측정값에 대한 정확한 판단 기준이 없어서 측정 자체가 어려움.
- ③ 척추 위치별로 소포장하여 판매하는 작업은 인력과 비용·시간 소요가 커 업계에서 적용하는 것은 현실적인 어려움이 존재함.

현재 시범적으로 지방의 분포 정도에 따라 삼겹살을 구분하여 판매하고 있는 사례를 확인해 본 결과, 정확한 지방함량을 비율(%)로 표시하는 것이 아닌 추상적인 명칭으로 표현하고 있는 것을 확인할 수 있었다.

정확한 지방함량 또는 척추 구간을 기준으로 삼아 구분 판매하는 것이 아니더라도, 소비자 입맛과 기호에 따라 선택적으로 구매할 수 있도록 지방함량의 많고 적음을 포장지에 표기하여 구매지표로 삼을 수 있는 정보를 제공하고 있다는 점에서 의미가 있다고 본다(그림 7).

그림 7. 세종시 로컬푸드 판매장(상싱장터) 삼겹살 판매 사례



Ⅳ. 과지방 삼겹살 문제 해결 방안 및 정리

앞서 과지방 삼겹살 이슈가 발생한 원인과 배경, 축종별 등급제도의 차이점에 따른 현실적인 제약, 정부의 사후관리 방안까지 살펴보았다.

돼지고기의 경우, 동일한 개체 내에서도 지방함량 편차가 있지만, 동일한 척추위치와 분할 구간이라 하더라도 개체별 특성에 따라 지방함량이 달라질 수 있기 때문에 정확한 비율과 척추위치를 기준으로 삼아 구분하여 정보를 제공하기 어렵다는 것을 확인하였다. 슬라이스된 개별 제품의 품질을 향상시키고, 과지방 제품 유통을 방지하기 위해서 각 단계별 추가 가공을 할 수는 있으나, 인력·비용·시간소요로 인한 소비자 지불 비용이 추가 발생할 수 있다는 점도 인지되어야 한다.

또한 소비 측면에서 돼지고기는 소고기와 다르게 제품 선호기준이 불분명하고, 선호하는 지방분포 정도가 다르며, 같은 등급의 제품을 구매하더라도 판매처의 후가공 여부에 따라 구매 경험이 달라질 수 있다는 것을 확인했다.

이러한 어려움들이 존재하더라도 소비트렌드 변화와 국민 수요에 대응하기 위한 노력을 추진해야 진정한 적극행정이 이루어질 수 있다고 보며, 업계의 자율적인 참여 유도과 더불어 시장 흐름이 변화될 수 있도록 사회적 합의를 끌어내는 것이 국가의 역할이라고 본다.

결론적으로 삼겹살 과지방 여부에 관한 판단은 제품을 구매하는 소비자가 직접 결정해야 하는 사안이며, 소비자가 기호에 따라 선택적 구매가 가능하도록 업계와 정부에서는 지원방안을 마련해야 한다고 생각한다.

지방함량이 많고 적고 중간인 제품의 기준과 구분명칭에 대한 사회적 합의가 이루어지도록 다양한 협의체를 구성하여 지속적인 소통을 해나가야 한다고 본다. 부수적으로 조사 또는 의견수렴을 통해 소비자가 원하는 품질정보가 무엇인지 발굴하여 구체화해야 하고, 정보표시와 더불어 시스템 조회까지 가능한 환경을 조성하기 위해 축산유통 데이터 간 연계력을 강화해야 한다.

또한 비대면 거래에 대한 신뢰도를 높이기 위해서 소포장 제품 포장방법 개선안을 마련하거나, 온라인 상품에 대한 점검관리를 강화하는 등 다양한 채널을 통해 판매되는 돼지고기의 품질에 대해 일괄적인 관리를 수행해야 한다고 본다.

이러한 노력을 통해 정부와 유통업계의 적극적인 협업이 이루어지고, 소비자의 인식이 개선된다면 과지방 삼겹살에 대한 민원소지가 줄어들 수 있고, 강화된 관리감독 체계에서 돼지고기 품질 개선과 더불어 정보제공이 확대될 수 있다고 본다.