

3. 돼지고기 등급제란 무엇인가요?

▣ 돼지고기 등급제란

우리 식생활에 이용되는 돼지고기의 품질을 정부가 정한 일정기준에 따라 구분하여 품질을 차별화함으로써 소비자에게 구매지표를 제공하고 생산자에게는 보다 좋은 품질의 돼지고기를 생산하게 하여, 유통을 원활하게 하는 생산자·유통업자·소비자 모두를 위한 제도로써 축산물품질평가원에서 시행하고 있습니다.

▣ 돼지고기 등급제도 필요성 및 효과

돼지고기의 품질향상과 유통의 원활 및 가축개량 촉진을 위하여 돼지고기의 품질에 따라서 거래하는 것으로 지역, 축산물의 종류, 형태 및 시행시기 등을 농림부장관이 정하여 고시합니다.

(소 비 자) 사고자하는 고기의 품질을 식별할 수 있어 구입선택의 폭이 커집니다.

(유통업자) 고객수준에 맞는 품질의 고기를 제공할 수 있어 소비자와의 신뢰구축과 판매 이익 등의 예측이 가능해 안정적 점포운영을 할 수 있습니다.

(생 산 자) 등급결과를 이용하여 품질이 좋은 가축 생산으로 소득증대를 할 수 있습니다.

▣ 돼지고기 등급판정 기준

(2013. 7. 1.~)

1차등급	인력판정				기계판정		
	박피도체		탕박도체		탕박도체		
	도체중 (kg)	등지방두께 (mm)	도체중 (kg)	등지방두께 (mm)	도체중 (kg)	등지방두께 (mm)	수율 (%)
1+등급	이상 미만 74 - 83	이상 미만 12 - 20	이상 미만 83 - 93	이상 미만 17 - 25	이상 미만 83 - 93	14.00이상	56.00이상
1등급	71 - 74	10 - 23	80 - 83	15 - 28	80 - 98	12.0	54.0
	74 - 83	10 - 12	83 - 93	15 - 17			
	74 - 83	20 - 23	83 - 93	25 - 28			
	83 - 88	10 - 23	93 - 98	15 - 28			
2등급	1+·1등급에 속하지 않는 것		1+·1등급에 속하지 않는 것		1+·1등급에 속하지 않는 것		

▣ 관련기관

축산물품질평가원 홈페이지(www.ekape.or.kr)

(양돈과 / 041-580-3441)