

03**돼지고기 등급제란 무엇인가요?****■ 돼지고기 등급제란?**

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

■ 돼지고기 등급제도 필요성 및 효과

돼지고기의 품질향상과 유통의 원활 및 가축개량 축진을 위하여 돼지고기의 품질에 따라서 거래하는 것으로 지역, 축산물의 종류, 형태 및 시행 시기 등을 농식품부장관이 정하여 고시합니다.

(소 비 자) 사고자하는 고기의 품질을 식별할 수 있어 구입 선택의 폭이 넓어짐

(유통업자) 고객수준에 맞는 품질의 고기를 제공할 수 있어 소비자와의 신뢰 구축과 판매이익 등의 예측이 가능해 안정적 영업활동이 가능

(생 산 자) 등급 결과를 이용하여 품질이 좋은 가축생산으로 소득증대 효과

■ 돼지고기 등급판정 기준

(2013. 7. 1. ~)

1차 등급	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	14.0 이상	56.0 이상
1등급	71 - 74 74 - 83 74 - 83 83 - 88	10 - 23 10 - 12 20 - 23 10 - 23	8 - 83 83 - 93 83 - 93 93 - 98	15 - 28 15 - 17 25 - 28 15 - 28	80 - 98	12.0	54.0
2등급	1+, 1등급에 속하지 않는 것		1+, 1등급에 속하지 않는 것		1+, 1등급에 속하지 않는 것		

■ 관련기관 : 축산물품질평가원 홈페이지(www.ekape.or.kr)