

등급판정의 방법·기준 및 적용조건(제38조제4항 관련)

1. 소 도체

도축한 후 0℃ 내외의 냉장시설에서 냉장하여 등심부위의 내부온도가 5℃ 이하가 된 이후에 반도체(도체를 2등분으로 절단한 것을 말한다. 이하 같다) 중 좌반도체의 제1허리뼈와 마지막 등뼈 사이(이하 "소 등급판정부위" 라 한다)를 절개하여 30분이 지난 후 절개면을 보고 다음의 방법에 따라 판정한다. 다만, 도축과정에서 좌반도체의 소 등급판정부위가 훼손되어 판정이 어려울 경우에는 우반도체로 판정할 수 있다.

가. 육량(고기량)등급: 도체의 중량, 등심 부위의 외부지방 등의 두께, 등심 부위 근육의 크기 등을 종합적으로 고려하여 A·B·C등급으로 판정한다.

나. 육질(고기질)등급: 근내지방도를 9단계로 측정하고, 고기의 색깔, 고기의 조직 및 탄력, 지방의 색깔과 뼈의 성숙도 등을 종합적으로 고려하여 1++·1+·1·2·3등급으로 판정한다.

다. 등외등급: 비육 상태(살이 붙은 상태를 말한다. 이하 같다) 및 육질이 불량한 경우에는 등외등급으로 판정한다.

라.	등급의	종류:
	1++A·1++B·1++C·1+A·1+B·1+C·1A·1B·1C·2A·2B·2C·3A·3B·3C·등외등급	

2. 돼지 도체

가. 도축한 후 반도체 중 좌반도체(도축과정에서 좌반도체의 등급판정부위가 훼손되어 판정이 어려울 경우에는 우반도체를 말한다)의 절개면을 보고 다음의 방법에 따라 판정한다.

1) 도체등급: 도체의 중량과 등 부위 지방두께에 따라 1차 등급을 판정하고 비육 상태, 삼겹살 상태, 지방부착 상태, 지방 침착 정도, 고기의 색깔·조직감, 지방의 색깔·질, 결합 상태 등에 따라 2차 등급을 판정하여 최종 1+, 1, 2등급으로 판정한다.

2) 등외등급: 비육 상태 및 육질이 불량한 경우에는 등외등급으로 판정한다.

3) 등급의 종류: 1+, 1, 2, 등외등급

나. 신청인이 희망하는 경우에는 다음의 측정방법 및 측정항목에 따라 냉도체 육질측정을 추가로 실시한다.

1) 측정방법: 도축한 후 0℃ 내외의 냉장시설에서 냉장하여 등심부위의 내부온도가 5℃ 이하가 된 이후에 반도체 중 좌반도체의 제4등뼈와 제5등뼈 사이 또는 제5등뼈와 제6등뼈 사이(이하 "돼지 냉도체 육질측정부위"라 한다)를 절개하여 15분이 지난 후 절개면을 보고 측정한다. 다만, 도축과정에서 좌반도체의 돼지 냉도체 육질측정부위가 훼손되어 측정이 어려울 경우에는 우반도체로 측정할 수 있다.

2) 측정항목: 근육 내 지방 분포 정도, 근간지방 두께, 고기의 색깔·조직감, 지방의 색깔·조직감 등

3. 닭·오리 도체

도축한 후 도체의 내부 온도가 10℃ 이하가 된 이후에 중량 규격별로 선별하여 다음의 방법에 따라 판정한다.

가. 품질등급: 도체의 비육 상태 및 지방의 부착 상태 등을 종합적으로 고려하여 1+·1·2등급으로 판정한다.

나. 중량규격: 도체의 중량에 따라 5호부터 30호까지 100그램 단위로 구분한다.

4. 닭 부분육: 도축한 후 부분육의 내부 온도가 10℃ 이하가 된 이후에 부위별로 선별하여 부위별 품질수준, 결함 등을 종합적으로 고려하여 1·2등급으로 품질등급을 판정한다.

5. 계란

물 등을 통한 세척으로 이물질을 제거한 후 냉장하지 아니한 상태에서 중량규격별로 선별하여 다음의 방법에 따라 판정한다. 다만, 가공용 계란의 경우에는 등급판정 후 이물질 제거 작업을 할 수 있다.

가. 품질등급: 계란의 외부 형태, 기실(공기주머니)의 크기, 흰자 및 노른자의 상태 등을 종합적으로 고려하여 1+·1·2등급으로 판정한다.

나. 중량규격: 계란의 중량에 따라 2XL·XL·L·M·S로 구분한다.

6. 말 도체

도축한 후 0℃ 내외의 냉장시설에서 냉장하여 등심부위의 내부온도가 5℃ 이하가 된 이후에 반도체 중 좌반도체의 제1허리뼈와 마지막 등뼈 사이(이하 "말 등급판정부위"라 한다)를 절개하여 30분이 지난 후 절개면을 보고 다음의 방법에 따라 판정한다. 다만, 도축과정에서 좌반도체의 말 등급판정부위가 훼손되어 판정이 어려울 경우에는 우반도체로 판정할 수 있다.

가. 육량(고기량)등급: 도체의 중량, 등심 부위의 외부지방 등의 두께, 등심 부위 근육의 크기 등을 종합적으로 고려하여 A·B·C등급으로 판정한다.

나. 육질(고기질)등급: 근내지방도, 고기의 색깔, 고기의 조직 및 탄력, 지방의 색깔과 뼈의 성숙도 등을 종합적으로 고려하여 1·2·3등급으로 판정한다.

다. 등외등급: 비육 상태 및 육질이 불량한 경우에는 등외등급으로 판정한다.

라. 등급의 종류: 1A·1B·1C·2A·2B·2C·3A·3B·3C·등외등급

7. 꿀

「식품위생법」 제14조의 공전에 따른 벌꿀 규격(수분함량은 제외한다)에 부합하는 꿀을 주밀원(主蜜原)의 종류별로 구분하여 꿀의 수분 함량, 포도당에 대한 과당의 비율, 히드록시메틸푸르푸랄(hydroxymethylfurfural), 향미, 색도, 결함 등을 종합적으로 고려하여 1+등급, 1등급, 2등급으로 품질등급을 판정한다.

8. 제1호부터 제7호까지에서 규정한 사항 외에 등급판정에 필요한 세부적인 사항은 농림축산식품부장관이 정하여 고시한다.