



보도시점 2024. 7. 3.(수) 11:00  
7. 4.(목) 조간

배포 2024. 7. 3.(수) 09:00

## 휴가철 축산물 원산지 표시 일제점검 실시(7.8.~8.9.)

- 휴가철 수요 확대, 수입 증가로 원산지 둔갑 개연성이 높은 축산물 집중 점검 -

국립농산물품질관리원(원장 박성우, 이하 농관원)은 여름 휴가철을 맞아 수요가 증가하는 돼지고기, 쇠고기 등 축산물 및 축산물가공품에 대한 원산지 표시를 7월 8일부터 8월 9일까지 일제 점검한다.

이번 점검은 축산물 수요 확대로 인해 수입량\*이 증가한 축산물의 원산지가 둔갑 될 개연성이 높아짐에 따라 축산물 수입·유통업체, 식육가공품 제조업체, 유명 피서(관광)지의 축산물판매장, 음식점, 푸드트럭, 고속도로 휴게소 내 열린매장(즉석식품 판매점) 등을 대상으로 실시한다.

점검사항은 외국산을 국내산으로 판매하는 행위, 원산지를 혼동·위장판매하는 행위, 음식점에서 육우·젓소를 한우로 판매하는 행위, 원산지를 표시하지 않는 행위 등을 중점 점검한다.

\* 수입량: 돼지고기 (‘23) 514 천 톤→ (‘24.5.) 268 / 쇠고기 (‘23) 472 천 톤→ (‘24.5.) 213 / 오리고기(훈제) (‘23) 9.8 천 톤→ (‘24.5.) 4.9

농관원은 점검 전에 축산단체협의회와 간담회(6.24.)를 실시하여 축산물 유통정보 등을 수집했으며, 수입축산물유통이력정보 등을 모니터링하여 위반 의심업체는 과학적인 원산지 분석을 통해 원산지 위반 여부를 판별할 계획이다.

\* (돼지고기) 돼지고기 원산지 검정키트, 항체분석 (쇠고기) 유전자분석 (닭고기, 오리고기) 이화학 분석

적발된 업체에 대해서는 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률」에 따라 거짓 표시한 경우 형사처벌(7년 이하의 징역 또는 1억 원 이하의 벌금)하고, 미표시한 경우 과태료(1천만 원 이하)를 부과한다.

박성우 농관원장은 “소비자가 축산물의 원산지 구분할 수 있도록 농관원 누리집\*에 원산지 식별정보를 제공”하고 있다고 말하며, 축산물 구입 시 원산지를 확인하고 원산지 표시가 없거나 위반이 의심될 경우 신고(☎ 1588-8112)해 줄 것”을 당부하였다.

\* 농관원 누리집(www.naqs.go.kr) → 업무소개 → 원산지관리 → 원산지 식별정보

붙임 돼지고기, 쇠고기, 오리고기 원산지 식별 정보

담당 부서	국립농산물품질관리원 원산지관리과	책임자	과 장	이남윤 (054-429-4151)
		담당자	사무관	이재필 (054-429-4156)




**1. 돼지고기(삼겹살, 냉동)**

		
<p>(국산)</p>	<p>(네덜란드산)</p>	<p>(칠레산)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 절단면이 고르지 않다.</li> <li>○ 삼겹살의 길이가 길다.</li> <li>○ 삼겹살에 등심이 붙어 있는 경우가 있다.</li> </ul>	<p>(미국산)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 절단면이 일정하고, 삼겹살의 길이가 짧다.</li> <li>○ 삼겹살에 등심이 거의 붙어 있지 않고, 지방층이 얇다.</li> </ul>	<p>(스페인산)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 절단면이 일정하고, 삼겹살의 길이가 짧다.</li> <li>○ 지방층이 두껍고 등심이 붙어 있지 않다.</li> </ul>





**2. 돼지고기(목심, 냉동)**

	
<p>(국산)</p>	<p>(미국산)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 크기와 모양이 일정하지 않다.</li> <li>○ 지방층이 겉 부분에 치우쳐 두껍게 분포되어 있다.</li> <li>○ 고기색이 연한 홍색이다.</li> </ul>	<p>(캐나다산)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 크기와 모양이 일정하다.</li> <li>○ 겉 부분 지방층이 얇고 고르게 분포되어 있으며 고기색이 검붉은 색이다.</li> </ul> <p>(미국산)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 크기와 모양이 일정하다.</li> <li>○ 겉 부분 지방층이 얇고 고르게 분포되어 있으며 고기색이 선홍색이다.</li> </ul>

### 3. 쇠고기(등심)

		
		
<p style="text-align: center;"><b>(국산)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 육색이 선홍색이며, 지방의 색이 유백색이다.</li> <li>○ 떡심의 색이 진한 노란색이다.</li> <li>○ 고기의 결이 가늘다.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>(미국산)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 육색이 검붉은색이며, 지방의 색이 백색이다.</li> <li>○ 냉장육은 떡심고기지방에 육즙이 배어 있어 붉은색이다.</li> <li>○ 고기의 결이 굵다.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>(호주산)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 육색이 검붉은 색이며, 지방의 색이 누런색이다.</li> <li>○ 떡심이 등심의 곁에 붙어 있다.</li> </ul>

### 4. 오리고기(훈제)

	
	
<p style="text-align: center;"><b>(국산)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 형태가 네모 모양이다</li> <li>○ 지방이 적고 껍질이 매끄럽다.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>(중국산)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 형태가 일정하지 않다.</li> <li>○ 지방이 많고 껍질이 거칠다.</li> </ul>

※ 원산지 식별방법은 농관원 누리집([www.naqs.go.kr](http://www.naqs.go.kr))에서 확인 가능합니다.  
(접속 경로: 누리집 → 업무소개 → 원산지관리 → 원산지 식별정보)