

보도시점 2026. 07. 14.(화) 11:00
07. 15.(수) 조간

배포 2026. 07. 14.(화) 09:00

여름 휴가철 축산물 원산지 둔갑판매 집중 단속

- 7.15~7.31. 소비자 수요 많은 삼겹살, 치킨, 보양식(염소·오리고기) 등 축산물 원산지 표시 위반 집중점검

국립농산물품질관리원(원장 김철, 이하 농관원)은 “여름 휴가철을 맞아 축산물 소비 증가가 예상됨에 따라 전국 축산물 판매업소, 식육 제조·가공업소, 유명 피서(관광)지 주변 음식점·정육식당 등을 대상으로 7월 15일부터 7월 31일 까지 원산지 표시 위반행위를 집중 단속한다.”고 밝혔다.

이번 단속은 삼겹살, 치킨 등 여름 휴가철에 소비자들이 즐겨 찾는 인기 품목뿐 아니라, 최근 보양식과 웰빙음식으로 수입이 증가하고 있는 염소고기와 오리고기(훈제)의 국내산 둔갑여부도 중점 점검한다.

* (수입량) 염소고기(호주): ('21) 1,849 톤 → ('25) 10,760 (5.8배 ↑)

오리훈제(중국): ('21) 4,911 → ('25) 14,945 (3배 ↑)

주요 점검 내용은 ▲외국산을 국내산으로 판매하는 행위, ▲원산지를 혼동·위장 판매하는 행위, ▲음식점에서 국내산 육우·젓소를 국내산 한우로 판매하는 행위, ▲원산지를 표시하지 않거나 ▲영수증이나 거래명세서 등을 비치·보관하지 않는 행위 등이다.

단속의 실효성을 높이기 위해 전국 사이버단속반 450명을 활용하여 온라인 쇼핑몰, 홈쇼핑, 배달앱 등의 축산물 판매정보를 사전 모니터링하고, 단속 현장에서는 원산지를 판별할 수 있는 검정키트* 를 적극 사용할 계획이다.

* (돼지고기) 국산·외국산 판별, (쇠고기) 한우·비한우 판별

한편, 자율적인 표시 이행을 위해 소비자 및 생산자단체 농산물 명예감시원을

투입하여 신규 음식점, 통신판매업체 등에 대한 원산지표시 지도·홍보 활동도 병행 실시한다.

원산지를 거짓으로 표시한 경우에는 「농수산물물의 원산지 표시 등에 관한 법률」에 따라 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금이 부과될 수 있으며, 원산지를 표시하지 않은 경우에는 최대 1천만원 이하의 과태료가 부과된다.

농관원 김철 원장은 “휴가철에는 축산물 소비가 증가하는 만큼 원산지 위반행위도 늘어날 가능성이 있다.”며 “국민들이 안심하고 먹거리를 선택할 수 있도록 원산지 표시 관리를 강화하겠다.”고 밝혔다.

또한, “소비자가 축산물의 원산지를 구분할 수 있도록 농관원 누리집*에 원산지 식별정보를 제공하고 있으니, 축산물 구입 시 원산지 표시 위반이 의심되는 경우 1588-8112를 통해 신고해 줄 것”을 당부하였다.

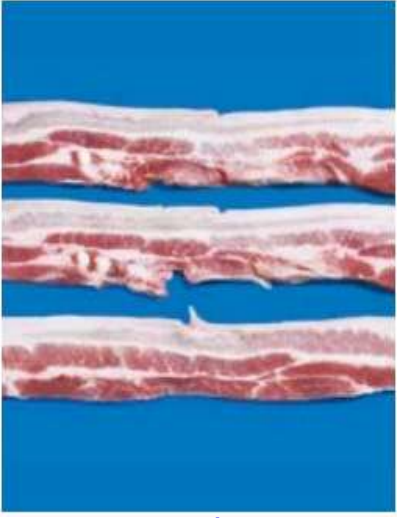
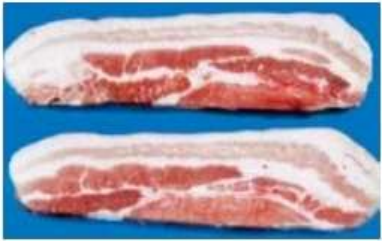
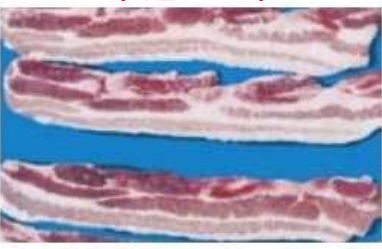
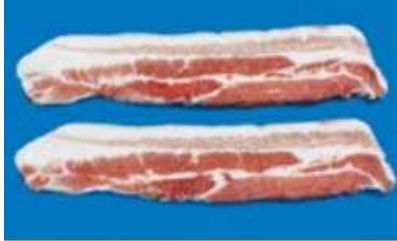
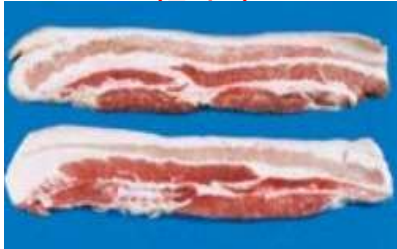
* 농관원 누리집(www.naqs.go.kr) → 업무소개 → 원산지관리 → 원산지 식별정보

불임 돼지고기, 쇠고기, 염소고기, 오리고기(훈제), 닭고기 원산지 식별 정보

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



1. 돼지고기(삼겹살, 냉동)

	 (네덜란드산)  (미국산)	 (칠레산)  (스페인산)
○ 절단면이 고르지 않다. ○ 삼겹살의 길이가 길다. ○ 삼겹살에 등심이 붙어 있는 경우가 있다.	(네덜란드산) ○ 절단면 모양이 일정하고, 삼겹살의 길이가 짧다. ○ 삼겹살에 등심이 거의 붙어 있지 않고, 지방층이 얇다. (미국산) ○ 절단면이 일정하고, 삼겹살의 길이가 짧다. ○ 지방층이 두껍다.	(칠레산) ○ 절단면 모양이 일정하다. ○ 삼겹살의 길이가 짧다. (스페인산) ○ 절단면이 일정하고, 삼겹살의 길이가 짧다. ○ 지방층이 두껍고 등심이 붙어 있지 않다.

2. 돼지고기(목심, 냉동)

	 (캐나다산)  (미국산)
○ 크기와 모양이 일정하지 않다. ○ 지방층이 겉 부분에 치우쳐 두껍게 분포되어 있다. ○ 고기색이 연한 홍색이다.	(캐나다산) ○ 크기와 모양이 일정하다. ○ 겉 부분 지방층이 얇고 고르게 분포되어 있으며 고기색이 검붉은 색이다. (미국산) ○ 크기와 모양이 일정하다. ○ 겉 부분 지방층이 얇고 고르게 분포되어 있으며 고기색이 선홍색이다.

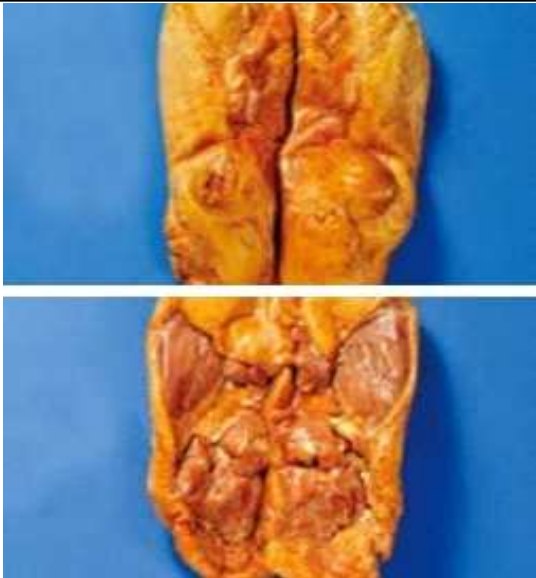
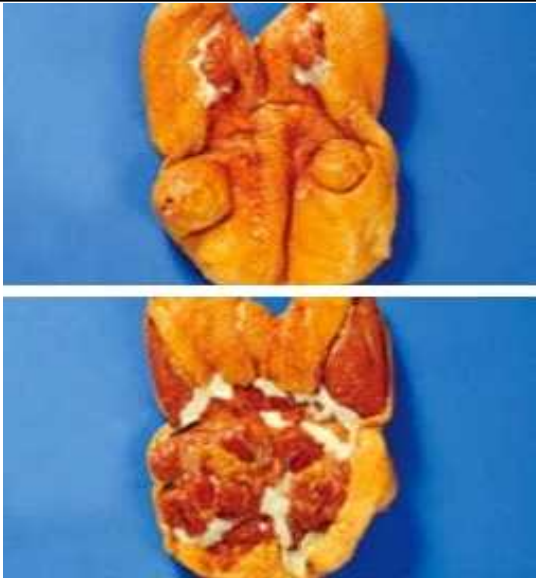
3. 쇠고기(등심)

		
		
(국산)	(미국산)	(호주산)
○ 육색이 선홍색이며, 지방의 색이 유백색이다. ○ 떡심의 색이 진한 노란색이다. ○ 고기의 결이 가늘다.	○ 육색이 검붉은색이며, 지방의 색이 백색이다. ○ 냉장육은 떡심고기지방에 육즙이 배어 있어 붉은색이다. ○ 고기의 결이 굵다.	○ 육색이 검붉은 색이며, 지방의 색이 누런색이다. ○ 떡심이 등심의 겉에 붙어 있다.

4. 염소고기

	
	
(국산)	(호주산)
○ 뼈 절단면이 거칠고 비정형이다. ○ 다리와 발목 부분을 별도로 절단하여 지육과 함께 유통하는 경우가 있다.	○ 뼈 절단면이 깔끔하고 모양이 정형화되어 있다. ○ 다리와 발목 부분이 몸통에 붙어 있는 상태로 유통되는 경우가 있다.

5. 오리고기(훈제)

 (국산)	 (중국산)
○ 형태가 네모 모양이다 ○ 지방이 적고 껍질이 매끄럽다.	○ 형태가 일정하지 않다. ○ 지방이 많고 껍질이 거칠다.

6. 닭고기(닭다리)

 (국산)	 (브라질산)
○ 살코기의 붉은색이 진하다. ○ 껍질이 완전히 붙어 있다. ○ 닭다리 관절 아래 뼈 부분이 예리하게 절단되어 있다. ○ 크기가 작은 편이다.	○ 살코기의 붉은색이 적어 창백해 보인다. ○ 껍질이 일부 벗겨지 것도 있다. ○ 닭다리 관절부 모루뼈가 완전한 상태로 붙어 있으며 불규칙하게 절단되어 있다. ○ 크기가 큰 편이다.

※ 더 많은 원산지 식별방법은 농관원 누리집(www.naqs.go.kr)에서 확인 가능합니다.
(접속 경로: 누리집 → 업무소개 → 원산지관리 → 원산지 식별정보)