



보도시점

2025. 12. 5.(금) 06:00
12. 5. (금) 석간

배포

2025. 12. 4.(목) 14:00

'전통식품 품질인증' 4개 품목 추가

- 전통식품 업계의 수요를 반영하여 갈비탕, 비빔밥, 무말랭이무침, 쉼다리 추가
- 주원료가 100% 국산인 전통식품 품질인증 제품, 학교급식에 주로 납품

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 농식품부)는 전통식품 관련 업계의 수요를 반영하여 전통식품 품질인증 대상품목에 갈비탕, 비빔밥, 무말랭이무침, 쉼다리 4개 품목을 추가한다고 5일 밝혔다.

전통식품 품질인증 제도는 주원료가 100% 국산이고 전통적인 방법으로 제조·가공되어 우리 고유의 맛·향·색을 내는 식품을 정부가 인증하는 제도다. 이번에 추가된 품목을 포함하여 대상품목은 장류, 김치류 등 총 80개이며, 이달 기준으로 414개 업체가 705개 품목에 대하여 품질인증을 취득했다.

전통식품 품질인증을 받은 제품은 학교급식에 납품할 수 있어 학생들이 좋은 전통식품을 접할 수 있는 계기가 되고, 전통식품 품질인증 업체(이하 인증업체)는 학교급식이라는 신뢰도 높은 주요 납품처를 확보할 수 있다는 장점이 있다. 농식품부의 조사 결과에 따르면, 인증업체의 주요 납품처는 학교급식(20.2%), 대형유통업체(14.2%) 순으로 학교급식의 비중이 가장 높다.

이번에 추가된 쉼다리는 제주도의 전통 발효음료로, 특정 지역에서 소수의 업체만이 생산한다는 점에서 대중성은 다소 부족할 수 있으나, 전통식품으로서 보전·계승 및 발전 필요성이 인정되어 추가됐다.

전통식품 대상품목과 품목별 표준규격은 국립농산물품질관리원 누리집(www.naqs.go.kr)에서 확인할 수 있다.

* 국립농산물품질관리원 누리집(www.naqs.go.kr) 내 업무소개>농식품인증>우수식품> '우수식품정보시스템 바로가기'(전통식품품질인증제도>인증품목)에서 확인 가능

붙임 전통식품 품질인증 제도 개요

담당 부서	식품산업정책관 그린바이오산업팀	책임자	과 장	김민호 (044-201-2131)
		담당자	사무관	정성문 (044-201-2143)

참 고

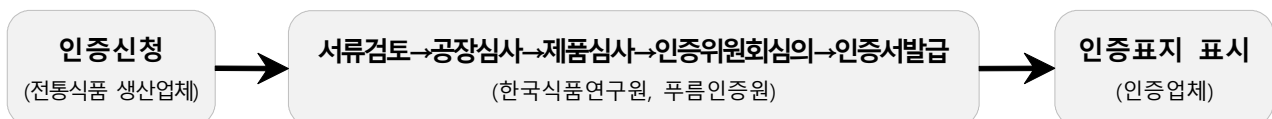
전통식품 품질인증 제도 개요

□ 목 적

- 전통식품의 품질 향상, 생산 장려, 및 소비자 보호를 위하여 전통식품에 대한 품질인증 제도 운영('93~)
 - 전통식품 품질인증 제도의 효율적인 추진 및 전통식품의 상품화 촉진을 위하여 품질인증 대상품목*을 정하고, 표준규격** 제정·운영
- * 「전통식품 품질인증 대상품목」(농식품부 고시) / ** 「전통식품 표준규격」(국립농산물품질관리원 고시)

□ 전통식품 품질인증 체계

- 제도운영 : 국립농산물품질관리원
- * 전통식품 표준규격은 국립농산물품질관리원 누리집 (www.naqs.go.kr)에서 확인 가능(업무소개>농식품 인증>우수식품>우수식품정보시스템 바로가기)
- 인증기관 : 한국식품연구원, 푸름인증원
- 인증절차



□ 전통식품 품질인증 운영현황

- 이번 고시 개정*(추가 4, 통폐합 1)으로 품질인증 대상품목은 총 80개**
- * 추가(4) : 갈비탕, 비빔밥, 무말랭이무침, 쇠다리
- 통폐합(1) : 곡물차, 연차 등 침출하여 음용하는 품목 7개를 '침출차'로 통폐합
- ** 장류(고추장·된장·간장·청국장 등), 김치류, 유지류(참기름·들기름), 떡류, 한과류 등
- 414개 업체에서 705개*(업체별 인증 수 합계) 품목 품질인증 취득('25.11.기준)
- * 장류(326개)가 전체의 46.2%, 김치류(115개) 16.3%, 유지류(70개) 9.9% 차지

□ 전통식품 품질인증 제품 주요 판매처

- 학교급식(20.2%), 대형유통업체(14.2%), 인터넷쇼핑몰(11.7%) 등