



잠자는 농어촌 행복한 국민

# 보도자료

제공일 : 2011. 1. 13.  
제공자 : 국립농산물품질관리원 원산지관리과  
과 장 : 김 선 영  
담 당 : 김 주 창  
전 화 : 031)463-1589  
쪽 수 : 3P  
별첨자료 : 있음(10P)

이 자료는 2011년 1월 14일 조간 이후에 보도하여 주시기 바랍니다.

## 설 대비 '농산물 원산지 둔갑판매 단속실시

- 선물·제수용품 제조 및 판매업체 집중단속 -

□ 국립농산물품질관리원(원장 백종호, 이하 '품관원' 이하 함)은 설(2.3)명절을 앞두고 값싼 수입농산물을 국산으로 둔갑판매하는 등 부정유통 사례가 증가할 것에 대비하여 1.14부터 설 전날인 2.2일(20일간)까지 『특별사법경찰 1,100명과 명예감시원 3천여 명을 집중 투입』하여 대대적인 원산지표시 일제단속을 실시한다고 밝혔다.

### <주요대상 품목>

- 제수용품 : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 고사리, 도라지, 꽃감, 대추, 밤 등
- 선물용품 : 갈비세트, 한과세트, 다류세트, 건강식품, 지역특산물 등

- 일제단속 기간 중 전반기(1.14~1.23)에는,
- 선물 및 제수용품제조·가공업체 등을 대상으로 개정된 원산지표시제도 및 방법을 널리 알려 원산지가 정확히 표시되어 유통될 수 있도록 계도 및 홍보에 주력하고,

### <농산물가공품의 표시방법 등 개정내용>

- 배합비율 순위에 따라 2가지, 98%이상인 원료가 있을 경우 1가지 품목
- 과자, 빵, 떡류 : 포장하지 않은 것도 포함, 소금·주류를 표시대상에 포함

### <음식점의 표시방법 등 개정내용>

- 품목: 배달용 닭고기·오리고기 추가, 대상: 쌀, 배추김치 모든 음식점으로 확대

- 후반기(1.24~2.2)에는 백화점, 중·대형마트, 도·소매업소, 전통시장, 인터넷쇼핑몰 등을 대상으로 육류, 과일류 등 제수용품과 선물세트에 대한 집중단속을 실시한다.
- 특히, 이 기간 중에는 부정유통방지를 위해 품관원 단속반과 명예감시원 등을 활용하여 백화점, 전통시장 등 농축산물 판매현장을 중심으로 원산지표시 캠페인을 전개하고, 소비자 알권리충족을 위해 원산지식별방법, 부정유통 포상금제도, 쇠고기이력관리제 등에 대한 홍보도 적극 실시할 계획이다.

□ 또한, 품관원 관계자는 농산물 원산지표시제가 빠른 시간 내에 정착하기 위해서는 민간 감시기능이 활성화되어야 한다며 소비자가 농산물을 구입할 때는 반드시 원산지를 확인하고 표시된 원산지가 의심스러우면 전국 어디서나 전화 1588-8112번 또는 품관원 홈페이지 [[www.naqs.go.kr](http://www.naqs.go.kr)]로 신고하여 줄 것을 당부하였다.

※ 부정유통신고 포상금 : 최고 200만원

□ 참고로 제수용 농산물인 쇠고기, 돼지고기, 도라지, 고사리, 대추, 꽃감 등의 원산지 식별방법을 붙임과 같이 제시하면서 이번 설 제수용품 구매시 참고하면 우리농산물을 구입하는데 많은 도움이 될 것이라며,

- 구매현장에서 스마트폰을 활용하여 국립농산물품질관리원 홈페이지(원산지종합관리/정보마당)에 접속하면 언제든지 국산과 수입산 농산물(160종)에 대한 다양한 식별정보를 확인할 수 있다고 밝혔다.

※ 처벌규정

- 거짓표시
  - 유통농산물 : 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금
  - 음식점 : 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금
- 미표시
  - 유통농산물, 음식점 : 1천만원 이하의 과태료

<참고>

국산 및 수입농산물 식별방법

**쇠고기(등심)**

우리농산물	수입농산물
	
	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 지방이 유백색이다</li> <li>○ 떡심이 중간부위에 붙어 있다</li> <li>○ 떡심과 지방층에 핏물이 배어있지 않다</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 지방이 백색 또는 노란색이다</li> <li>○ 떡심이 윗부분에 붙어 있거나 없는 경우가 있다</li> <li>○ 떡심과 지방층에 핏물이 배어있다</li> </ul>

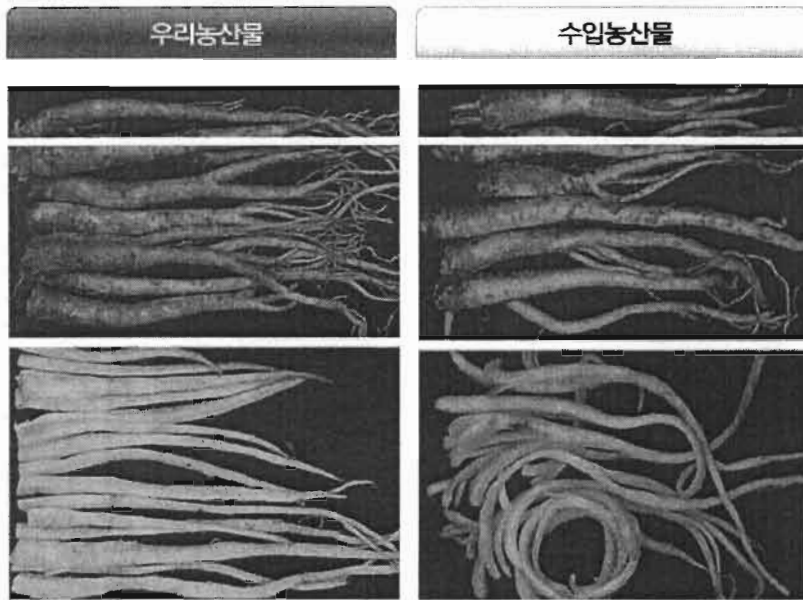
## 쇠고기(갈비)

우리농산물	수입농산물	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○수입산에 비해 갈비뼈가 가늘고 형태가 다양하다</li> <li>○갈비에 덧살이 붙어 있어 두께가 두껍다</li> <li>○갈비점 또는 구이용으로 유통된다</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○국산에 비해 갈비뼈가 굵고 모양이 균일하다</li> <li>○갈비 본살만 있어 두께가 얇다</li> <li>○대부분 구이용으로 유통된다</li> </ul>	

## 돼지고기(삼겹살)

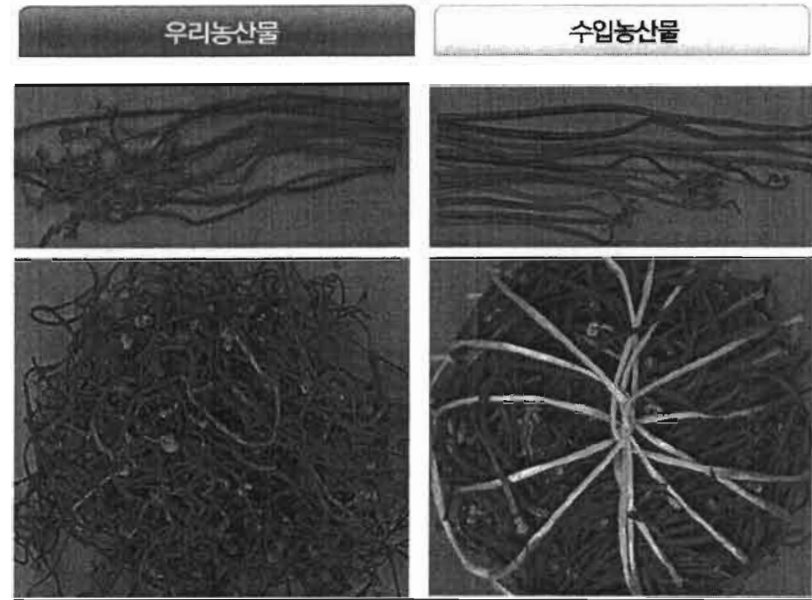
우리농산물	수입농산물
<ul style="list-style-type: none"> <li>○모양이 불규칙하고 절단면이 고르지 않다</li> <li>○삼겹살에 등심이 붙어 있는 경우가 많다</li> <li>○구우면 지방이 무색으로 분리된다</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○모양이 일정하고 절단면이 고르다</li> <li>○삼겹살에 등심이 붙어 있지 않다</li> <li>○구우면 지방이 흰색으로 분리된다</li> </ul>

## 도라지




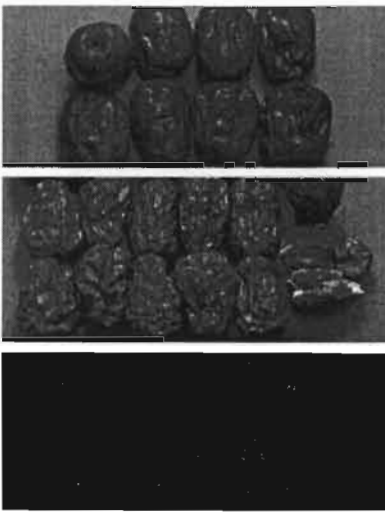
<p><b>&lt;통 도라지&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 껍질에 흠이 묻어있다</li> <li>○ 잔뿌리가 많다</li> <li>○ 수확한지 얼마 되지 않아 신선하다</li> </ul> <p><b>&lt;깎 도라지&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 동그랗게 말리는 성질이 약하다</li> <li>○ 깨물어보면 부드럽고 쓴맛이 약하다</li> <li>○ 껍질이 잘 벗겨지지 않아 일부남아 있다</li> </ul>	<p><b>&lt;통 도라지&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 물로 세척되어 깨끗하다</li> <li>○ 잔뿌리가 적고 매끈하다</li> <li>○ 수확한지 오래되어 신선도가 떨어진다</li> </ul> <p><b>&lt;짚은 도라지&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 동그랗게 말리는 성질이 강하다</li> <li>○ 깨물어보면 질기고 쓴맛이 강하다</li> <li>○ 껍질이 잘 벗겨져 깨끗하다</li> </ul>
--	--

## 고사리

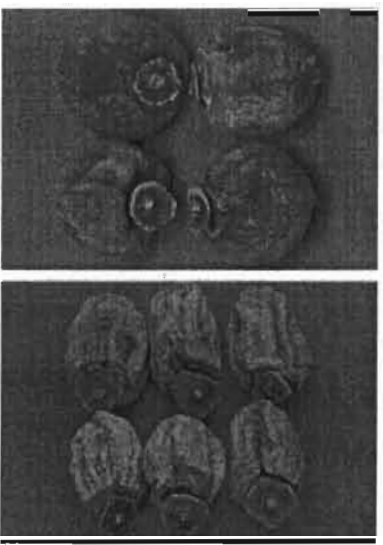
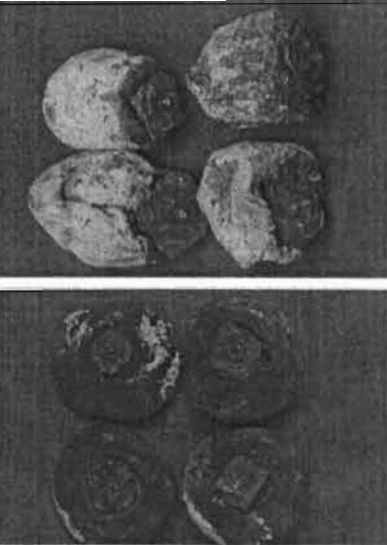


<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 줄기 윗부분에 잎이 많이 붙어 있다</li> <li>○ 줄기 아랫부분의 단면이 불규칙하게 질려 있다</li> <li>○ 식감이 연하고 독특한 향기가 강하다</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 줄기 윗부분에 잎이 많이 떨어져 있다</li> <li>○ 줄기 아랫부분을 칼로 잘라 단면이 매끈하다</li> <li>○ 식감이 질기고 독특한 향기가 약하다</li> </ul>
--	--


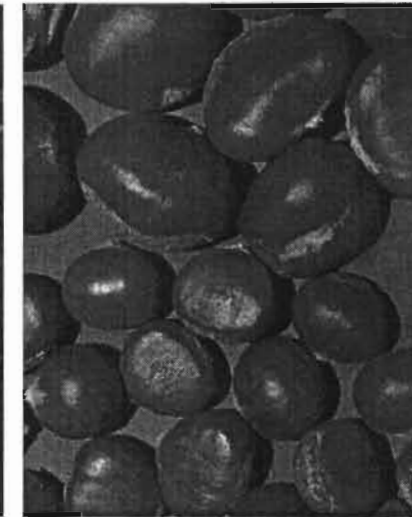
## 대추

우리농산물	수입농산물
	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 한 움큼 쥐고 흔들어 보면 전혀 소리가 나지 않는다</li> <li>○ 마모된 흔적이 거의 없고 꼭지가 붙어 있는 것이 많다</li> <li>○ 과육과 씨의 분리가 잘되지 않는다</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 한 움큼 쥐고 흔들어 보면 씨앗이 움직이는 소리가 나는 것이 있다</li> <li>○ 마모된 흔적이 있고 꼭지가 거의 붙어 있지 않다</li> <li>○ 과육과 씨의 분리가 쉽게 되는 것이 많다</li> </ul>

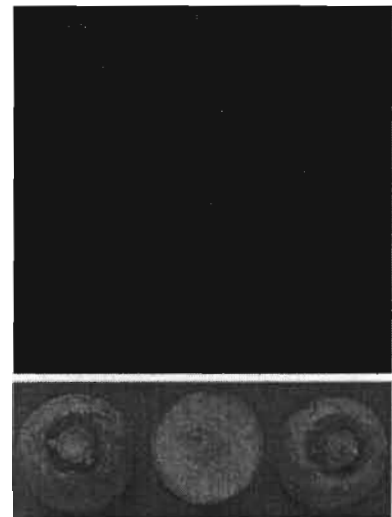
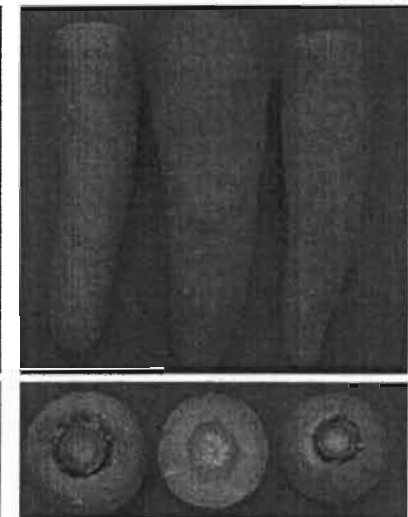
## 곶감

우리농산물	수입농산물
	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 과육이 탄력 있다</li> <li>○ 꼭지 부위에 겹질이 적게 붙어 있다</li> <li>○ 꼭지부위가 둥그런 모양으로 깎여 있다</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 과육이 딱딱하거나 물렁물렁하다</li> <li>○ 꼭지 부위에 겹질이 많이 붙어 있다</li> <li>○ 꼭지부위가 사각형 모양으로 깎여 있다</li> </ul>

## 밤

우리농산물	수입농산물
	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○껍질이 진한 갈색이고 윤택이 난다</li> <li>○모양이 둥근 것과 둥글넓적한 것이 섞여 있다</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○껍질이 연한 갈색이고 윤택이 적게난다</li> <li>○대체적으로 모양이 둥글다</li> </ul>

## 당근

우리농산물	수입농산물
	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○표면에 흙이 많이 묻어 있다(세척당근 제외)</li> <li>○머리 부분은 굵고 뿌리부분은 가늘다</li> <li>○잎 절단 부분이 거칠고 잎 일부가 남아 있다</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○물로 세척되어 깨끗하다</li> <li>○머리 부분과 뿌리 부분의 굵기가 비슷하다</li> <li>○잎 절단 부분이 깨끗하다</li> </ul>

## 국산 및 수입농산물 원산지 식별방법

품 목	국산농산물	수입농산물
도라지	<통 도라지> ○껍질에 흠이 묻어있다 ○잔뿌리가 많다 ○수확한지 얼마 되지 않아 신선하다 <깐 도라지> ○동그랗게 말리는 성질이 약하다 ○깨물어보면 부드럽고 쓴맛이 약하다 ○껍질이 잘 벗겨지지 않아 일부남아 있다	<통 도라지> ○물로 세척되어 깨끗하다 ○잔뿌리가 적고 매끈하다 ○수확한지 오래되어 신선도가 떨어진다 <짚은 도라지> ○동그랗게 말리는 성질이 강하다 ○깨물어보면 질기고 쓴맛이 강하다 ○껍질이 잘 벗겨져 깨끗하다
고사리	○줄기 윗부분에 잎이 많이 붙어 있다 ○줄기 아랫부분의 단면이 불규칙하게 갈려 있다 ○식감이 연하고 독특한 향기가 강하다	○줄기 윗부분에 잎이 많이 떨어져 있다 ○줄기 아랫부분을 칼로 잘라 단면이 매끈하다 ○식감이 질기고 독특한 향기가 약하다
당 근	○표면에 흠이 많이 묻어 있다(세척당근 제외) ○머리 부분은 굵고 뿌리부분은 가늘다 ○잎 절단 부분이 거칠고 잎 일부가 남아 있다	○물로 세척되어 깨끗하다 ○머리 부분과 뿌리 부분의 굵기가 비슷하다 ○잎 절단 부분이 깨끗하다
밤	○껍질이 진한 갈색이고 윤택이 난다 ○모양이 둥근 것과 둥글넓적한 것이 섞여 있다	○껍질이 연한 갈색이고 윤택이 적게난다 ○대체적으로 모양이 둥글다
대 추	○한 움큼 쥐고 흔들어 보면 전혀 소리가 나지 않는다 ○마모된 흔적이 거의 없고 꼭지가 붙어 있는 것이 많다 ○과육과 씨의 분리가 잘되지 않는다	○한 움큼 쥐고 흔들어 보면 씨앗이 움직이는 소리가 나는 것이 있다 ○마모된 흔적이 있고 꼭지가 거의 붙어 있지 않다 ○과육과 씨의 분리가 쉽게 되는 것이 많다
곶 감	○과육이 탄력 있다 ○꼭지 부위에 껍질이 적게 붙어 있다 ○꼭지부위가 둥그런 모양으로 깎여 있다	○과육이 딱딱하거나 물렁물렁하다 ○꼭지 부위에 껍질이 많이 붙어 있다 ○꼭지부위가 사각형 모양으로 깎여있다
쇠고기 (등심)	○지방이 유백색이다 ○떡심이 중간부위에 붙어 있다 ○떡심과 지방층에 핏물이 배어있지 않다	○지방이 백색 또는 노란색이다 ○떡심이 윗부분에 붙어 있거나 없는 경우가 있다 ○떡심과 지방층에 핏물이 배어있다
쇠고기 (갈비)	○수입산에 비해 갈비뼈가 가늘고 형태가 다양하다 ○갈비에 덧살이 붙어 있어 두께가 두껍다 ○갈비점 또는 구이용으로 유통된다	○국산에 비해 갈비뼈가 굵고 모양이 균일하다 ○갈비 본살만 있어 두께가 얇다 ○대부분 구이용으로 유통된다
돼지고기 (삼겹살)	○모양이 불규칙하고 절단면이 고르지 않다 ○삼겹살에 등심이 붙어 있는 경우가 많다 ○구우면 지방이 무색으로 분리된다	○모양이 일정하고 절단면이 고르다 ○삼겹살에 등심이 붙어 있지 않다 ○구우면 지방이 흰색으로 분리된다

※ 형태 등 외관상 특징을 단순 비교한 일반적인 식별방법 임