

## 설 명절, 선물·제수용품 원산지 확인은 필수!

- 1월 6일부터 27일까지 제조·가공업체, 통신판매업체, 농축산물 유통업체 등 집중 점검
- 선물·제수용 농산물 안전성 분석 및 쇠고기 등 축산물이력제 점검 병행

국립농산물품질관리원(원장 박성우, 이하 농관원)은 설 명절을 앞두고 수요가 급증하는 쌀·육류·과일류·나물류 등 제수용품과 전통식품·갈비류·건장 기능식품 등 선물용품, 지역 유명 특산품에 대한 원산지 표시를 1월 6일부터 27일까지 22일간 일제 점검한다.

이번 점검은 설 명절 성수품 수급상황 및 가격동향 등을 모니터링하고, 과거 위반사태가 많은 농축산물\*을 중심으로 외국산을 국내산으로 표시하는 행위, 원산지를 혼동하게 하거나 위장하여 표시하는 행위, 인지도가 낮은 지역의 국산 농산물을 유명 지역 특산품으로 판매하는 행위 등에 대하여 중점 점검한다.

\* '24년 설 원산지 표시 점검 위반품목 : (1위) 배추김치, (2위) 돼지고기, (3위) 두부류, (4위) 쇠고기

원산지 점검을 효과적으로 하기 위해서 1월 2일부터 12일까지 사이버단속반을 활용하여 통신판매와 배달 플랫폼 업체 등의 원산지 표시실태를 사전 모니터링 한다. 그리고 1월 6일부터 1월 12일까지는 선물·제수용 농식품 통신판매 업체와 제조·가공업체를 조사하고, 설이 임박한 1월 13일부터 1월 27일까지는 제수용품 소비가 집중되는 대도시 위주로 백화점·대형마트·전통 시장 등의 농축산물 취급업체를 점검한다.

또한, 설 명절에 수요가 많은 고사리, 도라지 등 나물류와 대추, 밤 등 임산물 원산지 단속을 위해 산림청과 합동단속을 실시하고, 전통시장 등 원산지 표시 취약지역은 지방자치단체와 협업하여 원산지표시 제도를 지도·홍보 할 예정이다.

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.

아울러, 설 명절을 앞두고 수요가 급증하는 제수용·선물용 농산물\*에 대하여 전국 주요 산지와 전통시장 등을 대상으로 농산물 700건을 수거하여 잔류농약을 분석하고, 쇠고기 등 축산물 이력번호의 적정성을 조사하여 위반업체는 축산물 등급 조사기관인 지방자치단체에 공유하는 등 부적합 농축산물을 사전 차단할 계획이다.

\* 주요 조사 대상 농산물: 사과, 배, 밤, 단감, 도라지, 고사리, 표고버섯 등

농관원 박성우 원장은 “설 명절을 맞이하여 소비자가 우리 농식품을 믿고 구입할 수 있도록 원산지표시 점검과 홍보를 강화할 계획” 이라고 말하며 “소비자도 선물·제수용품 구입 시 원산지 표시와 식별정보를 꼼꼼히 확인하고 원산지 표시가 없거나, 거짓 표시가 의심될 경우 전화(☎ 1588-8112) 또는 농관원 누리집(www.naqs.go.kr)을 통해 신고해 줄 것” 을 당부하였다.

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



붙임 주요 농식품 원산지 식별 방법


담당 부서	국립농산물품질관리원 원산지관리과	책임자	과 장	이남운 (054-429-4151)
		담당자	사무관	이재필 (054-429-4156)
	국립농산물품질관리원 소비안전과	책임자	과 장	양운식 (054-429-4131)
		담당자	사무관	김재곤 (054-429-4132)







**붙임**

**주요 농식품 원산지 식별 방법**

		국산	중국산
대추		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 표면의 색깔이 연한 색을 띤다.</li> <li>■ 과육의 색깔이 연한 갈색을 띤다.</li> <li>■ 손으로 누르면 폭 들어간다.</li> <li>■ 꼭지가 붙어 있는 것이 많다.</li> <li>■ 표면에 윤기가 없고 끈적임이 없다.</li> <li>■ 전체적으로 타원형에 가깝다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 표면의 색깔이 짙은 색을 띤다.</li> <li>■ 과육의 색깔이 진한 갈색을 띤다.</li> <li>■ 손으로 누르면 조금 들어간다.</li> <li>■ 꼭지가 붙어 있는 것이 적다.</li> <li>■ 표면에 윤기가 있고 끈적임이 있다.</li> <li>■ 전체적으로 등근형에 가깝다.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 과육이 탄력이 있다.</li> <li>■ 과육의 색깔이 밝은 주황색 또는 흑갈색이다.</li> <li>■ 꼭지가 동그란 모양으로 깎여 있다.</li> <li>■ 꼭지 부위에 껍질이 적게 붙어 있다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 과육이 딱딱하거나 물렁물렁하다.</li> <li>■ 과육의 색깔이 탁한 주황색이다.</li> <li>■ 꼭지가 네모난 모양으로 깎여 있다.</li> <li>■ 꼭지 부위에 껍질이 많이 붙어 있다.</li> </ul>

		국산	중국산
고사리		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>&lt;건고사리&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 줄기 아랫부분 단면이 불규칙하게 잘려 있다.</li> <li>■ 먹을 때 줄기가 연하게 느껴진다.</li> <li>■ 고사리밥(연한 흰색)이 작고 많다.</li> </ul> </li> <li><b>&lt;물고사리&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 고사리밥에 솜털이 있고 붉은 줄기가 적다.</li> <li>■ 고사리밥이 얇고 연한 누린색을 띤다.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>&lt;건고사리&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 줄기 아랫부분을 칼로 잘라 단면이 매끈하다.</li> <li>■ 먹을 때 줄기가 질기게 느껴진다.</li> <li>■ 고사리밥(짙은 갈색)이 크고 적다.</li> </ul> </li> <li><b>&lt;물고사리&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 고사리밥에 솜털이 없고 붉은 줄기가 많다.</li> <li>■ 고사리밥이 굵고 차색을 띤다.</li> </ul> </li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>&lt;통도라지&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 원뿌리가 인삼처럼 3~5개로 갈라진 것이 많다.</li> <li>■ 신선하고, 심과 외피가 잘 분리된다.</li> </ul> </li> <li><b>&lt;깐도라지&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 길이가 짧다.</li> <li>■ 탄탄한 섬유질이 적어 깨물어 보면 부드러운 느낌이며 쓴맛이 거의 없다.</li> <li>■ 껍질이 잘 벗겨지지 않아 일부 남아 있다.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>&lt;통도라지&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 원뿌리가 1개로 일직선으로 자란 것이 많다.</li> <li>■ 시든 것이 많고, 심과 외피가 잘 분리되지 않는다.</li> </ul> </li> <li><b>&lt;깐도라지&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 길이가 길다.</li> <li>■ 탄탄한 섬유질이 많아 깨물어 보면 질긴 느낌이며 쓴맛이 강하다.</li> <li>■ 껍질이 잘 벗겨져 깨끗하다.</li> </ul> </li> </ul>

소갈비	국산	미국산
		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 갈비에 덧살이 붙어 있다.</li> <li>■ 지방의 색이 유백색이다.</li> <li>■ 외국산에 비해 갈비뼈가 가늘다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 갈비에 덧살이 붙어 있지 않다.</li> <li>■ 지방의 색이 백색이다.</li> <li>■ 국산에 비해 갈비뼈가 굵다.</li> </ul>
쇠고기	국산	미국산
		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 육색이 선홍색이다.</li> <li>■ 딱심의 색이 진한 노란색이다.</li> <li>■ 고기의 결이 가늘다.</li> <li>■ 지방의 색이 유백색이다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 육색이 검붉은색이다.</li> <li>■ 냉장육은 딱심·고기·지방에 육즙이 베어 있어 붉은색이다.</li> <li>■ 고기의 결이 굵다.</li> <li>■ 지방의 색이 백색이다.</li> </ul>

표고버섯	국산	중국산
		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 갓 크기가 넓적하고 불규칙하다.</li> <li>■ 자루가 깨끗하고 신선도가 좋다.</li> <li>■ 갓이 잘 부서진다.</li> <li>■ 복원력이 있고 탱탱하다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 갓 크기가 등글고 일정하다.</li> <li>■ 자루에 이물질이 붙어 있다.</li> <li>■ 갓이 잘 부서지지 않는다</li> <li>■ 복원력이 더디다.</li> </ul>
쌀	국산	중국산, 베트남산
		
	<p>&lt;국산 - 단립종&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 낱알의 길이가 짧고 폭이 넓다.</li> <li>■ 금 간 낱알과 부서진 낱알이 많다.</li> <li>■ 대체로 털 여문 낱알이 많다.</li> </ul>	<p>&lt;중국산&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ (단립종) 금 간 낱알과 부서진 낱알이 국산에 비해 적다.</li> <li>■ (중립종) 상대적으로 미국산보다 두께가 얇고 작다. (2.2~2.6mm)</li> <li>■ 투명하고 윤기가 있다.</li> </ul> <p>&lt;베트남산 - 단립종&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 단립종에 장립종이 섞여 있다.</li> <li>■ 찌개진 낱알이 많다.</li> <li>■ 투명하고 윤기가 있다.</li> </ul>

※ 그 외 품목의 원산지 식별방법은 농관원 누리집(www.naqs.go.kr)에서 확인 가능  
(경로: 누리집 → 업무소개 → 원산지관리 → 원산지 식별정보)