



보도시점 2025. 7. 13.(일) 11:00  
7. 14.(월) 조간

배포 2025. 7. 11.(금) 16:00

## 휴가철, 축산물 원산지 표시 일제점검 실시

- 7월 14일부터 8월 14일(32일간)까지 휴가철 수요 확대 등 원산지 둔갑  
개연성이 높은 축산물 집중 점검

국립농산물품질관리원(원장 박순연, 이하 농관원)은 “여름 휴가철을 맞아 수요가 증가하는 소·돼지고기, 닭·오리고기(훈제), 염소 등 축산물 및 축산물 가공품 원산지 표시를 7월 14일부터 8월 14일까지 일제 점검한다.”고 밝혔다.

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

\* 수입량: 쇠고기 (24.1~5월 213.7 천 톤→(25.1~5월 219.6 / 양염소 (24.1~5월 124 천 톤→(25.1~5월 138 / 오리고기(훈제) (24.1~5월 4.9 천 톤→(25.1~5월 5.4 / 닭고기(24.1~5월 88.6 천 톤→(25.1~5월 94.3

특히, 개식용종식법 제정('24.2.6.) 이후 여름철 대체보양식 음식에 대한 수요 증가로 흑염소, 오리고기(훈제) 등 보양식 음식의 원산지 표시를 중점 점검할 예정이다.

농관원은 외국산을 국내산으로 판매하는 행위, 원산지를 혼동·위장판매 하는 행위, 음식점에서 육우·젓소를 한우로 판매하는 행위, 원산지를 표시 하지 않는 행위 등을 중점 점검한다.

농관원은 점검 전에 축산단체협의회와 간담회(6.25.)를 실시하여 축산물 유통정보 등을 수집했으며, 수입축산물유통이력정보 등을 모니터링하여 위반 의심업체는 과학적인 원산지 분석을 통해 원산지 위반 여부를 판별할 계획이다.

\* (돼지고기) 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)을 하고, 미표시한 경우 과태료(1천만 원 이하)를 부과한다.

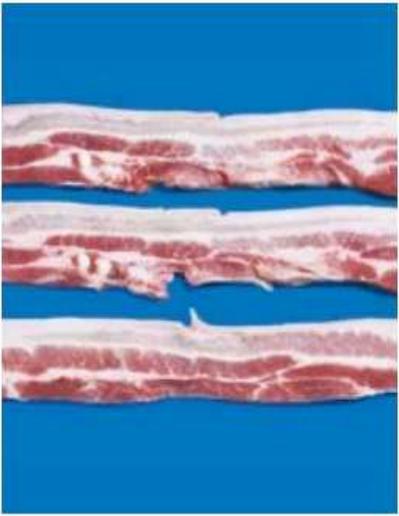
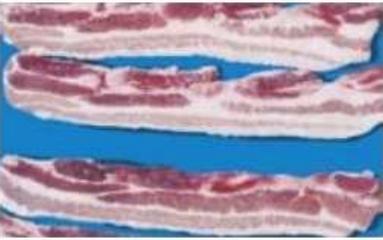
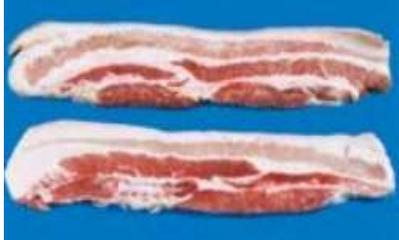
농관원 박순연 원장은 “소비자가 축산물의 원산지를 구분할 수 있도록 농관원 누리집\*에 원산지 식별정보를 제공하고 있으니, 축산물 구입 시 원산지를 확인하고 원산지 표시가 없거나 위반이 의심될 경우 신고(☎ 1588-8112)를 해 줄 것”을 당부하였다.

\* 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	김영교 (054-429-4156)

**1. 돼지고기(삼겹살, 냉동)**

	 <p style="text-align: center;"><b>(네덜란드산)</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>(미국산)</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>(칠레산)</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>(스페인산)</b></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><b>(네덜란드산)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 절단면 모양이 일정하고, 삼겹살의 길이가 짧다.</li> <li>○ 삼겹살에 등심이 거의 붙어 있지 않고, 지방층이 얇다.</li> </ul> <p><b>(미국산)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 절단면이 일정하고, 삼겹살의 길이가 짧다.</li> <li>○ 지방층이 두껍다.</li> </ul>	<p><b>(칠레산)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 절단면 모양이 일정하다.</li> <li>○ 삼겹살의 길이가 짧다.</li> </ul> <p><b>(스페인산)</b></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 style="text-align: center;"><b>(국산)</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>(캐나다산)</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>(미국산)</b></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><b>(캐나다산)</b></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><b>(미국산)</b></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><b>(국산)</b></p>	<p><b>(미국산)</b></p>	<p><b>(호주산)</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>	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 육색이 검붉은 색이며, 지방의 색이 누런색이다.</li> <li>○ 떡심이 등심의 곁에 붙어 있다.</li> </ul>

### 4. 염소고기

	
	
<p><b>(국산)</b></p>	<p><b>(호주산)</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 뼈 절단면이 거칠고 비정형이다.</li> <li>○ 다리와 발목 부분을 별도로 절단하여 지육과 함께 유통하는 경우가 있다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 뼈 절단면이 깔끔하고 모양이 정형화되어 있다.</li> <li>○ 다리와 발목 부분이 몸통에 붙어 있는 상태로 유통되는 경우가 있다.</li> </ul>

## 5. 오리고기(훈제)

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

## 6. 닭고기(닭다리)

	
<p>(국산)</p>	<p>(브라질산)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 살코기의 붉은색이 진하다.</li> <li>○ 껍질이 완전히 붙어 있다.</li> <li>○ 닭다리 관절 아래 뼈 부분이 예리하게 절단되어 있다.</li> <li>○ 크기가 작은 편이다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 살코기의 붉은색이 적어 창백해 보인다.</li> <li>○ 껍질이 일부 벗겨지 것도 있다.</li> <li>○ 닭다리 관절부 모루뼈가 완전한 상태로 붙어 있으며 불규칙하게 절단되어 있다.</li> <li>○ 크기가 큰 편이다.</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)