

# 원산지 허위표시 동향과 향후 관리방안

## 국민 관심 품목 집중단속 및 원산지표시 우수업체 지정 확대

참고 : 국립농산물품질관리원

지난해 8월 11일부터 오리고기 원산지표시제가 전면 시행되면서, 올해 2월부터는 포장재에도 원산지를 표기해야 하는 등 원산지표시 실태에 대한 본격적인 지도·단속이 실시되고 있다.

원산지 미표시자는 1천만원 이하의 벌금을 물어야하고 원산지를 속여 허위로 표시할 경우 7년 이하 징역이나 1억원 이하의 과태료가 부과된다.

원산지표시제에 대한 정부의 시책이 강화되면서 원산지 허위표시 적발건수도 적잖게 늘어나고 있다. 이에 국립농산물품질관리원(원장 오경태, 이하 품관원 통일)은 원산지 표시 우수업체에게 인센티브를 주겠다고 밝혔다. 품관원에서 발표한 원산지 허위표시 동향과 향후 관리방안에 대해 알아보려고 한다.

### ◎2010년 허위표시 적발실적은 3,072건으로 전년 2,811건 보다 9% 증가

품관원에서 발표한 보도자료에 따르면 2010년 허위표시 적발실적은 3,072건으로 전년 2,811건 보다 9% 증가하였다.

음식점 원산지표시제가 8월 11일부터 모든 음식점으로

확대시행 됨에 따라 신규대상(오리고기, 쌀·배추김치 : 2010.8.11부터 100㎡미만 모든 음식점에서 원산지 표시) 업소의 위반사례가 증가하였고, 이상기온 등에 의한 국내 배추 생산량 감소로 중국산 배추·김치의 수입량이 급증함에 따라 배추김치 적발실적이 2009년보다 84%증가한 것으로 분석하였다.

한편, 전국 특급호텔에 대한 특별단속을 실시하여 허위표시 한 13개 업소는 관계자를 형사입건하고 표시를 하지 않고 판매한 10개 업소에 대하여는 과태료를 부과하는 등 동종업계에 경종을 울렸다고 덧붙였다.

### ◎소비자가 우려하는 품목, 집중적으로 단속

품관원에서는 농식품 원산지표시 제도를 정착시키기 위해 금년도에는 국민적 관심 집중품목과 소비자가 우려하는 품목인 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 고춧가루, 쌀, 김치 등을 집중적으로 단속하겠다고 밝혔다.

- 계절별, 테마별 특별단속과 검역정보를 활용한 기획 단속
- 둔갑우려가 높거나 자주 적발되는 품목은 취약품목으로 선정



◎「원산지표시 우수업체」 지정제도, 인센티브 제공

현재 농식품 판매업체가 자율적으로 원산지를 적정하게 표시토록 유도하는 「원산지표시 우수업체」지정제도를 일반음식점과 농식품 가공업체까지 확대·시행하고 인센티브를 제공할 계획이라고 밝혔다.

- 「원산지표시 우수업체」지정 대상은 최근 2년간 원산지표시 위반사실이 없는 일정규모(일반음식점 300㎡, 가공업체 900㎡)이상의 업체로서 위생상태와 관리계획에 대한 현지 확인과 심사를 거쳐 선정할 계획이다.

※신청기간 : 연2회(3.1~3.31, 9.1~9.30)

- 품관원 관계자는 우수업체로 지정받은 업소에 대해 「원산지표시우수업체」마크를 제작하여 전달하고 친환경농산물 등 우수농산물을 구입할 수 있도록 농가



와 연결하거나, 원산지와 잔류농약에 대한 분석을 지원하는 등의 인센티브를 제공할 계획이라며 많은 참여를 당부하였다.

※신청 문의처 : 국립농산물품질관리원  
(☎ 031-446-6060)

【참고자료】

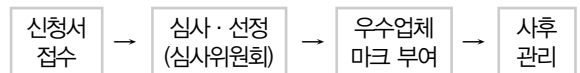
1. “원산지 표시 우수업체” 지정 주요내용

■ 확대 필요성

- 농식품 판매업체를 대상으로 실시하던 원산지표시 우수업체 지정을 음식점과 가공업체까지 확대하여 원산지표시 분위기를 조성하고 제도 조기 정착을 유도하기 위함

※2010. 8. 11부터 음식점 원산지표시 대상에 오리고기·배달용 닭고기가 추가되고 쌀·배추김치는 모든 음식점으로 확대

【선정절차】



■ 신청·선정기준

- 신청시기 : 매년 2회(3.1~31, 9.1~30까지)
- 신청장소 : 국립농산물품질관리원 지원(9개소)
- 주요 선정기준
  - 농식품 판매·가공·일반음식점 경력이 2년 이상 인업체
  - 최근 2년간 원산지표시 위반사실이 없어야 하며, 원산지가 표시된 영수증을 1년이상 보관

# ○ 축산수첩

원산지 허위표시 동향과 향후 관리방안

- 원산지표시 관리 전담인력을 1명이상 보유
- 가공·조리·판매장의 면적이 일정규모 이상인 업체
  - 식품위생법상 일반음식점 300㎡이상, 농식품 가공업체 900㎡이상
- 위생상태는 위해요소중점관리기준(HACCP) 적용업체 또는 식품위생법상의 모범업소로 지정된 업소

### ■ 심사·선정

- 심사기준에 따라 명예감시원과 합동으로 현지조사
- 심사위원회(생산자·소비자단체, 지자체 등 7명이상)를 구성 선정

### ■ 선정업체 인센티브

- 친환경·GAP농산물 등 우수 농산물을 적정가격에 구입할 수 있도록 농가와 직거래 연결
- 업체 요청 시 원산지검정 및 인증농산물 사후관리와 연계한 농약잔류분석 지원
- 선정업체에 대해서는 언론보도, 홈페이지 게시 등을 통한 홍보

### ■ 우수업체 마크 부여 및 사후관리

- 선정업체는 「원산지 표시 우수업체」마크 제작·공급
- 명예감시원과 품관원이 합동으로 연 1회 원산지표시 불시점검
  - 점검결과 위반사항이 적발되면 지정 취소
- 자율적으로 책임관리로 전환할 수 있도록 지도·교육 강화
  - 전담요원에 대한 집합교육 실시 (연 1회 2시간이상)

### 〈신청 관련 문의처〉

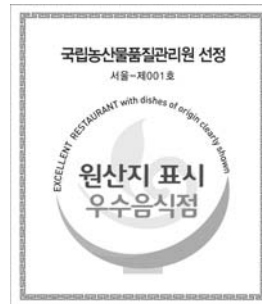
- 국립농산물품질관리원 원산지관리과(031-463-1591)
- 국립농산물품질관리원 지원·출장소(1588-8112)

## 2. 원산지 표시 우수업체 마크 도안

### ■ 규격 및 재질

- 규격 : 가로 350mm×세로 400mm
- 재질 : 음식점(아크릴), 가공업체(스테인레스)
  - ※조명장치를 위한 광원, 코팅, 발수 보호캡 장치를 할 수 있다.

### ■ 마크 도안



【원산지 표시 우수음식점】



【원산지 표시 우수업체】

### 〈도안 설명〉

- 음식이 수북하게 담긴 그릇을 형상화 하였으며, 그 안에 로고와 우수업체가 담기도록 하여 원산지표시 우수 업체임을 표현
- 승인번호를 표시하여 소비자가 인터넷을 통해 검색을 할 수 있도록 하였음

