





National Fishery Products Quality Management Service



이 간행물은 2023년 7월 기준 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 법규 내용 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

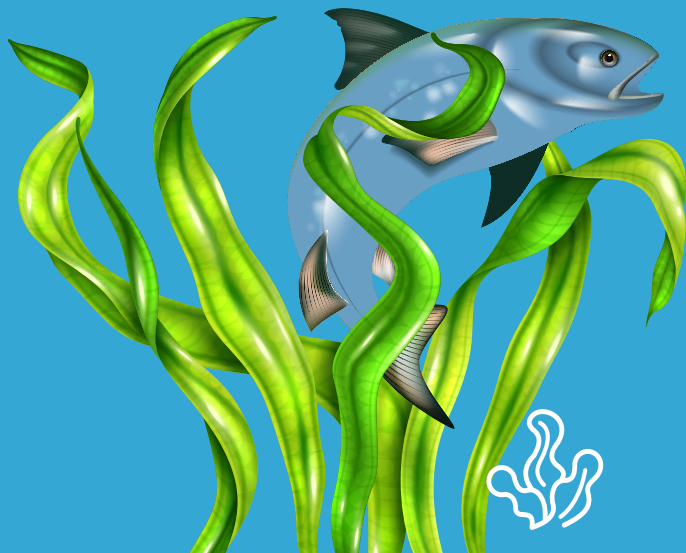
아울러, 이 간행물은 대외적으로 법적 효력이 없으며 업무 참고용으로 활용하시고 업무 수행 시 현행 제도·규정 및 지침 등도 확인하시기 바랍니다.

※ 이 간행물에 대한 의견이나 문의사항이 있는 경우 국립수산물품질관리원 품질관리과에 문의하시기 바랍니다.

전화번호 : 051-400-5771 / 5773

팩스번호 : 051-400-5788

수산물 원산지 표시제도
질의응답집





CONTENTS

I

수산물 및 그 가공품

I-1. 공통사항

01. 원산지란?	02
02. 원산지 표시 목적은?	02
03. 원산지 표시 대상품목은?	02
04. 원산지 표시를 해야 할 자는?	02
05. 국산과 국내산, 연근해산의 차이점은?	03

I-2. 수산물 및 그 가공품 원산지 표시방법

06. 국산 수산물의 원산지 표시방법은?	03
07. 국산 수산물인 경우 지역명을 원산지로 표시할 수 있나요?	03
08. 원양산 수산물의 원산지 표시방법은?	04
09. 수입 및 반입 농수산물과 그 가공품의 원산지 표시방법은?	04
10. 원산지가 다른 동일 품목을 혼합한 수산물의 원산지 표시방법은?	04
11. 2개 이상의 품목을 한 용기에 포장한 수산물의 원산지 표시방법은?	04
12. 국내 가공품의 원산지 표시방법은?	05
13. 국내 가공품의 원료로 사용되는 복합원재료의 원산지 표시방법은?	06
14. 국내 가공품 중 김치류 및 절임류의 원산지 표시방법은?	07
15. 원료 농수산물의 명칭을 제품명 또는 그 일부로 사용할 경우 원산지 표시방법은?	07
16. 수산물의 명칭을 제품명 또는 그 일부로 사용할 경우 “수산물 명칭”이란?	08
17. 국내 가공품 중 “외국산”으로 표시할 수 있는 경우는?	09
18. 국내 가공품에 원산지가 다른 동일 원료를 혼합하여 사용한 경우는?	10
19. 국내 가공품의 원료 혼합 비율을 생략할 수 있는 경우는?	10

20. 수산물 및 그 가공품의 포장재 원산지 표시방법 및 글자크기 규격은?	10
21. 포장재에 원산지를 표시하기 어려운 경우 표시방법은?	12
22. 살아 있는 수산물의 원산지 표시방법 및 글자크기 규격은?	12
23. 원산지가 변경된 경우 스티커를 덧붙여 표시 가능한가요?	12
24. 완제품을 소분하여 판매하는 경우, 각각의 포장재에도 원산지 표시를 해야 하나요?	13

I -3. 대상품목별 원산지 표시방법

25. 소금의 원산지 표시는?	13
26. 이식용 수산물의 원산지 표시는?	14

I -4. 기타사항

27. 통신판매의 범위는?	14
28. 전자매체를 이용한 통신판매의 원산지 표시방법은?	15
29. 인쇄매체를 이용한 통신판매의 원산지 표시방법은?	15
30. 통신판매로 주문받은 수산물 가공품을 소비자에게 배송 시 원산지 표시방법은?	16
31. 건강기능식품의 원산지 표시방법은?	16





CONTENTS

II

음식점

II-1. 공통사항

01. 음식점의 원산지 대상품목은?	18
02. 원산지 표시를 해야 하는 영업소 및 집단급식소는?	19

II-2. 음식점 및 위탁·집단급식소 원산지 표시방법

03. 음식점의 일반적인 원산지 표시방법은?	20
04. 음식점에서 메뉴판을 사용할 경우 원산지 표시방법은?	21
05. 음식점에서 원산지 표시판을 사용할 경우 원산지 표시방법은?	21
06. 음식점에서 원산지 표시판을 사용할 경우 부착 위치는?	21
07. 원산지가 다른 동일 품목을 섞어 사용할 경우 원산지 표시방법은?	22
08. 원산지 표시 대상품목을 혼합하여 사용할 경우 원산지 표시방법은?	22
09. 조리음식에 사용하는 원료의 원산지가 변경되는 경우 원산지 표시방법은?	22
10. 음식점에서 수산물 가공품을 사용할 경우 원산지 표시방법은?	23
11. 음식점에서 “외국산” 표시 가능 여부는?	23
12. 냉장고에 보관하는 식재료 등의 원산지 표시방법은?	24
13. 음식점에서 비치해야 할 원산지 증명서류의 종류는?	24
14. 위탁 및 집단급식소 원산지 표시방법은?	24

II-3. 대상품목별 원산지 표시방법

15. 넙치(광어)의 원산지 표시방법은?	25
16. 조피볼락의 원산지 표시방법은?	25
17. 갈치의 원산지 표시방법은?	26

18. 참돔의 원산지 표시방법은?	26
19. 뱀장어(민물장어)의 원산지 표시방법은?	26
20. 고등어의 원산지 표시방법은?	27
21. 낙지의 원산지 표시방법은?	27
22. 미꾸라지의 원산지 표시방법은?	28
23. 명태의 원산지 표시방법은?	28
24. 오징어의 원산지 표시방법은?	28
25. 꽃게의 원산지 표시방법은?	29
26. 참조기의 원산지 표시방법은?	30
27. 다랑어의 원산지 표시방법은?	30
28. 아귀의 원산지 표시방법은?	31
29. 주꾸미의 원산지 표시방법은?	31
30. 가리비의 원산지 표시방법은?	31
31. 우렁챙이의 원산지 표시방법은?	32
32. 전복의 원산지 표시방법은?	32
33. 방어의 원산지 표시방법은?	33
34. 부세의 원산지 표시방법은?	33

II-4. 기타사항

35. 음식점에서 수산물 가공품을 진열하여 판매하는 경우 원산지 표시방법은?	34
36. 음식점에서 조리 후 포장·진열하여 판매하는 제품의 원산지 표시방법은?	34
37. 배달음식의 원산지 표시방법은?	34
38. 배달앱 등에서 음식을 판매할 경우 원산지 표시방법은?	34
39. 시장 등 소매업소에서 회를 떠, 상차림비를 받는 음식점에서 먹는 경우 원산지 표시를 해야 하는지 여부?	35



CONTENTS

III

행정처분 및 부정유통신고

01. 원산지 표시 위반 처벌 기준은?	38
02. 원산지 미표시 등 세부기준은?	40
03. 과징금 부과 기준은?	42
04. 부정유통신고 방법은?	43
05. 원산지 표시위반 신고 포상금 처리절차는?	43

IV

참고자료

수산물 및 그 가공품의 원산지 표시 대상품목

01. 국산 수산물: 225품목	46
02. 수입 수산물과 그 가공품 또는 반입 수산물과 그 가공품: 24품목	47
03. 수산물 가공품: 73품목	50



V

주요 질의응답 사례

01. 원산지가 “연근해산”으로 표시된 참조기를 굴비로 가공합니다.
굴비의 원산지를 “국산”으로 표시할 수 있나요? 52
02. 우리나라 남해안에서 멸치를 어획하여 마른멸치로 가공합니다.
마른멸치의 원산지를 “남해안”으로 표시할 수 있나요? 52
03. 불가리아산 소라(60%)와 터키산 소라(40%)를 혼합하여 가공할 경우 원산지 표시방법은? 52
04. 냉동새우볶음밥 등과 같이 원료 수산물 명칭을 제품명으로 사용할 경우 원산지는
어떻게 표시하나요? 53
05. 민어 등 제수용 수산물로 취급하는 품종이 다양하여 수시 변경이 어렵습니다.
한 개의 표시판에 원산지를 일괄하여 표시할 수 있나요? 53
06. 계절마다 취급 수산물 품종이 다양하여 국산 수산물만 판매할 경우 주 취급 품목의 원산지만
표시하고 나머지 품목은 ‘그 외 등등 국산만 취급함’으로 포괄 표시할 수 있나요? 53
07. 명태찜 전문 체인사업을 운영합니다. 본사에서 가맹점에 식재료 공급 시
제품 내포장재와 외포장 박스 모두 원산지를 표시해야 하나요? 54
08. 수협에서 경매하는 국산 수산물은 수협 경매장 → 냉동창고 → 가공공장으로
운송되는데 원산지 표시는 어느 단계에서부터 해야 하나요? 54
09. 1+1행사로 마른멸치 100g 2봉지를 1개 용기에 포장하여 소비자에게 판매할 경우
원산지는 내포장재와 외포장 박스에 모두 표시해야 하나요? 54
10. 수입 수산물(원물)을 국내 가공하는 경우 원산지와 함께 가공지를 병기하여
표시할 수 있나요? 55
11. 국내 제조한 농수산물가공품에 소금을 사용할 경우 소금의 원산지는 어떻게 표시하나요? 55
12. 국산 미역줄기에 호주산 천일염을 사용하여 1차 염장하고 2차로 국산 천일염을 추가하여
염장미역줄기 제품을 생산하는 경우 소금의 원산지는 어떻게 표시하나요? 55
13. 김치 제조에 사용하는 원재료 중 새우젓에 포함된 소금은 원산지를 표시해야 하나요? 56
14. 1년 내에 오징어의 원산지가 국산, 원양산, 칠레산으로 변경되었는데
외국산(국산, 원양산, 칠레산)으로 표시할 수 있나요? 56



CONTENTS

- 15. 수산물 판매장에서 손질 우럭(70%), 가리비(20%), 홍합(10%)을 한 용기에 담아 매운탕용으로 판매하는데 가리비의 원산지가 자주 변경되어 원산지를 “외국산”으로 표시할 수 있나요? 56
- 16. 냉동해물모듬의 원재료 중 새우살의 원산지가 최근 3년간 연평균 7개국 변경되었는데 원산지를 “외국산”으로 표시할 수 있나요? 57
- 17. 중국에서 1차가공한국산 고등어를 수입하여 국내에서 2차가공하여 고등어구이 완제품을 제조합니다. 원산지는 어떻게 표시하나요? 57
- 18. 냉동 볶음밥 제조 시 대만산 오징어는 1월부터 6월까지, 중국산은 7월부터 12월까지 사용됩니다. 포장재 인쇄 문제로 원산지를 오징어: 대만산, 중국산으로 표시할 수 있나요? 57
- 19. 양념새우젓의 원재료 중 새우젓의 원산지를 일괄 표시할 수 있나요? 58
- 20. 수산물의 원산지(수입국)가 변경된 경우 기존 포장재의 원산지를 스티커로 수정해도 되나요? 58
- 21. 굴패각분말(100%)을 사용하여 패각칼슘분말을 제조할 경우 원산지 표시대상인가요? 58
- 22. 수산물 가공 시 천연식품첨가물(오징어먹물색소)을 사용할 경우 원산지 표시를 해야 하나요? 59
- 23. 국내에서 가공한산호칼슘(원재료: 필리핀산 산호, 식품첨가물)을 사용하여 칼슘 기타 가공품을 제조할 경우 원산지를 표시해야 하나요? 59
- 24. EPA 및 DHA 함유 유지 제품은 원산지 표시 대상품목 인가요? 59
- 25. 통신판매를 통해 수산물 등을 유통·판매하는데 판매하는 홈페이지 외에 주문자에게 배송하는 상품에도 원산지를 표시해야 하나요? 59
- 26. 음식점에서 시판 냉동해물완자로 해물동그랑땡을 만들어 반찬으로 제공하는 경우 원산지 표시 대상여부와 표시방법은? 60
- 27. 일반 음식점에서 직접 만든 절임식품(소금에 절인)을 매장에서 진열하여 판매하는 경우 원산지는 어떻게 표시하나요? 60
- 28. 휴게 음식점에서 핫바, 어묵 등의 간식메뉴를 조리하여 투명케이스에 보관하고 주문이 들어오면 데워서 제공 판매하는 경우 원산지 표시 대상에 해당하나요? 60
- 29. 일반음식점에서 간장게장의 식재료로 민꽃게를 사용하는 경우 음식점 원산지 표시 대상인가요? 61

30. 음식점에서 원산지 표시대상에 해당하는 수산물이 포함된 소스류(완제품)를
식재료로 사용하는 경우 원산지 표시를 해야 하나요? 61
31. 음식점에서 어묵(원재료: 연육 70%, 밀가루, 정제소금 등)을 사용하는 경우 원산지 표시 대상인가요? 61
32. 배달을 주력으로 하는 포장판매 음식점입니다. 음식점 원산지표시 품목에 대하여 원산지를
매장 내 표시판에 게시하고 있는데 영수증에도 원산지를 표시하여 제공해야 하나요? 62
33. 주먹밥에 사용하는 가쓰오후리카케(국내가공)의 원재료 중
가쓰오부시는 원산지 표시 대상인가요? 62
34. 가쓰오엑기스-D와 가쓰오추출액이 포함된 다랑어 조미엑기스(국내가공)를 사용하여
우동육수를 만듭니다. 원산지는 어떻게 표시하나요? 63
35. 음식점에서 수입 완제품 혼다시를 사용합니다. 혼다시에 들어있는 가쓰오부시분말과
가쓰오엑기스(원재료: 다랑어)는 원산지 표시 대상인가요? 63
36. 음식점에서 수입 수산물 가공품으로 조리한 음식을 판매하는 경우 원산지는 어떻게 표시하나요? 64
37. 음식점에서 냉동가리비관자와 전복내장소스를 사용하는 경우 원산지는 어떻게 표시하나요? 64
38. 음식점 내 메뉴판에 원산지를 표시했는데 수족관에도 원산지 표시를 해야 하나요? 64
39. 음식점 원산지 표시 대상품목 조회는 어떻게 하나요? 64
40. 식품접객업(일반음식점, 휴게음식점) 및 위탁급식영업소, 집단급식소에서
수산물 가공품의 원산지 표시는 어떻게 하나요? 65
41. 식품접객업(일반음식점, 휴게음식점)에서 조리해서 판매할 경우,
취식장소 유무에 따른 원산지 표시는 어떻게 하나요? 65
42. 식품접객업(일반음식점, 휴게음식점)에서 전복껍데기를 장식용으로 사용할 경우
원산지 표시 대상인가요? 65
43. ‘해물’이 제품명으로 사용된 국내 가공 수산물가공품의
원산지 표시는 어떻게 하나요? 66



National Fishery Products Quality Management Service





수산물 및 그 가공품

1. 공통사항
2. 수산물 및 그 가공품 원산지 표시방법
3. 대상품목별 원산지 표시방법
4. 기타사항





I. 수산물 및 그 가공품

I-1. 공통사항



01. 원산지란?

- 수산물이 생산·채취·포획된 국가·지역이나 해역을 말합니다.

02. 원산지 표시 목적은?

- 수산물이나 그 가공품 등에 대하여 적정하고 합리적인 원산지 표시를 하도록 하여 소비자의 알 권리를 보장하고 공정한 거래를 유도함으로써 생산자와 소비자를 보호하기 위한 제도입니다.

03. 원산지 표시 대상품목은?

- 국산 수산물 및 원양산 수산물 225품목, 수입 수산물과 그 가공품 또는 반입 수산물과 그 가공품 24품목, 수산물 가공품 73품목에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.

* 자세한 내용은 IV. 참고자료를 확인하세요.

04. 원산지 표시를 해야 할 자는?

- 원산지 표시 대상 품목을 수입하는 자, 생산·가공하여 출하하거나 판매(통신판매를 포함) 또는 판매할 목적으로 보관·진열하는 자는 누구든지 원산지를 표시해야 합니다.

* 영업점 형태와 상관없이 원산지 표시대상 수산물(가공품) 품목을 판매하거나 가공하는 경우는 원산지 표시



05. 국산과 국내산, 연근해산의 차이점은?

- 국산 수산물에 대한 원산지 표시방법은 “국산”이나 “국내산” 또는 “연근해산”으로 표시하는 것으로 “국산”과 “국내산”, “연근해산”의 차이는 없습니다.

I-2. 수산물 및 그 가공품 원산지 표시방법



06. 국산 수산물의 원산지 표시방법은?

- 국산 수산물은 “국산”이나 “국내산” 또는 “연근해산”으로 표시합니다. 다만, 양식 수산물이나 연안 정착성 수산물 또는 내수면 수산물의 경우에는 해당 수산물을 생산·채취·양식·포획한 지역의 시·도 명이나 시·군·구명을 표시할 수 있습니다.

07. 국산 수산물인 경우 지역명을 원산지로 표시할 수 있나요?

- 양식 수산물이나 연안정착성 수산물 또는 내수면 수산물의 경우는 해당 수산물을 생산·채취·양식·포획한 지역의 시·도명이나 시·군·구명을 표시할 수 있습니다. 다만, 회유성어종의 경우 시·도명이나 시·군·구명으로 표시할 수 없습니다.

* 회유성어종이란 한 서식지에서 다른 장소로 떼를 지어 일정한 경로로 이동하는 어류를 말하며 고등어, 멸치, 삼치, 갈치, 참조기 등이 있음

지역명 원산지 표시방법 예시

» 연안정착성 / 내수면 수산물 ▶ 미역: 완도산, 다슬기: 충주산

» 회유성 수산물

품 명: 갈치 원산지: 국산 가 격: 20,000 ○	품 명: 갈치 원산지: 국내산 가 격: 20,000 ○	품 명: 갈치 원산지: 연근해산 가 격: 20,000 ○	품 명: 갈치 원산지: 제주산 가 격: 20,000 ×
---	--	---	--



08. 원양산 수산물의 원산지 표시방법은?

- 「원양산업발전법」 제6조제1항에 따라 원양어업의 허가를 받은 어선이 해외수역에서 어획하여 국내에 반입한 수산물은 “원양산”으로 표시하거나 “원양산” 표시와 함께 “태평양”, “대서양”, “인도양”, “남극해”, “북극해”의 해역명을 표시합니다.

* “원양산” 표시와 함께 표시한 해역명이 실제와 다른 경우 원산지 거짓표시에 해당되므로 유의하시기 바랍니다.

원양산 수산물 원산지 표시방법 예시

» 오징어: 원양산 또는 오징어: 원양산(태평양)

09. 수입 및 반입 수산물과 그 가공품의 원산지 표시방법은?

- 수입 수산물과 그 가공품은 「대외무역법」에 따라 원산지를 표시해야 합니다.
- 반입한 수산물과 그 가공품은 「남북교류협력에 관한 법률」에 따라 원산지를 표시해야 합니다.

10. 원산지가 다른 동일 품목을 혼합한 경우의 원산지 표시방법은?

- 생산 지역이 다른 동일 품목의 국산 농수산물을 혼합한 경우에는 혼합 비율이 높은 순서로 3개 지역까지의 시·도명 또는 시·군·구명과 그 혼합 비율을 표시하거나 “국산”, “국내산” 또는 “연근해산”으로 표시해야 합니다.
- 동일 품목의 국산 농수산물과 외국산 농수산물을 혼합한 경우에는 혼합 비율이 높은 순서로 3개 국가(지역, 해역 등)까지의 원산지와 그 혼합비율을 표시해야 합니다.

11. 2개 이상의 품목을 한 용기에 포장한 수산물의 원산지 표시방법은?

- 서로 다른 2개 이상의 품목을 한 용기에 담아 포장한 경우에는 혼합 비율이 높은 2개까지의 품목을 기준에 따라 표시해야 합니다.

2개 이상의 품목을 한 용기에 포장한 수산물의 경우 원산지 표시방법 예시

» 마트 수산코너에서 판매하는 모듬해물
(일본산 가리비 50%, 베트남산 주꾸미 30%, 국산 바지락 10%, 중국산 백합 10%)
▶ 모듬해물: 가리비(일본산), 주꾸미(베트남산)



» 시장에서 판매하는 모듬회

(국산 넙치 40%, 노르웨이산 연어 35%, 국산 조피볼락 25%)

▶ 모듬회: 넙치(국산), 연어(노르웨이)

12. 국내 가공품의 원산지 표시방법은?

- 국내 가공품의 표시기준은 물, 식품첨가물, 주정 및 당류(당류를 주원료로 하여 가공한 당류가공품 포함)를 배합비율 순위와 표시대상에서 제외하고, 배합비율이 높은 순서 3순위까지의 원료에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
- 다만, 98% 이상인 원료가 있는 경우에는 그 원료, 두 가지 원료의 배합비율 합이 98% 이상인 원료가 있는 경우에는 배합비율이 높은 순서 2순위까지의 원료에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.

국내 가공품 원산지 표시방법 예시

» 사용된 원료 중 혼합비율이 98% 이상인 원료가 있는 경우 그 원료 한 가지를 표시

조미오징어: 오징어 98%(국산), 소금, 설탕, D-솔비톨 등

▶ 조미오징어: 오징어(국산)

» 두 가지 원료의 합이 98% 이상인 원료가 있는 경우 두 가지 원료에 대하여 원산지를 표시

조미멸치액젓: 멸치액젓 90%(국산 멸치 75%, 국산 천일염 25%), 정제염 8%(중국산),

L-글루타민산나트륨 2%

▶ 조미멸치액젓: 멸치액젓(멸치 국산, 천일염 국산), 정제염(중국산)

» 두 가지 원료의 합이 98% 미만인 경우 3순위까지의 원료에 대하여 원산지를 표시

양념오징어젓: 원양산 오징어 65%, 국산 천일염 10%, 물엿 10%, 중국산 고춧가루 8%,

설탕 2%, 생강 2%, L-글루타민산나트륨, 등

▶ 양념오징어젓: 오징어(원양산), 천일염(국산), 고춧가루(중국산)

* 가공품의 원료 원산지는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조의 표시기준에 따른 원재료명 표시란에 추가하여 표시하며, 원재료명은 식품 등의 표시기준(식품의약품안전처고시) [별지1] 표시사항별 세부기준 1. 바.에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 많이 사용한 순서에 따라 표시하며 중량비율로서 2%미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 않고 표시할 수 있음



배합비율이 높은 순서 3순위까지의 원료 원산지 표시방법 예시

- » 원료 A 40%(1순위), B 40%(1순위), C 15%(3순위), D 5%(4순위)인 경우
 - ▶ 1순위(A,B), 3순위(C) 원료의 원산지를 표시
- » 원료 A 30%(1순위), B 20%(2순위), C 20%(2순위), D 20%(2순위), E 10%(5순위)인 경우
 - ▶ 1순위(A), 2순위(B,C,D) 원료의 원산지를 표시
- » 원료 A 35%(1순위), B 20%(2순위), C 15%(3순위), D 15%(3순위), E 15%(3순위)인 경우
 - ▶ 1순위(A), 2순위(B), 3순위(C,D,E) 원료의 원산지를 표시

13. 국내 가공품의 원료로 사용되는 복합원재료의 원산지 표시방법은?

- 복합원재료가 국내에서 가공된 경우 복합원재료 내의 원료 배합비율이 높은 두 가지 원료에 대하여 원산지를 표시해야 합니다. 다만, 복합원재료 중 한 가지 원료의 배합 비율이 98% 이상인 경우 그 원료의 원산지만 표시할 수 있습니다.
- 복합원재료 내에 다시 복합원재료를 사용하는 경우에는 그 복합원재료 내에 원료 배합비율이 가장 높은 원료 한 가지만 원산지를 표시합니다.
- 수입 또는 반입한 복합원재료를 가공품의 원료로 사용한 경우에는 통관 또는 반입시의 원산지를 표시합니다.

* 복합원재료 : 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로 행정관청에 품목제조보고되거나 수입신고된 식품을 말함. 또한, 식품등의 표시기준(식품의약품안전처고시) [별지 1] 표시사항별 세부표시기준 1. 바.에 따라 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시.

복합원재료 원산지 표시방법 예시

- » 굴소스의 원료배합 비율: 굴추출액 82%(국산 굴, 물엿, 설탕), 정제수, 정제소금(국산), 설탕, 양조간장(호주산 천일염, 인도산 탈지대두) 등

▶ 굴추출액(굴 국산)	정제소금(국산)	양조간장(천일염 호주산, 탈지대두 인도산)
1순위 원료(복합원재료)	2순위 원료	3순위 원료(복합원재료)



» 낙지볶음의 원료배합 비율: 낙지 55%(중국산), 고추장 25%{물엿, 소맥분(밀: 미국산), 고추양념(중국산), 탈지대두분, 정제소금}, 고춧가루 5%(중국산), 마늘, 설탕, 혼합간장, 생강, 대두유, 향미증진제 등

낙지(중국산)	고추장(소맥분: 밀 미국산, 고추양념: 중국산)	고춧가루(중국산)
1순위 원료	2순위 원료(복합원재료)	3순위 원료

14. 국내 가공품 중 김치류 및 절임류의 원산지 표시방법은?

- 김치류 중 고춧가루(고춧가루가 포함된 가공품을 사용하는 경우에는 그 가공품에 사용된 고춧가루를 포함)를 사용하는 품목은 고춧가루 및 소금을 제외한 원료 중 배합 비율이 가장 높은 순서의 2순위까지의 원료와 고춧가루 및 소금의 원산지를 표시해야 합니다.
- 김치류 중 고춧가루를 사용하지 아니하는 품목은 소금을 제외한 원료 중 배합 비율이 가장 높은 순서의 2순위까지의 원료와 소금의 원산지를 표시해야 합니다.
- 절임류는 소금을 제외한 원료 중 배합 비율이 가장 높은 순서의 2순위까지의 원료와 소금의 원산지를 표시해야 합니다. 다만, 소금을 제외한 원료 중 한 가지 원료의 배합 비율이 98퍼센트 이상인 경우에는 그 원료와 소금의 원산지를 표시해야 합니다.

배추김치 원산지 표시방법 예시

» 배추김치: 국산 절임배추 75%, 국산 무 5%, 중국산 고춧가루 5%, 찹쌀풀 4%, 대파 3%, 마늘 2%, 국산 천일염 2%, 젓갈 2%, 생강 2%를 혼합하여 제조한 경우

▶ 절임배추(국산)	무(국산)	고춧가루(중국산)	천일염(국산)
1순위 원료	2순위 원료	의무표시	의무표시

15. 원료 수산물의 명칭을 제품명 또는 그 일부로 사용하는 경우 원산지 표시방법은?

- 원료 수산물의 명칭을 제품명 또는 제품명 일부로 사용하는 경우에는 시행령 제3조제2항에 따른 표시 대상이 아니더라도 추가로 그 원료 수산물의 원산지를 표시해야 합니다.



수산물의 명칭을 제품명 또는 그 일부로 사용한 경우 원산지 표시방법 예시

» 배합비율에 따른 원산지 표시대상이 아니더라도 추가로 해당 원료의 원산지를 표시

주꾸미만두: 미국산 밀가루, 국산 돼지고기, 페루산 오징어, 양배추, 베트남산 주꾸미, 부추, 양파, 전분 가공품, 고춧가루, 복합조미식품, 간장, 대두유, 소스, 생강분말 등을 혼합하여 제조한 경우

▶ 주꾸미만두: 밀가루(미국산), 돼지고기(국산), 오징어(페루산), 주꾸미(베트남산)

* 주꾸미는 배합 비율(4순위 원료)에 따른 원산지 표시대상이 아니어도 “주꾸미”라는 명칭을 제품명으로 사용하였기 때문에 주꾸미의 원산지를 추가로 표시

- 다만, 원료 수산물이 시행령 제3조제1항제1호에 따라 고시한 원산지 표시대상에 해당하지 않는 경우, 식품첨가물·주정·당류(당류를 주원료로 하여 가공한 당류가공품을 포함)의 원료로 사용된 경우, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제4조의 표시기준에 따라 원재료명 표시를 생략할 수 있는 경우*는 원산지 표시를 생략할 수 있습니다.

* 식품등의 표시기준(식품의약품안전처고시) [별지 1] 표시사항별 세부표시기준: 복합원재료가 해당 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5% 미만인 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있음

16. 수산물의 명칭을 제품명 또는 그 일부로 사용할 경우 “수산물 명칭”이란?

- 수산물 명칭은 『농축수산물표준코드』(도매시장통합홈페이지 <http://market.okdab.com>)에 정의된 품목에 따른 명칭을 의미합니다.

수산물 명칭의 예시

» 수산물 명칭인 것: 오징어, 꽃게, 고등어, 명태, 흰다리새우, 키조개 등

» 수산물 명칭이 아닌 것: 어육, 생선, 해물 등



17. 국내 가공품 중 “외국산”으로 표시할 수 있는 경우는?

- “외국산(○○국, ○○국, ○○국 등)” 또는 “외국산(국가명은 ○○에 별도 표시*)”로 표시 가능한 경우
 - 수입 원료를 사용하는 경우 원산지 표시대상인 특정 원료의 원산지 국가가 최근 3년 이내에 연평균 3개국 이상 변경된 경우(최근 1년 동안 3개국 이상 변경 포함), 신제품의 경우 원산지 표시대상인 특정 원료의 원산지 국가가 최초 생산일로부터 1년 이내에 연평균 3개국 이상 원산지 변경이 예상되는 경우
 - 다만, 포장재에 직접 표시한 국가 이외의 원산지 원료로 변경된 경우에는 변경사항이 발생한 날부터 1년의 범위 내에서 기존 포장재 사용 가능
- * 별도 표시는 포장재에 QR코드나 홈페이지를 통해 해당 국가명을 표시해야 하며 QR코드나 홈페이지에 원산지를 표시하는 경우에는 원산지 변경 시 변경사항 발생 1개월 이내에 변경사항을 추가하고, 원산지 표시 내용은 생산된 제품의 유통기한이 종료될 때까지 유지

QR코드로 연결하여 홈페이지에 원산지를 별도 표시하는 방법

» 유통기한이 3년, 제조일 기준 2022년 1월부터 12월까지 생산한 제품

제조일 2022.1.1.~5.31.: 원재료명(○○산)

제조일 2022.6.1.~9.30.: 원재료명(△△산)

제조일 2022.10.1.~12.31.: 원재료명(□□산)

* 위와 같이 “원재료명 : 원산지”로 표시하여, 홈페이지에 해당 제품의 유통 기한까지 원산지 표시 유지

- “외국산”으로 표시 가능한 경우
 - 원산지 표시대상인 특정원료의 원산지 국가가 최근 3년 이내에 연평균 6개국을 초과하여 변경된 경우, 복합원재료 내 표시대상인 특정 원료의 원산지 국가가 최근 3년 이내에 연평균 3개국 이상 변경된 경우(최근 1년 동안 3개국 이상 변경 포함)

6개국 초과 원산지 변경 예시

» 최근 3년 동안 연평균 7개국이 바뀐 경우(1년 단위로 평균치가 7개국 이상 변경된 경우)

- 미국 ▶ 중국 ▶ 호주 ▶ 캐나다 ▶ 태국 ▶ 필리핀 ▶ 일본 / 미국 ▶ 중국 ▶ 호주 ▶ 캐나다 ▶ 태국 ▶ 필리핀 ▶ 일본 / 미국 ▶ 중국 ▶ 호주 ▶ 캐나다 ▶ 태국 ▶ 필리핀 ▶ 일본



18. 국내 가공품에 원산지가 다른 동일 원료를 혼합하여 사용한 경우는?

- 국내 가공품의 원료로 원산지가 다른 동일 원료를 혼합하여 가공품을 제조한 경우 혼합 비율이 높은 순서로 2개 국가의 원산지와 그 혼합비율을 각각 표시해야 합니다.

□ 국내 가공품 혼합비율 원산지 표시방법 예시

- » 오징어젓을 페루산 오징어 50%, 중국산 30%, 베트남산 20%를 혼합하여 제조한 경우
 - ▶ 오징어젓: 오징어(페루산50%, 중국산 30%)

19. 국내 가공품의 원료 혼합 비율을 생략할 수 있는 경우는?

- 국내 가공품의 원료로 원산지가 다른 동일 원료를 혼합하여 사용하는 경우로서 최근 3년 이내에 연평균 3회 이상 혼합 비율이 변경된 경우(최근 1년 동안 3회 이상 변경된 경우 포함), 연 3회 이상 포장재 교체가 예상되는 경우에 혼합 비율 표시를 생략하고 혼합 비율이 높은 순으로 2개 이상의 원산지를 표시할 수 있습니다.
- 다만, 원산지 표시 중 국내산의 혼합 비율을 생략하기 위해서는 혼합 비율이 최소 30% 이상이어야 합니다.

□ 국내 가공품 혼합 비율 표시 생략 원산지 표시방법 예시

- » 오징어의 원산지가 페루 30%, 중국 70% → 페루 50%, 중국 50% → 페루 70%, 중국 30%로 최근 1년 동안 혼합비율 변경이 3회 이상 발생한 경우
 - ▶ 오징어(페루산, 중국산)

20. 수산물 및 그 가공품의 포장재 원산지 표시방법 및 글자크기 규격은?

- 포장재에 인쇄하는 것을 원칙으로 하되, 지워지지 않는 잉크·각인·소인 등을 사용하여 표시하거나 스티커, 전자저울에 의한 라벨지 등으로도 표시할 수 있으며, 그물망 포장을 사용하는 경우에는 꼬리표, 안쪽 표지 등으로도 표시할 수 있습니다.
- 문자는 한글로 하되, 필요한 경우 한글 옆에 한문 또는 영문 등으로 추가하여 표시할 수 있습니다.



수산물, 수입·반입 수산물 가공품

» 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 곳에 표시해야 합니다.

» 글자 크기

가) 포장 표면적이 3,000cm² 이상인 경우: 20포인트 이상

나) 포장 표면적이 50cm² 이상 3,000cm² 미만인 경우: 12포인트 이상

다) 포장 표면적이 50cm² 미만인 경우: 8포인트 이상. 다만, 8포인트 이상의 크기로 표시하기 곤란한 경우에는 다른 표시사항의 글자 크기와 같은 크기로 표시할 수 있습니다.

라) 가), 나), 및 다)의 포장 표면적은 포장재의 외형면적을 말합니다. 다만, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제4조에 따른 식품 등의 표시기준에 따른 통조림, 병조림 및 병제품에 라벨이 인쇄된 경우에는 그 라벨의 면적으로 합니다.

* 포인트는 활자의 크기를 말하며, 1포인트=1/28cm(≈0.0357cm)를 말함

국내 가공 수산물 가공품

» 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조의 표시기준에 따른 원재료명 표시란에 추가하여 표시해야 합니다. 다만, 원재료명 표시란에 표시하기 어려운 경우에는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 위치에 표시하되, 구매시점에 소비자가 원산지를 알 수 있도록 표시해야 합니다.

» 글자 크기(개정: 2019.9.10., 의무시행: 2022.1.1.부터)

가) 10포인트 이상의 활자로 진하게(굵게) 표시해야 합니다. 다만, 정보표시면 면적이 부족한 경우에는 10포인트보다 작게 표시할 수 있으나, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제4조에 따른 원재료명의 표시와 동일한 크기로 진하게(굵게) 표시해야 합니다.

나) 글씨는 각각 장평 90% 이상, 자간 -5% 이상으로 표시해야 합니다. 다만, 정보표시면 면적이 100cm² 미만인 경우에는 각각 장평 50% 이상, 자간 -5% 이상으로 표시할 수 있습니다.

» 최종소비자에게 판매되지 않는 수산물 가공품을 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업자의 직영점과 가맹점에 제조·가공·조리를 목적으로 공급하는 경우에 가맹사업자가 원산지 정보를 판매시점 정보관리(POS, Point of Sales) 시스템을 통해 이미 알고 있으면 포장재 표시를 생략할 수 있습니다.



21. 포장재에 원산지를 표시하기 어려운 경우 표시방법은?

- 포장재에 원산지를 표시하기 어려운 경우에는 풋말, 안내표시판, 일괄 안내표시판, 상품에 붙이는 스티커 등을 이용하여 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시해야 합니다. 다만, 원산지가 다른 동일 품목이 있는 경우 일괄 안내표시판 외의 방법으로 표시해야 합니다.
 - 풋말: 가로 8cm × 세로 5cm × 높이 5cm 이상
 - 안내표시판
 - 가) 진열대: 가로 7cm × 세로 5cm 이상
 - 나) 판매장소: 가로 14cm × 세로 10cm 이상
 - 일괄 안내표시판
 - 가) 위치: 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 곳에 설치
 - 나) 크기: 가로 14cm × 세로 10cm 이상으로 하되, 글자 크기는 20포인트 이상
 - 상품에 붙이는 스티커: 가로 3cm × 세로 2cm 이상 또는 직경 2.5cm 이상
- 원산지를 표시하는 글자(일괄 안내표시판 제외)의 크기: 제품의 명칭 또는 가격을 표시한 글자 크기의 1/2 이상으로 하되, 최소 12포인트 이상으로 해야 합니다.

22. 살아 있는 수산물의 원산지 표시방법 및 글자크기 규격은?

- 보관시설(수족관, 활어차량 등)에 원산지별로 섞이지 않도록 구획(동일 어종의 경우만 해당한다)하고, 풋말 또는 안내표시판 등으로 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시합니다.
- 글자 크기는 30포인트 이상으로 하되, 원산지가 같은 경우에는 일괄하여 표시할 수 있습니다.
- 문자는 한글로 하되, 필요한 경우에는 한글 옆에 한문 또는 영문 등으로 추가하여 표시할 수 있습니다.

23. 원산지가 변경된 경우 스티커를 덧붙여 표시 가능한가요?

- 포장재에 표시된 원산지가 변경된 경우 스티커를 이용하여 변경사용이 가능합니다. 다만, 스티커 탈락으로 인해 원산지 표시 위반이 될 수 있으므로 스티커가 포장재에서 떨어지지 않도록 견고하게 부착하여 사용하시기 바랍니다.



24. 완제품을 소분하여 판매하는 경우, 각각의 포장지에도 원산지 표시를 해야 하나요?

- 최소 판매단위별 원산지표시를 원칙으로 하므로 소분하여 포장한 포장재에 각각 원산지를 표시해야 합니다.

I -3. 대상품목별 원산지 표시방법



25. 소금의 원산지 표시는?

- 소금: 국산인 경우 천일염의 원산지를 표시해야 하고, 수입 소금의 경우 HS CODE 분류에 따른 2501에 해당하는 소금의 원산지를 표시해야 합니다.
- 소금가공품: 국산 또는 외국산 소금을 사용하여 소금가공품을 제조한 경우 「식품위생법」 제14조에 따라 수산가공품으로 분류된 재제소금, 태움·용융소금, 정제소금, 기타소금, 가공소금이 표시 대상이며, 수산가공품의 원산지 표시기준에 따라 원료의 소금종류와 원산지명을 표시해야 합니다.

» 재제소금 (천일염: 중국산 70%, 국산 30%)

» 태움 · 용융소금 (천일염: 국산)

- 소금+수산물: 수산물(소금제외)에 소금을 사용하여 생산하는 경우에는 혼합비율이 높은 2개까지 품목의 원산지를 각각 표시해야 합니다.

» 자반고등어 (고등어: 국산, 천일염: 국산)

» 마른멸치 (멸치: 국산, 천일염: 국산)



26. 이식용 수산물의 원산지 표시는?

- 수산물(할어, 산 갑각류 등)을 「수산자원관리법」 및 「내수면어업법」에 의한 이식절차를 거쳐 출생 국으로부터 수입하여 국내에서 일정기간 양식한 경우 원산지가 전환된 것으로 봅니다.

품종명	양식기간	원산지 표시 기준
미꾸라지	3개월 이상	국산 또는 국내산
흰다리새우, 해மாக리비	4개월 이상	국산 또는 국내산
기타 어·패류	6개월 이상	국산 또는 국내산

I-4. 기타사항



27. 통신판매의 범위는?

- “통신판매”란 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 통신판매(전자상 거래로 판매되는 경우 포함) 중 같은 법 제12조에 따라 신고한 통신판매업자의 판매 또는 같은 법 제20조제2항에 따른 통신판매중개업자가 운영하는 사이버몰을 이용한 판매를 말합니다.

- » 통신판매: 우편·전기통신, 광고물, 광고시설물, 방송, 신문 및 잡지 등(전단지 제외)의 방법으로 판매에 관한 정보를 제공하고 소비자 청약을 받아 재화를 판매하는 것(전화권유 판매는 제외)
- » 통신판매업자: 통신판매를 업(業)으로 하는 자 또는 그와의 약정에 따라 통신판매업무를 수행하는 자
- » 통신판매중개: 사이버몰의 이용을 허락하여 거래 당사자 간에 통신판매를 알선하는 행위



28. 전자매체를 이용한 통신판매의 원산지 표시방법은?

- 전자매체의 경우 글자로 표시할 수 있는 경우(인터넷, PC통신, 케이블TV, IPTV, TV 등) 표시위치는 제품명 또는 가격표시 주위에 표시하거나 제품명 또는 가격표시 주위에 원산지를 표시한 위치를 표시하고 매체의 특성에 따라 자막 또는 별도의 창을 이용하여 원산지를 표시할 수 있습니다.
- 표시 시기: 원산지를 표시해야 할 제품이 화면에 표시되는 시점부터 원산지를 알 수 있도록 표시해야 합니다.
- 글자 크기: 제품명 또는 가격표시와 같거나 그보다 커야 합니다. 다만, 별도의 창을 이용하여 표시할 경우에는 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제13조제4항에 따른 통신판매업자의 재화 또는 용역정보에 관한 사항과 거래조건에 대한 표시·광고 및 고지의 내용과 방법을 따라야 합니다.
- 글자색: 제품명 또는 가격표시와 같은 색으로 합니다.
- 글자로 표시할 수 없는 경우(라디오 등): 1회당 원산지를 두 번 이상 말로 표시해야 합니다.

29. 인쇄매체를 이용한 통신판매의 원산지 표시방법은?

- 인쇄매체의 경우(신문, 잡지 등) 표시위치: 제품명 또는 가격표시 주위에 표시하거나, 제품명 또는 가격표시 주위에 원산지 표시 위치를 명시하고 그 장소에 표시할 수 있습니다.
- 글자 크기: 제품명 또는 가격표시 글자 크기의 1/2 이상으로 표시하거나, 광고 면적을 기준으로 크기를 달리하여 표시해야 합니다.

» 광고 면적 기준 글자크기

- 3,000cm² 이상인 경우 20포인트 이상
- 50cm² 이상~3,000cm² 미만인 경우 12포인트 이상
- 50cm² 미만인 경우 8포인트 이상



30. 통신판매로 주문받은 수산물 가공품을 소비자에게 배송 시 원산지 표시방법은?

- 통신판매로 주문받은 수산물가공품을 소비자에게 배송 시에는 가공품에 사용된 원료의 배합 비율 순위에 따른 원산지를 제품 포장재에 표시해야 합니다.
- 다만, 통신판매하는 수산물가공품의 판매단위가 세트 상품으로 상품의 포장재에 원산지를 표시하기 어려운 경우에는 개별 상품의 안내 전단지, 스티커 또는 영수증 등에 원산지를 표시하여 함께 제공해야 합니다.

31. 건강기능식품의 원산지 표시방법은?

- 건강기능식품은 「농수산물의 원산지표시 요령」 [별표2] 건강기능식품의 기준 및 규격 정의 품목을 주원료 또는 주성분으로 사용한 경우 원산지 표시대상(수산물 가공품)이 되므로 원산지 표시방법은 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령」 제3조제2항 및 제3항에 따라 국내 가공품 원산지 표시 규정에 따라 표시해야 합니다.
- 원산지 표시방법은 국내 가공품 원산지 표시 규정에 따라 표시해야 합니다.

건강기능식품 원산지 표시방법 예시

» 키토산(원료: 국산 게)을 기능성 원료로 품목신고한 건강기능식품의 원료 배합 비율이 국산 키토산(게) 70%, 영국산 해조칼슘 20%, 레시틴 6%, 국산 사과분말 4%인 경우

▶ 키토산(게 국산)	해조칼슘(영국산)	사과분말(사과 국산)
1순위 원료	2순위 원료	3순위 원료

* 레시틴은 식품첨가물로 원산지 표시대상과 배합비율의 순위에서 제외

II

음식점

1. 공통사항
2. 음식점 및 위탁·집단급식소 원산지 표시방법
3. 대상품목별 원산지 표시방법
4. 기타사항





II. 음식점

II-1. 공통사항



01. 음식점의 원산지 표시 대상품목은?

- 음식점에서의 원산지 표시 대상품목은 농축수산물 총 29품목입니다.
- 수산물(20) : 넙치, 조피볼락, 갈치, 참돔, 뱀장어, 고등어, 낙지, 미꾸라지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어, 부세(해당 수산물가공품을 포함.)
- 살아있는 수산물 : 조리하여 판매·제공하기 위하여 수족관 등에 보관·진열하는 것
- 농축산물(9) : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함)*, 배추김치(원료 중 고춧가루 포함), 쌀(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지)

* 「축산법」에서 양과 염소를 구분함에 따라 음식점 원산지 표시대상을 구분

음식점 수산물 원산지 표시대상

「농수산물의 원산지표시 요령」 [별표2]에 따라 농축수산물 표준코드에 따른 적용을 원칙으로 하며, 중분류 또는 소분류 기준에 따름. 또한, ①중분류 기준을 적용하는 대상은 품목코드검색에서 “품목” 기준으로, ②소분류 기준을 적용하는 대상은 품목코드 검색에서 “품종” 기준으로 확인할 수 있음

가. 표제로 “원산지 표시판”을 사용할 것

* 농축수산물 표준코드는 “도매시장통합홈페이지(atagromarket.kr) - 정보안내 - 표준코드 - 품목코드 검색”에서 확인할 수 있음

** 중분류 기준적용 대상: 넙치, 미꾸라지, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 다랑어, 아귀, 가리비, 우렁쉥이, 방어, 전복(13개 품목)

*** 소분류 기준적용 대상: 조피볼락, 참돔, 뱀장어, 꽃게, 참조기, 주꾸미, 부세(7개 품목)

예시

구분	표시대상	구분	표시대상
넙치	터봇, 별넙치, 점넙치, 왜넙치 등	다랑어	가다랑어, 눈다랑어, 황다랑어, 남방참다랑어 등
미꾸라지	미꾸리, 기름종개, 미호종개 등	가리비	해만가리비, 비단가리비, 큰가리비 등
고등어	망치고등어, 몽치다래, 점고등어, 줄무늬고등어 등	방어	방어, 부시리, 잣방어 등
갈치	먹갈치, 은갈치, 동갈치 등	전복	참전복, 오분자기, 왕전복 등
오징어	살오징어, 아메리카대왕오징어, 흰오징어, 넓적창오징어, 빨강오징어, 아르헨티나오징어, 웰링턴오징어, 손톱오징어, 지느러미오징어, 귀오징어 등		

유사어종

표시대상 품목	유사어종 (표시대상 아님)	표시대상 품목	유사어종 (표시대상 아님)
 넙치	 도다리 가지미	 오징어	 갑오징어 화살오징어 (꽃투기)
 참돔	 감성돔 돌돔	 참조기	 영상가이석태 긴가이석태 (참조기)
 면물장어	 먹장어 (꽃장어) 붕장어	 꽃게	 삼점게 킹크랩

- 대상품목을 음식점에서 조리하여 판매·제공하는 경우(조리하여 판매 또는 제공할 목적으로 보관·진열하는 경우, 날 것의 상태로 조리하는 경우, 배달을 통하여 판매하는 경우를 포함) 원산지를 표시해야 합니다.

- 조리 용도(방법)에 구분 없이 모두 원산지를 표시해야 합니다.

* 주메뉴 오징어순대에 사용된 오징어와, 반찬으로 제공되는 낙지젓에 사용된 낙지에 대하여 원산지 표시

02. 원산지 표시를 해야 하는 영업소 및 집단급식소는?

- 일반음식점 : 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되는 영업

* 일반음식점, 뷔페 등



- 휴게음식점 : 다류·아이스크림류 등을 조리하여 판매 하거나 패스트푸드점·분식점 형태의 음식류를 조리 판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업
- 위탁급식소 : 집단급식소를 설치·운영하는 자와의 계약에 따라 그 집단급식소에서 음식류를 조리·제공하는 영업
- 집단급식소 : 영리를 목적으로 하지 않고 계속적으로 특정다수인에게 음식을 제공하는 급식소

* 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 기숙사, 학교, 병원, 사회복지시설, 산업체 등 급식소

※ 관련법령 : 「식품위생법」 제2조제12호와 「식품위생법 시행령」 제21조제8호

II-2. 음식점 및 위탁·집단급식소 원산지 표시방법



03. 음식점의 일반적인 원산지 표시방법은?

- 음식점 원산지 표시는 음식명 또는 원산지 표시대상 바로 옆이나 아래에 표시해야 하며, 원산지가 같은 경우에는 일괄하여 표시할 수 있습니다.

메뉴판 및 게시판

메뉴판

참돔회(참돔:국산)	50,000
산낙지(낙지:국산)	15,000
산낙지(낙지:중국산)	10,000
낙지 볶음(낙지:국산과 중국산 섞음)	10,000
모듬회(광어:국산, 우럭:중국산)	50,000
동태탕(명태:러시아산)	8,000
꽃게탕(꽃게:중국산)	20,000
오징어탕(오징어:중국산)	15,000
오징어 볶음(오징어:원양산)	20,000

글자크기: 음식명 글자와 같거나 그 이상
표시위치: 음식명 바로 옆 또는 아래

일괄 안내 표시판

원산지 표시판

넙치, 참돔 국 산

낙지(낙지볶음) 중국산

낙지(산낙지회) 국 산

오징어..... 원양산

갈치..... 세네갈산

60포인트 이상

국 산

42cm 이상
29cm 이상



04. 음식점에서 메뉴판을 사용할 경우 원산지 표시방법은?

- 소비자들이 쉽게 알아 볼 수 있도록 모든 메뉴판 및 게시판(메뉴판과 게시판 중 어느 한 종류만 사용하는 경우에는 그 메뉴판 또는 게시판을 말함)에 표시해야 합니다.
* 원산지 표시판에 일괄 표시한 경우에는 메뉴판 및 게시판에 원산지 표시 생략 가능
- 원산지 표시 글자크기 : 메뉴판이나 게시판 등에 적힌 음식명 글자크기와 같거나 그 보다 커야합니다.
- 또한 취식장소가 칸막이, 벽 등으로 구분된 경우 취식장소별로 원산지가 표시된 게시판 등을 부착하거나 부착이 어려운 경우에는 반드시 원산지 표시가 된 메뉴판을 제공해야 합니다.

05. 음식점에서 원산지 표시판을 사용할 경우 원산지 표시방법은?

- “원산지 표시판”을 규정에 따라 제작하고, 규정에 따른 위치에 부착하는 경우 메뉴판 및 게시판에는 원산지 표시를 생략할 수 있습니다.

“원산지 표시판” 제작기준

- 가. 표제로 “원산지 표시판”을 사용할 것
- 나. 표시판 크기는 가로X세로 (또는 세로X가로) 29cmX42cm 이상일 것
- 다. 글자 크기는 60포인트 이상 (음식명은 30포인트 이상)일 것
- 라. 원산지 표시대상별 표시방법에 따라 원산지를 표시할 것
- 마. 글자색은 바탕색과 다른 색으로 선명하게 표시

06. 음식점에서 원산지 표시판을 사용할 경우 부착 위치는?

- 게시판을 사용하는 업소의 경우는 업소 내 가장 큰 게시판(크기가 모두 같은 경우 소비자가 가장 잘 볼 수 있는 게시판 1곳)의 옆 또는 아래에 소비자가 잘 볼 수 있도록 부착해야 합니다.
- 게시판을 사용하지 않는 업소의 경우는 업소의 주 출입구 입장 후 정면에서 소비자가 잘 볼 수 있는 곳에 “원산지 표시판”을 부착 또는 게시해야 합니다.



07. 원산지가 다른 동일 품목을 섞어 사용할 경우 원산지 표시방법은?

- 원산지가 다른 2개 이상의 동일 품목을 섞은 경우에는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시해야 합니다. (섞음 표시)

- » 국산의 섞음 비율이 외국산보다 높은 경우
 - ▶ 참돔회 (참돔: 국산과 일본산을 섞음)
- » 국산의 섞음 비율이 외국산보다 낮은 경우
 - ▶ 낙지볶음 (낙지 : 중국산과 국산을 섞음)

08. 원산지 표시 대상품목을 혼합하여 사용할 경우 원산지 표시방법은?

- 넙치, 조피볼락, 갈치, 참돔, 뱀장어, 고등어, 낙지, 미꾸라지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어, 부세, 쇠고기 및 돼지고기 등을 섞은 경우 각각의 원산지를 표시해야 합니다. (섞음 표시X)

- » 모듬회(넙치: 국산, 조피볼락: 중국산, 참돔: 일본산)
- » 갈낙탕(쇠고기: 미국산, 낙지: 국내산)

09. 조리음식에 사용하는 원료의 원산지가 변경되는 경우 원산지 표시방법은?

- 일반음식점에서는 조리·판매하는 음식의 원료 원산지가 바뀔 때마다 그 원료의 원산지를 정확히 변경 표시해야 합니다.
- 다만, 원산지가 다른 동일 원료를 사용할 경우에는 다음 예시와 같이 원산지와 가격 등을 따로 표시하여 소비자가 원산지를 선택하여 주문할 수 있도록 해야 합니다.

메 뉴 판			
참돔회(참돔:국산)	40,000원	참돔회(참돔:일본산)	30,000원
낙지탕탕이(낙지:국산)	20,000원	낙지볶음(낙지:중국산)	15,000원
갈치구이(갈치:국산)	20,000원	갈치조림(갈치:세네갈산)	10,000원

- 만약, 중국산 낙지만 사용하면서 국내산 낙지가 있는 것처럼 원산지를 표시하는 행위는 원산지 거짓표시 등으로 형사처벌될 수 있습니다.



10. 음식점에서 수산물가공품을 사용할 경우 원산지 표시방법은?

- 조리한 음식에 사용된 수산물가공품은 그 가공품에 사용된 주원료가 음식점 원산지 표시 대상에 해당된다면 원산지를 표시해야 하며, 주원료는 해당 개별식품을 다른 식품과 구별, 특정 짓게 하기 위하여 사용되는 원료를 말합니다.
- 수산물 가공품의 주원료란 그 원료가 영 제3조제2항제1호에 따라 가공품에 원산지가 표시된 것*을 말하며 국내가공품에 사용된 원재료가 복합원재료인 경우에는 표시를 생략할 수 있습니다.
 - * 국내에서 가공된 수산물 가공품은 배합비율에 따른 원산지 표시대상(3순위까지) 중 가공품내 원산지가 표시된 음식점 표시품목의 원산지를 표시
- 수입 가공품을 사용한 경우에는 위 규정에도 불구하고 가공품의 원산지를 표시해야 합니다.

음식점에서 가공품 주원료 원산지 표시방법 예시

- » 참치통조림(국내 수산물가공품): 다랑어 80%(원양산), 카놀라유 15%(외국산), 정제수 3%, 야채즙 2%(국산 양파 40% , 국산 당근 35%, 감자 25%)
 - ▶ 참치김밥: 참치통조림(다랑어: 원양산)
- » 참치통조림(수입 수산물가공품): 다랑어 85%, 카놀라유 15% / 원산지 태국
 - ▶ 참치김밥: 참치통조림(태국산)
- » 참치액(국내 수산물가공품): 참치추출액[훈연참치엑기스(가쓰오엑기스: 일본산), 재제염(국산), 설탕, 야채 추출물(다시마: 국산, 무: 국산, 양파)], 효모추출액, 5-리보뉴클레오티드이 나트륨, 향미증진제 등
 - ▶ 국내 가공에 사용된 참치추출액은 복합원재료이므로 원산지 표시 생략 가능

11. 음식점에서 “외국산” 표시 가능 여부는?

- 조리한 음식에 사용된 수산물가공품의 원산지가 자주 변경되어 원산지가 “외국산(A국, B국, C국 등)”으로 표시되어 있다면 음식점에서는 국가명을 생략하고 “외국산”으로 표시할 수 있습니다.
- 그러나, 가공품이 아니라면 음식점 원산지 표시 대상 품목의 원산지가 자주 변경되어도 “외국산”
 - » 훈제민물장어(국내가공, 식품유형: 기타수산물가공품) : 민물장어 98% (외국산 : 중국, 모로코, 대만 등), 소금, 간장, 후추, 마늘, 파 등
 - ▶ 민물장어 고추장구이: 훈제민물장어(민물장어: 외국산)



12. 냉장고에 보관하는 식재료 등의 원산지 표시방법은?

- 음식점 원산지 표시대상 품목과 그 가공품을 조리하여 판매 또는 제공할 목적으로 냉장고 등에 보관·진열하는 경우에는 제품 포장재에 표시 하거나 냉장고 등 보관장소 또는 보관용기별 앞면 등에 일괄하여 표시해야 합니다.

* 1차 조리, 가공한 식자재를 판매 목적으로 보관할 경우도 포함

- 음식점에 여러 대의 냉장고가 있다면 냉장고마다 보관중인 음식점 원산지 표시대상 품목에 대한 원산지를 표시해야 합니다.
- 다만, 거래명세서 등을 통해 원산지를 확인할 수 있는 경우에는 보관 장소 등의 원산지 표시를 생략할 수 있습니다.

* 거래명세서 등의 범위: 공급(납품)자가 발행한 원산지가 기재된 거래명세서, 영수증(간이 포함), 원산지 증명서, 현재 보관 중인 식재료의 포장재 표시사항

13. 음식점에서 비치해야 할 원산지 증명서류의 종류는?

- 현행 규정상 수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 자에 대한 원산지 증명서 등의 비치·보관 의무는 규정하고 있지 않으나, 원산지 단속 시 원산지 입증 등을 위하여 비치·보관할 것을 권장합니다.
- 원산지가 기재된 영수증(간이영수증, 거래장 포함) 및 원산지가 표시된 포장재를 보관하였다가 원산지 증명에 사용할 수 있습니다.

* 간이영수증, 거래장은 구입업체 명판이 찍힌 것으로 보관

14. 위탁 및 집단급식소 원산지 표시방법은?

- 위탁 및 집단급식소는 취식장소에 월간 메뉴표, 메뉴판, 게시판 또는 풋말 등을 사용하여 소비자(이용자를 포함)가 원산지를 쉽게 확인할 수 있도록 표시해야 합니다.
- 교육·보육시설 등 미성년자를 대상으로 하는 영업소 및 집단급식소의 경우
 - 월간 메뉴표, 메뉴판, 게시판 또는 풋말 등을 사용하여 원산지를 표시하고 추가적으로 원산지가 적힌 주간 또는 월간 메뉴표를 작성하여 가정통신문으로 알려주거나 교육·보육시설 등의 인터넷 홈페이지에 공개해야 합니다.



- 장례식장, 예식장, 병원 등에 설치·운영되는 영업소나 집단급식소의 경우
- 소비자(취식자를 포함)가 쉽게 볼 수 있는 장소에 팻말 또는 게시판 등을 사용하여 표시해야 합니다.

II-3. 대상품목별 원산지 표시방법



15. 넙치(광어)의 원산지 표시방법은?

- 넙치 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매·제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매·제공에는 배달을 통한 판매·제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

넙치 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 넙치회(넙치: 국산),
- » 외국산: 생선까스(넙치: 중국산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(국산 비율이 높음): 매운탕(넙치: 국산과 중국산을 섞음)

16. 조피볼락의 원산지 표시방법은?

- 조피볼락 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매·제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매·제공에는 배달을 통한 판매·제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

조피볼락 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 초밥(조피볼락: 국산)
- » 외국산: 생선찜(조피볼락: 중국산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(외국산 비율이 높음): 매운탕(조피볼락: 중국산과 국산을 섞음)



17. 갈치의 원산지 표시방법은?

- 갈치 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

갈치 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 갈치구이(갈치: 국산)
- » 외국산: 갈치조림(갈치: 세네갈산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(외국산 비율이 높음): 갈치찌개(갈치: 세네갈산과 국산을 섞음)
- » 반찬으로 갈치속젓을 제공하는 경우: 갈치속젓(갈치: 국산)

18. 참돔의 원산지 표시방법은?

- 참돔 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

참돔 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 참돔회(참돔: 국산)
- » 외국산: 참돔초밥(참돔: 일본산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(국산 비율이 높음): 매운탕(참돔: 국산과 일본산을 섞음)

19. 뱀장어(민물장어)의 원산지 표시방법은?

- 뱀장어 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상



▶ 뱀장어 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 장어소금구이(뱀장어: 국산)
- » 외국산: 장어간장구이(뱀장어: 모로코산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(국산 비율이 높음): 민물장어탕(뱀장어: 국산과 모로코산을 섞음)

20. 고등어의 원산지 표시방법은?

- 고등어 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

▶ 고등어 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 고등어회(고등어: 국산)
- » 외국산: 자반고등어구이(고등어: 노르웨이산)
- » 국산 고등어 통조림(수산물가공품)으로 고등어조림을 조리·판매
 - ▶ 고등어조림: 고등어통조림(고등어: 국산)

21. 낙지의 원산지 표시방법은?

- 낙지 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

▶ 낙지 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 산낙지탕탕이(낙지: 국산)
- » 외국산: 낙지전골(낙지: 중국산)
- » 중국산 낙지를 사용하여 낙지죽을 조리·판매: 낙지죽(쌀: 국산, 낙지: 중국산)



22. 미꾸라지의 원산지 표시방법은?

- 미꾸라지 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매·제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매·제공에는 배달을 통한 판매·제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

미꾸라지 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 추어탕(미꾸라지: 국산)
- » 외국산: 추어튀김(미꾸라지: 중국산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(국산 비율이 높음): 우거지추어탕(미꾸라지: 국산과 중국산을 섞음)

23. 명태의 원산지 표시방법은?

- 명태 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매·제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매·제공에는 배달을 통한 판매·제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상
 - * 황태, 북어 등 건제품 제외 (단, 코다리 등과 같은 반건조 제품은 표시 대상)

명태 원산지 표시방법 예시

- » 원양산: 동태탕(명태: 원양산), 명태전(명태: 원양산)
- » 외국산: 코다리찜(명태: 러시아산), 창난젓(명태: 러시아산), 명란젓(명태: 러시아산)
- » 스파게티에 들어가는 명란(명태알, 미국산)의 경우: 명란스파게티(명태: 미국산)
- » 육수용으로 사용하는 마른 명태머리의 경우: 황태, 북어 등 완전 건조된 제품은 음식점 원산지 표시대상이 아닙니다.

24. 오징어의 원산지 표시방법은?

- 오징어 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매·제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매·제공에는 배달을 통한 판매·제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상



오징어 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 물회(오징어: 국산)
- » 원양산: 오징어다리튀김(오징어: 원양산)
- » 외국산: 오징어볶음(오징어: 페루산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(외국산 비율이 높음): 해물짬뽕(오징어: 페루산과 국산을 섞음)
- » 스파게티에 들어가는 오징어 먹물(국산)의 경우
 - 실제 오징어 먹물인 경우: 스파게티(오징어: 국산)
 - 오징어 먹물이 식품첨가물인 경우: 원산지 표시 X
- » 갑오징어를 사용하는 경우

「농축수산물 표준코드」 중분류 오징어에 해당하는 소분류명 살오징어, 아메리카대왕오징어 등이 표시 대상입니다. 따라서 갑오징어의 경우 음식점 원산지 표시대상이 아닙니다.

25. 꽃게의 원산지 표시방법은?

- 꽃게 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

꽃게 원산지 표시방법 예시

- » 국산: 간장게장(꽃게: 국산)
- » 외국산: 양념게장(꽃게: 중국산), 꽃게탕(꽃게: 일본산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(외국산 비율이 높음): 짬뽕(꽃게: 중국산과 국산을 섞음)
- » 게맛살(어육가공품)에 꽃게(중국산)가 사용된 경우: 게맛살(꽃게: 중국산)
- » 대게, 털게 등을 사용하는 경우: 「농축수산물 표준코드」 중분류 게에 해당하는 소분류명 꽃게가 표시 대상입니다. 따라서 대게, 털게는 음식점 원산지 표시대상이 아닙니다.



26. 참조기의 원산지 표시방법은?

- 참조기 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

참조기 원산지 표시방법 예시

- » 국산: 굴비정식(참조기: 국산)
- » 외국산: 굴비찜(참조기: 중국산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(외국산 비율이 높음): 조기매운탕(참조기: 중국산과 국산을 섞음)
- » 긴가이석태, 영상가이석태를 사용하는 경우: 「농축수산물 표준코드」 중분류 조기에 해당하는 소분류명 참조기가 표시 대상입니다. 따라서 긴가이석태, 영상가이석태는 음식점 원산지 표시대상이 아닙니다.

27. 다랑어의 원산지 표시방법은?

- 다랑어 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

다랑어 원산지 표시방법 예시

- » 원양산: 다랑어뱃살(다랑어: 원양산)
- » 외국산: 어묵탕(육수: 필리핀산 가다랑어포)
- » 원양산과 외국산을 섞은 경우(원양산 비율이 높음): 참치동그랑땡(다랑어: 원양산과 인도네시아산을 섞음)
- » 황새치를 사용하여 회덮밥을 하는 경우: 「농축수산물 표준코드」 중분류 다랑어에 해당하는 소분류명 가다랑어, 황다랑어 등이 표시 대상입니다. 따라서 황새치는 음식점 원산지 표시대상이 아닙니다.



28. 아귀의 원산지 표시방법은?

- 아귀 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

아귀 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 아귀 수육(아귀: 국산)
- » 외국산: 아귀포 고추장무침(아귀: 베트남)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(국산 비율이 높음): 아귀찜(아귀: 국산과 중국산을 섞음)
- » 부속물인 대창을 사용하여 찜을 하는 경우: 아귀 대창찜(아귀: 국산)

29. 주꾸미의 원산지 표시방법은?

- 주꾸미 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

주꾸미 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 주꾸미 숙회(주꾸미: 국산)
- » 외국산: 주꾸미 샤브샤브(주꾸미: 중국산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(외국산 비율이 높음): 주꾸미볶음(주꾸미: 베트남산과 국산을 섞음)

30. 가리비의 원산지 표시방법은?

- 가리비 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상



가리비 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 가리비 찜(가리비: 국산)
- » 외국산: 가리비 구이(가리비: 일본산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(국산 비율이 낮음): 가리비볶음(가리비: 일본산과 국산을 섞음)

31. 우렁쉥이의 원산지 표시방법은?

- 우렁쉥이 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

우렁쉥이 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 멍게회(우렁쉥이: 국산)
- » 외국산: 멍게무침(우렁쉥이: 일본산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(국산 비율이 낮음): 멍게젓(우렁쉥이: 일본산과 국산을 섞음)

32. 전복의 원산지 표시방법은?

- 전복 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

전복 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 전복 회(전복: 국산)
- » 외국산: 전복 버터구이(전복: 중국산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(국산 비율이 낮음): 전복볶음(전복: 중국산과 국산을 섞음)



33. 방어의 원산지 표시방법은?

- 방어 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

방어 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 방어 회(방어: 국산)
- » 외국산: 방어 구이(방어: 일본산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(국산 비율이 낮음): 방어조림(방어: 일본산과 국산을 섞음)

34. 부세의 원산지 표시방법은?

- 부세 및 그 수산물가공품을 조리하여 판매 · 제공하는 것에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.
 - * 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며 판매 · 제공에는 배달을 통한 판매 · 제공을 포함
 - * 용도에 구분 없이 반찬용 등으로 제공하는 경우에도 원산지 표시대상

부세 원산지 표시방법 예시

- » 국 산: 부세구이(부세: 국산)
- » 외국산: 부세찜(부세: 중국산)
- » 국산과 외국산을 섞은 경우(외국산 비율이 높음): 부세매운탕(부세: 중국산과 국산을 섞음)
- » 긴가이석태, 영상가이석태를 사용하는 경우: 「농축수산물 표준코드」 중분류 조기에 해당하는 소분류명 참조기가 표시 대상입니다. 따라서 긴가이석태, 영상가이석태는 음식점 원산지 표시대상이 아닙니다.



II-4. 기타사항



35. 음식점에서 수산물가공품을 진열하여 판매하는 경우 원산지 표시방법은?

- 음식점에서 수산물가공품을 조리하지 않고 완제품 그대로 진열·판매할 경우 가공품 원산지 표시 규정에 따라 원산지를 표시해야 합니다.
- 완제품을 판매할 경우 포장재에 원산지가 표시되어 있으면 추가로 원산지 표시를 하지 않아도 됨
- 위생관리 등의 사유로 수산물 및 그 가공품의 모형을 영업소 내 쇼케이스에 진열하는 경우에는 견본 품 모형이 실제 판매 품목을 대신한다고 할 수 있으므로 판매되는 제품의 원산지를 표시해야 함

36. 음식점에서 조리 후 포장·진열하여 판매하는 제품의 원산지 표시방법은?

- 음식점(일반음식점, 휴게음식점)에서 당일 조리하여 미리 포장해둔 제품을 진열·판매할 경우 음식점 내 원산지 표시기준을 적용하여 원산지를 표시해야 합니다.(2023.1.11. 해석 변경)

음식점 내 즉시 판매 식품의 원산지 표시

- » (기존) 음식점 내 先포장 後판매 식품의 경우 가공품 기준 적용
- » (개선) 음식점 내 즉시(당일) 판매 제공하는 先포장 식품도 음식점 내 원산지 표시기준 적용
- ※ 단, 완성된 가공품을 소분 또는 단순 가열 후 판매하는 경우 가공품의 원산지표시 기준에 따라 표시

37. 배달음식의 원산지 표시방법은?

- 음식점에서 원산지 표시대상 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 배달을 통하여 판매·제공할 경우에는 해당 품목이나 그 가공품의 원료의 원산지를 포장재에 표시해야 합니다. 다만, 포장재에 표시하기 어려운 경우에는 전단지, 스티커 또는 영수증 등에 표시할 수 있습니다.

38. 배달앱 등에서 음식을 판매할 경우 원산지 표시방법은?

- 배달앱은 통신판매에 해당하며, 통신판매 표시방법에 따라 음식명 옆 또는 가격표시 주위에 원산지를 표시하거나 음식명 또는 가격표시 주위에 원산지를 표시한 위치를 표시하고 별도의 창을 이용하여 원산지를 표시할 수 있습니다.



- 글자크기는 제품명 또는 가격표시와 같거나 그보다 커야 하며, 별도의 창을 이용하여 표시할 경우에는 「전자상거래 등에서의 상품 등의 정보제공에 관한 고시」 IV.상품 등의 정보 제공 방법 1.*에 따라 표시할 수 있습니다.

* 소비자에게 제공되는 상품 등의 정보는 색상의 차별화, 테두리의 이용, 전체화면 크기를 고려하여 소비자가 알아보기 쉽도록 위치·글자 크기 등을 선택하여 명확하게 제공하여야 한다.

- 또한 음식점에서 배달을 통하여 판매·제공하는 해당 품목 또는 그 가공품의 원료(음식점 대상품목 29개 품목)의 원산지를 포장재에 표시해야 합니다. 다만, 포장재에 표시하기 어려운 경우에는 전단지, 스티커 또는 영수증 등에 표시하여 제공할 수 있습니다.

39. 시장 등 소매업소에서 회를 떠, 상차림비를 받는 음식점에서 먹는 경우 원산지 표시를 해야 하는지 여부?

- 소매업소에서 소비자가 회를 주문할 때 원산지 표시를 이미 보았으므로 상차림비를 받고 식탁을 제공하는 음식점 업주는 원산지 표시 의무가 없으나 회를 뜬 품목 외 음식점 원산지 대상품목 품목을 조리하여 제공할 경우에는 원산지 표시를 해야 합니다.



National Fishery Products Quality Management Service



III

행정처분 및 부정유통신고





Ⅲ. 행정처분 및 부정유통신고

01. 원산지 표시 위반 처벌 기준은?

● 거짓표시

» 누구든지 수산물 및 그 가공품의 원산지를 거짓표시하거나, 음식점에서 원산지를 거짓표시할 경우 7년 이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과(併科)할 수 있습니다.

● 미표시

» 수산물 및 그 가공품의 원산지를 표시하지 않거나 음식점에서 원산지를 표시하지 않은 경우 5만원 ~1천만 원 이하의 과태료가 부과됩니다.

» 위반행위를 반복한 경우 위반행위 횟수에 따라 과태료 가중 처분을 적용하는 기간을 1년→2년으로 확대

» 생산·유통·판매업체의 수산물 또는 음식점에서 살아있는 수산물의 원산지 미표시에 대해 가중

* 1차(위반물량 상당금액) → 2차(위반물량 상당금액의 200%) → 3차(위반물량 상당금액의 300%)

● 표시방법 위반

» 원산지 표시방법을 위반한 경우 미표시 과태료 부과금액의 1/2이 부과됩니다.

● 표시의 이행·변경·삭제 등 시정명령과 거래행위 금지 불이행

» 원산지를 미표시·거짓표시 한 자가 표시의 이행·변경·삭제 등 시정명령을 이행하지 아니하거나, 위반 수산물이나 그 가공품의 거래행위 금지 등의 명령을 이행하지 아니할 경우 1년 이하의 징역이나 1천만 원 이하의 벌금에 처하게 됩니다.

● 조사공무원의 출입, 수거, 조사, 열람 등 정당한 사유없이 거부, 방해 또는 기피

» 500만원 이하의 과태료가 부과됩니다.(1차: 100만원, 2차: 300만원, 3차이상: 500만원)



● 원산지표시를 상습적으로 위반한 자에 대한 처분

- » 원산지 거짓표시로 형이 확정된 후 5년이내에 다시 수산물 및 그 가공품의 원산지를 거짓표시하거나 음식점의 원산지 표시를 거짓표시할 경우 1년 이상 10년 이하의 징역 또는 500만 원 이상 1억 5천만 원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과(併科)할 수 있습니다.

● 양벌규정

- » 법인의 대표자나 법인 또는 개인의 대리인, 사용인, 그 밖의 종업원이 그 법인 또는 개인의 업무에 관하여 거짓·혼동·위장표시 및 처분이행 위반 등을 하면 그 행위자를 벌하는 외에 그 법인이나 개인에게도 해당 벌금형을 부과(付科)합니다.

* 다만, 법인 또는 개인이 그 위반행위를 방지하기 위하여 해당 업무에 관하여 상당한 주의와 감독을 한 경우에는 적용되지 않음

● 대규모점포 개설자에게도 원산지 표시 위반 시 과태료 부과

- » 임대점포의 임차인 등 운영자가 수산물 및 그 가공품의 원산지를 거짓표시하거나 음식점의 원산지를 거짓표시하는 행위를 알았거나 알 수 있었음에도 방치한 경우 1천만 원 이하의 과태료에 처하게 됩니다.

● 시정명령 처분 및 홈페이지 공표

- » 농수산물이나 그 가공품 등의 원산지 등을 2년 이내에 2회 이상 표시하지 아니하거나 거짓으로 표시하여 이에 따른 처분이 확정된 경우 농림축산식품부, 해양수산부, 관세청, 국립농산물품질관리원, 국립수산물품질관리원, 지자체(시·도, 시·군·구), 한국소비자원, 주요 인터넷 정보제공 사업자의 홈페이지에 공표됩니다.(처분이 확정된 날부터 12개월)

* 이용자가 해당 기관의 인터넷 홈페이지 첫 화면에서 볼 수 있도록 공표

- » 공표를 하여야 하는 사항은 처분내용, 해당 영업소의 명칭, 농수산물의 명칭, 처분을 받은 자가 입점하여 판매한 「방송법」 제3조제5항에 따른 방송채널사용사업자 또는 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제20조에 따른 통신판매중개업자의 명칭입니다.

● 원산지표시 위반에 대한 교육

- » 원산지 거짓표시 및 2년 이내에 미표시 2회 이상으로 시정명령 처분이 확정된 경우 4개월 이내 농수산물 원산지 표시 제도 교육을 이수하여야 합니다. (교육 미이수 시 500만 원 이하의 과태료 처분)



02. 원산지 미표시 등 세부기준은?

- 농수산물, 식품접객업 및 위탁(집단)급식소에서의 과태료 부과기준은 다음과 같습니다.

위반행위	근거 법조문	과태료 금액		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
가. 법 제5조제1항을 위반하여 원산지 표시를 하지 않은 경우	법 제18조 제1항제1호	5만원 이상 1,000만원 이하		
나. 법 제5조제3항을 위반하여 원산지 표시를 하지 않은 경우	법 제18조 제1항제1호			
1) 삭제 (2017.5.29.)				
2) 쇠고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		100만원	200만원	300만원
3) 쇠고기 식육의 종류만 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
4) 돼지고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
5) 닭고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
6) 오리고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
7) 양고기 또는 염소고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		품목별 30만원	품목별 60만원	품목별 100만원
8) 쌀의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
9) 배추 또는 고춧가루의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
10) 콩의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
11) 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어, 부세의 원산지를 표시하지 않은 경우		품목별 30만원	품목별 60만원	품목별 100만원
12) 살아있는 수산물의 원산지를 표시하지 않은 경우		5만원 이상 1,000만원 이하		
다. 법 제5조제4항에 따른 원산지의 표시방법을 위반한 경우	법 제18조 제1항제2호	5만원 이상 1,000만원 이하		
라. 법 제6조제4항을 위반하여 임대점포의 임차인 등 운영자가 같은 조 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하는 것을 알았거나 알 수 있었음에도 방치한 경우	법 제18조 제1항제3호	100만원	200만원	400만원
마. 법 제6조제5항을 위반하여 해당 방송채널 등에 물건 판매중개를 의뢰한 자가 같은 조 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하는 것을 알았거나 알 수 있었음에도 방치한 경우	법 제18조 제1항 제3호의2	100만원	200만원	400만원
바. 법 제7조제3항을 위반하여 수거·조사·열람을 거부·방해하거나 기피한 경우	법 제18조 제1항제4호	100만원	300만원	500만원
사. 법 제8조를 위반하여 영수증이나 거래명세서 등을 비치·보관하지 않은 경우	법 제18조 제1항제5호	20만원	40만원	80만원
아. 법 제9조의2제1항에 따른 교육을 이수하지 않은 경우	법 제18조 제2항	30만원	60만원	100만원



- 식품접객업 및 위탁(집단)급식소에서의 표시방법을 위반한 경우 과태료 부과기준은 다음과 같습니다.

위반행위	과태료 금액		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
1) 삭제 <2017.5.29.>			
2) 쇠고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	25만원	100만원	150만원
3) 쇠고기 식육의 종류의 표시방법만 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
4) 돼지고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
5) 닭고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
6) 오리고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
7) 양고기 또는 염소고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	품목별 15만원	품목별 30만원	품목별 50만원
8) 쌀의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
9) 배추 또는 고춧가루의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
10) 콩의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
11) 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어, 부세의 원산지 표시방법을 위반한 경우	품목별 15만원	품목별 30만원	품목별 50만원
12) 살아있는 수산물의 원산지 표시방법을 위반한 경우	시행령 [별표2] 제2호나목12) 및 제3호가목의 기준에 따른 부과금액의 100분의 50		



- 농수산물 가공품의 과태료 부과기준은 다음과 같습니다.

기준액(연간 매출액)	과태료 부과금액		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
1억원 미만	20만원	30만원	60만원
1억원 이상 2억원 미만	30만원	50만원	100만원
2억원 이상 4억원 미만	50만원	100만원	200만원
4억원 이상 6억원 미만	100만원	200만원	400만원
6억원 이상 8억원 미만	150만원	300만원	600만원
8억원 이상 10억원 미만	200만원	400만원	800만원
10억원 이상 12억원 미만	250만원	500만원	1,000만원
12억원 이상 14억원 미만	400만원	600만원	1,000만원
14억원 이상 16억원 미만	500만원	700만원	1,000만원
16억원 이상 18억원 미만	600만원	800만원	1,000만원
18억원 이상 20억원 미만	700만원	900만원	1,000만원
20억원 이상	800만원	1,000만원	1,000만원

03. 과징금 부과 기준은?

- 과징금은 2년간 2회 이상 원산지를 거짓표시한 경우에 적용하며, 2년간 2회 위반한 경우에는 각각의 위반행위에 따른 위반금액을 합산한 금액을 기준으로 과징금을 산정·부과하고, 3회 이상 위반한 경우에는 해당 위반행위에 따른 위반금액을 기준으로 과징금을 산정·부과합니다.
- 과징금은 행정처분에 해당하므로 위반자(행위자)에게 부과하지 않고, 사업자(법인)에게 부과하는 것이 원칙입니다.(농식품부 식생활소비급식흥과-2831(2019.10.30.) 원산지표시 위반자 과징금 부과 지침 개선 알림)

* '농수산물의 원산지 표시에 관한 법률' 행정처분대상자 법률 자문결과 행정처분의 부과 대상자는 법인(개인사업자)으로 통일하여 실시



- 위반 금액에 따른 과징금 부과 기준은 다음과 같습니다.

위반금액	과징금의 금액
100만원 이하	위반금액 × 0.5
100만원 초과 500만원 이하	위반금액 × 0.7
500만원 초과 1,000만원 이하	위반금액 × 1.0
1,000만원 초과 2,000만원 이하	위반금액 × 1.5
2,000만원 초과 3,000만원 이하	위반금액 × 2.0
3,000만원 초과 6,000만원 이하	위반금액 × 3.0
6,000만원 초과	위반금액 × 4.0(최고 3억원)

04. 부정유통신고 방법은?

- 수산물의 원산지가 의심되거나 원산지가 표시되어 있지 않으면 국립수산물품질관리원으로 부정유통 신고하여 주시기 바랍니다.
- 수산물 원산지 표시 부정유통신고는 「1899-2112」로 전화를 하시거나, 카카오톡 채널 “수산물 원산지 표시” 채널을 추가해 신고하여 주시기 바랍니다.

* 농산물 부정유통신고는 국립농산물품질관리원 「1588-8112」로 전화

05. 원산지표시 위반 신고포상금 처리절차는?

- 원산지표시 위반 신고는 해당지원에서 처리하여 신고자에게 처리결과를 전화 등으로 안내합니다.
- 조사결과 원산지 표시 위반으로 적발되고, 위반 물량의 실거래가액 또는 과태료 부과금액 등이 지급 기준에 적정한 경우에는 신고포상금을 지급하고 있으며, 신고포상금 지급금액은 원산지 위반사항에 따라 5만 원에서 1,000만 원까지 지급됩니다.

* 원산지표시 위반 신고포상금 지급요령(해양수산부고시 제2021-167호)참고



National Fishery Products Quality Management Service



IV

참고자료





IV. 참고자료

수산물 및 그 가공품의 원산지 표시 대상품목



* 원산지 표시 대상품목은 「농수산물의 원산지표시 요령」(해양수산부고시 제2023-20호)으로 정함

01. 국산 수산물 및 원양산 수산물: 225품목

- 농축수산물 표준코드에 정의된 품목 적용을 원칙으로 함

※ 처리형태를 불문하고 살아 있는 것, 신선·냉장, 냉동, 가열, 건조, 염장, 염수장한 수산물을 포함(비식용 수산물은 제외)

구 분	품 목
해면 어류 (130)	가시고기류, 가오리류, 가자미류, 갈치류, 강달이류, 개복치류, 게르치류, 고등어류, 곤쟁이류, 곰치류, 군평선이류, 기름치류, 까나리류, 꼬리치류, 꼬치고기류, 꼼치류, 꽁치류, 나비고기류, 날가지류, 날개멸류, 날개줄고기류, 날새기류, 날치류, 남방갈고기류, 넙치류, 노랑벤자리류, 노래미류, 놀래기류, 농어류, 눈볼대류, 다동가리류, 다랑어류, 달고기류, 대구류, 대주둥치류, 대치류, 도루묵류, 도치류, 독가시치류, 돔류, 동갈양태류, 동강연치류, 동미리류, 독중개류, 등가시치류, 만세기류, 망둑어류, 매통이류, 멸치류, 명태류, 물꽃치류, 물멸류, 물수배기류, 물치다래류, 미울비늘치류, 민어류, 민태류, 밀크피시류, 바늘동치류, 바닥가시치류, 바라문디류, 바리류, 발광멸류, 방어류, 배불뚝치류, 배창류, 뱀어류, 베도라치류, 병어류, 보리멸류, 복어류, 볼락류, 부치류, 붉은메기류, 붉평치류, 비막치어류, 빙어류, 삼세기류, 삼치류, 상어류, 새다래류, 새치류, 색줄멸류, 색줄멸포류, 셋멸류, 셋비늘치류, 서대류, 선홍치류, 성대류, 송어류, 실치류, 싼뱅이류, 아귀류, 압치류, 앨통이류, 양미리류, 양태(장대)류, 여울멸류, 연어류, 은비늘치류, 장갱이류, 장어류, 적어류, 전갱이류, 점매가리류, 조기류, 주걱치류, 주둥치류, 준치류, 줄벤자리류, 줄비늘치류, 쥐치류, 철갑동어류, 철갑상어류, 청어류, 청황문절류, 측수류, 통구멍류, 통치류, 풀미역치류, 학공치류, 학치류, 해덕류, 해마류, 홍메치류, 홍어류, 활치류, 황줄감정이류, 횡대류, 기타 해면어류



내수면어류(28)	가물치류, 누치류, 돔류, 동사리류, 동자개류, 드렁허리류, 등목어류, 메기류, 미꾸라지류, 백련어류, 버들치류, 베스류, 부루길류, 붕어류, 빙어류, 산천어류, 송사리류, 송어류, 쏘가리류, 열목어류, 잉어류, 장어류, 초어류, 피라미류, 한줄표실리야류, 황어류, 흑연류, 기타 내수면어류
해면갑각류(4)	가재류, 게류, 새우류, 기타 해면갑각류
해면패류(15)	가리비류, 가무락류, 개아지살류, 고동류, 고막류, 골뱅이류, 굴류, 맛류, 바지락류, 우렁이류, 전복류, 조개류, 홍합류, 해락류, 기타 해면패류
해면연체류(8)	갑오징어류, 꼴뚜기류, 낙지류, 문어류, 오징어류, 주꾸미류, 화살오징어류, 기타 해면연체류
해조류(18)	갈래곰보류, 김류, 다시마류, 도박류, 돌가사리류, 말류, 모자반류, 미역류, 부리붉은잎류, 벗꽃은잎류, 비단풀류, 세모가사리류, 우뚝가사리류, 옥덩굴류, 파래류, 풀가사리류, 카라기난류, 기타 해조류
해면기타(10)	개불류, 갯지렁이류, 고래류, 미더덕류, 성게류, 우렁쟁이류, 해삼류, 해파리류, 냉동복합류, 기타 해면기타류
내수면기타(11)	가재류, 게류, 다슬기류, 미끈가지류, 새우류, 순채류, 우렁이류, 조개류, 자라류, 재첩류, 기타 내수면 기타류(단, 개구리류는 제외한다.)
식염(1)	천일염

02. 수입 수산물과 그 가공품 또는 반입 수산물과 그 가공품: 24품목

- 「대외무역법」 제33조제1항에 따라 산업통상자원부장관이 공고한 품목 중 수산물

구 분	분 류 내 용
제1류	살아있는 동물
제2류	육과 식용 설육
제3류	어류 · 갑각류 · 연체동물 및 그 밖의 수생무척추동물
제5류	다른 류로 분류되지 아니한 동물성 생산품
제12류	채유용에 적합한 종자와 과실, 각종의 종자와 과실, 공업용 · 의약용의 식물, 짚과 사료용 식물
제13류	락 · 검 · 수지 및 그 밖의 식물성 수액과 추출물
제15류	동식물성 지방과 기름 및 이들의 분해 생산품, 조제한 식용 지방과 동식물성 납
제16류	육류 · 어류 · 갑각류 · 연체동물 또는 그 밖의 수생 무척추동물의 조제품
제21류	각종의 조제 식료품
제23류	식품공업에서 생기는 잔유물 및 웨이스트와 조제사료
제25류	소금



HS번호	품 목
0106	그 밖의 살아있는 동물(자라에 한함)
0208	그 밖의 육과 식용설육(신선 · 냉장 또는 냉동한 것에 한한다)
0301	활어
0302	신선 또는 냉장한 어류(제0304호의 어류의 피레트 및 그 밖의 어육은 제외한다)
0303	냉동어류(제0304호의 어류의 피레트 및 그 밖의 어육은 제외한다)
0304	어류의 피레트 및 그 밖의 어육(잘게 썰었는지의 여부를 불문하며, 신선 · 냉장 또는 냉동한 것에 한한다)
0305	건조 · 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류(훈제과정 중이나 훈제 전에 조리한 것인지의 여부를 불문한다), 어류의 고운가루 · 거친가루와 펠리트(식용에 적합한 것에 한한다)
0306	갑각류[껍데기가 붙어 있는 것인지의 여부를 불문하고, 살아있는 것과 신선 · 냉장 · 냉동 · 건조 · 염장 또는 염수장 · 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제 과정 중에 조리한 것인지 여부를 불문한다), 껍데기가 붙어 있는 상태로 물에 지거나 삶은 것(냉장 · 냉동 · 건조 · 염장 또는 염수장한 것인지 여부를 불문한다), 갑각류의 고운가루 · 거친가루 및 펠리트(식용에 적합한 것에 한한다)를 포함한다]
0307	연체동물[껍데기가 붙어 있는 것인지의 여부를 불문하며, 살아있는 것과 신선 · 냉장 · 냉동 · 건조 · 염장 또는 염수장 · 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지 여부를 불문한다), 연체동물의 고운가루 · 거친가루 및 펠리트(식용에 적합한 것에 한한다)를 포함한다]
0308	수생(水生) 무척추동물[갑각류와 연체동물은 제외하며, 살아있는 것과 신선 · 냉장 · 냉동 · 건조 · 염장 또는 염수장, 훈제한 것(갑각류와 연체동물은 제외하며, 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지 여부를 불문한다), 수생(水生) 무척추동물(갑각류와 연체동물은 제외한다)의 고운가루 · 거친 가루 및 펠리트(식용에 적합한 것에 한한다)를 포함한다]
0507	고래수염과 그 털
1212	해초류와 그 밖의 조류
1302	식물성 원료에서 얻은 한천
1504	어류 또는 바다에 사는 포유동물의 유지와 그 분획물(정제 여부를 불문하며, 화학적으로 변성 가공한 것은 제외한다)



HS번호	품 목
1516	동물성 또는 식물성 유지와 그 분획물(전부 또는 부분적으로 수소를 첨가한 것. 인터에스테라화한 것, 리에스테라화한 것 또는 엘라이딘화한 것에 한하며, 정제 여부를 불문하고 더 이상 가공한 것은 제외한다)
1603	육 · 어류 · 갑각류 · 연체동물 또는 그 밖의 수생무척추동물의 추출물과 즙
1604	조제 또는 보존처리한 어류 및 캐비아와 어란으로 조제한 캐비아 대용물
1605	조제 또는 보존처리한 갑각류 · 연체동물 및 그 밖의 수생무척추동물
2102	효모(활성 또는 불활성의 것), 그 밖의 단세포미생물(죽은 것에 한하며, 제3002호의 백신을 제외한다) 및 조제한 베이킹 파우더
2104	수프 · 브로드와 수프 · 브로드용 조제품 및 균질화한 혼합조제식료품
2106	따로 분류되지 아니한 조제식료품
2301	육 · 설육 · 어류 · 갑각류 · 연체동물 또는 그 밖의 수생무척추동물의 고운가루 · 거친가루 및 펠리트(식용에 적합하지 아니한 것에 한한다)
2309	사료용 조제품
2501	소금(식탁염과 변성염을 포함한다) · 순염화나트륨(수용액 여부 및 고결방지제 또는 유동제의 첨가여부를 불문한다)



03. 수산물 가공품: 73품목

- 「식품위생법」 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」 및 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조에 따른 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른

가. 식품의 기준 및 규격 정의 품목(50)	
두부류 또는 묵류(3)	묵류(전분질원료, 해조류 또는 곤약, 다당류)
식용유지류(2)	동물성 유지류(어유, 기타 동물성유지)
음료류(5)	다류(침출차, 액상차, 고형차), 기타 음료(혼합음료, 음료베이스)
특수용도식품(7)	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영 · 유아용 이유식, 특수의료용도 식품, 체중조절용 조제 식품, 임산 · 수유부용 식품, 고령자용 영양조제식품
조미식품류(7)	소스류(복합조미식품, 소스), 식염(재제소금, 태움 · 용융소금, 정제소금, 기타 소금, 가공소금)
절임류 또는 조림류(3)	절임류(절임식품, 당절임), 조림류
수산 가공식품류(16)	어육가공품류(어육살, 연육, 어육반제품, 어묵, 어육소시지, 기타 어육가공품), 젓갈류(젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓), 건포류(조미건어포, 건어포, 기타 건포류), 조미김, 한천, 기타 수산가공품
동물성가공식품류(4)	추출가공식품, 자라가공식품(자라분말, 자라분말제품, 자라유제품)
즉석식품류(5)	생식류, 즉석섭취 · 편의식품류(즉석섭취식품, 신선편의식품, 즉석조리식품, 간편조리세트)
기타식품류(2)	효모식품, 기타 가공품
장기보존식품(3)	통 · 병조림식품, 레토르트식품, 냉동식품
나. 건강기능식품의 기준 및 규격 정의 품목(16)	
영양성분(3)	식이섬유, 단백질, 필수지방산
기능성원료(12)	엽록소 함유 식물, 클로렐라, 알코시글리세롤 함유 상어간유, 스피루리나, EPA 및 DHA 함유 유지, 스쿠알렌, 글루코사민, NAG(N-아세틸글루코사민), 뮤코다당 · 단백질, 키토산/키토올리고당, 헤마토코쿠스 추출물, 분말한천
기타(1)	「건강기능식품에 관한 법률」제15조제2항에 따라 인정한 품목 중 수산물 또는 그 가공품을 원료로 사용한 품목

※ 원산지표시 대상 건강기능식품의 기준 및 규격 정의 품목을 주원료 또는 주성분으로 사용하여 「건강기능식품에 관한 법률」제7조제1항에 따라 품목제조신고를 하여 생산된 건강기능식품을 표시 대상으로 하며, 영 제3조 제2항 및 제3항에 따라 표시하여야 한다.



주요 질의응답 사례





V. 주요 질의응답 사례

01

원산지가 “연근해산”으로 표시된 참조기를 굴비로 가공합니다.
굴비의 원산지를 “국산”으로 표시할 수 있나요?

- ☑ 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령에서는 국산 수산물의 원산지를 “국산”이나 “국내산” 또는 “연근해산”으로 표시하도록 규정하고 있으므로 연근해산 참조기의 경우 원산지는 “국산”으로 표시할 수 있습니다.

예시 굴비(참조기 : 국산)

02

우리나라 남해안에서 멸치를 어획하여 마른멸치로 가공합니다.
마른멸치의 원산지를 “남해안”으로 표시할 수 있나요?

- ☑ 국산 수산물의 원산지는 “국산”이나 “국내산” 또는 “연근해산”으로 표시해야 하므로 멸치의 원산지는 “남해안”으로 표시할 수 없습니다.

03

불가리아산 소라(60%)와 터키산 소라(40%)를 혼합하여 가공할 경우
원산지 표시방법은?

- ☑ 원산지가 다른 동일 원료를 혼합하여 가공하는 경우 혼합비율이 높은 순서로 2개 국가까지의 원료 원산지와 그 혼합 비율을 각각 표시해야 합니다.

예시 소라(불가리아산 60%, 터키산 40%)



04

냉동새우볶음밥 등과 같이 원료 수산물 명칭을 제품명으로 사용할 경우 원산지는 어떻게 표시하나요?

- ☑ 해당 원료가 가공품 원료배합 비율에 따른 원산지 표시대상이 아니더라도 그 원료수산물의 원산지를 추가로 표시해야 합니다. 따라서 냉동새우볶음밥의 경우 새우는 4순위 원료에 해당하나 원산지를 표시해야 합니다.

예시 냉동새우볶음밥 원재료: 쌀(국산), 양파(국산), 전란액(계란: 국산), 새우(베트남산), 등

쌀	양파	전란액	새우
1순위 원료	2순위 원료	3순위 원료	4순위 원료

05

민어 등 제수용 수산물로 취급하는 품종이 다양하여 수시 변경이 어렵습니다. 한 개의 표시판에 원산지를 일괄하여 표시할 수 있나요?

- ☑ 원산지는 일괄하여 표시할 수 있습니다. 그러나 원산지가 다른 동일 품목을 함께 판매하는 경우에는 해당 품목에 대한 원산지는 각각 표시해야 합니다.

06

계절마다 수산물 취급품종이 다양하여 국산 수산물만 판매할 경우 주 취급 품목의 원산지만 표시하고 나머지 품목은 '그 외 등등 국산만 취급함'으로 포괄 표시할 수 있나요?

- ☑ 원산지 표시는 소비자의 알권리를 보장하고 공정한 거래를 유도함으로써 생산자와 소비자를 보호하는 제도로, 원산지는 품목별로 표시해야 합니다.



07

명태찜 전문 체인사업을 운영합니다. 본사에서 가맹점에 식재료 공급 시 제품 내포장재와 외포장 박스 모두에 원산지를 표시해야 하나요?

- ☑ 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업자의 직영점과 가맹점에 제조·가공·조리를 목적으로 최종소비자에게 판매되지 않는 수산물 가공품을 공급하는 경우 가맹사업자가 원산지 정보를 판매시점 정보관리(POS, Point of Sales) 시스템을 통해 이미 알고 있다면 포장재에 원산지 표시는 생략할 수 있습니다.

08

수협에서 경매하는 국산 수산물은 수협 경매장 → 냉동창고 → 가공공장으로 운송되는데 원산지 표시는 어느 단계에서부터 해야 하나요?

- ☑ 수산물을 생산·가공하여 출하하거나 판매(통신판매 포함) 또는 판매할 목적으로 보관·진열하는 자는 해당 수산물 및 그 수산물가공품 원료에 대하여 원산지를 표시해야 합니다. 따라서 원산지 표시는 수협 경매장에서부터 이루어져야 합니다.

09

1+1행사로 마른멸치 100g 2봉지를 1개 용기에 포장하여 소비자에게 판매할 경우 원산지는 내포장재와 외포장 박스에 모두 표시해야 하나요?

- ☑ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 식품등의 표시방법 1. 에 따라 소비자에게 판매하는 최소 판매단위별로 원산지를 표시하면 됩니다.





10

수입 수산물(원물)을 국내 가공하는 경우 원산지와 함께 가공지를 병기하여 표시할 수 있나요?

- ☑ 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령에서는 원산지 이외 가공지 표시에 대한 규정은 없습니다. 그러나 가공지의 표시 내용 등이 원산지를 혼동하게 할 우려가 있거나 위장판매의 범위에 해당되는 경우 원산지 혼동표시 등으로 처분될 수 있으므로 유의하시기 바랍니다.

11

국내 제조한 농수산물가공품에 소금을 사용할 경우 소금의 원산지는 어떻게 표시하나요?

- ☑ 소금이 배합비율이 높은 3순위까지의 원료에 해당하는 경우 원산지 표시대상입니다. 다만, 김치류 및 절임류(소금으로 절이는 절임류에 한정)의 경우 소금은 배합비율 순위와 관계없이 원산지 표시대상입니다.
- ▶ 절임류(소금에 절인 것에 한함)란 「식품위생법」제7조 식품의 기준 및 규격에 따라 수산물, 채소류, 과일류, 향신료, 야생식물류 등을 주원료로 사용하여 소금에 절인 후 그대로 또는 이에 다른 식품으로 가공한 제품으로 단무지, 찜무 등이 있습니다.

12

국산 미역줄기에 호주산 천일염을 사용하여 1차 염장하고 2차로 국산 천일염을 추가하여 염장미역줄기 제품을 생산하는 경우 소금의 원산지는 어떻게 표시하나요?

- ☑ 동일 품목의 국산 수산물과 국산 외의 수산물을 혼합한 경우에는 혼합비율이 높은 순서로 3개 국가까지의 원산지와 그 혼합비율을 표시해야 합니다. 따라서 염장미역줄기 원재료 중 소금의 원산지는 천일염(호주산 ○○%, 국산 ○○%)로 표시합니다.



13

김치 제조에 사용하는 원재료 중 새우젓에 포함된 소금은 원산지를 표시해야 하나요?

[원재료명 및 함량] 국산 절임배추 75%, 국산 무 6%, 국산 고춧가루 5%, 국산 찹쌀풀 4%, 국산 새우젓 3%, 국산 소금 3%, 설탕 1%, 마늘 1%, 파 1%, 양파 0.5%, 생강 0.5%

- ☑ 새우젓은 원료 배합 비율 4순위로 원산지 표시 대상에 해당하지 않습니다. 참고로, 새우젓이 원료 배합 비율 3순위내 해당하는 경우 「농수산물의 원산지표시 요령」 제3조1에 따라 복합원재료 내의 원료 배합비율이 높은 두 가지 원료에 대하여 원산지를 표시해야 합니다.

절임배추	무	고춧가루	찹쌀풀	새우젓	소금
1순위 원료	2순위 원료	표시의무	3순위 복합원재료 (찹쌀가루+물)	4순위 복합원재료 (새우+소금)	표시의무

14

1년 내에 오징어의 원산지가 국산, 원양산, 칠레산으로 변경되었는데 외국산(국산, 원양산, 칠레산)으로 표시할 수 있나요?

- ☑ “국산” 과 “원양산”은 외국산이 아니므로 “외국산”으로 표시할 수 없습니다.

15

수산물 판매장에서 손질 우럭(70%), 가리비(20%), 홍합(10%)을 한 용기에 담아 매운탕용으로 판매하는데 가리비의 원산지가 자주 변경되어 원산지를 “외국산”으로 표시할 수 있나요?

- ☑ 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령에서는 서로 다른 2개 이상의 수산물을 용기에 담아 포장 판매하는 경우 “외국산” 표시 규정이 없습니다. 따라서, 우럭, 가리비, 홍합은 원산지가 바뀔 때 마다 원산지표시를 변경해야 합니다.



16

냉동해물모듬(식품유형:기타수산물가공품)의 원재료 중 새우살의 원산지가 최근 3년간 연평균 '인도네시아 → 중국 → 태국 → 인도 → 미국 → 에콰도르 → 베트남' 로 7개국 변경되었는데 원산지를 “외국산”으로 표시할 수 있나요?

[냉동모듬해물 원재료명] 베트남 오징어살 50%, 베트남 새우 20%, 국산 홍합 10%, 중국산 바지락살 10%, 국산 미더덕 10%

- ☑ 새우의 원산지가 최근 3년 이내에 연평균 6개국을 초과 변경되었으므로 원산지는 외국산으로 표시할 수 있습니다.

17

중국에서 1차 가공한 국산 고등어를 수입하여 국내에서 2차 가공하여 고등어구이 완제품을 제조합니다. 원산지는 어떻게 표시하나요?

세관에서 발행한 수입신고필증에는 고등어의 원산지 KR(한국), 적출국 CN(중국)으로 적혀 있음

- ☑ 수입농수산물과 그 가공품은 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령」 [별표1] 제2호 「대외무역법」에 따라 원산지를 표시해야 하므로 고등어구이 원산지는 한국으로 표시합니다.

18

냉동 볶음밥 제조 시 대만산 오징어는 1월부터 6월까지, 중국산은 7월부터 12월까지 사용됩니다. 포장재 인쇄 문제로 원산지를 오징어: 대만산, 중국산으로 표시할 수 있나요?

- ☑ 사용하는 동일원료의 원산지가 시기별로 다를 뿐 1개 국가의 원료만을 사용하여 냉동 볶음밥을 제조하므로 오징어는 제품에 사용된 원료의 해당 원산지만을 표시해야 합니다.



19

양념새우젓의 원재료 중 새우젓의 원산지를 일괄 표시할 수 있나요?

[양념새우젓 원재료] 새우젓 60%(국산 새우 80%, 국산 천일염 20%), 물엿, 고춧가루(국산), 마늘 등

- ☑ 사용 원료의 원산지가 모두 같은 경우 원산지는 일괄하여 표시할 수 있습니다. 새우젓의 새우와 천일염의 원산지가 모두 국산이므로 새우젓(국산) 60%(새우 80%, 천일염 20%)로 표시할 수 있습니다.

20

수산물의 원산지(수입국)가 변경된 경우 기존 포장재의 원산지를 스티커로 수정해도 되나요?

- ☑ 포장재에 표시된 원산지가 변경된 경우는 스티커를 이용하여 변경 사용할 수 있습니다. 다만, 기존 포장재의 원산지가 보이지 않도록 단단히 부착하시기 바랍니다.

21

굴패각분말(100%)을 사용하여 패각칼슘분말을 제조할 경우 원산지 표시대상 인가요?

- ☑ ‘굴’은 「농수산물의 원산지표시 요령」 [별표 2]에 따라 원산지 표시대상이며, 굴패각분말은 ‘굴’을 사용하여 만든 것이므로 원산지를 표시해야 합니다.



22

수산물 가공 시 천연식품첨가물(오징어먹물색소)을 사용할 경우 원산지 표시를 해야 하나요?

- ✔ 오징어먹물색소가 식품첨가물인 경우 원산지 표시대상에 해당하지 않습니다. 다만 천연 오징어먹물을 원료로 사용하는 경우에는 원산지를 표시해야 합니다.

23

국내에서 가공한 산호칼슘(원재료: 필리핀산 산호, 식품첨가물)을 사용하여 칼슘 기타가공품을 제조할 경우 원산지를 표시해야 하나요?

- ✔ 식품첨가물은 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률 시행령」제3조제2항에 따라 원산지 표시 대상에서 제외됩니다.

24

EPA 및 DHA 함유 유지 제품은 원산지 표시 대상품목인가요?

- ✔ EPA 및 DHA 함유 유지는 「농수산물의 원산지표시 요령」 [별표2] 건강기능식품의 기준 및 규격 정의 품목에 해당하는 원료로 원산지 표시대상이며 가공품기준에 따라 원산지를 표시합니다.

25

통신판매를 통해 수산물을 유통·판매하는데 판매하는 홈페이지 외에 주문자에게 배송하는 상품에도 원산지를 표시해야 하나요?

- ✔ 수산물 및 그 가공품을 인터넷 홈페이지 등을 통해 통신 판매하는 경우 원산지는 홈페이지 뿐만 아니라 배송 상품의 포장재에도 표시해야 합니다.



26

음식점에서 시판 냉동해물완자로 해물동그랑땡을 만들어 반찬으로 제공하는 경우 원산지 표시대상 여부와 표시 방법은?

[냉동해물완자 원재료명] 오징어(원양산 78%, 칠레산2%)

- ☑ 반찬용 등 용도에 구분 없이 음식점 20품목에 해당하는 수산물 및 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 경우는 원산지 표시대상에 해당하며, 오징어와 같이 원산지가 다른 2개 이상의 동일 품목을 섞은 경우에는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시합니다.

예시 해물동그랑땡: 냉동해물완자(오징어: 원양산과 칠레산 섞음)

27

일반 음식점에서 직접 만든 절임식품(소금에 절인)을 매장에서 진열하여 판매하는 경우 원산지는 어떻게 표시하나요?

- ☑ 농수산물 또는 그 가공품을 생산·가공하여 출하하거나 판매(통신판매를 포함한다) 또는 판매할 목적으로 보관·진열하는 자는 원산지를 표시해야 합니다. 음식점에서 직접 만든 절임식품을 해당 영업소 내에서 진열·판매하는 경우 음식점 내 원산지 표시기준을 적용하고, 완제품을 직접 판매할 경우에는 가공품 원산지 표시 규정에 따라 원산지를 표시해야 합니다.

28

휴게 음식점에서 핫바, 어묵 등의 간식메뉴를 조리하여 투명케이스에 보관하고 주문이 들어오면 데워서 제공·판매하는 경우 원산지 표시대상에 해당하나요?

- ☑ 농수산물 또는 그 가공품을 생산·가공하여 출하하거나 판매(통신판매를 포함한다) 또는 판매할 목적으로 보관·진열하는 자는 원산지를 표시해야 합니다. 핫바, 어묵 등을 조리하여 투명케이스 등에 보관하는 것은 판매 또는 판매할 목적으로 보관·진열하는 행위이기 때문에 음식점 내 원산지 표시기준을 적용하여 원산지를 표시해야 합니다.



29

음식점에서 '게장'의 식재료로 민꽃게를 사용하는 경우 원산지 표시대상인가요?

- ☑ 음식점 원산지 표시 대상은 농축수산물 표준코드에 정의된 품목을 적용하며 “도매시장통합 홈페이지(at.agromarket.kr) - 정보안내 - 표준코드 - 품목코드검색”에서 확인한 결과 민꽃게는 음식점 원산지표시 대상에 해당되지 않습니다.

참고 음식점에서 민꽃게로 제조한 간장게장을 해당 영업소 내에서 진열·판매하는 경우 음식점 내 원산지 표시 규정에 따라 원산지를 표시해야 합니다.

30

음식점에서 원산지 표시대상에 해당하는 수산물이 포함된 소스류(완제품)를 식재료로 사용하는 경우 원산지 표시를 해야 하나요?

- ☑ 음식점 수산물 원산지 표시대상 품목으로 가공한 수산물가공품을 식재료로 사용하는 경우 해당 원료의 원산지를 표시해야 합니다.

참고 「농수산물의 원산지 표시 요령」 별표2 제3호에 따른 수산물가공품 중 조미식품류(소스류)에는 소스와 복합조미식품이 해당됨.

31

음식점에서 어묵(원재료: 연육 70%, 밀가루, 정제소금 등)을 사용하는 경우 원산지 표시대상인가요?

- ☑ 어묵의 원료인 연육이 복합원재료에 해당될 경우 「농수산물의 원산지 표시 요령」 제3조의2 제3호에 따라 원산지 표시를 생략할 수 있습니다. 다만, 시판 연육을 사용하지 않고 음식점 원산지 표시대상 20품목으로 직접 어묵을 제조하는 경우 메뉴판 또는 게시판 등에 원산지를 표시해야 합니다.



32

배달을 주력으로 하는 포장판매 음식점입니다.

음식점 원산지 표시 품목에 대하여 원산지를 매장 내 표시판에 게시하고 있는데 영수증에도 원산지를 표시해야 하나요?

- ☑️ 음식 판매가 매장에서 또는 배달 앱이나 배달을 통해서 이루어지는 경우 매장 내부 뿐만 아니라 배달 앱 및 영수증에도 원산지 표시를 해야 합니다. 영수증 내 원산지를 표시하는 경우 제품명 또는 가격표시 주위에 표시하거나, 제품명 또는 가격표시 주위에 원산지 표시 위치를 명시하고 그 장소에 표시할 수 있습니다.

33

주먹밥에 사용하는 가쓰오후리카케(국내가공)의 원재료 중 가쓰오부시는 원산지 표시대상인가요?

제품명	가쓰오후리카케		
제조원	부산	식품의 유형	복합조미식품
원재료명	볶음참깨(인도산), 밀소맥분(밀:미국,호주산), 설탕, 가쓰오부시(필리핀산50%, 인도네시아산50%), 소금(국산)		

- ☑️ 음식점 원산지 표시대상 품목(다량어)인 가쓰오부시는 주원료(배합비율 3순위)에 해당되어 원산지를 표시해야 합니다.

볶음참깨	밀소맥분	가쓰오부시
1순위원료	2순위원료	3순위원료

예시 주먹밥: 가쓰오후리카케(다량어: 필리핀산과 인도네시아산 섞음)



34

가쓰오엑기스-D와 가쓰오추출액이 포함된 다랑어 조미엑기스(국내가공)을 사용하여 우동육수를 만듭니다. 원산지는 어떻게 표시하나요?

제품명	다랑어 조미엑기스, 복합조미식품
제조원	영도수산, 부산
원재료명	가쓰오엑기스-D 43%[가쓰오추출액 53.14%{가쓰오부시6%(가다랑어:인도네시아산)}, 진간장{아미노산간장(탈지대두:인도산)}, 정제소금], 양조간 47%{탈지대두(외국산),소맥분(미국산),천일염,발효주정}, 가쓰오추출액 10% {가쓰오부시6%(인도네시아),정제수}

☑ 국내에서 가공한 다랑어 조미엑기스에 사용된 가쓰오엑기스-D와 가쓰오추출액은 복합원재료에 해당하므로, 음식점에서는 원산지 표시를 생략할 수 있습니다.

가쓰오엑기스-D	양조간장	가쓰오추출액
1순위 원료(복합원재료) 가쓰오추출액, 진간장, 정제소금	2순위 원료(복합원재료) 탈지대두, 소맥분, 천일염	3순위 원료(복합원재료) 가쓰오부시, 정제수

35

음식점에서 수입 완제품 혼다시를 사용합니다. 혼다시에 들어있는 가쓰오부시분말과 가쓰오엑기스(원재료: 다랑어)는 원산지 표시대상인가요?

제품명	혼다시(Hondashi), 복합조미식품		
제조원	ARIKATOU. CO.	원산지	일본
원재료명	정제소금, L-글루타민산나트륨, 유당, 자당, 가쓰오부시분말, 이노신산Na, 가쓰오부시엑기스(가쓰오부시, 정제수), 효모추출물, 등		

☑ 혼다시는 수입수산물 가공품이므로 주원료 및 복합원재료 여부와 상관없이 수산물 음식점 원산지 표시 품목인 다랑어로 제조한 혼다시 제품은 원산지 표시대상이며, 원산지는 「대외무역법」에 따라 포장재에 표시된 대로 표시합니다.

예시 우동육수(혼다시: 일본산)



36

음식점에서 수입 수산물 가공품으로 조리한 음식을 판매하는 경우 원산지는 어떻게 표시하나요?

A제품의 원산지는 중국산, 원료인 오징어의 원산지가 페루산일 때

- ☑ 수입농수산물과 그 가공품은 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률 시행령」 [별표1] 제 2호 「대외무역법」에 따라 원산지를 표시해야 하므로 A제품의 원산지는 중국산으로 표시합니다.

37

음식점에서 냉동가리비관자와 전복내장소스를 사용하는 경우 원산지는 어떻게 표시하나요?

- ☑ 가리비와 전복은 음식점 원산지 표시 대상(20종)에 포함되므로 그 부속물인 가리비관자와 전복내장소스도 원산지를 표시해야 합니다.

38

음식점 내 메뉴판에 원산지를 표시했는데 수족관에도 원산지 표시를 해야 하나요?

- ☑ 음식점 원산지 표시와 별도로 수족관에 보관하고 있는 모든 수산물은 원산지를 표시해야 합니다.

39

음식점 원산지 표시 대상품목 조회는 어떻게 하나요?

- ☑ 음식점 원산지 표시 대상은 농축수산물 표준코드에 정의된 품목을 적용하며 “도매시장통합홈페이지(at.agromarket.kr) - 정보안내 - 표준코드 - 품목코드검색”에서 품목명으로 검색 후 조회되는 모든 품종이 대상입니다.



40

식품접객업(일반음식점, 휴게음식점) 및 위탁급식영업소, 집단급식소에서 수산물 가공품의 원산지 표시는 어떻게 하나요?

- ☑ 국내 가공 농수산물 가공품은 '주원료'의 원산지를 표시해야 하며, '주원료'란 사용된 가공품 원료의 배합비율이 높은 순서의 1~3순위까지의 원료를 말합니다(물, 식품첨가물, 주정 및 당류는 제외). 다만, 가공품에 사용된 원재료가 '복합원재료'인 경우에는 원산지 표시를 생략할 수 있습니다.

참고 복합원재료 : 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조 보고 되거나 수입신고된 식품을 말한다.(「식품등의 표시기준」, 식품의약품안전처 고시)

- ☑ 수입한 수산물 가공품을 사용한 경우에는 '주원료'와 '복합원재료' 등에 관계없이 가공품의 원산지를 표시해야 합니다.

41

식품접객업(일반음식점, 휴게음식점)에서 조리해서 판매할 경우, 취식장소 유무에 따른 원산지 표시는 어떻게 하나요?

- ☑ 식품접객업(일반음식점, 휴게음식점)에서 직접 조리한 음식을 포장한 후 판매(보관·진열 포함)하는 경우에는 취식 장소의 유무와 관계없이 음식점 내 원산지 표시기준을 적용하여 원산지를 표시해야 합니다.

42

식품접객업(일반음식점, 휴게음식점)에서 전복껍데기를 장식용으로 사용할 경우 원산지 표시 대상인가요?

- ☑ 전복껍데기를 장식용으로 사용하는 경우에는 원산지 표시 대상이 아닙니다.



43

‘해물’이 제품명으로 사용된 국내 가공 수산물가공품의 원산지 표시는 어떻게 하나요?

✔ ‘해물’이 제품명으로 사용되었다 하더라도 ‘해물’은 농수산물의 명칭에 해당하지 않으므로 원산지 표시는 사용된 가공품 원료의 배합비율이 높은 순서의 1~3순위까지의 원료에 대해 표시해야 합니다.

참고 농수산물의 명칭은 「농수산물의 원산지표시 요령」 [별표2]에 따라 농축수산물 표준코드에 정의된 품목에 따른 명칭을 의미하며, ‘해물’은 농축수산물 표준코드에 정의된 품목에 해당하지 않습니다.

발 행 일 2023년 8월
발 행 인 국립수산물품질관리원장 홍래형
기획·편집 국립수산물품질관리원 품질관리과
발 행 처 국립수산물품질관리원
제 작 진영프린텍

본 책자의 저작권은 국립수산물품질관리원에 있으며, 이 책의 무단복사 및 무단복제를 불허 합니다.(비매품)