

■ 수산식품산업의 육성 및 지원에 관한 법률 시행규칙 [별표 7]

음식점등의 원산지인증 세부기준(제37조제1항 관련)

1. 기본 요구사항

- 가. 인증을 신청한 음식점등은 「식품위생법」에 따라 영업신고 또는 설치·운영 신고를 한 날부터 1년이 지난 영업장이어야 한다.
- 나. 인증을 신청한 음식점등의 영업자는 해당 음식점등의 생산 및 판매 과정에서 인증 신청일부터 최근 1년간 영업 신고관청으로부터 해당 음식점등의 영업정지 이상의 행정처분을 받거나 형사처벌을 받은 사실과 최근 2년간 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」에 따른 행정처분 또는 형사처벌을 받은 사실이 없어야 한다.
- 다. 인증을 신청한 음식점등에서 사용되는 모든 식재료[가공식품을 식재료로 사용하는 경우에는 그 가공식품의 원재료인 농수산물(농산물, 축산물, 임산물 및 수산물을 포함한다. 이하 이 표에서 같다)을 말한다]에 대해 원산지 정보를 확인할 수 있도록 기록을 유지하고, 증명자료를 보관·관리해야 한다.
- 라. 「식품위생법 시행규칙」 제36조 또는 제96조에 따른 시설기준에 적합하면서 식재료의 품질 및 안전 관리가 해당 법률에 적합하게 이루어져야 한다.

2. 식재료의 원산지 관련 요구사항

- 가. 인증을 신청한 음식점등에서 사용하는 농수산물의 원산지를 모두 확인해야 한다.
- 나. 인증을 신청한 음식점등에서 제공하는 최종 식품(주식 및 부식을 포함한다)의 종류와 관계없이 해당 음식점등에서 사용하는 모든 식재료의 원산지를 기준으로 인증 여부를 결정하되, 전체 식재료 중에서 원산지가 같은 농수산물의 비율이 95퍼센트 이상이어야 한다. 다만, 조리용이 아닌 별도로 판매하는 주류는 원산지 판단 대상에서 제외한다.
- 다. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」에 따라 원산지를 표시해야 하는 품목은 반드시 원산지인증을 신청한 국가산으로 사용해야 한다.
- 라. 인증을 신청한 음식점등에서 가공식품을 식재료로 조달하여 사용하는 경우에는 가공식품에 사용된 원재료 농수산물의 함량을 기준으로 원산지가 같은 식재료의 사용비율을 계산하되, 가공식품에 대한 국내산 농수산물 사용 비율은 별표 6에 따른 수산가공식품 원산지인증 기준을 준용한다.
- 마. 인증을 신청한 음식점등에서 사용되는 식재료(모든 식재료 중 5퍼센트 미만의 식재료는 제외한다)마다 원산지가 같아야 한다.

### 3. 식재료의 원산지별 함량 계산방법

#### 가. 계산식

동일 국가산 식재료 백분율:

$$\left(\frac{I_{coa} + I_{copa}}{G} \times 100\right) = \left(\frac{I_{coa} + I_{copa}}{I_{coa} + I_{copa} + I_{coaa} + I_{coap}} \times 100\right) \geq 95\%$$

위 계산식에서 사용되는 기호의 의미는 다음과 같다.

$G$ : 인증을 신청한 달을 기준으로 최근 1년간 조달한 전체 식재료의 총량(포장재 및 용기의 총량은 제외한다)

$$(G = I_{coa} + I_{copa} + I_{coaa} + I_{coap})$$

$I_{coa}$ : 동일 국가산 농수산물 식재료의 총량

$I_{copa}$ : 식재료로 조달한 가공식품에 함유된 동일 국가산 농수산물의 총량

$I_{coaa}$ : 조달한 식재료 중에서 다른 국가산 농수산물 식재료의 총량

$I_{coap}$ : 조달한 가공식품 식재료 중에서 다른 국가산 농수산물을 사용한 가공식품 식재료의 총량

나. 원재료 농수산물을 제조·가공한 가공식품을 식재료로 사용하는 경우에는 해당 식재료에서 차지하는 원산지가 같은 농수산물의 함량을 별표 6에 따른 수산가공식품 원산지인증 기준의 원산지 함량 계산식에 따라 산출한다.

다. 식재료 농수산물의 함량은 중량 백분율로 계산하는 것을 원칙으로 하되, 투입되는 원재료의 비중을 모르거나 최종 제공하는 음식이 액상제품으로만 구성되는 경우에는 용량 백분율로 계산할 수 있다.

라. 액상제품(수프·페이스트·탕류·죽류 등을 말한다)의 경우에는 인위적으로 첨가하는 물의 함량을 제외하고 계산한다.