



국내산과 한우의 차이점

‘국내산’이라 함은 원산지를 말하는 것이고,
 ‘한우’는 품종을 말하는 것이므로 구분 개념 자체가 다릅니다.
 한우는 우리나라 고유 품종의 토종소로서 당연히 국내산이지만,
 국내산에는 외국 품종의 육우고기나 젓소고기도 포함되는데
 일반인들이 ‘국내산’을 전부 한우로 오해하는 경향이 있기 때문입니다. 육우고기
 나 젓소고기는 모두 외국 품종이며
 우리나라에서 태어나 기른 것 뿐만 아니라
 외국에서 살아있는 채로 들여와 6개월 이상 기른 것도 국내산으로 분류합니다.

■ 원산지로 구분

- ▶ 국내산고기 : 한우고기, 젓소고기, 육우고기(검역계류장도착일로부터 6개월 이상 국내에서 사육된 수입생우에서 생산된 고기를 포함), 국내산(한우고기), 국내산(육우고기:호주), 국내산(육우고기), 국내산(젓소고기)
- ▶ 수입고기 : 검역계류장도착일로부터 6개월 미만 국내에서 사육된 수입생우, 냉동상태로 수입, 수입산(미국), 수입산(호주)

■ 품종별 구분

- ▶ 한우고기 : 순수한 한우에서 생산된 고기
- ▶ 육우고기 : 육용종, 교잡종, 젓소수소 및 송아지를 낳은 경험없는 젓소암소에서 생산된 고기, 6개월 이상된 수입생우
- ▶ 젓소고기 : 송아지를 낳은 경험이 있는 젓소암소에서 생산된 고기