

지리적 표시제

01 지리적표시란 무엇인가요?

지리적 표시(Geographical Indication)란 명성 품질 기 특성이 본질적으로 특정지역의 지리적인 특성에 기인하는 경우 해당농산물 또는 가공품을 표현하기 위하여 사용되는 지역, 특정장소(예외적인경우 국가도 포함)의 명칭을 의미 합니다. 예를들어 "꼬냇"의 경우 원래 프랑스꼬냇 지역에서 생산되는 증류주에 지리적 표시로 "꼬냇"이란 명칭이 사용된 것이었는데, 지금은 보통 명사 처럼 사용되고 있을 정도로 널리 알려지게 된것 입니다.

예) 쿠바의 하바나 시가, 프랑스의 브르고뉴 포도주, 보르도 포도주, 상빠뉴(삼페인) 등 지리적 표시는 반드시 지리적명칭 (특정한지역, 지방, 산, 하천등의명칭)이어야 하며, 지리적 명칭과 관련이 없는 브랜드는 상표로는 가능하나 지리적 표시의 대상은 아닙니다.

02 도입배경 및 개념

(1) 국제적인 지리적 표시보호 움직임('95년WTO의『무역 관련지적재산권협정 : TRIPS』에 보다 적극적으로 대처하고, 우리의 우수한 지리적 특산품을 보호함으로써 농산물 및 가공품의 품질향상과 지역특화 산업으로의 육성 및 소비자 보호를위해 지리적표시 등록제도 도입 (『농산물품질관리법』, '99. 7. 1)

(2) 지리적표시라 함은 농수산물 또는 농수산 가공품의 명성 품질 기 특성이 본질적으로 특정지역의 지리적 특성에 기인하는 경우 그특정 지역에서 생산된 특산품임을 표시하는 것을 말함.

03 지리적표시 로고



“대게와 일출의 고장 영덕” 소개



경상북도 동북부에 위치하며 영남지방에 속하고 포항시와 울진군, 영양군, 청송군과 경계를 이루고 있으며 태백산맥이 동남쪽으로 뻗어내리고, 칠보산과 팔각산이 형성되어 있으며, 병곡, 영해평야를 이루고 향토의 젖줄인 오십천과 송천이 흐르고있다.

영덕관광포털 : <http://tour.yd.go.kr/>

오감만족 영덕 9경승 9미미 9체체



영덕송이 방문판매처

경북 영덕군 영덕읍 영덕로 119
영덕군산림조합 임산물 유통센터
문의전화 : 054-734-0082
홈페이지 : yeongdeok.nfcf.or.kr



안내

영덕송이 입찰단가 안내(ARS) 054-734-8803
영덕군산림조합 : 054-732-8300
평 일 : 9시~18시
토요일, 일요일, 공휴일 휴무



등록 임산물
제14호



소나무향에 자라는
자연의 보석 영덕송이는
지리적특산물입니다.



01 영덕송이

지리적표시등록
제14호

영덕송이

등록일자 2008. 2. 12.

등록자 영덕군 산림조합

대상지역 경상북도 영덕군 일원

구매방법 영덕군 산림조합 방문 판매

제품소개

특성 및 우수성

- * 유백색의 몸체에 갸은 짙은 갈색으로 육질이 쫄깃하고, 향기가 좋다.
- * 수분함량이 다소적고, 식이섬유가 풍부하게 함유되어 있다.
- * 다른지역에 비하여 발생시기가 빠르고 생산기간이 긴 특징이 있다.

역사적 유명성

- * 세종실록지리지(1454년) 영덕현의 공물로 송이가 있었다는 기록으로 보아 예부터 영덕에서 품질 좋은 송이가 많이 생산 되었음을 알 수 있다.
- * 신증동국여지승람(1530년), 대동지(1866년), 임원경제지(19세기초) 단양부지(1813년), 교남지(20세기초), 영해읍지(1932년), 영영승람(1935년) 등에 송이가 영덕의 특산품 또는 토산으로 기록되어 있다.

공판규모

- * 영덕송이의 공판량은 생산량의 79.2%로 전국에서 가장 많고, 최근 7년간 송이 공판량이 가장 많은 지역으로 국내전체의 29.6%, 공판액의 28.2%를 차지하고 있다.

02 영덕송이 소개

영덕송이 영양성분

수 분 : 84.42%로 지역 송이와 비슷하나 상대적으로 다소 낮은 것으로 분석 됩니다.

영양성분 : 단백질과 탄수화물은 다른지역의 송이와 비슷하나, 식이섬유와 회분은 풍부하게 함유되어 있습니다.

영덕송이 향기성분

주요 송이주산지 송이의 향기성분을 비교 분석한 결과, 송이의 향기 성분인 1-octen-3-ol이 72.36%로 가장 많이 함유되어 있어 대표 주산지인 영덕, 봉화, 양양군 등지에서 생산되는 송이가 지역별로 향기 성분에 있어 차이가 있는 것으로 조사 되었습니다.

영덕송이 대표적 주산지

최근 5년간 산림청의 임산물 통계를 보면 영덕군은 국내에서 5위 안에 드는 송이의 대표적인 주산지 라고 할 수 있습니다.

생산액기준으로 국내송이 생산액의 평균 11.2%를 차지 합니다.



영덕송이 효능

비 민B가 풍부하고 고단백 저칼로리의 건강식품이자 다이어트식품인 산송이는 '크리스탈'이란 향미성분이 함유되어 있고 성인병예방에 좋으며 특히 구아닐산이 다량 함유되어있어 콜레스테롤 수치를 낮추는데 큰효과가 있어 고혈압, 심장질환, 구루병 및 동맥경화등 성인병예방에 탁월한효과가 있는 것으로 알려지고 있습니다. 그밖에 진통, 강장, 설사, 산후조리 등에도 효능이 있습니다.

03 송이요리



송이요리

송이전복

1. 송이는 편을 썰어 놓는다.
2. 전복, 죽순도 편을 썰어 놓는다.
3. 대파는 편으로 썰고 마늘은 얇게 썬다.
4. 팬이 달구어지면 식용유를 두르고 파, 마늘, 청주로 향을 낸다.
5. 썰어놓은 송이와 죽순, 전복, 은행을 넣고 볶다가 굴소스와 소금으로 간을 맞춘다.
6. 물을 조금 넣고 녹말로 농도를 낸 후 참기름과 후추로 마무리한다.

송이전골

1. 송이버섯은 밑동의 흙물은 것을 저며내고 얇은 소금물에 씻어서 손으로 살살밀어 껍질을 벗긴다. 길게 4~5쪽 으로 저며썬다.
2. 생선은 향신증, 고운소금, 흰후추가루, 참기름으로 밀간을 해서 밀가루를 묻힌 다음 여분을 털어내고 달걀물을 입혀서 전을 지진다.
3. 배추는 5cm 길이로 채썰고, 숙갓도 씻어서 5cm 길이로 자른다. 대파도 5cm 길이로 채썰고 고추는 반갈라서 씨를 털어 낸 다음 채썬다.
4. 국물에 청장, 진간장, 고운소금, 굵은소금, 후추가루로 간을 한다.
5. 전골냄비에 재료를 돌려담고 국물을 부어서 끓인다.

송이솔잎밥

1. 쌀은 씻어서 소쿠리에 쏟아 물기를 빼고 30분정도 불린다.
2. 육수에 솔잎을 넣고 끓여서 체에 받는다.
3. 송이버섯은 밑동의 흙부분을 칼로 저미고 얇은 소금물에 담구 엄지로 살살밀어서 벗긴다.
4. 길이를 4등분해서 꽃소금, 흰후추가루, 참기름에 켜다.
5. 전복은 솔로 깨끗이 씻어 송가락 끝을 넣어서 떼어 내장을 제거하고 얇게 썰어 팬에 향신증, 고운소금, 흰후추가루, 참기름으로 밀간해서 팬에 솔쩍 볶는다.
6. 밥은 얇게 썰고 대추는 돌려깎아 4등분 한다.
7. 은행은 팬에 향신기름을 두르고 볶다가 꽃소금을 넣는다. 껍질이 툭툭터지면 종이 월 위 에 쏟아서 비벼 벗긴다.
8. 죽순은 주름사이엔 허연것을 젓가락으로 긁어내고 빗살을 살려서 썬다.
9. 밥과 죽순은 팬에 향신기름을 약간두르고 살짝볶아 꽃소금과 흰후추가루로 간을 한다.
10. 밥술에 쌀불린것을 담고 육수와 청장, 진간장, 꽃소금을 약간씩넣고 끓인다. 끓으면 불을 줄이고 송이버섯, 밥, 대추, 은행, 죽순, 전복 순으로 얹어서 뜸을 들인다.
11. 밥을 큰그릇에담고 양념장을 곁들인다.

송이맑은국

1. 맑은육수에 간장과 소금으로 간을 맞추고 무우를 넣어서 끓인다.
2. 송이버섯은 갓 쪽에서부터 칼집을 넣어 길게 저며서 끓는 육수에 넣는다.
3. 살짝끓여 불을 끄면서 숙갓을 띄운다.