

2. 인증제도

□ 유기농 공인 인증 제도

○ 호주는 엄격한 품질 인증제도에 의해 유기농 농수산품의 품질을 관리하고 있으며, 관련 인증 제도는 다음과 같음

- NASAA : 호주 농업 진흥청. IFOAM 기준을 따르는 인증 기관. (NASAA - National Association for Sustainable Agriculture Australia. www.nasaa.com.au)
- ACO : ACO는 호주유기농협회인 BFA에 소속되어 있는 호주의 대표적인 유기농 인증 기관으로 1천 5백여 개 생산자가 가입되어 있음. ACO 마크는 80% 이상 유기농 원료를 사용한 제품에만 부착되며 호주 국내에서 소비자들의 인지도가 가장 높은 유기농 마크임. 유기농협회인 BFA에 소속되어 있는 호주의 대표적인 유기농 인증 기관으로 1천 5백여 개 생산자가 가입되어 있음. ACO 마크는 80% 이상 유기농 원료를 사용한 제품에만 부착되며 호주 국내에서 소비자들의 인지도가 가장 높은 유기농 마크임. (ACO www.bfa.com.au)
- Demeter : 전세계 50여개국에서 시행 중인 세계적인 유기농 인증 제도로, 1924년 베를린의 강의 “농업 강좌“에 따라 설립된 독일에서 가장 오래된 민간 인증 기관. 뉴질랜드에서는 biodynammic farming and gardening 협회에서 인증을 수행하며, 800개의 인증을 수행한 바 있음. (Demeter, www.biodynamic.org.nz)
- Organic Growers of Australia : OGA는 인증된 유기농을, 총

연간 수입이 7만5천달러 이하인 소규모 생산자를 위한 프로그램. 취지는 유기농을 보다 소규모 쉽게 운영할 수 있도록 하는 것이며, 다른 유기농 프로그램을보다 간단하고 저렴함.
(OGA www.organicgrowers.org.au)

- Tasmanian Organic-Dynamic Producers Inc. : TOP는 타스메니아의 생산자를 대표하고 지원하기 위해 초기 1990 년대에 설립되었음. T.O.P. 전체 인증에 이르기까지 자신의 농장을 변환하고자하는 농민을 지원하기 위해 인증 프로그램을 개발하였음. 포함된 생산자는 다양한 상품의 낙농의 범위, 곡물, 야채, 치즈, 허브, 사과로, 베리 과일, 와인과 쇠고기를 다룸. (Tasmanian Organic-Dynamic Producers Inc. (TOP))
- Organic Food Chain (OFC) : IFOAM의 가입단체인 호주의 O.F.C(Organic Food Chain)는 제품의 차별화와 까다로운 유기농인증 시스템으로 공인받은 기관임. OFC는 ISO 9001-2000, JAS MAFF (Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries), USDA NOP (National of Organic Program), EU (European Union)의 유기기준에 적합하게 등록이 되어 있을뿐만아니라 국제표준인 영국토양협회(Soil Association)와 IFOAM의 엄격한 관리규정을 따르고 있어 세계적으로 인정받는 유기농인증기관이다. (Organic Food Chain www.organicfoodchain.com.au)
- Safe Food Queensland (SFQ)