

유기가공식품 인증제도 국내·외 현황

Current Status on the Certification System of Processed Organic Foods in Korea and Foreign Countries

김 우 선
Wu-Seon Kim

한국보건산업진흥원 식품산업단
Department of Food Industry, Korea Health Industry Development Institute

1. 품질인증의 개요

1. 개념

품질인증이란 품질차별화 효과를 통해 소비자에게는 고품질의 제품 및 서비스를 제공하고 생산자에게는 높은 가격을 보장하는 수단이라는 개념으로 이해된다. 인증주체에 따라 1자(생산자), 2자(거래상대자), 3자(제3자) 인증으로 구분하는데, 초기에는 제1자 품

질인증을 실시해 왔으나, 인증과정에 대한 투명성 요구로 인해 정부가 직접 수행하거나 제3자 인증을 실시하고 있다. 품질평가의 패러다임도 변화를 계속하여 법적 기준규격의 적합성을 평가받는 개념에서 기능성 등 특정분야를 인증하는 개념으로 변화하였으며, 기업에서도 극심한 경쟁환경에서 생존을 위한 필수인자로 인식하고 있다.

2. 인증의 종류

인증의 대상별, 목적별, 규격별 인증내용과 예는 다음 표 3과 같다.

3. 국제 품질인증 동향

WTO/TBT 체제 출범으로 관세 등 정책적 수출장벽이 표준 및 적합성 제도를 중심으로 한 기술장벽으

표 1. 품질인증 패러다임의 변화

구분	과거	최근
평가대상	제품	서비스, 운영시스템
평가기준	법적 기준·규격 적부	민간, 국제인증기준 적합성
평가주체	국가, 국가지정기관	민간, 국제기구

표 2. 품질인증 관련 용어 정의(개념)¹⁾

구분	정의 (개념)
인정 (Accreditation)	인증기관이 국제적인 인정기관 규격에 적합한 조직을 구비하고 인증업무를 수행하고 있는지를 객관적, 독립적으로 심사하여 증명해 주는 업무
인정기관 (Accreditation Body)	인증기관을 관리, 감독하는 기관
인증 (Certification)	인증시스템을 갖춘 인증기관이 인증신청조직을 심사하여 특정규격에 적합함을 보증해 주는 업무
인증기관 (Certification Body)	인증업무를 수행하는 기관
지정	인정, 인증이란 용어 대신 사용하기도 함. 주로 심사기관이 정부로서 법적 충족여부를 판단하는 행위

Corresponding author: Wu-Seon Kim, Department of Food Industry, Korea Health Industry Development Institute, 57-1 Noryangjin-Dong, Dongjak-Gu, Seoul 156-050, Korea
Tel: +82-2-2194-7310
Fax: +82-2-824-1766
E-mail: kimws@khidi.or.kr

표 3. 인증목적별 인증내용 및 예 ²⁾

구분	인증 내용	예시
대상별	제품 인증(Product Certification)	KS, 품마크, Q마크 등
	시스템 인증(System Certification)	ISO, GMP
목적별	안전(Safety)	K-OHSMS
	품질(Quality)	ISO 9001
	식품안전(Food Safety)	HACCP
	환경(Environment)	ISO 14001
규격별	국제인증	ISO, CODEX 등
	지역인증	CE, ECE 등
	국가인증	KS, JIS, BS 등
	단체인증	UL, CSA, IFOAM 등

로 전환되었다. 제품 및 서비스의 국제표준 부합성 여부와 이를 통한 상호인정이 무역증대 및 경제통합의 전제조건으로 등장하였다. 1947년 창설된 ISO(International Organization for Standardization)는 국제품질표준을 제정하여 국가간 품질보증 방식을 통일하여 국제표준에 대한 인정, 인증 활동이 활발하게 전개되고 있다. 한 국가에서 가장 대표적인 1개의 표준기관만 가입할 수 있다. 국제인정기관 연합체인 IAF(International Accreditation Forum)는 미국, 호주, 일본 및 중국 인정기관들의 주도로 1991년 설립, 한국기술표준원이 가입하여 활동하다가 1995년 한국 인정원에 인정업무가 이관된 이후 정회원으로 활동하고 있다. 이외 아시아 지역 인정기관 연합체인 PAC(Pacific Accreditation Cooperation), 유럽지역 인정기관 연합체인 EA(European Accreditation)가 있으며³⁾, 국제인증기관연합체⁴⁾로서는 1990년 설립된 IQnet(The International Certification Network), IIOC(Independent International Organization for Certification)가 있다.

국제표준 외에 지역별, 산업별로 다양한 표준을 정하고 이에 대한 인증획득을 의무화하고 있다. 특히, 2005년 9월 발효된 ISO 식품기술위원회의 ISO 22000(식품안전경영시스템)은 ISO 9001규격과 코덱스 HACCP 시스템을 통합한 형태로서 식품안전에 대한 대표적 제3자 인증제도로 발전할 것으로 예상되며,

새로운 무역의 장벽으로 대두될 가능성이 있다. 현재, 한국을 포함하여 미국, 일본, 영국, 호주, 캐나다 등 14개국이 참여되어 있다.

4. 국내 품질인증 동향

우리나라는 1999년 국가표준기본법을 제정하여 품질인증 선진화 사업을 국가표준제도와 연계하여 추진하고 있다. 특히, 보건산업분야는 그동안 법정 기준·규격 적합 여부에 치중해 왔고 최근 들어 다양한 인증 프로그램을 개발 운영 중에 있으나, 품질인증 업무를 적극적으로 추진하는 타부처에 비해 복지부나 식약청의 참여는 미흡한 실정이다. 산자부에서는 의료기기 품질인증을 주도적으로 수행하면서 대규모 신규사업을 추진 중에 있다. 국내 분야별 주요인증제도는 표 4와 같다.

정부의 2000년 규제개혁위원회⁵⁾에서 밝힌 품질인증제도 기본방향에 따르면 ① 강제인증제도의 최소화(국민보건, 안전, 환경 등 꼭 필요한 분야) ② 정부 기능의 재정립 (인증기관의 지정 및 인증의 규격·기준을 관장하고 사후 감독하는 인정기관의 역할만 수행) ③ 품질인증 단계의 간소화(인증기관과 평가기관을 통합) ④ 인증제도의 국제화(국내 인증기관의 시설·장비확충, 인력 보완 등을 통한 신뢰성 제고로 외국기관과의 상호인증협정 체결 확대)의 4가지를 기본방향으로 하고 있다.

이상의 내용을 토대로 볼 때 향후 품질인증은 사회적으로 보건, 안전, 환경 등이 중요하게 취급되고, 제

표 4. 국내 분야별 인증제도 비교 ⁵⁾

분야	인증명	관련법령	인정기관/인증기관
산업기술	신기술인증(NT)	산업발전법	산자부/기술표준원
	우수품질인증(EM)	산업발전법	산자부/기술표준원
	신기술인정(KT)	기술개발촉진법	과기부/산기협
식품	전통식품품질인증	농수산물가공산업육성법	한국식품연구원
	친환경농산물인증	친환경농업육성법	농림부/국립농산물품질관리원
	가공식품 KS	-	한국식품연구원
환경	환경표지제도(환경마크)	환경기술개발 및 지원에 관한 법률	환경부/환경마크협회
	환경성적표지제도	환경기술개발 및 지원에 관한 법률	환경부/환경관리공단
	환경설비품질인증	환경친화적산업구조로의 전환촉진에 관한 법률	기술표준원
	우수재활용제품인증(GR)	자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법	환경부/기술표준원
식품/의료용구	우수품질인증(GH)	-	한국보건산업진흥원
/화장품/기타	보건신기술인증	-	한국보건산업진흥원
기타	아로마테라피인증	-	한국아로마테라피협회

품 및 서비스의 국제표준에 대한 적합성과 이를 통한 상호인정이 산업의 국제경쟁력 제고의 필수인자로 대두되면서 그 중요성은 더욱 강조될 것으로 예상된다. 특히, 최근 웰빙에 대한 소비자의 욕구는 안전성, 기능성 제품 개발을 촉진하고 있으나, 제품의 품질을 객관적으로 보증할 수 있는 수단으로서 인지도나 신뢰성이 높은 제3자에 의한 “품질인증”은 소비자의 현명한 선택을 위해 무엇보다 중요한 요소가 될 것이다.

II. 국내외 유기가공식품 인증제도

I. 국제유기농업운동연맹(IFOAM)

1) 설립역사와 주요활동

국제유기농업운동연맹(International Federation of Organic Agriculture, IFOAM)은 ISO에 등록된 기관으로 1972년 11월 5일 Roland Chevriot에 의해 프랑스 베르사유에 창립되었다. 여러 나라에 존재하는 유기농 공동체 사이에 네트워크를 세우는데 목적으로 하며, 세계적인 유기농업운동에 있어서 완전한 제3자의 영역을 대표한다. 1997년 2월 검사체계 및 인증제도 시스템을 통일하여 유기농산물 및 가공식품의 국제간 무역을 원활하게 하고자 비영리 국제보증시스템

인 IOAS(International Organic Accreditation Service)를 설립하였으며, 미국 델라웨어(본부), 영국, 스페인에 사무소를 두고 있다⁷⁾.

IFOAM은 일반적인 기준, 검사, 시장동일성을 통한 유기시장의 통합, IFOAM 인증을 받은 인증자들 사이의 동등성으로부터 무역 신뢰성 확보, 유기브랜드에 대한 소비자의 신뢰성 제공을 위한 유기보증시스템(The Organic Guarantee System, OGS) 확립을 위하여 IFOAM은 1977년 유기농업과 유기식품에 대한 규정 개발을 결정하였고, 1980년 기본규정(Basic Standards)을 정했다. IFOAM의 기본규정과 인정서는 유기농에 대한 국제적인 가이드라인으로서 회원들이 기준을 세우거나, 내부 국가기준을 세우기 위한 모델로서 활용되며, 국제적으로 인정된 30개 이상 인증기관에 의한 유기인증과 검사의 기초가 되고 있다⁷⁾.

2) 유기농 생산 및 가공의 원리와 목적

IFOAM이 채택하고 있는 “유기 생산과 가공에 관한 기본규정(IFOAM Basic standards for organic production and processing, 2002)” 최종안 Section B에서 제시하고 있는 유기생산 및 가공의 기본 원리와 목적은 표 5와 같으며, Section B, Part 6에서 제시

표 5. 유기생산 및 가공의 기본 원리와 목적

- 고품질의 식품과 섬유질 그 외의 산물을 충분한 생산하기 위해
- 완전한 생산 시스템에 있어서 토양, 식물, 동물을 통해 조화로운 자연순환과 생물시스템을 이루기 위해
- 유기생산 및 가공시스템 내에 사회적, 생태학적 영향력을 인식시키기 위해
- 투입량에 대한 신뢰성에 반하는 관습적, 생물학적, 기계적인 방법을 사용하는 토양의 생물학적 활성화와 토양의 비옥도를 장기간 증가시키고 유지시키기 위해
- 식물과 야생생물의 생태를 보호하고 유지할 수 있는 생산시스템의 사용을 통해 농장과 환경의 자연적인 생물다양성을 장려하고 유지하기 위해
- 유전학적인 자원의 주의관리를 통해 유전적인 다양성을 보호하고 유지하기 위해
- 모든 생명과 물을 보호하고 책임 있는 사용을 촉진하기 위해
- 생산과 가공시스템에 있어서 재생 가능한 자원을 사용하고 오염과 낭비를 피하기 위해
- 지방과 지역생산 및 분배를 육성하기 위해
- 농작물과 축산물의 조화로운 균형을 위해
- 동물이 타고난 행동을 표현할 수 있는 생활조건을 제공하기 위해
- 생물분해성, 재생 포장물질을 이용하기 위해
- 안전하고 건강한 작업환경 내에서 기본 요구를 만족시킬 수 있는 삶의 질이 포함된 유기농 및 유기가공을 모두에게 제공하기 위해
- 사회적, 생태학적으로 책임 있는 생산, 가공, 분배체계를 세우고 지지하기 위해
- 전통적 농업시스템과 토착 지식으로부터 배우고 보호하고 중요성을 인식하기 위해

표 6. 유기가공 및 취급의 일반원리와 권고사항

일반원리	• 일반원리 : 유기가공과 취급은 생산에서 소비자에게 제공될 때까지 유기적으로 완전하고 영양적이며 고품질인 상태로 제공되어야 한다. • 권고사항 : 취급 및 가공업자는 유기제품의 제조·가공시 유기원료를 비유기 원료로부터 시·공간적으로 분리시켜야 하며, 오염과 잠재적인 오염원을 피해야 한다.
원료	• 일반원리 : 유기가공제품은 유기원료로 제조되어야 한다. • 권고사항 : 효소, 발효, 미생물, 낙농배양 기타 미생물적인 산물은 유기적으로 생산되어야 하며, 부속서 4에 제시한 첨가물 및 가공보조제만 사용되어야 한다.
가공방법	• 일반원리 : 유기식품은 각 성분과 최종제품의 중요한 품질을 유지할 수 있는 생물학적, 기계적, 물리적인 방법으로 가공되어야 한다. • 권고사항 : 유기제품은 영양가를 유지할 수 있는 방법으로 제조되어야 한다. 가공업자는 비유기첨가물과 가공보조제의 양을 최소화할 수 있는 방법을 선택해야 한다.
해충 및 질병관리	• 일반원리 : 유기식품은 화학적인 처리나 방사선조사 없이 위생적인 세척을 포함 하는 우수제조기준(Good Manufacturing Practice)을 사용하여 해충과 질병을 관리해야 한다. • 권고사항 : 권장되는 방법은 물리적인 장벽, 음파, 초음파, 빛, 자외선, 닛(페로몬 닛, 먹이 닛), 온도조절, 대기조절과 규조토의 사용이다.
포장	• 일반원리 : 유기제품의 포장은 제품과 환경에 대해 최소한의 역효과를 가져야 한다. • 권고사항 : 유기제품 가공업자는 불필요한 포장물질을 피해야 한다. 재사용, 재순환, 생물분해성 재질을 사용해야 한다.
표시	• 일반원리 : 유기제품은 “유기(organic)”로서 명확하게 표시되어야 한다. • 권고사항 : - 규정(standard)의 요구사항이 이행되었을 때 “유기농으로 생산된 (produce of organic agriculture)” 또는 이와 유사한 표현을 할 수 있다. - 제품의 생산, 제조에 대해 법적으로 책임을 질 수 있는 회사명, 성명, 주소를 표시해야 한다. - 제품 표시에는 성분, 가공방법, 모든 첨가물과 가공보조제가 표현되어야 하며, 모든 부가적인 정보를 얻기 위한 방법을 포함해야 한다. - 모든 첨가물과 가공보조제 성분이 표시되어야 하며, 야생상태의 성분과 제품도 표시되어야 한다.

하고 있는 가공과 취급에 관한 내용은 표 6과 같다⁸⁾.

3) IFOAM 인정 인증기관

민간인증기관에 대한 IFOAM 인정프로그램 (IFOAM Accreditation Program)은 1992년부터 시작되었으며, 인증기관 인정은 ISO 65에 기초하여 IOAS에 의해 수행된다. 민간 또는 국가 인증기관에 대한 자율적 제도로서 IFOAM의 기본표준 및 IFOAM 인정 규정에 의하여 운영되며, 인증기관을 인정하기 위한 과정은 다음과 같다⁹⁾.

인증기관 신청 → 신청서류 심사 → 현장방문 평가 →

인증기관 인정여부 결정 → 인증기관 현장 방문(매년) → 인증기관 재평가(매 4년)

IFOAM 인증표지는 인증기관의 자체 로고와 함께 인증표지를 생산물의 포장지에 표시하도록 하는데, 이는 IFOAM기준에 적합한 유기제품임을 인정하는 것이다. 2006년 8월 31일 기준 IFOAM이 인정하고 있는 인증기관은 표 7에 제시된 32개 기관이다⁹⁾.

2. 국제식품규격위원회(CODEX)

1) 코덱스가이드라인 설정의 개요

유엔식량농업기구(FAO)와 세계보건기구(WHO)가

표 7. 국제유기농업운동연맹(IFOAM) 인정 인증기관

호주		뉴질랜드			
ACO (Australian Certified Organic)	NASAA (National Association Sustainable Agriculture Australia)	AgriQuality Ltd	BIO-Gro New Zealand		
					
미국					
CCOF (California Certified Organic Farmers Certification Services)	ICS (International Certification Service)	OCIA (Organic Crop Improvement Association International)	QAI (Quality Assurance Intenational)	OCert (Organic Certifiers)	WSDA (Washington State Dept. of Agriculture)
					
이탈리아					
Bioagricert	CCPB (Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici)	ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale)	IMC (Istituto Mediterraneo Di Certificazione s. r. l)	BIOS (BIOS S.r.l)	
					

독일			
Bioland e. V.	BIOPARke. V.	Gää e. v. (Vereinigung Ökologischer Landbau Bundesverband)	Naturland (Naturland-Verband für naturgemäßen Landbau e. V.)
			
영국	스웨덴	노르웨이	헝가리
SA Cert (Soil Association Certification Ltd.)	KRAV (KRAV-Ekonorening)	Debio	Biokintroll (Biokontroll Hungaria Kht)
			
아르헨티나		볼리비아	브라질
Argencert (Argencert S. R. L.)	OIA (Organizacion Internacional Agropecuaria S. A.)	LETIS S.A.	Bolicert
			
일본	중국	태국	이스라엘
JONA (Japan Organic & Natural Foods Association)	OFDC (Organic Food Development & Certification Center of China)	ACT	Agrior
			

공동으로 운영하는 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission, CAC)에서 정하는 유기농 식품 관련 사항은 “유기적으로 생산된 식품의 생산, 가

공, 표시 및 유통에 관한 지침서(Guidelines for the production, labelling and marketing of organically produced foods, 2001)에 정하고 있다.

이 가이드라인은 1990년 코덱스집행위원회가 유기 식품에 관하여 검토하기 위해 캐나다 정부가 초안을 작성하도록 결정, 1991년 제19차 총회에서 캐나다 정부대표가 가이드라인 초안을 발표한 후, 1993년 제22차 식품표시분과위원회(Codex Committee on Food Labelling, CCFL)에서 허용물질의 일부를 채택, 동분과위원회에서 재수정 가이드라인(5단계)을 상정하였고, 1994년 제23차 식품표시분과위원회에서 ① 정의에 관한 다른 코덱스 기준과의 적합성 ② 검사·인증제도 ③ 사용가능자재 ④ 축산 규정 ⑤ 전환기간 등의 사항을 논의한 후 여러 차례의 재검토를 거쳐 1998년 제26차 식품표시분과위원회(CCFL)에서 축산물을 제외한 허용물질 검토규정을 23차 총회 8단계로 진전시켰으며, 1999년 제23차 총회에서 축산분야를 제외한 “유기적으로 생산된 식품의 생산, 가공, 표시, 유통에 관한 지침”을 채택하고, 2001년 7월 제24차 총회에서 축산 분야를 채택하여 현재에 이르고 있다⁹⁾.

코덱스 문서 지위에 대한 코덱스 총회의 결정을 보면 표준(Standards), 지침(Guidelines) 및 권고(Recommendations)를 구별하지 않으며, WTO 회원국이 코덱스 문서를 적용하여야 하는 법률적 의무는 없으나, 위 문서를 어떻게 적용하는가는 문서의 종류보다는 그 실질적인 내용에 달려있다고 하여 집행이사회는 모든 규정에 있어서 권고와 강제의 의미상 차이는 WTO 협정에 의하면 없는 것임을 각 코덱스분과위원회에 통보하였다. 코덱스의 일반원칙분과위원회는 상이한 종류의 코덱스 문서 의도를 설명하는 적절한 선언적(preambular) 기술문서의 개발 가능성을 검토할 것이며, WTO/SPS 위원회가 코덱스 문서의 지위를 공식적으로 해석함으로써 모든 코덱스 절차매뉴얼(Codex Procedural manual)과 지역규격을 제외한 코덱스의 모든 합의된 문서는 국제규격임을 공식적으로 인정하였으므로, 코덱스 문서의 중요성이 확인된 사안이라고 할 수 있다¹⁰⁾.

2) 유기가공식품의 생산원칙

“유기적으로 생산된 식품의 생산, 가공, 표시 및 유통에 관한 지침서¹²⁾”에서 유기가공식품에 관해 언급한 부속서 1. Part C의 내용을 살펴보면 다음 표 8과 같다.

3. 유럽연합

1) 농산물 품질관리제도

1992년 유럽연합은 다양한 농산물의 생산장려, 생산물 명칭의 오·도용방지 및 소비자 정보제공을 목적으로 원산지보호명칭(Protected Designation of Origin, PDO), 지리적 표시보호(Protected Geographical Indication, PGI), 전통특산물보증(Traditional Speciality Guaranteed, TSG) 시스템을 도입한 바 있다³⁾. 로고 사용은 의무사항은 아니다. 이 제도는 유기식품의 인증제도와는 관련이 없으므로 유기 제품에 부착되는 마크와 구분할 필요가 있다.

2) 유기식품 인증제도

유럽의 유기농은 1924년 독일의 Rudolf Steiner로부터 시작되어 1940년대에는 많은 국가들이 1980년대에는 대부분의 국가들이 유기농 관련기관을 설립하였다. 유럽연합(European Union, EU)은 통일된 유기식품 규정을 마련하기 위해 1991년 유기생산에 대한 법률과 의회규정(EEC No. 2092/91¹⁴⁾)을 공포하였다. 이 규정에는 축산물을 제외한 ① 유기농산물과 그 가공품의 생산에 관한 규정 ② 유기농산물과 그 가공품의 표시 ③ 요구사항에 대한 검사 ④ 제3국으로부터의 수입에 관한 내용이 포함되어 있다. 제3국(2006년 6월 기준)에는 아르헨티나, 코스타리카, 이스라엘, 스위스, 호주, 뉴질랜드가 포함되며, EU 회원국에 수출 시 수입국의 승인을 받아야 한다⁵⁾. 축산물에 대한 규정은 1999년 8월에 시행된 EC 1804/1999¹⁶⁾에서 다루고 있으며, 유전자조작(Genetically modified organisms, GMO)을 금지하는 내용이 포함되어 있다.

유럽연합 공동마크에 관한 규정은 EEC 331/2000¹⁷⁾에 정하고 있다. 마크의 사용은 EEC 2092/91에서 정하고 있는 조건인 유기원료를 95%이상 함유하고 있어야 사용이 가능하나, 강제사항은 아니다. 단, 제3국에서 생산된 제품은 사용할 수 없으며, 마크의 부착은 생산자가 직접 로고가 새겨진 포장지로 포장하거나 포장된 제품위에 부착하는 방식을 사용할 수 있고 인증기관명, 코드, 생산자, 판매자의 이름을 넣을 수 있다. 공동마크는 주로 수출제품에 사용되며, 각국은 국가별 유기농산물 및 제품에 대한 마크를 별도로 정해두고

표 8. 유기농식품의 생산원칙

유기 생산 원칙	· 유기제품은 가공단계에서도 원래의 상태를 유지해야 한다. · 정제, 첨가물 및 가공 보조제의 사용을 제한하고 성분 특성에 맞는 가공 방법을 사용해야 한다. · 방사선 조사는 유기제품에 해충방제, 식품보존, 병원균 제거 또는 위생 목적 등으로 사용할 수 없다.
해충 관리	· 일차적으로 서식처 파괴, 해충의 시설 접근 등 예방적 방법을 수행한다. · 예방적 방법으로 충분하지 않을 때는 기계적, 물리적, 생물학적 방법을 사용한다. · 기계적, 물리적, 생물학적 방법으로 충분하지 않을 때는 부속서2, 표2에 있는 살충제(또는 관할기관이 허용하는 다른 물질)를 사용한다. 단, 취급, 저장, 운송, 가공 시설에서 이들을 사용하는 것을 관할기관이 허용하고 이들이 유기제품과 접촉하지 않는 경우에 한한다.
가공방법	· 기계적, 물리적, 생물학적(발효, 훈증 등) 방법을 사용할 수 있으며, 부속서 2에 있는 비농산물 유래 성분이나 첨가물의 사용은 최소화 한다.
포장	· 생물분해성이며, 재활용이 가능한 것을 사용하거나 재활용 재질로 만든 것을 사용하는 것이 바람직하다.
저장 · 운송	· 유기제품과 비유기 제품이 섞이지 않게 한다. · 유기제품이 유기농법에서 허용되지 않는 물질과 접촉되지 않게 한다. · 제품 가운데 일부만 인증되는 경우에는 본 가이드라인에 의거하지 않은 제품을 별도로 저장, 취급하고 두 가지를 명확히 구별되게 한다. · 유기제품을 별도로 저장할 때는 분명히 표시하여 다른 제품과 별도로 저장한다. · 저장장소와 운송용기는 유기생산에서 허용되는 방법과 재료로 세척한다. · 유기제품 전용이 아닌 저장장소나 용기의 경우, 사용에 부속서 2에 제시되지 않은 농약이나 기타 처리제의 오염을 막는 조치를 취한다.
표시	· 포장식품 표시에 관한 코덱스 일반 기준에 준하여 표시해야 한다. · 본 가이드라인의 규정이 이행되었을 때 유기생산방법으로 생산되었음을 표시할 수 있다. · 자국판매와 관련하여 다음 사항을 고려할 수 있다. - 농산물 유래 성분 95% 미만인 제품에 대한 별도의 표시규정 개발 - 농산물 유래 성분(소금과 물을 제외한 모든 성분) 기준으로 5%, 95%의 비율 계산법 - 한 가지 이상의 농산물 유래 성분을 함유하고 있는 경우 “전환”(transition/conversion)표시를 붙여 판매 · 유기성분 95% 미만을 함유하고 있는 제품(특히, 유기 성분 95~70%의 제품)에 관한 표시규정 개발시 다음을 고려할 수 있다. - 본 가이드라인 3.3(c), (d), (e), (f), (g)항의 요건에 부합하는 제품으로 한정 - 표시는 전체 성분(소금, 물 제외, 첨가물 포함)에서 총성분에서 유기성분이 차지하는 대략적인 비율을 주표시면에 표시 - 성분 함량은 내림차순 표시 - 성분목록 표시는 다른 표시와 모두 동일한 색상, 형태, 활자로 표시 · 유기생산방법으로 전환중인 농장의 생산물은 다음 요건에 따라 유기적인 방법을 사용하여 생산하기 시작한지 12개월 후부터 “유기로 전환중”(transition to organic)이라는 표시를 할 수 있다. · 비소매용 용기의 표시는 부속서 3, 10항에 규정된 요건을 충족시켜야 한다. - 모든 첨가물과 가공보조제 뿐만 아니라, 야생상태의 성분과 제품도 표시

사용하고 있다. 유럽연합 공동마크와 주요 유럽국가별 인증마크는 표 10¹⁸⁾에 제시되어 있다.

EEC 2092/91에서 언급하는 인증기관은 ISO65를 따르는 EN45011 자격요건을 갖춘 기관을 의미하나, 관할기관이 인증기관을 승인하고 감독하는 방법에 대한 언급은 없다. 대부분의 EU 국가들은 정부가 인정 한 민간인증기관을 가지고 있으며, EU 전체에 약 78

개 기관이 존재한다. EU 회원국간 인증기관 사이의 업무 교류는 자유롭지 않으나, 서비스 교류는 자유롭다. 노르웨이, 아이슬란드, 스위스 등은 EC 45011을 따르는 정부 인정 인증기관을 가지고 있으나, 독일, 그리스, 아일랜드, 포르투갈, 영국, 스웨덴은 그렇지 않다. 프랑스는 관계당국 2곳과 표시·인증에 대한 특별위원회(Special Commission for Label and Cer-

표 9. 유럽연합 PDO, PGI, TSG 로고

구분	원산지보호명칭 (Protected Designation of Origin (PDO))	지리적표시보호 (Protected Geographical Indication (PGI))	전통특산물보증 Traditional Speciality Guaranteed (TSG)
개념	기술지식을 이용하여 특정지역에서 생산, 가공된 제품을 표현하기 위해 사용된 명칭을 보호함.	상품을 표현하기 위해 사용된 지리적 장소의 좋은 평판으로부터 얻을 수 있는 제품의 이익을 보호함.	조성이나 생산방법 중 그 기원을 언급할 수는 없으나 매우 전통적인 특성을 가진 제품을 보증함.
마크			

표 10. 유럽연합 및 유럽국가별 유기식품 마크

유럽연합 공동마크		
Belgium (private)	Denmark (state)	Germany (state)
		
Netherlands (state)	Norway (private)	Austria (state)
		
Switzerland (private)	Finland (state)	France (state)
		
Spain (state)	Czech Republic (state)	Sweden (private)
		

tification)가 인증기관을 감독하며, 스페인은 준정부 기관의 관할 하에 그 지역의 민간기관이 수행하고, 영국은 UKROFS가 책임 있는 인증기관으로 활동하고 있다. 독일, 오스트리아, 스페인은 강한 지역적 특성을 가지고 있어 지역에 따라 1개씩의 인증기관을 가지고 있다. 네덜란드는 민간인증기관인 SKAL이 독점하고 있으며, 노르웨이는 1개의 민간인증기관 Debio를 가지고 있으나 독점권은 없다. 스웨덴의 KRAV는 자국 인증의 95%를 점유한다. 덴마크와 핀란드는 정부통제하에 있으며 일반적인 식품인증시스템과는 연관되어 있으나, 유기농식품에 대해 책임질 수 있는 기관은 없다. 단, 덴마크에는 농장과 가공업자에 대한 검사정보를 상호체크 할 수 있는 식품위원회가 있다⁹⁾.

이외 전세계 각 지역에서 활발하게 활동하고 있는 ECOCERT의 경우 국제적인 인정기관으로 인정받고 있는 EA(European Accreditation)와 IAF(International Accreditation Forum)의 멤버인 COFRAC(The French Committee for Accreditation)에 의해 ISO Guide 65(유럽의 EN 45011)에 따라 인정된 인증, 조사기관으로서, 주로 유럽, 일본, 미국 유기농법에 대한 유기농산물의 준수여부 증명을 위한 업무를 수행한다. 독일에 사무소를 두고 EU 이외의 모든 대륙에 약 80개국에서 인증 조사서비스를 수행하고 있다. 인증범위도 다양화되어 농장, 가공, 수입, 수출, 무역 분야로 확대되었으며, 프랑스, 포르투갈, 독일, 스페인에서 대표된다²⁰⁾.

4. 미국

미국은 1980년대까지 일부 주정부 및 민간업체에서 자체적인 기준으로 유기식품인증제도를 운영해 오다가, 1990년 유기식품생산법(Federal Organic Foods Production Act, OFPA)을 제정하고 하위규정으로 유기식품 생산기준인 국가유기식품프로그램(National Organic Program, NOP²¹⁾) 제정을 추진해 왔다. 미농무부는 NOP 자문을 위한 국가유기규격위원회(National Organic Standards Board, NOSB)를 설치하고 NOSB의 권고안을 바탕으로 NOP 초안을 작성하였으며, GMO, 방사선조사, 하수 슬러지 사용을 금지하는 내용을 포함하여 1997년 12월 발표, 1998년 3월까지 의견을 수렴하였다. 이후 2000년 12월 유기식품의 생

산·처리·가공에 대한 NOP를 확정된 후 2002년 10월에 시행하였다. 이 규정안에는 유기농산물, 야생작물, 생산 및 취급 요구사항, 유기축산물 관리 및 가공, 유기농산물의 취급, 허용합성물질 목록, 금지 비합성물질 목록, 표시요구사항, 수수료, 인증신청요구사항, 인증, 기록유지, 인증유지 등의 내용이 포함되어 있다.

NOP를 시행하는 기관은 과채류, 육류 등의 등급 및 표준화를 책임지고 있는 미농무성 산하 AMS(Agricultural Marketing Service)가 담당하고 있다. 2006년 8월까지 AMS가 인정한 유기식품 인증기관은 국내 55개, 외국 40개 기관이다²²⁾. NOP(National Organic Program)의 인증대상은 미국 내에서 유통되는 농산물 및 가공식품 중 유기적으로 생산·취급된 것임을 표시하여 판매하는 경우에 적용되며, 표시기준은 유기농 원료 함량에 따라 100%(100% 유기농), 95% 이상(유기농), 95~70%(유기농으로 제조)로 표시하고, 70% 미만의 유기원료를 사용하였을 경우 제품의 함량만을 표시한다²¹⁾.

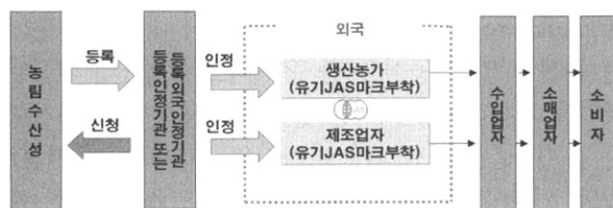
5. 일본

일본은 1993년 유기 및 특별재배 농산물 표시가이드라인(특정 JAS규격)을 제정하여 유기농산물 등 특별한 생산방법으로 생산한 농산물에 대해 공통적인 생산방법이나 표시기준으로 운영하였으나, 1997년 7월 유기식품의 검사·인증제도 검토위원회를 설립한 후 1999년 코덱스 총회에서 채택된 “유기적으로 생산되는 식품의 생산, 가공, 표시 및 판매와 관련된 가이드라인”에 따라 심의를 거쳐 2000년 1월 농림수산성 고시로 유기농산물 및 유기농가공식품의 인증제도가 도입되었다. 유기축산물 및 유기축산가공식품은 2001년 코덱스 총회에서 채택된 유기축산물 가이드라인을 기준으로 2005년 10월 도입되었다. 인증기준은 식염, 물, 가공보조제를 제외한 비유기 원재료 함량이 5% 이하인 경우에 “유기○○(○○유기) 또는 오가닉○○(○○오가닉)”의 표시와 마크를 사용할 수 있도록 하고 있다²³⁾.

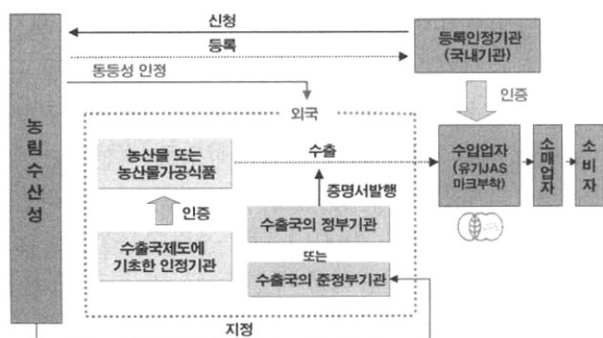
등록인증기관의 인정업무를 수행하는 곳은 식품품질 표시 및 소비자, 생산자, 사업자간 식품안전정보제공과 의견수렴을 통한 행정정책 반영 등의 업무를 담당하고 있는 농림수산성 산하 독립행정법인 소비기술센터(Cen-

ter for Food Quality, Labelling and Consumer Services)이다. 센터가 인정한 인증기관은 2005년 6월 이전까지 국내 89개, 외국 6개 기관이 있었으나, 2005년 6월 등록인정기관에 관한 등록 기준의 개정 이후 2006년 9월 현재 국내 44개, 외국 5개 기관으로 재정비되었으며 지속적인 심사가 진행 중에 있다²⁴⁾.

일본의 수입 유기농식품 인증체계²⁵⁾는 1) 국내등록인정기관 또는 등록외국인정기관으로부터 인정을 받은 외국제조업자 등이 생산, 제조한 유기식품에 유기 JAS마크를 붙여 유통시키는 방법



2) 일본의 등록인정기관으로부터 인정을 받은 수입업자가 동등성을 인정한 수출국 인증기관으로부터 인증받아 수출한 제품에 유기 JAS마크를 붙여 유통시키는 방법이 있다.



2006년 3월 현재 유기농산물에 관한 JAS 제15조 2에 대한 동등성을 가지고 있는 국가는 호주, 미국 및 EU 16개국(아일랜드, 이탈리아, 영국, 오스트리아, 네덜란드, 그리스, 스위스, 스웨덴, 스페인, 덴마크, 독일, 핀란드, 프랑스, 벨기에, 포르투갈, 룩셈부르크)이 고시되고 있다. 이외, 유기농산물 등의 검사인정제도의 상세한 내용은 제조업자, 소분업자, 수입업자 등의 내용을 포함한 10가지 고시에 의해 운영된다.

6. 중국

중국의 농산물 품질인증은 무공해 식품, 녹색식품, 유기식품으로 구분된다. 무공해식품은 생산환경, 생산과정, 제품품질 모두 국가관련표준과 규범을 만족시키고, 인증서를 획득하여 무공해 농산품표지를 사용할 수 있도록 허가 받은 농산품으로 2003년 농산품품질안전센터를 설립 후 제정한 무공해농산품관리방법과 무공해농산품표지 관리방법에 따라 운영하고 있다. 주요 개념은 무농약 농산품이 아니라 화학비료와 농약의 합리적 사용으로 제품품질을 보증하고 생산지 환경 및 제품안전을 확보한 농산품임을 강조한다. 생산지 인증과 제품 인증이 있으며, 생산지 인증을 취득해야 제품인증 신청자격이 주어진다^{26, 27)}.

녹색식품은 1990년 녹색식품개발계획에 따라 1992년 농업부 산하 중국녹색식품개발센터(China Green Food Development Center, CGFDC)가 설립되어 운영하고 있으며, 기준은 농약의 사용을 금지하기보다는 적게 사용하는 것과 유기농업의 실행보다는 농약이 잔류되지 않도록 하는 것을 강조하고 있다. 1995년 녹색식품은 농약과 비료를 사용하지 않고 생산한 농산물을 인증하고, 국제시장에서 녹색식품의 경쟁력을 강화하기 위하여 A등급(저농약), AA등급(유기식품급)의 녹색표지를 발표하였다^{26, 27)}.

유기식품은 1995년 국가환경보호총국에서 “유기(천연)식품표지관리장정”을 제정한 이후 2001년 “유기식품인증관리방법”을 정립하여 본격 시행하였으며, 2003년에는 전담기구인 중녹화하유기식품인증센터(China Organic Food Certification Center, COFCC)를 설립하고, AA급 녹색식품과 유기식품표지의 통일 및 인증연계작업을 진행하였다²⁸⁾. 인증기준은 유기와 전환기인증으로 구분되며, 유기원료 95% 이상 함유 시 “유기” 표시와 마크를 사용할 수 있다²⁹⁾.

중국의 유기식품 인증기관으로써 가장 권위 있는 곳은 1994년 설립된 국가환경보호총국 산하의 유기식품발전센터(Organic Food Development Center, OFDC)와 차업계 인증에 권위 있는 기관인 농업과학원차연구소가 있다. 이 밖에 일본 OMIC(Overseas Merchandise Inspection Co.), 스위스 SGS, 독일 BCS(BCS Öko-Garantie, GmbH), OCIA China

표 11. 중국의 무공해식품, 녹색식품, 유기식품의 구분

구분	무공해식품	녹색식품	유기식품
관련법규	무공해농산품관리방법('03) 무공해농산품표지관리방법('03)	녹색식품표지관리방법('93)	유기식품인증관리방법('01) 유기식품인증기술규범('01)
주관기관	농산품품질안전센터('03)	중국녹색식품개발센터('92)	중녹화하유기식품인증센터('03)
정의 (개념)	생산환경, 생산과정, 제품품질 모두 국가관련표준과 규범을 만족시키고, 인증서를 획득하여 무공해 농산품표지를 사용할 수 있도록 허가 받은 농산품	특정생산방식으로 생산하고 전문기관의 인증을 거쳐 녹색식품표지상표 사용을 허가받은 오염되지 않고 안전, 양호하며 영양이 풍부한 식품	유기농업생산요구와 관련 표준에 따라 생산, 가공하고 합법적이고 독립적인 유기식품인증기구의 인증을 통해 합격된 농산물 및 가공품
인증종류	생산지인증/제품인증	A 급(저농약)/AA 급(유기식품급)	유기/전환기
유효기간	3년	3년	2년
인증마크			

(Organic Crop Improvement Association, China) 등의 외국인인증기관이 활동하고 있다^{26, 30)}.

7. 호주와 뉴질랜드

호주는 유기산업의 주요 시장이 유럽의 흐름에 강한 영향을 받은 국가 중의 하나이다. 현재까지 유럽연합으로의 수출에 있어서 제3국(2008.6.30까지)의 지위를 가지고 있다⁵⁾. 1991년 유럽연합의 유기생산에 대한 법률과 의회규정(EEC No. 2092/91)이 통과되면서 호주검역검사청(Australian Quarantine and Inspection Service, AQIS) 주관으로 1992년 유기 또는 생명동태산물에 대한 국가 규격(National Standard of Organic and Biodynamic Produce)이 제정되었으며, 이후 민간인증기관의 인정을 수행하였다. 현재까지 AQIS에 의해 인정된 국내 인증기관은 National Association of Sustainable Agriculture Australia (NASAA), Biological Farmers of Australia(BFA), Bio-Dynamic Research Institute(BDRI), Organic Herb Growers of Australia(OHGA), Organic Food Chain(OFC), Safe Food Production Aueensland (SFPQ), Tasmanian Organic-dynamic Producer (TOP)의 7개 기관이 있으나, 외국 인증기관은 하나도

없다³¹⁾. 표시기준은 유기농 원료 함량에 따라 100%(100% 유기농), 95% 이상(유기농), 95~70%(유기농으로 제조)로 표시하고, 70% 미만의 유기원료를 사용하였을 경우 제품의 함량만을 표시한다³²⁾.

뉴질랜드의 유기농업은 1990년대 중반 이후 빠르게 성장하여 2003년 유기생산에 대한 뉴질랜드 국가 기준(New Zealand National Standard for Organic Production)이 마련되었고, 현재 Bio-Gro, Demeter, Organic Farm New Zealand, Agriquality/Centenz의 4개 인증기관이 존재한다. 유럽연합, 미국으로의 수출은 뉴질랜드 식품안전국(New Zealand Food Safety Authority, NZFSA)의 Official Organic Assurance Programme(OOAP)를 통해 이루어지나, 수입에 대해서는 현재까지 표시에 관한 어떠한 규정도 가지고 있지 않다³¹⁾. 인증기준은 식염, 물과 제외한 비유기 원재료 함량이 5% 이하인 경우 “유기” 표시와 마크를 사용할 수 있다³³⁾.

8. 캐나다

캐나다의 국가유기농기준(Canada's National Standard for Organic Agriculture)은 1999년 캐나다 표준화위원회(Standards Council of Canada)에 의해 제정되었다. 표시기준은 유기농 원료 함량에 따라 95%

이상(유기농), 95~70%(유기농 함량 %를 주표시면에 표시), 70% 미만의 유기원료를 사용하였을 경우 제품의 함량만을 표시한다³⁴⁾. 모든 지역이 이 기준을 따르고 있으나, 퀘벡(Quebec)지역은 Conseil des appellations agroalimentaires du Quebec(CAAQ)이 인정한 인증기관에 의해 인증이 이루어지고 있다³¹⁾. 퀘벡을 제외한 국내 인증기관으로는 OCCP/Pro-Cert CANADA(Organic Crop Producers & Processors Inc./Pro-Cert Canada Inc.)가 있고, 외국 인증기관으로는 Certified Organic Associations of British Columbia(COABC)가 활동하고 있다.

9. 라틴아메리카

라틴 아메리카의 유기농산물은 대부분 유럽과 미국으로 수출된다. 유럽으로의 수출 시 제3국 지위를 가지고 있는 아르헨티나와 코스타리카를 제외한 모든 라틴 아메리카 국가들은 재인증을 받아야 한다. 1992년 코스타리카, 칠레, 파라과이, 아르헨티나는 국가기준을 마련하였으며, 브라질은 현재 기준 마련에 대한 논의가 진행 중이다. 또한 2001년 10월 IFOAM의 “유기농의 사회적 책임”에 대한 세미나에서 인증에 대한 사회적 검증에 대한 논의가 시작되면서, 유기인증과 공정한 거래, 적절한 가격과 마케팅에 대한 이중 인증이 검토되고 있다³¹⁾.

각국의 국내 인증기관들은 잘 발달되어 있어 Instituto Biodinamico(브라질), Bolicert(볼리비아), Biolatina

(Peru 등) Certificadora Chile Organico (CCO, 칠레), Corporacion de Promocion Agropecuaria (PROA, 칠레), Urucert(우르과이), Sociedad de Consumidores de Productos Biologicos(SCPB, 우르과이), 아르헨티나의 Argencert, OIA, Bio Letis, Food Safety, Agro Productores Organicos de Buenos Aires(APROBA), Ambiental, Fundacion Mokichi Okada(MOA) 등이 활동하고 있으며, 외국 인증기관들로서는 Organic Crop Improvement Association(OCIA), Farm Verified Organic(FVO), Naturland, BCS, Oeko-Garantie, Institute fuer Marktoekologie(IMO)가 활동하고 있다.

10. 국내

1) 유기농산물

유기농산물 인증은 1997년 친환경농산물육성법에 의거 2001년 친환경농산물 인증제를 도입한 이래 현재 저농약, 무농약, 전환기 유기농산물, 유기농산물로 구분하여 실시하고 있다. 인증기준은 2년간의 경영관리와 토양화학성 개선여부, 용수, 종자, 재배방법, 생산물 품질관리 등이다. 인증절차는 신청 후 심사와 생산·출하 결과조사, 시판품 조사를 통해 이루어지며 인증기간은 1년이다^{35, 36)}. 2006년 9월 현재 29개의 민간인증기관이 활동하고 있다³⁷⁾.

2) 유기농식품

현재까지 식품위생법 제10조 “식품 등의 표시기준”

표 12. 국내 유기농산물 인증종류

구분	유기 농산물	전환기 농산물	무농약 농산물	저농약 농산물
유기합성농약	사용하지 않음 (3년 이상)	사용하지 않음 (1년 이상)	사용하지 않음	권장량의 1/2이하
화학비료	사용하지 않음 (3년 이상)	사용하지 않음 (1년 이상)	권장량의 1/3이하	권장량의 1/2이하
인증마크	   			

의 11)기타표시사항 가)유기가공식품 (1)국내식품 (2)수입식품에 따라 표시제도로서 식품의약품안전청이 관리한다. 식품 등의 표시기준에 의거 식품에 함유된 유기농 원료 함량에 따라 100%(유기농 100퍼센트(%)), 95% 이상(유기, 또는 이와 유사한 용어), 95~70%(주 표시면 제외 표시면에 유기 또는 이와 유사한 용어)로 표시하고, 70% 미만의 유기원료를 사용하였을 경우 원재료명 표시란에 제품의 함량만을 표시한다³⁸⁾. 수입 식품의 경우 현재 국내 인증제도가 시행되지 않고 있어 수입유기가공식품 통관시 별도의 인증절차 없이 수출국 인증기관의 인증서 확인만으로 “유기” 표시가 가능하다.

농림부에서도 농산물가공산업육성법 제13조에 의거 “유기농산물 가공품 품질인증에 관한 규정” 고시를 통해 ① 녹즙 또는 주스류 ② 녹차류 ③ 분말류에 대해 품질인증을 규정하고 있었으나, 2006년 2월 인증품목을 확대하고자 ① ② ③항을 삭제하여 개정한 바 있다³⁹⁾. 그러나 농수산물가공산업육성법은 전통식품산업의 육성 관련 사항을 규정한 것이고 특산물과 전통식품의 품질향상·생산장려 및 소비자보호를 위하여 품질인증제도를 실시한다고 되어 있으므로, 법률상 유기가공식품에 대한 규정은 없다고 볼 수 있다.

III. 결 언

이상 살펴본 바와 같이 유기농과 관련된 산업은 빠른 글로벌화 과정에 따라 국제무역이라는 주요한 쟁점에 직면하고 있으며, 원활한 교역과 미래발전을 위해 모든 국가에서 유기식품의 인증화를 고려하는 것은 매우 중요한 문제가 되고 있다. 따라서 국가차원의 유기가공식품의 인증제도를 도입하여 유기가공식품의 원료농산물 뿐만 아니라 그 제조·가공, 보관, 수송과 정 등에 대한 종합적인 관리체계를 구축하고 국내제품과 수입제품 모두 인증 받은 제품에 한하여 동일한 기준으로 표시 및 인증마크를 사용하도록 함으로써 소비자가 유기가공식품을 쉽게 식별할 수 있도록 하는 것이 필요하다.

특히, 수입 유기농산물과 이를 원료로 가공한 제품이 증가하고 있는 실정에서 국가는 이들 품질을 객관

적으로 보증할 수 있는 수단을 마련하여 자국의 식품산업체를 보호하고 제품 품질에 대한 소비자의 신뢰성 확보와 품질경쟁력 향상 및 기술개발 유도를 도모할 필요가 있다. 유기가공식품의 생산도 다른 식품산업과 마찬가지로 식품의 건전한 제조과정과 안전성을 확보하는 것이 필요하며 법적인 근거 안에서 이들의 건전성과 안전성을 인증하는 제도로써 정착될 필요성이 절실히 요구된다.

최근 국내에서도 유기가공식품 인증제도 도입과 관련하여 현재 보건복지부 식품위생법 “식품 등의 표시기준”에 의한 표시제도를 인증제도로 전환하는 것과 농림부의 농수산물가공산업육성법에 의한 “유기농산물 가공품 품질인증에 관한 규정”을 재정비하여 관리하는 것에 관한 많은 논의가 진행 중이나, 명확히 결론지어진 것은 없다. 다만, 유기가공식품의 안전성, 건전성, 유익성 및 유기물의 완전성(integrity)이 유지될 수 있는 합리적인 인증제도의 도입은 생산자와 소비자 보호 및 국가간 무역동등성 확보 차원에서 반드시 필요한 문제이므로 관할 부처의 사항도 향후 식품안전기구 통합 등의 문제와 함께 충분한 논의와 합의를 통해 결정되어야 할 것이다.

참고문헌

1. 한국인정원 : 인증제도 개요(<http://www.kab.or.kr>)
2. 홍용기, 권성태, 정을섭: WTO체제에서의 국제적 공인시험평가, 웹진 31호 (2001)
3. 한국인정원 : 국제기구, 국제협력활동(<http://www.kab.or.kr>)
4. 한국품질인증센터 : IQnet (<http://www.ksqa.or.kr>)
5. 한국과학기술정보연구원 : BT마크 사업타당성 연구 (2004)
6. 규제개혁백서 : 규제개혁위원회 (1999)
7. IFOAM : (http://www.ifoam.org/about_ifoam/standards/ogs.html) (2006)
8. IFOAM : IFOAM Basic standards for organic production and processing (2002)
9. International Organic Accreditation Service : IFOAM Accredited certification Bodies, August, 31 (2006)
10. 이승용 : Codex유기식품 논의동향, 한국보건산업진흥원 제56차 포럼자료 (2005)
11. Codex committee on general principles(13th session) : Review of the status and objectives of codex texts (1998)
12. Codex Alimentarius: Guidelines for production, processing, labeling and marketing of organically produced foods (GL32-1999, Rev.1-2001)

13. http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_en.html
14. Council Regulation EEC No 2092/91 : on organic production of agricultural products and indications referring there to agricultural products and foodstuffs (1991)
15. Office for Official Publications of the European Communities : Consolidated TEXT produced by the CONSLEG system of the office for Official Publications of the European Communities, CONSLEG : 1992R0094-01/05 (2004)
16. Council Regulation EC No 1804/1999 : supplementing regulation EEC No 2092/91 on organic production and agricultural products and foodstuffs to include livestock production (1999)
17. Commission Regulation EC No 331/2000 : Annex V to Council Regulation EEC No 2092/91 on organic production of agricultural products and indications referring there to agricultural products and foodstuffs (1999)
18. Foundation Ecology & Agriculture (SOEL, Germany) and Research Institute of Organic Agriculture (FiBL, Switzerland) : Organic Farming in Europe : Recent Developments and Future Prospects (2002)
19. Grolink: Overview of the implementation of the EU organic regulatory system (2002)
20. ECOCERT(<http://www.ecocert.com>)
21. The National Organic Program 7 CFR Part 205, Agricultural Marketing Service (2000)
22. NOP : Accreditation certifying Agent (<http://www.ams.usda.gov/nop>)
23. 有機加工食品の日本農林規格, 農林水産 省告示 第210号 (2006)
24. 농림수산성: 유기식품검사인정제도 (<http://www.maff.go.jp>)
25. 有機食品の検査認定制度について, 農林水産省消費・安全局 (2006)
26. 이선우 : 중국의 식품안전제도 소개, 농수산물무역정보 제8호 (2003)
27. 주중국대한민국대사관 : 중국 무공해농산물, 녹색식품, 유기식품 지식수첩 번역물 (2005)
28. 중녹화하유기식품인증센터 (<http://www.ofcc.org.cn>)
29. 중국 유기식품인증(認證)관리방법, 국가환경보호총국 (2001)
30. 유기식품발전센터 (<http://www.ofdc.org.cn>)
31. IFOAM : Helga Willer and Minou Yussefi(Eds.) : The world of organic agriculture statics and Emerging trends (2005)
32. Organic Industry Export consultive Committee c/o Australian Quarantine and inspection Service : National Standard for organic and bio-dynamic produce (2005)
33. Agriquality Organic Standard : production, processing, labelling, Marketing (2003)
34. Standards Council of Canada : National standard of Canada (can/CGSB-32.310-99) (1999)
35. 친환경농업육성법 법률 제6378호 (2001)
36. 친환경농업육성법시행규칙 농림부령 제1439호 (2003)
37. 국립농산물품질관리원(<http://www.naqs.go.kr>)
38. 식품의약품안전청 : 식품 등의 표시기준 (2003)
39. 유기농산물 가공품 품질인증에 관한 규정 : 국립농산물품질관리원 고시 제2006-2호 (2006)