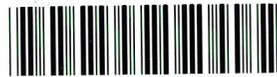


유기가공식품 인증제



00
4.07
2390

농림수산식품자료실
0017235



0017235

유기가공식품 인증제

C O N T E N T S

머리말	5
유기가공식품이란	6
유기가공식품 인증제도 개요	7
인증절차	8
사후관리	10
인증표시	10
인증제도 문답(Q&A)	11
문1) 유기가공식품 인증기관으로 지정받기 위해 갖추어야 할 요건과 지정 절차는?	
문2) 인증기관이 인증 이외의 업무를 수행할 수 있는가?	
문3) 인증기관은 인증 신청인에 대하여 컨설팅 서비스를 제공할 수 있는가?	
문4) 인증기관은 사무소가 있는 국가 이외의 외국에서 인증업무를 수행할 수 있는가?	
문5) 인증신청 전에 사업자가 준비하여야 할 사항은?	
문6) 유효기간 연장은 어떠한 경우에 해당되는가?	
문7) 유기취급계획의 작성 방법 및 인증기관과의 합의 절차는?	
문8) 유기가공식품의 판매 시 해당 물품의 거래증명은 어떻게 관리하는가?	
문9) 유기적 순수성이란 무엇인가?	
문10) 유기인증을 받기 위해서는 유기 전용 시설을 별도로 갖추어야 하는가?	
문11) 유기원료를 상업적으로 조달할 수 없는 경우는 무엇인가?	
문12) '동일한 종류의 비유기 원료'를 판단하는 방법은?	
문13) 유기로 전환중인 농가에서 재배한 원료는 유기원료인가?	
문14) 허용되지 않은 물질을 첨가하여 제조한 식품첨가물을 사용할 수 있는가?	
문15) 유기식품 가공에 수돗물을 사용할 수 있는가?	
문16) 유기원료의 비율이 95% 미만인 제품의 인증과 표시는?	

문17) 가공 방법을 기계적, 물리적, 생물학적 방법으로 제한하는 이유는?	
문18) 유기원료 비율의 계산 방법은?	
문19) 가공된 원료 또는 비유기 첨가물이 포함된 유기 원료를 사용하였을 때의 유기원료 비율의 계산 방법은?	
문20) 제품에 대해 GMO검사를 하였을 때 GMO가 검출되면 어떻게 되는가?	
문21) 유전자변형 옥수수에서 추출한 알코올을 소독제로 사용할 수 있는가?	
문22) 유기토마토주스에 천연 토마토 향(비유기)을 첨가할 수 있는가?	
문23) 유기식품 가공 시 비타민C를 첨가할 수 있는가?	
문24) 원료 또는 제품에 포함된 이물질은 탐지하기 위하여 X선 탐지기를 사용할 수 있는가?	
문25) 가공시설 또는 창고에서 유해생물을 관리하는 방법은?	
문26) 해충 및 병원균 관리를 위해 허용하는 물질은 어떤 것이 있는가?	
문27) 유기식품에 세척, 살균, 소독용 물질이 함유되지 않았다는 것을 어떻게 파악하는가?	
문28) 화학적으로 합성된 세척제 또는 소독제를 원료의 세척 시 사용할 수 있는가?	
문29) 먹는 물과 허용된 가공보조제 이외의 물질을 시설과 장비의 세척제 또는 소독제로 사용할 수 있는가?	
문30) 제품의 포장 내에 탈산소제를 사용할 수 있는가?	
문31) 환경에 미치는 나쁜 영향이 최소화되는 수송방법은?	
문32) 기업의 기밀 정보도 심사원에게 공개하여야 하는가?	
문33) 유기가공식품으로 오인될 우려가 있는 외국어표시는 무엇인가?	
문34) '유기무농약사과주스'라는 표시를 할 수 있는가?	
문35) 수입업자 인증 시 평가기준은?	

부 록	23
【부록 1】 식품산업진흥법	
【부록 2】 식품산업진흥법 시행령	
【부록 3】 식품산업진흥법 시행규칙	
【부록 4】 우수식품인증기관 지정 및 운영 요령	
【부록 5】 인증분야별로 따로 정하는 인증심사와 관련된 교육과정	
【부록 6】 유기가공식품 인증제도 운영 지침	

머리말

최근 들어 건강한 먹을거리에 대한 소비자 요구가 증가함에 따라 유기적으로 재배·가공·취급된 식품의 유통규모가 급속히 늘어나고 있습니다. 이에 농림수산식품부는 유기가공식품의 신뢰도를 높여 소비자를 보호하고 관련 산업의 건전한 발전을 도모하기 위하여 식품산업진흥법에 유기가공식품 인증제를 도입하였습니다.

농림수산식품부에서는 유기가공식품 인증제도 관련 규정과 그 세부적인 내용을 해설함으로써 공무원, 인증기관, 인증 수요자, 그리고 일반 국민들의 유기가공식품 인증제도에 대한 이해를 증진하고, 관련 업무의 원활한 추진을 위하여 이 책자를 발간하게 되었습니다.

아무쪼록 이 자료가 이용자들의 궁금증을 해소하고, 일선 공무원들의 업무 추진에 많은 도움이 되기를 바랍니다.

2008. 12.
농림수산식품부 소비안전팀장

유기가공식품(Organically processed food)이란?

“유기가공식품”이란 인증 받은 유기원료(유기농산물, 유기축산물 등)를 유기적인 방법으로 가공한 식품으로서 식품산업진흥법에 따라 인증 받은 식품을 말합니다. 유기적인 방법이란, 화학적으로 합성된 첨가물의 사용을 최소화하고 방사선 조사를 하지 않으며, 유기식품이 비유기식품 또는 오염물질과 접촉하지 않도록 구분하여 취급함으로써 유기농산물의 순수성이 가공 과정을 통해 훼손되지 않도록 하는 방법입니다.

※ 유기적 생산(Organic production)이란?

생산은 농산물 공급을 위해 농장에서 이루어지는 활동을 의미합니다. 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission, CAC)에 의하면, 유기적 생산은 “농업 외부의 자재 및 원료를 최소한으로 사용함으로써 생태적 균형을 회복하고 유지하기 위한 생산 방식”으로 정의되며, 그 목적은 “사회적, 생태적, 경제적으로 지속 가능한 최적의 농업생태계를 달성”하는 것입니다.

※ 유기 인증은 왜 필요한가?

유기식품(유기적인 방법으로 생산 또는 가공된 식품)은 최종 제품을 분석하는 방법으로는 그 진위를 알기 어려울 경우가 많이 있습니다. 따라서 공신력 있는 제3자 조직이 ‘유기’로 표시된 식품의 생산 또는 가공 과정을 현장에서 확인하여 그 관리 체계가 법의 기준에 부합한다는 것을 보증하는 절차가 ‘유기 인증’입니다.

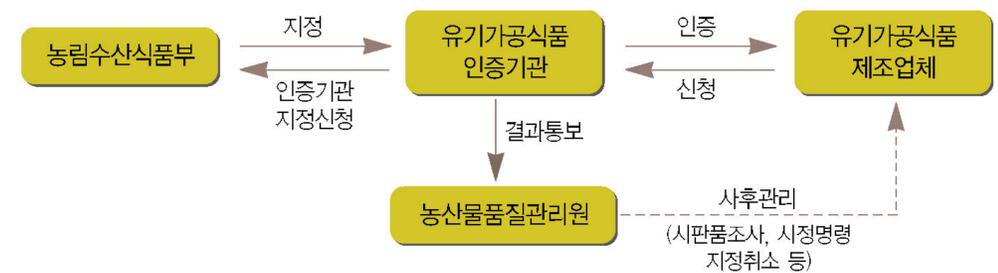


유기가공식품 인증제도의 개요

▶ 목적

유기가공식품 인증제도는 유기 표시의 신뢰도를 높임으로써 소비자를 보호하고, 선의의 사업자로 하여금 고품질의 유기식품을 공급할 수 있도록 장려하는 것을 목적으로 합니다.

▶ 인증체계



- 가공식품을 ‘유기’로 표시하거나 판매하고자 하는 자는 농림수산식품부 장관이 지정한 인증기관으로부터 인증을 받아야 합니다.
- 인증기관은 인증을 받고자 하는 사업자의 현장을 확인하여 인증서를 발급합니다.
- 국립농산물품질관리원은 인증기관이 「식품산업진흥법」(이하 “법”이라 함)에 따라 인증업무를 엄정하게 수행하고 있는지, 인증 받은 사업자가 법의 규정을 준수하고 있는지를 검사함으로써 위반 행위가 발생하지 않도록 관리합니다.

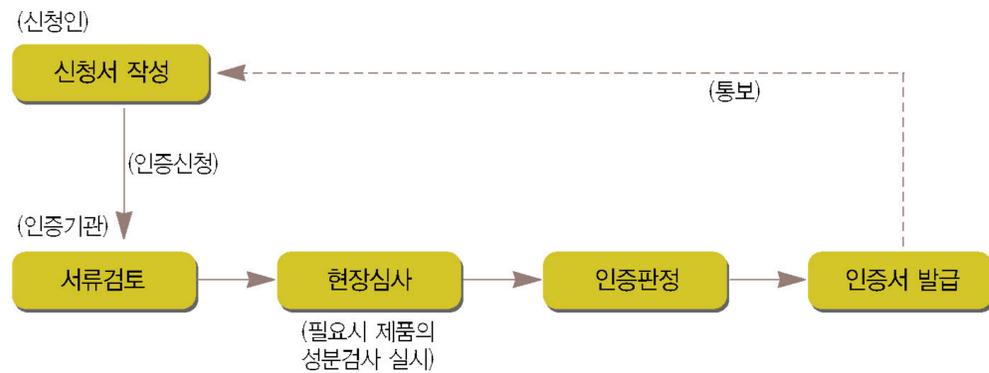


▶ 인증대상 사업자의 범위

가공식품을 “유기”로 표시하거나 판매하고자 할 때에는 법에 따라 인증을 받아야 합니다. 인증을 받아야 하는 사업자의 범위는 아래와 같습니다.

- 국산 또는 외국산 유기 원료를 사용하여 국내에서 유기가공식품을 제조 및 가공하고자 하는 자(도축 및 신선편이 가공, 육가공, 유가공, 도정 및 제분 업자 포함)
- 국내 판매를 목적으로 국산 또는 외국산 유기 원료를 사용하여 외국에서 유기가공식품을 제조하고자 하는 자
- 국내에서 국산 또는 외국산 유기가공식품을 소분 또는 재포장 하는 자

인증절차



1) 인증신청

인증을 받고자 하는 자는 인증신청서(법 시행규칙 별지 제13호 서식)와 식품품목제조보고서 사본, 유기취급계획서, 원료 및 첨가물이 인증기준에 적합함을 증명하는 서류 등의 문서를 첨부하여 인증기관에 신청하며, 신청할 때에는 인증기관이 정한 소정의 수수료를 납부합니다. 첨부하는 ‘유기취급계획서’는 인증기관이 제공하는 양식에 맞게 작성하면 됩니다.

2) 서류검토

인증기관은 제출된 서류의 내용이 법의 기준에 적합한 것인지 검토합니다. 검토 결과 부적합한 내용이 있을 때에는 인증 신청인에게 바로 통보하여 수정을 요청합니다.

3) 현장심사

서류검토 결과 하자가 없으면, 인증기관은 신청인의 사업 현장에 심사원(2명)을 파견합니다. 심사원은 신청인과 이해관계가 없어야 하며, 객관적 사실에 근거하여 현장의 유기취급 체계가 법의 기준에 적합한 것인지를 평가하여 심사보고서를 작성합니다. 심사보고서는 인증기관이 인증여부를 결정하기 위한 기초 자료이지만 심사보고서만으로 인증여부가 결정되는 것은 아닙니다.

4) 인증판정

심사보고서가 제출되면, 인증기관은 심사보고서뿐만 아니라 해당 인증 신청인과 관련된 모든 정보를 검토하여 인증 여부를 판정합니다. 해당 신청인의 사업장에 파견되었던 심사원은 판정 과정에 참여할 수 없으며 판정에 대한 의견을 낼 수 없습니다.

5) 인증서 발급

판정에 의해 인증 신청인의 사업 현장이 법의 기준에 맞는 유기취급체계를 갖춘 것으로 판단되면, 인증기관은 신청인에게 인증서를 발급합니다. 만약 부적합한 것으로 판단되는 때에는 사안에 따라 부적합 통지, 개선 후 재심사, 추가심사 등의 조치를 취하게 됩니다.

6) 정기심사

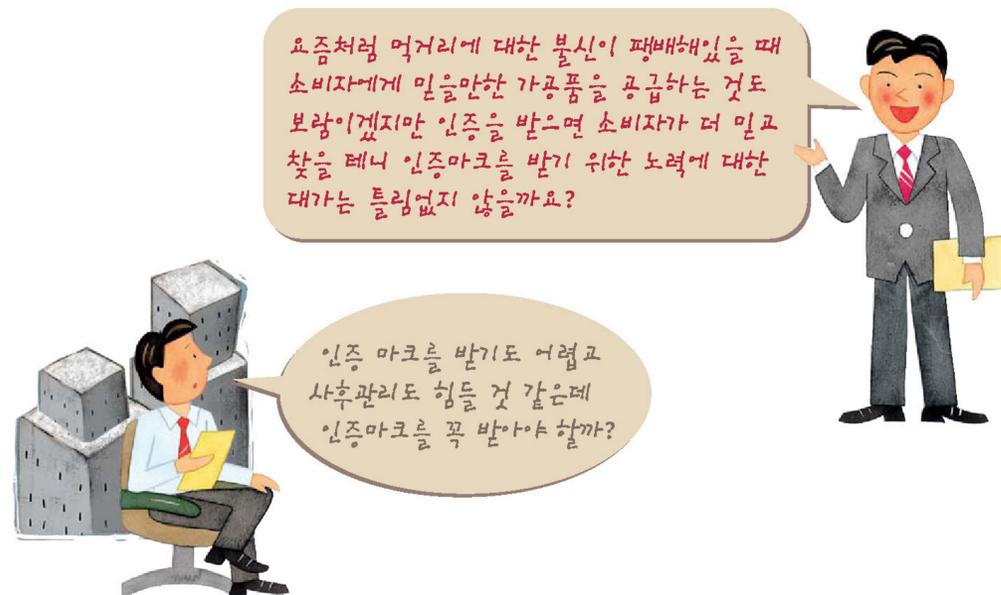
인증 받은 사업자는 최초 인증을 받은 후 매년 1회의 정기심사를 받아야 하며 그 절차는 최초 인증과 동일합니다. 다만 유효기간 만료 3개월 이전에 정기심사 신청서(식품산업진흥법 시행규칙 별지 제12호 서식)와 첨부문서를 인증기관의 장에게 제출하여야 합니다.

인증표시

인증 받은 사업자는 인증품에 1) 유기OO(제품명), 2) 인증기관명, 3) 인증번호를 표시하여야 합니다. 구체적인 표시 요령은 농림수산물식품부 장관 고시로 발표될 예정입니다. 인증표지(마크)는 2010년 1월 1일부터 사용될 예정입니다.

사후관리

- 인증기관은 정기심사, 불시심사(인증 받은 사업자의 일부를 임의로 선정하여 불시에 현장 확인) 등에 의해 인증 받은 사업자가 위반행위를 하지 못하도록 관리합니다.
- 또한 국립농산물품질관리원은 시장 모니터링을 통해 인증 받은 사업자뿐만 아니라 인증 받지 않은 일반 사업자의 위반 행위를 감시합니다.
- 인증기관 또는 국립농산물품질관리원에 의해 위반 행위가 발견되면 해당 사업자는 3년 이하의 징역 또는 3천만 원 이하의 벌금, 500만 원 이하의 과태료 등의 제재조치를 받게 되며, 인증기관과 맺은 계약에 의해서도 제재를 받을 수 있습니다.



유기가공식품 인증제 이것이 궁금하다 (Q&A)

인증제도 문답(Q&A)

1. 유기가공식품 인증기관으로 지정받기 위해 갖추어야 할 조건과 지정 절차는?

▶ 유기가공식품 인증기관으로 지정받고자 하는 국내 또는 외국의 모든 법인 또는 개인은 법 시행령 제31조에 따른 ① 상설 전담 조직, ② 3인 이상의 상근 인증심사원, ③ 사무실, 검사장, 검사장비 등의 시설, ④ 인증업무규정 등의 요건을 구비하여야 합니다. 다만, 인증기관이 인증품의 계측 및 분석을 공인시험 연구기관에 위탁하여 수행할 경우에는 검사장 및 검사장비를 갖추지 않아도 됩니다.

▶ 위의 요건을 갖춘 자는 「우수식품 인증기관 지정 및 운영 요령」(농림수산식품부 고시 제2008-116호, 2008.12.19) 별지 제1호 서식의 인증기관지정 신청서를 작성하여 농림수산식품부 장관에게 신청할 수 있으며, 소정의 심사 절차를 거쳐 인증기관으로 지정받을 수 있습니다.

2. 인증기관이 인증 이외의 업무를 수행할 수 있는가?

▶ 인증기관은 인증 이외의 업무로 인해 인증업무가 지장을 받거나 불공정하게 수행되지 않아야 합니다. (「우수식품 인증기관 지정 및 운영 요령」제4조)

▶ 따라서 인증기관은 ① 사업자의 인증과 관련하여 경제적 이해관계를 발생시키는 업무, ② 정부로부터 위임받은 인증기관의 지정 또는 감독 업무 등을 수행할 수 없습니다.

3. 인증기관은 인증 신청인에 대하여 컨설팅 서비스를 제공할 수 있는가?

▶ 인증기관은 인증 신청인이 인증을 받는 데 있어서 장애가 되는 사항에 대하여 구체적인 대책, 개선 방법 등을 제시하는 등의 컨설팅 서비스를 제공할 수 없습니다.

▶ 다만, 유기가공식품 인증제도, 인증기준 및 절차, 수수료 등 일반적인 사항에 대한 정보를 제공하거나 설명하는 것은 컨설팅에 해당되지 않습니다.

▶ 또한 현장심사 시에 심사원이 법 또는 인증기관의 기준에 적합하지 않은 사항에 대해 설명하고 개선이 필요하다는 뜻을 전하는 것도 컨설팅에 해당되지 않습니다. 다만, 이 경우에도 구체적인 개선 방법에 대해서 말하는 것은 컨설팅에 해당됩니다.

4. 인증기관은 사무소가 있는 국가 이외의 외국에서 인증업무를 수행할 수 있는가?

▶ 법에 의해 지정된 인증기관은 해당 인증기관의 사무소가 없는 국가에서도 현장심사를 직접 실시하는 경우 해당 외국의 사업자에게 인증서비스를 제공할 수 있습니다. 다만, 인증기관 지정 신청 시 제출한 사업계획서에 '인증업무를 수행하는 지역'이 명시된 경우에는 해당 지역 이외의 외국에서는 인증업무를 수행할 수 없습니다.

5. 인증신청 전에 사업자가 준비하여야 할 사항은?

▶ 유기가공식품 인증은 유기적 관리 체계가 법의 기준에 적합한지 여부를 검증하는 시스템 인증이므로, 인증 신청인은 인증 신청 전에 인증제도 및 유기시스템에 대해 충분히 이해하고 있어야 합니다. 인증제도 및 유기 시스템에 대한 이해를 위해서는, 법 및 하위법령, 유기가공식품 인증 절차 및 기준, 인증을 신청하고자 하는 인증기관의 인증업무규정 등을 숙지하여야 합니다.

▶ 인증제도와 유기시스템에 대해 충분히 이해한 후에는, ① 인증기관이 제공하는 양식의 유기취급계획서 작성 및 필요한 첨부 문서 확보, ② 유기적 관리를 위한 내부 규정의 문서화, ③ 내부규정에 의한 기록의 정비, ④ 유기적 관리 체계 및 방법에 대한 종사자 교육 등이 필요하며, ⑤ 최종적으로 유기취급계획을 실행한 결과 나타나는 문제점을 보완하는 작업이 필요합니다.



신청절차가 어렵다고요? 아닙니다. 일단 유기가공식품인증제도 및 유기시스템을 이해하고 이를 이해하기 위해선 식품산업 진흥법 및 하위법령, 유기가공식품의 인증절차 및 기준을 꼭 알면 절반은 이미 신청한 것과 같다고 할까요? 나머지 인증기관에 물어보셔도 친절히 안내해 드리니까요!!

6. 유효기간 연장은 어떠한 경우에 해당되는가?

▶ 유기가공식품 인증의 유효기간은 1년으로 규정되어 있으나 (법 제23조 제2항), 1년 이내에 해당 제품의 출하가 완료되지 않는 품목 (예를 들면, 장류, 와인 등 장기 숙성을 필요로 하는 식품)에 대해서는 유효기간을 1년간 연장할 수 있습니다. 그러나 유기인증은 시스템 인증이므로, 이 경우에도 매년 1회의 정기심사 (시행규칙 제20조 제1항) 를 통해 해당 사업자의 유기 관리 체계가 법의 기준에 적합한 지 여부를 검증받아야 합니다.

7. 유기취급계획의 작성 방법 및 인증기관과의 합의 절차는?

▶ 유기취급계획(Organic Handing Plan, OHP)은 원료의 입고에서부터 최종 제품의 출고에 이르기까지 모든 과정에 걸쳐 법의 기준을 준수하기 위하여 사업자가 스스로 작성한 유기적 관리 계획을 말합니다.
▶ 유기취급계획서는 인증기관이 제공하는 양식 또는 지침에 따라 인증 신청인 또는 그 대리인이 작성하여 인증 신청 시 제출합니다.
▶ 인증기관은 심사 전에 해당 유기취급계획서가 법 또는 인증기관의 기준에 적합한 지 여부를 검토하여 적합한 경우 승인하고, 부적합한 경우 보완을 요청하게 됩니다. 유기취급계획이 합의(승인) 되어야 심사가 진행될 수 있습니다.

8. 유기가공식품의 판매 시 해당 물품의 거래증명은 어떻게 관리하는가?

▶ 거래증명 (Transaction Certificate, TC) 은 특정한 단위의 제품을 거래할 때 해당 제품이 인증 받은 사업자로부터 공급되었다는 것을 증명하는 문서로서 인증기관에 의뢰하거나 또는 사업자가 직접 발급할 수 있습니다.
▶ 거래증명은 유기 제품의 전체 공급 과정을 투명하게 하고 기만 행위를 예방하기 위해 반드시 필요한 문서이므로, 해당 단위의 제품을 추적할 수 있도록 필요한 정보를 포함하여야 하며, 관리 기록을 보존하여야 합니다.
▶ 거래증명에는 인증기관명, 인증번호, 생산자, 공급자, 발송지, 목적지, 수령자, 제품명, 수량, 용기, 총중량, 순중량, 관리자 서명, 발급자 직인, 거래(발급)일자 등의 정보가 포함되어야 합니다.

9. 유기적 순수성이란 무엇인가?

▶ 유기적 순수성이란, 유기적으로 생산된 원료(유기농산물, 유기축산물 등)의 물성이 훼손되지 않은 상태를 의미합니다.
▶ 유기적 순수성을 유지하기 위해서는 유기 원료의 가공 또는 취급 과정에서 비유기 식품 또는 허용되지 않은 물질과 접촉하거나 혼입되지 않도록 하여야 하며, 과도한 가공을 피하여야 합니다.
▶ 유기적 순수성을 유지하기 위한 구체적인 관리 방법은 각 사업장의 환경에 따라 다르므로 일률적으로 규정할 수 없으며, 각 사업자가 자신의 사업장 환경에 맞는 방법을 강구하여 적용하여야 합니다.



유기적 순수성이란 말은 어려운 것 같지만 유기농산물, 유기축산물의 좋은 성질을 훼손하지 않고 가공 처리하는 아주 단순한 의미입니다.

10. 유기인증을 받기 위해서는 유기 전용 시설을 별도로 갖추어야 하는가?

▶ 법에는 유기 인증을 받기 위해 유기 전용의 시설을 갖추어야 한다는 기준이 없습니다. 따라서 인증을 받고자 하는 사업자는 반드시 유기 전용의 시설을 갖추지 않아도 됩니다.
▶ 다만, 동일한 시설에서 유기와 비유기를 병행하는 사업자의 경우, 유기와 비유기를 명확히 구분하여 취급하고, 유기식품의 가공 전에는 반드시 비유기식품 또는 허용되지 않은 물질이 유기식품에 접촉하지 않도록 조치하여야 합니다.

11. 유기원료를 상업적으로 조달할 수 없는 경우는 무엇인가?

▶ 원칙적으로 유기가공식품은 100% 유기원료를 사용하여야 합니다. 그러나 사용하는 원료 가운데 일부가 유기적으로 생산된 것이 없거나, 있다고 하더라도 원하는 품질의 원료를 충분히 조달할 수 없는 경우에는 물과 소금을 제외한 중량의 5%까지 비유기 원료를 사용할 수 있도록 허용하였습니다.

▶ 100% 유기원료를 조달할 수 있는데도 불구하고 비유기 원료를 사용하였을 경우에는 인증을 받을 수 없습니다. 따라서 불가피하게 비유기 원료를 사용하는 사업자는 해당 비유기 원료와 같은 종류의 유기원료를 조달하기 위해 충분히 노력하였다는 것을 증명하여야 합니다.

12. '동일한 종류의 비유기 원료'를 판단하는 방법은?

▶ 원료의 동일성 여부를 판단하는 것은 같은 종류의 유기와 비유기 원료를 혼합하는 기만행위를 예방하기 위한 것입니다.

▶ 가공되지 않은 원료 대해서는 명칭이 같으면 동일한 원료로 판단할 수 있습니다. 예를 들면, 검은콩과 강낭콩, 찹쌀과 멥쌀은 동일한 원료로 볼 수 없습니다.

▶ 단순 가공된 원료에 대해서는 해당 원료의 가공에 사용된 원료가 동일하면 가공된 원료의 명칭이 다르더라도 동일한 원료로 판단할 수 있습니다. 예를 들면, 옥수수분말과 옥수수전분, 토마토 퓨레와 토마토페이스트는 동일한 원료로 볼 수 있습니다.

▶ 그러나 구체적인 사례에 따라 원료의 동일성 여부를 판단하기 어려운 때에는 인증기관의 판단에 따릅니다.

13. 유기로 전환중인 농가에서 재배한 원료는 유기원료인가?

▶ 유기원료는 친환경농업육성법 및 식품산업진흥법에 의해 유기 인증을 받고 인증 신청인의 문서 또는 기록물에 '유기○○'로 기록되어 있는 것을 의미합니다.

▶ 전환중인 유기는 아직 유기 인증을 받지 않았으므로 비유기(관행)에 해당됩니다.

14. 허용되지 않은 물질을 첨가하여 제조한 식품첨가물을 사용할 수 있는가?

▶ 허용되지 않은 물질이 첨가된 식품첨가물을 사용하는 것은 허용되지 않은 물질을 사용하는 것과 같으므로 해당 식품첨가물은 사용할 수 없습니다.

15. 유기식품 가공에 수돗물을 사용할 수 있는가?

▶ 일반적으로 수돗물은 먹는 물 기준에 적합하므로 식품첨가물 또는 취급 과정에서 유기식품에 접촉하는 물로서 사용할 수 있습니다. 그러나 수돗물이 사업장까지 도달하는 과정에서 수질이 저하되어 먹는 물 기준에 적합하지 않게 된 경우에는 사용할 수 없습니다.

16. 유기원료의 비율이 95% 미만인 제품의 인증과 표시는?

▶ 유기원료의 비율이 95% 미만인 제품을 취급하는 자는 '유기' 또는 이와 유사한 용어를 사용할 수 없습니다.

17. 가공 방법을 기계적, 물리적, 생물학적 방법으로 제한하는 이유는?

▶ 기계적, 물리적, 생물학적 방법은 유기적으로 생산된 원료의 물성을 가공 과정을 통해 유지하기에 적합한 방법으로서, 코덱스 유기식품지침(CAC/GL 32-1999)에 의해 국제적으로 합의된 것입니다.

18. 유기원료 비율의 계산 방법은?

▶ 유기원료의 비율은 '유기원료 및 유기 첨가물의 중량' ÷ '물과 소금을 제외한 원료 및 첨가물의 총중량' 과 같습니다.

▶ 유기원료의 비율은 원료 또는 첨가물의 전처리(해당되는 경우) 후 공정에 투입되는 시점의 중량 또는 부피를 기준으로 계산하며, 중량과 부피 단위가 병존하는 경우 단위를 통일하여 계산합니다.

▶ 유기인증을 받은 첨가물은 유기원료로 간주하여 계산합니다.

▶ 계산 시 제외되는 물과 소금은 의도적으로 투입되는 것에 한하며, 가공되지 않은 원료 자체에 포함되어 있는 물과 소금은 제외하지 않습니다.



경고!!

유기원료 비율의 계산방법은 매우 중요해요. 유기원료 비율이 95%미만이면 유기가공식품인증이 취소되오니 반드시 숙지하셔야 합니다.

19. 가공된 원료 또는 비유기 첨가물이 포함된 유기 원료를 사용하였을 때의 유기 원료 비율의 계산 방법은?

- ▶ 농축, 희석 등 가공된 원료 또는 첨가물은 가공 이전의 상태로 환원한 중량 또는 부피로 계산합니다.
- ▶ 비유기 첨가물이 포함된 유기 원료를 사용하였을 때에는 해당 유기 원료의 유기원료 비율만큼만 유기 원료로 인정하여 계산합니다. 예를 들면, 유기원료 비율이 95%인 유기원료를 1,000kg 사용하였을 때 유기원료의 사용량은 950kg으로 계산합니다.

20. 제품에 대해 GMO검사를 하였을 때 GMO가 검출되면 어떻게 되는가?

- ▶ 법 제24조에 의해 지정받은 인증기관이 인증심사시 시제품에서 GMO 성분이 검출되는 경우에는 인증을 받을 수 없습니다.
- ▶ 인증후 인증품에 GMO가 잔류하는 것으로 판정된 경우, 유기 가공식품 관리 시스템에 문제가 있을 때는 법 시행규칙 [별표9]에 의한 행정처분 기준을 적용받게 됩니다.
※ 1차 위반 : 표시사용정지 1개월, 2차 : 3개월, 3차 : 6개월
- ▶ 제품에서 GMO가 검출된 때에는, 사업자는 해당 로트의 제품을 회수하고 GMO가 검출된 원인이 무엇인지 밝혀 재발하지 않도록 조치하여야 합니다.

21. 유전자변형 옥수수에서 추출한 알코올을 소독제로 사용할 수 있는가?

- ▶ 유전자변형 옥수수에서 추출한 알코올은 원료로는 사용할 수 없으나, 소독제로는 사용할 수 있습니다. 다만, 해당 알코올이 원료 또는 제품과 접촉하지 않도록 조치하여야 합니다.

22. 유기토마토주스에 천연 토마토 향(비유기)을 첨가할 수 있는가?

- ▶ 화학적으로 처리되지 않은 천연물은 첨가물로 사용할 수 있으나 유기토마토주스는 그 자체로 토마토 향을 가지고 있으므로 토마토향을 첨가해야할 이유가 없으며, 동종의 유기식품과 관행(비유기)식품을 혼합하는 행위이므로 천연 토마토 향이라 할지라도 유기토마토주스에 첨가하는 것은 기준에 위배됩니다.

23. 유기식품 가공 시 비타민C를 첨가할 수 있는가?

- ▶ 비타민C는 시행규칙 [별표5]의 아스코르브산과 같은 것이므로 사용할 수 있습니다. 다만, 그 사용이 불가피한 경우에 한하여 최소량을 사용하여야 합니다.

24. 원료 또는 제품에 포함된 이물질을 탐지하기 위하여 X선 탐지기를 사용할 수 있는가?

- ▶ 전리 방사선(Ionizing Radiation)은 살균, 살충, 발아억제, 성숙의 지연, 선도 유지, 식품 특성의 개선 등을 목적으로 식품에 사용되고 있습니다.
- ▶ 식품에 대한 방사선 조사는 작업자의 건강을 해칠 수 있으며, 생물 및 식품의 단백질 구조에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있기 때문에 유기식품의 가공 및 취급 과정에서 사용을 금하고 있습니다.
- ▶ 생물 및 식품에 나쁜 영향을 미칠 가능성이 없는 경우, 식품에 포함된 이물질을 물리적으로 제거하기 위한 목적으로 X선 탐지기를 사용하는 것은 가능합니다.

25. 가공시설 또는 창고에서 유해생물을 관리하는 방법은?

- ▶ 해충, 소동물 등의 유해생물을 관리하기 위해서는 예방적 방법, 물리적/생물학적 방법, 허용된 살충 물질 등을 차례로 적용하여야 합니다.
- ▶ 예방적 방법으로는 서식처 제거, 접근 경로의 차단, 천적의 활동 등이 있고, 물리적/생물학적 방법으로는 물리적 장벽, 음파, 초음파, 빛, 자외선, 덩, 온도관리 등이 있습니다.
- ▶ 예방적 또는 물리적/생물학적 방법으로도 유해생물이 제거되지 않는 경우에는 허용된 살충물질을 사용할 수 있으나, 이 경우에는 해당 물질이 유기식품에 접촉하지 않도록 격리 등의 조치를 하여야 하며, 사용 후에는 해당 물질의 영향력이 제거되도록 조치하여야 합니다.

26. 해충 및 병원균 관리를 위해 허용하는 물질은 어떤 것이 있는가?

- ▶ 식품산업진흥법 시행규칙 제25조제1항제2호 관련 [별표5] 2. '유기적 취급 허용물질' 과 친환경농업육성법 시행규칙 제7조 관련 [별표1] 1. 가. (2) '병해충 관리를 위하여 사용이 가능한 자재' 를 해충 및 병원균 관리를 위해 사용할 수 있습니다.

27. 유기식품에 세척, 살균, 소독용 물질이 함유되지 않았다는 것을 어떻게 파악하는가?

- ▶ 사업장에 세척, 살균, 소독용 물질을 사용하였을 때에는, 해당 물질이 제품에 잔류하는 지 여부를 정기적인 시료의 분석을 통해 확인할 수 있습니다.

28. 화학적으로 합성된 세척제 또는 소독제를 원료의 세척 시 사용할 수 있는가?

▶ 유기식품에 접촉하는 세척제 또는 소독제는 먹는 물 및 시행규칙 [별표 5]의 허용된 물질만을 사용하여야 합니다.

29. 먹는 물과 허용된 가공보조제 이외의 물질을 시설과 장비의 세척제 또는 소독제로 사용할 수 있는가?

▶ 가공공정 또는 원료의 특성에 의해 먹는 물과 허용된 가공보조제로는 세척 또는 소독의 효과를 얻을 수 없는 경우에는 그 이외의 물질을 세척제 또는 소독제로 사용할 수 있습니다.

▶ 허용된 물질 이외의 물질을 세척제 또는 소독제로 사용할 때에는 해당 물질이 유기식품과 접촉하지 않도록 조치하여야 합니다.

30. 제품의 포장 내에 탈산소제를 사용할 수 있는가?

▶ 유기식품이 탈산소제에 의해 오염되지 않도록 조치하면 탈산소제를 사용할 수 있습니다.

31. 환경에 미치는 나쁜 영향이 최소화되는 수송방법은?

▶ 수송이 환경에 미치는 나쁜 영향은 수송 차량이 배출하는 오염물질과 이산화탄소 등의 온실가스입니다. 따라서 환경에 미치는 악영향을 최소화하기 위해서는 현재의 일반화된 기술 수준 하에서 오염물질 및 온실가스의 배출이 최소화되도록 수송차량의 개선, 이동거리의 최적화 등의 조치가 필요합니다.

32. 기업의 기밀 정보도 심사원에게 공개하여야 하는가?

▶ 기업의 기밀에 해당하는 정보라 할지라도 유기적 관리 시스템이 기준에 적합한지 여부를 확인하기 위하여 필요한 것이라면 공개되어야 합니다. 모든 심사원 또는 인증위원은 심사 및 인증 과정을 통하여 알게 된 기밀 사항을 보호할 의무를 가지며, 이 의무를 준수하지 않으면 인증기관에 의해 제재를 받습니다.

▶ 만약 사업자가 기업의 기밀 사항이라는 이유로 해당 정보를 공개하지 않는 경우 심사 및 인증 절차가 종결될 수 없습니다.

33. 유기가공식품으로 오인될 우려가 있는 외국어표시는 무엇인가?

▶ 인증을 받지 아니하고 인증의 표시 또는 이와 유사한 표시(외국어 표시를 포함)를 하는 것은 부정행위로 간주됩니다.(법 제25조 제3호)

▶ 유기가공식품으로 오인될 우려가 있는 외국어 표시는 영어의 Organic, Bio, Eco 등과 이와 같은 의미의 제3국 언어를 의미합니다.

34. '유기무농약사과주스'라는 표시를 할 수 있는가?

▶ '무농약○○'란 표시는 친환경농업육성법에 의해 무농약 재배 인증을 받은 신선식품에 한하여 표시하는 것이므로, 유기재배 인증을 받은 원료를 사용한 경우에는 '유기○○'로 표시하여야 합니다.

▶ 또한 가공식품에 '무농약○○'라는 표시를 하는 것은 식품 그 자체에 농약이 잔류하지 않는다는 의미로 해석되어 소비자를 오도할 수 있기 때문에 바람직하지 않습니다.

▶ 따라서 '유기무농약○○'라는 표시는 허용되지 않습니다.



유기가공식품 인증제
부록



식품산업진흥법

제1장 총 칙

제1조(목적) 이 법은 식품산업과 농업 간의 연계강화를 통하여 식품산업의 건전한 발전을 도모하고 식품산업의 경쟁력을 제고하여 다양하고 품질 좋은 식품을 안정적으로 공급함으로써 국민의 삶의 질 향상과 국가경제 발전에 이바지하는 것을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “식품”이란 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제7호의 식품을 말한다.
2. “식품산업”이란 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제8호의 식품산업을 말한다.
3. “식품사업자”란 식품산업을 영위하는 자를 말한다.
4. “전통식품”이란 국산 농산물을 주원료 또는 주재료로 하여 예로부터 전승되어 오는 원리에 따라 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향 및 색을 내는 식품을 말한다.
5. “유기가공식품”이란 「친환경농업육성법」 제16조에 따른 유기농산물을 원료 또는 재료로 하여 제조·가공·유통되는 식품을 말한다.

제3조(국가 및 지방자치단체의 책무) 생략

제4조(식품산업진흥 기본계획의 수립) 생략

제5조(식품산업진흥심의회 설치) 생략

제6조(다른 법률과의 관계) 생략

제2장 식품산업의 진흥기반의 조성 (생략)

제3장 식품산업의 진흥 (생략)

제4장 식품의 품질관리

제20조(식품의 산업표준인증) 생략

제21조(전통식품의 국제규격화 추진) 생략

제22조(전통식품의 품질인증) 생략

제23조(유기가공식품의 인증) ① 농림부장관은 유기가공식품의 품질향상·생산장려 및 소비자 보호를 위하여 유기가공식품에 대한 인증제도를 운영할 수 있다.

② 제1항에 따른 유기가공식품 인증의 유효기간은 그 인증을 받은 날부터 1년으로 한다. 다만, 1년 이내에 해당 품목의 출하가 종료되지 아니하거나 그 품목의 특성상 유효기간의 연장이 필요한 때에는 농림부령으로 정하는 바에 따라 그 기간을 연장할 수 있다.

③ 제1항에 따라 유기가공식품 인증을 받은 자는 농림부령으로 정하는 바에 따라 유기가공식품 인증기준의 준수 여부 등에 관한 정기적인 심사(이하 “정기심사”라 한다)를 받아야 한다.

④ 제3항에 따른 정기심사의 방법·절차·내용, 그 밖에 필요한 사항은 농림부령으로 정한다.

⑤ 제1항에 따른 유기가공식품의 인증절차와 기준, 허용되는 유기적 취급 물질의 종류와 선정 기준 및 유기적 취급의 기준 등에 필요한 사항은 농림부령으로 정한다.

⑥ 제1항에 따른 인증을 받은 자와 이를 판매·가공하고자 하는 자는 농림부령으로 정하는 바에 따라 유기가공식품의 포장·용기 등에 유기가공식품의 도형 또는 문자의 표시를 하여야 한다.

제24조(우수식품인증기관 지원 등) ① 농림부장관은 제20조제1항에 따른 식품의 산업표준인증, 제22조제1항에 따른 전통식품의 품질인증 및 제23조제1항에 따른 유기가공식품의 인증(이하 “우수식품인증”이라 한다)과 정기검사 등의 업무를 효율적으로 수행하기 위하여 우수식품인증기관을 지정하여 그 운영에 필요한 경비를 예산의 범위 안에서 지원할 수 있다.

② 제1항에 따른 우수식품인증기관의 지정 및 운영에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

제25조(부정행위의 금지 등) 누구든지 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하여서는 아니 된다.

1. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 제14조제1항에 따른 식품명인으로 지정을 받거나 식품명인임을 증명하는 서류를 다른 사람에게 양도 또는 대여하는 행위
2. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 제20조제1항에 따른 식품의 산업표준인증, 제22조제1항에 따른 전통식품의 품질인증 또는 제23조제1항에 따른 유기가공식품의 인증을 받는 행위
3. 우수식품인증을 받지 아니한 식품에 우수식품인증의 표시 또는 이와 유사한 표시(전통식품이나 유기가공식품으로 오인될 우려가 있는 외국어표시를 포함한다. 이하 같다)를 하는 행위
4. 우수식품인증을 받은 식품에 인증을 받은 내용과 다르게 표시를 하는 행위
5. 우수식품인증을 받은 식품에 우수식품인증을 받지 아니한 식품을 혼합하여 판매하거나 혼합하여 판매할 목적으로 보관·운반 또는 진열하는 행위
6. 우수식품인증을 받은 내용과 다르게 표시를 한 식품임을 알고 있으면서 해당 식품을 판매하거나 판매할 목적으로 보관·운반 또는 진열하는 행위
7. 우수식품인증을 받지 아니한 식품임을 알고 있으면서 우수식품인증 또는 이와 유사한 표시를 한 식품을 판매하거나 판매할 목적으로 보관·운반 또는 진열하는 행위
8. 우수식품인증을 받지 아니한 식품을 우수식품인증을 받은 식품으로 광고하는 행위
9. 우수식품인증을 받은 식품을 인증을 받은 내용과 다르게 광고하는 행위

제26조(우수식품인증의 사후관리) ① 농림부장관은 우수식품인증을 받은 식품의 품질수준의 유지와 소비자보호를 위하여 필요하다고 인정되는 경우에는 관계 공무원 및 제24조에 따른 우수식품인증기관의 담당자로 하여금 다음 각 호의 사항을 하게 할 수 있다.

1. 우수식품인증기준에의 적합성의 조사
2. 인증을 획득한 자의 관계 장부 또는 서류의 열람
3. 인증을 받은 식품의 시료를 수거하여 조사를 하거나 전문시험연구기관 등에 시험의뢰

② 우수식품인증을 받은 자는 농림부령으로 정하는 바에 따라 인증심사자료, 가공시설의 관리, 식품첨가물의 사용 및 우수식품인증을 받은 식품의 거래에 관한 자료 등 관련 문서를 비치·보존하여야 한다.

③ 제1항에 따라 조사·열람 또는 수거를 하는 때에는 우수식품인증을 받은 식품의 소유자·점유자 또는 관리인은 정당한 사유 없이 이를 거부·방해 또는 기피하여서는 아니 된다.

제27조(수수료 등) ① 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 수수료를 납부하여야 한다.

제5장 보 칙

1. 제22조제1항에 따라 전통식품의 품질인증을 받고자 하는 자
2. 제23조제1항에 따라 유기가공식품의 인증을 받고자 하는 자
3. 제23조제2항에 따라 유기가공식품 인증의 유효기간을 연장받고자 하는 자

② 제1항에 따른 수수료의 금액·납부방법 및 납부기간 등에 필요한 사항은 농림부령으로 정한다.

제28조(표시변경 등의 명령) ① 농림부장관은 제26조에 따른 조사 또는 시험의뢰를 한 결과 우수식품인증을 받은 식품이 인증기준 또는 표시방법에 위반되거나 그 식품의 생산이나 식품산업의 영위가 곤란하다고 인정하는 때에는 표시의 변경·사용정지 또는 판매정지를 명할 수 있다.

② 제1항에 따른 행정처분의 구체적인 기준은 농림부령으로 정한다.

제29조(우수식품인증의 취소) 농림부장관은 우수식품인증을 받은 자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 그 인증을 취소할 수 있다. 다만, 제1호의 경우에는 인증을 취소하여야 한다.

1. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 인증을 받은 경우
2. 제26조에 따른 조사 결과 인증기준에 현저하게 맞지 아니한 경우
3. 정당한 사유 없이 제28조에 따른 표시변경·사용정지 또는 판매정지 명령에 따르지 아니한 경우

제30조(승계) ① 우수식품인증을 받은 자가 그 사업을 양도하거나 사망한 때 또는 법인의 합병이 있는 때에는 양수인, 우수식품인증을 받은 식품을 계속하여 생산·수입 또는 유통하고자 하는 상속인 또는 합병 후 존속하는 법인이나 합병에 의하여 설립되는 법인은 우수식품인증을 받은 자의 지위를 승계할 수 있다.

② 제1항에 따라 우수식품인증을 받은 자의 지위를 승계한 자는 농림부장관에 그 사실을 신고하여야 한다.

③ 제2항에 따른 신고에 필요한 사항은 농림부령으로 정한다.

제31조(조세의 감면) 생략

제32조(인증표시가 된 식품의 우선구매) 국가, 지방자치단체, 「공공기관의 운영에 관한 법률」제4조의 공공기관은 식품을 구매하고자 하는 때에는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 제품을 우선적으로 구매할 수 있다.

1. 제22조제1항에 따라 전통식품 품질인증을 받은 제품
2. 제23조제1항에 따라 유기가공식품 인증을 받은 제품
3. 「축산물가공처리법」제9조제1항에 따른 위해요소중점관리기준 적용 작업장에서 생산된 제품
4. 그 밖에 대통령령으로 정하는 국가인증제도에 따라 인증을 받은 제품

제33조(우수 식재료 사용 촉진) ① 농림부장관은 고품질 식품의 안정적 공급을 확대하기 위하여 식품사업자로 하여금 품질이 우수하고 안전한 다음 각 호의 식재료 사용을 촉진하도록 하는 시책을 수립·추진할 수 있다.

1. 제22조제1항에 따라 전통식품 품질인증을 받은 제품
2. 제23조제1항에 따라 유기가공식품 인증을 받은 제품
3. 「농산물품질관리법」제5조에 따라 품질인증을 받은 농산물

4. 「농산물품질관리법」제7조의2제2항에 따라 우수농산물관리기준에 따라 인증을 받은 우수농산물

5. 「농산물품질관리법」제8조에 따라 지리적 표시의 등록을 받은 제품

6. 「축산물가공처리법」제9조제1항에 따른 위해요소중점관리기준 적용 작업장에서 생산된 제품

7. 「친환경농업육성법」제17조에 따라 친환경농산물 인증을 받은 제품

8. 「식품위생법」제32조의2제3항에 따른 위생요소중점관리기준적용업소에서 생산된 제품

9. 그 밖에 대통령령으로 정하는 국가인증제도에 따라 인증을 받은 제품

② 제1항에 따른 우수 식재료 사용 촉진을 위한 시책의 지원대상과 기준·절차·방법, 그 밖에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

③ 농림부장관은 제1항에 따른 우수 식재료 사용 촉진 시책에 사용되는 경비의 전부 또는 일부를 지원할 수 있다.

제34조(권한의 위임·위탁) 생략

제35조(벌칙 적용에서의 공무원 의제) 제24조제1항의 우수식품인증기관의 임직원은 「형법」제129조부터 제132조까지의 규정에 따른 벌칙의 적용에서는 공무원으로 본다.

제6장 벌 칙

제36조(벌칙) ① 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처한다.

1. 제25조제2호를 위반하여 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 우수식품인증을 받은 자
2. 제25조제3호를 위반하여 우수식품인증을 받지 아니한 식품에 우수식품인증의 표시 또는 이와 유사한 표시를 한 자
3. 제25조제4호를 위반하여 우수식품인증을 받은 식품에 우수식품인증을 받은 내용과 다르게 표시를 한 자
4. 제25조제5호를 위반하여 우수식품인증을 받은 식품에 우수식품인증을 받지 아니한 식품을 혼합하여 판매하거나 혼합하여 판매할 목적으로 보관·운반 또는 진열한 자
5. 제25조제6호를 위반하여 우수식품인증을 받은 내용과 다르게 표시를 한 식품임을 알고 있으면서 해당 식품을 판매하거나 판매할 목적으로 보관·운반 또는 진열한 자
6. 제25조제7호를 위반하여 우수식품인증을 받지 아니한 식품임을 알고 있으면서 우수식품인증 또는 이와 유사한 표시를 한 식품을 판매하거나 판매를 목적으로 보관·운반 또는 진열한 자

② 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금에 처한다

1. 제25조제8호를 위반하여 우수식품인증을 받지 아니한 식품을 우수식품인증을 받은 식품으로 광고한 자
2. 제25조제9호를 위반하여 우수식품인증을 받은 식품을 인증을 받은 내용과 다르게 광고한 자
3. 제28조제1항에 따른 표시변경·사용정지 또는 판매정지 명령에 따르지 아니한 자

제37조(양벌규정) ① 법인의 대표자, 대리인, 사용인, 그 밖의 종업원이 그 법인의 업무에 관하여 제36조의 위반행위를 하면 행위자를 벌하는 외에 그 법인에 대하여도 해당 조의 벌금형과 과(科)한다.

식품산업진흥법 시행령

제1장 총 칙 (생략)

제2장 식품산업의 진흥기반의 조성 (생략)

제3장 식품산업의 진흥 (생략)

제4장 식품의 품질관리

제26조(식품의 산업표준인증 대상품목 등) 생략

제27조(전통식품의 품질인증) 생략

제28조(품질인증대상품목의 표준규격 제정 등) 생략

제29조(전통식품의 품질인증 절차 등) 생략

제30조(전통식품의 품질인증 표시방법) 생략

제31조(우수식품인증기관 지정 등) ① 농림수산식품부장관은 법 제24조에 따라 다음 각 호의 요건을 갖추고 있는 기관에 대하여 업무의 범위를 정하여 우수식품인증기관으로 지정할 수 있다.

1. 법 20조제1항에 따른 식품의 산업표준인증, 법 제22조제1항에 따른 전통식품의 품질인증 및 법 제23조에 따른 유기가공식품의 인증(이하 “우수식품인증”이라 한다) 업무의 통일성 유지와 원활한 인증 업무 수행을 위한 상설 전담조직을 갖출 것
2. 우수식품인증 업무를 수행할 수 있는 제32조에 따른 인증심사원(이하 “인증심사원”이라 한다)을 업무범위별로 각 3명 이상 보유할 것
3. 우수식품인증 업무 수행을 위한 사무실과 검사장 및 검사 장비를 갖출 것
4. 우수식품인증기관의 운영 등에 관한 업무규정을 갖출 것

② 농림수산식품부장관은 제1항에 따라 우수식품인증기관을 지정하였을 때에는 다음 각 호의 사항을 고시하여야 한다.

1. 인증기관명 및 대표자
2. 주된 사무소
3. 인증업무의 범위
4. 인증기관의 지정번호 및 지정일

③ 제1항 및 제2항에서 정한 것 외에 우수식품인증기관의 지정 및 운영에 필요한 세부 사항은 농림수산식품부장관이 정하여 고시한다.

제32조(인증심사원 자격 등) ① 인증심사원의 자격기준은 농림수산식품부령으로 정한다.

② 개인의 대리인, 사용인, 그 밖의 종업원이 그 개인의 업무에 관하여 제36조의 위반행위를 하면 그 행위자를 벌하는 외에 그 개인에 대하여도 해당 조의 벌금형을 과한다.

제38조(과태료) ① 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자에게는 500만원 이하의 과태료를 부과한다.

1. 제25조제1호를 위반하여 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 식품명인 지정을 받거나 식품명인임을 증명하는 서류를 다른 사람에게 양도 또는 대여한 자
 2. 제26조제2항을 위반하여 관련 문서를 비치·보존하지 아니한 자
 3. 제26조제3항을 위반하여 조사행위를 거부·방해 또는 기피한 자
 4. 제30조제2항을 위반하여 우수식품인증을 받은 자의 지위를 승계하고 이를 신고하지 아니한 자
- ② 제1항에 따른 과태료는 대통령령으로 정하는 바에 따라 농림부장관이 부과·징수한다.
- ③ 제2항에 따른 과태료 처분에 불복하는 자는 그 처분을 고지받은 날부터 30일 이내에 부과권자에게 이의를 제기할 수 있다.
- ④ 제2항에 따른 과태료 처분을 받은 자가 제3항에 따라 이의를 제기한 때에는 부과권자는 지체 없이 관할 법원에 그 사실을 통보하여야 하며, 통보를 받은 관할 법원은 「비송사건절차법」에 따른 과태료 재판을 한다.
- ⑤ 제3항에 따른 기간 이내에 이의를 제기하지 아니하고 과태료를 납부하지 아니한 때에는 국세 체납처분의 예에 따라 징수한다.

부 칙

제1조(시행일) 이 법은 공포 후 6개월이 경과한 날부터 시행한다.

제2조(다른 법률의 폐지) 농산물가공산업 육성법은 이를 폐지한다.

제3조(경과조치) ① 이 법 시행 당시 종전의 「농산물가공산업 육성법」에 따른 전통식품 품목지정, 전통식품 명인지정 및 특산물등의 품질인증은 이 법에 따라 지정·인증된 것으로 본다.

② 이 법 시행 당시 종전의 「농산물가공산업 육성법」에 따라 산지에서 가공품의 생산을 업으로 하거나 하고자 하는 자 및 전통 외식업을 영위하는 자에 대한 자금지원은 이 법에 따라 지원된 것으로 본다.

제4조(다른 법률의 개정) 자유무역협정 체결에 따른 농어업인 등의 지원에 관한 특별법 일부를 다음과 같이 개정한다.

제2조제2호 중 “농산물가공산업육성법 제2조제5호의 규정에 의한 농산물가공산업”을 “「식품산업진흥법」제2조제2호에 따른 식품산업”으로 한다.

제5장 보 칙

② 우수식품인증기관의 장은 제1항에서 정하고 있는 자격을 갖추고 있는 자 중에서 인증심사원을 선임하여야 한다.

제33조(우수식품인증기관의 보고사항 등) ① 우수식품인증기관의 장은 다음 각 호의 사항에 대하여 매분기 종료 후 20일까지 농림수산식품부장관에게 보고하여야 한다.

1. 법 제20조에 따른 식품의 산업표준인증 현황
2. 법 제22조에 따른 전통식품의 품질인증 현황
3. 법 제23조에 따른 유기가공식품의 인증 현황
4. 법 제30조 및 이 영 제40조제5항에 따른 승계 신고 수리 현황

② 우수식품인증기관의 장은 제1항제1호부터 제4호까지의 규정에 해당하는 사항에 대하여는 국립농산물품질관리원장에게 통보하여야 한다.

제34조(우수식품인증기관의 변경사항 통지) 우수식품인증기관은 제31조제2항에 따른 고시 사항 중 같은 항 제1호부터 제3호까지의 사항에 변경이 있는 때에는 해당 사유가 발생한 날부터 15일 이내에 농림수산식품부장관에게 그 사실을 알려야 한다.

제35조(우수식품인증의 취소 통보 등) ① 우수식품인증기관의 장은 우수식품인증을 받은 자가 법 제29조의 취소사유에 해당하는 때에는 즉시 그 사실을 농림수산식품부장관에게 보고하여야 한다.

② 농림수산식품부장관이 법 제29조에 따라 우수식품인증을 취소한 경우에는 그 사실을 우수식품인증기관의 장에게 통보하여야 한다.

제36조(국가인증 제품) 생략

제37조(우수 식재료의 사용 등) 생략

제38조(우수 식재료의 사용 촉진 등) 생략

제39조(권한의 위임·위탁) ① 농림수산식품부장관은 법 제34조에 따라 법 제19조 및 이 영 제25조제1항 및 제2항에 따른 농산물을 포함한 식품의 영양성분 분석 관련 업무를 농촌진흥청장에게 위임한다.

② 농림수산식품부장관은 법 제34조에 따라 법 제16조에 따른 농산물가공품 생산자 등에 대한 자금지원 중에서 임산물을 단순가공하거나 임산물을 원료 또는 재료로 하여 가공한 민예품에 관한 사항은 산림청장에게 위임한다.

③ 농림수산식품부장관은 법 제34조에 따라 다음 각 호의 권한을 국립농산물품질관리원장에게 위임한다.

1. 법 제26조에 따른 우수식품인증을 받은 식품에 대한 적합성 조사 등 사후관리
2. 법 제28조에 따른 우수식품인증품의 표시변경명령 등의 처분
3. 법 제29조에 따른 우수식품인증의 취소
4. 법 제38조에 따른 과태료의 부과 및 징수
5. 제28조에 따른 품질인증대상품목의 표준규격 제정·개정·폐지 및 그 고시

④ 농림수산식품부장관은 법 제34조에 따라 법 제19조 및 이 영 제25조제1항 및 제2항에 따른

농산물을 포함한 식품의 영양학적 품질 특성 조사·연구 관련 업무를 다음 각 호의 기관으로서 위탁업무를 수행할 수 있는 인력과 장비를 갖춘 기관에 위탁한다.

1. 「과학기술분야 정부출연연구기관 등의 설립·운영 및 육성에 관한 법률」에 따른 한국식품연구원
2. 식품영양 관련 교육·연구기관
3. 그 밖에 식품영양학적 품질 특성 조사·연구를 위하여 농림수산식품부장관이 필요하다고 인정하는 기관 및 단체

⑤ 농림수산식품부장관은 법 제34조에 따라 법 제30조제2항에 따른 우수식품인증을 받은 자의 지위 승계 신고의 접수에 관한 업무를 법 제24조에 따라 지정된 우수식품인증기관의 장에게 위탁한다.

제40조(과태료의 부과기준) 법 제38조제2항에 따른 과태료의 부과기준은 별표와 같다.

부 칙

제1조(시행일) 이 영은 2008년 6월 28일부터 시행한다.

제2조(다른 법령의 폐지) 농산물가공산업육성법시행령은 폐지한다.

제3조(명인지정 및 전통식품품질인증 등의 신청에 관한 경과조치) 이 영 시행 당시 종전의 「농산물가공산업 육성법 시행령」 제14조에 따른 전통식품명인의 지정, 같은 시행령 제22조에 따른 특산물의 품질인증 및 같은 시행령 제27조에 따른 전통식품의 품질인증을 신청한 것은 이 영의 규정에도 불구하고 종전의 규정에 따른다.

제4조(품질인증의 대상품목에 관한 경과조치) 이 영 시행 당시 종전의 「농산물가공산업 육성법 시행령」 제28조에 따라 전통식품의 품질인증대상품목으로 농림수산식품부장관이 지정하여 고시한 품목은 제27조에 따라 지정하여 고시된 것으로 본다.

제5조(품질인증대상품목의 표준규격 제정에 관한 경과조치) 이 영 시행 당시 종전의 「농산물가공산업 육성법 시행령」 제29조에 따라 고시된 품질인증대상품목의 표준규격은 제28조에 따라 고시된 것으로 본다.

제6조(다른 법령과의 관계) 이 영 시행 당시 다른 법령에서 종전의 「농산물가공산업 육성법 시행령」 또는 그 규정을 인용한 경우에 이 영 가운데 그에 해당하는 규정이 있으면 종전의 규정을 갈음하여 이 영 또는 이 영의 해당 조항을 인용한 것으로 본다.

식품산업진흥법 시행규칙

[별표 1]

위반행위별 과태료의 부과기준(제40조 관련)

1. 일반기준

가. 농림수산식품부장관은 해당 위반행위의 동기·내용 및 횟수 등을 고려하여 제2호의 개별기준에서 정한 과태료금액의 2분의 1의 범위에서 이를 경감하거나 가중할 수 있다. 다만, 가중하여 부과하는 경우에도 과태료금액은 법 제38조제1항에 따른 최고한도를 초과할 수 없다.

나. 위반행위의 횟수에 따른 과태료 부과기준은 최근 1년간 같은 위반행위로 과태료를 부과받은 경우에 적용한다. 이 경우 그 기준적용일은 동일 위반행위에 대한 과태료 부과일과 그 후 다시 적발된 날을 기준으로 한다.

2. 개별기준

위반행위	해당법조문	과태료금액		
		1회 위반	2회 위반	3회 이상 위반
가. 법 제25조제1호를 위반하여 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 식품명인 지정을 받거나 식품명인임을 증명하는 서류를 다른 사람에게 양도 또는 대여한 자	법 제38조 제1항제1호	100만원	300만원	500만원
나. 법 제26조제2항을 위반하여 관련 문서를 비치·보존하지 아니한 자	법 제38조 제1항제2호	경고	50만원	100만원
다. 법 제26조제3항을 위반하여 조사행위를 거부·방해 또는 기피한 자	법 제38조 제1항제3호	100만원	300만원	500만원
라. 법 제30조제2항을 위반하여 우수식품인증을 받은 자의 지위를 승계하고 이를 신고하지 아니한 자	법 제38조 제1항제4호	경고	50만원	100만원

제1조(목적) 생략

제2조(통계조사의 범위) 생략

제3조~제4조 (사업자단체 관련) 생략

제5조~제12조 (식품명인 관련) 생략

제13조(식품성분표 등의 작성·공표) 생략

제14조(품질인증대상품목의 표준규격 제정 등 의뢰) 생략

제15조~제18조(전통식품 관련) 생략

제19조(유기가공식품 인증의 유효기간 연장) ① 법 제23조제2항 단서에 따라 유기가공식품 인증의 유효기간을 연장 받으려는 자는 유효기간이 끝나기 1개월 전까지 별지 제11호서식의 신청서를 작성하여 법 제24조제1항에 따라 유기가공식품 인증을 할 수 있도록 지정된 우수식품인증기관의 장에게 제출하여야 한다.

② 우수식품인증기관의 장은 제1항에 따른 유효기간 연장신청을 받은 경우에는 1년의 범위에서 그 기간을 연장할 수 있다.

③ 우수식품인증기관의 장은 제1항에 따른 유효기간 연장신청을 받으면 제21조제2항 및 제3항에 따라 심사한 후 유효기간을 연장하는 것이 타당하다고 인정되면 제23조에 따라 유기가공식품인증서를 발급한다. 다만, 제20조에 따른 정기심사를 받은 자의 경우에는 제21조제2항 및 제3항에 따른 심사절차를 생략할 수 있다.

제20조(유기가공식품에 대한 정기심사) ① 법 제23조제3항에 따른 정기심사는 우수식품인증기관으로부터 최초 인증을 받은 후 1년마다 1회 받아야 한다.

② 법 제23조제4항에 따라 유기가공식품의 인증을 받은 자가 정기심사를 받으려는 때에는 유효기간이 끝나기 3개월 전까지 별지 제12호서식의 신청서를 작성하여 그 유기가공식품의 인증을 한 우수식품인증기관의 장에게 제출하여야 한다.

③ 해당 우수식품인증기관의 장은 제2항에 따라 정기심사 신청을 받으면 제22조에 따른 유기가공식품 인증기준에 따라 심사하되, 유기가공식품 제조공장에 대한 심사를 하여야 한다.

④ 우수식품인증기관에 유기가공식품의 정기검사를 신청한 자는 우수식품인증기관의 장이 제3항에 따른 심사를 하기 위하여 시료를 요청하는 경우에는 이를 제공하여야 한다. 이 경우 시료의 분량은 시험에 필요한 최소량으로 한다.

제21조(유기가공식품의 인증절차 등) ① 법 제23조제5항에 따라 유기가공식품의 인증을 받으려는 자는 별지 제13호서식의 신청서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 유기가공식품 인증을 할 수 있도록 지정된 우수식품인증기관의 장에게 신청하여야 한다.

1. 식품품목제조보고서 사본 1부
2. 유기취급계획서 1부
3. 원료 및 첨가물이 제2항에서 정하고 있는 기준에 맞다는 것을 증명하는 서류 1부

② 우수식품인증기관의 장은 제1항에 따라 유기가공식품의 인증 신청을 받으면 제22조에 따른 유기가공식품 인증기준에 따라 심사한 후 기준에 맞는 것으로 판정된 경우에는 유기가공식품 인

증을 하여야 한다.

③ 유기가공식품 제조공장에 대한 심사 및 시료 요청에 관하여는 제20조제3항 및 제4항을 준용한다.

④ 제1항부터 제3항까지의 규정에서 정한 것 외에 유기가공식품의 인증을 위하여 필요한 사항은 농림수산물부장관이 정하여 고시한다.

제22조(유기가공식품의 인증기준 등) ① 법 제23조제5항에 따른 유기가공식품의 인증기준은 별표 4와 같다.

② 법 제23조제5항에 따라 허용되는 유기적 취급 물질의 종류와 선정기준은 별표 5와 같고, 유기적 취급의 기준은 별표 6과 같다.

③ 제1항의 유기가공식품의 인증기준에 따른 세부적인 평가항목 및 기준은 농림수산물부장관이 정하여 고시한다.

제23조(유기가공식품 인증서의 발급 등) ① 우수식품인증기관의 장은 제21조제2항에 따라 유기가공식품의 인증을 하였을 때에는 별지 제14호서식의 유기가공식품 인증서를 내주어야 한다.

② 우수식품인증기관의 장은 유기가공식품 인증을 받은 자가 제1항의 유기가공식품 인증서를 분실·훼손 또는 기재사항의 변경으로 재발급을 신청한 때에는 이를 재발급하여야 한다.

제24조(유기가공식품의 인증 표시 등) ① 법 제23조제6항에 따른 유기가공식품 인증의 도형(圖形)은 농림수산물부장관이 정하여 고시한다.

② 제21조제2항에 따라 유기가공식품의 인증을 받은 자가 제1항에서 정하고 있는 도형을 사용하려는 경우 함께 표시하여야 하는 사항은 다음 각 호와 같다.

1. 인증번호
2. 인증기관명

③ 제1항 및 제2항에서 정한 것 외에 유기가공식품의 인증 표시에 필요한 사항은 농림수산물부장관이 정하여 고시한다.

제25조(인증심사원의 자격) 영 제32조제1항에 따른 인증심사원의 자격기준은 별표 7과 같다.

제26조(관련 문서의 비치·보존 기간) 법 제24조제1항에 따른 우수식품인증을 받은 자가 법 제26조제2항에 따라 관련 문서를 비치·보존하여야 하는 기간은 3년으로 한다.

제27조(수수료) ① 법 제27조제2항에 따른 수수료는 별표 8과 같다.

② 제1항에 따른 수수료는 우수식품인증기관의 장에게 납부하며, 납부기간 및 납부방법은 해당 우수식품인증기관의 장이 정하는 바에 따른다.

제28조(표시변경 등의 처분기준) 법 제28조제2항에 따른 우수식품인증 받은 식품에 대한 표시의 변경·사용정지 또는 판매정지의 행정처분기준은 별표 9와 같다.

제29조(승계신고) ① 법 제30조제1항에 따라 우수식품인증 받은 자의 지위를 승계한 자는 별지 제15호서식의 신고서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 그 지위를 승계한 날부터 30일 이내에 해당 우수식품인증기관의 장에게 제출하여야 한다.

1. 인증품생산계획서 또는 인증품취급계획서(취급자의 경우에만 해당한다) 1부
2. 인증승계사실 증명자료 1부
3. 승계받은 우수식품인증서 1부

② 우수식품인증기관의 장은 제1항에 따른 우수식품인증 승계 신고를 받으면 제17조제1항에 따른 별지 제10호서식의 전통식품 품질인증서 또는 제23조제1항에 따른 별지 제14호서식의 유기가공식품 인증서를 내주어야 한다.

부 칙

제1조(시행일) 이 규칙은 2008년 6월 28일부터 시행한다.

제2조(다른 법령의 폐지) 농산물가공산업 육성법 시행규칙은 폐지한다.

제3조(특산물품질인증 신청자에 대한 경과조치) 이 규칙 시행 당시 종전의 「농산물가공산업 육성법 시행규칙」 제31조에 따른 특산물의 품질인증(유기농산물가공품인증에만 해당한다)을 신청한 것은 이 규칙의 규정에도 불구하고 종전의 규정에 따른다.

제4조(다른 법령과의 관계) 이 규칙 시행 당시 다른 법령에서 종전의 「농산물가공산업 육성법 시행규칙」 또는 그 규정을 인용한 경우에 이 규칙 가운데 그에 해당하는 규정이 있으면 종전의 규정을 갈음하여 이 규칙 또는 이 규칙의 해당 조항을 인용한 것으로 본다.

[별표 4]

유기가공식품의 인증기준(제22조제1항 관련)

1. 가공기준

구분	기 준
가. 일반요건	<ol style="list-style-type: none"> 1) 유기사업자는 유기식품의 취급 과정에서 대기, 물, 토양의 오염이 최소화되도록 문서화된 유기취급계획을 수립하여야 한다. 2) 유기사업자는 유기식품의 가공 및 유통 과정에서 원료의 유기적 순수성을 훼손하지 않아야 한다. 3) 유기사업자는 유기생산물과 유기생산물이 아닌 생산물을 혼합하지 않아야 하며, 접촉되지 않도록 구분하여 취급하여야 한다. 4) 유기사업자는 유기생산물이 오염원에 의하여 오염되지 않도록 필요한 조치를 하여야 한다.
나. 가공원료	<ol style="list-style-type: none"> 1) 유기가공에 사용할 수 있는 원료, 첨가물, 보조제 등은 모두 유기적으로 생산되거나 취급된 것을 사용하여야 한다. 2) 유기원료를 상업적으로 조달할 수 없는 경우, 물과 소금을 제외한 제품 중량의 5퍼센트 비율 내에서 비유기 원료를 사용할 수 있다. 다만, 중량비율에 관계 없이 유기원료와 동일한 종류의 비유기 원료를 혼합할 수 없다. 3) 유전자변형 농산물 및 유전자변형 농산물 유래의 원료를 사용할 수 없다. 4) 물과 소금을 사용할 수 있으며, 최종 제품의 유기 성분 비율 산정시 제외한다. 다만, 먹는 물 및 식품의 기준에 맞아야 한다. 5) 미생물 제제를 사용할 수 있으나, 유전자변형 미생물에서 유래한 것은 사용할 수 없다. 6) 별표 5의 유기적 취급에 허용하는 물질을 첨가물 및 가공보조제로 사용할 수 있다. 다만, 그 사용이 불가피한 경우에 한하여 최소량을 사용하여야 한다.

구분	기준
다. 가공방법	1) 기계적, 물리적, 생물학적 방법을 이용하되 모든 원료와 최종 생산물의 유기적 순수성이 유지되도록 하여야 한다. 식품을 화학적으로 변형시키거나 반응시키는 일체의 첨가물, 보조제, 그 밖의 물질은 사용할 수 없다. 2) 유기식품의 가공 및 취급 과정에서 전리 방사선을 사용할 수 없다. 3) 추출을 위하여 물, 에탄올, 식물성 및 동물성 유지, 식초, 이산화탄소, 질소를 사용할 수 있다. 4) 여과를 위하여 석면을 포함하여 식품 및 환경에 부정적 영향을 미칠 수 있는 물질이나 기술을 사용할 수 없다. 5) 저장할 때에 공기, 온도, 습도 등 환경을 조절할 수 있으며, 건조하여 저장할 수 있다.

※ 유기원료 비율의 계산법[나목 2) 관련]

- 유기원료의 비율 계산은 유기가공식품의 생산에 투입된 모든 원료의 중량, 첨가물의 중량을 기초로 하여 계산한다. 다만, 세척, 절단 등 제품생산 전에 버려지는 비가식 부분의 중량과 포장재, 용기 등의 중량은 제외한다.
- 원료 및 첨가물 중량의 계측 시점은 해당 원료가 가공 공정에 투입되는 시점을 기준으로 한다.
- 가공보조제 등 최종 제품에 잔류하지 않는 것은 그 중량은 제외한다.
- 유기원료의 비율은 물과 소금을 제외한 제품의 중량에 대한 유기원료 중량의 비율과 같다.

$$\frac{I_o}{G-WS} = \frac{I_o}{I_o+I_c+I_a} \geq 0.95$$

G: 제품(포장재, 용기 제외)의 중량 (G=I_o+I_c+I_a+WS)
 I_o: 유기원료[유기농(축)산물+유기가공식품]의 중량
 I_c: 비유기 원료(유기인증 표시가 없는 원료)의 중량
 I_a: 비유기 식품첨가물(가공보조제 제외)의 중량
 WS: 물과 소금의 중량

[별표 5]

허용되는 유기적 취급 물질의 종류와 선정기준 (제22조제2항 관련)

1. 허용되는 유기적 취급 물질의 종류

명칭(한)	명칭(영)	INS	첨가물	조건	가공보조제	조건
개암껍질	Hazelnut shells	-	-	-	○	-
과산화수소	Hydrogen peroxide	-	-	-	○	-
구아검	Guar gum	412	○	-	-	-
구연산	Citric acid	330	○	과일 및 채소 제품	○	pH조절
구연산나트륨	Sodium citrate	331(1)	○	소시지, 난백의 저온살균, 유제품	-	-
구연산칼륨	Potassium citrate	332	○	-	-	-
구연산칼슘	Calcium citrate	333	○	-	-	-
규조토	Diatomaceous earth	-	-	-	○	감미료 및 포도주용, 여과보조제
글루코노델타락톤	Glucono delta-lactone	575	○	D-글루코오스를 브로민수로 산화시켜 생산한 것은 금지	-	-
글리세롤	Glycerol	-	○	식물 추출물	-	-
글리세리드	Glycerides (mono/di)	-	-	-	○	식품의 드럼건조용에 한함
글리세린	Glycerin	422	○	지방과 기름의 가수분해로 생산된 것	-	-
나무껍질성분제제	Preparation of bark components	-	-	-	○	설탕용으로
나무수지	Wood resin	-	-	-	○	-
나뭇재	Wood ash	-	○	전통치즈	-	-
난백알부민	Egg white albumin	-	-	-	-	포도주용으로
레시틴	Lecithin	322	○	표백제 및 유기용매를 사용하지 않고 얻은 것	○	-
로커스트빈검	Locust bean gum	410	○	유제품, 육제품	-	-
밀랍	Beeswax	901	-	-	○	이형제
백도토	Kaolin	559	-	-	○	-
벤토나이트	Bentonite	559	-	-	○	과일 및 채소제품
사과산	Malic acid	296	○	-	-	-
산소	Oxygen	948	○	-	○	-
산탄검	Xanthan gum	415	-	지방제품, 과일 및 채소, 케이크, 비스킷, 샐러드	-	-
색소	Colors	-	○	식물 추출물, 비합성	-	-
셀룰로오스	Cellulose	-	-	-	○	재생포장, 고결방지제 (염소표백되지 않은 것), 여과보조제
수산화나트륨	Sodium hydroxide	524	○	곡류제품	○	설탕 생산 중 pH조절, 설탕 가공 및 전통 제빵 제품의 표면 처리용

명칭(한)	명칭(영)	INS	첨가물	조건	가공 보조제	조건
수산화칼륨	Potassium hydroxide	-	-	-	○	설탕 가공을 위한 pH조정, 개별 급속냉동시 복송아제 피공정 외 과채류 제피공정에는 사용 금지
수산화칼슘	Calcium hydroxide	526	○	옥수수빵	○	설탕 가공
스테아린산 마그네슘	Magnesium stearate	-	○	-	-	-
식물성기름	Vegetable oils	-	-	-	○	유연제 또는 이형제
쌀가루	Rice meal	-	-	-	○	-
아라비아검	Arabic gum	414	○	우유, 지방 및 과자류 제품	-	-
아르곤	Argon	938	○	-	-	-
아스코르브산	Ascorbic acid	300	-	자연 형태로 이용이 어려울 경우	-	-
알긴산	Alginic acid	400	○	-	-	-
알긴산나트륨	Sodium alginate	401	○	-	-	-
알긴산칼륨	Potassium alginate	402	○	-	-	-
에탄올	Ethanol	-	-	-	○	응매
염화마그네슘	Magnesium chloride	511	○	대두제품	○	응고제
염화칼륨	Potassium chloride	508	○	냉동 과일 및 채소, 통조림 과일 및 채소, 채소소스류, 케첩 및 겨자	-	-
염화칼슘	Calcium chloride	509	○	유제품/지방제품/과일 및 채소/대두제품	○	응고제
오존	Ozone	-	-	-	○	-
옥수수녹말	Comstarch	-	○	-	-	-
요오드칼륨	Potassium iodide	-	○	-	-	-
우유배양균	Dairy culture	-	○	-	-	-
운모	Isinglass	-	-	-	○	-
이산화규소	Silicon dioxide	551	○	허브와 향신료의 고결방지제	○	겔 또는 콜로이드 용액으로, 포도주, 과일 및 채소가공
이산화염소	Chlorine dioxide	-	-	-	○	식품접촉면의 소독 및 살균용, 단 수중 잔류 염소량이 먹는 물 기준치 이내
이산화탄소	Carbon dioxide	290	○	-	○	-
이산화황	Sulfur dioxide	220	○	포도주용	-	-
이소프로판올	Isopropanol	-	-	-	○	설탕 제조시 결정화 공정
인산	Phosphoric acid	-	○	-	○	식품접촉면 및 장비세척에 한함
인산나트륨	Sodium phosphate	-	○	유제품	-	-
인산암모늄	Ammonium phosphate	342	○	포도주용으로만, 리터당 0.3mg으로 제한	-	-
인산칼륨	Potassium phosphate	-	○	-	-	-
젖산	Lactic acid	270	○	발효채소제품	○	유제품 응고제, 치즈 생산용 염수 pH조정
제1인산칼슘	Calcium phosphate, monobasic	-	○	밀가루 팽창제	-	-
제2인산칼슘	Calcium phosphate, dibasic	-	○	-	-	-
제3인산칼슘	Calcium phosphate, tribasic	-	○	-	-	-

명칭(한)	명칭(영)	INS	첨가물	조건	가공 보조제	조건
젤라틴	Gelatin	-	-	-	○	포도주, 과일 및 채소가공
주석산	Tartaric acid	334	○	포도주용	○	포도주용
주석산나트륨	Sodium tartrate	335	○	케이크/과자류	○	-
주석산수소 칼륨	Potassium bitartrate	-	○	곡류, 과자류 제품	○	-
주석산칼륨	Potassium tartrate	336	○	곡물류/케이크/과자류	○	-
질소	Nitrogen	941	○	-	○	-
카나우바왁스	Carnauba wax	903	-	-	○	이형제
카라기난	Carrageenan	407	○	유제품	-	-
카라야검	Karaya gum	416	○	-	-	-
카세인	Casein	-	-	-	○	포도주용
캐롭빈검	Carob bean gum	-	○	-	-	-
켈프	Kelp	-	○	농축제 및 식이 첨가물로만 사용	-	-
탄닌산	Tannic acid	184	-	-	○	포도주 여과보조제
탄산나트륨	Sodium carbonate	500	○	케이크 및 비스킷, 과자류	○	설탕 생산
탄산마그네슘	Magnesium carbonate	504	○	-	-	-
탄산수소나트륨	Sodium bicarbonate	-	○	팽창제	-	-
탄산암모늄	Ammonium carbonate	503	○	곡물제품, 과자류, 케이크 및 비스킷류	-	-
탄산칼륨	Potassium carbonate	501	○	곡물류, 케이크 및 비스킷	○	포도 건조에 사용
탄산칼슘	Calcium carbonate	170	○	착색을 제외한 모든 기능, 비합성품	○	-
토코페롤	Tocopherol	306	○	지방과 오일의 항산화제	-	-
트라게칸스검	Tragacanth gum	413	○	-	-	-
펠라이트	Perlite	-	-	-	○	여과보조제
펙틴	Pectin	440	○	유제품	-	-
한천(寒天)	Agar	406	○	비합성품	-	-
활석	Talc	553	-	-	○	-
활성탄	Activated carbon	-	-	-	○	-
황산	Sulfuric acid	513	-	-	○	설탕용 추출수 pH조정
황산마그네슘	Magnesium sulfate	-	○	비합성원료에 한함	-	-
황산암모늄	Ammonium sulfate	517	○	포도주용으로만, 리터당 0.3mg 이내	-	-
황산 제1철	Ferrous sulfate	-	○	철분 강화제	-	-
황산칼슘	Calcium sulphate	516	○	케이크 및 비스킷, 대두제품, 제빵	○	응고제
효모	Yeast	-	-	-	○	비합성, 석유화학계 배양액 및 황산 폐기물 증류액을 사용한 것 금지

2. 허용되는 유기적 취급 물질의 선정기준

가. 유기적 취급을 허용하는 물질은 유기농업의 원칙 및 예방 원칙을 바탕으로 평가하고, 모든 이해관계자에게 정보를 공개하며, 공정하게 결정하여야 한다. 이를 위하여 식품산업진흥심의회(이하 "심의회"라 한다)는 이해관계자가 물질의 평가를 심의회에 청원할 수 있도록 절차를 제정하여야 한다.

나. 허용되는 유기적 취급 물질의 선정기준은 다음 각 호와 같다.

- 1) 필수적이며 가장 적합할 것
- 2) 자연적, 생물적, 재생 가능한 자원으로 할 것
- 3) 환경에 대하여 지속 가능할 것
- 4) 인간의 건강과 식품 안전을 증진할 것
- 5) 생산물의 품질 개선 및 보존에 유익할 것
- 6) 광범위한 소비자의 요구를 반영할 것
- 7) 재생 불가능한 자원을 이용한 합성물질은 원칙적으로 금지할 것

[별표 6]

유기적 취급의 기준 (제22조제2항 관련)

구분	기 준
가. 해충 및 병원균 관리	<ol style="list-style-type: none"> 1) 해충 및 병원균 관리를 위하여 화학적인 방법과 방사선 조사 방법을 사용할 수 없다. 2) 해충을 없애기 위하여 예방적 방법, 기계적·물리적·생물학적 방법, 허용된 살충 물질 등을 차례로 적용하여야 한다. 3) 해충과 병원균 관리를 위해 장비 및 시설에 금지된 물질을 사용하지 않아야 한다. 금지된 물질 및 방법으로부터 유기식품을 보호하기 위해 격리 및 충분한 예방 조치를 하여야 한다.
나. 세척 및 소독	<ol style="list-style-type: none"> 1) 유기식품은 세척, 살균, 소독에 사용된 물질을 함유하지 않아야 한다. 2) 사업자는 유기식품을 유기재배 및 취급에 금지된 물질, 해충, 병원균, 그 밖의 이물질로부터 보호하기 위해 필요한 예방 조치를 하여야 한다. 3) 먹는 물 및 물질목록에 허용된 가공보조제를 식품 표면의 세척제 및 소독제로 사용할 수 있다. 4) 세척제·소독제를 시설 및 장비에 사용하는 경우 유기식품의 유기적 순수성이 훼손되지 않도록 조치하여야 한다.
다. 포장	<ol style="list-style-type: none"> 1) 포장재와 포장방법은 식품과 환경에 미치는 나쁜 영향을 최소화하도록 선정하여야 한다. 2) 포장재는 유기식품을 오염시키지 않는 것이어야 한다. 3) 합성살균제, 보존제, 훈증제 등을 포함하는 포장재, 용기 및 저장고는 사용할 수 없다. 4) 유기식품의 유기적 순수성을 훼손할 수 있는 모든 물질과 접촉한 재활용된 자재나 용기는 사용할 수 없다.
라. 원료 및 제품의 수송	<ol style="list-style-type: none"> 1) 사업자는 환경에 미치는 나쁜 영향이 최소화되도록 원료나 제품의 수송 방법을 선택하여야 하며, 수송 과정에서 유기식품의 순수성이 훼손되지 않도록 필요한 조치를 하여야 한다. 2) 수송장비 및 운반용기의 세척, 소독을 위하여 금지된 물질을 사용할 수 없다. 3) 수송과정에서 유기식품이 유기식품이 아닌 물질이나 금지된 물질과 접촉 또는 혼합되지 않도록 확실하게 구분하여 취급하여야 한다.
마. 기록 및 접근 보장	<ol style="list-style-type: none"> 1) 사업자는 유기식품의 취급 전반에 관한 기록을 작성하여야 하며, 최소한 3년간 보존하여야 한다. 2) 사업자는 가공과 유통의 유기적 관리 체계를 구축하기 위하여 문서화된 계획을 수립하여야 하며, 해당 유기취급계획을 인증기관과 합의하여야 한다. 3) 사업자는 유기원료, 첨가물, 보조제, 세척제, 그 밖의 투입 자재의 구매, 입고, 출고, 사용에 관한 기록을 작성하고 보존하여야 한다. 4) 사업자는 가공, 포장, 저장, 운송, 판매, 그 밖에 취급에 관한 유기적 관리 지침을 문서로 작성하고 보존하여야 한다. 5) 우수식품인증기관 및 우수식품인증기관이 파견한 심사원에게 유기식품의 취급에 관한 모든 기록 및 관련 현장에 접근할 수 있도록 조건 없이 보장하여야 한다.

인증심사원의 자격기준 (제25조 관련)

1. 공통기준

인증심사원은 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자로 한다.

가. 품질관리에 관한 박사학위(외국에서 받은 같은 수준 이상의 학위를 포함한다)를 취득한 후 관련 분야에서 1년 이상 근무한 경력이 있는 자

나. 「국가기술자격법」에 따른 식품기술사·품질관리기술사 또는 인증심사업무의 범위에 해당하는 「국가기술자격법」에 따른 기술사의 자격을 취득한 후 관련 분야에서 1년 이상 근무한 경력이 있는 자

다. 「국가기술자격법」에 따른 품질경영기사·품질경영산업기사 또는 인증심사업무의 범위에 해당하는 「국가기술자격법」에 따른 기사·산업기사의 자격을 취득한 후 관련 분야에서 2년 이상 근무한 경력이 있는 자

라. 「고등교육법」 제2조에 따른 교육기관에서 농학, 식품 관련분야, 품질관리 관련분야 또는 인증심사업무의 범위에 해당하는 기술분야에서 학사학위 또는 석사학위(외국에서 받은 같은 수준 이상의 학위를 포함한다)를 취득한 후 관련분야에서 3년 이상 근무한 자

마. 농림수산물부장관이 가목부터 라목까지와 같은 수준 이상의 자격을 갖추었다고 인정한 자

2. 개별기준

인증분야별로 해당 분야 인증심사와 관련된 교육과정(농림수산물부장관이 따로 정하여 고시한다)을 이수하여야 한다.

수수료 (제27조제1항 관련)

구분	기 준
1. 기본 수수료	▶ 인건비·사무실운영비·감가상각비 등 우수식품인증기관의 운영을 위한 실비로서 농림수산물부장관의 승인을 받아 우수식품인증기관의 장이 인증업무규정에서 정한 금액
2. 인증심사원 출장비	▶ 「공무원여비규정」에 따른 5급공무원 상당의 여비를 적용한다. ▶ 출장기간은 공장심사에 소요되는 2일(각 인증기준에 의한 심사항목의 과반수를 생략하는 경우에는 1일)과 목적지까지의 왕복에 필요한 기간을 적용하고, 출장 인원은 2명으로 산정한다.
3. 인증심사원 수당	▶ 농림수산물부장관의 승인을 받아 우수식품인증기관의 장이 인증업무규정에서 정한 금액 ▶ 수당 산정 기간은 2일(심사항목의 과반수를 생략하는 경우에는 1일)로 하고, 수당산정 인원은 2명으로 한다.
4. 제품시험 수수료	▶ 전문연구기관 또는 전문시험기관의 규정에 의한 시험·분석 및 감정 수수료를 적용한다.
5. 시료 운반·조작비	▶ 시료의 운반 및 조작에 필요한 실비

<비고>

- 1) 현장에서 제품심사를 하는 경우에는 제4호에 따른 제품시험 수수료의 50퍼센트를 감면한다.
- 2) 시험기관에 제품의 품질시험을 의뢰하는 경우에는 제4호에 따른 제품시험 수수료를 인증업무규정이 정하는 바에 따라 각각 그 해당 기관에 지급하여야 한다.
- 3) 공장이 외국에 소재하거나 공장의 규모 및 품목의 특성상 반드시 필요한 경우에는 제2호 및 제3호의 규정에도 불구하고 2일의 범위에서 공장심사기간을 연장할 수 있다.

우수식품인증기관 지정 및 운영 요령

2008.8.1 농림수산식품부 고시 제2008-48호
2008.12.19 농림수산식품부 고시 제2008-116호
2009.3.25 농림수산식품부 고시 제2009-21호

제1조(목적) 이 요령은 식품산업진흥법 시행령 제31조제3항에 따라 '식품의 산업표준인증', '전통식품의 품질인증' 및 '유기가공식품의 인증'을 수행할 우수식품 인증기관 지정 및 운영에 필요한 세부 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(용어의 정의) 이 요령에서 사용하는 용어의 정의는 다음 각 호와 같다.

1. "인증기관"이란 식품산업진흥법(이하 "법"이라 한다) 제24조 및 같은 법 시행령(이하 "령"이라 한다) 제31조에 따라 우수식품 인증기관으로 지정되어 우수식품 인증업무를 수행하는 기관을 말한다.
2. "지정 심사원"이란 인증기관 지정을 신청한 자가 제출한 서류 및 그 사무소 등에 대하여 영 제31조제1항의 인증기관 지정기준에 적합한지 여부를 조사하는 공무원을 말한다.

제3조(인증기관 지정신청) 법 제24조제2항 및 영 제31조제3항에 따라 인증기관으로 지정을 받고자 하는 자는 다음 각 호의 서류를 구비하여 별지 제1호서식의 인증기관 지정신청서를 농림수산식품부장관(이하 "장관"이라 한다)에게 제출하여야 한다.

1. 법인등기부등본(법인인 경우에 한함)
2. 인증업무의 분야 등을 기재한 사업계획서 1부
3. 영 제31조제1항의 인증기관의 지정기준에 적합함을 증명할 수 있는 서류 1부
4. 기타 인증기관 심사에 필요한 서류

제4조(인증기관의 준수사항) 인증기관은 우수식품 인증이외의 업무를 수행하고 있는 경우 그 업무를 행함으로써 인증업무에 지장을 주거나 불공정하게 수행하여서는 아니 된다.

제5조(인증업무규정) 영 제31조제1항제4호에 따른 인증기관의 인증업무 규정에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.

1. 인증기관의 운영과 사업방향
2. 인증업무 전담조직에 관한 사항
3. 인증업무 실시방법
4. 인증의 사후관리에 관한 사항
5. 인증수수료에 관한 사항
6. 인증심사원의 준수사항, 교육, 평가 및 감독 요령 등
7. 그밖에 인증업무 수행에 필요한 사항

제6조(시설) ① 인증기관은 인증업무를 수행하기 위해 인증품의 계측 및 분석 등에 필요한 시설, 검사인력, 분석장비 및 분석능력을 갖추어야 한다. 다만, 유기가공식품 인증기관이 인증품의 계측 및 분석을 공인시험 연구기관에 위탁하여 수행할 경우에는 시설 및 장비를 갖추지 아니할 수 있다.

② 인증품의 계측 및 분석에 필요한 시설 및 장비는 다음 각 호와 같다.

1. 산업표준식품 및 전통식품
 - 가. 일반 성분 분석 장비(수분, 조지방, 조단백, 조섬유, 식이섬유 측정 장치, 회화로 등)
 - 나. 특이 성분 분석 장비(LC, GC, UV-spectrophotometer, ICP, amino acid analyzer 등)
 - 다. 기능 성분 분석 장비(LC/PDA, GC/ESI, UV-spectrophotometer 등)
 - 라. 합성보존료 등 규제대상 식품첨가물 잔류 분석 장비(LC/MS, GC/MS 등)
 - 마. 농약, 중금속 등 잔류 분석 장비(GC/MS, LC/MS 등)
 - 바. 병원성 미생물을 포함한 미생물 시험 장비(클린벤치, 오토클레이브 등)
 - 사. 분석시료 보관 시설 및 운반 장비(냉장저장시설 등)
 - 아. 다른 업무 영역과 구분되고, 원활한 분석 활동이 가능한 규모이며, 안전 및 공조 설비가 완비된 분석실(클린룸 등)
2. 유기가공식품
 - 가. 유전자 변형체의 잔류 및 혼입여부 분석 장비(Realtime PCR 등)
 - 나. 허용물질 목록에 포함된 가공보조제 및 식품첨가물 등의 잔류 분석 장비(GC/MS, LC/MS, GC, LC 등)
 - 다. 농약, 중금속 및 동물약품 등 허용되지 않은 물질의 잔류 분석 장비(GC/MS, LC/MS, GC/ESI, LC/PDA 등)
 - 라. 분석시료 보관 시설 및 운반 장비(냉장저장시설 등)
 - 마. 다른 업무 영역과 구분되고, 원활한 분석 활동이 가능한 규모이며, 안전 및 공조 설비가 완비된 분석실(클린룸 등)

제7조(심사계획 통지) 장관은 제3조의 인증기관의 지정신청을 받은 때에는 심사일정 등 심사계획을 신청인에게 통지한다.

제8조(심사반 편성) ① 장관은 인증기관의 신청을 받은 경우에는 소속공무원 중에서 2인 이상의 지정심사원을 지명하여 심사반을 편성한다.

② 심사반은 분석장비·시설 및 분석능력 등에 대해 필요하다고 인정하는 경우 해당분야 전문가의 의견을 들어야 한다.

③ 심사반은 신청자가 제출한 관련 서류를 검토하고, 인증신청기관 방문조사 등으로 지정기준에 적합한지 여부를 심사한다.

제9조(심사) 인증기관의 지정을 위한 구체적인 심사 사항은 다음 각 호와 같다.

1. 조직 및 인력
 - 가. 인증업무를 담당하는 전담조직 및 인력 현황

인증분야별로 따로 정하는 인증심사와 관련된 교육과정

2008.8.20 농림수산식품부 고시 제2008-75호

- 1. 산업표준인증 및 전통식품 품질인증 분야 : 산업표준화법 시행규칙 제15조제1항에 따라 기술표준원 또는 산업표준 인증기관이 실시하는 인증심사원 교육과정
- 2. 유기농식품 분야 : 농림수산식품부장관의 지침에 따라 한국식품연구원이 실시하는 인증심사원 교육과정

부 칙

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

유기가공식품 인증제도 운영 지침

2008.12.19 농림수산식품부 고시 제2008-120호

제1장 총 칙

제1조(목적) 이 지침은 「식품산업진흥법」(이하 “법”이라 한다) 제23조에 따라 실시하는 유기농식품 인증제도를 효율적으로 수행하기 위하여 필요한 세부사항을 정함을 목적으로 한다.

제2조(용어의 정의) 이 지침에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

- 1. “사업자”란 유기농식품의 제조·가공 및 유통 등의 사업을 운영하는 모든 개인 또는 법인을 말한다.
- 2. “유기가공식품”이란 「친환경농업육성법」 제16조에 따른 유기농산물을 원료 또는 재료로 하여 제조·가공·유통되는 식품을 말한다.
- 3. “가공보조제”란 특정한 기술적 목적을 수행하기 위하여 원재료, 식품 또는 그 성분의 가공에 의도적으로 사용하는 일체의 물질 또는 재료로서, 그 자체로는 식품으로 소비되지 않으나 최종 생산물에 포함될 수 있는 물질을 말한다.

제2장 인증제도 적용 범위

제3조(적용 범위) ① 아래 각 호의 사업자가 가공식품을 “유기”로 표시하거나 판매하고자 할 때에는 법에 따라 인증을 받아야 한다.

- 1. 국산 또는 외국산 유기 원료를 사용하여 국내에서 유기농식품을 제조 및 가공하고자 하는 자(도축 및 신선편이 가공, 육가공, 유가공, 도정 및 제분 업자 포함)
- 2. 국내 판매를 목적으로 국산 또는 외국산 유기 원료를 사용하여 외국에서 유기농식품을 제조 및 가공하고자 하는 자
- 3. 국내에서 국산 또는 외국산 유기농식품을 소분 또는 재포장 하는 자

② 인증품 생산에 사용하는 원료는 「친환경농업육성법」 시행규칙 제9조 [별표3]에 명시된 인증기준에 적합한 것이어야 한다. 유기원료의 적합여부는 「친환경농업육성법」에 의해 지정 받은 인증기관이 발급한 인증서로 확인한다.

제3장 인증 및 취급기준

제4조(인증기준) 규칙 제22조제1항에 따른 [별표4]에 명시된 “유기가공식품의 인증기준”은 다음과 같이 적용한다.

1. ‘유기적으로 생산되거나 취급된 것’은 친환경농업육성법에 따라 유기농산물 인증을 받거나 「식품산업진흥법」에 의한 유기가공식품 인증을 받은 것을 의미한다.
2. ‘동일한 종류의 비유기 원료’를 판단하는 방법은 아래 각 호와 같다.
 - 가. 가공되지 않은 원료에 대해서는 명칭이 같으면 동일한 종류의 원료로 판단할 수 있다.
 - 나. 단순 가공된 원료에 대해서는 해당 원료의 가공에 사용된 원료가 동일하면 명칭이 다르더라도 동일한 원료로 판단할 수 있다. 예를 들면, 옥수수분말과 옥수수전분, 토마토피레와 토마토페이스트는 동일한 원료로 볼 수 있다.
 - 다. 구체적인 사례에 따른 원료의 동일성 여부는 인증기관이 판단한다.
3. 인증 시제품에 대한 인증심사에서 GMO 성분이 검출되는 경우에는 인증하지 아니한다.
4. 유기가공식품에 사용하는 물은 「먹는 물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물 수질기준에 적합하여야 한다.
5. 사업자가 사용하는 미생물 제제가 규칙 [별표4] 나. 5)의 ‘유전자변형 미생물에서 유래한 것’과 무관하다는 것은 해당 미생물 제제의 공급자로부터 받은 증빙서에 의해 확인한다.
6. ‘기계적, 물리적 방법’은 절단, 분쇄, 혼합, 성형, 가열, 냉각, 가압, 감압, 건조, 분리(여과, 원심분리, 압착, 증류), 절입, 혼연 등을 의미하며, ‘생물학적 방법’은 발효, 숙성 등을 의미한다.
7. ‘전리방사선’은 살균, 살충, 발아억제, 성숙의 지연, 선도 유지, 식품 특성의 개선 등을 목적으로 사용되는 방사선을 의미한다.
8. 유기원료의 비율을 계산할 때에는 다음 각 호에 따른다.
 - 가. 원료별로 단위가 달라 중량과 부피가 병존하는 때에는 최종 제품의 단위로 통일하여 계산한다.
 - 나. 인증 받은 유기 첨가물은 유기원료로 간주하여 계산한다.
 - 다. 계산 시 제외되는 물과 소금은 의도적으로 투입되는 것에 한하며, 가공되지 않은 원료에 원래 포함되어 있는 물과 소금은 포함한다.
 - 라. 농축, 희석 등 가공된 원료 또는 첨가물은 가공 이전의 상태로 환원한 중량 또는 부피로 계산한다.
 - 마. 비유기 첨가물이 포함된 가공 유기원료를 사용하였을 때에는 해당 원료의 유기원료 비율만큼만 유기원료로 인정하여 계산한다.

제5조(취급기준) 규칙 제22조제2항에 따른 [별표6]에 명시된 “유기적 취급의 기준”은 다음과 같이 적용한다.

1. 해충을 없애기 위한 ‘예방적 방법’은 서식처 제거, 접근 경로의 차단, 천적의 활용 등을 의미하며, ‘물리적·기계적·생물학적 방법’은 물리적 장벽, 음파, 초음파, 빛, 자외선, 락, 온도관리 등을 의미한다.
2. ‘허용된 살충 물질’은 규칙 제22조제2항에 관련 [별표5] ‘유기적 취급 허용물질’과 「친환경농업육성법」 시행규칙 제7조 관련 [별표1] 1. 가. (2) ‘병해충 관리를 위하여 사용이 가능한 자재’를 의미한다.

제4장 인증 표시

제6조(표시 등) ① 인증받은 사업자는 인증품에 “유기OO(제품명)”, “인증기관명”과 “인증번호”를 표시하여야 한다.

② 법 제25조 제3호의 ‘유기가공식품으로 오인될 우려가 있는 외국어표시’는 영어의 ‘Organic’, ‘Bio’, ‘Eco’ 등이며, 이와 같은 의미의 제3국 언어를 의미한다.

제5장 부 칙

이 지침은 고시한 날부터 시행한다. 다만, 식품위생법 제10조에 따른 「식품 등의 표시기준」(식품의약품안전청고시 2007-69) 제3조의 유기가공식품 표시에 관한 사항은 2009년 12월 31일까지 효력이 있다.

유기가공식품 인증제

발행일 : 2008년 12월

발행인 : 농림수산식품부

발행처 : 427-719) 경기도 과천시 관문로 88(중앙동 1번지)

tel: 02.503.7200 / 02.2110.4000

fax: 02.503.7249