

# 「기준적합성 확인으로 사용 가능한 외국 유기가공식품 유형」 (고시) 폐지(안)

## 1. 폐지 이유

유기가공식품 인증실적 증가 및 동등성 인정 협정 체결국 점증 등으로  
유기인증원료 부족 문제가 완화될 것으로 예상됨에 따라 원료 수급 차질  
등을 방지하기 위해 운영했던 예외규정인 이 고시를 폐지 하고자 함

## 2. 주요 내용

기준적합성 확인으로 사용 가능한 외국 유기가공식품 유형을 폐지 및  
기존 원료를 소진하거나 해당 원료가 인증을 받을 수 있도록 1년간  
유예기간 시행

## 3. 의견 제출

의견이 있는 기관은 '15. 2. 23일까지 다음 사항을 기재한 의견서를  
농림축산식품부장관(친환경농업과, 전화 044-201-2435, 2436)에게 제출하여  
주시기 바랍니다.

가. 조회 사항에 대한 의견(수정 여부와 그 사유)

나. 기관명 및 담당 전화번호

## 4. 참고 사항

가. 고시 폐지문 : 붙임1

나. 현행 고시 : 붙임2

## <붙임 1>

농림축산식품부 고시 제2015 - 00호

「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 시행규칙 제9조제1항 별표3의 제4호(유기가공식품) 나목 1)의 다에 따른 「기준 적합성 확인으로 사용 가능한 외국 유기가공식품 유형」(농림축산식품부 고시 제2013-291호, 2013.11.4.)을 다음과 같이 폐지 고시합니다.

2015년 2월 0일

농림축산식품부 장관

### 「기준적합성 확인으로 사용 가능한 외국 유기가공식품 유형」 폐지 고시(안)

[시행 2016.2.0] [농림축산식품부 고시 제2015-00호, 2015. 2. 00, 폐지]

기준적합성 확인으로 사용 가능한 외국 유기가공식품 유형을 폐지한다.

부 칙 <제2015 - 00호, 2015.2.00>

제1조(시행일) 이 고시는 2016년 2월 0일(공포 후 1년이 경과한 날)부터 시행한다.

제2조(경과조치) 이 고시 시행 전에 종전의 제4조 별표 1 기준적합성 확인으로 사용 가능한 외국 유기가공식품 유형에 해당하는 원료를 사용하여 제조한 유기가공식품은 그 유통기한이 끝날 때까지 유기가공식품으로 인정한다.

## <붙임 2>

### (현행) 기준적합성 확인으로 사용 가능한 외국 유기가공식품 유형 고시

[시행 2013.11.4.] [농림축산식품부고시 제2013-291호, 2013.11.4., 제정]

농림축산식품부, 044-201-2436

제1조(목적) 이 고시는 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」(이하 "법"이라 한다) 제26조제1항에 따라 지정된 인증기관의 장이 자체 기준 또는 외국 기준에 따라 기준적합성을 확인하여 같은 법 시행규칙(이하 "규칙"이라 한다.) 제9조제1항 별표3의 제4호(유기가공식품)나.목(가공원료) 1)의 다)에 적합한 가공원료의 범위를 규정하는 것을 목적으로 한다.

제2조(적용범위) 이 고시는 법 제19조제1항에 따라 유기가공식품을 인증 받으려고 하는 자(외국에 소재한 자를 포함한다. 이하 같다.)가 그 제품에 사용하는 원료용 유기가공식품에 대하여 법 제26조제1항에 따라 지정된 인증기관의 장이 적합성을 인정할 수 있는 기준으로 적용한다.

제3조(고시대상 유기가공식품의 선정기준 등) ① 농림축산식품부장관이 수급상 필요하다고 인정하는 외국에서 생산·제조·가공된 유기가공식품은 「식품위생법」 제7조에 따른 식품공전과 「축산물위생관리법」 제4조제2항에 따라 고시한 축산물의 가공기준 및 성분규격 또는 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조제1항에 따라 고시한 건강기능식품 기준규격에서 정하는 유형별로 선정하여 고시한다. 다만, 따로 유형이 정해지지 않은 경우 해당 식품의 품목명 또는 제품명을 고시할 수 있다.

② 농림축산식품부장관은 법 제19조제1항에 따라 유기가공식품의 인증을 받으

려는 자 또는 법 제26조제1항에 따라 지정된 인증기관의 장 등이 고시한 식품 유형의 추가 또는 삭제를 요청하는 때에는 그 타당성을 검토하여 선정여부를 결정하고, 요청한자에게 그 결과를 통지하여야 한다.

제4조(고시대상 식품의 목록) ① 제3조제1항에 따라 고시하는 유기가공식품의 유형은 별표 1과 같다.

②법 제26조제1항에 따라 지정된 인증기관의 장이 별표 1에서 정한 유기가공식품의 유형에 해당하는지 여부를 판단할 때는 별표 2에서 정한 정의에 따라야 한다. 다만, 제3조제1항에서 인용한 식품 등의 유형이 규정되지 않은 기타가공품의 경우에는 별표 1에서 고시한 품목명 또는 제품명과 일치하는 식품만 인정한다.

부칙 <제2013-291호, 2013.11.8.>

제1조(시행일) 이 고시는 발령한 날부터 시행한다.

제2조(재검토기한) 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령 훈령 제248호)에 따라 이 고시의 발령 후의 법령이나, 현실여건의 변화 등을 검토하여 이 고시의 폐지·개정 등 재검토를 하여야하는 기한은 2016년 11월 3일까지로 한다.

[별표 1] 기준적합성 확인으로 사용 가능한 외국 유기가공식품 유형(제4조제1항 관련)

구분	식품유형
축산물위생관리법 제4조제2항에 따른 축산물의 가공기준 및 성분규격 (식약처고시 제2013-206호)	버터
	반경성치즈
	전지분유
	탈지분유
	혼합분유
	농축유청
	유청분말
	유청단백분말
	유당
	유단백가수분해물가공식품
	건조저장육류
	전란액
	난황액
	난백액
	전란분
	난황분
	난백분
	기준규격외 축산물(유단백분말)
식품위생법 제7조에 따른 식품의 기준 및 규격(식품공전) (식약처고시 제2013-204호)	코코아가공품류
	초콜릿류
	잼
	마말레이드
	기타 잼류
	백설탕
	갈색설탕
	액상포도당
	분말·결정포도당
	텍스트린
	당시럽류
	프락토올리고당
	이소말토올리고당
	말토올리고당
	콩기름(대두유)
	옥수수기름(옥배유)

구분	식품유형
	채종유(유채유 또는 카놀라유)
	해바라기유
	올리브유
	팜유류
	야자유
	혼합식용유
	쇼트닝
	기타 식용유지
	다류
	커피(볶은커피)
	과·채주스
	두유액
	분말두유
	발효식초
	카레분
	향신료가공품
	땅콩 또는 견과류가공품
	전분
	기타전분
	과·채가공품류
	벌꿀
	밀가루
	영양강화밀가루
	기타 밀가루
	건조효모
	건조효모제품
	효모추출물제품
	곡류가공품
	두류가공품
	서류가공품
	기타가공품(당밀, 맥아추출액)
건강기능식품에 관한 법률 제14조에 따른 건강기능식품 기준 및 규격 (식약처고시 제2013-207호)	감마리놀렌산함유유지
	대두레시틴

[별표 2] [별표 1]에서 정하는 식품유형의 정의(제4조제2항 관련)

식품유형	식품유형의 정의
<축산물의 가공기준 및 성분규격>	
버터	원유의 유지방분을 분리하여 교반, 연압한 것으로 유지방분 80% 이상의 것 [참고] 버터류 : 원유 또는 우유류에서 유지방분을 분리한 것이나 발효시킨 것을 그대로 또는 이에 다른 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 각각 교반, 연압한 것
반경성치즈	자연치즈(원유 또는 유가공품에 유산균, 단백질 응유효소, 유기산 등을 가하여 응고시킨 후 유청을 제거하여 제조한 것) 중에서 유고형분 40.0% 이상, 유지방 9.8%이상인 것 [참고] 경성치즈(유고형분 60% 이상, 유지방 24% 이상) 연성치즈(유고형분 35% 이상, 유지방 7% 이상) 생치즈(유고형분 18% 이상, 유지방 3.6% 이상)
전지분유	원유에서 수분을 제거하여 분말화한 것(원유 100%).
탈지분유	탈지유에서 수분을 제거하여 분말화한 것(탈지유 100%).
혼합분유	원유, 전지분유, 탈지유 또는 탈지분유에 곡분, 곡류가공품, 코코아 가공품, 유청, 유청분말 등의 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 분말상의 것으로 원유, 전지분유, 탈지유 또는 탈지분유(유고형분으로서) 50%이상의 것
농축유청	생유청을 농축한 것
유청분말	생유청에서 거의 모든 수분을 제거하여 분말상태로 한 것
유청단백분말	생유청에서 유당이나 무기질을 제거하고 거의 모든 수분을 제거하여 분말상태로 한 것
유당	탈지우유 또는 유청에서 탄수화물 성분을 분리하여 분말화한 것(원유 또는 유가공품 100%)
유단백가수분해물 가공식품	유단백가수분해물을 원료로 하여 가공한 것으로서 유가공품의 가공에 사용할 목적으로 가공된 것 [참고] 유단백가수분해식품 : 유단백을 효소 또는 산으로 가수분해하여 식용에 적합하도록 가공한 것 또는 이를 원료로 하여 다른 식품 또는 식품첨가물과 혼합한 것
건조저장육류	식육을 그대로 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 건조하거나 열처리하여 건조한 것을 말하며 수분 55%이하의 것(육함량 85%이상의 것)

식품유형	식품유형의 정의
전란액	알의 전 내용물이거나 이에 식염, 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것 (알내용물 80% 이상)
난황액	알의 노른자이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것 (알내용물 80% 이상)
난백액	알의 흰자이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것 (알내용물 80% 이상)
전란분	알의 전 내용물을 분말로 한 것(알 내용물 90% 이상)
난황분	알의 노른자를 분말로 한 것(알 내용물 90% 이상)
난백분	알의 흰자를 분말로 한 것(알 내용물 90% 이상)
축산물 기준 및 규격 외의 축산물(유단백 분말)	탈지유에서 유단백질 성분을 한외여과 및 분무건조 등의 방법으로 농축하여 얻어진 것으로서 유가공품의 가공에 사용할 목적으로 가공된 것 [참고] 축산물가공기준 및 성분규격에 해당사항은 없으므로 식품공전에서의 기타가공식품으로 수입신고됨.



식품유형	식품유형의 정의
<식품공전>	
코코아가공품류	① 코코아매스 : 카카오열매를 볶은 후 껍질을 벗겨서 분쇄시킨 것 ② 코코아버터 : 카카오열매의 껍질을 벗긴 후 압착 또는 용매추출하여 얻은 지방 ③ 코코아분말 : 카카오열매를 볶은 후 껍질을 벗겨서 지방을 제거한 덩어리를 분말화한 것 ④ 기타코코아가공품 : 카카오열매에서 얻은 원료를 식품 또는 식품첨가물 등의 혼합 및 기타 방법으로 가공한 것으로 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말 이외의 것
초콜릿류	① 초콜릿 : 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아고형분 함량 35% 이상(코코아버터 18% 이상, 무지방 코코아고형분 14% 이상)인 것 ② 스위트초콜릿 : 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아고형분 함량 30% 이상(코코아버터 18% 이상, 무지방 코코아고형분 12% 이상)인 것 ③ 밀크초콜릿 : 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로 코코아고형분을 25% 이상(무지방 코코아고형분 2.5% 이상) 함유하고 유고형분이 12% 이상(유지방 2.5% 이상)인 것 ④ 패밀리밀크초콜릿 : 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서, 코코아고형분을 20% 이상(무지방 코코아고형분 2.5% 이상) 함유하고, 유고형분이 20% 이상(유지방 5% 이상)인 것 ⑤ 화이트초콜릿 : 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서, 코코아버터를 20% 이상 함유하고, 유고형분이 14% 이상(유지방 2.5% 이상)인 것 * 초콜릿류 중 준초콜릿, 초콜릿가공품은 제외
잼	과일류 또는 채소류(생물로 기준하여 40% 이상 다만, 딸기이외의 베리류 30% 이상)를 당류 등과 함께 젤리화한 것
마말레이드	감귤류(감귤류 30% 이상)의 과일을 원료로 한 것으로 감귤류의 과피가 함유된 것

식품유형	식품유형의 정의
기타 잼류	과일류 또는 채소류를 그대로 또는 당류 등과 함께 가공한 것으로서 시럽(생물로 기준할 때 30% 이상), 젤리(생물로 기준할 때 20% 이상), 과일파이핑 등
백설탕	당액 또는 원당을 정제 가공한 백색의 설탕 [참고] 설탕 : 사탕수수 또는 사탕무 등에서 추출한 당액 또는 원당을 정제한 백설탕, 갈색설탕 등
갈색설탕	당액 또는 원당을 정제 가공한 갈색의 설탕
액상포도당	전분을 당화, 여과, 농축, 정제하여 얻은 포도당액을 가공한 액상의 것
분말·결정포도당	농축한 포도당액을 결정화 또는 건조 등의 공정을 거친 것
텍스트린	전분 또는 곡분을 산이나 효소로 가수분해시켜 얻은 생성물을 가공한 것
당시럽류	사탕수수, 사탕무 또는 단풍나무 등에서 당즙을 채취한 후 정제, 농축 등의 방법으로 가공한 액상의 것
프락토올리고당	당질원료를이용하여 1개 이상의 과당분자가 결합되도록 효소를 작용시켜 얻은 당액이나 당질원료를 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것
이소말토올리고당	당질원료를 포도당분자가 분지결합의 기본구조를 갖도록 효소를 작용시켜 얻은 당액을 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것
말토올리고당	당질원료를 이용하여 3~10개의 포도당분자가 직쇄 결합되도록 효소를 작용시켜 얻은 당액을 가공한 액상 또는 분말상의 것
콩기름(대두유)	콩으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것
옥수수기름(옥배유)	옥수수의 배아로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것
채종유(유채유 또는 카놀라유)	유채로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것
해바라기유	해바라기의 씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 해바라기유(압착해바라기유 포함), 고올레산해바라기유
올리브유	올리브과육을 물리적 또는 기계적인 방법에 의하여 압착·여과한 압착올리브유, 올리브원유를 정제한 정제올리브유, 압착올리브유와 정제올리브유를 혼합한 혼합올리브유
팜유류	팜의 과육으로부터 채취한 팜유, 팜유를 분별한 팜올레인유 또는 팜스테아린유, 팜의 핵으로부터 채취한 팜핵유
야자유	야자과육으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것
혼합식용유	식품공전에서 제품유형이 정하여진 2종 이상의 식용유지(다만, 압착한 참기름, 압착한 들기름, 향미유 제외)를 단순히 혼합한 것

식품유형	식품유형의 정의
쇼트닝	식용유지를 그대로 또는 이에 식품첨가물을 가하여 가소성, 유화성 등의 가공성을 부여한 고체상 또는 유동상의 것
기타 식용유지	단일 유지성 원료로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것 또는 압착방법으로 착유하고 남은 박으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 정제 처리한 것, 다만 다른 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.
다류	식물성 원료를 주원료로 하여 제조·가공한 기호성 식품으로서 침출차, 액상차, 고형차. [참고1] 침출차 : 식물의 어린 싹이나 잎, 꽃, 줄기, 뿌리, 열매 또는 곡류 등을 주원료로 하여 가공한 것으로서 물에 침출하여 그 여액을 음용하는 기호성 식품 [참고2] 액상차 : 식물의 원료를 주원료로 하여 추출 등의 방법으로 가공한 것(추출액, 농축액 또는 분말) 이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 시럽상 또는 액상의 기호성 식품 [참고3] 고형차 : 식물성 원료를 주원료로 하여 가공한 것으로 분말 또는 고형의 기호성 식품
커피(볶은커피)	커피원두를 가공한 것이거나 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 볶은커피(커피원두를 볶은 것 또는 이를 분쇄한 것), 인스턴트커피(볶은커피의 가용성추출액을 건조한 것), 조제커피, 액상커피
과·채주스	과일 또는 채소를 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 과·채즙(농축과·채즙, 과·채즙 또는 과일분, 채소분, 과·채분을 환원한 과·채즙, 과·채푸레·페이스트 포함) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(과·채즙 95% 이상)
두유액	대두로부터 추출한 유액(대두고형분 7% 이상)
분말두유	두유 또는 조제두유를 건조하여 분말화한 제품(대두고형분 50% 이상)
발효식초	과실·곡물술덧(주요), 과실주, 과실착즙액, 곡물주, 곡물당화액, 주정 또는 당류 등을 원료로 하여 초산발효한 액과 이에 과실 착즙액 또는 곡물당화액을 혼합·숙성한 것 [참고] 식초 : 곡류, 과실류, 주류 등을 주원료로 하여 발효시켜 제조하거나 이에 곡물당화액, 과실착즙액 등을 혼합·숙성하여 만든 발효식초와 빙초산 또는 초산을 먹는물로 희석하여 만든 합성식초 등

식품유형	식품유형의 정의
카레분	심황(강황), 생강, 고수(코리앤더), 쿠민 등의 천연향신식물을 원료로 하여 건조·분말로 가공한 것
향신료가공품	향신식물의 잎, 줄기, 열매, 뿌리 등을 단순 가공한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 가공한 것으로 다른 식품의 풍미를 높이기 위하여 사용하는 것 [참고1] 천연향신료 : 향신식물을 분말 등으로 가공한 것 [참고2] 향신료 조제품 : 천연향신료에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 가공한 것
땅콩 또는 견과류가공품	땅콩 또는 견과류를 단순 가공하거나, 이를 주원료로 하여 설탕, 식용유 등의 식품이나 식품첨가물을 가하여 가공한 것
전분	감자, 고구마의 전분질원료를 사용하여 마쇄, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말
기타전분	전분에서 정하여지지 아니한 전분 [참고] 전분 : 전분질 원료를 사용하여 마쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말
과·채가공품류	과일류 또는 채소류를 주원료로 하여 제조·가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 과·채가공품, 과·채푸레·페이스트(다만, 따로 기준·규격이 정하여져 있는 식품은 그 기준·규격에 의한다).
벌꿀	꿀벌들이 꽃꿀, 수액 등 자연물을 채집하여 벌집에 저장한 것을 채밀한 것으로 숙성된 것
밀가루	식용 밀을 사용하여 선별, 가수, 분쇄, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것
영양강화밀가루	밀가루에 영양강화와 관련된 식품 및 식품첨가물을 첨가한 밀가루
기타 밀가루	밀가루 또는 영양강화밀가루에 정하여지지 아니한 전립밀가루, 혼합밀가루, 세몰리나 등
건조효모	식용 효모균주를 분리, 정제하여 건조한 것 [참고] 효모식품 : 식용효모 또는 이를 주원료로 하여 섭취가 용이하도록 가공한 것
건조효모제품	건조효모를 주원료(60.0% 이상)로 하여 제조·가공한 것
효모추출물제품	식용 효모균주를 분리, 정제한 후 자가소화, 효소분해, 열수추출 등의 방법에 의해 추출한 식용효모추출물을 주원료(고형분함량으로 30.0% 이상. 단, 액상제품은 고형분 함량으로 15.0%이상)로 하여 제조한 것

식품유형	식품유형의 정의
곡류가공품	곡류를 주원료로 하여 가공한 것
두류가공품	두류를 주원료로 하여 가공한 것
서류가공품	서류를 주원료로 하여 가공한 것
기타가공품(당밀, 맥아추출액)	<p>① 당밀 : 설탕을 제조할 때 부산물로 생산되는 자당을 함유하는 액체의 총칭으로 백하에서 설탕을 분리한 잔사액(모액)</p> <p>[참고] 백하(白下) : 진공결정관에서 전당하여 얻은 설탕의 결정과 모액의 혼합물</p> <p>② 맥아추출액 : 분쇄한 맥아를 온수로 혼합하여 당화시켜 여과한 액이나, 이를 농축 또는 분말화한 것</p>
<b>&lt;건강기능식품공전&gt;</b>	
감마리놀렌산함유유지	<p>달맞이 꽃(<i>Evening primrose, Oenothera biennis, Oenothera caespitesa, Oenothera hookeri, Oenothera odorata</i>) 종자, 보라지(<i>Borage, Borago officinalis L.</i>) 종자, 까막까치밥(<i>Black currant, Ribes grossulalis, Ribes ussuriense, Ribes nigrum</i>) 종자를 압착하여 유지를 추출한 후 여과하여 제조한 것으로서 감마리놀렌산이 70 mg/g 이상</p>
대두레시틴	<p>대두에서 추출한 유지를 여과하고 수소화한 후 분리하여 얻은 레시틴 검화물에서 유지를 추출하여 제조한 것으로, 인지질(아세톤불용물로서)이 360mg/g 이상 함유되어 있어야하며 인지질 중 포스파티딜콜린은 100mg/g 이상 함유하여야 한다.</p>