

수출기업이 알아야 할 핵심쟁점과 사례

미국 비특혜원산지 판정 대응 체크포인트

제3편
식품류



관세청 Korea Customs Service



한국원산지정보원
Korea Institute of Origin Information



수출기업이 알아야 할 핵심쟁점과 사례

미국 비특혜원산지 판정 대응 체크포인트

제3편 식품류



서문

최근 미국의 관세정책 변화로 한-미 FTA를 기반으로 조성된 대미 통상환경은 예측하기 어려울 정도로 빠르게 변화하고 있습니다.

특히, 2025년 4월 2일 미국은 국가별로 11%에서 50%까지 각각 다른 상호관세를 적용한다고 발표하였습니다.

미국이 발표하는 상호관세를 포함한 모든 추가 관세는 수출국이 아닌 원산지(country of origin)를 기준으로 부과됩니다. 또한, 원산지를 결정하는 기준은 수출기업에게 생소한 「비특혜 원산지」기준이 적용됩니다.

고세율이 부과되는 외국의 원부자재를 수입하여 국내에서 가공하여 미국으로 수출하는 경우, 비특혜원산지 기준에 따라 원산지가 한국산이 아닌 고세율 국가로 판정된다면 기업의 경쟁력에 치명적인 위협이 될 수 있습니다.

비특혜원산지 관리는 이제 선택이 아니라, 대미 수출전략의 핵심입니다.

이 책자는 대미 수출기업의 비특혜원산지 관리를 지원하기 위해 미국의 판정사례를 정리한 실전형 안내서입니다.

원산지 관리를 위한 기준과 방향을 설정하는 데 실질적인 도움이 되기를 바랍니다.

2025년 5월

관세청 국제관세협력국장 박현



I. 미국 관세정책 현황 및 비특혜원산지 기준

01. 미국 관세정책 현황	09
02. 식품류 관세	10
03. 미국의 원산지 기준	11
04. 미국의 사전심사제도	12

II. 비특혜원산지 판정 사례

Case 01. 시즈닝 솔트	16
Case 02. 코코넛 밀크	18
Case 03. 냉동 비건 베이컨	20
Case 04. 냉동 구운 장어	22
Case 05. 참치 대응 식물성 단백질	25
Case 06. 인스턴트 누들	27
Case 07. 대추야자 설탕 분말	30
Case 08. 가공된 황다랑어	33
Case 09. 크릴오일 구미	35
Case 10. 흑마늘 시즈닝	37
Case 11. 껌	39
Case 12. 혼합 감미료	41
Case 13. 김치 소스	43
Case 14. 절임 마늘	45
Case 15. BCAA 분말	47
Case 16. 게살 통조림	49
Case 17. 조제 닭고기 제품	51

부 록

CBP 사전심사제도 신청 방법	54
CBP 사전심사 사례 조회 방법	57



I.

미국 관세정책 현황 및 비특혜원산지 기준

- 01. 미국 관세정책 현황
- 02. 식품류 관세
- 03. 미국의 원산지 기준
- 04. 미국의 사전심사제도

09

10

11

12



01 미국 관세정책 현황

현황

- 2025년 트럼프 2기 행정부 출범 이후, 미국은 자국 산업 보호를 명분으로 대규모 관세 조치를 연이어 시행 중임.
특히, 4월 2일부로 모든 국가로부터의 수입품에 대해 일괄적으로 10% 종가세를 부과하고(4.5 시행), 57개국에 대해서는 **국가별 상이한 추가 관세(상호관세)*** 발표
* 우리나라 25%, EU 20%, 일본 24%, 베트남 46%, 대만 32% 등이며, 국별 상호관세를 90일간 시행 유예(기본 세율 10%만 시행 중)

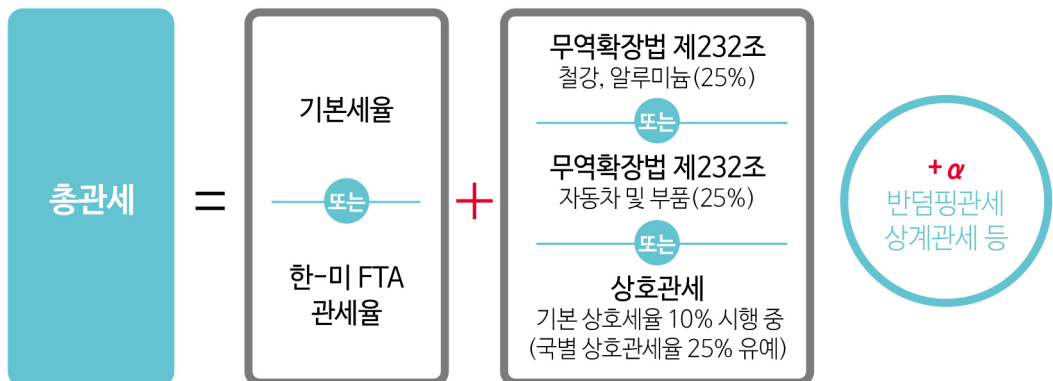
미국 행정부 관세정책 주요 현황

- ① (03.12) 철강·알루미늄 및 그 파생제품에 대한 추가 25% 관세 시행(무역확장법 제232조)
- ② (04.03) 자동차 추가 25% 관세 시행(무역확장법 제232조)
- ③ (04.05) 기본 상호관세 10% 시행(국제비상경제권한법)
- ④ (04.09) 국가별 상호관세 시행, 우리나라 25% (국제비상경제권한법) ➡ 90일 유예 발표
- ⑤ (05.03) 특정 자동차 부품 추가 25% 관세 시행(무역확장법 제232조)
- ⑥ (05.14) 중국 상호관세 인하(125% → 34%), 90일 유예 (기본 상호관세 10% 적용)

관세부과 체계

- 기본 또는 한-미 FTA 세율에 무역확장법 제232조에 근거한 관세 또는 국제비상경제권한법 등에 근거한 상호관세 등이 더해지는 구조

〈한국산 물품의 미국 수출 시 적용되는 관세율〉



02 식품류 관세

Check Point

- ✓ 미국의 관세부와 내용은 미국의 품목번호(HTSUS)로 발표됨
- ✓ 품목번호는 세계관세기구(WCO) 기준에 따라 6단위까지는 전 세계 공통이지만, 7단위 이하는 각 국이 달리 운영함
- ✓ 수출물품의 품목번호를 정확하게 숙지하고, 관세청이 발표하는 연계표를 참고하여 부과대상을 정확히 확인할 필요가 있음

상호관세(국제비상경제권한법)

추가 10%(*25.5.30 기준)

- 대상 : 모든 물품
 - 제외대상 :
 - 1) 50 U.S.C 1702(b)에 따라 인도적 목적 등으로 수입이 보장되는 필수 소비재나 의약품 등
 - 2) 무역확장법 제232조의 적용을 받는 물품
 - 철강, 알루미늄 및 그 파생제품
 - 자동차 및 특정 자동차 부품
 - 3) 부속서2에 열거된 품목(구리, 의약품, 반도체, 목재제품, 특정 주요 광물 등, HTSUS 공개*)
 - 4) 미국 관세율표(HTSUS)의 제2열에 해당하는 세율이 적용되는 교역 상대국의 모든 물품
(예: 북한, 쿠바 등)
 - 5) 향후 무역확장법 제232조에 따라 추가 관세 부과 대상이 될 수 있는 모든 품목
 - 6) 품목 가치 중 최소 20% 이상이 미국산인 경우, 그 미국산 함량
 - 7) 4.11 추가발표한 반도체 제조 장비, 스마트폰, 노트북 등 20개 품목(HTSUS 공개*)
- * 3), 7) 관세청 FTA 포털 내 연계표 공개

〈(예시) 식품류 미국 수입 세율 비교〉

구 분	제301조	대중국 추가관세		상호관세	최종관세
		'25.2	'25.3		
한국 수출 시(FTA 체결국)	-	-	-	10%	MFN + 10%
중국 수출 시(FTA 미체결국)	7.5~25%	10%	10%	10%	MFN + 30*~55%

* 모든 식품류가 무역법 제301조에 따른 무역제재 대상은 아니므로, 품목마다 세율 차가 있음

참 고 사 항

- (04.09) 국별 상호관세 시행 90일 유예 ④ 기본 상호세율 10% 적용
→ 90일 유예 종료 후 적용 관세율은 향후 미국 측 발표에 따라 변동 가능

03 미국의 원산지 기준

Check Point

- ✓ 수출국이 아닌 원산지(country of origin)를 기준으로 관세부과
- ✓ 원산지에 따라 세율 차이가 발생하며, 원산지는 비특혜원산지 기준으로 판단함

가. 미국의 원산지 기준

- **한-미 FTA** : FTA 협정에 규정된 원산지결정기준 충족
- **일반 원산지(비특혜원산지) 판단기준** : 둘 이상의 국가에서 상품 또는 재료를 생산하는 경우 ‘실질적 변형’이 발생한 국가를 원산지로 판단

관련 규정 : 미 연방규정 19 CFR 134

“원산지 국가”란 미국으로 들어오는 모든 외국산 물품의 제조, 생산 또는 재배된 국가를 말한다. 다른 나라에서 물품에 더해지는 추가 가공이나 추가 물질은 그러한 다른 국가에 이 장에서 의미하는 “원산지 국가”를 부여하기 위해 반드시 **실질적 변형**을 가져와야 한다.

나. 실질적 변형(substantial transformation) 기준

- **품명(name), 특성(character), 용도(use)가 변화하는 경우 ‘원산지’로 판단**
- **미 CBP*가 개별 사례에 대해 전체 상황을 고려하여 판단**
 - * (U.S. Customs and Border Protection) 우리나라 관세청 + 출입국·외국인정책본부 + 농림축산검역본부의 기능을 총괄하는 기관으로 관세부과 및 징수 실무 담당

04 미국의 사전심사제도

Check Point

- ✓ CBP 사전심사제도를 통해 수입 전 통관 리스크를 예방하고, CBP의 법적 구속력 있는 해석을 통해 예측 가능성을 확보할 수 있음

CBP 사전심사제도 (CBP Advance Ruling, 19 CFR 177)

수입 전 품목분류, 원산지, FTA적용 등을 확인할 수 있는 미국의 사전판정제도

- **신청** : 본부(Headquarters) 또는 뉴욕 소재 품목분류 전문부서(NCSD*)

* National Commodity Specialist Division

일반적으로 관세평가(Valuation), 운송(Carrier) 등 주로 결정이 복잡한 판정은 본부(HQ)에서, 품목분류(Classification) 등 결정이 간단한 경우의 판정은 뉴욕(NY)에서 처리함

- **신청방법** : 서면 또는 온라인
- **신청인** : 수입자, 수출자, 해당 판정 요청 사안의 이해관계자, 대리인
- **결정유형** : ① 품목분류, ② 원산지 표시, ③ 원산지, ④ FTA적용
- **답변기한** : 30일(일반적일 경우)

II.

비특혜원산지 판정 사례

Case 01. 시즈닝 솔트	16
Case 02. 코코넛 밀크	18
Case 03. 냉동 비건 베이컨	20
Case 04. 냉동 구운 장어	22
Case 05. 참치 대용 식물성 단백질	25
Case 06. 인스턴트 누들	27
Case 07. 대추야자 설탕 분말	30
Case 08. 가공된 황다랑어	33
Case 09. 크릴오일 구미	35
Case 10. 흑마늘 시즈닝	37
Case 11. 껌	39
Case 12. 혼합 감미료	41
Case 13. 김치 소스	43
Case 14. 절임 마늘	45
Case 15. BCAA 분말	47
Case 16. 게살 통조림	49
Case 17. 조제 닭고기 제품	51



※ 이 사례는 CBP에서 공개한 사례를 바탕으로 작성된 것으로,
참고용으로 제공되며 법적 효력은 없음을 유의하시기 바랍니다.

식품류 관련 CBP 사전판정 사례 List

Case	판정 번호	날 짜	사 례 명
01	NY N311655	2020.05.22.	[시즈닝 솔트] 원산지 판정
02	NY N312079	2020.06.05.	[코코넛 밀크] 원산지 판정
03	NY N312216	2020.06.15.	[냉동 비건 베이컨] 원산지 판정
04	HQ H311331	2020.12.16.	[냉동 구운 장어] 원산지 판정
05	NY N316778	2021.02.03.	[참치 대용 식물성 단백질] 원산지 판정
06	HQ H315290	2021.02.08.	[인스턴트 누들] 원산지 판정
07	HQ H315291	2021.03.09.	[대추야자 설탕 분말] 원산지 판정
08	NY N320603	2021.08.16.	[가공된 황다량어] 원산지 판정
09	NY N323535	2022.02.02.	[크릴오일 구미] 원산지 판정
10	NY N326044	2022.06.08.	[흑마늘 시즈닝] 원산지 판정
11	NY N328304	2022.10.14.	[깬] 원산지 판정
12	NY N329440	2022.12.19.	[혼합 감미료] 원산지 판정
13	NY N333285	2023.06.29.	[김치 소스] 원산지 판정
14	NY N335545	2024.04.11.	[절임 마늘] 원산지 판정
15	NY N342266	2024.09.11.	[BCAA 분말] 원산지 판정
16	NY N344204	2024.12.10.	[게살 통조림] 무역법 제301조 무역제재 대상 여부
17	NY N345699	2025.02.19.	[조제 닭고기 제품] 무역법 제301조 무역제재 대상 여부

Case 01. 시즈닝 솔트

사 례 명

- [시즈닝 솔트] 원산지 판정

사 례 번 호

- NY N311655(2020.05.22.)

사 실 관 계

요청자	Dollar General	
제 품	제 품 명	시즈닝 솔트
	구 성	<ul style="list-style-type: none"> • 소금(62%) - 인도산 • 설탕(16%) - 인도산 • 파프리카(7%) - 인도, 중국, 스페인, 멕시코산 • 양파(4%) - 인도, 이집트산 • 강황(4%) - 인도, 미얀마, 에티오피아산 • 마늘(3%) - 인도, 중국산 • 흑후추(2%) - 인도, 인도네시아, 베트남, 스리랑카, 브라질, 에티오피아, 탄자니아, 에콰도르산 • 옥수수 전분(2%) - 인도산 • 이산화규소(1%) - 인도산
	용 도	
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	2103.90.7400, 2103.90.7800
제조 공정	<p>[상세 공정]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 다양한 원산지의 원재료를 인도로 수입 2. 인도 제조공정 <ul style="list-style-type: none"> - 모든 재료를 혼합 - 혼합물을 8온스 용기에 소매 포장 3. 미국으로 수출 	

쟁점사항

● 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『Section 304 of the Tariff Act of 1930(19 U.S.C. §1304)』에 따르면, 예외가 없는 한 미국으로 수입되는 모든 외국산 물품은 그 성격에 따라 눈에 띄게, 지워지지 않게, 그리고 영구적으로 원산지가 표시되어야 하며, 표시 방식은 최종 구매자가 수입된 제품의 원산지 국가를 영어로 알 수 있도록 해야 함
 - 『19 C.F.R. §134.1(b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
 - 실질적 변형 판단 기준 : 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부

참고 판례 : *Texas Instruments, Inc. v. United States*, 69 CCPA 152, 681 F. 2d 778(1982)

- 제조 또는 결합 공정이 단순한 수준에 그쳐 물품의 정체성(identity)이 그대로 유지되는 경우에는, 실질적 변형(substantial transformation)이 발생한 것으로 간주되지 않음

- 그러나, 제조 또는 결합 과정이 단순하여 해당 제품의 정체성을 그대로 유지하는 경우는 실질적 변형(substantial transformation)이 발생하지 않은 것으로 간주

참고 판례 : *Uniroyal, Inc. v. United States*, 3 CIT 220, 542 F. Supp. 1026, 1029(1982), *aff'd*, 702 F.2d 1022(Fed. Cir. 1983)

- 실질적 변형 여부에 대한 판단은 모든 정황을 종합적으로 고려(totality of the evidence)하여 이루어짐

참고 판정 : *CBP Ruling(HQ) W968434(2007)*

참고 판례 : *Ferrostaal Metals Corp. v. United States*, 11 CIT 470, 478, 664 F. Supp. 535, 541(1987)

● (판정 결과)

- 다양한 국가에서 유래된 성분들이 혼합되어 최종 제품인 시즈닝 솔트가 제조되는 과정에서, 각 성분은 개별적인 정체성을 상실하고 새로운 제품을 구성하는 필수 요소로 전환됨
- 따라서, 이러한 혼합 공정은 실질적 변형에 해당하며, 해당 시즈닝 솔트의 원산지는 인도로 간주됨

결론

- 인도에서 수행된 혼합 및 소매포장 공정은 실질적 변형에 해당하므로, 최종 제품의 원산지는 인도로 판정됨

Case 02. 코코넛 밀크

사 례 명

- [코코넛 밀크] 원산지 판정

사 례 번 호

- NY N312079(2020.06.05.)

사 실 관 계

요청자	Brad's Organic, LLC(대리인 : Joint Agri Products Ceylon (Pvt) Ltd)	
제 품	제 품 명	코코넛 밀크 제품(지방함량 11% 및 18% 두 종류)
	구 성	• 코코넛 밀크 원액 49% • 물 49% • 구아검(guar gum) 2%
	용 도	식용을 위한 요리용 원재료
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	2106.90.9890
제조 공정	[상세 공정] 1. 모든 원재료는 스리랑카 내에서 조달됨 2. 스리랑카에서 가공 및 제조된 후 소매용 용기에 포장되어 미국으로 수출	

쟁 점 사 항

- 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『Section 304 of the Tariff Act of 1930(19 U.S.C. §1304)』에 따르면, 예외가 없는 한 미국으로 수입되는 모든 외국산 물품은 그 성격에 따라 눈에 띄게, 지워지지 않게, 그리고 영구적으로 원산지가 표시되어야 하며, 표시 방식은 최종 구매자가 수입된 제품의 원산지 국가를 영어로 알 수 있도록 해야 함
 - 『19 C.F.R. §134.1(b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
 - 실질적 변형 판단 기준 : 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부

참고 판례 : *Texas Instruments, Inc. v. United States*, 69 CCPA 152, 681 F. 2d 778(1982)

- 제조 또는 결합 공정이 단순한 수준에 그쳐 물품의 정체성(identity)이 그대로 유지되는 경우에는, 실질적 변형(substantial transformation)이 발생한 것으로 간주되지 않음

- 그러나, 제조 또는 결합 과정이 단순하여 해당 제품의 정체성을 그대로 유지하는 경우는 실질적 변형(substantial transformation)이 발생하지 않은 것으로 간주

참고 판례 : *Uniroyal, Inc. v. United States*, 3 CIT 220, 542 F. Supp. 1026, 1029(1982), *aff'd*, 702 F.2d 1022(Fed. Cir. 1983)

- 실질적 변형 여부에 대한 판단은 모든 정황을 종합적으로 고려(totality of the evidence)하여 이루어짐

참고 판정 : *CBP Ruling(HQ) W968434(2007)*

참고 판례 : *Ferrostaal Metals Corp. v. United States*, 11 CIT 470, 478, 664 F. Supp. 535, 541(1987)

● (판정 결과)

- 원재료의 조달, 가공, 포장 등 모든 공정이 스리랑카에서 이루어졌으므로, 『19 C.F.R. §134.1(b)』에 따라 완제품 코코넛 밀크의 원산지는 스리랑카로 판단

결 론

- 이 제품은 스리랑카 외 국가에서 추가적인 재료나 공정이 더해진 사실이 없으므로 『19 C.F.R. §134.1(b)』에 따라 제조, 생산, 또는 재배된 국가인 스리랑카가 원산지로 판정됨

Case 03. 냉동 비건 베이컨

사 례 명

- [냉동 비건 베이컨] 원산지 판정

사 례 번 호

- NY N312216(2020.06.15.)

사 실 관 계

요청자	Ice Box Foods Inc. (대리인 : John A. Steer Company)	
제 품	제 품 명	냉동 비건 베이컨(Frozen Vegan Bacon)
	구 성	<ul style="list-style-type: none"> • 물 : 약 54% • 대두단백(soy protein) : 19% (대만 및 중국산) • 대두유(soybean oil) : 17% (대만산) • 옥수수 전분(corn starch) : 3% (이탈리아산) • 소금(salt) : 1% (대만산) • 가수분해 식물성 단백질(hydrolyzed vegetable protein) : 1% (스위스산) • 기타 소량 성분 <ul style="list-style-type: none"> - 효모 추출물(yeast extract) : 프랑스산 - 천연 고기향 및 훈연향 : 독일, 미국, 프랑스산 - 프로테아제(단백질 분해효소) : 독일산 - 착색료(colorant) : 일본, 독일, 인도산 - 설탕 : 대만산 - 식물 추출물 : 캐나다산
	용 도	
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	2106.90.9895
제조 공정	<p>[상세 공정]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 대만 제조공정 <ul style="list-style-type: none"> - 대두단백 세척, 여과 탈수 후 기타 성분(대두유, 전분 등)과 함께 혼합 - 모양 성형 및 90°C에서 3.5시간 조리 후 슬라이스 → 포장 - -18°C에서 급속냉동 - 소매용으로 포장된 제품을 12개 단위로 골판지 박스에 담아 출하 2. 미국으로 수출 	

쟁점사항

● 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『Section 304 of the Tariff Act of 1930(19 U.S.C. §1304)』에 따르면, 예외가 없는 한 미국으로 수입되는 모든 외국산 물품은 그 성격에 따라 눈에 띄게, 지워지지 않게, 그리고 영구적으로 원산지가 표시되어야 하며, 표시 방식은 최종 구매자가 수입된 제품의 원산지 국가를 영어로 알 수 있도록 해야 함
 - 『19 C.F.R. §134.1(b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 제조 공정 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
 - 실질적 변형 판단 기준 : 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부

참고 판례 : *Texas Instruments, Inc. v. United States*, 69 CCPA 152, 681 F. 2d 778(1982)

- 제조 또는 결합 공정이 단순한 수준에 그쳐 물품의 정체성(identity)이 그대로 유지되는 경우에는, 실질적 변형(substantial transformation)이 발생한 것으로 간주되지 않음

- 그러나, 제조 또는 결합 과정이 단순하여 해당 제품의 정체성을 그대로 유지하는 경우는 실질적 변형(substantial transformation)이 발생하지 않은 것으로 간주

참고 판례 : *Uniroyal, Inc. v. United States*, 3 CIT 220, 542 F. Supp. 1026, 1029(1982), *aff'd*, 702 F.2d 1022(Fed. Cir. 1983)

- 실질적 변형 여부에 대한 판단은 모든 정황을 종합적으로 고려(totality of the evidence)하여 이루어짐

참고 판정 : *CBP Ruling(HQ) W968434(2007)*

참고 판례 : *Ferrostaal Metals Corp. v. United States*, 11 CIT 470, 478, 664 F. Supp. 535, 541(1987)

● (판정 결과)

- 개별 원재료들은 대만에서의 혼합, 조리, 포장 등의 공정을 거치며 각각의 정체성을 상실하고 새로운 제품이 되었으므로, 실질적 변형이 발생한 것으로 판단되며, 원산지는 대만으로 간주됨

결론

- 대두단백 및 다양한 성분을 조합한 가공 공정(혼합, 성형, 장시간 조리 등)은 실질적 변형에 해당함
- 최종 제품의 원산지는 대만으로 판정됨

Case 04. 냉동 구운 장어

사 례 명

- [냉동 구운 장어] 원산지 판정

사 례 번 호

- HQ H311331 (2020.12.16.)

사 실 관 계

요청자	American Eel Depot, Corp. (대리인 : Grunfeld, Desiderio, Lebowitz, Silverman & Klestadt, LLP)	
제 품	제 품 명	냉동 구운 장어 (Frozen Roasted/Broiled Eel)
	구 성	<ul style="list-style-type: none"> • 미국산 장어 치어 [American eel (<i>Anguilla rostrata</i>)] • 유럽산 장어 치어 [European eel (<i>Anguilla anguilla</i>)]
	용 도	
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	
제조 공정	<p>[상세 공정]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 미국 또는 유럽산 생물 장어 치어를 중국으로 수입 2. 중국 제조공정 <ul style="list-style-type: none"> - 상업용 크기까지 양식 - 머리, 뼈, 내장, 지느러미 제거, 중앙 절개 후 평평하게 펼침 (껍질은 제거하지 않음) - 세척 후 직화로 구움 - 살이 위로 가도록 하여 지방 제거 - 증기로 찜 처리 - 소스를 더해 한 번 더 직화로 구움 - 검사, 등급 분류, 포장 후 냉동 3. 미국으로 수출 	

쟁점사항

● 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『Section 304 of the Tariff Act of 1930(19 U.S.C. §1304)』에 따르면, 예외가 없는 한 미국으로 수입되는 모든 외국산 물품은 그 성격에 따라 눈에 띄게, 지워지지 않게, 그리고 영구적으로 원산지가 표시되어야 하며, 표시 방식은 최종 구매자가 수입된 제품의 원산지 국가를 영어로 알 수 있도록 해야 함
 - 『19 C.F.R. §134.1(b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
 - 실질적 변형 판단 기준 : 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부

참고 판정 : *United States v. Gibson-Thomsen Co.*, 27 C.C.P.A. 267(1940)

- 외형적/기능적 정체성 상실 시 실질적 변형으로 간주

참고 판례 : *Texas Instruments v. United States*, 681 F.2d 778, 782(1982)

- 전자 부품의 변형 판단기준 판시

참고 판례 : *Koru North America v. United States*, 701 F.Supp. 229, 235(C.I.T. 1988)

- 수입된 생선이 이름과 성질이 모두 변형되어 새로운 상업적 물품이 되었을 경우, 그 본질과 특성이 변한 것으로 간주된다는 점을 분명히 함
- 해당 사건에서 법원은 (한국에서) 머리와 내장이 제거된 생선을 해동, 껍질 제거, 뼈 제거, 다듬기, 재냉동 및 포장하는 과정이 실질적 변형을 초래했는지를 심리했으며, 생선이 필레(fillet)로 가공됨으로써 더 이상 생선 고유의 형태를 유지하지 않게 되었고, 필레(fillet)는 처음 한국에 도착한 생선과는 구별되는 독자적인 상업적 제품이 되었다고 판단

참고 판정 : *CBP Ruling NY R04129(2006)*

- 미국산 메기 치어(catfish fingerlings)가 중국에서 양식, 사육, 수확, 내장 제거, 껍질 제거, 냉동 및 포장되었으나 필레(fillet) 작업은 거치지 않은 경우, 여전히 미국산 제품으로 간주된다고 판시
- CBP는 “껍질 제거 및 절단과 같은 공정은 기본적인 수준의 가공에 해당하며, 여전히 ‘통메기(whole catfish)’라는 상업적 성질을 유지한다”고 판단 → 실질적 변형 불인정, 원산지 : 미국

참고 판정 : *CBP Ruling NY R04074(2006)*

- 미국산 메기 치어(catfish fingerlings)를 중국에서 양식, 사육, 수확, 내장 제거, 껍질 제거, 냉동, 포장되었을 뿐만 아니라 필레(fillet) 작업까지 수행
- 중국에서 필레(fillet) 작업이 이루어졌기 때문에 필레(fillet) 작업을 통해 새로운 제품이 창출 되었다고 판단 → 실질적 변형 인정, 원산지 : 중국

참고 판정 : *CBP Ruling NY N307962(2019)*

- 장어는 중국에서 양식되고, 머리 제거, 지느러미 정리, 필레(fillet) 작업까지 수행된 후, 인도네시아로 운송되어 구이 및 소스 처리 과정을 거친 냉동 구이장어(frozen broiled eel)
- 필레(fillet) 작업 자체가 장어를 새로운 상업적 제품으로 실질적으로 변형시킨 것으로 판단 → 실질적 변형 인정, 원산지 : 중국

● (판정 결과)

- 청구인은 장어가 필레(fillet)되지 않았다고 주장하지만, CBP는 해당 가공 장어는 머리 제거, 내장 제거, 뼈 제거, 중앙 절개 후 평평하게 펼쳐졌고, 뼈와 구조물이 제거되어 사실상 필레(fillet)와 다를 바 없는 상태가 되었다고 판단
- 원래의 장어의 형태를 상실하게되어, 새로운 성질과 상업적 정체성을 가진 제품으로 생산되었다고 판단 → 중국에서 실질적 변형이 이루어짐

결 론

- 중국에서 수행된 중앙 절개, 뼈 제거, 굽기 등의 복합 가공 공정은 장어의 성질, 형태, 상업적 정체성을 변경함
- 따라서 미국산 또는 유럽산 장어가 중국에서 실질적으로 변형되어 최종 제품의 원산지는 중국으로 판정됨

Case 05. 참치 대용 식물성 단백질

사 례 명

- [참치 대용 식물성 단백질] 원산지 판정

사 례 번 호

- NY N316778(2021.02.03.)

사 실 관 계

요청자	Tri-Union Seafoods LLC(대리인 : American Shipping Co. Inc.)	
제 품	제 품 명	<ul style="list-style-type: none"> • 레몬 & 페퍼 식물성 단백질 • 프링워드 식물성 단백질 • 칠리 & 갈릭 식물성 단백질 각 제품은 수화(hydrated)된 대두단백 농축물이 약 65~66%를 차지하며, 해당 농축물의 건조 기준 단백질 함량은 약 22%
	구 성	<ul style="list-style-type: none"> • 수화(hydrated)된 대두단백 농축물 (65~66%, 건조 기준 단백질 22%) • 기타 : 물, 해바라기유, 소금, 레몬주스, 향신료, 발효 채소 파우더 등 • 원재료 원산지 <ul style="list-style-type: none"> - 대두 : 미국 - 일부 기타 원재료 : 다국적
	용 도	샐러드, 샌드위치, 샐러드 토핑 등에 활용되는 참치 대체식품
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	2106.90.9898
제조 공정	[상세 공정] 1. 미국 제조공정 - 대두를 추출 가공하여 대두단백(textured soy protein concentrate) 제조 - 대두단백, 밀 글루텐, 밀 전분 등 원재료를 적절한 비율로 계량하여 균질한 혼합물로 혼합 - 덩어리 형태로 절단, 건조한 후 태국으로 수출 2. 태국 제조공정 - 침지(soaking), 압착(pressing), 절단(cutting) 및 향료(flavoring)와 혼합 - 캔에 포장 3. 미국으로 수출	

쟁점사항

● 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『19 C.F.R. §134.1 (b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
- 실질적 변형 판단 기준 : 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부

참고 판례 : *United States v. Gibson-Thomsen Co., Inc.*, 27 CCPA 267, C.A.D. 98(1940)

참고 판례 : *National Juice Products Association v. United States*, 628 F. Supp. 978 (Ct. Int'l Trade 1986)

참고 판정 : *CBP Ruling HQ 967925(2006)*

- 미국산 쌀을 스페인으로 보내 물, 해바라기유, 소금, 대두 레시틴 등 추가 성분과 혼합한 후 열처리 및 포장
→ 실질적 변형 불인정

참고 판정 : *CBP Ruling NY 189834(2003)*

- 건조 버섯 또는 건조 채소·허브와 혼합된 건조 버섯 제품 4종이 소매용 포장으로 구성
- 버섯 : 중국, 조지아 공화국, 캐나다, 미국산
- 허브·건조 채소 : 터키, 모로코, 이스라엘, 크로아티아, 이집트, 스페인, 미국산
● 혼합 및 포장을 제외한 가공이 이루어지지 않음 → 실질적 변형 불인정

- **(판정 결과)** 미국산 대두단백은 태국에서 절단, 압착, 혼합 등의 물리적 가공만 이루어졌으며, 이로 인해 제품의 명칭, 성질, 용도에 변화가 없어 본질적 특성이 유지됨 → 태국에서의 가공은 실질적 변형에 해당하지 않음

결론

- 미국산 대두단백의 성질이 유지되고 태국 내 공정은 단순가공에 불과하여, 최종 제품의 원산지는 미국으로 판정됨

Case 06. 인스턴트 누들

사 례 명

- [인스턴트 누들] 원산지 판정

사 례 번 호

- HQ H315290(2021.02.08.)

사 실 관 계

요청자	Noodle Goods(대리인 : Noodle Foods)	
제 품	제 품 명	인스턴트 누들 제품
	구 성	<ul style="list-style-type: none"> • 면(태국산) • 수프 농축액(일본산) • 동결건조 채소(중국산)
	용 도	
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	
제조 공정	<p>[상세 공정]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 태국산 면 <ul style="list-style-type: none"> - 태국에서 원재료(밀가루, 물) 혼합 → 반죽 → 절단 → 찜 → 건조 → 냉각 등을 거쳐 생산 2. 일본산 수프 농축액 <ul style="list-style-type: none"> - 일본에서 원재료를 물에 끓여 농축 혼합물 생산 3. 중국산 동결건조 채소 <ul style="list-style-type: none"> - 중국에서 채소 재배 후, 절단 → 찜 → 동결건조(freeze-drying)하여 생산 4. 베트남 최종 공정 <ul style="list-style-type: none"> - 면(태국산), 수프 농축액(일본산), 동결건조 채소(중국산)을 수입하여 하나의 박스에 단순 포장 (추가 가공 없음) 5. 미국으로 수출 	

쟁점사항

● 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『Section 304 of the Tariff Act of 1930(19 U.S.C. §1304)』에 따르면, 예외가 없는 한 미국으로 수입되는 모든 외국산 물품은 그 성격에 따라 눈에 띄게, 지워지지 않게, 그리고 영구적으로 원산지가 표시되어야 하며, 표시 방식은 최종 구매자가 수입된 제품의 원산지 국가를 영어로 알 수 있도록 해야 함
 - 『19 C.F.R. §134.1(b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
 - 실질적 변형 판단 기준 : 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부

참고 판례 : *National Hand Tool Corp. v. United States*, 16 C.I.T. 308, 311(1992)

- 면, 수프 농축액, 동결건조 채소는 각각 태국, 일본, 중국에서 상당한 가공 과정을 거쳐 생산되었으나, 베트남에서 수행되는 공정은 이들 개별 포장된 구성 성분들을 하나의 박스에 넣어 판매 및 수출용으로 밀봉하는 단순 결합 작업에 불과함
- 제조 또는 결합 공정이 단순하여 제품의 정체성이 유지되는 경우, 실질적 변형(substantial transformation)이 발생한 것으로 볼 수 없음

참고 판례 : *Uniroyal Inc. United States*, 3 C.I.T. 220(1982), *aff'd*, 702 F.2d 1022(Fed. Cir. 1983)

참고 판정 : *CBP Ruling HQ H309106(2020)*

- 단순한 구성품 포장은 어떠한 구성 성분도 실질적으로 변형시키지 않기 때문에, 해당 제품은 여전히 원래 구성 성분 각각의 원산지를 유지하는 것으로 판단

참고 판정 : *CBP Ruling NY N200617(2012)*

- 루마니아산, 미국산 구성품이 단순히 함께 포장, 밀봉된 디너 키트(dinner kit) → 실질적 변형 불인정, 각 구성 성분 원산지 유지

참고 판정 : *CBP Ruling NY N054086(2009)*

- 미국, 멕시코산 채소, 코스타리카산 파인애플 등 구성품이 단순히 함께 포장된 볶음요리 키트(stir-fry kit) → 실질적 변형 불인정, 각 구성 성분 원산지 유지

- 해당 제품은 베트남에서 단순히 포장되었을 뿐, 구성 성분들에 대한 실질적 변형이 발생하지 않았으므로, 각 구성 성분은 실질적 변형이 이루어진 원래 국가의 원산지를 그대로 유지함
- 면(태국) : 다양한 원재료가 혼합, 반죽, 절단, 증기 처리, 건조 과정을 거쳐 새로운 명칭, 성질, 용도를 가진 ‘면’으로 제조 → 실질적 변형 수반
- 소스(일본) : 원재료를 끓이는 과정을 통해 ‘수프 농축액’이라는 새로운 명칭, 성질, 용도를 가진 성분으로 제조 → 실질적 변형 수반

- 채소(중국) : CBP는 동결건조(freeze-drying) 공정이 실질적 변형에 해당하지 않는다고 판단해 왔으며, 이러한 경우 해당 채소가 최초로 재배된 국가를 원산지로 간주함 → 해당 채소는 중국에서 재배, 가공되었으므로 원산지는 중국임

참고 판정 : *CBP Ruling NY N052803(2009)*

- 동결건조 과일 및 채소는 해당 공정만으로는 실질적 변형이 발생한 것으로 보기 어렵고, 따라서 본래 재배된 국가의 원산지를 그대로 유지한다고 판시

- **(판정 결과)** 베트남에서 단순 포장 공정만 이루어진 것으로는 실질적 변형으로 보기 어려우며, 이에 따라 구성품 각각은 본래의 원산지를 유지하게 되어 면은 태국산, 수프 농축액은 일본산, 동결건조 채소는 중국산으로 판단됨

결 론

- 베트남에서 수행된 공정은 실질적 변형에 해당하지 않음
- 따라서 제품 전체를 베트남산으로 간주할 수 없으며, 구성품별로 다음과 같이 원산지를 유지해야 함
(면 : 태국 / 수프 농축액 : 일본 / 동결건조 채소 : 중국)

Case 07. 대추야자 설탕 분말

사 례 명

- [대추야자 설탕 분말] 원산지 판정

사 례 번 호

- HQ H315291 (2021.03.09.)

사 실 관 계

요청자	Liva Foods, Inc. (대리인 : Welke Customs Brokers)	
제 품	제 품 명	대추야자 설탕 분말 (Ground Date Sugar Powder)
	구 성	100% 유기농 대추야자로 구성 (첨가물 · 충전제 없음)
	용 도	일반 감미료 또는 설탕 대체재
	원 재 료 HTSUS	생 대추야자 0804.10.40
	완 제 품 HTSUS	대추야자 설탕 분말 1106.30.40
제조 공정	[상세 공정]	
	<ul style="list-style-type: none"> • 시나리오 1 <ol style="list-style-type: none"> 1. 튀니지에서 생 대추야자 재배 2. 검사, 씨 제거, 세척, 건조 후 HTSUS 0804.10.40으로 미국 수입 3. 미국에서 미세 분말로 분쇄, 마이크론 체를 통한 체질, 금속검출기 통과 실시 4. 22kg 벌크 폴리프로필렌 백으로 포장 5. 캐나다로 수출 6. 캐나다에서 캐나다산 포장 자재를 사용해 소매용 재포장 수행 7. 일부 제품 캐나다에서 미국으로 재수입 • 시나리오 2 <ol style="list-style-type: none"> 1. 시나리오 1의 1~4를 튀니지에서 수행하여 HTSUS 1106.30.40으로 미국 수입 2. 미국에서 해당 제품을 그대로 캐나다로 수출하여 캐나다산 자재로 소매용 포장 3. 일부 제품은 캐나다에서 미국으로 재수입 	

쟁점사항

● 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『Section 304 of the Tariff Act of 1930(19 U.S.C. §1304)』에 따르면, 예외가 없는 한 미국으로 수입되는 모든 외국산 물품은 그 성격에 따라 눈에 띄게, 지워지지 않게, 그리고 영구적으로 원산지가 표시되어야 하며, 표시 방식은 최종 구매자가 수입된 제품의 원산지 국가를 영어로 알 수 있도록 해야 함
 - 『19 C.F.R. §134.1(b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
 - 실질적 변형 판단 기준 : 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부

참고 판례 : *Belcrest Linens v. United States*, 741 F.2d 1368, 1372(Fed. Cir. 1984)

참고 판례 : *Uniroyal, Inc. v. United States*, 3 CIT 220, 542 F. Supp. 1026(1982), *aff'd per curiam*, 702 F.2d 1022(Fed. Cir. 1983)

- 완성된 신발 갑피(upper)를 신발의 바닥창(sole)에 부착하는 것은 갑피 자체에 실질적 변형을 초래하지 않는 것으로 판단

참고 판례 : *Nat'l Juice Prods. Ass'n v. United States*, 10 CIT 48, 628 F. Supp. 978(1986)

- 수입된 오렌지 농축액을 냉동 농축 주스나 재구성 오렌지 주스로 가공하는 사후 공정도 실질적 변형 불인정

참고 판례 : *Koru North Am. v. United States*, 12 CIT 1120, 701 F. Supp. 229(1988)

- 한국에서 해동, 껍질 제거, 뼈 제거, 다듬기, 유약 처리(glazing), 재냉동 및 포장 등의 공정이 이루어졌으며, 법원은 해당 생선이 한국에 도착했을 당시에는 전체 생선의 형태를 지니고 있었으나, 출하 시점에는 본래의 형태를 상실하고 새로운 상업적 물품으로 전환되었다고 판단
- 또한, 지방층과 불순물 제거, 수분 보존 및 유통기한 연장을 위한 유약 처리, 부패 방지를 위한 냉동 등의 공정은 생선의 ‘본질적 특성’에 실질적인 영향을 미쳤으며, 이로 인해 생선은 명칭과 성질 측면에서 모두 변형되었다고 판단 → 실질적 변형 인정

참고 판정 : *CBP Ruling HQ 733814(1991)*

- 생두(green coffee beans)를 가공하여 인스턴트 커피 또는 용해성 커피(soluble coffee)를 제조하는 공정 → 실질적 변형 인정

참고 판정 : *CBP Ruling NY N200617(2012)*

- 루마니아산, 미국산 구성품이 단순히 함께 포장, 밀봉된 디너 키트(dinner kit) → 실질적 변형 불인정, 각 구성 성분 원산지 유지

참고 판정 : *CBP Ruling NY N054086(2009)*

- 미국, 멕시코산 채소, 코스타리카산 파인애플 등 구성품이 단순히 함께 포장된 볶음요리 키트(stir-fry kit) → 실질적 변형 불인정, 각 구성 성분 원산지 유지

- Koru North America 사건 및 HQ 733814 사례와 마찬가지로, 튀니지산 생대추야자는 미국에서 가공되어 소매용 가공 제품(분쇄된 설탕 분말)으로 실질적으로 변형되었다고 봄
- 이와 같은 변화는 대추야자의 ‘본질적인 특성과 성격(fundamental nature and character)’에 직접적인 영향을 미침

● **(판정 결과)**

- 시나리오 1 : 원재료인 대추야자는 튀니지에서 재배, 검사, 씨 제거, 세척, 천일 건조/탈수 과정을 거친 후, 미국에서 미세 분말로 분쇄 → 미국에서 실질적 변형이 발생한 것으로 판단
- 시나리오 2 : 튀니지에서 분쇄 설탕 분말로 완전히 가공되므로 튀니지에서 실질적 변형이 발생한 것으로 판단
- 캐나다에서의 재포장은 단순 공정에 불과하며, 실질적 변형으로 간주되지 않음

결론

- 원산지 : 시나리오1-미국, 시나리오2-튀니지

Case 08. 가공된 황다랑어

사 례 명

- [가공된 황다랑어] 원산지 판정

사 례 번 호

- NY N320603(2021.08.16.)

사 실 관 계

요청자	Sojitz Corporation of America	
제 품	제 품 명	가공된 황다랑어(Yellowfin Tuna)
	구 성	황다랑어
	용 도	스시용
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	
제조 공정	<p>[상세 공정]</p> <ol style="list-style-type: none">1. 중국 국적 선박(Chinese-flagged vessels)에 의해 어획2. 어획된 황다랑어는 선상에서 아가미 및 내장 제거3. 일본으로 수출4. 일본 제조공정<ul style="list-style-type: none">- 꼬리 및 머리 제거- 생선을 절단하여 두 조각으로 분리- 지느러미 뼈(fin bone)와 척추(spine) 제거- 살코기(loin)의 외부 및 피부 아래에 남아 있는 어두운 색의 살 제거- 피부 제거 후 배 부분 제거- 잔여 가시 및 혈흔 제거- 비닐 백에 포장 후, 스티로폼 또는 골판지 박스에 담겨 스시용 참치 형태로 출하됨5. 미국으로 수출	

쟁 점 사 항

- 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『19 C.F.R. §134.1(b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
 - 실질적 변형 판단 기준 : 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부

참고 판례 : *United States v. Gibson-Thomsen Co., Inc.*, 27 CCPA 267, C.A.D. 98(1940)

참고 판례 : *National Hand Tool Corp. v. United States*, 16 CIT 308(1992), *aff'd*, 989 F. 2d 1201 (Fed. Cir. 1993)

참고 판례 : *Anheuser Busch Brewing Association v. The United States*, 207 U.S. 556(1908)

참고 판례 : *Uniroyal Inc. v. United States*, 542 F. Supp. 1026(1982)

- 그러나, 제조 또는 결합 과정이 단순하여 해당 제품의 정체성을 그대로 유지하는 경우는 실질적 변형(substantial transformation)이 발생하지 않은 것으로 간주

참고 판례 : *Uniroyal, Inc. v. United States*, 3 CIT 220, 542 F. Supp. 1026, 1029(1982), *aff'd*, 702 F.2d 1022(Fed. Cir. 1983) (*Uniroyal*)

- 실질적 변형 여부에 대한 판단은 모든 정황을 종합적으로 고려(totality of the evidence)하여 이루어짐

참고 판정 : *CBP Ruling (HQ) W968434(2007)*

참고 판례 : *Ferrostaal Metals Corp. v. United States*, 11 CIT 470, 478, 664 F. Supp. 535, 541(1987)

참고 판례 : *Koru North Am. v. United States*, 12 CIT 1120, 701 F. Supp. 229(1988)

- 머리와 내장을 제거한 생선을 한국에서 해동, 껍질 제거, 뼈 제거, 다듬기, 냉동 및 포장하는 공정이 실질적 변형에 해당하는지를 법원이 심리한 결과, 이러한 공정을 거쳐 빠르게 냉동된 필레(quick-frozen fillets)로 가공된 경우 명칭과 성질이 변화하였으므로 실질적 변형에 해당한다고 판단
- 또한, 해당 생선이 한국에 도착했을 당시에는 전체 생선의 형태였으나, 출하 시에는 그 형태를 잃고 별개의 상업적 제품으로 간주되며, 다른 관세율표상 분류가 적용된다고 보았음

● (판정 결과)

- 중국 국적 선박에서 어획된 황다랑어는 일본에서 18단계의 가공 과정을 거쳐 스시급 필레(fillet) 제품으로 완성됨
- 해당 공정을 통해 외형, 성질, 명칭, 용도가 모두 변경되었으며, 최종 제품은 별도의 상업적 제품으로 인정될 수 있으므로 일본에서 실질적 변형이 발생한 것으로 판단됨

결론

- 일본에서 수행된 가공 공정은 실질적 변형을 초래하여 최종 제품인 황다랑어의 원산지는 일본으로 판정됨

Case 09. 크릴오일 구미

사 례 명

- [크릴오일 구미] 원산지 판정

사 례 번 호

- NY N323535(2022.02.02.)

사 실 관 계

요청자	Sirio Nutrition Co., Ltd.	
제 품	제 품 명	Krill Oil Gummy(Sugar Coated)
	구 성	<ul style="list-style-type: none"> • 미국산 : 크릴오일, 천연 레몬향, 자몽향 • 중국산 : 포도당 시럽, 자당, 물, 분말설탕, 젤라틴(소), 오렌지/사과 농축액, 구연산, 비타민 C, 젖산, 천연 오렌지 향(2종), 레시틴, 유칼립투스/민트향 등 • 프랑스산 : 밀 전분, 아카시아 검 • 덴마크산 : 블랙 당근 주스 농축액
	용 도	브랜드/도매업체 판매용 건강기능식품(신청 당시 제품 개발 단계에 있어 구체적으로 확정되지 않음)
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	2106.90
제조 공정	<p>[상세 공정]</p> <p>1. 중국 제조공정</p> <ul style="list-style-type: none"> - 원재료를 혼합 및 가열하여 시럽 제조 - 젤라틴을 액화시켜 시럽에 첨가 - 크릴오일 및 나머지 원료와 혼합 - 완성된 액체를 몰드에 부어 목표 수분 함량을 달성하도록 건조 - 몰드에서 분리 후 분말 설탕으로 코팅 처리(polishing) - 밀봉 용기에 포장 <p>2. 미국으로 수출</p> <ul style="list-style-type: none"> • 제품 특성 - 수입 시 건강기능식품(dietary supplement)으로 분류 예정 - 소비자 직접 판매가 아닌 브랜드/도매업체용 - 1,000개 포장 단위, 4봉지/박스 형태 	

쟁점사항

● 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『19 C.F.R. §134.1 (b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
 - 실질적 변형 판단 기준 : 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부

참고 판례 : *United States v. Gibson-Thomsen Co., Inc.*, 27 CCPA 267, C.A.D. 98(1940)

참고 판례 : *National Hand Tool Corp. v. United States*, 16 CIT 308(1992), *aff'd*, 989 F. 2d 1201 (Fed. Cir. 1993)

참고 판례 : *Anheuser Busch Brewing Association v. The United States*, 207 U.S. 556(1908)

참고 판례 : *Uniroyal Inc. v. United States*, 542 F. Supp. 1026(1982)

- 그러나, 제조 또는 결합 과정이 단순하여 해당 제품의 정체성을 그대로 유지하는 경우는 실질적 변형(substantial transformation)이 발생하지 않은 것으로 간주

참고 판례 : *Gibson-Thomsen Co.*, 27 C.C.P.A. 267(1940)

참고 판례 : *National Juice Products Association v. United States*, 628 F. Supp. 978 (Ct. Int'l Trade 1986)

- **(판정 결과)** 미국산 크릴오일은 중국에서의 가공을 통해 “크릴오일 구미”라는 명칭, 성질, 용도가 변화된 전혀 다른 형태의 상업적 제품으로 생산되었으며, 이로 인해 크릴오일의 본질적 특성이 변경 되었으므로 실질적 변형이 발생한 것으로 판단

결론

- 크릴오일을 포함한 여러 성분이 중국에서 가공되어 상업적 완제품으로 제조되며, 실질적 변형이 발생 하였으므로, 최종 제품의 원산지는 중국으로 판정됨

Case 10. 흑마늘 시즈닝

사 례 명

- [흑마늘 시즈닝] 원산지 판정

사 례 번 호

- NY N326044(2022.06.08.)

사 실 관 계

요청자	Cape Herb & Spice	
제 품	제 품 명	흑마늘 시즈닝 (Black Garlic Seasoning)
	구 성	• 건조 분쇄 흑마늘 (약 98%) • 쌀겨 (약 2%) - 고결방지제 (anticaking agent) 용도
	용 도	식료품점 소매 판매용
	원 재 료 H T S U S	
	완 제 품 H T S U S	2005.99.9700
제조 공정	[상세 공정] 1. 스페인 생마늘 (껍질 포함)을 남아프리카로 수입 2. 남아프리카 제조공정 - 온도 60~70°C의 발효기에서 14일간 발효 - 발효 후, 실온에서 1일간 냉각 - 70~80°C 열 교환 오븐에서 1~2일간 추가 토스팅 (가열) - 껍질 제거 후 0~10°C에서 1~2일간 냉장 보관 - 쌀겨를 혼합 후 분쇄, 체질 - 유리병에 포장 (소매용으로 미국에 수입되어 식료품점에서 판매될 예정)	

쟁 점 사 항

- 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『19 C.F.R. §134.1(b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
 - 실질적 변형 판단 기준 : 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부
 - 그러나, 제조 또는 결합 과정이 단순하여 해당 제품의 정체성을 그대로 유지하는 경우는 실질적 변형(substantial transformation)이 발생하지 않은 것으로 간주

참고 판례 : *United States v. Gibson-Thomsen Co.*, 27 C.C.P.A. 267(1940)

참고 판례 : *National Juice Products Association v. United States*, 628 F. Supp. 978
(Ct. Int'l Trade 1986)

참고 판정 : *CBP Ruling NY K81363* (2003)

- 중국, 스페인, 칠레, 아르헨티나에서 재배된 마늘이 콜롬비아에서 쪽으로 분리되고 껍질을 벗긴 후 소매용 포장
→ 실질적 변형 불인정

- 커피를 예외로 하고, CBP는 로스팅(roasting) 또는 이와 유사한 가공 공정은 실질적 변형에 해당하지 않는다는 입장을 일관되게 유지하고 있음(가열, 조리, 포장 등 물리적 공정만으로는 원재료의 정체성이 유지되는 경우가 많아 실질적 변형으로 인정되지 않음)

참고 판정 : *CBP Ruling NY N008056* (2007)

- 껍질이 제거된 캐슈넛을 로스팅하고 캔에 포장 → 실질적 변형 불인정

참고 판정 : *CBP Ruling NY G89921* (2001)

- 말린 콩 및 병아리콩을 재수화, 데침, 캔 포장, 180°F의 뜨거운 소금물(브라인)로 덮고 밀봉, 260°F에서 15분 이상 회전식 조리기에서 조리, 냉각, 라벨 부착 및 포장 → 실질적 변형 불인정

● (판정 결과)

- 발효, 냉각, 토스트, 혼합, 분쇄 등의 공정은 식품 특성에 일정한 영향을 미치기는 하나, 기본 성분인 마늘의 정체성이 유지되므로 이러한 공정만으로는 실질적 변형이 발생했다고 보기 어려움
- 최종 제품 역시 여전히 ‘흑마늘’로 간주되며, 성분, 명칭, 용도 측면에서의 변화가 제한적이기 때문에 실질적 변형을 인정할 수 있는 기준에는 미치지 못함

결 론

- 스페인산 생마늘이 남아프리카에서 일부 가공되었으나, 실질적 변형 기준을 충족하지 않으므로, 최종 제품의 원산지는 스페인으로 판정됨

Case 11. 껌

사 례 명

- [껌] 원산지 판정

사 례 번 호

- NY N328304(2022.10.14.)

사 실 관 계

요청자	Foodcareplus Logistics NV(대리인 : Russell A. Farrow (U.S.) Inc.)	
제 품	제 품 명	<ul style="list-style-type: none"> • Peppermint Flavor Gum (“Peppermint Power”) • Watermelon Flavor Gum (“Watermelon Wonder”) • Mint Flavor Gum (“Mighty Mint”)
	구 성	<ul style="list-style-type: none"> • 자일리톨 : 72~75% (중국산) • 천연 치클 베이스 : 20~21% (멕시코산) • 글리세롤 : 2% (인도네시아산) • 천연 향료 : 1~4% (이탈리아산) • 기타 극소량 성분 <ul style="list-style-type: none"> - 마그네슘 스테아레이트 (스페인산) - 아라비아검 (수단산) - 스테비아 (중국산) - 카르나우바 왁스 (브라질산)
	용 도	
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	2106.90.9985

제조 과정

[상세 공정]

1. 다양한 국가산 원재료를 이탈리아로 수입
2. 이탈리아 제조과정
 - 모든 성분을 55°C에서 혼합
 - 1차 압출 후, 컨베이어 벨트에서 냉각
 - 2차 압출 후, 적층(lamination), 성형(molding) 등 공정 수행
 - 온도 20°C, 습도 50% 조건에서 24시간 셀 안정화(cell stabilization)
 - 코팅, 보관, 포장 전 금속 탐지 등의 절차 수행
 - 벌크 상태로 영국 소재의 소매 포장업체인 Holland & Barrett으로 운송한 후, 소매용 포장
3. 미국으로 수출

쟁점사항

● 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『19 C.F.R. §134.1 (b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
 - 실질적 변형 판단 기준: 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부
 - 그러나, 제조 또는 결합 과정이 단순하여 해당 제품의 정체성을 그대로 유지하는 경우는 실질적 변형(substantial transformation)이 발생하지 않은 것으로 간주

참고 판례: *United States v. Gibson-Thomsen Co.*, 27 C.C.P.A. 267(1940)

참고 판례: *National Juice Products Association v. United States*, 628 F. Supp. 978
(Ct. Int’l Trade 1986)

- **(판정 결과)**
 - 다양한 국가에서 수입된 원재료(자일리톨, 향료 등)는 이탈리아에서 블렌딩, 압출, 냉각, 성형, 안정화, 코팅, 포장 등의 공정을 거쳐, 기존 원재료와는 명칭, 성질, 용도가 다른 ‘껌’이라는 새로운 제품으로 제조되었으므로, 이는 실질적 변형에 해당하며, 원산지는 이탈리아로 판단됨

결론

- 자일리톨 등 다국적 원재료는 이탈리아에서 복합적 공정을 거쳐 실질적 변형이 발생하였으므로, 최종 제품의 원산지는 이탈리아로 판정됨

Case 12. 혼합 감미료

사 례 명

- [혼합 감미료] 원산지 판정

사 례 번 호

- NY N329440(2022.12.19.)

사 실 관 계

요청자	Univar Solutions USA Inc.	
제 품	제 품 명	• BED0123 - Sweetener Blend Natural • BED0094 - Sweetener Blend Performance
	구 성	• BED0123 - 미국산 에리트리톨, 중국산 스테비아 혼합물 • BED0094 - 중국산 수크랄로스, 중국산 아세설팜-K 혼합물
	용 도	미국 내 식품 제조업체용 원료
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	2106.90.9998
제조 공정	[상세 공정] 1. 미국 및 중국산 원재료를 브라질로 수입 2. 브라질 제조공정 - 각 원재료 계량 - 건식 블렌더(dry blender)를 이용하여 식품용 건조 원료를 균일하게 혼합 - 폴리에틸렌 백에 포장 3. 미국으로 수출	

쟁 점 사 항

- 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『Section 304 of the Tariff Act of 1930(19 U.S.C. §1304)』에 따르면, 예외가 없는 한 미국으로 수입되는 모든 외국산 물품은 그 성격에 따라 눈에 띄게, 지워지지 않게, 그리고 영구적으로 원산지가 표시되어야 하며, 표시 방식은 최종 구매자가 수입된 제품의 원산지 국가를 영어로 알 수 있도록 해야 함
 - 『19 C.F.R. §134.1(b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
 - 실질적 변형 판단 기준: 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부
 - 그러나, 제조 또는 결합 과정이 단순하여 해당 제품의 정체성을 그대로 유지하는 경우는 실질적 변형(substantial transformation)이 발생하지 않은 것으로 간주

참고 판례: *United States v. Gibson-Thomsen Co.*, 27 C.C.P.A. 267(1940)

참고 판례: *National Juice Products Association v. United States*, 628 F. Supp. 978(Ct. Int’l Trade 1986)

- CBP는 혼합(mixing)은 단순 작업에 해당하며, 혼합된 성분이 원재료와 다른 명칭(name), 성질(character), 및 용도(use)를 갖는 새로운 상업적 물품을 생성하지 않는 한, 실질적 변형(substantial transformation)이 발생한 것으로 보지 않는다는 입장을 일관되게 유지함

참고 판정: *CBP Ruling HQ H234949(2013)*

- 브라질산 정제당과 미국산 옥수수 시럽을 혼합한 시럽은, 단순히 두 가지 당류를 혼합한 것에 불과
→ 실질적 변형 불인정

참고 판정: *CBP Ruling HQ 088799(1991)*

- 미국산 코코아 분말과 외국산 설탕을 캐나다에서 혼합 → 실질적 변형 불인정

참고 판정: *CBP Ruling NY N30746(2019)*

- 튀니지와 스페인산 올리브유를 스페인에서 혼합 및 정제 → 실질적 변형 불인정

참고 판정: *National Juice Products v. United States*, 628 F. Supp. 978(1986)

- 수입된 오렌지 농축액과 국산 농축액을 혼합 → 실질적 변형 불인정

● (판정 결과)

- 미국 및 중국에서 조달된 원재료를 브라질에서 계량 및 혼합한 공정은, 기존 판례들과 동일하게 단순하고 경미한 공정에 해당
- 에리트리톨, 스테비아, 수크랄로스, 아세설팜K는 혼합 전후 모두 ‘감미료’라는 용도와 정체성을 유지하며, 브라질에서 가공된 이후에도 단지 ‘혼합 감미료’라는 형태로 수출될 뿐, 기능과 성격에 변화가 없으므로 실질적 변형이 발생하지 않았으며, 따라서 브라질산으로 간주될 수 없음

결 론

- 브라질에서의 혼합 공정은 단순 혼합에 해당하며, 실질적 변형 요건을 충족하지 않음
- 따라서 최종 제품의 원산지는 다음과 같이 판정됨
 - BED0123 : 미국 및 중국산
 - BED0094 : 중국산

Case 13. 김치 소스

사 례 명

- [김치 소스] 원산지 판정

사 례 번 호

- NY N333285(2023.06.29.)

사 실 관 계

요청자	Wismettac Asian Foods, Inc.	
제 품	제 품 명	김치 소스(Kimchee Sauce)
	구 성	<ul style="list-style-type: none"> •일본산 : 수돗물, 고과당 액상당, 소금, 사과 펄프, 굴 펄프, 가다랑어 추출물, 오징어 추출물, 구연산, 다시마, 파프리카 색소 •중국산 : 마늘, 발효 채소, 고추, 생강 •브라질산 : L-글루타민산나트륨, 발효식초 •스페인산 : 파프리카 •미국산 : 가수분해 대두단백, 잔탄검 •인도네시아산 : 가다랑어포 •태국산 : 5-이노신산나트륨
	용 도	식품 서비스 업계 대상 판매
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	2103.90.9091
제조 공정	<p>[상세 공정]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 일본 제조공정 <ul style="list-style-type: none"> - 원재료와 조미료를 혼합 - 금속 이물질 제거 - 1,200g 플라스틱 용기에 충전 - 뚜껑 밀봉, 라벨 부착, 박스 포장 2. 미국으로 수출 	

쟁점사항

● 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『19 C.F.R. §134.1(b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
 - 실질적 변형 판단 기준 : 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부
 - 그러나, 제조 또는 결합 과정이 단순하여 해당 제품의 정체성을 그대로 유지하는 경우는 실질적 변형(substantial transformation)이 발생하지 않은 것으로 간주

참고 판례 : *United States v. Gibson-Thomsen Co.*, 27 C.C.P.A. 267(1940)

참고 판례 : *National Juice Products Association v. United States*, 628 F. Supp. 978 (Ct. Int'l Trade 1986)

- **(판정 결과)**
 - 해당 물품은 미리 조제된 다양한 원재료를 혼합하여 최종 제품인 김치 소스로 제조됨에 따라, 각 원재료의 개별적 정체성이 소멸되고, 새로운 식품 조제품으로 제조되었으므로 실질적 변형 요건을 충족함
 - 명칭, 성질, 용도의 변화가 발생하였으므로 실질적 변형 기준을 만족하는 것으로 판단됨

결론

- 일본에서 최종 제조공정이 수행되어 실질적 변형이 발생하였으므로, 최종 제품의 원산지는 일본으로 판정됨

Case 14. 절임 마늘

사 례 명

- [절임 마늘] 원산지 판정

사 례 번 호

- NY N335545(2024.04.11.)

사 실 관 계

요청자	Wismettac Asian Foods, Inc.	
제 품	제 품 명	절임 마늘(Pickled Garlic)
	구 성	•마늘(67%), 고과당 액상당(8%), 단백질 가수분해물(8%), 간장(6%), 물 (6%), 소금(2%), MSG(2%), 발효식초(1%) •카라멜 색소, 젖산, 소르빈산칼륨, 구연산, 고춧가루 등은 소량 함유
	용 도	식자재 업계용으로 유통
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	2005.99.9700
제조 공정	[상세 공정] 1. 중국에서 재배 및 수확한 마늘은 중국산, 나머지 원재료의 조달 및 제품 가공은 일본에서 수행됨 2. 일본 제조공정 - 원재료 세척 및 염분 제거(desalination) - 삶기 및 냉각(boiling/cooling) - 선별 후 식초, 알코올, 간장 및 기타 성분이 포함된 염수에 절임 및 혼합 - 고체-액체 분리 후 계량 후 봉입 및 검사 - 90°C 살균기에 넣고 25~30분 살균 후 포장 3. 미국으로 수출	

쟁 점 사 항

- 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『19 C.F.R. §134.1(b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
 - 실질적 변형 판단 기준 : 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부
 - 그러나, 제조 또는 결합 과정이 단순하여 해당 제품의 정체성을 그대로 유지하는 경우는 실질적 변형(substantial transformation)이 발생하지 않은 것으로 간주

참고 판례 : *United States v. Gibson-Thomsen Co.*, 27 C.C.P.A. 267(1940)

참고 판례 : *National Juice Products Association v. United States*, 628 F. Supp. 978 (Ct. Int’l Trade 1986)

참고 판정 : *CBP Ruling NY K81363(2003)*

- 중국, 스페인, 칠레, 아르헨티나에서 재배된 마늘이 콜롬비아에서 쪽으로 분리되고 껍질이 제거된 후 소매용 포장 → 실질적 변형 불인정

참고 판정 : *CBP Ruling NY N326044(2022)*

- 생마늘을 발효기에 넣고, 토스트 처리한 후 2%의 쌀겨와 혼합한 공정 → 실질적 변형 불인정

참고 판정 : *CBP Ruling NY N308973(2020)*

- 미국에서 재배, 수확, 탈각된 콩이 일본으로 운송되어, 그곳에서 혼합, 세척, 소금과 식초를 넣은 물에 침지, 가열 및 찜 처리 → 실질적 변형 불인정

- 커피를 예외로 하고, CBP는 로스팅(roasting) 또는 이와 유사한 가공 공정은 실질적 변형에 해당하지 않는다는 입장을 일관되게 유지하고 있음(가열, 조리, 포장 등 물리적 공정만으로는 원재료의 정체성이 유지되는 경우가 많아 실질적 변형으로 인정되지 않음)

참고 판정 : *CBP Ruling NY N008056(2007)*

- 껍질이 제거된 캐슈넛을 로스팅하고 캔에 포장 → 실질적 변형 불인정

참고 판정 : *CBP Ruling NY G89921(2001)*

- 말린 콩 및 병아리콩을 재수화, 데침, 캔 포장, 180°F의 뜨거운 소금물(브라인)로 덮고 밀봉, 260°F에서 15분 이상 회전식 조리기에서 조리, 냉각, 라벨 부착 및 포장 → 실질적 변형 불인정

● (판정 결과)

- 중국에서 재배 및 수확된 생마늘이 일본으로 운송되어, 세척, 염분 제거, 가열 및 냉각, 선별, 절임, 기타 재료와의 혼합, 고액 분리, 계량, 포장, 검사, 멸균 및 수출용 최종 포장 등의 일련의 가공 과정을 거쳤으나, 이러한 공정은 마늘의 본질적인 성질과 정체성을 변화시키지 않으므로 실질적 변형 기준을 충족하지 않음

결론

- 실질적 변형 요건을 충족하지 않으므로, 최종 제품의 원산지는 중국으로 판정됨

Case 15. BCAA 분말

사 레 명

- [BCAA 분말] 원산지 판정

사 레 번 호

- NY N342266(2024.09.11.)

사 실 관 계

요청자	US Pharmatech Inc(대리인 : D&A Customs Services Inc.)	
제 품	제 품 명	BCAA Powder (Branched-Chain Amino Acid Powder)
	구 성	• 류신(leucine) (45-55%), 이소류신(isoleucine) (22.5-27.5%), 발린(valine) (22.5-27.5%), 해바라기 레시틴(sunflower lecithin) (0.5-1.0%)의 혼합물 • 코코아 미함유, 실온 상태 수입
	용 도	• 실온 상태의 중간재로 미국으로 수입하여 분말, 캡슐, 정제, 음료, 젤리, 단백질바 등의 최종 제품 형태로 추가 가공 예정 • 가공 전 중간재는 인체 섭취용으로 적합하지 않음
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	2106.90
제조 공정	<p>[상세 공정]</p> <ol style="list-style-type: none">1. 중국산 류신, 이소류신, 발린, 해바라기 레시틴을 한국으로 수입2. 한국 제조공정<ul style="list-style-type: none">- 정해진 비율, 시간 간격, 온도 조건 하에서 분쇄, 체질, 혼합, 분류, 건조 공정 수행- 추가 혼합 및 체질 공정을 통해 외관, 입자크기, 수분 함량 등의 물리적 특성 측정- 또 한 차례 혼합 및 체질 공정을 통해 외관 및 수율 관련 기준 확인- 최종 검사 및 포장3. 미국으로 수출	

쟁점사항

● 원산지 판정

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 『19 C.F.R. §134.1(b)』에 따르면, ‘원산지’란 해당 물품이 제조, 생산, 또는 재배된 국가를 의미하며, 다른 국가에서 추가적인 공정이나 재료가 더해진 경우, 그러한 국가가 원산지로 인정되기 위해서는 해당 물품에 대해 ‘실질적 변형(substantial transformation)’이 발생해야 함
 - 실질적 변형 판단 기준 : 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부
 - 실질적 변형 여부에 대한 판단은 모든 정황을 종합적으로 고려(totality of the evidence)하여 이루어짐
- **(판정 결과)**
 - 중국산 류신, 이소류신, 발린이 단일 아미노산 원재료에서 상업적 혼합 조제품(BCAA Powder)으로 가공되는 한국에서의 일련의 공정은, 단순한 물리적 혼합이나 포장 수준을 넘어, 원재료의 형상, 성질, 기능적 용도에 변화를 초래하는 것으로 보아 실질적 변형이 발생한 것으로 판단
 - 단순한 혼합만으로는 실질적 변형으로 인정되지 않으나, 혼합비율을 기반으로 한 정밀한 제조공정을 통해 기능이 다른 중간재로 생산되는 경우에는 실질적 변형으로 인정될 수 있음

결론

- 중국산 원재료는 한국에서 실질적 변형을 거쳤으므로, 최종 제품의 원산지는 한국으로 판정됨

Case 16. 게살 통조림

사 례 명

- [게살 통조림] 무역법 제301조 무역제재 대상 여부

사 례 번 호

- NY N344204(2024.12.10.)

사 실 관 계

요청자	Newport International of Tierra Verde, Inc. (대리인 : Samuel Shapiro & Co. Inc.)	
제 품	제 품 명	게살 통조림
	구 성	
	용 도	미국 식품 서비스 업계 판매용
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	
제조 공정	[상세 공정] 1. 중국 연안에서 Red Swimming Crabs(Monomia haanii) 어획 2. 냉동된 상태로 베트남으로 운송 3. 베트남 제조공정 - 해동 - 가열 조리 - 수작업으로 게살 발라내기 - 선별 및 캔 포장 - 캔 밀봉, 저온살균(pasteurization), 냉장 4. 미국으로 수출	

쟁 점 사 항

- 무역법 제301조 무역제재 대상 여부

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 무역법 제301조에 따른 현행 무역구제조치 적용을 위한 원산지 결정 시, 실질적 변형(substantial transformation)의 발생 여부를 기준으로 판단됨(CBP Ruling HQ H301619 참조)
 - 실질적 변형 판단 기준 : 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부

참고 판례 : *Texas Instruments Inc. v. United States*, 69 CCPA 151(1982)

- 실질적 변형(substantial transformation) 여부에 대한 판단은 모든 정황을 종합적으로 고려(totality of the evidence)하여 이루어짐

참고 판례 : *National Hand Tool Corp. v. United States*, 16 C.I.T. 308(1992), *aff'd*, 989 F.2d 1201 (Fed. Cir. 1993)

- **(판정 결과)**
 - 중국산 게는 베트남에서 게살을 발라내고, 이후 선별, 조리, 캔 포장, 밀봉 및 최종 포장하는 일련의 공정을 통해, 원형 게와는 형태, 성질, 용도가 모두 다른 새로운 식품 제품으로 가공되었으며, 이에 따라 실질적 변형이 발생한 것으로 판단됨

결론

- 중국산 붉은수영게를 베트남에서 해동, 조리, 분리, 선별, 포장 등의 공정을 거쳐 게살 통조림으로 가공한 것은 실질적 변형에 해당하므로, 최종 제품의 원산지는 베트남으로 판정됨
- 최종 제품은 베트남산이므로, 무역법 제301조에 따른 무역제재 적용 대상이 아님

Case 17. 조제 닭고기 제품

사 례 명

- [조제 닭고기 제품] 무역법 제301조 무역제재 대상 여부

사 례 번 호

- NY N345699(2025.02.19.)

사 실 관 계

요청자	Nippon Steel Trading Americas, Inc. (대리인 : Clearfreight, Inc.)	
제 품	제 품 명	<ul style="list-style-type: none"> • 조리된 닭고기 제품 5종 1) CH THIGH KATSU(튀기고 양념한 닭다리살 커틀릿) 2) KARAAGE(튀기고 양념한 닭다리살 조각) 3) KARAAGE PREMIUM(튀기고 양념한 프리미엄 닭다리살 조각) 4) YAKITORI THIGH SAUCE(양념한 숯불 닭다리살 꼬치) (소스 포함) 5) YAKITORI TSUKUNE SAUCE(구운 닭 다짐육 꼬치) (소스 포함)
	구 성	닭다리살, 밀가루, 빵가루, 대두유, 다진 마늘, 생강, 소금 등
	용 도	
	원 재 료 HTSUS	
	완 제 품 HTSUS	
제조 공정	<p>[상세 공정]</p> <p>1. 미국산 닭고기(사육, 도축, 절단, 포장됨) 중국으로 수입</p> <p>2. 중국 제조공정</p> <p>1) CH THIGH KATSU</p> <p>- 뼈 제거 → 절단 → 껍질 제거 → 텀블링 → 튀김용 가루 처리 → 튀김 → 스팀 또는 오븐 가열 → 급속 냉동 → 포장</p> <p>2) KARAAGE</p> <p>- 뼈 제거 → 절단 → 텀블링 → 튀김 가루 처리 → 튀김 → 찜 → 급속냉동 → 포장</p> <p>3) KARAAGE PREMIUM(2) KARAAGE와 유사하나 닭고기 비율 더 높음)</p> <p>- 뼈 제거 → 절단 → 텀블링 → 튀김 가루 처리 → 튀김 → 찜 → 급속냉동 → 포장</p>	

제조
과정

- 4) YAKITORI THIGH SAUCE
- 뼈 제거 → 텀블링 → 절단 → 꼬치 꽂기 → 찜 → 숯불구이 → 소스 담금 → 급속냉동 → 포장
- 5) YAKITORI TSUKUNE SAUCE
- 뼈 제거 → 절단 → (다른 성분과) 혼합 → 가열(삶기) → 꼬치 꽂기 → 찜 → 숯불구이 → 소스 담금 → 급속냉동 → 포장
3. 미국으로 수출

쟁점사항

- 무역법 제301조 무역제재 대상 여부

관련 법령 및 분석

- **(관련 법령 검토)** 무역법 제301조에 따른 현행 무역구제조치 적용을 위한 원산지 결정 시, 실질적 변형(substantial transformation)의 발생 여부를 기준으로 판단됨(CBP Ruling HQ H301619 참조)
- 실질적 변형 판단 기준: 명칭(name), 성질(character), 용도(use)의 변화 여부

참고 판례: *Texas Instruments Inc. v. United States*, 681 F.2d 778(C.C.P.A. 1982)

- 실질적 변형(substantial transformation) 여부에 대한 판단은 모든 정황을 종합적으로 고려(totality of the evidence)하여 이루어지며, 사안별로 개별적인 사실관계에 따라 판단됨

참고 판례: *National Hand Tool Corp. v. United States*, 16 C.I.T. 308(1992), *aff'd*, 989 F.2d 1201 (Fed. Cir. 1993)

- **(판정 결과)**
- 미국산 닭고기가 중국에서 절단, 양념, 튀김, 숯불구이, 찜, 꼬치 가공 등 복합적인 가공 공정을 거쳐 전혀 다른 형태의 최종 조리제품으로 완성된 것은, 외형, 용도, 식품으로서의 소비 방식이 모두 변경된 경우에 해당하므로, 중국에서 실질적 변형이 발생한 것으로 판단

결론

- 5가지 완전 조리 닭고기 제품은 중국에서 실질적 변형을 거쳐 제조된 완제품으로, 최종 제품의 원산지는 중국으로 판정됨
- 최종 제품이 중국산이므로, 무역법 제301조에 따른 무역제재 적용 대상에 해당함

부록

CBP 사전심사제도 신청 방법	54
CBP 사전심사 사례 조회 방법	57



CBP 사전심사제도 신청 방법



① CBP Advance Ruling 신청 홈페이지 접속

The screenshot shows the 'Electronic Ruling (eRuling) Template' page on the CBP.gov website. The page header includes the U.S. Customs and Border Protection logo and the title 'Electronic Ruling (eRuling) Template'. The main content area contains a welcome message, instructions for using the template, and a 'Begin Application' button. The footer includes navigation links for Travel, Trade, Border Security, Newsroom, About CBP, Careers, and Employee Resources. It also features social media icons, a 'Contact CBP' link, and a section for 'CBP.gov' with links to Accessibility, Forms, Site Policies, Vulnerability Disclosure Program, Accountability, Inspector General, The White House, DHS Components, No FFAR Act, USA.gov, FOIA, and Privacy. A 'National Terrorism Advisory System' (NTAS) banner is also visible, stating 'NO CURRENT ADVISORIES'.

✓ <http://erulings.cbp.gov>

② 신청인 정보 작성

Ruling Requester Information

* First Name **이름** Middle Name(or initial)

* Last Name **성** Title

* Company Name **회사명**

* Address 1 **주소** Address 2

* City **도시** * State **주 N/A선택** * Zip/Postal Code **우편번호** * Country **Korea, South**

* Phone **전화번호** * Email Address **Email 주소** * Retype Email Address **Email 주소 재입력(확인)**

③ 결정 유형 선택

Request Type **결정 유형 선택** (품목분류, 원산지 표시, 원산지, FTA 적용)

*Select Request Type (check all that apply)

Please select at least one request type

☐ Classification

☐ Marking

☒ **Country of Origin**

☐ Application of Trade Program or Trade Agreement

④ 신청서 작성

Questions

Question 1 **대리인 제출 여부**

Is this request being filed on behalf of a client?

If yes, please state the name and address of the client.

Client Company

Address 1 Address 2

City State Zip/Postal Code Country

Select N/A if not applica... Type N/A if not a Select an Option

Question 2 **미국 AEO 취득 기업 해당 여부**

Is your company a Trade Compliance Partner? (You must have a signed Memorandum of Understanding with CBP). The following link provides further information on the Trade Compliance Partner program: <https://www.cbp.gov/document/faqs/ctpat-trade-compliance-program-faqs>

If yes, please provide the Importer of Record Number.

Importer of Record Number

Question 3 **신청물품과 동일물품에 대한 CBP 또는 미국 법원의 쟁송 진행 여부**

To your knowledge are there any issues or requests for advice, concerning this commodity, pending before any CBP office or any Court?

Explain the issue or advice request pending; state before which CBP office or Court it is pending, and what advice was rendered, if any. For example, have you received CBP forms 28 or 29 on the issue or item presented before this office?

Explanation

Question 4 **신청물품과 동일물품에 대한 CBP Ruling 신청 이력 여부**
Is this a resubmission of a previous ruling request which required additional information?

If yes, please provide the previous ruling number.

Previous Ruling #

Question 5 **신청물품에 대한 Sample 제출 여부**
Is a sample being submitted?

If yes, please provide the tracking number.

Tracking Number

If yes, would you like the sample to be returned?

If yes, please provide the return label.

Return Label

Question 6 **신청물품의 원산지**
If available, what is the country of origin of the imported product?

Country

⑤ 신청 상세사유 작성

Description **신청 상세사유 작성 (거래설명, 산업정보 포함)**

Text of Ruling Request (Include a description of the transaction; for example, a prospective importation of merchandise X from country A). For classification requests, include sufficient information to determine the classification, such as a full and complete description of the article, principal use, commercial or technical designation, relative quantity by weight of each component, illustrative literature, photographs, chemical analysis, flow charts, CAS number, and any other information that may assist in determining the classification. **Limit to 5 items or less of the same class or kind.**

* Overview of Issue / General Description

0/4000

WHEN SUBMITTING YOUR RULING REQUEST, PLEASE BE SURE TO INCLUDE THE SUGGESTED INFORMATION FOR YOUR RESPECTIVE COMMODITY PER INDUSTRY. CLICK [VIEW INDUSTRIES \(OPTIONAL\)](#) TO VIEW REQUIREMENTS.

⑥ 첨부자료 제출 (물품 설명자료)

Attachments **첨부자료 제출 (물품사진, 카달로그, 제조공정도 등 설명자료)**

NOTE: You can attach multiple files. The files sizes cannot add up to more than 25 MB.

Use the Attach button below to select and attach document files on your computer that support your ruling request. Acceptable file formats are: Microsoft Word (.doc, .docx), Microsoft Excel (.xls, .xlsx), Microsoft Power Point (.ppt, .pptx), Acrobat portable document format (.pdf), text file (.txt), JPEG image format (.jpg, .jpeg), GIF image format (.gif), Windows bitmap (.bmp), Portable Network Graphics (.png) and MP4 (.mp4).

To add attachment

1. Click on the Attach button below.
2. Browse to find the file(s) you want to attach.

Select the file(s), and then select Open to attach the files to your request.

If you have already added an attachment and decided to remove it, select the red discard button (X) next to the attachment name.

Or drop files

CBP 사전심사 사례 조회 방법



CBP CROSS (Customs Ruling Online Search System) 조회

- 검색(search)란에 품명 또는 세번 입력 후 조회

✓ <http://rulings.cbp.gov/home>

수출기업이 알아야 할 핵심쟁점과 사례

미국 비특혜원산지 판정 대응 체크포인트

제3편 식품류

발행일	2025년 5월
발행처	관세청 국제관세협력국 자유무역협정집행과
총괄	관세청 국제관세협력국장 박헌
집필	관세청 자유무역협정집행과장 김태용 자유무역협정집행과 김수미, 배윤지, 배준석, 김가윤, 김지향 한국원산지정보원 연구기획실 송경은, 권민경, 박현혁
디자인/인쇄	플러스원

관세청의 승인없이 무단복제 및 배포를 금합니다.

수출기업이 알아야 할 핵심쟁점과 사례

미국 비특혜원산지 판정 대응 체크포인트

