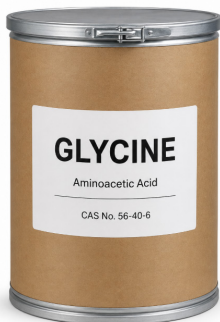


식품용 아미노산(글리신)

I 사례 개요

- 사 례 번 호: NY N340424 (2024.09.10.)
- 쟁 점 사 항: 실질적 변형에 따른 원산지 판정
- 최종 수출국: 한국
- 최종 원산지: 한국



II 사실관계

용도	• 식품용 감미료로 사용되는 비필수 아미노산		
재료		중국	• 마그네슘 비스글리시네이트 (CAS No. 14783-68-7)
		한국	• 염산 (CAS No. 7647-01-0)
Sourcing 및 공정 흐름도	Sourcing ▾  중국  마그네슘 비스글리시네이트 생산 Manufacturing ▾  한국  STEP 1 마그네슘 비스글리시네이트 수입 STEP 2 염산 첨가 STEP 3 산성화 반응 STEP 4 글리신 생산 Export ▾  한국 최종 수출		
		중국	• 마그네슘 비스글리시네이트 생산
상세 공정		한국	• 중국산 마그네슘 비스글리시네이트 수용액에 염산 첨가 • 산성화를 통해 화학반응 발생 • 글리신 생산 (CAS No. 56-40-6)

III 판정 결과

《신청인의 주장》

- ⊙ 한국에서의 공정을 통해 생산된 글리신은 중국산 원재료인 마그네슘 비스글리시네이트와 CAS 번호가 상이하며, 화학반응을 통해 새로운 명칭, 특성 및 용도를 가진 물품으로 변형되므로 한국이 원산지임

《CBP의 판정》

- ⊙ 한국에서 마그네슘 비스글리시네이트 수용액을 염산으로 산성화하는 과정에서 화학반응이 발생하여 별개의 화학물질인 글리신이 생성되는 것을 확인하였으며, 이를 바탕으로 최종 글리신의 원산지를 한국으로 판정함

→ 실질적 변형 목적상 최종제품의 원산지는 한국

Ⅳ 시사점

- ⊙ 실질적 변형 판단에서 화학반응을 통해 원재료와 구별되는 새로운 화학물질이 생성되는 것은 중요한 판단 요인이 될 수 있으며, 화학반응이 명시적으로 수반되지 않는 물리적 가공·혼합 공정이라도 개별 원재료가 기존의 정체성을 상실하고 새로운 명칭, 특성 및 용도를 가진 상업적 제품으로 전환되는 경우에는 실질적 변형이 인정될 수 있음

CBP의 참고 판정 사례

물품명	식품용 BCAA 분말
사례번호	NY N342266 (2024.09.11.)
쟁점사항	실질적 변형에 따른 원산지 판정
사실관계	• [중국] - 류신, 이소류신, 발린, 해바라기 레시틴 생산 • [한국] - 특정 비율, 시간, 온도에서 분쇄, 체질, 혼합, 분류, 건조 공정 수행 - 2차 혼합 및 체질 공정을 통해 외관, 입자크기, 수분 함량 비율 확인 - 3차 혼합 및 체질 공정을 통해 외관 및 수율 관련 기준 확인 - 최종 검사 및 포장
판정 결과	• 중국산 류신, 이소류신, 발린 및 해바라기 레시틴은 한국에서의 제조 공정을 거치면서 개별 원재료로서의 정체성을 상실하고, 새로운 명칭, 특성, 정체성을 가진 BCAA 혼합 조제품으로 실질적으로 변형되므로 최종제품의 원산지는 한국임

유의사항: 유사한 물품일지라도 사실관계(원재료, 제조공정 등) 및 최종 제품의 용도와 기능에 따라 원산지 판정이 달라질 수 있음