

육수진 | 관세국경관리연수원

과실의 가공은 품목분류에 어떤 영향을 미치나?

과실과 과실가공품의 품목분류

FTA가 확대되면서 세계 각국에서 생산된 다양한 과실과 과실 가공품들의 수입이 늘어나고 있으며, 이에 따라 관련 물품의 품목분류 정보에 대한 요구도 많아지고 있다.

관세율표에서 식용의 과실과 그 가공품은 주로 제8류와 제20류에 분류된다. 세부적으로는 과실의 종류에 따라, 또한 동일한 과실이라도 보존처리나 가공·조제처리의 방법에 따라 호, 소호, HSK 등 품목번호가 달라지며 관세율도 차이가 크다. 따라서 과실과 그 가공품의 정확한 품목분류를 위해서는 품목분류 체계와 각 품목번호에 해당하는 물품의 유형과 특징을 명확히 파악하는 것이 중요하다.

이에 따라 이번 호에서는 다양한 종류의 과실들이 천연상태에서부터 다양한 방법으로 가공됨에 따라 관세율표에서 품목분류가 어떻게 달라지는지와 각 유형별로 품목분류시의 유의점 등을 살펴보고자 한다.

I. 머릿말

FTA가 확대되고 수입물품의 관세가 낮아지면서 일상생활에서 크게 느끼는 변화 중 하나는 시장이나 마트에서 판매하는 수입과실의 종류가 매우 다양해졌다는 점이다. 과거부터 많이 수입하던 오렌지, 바나나, 파인애플 뿐 만 아니라 망고, 체리, 자몽, 아보카도, 망고스틴 등 세계 각지에서 생산된 다양한 과실을 쉽게 구입할 수 있게 되었다.

농촌진흥청이 발표한 '2016 농식품 소비트렌드 분석' 자료에 따르면 과실의 수입은 금액기준으로 2011년 약 10억5427만달러에서 2015년 약17억1804만달러로 163% 증가했으며, 중량기준으로는 2011년 75만3868톤에서 2015년 82만9058톤으로 110% 증가하였다.

● 수입과일 5년간 수입규모

(단위 : 톤, 만 달러)



출처 : 농촌진흥청, 2016 농식품소비트렌드 분석

이 뿐만 아니라 과실을 여러 가지 형태로 가공한 물품의 교역도 증가하여, 냉동과실 · 건조과실 · 잼류 · 시럽 · 퓨레 등 다양한 과실의 가공품을 시장에서 흔히 볼 수 있게 되었다.

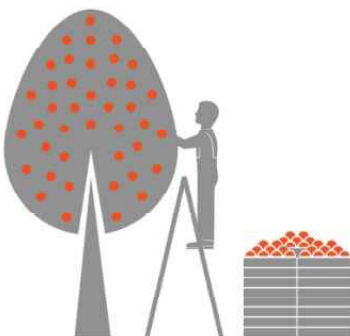
과실과 과실가공품의 수입이 증가하면서 관세율 결정을 위한 품목분류 문의나 품목분류사전심사의 신청도 꾸준히 이어지고 있다. 일반적인 농수축산물의 경우와 같이 과실과 그 가공품은 과실의 종류와 가공방법에 따라 품목분류가 상이하고, 적용되는 관세율도 크게 차이가 있어 품목분류에 각별한 주의가 요구되는 품목 중 하나이다.

이번 호에서는 다양한 종류의 과실들에 대해 그 종류와 가공방법에 따라 품목분류가 어떻게 달라지는지와 품목분류시 고려해야하는 분류기준과 유의점에 대해 살펴보려고 한다.

● 망고와 망고가공품의 유형별 품목분류와 관세율(2017.3월 기준)

유형	품목분류(HSK)	관세율			
		기본	FAS	FUS	FEU
신선 · 냉장 · 건조	0804.50-2000	30%	24%	12%	13.6%
냉동	0811.90-9000	30%	24%	4.2%	0%
잼 · 젤리	2007.99-1000	30%	24%	12%	7.5%
퓨레	2007.99-9000	30%	0%	12%	0%
살균한 과육	2008.99-9000	45%	36%	18%	20.4%
주스	2009.89-1090	50%	40%	20%	12.5%

* FAS(한-아세안 FTA),
FUS(한-미 FTA),
FEU(한-EU FTA)



Ⅱ. 관세율표에서 ‘과실(fruit)’의 범위와 품목분류 체계

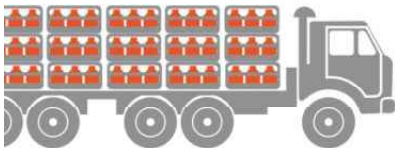
관세율표에서 ‘과실’은 제0803호부터 제0810호까지에 분류되는 물품을 의미하며, 대표적으로 바나나 · 파인애플 · 망고 · 감귤류 과실 · 포도 · 멜론 · 사과 · 복숭아 · 딸기 등이 해당한다.

그러나 ‘과실’이라는 용어는 견과류(제0801호, 제0802호)나 채소류(제0701호~제0709호)와는 구분되는 개념이라는 점에 유의하여야 한다. 즉, 관세율표에서 ‘조제한 과실 · 과실젤리 · 과실류레 · 과실 주스 · 과실주스음료 · 과실발효주 · 과실선별기’ 등과 같이 ‘과실’이라는 용어가 사용되는 다양한 유형의 물품 범주에서 과실의 범위는 동일하게 제0803호부터 제0810호까지의 물품으로 한정된다.

따라서 흔히 과실로 생각하기 쉬운 물품이지만 코코넛(제0801호), 올리브(제0709호), 토마토(제0702호), 커피열매(제0901호), 바닐라(제0905호), 주니퍼베리(제0909호), 코코아두(제1801호) 등은 품목분류상 과실에 해당하지 않는 물품이며, 이들의 가공품 또한 과실의 가공품과는 품목분류가 다르다는 점을 유의하여야 한다.

‘과실’의 품목분류 체계를 살펴보면 식용의 과실과 그 가공품은 주로 제8류와 제20류에 분류된다. 천연상태 그대로의 신선한 과실인지, 혹은 보존처리나 가공 · 조제처리를 한 것인지에 따라 제8류와 제20류 내에서 세부 품목분류(호, 소호, HSK)가 달라지며, 신선 · 냉장한 과실은 종류에 따라서도 제0803호부터 제0810호까지 호가 구분되어 있다.

과실과 주요 과실가공품의 품목분류를 다음과 같이 정리하였다. 제8류 각 호의 과실은 원래 상태의 것뿐만 아니라 얇게 썬 것 · 잘게 썬 것 · 채를 썬 것 · 씨를 제거한 것 · 펄프상태의 것 · 부스러진 것 · 껍데기나 껍질을 벗긴 것을 포함한다.



● 과실과 과실가공품의 품목분류 체계

물품 유형	품목분류(호)	참고사항
신선한 것 · 냉장한 것	0803~0810	냉장한 과실은 해당 과실의 신선한 것이 해당하는 호로 분류(제8류 주 1)
건조한 것	0803~0806	0803호~0806호에는 해당과실의 신선 · 냉장 · 건조한 것을 모두 포함 (가루는 제외)
	0813	0807호~0810호 해당 과실을 건조한 것(가루는 제외)
냉동한 것	0811	냉동하기 전 물에 찌거나 삶아서 조리한 과실도 포함
일시적인 보존처리	0812	이산화유황가스 · 염수 · 유황수나 그 밖의 저장용액 등으로 보존처리 (그 상태로는 식용에 적합하지 않은 것)
가루	1106	고운가루(Flour), 거친가루(meal), 가루(powder)
설탕으로 보존처리	2006	드레인한 것(draind), 설탕을 입히거나(glace) 설탕에 절인 것(crystallised)
잼, 과실젤리, 마멀레이드, 퓨레(puree), 페이스트	2007	조리해서 얻은 것으로 한정(설탕이나 그 밖의 감미료를 첨가한 것도 포함)
그 밖의 방법으로 조제 하거나 보존처리	2008	시럽 · 물 · 화학물질이나 알코올로 보존처리된 과실, 살균한 과실 펄프 (조리한 것도 포함), 조리한 과실(냉동한 것은 제외), 설탕으로 보존처리 하여 시럽에 담근 과실, 삼투탈수방식으로 보존처리한 과실 등
주스	2009	설탕이나 그 밖의 감미료를 첨가한 것도 포함
과실발효주	2204~2206	포도주(wine), 베르무트(vermouth), 사과주(cider), 배술(perry) 등



Ⅲ. 과실과 과실가공품의 유형별 품목분류

1. 신선·냉장한 과실

식용에 적합한 신선한 과실은 그 종류에 따라 제0803호부터 제0810호까지에 분류된다. 관세율표 제8류 주 제1호에서 신선한 과실에는 냉장한 과실도 포함하도록 규정하고 있기 때문에 냉장한 과실은 호의 용어에서 특별히 규정하고 있지 않더라도 신선한 과실이 해당하는 호에 함께 분류된다.

이 때 ‘냉장(chilled)’이란 물품이 동결되지 않은 상태에서 그 온도를 보통 0℃ 정도로 강하시킨 것을 의미한다. 그러나 멜론이나 특정 감귤류와 같은 일부 물품은 그들의 온도가 섭씨 10도 정도로 내려가서 유지된 경우에도 냉장한 것으로 간주할 수 있다.



[그림 1] 신선한 과실

2. 건조한 과실

22) 예 : 제0803호의 용어 - 바나나
[플랜틴(plantain)을 포함하며,
신선하거나 건조한 것으로
한정한다]

건조한 과실의 분류는 두 부류로 나뉜다. 제0803호부터 제0806호까지에 해당하는 과실을 건조한 것은 신선한 것과 같은 호에 분류된다.²²⁾ 그러나 제0807호부터 제0810호까지에 해당하는 과실을 건조한 것은 제0813호에 별도로 분류된다. 제0813호에는 제8류에 해당하는 건조한 과실의 혼합물도 포함된다.

23) 제1부 주 제2호에서 “이 표에서 “건조한 것”에는 문맥상 달리 해석되지 않는 한 탈수하거나 증발시키거나 동결건조한 것이 포함된다.”라고 규정하고 있다.

건조한 과실은 탈수한 것(dehydrated) · 증발한 것(evaporated) · 동결건조한 것(freeze-dried)을 포함하며²³⁾, 건조는 자연적인 방법(예: 햇빛, 바람) 뿐만 아니라 공업적인 방법(예: tunnel-drying)을 이용할 수도 있다.

24) 제8류 주 제3호:

가. 추가적인 보존이나 안정(예: 적정한 열처리, 황처리, 소르빈산이나 소르빈산칼륨의 첨가)

나. 외관의 개선이나 유지(예: 식물성 기름이나 소량의 글루코스 시럽의 첨가)

또한 제8류의 건조한 과실은 건조한 과실의 특성을 유지하는 범위 내에서 부분적으로 재가수(再加水)한 것과, 추가적인 보존이나 안정 · 외관의 개선이나 유지를 위한 처리²⁴⁾를 한 것도 포함한다.

그러나 건조한 과실이 해당하는 제0803호부터 제0806호까지와 제0813호에는 과실의 가루(flour, meal, powder)는 포함하지 않으며, 이들은 제1106호에 분류된다. 또한 설탕으로 보존처리하여 건조한 과실도 제8류에서 제외하여 제20류에 분류한다.

국내에 수입되는 건조한 과실은 신선한 것과 비교할 때 일반적으로 수분함량에서 명확한 차이를 나타내기 때문에 품목분류의 결정에 크게 어려움은 없지만, 수분을 부분적으로 제거한 반건조 과실을 냉동한 상태로 수입하는 경우에는 이를 건조한 과실로 분류할 것인지, 아니면 냉동한 과실로 분류할 것인지를 판단하는데 어려움이 발생하기도 한다.



(a) 건조한 딸기



(b) 건조 감(꽃감)



(c) 반건조 감(반건시)

[그림 2] 건조한 과실

25) 관세법 제85조에 따른 품목 분류의 적용기준에 관한 규칙 (기획재정부령 제483호, 2015. 6.30) 별표 11번 참조

과거 이러한 문제점이 수입 꽃감에서 발생한 사례가 있어, 관세청에서는 통일되고 명확한 분류를 위해 ‘건조 감 또는 반건조 감’의 품목분류 기준을 마련하여 운영하고 있다.²⁵⁾ 이 이 기준에

따르면, 건조 감은 건조·숙성과정을 거쳐 상온에서 보관·저장이 가능한 상태로 된 것은 냉동 여부에 상관없이 건조한 감(제0813호)로 분류하고, 반건조 감은 건조·숙성하여 특유의 짙은 맛이 없어지고, 과육내부는 젤리상태이나 표면에 막이 형성된 것은 냉동 여부에 상관없이 건조한 감(제0813호)로 분류하도록 규정하고 있다.

3. 냉동한 과실

냉동한 과실은 제0811호에 분류한다. “냉동”이라는 표현은 물품이 전체적으로 동결될 때까지 그 빙점보다 아래로 냉각시킨 것을 말하며, 통상 과실 중심부의 온도가 영하 18℃ 이하인 것을 냉동한 것으로 인정한다. 제0811호에는 냉동하기 전에 물에 찌거나 삶아서 조리한 과실도 포함되며, 설탕이나 그 밖의 감미료 또는 소금을 첨가한 냉동 과실도 포함된다.



[그림 3] 냉동한 과실

4. 일시적으로 보존처리한 과실

과실을 사용하기 전에 보관이나 수송 중 단지 일시적 저장성을 확보하기 위하여 보존처리한 것은 제0812호에 분류한다. 이 호에 분류되는 일시적인 보존처리는 이산화유황가스·염수·유황수나 그 밖의 저장용액으로 보존처리하는 방법 등이 사용되며, 그 상태로는 바로 식용에 공할 수 없는 상태의 것으로 한정한다. 이러한 물품은 주로 식품공업(잼의 제조나 설탕절임 과실의 조제 등)에 사용한다.

5. 과실의 가루 (flour, meal, powder)

26) 제1106호의 용어에서 “제8류 물품의 고운 가루·거친 가루·가루”를 규정하고 있으며, HS해설서 제8류 총설에서도 ‘과실의 고운가루와 거친가루’를 제8류에서 제외하여 제1106호에 분류하도록 규정하고 있다.

과실을 건조한 것은 제8류에 해당하지만, 건조한 과실을 분쇄하거나 분무건조(spray drying) 등의 방법으로 고운가루(flour)·거친가루(meal)·가루(powder)의 형태로 만든 것은 제8류에서 제외되어 제1106호에 분류한다.²⁶⁾



[그림 4] 과실의 가루

6. 설탕으로 보존처리한 과실

과실을 설탕으로 보존처리하여 만든 것으로서 드레인한(drained) 물품, 설탕을 입힌 물품(glaze), 설탕에 절인 물품(crystallised)은 제2006호에 분류한다. 이 호에 분류하는 물품은 처음에는 과실을 끓는 물로서 처리(재료를 부드럽게 하여 설탕의 침투를 용이하게 하도록 한다)하고, 다음에는 이들의 보존성을 확보하기 위한 설탕이 충분히 침투되도록 반복적으로 융점(boiling point)까지 가열하여 점차적으로 설탕농도가 증가된 당 시럽에 저장하여 조제한다. 이 호에 분류되는 세 유형의 물품은 과실의 표면에 시럽이 나와 끈적끈적한 물품이 되거나, 당의 피막이나 결정이 생기는 특징이 있다.



[그림 5] 설탕으로 보존처리한 과실

그러나 제2006호에는 “삼투탈수(osmotic dehydration)” 방식으로 보존처리한 과실은 해당하지 않으며 이는 제2008호에 분류된다. “삼투탈수”란 과실조각을 장시간 농축설탕 시럽에 담가 과실의 수분과 자연당(糖) 대부분을 시럽의 설탕으로 대체하는 방식을 말한다.

7. 잼, 과실젤리, 마말레이드, 퓨레(puree), 페이스트

27) 제20류 주 제5호 참조

과실을 조리(cooking)해서 잼, 과실젤리, 마말레이드, 퓨레 또는 페이스트로 만든 것은 제2007호에 분류한다. 이 때, “조리”란 탈수나 다른 수단을 통하여 제품의 점성(粘性)을 증가시키기 위하여 상압(常壓)이나 감압(減壓) 상태에서, 열처리(heat treatment) 하는 것을 의미한다.²⁷⁾ 이 호의 물품은 제조시 설탕이나 그 밖의 감미료를 첨가해도 품목분류에 영향이 없다. 잼, 마말레이드, 과실젤리는 일반적으로 설탕이나 그 밖의 감미료를 첨가하여 만든다.



(a) 과실잼

(b) 과실젤리

(c) 마말레이드

(d) 과실퓨레

(e) 과실페이스트

[그림 6] 제2007호에 분류되는 과실조제품

8. 그 밖의 방법으로 조제하거나 보존처리한 과실

과실을 제8류나 제2001호부터 제2007호까지에서 특별히 규정하고 있는 가공방법 이외의 방법으로 조제하거나 보존처리한 것은 제2008호에 분류한다. 이 호에 분류되는 물품의 유형으로는 다음과 같은 것이 있다.

- ① 시럽 · 물 · 화학물질이나 알코올로 보존처리된 과실(과실의 껍질과 종자 포함)

- ② 살균한 과실 펄프(조리한 것도 포함)
- ③ 원형의 과실을 잘게 부순 것과 살균한 것으로서 직접 음료로서 제공하기에는 불충분한 비율로 되어 있는 것(물과 설탕시럽을 첨가했는지에 무관)
- ④ 조리한 과실(단, 조리하여 냉동한 과실은 제0811호)
- ⑤ 설탕으로 보존처리하여 시럽에 담근 과실
- ⑥ 삼투탈수방식으로 보존처리한 과실 등



시럽에 보존처리한 과실



기름에 튀긴 과실

삼투탈수방식으로
보존처리한 과실

[그림 7] 제2008호에 분류되는 과실조제품

9. 과실주스

과실을 압착하여 얻는 과실주스는 제2009호에 분류한다. 과실주스는 냉동한 것, 농축한 것, 결정이나 가루 형태로 만든 것도 이 호에 포함되며, 농축주스에 물을 타서 본래의 천연주스로 재구성한 것도 포함된다.

또한 과실주스에 설탕이나 그 밖의 감미료를 첨가한 것도 이 호에 포함되나 첨가된 양이 정상적인 감미 목적에 필요한 범위라야 한다. 아울러 주스의 보존과 발효를 방지하기 위해 이산화황 · 이산화탄소 · 효소 등을 첨가한 것과, 표준화제(예: 구연산, 주석산)나 제조공정 중에 상실한 성분을 보충하기 위한 물질(예: 비타민, 색소), 향미의 보존제 등을 첨가한 경우에도 과실주스의 고유한 특성을 유지하면 제2009호에 분류된다.

그러나, 과실주스로서 알코올 용량이 전 용량의 0.5%를 초과하는 것은 제2204호(포도주)나 제2206호(그 밖의 발효주)로 분류된다. 또한 정상적인 과실주스에 물을 첨가하거나 농축주스에 본래의 천연주스를 재구성하는데 필요한 양보다 많은 물을 첨가하여 희석함으로써 음료의 특성을 갖는 물품으로 된 것, 과실주스가 보통 주스에 함유하는 양 이상의 탄산가스를 함유하는 것(탄산가스를 함유한 과실주스), 레모네이드, 과실주스로 향미(香味)를 준 탄산수는 제2202호(알코올을 함유하지 않은 음료)로 분류된다.



제2009호에 분류되는 과실주스
(액상주스와 가루주스)

제2202호로 분류되는 음료
(희석된 과즙음료와 레모네이드)

[그림 8] 제2009호에 분류되는 과실음료

10. 과실발효주

포도, 사과, 배와 같은 과실을 착즙하여 발효시켜 얻은 알코올성의 음료(알코올 용량이 전 용량의 0.5%를 초과)는 제2204호부터 제2206호까지에 분류된다. 신선한 포도로 제조하는 포도주는 제2204호에 분류되며, 제2204호의 포도주에 식물성 물질(잎·뿌리·과실 등)이나 방향성(芳香性) 물질에서 우려낸 액체로 맛과 향을 첨가하여 제조한 음료[보통 식욕 향진제(aperitifs)나 강장제로 사용한다]인 “베르무트(vermouth)”는 제2205호에 분류된다. 그 밖의 과실 발효주(예 : 건포도주, 사과주, 배술 등)는 제2206호에 분류된다.



(a) 포도주
(제2204호)

(b) 베르무트
(제2205호)

(c) 사과술
(제2206호)

(d) 배술
(제2206호)

[그림 9] 제2204호부터 제2206호에 분류되는 과실발효주

IV. 과실과 과실가공품 품목분류의 유의점

앞서 살펴본 바와 같이 식용의 과실과 그 가공품은 제8류와 제20류에 주로 분류되며, 보존처리나 가공·조제처리의 방법에 따라 해당 품목분류와 관세율에 차이가 많다.

신선·냉장한 과실은 과실의 종류에 따라 제0803호에서 제0810호 까지에 분류되며, 같은 호 내에서 소호(6단위 코드)와 HSK(10단위 코드)의 구분도 과실의 종류에 따라 나누어지는 경우가 많다. 따라서 이들은 해당 품목번호에 포함되는 종류의 과실인지를 확인하여야 하며, 해당 과실의 범위를 특정한 식물학상의 속(屬, genus)이나 종(種, species)으로 한정하는 경우에는 해당 여부에 대한 더욱 세밀한 검토가 필요하다.

예로서, 제0805.50호는 라임(lime)을 “시트러스 오란티폴리아(*Citrus aurantifolia*)”와 “시트러스 라티폴리아(*Citrus latifolia*)” 종의 것만 규정하고 있다. 따라서 일반적으로 라임의 일종으로 취급되지만 학명이

“시트러스 하이스트릭스(Citrus hystrix)”인 카피르라임(kaffir lime)은 해당 소호에 분류할 수 없고 제0805.90호에 분류하여야 한다.

과실을 보존처리나 가공·조제한 물품은 그 방법과 구성성분에 따라 제8류, 제20류, 제22류 등의 여러 호에 분류된다. 따라서 이들 물품은 각 호의 용어와 관련 주 규정, HS 해설서, 국내 품목분류기준 등을 검토하여 각 품목번호에 포함되는 물품의 범위와 특징을 파악하여야 하며, 분류대상 물품이 어떠한 보존처리, 가공, 또는 조제방법에 의해 얻어진 것인지를 제조공정도나 성분함량표 등을 통해 확인하여야 한다.

특히, 같은 가공방법을 적용한 것이라도 추가 보존처리를 한 것인지 여부에 따라 품목분류가 달라지는 경우도 있으므로 각 품목번호에서 포함하는 물품의 범위를 명확히 아는 것이 중요하다. 예를 들면, 과실을 물에 찌거나 삶아서 조리한 것은 제2008호에 분류되지만, 조리한 과실을 냉동하게 되면 이는 제0811호의 용어에서 허용하는 물품이므로 제0811호에 분류된다. 또한, 신선한 과실의 과육을 갈아서 얻은 과실펄프는 제8류의 신선한 과실로 분류되지만, 과실펄프를 살균한 것은 제8류에서 규정하지 않은 조제하거나 보존처리한 것으로 보아 제2008호에 분류한다.

또한, 외관상 유사한 물품으로 보이더라도 제조공정에 따라 품목분류가 달라지는 물품에 대해서도 주의가 필요하다. 건조한 과실은 제8류에 분류되는데, 건조과정에서 과실 자체의 천연당이 과실의 표면으로 나와 제2006호에 분류하는 ‘설탕절임 과실’(crystallised fruit)과 약간 유사한 외관을 갖는 경우가 있다. 또, 제2006호에 분류되는 ‘설탕절임 과실’은 제2008호에 분류되는 ‘삼투탈수방식으로 보존처리한 과실’과 유사한 외관을 가지고 있어 이들 물품은 외관으로는 품목분류를 판단하기 어렵다. 따라서 이런 물품들은 제조공정도, 성분함량표 등을 구체적으로 검토하여 해당 품목번호를 정확히 결정하여야 할 것이다.

