

정제 설탕

I 사례 개요

- 사 례 번 호: HQ 082033 (1989.09.05.)
- 쟁 점 사 항: 실질적 변형에 따른 원산지 판정
- 최종 수출국: 캐나다
- 최종 원산지: 호주



II 사실관계

용도	• 식용 정제 설탕		
재료		호주	• 원당
	기타 국가		• 시럽 • 석회 • 이산화탄소 등
Sourcing 및 공정 흐름도	Sourcing ▾  호주  사탕수수로부터 원당 생산 → Manufacturing ▾  캐나다  STEP 1 호주산 원당 수입 STEP 2 시럽 첨가 후 가열 및 혼합 STEP 3 원심분리를 통한 불순물 분리 STEP 4 석회 및 이산화탄소 처리 STEP 5 침전물 및 색소 제거 STEP 6 결정화, 체질 및 포장 → Export ▾  캐나다 최종 수출		
	상세 공정		호주
		캐나다	• 원당에 시럽을 첨가하여 가열 및 혼합 - 혼합물을 원심분리하여 시럽과 당밀 등 원당 결정 외의 성분을 분리 - 원당 결정을 물에 녹여 당액으로 만든 후 석회·이산화탄소 처리 - 여과 및 이온교환을 통해 침전물과 색소 제거 - 정제된 당액을 결정화한 후 원심분리 및 세척 - 설탕 결정을 열풍 건조한 뒤 체질 및 크기 선별 - 포장

III 판정 결과

《신청인의 주장》

⊙ 신청인은 다음과 같은 사유로 캐나다에서 수행된 정제 공정으로 인해 실질적 변형이 발생하였으며, 그 결과 최종제품의 원산지가 캐나다라고 주장함

- **용도:** 원당은 에탄올 생산이나 시멘트 제조 등에 사용할 수 있으나 그 자체로는 식용에 적합하지 않고, 정제 공정을 거쳐야 식품으로 사용할 수 있으므로 용도가 변화함
- **특성:** 원당 결정은 정제 설탕과 특성이 상이함
- **상업적 정체성 변화:** 시장에서 원당과 정제당은 서로 구별되는 제품으로 취급됨

《CBP의 판정》

- ⊙ CBP는 캐나다에서의 정제 공정이 호주산 원당을 새로운 명칭, 특성 또는 용도를 가진 별개의 물품으로 변화시키지 않으므로 실질적 변형이 발생하지 않았으며, 이에 따라 최종제품의 원산지를 호주로 판정함
- 정제 공정은 불순물과 부산물을 제거하여 자당의 순도를 높이는 공정으로, 이 공정에서 자당 분자 자체는 변화하지 않으며, 설탕의 핵심 특성인 단맛과 영양가는 이미 원당 상태에서 존재함에 따라 정제로 인해 색상과 순도가 개선되더라도 본질적 특성은 유지됨
- 설탕의 본질적 특성을 부여하는 것은 캐나다의 정제 공정이 아니라 사탕수수로부터 원당을 생산하는 공정이므로, 해당 공정이 수행된 호주가 원산지임

→ 실질적 변형 목적상 최종제품의 원산지는 호주

IV 시사점

- ⊙ 정제로 순도, 상품성이 향상되더라도 원재료의 본질적 특성과 용도가 유지되면 실질적 변형이 인정되기 어렵지만, 화학반응을 통해 새로운 특성과 용도의 물질로 전환되면 실질적 변형이 인정될 수 있음

CBP의 참고 판정 사례

물품명	전환당 시럽
사례번호	HQ 951130 (1992.06.09.)
쟁점사항	실질적 변형에 따른 원산지 판정
사실관계	• [호주] - 사탕수수로부터 원당 생산 • [캐나다] - 원당 정제 후 물에 용해하여 가열 - 농축 염산을 첨가한 후 가열, 교반하여 가수분해 수행 - 수산화나트륨 및/또는 탄산나트륨을 첨가하여 반응 중지 - 위 가수분해 공정을 통해 자당을 과당과 덱스트로스로 전환 - 최종제품 생산
판정 결과	• 단순 정제만으로는 실질적 변형이 인정되지 않으나, 캐나다에서의 가수분해를 통해 자당이 과당과 덱스트로스로 전환되어 자당과 다른 용도를 가진 새롭고 상이한 상품이 생성되므로, 캐나다에서 실질적 변형이 발생한 것으로 판정됨

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