

case
9

파인애플 및 바나나 퓌레

요약

사례명	파인애플 및 바나나 퓌레 원산지표시 목적의 원산지판정
사례번호	NY N350517 (2025.07.22.)
사실관계	<p>파인애플 퓌레 코스타리카산 냉동 파인애플 조각을 프랑스로 수입한 후 균질화, 혼합, 저온 살균, 급속 냉동 등의 과정을 거쳐 파인애플 퓌레 생산</p> <p>바나나 퓌레 과테말라산 바나나를 과테말라에서 껍질 벗기기, 으깨기, 여과하여 퓌레 베이스를 생산한 후 이를 프랑스로 수입하여 균질화, 혼합, 저온살균, 급속 냉동 등의 과정을 통해 바나나 퓌레 생산</p>
쟁점 및 판정	<p>① 원산지표시 목적의 원산지판정</p> <p>파인애플 퓌레 수입된 파인애플 조각과 프랑스에서의 공정을 거쳐 생산된 퓌레는 외관, 점성 및 사용 목적이 상이하므로 프랑스에서 이루어진 공정은 실질적 변형에 해당하며, 이에 따라 파인애플 퓌레의 원산지는 프랑스임</p> <p>바나나 퓌레 과테말라에서 이루어진 가공을 통해 바나나는 최종 제품의 성질과 용도를 가진 퓌레 베이스로 변형되며, 프랑스에서 이루어진 추가 공정은 이러한 퓌레 베이스를 실질적으로 변형시킬 만큼 복잡하지 않으므로 최종 제품의 원산지는 과테말라임</p>
근거법령	- Section 304 of the Tariff Act of 1930(19 U.S.C. § 1304) - Customs and Border Protection Regulations Part 134(19 C.F.R. § 134)

I 판정사례⁷⁾

사례명 [파인애플 및 바나나 퓌레] 원산지표시 목적의 원산지판정

사례번호 NY N350517 (2025.07.22.)

사실관계

요청자 European Imports INC

제품명	파인애플 퓌레 바나나 퓌레
제품 구성	파인애플 (코스타리카산) 바나나 (과테말라산)

제조공정

파인애플 퓌레

01 코스타리카산 냉동 파인애플
조각을 프랑스로 수출

02 퓌레 생산

03 미국 수출

상세공정

1. 코스타리카산 냉동 파인애플 조각을 프랑스로 수입
2. 프랑스에서 균질화, 혼합, 저온살균, 급속 냉동 등의 과정을 거쳐 퓌레 생산
3. 1kg 용기 단위로 포장하여 미국 수출

제조공정

바나나 퓌레

01 과테말라에서
퓨레 베이스 생산

02 프랑스로 수출

03 퓌레 생산

04 미국 수출

상세공정

1. 과테말라산 바나나를 과테말라에서 껍질 벗기기, 으깨기, 여과 등의 공정을 거쳐 퓌레 베이스 생산
2. 프랑스로 퓌레 베이스 수출
3. 프랑스에서 퓌레 균질화, 혼합, 저온살균, 급속 냉동 등의 과정을 거쳐 최종 제품 생산
4. 1kg 용기 단위로 포장하여 미국 수출

쟁점사항

- ✓ 원산지표시 목적의 원산지판정

관련 법령 및 분석



원산지표시 목적의 원산지 판정

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, 원산지란 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 C.C.P.A. 267 (C.A.D. 98) (1940)

- CBP는 본 사안의 판정을 위해 아래 판정을 인용함

❖ 참고 판정: *CBP Ruling HQ 555062 (1990.02.23.)*

사례 아르헨티나산 생땅콩을 미국령 버진아일랜드로 수입하여 땅콩버터로 가공

판정 땅콩버터가 땅콩으로 만들어지고 땅콩의 맛을 가지고 있긴 하지만, 두 제품의 외관, 점성 및 사용 목적이 상이하므로 버진아일랜드에서 실질적 변형이 발생했다고 판정함

❖ 참고 판정: *CBP Ruling HQ W558733 (1994.12.02.)*

사례 미국에서 칠레산 아보카도와 기타 미국산 원재료로 과카몰리를 제조

판정 과카몰리가 아보카도로 만들어지고 아보카도의 맛을 가지고 있긴 하지만, 두 제품의 외관, 점성 및 사용 목적이 상이하므로 미국에서 실질적 변형이 발생했다고 판정함

판정 결과

- ▣ **파인애플 퓐레** HQ 555062 및 HQ W558733 사례와 마찬가지로 수입된 파인애플 조각과 프랑스에서의 공정을 거쳐 생산된 퓐레는 외관, 점성 및 사용 목적이 상이하므로 프랑스에서 이루어진 공정은 실질적 변형에 해당하며, 이에 따라 파인애플 퓐레의 원산지는 프랑스임으로 판단됨
- ▣ **바나나 퓐레** 과테말라에서 이루어진 가공을 통해 바나나는 최종 제품의 성질과 용도를 가진 퓐레 베이스로 변형되며, 프랑스에서 이루어진 추가 공정은 이러한 퓐레 베이스를 실질적으로 변형시킬 만큼 복잡하지 않으므로 최종 제품의 원산지는 과테말라임

결론

- ✓ 실질적 변형 기준에 따른 파인애플 퓐레의 원산지는 프랑스이며, 바나나 퓐레의 원산지는 과테말라임

7) 해당 물품에 대한 품목분류 정보가 부재하므로 관련 품목 정보 및 시장 정보 미제공

② 시사점

- 식품의 경우, 파인애플, 바나나 등의 원재료를 갈거나 균질화하여 점성이 있는 퓨레, 잼 등으로 가공하는 경우
실질적 변형으로 인정받을 수 있음

③ 참고자료

- CBP Ruling NY N350517 (2025.07.22.), <https://rulings.cbp.gov/ruling/N350517>
- CBP Ruling HQ 555062 (1990.02.23.), <https://rulings.cbp.gov/ruling/555062>
- CBP Ruling HQ W558733 (1994.12.02.), <https://rulings.cbp.gov/ruling/W558733>
- CBP 19 C.F.R. § 134, <https://www.ecfr.gov/current/title-19/chapter-I/part-134>
- Section 304 of the Tariff Act of 1930(19 U.S.C. § 1304), <https://uscode.house.gov/view.xhtml?req=granuleid:USC-prelim-title19-section1304&num=0&edition=prelim>
- United States v. Gibson-Thomsen Co. (1940), <https://www.courtlistener.com/opinion/6921707/united-states-v-gibson-thomsen-co/?q=United+States+v.+Gibson-Thomsen+Co>