

case

6

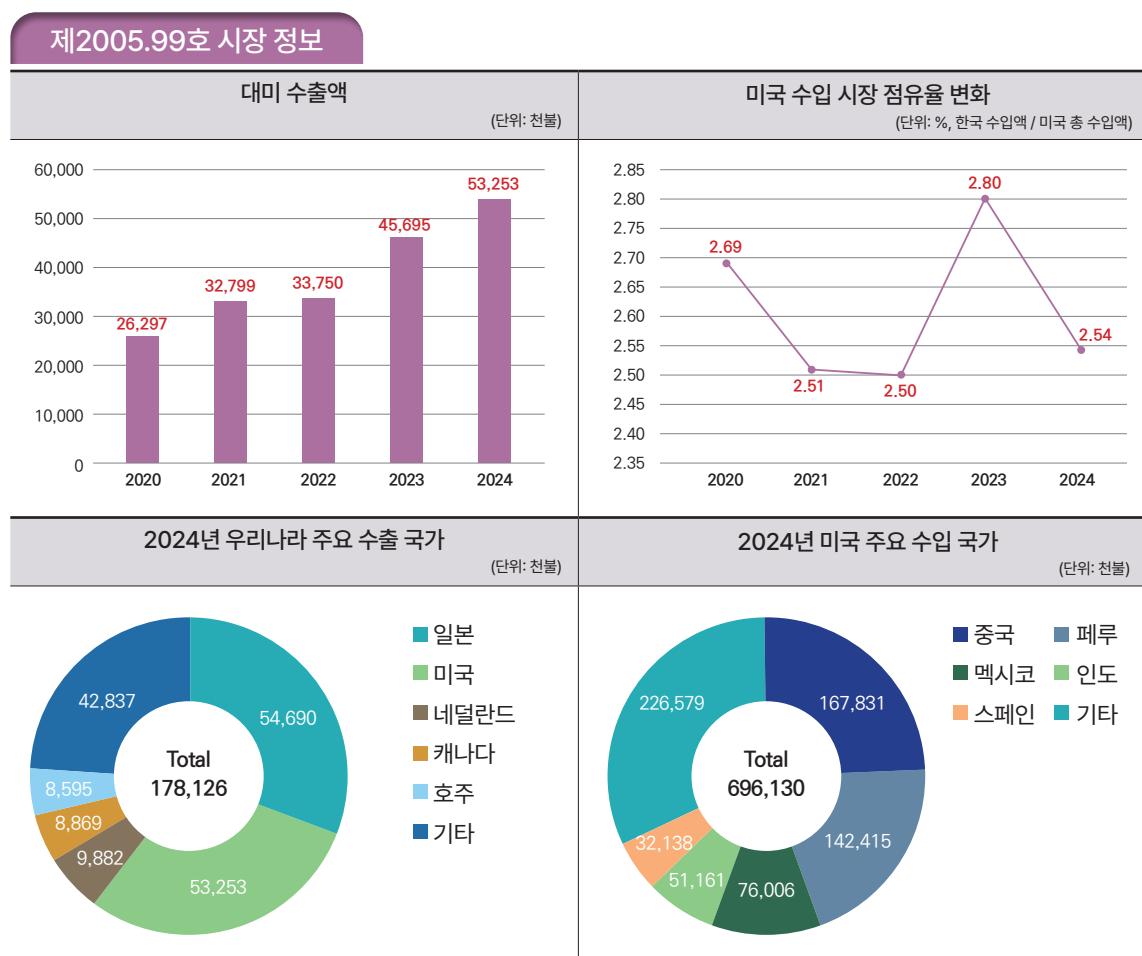
## 절임 마늘

### 요약

사례명	절임 마늘 원산지표시 목적의 원산지판정
사례번호	NY N335545 (2024.04.11.)
사실관계	중국에서 재배 및 수확된 마늘구근을 일본으로 수입하여 세척, 염분 제거, 가열 및 냉각, 선별, 절임, 기타 재료와의 혼합, 고액 분리, 계량, 포장, 검사, 살균 등의 과정을 거쳐 절임 마늘을 생산한 뒤 미국으로 수출
쟁점 및 판정	<p>① 원산지표시 목적의 원산지판정</p> <p>중국에서 재배 및 수확된 마늘 구근이 일본에서 일련의 공정을 거쳐 절임 마늘로 가공되었으나, 이러한 공정은 마늘의 본질적인 성질과 정체성을 변화시키지 않으므로 실질적 변형 기준을 충족하지 않음</p>
근거법령	- Customs and Border Protection Regulations Part 134(19 C.F.R. § 134)

## I 품목개요

품목정보		
HS Code	제2005.99호	
세율	한국 기본세율	20%
	미국 기본세율	0~14.9% or 0.8¢/kg
	한-미 FTA 협정세율	0%
한-미 FTA 원산지결정기준	다른 류에 해당하는 재료(제0701호의 것은 제외한다)로부터 생산된 것. 다만, 제20류의 주석에 따른 요건을 충족한 것에 한정한다.	



❖ 자료: K-stat

## II 판정사례

### 사례명 [절임 마늘] 원산지표시 목적의 원산지판정

사례번호 NY N335545 (2024.04.11.)

#### 사실관계

요청자 Wismettac Asian Foods, Inc.

제품명	• 절임 마늘
구성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 마늘(67%), 고과당 액상당(8%), 단백질 가수분해물(8%), 간장(6%), 물(6%), 소금(2%), L-글루타민산나트륨(2%), 양조식초(1%)</li> <li>• 극소량의 캐러멜 색소, 젖산, 소르빈산칼륨, 구연산, 고추 등 함유</li> </ul>
용도	• 식용
완제품 HTSUS	• 2005.99.9700

#### 제조공정



상세공정 1. 중국에서 재배 및 수확한 마늘을 일본으로 수입

2. 일본 공정

- 마늘 세척 및 염분 제거
  - 가열 및 냉각
  - 선별
  - 식초, 알코올, 간장 및 기타 성분이 포함된 염수에 절임 및 혼합
  - 고체-액체 분리 후 계량
  - 포장 및 검사
  - 섭씨 90도 살균기에 넣고 25~30분 살균
3. 미국으로 수출

## 쟁점사항

- ✓ 원산지표시 목적의 원산지 판정

## 관련 법령 및 분석



## 원산지표시 목적의 원산지 판정

## 관련 법령 검토

☞ 『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.*, 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 (2003.11.28.)*

**사례** 중국, 스페인, 칠레, 아르헨티나에서 재배된 마늘 구근을 콜롬비아에서 마늘 쪽으로 분리한 후 껍질을 제거하고 소매용으로 포장 가공

**판정** 실질적 변형에 해당하지 않음

❖ 참고 판정: *CBP Ruling NY N326044 (2022.06.08.)*

**사례** 스페인에서 재배된 생마늘을 남아프리카로 수입하여 발효기에 넣고 토스트 처리한 후 소량의 썰겨와 혼합하여 흑마늘 시즈닝 생산

**판정** 스페인산 마늘이 여전히 그 성질을 유지하고 있으므로 흑마늘 시즈닝의 원산지를 스페인으로 판정

❖ 참고 판정: *CBP Ruling NY N308973 (2020.02.24.)*

**사례** 미국에서 재배, 수확, 탈각한 콩을 일본으로 수입한 후, 혼합, 세척, 소금과 식초를 넣은 물에 침지, 가열 및 증기처리 함

**판정** 실질적 변형 불인정

- CBP는 커피 제조를 위한 로스팅(roasting)을 제외하고 일반적인 로스팅 및 이와 유사한 가공 공정은 실질적 변형에 해당하지 않는다는 입장을 일관되게 유지하고 있음

❖ 참고 판정: *CBP Ruling NY N008056 (2007.03.16.)*

**사례** 껍질을 제거한 캐슈넛을 볶은 뒤 통조림 처리

**판정** 실질적 변형 불인정

❖ 참고 판정: *CBP Ruling NY G89921 (2001.06.12.)*

**사례** 건조된 콩과 병아리콩을 재수화, 통조림 처리, 180°F의 뜨거운 소금물에 담금, 밀봉, 260°F의 회전식 조리기에서 15분 이상 조리, 냉각, 라벨링, 포장함

**판정** 실질적 변형 불인정

## 판정 결과

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

## 관련 법령 및 분석

### 기타 의견

▣ 해당 제품은 『Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002(42 U.S.C. § 262)』의 적용 대상이며, 미국 식품의약국(FDA)의 규제 대상이므로 FDA를 통해 자세한 정보를 입수하기 권함

## 결론

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

## ③ 시사점

- 가열, 절임 및 기타 재료와 혼합 등의 공정을 통해 마늘 구근을 절임 마늘로 변형시켰을지라도, CBP는 마늘이라는 명칭, 형태 및 성질이 그대로 유지되고 있는 것으로 판단하며, 이에 따라 실질적 변형이 발생한 것으로 보지 않음

## ④ 참고자료

- CBP Ruling NY N335545 (2024.04.11.), <https://rulings.cbp.gov/ruling/N335545>
- CBP Ruling NY K81363 (2003.11.28.), <https://rulings.cbp.gov/ruling/K81363>
- CBP Ruling NY N326044 (2022.06.08.), <https://rulings.cbp.gov/ruling/N326044>
- CBP Ruling NY N308973 (2020.02.14.), <https://rulings.cbp.gov/ruling/N308973>
- CBP Ruling NY N008056 (2007.03.16.), <https://rulings.cbp.gov/ruling/N008056>
- CBP Ruling NY G89921 (2001.06.12.), <https://rulings.cbp.gov/ruling/G89921>
- CBP 19 C.F.R. § 134, <https://www.ecfr.gov/current/title-19/chapter-I/part-134>
- 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>
- National Juice Products Ass'n v. United States(1986), <https://www.courtlistener.com/opinion/2596009/national-juice-products-assn-v-united-states/?q=National+Juice+Products+Association+v.+United+States>