

품목별 원산지결정기준 활용

FTA 원산지상품의 관세품목분류 : 수산물

김용태 | 관세법인 탑스(대산지사) 관세사/컨설팅 & 연구본부장,
법학박사



김용태

- 관세법인 탑스(대산지사) 관세사
컨설팅 & 연구본부장
- 법학박사

FTA 원산지상품의 관세품목분류 : 수산물

수산물이란

상품으로서의 부가가치가 있는
수산동·식물을 말한다.

대상이 되는 주된 수산자원은
어류, 연체류, 갑각류, 극피류, 해초류 등의
천연 및 양식 자원물이다.

수산물이란 상품으로서의 부가가치가 있는 수산동·식물을 말한다. 대상이 되는 주된 수산자원은 어류, 연체류, 갑각류, 극피류, 해초류 등의 천연 및 양식 자원물이다.

수산물은 관세율표상 제1부 ‘살아 있는 동물과 동물성 생산품’의 분류체계에 속하는 제03류(세번 제0301호부터 세번 제0308호까지)에서 분류된다. 제03류의 분류조건은 원칙적으로 물속에서 서식되거나 양식되는 무척추동물로 제한된다. 또한 제03류에 분류될 수 있는 상품의 전제조건은 식용에 적합한 생산품이어야 한다. 그런 까닭에 비록 물에서 살고 있지만 척추동물의 한 강(綱)을 이루는 동물군(動物群)에 속하는 포유동물(mammal)과 그 육은 제03류의 분류범위에서 제외된다(류주1.가·나). 이것은 포유동물과 그 육이 제03류의 분류조건에 어긋날 뿐만 아니라 관세율표의 해석에 관한 통칙 제1호를 따라야 하기 때문이다. 즉, 관세율표상 세번 제0106호의 용어에서 고래·돌고래류(고래목의 포유동물), 바다소(바다소목의 포유동물), 물개·바다사자·바다코끼리(기각아목의 포유동물) 등이 특정·구체적으로 기술되어 있고,

이러한 포유동물의 육은 관세율표상 제0208호 또는 제0210호에 분류하는 것이 관세율표의 해석에 관한 통칙 제1호의 적용 원칙에 부합되기 때문이다.

앞서 설명한 바와 같은 연유에서 죽은 것으로서 그 종류와 상태로 보아 식용에 적합하지 아니한 어류(간과 어란을 포함한다)·갑각류·연체동물 또는 기타 수생무척추 동물도 제03류의 분류범위에서 배제되고 제05류의 분류범위에 포함되어야 한다. 마찬가지로 식용에 적합하지 아니한 어류·갑각류·연체동물 또는 기타 수생무척추동물의 고운 가루·거친 가루 또는 펠릿(pellets)도 관세율표상 제2301호의 용어에서 특정·구체적으로 기술되어 있으므로 제03류의 분류범위에서 배제된다(류주1.다). 아울러 관세율표상 제1604호의 용어에서 특정·구체적으로 기술되어 있는 캐비아(caviar)¹⁾ 또는 어란으로 조제한 캐비아 대용물도 제03류의 분류범위에 포함될 수 없다(류주1.다).

한편, 제03류에서 “펠릿”(pellets)의 적용범위는 직접 압축하거나 소량의 점결제를 첨가하여 응결시킨 생산품이 해당된다

1) 캐비아는 러시아, 유럽, 이란, 흑해, 카스피해 등에 분포하는 철갑상어알로 상어를 잡자마자 알을 꺼내 알 가장자리의 막을 제거하고 소금에 절여 냉동 하거나 병조림한 것을 말한다. > 철갑상어 이외에 연어·대구·잉어 등의 생선알을 이용하여 같은 방법으로 미국·독일·이탈리아 등지에서 만든 대용품도 캐비아라 하는 경우가 있다.

(류주2). 그리고 제03류의 어류·갑각류·연체동물과 그 밖의 수생(水生) 무척추동물은 밀폐용기에 든 것이라도 제03류에 분류되므로 유의하여야 할 것이다(예: 훈제 연어 통조림)²⁾.

관세율표 제03류(어류·갑각류·연체동물과 그 밖의 수생 무척추동물)에서 수산물이 분류되는 해당 품목번호는 아래의 표와 같다.

품목번호	품명 (Description)	분류조건·범위
0301	활어	
0302	신선하거나 냉장한 어류	제0304호의 어류의 필레(fillet)와 그 밖의 어육은 제외한다.
0303	냉동어류	제0304호의 어류의 필레(fillet)와 기타 어육은 제외한다.
0304	어류의 피렛과 그 밖의 어육	잘게 썰었는지에 상관없으며 신선한 것, 냉장·냉동한 것으로 한정한다.
0305	건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류	
	훈제한 어류	훈제과정 중이나 훈제 전에 조리한 것인지에 상관없다.
	어류의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)	식용에 적합한 것으로 한정한다.
0306	갑각류	껍데기가 붙어 있는 것인지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것, 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 껍데기가 붙어 있는 상태로 물에 찌거나 삶은 것(냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것인지에 상관없다), 갑각류의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다.
0307	연체동물	껍데기가 붙어 있는지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것, 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 연체동물의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다.

2) 하지만 밀폐용기에 든 것들의 대부분의 경우는 제03류의 각 호(세번)에 규정한 이외의 방법으로 조제되었거나 저장된 것이며 따라서 이들은 제16류로 분류한다.

1. 생선 제품

1. FTA 원산지상품의 인정요건

한-미 FTA에서 생선 제품이 원산지상품의 자격을 획득하려면 완전생산기준(WO)을 충족하지 못하는 한 그 제품은 제03류가 아닌 다른 류에 해당하는 비원산지 재료를 사용하여 한국이나 미국의 영역에서 생산되어야 한다. 즉, 원산지결정기준으로 이른바 CC기준인 품목번호 2단위 변경기준이 적용된다. 따라서 비원산지 생물체를 배아로 이용하여 한국이나 미국의 영역에서 양식되지 아니한 생선 제품은 원산지상품의 자격을 획득할 수 없다. 하지만 예외적으로 비원산지 치어³⁾ 또는 유생으로부터 한국이나 미국의 영역에서 양식된 생선 제품은 원산지상품으로 간주된다.

한-아세안 FTA에서 생선 제품이 원산지상품의 자격을 획득하려면 원칙적으로 그 제품은 한국이나 아세안 회원국의 수출 당사국 영역에서 완전 획득되거나 생산되어야 한다. 그러므로 수출당사국이 아닌

아세안 회원국의 영역에서 양식되거나 어로된 활어를 원재료로 사용하여 수출 당사국의 영역에서 생산된 생선 제품은 원산지상품의 자격을 획득할 수 없다. 하지만 예외적으로 관세율표상 제0305.20호(어류의 간장과 어란)이나 제0305.49호(기타의 훈제한 어류, 피렛을 포함한다)에 해당하는 생선 제품은 수출당사국이 아닌 아세안 회원국의 영역에서 완전 획득되거나 생산된 것이라면 원산지상품의 자격이 부여될 수 있다. 또한 관세율표상 제0305.59호(기타의 건조한 어류)나 제0305.69호



3) 치어(Fry)란 마지막 유생단계(post-larval)로 아직 덜 자란 물고기를 말하며, 핑거링스(fingerlings), 파(parr), 스몰트(smolts) 및 엘버(elvers)를 포함한다.

(기타의 염장한 어류)에 해당하는 생선 제품은 역내가치포함(RVC) 비율이 그 상품의 FOB가격의 40%이상일 경우에도 마찬가지로 원산지상품의 자격이 획득될 수 있다. 따라서 한국이나 아세안 회원국의 영역에서 생산된 생선 완제품이 FOB가격 기준으로 역내산 원재료를 사용한 가격의 비율(집적법으로 산출한 경우)이 100분의 40 이상에 해당하거나 생산된 생선 완제품에서 비원산지 재료의 가격을 공제한 가격 비율(공제법으로 산출한 경우)이 100분의 40 이상에 해당한다면 그 생선 제품은 원산지상품의 자격이 부여될 수 있다.

한-EFTA FTA에서 생선 제품이 원산지 상품의 자격을 획득하려면 그 제품에 사용된 제03류의 모든 원재료는 한국이나 EFTA 회원국의 영역에서 완전 획득되거나 생산되어야 한다. 따라서 완전생산기준(WO)을 충족하지 못하는 한 생선 제품은 원산지 상품의 자격을 획득할 수 없다.

그런데 생선은 주로 육지의 강이 아닌 바다에서 어로되거나 포획되기 때문에 FTA 체약상대국의 영역이 아닌 해양에서 어로되거나 포획된 수산물이 원산지상품으로 둔갑될 가능성이 상존하게 된다. 이에 따라 각 FTA 원산지규정은 영역(영해) 밖

바다 어획물 및 그 생산품과 이들의 가공품에 대한 원산지상품의 판정에서 어로선박의 FTA체약당사국 인정요건을 제시하고 있다. 그리하여 FTA체약당사국의 영역(영해) 밖의 바다에서 선박으로 잡은 어획물은 그 선박이 FTA체약당사국에 등록되고, 조업 당시에 FTA체약당사국 국기를 게양하고 있어야 완전생산품으로 인정될 수 있다. 이것은 FTA 체약당사국의 영역 밖, 즉 협정상 “무국적 영역”에서 획득되거나 생산된 상품에 대한 원산지판정에서 그러한 상품은 어느 국적 인(人)의 노동 및 자본투입의 결과이며, 따라서 이러한 투입을 행한 국가의 경제에 그 결과를 귀속하여야 한다는 관념이 결정적 이기 때문이다.

한-EU FTA와 한-터키 FTA는 선박이 FTA체약당사국에 등록되고 조업 당시 FTA체약당사국 국기를 게양하는 것과 더불어 선박의 소유요건을 규정하고 있다. 따라서 양 FTA체약당사국 중 하나의 국민에 의해 적어도 50퍼센트가 소유되거나, 또는 그 본점과 주영업소가 양 FTA체약당사국 중 하나에 있고 양 FTA체약당사국의 하나의 공공기관 또는 양 FTA체약당사국 중 하나의 국민에 의해 적어도 50퍼센트를 소유하고 있는 회사의 선박 및 가공선박으로 그 자격요건을 제한하고 있다.

반면에 한-EFTA FTA는 등록요건 없이 국기계양의 조건만 있어 매우 단순하다. 따라서 원칙적으로 FTA체약당사국에 등록하지 않은 선박, 즉 외국에 등록된 선박을 임차하여 FTA체약당사국 국기를

달고 획득하면 완전생산 원산지물품이 된다. 아울러 역내선박이 영역(영해) 밖에서 획득한 어획물을 협정에서 인정하는 역내 가공선박에서 가공한 경우 영역 밖 어획물과 동일한 조건에서 완전생산품으로 인정된다.

2. 관세품목분류

관세율표상 제0301호부터 제0303호까지는 우리가 물고기라고 부르는 물에서 살면서 아가미를 가진 척추동물인 어류(fish)가 분류될 수 있는데, 그 분류범위는 조리하지 아니한 생선 즉, 물에서 잡아낸 그대로의 물고기로 제한된다. 따라서 가공한 어류는 세번 제0301호부터 제0303호까지의 분류범위에 포함될 수 없다. 세부적으로 분류품목을 살펴보면, 세번 제0301호에는 산물고기인 활어(Live fish)가 분류되고, 세번 제0302호에는 어류의 저장상태가 신선하거나 냉장한 것으로 그 분류범위가 제한되며, 세번 제0303호에는 어류의 저장상태가 냉동한 것이 아니면 분류될 수 없다. 관세율표상 제0302호와 제0303호의 분류조건과 관련하여 “어류의 피레트와 기타 어육”은 가공한 어류에 속할 뿐 아니라 세번

제0304호의 용어에서 특정·구체적으로 기술되어 있기 때문에 세번 제0302호와 제0303호의 분류범위를 벗어나게 된다.

관세율표상 제0304호와 제0305호의 분류조건은 조리하거나 가공한 어류가 해당된다. 이에 따라 세번 제0304에는 “어류의 피레트와 그 밖의 어육”이 분류될 수 있는데, 그 저장상태가 신선·냉장 또는 냉동하지 아니한 것은 분류범위를 벗어나게 되지만⁴⁾ 어류의 성상이 잘게 찢었는지의 여부는 분류조건에 영향을 받지 않는다. 여기에서 ‘피레트(fillets)’은 조리의 한 방법으로 육류 또는 생선의 뼈를 발라내고 저민 살코기를 말하고, ‘그 밖의 어육’에는 피레트 이외의 방법으로 조리한 생선의 고기가 해당될 것이다.

4) 따라서 조리한 피레트 및 단순히 배터(batter) 또는 빵가루를 입힌 것(냉동한 것인지 여부를 불문한다)은 제1604호에 분류된다.

세번 제0305호에는 건조·염장·염수장한 어류, 훈제한 어류, 어류의 고운 가루(flours)·거친 가루(meals)과 펠리트(pellets)가 분류된다. 세번 제0305호의 분류조건과 관련하여, 훈제한 어류에 있어서는 훈제과정 또는 훈제 전에 열로 조리한 것인지의 여부를 가리지 아니하고 적용할 수 있으며, 식용에 적합하지 아니한 어류의 고운 가루·거친 가루와 펠리트는 그 분류범위에 포함될 수 없다.

한편, 냉동어류 제품의 품목분류에서 그 부위에 따라 식용으로 볼 것인지 아니면 식용에 부적합한 사료용으로 볼 것인지가 쟁점으로 제기될 수 있다.⁵⁾ 왜냐하면 식용에 적합하지 아니한 어류 제품은 관세율표상 어류의 웨이스트가 분류되는 세번 제0511호에 분류하여야 하기 때문이다. 또한 하나의 제품이 둘 이상의 품목번호에 분류될 수 있는 경우에는 관세율표의 해석에 관한 통칙 제3호가 적용될 여지도 있기 때문이다.



5) 주요 사례로는 > 관세청 심사정책과-100060(2007.07.02.)호에서 냉동 참다랑어의 제2 등지느러미 부위를 절단한 것(육 약60%, 가시와 뼈 등 40%로 지느러미 일부는 제거됨)과 냉동 참다랑어의 아가미부위(일부 아가미가 붙어있으나 주로 연골로 이루어짐), 그리고 냉동 참다랑어 아가미부위와 식도가 연결된 부위를 채취한 것(육이 일부 붙어있음) > 관세청 심사정책과-100026(2005.10.11.)호에서 참치(눈다랑어)의 어두에 몸통이 일부 붙어 있는 것을 절단하여 등뼈와 나란히 2등분한 것(가슴지느러미가 있는 부분에서 꼬리 쪽으로 약 7.5CM 정도 절단되었고, 중량은 어두 49.3%, 몸통 50.7%) > 관세청 심사정책과-100020(2005.05.27.)호에서 육(肉)과 물렁뼈로 된 홍어의 코 부위를 절단한 것(홍어의 뽕쪽한 주둥이 끝에서부터 눈 부위까지 절단되었고, 눈, 콧구멍, 입 등은 포함되지 않음)과 눈다랑어의 머리부분을 절단하여 등뼈와 나란히 2등분한 것(가슴지느러미를 커팅후 중간 부분에서 절단함); > 관세평가분류원 품목분류과-106334(2006.01.12.)에서 참치(황다랑어)의 꼬리지느러미가 시작되는 부분부터 몸통쪽으로 약 30cm정도 절단된 것(꼬리지느러미가 일부 붙어있고, 육 함량은 약 78%, 뼈함량은 약 22%).

2. 새우류·오징어류 제품

1. FTA 원산지상품의 인정요건

한-미 FTA에서 새우류·오징어류 제품이 원산지상품의 자격을 획득하려면 완전생산 기준(WO)을 충족하지 못하는 한 그 제품은 제03류가 아닌 다른 류에 해당하는 비원산지 재료를 사용하여 한국이나 미국의 영역에서 생산되어야 한다. 하지만 훈제한 새우류·오징어류 제품은 그 제품에 사용된 훈제하지 아니한 관세율표상 제0306호의 새우류 또는 제0307호의 오징어류가 비원산지 재료에 해당한다고 하더라도 그 제품이 한국이나 미국의 영역에서 훈제되었다면 원산지상품으로 인정될 수 있다.

한-칠레 FTA에서 새우류·오징어류 제품이 원산지상품의 자격을 획득하려면 완전생산 기준(WO)을 충족하지 못하는 한 그 제품은 제03류가 아닌 다른 류에 해당하는 비원산지 재료를 사용하여 한국이나 칠레의 영역에서 생산되어야 한다. 따라서 비원산지 생물체를 배아로 이용하여 한국이나 칠레의 영역에서 양식되지 아니한 생선 제품은 원산지상품의 자격을 획득할 수 없다.

한-아세안 FTA에서 새우류·오징어류 제품이 원산지상품의 자격을 획득하려면 한국이나 아세안 회원국(경우에 따라서는 수출 당사국)의 영역에서 완전하게 획득되거나 생산되어야 한다. 따라서 완전생산기준(WO)을 충족하지 못하는 한 새우류·오징어류 제품은 원산지상품의 자격을 획득할 수 없다. 또한 한-호주 FTA에서도 새우류·오징어류 제품이 원산지상품의 자격을 획득하려면 한국이나 호주의 영역에서 완전하게 획득되거나 생산되어야 한다. 그러므로 완전생산기준(WO)을 충족하지 못하는 한 새우류·오징어류 제품은 원산지상품의 자격을 획득할 수 없다.



2. 관세품목분류

관세율표상 제0306호에는 갑각류(Crustaceans)가 분류된다. 갑각류는 기본적으로는 수중생활을 하며 아가미가 있고 물로 호흡하는 절지동물이다. 몸은 머리·가슴·배로 나뉘고 마디로 되어 있으며, 고등한 종일수록 머리와 가슴이 붙는다. 새우류는 갑각류에 속하므로 세번 제0306호의 분류범위에 포함된다. 세번 제0306호의 분류범위와 관련하여 껍데기가 붙어 있는 것인지의 여부는 그 분류범위의 제한에 상관이 없지만, 갑각류가 살아있지 않거나⁶⁾ 그 저장상태가 신선·냉장·냉동·건조·염장 또는 염수장한 것이 아니라면 세번 제0306호의 분류범위에 포함될 수 없으며, 껍데기가 붙어 있는 상태로 물에 찌거나 삶아서 냉장·

냉동·건조·염장 또는 염수장한 갑각류와 갑각류의 고운 가루·거친 가루와 펠리트(식용에 적합한 것에 한함)는 세번 제0306호의 분류범위에 포함된다.

관세율표상 제0307호에는 연체동물(Molluscs)이 분류된다.⁷⁾ 연체동물은 후생동물의 한 문으로 몸은 머리, 내장, 다리, 외투막의 네 부분으로 되어 있으며, 뼈가 없다. 근육이 풍부하고 대개 석회질로 덮여 있다. 물속에서 아가미로 호흡하고 모두 유성생식⁸⁾을 한다. 오징어류는 연체동물에 속하므로 세번 제0307호의 분류범위에 포함된다. 세번 제0307호의 분류범위와 관련하여 연체동물이 그 형체가 껍데기가

6) 식용(국물용)으로 수입한 흰다리 새우(머리부위만 절단하여 냉동한 것으로 일반적으로 사료용 등에 사용됨)의 품목분류에서 관세당국은 식품위생법에 의한 식품검사결과와 식용에 적합한 것은 “냉동 새우”(HSK 제0306.13-9000호)로 분류하고, 식용에 부적합한 것은 “갑각류(새우) 웨이트”(HSK 제0511.91-9000호)로 분류한다고 판정하였다(관세평가분류원 품목분류과-107165, 2006.05.12.).

7) 관세율표상 많은 수산물을 분류학상의 계통적 분류체계인 학명(과·속·종 등)에 따라 분류한다. 그리하여 동일한 범주에 속하는 수산물에 해당함에도 기타 수산물로 분류되어 세율차가 발생할 수 있다. 그런데 분류과학의 발달로 과거에 사용하던 학명이 변경되는 경우가 종종 발생하기 때문에 관세품목분류에서 이에 따른 쟁점이 제기될 수 있다. 이와 같은 쟁점이 제기된 품목분류사례를 소개한다.
▷ ① 냉동한 창끝뚜기(Swordtip squid), ② 냉동한 인디안 꼴뚜기(Indian squid), ③ 건조한 한치 꼴뚜기(Mitra squid), ④ 냉동한 대왕오징어(Jumbo flying squid)에 대한 품목분류에서 관세당국은 ①·②·③의 경우 한치 또는 꼴뚜기류로서 현재 Uroteuthis속(屬, Genus)의 종(spp.) 뿐 아니라 Loligo속의 종으로도 명명되고 있으며, ④의 경우 국제기구에서(예: FAO) 동의어로 ‘Ommastrephes gigas’를 사용하고 있어, 쟁점물품 4종 모두 ‘Loligo 속’과 ‘Ommastrephes 속’으로도 칭하고 있으며, 이들 속은 제0304.4호에 열거된 오징어류에 해당됨을 이유로 들어 ①·②·③은 관세율표상 ‘오징어[로리고종(Loligo spp.)]’에 해당되고, ④는 관세율표상 ‘오징어[옴마스트레페스종(Ommastrephes spp.)]’에 해당되므로 ①·②·④는 냉동한 오징어로 관세율이 해석에 관한 통칙 제1호 및 제6호를 적용하여 HSK 제0307.49-1020호에 분류되며, ③은 건조한 오징어로 HSK 제0307.49-3000호에 분류한다고 판정하였다(관세평가분류원 품목분류2과-6955, 2013.09.06.).

8) 유성생식은 생식의 한 가지 방법으로서 주로 암수라고 하는 두 가지 성별을 이용해서 다음 세대에 자손을 남기는 방법을 말한다. 암수 개체는 감수분열을 통해 각각의 생식세포인 배우자(配偶子: gamete)를 만들고 이 두 배우자가 다시 결합하여 접합자(接合子: zygote)가 된다.

붙어 있는 것인지의 여부를 가리지 않지만, 죽은 것이거나 그 저장상태가 신선·냉장·냉동·건조·염장 또는 염수장한 것을 넘어서 조리한 상태라면 더 이상 세번 제0307호의 분류범위에 포함될 수 없다. 하지만 훈제한 연체동물은 세번 제0307호의 분류범위에서 배제되지 않는데, 훈제한 연체동물에 껍데기가 붙어 있는 것인지의 여부와 훈제과정 이전 또는 훈제과정 동안에 조리되었는지의

여부도 묻지 아니한다. 그리고 세번 제0307호의 분류범위에 연체동물의 가루·거친 가루와 펠리트도 포함하고 있는데, 그 전제조건으로 식용에 적합할 것을 요구하고 있다. 여기에서 ‘훈제’는 소금에 절인 고기를 연기에 익혀 말리면서 그 연기의 성분이 흡수되게 하는 가공법을 말하고, 이러한 가공식품은 독특한 풍미가 있으며 방부성이 있어 오래 저장할 수 있다.

