

case  
4

## 참치 대용 식물성 단백질

### 요약

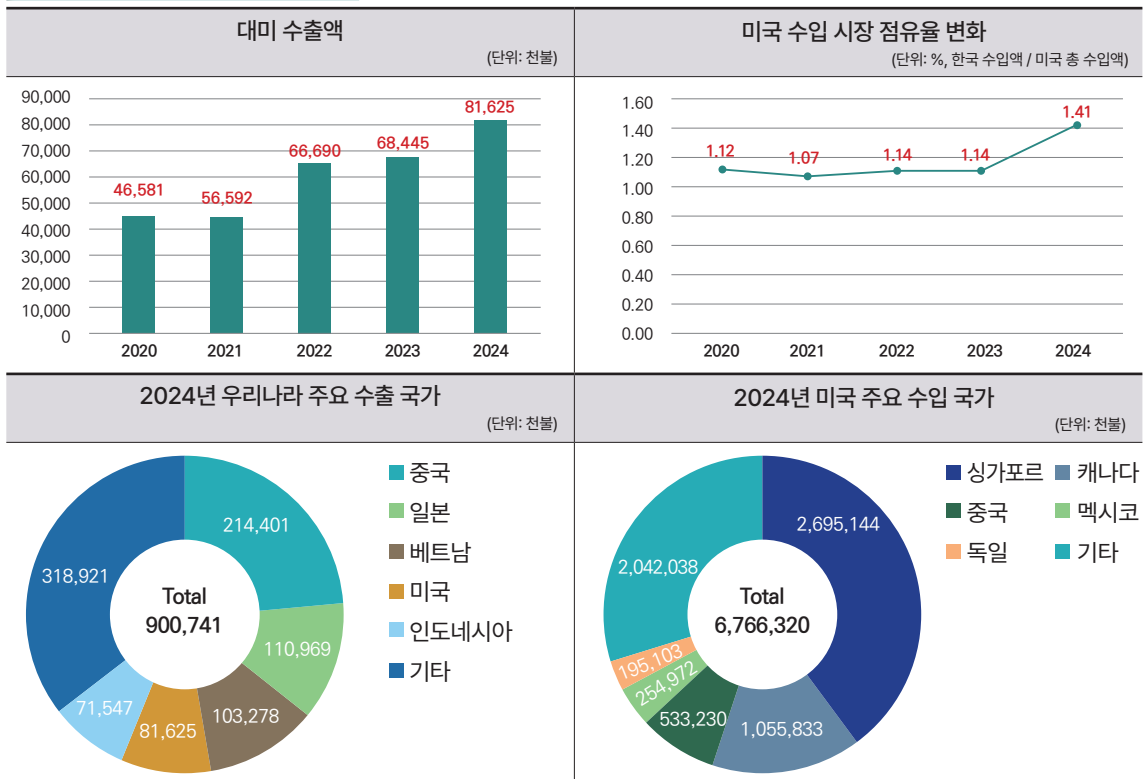
사례명	<b>참치 대용 식물성 단백질</b> 원산지표시 목적의 원산지판정
사례번호	NY N316778 (2021.02.03.)
사실관계	미국산 대두 단백질 농축물을 태국으로 수입한 후 함침, 압착, 절단, 혼합 등의 공정을 거쳐 완성된 참치 대용 식물성 단백질을 미국으로 수출
쟁점 및 판정	<p>① 원산지표시 목적의 원산지판정</p> <p>태국에서 수행된 공정(함침, 압착, 절단, 혼합 등) 이후에도 원재료인 미국산 대두 단백질 농축물의 본질적 성질이 변화하지 않고 그대로 유지되고 있으므로 태국에서의 실질적 변형은 인정되지 않으며, 최종 제품의 원산지는 미국으로 간주 됨</p>
근거법령	- Customs and Border Protection Regulations Part 134(19 C.F.R. § 134)

I 품목개요

품목정보

HS Code	제2106.90호	
세율	한국 기본세율	8~30%
	미국 기본세율	0~10% or 종량세
	한-미 FTA 협정세율	0%
한-미 FTA 원산지결정기준	<ol style="list-style-type: none"> <li>제2106.90호의 비타민 또는 무기질로 강화된 단일 과일 또는 채소의 농축주스: 다른 류에 해당하는 재료(제0805호, 제2009호 및 제2202.90호의 것은 제외한다)로부터 생산된 것</li> <li>제2106.90호의 비타민 또는 무기질로 강화된 혼합주스: 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것에 한정한다. 가. 다른 류에 해당하는 재료(제0805호 및 제2009호의 것 및 제2202.90호의 혼합주스는 제외한다)로부터 생산된 것 나. 제21류 내의 다른 소호와 제2009호에 해당하는 재료, 제2202.90호의 혼합주스 또는 다른 류에 해당하는 재료로부터 생산된 것. 다만, 단일 과일·채소 주스 또는 단일 비당사국의 여러가지 주스 성분이 원액(single strength) 상태로 그 물품의 전용량의 60% 이하인 것에 한정한다.</li> <li>제2106.90호의 알코올성 합성조제품: 다른 소호에 해당하는 재료(제2203호부터 제2209호까지의 것은 제외한다)에서 생산된 것</li> <li>제2106.90호의 당시럽: 다른 류에 해당하는 재료(제17류의 것은 제외한다)로부터 생산된 것</li> <li>제2106.90호의 것으로 우유 고형분의 함유량이 전체 중량의 10%를 초과하는 것: 다른 류에 해당하는 재료(제4류의 것 및 우유 고형분의 함유량이 전체 중량의 10%를 초과하는 제1901.90호의 낙농 조제품은 제외한다)로부터 생산된 것</li> <li>제2106.90호의 젤라틴으로 포장한 과실로 과실의 함유량이 전체 중량의 20%를 초과하는 것: 다른 류에 해당하는 재료(제20류의 것은 제외한다)로부터 생산된 것</li> <li>제2106.90호의 인삼 조제품: 다른 호에 해당하는 재료(제1211.20호 및 제1302.19호의 것은 제외한다)로부터 생산된 것</li> <li>기타: 다른 류에 해당하는 재료로부터 생산된 것</li> </ol>	

제2106.90호 시장 정보



## II 판정사례

**사 례 명** [참치 대용 식물성 단백질] 원산지표시 목적의 원산지판정

**사례번호** NY N316778 (2021.02.03.)

**사실관계**

**요청자** Tri-Union Seafoods LLC (대리인: American Shipping Co. Inc.)

제품	제품명	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 레몬 &amp; 페퍼 식물성 단백질</li> <li>• 스프링워터 식물성 단백질</li> <li>• 칠리 &amp; 갈릭 식물성 단백질</li> <li>➔ 각 제품은 수화(hydrated)된 대두 단백질 농축물이 약 65~66%를 차지하며, 해당 농축물의 건조 기준 단백질 함량은 약 22%</li> </ul>
	구성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수화(hydrated)된 대두 단백질 농축물</li> <li>• 기타: 물, 해바라기유, 소금, 레몬 농축액, 후추, 발효 야채 분말, 레몬 오일 향료, 스프링 워터, 발효 야채당 분말, 해바라기유, 레드 칠리, 레드 스퍼 페퍼, 마늘, 파프리카 올레오레진 등</li> </ul>
	용도	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 샐러드, 샌드위치, 샐러드 토핑 등에 활용되는 참치 대체식품</li> </ul>
	완제품 HTSUS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2106.90.9898</li> </ul>

### 제조과정



### 상세공정 **미국**

- 대두를 추출 가공하여 대두 단백질 농축물(textured soy protein concentrate) 제조
- 대두 단백질, 밀 글루텐, 밀 전분 등 원재료를 적절한 비율로 계량하여 균질한 혼합물로 혼합
- 조각 형태로 절단 및 건조한 후 태국으로 수출

### **태국**

- 함침(soaking), 압착(pressing), 절단(cutting) 후 조미료 및 향료(flavoring)와 혼합
- 통조림 캔에 포장(142g 단위 소매용) 후 완제품 미국으로 수출

쟁점사항

- ✓ 원산지표시 목적의 원산지판정

관련 법령  
및 분석

1

원산지표시 목적의 원산지판정

관련 법령 검토

☐ 『19 C.F.R. § 134.1(b)』에 따르면, '원산지'란 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 CCPA 267, C.A.D. 98 (1940)

❖ 참고 판례: *National Juice Products Association v. United States*, 628 F. Supp. 978 (Ct. Int'l Trade 1986)

- 본 사례의 판정을 위해 CBP는 HQ 967925 및 NY 189834를 인용

❖ 참고 판정: *CBP Ruling HQ 967925 (2006)*

**사례** 스페인에서 미국산 쌀을 수입하여 스페인산 쌀, 물, 해바라기유, 소금, 대두 레시틴 등과 혼합한 후 최종 제품인 쌀 혼합물을 미국으로 수출

**판정** 스페인에서의 공정으로 인해 미국산 쌀의 본질적 특성이 변화하지 않았으며, 스페인으로 수입될 시점과 미국으로 수출되는 시점에서 여전히 모두 쌀이므로 실질적 변형이 발생하지 않은 것으로 판정

❖ 참고 판정: *CBP Ruling NY 189834 (2003)*

**사례** 미국에서 버섯(중국, 조지아, 캐나다 또는 미국산), 허브 및 건조 채소(터키, 모로코, 이스라엘, 크로아티아, 이집트, 스페인 또는 미국산) 등을 수입하여 건조 버섯과 여러 원재료가 혼합된 조제 식료품을 생산함. 이 과정에서 혼합 및 소매 포장 외에 별도의 가공은 수행되지 않음

**판정** 단순 혼합 및 소매 포장만으로는 수입된 버섯이 실질적으로 변형되었다고 보기 어려움

판정 결과

☐ 중국에서 수행된 공정(함침, 압착, 절단, 혼합 등) 이후에도 원재료인 미국산 대두 단백질 농축물의 본질적 성질이 변화하지 않고 그대로 유지되고 있으므로 태국에서의 실질적 변형은 인정되지 않으며, 최종 제품의 원산지는 미국으로 간주 됨

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 입수하길 권함

결론

- ✓ 판정서에서는 본 제품이 태국에서 수분 함침, 압착, 조미 및 통조림 가공을 거쳤더라도, 이러한 공정이 제품의 본질적인 실질적 변형을 초래하지 않는다고 명시함
- ✓ 따라서 CBP는 이 제품의 원산지를 여전히 미국으로 판정함

### III 시사점

- 원재료의 정체성을 변형시키지 않는 단순한 압착, 절단, 혼합 등의 공정은 실질적 변형을 일으키지 않는 것으로 판정됨

### IV 참고자료

- CBP Ruling NY N316778 (2021.02.03.), <https://rulings.cbp.gov/ruling/N316778>
- CBP Ruling HQ 967925 (2006), <https://rulings.cbp.gov/ruling/967925>
- CBP Ruling NY I89834 (2003), <https://rulings.cbp.gov/ruling/I89834>
- 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 Association 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&type=o&order\\_by=score+desc&stat\\_Published=on](https://www.courtlistener.com/opinion/2596009/national-juice-products-assn-v-united-states/?q=National+Juice+Products+Association+v.+United+States&type=o&order_by=score+desc&stat_Published=on)