

# OPINION\_Vol.14

July 2021

## ‘염소수로 소독한 냉동 과일’의 품목분류 변경 사례 해설

- 염소수로 소독한 냉동 과실을 HSK 제2008.99-9000호에서  
HSK 제0811.90-9000호로 품목분류 변경고시 사례 해설 -

방창환 관세전문가 | HS연구소 인천소장

### 1. 개요

여름철 간식으로 제격인 ‘냉동 애플망고\*’를 관세품목분류위원회(2019-3회)에서 심의하여 관세율표 제 0811호의 ‘냉동 과일’로 결정하면서, 관세법 제87조에 따라 종전에 HSK 2008.99-9000호의 ‘그 밖의 방법으로 보존처리한 과일(기본 45%)’로 분류되었던 “돌 아이스망고 바”등을 HSK 0811.90-9000호의 ‘냉동 과일(기본 30%)’로 변경고시 하였다.

‘아이스망고 바’와 같은 냉동식품은 냉동 보관 상태에서 가열하지 않고 바로 섭취하기 때문에 과실의 수확 전에서부터 냉동하기 전까지의 이물질 제거와 특히, 미생물(일반세균, 대장균 등)을 제거하는 소독 처리는 위생 관리에 필수적인 공정이다.

그 당시 위원회에서 심의할 때의 쟁점은 소독처리 공정에 대한 판단 문제로, 과실을 냉동하기 전에 염소수로 소독한 공정이 관세율표 제8류 주(Notes) 규정에서 허용하고 있는 가공 범위를 초과하는지 여부에 있었다. 본고에서는 위원회에서 제기되었던 쟁점 사항과 분류 논리 및 그 결정사항이 품목분류에 시사하는 점을 알아보려고 한다.

#### \* 냉동 애플망고 물품설명

- 가공 : 애플망고 → 소독 → 껍질제거, 절단 → 세척 → 냉동 → 포장
  - 껍질제거 전 차아염소산나트륨 염소수 소독(잔류염소농도 20-30ppm)
  - 껍질제거 후 세척(수돗물의 잔류염소농도 0.5-1.5ppm)
- 포장 : 수지제 봉지에 소매포장(내용량 1.3kg)
- 용도 : 식용 (별도 가공 없이 바로 섭취)



## II. 품목분류 문제

애플망고를 냉동하기 전까지의 가공 공정에서 염소수로 소독과 세척한 것이 “살균(Sterilization)”공정에 해당하는지 여부가 쟁점이 되는 이유는 관세율표 제8류에는 과실을 잘게 썰거나 펄프 상태 등의 것이 분류되지만, 제2008호의 해설서에서는“살균한(Sterilised) 과실펄프”와“복숭아 등과 같은 원형의 과실을 부순 것과 살균한 것(crushed and sterilised)”을 분류하도록 예시하고 있으므로, ‘살균(Sterilization)’공정은 제8류의 보존 처리 범위를 벗어나는 것으로 해석이 가능하기 때문이다.

- 따라서, 애플망고를 높은 염소농도(20~30ppm)로 ‘소독’하고, 껍질 제거 후 살균력을 가진 염소가 함유된 염소수로 ‘세척’하여 직접 식용에 공할 수 있도록 소매 포장한 물품으로 제08류의 가공 범위를 벗어난 것이므로 제2008호의‘그 밖의 방법으로 보존처리한 과실’에 해당한다는 논리하고,

- 반면에, 껍질제거 전에 소독한 것과 껍질제거 후 낮은 농도의 염소수로‘세척’은 균을 완전히 사멸시키는 ‘살균(Sterilization)’으로 볼 수 없으므로 제0811호의 ‘냉동한 과실’에 해당한다는 논리가 경합되었다.

### ※ 관세율표 관련규정

#### • 제0811호의 용어

냉동 과실과 냉동 견과류(조리하지 않은 것이나 물에 삶거나 찢 것으로 한정하며, 설탕이나 그 밖의 감미료를 첨가했는지에 상관없다)

#### • HS 해설서 제8류 총설

- 이 류의 과실과 견과류는 원래 상태의 것·얇게 썬 것·잘게 썬 것·채를 썬 것·씨를 제거한 것·펄프 상태의 것·부스러진 것·껍데기나 껍질을 벗긴 것일 수 있다.
- 균질화 그 자체만으로는 이 류의 물품이 제20류의 조제품으로 분류하는데 충분하지 않다는 점에 주의하여야 한다.

#### • 제2008호의 용어

그 밖의 방법으로 조제하거나 보존처리한 과실·견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분(설탕이나 그 밖의 감미료나 주정을 첨가했는지에 상관없으며 따로 분류되지 않은 것으로 한정한다)

#### • HS 해설서 제2008호의 해설

이 호에는 특히 다음의 것을 포함한다.

- (4) 살균한(Sterilised) 과실 펄프(조리한 것인지에 상관없다)
- (5) 복숭아(승도복숭아를 포함한다)·살구·오렌지(과실 껍질과 씨가 제거한 것인지에 상관없다)와 같은 원형의 과실을 잘게 부순 것과 살균한 것.
- 이 호의 물품은 일반적으로 캔·병(jars)이나 밀폐용기·통·원통이나 유사한 용기에 포장한다.

### III. 품목분류 결정

- 제2008호 해설에서 “살균한 과실 펄프”와 “원형의 과실을 잘게 부순 것과 살균한 것”을 예시물품으로 정하고 있어서“살균(sterilization)”공정은 제2008호의“그 밖의 보존처리 방법”으로 볼 수 있는 것이다.
- 본 건 물품의 제조 공정에서“소독(Disinfection)”과“세척(Washing)”이“살균 공정”에 해당하여 제8류의 보존처리 범위를 초과하는지 여부를 검토하여 보면,
  - 제2008호 해설 내용에서“살균한”의 영문 표현은“Sterilised”로 기술되어 있는데, 문헌 자료에 따르면 ‘Sterilization’은 미생물 세포 및 포자를 완전히 사멸시켜 무균 상태”로 만드는‘멸균’을 의미하는 것이다.
  - 또한, 무균 처리를 하였더라도 밀폐용기에 포장하지 않은 상태에서는 무균 상태를 유지할 수 없으므로 밀폐용기가 아닌 수지제 봉지에 포장한 경우 멸균한 과실이라 볼 수 없다.  
즉, 과실을 멸균하여 밀폐 용기에 포장한 경우 제8류에서 제20류로 제외되는 보존처리 방법인“살균 공정”을 거쳤다고 할 수 있다.
- 본 건 물품은 껍질을 제거하기 전에 염소수(20-30ppm)로 “소독”을 하나, 이는 껍질의 이물질 제거 등을 위한 것으로 과육에 영향을 미치지 않아 과실의 보존처리 방법으로 검토될 수 없으며, 껍질 제거 후에“세척”에 사용된 염소수 농도는 일반 수도물의 잔류염소 농도(4ppm 이하)<sup>1)</sup>에 불과하여 대장균 등 세균이 모두 제거될 수 없어 “살균(Sterilization)”공정으로 볼 수 없는 단순 세척에 불과한 것이다.
- 따라서, 본 건 물품은 냉동하여 보존 처리한 과실로 제8류의 보존 처리 범위를 벗어나지 않았으므로 관세율표의 해석에 관한 통칙 제1호 및 제6호에 따라 HSK 0811.90-9000호에 분류하는 것으로 결정하였다.

※ 살균(Pasteurization), 멸균(Sterilization), 소독(Disinfection)의 정의

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 살균(Pasteurization)           <ul style="list-style-type: none"> <li>- (식품공전) 살균이라 함은 따로 규정이 없는 한 세균, 효모, 곰팡이 등 미생물의 영양세포를 불활성화시켜 감소시키는 것을 말함</li> </ul> </li> <li>• 멸균(Sterilization)           <ul style="list-style-type: none"> <li>- (식품공전) 멸균이라 함은 따로 규정이 없는 한 미생물을 영양세포 및 포자를 사멸시키는 것</li> <li>- (식품위생안전성학) 살아있는 즉 증식능력이 있는 미생물, 특히 세균류가 존재하지 않는 상태(무균 상태)를 만들어 내는 조작</li> </ul> </li> <li>• 소독(Disinfection)           <ul style="list-style-type: none"> <li>- (21C식품위생학) 주로 병원미생물을 대상으로 죽이거나 죽이지는 못하더라도 약화 내지 감소시켜 감염을 억제시키는 조작. 의약품 계통에서 주로 상처나 기구 및 용기 등의 살균을 소독으로 다루어져 왔음. 즉 비병원성균이나 내열성포자는 남아 있을 수 있음</li> </ul> </li> </ul>
--

1) 먹는 물의 수질기준(제2조)

4. 소독제 및 소독부산물질에 관한 기준 : 가. 잔류염소(유리잔류염소를 말한다)는 4.0mg/L를 넘지 아니할 것

## IV. 시사점

이 결정사항의 분류 논리를 살펴보면, 다음과 같은 세 가지의 시사하는 점을 알 수 있다.

첫째, 과실의 껍질을 벗긴 것 등과 같이, 관세율표 제8류 총설에서 허용하는 가공 범위 것을 “살균 (Sterilised)”한 것은 제2008호의 ‘그 밖의 보존처리 방법’으로 볼 수 있으며, [이 허용 범위는 제7류(채소)의 총설 규정과도 같음]

둘째, 과실의 껍질을 제거하기 전에 염소수로 ‘소독’한 것은 과육에 영향을 미치지 않으므로 과실의 보존 처리 방법으로 검토될 수 없으며, 껍질제거 후에 저 농도 잔류염소(4ppm이하)인 수돗물로 ‘세척’한 것은 “살균 공정”으로 볼 수 없다는 점이다.

셋째는 과실을 무균 처리하여 멸균한(Sterilised) 상태의 것도 밀폐용기에 포장하지 않고, 간단한 비닐봉 지 포장한 것은 제2008호의 ‘멸균한 과실’로 분류할 수 없다는 논리를 알 수 있다.

즉, 무균 처리로 멸균한 것이라도 일반적으로 밀폐용기에 포장하여야 하는 조건을 충족할 때에 제2008호 의 ‘멸균한 과실’로 분류할 수 있다는 점이다.

참고로, HS 해설서 제2008호의 “(4) 살균한 펄프”는 1956~1957년 당시 CCC<sup>2)</sup>에서 ‘잼을 제조하기 위한 원료로서 캔에 적입된 상태로 살균한 과실 펄프’였고, 당시 논의 내용(Fruit pulp, sterilised in can, Whether or not previously cooked, for jam making)과 현재 제2008호의 해설서 문구(Fruit pulp, sterilised, Whether or not cooked)가 거의 일치하며,

제2008호 해설서 후미에서 “이 호의 물품은 일반적으로 캔·병(jar)이나 밀폐용기·통·원통이나 이와 유사한 용기에 포장한다”라고 설명하여 캔 이외의 밀폐용기까지 확장하고 있다.

이 결정 사례를 통하여 ‘냉동 과실’에 제기되었던 논란이 해소됨은 물론, 앞으로의 유사물품에 대한 품목 분류 방향 제시로 분류 행정의 합리성과 명확성이 제고된 사례로 볼 수 있겠다.

---

2) CCC (Customs Cooperation Council, 관세협력이사회) : 각국의 통관제도를 간소화 및 표준화하여 관세장벽을 없애고 국제무역 발전에 기여하기 위하여 설립된 유엔 기관, 세계관세기구(WCO)의 전신

## | Contact



**방창환 관세전문가**

T 070.4353.1562

E [chbang@esein.co.kr](mailto:chbang@esein.co.kr)

# SEIN

| 세인 홈페이지 | Newsletter 더보기 | 구독신청 |

세인관세법인의 뉴스레터는 정보제공을 목적으로 발행된 것으로 공식적인 견해나 법률의견을 포함하지 않습니다. 보다 구체적인 사항은 세인관세법인의 홈페이지 또는 위의 컨설턴트에게 연락하시어 확인 바랍니다.

The newsletter of SEIN Customs & Auditing Corp. is published for the purpose of providing general information and does not include any official views or legal opinions. For more details, please check our website or contact the consultants mentioned above.

Copyright 2021 SEIN Customs & Auditing corp. All rights reserved.