
제 2장 대미 수출 통관·검역 부문

제 2장 대미 수출 통관·검역 부문

I 농식품의 통관 억류 현황 및 유의사항

1. 한국 농식품 FDA 억류현황

□ 일반현황

- 수입관리·통제제도의 하나로서 미 식품의약국(FDA : Food and Drug Administration)에서 식·의약·화장품 등 소비자의 위생과 안전에 직결되는 부분을 통제
- 외국식품의 대미수출 시에는 FDA에 반드시 통관심사를 받아야 하며 심사에 통과치 못하는 경우 억류처리
- FDA 억류(Notice of FDA Action)시 명시된 기간 내 개선·보완 또는 이상 없음을 증명하면 억류해제 가능

□ 연도별 현황

- 한국산 농수산물식품의 경우 2003년까지는 매년 억류건수가 증가하다가 이후 지속적인 감소세를 보임
- 2009년 이후 중국산 식품의 위생문제가 불거지며 FDA 검사가 강화되어 억류건수가 다시 증가하는 추세에 있음
 - 2011년에는 전년대비 약 17.2% 증가한 170건 기록
 - ('01)212건 → ('02)331 → ('03)663 → ('04)408 → ('05)357 → ('06)400 → ('07)213 → ('08)113 → ('09)135 → ('10)145 → ('11)170

※ FDA의 역할

- USDA(미 농무부)와 함께 전반적으로 식품안전에 관한 주요역할을 담당하는 기관으로
 - USDA는 수입 농산물을 통해 유입되는 병충해로부터 자국의 식물 자원 보호가 목적이며, FDA는 수입식품에 대한 잔류농약, 위생규정 위반여부 및 품질기준 검사 등 국민건강 보호가 목적임

○ 2011년도 식품별·월별 억류상황

구분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	계	품목/ 총건수
면										1		1	2	1%
스낵		2			1			3					6	4%
수산물	9	7	17	3	7	4		3	8	5	2		65	38%
과실				1				3	1				5	3%
채소연관 식품				2	2	1	1				1		7	4%
음료	7	1		2	6	2	9	6	2	3	1		39	23%
캔디	4	2	1			5		6	7		6	4	35	21%
소스				3							2		5	3%
스프			1									2	3	2%
한방재료 (인삼등)	3												3	2%
식품억류 건수	23	12	19	11	16	12	10	21	18	9	12	7	170	100%

○ 2012년도 식품별·월별 억류상황 (3월 누적통계)

구분	1월	2월	3월	계	품목/ 총식품건수
면					
스낵	2			2	5%
수산물		1	2	3	8%
과실					0%
채소 연관식품			3	3	8%
음료	4	2	9	15	38%
캔디	2		3	5	13%
소스			7	7	18%
스프					
한방재료(인삼등)			4	4	10%
식품억류건수	8	3	28	39	100%

【주요 타국가 식품 역류건수 (3월 누적통계)】

국가	식품/총역류	주요역류식품	주요 역류사유
중국	89/195(45%)	Frozen seafood (frozen shrimp, etc.) Shiitake Tea	부패/오염, 살충제 포함 잘못된 라벨
일본	17/45 (37%)	Pickled radish Soft drink Liquid pasta sauce	공정과정자료 없음 미등록 약산성식품 유해색소포함
대만	39/62 (63%)	Frozen seafood Tea Sauce (soy, curry, etc.)	부패/오염 공정과정자료없음 미등록 약산성 식품
멕시코	89/129 (69%)	pepper sweet & sour cucumber	부패/오염 유해색소첨가

2. 최근 FDA 통관시 유의할 사항

- 중국산 식품 및 생필품의 안전성 및 식품위생문제와 함께 FDA는 한국산 수입 제품에 대해서도 표기사항 등에 대한 확인을 강화하고 있는 것으로 보이므로 중국산과의 차별화를 위한 수출 농식품 안전성 관리 강화가 시급함
 - 특히 건강보조식품은 질병에 대한 치료, 처방 등과 같은 허위 과장 표기는 할 수 없음
 - 최근 주류마켓으로 수출이 크게 늘고 있는 알로에 음료의 경우 당분표시와 관련하여 “No Sugar Added”, “Sugar Free”를 표기한 제품 중 당분이 함유되어 있거나, 그 성분을 줄여 표기하는 경우 통관보류 또는 소비자로부터 공익 소송 등을 당할 수도 있으므로 현지 규정 준수 요망
- 최근에 자주 통관보류가 되는 주요 사례
 - 저산성식품(LACF)임에도 SID(제품공정) Number 없이 수출하여 반송 또는 폐기되는 경우
 - 통관 편이를 위해 식품을 사료용 등으로 허위 기재하여 통관 보류된 사례 (예: 식용 번데기 통조림을 사료용으로 허위 표기)

- 식품의 명칭을 조사관이 알 수 없게 표기하여 서류통관 될 것을 정밀검사를 거치는 사례(예: 강냉이를 Pop Corn 등으로 표기하지 않고 Korean Cookie나 Korean Snack으로 표기하여 정밀 검사)
- 건강식품의 경우에는 Supplement Facts(영양보충성분)을 표기하여야 하나 식품과 같이 Nutrition Facts(영양성분)으로 표기한 경우
- 대기업 제품의 경우에도 국내용 한글 포장으로 수출하거나, 색소를 사용하고도 표기하지 않는 경우(옥수수 수염차, 알로에 음료)

3. 역류감소를 위한 대처방안

- FDA 식품안전 및 응용영양센터(Center for Food Safety & Applied Nutrition, CFSAN)는 미국내 유통되는 모든 가공식품, 건강보조식품, 수산물, 화장품의 안전성을 검사 실시
- 대 미국 수출을 효율적으로 확대하기 위해서는 수출 농수산물식품의 생산 및 유통에서부터 미국통관까지 필요한 FDA 규정을 준수해야 함
- 빈번한 위반사항(식품분야)
 - 제조시설 등록번호(FCE No.) 부재
 - 저산성식품의 공정과정 등록번호(SID No.) 미등록
 - 무허가 색소
 - 불결한 제조
 - 승인되지 않은 건강보조식품
 - 부적합한 영양표
 - 불법 라벨링 등
- 저산성식품(LACF: Low Acid Canned Food - pH4.6 이상 수분활성도 0.85 이상)과 산성식품(Acidified Food - pH4.6 이하 수분활성도 0.85 이상)은 미국 선적 전에 다음과 같은 절차 필요
 - 밀봉포장식품 제조시설 등록(FCE Number : Food Canning Establishment Number) 을 FDA 2541양식으로 등록하여 FCE Number(제조시설번호) 취득
 - 공정과정등록(SID Number: Submission Identifier Number)을 FDA Form 2541a 양식(Aseptic packaging 일 경우 FDA Form 2541c)으로 공정과정을 등록하면 FDA 검토 후 SID Number(제품공정번호) 부여

- 필수 표기 사항
 - 거의 모든 식품에 라벨링은 의무사항이며 제품명, 영양표시, 제조유통업체, 성분표시, 중량, 유통기간 등이 표시되어야 함
 - 육류, 과일, 채소는 자발적으로 라벨링 규정을 준수할 것을 권장
- 식품포장에는 의약품처럼 일정한 건강효과나 치료효과가 있다는 등의 선전 문구는 허위, 과대광고로 간주되므로 주의하여야 함
- 미국 수출용은 영문표기가 바람직하며, 내용물과 다른 영문표기나, 내용물을 알 수 없는 표기는 서류통관이 될 상품도 정밀검사로 갈 수 있으므로 유의하여야 함
- 통관시 라벨문제로 보류되었을 경우 라벨을 교정하여 재작업할 수는 있으나, 재검사에 오랜 시간이 소요되며 보관비 등 추가비용 발생할 수도 있음
- 식품에 사용되는 모든 색소 및 첨가물은 FDA 의 승인 및 등록 되어 있어야 하며, 색소는 FDA 가 인증한 제품인지 미리 확인하여야 함

II 통관/검역절차

1. 관련법규 및 프로그램

- The Tariff Act, as amended (19 USC Chapter4 - Tariff Act) 개정관세법 (미법규 4장 19 - 관세법안)
- CBP Regulations (19 CFR Parts 1-199)
국토안보국규정 (미연방규정집 1-199부 19)
- The Trade Act, as amended (19 USC Chapter 12 - Trade Act)
개정관세법 (미법규 12장 19 - 관세법안)

- The Plant Protection Act, as amended (7 USC chapter 104 - Plant Protection)
개정식물보호법 (미법규 104장 7 - 식물보호)

- APHIS Regulations - Plants & Plant Products (7 CFR parts 300-399)
미동식물검역소규정- 식물 및 식물성생산물 (미연방규정집 300-399부)

- Fruits & Vegetables Import Manual
과채류 수입 설명서

- Unprocessed Seed Import Manual
미가공된 종자 수입 설명서

- Miscellaneous and Processed Product Manual
연체동물 및 가공처리 생산물 설명서

- The Animal Health Protection Act, as amended (7 USC Chapter 109 - Animal Health Protection)
개정동물건강보호법 (미법규 109장 7 - 동물건강보호)

- APHIS Regulations - Animals & Animal Products (9 CFR Parts 1-167)
미 동식물검역소규정- 동물 및 동물성생산물 (미연방규정집 1-167부 9)

- Animal Product Manual
동물성생산물 설명서

- The Federal Meat Inspection Act, as amended (21 USC Chapter 12 Meat Inspection)
개정연방육류검역법 (미법규 12장 21)

- The Poultry Products Inspection Act, as amended (21 USC Chapter 10 - Poultry and Poultry Products Inspection)
개정가금류생산물검역법 (미법규 10장 21 - 가금류 및 가금류생산물 검역)

- The Egg Products Inspection Act, as amended (21 USC Chapter 15 - Egg Products Inspection)
개정난류생산품검역법 (미법규 5장 21 - 난류생산품검역)
- FSIS Regulations - Meat, Poultry, and Egg Product Inspection (9 CFR Parts 300 - 599)
미 식품안전검사국규정 - 육류, 가금류, 난류생산품검역(미연방규정집 300-599부 9)
- FSIS Directives (5,000 series; 6,000 series; 7,000 series; 9,000 series; 10,000 series; 11,000 series)
미 식품안전검사국 명령(5000류, 6000류, 7000류, 8000류, 9000류, 10000류, 11000류)

2. 통관절차

- 구비서류
 - 선하증권 혹은 항공증권
 - 송품장
 - 포장목록
 - 수입식품 종류에 따른 수입국의 수입허가 (동물식품 수입허가와 식물식품 수입허가) 획득
 - 수출국의 동물 위생검역증 혹은 식물 위생검역증 (Animal Health Certificate or Phytosanitary Certificate)
- 품목분류 제도
 - 수입자는 합리적 주의의무를 행사하여 품목분류를 해야 함
 - 수입물품의 품목분류는 품목분류 규정을 해석·적용하여 가장 적합한 분류 번호를 결정
 - 송품장의 기재내용이 정확하고 자세한지의 여부를 확인하고, 불충분한 경우에는 추가정보를 요청하여 상품 명세를 확정함
 - 류의 제목과 색인을 사용하여 적용가능한 것을 고름
 - 류와 부의 주를 자세히 읽고, 해당여부와 배제여부를 결정
 - 해석통칙을 적용
 - 적합한 10자리 분류번호를 선택
 - 관세율과 특히 관세해당 여부를 결정

- 반덤핑 및 상계관세율을 결정
- 타 연방기관이 요구하는 추가자료 여부를 확인
- 경험과 ABI (Automated Broker Interface) Query System (전자통관검색시스템)에 근거하여 타 연방기관의 관련여부를 판단하고 해당기관의 홈페이지를 방문하여 관련법규, 정책, 프로그램을 조사

□ 원산지 기준 (Rules of Origin)

- 비특혜관세 원산지 기준 (Non-preference rules of origin)
 - FTA협정관세 적용과 관계없이 덤핑방지관세, 상계관세, 긴급관세 부과 등 검역, 추천 등의 목적을 위해 적용
- 특혜관세 원산지 기준 (Preference rules of origin)
 - FTA협정관세 적용을 위해 FTA관세특례법에서 규정

3. 단계별 수입절차

□ 수입회사가 수입신고서(Entry Notice)와 보증금 (Customs bond)을 관세국경 보호청에 접수하고 반출허가를 요청

- 9.11 테러사건 이후 국토안보법에 의거하여 기존 세관이 이민국과 미농무성 (USDA) 산하의 동식물검사국의 검사기능과 인력을 통합하여 세관 및 국경 보호국으로 국토안보부 산하에 확장 편성되었음
- 세관 및 국경보호국은 미국 역사상 최초로 국경보호 책임과 권한을 단독으로 행사하는 통합된 국경수비 연방기관으로 그 역할은 철저하고 효과적인 국경 관리, 통제, 보호조치를 통하여 테러분자와 테러용 무기류의 유입의 원천적인 차단과 무역 통관절차를 신속하고 효과적으로 촉진하는 것임

□ 관세국경 보호청의 전산시스템과 연결된 FDA의 OASIS 시스템에 수입신고서를 접수하고 FDA에 수입허가를 요청함

- 9.11 테러이후 미 농무부 (USDA) 산하의 동식물검사국의 검사업무가 국토안보국 (CBP)로 통합이전됨

□ 신선 농산물의 경우 CBP Agricultural Specialist (국토안보국 농산물 전담부서)에서 병충해 검사를 실시하여 이상이 없을시 수입허가를 하며, 병충해 발견시 선적품의 수입을 금지하고 CBP 감독하에 폐기 또는 반환조치

- FDA는 수입서류를 검토하여 수입품에 대해 검사할 필요가 없다고 판단하면 수입이 즉시 허가됨.
 - FDA 관련사항 위법으로 인한 억류 등 지속적인 통관상의 문제가 있는 국가, 수입업체명, 품목명 (Import Alert List)에 포함된 경우에는 이들 수입업체의 품목에 대하여 수입통관시 자동적으로 샘플조사 없이 억류조치(Detention without physical examination)됨
- 검사할 필요가 있다고 여겨지는 농림수산물에 대해서는 FDA가 샘플조사를 하며, 이 조사는 FDA 직원이 샘플을 수거해 FDA 실험실로 조사를 의뢰하여 이루어짐
- 샘플조사 결과 FDA 실험실에서 안전하다고 판정되면 그 즉시 수입이 허가되고 불합격 판정이 나면 수입이 거부됨
- 불합격 판정이 난 품목에 대해서는 수입업체가 이의제기할 권리가 있음
- 최근 샘플조사 없이 억류조치할 경우 수입업체가 이의를 제기해서 합당하면 허가조치를 하고 그렇지 않으면 수입이 거부됨
 - 과거 수입이력에 따라서 샘플검사 없이 억류하는 경우가 늘어남에 따라 통관 지연 사례가 늘어나는 추세이며, 농림수산물의 경우 샘플조사의 소요기간이 길어지면, 식품의 유통시간이 지나버릴 수도 있으니 사전조사를 철저히 하여 샘플조사 기간을 최소화 시키는 것이 필요함

4. 진입장벽의 특징

- 미국 농식품 수출이 매년마다 까다로워지는 추세임
 - 미 정부가 수입통관을 강화하게 된 원인은 여러 복합적인 요소가 있으나 사실상 9.11 테러이후 Bio Terrorism Act (공공보건 및 바이오테러리즘 대응 법률) 이 발효되고 농식품 수입 관련연방기관들의 검사업무가 통합되면서 수많은 절차를 거쳐야 하므로 이에 따른 시간지연이나 부수비용이 발생함
- 미국 진입장벽은 관세장벽과 비관세장벽으로 나뉨
 - 농식품의 관세장벽은 공산품에 비해 상대적으로 높은 수준으로 일부 식품은 28%에 이르며, 보통 농식품에 대한 관세율은 10%임

- 한미 FTA가 시행되어 단계적으로 관세가 철폐되어 관세장벽이 해소될 것으로 전망됨
- 비관세장벽은 무역제한을 목적으로 하지는 않으나 간접적으로 수입을 제한하는 진입장벽이라고 볼 수 있음
 - 미국은 수입식품 뿐만 아니라 미국내에서 생산된 제품이라 하더라도 국민의 식품안전을 우선순위로 두고 있음
 - 특히, 1999년 12월 11일 발표한 대통령 발의안 (Presidential Initiative)에는 수입식품 안전을 위해 미국세관과 식품의약청이 구체적으로 취해야 하는 규제내용이 포함됨.
- 미국은 기관 간 협력을 통해 식품안전을 도모함
 - 한 기관만이 아닌 각 지역, 주, 연방정부 차원에서 식품제조, 유통의 각 단계를 끊임없이 감독하는 연동 모니터링 시스템을 통해 운영 중임
- 이 기관 간 협력에는 보건복지부 산하 식품의약청 (FDA), 질병관제 및 예방센터 (CDC), 미농무성 산하 동식물검역소 (APHIS), 식품안전 검사소(FSIS), 미국 주합동연구 교육공개청, 미 환경보호국 (EPA), 미 상무성 산하 국립 해양기상청, 미 재무성 산하 주류, 담배 및 총기관리국, 미국세관(CBP), 미 법무성, 연방무역위원회 그리고 주정부 및 시정부가 모두 연계하여 모니터링을 하고 있음

III 연방기관별 농식품 통관관련 규제 및 역할

1. 세관 및 국경보호국 (Bureau of Customs & Border Protection)

- 근거법규 및 배경
 - Tariff Act of 1930, as amended (개정관세법), Trade Act of 1974, as amended (개정무역법), Customs Modernization Act (관세현대화법), Homeland Security Act of 2002 (국토보안법), CBP Regulation (국토안보국 규정) 등을 포함한 400개 이상의 법규를 40여개의 연방기관들을 위하여 집행하고 있음

- 1994년에 발효된 근대화법은 통관절차의 선진화를 향한 혁신적 변화를 요구하고 있음
 - 세관이 한정된 예산과 인적자원을 가지고 폭주하는 수입물량으로 인한 통관수요에 대응하기 위해서 기존의 제도 및 절차를 효율적이고 효과적으로 개선할 필요가 있었음
- 통관절차의 전산화 규정으로 과거 10여년동안 실시해오던 전산화 조치에 법적근거를 마련했고, 수입신고의 전산화 (Electronic Entry Filing), 원거리 수입신고 (Remote Location Entry Filing), 수입자별 일괄 관세정산 신고 (Import Activity Summary) 등 향후 전산화 추진방향을 제시하고 있음
- 기존의 수입자와 세관의 관계를 수직적, 명령적 관계에서 통관거래의 대등한 관계로 간주함
 - 세관은 수입자가 관세법 및 관련법규를 준수할 수 있도록 다양한 프로그램을 확립, 실행하고 계속적으로 홍보해야 할 의무가 있음
 - 수입자는 합리적 주의의무를 행사하여 수입신고 절차를 수행해야 할 책임을 가지고 있음
- 수입거래에 관련된 서류의 보관의무 규정으로 보관할 서류의 목록은 관세법 제 509 (a)(1)(A) 조항에 규정됨 (SECTION 509 (a)(1)(A) OF THE TARIFF ACT OF 1930, AS AMENDED)

□ 주요 역할

- 세관 및 국경보호국은 미국 역사상 최초로 국경보호의 책임과 권한을 단독으로 행사하는 통합된 국경수비 연방기관으로 41,000여명의 인력을 확보하고 있음
- 또한 철저하고 효과적인 국경관리, 통제, 보호조치를 통하여 테러분자와 테러용 무기류의 유입을 원천적으로 차단하고, 한편으로 무역 통관절차를 신속하고 효과적으로 추진하는 것이 임무임
- 주요 조직으로는 Office of Field Operations (현장업무국), Office of Border Patrol (국경순찰국), Office of International Affairs (국제업무국), Office of

Regulations & Rulings (규정통지국), Office of Strategic Trade (무역전략국), Office of Information and Technology (정보기술국), Office of Intelligence (정보국), Office of Anti-Terrorism (테러리즘방지국) 등으로 구성됨

- 무역거래 통관절차 즉 단계적으로 진행되는 물품 반입신고, 검사, 관세정산 신고, 관세청산절차의 신속화와 효율화를 위하여 완전 자동화를 목표로 한 전산 프로그램을 시행하고 있음 (ACE SYSTEM)
- 테러분자들의 테러용 무기류 반입을 집중적으로 차단시키기 위한 안보통관 절차 프로그램을 병행 실시 중임
- 검사절차 과정에 있어서 무작위 표본검사보다 관세탈루 가능성 및 관세법규, 무역법규, 기타 안보법규의 위반가능성을 누적된 데이터를 바탕으로 평가하여 위험성이 높은 것으로 평가된 수입물품에 대한 검사를 집중 강화하는 표적검사를 채택함
- 검사종류로 Manifest Hold (적하목록 억류)/VACIS exam (X-ray 검사)와 Entry Hold Intensive exam (입항보류강화심사) 등이 있음
 - 세관이 적용하는 위험성 평가기준 자료에는 수출업자, 제조자, 수출지, 원산지, 품목, 수입업자, C-TPAT Program (Customs-Trade Partnership Against Terrorism, 미 세관 국경경비국 반테러 보안프로그램)이 고려됨
 - C-TPAT 프로그램은 수입품의 공급선에 연계되는 제조업자, 수출업자, 운송주선업자, 운송업자, 수입업자, 보세창고업자, 통관업자 등 무역관련업체와 세관 및 국경보호국의 대테러 공동프로그램임
 - 무역관련업체는 보안계획 (시설보안, 업무보안, 인사보안 등 포함)을 수립, 실행하고 세관은 이 보안계획달성을 위한 확인 및 지도 등의 협력을 함
 - 특히 이 프로그램에 참여하는 무역 관련업체의 수입품은 위험성 평가시 위험성이 적은 것으로 평가되어 검사비율이 현저히 감소함
- 이와 같은 표준화 및 통일화한 통관제도에도 불구하고 일선 세관별로 상이한 세부통관절차를 운영하여, 위조 및 유사상표 확인, 원산지 확인, 구성성분 확인 등의 이유로 통관을 지연시킴
 - 이로 인해 과도한 통관비용이 발생하고, 신선냉장물품이 부패, 변질되는 사례가 발생함

- 세관이 집행하는 관련법규에 의하여 수입금지 또는 규제되는 제품으로는, 관세법에 의거하여 일반적으로 미국의 국가안보 및 공중도덕을 저해하는 제품, 지적재산권 관련법규에 위배되는 위조상표 제품, 멸종위기에 처한 동식물의 국제거래협약 (CITES)에 의하여 멸종위기의 동식물제품 해양포유동물 보호법 (Marine Mammal Protection Act)의 돌고래보호규정에 의하여 돌고래의 안전을 해치는 참치어획 관행 및 참치제품, 바다거북 보호법 (Section 609 of Public Law 101-162)에 의하여 바다거북을 해치는 상업적 어획기술을 사용하여 잡은 새우제품 등이 있음
- 9.11 테러사건 직후, 세관 및 국경보호국의 모든 대 테러조치와 활동을 조정하고 통제하는데 있어서 중심적 역할을 하는 전미표적센터 (National Targeting Center)를 설립함
 - 정교한 표적방법을 개발 이용하여 미국에 유입되는 모든 사람과 수입물품에 관한 사전정보를 분석하고 심사하여 테러위협을 제기하는 사람과 수입물품을 표적하여 집중적인 반테러 검사 등 대응조치를 취함
- 2002 무역법의 343 조항은 모든 수입화물에 관한 정보를 전자화하여 세관 및 국경보호국의 AMS (Automated Manifest System, 자동적하목록시스템)/Selectivity System (선별성시스템)/ ACS (Automated Commercial System, 자동통상시스템)에 사전전송 하도록 요구함
 - 세관 및 국경보호국은 자동표적시스템 (Automated Targeting System)과 선별성시스템 (Selectivity System)을 통하여, 미리 전송된 수입화물 자료를 세관의 업무자료실이나 법 집행부서의 자료실에 누적된 정보, 협력정보 사회에서 얻는 전략적 정보 등과 대조·심사하여 무역거래의 위험성 평가와 안보 위험성 평가를 하여 잠재적 위협을 일으킨다고 평가되는 화물을 탐지하여 검사 등 특단의 조치를 취함
 - 운송수단에 의한 사전전송시기는 다음과 같음
 - * Vessel: 수출항에 선적전 24시간 전
 - * Air: 도착전 4시간전: 근거리 비행인 경우는 수출공항에서 이륙시
 - * Truck: Fast인 경우는 도착전; Non Fast인 경우는 도착전 1시간전

2. 농무부 산하 동식물 검역소 / 식물검역소

(Plant Protection & Quarantine Program, 식물 보호 및 격리 프로그램 / Animal & Plant Health Inspection Service, 동식물 건강 검역 프로그램 / U.S. Department of Agriculture, 미 농무부)

□ 근거법규

- Plant Protection Act incorporating Federal Pest Act, Plant Quarantine Act, Federal Seed Act, and Federal Noxious Weed Act (Title IV of Agricultural Risk Protection Act of 2000), [연방해충법, 식물격리법, 연방종자단속법, 연방 유해잡초법이 통합된 식물보호법(농업 리스크 보호법_2000, 표제 4호)], Agricultural Bioterrorism Protection Act of 2002, [농업 바이오테러리즘 보호법 (2002)], PPQ Regulations (식물 보호 및 격리 규정)

□ 주요 역할

- 외국산 농산물의 수입시 전입될 수 있는 식물병충해와 잡초 (Mediterranean Fruit Fly, 지중해열매파리 / Oriental Fruit Fly, 실파리 /Citrus Canker, 감귤 궤양병 /Asian Long Horned Beetle, 장수하늘소 /Noxious Weed, 유해잡초) 등을 차단, 통제하여 미국의 농업과 식물자원의 보호 및 보존을 주임무로 하고 있음
- 국가별로 각 종류의 병충해 발생여부에 관한 통계자료를 근거로 하여 병충해 위험 분석평가 (PRA)를 실시하여 농산물의 수입 허용 품목표를 확정
 - 이 품목표에 등재된 품목의 농산물은 규정전 수입절차 즉, 필요한 경우의 수입허가와 수입검사를 받고 병충해가 발견되면 특정의 구제조치를 한 후 수입이 가능함
 - 한편, 이 품목에 등재되지 않은 농산물은 수입이 금지됨
- 캘리포니아주와 플로리다주에 지중해열매파리의 전파, 플로리다주에 감귤 궤양병의 전입, 뉴욕주와 일리노이주에 장수하늘소의 유입 등 각종 병충해가 발생됨으로 인하여 식물검역소는 기존의 규제절차를 재점검하고, 동시에 강화 중임

- 식물검역소는 국제식물보호협약 (IPPC)에서 승인한 나무포장재료 (Wood Packaging Material)의 국제적 기준을 도입하여 2005년도 9월 16일부터 (도착일 기준) 수입물품에 사용된 나무포장 재료는 반드시 열처리 (Heat treated), 혹은 훈증처리 (Fumigation with Methyl Bromide)를 해야 하고, 국제협약에서 승인된 표시(stamp)를 하도록 규제함

3. 농무부 산하 동식물검역소 / 동물검역소

(Veterinary Service, 수의보건소 / Animal & Plant Health Inspection Service, 동식물검역소 / U. S. Department of Agriculture, 미 농무부)

□ 근거법규

- Animal Health Protection Act (동물건강보호법), Agricultural Bioterrorism Protection Act (농업바이오테러리즘보호법), U. S. Regulations (미연방규정), Animal Health Safeguarding Revised (개정동물건강 세이프가드)

□ 주요역할

- 축산물 및 식품의 수입시 전입될 수 있는 각 종류의 동물질병을 [예 : 광우병 (BSE), 구제역 (FMD), 우역(Rinderpest), 외래뉴캐슬병(Exotic New Castle Disease), 돼지열병(Classical Swine Fever) 등) 차단, 통제하여 미국의 동물자원의 보호, 보존 및 품질개선을 주임무로 함
- 구체적인 업무활동의 하나는 동물질병의 종류별로 발생국가를 지정하여 이들 국가들로부터의 축산물 및 식품의 수입을 금지하는 것임
 - 예외적으로 일정한 구제조치와 수입허가와 수입검사를 받은 후 질병이 발견되지 않으면 수입허용조치를 함
- 캐나다에서 광우병이 발생하고, 미국내에서 뉴캐슬병, 구제역, 탄저병과 관련된 문제, 축산물의 생물학적 테러방지 문제 등으로 기존의 규제절차의 개선보강을 실시 중임
- 라면 수입시 라면과 함께 포장된 수프 패키지 속에 소량의 고기류 및 가금류 가루가 함유된 경우, 동물검역소에서 수입허가 (VS Form 16-3)를 요구함

4. 식품의약청 (FDA)

(Food and Drug Administration, 식품의약청 / U. S. Department of Health & Human Services, 미 보건부)

□ 근거법규

- Food, Drug & Cosmetic Act (식품의약화장품법), Bioterrorism Act (바이오테러리즘법), FDA Regulations (FDA규정), Bioterrorism Regulations (바이오테러리즘 규정)

□ 식품위생 안전규제 강화 법적근거

- 현행 우수식품 제조관리 규정 [CFMP (21 CFR Part 111)]
- 식품 위해요소 중점관리 규정 [HACCP (21 CFR Parts 120 and 123)]
- 식품 위생안전 현대화법 (FSMA)
 - 배경: 식품매개질환 (식중독) 사건의 급증
 - 내용: 식품 위생안전 및 안보를 위한 예방적 조치에 중점을 두고, 식품 공급 사슬 (Supply chain)에 관련된 자 즉, 생산업자, 포장업자, 보관업자, 수출업자, 수입업자 등이 식품 위생안전 및 안보를 예방할 책임을 분담함
 - 수입업자의 입증책임: 수입업자는 해외공급업자가 위생안전 기준에 맞춘 제조과정을 이행하는 지의 여부를 확인할 책임이 있음
 - 제 3자의 인증 프로그램: 공급업자의 생산시설과 제조과정이 위생안전 기준에 합당한지 여부를 해당국의 국가기관이나 협회가 인증하도록 하는 프로그램
 - 식품오염 가능성이 높은 식품에 대한 제 3자의 인증 프로그램: 제 3자의 인증이 미국 수입통관이 필수조건임
 - 수입식품의 해외생산 시설의 현장방문검사 프로그램: 현장방문 검사를 방해 하는 해외 공급업자의 수입품은 미국으로부터의 수입을 거부할 수 있음

□ 주요역할

- 식품, 의약품, 화장품, 의료기구 그리고 전자파를 방출하는 전기제품 등의 안전, 효험 및 안보를 확보하여 국민건강을 보호함

- 보다 안전하고, 효험 있고, 저렴한 가격으로 구입할 수 있는 신제품의 개발을 촉진함으로써 국민건강을 더욱 증진시킴
- 식품 위생안전을 목표로 한 국제적인 규제활동과 정책을 효율적으로 집행하기 위하여 조직개편 및 확대를 하였음
 - Deputy commissioner, office of global regulatory operations and policy 국제규제 활동 및 정책부 차장직 신설
 - Deputy commissioner, office of international program 국제프로그램부 차장직 확대강화
 - Associate commissioner, office of regulatory affairs 규제업무부 차장보직 강화
- 주요품목별 규제사항
 - 신선농산물: 농약잔류 허용치 초과 즉, 화학적 오염여부를 조사하여 오염된 불량식품으로 판정되면 수입거부 조치를 하여 수출하게 하거나 폐기처분을 하게함
 - 한국산 동양배가 농약잔류 허용치 초과문제로 폐기처분된 사례가 있었음
 - 건조농산물: 일반적으로 비위생적인 건조과정으로 인한 물질적 오염에 노출되어 불량식품으로 판정되면 수입거부 조치를 받고 폐기처분이나 수출을 해야 함
 - 가공농산물 식품중 저산성식품 혹은 산성화식품
 - 열처리가공과 진공포장된 식품으로 최종산도가 4.6을 초과하고 수분활성도 (Water Activity)가 0.85를 초과하는 경우가 이에 해당함
 - 시설등록 (FCE No: Food Canning Establishment Registration No.)과 제조과정 등록 (SID No: Submission Identification No.)을 하도록 조치하고, 보툴리누스 중독증 (Botulism)과 같은 생물학적 오염에 감염되지 않도록 철저한 위생적 가공처리를 한 후에만 수입이 가능함
 - 한국산 깻잎통조림, 장아찌통조림 등과 두유, 식혜 등 음료제품이 FCE No.(시설등록번호)와 SID No.(제조과정등록) 미등록으로 인한 폐기처분 및 재수출한 사례가 있음

- 수산물 및 수산물 가공식품
 - 수산물 및 수산물 식품에 적용, 운용하는 위생관리절차인 HACCP 프로그램 (Hazard Analysis & Critical Control Points Program, 위해요소 중점관리기준 프로그램)은 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 유통단계를 거쳐 최종 소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요 관리점을 결정하여 자발적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성 (Safety), 건전성 (Wholesomeness), 및 품질 (Quality)을 확보하기 위한 과학적인 위생관리 방법임
 - 종전의 관리방법과 달리 원료에서 제품에 이르기까지의 모든 공정에 있어서 특히 중점적으로 관리할 필요가 있는 곳을 집중적으로 연속적으로 관리하는데 있음
 - 또한, 그 관리내용을 전부 기록함으로써 제조공정 전반에 걸친 제품의 안전성 확보를 기하는 방법임
 - 종전의 관리방식은 위해 발생시 원인규명과 책임소재를 찾기가 어려운 실정이었음
 - HACCP은 각 제조공정별로 위해요인을 관리, 기록하도록 함으로써 위해 발생 요인과 책임소재를 명확하게 파악할 수 있어 가장 효과적인 식품의 안전성 확보수단으로 부각되고 있는 제도임
 - 최근에 HACCP 프로그램의 집행을 집중적으로 강화함으로써 이 프로그램을 실시하지 않는 수입업자는 법규위반으로 인한 벌금과 제품의 폐기처분의 불이익을 당하는 사례가 발생함

IV 주요 유형별 진입 장벽

1. 수입정책 관련

□ 미국의 일방주의 통상정책

- 우리 농림수산물의 대미수출에 장벽이 될 수 있는 가장 큰 잠재요인으로는 미연방정부 통상정책의 기본을 이루는 “일방주의(Unilateralism)”임

- 일방주의 정책에 의해 책정된 조항으로 흔히 “슈퍼 301조”로 일컬어지는 “Section 301 Trade Act of the 1974 - Amended by the Omnibus Trade and Competitive Act of 1988, [통상법 301조 (1974년 제정, 종합통상경쟁력법으로 1998년 개정)]”와 같은 조항들이 있음
- 미국은 모든 외국 또는 외국회사에 대해 제재 등의 통상규제 조치를 일방적으로 가할 수 있는 권한을 가지고 있음 통상규제 조치의 근거는 미국 정부가 합당하다고 판단하는 모든 이유를 근거로 삼을 수 있음
 - 따라서 국제무역이나 수출대상 물품의 제조 방식이나 성격과는 전혀 무관한 이유에 의해서라도 미국정부에서만 합당하다고 판단하면 통상규제 조치의 근거가 될 수 있음 (한국내의 정치적 상황도 이러한 통상규제 조치의 근거가 될 수 있음)
- 미국은 이러한 일방주의 정책을 WTO와 같은 국제기구에서 시행하고 있는 다른 국제조약이나 국제계약과 관계없이 독립적으로 실시, 적용하고 있음
 - 따라서 WTO에서 인정된 사항이라도 미 정부에서는 거부할 가능성이 있음
- 미국의 일방주의 정책은 반드시 국가가 아니라 특정 기업을 상대로 적용될 수도 있음
 - 미국 정부에서 이 일방주의 정책을 적용하고자 할 경우에는 적용대상 국가나 기업을 위반국가나 기업으로 분류하고, 그에 따른 조치를 결정함
 - 이 정책의 적용근거나 그 근거에 부합되는 조치에는 분명하게 명시된 법규가 따로 없으며, 당시의 사례에 따라 조치내용이 결정됨
- 일방주의 정책은 다음과 같은 절차를 밟아 실시됨
 - 미 통상대표부(USTR) 대표가 문제가 된다고 생각하는 국가나 회사를 선정해 조사 시작
 - 조사결과와 건의된 조치내용을 자세하게 설명한 보고서를 통상대표부가 대통령에게 제출하고 대통령이 그에 따른 대통령령을 내림
- 미국 국내산업 로비회사들이나 연방의회는 “슈퍼 301조”와 같은 일방주의에 근거한 통상규제 조치를 취하자는 압력을 항상 강력하게 추진하고 있음

- 이러한 압력을 늘 받고 있는 통상대표부(USTR)나 백악관은 당시의 정치 상황에 따라 일방주의 정책을 실시하고 있음
- 이 정책은 미국의 국내정치 상황에 가장 큰 영향을 받고 있음

□ 수입허가제

- 미국정부는 수입식품에 대한 수량제한은 하지 않고 있으나, 일부 농식물과 가공품에 대해 수입허가를 받도록 하고 있음
 - 특히, 모든 나라에서 수입할 수 있는 농산물을 제외하고 신선 및 냉동 농산물은 미 농무부로부터 허가를 받아야만 수입이 가능함
- 한인교포 수입업체 중 신고배 수입시 수입허가를 미리 받아두지 못해 한국에서 수입된 신고배 통관이 지연되었던 사례가 있음
 - 항구 터미널에서는 세관 뿐 아니라 미 농무성에서 역류를 하는 경우에는 수입허가서 제출시까지 해제가 되지 않으므로 컨테이너 지연비용을 터미널에 지불해야만 함

□ 관세할당제 (Tariff rate Quota)와 세이프가드

- 현재 관세할당제가 적용되는 품목 가운데 관세율표 제17편에 있는 설탕이 있으며, 2008년 비정제설탕 수입 할당량은 미국통상대표부 (USTR)에서 발표한 1,117,195 MTRV (Metric Tons Raw Value) 으로 수출국가마다 할당량이 정해져 있음
- 비정제설탕의 경우 관세할당량 안에서 수입되는 경우 문제가 없지만, 한국산 정제설탕의 경우, 국가와 상관없이 85,503 MTRV로 쿼터가 소진되는 경우, 관세는 33.9¢/kg + 5.1%로 여기에 세이프가드가 적용되므로 관세뿐만 아니라 송장금액에 따른 세이프가드를 관세로 지불해야 함
- 일부 한국업체들 가운데 설탕관세 할당제를 모르기 때문에 관세와 세이프가드를 내고 한국산 설탕을 수입하는 경우가 있어 주의가 요구됨
- 유제품 역시 마찬가지로 유제품이 들어있는 아이스크림의 경우, HS CODE는 2105.00.40으로 아이스크림 연간 수입할당량은 4105톤임

- 수입할당량을 초과하는 경우, 아이스크림 관세가 50.2¢/kg + 17%가 되며 세이프가드 적용을 받아 kg당 송장가격이 30¢ 이상 50¢이하일 경우 kg당 66.7¢를 더 지불해야만 함
- 일부 한국업체들 가운데 유제품 쿼터신청을 미리 하지 못해 보세창고 (Bonded Warehouse)에 보관하거나 아예 연말에 수출을 한 뒤 1월초에 쿼터를 신청하여 허가를 받아 수입을 하는 경우가 많음
- 사실 쿼터는 1~3개월 안에 모두 소진되기 때문에 수출계획이 있다면 사전에 쿼터량과 시기를 잘 결정해 수출하는 것이 안전함

□ 수입금지

- 미국정부는 크게 다음과 같이 크게 2종으로 분류되는 식품에 대해 수입을 거부하고 있음
 - 불량(Adulterated)식품: 불량품, 비위생적인 식품, 불결하다고 판정되는 식품, 또는 제조과정이 비위생적인 식품들을 포함
 - 부정표시(Misbranded)식품: 불분명하거나 부정확한 영양분석표가 부착된 식품, 과장된 내용의 식품설명서나 포장이 된 식품들을 포함
- 미국정부는 또한 위생검사에 연관된 문서들이 미흡한 식품이나 제조업체의 검사, 검역이 불가능한 식품에 대해서도 수입을 금지하고 있음
- 주요 품목별 수입금지 내용

육류 및 가금류

- 현재 미국은 Federal Meat Inspection Act (연방육류법), Poultry Product Inspection Act (가금류제품검사법), Egg Product Inspection Act (난류제품 검사법), FSIS Regulation (식품안전검사국규정), HACCP 프로그램 집행 법규에 의거, 한국은 고기류, 가금류 식품의 수출국가로 승인되어 있지 않으므로 한국산 고기류, 가금류 식품의 수입은 금지됨
- 예외적으로 200도 이상의 온도로 가열하여 농축 건조된 파우더 형태로 포함량은 2~3% 이하만 가능하다. 이것은 국가에 상관없이 모든 국가에 적용되며 이것은 농무부 산하 식품안전검사국 (FSIS)에서 주관함

- 식품안전 검사소는 한국의 HACCP 프로그램이 미국에서 요구하는 위생 기준에 부합되지 못해 합의를 보지 못하는 것으로 알려짐
- 육류, 가금류 수입과 관련된 다른 기관은 농무부 산하 동식물검역소 (APHIS)로 Federal Quarantine Act (연방격리법), Animal Health Protection Act (동물건강보호법), Agricultural Bioterrorism Protection Act (농업바이오테러리즘보호법), Veterinary Service Regulation (동물보건서비스규정), Animal Health Safeguarding Review (동물건강 세이프가드 보고)에 의거 축산물식품의 수입시 반입될 수 있는 각 종류의 동물질병 (광우병, 구제역, 우역, 외래뉴캐슬병 등)을 차단, 통제하여 미국의 동물자원의 보호, 보존 및 품질개선을 주 임무로 하므로 동식물 검역소에서 금지하는 질병이 없다고 발표하기 전까지는 한국산 고기류와 가금류 수출은 불가능함

새우

- 수입금지 생선과 관련, 미국은 Inter-American Convention for the Protection and Conservation of Sea Turtles: IAC, 바다거북 보호 및 보전을 위한 내국인 조약)에 의거 환경단체들의 바다거북 보호조치 주장에 따라 '96. 5. 1부터 바다거북 보호장비를 갖추지 않고서 조업한 새우를 수출하는 국가로부터의 새우수입을 금지함
- 미국에 새우를 수출하려는 국가는 미 국무부 인증 바다거북 보호장치 (Turtle Excluder Devices: TEDs) 설치 등 미국이 인정하는 바다거북 보호 프로그램을 운영하여 미국의 승인을 받거나, 조업지역이 바다거북 서식지가 아니라는 인증을 자국으로부터 받아야 함
- 한국은 바다거북 보존프로그램을 운영하고 있지 않은 나라이므로 생산 국가에 매년 승인서류 원본을 제출해야만 함

참치

- 미국은 해양포유동물 보호법 (MMPA, '72)을 제정하여 태평양 동부 적도 지역에서 참치조업을 하는 어부들로 하여금 참치를 잡을 때 부수적으로 잡히는 돌고래의 숫자를 줄이는 기술을 사용하도록 요구함과 동시에 그 지역에서 참치조업을 하는 미국 선단에 대하여 1년에 부수적으로 잡히는 돌고래의 숫자가 20,500마리를 초과하지 않는 조건으로 참치조업을 허가해 줌

- MMPA는 미국의 기준을 초과하여 해양포유동물을 부수적으로 잡거나 죽이는 어로방법을 사용하여 잡은 어류나 그 가공물의 수입을 금지하고, 태평양 동부 적도지역에서 참치를 잡은 외국의 선박들이 미국의 기준을 만족시키기 위해서는 참치조업중 부수적으로 잡은 해양포유 동물의 비율이 당해연도에 태평양 동부 적도지역에서 참치조업을 한 미국의 선박들이 부수적으로 잡은 돌고래 비율의 1.25배를 넘지 않음을 입증하여야 한다고 규정함
- 국제돌고래 보호법인 International Dolphin Conservation Act (국제돌고래보호조약)에 의거해 참치 통조림을 수출하는 회사에게 Fishery Certificate of Origin (어업허가증) 원본을 제출하도록 요구함
- 이것은 선박의 선장이 작성한 자료를 근거로 수출국가 정부로부터 인증을 받을 수 있음

□ 대통령 발의안 (Presidential Initiatives) - 수입식품 안전관련

- 1999년 클린턴 정부는 수입식품 안전과 관련해 6가지 발의안을 공포함
- 정부는 본격적으로 식품안전위원회 (Food Safety Council)을 발족했고 발의안 내용은 다음과 같음
 - 식품의약청에서 안전하지 않기 때문에 다시 역류하고 있는 식품을 계속 판매하는 업체는 더 이상 수입하지 못하도록 함
 - 국민건강을 해치는 수입식품은 폐기해야 함
 - 한번 거절된 식품이 미국에 있는 다른 항구로 갈 때 거절되었다는 표기를 하도록 함
 - 식품의약청의 인력부족으로 더 이상 샘플채취와 분석이 불가능하므로 다른 사설연구소를 통해 식품표준을 결정하도록 함
 - 수입을 위해 구입해야 하는 수입인지세액을 인상함
 - 식품수입 법규를 어길 경우 민사법 강화로 수입식품에 대한 안전강화가 더욱 심화될 것으로 예상됨

2. 가격제한 조치

□ 각종 수수료 부과

- 추가세 및 추가비용 (Levies and Charges)

- 미국은 수입품목에 대해 여러 가지 사용자 비용을 부담시키고 있음
- 대부분의 사용자 비용은 금액이 미미하므로 큰 장애는 아니나, 아래의 두 가지 사용자 비용은 금액이 다소 커질 수도 있으므로 수출전 미리 준비하는 것이 바람직함

○ 물품절차비 (MPF: Merchandise Processing Fee)

- 미국으로 수입되는 모든 물품에 이 MPF가 적용됨
- 현재 MPF 금액을 총 물품가치의 0.21%로 산정하여 적용하고 있음
- 앞으로 언젠라도 미 관세청에서 필요하다고 인정되면 인상이 가능함 (현재의 비율로 계산할 때 1000달러에 해당하는 수출품에 21달러 (최소한계치 25달러)를 MPF 비용으로 추가 지불해야 함)
- MPF 비용의 최고 한계치는 485달러로 아무리 수출물량이 많아도 485달러 이상은 추가되지 않음 (대규모 수출기업에는 유리하나 소규모 수출업체에는 불리함)

○ 항구관리세 (HMT: Harbor Maintenance Tax)

- 선박을 통해 수입되는 모든 물품에 대해 미국 관세청은 항구관리세 (HMT)를 적용하고 있음
- 현재 HMT 금액은 총 수입가격의 0.125%이며, HMT는 최고 한계치가 존재하지 않으므로 수출량이 많을 경우 HMT 금액이 높아질 수도 있으나 제품의 가격경쟁력에 미치는 영향은 미미하다고 판단됨
- 이러한 추가세금 및 추가비용을 관세청 통과 당시 지불하지 않을 경우 미 관세청은 세관통과를 보류할 수도 있으므로 MPF나 HMT 등을 미리 계산하여 준비하는 것이 바람직함

□ 보조금 정책

- 수출시장 개척사업관련 지원프로그램은 해외 농업청(FAS)이 주관, 상품 신용공사 (CCC, Commodity credit Corporation)에서 집행하고 있음
- 그 내용은 시장접근 프로그램 (MAP), 해외 시장개발 프로그램 (FMD), 고품질 샘플제공 프로그램 (QSP), 신흥시장 지원 프로그램 (EMP)이 있음

3. 품질규제

□ 미국의 국가 유기농 프로그램 (NOP, National Organic Program)

○ 배경

- 1990년 미 유기식품 생산법과 2002년 시행된 국가 유기농 프로그램 (NOP)은 구매하는 유기농 식품이 일관된 국가 유기농 표준에 따라 생산, 가공, 인증되었음을 소비자들에게 확신시켜 주기 위한 것임
- NOP의 표시요건은 유기농 성분을 포함하고 있는 원재료, 신선제품, 그리고 가공식품 등에 적용되며 유기농으로 판매, 표시, 또는 표현된 식품은 NOP 표준에 의거 생산, 가공되어야 함

○ 유기농의 정의

- 미 농무부(USDA)의 규정에 따르면, “유기농”이란 식품 및 섬유를 모두 포함하여 농산물을 경작하고 가공하는 방식을 지칭하는 분류용어임
- 유기농 제품은 환경에 적은 영향을 미치는 방법과 재료를 사용하여 자연과의 균형을 유지하는데 주력하는 농업 시스템에 의해 생산됨
- 유기농 식품은 인공원료나 방부제 또는 방사선을 전혀 사용하지 않으며 최소한으로 가공처리됨
- 유기농 제품이란 식품 자체의 생산 및 가공전체에 적용되며 국립 유기농 프로그램의 최소조건을 만족해야 함
- 유기농 인증에는 3년간 화학살충제, 생물학적으로 변이된 유전자, 합성비료 등을 사용하지 않고 유기비료를 사용해야 하는 등, 까다로운 절차를 거쳐야 함
- 인증을 받은 후에도 지속적으로 미국 농무성의 감독을 받아야 함
- 유기농 제품의 높은 수익성으로 자연식품에서 유기농 식품으로 전환을 꾀하는 업체가 증가 중임
- 유기농이란 식품과 섬유제품 등 농산물의 생산 및 가공방식을 나타내는 용어임
- 생태 환경학적인 생산의 관리방법, 즉 생물의 다양성을 유지하며, 생물학적 주기와 토양의 생물학적 활동을 증진시키는 농법을 지칭함
- 유기농은 유기농 종자 사용이면 더욱 적절하나 비유기농 종자도 상관없으나, 유전자 변형종자, 방사선 처리나 하수찌꺼기 등 사용은 금지됨

- 유기농산물은 3년간 화학비료와 농약을 전혀 사용하지 않은 농토에서 화학비료와 농약을 사용하지 않고 재배한 작물을 일컬음
- 유기농 육류, 가금류, 계란과 유제품 등도 항생제 투여나 성장 호르몬 사용을 하지 않은 가축으로부터의 생산물을 지칭함
- 자연식품은 유기농 식품과는 구별되는 것으로 방목, 호르몬 미사용 등의 표기는 할 수 있지만, 유기농 식품표기는 미 농무부(USDA) 유기농 규정에 부합하여 인증된 것에 한함

○ 유기농 표준

- 유기농산물 생산을 위한 유전자 변형식품 (GMO), 방사선, 하수찌꺼기 사용금지
- 유기축산물 사육을 위한 항생제와 성장호르몬의 사용금지
- 유기축산물 사육을 위해 100% 유기사료의 사용
- 유기농법 허용 및 금지물질 (The National List of Allowed and Prohibited Substances)에 의거한 생산 및 가공
- 특정 농장이 유기농 생산 농장으로 인증받기 위해서는 사용금지 물질 최종사용 이후 3년이 경과해야 함
- 도축용 가축은 출생전 임신기간 마지막 1/3 기간 시작부터 도축시까지 유기영농 방식에 따라 사육해야 함
- 가축의 경우 노천구역에 접근이 가능해야 하며 반추가축의 경우 목초지 접근이 가능해야 함
- 유기농장에서 토양 비옥도와 작물 영양분 관리는 경작, 윤작, 그리고 간작을 통해 이루어지며, 규정에 의한 퇴비사용 및 독성 및 잔류성 농약을 사용하지 않는 영농방법에 의한 병충해, 잡초, 질병관리
- 미국 유기농가에서는 경작기술, 재배경험, 윤작 및 간작을 통해 토양 비옥도와 작물의 영양상태를 관리함
- 또한 이 규정에서는 퇴비 사용방법을 엄격하게 통제함. 농작물, 해충, 잡초 및 질병은 독성 및 비분해성 살충제를 사용하지 않는 관리방법으로 통제함
- 미 농무부(USDA)의 역할 중 하나는 공적 및 사적인 인증 에이전트를 승인하는 것임

- 미 농무부가 인정한 인증 에이전트들은 생산자와 취급자가 미국의 유기 표준안을 준수하는지 검사를 시행함
- 인증서에는 농작지 및 가공시설, 자세한 기록보관, 그리고 주기적인 토양 및 수질검사에 대한 조사내용이 포함됨
- 2002년 10월 21일부터 미국내에서 “유기”라는 이름으로 판매하거나, 상표를 사용하거나, 표시된 모든 농산품들은 미국 유기농법을 준수해야 함
- “생태적” 또는 “생물학적”이라는 이 두 용어는 “유기농”과 동의어로 사용되지 않으며, 따라서 미국 유기농법의 규제를 받지 않음

○ 라벨링 규정

- 새 규정에 따르면, 생산자들은 제품라벨에 유기원료의 정확한 백분율 함량을 표시할 수 있음
- 본 규정은 2002년 10월 21일부터 천연 또는 가공 농산물 제품에 미 농무부 “유기농 날인”의 사용을 허용
- 이는 오직 100% 유기농 또는 (95% 또는 그 이상) 유기농 제품에만 사용할 수 있음
- 유기농 원료 함량이 95% 미만인 제품들은 미 농무부 (USDA) 날인을 표시할 수 없음
- 미국 유기농 표준안에는 미국 회사들이 자사의 제품을 수입하기를 희망하는 국가들의 규정에 부합할 수 있도록 유기농 제품들에 라벨표시를 할 수 있도록 허용하는 조항이 있음
- 수출을 목적으로 미국에서 생산된 유기 제품들은 대상 국가의 유기제품 또는 해외 구매자가 명시한 라벨을 표시할 수 있음
- 제품 라벨에 “본 제품은 특정 유럽연합 유기 표준안에 의거하여 인증된 또는 이 표준안을 준수하는 제품입니다” 라는 문구를 게재할 수 있으나, 상기 제품들에는 “수출용”이라는 문구를 표시해야 함
- 국가 유기농 프로그램 (NOP) 규정에 의거 생산, 유통되지 않은 제품을 고의적으로 유기농 제품으로 판매하거나 표시한 자에 대해서는 11,000달러 까지 벌금을 부과할 수 있음
- 유기농 성분비율을 기준으로 정해지며 다음 4가지로 분류됨

100% Organic

- 유기농법으로 생산된 성분만으로 제조.
- “100% 유기농” 용어와 유기농 성분 배합비율을 주 표시면에 표시할 수 있으며, 유기농으로 표시된 모든 제품에 대해서는 성분 표시란에 각 유기농 성분을 명시해야 함
- 미 농무부 인증표시와 해당 인증기관의 인증표시 또는 인증마크를 제품 포장 및 광고에 사용할 수 있음

Organic

- 물과 염류를 제외하고 중량 기준으로 제품의 95% 이상 유기농 방식으로 생산된 성분인 경우
- 나머지 성분 중 5%까지는 유기농법 허용 및 금지물질 목록에서 허용하는 비농산물을 포함할 수 있음
- “유기농” 용어와 유기농 성분 배합비율을 주 표시면에 표시할 수 있으며, 유기농으로 표시된 모든 제품에 대해서는 성분 표시란에 각 유기농 성분을 명시해야 함
- 미 농무부 인증표시와 해당 인증기관의 인증표시 또는 인증마크를 제품 포장 및 광고에 사용할 수 있음

Organic Produced

- 성분의 70%에서 90%까지가 유기농업 방식으로 생산된 제품
- 유기농 성분 또는 식품 유형을 3개까지 명시할 수 있으며, 유기농 성분 함유 비율과 인증기관의 인증표시 또는 마크를 주 표시면에 사용할 수 있으나, 미 농무부 인증표시는 포장의 어느 곳에도 사용할 수 없음

유기농 성분이 70% 미만인 제품

- 주 표시면에는 유기농 용어를 사용할 수 없으나, 성분 표시란에 유기농 방식으로 생산된 특정 성분을 명시할 수 있음

- 심사 및 인증절차
 - 미 농무부 지정 인증기관은 생산자와 유통업자가 미국 유기농 표준을 준수하는지 여부를 확인하며, 인증 절차에는 재배포장 및 가공시설의 조사, 상세한 영농관련 자료관리, 정기적 토양 및 용수검사가 포함됨
 - 연간 유기농산물을 5,000달러 미만 판매하는 농장 또는 유통 사업장은 인증 면제
- 신청자료
 - 사업장 유형, 이전 3년간 재배포장에 사용한 물질 내역
 - 재배, 사육, 또는 가공중인 유기농 제품
 - 유기농 사업계획: 영농관행 및 생산에 사용한 물질 등을 기술한 것으로 계획이 효과적으로 이행되고 있는지 확인하기 위해 수행해야 할 감시활동과 기록관리 체계, 유기농 제품과 비유기농 제품의 혼합을 방지하고 제품이 금지물질에 접촉되지 않도록 하기 위한 활동 등을 기술
- 현장조사: 유기농 제품의 생산 또는 유통에 활용되는 관행을 관찰하기 위해 유자격 조사관이 신청자 사업장에 대한 현장 조사를 실시
- 인증기관의 심사
 - 신청자가 제출한 자료와 조사관 보고서를 검토한 후 관련 표준과 요건을 충족시킨 것으로 확인될 경우 인증으로 하고 인증서를 발급
 - 인증 유효기간은 1년이며, 각 인증 사업장에 대해 매년 조사가 실시되며 이러한 조사 실시에 앞서 갱신된 정보를 매년 인증기관에 제출해야 함
 - 생산자는 재배포장에 금지 살충제 사용 등과 같이 특정 사업장의 규정준수 상태에 영향을 미치는 변경사항이 발생한 경우 이를 즉시 인증기관에 통보해야 함
- 국가 유기농 표준(NOP)과 수입 유기농 제품
 - NOP는 미국에서 유기농으로 판매되는 모든 제품들에 적용이 되나, 미 농무부가 수입 상대국의 유기농산물 프로그램을 적합평가 (Recognition of Conformity Assessment) 또는 동등결정 (Equivalency Determination) 방식으로 인정할 경우, 미 농무부 인증 유기농산물 증명서 없이도 미국내 유기농산물로 라벨링 및 판매 가능함

적합평가 (Recognition of Conformity Assessment)

- 수출상품이 수출국 국가 유기농 표준에 의해 생산되고, 미 농무부 승인기관에 의해 인증되었을 경우 “Organically Produced(유기농 생산)” 라벨을 부착, 판매할 수 있는 제도
- 인증기관은 수출국의 요청에 의해 미 농무부가 결정
- 적합평가 국가: 캐나다 (2개 지방), 퀘벡, 덴마크, 이스라엘, 뉴질랜드, 스페인, 영국, 인도

동등결정 (Equivalency Determination)

- 미 농무부가 수출국의 유기농산물 프로그램이 미 농무부의 국가표준 프로그램 (NOP)과 동등하다고 판단했을 때 “Organic(유기농)”으로 라벨을 부착하여 판매할 수 있는 제도로 적합평가보다 까다롭고 결정까지 장시간 소요
- 아직까지 동등결정 조약의 사례가 없음
- 현재 협상진행 국가: 캐나다, 인도, 일본, 오스트레일리아, 유럽연합

4. 상품표시 규제

□ 식품표시 제도

- FDA가 관할하며, 식품명, 내용물의 실중량, 원재료명, 영양분석표 등을 주 표시면 (식품을 구매할 때 소비자에게 통상 보이는 면)이나 정보표시 (주 표시면의 바로 오른쪽)에 기재
- 식품표시제도의 일반적인 원칙이 적용되나 예외조항이 있음
 - 원재료표시: 이 조항은 2개 이상의 성분으로 구성된 식품에 적용되는 것으로 신선 농산물의 경우 그 자체가 하나의 성분을 이루므로 적용대상에서 제외
 - 영양분석표: 영양분석표 면제 대상은 포장표기를 할 필요가 없으나 주요 식품의 경우 구매시점 (소매점)에서 소비자들이 알 수 있도록 진열대 별도표기 권장

□ 영양분석표 (Labelling)

- '90년부터 Nutrition Labelling and Education Act (영양표시 및 교육법)에 의해 시작된 조치로서 미국내 판매되는 모든 가공식품류에는 상세한 영양분석표가 반드시 부착되어야 하며, 이 조치는 우리 농수산물 수출에 두 가지 큰 장애 요소가 될 수 있음
- 주정부에 따라서는 연방 식품의약국에서 요구하는 그 이상의 성분분석표를 요구하기도 하며, 이러한 특별 요구사항은 지방정부와 품목에 따라 상이하므로 수출하고자 하는 품목에 따라 특별한 조사가 요구됨
- 지방정부에서 FDA에서 요구하는 것보다 세분화된 영양 분석표를 요구할 수도 있고, 식품제조 과정의 안정성을 증명하는 추가서류를 요구할 수도 있음
- 미 정부에서는 영양분석표가 미 정부에서 인정하는 제 3의 검사기관 (식품 제조회사와 관계없는 제 3의 기관)에서 작성되었다는 증빙서류를 반드시 요구함
- 증빙서류가 미흡하거나 부실할 경우, 미 정부에서는 문제의 식품을 다시 시험하고 새로운 증빙서를 제출하라는 요구를 얼마든지 반복 요구할 수 있음
- 가공식품의 경우 수출전 미국내에서 허가된 검사기관으로부터 (이런 검사 기관들은 주로 미국내에 있음) 식품검사와 영양분석표를 작성하여 그 결과를 미 정부에 제출하는 방법이 가장 바람직함

□ 유효기간

- 기본 방향
 - 연방정부에서 법으로 규제하는 것 이외에는 자율표기임
 - 연방정부에서 법으로 규제한 식품: 가공류, 분유, 어린이 이유식
 - 표기의 예
 - EXP FEB. 25, 2007: 유효기간 2007년 2월 25일
 - USE BY MAR. 3, 2006: 2006년 3월 3일까지 사용
 - SELL BY JAN. 15, 2007: 2007년 1월 15일까지 판매
 - BEST USE BY 3-15-08: 2008년 3월 15일까지 사용하면 최상임

○ 표기방법

- Use by ... / Best if use by ...

- 시리얼 등의 제품에서 흔히 볼 수 있는 표기로, 명시된 날짜까지 내용물의 향과 품질이 최고의 상태로 유지됨을 의미함
- 표기된 날짜가 다소 지났다고 해도 내용물이 변질되었다는 것을 의미하지는 않음

- Sell by ... / Pull ...

- 소매업체가 소비자에게 판매할 수 있는 최종 날짜를 의미함
- 소비자는 표기된 날짜 이전에 물건을 구입해야 하지만 반드시 그날까지 소비할 필요는 없음
- 식품을 구입한 후 집에서 보관하고 최종적으로 소비하는 기간까지를 고려해 표기했기 때문
- 유제품의 경우 Sell-by... 일자에서 7일 정도는 두고 먹을 수 있음

- Pack... / Package date...

- 신선한 상태의 음식이 포장됐거나 가공 처리된 날짜를 가리키며 보통 육류제품에 많이 표기되고 있음
- 소비자들은 포장 혹은 가공날짜를 보고 조금 더 신선한 제품을 고를 수 있음
- 표기가 식품의 안전성을 의미하지는 않음

- Expiration

- 말 그대로 최종적으로 섭취하거나 소비해야 하는 날짜를 의미함
- 연방정부의 규제에 따라 분류된 계란제품의 경우 보통 포장된 날짜 이후 30일까지를 유효기간으로 정하도록 하고 있음
- 표기된 날짜에서 3~5주를 경과해도 섭취하는 데는 무리가 없는 것으로 여겨짐

- Born on...

- 맥주회사 앤하우저 부시가 자사제품에 표기하는 방식으로 생산일자를 나타냄
- 소비자에게 신선한 맥주임을 알리기 위해 사용하고 있음

- 앤하우저 부시는 Born-on... 날짜로부터 110일 이내에 섭취할 경우 맥주의 맛과 향이 가장 좋다고 설명하고 있음

- Coded date

- 식품 제조업체가 자사 제품의 생산지와 가공지를 분류, 추적하기 위해 부여한 일련의 식별번호임
- Code는 식품의 안전성 및 유효기간과는 상관이 없음

* 통조림 및 냉동식품

- 일반적으로 통조림의 경우 12 ~ 18개월까지 보관이 가능함
- 고기와 생선, 야채류의 통조림은 2 ~ 5년까지 보관, 사용이 가능하지만 사용 전에 포장용기가 돌출되지 않았는지 살펴보아야 함
- 냉동식품의 경우 신선한 상태에서 적절하게 가공된 경우 유효기간이 지나도 섭취가 가능하나 장기간 냉동보관된 경우 향과 맛이 떨어질 수 있음

□ 등급표시

- 등급표기는 식품표시제도를 주관하는 FDA 관할은 아니며, 미 농무부 산하 농산물 마케팅국 (AMS)에서 관장
- AMS (농산물 마케팅국)에서 지정한 20여개 품목에 대하여 미국산 및 수입산 모두 AMS의 등급규정에 맞게 구분, 의무적으로 표기해야 하며, 지정품목 외는 자발적으로 표시하면 됨
- AMS (Agricultural Marketing Service)
 - 미 농무부 산하기관으로 과일, 채소류 및 유제품의 품질기준을 제정하고 제정된 품질기준에 따라 품질을 검사
 - 품질검사 기준
 - 품목별로 United States Standards for Grades (미국 등급 기준) 을 만들어 등급설명
- ex) 사과, 배의 등급기준
 - 등급: U.S. No. 1 U.S. Combination, U.S. No 2
 - 등급기준: 등급별로 품질기준에 대하여 구체적으로 명시

- 사과: 일정기준 (mature, overripe, clean, fairly well formed, injury, damage, serious damage, seriously deformed, diameter)에 대하여 등급별로 구체적으로 명시
- 배: 일정기준 (mature, overripe, carefully hand-picked, clean, black end, fairly well formed, damage, serious mishapen, seriously deformed)에 대하여 등급별로 구체적으로 명시

5. 원산지 표시제도

□ 배경

- 2002년 의회에서 1946년의 농산물 거래법에 추가하여 “2002년 농장법안”으로 부르는 법안을 상정하였으며, 이 법안은 새로운 원산지표기법을 포함하고 있음
- 미국은 2008년 10월부터 해외에서 수입하는 채소나 과일, 생선, 쇠고기 등 모든 식품에 대해 원산지 표기를 의무화하는 법을 시행기로 함
 - 앞으로는 소비자들이 알 수 있도록 의무적으로 원산지를 표기해야 함에 따라 수출업체들의 주의가 요구됨
- 이 법안은 2004년 대통령 서명으로 제정되었으나, 2004년 1월 부시 대통령의 유예법안의 서명으로 2006년 9월까지의 유예, 2005년 11월 다시 유예법안에 서명하여 2008년 9월말까지 강제시행이 유예되어 왔으며, 현재 자율적인 표시사항으로 이루어지고 있음
- 그러나 자연산 및 양식어류에 대해서는 의무적 시행이 실시되고 있으며, 현재도 미국내 8개주는 자체적인 원산지 표시제도를 시행하고 있음 (알라바마주, 아칸소주, 플로리다주, 루이지애나주, 메인주, 미시시피주, 노스다코타주, 와이오밍주)
- ‘원산지 표기법 수정안(COOL)’은 지난 2002년 상정되었으나, 5년간 시행이 미뤄져오다 2008년 4월 이슈화 되어 토마토 살모넬라 감염 파동으로 원산지 강화에 대한 필요성이 제기된 데 기인한 것으로 보임

□ 주요내용

- 소매점들은 판매하는 아래의 식품에 대해 알기 쉽게 원산지를 표시해야 함
 - 적색육 (소고기, 양고기, 돼지고기)
 - 어류 및 패류 (양식과 자연산 구분)
 - 상하기 쉬운 과일 및 채소류 (신선과 냉동 구분)
 - 땅콩류
- 예외대상
 - 가공식품의 원료인 경우 (예: 베이컨, 오렌지주스, 땅콩잼, 샐러드용 혼합 야채제품, 혼합땅콩류 캔제품 등)
 - 식음료 서비스공간 (예: 레스토랑, 바, 슈퍼마켓 안의 음식코너 등)
 - 과일 및 채소의 연간 매출이 230,000달러 미만의 식료품점

□ 원산지 표시 유의점

- 미국내산으로 원산지 표기를 위해서는 그 식품이 완전한 미국산 이어야 함
- 육류의 경우, 미국에서 태어나고 자라서 도살된 것이어야 함
- 어류의 경우 미국 해안에서 잡히거나 미국적 선박에 의해 조업되어 미국 내에서 가공처리된 것이어야 함
- 과일, 채소, 땅콩은 미국내에서 재배된 것이어야 함
- 육류 및 어류 중 미국 외에서 몇 단계의 생산공정을 거쳐 미국 내에서 최종 생산된 경우 혼합원산지 표시를 해야 함
- 캐나다산 돼지가 미국에서 사육, 도살된 경우: 여러 나라의 소들로 만드는 간고기의 경우, 원산지 표기가 더욱 복잡해지며 각각의 원산지를 알파벳순으로 표시하여야 함 (예: Product of Australia; Imported from Mexico, Raised and Slaughtered in U.S.A.; Product of U.S.A.)
- 같은 종류의 제품이 혼합되어 있는 경우, 혼합원산지 표시를 해야 하나 (예: 간 소고기, 홍상추와 양상추의 묶음 등) 다른 종류가 혼합된 경우 제외됨 (예: 상추 + 토마토 + 오이 등이 섞인 샐러드박스 등)

□ 원산지 정보 사후관리

- 제품의 생산·공급자는 원산지 정보를 표시하고 보관할 의무가 있음
- 공급경로의 중간에 위치한 업체는 이전에서 정보를 받아서 다음 경로로 넘길 때까지의 원산지 정보를 반드시 보관하여야 함
- 수입품의 경우 최소한 하역항 부터의 원산지 정보가 추적 가능해야 하며 정보의 보관기한은 2년임

□ 위반시 제재규정

- 미 농무부는 위반업체에 대해 30일간의 정정기간을 주고 이후 고의적인 위반 건당 10,000달러의 벌금을 부과할 수 있음.
- 제품경로의 중간단계의 업체가 이전단계의 업체의 잘못으로 인해 원산지를 알 수 없는 경우, 과실이 있는 업체에게 10,000달러의 벌금부과

□ 수입품의 원산지 표시규정

- 1930년에 제정된 관세법에 의거, 식품을 포함한 대부분의 수입품은 최종 구매자를 위한 원산지표시를 해야 함
- 현재 모든 수입육과 박스포장으로 수입되는 신선과일 및 야채는 원산지 표시를 해야 하지만, 원산지 표시법이 시행되기 전까지 소비자 판매용의 포장제품 외에 다량의 제품을 펼쳐놓고 장사하는 업자는 표기의무가 없음
- 원재료의 “상당한 수준의 변형”이 발생하는 가공제품의 원료는 가공업체가 최종 구매자가 되므로 가공처리된 이후는 원산지 표시규정이 적용되지 않으며, 제조공정에 있어 국내 생산품과 같은 위생법과 식품안전법에 의한 규제를 받음

□ 표시형태

- 판매자는 제품 또는 제품의 판매대에 표지판, 글자표시, 도장표시, 플래카드 또는 기타 식별방법을 사용해 미국내산과 수입원산지 여부를 표시해야 함

- 표시내용은 “Product of USA”, “Grown in Mexico”, 혹은 국가명 “U.S.A.”, “Mexico”로 표기할 수 있으며 United Kingdom을 “U.K.”와 같이 줄여서 표기하는 것도 가능함
- 하지만 국기나 다른 국가상징물만 사용하거나 주명이나 유사명칭의 사용은 안됨

□ 원산지 표시제가 한국산 농수산물 수출에 미치는 영향

- 현재 수입 농수산물의 포장에는 원산지 표시가 이행되고 있어 수출업체의 입장에서는 추가적으로 조치해야 할 사항은 없을 것으로 사료됨
- 근본적인 원산지표시의 주체는 판매업체로 교포마켓을 비롯한 신선 농수산 식품매장에서 한국산으로 오인할 수 있도록 표기하는 사례들이 크게 감소할 것으로 전망됨
 - 따라서 순 한국산에 대한 차별화가 가능하여 수출증가에 긍정적인 영향을 미칠 것으로 판단됨

6. 식품 및 동식물 검역제도

□ 식품위생기준 (Sanitary and Phytosanitary Requirements)

- 수입시 실시하는 식품위생검사는 여러 가지 면에서 까다롭고 복잡함
 - 특히 해충 (Insect pest)에 관한 검사기준은 아래와 같이 불분명하고 광범위하므로, 이에 대한 수출전 검사와 대비가 반드시 필요함
- “미국내 생존하지 않는 해충이나 또는 미국내 광범위하게 확산되어 있지 않은 해충”을 포함하는 농림수산물은 미국수입이 금지됨 [Code of Federal Regulations of 1996, 미연방규정집(1996)]
- 해충검사 외에 다른 까다로운 위생검사 기준의 예로는 유럽연방에서 미국으로 수출한 복숭아통조림 사례가 있음
 - 이 통조림들은 유럽연합 (EU: European Union) 위생, 안전검사 기준을 통과한 제품이나 미국 FDA에서는 통조림 안에 작은 복숭아씨 조각들이 있다고 하여 수입을 금지시켰음 (보통 시각으로는 보이지도 않는 작은 크기이지만 잘못 삼킬 경우 사람에게 따라 위험할 수도 있다는 판단이 적용됨)

□ 식물검역제도 현황

○ 관련법 체계

- 식물검역에 대한 기본법은 식물보호법 (Plant Protection Act)이며 구체적인 수입규제에 관한 사항은 시행령, 해외 검역공고 등을 통해서 운영됨

○ 식물보호법 (7 USC, Chapter 104)

- 묘목의 경우, 농무부 장관의 허가를 받지 않았거나 수출국에서 발행한 위생증이 미첨부된 경우에는 수입불가 (제 1조)
- 묘목: 야외에서 재배된 화훼묘 (Florist's stock), 교목 (Tree), 관목 (Shrub), 덩굴 (Vine), 삽수 (Cutting), 접목 (Graft), 접수 (Scion), 접아 (Bud), 과수 및 관상수목의 핵자 및 종자 기타 번식용 식물 및 식물성 산물 (제 6조)
- 다음의 것은 묘목에서 제외됨: 목추종자, 채소종자, 화훼종자, 화단용식 기타 초본식품, 구근 (Bulb), 뿌리 (제 6조)
- 상기 묘목 이외의 식물류가 수입됨으로써 유해식물의 병충해의 유입우려가 있다고 결정되는 경우에는 그 결정사항을 공포함

○ 해외검역공고 (Foreign Quarantine Notice)

* 해외 검역공고 7 CFR 제 319.56호 (과실 및 채소류)

- 미국에 없거나 널리 분포하지 않는 과채류 열매파리 (Fruit Fly), 외파리, 유해 병해충이 유럽, 아시아, 아프리카, 멕시코, 중앙아메리카, 남아메리카, 기타 해외국가에 존재할 때, 이들 국가나 지역으로부터 과실, 채소를 아무런 제한 없이 수입하는 경우, 이들의 해충이 미국내로 유입이 우려되는 경우 상기 지역으로부터 과실, 채소와 이들의 포장재로 쓰인 식물체의 수입 금지를 선언함

7. 식품위생 및 검사제도

□ 농무부 산하 식품안전검사국 (FSIS)에서는 육류 및 가금류의 식품위생과 안전심사를 담당하고 있고, FDA에서는 기타 일반식품 및 신선 농산물을 담당함

□ 위생검사제도 (육류검사법)

- 육류 및 가금육의 위생과 안전검사를 위해서 미국 식품안전검사국 (FSIS)의 검사요원이 미국 전역의 6,200개에 달하는 도살장 및 육류 가공 공장에 상주

하면서 현행 법률에 의하여 철저하게 관리를 하고 있으며, 검사시 중점을 두고 있는 규정으로 주요내용은 다음과 같음

- 적용법률은 Federal Meat Inspection Act (연방육류검사법), Federal Poultry Product Inspection Act (연방가금류생산품검사법), Federal Egg Inspection Act (연방난류검사법)으로 모든 도축장과 육류 가공공장은 자체 생산품의 안전성을 제고시키기 위한 목적으로 HACCP로 불리는 공정관리 시스템을 채택하고 이행해야 함
- 모든 도축장은 유해미생물의 1차적 오염원인인 배설물로 부터의 오염을 방지할 목적으로 채택하고 있는 자신들의 공정관리 시스템의 적절성을 입증하기 위해 대장균속에 대한 미생물검사를 실시해야 함
- 모든 육류 처리공장은 최종제품이 유해미생물로부터 오염이 감소된 위생적 제품을 생산하기 위해 자체적으로 문서화된 표준작업 공정 (SOP: Standard Operation Procedure)을 개발하고 이행해야 함

□ FSIS (식품안전검사국)의 제도 시행목표

- FSIS은 육류, 가금육, 계란가공품의 생산업체를 관리함으로써 이들 제품들로부터 발생할 수 있는 질병을 최소화하고 국민보건을 향상시키기 위해 다음의 몇 가지 정책을 추진하고 있음.
 - 원료육의 병원성 미생물 감소
 - 생산에서 소비자까지 이르는 식품안전성 재고
 - HACCP 제도 및 식품안전에 관한 지원강화
 - 국제간의 교류 증진

8. HACCP 프로그램

- 위해요소 중점관리기준 (HACCP)은 생산, 제조, 유통의 전 과정에서 식품의 위생안전에 해로운 영향을 미칠 수 있는 위해요소를 분석하고, 이러한 위해요소를 제거하거나 안전성을 확보할 수 있는 단계에 중요관리점을 설정하여 과학적이고 체계적으로 식품의 위생안전을 관리하는 제도임

- 특별히 수산물의 위해요소 중점관리 기준에 대해서는 지침서를 만들어 홍보하고 있음
 - Part 123-fish and fishery products of FDA regulations (21 CFR part 123) 어류 및 어류생산물에 관한 FDA규정 (미연방규정집 123부 21)
 - Fish & Fishery Products Hazard and Controls Guidance: 4th edition, Nov. 11 어류 및 어류생산물 위해요소 관리지침 (2011.11 제4판)

□ 식품 위해요소

- 식중독 병원체 위해요소 (Foodborne Pathogens)
 - 병원성 세균 (Pathogenic Bacteria)
 - 살모넬라균 종
 - 리스테리아
 - 클로스트리디움 보툴리눔
 - 캄필로박터
 - 비브리오 콜레라
 - 장염 불니피쿠스균
 - 연쇄상 구균 및 기타
 - 대장균군 (EEC Group) : 황원형 O17:H7 (E-Coli O157:H7)
 - 기생충 (Parasites)
 - 바이러스 (Virus)
 - A형 간염 바이러스
 - E형 간염 바이러스 등
 - 곰팡이 (Fungi)
- 화학적 위해요소 (Chemical Contaminants)
 - 아크릴아마이드 (Acrylamid)
 - 다이옥신 (Dioxins and PCBs)
 - 우레탄 / 에틸카바메이트 (Urethane / Ethyl carbamate)
 - 퓨란 (Furon)
 - 멜라민 (Melamine)
 - 과염소산염 (Perchlorate)
 - 방사성핵종 (Radionuclide)
 - 아이오딘/요오드 (Iodine)-131

- 세슘 (Cesium)-134 + 세슘 (Cesium) 137
- 스트론튬 (Strontium)-90
- 플루토늄 (Plutonium)-238 + 플루토늄 (Plutonium)-239 + 아메리슘 (Americium)-241 과
기타
- 중금속 위해요소 (Metals)
 - 비소 (Arsenic)
 - 납 (Lead)
 - 수은 (Mercury / Methyl mercury) & etc.
- 독소 (Natural Toxins)
 - 어패류 독소
 - 어플라톡신
 - 버섯 독소
 - 테트로도톡신
 - 스킴브로이드 중독 (스킴브로톡신, 히스타민) 및 등
- 살충제 잔류 (Pesticides residue)
 - PART 180 of EPA (Economic Partnership Agreement, 국가간 경제협력 방안
규정) regulations (40 CFR PART 180): 사람의 건강과 안전을 위하여 식품에
포함될 수 있는 살충제 잔류의 허용량을 자세히 규정하고, FDA는 잔류
허용량을 초과한 식품은 불량식품으로 간주하여 수입거부 조치를 함
 - 카르벤다짐
 - 마노코젱
 - 이산화황 외 기타
- 동물 항생제 잔류 (Animal medicine residue)
- 식품 알레르기 (Food allergy)
 - 식품 알레르기를 일으키는 물질 (Food allergens)
 - 대두
 - 땅콩
 - 견과류
 - 물고기
 - 갑각류

- 계란
- 우유가 들어간 식품
- 상기 물질은 식품 라벨에 반드시 표시해야 함

- 식품첨가제와 색소첨가제 (Food additives & color additives)
 - 식품을 보존, 향미, 혼합, 농화, 채색시키고 영양결핍증을 줄이는데 중요한 역할을 함
 - 이 첨가제는 소비자의 기대에 부응하는 맛있고, 영양이 풍부하고, 위생적으로 안전하고, 편리하고, 다채롭고, 쉽게 이용할 수 있는 식품을 만들어 줌
 - FDA는 위생안전 확보를 위하여 첨가제에 대한 과학적인 연구, 규제, 정밀 검사를 철저하게 행하며, 규정을 통해서 식품에 사용되기 전에 위생안전 여부를 입증할 증거를 요구함
 - 추가로 모든 첨가제는 과학적인 실험방법의 개선과 더불어 계속적으로 위생안전 심사를 받아야 함

□ 품목별 사례

건멸치

- 규제 프로그램
 - Manual of Compliance Policy Guide, (정책 준수 지침 설명서)
 - CPG (시행정책정리초안) 540-650절, 2005.11.29 수정: 내장을 제거하지 않은 채 염장, 건조, 훈제한 생선식품
 - Import Alert Program (수입경계목록 프로그램)
 - 조치번호: 16-74, 2012.01.20 수정
 - 조치명칭: 내장을 제거하지 않은 채 혹은 부분적으로 제거한 채 염장, 건조, 훈제, 발효, 산성화한 생선식품을 샘플검사 없이 억류조치 (Detention without physical examination of unviscerated fish or partially eviscerated fish that are either salt-cured, dried, smoked, acidified, pickled, 발효 or brined)
 - 위해요소: 식중독 병원성 세균인 보툴리누스균의 성장, 증식 (Clostridium Botulinum Growth), 독소형성 (Toxin Formation)과 특히 멸치제품인 경우에는 추가로 히스타민 (Scombroid Poisoning)도 위해요소가 됨

- 규제지침
 - 5인치 미만의 멸치수산물 식품일지라도 제조자는 위생제조절차 (SSOP: Sanitation Standard Operating Procedures)에 따른 생산과정의 이행을 보증하는 HACCP 계획을 확립하도록 지도함
 - HACCP 계획은 식중독 세균인 보툴리누스 균 (Clostridium Botulinum)의 성장 증식과 독소형성, 그리고 히스타민 (Scombrototoxin) 형성 등을 통제하는 방법으로, 건조과정을 포함한 전체적인 제조과정을 확립함
 - HACCP 계획에 따라 제조, 관리된 멸치식품을 다음과 같은 수치를 유지하도록 함
 - 염분농도 (Water-phase salt level)가 10% 이상, 산도 (pH level)가 4.6 이하, 또는 수분활동도 (Water activity)가 0.85

마른 오징어

- 규제 프로그램
 - Manual of Compliance Policy Guide, (정책 준수 지침 설명서)
 - CPG (시행정책정리초안) 540-650절, 2005.11.29 수정: 내장을 제거하지 않은 채 염장, 건조, 훈제한 생선식품
 - Import Alert Program (수입경계목록 프로그램)
 - 조치번호: 16-81, 2012.03.23 수정
 - 조치명칭: 살모넬라균에 노출된 제품을 생산하는 수출업자 혹은 제조사로부터 수입된 마른 오징어를 샘플검사 없이 억류조치
 - 위해요소: 식중독 병원성 세균인 살모넬라균의 성장, 증식 (Salmonella spp Growth), 독소형성 (Toxin Formation)이 위해요소가 됨
- 규제지침
 - 수입경계목록 (Import Alert)에 등재된 제조업자 / 수출업자로부터 수입된 수산물에 대해서는 샘플링이나 물리적 검사 없이 억류조치

냉동 조기

- 규제 프로그램
 - Manual of Compliance Policy Guide (정책 준수 지침 설명서)

- CPG (시행정책정리초안) 540-650절, 2005.11.29 수정: 내장을 제거하지 않은 채 염장, 건조, 훈제한 생선식품
- Import Alert Program (수입경계목록 프로그램)
 - 조치번호: 16-81, 2012.03.23 수정
 - 조치명칭: 살모넬라균에 노출된 제품을 생산하는 수출업자 혹은 제조사로 부터 수입된 마른 오징어를 샘플검사 없이 억류조치
 - 위해요소: 식중독 병원성 세균인 살모넬라균의 성장, 증식 (Salmonella spp Growth), 독소형성 (Toxin Formation)이 위해요소가 됨
- 규제지침
 - 수입경계목록(Import Alert)에 등재된 제조업자 / 수출업자로부터 수입된 수산물에 대해서는 샘플링이나 물리적 검사 없이 억류조치