미주 수입통관 제도 요약

□ 미국의 식품 수입정책

○ 미국은 2001. 9. 11 테러, 탄저균사건 이후 식품공급의 안전성을 강화하기 위한 방법으로 새롭게 법률을 제정하는 등 위기관리를 강화하고 있음

○ 식품분야도 “공공보건과 바이오테러대응법(public health security and Bioterrorism preparedness and response Act of 2002, public Law 107-188:The Bioterrorism Act)” 을 2002. 6.12 제정하여 운영하고 있음

○ 바이오테러대응법은 5개 주제(Title)로 구성되어 있고 바이오테러의 3번 주제 (TitleⅢ)의 하부주제 A(Subtitle A(식품공급의 보호))의 세부조항은 아래와 같음

① 식품관련시설의 등록
② 식품수입의 사전신고
③ 식품에 관한 기록의 정비 및 보존
④ 행정적 억류조치

□ 관세제도

○ 관세법(Customs Act) : 미국의 통관 및 관세에 관한 기본법으로서 수입시 준수사항(Importation), 관세평가(Calculation of Duty), 감세 및 환불(Abatements and Refunds) 등을 규정하고 있음

○ 관세율표(Customs Tariff) : 관세부과 및 부과된 관세의 환불에 관한 규정

○ 관세평가 방법 : 미관세청에서 실제로 적용하는 관세율표는 “Harmonized Tariff Schedule”로 매년 당해연도의 품목별 정확한 관세율을 표시하고 있음

※ 간장(210310), 소스와 그 조제품(210390)의 경우 즉시철폐 품목으로 관세율 0%임

□ 수입위생제도

○ 미국으로 가공식품 등을 수출하기 위해서는 수출 식품의 유형별 기준규격과 식품 첨가물 기준에 적합해야 하며 기준 규격이 없는 식품 유형일 경우, 기본적으로 바이오테러리즘 법(Bioterrorism Act)과 식품첨가물 표준(Food Additive)에 부합되어야 한다.

<국내와 미국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표>

구분	국내	미국
장류	○ 정의 - 동·식물성 원료에 누룩균 등을 배양하거나 메주 등을 주원료로하여 식염 등을 섞어 발효·숙성시킨 것을 제조·가공한 것으로 메주, 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 한식된장, 된장, 조미된장, 고추장, 조미고추장, 춘장, 청국장, 혼합장 등을 말한다. ○ 식품문류 - 메주(한식메주, 개량메주), 한식간장(재래한식간장, 개량한식간장), 양조간장, 산분해간장, 효소분해간자아, 혼합간장, 한식된장, 된장, 조미된장, 고추장, 조미고추장, 춘장, 청국장, 혼합장, 기타장류	○ 해당CFR code없음 단, 바이오테러리즘법(Bioterrorism Act), 과 식품첨가물 표준(Food Additive)에 부합되어야 함.

□ 수입, 통관, 검역 절차 및 요건

○ 수입 통관 절차 개요

- 개괄적으로 볼 때, 통관물품 도착시 통관항에서 화물인수인이 세관장에게 “통관서류“를 제출함으로써, 세관에 의해 그 물품의 인도가 허가되고, 관세를 납부한 뒤에 법적으로 통관이 인정됨

- 추가요금을 지불하면 화물인수인, 통관대행업자, 기타 이해관계인은 미국 내 제3의 항구로 보세 운송할 수 있음
- 제반 통관준비 및 상품하역은 수입업자의 책임

❍ 수입통관 절차의 특징

- 수입신고는 Entry(반출신고)와 Entry Summary(납세신고)로 구분됨
- Entry는 수입물품의 반출을 위한 것으로, 세관양식 CBPF3461 (Entry/ Immediate Delivery)을 사용
- Entry Summary는 세관이 세액결정, 통계자료수집, 타 법령과의 합치 여부를 판정하는데 필요한 자료로서 세관양식 CF7501 (Consumption Entry), CF7502 (Warehouse Entry) 등을 사용
- 수입신고서류 제출방법: (분리제출이 일반적임)

・분리 제출시 : Entry 제출로 물품을 반출한 뒤 근무일기준 10일 이내에 관세와 함께 Entry Summary를 제출

・결합 제출시 : 주로 쿼터품목에 적용되는 방식으로서 Entry와 Entry Summary를 제출한 뒤 이를 검토받아 관세를 납부하고 필요한 경우 물품검사를 거쳐 반출되는 방식임

❍ 수입 상품 통관에 필요한 서류

① 입국 화물 목록(CBP 양식11) 7533) 또는 신청서와 즉시 배송(CBP양식 3461)을 위한 특별 허가증 또는 항 감독관이 요청한 양식의 상품 양도증

② 입국 권한의 증명

③ 상업적 송장 또는 송장이 발행되지 않을 때 견적 청구서

④ (필요 시) 포장 명세서

⑤ 상품의 적합성을 결정하는데 필요한 다른 문서

⑥ FDA의 사전 통보 양식

⑦ 시설 등록증

❍ 통관절차

① 수입회사가 입국신청서(Entry Notice)를 접수시키고 관세청의 통과를 위한 보증금(Customs bond)를 준비

② 국토안보국(CBP)내 관세국경보호청에서 FDA에 수입신고서를 접수시키고 수입허가 결정을 요청함

③ FDA는 수입서류를 검토하여 수입품에 대해 검사할 필요가 없다고 판단하면 즉시 입국이 허가됨

④ 검사할 필요가 있다고 여겨지는 농림수산물에 대해서는 FDA가 샘플조사를 하며, 이 조사는 FDA직원이 샘플을 수거해 FDA 실험실로 조사를 의뢰함으로써 이루어짐

⑤ 샘플조사 결과 FDA 실험실에서 안전하다고 판정되면 그 즉시 입국이 허가되고 불합격 판정이 나면 입국이 거부됨

⑥ 불합격 판정이 난 품목에 대해서는 수입업체가 이의를 제기할 권리가 있음

[첨부1]

수입규제제도

□ 식품표시제도

○ 연방 식품・의약품・화장품법(FD&C Act)

- 이 법에 따르면, 식품의 표기는 지정된 정보를 포함하여야 한다. 그리고표준 언어로 명확히 표시하여 보통의 소비자가 구매하고 이용할 때 읽고이해할 수 있어야 한다(403(f)). 크기, 위치, 유형 등과 같은 세부사항이FDA 규정에 포함되어 있는데 이는 연방 식품, 의약품 및 화장품법과 포장 및 표기법의 요구사항을 포함한다(21 CFR 101). 미국의 식품 표기 요구사항을 요약하면 다음과 같다.

・ 만약 외국어로 표현된 식품 표기가 있으면 외국어로 된 모든 표기 요구사항 외에도 영어로 표기된 것도 반드시 필요하다. 만약 식품이 포장되었을 때에는 다음과 같은 필수 문장이 영어로 표기되어 있어야한다.

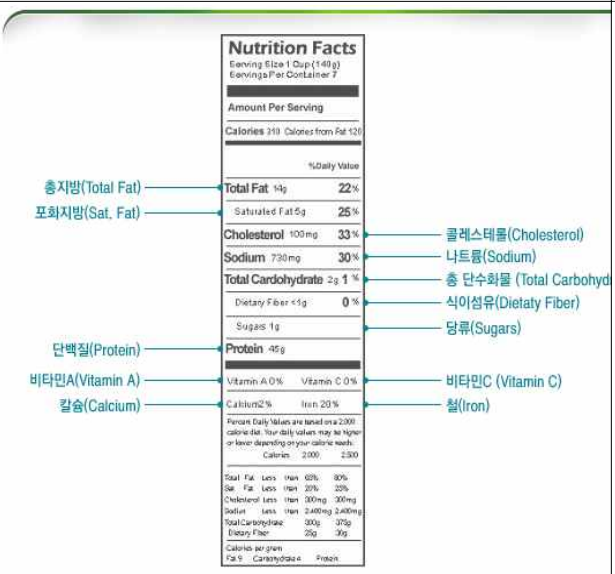
① 식품의 이름 : 일반적인 식품의 이름은 기본적인 표기 부분에 반드시 굵은 글씨로 평행하게 표기되어야 한다. 식품의 형태는 사진이나 포장을 통해 제품을 볼 수 없으면 표기에 반드시 포함되어 있어야 한다 - “얇게 썬”, “전체”, “다진” (혹은 다른 형태) -. 만약 지정된 표준 사용법이 있으면 그 이름을 이용해야 하고 제한 사항은 (403(e) and 21 CFR 101.3)과 같이 표기 해야 한다.

② 총 내용량 : 포장되어 있는 식품의 정확한 총 내용량을 말한다. 측정에 필요한 단위는 파운드와 US 갤런이지만 필요시 미터 체계에의한 측정도 이용되며 미국 단위로 명확하게 표기되어야 한다. 만약 포장의 표기 부분이 5 제곱 인치보다 크면, 함유량은 표시 부분의 30% 이하로 나타내어야 한다. 그 표기는, 포장의 기본 표시부 면적에 기초한 형태의 크기로 되어있어야 하며 (21 CFR 101.105에 명시) 다른 정보와 분리되어야 한다.

③ 생산자, 포장자 또는 배송자의 이름, 주소, 도시, 주, 우편번호: 이정보는, 기본 표시 면이나 정보 면에 표기되어야 한다. 주소는 현지도시의 회사나 전화번호가 있으면 생략할 수 있다. 수입품의 표기도 우편 번호를 생략할 수 있다. 그러나, 만약 식품이 표시된 개인이나 회사에 의해 생산된 것이 아니면 "…임가공된", "…에 의해 유통되는" 또는 이와 유사한 표현이 기재되어야 한다.

④ 성분 표시: 식품의 원료는 반드시 그 자체의 일반적 이름으로 중량순으로 기록되어야 한다. 만약 원료가 그 자체로 둘 이상의 원료를 포함하고 있을 때에는 부원료는 일반적인 이름으로 괄호 내에 우선순으로 삽입한다. 예를 들면, 빵 제품의 강화된 밀은 다음과 같이표시될 수 있다. "강화 밀 (밀, 철, 나이아신, 티아민, 질산염, 리보플라빈, 엽산). "원료"라는 말은 화학적 성분이 아니라 혼합 식품의 개별 식품 성분을 의미한다. 만약 한 식품에서 어떤 원료가 특성화되어있다면(예 - 새우 칵테일의 새우) 그 원료의 함량이 식품 명의 일부로 필요할 수 있다.식품 첨가물과 색소는 내용물로 표기되어야 하지만 버터, 치즈, 아이스크림은 색소 사용 표시에서 제외된다. 양념, 향 및 색소는 구체적인 원료명 없이 그대로 기재되지만 인공색소나 인공향미료는 반드시 표시되어야 하고 석탄타르색소는 구체적으로 표기되어야 한다(403(I) and 403(k)).

⑤ 영양 정보: 1990년 11월 8일에 제정된 영양 표시 및 교육법(NLEWA)은 FD&C 법이 요구하는 식품 표기에 대한 광범위한 수정판을 제시한다. NLEWA에는, 영양 표기는 반드시 라벨에 표기되어야 한다고 명시되어 있다. FDA는 제공되는 크기, 한 포장당 제공량, 열량이나당, 나트륨 등 법률에 정해진 11개의 영양소 함량을 포함한 1회 섭취량의 영양소 함량을 포함하는 통일된 양식을 제시했다. 이 법은 사실상 모든 식제품에 대한 표기 사항에 대하여기존 FDA의 영양소 표기 규정을 대체하여 FD&C법에 새로운 부분을 추가했다.

영양분석항목 표시 예	장류 표시 사항 예시
	

⑥ 정보 표시: 식품알레르기표시와 소비자보호법은 2006년1월1일1부터 적용되어 다음의 8개 식품이나 이 계열의 식품이 원료로 들어 있는 식품들은 반드시 라벨에 표시해야 한다.

- 우유
- 계란
- 생선농어류 넙 치류 대 구류
- 갑각류게 새 우 가 재
- 견과류 열매 씨앗 및 속 호두 pecans, almond 와 그외 너트
- 땅콩
- 밀(wheat)
- 콩(soybeans)

– 위의 식품이나 성분이 들어 있는 경우 “contains”(들어있음 이 라고 표기 하거나 들어 있는 성분에 괄호를 쳐주면 되며 이 규정이 준수되지 않았을 경우 전량 폐기 처분하게 된다.

– 위의 식품이 들어 있는 가공식품이 이와 같은 라벨을 면제 받으려면 FDA에 저촉되는 성분이 없음을 확인하는 신청을 해야한다.

[첨부2]

미국 소스류 시장 현황

❑ 미국

○ 생산현황

- '07년 이후 경기침체로 인해 가정에서 요리하는 경향이 증가함에 따라 요리용 소스와 마리네이드(marinade) 소스가 미국 시장에서 성장세를 보임
- '08년~'10년 매출은 8%로 꾸준히 증가하고 있음
- 미국 소스 시장에서는 McCormick & Co., Kraft Foods, H.J Heinz Co.가 상점 자체 상표(PB)들과 더불어 요리용 소스와 마리네이드 소매 매출의 절반을 점유함
- Kikkoman과 La Choy는 미국내 아시아 브랜드로는 가장 잘 팔리고 있으며 '10년 소매시장의 25% 차지
- 미국에서는 '10년 바비큐소스 71개, 고추소스(chili pepper sauces) 30개가 출시될 정도로 소스는 식품부문에서 비중이 큰 항목임
- 미국에서 생산되는 소스는 다양성을 강조한다는 특징을 가지며 이는 상대적으로 변형이 적은 한국 바비큐소스와 차별화되는 부분임

○ 유통현황

- 일반적으로 소스류는 상온보관이 가능하고 크기와 가격이 적당하다는 이유 때문에 어떤 종류의 소매 판로에서도 취급할 수 있다는 큰 장점이 있음
- 미국에서 이국적인 식품(ethnic food) 소매 매출의 96%를 점유하고 있는 판로는 슈퍼마켓과 식품점임
- 한국 소스는 아시아계 상점에서의 기반은 탄탄하지만, 주류(Mainstream)상점에서의 진입은 매우 제한적
- 고추장은 한국인의 소비에 맞춰 큰 통에 판매되고 있지만 이는 낯선 맛의 제품을 큰 통으로 사 볼 엄두를 내지 않는 미국 소비자들의 취향을 파악하지 못한 유통형태임
- 이국적인(Ethnic) 소스는 미국 소스 매출의 19%를 차지하고 '10년에는 712백만불 기록
- 각종 간장류 제품을 보유한 Kikkoman상표는 이국적인 소스 목록의 제일 주자로 전체 이국적(Ethnic) 소스 매출의 24% 차지

- 고추장과 한국 바베큐소스를 보면 CJ Foods가 미국 소스 시장의 선두주자 역할을 하고 있음. 특히 간편함과 부드러운 육질을 강조한 홍보로 뜨거운 반응을 보임

○ 소비동향

- 미국 소비자의 관심이 아시아브랜드로 쏠리면서 Kikkoman과 La Choy가 제일 잘 소비되고 있음. 보통 채소를 많이 사용하고 쌀과 기름기 적은 고기로 구성되기 때문에 동양음식이 건강하다근 평판이 유리하게 작용함
- 아시아 식품 소매 시장의 약 20%정도를 소스가 차지
- 일반적인 바비큐소스는 미국시장에서 인기 있는 소스류 품목 중의 하나로 미국 소비자들은 다양한 맛과 형태의 바비큐소스에 익숙해져 있으며, 각 지역마다 고유의 맛을 지닌 소스를 자랑할 만큼 맛의 차별성을 부각하여 어필하는 상품

<미국시장 바비큐소스 상품>

구 분			
제품명	KC Masterpiece	Maull's	Punchin' Pig
용 량	17oz	24oz	15.5oz
가 격	$2.69	$0.99	$9.95
특 징	사과발효식초의 톡 쏘는 맛과 고추와 후추의 매운 맛이 특징인 묽은 계열 소스 남부지방의 풍미를 살렸고 닭고기와 돼지고기에 어울림	헬라피뇨고추를 두 번 숙성하는 방법으로 제조	훈제, 구이, 오븐구이, 튀김 육류에도 어울리고 고기를 재우거나 찍어 먹는 소스로도 좋음

- 미국 내 붉은 고추 페이스트 시장은 바비큐소스만큼 크지는 않지만 매운 양념의 인기가 올라가면서 성장 가능성이 큰 시장으로 미국에도 붉은 고추 제품이 존재하지만 한국 제품과는 다른 형태임
- 미국인들은 요리에 소스를 살짝 뿌려 먹거나 분말형태로 쳐서 먹는 데 익숙하지만 한국의 고추장과 같은 페이스트 형태는 익숙치 않음

❍ 국가별 수입현황 및 한국산 점유율

(단위 : 톤, 천$)

수입국가	'10		'11		'12		점유율(%)
	금액	물량	금액	물량	금액	물량	*12년 물량기준
합 계	652,623	403,918	742,713	434,361	806,694	448,915	*100%*
캐나다	156,476	60,211	182,942	66,689	205,666	69,795	*24.7%*
멕시코	94,993	71,054	107,172	73,890	113,106	75,474	*16.8%*
이태리	80,245	90,405	94,952	106,580	102,333	111,002	*15.5%*
한국	14,197	8,444	15,860	9,150	18,525	9,554	*2.1%*

* 자료원 : GTA(Global Trade Atlas)

❍ 수출여건 및 경쟁력

- 최근 미국의 소스시장은 안정된 성장세로 전체 식료품시장 보다 빠른 성장세를 보이면서 이런 추세는 2015년까지 지속될 전망
- 경기침체 기간의 소비습관(가정 요리 증가) 때문에 매출이 증가하였고 2011년에는 잠시 감소세를 보이기 하였으나 미국인들은 메뉴에서 늘 다양한 것을 원하는 경향이 있으므로 한국 소스가 미국인의 입맛을 사로잡을 기회는 아직 충분함
- 바베큐 소스는 미국인에게 이미 친숙한 품목인 동시에 소비자가 기꺼이 새로운 것을 시도해 보는 품목 중의 하나로 식당에서 한국적인 맛에 노출된 소비자는 비슷한 맛을 집에서도 재현해 보는 방법을 강구하게 될 것으로 한국산 BBQ 소스의 미국내 성장 가능성은 높을 것으로 예상