

1. 미국 내 한국산 대추(Jujube), 키위(Kiwi Fruit), 후지사과(Fuji Apple) 수입규제

1) 한국산 대추 수입 시 주의사항

○ CBP(세관국경보호국)와 APHIS(동·식물위생검역소)는 타국의 동·식물 병해충이 미국 내 전염되지 않도록 미국 입국전에 AQI Program(Agricultural Quarantine Inspection)을 실시함

- 한국산 신선 및 냉장대추는 식물보호법(7 USC Sec. 7701-7786)와 해외검역규정(7 CFR 319.56-1 thru 319.56-81)에 의해서 수입이 불가능함
- 냉동대추(Frozen Jujube)는 상기의 법규에 의해 수입자가 동식물 검역청 산하 식물 검역국(PPQ/APHIS)에서 발행하는 수입허가(PPQ Permit)*를 받은 후 수입가능

* PPQ Permit은 미국 농무부 동식물 검역소(Animal and Plant Health Inspection Service; APHIS)의 프로그램 임

- 건 대추(Dried Jujube)는 수입허가(PPQ Permit)없이 수입가능

○ 1937년의 농산물 유통 협정 법(Section 8e of the Agricultural Marketing Agreement Act)에 의하여 미국 내 수입 제품이 연방 정부의 국내 제품과 동일하거나 동등한 등급, 크기, 품질 및 성숙도 기준을 충족하도록 요구하고 있음.

- 미국 수입식품 요건(Section 8e import requirement)이 적용되는 대추야자 열매(Fruit of Date Palm)와 비슷한 대추(Jujube)의 수입은 USDA's Agricultural Marketing Service(AMS)의 법규가 규정하고 있는 동등한 등급, 크기, 품질 및 성숙도 기준이 적용되지 않음. 그러나 미 연방기관들(USDA's Agricultural Marketing Service; AMS, Food and Drug Administration; FDA)은 대추(Jujube)를 대추야자 열매(Date)로 혼동하여 다시 한 번 대추 상품이라는 확인서류를 요청하여 번거로움이 종종 발생함

- 따라서 미국 수입시 대추 영문 표기를 “Date”가 아닌 “Jujube”로 표기해야함

2) 한국산 참다래(Kiwi Fruit) 수입 시 주의사항

○ 한국산 신선 및 냉동 참다래는 동식물 검역청 산하 식물 검역국(PPQ/APHIS)에서 발행하는 수입허가(PPQ Permit)를 받은 후 수입가능하고 AMS의 법규가 규정하고 있는 동등한 등급,

크기, 품질 및 성숙도 기준이 적용되어 원칙적으로 준수하고 검사를 받아야 통관될 수 있음. 단, 한 번의 수입품의 수량이 200lbs(91kg)을 초과할 때는 상기 법규의 규제를 면제 받음

- 한국산 건 참다래는 수입허가 없이 수입 가능하며 AMS의 법규가 규정하고 있는 동등한 등급, 크기, 품질 및 성숙도 기준이 적용되어 원칙적으로 준수하고 검사를 받아야 통관될 수 있음. 단, 한 번의 수입품의 수량이 200lbs(91kg)을 초과할 때는 상기 법규의 규제를 면제 받음

3) 한국산 후지사과(Fuji Apple) 수입 시 주의사항

- 한국산 사과는 그동안 한·미 양국이 수출검역요건에는 합의했으나 소독시설 승인 절차 등 '실행약정(work plan)*이 마련되지 않아 실제 수입이 불가능했었음

* 재배자 교육, 선과장검증, 위생 증명서 발급, 통관요건(40일간 저온처리 및 훈증필요) 등

- 2010년산 신선 및 냉장 후지사과부터 식물보호법(7 USC Sec. 7701 -7786)과 해외검역규정 (7 CFR 319.56-1 thru 319.56-81)에 의하여 다음의 수입요건을 준수해야만 수입이 가능함

- ① 수입허가 필요 (Import Permit is required)
- ② 수입 검사 필요 (Subject to inspection)
- ③ 상용 상품만 허용 (Commercial Consignments only)
- ④ 통관 요건: T109-a -1 or T109-a-2 (Cold Treatment and Fumigation)-
1.1℃ 이하의 온도에서 40일간 저온 처리 후 메틸브로마이드(MB) 훈증 필요(자세한 내용은 아래 표 참조)

▶ 플라스틱(Plastic) 상자 안에 50% 이하로 저장된 상태

1. 통관요건(T109-a-1)	
온도(Temperature)	노출기간(Exposure Period)
34°F(1.1℃) 이하	40일

MB온도 (Temperature)	투약률(Dosage Rate) (lb/1,000 ft ³)	농도(Minimum Concentration Readings)	
		30분	2시간
50°F(10℃) 이상	3 lbs	44 oz	36 oz

▶ 카드보드(Cardboard) 상자 안에 40% 이하로 저장된 상태

2. 통관요건(T109-a-2)	
온도(Temperature)	노출기간(Exposure Period)
34°F(1.1℃) 이하	40일

MB온도 (Temperature)	투약률(Dosage Rate) (lb/1,000 ft ³)	농도(Minimum Concentration Readings)	
		30분	2시간
59°F(15℃) 이상	2 lbs 6oz	35 oz	29 oz

※ Preclearance Program (사전 현지 통관 프로그램): 미국 농무 검역관이 수입품의 선적전에 현지에서 농무 검역 검사를 실시하고 PPQ203(해외현지 검역 검사 증명서)를 발부함. 더불어 한국 농림축산검역본부가 발부한 식물 검역 증명서(Phytosanitary Certificate)들은 미국에서 수입 통관시 반드시 제출해야하는 서류들임.

- 단, 한국산 신선 및 냉장 후지사과는 미국 통관시 AMS의 법규가 규정하고 있는 동등한 등급, 크기, 품질 및 성숙도 기준이 적용되지 않음
- 냉동 후지 사과(Frozen Fuji Apple)는 수입허가를 받으면 수입 가능하며 AMS의 법규가 규정하고 있는 동등한 등급, 크기, 품질 및 성숙도 기준이 적용되지 않음
- 건 후지 사과(Dried Fuji Apple)는 수입허가와 기타 수입 요건없이 수입 가능함.

3) 시사점

- 미국 수입시 대추 표기를 Jujube가 아닌 Date로 표기할 경우 AMS, FDA에서 확인 서류를 요청하여 번거로움이 종종 발생하오니 제품 영문표기시 주의를 요함.
- 한국 농식품을 생산, 수출, 수입하는 업체 관계자들은 해당 사항에 미리 주목하고 잘 숙지하여 향후 대미 수출 통관시 현지 유통에 문제가 발생되지 않도록 사전에 대비하는 것이 필요함

2. 관련 웹사이트

<https://www.cbp.gov/trade/basic-import-export>

<http://www.cbp.gov/xp/cgov/toolbox/forms>

<https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/planthealth/complete-list-of-electronic-manuals>

<https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/section8e/dates>

<저작권자 © aT 한국농수산물유통공사 & kati.net 무단전재 및 재배포 금지>