



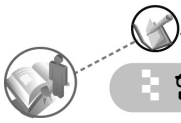
# 1. 미국

United States of America

1. 진입장벽 특징 • 27
2. 기관별 통관 관련 규제 및 역할 • 28
3. 주요 유형별 진입장벽 • 35
4. 진입장벽 피해사례 • 80
5. 진입장벽별 파급효과 및 영향 • 112
6. 해소방안 및 제언 • 114



- 미국 농식품 수출이 매년마다 까다로워지고 있음. 미정부가 수입통관을 강화하게 된 데는 여러 가지 복합적인 요소가 있으나 사실상 9.11테러이후 Bio Terrorism Act가 발효되고 농식품수입과 관련 관계연방기관들의 검사업무가 통합되면서 통관하는데 많은 절차를 거쳐야 하므로 이에 따른 시간지연이나 부수비용이 발생됨
- 미국 진입장벽은 관세장벽과 비관세장벽으로 나눌 수 있음. 농식품의 관세장벽은 공산품에 비해 상대적으로 높은 수준으로 일부 식품은 28%에 이르며, 통상 농식품에 대한 관세율은 10%로 볼 수 있으며 한미 FTA 시행시에는 단계적으로 철폐되어 해소될 전망이다
- 비관세장벽은 무역제한을 목적으로 하진 않으나 간접적으로 수입을 제한하는 진입장벽이라고 볼 수 있음. 미국은 수입식품뿐만 아니라 미국내에서 생산된 식품이라 하더라도 국민의 식품안전을 우선순위로 두고 있음. 특히, 1999년 12월11일 발표한 대통령발의안(Presidential Initiative)에는 수입식품 안전을 위해 미국세관과 식품의약국이 구체적으로 취해야하는 규제내용이 포함됨
- 미국은 팀 어프로치를 통해 식품안전을 도모하고 있음. 즉, 한 기관만이 아닌 각 지역, 주, 연방정부차원에서 식품제조, 식품유통의 각 단계를 끊임없이 감독하는 연동 모니터링을 시스템을 통해 운영하고 있음
  - 이 팀 어프로치에는 보건복지부 산하 식품의약국(FDA), 질병관제 및 예방센터(CDC), 미농무부 산하 동식물검역소(APHIS), 식품안전검사소(FSIS), 미국주합동연구 교육 공개청, 국립농업도서관 산하 식중독 교육정보센터, 미환경보호국(EPA), 미상무성 산하 국립해양기상청, 미재무성 산하주류, 담배 및 총기관리국, 미국세관(CBP), 미법무성, 연방무역위원회 그리고 주정부 및 시정부가 모두 연계되어 있어 모니터링을 하고 있음

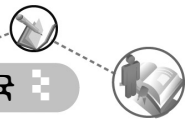


## 2 기관별 통관 관련 규제 및 역할

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

#### 1) 근거법규 및 배경

- Tariff Act of 1930, as amended; Trade Act of 1974, as amended; Customs Modernization Act, Homeland Security Act of 2002, CBP Regulations 등을 포함한 400개 이상의 법규를 40여 개의 연방기관들을 위하여 집행하고 있음
- 1994년에 발효된 통관 근대화 법은 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
- 그 주요 내용으로는
  - 첫째, 통관절차의 전산화 규정으로 과거 10여 년간에 실시해오던 전산화조치에 법적근거를 마련해 주었고, 수입신고의 전산화 (Electronic Entry Filing), 원거리 수입신고 (Remote Location Entry Filing), 수입자별 일괄 관세정산 신고 (Import Activity Summary) 등 향후 전산화 추진방향을 제시하고 있음.
  - 둘째, 기존의 수입자와 세관의 관계를 수직적, 명령적 관계로부터 통관거래의 대등한 관계로 간주하여 세관은 수입자가 관세법 및 관련법규를 준수할 수 있도록 다양한 프로그램을 확립, 실행하고 또한 계속적으로 홍보해야 할 의무가 있으며 (INFORMED COMPLIANCE : Account Management Program, Risk Management Program, Trade Compliance Measurement Program, etc.), 한편으로는 수입자는 합리적 주의의무(REASONABLE CARE : e.g. Knowing your merchandise & terms of your transaction; Being familiar with import laws, regulations, rulings & procedures; Seeking advice from Customs broker of Attorney; Coordinating actions of intra-company division; Obtaining laboratory analysis and other technical expert opinions; Obtaining binding rulings; Training company employees; Instituting import procedures to ensure that accurate



information is provided to Customs.)를 행사하여 수입신고 절차를 수행해야 할 책임을 가지고 있음 (SHARED RESPONSIBILITY).

–셋째, 수입거래에 관련된 서류의 보관의무 규정으로 보관할 서류의 목록은 관세법 제 509 (a)(1)(A) 조항에 규정되어 있음 (SECTION 509 (a)(1)(A) OF THE TARIFF ACT OF 1930, AS AMENDED).

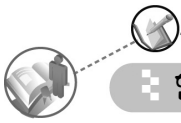
- 9.11 테러사건 이후 국토안보법에 의거하여 기존의 세관이 이민국과 동식물검사국의 검사기능과 인력을 통합하여 세관 및 국경보호국으로 국토안보부 산하에 확장 편성되었음. 세관 및 국경보호국은 미국역사상 최초로 국경보호의 책임과 권한을 단독으로 행사하는 통합된 국경수비연방기관이며, 41,000여 명의 인력을 확보하고 있으며, 한편으로는 철저하고 효과적인 국경관리, 통제, 보호조치를 통하여 테러분자와 테러용 무기류의 유입을 원천적으로 차단시키고, 다른 한편으로는 무역 통관절차를 신속하고 효과적으로 촉진시키는 임무를 가지고 있음
- 주요 조직으로는 Office of Field Operations, Office of Border Patrol, Office of International Affairs, Office of Regulations & Rulings, Office of Strategic Trade, Office of Information and Technology, Office of Intelligence, Office of Anti-Terrorism 등으로 구성되어 있음

## 2) 주요 역할

### ○ 전산 프로그램 및 안보통관절차 프로그램

–무역거래 통관절차 즉, 단계적으로 진행되는 물품반입신고, 검사, 세관정산신고, 그리고 세관통관 절차의 신속화와 효율화를 위하여 완전자동화를 목표로 한 전산 프로그램을 시행하고 있으며 (ACE SYSTEM), 더불어 테러분자들의 테러용 무기류의 반입을 집중적으로 차단시키기 위한 안보통관절차 프로그램을 병행 실시하고 있음

–검사절차 과정에 있어서는 무작위 표본검사방법보다 관세탈루 가능성 및 관세법규, 무역법규, 그리고 기타 안보법규의 위반가능성 즉, 위험성을 집적된 객관적 자료에 근거하여 평가해서 위험성이 높은 것으로 평가된 수입물품에 대한 검사를 집중 강화시키는 일종의 표적 검사방법을 채택하고 있음

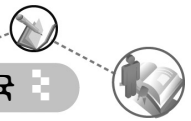


- 검사종류로는 Manifest Hold/VACIS exam과 Entry Hold/Intensive exam 등이 있음. 그리고 세관이 적용하는 위험성 평가기준 자료는 수출자, 제조자, 수출지, 원산지, 품목, 수입자, C-TPAT 프로그램이 고려됨
- C-TPAT 프로그램은 수입품의 공급선에 연계되는 제조업자, 수출업자, 운송주선업자, 운송업자, 수입업자, 보세창고업자, 통관업자 등 무역관련업체와 세관 및 국경보호국의 대테러공동프로그램으로서 무역관련업체는 보안계획(시설보안, 업무보안, 인사보안 등 포함)을 수립, 실행하고 세관은 이 보안계획이 잘 성취될 수 있도록 확인하고 지도하는 등 협력을 함. 특히 이 프로그램에 참여하고 있는 무역관련업체의 수입품은 위험성 평가시 위험성이 적은 것으로 평가되어 검사비용이 현저히 감소함
- 이와 같은 표준화 및 통일화한 통관제도에도 불구하고 일선세관별로 상이한 세부통관절차를 운영하여, 세관별로 위조 및 유사상표 확인, 원산지 확인, 구성성분 확인 등의 이유로 통관을 지연시켜 과다한 통관비용이 발생하고, 신선냉장물품이 부패, 변질되는 사례가 발생하고 있음
- 그리고 세관이 집행하는 관련법규에 의하여 수입금지 규제되는 제품으로는, 예를 들면, 관세법에 의거 일반적으로 미국의 국가안보 및 공중도덕을 저해하는 제품, 지적재산권 관련법규에 의하여 위조상표제품, 멸종위기에 처한 동식물의 국제거래협약(CITES)에 의하여 멸종위기의 동식물제품, 해양포유동물 보호법(Marine mammal Protection Act)의 돌고래보호규정에 의하여 돌고래의 안전을 해치는 참치어획관행 및 참치제품, 그리고 바다거북보호법(Section 609 of Public Law 101-162)에 의하여 바다거북을 해치는 상업적 어획기술을 사용하여 잡은 새우제품 등이 있음

○ 안보통관절차 중 선별·심사·표적방법의 개선

(Improved Selectivity, Screening and Targeting)

- 9.11 테러사건 직후에 세관 및 국경보호국의 모든 대 테러조치와 활동을 조정하고 통제하는 데 있어서 중심적 역할을 하는 전국규모의 전국 표적센터(National Targeting Center)를 설립해서, 정교한 표적방법을 개발 이용하여 미국에 유입되는 모든 사람과 수입물품에 관한 사전정보를 분석하고 심사하여 테러



위험을 제기하는 사람과 수입물품을 표적하여 집중적인 반테러 검사 등 대응 조치를 취하고 있음

- 2002 무역법의 343 조항은 모든 수입화물에 관한 정보를 전자화하여 세관 및 국경보호국의 AMS/Selectivity/ACS에 사전전송하도록 요구하고 있으며, 세관 및 국경보호국은 자동표적시스템(Automated Targeting System)과 Selectivity System을 통하여, 사전 전송된 수입화물 자료를 세관의 업무자료실이나 법집행부서의 자료실에 집적된 정보, 협력정보사회에서 얻는 전략적 정보 등과 대조 심사하여 무역거래의 위험성평가와 안보위험성 평가를 하여 잠재적 위험을 발생시킨다고 평가하는 화물을 탐지하여 검사 등 특단의 조치를 취함. 운송수단에 의한 사전전송 시기는 다음과 같음

- 선박 : 수출항에 선적 전 24시간 전
- 항공 : 도착 전 4시간 전 : 근거리 비행인 경우는 수출공항에서 이륙 시
- 철도 : 도착 전 2시간 전
- 트럭 : Fast인 경우는 도착 전 : Non Fast인 경우는 도착 전 1시간 전

## 나. 농무부 산하 동식물 검역소 / 식물검역소

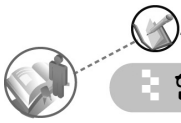
(Plant Protection & Quarantine Program / Animal & Plant Health Inspection Service / U.S. Department of Agriculture)

### 1) 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); Agricultural Bioterrorism Protection Act of 2002; PPQ Regulations; 등

### 2) 임무 및 규제

- 외국산 농산물의 수입시 전입될 수 있는 식물병충해와 잡초(예로 지중해과실파리, Oriental Fruit Fly, 감귤괘양병, Asian long horned Beetle, 유해잡초 등)를 차단, 통제하여 미국의 농업과 식물자원의 보호, 보존을 주임무로 하고 있음
- 국가별로 각 종류의 병충해 발생여부에 관한 통계자료를 근거로 하여 병충해



위험 분석평가(PRA)를 실시하여 농산물의 수입허용품목표를 확정함. 이 품목표에 등재된 품목의 농산물은 규정된 수입절차 즉, 필요한 경우의 수입허가와 수입검사를 받고 병충해가 발견되면 특정의 구제조치를 한 후 수입가능함. 한편 이 품목표에 등재되지 않은 농산물은 수입이 금지됨

- 캘리포니아주와 플로리다주에 지중해과실파리의 전파, 플로리다주에 감귤궤양병의 전입, 뉴욕주와 일리노이주에 Asian Long horned Beetle의 유입 등 각종 병충해가 발생됨으로 인하여 식물검역소는 기존의 규제절차를 재점검하고 강화시키고 있음 (Regulatory Procedure; Compliance Policy & Program; Inspection Policy & Program)
- 식물검역소는 국제식물보호협약(IPPC)에서 승인한 나무포장재료(Wood Packaging Material)의 국제 기준을 도입하여 2005년도 9월 16일부터(도착일 기준) 수입물품에 사용된 나무포장재료는 반드시 열처리(Heat treated), 혹은 훈증처리(Fumigation with methyl bromide)를 해야 하고 국제협약에서 승인된 표시(Stamp)를 하도록 규제함

## 다. 농무부 산하 동식물검역소 / 동물검역소

(Veterinary Service / Animal & Plant Health Inspection Service / U.S. Department of Agriculture)

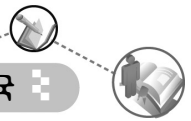
### 1) 근거법규

- Animal Health Protection Act : Agricultural Bioterrorism Protection Act; U.S. Regulations; Animal Health Safeguarding Revised; 등

### 2) 임무 및 규제

- 축산물 및 식품의 수입시 전입될 수 있는 각 종류의 동물질병(예 : 광우병(BSE), 구제역(FMD), 우역(牛疫), Exotic New Castle Disease, Classical Swine Fever 등)을 차단, 통제하여 미국의 동물자원의 보호, 보존 및 품질개선을 주 임무로 함
- 구체적인 업무활동의 하나는 동물질병의 종류별로 발생국가를 지정하여 이들





국가들로부터의 축산물 및 식품의 수입을 금지시킴. 그러나 예외적으로 일정한 규제조치와 수입허가 및 수입검사를 받은 후 질병이 발견되지 않으면 수입허용 조치를 함

- 캐나다에서 광우병이 발생하고, 미국내에서 Exotic New Castle 병, 구제역, 탄저병과 관련된 문제, 그리고 축산물의 생물학적 테러방지 문제 등으로 기존의 규제 절차의 개선·보강을 실시하고 있음 (Regulatory Procedure; Compliance & Inspection Policy and Program 등)
- 라면 수입시 라면과 함께 포장된 스프봉지 속에 소량의 고기류 및 가금류가루가 함유된 경우에 동물검역소는 수입허가(VS Form-16-3)를 요구함

## 라. 식품의약국

(Food and Drug Administration/U.S. Department of Health & Human Service)

### 1) 근거법규

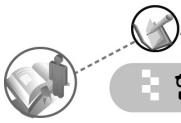
- Food, Drug & Cosmetic Act; Bioterrorism Act; FDA Regulations; Bioterrorism Regulations 등

### 2) 임무

- 식품, 의약품, 화장품, 의료기구 그리고 전자파를 방출하는 전제제품 등의 안전, 효험 및 안보를 확보하여 국민건강을 보호하고, 보다 안전하고 효험이 있고 저렴한 가격으로 구입할 수 있는 신제품의 개발을 촉진시킴으로써 국민건강을 더욱 증진시키는 임무를 함

### 3) 주요품목별 규제사항

- 신선농산물 : 농약잔류 허용치 초과 즉, 화학적 오염여부를 조사하여 오염된 불량 식품으로 판정되면 수입거부 조치를 하여 수출하게 하거나 폐기처분을 하게 함. 한국산 동양배가 농약잔류 허용치 초과문제로 폐기처분한 사례가 있었음
- 건조농산물 : 일반적으로 비위생적 건조과정으로 인한 물질적 오염에 감염되어



불량식품으로 판정되면 수입거부 조치를 받고 폐기처분하거나 수출을 해야 함

○ 가공농산물 식품 중 저산성식품 혹은 산성화식품

- 열처리가공과 진공포장된 식품으로 최종 pH가 4.6을 넘고 수분활성도가 0.85를 넘는 경우가 이에 해당되며 시설등록(FCE No. : Food Canning Establishment Registration No.)과 제조과정신고(SID No. : Submission Identification No.)를 하도록 조치하고 보툴리누스중독(Botulism : 썩은 소시지 등에 생김)이라는 생물학적 오염에 감염되지 않도록 철저한 위생적 가공처리를 한 후에만 수입이 가능함

- 한국산 깻잎통조림, 장아찌통조림 등과 두유, 식혜등 음료제품이 FCE No.와 SID No. 미등록으로 말미암아 폐기처분 및 재수출한 사례가 발생하였음

○ 수산물 및 수산물 가공식품

- 수산물 및 수산물식품에 적용, 운용하는 위생관리절차인 HACCP 프로그램(Hazard Analysis & Critical Control Points)은 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 유통단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여 자주적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성(Safety), 건전성(Wholesomeness) 및 품질(Quality)을 확보하기 위한 과학적인 위생관리 방법임

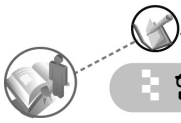
- 종전의 관리방법과 달리 원료에서 제품에 이르기까지의 모든 공정에 있어서 특히 중점적으로 관리할 필요가 있는 곳을 집중적이고 지속적으로 관리하는 데 있음. 또한 그 관리내용을 전부 기록함으로써 제조공정 전반에 걸친 제품의 안전성 확보를 기하는 방법임

- 따라서 종전의 관리방식은 위해발생시 원인규명과 책임소재를 찾기가 어려운 실정이었으나, HACCP은 각 제조공정별로 위해요인을 관리, 기록하도록 함으로써 위해발생요인과 책임소재를 명확하게 파악할 수 있어 가장 효과적인 식품의 안전성 확보수단으로 부각되고 있는 제도임. 최근에 HACCP 프로그램의 집행을 집중적으로 강화하므로 이 프로그램을 실시하지 않는 수입업자는 법규위반으로 인한 Penalty와 제품의 폐기처분의 불이익을 당하는 사례가 발생하고 있음

## 가. 수입정책 관련

### 1) 미국의 일방주의 통상정책

- 우리 농림수산물의 대미수출에 장벽이 될 수 있는 가장 큰 잠재요인으로는 미연방정부 통상정책의 기본을 이루는 “unilateralism(일방주의)”임
- unilateralism 정책에 의해 책정된 조항으로 흔히 “수퍼 301조”로 일컬어지는 “Section 301 Trade Act of the 1974 --Amended by the Omnibus Trade and Competitive Act of 1988”와 같은 조항들이 있음
- 미국의 unilateralism 정책은 다음과 같이 요약됨
  - 미국은 모든 외국 또는 외국회사에 대해 sanction과 같은 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(예를 들어 한국 내의 정치적 상황도 이러한 통상규제 조치의 근거가 될 수 있음)
  - 미국은 이러한 unilateralism 정책을 WTO와 같은 국제기구에서 시행하고 있는 다른 국제조약이나 국제계약과 관계없이 독립적으로 실시, 적용하고 있음. 따라서 WTO 에서 인정된 사항이라도 미 정부에서는 거부할 가능성이 있음
  - 미국의 unilateralism 정책은 반드시 국가가 아니라 특정 기업을 상대로 적용될 수도 있음
  - 미국정부에서 이 unilateralism 정책을 적용하고자 할 경우에는 적용대상 국가나 기업을 위반 국가나 기업으로 분류하고 그에 따른 조치를 결정함. 이 정책의 적용 근거나 그 근거에 부합되는 조치에는 분명하게 명시된 법규가 따로 없으며 당시의 사례에 따라 조치내용이 결정됨



- Unilateralism 정책은 다음과 같은 절차를 밟아 실시됨
  - 미 통상대표부 대표(USTR)가 문제가 된다고 생각하는 국가나 회사를 선정해 조사를 시작
  - 조사결과와 건의된 조치내용을 자세하게 설명한 보고서를 USTR이 대통령에게 제출하고 대통령이 그에 따른 대통령령을 내림
- 미국 국내산업 로비회사들이나 연방의회는 “수퍼 301조”와 같은 unilateralism에 근거한 통상규제조치를 취하자는 압력을 항상 강력하게 추진하고 있음
- 이러한 압력을 늘 받고 있는 USTR이나 백악관은 그때 그때의 정치상황에 따라 unilateralism 정책을 실시하고 있음. 따라서, 이 정책은 무엇보다 미국의 국내정치 상황에 가장 큰 영향을 받고 있는 실정임

## 2) 수입허가제

- 미국정부는 수입식품에 대한 수량제한은 안하고 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
- 한인교포수입업체 중 신고배 수입시 수입허가를 미리 받아두지 못해 한국에서 수입된 신고배 통관이 지연되었던 사례가 있음. 수입허가 비용은 무료이며 온라인을 통해 허가를 쉽게 받을 수 있었기 때문에 빨리 해결이 되었으나 항구 터미널에서는 세관뿐 아니라 미농무부에서 통관보류를 하는 경우 해제가 안 되므로 컨테이너 지연비용을 터미널에 지불해야만 함
- 농산물 수입허가를 위해서는 아래 웹사이트를 참고하면 됨  
[http://www.cbp.gov/linkhandler/cgov/trade/priority\\_trade/agriculture/import\\_permit\\_notices.ctt/import\\_permit\\_notices.pdf](http://www.cbp.gov/linkhandler/cgov/trade/priority_trade/agriculture/import_permit_notices.ctt/import_permit_notices.pdf)

## 3) 관세할당제(Tariff rate Quota)와 세이프가드

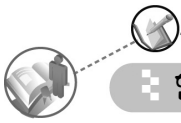
- 현재 관세할당제가 적용되는 품목 가운데 관세율표 제17편에 있는 설탕이 있으며 2008년 비정제설탕 수입할당량은 미국무역대표부(USTR)가 발표한 1,117,195 MTRV (metric tons raw value)으로 수출국가마다 할당량이 정해져 있음

[www.ustr.gov/Document\\_Library/Press\\_Releases/2007/August/USTR\\_Announces\\_FY\\_2008\\_Tariff-Rate\\_Quota\\_Allocations\\_for\\_Raw\\_Cane\\_Sugar.html](http://www.ustr.gov/Document_Library/Press_Releases/2007/August/USTR_Announces_FY_2008_Tariff-Rate_Quota_Allocations_for_Raw_Cane_Sugar.html)

- 비정제설탕의 경우 관세할당량 안에서 수입되는 경우 문제가 없지만 한국산 정제 설탕의 경우, 국가와 상관없이 85,503 MTRV로 쿼터가 소진되는 경우, 관세는 33.9¢/kg+5.1%로 여기에 세이프가드가 적용되므로 관세뿐만 아니라 송장(送狀) 금액에 따른 세이프가드를 지불해야 함
- 일부 한국업체들 가운데 설탕관세할당제를 모르기 때문에 관세와 세이프가드를 내고 한국산 설탕을 가지고 오는 경우가 있어 주의가 요구됨
- 유제품 역시 마찬가지로 유제품이 들어있는 아이스크림의 경우, HS CODE는 2105.00.40으로 아이스크림 연간 수입할당량을 4105톤임. 수입할당량을 초과하는 경우 아이스크림 관세가 50.2¢/kg+17%가 되며 세이프가드적용을 받아 kg당 송장(送狀) 가격이 30¢이상 50¢이하일 경우 kg당 66.7¢를 더 지불해야만 함
- 일부 한국업체들 가운데 유제품 쿼터 신청을 미리 하지 못해 보세창고(bonded warehouse)에 보관하거나 아예 월말에 수출을 한 뒤 1월 초에 쿼터 신청허가를 받아 수입을 하는 경우가 많음. 사실 쿼터는 1~3개월 안에 모두 소진되기 때문에 수출계획이 있다면 사전에 쿼터량과 시기를 잘 결정해 수출하는 것이 안전함
- 쿼터 관련 의문사항은 아래 웹사이트를 참고해서 직접 미국세관에 문의할 수 있음  
[http://www.cbp.gov/xp/cgov/trade/trade\\_programs/textiles\\_and\\_quotas/quota\\_restrict.xml](http://www.cbp.gov/xp/cgov/trade/trade_programs/textiles_and_quotas/quota_restrict.xml)

#### 4) 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 포장에 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, Poultry Product Inspection Act, Egg Product Inspection Act, FSIS Regulation, HACCP program 집행법규에 의거, 한국은 고기류, 가금류 식품의 수출국가로 승인되어 있지 않으므로 한국산 고기류, 가금류 식품의 수입은 금지됨. 예외적으로 200도 이상의 온도로 Boiled to concentrate and dried된 파우더형태로 포함량은 2~3% 이하만 가능함. 이것은 국가에 상관없이 모든 국가에 허용됨 이것은 농무부 산하 식품안전검사소(FSIS)에서 주관하고 있음. 식품안전검사소는 한국의 HACCP 프로그램이 미국에서 요구하는 위생기준을 맞추지 못하므로 합의를 못 보고 있는 것으로 알려졌음
- 고기류, 가금류 수입과 관련된 다른 기관은 농무부 산하 동식물검역소(APHIS)로 Federal Quarantine Act, Animal Health Protection Act, Agricultural Bioterrorism Protection Act, Veterinary Service Regulation, Animal Health Safeguarding Review에 의거 축산물식품의 수입시 반입될 수 있는 각 종류의 동물질병, 광우병(BSE), 구제역, 우역(牛疫), Exotic Newcastle Disease 등을 차단, 통제하여 미국의 동물자원의 보호, 보존 및 품질개선을 주 임무로 하므로 동식물검역소에서 금지하는 질병이 없다고 발표하기 전까지는 한국산 고기류와 가금류 수출은 불가능함
- 동물 질병별로 금지된 혹은 해제된 국가에 대한 업데이트 자료는 아래 웹사이트를 확인하면 됨  
[http://www.aphis.usda.gov/import\\_export/animals/animal\\_disease\\_status.shtml](http://www.aphis.usda.gov/import_export/animals/animal_disease_status.shtml)

■ 새우

- 수입금지 생선과 관련, 미국은 Inter-American Convention for the Protection and Conservation of Sea Turtles(IAC)에 의거 환경단체들의 바다거북 보호조치 주장에 따라 '96. 5. 1일부터 바다거북 보호장비를 갖추지 않고서 조업하는 새우잡이를 한 국가로부터의 새우수입을 금지하였음

- 미국으로 새우를 수출하려는 국가는 미국무성으로부터 바다거북 보호장치(Turtle Excluder Devices : TEDs) 설치 등 미국이 인정하는 바다거북 보존프로그램을 운영하고 미국의 승인을 받거나, 조업지역이 바다거북 서식지가 아니라는 인증을 자국으로부터 받아야 함
- 한국은 바다거북 보존 프로그램을 운영하고 있지 않은 나라이므로 생산국가로부터 매번 승인서류 원본을 제출해야 함

## ■ 참치

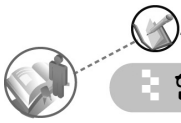
- 미국은 해양포유동물보호법(MMPA, '72)을 제정하여 태평양 동부적도지역에서 참치조업을 하는 어부들로 하여금 참치를 잡을 때 부수적으로 잡히는 돌고래의 숫자를 줄이는 기술을 사용하도록 요구함과 동시에 그 지역에서 참치조업을 하는 미국 선단에 대하여 1년에 부수적으로 잡히는 돌고래의 숫자가 20,500마리를 초과하지 않는 조건으로 참치조업을 허가해 주었으며
- MMPA는 미국의 기준을 초과하여 해양포유동물을 부수적으로 잡거나 죽이는 어로 방법을 사용하여 잡은 어류나 그 가공물의 수입을 금지하고, 태평양 동부 적도 지역에서 참치를 잡은 외국의 선박들이 미국의 기준을 만족시키기 위해서는 자신들이 참치 조업중 부수적으로 잡은 해양포유동물의 비율이 당해년도에 태평양동부적도지역에서 참치조업을 한 미국의 선박들이 부수적으로 잡은 돌고래 비율의 1.25배를 넘지 않음을 입증하여야 한다고 규정하고 있음
- 국제돌고래보호법 International Dolphin Conservation Act에 의거해 참치통조림을 수출하는 회사에게 Fishery Certificate of Origin 원본을 제출하도록 요구하고 있음. 이것은 선박의 선장이 작성한 자료를 근거로 수출국가정부로부터 인증을 받을 수 있음

## 나. 가격제한 조치

### 1) 각종 수수료 부과

#### ■ 추가세 및 추가비용(Levies and Charges)

- 미국은 수입품목에 대해 여러 가지 사용자 비용을 부담 시키고 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 MPF금액은 총 물품가치의 0.21%로 산정하여 적용하고 있음. 앞으로 언젠라도 미관세청에서 필요하다고 인정하면 인상이 가능함 (현재의 비율로 계산할 때 1000불어치 수출품에 21불 (최소한계치 \$25)을 MPF비용으로 추가 지불해야 함)
- MPF 비용의 최고 한계치는 \$485로 아무리 수출물량이 많아도 \$485 이상은 추가 되지 않음(이 계산방법은 대규모 수출기업에는 유리하나 소규모 수출업체에는 불리함)

■ 항구관리세(HMT-Harbor Maintenance Tax)

- 선박을 통해 수입되는 모든 물품에 대해 미국관세청은 항구관리세(HMT)를 적용하고 있음. 현재 HMT 금액은 총 수입가격의 0.125%이며, HMT는 최고한계치가 없어서 수출량이 많을 경우 HMT 금액이 높아질 수도 있으나 제품의 가격경쟁력에 영향을 미치는 정도는 아님
- 이러한 추가세 및 추가비용을 관세청 통과 당시에 지불하지 않을 경우 미관세청은 세관통과를 보류할 수도 있으므로 MPF나 HMT등을 미리 계산하여 준비하는 것이 바람직함

2) 보조금 정책

■ 수출시장 개척사업관련 지원프로그램은 해외농업청(FAS)이 주관, 상품신용공사(CCC, Commodity Credit Corporation)에서 집행하고 있으며,

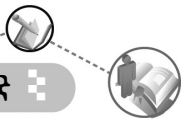
■ 그 내용은 시장접근프로그램(MAP), 해외시장개발프로그램(FMD), 고품질 샘플 제공프로그램(QSP), 신흥시장지원프로그램(EMP)이 있음

① 시장접근프로그램(MAP, Market Access Program)

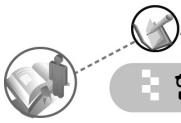
- 운영목적

-시장접근프로그램(MAP)은 1978년도에 시작되었으며 미 농무부의 Commodity Credit Corporation(CCC)자금을 사용





- 미국산 농수산물의 해외시장개척, 유지, 확장을 위해 농산물 생산자, 수출자 및 농산물 무역 협회 등을 지원 하는 프로그램임
- 예산규모 및 재원
  - '08 예산 규모 : 2억 달러
  - 재 원
    - 미농무부의 Commodity Credit Corporation(CCC)자금
    - 무역협회, 조합등과 미농무부의 상품신용공사와 파트너십으로 소비자 판촉, 시장조사, 기술보조, 무역업무 등의 외국 마켓 마케팅 자금을 공동 부담
- 세부 지원내용
  - 광고 제작 및 분배비용(Production and distribution of various types of advertising)
  - 가게내 식품 판촉비(In-store and food service promotions)
  - 상품 데모비용(Product demonstrations)
  - 소매, 무역 및 소비자 박람회 및 쇼 참가비용(Fees for participation in retail, trade, and consumer exhibits and shows)
  - 미국시민인 직원이나 계약자의 해외 근무에 따른 경비 및 생활비용(Cost and living expenses to U.S. citizen employees or U.S. citizen contractors stationed overseas, For generic promotion activities only)
  - 미국내 무역쇼 관련비용(Expenditures associated with trade shows)
  - 세미나 및 교육훈련시 발생된 지출비용(seminars, and educational training conducted in the United States, For generic promotion activities only)
- 지원대상 및 지원금액
  - 지원 대상은 미 농산물생산자, 수출자 및 농산물 관련 단체임
  - 2006년도 기준으로 Meat Export Federation(18,089천 불), Cotton Council International (16,703천 불), Western United States Agricultural Trade Association(13,058천 불), Forest & Paper Association(12,197천 불) 등 67개 단체에 200,000천불 지원
- 자격심사
  - 심사기준은 수출 가능성을 높일 수 있는 단체를 중점 선발 지원
  - 심사평가 기준은 수출 공헌도, 수출 실적, 수출 목표 및 과거 수출 목표의 정확도 등 대부분 수출 성과와 향후 수출목표가 반영된 기본적인 사항에 대한 검토



과정을 거친 후 외국으로 수출 계획이 가장 발전적이고 가능성 있는 업체들을 선정

## ② 해외시장개발프로그램(FMD, Foreign Market Development)

### ○ 운영목적

- 이 프로그램은 1978년도에 시작되었으며, 주요 목적은 미농산물의 무역 장벽을 없애고 외국시장으로의 수출을 장기적으로 발전시키고 유지, 확장함에 있음
- 새로운 외국시장 개척과 현재 진출한 외국 마켓 점유도를 높일수 있도록 미국의 농가와 가공업체 및 수출 단체에 직접적인 혜택을 제공

### ○ 예산규모 및 재원

- 2008년도 예산규모 : 34,000천 불
- 재 원 : 미농무부의 CCC 자금
- 미 농축수입산물 관련 품목의 해외시장 개척을 지원하기 위해 설정된 프로그램으로 성격적으로는 MAP프로그램과 유사하나 MAP와 달리 소비자 관측 활동비로는 지원이 되지 않고 시장조사, 기술지원 등을 중점 지원하기 위해 설정

### ○ 세부지원내용

- 해외에서 미국 브랜드 상품 홍보가 아닌 포괄적인 미국의 상품에 대한 장기적인 수출확대를 목적으로 지원
- 마켓조사, 무역서비스, 기술지원, 외국마켓 마케팅 활동자금 지원(박람회 참가 비용 및 광고비)등 총체적인 측면에 초점을 두고 있음

### ○ 지원대상 및 금액

- 해외시장 개척 프로그램(FMD)은 해외시장을 개척하고자 하는 미국의 농산물 수출조합과 생산자(담배는 제외)들을 지원하고 있으며 우선권은 미국 전지역에 회원을 보유하고 있는 비영리 농산물 무역 협회에 부여
- 2008년도 기준으로 Soybean Associaties(6,557천 불), Wheat Associaties (5,284천 불), Grains Council(4,885천 불), Cotton Council International(3,527천 불), Forest & Paper Accociation(3,231천 불) 등 22개 단체에 34,000천 불 지원

### ○ 자격심사

- 심사는 수출가능성이 높은 협회 및 단체에 지원



- 신청자격이 있는지의 여부를 FAS에서 심사
- 최근 수출 기여도, 과거 수출실적, 과거시장개척활동, 향후 시장개척 활동계획, 과거 수출계획 달성도
- 총 FMD예산과 신청업체, 상기 점수를 감안하여 신청업체에 분배

### ③ 고품질 샘플제공 프로그램(QSP, Quality Samples Program)

#### ○ 운영목적

- 고품질 샘플제공 프로그램(QSP)은 1999년부터 시작되었으며, 수출 가능성이 있는 외국 마켓의 수입자들에게 미농산물 샘플을 제공하는 데 따른 제반비용 지원
- 외국의 수입자들이 높은 품질의 미농산물에 대한 인지도 제고를 통해 외국으로의 수출시장 개발 및 확대 증진

#### ○ 사업운영주체 : 해외농업청(Foreign Agricultural Service : FAS)

#### ○ 세부지원내용

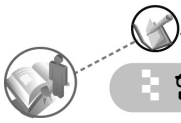
- 외국 수입업체들에게 송부한 제품의 샘플 비용 지출에 한정
- 대부분의 비용은 샘플구입 및 운송비로 제한

#### ○ 신청대상

- 수혜대상은 외국 바이어에게 샘플을 송부하여 수출을 증대시킬 계획이 있는 미농산물 업체 및 단체
- 대부분의 예산은 미국쌀협회, 밀협회, 미국곡물협회, 감귤협회 등 대부분 곡물 수출증대를 위해 집중 지원
- 신규시장개발, 소득액 \$10,725 미만 지역개발, 1백만 명 이상 인구지역, 미국 상품 점유율 10%에 우선권 부여

#### ○ 자격대상(미 수출업체가 신청시 외국바이어는 아래 조건 충족필요)

- 최근 미국 농작물을 구입하지 않은 바이어
- 미국 품종, 품질, 특성이나 생산물의 최종 용도 등에 생소한 바이어
- 최근 위생, 명세, 혼합, 공식 표시 등의 미비로 미국 농작물의 수입, 가공, 마켓에 실패한 바이어
- 미국 상품에 대한 테스트, 설명, 가공기술 지원에 관심있는 바이어



○ 심사

- FAS QSP 사업심사 위원회에서 신청서 검토후 승인시 CCC는 프로그램 자금 지원에 관한 기간, 조건 및 신청자의 의무 등이 나열된 협약을 협회 등과 체결

④ 신흥시장지원프로그램(EMP, Emerging Market Program)

○ 운영목적

- 신흥시장 지원 프로그램(Emerging Markets Program)은 1990년도에 시작되었으며, 국민소득 증대 가능성이 높은 저개발 국가 신흥 마켓 진출을 목적으로 함
- 미국의 협회, 공립 및 사립단체의 연구 및 기술지원 경비지원을 통해 해당국가의 미농산물 수출증대

○ 사업 운영주체(실시기관) : 해외농업청(FAS)

○ 예산성격

- 시장개척 가능성이 있는 후진국으로의 수출지원을 위한 예산
- 신흥시장 마켓 정보조사, 현지출장, 전문 기술지원에 사용되나 대부분 연구보고서 작성과 관련된 예산이 많음

○ 신청 대상 : 미국 농산물 관련업체 및 비영리 협회, 대학, 각주 농무부 및 미농무부 산하부서

○ 지원국가 선정 기준(지원국가는 특정되어 있지 않음)

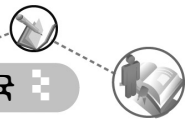
- 수출 가능성이 있는 개발도상국가를 대상으로 함
- 1인당 소득액이 \$10,065 이하(세계은행이 정한 중상층 소득 최고한도 기준)
- 인구가 1백만 명 이상 국가

○ 지원 대상 분야

- 수출 가능성 연구, 마켓 조사, 사회 및 산업 분야 조사(sectorial assessments), 오리엔테이션 방문(orientation visits), 전문 교육, 비즈니스 강습회(business workshops)

○ 사업성 심사

- 해외농업청(FAS)은 산하 EMO에서 서류 심사 및 지원액 결정



## 다. 기술 행정적 조치

### 1) 품질규제

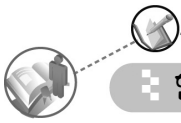
#### 가). 미국의 국가 유기농프로그램(National Organic Program, NOP)

##### ■ 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 것으로, NOP의 표시 요건은 유기농 성분을 포함하고 있는 원재료, 신선제품, 그리고 가공식품 등에 적용되며 유기농으로 판매, 표시, 또는 표현된 식품은 NOP 표준에 의거 생산, 가공되어야 함
- 인증을 받은 사업자는 제품 또는 성분을 유기농으로 표시할 수 있으며, “USDA 유기농” 인증표시를 사용할 수 있음

##### ■ 유기농의 정의

- 미 농무부(USDA)의 규정에 따르면, “유기농”이란 식품 및 섬유를 모두 포함하여 농산물을 경작하고 가공하는 방식을 지칭하는 분류 용어임. 유기 제품은 환경에 적은 영향을 미치는 방법과 재료를 사용하여 자연과의 균형을 유지하는 데 주력하는 농업 시스템에 의해 생산됨. 유기 식품은 인공 원료나 방부제 또는 방사선을 전혀 사용하지 않으며 최소한으로 가공 처리됨
- 유기농 제품이란 식품 자체의 생산 및 가공 전체에 적용되며 ‘National Organic Program(국립유기농프로그램)’의 최소조건을 만족해야 함. 유기농 인증에는 3년간 화학 살충제, 생물학적으로 변이된 유전자, 합성비료 등을 사용하지 않고 유기 비료를 사용해야 하는 등 까다로운 절차를 거쳐야 함. 인증을 받은 후에도 지속적으로 미국 농무부의 감독을 받아야 함. 유기농제품의 높은 수익성으로 자연 식품에서 유기농 식품으로 전환을 꾀하는 업체가 증가하고 있음
- “유기농(organic)”이란 식품과 섬유 제품 등 농산물의 생산 및 가공 방식을 나타내는 용어로서 생태 환경학적인 생산의 관리 방법 즉, 생물의 다양성을 유지하며, 생물학적 주기와 토양의 생물학적 활동을 증진시키는 농법



- 유기농은 유기농 종자를 사용하면 더욱 좋겠지만 비유기농 종자도 상관없으나, 유전자 변형종자, 방사선 처리나 하수물 찌꺼기 등 사용은 금지됨
- 유기농산물은 3년간 화학비료와 농약을 전혀 사용하지 않은 농토에서 화학비료와 농약을 사용하지 않고 재배한 작물을 말하며, 유기농 육류, 가금류, 계란과 유제품 등도 항생제 투여나 성장 호르몬을 사용하지 않은 가축으로부터의 생산물
- 자연 식품은 유기농 식품과는 구별되는 것으로 방목, 호르몬 미사용 등의 표기는 할 수 있지만 유기농 식품표기는 미농무부(USDA) 유기농 규정에 맞아 인증된 것에 한함

### ■ 유기농 표준

- 유기농산물 생산을 위한 유전자변형식품(GMO), 방사선, 하수 찌꺼기 사용 금지
- 유기축산물 사육을 위한 항생제와 성장 호르몬의 사용 금지
- 유기축산물 사육을 위해 100% 유기 사료의 사용
- 유기농법 허용 및 금지 물질(The National List of Allowed and Prohibited Substances)에 의거한 생산 및 가공
- 특정 농장이 유기농 생산 농장으로 인증 받기 위해서는 사용 금지 물질 최종 사용 이후 3년이 경과해야 함
- 도축용 가축은 출생 전 임신기간 마지막 1/3 기간 시작부터 도축 때까지 유기영농 방식에 따라 사육해야 함
- 가축의 경우 노천구역에 접근이 가능해야 하며 반추 가축의 경우 목초지 접근이 가능해야 함
- 유기농장에서 토양 비옥도와 작물 영양분 관리는 경작, 윤작, 그리고 간작을 통해 이루어지며, 규정에 의한 퇴비 사용 및 독성 및 잔류성 농약을 사용하지 않는 영농 방법에 의한 병충해, 잡초, 질병 관리
- 미국 유기 농가에서는 경작 기술, 재배 경험, 윤작 및 간작을 통해 토양 비옥도와 작물의 영양 상태를 관리함. 또한 이 규정에서는 퇴비 사용 방법을 엄격하게 통제

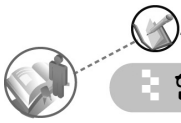
하고 있음. 농작물 해충, 잡초 및 질병은 독성 및 비분해성 살충제를 사용하지 않는 관리 방법으로 통제함

- 미 농무부(USDA)의 역할 중 하나는 공적 및 사적인 인증 에이전트를 승인하는 것임. 미 농무부(USDA)가 인정한 인증 에이전트들은 생산자와 취급자가 미국의 유기 표준안을 준수하고 있는지 검사함. 인증서에는 농작지 및 가공 시설, 자세한 기록 보관 그리고 주기적인 토양 및 수질 검사에 대한 조사 내용이 포함됨
- 2002년 10월 21일부터 미국 내에서 “유기”라는 이름으로 판매하거나 상표를 사용하거나 표시된 모든 농산품들은 미국 유기농법을 준수해야 하며, “생태적” 또는 “생물학적”이라는 이 두 용어는 “유기농”과 동의어로 사용되지 않으며 따라서 미국 유기농법의 규제를 받지 않음

### ■ 라벨링 규정

- 새 규정에 따르면, 생산자들은 제품 라벨에 유기 원료의 정확한 백분율 함량을 표시할 수 있음. 예를 들면, 97% 유기농 제품이라고 주장하는 상품이 있을 수 있음
- 추가적으로, 본 규정은 2002년 10월 21일부터 천연 또는 가공 농산물 제품에 미 농무부 “유기농 날인”의 사용을 허용하고 있음. 이는 오직 100% 유기농 또는 (95% 또는 그 이상) 유기 제품에만 사용할 수 있음. 유기농 원료 함량이 95% 미만인 제품들은 미 농무부(USDA) 날인을 표시할 수 없음
- 미국 유기 표준안에는 미국 회사들이 자사의 제품을 수입하기를 희망하는 국가들의 규정에 부합할 수 있도록 유기농 제품들에 라벨 표시를 할 수 있도록 허용하는 조항이 있음
- 수출을 목적으로 미국에서 생산된 유기 제품들은 대상 국가의 유기제품 요건 또는 해외 구매자가 명시한 라벨 명시한 요건에 부합하는 라벨을 표시할 수 있음. 예를 들어, 제품 라벨에 “본 제품은 특정 유럽 연합 유기 표준안에 의거하여 인증된, 또는 이 표준안을 준수하는 제품입니다”라는 문구를 게재할 수 있음. 그러나 상기한 제품들에는 “수출용”이라는 문구를 표시해야 함
- 유기농 성분 비율을 기준으로 정해지며 4가지로 분류됨

#### ① 100% 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
- USDA 인증표시와 해당 인증기관의 인증표시 또는 인증마크를 제품 포장 및 광고에 사용할 수 있음

## ② Organic

- 물과 염류를 제외하고 중량 기준으로 제품의 95% 이상 유기농 방식으로 생산된 성분인 경우
- 나머지 성분 중 5%까지는 유기농법 허용 및 금지 물질 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
- USDA 인증표시와 해당 인증기관의 인증표시 또는 인증마크를 제품 포장 및 광고에 사용할 수 있음

## ③ Organic Produced

- 성분의 70%에서 90%까지가 유기농업방식으로 생산된 제품
- 유기농 성분 또는 식품 유형을 3개까지 명시할 수 있으며, 유기농 성분 함유비율과 인증기관의 인증 표시 또는 마크를 주표시면에 사용할 수 있으나 USDA 인증표시는 포장의 어느 곳에도 사용할 수 없음

## ④ 유기농 성분이 70 퍼센트 미만인 제품

- 주표시면에는 유기농 용어를 사용할 수 없으나 성분 표시란에 유기농업 방식으로 생산된 특정 성분을 명시할 수 있음
- 라벨링 규정 위반
  - 국가 유기농 프로그램(NOP) 규정에 의거 생산, 유통되지 않은 제품을 고의적으로 유기농 제품으로 판매하거나 표시한 자에 대해서는 11,000달러까지 벌금을 부과할 수 있음



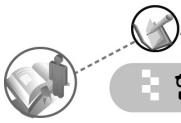
## 가공식품의 라벨링

### ○ “100 percent Organic”

생산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>반드시 100% 유기농 재료로 생산되어야 하며, 물과 소금은 포함되지 않음</li> </ul>
의무표기 사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>생산품이 한 가지 성분 이상으로 구성될 때 성분 목록이 명시되어야 하며, 생산품의 제조업자, 분배업자, 수입업자, 포장업자, 가공업자 등의 이름과 주소 명시 “Certified organic by_____” 또는 유사한 구절, 증명기관의 이름이 뒤따르며, 증명기관의 인증표시(seal)는 상관없음</li> </ul>
라벨명시	<ul style="list-style-type: none"> <li>“100 percent organic” 가 생산품 이름에 명시되어야 함.</li> <li>유기농 재료를 나타내기 위해 “organic”, 물과 소금은 유기농 재료에 포함되지 않음</li> <li>미농무부 유기농 인증표시(seal)와 증명기관 인증표시(seal)</li> <li>증명기관의 인터넷 주소 또는 전화번호</li> </ul>

### ○ “Organic”

생산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>반드시 적어도 95% 유기농 재료로 생산되어야 하며, 물과 소금은 포함되지 않음</li> <li>아황산염은 포함되지 않음</li> <li>5%까지 포함               <ol style="list-style-type: none"> <li>유기농이 아닌 방법으로 생산된 농업재료들은 상업적으로 유기농 형태로 이용되지 않아야 함</li> <li>7 CFR Part 205, 605에 의해 승인된 다른 대체재료들</li> </ol> </li> </ul>
의무표기 사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>재료설명서 명시</li> <li>다른 유기농 라벨링이 명시될 때 “organic” 유기농 재료 목록</li> <li>물과 소금은 유기농재료에 포함되지 않음</li> <li>생산품의 재료 설명서가 명시되어야 하며, 생산품의 제조업자, 분배업자, 수입업자, 포장업자, 가공업자 등의 이름과 주소 명시 “Certified organic by_____” 또는 유사한 구절, 증명기관의 이름이 뒤따르며, 증명기관의 인증표시(seal)는 상관없음</li> </ul>
라벨명시	<ul style="list-style-type: none"> <li>“organic” 가 생산품 이름에 명시되어야 함.</li> <li>“X% organic” 또는 “X%organic ingredients”</li> <li>미농무부 유기농 인증표시(seal)와 증명기관 인증표시(seal)</li> <li>증명기관의 인터넷 주소 또는 전화번호</li> </ul>



○ “Made with Organic Ingredients”

생산품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반드시 최소 70% 유기농 재료로 생산되어야 하며, 물과 소금은 포함되지 않음</li> <li>• 아황산염은 포함되지 않음. 그외, 와인은 7 CFR 205.605에 의해 황산화물이 포함 가능</li> <li>• 30%까지 포함             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. 유기농이 아닌 방법으로 생산된 농업재료들</li> <li>b. 7 CFR Part 205. 605에 의해 허용된 이스트를 포함한 다른 대체 재료들</li> </ul> </li> </ul>
의무표기 사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 재료설명서 명시</li> <li>• 다른 유기농 라벨링이 명시 될 때 “organic” , 유기농 재료 목록</li> <li>• 물과 소금은 유기농 재료에 포함되지 않음</li> <li>• 생산품의 재료 설명서가 명시되어야 하며, 생산품의 제조업자, 분배업자, 수입업자, 포장업자, 가공업자 등의 이름과 주소 명시 “Certified organic by _____” 또는 유사한 구절, 증명기관의 이름이 뒤따르며, 증명기관의 인증표시(seal)는 상관없음</li> </ul>
라벨명시	<ul style="list-style-type: none"> <li>• “Made with organic ____ (자세한 재료들)” 가 생산품 이름에 명시되어야 함.</li> <li>• “X% organic” 또는 “X% organic ingredients”</li> <li>• 증명기관 인증표시(seal)</li> <li>• 증명기관의 인터넷 주소 또는 전화번호</li> </ul>
꼭 필요하지 않은 라벨	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미 농무부 유기농 인증표시(seal)</li> </ul>

○ 유기농 성분이 70퍼센트 미만인 제품

생산품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반드시 70%보다 적은 유기농 재료로 생산되어야 하며, 물과 소금은 포함되지 않음</li> <li>• 30% 이상 포함             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. 유기농이 아닌 방법으로 생산된 농업재료들</li> <li>b. 7 CFR Part 205. 605의 제한 없이 다른 대체 재료들</li> </ul> </li> </ul>
의무표기 사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농이 쓰여진 재료 설명 명시</li> <li>• “organic” 가 쓰여진 재료의 유기농 재료</li> <li>• 물과 소금은 유기농재료에 포함되지 않음</li> <li>• 유기농재료가 몇 %인지 명시, 물과 소금은 유기농 재료에 포함되지 않음</li> </ul>
라벨명시	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 재료설명서 안에 유기농 재료 명시</li> <li>• “X% organic ingredients” 유기농으로 생산된 재료들은 재료설명서에 명시 되어야 함</li> </ul>
꼭 필요하지 않은 라벨	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미 농무부 유기농 인증표시(seal), 증명기관의 인증표시(seal)</li> <li>• 관련된 유기농 목록</li> </ul>

■ 유기농산물 로고



흑백 로고



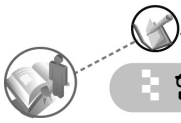
칼라 로고

- 살충제 제품의 라벨링



■ 심사 및 인증 절차

- USDA 지정 인증 기관은 생산자와 유통업자가 미국 유기농 표준을 준수하는지 여부를 확인하며 인증 절차에는 재배포장 및 가공 시설의 조사, 상세한 영농관련 자료 관리, 그리고 정기적 토양 및 용수 검사가 포함됨. 연간 유기농산물을 5천 달러 미만 판매하는 농장 또는 유통 사업장은 인증 면제
- 신청 자료
  - 사업장 유형, 이전 3년간 재배포장에 사용한 물질 내역
  - 재배, 사육, 또는 가공 중인 유기농 제품
  - 유기농 사업계획 : 영농 관행 및 생산에 사용한 물질 등을 기술한 것으로 계획이 효과적으로 이행되고 있는지 확인하기 위해 수행해야 할 감시 활동과 기록 관리 체계, 그리고 유기농 제품과 비유기농 제품의 혼합을 방지하고 제품이 금지 물질에 접촉되지 않도록 하기 위한 활동 등 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 인증을 하고 인증서를 발급
- 인증 유효기간은 1년이며 각 인증 사업장에 대해 매년 조사가 실시되며 이러한 조사 실시에 앞서 갱신된 정보를 매년 인증 기관에 제출해야 함
- 생산자는 재배포장에 금지 살충제 사용 등과 같이 특정 사업장의 규정 준수 상태에 영향을 미치는 변경 사항이 발생한 경우 이를 즉시 인증기관에 통보해야 함

○ 인증 수수료

- 각 인증기관이 합리적으로 결정하며 일반적으로
- 기본 수수료 : 1건당 175불
- 연간 수수료 : 매출액의 0.5%~0.1%(연간 최대 15,000불 이내)
- 조사관 출장비 : 검사비용의 75% 수준, 검사비용은 시간당 20~30불 선

■ 국가유기농표준(NOP)과 수입 유기농 제품

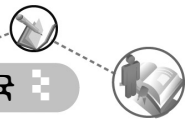
- NOP는 미국에서 유기농으로 판매되는 모든 제품들에 적용이 되나 미 농무부가 수입 상대국의 유기 농산물 프로그램을 1) 적합평가(Recognition of Conformity Assessment) 또는 2) 동등 결정(Equivalency Determination) 방식으로 인정할 경우 미 농무부 인증 유기농산물 증명서 없이도 미국내 유기농산물로 라벨링 및 판매 가능함

○ 적합평가(Recognition of Conformity Assessment)

- 수출 상품이 수출국 국가 유기농 표준에 의해 생산되고 미 농무부 승인 기관에 의해 인증되었을 경우 “organically produced” 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

○ 동등 결정(Equivalency Determination)

- 미 농무부가 수출국의 유기 농산물 프로그램이 미 농무부의 국가표준프로그램(NOP)와 동등하다고 판단했을 때 “organic” 으로 라벨을 부착하여 판매할 수 있는 제도로 적합평가보다 까다롭고 결정까지 장시간 소요



- 아직은 동등 결정 조약이 된 것이 없음
- 현재 협상진행국가 : 캐나다, 인도, 일본, 오스트레일리아, 유럽연합

## 나) 등급 표시제

- 등급표기는 식품표시제도를 주관하는 FDA 관할은 아니며, 미농무부 산하 농산물 마케팅국(AMS)에서 관장
- AMS에서 지정한 20여개 품목에 대하여 미국산 및 수입산 모두 AMS의 등급규정에 맞게 구분, 의무적으로 표기해야 하며, 지정 품목 외는 자발적으로 표시하면 됨

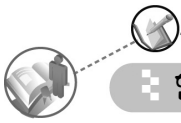
### ※ AMS(Agricultural Marketing Service)

- 미국 농무부(USDA)의 산하기관으로 과일, 채소류 및 유제품의 품질기준을 제정하고 제정된 품질 기준에 따라 품질을 검사
- 품질검사 기준
  - 품목별로 United States Standards for Grades를 만들어 등급설정
  - 사과, 배의 등급기준
    - ① 등급 : U.S. No. 1, U.S. Combination, U.S. No. 2
    - 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

## 2) 상품표시 규제

### 가) 식품표시 제도

- FDA가 관할하며, 식품명, 내용물의 실중량, 원재료명, 영양분석표 등을 주표시면 (식품을 구매할 때 소비자에게 통상 보이는 면)이나 정보표시(주표시면의 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 적용 대상에서 제외
- 영양분석표 : 영양분석표 면제 대상으로 포장표기를 할 필요가 없으나 주요 식품의 경우 구매시점(소매점)에서 소비자들이 알 수 있도록 진열대 별도 표기 권장

### 나) 영양분석표(Labelling)

- '90년부터 Nutrition Labelling and Education Act에 의해 시작된 조치로서 미국내 판매되는 모든 가공식품류들에는 상세한 영양분석표가 반드시 부착되어야 하며, 이 조치는 우리 농수산물 수출에 두 가지 큰 장애요소가 될 수 있음
- 주정부에 따라서는 FDA(식품의약국)에서 요구하는 그 이상의 영양분석표를 요구하기도 하며, 이러한 특별요구사항은 지방정부에 따라 또한 품목에 따라 상이하므로 수출하고자 하는 품목에 따라 특별한 조사가 요구됨
- 예를 들면, 어떤 지방정부는 FDA에서 요구하는 것보다 세분된 영양 분석표를 요구할 수도 있고 식품제조과정의 안정성을 증명하는 추가 서류를 요구할 수도 있음
- 미정부에서는 영양분석표가 미 정부에서 인정하는 제 3자 검사기관(즉, 식품제조회사와는 관계없는 기관)에서 작성되었다는 증빙서류를 반드시 요구하며,
- 이 증빙서가 미흡하거나 부실할 경우, 미 정부에서는 문제의 식품을 다시 시험하고 새로운 증빙서를 제출하라는 요구를 얼마든지 반복 요구할 수 있음. 따라서, 가공식품일 경우 수출전 미국내에서 허가된 검사기관으로부터 (이러한 검사기관들은 주로 미국내에 있음) 식품검사와 영양분석표를 작성하여 그 결과를 미정부에 제출하는 방법이 가장 바람직함

### 다) 유효기간

#### ■ 기본방향

- 연방정부에서 법으로 규제하는 것 이외에는 자율 표기임
- 연방정부에서 법으로 규제한 식품 : 가금류, 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...

- 씨리얼(cereal) 등의 제품에서 흔히 볼 수 있는 표기로 명시된 날짜까지 내용물의 향과 품질이 최고의 상태로 유지됨을 의미함
- 표기된 날짜가 다소 지났다고 해도 내용물이 변질됐다는 것을 의미하지는 않음

### ○ Sell by... / Pull ...

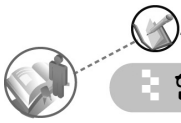
- 소매업체가 소비자에게 판매할 수 있는 최종 날짜를 의미함
- 소비자는 표기된 날짜 이전에 물건을 구입해야 하지만 반드시 그날까지 소비할 필요는 없음
- 식품을 구입한 후 집에서 보관하고 최종적으로 소비하는 기간까지를 고려해 표기했기 때문임
- 예를 들어 유제품의 경우 Sell-by... 일자에서 7일 정도는 두고 먹을 수 있음

### ○ Pack... / Package date...

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

### ○ Expiration

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



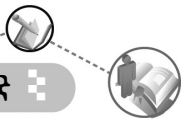
- Born on...
  - 맥주회사 앤하우저 부시가 자사제품에 표기하는 방식으로 생산일자를 나타냄
  - 소비자에게 신선한 맥주임을 알리기 위해 사용하고 있음
  - 앤하우저 부시는 Born-on... 날짜로부터 110일 이내에 섭취할 경우 맥주의 맛과 향이 가장 좋다고 설명하고 있음
- Coded date ...
  - 식품 제조업체가 자사 제품의 생산지와 가공지를 분류, 추적하기 위해 부여한 일련의 식별 번호임
  - 이 code는 식품의 안전성 및 유효기간과는 상관이 없음
- 통조림 및 냉동식품
  - 일반적으로 통조림의 경우 12~18개월까지 보관이 가능함
  - 특히, 고기와 생선, 야채류의 통조림은 2~5년까지 보관, 사용이 가능하지만 사용 전에 포장용기가 돌출되지 않았는지를 살펴보아야 함
  - 냉동식품의 경우 신선한 상태에서 적절하게 가공된 경우 유효기간이 지나도 섭취가 가능하나 장기간 냉동 보관된 경우 향과 맛이 떨어질 수 있음

### 3) 원산지 표시제도

#### ■ 미국의 농수산물 원산지 표기강화

- 미국은 2008년 10월부터 해외에서 수입하는 채소나 과일생선 쇠고기 등 모든 식품에 대해 원산지 표기를 의무화하는 법을 시행키로 하여 앞으로는 소비자들이 알 수 있도록 의무적으로 원산지를 표기해야 하므로 따라 수출업체들의 주의가 요구됨
- ‘원산지 표기법 수정안(COOL)’은 지난 2002년 상정되었으나, 5년 동안 시행이 미뤄져오다 지난 4월 이슈화 되어 토마토 살모넬라 감염파동으로 원산지 강화에 대한 필요성이 제기된 데 기인한 것으로 보임





## ■ 미국의 원산지 표시제도

### ○ 배경

- 2002년 의회에서 1946년의 농산물 거래법에 추가하여 “2002년 농장법안”으로 불리는 법안을 상정하였으며 이 법안은 새로운 원산지표기법을 포함하고 있음.
- 이 법안은 2004년 대통령서명으로 제정되었으나 2004년 1월 부시대통령의 유예법안의 서명으로 2006년 9월까지 유예, 2005년 11월 다시 유예법안에 서명하여 2008년 9월말까지 강제적 시행은 유예되어 왔으며 현재 자율적인 표시사항으로 이루어지고 있음
- 그러나 자연산 및 양식어류에 대해서는 의무적 시행이 실시되고 있으며, 현재도 미국내 8개주는 자체적인 원산지 표시제도를 시행하고 있음(Alabama, Arkansas, Florida, Louisiana, Maine, Mississippi, North Dakota and Wyoming)

### ○ 주요내용

- 소매점들은 판매하는 아래의 식품에 대해 알기쉽게 원산지를 표시해야 함

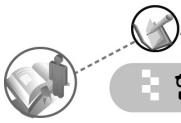
- ① 적색육 (소고기, 양고기, 돼지고기), ② 어류 및 패류 (양식과 자연산 구분)
- ③ 상하기 쉬운 과일 및 채소류 (신선 혹은 냉동구분), ④ 땅콩류

- 예외대상

- ① 가공식품의 원료인 경우 (예 : 베이컨, 오렌지쥬스, 땅콩잼, 샐러드용 혼합 야채 제품, 혼합땅콩류 캔제품 등)
- ② 식음료 서비스공간 (예 : 레스토랑, 바, 슈퍼마켓 안의 음식코너 등)

### ○ 원산지표시 유의점

- 미국내산으로 원산지표기를 위해서는 그 식품이 완전한 미국산이어야 함
- 예를 들어 육류의 경우, 미국에서 태어나고 자라서 도살된 것이어야 하며, 어류의 경우 미국해안에서 잡히거나 미국적 선박에 의해 조업되어 미국 내에서 가공 처리된 것이어야 하고 과일, 채소, 땅콩은 미국내에서 재배된 것이어야 함
- 육류 및 어류 중 미국 외에서 몇 단계의 생산공정으로 거쳐 미국내에서 최종 생산되는 경우 혼합원산지표시를 해야 함
- 캐나다산 돼지가 미국에서 사육, 도살된 경우 : 여러 나라의 소들로 만드는 간 고기의 경우 원산지표기가 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 혼합원산지표시를 해야하나(예 : 간소고기, 홍상추와 양상추의 묶음 등)다른 종류가 혼합된 경우 제외됨 (예 : 상추 + 토마토+오이 등이 섞인 샐러드박스 등)

○ 원산지 정보기록

-제품의 생산/공급자는 원산지정보를 표시하고 보관할 의무가 있으며 공급경로의 중간에 위치한 업체는 이전에서 정보를 받아서 다음경로로 넘길 때까지의 원산지 정보를 반드시 보관하여야 함

-수입품의 경우 최소한 하역항으로부터의 원산지정보가 추적 가능해야 하며 정보의 보관기한은 2년임

○ 위반 시 제재규정

-USDA는 위반업소에 대해 30일간의 정정기간을 주고 이후 고의적인 위반건당 \$10,000의 벌금을 부과할 수 있음

-제품경로의 중간단계의 업체가 이전단계의 업체의 잘못으로 인해 원산지를 알 수 없는 경우 과실이 있는 업체에게 \$10,000의 벌금 부과

○ 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 소비자판매용의 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 “USA”, “Mexico” 로



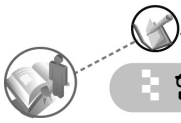
- 표기할 수 있으며 United Kingdom을 “U.K”와 같이 줄여서 표기하는 것도 가능함
- 하지만 국기나 다른 국가상징물만 사용하거나 주명이나 유사명칭의 사용은 안 됨

■ 원산지 표시제에 대한 찬, 반 의견

- 최근 지구 온난화와 이에 따른 각종 자연재앙이 빈번히 발행하면서 환경에 대한 관심이 증대됨에 따라 원산지표시제 옹호론자들은 원산지표시제를 통해 현지 생산 작물의 소비를 증대시킴으로써 장거리로 운송되는 식품의 양을 줄여 에너지 소비와 대기오염을 줄일 수 있다고 주장
- 또한 장거리운송을 위해 과일 및 채소 등에 사용되는 각종 농약 및 방부제의 위해성을 지적하며 특히 최근에 대두된 광우병발생국가로부터의 수입통제를 위해 원산지표시제의 강화를 주장
- 반면 반대론자들은 소비자들의 제품에 대한 원산지 민감도가 낮으며 판매현장에서 정확히 실행하기도 힘든 이제도를 준수하기 위한 비용증가로 인해 결과적으로 생산자원가 및 소비자 가격상승만 초래할 것으로 우려
- 또한 이 제도로 인해 소비자가 누리는 상품선택의 다양성이 줄어들고 국제적인 무역분쟁의 발생소지가 높아진다고 주장

■ 원산지 표시제가 한국산 농산품 수출에 미치는 영향

- 현재 수입 농식품의 포장에는 원산지 표시가 이행되고 있어 수출업체의 입장에서 추가적으로 조치해야 할 사항으로 보임
- 근본적인 원산지표시의 주체는 판매업체로 교포마켓을 비롯한 신선농수산 식품매장에서 한국산으로 오인식할 수 있도록 표기하는 사례들이 크게 감소할 것으로 전망되어 순 한국산에 대한 차별화가 가능하여 수출증가에 영향을 미칠 것으로 판단됨



#### 4) 식품 및 동식물 검역제도

##### 가) 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 해충 또는 미국내 광범위하게 확산되어 있지 않은 해충”을 포함하는 농림수산물은 미국수입이 금지됨(Code of Federal Regulations of 1996)
- 해충검사외에 다른 까다로운 위생검사기준의 예로는 유럽연방에서 미국으로 수출한 복숭아통조림 사례가 있음
  - 이 통조림들은 유럽연방(EU -European Union) 위생, 안전 검사기준을 통과한 제품인데 미국 FDA에서는 통조림 안에 작은 복숭아씨 조각들이 있다고 하여 수입을 금지시켰음(보통 육안으로는 보이지도 않는 작은 크기이지만 잘못 삼킬 경우 사람에게 따라 위험할 수도 있다는 판단이 적용됨)

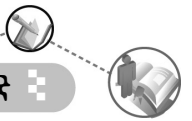
##### 나) 식물검역제도 현황

###### ■ 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, 농무부장관의 허가를 받지 않았거나 수출국에서 발행한 위생증이 미첨부된 경우에는 수입불가(제1조)
  - 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 (제6조)
  - 다음의 것은 묘목에서 제외됨 : 목초종자, 채소종자, 화훼종자, 화단용식 기타 초본식품, 구근(Bulb), 뿌리(제6조)



- 상기 표목 이외의 식물류가 수입됨으로써 유해식물의 병충해의 유입우려가 있다고 결정되는 경우에는 그 결정사항을 공포함

■ 해외검역공고 (Foreign Quarantine Notice)

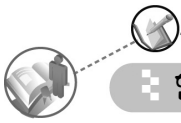
- 해외 검역공고 7CFR제319.56호 (과실 및 채소류)
  - 미국에 없거나 널리 분포하지 않는 과실 및 채소의 과실파리(Fruit Fly), 외파리, 유해병해충이 유럽, 아시아, 아프리카, 멕시코, 중앙아메리카, 남아메리카, 기타 해외국가에 존재할 때 이들 국가나 지역으로부터 과실, 채소를 아무런 제한없이 수입하는 경우 이들의 해충이 미국내로 유입이 우려되는 경우 상가지역으로부터 과실, 채소와 이들의 포장재로 쓰인 식물체의 수입금지를 선언함

다) 식품위생 및 검사제도

- 농무부 산하 FSIS에서는 육류 및 가금류의 식품위생과 안전심사를 담당하고 있고 FDA에서는 기타 일반 식품 및 신선 농산물을 담당함

■ 위생검사제도 (육류검사법)

- 개요 : 육류 및 가금육의 위생과 안전검사를 위해서 미국 안전국(FSIS)의 검사요원이 미국전역의 6,200개에 달하는 도살장 및 육류가공공장에 상주하면서 현행 법률에 의하여 철저하게 관리를 하고 있으며, 검사시 중점을 두고 있는 규칙으로서 주요내용은 다음과 같음
- 적용법률은 Federal Meat Inspection Act, Federal Poultry Product Inspection Act, Federal Egg Inspection Act로 모든 도축장과 육류가공공장은 자체 생산품의 안전성을 제고시키기 위한 목적으로 HACCP로 불리는 Process Control 시스템을 채택하고 이행해야 함
- 모든 도축장은 유해미생물의 1차적 오염원인인 배설물로부터의 오염을 방지할 목적으로 채택하고 있는 자신들의 공정관리 시스템의 적절성을 입증하기 위해 E. Coli 균속에 대한 미생물검사를 실시해야 하며 모든 육류 처리공장은 최종제품이 유해미생물로부터 오염이 감소된 위생적 제품을 생산하기 위해 자체적으로 문서화된 표준작업공정(SOP:Standard Operation ProcEDURE)을 개발하고 이행해야 함

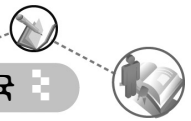


## ■ FSIS의 제도 시행목표

- FSIS는 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 제고
  - － HACCP 제도 및 식품안전에 관한 지원강화
  - － 국제간의 교류 증진

## 라) 대통령 발의안 (Presidential Initiatives)－수입식품 안전

- 1999년 클린턴 정부는 수입식품안전과 관련해 6가지 발의안을 공포하였음. 이에 따라 정부는 본격적으로 식품안전위원회(Food Safety Council)를 발족하였음. 발의안 내용은 다음과 같음
- 식품의약국에서 안전하지 않기 때문에 다시 역류하고 있는 식품을 계속 판매하는 업체는 더 이상 수입하지 못하도록 함
- 국민건강을 해치는 수입식품은 폐기해야 함
- 한번 거부된 식품이 미국에 있는 다른 주의 항구로 갈 때 거부되었다는 표기를 하도록 함
- 식품의약국에서 인력부족으로 더 이상 샘플채취와 분석이 불가능하므로 다른 사설연구소를 통해 식품표준을 결정하도록 함
- 수입을 위한 구입해야 하는 보증금(bond) 금액을 인상함
- 식품수입법규를 어길 경우 민사법 강화함으로써 수입식품에 대한 안전강화가 더욱 더 심화될 것으로 예상됨



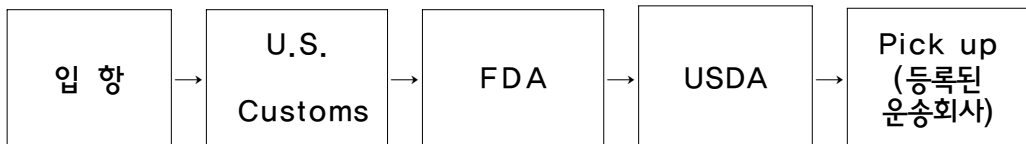
## 5) 통관절차

### 가) 통관절차

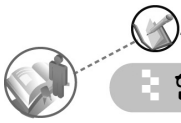
■ 미국 농산물 수입에 대한 통관 절차에는 세관 및 동식물 검역국, FDA 3곳으로부터 검사를 통과하여야 미국으로 들어올 수가 있음

- 관세청(U.S. Customs Service) : U.S. Department of the Treasury 산하기관인 미 관세청은 수입자가 수입물품의 관세 가격을 평가, 산정하여 신고하는 신고 납부 방식을 채택하고 있음
- 동식물검역국(APHIS) : 미농무부(USDA) 산하기관인 동식물검역국은 수입품으로부터 미국의 동물 및 식물을 보호하기 위한 검사(병충해 등 검사)를 시행함
- 미연방식품의약국(FDA) : U.S. Department of Health and Human Service 산하기관인 미연방식품의약국은 수입품으로부터 미 국민의 건강을 보호하기 위한 검사(농약잔류 등 검사)를 시행함

■ 평균 소요기간은 하자 없을 시 총 5~7일 소요되며 평균 경비는 관세 외에 통관비, 운송비 등을 포함, 물품대의 약 3~5% 수준



- 수입회사 또는 그 대리인은 수입 식품의 도착후 5일 이내에 입국신청서(Entry Notice)를 접수시키고 세관에 통관을 위한 보증금(Bond)을 준비하여 제출함
- 화물 입국시 관세청에서 미연방식품의약국(FDA)에 농산물의 입국을 알리고 입국 허가 결정을 요청함
- 미동식물검역국에서는 수입된 한국 농산물이 미연방법규 7 CFR 319.28조항에 맞게 되었는지의 여부와 미연방법규 7 CFR 319.56조항에 의거 병충해 검사를 실시하며 이상이 없을 시 입국 허가를 함
- 미동식물검역국의 검사관의 농산물의 샘플 검사중 지중해 과실파리 등의 병충해 발견시 동 선적품의 미국 입국을 금지시키고 선적물품의 폐기나 반환 조치를



지시하며 세관 감독하에 선적물품의 폐기나 반환 조치가 이루어짐

- FDA는 수입 서류를 검토하여 샘플 검사가 필요한지를 검토함
- FDA에서 수입된 농산물의 샘플을 검출할 필요가 없다고 결정되면 수입 수속 진행 동의서(May Proceed Notice)를 미 세관 및 수입 업자에게 통보함
- FDA에서 샘플을 검사할 필요가 있다고 여겨지면 FDA는 샘플 조사 통보서(Notice of Sampling)를 미 세관 및 문서상의 수입업자에게 발송함. 이 경우 농산물은 FDA의 별도 통보가 있을 때까지 다른 장소로 옮겨질 수가 없음. 샘플이 수집된 후 문서상의 수입업자는 농산물을 다른 항구나 창고로 운반할 수 있음
- FDA는 수집된 샘플을 해당 지역 관할 FDA 시험 분석실로 송부 검사를 실시함
- FDA의 표본 분석 결과가 해당 식품의 법 기준에 부적합한 것으로 판명되면 위반 상태 내역이 담긴 식품 억류 및 청문회 통보서(Notice of Detention and Hearing)를 수입업자에게 송부 10일간 수입업자가 농산물 반입의 허용성을 설명할 수 있는 항변기간을 줌
- 식품의 양수인, 실 소유자, 문서상의 수입업자 또는 대리인중 아무도 그 억류 통보서에 응답을 않거나 청문회 기간 연기 요청을 하지 않을 경우 FDA는 문서상의 수입업자에게 반입 불가 통보(Notice of Refusal of Admission)를 발송함
- FDA에 반입 불가 통보된 농산물은 미세관의 감독 하에 해외로 반송 또는 폐기 처분하며 미세관은 결과를 FDA에 통보하여 줌
- FDA의 샘플 분석 결과가 그 식품의 법 기준에 적합한 것으로 판명이 되면 미세관과 수입업자에게 통과 통보서(Release Notice)를 발송하며 이후 FDA의 소관 사항에서 제외되어짐

#### 나) 통관 검사시 소요일

- FDA검사
  - 샘플링 수거 : 물건도착-PICK UP(2~5일), 경비없음
  - FDA 지정 시험소 검사(2주), 경비없음



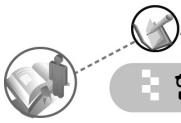


- 검사결과 문제없으면 Release, 문제 있으면 자체적으로 FDA에서 인정하는 연구소에 보내 조사를 의뢰해야 하며 이에 따른 청문회 개최(한 달에서 두 달 정도가 소요되며 연구소에 부수적 조사비용이 듦)
- 세관검사 (MET EXAM)
  - 세관이 물품이 도착하면 검사결정
  - 1주일 이내 검사를 할 수 있는 검사 지정장소(3~5일)
  - 검사를 받고난 후 문제없으면 release(검사는 컨테이너당 약 \$800임)
  - 컨테이너 전체를 검사하므로 시간소요
- USDA검사
  - 도착항 검사(컨테이너 야드검사 : 1~2일) \$100
  - BACK IN검사(컨테이너 뒷부분만 열어보는 검사) 및 전사검사(전문 지정 검사장으로 이동, 검사비용 발생)
- 수입업체는 검사비용 뿐만 아니라 검사지연 발생하는 지체료(demurrage charge)가 있음. 일반적으로 건조컨테이너는 문제가 없지만 냉동일 경우 2일이 주어지므로 이틀이 지나게 되면 하루에 \$350~400를 내야 함
- 검사횟수
  - 세관(전체물품의 5% 수준), USDA(30% 수준), FDA(30% 수준)
- 검사 관련사항
  - 수입국가, 수입자 경력, 제품의 특성, 위생처리시설 구비여부에 따라 Sampling 여부 결정

## 다) 역류조치

### ■ 근거법령

- 바이오 테러리즘법 제303조(Administrative detention 행정적 역류조치)



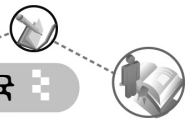
■ 관련 내용

○ 개요

- 식품이 인간과 동물의 건강을 위해하거나 또는 사망하게 하는 위협을 야기시킨다고 믿을만한 증거나 자료가 있는 경우에는 FDA는 그 식품을 억류할 권한이 있음
- 억류명령을 받은 부패하기 쉬운 식품(Perishable food)의 신속집행조치
- 위해식품의 억류방법과 억류명령의 이의제기절차

○ 세부 내용 (질의응답 Questions & Answers)

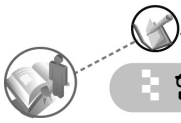
- 억류대상식품 : 식품, 의약품과 화장품에 관한 법률 (Food, drug & cosmetic Act)이 식품으로 정의하고 있는 모든 식품
- 부패하기 쉬운 식품(Perishable Food) : 상온상태에서 7일 이상 보관할 때 품질이 변질되는 식품으로서 이런 변질을 막기 위한 특별한 보존조치를 하지 않고, 열처리 가공하지 않고 냉동처리하지 않은 식품
- 억류명령의 요건 : 식품이 인간과 동물의 건강을 위해하거나 사망하게 하는 위협을 야기시킨다고 믿을만한 증거나 자료를 식품의 검사 및 조사를 통해서 입수했을 경우
- 억류명령의 승인자 : 억류된 식품을 관할하는 FDA의 지역사무소장 혹은 그의 직속상사
- 억류명령서에 포함되어야 할 자료 : 억류명령번호, 명령서 발부의 날짜와 시간, 억류된 식품의 명시, 억류기관, 억류이유 설명, 억류보관장소, 적정한 보관 및 수송조건
- 억류기간 : 30일을 초과할 수 없음
- 억류된 식품의 보관조건 : 억류된 식품을 안전한 시설로 옮겨 적정하게 보관
- 억류된 식품의 이송(Transfer) : 억류기간이 소멸되거나, 반출허가조치가 결정될 때까지는 억류된 식품을 이동시킬 수 없음
- 억류된 부패하기 쉬운 식품의 압수조치절차의 신속화 : 억류된 부패하기 쉬운 식품을 압수조치할 때 FDA는 억류명령이 발부된 후 4일 이내에 압수건의뢰를 법무성에 보내도록 규정함
- 억류명령서의 수령자 : 원칙적으로 억류명령서는 식품이 위치하고 있는 장소를



- 관장하고 있는 소유자, 운영자 또는 대리인에게 발부됨. 그러나 식품의 소유자가 식품이 위치하고 있는 장소를 관장하고 있는 소유자, 운영자, 또 대리인과 다를 때는 역류명령서의 사본을 식품의 소유자에게도 전달하도록 규정함
- 역류명령에 대한 이의제기 : 역류된 식품의 권리자는 역류명령에 대한 이의제기를 할 수 있음. 부패하기 쉬운 식품에 대하여는 역류명령을 받은 후 2일 이내에 이의를 제기해야 하며, 기타식품의 경우에는 4일 이내에 이의제기 의사를 밝히고 10일 이내에 이의제기를 해야 함. FDA는 이의제기를 접수한 후 5일 이내에 역류명령을 확정하거나 해제하는 결정을 해야 함
  - 시행령초안의 세부조항 : FDA / Website:  
<http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/biozct.html>에 접속하여 얻을 수 있음

다) 미국, 수입 거부된 식품에 대한 표시 요건 입안

- 9월 18일 미국 식품의약국(FDA)은 수입식품의 안전성을 위협하게 하는 “항구 쇼핑(port shopping)”으로 알려진 관행을 없애기 위한 규칙(안)을 발표하였음. 이 제도는 미국으로 반입이 금지된 후 식품 수입업자들이 수입 관리체계를 교묘히 빠져나가는 것을 어렵게 할 것으로 기대됨
- FDA가 미국으로 들어오는 식품을 거부하는 경우 식품은 수출되거나 폐기되어야 함. 일부 수입자들은 미국으로 수입되는 것이 거부된 식품을 수입이 허용될 것으로 기대되는 다른 미국 항구로 이동하여 다시 들여오려는 시도를 하고 있음. 규칙(안)에서는 식품 선적 컨테이너의 수입이 금지된 경우, 수입이 거부되었다는 표시를 한 문서를 동봉하도록 하고 있음. 이 표시는 FDA가 이미 거부된 식품을 확인하기 쉽게 할 것임
- 규칙(안)은 2002년에 제정된 공중보건 및 바이오 테러 대응 법률(Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002) 중 FDA에 미국의 식품 공급을 보호하기 위한 새로운 권한을 부여한 조항에 의하여 실행됨
- 규칙(안)에 의하여 거부된 식품의 모든 소유주 또는 수탁자는 선적 컨테이너에 “미국 : 통관 거부(UNITED STATES : REFUSED ENTRY)”라는 명확하게 인쇄된 표시를 첨부하여야 함. 이 표시는 송장, 선하 증권, 전자 문서 같은 수입식품에 동봉된 모든 서류에도 첨부되어야 함



- FDA는 관보에 발표한 후 75일 동안 규정(안)에 대한 의견수렴을 함. 규칙(안)과 이에 대해 제출된 의견 등 상세한 내용은  
<http://www.regulations.gov/fdmspublic/component/main?main=DocketDetail&docketID=FDA-2007-N-0465>를 참조하면 됨
- 일부 한인수입업체들은 미동부에서 통관이 거절된 컨테이너를 LA나 시애틀로 보내 부수비용을 절감하고 일부 주에서 미국인 통관사들이 한국식품에 대해 잘 모르기 때문에 거절하는 경우가 있기 때문에 이 방법을 쓰는 것으로 나타났음. 그러나 앞으로는 이 같은 방법을 사용하기는 어려울 것으로 사료됨

## 6) 복잡한 행정절차

### 가) 식품시설의 등록

#### ■ 근거법령

- 바이오 테러리즘법 제 305조 : Registration of food facilities

#### ■ 관련 내용

##### ○ 개요

-미국내의 인간과 동물의 소비를 위한 식품을 제조, 가공, 포장 혹은 보관하는 국내시설과 외국시설을 2003년 12월 12일까지 FDA에 등록하도록 요구하는 제 305조 식품시설의 등록에 관한 시행령의 잠정적 최종안이 2003년 10월 10일자에 발표되었음

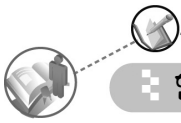
-이 시행령의 취지는 잠재적 혹은 실제적 생체테러 사태나 식품이 매개하는 질병 발생 등 비상사태가 발생했을 때 FDA로 하여금 식품시설의 등록에 관한 자료를 활용하여 비상사태의 출처와 원인을 파악하게 하고 그 내용을 관련 식품시설에 신속히 통보하게 하는 데 있음

##### ○ 세부내용 (질의응답 Questions & Answer)

-등록대상시설 : 미국내의 인간 또는 동물의 소비를 위한 식품을 제조, 가공, 포장 혹은 보관하는 국내시설 혹은 외국시설을 관장하는 소유주, 운영자 혹은 대리인, 외국시설인 경우는 미국 내에서 살고 있거나 사업을 하고 있는 미국인



- 대리인을 지정해서 등록을 할 수 있음  
(예를 들면 수입자 혹은 대리인)
- 등록면제시설 : 개인가정, 농장, 음식점, 소매식품업체, 비영리급식업체, 생산 식품 가공시설을 갖추고 있지 않은 고기잡이배, 미국 농무부가 시설전반에 걸쳐서 배타적으로 규제하고 있는 시설
  - 등록회수 : 각 식품시설의 등록은 한번만으로 충분함. 그러나 등록된 자료가 변경되면 등록을 갱신해야 함
  - 등록비용 : 없음
  - 등록번호의 의미 : 식품시설의 소유주가 등록에 관한 법규정을 준수했다는 의미이고, FDA가 등록된 시설이나 그 시설에서 생산된 식품을 승인했다는 의미는 아님
  - 등록방법 : 첫째는 Form 357을 사용하여 우편으로 등록하는 방법이고, 둘째는 인터넷을 통한 전자등록으로 2003년 10월 16일부터 하루 24시간, 1주일 7일, 세계 어느 곳에서나 Website 주소인 [www.fda.gov/furs](http://www.fda.gov/furs)에 접속하여 훨씬 빠르고 편리하게 등록할 수 있으며 전자등록화면에 해당정보가 다 기입되는 즉시 등록확정과 등록번호가 주어짐
  - 등록시 요구되는 자료 : 시설의 이름, 주소, 전화번호, 시설을 관장하는 소유주, 운영자, 혹은 대리인의 이름, 주소, 전화번호, 시설의 모든 상호, 해당식품 분류 (21 CFR 174.3), 제출된 모든 자료는 진실하고 정확하다는 보증진술, 시설을 관장하는 소유주, 운영자 혹은 대리인이 아닌 자가 등록을 신청하는 데 위임권을 가지고 있다는 보증진술, 외국시설의 미국인 대리인의 이름, 주소, 전화번호, 외국시설의 미국인 대리인의 비상연락 전화번호, 국내시설의 비상연락 전화번호
  - 등록자료의 공개여부 : 등록시 제출된 모든 자료는 정보자유화법에 (FOIA) 의거한 공개를 요구하지 않음
  - 등록자료의 변경이 발생할 때 : 변경된 날짜로부터 60일 이내에 등록갱신을 해야 함
  - 등록시설이 폐업될 때 : Form 3537.a를 사용하여 변경된 날짜로부터 60일 이내에 등록취소 신청을 해야 하고 신 소유주는 Form 3537을 사용하여 그 시설을 재등록 신청을 해야 함



-2003년 12월 12일까지 등록을 안 하거나, 등록자료의 변경이 발생했을 때 등록 갱신을 신청하지 않을 경우 혹은 등록취소 신청을 안 할경우 : 동 법규정은 상기의 행위를 불법행위로 간주하고 연방정부로 하여금 민사상 또는 형사상 소송을 제기할 수 있도록 하고 있음. 만일 등록하지 않은 외국시설로부터 수입된 식품은 FDA나 세관으로 별도의 지시가 없는 한 수출함에 역류조치를 받음

## 나) 기록의 확립과 유지

### ■ 근거법령

- 바이오 테러리즘법 제306조 : Establishment & Maintenance of Records

### ■ 관련 내용

#### ○ 개요

-기록유지를 요구하는 목적은 테러에 의한 식품오염 등 비상사태 발생 시 FDA가 문제식품을 추적할 수 있도록 하기 위한 것임

-식품제조사(Manufacturers), 가공처리자(Processors), 포장업자(Packers), 판매업자(Distributors), 수령자(Receivers), 보관자(Holder), 수입자가 식품을 전달받은자(Immediate source from which they received food)와, 식품을 직접 전달받은자(Immediate subsequent recipient)를 확인할 수 있는 기록을 유지하도록 규정하고 있음

-업체의 경제적 부담을 경감해주기 위하여 업체들이 선호하는 어떤 형태(서면 또는 편지)로든 기록할 수 있도록 허용하고 있으며 기존 기록도 사용할 수 있도록 규정하고 있음

#### ○ 세부내용 (질의응답 Questions & Answer)

-운송자를 제외한 식품업자는

- ① 그들이 식품을 직접 전달한 자 및 그들 자신이 식품을 직접 전달한 업체와 명칭과 동 업체의 책임자명
- ② 동인의 주소, 전화, 팩스번호, 이메일 주소(있을 경우)
- ③ 식품의 종류, 제품명, 기타 세부사항
- ④ 수령 또는 전달일자



- ⑤ 제조번호 또는 기타 식별번호(있을 경우)
- ⑥ 수량 및 포장상태
- ⑦ 운송자의 이름, 주소, 전화번호, 기타 팩스 및 이메일 주소(있을 경우)등에 대한 기록을 유지하여야 함 (운송자에게도 유사한 기록유지가 요구됨)

- 특정식품이 오염되었다고 믿을만한 합리적 사유가 있고 사람, 동물 등 건강에 유해할 위험이 있을 경우 FDA는 해당업체에 대하여 업무시간 중에는 4시간 이내에, 기타 시간에는 8시간 이내에 관련기록을 제출토록 요구할 수 있음

- 농장, 식당, 가공처리를 하지 않는 어선, 농무부가 독점적으로 관리하는 업체에 대하여는 새로운 기록유지 요구사항이 면제됨. 면제된 일부 예외가 있으나 외국 업체들 중 업체의 식품이 미국 이외지역에서 추가로 가공처리, 포장될 경우 기록유지 의무에서 제외됨

- 동 법규정은 기록의 확립과 유지를 하지 않는 행위를 불법행위로 간주하고 연방 정부로 하여금 민사상 혹은 형사상 소송을 제기할 수 있도록 규정하고 있음

- 시행령 최종안이 연방관보에 게재된 후 6개월 후 (500인 미만 업체는 12개월 후, 10인 이하 영세업체는 18개월 후)에 발효토록 규정하고 있음

- 세부규칙안은 FDA 웹사이트

<http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.htm>에 게재되어 있으며, 동 사이트에 의견제출 창구도 개설되어 있음

## 다) 수입식품의 사전통보

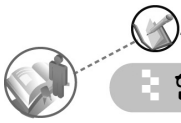
### ■ 근거법령

- 바이오 테러리즘법 307조 : Prior notice of imported food shipment

### ■ 관련 내용

- 개요

- FDA는 세관과 협력하여 2003년 12월 12일부터 수입식품이 미국에 도착하기 전에 수입식품의 사전통보자료를 직접 제출받아서 분석 평가할 시간을 확보하고, 검사에 집중하고, 오염식품의 유입을 차단하며, 안전하고 건전한 식품의 유통을 보장하고자 함



○ 주요내용 (질의응답 Questions & Answer)

-사전통보의 제출시기 : 사전통보는 수입식품이 도착하기 전 최장 5일 이내와 수송 수단에 따라서 다음과 같은 최단시간 이상으로 제출되어야 함

- ① 육상도로운송인 경우는 도착 전 2시간
- ② 육상철도운송 혹은 항공운송인 경우는 도착 전 4시간
- ③ 해상운송인 경우는 도착 전 8시간

-사전통보의 제출방법 : 사전통보는 2003년 12월 12일부터 전자제출로 해야 함

- 첫째로 ABI / ACS에 의한 사전통보의 전송이고,
- 둘째는 FDA의 사전통보 시스템 즉 FDA PN system interface at [www.access.fda.gov](http://www.access.fda.gov)에 의한 전송임

-사전통보 제출자 : 사전통보자료를 알고 있는 자로서 수입자, 관세사 혹은 미국인 대리인 등이 포함됨

-사전통보의 대상식품 : 식품, 의약품 및 화장품에 관한 법률 제 201 (f) 조항이 정의하고 있는 인간과 동물의 소비를 위한 식품과 음료수 등을 포함함

-사전통보요건이 면제되는 식품

- ① 미국에 도착하는 개인의 휴대식품으로서 개인소비용 식품
- ② 미농무부의 배타적 관할에 속하는 고기류, 가금류, 그리고 계란류 식품
- ③ 외국의 개인의 가정에서 만든 식품으로 미국에 살고있는 개인에게 선물로 보내진 식품

-사전통보의 접수후 확인통지 : FDA는 사전통보자료를 접수한 후 확인통지를 제출자에게 보냄

-사전통보에 포함시키는 자료

- ① 성명과 회사정보를 포함한 제출자의 신원
- ② 통관형태와 수입에 대한 미국관세시스템(ACS) 통관번호나 다른 미국통관 확인번호
- ③ 적절한 사전통보를 하지 않고 항구나 안전한 곳에 억류된 식품들의 위치
- ④ 완전한 FDA 제품 코드를 포함한 품목확인, 일반명 또는 상품명, 교역 또는 상표명 (만약 일반 명이나 상품명에 다르다면), 최소포장단위로부터 최대단위 포장용기의 양까지 기송되는 양과 lot(로트)나 분류번호 또는 다른 구분이





가능한 것(적용 가능할 경우)

- ⑤ 제조자 신원 ⑥ 알 수 있다면 재배자 신원 ⑦ 원산지
- ⑧ 선적자 신원 ⑨ 식품의 품목이 선적된 나라
- ⑩ 예상되는 도착정보 : 장소, 일자, 시간 ⑪ 미국세관통관 과정정보
- ⑫ 수입자, 소유주, 수락자의 인원 ⑬ 수송인의 신원

-전자로 사전통보한 후 FDA 접수여부 확인 : 접수확인이 날짜, 시간과 함께 발행 됨

-사전통보의 수정과 갱신여부

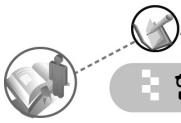
- ① 수정은 특정하고 제한된 환경하에서 기존의 사전통보에서 알 수 없었던 제품 특수성이나 물량의 변화와 관련된 정보에 대해 일단 수용됨
- ② 수정은 식품품목의 본성 변경에는 이용될 수 없음
- ③ 수정은 도착 두 시간 전보다 늦게 제출되어서는 안 됨
- ④ 예정된 도착정보는 도착의 예정항구, 날짜, 시간에 있어 변화를 예측하도록 갱신될 수 있음

-사전통보를 하지 않거나 부적절하게 한 경우에 예상되는 결과

- ① 사전통보를 하지 않거나 부적절하게 한 경우 미국으로 반입이 거절됨
- ② 식품은 통관 항이나 충분한 안전 및 보안제공을 위해 안전시설에 보관되어야 하고 수입자, 소유주 또는 수취인에게 전달되지 않을 것임
- ③ 구매자, 소유주, 수입자 또는 수취인은 수송 및 보관비용을 부담해야 함

## 라) 문서 요건 (documents requirement)

- 농림수산물일 경우, 요구되는 문서들이 특별히 많으며 다른 품목보다도 농림수산물은 검사와 규제에 관련된 정부기관들이 다양
- 또 한 가지 혼란요소로 작용하고 있는 것은 문서요건들이 통일되어 있지 않다는 점임
- 예를 들어 똑같은 식품위생 내용을 담은 문서라도 연방정부에서 요구하는 문서와 주정부에서 요구하는 문서의 양식과 성격이 틀릴 수 있음
- 또한 이러한 문서요건들이 모든 농림수산물에 일반적으로 적용되는 것이 아니고, 품목에 따라 다르게 적용됨

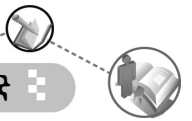


- 품목에 따라서는 식품의약국(FDA)은 물론 관세청 또는 각 지방 정부기관들이 각자 모두 특별한 서류를 요구할 수 있기 때문에 서류의 분량이 감당하기 어려울 정도로 방대해질 수 있음
- 이렇게 방대한 서류의 분량과 종류는 특히 우리 중소기업들의 농수산물 수출을 어렵게 할 소지가 다분히 있음

## 라. 환경정책 관련 규제

### ■ 음료용기 재활용

- 미국에는 음료 용기를 재활용하기 위해 음료수병에 용기가격을 소비자로부터 따로 받고 다시 환불받을 수 있도록 하는 음료용기 재활용법이 있음
- 현재 이 같은 음료용기 재활용법을 실시하고 있는 주는 11개 주로 캘리포니아, 커넥티컷, 델라웨어, 하와이, 아이오와, 메사추세츠, 메인, 미시건, 뉴욕, 오레곤, 버몬트주가 있음
- 각 주마다 구체적인 음료용기 예치 및 보상법에 대한 내용은 다음 웹사이트를 참조하면 됨  
<http://www.bottlebill.org/legislation/usa/allstates.htm>
- 대표적인 예로 캘리포니아는 AB 2020 음료용기 재순환 및 리터 감축법(1986)이 있는데 이것은 탄산광천수 및 소다수 음료 용기에 대한 면제 시책임. 같은 주에서 팔리는 모든 용기에 대해 음료 유통업체가 부담을 지며, 빈 용기를 공인된 재순환 시설에 반환하는 고객에 대해서는 보상금이 지급됨
- 이 법은 2000년 SB 332를 통해 확대되어, 더욱 광범위한 탄산음료를 대상으로 하고 모든 지역을 포함시킴. 과거에 포함되어 있던 PET와 HDPE보다 확대되었으며, 2002년 SB 1906으로 더욱 확대되어 훨씬 넓은 범위의 음료 용기도 포함됨. 이 제도는 현재 우유, 와인 및 주정류를 제외한 모든 식품 음료를 대상으로 함. 이로 인해 한국에서 생산되는 음료수가 미주지역에서 판매하려면 판매 혹은 공급업체가 제품용기에 보상받을 수 있다는 표기를 해야만 함



- 환경보호 및 재활용을 위해 제정된 이 같은 법은 다른 주에도 비슷하게 적용되지만 소매상에서 주정부에 일정금액을 예치해야만 하고 공급업체는 납품하는 음료수 라벨당 일정금액을 매년 지불해야 하는 경우도 있어 다양한 음료수를 소량으로 공급하고 싶어도 부수비용으로 인해 납품을 포기하기도 함

## 마. 공정 거래 규제

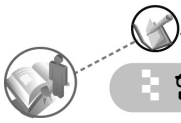
### ■ Fair Trading Regulation

- 미국에서 신선, 냉동 농산물을 거래하는 모든 업체들은 미농무부가 요구하는 공정 거래를 위해 PACA License가 있어야 하며 일년에 한번씩 갱신을 해야 함. 가입비는 연간 550달러로 일년에 2000파운드 이상 되는 농산물을 거래하는 도매상, 식당, 가공업체, 운송업체 모두 PACA License가 있어야만 거래가 가능함. 개인의 경우, 소매상에 판매를 하더라도 1년에 230천 불이 넘게 되면 PACA License가 있어야 하지만 이하일 경우에는 요구하지 않음
- PACA license를 통해 업체가 공정하게 거래를 하고 있는 지 확인하게 되면 거래시 지불이 연체되거나 미지불이 확인될 경우, 라이선스를 박탈당하고 관련업체들은 거래를 할 수 없음
- 일부 한인 수입업체들 가운데 한국에서 농산물을 수입했으나 PACA License를 갱신하지 않아 미농무부에 요구한 경우가 있음

## 바. 기타 규제

### ■ 구조적 장애요소

- 미국은 철저한 지방자치제도를 실시하고 있어서 연방정부 이외에 주정부, 시정부과 같은 지방정부가 발휘하는 영향력이 큼
  - 주정부, 카운티정부, 시정부를 모두 포함하면 2,700여개의 지방정부가 있는데 이러한 각 지방정부가 관할지역에 들어오는 농림수산물을 검사, 규제할 권한이 있음



- 예를 들면, 연방정부에서 통과시킨 농산물도 주정부에서 독자적인 이유로 수입을 거부할 수 있음. 따라서, 우리 농림수산물을 수출하고자 하는 경우, 사전 시장조사를 철저히 한 후, 미국내의 어느 지역으로 수출하는 것인지 목표시장을 확실히 결정하고, 그 지역을 관장하는 모든 연방 정부와 지방 정부가 요구하는 문서나 법적 규제를 사전에 파악하여 만반의 준비를 갖추어야 할 것임

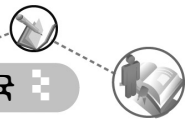
■ NSSP(National Shellfish Sanitation Program) 프로그램

- 굴, 조개류 등에 적용되는 이 프로그램은 외국과 미국의 MOU 체결에 가입이 되며, 가입된 국가의 지정된 업체가 ICSSL(Interstate Certified Shellfish Shippers List)에 가입하여 미국과 국제간 주(state)간 통상을 할 수 있음
- 현재 한국은 가입되어 있고, 한국내 7개 업체가 등록됨

### 사. 미국 대형주류마켓 진출 장애

■ 미국의 식품공급 시스템상 애로 요인

- 미국에는 4,000여 개의 슈퍼마켓 체인점들이 약 24개의 상호로 운영되고 있음. 그중 Wal-Mart, Kroger, Albertson 등이 대표적인 식품류 판매 마켓이며 이러한 대형 마켓에 진입공간을 확보하는 것이 미 주류마켓을 진입하는 가장 효율적인 방법임
- 대형슈퍼마켓(현재 4,000여 개) 납품은 선정되어 있는 도매상을 통해서만 가능함. 선정 도매상에 납품하기 위해서는 도매상(벤더)으로 등록해야 됨
- 미국 대부분의 도매상 및 소매 마켓들은 아시아 식품 구매를 위해 외국에서 직접 수입을 하지 않고 미국에 거주하는 수입상들을 통해 식품을 구입하고 있음. 현지 수입상들은 도매상에 물품을 납품하기 위해 납품을 원하는 도매상에 벤더 등록을 함
- 한국의 수출업체가 미국 대형유통업체에 제품을 납품하기 위해 벤더 등록 신청시 매우 복잡하고 힘든 절차를 거쳐야 함. 현지 업체도 각 도매상들이 요구하는 조건을 충족시켜 벤더로 등록하는데 걸리는 시간이 6개월에서 1년이 소요됨. 따라서 기존 공급업체(벤더)를 통하여 물품을 납품하는 것이 지름길이 될 것임.



특히, 중소 수출업체는 접근이 불가능하므로 현재 농심, CJ, 샘표 등 일부 대형 업체만 벤더를 통해 납품하고 있음

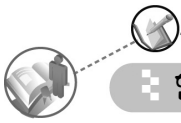
- ※ **도매상 현황** : 미국에는 약 2,068개의 도매상들이 연간 1,883억불의 매출을 올리고 있음. 그중 Tree of Life사 및 Millbrook사는 아시아 식품에 타 도매상보다 일찍 관심을 가지며 취급 품목을 늘리고 있고 현재 벤더로 등록된 한국식품 수입업체들도 10여 개 업체가 있음.
- ※ **벤더 현황** : 대형 유통업체 벤더 리스트는 프라이버스 법규에 따라 공개하고 있지 않으므로 벤더를 통해 유통 체인망 진출을 원할시 체인점가이드(Chain Store Guide)사에서 발행하는 미국의 도매상 디렉토리 자료를 활용하는 방법이 있으나 한국식품 수입상들을 선정 한국식품 구매를 원하는 미 도매상들로 벤더로 등록할 수 있도록 신청 절차 설명회 및 등록에 따른 비용을 지원해주는 방안이 미 주류 시장 개척에 크게 기여할 수 있음

■ 미국 마켓 입점시 소요 비용(디스트리뷰터를 통할시)

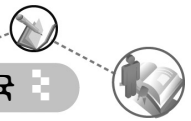
- 첫 케이스 무료 제공
- 한 개 품목 입점비 \$50 이상(소매점에 납부)
- 한 개 품목 바코드 등록비 \$100(디스트리뷰터에 납부)
- 신제품 출점 할인(최소 15% 이상)
- 분기별 세일행사 또는 시식행사 등 프로모션 행사 개최
- 광고비(분기별)
  - ※ 한 개 품목 입점을 위해서는 3개월에서 6개월 소요

■ 대형유통업체(Wal-Mart사) 식품 공급자가 되는 방법

- 서류 신청
  - Walmart사에 식품 공급을 원하는 업체는 온라인을 통해 Walmart사에 신청해야 함. 공급자는 제품 정보나 제공할 서비스에 대해 계획서와 신청 서류를 제공해야 함. Walmart사에서 업체가 신청한 제품을 검토한 후 이메일을 통해 관심이 있을 경우 다음 단계를 알려주거나 거절된 경우 그 이유를 알려줌



- 필요 서류
  - 사업 계획서/회사 재무제표
  - 크레딧 서비스 업체인 Dun & Bradstreet(D&B)으로부터 받은 공급자에 대한 회사 신용평가서
  - 공급회사의 바코德拉벨(Bar Code label)을 확인할 수 있는 세계상품코드(UPC) 증명서 사본
  - 소수민족이나 여자가 소유한 업체라면 최근에 받은 증명서를 479-277-2532로 팩스송부
  - 제품에 대한 책임보험증서 사본(공급자 선정 마지막 단계에서 제출)
- 샘플 제출
  - 사업 계획서 송부 후 Walmart사로부터 연락을 받으면 제품의 샘플을 제출해야 함
  - 송부 비용 등 서류 제출에 들어가는 모든 비용은 공급자가 부담하여야 함
- 재무제표
  - 재정 상태는 회사의 안정성과 향후 Walmart사와의 관계를 보여줄 수 있는 아주 중요한 공급자 평가의 하나임. Walmart사는 공급자가 제출한 재정 정보(수입 증명, 잔액증명, 손익계산서, 자금 흐름 내력서 등)를 통하여 공급자의 공급 능력을 평가함
- D&B 회사 신용도 리포트
  - 회사의 재무제표를 통해 공급자의 재정 상태를 확인한 후 공급회사의 신용도를 평가하기 위해 Walmart사는 D&B에 등록된 공급 업체의 최근 신용도 조사 리포트를 검토함. 현재 D&B에 공급업체가 등록이 안 되어 있으면 D&B사에 연락하여 회사를 등록하여야 함
  - D&B에 등록을 마치면 회사 고유의 9자리 D-U-N-S 번호를 받게됨. D&B의 신용도 리포트 위험 수준이 7, 8, 9이면 Wal-mart에 공급자로 등록을 할 수 없음
- 제품에 대한 책임 보험 증서
  - Walmart사의 공급자로서 모든 조건이 맞으면 마지막으로 제품에 대한 책임보험 증명서를 요구함. 책임보험 증서에는 아래 사항들이 포함되어야 함
  - 상업 책임보험(Commercial Liability Insurance) 보험증서의 업체명이 올라



인으로 신청한 공급자명과 일치하여야 함. 상품 및 상품으로 인한 개별상해 및 광고상해 보험(Products & Completed Operations Personal & Advertising Injury)이라는 항목을 보험증서에 포함시켜야 함. 추가 보험자와 보험증서 보유자로 아래와 같이 Walmart사가 명시되어야 함

Walmart Stores Inc, its subsidiaries & affiliates

Attn: AInsurance Compliance

702 SW 8th Street Bentonville, AR 72716-0415

- 보험 한도액은 사고당 최소 2백만불 이상이어야 하며 종합책임보험 한도액을 늘리기 위하여 추가 보험을 사용할 수 있음. Walmart사나 보험회사에서 제품이 사고 위험이 높은 제품으로 판단시에는 최소 1,000만불 이상의 보험에 가입하여야 함
- 보험회사는 보험 기관을 평가하는 기관으로부터 “A” 등급 판정을 받은 회사이어야 하며 보험 회사는 보험이 취소해야 될 경우 30일전에 서면으로 Walmart Stores Inc에 통지한다는 것을 보험증에 명시해야 함
- 공급자는 보험을 갱신할 때마다 갱신한 보험증서 사본을 Walmart사에 제출하여야 함

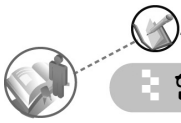
○ 세계 상품 코드(Universal Products Code : UPC)

- Walmart사에 납품하는 모든 제품에는 UPC 라벨이 부착되어야 함
- 동일표준 코드 위원회(Uniform Code Council)의 회원으로 가입 후 회사의 실제 UPC 번호를 증명하는 UCC 회원 등록 증명서와 샘플을 같이 Walmart사에 제출하여야 함

※ UCC 회원 등록은 전화 937-435-3870 또는 [www.uc-council.org](http://www.uc-council.org)으로 연락하면 됨

○ 소수민족 및 여성경영회사 발전프로그램(Minority & Women-owned Business Development Program)

- 소수 민족이 운영하는 회사 및 여성 경영 회사일 경우에는 공급자 선정시 유리한 혜택이 적용되며 이를 증명하기 위해서는 전국 소수민족 공급자 발전 위원회(National Minority Supplier Development Council) 또는 지방 협회로부터 증명서를 받아 제출하여야 함
- 소수 민족 경영 사업체 증명서 자격 조건
  - 이익을 남기는 회사이어야 함
  - 회사 지분의 51% 이상이 소수민족 경영인이 소유하여야 함



- 미국에 있는 회사이어야 함
- 소수민족 경영인이 미국 시민이어야 함
- 샘플 : Walmart사가 샘플 요구하면 원하는 제품의 샘플을 한 개씩만 Walmart사로 송부해야 함. 만일 색이나 디자인 또는 포장에 차이가 있다면 동 사항을 설명하는 자세한 제품 정보를 첨부해야 함. 샘플 무게는 25 파운드를 초과하면 안 되며 크기는 3평방 피트를 초과하면 안 됨. 제품이 이 규격을 넘으면 상품설명서(규격, 그림, 사진 등이 있는 자료)만 보내야 함. 송부한 모든 샘플들은 Walmart사의 재산으로 간주하고 돌려주지 않음

## 4. 진입장벽 피해사례

### 가. 한국농식품의 FDA 억류 및 Import alert 현황

#### 1) 한국농식품의 FDA 억류현황

##### 가) 한국식품 억류관련 개요

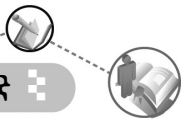
###### ■ 일반현황

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

###### ■ 연도별 현황

- 한국산 농수산식품의 경우 2001년까지는 매년 억류건수가 증가하였고 2002년 이후 지속적인 감소세를 보였으나, 최근 중국산 식품의 위생문제가 이슈화되며 FDA의 검사



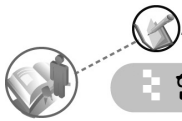


가 강화되고 있으며, 그 영향으로 2007년에는 전년대비 약 19.5% 증가한 135건 기록  
 -('97)212건 → ('99)331 → ('01)663 → ('02)408 → ('03)357 → ('04)400 →  
 ('05)213 → ('06)113 → ('07)135

※ FDA의 역할

- USDA(미 농무부)와 함께 전반적인 식품안전에 관한 주요한 기능과 역할을 담당하는 기관으로
  - USDA는 수입 농산물로부터 유입되는 병충해로부터 자국의 식물자원 보호가 목적이며,
  - FDA는 수입식품에 대한 잔류농약, 위생규정 위반여부 및 품질기준 검사등 국민건강 보호가 목적임
- 2007년도 식품별, 월별 역류상황

구 분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	계	품목/ 총식품건수
면										1		1	2	1%
스넥					1			3					4	3%
수산물	4	7	17	3	2	4		3	8	5	2		55	41%
과실				1				3	1				5	4%
채소연관 식품				2	2	1	1				1		7	5%
음료	2	1		2	6	2	4	6	2	3	1		29	21%
캔디	1	1	1			1		6	3		6	4	23	17%
소스				3							2		5	4%
스프												2	2	1%
한방재료 (인삼등)	3												3	2%
식품역류 건수	10	9	18	11	11	8	5	21	14	9	12	7	135	100%
총역류 건수	22	18	30	36	44	21	15	27	32	24	32	23	324	
식품류/ 총역류수	45%	50%	60%	31%	25%	38%	33%	78%	44%	38%	38%	30%	42%	



○ 2008년도 식품별, 월별 억류상황

구 분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	계	품목/ 총식품건수
면								1					1	0%
스낵	2			6	1	2	1	10	3				25	9%
수산물		1	2	12	10	6	8	57	7				103	37%
과실				1		2							3	1%
채소연관 식품			3				4	15	4				26	9%
음료	4	2	9	16	2	5	10	9	4				61	22%
캔디	2		3	2	5	3	1	1	7				24	9%
소스			7				1	9	3				20	7%
스프								1					1	
한방재료 (인삼등)			4		3			7	1				15	5%
식품억류 건수	8	3	28	37	21	18	25	110	29				279	100%
총억류 건수	19	21	51	61	27	31	54	124	40				428	
식품류/ 총억류수	42%	14%	55%	61%	78%	58%	46%	89%	73%				65%	

■ 9월 현황 : 총 40 중 식품 29 억류

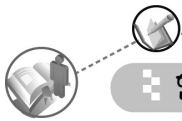
- 억류제품 : 수산물 (24%, 7건, 4업체), 캔디류 (24%, 7건, 5업체)  
채소·과실연관식품 (14%, 4건, 1업체),  
음료류 (14%, 4건, 3업체), 소스(11%, 3건, 1업체)  
과자류 (7%, 2건, 2업체), 기타 (6%, 2건, 2업체)
- 억류사유 : 잘못된라벨 (재료, 용량, 영어 라벨등 (44%)),  
공정과정자료 없음 (12%), 미등록 약산성 식품 (12%),  
유해색소 포함 (12%), 제조업자정보없음 (9%)  
기타 (비위생적인 환경, 트랜스팻 ; 11%)

■ 억류감소를 위한 대처방안

- FDA의 Center for Food Safety & Applied Nutrition (CFSAN) 은 미국내 유통되는 모든 가공식품, 건강보조식품, 수산물, 화장품에 대한 안전성을 검사 실시



- 대 미국 수출을 효율적으로 확대하기 위해서는 수출 농수산물식품의 생산 및 유통 과정에서부터 미국통관까지의 매 과정에 필요한 FDA 규정을 준수해야 함
- 자주 발생하는 식품에 대한 위반사항
  - FCE No. 부재
  - 저산성식품의 공정과정 (SID No.) 미등록
  - 무허가 색소
  - 불결한 제조
  - 승인도지 않은 건강보조식품
  - 영양표 부적합
  - 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 미국선적전에 다음과 같은 절차 필요
  - 밀봉포장식품 제조시설 등록(FCE Number : Food Canning Establishment Number)를 FDA Form 2541 을 통하여 등록을 하여 FCE Number 취득
  - 공정과정등록(SID Number : Submission Identifier Number)를 FDA Form 2541a(Aseptic packaging 일 경우 FDA Form 2541c) 을 통하여 Process Filing 을 하면 FDA 검토후 SID Number 부여
- 필수 표기 사항
  - 거의 모든 식품에 라벨은 의무사항이며 제품명, 영양 표시, 제조유통업체, 성분 표시, 중량, 유통기간 등이 표시되어야 함
  - 육류, 과일, 채소는 자발적으로 라벨링 규정을 준수할 것을 권장
- 식품포장에는 의약품처럼 일정한 건강효과나 치료효과가 있다는 등의 선전문구는 허위, 과대광고로 간주되므로 주의 하여야 함
- 미국 수출용은 영어로 표기하는 것이 바람직하며, 내용물과 다른 영어표기나, 내용물을 알수 없는 표기는 서류통관이 될 상품도 정밀검사로 갈 수 있으므로 유의하여야 함
- 통관시 라벨문제로 보류되었을 경우 라벨을 교정하여 재작업 할 수는 있으나, 재검사에 장시간이 소요되며 보관비 등 추가비용 발생가능



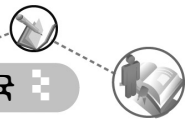
※ '08. 8월의 경우 전체 통관보류 110건 중 46%가 영어라벨이 없다는 사유로 보류되어 앞으로 이에 대한 주의를 요함

- 식품에 사용되는 모든 색소 및 첨가물은 FDA의 승인 및 등록되어 있어야 하며, 색소는 FDA가 인증한 제품인지 미리 확인하여야 함

나) 한국식품 FDA 억류 세부현황

- '08. 9월 : 총 억류건수 40 식품 29건 (73%)

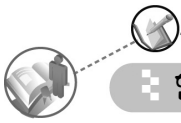
일자	업체명	제품명	억류사유
9/2	Okchun Agricultural cooperative Food Processing	soft drink (aloe flavor)	공정과정 자료 없음 미등록 약산성 식품
9/17	Daewang Food co.	Fried fish cake (3)	비위생적인 환경에서 생산 (3)
9/17	Hasunjung General Good Col, Ltd	seasoning garlic sesame leaf seasoning burdock seasoning red pepper	공정과정 자료 없음(4) 미등록 약산성 식품(4)
9/17	Korye Inc.	Korean baked biscuit	사용된 재료 라벨 없음
9/17	Wellbeing Confectionery Co. Ltd	sweet flavored candy	유해색소 포함 제조업자 정보 없음 전이지방
9/17	Joeun Food co., Ltd	assorted candy strawberry jelly	유해색소 포함(2) 사용된 재료라벨 없음(2) 색소 라벨링 없음(2) Yellow #5 색소 사용
9/17	Kukjie Confetionery Co., Ltd.	ring candy	색소 라벨링 없음 제조업자 정보 없음 전이지방 잘못된 라벨 영양분석표 없음
9/17	Hasunjung General Good Co., Ltd	pickled shrimps (2)	사용된 재료라벨 없음(2) 전이지방(2) 영양분석표 없음(2)
9/17	Lotte Chilsung Beverage Co. Ltd	cooking wine (3)	사용된 재료라벨 없음(3) 제조업자 정보 없음(3) 용량라벨 없음(3) 영어라벨 없음(3) 영양분석표 없음(3) 미등록약산성식품(3) 공정과정 자료 없음(3)
9/17	Dongrim Food Co., Ltd	canned silk worm	미등록 약산성 식품 공정과정 자료 없음



일자	업 체 명	제 품 명	역류사유
9/17	Dong-A Otsuka Circulation	sweet soft drink (2)	유해색소 포함 (2) 사용된 재료 라벨 없음(2) 제조업자 정보 없음(2) 용량라벨 없음(2) 영어라벨 없음(2) 영양분석표 없음(2)
9/17	Northeast Global	Korean red ginseng an antler of the deer	사용된 재료라벨 없음 제조업자 정보 없음 용량라벨 없음 영어라벨 없음 영양분석표 없음 공정과정 자료 없음 미등록 약산성식품
9/17	Pureplus co. Ltd	sweet soft drink	미등록 약산성식품 공정과정 자료 없음
9/17	Wellbeing confectionery Co. Ltd	sweet flavored candy	유해색소 포함
9/22	Mammos Confectionery Co., Ltd	assorted green tea & candy	유해색소 포함 사용된 재료라벨 없음 Yellow #5 색소사용
9/24	Hee Chang Trading Co., Ltd	salted & gutted yellow croaker	부패/오염 잘못된 라벨
9/24	Seohae Seafood Co. Ltd	salted croakers	비위생적인 환경에서 생산
9/29	Sungjin Food Company	Korean rice cracker	유해색소 포함
9/29	Lotte Confectionery Co., Ltd	flavored hard candy	유해색소 포함 잘못된 라벨링

다) 주요 타국가 식품 역류건수 ('08. 9)

국가	식품/총역류	주요역류식품	주요 역류사유
중국	56/163 (34%)	frozen catfish fillets frozen breaded shrimp marshmallow fermented bean curd	부패/오염, 미등록 약산성식품 유해색소
일본	77/90 (77%)	rice cake soft drink green tea oriental style sauce	공정과정 자료 없음 영양분석표 없음
대만	9/16 (56%)	vegetarian ham dried prune	유해색소 포함 부패/오염
멕시코	121/147 (88%)	crabmeat hotsauce fresh basil	살모넬라 영어라벨 없음



라) 최근 FDA 통관시 유의할 사항

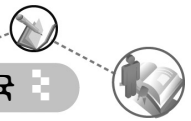
- 중국산 식품 및 생필품의 안전성 및 식품위생문제와 함께 FDA는 한국산 수입 제품에 대해서도 표기사항 등에 대한 확인을 강화하고 있는 것으로 보이므로 중국산과의 차별화를 위한 수출농식품 안전성관리를 강화가 시급함
  - 특히 건강보조식품은 질병에 대한 치료, 처방 등과 같은 허위 과장 표기는 할 수 없음
  - 최근 주류마켓으로 수출이 크게 늘고 있는 알로에 음료의 경우 당분표시와 관련하여 “No Sugar Added”, “Sugar Free”를 표기한 제품 중 당분이 함유되어 있거나, 당분의 성분을 줄여 표기하는 경우 통관보류 또는 소비자로부터 공익소송 등을 당할 수도 있으므로 현지 규정 준수 요망
- 최근에 자주 통관보류가 되는 주요 사례
  - 저산성식품(LACF)임에도 SID Number 없이 수출하여 반송 또는 폐기되는 경우
  - 통관 편이를 위해 식품을 사료용 등으로 허위기재하여 통관 보류 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 Facts를 표기하여야 하나 식품과 같이 Nutrition Facts 표기한 경우
  - 대기업 제품의 경우에도 국내용 한글 포장으로 수출하거나, 색소를 사용하고도 표기하지 않는 경우(옥수수 수염차, 알로에 음료)

2) FIARS 개념 및 한국 농식품의 Import Alert 현황

가) FIARS(FDA Import Alert Retrieval System) 개념

■ 목적

- 미국으로 수입통관시 FDA 규정 위반 등 계속되는 위반사례가 있는 품목, 나라, 제조회사와 사회적 이슈가 되는 문제가 있는 제품에 정보를 통관관련 기관들이



공유함으로써 이들 제조사 및 제품에 대한 수입시 엄격한 수입검사 실시

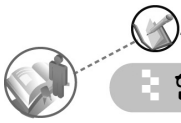
- ❖ 배경 : 1972년 이전까지는 “Import Circulars”라는 정보 제공시스템이 있었으나 발행횟수나 정보내용이 충분하지 않았으며, 1972년 이를 대체할 “Import Alert Procedures”를 통해 상세한 정보를 제공하였으며, 1987년 8월에 시작된 FIARS는 컴퓨터를 통해 제품 및 원인 등 다양한 정보를 검색 가능토록 함

■ 구체적인 정보 내용

- 역류 사유
- 샘플 결과, 위반 비율 또는 동향 등과 같은 모든 관계있는 정보
- 문제의 결과 (건강 위험 등)
- 역류건수, 수입자, 해외 선적업자, 국가 및 기타 제품의 정보
- 정확하고 자세한 제품 설명, 포장 방법과 참고 방법

■ 구체적 내용

- Import Alert list에 포함되면, 당해 수출업자가 그 품목을 수입시에는 샘플조사 없이 자동적으로 역류(detention without physical examination)가 내려져 사실상 수입 제한 조치가 됨
- 대부분 해당 국가, 업체 및 품목이 지정되어 있으나, 사회적인 이슈 등 특수한 경우 해당 국가 및 품목만을 지정하여 포괄적으로 수입제한 조치를 취하는 경우도 있음
  - ❖ 2007년 중국산 양식 어류에서 인체에 해로운 항균제 등이 발견됨에 따라 중국산 메기, 새우, 장어, 황어 등 등 중국산 양식 수산물에 대한 FDA의 Import Alert에 지정되었으며, 중국수출업자들이 자신들이 양식한 어류에는 해로운 물질에 오염되지 않았다는 것을 증명하면 수입제한 조치로부터 예외를 인정받을 수 있음
- 2년된 Import Alert lists는 1년 동안의 역류상황 등 통관상의 문제 발생 등을 반년마다 평가를 통해 그 결과에 따라 삭제하는 등 변경됨



## 나) 한국 농식품의 Import Alert 현황

### ■ 유형별 분석

- 2008년 8월 현재 한국 농식품의 FIARS(FDA Import Alert Retrieval System)에 포함된 건수는 총 126건에 해당됨

총 건수	유해세균 검출	미승인 색소사용	제조공정 자료 미제출	HACCP 미준수	납 검출	불안전 추가물질
126	59	52	4	9	1	1
100%	46%	41%	3%	8%	1%	1%

- 식중독 등의 원인이 되는 유해 세균 검출로 인한 Import Alert 목록에 포함된 경우가 59건으로 46% 차지, 유형별 최고로 높음.
  - 리스테리아균이 (29건), 살모넬라 (27건), 포도알 균창자독소(3건)
  - 품목으로는 수산물이 55건으로 대부분을 차지하고, 가공식품이 3건임
- FDA에서 승인되지 않은 색소사용은 52건으로 41% 차지함
  - 품목별로는 스낵류가 45건, 음료 6건, 수산물 1건임.
  - 색소첨가물은 식품첨가물의 일종으로 식품, 의약품 또는 화장품에 첨가하여 사용하는 염료와 색소로 천연색소와 인공색소로 구분됨
  - 인공색소는 FDA의 승인이 필요하며, 식품에 사용하였을 경우 포장용기에 색소명을 성분표시해야 함
- 제조공정 미제출은 4건으로 3%이며, 모두 수산물임
  - 소매점에서 상온상태에서 판매할 수 있는 저산성 및 산성화 식품은 FDA에 제조시설을 등록하고, 제조공정을 제출하여야 함
  - FDA에서는 3회에 걸쳐 자료 제출을 요구하여 미제출시 당 회사의 모든 제품에 대하여 Import Alert List에 포함시킴
- HACCP 미준수는 총 9건이며, 납 검출과 불안전 첨가류가 각각 1건임
- 2007년 9월 22건이나 되었던 농약허용치 초과는 현재 FDA Import Alert List에 없음



■ 품목별 분석

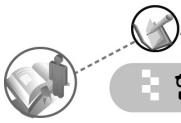
- 품목별로는 수산물, 스낵류, 음료, 가공제품으로 4가지가 FDA Import Alert List에 등록되어 있음

총 건수	수산물	스낵류	음료	가공제품
126	70	46	7	3
100%	56%	36%	6%	2%

- 수산물은 총 70건으로 56% 차지함
  - 주요 원인은 유해세균 검출로 55건(76%) 차지
  - HACCP 미준수가 9건이고 제조공정 미제출이 4건, 기타 미승인 색소사용 등
- 스낵류는 FDA에 미승인된 색소사용이 45건으로 수산물의 1건을 제외한 전부를 차지함
- 음료는 총 7건으로 6%를 차지 6건의 미승인 색소사용과 1건의 납 검출이 있음
- 가공식품은 모두 버섯 통조림으로 유해세균 검출 3건으로 2%를 차지함

※ 품목 및 발생원인별 유형분석

구 분	유해세균 검출	미승인 색소사용	제조공정 자료 미제출	HACCP 미준수	납 검출	불안전 추가물질	합 계
수산물	56	1	4	9	—	—	70
스낵류	—	45	—	—	—	1	46
음료	—	6	—	—	1	—	7
가공식품	3	—	—	—	—	—	3
합 계	59	52	4	9	1	1	126



## 나. 대미 농식품 품목별 통관시 유의사항

### 1) 신선 과일 및 채소류

#### ■ 신선 과일과 채소류의 미국 수출가능 여부 확인

○ USDA가 관할하는 PPQ(Plant Protection & Quarantine) 규정에 의해 국가별로 신선 과일과 채소류의 미국으로 수출가능 여부 확인 가능

○ 수출가능한 신선 과일과 채소류

#### ① USDA 수입허가가 필요없이 수출가능한 품목

: Cannonball fruit, 코코아 야자열매(껍질 혹은 즙액이 없는 것), Corn smut galls (소비용의 신선한 것 또는 냉동된 것), Cyperus corm(방동 사니속), 백합구근, Maguey잎, 버섯(신선한 것), 땅콩(생것, 단 중국, 필리핀, 태국으로부터 금지된 것은 제외), St Johnsbread, 타마린드 콩 꼬투리, 송로(버섯 조미료), Water chestnut (마름), Waternut

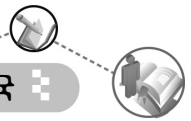
\* 건조처리한 과일과 채소류는 수입허가 필요없이 수출가능

#### ② USDA 수입허가후 수출가능한 품목

: 우엉뿌리, 마늘구경(건조, 상부없는 것), 생강뿌리, 연뿌리, 호박잎, 무우뿌리(상부 없는 것), Sand pear(동양배 : 현지검역 조건), 참깨잎, 시금치, 참마(MB혼중 조건), 취나물(잎, 줄기), 온주밀감(현지검역조건), 밤(MB혼중조건), 사과(저온+MB혼중 조건), 토란뿌리(단, Guam제외), 딸기열매(단, 9.15일 이후 다음해 5.31일까지 반입되는 것에 한함), 고들빼기의 잎, 줄기, 뿌리, 더덕(뿌리), 도라지(뿌리), 쑥갓 등 국화속식물, 가지, 참다래, 상치(잎), 쑥, 양파(구근), 두릅순, 들깨잎, 냉이(잎, 줄기), 근대(잎), 양갓냉이(잎,줄기), 감(2003. 6. 25 수입확정안 공고), 박과류

#### ③ USDA 수입허가후 꺾임 및 북마리아나 군도로 수출가능한 품목

: Allium속(파, 마늘 등), 아티초크(영경귀과), 바나나의 과실과 잎, 깍지콩(Bean, string : 꼬투리 혹은 껍질있는 것), bell pepper(피망), 양배추, 당근, 셀러리, 근대잎, 배추, 국화속식물의 잎과 줄기(쑥갓, 제충국 등), 감귤류(citrus), 박 식물(cucurbit), 가지, 포도, 상추, Marsh mallow(양아욱)의 잎, 오크라(닥풀속), 파슬리, 완두콩



(꼬투리 혹은 껍질이 있는 것), 후추잎, 들깨잎, 인과류의 과실(사과, 배 등), 감자, 대황, 핵과류의 과실, 고구마, 토마토, 순무의 잎, 줄기 및 뿌리, 제2)항 및 제4)항의 식물중 “밤”, “마”(수입조건으로 소독처리를 요하는 과실 및 채소)를 제외한 식물

④ USDA 수입허가후 호늘놀루, 하와이로만 수출가능한 품목

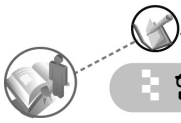
: 타로(토란, 상부없는 것), 동양배(Sand pear / *Pyrus pyrifalia*)

※ 냉동처리한 과일과 채소류는 수입허가후 수입가능

- 냉동처리규정(CFR 319.56-2c)에 의하여 화씨 0도(섭씨 -17.8도) 이하에서 급속냉동하고 화씨 20도(섭씨 -6.6도)에서 보관 및 냉동
- 미국 도착시 미검역관이 냉동상태에 있다고 판정하기 전까지는 선박 등으로부터 이동 불가
- 도착지 검사에서 화씨 20도 이상으로 나타나는 경우에는
  - 검역관이 규정하는 안전조치에 따라 선박 등에 대기
  - 미 영역 외로 반출 또는 검역관이 만족할 수 있도록 처분
- 원산지에서 해당물품에 병충해가 발생하여 냉동처리로도 병충해가 사멸되지 않는다고 검역관이 판단하는 경우에는 수입허가 불가
- ❖ PPQ : 국가별로 각 종류의 병충해 발생여부에 관한 통계자료를 근거로 하여 병충해 위험 분석평가(PRA)를 실시하여 농산물의 수입허용품목표를 확정함. 이 품목표에 등재된 품목의 농산물은 규정된 수입절차 즉, 필요한 경우의 수입허가와 수입검사를 받고 병충해가 발견되면 특정의 구제조치를 한 후 수입가능함. 한편 이 품목표에 등재되지 않은 농산물은 수입이 금지됨

■ 식품표시 제도

- FDA가 관할하며, 식품명, 내용물의 실중량, 원재료명, 영양분석표 등을 주표시면(식품을 구매할 때 소비자에게 통상 보이는 면)이나 정보표시(주표시면의 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 적용 대상에서 제외  
-영양분석표 : 영양분석표 면제 대상으로 포장표기를 할 필요가 없으나 주요 식품의 경우 구매시점(소매점)에서 소비자들이 알 수 있도록 진열대 별도 표기 권장

■ 등급 표시

- 등급표기는 식품표시제도를 주관하는 FDA 관할은 아니며, 미농부 산하 농산물 마케팅국(AMS)에서 관장
- AMS에서 지정한 20여 개 품목에 대하여 미국산 및 수입산 모두 AMS의 등급 규정에 맞게 구분, 의무적으로 표기해야 하며, 지정 품목 외는 자발적으로 표시하면 됨

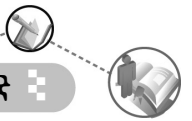
※ AMS(Agricultural Marketing Service)

- 미국 농무부(USDA)의 산하기관으로 과일, 채소류 및 유제품의 품질기준을 제정하고 제정된 품질 기준에 따라 품질을 검사
- 품질검사 기준
  - 품목별로 United States Standards for Grades를 만들어 등급설정
  - 사과, 배의 등급기준
    - ① 등급 : U.S. No. 1, U.S. Combination, U.S. No. 2
    - 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

2) 곡물류 (Cereals)

■ 수입요건

- 대체로 곡물류는 껍질을 벗긴(hulled) 상태에서는 수입 가능함
- 멕시코의 경우 허가조건을 충족한 경우 껍질이 벗겨지지 않은 상태에서도 미국으로 수출 가능함



■ 사례

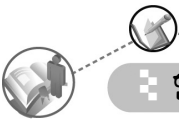
- '07년 9월 항공으로 한국쌀 수입시 상업송장에 수출품목이 Rice의 표시되어 있어, 미국 CBP의 Agricultural Specialist가 추가적인 자료 요구등으로 통관지연
  - 사유 : 영문명 Rice는 “쌀”을 의미하기도 하지만, 수입이 허용되지 않는 껍질이 벗겨지지 않은 “벼”로 사용되어 있어 통관지연
- 조의 경우 수출품목명이 “Millet”으로 가공상태를 포함하지 않아 통관상 지연 발생

■ 유의사항

- 수입품목명은 미국 통관시 가장 기초적인 판단자료이므로, 가능한 한 구체적이고 정확하게 기재 필요
  - 수입송장(Invoice)상에 품목명 기재시 가공상태에 대한 정보를 포함하여 불필요한 통관상 지연 방지
    - ※가공 상태 미기재시 가공업체에 증빙서류를 요구함
  - 쌀의 경우 : “Rice” ⇒ “Rice, hulled and milled wholly”
  - 조 : “Millet” ⇒ : “Hulled Millet”
- 쌀의 경우 수입 샘플검사시 1 liter당 껍질이 29개 이상 나오면 수입이 금지됨

3) 저산성 식품 및 산성화 식품

- 열처리 및 진공포장된 식품으로 소매점에서 상온상태로 판매할 수 있는 식품으로 이러한 식품은 중독성 물질과 유해 박테리아(Botalism) 발생가능성이 있는 식품임
- 저산성식품(LACF : Low-acid Canned food) : 열가공후 밀봉용기(금속, 유리, 플라스틱등)에 포장된 pH가 4.6이상, 수분활성도가 0.85이상인 식품으로 주스, 참치 통조림 등이 해당됨
- 산성식품(AF : Acidified food) : 수분활성도가 0.85이상인 저산성식품에 산 등을 첨가하여 pH를 4.6이하로 조절한 식품으로 피클, 절임류 등이 해당됨



#### ■ 유의사항

- 미국으로 통조림 제품 같은 저산성식품과 산성식품을 수출하려는 업체는 미국 FDA에 제조시설을 등록하고, 제조공정을 제출하여야 됨
- FDA에서는 서류검사를 통해 등록업체에 FCE(Food Canning Establishment Number)를 교부하고 있으며, 이는 향후 문제 발생 할 경우 추적조사가 쉽도록 도와주는 역할을 함
- FCE는 수입허가가 아니며, 단순한 수입자격 요건으로 수입통관시 FDA 검사에 대비해야 됨

#### 4) 수산물

- 수산물은 FDA에서 관리하는 Seafood HACCP 규정에 의해 수산물 생산과정에 포함되는 모든 장비와 업체에 해당되므로 이의 준수가 필요하며, 조개류 품목은 NSSP에 의해 관리되고 있음

#### ■ 유의사항

- 조개류(shellfish)
- 연안어종이나 산업화에 따른 황폐화로 인하여 각종 병균 발생이 우려 되는 조개류 4개 품목에 대하여는 NSSP(National Shellfish Sanitation Program)에 의해 관리되고 있음
  - 해당품목 : 굴(oyster), 가리비(scallop), 홍합(mussel), 조개(clam)
- NSSP 가입국가에 한하여 수출입이 가능하며, 양식장 및 수출입업체가 지정됨
  - 한국은 NSSP 가입국이며, 거제도 등 6개 양식장과 6개 업체가 지정되어 있음
  - 수출입 지정업체 : Central fisheries Co. LTD, Dae Jin Foods Co. LTD, Dai One Food Co. LTD, Daihung Mulsan Co, Daihung Mulsan Geoje Factory, Dong Won Mulsan Co. LTD



- 말린 생선은 크기가 5인치 이상인 경우 내장을 제거하여 말려야 됨
  - 단, 마른 멸치의 경우 5인치 미만이므로 내장을 제거할 필요가 없음
- 어획과정에서 희생될 수 있는 희귀 해양동물 보호를 위해 새우 및 참치제품은 세관에서 별도 자료 요구
  - 새우(shrimp) : 바다거북이 보호를 위해 Shrimp exporter's/importer's declaration 자료 요구
  - 참치(tuna) : 돌핀 보호를 위해 Fisheries certificat of origin 요구

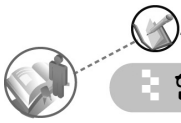
※ HACCP 제도

■ 배경

- HACCP는 1960년 초 미국 NASA가 식품회사와 협조하여 우주선에 공급할 식품을 제조하기 위해 시작된 프로그램임
  - full name : Hazard Analysis and Critical Control Point
- 1997년 12월부터 미국 FDA에서 본격적으로 실시하기 시작하여 이제는 미국뿐 아니라 다른 국가들에서도 실행하고 있는 프로그램임

■ 주요임무

- 미국 FDA에서는 식품을 제조 판매하는 모든 업체들이 자체 내에 HACCP팀을 만들어 FDA에서 권장하는 HACCP플랜을 늘 준수하도록 권장하고 있음
- 업체내의 HACCP팀의 주임무는 아래와 같음
  - (1) 각 업체에서 생산하는 주 품목에 따라 생산과정을 잘 나타내는 도표를 만들
    - 도표 예) 원료구입 ⇒ 세척 ⇒ 요리 ⇒ 냉동 ⇒ 배달 ⇒ 소비자구입 ⇒ 소비자재요리 ⇒ 소비
  - (2) 각 단계마다 위험요소(Hazards)가 생길 가능성이 있는지, 있다면 어떠한 위험요소인지를 판단하여 위험 요소 리스트를 작성함
  - (3) 각 위험 요소마다 아래와 같은 사항을 열거함
    1. 위험요소를 발견했을 경우 요소들을 제거할 수 있는 해결책
    2. 그 해결책의 담당자가 누구일 것이며 구체적인 해결순서는 어떤 것인지 자세



하게 열거함

3. 위험요소가 발생하지 않도록 하는 방지책
  4. 위험요소를 정기적으로 점검하기 위한 점검 스케줄과 담당자
  5. 정기 점검에 쓰일 점검방법
  6. 담당자가 아닌 제 3자의 재확인 절차
- (4) 이러한 플랜이 제 때에 잘 지켜지고 있는지를 점검하는 전체 프로그램 점검시기와 점검방법, 점검담당자를 선정함. 이 전체 점검은 최소한 일년에 한번 실시되어야 함
- (5) 위에 해당되는 모든 임무는 자세하게 문서화하여 업체 내에 항상 보관하고 있어야 함. FDA에서는 각 업체들이 HACCP플랜뿐 아니라 그에 관련되는 모든 검사보고서나 자료들을 다 보관하기를 요구함
- (6) 지나간 기록들을 다 보관하고 있어야 함. HACCP원칙에 어긋난다고 하여 FDA에서 검사를 요청할 경우 업체는 모든 해당서류를 다 제시할 수 있어야 함
- (7) 미국 수출을 위해서는 이러한 모든 서류가 반드시 영어로 작성되어야 함

### 3) 위험 요소(Hazards)의 규정

- 박테리아와 같은 미생물의 위험요소는 아래와 같이 분리됨.

#### ■ Severe Hazards (극단적인 위험요소)

*Clostridium botulinum* types A, B, E, and F

*Shigella dysenteriae*

*Salmonella* Typhi; paratyphi A, B

Hepatitis A and E

*Brucella abortus*; *B. suis*

*Vibrio cholerae* 01

*Vibrio vulnificus*

*Taenia solium*

*Trichinella spiralis*

#### ■ Moderate Hazards : Potentially Extensive Spread

(광범위한 번식이 가능한 중간 위험요소)

*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Shigella* spp.



Enterovirulent Escherichia coli (EEC)

Streptococcus pyogenes, Rotavirus, Norwalk virus group

Entamoeba histolytica, Diphylobothrium latum

Ascaris lumbricoides, Cryptosporidium parvum

■ Moderate Hazards : Limited Spread

(번식이 광범위하지 않은 중간위험 요소)

Bacillus cereus, Campylobacter jejuni, Clostridium perfringens

Staphylococcus aureus, Vibrio cholerae, non-01

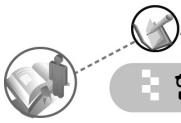
Vibrio parahaemolyticus, Yersinia enterocolitica

Giardia lamblia, Taenia saginata

- 위험 요소 발생을 방지하기 위한 방지책에는 생산단계마다 결정적 한계 요소를 점검하는 체크 포인트가 설정되어야 함. 이러한 체크 포인트는 생산 품목에 따라 각각 틀리지만 대체로 다음과 같은 요소들이 있음
  - ① 생산과정에 소요되는 시간 ② 온도 ③ 습도
  - ④ Air ⑤ pH ⑥ 산성도 ⑦ 방부제 ⑧ 염도 ⑨ 클로린 양
  - ⑩ 점성도(Viscosity)

#### 4) 수산물 HACCP (Seafood HACCP)

- FDA에서는 수산물을 특별 조치하기 위하여 Seafood HACCP 규정을 작성하여 실시하고 있음
- 이 규정은 수산물 생산과정에 포함되는 모든 장비와 업체에 다 해당됨.  
여기에서 말하는 생산과정이란 소비자가 구입하기 직전까지의 거의 모든 과정을 의미하므로 범위가 다양함. 그러나 만약 어느 마켓에서 냉동된 수산물이나 통조림으로 된 수산물을 그대로 판매할 경우 그 마켓은 Seafood HACCP에서 규정하는 생산업체에 해당되지 않음. 그러나 그 마켓에서 냉동된 수산물을 해동하여 판매하거나 또는 다른 조치를 취하여 판매할 경우에는 마켓도 생산업체에 해당되어 HACCP 규정이 적용됨
- 그러나 냉동수산물이라도 소비자에게 직접 판매하는 것이 아니고 도매회사에서 소매상으로 배달 판매할 경우는 모든 과정이 HACCP 규정에 해당됨. 예를 들면



도매회사 본사에 있는 냉동창고도 냉동운송차도 모두 HACCP 규정의 대상이 되는 것임

- 수산물일 경우 거의 모든 보관시설이 HACCP 규정에 해당됨.  
예를 들어 조개류가 물이 담긴 어항에서 판매될 경우 그 어항도 보관시설에 해당되어 HACCP 규정이 적용됨. 이 경우 물의 염도, 온도, 청결도 등이 반드시 준수되어야 하는 것임
- FDA에서 몇몇 국가의 Memorandum of Understanding(MOU)을 HACCP 플랜 대응으로 받아들이고 있음. 우리나라의 경우 조개류에 대한 연체 갑각류(Molluscan shellfish) MOU를 미국 FDA와 교환하고 있으므로 여기에 해당되는 조개류는 MOU 규정을 잘 준수하면 따로 HACCP 규정을 증명하는 서류를 준비하지 않아도 됨. 다른 수산물에 대해서는 아직 우리나라와 MOU가 체결되지 않았음

## 5) 음료

### ■ 음료의 정의

- 알코올 함유량이 0.5%를 기준으로 이하인 경우 비알코올음료, 이상인 경우 알코올음료로 분류됨
- 알코올음료는 맥주나 와인과 같은 발효 알코올음료와 브랜디나 위스키와 같은 증류 알코올음료로 분류됨

### ■ 유의사항

- 비알코올음료는 별도의 허가가 필요 없으나, 알코올음료는 TTB(수입자에 대한 면허)와 COLA(제품에 대한 면허)를 각각 받아야 됨
- 알코올음료제품의 수입업자들은 수입 품목에 미 재무성 산하의 TTB(Alcohol and Tobacco and Trade Bureau)에서 발급된 적합한 면허를 받아야 함. 만약 수입업자가 Importer's Basic Permit에서 직수입 이외의 주류를 판매할 계획이라면 Wholesaler's Basic Permit 또한 신청해야 함. 수입업자들은 미국내에 직원과 사무실을 두고



있어야 함. 만약 미국 수입업자로 부적합하다면, 미국내에 있는 인가받은 수입업자와 계약을 맺어야 함

- 수입업자는 승인 라벨(COLA)이 부착된 TTB-issued 증명서를 가지고 있어야 함
- 같은 제품이라도 상표가 다르거나 물량(ml)이 다르면 별도의 COLA를 받아야 됨

## 6) 기타

### ■ 유제품(Dairy product)

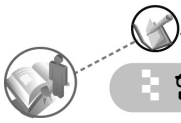
- 함유량과 관계없이 미농무부 산하의 동물검역소의 허가를 받아야 됨
- 아이스바 등 우유가 일정기준(fat solid 5.5% 이상)이상 첨가된 경우 유제품으로 취급되어 관세쿼터가 적용됨
  - 쿼터 범위내에는 17% 수준이나, 쿼터 이상은 10배의 관세가 적용됨

### ■ 참치 캔제품

- 동물성이나 식물성 오일이 들어간 경우 : 35%의 관세
- 동물성이나 식물성 오일이 안 들어간 경우 : 6%의 관세

### ■ 식물의 뿌리가 있는 상태에서 수입하는 경우

- 채소에 뿌리(root)가 있는 경우 식용채소(edible vegetable)에서 Live trees and other plants로 분류될 수 있음
  - Live trees and other plants는 식용 목적이 아닌 미국에서 재배용으로 사용될 수 있는 것으로 분류되어 수입이 까다로움
- 채소(vegetable)는 먹는 부위에 따라 flower, leaf, stem, root 등으로 구분될 수 있으며, 미농무부가 관할하는 PPQ(Plant Protection & Quarantine) 규정상 신선채소류 수입허가 후 수입가능한 품목의 지정된 부위에 한하여 수입이 가능함
  - 마늘(구경), 상치(잎), 더덕(뿌리) 등으로 지정되며, 지정된 이외의 부위가 포함될 경우 수입이 허용되지 않음



-새송이 버섯의 경우 장기간 수송에 따른 품위유지를 위해 뿌리가 있는 상태에서 수출을 원하나, 이 경우 수입이 허용되지 않음

■ Candy 제품

- 식품첨가물은 품질(맛, 색택 등)의 향상 또는 보존을 위해서 식품의 생산, 가공, 포장, 운송 및 저장시 첨가되는 물질로 미국 FDA에 의해 승인된 것만 사용 가능함
  - 새로운 식품첨가물을 사용하기 위해서는 FDA에 신청을 해야 하며, 이때 동물 실험 등을 통해서 인체에 해가 없다는 점을 증명해야 함
  - 승인된 첨가물에 대해 FDA는 사용이 가능한 식품종류, 최대사용량 및 라벨표기법 등에 대한 규정을 정함
- 색소첨가물은 식품첨가물의 일종으로 식품, 의약품 또는 화장품에 첨가하여 사용하는 염료와 색소로 천연색소와 인공색소로 구분됨
  - 인공색소는 FDA의 승인이 필요하며, 식품에 사용하였을 경우 포장용기에 색소명을 성분표시해야 함

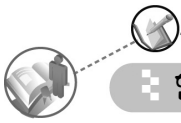
※ 일반적으로 사용되는 식품첨가물

기능	식품첨가물	사용되는 식품
Impart	Alginates, Lecithin, Mono-& Diglycerides, Methyl Cellulose, Carrageenan, Glyceride, Pectin, Guar Gum, Sodium Aluminosilicate	Baked Goods, Cake Mixes, Salad dressings, Ice cream, Process Cheese, Coconut, Table Salt
Improve	Vitamins A and D, Thiamine, Niacin, Riboflavin, Pyridoxine, Folic Acid, Ascorbic Acid, Calcium, Carbonate, Zinc Oxide, Iron	Flour, Bread, Biscuits, Breakfast Cereal, Pasta, Margarine, Milk, Iodized Salt, Gelatin Desserts
Maintain Palatability & Wholesomeness	Propionic Acid & its Salts, Ascorbic Acid, Butylated Hydroxy anisole(BHA), Butylated Hydroxy toluene(BHT), Benzoates, Sodium, Nitrite, Citric Acid	Bread, Cheese, Crackers, Frozen & Dried Fruit, Margarine, Lard, Potato Chips, Cake Mixes, Meat
Produce Light Texture	Yeast, Sodium Bicarbonate, Citric Acid, Fumaric Acid, Phosphoric Acid, Lactic Acid, Tartrates	Cakes, Cookies, Quick Breads, Crackers, Butter, Chocolates, Soft Drinks
Enhance Flavor or Impart DesiredColor	Cloves, Ginger, Fructose, Aspartame, Saccharin, FD&C Red No. 40, Monosodium Glutamate, Caramel, Annatto, Limonene, Turmeric	Spice Cake, Gingerbread, Soft Drinks, Yogurt, Soup, Confections, Baked Goods, Cheeses, Jams, Gum

※ 미국에서 사용이 허가된 인공색소

색소명	일반 이름	색 상	사 용 가 능 식 품
FD&C Blue No.1	Brilliant Blue FCF	Bright Blue	Beverage, Dairy Product Powder, Jelly, Confection, Condiment, Icing, Syrup, Extract
FD&C Blue No.2	Indigotine	Royal Blue	Baked Good, Cereal, Snack Food, Ice Cream, Confection, Cherry
FD&C GreenNo.3	Fast Green FCF	Sea Green	Beverage, Pudding, Ice Cream, Sherbert, Cherry, Confection, Baked Good, Dairy Products
FD&C RedNo.40	Allura Red AC	Orange Red	Gelatin, Pudding, Ice Cream, Sherbert, Cherry, Confection, Beverage, Condiment
FD&C RedNo.3	Erythrosine	Cherry Red	Cherry in Fruit Cocktail and in Canned Fruits for Salad, Baked Good, Confection, Dairy Product, Snack Food
FD&C Yellow No. 5	Tartrazine	Lemon Yellow	Custard, Beverage, Ice Cream, Confections, Preserves, Cereal
FD&C YellowNo.6	Sunset Yellow	Orange	Cereal, Baked Good, Snack Food, Ice Cream, Beverage, Confection, Dessert Powder

- 7종의 Orange B, Citrus Red No. 2가 있으며 사용시 주의가 필요함
- 한국에서 사용이 허가된 색소 : Blue No. 1, 2(Indigocarmine)/Green No. 3/ Red No. 2(Amaranth), 3, 40/ Yellow No.4 (Tartrazine), 5(Sunset Yellow FCF)
- 한국에서 사용되는 Red No. 2(Amaranth)는 미국에서 허용되지 않고 있으며, 특히 미국의 Yellow 5와 6은 한국에서 Yellow No. 4와 No.5로 표기되고 있음.
- Yellow No. 4를 사용하는 한국식품은 의무적으로 라벨에 색소명을 FD&C Yellow No. 5, Yellow 5 또는 Tartrazine으로 표기해야 함



## 다. 품목별 피해사례

### 1) 한국농식품 사례

#### ■ 신선깻잎수입

- 한국산 신선 깻잎은 맛과 향이 좋아 일년 내내 판매하기 좋은 농산물임. 그러나, 매년 통관시 지나친 검역으로 인해 통관기간이 지연되고 일부 병충해도 발견되어 수출 및 수입업체가 꺼리는 제품 중 하나임
- A라는 업체는 4년 전 한국으로부터 깻잎을 수입하였음. 일주일에 한번씩 한국에서 항공운송으로 공급받았고 깻잎이 가벼워 운송비 절감을 위해 새송이버섯과 함께 LD3사이즈의 컨테이너에 실었음
- 한번은 깻잎이 도착하자마자 통관사에게 연락이 와 미국 세관과 FDA에서는 모두 해제했으나 미농무부에서 좀 더 조사가 필요하다고 통관보류하고 있다는 것이었음. 매년 해왔던 일이니 당연히 문제가 없을 것이라는 판단을 내렸으나 도착 후 다음 날도 계속 미농무부에서 통관보류를 하였음
- 조사를 더 해야겠다면서 시간을 끌기 시작하여 문제가 심각하다는 직감이 들어 통관사에게 다시 문의를 하니 ‘녹병’이 있어 통관이 어려울 것 같다는 의견이었음
- ‘녹병’은 깻잎에 작게 생기기 시작하는 검은 반점을 녹병이라고 하는데, 한국에 재수출을 하든지 아니면 폐기처분을 하라는 지시가 있었음. 깻잎을 기다리던 유통업체들은 소비자들에게 한국깻잎을 공급하기가 어려워졌음. 특히, 폐기처분을 할 때 폐기처분회사를 통해 일일이 정해진 봉투에 넣어 폐기를 해야 하는 상황이라 제품판매는 고사하고 처리비용까지 만만치 않았음
- 미농무부에서 통관문제가 한 번 생기게 되면 다음 수입도 문제가 되어 더 이상 한국산 깻잎을 수입할 수가 없었고, 이후로 현지 생산업체를 통해 깻잎을 받고 있으며 깻잎을 수입하다가 또 손해를 볼까 우려되어 수입을 포기한 사례가 있음

#### ■ 명란젓 수입

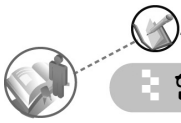
- 명란젓은 단가가 높음. B라는 업체는 개별 포장되어 있는 제품은 가격이 비싸기 때문에 벌크로 수입을 해서 판매하고 있음. 그런데 이번에는 FDA에서 통관보류를

하였음. 과거에 명란젓 색깔 때문에 통관보류를 한 경우가 있어 또다시 통관보류를 한 것임

- FDA에서는 한국산명란젓을 통관보류를 한 뒤에 2주 후에는 제품 통관보류를 해제할 수 없다는 편지를 보냈음. 이에 대해 항변을 원하면 FDA담당자와 연락해 항변날짜를 연기하거나 항변을 하라는 내용이었음
- B업체는 10킬로그램 명란젓 벌크 30박스에 대한 확인을 위해 현지 FDA 인증연구소 (Certified Laboratories)와 연락해 샘플을 가져가도록 요청하였음. 수입업체가 바쁘다보니 샘플채취 이후로 연락이 없어 확인해 보니 명란젓에 있던 빨간 고춧가루 색깔이 미국에서는 식품에 사용될 수 없는 색소였음. FDA인증 연구소에서 직접 FDA에 연락을 취해 직접 정보를 제공하므로 결국에는 폐기처분지시가 내려졌음
- 냉동창고에 보관에 따른 냉동창고비, 연구소조사비, 제품 수입비용까지 포함하면 총 1만달러의 손해를 입었음

#### ■ 한국산라면

- 한인교포들을 위해 밀가루를 수입하는 C업체. 식당영업을 위해 한국산 밀가루를 수입하면서 무게가 많이 나가는 밀가루를 40피트 사이즈 컨테이너에 넣다보니 윗부분에 자리가 남아 라면을 실었음
- 물건이 도착한 뒤 통관사에게 연락이 왔고 밀가루와 라면 모두 미농무부에서 통관보류를 했다는 것. 밀가루는 해제가 될 것 같으나 라면은 어렵다는 것임. 라면스프에 포함된 소고기스프에 대한 자료를 보내달라고 추가로 연락이 왔으며, 현지에 있는 라면회사 뉴욕지사에게 연락을 하였음. 한국에서 도축한 소고기로 만든 스프가 아닌 미국에서 도축한 소고기를 수출해 스프로 만들어 다시 재수출하고 있다는 것을 증명하면 된다고 했으니 관련 증명서를 보내달라고 부탁을 하였음
- 라면회사 뉴욕지사에서는 수출용라면이 아니기 때문에 쉽게 해제되기 어렵다고 말했고 관련증명서를 보냈지만 일단 미농무부에서 보내달라고 요청했기에 팩스로 서류를 보냈음
- 미농무부에서 다시 연락이 왔고, 결과는 재수출 혹은 폐기처분이었는데 결국, 폐기처분비용만 5천달러가 소요되었음. C회사는 이후로 밀가루와 라면 직수입을



하지 않고 있음. 수출업체에서 수입규제를 모르고 있었기 때문에 일어난 일로 판단을 내리고 미국 뉴욕에 있는 통관사를 통해 수출여부에 대한 문의를 하고 있음

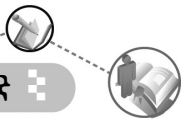
### ■ 쥐포

- 미국에 수입되는 쥐포는 대부분 베트남이나 중국에서 들어옴. 한국 수입업체들도 이제는 한국산보다는 단가가 낮은 위 국가들로부터 수입을 하고 있는데 이것은 단가문제뿐 아니라 한국에서 수입되는 쥐포가 FDA에서 자주 리스테리아 때문에 재수출 혹은 폐기처분을 당하기 때문임
- D라는 업체는 한국에서 꼬마쥐포를 수입함. 주로 반찬업체들에게 납품을 하기 때문인데 꼬마쥐포는 베트남에서 수입해 한국에서 재가공되기 때문에 다른 제품보다 단가가 높음
- D업체는 꼬마쥐포와 일반 사이즈 쥐포를 함께 수입하였음. 한동안 쥐포수입에 어려움을 겪었기 때문에 혹시나 했는데 FDA에서 또 다시 통관보류를 하였음. 리스테리아 때문에 세관을 통과하자마자 FDA에서 서류상 통관보류를 한 것임
- FDA에서는 현재 통관보류상태이므로 항변할 수 있는 기간을 약 한달을 주었음. 반찬생산업체에 납품도 어렵게 됐고 FDA승인 연구소에 또 다시 보내야 결과를 받을 수 있어 빠르게 움직였음. 그러나 결과는 리스테리아에 양성반응을 나타내 폐기처분 혹은 재수출을 해야 하는 것으로 나왔음
- D 업체는 더 이상 꼬마쥐포를 수입하지 않고 있음. 차라리 베트남에서 쥐포를 수입하는 현지 미국업체와 거래하는 편이 오히려 안전하기 때문임

### ■ 소면, 숙성소면

- E 업체는 한국에서 다양한 종류의 국수를 수입함. FDA로부터 소면에 대한 수입과 관련 통관보류를 한 경우임
- E 업체는 건조국수 종류의 하나인 소면을 수입하였음. 소면에는 종류가 2가지가 있음. 일반 소면과 숙성소면이 있는데 FDA에서 일반적으로 별 문제가 없던 한국산 국수제품에 통관보류를 하였음

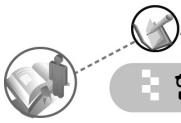




- 소면에 대한 영문표기를 똑같이 하고 내용량과 생산업체도 모두 같은데 왜 가격이 틀리냐는 것이었음. FDA에서는 이로 인해 항변을 요청했으며 제품에 따른 설명을 구체적으로 해달라는 요청을 받았음. 수출업체는 내용물에 대한 숙성과정을 설명해야만 했고 통관은 약 1개월 지연되었음
- E 업체는 과거에는 문제없이 들어오던 소면에 갑자기 문제를 삼는지 이해가 가지 않는다는 점을 피력하였음. 영문표기시 수출업체가 숙성소면이라면 이름을 달리 했어야 하는데 소면과 같은 영문표기를 함으로 인해 FDA관계자들은 의심을 한 것임

### ■ Maine주 음료수병 회수법 관련

- F 업체는 도매업체로 미 전국에 음료수뿐 아니라 한국가공식품을 판매하고 있음. 판매라인을 늘리기 위해 Maine주에 있는 한국식품점에 음료수를 납품했다가 오히려 납품한 음료수를 Maine주에서 모두 회수해 간 경우임
- Maine주 음료 용기 회수법에 따르면 소매상은 음료수판매를 위해 연간 500달러를 주정부에 예치해야 하며 생산 혹은 도매업체는 음료수 라벨을 제품별로 등록을 하고 라벨당 연간 4달러씩 지불을 해 정부가 지정한 용기 회수업체를 통해 소매상에서 빈용기를 가져가도록 되어 있으며 소비자들에게는 와인이나 알코올음료용기는 15센트, 다른 일반용기는 5센트를 보상하도록 하고 있음
- F 업체는 메인주에 있는 한국식품소매상에 박카스를 포함한 다양한 한국산 음료수를 판매하였음. 한인소매상도 잘 모르고 있었던 음료수병 회수법과 관련, 감사관이 나와 조사를 하면서 생산업체나 도매업체가 주정부에 등록이 되어 있어야 하며 판매하는 라벨 역시 마찬가지로 등록을 해야만 한다고 하며 판매하고 있던 한국산 음료수를 모두 회수해갔음
- 주정부에서는 음료수 캔이나 병을 판매하는 생산 혹은 도매상 혹은 계약되어 있는 제3자가 회수하도록 법으로 규정하고 있으며 이에 따라 소매업체는 음료수 캔이나 병이 회수되면 정부가 지정한 보상업체를 통해 이미 예치되어있는 500달러에 대한 음료수 캔이나 병 값을 되돌려 받을 수 있음
- F 업체는 메인주에 거주하는 한인과 식품점 숫자가 적어 사실 500달러를 지불하고 등록하고 라벨까지 등록하는 비용 그리고 캔이나 병을 회수하는 주정부지정업체와



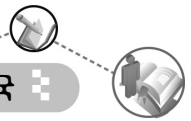
연락을 하는 과정이 복잡하고 추가비용도 더 늘어날 것을 예상해 한국산 음료수 납품을 포기하였음

#### ■ 한국산 곡물 포장지

- G라는 회사는 한국에서 곡물포장지를 수입함. 한국에서 포장지 재질이 좋고 현지에서 여러 곡물을 별크로 가져다 생산하기 때문에 24종류의 포장지를 한국에서 수입함
- 보통 다른 물건을 선적하면서 남는 공간을 이용하게 되는 곡물포장지를 미농무부(USDA)에서 서류를 보자마자 통관보류를 하였음. 곡물이 수입되는 데 대해서는 확인이 필요하다는 것임
- 통관사를 통해 제품이 곡물이 아닌 곡물생산용 포장지라고 밝혔음에도 불구하고, 미농무부에서는 계속 의심을 하였음. 결국에는 통관하는데 약 10일이라는 시간이 지난 뒤에 해제가 되었음. 수출입업체가 컨테이너에 있는 물건에 대한 이해를 돕기 위해 송장(送狀)에 쓴 곡물용포장지라는 표현이 화근이 된 것임

#### ■ 한국산 포도

- 한국산 포도가 미국 동부에 수입이 시작된 것은 2005년으로 해상운송을 하기 때문에 일반적으로 25일 정도가 소요됨. H 업체는 올해 처음으로 한국에서 캠벨 포도를 수입하였음. 한국에서 USDA 식물검역관이 포장하는 포도를 일일이 다 보면서 제품을 실어 미국에 도착한 후에도 별 문제가 없으리라 생각하였음
- 추석을 며칠 앞두고 도착한 포도를 USDA에서 통관보류를 하였음. 다시 검사를 해야 하는데 컨테이너 전체를 검사해야 하기 때문에 시간이 소요된다는 것임. H 업체는 한국에서 출발할 때도 아무 문제가 없었는데 왜 재검사를 해야 하는지 모르겠다며 벌써 추석이 지나고 며칠이 지났는데도 해제가 안 돼 발을 동동 구르고 있었음
- H 업체는 매번 농산물을 수입할 때마다 손해보는 금액이 만만치 않다고 전하였음. USDA에서 재검사를 할 경우, 검사장으로 다시 옮겨져야 하고 이에 따른 비용이 800달러 정도 들기 때문임. 때에 따라서는 비용이 더 들 수도 있다고 함. 더욱이 신선농산물이기 때문에 검사시간이 더 소요될 경우, 물건상태가 악화될 수 있기



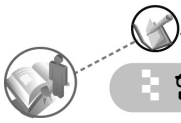
때문에 판매에도 지장이 있을 뿐 아니라 부수비용으로 인해 소비자부담은 더 커지게 됨

### ■ 한국김치

- 한국산 김치가 노스캐롤라이나로 직접 들어가 통관이 불가했던 경우임. 현지 수입업체가 김치를 포함한 한국식품을 미국 노스캐롤라이나에 있는 항구를 통해 통관하려고 하였음. 세관은 통과했지만 FDA검사관이 컨테이너 전체를 무조건 통관 보류시켰음. 검사관은 ‘김치’라는 말을 처음 들어보고 지금까지 한번도 김치라는 음식을 먹어보질 못한 것임
- 수입업체가 사전에 통관사에게 미리 통관여부와 제품 수입법에 대해 알지 못한 것도 문제로 라벨표기도 제대로 되어 있지 않았다고 함. 한인통관사가 개입하여 설명하고 다른 주에서는 문제없이 통관을 했다고 해도 FDA에서는 받아들이지 않았고 결국에 수입업체는 컨테이너를 다시 한국에 돌려보내야만 하였음
- 한국음식에 대한 지식과 문화를 알지 못하기 때문에 빚어진 경우로 일부 다른 주에 있는 한인업체들이 뉴욕이나 로스앤젤레스를 통해서 수입하는 경우가 있는데 한인이 많이 살지 않는 주이거나 USDA 본사가 있는 메릴랜드의 경우, 통관이 어렵기 때문에 부수비용이나 수입거절을 막기 위해선 주에서 주까지 옮기는 트럭 비용을 더 내고서라도 한인들이 많은 지역으로 수출을 시도하는 것이 바로 이 같은 이유임

### ■ 육류 및 가금육 대미 수출 금지

- 한국산 육류 및 가금류에 대한 수입이 전면 금지되어 있으며 육류의 경우, 3%이상, 가금류의 경우 2% 이상 200도 이상되는 온도에서 끓인 함유된 가공식품에 대한 수입이 금지되어 있음
- 현재 수입 가능성이 높은 삼계탕, 만두류(육류함유)에 대한 수출장벽요인으로 작용하고 있어 대부분의 유통업체들이 고기만두는 현지생산공장을 의존하고 있음
- 삼계탕의 경우, 미국의 동물검역 관련법규가 정하는 특정 전염병, 비발생국으로 지정되어야 대미수출이 가능하며 가금류의 경우, 한국 등 뉴캐슬병 발생국은 생육, 냉장, 냉동육 수출이 불가능하므로 USDA FSIS가 정한 “병원체 감소 및 위해



요소 중점관리기주(PR/HACCP)에 일치한 국가와 작업장에 한하여 수입국 자격을 지정해 공고함

- 한국산 축산물 및 식품은 농무부산하 동물검역소와 식품안전검사소가 집행하고 있는 법규정에 의해서 원칙적으로 수입금지되어 있으나 예외적으로 고기류 및 가금류를 소량으로 포함하는 식품이 스프를 만드는 기본재료로 사용되고 일정한 구제조치의 조건을 갖추게 되면 수입허가와 수입검사를 실시한 후 수입이 허용됨 이에 해당하는 식품으로는 다시다, 맛나, 라면의 스프 등 조미료식품이 해당될 수 있음
- 라면 입시 라면과 함께 포장된 스프 속에 소량의 고기류 및 가금류가루가 함유된 경우에 동물검역소는 수입허가(VS Form-16-3)를 요구함

■ 한국산 신선고구마

- 현재까지 한국산 고구마는 미국에 수출이 불가함. 과거 한국산 신선고구마가 Yam이라는 품목으로 소량 수출된 적은 있으나, 한국산 고구마는 Sweet Potato로 분류, 통관되어야 함
  - Yam : HS CODE 0714902000, 관세 6.4%, 학명은 Dioscorea
  - Sweet Potato : HS CODE 0714202000, 관세 4.5%, 학명은 Batatus
- 과거 수출되었던 한국 고구마는 소량으로 Yam으로 표기된 선적서류만 검토 후 통관되었던 것으로, 향후 한국 고구마를 Yam으로 표기 수출시 샘플검사를 당하게 되면 통관억류, 폐기조치 등 문제발생 소지가 많음
- 한국 국립식물검역소는 미국수출이 가능하도록 미국측에 수입허용을 요청했으며 고구마 재배 포장등록, 씨고구마 소독, 세척, 선별 등 구체적인 사안에 대해 협의 및 요청자료를 통해 추가로 대응 중에 있음

■ 한국산 조미김

- 일반적으로 말린 김(dried seaweed)은 FDA, USDA에서 김에 대한 별도의 수입 검역규정이 없으며 생산업체 사전등록과 수입신고만 되어 있으면 수입이 가능함
- 말린 김(돌김, 파래김, 재래김)은 무관세지만 기름을 발라 소금을 뿌렸거나 단지 굽기만 하더라도 HS CODE가 2008.99.90.90으로 구분되기 때문에 관세는 6%가 됨.

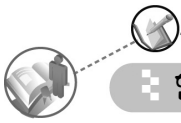
특히, 김밥용으로 “구운김”이라는 표기만 포장지에 되어 있어도 관세가 위와 같은 6%를 부과하기 때문에 수출입업체들에게는 조미김이나 구운김 수입을 통한 관세 부담이 일반 말린 김보다 크다고 할 수 있음

### ■ 한국산 딸기

- 한국산 딸기가 수입되기 시작한 시기는 2007년으로 한국의 경우, 9월 15일부터 다음해 5월 31일까지 수입할 수 있음. 특히, 이 기간동안 관세는  $\text{0.1.1/kg}$ 이며 6월 15일부터 9월 15일까지 수입이 가능한 나라의 경우  $\text{0.2/kg}$ 가 부과됨
- 한국수출업체는 수입허가가 필요하며 항공운송이기 때문에 현지생산 딸기와 가격 경쟁력이 떨어짐. 그러나 당도가 높고 육질이 단단해 미국산에 비해 품질이 우수해 한인교포사회를 중심으로 판매되고 있음
- 그러나, 아직도 미국수입자가 미리 수입허가를 받아야 하는 절차에 대해 한국 수출업체가 사전지식이 없어 수출시기를 놓치거나 통관이 지연되는 경우가 있음

### ■ 홍삼함유 드링크류

- 홍삼함유 드링크류의 시설물 신고는 온라인을 통해 쉽게 할 수 있으며 품목신고 관련 서류를 제출한 뒤 1개월 후에 신고번호가 부여됨. 제품에 대한 지식과 정보가 있으면 시설물신고 및 품목신고에는 별다른 문제가 없음. 미국정부는 식중독에 상당히 민감하므로 미국업체와 수출업체 모두 같은 등록과정을 거쳐야만 함
- 미국은 서류제출과 관련해 성실하고 정확하게 작성하도록 요구하고 있음. 잘못 작성되어 있거나 수정해야 할 부분이 있다면 E-mail을 통해 연락을 취하거나 다시 식품의약국에 문의를 해서 수정해 보내면 됨
- 인삼드링크류가 미세관에서 역류된 것은 알코올 함유량이 0.5% 이하인 경우 비알코올음료, 이상인 경우 알코올음료로 분류되는데 한국 수출업체가 보낸 인삼 드링크류를 미국 FDA에서 샘플조사를 한 결과 0.8%로 나와 알코올 드링크로 분류되어 따로 등록을 해야만 하였음



### ■ 세부품목과 관련된 자료

- 고추류, 박과작물과 관련해 Common name과 Scientific Name을 정확하게 알고 있다면 미농무부에서 발간하는 Fresh Fruit and Vegetable Import Manual의 List of Approved names를 참고하면 됨. 매뉴얼 웹사이트 주소는 아래와 같으며 제6과를 통해 학명을 확인할 수 있음

[http://www.aphis.usda.gov/import\\_export/plants/manuals/ports/downloads/fv.pdf](http://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/ports/downloads/fv.pdf)

## 2) 타국산 사례

### ■ 뉴질랜드산 반간홍합

- 타국 피해사례 중 하나로 올해 한인들의 소비가 많은 뉴질랜드산 반간홍합 수입이 어려워지면서 뉴질랜드산 반간홍합가격이 30% 상승, 덩달아 칠레산 홍합가격이 상승하였음
- 지난해 2007년 뉴질랜드 반간홍합 공급업체로 잘 알려진 Sanford사에서 수출한 급속냉동 홍합살 10/1kg사이즈 제품을 리콜하였음. 캐나다에서 지속적인 모니터링을 통해 냉동홍합살이 리스테리아에 감염되었다는 결론이 나면서 미국 수입업체인 Central Seaway Co., Inc.사에서는 2007년 5월 23일에서 11월 21일에 생산된 모든 홍합제품에 대한 리콜을 실시하였음
- 그러나 문제는 리콜에서 끝나지 않고 2008년 초부터 수입되는 모든 뉴질랜드산 홍합을 미국 FDA에서 통관보류하기 시작하였음. 또 다른 리스테리아발생위험을 막기 위해서 도착하는 컨테이너마다 검사를 했으며 수입업체들은 뉴질랜드산 홍합 구매를 줄이기 시작하였음. 냉동 컨테이너이기 때문에 창고에 도착하더라도 2~3개월동안 FDA에서 통관보류 함으로 인해 판매뿐 아니라 다른 뉴질랜드 홍합수출업체들도 영향을 받았음
- 한 보고서에 따르면 Sanford사의 리콜로 인해 뉴질랜드 홍합생산업체들이 약 2억 달러의 손해를 봤다고 알려졌음. 한 회사의 리콜로 인해 다른 생산업체들도 수출에 영향을 미쳐 예년에 비해 판매율이 감소했다는 것임

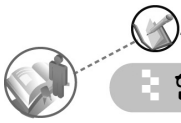


## ■ 중국산 계맛살

- 한인 교포 식품수입업체 가운데 중국에 자체 공급사무실이 있는 업체들이 있음. 수입단가를 낮추기 위해 중국에서 계맛살을 수입하였음. 수입하자마자 회사 창고에 두고 약 3주 동안 감사관이 오기를 기다렸고, 감사관은 수입된 물건이 모두 한 곳에 있는지 확인을 했으며 2팔레트에서 약 30개의 샘플을 박스에 담아 가져 갔음
- 최근 들어 중국에서 수입되는 가공제품이나 생선살이 불결하게 생산된다는 정보를 받았기 때문에 샘플채취를 하고 있었음. 한인업체는 샘플채취로 인해 약 2개월 이상 창고에 두고 판매를 못하였음. 통관보류가 해제되긴 했지만 그동안 물량 부족으로 인해 수입한 계맛살은 판매를 못하고 다른 회사에서 받아 판매를 해야만 하였음
- FDA의 지속적인 검사는 계맛살에 그치지 않고 중국산 냉동조기 등과 같은 생선 제품을 위주로 주로 샘플검사를 하였음

## ■ 캐나다산 수삼

- 미국에 한국산 수삼 수입이 어렵기 때문에 많은 한국 유통업체들은 미국수삼보다는 단가가 조금 더 저렴한 캐나다산 수삼을 취급함. 많은 양은 아니기 때문에 일반적으로 생산업체가 직접 트럭으로 가져오는 경우가 있는데 국경선을 넘어서 올 때마다 세관, FDA, USDA에서 관여를 함
- 농약과 관련, 환경보호국(EPA)는 살충제 제품들의 안전여부를 검사하고 식품내 농약잔류를 규제하고 있으므로 이에 따른 규정을 집행하는 일은 FDA가 담당함. USDA에서는 매년 수입업체의 수입허가서 제출을 요청했으며 FDA는 수삼의 농약에 대한 잔유물을 확인하는 데 약 10일 정도가 소요됨에 따라 한인 수입업체는 10일 이상을 테스트확인을 하기 위해서 판매를 못하고 기다려야만 하였음. 특히, 삼복더위 때 삼계탕을 판매를 위해 준비했던 수삼판매시기의 때를 놓치고 말았음

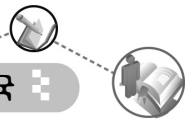


## 5. 진입장벽별 파급효과 및 영향

### ■ 한국산 농식품에 대한 직접적 영향

- 미국의 진입장벽은 9.11테러로 이후로 수입식품 안전성이 강화되었지만 이미 1999년부터 클린턴 정부는 대통령 발의안과 함께 이 같은 내용을 발표한 바 있음. 대통령 발의안은 비단 한국뿐 아니라 전세계에서 수입되는 모든 식품에 대해 안전성을 요구, 국민의 건강을 위협하는 요소를 강경히 차단하겠다는 의미로 이해할 수 있음
- 올해 미국에서는 멕시코산고추로 인한 살모넬라 발병으로 토마토생산업체가 큰 피해를 입었을 뿐 아니라 중국에서 발생한 멜라민분유파동으로 인해 미식품의 약국 직원들이 아시안마켓을 모두 찾아다니며 입수여부를 확인, 아직까지도 감염된 식품여부를 조사해 계속적인 리콜을 실시하고 있음. 올해 9월 30일부터 본격적으로 발효된 원산지표기제도(일명:COOL) 역시 2002년부터 농업법안을 통해 실시하려 했으나 관련업체들의 거부와 높은 비용으로 인해 미루어오다 4월 발생한 살모넬라발병의 원인이 파악되지 않고 관련업체들의 피해가 속출되면서 본격적인 시동을 건 것으로 볼 수 있음
- 식품안전과 관련해 한국산 농식품은 미국세관, 미농무부, 식품의약국을 통해 한번 억류가 되어 억류를 해제할 수 있는 자료제출을 안 하거나 지시를 따르지 않을 때는 수입회사가 가지고 오는 억류제품에 대해 식품의약국이 직접 하는 샘플링 없이 제출 서류만으로도 수입제품을 억류시킴. 진입장벽 피해사례 가운데 80% 이상이 다른 회사에서 억류되었던 제품이나 문제가 있었던 제품일 경우 혹은 처음 수입하는 제품일 경우 억류시키는 경우로 나타났음
- 미국 식품의약국은 억류되었던 사례를 중심으로 특정국가에서 수입되는 특정제품을 억류시킨다고 할 수 있음. 한번 억류되어 폐기를 시켰거나 재수출을 했다고 하더라도 다음에 동일한 제품이 수입되면 일단 서류상 억류를 시키고 다시 샘플링을 실시함. 특히 억류횟수가 많거나 억류되었던 식품을 가져오는 업체일수록 억류될 확률은 더 높다고 할 수 있음
- 한국 업체가 처음으로 수입하는 제품일수록 식품안전과 위생에 문제가 없어야만



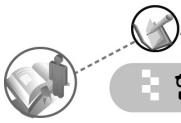


같은 종류의 제품이 수입되더라도 문제가 없음. 즉, 첫 수입에 문제가 없어야 다른 한국식품을 일반화하는 경우가 감소함

- 진입장벽 사례에서 언급한 B업체가 깃잎을 수입해 폐기시킨 후, 깃잎 수출업체는 직접적인 물질적인 피해를 입었으며 식품의약품의 지속적인 모니터링으로 다른 수입업체에까지 영향을 미쳤음. 즉, 한 회사의 수입역류로 인해 문제가 없었던 다른 회사에도 깃잎 수입에는 직접적인 영향을 미쳤음

### ■ 타국산 역류로 인한 간접적인 영향

- 얼마전 일본계 식품회사 JFC인터내셔널과 식품의약품(FDA)은 JFC가 중국에서 수입한 잘라서 말린 무 '교사이 쟁그리 대이콘(Kyosai Sengiri Daikon.사진)'을 리콜하였음. 리콜사유를 보면 말린 무에 함유된 아황산염의 표기 누락 및 알레르기 유발 여부 미경고임. 아황산염은 알레르기 반응을 유발할 수 있으며 알레르기 환자에 위험할 수 있음. 아황산염을 10mg 이상 섭취할 경우 천식환자들에게 치명적인 영향을 줄 수도 있다고 식품의약품은 밝혔음
- 무말랭이는 일본회사 제품뿐 아니라 한인업체들도 많이 취급하는 제품 중 하나임. 중국뿐만 아니라 한국에서도 많이 수입되고 있으며 이같은 리콜이 있을 경우, 한국제품들도 일반적으로 조사대상이 됨. 특히, 아황산염의 표기 누락 및 알레르기 유발 여부 미 경고는 앞으로 다른 한국제품들도 수입시 주의해야 할 사항이라고 할 수 있음
- 또 다른 예로, A라는 업체가 최근 자주 역류되는 중국산 계맛살이나 표고버섯을 처음으로 수입했다면 제품상 하자는 없으나 최근 중국에서 수입되는 계맛살과 표고버섯이 위생적이지 못하다는 식품의약품의 판단에 따라 일단 역류를 시킨 다음 샘플링을 실시함
- 식품의약품의 결과에서 계맛살과 표고버섯이 비위생적이라는 결과가 나오게 되면 A회사는 앞으로 계맛살과 표고버섯 수입이 어렵게 됨. 만일 다행히도 A회사는 샘플링결과 역류에서 해제될 수 있는 안전하다는 결과가 나왔다면이라도 다음 수입시 표고버섯과 계맛살은 계속적으로 문서를 통해 일단 역류 시킴. 과거에 역류되었던 기록만 있어도 식품의약품에서는 역류를 시키는 것임



## 6. 해소방안 및 제언

### 장ைய요인별 해소방안 및 제언

- FDA의 Center for Food Safety & Applied Nutrition(CFSAN) 은 미국내 유통되는 모든 가공식품, 건강보조식품, 수산물, 화장품에 대한 안전성을 검사 실시하므로 대 미국 수출을 효율적으로 확대하기 위해서는 수출 농수산물식품의 생산 및 유통 과정에서부터 미국통관까지의 매 과정에 필요한 FDA 규정을 준수해야 함
- 자주 발생하는 식품에 대한 위반사항
  - FCE No. 부재
  - 저산성식품의 공정과정 (SID No.) 미등록
  - 무허가 색소
  - 불결한 제조
  - 승인되지 않은 건강보조식품
  - 영양표 부적합
  - 불법 라벨링 등
  - 원산지표기 (냉동, 신선농산물)
- 저산성식품(LACF : Low Acid Canned Food— $\text{pH}4.6$  이상 수분활성도 0.85 이상)과 산성식품(Acidified Food— $\text{pH} 4.6$  이하 수분활성도 0.85 이상)은 미국 선적전에 다음과 같은 절차 필요
  - 밀봉포장식품 제조시설 등록(FCE Number : Food Canning Establishment Number)를 FDA Form 2541을 통하여 등록을 하여 FCE Number 취득
  - 공정과정등록(SID Number : Submission Identifier Number)를 FDA Form 2541a(방부 포장일 경우 FDA Form 2541c)을 통하여 Process Filing을 하면 FDA 검토 후 SID Number 부여
- 수입관세확인
  - 수입 관세 확인은 시기적으로 수입이 허용되는 농산물뿐 아니라 유제품과 유제품 포함제품, 설탕류 등과 관련 관세할당과 셰이프가드와도 연결이 되므로 사전에 확인할 필요가 있음. 한국산 딸기의 경우, 9월15일부터 다음해 5월 31일까지



수입할 수 있으며 이 기간 동안 관세는 1.1/kg이며 이전에는 수입이 불가능함.  
정제된 설탕의 경우 관세할당제가 있으므로 미국 현지에 있는 관세사를 통하거나  
직접 세관을 통해 확인절차가 필요함

○ 수입허가서

-농산물을 수입할 때, 한국산 농산물은 대부분이 신고배, 깻잎, 무 등 수입이  
허용되었다 하더라도 수입허가서를 필요로 하므로 미농무부가 발행하는 PPQ587을  
농산물 수입업체가 사전에 준비하도록 수출업체는 요구해야 함. 허가서에는  
수입업체가 수입하는 농산물 외에도 ‘other admissible fruit and vegetable’로  
표기하면 수입할 때마다 수입허가서를 매번 따로 받지 않아도 됨

○ 필수 표기 사항

-거의 모든 식품에 라벨은 의무사항이며 제품명, 영양 표시, 제조유통업체, 성분  
표시, 중량, 유통기간 등이 표시되어야 함  
-육류, 과일, 채소는 자발적으로 라벨링 규정을 준수할 것을 권장  
-농산물일 경우에는 생산업체가 일반명(Common name)과 학명(Scientific  
name)에 대해 정확하게 알고 있어야 하며 송장(送狀)에 제품을 표기할 때도  
함께 표기해야 함

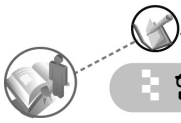
○ 식품포장에는 의약품처럼 일정한 건강효과나 치료효과가 있다는 등의 선전문구는  
허위, 과대광고로 간주되므로 주의하여야 함

○ 미국 수출용은 영어로 표기하는 것이 바람직하며, 내용물과 다른 영어표기나 내용  
물을 알 수 없는 표기는 서류통관이 될 상품도 정밀검사로 갈 수 있으므로 유의  
하여야 함

○ 통관시 라벨문제로 보류되었을 경우 라벨을 교정하여 재작업할 수는 있으나,  
재검사에 장시간이 소요되며 보관비 등 추가비용 발생가능하므로 사전에 철저히  
준비하는 것이 비용을 절감하는 데 도움이 됨

○ 식품에 사용되는 모든 색소 및 첨가물은 FDA의 승인 및 등록이 되어 있어야  
하며, 색소는 FDA가 인증한 제품인지 미리 확인하여야 함

○ 수출업체는 농식품을 수출하기 전에 수입업체를 통해 과거에 동일한 제품이 억류  
되었던 사례가 있었는지 확인을 해 보는 것이 좋음. 같은 제품이 아니더라도



다른 나라에서 비슷한 제품을 수출했거나 역류된 적이 있는지 식품의약국을 통해 문의해도 됨

### ■ 향후전망

- 한국의 농식품 수출업체들이 미국식품시장에 진출하기 위해서는 미 연방정부에서 요구하는 식품안전에 대한 요건을 갖추어야만 함. 현지 시장현황을 잘 알고 있는 수입업체와 상의해 수입허가서와 같은 문서요건 뿐 아니라 식품위생에 이르기까지 미국에서 요구하는 조건을 맞추어 준비를 해야만 미국시장에 도착해서도 지속적인 판매를 할 수 있음
- 미국 정부에서 요구하는 대로 하지 않아도 통관이 쉽게 되었다고 하는 일부 업체들이 있으나 식품의약국과 미농무부는 미국 내에서 생산된 농식품과 수입식품을 막론하고 국민건강을 해치는 위험요소를 막기 위해 식품업체들의 매장, 창고와 생산공장을 불시에 검사함. 식품의약국에서는 이미 수입이 된 식품이라도 영어로 된 라벨이 붙어있는지 재확인을 할 뿐 아니라 계란이 들어있는 과자를 먹고 알레르기를 일으킨 일부 소비자들의 신고를 접수하고 매장마다 판매여부를 확인하는 등 수시로 검사를 실시함. 그러므로 수출업체는 수입식품의 판매금지 혹은 전량 회수, 다른 간접적인 이유로 역류될 수 있는 원인들에 대한 지속적인 모니터링이 필요하다고 할 수 있음
- 대통령발의안이 발표된 지 9년째 접어들면서 식품안전은 더욱더 본격화되고 있음. 특히, 과거에는 식품의약국에서 직접 샘플링을 했지만 수입식품물량이 늘어나고 역류빈도횟수가 늘어나면서 식품의약국 인증회사를 통한 샘플링이 가속화될 예정으로 수입업체들도 부수비용에 대한 부담은 더 커질 것으로 보임. 특히, E. Coli, 살모넬라 등과 같은 발병으로 인해 연방정부를 비롯한 발병피해업체들은 업계에 피해가 안가도록 이력추적이 가능한 시스템을 갖추도록 노력하고 있음
- 최근 중국에서 생산된 롯데미국 과자제품도 멜라민 함유로 인해 리콜을 실시하였음. 중국에서 수입된 이 제품은 유통망을 통해 미국 전역은 물론 캐나다까지 유통됐으나, 아직까지 이 제품으로 인한 사망자나 부상자는 나오지 않았으나 식품의약국에 신고하고 자발적인 리콜을 실시해 소비자들의 피해를 사전에 막고 있음

- 가공업체 뿐만 아니라 농산물업체들 가운데서도 수확, 포장, 운송, 재포장을 통해 감염될 수 있는 병균을 추적하기 위해 새로운 시스템을 도입하는 작업이 점점 늘어나고 있음. 국민 건강의 안전을 위해서 뿐 아니라 농산물로 인한 발병이 업계전체에 영향을 주기 때문에 미국 수입 식품안전에 대한 규제는 앞으로도 계속 강화될 것으로 보임

**[참 고]**

주요 수출품목의 관세율

품 목	HS CODE	일반관세율
파프리카	0709604010	4.7 ¢ /Kg
새송이버섯/팽이버섯	0709590000	8.8 ¢ /kg+20%
신선배	0808201000	무관세:4~6월/ 그 외 0.3 ¢ /kg
단 감	0810904500	2.2%
포 도	0806100000	0~1.8불/m <sup>2</sup>
신선밤 가공밤	신선밤 0802400000 가공밤 2008199090	무관세 가공밤 17.5%
간 장	2103100000	3%
주류(소주류)	2208907500	3 ¢ /liter
건조과일	0813409000	2.5%
곡물음료	2202909090	0.2 ¢ / l
건조버섯	0712391000	1.3 ¢ /kg +1.8%
고추장소스	2103909091	6.4%
바비큐양념	2103908000	6.4%
스 넥	1905909030	4.5%
면 류	1902114000	6.4%
김치류	2005909700	11.2%
녹 차	0902	6.4%
인삼액즙/엑기스 인삼차, 사탕, 인삼음료	1302194020 2106909987 220210000 2202909090	(인삼뿌리:무관세/인삼액즙 및 엑기스:1%/인삼차 6.4%)
선인장	0602909090	4.8%
호접란	060290/060310	절화:6.4%/분화:무관세

