

농·수·축산물

분석결과에 따라 세율차 큰 물품의

품목분류 기준 및 사례 안내



인천본부세관 심사국 분석실

www.customs.go.kr

농·수·축산물

분석결과에 따라 세율차 큰 물품의 품목분류 기준 및 사례 안내



☑ 외국으로부터 물품을 수입하기 위해서는 관세율 적용, 수출입제한 여부 등의 확인을 위해 우선 정확한 품목번호가 확인되어야 하며, 이 품목번호에 따라 수입 시 정확한 세율이 결정되므로 통관에 있어 품목번호는 매우 중요하다 할 수 있습니다.

☑ 또한, 수입 시 부과되는 관세율은 기본세율 외에 WTO 협정세율, FTA 협정세율 등 수입되는 국가나 세율적용 우선순위에 따라 달라질 수 있으며, 미가공 농산물의 경우 국내 산업보호를 위해 고율의 관세가 부과될 수 있기에 주의가 필요합니다.

☑ 외국에서 수입하는 농·수·축산물의 경우 대부분 신선한 상태로는 저장이나 운송 등에 어려움이 있어 가공과정을 거치게 되고, 이런 가공을 거치면 해당 물품의 품목번호와 관세율이 달라지게 됩니다.
단순 가공만 거친 천연산물들은 대부분 국내 농가 등의 보호를 위해 일정량 이상 수입 시 고율의 관세가 부과되고 있으며, 그에 대한 품목분류 기준을 기획재정부령*으로 정하여 운영하고 있습니다.

*분류기준 : 『관세법 제85조에 따른 품목분류의 적용에 관한 규칙』(기획재정부령 제884호, '21.12.31.)

☑ 세관 분석실은 분석의뢰 물품의 품목번호 확인을 위해 관세율표 및 품목분류 기준 등을 검토하고 필요한 분석을 수행하여 분석결과를 회보하는데, 신고된 품목번호와 회보된 품목번호가 달라 고세율로 추정되는 경우가 종종 있습니다.
최근엔 세관의 분석결과에 따른 고세율 추정에 대해 화주의 불복 청구나 소송수행 부서의 답변서 지원요청이 증가하고 있습니다.

☑ 이에, 불필요한 청구·소송이나 민원 등의 예방과 선의의 피해를 막기 위한 품목분류 기준, 분류사례 등에 대한 사전 정보안내 필요성에 착안하여 알기 쉽게 작성한 안내자료를 제작·배포하오니 관심있는 분들에게 도움이 되길 바랍니다.

☑ 본 자료의 내용은 참고용으로 작성된 것이며, 무단복제를 금지합니다.

CONTENTS

1

현재 품목분류 기준 있는 항목(관세법 제85조 관련)

05

- 01 염장 또는 염수장 여부에 따른 품목분류 기준 및 세율
- 02 신선(냉동 포함)한 것과 건조한 물품의 품목분류 기준 및 세율
- 03 전분의 함량에 따른 품목분류 기준 및 세율
- 04 체통과율에 따른 품목분류 기준 및 세율
- 05 찌거나 삶은 것, 또는 볶은 곡물의 품목분류 기준 및 세율
- 06 찌거나 삶은 것, 또는 볶은 물품(곡물 제외)의 품목분류 기준 및 세율
- 07 기타 물품의 품목분류 기준 및 세율

2

분석결과에 따라 고세율로 추정된 품목분류 사례

13

- 01 건조 마늘
- 02 메밀(볶은 메밀)
- 03 들깨 분쇄물(거친 가루)
- 04 멸치 액젓

품목분류 기준별 분석방법 및 종류

15

분류기준에 따른 품목번호 결정을 위한 주요 분석항목

참고사항

- ▶ 품목번호 10단위에 따라 국가별로 다르게 세율이 적용될 수 있으며, 세율 적용 우선순위에 따라 부과되기에 정확한 적용 관세율은 추가 확인 필요.
- ▶ 자료 내용 중 W1, W2는 WTO 협정세율 부호이며, W1은 각 물품별 해당기관의 양허추천을 받은 경우 적용되는 세율이고, W2는 미추천 시 적용되는 세율임.

농·수·축산물
분석결과에 따라 세율차 큰 물품의
품목분류 기준 및 사례 안내



현재 품목분류
적용기준이 있는 항목
(관세법 제85조 관련)

01

염장 또는 염수장 여부에 따른
품목분류 기준 및 세율



쇠고기

신선·냉장 0201호	미만	기본 30%
육질내부 소금 함유량(9%)		
염장 0210.20-9000호	이상	기본 27%



수산물

신선·냉장 0302호, 0306호 ~ 0307호	미만	기본 10%~
육질내부 소금 함유량(10%) 다만, 성게·명란젓은 8%		
염장 0305호~0307호의 각 해당 호	이상	기본 10%~



채소

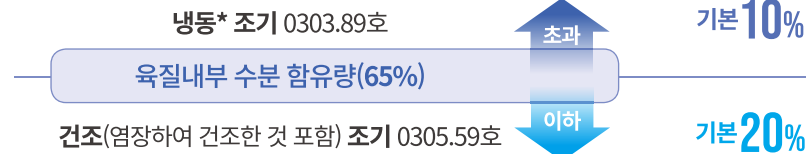
신선·냉장 0701호 ~ 0709호	미만	기본 27%~
채소 내부 소금 함유량(12%)		
염장 0711호	이상	기본 or WTO 양허 27%~

02

신선(냉동 포함)한 것과 건조한 물품의 품목분류 기준 및 세율



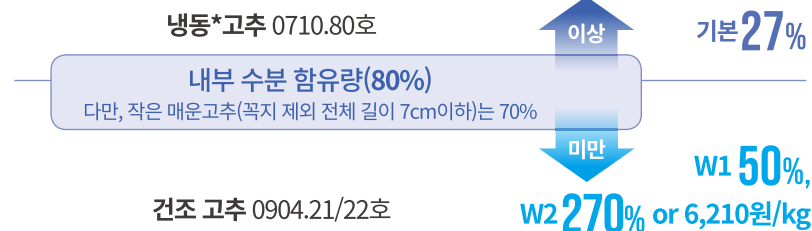
조기(참조기, 부세)



* 냉동 : 육질 내부까지 완전히 동결되어 있을 것



냉동 고추



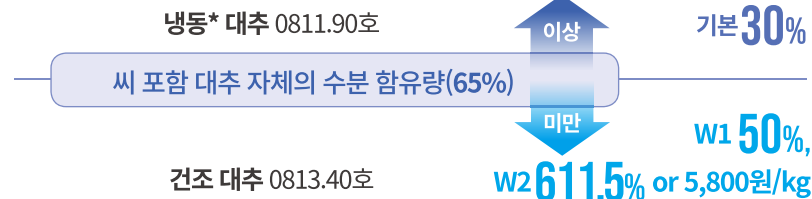
* 냉동 고추(다음 요건 모두 충족 시) :

- ① 고추 과육(果肉)의 내부까지 완전히 냉동되어 있을 것
- ② 고추의 색깔 및 과형(果形), 과육의 조직이 신선한 고추로서의 특성을 유지하고 있을 것

▷ 혼합되어 분리 가능한 경우에는 각각 분리하여 해당 호에 분류



냉동 대추



* 냉동 대추(다음 요건 모두 충족 시) :

- ① 대추 과육(果肉)의 내부까지 완전히 냉동되어 있을 것
- ② 대추 과육(果肉)이 변색되지 않고 껍질(果皮)에 주름이 없으며, 과육의 조직이 신선한 대추로서의 특성을 유지하고 있을 것

▷ 혼합되어 분리 가능한 경우 각각 분리하여 해당 호에 분류

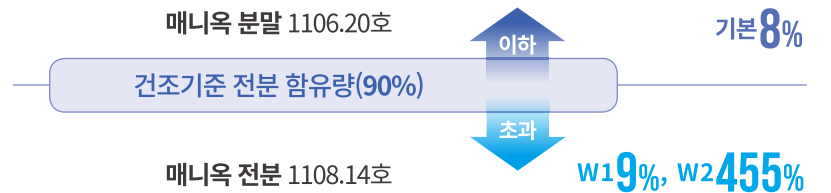
참고 조제 또는 그밖의 방법으로 보존 처리(2008.99-9000호) 기본 45%

03

전분의 함량에 따른 품목분류 기준 및 세율



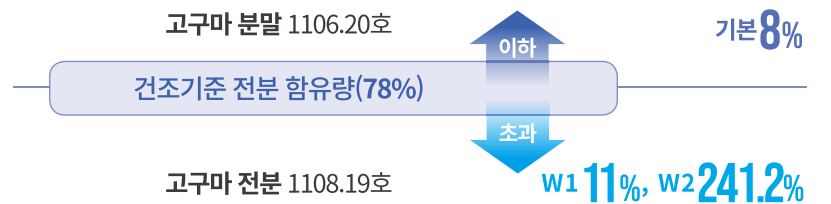
매니옥(카사바) 분말 / 전분



▷ 혼합되어 분리 가능한 경우에는 각각 분리하여 해당 호에 분류



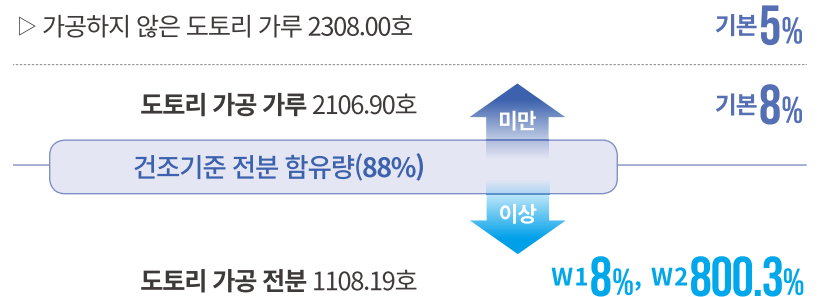
고구마 분말 / 전분



▷ 혼합되어 분리 가능한 경우에는 각각 분리하여 해당 호에 분류



도토리 가루 / 전분



▷ 혼합되어 분리 가능한 경우에는 각각 분리하여 해당 호에 분류

04

체 통과율에 따른 품목분류 기준 및 세율

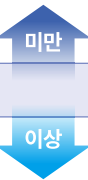


대두 가루(or 분쇄물)

대두 파쇄물(거친 가루) 1201.90호

W1 5%,
W2 487% or 956원/kg

1.25mm 금속망체 통과율(95%)



대두 가루 1208.10호

기본 3%

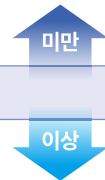


참깨 가루(or 분쇄물)

참깨 파쇄물(거친 가루) 1207.40호

W1 40%,
W2 630% or 6,600원/kg

1.25mm 금속망체 통과율(95%)



참깨 가루 1208.90호

기본 3%

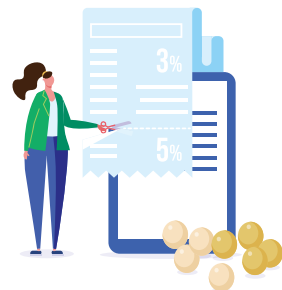
참고

볶은 참깨가루

▷ 2008.19-3000호

▷ 1.25mm 금속망체 통과율 95% 이상

기본 45%



05

찌거나 삶은 것, 또는 볶은 곡물의 품목분류 기준 및 세율



주사전자 현미경

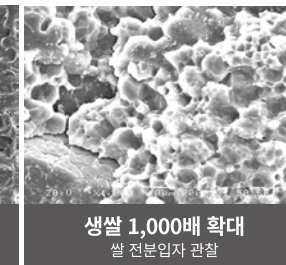
SEM, Scanning Electron
Microscope

전자빔을 이용하여 확대된
시료 영상 관찰

분석결과 사례



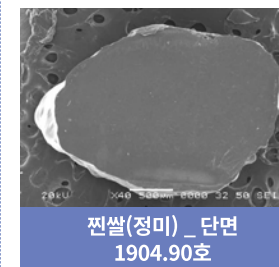
생쌀(정미) _ 단면
1006.30호



생쌀 1,000배 확대
쌀 전분입자 관찰

특별긴급관세 물량기준
(T1*)684%,
가격기준(T2**)145원/kg+
*T1 : 당해 수입량 누계가 기준발동
물량(439,293톤) 초과 시 부과
** T2 : CIF 가격이 기준가격보다 10%
초과 하락하여 수입신고시 부과

WTO 양허
W1 5%, W2 513%



찜쌀(정미) _ 단면
1904.90호



찜쌀 1,000배 확대
전분입자 모양 파괴

조정관세
50%

찌거나 삶은 곡물(옥수수 제외)

▷ 다음 요건 모두 충족시 1904호

- 1 단면을 전자현미경 관찰시 내부 전분입자가 중심부까지 완전히 파괴된 것
 - 2 X-선 회절 분석시 결정구조가 비결정질로 변형된 것
- ※ 하나라도 충족하지 못할 경우 제10류 또는 제11류

볶은 곡물(1904호)

▷ 다음 요건 모두 충족시 1904호

- 1 단면의 전자현미경 관찰시 내부 전분입자가 중심부까지 완전히 파괴된 것
 - 2 X-선 회절 분석시 결정구조가 비결정질로 변형된 것
- ※ 하나라도 충족하지 못할 경우 제10류 또는 제11류

▷ 뜨거운 물에 우려내어 커피의 모조품 또는 대용품 등
침출차로 사용하려는 것이 명백한 경우(2101호)

튀긴 쌀(puffed rice)

▷ 다음 요건 모두 충족시 1904호

- 1 단면을 전자현미경 관찰시 내부 전분입자가 중심부까지 완전히 파괴되고, 중심부까지 기공이 생긴 것
 - 2 X-선 회절 분석시 결정구조가 비결정질로 변형된 것
- ※ 하나라도 충족하지 못할 경우 1006호

찌거나 삶은 고구마·옥수수, 볶거나 튀긴 은행 (제20류 국내주 1)

▷ 다음 요건 모두 충족시 2008.99-9000호(기본 45%)

- 1 단면의 전자현미경 관찰시 내부 전분입자가 중심부까지 완전히 파괴된 것
 - 2 X-선 회절 분석시 결정구조가 비결정질로 변형된 것
- ※ 하나라도 충족하지 못할 경우 :
고구마(0714.20호), 옥수수(1005.90호), 은행(0802.99호)

제10류와 제11류는 종류별, 국가별 적용되는 세율이 다르나
최대 800.3%의 고세율이 적용되는 품목이 있으므로 개별 확인 필요

06

찌거나 삶은 것, 또는 볶은 물품(곡물 제외)의 품목분류 기준 및 세율



찌거나 삶아서 건조한 팥

- ▷ 다음 요건 모두 충족시 2005.51/59호
- ① 관능검사* 결과 비린 맛이 없어야 하고, 고소한 맛과 향을 가질 것
 - ② 껍질 제거한 팥의 총 단백질 중 수용성 단백질 함유량 10% 이하일 것
- * 관능검사란 사람의 오감(五感)으로 평가하는 물품검사를 말함
- ※ 하나라도 충족하지 못할 경우 0713.32호- W1(30%), W2(420.8%)

기본 20%



찌거나 삶은 대두

- ▷ 다음 요건 모두 충족시 2008.19-9000호
- ① 관능검사 결과 비린 맛과 쓴 맛이 없을 것
 - ② 껍질을 제거한 대두의 총 단백질 중 수용성 단백질 함유량이 10% 이하일 것
- ※ 하나라도 충족하지 못할 경우 1201호- W1(5%), W2(487% or 956원/kg)

기본 45%



볶거나 튀긴 대두

- ▷ 다음 요건 모두 충족시 2008.19-9000호
- ① 관능검사 결과 비린 맛이 없어야 하고, 고소한 맛과 향을 가질 것
 - ② 껍질을 제거한 대두의 총 단백질 중 수용성 단백질 함유량이 10% 이하일 것
- ※ 하나라도 충족하지 못할 경우 1201호- W1(5%), W2(487% or 956원/kg)

기본 45%



볶은 땅콩

- ▷ 색차계로 5회 측정 평균값이 적색도(a값)가 6.00 이상이거나 황색도(b값)가 24.00 이상인 경우 2008.11-9000호
- ※ 충족하지 못할 경우 1202호- W1(40%), W2(230.5%)

W1 40%, W2 63.9%

07

기타 물품의 품목분류 기준 및 세율



싹을 틔운 대두

- ▷ 0709.99-9000호(싹의 길이 2cm 이상, 콩나물) 기본 27%
- ▷ 1201.90-3000호(싹의 길이 2cm 미만) W1 5%, W2 487% or 956원/kg

▷ 두 가지가 혼합되어 있는 경우 : 싹의 길이가 2cm 미만의 것이 전체 중량의 15% 이하일 경우 0709호로, 15%를 초과하는 경우 그 초과분은 1201호에 분류



식초(or 초산)로 조제 또는 저장처리한 채소

- ▷ 다음 요건 모두 충족시 2001호 기본 30%
- ① 채소 내부 초산 함량 0.5% 이상
 - ② 채소 내부 소금 함량 12% 미만
- ※ 하나라도 충족하지 못할 경우 0701호~0711호 또는 2005호



고추 다진 양념

- ▷ 다음 요건 모두 충족시 2103.90-9090호 조정관세 45%
- ① 구성 성분이 고르게 혼합되고, 상호분리가 불가능할 것
 - ② 전체 성분 중 고추(2밀리미터의 금속망 체를 통과하는 비율이 전 중량의 100분의 90을 초과하는 것으로 한정한다)의 중량 비율이 전 중량의 100분의 40 이하일 것
 - ③ 전체 성분 중 마늘, 파, 양파, 생강 등 다진 양념의 특성을 부여하는 물품이 두 종류 이상 적정한 비율로 혼합되어 있어야 하고, 이들의 합 중량비율이 전 중량의 100분의 10 이상일 것
 - ④ 전체 성분 중 소금의 중량비율이 전 중량의 100분의 20 이하일 것
 - ⑤ 전체 성분 중 총 수분(원료자체의 함유수분을 포함한다)의 중량 비율이 전 중량의 100분의 45 이상일 것
- ※ 하나라도 충족하지 못할 경우 0904호 검토- W1(50%), W2(270% or 6,210원/kg)



밀폐용기

- ▷ 관세율표 제1부부터 제4부까지의 식료품을 저장하거나 보관하는 데 사용되는 밀폐용기는 공기를 뺀과 동시에 진공밀봉한 후 살균하거나 멸균하여, 내용물의 보존기간 또는 유효기간 동안 변질되거나 부패되지 않도록 하는 용기
- ▷ 금속 캔, 유리병, 항아리, 튜브 및 이와 유사한 형태의 용기

농·수·축산물
분석결과에 따라 서울차 큰 물품의
품목분류 기준 및 사례 안내



분석결과에 따라 고세율로
추정된 품목분류 사례

01

냉동 마늘



냉동 마늘

냉동 0710.80-2000호

기본 27%

건조 0712.90-1000호

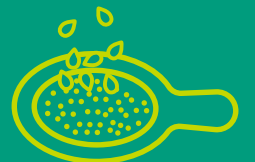
W1 50%, W2 360% or 1,800원/kg

분류사례

얇게 슬라이스하여 냉동한 마늘(수분함량 : 약 53.2%)
0712.90-1000호에 분류
(2020년도 제3회 품목분류위원회 결정사항)

02

메밀(볶은 메밀)¹⁾



메밀(볶은 메밀)

▷ 껍질 있는 낱알(1008.10-0000호)

W1 3%, W2 256.1%

▷ 껍질 벗긴 낱알(1104.29-9000호)

W1 5%, W2 800.3%

▷ 볶은 것(전분입자 완전파괴 & X-선회절분석시 비결정질로 변형),
1904.10-9000호

기본 5.4%

▷ 볶은 것
(전분입자 완전파괴 & X-선회절분석시 비결정질로 변형 & 침출차로 사용),
2101.30-9000호

기본 8%

1) 곡물의 가공방법에 따른 구분

	제10류 곡물	제11류 제분공업의 생산품	제19류 곡물·곡분 조제품	제23류 잔재물
형태	낱알이 형성된 것, 이삭이나 줄기에 붙어 있는지 상관없음	체통과율, 전분, 회분 함량을 기준으로 가루, 거친 가루, 부순 알곡으로 구분	제11류 곡분의 조제품	제10류 곡물의 제분·가공과정 부산물
가공	탈곡한 것	껍질을 벗긴 것, 압착한 것, 플레이크 모양, 진주 모양, 얇은 조각으로 만든 것, 거칠게 뿔은 것	팽창, 볶은 것, 사전조리한 것	쌀겨, 밀기울
비고	※ 예외 : 1. 버와 함께 껍질을 벗긴 쌀도 제1006호에 분류 (쌀은 버, 찹쌀, 멥쌀, 현미, 정미, 연마미, 광택미, 반숙미, 설패미, 모두 제1006호에 분류) 2. 사포닌 분리를 위해 과피(果皮)의 전부나 일부를 제거한 퀴노아로 그 밖의 다른 처리를 하지 않은 것은 제1008호에 분류			

03

들깨가루(or 분쇄물)



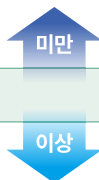
들깨 가루(or 분쇄물)

들깨 파쇄물(거친 가루) 1207.99호

1.25mm 금속망체 통과율(95%)

들깨 가루 1208.90호

▷ 볶은 들깨 2008.19-9000호



기본 **40%**
or 410원/kg

기본 **3%**

기본 **45%**

04

멸치액젓



멸치 액즙

▷ 멸치액젓(멸치에 소금 첨가하여 발효, 숙성, 여과)

▷ 2103.90-9099호

(2022년도 제1회 품목분류위원회 결정사항에 따라 품목분류 변경)

▷ 멸치즙(멸치를 압착하여 얻은 것)

▷ 1603.00-4000호

※ 멸치젓(염장 멸치)[엔그라울리스(Engraulis)속]은 0305.63-1000호- 기본 20%

기본 **8%**

기본 **30%** (FAS 0%, FVN 0%)

품목분류 기준별 분석방법 및 종류

품목번호 결정을 위한 주요 분석 항목



염장 또는 염수장 여부 확인

관능검사*, 소금 정량, 수분 정량 등



신선한 것과 건조한 물품 여부 확인

관능검사, 수분 정량 등



전분의 함량에 따른 품목분류 확인

관능검사, 수분 정량, 전분 정량, 전자현미경 분석 등



체 통과율에 따른 품목분류 확인

관능검사, 효소 활성화 반응 분석, 1.25mm 금속망체 통과율 분석 등



찌거나 삶은 것, 또는 볶은 곡물의 품목분류 확인

관능검사, 전자현미경 분석, X-ray 회절 분석 등



찌거나 삶은 것, 또는 볶은 물품(곡물 제외)의 품목분류 확인

관능검사, 전자현미경 분석, X-ray 회절 분석, 단백질 정량 분석 등 (수용성 단백질 정량 포함)



볶은 땅콩의 품목분류 확인

관능검사, 색차계 분석 등



고추 다진 양념(다대기)의 품목분류 확인

관능검사, 수분 정량, UV-vis 분광계(고춧가루 정량) 분석, 2mm 금속망체 통과율 분석, 향기 성분 분석, 소금 정량 등



식초(or 초산)로 조제 또는 저장처리한 채소의 품목분류 확인

관능검사, 소금 정량, 초산(Acetic acid) 정량 등

*사람의 오감(五感)으로 평가하는 물품검사

농·수·축산물

분석결과에 따라 세율차 큰 물품의
**품목분류 기준 및
사례 안내**



발행인 인천본부세관
(22346) 인천광역시 중구 서해대로 339
TEL. 032-452-3114

발행처 인천본부세관 심사국 분석실
TEL. 032-452-3381

발행일 2022년 7월 31일

편집/제작 (주)그루비즈 02-2278-9696

- ◇ 본 책자는 참고용으로, 법적인 효력이 없으며 발행인의 허락없이 무단복제를 금지합니다
- ◇ 본 책자의 내용에 대한 복제, 사용은 발행처인
인천세관 심사국 분석실 담당자와 상의하시기 바랍니다

Copyright©Korea Customs Service. All Rights Reserved.

