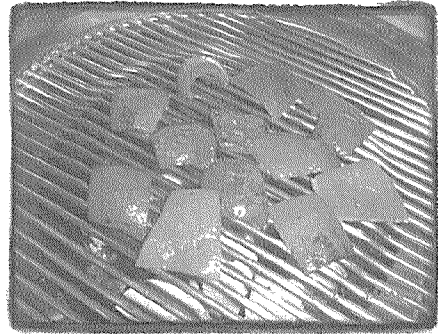


## 세 · 번 · 상 · 식

### 콜라겐덩어리 돼지 껍데기



화장품법 2조 1호에서 규정하고 있는 화장품에 대한 정의에 따르면 『인체를 청결·미화하여 매력을 더하고 용모를 밝게 변화시키거나 피부·모발의 건강을 유지 또는 증진하기 위하여 인체에 사용되는 물품으로서 인체에 대한 작용이 경미한 것을 말한다.』라고 기술돼 있다. 이어서 2호에서는 기능성 화장품에 대해서 『가. 피부의 미백에 도움을 주는 제품. 나. 피부의 주름 개선에 도움을 주는 제품. 다. 피부를 곱게 태워 주거나 자외선으로부터 피부를 보호하는데 도움을 주는 제품』이라고 규정하고 있다.

소비자들은 소비자들대로 혼란스러워 했고 당국에서는 '먹는 화장품' 허위 과대광고에 주의를 촉구하고 있었고, 신문에서는 『일부업체가 인터넷 등을 통해 콜라겐을 먹으면 피부개선에 효과가 있는 것처럼 허위과대 광고하고 있다. 콜라겐은 단백질의 일종으로 동물 특히 인간의 피부를 구성하는 주요성분으로 종전부터 식품이나 의약품 또는 화장품으로 활용되어 왔으며 송아지의 태반이나 심하면 산부인과 등지에서 사람 태반에서 추출한 콜라겐을 이용한다는 소문으로 윤리적 법적 측면에서 지탄받아야 한다는 것으로 사회이슈화 된 적도 있었다.

그러던 콜라겐이 요즈음 돼지 껍데기에 풍부하게 함유되어 모모 인기기수나 인기 텔런트가 몸매관리 다이어트 식품으로 유용하게 이용되고 있다는 보도가 있었고, 한편에서는 식품으로서 손색없는 것은 틀림없겠으나 그렇게 몸매관리와 피부 관리에 특효일런 없을 것이란 반론이 대립하고 있다는 소식이다.

반론자 측에서는 콜라겐을 섭취하면 피부로 즉시 운반되어 피부 재생에 도움을 주는 것이 아니라면서, 그런 이유라면 빈혈환자가 동물피를 마시면 빈혈이 완치되고, 소간이나 돼지 간을 먹으면 인간의 손상된 간이 복원되고, 골다공증 환자가 계란껍질을 분쇄하여 먹으면 골다공증이 치료되는냐고 주장되고 있다. 물론 단백질섭취가 부족한 사람에게는 콜라겐덩어리인 돼지 껍질을 안 먹는 것보다는 먹는 것이 훨씬 좋을 것이다.

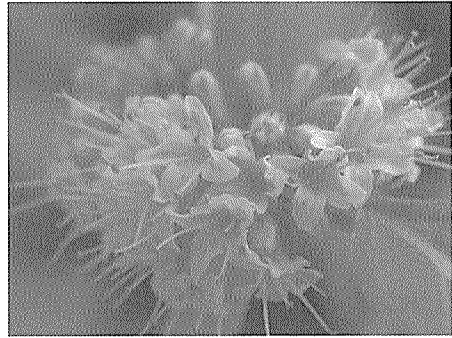
현행 관세율표에서는 순수한 고순도 콜라겐에 대해서는 HS 3504호(단백질계 물질)에, 신선·냉장돼지껍질은 식용의 경우에는 설육으로(HS 0206호)분류되겠지만 비식용의 경우에는 용도에 따라 제0511호 또는 제41류에 분류될 것이다.

## “박하(peppermint)”

향신료로서 사용하는 박하는 양박하와 녹양박하 2종이다. 산뜻하고 투명한 듯한 청량감이 있는 풍미가 특징이며 이것은 박하의 주성분인 멘톨에서 연유한다. 녹양박하에는 달콤한 향기가 나며, 양박하 쪽이 향미가 약간 자극적이다. 잎을 주무르거나 갈아 으깨서 박하소스·박하젤리에 사용하는데, 특히 양고기요리 등에는 빼놓을 수 없다. 사탕·소스·디저트와 초콜릿에도 첨가해서 산뜻한 맛을 즐긴다. 특히 양박하는 리큐어에 잘 맞아 카테일에 많이 사용된다. 아랍의 여러 나라에서는 일상적인 음료로서 박하차를 마신다.

한방에서는 박하잎을 말린 것을 발한·해열·진통·건위·해독제로서, 감기 초기, 두통, 인후통, 피부병 등의 치료에 쓴다. 유럽에서는 양박하의 잎을 이담·구풍·진통·진경·진정제로서 위경련, 위산과다증, 고장, 소화불량, 설사 등의 치료에 사용한다. 치과 의사 사용하는 구중수(口中水)는 박하기름을 물에 탄 것으로, 그 방향으로 입속의 악취를 제거할 뿐 아니라, 멘톨이 지니는 국소마비·살균·방부작용을 이용한 것이다.

박하는 고대 그리스에서 이미 재배되었는데, 당시는 전쟁 중에는 먹거나 심으면 안 되었다. 그 이유로 아리스토텔레스는 “의문집”에서 박하는 몸을 차게하고, 군인의 용기와 정신도 냉각



시킨다고 했다. BC 1세기에 디오스코리데스는 “약물지”에 5종류 박하의 특징과 약효를 기술했고, 플리니우스는 “박물지”에 더 상세하게 약효에 관해 언급했으며, 뱀독·각성·위병·요통·두통을 비롯하여 112종이나 박하류의 약효를 열거했다.

본품은 박하잎을 분쇄한 암갈색 파쇄물을 부직포팩에 2g으로 포장한 물품 25티백을 종이상자에 소매포장한 물품이다.

**【세번정정이유】** 본품은 홍차(발효차)와 부분발효차로서 내용량 3kg이하로 포장된 것이 분류되는 HSK 0902.30-0000호로 신고하였으나, 본품은 홍차나 부분발효차가 아니므로 제 0902.30호에 분류할 수 없다. 본품은 박하잎 분쇄물을 티백 포장한 물품으로 HS관세율포해설서 제1211호 내용 “이 호에 해당하는 어떤 식물 또는 식물의 부분은 식물성 침출액 또는 식물서차 제조용으로 조합된 것일 수도 있다. 단일한 종의 식물 또는 식물의 부분으로 구성되어 있는 그러한 물품(예 : 페퍼민트 차)은 이 호에 분류된다”에 설명된 “페퍼민트 차”이므로 박하가 특게 된 HSK 1211.90-9070호로 정정 분류하게 되었다.

## 통 · 관 · 뉴 · 스

### ▶ 납세오류 예방위해 수입자 주요 납세오류 유형 · 사례 공개

관세청이 관세의 신고 납부시 납세자의 과실을 최소화 하기위해 주요 오류사례를 유형별로 정리해 홈페이지(www.customs.go.kr)를 통해 공개, 납세자들이 잘못을 사전에 예방하는데 도움이 될 전망이다.

금번 공개되는 주요 납세오류 유형 및 사례는 45가지 오류사례가 유형별로 제시돼 있으며 특수관계자간 비정상 거래가격, 무상수입금액 등의 신고누락, 부당감면 · 품목분류오류 등으로 이루어져 있다.

이에 관세 등을 신고하는 납세자의 경우 신고가 잘못될 우려가 있는 부분에 대해 미리 공개된 사례를 사안별로 살펴, 납세신고 오류를 사전예방 할 수 있게 됐다.

### ▶ 품명 · 규격란 추가, 정정시 신고인이 직접 전산 신청가능

4.3일부터 관세행정정보시스템의 수출통관관리시 EDI란추가 신청이 가능하도록 개선됨에 따라 「품명 · 규격」란 추가 · 정정할 경우 신

고인이 직접 전산 입력 처리할 수 있게 됐다. 그동안에는 「란」 추가 · 정정시 신고인이 전산으로 신청할 수 없어 세관에서 정정사항을 직접 입력 처리해야 했으나, 동 개정안에 따라 신고인 및 세관직원의 불편함이 감소될 것으로 기대된다.

「란추가」정정신청 조회 방법은 Home>>수출통관>>신고서처리>>정정/취하/각하>>EDI정정/취하신청조회(BBEQ101) 화면에서 심사구분을 선택 후 “조회”버튼을 클릭하면 정정신청리스트를 조회할 수 있다. 또한 정정승인 대상 “선택”항목 클릭, “상세조회”버튼 클릭 하면 “EDI 정정 및 취하신청 승인” 화면으로 이동하게 된다.

승인방법은 EDI정정/취하/적재기한연장 신청건 조회화면에서 처리할 건을 선택 후, 상세조회를 누르면 승인화면으로 분기한다.

EDI정정 신청내역중 “추가 란번호/모델규격번호”로 표시된 경우 란번호에 해당하는 란이 추가된다.(예: 추가 4/0 품명및규격 - 4란)

란추가를 신청 할 경우, 한 란의 필수 기대사항이 모두 기재돼 한 번에 추가 처리되어야 하며, 란추가 사항이 포함된 정정신청서를 승인하면 란추가가 된다.

### ▶ 사료용 FEED PREPARATIONS 2309.90-9000호 품목분류

당초 재료의 본질적인 특성을 상실할 정도로 식물성재료를 가공해 얻어진 사료용 FEED PREPARATIONS의 경우 제2309.90-9000호로 품목분류가 결정돼, 추천을 받을 경우 5%의 관세가 적용되나 미추천의 경우 양허관세 50.6% 적용대상이다.

관세평가분류원은 지난 7일 2006년도 제 4회 품목분류협의회를 개최, CALIBRATION WAFER는 기타 광물성 재료의 제품으로 보아 제 6815.99-0000호 에 , ASPHALT RECYCLE PLANT의 경우 아스팔트 플랜트의 주요물품인 혼합기기가 제외되는 등 완전한 아스팔트 플랜트로 볼 수 없어 제시된 사양을 각각 분리해 해당호에 분류하는 등 11건에 대한 세번을 결정했다.

제4회 품목분류협의회 결정사항에 따르면 쌀을 찹지, 분쇄해 전분을 제조하고 남은 잔유물을 효소 분해시켜 건조한 미황색 분말인 FEED PREPARATIONS의 경우 단백질 함량이 75.3%이며 배합사료용으로 사용되는 물품으로 당초 재료의 본질적인 특성을 상실할 정도로 식물성재료를 가공해 얻어진 물품이다. 또한 사료용으로 사용된다고 제시돼 사료용 조제품이 분류되는 제 2309.90-9000호로 품목분류가 결정되었으며, 수입시 사료관리법상의 요건확인여부를 세관장이 확인한다. 또한 동 물품은 추천

을 받을 경우 5%의 관세가 적용되나 미추천의 경우 양허관세 50.6% 적용대상이다.

이 밖에도 혼합조미료(Mixed seasoning)의 경우 고추 40% 이하, 곡물, 포도당, 소금 물 등으로 혼합된 상태로 제시된 양념장 제조용으로 사용되는 물품은 혼합조미료로 인정하기 곤란한 물품으로 체분리를 통해 잔유물인 굵은 입자의 것은 “파쇄 또는 분쇄한 고추류”(0904.20-2000:양허 추천 50%, 미추천 270%)로, 통과물인 분말상의 것은 “혼합조미료”(2103.90-9090:조정 45%)로 각각 분류했다.

### ▶ 의정부세관 신축청사 기공

의정부세관(세관장 심갑영)은 20일 의정부시 용현동 송산지구내 3천333㎡ 부지에 건축면적 1천659㎡, 지하1층, 지상2층 규모의 신청사를 지을 예정이라고 밝혔다.

세관은 21일 공사를 시작, 오는 11월 완공 예정이며, 신축 청사에는 담을 없애고 소공원을 조성해 주민들이 휴식공간으로 이용할 수 있도록 할 계획이라고 덧붙였다.

의정부세관은 가평군을 제외한 북부 9개 시, 군과 강원도 철원군의 수출입 통관업무 및 보세화물 관리, 징수 및 환급 등의 업무를 담당한다. ㉟

Trade Information