

품목분류의 적용기준

번호	품 명	적용기준
1	소뼈와 돼지뼈	가. 다음의 요건을 모두 충족하는 경우 소뼈는 「관세법」 별표의 관세율표상 번호(이하 “품목번호”라 한다) 제0201호 및 제0202호에 분류하고, 돼지뼈는 품목번호 제0203호에 분류한다. 1) 뼈에 고기가 붙어 있을 것 2) 관련 법령에 따라 식용에 적합한 것으로 확인된 것 나. 비식용 또는 공업용으로 사용하기 위하여 산(酸)처리하거나 그 밖의 방법으로 가공처리한 것은 품목번호 제0506호에 분류한다.
2	염장 또는 염수장(鹽水藏)한 쇠고기 [설육(屑肉)을 포함한다]	육질 내부에 골고루 배어 있는 소금 함유량이 전 중량의 100분의 9 이상인 경우 품목번호 제0210호에 분류한다.
3	염장 또는 염수장한 수산물	육질 내부에 골고루 배어 있는 소금 함유량이 전 중량의 100분의 10(성게젓·명란젓의 경우에는 100분의 8) 이상인 경우 품목번호 제0305호, 제0306호 및 제0307호에 분류한다.
4	조기(참조기와 부세로 한정한다)	가. 신선하거나 냉장한 것은 품목번호 제0302호에 분류한다. 나. 냉동한 것은 다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제0303호에 분류한다. 1) 육질 내부까지 완전히 동결되어 있을 것 2) 육질 내부의 수분 함유량이 전 중량의 100분의 65를 초과할 것 다. 건조한 것(염장하여 건조한 것을 포함한다)은 냉동 여부에 상관없이 육질 내부의 수분 함유량이 전 중량의 100분의 65 이하인 경우 품목번호 제0305호에 분류한다.

5	오징어	가. 냉동한 것은 육질 내부까지 완전히 동결되고 육질 내부의 수분 함유량이 전 중량의 100분의 50을 초과하는 경우 품목번호 제0307호에 분류한다. 나. 건조한 것(염장하여 건조한 것을 포함한다)은 냉동여부에 상관없이 육질 내부의 수분 함유량이 전 중량의 100분의 50 이하인 경우 품목번호 제0307호에 분류한다. 다. 품목번호 제0307호에서 규정하고 있는 냉장·냉동·염장·염수장·건조·훈제 외의 방법으로 조제하거나 저장처리한 오징어는 품목번호 제1605호에 분류한다.
6	밀크와 크림 (농축하였거나 설탕이나 그 밖의 감미료를 첨가한 것으로 한정한다)	첨가물이 다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제0402호에 분류한다. 1) 「통일상품명 및 부호체계에 관한 국제협약」 제7조와 제8조에 따라 HS위원회가 작성하고 관세협력이사회가 승인한 HS해설서(이하 “HS해설서”라 한다)상의 제4류에서 첨가를 허용하는 식품첨가물(안정제·산화방지제·비타민 및 이와 유사한 식품첨가물을 말한다)을 모두 합한 중량이 전 중량의 100분의 5 이하일 것 2) 전분과 그 밖의 곡물가루, 구경(球莖: 알줄기)이나 괴경(塊莖: 덩이줄기)의 가루, 채두류(菜豆類)가루 등 식물성 원료로서 전분질과 같거나 유사한 성격의 물품을 모두 합한 중량이 전 중량의 100분의 5 이하일 것 3) 식물성 지방이 전 중량의 100분의 5 이하일 것 4) 텍스트린(텍스트로스로 표시된 환원당의 함유량이 건조한 상태에서 전 중량의 100분의 10 이하인 것으로 한정한다)이 전 중량의 100분의 5 이하일 것. 다만, 텍스트린이 포도당과 함께 첨가된 경우에는 그 밖의 감미료*로 보아 텍스트린이 함유되지 않은 것으로 본다. 5) 1)부터 4)까지의 첨가물을 제외한 그 밖의 첨가물(향료는 제외한다)이 각 성분별로 전 중량의

		100분의 5 이하, 그 합이 전 중량의 100분의 10 이하일 것 6) 1)부터 5)까지의 첨가물을 모두 합한 중량이 전 중량의 100분의 10 이하일 것 비고 4)에서 “그 밖의 감미료”란 품목번호 제1702호에 분류되는 그 밖의 당류, 인공감미료(소르비톨·에리스리톨·아스파탐·사카린)와 텍스트로스로 표시된 환원당의 함유량이 건조한 상태에서 전 중량의 100분의 10을 초과하는 말토덱스트린을 말한다.
7	싹을 틔운 대두	가. 대두를 발아시켜 싹의 길이가 2센티미터 이상인 것은 품목번호 제0709호에 분류하고, 싹의 길이가 2센티미터 미만인 것은 품목번호 제1201호에 분류한다. 나. 가목에 해당하는 물품이 혼합되어 있을 경우 싹의 길이가 2센티미터 미만인 것의 중량이 전 중량의 100분의 15 이하인 경우는 품목번호 제0709호에 분류하고, 전 중량의 100분의 15를 초과하는 경우에는 그 초과분은 품목번호 제1201호에 분류한다.
8	냉동 고추	가. 다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제0710호에 분류한다. 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 3) 고추 자체의 수분 함유량이 전 중량의 100분의 80 이상일 것. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 고추는 수분 함유량이 전 중량의 100분의 70 이상인 것으로 한다. (1) 작은 매운 고추(절단하지 않은 완전한 상태에서 꼭지를 제외한 전체 길이가 7센티미터 이하인 것으로 한정한다)

		(2) 품종을 연구·관리하는 중앙행정기관의 장이 품종의 특성상 신선한 고추로서의 특성을 유지하는 상태에서의 수분 함유량이 전 중량의 100분의 80 미만인 품종이라고 인정하는 고추나. 가목1)의 요건을 충족하되, 가목2) 및 3) 요건을 충족하지 못하는 경우 품목번호 제0904호에 분류한다. 다. 가목 및 나목의 물품이 혼합된 경우로서 분리가 가능한 경우에는 각각 분리하여 해당 호에 분류한다.
9	염수(鹽水)로 일시 보존처리한 채소	가. 채소 내부의 소금 함유량이 전 중량의 100분의 12 미만인 것은 품목번호 제0701호부터 제0709호까지의 해당 호에 분류한다. 나. 채소 내부의 소금 함유량이 전 중량의 100분의 12 이상인 것은 품목번호 제0711호에 분류한다.
10	라면스프 제조용 건조 채소류 혼합물	가. 다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제0712호에 분류한다. 이 경우 라면스프 제조용 건조 채소류 혼합물의 본질적인 특성이 변화되지 않는 범위에서 「관세법」 별표의 관세율표(이하 “관세율표”라 한다)상 다른 류에 해당하는 물질이 혼합될 수 있다. 1) 체 등 기계적 방법으로 분리가 불가능할 것 2) 품목번호 제0701호부터 제0709호까지에 해당하는 라면스프 제조용 건조 채소류의 혼합물로서 단일 채소가 전 중량의 100분의 50 이하(과는 전 중량의 100분의 60 이하)로 함유될 것 3) 품목번호 제0904호의 건조 고추가 전 중량의 100분의 15 이하로 함유될 것 나. 가목에 해당하지 않는 건조 채소류가 혼합된 물품은 분리가 가능한 경우 구성 성분에 따라 각각 해당 호에 분류한다.
11	냉동 대추	가. 다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제0811호에 분류한다. 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 3) 씨를 포함한 대추 자체의 수분 함유량이 전 중량의 100분의 65 이상일 것 나. 가목1)의 요건은 충족하되, 가목2) 및 3) 요건을 충족하지 못하는 경우 품목번호 제0813호에 분류한다. 다. 가목 및 나목의 물품이 혼합된 경우로서 분리가 가능한 경우에는 각각 분리하여 해당 호에 분류한다.
12	건조 감 또는 반 건조 감	가. 건조 감으로서 원상태의 뽕은 감의 껍질을 벗긴 후 건조·숙성과정을 거쳐 상온에서 보관·저장이 가능한 상태로 된 것은 냉동 여부에 상관없이 품목번호 제0813호에 분류한다. 나. 반 건조 감으로서 원상태의 뽕은 감의 껍질을 벗긴 후 조각으로 자르거나 벗긴 상태로 건조·숙성하여 특유의 뽕은맛이 없어지고 과육 내부는 젤리 상태이나 표면에 막이 형성된 것*은 냉동 여부에 상관없이 품목번호 제0813호에 분류한다. 비고 나목에서 “표면에 막이 형성된 것”이란 상온(냉동품인 경우에는 완전 해동된 상태의 것을 말한다)에서 과육이나 수분이 표면의 막 외부로 흘러나오지 않는 상태의 것을 말한다.
13	매니옥(카사바) 분말과 전분 혼합물	가. 매니옥(카사바) 분말과 전분 혼합물을 각각 분리할 수 없는 경우에는 다음 1) 및 2)에 따라 분류한다. 1) 건조 상태에서 계산한 전분 함유량이 전 중량의 100분의 90 이하인 경우 품목번호 제1106호에 분류한다. 2) 건조 상태에서 계산한 전분 함유량이 전 중량의

		100분의 90을 초과하는 경우 품목번호 제1108호에 분류한다. 나. 매니옥(카사바) 분말과 전분 혼합물이 분리가능한 경우에는 각각 분리하여 해당 호에 분류한다.
14	고구마 분말과 전분 혼합물	가. 고구마 분말과 전분 혼합물을 각각 분리할 수 없는 경우에는 다음 1) 및 2)에 따라 분류한다. 1) 건조 상태에서 계산한 전분 함유량이 전 중량의 100분의 78 이하인 경우 품목번호 제1106호에 분류한다. 2) 건조 상태에서 계산한 전분 함유량이 전 중량의 100분의 78을 초과하는 경우 품목번호 제1108호에 분류한다. 나. 고구마 분말과 전분 혼합물이 분리가능한 경우에는 각각 분리하여 해당 호에 분류한다.
15	부순 대두와 고운 가루 또는 거친 가루상의 대두	가. 1.25밀리미터 금속망의 체를 통과하는 중량 비율이 전 중량의 100분의 95 미만인 경우 품목번호 제1201.90호에 분류한다. 나. 1.25밀리미터 금속망의 체를 통과하는 중량 비율이 전 중량의 100분의 95 이상인 경우 품목번호 제1208.10호에 분류한다.
16	부순 참깨와 고운 가루 또는 거친 가루상의 참깨	가. 1.25밀리미터 금속망의 체를 통과하는 중량 비율이 전 중량의 100분의 95 미만인 경우 품목번호 제1207.40호에 분류한다. 나. 1.25밀리미터 금속망의 체를 통과하는 중량 비율이 전 중량의 100분의 95 이상인 경우 품목번호 제1208.90호에 분류한다.
17	비타민 E를 첨가한 동물성 · 식물성 지방이나 기름 (유채유 · 팜콩기름 · 들기름 · 참기름은 제외한다)	가. 비타민 E를 첨가한 동물성 지방이나 기름으로서 비타민 E가 전 중량의 100분의 0.5를 초과하는 경우 품목번호 제1517호에 분류한다. 나. 비타민 E를 첨가한 식물성 지방이나 기름으로서 비타민 E가 전 중량의 100분의 1을 초과하는 경우 품목번호 제1517호에 분류한다.

		비고 1) 가목 및 나목에서 비타민 E의 중량은 α-토코페롤, β-토코페롤, γ-토코페롤 및 δ-토코페롤의 중량을 합한 것을 말한다. 2) 동물성·식물성 지방이나 기름을 캡슐에 충전한 물품의 중량은 전 중량에서 캡슐의 중량을 제외한 순중량을 말한다.
18	건과류 등을 함유한 설탕과자	가. 포장상태, 중량, 표시 등으로 볼 때 소매용으로 판매되는 것이 인정되고 직접 식용에 적합한 것으로서 다음 1) 및 2)의 어느 하나에 해당하는 경우에는 품목번호 제1704호에 분류한다. 1) 건과류 등(부수었거나 잘게 부순 것은 제외한다)의 표면을 설탕으로 완전히 도포하여 외관상 건과류 등이 드러나 보이지 않을 것 2) 설탕과 건과류 등을 혼합하여 성형하거나, 설탕 성형체(成形體)에 건과류 등을 도포하거나 접합시킨 것으로서 건과류 등이 외관상 드러나 보이는 물품의 경우에는 구성 성분 중 설탕 함유량이 전 중량의 100분의 65를 초과할 것 나. 페이스트상으로서 직접 설탕과자로 변형이 가능하고 다른 물품의 충전제로 사용되는 것으로 설탕함유량이 전 중량의 100분의 50을 초과하는 경우에는 품목번호 제1704호에 분류한다. 비고 “건과류 등”이란 관세율표 제8류의 건과류뿐만 아니라, 제12류의 대두·땅콩·참깨 등과 같은 씨나 종자를 포함하며, “설탕”이란 제1701호의 자당이나 제1701호의 자당 함유량이 전 중량의 100분의 50을 초과하는 당류 혼합물을 말한다.
19	식품가공 중간 원재료로서의 감자전분 조제품	다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제1901호에 분류한다. 1) 감자전분과 첨가물의 구성 성분이 고르게 혼합

		되어 있을 것 2) 감자전분의 함유량이 전체 성분 중 최대 중량을 차지할 것 3) 감자전분 조제품에 주요한 특성을 부여하는 첨가물*의 구성 성분의 합이 전 중량의 100분의 10을 초과하여 혼합된 것일 것 비고 3)에서 감자전분 조제품에 주요한 특성을 부여하는 첨가물은 식이요법상 가치(dietetic value)를 증가시킬 목적의 물질[밀크·설탕·계란·카세인(casein)·알부민·지방·향미제·글루텐·착색제·비타민류·과일과 그 밖에 이에 준하는 물품 등]로 한정한다. 이 경우 무기인산염·산화방지제·유화제·비타민이나 조제한 베이킹 파우더가 각각 전 중량의 100분의 1 미만으로 함유된 경우에는 감자전분 조제품의 주요한 특성을 부여하는 성분으로 보지 않는다.
20	식품가공 중간 원재료로서의 전분 (감자전분은 제외한다) 조제품	다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제1901호에 분류한다. 1) 주성분과 첨가물의 구성 성분이 고르게 혼합되어 있을 것 2) 주성분의 함유량이 전체 성분 중 최대 중량을 차지할 것. 이 경우 다음 가)부터 다)까지에 해당하는 물품이 일부 혼합된 경우에는 주성분으로 본다. 가) 품목번호 제1108호에 해당하는 다른 전분 나) 품목번호 제3505.10호의 변성전분 다) 그 밖의 곡물가루, 구경이나 껍질의 가루·채두류가루 등 전분을 많이 함유한 식물성 원료로서 전분질과 같거나 유사한 성격의 물품 3) 전분 조제품에 주요한 특성을 부여하는 첨가물의 구성 성분의 합이 전 중량의 100분의 10을 초과하여 혼합되어 있을 것. 다만, 품목번호 제

		1701호 또는 제1702호에 해당하는 당류로만 구성된 경우에는 첨가물로 보지 않는다. 비고 전분 조제품에 주요한 특성을 부여하는 첨가물은 식이요법상 가치를 증가시킬 목적의 물질[밀크·설탕·계란·카세인·알부민·유지·향미제·글루텐·착색제·비타민류·과일과 그 밖에 이에 준하는 물품 등]로 한정한다. 이 경우 무기인산염·산화방지제·유화제·비타민이나 조제한 베이킹 파우더가 각각 전 중량의 100분의 1 미만으로 함유된 경우에는 전분 조제품에 주요한 특성을 부여하는 성분으로 보지 않는다.
21	찌거나 삶은 곡물(관세율표의 곡물을 말하며, 옥수수는 제외한다)	다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제1904호에 분류한다. 1) 찌거나 삶은 곡물의 단면을 전자현미경으로 관찰할 때 곡물 내부에 있는 전분입자의 모양이 중심부까지 완전히 파괴된 것 2) X-선 회절분석(回折分析) 시 생 곡물의 결정구조가 비결정질로 변형된 것
22	볶은 곡물(관세율표의 곡물을 말한다)	가. 다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제1904호에 분류한다. 1) 볶은 곡물의 단면을 전자현미경으로 관찰할 때 곡물 내부에 있는 전분입자의 모양이 중심부까지 완전히 파괴되고 중심부까지 기공이 생긴 것 2) X-선 회절분석 시 생 곡물의 결정구조가 비결정질로 변형된 것 나. 가목에도 불구하고 해당 물품을 뜨거운 물에 우려내어 커피의 모조품 또는 대용품 등 침출차로 사용하려는 것이 명백한 경우에는 품목번호 제2101호에 분류한다.
23	튀긴 쌀(puffed rice)	다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제1904호에 분류한다. 1) 단면을 전자현미경으로 관찰할 때 곡물 내부에

		있는 전분입자의 모양이 중심부까지 완전히 파괴되고 중심부까지 기공이 생긴 것 2) X-선 회절분석 시 생쌀의 결정구조가 비결정질로 변형된 것
24	식초 또는 초산(acetic acid)으로 조제하거나 보존처리한 채소	다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제2001호에 분류한다. 1) 채소 내부의 초산 함유량이 전 중량의 100분의 0.5 이상일 것 2) 채소 내부의 소금 함유량이 전 중량의 100분의 12 미만일 것
25	식품 가공 중간 원재료로서의 감자 가루나 감자 플레이크 조제품	다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제2005호에 분류한다. 1) 구성 성분이 고르게 혼합되어 있을 것. 다만, 감자 플레이크 혼합물과 같이 성질상 고른 혼합이 불가능한 물품의 경우로서 체 분리의 방법으로만 분리될 경우에는 고르게 혼합된 것으로 본다. 2) 감자 가루나 감자 플레이크의 함유량이 전체 성분 중 최대중량을 차지할 것 3) 주요 첨가물(유장·탈지분유 등)과 둘 이상의 보조 첨가물(관세율표 제20류에서 허용하는 첨가물로서 조미료·소금 등을 말하며, 식초·초산은 제외한다)의 함유량이 전 중량의 100분의 10을 초과할 것. 이 경우 산화방지제, 유효제, 비타민이 각각 전 중량의 100분의 1 미만으로 함유된 경우에는 첨가물로 보지 않는다.
26	찌거나 삶아서 건조한 팔	다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제2005호에 분류한다. 1) 관능검사[사람의 오감(五感)으로 평가하는 물품 검사를 말한다] 결과 비린 맛이 없어야 하고, 고소한 맛과 향을 가질 것 2) 껍질을 제거한 팔의 총 단백질 중 수용성 단백질의 함유량이 100분의 10 이하일 것
27	설탕으로 보존처리한 과실	가. 다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제2006호에 분류한다.

		1) 과실을 끓는 물로 처리한 후 보존성을 확보하기 위하여 설탕시럽에 넣어 설탕이 충분히 스며들도록 비등점까지 가열하여 당 농도가 증가하도록 보존처리한 것일 것 2) 외관상 과육이 수축 없이 원형 상태를 거의 유지할 것 3) 과육의 단면조직을 전자현미경으로 관찰할 때 과육 내부에 설탕이 고르게 스며들었을 것 4) 과육 내부·외부의 설탕의 농도가 거의 일정하고 설탕의 조성 및 함량이 천연과실과 다를 것 나. 삼투탈수방식으로 보존처리한 경우에는 품목번호 제2008호에 분류한다. 비고 이 호에서 “설탕”이란 설탕과 전화당 혼합물이나 설탕과 포도당 혼합물을 포함하되, 꿀 등 그 밖의 당류는 제외한다.
28	잼	관세율표 제20류 주 제5호에서 규정하고 있는 “탈수나 다른 수단을 통하여 제품의 점성을 증가시키기 위하여 상압(常壓)이나 감압(減壓) 상태에서 열처리하여 얻은 것”인 경우에는 프리저브 스타일(preserve style), 장식(topping)용 및 충전(filling)용 여부에 상관없이 품목번호 제2007호에 분류한다.
29	볶은 땅콩	색차계로 5회 측정한 값의 평균값이 적색도(a값)가 6.00 이상이거나 황색도(b값)가 24.00 이상인 경우 품목번호 제2008호에 분류한다.
30	찌거나 삶은 대두	다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제2008호에 분류한다. 1) 관능검사[사람의 오감(五感)으로 평가하는 물품 검사를 말한다] 결과 비린 맛과 쓴 맛이 없을 것 2) 껍질을 제거한 대두의 총 단백질 중 수용성 단백질의 함유량이 100분의 10 이하일 것
31	볶거나 튀긴 대두	다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제2008

		호에 분류한다. 1) 관능검사[사람의 오감(五感)으로 평가하는 물품 검사를 말한다] 결과 비린 맛이 없어야 하고, 고소한 맛과 향을 가질 것 2) 껍질을 제거한 대두의 총 단백질 중 수용성 단백질의 함유량이 100분의 10 이하일 것
32	볶은 헤즐너트 · 피스타치오 · 마카다미아 너트	다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제2008호에 분류한다. 1) 관능검사[사람의 오감(五感)으로 평가하는 물품 검사를 말한다] 결과 견과류 특유의 고소한 맛과 향을 가질 것 2) 내피 · 외피를 제거한 견과류의 총 단백질 중 수용성 단백질의 함유량이 각각 헤즐너트는 100분의 48 이하, 피스타치오는 100분의 24 이하, 마카다미아 너트는 100분의 38 이하일 것
33	고추 다진 양념	다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제2103호에 분류한다. 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 중량 비율이 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 중량비율이 전 중량의 100분의 45 이상일 것 비고

		2)의 통과 중량 시험방법은 한국산업규격(KS) A 0507의 체가름시험방법 중 습식 체가름시험방법에 따른다.
34	고추장 제조용 고춧가루 혼합조미료	가. 다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제 2103호에 분류한다. 1) 혼합물의 구성 성분이 고르게 혼합되고, 상호분리가 불가능할 것 2) 전체 성분 중 고춧가루의 함유량이 전 중량의 100분의 40 이하일 것 3) 전체 성분 중 제9류 외의 류에 해당되는 향신료나 조미료가 전 중량의 100분의 8 이상 함유되어 있을 것 4) 전체 성분 중 메주가루가 전 중량의 100분의 16을 초과하여 혼합된 경우에는 당화제인 곡물가루가 전 중량의 100분의 13 이상일 것 5) 전체 성분 중 메주가루가 혼합되지 않거나 전 중량의 100분의 16 이하로 혼합된 경우에는 곡물가루가 전 중량의 100분의 25 이상이고, 당류(물엿·포도당·설탕에 한정한다)는 전 중량의 100분의 4 이상일 것 6) 적색도(a값)가 34.76 이하일 것 나. 가목1)부터 4)까지의 요건을 충족하더라도 적색도(a값)가 34.76을 초과하는 경우에는 품목번호 제0904호에 분류한다. 비고 가목6)의 “적색도”는 425마이크로미터(0.425밀리미터) 금속망 체를 전량 통과하는 시료를, 색차계를 사용하여 5회 측정된 값의 평균값으로 한다.
35	식품공업의 중간원재료로 사용되는 변성전분 [텍스트린, 프리젤라티나이징드	다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제2106호에 분류한다. 1) 주성분과 첨가물의 구성 성분이 고르게 혼합되어 있을 것 2) 주성분의 함유량이 전체 성분 중 최대 중량을

	(pregelatinised) 전분과 가용성 전분 (아밀로젠)은 제외한다] 조제품	차지할 것. 이 경우 다음 가) 및 나)에 따른 물품이 일부 혼합된 경우에는 주성분으로 본다. 가) 품목번호 제3505.10호의 변성전분 중 주성분이 아닌 변성전분 나) 품목번호 제1108호의 전분, 그 밖의 곡물가루, 구경이나 괴경의 가루, 채두류가루 등 전분을 많이 함유한 식물성 원료로서 전분질과 같거나 유사한 성격의 물품 3) 조제품으로서의 특성을 부여하는 첨가물은 다음 가)부터 라)까지에서 정하는 물질이어야 하며, 전체 중량의 100분의 10을 초과하여 함유되어 있을 것. 이 경우 무기인산염·산화방지제·유화제·비타민이나 조제한 베이킹파우더가 각각 전체 중량의 100분의 1 미만으로 극소량 함유된 경우에는 조제품의 특성을 부여하는 첨가물로 보지 않으며, 글루텐이 첨가물로 함유된 경우로서 2)에 따라 주성분으로 보는 밀가루가 일부 혼합되었을 때에는 글루텐이 그 밀가루 중량의 100분의 10을 초과하는 경우에만 조제품의 특성을 부여하는 첨가물로 본다. 가) 유기산·칼슘염 등 식품첨가물로 쓰이는 화학품 나) 설탕·분유 등 식품첨가물로 쓰이는 식료품. 다만, 2)나)의 물품은 제외한다. 다) HS해설서 제38류 총설에서 규정한 영양가가 있는 물질. 다만, 품목번호 제3505.10호에 분류되는 물품은 제외한다. 라) 관세율표 제19류의 식이요법상 가치(dietetic value)를 증진할 목적의 식품 첨가물 4) 2)나)와 3)나)의 물품을 합한 중량이 전체 중량의 100분의 10을 초과할 것
36	로열젤리를 첨가한 천연꿀	가. 다음의 요건을 모두 충족하는 경우 품목번호 제2106호에 분류한다.

		1) 로열젤리의 함유량이 전 중량의 100분의 5 이상 일 것* 2) 로열젤리와 천연꿀의 분리가 불가능할 것 나. 가목에 해당하지 않는 물품은 제0409호에 분류한다. 비고 로열젤리를 구성하는 성분 중 하이드록시 테센산 (10-HDA)의 함유량이 전 중량의 100분의 0.08 이상인 경우 로열젤리의 함유량이 전 중량의 100분의 5 이상인 것으로 본다.
37	캡슐에 충전한 건강기능식품	한 가지 종류의 물품을 단순히 캡슐에 충전한 건강기능식품은 그 내용물에 따라 해당 호에 분류한다.
38	도토리가루 및 도토리가루와 전분 혼합물	가. 가공하지 않은 도토리가루는 품목번호 제2308호에 분류한다. 나. 식품 제조용 도토리 가공가루는 건조 상태에서 계산한 전분 함유량이 전 중량의 100분의 88 이상일 경우 품목번호 제1108호에, 전분 함유량이 전 중량의 100분의 88 미만일 경우 품목번호 제2106호에 분류한다. 다. 가공하지 않은 도토리가루와 전분 혼합물이 분리 가능한 경우에는 각각 해당 호에 분류한다.
39	농산물의 혼합물	가. 농산물의 혼합물이 식품공업용의 중간제품으로서 다음의 요건을 모두 충족하는 경우 관세율표 제18류부터 제21류까지에 분류한다. 1) 식품산업의 생산품으로 인정할 만한 작업공정을 거치거나 다음 공정을 위한 중간단계의 제품으로 인정될 것 2) 구성 성분이 고르게 혼합되어 있을 것 3) 구성 비율에 현격한 차이가 있는지에 상관없이 각각의 재료 또는 물질이 성분이나 수량으로 보아 품목분류에 영향을 미치는 것으로 구성되어 있을 것

		나. 가목에 해당하지 않는 농산물이 혼합된 경우에는 분리가능한 경우에 구성 성분별로 각각 해당 호에 분류한다.
40	등유 · 경유 · 중유	가. 등유로서 「석유 및 석유대체연료 사업법」 제24조제1항에서 정한 품질기준에 적합한 것은 품목번호 제2710.19호 또는 제2710.20호의 “등유”에 분류한다. 나. 경유로서 「석유 및 석유대체연료 사업법」 제24조제1항에서 정한 품질기준에 적합한 것은 품목번호 제2710.19호 또는 제2710.20호의 “경유”에 분류한다. 다. 중유로서 「석유 및 석유대체연료 사업법」 제24조제1항에서 정한 품질기준에 적합한 것은 품목번호 제2710.19호 또는 제2710.20호의 “중유”에 분류한다.
41	음료 제조용의 방향성 물질을 기제로 한 기타 조제품	가. 다음의 요건을 모두 충족하는 것은 품목번호 제3302.10호 제2호가목1)의 “알코올성 합성 조제품”에 분류한다. 1) 방향성 물질을 기제로 한 조제품으로 알코올 용량이 전 용량의 100분의 0.5를 초과하고, 단순히 물 · 포도주 또는 알코올로 희석하여 각종 비알코올성 또는 알코올성 음료제조에 사용할 수 있을 것 2) 관세율표 제33류 주 제2호에 규정한 방향성 물질에 주스 · 색소 · 산미료 · 감미료와 유산 · 주석산 · 구연산 · 인산 · 보조제 · 발포제를 혼합한 것으로 방향성 물질의 특성을 유지할 것 3) 품목번호 제2203호부터 제2206호까지와 제2208호의 주정음료(코냑, 리큐르, 고랑주, 위스키 등)로 직접 사용할 수 없을 것 나. 다음의 요건에 모두 해당하는 것은 품목번호 제3302.10호 제2호가목2)의 “기타”에 분류한다. 1) 방향성 물질을 기제로 한 조제품으로 알코올 용량이 전 용량의 100분의 0.5 이하로서 단순히

		물·주스 등으로 희석하여 각종의 비알코올성 또는 알코올성 음료제조에 사용할 수 있을 것 2) 관세율표 제33류 주 제2호에서 규정한 방향성 물질에 주스·색소·산미료·감미료와 유산·주석산·구연산·인산·보조제·발포제 등을 혼합한 것으로 방향성 물질의 특성을 유지할 것 3) 품목번호 제2202호의 음료로 직접 사용할 수 없을 것 다. 그 밖의 음료공업용으로서 가목 및 나목에 해당하지 않는 것은 품목번호 제3302.10호 제2호나목의 “기타”에 분류한다.
42	백잠사(white silk)	백색도가 20 이상이고, 섬도(纖度)가 66.67 데시텍스(60 데니어) 이하인 경우 품목번호 제5002.00호의 “백잠사”에 분류한다.
43	블룸(bloom)과 빌릿(billet)	가. 단면이 거의 정사각형이거나 긴 변이 짧은 변의 약 두 배 미만인 직사각형으로서 한 변의 길이가 130밀리미터를 초과하는 경우에는 품목번호 제7207.11호 또는 제7207.20호의 “블룸”에 분류한다. 나. 단면이 거의 정사각형이거나 긴 변이 짧은 변의 약 두 배 미만인 직사각형으로서 한 변의 길이가 130밀리미터 이하이거나 단면이 원형인 경우에는 품목번호 제7207.11호 또는 제7207.20호의 “빌릿”에 분류한다.

비고: 그 밖에 품목분류의 적용과 관련하여 관세율표 제1부부터 제4부까지의 식료품을 저장하거나 보관하는 데 사용되는 밀폐용기는 공기를 뺄과 동시에 진공 밀봉한 후 살균하거나 멸균하여, 내용물의 보존기간 또는 유효기간 동안 변질되거나 부패되지 않도록 하는 금속 캔, 유리병, 항아리, 튜브 및 이와 유사한 형태의 용기를 말한다.