

볶은 참기름

I 사례 개요

- 사 례 번 호: NY N359767 (2026.04.10.)
- 쟁 점 사 항: 실질적 변형에 따른 원산지 판정
- 최종 수출국: 영국
- 최종 원산지: 멕시코



II 사실관계

용도	• 식용		
재료		멕시코	• 참기름
		영국	• 병 • 라벨
Sourcing 및 공정 흐름도	Sourcing ▾  멕시코  참기름 참기름 생산 → Manufacturing ▾  영국  STEP 1 STEP 2 STEP 3 벌크 상태 참기름 수입 소매 단위로 병입 라벨 부착 및 포장 → Export ▾  영국 최종 수출		
상세 공정		멕시코	• 참깨 재배 및 수확 • 세척 및 볶음 • 오일 추출 • 추출된 참기름을 벌크 상태로 포장
		영국	• 벌크 상태의 참기름을 소매 단위로 병입 • 라벨 부착 및 최종 포장

III 판정 결과

《CBP의 판정》

- ⊙ 영국에서 단순히 오일을 병입하고 라벨을 부착하는 공정은 단순공정에 해당하므로 실질적 변형에 해당하지 않으며, 참기름은 멕시코산 참깨를 사용하여 멕시코에서 생산되므로, 최종제품의 원산지는 멕시코임

→ 실질적 변형 기준에 따른 최종제품의 원산지는 멕시코

Ⅳ 시사점

- ⊙ CBP는 식용 오일류에 대한 실질적 변형 판정의 경우, 종자 등의 원재료에서 오일을 추출하는 공정을 실질적 변형으로 인정하는 경향이 강함
- ⊙ 다만, 이미 추출된 오일을 단순히 정제, 여과, 혼합 또는 병입하는 것은 기존의 오일의 명칭, 특성 및 용도가 변화하지 않았다고 판단하여 실질적 변형으로 인정하지 않는 경우가 많음

CBP의 참고 판정 사례

물품명	올리브유
사례번호	HQ 560944 (1998.04.27.)
쟁점사항	원산지 표시를 위한 원산지 판정
사실관계	시나리오 1 - 스페인산 올리브유를 이탈리아에서 정제하여 정제 올리브유 생산 - 정제를 통해 불순물이 제거되고 오일의 순도가 높아짐 시나리오 2 - 스페인산 올리브유와 이탈리아산 올리브유를 혼합하여 혼합 올리브유 생산
판정 결과	• (정제) 조(粗) 상태의 물질은 단순히 정제하거나 불순물을 제거하는 것만으로는 실질적 변형이 발생했다고 보기 어려우며, 정제 올리브유의 명칭, 특성 및 용도는 기존의 조 상태의 올리브유와 동일하므로 최종제품의 원산지는 스페인임 • (혼합) 단순히 스페인산 올리브유와 이탈리아산 올리브유를 혼합한 것은 실질적 변형에 해당하지 않으므로, 최종제품에는 이탈리아와 스페인을 함께 표시해야 함

유의사항: 유사한 물품일지라도 사실관계(원재료, 제조과정 등) 및 최종 제품의 용도와 기능에 따라 원산지 판정이 달라질 수 있음