세 • 번 • 상 • 식

블루베리 (Blueberry)

블루베리는 쌍떡잎식물 진달래목 진달래과의 관목으로 북아메리카가 원산이며, 20여 종이 알려져 있다. 한국에도 정금나무 · 산앵두나무 등이 있으며 모두 열매를 먹을 수 있다. 달고 신맛이 약간 있기 때문에 날것으로 먹기도 하고 잼 · 주스 · 통조림 등을 만들기도 한다.

블루베리는 맛도 좋지만, 짙은 청자색의 과실에 함유되어 있는 안토시아닌(anthocyanin) 색소(VMA)가 눈의 피로로 인한 육체적, 정신적 피로, 야간 시력장해 또는 근시, 출혈, 모관염, 모세혈관의 완력약화, 위궤양, 십이지장궤양 등에 효능, 효과가 있다는 것이 밝혀졌다. 인간의 눈은 망막에 있는 로도프신이 빛의 자극을 받아 그것을 뇌에 전해 사물이 보이는 구조로 되어 있는데, 안토시아닌이 사물을 볼 때 대량으로 소모되는 로도프신의 재합성을 촉진하는 작용이 있다고 한다. 강력한 항산화작용도 빠뜨릴 수 없는 효능인데, 블루베리에는 항산화에 효과적인 플라보노이드 등의 폴리페놀류가 포함되어 있다. 또한 장 건강에 필수적인 식이섬유도 식이섬유가 많다는 바나나보다 2배(100g 중에 약 4g)나 많다. 이런 다양한 효과에도 불구하고 칼로리는 낮은 편으로 100g에 50~60kcal이다. 비타민은 물론 부족하기 쉬운 아연이나 망간 등의 미네랄도 풍부하다. 또 껍질에는 식물이 자외선 등의 외부환경으로 부터 자신을 보호하기 위해 분비하는 물질인 파이토케미칼도 함유하고 있다.

HS 관세율표해설서 제2007호에 "과실 퓨레(purees)는 (설탕을 가하거나 가하지 않고)체로 걸른 과실의 과육이나 견과류의 분말을 끓여서 진한 농도로 조제한 것이다. 과실 페이스트(사과 · 마르멜로 · 배 · 살구 · 아몬드 등)는 고상 또는 거의 고형농도가 되도록 퓨레(purees)를 증발시킨 것"으로 설명하고 있는데, 본 품은 거칠게 파쇄한 블루베리를 설탕, 콘시럽, 변성전분, 구연산, 물 등으로 된 침적액에 혼합 조제한 것으로 해설서의 퓨레나 페이스트에 해당되지 않고, 또한 감귤류의 과실이 아니므로 2007.91호에 분류될 수 없다. 관세율표 제2008호에 기타의 방법으로 조제 또는 저장처리한 과실 · 견과류와 기타 식용에 적합한 식물의 부분을 분류토록 규정하고 있으므로 기타의 방법으로 조제 또는 저장처리한 기타과실이 분류되는 HSK 2008.99-9000호에 정정 분류하게 되었다.

식용설육 · 비식용설육

『이류에는 식용에 적합한 모든 동물(제3류의 어류 · 갑각류 · 연체동물 · 기타 수생무척추동물은 제외)의 육[屠體(동물의 몸통 - 머리가 붙어 있는지 불문), 이분도체, 屠體를 길이로 쪼개서 얻어진 것), 지육(肢肉) · 조각 등] · 설육(屑肉 : meat offal) 및 육 또는 설육의 분과 조분이 분류된다. 단 식용에 적합하지 아니한 육과 설육은 제외된다(0511호). 육 또는 설육에서 얻어진 식용에 적합하지 아니한 분 · 조분(粗粉) 및 펠리트도 제외된다.』 이상은 관세율표 해설서 제2류 총설의 일부분이다.

여기에서 설육이란 소나 돼지 등의 육중에서 머리의 절단 여부를 불문하고 몸통이나 이분도체 등의 정상적인 육을 제외하고 꼬리나 염통 또는 혀 및 귀 등 소위 부산물 정도의 것을 일컫는다. 해설서 02류 총설에서는 이어서 설육을 다음과 같이 4종류로 구분하여 설명하고 있다. 『(1) 주로 식용에 쓰이는 것(예 : 머리와 그 절단 육〈귀를 포함 한다〉 · 발 · 꼬리 · 염통 · 혀 · 두꺼운 횡경막 · 얇은 횡경막 · 대망막 · 목 · 흉선 (2) 오로지 의료용품의 조제에 사용되는 것(예 : 담낭 · 부신 · 태반) (3) 식용 또는 의료용품의 조제에 사용될 수 있는 것(예 : 간 · 콩팥 · 허파 · 뇌 · 췌장 · 비장 · 척수 · 난소 · 자궁 · 불알 · 유방 · 갑상선 · 뇌하수체 등) (4) 식용 또는 상기 이외의 용도(예 : 피혁의 제조)에 사용될 수 있는 것(예 : 껍질부분).

상기 (1)항에 게기된 설육중 식용에 적합하지 아니한 경우에는 0511호에 분류된다.

상기 (2)항에 게기 된 설육이 건조된 경우에는 제3001호에 분류된다.

상기 (3)항에 게기된 설육은 다음과 같이 분류된다. (a) 의료용품 제조용으로 일시적인 저장이 된 경우에는 제0510호에 분류(예 : 글리세롤 · 아세톤 · 알코올 · 포름알데히드 · 붕산나트륨 등에 저장한 것) (b) 건조 된 경우에는 제3001호 (c) 식용에 적합한 것은 제2류, 식용에 적합하지 아니한 것은 제0511호에 각각 분류된다.

전 (4)항에 게기 된 설육은 식용에 적합한 경우에 한하여 제2류에 분류하며 식용에 부적합 것은 일반적으로 제0511호 또는 제41류(원피와 가죽)에 분류한다. 동물(어류 제외)의 장 · 방광 및 위(식용에 적합한지 여부를 불문한다.)는 제0504호에 분류된다.』

이상으로 식용의 설육 종류와 용도에 따를 HS 번호를 검토해 봤으며, 현행 관세율표에서 설육(식용)은 HS 0206호에 분류되고 있는바 해설서 0206호에서는 다음과 같이 규정하고 있다.

이번에 농림부는 미국산 쇠고기 중 당초 수입금지 품목으로 알려졌던 차돌박이는 수입이 허용되고, 토시살 · 제비추리 살은 계속 수입이 금지된다는 내용의 『미국산 수입 쇠고기 수입위생조건 ' 농림부고시 제2006-15호 2006. 3. 6.) 고시를 최종 확정했다고 밝혔다.