

2018 농식품 해외시장 맞춤형조사

No. 1808-16

품 목: 냉동도우(Frozen Dough)
국 가: 호주(Australia)

Contents

I. 국가 정보 및 시장통계	5
1. 수출환경 및 경제지표	6
2. 산업 현황	9
3. 수출입통계 및 생산통계	19
II. 시장 트렌드	24
1. 정책 트렌드	25
2. 소비·제품 트렌드	26
3. 유통 트렌드	27
III. 통관 및 제도	29
1. 통관 및 검역	32
2. FTA정보	39
3. 인증정보	41
4. 라벨링	45
5. 위생조건	47

IV. 경쟁제품		56
1. 경쟁제품 선정기준 및 지표		57
2. 경쟁제품 분석		58
V. 주요 경쟁사 기업 정보		67
1. 경쟁사 선정		68
2. 경쟁사 분석		69
VI. 유통채널 현황		71
주요 유통채널 개관 및 현황		72



I. 국가 정보 및 시장통계

1. 수출환경 및 경제지표
2. 산업 현황
3. 수출입통계 및 생산통계

국가 개요

호주는 남태평양에 위치한 국가로 세계에서 여섯 번째로 넓은 영토를 보유하고 있으며, 6개의 주와 2개의 준주, 6개의 특별지역으로 구성되어 있음. 英 연방에 속하며, G20 및 OECD 회원국임

인구는 약 23백만이며 GDP 세계 14위, 1인당 GDP 세계 11위의 대표적 선진국임. 풍부한 자원과 넓은 영토에 기반한 광물산업과 농업이 국가 경제에서 중요한 역할을 담당함. 특히 2008년 금융위기에 다른 전세계적 불황에도 불구하고 중국과의 대규모 원자재 교역이 유지되면서 경제적으로 큰 타격을 입지 않음

의원내각제 정치체제를 채택하고 있으며, 정치적·제도적 환경은 안정적이며, 개방적임

주요 정보

▶ 국명: 호주 (Australia) ▶ 수도: 캔버라 ▶ 총리: 스콧 모리슨 ▶ 인구 - 2,323만 명(2017) - 24세 미만: 30.59%(2017) - 도시 인구: 89.7%(2017)	▶ 면적: 768만km²(한반도의 35배) ▶ 공식어: 영어 ▶ 주요 도시: 캔버라(Canberra), 시드니(Sydney), 멜버른(Melbourne) ▶ GDP: 1.323조 US달러(2017) ▶ 1인당 GDP: 53,799.94 US달러(2017) ▶ 경제성장률: 2.0%(2017) ▶ 화폐단위: 호주 달러¹⁾(AUD) ▶ 인터넷 사용률: 76.4%(2017)
---	---



자료: 「Country Insight Snapshot Australia December 2018」, Dun & Bradstreet
「국가검색」, 외교부(www.mofa.go.kr)
World Population Prospects: The 2017 Revision(esa.un.org/undp/wpp)

1) KEB하나은행 '고시기준. 2018.12.18.' 1호주 달러=828.40원

1. 수출환경 및 경제지표

□ 국가 위험등급 및 전망²⁾

							등급	등급전망
D D D D D D D B B B B B B B 1 2 3 4 5 6 7							DB2	안정적
저위험 ← → 고위험								

자료: 「Country Insight Snapshot Australia December 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.12

□ 주요 전망

구 분	세 부 내 용
긍정적	- 아시아의 수요 및 중산층 증가 - 기타 유럽 국가 대비 노년층 증가율이 완만한 편
부정적	- 에너지 및 광물 수출에 대한 높은 의존도 - 높은 가계부채비율에 따른 재정리스크 상존 - 미국의 수입산 철강 및 알루미늄에 대한 관세 부과에 따라 호주의 채굴산업 수축 및 수출 감소 전망

자료: 「Country Insight Snapshot Australia December 2018」, Dun & Bradstreet

2) D&B의 국가위험등급은 전 세계 132개 국가를 대상으로 각 국가별 정치, 경제, 사회적 측면의 다양한 요소를 수집, 조사, 분석하여 국가별 투자 및 상거래 위험 수준을 측정한 지표임. 대/내외 안보상황, 정책의 방향성 및 지속성 등의 '정치적 환경', GDP 성장률, 인플레이션율, 무역규모, 재정 및 통화정책, 재정 균형 등의 '경제 및 상업환경', 제도적 투명성, 사법체계, 계약의 준수 정도, 부패지수 등의 '사회적/ 제도적 환경' 등을 모두 반영하며, 약 9개 항목으로 구성된 국가위험지표 테이블에 따라 산출됨.

□ 주요 거시경제 지표

- 광물산업의 호조에 따라 고용지표는 지속적으로 개선되어 왔는 바, 2018년 실업률은 역대 최저치인 5.3%를 기록할 전망
- 기준금리는 2016년 8월 1.5%로 인하된 이후 28개월째 동결기조를 이어가고 있으나, 임금 및 물가상승, 고용 증가에 따라 향후 긴축 정책이 예상됨
- 주택 가격이 하락하고, 대출이 축소되고 있으나, 여전히 가계부채 비율이 높은 편으로, 규제 당국은 대출 증가 억제를 위해 LTV 기준을 강화함
 - 주택시장 및 가계부채 리스크는 향후에도 지속될 전망
 - 주택 가격 하락 및 대출 억제
- GDP 대비 정부 부채가 최근 몇 년간 꾸준히 증가하였으나 재정적자 규모는 축소되는 중으로, 호주 금융당국은 향후 4년 동안 재정적자 규모를 GDP의 0.5% 수준으로 개선할 전망
- 2019년 흑자 재정을 달성하고 2020년까지 경제 성장이 지속될 것으로 예상되지만, 생산과 수출 증가 폭이 감소해 가계 소비 증가율은 감소할 것으로 전망

표 1.1 주요 거시경제 지표

(단위: %)

구분	2015	2016	2017	2018f	2019f	2020f	2021f	2022f
경상수지/GDP	-4.7	-3.3	-2.6	-1.5	-1.6	-1.7	-2.1	-1.6
재정수지/GDP	-2.2	-2.1	-1.3	-0.8	-0.5	0.1	-0.3	-0.2
인플레이션	1.5	1.3	1.9	2.2	2.3	1.9	1.8	1.5
실질 GDP성장률	2.5	2.6	2.2	3.2	2.5	1.9	2.0	2.5
실업률	5.7	5.8	5.6	5.3	5.1	5.3	5.5	5.5

자료: 「Country Insight Snapshot Australia December 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.12.02

□ 무역통상 환경

- o World Bank's Doing Business 2017의 '기업이 성장하기 좋은 국가' 평가에서 전체 190개 국가 중 18위를 차지함. 다만, '기업하기 좋은 환경 구축' 분야에 대한 평가가 악화되면서 전년 대비 4단계 하락

□ 위험 및 기회요소

구 분	세 부 내 용
정치환경	- 2018년 10월 실시된 시드니 웨스트워스 지역구 보궐선거의 결과 자유당 연립(the Coalition)이 소수 의석의 집권당으로 전략하게 되면서 국정 운영에 난항이 예상됨 - 연방 차원 특별조사위원회의 대형은행을 중심으로 한 금융부문 감독 결과 자금세탁방지 규정 위반, 금리조작 등의 불법행위가 드러나 정부에 대한 비난 확산 - 정부의 개인소득세 인하 방침은 소비 증가, 투자 촉진, 경제성장의 기회 요소임
경제환경	- 중국 시장의 꾸준한 수요는 호주 수출성과 및 무역수지 개선에 긍정적 요소 - 높은 對중국 수출의존도로 인해 경제 침체 및 보호무역조치 강화 등의 환경 변화에 취약한 구조 - 2018년 2분기 기준 약 200%에 달하는 가처분소득 대비 가계부채비율 - 소득증가율 및 가계저축률에 따라 호주 국민의 재무 안정성 및 미래 대응능력이 약화되고 있는 상황
물류환경	- 광활한 국토 및 원격성으로 인해 호주의 물류환경은 타 선진국 대비 열위 - 또한, 평소 강수량이 적은 남부지역은 여름철 잦은 산불 발생 위험에 노출되어 있음 - 정부는 10개년 인프라 투자 프로그램의 일환으로 항공, 철도, 도로 개선을 위한 대규모 투자를 민관협력방식으로 진행할 계획 - 2026년 웨스턴 시드니 공항 개항 예정

자료: Dun&Bradstreet(2018.11)

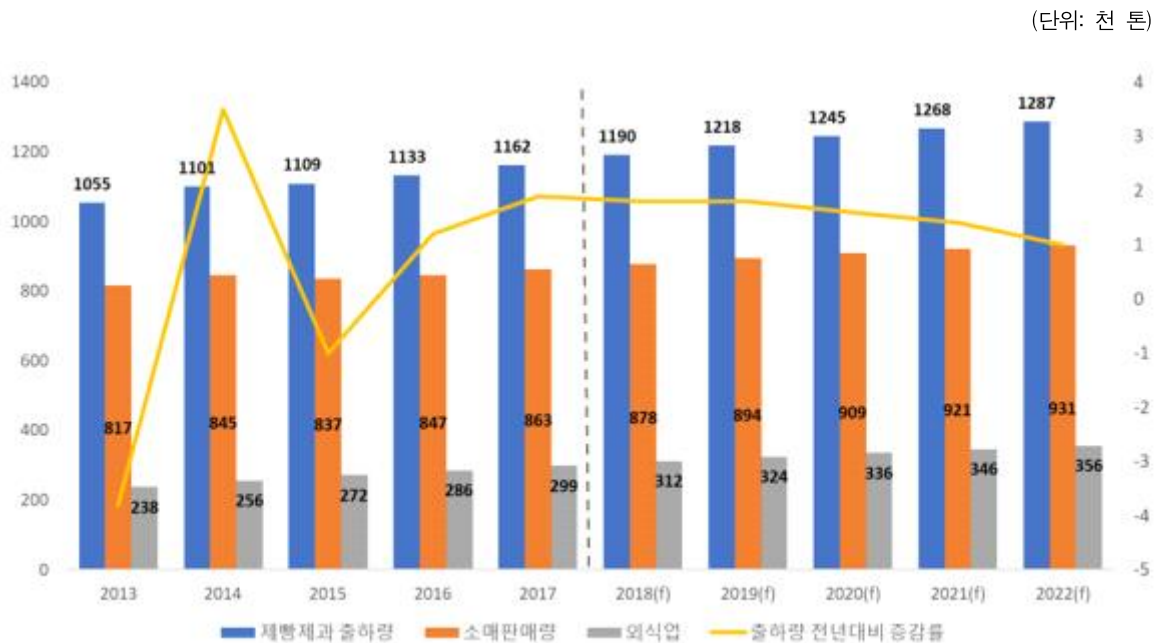
2. 산업 현황

1) 제빵·제과 산업 동향

□ 제빵·제과 제조업 동향

- 유로모니터에 따르면, 2018년 상반기 제빵 및 제과 제품(Baked Goods) 출하량은 약 119만톤으로 전년 동기 대비 2.4% 증가
 - 2013-2017년 연평균성장률(CAGR) 14.3%로 성장세
- 소매판매량의 경우 2017년 판매량은 약 86만 3천톤을 기록하였고, 최근 5년간 (2013-2017년) CAGR은 10.2%의 성장세를 기록 중이며 이후 2022년까지 93만 천톤까지 증가할 전망
- 제빵·제과 판매는 크게 소매판매(Retail Sales) 외 외식산업(Food Service)으로 분류
 - 소매판매 비율이 외식산업에 대비 3배 많은 편이지만, 시장 성장 속도는 둔화 추세

표 1.2 제빵 및 제과 제품(Baked Goods) 출하량 및 판매량 추이 및 전망(2013-2022년)



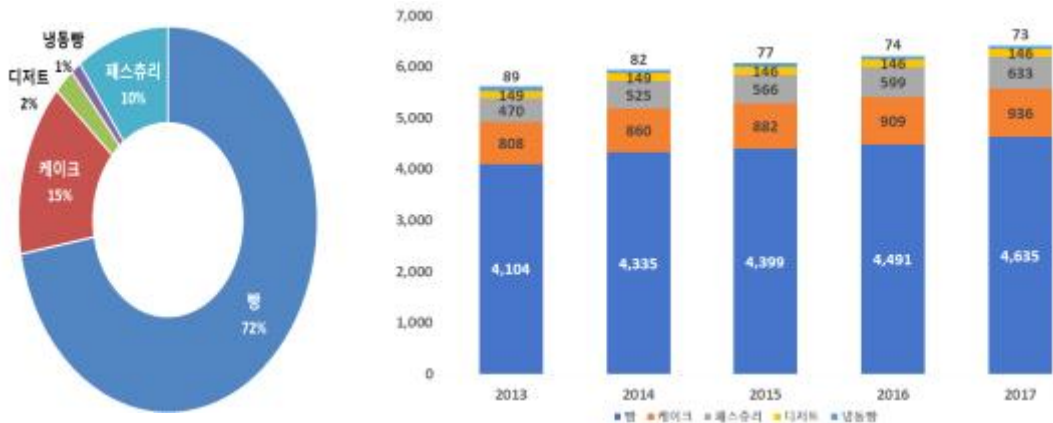
자료: Euromonitor International

□ 제품 유형별 시장 현황

- 유로모니터에 따르면, 전체 제빵제과 매출 중 빵(Bread)이 72%로 가장 높은 비중을 차지하고 있으며, 그를 이어 케이크(15%), 페스츄리(10%), 디저트 믹스³⁾(2%), 냉동 빵(1%) 순으로 판매되고 있음

표 1.3 제빵 및 제과 제품(Baked Goods)의 제품 유형별 판매 비중(2017년) 및 제품 유형별 판매 추이(2013-2017년)

(단위: 백만 호주 달러)

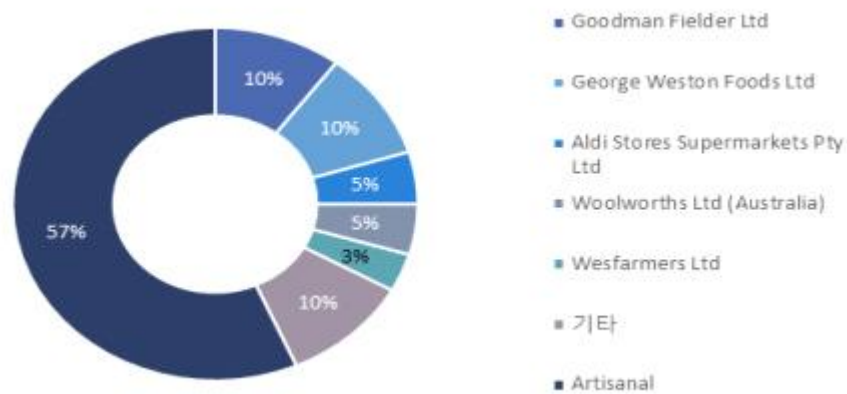


자료: Euromonitor International

- 빵(Bread)은 2017년엔 약 46억 호주 달러(약 3조 7,337억 원)를 기록
 - 2017년 효모빵(Leavened Bread)의 매출액이 약 41억 호주 달러, 누룩을 넣지 않은 플랫브레드(Flat Bread)의 매출액이 약 6억 달러로 효모 빵의 매출이 플랫브레드 대비 약 7배 높은 비율로 판매
 - 비포장형태의 플랫브레드의 판매율이 지난 2012년 17%에서 2018년 절반 이하로 하락한 7%대 기록
 - 브랜드별로는 전체 빵 시장 대비 독립제과점에서 판매하는 아티장브레드 점유율이 약 63%로 가장 높으며, Associated British Foods Plc社의 ‘Golden’ 과 Woolworths, Coles와 같은 대형유통마트에서 판매하는 PB브랜드 비율이 각각 12.6%, 11%로 높은 점유율 차지

3) 디저트 믹스는 건조형태의 제빵용 가루로 팬케이크, 와플, 피자도우, 비스킷, 쿠키 등 다양한 형태로 적절한 혼합 비율로 판매. 제품에 따라 킬로그램당 최소 3달러(약 에서 최대 12 US달러까지 가격대가 다양하며, 특수기능식품으로 나오는 경우 킬로그램당 kg당 64달러까지 비싸짐. 주요 브랜드로는 Aeroplane, Coles, Cottee's, Adriano Zumbo 등이 있음

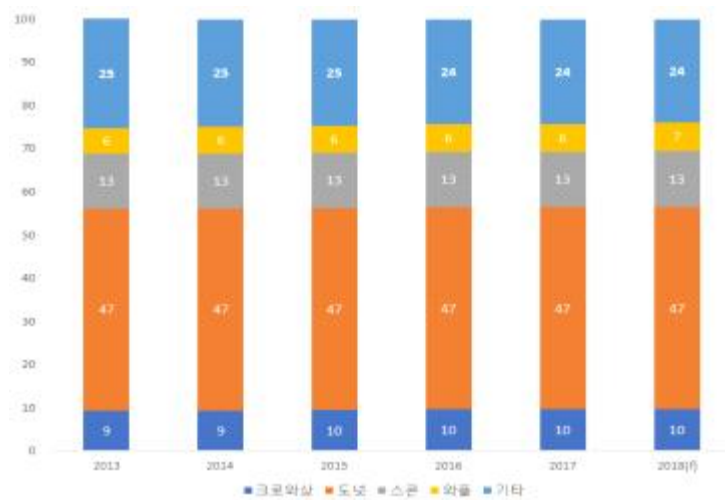
표 1.4 빵 제조업체의 주요 브랜드 시장 점유율(2017년)



자료: Euromonitor International

- 2017년 케이크 매출액은 6천만 호주 달러로 지난 5년간 연평균성장률 약 6.1% 증가
 - 비포장용 케이크 매출액은 약 7억 호주 달러로, 포장용 케이크 약 2억5천만 호주 달러에 비해 3배 높으나, 포장용 케이크의 매출이 빠르게 증가하는 추세
- 2017년 냉동빵과 디저트의 매출액은 각각 약 7천만 호주 달러, 1억 4천만 호주 달러
 - 냉동빵은 지난 5년간 연평균성장률 -4.3% 으로 이는 전체 제빵·제과 품목 중 가장 많은 매출 감소를 보임
 - 디저트는 지난 5년간 연평균성장률 -0.1%로 하락세를 보이고 있음
- 페스츰리 시장의 2017년 매출액은 약 6억 3천만 호주 달러로, 2022년까지 약 8억 호주 달러까지 증가 전망
 - 2017년 페스츰리 시장은 크로와상(10%), 도넛(47%), 스콘(13%), 와플(6%), 기타(24%)로 지난 5년간 판매 비중 변동폭이 작음

표 1.5 페스츄리(Pastries)의 제품 유형별 판매 비중 추이(2012-2018년)



자료: Euromonitor International

- 비포장제품과 포장제품 페스츄리 판매액은 각각 약 4억 호주 달러와 2억 호주 달러로 비포장제품 페스츄리의 매출액이 높으며 비포장제품이 포장제품에 비해 빠르게 성장할 전망

표 1.6 페스츄리(Pastries)의 제품 유형별 판매 추이(2012-2017년)



자료: Euromonitor International

- o 디저트 믹스(Dessert Mixes)와 냉동 빵(Frozen Baked Goods) 매출은 감소 특히 냉동 빵(Frozen Bakes Goods)은 지난 5년간 연평균성장률은 -4.0%대로 성장폭이 감소하고 있으며 2013년 약 8천9백만 호주 달러에 달했던 매출이 2017년엔 7천만 호주 달러로 감소

□ 제빵 소비 트렌드

- o 2010년 초기에 대형마트 입점 베이커리의 등장, 높은 가격 불안정성, 글루텐 프리 소비 증대로, 가격 대폭 하락
 - Woolworths와 Coles는 0.85 호주 달러의 저가 빵 제품을 판매하면서 소비자들의 인기를 끌었고, 자체 상품(Private Label) 출시로 빠르게 시장 점유율을 높임
- o 한편, 프리미엄 빵이 등장하면서 고가 제품의 발생
- o 대도시를 중심으로 소비자들의 아티장 브레드(artisan bread) 소비 증가
 - 아티장 브레드는 호주인들의 주식이었던 화이트브레드(white bread)의 소비를 대체하기 시작하면서 빠르게 확산
- o 집에서 제조 가능한 베이크앳홈(Bake-at-home)과 파베이킹(par-baked) 등장⁴⁾

□ 경쟁 현황

- o 독립 제과점에서 판매하는 아티장브레드를 제외한 상위 3社 제조기업은 Goodman Fielder Ltd, George Westeon Foods Ltd, Aldi Stores Supermarkets Pty Ltd로 각각의 전체 시장점유율은 10.4%, 10.1%, 4.7%
- o 최근 5년 동안 브랜드 제빵 제품의 점유율이 약 30%대에서 25%대로 하락했는데, 아티장브레드를 선호하는 고객들이 늘어나면서 제조 빵에 대한 선호가 줄어들었기 때문

4) 파베이킹(Parbaking)은 제조과정의 2/3를 완성 후 냉동해서 판매하는 빵. 베이크앳홈(Bake-at-home)은 구매 후 직접 제조하는 모든 형태의 빵을 포함하며, 제품에 따라 냉동빵 혹은 냉동도우 형태로 판매

표 1.7 아티장브랜드를 제외한 제빵 및 제과(Baked Goods) 제조업체별 점유율
현황(2017년)

제조사	브랜드	점유율
Goodman Fielder Ltd	Goodman Fielder Ltd	10.4
George Weston Foods Ltd	George Weston Foods Ltd	10.1
Aldi Stores Supermarkets	Aldi Stores Supermarkets	4.7
Woolworths Ltd(Australia)	Woolworths Ltd(Australia)	4.6
Wesfarmers Ltd	Mission Foods Asia&Oceania	3.5
Mission Foods Asia	Wesfarmers Ltd	1.8
Green's General Foods Pty Ltd	MEB Foods Pty Ltd	0.9
Krispy Kreme Holdings Australia Pty Ltd	Bill's Organic Breads	0.7
MEB Foods Pty Ltd	Mountain Bread Pty Ltd	0.5
Bill's Organic Breads	Menora Foods Pty Ltd	0.5
McCormick Foods Australia Pty Ltd	Mias Bakery	0.4
Mountain Bread Pty Ltd	7-Eleven Strokes Pty Ltd	0.4

자료: Euromonitor International

□ 유통 현황

- 점포소매점을 통한 유통이 전체 98%를 차지하며 주요 유통채널은 슈퍼마켓(59%)
- 슈퍼마켓은 약 400-2500m² 의 소매 아웃렛 매장을 의미하며 Coles, Woolworths Limited, Wesfarmers, Metcash Ltd 등을 포함
 - Woolworths Ltd , Coles의 자체 PB상품은 전체 제빵 브랜드 중 1, 2위를 차지할 정도로 높은 인지도를 보유하고 있으며, 호주 온라인 식료품 판매의 85%를 점유
 - 독립형, 소형슈퍼마켓 혹은 개인이 운영하는 제빵카페는 Metcash Ltd와 같은 대형 슈퍼마켓에서 물품을 구매함
- 전통적 식품소매점에서는 특판점의 비율이 30%대로 높은데, 아티장브레드(artisan bread)를 생산하는 중소형 베이커리의 비율이 높기 때문
- 온라인 판매의 경우 꾸준한 성장세를 보이며, 특히 시장조사업체 닐슨(Nielson)에 의하면 작년 10월 이후 12개월 동안의 온라인 식료품 판매액이 39.7% 증가함. 이는 ‘자녀가 없는 35세 미만의 젊은 세대’와 6세에서 11세 사이의 자녀를 둔 ‘핵가족’의 온라인 식료품 구매가 대폭 증가했기 때문

표 1.8 제빵 및 제과(Baked Goods) 채널별 매출 비중 추이(2013~2017년)

(단위: %)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
점포소매점	99.3	99.1	98.9	98.9	98.9
- 현대적 식품소매점	67.0	66.4	65.9	65.7	65.6
① 편의점	1.6	1.8	1.8	2.0	2.0
② 할인점	3.2	3.4	3.9	4.0	4.5
③ 슈퍼마켓	62.2	61.2	60.1	59.6	59.0
- 전통적 식품소매점	32.3	32.6	33.0	33.2	33.3
① 특판점	29.2	29.6	30.0	30.2	30.2
② 독립소형식료품점	3.1	3.0	3.0	3.0	3.0
2. 비점포소매점	0.7	0.9	1.1	1.1	1.1
- 온라인 판매	0.7	0.9	1.0	1.0	1.1
- 기타	0	0	0.1	0.1	0
총 계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

자료: Euromonitor International

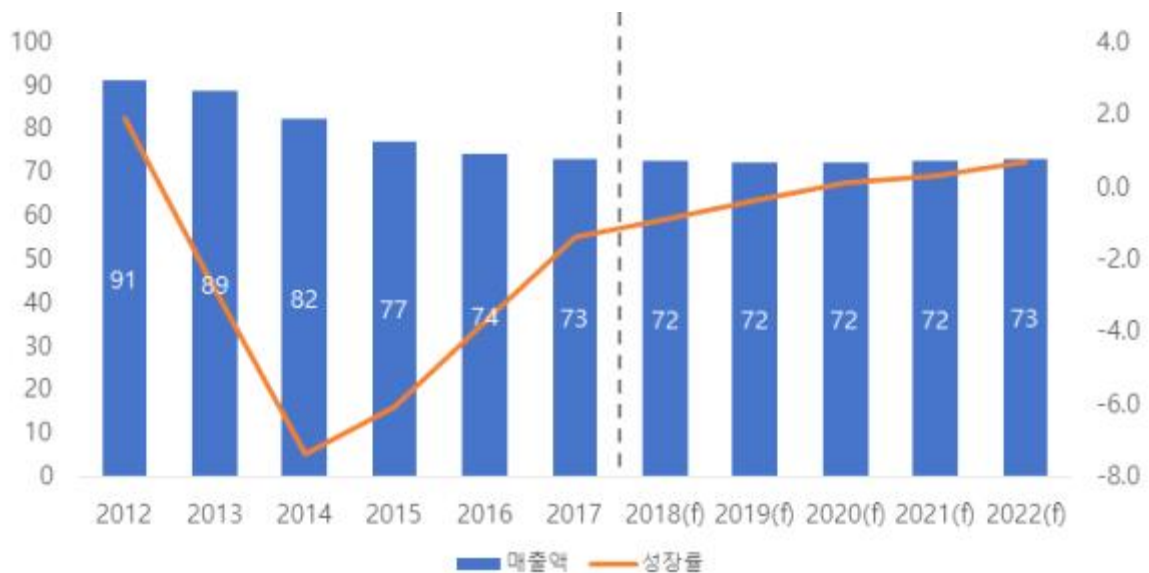
2) 냉동 베이커리 산업현황

□ 소매시장 현황

- 2017년 냉동빵(Frozen Baked Goods)시장 규모는 전년 대비 -0.9% 감소하여 약 73백만 호주 달러를 기록하고 있으며, 전체 제빵 시장의 약 1%를 차지함
- 지난 5년간 연평균 성장률은 -4.3%를 기록해 감소세에 있었으나 감소폭은 줄어드는 추세로, 향후 5년간 미약하지만 성장세로 전환하여 2022년까지 약 74백만 호주 달러를 기록할 전망
 - 질 좋은 빵에 관한 관심이 높아지면서, 아티장브레드(artisan bread) 혹은 비포장 제과(unpackaged)의 인기가 높아진 것이 매출 하락 원인으로 볼 수 있음.
 - 하지만, ‘Bake at Home’ 와 같은 대형마트 PB 제품의 등장이 시장의 성장을 이끌 것으로 전망

표 1.9 냉동빵(Frozen Baked Goods) 시장 추이 및 전망(2012-2022년)

(단위: 백만 호주 달러)



자료: Euromonitor International

□ 경쟁사 동향

- o 2018년 호주 상위 3대 냉동빵 제조업체는 Wilmer International Ltd, Borgcraft Pty Ltd, Patties Foods Ltd이며, 각 회사별 대표 브랜드 시장점유율은 각각 40.4%, 17.9%, 4.8%임
 - 주요 상위 3대 업체가 냉동 빵 시장에서 차지하는 비중은 약 63%이며, 각社の 주요 브랜드는 Pampas, Borg, Nanna's 가 있음
- o Pampas는 Goodman Fiedler의 대표 브랜드로 납작한 도우를 직접 손으로 말아 페스츄리를 만들 수 있는 Pampas Ready Rolled Sheet, 도우 상태의 굽지 않은 파이 크러스트 Pampas Unbaked Shells Frozen제품이 인기
 - Goodman Fielder는 2014년까지 냉동빵 시장에서 약 46% 정도의 높은 비율을 차지하고 있었으나, 2015년 3월 싱가포르 농식품기업 Wilmer International Ltd에 의해 인수됨

표 1.10 냉동빵 브랜드별 시장 점유율(2017년)

제조사	브랜드명	점유율
Wilmar International Ltd	Pampas(Wilmar International Ltd)	40.4
Borgcraft Pty Ltd	Borg	17.9
Patties Foods Ltd	Nanna's	4.8
Tyson Foods Inc	Sara Lee	4.9
Mai Hong Food Mfg	Mai Hong Food Mfg	3.8
Genious Goods Ltd	Genius Foods Ltd	2.9
PB제품	-	11.7
합계		100.0

자료: Euromonitor International

□ 냉동 도우 소비 추이

- 1990년대 초반부터 냉동도우 수요가 많았던 미국, 프랑스, 일본과는 달리 호주 냉동도우 시장은 1999년까지 기술 부족으로 생산되지 않고 있었음
 - 이는 대략 1991년부터 인스토어(in-store) 베이커리의 냉동도우 수요가 50%에 가까웠던 미국과 비교해 볼 때 냉동도우 시장이 매우 미약했다고 볼 수 있음
- 대신, 직접 제조 또는 소비자가 직접 가정에서 오븐을 활용해 완성하는 파베이킹(par-baked) 시장이 발달
 - 기술이 부족하여 질적으로 우수한 냉동도우를 만들어 낼 수 없었고, 저장 기간이 짧아 신선도를 유지하기 어려워서 제조 장벽이 높았음
 - 또한, 인구밀도가 작아 수출물량을 대체하여 냉동도우 시장을 확대하지 않는 이상 손익분기점을 넘기기 어려웠음
- 반면 냉동도우와는 달리 냉동 페스츄리는 활발하게 판매
 - 냉동 페스츄리는 제조에 오랜 시간이 걸리지만, 최대 7달까지 보관할 수 있으며 크기가 작아 해동이 쉽기 때문에 소규모 제과점에서 미리 구비해 판매를 준비할 수 있었기 때문에 수요가 있었음

4) 버터 산업현황

□ 2017년 기준, 호주 버터/치즈/발효유 시장 규모는 약 38.8억 US달러이며, 2013년 약 34.6억 US달러 대비 12.4% 증가함

- 2017년 매출액 기준으로 치즈가 가장 큰 시장을 형성(57.2%)하고 있으며, 이어서 발효유(36.7%), 버터(6.1%) 순. 트랜스지방, 포화지방 등을 함유한 마가린에 대한 부정적 인식이 증가하면서, 천연 지방에 대한 수요가 시장의 성장에 영향을 미친 것으로 보임

□ 주요 버터 제품 및 브랜드

- 우유버터는 Devondale社에서 제조하는 Our Light one(500g)와 Our Extra Soft(500g)이 각각 5.70 호주 달러와 8.50 호주 달러에 판매되고 있음
- 무염버터로는 Mainland社의 Buttersoft(375g)과 Western Star社의 Western Start(500g), Devondale社의 Pure butter(250g)이 각각 6.70 호주 달러, 5.80 호주 달러, 3.80 호주 달러에 판매

3. 수출입통계 및 생산통계

수출입통계 및 생산통계 개요

❖ 호주 베이커리 제조용 혼합물 주요 수치

- 글로벌 베이커리 제조용 혼합물 수입 규모 약 33억 US 달러(2017년)
- 호주 베이커리 제조용 혼합물 수입 규모 약 3천만 달러, 세계 26위(2017년)
- 호주 베이커리 제조용 혼합물 점유율 1위 뉴질랜드(33%), 2위 미국, 3위 그리스(2017년)

❖ 호주 베이커리 제조용 혼합물 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	1901.20-9000	기타
호주	1901.20-0030	식용

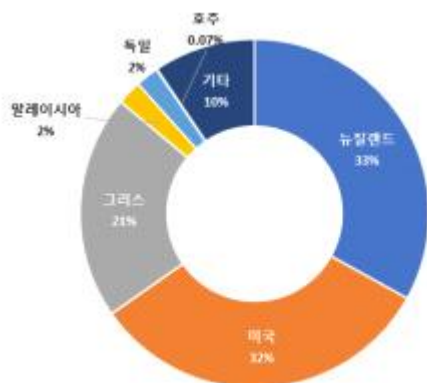
❖ 글로벌 베이커리 제조용 혼합물(2017년)

수입국		2017
		금액(천 US 달러)
글로벌		3,359,546
1	미국	354,014
2	독일	295,433
3	캐나다	221,228
4	이탈리아	209,162
5	영국	200,610
26	호주	30,623

❖ 글로벌 수입 비중(2017년)



❖ 호주 베이커리 제조용 혼합물 수입 비중(2017년)



❖ 호주 베이커리 제조용 혼합물 수입 규모(2017년)

수입국		2017
		금액(천 US 달러)
글로벌		30,623
1	뉴질랜드	10,129
2	미국	9,861
3	그리스	6,373
4	말레이시아	697
5	독일	653
28	호주	20

자료: International Trade Centre(www.trademap.org)

1) 통계분석 기준 설정

□ 베이커리 제조용 혼합물 수요 파악을 위해 HS코드 설정

- 냉동도우는 한국의 경우 기타 베이커리 제품 제조용 혼합물과 가루반죽 1901.20으로 분류되고, 호주의 경우 세관의 결정에 따라 기타 식용 가능한 제품 제조용 혼합물과 가루반죽 1901.20-0030호로 분류
- 호주 냉동도우 수입 규모 파악을 위해 HS 1901.20-0030을 통계 기준으로 설정

표 1.11호주 베이커리 제조용 혼합물의 변경 전 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명(한글)
글로벌	1901	맥아 추출물(extract)과 고운 가루부순 알곡·거친 가루·전분이나 맥아 추출물(extract)의 조제 식료품[코코아를 함유하지 않은 것이거나 완전히 탈지(脫脂)한 상태에서 측정된 코코아의 함유량이 전 중량의 100분의 40 미만인 것으로 따로 분류되지 않은 것으로 한정한다], 제0401호부터 제0404호까지에 해당하는 물품의 조제 식료품[코코아를 함유하지 않은 것이거나 완전히 탈지(脫脂)한 상태에서 측정된 코코아의 함유량이 전 중량의 100분의 5 미만인 것으로 따로 분류되지 않은 것으로 한정
	1901.20	제1905호의 베이커리 제품 제조용 혼합물과 가루반죽
한국	1901.20-9000	기타
호주	1901.20-0030	식용

자료: 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr), 세계 HS 정보시스템(www.customs.go.kr)

표 1.12 HS CODE 검색 사이트

구분	사이트명	URL
HS CODE	관세법령정보포털 3.0	https://unipass.customs.go.kr/clip/index.do
	세계 HS 정보시스템	http://www.customs.go.kr/kcshome/getBuRyuList.po
	호주 관세청	www.customs.gov.au

2) 글로벌 수입 통계(통계기준: HS CODE 1901.20)

□ 2017년 글로벌 수입 규모 1위 국가는 미국(11%)이며, 호주는 26위(1%)

- 2017년 글로벌 HS Code 1901.20 품목의 수입 규모는 약 33억 달러로, 2013~2017년 연평균 1% 성장
 - HS Code 1901.30 품목 수입 1위 국가는 미국으로, 2017년 기준 약 354백만 달러를 수입하였으며, 2013~2017년 연평균 2% 상승
- 2017년 호주 수입 규모는 약 3천만 달러를 기록. 2013~2017년 연평균 2% 성장

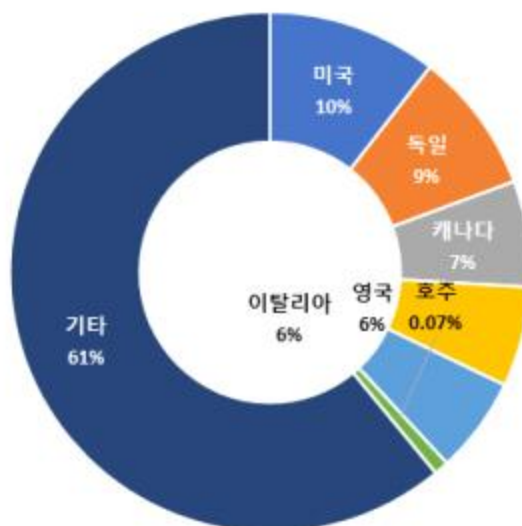
표 1.13 글로벌 HS CODE 1901.20 수입 규모 추이(2013~2017년)

(단위: 천 US 달러)

수입국가	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 성장률
글로벌	3,176,638	3,297,165	3,013,415	3,125,233	3,359,546	1%
1 미국	325,361	344,282	348,535	381,270	354,014	2%
2 독일	276,933	294,644	255,033	267,719	295,433	2%
3 캐나다	251,399	226,110	219,764	215,117	221,228	-3%
4 이탈리아	162,527	163,581	147,072	176,179	209,162	7%
7 영국	168,588	189,939	174,336	168,856	200,610	4%
26 호주	28,331	28,048	26,470	26,347	30,623	2%

자료: International Trade Centre(www.trademap.org)

표 1.14 국가별 HS CODE 1901.20 수입 비중(2017년)



자료: International Trade Centre(www.trademap.org)

3) 호주 수입 통계(통계기준: HS CODE 1901.20-0030)

□ 2017년 호주 내 1901.20-0030 -0000 수입 시장점유율 1위는 뉴질랜드로 33% 차지

- 2017년 기준 호주 HS Code 1212.21-0000 수입액은 약 3천만 달러로, 2013-2017년 연평균 2% 성장
- 뉴질랜드 (33%), 미국(32%), 그리스(21%) 상위 3개국의 수입액이 약 86%를 차지하며, 그리스에서의 수입이 최근 5년간(2013-2017년) 연평균성장률 292%의 급격한 증가세

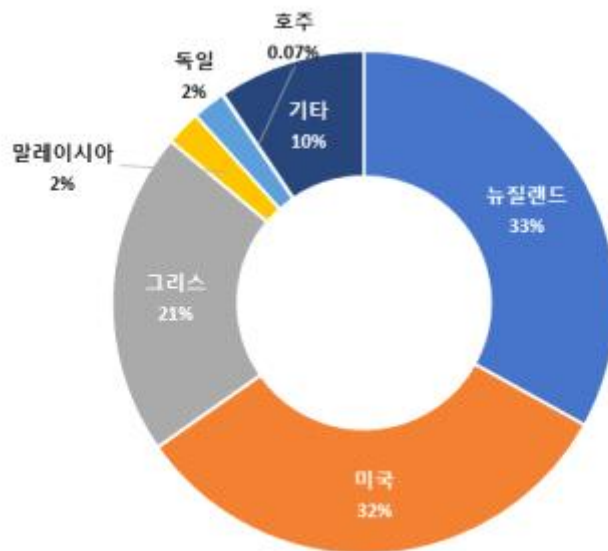
표 1.15 호주 HS CODE 1901.20-0030 수입 규모 추이(2013-2017년)

(단위: 천 US 달러)

수입국가	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 성장률
글로벌	28,341	28,049	26,467	26,350	30,623	2%
1 뉴질랜드	4,815	4,879	5,052	8,218	10,129	20%
2 미국	14,910	12,934	13,873	11,838	9,861	-10%
3 그리스	27	38	30	18	6,373	292%
4 말레이시아	2,088	2,280	1,787	1,937	697	-24%
5 독일	417	665	467	638	653	12%
28 호주	0	93	2	0	20	N/A

자료: International Trade Centre(www.trademap.org)

표 1.16 국가별 HS CODE 1212.21 수입 비중(2017년)



자료: International Trade Centre(www.trademap.org)

4) 한국 수출 통계 (통계 기준: HS 1901.20-9000)

□ 베이커리 제조용 혼합용(1901.20-9000) 수출은 2016-2017년 대폭 증가

- 2017년 對글로벌 베이커리 제조용 혼합물(HS CODE 1901.20-9000) 수출량은 전년 대비 4.0% 증가한 약 3만 톤이며, 수출액은 전년 대비 약 -5.9% 하락한 약 3천만 달러
- 2017년 對호주 베이커리 제조용 혼합물(HS CODE 1901.20-9000) 수출량은 전년 대비 -12.2% 하락한 약 56톤이며, 수출액은 전년 대비 약 -8.8% 하락한 약 16만 달러

표 1.17 對글로벌 베이커리 제조용 혼합물 HS Code 1901.20-9000 수출 규모 추이(2013-2017년)

(단위: 톤, 천 US 달러)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
중량 (연 증감률)	38,139 (△5.3%)	38,767 (1.6%)	36,509 (△5.8%)	32,100 (△12.1%)	33,390 (4.0%)
금액 (연 증감률)	37,543 (△11.3%)	45,557 (21.3%)	40,815 (△10.4%)	35,235 (△13.7%)	33,168 (△5.9%)

자료: 농식품수출정보(www.kati.net)

표 1.18 對호주 베이커리 제조용 혼합물 HS Code 1901.20-9000 수출 규모 추이(2013-2017년)

(단위: kg, US 달러)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
중량 (연 증감률)	47,126 (36%)	77,580 (64.6%)	65,290 (△15.8%)	63,329 (△3.0%)	55,575 (△12.2%)
금액 (연 증감률)	187,406 (△32.1%)	198,004 (5.7%)	196,976 (△0.5%)	179,436 (△8.9%)	163,657 (△8.8%)

자료: 농식품수출정보(www.kati.net)



II. 시장 트렌드

1. 정책 트렌드
2. 소비 · 제품 트렌드
3. 유통 트렌드

시장 트렌드 개요	
정책 트렌드	• 2018년 7월 1일부터 새로운 원산지 표시제 실시
소비·제품 트렌드	• 인 하우스(In-house) 제과점 성장 • 글루텐프리(gluten-free)제품 소비 증가 추세 • 호주산 크루와상의 인기
유통 트렌드	• 스몰매장을 개설하고 있는 대형 슈퍼마켓 Coles와 Woolworths • 중소규모의 식품 유통채널 등장

1. 정책 트렌드

□ 2018년 7월 1일부터 새로운 원산지 표시제 실시

- 농업수자원부는 식품 수출업자에게 2018년 7월 1일부터 국경검사 시 새로운 원산지 표시 요건을 적용이 시작된다고 고시함. 이는 식품 산업체에 주어진 2년의 유예기간이 2018년 6월 30일부로 종료됨에 따른 것임
 - 2018년 7월 1일부터 모든 포장 식품은 “식품 원산지 표시 기준 2016(Country of Origin Food Labelling Information Standard 2016)” 을 준수해야 함
 - “우선(priority)” 식품의 경우, 수입 업자는 소비자가 식품 표시를 쉽게 찾을 수 있도록 별도의 사각형 안에 원산지 표시를 포함해야 함
 - 수입 식품에 호주산 성분 비율이 퍼센트로 표시되어야 함
- 동 기준을 준수하지 않는 경우, 해당 제품은 재표시, 수출, 또는 폐기될 수 있음
 - 특히, 2017년 디저트믹스의 수요가 크게 늘었는데 마스터셰프(MasterChef), 마이키친룰(My Kitchen Rule)과 같은 제빵 리얼리티쇼의 영향으로 인해 소비자들이 집에서 직접 디저트를 조리하는 것이 인기를 끌었기 때문

2. 소비 · 제품 트렌드

□ 인하우스(In-house) 제과점 성장

- 신선도 높은 빵의 수요가 늘어남에 따라, 체인형 슈퍼마켓 내부에 입점한 인하우스형(In-house) 제과점 증가
 - 페스츄리는 인하우스에서 직접 굽는 제품이 더 신선하다는 인식으로 인해 선호도가 높아 포장 혹은 가공형태의 페스츄리 소비는 감소
 - 하지만 페스츄리를 제외한 빵은 포장용이 비포장용에 비해 많이 팔리는 추세

□ 글루텐프리(gluten-free) 제품 소비 증가 추세

- 글루텐(Gluten)은 보리, 밀 등의 곡류에 자연적으로 존재하는 불용성 단백질로, 물에 용해되지 않으며 쫄깃한 식감을 만들지만 선천적으로 글루텐을 소화시키는 효소가 없는 사람들에게는 셀리악병을 유발함
- 유로모니터에 따르면 호주는 글루텐프리식품 규모 6위로, 상위 10개국에 속하는 대형 시장에 속함. 글루텐 소비가 적은 한국과는 달리, 점차 시장이 커지고 있음
- 호주에서는 대형마트 Coles나 Woolworths 등의 유통업체에서 글루텐 식품을 어렵지 않게 볼 수 있으며, 일반 카페나 레스토랑에서도 글루텐프리 메뉴를 쉽게 찾아볼 수 있음
 - Goodman Fielder의 브랜드 Helga's의 제품이 글루텐프리 시장에서 인기

□ 자국산 크루아상 인기

- 2016년 뉴욕타임즈는 호주의 Lune Croissanterie을 크로와상을 세계 제일의 크로와상(“The World's Best Croissant Is Right Here in Australia”)으로 선정⁵⁾
- 기존 프랑스의 빵과 크로와상이 유명하다는 인식을 타파한 계기
- 원도우형 베이커리로 소비자 앞에서 직접 제빵. 기본 크로아상은 5호주 달러, 아몬드, 말차, 초콜릿 등 옵션을 추가하면 8호주 달러에서 9호주 달러 사이 가격

5) “Is the World's Best Croissant Made in Australia?” New York Time. 2016.4.11

3. 유통 트렌드

□ 소형 매장을 개설하고 있는 대형 슈퍼마켓 Coles와 Woolworths

- 가격 경쟁에 집중되어 있던 Coles와 Woolworths 간의 경쟁이 서비스 및 제품의 고급화와 편의성에 집중되면서 소형 매장이 개설되고 있음
 - 호주 시장이 점차 도시화되고 건강에 대한 인식이 높아지면서 고급식품, 가정간편식을 찾는 소비자들 증가. 이에 따라 유통매장의 형태도 변화하는 추세
- Coles는 시간에 쫓기는 전문직 고객의 쇼핑 시간 절약을 돕고 프리미엄 서비스와 편리성을 지향한다는 콘셉트 아래 ‘Small Coles 1호점’ 멜버른 서리힐스(Surry Hills)에 개설
 - Small Coles 1호점은 매장 크기도 일반 Coles 매장의 절반 규모이며, 매장이 작은 만큼 판매 상품도 약 1,000종류에 불과한 프리미엄 제품과 즉석 식품 위주임
 - 스티븐 케인 콜스 CEO는 “향후 시드니를 포함, 대도시에 ‘Small Coles’를 확대해 나갈 계획”이라면서 “소비자들의 추세가 변하고 있다. 10년 전만 해도 대량구매 위주의 소비 성향을 보였다면 이제는 매장을 더 자주 방문해 소량의 신선한 음식과 오늘 바로 먹을 수 있는 음식을 구매하는 경향이 늘어나고 있다”라고 설명함
- Woolworths도 지난 2년 동안 시간이 부족한 전문직들이 주로 거주하는 지역에 소형 매장을 개설, 택배 서비스와 구매 제품 수를 늘려 한 곳에서 쇼핑할 수 있도록 하는 서비스를 도입해 Coles와의 차별을 시도하고 있음

□ 중소규모의 식품 유통채널 등장

- 중소규모 업체들은 온라인과 오프라인이 결합한 옴니채널 방식의 비즈니스를 개발하여 대형유통채널과 경쟁하기 위한 배송 인프라 구축
 - 유제품 판매 중소기업 Maxum Foods는 소비자의 기대에 충족하지 못하는 다국적 기업의 느린 유제품 배송 속도를 문제점으로 확인, 2003년 ‘내일 배송되는 유제품(next-day dairy)’이라는 슬로건으로, 유제품 시장에 진입
 - 호주뿐만 아니라 뉴질랜드까지 사업을 확장하였고, 지난 3년 동안(2015-2018년) 110% 매출을 내어 Smart50⁶⁾에 선정
- 특히 냉동 빵과 냉동도우 같은 경우에는 온라인과 오프라인 판매를 결합한 옴니채널

6) 온라인 뉴스업체 ‘smartcompany’에서 매년 선정하는 가장 빠른 성장세를 보이는 중소·중견기업

방식의 판매 업체가 다수

- Austral Croissants, Wild Breads, Nonna' s Bakery, Bakers Maison 등이 옴니채널 방식의 판매형태를 지니며 카페나 소규모 빵집에 제품 공급



Ⅲ. 통관 및 제도

- 1. 통관 및 검역**
- 2. FTA 정보**
- 3. 라벨링**
- 4. 위생요건**

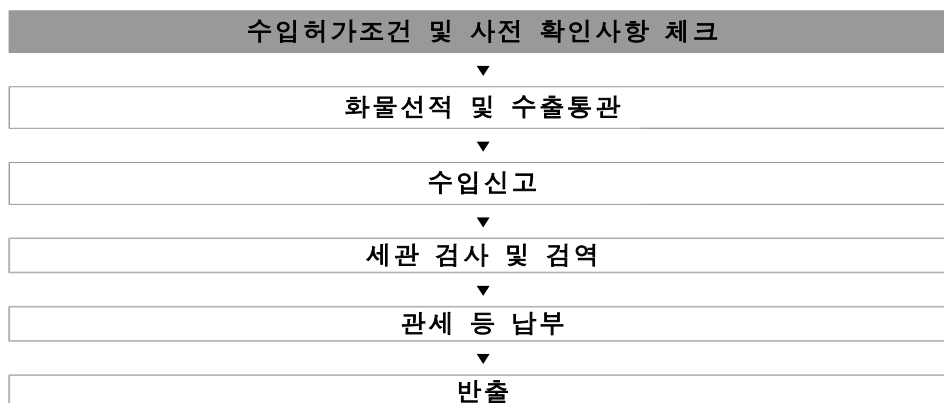
통관 및 검역 개요

❖ 호주 베이커리 제조용 혼합물(식품) 수입통관 절차

호주에서 식품을 수입하는 경우 다음의 절차에 따라 수입통관이 이루어짐

번호	프로세스	주요내용	관할기관
1	신고 전 준비	- ARN(Australian Taxation Office Reference Number) 발급 - 수입허가증 필요여부 확인 - 인증, 수입허가조건 등 확인	Australian Customs and Border Protection Service (ACBPS) 및 관할 세관
2	수입 신고	- 수입 신고 - 필요서류 제출	
3	심사 및 검사	-검역 또는 검사 절차(AQIS)	
4	세금 납부	-관세 및 부과세 등 세금 납부	
5	물품 반출		

❖ 호주 가공식품 통관 절차



관세 및 세금 개요

❖ 호주 HS-CODE 협정세율(2018년 기준)⁷⁾

물품명	HS CODE	관세율	비고
베이커리 조제용혼합물	1901.20-0030	DCS 세율 4% 한-호주 FTA 협정세율: 0%	한-호주 FTA체결 이후 농식품에 대한 관세율 0%

❖ 호주 부가가치세 정보

부가세(Value Added Tax) 10% 부과

❖ 호주 관세율 확인 방법

- 1) '관세법령정보포털 3.0 > 세계 HS > 관세율표'에서 호주를 선택한 후 확인하고자 하는 품목의 HS Code를 입력하면, 해당 품목의 최혜국, 아세안 무역협정, 한-러 무역협정에 따른 관세율 확인이 가능
- 2) '통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr) > FTA/관세 > 통합관세비교(한국 FTA 기준)'에서 FTA 협정 정보, 관세율, 원산지 기준 확인이 가능
- 3) 호주 사이트의 경우, 아래 사이트에서 한-호 관세율 및 원산지 기준 확인이 가능

분류	기관 사이트명	URL
관세율	관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
	호주 관세청	www.homeaffairs.gov.au/busi/cargo-support-trade-and-goods/importing-goods/tariff-classification-of-goods/2012-tariff-classification

관세율에 대한 상세한 정보를 얻고자 하면, 한국무역협회 '트레이드 콜센터' 혹은 'FTA 콜센터'의 관세사 상담 서비스를 이용하거나, 전문 관세사무소를 통해 상담을 받도록 함

7) 관세법령정보포털(unipass.customs.go.kr/clip/index.do)

1. 통관 및 검역 절차

1) 수입신고 전 준비

필요 절차	제출 서류
ARN(Australian Tazation Office Reference Number)발급	• 기본적으로 호주에서 사업을 하는 모든 사업체는 ABN(Australian Business Number)을 국세청으로부터 발급받게 되며 이후 모든 영업활동에 대한 GST⁸⁾ 신고를 진행하게 됨 • 해외에 있는 사업체(Non-resident business)일 경우에는 ABN이 아닌 ARN(Australian Taxation Office Reference Number)를 발급받아 GST 신고 필수 • ARN은 총 12자리로 구성되어 있으며 국세청 홈페이지⁹⁾를 통해 받을 수 있음. 호주에서 발생하는 매출이 연간 75,000달러일 경우 반드시 GST 신고등록을 하고 국세청에 납부해야 하며 미만일 경우에는 자발적으로 등록 여부를 결정할 수가 있으나 GST 등록 여부를 하지 않을 경우에는 제품 판매 시 GST를 포함하여 판매할 수 없음
Import Permit (수입허가증)필요 여부 확인	• 호주 검역규정(Quarantine Act 1908)에 따르면, 모든 식품 관련 수입은 수입 시 검역규정을 통과해야 함을 명시하고 있음. 수입허가 대상에 해당하는 신선한 과일 및 야채, 유제품 혹은 달걀 및 육류 등 동물성 식품의 경우, 식품 수입 전 수입 허가(Import Permit)을 신청해 승인받아야 함¹⁰⁾ • BICON(Biosecurity Import Conditions)의 Import Condition Search를 통해 수입허가증 발급 대상을 알 수 있음.¹¹⁾ • 가공식품의 경우 수입허가증을 요구하는 경우는 드물지만 수산물이나 농·축산물 등은 필요하기 때문에 BICON을 통해 확인 필요 • 한국으로부터 식품제품을 수입하는 수입업자 및 중개업자들은 생물보완수입요건시스템을 참고해 수입 허가를 신청해야 하는지에 대한 정보를 얻을 수 있음. 수입 허가를 취득하고 나서 관련 필요 문서들과 함께 호주 관세청(Australian Customs and Border Protection Service) 제출 필수 * 베이커리제품 제조용 혼합물의 대상여부¹²⁾ 베이커리 제품을 제조하기 위한 혼합물을 호주 내로 수입하기 위해선 “달걀 또는 낙농품의 함유량 10% 이상 여부”를 기준으로 수입허가 대상이 될 수 있음. 10% 이상 함유할 경우 농림부에서 발급한 유효한 수입허가증을 제출해야 함 수입허가증이 필요한 경우, 수입허가증 신청은 수입자의 책임으로 진행되며, 발급시간은 신청 후 약 2~3주 소요됨. 온라인 신청 및 발급이 가

	능하며, 수입허가번호(Import Permit Number)를 부여받게 되는데, 제품이 선착(Landing)하기 전까지 발급받아야 함
Client등록	호주 통관화물관리시스템인 ICS(Integrated Cargo System)를 통해 수입신고를 하고자 하는 수입자는 우선 FormB319(Client Registration Form)를 작성하여 ICS에 client로 등록해야 함
기타 체크 항목	농수산물 식품 수입의 경우 검역 과정이 까다로워 통관 과정에서 거절 지연 또는 거절되는 것을 미연에 방지하기 위해 수출국에서 미리 목재포장재 등에 대한 방역 완료, 농수산물 식품에 대한 검역·검사, 라벨링 규정을 준수해야 함

2) 수입신고

- 호주 통관 화물관리시스템인 ICS(Integrated Cargo System)를 이용한 전자적인 방식으로 이루어짐

수입신고 필요 제출 서류	
- 선하증권(Bill of Lading) 원본	- 포장명세서(Packing List)
- 상업 송장(Commercial Invoice)	- 원산지 증명서(Country of Origin)
- 수입신고서	

수입신고서 종류	내용
간이수입신고 (Self Assessed Clearance, SAC)	1,000 호주 달러 이하의 수입
Nature10	국내 소비를 위해 수입되는 물품으로 세관에서 물품을 인도하기 위해서는 관련된 관세 및 세금을 납부해야 함 가장 일반적인 수입신고의 형태
Nature20	수입 시 창고(warehouse)로 보내지는 물품으로 수입자는 통관을 위한 관세납부를 창고에서 물품을 옮기는 시점까지 유보할 수 있음
Nature30	Nature20으로 신고하여 창고에 보관 중이던 물품을 국내 소비를 위해 옮길 경우, Nature30으로

8) 호주 부가가치세(Goods and Service Tax,GST)

9) 호주 국세청 홈페이지:

www.ato.gov.au/Business/International-tax-for-business/In-detail/Doing-business-in-Australia/Australian-GST-registration-for-non-residents

10) 상기 수입신고 전 준비의 Import Permit(수입허가증) 필요여부 확인 참고

11) <https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0>

12) 해당홈페이지 링크:

<https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0/ImportConditions/Conditions?EvaluableElementId=308352&Path=UNDEFINED&UserContext=External&EvaluationStateId=dd5fffa3-0301-48ff-8d4e-ca2cd64bc46d&CaseElementPk=898696&EvaluationPhase=ImportDefinition&HasAlerts=False&HasChangeNotices=False&IsAEP=False>

	신고하고 관세 및 제세를 지불 후 물품을 인도 받음
Nature10/20	동일 탁송물(single consignment)이 국내 소비를 위한 물품과 창고(warehouse)로 인도될 물품을 모두 포함하고 있는 경우에 이용됨

3) 물품 검사

- o ICS에 수입 신고가 접수되면 내용에 따라 녹색신고(Green line), 황색신고(Amber line), 적색신고(Red line)로 분류되어 처리됨. 녹색신고로 분류될 경우 추가적인 검사 없이 통관이 가능하나 품목 분류, 검역정보, 가격이 송품장 내용과 다른 경우 적색신고로 분류되어 추가적인 검사가 이루어짐. 위장 수입 물품이나 수입금지 및 제한 품목으로 의심되는 경우에는 황색신고로 분류되어 정밀 검사가 추가로 실시됨.
- o 물품 검사 시 수량, 가격, 원산지, 라벨, Community Protection, 목재 팔레트의 훈증처리 여부 등에 중점을 둠

신고종류	내용
녹색신고(Green line)	추가적인 검사 없이 통관이 가능한 품목으로 수입자 혹은 대행업체가 관세 및 제세를 납부하고 수입신고 수리서를 받을 수 있음
적색신고(Red line)	품목분류의 오류나 검역 대상 물품이 적절한 검역을 받지 않은 경우, 혹은 가격이 송품장 내용과 다른 경우 등 추가적인 심사가 필요한 품목으로 정밀한 검사가 추가적으로 이루어짐
황색신고(Amber line)	위장 수입물품이나 관세 포탈의 우려가 있는 물품 및 마약, 수입금지 또는 제한 물품 혹은 이와 같은 경우로 의심되는 경우를 의미함.

□ 검역

- o 수입 식품은 생물보안법 2015에 따른 호주의 생물보안 규정을 반드시 준수해야 함. 호주 농림부는 호주로 수입되는 식품에 대해 Australia New Zealand Food Standards Code를 기반으로 수입품 검사를 하고 있음. 검사는 Risk food, Surveillance food 등으로 구분돼 진행되며, 카테고리별 자세한 사항은 다음과 같음
- o 모든 수입식품은 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ)이 관장하는 호주 식품안전기준(Australian Food Safety Standards)을 준수해야 함

식품 종류	내용
위험 식품 (Risk Food)	호주 검사규약에 따르면, 인체에 위험을 끼칠 수 있는 식품 제품군을 위험 식품으로 규정하고 있으며, 미생물 및 오염 물질이 포함돼 있을 수 있는 식품 제품군이 대상임. 위험 식품으로 규정된 식품 제품들은 100% 검사가 진행되며, 5번 연속으로 검사를 통과할 경우 25%의 확률, 25번의 검사를 통과할 경우 5%의 확률로 검사가 진행됨. 호주 검역기준에 부합하지 않는 경우, 이들 제품군은 즉시 반송처리 혹은 폐기되며, 검사를 통과하기 전까지 판매가 불가능함
감시 식품 (Surveillance Food)	위험 식품으로 규정되지 않은 식품 제품군은 모두 감시 식품으로 규정되며, 이는 저위험도 식품으로 구분됨. 이들 제품군은 5%의 확률로 검사가 진행되며, 저위험도로 구분됨에 따라 검사결과를 확인하기 전에 판매가 가능함. 만약 검사결과가 부적합 평가를 받을 경우, 수입자 부담하에 수입한 제품의 전량 리콜을 실시해야 함

4) 관세납부

- 수입 신고된 화물의 품목분류 및 과세가격 산정이 완료된 이후 세관에 관세 및 제세를 납부 후 물품반출 가능

☐ 호주 베이커리 제조용 혼합물의 HS CODE 및 관세율

국명	HS CODE	품명	관세율
한국	1901	맥아 추출물(extract)과 고운 가루·부순 알곡·거친 가루·전분이나 맥아 추출물(extract)의 조제 식료품[코코아를 함유하지 않은 것이나 완전히 탈지(脫脂)한 상태에서 측정한 코코아의 함유량이 전 중량의 100분의 40 미만인 것으로 따로 분류되지 않은 것으로 한정한다], 제0401호부터 제0404호까지에 해당하는 물품의 조제 식료품[코코아를 함유하지 않은 것이나 완전히 탈지(脫脂)한 상태에서 측정한 코코아의 함유량이 전 중량의 100분의 5 미만인 것으로 따로 분류되지 않은 것으로 한정한다]	
	1901.20	제1905호의 베이커리제품 제조용 혼합물과 가루반죽	
	1901.20-9000	기타	
호주	1901	MALT EXTRACT; FOOD PREPARATIONS OF FLOUR, GROATS, MEAL, STARCH OR MALT EXTRACT, NOT CONTAINING COCOA OR CONTAINING LESS THAN 40% BY WEIGHT OF COCOA CALCULATED ON A TOTALLY DEFATTED BASIS, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED; FOOD PREPARATIONS OF GOODS OF 0401 TO 0404, NOT CONTAINING COCOA OR CONTAINING LESS THAN 5% BY WEIGHT OF COCOA CALCULATED ON A TOTALLY DEFATTED BASIS, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED:	기본세율: 5% DCS(Developing Countries): 4% 한-호주 FTA협정세율: 0%
	1901.20-0030	Mixes and doughs for the preparation of bakers' wares of 1905	

- 우리나라의 관세율표상 베이커리제품 제조용 혼합물은 별도로 특개된 세번인 제 1901.20호가 존재하며 그 중 쌀가루나 보릿가루가 아닌 기타 곡물로 한 물품으로 제 1901.20-9000호로 분류됨. 동 물품에 대해 호주의 경우에도 제 1901.20-0030호에 베이커리제품(제 1905호)의 제조용 믹스나 도우를 특개하고 있음
- 관세율은 한-호주 FTA 협정세율을 적용하는 경우 0%의 세율을 적용받는 것이 DCS 4%의 세율을 적용받는 것보다 유리함

❖ 호주 HS CODE 1901.20.0030의 관세율

CUSTOMS TARIFF SCHEDULE 3				Section 4 Chapter 19/3	
R.10					
Reference Number	Statistical Code/Unit	Goods		Rate #	
1901		MALT EXTRACT; FOOD PREPARATIONS OF FLOUR, GROATS, MEAL, STARCH OR MALT EXTRACT, NOT CONTAINING COCOA OR CONTAINING LESS THAN 40% BY WEIGHT OF COCOA CALCULATED ON A TOTALLY DEFATTED BASIS, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED; FOOD PREPARATIONS OF GOODS OF 0401 TO 0404, NOT CONTAINING COCOA OR CONTAINING LESS THAN 5% BY WEIGHT OF COCOA CALCULATED ON A TOTALLY DEFATTED BASIS, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED;			
1901.10.00	29 kg	- Preparations for infant use, put up for retail sale		Free	
1901.20.00	30 kg	- Mixes and doughs for the preparation of bakers' wares of 1905		5% DCS:4% DCT:5%	
1901.90.00	44 kg	- Other		5% DCS:4% DCT:5%	

자료: Australian Government Department of Home Affairs(www.homeaffairs.gov.au)

□ 한-호주 FTA에 따른 버터 관세율 정리

○ 호주에서 한국으로 수입할 때

원산지 증명서 여부	적용세율	관련 기관 추천여부	관세율	비고 1	비고2
원산지 증명 서 발급의 경우	한-호주 FTA협정세율	한국농수산물 식품공 사 추천받은 경우	0	2018년 입찰물량: 122 톤	매년 1월 입 찰공고를 하 여 톤당 단 가별로 추천 물량을 입찰 하는 방식 (1 인당 추천물 량 제한 없 음)
		한국농수산물 식품공 사 추천받지 않은 경우	59.3%	2019년 입찰물량: 125톤	
		한국유가공협회의 추천을 받은 경우	40.0%	2018년 추천물량: 420톤	매년 1월 양 허관세 추천 공고를 하여 선 착 순 으 로 추천받는 방 식 (업체당 40톤 한정)
		한국유가공협회의 추천을 받지 않은 경우	59.3%	2019년 추천물량: 420톤	
원산지 증명 서 미발급의 경우	기본세율	-	89.0%		

○ 한국에서 호주로 수입할 때

원산지증명서 여부	적용세율	관련 기관 추천여부	관세율	비고
-	기본세율	-	0.0%	

2. FTA 정보

□ 2014년 12월 12일 FTA 협정 정식 발효

- FTA 협정 품목에 해당하고 원산지 결정기준을 충족하는 경우 FTA특혜 원산지 증명서를 신청·발급하여 협정세율 적용이 가능함
- 다만, 특혜관세를 적용받기 위해선 수입신고 수리 시까지 당국 세관에 제출해야 함. 수리 시까지 제출할 수 없는 경우에는 수입신고 필증에 “특혜관세 사후적용”의 문구를 기재한 후 통관하고 나서 “소급 발급”을 기재한 원산지 증명서로 수리일 이후 1년 이내 특혜관세를 적용할 수 있음

□ 한-호주 FTA 원산지증명서 발급내용

구분	내용
유형	자율발급
작성자	수출자/생산자
언어	영어
발급형식	인쇄본 또는 전자본을 포함한 그 밖의 수단
양식	- 자율서식(권고서식) - 작성자·수입자·수출자의 성명·주소·전화번호, 해당 물품의 원산지 증명정보와 품목번호(필수항목) 등이 기재된 서류
서명	서명할 자가 지정되어야 하며 자가 서명 발급해야 함
사용 횟수	당사국 영역으로의 단일선적 외에도 원산지 유효기간 내 상품의 복수선적에도 적용 가능
유효기간	서명일로부터 2년

□ FTA 협정세율 적용 요건 및 방법

- 1901.20-0030 원산지결정기준(PSR) 충족
 - 수출기업의 수출물품에 대한 한-호주 FTA 원산지증명서를 발급받기 위해서는 다음의 원산지결정기준을 반드시 충족하여야 함

HS CODE	PSR설명
1901.20-0030	다른 류에 해당하는 재료로부터 생산된 것(제04류, 제1006호 및 제1102호부터 제1104호까지의 쌀제품은 제외한다)

o 직접운송원칙

- 협정관세의 적용을 받고자 하는 원산지 상품은 당사국 간 직접 운송되어야 함
- 상품이 하나 이상의 비당사국을 경유해 운송되더라도, 직접 운송된 것으로 간주¹³⁾
- 상품이 비당사국에서 일시보관되는 경우 그 상품은 보관되는 동안 비당사국 세관 당국의 통제하에 머물러 있어야 하며, 상품이 반입일로부터 3개월을 초과할 수 없음. 불가항력의 상황이 발생하는 경우 6개월을 초과할 수 없음

13) (1) 지리적 이유 또는 전적으로 운송상의 이유일 것
(2) 비당사국에서 거래 또는 소비되지 아니할 것
(3) 상품이 하역, 운송상의 이유로 한 화물의 분리, 재선적 또는 그 상품을 양호한 상태로 보존하기 위하여 필요한 그 밖의 모든 공정 외에 비당사국에서 그 밖의 어떠한 공정도 거치지 아니할 것

3. 인증정보

□ ACO

○ 개요

- ACO는 BFA(Biological Farmers of Australia)에 소속된 호주의 대표적인 비영리 인증기관 중 하나
- 1987년에 설립된 호주에서 가장 큰 인증기관이며, 국내 및 해외에 걸쳐 높은 인지도를 보이고 있음. 현재 약 1500개의 기업이 ACO를 받았으며, 호주 시장에서 판매되는 유기농 제품의 80% 정도가 해당 인증을 받은 제품으로 알려짐
- 호주를 포함해 유럽, 대만, 일본, 미국, 캐나다, 한국 등의 나라에서 유기농 제품 인증으로 동일한 효력을 지님
- 유기농 제품의 생산단계부터 가공절차, 유통, 마케팅 분야에 이르기까지 구체적인 규정을 명시함

○ 발행기관 : Australian Certified Organic

○ 성격: 권장인증

○ 신청서 작성 및 제출

- 제품 생산, 운영, 관리 및 모든 과정 상세히 기술
- 유기농경영계획서(Organic Management Plan), 법정진술서(Statutory Declaration Form)를 인증기관으로부터 수령해 작성 후 제출
- 농업·축산업·수산업(식품가공업 제외): 토양 비옥도, 병충해, 잡초, 생물다양성 및 환경, 수질, 오염방지, 가축사료 등 총체적 관리시스템에 대해 기술해야 함
- 제조·가공업체: 모든 원료의 유효한 인증 획득 현황, 미인증 및 GMO(유전자변형 식품) 원료 무첨가, 제품 전반의 제조·가공 및 저장 방법 등 기재
- 제출한 서류가 통과되면 인증기관으로부터 최초 현장방문 일정에 대해 통보받음
- 현장 방문, 샘플 테스트 통과 이후 인증 승인이 이루어짐

○ 식품가공 업체 ACO 승인 절차:

- 식품류, 애완사료, 화장품, 영양제 등을 생산하는 식품가공 및 제조업체는 별도의 중간과정 없이 인증기관의 현장방문 후 샘플 테스트를 통과하면 인증 승인이 이루어짐
- 사용된 모든 유기농 원료에 대해 유효한 증서가 필요하며, 비인증된 원료의 경우 GMO와 연관이 있거나 재배 중 규정에 부적합한 화학물질이 사용되면 인증 불가

- 제품에 포함된 유기농 원료 비율에 따라 다음과 같은 등급별 판정이 이루어지며, 유기농 원료 비율이 95% 미만의 경우는 완제품에 대한 유기농 인증은 불가
- 유기농 화장품의 경우 물을 제외한 완제품의 전체 원료 중 유기농 원료 비율이 95% 이상이어야 'certified organic' 이 가능함

❖ ACO 온라인 신청 예

ACO

Log in Why Organic? ▾ Certification Certified Operators Exports ▾ Contact ▾ Forms Search Apply Now

I Am A:

- ☐ Crop Producer
- ☐ Livestock Producer
- ☐ Processor
- ☐ Wholesaler/Retailer/Exporter
- ☐ Cosmetic Manufacturer
- ☐ Cottage Industry
- ☐ Wild Harvest Producer
- ☐ Grower
- ☐ Other

I Would Like to Apply For:

- ☒ ACO
- ☐ USDA NOP
- ☐ COSMOS
- ☐ IFOAM
- ☐ Korean Certification
- ☐ Japan JAS
- ☐ Chinese Certification
- ☐ Freshcare
- ☐ Transfer from other organic program/Extension to organic area
- ☐ Additional location
- ☐ Approved Product/ Allowed input Registration
- ☐ Non-GMO

My Details:

First name

Last name

Trading name

Certificate # (optional)

Email

Phone Number

Address (optional)

Submit

ACO Certification Ltd

18 Eton St Nundah, Queensland 4012 Australia

자료: aco.net.au/

□ HACCP

○ 개요

- HACCP는 위해분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)으로 구성되어 있음. 위해요소 분석이란 “어떤 위해를 미리 예측하여 그 위해요인을 사전에 파악하는 것”을 의미하며, 중요관리점이란 “반드시 필수적으로 관리하여야 할 항목”이란 뜻을 내포하고 있음. 즉, 위해 방지를 위한 사전 예방적 식품안전관리체계를 말함
- 식품을 만드는 과정에서 생물학적, 화학적, 물리적 위해요인들이 발생할 수 있는 상황을 과학적으로 분석하고 사전에 위해요인의 발생여건들을 차단하여 소비자에게 안전하고 깨끗한 제품을 공급하기 위한 시스템적인 규정을 의미함
- 결론적으로 해썹(HACCP)이란 식품의 원재료부터 제조, 가공, 보존, 유통, 조리단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여 자율적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성을 확보하기 위한 과학적인 위생관리체계라고 할 수 있음
- 전 세계적으로 가장 효과적이고 효율적인 식품 안전 관리 체계로 인정받고 있으며, 미국, 일본, 유럽연합, 국제기구(Codex, WHO, FAO) 등에서도 모든 식품에 HACCP를 적용할 것을 적극 권장

○ 발행기관 : 한국식품안전관리인증원

○ 성격 : 권장인증

○ 관련법령 : 식품위생법 및 식품위생법 시행규칙

○ 제출서류 :

- 영업허가(신고)증 사본
- 영업자 및 종업자 또는 농업인의 교육훈련 수료증 사본 1부
- 최근 3개월간의 생산 또는 영업실적
- 위생관리프로그램 및 1개월 이상의 운용실적 1부
- 업종별 또는 품목별 자체 위해요소중점관리기준 및 1개월 이상의 운용실적 1부

○ 비용 : 수수료 20만원(인증변경의 경우 10만원)

○ 발급절차 : 신청서 제출 → 심사 → 승인 후 인증서 발급 → 지속적인 심사

□ ISO 22000(Food Safety Management System)¹⁴⁾

- 개요
 - 식품공급사슬 내의 모든 이해관계자가 적용할 수 있는 국제규격 ISO 22000은 ISO 9001 품질경영시스템을 바탕으로 HACCP의 7원칙과 12절차를 모두 포함하고 있음
- 발행기관: 한국표준협회(KSA, Korean Standard Association)
- 성격: 권장인증
- 제출서류
 - 인증심사 신청서(홈페이지를 통해 다운로드 가능)
- 비용: 기본 심사 수수료 약 106만 원
- 발급절차 : 문의신청 → 예비심사 → 문서 심사 → 현장 심사
 - 인증심의 → 인증서 발행 등록 → 사후관리 심사
- 유효기간: 3년(이후 3년 단위로 갱신)

14) 한국품질보증원 (www.kqa.co.kr), NQA(www.nqa.com), Biz Care(biz-care.kr)

4. 라벨링

라벨링 정보 개요



- ▶ **제품명**
:TOSCANO French Croissants
- ▶ **구성성분**
:밀, 버터, 합성초콜릿, 설탕, 코코아파우더, 물, 이스트, 설탕, 밀글루텐, 소금, 식물성오일, 효소, 대두분말
- ▶ **중량**: 240g
- ▶ **제조사**: KJ&Co.Brands Pty Ltd
- ▶ **원산지** : 프랑스
- ▶ **영양성분표(NIP)**: 단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨
- ▶ **경고 및 권고사항**
- ▶ **식품제공업체**(예:제조업체, 판매자 또는 수입업체)의 호주 및 뉴질랜드에서 상호와 주소

자료: 현지조사원

❖ 호주 가공식품 라벨 의무 표기 사항

번호	항목
1	규정에서 정한 식품명 또는 식품의 원래 성분을 설명하는 이름/설명
2	동일한 조건으로 특정 기간에 제조된 식품의 생산‘LOT’ (특정한 경우 날짜 코딩이 LOT 번호 요건을 충족할 수 있음)
3	식품 제공업체(예:제조업체, 판매자 또는 수입업체)의 호주 및 뉴질랜드에서 상호와 주소
4	원료 목록
5	제품 유통기한 문구 , ‘사용기간’이나 ‘유효 기한’ 날짜 중 하나
6	건강과 제품 안전을 위해 필요한 경우 또는 유통기한을 보장하기 위한 사용 및 보관 지침
7	영양성분표(NIP) 해당 식품의 일회분 및 100당 포함된 기본 영양 성분의 양을 표기. 특정 포장식품(예:주류, 물, 허브, 향신료, 시판 샌드위치)은 NIP부착 요건이 면제되기도 함
8	제품과 원료의 원산지
9	경고 및 권고사항 과 알레르기나 음식 과민증이 있는 사람의 건강에 악영향을 미칠 수 있는 성분 안내

□ 냉동도우 납품 시에는 요오드 첨가 소금 필수적으로 포함

- 호주 식품안전처(Food Standard Australia New Zealand)에 의하면 호주에서 빵을 제조하는 제빵사, 대형슈퍼마켓, 푸드 아웃렛 등 판매를 목적으로 냉동도우를 생산할 때는 요오드 첨가 소금(iodised salt) 첨가 필수

□ 식품표시제도

- 냉동 도우는 통상 요오드화 소금을 함유하며 따라서 Standard 1.2.4에 따라 라벨링을 부착해야 함. 성분표시는 소매용 혹은 케이터링(Catering)등 목적 여부에 따라 상이
- 소매판매용(food for retail sale)은 소비자 판매 이전 단계로서 추가적인 공정, 포장 혹은 라벨링 등의 과정이 필요 없는 제품임. 이 경우 제조업자는 “요오드화 소금(iodised salt)” 첨가 여부를 성분표에 표기해야 하는 의무를 지님
- 소매 판매용으로 제공되는 일부 식품은 일반 라벨 표시 요건에서 면제. 식품이 다음에 해당되는 경우에 면제 적용
 - 비포장식품
 - 외부 포장 없이 판매되는 용도가 아닌 ‘내부’ 포장 상태의 식품
 - 매장에서 ‘제조’ 하고 ‘포장’ 하는 것으로 간주되는 식품. 이러한 식품은 매장에서 포장하기 전에 식품의 성질을 변화하는 방식으로 처리되어야 함. 판매 목적으로 단순히 대용량에서 날개의 소량으로 나누어 재포장하는 것은 라벨링 표시
 - 100cm²이하의 소형 포장지에 제품을 포장하는 경우
- 케이터링(food for catering purposes)은 레스토랑, 카페테리아, 학교, 병원 등 기관에 납품하는 제품으로 즉석 소비용 제품을 말하며, 이런 경우 성분표가 표기된 라벨링 혹은 전자 확인서를 제출할 수 있음. 케이터링 제품이라도, Standard 1.2.4의 2항에 해당되는 경우 성분 표기 필요

5. 위생요건

□ 식품첨가물 규정

- 냉동빵은 호주뉴질랜드식품기준청의 식품 기준 및 규격(Food Products Standards)에 따라 Standard 2.1.1 Cereals and Cereal Products(곡류와 곡류제품)에 포함되며 빵으로 분류. 첨가물 허용치는 아래와 같음
 - GMP: 식품첨가물 목록에 등재되어 해당 품목에 사용할 수 있으나 사용기준이 정해져 있지 않은 경우로 Good Manufacturing Practice(GMP)에 따라 사용 가능
 - 금지: 식품첨가물 목록에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없음

표 3.1 빵의 성분 최소기준치 및 최대허용기준치(2017년)

성분명	최대허용치(mg KOH/g)
acesulfame potassium	200 mg/kg(cakes and pastries에 한함)
alitame	200 mg/kg(cakes and pastries에 한함)
annatto extract	25 mg/kg(cakes and pastries에 한함)
aspartame-acesulphame salt	450 mg/kg(cakes and pastries에 한함)
azorubine or carmoisine	290 mg/kg
acrylonitrile	0.02 mg/kg
brilliant black bn or brilliant black pn	290 mg/kg
brown ht	290 mg/kg
calcium propionate	4000 mg/kg
calcium sorbate	1200 mg/kg
food red no. 40 (allura red, allura red ac)	290 mg/kg
green s	290 mg/kg
indigotine	290 mg/kg
polyglycerol esters of fatty acids	15000 mg/kg(cake에 한함)
ponceau 4r	290 mg/kg
potassium sorbate	1200 mg/kg
propionic acid	4000 mg/kg
potassium metabisulfite	300 mg/kg(cakes and pastries에 한함)
potassium bisulphite	300 mg/kg(cakes and pastries에 한함)
potassium propionate	4000 mg/kg
potassium sulphite	300 mg/kg(cakes and pastries에 한함)

quinoline Yellow	290 mg/kg
sodium bisulfite	300 mg/kg(cakes and pastries에 한함)
sodium metabisulfite	300 mg/kg(cakes and pastries에 한함)
sodium propionate	4000 mg/kg
sodium sulfite	300 mg/kg(cakes and pastries에 한함)
sorbic acid	1200 mg/kg
steviol glycoside	160 mg/kg(fancy breads에 한함); 160 mg/kg(cakes and pastries에 한함)
sulfur dioxide	300 mg/kg(cakes and pastries에 한함)
sodium sorbate	1200 mg/kg
tin (sn)	canned food : 250 mg/kg
vinyl chloride	0.01 mg/kg
acasia (arabic gum, gum arabic)	GMP
acetic acid, glacial	
acetylated distarch adipate	
acetylated distarch phosphate	
acetic and fatty acid esters of glycerol	
acid treated starch	
adipic acid	
agar	
alginic acid	
ammonium alginate	
ammonium carbonate	
ammonium chloride	
ammonium citrate	
ammonium phosphate, dibasic	
ammonium phosphate, monobasic	
arabino galactan	
aspartame	GMP(강한 감미료로써 사용에 한함)
acetylated oxydised starch	GMP
alkaline treated starch	
alkanet or alkannin	
aluminium silicate	
ammonium acetate	
ammonium fumarate	
ammonium lactate	
ammonium malate	
ammonium phosphates	
ammonium salts of phosphatidic acid	
anthocyanins	
beeswax (white and yellow)	
beet red	
bentonite	
β -apo-8' carotenoic acid methyl or ethyl ester	
bleached starch	

butane	
calcium acetate	
calcium alginate	
calcium ascorbate	
calcium carbonate	
calcium chloride	
calcium citrate	
calcium gluconate	
calcium hydroxide	
calcium lactate	
calcium oxide	
calcium phosphate, dibasic	
calcium phosphate, monobasic	
calcium phosphate, tribasic	
calcium silicate	
calcium sulfate	
caramel I- plain	
caramel III - ammonia process	
caramel IV - ammonia sulphite process	
carbon dioxide	
carmine	GMP
carnauba wax	
carob bean gum (locust bean gum)	
carotene	
carrageenan	
cellulose, microcrystalline	
cellulose, powdered	
chlorophyll	
chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts	
citric acid	
citric and fatty acid esters of glycerol	
cochineal extract	
cupric sulfate	
curcumin	
β -apo-8'-carotenal	
calcium aluminium silicate	
calcium fumarate	
calcium glutamate	
calcium lactylate	
calcium malate	
calcium phosphates	
calcium tartrate	
caramel II - caustic sulfite process	
chlorophyll-copper complex	
di-glycerides of fatty acids	
disodium 5'-guanylate	
disodium 5'-inosinate	
disodium 5'-ribonucleotide	

distarch phosphate	
dl-tartaric acid	
dextrin roasted starch	
dextrins, roasted starch white and yellow	
diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	
d-lactic acid	
dl-lactic acid	
erythritol	
erythorbic acid (isoascorbic acid)	
enzyme treated starches	
ferric ammonium citrate	
ferrous gluconate	
fumaric acid	
flavoxanthin	
gellan gum	
glucono- δ -lactone	
glycerin	
guar gum	
glacial acetic acid	
hydrochloric acid	
hydroxypropyl cellulose	
hydroxypropyl distarch phosphate	
hydroxypropylmethyl cellulose	
hydroxypropyl starch	
isobutane	
isomalt, isomaltitol	
iron oxide	
karaya gum (sterculia gum)	
kryptoxanthin	
lactic and fatty acid esters of glycerol	
lactitol	
l-ascorbic acid	
lecithin	
l-glutamic acid	
l-tartaric acid	
lysozyme	
l-lactic acid	
lutein	
lycopene	
magnesium carbonate	
magnesium chloride	
magnesium l-lactate	
magnesium phosphate, dibasic	
magnesium phosphate, tribasic	
magnesium silicate	
magnesium sulfate	
malic acid	
maltitol syrup	
mannitol	
metatartaric acid	

GMP

methyl cellulose	GMP
methylethylcellulose	
microcrystalline cellulose	
mono-glycerides of fatty acids	
monoammonium l-glutamate	
monopotassium l-glutamate	
monosodium l-glutamate	
magnesium dl-lactate	
magnesium glutamate	
magnesium phosphate, monobasic	
mixed tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol	
monoammonium glutamate	
monostarch phosphate	
neotame	GMP(강한 감미료로써 사용에 한함)
nitrogen	GMP
nitrous oxide	
oxidized starch	
octadecanoic acid (stearic acid)	
octafluorocyclobutane	
pectin	
petrolatum or petroleum jelly	
phosphated distarch phosphate	
polydextrose	
polydimethylsiloxane	
polyoxyethylene(20) sorbitan monooleate (polysorbate 80)	
polyoxyethylene(20) sorbitan monostearate (polysorbate 60)	
polysorbate 60 (polyoxyethylene sorbitan monostearate)	
polysorbate 65 (polyoxyethylene sorbitan tristearate)	
polysorbate 80 (polyoxyethylene sorbitan monooleate)	
potassium alginate	
potassium carbonate	
potassium chloride	
potassium citrate	
potassium gluconate	
potassium lactate	
potassium phosphate, dibasic	
potassium phosphate, monobasic	
potassium phosphate, tribasic	
potassium pyrophosphate	
potassium sodium l-tartrate	
potassium sulfate	
propane	
propylene glycol	
propylene glycol alginate	

propylene glycol esters of fatty acids	
paprika oleoresins	
polyethylene glycol 8000	
polyoxyethylene(20) sorbitan tristearate (polysorbate 65)	
potassium acetate or potassium diacetate	GMP
potassium adipate	GMP(저염 식품에 한함)
potassium ascorbate	GMP
potassium fumarate	
potassium malate	
potassium phosphates	
potassium sodium tartrate	
potassium tartrate	
processed eucheuma seaweed	
riboflavin	
riboflavin 5'-phosphate sodium	
rhodoxanthin	
rubixanthin	
saffron or crocetin or crocin	
salts of fatty acids (with base al, ca, na, mg, k and nh4)	
shellac	
silicon dioxide	
silicon dioxide, amorphous	
sodium acetate	
sodium alginate	
sodium aluminosilicate	
sodium carbonate	
sodium carboxymethylcellulose	
sodium citrate	
sodium erythorbate	
sodium gluconate	
sodium lactate	
sodium phosphate, dibasic	
sodium phosphate, monobasic	
sodium phosphate, tribasic	
sodium sulfate	
sodium tartrate	
sorbitan monostearate	
sorbitan tristearate	
sorbitol(sorbitol syrup)	
starch acetate	
stearic acid (octadecanoic acid)	
sucralose	GMP(강한 감미료로써 사용에 한함)
sucrose esters of fatty acids	

sodium ascorbate	GMP
sodium fumarate	
sodium lactylate	
sodium malate	
sodium phosphates	
starch sodium octenylsuccinate	
sterculia gum (karaya gum)	
tara gum	
thaumatin	
titanium dioxide	
triacetin	
tragacanth gum	
triphosphates	
vegetable Carbon	
violoxanthin	
xanthan gum	
xylitol	
ammonium bicarbonate	금지
ammonium hydrogen carbonate	
ascorbyl palmitate	
α -amylase, bacterial(baU)	
α -amylase, nonbacterial(dU)	
aluminium	
ammonium adipates	
benzoic acid	
butylated hydroxy anisole (bha)	
butylated hydroxy toluene (bht)	
calcium benzoate	
calcium disodium ethylenediaminetetraacetate (calcium disodium edta)	
calcium stearoyl lactylate	
caramel color	
cyclamate or calcium cyclamate or sodium cyclamate	
calcium oleyl lactylate	
choline salts	
crude magnesium chloride(sea water)	
dimethyl dicarbonate	
dioctyl sodium sulphosuccinate	
d- α -tocopherol concentrate	
dimethylpolysiloxane	
dodecyl gallate	
ethyl lauroyl arginate	
ethyl maltol	
erythrosine	
fatty acids	
food green no. 3 (fast green fcf)	
food red no. 2 (amaranth)	
fuller's earth	

g3 producing enzyme	금지
glucose oxidase	
glycine	
grape skin extract	
gallate, propyl	
glycerol esters of wood rosins	
gold	
4-hexylresorcinol	
hydrogenated glucose syrup	
L-cysteine	
L-cysteine monohydrochloride	
lipase	
L-leucine	
magnesium gluconate	
magnesium oxide	
maltol	
methyl p-hydroxybenzoate	
mixed tocopherols concentrate	
natamycin	
nisin	
oxidised polyethylene	
octyl gallate	
phosphoric acid	
polyvinyl pyrrolidone	
potassium benzoate	
potassium bicarbonate	
potassium ferrocyanide	
potassium nitrate	
potassium nitrite	
propyl gallate	
propyl p-hydroxybenzoate	
pimaricin	
polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid	
polyoxyethylene(40) stearate	
potassium aluminium silicate	
potassium dihydrogen citrate	
potassium polymetaphosphate	
potassium silicate	
potassium tripolyphosphate	
protease, fungal(sap)	
proteases, bromelain	
proteases, ficin	
proteases, papain	
quillaia saponins(from quillaia extract type 1 and type 2)	
sodium aluminium phosphate, basic	
sodium benzoate	
sodium bicarbonate	
sodium diacetate	

sodium dihydrogen citrate	금지
sodium ferrocyanide	
sodium nitrate	
sodium nitrite	
sodium pyrophosphate	
sodium stearoyl lactylate	
sodium tripolyphosphate	
stannous chloride	
succinic acid	
sucrose acetate isobutyrate	
saccharin ca salts	
saccharin k	
saccharin na	
silver	
sodium acid pyrophosphate	
sodium hydrogen malate	
sodium metaphosphate, insoluble	
sodium oleyl lactylate	
sodium polyphosphates, glassy	
synthetic γ -tocopherol	
synthetic δ -tocopherol	
talc	
tannic acid (tannin)	
tert-butylhydroquinone	
triethyl citrate	
turmeric oleoresin	
α -tocopherol	
triammonium citrate	
δ -tocopherol	
γ -tocopherol	



IV. 경쟁제품

1. 경쟁제품 선정기준 및 지표
2. 경쟁제품 분석

1. 경쟁제품 선정기준 및 지표

□ 분석기준 및 지표설정

○ 대표 방문매장

온라인	
Chez Jean-Claude Patisserie	Coles
	
온라인: www.chezjeandclaudepatisserie.com.au/ 오프라인: 333 Rokeby Rd, Subiaco, Western Australia 6008, Australia	온라인: www.chezjeandclaudepatisserie.com.au/ 오프라인: 333 Rokeby Rd, Subiaco, Western Australia 6008, Australia

오프라인				
Bakers Delight	Lune Croissanterie	Woolworths holdings	Coles	Bread Top
				

2. 경쟁제품 분석

□ 오프라인 경쟁제품

제 품 #1	
	
제 품 명	3 All Butter Croissant
제 품 선 정 이 유	유 관 제 품
제 조 업 체	Woolworths
제 품 가 격	2.50 호주 달러(약 2,029원)
중 량	40g/개
포 장 상 태	알루미늄, 플라스틱 파우치
구 성 성 분	밀가루(비타민(티아민 함유)), 버터(18%), (크림(우유)), 물, 고형분, 설탕, 효모, 소금
조 사 매 장	Woolworths
제 품 특 성	78% 이상 호주산 유기농 제품으로 만들어짐. 전자레인지 및 오븐 4분 가열 필요

제 품 #2	
	
제 품 명	Mini Choc Croissant 8pk
제 품 선 정 이 유	유 관 제 품
제 조 업 체	Woolworths
제 품 가 격	4.00 호주 달러(약 3,247원)
중 량	31g/개(8개 입)

포장상태	플라스틱 파우치
구성성분	설탕, 수소화 팜핵유, 코코아 가루, 식물성 유화제
조사매장	Woolworths
제품 특성	70% 이상 호주산 원재료를 통해 만들어짐

제품 #3



제품명	French Croissants
제품선정이유	유관제품
제조업체	KJ&Co.Brands Pty Ltd
제품가격	4.50 호주 달러(약 3,600원)
중량	40g/개(6개입)
포장상태	플라스틱 파우치
구성성분	밀가루, 버터, 합성초콜릿, 설탕, 코코아파우더, 물, 이스트, 설탕, 밀글루텐, 소금, 식물성오일, 효소, 대두분말
조사매장	Woolworths
제품 특성	서늘한 곳에 보관, 냉동 불가능 크로와상 중 Woolworths 매장에 있는 유일한 타사 제품

제 품 #4



제 품 명	4 all butter croissants
제 품 선 정 이 유	유 관 제 품
제 조 업 체	Coles
제 품 가 격	2.50 호 주 달 러 (약 2,031 원)
중 량	42g/개 (4개 입)
포 장 상 태	플 라 스틱 파 우 치
구 성 성 분	설탕, 밀, 글루텐, 효모, 요오드화 소금, 개량제(미네랄 소금(170), 식물성 유화제(471,472e), 증점제(비타민(티아민,엽산)), 물, 버터(412,415), 몰드 보리 가루
조 사 매 장	Coles
제 품 특 성	서늘한 곳에 보관, 냉동 불가능 오븐 및 전자레인지에서 6분 조리

제 품 #5



제 품 명	Danish Spinach&Fetta
제 품 선 정 이 유	유 관 제 품
제 조 업 체	Woolworths
제 품 가 격	3.50 호 주 달 러 (약 2,843원)
중 량	200g/개
포 장 상 태	비 포 장 상 태
구 성 성 분	확 인 불 가
조 사 매 장	Woolworths
제 품 특 성	Bakers Delight

제 품 #6



제 품 명	Ham & Cheese Croissant
제 품 선 정 이 유	유 관 제 품
제 조 업 체	Bread Top
제 품 가 격	3.80 호 주 달 러 (약 3,087원)
포 장 상 태	비 포 장 상 태
구 성 성 분	확 인 불 가
조 사 매 장	Bread Top
제 품 특 성	도시 내 프랜차이즈 제 과점. 퀄리티는 다소 미흡하지만 저렴함

제 품 #7



제 품 명	Bread Top 자체 상표
제 품 선정 이유	유관제 품
제 조 업 체	Woolworths
제 품 가 격	6.30 호 주 달러(약 5,097원)
중 량	확인 불가
포 장 상 태	비 포장 상 태
구 성 성 분	밀가루, 버터, 합성초콜렛, 설탕, 코코아파우더, 물, 이스트, 설탕, 밀글루텐, 소금, 식물성오일, 효소, 대두분말
조 사 매 장	Bread Top

제 품 #7



제 품명	아몬드, 말차, 초콜릿 크로와상
제 품선정이유	인기상품
제 조업체	Lune Croissant
제 품가격	8-9 호주 달러(약 6,500-7,317원)
포 장상태	비 포장상태
특징	소비자 앞에서 직접 제조 기본 크로와상은 5호주 달러이며, 아몬드·말차·초콜릿 옵션을 추가하면 8-9호주 달러
조사매장	 뉴욕타임즈에서 “The Best Croissant In The World”로 선정된 호주의 Lune Croissant 제조 과정

자료: 현지 조사원

□ 온라인 경쟁제품

○ 냉동도우 경쟁제품

	
제 품 명: Chocolate Croissant Unbaked 제 조 사: Chez Jean-Claude Patisserie 가 격: 대형 3.70호주 달러(약 3,027원) 소형: 2.50호주 달러(약 2,045원) 특 징: 100g 단위 판매 성 분: 370kcal,나트륨(320mg), 콜레스테롤 (65mg),지방(23g) 원 료: 버터, 우유, 계란, 효모, 설탕, 요오드화된 소금, 글루텐, 바닐라, 초콜릿, 밀가루	제 품 명: Croissant Plain unbaked 제 조 사: Chez Jean-Claude Patisserie 가 격: 대 3.10호주 달러(약 2,535원) 소 2.20호주 달러(약 1,799원) 특 징: 100g 단위 판매 성 분: 370kcal,나트륨(320mg), 콜레스테롤 (65mg),지방(23g) 원 료: 버터, 우유, 계란, 효모, 설탕, 요오드화된 소금, 글루텐, 바닐라, 초콜릿, 밀가루
	
제 품 명: Pie Dough 제 조 사: Chez Jean-Claude Patisserie 가 격: 5.00호주 달러(약 4,085원)	제 품 명: Puff Pastry Dough 제 조 사: Chez Jean-Claude Patisserie 가 격: 15호주 달러(약 12,251원)

성 분: 330kcal, 나트륨(430mg), 콜레스테롤(35mg), 지방(15g) 원 료: 밀가루, 버터, 물, 요오드화된 소금	성 분: 370kcal, 나트륨(310mg), 콜레스테롤(30mg), 지방(23g) 원 료: 밀가루, 버터, 물, 얼음, 식초, 요오드화된 소금, 버터
	
제 품명: German Sausage unbaked 제 조사: Chez Jean-Claude Patisserie 가 격: 6.40호주 달러(약 816원, 大 사이즈) 단위 6개입 13.20호주 달러(약 1만 767원)	제 품명: Pie Dough 제 조사: Chez Jean-Claude Patisserie 가 격: 5.00호주 달러(약 4,080원)

o 냉동 빵 경쟁제품

	
제 품 명: Ham&Cheese Croissant prebaked 제 조 사: Chez Jean-Claude Patisserie 가 격: 대 4.60호주 달러(약 3,755원) 소 3.60호주 달러(약 2,938원) 특 징: 100g 단위 판매 성 분: 나트륨(650mg), 콜레스테롤(70mg), 지방(19g) 원 료: 밀가루, 버터, 우유, 계란, 효모, 서랑, 요오드화소금, 글루텐, 바닐라, 천연훈제 햄, 차마산치즈, 참깨	제 품 명: Croissant Plain prebaked 제 조 사: Chez Jean-Claude Patisserie 가 격: 대 3.30호주 달러(약 2,694원) 소 2.30호주 달러(약 1,877원) 특 징: 100g 단위 판매 성 분: 360kcal, 나트륨(330mg), 콜레스테롤(75mg), 지방(22g) 원 료: 밀가루, 버터, 계란, 효모, 설탕, 요오드화 된 소금, 글루텐, 바닐라



V. 주요 경쟁사 기업정보

1. 경쟁사 선정

○ 방법론 01. 온라인 쇼핑몰 조사

- 온라인 쇼핑몰 분석

- Woolworths(<https://www.woolworths.com.au/>)
- Coles(<https://www.coles.com.au/>)
- Chez Jean-Claude Patisserie(<https://www.chezjeanclaudepatisserie.com.au/>)

○ 방법론 02. 오프라인 매장 조사

- 현지유통채널 방문

- Woolworths
- Coles
- Laurent Patisserie

2. 경쟁사 분석

1) Suprima Bakeries Pty Ltd

[기업 개요]				
	기업유형	법인 자회사	홈페이지	www.suprima.com.au/
	취급품목	냉동도우	기업형태	식품제조업
	소재지	1 Magnum Place, Minto 2566 NSW, Australia	설립년도	2012년 6월 26일
	직원 수	134명	매출액	2,900만 US달러
[기업 정보]				
- 일본 기업 스미토모가 싱가포르 기업 Prima Limited와의 파트너십을 체결해 탄생한 기업으로, 호주에서 가장 큰 시장을 점유하고 있는 냉동도우 제조업체 - Prima Limited는 1961년 싱가포르에 설립된 기업으로 스리랑카에 세계에서 가장 규모가 큰 제분소를 두고 있으며, 1997년 싱가포르에 약 180만 톤 규모의 생산 공장을 설립했는데, 이는 일본 총 밀 생산량의 1/3에 해당하는 규모. Prima Limited는 밀 제조를 시작으로 냉동생지 및 프리믹스 도넛 제조 등으로 제품을 확대				
[제품 정보]				
냉동생지를 주로 생산하는 기업으로, 냉동생지 외에도 냉동 빵, 아티장브레드, 파베이크, 해동빵(Thaw)을 판매하며 서브웨이(Subway)를 비롯한 각종 카페, 음식점 및 레스토랑에 제품 납품				

2) Laurent Patisserie

[기업 개요]				
	기업유형	개인회사	홈페이지	https://www.laurent.com.au/
	취급품목	제빵제과	기업형태	식품제조업
	소재지	Melbourne	설립년도	1993
	직원 수	-	매출액	-
[기업 정보]				
- 냉동생지 제작부터 베이킹까지 자체적으로 만들고 있으며, 소비자들에게 높은 인지도를 보유하고 있음 - 파베이크 및 냉동빵을 구매할 수 있으며, 가격은 빵에 따라 다르나 대부분 3.00 호주 달러 전후로 판매 - 햄과 치즈, 토마토를 넣은 크로와상이 있으며 가격은 개당 3.4-3.6호주 달러로 팔리며, 크로와상 외에도 Quiche, Croque, Canapes, 데니시 빵 등을 2.60-3.60 호주 달러로 판매하고 있음				
[제품정보]				
- 파베이크(Par Bake) 제품: 바타르(Batard) 화이트(White), 통밀(Wholegrain), 멀티그레인(Multigrain), 포피시드빵(Poppy Seed) - 그 외의 완제품은 90% 파베이크 제품				

3) Woolworths

[기업 개요]				
	기업유형	자회사	홈페이지	https://www.woolworths.com.au/
	취급품목	냉동빵 및 제빵제과	법인여부	-
	소재지	호주	설립년도	1924년
	직원 수	약 11만 명	협력업체	약 3,490개 업체
[기업 정보]				
• Coles와 함께 가장 큰 규모의 호주 제빵업체이자 대형 유통업체 • 1924년에 Woolworths Bazaar Ltd라는 명칭으로 최초 설립됨 • Woolworth Limited에 속해 있는 자회사 중 하나 • 판매되는 신선 농수산물의 96% 정도가 호주산(축산물은 100%)일 정도로 자국 의존도가 높음 • 한국식품 거래현황: 스낵류, 라면류에 관해서만 소규모로 판매되고 있음				
[유통 및 마케팅]				
• 인스토어 베이커리를 보유하고 있으며, 'Bake-At-Home'과 같은 냉동빵과 크로와상 빵을 자체 PB상품으로 판매하여 높은 인지도를 얻고 있음				

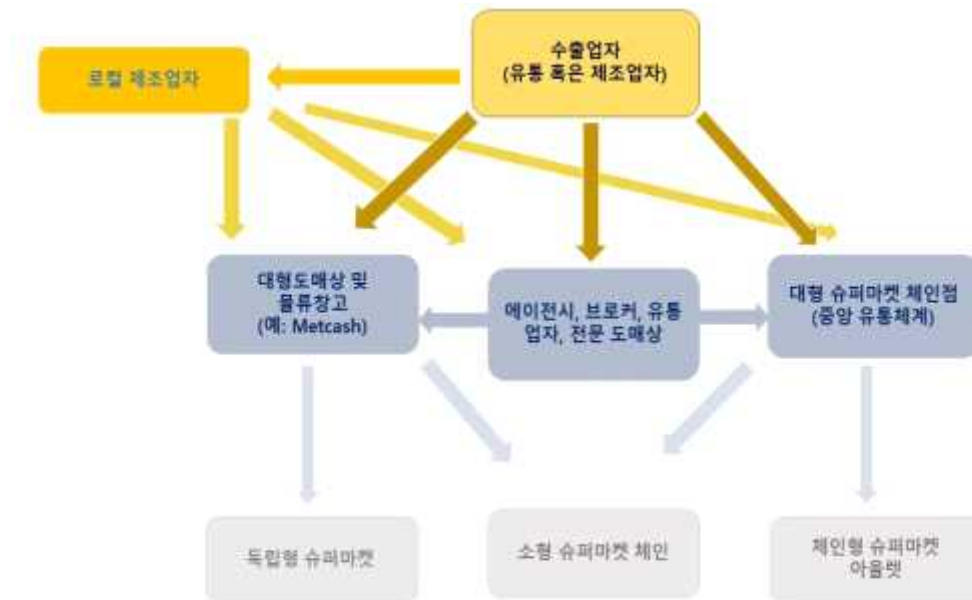
3) Coles Supermarkets

[기업 개요]				
	기업유형	자회사	홈페이지	https://www.coles.com.au/
	취급품목	냉동빵 및 냉동제과	법인여부	-
	소재지	호주	설립년도	1914년
	직원 수	10만 명 이상	점포수	807개
[기업 정보]				
• 1914년에 설립자인 George Coles가 멜버른에 위치한 Smith Street에 첫 매장 개설 • 계약재배 형태로 신선농산물을 조달하고 있으며 시드니 마켓에서 일부 구매 • 신선농산물 20%, 기타 가공식품 등이 80% 정도로 신선농산물의 판매비율이 낮음 • 한국식품 거래현황: 스낵류, 라면류에 관해서만 소규모로 판매되고 있음				
[유통 및 마케팅]				
• 인스토어 베이커리를 보유하고 있으며 'Coles Bakery'라는 자체 브랜드 소유				



VI. 유통채널 현황

1. 주요 유통채널 개관 및 현황



- o 소매점에 식료품이 공급되기까지 유통경로는 제조업체 → 대형 판매업체의 단순 경로 또는 제조업체 → 공급업체 → 중소 소매업체와 같은 두 가지 경로가 있음
- o 수출업자는 1) Metcash 같은 대형 도매상 2) 에이전시, 브로커, 전문 도매상 3) Woolworths, Coles 와 같은 대형 슈퍼마켓을 통해 유통하는 경우로 나뉘질 수 있음
 - 소규모 베이커리 혹은 카페와 같은 소형 슈퍼마켓 체인 또는 독립형 슈퍼마켓에서는 대형 도매상 혹은 슈퍼마켓에서 제품 구매
- o 제품 또는 서비스의 수출 시 수출국에 현지 법인이나 연락소가 없을 경우 에이전트 (agent) 또는 현지 유통업자를 통한 수출 진행
- o 즉, 에이전트는 제조사를 대리해서 제품 또는 서비스를 수출국에 판매/공급. 거래 성사 시 소정의 커미션을 제조사로부터 받음. 거래 성사 후 해당 제품의 배송이나 결제, 사후보증 등에는 관여하지 않는 경우가 많음
- o 이에 반해 현지 유통업자는 제조사로부터 실제 제품을 구입해서 자신의 비용과 마진을 더한 금액으로 현지에서 유통시키거나 직접 판매를 진행. 현지에서 마케팅, 고객 관리, 제품 보증 서비스 등을 현지 유통업자가 수행하기 때문에 이 방법이 제조사 입장에서 편할 수 있음

1) Woolworths Ltd

기업개요			
	• Coles와 함께 가장 크게 형성된 호주대형유통업체 • 1924년에 Woolworths Bazaar Ltd라는 명칭으로 최초 설립됨 • Woolworth Limited에 속해 있는 자회사 중 하나 • 판매되는 신선 농수산물의 96%가 호주산(축산물은 100%)일 정도로 자국 의존도가 높음 • 한국식품 거래현황: 스낵류, 라면류에 관해서만 소규모로 판매되고 있음		
	본사 위치	호주	설립연도
대표전화	+61 7 5343 2113	홈페이지	1924년
			https://www.woolworths.com.au/

자료: 현지조사원

2) Coles Supermarket

기업개요			
	• 호주 전역에 2,300개가 넘는 매장을 소유하고 있음 • 신선농산물 20%, 기타 가공식품 등이 80% 정도로 신선농산물의 판매비율이 낮음 • 한국식품 거래현황: 스낵류, 라면류에 관해서만 소규모로 판매되고 있음		
	본사위치	호주	설립연도
대표전화	+61 2 8288 2890	홈페이지	1914년
매출액	약 310억 호주 달러		
			https://www.coles.com.au

자료: 현지조사원

[참고 문헌]

■ 참고 자료

1. 「Country Insight Snapshot Australia Oct 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.6.11
2. 「Baked Goods in Australia 2017 Passport」, Euromonitor, 2018.1.12
3. 「The 2018 Global Retail Development Index」, A.T. Kearney, 2017.12.6
5. 「Australian User Guide」, Food Standard Australia Newzealand 2017.08
6. 「Company Overview」, Dun & Bradstreet, 2017.12.6.

■ 참고 사이트

1. ‘Investment to put dough in growers’ pockets,
2012.8.30.(<http://adf.farmonline.com.au/news/nationalrural/cropping/grains/investment-to-put-dough-in-growers-pockets/2621381.aspx>)
2. ‘Bread production in Australia:rising to new challenges, Food&Beverage
manufacturing’ 2015.8.28.(<http://adf.farmonline.com.au/news/nationalrural/cropping/grains/investment-to-put-dough-in-growers-pockets/2621381.aspx>)
3. ‘수출 에이전트 또는 현지 유통업자와의 계약’ 한호일보 2018.12.07.
(<http://www.hanhodaily.com/news/articleView.html?idxno=55627>)
4. 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr)
5. 세계 HS 정보시스템(www.customs.go.kr)
6. International Trade Centre(www.trademap.org)
7. 유엔식량농업기구(www.fao.org)

2018 농식품 해외시장 맞춤형조사

No. 1808-16

품 목: 냉동도우(Frozen Dough)

국 가: 호주(Australia)

보고서 기획 및 작성

- 한국농수산물유통공사

발 행 일 2018

발 행 처 한국농수산물유통공사 농식품수출정보
(58217) 전라남도 나주시 문화로 227

02-6300-1119 <http://www.kati.net>

자료문의 aT수출정보부

02-6300-1119

- o 본 자료는 원본으로 본문 전체는 한국농식품유통공사 농식품수출정보 사이트 www.kati.net에서
보실 수 있습니다.
- o 본 자료집에 실린 내용은 한국농수산물유통공사의 공식 견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.
- o 본 자료집의 내용은 출처를 명시하면 인용할 수 있으나 무단전제, 복사는 법에 저촉됩니다.