

한·EU FTA 체결에 따른 수출 유망 품목 | 해조류(김) |

2011. 11

... 머리말 ...

2011년 7월 1일 한·EU FTA의 발효로 인해 세계 최대 규모의 단일 경제권이 활짝 열렸습니다. 2010년 기준 EU의 GDP는 16조 3천억 달러로 미국의 14조 7천억 달러를 능가하며, 이는 세계 전체 GDP의 약 30%에 해당합니다.

또한 EU의 농림수산물 수입 규모는 1,832억 달러(역외교역 기준)로 일본의 895억 달러의 2배 규모이며 일본, 중국, 미국에 이어 우리나라의 제4위 수출 시장입니다. 이러한 EU와의 FTA 체결로 우리 농림수산식품의 유럽 시장 진출 통로가 더욱 넓어지고 다양해질 것으로 기대됩니다.

이에 aT는 유럽 시장 개척과 수출 증대를 위하여 EU 27개국 중 한국 농림수산물 수입 규모 및 현지 식품 시장 규모가 큰 영국, 독일, 프랑스, 네덜란드를 대상으로 수출 유망 품목에 대한 심층조사를 실시하였습니다. 특히, 수입 의존도가 비교적 큰 품목 중 한국산으로 대체 가능하며, 한·EU FTA 발효 시 관세 철폐 대상인 버섯, 과실류, 차, 소스류 등 9개 품목을 위주로 조사를 진행하였습니다.

금번 조사는 품목별 현지 시장에 대한 이해를 돕고 나아가 수출 마케팅 전략 수립에 도움이 되고자 로테르담 aT센터를 통해 한국 농식품의 현지 시장 경쟁력과 시장 확대 여건 등을 중심으로 이루어졌습니다.

이 자료집이 한·EU FTA의 기회를 100% 활용하는 데 도움이 되고 더 나아가 한국의 FTA 허브 전략에도 보탬이 될 수 있기를 기대합니다.





조사 개요

I. 조사 개요

❑ 조사 목적

- 일본, 중국, 미국에 이어 우리나라의 제4위 교역국이자 수출시장인 EU와의 FTA가 발효됨에 따라 對 EU 수출 확대 가능 품목에 대한 EU 지역 내 경쟁력 수준 및 수출 확대 가능성에 대한 사전 분석을 통해 향후 우리 농수산물 수출 다변화 모색

❑ 조사 필요성

- 관세 등 시장 여건 변화에 따른 시장 진입 유망 품목 및 수출 경쟁력 강화 품목 발굴

❑ 조사 품목

- 면류, 과자, 소스류, 과일, 버섯, 건강보조식품(인삼), 해조류(김), 차류, 음료 (9품목)

❑ 조사 대상국

- 영국, 독일, 프랑스, 네덜란드(4개국)

❑ 주요 내용

- 시장개요
- 유통동향
- 소비동향
- 수입동향
- 통관 및 수입검사
- 한국산 수출 확대 방안

❑ 조사기간 및 방법

- 조사기간 : '11년 5월 ~ 9월
- 조사방법 : 로테르담 aT센터

II. 주요 조사 내용 요약

해조류(김)

가. 영국

시장개요

- 영국은 해조류를 수산물로 분류하지 않고 채소로 분류함
- 영국에서 해조류는 최근 일본의 스시를 통해 알려지기 시작했으며, 해조류를 먹는 비율이 낮아 채소 시장규모에서도 제외되어 있음
- 따라서 해조류의 시장규모를 별도로 추정하는 것은 불가능함

소비동향

- 최근 스시박스가 주요 대형 슈퍼마켓 체인을 통해 판매되고, 이들 체인에서 스시용 김을 판매하면서 영국 소비자들 사이에서 해조류에 대한 인지도가 상승하고 있음
- 그러나 김에 대한 인지도만 있을 뿐, 영국 내에서 다시마 또는 미역과 같은 해조류를 판매하고 있는 곳은 한국 또는 중국계 아시안 식품 전문점을 제외하면 대형 슈퍼마켓은 한 곳도 없을 정도로 다시마와 미역에 대한 인지도는 거의 전무함
- 대형 슈퍼마켓 체인에서 판매 중인 김 제품의 종류가 1~2종에 불과하여 선택의 여지가 거의 없기 때문에 제품의 원산지를 관심 있게 보거나 어디 제품이 우수한지에 대해 개의치 않는 것으로 조사됨

유통동향

- 영국에서 유통되고 있는 김과 수입 수산물의 유통경로는 몇 단계의 유통단계를 거치느냐에 따라 3가지로 구분할 수 있음
 - 제조업체 → 수입/유통업체 → 소비자
 - 소매업체 → 소비자
 - 도매업체 → 소매업체 → 소비자
- 영국 시장에서 김은 스시의 주요 재료로 알려져 있어 소비자들에게 상대적

으로 친숙하고 스시와 관련된 재료 및 도구(김밥)들과 함께 판매되고 있으나, 한국의 도시락 김은 현지 소비자들에게 익숙하지 않은 제품이어서 입점 시 시식 등의 판촉행사가 이루어지고 있음

☐ 수입동향

- 2010년 영국이 수입한 해조류는 1,165만 달러, 2,560톤임
- 영국의 해조류 수입 원산지를 국가별로 살펴보면, 2010년 미국으로부터 246만 달러를 수입했으며, 필리핀과 말레이시아로부터 각각 180만 달러, 177만 달러를 수입함
- 다음으로 영국은 중국, 일본, 한국으로부터 각각 136만 달러, 83만 달러, 36.7만 달러의 해조류를 수입함

☐ 한국산 수출 확대 방안

- 제품 패키지를 활용한 제품 정보 전달
 - 제품 패키지는 소비자들이 제품을 구매할 때 정보를 얻을 수 있는 유일한 방법으로, 특히 도시락 김 또는 구이 김의 경우 현지 소비자들에게는 친숙하지 않은 제품이어서 제품 패키지에 정확하고 다양한 정보를 전달하는 것이 매우 중요함
 - 김밥을 만드는 과정 등을 사진과 설명을 함께 표기하여 현지 소비자들이 쉽게 만들 수 있도록 해야 함
 - 또한 성분 및 보관방법 등의 필수 라벨링 내용들은 영어, 프랑스어 및 독일어와 같은 유럽 현지어뿐 아니라 일본어와 중국어도 함께 표기하여 1개 제품으로 별도의 스티커 처리 없이 전 유럽에 수출할 수 있도록 하는 것이 필요함
 - 이외에도 김으로 만들 수 있는 간단한 요리법을 1~2가지 추가함으로써 김을 접해보지 않은 소비자들의 김 구매율을 높이고, 김을 먹고 있는 현지 소비자들의 소비량을 늘리는 전략이 필요함
- 현지 소비자들의 기호를 고려한 제품 개발
 - 해조류를 제외한 일반 수산물의 경우 대부분 냉동 필렛 형태 또는 통조림으로 수출되고 있음을 감안할 때, 영국 현지 소비자들이 선호하는 냉동 수산물 제품 및 통조림의 개발이 필요함

- 특히 간편하게 오븐 또는 전자레인지에 가열한 후 바로 먹을 수 있거나 소스만 뿌리면 먹을 수 있는 간편 조리식 제품이 유용할 것으로 판단됨

● 케이터링 업체를 통한 김 수출 확대

- 영국에서 김을 활용한 가장 대표적인 음식은 스시이며, 날 생선을 먹지 않는 영국 소비자들은 김으로 밥과 오이 또는 단무지 등의 채소를 감싼 형태의 스시를 선호하고 있음
- 한편, 일본 기꼬만 간장의 적극적인 마케팅으로 인해 스시에 대해 많이 알려지면서 스시를 전문으로 한 체인 레스토랑이 증가하고 있는데 Yo! Sushi의 경우 영국 전역에 약 70개의 레스토랑을 소유하고 있으며 한국 교포가 운영 중인 Wasabi는 런던을 중심으로 약 20개의 레스토랑이 있음
- 이외에도 수많은 크고 작은 스시 전문 케이터링 업체들이 있으며 이들 스시 전문 케이터링 업체들이 소비하는 김의 양은 상당할 것으로 추정됨
- 따라서 스시 전문 케이터링 업체를 통한 김 수출은 한국산 김의 수출 확대를 가져올 것으로 예상되며 이들 업체들을 대상으로 김 수출 홍보가 필요할 것으로 판단됨

나. 프랑스

▣ 시장개요

- 프랑스의 소비자들은 김, 다시마, 미역을 별도의 명칭으로 세분화하여 부르지 않고 통칭하여 'les algues'라고 칭함
- 프랑스의 수산물 정보 웹사이트인 manger-la-mer(www.manger-la-mer.org)는 프랑스의 해조류 섭취에 대해 세계 생산량의 10%를 차지하고 있지만, 프랑스 국내 소비는 거의 이루어지지 않고 있어 프랑스 소비자들이 쉽게 먹을 수 있는 식품 개발이 시급하다고 언급하고 있음
- 해조류는 최근 일본의 스시를 통해 알려지기 시작했으나, 김 자체에 대한 인지도는 거의 없는 편이며 특히 현지인에게는 아직 많이 알려져 있지 않음
- 따라서 현지인이 김을 별도로 먹는 경우는 거의 없으며, 김을 포함한 해조류의 주 소비계층은 아시안계임

☒ 생산동향

- 해조류 생산 지역은 프랑스 북서쪽 브리타뉴 해안으로, 2003년 기준 7만 7천 톤이 생산됨

☒ 유통동향

- 프랑스에서 유통되고 있는 수입 해조류의 유통경로는 몇 단계의 유통단계를 거치느냐에 따라 2가지로 구분할 수 있음
 - 제조업체 → 수입/유통업체 → 소비자
 - 소매업체 → 소비자
- 현지 대형 슈퍼마켓에서는 해조류를 판매하지 않고 아시아 식품점에서 주로 판매되고 있으며, 대부분이 중국산임

☒ 수입동향

- 2010년 프랑스의 해조류 수입규모를 살펴보면 수입액 2,877만 달러, 수입량 15,934톤임
- 해조류의 국가별 수입 현황을 살펴보면, 2010년 칠레로부터 720만 달러, 4,478톤을 수입함
- 그 뒤를 이어 필리핀과 인도네시아로부터 각각 578만 달러, 236만 달러를 수입함
- 프랑스의 해조류 수입 국가 중 한국은 11위를 차지했으며, 2010년 기준 프랑스는 65만 달러, 34톤의 해조류를 한국에서 수입함

☒ 한국산 수출 확대 방안

- 수산물 관련 인증 취득
 - 최근 유럽에서는 지속가능한 어업활동을 통해 어획된 수산물에 대한 관심이 높아지고 있는데, 세계 야생동물 펀드(the World Wildlife Fund)가 유럽 14개국 소비자들을 대상으로 실시한 설문조사 결과에 따르면 프랑스 소비자들 중 지속가능한 어업이 중요하다고 응답한 비율은 무려 93%임
 - 따라서 수산물 관련 인증을 획득하여 제품 포장에 인증마크를 표기하면 소비자들에게 자연스럽게 제품의 품질 및 어획 과정에서의 윤리성에 대한 정보를 제공해 줄 수 있어 쉽게 제품의 신뢰성을 얻을 수 있음

- 이와 같은 수산물 관련 인증으로는 스위스의 독립적인 인증 및 검사 기관인 'q.inspecta GmbH'에서 발행하고 있는 'fish 4 future'와 해양 관리위원회 (Marine Stewardship Council)에서 인증하고 있는 MSC 에코라벨이 있음
- 특히 이와 같은 수산물 관련 인증은 양식으로 생산된 어류 및 패조류 제품 등에 매우 유리함

● 박람회 참가를 통한 바이어 발굴

- 프랑스에서 수산물을 취급하는 수입업체를 찾는 방법 중 가장 효율적인 방법은 지속적으로 관련 식품 박람회에 참가하는 것임
- 프랑스의 대표적인 식품 박람회로는 10월에 프랑스 파리에서 개최되는 Sial 박람회(www.sialparis.com)가 있음
- 또한 유럽에서 열리는 최대 수산물 관련 박람회로는 'European Seafood Exposition'이 있으며, 내년에는 벨기에 브뤼셀에서 4월 24~26일에 개최될 예정임(웹사이트 : www.euroseafood.com)

차 례

영국 / 1



1. 시장개요	3
2. 유통동향	5
3. 수입동향	11
4. 통관 및 수입검사	12
5. 한국산 수출 확대 방안	15

프랑스 / 19



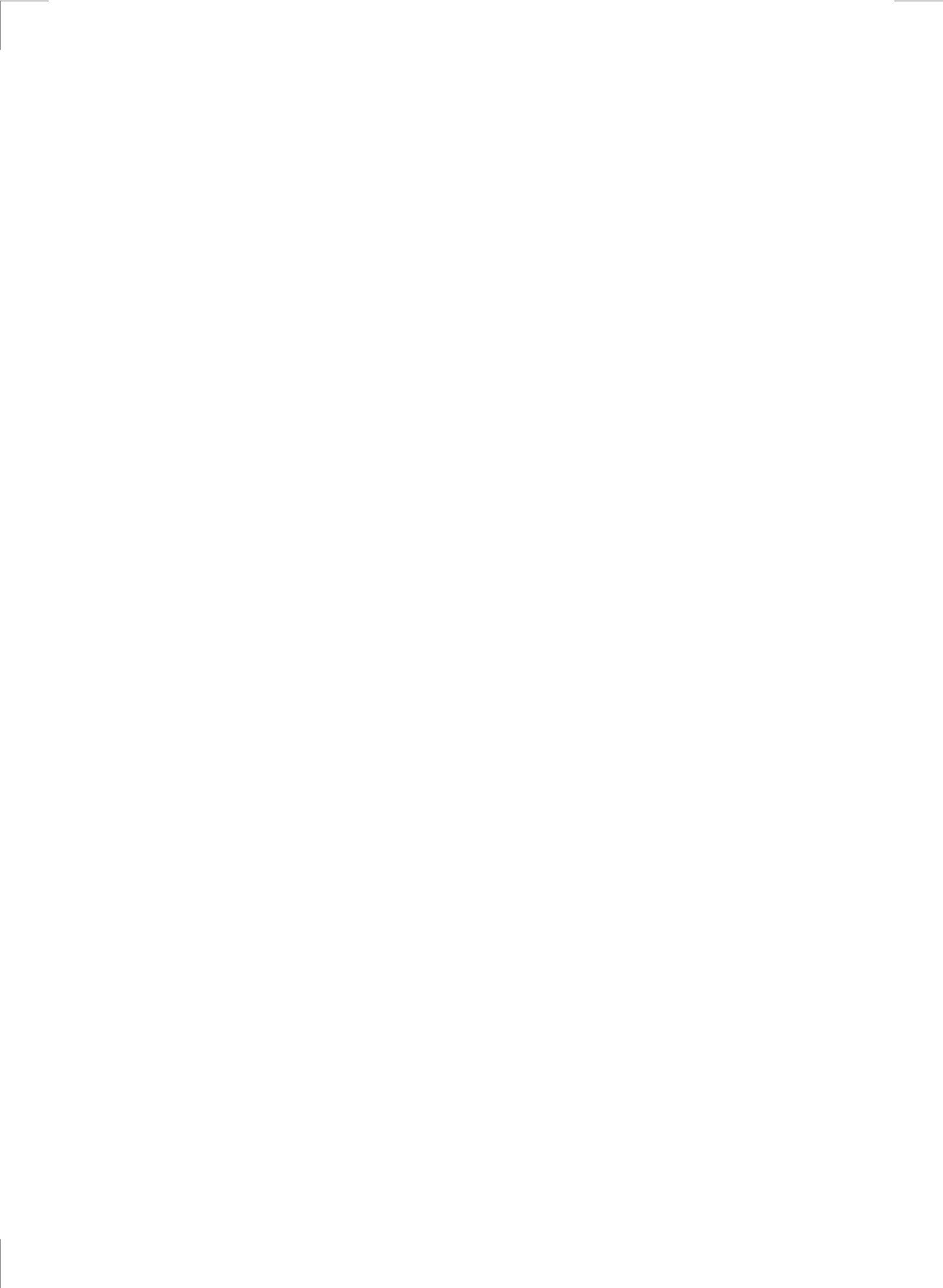
1. 시장개요	21
2. 생산동향	21
3. 유통동향	23
4. 수입동향	26
5. 통관 및 수입검사	28
6. 한국산 수출 확대 방안	30



영 국



1. 시장개요	3
2. 유통동향	5
3. 수입동향	11
4. 통관 및 수입검사	12
5. 한국산 수출 확대 방안	15



1. 시장개요

▣ 해조류 시장의 미형성

- 영국은 해조류를 수산물로 분류하지 않고 채소로 분류하고 있음
- 영국에서 해조류는 최근 일본의 스시를 통해 알려지기 시작했으나, 영국 현지인들 중에서는 해조류를 먹는 비율이 극히 낮아 채소 시장규모에서도 제외되어 있음
- 따라서 영국에서 해조류 시장이 형성되어 있다고 보기는 어려우며 시장이 형성되기 시작하는 단계에 있다고 평가할 수 있음
- 즉, 앞으로 성장할 잠재력은 무한하나 영국인들의 식습관을 바꾸어야 하는 것과 관련이 깊기 때문에 시장이 형성되기까지는 상당한 기간이 소요되며 홍보하는 데에도 오랜 기간 꾸준한 투자를 요함

▣ 현지 유통업체에서 판매중인 해조류 제품

구분	상품	비고
김		<ul style="list-style-type: none"> - 김밥용 김 - 총 10장 포함 - 중국산 제품 - 테스코를 비롯한 현지 유통업체에서 판매 중임
		<ul style="list-style-type: none"> - 도시락용 김 - 한국산 제품 - 아스다 매장에서만 판매 중임

다시마		<ul style="list-style-type: none"> - 다시마의 경우, Holland & Barrett 등의 건강보조식품 판매점에서만 건강보조식품 제품의 하나로 판매하고 있음 - 현지 슈퍼마켓 체인에서 판매 중인 제품 없음
미역		<ul style="list-style-type: none"> - 영국인 소유의 유기농 일본 식품 전문 브랜드인 Clearspring에서 마른 미역을 일본명 '와카메' 그대로 영문 표기하여 판매 중임 - 현지 슈퍼마켓보다는 인터넷을 중심으로 판매 중인 것으로 조사됨

■ 소비동향 및 소비자 반응

- 최근 스시박스가 주요 대형 슈퍼마켓 체인을 통해 판매되고, 이들 체인에서 스시용 김을 판매하면서 영국 소비자들 사이에서 해조류에 대한 인지도가 상승하고 있음
- 그러나 김에 대한 인지도만 있을 뿐, 영국 내에서 다시마 또는 미역과 같은 해조류를 판매하고 있는 곳은 한국 또는 중국계 아시안 식품 전문점을 제외하면 대형 슈퍼마켓은 한 곳도 없으며 다시마 또는 미역에 대한 인지도는 거의 전무함
- 따라서 영국 소비자들의 해조류 소비는 김 제품을 중심으로 이루어지고 있다고 결론 내릴 수 있음
- 2009년 아스다와 2011년 테스코 매장 내에서 실시한 한국산 도시락 김을 시식한 영국 소비자들의 인터뷰 결과를 보면, 김을 제외한 해조류에 대

해서는 전혀 아는 바가 없음

- 또한 김은 스시의 재료로만 알고 있으며, 스시 외에 어떤 요리에 사용할 수 있는지에 대해서는 알지 못함
- 즉, 한국산 도시락 김과 같은 조미 김은 영국 소비자들에게 매우 생소한 제품임
- 도시락 조미 김도 밥을 조금 얹어 싸서 먹을 수 있는 간단한 스시로 만들어 먹을 수 있다고 설명했을 때 비로소 어떻게 먹는지 이해했으며 과자처럼 그냥 먹었을 때도 맛있다고 평가함
- 대형 슈퍼마켓 체인에서 판매 중인 김 제품의 종류가 1-2종에 불과하여 선택의 여지가 거의 없기 때문에 제품의 원산지에 대해서 관심 있게 보거나 어디 제품이 우수한지에 대해 개의치 않는 것으로 조사됨

2. 유통동향

■ 김을 활용한 스시 메뉴를 보유한 레스토랑

- 대표적인 스시 전문 체인점으로는 Yo! Sushi와 Wasabi가 있음
- 일본계 스시 전문 체인 레스토랑인 Yo! Sushi는 영국의 수도인 런던을 비롯하여 주요 대도시인 버밍엄(Birmingham), 브리스톨(Bristol), 맨체스터(Manchester) 등 영국 전역 28개 도시에 70여개 레스토랑을 운영하고 있음
- Yo! Sushi에서 김을 활용하고 있는 메뉴로는 채소와 밥을 고깔 형태로 말은 핸드롤과 한국의 김밥과 유사하게 밥과 채소를 김에 말은 후 한입에 넣을 수 있도록 한 마끼가 대표적임

〈 대표적인 김 활용 스시 메뉴 〉

		
<p>핸드롤</p>	<p>아보카도 마끼</p>	<p>채소 후토마끼</p>

자료 : Yo! Sushi 웹사이트

- 한편, Wasabi는 한국 교민이 운영하는 스시 전문점으로 런던 내 주요 기차역 및 중심가에 위치한 테이크 어웨이 전문점을 중심으로 20여개 점포를 소유하고 있음
- Wasabi도 Yo! Sushi와 마찬가지로 핸드롤과 마끼 제품에 김을 사용하고 있음
- Yo! Sushi는 일본계, Wasabi는 한국계 스시 전문 체인이지만, 실제 사용하는 김은 제조원가를 낮추기 위하여 일본 또는 한국산이 아닌 저가의 중국산 김을 사용하고 있음

■ 대형 슈퍼마켓 체인의 김 활용 제품

- 대형 슈퍼마켓 체인에서는 스시의 인기가 상승함에 따라 오픈형 냉장고에서 여러 가지 종류의 스시를 담은 스시박스를 판매하고 있음
- 영국 소비자들이 날 생선 먹는 것을 기피하는 것을 감안하여 주로 마끼처럼 밥과 한 가지 종류의 채소를 김으로 말은 형태의 스시 위주임

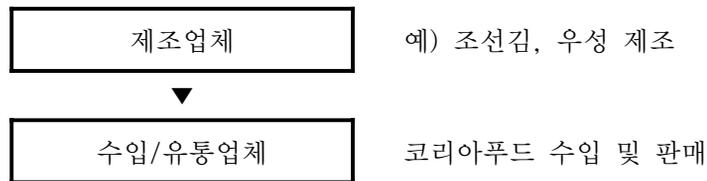
〈 대형 슈퍼마켓 체인에서 판매 중인 스시박스 〉



■ 해조류의 유통경로

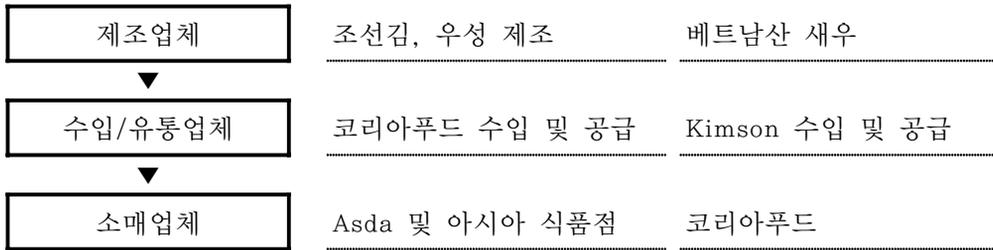
- 수입 제품의 유통단계 자체는 일반 수산물과 김 제품 모두 유사하나 수입회사의 성격에서 차이를 보이고 있음
- 영국에서 유통되고 있는 수입 수산물과 김의 유통경로는 몇 단계의 유통단계를 거치느냐에 따라 3가지로 구분할 수 있음
- 가장 짧은 단계는 SeeWoo, Double Happiness(Hoo Hing), 코리아푸드와 같은 수입회사들이 자사 소유의 소매매장을 통해 바로 소비자들에게 판매하는 경우임
- 이 유통경로는 수입회사가 소매매장을 가지고 소매업도 겸하고 있어야 하기 때문에 정확한 통계치는 낼 수 없으나 이와 같은 유통경로로 판매되는 비율은 상대적으로 낮을 것으로 판단됨

〈 수입 수산물 유통경로 1 〉



- 다른 경우는 수입회사가 현지 유통업체 및 아시아 식품 소매점에 공급하는 경우로 영국 대형 슈퍼마켓 체인 또는 아시아 식품 소매점들은 직접 수입을 하지 않고도 안정적으로 제품을 공급받을 수 있어 이 경로를 선호하고 있음
- 이 유통경로의 경우, 수입회사가 유통/도매업을 겸하는 경우도 있고, 전문적으로 수산물만 수입, 유통하는 경우도 있음

〈 수입 수산물 유통경로 2 〉



- 세 번째는 가장 많은 단계를 거치는 경우로, 도매업체가 수입업체로부터 제품을 공급받은 후 아시아 식품점으로 공급하는 경우임
- 주로 일본 브랜드 제품이나 중국에서 생산되고 있는 제품들과 태국, 베트남 등지에서 수입된 수산물들이 이와 같은 경로를 통해 유통되고 있는 것으로 조사됨
- 특정 국가의 냉동 수산물 수입을 전문으로 하고 자체 유통매장을 가지고 있지 않은 업체에서는 대형 아시아 유통/도매업체에 공급을 하고 이 대형업체들이 다시 아시아 소매업체 등에 납품을 하고 있음

〈 수입 수산물 유통경로 3 〉



■ 김 유통 현황

- 영국에서 판매 중인 김 제품들은 유통채널에 따라 현지 대형 슈퍼마켓과 아시안 소매업체로 나누어서 살펴볼 수 있음

- 7월 현재 정식으로 영국 주요 대형 슈퍼마켓에 입점, 판매되고 있는 수입제품은 제품공급업체 Tazaki Foods의 자체 브랜드 제품인 Yutaka 김밥용 김으로, 중국산 김으로 조사됨
- 한편 아스다에서는 김밥용 김 외에도 코리아푸드에서 공급하고 있는 한국의 조선김 도시락용을 판매하고 있음
- 영국 시장에서 김은 스시를 위한 주요 재료로 알려져 있어 소비자들에게 상대적으로 친숙하고 스시와 관련된 재료 및 도구(김발)들과 함께 판매되고 있으나 한국의 도시락 김은 현지 소비자들에게 익숙하지 않은 제품이어서 입점 시 시식 등의 판촉행사가 이루어지고 있음

〈 현지 대형 슈퍼마켓의 김 〉

판매처	원산지	상품	브랜드/공급업체	중량	판매가격
테스코	중 국		Yutaka/Tazaki Foods	11g	£ 1.58
아스다	한 국		조선김 / 코리아푸드	15g	£ 0.99
				15g	£ 1.08

- 아시안 소매업체에는 대형 슈퍼마켓보다 다양한 김 제품을 판매하고 있으며 단순 김밥용 김과 도시락용 김뿐 아니라 김으로 만들어진 과자 등도 판매하고 있는 것으로 조사됨

〈 아시안 소매점의 김 〉

원산지	상품	중량	판매가격	비고
한 국		15g	£ 1.20	도시락김 중국계 Seewoo를 통해 수입
		15g	£ 0.99	도시락김/김밥용김 한국계 코리아푸드를 통해 수입
중 국		20g	£ 0.99	김밥용김 일본계 Harro Foods를 통해 수입
		20g	£ 1.19	김밥용김 일본계 JFC를 통해 수입
		23g	£ 1.89	테리야끼맛 김과자 일본계 JFC를 통해 수입
태 국		40g	£ 1.45	김 과자 Interlink에서 수입

3. 수입동향

▣ 해조류 수입규모

- 2010년 영국이 수입한 해조류는 1,165만 달러, 2,560톤임
- 2008년과 2009년 영국이 수입한 해조류는 금액으로는 각각 1,785만 달러, 1,860만 달러이며, 물량으로는 각각 1만 톤, 9,600톤임
- 2010년 영국의 해조류 수입규모 성장률을 2008년과 비교해 보면 금액상으로는 34.7% 감소, 수입량으로는 75.8% 감소함
- 2009년과 2010년의 영국 해조류 수입규모 성장률을 비교하면 금액상으로는 37.4% 감소, 수입량으로는 73.4% 감소함

〈 해조류 수입규모 〉

(단위 : 천 달러, 톤, %)

구분	2008년		2009년		2010년		2009-10년 성장률		2008-10년 성장률	
	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량
해조류	17,854	10,576	18,601	9,618	11,652	2,560	-37.4	-73.4	-34.7	-75.8

자료 : GTA

- 영국의 해조류 수입 원산지를 국가별로 살펴보면, 2010년 미국으로부터 246만 달러를 수입했으며, 필리핀과 말레이시아로부터 각각 180만 달러, 177만 달러를 수입함
- 다음으로 영국은 중국, 일본, 한국으로부터 각각 136만 달러, 83만 달러, 36.7만 달러의 해조류를 수입함

〈 국별 해조류 수입규모 〉

(단위 : 천 달러, 톤, %)

구 분	국 가	2008년		2009년		2010년		2009-10년 성장률		2008-10년 성장률	
		수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량
해조류 (121220)	전 체	17,854	10,576	18,601	9,618	11,652	2,560	-37.4	-73.4	-34.7	-75.8
	미 국	2,133	100	2,203	177	2,459	79	11.6	-55.4	15.3	-21.0
	필리핀	1,574	283	1,744	338	1,804	358	3.4	5.9	14.6	26.5
	말레이시아	1,118	220	2,007	308	1,768	242	-11.9	-21.4	58.1	10.0
	중 국	1,149	73	2,082	236	1,355	129	-34.9	-45.3	17.9	76.7
	일 본	1,491	82	977	55	830	49	-15.0	-10.9	-44.3	-40.2
	한 국	352	18	339	27	367	25	8.3	-7.4	4.3	38.9

자료 : GTA

- 해조류의 수입가격은 킬로그램당 7달러에서 13달러 사이에서 형성되고 있으며 2009년에는 21%가 하락했으나 2009-10년에 약 78% 가량 큰 폭으로 상승함

〈 해조류 수입가격 〉

(단위 : 달러)

구 분	2008년	2009년	2010년	2009-10년 성장률	2008-10년 성장률
해조류	9.05	7.13	12.67	77.67	40.08

자료 : GTA

4. 통관 및 수입검사

■ 통관 거부 사례

- 2008년부터 2010년까지 3년간 유럽 내에서 통관거부 사례를 조사한 결과 비소(Arsenic)의 검출로 해조류 제품 수입에 문제가 된 경우가 100%로 나타남

- 특히 이탈리아에서 수입하던 한국산 김에서도 비소 검출로 폐기 또는 반송조치가 적용된 적이 있어 영국에 수출하는 해조류 업체들의 주의가 요구됨

〈 한국산 해조류 통관 거부 사례 〉

검역국가	문제사유	후속조치
이탈리아	구운 김에서 비소(19;21;40mg/kg-ppm) 검출	폐기조치
이탈리아	구운 김에서 비소(19 mg/kg - ppm) 검출	반송조치

자료 : 유럽 연합 식품 및 사료 긴급 경보 시스템 RASFF 웹사이트

▣ FTA 체결 전후 관세 비교

- 해조류의 기본 관세 및 관세 철폐 시기를 보면 아래와 같음

〈 해조류 관세 〉

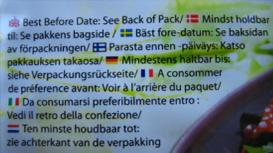
CN코드	품목	기본 관세	관세 철폐 시기
1212 20 00	해조류	0	즉시 철폐

자료 : 유럽연합

▣ 라벨링

- 일반 제품의 라벨 의무표기 사항은 아래와 같음
 - 제품 이름
 - 성분 및 성분 함량 또는 성분 카테고리 : 함량이 높은 순으로 표기, 성분 카테고리 및 특정 성분 순으로 표기
 - 알레르기 유발 성분
 - 유통기한 및 보관방법
 - 제조회사 이름 및 주소 또는 유럽 연합 내 수입/판매업자
 - 순 중량

- 영양성분
- 원산지
- 영국의 일반 대형 슈퍼마켓 체인에서 판매 중인 수산물의 라벨링 구성을 보면 아래와 같음
- 앞면에는 브랜드명과 제품명, 유통기한 및 원산지가 표기되어 있으며, 뒷면에는 성분명 및 함량, 영양정보, 보관방법, 요리방법이 표기되어 있음
- 제품 패키지에 표기되어 있는 모든 정보는 유럽 주요국인 총 8개국의 언어로 표기되어 있음

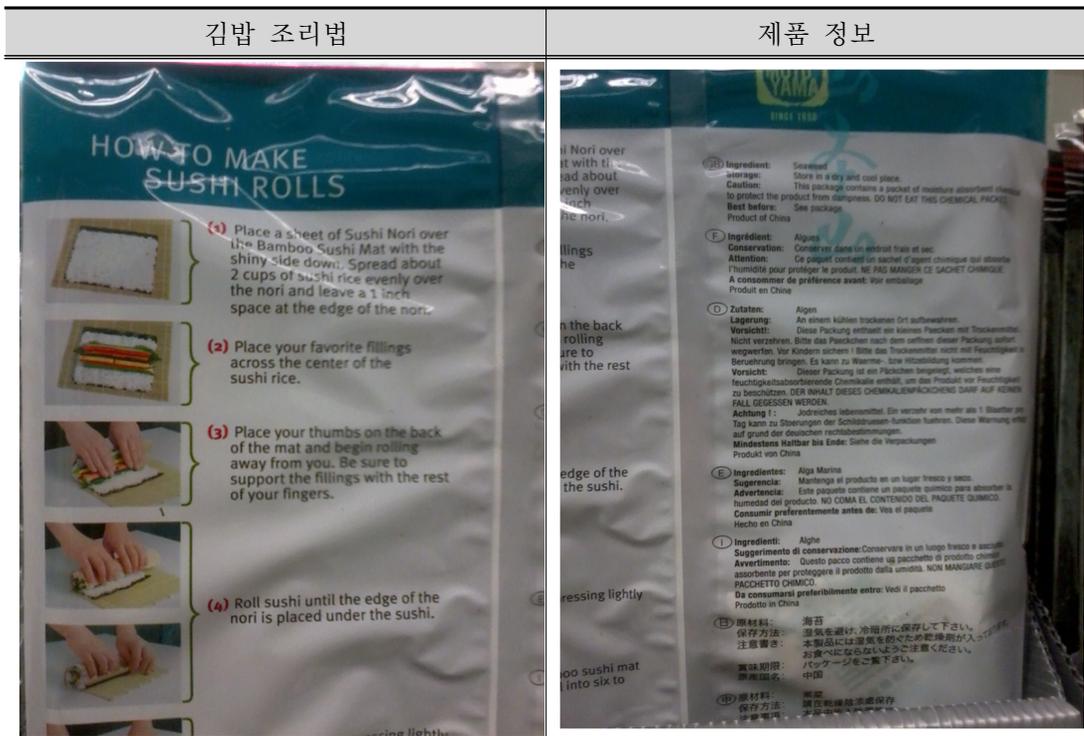
구분	상품	세부사항	
앞면			<p>유통기한이 영어, 독일어, 프랑스어, 이탈리아 등 총 8개 국어로 표기되어 있음</p>
			<p>원산지는 중국으로, 8개국어로 표기되어 있음</p>
뒷면			<p>성분명, 영양정보, 보관방법, 요리방법</p>
			<p>요리방법의 그림 설명</p>

5. 한국산 수출 확대 방안

▣ 제품 패키지를 활용한 제품 정보 전달

- 제품 패키지는 소비자들이 제품을 구매할 때 정보를 얻을 수 있는 유일한 방법으로 특히 도시락 김 또는 구이 김의 경우, 아직도 현지 소비자들에게는 친숙하지 않은 제품이어서 제품 패키지에 정확하고 다양한 정보를 전달하는 것이 매우 중요함
- 아래 김 제품의 경우, 뒷면에 김밥을 만드는 과정과 설명을 함께 넣어 현지 소비자들이 쉽게 만들 수 있도록 하고 있음
- 또한 성분 및 보관방법 등의 필수 라벨링 내용들은 영어, 프랑스어 및 독일어와 같은 유럽 현지어뿐 아니라 일본어와 중국어도 함께 표기하여 1개 제품으로 별도의 스티커 처리 없이 전 유럽에 수출할 수 있도록 하고 있음

〈 제품 설명이 표기된 김 포장 예시 〉



- 이외에도 김으로 만들 수 있는 간단한 요리 레시피 1-2가지를 추가함으로써 김을 접해보지 않은 소비자들의 김 구매율을 높이고, 김을 먹고 있는 현지 소비자들의 소비량을 늘리는 전략이 필요함

■ 뉴몰튼 소재 학교를 중심으로 급식 메뉴 보급

- 영국에서는 해조류 섭취에 대한 인식이 거의 형성되어 있지 않으며, 해조류를 먹는 식문화 자체가 없는 상태임
- 따라서 장기적인 관점에서 어린 학생들부터 해조류를 먹는 습관을 기를 수 있도록 하는 것이 전략적으로 필요함
- 영국 런던 뉴몰튼은 유럽 내에서 가장 큰 한인 사회 지역이면서 대규모 인도 이주자들이 거주하는 지역이기도 함
- 이 지역에 있는 학교들은 급식 메뉴로 인도의 대표 음식인 커리를 제공하고 있으나, 학생들 중 한인들이 많음에도 불구하고 아직 한국 음식이 급식으로 제공된 적은 없음
- 따라서 한국인과 한국 음식을 접할 기회가 상대적으로 많은 이 지역 학교부터 한식을 급식 메뉴로 포함될 수 있도록 노력하면서 그 메뉴의 하나로 해조류를 제공함으로써 해조류 섭취에 대해서 거부감을 없애고 친숙하게 느낄 수 있도록 해야 함

■ 케이터링 업체를 통한 김 수출 확대

- 영국에서 김을 활용한 가장 대표적인 음식은 스시로, 날 생선을 먹지 않는 영국 소비자들은 김으로 밥과 오이 또는 단무지 등의 채소를 감싼 형태의 스시를 선호하고 있음
- 한편, 일본 기꼬만 간장의 적극적인 마케팅으로 인해 스시에 대해 많이 알려지면서 스시를 전문으로 한 체인 레스토랑이 증가하고 있는데 Yo! Sushi의 경우 영국 전역에 약 70여개의 레스토랑을 소유하고 있으며 한국 교포가 운영 중인 Wasabi는 런던을 중심으로 약 20개의 레스토랑이 있음
- 이외에도 수많은 크고 작은 스시 전문 케이터링 업체들이 있으며 이들 스

시 전문 케이터링 업체들이 소비하는 김의 양은 상당할 것으로 추정됨

- 따라서 스시 전문 케이터링 업체를 통한 김 수출은 한국산 김 수출량의 확대를 가져올 것으로 예상되며 이들 업체들을 대상으로 김 수출 홍보가 필요하다고 판단됨

▣ 박람회를 통한 바이어 발굴

- 수입 및 공급업체를 발굴할 수 있는 영국의 식음료 관련 박람회로는 작수해 3월에 Birmingham NEC에서 개최되는 Food & Drink Expo와 홀수해 3월에 London ExCel에서 개최되는 International Food Exhibition이 있음

구분	Food & Drink Expo	International Food Exhibition
개최시기	작수해 3월 (2012년 3월 25-27일)	홀수해 3월 (2013년 3월 17-20일)
장 소	Birmingham NEC	London ExCel
웹사이트	www.foodanddrinkexpo.co.uk	www.ife.co.uk

- 또한 유럽에서 열리는 최대 수산물 관련 박람회는 'European Seafood Exposition'이 있으며 내년에는 벨기에 브뤼셀에서 4월 24-26일에 개최될 예정이다(웹사이트 : www.euroseafood.com)



프랑스



1. 시장개요	21
2. 생산동향	21
3. 유통동향	23
4. 수입동향	26
5. 통관 및 수입검사	28
6. 한국산 수출 확대 방안	30



1. 시장개요

- 프랑스에서 해조류는 통칭으로 'les Algues'라고 불림
- 일반 소비자들은 김, 다시마, 미역과 같은 세부 해조류 품목들을 별도의 명칭으로 구분하여 부르지 않고 모두 'les Algues'라고 칭함
- 이와 같은 현상은 프랑스에서 해조류 섭취가 일반화되지 않았음을 간접적으로 시사하고 있음
- 프랑스의 수산물 정보 웹사이트 중 하나인 manger-la-mer(www.manger-la-mer.org)에서도 프랑스 해조류 섭취에 대해 세계 생산량의 10%를 차지하고 있지만 프랑스 국내 소비는 거의 이루어지지 않고 있어 프랑스 소비자들이 쉽게 먹을 수 있는 식품 개발이 시급하다고 언급하고 있음
- 해조류는 최근 일본의 스시를 통해 알려지기 시작했으나, 해조류를 먹는 비율이 낮아 해조류 시장규모를 별도로 추정하는 것은 불가능함
- 김을 처음 접해본 현지인의 경우, 주로 검은 색을 띄고 있어서 호감을 느끼지 못하고 있으며, 식감이 익숙하지 않아서 먹은 후에도 거부감을 느끼기도 함
- 따라서 현지인이 김을 스시 외에 별도로 먹는 경우는 거의 없으며, 김을 포함한 해조류의 주 소비계층은 아시안계 이민자들임

2. 생산동향

■ 생산량

- 프랑스에서 해조류가 생산되는 지역은 프랑스 북서쪽 브리타뉴 해안으로, 2003년을 기준으로 연간 7만 7천 톤이 생산되는 것으로 조사됨
- 이 수치는 8년 전 자료여서 최근 동향을 파악하는 데에는 한계가 있으나, 유일한 통계 자료여서 생산량을 가늠하는 데에만 사용할 수 있음

〈프랑스 해조류 생산지역〉



자료 : www.manger-la-mer.org

■ 생산종류

- 프랑스에서 생산이 가능한 해조류의 종류는 크게 홍조류, 녹조류, 갈조류로 구분되며, 각각의 세부 품목은 아래 표와 같음
- 그러나 manger-la-mer는 해조류를 채취하는 것이 힘들고 비용이 많이 들어 생산이 힘들다고 언급하고 있음

〈 해조류 생산 종류 〉

녹조류	Macroalgues clhlorophycées
홍조류	Chondrus crispus Lithothamnium
갈조류	Laminaria digitata Laminaria hyperborea Laminaria ochroleuca Laminaria saccharina Fucus dentelé Fucus spirale Fucus vésiculeux Haricot de mer Ascophyllum Macrocystis pirifera Ouessanne

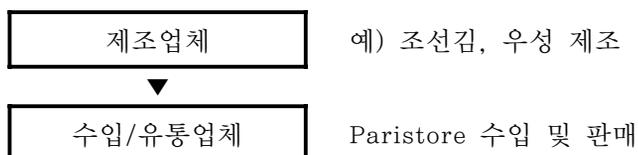
자료 : www.manger-la-mer.org

3. 유통동향

■ 해조류의 유통경로

- 프랑스에서 유통되고 있는 수입 해조류의 유통경로는 몇 단계의 유통단계를 거치느냐에 따라 2가지로 구분할 수 있음
- 가장 짧은 단계는 Paristore와 같은 수입회사들이 자사 소유의 소매매장을 통해 바로 소비자들에게 판매하는 경우임
- 이 유통경로는 수입회사가 소매매장을 가지고 소매업도 겸하고 있어야 하기 때문에 정확한 통계치는 낼 수 없으나 이와 같은 유통경로로 판매되는 비율은 상대적으로 낮을 것으로 판단됨

〈 수입 수산물 유통경로 1 〉



- 다른 경우는 수입회사가 현지 유통업체 및 아시아 식품 소매점에 공급하는 경우로 프랑스 대형 슈퍼마켓 체인 또는 아시아 식품 소매점들은 직접 수입을 하지 않고도 안정적으로 제품을 공급받을 수 있어 이 경로를 선호하고 있음
- 이 유통경로의 경우, 수입회사가 유통/도매업을 겸하는 경우도 있고, 전문적으로 수산물만 수입, 유통하는 경우도 있음

〈 수입 수산물 유통경로 2 〉



▣ 해조류 유통현황

- 현지 대형 슈퍼마켓에서는 해조류를 판매하고 있지 않아 아시아 식품점에서 판매되고 있는 해조류를 살펴보고자 함
- 해조류는 대부분 중국산으로, 수프용으로 나온 제품과 일반 건조 해조류 제품의 2가지로 구분할 수 있음
- 수프용 제품은 각기 다른 맛의 수프와 함께 들어있으며 개당 1.5유로에 판매되고 있음

〈 수프용 해조류 〉

			
Seafood taste	Abalone	Scallop	Spicy
			
Scallop taste	Ribs	Spicy	Seafood

- 건조 해조류의 경우, 다시마, 미역, 파래 등이 판매되고 있으며 가격은 0.9유로에서 2.6유로 사이에 형성되어 있음

< 건조 해조류 제품 및 가격 >

		
<p>€ 1.45</p>	<p>€ 1.10</p>	<p>€ 1.45</p>
		
<p>€ 1.08</p>	<p>€ 2.90</p>	<p>€ 0.90</p>
		
<p>€ 1.08</p>	<p>€ 11.60</p>	

*주 : 가격은 개별 포장 제품 기준

4. 수입동향

■ 해조류 수입규모

- 2010년 프랑스의 해조류 수입규모를 살펴보면 수입액 2,877만 달러, 수입량 15,934톤임
- 2008년 및 2009년 해조류 수입규모의 경우 수입액은 각각 2,974만 달러, 3,270만 달러이며, 수입량은 각각 18,555톤, 32,707톤임
- 2010년 해조류 수입규모는 전년도와 비교했을 때 금액상으로는 12% 감소했으며, 물량상으로는 18.9% 감소함

〈 해조류 수입규모 〉

(단위 : 천 달러, 톤, %)

구 분	2008년		2009년		2010년		2009-10년 성장률		2008-10년 성장률	
	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량
해조류	29,743	18,555	32,707	19,641	28,773	15,934	-12.0	-18.9	-3.3	-14.1

자료 : GTA

■ 원산지별 수입규모

- 해조류의 국가별 수입 현황을 살펴보면, 2010년 칠레로부터 720만 달러, 4,478톤을 수입함
- 그 뒤를 이어 필리핀과 인도네시아로부터 각각 578만 달러, 236만 달러를 수입함
- 프랑스의 해조류 수입 국가 중 한국은 11위를 차지했으며, 2010년 기준 프랑스는 65만 달러, 34톤의 해조류를 한국에서 수입함

〈 국가별 해조류 수입현황 〉

(단위 : 천 달러, 톤, %)

구 분	국 가	2008년		2009년		2010년		2009-10년 성장률		2008-10년 성장률	
		수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량
해조류 (121220)	전 체	29,743	18,555	32,707	19,641	28,773	15,934	-12.0	-18.9	-3.3	-14.1
	칠 레	7,983	6,255	9,190	6,266	7,202	4,478	-21.6	-28.5	-9.8	-28.4
	필리핀	6,474	3,894	6,621	4,378	5,782	3,660	-12.7	-16.4	-10.7	-6.0
	인도네시아	3,162	2,129	3,963	2,672	2,362	1,497	-40.4	-44.0	-25.3	-29.7
	한국(11위)	1,052	31	766	25	653	34	-14.8	36.0	-37.9	9.7

자료 : GTA

■ 수입가격 비교

- 한국산 해조류의 수입가격은 킬로그램당 19.1달러로 전체 수입가격 1.8달러의 10배 이상에 달하는 것으로 나타나, 한국산의 높은 수입가격이 최근 3년간 한국산 해조류 수입규모의 감소 원인으로 작용하고 있는 것으로 사료됨

〈 국가별 수입가격 비교 〉

(단위 : 달러)

품목	국가	2008년	2009년	2010년
해조류 (121220)	전 체	1.60	1.67	1.81
	칠 레	1.28	1.47	1.61
	필리핀	1.66	1.51	1.58
	인도네시아	1.49	1.48	1.58
	한 국(11위)	33.94	30.64	19.21

자료 : GTA

5. 통관 및 수입검사

☐ 통관 거부 사례

- 2008년부터 2010년까지 3년간 유럽 내에서 통관거부 사례를 조사한 결과 비소(Arsenic)의 검출로 해조류 제품 수입에 문제가 된 경우가 100%로 나타남
- 특히 이탈리아로 수입되던 한국산 김에서도 비소 검출로 폐기 또는 반송조치가 적용된 적이 있어 프랑스에 수출하는 해조류 업체들의 주의가 요구됨

〈 한국산 해조류 통관 거부 사례 〉

검역국가	문제사유	후속조치
이탈리아	구운 김에서 비소(19;21;40mg/kg-ppm) 검출	폐기조치
이탈리아	구운 김에서 비소(19 mg/kg - ppm) 검출	반송조치

자료 : 유럽 연합 식품 및 사료 긴급 경보 시스템 RASFF 웹사이트

☐ FTA 체결 전후 관세 비교

- 해조류의 기본 관세 및 관세 철폐 시기를 보면 아래와 같음

〈 해조류 관세 〉

CN코드	품목	기본 관세	관세 철폐 시기
1212 20 00	해조류	0	즉시 철폐

자료 : 유럽연합

☐ 라벨링

- 일반 제품의 라벨 의무표기 사항은 아래와 같음
 - 제품 이름
 - 성분 및 성분 함량 또는 성분 카테고리 : 함량이 높은 순으로 표기, 성

분 카테고리 및 특정 성분 순으로 표기

- 알레르기 유발 성분
 - 유통기한 및 보관방법
 - 제조회사 이름 및 주소 또는 유럽 연합 내 수입/판매업자
 - 순 중량
 - 영양성분
 - 원산지
- 프랑스의 일반 대형 슈퍼마켓 체인에서 판매 중인 해조류는 없으며, 중국계 식료품점에서 판매 중인 해조류 라벨링을 보면 아래와 같이 중국어 및 영문 표기 병행 제품과 중국어 표기 제품으로 구분할 수 있음
 - 이 제품들은 필수 라벨링 정보만 스티커 처리하여 판매되고 있음
 - 프랑스어로 기타 제품 정보들이 라벨링 된 제품은 발견되지 않음

〈 중국계 식료품점에서 판매중인 김 〉

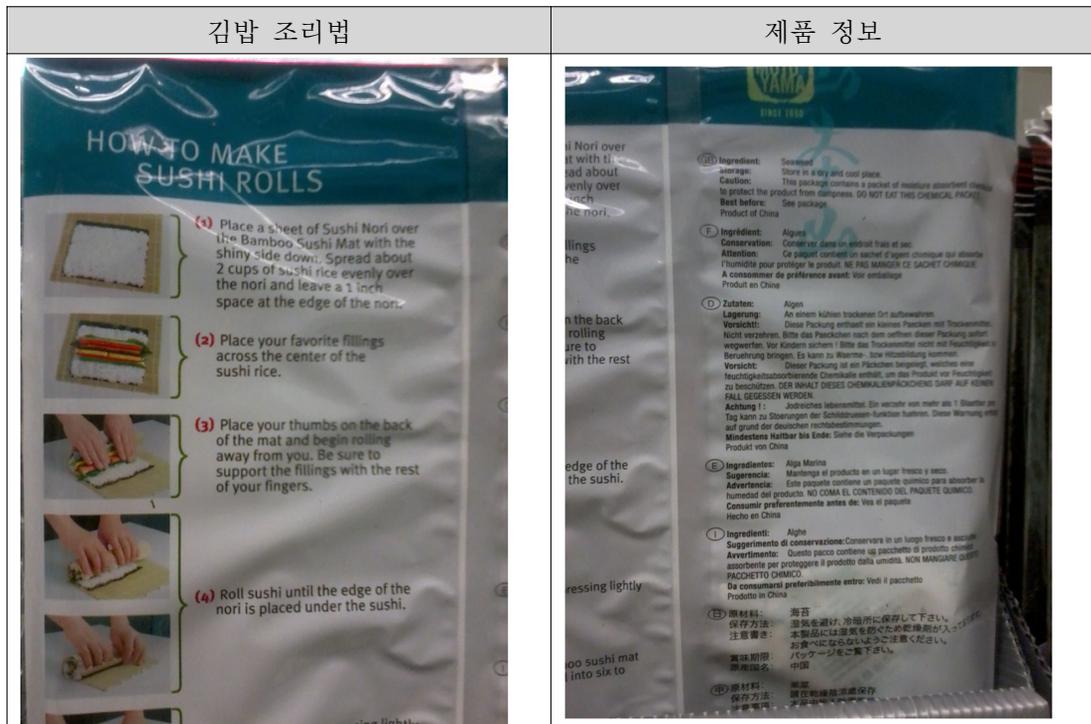
구 분	앞 면	뒷 면
<p>중국어 및 영문 표기 제품</p>		
<p>중국어 표기 제품</p>		

6. 한국산 수출 확대 방안

☐ 제품 패키지를 활용한 제품 정보 전달

- 제품 패키지는 소비자들이 제품을 구매할 때 정보를 얻을 수 있는 유일한 방법으로 특히 도시락 김 또는 구이 김의 경우, 아직도 현지 소비자들에게는 친숙하지 않은 제품이어서 제품 패키지에 정확하고 다양한 정보를 전달하는 것이 매우 중요함
- 아래 김 제품의 경우, 뒷면에 김밥을 만드는 과정과 설명을 함께 넣어 현지 소비자들이 쉽게 만들 수 있도록 하고 있음
- 또한 성분 및 보관방법 등의 필수 라벨링 내용들은 영어, 프랑스어 및 독일어와 같은 유럽 현지어뿐 아니라 일본어와 중국어도 함께 표기하여 1개 제품으로 별도의 스티커처리 없이 전 유럽에 수출할 수 있도록 하고 있음

〈 제품 설명이 표기된 김 포장 예시 〉



- 이외에도 도시락용 김으로 만들 수 있는 간단한 요리 레시피 1-2가지를 추가함으로써 김을 접해보지 않은 소비자들의 김 구매율을 높이고, 김을 먹고 있는 현지 소비자들의 소비량을 늘리는 전략이 필요함

■ 제품의 유기농 인증

- 프랑스 소비자들은 유기농 인증을 제품에 대한 품질 인증과 동일시하는 경향이 있음
- 따라서 해조류 제품에 대해 유럽연합에서 인정하고 있는 단체로부터 유기농 인증을 받는다면 제품의 가치를 높이고 소비자들에게 보다 쉽게 제품 품질에 대한 신뢰를 줄 수 있음

■ 박람회 참가를 통한 바이어 발굴

- 프랑스에서 해조류를 취급하는 수입업체를 찾는 방법 중 가장 효율적인 방법은 지속적으로 관련 식품 박람회에 참가하는 것임
- 프랑스의 대표적인 식품 박람회로는 10월에 프랑스 파리에서 개최되는 Sial 박람회(www.sialparis.com)가 있음
- 또한 유럽에서 열리는 최대 수산물 관련 박람회로는 'European Seafood Exposition'이 있으며 내년에는 벨기에 브뤼셀에서 4월 24-26일에 개최될 예정임(웹사이트 : www.euroseafood.com)



한EU FTA 체결에 따른 수출유망품목(해조류(김))

발행처 : 농수산물유통공사

발행일 : 2011년 11월

주 소 : 서울시 서초구 양재동 232 aT센터

조사참여 : 유럽 - 로테르담 aT센터

총괄 - 식품수출정보팀(오유경)

문의처 : 농수산물유통공사 식품수출정보팀

02) 6300-1399

본 자료는 KATI(www.kati.net) > 무역정보 > 발간책자를 통해서도 보실 수 있습니다.

※ 우리 공사는 임직원에 대한 부정비리 신고 편의를 도모하고자 수신자부담 「24시간 부정비리 신고 모바일 핫라인(080-112-2580)」을 개설하였습니다. 신고 내용은 비밀이 절대 보장되오니 안심하시고 신고하여 주시기 바랍니다.

