



2022 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사



No. | 202210-05
품목 | 넙치
HS CODE | 0301.99-8000
국가 | 멕시코(Mexico)
구분 | 시장분석형





CONTENTS

I. 요약	04
II. 시장규모	
1. 멕시코 생선 시장규모	06
2. 한국 넙치 생산규모	07
3. 멕시코 넙치 수입규모	08
4. 멕시코 넙치 수입금액	09
III. 시장트렌드	
1. 멕시코 수산물 소비 시장 트렌드	11
2. 수입 수산물 및 넙치에 관한 멕시코 소비자 인식	12
3. 멕시코 소비자, 수산물 원물 형태 구매 선호	13
4. 튀기고 볶고 굽고 찌서 즐기는 멕시코 수산물 레시피	14
IV. 유통채널	
1. 멕시코 넙치 유통구조	16
2. 멕시코 넙치 유통가격	17
3. 멕시코 넙치 B2B 유통채널	19
4. 멕시코 넙치 B2C 유통채널	22





CONTENTS

V. 진입장벽

1. 넵치 통관 및 검역 절차	27
2. 넵치 수출 전 사전 준비	28
3. 넵치 국내 수출 신고 및 통관	41
4. 넵치 국내 수출 검역 및 검사	43
5. 넵치 멕시코 수입 신고 및 통관	45
6. 넵치 멕시코 수입 검역 및 검사	47

VI. 수입·유통업체 인터뷰

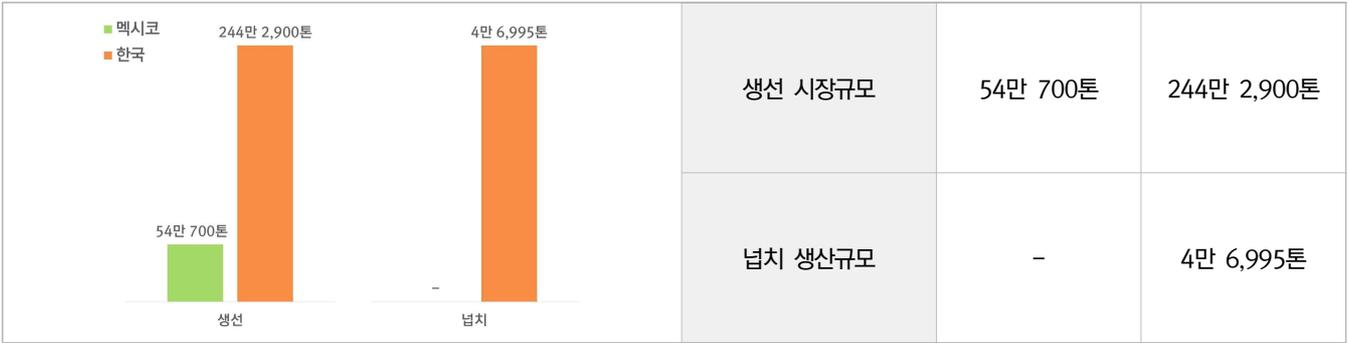
Interview ① 올란다씨푸드(Olanda Seafood)	49
Interview ② 비냐델마르(Viña del Mar)	51
Interview ③ 오션리더(Ocean Leader)	53

※ 참고문헌	55
--------	----



Summary

■ 시장분석



■ 시장트렌드

Topic ①	수산물 원물을 직접 보고 구매를 결정하는 멕시코 소비자, 코로나 19 이후 수산물 수요 감소
Topic ②	현지 소비자, 수입 수산물에 대한 거부감 낮은 편이며 한국산 수산물 구매 및 섭취 경험도 과반
Topic ③	가공식품을 선호하는 멕시코 소비자, 수산물은 원물을 구매하여 조리하는 방식 선호
Topic ④	멕시코 소비자들이 가장 선호하는 수산물 조리법은 튀김 또는 볶음

■ 유통채널

라누에비비가 수산시장

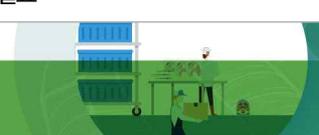
수산물 유통구조	<ul style="list-style-type: none"> • 멕시코 수도인 멕시코시티에 위치한 라누에비비가 수산시장에서 전체 수산물 거래의 70% 성사 • 라누에비비가 수산시장은 멕시코 연방정부가 현지 식품 도매시장 활성화를 위해 설립한 중앙공급센터 운영 도매시장과 인접하게 위치 • 소비자들은 주로 슈퍼마켓이나 수산시장을 통해 수산물 구매 • 수산물 가공 시장 규모가 큰 멕시코, 수입된 수산 원물은 가공 업계로도 대량 공급
수산물 유통가격	<ul style="list-style-type: none"> • 2019년 기준 멕시코 내 생선(Fish)의 킬로그램당 수입가격, 21.33달러

■ 진입장벽

담당 기관	<ul style="list-style-type: none"> • 멕시코 경제부, 멕시코 보건부 • 위생안전연방위원회, 멕시코 관세청 등 	국내 수출 검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> • 식용 수산 동물 중 어류는 수출 시 검역대상 지정 수산물에 해당
수출 전 사전 준비	<ul style="list-style-type: none"> • 멕시코 위생안전연방위원회 사전 위생허가 취득 必 	멕시코 수입신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> • 관세사 의무 지정 제도 • 수입신고 후 관세 납부, 수입물품 검사
국내 수출신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> • 수출신고 및 통관 시 수출신고서, 선하증권, 송장 등 제출 필요 	멕시코 수입검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> • 적색등 및 녹색등으로 결정되는 랜덤 통관검사에 따라 검사대상 물품 선정

■ 수입·유통업체 인터뷰

Point 01.	<ul style="list-style-type: none"> • 멕시코 수산물 시장에서 수요가 많은 품목은 새우, 연어, 틸라피아 등 • 현지 소비자들의 경제 수준에 따라, 가격이 비교적 저렴한 품목이 인기 높은 편 • 멕시코에서 넙치는 거의 유통되지 않는 생선 품목
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> • 현지 소비자의 주요 구매 고려요인은 신선도, 가격 등 • 수산시장이나 슈퍼마켓, 수산물 전문점 등이 소비자들의 주요 넙치 구매 경로 • 멕시코의 생선 품목에 해당하는 수입 및 유통 관련 규정 숙지 필요





II. 시장규모

1. 멕시코 생선 시장규모
2. 한국 넙치 생산규모
3. 멕시코 넙치 수입규모
4. 멕시코 넙치 수입금액

1. 멕시코 생선 시장규모

● 멕시코 국가 일반 정보¹⁾

면적	196만km ²
인구	1억 2,860만 명
GDP	1조 2,948억 달러
1인당 GDP	1만 40달러

▶ 2021년 멕시코 생선 시장규모 54만 700톤

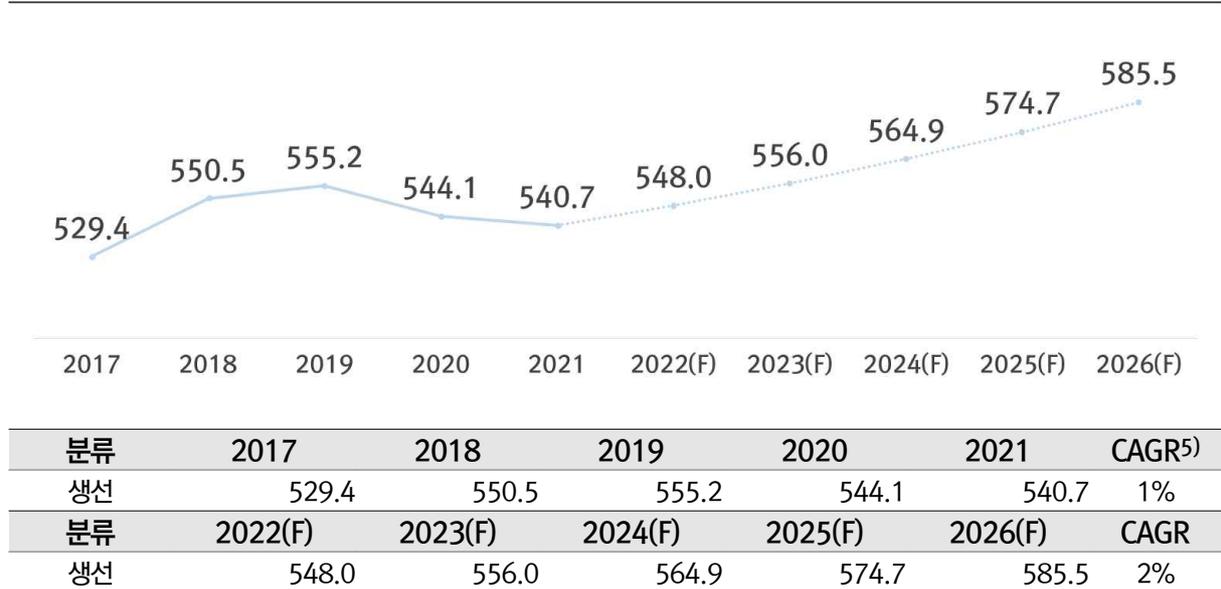
2021년 기준 멕시코 생선(Fish) 시장규모는 약 54만 700톤으로 전년 대비 1%가량 감소함. 해당 시장규모는 지난 2017년부터 2019년까지 전년 대비 성장세를 보였으나 감소세로 전환하며 최근 5년(2017-2021년) 동안 연평균성장률 1%를 기록한 것으로 확인됨

▶ 멕시코 생선 시장, 향후 완만한 성장 전망

멕시코는 수산물 시장규모가 중부 및 남부 아메리카에서는 두 번째로 크나, 전반적으로 수산물보다는 육류 및 가공품에 대한 선호도가 높아 1인당 수산물 소비량은 세계 평균 소비량의 절반 수준으로 조사됨. 멕시코 소비자들은 수산물의 경우에도 참치캔과 같은 기포장 상태의 간편한 수산 가공식품을 선호하는 것으로 보임. 또한, 펜데믹의 여파로 건강식품에 대한 현지 소비자들의 관심이 높아짐에 따라 육류보다 건강상 이점이 더 많은 것으로 여겨지는 생선을 적극적으로 식단에 활용하려는 경향이 형성됨. 이에 따라 향후 5년(2022-2026년)간 멕시코 생선 시장은 연평균성장률 2%를 보일 것으로 전망됨²⁾³⁾

[표 2.1] 멕시코 '생선' 시장규모⁴⁾

단위 : 천 톤



자료: 유로모니터(Euromonitor)

1) 자료: 외교부, 「국가개황」, 2021
 2) 자료: 한국수산업경제, 「멕시코 수산물 생산 및 소비 동향」, 2019.04
 3) 자료: 유로모니터(Euromonitor), 「Fresh Food in the Mexico」, 2022.01
 4) FishStatJ에 따르면 2010년 이후 멕시코 '넙치(Bastard Halibut)' 생산규모가 집계되지 않아 유로모니터 '생선(Fish)' 시장규모를 조사함
 5) 연평균성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 한국 넙치 생산규모

▶ 한국 2020년 넙치 생산규모 총 4만 6,995톤⁶⁾

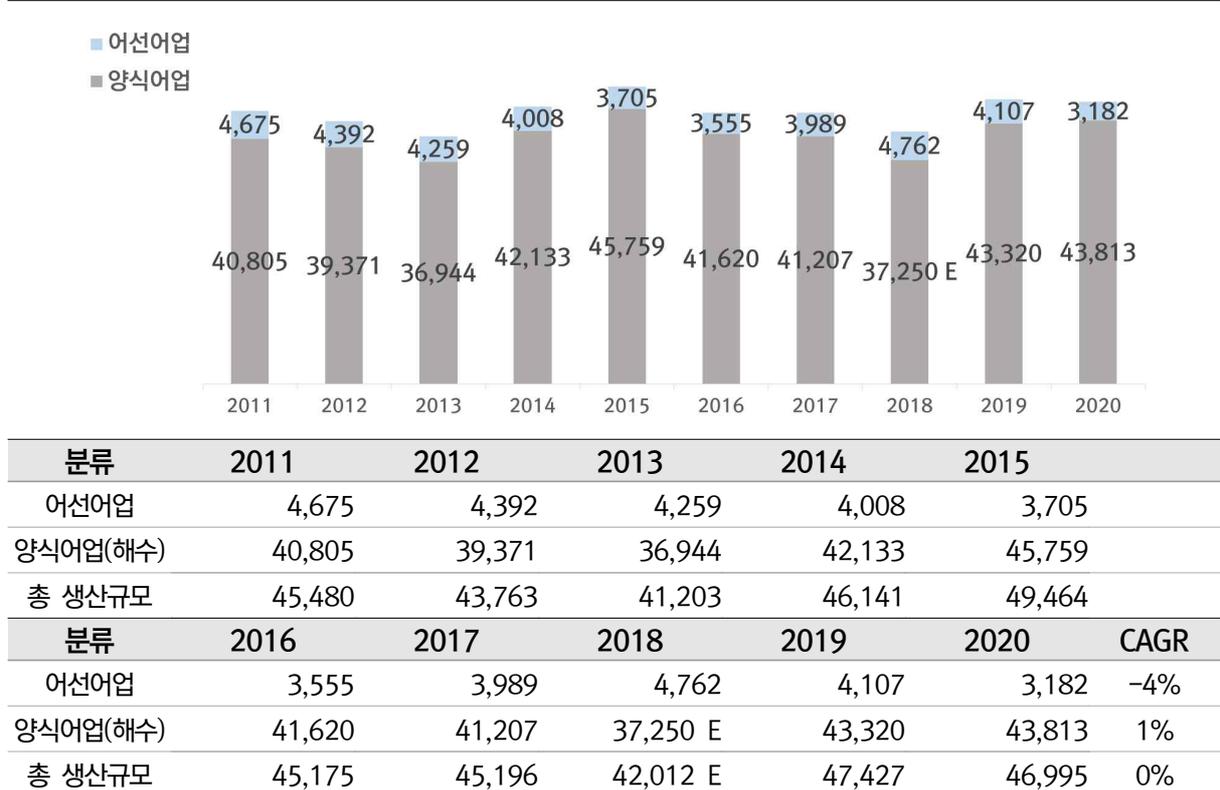
2020년 한국의 넙치(Bastard Halibut) 생산규모는 약 4만 6,995톤으로 집계됨. 최근 10년(2011-2020년)간 어선어업과 양식어업 생산규모를 합친 전체 생산규모의 연평균성장률은 전반적으로 홍보한 것으로 조사됨

▶ 한국 어선어업 넙치 생산규모 감소세

한국에서 넙치는 전체 생산규모의 약 90%가 양식어업으로 생산되고 있음. 최근 10년(2011-2020년) 동안 양식어업의 생산규모는 연평균 1%의 성장률을 보인 반면, 같은 기간 어선어업 생산규모는 연평균 4% 감소한 것으로 확인됨. 이는 어족 자원의 감소와 세계 각국의 외국 어업선박에 대한 규제가 점차 까다로워져 원양어업 생산이 축소되었기 때문이며, 감소 추세인 어선어업 수산물 생산을 충당하기 위해 양식어업 생산규모가 증가한 것으로 보임⁷⁾

[표 2.2] 한국 ‘넙치’ 생산규모⁸⁾

단위 : 톤



자료: Fishstat]

6) 어선어업 및 양식어업(해수) 생산량의 합을 의미함

7) 조선비즈, 「1인당 수산물 소비량 세계 1위 한국...연근해·원양어업 생산량은 급감」, 2020.02

8) 생산규모 수치 뒤의 'E'는 추정치를 의미함

3. 멕시코 납치 수입규모

● 납치 HS CODE

해당 장에서 '납치'는 'HS CODE 0301.99'로 분류됨
 HS CODE 제0301호의 품명은 '할아임'
 'HS CODE 0301.99-8000'의 품명은 '납치류'임

▶ HS CODE 0301.99 멕시코 對글로벌 수입액 0원

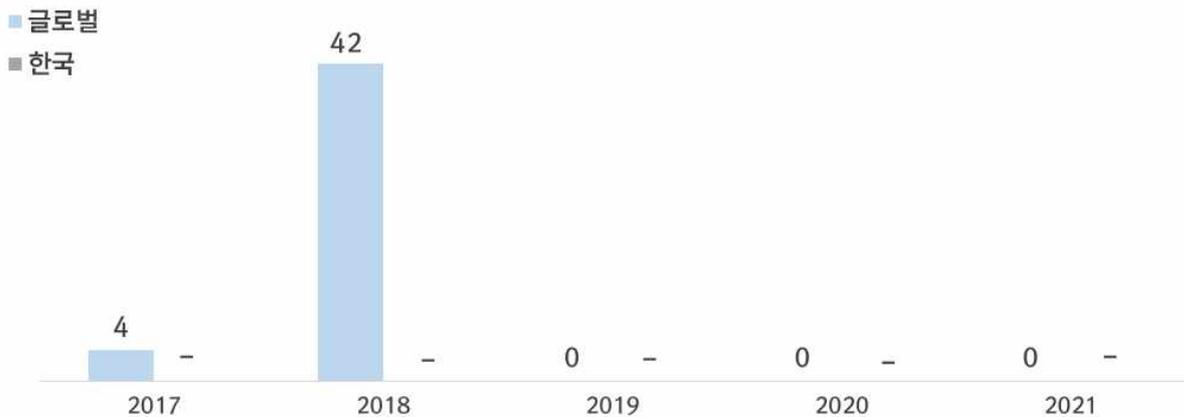
2021년 기준 HS CODE 0301.99의 멕시코 對글로벌 수입액은 0원으로 집계됨. 최근 5년(2017-2021년) 중 2017년 및 2018년을 제외하고 2019년부터 2021년까지 3년간 HS CODE 0301.99의 멕시코 對글로벌 수입액은 0원으로 확인되어, 최근 5년간 해당 품목의 멕시코 對글로벌 수입액은 연평균 100% 감소함

▶ HS CODE 0301.99 멕시코 對한국 수입액 집계되지 않아

조사 기간(2017-2021년) 동안 HS CODE 0301.99의 멕시코 對한국 수입액은 집계되지 않았음. 이 기간 해당 품목의 멕시코 對글로벌 수입액은 미국(2017년, 538만 원)과 코스타리카(2018년, 5,649만 원)만 집계되었으며, 두 국가 모두 2019-2020년에는 수입액 0원을 기록한데 이어 2021년에는 집계되지 않아 해당 품목의 멕시코 對글로벌 수입규모는 저조한 것으로 추정됨

[표 2.3] 멕시코 '납치' 수입규모⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾

단위 : 천 달러



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR
멕시코 對글로벌 수입액	4	42	0	0	0	-100%
(한화추정액)	(538만 원)	(5,659만 원)	(0원)	(0원)	(0원)	

자료 : ITC(International Trade Centre)

9) 자료: ITC(International Trade Centre)

10) ITC에서 멕시코 對한국 수입규모 데이터는 집계되지 않음

11) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

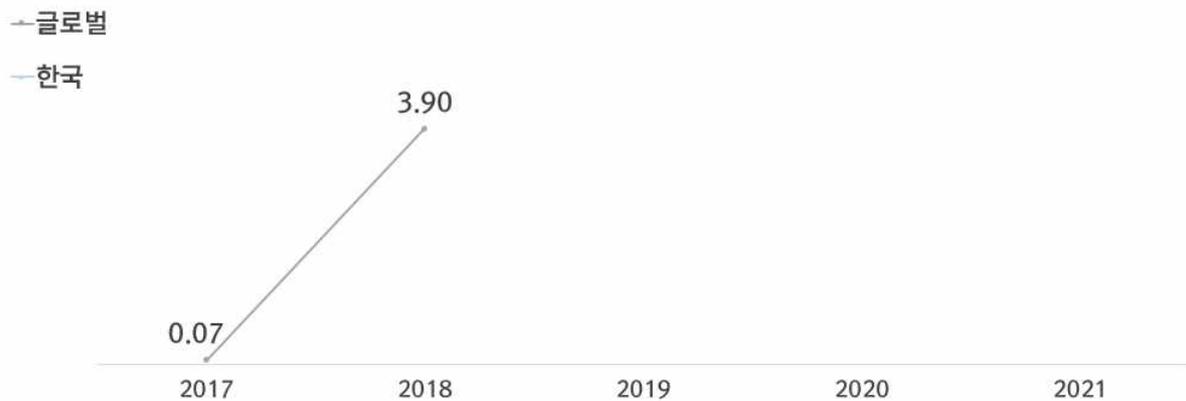
12) 1달러=1,345.10원(2022.09.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

4. 멕시코 넘치 수입금액

- ▶ **멕시코 HS CODE 0301.99, 1톤당 수입단가 집계되지 않아**
 최근 5년(2017-2021년) 중 HS CODE 0301.99의 멕시코 對글로벌 단위당 수입금액은 2017-2018년에만 집계되고 이후로는 집계되지 않음. 해당 HS CODE 품목의 단위당 수입단가는 해당 연도에 수입규모가 집계된 미국(2017년, 94원)과 코스타리카(2018년, 5,246원)만 확인됨
- ▶ **멕시코 HS CODE 0301.99, 수입액 없어 수입단가 확인 불가**
 HS CODE 0301.99의 멕시코 對한국 수입단가는 집계되지 않음. 해당 품목의 멕시코 對글로벌 수입단가는 2019년 이후 멕시코 對글로벌 수입 규모가 없으며, 멕시코 對한국 수입단가 또한 조사기간 수입규모가 없어 집계되지 않음

[표 2.4] 멕시코 ‘넘치’ 단위당 수입금액¹³⁾¹⁴⁾¹⁵⁾¹⁶⁾

단위 : 달러/톤, 톤



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR
멕시코 對글로벌 수입금액	0.07	3.90	(-)	(-)	(-)	5,471%
(한화추정액)	(94원)	(5,246원)	(-)	(-)	(-)	
멕시코 對글로벌 수입량	60,000	10,778	(-)	(-)	(-)	-82%

자료 : ITC(International Trade Centre)

13) 자료: ITC(International Trade Centre)

14) ITC에서 멕시코 對한국 수입단가 데이터는 집계되지 않음

15) ITC에서 2019년, 2020년, 2021년 멕시코 對글로벌 수입단가 데이터는 집계되지 않음

16) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨



III. 시장트렌드

1. 멕시코 수산물 소비 시장 트렌드
2. 수입 수산물 및 넙치에 관한 멕시코 소비자 인식
3. 멕시코 소비자, 수산물은 원물 형태 구매 선호
4. 튀기고 볶고 굽고 찌서 즐기는 멕시코 수산물 레시피

1. 멕시코 수산물 소비 시장 트렌드

▶ 멕시코 수산물 소매시장, 코로나 19 이전 수준 회복 실패

2021년 기준 멕시코 수산물 소매판매량은 전년 대비 1% 증가한 약 77만 2,000톤 규모였음. 코로나 19 이전에는 일반 소비자들이 직접 원물을 본 후에 구매를 결정하였으나, 이후에는 불가능해지자 신선 수산물에 대한 수요가 감소함. 대신, 저장기간이 길고, 더 깨끗하며, 조리가 간편한 가공된 수산식품에 대한 수요가 증가함. 다만, 코로나 19로 현지 소비자들의 건강 의식이 향상되었고, 2020년 대비 2021년에는 외식 채널의 운영이 비교적 정상 궤도로 돌아옴. 이러한 두 가지 상황이 2021년 수산물 소비시장이 전년 대비 소폭 상승할 수 있었던 요인으로 분석됨. 수산물 종류별로 살펴보면, 연체류의 강세가 두드러졌는데, 소매판매량이 2021년 기준 전년 대비 5% 증가하여 약 12만 7,000톤을 달성함¹⁷⁾¹⁸⁾

▶ 수산물 강국 멕시코의 수산물 생산 및 소비

멕시코는 수산물 생산 및 가공 시장의 강자이지만, 1인당 수산물 소비량은 2013년 기준 10.5kg, 2020년 기준 13.2kg으로 세계 평균에 미치지 못한 것으로 조사됨. 멕시코의 주요 수산 생산 품목은 정어리, 새우, 참치, 틸라피아 등이며 이러한 주요 생산품이 전체의 약 60%를 차지함. 수출 중심의 교역 구조를 지닌 멕시코 수산물 시장에서 수입되는 주요 품목은 틸라피아, 다랑어, 새우인데 상위 3개 품목이 전체 수입액의 절반 정도를 차지하고 있음. 한국과의 주요 교역 품목은 다랑어와 김으로, 다랑어는 멕시코 주요 생산품목 중 하나인 참치 통조림의 주요 원재료로 사용됨

[표 3.1] 2021년 멕시코 수산물 품목별 소매판매액 (백만 페소)

종류	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Crustaceans	9,704.8	10,782.2	11,804.2	12,418.0	14,666.9	13,517.0
Fish	33,399.9	42,331.3	47,159.2	49,488.9	57,570.5	54,156.5
Molluscs and Cephalopods	5,455.4	6,352.8	6,945.9	7,279.3	8,465.8	8,127.2
Fish and Seafood	48,560.0	59,466.3	65,909.3	69,186.2	80,703.2	75,800.7

자료: 유로모니터(Euromonitor)

17) 한국수산경제, 「멕시코 수산물 생산 및 소비 동향」, 2019.04

18) 유로모니터(Euromonitor), 「Fish and Seafood in Mexico」, 2022.01

2. 수입 수산물 및 넙치에 관한 멕시코 소비자 인식

▶ 멕시코 소비자, 절반 정도가 한국산 수산물 구매 혹은 섭취 경험

멕시코 소비자를 대상으로 수산물 선호도를 조사한 결과, 가장 선호하는 품목은 새우와 참치였으며, 주로 구매하거나 즐겨 먹는 수산물 상위 3개 품목은 새우, 참치, 그리고 문어인 것으로 드러남. 수입 수산물에 대한 거부감은 낮은 편이며, 약 80%의 응답자가 수입 수산물 구매 경험이 있었음. 더 나아가 응답자의 약 절반 정도가 한국산 수산물 구매 및 취식 경험도 있던 것으로 드러남. 한국산 수산물 및 수산가공식품 중에서는 참치 통조림을 포함한 참치류에 대한 선호도가 가장 높았고, 구매 및 취식 경험이 있는 한국산 수산물 종류는 새우, 어류, 문어 등인 것으로 나타남. 한국산 수산물 및 수산식품 구매 주요 경로는 일반 슈퍼마켓, 시장, 프리미엄 슈퍼마켓 순이었으며 한국 슈퍼마켓은 크게 이용되지 않았음. 취식 주요 경로는 한식 레스토랑, 수산물 전문 레스토랑, 멕시코 레스토랑 등의 순으로 조사되었으며, 향후 한국산 수산물을 구매할 의향이 높은 소비자층은 20-30대, 고소득층, 백인 등인 것으로 조사됨¹⁹⁾²⁰⁾

▶ 멕시코 약 40% 소비자, 넙치 선호한다고 응답

어종별 선호도 조사 결과 멕시코 소비자의 37.8% 정도가 넙치(Halibut)를 선호하는 것으로 응답함. ‘보통’이라고 응답한 소비자는 29.7%, ‘좋아하지 않는다’는 17.5%, 마지막으로 ‘모른다’는 15.0%였음. 특히, 넙치에 대한 선호도는 한국산 수산물 구매 및 취식 경험이 있을수록 높게 나타났으며, 가계 수준 및 평소 수산물 취식 횟수와도 양의 상관관계를 보이는 것으로 나타남

[표 3.2] 수입 수산물 구입 시 핵심 고려 요인

순위	고려 요인	비율 (1+2 순위)
1	품질(위생/신선도)	40.6%
2	가격	16.3%
3	인증·라벨링	10.0%
4	원산지	8.3%

[표 3.3] 수입 수산물 정보 습득 경로

순위	경로	비율 (1+2 순위)
1	평판·지인 권유	33.7%
2	인터넷	28.0%
3	포장지표시 문구	27.8%
4	광고 문구	5.2%

자료: KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터

19) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「주요국 수산물 소비실태 조사 결과 보고서 - 멕시코」, 2018.10

20) 유엔식량농업기구(FAO), 「Fishery and Aquaculture Country Profiles - Mexico」, 2021.03

3. 멕시코 소비자, 수산물 원물 형태 구매 선호

▶ 멕시코 소비자들의 식품 소비 습관

멕시코 음식 문화는 유네스코 세계무형문화유산으로도 등재되었을 정도로 다채로운 매력을 지니고 있으며, 매운 맛을 선호해 한국인의 입맛과도 잘 맞는 편임. 보통 점심 식사를 가장 중요한 식사로 여겨 저녁보다 점심에 육류 등 무거운 음식을 주로 섭취함. 특히, 수산물 대비 육류 및 육류 가공품에 대한 선호도가 높은 편이며, 수산물 중에서는 참치 통조림과 같은 간편한 수산 가공품을 선호하는 것으로 보임. 특히, 전체 인구의 75%가 도시에 거주하고 있으며, 서구식 식습관에 익숙하다는 점까지 더해 가공식품 시장의 성장을 주도하고 있음²¹⁾²²⁾²³⁾

▶ 멕시코 소비자들의 수산물 소비 습관

멕시코 소비자들의 약 43.3%가 주 1회 이상 수산물을 섭취하고 있으며, 그중 어류가 58.8%를 차지하는 것으로 나타남. 수산물 소비가 활성화된 소비자층은 중장년층과 2-3명의 가족 구성원을 지닌 핵가족인 것으로 조사됨. 또한, 주로 소리아나나 월마트와 같은 슈퍼마켓에서 원물 그대로의 수산물 구매한 후 가정에서 직접 손질하여 섭취하는 것으로 나타났으며, 수산물을 저렴하게 구매하고 싶은 소비자의 경우 농수산물 시장 등에서 대량으로 구매하여 여러 가구가 나누기도 하는 것으로 보임. 외식을 통해 수산물을 섭취하는 경우에는 수산물 전문 레스토랑이나 멕시코 레스토랑, 일본식 레스토랑을 주로 방문함. 가톨릭 문화권인 국가 특성상 3월과 4월에 걸쳐있는 ‘사순절’ 시기에 수산물 소비가 특히 증가하는 것으로 알려짐

[표 3.4] 수입 수산물 구매 이유

순위	구매 이유	비율 (1+2 순위)
1	품질 우수 (맛/신선도)	35.6%
2	구입 당시 멕시코 수산물 부재	19.4%
3	평판·입소문이 좋아서	16.5%
4	각종 프로모션	16.3%

[표 3.5] 가장 잘 알고 있는 수입 수산물

순위	종류	비율 (1+2+3 순위)
1	새우	29.2%
2	연어	25.3%
3	대구	20.3%
4	참치	13.8%

자료: KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터

21) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「주요국 수산물 소비실태 조사 결과 보고서 - 멕시코」, 2018.10

22) 한국수산업, 「멕시코 수산물 생산 및 소비 동향」, 2019.04

23) 대한무역투자진흥공사, 「멕시코 국가정보」, 2017.12

4. 튀기고 볶고 굽고 찌서 즐기는 멕시코 수산물 레시피

▶ 가정 내 수산물 섭취 시 튀김 또는 볶음 조리법 가장 선호

멕시코 소비자의 절반 이상이 레스토랑 등 외식 대비 집에서 수산물을 섭취한다고 밝힘. 슈퍼마켓 등지에서 원물 형태의 수산물을 구매한 후에 집에서 손질 후 조리를 거치는데, 튀김이나 볶음, 구이나 스테이크 등 다양한 방식을 모두 활용하는 것으로 나타남

▶ 어류를 활용한 멕시코 레시피

멕시코 음식 중 새우나 토마토, 칠리(고추)를 활용한 메뉴가 많은 편이며, 어류 중에서는 참치, 대구, 메기, 농어, 도미 등을 잘 활용함. 특히, 육류 음식으로 잘 알려진 타코나 미트볼 등을 피쉬 타코나 피쉬 미트볼 등으로 변형하여 섭취함. 꼬르비나(Corvina)를 이용하여 생선절임요리(Escabeches)나 속을 채운 생선 필렛 요리(Filete de pescado relleno)를 만들기도 함. 대구(Bacalao)는 소금기를 제거하며 말린 후 토마토, 올리브 및 케이퍼 등과 함께 곁들여 크리스마스 및 새해에 먹는 것이 대표적인 메뉴임. 이외에도 넙치와 같은 흰살 생선을 주로 활용하는 세비체(Ceviche)의 경우 멕시코 연안 지역(Mazatlán)에서 유래한 것으로 알려져 있는데, 다진 회를 라임 주스 및 소금에 절인 후 당근, 양파, 오이, 칠리, 오레가노, 고수 등 부가 재료 다진 것을 섞어 함께 먹는 메뉴임. 지역이나 레시피에 따라 아보카도, 토마토 등이 추가될 수 있고, 타코나 토스타다의 토핑으로도 자주 활용되는 것으로 보임

[표 3.6] 선호하는 수산물 요리법

순위	요리법	비율 (1순위)
1	튀김/볶음	36.3%
2	구이/스테이크	30.5%
3	찜	14.8%
4	생식	11.5%

[그림 3.1] 멕시코 대표 수산물 음식, 세비체



자료: KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 테이스트아틀라스(taste atlas)



IV. 유통채널

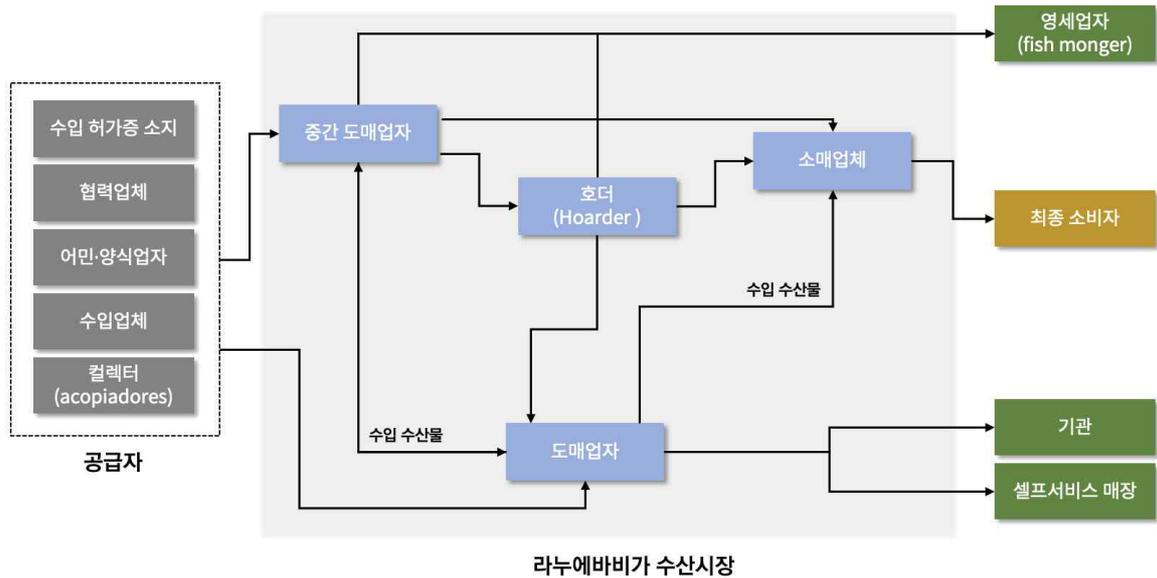
1. 멕시코 넙치 유통구조
2. 멕시코 넙치 유통가격
3. 멕시코 넙치 B2B 유통채널
4. 멕시코 넙치 B2C 유통채널

1. 멕시코 납치 유통구조

▶ 멕시코 수산물 유통, 중앙집중형 구조²⁴⁾²⁵⁾

중남미 아메리카에서 두 번째로 큰 수산물 시장 규모를 지닌 멕시코에서 수산물의 약 5-70% 정도가 수도인 멕시코시티에 위치한 라누에바비가(La Nueva Viga) 수산시장을 거쳐 거래되고 있는 것으로 나타남. 이외의 수산물은 과달라하라의 메르카도델마르(Mercado del Mar) 등을 포함한 중소규모의 수산시장을 통해 거래되고 있음. 특히, 라누에바비가 수산시장은 정부가 국내 식품 도매시장 활성화를 위해 설립한 중앙공급센터(Centrales de Abastos)에서 운영하는 도매시장과 인접하게 위치해있으며, 일반 소비자와 도매업자 모두가 이용 가능한 멕시코 수산물 유통의 중심지임. 라누에바비가에서 거래된 수산물은 다양한 방식으로 최종 소비자에게 인도되는데, 대부분의 일반 시민들은 주로 슈퍼마켓과 같은 소매업체에서 수산물을 구매하는 것으로 나타남. 이외에도 수산물 가공 시장 규모가 큰 멕시코인만큼, 원물 수입 후 수산물 가공 업계로도 대량 공급되고 있는 것으로 나타남

[표 4.1] 멕시코 수산물 유통구조



자료: ITAM(Instituto Tecnológico Autónomo de México)

24) aT한국농수산물유통공사, 「2021 농식품 수출국가정보 - 멕시코」, 2022.04

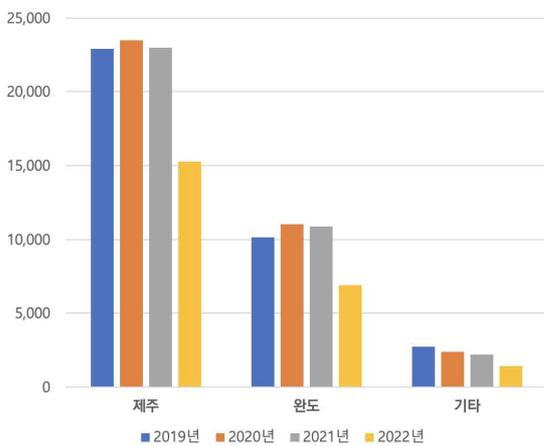
25) ITAM(Instituto Tecnológico Autónomo de México), 「Estudio del eslabón de logística en el sector pesquero mexicano」

2. 멕시코 넙치 유통가격

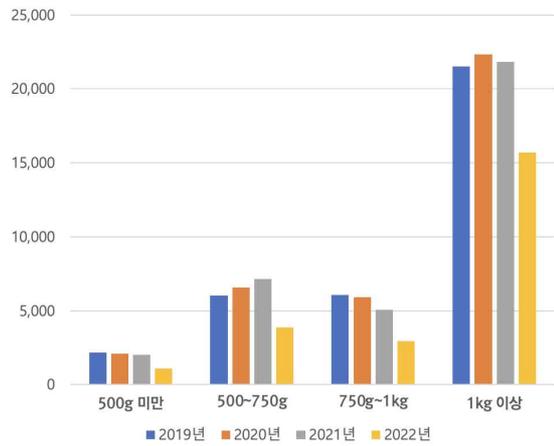
▶ 한국산 넙치 출하량 및 가격

한국산 넙치는 제주도 및 원도 지역에서 대부분 생산됨. 산지 및 도매 모두 가격은 무게에 따라 상이하며, 자세한 수치는 하기의 ‘표 4.6’ 및 ‘표 4.7’을 통해 확인 가능함. 멕시코 넙치의 도매 혹은 소매 거래 시 가격과 관련된 정보는 존재하지 않았으나, 2022년 기준 멕시코 생선(Fish) 도매가격 및 기타 수산물 가격 정보를 하기의 ‘표 4.4’와 ‘표 4.5’를 통해 확인 가능함. 참고로, 2019년 멕시코에서 생선의 킬로그램당 수입가격은 21.33달러였음

[표 4.2] 한국산 넙치 지역별 출하량 (톤)



[표 4.3] 한국산 넙치 크기별 출하량 (톤)



자료: KMI한국해양수산물개발원 수산업관측센터

[표 4.4] 2022년 멕시코 생선 도매가격 (달러)

단위	가격
킬로그램(kg) 당	2.62-2.89 (3,524-3,887원 ²⁶⁾)
파운드(pound) 당	1.19-1.31 (1,601-1,762원)
톤(tonne) 당	2,885.95 (3,881,891원)

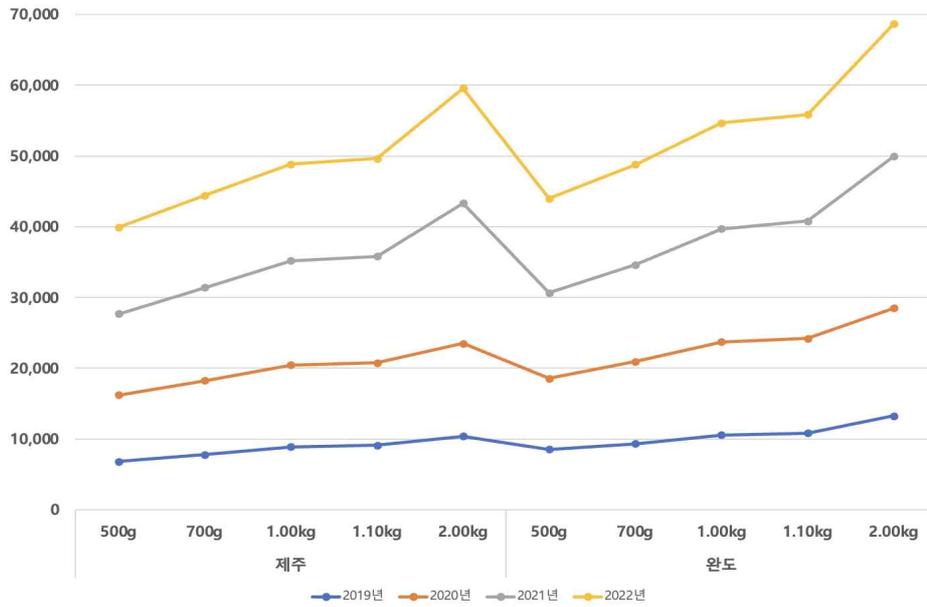
[표 4.5] 멕시코 수산물 단위별 가격 (달러)

구분	2018	2019	2020	2021
평균	13.66 (18,374원)	14.68 (19,746원)	13.81 (18,576원)	15.05 (20,244원)
신선 생선	15.29 (20,567원)	16.49 (22,181원)	15.48 (20,822원)	16.87 (22,692원)
신선 수산물	27.02 (36,345원)	29.15 (39,210원)	27.35 (36,788원)	29.82 (40,111원)
수산 가공품	7.96 (10,707원)	8.57 (11,528원)	8.13 (10,936원)	8.90 (11,971원)

자료: 셀리나와무치(Selina Wamucii), 스태티스타(Statista)

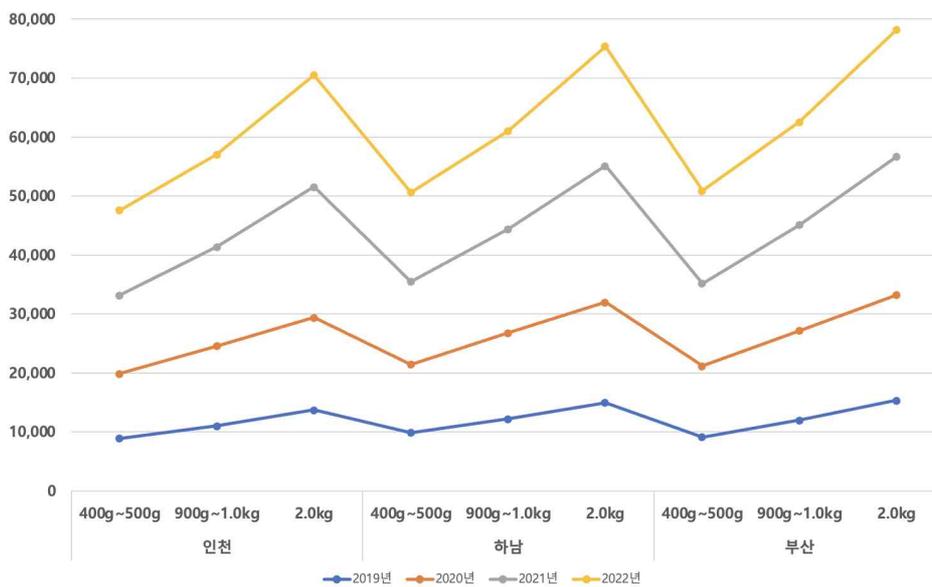
26) 1달러=1,345.10원(2022.09.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

[표 4.6] 한국산 넙치 산지 가격 (원/kg)



자료: KMI한국해양수산개발원 수산업관측센터

[표 4.7] 한국산 넙치 도매가격 (원/kg)



자료: KMI한국해양수산개발원 수산업관측센터

3. 멕시코 납치 B2B 유통채널 ① 라누에바비가

기업 기본 정보	기업명	라누에바비가(La Nueva Viga)		
	기업구분	도매시장		
	홈페이지	-		
	위치	멕시코시티(Ciudad de México)		
	규모	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> 일일 거래량: 약 700-1,500톤 연간 거래량: 550,000톤 	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 전세계에서 일본 츠키지 수산시장에 이어 2번째로 큰 규모의 수산물 도매시장 멕시코 식품[도매]유통의 중심지인 라센트랄데아바스토스(La Central de Abastos)와 인접한 곳에 위치하여, 일반적인 수산시장과는 달리 항구와 멀리 떨어진 내륙 지역에 자리잡은 것이 특이점 라누에바비가에서 거래된 대부분의 수산물은 멕시코시티 및 교외 지역에 공급되며, 타 주 및 해외 교역이 이뤄지기도 함 80%는 활어 상태로 판매되고 있고, 거래량의 20%는 수입 냉동 수산물 300여 종의 신선 및 냉동 수산물을 취급하고 있으며 100여 종의 냉동 수입 수산물도 함께 취급함 		
매장정보	주요정보	<ul style="list-style-type: none"> 개장 시간: 매일 03:00 - 18:00 라누에바비가의 전신인 라비가는 이스타칼코(Iztacalco) 지역에 위치했고, 현재의 라누에바비가는 이스타팔라파(Iztapalapa) 지역으로 이전 		
	매장 전경	 		
협력방법	소싱제품	- 각종 수산물		
	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> 문의 사항 연락처 - 이메일: lanuevaviga@gmail.com 		

자료: aT한국농수산식품유통공사, ABC뉴스(ABC News)

사진 자료: 런던이코노믹(the London Economic)

3. 멕시코 넵치 B2B 유통채널 ② 엘피쉬마켓

기업 기본 정보	기업명	엘피쉬마켓(El Fish Market)	
	기업구분	레스토랑	
	홈페이지	www.elfishmarket.com	
	위치	시나로아(Sinaloa)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 4개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 2010년 설립됨 • 미국의 하와이 및 캘리포니아식 수산물 음식 문화에 영향을 받음 • 현재 멕시코 시나로아(Sinaloa)주와 두랑고(Durango)주에서 총 4개 매장 운영 중 • 피쉬타코, 문어나 새우, 가리비 등을 라임, 잎채소 등과 곁들인 샐러드, 새우 크림 파스타, 킹크랩, 아보카도와 새우를 함께 넣은 세비체, 수산물을 활용한 햄버거, 넵치를 활용한 기타 메뉴, 굴, 문어 등 다양한 수산물 메뉴를 선보이고 있음 	
매장정보	주요정보	<ul style="list-style-type: none"> • 축구나 각종 지역 이벤트에 적극적으로 참여하고 있으며 관련 프로모션을 홈페이지 및 SNS 채널을 통해 홍보 	
	매장 전경	 	
협력방법	소싱제품	- 각종 수산물, 육류, 과일, 채소, 주류 등	
	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 문의 사항 연락처 - 전화번호: +52-669-913-4997 - 이메일: facturacionfishmarket@gmail.com 	

자료: 엘피쉬마켓(El Fish Market)

사진 자료: 엘피쉬마켓(El Fish Market)

3. 멕시코 납치 B2B 유통채널 ③ 콘트라마르

기업 기본 정보	기업명	콘트라마르(Contramar)	
	기업구분	레스토랑	
	홈페이지	www.contramar.com.mx	
	위치	멕시코시티(Ciudad de México)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 1개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1998년 8월 14일 설립됨 • 또 다른 수산물 전문 레스토랑인 MeroToro의 소유주가 세운 레스토랑 • 빵 및 토르티야를 직접 제작하는 것이 특징 • 세비체, 굴이나 성게알을 이용한 메뉴, 칠리소스를 얹은 도미 구이, 참치회 토스타다, 이외에 파스타나 정어리 절임 등 다양한 메뉴를 선보이고 있음 • 무화과 파이나 생크림 딸기 케이크 등 디저트로도 유명 • 각종 미식 잡지에 소개된 유명 레스토랑 	
매장정보	주요정보	<ul style="list-style-type: none"> • 배달 서비스 제공 • 운영시간 [월-금]: 12:00 - 20:00 & [토-일]: 11:00 - 20:00 	
	매장 전경	 	
협력방법	소싱제품	- 각종 수산물, 과일, 채소, 주류 등	
	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 문의 사항 연락처 - 전화번호: +52-55-5514-9217 - 이메일: facturas@grupocontramar.com 	

자료: 콘트라마르(Contramar)

사진 자료: 콘트라마르(Contramar)

4. 멕시코 납치 B2C 유통채널 ① 씨티마켓

기업 기본 정보	기업명	씨티마켓(City Market)	
	기업구분	수산물 전문점	
	홈페이지	www.citymarket.com.mx	
	위치	멕시코시티(Ciudad de México)	
	규모	기타 규모 • 매장 수(*21): 13개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 하이퍼마켓 기업인 라코메르(La Comer) 산하 브랜드로 첫 매장 2006년 오픈 • 고급 신선 수산물을 중심으로 육류, 향신료, 세계 여러 국가의 주류 등 고급 음식을 전문적으로 판매하는 슈퍼마켓임 • 판매하고 있는 수산물은 멕시코, 노르웨이, 미국, 캐나다, 칠레 등 다양한 원산지이며 종류는 약 150여 종의 수산물을 취급하고 있음 • 고급 커피빈 36종 및 차를 판매하는 카페라든가, 수산물 레스토랑 등을 매장 내에서 함께 운영 	
매장정보	입접가능품목	• 수산물, 육류, 유제품, 주류, 향신료, 소스류, 즉석식품, 베이커리류 등	
	선호제품	• 신선 식품, 고품질 식품, 수입 식품	
	매장 전경	 	
협력방법	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락을 통한 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +52-800-3777-333 - 홈페이지: www.citymarket.com.mx/comprasbiencitymarket/contacto 	

자료: 씨티마켓(City Market)

사진 자료: 씨티마켓(City Market)

4. 멕시코 넵치 B2C 유통채널 ② 페스카데리아카보마르

기업 기본 정보	기업명	페스카데리아카보마르 (Pescaderia Cabo Mar)	
	기업구분	수산물 전문점	
	홈페이지	www.pescaderiacabomar.net	
	위치	카보산루카스(Cabo San Lucas)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 13개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1994년 설립됨 • 연어나 참치, 도미 등 다양한 생선을 활어 형태나 손질하여 판매 • 이외에도 새우, 가리비, 정어리, 문어나 오징어 등을 모두 판매 • 매일 8시부터 5시까지 운영 • 일부 품목에 대한 온라인 구매 가능 	
매장정보	입점가능품목	• 수산물	
	선호제품	• 신선 수산물	
	매장 전경	 	
협력방법	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소, 기업 고용자 수 및 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 이메일: pescaderiacabomar@hotmail.com - 전화번호: +52-624-143-4866 	

자료: 페스카데리아카보마르(Pescaderia Cabo Mar)

사진 자료: 페스카데리아카보마르(Pescaderia Cabo Mar)

4. 멕시코 납치 B2C 유통채널 ③ 우리식품

기업 기본 정보	기업명	우리식품(Uri Super)		
	기업구분	아시안마트/한인마트		
	홈페이지	-		
	위치	멕시코시티(Ciudad de México)		
	규모	기타 규모	• 매장 수('21): 1개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 멕시코시티에 위치한 대표적인 한인마트 • 소나로사 지역에서 1,000페소 이상 구입 시 배송 서비스 제공 • 고기나 김치는 물론 회도 판매 (매주 토요일 해산물 마켓 개최) 		
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 냉동식품, 즉석식품, 화장품, 스낵류, 음료류, 문구류 등		
	선호제품	• 한국산 제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소, 기업 고용자 수 및 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +52-55-5207-5151 		

자료: 우리식품(Uri Super)

사진 자료: 우리식품(Uri Super)

4. 멕시코 납치 B2C 유통채널 ④ 예산집

기업 기본 정보	기업명	예산집(Asian Market)		
	기업구분	아시안마트/한인마트		
	홈페이지	asianmarket-koreangrocerystore.business.site		
	위치	과달라하라(Guadalajara)		
	규모	기타 규모	• 매장 수('21): 1개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 멕시코 과달라하라시에 위치한 한인마트 • 신선식품 보다는 라면이나 소스류 등의 가공식품 위주 판매 • 매장 내 주요 상품과 관련된 조리 방법 등을 안내해줌 		
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품, 냉동식품, 즉석식품, 주류, 면류, 소스류, 식기류, 기타 생활 용품 등 		
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 한국산 제품 		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소, 기업 고용자 수 및 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +52-33-3817-8796 		

자료: 예산집(Asian Market)

사진 자료: 예산집(Asian Market)



V. 진입장벽

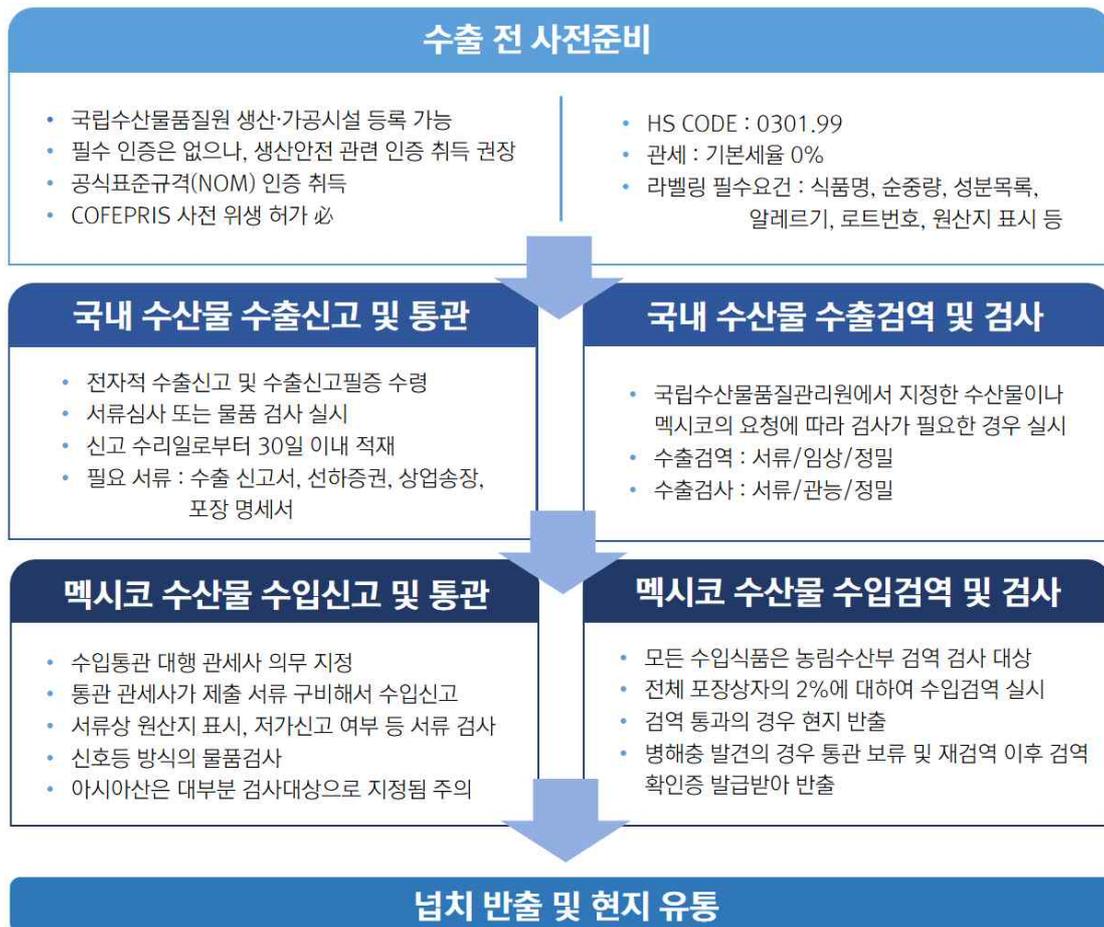
1. 넙치 통관 및 검역 절차
2. 넙치 수출 전 사전 준비
3. 넙치 국내 수출 신고 및 통관
4. 넙치 국내 수출 검역 및 검사
5. 넙치 멕시코 수입 신고 및 통관
6. 넙치 멕시코 수입 검역 및 검사

1. 납치 통관 검역 및 절차²⁷⁾

▶ 멕시코 납치 수출 시 통관 절차별 참고사항

멕시코의 수입통관제도는 복잡한 편으로 사전에 철저한 준비가 요구됨. 식품의 경우, 사전수입신고제도(AVISO)와 사전수입승인제도(PERMISO)가 적용되는 품목이 많아 샘플 수입통관 시 확인한 HS CODE를 활용하여 해당 수출 품목의 사전수입제도를 위한 서류를 준비해야 함. 또한, 해당 수입업체가 멕시코 국세청(SAT)의 수입자 등록부에 등록된 업체인지를 확인해야 하며, 멕시코 세금 등록부에 등록된 관세사를 통해서만 수입통관을 진행할 수 있음. 물품 검사는 신호등 방식으로 랜덤으로 진행되며, 검역 적부까지 통과하면 멕시코로 반출 가능함

[표 5.1] 멕시코 납치 통관 검역 절차²⁸⁾



자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 멕시코 경제부(Secretaria de Economia)

27) 해당 내용은 국가 상황에 따라 변동 가능하니 최신 내용을 확인 부탁드립니다.

28) 농수산물 품질관리법 제 74조에 따르면, 위생관리기준에 맞는 수산물의 생산 가공시설을 운영하는 자는 생산·가공시설 등을 해양수산부장관에게 등록하고 해당 시설에서 생산·가공·출하하는 수산물 수산·가공품에 대하여 해당 사실을 표시하거나 광고할 수 있음

2. 넙치 수출 전 사전 준비

▶ 멕시코 넙치, 공식표준규격(NOM) 인증 취득 必

멕시코로 넙치 수출 시, 멕시코 공식표준규격(NOM, Normas Oficiales Mexicanas) 제도에 따라 물품의 품질 및 안전성, 라벨링 등을 검사받아 인증을 취득해야 함. ‘NOM-(규정집 번호)-(규정 설립 및 감독기관)’에 따라 품목별로 적용되는 다양한 규정집이 있으며, 수산물과 관련한 규정은 ‘NOM-242-SSA1-2009’인 것으로 확인됨²⁹⁾

[표 5.2] 멕시코 공식표준규격(NOM) 인증 취득

인증명	공식표준규격(NOM)	인증 성격	멕시코 공인 인증
마크		인증기관	<ul style="list-style-type: none"> • 멕시코 경제부 표준 사무국 (Direccion General de Norma) • 인증기관 ANCE(Asociacion de Normalizacion y Certificacion A.C.) • 인증기관 NYCE(Normalizacion y Certificacion Electronica A.C.)
인증절차	<ul style="list-style-type: none"> • NOM 인증이 재무부(Secretaria de Hacienda)에 등록되어 있고 법적 책임을 증명하는 멕시코에 있는 현지 대리인에게로 발급되므로 멕시코 현지 대리인을 통해 신청 • 크게 안전 요건 품목과 라벨링 요건을 충족했는지 확인 • 시험의 결과가 적합한 경우, 적합성 인증서(Certificate of Compliance)가 현지 대리인의 이름으로 발행 • 멕시코로 제품을 수출하기 위해서는 적합성 인증서의 사본이 제품과 함께 반드시 첨부되어야 함 • 제품은 NOM 마크를 부착해야 하고 관련 요구사항들(제품 마킹, 보증, 상업적 정보 등)을 준수해야 함 • 시험에 통과한 경우라도 제품의 샘플에 대한 사후 검사가 완료되어야 NOM 인증이 발행되며 발급된 인증은 타인에게 양도할 수 없음 		
사후관리	<ul style="list-style-type: none"> • 제품심사의 목적으로 연간 1회 방문하거나 주기적인 증명시험(Verification testing)을 실시할 수도 있음 • 매년 관리 심사가 이루어지며, 심사를 위한 제품은 일반 가게, 도매상 또는 판매를 통해서 추출될 수 있음 • NOM 의무취득 대상 제품을 NOM 인증 없이 시중에 유통시킬 경우 최종 책임은 국산품일 경우 제조업체가, 수입품일 경우 수입업체가 지게 됨 		

자료: 멕시코 경제부(Secretaria de Economia), KATI농식품수출정보

29) 멕시코 경제부(Secretaria de Economia), 「Normas Oficiales Mexicanas」

▶ **멕시코 납치, 위생안전연방위원회(COFEPRIS) 사전 위생허가 必**

멕시코는 위생안전연방위원회(COFEPRIS)에서 멕시코 식품 산업의 유통 및 생산과정의 위생 안전을 위해 멕시코 현행 보건법을 준수하는 식품, 식품 보조제 및 무알코올 음료만 멕시코 영토로 수입이 가능하게 함. 따라서 국내 수출기업은 COFEPRIS 위생허가를 사전에 취득하고 제품을 수출할 필요가 있음. 위생허가 신청 시 신청 양식, 관세납부 증명서, 위생증명서가 필요하며 수산물의 경우 오염된 바다(북해)에서 채취된 수산물은 중금속(납, 비소, 카드뮴 및 수은) 측정에 대한 분석 서류를 함께 제출해야 함³⁰⁾

[표 5.3] 멕시코 수입 제품 사전 위생 허가(COFEPRIS)

내용	<ul style="list-style-type: none"> 인체에 영향을 끼치는 모든 제품(의약품, 식품, 제약, 특정 기능성 화장품, 기타 등)에 대한 안전을 보장하고 심사를 통해 멕시코 내 해당 제품이 판매될 수 있도록 권한을 부여 	인증 기관	멕시코 위생안전 연방위원회 (COFEPRIS)
		인증 성격	수입 위생허가
인증절차	<ul style="list-style-type: none"> 관세청에서 지정한 관세납부 후 필요 서류 제출 심사시간은 약 5~40일 소요 멕시코 위생안전 연방위원회 내부적으로 서류검토 및 필요시 상품 샘플 요청을 통해 자체 검사를 진행할 수 있음 멕시코 위생안전 연방위원회 홈페이지를 통해 상품 반입 승인 여부를 공지함 		
제출 서류	<ul style="list-style-type: none"> 위생안전연방위원회 사전 허가 신청 양식 관세납부 증명서 원본 1부 및 사본 2부 위생증명서 원본 1부 및 사본 1부 멕시코 내 상품 반입 신청서 오염된 바다(북해)의 식용 수산물의 경우, 중금속(납, 비소, 카드뮴, 수은) 측정에 대한 분석 서류 		
비용	<ul style="list-style-type: none"> 식품 및 식품보조제의 경우, \$5,770.79 MXN 		

자료: 멕시코 보건부 위생안전연방위원회(COFEPRIS)

30) 멕시코 보건부 위생안전연방위원회(COFEPRIS), 제품 수입에 대한 사전 위생 허가(Permiso sanitario previo de importación de productos)

▶ **멕시코 납치, HS CODE 및 관세율 확인**

멕시코 관세 신청 및 납부 관리는 멕시코 재정부 세관 관리국(Aduana Mexico)이 담당하며 관세법에 따라 처리함. 멕시코의 관세는 일반적으로 종가세로 운영되며, 수입물품에 대해 관세, 부가가치세, 세관수수료, 특별 소비세를 부과함. 관세의 과세가격은 수입물품의 상업 송장 가격에 운임료와 보험료를 더한 CIF(운임 보험료 부담 조건)를 기준으로 결정됨. 한국은 비 NAFTA 회원국이므로 CIF를 포함한 지출비용을 근거로 산출됨. 고객사 제품의 경우 관세는 기본세율 15%의 적용을 받을 것으로 보이며, 멕시코는 한국과 FTA를 비롯한 협정 체결 이력이 없어 기본관세율이 그대로 적용될 것으로 예상됨. 이에 관세 혜택을 위해 원산지 증명서 발급이 필수는 아니지만, 멕시코의 경우 통관 과정에서 서류상 원산지 표시를 필수로 요구하고 있으며 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있음

[표 5.4] 납치 HS CODE

납치 HS CODE 품목 정의	납치류[플루로넥티대(Pleuronectidae)과 · 바디대(Bothidae)과 · 사이노글로시대(Cynoglossidae)과 · 솔레이대(Soleidae)과 · 스킵탈미대(Scophthalmidae)과 · 시타리대(Citharidae)과]
납치 한국 HS CODE	0301.99-8000
납치 멕시코 HS CODE	0301.99-9900
관세	기본세율
	15%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA 포털

▶ **멕시코 넙치, 적용받는 필수 인증 無**

멕시코로 넙치 수출 시, 공식표준규격(NOM), 위생허가(COFEPRIS) 인증을 제외하고 필수적으로 받아야 하는 인증은 없는 것으로 확인됨. 다만, HACCP와 FSSC22000, ISO22000등의 식품 생산 안전 관련 글로벌 공통 인증이나 어업 및 수산물 생산 관련 글로벌 인증을 선택적으로 취득하여 활용할 수 있음

[표 5.5] 멕시코 넙치 인증 취득

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 Mark
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	식품의약품안전처 (한국식품안전관리인증원)	
ISO22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
FSSC22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	FSSC 지정 인증기관	
MSC	지속가능한 어업 및 생산 인증	글로벌 공통 인증	해양관리협의회	
ASC	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	세계양식책임관리회	

자료: 각 인증기관

▶ **멕시코 납치, 농식품위생품질청 통제프로그램 따라 관능검사 시행**

멕시코 공식표준규격(NOM)은 어선 및 어선을 포함하여 신선, 냉장, 냉동 및 가공 수산물을 처리하는 시설과 해당 제품이 충족해야 하는 위생 사양에 대한 규정을 두고 있음. 해당 사양은 수산물의 포획, 추출, 가공, 보존, 저장, 유통, 운송, 판매 또는 수입에 종사하는 자연인 또는 법인에 대해 의무인 것으로 확인됨. 멕시코는 수산물 및 수산물 관련 제품에 대해 표본 추출을 통해 관능검사를 진행하며, 당국의 규정에 따라 검역을 거침. 검사 결과 멕시코 당국의 규정을 준수하지 않은 품목으로 확인될 경우, 검사 신청자는 규정 위반 사실을 통지받은 날로부터 영업일 기준 10일 이내에 해당 수입 제품의 유통 및 생산과정 추적 가능 여부 및 절차와 함께 규정 위반 재발 방지에 대한 계획을 포함한 자료를 당국에 제출해야 함. 허용된 첨가제와 잔류물질 최대한도 규정은 하기 표와 같으며 해당 내용은 일부로 자세한 전문은 멕시코 연방관보(DOF) 홈페이지에서 확인할 수 있음

[표 5.6] 멕시코 수산물에 허용된 첨가제³¹⁾

첨가물	제품	기준치(mg/kg)
아스코르브산칼륨 아스코르브산나트륨	생선, 갑각류	1,000
구연산	갑각류	GMP
디나트륨 에틸렌디아민 테트라아세테이트	갑각류	250
인산삼칼슘	생선	5,000
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨	갑각류	100
사칼륨 폴리인산염	생선	5,000
피로인산사나트륨	생선	5,000
폴리인산나트륨	생선	5,000
인산일칼륨	생선	5,000
인산일나트륨	생선	5,000
아황산나트륨 아황산칼륨	갑각류	100
삼인산오칼륨	생선	5,000
삼인산펜타나트륨	생선	5,000

자료: 멕시코 연방관보(DOF)

31) 멕시코 연방관보(DOF), 「NOM-242-SSA1-2009 냉장, 냉동 및 가공한 신선한 수산물」

[표 5.7] 멕시코 넵치 잔류물질 기준치³²⁾

물질유형	잔류물질	적용 종	기준치
화학물질	암모니아성 질소	물고기	350mg/kg
	이산화황	갑각류	100mg/kg
	pH	연체동물	6.0-6.5mg/kg
	히스타민	물고기	100mg/kg
수산가공품		100mg/kg	
미생물	분변 대장균 및 대장균	물고기, 갑각류	400NMP/g
		이매패류	230NMP/100g
		두족류	230NMP/100g
	비브리오 콜레라 O1	이매패류	50g
		기타수산물	50g
	살모넬라종	모두	25g
	비브리오 볼니피쿠스	이매패류	50g
	리스테리아 모노사이토제네스	모두	25g
	클로스트리디움 보툴리눔	모두 (사전진공포장만 해당)	-
	황색포도상구균	모두	1,000CFU/g
포도상구균 장독소	모두	해당없음	
해양 생물독소	갑각류 양수독소	연체동물	20mg/kg
	신경독성 패류 독소	연체동물	20RU/100g
	삭시톡신	연체동물	800g/kg
	연체동물 설사독소	연체동물	160g/kg
	시구아테라 독소	열대 및 아열대 물고기	2.5RU/100g
중금속	총 비소	갑각류, 이매패류, 연체동물	80mg/kg
	카드뮴	연체동물	2.0mg/kg
	메틸수은	참치, 청새치, 그루퍼, 가다랑어와 같은 생선	1.0mg/kg
	납	물고기, 갑각류	0.5mg/kg
연체동물		1mg/kg	

자료: 멕시코 연방관보(DOF)

32) 멕시코 연방관보(DOF), 「NOM-242-SSA1-2009 냉장, 냉동 및 가공한 신선한 수산물」

▶ **멕시코 납치, 라벨링 규정**

멕시코에서 유통되는 식품의 라벨링은 멕시코 보건부(SALUD) 산하 위생안전연방위원회(COFEPRIS)에서 담당하며, 라벨링에 관한 공식 표준은 「사전포장식품 및 무알코올 음료의 일반라벨 사양에 관한 멕시코 공식표준 (NOM-0510-SCFI/SSA1-2010)」에 의하여 규정됨. 2022년 4월, 멕시코 당국은 멕시코 라벨링 표준을 준수하지 않는 제품을 다수 적발한 사실을 발표했는데, 적발된 제품 중에는 각종 수산식품이 포함되어 있음. 2020년 개정안에 따르면 멕시코에서 유통되는 식품의 라벨에는 멕시코 표준에서 규정하는 필수 정보와 더불어 특정 성분에 대한 경고 라벨 표시가 포함되어야 하므로, 멕시코로 수산식품을 수출하려는 기업은 라벨링 표준 요구사항을 준수하여 필요한 정보를 올바르게 표시해야 함. 사전포장식품에 관한 라벨링 규정은 하기 표와 같으며, 수산물 라벨링 요구사항은 「냉장, 냉동 및 가공한 신선한 수산물(NOM-242-SSA1-2009)」에서 추가적으로 규정하고 있음³³⁾

[표 5.8] 멕시코 납치 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	1. 기본 사항	<ul style="list-style-type: none"> • 라벨에 포함된 정보는 제품의 특성을 소비자를 오도하지 않는 방식을 설명 및 표시해야 함 • 라벨은 스페인어로 표기되어야 하며 다른 언어를 사용할 경우 스페인어를 병기함 • 제품의 주 표시면에는 제품명 또는 브랜드명이 표시되어야 하며, 수량 또는 중량, 해당 정보가 표시된 위치를 설명해야 함 • 다중 포장 제품의 경우, 개별 제품 포장에 ‘No etiquetado para su venta individual(개별 판매용 제품이 아님)’ 문구를 표시해야 함
	2. 제품명	<ul style="list-style-type: none"> • 멕시코 법률에서 정한 명칭을 사용해야 하며, 굵은 글씨체로 표시함 • 별도의 명칭이 없는 경우 소비자를 오도하지 않도록 제품의 성분 및 성질 등 기본적 특성에 기반한 일반적으로 사용되는 명칭을 사용할 수 있음

자료: 멕시코 연방관보(DOF)

33) 멕시코 연방관보(DOF), 「사전포장식품 및 무알코올 음료의 일반라벨 사양에 관한 멕시코 공식표준 (NOM-0510-SCFI/SSA1-2010)」

[표 5.8] 멕시코 납치 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	3. 성분 목록	<ul style="list-style-type: none"> • 개별적으로 판매되는 사전포장식품 라벨에 표시되어야 하며, 단일 성분 또는 5% 미만의 복합성분으로 구성된 제품은 표시가 면제될 수 있음 • 성분 함량에 따라 내림차순으로 기재하며, 성분명과 함유 비율을 함께 표시함 • 5% 미만의 복합성분으로 구성된 제품의 경우, 완제품에서 기술적 역할을 수행하는 식품첨가물 또는 알레르겐 정보는 표시해야 하며 이외의 정보는 표시하지 않아도 됨
	4. 알레르겐 성분	<ul style="list-style-type: none"> • 과민증, 불내증 또는 알레르기를 유발하는 모든 성분 및 첨가물을 표시해야 함 • 제품에 알레르겐이 함유된 경우 ‘Contiene(포함)’ 단어를 표시하며 생산·가공·유통 과정에서 알레르겐과 접촉 및 교차 오염될 가능성이 있는 경우 ‘Puede contener(포함할 수 있음)’ 문구를 사용함 • 알레르겐 표시 대상 <ul style="list-style-type: none"> - 글루텐 함유 곡물(밀, 호밀, 보리, 귀리 등) - 땅콩, 견과류 및 관련 제품 - 갑각류 및 관련 제품 - 어류 및 관련 제품 - 대두 및 관련 제품 - 계란 및 관련 제품 - 우유 및 유제품 - 10mg/kg 이상의 아황산염
	6. 순중량	<ul style="list-style-type: none"> • 성분의 중량 또는 해당 부피에 대한 성분의 백분율이 표시 • 단위와 함께 식품의 순 중량을 기재 <ul style="list-style-type: none"> - 고체 : kg, g - 반고형 또는 반액상 : kg 또는 l, g 또는 ml - 액상 : l, ml
	7. 제조업체 또는 판매업체의 이름 및 주소	<ul style="list-style-type: none"> • 제품 책임자의 이름, 명칭 또는 사업체의 이름과 재정 주소가 표시되어야 함 • 수입 제품의 경우 ‘favrado o envasado por o para(제조 또는 포장)’ 선언 후 이름과 주소 뒤에는 적절한 문구 삽입 가능

자료: 멕시코 연방관보(DOF)

[표 5.8] 멕시코 납치 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	8. 원산지	<ul style="list-style-type: none"> • ‘Hecho en 원산지명’, ‘Producto de 원산지명’, ‘Fabricado en 원산지명’의 표현 중 한 가지 방식으로 표현함 • 원산지명은 멕시코가 수출국이 국제 조약에서 사용하는 공식 국가명에 따르며, 원산지를 오도하지 않는 한 ‘Producto español(스페인 제품)’, ‘Producto estadounidense(미국 제품)’과 같이 표시할 수 있음 									
	9. 로트(LOT) 번호	<ul style="list-style-type: none"> • 모든 라벨에는 로트식별번호를 코드 형태로 각인 또는 표시해야 함 • 지워지지않고 영구적으로 표시되어야 함 • ‘LOTE’, ‘Lot’, ‘L’, ‘lote’, ‘lot’, ‘l’, ‘lt’, ‘LT’, ‘LOT’ 중 한 가지 단어를 사용하여 번호(코드) 앞에 표시해야 함 									
	10. 유통기한	<ul style="list-style-type: none"> • 제품의 유통기한은 만료일 또는 권장 소비기한으로 표시함 • 최대 유통기간이 3개월인 제품은 요일, 일, 월을 기재 • 유통기한이 3개월 이상인 제품은 월, 연도를 기재 • 유통기한임을 나타내는 문구 뒤에 날짜를 기재해야 함 • 유통기한 또는 선호 소비 날짜까지 제품 보존에 필요한 특별 조건이 있는 경우 표시해야 함 									
	11. 영양성분	<ul style="list-style-type: none"> • 단일 성분으로 구성도니 식품이나 포장된 정제수, 천연 미네랄 워터 등을 제외한 모든 식품은 영양 정보 표기해야 함 • 열량, 단백질, 탄수화물, 지방, 식이섬유, 나트륨 등 영양성분 정보를 필수적으로 표시해야 함 • 필수적으로 표시해야 하는 영양성분은 일반적으로 1.5mm 글자 크기를 사용함 									
	12. 경고 스탬프 및 문구	<ul style="list-style-type: none"> • 열량, 당류, 포화지방, 트랜스지방, 나트륨을 과다하게 함유한 제품은 경고 스탬프를 부착해야 하며, 카페인 및 감미료를 함유한 제품은 아동의 섭취를 막기 위한 경고 문구를 표시해야 함 <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>열량 과다</td> <td>당류 과다</td> <td>포화지방 과다</td> <td>트랜스지방 과다</td> <td>나트륨 과다</td> </tr> </table>						열량 과다	당류 과다	포화지방 과다	트랜스지방 과다
											
열량 과다	당류 과다	포화지방 과다	트랜스지방 과다	나트륨 과다							

자료: 멕시코 연방관보(DOF)

[표 5.9] 멕시코 수산물 라벨링 요구사항³⁴⁾

수산물 라벨링	<ul style="list-style-type: none"> • 원료 기재 시 일치되는 증명을 사용해야 하며, 일반명 및 학명을 소비자가 오해하지 않도록 표기하여야 함 • 냉장 제품은 유효 기간이 표시되어야 함 • 냉동 제품은 유통기한 혹은 우선 소비 날짜가 표시되어야 함 • 신선, 냉장, 냉동 이매패류 연체동물의 경우, 생산일, 생산지, 제품 수출입 증명서(해당되는 경우), 가공 연도, 월, 일이 라벨에 표시되어야 함 • 보존 방법 표기 <ul style="list-style-type: none"> - 냉장 수산물 : ‘최대 4도씨에서 냉장 보관’ 또는 이와 유사한 문구가 포함되어야 함 - 냉동 수산물 : ‘최대 -18도씨에서 냉동 보관’ 및 ‘한 번 해동하면 다시 냉동해서는 안 됩니다.’ 또는 기타 유사한 문구가 포함되어야 함 • 날것 또는 이미 조리된 제품의 경우 라벨에 ‘생선 또는 덜 익힌 수산물의 섭취는 식인성 질병에 걸릴 위험을 증가시킬 수 있습니다.’ 또는 이와 유사한 문구가 표기되어야 함
------------	---

자료: 멕시코 연방관보(DOF)

34) 멕시코 연방관보(DOF), 「냉장, 냉동 및 가공한 신선한 수산물(NOM-242-SSA1-2009)」

▶ 멕시코 넙치 라벨 샘플



[앞면 라벨링]

[뒷면 라벨링]

[앞면 - 스페인어]

[앞면 - 한국어]

- ① NETMAR
DEL MAR A SU PALADAE
- ② POSTAS DE HALIBUT
- ③ CONTENIDO NETO : 660g
- ④ POSTAS DE HALIBUT

- ① 넷마르
바다에서 당신의 미각까지
- ② 넙치 필레
- ③ 순함량 : 660g
- ④ 넙치 필레

[뒷면 - 스페인어]

[뒷면 - 한국어]

- ① Receta
- ② HALIBUT A LA NARANJA
- ③ Ingredientes:
- ④ 4 postas de Halibut Netmar
- ⑤ 1 cebolla
- ⑥ 1 diente de ajo
- ⑦ 250ml de jerez
- ⑧ 500ml de jugo de naranja
- ⑨ 6 cucharadas de aceite de oliva

- ① 조리법
- ② 오렌지 주스를 곁들인 넙치요리
- ③ 재료
- ④ 넷마르 넙치 필레 4조각
- ⑤ 양파 1개
- ⑥ 마늘 1쪽
- ⑦ 스페인산 셰리와인 250ml
- ⑧ 오렌지 주스 500ml
- ⑨ 올리브 오일 6큰술

- ⑩ 2 cucharadas de harina
- ⑪ sal y perejil picado
- ⑫ Preparación
- ⑬ 1. Empaniza con harina y sal, las postas de Halibut Netmar.
- ⑭ 2. Fríe las postas en una sartén con el aceite de oliva. Reserva.
- ⑮ 3. En la misma sartén fríe la cebolla picada y el diente de ajo, añade un poco de jerez sin dejar secar la mezcla y vierte el jugo de naranja; deja a fuego lento de 3-4 minutos.
- ⑯ 4. Por último, añade a la mezcla las porciones de Halibut previamente fritas y deja hervir durante un minuto.
- ⑰ 5. Sirve espolvoreando perejil picado.
- ⑱ ¡ Buen provecho!

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Contenido energético por envase(660g)	566 kcal (2393 kJ)
	Por 100g
Contenido energético:	86 kcal (363 kJ)
Proteínas	18.5 g
Grasas Totales	1.3 g
Grasa Saturada	0.0 g
Grasa trans	0.0 mg
Hidratos de Carbono Disponibles:	0.0 g
Azúcar	0.0 g
Azúcares añadidos	0.0 g
Fibra dietética	0.0 g
Sodio	68.0 mg

- ⑳ Ingredientes: Halibut(Paralichthys californicus)

- ⑩ 밀가루 2큰술
- ⑪ 소금과 다진 파슬리
- ⑫ 준비
- ⑬ 1. 넷마르 넵치 필레에 소금 간을 하고 밀가루를 입혀줍니다.
- ⑭ 2. 프라이팬에 올리브유를 두르고 넵치 필레를 익힙니다. 익은 넵치는 다른 곳에 옮겨둡니다.
- ⑮ 3. 넵치 필레를 익힌 프라이팬에 다진 양파와 마늘을 볶은 다음, 타지 않도록 셰리와인을 조금 넣고 오렌지 주스를 부어줍니다. 약불로 3~4분 익혀줍니다.
- ⑯ 4. 마지막으로 미리 익혀둔 넵치를 넣고 1분간 더 익혀줍니다.
- ⑰ 5. 다진 파슬리를 뿌려 마무리합니다.
- ⑱ 맛있게 드세요!

영양정보	
용기(660g)당 에너지 함량	566 kcal (2393 kJ)
	100g당
에너지 함량	86 kcal (363 kJ)
단백질	18.5 g
총 지방	1.3 g
포화지방	0.0 g
트랜스 지방	0.0 mg
탄수화물	0.0 g
당류	0.0 g
첨가 당류	0.0 g
식이섬유	0.0 g
나트륨	68.0 mg

- ⑳ 재료: 넵치

<p>㉑ Producto alérgeno. Puede contener espinas.</p>	<p>㉑ 알레르겐 제품. 가시가 포함되어 있을 수 있음</p>
<p>㉒ Instrucciones de descongelación:</p>	<p>㉒ 해동 지침 :</p>
<p>㉓ Coloca las porciones de Halibut Netmar en su empaque original en el refrigerador si se desea consumir el mismo día. En caso de usar agua para este proceso, ésta deberá ser fría y sin retirar el producto de su empaque original, ya que de no realizado así, el producto puede ser dañado.</p>	<p>㉓ 당일 섭취를 원하시면 넷마르 넵치를 원래 포장 상태로 냉장고에 넣으시오. 해동 시, 물을 사용하는 경우에는 찬물이어야 하며, 원래 포장 그대로 해동해야 합니다. 그렇지 않으면 제품이 손상될 수 있습니다.</p>
<p>㉔ CONSÉRVESE EN CONGELACIÓN(-18°C)</p>	<p>㉔ 냉동보관(-18°C)</p>
<p>㉕ UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR Y CONSUMIR EL MISMO DÍA.</p>	<p>㉕ 한 번 해동한 후에는 다시 얼리지 마시고 당일에 드시기 바랍니다.</p>
<p>㉖ SI NO SE CONCUME TODO EL PRODUCTO, PUEDE MANTENERLO EL REFRIGERACIÓN MÁXIMO 24 HORAS.</p>	<p>㉖ 제품을 모두 섭취하지 않을 시, 최대 24시간 동안 냉장 보관할 수 있습니다.</p>
<p>㉗ PAIS DE ORIGEN: Baja California, México.</p>	<p>㉗ 원산지 : 멕시코 바하칼리포르니아주</p>
<p>㉘ Elaborado y empacado por: Netmar, S.A. de C.V.</p>	<p>㉘ 준비 및 포장: Netmar, S.A. C.V.</p>
<p>㉙ R.F.C NET010823IQO</p>	<p>㉙ R.F.C NET010823IQO</p>
<p>㉚ Avenida San Esteban #100, Col. San Sebastian, C.P. 02040 Del. Azcapotzalco, CDMX, México.</p>	<p>㉚ 아베니다 산 에스테반 #100, 콜로니아 산 세바스티안, 우편번호 02040 델레가시온 아스카포찰코, 멕시코시티, 멕시코</p>
<p>㉛ www.netmar.com.mx</p>	<p>㉛ www.netmar.com.mx</p>
<p>㉜ UN PRODUCTO DE KUA</p>	<p>㉜ KUA 제품</p>
<p>㉝ 55 5876 2511 55 6317 6759</p>	<p>㉝ 55 5876 2511 55 6317 6759</p>
<p>㉞ ESR Empresa Socialmente Responsable</p>	<p>㉞ ESR 사회적 책임 기업</p>
<p>㉟ HECHO EN MÉXICO</p>	<p>㉟ 멕시코산</p>

3. 넙치 국내 수출 신고 및 통관

▶ 멕시코 넙치, 국내 수출 신고 및 통관

멕시코로 넙치 수출 시 농수산물품질관리법 제70조 1항에 따르면, 생산 및 가공시설은 외국과 협약으로 규정하거나 수출상대국이 정하여 요청하는 경우에 위생관리기준을 이행하기 위해 국립수산물품질관리원에 등록할 수 있음. 멕시코의 경우는 우리나라 해양수산부와 협약으로 규정하고 있는 내용이 없는 것으로 확인되며, 수출 신고 및 수출 통관 절차는 국내 관세청을 통해 진행할 수 있음. 일부 선상 수출 신고, 현지 수출 어패류 신고, 원양수산물 수출 신고의 경우에는 선적 또는 수출 후 신고가 가능하며, 이는 관세청의 수출통관 사무처리에 관한 고시에 따름

[표 5.10] 멕시코 넙치 국내 수출 신고

수출 신고 특징	<ul style="list-style-type: none"> • 관세청 시스템을 통해 전자적 신고 • 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품제공자 명의로 가능함 • 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년관 보관 <ul style="list-style-type: none"> ① 수출신고필증 ② 수출품 가격 결정에 관한 자료 ③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류 ④ 반송신고필증 등
수출 신고 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 수출품이 장치된 소재지의 관할세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고 • 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템(UNIPASS)으로 전송 • 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령 • 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요

자료: 관세청

[표 5.11] 멕시코 납치 국내 수출통관

<p>수출통관 특징</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 우범 물품 선별시스템, 무작위선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함 	
<p>수출통관 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고 • 수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사 • 수출 신고 후 수리 • 선적 	
<p>서류 구비</p>	<p>수출 신고서</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 물품을 수출하기 위해 세관에 수출 신고 수리 요청 • 세관장은 신고 내용이 관세법상 적정 여부 판단 후 수리함 • 수출업체는 전자문서로 작성된 신고자료를 통관 시스템에 전송 • 수출 신고서는 상업 송장과 포장명세서 등을 근거로 작성해야 함
	<p>선하증권</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권
	<p>상업송장</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류 • 계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장상태, 확인 등을 상세하게 표시
	<p>포장명세서</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 선적화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 확인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류

자료: 관세청

4. 넵치 국내 수출 검역 및 검사

▶ 넵치, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

질병의 전염을 방지하기 위해 검역 대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같으며, 식용 어류는 수출 검역대상 지정 수산물에 해당하는 것으로 확인됨. 수출 수산물 검사는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부 장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임

[표 5.12] 멕시코 넵치 국내 수출 검역

<p>수출 검역대상 지정 수산물</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 이식용 수산 생물(정액 또는란을 포함) • 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는란을 포함) • 수산 생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류 및 굴 • 수산 생물 전염병의 병원체 또는 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건 • 냉동·냉장 새우류 등 	
<p>수출 검역 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유형·행동, 외부조건 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시 • 검역 판정 후 검역증명서 교부 	
<p>검역 대상 전염병 목록</p>	<p>어류</p>	<p>유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증, 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병</p>
<p>패류</p>	<p>패류</p>	<p>보나미아감염증, 마르테일리아감염증, 퍼킨수스감염증, 제노할리오티스캘리모니엔시스감염증, 넵치바이러스성폐사증</p>
<p>갑각류</p>	<p>갑각류</p>	<p>가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 희꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산취장염, 급성간취장괴사병</p>

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.12] 멕시코 납치 국내 수출 검역

제출서류	<ul style="list-style-type: none"> • 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산 동물을 수출하는 경우) • 검량 기관이 발행한 신청 중량 확인서(신청인의 희망에 한함)
수출 검역 유의사항	<ul style="list-style-type: none"> • 지정검역물에 대해 수입국에서 수출 검역을 요구하지 않는 경우 예외적으로 검역 면제 • 서류검사는 2일, 임상검사는 3일, 정밀검사는 15일 소요 • 신청 수수료 별도 발생하지 않으나 정밀검사 시행 시 비용 발생 • 검역 시행장 지정 또는 변경 신청을 위해서는 검역시행장 지정(변경) 신청서와 시설평면도, 검역시설 임대계약서, 검역관리인 선임계약서 사본, 수의사 또는 질병관리사 면허증사본을 첨부해 각 국립수산물품질관리원 각 지원처에 방문 제출해야 함

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.13] 멕시코 납치 국내 수출 검사

수출 검사 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 설탕, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 - 세균수, 대장균, 중금속, 항생물질 등) 실시 • 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부
제출서류	<ul style="list-style-type: none"> • 수산물 또는 수산가공품 검사신청서 1부 • 생산·가공일지 • 위임장 등
수출 검역 유의사항	<ul style="list-style-type: none"> • 수산제품의 포장에는 품명, 국가명, 생산·가공시설 명칭 및 등록번호 표기 • 검사 신청인 또는 수입국이 요청하는 기준·규격에 의한 검사는 그 기준·규격이 명시된 서류 또는 검사 생략에 관한 서류를 첨부하여 신청 • 일반적으로 처리기한은 3일이며, 정밀검사 시행 시 7일 소요 • 자세한 수산물·수산가공품 검사 기준과 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준, 지정해역의 지정 고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능

자료: 국립수산물품질관리원

5. 넙치 멕시코 수입 신고 및 통관

▶ 넙치, 수입 신고 및 통관 절차

멕시코의 식품 수입에 대한 통관 담당 기관은 멕시코 관세청임. 멕시코로 식품을 수출하기 위해 필수적으로 사전에 수입통관을 대행하는 관세사를 지정해서 수입통관 절차를 진행해야 함. 이에 수입 신고 절차도 지정된 관세사가 수입신고서를 비롯한 상업송장, 선하증권 등의 서류를 갖추어 신고를 할 필요가 있음. 멕시코는 수입 신고 이후 관세사가 관세를 먼저 납부하면 수입물품 검사가 진행됨. 물품 검사는 신호등 방식의 랜덤 시스템으로 진행되며, 적색등이 켜지면 물품검사를 시행하고 통과된 경우 멕시코 내륙 반출이 가능해짐. 아시아산의 경우 적색등이 켜지는 경우가 다수로 보이므로 통관 위반한 내용이 없는지 사전에 철저한 확인이 요구됨

[표 5.14] 멕시코 넙치 수입 신고 및 통관 절차

1. 물품 도착 및 수입 신고 전 준비	관세사 의무지정 제도	<ul style="list-style-type: none"> • 멕시코의 경우 수입통관을 대행하는 관세사를 필수적으로 지정하도록 되어 있으므로 현지에서 직접 수입을 진행하고자 하는 업체는 사전에 공인된 관세사와 업무계약 필요함 • 유의사항 <ul style="list-style-type: none"> - 지정된 통관 관세사를 재무부에 의무적으로 통보해야 하며, 사전에 통보하지 않는 수입업체는 수입업무가 금지됨 - 밀수방지, 무자격 수입업체 정비, 복잡한 대외무역법 및 관세법 활용 용이성 차원에서 동 제도를 시행하였으나, 제도를 악용하여 과도한 통관수수료를 요구하는 경우가 있으니 주의가 필요함 - 통관 관세사 서비스 이용 시, 수수료의 명목으로 선금을 지불하는 경우 현금이 아닌 통관 관세사 이름으로 수표를 발행하거나 은행 계좌에 입금하는 것이 안전함
	서류 작성 유의점 상업송장	<ul style="list-style-type: none"> • 상업송장 발행일자, 수출자 및 수입자명, 수출자 및 수입자의 주소지, 물품의 명확한 명세(수량 및 중량, 단가, 송장 금액, 제품 모델명, 시리얼 넘버 등)가 실제 물품 정보와 일치하도록 유의해야 함 • 추가적으로 송장번호, 거래조건, 통화종류, 물품의 총중량, 물품의 원산지, 총 포장 개수 등도 정확히 기입되어 있는지 확인해야 함 • 상업송장 상에 스페인어 이외의 언어로 내용이 기술된 경우 스페인어 번역본을 첨부해야 함

자료: 멕시코 경제부(Secretaria de Economia), 통합무역정보서비스

[표 5.14] 멕시코 납치 수입 신고 및 통관 절차

<p>1. 물품 도착 및 수입 신고 전 준비</p>	<p>서류 작성 유의점</p>	<p>선하증권</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 선하증권 상에 CIF임을 표기하고 가격을 표기해야 함 (선하증권 상에 관행적으로 'FOB'라고 기재된 경우 CIF 가격임에도 멕시코 세관에서 이를 인정하지 않고 운임과 보험료를 가산하여 관세를 부과하는 경우가 있음)
		<p>원산지 증명서</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 원산지증명서(Criterio de Origen) 작성 시에는 'Tax Number' 기입란에 대한민국에서 등록된 '사업자 등록번호'를 기입해야 함
<p>2. 수입신고</p>	<p>제출서류</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 수입신고서 • 상업송장 (Commercial Invoice) • 선하증권 (Bill of Landing) • 포장명세서 (Packing list) • 수입허가서 (필요한 경우) 	
<p>3. 관세 납부</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 멕시코는 수입신고 후 관세납부를 먼저 하며, 수입물품 검사 이전에 이루어짐 • 관세사가 적용 관세와 기타 세금을 계산하며, 입항지에 위치한 상업은행에 세금을 납부해야 함 		
<p>4. 서류검사</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 수입신고 및 관세납부 후 세관의 서류검토가 이루어짐 • 심사내용 <ul style="list-style-type: none"> - 서류상의 원산지 표시 유무(관세면제 품목도 원산지 표시가 반드시 필요함) - 저가신고(Under Value) 여부 검토(멕시코 세관의 '수입물품 가격 데이터'를 통해 가격 변동 유무 확인) - 인증 및 수입허가서 등이 필요한 경우 서류 구비 여부 확인 		
<p>5. 물품검사 및 반출</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 멕시코 세관은 통관심사과정에서 불확실성과 비리를 줄이기 위해 2단계의 랜덤 통관검사 시스템을 구축하여 사용하고 있음 • 물품검사는 랜덤시스템이며, 통관대에 부착된 신호등 버튼을 누르는 방식으로 검사대상 물품이 선정됨 <ul style="list-style-type: none"> - 녹색등 : 검사 생략 - 적색등 : 검사대상(위법 사실 적발 시 물품 압수 및 벌금 부과) • 아시아산 물품의 경우 대부분 검사대상(적색등)으로 지정되며, 검사과정에서 위법사실이 발견될 경우 물품압수, 벌금부과 등의 조치를 취함 		

자료: 멕시코 경제부(Secretaria de Economia), 통합무역정보서비스

6. 납치 멕시코 수입 검역 및 검사

▶ 납치, 농림수산부(SAGARPA)의 검역 및 검사 대상³⁵⁾³⁶⁾³⁷⁾³⁸⁾³⁹⁾

멕시코로 수입되는 모든 식품은 기본적으로 농림수산부(SAGARPA)의 검역 및 검사 대상에 해당함. 수입식품 검사 절차는 통관 검색대 판정 신호등에 따라 결정됨. 통관 과정에서 화주가 버튼을 눌러 적색등이 들어오면 화물검사를 하고, 녹색등이 들어오면 검사가 생략되는 무작위 선별방식에 따라 검사 여부가 결정됨. 다만, 한국이나 중국 등 아시아산 물품의 경우 대부분 적색등이 들어와 화물검사를 실시하는 것으로 보임. 수입되는 모든 식품, 농림수산물에 대한 검역은 멕시코 첫 관문지역에 파견된 검역관이 진행하며 멕시코 농림수산부에 등록된 국내 수출작업장에서 생산되고 검역 절차를 거친 사실을 증명하는 검역증명서를 국내 농림축산검역본부로부터 발급받아 준비해야 함. 또한, 멕시코는 모든 수입식품에 대해 멕시코 농식품품질안전관리원(SENASICA)에서 발급하는 위생검역증명서(HRF)를 요구하며, 해당 검역 및 위생 조건을 충족하지 못하면 수입이 거부됨. 또한, 농림수산부 검사관은 식품 검사 및 검역결과 수입에 문제가 없는 식품의 경우 식품검사증명서를 교부함

품목별 검역요건에 대해서는 농식품품질안전관리원에서 제공하는 양식 및 수산물 수입요건 협의모듈 웹사이트⁴⁰⁾를 통해 확인할 수 있으나, ‘생선(Peces)’ 품목 조회 시 HS CODE 0307호와 HS CODE 0302호, 수생종을 먹이기 위한 혼합물, 장식용 해양물고기의 4가지 품목에 대한 요건만 조회됨. 이는 농식품품질안전관리원(SENASICA)이 고시하는 멕시코 수입금지 식품 목록 중 ‘생선(Peces)’이 포함되어 있어 특정 어류에 대한 수입이 제한되고 있는 것으로 보임. 다만, 농식품품질안전관리원의 ‘수입-세나시카 절차 및 서비스’에 따르면 해당 목록이 반드시 제한되는 것은 아니며 ‘수입양식 건강 요구사항 협의모듈에 없는 요구사항에 대한 요청’을 따로 규정하고 있어 해당 요건 충족 시 수입 가능성이 존재하는 것으로 예상됨

35) KATI농식품수출정보, 「2018년 수입제도 모니터링(미주, EU)」

36) 멕시코 농식품품질안전관리원(SENASICA), 「식물위생 물품 수입요건 협의 모듈」

37) 멕시코 농식품품질안전관리원(SENASICA), 「수입-세나시카 절차 및 서비스」

38) 멕시코 농식품품질안전관리원(SENASICA), 「금지된 제품」

39) 멕시코 농식품품질안전관리원(SENASICA), 「수입양식 건강 요구사항 협의 모듈에 없는 요구사항에 대한 요청」

40) 수산물 수입요건 협의모듈 웹사이트(www.sistemasssl.senasica.gob.mx/mcra/)



VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 올란다씨푸드(Olanda Seafood)

Interview ② 비냐델마르(Viña del Mar)

Interview ③ 오션리더(Ocean Leader)

Interview ① 올란다씨푸드(Olanda Seafood)

41)

●
올란다씨푸드
(Olanda Seafood)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 멕시코 티후아나 시에 위치한 수산물 전문 수입유통업체
 - 신선 수산물, 냉동 수산물, 건어물 등 다양한 유통 형태의 수산물 품목을 취급하고 있음

담당자 정보

Sales Manager



올란다씨푸드(Olanda Seafood) Sales Manager

Q. 멕시코의 수산물 시장에서 넙치의 수요는 어떠한가요? 또한, 멕시코에서 한국산 넙치의 수요는 어떠한가요?

멕시코에서는 넙치가 흔하게 유통되는 품목이 아닙니다. 자사 또한 넙치를 유통하고 있지 않습니다.

Q. 멕시코 소비자들에게 수요가 높은 수산물 종류는 어떤 것이 있나요?

멕시코에서는 수산물에 대한 수요가 꾸준히 높지만, 최근 들어 멕시코 소비자들 가격에 저렴한 수산물 상품을 더 선호하는 경향을 보입니다. 현재 멕시코에서 수요가 높은 수산물 품목은 새우와 연어입니다.

Q. 최근 멕시코 내 넙치를 비롯한 수산물 소비 트렌드는 어떠한가요? 또한, 멕시코 소비자들은 생선을 어떻게 조리하여 섭취하나요?

팬데믹의 영향에도 불구하고 멕시코의 수산물 수요는 꾸준히 높은 수준으로 유지되고 있습니다. 또한, 멕시코 소비자들은 소비가 가능한 선에서 이전에 접해보지 못한 새로운 수산물 종류에도 관심을 보이고 있습니다. 그러나 멕시코에서 넙치는 시중에서 유통되는 경우가 드물어 넙치와 관련된 소비 동향에 대해 말씀드리기는 어렵습니다.

멕시코에서 생선은 무궁무진하게 활용되고 있습니다. 그 예시로 멕시코의 만능 식재료인 틸라피아(Tilapia)는 돼지고기나 쇠고기, 닭고기 등의 육류를 대체할 수 있는 더 좋은 옵션으로 여겨지고 있습니다. 따라서 고기가 사용되는 모든 요리는 생선으로 대체되어 조리할 수 있다고 생각합니다.

Q. 멕시코 소비자들이 넙치를 구매할 때 고려하는 요소는 무엇인가요?

소비자들이 생선을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요인으로는 상품의 신선도, 가격, 다양한 요리로 활용될 수 있는지 등이 있습니다. 현재 멕시코는 경제 위기 상태이기 때문에 소비자들은 맛이나 품질 등의 요소보다는 저렴한 가격을 가장 중시하고 있다는 점을 기억해야 합니다.

Q. 멕시코 B2B 업체들은 주로 어떤 경로를 통해 넙치를 구매하나요?

멕시코에서 유통하기 가장 적절한 생선 형태는 무엇이라고 생각하나요?

사업의 규모나 운영 방식에 따라 다르지만, 규모가 큰 B2B 업체들은 일반적으로 수입업체와 직거래하여 규모가 작은 B2B 업체에 공급합니다. 멕시코로 생선을 유통하기에 가장 적합한 형태는 냉동 생선 형태입니다. 급속 냉동된 상품은 최종 목적지에 도달할 때까지 최상의 상태로 보존될 수 있기 때문입니다.

Q. 멕시코 소비자들은 주로 어디에서 넙치를 구매하나요?

멕시코 소비자들은 수산물 시장을 방문해 생선을 구매하는 것을 가장 선호하지만, 생선이 바로 필요한 경우에는 슈퍼마켓을 이용하여 틸라피아(Tilapia) 등의 생선을 구매합니다.

Q. 멕시코로 넙치를 비롯한 신선 수산물을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?

멕시코로 생선을 수출하기 전에 반드시 식품 수입과 관련하여 필요한 서류를 빠짐없이 준비할 수 있도록 해야 합니다.

Interview ② 비냐델마르(Viña del Mar)

42)

비냐델마르
(Viña del Mar)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 1982년에 멕시코 자포판 시에 설립된 수산물 전문 유통업체로, 도매 및 소매 판매를 모두 진행하고 있음
 - 수산물 및 생선류 외에도 육류, 즉석요리 등 다양한 식품 품목을 취급하고 있음

담당자 정보

Head of Administration

비냐델마르(Viña del Mar)
Head of Administration

Q. 멕시코의 수산물 시장에서 넙치의 수요는 어떠한가요? 또한, 멕시코에서 한국산 넙치의 수요는 어떠한가요?

멕시코에서는 넙치가 유통되는 경우가 흔하지 않습니다. 저희 업체에서도 넙치를 유통하고 있지 않습니다.

Q. 멕시코 소비자들에게 수요가 높은 수산물 종류는 어떤 것이 있나요?

멕시코에서 신선 수산물은 항상 높은 수요를 보입니다. 특히, 제품이 신선할수록 현지 소비자들에게 인기가 더 좋습니다. 그러나 태풍 등의 재해로 인해 수요가 높은 일부 신선 수산물 유통에 차질이 생겨 수입 및 냉동상품으로 대체되는 경우도 있었으며, 멕시코에서 꾸준히 수요가 높은 수산물 품목은 새우입니다.

Q. 최근 멕시코 내 넙치를 비롯한 수산물 소비 트렌드는 어떠한가요? 또한, 멕시코 소비자들은 생선을 어떻게 조리하여 섭취하나요?

멕시코에서는 최근 기존에 쉽게 구할 수 없었던 호화롭고 이국적인 수산물 상품의 선호도가 높아지고 있으며, 현지 소비자들은 수입 수산물을 구매하는 것에 더욱 개방적인 태도를 보이고 있습니다. 또한, 가공 처리되지 않은 신선 수산물 상품이 인기를 얻고 있는 추세입니다. 다만, 멕시코에서 넙치는 거의 유통되고 있지 않으며, 틸라피아(Tilapia)가 현지 소비자들에게 오랫동안 꾸준한 인기를 얻고 있어 신선 수산물 트렌드에 큰 변화는 거의 없다고 볼 수 있습니다. 틸라피아는 생선 필렛을 포함한 다양한 요리에 활용되고 있는 만능 식재료이며, 현지 소비자들은 틸라피아를 주로 팬에 구워 기호에 맞게 소스나 사이드 요리를 곁들여 먹습니다.

Q. 멕시코 소비자들이 넙치를 구매할 때 고려하는 요소는 무엇인가요?

멕시코 소비자들은 생선을 구매할 때 신선도를 가장 중요시하며, 해당 재료로 만들 수 있는 음식의 종류도 고려합니다. 특히 틸라피아는 어떤 요리에도 활용될 수 있기 때문에 소비자들이 생선을 구매할 때 가장 먼저 떠올리는 품목입니다. 멕시코로 생선을 수출하고자 하는 해외 기업은 멕시코의 수산물 시장에 대해 충분히 조사하여 현지 시장에서 부족한 부분과 소비자 수요를 파악하는 것이 중요합니다. 소비자들은 저렴하고 신선한 국내산 생선을 소비하는 것에 익숙하기 때문입니다.

Q. 멕시코 B2B 업체들은 주로 어떤 경로를 통해 넙치를 구매하나요?

멕시코에서 유통하기 가장 적절한 생선 형태는 무엇이라고 생각하나요?

대형 B2B 업체는 일반적으로 수입업체와 직접 거래하여 생선을 공급받고 있으며, 일부 소규모 B2B 업체는 도매업체나 유통업체를 통해 생선을 공급받기도 합니다. 멕시코에서 적합한 생선의 유통 형태는 종류와 보관 장소에 따라 달라지지만, 신선도가 높은 냉장 식품 형태로 유통되는 것이 가장 좋다고 생각합니다.

Q. 멕시코 소비자들은 주로 어디에서 넙치를 구매하나요?

소비자들은 생선을 구매할 때 지역 수산물 시장을 이용하는 것을 가장 선호합니다. 수산물 시장에서 판매되는 상품은 신선도가 보장되고 품질이 높은 것으로 잘 알려져 있기 때문입니다.

Q. 멕시코로 넙치를 비롯한 신선 수산물을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?

멕시코로 생선을 수출하는 경우 수출 관련 규정을 숙지하고 준수하는 것이 매우 중요합니다. 멕시코로 수입되는 상품에 관한 규정뿐만 아니라 멕시코 시장 내 유통에 관한 규정도 꼭 확인하시길 바랍니다. 멕시코로 운송되는 도중에 서류상 문제가 발생하는 경우에는 물품 반송의 위험이 있습니다.

Interview ③ 오션리더(Ocean Leader)

43)

오션리더(Ocean Leader)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 1987년 설립된 멕시코의 수산물 전문 유통업체로, 현재 푸에르토바야르타에 본사가 위치해 있음
 - 새우, 게, 바닷가재, 생선류 등의 카테고리에서 200종 이상의 다양한 신선 수산물 품목을 취급하고 있음

담당자 정보

Sales Manager



오션리더(Ocean Leader) Sales Manager

Q. 멕시코의 수산물 시장에서 넙치의 수요는 어떠한가요? 또한, 멕시코에서 한국산 넙치의 수요는 어떠한가요?

멕시코 현지 시장에서는 넙치를 찾아보기 매우 어려운 편입니다. 저희 업체 또한 넙치를 유통하고 있지 않습니다.

Q. 또한, 멕시코 소비자들에게 수요가 높은 수산물 종류는 어떤 것이 있나요?

멕시코의 수산물 수요는 꾸준히 높은 수준을 유지하고 있으며, 소비자들은 신선도가 높을수록 건강에 좋다는 인식을 가지고 있어 신선 수산물을 선호합니다. 또한, 최근 육류 소비에 대한 피로도가 높아져 이를 대체할 수 있는 식품으로써 다양한 종류의 수산물이 관심을 받고 있습니다. 멕시코에서 수요가 가장 높은 수산물 품목은 틸라피아입니다.

Q. 최근 멕시코 내 넙치를 비롯한 수산물 소비 트렌드는 어떠한가요? 또한, 멕시코 소비자들은 생선을 어떻게 조리하여 섭취하나요?

현재 멕시코 국민들은 전반적으로 경제적 어려움을 겪고 있어 가격이 저렴한 틸라피아가 꾸준히 인기를 얻고 있습니다. 또한, 소비자들은 예산에 맞게 식품 소비 금액을 제한하여 저렴한 식재료로 다양한 레시피를 구상하는 것이 일반적입니다. 멕시코에서는 넙치가 거의 소비되지 않아 비슷한 생선류인 틸라피아로 대신하여 답변을 드리겠습니다. 가격이 저렴한 틸라피아는 멕시코의 경제 위기 상황으로 인해 인기가 증가하고 있지만, 기존에도 꾸준히 높은 수요를 보였던 품목입니다. 틸라피아는 적당한 풍미와 식감으로 어떤 식재료와도 잘 어우러져 스투로 끓이거나, 팬에 굽거나, 기름에 튀기는 등 다양한 방식으로 조리하여 섭취할 수 있습니다.

Q. 멕시코 소비자들이 넙치를 구매할 때 고려하는 요소는 무엇인가요?

멕시코 소비자들은 생선의 신선도와 함께 시각적인 미감을 중요시합니다. 외관이 먹음직스럽고 아름다우면 소비자들은 해당 상품을 구매할 가능성이 높습니다. 이와 함께 소비자들은 상품의 가격도 함께 고려하고 있습니다. 멕시코로 생선을 수출하는 기업은 현지에서 유통되고 있는 생선 종류와 가격대를 미리 파악하는 것이 중요합니다. 소비자들은 국내산의 저렴한 상품을 선호하는 경향이 있기 때문입니다.

**Q. 멕시코 B2B 업체들은 주로 어떤 경로를 통해 넙치를 구매하나요?
멕시코에서 유통하기 가장 적절한 생선 형태는 무엇이라고 생각하나요?**

규모가 큰 B2B 업체들은 수입업자로부터 제품을 직접 공급받고 있으며, 규모가 비교적 작은 B2B 업체들은 도매업체 또는 유통업체로부터 제품을 공급받습니다. 멕시코에서는 냉동 상태로 생선을 유통하는 것이 최종 소비자에게 도달하는 시점에 최상의 신선도를 유지할 수 있어 가장 적합합니다.

Q. 멕시코 소비자들은 주로 어디에서 넙치를 구매하나요?

소비자들은 생선의 가격과 품질에 매년 변동이 있다는 것을 알기 때문에 수산시장을 방문하여 상품을 직접 확인하고 구매합니다. 수산물 매장은 멕시코 전역에 매우 많이 분포해 있어 소비자와 가까운 곳에 항상 매장이 있다는 것이 보장됩니다.

Q. 멕시코로 넙치를 비롯한 신선 수산물을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?

멕시코의 수입 규정에서 요구되는 품질 측정 관련 인증서와 제출 서류를 빠짐없이 갖추어야 하며, 통관 과정에서 관세를 정확하게 납부하는 것도 중요합니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 한국수산경제, 「멕시코 수산물 생산 및 소비 동향」, 2019.04
2. 유로모니터(Euromonitor), 「Fresh Food in the Mexico」, 2022.01
3. 조선비즈, 1인당 수산물 소비량 세계 1위 한국...연근해·원양어업 생산량은 급감, 2020.02
4. KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「주요국 수산물 소비실태 조사 결과 보고서 - 멕시코」, 2018.10
5. 대한무역투자진흥공사, 「멕시코 국가정보」, 2017.12
6. 유엔식량농업기구(FAO), 「Fishery and Aquaculture Country Profiles - Mexico」, 2021.03
7. aT한국농수산식품유통공사, 「2021 농식품 수출국가정보 - 멕시코」, 2022.04
8. ITAM(Instituto Tecnológico Autónomo de México), 「Estudio del eslabón de logística en el sector pesquero mexicano」
9. 멕시코 연방관보(DOF), 「사전포장식품 및 무알코올 음료의 일반라벨 사양에 관한 멕시코 공식표준(Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria).(NOM-0510-SCFI/SSA1-2010)」
10. 멕시코 연방관보(DOF), 「냉장, 냉동 및 가공한 신선한 수산물(Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados)(NOM-242-SSA1-2009)」
11. KATI농식품수출정보, 「2018년 수입제도 모니터링(미주, EU)」
12. 멕시코 경제부(Secretaria de Economía), 「관세행정 및 무역촉진(ADMINISTRACIÓN ADUANERA Y FACILITACIÓN DEL COMERCIO)」

■ 참고 사이트

1. 유로모니터(Euromonitor) (www.euromonitor.com)
2. 유엔식량농업기구(Food and Agriculture Organization of the United Nations) (www.fao.org)
3. 국제무역센터(International Trade Center) (www.trademap.org)
4. 한국수산경제 (www.fisheco.com)
5. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
6. KMI한국해양수산개발원 수산업관측센터 (www.foc.re.kr)
7. ABC뉴스(ABC News) (abc.net.au)
8. 런던이코노미크(the London Economic) (thelondoneconomic.com)
9. 엘피쉬마켓(EI Fish Market) (www.elfishmarket.com)
10. 콘트라마르(Contramar) (www.contramar.com.mx)
11. 시티마켓(City Market) (www.citymarket.com.mx)
12. 페스카데리아카보마르(Pescaderia Cabo Mar) (www.pescaderiacabomar.net)
13. 예산집(Asian Market) (asianmarket-koreangrocerystore.business.site)
14. 멕시코 보건부 위생안전연방위원회(COFEPRIS) (www.gob.mx/cofepris)
15. 멕시코 경제부(Secretaria de Economía) (www.gob.mx/se)
16. 멕시코 농림수산부(SAGARPA) (www.gob.mx/agricultura)
17. 멕시코 통합무역정보시스템(Siicex) (www.siicex.gob.mx)
18. 멕시코 연방관보(DOF) (www.dof.gob.mx)
19. 멕시코 농식품품질안전관리원 (www.gob.mx/senasica)
20. 관세청 (www.customs.go.kr)
21. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
22. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
23. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)

24. 해양수산물해외산업포털 (www.kmi.re.kr)
25. 국립수산물과학원 (www.nifs.go.kr)
26. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
27. 올란다씨푸드(Olanda Seafood) (www.olandaseafood.com)
28. 비냐델마르(Viña del Mar) (www.vinadelmarpescaderia.com)
29. 오션리더(Ocean Leader) (www.oceanleader.mx)

