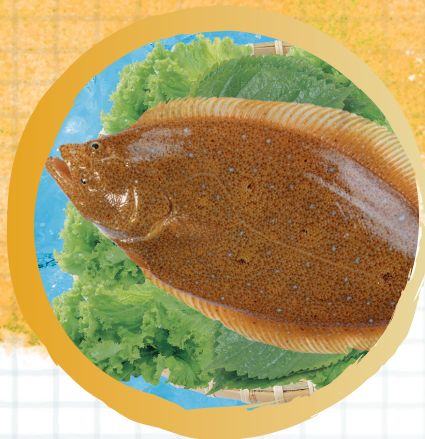


2013. 12

수산물 수출전략품목 해외시장정보

넙치



해양수산부
MINISTRY OF OCEANS AND FISHERIES



한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation



Table of Contents

01 일본

1. 시장개요	02
2. 생산동향	03
3. 유통동향	07
4. 소비동향	08
5. 수출입 동향	10
6. 통관 및 수입제도	13
7. 한국산 유통동향 및 경쟁국 동향	18
8. 한국산 경쟁력 및 수출확대 방안	19

02 미국

1. 시장동향	20
2. 유통구조 및 소비동향	33
3. 수출 확대 전략	41

03 중국

1. 넙치 대중국 수출조건 및 중국시장 수요	43
2. 넙치(Halibut, Turbot) 유통현황	48
3. 넙치 및 가자미 소비현황 분석	54
4. 넙치 및 가자미 시장동향	57
5. 수출입현황(월별/국가별/제품별) 및 수입제도	60
6. 넙치 및 가자미 유통구조 및 소비동향	75
7. 넙치 수출확대 전략	81

04 EU

1. EU 시장동향	83
2. EU 수입제도	94
3. 수산물 관련 인증	121
4. 수출확대전략	125
5. 참고 자료 및 관련기관 사이트	126



일본

01 시장개요

가 품목 개요

- 명 칭 : 넙치 Bastard Halibut(영명)/ひらめ(鰭:일명)
가자미류 Righteye flounder(영명)/カレイ(鰈:일명)
- H S 코드 및 관세율

HS번호	품 명	관세율	
		기본	협정
0301.99-220(Paralichthys屬)	넙치(살아있는 것)	5%	3.5%
0302.21-000(Halibut) 22-000(plaice) 23-000(sole) 24-000(Turbot) 29-000(기타)	넙치·가자미류(신선 및 냉장)		
0303.31-000(Halibut) 32-000(plaice) 33-000(Sole) 34-000(Turbot) 39-000(기타)	넙치·가자미류(냉동)		

- 넙치는 가자미와 비슷하나 양쪽 눈이 왼쪽에 있으며, 가자미는 오른쪽에 위치하고 있어 『좌(左) 넙치, 우(右) 가자미』로 구별되고 있음
- 일본의 자연산 넙치는 일본 홋카이도 북쪽과 러시아 캄차카반도의 연안부터 중국 동쪽 태평양의 연해까지 일본각지의 대륙에 널리 분포되어 있으며, 입이 크고 이빨이 날카로워 생선류, 새우, 게, 오징어 등을 포식함. 길이는 80cm에 달함
- 일본의 양식 넙치는 성장이 빠르고 양식도 비교적 쉬워 양식에 의한 생산이 활발함. 본격적인 생산은 1980년대부터 시작되었으며, 주요 산지로는 오이타, 에히메, 가고시마 등에서 육상 수조(水槽)식으로 2/3, 해면 소할(小割)식이 1/3 정도임
- 양식시기는 1년부터 1년반에 700 ~ 800g 성장한 넙치를 순차적으로 시장에 출하함

02 생산동향

가 주된 생산 품종

넙치 생산 지역

- 일본열도의 거의 전지역에 걸쳐있으며 특히, 동해와 태평양 외양쪽에 많이 분포하고 있음
- 관동지방에서는 치바현 외양을 기준으로 능지느러미의 선 개수가 틀리므로 남북 2개의 지방집단으로 나누어, 태평양 연안의 산리쿠(三陸)에서 타이토우사키(太東埼)에 걸쳐 분포하는 그룹과, 타이토우사키(太東埼) 남부에서 사가미만(相模湾) 그룹으로 나누어짐



넙치의 종류

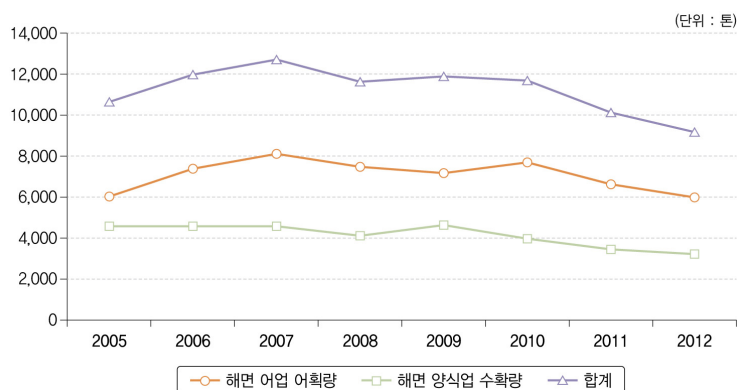
구분	넙치	점넙치	(점넙치屬) 다마강조우 넙치	(점넙치屬) 인도가레이
형상				
학명	<i>Paralichthys olivaceus</i>	<i>Pseudorhombus cinnamoneus</i>	<i>Pseudorhombus pentophthalmus</i> Günther	<i>Pseudorhombus arsius</i>
특징	• 갓 태어난 넙치는 양쪽에 눈이 붙어 있지만 성장하면서 오른쪽 눈이 위로 이동하며 성어가 되면 왼쪽으로 자리잡음	• 넙치과에서 가장 크기가 발달해 50cm가까이 자라나며 측선(測線)에 무늬가 하나임	• 수심 30미터보다 깊은 곳에 생식하며 측선(測線)에 5개의 얼룩무늬가 있는 것이 특징	• 측면에 얼룩무늬가 2개있으며 등 지느러미 전체가 실모양으로 늘어나는 것으로 구분함,



나 연도별 생산현황

- 일본의 넙치 생산량은 2007년 12.7천 톤을 정점으로 매년 감소하고 있으며, 특히 2011년 동일본 대지진 및 원전사고 영향 이후, 생산량이 급격히 감소하여 2012년도는 9천 2백 톤까지 하락함
- 전체 생산량 중에서 해면어업 어획량이 전체의 약 2/3를 차지하며, 나머지 1/3 정도는 해면 양식업에 의해 주로 생산되고 있음

연도별 넙치 생산량 추이



(단위 : 톤)

구 분	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
해면 어업 어획량	6,095	7,388	8,136	7,500	7,218	7,701	6,653	6,000
해면 양식업 수확량	4,591	4,613	4,592	4,164	4,654	3,977	3,475	3,200
합 계	6,095	7,388	8,136	7,500	7,218	7,701	6,653	6,000

자료 : 농림수산물성 「어업·양식업생산통계」

주) 2012년은 개산치임

다 지역별 생산현황

- 넙치의 지역별 생산량을 살펴보면, 해면어업에 의한 자연산 넙치 생산은 주로 홋카이도, 아오모리를 중심으로 이바라기, 나가사키 등지에서 주로 어획되고 있으며, 양식 넙치의 경우는 오이타현, 에히메, 가고시마, 미에현에서 주로 생산되며, 이들 4개현이 전체 생산량의 약 75%를 차지함

- 2012년 해면어업 생산량의 경우 2011년 동일본 대지진 및 원전사고 영향으로 주요 산지인 홋카이도, 아오모리, 이바라기 모두 전년도에 비해 약 4~40% 정도 감소했으며, 양식 넙치 생산량은 최대 산지인 오이타, 에히메현은 전년도 비해 약 23~35% 감소했으나 가고시마현의 경우는 35% 증가함

■ 도도부현별 넙치류 생산현황 ■

(단위 : 100톤)

구 분	2011년			2012년			전년대비(%)		
	양식	어획	계	양식	어획	계	양식	어획	계
전국 계	34.8	66.5	101.3	32	60	92	-7.9	-9.8	-9.2
홋카이도	-	10.5	10.5	-	10	10	-	-4.4	-4.4
아오모리	-	9.3	9.3	-	7	7	-	-24.3	-24.3
이와테	-	1.0	1.0	-	1	1	-	4.2	4.2
미야기	-	2.9	2.9	-	2	2	-	-30.6	-30.6
아키타	-	1.8	1.8	-	1	1	-	-44.4	-44.4
야마가타	-	0.6	0.6	-	1	1	-	69.5	69.5
후쿠시마	-	0.8	0.8	-	-	0	-	-	-100.0
이바라기	-	5.1	5.1	-	3	3	-	-40.6	-40.6
지바	0.4	3.4	3.8	-	4	4	-100.0	19.0	5.3
도쿄	-	0.0	0.0	-	0	0	-	-100.0	-100.0
카나가와	-	0.7	0.7	-	1	1	-	42.9	42.9
니이가타	-	3.5	3.5	-	3	3	-	-13.5	-13.5
토야마	-	1.3	1.3	-	1	1	-	-22.5	-22.5
이시카와	-	0.9	0.9	-	1	1	-	11.1	11.1
후쿠이	-	0.6	0.6	-	1	1	-	58.7	58.7
시즈오카	0.4	0.7	1.1	-	1	1	-100.0	40.8	-12.3
아이찌	-	1.4	1.4	-	2	2	-	48.1	48.1
미에	3.6	0.9	4.5	4	1	5	11.7	11.1	11.6
교토	-	0.3	0.3	-	0	0	-	-100.0	-100.0



수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 넙치

구 분	2011년			2012년			전년대비(%)		
	양식	어획	계	양식	어획	계	양식	어획	계
오사카	-	0.1	0.1	-	0	0	-	-100.0	-100.0
효고	-	1.3	1.3	-	1	1	-	-21.9	-21.9
와카야마	-	0.5	0.5	-	0	0	-	-100.0	-100.0
돗토리	-	0.6	0.6	-	1	1	-	81.8	81.8
시마네	-	2.0	2.0	-	2	2	-	-1.0	-1.0
오까야마	-	0.3	0.3	-	0	0	-	-100.0	-100.0
히로시마	0.6	1.0	1.6	-	1	1	-	2.0	-36.7
야마구치	0.7	2.0	2.7	1	2	3	44.9	0.5	11.9
토쿠시마	-	0.4	0.4	-	0	0	-	-100.0	-100.0
카가와	0.2	0.9	1.1	0	1	1	-100.0	11.1	-9.9
에히메	6.5	3.0	9.5	5	3	8	-23.2	1.7	-15.4
고치	-	0.2	0.2	-	0	0	-	-100.0	-100.0
후쿠오카	-	1.6	1.6	-	2	2	-	23.5	23.5
사가	-	0.2	0.2	-	0	0	-	-100.0	-100.0
나가사키	1.9	4.0	6.0	2	4	6	3.6	-0.5	0.8
구마모토	0.8	1.7	2.5	1	2	3	29.9	18.3	22.0
오이타	10.8	0.6	11.4	7	1	8	-34.9	58.7	-29.7
미야자키	1.6	0.2	1.8	2	0	2	27.4	-100.0	12.4
가고시마	5.2	0.7	5.9	7	1	8	35.1	42.9	36.1
오끼나와	-	-	0.0	-	-	0	-	-	-

자료 : 농림수산성 「어업·양식업생산통계」

03 유통동향

가 도매시장 가격동향

- '12년 오사카시중양도매시장 넙치 취급량은 728.6톤으로 전년대비 89.0%를 나타냈으며 양식 넙치의 도매수량은 592톤의 전년대비 88.1% 나타냈으며, 평균단가는 1,350엔/kg으로 전년(1,329엔/kg)보다 21엔 상승했음
- 자연산 넙치는 136.9톤으로 전년대비 93.4%를 나타냈으며, 평균단가는 1,607엔/kg으로 전년(1,578엔/kg)으로 29엔 상승했음

■ 오사카시중양도매시장 연간 넙치 도매수량 및 가격

(단위 : kg, 엔)

구 분			혼조시장		동부시장		합계	
			취급고	전년비 (%)	취급고	전년비 (%)	취급고	전년비 (%)
2012	양식 넙치 (신선)	수량	467,480	95.5	124,171	68.2	591,651	88.1
		금액	634,876,391	97.4	163,802,226	68.1	798,678,617	89.5
		평균수량	1,712	95.5	455	68.2	2,167	88.1
		평균금액	2,325,555	97.4	600,008	68.1	2,925,563	89.5
	자연산 넙치 (신선)	수량	115,476	95.3	21,474	84.3	136,950	93.4
		금액	193,065,438	96.9	27,081,669	83.9	220,147,107	95.1
		평균수량	423	95.3	79	84.3	502	93.4
		평균금액	707,199	96.9	99,200	83.9	806,400	95.1
2011	양식 넙치 (신선)	수량	489,732	95.8	181,965	66.8	671,697	85.8
		금액	652,066,987	84.1	240,676,377	62.7	892,743,364	77.0
		평균수량	1,794	95.8	667	66.8	2,460	85.8
	자연산 넙치 (신선)	평균금액	2,388,524	84.1	881,598	62.7	3,270,122	77.0
		수량	121,132	59.4	25,472	51.2	146,604	57.8
		금액	199,221,511	70.4	32,261,676	58.8	231,483,187	68.5
		평균수량	444	59.4	93	51.2	537	57.8
		평균금액	729,749	70.4	118,175	58.8	847,924	68.5



04 소비동향

가 세대당 소비지출 추이

- 1세대당 연간 신선해산물 소비는 매년 감소 추세임
- 2012년 1세대당 연간 신선 해산물 소비지출은 44,546엔으로 전년에 비해 소폭 감소했으며, 가자미류의 경우는 연간 1세대당 소비지출액이 1,255엔으로 전년에 비해 7.2% 하락

구 분		2010	2011	2012	전년대비(%)
신선 어패류	수량(g)	33,977	32,065	31,024	△3.2
	금액(엔)	47,976	45,350	44,546	△1.8
가자미류	수량(g)	1,280	1,208	1,089	△9.8
	금액(엔)	1,458	1,353	1,255	△7.2

- 일본의 수산물 소비성향 추이
 - 최근 어패류와 육류의 섭취량이 역전되어 그 격차가 매년 확대 추세이며, 연령층별로는 50세이상 연령층은 육류보다 어패류 섭취량이 많고 50세 이하는 육류 섭취량이 많은 편임

(단위 : g/1인1일)

구 분	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
어패류	92.0	84.0	80.2	80.2	78.5	74.2	72.5	72.7
육류	78.2	80.2	80.4	82.6	77.7	82.9	82.5	83.6

자료 : 후생노동성 「국민영양조사」(2000~2002년), 「국민건강영양조사보고」(2003~2010년)

* 소매의 구조변화, 수산물 공급구조, 가정내 식생활의 변화 등에 따라 구입어종 순위도 바뀜

구입어종	1위	2위	3위	4위	5위
2001년	오징어	참치	연어	꽂치	방어
2011년	연어	오징어	참치	방어	꽂치

자료 : 총무성 「가계조사」에 의거 수산청에서 작성

* 어종별로는 가정내 소비용과 외식중식(中食)용 수요에 따라 수입의존도가 높음

	어종(구입수량이 많은 순)
가정용	꽂치, 방어류, 전갱이류, 넙치·가자미류, 문어류, 도미류
외식·중식용	연어류, 오징어류, 참치류, 새우류, 고등어류, 가다랑어, 정어리류, 게류

나 가공법 및 소비행태

- 넙치는 흰 살 생선중에서도 담백하며 섬세한 풍미를 가지고 있으며 맛이 좋음. 특히, 등 지느러미에서 배지느러미로 연결되는 ‘엔가와(언저리살)’는 지방질이 많으며 쫄깃하여 인기가 좋음
- 넙치는 주로 생선 횡감용으로 많이 사용되며 그 외의 생선초밥, 조림, 찜, 튀김, 구이 등으로도 많이 먹으며, 피니에르(생선에 밀가루와 버터를 발라 구운 프랑스식 요리) 등 프랑스 요리에도 사용됨
- 특수한 형태를 한 넙치는 조리할 때 보통 생선을 3등분으로 칼집 낸 ‘삼마이오로시(三枚卸シ)’를 하지 않고, 윗몸통의 배 부분과 등 부분, 아래몸통의 배 부분과 등 부분, 뼈로 총 5등분 한 ‘고마이오로시(五枚卸シ)’ 또는, 등과 배의 언저리 살을 따로 잘라 7등분한 ‘나나마이오로시(七枚卸シ)’를 주로 이용함

넙치를 이용한 요리





05 수출입 동향

가 수출동향

- 일본의 넙치·가자미류 수출은 연간 약 1천 톤~1천6백 톤 정도 수출되며, 거의 대부분이 냉동형태로 수출되며, 신선, 냉장품은 소량 수출
- 주요 수출국으로는 신선·냉장품은 주로 대만으로 수출되며, 냉동품은 중국, 베트남으로 주로 수출됨

일본의 넙치·가자미류(신선, 냉장)

(단위 : 톤, 백만엔, %)

국명	2008		2009		2010		2011		2012		전년대비	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
계	1	1	1	0.2	5	8	2	4	6	9	168.8	132.2
한국	1	1	1	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-
대만	-	-	-	-	5	8	2	4	6	8	163.0	126.3
홍콩	-	-	-	-	-	-	-	-	0.1	0.2	-	-
미국	-	-	-	-	0.0	0.2	-	-	-	-	-	-

자료 : 일본 무역통계

일본의 넙치·가자미류(냉동)

(단위 : 톤, 백만엔, %)

국명	2008		2009		2010		2011		2012		전년대비	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
계	1,740	517	424	74	556	101	936	317	1,636	241	74.8	-24.0
남아프리카	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-
미국	1	1	1	0.5	1	1	2	1	-	-	-	-
캐나다	910	410	-	-	12	9	-	-	-	-	-	-
아랍에미레이트	-	-	0.3	0.3	-	-	-	-	-	-	-	-
인도네시아	1	1	0.2	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-
필리핀	-	-	2	1	2	1	-	-	-	-	-	-
싱가포르	-	-	0.5	0.4	1	1	0.2	0.2	5	3	2896.1	1471.8
태국	8	2	9	1	14	1	19	4	-	-	-	-
베트남	-	-	16	3	38	8	368	55	163	21	-55.8	-62.2
홍콩	1	3	3	1	0.1	0.5	-	-	1	0.5	-	-
대만	1	2	1	1	12	2	1	2	2	5	98.8	89.3
중국	819	98	341	59	431	57	524	252	1,465	211	179.7	-16.0
한국	-	-	50	5	45	20	22	3	-	-	-	-

자료 : 일본 무역통계

나 수입 동향

- 활넙치는 전량 한국산으로 활어차에 적재되어 주로 시모노세키항 및 오사카항을 통해 수입되고 있음
 - 2010년 이전까지는 0301.99.290(기타 활어)에 포함되어 수입통계가 잡혔으나, 2010년 부터 활 넙치 HS코드(0301.99.290)가 별도 분류됨
- 한국산 활넙치 수입은 2011년 동일본 대지진에 따른 소비침체와 쿠도아충 등 위생문제 발생 등으로 인해 수입이 크게 감소함
- 2012년도 수입은 31억엔으로 동일본 대지진 이전인 2010년도의 67% 수준에 그침
- 2012년도 활 넙치 연평균 수입단가는 1,056엔/kg으로 전년대비 2.8% 상승했으나, 동일본 대지진 이전인 2010년에 비해서는 10.3% 하락함

일본의 활넙치(0301.99.220) 수입동향

(단위 : 톤, 백만엔, 엔/kg, %)

구 분	2010			2011			2012			전년대비		
	수량	금액	단가	수량	금액	단가	수량	금액	단가	수량	금액	단가
전체	3,964	4,670	1,178	3,143	3,229	1,028	2,953	3,119	1,056	△6.0	△3.4	2.8
한국	3,964	4,670	1,178	3,143	3,229	1,028	2,953	3,119	1,056	△6.0	△3.4	2.8

자료 : 일본 무역통계

- 2010년부터 HS코드 0301.99.220(넙치/활어)별도 구분됨.
- 2010년 이전까지는 0301.99-290(기타/활어)에 넙치, 붕장어, 복어, 갯장어가 포함되어 있으나 한국산은 대부분이 넙치임.

- 넙치·가자미류의 수입은 주로 냉동품 형태로 수입되며, 신선·냉장품은 소량 수입됨.
- 넙치는 생선회 상품으로 수요가 많으며, 가자미류는 생선토막으로 가공되어 조림용, 튀김용, 구이용으로서 주로 이용됨
- 수입산 가자미의 주된 종류는 점정가자미(Greenland halibut), 까지가자미(Rock-sole), 각시가자미(Yellowfin sole) 등이 주류를 이룸
- 국가별 수입으로는 최대 수입국은 미국으로 전체 수입량의 약 48%를 차지하고 있으며, 수입형태로는 신선·냉장품은 주로 러시아에서 소량 수입되며, 냉동품은 미국, 러시아,



수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 넙치

아이슬란드, 그린란드, 캐나다 등지에서 주로 수입됨

■ 한국산은 신선·냉장, 냉동품 모두 소량씩 수입되고 있음

일본 넙치·가자미류(신선 및 냉장)의 수입동향

(단위 : 톤, 백만엔)

국명	2008		2009		2010		2011		2012		전년비(%)	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
총 계	130	47	81	59	94	54	29	24	246	59	735.0	139.7
미국	1	1	-	-	1	1	0.3	0.3	2	2	509.4	607.9
캐나다	-	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-
러시아	122	37	43	12	61	21	-	-	233	47	-	-
프랑스	0.5	3	0.2	1	0.3	2	1	4	1	4	18.7	-5.6
중국	2	3	2	4	0.2	1	7	3	5	2	-30.1	-33.0
한국	5	4	36	41	31	29	22	17	6	4	-74.1	-79.1

자료 : 일본 무역통계

일본 넙치류(냉동)의 수입동향

(단위 : 톤, 백만엔, %)

국명	2008		2009		2010		2011		2012		전년비(%)	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
총 계	59,813	25,547	49,877	18,746	55,265	20,482	49,994	20,572	44,562	17,830	-10.9	-13.3
뉴질랜드	2	1	6	2	2	1	1	0.5	2	1	50.4	64.6
파나마	174	77	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
미국	23,714	6,185	20,582	4,381	22,416	4,677	21,541	4,528	21,299	5,139	-1.1	13.5
캐나다	6,703	3,497	4,776	2,408	6,245	2,926	5,412	3,047	3,154	1,853	-41.7	-39.2
그린란드	2,582	1,601	2,629	1,517	2,298	1,264	2,633	1,763	3,289	2,174	24.9	23.3
리투아니아	-	-	25	17	-	-	196	112	155	86	-20.9	-23.0
라투비아	-	-	1	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-
에스토니아	143	94	195	109	98	52	170	111	30	19	-82.4	-82.4
러시아	8,567	4,618	4,619	2,227	6,648	3,194	4,987	2,894	4,938	2,636	-1.0	-8.9
폴란드	834	494	365	196	240	130	161	100	110	54	-31.7	-45.5
스페인	1,304	740	2,024	1,092	1,621	850	1,500	902	636	381	-57.6	-57.8

국명	2008		2009		2010		2011		2012		전년비(%)	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
포르투갈	1,803	996	1,432	753	1,829	937	1,301	778	683	424	-47.5	-45.5
독일	3,229	1,974	2,344	1,257	2,630	1,387	2,470	1,533	2,202	1,262	-10.8	-17.6
프랑스	4	19	2	5	1	2	5	10	-	-	-	-
네덜란드	2,985	741	2,592	575	2,420	459	2,217	419	2,464	468	11.1	11.8
영국	419	184	154	49	151	51	73	17	167	74	129.2	334.8
덴마크	694	401	426	191	656	360	488	306	316	168	-35.2	-45.1
노르웨이	840	481	956	517	631	335	1,225	764	1,233	780	0.6	2.1
아이슬란드	5,038	3,196	6,106	3,271	6,753	3,702	5,321	3,203	3,655	2,236	-31.3	-30.2
파키스탄	40	12	55	15	13	4	5	1	1	0	-80.3	-78.5
미얀마	2	1	1	0.3	-	-	-	-	-	-	-	-
인도네시아	0.4	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
태국	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	-	-
베트남	13	5	14	5	11	4	9	3	11	4	16.9	30.5
중국	680	207	521	129	587	139	251	65	192	52	-23.6	-20.5
한국	42	25	54	30	14	8	27	15	26	19	-4.9	22.8

자료 : 일본 무역통계

06 통관 및 수입제도

가 수산물 수입절차

- 수산물 관세분류는 대략 HS 제3류에 속하지만, 조제품(16류)나 가공품에 따라서 여러 가지로 분류됨
- 수산물은 식품관계의 규제 이외에 일부 수입허가(할당·승인·확인)을 필요로 하는 품목이 있음



나 수산물 수입통관 관련 법령

1) 식품위생법

- 식품을 수입할 때에는 동 법의 규제를 받지만, 먼저 후생성 고시 제 370호 「식품, 첨가물 등의 규격기준」에 적합하지 않는 것은 수입할 수 없으므로 주의가 필요
(참고 : 식품위생법에 근거한 식품·식품첨가물 등의 규격기준)
- 이 가운데 식품 일반의 규격기준을 더하여 수산물 및 동 가공품 관계에서는 아래의 품목에 각각 식품별규격(성분규격, 제조·보존기준 등)의 규정이 있음

a. 고래고기제품, b. 어육반죽제품, c. 연어알/연어 알젓/명란젓, d. 자숙문어,
e. 삶은 게, f. 생식용 신선어패류, g. 생식용 굴, h. 냉동식품

- 또한, 동 규격기준에는 잔류농약(포지티브리스트에 없는 농약의 허용량은 0.01ppm이하)과 식품첨가물 등의 함유에 관한 규정이 있음
- 과거의 위반사례로서 중국산 갯장어(트리플라린/Trifluralin), 중국산 남동참게(프라졸리돈/furazolidone), 한국산 재첩(엔드스루핀), 캐나다산 랍스터(마비성패독) 등으로 수입 신고시 전 롯데에 대해 검사명령(제26조 3항)이 실시된 적이 있음
- 판매목적으로 수입할 경우, 후생노동성 검역소 수입식품감시담당에 「식품등 수입신고서」에 필요서류를 첨부해 신청할 필요가 있음. 심사단계에서 규격기준이나 안전성에 관해 확인이 필요하다고 판단되는 것에 대해서는 검사가 실시되어, 심사검사에 의해 동 법상 문제가 없으면 신고필증이 나오므로 세관에의 수입신청시에 통관서류와 함께 제출합니다. 부적격으로 판단되면 수입할 수 없으므로 수입자는 반송폐기 등의 조치를 취하게 됨
- 생식용 신선어패류에 대해서는 동 법에 의거한 성분규격 및 가공보존기준 등에 적합하지 않으면 안됨. 식품첨가물 및 사용기준이 정해져 있는 물질의 함유에도 주의를 요함. 일본에서는 사용이 금지되고 있는 발색제, 착색료, 보존료 등의 식품첨가물이 사용되고 있는 것이 있음. 판매표시에 대해서 고등어는 알레르기물질 표시제도에 있어서 표시권장 품목으로 지정되어져 있어 이를 포함한 가공식품에는 적절한 표시가 권장되고 있음. 게다가 판매시에는 알레르기물질을 포함한 식품표시제도 대상품목도 있어 주의를 요함

a. 특정원재료(표시가 의무화되어 있는 것) : 새우, 게
b. 준 특정원재료(표시가 장려되고 있는 것) : 전복, 오징어, 연어알, 연어, 고등어

2) 농림물자 규격화 및 품질표시 적정화에 관한 법률(JAS법)

- 국내 판매시에는 동 법에 의거 품질표시기준에 따라 일괄표시를 행할 필요가 있음. 수입품에는 원산지(국) 표시가 의무되어 있음. 신선품이라면 신선식품 품질표시기준, 가공품이면 가공식품품질표시기준, 더욱이 수산물의 경우는 「수산물 품질표시기준」이 적용됨
- 이 외에도 통조림, 병조림, 어육반죽제품 등의 개별품질표시기준이 정해져 있는 수산가공품이 있음

a. 성계가공품, b. 성계무침, c. 건미역, d. 염장미역, e. 가다랑어포, f. 마른멸치류, g. 장어가공품

- 가다랑어포나 장어가공품에 대해서는 특히 엄격한 원료원산지표시 의무가 요구되고 있는 품질표시기준도 있음. 또한, JAS규격(임의)이 있는 것은 수산물 통조림 및 병조림 외에 가다랑어포와 마른멸치류가 되어 있으며, 적합승인을 받으면 JAS마크를 표시할 수 있음
- 또한, 수입품에는 원산지(국) 표시가 의무되어 있지만, 개정JAS법(평성21년5월)에서 식품의 산지위장에 대한 벌칙규정이 설정되어 있음

3) 외국환 및 외국무역법(외국법) / 수입무역관리령

수산물 가운데는 동 법령에 의거 규제를 받은 품목이 있음. 또한 외국법상의 북한에 관한 대응조치(2006년 4월부터)는 계속되고 있으며, 북한을 원산지 또는 선적지역으로 하는 모든 화물의 수입도 금지되어 있음

가) 수입할당품목(IQ품목)

- 수입할당(IQ)품목의 수입할 때에는 사전에 경제산업성(무역경제협력국 무역관리부 농수산실)에 수입할당을 신청하고 할당증명서의 발급을 받을 필요가 있음
- 수입무역관리령에 의거한 수입할당을 받는 것으로서 공표된 품목 중 수산물 관계는 수입공표 1의 제1 과 같음. 이들은 품목마다 원칙적으로 1회 수입발표(신청절차 등의 발표)가 행해지며, 수입승인을 취득한 자만이 수입할 수 있음



■ 대상 수산물 ■

- a. 청어, 대구, 방어, 고등어, 정어리, 전갱이, 꽁치 : HS 0301.99-2(살아있는 것), 0302(신선 또는 냉장한 것), 0303(냉동한 것), 0304(필렛 기타 어육/신선·냉장·냉동), 0305(건조/염장/염수절임, 어분, 명란젓, 마른멸치)
- b. 가리비, 조개관자, 오징어(몽고오징어 제외) : HS 0307
- c. 김(마른김, 무당조미김, 기타 김 조제품), 다시마, 동 조제품, 기타 식용해초 : HS1212.21-1, 1212.21-2, 1212.21-3, 2106.90-2(2)(아마노리속, 아오노리속, 히토에구사속, 토로로콘부속, 콘부속)

■ 각 품목에 따라 상이하지만, 대략 할당방법은 아래의 4가지가 있음

a. 상사할당(실적할당), b. 어업자할당, c. 수요자할당, d. 선착순할당

- 신규로 이들 품목을 수입할 경우는 d에 의한 할당을 취득하는가, b, c의 할당을 받은 자로부터 발주가 필요조건이 됨
- 수입할당발표는 경제산업성 공보나 홈페이지 등에 공시되며, 신청자격, 할당수량, 신청기일, 원산지(리스트에 없는 국가로부터 수입할 수 없음) 등이 표시됨
- 수입할당이 없는 화물을 반입하더라도 수입통관할 수 없음. 수입할당 취득후에 할당수량을 한도로 수입승인신청서를 제출할 필요가 있으며, 수입이 승인된 후에 화물 수입통관이 가능함

나) 2호 승인품목

- 수입공표의 2의 표 제1에 열거한 지역을 원산지 또는 선적지역으로 하는 특정 화물을 수입할 경우, 화물을 수입하기 전에 경제산업성에 의한 수입승인(2호승인)을 받는 절차가 필요함

■ 대상 수산물 ■

- a. 고래, 동 조제품
- b. 참다랑어(대서양 또는 지중해에서 축양된 신선·냉장의 것)
- c. 남방다랑어(신선·냉장의 것, 일부 원산지 제외)
- d. 눈다랑어, 동 조제품(일부 원산지)
- e. 연어/송어, 동 조제품
- f. 일본 구역에 속하지 않는 해면을 선적지역으로 하는 바다포유동물 및 그 조제품, 생선, 갑각류 기타 수서동물 및 이들 조제품, 생선, 갑각류, 연체동물의 동물성 생산품, 해초 및 그 조제품

다) 사전확인품목

- 수입공표 3에서 정한 대상품목을 수입할 경우, 화물을 수입하기 전에 경제산업성에 의한 확인서 교부를 받는 절차가 필요함

■ 대상 수산물 ■

- a. 냉동의 참다랑어, 남방다랑어, 눈다랑어, 황새치
- b. 참치(날개다랑어, 참다랑어, 남방다랑어, 눈다랑어를 제외), 청새치(황새치를 제외)를 선박에 의해 수입할 경우(신선·냉장·냉동의 것)
- c. 메로

라) 통관 시 확인품목

- 수입공표 3에서 정한 대상품목을 수입할 경우, 통관시에 통계증명서 등의 필요서류를 제출해 세관에 의한 확인을 받을 필요가 있음.

■ 대상 수산물 ■

- a. 참다랑어(신선·냉장), b. 남방다랑어(신선·냉장), c. 황새치(신선·냉장)

마) 위생토조약(멸종 우려가 있는 야생동식물의 국제거래에 관한 조약)

(1) 식품위생법 관계

- 판매를 목적으로 한 청어를 수입할 경우에는 후생노동성 검역소 수입식품감시 담당에 『식품등수입신청서』에 필요한 서류를 첨부하여 신청하지 않으면 안 됨. 검역소에서 심사 및 검사 후 식품위생법상 문제가 없으면 신청서에 『신청완료』라는 도장을 받음. 또한, 수출된 지역에 따라서는 콜레라 검사를 받는 경우도 있음. 또한, 이러한 어패류가공품을 용기포장에 넣어 판매할 경우에는 식품위생법에 의거 표시가 의무화되어 있음. 어패류에는 알레르기 물질을 함유된 것도 있어 본항 중 고등어는 알레르기 표시제도의 적용을 받으므로 주의가 필요함

(2) 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법)

- 동법에 의거 판매시에는 품질표시기준에 따라 표시를 행하지 않으면 안 됨. 이 중에서 수입품에는 원산국 표시가 의무화되어 있음



(3) 수입통관 관계

- 『수입(납세)신고서』에 위에서 취득한 『신청확인 완료 식품등수입신청서』, 인보이스, B/L, 보험증명서 등의 관계 서류를 첨부하여 세관에 제출함. 세관에서는 심사, 검사 및 납세 후, 수입허가서를 교부함

07 한국산 유통동향 및 경쟁국 동향

가 경쟁국 동향

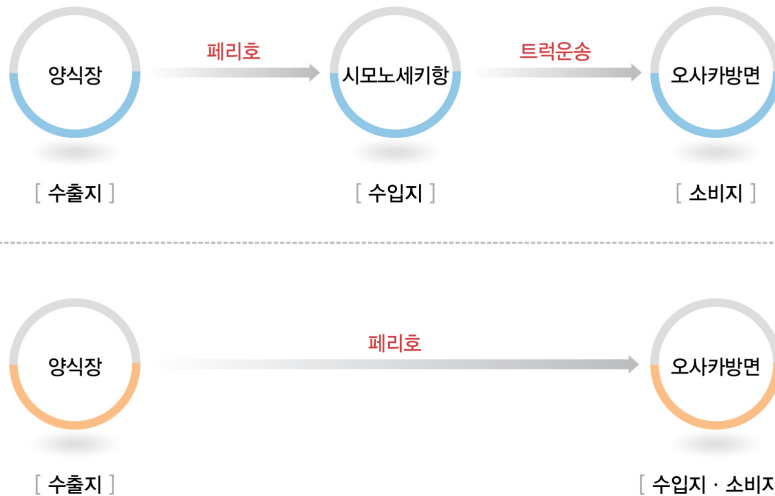
1) 중국산

- 중국산 활 넙치류(가자미류 포함)의 수입량은 매년 감소를 보이며 2009년 800톤으로 전년비 50% 감소로 대폭 감소한 이후 2010년부터는 수입이 중단되었음. 신선, 냉장, 냉동 또한 매년 감소의 폭이 커지고 있으며 2012년은 5년전인 2008년에 비해 3배 가까이 감소한 192톤을 기록하였음. 이는 2007년 이후 모니터링 검사에서 중국산 양식넙치에서 AOZ0.017ppm(기준:불검출)이 검출되어 중국산넙치 및 그 가공품(간이 가공한 것에 한함)의 모니터링 검사 강화와 2008년 중국산 냉동만두사건 및 각종 수산물(뱀장어 등)의 산지위장사건 등으로 인한 안전성에 대한 문제가 발생하면서 수입폭이 크게 침체되었음

2) 한국산

- 오사카항의 페리호(팬스타호)의 월,수,금 운항으로 인해 한국산의 대부분이 이전에는 시모노세키항 등으로만 수입되던 것이 오사카항의 이용이 대폭 급증하고 있으며, 오사카세관의 넙치류 현황을 살펴보면, 최근 양식생산기술, 신선도유지기술 및 물류시스템의 정비로 활어(살아 있는 것)의 수입이 급격한 증가를 나타내고 있음. 이중에서도 오사카항의 수입은 2003년부터 급격히 신장되어 2005년에는 전국의 15%를 차지했음

■ 페리호를 이용한 활넙치 수송경로 ■



- 일본에서 소비되는 한국산 넙치의 대부분인 제주도의 넙치 양식은 화산섬 특유의 양호한 수질과 수온조건에 의해 왕성하게 행해지고 있으며 질과 양 모두 일본보다 상회하고 있는 것으로 알려져 있음
- 특히 품질관리에 있어서 2012년 한국산 넙치에서 쿠도아 식중독 문제 발생 후 안정성 확보에 더욱 심혈을 기울이고 있음

08 한국산 경쟁력 및 수출확대 방안

- 한국산 넙치에 대한 정밀검사제가 전체적으로 면제되면서 수출타개를 위해 이전의 시모노세키항에서 대규모 소비시장인 오사카항으로의 운송을 통해 수송경비 등의 절감이 추진되어 활발한 무역이 진행되고 있음
- 2011년 10월 한국산 넙치에서 쿠도아 식중독 문제가 발생하면서 식품의 안전성에 대한 관심도는 높아졌으며 수입품을 바라보는 시선도 엄격해지면서 2012년도 한국산 수입은 대폭 감소함
- 이에 대한 대처로 한국산 넙치의 주된 수출지인 제주도의 제주 어류양식수산업협동조합에서는 실질적으로 최고의 선진 양식 환경 조성 및 계통출하와 안전성검사, 품질검사 등 다양한 제도를 실행함으로써 재차 수입국의 신뢰를 두텁게 하고 안정된 공급에 주력할 방침이며, 앞으로 이런 높은 레벨의 품질관리 체제를 통한 한국산 넙치의 수출확대가 기대될 전망이다



| 미국 |

01 시장동향

- 미국에서의 넙치 또는 활넙치 시장은 미국 전체 수산물 소비시장에서 차지하는 비중이 낮으며, 특히 활넙치는 대도시 한인 밀집지역 내 횃집과 대형 한인식품점을 제외하고는 찾아보기가 어려움. 현지 대형 한인식품점과 회(스시) 전문식당, 일본 식품전문점과 대형 초밥 전문점에서, 활어가 소비자들에게 유통되고 있음. 활넙치를 포함하여 활어의 주요 유통은 오직 대형 한인식품점과 대형 한식위주의 횃집 또는 대형 한식당 등에 국한되어 있으며, 그 수요 증가 요인도 미국 현지 내 한인이 운영하는 회 전문 식당 등의 개점이나 확장에 따른 단순한 식품업자들의 주문량 증가로서, 한인밀집 지역과 극히 일부 스시(일본식) 애호가들을 제외하면 넙치나 활넙치는 미국 현지 일반 소비자들이 접할 기회가 많지 않음. 단, 할리버트(halibut) 또는 플라운더(flounder)는 시기별로 필렛(Fillet)이나 냉동제품으로 소수의 소비자와 유럽에서 온 이주자들이 주로 찾고 있음

가 생산 및 수요동향

- 넙치의 주 생산지역은 태평양 90%, 대서양 10% 수준이며, 워싱턴, 알래스카, 배링해, 뉴잉글랜드, 메인주, 뉴욕 등임. 넙치류에는 Summer/Winter Flounder, Yellowtail Flounder, Halibut, Yellowfin Sole, Rock Sole, Arrowtooth Flounder, Fluke 등이 있음
- 미국 동부지역에서는 자연산 넙치의 연간 어획이 가능함. 자연산 넙치는 8월과 9월경에 동부 해안 북쪽으로 넙치 어장을 형성하여 넙치 생산량의 최고치를 이루며 또한 1월과 2월에는 동부 해안을 따라 남쪽으로 내려와 어획이 가능함
- 동부지역 대형 식품점에서의 넙치 동향
 - 5월~12월 : 자연산 넙치(광어) 시즌(뉴욕의 경우 인근 롱아일랜드산 자연산 넙치(광어)로 주요 고급횃집이나 대형 한인식품점에서 수요를 충당함)
 - 1월~4월 : 양식 넙치(광어)로 수요가 대체되는 시기로 Halibut, Winter Flounder, Sole 등으로 대체하기도 함
 - 1월~12월 연중 : 뉴욕 롱아일랜드산 양식 넙치는 주로 한인이 경영하는 횃집이나 대형 한인식품점에 납품 되고 있음. 또한 납품 도매가격이 파운드당 2~4달러대로 가격이

싸고 크기가 일정하여 한인들이 운영하는 횃집과 대형 식품점에서 인기 있음
(주로 중국인들이 양식함)

나 수입 동향 및 수입관련 제도

1) 수입 동향

- 2012년 기준 넙치 수입액은 943만 9000 달러로 전년 대비 30.1% 증가하였음. 미국은 한국산 넙치를 가장 많이 수입하며 수입액은 2012년 기준 709만 6천 달러이며 전년대비 39.1% 증가함. 주로 대형 한인식품점과 대형 한인 횃집 등으로 대부분 공급됨. 그 외에도 캐나다, 이스라엘, 덴마크 등에서 대부분 냉동제품인 필렛용 넙치를 수입함

2) 수입품 현황

- 한국산 활넙치는 모두 한인 밀집지역의 대형식품점이나 한인이 운영하는 회(스시) 전문 식당에서 소비되고 있음. 그 외 대부분 소규모 한인 식당에서는 뉴욕 현지 롱아일랜드 자연산 넙치를 선호함

가) 미국의 국별 넙치(활어, 신선/냉장, 냉동) 수입 동향

순위	국가	2011		2012	
		금액(천달러)	증가율(%)	금액(천달러)	증가율(%)
	총계	7,914	0.3	9,439	30.1
1	한국	5,657	-8.7	7,096	39.1
2	캐나다	1,257	11.2	1,581	25.7
3	이스라엘	551	65.1	470	2.0
4	덴마크	52	12.7	74	40.8
5	에콰도르	3	-	68	2,155.3
6	멕시코	255	164.1	58	-77.1
7	베트남	36	20.3	52	85.0
8	태국	25	18.3	33	48.8
9	인도네시아	-	-	8	-
10	칠레	64	965.7	-	-

자료 : KITA(2013.1.18.)



나) 수입품 판매현황, 포장 및 판매형태(2013년 8월 5일 뉴저지, 뉴욕 기준)

- (1) H-Mart(뉴욕, 뉴저지): 일주일에 두 번 정도 활넙치가 들어오며 보통 파운드당 뉴욕 롱아일랜드산은 \$9.99, 한국산 제주 넙치(광어)는 \$10.99~\$11.99에 판매됨. H-Mart 각 지점의 위치와 시기에 따라 가격의 차이가 있음

H-Mart 넙치(활어) 미국산과 한국산을 함께 판매함.



H-Mart 뉴욕 노던 지점. 제주산 \$11.99/lb.



뉴저지 리지필드 지점.
뉴욕 롱아일랜드 자연산 \$9.99

H-Mart 기타 넙치 류 판매현황



H-Mart 뉴저지 리지필드 지점. 한국 제주산 수제 넙치생선가스(냉동) 행사기간동안 개당 \$2.49



H-Mart 뉴욕 노던지점. 한 팩에 \$9.99 (미국산 넙치와 연어를 포함한 모듬회를 판매함)

- (2) 한양마트: 일주일에 두 번 정도 활어넙치가 들어오며, 뉴욕 지점과 뉴저지 지점 모두 보통 파운드당 \$8.99 에 소비자에게 판매됨. 뉴저지 리지필드 지점 한양마트의 경우 5월에서 12월 사이는 뉴욕 롱아일랜드 자연산 넙치(광어)를 선호하며, 가격 또한 한국산에 비해 월등히 싸며 주 소비층인 한인들의 입맛에도 한국산보다 인기가 있음

Han Yang Mart 뉴욕 플래싱 지점

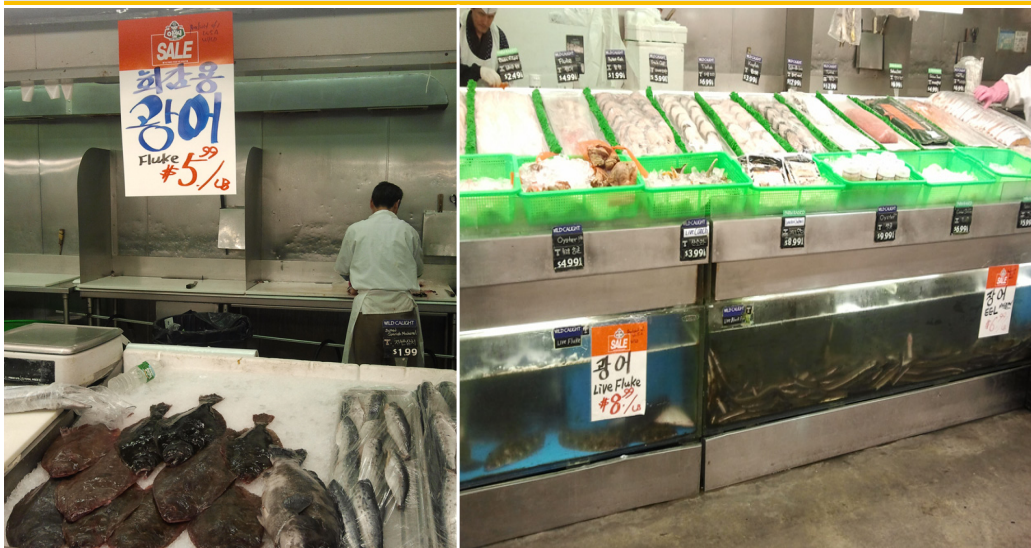


냉장(자연산. 뉴욕 롱아일랜드산) \$5.99/lb.

자연산 활어(뉴욕 롱아일랜드산) \$8.99/lb.

- (3) 아씨 플라자(뉴욕 지점): 중국 상권과 한인 상권이 함께 모인 식품점이지만 넙치의 주요 소비층은 거의 한인임으로 간혹 일본인과 중국인이 헛감을 찾음. 특히 중국인들의 경우 헛감보다 찜용을 선호하며 대개 저렴한 다른 종류의 Flat-Fish류(Sole 등) 등을 많이 찾음

Assi Plaza 뉴욕 지점



냉장(자연산. 뉴욕 롱아일랜드산) \$ 5.99/lb.

자연산 활어(뉴욕 롱아일랜드산) \$ 8.99/lb.

- (4) 한남체인(뉴저지 포트리 지점): 간혹 일본인들이 헛감용으로 넙치를 구매하고 있다고 하지만, 넙치의 거의 모든 소비자는 한인임



Han Nam Chain(Fort Lee) 뉴저지 지점



한국 제수산 넙치(활어) \$11.99/lb. /
뉴욕 자연산 넙치(활어) \$8.99/lb.

뉴욕 자연산(냉장) \$6.99/lb.

- (5) 중국식품점: 넙치는 주요 생선에 포함 되지 않으며 Sole 과 Flounder 등을 시기별로 판매함. 넙치(Fluke; Summer Flounder)는 횡감용(스시레벨)으로는 판매되고 있지 않음

중국 식품 전문점, 뉴욕 플러싱
(넙치; Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음, 2013년 8월 기준)



다양한 생선(활어)들을 팔지만 넙치는 없음(다만 Sole fish를 \$3.99/lb.에 팔고 있음)

- (6) Mitsuwa Marketplace(일본 식품점): 활어 상태로는 판매되지 않으며 대부분의 생선류는 포장된 필렛(Fillet) 형태로 판매됨. 대부분의 스시레벨(횡감용)은 작은 포장 단위로 파운드당 가격이 한인 식품점에 비해 상대적으로 매우 비쌈

Mitsuwa Marketplace 뉴저지 에지워러 지점



넙치를 스시레벨(Hitsumaguro)로 손질된 넙치Hitsumaguro의 경우 파운드당 \$32.99/lb.에 판매함

- (7) Whole Food Market: 활어 상태로는 판매되지 않으며 대부분의 생선들은 필렛(Fillet) 형태로 판매됨. 시기별로 Flounder, Sole과 Hailbut이 요리용으로 판매됨. 또 다양한 해산물이 판매되며 랍스터는 수족관에서 활어 상태로 판매됨

Whole Food Market 뉴저지 에지워러 지점
(넙치; Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음)



Hitsumaguro(스시레벨)이 아닌 요리용 Flounder 가 \$11.99/lb. 에 판매되는 정도임

- (8) Costco: 스시용 레벨(Hitsumaguro)은 판매되고 있지 않으며 주로 연어 필렛(Fillet)과 연어류 훈제품이 주요 상품임. 각종 해산물이(랍스터, 크랩류 포함) 판매되고 있으며 넙치는 판매되고 있지 않음. 다만 Flounder와 Hailbut이 요리용 필렛(Fillet) 형태로 판매됨



CostCo 뉴저지 헤켄섹 지점
(넙치; Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음)



자연산 Flounder는 \$7.99/lb, 자연산 Hailbut은 \$16.99/lb 에 포장된 필렛 형태로 판매됨

- (9) BJ wholesale: 연어와 틸라피아(Tilapia)를 포장된 필렛(Fillet) 형태로 판매함. 스시 레벨(횃감용)은 없으며 훈제된 연어와 소금에 절인 연어가 다양한 제품군을 이루고 있음

BJ wholesale 뉴저지 노스버겐 지점
(넙치; Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음)



냉동 Orca Bay 사의 Flounder가 3 lbs. 한팩에 \$15.99에 판매됨

- (10) Walmart/Sam's club: 스시레벨(횃감용)은 판매 되고 있지 않으며 냉동식품으로 Hailbut과 Flounder가 판매되고 있음

Walmart 뉴저지 노스버겐 지점(넙치; Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음)



냉동 자연산 Halibut은 12oz 한팩에 \$15.98



자연산 Flounder는 16oz 한팩에 \$5.98

- (11) 식자재상 Restaurant Depot/Jetro: 냉장 Flounder를 필렛(Fillet) 형태 또는 납품용으로 냉장 Flounder를 판매함. 넙치 Summer Flounder(Fluke)를 따로 구분해 판매 하고 있지 않으며 판매되는 생선은 스시레벨(횃감용)이 아님

Restaurant Depot/Jetro(넙치; Summer Flounder 또는 Fluke은 판매되고 있지 않음)



냉장 Flounder 파운드당 \$4.69
마리당 15파운드 이상 파운드당 \$4.29



필렛(Fillet) 형태의 Flounder 파운드당 \$6.59
10 파운드 이상 파운드당 \$5.79
30 파운드 이상 파운드당 \$5.59

- (12) The Great Atlantic & Pacific Tea Company 계열 대형 식품점- A&P, Food Basics, The Food Emporium, Pathmark, Superfresh, Waldbaum 식품 체인점들: 스시레벨(횃감용)은 판매되지 않으며 대부분 Flounder를 필렛(Fillet) 형태로 판매하고 있음. 가격 또한 지역과 시기별로 다양하며 보통 파운드당 6달러-8달러대의 냉장 Flounder를 필렛(Fillet) 형태로 판매함



수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 넙치

A&P, Food Basics, The Food Emporium, Pathmark, Superfresh 그리고 Waldbaum (뉴욕, 뉴저지 지점)넙치; Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음



Pathmark 뉴욕 플러싱지점, 자연산 Flounder 필렛 파운드당 \$7.98, Arrowtooth Flounder 한 팩에 \$14.99

(13) Shop Rite: 스시레벨(횃감용)은 판매되지 않으며 대부분 Flounder를 필렛(Fillet) 형태로 판매하고 있음

Shop Rite 헤켄색 지점(넙치; Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음)



캐나다산 자연산 Flounder 필렛. 파운드당 \$7.49, 냉동 Flounder 16 oz. 한 팩에 \$15.99

(14) 소규모 생선/해산물 전문 식품점들(뉴욕, 뉴저지 일대)

Shop Rite 헤켄색 지점(넙치; Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음)



넙치를 필렛(Fillet) 형태로 팔며 유럽인들이 대구(Cod)와 함께 주로 찾는 생선 중에 하나임.

주로 찜용이나 오븐용으로 판매.

넙치 필렛(Fillet) 파운드당 \$15.99/lb.

J Fish Market
뉴저지, 주로 남미, 흑인 거주 지역



간혹 넙치의 가격이 다른 가자미류에 대비 싼 경우 팔기도 하지만 동태, 연어, 틸라피아 등이 주로 판매되는 생선들이며, 넙치는 찾는 소비자가 거의 없어

넙치(Summer flounder; Fluke)는 현재 판매되지 않고 있음.

틸라피아(Tilapia) 필렛(Fillet) 파운드당 \$4.99/lb.

- 이와 같이 한인식품점과 횃집을 제외하면 넙치(Summer Flounder; Fluke)의 소비층은 거의 없으며, 단지 자연산 Flounder와 Hailbut이 유일하게 현지 일반식품점에서 냉장 상태의 필렛(Fillet) 형태나 냉동식품으로 일부 소규모의 소비층을 형성하고 있음

다) 제품별 유통기간

- 넙치는 보통 활어상태로 약 3주 정도 대형 한인식품점의 수족관에서 생존이 가능하며 활넙치의 경우 한인식품점들은 일주일이면 모두 소비되는 양 정도만 받아쓰고 있음
- 횃감이 아닌 필렛(Fillet) 형태 넙치는 일주일 안에 소비될 수 있을 양 만큼만 냉장 진열하고 있음
- 대형 한인식품점에서는 냉동상태의 넙치를 소비자가 사는 경우는 거의 없고, 고등어·오징어·갈치(한국산)·동태·조림 또는 조미 포장된 장어 등이 미국 현지 한인들이 냉동 상태로 주로 소비하는 주요 생선임

라) 미국 현지 한국산의 경쟁력(품질, 가격, 물량)

- 2013년 8월 16일, 뉴욕 헌트 포인트 수산물 시장에서 한국산을 제외한 수입산 넙치는 없으며 캐나다산 Flounder(가자미류)가 거래되고 있음

Origin	Wild/ Farm	품질	가격 (2013년 8월 9일 현재)	물량
미국산	자연산	• 육질의 지방이 한국산 양식에 비해 상대적으로 적어 쫄득한 식감을 가져 미국 현지 한인들과 스시 애호가들 사이에서 인기가 높음	뉴욕 수산물 도매가격 자연산 넙치 파운드당 \$3.50/lb.~ \$5.50/lb.	• 뉴욕 지역 롱아일랜드에서 나오는 자연산 넙치는 적은 어획 쿼터량에도 불구하고, 현재 동부시장에 충분한 물량을 공급하고 있음 • 이것은 대형 한인식품점 등에서의 한국산 양식 넙치의 수입과도 관련 있음
	양식	• 한국산과의 별다른 차이가 없음(현재 중국인들이 넙치 양식을 많이 하고 있음) • 크기가 일정하여 거의 모든 횃집에서 사용	롱아일랜드 도매가격 양식 넙치 파운드당 \$2.00/lb.~ \$4.00/lb.	• 뉴욕시 등 주요 횃집과 대형 아시안 식당에서는 거의 뉴욕 롱아일랜드산을 쓰고 있음. 가끔씩 시장 가격에 따라 보스톤 지역의 넙치를 쓰는 경우도 있음



수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 넙치

Origin	Wild/ Farm	품질	가격 (2013년 8월 9일 현재)	물량
한국산	자연산	수입 없음	X	X
	양식	차별화된 넙치 양식으로(마늘광어 등) 소비자에게 다가가고 있음. 좋다는 반응과 별 다른 차이 없다는 반응으로 양분화 됨	미국 수출가는 파운드당 \$11.50/lb.	작년과 재작년에 비해 올해 대형 횡집에서 미국 현지 자연산 넙치 시즌에 단가 면에서 한국산 양식 넙치 소비가 줄고 있음
기타 수입산	자연산	일반 Flounder는 수입되고 있지만 현재 뉴욕 시장에 수입산 넙치(Summer Flounder 또는 fluke)는 없음	X	X
	양식	수입 없음	X	X

- 미국 현지 한국산 넙치의 가장 큰 경쟁력은 한인들이 한국에 대한 향수와 기대감에 있으며, 비수기인 겨울철에는 횡집에서 많이 소비하고 있지만 최근에는 미국 현지시장에서 대부분 미국산 자연산 넙치를 선호하고 있음
- 미국산 양식 또한 한국산과 마찬가지로 크기가 일정하며 물량공급이 연중 수월하며 가격이 저렴해 거의 모든 횡집에서 사용하고 있음
- 양식 넙치의 주요 소비는 한국인들의 횡감용으로 그 소비지역 또한 한인 밀집지역의 한인식품점 또는 한인운영 횡집에서 소비됨. 또한 한국산 넙치의 경우 품질이 뉴욕 인근의 자연산 넙치에 비해 떨어지고 있다는 것이 한인 소비자들의 일반적 반응임
- 한남제인과 H-Mart 등 대형 한인식품점의 경우 제주산 광어 가격이 파운드당 \$17.99로 표기되어 있지만 실제 소비자 거래 가격은 파운드당 \$11.99 또는 그 이하에서도 판매됨. 다만, 미국산 넙치의 비수기인 1월부터 4월까지의 한국산 넙치의 판매량이 상대적으로 높아짐

3) 수입관련 제도

가) 제품별(HS 코드별) 수입관세율

2013년 미국 넙치 관세율				
HS 코드	품목명	관세율		
030199	넙치 (Flat Fish)	최소치	평균치	최대치
		0.0 %	0.0 %	0.0 %

출처 : WTO tariff(2013,1.18.)

나) 통관규정 및 검역절차

(1) 원산지 규정

- 미국정부는 거의 모든 수입품에 대해 원산지를 표시하도록 요구하고 있으며, 이러한 원산지 표시 규정은 미국 관세청(US. Customs)에서 주관하며 FDA에서 관장하고 있는 라벨링(Labeling) 규정과는 별도임. 따라서 원산지 표시규정을 위반할 경우는 미국 무역 세관 법을 위반하는 것이 됨

(2) 원산지의 정의

- 이 규정에서 말하는 원산지란 수입되는 물품이 생산, 제조, 또는 개조되는 국가를 의미하며, 여기에서 말하는 물품이란 최종 소비자(Ultimate purchaser)가 구입할 때의 물품 상태를 의미함

(3) 원산지 표시법

- 국가 명 : 원산지(Country of Origin)는 반드시 표준 영어로 표기법에 맞는 국가 이름이어야 함. 따라서 한국 상품일 경우 반드시 Korea를 사용하여야 함 (예: Made in Korea, Product of Korea.)
- 표시방법 : 표시방법에는 3가지 규칙이 적용됨.
 - ① 눈에 쉽게 잘 보이는 곳에
 - ② 읽기 쉽게
 - ③ 지워지거나 분실되지 않게
- 따라서 아주 작은 활자로 포장지 구석에 표시할 경우나 소비자가 보이지 않는 곳에 표기할 경우 모두 원산지 규정 법을 위반한 것임(한 가지 예로 뉴욕 화이트스톤 지역의 생선 전문점에서는 원산지 라벨 문제로 벌금을 내기도 했음)



다) 수산물 통관

- 미국 식품의약청(US FDA)은 미국에 수입, 유통되는 모든 수산물에 대한 가이드라인을 설정해 놓고 있음. 수입업체는 화물이 항구에 도착한지 5일 이내에 세관에 관련서류를 작성하여 제출하여야 하며 FDA는 선박도착을 통지받고 서류를 검토한 이후 검사여부에 대한 결정을 내리게 됨. 대부분의 수입되는 수산물이 금지품목이 아니거나 질병의 의심되는 지역으로부터 수입되는 제품이 아니면 FDA는 생선 샘플을 검사하지 않고 “May Proceed Notice”를 세관과 수입업체에게 송부하여 수입물품의 반입이 가능하게 함
- Labeling of Container : 미 세관은 모든 수입품에 대하여 눈에 잘 띄는 곳에 원산지 표기할 것을 요구하고 있음
- 냉동생선은 소매업체나 레스토랑에서 녹여 판매할 때까지 신선도 유지를 위해 냉동상태를 유지해야하며 수출을 위한 운송기간 중 포장과 냉동습도 유지에 주의를 기울여야 함
- 미 식품의약청(FDA)은 수산물의 가공과 유통단계에서의 위생을 위해 식품 안전프로그램인 HACCP을 제정하였으며 이 계획은 미국에 수출하는 모든 수산물 가공업체와 포장업체, 창고업체에게 적용됨. 이러한 FDA 규칙에 의해 미국의 수입업체들은 해외 공급 업체들이 수산물의 안전에 대해 확신 할 수 있는 HACCP에 통과하였음을 입증 하여야 함

라) 라벨링(Labeling) 규정

- 식품 라벨링 규정은 소비자의 경제적 손실을 방지하고 위생 및 건강관리를 위해 식품에 대한 정확한 정보 라벨을 부착하여 소비자가 정확한 식품선택을 할 수 있게 하는 목적이 있음. 허위정보를 표시할 경우에는 부정 표시 식품(Misbranded Food)로 간주 하여 수입이 금지됨
- 기본표기사항 : 식품의 명칭은 통상적인 명칭을 사용해 표기하며 포장용기의 주 표시면에 표기해야 하고, 활자의 크기는 라벨에서 사용된 가장 큰 활자의 절반 크기 이상이 되어야 함
- 순 중량의 표시는 주요 면의 하단 30% 위치에 표시하고 미국단위와 미터법단위로 함께 표시해야 함. 제조자, 포장자, 유통자의 명칭과 주소는 성분 표시 면과 같은 면에 기재해야 하며 예외가 없는 한 완전한 주소를 표시해야 함
- 성분표시는 라벨의 주요 표시면, 측면 혹은 후면의 정보표시 면에 표기할 수 있으나 제조자, 포장자 혹은 유통자와 같은 면에 표시해야 함. 성분의 목록순서는 중량이 무거운 것에서 가벼운 것의 순으로 하고 통상명칭으로 기재해야 함. 또한 알레르기를 일으키

는 주요 성분도 반드시 표시해야함

마) 일반사항

- 식품표시사항(Label statements)은 주표시면(principle display pannel; 식품을 구매할 때 소비자에게 통상 보이는 면)이나 정보표시(Information panel; 주표시면의 바로 오른쪽)에 기재함
- 주 표시면에는 식품명과 실중량을 반드시 표기해야 함
- 정보 표시면에는 주표시면에 기재되지 않은 제조자, 포장업자, 유통업자의 명칭 및 주소, 원재료명과 영양표시 등과 같은 사항들을 표기함
- 제조자, 포장업자, 유통업자의 명칭 및 주소를 표시할 경우에는 다음의 사항을 반드시 포함해야 함
 - 제조, 포장, 유통업자의 이름과 주소 : 제조, 포장, 유통업자와 제조자가 다를 경우에는 그 회사와 제품의 관계를 명시하는 ‘~에서 제조한’ ‘~에서 유통하는’ 과 같은 문구가 표시되어야 함
 - 거리주소 : 회사이름과 주소가 현행 전화번호부나 인명부에 기재되어 있지 않은 경우
 - 도시 명, 주명(수입식품일 경우 국가 명), 우편번호

02 유통구조 및 소비동향

가 유통구조(수입산 포함)

1) 유통현황

- 현재 대서양산 태평양산의 넙치류의 구별이 모호해 지고 있으며 식품점에서는 가자미(Flounder)와 넙치(Flat-Fish) 류(Sole, Turbot 등)를 혼동해 판매함. 단, 대형 한인식품점과 횃집에서는 대부분 한국산 넙치(광어)를 Fluke로 표기함
- 동부 지역에서 넙치의 유통은 뉴욕 수산물시장이나 중국인들이 경영하는 양식장이 대부



분입. 일부 대형 수산물 전문식당(보스톤 수산물 시장)도 주요 유통 라인에 포함함

- 대형 한인식품점과 한인이 경영하는 횡집을 제외하면 넙치를 활어 상태로 공급 받을 수 있는 시설을 갖춘 곳은 거의 없음. 현재 수족관이 설치되어 있는 대다수의 현지 식품점에서는 바닷가재가 유일한 활어 상태로 소비자에게 판매됨

자료 : National Marine Fisheries Service

2) 유통구조

- 한국산 활어 넙치의 경우 수입도매업자→한인마켓/일식당→소비자로 유통되며 한국으로부터 운송비와 각 단계에서의 수조 유지 및 관리비로 인해 유통비용과 소비자가격이 크게 상승함. 현재 동면유도기술을 이용한 무수온반법이 개발되어 비행기로 한국에서 직접 유통됨
- 한인이 운영하는 대형 식품체인들은 자체 유통망과 대형 창고를 지니고 있어 일주일에 두 번씩 각 지역의 지점으로 한국산 넙치를 공급하고 있음
- 중국인들이 뉴욕 등지에서 양식하는 넙치의 경우 직접 소매업자에게 배달해주며 횡감용으로 판매할 수 있도록 배달 전 넙치의 피를 제거해 줌

3) 유통형태

가) 도매시장 현황 및 도매가격, 마진율

넙치		도매시장 현황	도매 시장 가격	마진율
미 국 산	자연산	• 뉴욕 수산물 도매시장에서는 자연산 넙치의 수요자는 주로 한인으로 물량은 안정적 이지만, 겨울에는(특히 1월~3월) 뉴욕 인근 시장에서 물량이 모자람.	파운드당(lbs.) \$3.50~\$5.50	20%~30% (다른 생선에 비해 높음)
	양식	• 중국인들이 하는 양식장에서의 꾸준한 물량 공급으로 대부분 스시 전문점이나 한인들이 하는 횡집으로 직접 유통됨.	파운드당(lbs.) \$2.00~\$4.50	추정치30%~50% (다른 생선에 비해 높음)

나) 대형유통매장현황 및 유통매장 판매가격, 마진율

넙치	대형유통매장현황	유통매장 판매가격	마진율
자연산	• 동부 지역의 대부분 한인 식품업체와 횡집 등은 뉴욕 롱아일랜드 산으로 수요를 충당함.	파운드당 \$5.99~\$9.99	평균 45%
양식	• 주로 한인식품점에서는 한국산 양식이라 표기하지 않으며, 그냥 제주산 또는 제주산 마늘 광어라고 표기함. 현재 대형 한인식품점에서는 미국산 양식을 찾아보기 힘들.	한국산(제주산) 파운드당 \$11.99 (2013년 8월 9일 현재)	2013년 2월 기준, 마진율은 3~7% 미만

다) 스시레벨(횡감용) 로 포장된 넙치 현황

- 대형 한인식품점에서의 활어넙치는 무료로 횡감용으로 손질·포장해 주고 있음. 일부 한인식품점 또는 일본식품점에서 스시레벨(횡감용)로 포장된 넙치는 파운드당 가격이 높음. 대형 일본식품 전문점(Mitsuwa Marketplace)과 한인식품전문점, 한인 밀집 지역의 횡집을 제외하면 스시레벨(횡감용)로 생선을 판매하는 매장은 없음

라) 주요 식품점 스시레벨(횡감용) 포장 형태

Han Nam Chain (New Jersey, 한인식품)	H Mart (New York, 한인식품)	Mitsuwa Marketplace (New Jersey, 일본식품)
		
파운드당 \$29.99/lb.	파운드당 가격 표시가 없으며, 스시레벨(횡감용) 한 팩에 \$9.99	파운드당 \$32.99/lb.

마) 유통단계별 제품 포장 형태, 제품별 가격차이 요인

- 현재 스시용(횡감용)으로 손질된 넙치의 가격이 가장 비싼 곳은 일본 식품전문점인 Mitsuwa Marketplace이며 파운드당 \$32.99로 작게 포장된 필렛(Fillet)형태로 판매함. 단, Mitsuwa Marketplace는 시기별 가격 차이가 크며 주로 인근 해안에서 잡히는 미국 현지 자연산 활어를 사용함. 주 고객층은 일본인, 현지 관광객 등 스시(회) 애호가들임



- 반면 가장 싼 곳은 한인이 운영하는 대형식품점인 H-Mart, 한양마트, 한남체인, 아씨플라자 등이며 횡감용 넙치가 파운드당 \$5.99까지 거래되고 있고 활어 그대로 판매되며 무료로 횡감용 손질도 해주고 있음. 중국인 상권과 한국인 상권이 함께 모여 있으면 상대적으로 가격이 저렴해지며 한인 밀집지역은 대부분 파운드당 \$9.99에 소비자 가격이 형성되고 있음
- 이들 한인식품점을 벗어나면 대부분 Hailbut나 Flounder로 냉장 또는 냉동 필렛(Fillet) 형태로 판매되고 있으며 넙치(fluke 또는 summer Flounder)는 찾아보기 어려움

바) 미국 현지 일반 식품점에서 흔히 볼 수 있는 Flounder류 냉동식품



캐나다산 1팩 \$7.69(488g)	캐나다산 1팩 \$5.99(215g)
Summer flounder 혹은 Fluke 이라고 표기되지 않은 Flounder; 가자미류 냉동식품	

나 소비동향

- 현재 미국 내 생선 및 해산물 소비는 연어와 랍스터(크랩류 포함)를 제외하면 전체적으로 하락 추세이며 특히 생선류에 대한 일반 소비자들의 소비 형태는 극히 제한적일 수밖에 없는 유통 구조와 소비 형태를 지니고 있음

자료 : FishChoice.com

1) 미국 현지 주요 수산물(Top 10) 일인당 연간 소비량(2011~ 2006)

	2011		2010		2009	
	Species	Lbs	Species	Lbs	Species	Lbs
1	Shrimp	4.2	Shrimp	4.0	Shrimp	4.10
2	Canned Tuna	2.6	Canned Tuna	2.7	Canned Tuna	2.5

	2011		2010		2009	
	Species	Lbs	Species	Lbs	Species	Lbs
3	Salmon	1,952	Salmon	1,999	Salmon	2,04
4	Pollock	1,312	Tilapia	1,450	Pollock	1,454
5	Tilapia	1,287	Pollock	1,192	Tilapia	1,208
6	Pangasius	0,628	Catfish	0,800	Catfish	0,849
7	Catfish	0,559	Crab	0,573	Crab	0,594
8	Crab	0,518	Cod	0,463	Cod	0,419
9	Cod	0,501	Pangasius	0,405	Clams	0,413
10	Clams	0,331	Clams	0,341	Pangasius	0,356
Total	All Species	15,0		15,8		15,8

	2008		2007		2006	
	Species	Lbs	Species	Lbs	Species	Lbs
1	Shrimp	4,10	Shrimp	4,10	Shrimp	4,40
2	Canned Tuna	2,80	Canned Tuna	2,70	Canned Tuna	2,90
3	Salmon	1,84	Salmon	2,364	Salmon	2,026
4	Pollock	1,34	Pollock	1,730	Pollock	1,639
5	Tilapia	1,19	Tilapia	1,142	Tilapia	0,996
6	Catfish	0,92	Catfish	0,876	Catfish	0,969
7	Crab	0,61	Crab	0,679	Crab	0,664
8	Cod	0,44	Cod	0,465	Cod	0,505
9	Flatfish	0,43	Clams	0,449	Clams	0,440
10	Clams	0,42	Flatfish	0,319	Scallops	0,305
Total	All Species	16,0		16,3		16,5

자료 : <http://www.aboutseafood.com>

- 위의 도표와 같이 넙치시장은 미국 현지 수산물 소비시장에서 납작한 생선류 전체를 포함해도 2007년에 10위권에 포함 될 정도로 소비량은 제한적임

2) 소비량 변화

- “US Seafood source”에 의하면 2010년 미국인 일인당 수산물 소비량은 16파운드 하락 하였으며 2011년에는 미국 생선 및 해산물 소비량이 일인당 15 파운드로 줄어 계속 하락



하는 추세임. 하지만 미국인들은 4.7십억 파운드를 소비하여 중국에 이어 세계 두 번째로 많은 양을 소비하고 있음. 2009년 75.5십억 달러, 2010년 80.2십억 달러에 비해 2011년 85.9십억 달러로 증가하였지만 전체 소비량 증가는 단순 물가 상승요인으로 인한 증가로 추정됨. 또한 Agriculture And Agri-Food Canada(Canada)에 의하면 2010년 미국인들의 연간 일인 수산물 소비량은 5Kg으로 조사했으며 2015년까지 미국현지 일인 수산물 소비량을 5.3Kg 으로 소폭 상승을 기대하고 있으나 단순 통계적 기대 수치로 판단됨

자료 : National Oceanic and Atmospheric Administration(NOAA)

3) 소비행태

- 한인과 일부 아시안 들을 제외하면 넙치의 소비 형태는 다른 생선들과 마찬가지로 단순한 방법으로 필렛(Fillet)형태의 냉장 또는 냉동 넙치 필렛(Fillet)을 그냥 굽는 방식의 요리가 대부분임. 또한 생선 특유의 냄새를 싫어하는 소비자들은 가자미, 넙치 등의 Flat-fish류 생선을 선호하지만 그 수요는 다른 일반 연어나 대구(Cod)에 비해 극히 적은 편임
- New York Seafood Council(NYSC)에 의하면, 해산물 애호가들 사이에서 넙치(Summer Flounder; Fluke)는 레저용 낚시에서는 주요한 품종이지만 일본인들과 한국인 그리고 북유럽인을 제외하면 상업적 소비시장은 극히 한정적일 수밖에 없음. 단 일반 Flounder 류의 냉동식품류는 소비시장규모가 적음
- 넙치는 미국 서부 지역의 한인, 일본인 밀집지역 그리고 동부 지역 뉴욕 인근과 그 주변의 한인 밀집지역, 일부 아시안 밀집지역에서 주로 소비되며 유럽인 밀집 거주 지역에서는 자연산 넙치가 필렛(Fillet)형태로 대구(Cod)와 비슷한 소비 형태를 가지고 있음. 자연산 넙치는 대구(Cod) 필렛(Fillet)보다 가격이 싸고 육질이 탄력이 있어 유럽인들이 많이 찾고 있음. 단, 이들 지역을 벗어나면 미국 전역에 퍼져 있는 일본식 스시전문식당이나 한인이 운영하는 횡집을 제외하면 넙치는 찾아보기 힘들며 일부지역에 편중되어 소비됨

가) 섭취방법

- 미국 현지 생선류 소비 형태는 거의 굽거나 신선(냉장) 또는 냉동형식의 튀김 형식임. New York Seafood Council(NYSC) 조사에 의하면 넙치는 수산물 애호가들 사이에서 찌거나(steaming), 생선 졸임(poaching), 오븐에 굽기(grilling 또는 broiling), 직화 구이(roasting 또는 BBQ), 튀김(frying) 또는 전자레인지에 요리하는 방법 등이 알려져 있지만 생선 조리 자체를 꺼리는 일반 미국 현지인들은 대부분 오븐에 굽는 방식을 택

함. 또한 한인식품점과 일부 아시안 식품점을 제외하고는 거의 모든 생선류 취급 식품점에서는 필렛(Fillet)형태 뿐으로 대부분의 수산물 애호가들은 필렛(Fillet)형태로 구입하여 바로 조리함. 따라서 한인과 일본인 그리고 일부 극소수의 스시(회) 애호가를 제외하면 미국 현지 넙치 시장은 단순히 값싼 가격에 먹는 납작한 생선류(Flat-fish) 중 하나에 속함

나) 인종, 민족(화교 등) 등에 따른 소비특성

- 한인 밀집지역, 회(스시) 전문집: 활어 그대로 한인식품점에서 접할 수 있음. 주로 횡감으로 사용되며 넙치 회(스시)의 주요 소비자는 한국인과 일본인이며 간혹 중국인들도 찾고 있으나 한국인과 일본인을 제외하면 대부분 한국이나 일본 문화에 관심 있는 미국현지인들임
- 중국 식품점: 한인만큼 넙치가 인기 있는 생선 류가 아니어서 거의 활어 상태로는 판매되고 있지 않으며 간혹 냉동이나 냉장으로 포장된 필렛(Fillet)상태로 진열되고 있음. 인도인이나 대부분의 아시안은 찜용으로 소비하고 간혹 중국식품점에서 횡감용으로 구매를 원하는 중국인들도 있으나 대부분 대형 한인식품점을 찾아가는 실정임
- 한인식품점과 일본식품점을 제외한 미국 현지 일반식품점에서는 랍스터를 제외하면 살아있는 상태로 생선류를 팔지 않음. 다만 튀김용 냉동 필렛(Fillet) 형태이거나 튀김옷을 입히지 않은 냉장 형태의 필렛(Fillet)으로 Flounder가 진열되고 있음. 넙치(Summer Flounder; Fluke)는 한인상권을 벗어나면 거의 판매되지 않음

다) 소득 및 지역별 소비 형태

- 미국의 주요 수산물 소비층은 연간 소득 \$20,000 ~ \$60,000대이거나 3-4인 가족이 주요 수산물 소비층임
- 연간 소득 \$10,000이하 이거나 아이들이 있는 집 그리고 5인 이상 가족들은 상대적으로 수산물을 적게 소비함
- 55세 이상 소비자층이 상대적으로 젊은 소비자층(44세 이하)에 비해 수산물을 많이 먹고 있음
- 미국 남부지역 그리고 서부 지역이 상대적으로 다른 지역의 소비자들보다 수산물 소비량이 많음
- 미국 소비자들의 97%는 수산물 섭취를 레스토랑 또는 수산물 전문식당보다는 집에서 하는 것으로 조사 됨

자료 : U.S. Bureau of Labour Statistics



4) 원산지별 제품 분석

- 미국 현지에서 일반 수산물 등과 함께 넙치는 한국산과 미국산 등의 원산지 개념보다 양식인지 자연산인지가 중요하게 생각됨

가) 미국산 넙치

- 자연산 : 대형 한인식품점과 일본식품점에서 주로 소비되며 육질에 지방이 적으며 육질이 양식에 비해 상대적으로 쫄득한 질감을 가지고 있음
- 양식 : 한국산과 별다른 차이는 없으며 가격도 저렴해 대부분 횡집이나 수산물 전문 식당에서 선호함. 넙치 표면의 색상이 한국산 대비 다소 어두운 편임

나) 한국산 양식 넙치

- 크기가 일정하고 횡집에서 선호하였지만 가격이 높아 현재 대부분의 한인식당에서 취급이 어려운 실정
- 제주산 넙치와 미국 동부 지역 자연산과의 가격 차이로 현재 대부분의 대형 한인식품점에서는 자연산을 선호하며 대부분의 소비자들도 자연산을 선호함

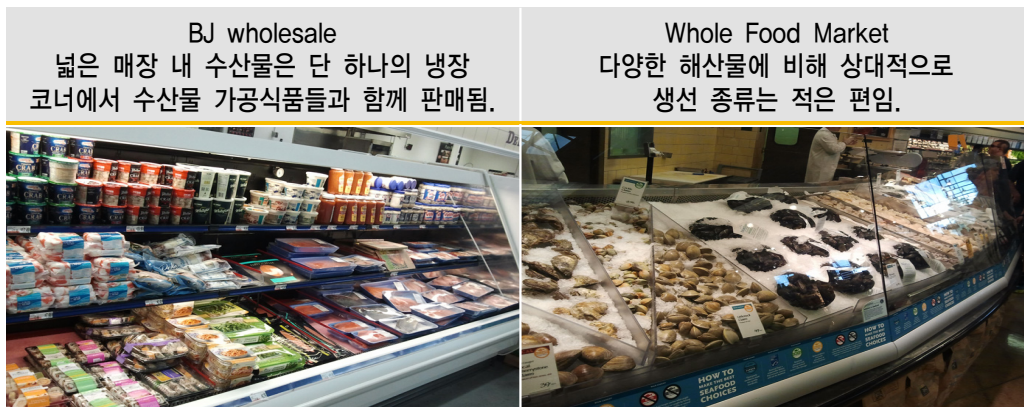
다) 캐나다산

- 대부분의 캐나다산은 냉동 필렛 형태의 냉동식품 진열에서 볼 수 있음. 단, 넙치 (Summer Flounder; Fluke)가 아니라 Flounder(가자미류)로 표기됨

03 수출 확대 전략

가 품질 및 가격에 대한 과제 및 해결방안

- 한국산 넙치의 미국 시장은 한인 밀집지역을 벗어나면 거의 찾아 볼 수 없으며 한인이 운영하는 대형식품점과 횡집들에서 한국산 넙치가 대부분 소비되고 있음. 미국현지 일반인들에게 넙치는 아직도 연어(Salmon)와 참치(Tuna), 그리고 대구(Cod) 등의 주요 식품재료로 인식되고 있지 않으며 그나마 Flounder, Sole, 그리고 Hailbut정도가 필렛(Fillet) 형태로 미국현지 일반 대형식품점에서 찾아 볼 수 있음
- 양식산과 자연산 라벨링 표기가 중시되면서 한국산 양식넙치의 시장은 한인 밀집지역 회(스시)전문 식당과 대형 한인식품점 등 미국 현지 겨울철 이외의 기간에는 유통이 원활하기가 어려울 것으로 보임
- 미국 일반 대형식품점 등에서의 수산물 판매 규모는 조금씩 늘어나고 있지만 여전히 수산물 판매 매장 내의 생선 판매매대는 다른 고기류 매장 크기에 비해 현저히 작은 편임



나 한국산 넙치 수출가능 전망

1) 미국 현지 시장 현황

- 현재 동부 뉴욕지역 롱아일랜드산 양식넙치의 도매가격이 파운드당 2달러대이며 지역식품점에서는 횡감으로 사용할 수 있게 피를 제거한 후 배달서비스를 함. 자연산의 도매가



격도 6달러/lb를 넘지 않으며 예전과 달리 미국 동부지역 안에서도 연중 자연산을 구할 수 있음

2) 한국산 수출 가능한 품질, 물량, 가격 조건

- 자연산과 양식의 구별이 점차 강조되므로 이에 대비해야 함
- 미국 동부 지역 양식넙치와 한국산넙치의 육질에서 나는 차이는 일반 소비자들은 구별하기 힘들
- 미국 현지 도매가격 대비 한국산 공급가격이 약 두 배 차이로 비쌘
- 2012년 기준 겨울 시기에 한국산 넙치의 수요가 잠시 늘어났지만 2013년 현재까지 미국 자연산 넙치의 판매가 늘고 있음. 대형 한인식품점과 횃집들을 제외한 경우 현지 일반 식품점의 넙치 수요는 없는 편임
- 한인 밀집지역의 식품점과 일본식 스시 전문집(횃집포함)을 벗어나면 넙치의 수요는 매우 낮아, 한국산 넙치 시장은 한인 지역(일본인 상권 포함)을 벗어나기 어려움

3) 품목별 전체 시장 중 한국산 진출 가능 시기 및 시장규모

- 12월에서 4월 사이 미국 현지 자연산 넙치의 공급이 줄어드는 시기이므로 대다수의 한인 수산물 관련자들은 양식으로 공급처를 다변화하고 있으며, 한국산 넙치의 최대 수입 시기 도 그때와 맞추어 들어오고 있는 실정임(미국 동부 뉴욕 기준)
- 대략 미국 현지 200만 명인 한인시장을 대상으로 한 미국 넙치(활어 포함) 시장을 형성 하기에는, 미국 현지 수산물 소비실태를 볼 때 쉽지 않은 도전이 될 것임
- 미국 현지 수산물은(신선(활어), 냉장 또는 냉동 포함) 점차 자연산인지 양식인지의 구별이 강화되어가고 있으며, 또한 미국 전체 일인당 수산물 소비량이 계속 감소 추세에 있어 한인(일본인 포함) 시장만을 위한 넙치의 시장규모 확대로는 한계가 있으므로, 신규 수요를 창출할 수 있는 마케팅도 병행 되어야 할 것임

중국

01 넙치¹⁾ 대중국 수출조건 및 중국시장 수요

가 수출요건

- 중국 “수산물수입목록”에 따르면 현재 활 넙치의 수입이 허용된 국가는 일본, 프랑스, 네덜란드, 뉴질랜드, 대만 등 5개 국가로 한국산 활 넙치는 이 목록에 포함되지 않아 대중국 수출조건을 구비하지 못했음. 현재 Turbot(터봇) 수입을 허용한 국가는 일본, 뉴질랜드 임

넙치 수출흐름도

수출상 또는 대리상이 중국국가질검총국에 备案(서류심사) 신청

중국검험검역기구에서 备案(서류심사) 관리

수출상(양서류, 파행류, 수생 포유류 동물 및 기타 양식 수산물 제품) 또는 대리상은 국가질검총국에 수입동물검역허가증 심사비준 신청

수출상 또는 대리상은 수입항 검험검역기구에 서류 제출

(수출국가 또는 지역정부에서 발급한 검증검역증서 원본파일, 원산지증명서, 무역계약서, 인수증, 포장명세서, 영수증 등 증빙서류 제공)

검험검역기구는 수화인 또는 그 대리인에 대한 심사 → 검역신고 → 수출입화물 통관증명발급

1) 넙 치

조사용어 정의

구 분	Halibut	Turbot
세관코드	03022100	03022400
명칭	庸 鰈 鱼	大 菱 鲆 (瘤 棘 鲆)
학술명	Halibut (Reinhardtius hippoglossoides, Hippoglossus hippoglossus, Hippoglossus stenolepis)	Turbot (Psetta maxima)



나 넙치 중국시장 수요 잠재력 분석

1) 중국시장 수입넙치 유통현황

- 바다에서 어획한 넙치는 대부분 냉동상태로, 신선도를 유지하고 시장에 활어상태로 공급하는 것은 매우 어려운 일이지만 양식한 바다 어류는 모두 활어 상태로 시장에 공급할 수 있음. 하지만 이럴 경우 운송 조건에 대한 요구와 비용이 높아 수입량이 적음. 따라서 냉동넙치 수입량이 많으며 수입상들은 직접 호텔 등 최종고객에 판매하거나 수산물 가공공장 등에 넘김. 중국내에는 요령성과 산동성에 Turbot자원이 많은 편이고 그 이외 많은 양식장들이 시장에 활어 상품을 공급하고 있음. 그래서 Turbot은 냉동상태 수입이 적은 편이고, 양식장들은 주로 도매상, 무역회사, 슈퍼마켓 및 호텔, 식당 등에 활어를 판매함

가) 중국시장의 수입 냉동 가자미(Halibut)

- 중국 시장에서 수입상, 무역상들이 수입하는 가자미는 주로 냉동제품임
- (1) 수입국가 : 주로 네덜란드, 아이슬란드, 노르웨이, 포르투갈, 캐나다, 미국, 러시아 등이며, 그중 네덜란드, 아이슬란드 수입제품의 시장 판매상황이 좋은 편이다
- (2) 수입형태 : 생선(내장제거), 몸통(내장과 꼬리 제거) 두가지 형태
- (3) 수입규격 : 생선(내장제거) 400g, 600g, 800g등/ 몸통(내장과 꼬리 제거) 2~3kg, 3~5kg등
- (4) 운송방식 : 주로 해상운송
- (5) 판매루트 : 호텔, 음식점, 슈퍼마켓 등

나) 중국시장의 수입 활 가자미(Halibut)

- (1) 수입국가 : 일본, 프랑스, 뉴질랜드, 네덜란드, 대만 등
- (2) 운송방식 : 주로 항공수송, 운송시간이 짧고 원가가 높음
- (3) 수 입 량 : 최근 3년간 넙치 수입량이 대폭 감소되었는바 2012년 수입량은 72kg에 불과하였음

다) 중국시장의 수입 넙치(Turbot) 현황

- 중국 시장의 수입상, 무역상들은 주로 냉동 넙치 제품을 수입하고 활어 제품은 거의 수입하지 않음. 활어 제품은 수입 시 주로 항공수송을 이용해야 해서 원가가 높기 때문임. 중국시장에서 현재 넙치 수입량이 적은 이유는 운송기간이 짧고 운송 원가가 저렴한 것 외에도 중국내에 대량의 넙치자원이 있어 시장에 활어 제품을 공급할 수 있기 때문임

- (1) 수입국가 : 독일, 프랑스, 노르웨이, 영국, 러시아, 캐나다, 덴마크(그린란드 등), 인도
이며, 그중 러시아 수입제품의 시장 판매상황이 좋은 편
- (2) 수입형태 : 통째로, 생선(내장제거), 몸통(내장과 꼬리 제거), 어두 3종 형태
- (3) 수입규격 : 생선(내장제거)300g~4kg, 몸통(내장과 꼬리제거)250g~4kg, 어두 150g~2.5kg등
- (4) 운송방식 : 주로 해상운송
- (5) 판매루트 : 호텔, 식당, 상가마트 등

2) 중국 수산물 시장수요에 대한 영향 요소 분석

가) 수산물 제품수요 및 1인당 소비 증가추세

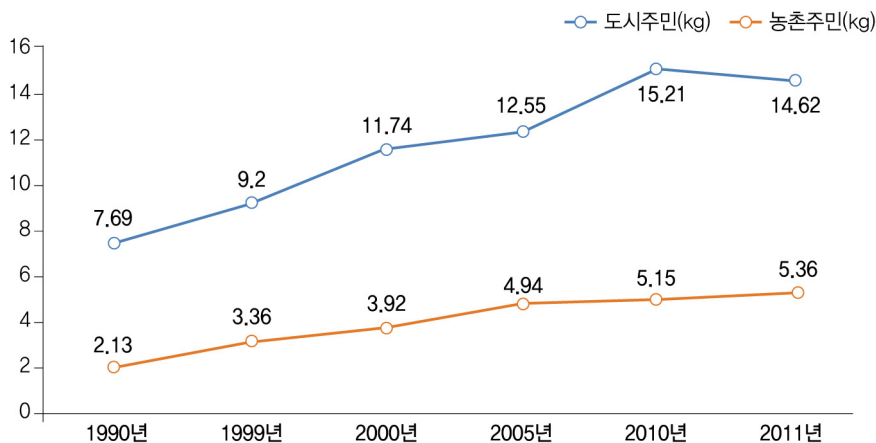
(1) 수산물 수요 예측

- 중국 수산물 소비 수요는 주로 수입, 도시화 수준, 인구 규모 및 수산물 가격수준의 영향을 받는데, 향후 5년간 수산물 수요량은 소폭 증가세를 보일 것이며 수산물은 이미 일종의 필수품이 되었음

(2) 수산물 1인당 소비수준 및 소비능력 예측

- 1인당 소비 : '12년 세계 1인당 수산물 소비량은 19.2kg, 연 증가율은 2.6%로 '11년 대비 1.1% 높은 등 세계 수산물 수요량은 여전히 높음. FAO에서는 '15년 세계 1인당 수산물 소비량은 0.8% 성장할 것이라고 예측함

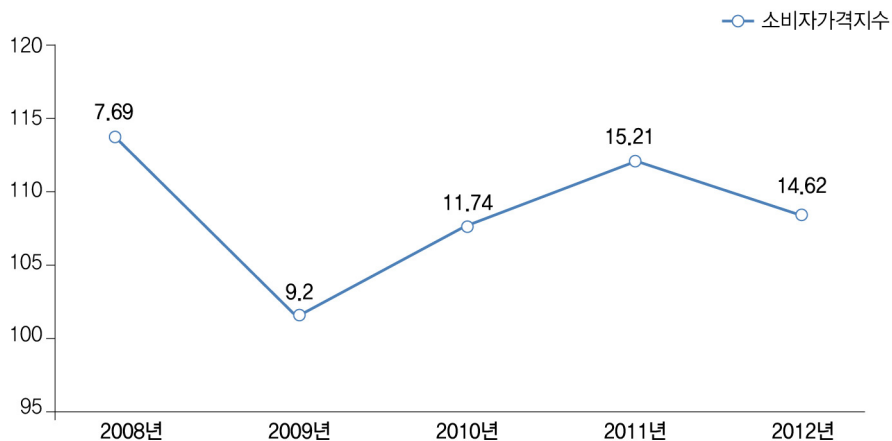
■ 중국 가구 1인당 연간 평균 수산물 구매량 추이 ■





- 상기 도표에서 알 수 있듯이 중국의 수산물 1인당 연간 소비량은 증가추세를 보이고 있고, 도시와 농촌의 소비량 격차를 확인할 수 있음. 2011년 도시거주민의 1인당 소비량은 농촌 거주 소비량의 2.7배에 달하는 등 수산물 소비는 주로 도시에 집중되어 있음을 알 수 있음
- 소비능력 : 중국사회과학원에서 발표한 ‘중국농촌경제형세 분석과 예측(2012-2013)’에 따르면 2013년 중국 수산물 판매가격은 동기대비 11% 상승하였고, 소비자의 해산물 구매량은 8% 증가할 것으로 전망함

2008 ~ 2012년 수산물 소비가격지수 추세



- 수산물 소비가격 지수는 100~115사이를 유지하고 있어 비록 진폭은 있지만 폭이 크지 않고 상대적으로 평온한 추세를 보이고 있음

나) 수산물 무역량 감소추세

- 중국은 국내산 수산물 수출을 위주로 하고, 위탁가공이 결합된 수산물의 무역구조가 형성되어 있음. 세관통계에 따르면 2012년 중국 수산물 수출입 총량은 792.5만 톤, 수출입 총액은 269.8억 달러로 동기대비 각각 2.9% 하락과 4.5% 성장을 보임. 그중 수출량은 380.1만 톤으로 동기대비 2.8% 하락하였고, 수출액은 189.8억 달러로 동기 대비 6.7% 성장하였으며, 수입량은 412.4만 톤으로 동기대비 2.9% 하락, 수입액은 80.0억 달러로 동기대비 0.2% 하락하였음
- 2013년 중국 수산물 대외무역 수출량은 지속적인 소폭 하락세를 보이게 될 것이고, 수출액은 조금 성장하는 발전추세를 보일 것으로 보임. 중국 소비시장이 성장하는

배경 하에 수산물 무역은 다소 하락하였는데 이는 중국 본토 제품 시장 확대에 의해 수입산에 대한 의존도가 감소되었음을 의미함

다) 외식업계 발전이 수산물 소비건인

- 외식업계와 성급 호텔의 발전은 수산물 수요 확대에 영향을 미치는데, 수산물은 풍부한 단백질과 영양성분으로 건강에 좋아 성급호텔의 소비자들의 영양이 풍부한 수산물에 대한 수요가 커지고 있음. 음식업계와 성급호텔의 증가는 소비와 생활수준의 증가를 의미하며 수산물 시장 발전에 좋은 전망을 가져올 것으로 보임

(1) 중국 외식업 생산액

- 사람들의 물질 생활수준의 지속적인 제고와 더불어 음식소비에 대한 태도의 변화가 일어나고 있고, 갈수록 많은 사람들이 건강, 녹색, 친환경 소비를 선호하고 있음. 최근 중국 외식업계는 비약적으로 발전하는 양호한 추세를 보이고 있음
- 2011년 11월 상무부에서 발표한 ‘12차 5년 계획’기간 외식업의 과학적인 발전 추진에 대한 전망에 따르면 ‘12차 5년 계획’기간 외식업계는 연평균 16%의 성장속도를 유지하고, 2015년에는 매출 3.7조 7천억 위안 돌파에 주력하기로 함

2010~2012년 중국 외식업 수입

연도	2010	2011	2012(1-11)
외식업 수입	17,636억 위안	20,635억 위안	20,996억 위안
동기대비 성장률	18.0%	16.9%	13.4%

자료 : 中国行业研究网

(2) 성급 호텔 수 증가추세

- 중국관광연구원이 발표한 ‘2013 중국호텔투자전망보고서’에 따르면 2000년부터 2012년까지 중국 성급호텔 객실 총량은 10%의 성장률로 빠르게 증가하고 있음. 그 중 5성급 호텔의 객실 공급량 발전이 빠르는데 연간 평균 성장률은 20%였음. 즉 2000년에 비해 5성급 호텔의 수량과 객실 공급량은 5배로 늘어났음. 2012년 말까지 중국 성급호텔 보유수는 11,706개로 그중 5성급 호텔 654개, 4성급 호텔 2,201개, 3성급 호텔 5,545개 및 1, 2성급 호텔 3,306개임



02 넙치(Halibut, Turbot) 유통현황

가 중국 도매상 어류보관 형태

1) 중국산 가자미(Halibut)

- 가자미는 심해어류로 생산은 주로 해양에서 어획되며 인공 양식규모는 매우 적으며, 해양 어획 가자미는 어획 후 얼음으로 신선도를 유지하거나 냉동처리를 거치며, 유통과정에서는 아이스박스에 보관했다가 도매상이나 가공공장에서 구입하여 저온냉동이나 냉장을 함. 양식 가자미는 활어 제품은 산소공급기가 설치된 전용 운반차량으로 운송되며, 각 지역 도매시장이나 최종고객에게 공급됨

2) 중국산 넙치(Turbot)

- 넙치는 심해어류로 주로 인공 양식으로 생산되고 해양 어획량은 적은 편임. 양식 활 넙치, 활어 제품은 전용 운반차량을 사용하며 일반적으로 산소공급기가 설치되어 있고 각 지역 도매시장이나 최종 고객에게 공급됨. 시장의 활어 제품에 대한 수요가 많아 심해 어획량은 점차 감소하고 있는 실정임

■ 사진 : 북경 大紅門 京深 海산물도매시장 ■



주 : 도매시장 내 활어. 대부분 도매상은 새벽4, 5시경 시장에서 구입

- 현지 도매상들이 보관중인 활어는 운송 시 대부분 신선도 유지를 위해 큰 비닐포장에 활어, 물, 산소를 주입한 후 다시 끈으로 단단히 묶어 종이박스 또는 스티로폼박스에 넣음. 외지의 도매상들은 활어 전용운송 차량을 이용하여 운송과 보관을 함

나 활넙치/가자미 산지가격 및 도매가격

1) 산지가격

넙치/가자미 중국 주요 산지가격

성	산지	품종	출하가(위안/kg)	비고
산 동	萊州	돌가자미, 대문짝 넙치, 넙치, 참서대	돌가자미(35-45), 대문짝 넙치(50-70), 넙치(45-60)	• 돌가자미는 주도 못에서 양식하고, 기타 품종은 주로 공장화 양식 후 중국 국내 대중도시 시장에 공급
	日照	대문짝 넙치, 넙치, 참서대	대문짝 넙치(50-60), 넙치(40-70), 참서대(130-150)	—
	威海	돌가자미, 노랑가자미	—	• 가자미 양식, 생산량이 매우 적음
요 녕	葫蘆島 (興城市)	대문짝 넙치, 노랑가자미 (매우 적음)	대문짝 넙치(50-90)	• 전부 공장화 양식, 규격은 500-800g, 가격이 비싸고 800g 이상 상대적으로 저렴. 활어는 주로 북경, 광주, 상해 등지로 팔려 나감
	旅順	노랑가자미 (매우 적음)	—	• 주로 요녕시장을 상대로 하고 있으며 금년도 가격은 예년에 비해 낮은데 현지 외식업의 영향을 받음

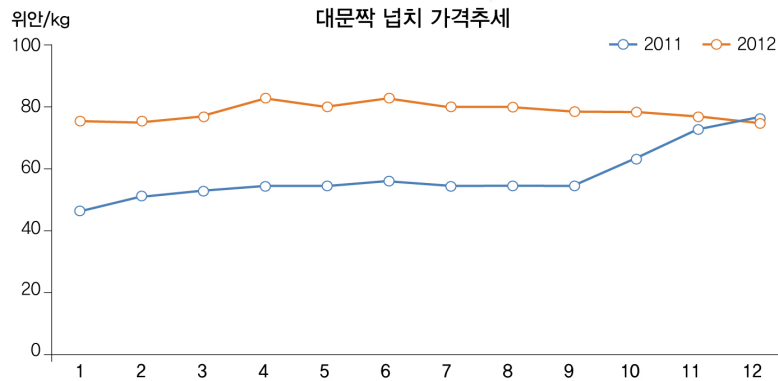
2) 도매가격

중국 주요 수산물 시장 넙치/가자미 도매가격

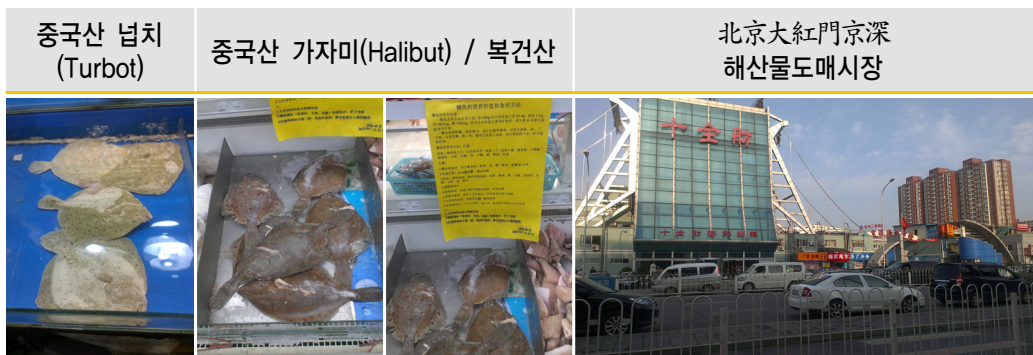
성	도매시장	제품	규격	평균가격(위안/kg)
북경	大洋路水産市場	넙치	>600g	52
	新發地農産品市場	多寶魚(대문짝 넙치)	—	32
산동성	靑島城陽水産市場	용가자미, 광어	—	38~42
	山東石島水産品中心	가자미(어획, 냉동)	300g, 500g	35~40, 45~50
요령성	大連黑嘴子水産品交易市場	광어(넙치)	500g내외	40~50
	東港市誠信水産品加工廠	돌가자미(어획, 냉동)	—	40
복건성	霞浦果蔬水産批發市場	큰 넙치(넙치)	—	58
강소성	凌家塘農副産品批發市場	多寶魚	—	56



2011 ~ 2012년 중국 수산도매시장 터봇 가격 흐름도



- 2012년 넙치(Turbot) 가격은 총체적으로 전년 동기 대비 34.57위안 상승하였고 가격은 지속적으로 고공행진을 보인 가운데 월간가격 변화는 적었음. 2012년 넙치 가격은 kg당 80위안으로 높은 선에서 미세한 등락을 보였음



사진출처 : 北京大紅門京深海산물 도매시장

- 중국시장에는 중국산 넙치(Turbot)과 수입산 냉동가자미(Halibot) 위주이기에 현지 시장 조사 내용에 근거하여 분석을 하기로 함

넙치/Turbot

- 大連金州匯鑫漁業科技發展有限公司에서 양식중인 넙치의 산지가격은 40위안/kg이고, 北京大紅門京深海산물도매시장에서의 가격은 52위안/kg. 이 어종의 가격은 계절과 중국명절의 영향을 많이 받음.

가자미/Halibut

- 北京中海明珠商業貿易有限公司는 북경시의 유일한 캐나다산 가자미를 경영하는 1급 판매업체로 도매만 거래하며 포장은 개당 20근 규격으로 가격은 380위안, 즉 38위안/kg이다. 順發水産은 2급 판매상으로 현지 도매상으로부터 가자미를 구입하는데 도매가는 60위안/kg
- 北京大紅門京深海산물도매시장 내의 수입산 가자미는 대부분 어두, 몸통(대가리와 꼬리 제거)형태 위주임. 통 어류는 소량인데 도매가는 대부분 60위안/kg정도
- 심해선도매시장 맞은편의 首航슈퍼에는 복건산 냉동 가자미(Halibut)가 있는데 정상 판매가는 46위안/kg. 수입산은 가격은 높으나 시장에서의 판매상황은 중국산보다 좋음

다 유통현황

1) 운송방식

- 활어 운송에는 선박운송, 차량운송, 항공수송 등의 방식이 있는데 구체적인 운송일정 등 실제조건에 근거하여 결정함. 중국시장에서는 주로 차량 운송방식을 사용함

가) 캔버스 백 운송(운송시간 6시간 이내)

- 차량에 쇠파대 지지대를 설치한 후 캔버스 백을 지지막대에 묶어 어류와 해수를 캔버스 백에 넣어 운송과정에서 해수가 넘쳐나는 것을 방지함. 캔버스 백 내에 대형 비닐주머니(통모양의 플라스틱 막으로 만들 수도 있음)를 씌움. 어류와 해수를 비닐주머니에 넣은 후 내부에 공기를 주입하고 입구를 묶음. 이렇게 하면 도중에 흔들리더라도 해수가 넘치지 않고 비닐주머니가 매끄러워 어류에 상처를 주지 않음

나) 전용차량 운송(운송시간 30시간 이내)

- 중국의 활어 전용 운송차량은 오일탱크차와 비슷함. 산소주입과 온도통제 시설이 갖추어져 있어 비교적 긴 시간동안의 운송에 이용할 수 있음



2) 운송차량 조건

가) 차량조건

- 활어 운송차량의 어류를 담는 박스는 일반적으로 강철, 알루미늄, 스테인리스 또는 경질 유리로 만들고 있음. 운송과정에서 강렬한 흔들림으로 어류가 상처를 입거나 심지어는 죽을 수도 있어 박스의 용적은 너무 크게 설계하지 않고 2~4m³가 바람직함. 일부 박스 내에는 작은 칸막이를 하는 경우도 있음. 박스외부는 단열 재료로 감싸져 있고 옅은 색상의 페인트를 칠해 햇빛을 반사시켜 박스 내 온도 상승을 방지함. 박스뒤편 아래쪽에는 방수 밸브가 설치되어 박스 내 오물 배출에 사용되고, 앞쪽에는 어류방출 밸브가 설치되어있음. 박스 구조는 개방식과 탱크식 2가지로 나뉨. 개방식 박스는 상부에 어류를 넣을 수 있는 입구가 있고, 박스는 보통 원통형으로 만들어 어류가 차량 속도 변화 시에 상처를 입는 것을 방지함. 탱크식은 오일탱크 모양으로 자체 하역이 가능하고 상부에는 밀봉덮개가 있음

(1) 냉동제품 운송차량 및 방식

北京大紅門京深 海산물 도매시장 차량	도매시장 스티로폼박스	도매시장 쇠빙	
			

■ 냉장차량과 냉동차량 ■



- 北京大紅門京深海산물도매시장에서 수입하는 가자미(Halibut)와 넙치(Turbot)는 모두 냉동제품. 인근 도매상은 이곳에 물건을 들여 올 때 대형트럭이나 승합차 등을 사용함. 안에는 몇 개의 대형 스티로폼 박스를 준비하고 스티로폼박스에 얼음을 깬 후 테잎으로 밀봉함. 거리가 먼 도매상으로부터 물건을 들여 올 경우 전문 냉동차를 사용하는데 안에는 역시 스티로폼 박스를 사용하여 정렬 후 운송함

(2) 활어 운송차량 및 운송방법

- 활어 운송차량에는 일반적으로 산소주입기, 박스, 부속품 등이 구비되어 있음

(3) 저온 무수(無水) 운송절차

- ① 어류소화기 내 물질을 모두 배출시켜 저온운송 과정에서의 산소 소모량과 스트레스를 줄이고 생존 시간을 늘림. 저온 무수 운송 전 48시간 동안 먹이를 주지 않음
- ② 온도 조절은 저온운송 전에 실시함. 운송차 내 온도가 10℃ 이상이면 넙치의 온도 하강 폭은 시간당 4℃이내로 하고, 차내 온도가 1℃~10℃일 경우 넙치 온도는 1℃이내로, 차내 온도가 1℃이하이면 0.5℃이내여야 함
- ③ 적재 시 어류를 두 겹으로 된 비닐포장재에 넣은 후 소량의 얼음을 추가하고 산소 충전 후 입구를 묶어 박스에 옮김. 박스 내 온도는 운송에서의 핵심요소로 -0.5℃~1.5℃사이를 유지해야 함
- ④ 어류방출은 목적지에 도착 후 실시하되 5℃정도의 맑은 물에 방류하면서 수온이 10℃~14℃가 될 때까지 물을 천천히 추가하는데 대략 20분이면 정상으로 회복됨

(4) 운송장치

- ① 자연상태의 활어 운송장치 : 어중에 따라 유속이 조절되는 장치나 물이 흐르는 흐름을 설치함. 그 외 산소 공급장치 및 고성능 해수생물 정화장치를 설치하여 활어의 대량, 장거리 운송에서의 문제를 해결
- ② 신형 운송시스템 : 어류 운송박스와 제냉 장비로 구성되었으며 3.5~4톤 트럭에 설치하여 활넙치 운송에 사용. 박스 내에 여러 개의 구멍이 있는 받침을 설치하고, 받침에는 특수한 순환수가 있어 온도와 습도를 일정하게 유지할 수 있음

■ 활어 운송 차량 ■





3) 포장형태

北京中海明珠商贸有限公司 넙치(Halibut)제품



주 : 캐나다 수입산 넙치(38위안/kg). 이 회사는 북경에서 유일한 캐나다 넙치 1급 수입상

- 수입산 넙치제품(어두, 몸통, 전체) 모두 투명한 비닐주머니로 포장 후 일정수량의 제품을 큰 주머니에 넣고, 마지막으로 종이박스나 스티로폼 박스에 넣어 냉장창고에 보관함

03 넙치 및 가자미 소비현황 분석

가 넙치 및 가자미 소비량 분석

2010~2012년 넙치 및 가자미 소비량

품종	연도	생산량(톤)	수입량(톤)	총 소비량(톤)
넙치 및 가자미	2010년	90,350	132,421.1	222,771.1
	2011년	120,052	152,003.0	272,055.0
	2012년	123,982	73,400.9	197,382.9

※ 냉장냉동 넙치 및 가자미 수치이며, 활어는 없음/표관소비량=생산량+수입량

자료 : 중국어업연감

나 넙치 및 가자미 소비경로, 단계

■ 소비경로, 소비단계 리스트 ■

제품	소비경로	소비특징	소비계층
가자미 (Halibut)	중식당, 해물식당	500g내외의 냉장	일반 소비자
	요리점	고급용 직수입 냉동제품, 구이에 사용	중, 고 소득자
	성급호텔, 고급양식호텔	750g~1,000g, 냉동 위주	일반 소비자
	슈퍼마켓 쇼핑물	750g~1,000g, 냉동 위주	일반가정 화이트칼라
	농업무역시장, 해산물도매시장	750g~1,000g, 냉동 위주	일반 소비자
넙치 (Turbot)	중식당, 해물식당	500~700g, 활넙치 수요 위주, 가격 합리, 입맛 요구 높음	중, 고 소득자
	요리점	1,500~2,000g, 큰 규격의 냉장 넙치 위주 수요, 주로 횡감으로 사용	중, 고 소득자
	성급호텔, 고급양식호텔	2,000~3,000g, 넙치는 고급 양식 요리에 사용. 넙치 품질에 대한 요구가 높고, 브랜드, 양식기업과 원산지 중시	고급 비즈니스 종사자
	슈퍼마켓 쇼핑물	500~700g, 활넙치 가격에 민감하나 식품안전과 위생에 더 주의	일반가정, 화이트칼라
	농업무역시장, 해산물도매시장	중소 양식기업 제품 위주, 가격 비교적 저렴	중,소형 음식점, 도시 2급 도매시장과 중, 저 소득자

중
고
수
급

다 넙치 및 가자미 소비가격 분석

1) 세계 넙치 및 가자미 자원실퇴

■ 세계 주요 상업성 어획 넙치 및 가자미 산지생산량 현황 ■

주요 어획품종	주요 어획국	2009년 생산량	현재 자원현황
그린란드 마설가자미	그린란드(덴마크), 러시아, 아이슬란드, 캐나다, 노르웨이 등	10.8만톤	지속가능
문치가자미	미국알래스카(유일)	10.1만톤	경미한 과도한 어획



주요 어획품종	주요 어획국	2009년 생산량	현재 자원현황
플레이스	네덜란드, 덴마크, 영국 등	7.8만톤	쇠퇴중, 미회복
두줄박이가자미 (참치가자미)	미국알래스카(유일)	5.0만톤	중도 과도 어획
검치가자미 (미주검치가자미)	미국알래스카(유일)	4.1만톤	중도 과도 어획
도버 서대기	네덜란드, 프랑스, 마로크, 벨기에, 이집트 등	4.0만톤	지속가능
대서양 마설가자미	캐나다, 노르웨이 등	0.6만톤	쇠퇴중, 미회복

자료 : 중국수산채널

- 현재 넙치 및 가자미 어획은 주로 미국의 알래스카와 유럽에 집중되어 있음. 알래스카 어획의 대표 품종(황개가자미黃盖鰈, 암가자미岩鰈와 검치가자미劍齒鰈)은 최근 어획량 과다로 인한 자원고갈을 맞고 있음
- 유럽의 넙치 및 가자미 자원보호 사업이 최근 진행되고 있지만 어획 과다로 일부 주요 품종(예를 들면 유럽가자미歐鰈)의 자원은 회복되기 힘든 상황. 현재 그린란드 가자미(庸鰈)와 유럽가자미(欧鰈) 자원은 지속적인 어획이 가능한 수준이지만 생산량은 큰 증가세로 회복되기는 힘들 것으로 보임. 세계 넙치 및 가자미 자원은 개발이 허용되더라도 생산량은 대폭 증가하지 않을 것으로 보임

2) 넙치 및 가자미 양식 규모 확대추세

- 최근 넙치 및 가자미양식 규모가 점차 확대되고 있으나 양식기술 및 양식원가 컨트롤에 있어 아직 문제가 존재하고 있음. 그리고 양식제품 가격이 해양 어획 가격보다 일시적으로 높은데 점차 하락 추세에 있음

3) 중국 넙치 및 가자미 어획 계절성

- 중국의 넙치 및 가자미 주요 산지인 산둥, 요령 등 해역은 6~9월 휴어기에 들어가기 때문에 넙치 및 가자미 생산량이 감소되고 활어와 냉장 보관된 제품의 시장 유통량이 매우 적어 주로 냉동제품이 유통되고 있음 휴어기의 영향으로 넙치 및 가자미 가격이 인상됨

4) 넙치 및 가자미품종, 형태의 차이점

- 다양한 산지마다 넙치 및 가자미 판매가격 또한 차이가 있으며, 예를 들면 수입산 뉴질랜드 가자미는 기타 국가 제품에 비해 상대적으로 비싼 편. 판매형태 또한 다른데 가격, 용도의 차이는 물론 냉동가자미 몸통, 냉동가자미 어두 가격이 각각 차이가 있음

04 넙치 및 가자미 시장동향

가 생산동향 분석

1) 생산현황(월별)

가) 생산량

■ 2010~2012년 넙치 및 가자미 양식 생산량 ■

구 분	2010년	2011년(A)	2012년(B)	증가량(톤) (B-A)	증가율(%) (B/A)
가자미(톤)	5,372	8,463	10,431	1,968	23.3
넙치(톤)	84,978	111,589	113,551	1,962	1.8

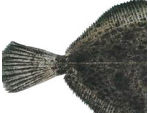
자료 : 중국어업연감

- 중국 가자미 생산량은 대폭 증가되어 2011년 생산량은 8,000톤을 넘어 전년대비 57.5% 늘어난데 이어 2012년 생산량도 1만 톤 이상으로 전년대비 23.3% 증가함. 가자미 양식은 주로 산둥, 강소, 복건성 등지에 집중되어있고, 주요 품종은 별가자미(星鰈), 돌가자미(石鰈) 등이 있음
- 2011년 중국 넙치 생산량은 11.2만 톤으로 동기대비 31.32% 증가하였고, 2012년 생산량은 전년도에 비해 소폭 증가함. 양식은 주로 산둥, 요령, 하북, 강소성 등지에 집중되어 있음



나) 주요 생산품종

중국 주요품종

품종명	이미지	소개	품종명	이미지	소개
용가자미		• 중국 황해와 발해(渤海)에 생산량 많고 동계 어획 대상	둥근반점 큰 넙치		• 중국 황해, 발해에 분포
물가자미		• 서북 태평양 유역에 분포	노랑가자미		• 황해, 발해에 있으나 수량이 매우 적음
도다리		• 동해, 남해, 발해에 분포, 횡감이나 절임에 사용	문치가자미		• 황해, 발해, 요녕, 산둥에서 많이 남
돌가자미		• 황해 및 발해	강도다리		• 황해북부에 분포되어 있고 연해 양식장에서 개발, 고급 횡감 재료

현재 양식종인 각종 넙치, 가자미 현황

등급	유럽도입	미국도입	일본도입	중국산
고급	넙치(Turbot)	—	스타리플라운더, 노랑가자미	반할 참서대, 둥근반점 큰 넙치
중고급	대서양 대두어 가자미, 도버 서대기, 세네갈 가자미	반점 넙치, 대서양넙치	—	갈색 넙치
중급	—	—	—	돌가자미, 문치가자미

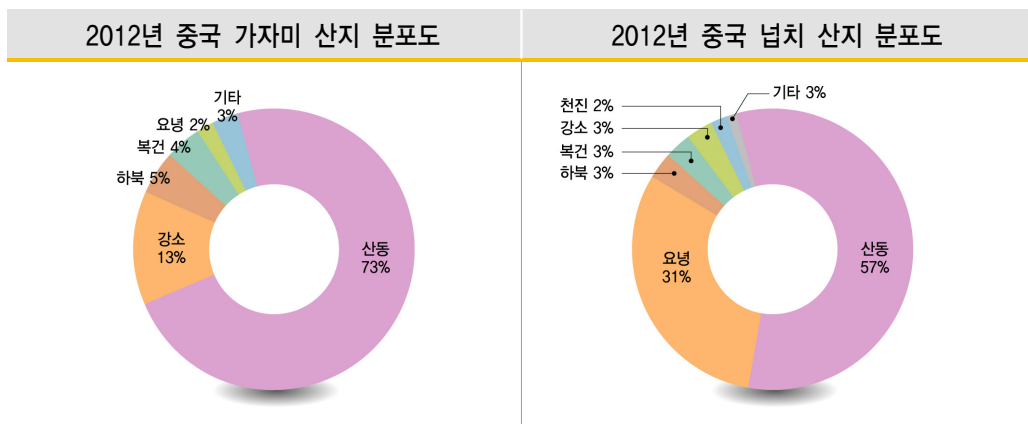
나 각 지역별 생산현황

■ 2011~2012년 중국 각 지역별 넙치 및 가자미 생산량 ■

지역	가자미(톤)		넙치(톤)	
	2011년	2012년	2011년	2012년
천진	40	19	1,951	2,254
하북	0	477	3,453	4,116
요녕	20	236	37,412	35,235
강소	1,292	1,400	2,663	3,108
절강	429	117	1,514	236
복건	523	465	2,376	3,341
산둥	5,950	7,563	61,461	64,446
광둥	209	154	759	815
총합계	8,463	10,431	111,589	113,551

자료 : 중국어업연감 2013

■ 2012년 중국 넙치 및 가자미 산지분포 ■



- 중국 가자미 산지 Top 3위 지역으로는 산둥, 강소, 하북성으로 각각 73%, 13%, 5%의 점유율을 보이고 있으며, 중국 넙치 산지 Top 3위 지역으로는 산둥, 요녕, 하북성으로 각각 57%, 31%, 3%의 점유율을 보이고 있다. 산둥성이 중국의 가자미와 넙치의 주요 생산지역임을 알 수 있음



- 산동성 : 산동성은 넙치 및 가자미의 주요생산 지역으로 양식 품종으로는 주로 Turbot, 넙치(牙鲆), 반활참서대(半滑舌鰺), 스타리플라운더(星斑川鰺), 돌가자미(石鰺) 등이 있으며, 산지는 주로 연태, 일조, 위해에 집중되어 있음
- 요녕성 : 요녕성 양식 품종으로는 주로 Turbot, 넙치(牙鲆), 노랑가자미(条斑星鰺)가 있고 Turbot은 주로 葫芦岛, 兴城市, 旅顺口区 등이고, 牙鲆은 甘井子区, 金州區와 단둥 東港市에 분포되어 있고, 노랑가자미는 甘井子区, 旅顺口区와 葫芦岛홍성시에 분포되어 있음

05 수출입현황(월별/국가별/제품별) 및 수입제도

가 냉장넙치 및 가자미 수출입현황

1) 0302.2100(庸鰺鱼, Halibut) 수입현황

210~2013. 9월 Halibut 국가별 수입현황

(톤, US\$)

연도	2010년		2011년		2012년		2013. 1~9월	
국가	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액
한 국	-	-	-	-	1	2,648	4	13,608
캐나다	-	-	-	-	1	21,628	-	-
노르웨이	-	-	0.4	5,870	-	-	-	-
총 계	-	-	0.4	5,870	2	24,276	4	13,608

자료 : 중국해관

- 냉장 Halibut(가자미)의 수입량은 매년 1~4톤 내외로 미미한 편임
- 냉장 Halibut(가자미)의 평균 수입단가는 kg당 13~16달러로 형성되어 있으며, '13년의 경우 4달러 내외로 낮게 형성

2) 0302.2200(鰈魚, Plaice) 수입현황

2010~2013. 9월 Plaice 국가별 수입현황

(톤, US\$)

연도	2010년		2011년		2012년		2013. 1~9월	
국가	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액
한국	-	-	-	-	-	-	2	7,388
일본	1	23,000	0.4	8,946	-	-	-	-
프랑스	-	1,000	0.1	2,885	0.012	705	-	-
뉴질랜드	-	-	-	-	0.06	269	-	-
네덜란드	-	-	-	-	-	-	-	-
대만	-	-	-	-	-	-	-	-
합계	1	24,000	0.5	11,831	0.612	974	2	7,388

자료 : 중국해관

- 냉장 Plaice(鰈魚)의 수입량은 매년 1~2톤 내외로 미미한 편임
- 냉장 Plaice(鰈魚)의 평균 수입단가는 kg당 13~23달러로 형성되어 있으며, '13년의 경우 4달러 내외로 낮게 형성

3) 0302.2300(鰻魚, Sole) 수입현황

2010~2013. 9월 Sole 국가별 수입현황

(단위 : 톤, US\$)

연도	2010년		2011년		2012년		2013. 1~9월	
국가	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액
한국	-	-	-	-	3	25,078	1	4,789
프랑스	-	-	0.021	491	-	-	-	-
뉴질랜드	-	-	0.002	18	-	-	-	-
파키스탄	-	-	-	-	-	-	-	-
총 계	-	-	0.023	509	3	25,078	1	4,789

자료 : 중국해관



- 냉장 Sole(鰓魚)의 수입량은 매년 1~3톤 내외로 미미한 편임
- 냉장 Sole(鰓魚)의 평균 수입단가는 kg당 U\$8~22로 형성되어 있으며, '13년의 경우 4달러 내외로 낮게 형성

4) 0302.2400(大菱鲆, Turbots)

- 수입실적이 없음

5) 0302.2900(其他, Other) 수입현황

2010~2013. 9월 Other 국가별 수입현황

(단위 : 톤, U\$)

연도	2010년		2011년		2012년		2013년1~9월	
국가	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액
한국	-	-	-	-	-	-	31	103,240
캐나다	-	-	0.001	126	-	-	1	13,506
프랑스	-	-	0.026	1,598	-	-	-	-
노르웨이	2	37,181	0.012	498	-	-	-	-
스페인	-	-	-	-	-	-	-	-
일본	-	-	0.033	639	-	-	-	-
네덜란드	-	-	0.030	455	-	-	-	-
뉴질랜드	-	-	0.008	86	0.013	132	-	-
합계	2	37,567	0.119	6,402	0.013	132	32	116,746

자료 : 중국해관

- 냉장 Other(其他)의 수입량은 매년 2~32톤 내외로 미미한 편임
- 냉장 Other(其他)의 평균 수입단가는 kg당 18~54달러로 형성되어 있으며, '13년의 경우 4달러 내외로 낮게 형성되어 있으나 수량이 적어 대표성이 적음

나 냉동냉치 및 가자미

1) 0303.3110(格陵兰庸鲽鱼, Greenland Halibut)

2010~2013. 9월 냉동 Greenland halibut 국가별 수입현황

(단위 : 톤, US\$)

연도	2010년		2011년		2012년		2013년 1~9월	
국가	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액
그린란드	6,760	12,143,186	7,874	17,597,430	5,892	21,012,156	8,884	24,795,808
러시아	2,551	6,646,414	2,829	13,336,516	2,696	11,006,955	3,608	15,509,246
노르웨이	1,626	3,089,486	2,989	8,381,574	2,071	4,948,340	2,576	8,668,984
스페인	1,756	4,550,908	1,341	4,096,425	1,943	4,713,391	2,324	8,112,449
아이슬란드	1,646	2,767,142	1,485	5,818,178	2,293	10,144,749	1,757	5,599,907
캐나다	3,568	7,530,443	3,325	10,670,706	3,077	9,981,752	1,795	4,195,789
독 일	1,391	2,907,180	1,249	5,182,884	1,990	6,415,854	1,208	3,053,792
포르투갈	1,013	3,571,478	786	4,128,879	1,429	5,297,459	1,021	3,024,093
덴마크	1,023	2,195,226	701	2,458,005	521	1,539,779	422	1,385,496
미 국	829	3,087,644	709	2,842,495	2,327	9,517,043	336	1,055,797
한 국	285	1,470,576	366	3,343,392	71	216,869	-	-
기 타	928	3,070,562	1,517	7,567,083	1,100	4,198,218	924	2,871,293
총 계	23,376	53,030,245	25,171	85,423,567	25,410	88,992,565	24,855	78,272,654

자료 : 중국해관

- 냉동 Greenland Halibut의 수입량은 매년 25,000톤 내외로 꾸준하게 수입되고 있음
- 냉동 Greenland Halibut의 평균 수입단가는 kg당 2.3~3.5달러로 형성되어 있으며, '11년 이후 3달러 이상 수준을 형성하고 있음



2) 0303.3190(Other Halibut, 기타) 수입현황

2010~2013. 9월 '기타 Halibut' 국가별 수입현황

(단위 : 톤, US\$)

연도	2010년		2011년		2012년		2013. 1~9월	
국가	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액
러시아	162	702,906	352	3,950,258	869	5,006,779	760	2,744,115
태 국	-	-	414	548,082	362	428,232	271	371,991
스페인	337	1,210,158	77	466,592	176	238,831	47	293,723
독 일	50	328,639	47	322,339	49	354,965	46	293,723
캐나다	74	117,290	5	5,540	-	-	17	26,928
인도네시아	1	367	-	-	-	-	2	2,356
영 국	-	-	-	-	-	-	-	285
일 본	15	12,036	-	-	-	-	-	132
덴마크	25	132,515	89	446,037	46	347,663	-	96
미 국	-	-	178	592,789	9	30,597	-	-
기 타	176	208,473	56	461,399	62	300,683	132	17,277
총 계	2,649	2,371,396	1,218	6,793,036	1,573	6,707,750	1,275	3,750,626

자료원 : 중국해관

- 냉동 기타 Halibut의 수입량은 매년 1,000~2,000톤 내외로 수입되고 있음
- 냉동 기타 Halibut의 평균 수입단가는 다양한 어종분포로 인해 수입단가의 진폭이 연도 별로 차이가 큼(10년을 제외하고는 kg당 2.9~5.6달러로 형성되어 있음)

3) 0303.3200(鲽鱼, Plaice) 수입현황

2010~2013. 9월 냉동 Plaice 국가별 수입현황

(단위 : 톤, US\$)

연도	2010년		2011년		2012년		2013. 1~9월	
국가	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액
미국	107,846	160,265,443	131,742	226,332,598	59,550	109,445,214	3,128	4,612,753
러시아	13,469	15,598,686	10,145	15,625,457	7,410	12,320,725	2,974	3,670,236
네덜란드	424	710,678	708	1,552,905	282	1,153,005	229	554,589
일본	243	371,756	314	352,089	468	518,585	267	276,199

연도	2010년		2011년		2012년		2013. 1~9월	
국가	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액
한국	2,500	3,263,503	726	1,031,526	1,036	1,642,899	130	215,112
세네갈	-	-	-	-	-	-	54	195,042
에스토니아	-	-	79	63,579	17	16,413	108	108,039
캐나다	4,503	7,620,566	2,796	7,284,994	2,609	4,750,310	51	56,403
포르투갈	459	696,689	366	357,239	130	151,868	54	54,309
아이슬란드	405	592,190	1,248	1,904,164	120	99,267	49	49,716
기 타	2,571	4,552,548	3,878	7,423,934	1,757	3,521,340	49	48,867
총 계	132,420	193,672,059	152,002	261,928,485	73,379	133,619,626	7,093	9,841,265

자료 : 중국해관

- 냉동 Plaice(鰽魚)의 수입량은 매년 70,000~150,000톤 내외로 넙치(가자미) 중 수입이 가장 많은 품종이나 '13년의 경우 7,093톤으로 급감
- 냉동 Plaice(鰽魚)의 평균 수입단가는 kg당 1.4~1.8달러로 형성되어 있음

4) 0303.3300(鰽魚, Sole) 수입현황

2010~2013. 9월 냉동 Sole 국가별 수입현황

(단위 : 톤, US\$)

연도	2010년		2011년		2012년		2013년 1~9월	
국가	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액
모리타니	29	59,896	-	-	53	274,344	216	1,084,127
태 국	486	588,300	357	417,200	272	468,591	474	897,120
인 도	1,984	2,233,812	2,116	2,218,023	801	1,003,744	564	646,830
세네갈	290	598,099	364	836,943	185	686,928	173	625,311
미얀마	343	594,084	566	1,134,432	202	432,479	212	464,684
방글라데시	257	288,549	207	250,745	34	33,442	276	373,114
한 국	143	224,197	56	228,612	20	56,000	91	295,704
파키스탄	1,775	2,753,033	1,060	2,050,139	555	1,305,821	129	293,883
인도네시아	53	70,793	66	55,308	28	36,763	50	55,315
케냐	-	-	15	45,920	-	-	40	45,757



연도	2010년		2011년		2012년		2013년 1~9월	
국가	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액
기 타	191	274,670	196	394,896	30	70,470	3	4,106
총 계	5,551	7,685,433	5,003	7,632,218	2,180	4,368,582	2,228	4,785,951

자료 : 중국해관

- 냉동 Sole(鰓魚)의 수입량은 매년 2,000~5,000톤 내외이며, 평균 수입단가는 kg당 1.4~2.1달러로 형성되어 있음

5) 0303.3400(大菱鲆, Turbots) 수입현황

2010~2013. 9월 냉동 Turbots 국가별 수입현황

(단위 : 톤, US\$)

연도	2010년		2011년		2012년		2013년 1~9월	
국가	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액
네덜란드	-	-	-	-	1	7,948	5	48,688
스페인	-	-	-	-	20	107,601	-	-
미 국	-	-	-	-	1	120	-	-
총 계	-	-	-	-	22	115,669	5	48,688

자료 : 중국해관

- 냉동 Turbots(大菱鲆)의 수입량은 매년 5~22톤으로 소량이며, 평균 수입단가는 kg당 5~9달러로 형성되어 있음

6) 0303.3900(比目魚 其他, Flatfish other) 수입현황

2010~2013. 9월 냉동 Flatfish other 국가별 수입현황

연도	2010년		2011년		2012년		2013년 1~9월	
국가	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액
미 국	158	643,890	2,014	3,727,164	70,079	112,581,545	98,893	150,625,687
러시아	2,353	7,069,774	1,852	7,614,227	5,695	10,060,170	7,738	12,745,150

연도	2010년		2011년		2012년		2013년 1~9월	
국가	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액
캐나다	342	444,721	460	1,254,049	1,708	2,502,253	3,914	6,953,468
일 본	-	-	-	-	989	1,256,605	1,682	2,331,007
네덜란드	-	98	43	101,014	384	487,986	922	1,301,137
노르웨이	64	114,457	88	439,936	28	164,944	273	729,589
한 국			4	28,273	140	339,572	268	682,273
인 도	1,809	2,421,732	398	531,766	399	646,924	398	616,948
아이슬란드	221	323,710	382	1,093,788	137	425,177	274	508,145
그린란드	-	-	-	-	-	-	256	464,948
기 타	1,212	3,391,460	1,134	2,715,278	1,386	3,814,802	645	1,089,135
총 계	6,159	14,409,842	6,375	17,505,495	80,945	132,279,978	115,263	178,047,487

자료 : 중국해관

- 냉동 Flatfish other(比目魚 其他) 수입량의 진폭이 커 매년 6,000~110,000톤 내외로 수입되고 있음
- 냉동 Flatfish other(比目魚 其他)의 평균 수입단가는 다양한 어종분포로 인해 수입단가의 진폭이 연도별로 차이가 큼
 - '10, '11년은 kg당 2.3~2.7달러, '12, '13년은 kg당 1.6달러 내외로 형성되어 있음

나 수입제품 현황

- 넙치, 가자미류 어종은 상업성 어획과 양식품종이 많은 편임 FAO 어업 통계에 따르면 현재 세계적으로 주요 상업적으로 어획되는 넙치와 가자미 품종은 무려 60여종에 달하고, 상업적으로 양식되는 품종은 20여종에 달함
- 총 생산량에서 차지하는 비율은 어획이 86%, 양식이 14% 내외이며, 양식 생산량의 비율이 낮은 것은 넙치, 가자미 양식의 잠재력이 아직 충분히 발휘되지 못하고 있다고 봐야 함

■ 현재 세계 주요 상업성 어획 넙치, 가자미 명칭 대조 ■

영문명	한 국 명
Atlantic Halibut	대서양 마설가자미



영문명	한 국 명
Pacific Halibut	태평양 마설가자미
European Plaice	유럽가자미, 플레이스
Greenland Halibut	그린란드 마설가자미
Arrow-tooth Flounder	미주 첨치가자미, 첨치가자미
Kamchatka Flounder	아시아주 첨치가자미
Witch Flounder	기름가자미, 위치플라운더
American Plaice	미주가자미
Flathead Sole	태평양 마설가자미, 마소치가자미
Yellowfin Sole	문치가자미, 가시 문치가자미
Yellowtail Flounder	노랑꼬리 가자미, 파티나 문치가자미
Common Dab	유럽 문치가자미
Rock Sole	두줄박이 가자미, 첨치가자미
Bastard Halibut s nei.	넙치속
Dover Sole	태평양 기름가자미, 도버 서대기
Lemon Sole	작은머리 가자미, 레몬솔
European Flounder	유럽넙치
Winter Flounder	미주 문치가자미, 겨울가자미
Common Sole	도버서대기, 유럽가자미
Tongue Soles	참서대속
Megrim	미그림
Megrims nei.	미그림속
Brill	브릴
turbot	대문짝 넙치
Indian Halibut	큰입가자미, 큰입넙치, 인도가자미
Bastard Halibut	넙치, 갈색넙치
Summer Flounder	대서양 넙치, 여름가자미, 견치넙치

1) 중국 수입산 냉장넙치 판매현황

- 냉장상태의 가자미와 넙치의 경우 수입비용이 높고 운송 조건이 까다로운 데다 보관이 힘들고 시장수요가 확실치 않아 수입상들이 냉장보다는 주로 냉동넙치를 수입한다. 판매처는 주로 요식업, 도매상, 호텔 등이며 미국, 스페인, 캐나다, 뉴질랜드산 넙치 수입량이 많은 편임

2) 중국 수입 가자미(鰈魚) 판매현황

수입 가자미 판매정보

수입상	睿国际有限公司	수입상	北京泰利博发贸易有限公司
수입제품	미국 냉동 가자미, 뉴질랜드 냉동가자미	수입제품	뉴질랜드 레몬솔
포장규격	카톤박스/종이주머니 (20근, 30근 등)	포장규격	10kg/박스, 규격500~600g/마리
판매형태	냉동, 마리(내장제거), 영하18도 보관	판매형태	냉동, 마리(내장제거), 영하18도 보관
보관기간	2년	보관기간	2년
비고	냉동제품만 생산	비고	뉴질랜드 수산물만 수입, 수요에 따라 냉장 제품 수입

수입상	北京顺景发国际贸易	수입상	上海荣奥贸易有限公司
수입제품	스페인, 러시아, 포르투갈, 캐나다 가자미, 품종 : 대두어 가자미	수입제품	아이슬란드, 노르웨이, 스페인 등 국가, 품종 : 대두어 가자미
포장규격	카톤박스 규격400~800g/마리	포장규격	벌크 (마리, 규격 400~600g, 600~800g). 몸통26kg/박스 (규격500~1,000g/마리, 1,000~2,000g/마리, 2,000~3,000g/마리)
판매형태	냉동(생선, 가자미꼬리, 가자미머리)	판매형태	냉동, 마리(내장제거), 몸통(내장과 꼬리 제거)
보관기간	2년	보관기간	1~1년반
비고	—	비고	공급: 마트, 호텔, 호텔 배달업체, 냉동식품경영업체

수입상	上海华恩食品贸易公司	수입상	威海市祥永进出口有限公司
수입제품	스페인 냉동 가자미, 미국 냉동 가자미, 캐나다 등 국가의 가자미	수입제품	러시아 황금가자미
포장규격	20kg/박스, 24kg/박스, 10kg/박스, 벌크	포장규격	16kg/주머니



판매형태	냉동	판매형태	냉동, 마리(내장제거),
보관기간	2년	보관기간	2년
비고	냉동만 생산	비고	특수 루트 있음. 싱싱한 제품 수입 가능. 가공공장에 판매

다 수입제도 현황

1) 통관법규 및 검역절차

가) 통관법규

(1) '합법 어획제품 통관증명서'

- 중국에 들어오는 수산물(수입견본, 1회성 수입, 가공무역 수입 및 세관 특수 감독 관리구와 세관 보세감독관리 장소에 들어오는 경우 포함)은 관련업체에서 농업부에 '합법적 어획제품 통관증명서'를 신청해야 함
- 입국 시 관련업체는 주동적이고 정확히 세관에 신고해야하고, '합법어획제품통관증명서'를 소지하고 세관에서 관련수속을 밟아야 함. 수산물 원산지과 관련하여 관련 규정에 따라 신고, 확정함

(2) '수출입수산물 검험검역감독관리방법'

- 2010년 3월 10일 국가질량감독검험검역총국 국무회의 심의를 거쳐 현재 동 방법을 공표하였으며 2011년 6월 1일 부터 시행하고 있음

(3) 기타법규 및 규장(수산물검험검역 관련법률)

- '중화인민공화국 수출입상품검험법', '중화인민공화국 수출입동식물검험법', '중화인민공화국 국경위생검역법', '식품안전법', '식품안전법실시조례', '수입식품안전관리방법', '수출입 수산물검험검역업무매뉴얼' 등

나) 검역절차

(1) 검역신고

- 수입수산물 검역신고는 '출입국검험검역신고규정'에 따라 진행. 전자검역신고를 할

경우 ‘출입국검험검역 전자검역신고관리방법(시행)’에 따라 진행

(2) 검험검역

a. 현장 검증검역

- 현장검역 시간, 지점과 장소요구 : 현장 검증검역은 반드시 하역 전에 진행하고, 지점은 일반적으로 항구, 등록창고 또는 회사 창고내로 하고, 장소는 반드시 깨끗하고 오염이 없어야 함
- 현장검증검역 내용 : 화물주인 또는 운반담당자에 관련상황을 알리고 운송도구, 포장검사, 제품검사를 실시함. 식물해충이 발생하기 쉬운 건조, 소금절임 또는 말린 수산물 및 목질포장이나 파렛트 등은 규정에 따라 견본을 채취하고 운송도구는 소독처리를 함

b. 견본채취

- 견본채취시간 및 장소 : 현장 검험검역 시 또는 제품을 창고에 하역 후 실시함
- 견본채취요구 : 장소가 청결하고 오염되지 않아야 하며, 견본채취 도구와 용기는 반드시 깨끗하고 엄격한 소독을 거쳐야 함. 견본 채취 시 전체 화물의 각자 다른 부위에서 채취하고 무균조작 절차를 따르되 견본이 오염되는 현상을 피해야 함. ‘수출입 동물, 동물제품 검역 견본채취방법’ 및 견본채취 규정에 따라 대표성 샘플을 채취함

c. 실내 검증검역

- 감관(感官) 검험검역 : 실내에서 감각기관 검역(냉동은 해동 후 실시)을 실시한다. 검증항목에는 반드시 신선도, 색상, 외관형태, 조직형태, 냄새 등을 포함함. 검사를 거쳐 제품의 부패나 변질 여부를 확인하고 유해물의 오염이 되었는지 등을 확인함
- 실험실 항목검측 : 실제 상황에 근거하여 위험성 분석을 완료한 후 목적에 맞는 항목을 선택하여 검측을 실시함

d. 결과평가와 처리

- 검역을 거쳐 위험성 병충해, 유독유해 물질 및 기타 이상 상황이 발견되지 않으면 검역이 합격한 것으로 판정하고 ‘수입화물검험검역증명서’를 발급하여 판매, 가공, 사용을 허용함



- 유관 법률법규의 규정을 위반하면 반품 또는 소각처리 후 관련 규정에 따라 처리함
- 위험성 병충해가 발견되거나 질병성 미생물이 검출되는 경우 ‘검험검역처리통지서’와 ‘수의위생증서’를 발급하여 화물에 대한 무공해 처리를 하도록 통지한 후 이를 감독하고, 합격 후 사용을 허용함. 무공해 처리가 불가능할 경우 처리를 거쳐 여전히 부적합으로 판명나면 반품이나 소각처리 함
- 제품 부패나 변질이 발견되고 유독유해 물질이 검출되거나 농약(獸藥)잔류가 기준을 초과하여 제품이 심각하게 오염될 경우 반품이나 소각처리를 하고, ‘검험검역처리통지서’와 ‘수의위생증서’를 제출함
- 식물검역에서 위험성 해충, 생활 해충 검출량이 기준을 초과할 경우 훈증살충 처리를 한 후 ‘훈증/소독증명서’를 제출함
- 항구를 나누어 하역할 경우 본 항구에서 하역한 검역상황을 제때 유관항구의 검역 기구에 통지하고 ‘수입제품검험검역현황통지서’를 발급함

(3) 증서작성과 서류발급

a. 증서용어 요구

- 증서원고 용어는 공정하고 명확하며 진실하고 신뢰성이 있어야 하고, ‘출입국검험 검역사증관리방법’의 요구에 부합해야 함

b. 증서원고의 작성과 증서 발급

- 증서원고 양식과 내용은 ‘출입국검험검역사증관리방법’을 따름. 증서원고는 검사 실시자가 작성하고, 부서 책임자의 검토를 거쳐 위임 담당자의 서명 또는 해당측 수의의 심사를 거쳐 발급함

(4) 검험검역 감독

- 현장감독 : 수입 수산물 저장고에 대한 심사와 감독관리를 실시함. 수입물품의 하역운반, 저장 등 과정을 감독함. 수입물품의 반품, 소각, 무공해처리, 타 용도로의 전환 등에 대해 감독함. 화물전체가 요구에 따라 처리될 수 있도록 보장하고 수입 물품의 생산가공, 저장과정에서의 검역감독 및 면역 모니터링을 실시함. 가공과정에서 가공기업이 배출하는 오염수에 대해 엄격히 소독하고, 투입원료와 폐기물에 대한 무해처리를 하는 것임

(5) 등록보관

- 검역과정에서의 기록내용, 자료, 증서를 정리하고, 서류 관리규정에 따라 통합 보관함

2) 제품라벨 요구

- 수입 수산물 포장은 ‘수입수산물포장 기본요구’에 부합해야 함. 쉽게 파손되지 않도록 완벽한 외부포장 및 무공해 내·외 포장을 하는 것 외에, 소비자의 알 권리를 보장하기 위해 내·외 포장에 견고하고 뚜렷하며 분별이 쉬운 중국어, 영어표식을 해야 하며 아래 내용을 기재해야 함
 - 수산물 상품명, 과학명, 규격, 생산일자, 비준번호와 보관조건
 - 해수어획, 담수어획 양식을 포함한 생산방식
 - 해양 어획자의 어획 해역, 담수 어획자의 소속 국가나 지역, 양식 제품의 최후 번식단계 소재국가 또는 지역을 포함한 생산지역
 - 생산가공 공장 명칭 및 등록번호
 - 목적지는 반드시 중화인민공화국이라고 밝혀야 함
 - 수입 예포장 수산물의 중국어 라벨에는 중국 수입품 예포장 식품라벨 요구에 부합해야 함

3) 필요 관련증서

가) 필요증서

- 상품검험검역증서, 수입동식물검역허가증, 출입국검험검역위생증서, 원산지 증서 등
- 중국 국가질량감독검험검역총국에서는 2011년 6월 1일 ‘수출입수산물검험검역감독 관리방법’을 발표·실시하였음. 이 ‘방법’의 실시는 이미 WTO에 통보되었음. 이 방법의 규정에 따르면 2012년 6월 1일부터 중국 수출수산물은 중국질검총국의 요구에 따라 실효성 있는 검역증서를 작성, 제출하여 통과되어야 하며 아닐 경우 수입이 허용되지 않음



4) 각 품종별 세관 코드 및 수입세율

■ 해관 HS코드 및 수입세율 현황 ■

(단위 : %)

HS No.	상품명칭	수입세율		증치세율
		최혜국	보통	
0302	Fish, fresh or chilled, excluding fish fillets and other fish meat of heading No. 0304			
0302.2100	庸鲽鱼(Halibut)	12	40	13
0302.2200	鲽鱼(Plaice)	12	40	13
0302.2300	鳎鱼(Sole)	12	40	13
0302.2400	大菱鲆(Turbot)	12	40	13
0302.2900	其他(Other)	12	40	13
0303	Fish, frozen, excluding fish fillets and other fish meat of heading No. 0304			
0303.3110	格陵兰庸鲽鱼(Greenland halibut)	5	40	13
0303.3190	其他(Other)	10	40	13
0303.3200	鲽鱼(Plaice)	2	40	13
0303.3300	鳎鱼(Sole)	12	40	13
0303.3400	大菱鲆(Turbot)	10	40	13
0303.3900	其他(Other)	10	40	13

자료원 : 중국해관 수출입세칙

최혜국 세율 : WTO가입국으로부터 수입되는 화물

보통세율 : 최혜국세율, 협정세율, 특혜세율 적용국가나 지역 이외에서 수입되는 화물

06 넙치 및 가자미 유통구조 및 소비동향

가 유통구조

1) 유통현황

가) Halibut

- 중국산 : 중국 양식 가자미(鰽魚) 품종으로는 주로 돌가자미(石鰽), 별가자미(星鰽), 천가자미가(川鰽)가 있다. 그중 돌가자미 주요 생산지역은 산둥성으로 중국의 최대 규모 대한민국 수출기지임. 중국산 가자미(Halibut)은 주로 신선, 활 상태로 산지 시장에서 판매되고, 소량은 냉장이나 냉동제품 방식으로 기타 지역에 팔려 나가거나 산지, 판매 지역 도매시장을 통해 호텔, 식당, 마트 등으로 유통됨
- 수입산 : 외국 어획 또는 양식 가자미(Halibut)은 냉동상태로 중국에 수입됨. 중국시장에서 유통되는 수입 Halibut은 미국, 스페인, 캐나다, 노르웨이, 러시아 등 국가에서 수입됨. 수입제품 품종에서 일정한 차이를 보이는데 수입제품 유통형태는 주로 냉동 상태의 전신, 몸통, 꼬리가 있고, 운송 및 저장 조건은 영하 18도로 유통을 거쳐 도매상, 가공공장과 호텔로 들어감. 수산물 전문 수입상의 수입량이 많고 판매루트는 직접 판매임. 즉 현지 호텔, 마트 등에 직접 공급됨. 그 외 수요량이 큰 지역에 판매점을 두어 직접 하급 도매상에 공급하기도 함

나) Turbots

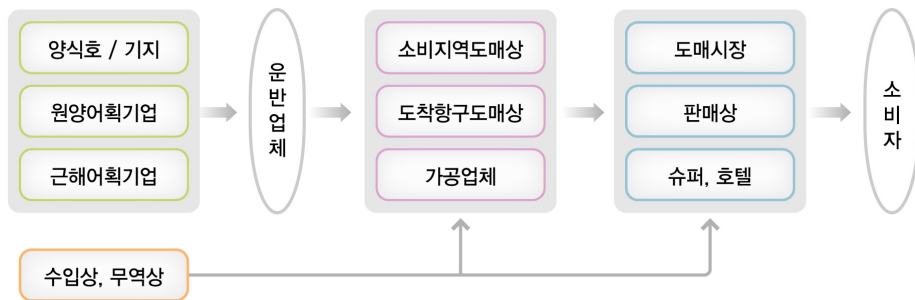
- 중국산 Turbots : 중국에서 양식되는 Turbot 품종은 주로 넙치(牙鰽), Turbot이며, 요녕, 산둥 등 연해일대에 광범위하게 분포되어 있음. 그중 위해시에서 생산되는 특산품 품질이 우수한데 북부의 주요한 경제 어종 산지로 가공된 필렛, 건 생선은 일본, 한국인들이 선호하는 제품들임. 중국에서 20세기 90년대 중엽부터 유럽으로부터 양식 방식을 도입하였는데 몇 년간 북방 연해일대에 대형 산업을 형성함. 산둥, 하북, 요녕 등지의 대형 터봇 양식업이 빠르게 발전하였고 양식 방식은 공업수준으로 까지 발전하여 대규모 수산 양식업을 형성하고 있음
- 수입산 Turbots : 해외어획 또는 양식 Turbot은 냉동상태로 중국으로 수입됨. 중국시장에서 주로 유통되고 있는 수입산 터봇은 독일, 프랑스, 노르웨이, 영국, 러시아, 캐나다, 덴마크(그린란드 등), 인도 등 국가에서 수입함. 수입제품유통형식은 주로 냉동 전신,



냉동 어두, 냉동 몸통이고 운송 및 저장 조건은 영하 18도임. 유통을 거쳐 도매상, 가공공장, 호텔에 공급됨. 전문 수산물수입상 수입량이 많고 판매 루트는 주로 직판을 통해 현지 호텔, 마트 등에 직접 공급됨. 그 외 수요량이 큰 지역에 판매점을 두어 직접 하급 도매상에 공급하기도 함. 중국시장에서 수입산 터봇 수요량이 점점 적어지고 있기에 대부분 수입상은 주로 직접 판매 방식을 취함

2) 유통구조

중국 Halibut 및 Turbot 유통구조



- 양식유통 주체는 양식업자, 중간상, 도매상, 판매상을 포함함. 어획유통 주체는 어획자, 운반업체, 도매상과 판매상을 포함함. 현재 중국 Halibut 양식규모는 크지 않고 일부 양식합작사가 존재하는데 수량이 적은 편이나 경영 방식은 유통성이 있어 생산자와 장기적 협력관계를 구축해 놓고 있음

3) 유통형태

가) 도매시장 판매현황

- 중국 50%의 수산물은 도매시장을 거쳐 소비자의 손에 전달됨. 도매시장은 규모가 크고 품종이 다양한 등 환경적 우위를 가지고 수산물 유통에서의 주요한 경로로 활용되고 있음

- 도매시장은 두 가지 형태로 하나는 종합도매시장으로 채소, 과일, 육류, 가금, 수산물 등 다양한 농산물을 판매하고, 또 하나는 수산물 전문도매시장으로 수산물을 전문적으로 도매에 종사하는 한편 판매도 겸함
- 중국에는 4,000여개의 농산물 도매시장이 있는데 대부분 종합도매시장으로 모두 수산물을 취급하고, 수산물 교역 비중이 상승하는 추세를 보이고 있음. 수산물 전문도매시장 네트워크는 뚜렷한 지역적 특징을 보이고 있음. 중국의 약 80% 수산물 전문도매시장은 산지 시장으로 많게는 연해 성과 시, 그리고 중부 담수호 인근 도시에 분포되어 있음. 주요 대 도시는 인구가 밀집되고 교통이 편리하여 집산형 전문 수산물 도매시장이 세워져 있음. 서부지역의 수산시장은 적은 편임
- 북경의 大红门京深해산물도매시장은 북경 최대의 수산물 도매시장임. 이 도매시장에서 매일 판매되는 Turbot과 Halibut의 수량은 각각 5톤에 달함. 북경지역의 많은 기타 수 산시장 모두 이 시장에서 물량을 가져간다. 주로 호텔, 마트, 기업체, 음식점(요리점, 해 산물뷔페, 철판구이 등)에 공급하며, 그중 호텔에 대한 공급량이 제일 많음. Turbot과 Halibut은 고급제품이기에 가격이 높은 편이고 대부분 명절을 전후하여 판매현황이 좋고 기타 계절에는 그다지 수요가 많지 않음

나) 대형 유통매장 판매현황

유통매장 판매현황

판매장소	매 장		
	物美		
제품명칭	절임 노랑꼬리 가자미	광어(냉장)	광어(활)
제품이미지			
산지	캐나다 (야생 노랑꼬리 가자미)	절강	절강
규격	280g	—	—
가격(위안)	27.6	15.8	32.8
비고	판매상 광둥 불산시	냉장, 내장제거	—



판매장소	온라인매장	
	鮮碼頭	淘宝网
제품명칭	냉동가자미육	가자미 몸통
제품이미지		
산지	러시아	러시아, 미국, 노르웨이
규격	500g	500g
가격(위안)	78	30~50
비고	북경, 천진, 하북 지역에만 제한됨	제품형태 : 통마리(내장제거), 몸통. 비직접수입

다) 호텔, 식당 공급경로

(1) 현지 생산기업

: 중국 Halibut 산지는 주로 산둥, 강소, 복건성 등지에 집중되어 있음. 신선, 활 수산물은 주로 상술한 성과 시의 대규모 호텔, 식당(요리점, 해산물 뷔페 등)에 공급되는데 직접 생산공장과 공급계약을 체결할 수 있음

(2) 현지 도매업체

: Halibut 산지의 중소형 음식점에 공급함. 주문량이 적어 대부분 현지 도매상으로 부터 구입함. 주로 1급 도매상을 선택하여 유통원가를 줄임

(3) 현지 도매교역시장

: 1회 구매량이 적어 중소규모의 식당에 알맞음. 예를 들면 북경지역식당/호텔은 직접 경심해산물도매시장으로부터 구입함

(4) 현지수입/무역업체

: Halibut 수입상의 수입량이 많고 주로 1급 대리상, 가공기업에 공급함. 동시에 호텔에 직접 장기적으로 공급하기도 함

(5) 국외무역/생산기업

: 일부 특색 요리점은 요리 품질을 보장하기 위해 외국 무역상으로부터 직접 제품을 수입함. 그 외 외국 수산물회사는 중국시장 개척을 위해 제품 지명도를 높여 중국 현지의 고급호텔, 식당과 직접 합작하기도 함. 예를 들면 캐나다의 모 수산회사는 북경의 모식당과 체인합작을 하여 새로운 형식을 창조하기도 하였음

나 소비동향

1) 소비량 변화

- 2010~2012년 중국 양식 가자미 생산량 증가 속도가 빨랐는데 2011년 생산량은 8,463톤에 달함. 하지만 신선, 냉동 가자미 수입량은 불과 0.5톤이었고 수출은 없었음. 이로 인해 중국의 신선, 냉동 가자미 생산과 소비는 균형을 이뤘는데 제품은 주로 내수였으며, 생산량 증가에 따라 소비량도 확대되었음

2) 소비형태

가) 식용방법

- Halibut은 풍부한 단백질을 함유하고 있는데 매 100g 당 단백질 23.4g, 지방1.1g, 칼슘 107mg, 인 135mg을 함유하고 있고 그밖에 여러 가지 비타민과 미네랄을 함유하고 있으며, 그중 비타민A와 비타민D가 가장 많음. Halibut 육질이 부드럽고 고기가 많고 가시가 적어 여러 형태로 가공할 수 있고 튀김, 볶음, 찜, 구이 등 다양한 방법으로 요리할 수 있음

■ 활넙치 식용방법 ■

식용방법	주재료	양념	요리방법
활넙치찜	가자미1 (뼈포함 300g), 생강 1/2개, 파1개	물2/3컵, 간장1/2큰술, 술2큰술, 소금 소량	• 활넙치의 짙은 면을 뜨거운 물로 충분히 데친 후 물속에 넣어 비늘을 제거한다. • 복부를 3센티미터 정도 가른 후 내장을 제거하고 깨끗이 씻는다. 수분이 제거되면 얇은 칼자국을 그어준다. • 활넙치를 쿠칭호일로 꼬리부분을 감고 미리 섞어 놓은 양념을 붓고 다시 간장을 뿌려준다. 뚜껑을 덮은 후 전자레인지에 4분간 돌린다.
활넙치볶음	두부, 당면, 삼겹살	식초, 간장, 소금, 설탕, 파, 생강, 마늘, 땅콩기름	• 비늘을 제거한 후 깨끗이 씻는다. • 파, 생강, 마늘을 볶다가 삼겹살을 넣고 계속 볶아 준다. 식초, 간장을 넣고 활넙치의 양쪽 면을 굽는다. 물, 두부, 당면, 조미료를 넣는다. • 중간 불에 끓으면 다시 작은 불로 50분간 끓인 후 센 불로 잠시 끓이다가 상에 낸다.
기타요리	http://www.xinshipu.com/%E5%81%9A%E6%B3%95/%E9%B2%BD%E9%B1%BC/		



나) 식용특징

(1) 소비부류

- Halibut은 단백질, 비타민A, 비타민140D, 칼슘, 인, 칼륨 등 영양성분이 풍부한데 특히 비타민B6을 다량 함유하고 있는 반면 지방함량은 적음. 또한 대뇌의 중요한 구성 성분인 DHA를 많이 함유하고 있어 두뇌능력에도 좋음. 포함된 불포화 지방산과 지방산은 쉽게 인체에 흡수되어 혈중 콜레스테롤을 낮추고 체질을 개선하는데 도움을 준다. 나이를 가리지 않고 모두 식용하기에 적합하며 회당 섭취량은 80~100g이 적합함
- Halibut 소비부적합 대상 : 암, 통풍, 비만, 가래가 있고 염증, 혈소판 감소증, 혈우병, 비타민E결핍, 간경화 등 질환환자에 맞지 않음

(2) 소비지역

- 산지소비 : 주로 산둥, 강소, 요녕, 복건, 광둥, 절강성 등지에서 소비됨. 수산물 소비는 신선 제품이기 때문에 산지 주민들의 소비가 기타지역에 비해 높음
- 1인당 수산물 소비지출이 높은 지역 : 소비지출 수준으로부터 보면 상해, 북경, 광둥, 절강, 복건성 등의 1인당 소비지출이 높은 편임
- 동부 연해지역 주민들의 Halibut 소비 잠재력이 내륙 주민에 비해 높고, 중동부 지역 Halibut 소비가 중서부 지역 소비수준보다 높음

다 각 원산지별 품종분석

중국시장 주요 수입 가자미 비교

수입국	수입품종	수입상분포	중국 판매시장분포	판매상황
미국 (알래스카)	황금가자미	산둥, 광둥, 요녕	산둥, 요녕, 광둥, 상해 등	가격이 저렴하고 중국시장 수요량이 많음
스페인	흑가자미	복건, 상해	상해, 광둥 등	가격이 합리하고 냉동 가자미 어두, 가자미몸통 시장 판매 상황 양호함
뉴질랜드	레몬가자미	북경, 산둥	북경, 산둥 등	수역조건이 양호하여 가자미 맛이 좋아 가격이 높은 편

수입국	수입품종	수입상분포	중국 판매시장분포	판매상황
노르웨이	대서양 마설가자미, 플라운더	상해, 복건	상해, 복건, 광둥 등	그린란드 심해 가자미는 일정한 시장 영향력이 있고, 대두어 가자미는 호텔 소비자의 인지도가 가장 높음
캐나다	대두어 가자미	상해, 산둥, 복경	산둥, 요녕, 복건, 복경 등	—
러시아	백가자미	산둥, 온라인쇼핑몰	산둥, 복경, 요녕, 상해	미국산 가격과 비슷함

07 넙치 수출확대 전략

가 냉동넙치 시장 중점 공략

- 중국에서 대량 유통되는 넙치(가자미)의 유통상태는 대부분 냉동상태로 활어나 냉장상태의 유통은 유통의 어려움 뿐 만 아니라 고비용이 수반되고 세관신고 및 검역절차가 복잡하여 수입상, 경소상 들의 기피로 마케팅 타겟이 한정될 수 밖에 없음

나 대형 수산물 가공기업 발굴

- 중국 수산물의 냉동제품 가공은 주로 산둥, 요령, 절강, 복건, 광둥성 등지에 집중되어 있는데 이들 지역을 한국산 넙치의 대중국 수출목표시장으로 삼고 현지에서 일정한 규모 이상의 수산물 가공기업을 섭외하여 장기적 합작 파트너 관계를 구축함으로써 물품공급 보장
- 이들 가공공장에서 가공한 수산물은 제품(필렛 등)형태로 일본, 유럽 등지로 수출되기 때문에 유력 가공공장과의 파트너십 체결은 장기적 수출물량 보장이 가능

다 제품상태의 넙치수출

- 중국 소득수준 향상에 따른 수산물 소비확대 추세에 맞춰 백화점, 고급매장, 대형매장에서 진공 포장된 제품상태의 냉동 수산물 소비가 확대되고 있음
- 중국은 아직까지 콜드체인 시스템이 선진국에 비해 떨어져 신선식품, 특히 수산품의 품질 관리가 다소 뒤떨어져 있으므로 이러한 시장진입에 맞는 제품개발로 소매시장 진입확대가 필요



- 한국 특색을 지닌 넙치 품종을 운송과 저장에 편리하도록 다양한 규격의 포장제품으로 만들어 유력 수산벤더를 통해 백화점, 대형마트 등 대형 유통루트 개척필요

라 다양한 유통경로 발굴

- 현재 중국에서는 1號店, 아마존, 京東, T-Mall 등 다양한 인터넷 쇼핑몰이 성업중이며, 특히 1號店의 경우 식품에 특화된 인터넷 쇼핑몰로 냉장, 냉동식품을 취급할 수 있는 콜드체인 시스템을 최근 구축하였음
- 기존 오프라인 매장이외 온라인 매장과와의 협력을 통한 시장개척이 중요한 마케팅 수단으로 부상 중이므로 이러한 유통경로 확보가 필요
- '11년부터 제주산 양식 활 넙치가 매월 200kg씩 항공으로 상해로 수입되어 한식당(횃집, 한정식집)과 일부 일본식당에 공급되고 있는데 수요처 발굴의 어려움으로 물량확대가 어려움 - 고급 일식집 발굴 등으로 활 넙치 수요가 확대될 경우 수조설치를 통한 안정적 수입 및 공급이 가능하여 시장을 더 넓힐 수 있어 선순환 구조를 만들 수 있음

마 수산물 시장개척단 파견 확대

- 중국의 수산물 취급업체의 대부분은 한국 수산시장에 대한 이해가 적고 넙치, 전복 등 양식 수산물에 대해 접해 볼 기회가 상대적으로 적었음
- 중국 수산협회와 협력하여 대규모 한국 수산물 시장개척단을 구성하여 중국 수산바이어의 한국 수산물 수출상담 및 산지견학 등 접촉기회 확대를 통한 한국 넙치의 우수성을 알리고 협력기업을 발굴해 나가야 함

바 관련 인증 신청으로 제품 경쟁력 제고

- 네덜란드 북해 가자미 어획연합회는 '해양관리위원회'에서 발급한 MSC생태인증을 획득하였는데 이 인증은 어업협회의 관리가 합리적이고 지속가능한 발전원칙에 부합함을 뜻함. 네덜란드 북해 가자미 어획연합회의 해산물은 파란색 MSC생태인증 라벨을 부착하여 판매하므로 판매상과 음식업계의 인정을 받고 있음
- 한국산 넙치도 국제 관련 인증을 신청하여 한국산 제품의 지속적인 발전을 보장함과 동시에 제품 품질과 안전성을 제고시킬 필요가 있음

| EU |

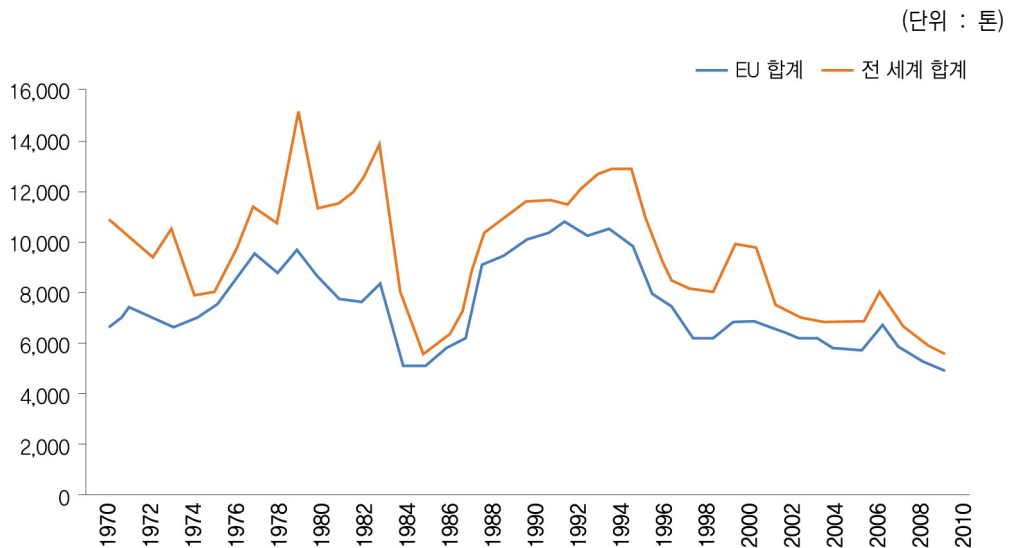
01 EU 시장동향

가 생산동향

1) 자연산 어획량

■ 1970년대 이후 유럽연합과 전 세계 광어 어획량 동향을 살펴보면, 1990년대 중반 이후 어획량이 전반적으로 급격하게 감소하는 추세를 보이고 있는 것으로 나타남. 유럽연합 회원국과 세계 광어 어획량은 거의 동일한 성향을 보이는데, 이는 세계 광어 어획량의 8~90%를 유럽연합이 차지하고 있기 때문임. 유럽 수산업계 전문가들은 바다에서 어획된 자연산 광어의 양은 앞으로 거의 증가하지 않을 것이며 광어 양의 증가는 양식을 통해서만 이루어질 것이라고 전망하고 있음

■ 1970~2010년 EU 광어 어획량 동향 ■



자료 : FAO

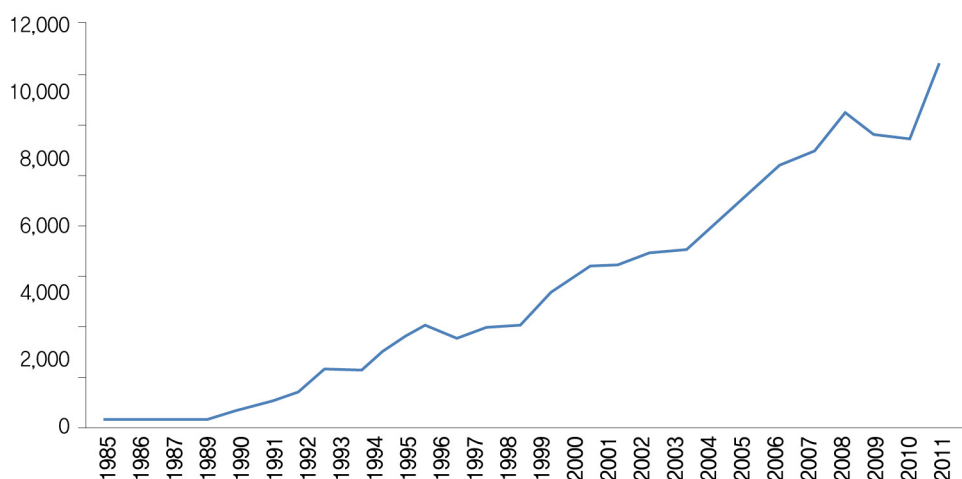


2) 양식산 생산량

- FAO에 따르면, 광어 양식은 현재까지 거의 유럽연합 지역을 중심으로 이루어지고 있음. 유럽연합 지역의 광어 양식은 1970년대 영국에서 시작된 이후 프랑스와 스페인으로 퍼져나가면서 생산량이 지속적으로 증가하였으며, 특히 2000년대 이후 증가폭이 더욱 커진 것으로 확인됨. 그러나 유럽연합 지역이 경제불황을 겪은 2008-10년에는 생산량이 감소하였으며 2011년 이후 생산량이 회복세로 돌아서면서 2012년에는 연간 생산량이 최초 1만 톤을 돌파함. 한편, 유럽 외 지역에서의 광어 양식은 2005년 연간 5천 톤에서 2010년, 6만 톤으로 급격히 증가하고 있음

1985-2011년 EU 광어 양식 생산량 동향

(단위 : 톤)

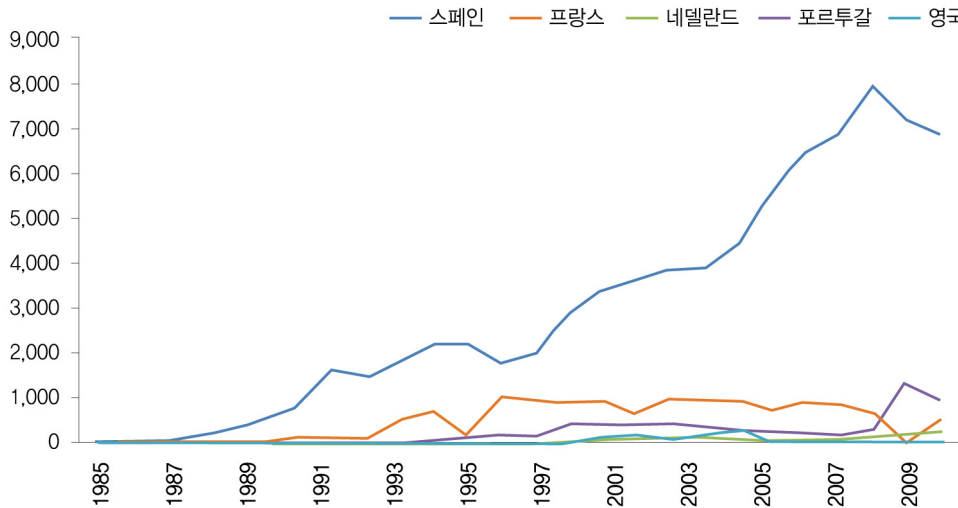


자료 : FAO

- 현재 유럽 내에서 가장 많은 광어를 생산하고 있는 국가는 스페인으로, 스페인의 광어 양식량은 1985년 38톤에서 꾸준히 증가하여 2011년에는 200배 이상 증가한 7,755톤을 기록함. 스페인 외에 광어를 양식하고 있는 유럽연합 회원국으로는 포르투갈, 프랑스, 네덜란드, 영국이 있음. 이 5개국에서 생산된 광어의 양은 유럽연합 전체 생산량의 98.5%를 차지하고 있으며 스페인과 포르투갈의 생산량은 전체 생산량의 94.9%임. 스페인에 이어 두 번째로 광어를 많이 생산하고 있는 포르투갈의 경우, 2008년까지는 연간 생산량이 351톤에 불과 하였으나 광어 양식에 신규 투자를 함으로써 2011년에는 2,500톤을 기록함

1985-2011년 EU 주요국별 광어 생산동향

(단위 : 톤)



자료 : FAO

유럽연합에서 가장 광어를 많이 생산하고 있는 스페인을 자세히 살펴보면, 스페인에서 광어 양식의 대부분은 갈리시아(Galicia) 지역에서 이루어지고 있는데 스페인 전체 생산량의 97%에 달함. 또한 스페인에서 생산하고 있는 광어의 양은 단지 유럽연합 지역에서 높은 비중을 차지하고 있을 뿐 아니라 전 세계 광어 생산량에도 상당히 높은 비중을 차지하고 있음. 2011년 전 세계 광어 생산량은 10,800톤, 스페인 7,755톤으로, 무려 72%임

1999-2011년 스페인 대 세계 광어 생산량

연 도	스페인 생산량	세계 생산량
1999	2,243	-
2000	3,347	-
2001	3,759	-
2002	3,998	-
2003	3,440	-
2004	4,256	-
2005	4,275	-



연 도	스페인 생산량	세계 생산량
2006	5,975	-
2007	6,080	7,800
2008	7,870	9,450
2009	8,320	8,396
2010	6,910	8,899
2011	7,755	10,800

자료 : FAO

나 수출입동향

1) 수출입 동향

- 유럽연합이 발간한 광어 보고서에 따르면 유럽연합 내에서 생산된 광어의 대부분은 생산된 회원국 내에서 소비되고 일부분이 유럽연합 역내에서 거래되고 있음. 또한 유럽연합은 역내 거래되는 광어는 주로 스페인에서 프랑스, 이탈리아, 그리고 포르투갈로 이동하고 있으며 유럽연합 역외 국가와의 광어 수출입은 거의 이루어지지 않으며 중요하지 않다고 보고함

EU 광어 무역 현황



자료 : 유럽연합 2009

2) 역외 수입규모

- 2012년 유럽연합 27개 회원국의 역외 국가로부터의 광어 수입규모를 살펴보면, 총 244톤이 수입되었으며, 이중 노르웨이에서 가장 많은 168톤, 그리고 모로코와 칠레에서 각각 22, 30톤의 광어가 수입됨. 유럽연합의 연간 광어 생산량 1만여 톤과 비교했을 때 수입량이 극히 작음

■ 2012년 EU 27개 회원국 역외 광어 수입규모 ■

(단위 : 톤)

원산지	수입량
합 계	244
노르웨이	168
모로코	22
칠 레	30
크로아티아	10
아이슬란드	13
파로섬	1
모리타니아	0

자료 : GTA

3) 주요 국가별 수입현황

- 한국의 주요 수산물 무역 상대국인 네덜란드, 독일, 스페인, 영국, 프랑스, 이 5개국을 중심으로 어디에서 얼마만큼의 광어를 수입하고 있는지를 살펴보면 아래 표와 같음. 우선, 수입규모를 보면 스페인은 유럽연합의 최대 광어 생산국임에도 불구하고 가장 많은 4,107톤을 수입하고 있음. 스페인의 양식 광어 생산량을 감안했을 때 이중 상당량은 종자용 광어로 추정됨. 스페인에 이어 프랑스 1,582톤, 네덜란드 704톤, 독일 599톤, 그리고 영국 114톤 순으로 광어를 많이 수입하고 있음. 수입 광어의 원산지를 보면 대부분이 스페인, 네덜란드, 프랑스와 같은 유럽연합 회원국이며 1톤 이상을 수출하는 유럽 역외 국가로는 모로코와 칠레가 유일함. 스페인이 모로코로부터 22톤을, 독일과 프랑스가 칠레로부터 각각 5톤, 25톤의 광어를 수입하고 있음. 또한 독일과 스페인이 가장 많은 16



개국으로부터, 프랑스 12개국, 그리고 네덜란드가 8개국으로부터 광어를 수입하고 있으며 영국은 불과 6개국으로부터 수입하고 있는 것으로 조사됨

2012년 주요 EU 회원국 광어 수입규모

(단위 : 톤)

네덜란드		독 일		스페인		영 국		프랑스	
원산지	수입량	원산지	수입량	원산지	수입량	원산지	수입량	원산지	수입량
합 계	704	합 계	599	합 계	4,107	합 계	114	합 계	1,582
벨기에	227	스페인	198	포르투갈	3,443	스페인	68	스페인	1,192
독 일	101	네덜란드	120	네덜란드	265	프랑스	22	네덜란드	240
영 국	145	프랑스	116	프랑스	122	네덜란드	23	덴마크	63
덴마크	86	덴마크	104	덴마크	73	아일랜드	0	영 국	27
스페인	52	노르웨이	50	영 국	63	아이슬란드	0	칠 레	25
노르웨이	22	칠 레	5	아일랜드	30	독 일	1	벨기에	15
프랑스	62	이탈리아	3	모로코	22			아일랜드	7
아이슬란드	9	벨기에	2	이탈리아	40			스웨덴	8
스웨덴	1	영 국	1	스웨덴	26			독 일	4
에스토니아	0	룩셈부르크	0	독 일	13			이탈리아	1
사이프러스	0	독 일	0	벨기에	8			독 일	0
		체 코	0	그리스	1			룩셈부르크	0
		아이슬란드	0	오스트리아	0				
		그리스	0	모리타니아	0				
		스웨덴	0	에스토니아	0				
		아일랜드	0	슬로베니아	0				

자료 : GTA

4) 수입가격

- 광어의 수입가격을 보면, 유럽연합 27개국 외에서 수입된 광어의 평균 가격은 kg당 미화 10.4달러로 분석되었으며 크로아티아산이 19.5달러로 최고치를, 모리타니아산이 5.0달러로 최저치를 기록함. 상대적으로 유럽연합으로 다량 수입되고 있는 모로코와 칠레산

광어는 각각 13.5달러, 6.9달러에 수입되고 있는 것으로 파악됨

■ 2012년 EU 27개 회원국 역외 광어 수입가격 ■

원산지	달러/kg
합 계	10.4
노르웨이	10.5
모로코	13.5
칠 레	6.9
크로아티아	19.5
아이슬란드	6.5
파로섬	7.5
모리타니아	5.0

자료 : GTA

- 유럽연합 5개국의 광어 수입가격을 보면, 독일이 가장 높은 kg당 13.2달러에, 네덜란드가 가장 낮은 6.1달러에 광어를 수입하고 있음

■ 2012년 주요 EU 회원국 광어 수입가격 ■

네덜란드		독 일		스페인		영 국		프랑스	
원산지	달러/kg	원산지	달러/kg	원산지	달러/kg	원산지	달러/kg	원산지	달러/kg
합 계	6.1	합 계	13.2	합 계	7.3	합 계	9.8	합 계	10.2
벨기에	5.9	스페인	12.0	포르투갈	6.1	스페인	9.1	스페인	9.5
독 일	7.2	네덜란드	15.9	네덜란드	14.7	프랑스	12.5	네덜란드	12.4
영 국	4.8	프랑스	14.5	프랑스	15.3	네덜란드	9.5	덴마크	11.3
덴마크	8.1	덴마크	13.0	덴마크	16.5	아일랜드	11.2	영 국	18.1
스페인	7.8	노르웨이	9.0	영 국	9.5	아이슬란드	7.6	칠 레	6.8
노르웨이	10.0	칠 레	7.4	아일랜드	12.2	독 일	1.0	벨기에	10.7
프랑스	2.3	이탈리아	10.4	모로코	13.5			아일랜드	
아이슬란드	6.1	벨기에	17.2	이탈리아	7.0			스웨덴	
스웨덴	6.1	영 국	23.2	스웨덴	8.2			독 일	
에스토니아	3.2	룩셈부르크	14.1	독 일	8.4			이탈리아	
사이프러스	0.0	독 일	6.4	벨기에	7.7			독 일	
		체 코	0.0	그리스	14.3			룩셈부르크	
		아이슬란드	4.2	오스트리아	15.8				



네덜란드		독 일		스페인		영 국		프랑스	
원산지	달러/kg	원산지	달러/kg	원산지	달러/kg	원산지	달러/kg	원산지	달러/kg
사이프러스		그리스	0.0	모리타니아	5.0				
		스웨덴	0.0	에스토니아	10.0				
		아일랜드	0.0	슬로베니아	0.0				

(자료 : GTA)

- 동일한 원산지에서 생산된 광어도 물류비용 등에 의해 수입가격이 차이를 보이는데, 예를 들어 스페인산 광어는 네덜란드에서는 kg당 7.8달러, 독일 12.0달러, 영국 9.1달러, 프랑스 9.5달러로 나타남. 위의 역외 광어 수입가격과 아래 광어 수입가격 표를 통해서 한국산 광어가 유럽연합 지역으로 수입될 때 어디 제품과 경쟁을 하게 되며 경쟁 제품의 가격은 어디에서 형성되고 있는지를 알 수 있음

다 판매/소비동향

- 유럽 최대 광어 생산국인 스페인과 영국, 프랑스의 동향을 살펴봄

1) 스페인 동향

- 먼저, 스페인에서 유통 중인 광어 판매량을 보면, 2004년도 2,204톤에서 2012년 5,445톤으로 약 2.5배가 증가함. 이 광어 판매량은 스페인의 연간 생산량인 약 7천 톤의 78%에 해당되는 양임. 그러나 2009-11년에는 감소 추세를 보이는데, 이는 스페인의 경제불황으로 다른 어종에 비해 고가인 광어의 수요가 감소했기 때문임

2004-12년 스페인 유통경로별 광어 판매량 및 가격

(단위 : 톤, 유로)

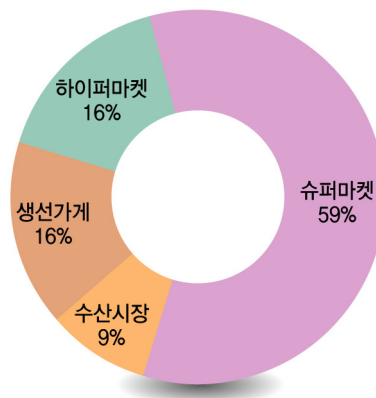
연 도	판매량 합계	하이퍼마켓		슈퍼마켓		수산물시장		생선가게	
		판매량	판매가격	판매량	판매가격	판매량	판매가격	판매량	판매가격
2004	2,204	527	9.78	781	8.43	369	8.54	527	8.75
2005	1,885	440	9.84	545	9.61	333	8.81	567	8.62
2006	2,499	537	10.06	829	10.13	403	8.97	730	9.22
2007	2,304	473	10.62	689	9.63	335	8.29	807	9.11
2008	3,048	556	9.46	1,210	9.56	479	9.22	803	8.89

연 도	판매량 합계	하이퍼마켓		슈퍼마켓		수산시장		생선가게	
		판매량	판매가격	판매량	판매가격	판매량	판매가격	판매량	판매가격
2009	3,627	932	9.39	1,536	9.01	396	9.39	764	9.50
2010	3,517	820	9.10	1,749	9.33	330	10.23	618	9.47
2011	3,258	654	9.31	1,569	9.39	370	10.29	664	9.79
2012	5,445	874	8.98	3,186	8.68	511	9.64	875	9.88

자료 : Global Aquaculture Advocate July/August 2013

- 유통경로별로 보면, 슈퍼마켓을 통해 판매되는 비율이 약 59%로 가장 높고 다음으로 하이퍼마켓과 생선가게 각각 16%, 그리고 수산시장 9% 순으로 나타남. 유통경로별 판매가격을 보면, 가장 많은 양의 광어가 판매되는 슈퍼마켓이 kg당 8.68유로로 가장 저렴하고 다음으로 하이퍼마켓 8.98유로, 수산시장 9.64유로, 그리고 생선가게 9.88유로로 조사됨
- 2004년 이후 유통경로에 따라 광어 판매가격에 차이를 보이는데, 하이퍼마켓의 경우 2004년 9.78유로에서 지속적으로 상승, 2006-7년에는 10유로 이상으로 최고치를 기록한 이후 다시 하락세를 보이며 2012년 최근 8년간 최저치인 8.98유로를 기록함. 반면, 슈퍼마켓과 수산시장, 생선가게에서의 광어 판매가격은 2004년 각각 8.43유로, 8.54유로, 8.75유로에서 2012년 8.68유로, 9.64유로, 그리고 9.88유로로 소폭 상승한 것으로 나타남

■ 스페인 유통경로별 광어 판매비율 ■



자료 : Global Aquaculture Advocate July/August 2013



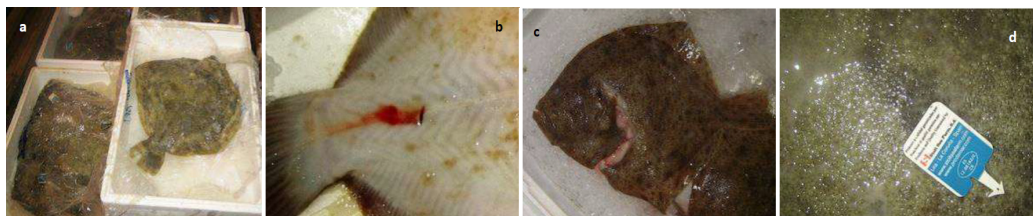
- 스페인에서 판매되는 양식 광어는 작게는 300g에서 크게는 5kg에 달하기도 하지만 3kg 이상은 찾아보기 어려움. 스페인의 대표적인 광어 회사인 Aquacria Arousa S.L은 가장 이상적인 광어의 크기는 1.5kg이라고 밝히고 있으며 수산시장의 하나인 Santiago de Compostela 에 따르면 광어가 클수록 잘 판매되는 경향이 있으나 1kg 미만의 작은 광어도 어렵지 않게 판매되고 있다고 함. 광어의 경우 필렛과 같은 가공과정을 거쳤을 경우 먹을 수 있는 부분이 급감하여 가공과정을 거치지 않고 주로 신선 또는 냉장 상태로 전체 한 마리가 kg당 가격으로 판매되고 있음

■ 광어 판매 모습 ■



자료 : Mediterranean Fisheries Research, Production and Training Institute 2010

■ 광어 포장 모습 ■



자료 : Mediterranean Fisheries Research, Production and Training Institute 2010

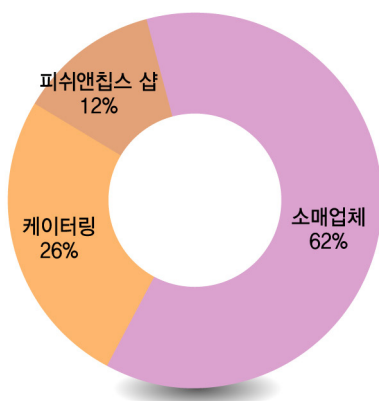
- 신선도 유지를 위해 피와 내장만 제거하고 판매하기도 함. 대형 양식업체에서 생산된 광어의 경우 다른 업체에서 생산된 광어와 차별화 하고 원산지를 추적할 수 있도록 이름표가 달려있기도 함. 이름표에는 원산지, 어종, 생산자, 크기, 보관 온도 등 제품에 대한 자세한 정보가 적혀 있음. 또한 도매의 경우 박스 바닥에 얼음을 깔고 그 위에 광어를 얹어 포장 판매함. 한편, 스페인의 대표적인 수산물 시장 중 하나로 알려져 있는 Vigo 수산

시장에서 활어는 판매되지 않는 것으로 조사되었는데, 이를 미루어 보았을 때 스페인에서는 활어거래가 거의 없는 것으로 판단됨

2) 영국 동향

- 영국의 수산업 협회인 SEAFISH가 조사한 바에 따르면, 광어의 절반 이상인 62%는 소매업체를 통해 판매되고 26%는 레스토랑, 호텔과 같은 케이터링 업체, 그리고 12%는 피쉬 앤 칩스 샵으로 판매되고 있음

■ 영국 유통경로별 광어 판매비율 ■



자료 : SEAFISH

3) 프랑스 동향

- 프랑스 시장은 1kg 이상의 광어를 선호하며 1kg 이하는 이탈리아로 수출 함. 프랑스 수산시장에서 거래되는 양식 광어는 평균 1.1~1.3kg 임. 또한 프랑스 수산시장에서는 스페인과 달리 파리에 위치한 일식당에 공급하기 위한 용도로 활어를 취급하고 있는 것으로 파악됨

4) 소비동향

- 광어는 소비자들에게 인기 있는 어종이나 고가의 프리미엄 이미지가 있어 다른 어종과 비교하여 경제상황에 따라 수요 변동이 상대적으로 큰 것으로 조사됨. 레스토랑의 경우,



주로 광어를 손질하여 후라이팬에 구운 후 어울리는 야채 및 소스와 함께 판매하고 있으며 광어를 토막 낸 후 튀긴 요리도 있음. 반면 일반 가정에서는 광어를 손질하는 것이 쉽지 않아 통째로 튀기거나 오븐에 굽는 것이 일반적임

■ 주요 광어 요리 ■



02 EU 수입제도

가 수입 조건 및 절차

- 유럽연합 회원국으로 수산물을 수출하기 위해서는 유럽연합이 제시하고 있는 수입을 위한 전제 사항과 제품에 대한 필수조건을 갖추어야 함

1) 수입 전제 사항

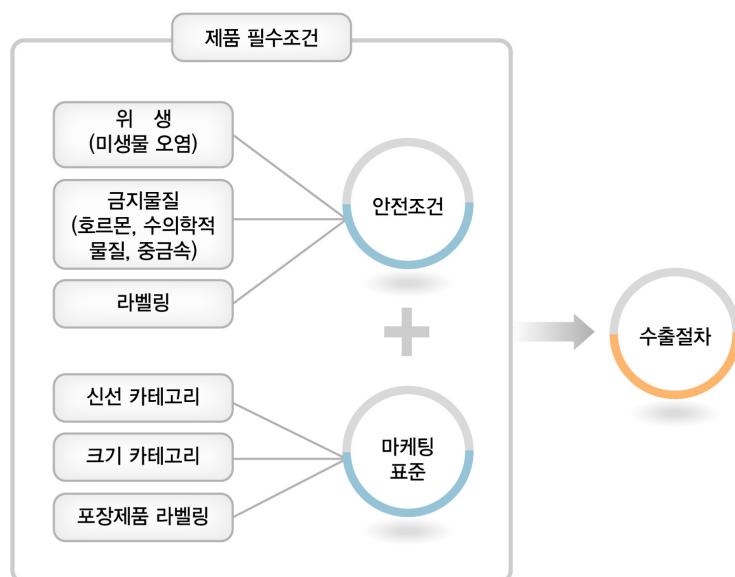
- 첫째, 유럽연합으로 수산물을 수출할 수 있는 국가여야 함. 유럽연합은 규정 2006/766/EC을 통해 유럽연합으로의 수산물 수출이 승인된 국가를 정해놓고 있는데, 현재 한국은 어종 또는 가공 상태에 대한 제약 없이 식용으로 적합한 어류를 유럽연합으로 수출할 수 있음. 따라서 한국산 광어는 합법적으로 유럽연합으로 수입될 수 있음

- 둘째, 유럽연합으로 수산물 수출이 승인된 수산물 업체 또는 공장 선박(factory vessel) 여야 함. 유럽연합은 공식 웹사이트인 Europa 를 통해 각 국가별로 수산물 수출이 승인된 수산물 등록 가공시설 및 EU수출 등록 선박을 게시하고 있음. 2013년 8월 20일, 새로 업데이트된 유럽연합으로의 어류 및 어류제품 수출 승인을 받은 한국 수산물 업체는 총 355개임. 이 수출 승인업무는 유럽연합이 아니라 해당 국가의 관할청이 유럽연합으로부터의 승인신청 업무를 대행하고 있으므로 해당 국가의 관할청에 신청해야 함. 한국에서 이 업무를 담당하는 기관은 농림수산 검역검사 본부로, 이 기관에 유럽연합 수출을 위한 승인에 관하여 문의, 신청하여야 함. 승인업체는 유럽연합 웹사이트²⁾에서 확인이 가능함

2) 제품 필수조건

- 유럽연합의 수산물 제품 필수조건은 크게 안전에 관한 조건과 마케팅 표준으로 구분할 수 있음. 안전에 관한 조건은 다시 위생, 금지 물질, 라벨링에 관한 세부조건으로 나누어지고, 마케팅 표준은 신선 카테고리, 크기 카테고리, 그리고 포장 제품의 라벨링으로 구분됨. 수산물 제품이 필수조건을 모두 충족할 때 수출을 위한 절차를 밟아야 함. 세부적인 제품 필수조건들은 ㉡ 제품 안전 규정과 ㉢ 제품 마케팅 규정에서 살펴보기로 함

■ 유럽연합의 수산물 제품 필수조건 ■



자료 : CBI.eu

2) http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/index_en.htm

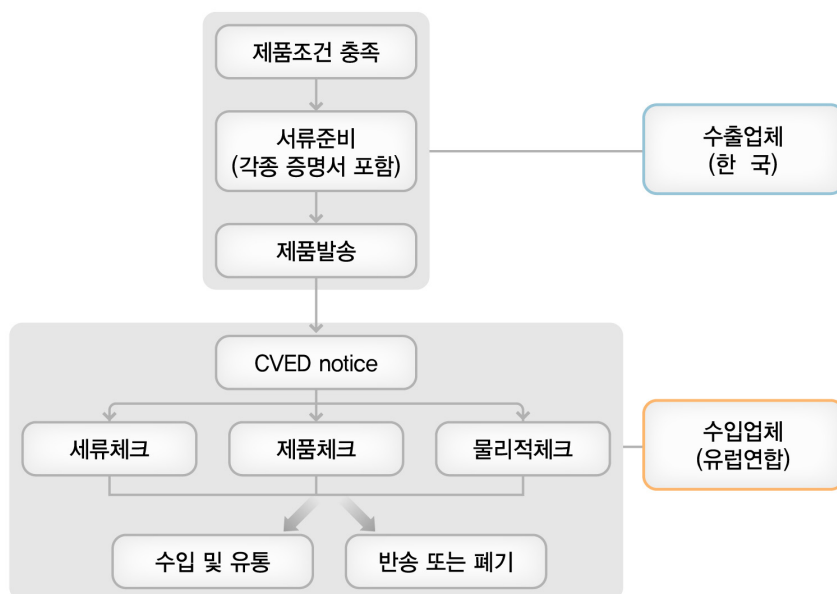


나 수출절차

1) 수출절차 개요

- 다음의 흐름표는 한국에서 광어가 수출되어 통관/검역을 통과하여 시중에 유통될 때까지의 과정을 요약해 놓은 것으로, 필수조건들을 충족시키는 제품과 관련 서류들을 준비, 제품을 발송하는 과정이 한국의 수출업체에게 가장 중요한 사항이고 유럽연합으로의 수입을 신고하는 CVED notice 부터는 유럽연합에 위치한 수입업체가 담당해야 하는 사항임. 제품이 한국에서 발송 후 안전하게 유럽연합에 수입되어 유통되기까지 가장 중요한 사항은 아래 두 가지임
- 유럽연합에서 요구하고 있는 증명서를 모두 첨부하였는가?
- 유럽연합에서 승인한 검역소(EU Border Inspection Post)를 통과 하였는가?

대 유럽연합 수산물 수출절차



자료 : 자체작성

2) 수출서류

- 대 유럽연합 수출시 반드시 준비해야 하는 수출서류로는 invoice 및 수출제품의 이름과 수출국을 보여주는 서류, 그리고 각종 증명서들이 있는데, 증명서들을 정리해 보면 아래와 같음
- ealth Certificate
- Catch Certificate
- IUU Certificate
- VED(Common Veterinary Entry Document)
- 위의 증명서들을 갖춘 제품들만이 유럽연합 회원국으로 수입이 가능함. 이 증명서들은 해당국의 관할청에서 수산물 제품이 앞에서 살펴본 유럽연합에서 요구하는 수산물 제품의 안전 조건 등을 모두 충족시키고 있다는 것을 증명하는 서류이므로 반드시 관할청 담당자가 사인하고 도장을 받아 첨부해야 함. 유럽연합 내 수산물 수입 또는 포위당 전문 업체들과의 인터뷰 결과, 불필요한 검역 및 체선료(demurrage) 등을 피하기 위해서는 반드시 제품에 따른 관련 Certificate를 미리 준비하고, 통관 전에 제출하여야 함. 또한 위 증명서 중 IUU(Illegal, Unreported and Unregulated) Certificate은 불법어업조업을 방지하기 위한 목적으로 제정된 유럽연합 규정이기 때문에 수입 통관시 정확한 Catch Certificate를 제공할 경우, IUU Certificate를 대신할 수 있음. 이 IUU certificate이 실시된 2010년 이후 한국 업체들은 catch certificate으로 이를 대신하고 있으며 문제가 된 사례는 없는 것으로 조사됨

3) 검역

- 수산물 제품들은 유럽연합으로부터 승인된 검역소를 통해 반드시 수의학적 체크를 받고 수입, 해당 시장에 유통될 수 있음. 유럽연합 내 수산물 수입업체들은 해당 제품이 곧 유럽연합 내 목적지에 도착한 다는 것을 사전에 검역소에 CVED를 이용하여 통지하게 됨. 검역소에서는 크게 서류 체크, 제품 체크, 물리적 체크, 3가지를 실시하게 되는데 각각 어떠한 점들이 체크되는지를 살펴보면 아래와 같음

(1) 서류 체크

- 유럽연합으로 수입되는 수산물의 100%는 반드시 서류체크를 거치도록 되어 있음



- 이 서류로는 위에서 살펴본 invoice 및 수출제품의 이름과 수출국을 보여주는 서류, 그리고 각종 증명서가 있음
- 수출업체는 반드시 이 서류들이 모두 첨부되어 있는지, 서류들이 수입국에서 쉽게 이해할 수 있는 언어로 되어 있는지, 정확한 정보가 담겨 있는지 확인해야 함
- 특히 수출업체는 EC 136/2004의 부속조항 III에 명기되어 있는 유럽연합 CVED 양식을 사용해야 함

(2) 제품 체크

- 이 제품 체크도 유럽연합으로 수입되는 수산물의 100%에 실시되고 있음
- 제품 체크는 수입된 수산물이 서류에 기재된 제품과 동일한 제품인지를 증명하기 위해 실시됨
- 제품 체크 절차는 컨테이너와 seal 번호 또는 포장된 제품의 라벨링과 동일한지를 확인하는 과정을 포함하고 있음
- 따라서 유럽연합으로 수산물을 수출할 때는 반드시 제품과 서류가 동일한지 확인해야 함

(3) 물리적 체크

- 물리적 체크는 유럽연합으로 들어가는 시점에서 예측된 위험도를 바탕으로, 무작위로 실시하게 됨
- 이 물리적 체크는 제품 그 자체 뿐 아니라 패키지의 상태, 컨테이너의 온도, 제품에 대한 실험실 테스트 과정 등을 거치게 됨
- 위의 3가지 체크 결과가 모두 만족스러운 경우에는, 검역소에서 CVED에 사인, 도장을 찍어 제출된 증명서와 함께 유럽연합 내 수입업체에 보냄. 검역을 통과한 수송물은 마침내 유럽연합 특정 회원국으로 들어가 시중에 유통될 수 있음. 또한 이미 유럽연합 내 검역소에서 CVED를 증명받았기 때문에 다른 회원국으로도 자유롭게 이동할 수 있음. 반대로 체크 결과가 만족스럽지 못할 경우에는 수입이 거부되어 해당 물품은 반송 또는 폐기됨

다 제품 안전 규정

1) 제품 안전 규정 개요

■ 안전 규정과 관련된 법률들을 정리하면 아래 표와 같음

■ 산물 안전 관련 규정 ■

구 분		법 률
위생	미생물 오염	Regulation(EC) 2073/2005
금지물질	호르몬제	Directive 96/22/EC
	스테로이드 및 약물학적 활성물질	Directive 96/23/EEC Regulation(EC) 470/2009 Regulation(EC) 2377/90
	중금속 및 각종 오염물질	Regulation(EC) 1881/2006
	농 약	Regulation(EC) 396/2005
라벨링	일반 라벨링 조건	Directive 2000/13/EC

자료 : CBI.eu

2) 미생물 오염

■ 미생물 오염에 대한 법률은 살모넬라(Salmonella), 대장균(E.coli), 그리고 히스타민(histamine)과 같이 섭취 시 식중독 또는 장염을 일으킬 수 있는 미생물에 대한 기준을 정하고 있음. Regulation(EC) 2073/2005에서 수산물과 관련하여 정해놓은 미생물 종류별 제품별 검출 기준은 다음 표와 같음

■ 광어의 경우, 이 미생물 오염 검사대상이 아니나 아래 내용을 참고할 필요가 있음. 살모넬라는 조리된 갑각류 및 이매패류, 그리고 살아있는 쌍각류 및 극피동물, 피낭류, 그리고 복족류에, 대장균은 살아있는 쌍각류 및 극피동물, 피낭류, 그리고 복족류에, 히스타민은 주로 어류제품에 대해 검출 기준을 적용받고 있음. 특히 어류 중에서도 고등어과(Scombridae), 청어과(Clupeidae), 멸치과(Engraulidae), Coryfenidae, 게르чит과(Pomatomidae), Scombresoidae 와 같은 제품에 대해 히스타민 사용에 대한 규정을 엄격히 적용하고 있는 것으로 조사됨. 살모넬라의 경우, 해당 미생물 검사 샘플



5개에서 각 25g를 채취했을 때 살모넬라가 전혀 검출되지 말아야 하는 엄격한 기준을 적용하고 있음. 대장균의 경우, 살아있는 샘플 1개의 100g에서 230MPN까지를 검출 한도로 정해놓고 있음. 히스타민은 어류제품의 유형과 샘플링 규모에 따라 다른 검출 한도를 적용하고 있는데 일반 어류 제품은 샘플 규모에 따라 100mg/kg 또는 200mg/kg, 어류 제품 중 효소 처리 과정을 거친 제품은 200mg/kg 또는 400mg/kg 가 검출 한도임

수산물 미생물 종류별 제품별 검출 기준

미생물	제 품	샘플링 1)		검출한도 2)	
		n	c	m	M
살모넬라	조리된 갑각류 및 이매패류	5	0	25g당 미검출	
	살아있는 쌍각류 및 극피동물, 피낭류, 복족류	5	0	25g당 미검출	
대장균	살아있는 쌍각류 및 극피동물, 피낭류, 복족류	13)	0	230MPN/100g	
히스타민	어류 제품 4)	9	2	100mg/kg	200mg/kg
	어류 제품 중 효소 처리 과정을 거친 제품 4)	9	2	200mg/kg	400mg/kg

주 : 1) n=샘플을 구성하는 단위의 개수; c=값이 m과 M사이인 샘플 단위의 개수

2) $1.1-1.25m=M$

3) 1개 샘플은 최소 10마리로 구성

4) 특히 고등어과(Scombridae), 청어과(Clupeidae), 멸치과(Engraulidae), Coryfenidae, 게르릿과(Pomatomidae), Scombresoidae와 같은 어류제품

자료 : 유럽연합

3) 호르몬제

- 유럽연합에서는 Directive 96/22/EC를 통해 양식어업 수산물에 특정 호르몬제 사용을 금지하고 있음. 유럽연합 지역으로 광어 수출을 원하는 양식 업체에서는 규정에서 금지하고 있는 호르몬제를 사용하지 않도록 주의해야 함. 전면 사용 금지된 호르몬제로는 Thyrostatic 호르몬, 스틸벤(Stilbenes), 스틸벤 파생 호르몬, 스틸벤 염분 및 에스테르류(esters), 그리고 에스트라디올 17β(Oestradiol 17β) 및 에스테르류 파생 호르몬이 있음. 유예된 호르몬제로는 부적절한 사용시 소비자 건강에 치명적인 영향을 미칠 수 있는 Beta-agonists가 있으며 임시적으로 사용이 금지된 호르몬제로는 에스트라디올 17β 및 에스테르류 파생 호르몬을 제외한 여성 또는 남성 호르몬제인 에스트로겐

(Oestrogenic)과 안드로겐(Androgenic), 그리고 황체 호르몬제인 게스타겐(Gestagenic)이 있음
위의 호르몬제들은 사용이 금지되어 있기 때문에 해당 물질이 검출됐을 경우, 불법물질 사용으로 간주되어 통관이 불가능함

■ 사용금지 호르몬제 ■

구 분		사용금지 호르몬제
부속조항 II.	완전 금지	• Thyrostatic 호르몬 • 스틸벤 (Stilbenes), 스틸벤 파생 호르몬, 스틸벤 염분 및 에스테르류 (esters) • 에스트라디올 17β (Oestradiol 17β) 및 에스테르류 파생 호르몬
	유예 금지	• Beta-agonists
부속조항 III.	임시 금지	• 에스트라디올 17β 및 에스테르류 파생 호르몬을 제외한 에스트로겐 (Oestrogenic), 안드로겐 (Androgenic), 게스타겐 (Gestagenic)

자료 : 유럽연합

4) 스테로이드 및 약물학적 활성물질

- 유럽 연합은 Directive 96/23/EEC을 통해 양식 수산물에 관한 물질 또는 약물을 크게 동화작용 효과를 가진 물질과 비승인 물질로 이루어진 그룹 A와 수의학적 약물 및 오염 물질인 그룹 B로 구분하고 있음
- 그룹 A의 경우, 스틸벤 및 그 파생 호르몬, 스틸벤 염분 및 에스테르류, Thyrostatic 호르몬, 스테로이드, zeranol을 포함한 resorcylic acid lactones, Beta-agonists 등이 포함되어 있음. 그룹 B에는 sulphonamides, quinolones와 같은 항생제, anthelmintics, anticoccidials, carbamates 및 pyrethroids, sedatives 등의 기타 수의학적 약물, 그리고 PCBs와 같은 유기소염 화합물 (organochlorine compounds), mycotoxins와 같은 기타 환경적 오염물질로 속해 있음
- 이 중 양식 수산물에 사용이 금지되어 있는 물질로는 스틸벤 및 그 파생 호르몬, 스틸벤 염분 및 에스테르류, 스테로이드, EEC 2377/90의 부속조항 4에서 규정하고 있는 화합물 (이상 Group A)과 sulphonamides, quinolones와 같은 항생제, Anthelmintics, PCBs를 포함한 유기소염 화합물, 화학적 물질, Mycotoxins, Dyes (이상 Group B)가 있음



■ 물질 유형별 사용 금지여부 ■

물질유형			금지여부
그룹 A 동화작용 효과를 가진 물질과 비승인 물질	1	스틸벤 및 그 파생 호르몬, 스틸벤 염분 및 에스테르류	X
	2	Thyrostatic 호르몬	
	3	스테로이드	X
	4	zeranol을 포함한 resorcylic acid lactones	
	5	Beta-agonists	
	6	EEC 2377/90의 부속조항 4에서 규정하고 있는 화합물	X
그룹 B 수의학적 약물 및 오염물질	1	sulphonamides, quinolones와 같은 항생제	X
	2a	Anthelmintics	X
	b	Nitroimidazoles를 포함하는 anticoccidials	
	c	Carbamates & pyrethroids	
	d	Sedatives	
	e	Non-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs)	
	f	기타 약학적 활성물질	
	3a	PcBs를 포함한 유기소염 화합물	X
	b	유기인 화합물	
	c	화학적 물질	X
	d	Mycotoxins	X
	e	Dyes	X
	f	기 타	

자료 : 유럽연합

■ 또한, 이 규정에서는 유럽 연합 회원국들이 부속조항 IV에서 정한대로 최소한도의 샘플링 수준과 빈도를 지키도록 규정하고 있음. Group A에 속해 있는 물질을 위해서는 시장에 판매 중인 제품을 포함하여 전 제품의 1/3을, Group B에 포함되어 있는 물질들은 2/3을 조사하도록 되어 있음. 한편, EEC 2377/90는 약물학적 활성 물질에 대한 최대 잔여량 및 최대 잔여량에 관계없이 허용하고 있는 물질, 임시적으로 최대 잔여량이 설정된 활성물질, 그리고 최대 잔여량이 설정되지 않은 약물학적 활성물질 리스트를 포함하고 있음

■ 부속조항 I에서 다루고 있는 약물학적 활성물질별 최대 잔여량은 크게 항감염성 약물 (anti-infectious agents), 항원충제 (anti-parasitic), 신경계통 약물 (agents acting on the nervous system), 항염증제 (anti-inflammatory agents), 부신 피질성 호르몬 (corticoides), 그리고 생식계 약물 (agents acting on the reproductive system)로 나누어져 있음. 이중 수산물 제품과 관련한 활성물질별 최대 잔여량은 항감염성 약물과 항원충제에만 적용되고 있는 것으로 조사됨

■ 약물학적 활성물질별 최대 잔여량 ■

구 분	약물학적 활성물질	표시 잔여량 (Marker residue)	동물 종류	최대 잔여량	타겟 조직	기 타
1. 항감염성 약물						
1.1 Chemotherapeutics						
Sulfonamides	Sulfonamides 군에 속하는 모든 물질	parent drug	모든 식품용 동물	100 μ g/kg	근육, 지방, 간, 신장	Sulfonamides 군에 속하는 모든 약물의 총량이 100 μ g/kg을 초과할 수 없음
Diamino pyrimidine derivatives	Trimethoprim	Trimethoprim	모든 식품용 동물 (단, 말 제외)	50 μ g/kg	지방, 근육, 간, 신장 (각)	
1.2 Antibiotics (항생제)						
Penicillins	Amoxycillin	Amoxycillin	모든 식품용 동물	50 μ g/kg	근육, 지방, 간, 신장 (각)	
	Ampicillin	Ampicillin		50 μ g/kg	근육, 지방, 간, 신장 (각)	
	Benzylpenicillin	Benzylpenicillin		50 μ g/kg	근육, 지방, 간, 신장 (각)	
	Cloxacillin	Cloxacillin		300 μ g/kg	근육, 지방, 간, 신장 (각)	
	Dicloxacillin	Dicloxacillin		300 μ g/kg	근육, 지방, 간, 신장 (각)	
	Oxacillin	Oxacillin		300 μ g/kg	근육, 지방, 간, 신장 (각)	



수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 넙치

구 분	약물학적 활성물질	표시 잔여량 (Marker residue)	동물 종류	최대 잔여량	타겟 조직	기 타
Quinolones	Danofloxacin	Danofloxacin	모든 식품용 동물 (소, 돼지, 양, 가금류 제외)	100 μ g/kg 50 μ g/kg 200 μ g/kg 200 μ g/kg	근육, 지방 간 신장	
	Difloxacin	Difloxacin	모든 식품용 동물 (소, 돼지, 양, 가금류 제외)	300 μ g/kg 100 μ g/kg 800 μ g/kg 600 μ g/kg	근육 지방 간 신장	
	Flumequine	Flumequine	모든 식품용 동물 (소, 돼지, 양, 가금류 제외)	200 μ g/kg 250 μ g/kg 500 μ g/kg 1,000 μ g/kg	근육 지 방 간 신 장	
			어 류	600 μ g/kg	근육 및 껍질	
	Oxolinic acid	Oxolinic acid	어 류	100 μ g/kg	근육 및 껍질	
Macrolides	Erythromycin	ErythromycinA	모든 식품용 동물	200 μ g/kg 150 μ g/kg	근육, 지방, 간, 신장 (각) 알	
	Tilmicosin	Tilmicosin	모든 식품용 동물 (가금류 제외)	50 μ g/kg 50 μ g/kg 1,000 μ g/kg 1,000 μ g/kg	근 육 지 방 간 신 장	
	Tylosin	Tylosin A	모든 식품용 동물	100 μ g/kg 100 μ g/kg	근 육 지 방	
				100 μ g/kg 100 μ g/kg 200 μ g/kg	간 신 장 알	
Florfenicol 및 관련 화합물	Florfenicol	Florfenicol과 Florfenicol-amine으 로 측정되는 대사물질의 총합	어 류	1,000 μ g/kg	근육 및 껍질	
Tetracyclines	Chlortetracycline	parent drug 과 그 4-epimer의 총합	모든 식품용 동물	100 μ g/kg 300 μ g/kg 600 μ g/kg 200 μ g/kg	근 육 간 신 장 알	
	Oxytetracycline	parent drug 과 그 4-epimer의 총합	모든 식품용 동물	100 μ g/kg 300 μ g/kg 600 μ g/kg 200 μ g/kg	근 육 간 신 장 알	
	Tetracycline	parent drug 과 그 4-epimer의 총합	모든 식품용 동물	100 μ g/kg 300 μ g/kg 600 μ g/kg 200 μ g/kg	근 육 간 신 장 알	

구 분	약물학적 활성물질	표시 잔여량 (Marker residue)	동물 종류	최대 잔여량	타겟 조직	기 타
Lincosamides	Lincomycin	Lincomycin	모든 식품용 동물	50 μ g/kg 100 μ g/kg 500 μ g/kg 1,500 μ g/kg 50 μ g/kg	지 방 근 육 간 신 장 알	
Aminoglycosid -es	Neomycin	Neomycin B	모든 식품용 동물	500 μ g/kg 500 μ g/kg 500 μ g/kg 5,000 μ g/kg 500 μ g/kg	지 방 근 육 간 신 장 알	
	Paromomycin	Paromomycin	모든 식품용 동물	500 μ g/kg 1,500 μ g/kg 1,500 μ g/kg	근 육 간 신 장	
	Spectinomycin	Spectinomycin	모든 식품용 동물	500 μ g/kg 300 μ g/kg 1,000 μ g/kg 5,000 μ g/kg	지 방 근 육 간 신 장	
Polymyxins	Colistin	Colistin	모든 식품용 동물	150 μ g/kg 150 μ g/kg 150 μ g/kg 200 μ g/kg 300 μ g/kg	지 방 근 육 간 신 장 알	

2. 항원충제 (Antiparasitic agents)

2.2 외부 기생충 대응 약품 (Agents acting against ectoparasites)

Pyrethroids	Deltamethrin	Deltamethrin	어 류	10 μ g/kg	근육 및 껍질	
	Cypermethrin	Cypermethrin (isomers 총합)	연 어	50 μ g/kg	근육 및 껍질	
Acryl urea derivatives	Diflubenzuron	Diflubenzuron	연 어	1,000 μ g/kg	근육 및 껍질	
	Teflubenzuron	Teflubenzuron	연 어	500 μ g/kg	근육 및 껍질	

2.3 내-외부 기생충 대응 약품 (Agents acting against endo- and ectoparasites)

Avermectins	Emamectin	Emamectin B1a	어 류	100 μ g/kg	근육 및 껍질	
-------------	-----------	---------------	-----	----------------	---------	--

자료 : 유럽연합

- 부속조항 II에서는 최대 잔여량에 관계없이 허용하고 있는 약물학적 물질을 나열하고 있음. 이 최대 잔여량에 관계없이 허용하고 있는 약물학적 물질들은 무기물, 유기물, 일반적으로 안전하다고 인정받은 물질들, 유사 수의학적 의약품에 사용되는 물질, 식품첨가물로 사용되는 물질, 그리고 식물성 물질 등 8개로 다시 구분할 수 있음. 수산물과 관련된 물질들만 정리하면 아래 표와 같음



최대 잔여량에 관계없이 허용하고 있는 약물학적 물질 목록

구 분	약물학적 물질	비고	약물학적 물질	비고
무기물	Aluminium distearate		Copper oxide	
	Aluminium hydroxide acetate		Copper sulphate	
	Aluminium phosphate		Dicopper oxide	
	Aluminium tristearate		Hydrochloric acid	부형제로 사용
	Ammonium chloride		Hydrogen peroxide	
	Bismuth subcarbonate	구강사용에 한함	Iodine 및 iodine 무기 화합물	
	Bismuth subgallate	구강사용에 한함	Iron dichloride	
	Bismuth subnitrate	구강사용에 한함	Iron sulphate	
	Bismuth subsalicylate	구강사용에 한함	Magnesium	
	Boric acid and borates		Magnesium sulphate	
	Bromide, potassium salt		Magnesium hydroxide	
	Calcium acetate		Magnesium stearate	
	Calciumbenzoate		Magnesium glutamate	
	Calcium carbonate		Magnesium orotate	
	Calcium chloride		Magnesium aluminium silicate	
	Calcium gluconate		Magnesium oxide	
	Calcium hydroxide		Magnesium carbonate	
	Calcium hypophosphite		Magnesium phosphate	
	Calcium malate		Magnesium glycerophosphate	
	Calcium oxide		Magnesium aspartate	
	Calcium phosphate		Magnesium citrate	
	Calcium polyphosphates		Magnesium acetate	
	Calcium propionate		Magnesium trisilicate	
	Calcium silicate		Nickel gluconate	
	Calcium stearate		Nickel sulphate	
	Calcium sulphate		Potassium DL-aspartate	

구 분	약물학적 물질	비고	약물학적 물질	비고
무기물	Calcium glucoheptonate		Potassium glucuronate	
	Calcium glucono glucoheptonate		Potassiumglycerophosphate	
	Calcium gluconolactate		Potassium nitrate	
	Calcium glutamate		Potassium selenate	
	Calcium glycerophosphate		Sodium glycerophosphate	
	Cobalt carbonate		Sodium hypophosphite	
	Cobalt dichloride		Sodium propionate	
	Cobalt gluconate		Sodium selenate	
	Cobalt oxide		Sodium selenite	
	Cobalt sulphate		Sulphur	
	Cobalt trioxide		Zinc acetate	
	Copper chloride		Zinc chloride	
	Copper gluconate		Zinc gluconate	
	Copper heptanoate		Zinc oleate	
	Copper methionate		Zinc stearate	
유기물	2-Aminoethanol		Propane	
	2-Aminoethyl dihydrogenphosphate		Propylene glycol	
	2-Pyrrolidone	최대 40mg/kg bw	Quatresin	농도 최대 0.5%로 보존제 사용에 한함
	Acetyl cysteine		Sodium benzyl 4-hydroxybenzoate	
	Benzalkonium chloride	부형제로 최대 농축액 0.05% 사용가능	Sodium butyl 4-hydroxybenzoate	
	Benzocaine	국부마취제로만 사용	Sodium cetostearyl sulphate	국부 사용에 한함
	Diethyl phtalate		Somatosalm	연 어
	Dimanganese trioxide	구강사용에 한함	Tanninum	
	Dimethyl phtalate		Tetracaine	마취제 사용으로 한함



수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 넙치

구 분	약물학적 물질	비고	약물학적 물질	비고
유기물	Diprophylline		Theobromine	
	Etamiphylline camsylate		Theophylline	
	Ethanol	부형제로 사용	Thiomersal	농도 0.02% 이하로 보존제 사용으로 한함
	Ethyl lactate		Thymol	
	Folic acid		Timerfonate	농도 0.02% 이하로 보존제 사용으로 한함
	Glycerol formal		Trimethylphloroglucinol	
	Gonadotrophin		Vitamin D	
	Heptaminol		Wool alcohols	국부 사용에 한함
	Human chorion gonadotrophin		Etamsylate	
	Hydrocortisone	국부 사용에 한함	Biotin	
	Iodine organic compounds		Vitamin B1	
	Isobutane		Vitamin B12	
	Ketamine		Vitamin B2	
	L-tartaric acid	부형제로 사용	Vitamin B3	
	Lactic acid		Vitamin B5	
	Lobeline		Vitamin B6	
	Malic acid	부형제로 사용	Vitamin E	
	Manganese carbonate	구강사용에 한함	Azamethiphos	연 어
	Manganese chloride	구강사용에 한함	Sulfogaiacol	
	Manganese gluconate	구강사용에 한함	Tricaine mesilate	어 류
	Manganese glycerophosphate	구강사용에 한함	Atropine	
	Manganese oxide	구강사용에 한함	2-aminoethanol glucuronate	
	Manganese pidolate	구강사용에 한함	Betaine glucuronate	
	Manganese ribonucleate	구강사용에 한함	Tosylchloramide sodium	어 류
	Manganese sulphate	구강사용에 한함	1-methyl-2-pyrrolidone	
	Menadione		Polyoxyl castor oil	부형제로 사용
	Menthol		Polyoxyl dyrogenated castor oil	부형제로 사용

구 분	약물학적 물질	비고	약물학적 물질	비고
유기물	Mineral hydrocarbons		Calcium aspartate	
	N-butane		Methyl salicylate	국부 사용에 한함
	N-butanol	부형제로 사용	Zinc aspartate	
	Neostigmine		Toldimfos	
	Oleyloleate	국부 사용에 한함	Sodium boroformiate	
	Papain		Thiopental sodium	
	Peracetic acid		Sorbitan trioleate	
	Phenol		Vitamin A	
	Phloroglucinol		Ammonium lauryl sulphate	
	Phytomenadione		Bronopol	어 류
	Policresulen	국부 사용에 한함	Calcium pantophenate	
	Polyethylene glycol 15 hydroxystearate	부형제로 사용	Allantoin	국부 사용에 한함
	Polyethylene glycol 7 glyceryl cocoate	국부 사용에 한함	Benzocaine	연 어
	Polyethylene glycol stearates with 8-40 oxyethylene units	부형제로 사용	Dexpanthenol	
	Pregnant mare serum gonadotrophin		Azagly-nafarelin	연 어
	Procaine		Sorbitan sesquioleate	
안전하다고 인정받고 있는 물질	Absinthium extract		Sodium dioctylsulphosuccinate	
	Acetylmethionine		Sodium formaldehydesulphosxylate	
	Aluminium hydroxide		Sodium lauryl sulphate	
	Aluminium monostearate		Sodium pyrosulphite	
	Aluminium sulfate		Sodium stearate	
	Benzoyl benzoate		Sodium thiosulphate	
	Benzyl p-hydroxybenzoate		Tragacanth	
	Calcium borogluconate		Urea	
	Calcium citrate		Zinc oxide	
	Camphor		Zinc sulphate	



구 분	약물학적 물질	비고	약물학적 물질	비고
안전 하다고 인정받고 있는 물질	Cardamon extract		Adenosine	
	Diethyl sebacate		Alanine	
	Dimethicone		Arginine	
	Dimethyl acetamide		Asparagine	
	Dimethyl sulphoxide		Aspartic acid	
	Epinephrine		Carnitine	
	Ethyl oleate		Choline	
	Ethylenediaminetetraacetic acid 및 salts		Chymotrypsin	
	Eucalyptol		Citrulline	
	Follicle stimulating hormone		Cystein	
	Formaldehyde		Cytidine	
	Formic acid		Glutamic acid	
	Glutaraldehyde		Glutamine	
	Guaiacol		Glycine	
	Heparin		Guanosine	
	Human chorionic gonadotropin		Histidine	
	Iron ammonium citrate		Hyaluronic acid	
	Iron dextran		Inosine	
	Iron glucoheptonate		Inositol	
	Isopropanol		Isoleucine	
	Lanolin		Leucine	
	Luteinising hormone		Lysine	
	Magnesium chloride		Methionine	
	Magnesium gluconate		Ornithine	
	Magnesium hypophosphite		Orotic acid	
	Mannitol		Pepsin	
	Methylbenzoate		Phenylalanine	
	Monothioglycerol		Proline	
	Montanide		Serine	
	Myglyol		Thioctic acid	

구 분	약물학적 물질	비고	약물학적 물질	비고
안전 하다고 인정받고 있는 물질	Orgotein		Threonine	
	Poloxalene		Thymidine	
	Poloxamer		Trypsin	
	Polyethylene glycols		Tryptophan	
	Polysorbate 80		Tyrosine	
	Serotonin		Uridine	
	Sodium chloride		Valine	
	Sodium cromoglycate		Polyoxyethylene sorbitan monooleate	
			Polyoxyethylene sorbitan monooleate 및 trioleate	
유사 수의학의 약품사용 물질	Adonis vernalis		Echinacea	
	Acqua levici		Eucalyptus globulus	
	Atropa belladonna		Euphrasia officinalis	
	Convallaria majalis		Ginkgo biloba	
	Apocynum cannabinum		Ginseng	
	Harunga madagascariensis		Hamamelis virginiana	
	Selenicereus grandiflorus		Harpagophytum procumbens	
	Thuja occidentalis		Hypericum perforatum	
	Virola sebifera		Lachnanthes tinctoria	
	Ruta graveolens		Lobaria pulmonaria	
	Aesculus hippocastanum		Okoubaka aubrevillei	
	Agnus castus		Prunus laurocerasus	
	Ailanthus altissima		Serenoa repens	
	Allium cepa		Silybum marianum	
	Arnicae radix		Solidago virgaurea	
	Artemisia abrotanum		Syzygium cumini	
	Bellis perennis		Turnera diffusa	
	Calendula officinalis		Viscum album	
	Camphora		Phytolacca americana	
	Cardiospermum halicacabum		Urginea maritima	
	Crataegus			



구 분	약물학적 물질	비고	약물학적 물질	비고
식품 첨가물	E-숫자로 시작되는 물질	식품첨가물로 승인된 물질에 한함		
식물성 물 질	Aloe vera gel		Lauri folii aetheroleum	
	Angelicae radix aetheroleum		Lauri fructus	
	Anisi aetheroleum		Lavandulae aetheroleum	국부 사용에 한함
	Anisi stellati fructus		Lespedeza capitata	
	Arnica montana	국부 사용에 한함	Lini oleum	
	Balsamum peruvianum	국부 사용에 한함	Majoranae herba	
	Boldo folium		Matricaria recutita	
	Calendulae flos	국부 사용에 한함	Matricariae flos	
	Capsici fructus acer		Medicago sativa extractum	국부 사용에 한함
	Carlinae radix	국부 사용에 한함	Melissae aetheroleum	
	Carvi aetheroleum		Melissae folium	
	Caryophylli aetheroleum		Menthae arvensis aetheroleum	
	Centellae asiaticaer extractum	국부 사용에 한함	Menthae piperitae aetheroleum	
	Chrysanthemi cinerariifolii flos	국부 사용에 한함	Millefolii herba	
	Cimicifugae racemosae rhizoma		Myristicae aetheroleum	
	Cinshonae cortex		Piceae turiones recentes extractum	구강 사용에 한함
	Cinnamomo cassiae aetheroleum		Oxidation products of Terebinthinae oleum	
	Cinnamomi cassiae cortex		Pyrethrum extract	국부 사용에 한함
	Cinnamomi ceylanici aetheroleum		Quercus cortex	
	Cinnamomi ceylanici cortex		Quillaia saponins	
	Citri aetheroleum		Rhei radix	

구 분	약물학적 물질	비고	약물학적 물질	비고
	Citronellae aetheroleum		Ricini oleum	
	Condurango cortex		Rosmarini aetheroleum	
	Coriandri aetheroleum		Rosmarini folium	
	Cupressi aetheroleum	국부 사용에 한함	Ruscus aculeatus	국부 사용에 한함
	Echinaea purpurea		Salviae folium	
	Eucalpti aetheroleum		Sambuci flos	
	Foeniculi aetheroleum		Sinapis nigrae semen	
	Frangulae cortex		Symphyti radix	국부 사용에 한함
	Gentianae radix		Terebinthinae aetheroleum rectificatum	국부 사용에 한함
	Hamamelis virginiana	국부 사용에 한함	Terebinthinae larinica	국부 사용에 한함
	Hippocastani semen	국부 사용에 한함	Thymi aetheroleum	
	Hyperici coleum	국부 사용에 한함	Tiliae flos	
	Juniperi fructus		Urticae herba	

자료 : 유럽연합

- 부속조항 III에서는 임시적으로 최대 잔여량이 설정된 활성물질에 대해서 다루고 있는데, 수산물에 적용되는 것은 모두 항생제와 관련된 물질임

임시 최대 잔여량 설정 활성물질

구 분	약물학적 활성물질	표시 잔여량 (Marker residue)	동물 종류	최대 잔여량	타겟 조직	기 타
1. 항감염성 약물						
1.2 Antibiotics						
Quinolones	Flumequine	Flumequine	연 어	150 μ g/kg	근육 및 껍질	
	Oxolinic acid	Oxolinic acid	어 류	300 μ g/kg	근육 및 껍질	
Florfenicol 및 관련 화합물	Thiamphenicol	Thiamphenicol	어 류	50 μ g/kg	근육 및 껍질	

자료 : 유럽연합



- 부속조항 IV에서는 최대 잔여량이 설정되지 않은 약물학적 활성물질 리스트를 보여주고 있는데 아래와 같이 *Aristolochia spp.* 및 Chloramphenicol 등을 포함한 총 10개 물질이 있음

■ 최대 잔여량 비설정 약물학적 활성물질 ■

Aristolochia spp	Dapsone
Chloramphenicol	Dimetridazole
Chloroform	Metronidazole
Chlorpromazine	Nitrofurans
Colchicine	Ronidazole

자료 : 유럽연합

5) 중금속 및 독소

- Regulation (EC) 1881/2006에서는 식품별 중금속 및 독소 최대 검출 허용량을 설정하고 있음 광어와 관련된 항목들을 정리하면 아래 표와 같음

■ 중금속 및 독소 최대 허용량 ■

코드	식품명	최대 허용량 (mg/kg wet weight)
3.2	카드뮴 (Cadmium)	
3.2.5	어류 근육 (3.2.6, 3.2.7, 3.2.8에 명시된 어류 제외)	0.10
3.2.6	어류 근육 • 가다랑어 • 장어 • 다랑어 • 고등어 • 참치 • 일반 두 줄 도미 • 송어 • 만새기 (louvar) • 정어리 • 가자미	0.10
3.2.7	어류 근육 • 몽치다래	0.20

코드	식품명	최대 허용량 (mg/kg wet weight)
3.2.8	어류 근육 • 멸치 • 황새치	0.30
3.3	수은 (Mercury)	
3.3.1	어류 제품 및 어류 근육 (3.3.2에 명시된 어종 제외, 게의 갈색 살, 가재와 유사 대형 갑각류의 머리 부분 제외)	0.50
3.3.2	어류 근육 • 심해아귀 (anglerfish) • 매키 (Atlantic catfish) • 가다랑어 (bonito) • 장어 (eel) • emperor, orange roughy, rosy soldierfish • 회초리꼬리민태 (grenadier) • 넙치 (halibut) • 킹클리프 (kingclip) • 청새치 (marlin) • 미그림 (megrim) • 가송어 (mullet) • 체장메기 (pink cusk eel) • 강꼬치고기 (pike) • 플레인 가다랑어 (plain bonito) • 푸어코드 (poor cod) • 포르투갈 곱상어 (Portuguese dogfish) • 가오리 (rays) • 속임금눈돔 (redfish) • 돛새치 (sail fish) • 갈치 (scabbard fish) • 도미 (seabream) • 상어 (shark) • 검정고등어 (snake mackerel) • 철갑상어 (sturgeon) • 황새치 (swordfish) • 참치 (tuna)	1.0



코드	식품명	최대 허용량 (mg/kg wet weight)	
		Dioxins 합계	Dioxins 및 Dioxins 유사 PCBs
5.	Dioxins 및 PCBs		
5.3	어류 및 어류제품 근육 및 그 관련 제품	4.0pg/g wet weight	8.0pg/g wet weight
5.4	장어 근육 및 그 제품	4.0pg/g wet weight	12.0pg/g wet weight
5.10	수산유지	2.0pg/g wet weight	10.0pg/g wet weight
5.11	어류 간 및 부산물		25.0pg/g wet weight
6.	Polycyclic aromatic hydrocarbons	최대 허용량 (μ g/kg wet weight)	
6.1	Benzo(a)pyrene		
6.1.3	훈제 어류 및 훈제 어류 제품의 근육 (이매패류 제외, 계의 갈색 살과 가재와 유사 대형 갑각류의 머리 부분을 제외한 갑각류에 동일하게 적용)	5.0	
6.1.4	훈제 어류를 제외한 어류 근육	2.0	

(자료 : http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/index_en.htm)

6) 농약 사용

- Regulation (EC) 396/2005에서는 어획물 및 양식 제품에 대해서는 농약 사용에 대한 최대 잔여량 한계를 설정하고 있지 않음

라 제품 마케팅 규정

1) 제품 마케팅 규정 개요

- 마케팅 표준은 유럽연합 소비자들이 구입하는 제품에 대한 최소한의 품질을 보장해 주기 위해서 설정한 시장에서 판매될 제품이 갖추어야 할 필수조건임
- 또한 이 장치는 특정 어종의 과다 어획을 방지하고 보호하는데 목적을 두고 있음
- 이에 따라 마케팅 표준은 주로 제품 품질과 라벨링에 밀접한 관련이 있음
- Regulation (EC) 2406/1996은 특정 품종에 대해 마케팅 표준을 설정해 놓고 있어 이 표준에 부합해야 유럽 연합 내 시장에서 판매가 가능함

2) 신선도 카테고리

- Regulation (EC) 2406/1996의 제 4조항은 수산물의 신선도를 extra, A, B의 3개 등급으로 나눔
- 또한 제 5조항에서는 각 패키지는 동일한 정도의 신선도를 가진 제품이 담겨 있어야 하며, 만일 그렇지 않은 경우 가장 신선도가 낮은 제품을 기준으로 전체 제품의 신선도를 평가 받게 된다고 언급하고 있음
- 이 신선도 카테고리는 박스에 분명하고 지워지지 않도록 최소 5cm 높이로 라벨에 표기되어야 함
- 부속조항 I에서는 수산물 품종을 크게 흰색 어류, 푸른 어류, 연골어류, 두족류, 갑각류로 나누고, 각각의 신선도 구분 기준을 다루고 있음
- 각 품종에 해당하는 세부 품목들을 살펴보면 아래 표와 같음

■ 신선도 적용 품종 및 세부 품목 ■

품종명	세부 품목
흰색 어류	haddock, cod, saithe, pollack, redfish, whiting, ling, hake, Ray's bream, anglerfish, pouting 및 poor cod, bogue, picarel, conger, gurnard, mullet, plaice, megrim, sole, dab, lemon sole, flounder, scabbard fish

자료 : 유럽연합

- 신선도 기준을 보면 어류의 경우는 껍질, 눈, 아가미, 냄새 등을 기준으로, 두족류는 살의



단단하기, 껍질, 냄새, 감각류는 외양, 냄새 등을 기준으로 등급을 나누고 있음

■ 품종별 신선도 기준 및 등급 ■

품종	구 분	신선도 등급			
		Extra	A	B	비승인
흰 색 어 류	껍질	밝은색, 무지개 빛 색채 또는 유백색, 무변색	색소침착, 밝은 빛이나 윤기없음	색소침착으로 변색 진행 중, 칙칙해짐	색소침착으로 칙칙해지고 윤기가 없음
	껍질 점액	수분, 투명	약간 흐림	우유 빛	노란빛이 도는 회색
	눈	불룩함, 검은색, 밝은 눈동자, 투명 각막	불룩하나 약간 침몰, 검은 흐릿한 눈동자, 약간 유백색의 각막	납작함, 유백색 각막, 불투명 눈동자	오목함, 회색 눈동자, 우유빛 각막
	아가미	밝은색, 무점액	흐린 색, 투명 점액	갈색/회색 빛으로 변색, 두껍은 유백색 점액	노란빛, 우유빛 점액
	복막 (내장이 제거된 어류)	부드러움, 밝은색, 살과 분리되지 않음	약간 흐릿함, 살과 분리됨	작은 반점 발생, 쉽게 살과 분리	살과 붙지 않음
	아가미 및 복부의 냄새 (plaice 제외)	해초냄새	해초냄새 없음	발효된 약간 시큼한 냄새	시큰한 냄새
	아가미 및 복부의 냄새 (plaice만 적용)	신선한 기름, 후추 또는 흙냄새	기름냄새, 해초냄새 또는 약간의 단냄새	기름냄새, 발효된듯 귀퀴함, 약간 산패됨	시큼함
	살	단단하고 탄력, 부드러운 표면	탄력저하	약간 부드럽고 탄력이 없음, 거친 표면	부드럽고, 비늘이 쉽게 떨어짐, 표면에 주름이 짐
	머리가 달린 anglerfish에만 적용되는 추가 기준				
	혈관	날카로운 선, 밝은 붉은색	매끈한 윤곽, 검은 피	희미한 갈색	전체적으로 희미한 갈색, 노란빛 살

자료 : 유럽연합

3) 크기 카테고리

- Regulation (EC) 2406/1996의 제 7조항은 수산물의 크기 카테고리는 무게 또는 킬로그램당 개수에 따라 분류된다고 명시함
- 또한 제 8조항에서는 각 패키지는 동일한 크기의 제품을 포함하고 있어야 하며, 만일 그렇지 않은 경우에는 가장 작은 크기의 제품을 기준으로 크기 카테고리가 정해진다고 명시하고 있음
- 크기 카테고리는 분명하고 지워지지 않도록 표시되어야 하며 최소 5cm 높이로 라벨에 명시되어야 함
- 자세한 수산물별 크기 카테고리는 부속조항 II에 명시되어 있으며 광어와 관련된 사항을 정리하면 아래 표와 같음

수산물별 크기 카테고리

품 종	크기 카테고리	개당 kg	kg당 개수
Plaice (Pleuronectes platessa)	1	0.6 이상	-
	2	0.4-0.6	
	3	0.3-0.4	
	4	0.15-0.3	
Lemon sole (Microstomus kitt)	1	0.6 이상	-
	2	0.35-0.6	
	3	0.18-0.35	
Flounder (Platichthys Flesus)	1	0.3 초과	-
	2	0.2-0.3	
Sole (Solea spp.)	1	0.5 이상	-
	2	0.33-0.5	
	3	0.25-0.33	
	4	0.17-0.25	
	5	0.12-0.17	

자료 : 유럽연합

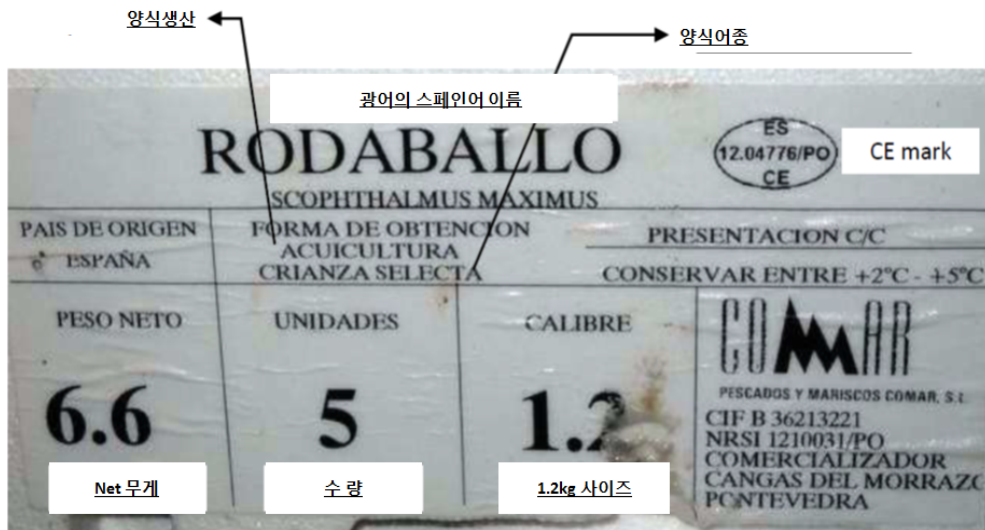


4) 포장제품 라벨링

■ Regulation (EC) 2406/1996의 제 11조항에서는 유럽연합 외의 제 3지역에서 수입된 제품은 아래 정보를 분명하고 쉽게 읽을 수 있도록 표기해야 만 유럽 내 시장에서 거래될 수 있다고 밝히고 있음

- 원산지 : 로마 글자로 인쇄되어야 하며 최소 20mm 높이어야 함
- 제품의 학명과 무역거래시의 이름
- 설명 (presentation)
- 신선도 및 크기 카테고리
- 패키지에 들어있는 제품의 실제 중량 (킬로그램으로 표기)
- 분류 날짜 (date of grading) 및 발송날짜 (date of dispatch)
- 송하인의 이름과 주소

■ 광어 제품 포장 라벨링 예 ■



자료 : Mediterranean Fisheries Research, Production and Training Institute 2010

03 수산물 관련 인증

가 해양관리협의회 인증 (Marine Stewardship Council, MSC)

1) 특 징

- 해양관리협의회는 현재 세대와 후세대에게 수산물을 안전하게 공급하는데 비전을 두고 있음
- 또한 지속가능한 어획을 실행하는 업체들이 생산한 제품에 에코라벨 및 어획 인증 프로그램을 사용함으로써 소비자들이 수산물을 구입할 때 지속가능한 어획으로 생산된 제품을 구매하도록 유도하고, 업체들이 함께 수산업을 보다 지속가능한 산업으로 변혁하는데 참여하도록 하는데 목표를 두고 있음
- 즉, 수산물 생산업체 뿐 아니라 소매 및 가공업체, 그리고 소비자들이 함께 수산업의 환경을 개선하는데 협력할 수 있도록 초점을 둠
- 이 인증은 양식 수산물이 아닌 일반 바다에서 어획된 제품에만 부여되고 있음

■ 해양관리협의회 에코라벨 및 제품 ■



자료 : 해양관리협의회 웹사이트

2) 인증 절차

- 해양관리협회의 인증은 사전 평가를 먼저 실시한 다음 인증을 받기까지 평가 기준 정의, 업체 평가, 검토 등을 포함 총 7단계 과정을 거치게 됨



■ 해양관리협의회 인증 절차 ■



자료 : 해양관리협의회 2012

3) 인증 원칙

- 지속가능한 어장유지: 어획은 반드시 해당 어류의 개체군 수를 고려했을 때 지속가능한 수준에서 이루어져서 적정 수준 이상으로 어획하지 않도록 함
- 환경 영향 최소화: 어획활동은 해당 어류가 의존하고 있는 생태계의 구조, 생산성, 기능 및 다양성을 유지할 수 있도록 진행되어야 함
- 효율적인 운영: 어획은 반드시 모든 지역, 국가, 그리고 국제법을 따라야 하며 변화하는 환경에 대처할 수 있고 지속가능성을 유지할 수 있는 운영 시스템을 갖추고 있어야 함
- 업체는 반드시 운영 시스템을 가지고 있어야 함
- 업체는 반드시 어류의 추적 시스템을 운영해야 함
- 인증받은 제품을 비인증 제품으로 대체가 불가능해야 함
- 모든 인증 제품을 확인할 수 있는 시스템을 갖추어야 함

나 양식관리협회의 인증 (Aquaculture Stewardship Council, ASC)

1) 특 징

- 양식관리협회의는 2010년 세계야생동물협회 (WWF)와 네덜란드의 지속가능한 무역 계획 (IDH, Dutch Sustainable Trade Initiative) 이 손잡고 책임감 있는 양식을 위한 세계적 기준을 정립, 관리하기 위해 세워짐
- 해양관리협회의의 MSC 인증이 일반 바다에서 어획된 제품에만 부여되고 있다면, 이 양식 관리협회의의 ASC 인증은 양식을 통해 생산된 수산물에 부여됨
- 이 ASC 인증의 목적은 책임감 있게 양식된 수산물에 세계적으로 인정받는 인증과 라벨링을 부여함으로써 제품에 대한 신뢰성을 높이고 농장에서 시장까지 책임감 있는 양식 관리를 활성화 하는 한편, 수산물 양식의 환경적 사회적 영향을 최소화 하는데 있음
- 현재 양식관리협회의는 양식업체, 수산물 가공업체, 소매업체, 식품 서비스 업체, 과학적, 자연보호 단체 및 일반 대중이 함께 참여하고 있음

■ 양식관리협회의 에코라벨 및 제품 ■



자료 : 양식관리협회의 웹사이트

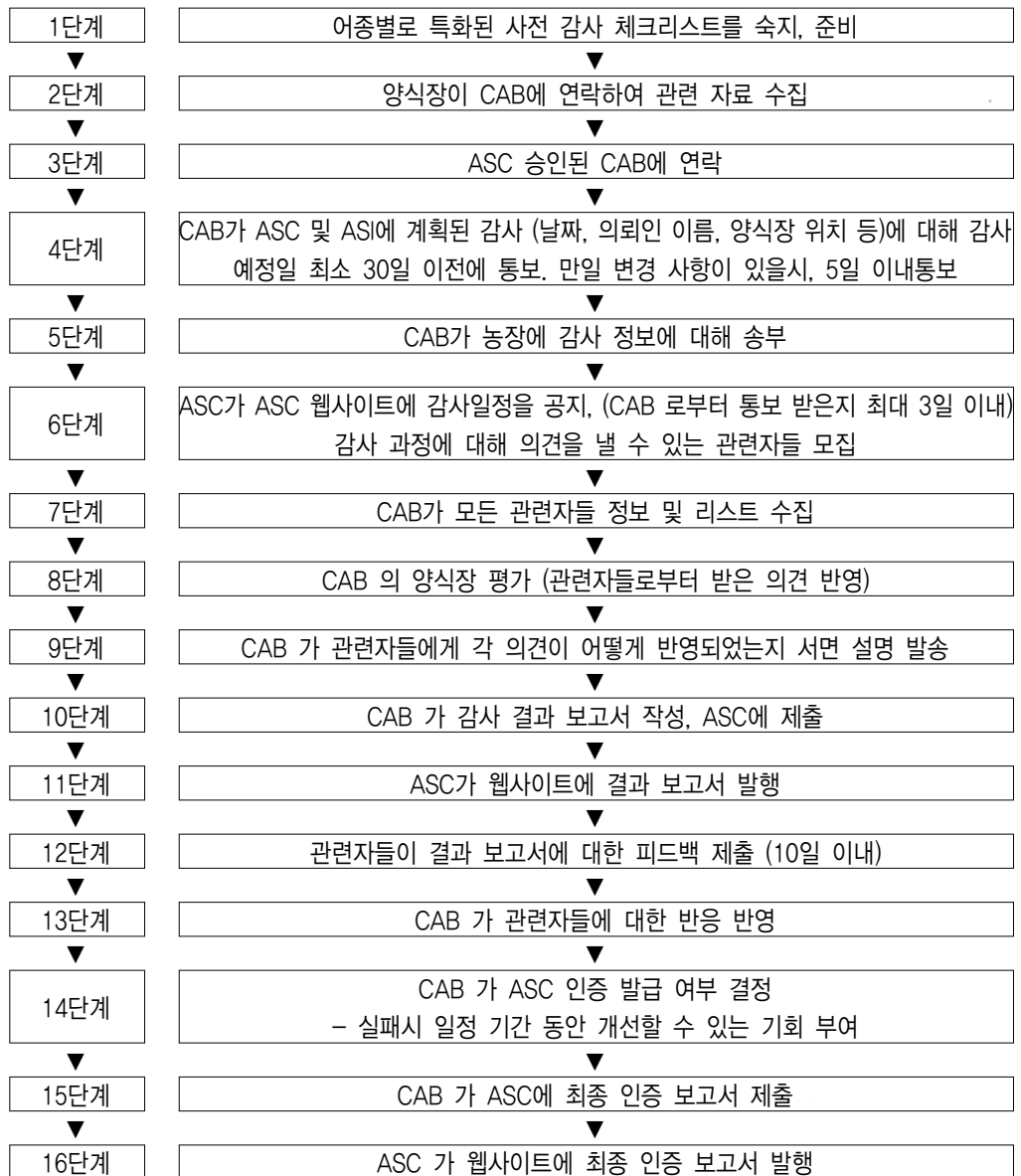
2) 인증 요건

- 현재 어종별 세부 인증 요건은 틸라피아 (tilapia), 메기, 이매패류, 전복, 연어, 그리고 민물송어에만 세워져 있고 광어에 대한 세부 요건은 없는 상태임
- 그러나 양식관리협회의에서는 일반적으로 ASC 인증을 획득하기 위해서는 다음 3가지 요건이 필요하다고 언급함
 - 양식업체 기준 (Aquaculture Farm Standard)



- 공인된 CAB (Conformity Assessment Body)을 통한 제 3자 감사 실시
- MSC 관리 연속성 인증 및 ASC 라벨

3) 일반 인증 절차



자료 : 양식관리협의회 웹사이트

04 수출확대전략

가 수출시장 선택과 집중 공략

- 위에서 살펴본 바에 따르면 시장에 따라서 광어 수요에 큰 차이를 보이는데 유럽연합에 광어를 수출하기 위해서는 수요가 상대적으로 크면서 수입도 많이 하고 있는 시장을 공략할 필요가 있음
- 스페인이 광어에 대한 수요와 수입규모가 가장 큰 시장으로 나타났으며 프랑스, 네덜란드, 독일도 상대적으로 광어 수요와 수입규모가 큰 것으로 조사됨
- 반면, 영국은 광어를 생산하고는 있으나 타 수출시장과 비교하여 수요와 수입규모가 상대적으로 작아 시장개척이 용이하지 않을 것으로 판단됨
- 따라서 유럽연합 시장을 개척하는 한국 업체들에게는 스페인, 프랑스, 네덜란드, 그리고 독일, 이 4개 국가가 유리함

나 시장특성에 맞는 제품 선택

- 판매/소비동향에서 지적인 바와 같이 시장 별로 다른 특성을 나타내고 있음
- 스페인에서는 활어 취급이 거의 없으며 프랑스는 파리에 위치한 일식당에 공급하기 위해 활어가 거래되고 있음
- 또한 스페인의 경우, 국내 생산량이 많아 자급자족률이 100%가 넘어 남는 광어를 수출하고 있는 상황이어서 수입하고 있는 광어의 상당량이 다 성장한 광어 보다는 종자용 광어로 수입되고 있는 것으로 추정되고 있음
- 따라서 스페인에는 종자용 광어를 중심으로 한 수출을, 프랑스에는 활어, 네덜란드와 독일에는 냉장 또는 냉동 광어로 수출하는 것이 유리할 것으로 판단됨

다 인증 획득을 통한 상품가치 상승

- 유럽연합 시장에서 광어는 소비자들에게 고가의 프리미엄 어종으로 인지되고 있어 다른 어종보다 경제상황에 영향을 많이 받음



- 또한 현재 전반적으로 유럽의 경제상황이 좋지 않아 광어의 가격에 민감한 시기임
- 따라서 가격 경쟁력이 중요하게 작용하는 반면, 제품의 가치를 상승시켜 상대적인 가격을 낮추는 것도 유럽 시장에서 경쟁하는 좋은 방법임
- 상품 가치를 높이는 방법으로는 해양관리협회의 MSC와 양식관리협회의 ASC 같은 인증 획득이 있음

05 참고 자료 및 관련기관 사이트

- FAO. Cultured Aquatic Species Information Programme
- Mediterranean Fisheries Research, Production and Training Institute (2010). Turbot Culture in France and Spain
- Seafish (2012). The Turbot Hyperbook
- Global Aquaculture Advocate (2013). Turbot Markets: Constrained by Recession, Spanish Demand Dictates Production
- Eurofish: <http://www.eurofish.dk>
- 유럽연합 어류 가공 및 무역협회 AIPCE-CEP: <http://aipce-cep.org>
- 유럽 양식업 협회 (The Federation of European Aquaculture Producers, FEAP): <http://www.feap.info>
- 네덜란드 어류 마케팅 협회 (The Dutch Fish Marketing Board): <http://www.visbureau.nl> 및 <http://www.dutchfish.nl>
- 네덜란드 수산업 협회 (Dutch Federation of Fish Industry, (Visfederatie)) : <http://www.visfederatie.nl>
- 영국 전국 수산물점 연합 (The National Federation of Fishmongers): <http://www.fishmongersfederation.co.uk>
- 스페인의 수산물 시장 Mercamadrid: <http://www.mercamadrid.es>
- 프랑스 냉동 식품 수입자 협회 (The French Association of Frozen Food Importers): <http://www.snce.org>
- 해양관리협회의: <http://www.msc.org/>
- 양식관리협회의: <http://www.asc-aqua.org/>

수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 넙치

발 행 처 : 한국농수산물유통공사

발 행 일 : 2013. 12. 27

주 소 : 서울특별시 서초구 강남대로 27(aT센터)

문 의 처 : 식품수출정보팀 02) 6300-1394

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.