

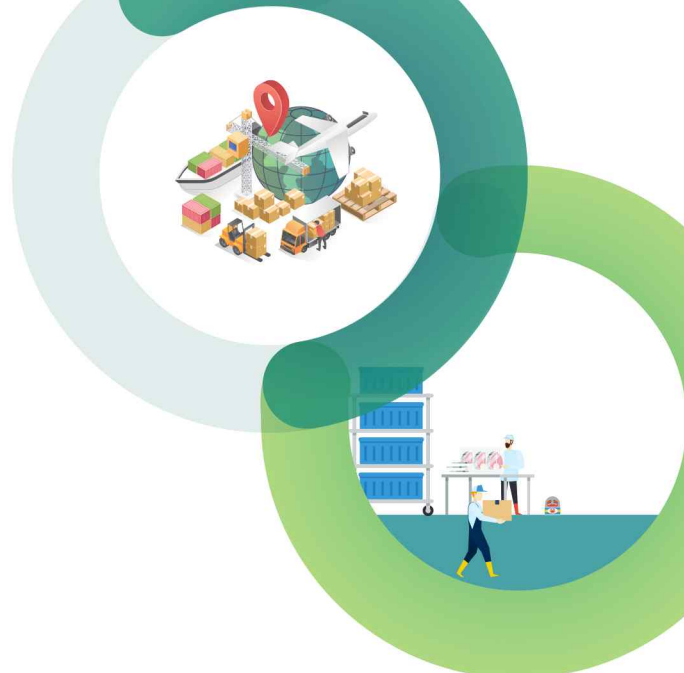


# 2022 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사



No. | 202209-17  
품목 | 전복  
HS CODE | 0307.81-0000  
국가 | 미국(U.S.A)  
구분 | 시장분석형

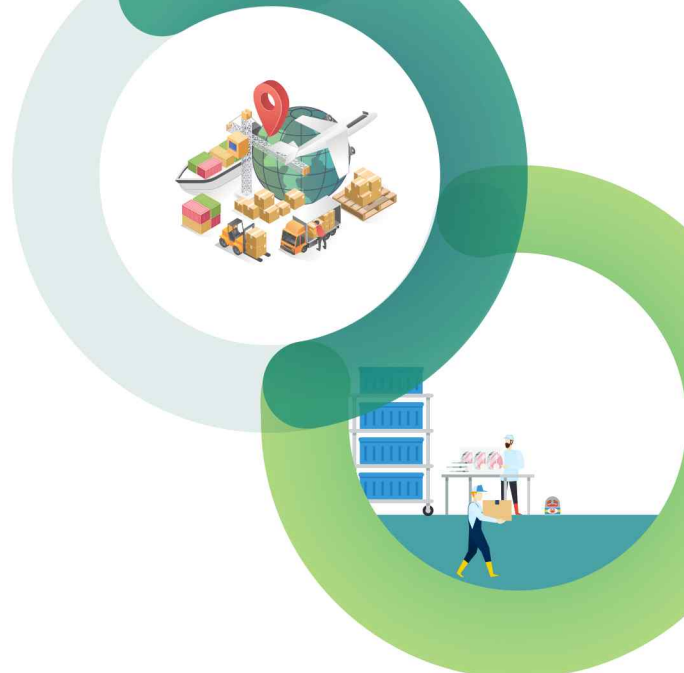




# CONTENTS

<b>I. 요약</b>	04
<b>II. 시장규모</b>	
1. 미국 전복 생산규모	06
2. 한국 전복 생산규모	07
3. 미국 전복 수입규모	08
4. 미국 전복 수입금액	09
<b>III. 시장트렌드</b>	
1. 미국 내 냉장 및 냉동 수산물 수요 증가	11
2. 미국 소비자, 전복의 지속가능한 생산 여부 중시	12
3. 레스토랑에서 즐기는 이색음식, 전복 회	13
4. 미국 내 전복 활용 레시피, 조림 형태가 대표적	14
<b>IV. 유통채널</b>	
1. 미국 전복 유통구조	16
2. 미국 전복 유통가격	17
3. 미국 전복 B2B 유통채널	19
4. 미국 전복 B2C 유통채널	23





# CONTENTS

## V. 진입장벽

1. 전복 통관 및 검역 절차	28
2. 전복 수출 전 사전 준비	29
3. 전복 국내 수출 신고 및 통관	44
4. 전복 국내 수출 검역 및 검사	46
5. 전복 미국 수입 신고 및 통관	48
6. 전복 미국 수입 검역 및 검사	50

## VI. 수입·유통업체 인터뷰

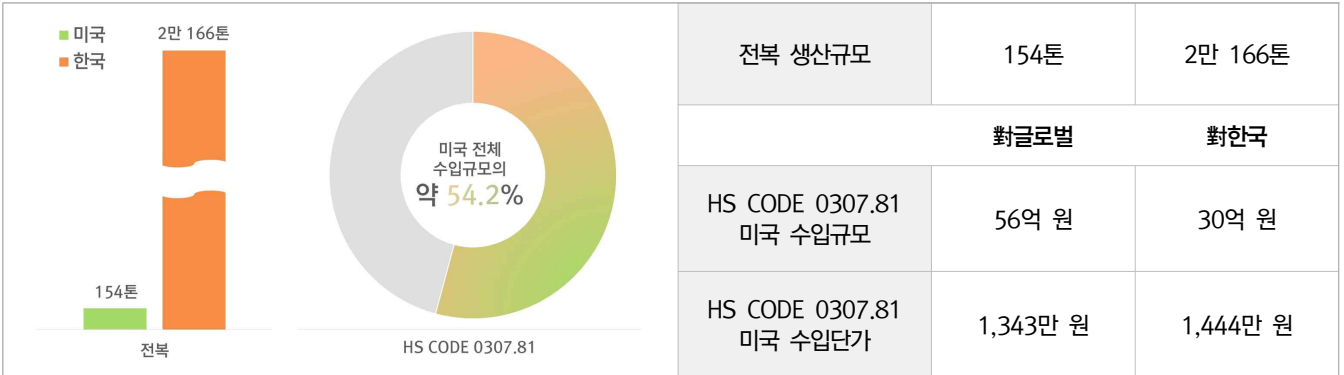
Interview ① 사우던락랍스터(Southern Rocklobster)	52
Interview ② 오엠씨푸드(OM Seafood)	54
Interview ③ 씨페러즈(Seafarers)	56

※ 참고문헌	59
--------	----



# Summary

## ■ 시장분석



## ■ 시장트렌드

Topic ①	코로나 19 이후 미국 내 냉장 및 냉동 수산물 수요 증가
Topic ②	한국산 수산물은 주로 한인마트, 한식당, 일식당 등의 아시아계 유통망을 통해 공급
Topic ③	현지에서 전복은 주로 아시안 소비자들이 소비, 현지 수산물 전문 레스토랑에서 신선 전복 회 요리 다수 판매 중
Topic ④	미국 내 전복 인지도가 높은 편은 아니며, 주로 튀김이나 조림, 초밥 형태로 섭취

## ■ 유통채널



## ■ 진입장벽

담당 기관	<ul style="list-style-type: none"> <li>미국 식품의약국, 미국 해양대기국, 미국 관세국경보호청 등</li> </ul>	국내 수출 검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉동 및 냉장 전복류는 수출 시 검역대상 지정 수산물에 해당</li> </ul>
수출 전 사전 준비	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품의약국 식품 시설 등록 및 시설등록번호(FFR) 발급 <b>必</b></li> </ul>	미국 수입신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> <li>서면 또는 전자시스템을 통한 수입신고</li> <li>물품 도착 전 사전 통지 필요</li> </ul>
국내 수출신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> <li>수출신고 및 통관 시 수출신고서, 선하증권, 송장 등 제출 필요</li> </ul>	미국 수입검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> <li>사전 통지 내용 및 수입신고 정보를 바탕으로 화물 검사 여부 결정</li> </ul>

## ■ 수입·유통업체 인터뷰

Point 01.	<ul style="list-style-type: none"> <li>미국 수산물 시장 내 전복 수요, 최근 상승 추세이나 그 규모 제한적</li> <li>한국산 전복은 현지에서 주로 한국인을 비롯한 아시아계 소비자들에게 수요 높은 편</li> <li>미국에서는 냉동 또는 통조림 형태의 수산물이 수요 높은 편</li> </ul>
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>코로나 19의 영향으로 온라인을 통한 수산물 구매 증가</li> <li>소비자들의 구매 고려요인은 정확한 정보 표기 여부, 제품의 신선도 등</li> <li>수출 전 미국의 수산물 수입 모니터링 프로그램 제도 숙지 필요</li> </ul>





## II. 시장규모

1. 미국 전복 생산규모
2. 한국 전복 생산규모
3. 미국 전복 수입규모
4. 미국 전복 수입금액

## 1. 미국 전복 생산규모

### 미국 국가 일반 정보<sup>1)</sup>

면적	983만km <sup>2</sup>
인구	3억 3,189만 명
GDP	24조 8,000억 달러
1인당 GDP	7만 4,725달러

### ▶ 미국 2020년 전복 생산규모 약 154톤

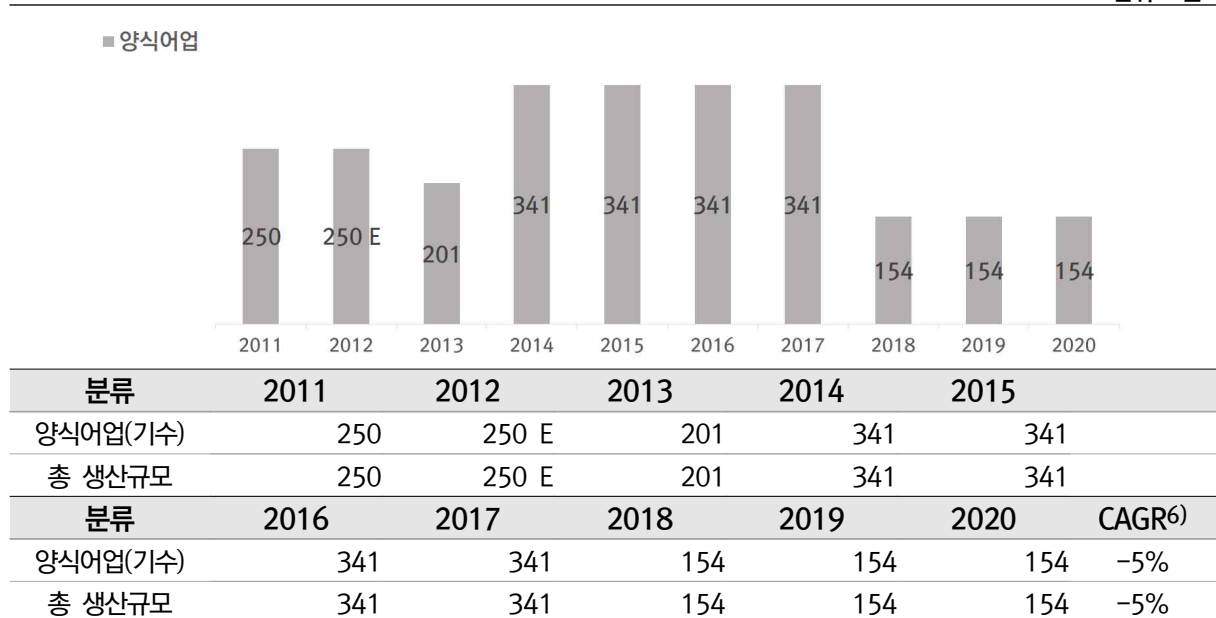
2020년 기준 미국 전복(Red abalone) 생산규모는 전년과 동일한 약 154톤으로 집계됨. 지난 10년(2011-2020년) 중 전복 생산규모는 2014년부터 2017년까지 4년간 약 341톤의 최대 생산량을 기록한 이후 2018년부터는 약 55% 급감한 154톤을 유지하고 있음. 해당 기간 전복 생산규모는 연평균 5% 감소한 것으로 확인됨

### ▶ 미국, 건강상 이점에 대한 인식 제고로 생선 및 해산물 시장 성장 전망

2021년 미국의 생선 및 해산물 소비는 요식업과 소매 판매 모두 견고한 성장세를 보였음. 외식 수요 증가에 따라 게, 랍스터 등 기존에 주로 식당에서 섭취하던 생선 및 해산물 소비가 늘었으며, 이는 코로나 19로 인한 가내 조리 증가의 영향으로 풀이됨. 또한, 해산물에 대한 건강상 이점이 널리 알려지면서 한동안 수산물 소비는 탄탄한 성장세를 이어갈 것으로 보임. 미국은 한국의 전복 주요 수출국 중 하나로, 주로 통조림용 전복 생산을 위한 냉동 전복 수요가 큰 것으로 조사됨<sup>2)3)</sup>

[표 2.1] 미국 '전복' 생산규모<sup>4)5)</sup>

단위 : 톤



자료: Fishstatj

- 1) 자료: 외교부, 「국가개황」, 2021
- 2) 자료: 유로모니터(Euromonitor), 「Fresh Food in the US」, 2021.12
- 3) 자료: 한국수산업경제, 「글로벌 전복·해삼 시장 동향」, 2022.07
- 4) 생산규모 수치 뒤의 'E'는 추정치를 의미함
- 5) 미국 전복 어선어업 생산규모는 집계되지 않음
- 6) 연평균성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것



## 2. 한국 전복 생산규모

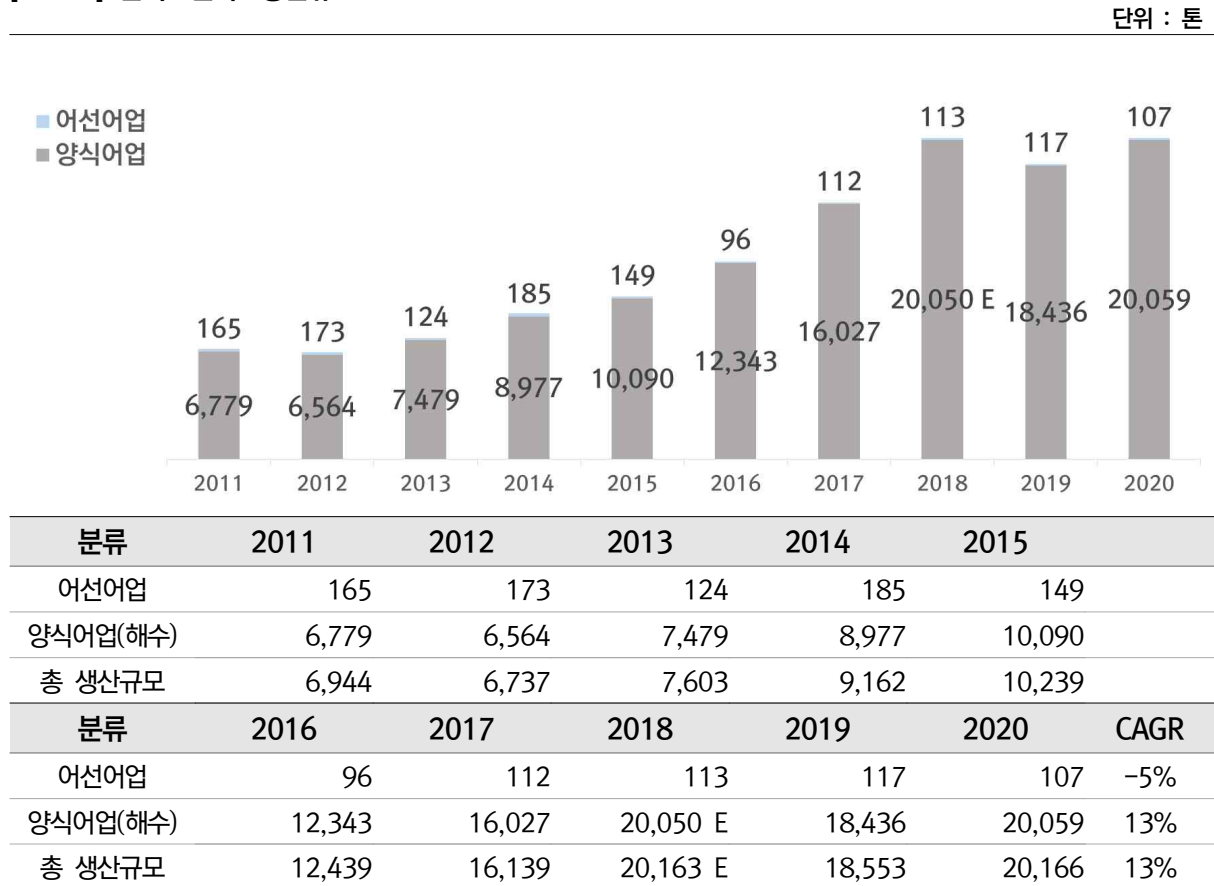
### ▶ 한국 2020년 전복 생산규모 약 2만 166톤<sup>7)</sup>

2020년 기준 한국 전복(*Abalones nei*)의 어선어업과 양식어업의 총 생산규모는 전년 대비 약 9% 증가한 약 2만 166톤으로 집계됨. 한국의 전복 생산규모는 최근 10년(2011-2020년) 중 2019년을 제외하고 매년 전년 대비 증가세를 보이며 연평균성장률 13%를 기록함

### ▶ 한국 어선어업 전복 생산량 감소세

한국 전복 생산량은 대부분 양식어업에 의존하고 있으며, 어선어업 생산 비율은 전체 생산규모 중 한 자릿수 초반대의 비중만을 차지하는 것으로 조사됨. 지난 10년(2011-2020년)간 양식어업 생산량의 연평균성장률은 13%를 기록한 반면, 같은 기간 어선어업 생산량은 연평균 5% 감소한 것으로 조사됨

[표 2.2] 한국 '전복' 생산규모<sup>8)</sup>



자료: Fishstat]

7) 어선어업 및 양식어업(해수) 생산량의 합을 의미함

8) 생산규모 수치 뒤의 'E'는 추정치를 의미함

### 3. 미국 전복 수입규모

● 전복 HS CODE

해당 장에서 '전복'은 'HS CODE 0307.81'으로 분류됨  
 HS CODE 제0307호의 품명은 '연체동물(껍데기가 붙어 있는지에 상관없이 살아 있는 것과 산란한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것), 훈제한 연체동물(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다)'임

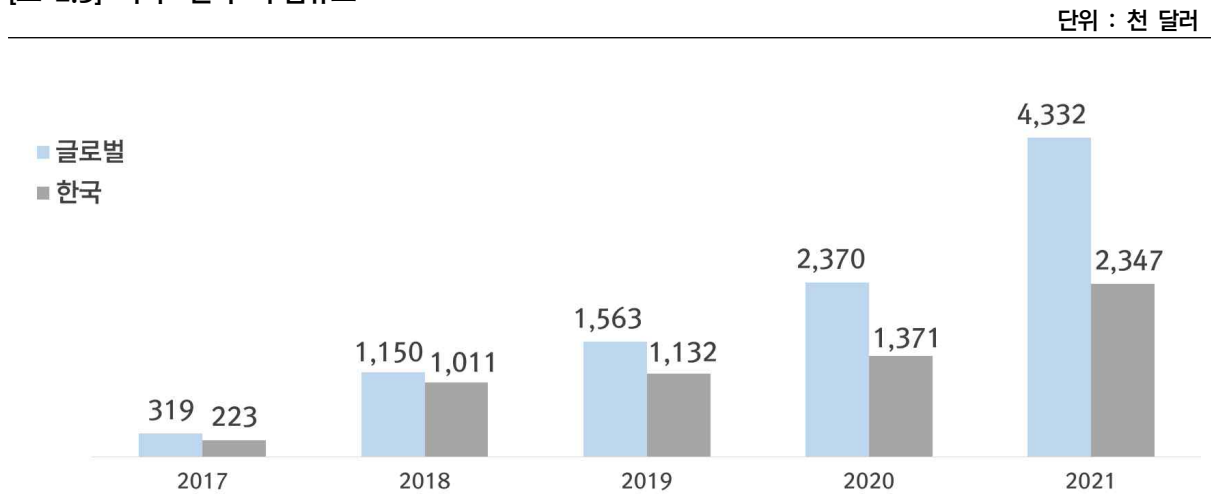
▶ HS CODE 0307.81 미국 對글로벌 수입액 약 56억 원

2021년 기준 HS CODE 0307.81 품목의 미국 對글로벌 수입액은 전년 대비 약 83% 급증한 약 56억 원으로 집계됨. 최근 5년(2017-2021년) 동안 해당 품목의 미국 對글로벌 수입액은 연평균 92%의 가파른 성장세를 보임

▶ HS CODE 0307.81 미국 對한국 수입액 1위

2021년 기준 HS CODE 0307.81의 미국 對한국 수입액은 약 30억 원으로 전체 수입액 기준 1위를 차지했으며, 최근 5년(2017-2021년) 동안 연평균 80%의 가파른 증가세를 보임. 미국의 해당 품목 수입액 기준 2위는 칠레(약 13억 원, 최근 5년 CAGR 186%), 3위는 멕시코(약 12억 원, 최근 5년 CAGR 139%) 순으로 확인됨

[표 2.3] 미국 '전복' 수입규모<sup>9)10)11)</sup>



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR
미국 對글로벌 수입액	319	1,150	1,563	2,370	4,332	92%
(한화추정액)	(4억 원)	(15억 원)	(20억 원)	(31억 원)	(56억 원)	
미국 對한국 수입액	223	1,011	1,132	1,371	2,347	80%
(한화추정액)	(3억 원)	(13억 원)	(15억 원)	(18억 원)	(30억 원)	

자료 : ITC(International Trade Centre)

9) 자료: ITC(International Trade Centre)

10) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

11) 1달러=1,298.60(2022.08.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)



### 4. 미국 전복 수입금액

▶ 미국 HS CODE 0307.81 1톤 당 수입단가 약 1,343만 원

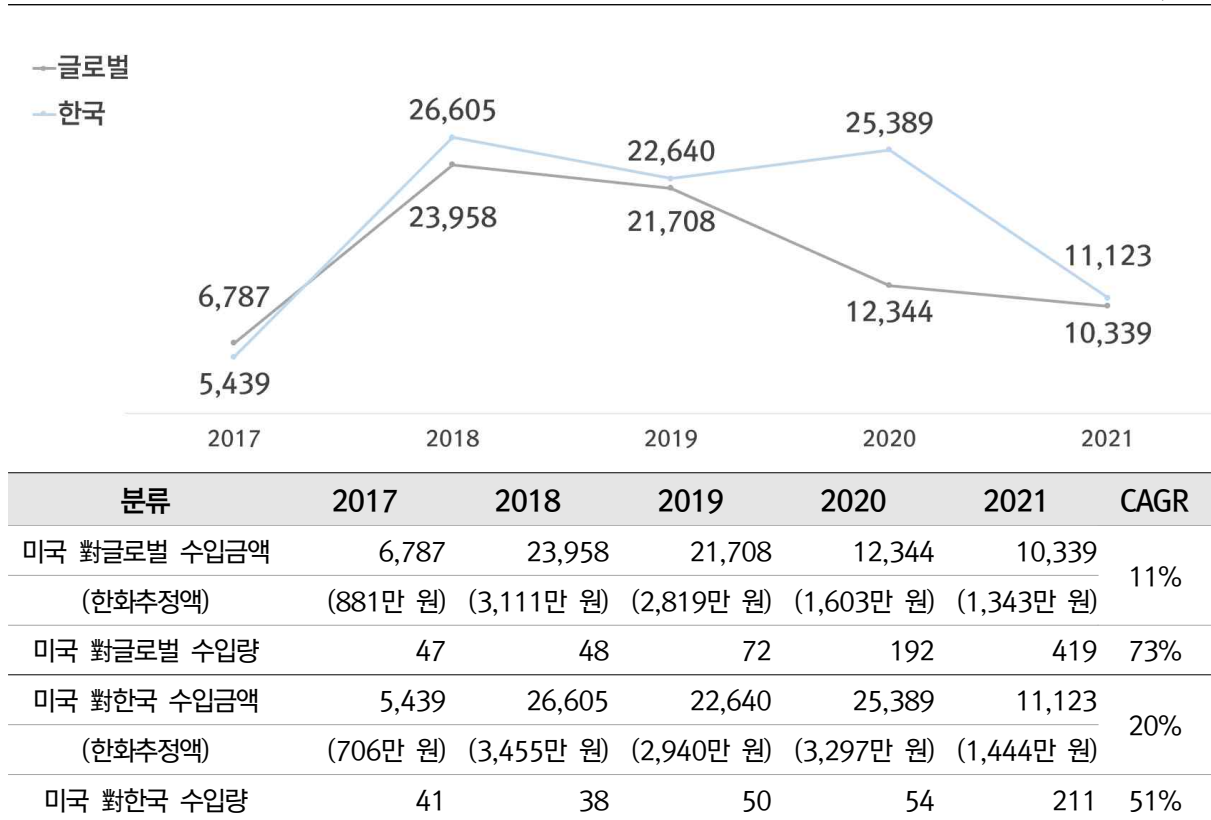
2021년 기준 HS CODE 0307.81의 미국 對글로벌 단위당 수입단가는 전년 대비 약 16% 하락한 1,343만 원으로 집계됨. 해당 품목의 수입단가는 지난 5년(2017-2021년)간 연평균 11% 상승함

▶ 미국 HS CODE 0307.81 수입단가, 한국 3위

2021년 기준 HS CODE 0307.81 품목의 미국 對한국 수입단가는 전년 대비 56% 하락한 약 1,444만 원으로 글로벌 3위에 해당함. 미국은 해당 품목의 전체 수입량 중 50%가량을 한국에 의존하고 있는 것으로 확인되며, 최근 5년(2017-2021년) 동안 해당 품목의 미국 對한국 수입단가는 연평균 20% 상승함. 미국 對글로벌 수입단가 순위는 1위 호주(약 4,156만 원), 2위 칠레(약 1,449만 원) 순으로 확인됨

[표 2.4] 미국 ‘전복’ 단위당 수입금액<sup>12)13)14)</sup>

단위 : 달러/톤, 톤



자료 : ITC(International Trade Centre)

12) 자료: ITC(International Trade Centre)

13) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

14) 1달러=1,298.60(2022.08.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)



## III. 시장트렌드

1. 미국 내 냉장 및 냉동 수산물 수요 증가
2. 미국 소비자, 전복의 지속가능한 생산 여부 중시
3. 레스토랑에서 즐기는 이색음식, 전복 회
4. 미국 내 전복 활용 레시피, 조림 형태가 대표적

## 1. 미국 내 냉장 및 냉동 수산물 수요 증가

### ▶ 미국 수산물 소비량, 코로나 19 이후 소폭 상승

2021년 미국 수산물 소매판매량은 전년대비 약 9% 상승한 200만 톤이었으며, 소매판매액은 285억 달러 규모였음. 소매판매는 향후 5년간 연평균 5%씩 상승하여 2026년에는 375억 달러 규모를 달성할 것으로 전망됨. 수산물 수입 시장 중 갑각류 카테고리에는 전년 대비 약 10% 상승한 74만 5천 톤 규모를 달성한 것으로 나타남. 다만 수산물 소비량 자체는 소폭 상승한 수준인데, 이는 미국 소비자들이 기존에는 주로 외식업체에서 수산물을 섭취하다, 코로나 19 이후로 집에서 수산물을 조리한 후 섭취하는 비중이 높아진 것이 요인인 것으로 분석됨

### ▶ 냉동 수산물에 대한 수요 증가

수산물, 특히 신선 수산식품에 대한 선호도가 높지 않은 미국 소비자들 사이에서 냉동 및 냉장 수산물에 대한 수요가 증가하고 있음. 특히, 냉동 기술의 발달로 갓 잡은 생선 및 해산물을 곧바로 냉동시켜 제품화시킬 수 있게 되었으며, 이에 냉동 수산식품에 대해 ‘안전하다’라는 이미지를 소비자들이 갖게 되면서 수요가 더욱 늘어날 것으로 보임. 2021년 기준 냉동 및 냉장 수산물은 전체 소매판매의 70%를 차지할 정도로 높은 수요를 보였으며, 그중 냉동 수산물 소매판매는 전년 대비 2.8%, 2019년 대비 40.8% 증가한 72억 달러 규모를 달성함<sup>15)16)17)18)</sup>

[표 4.1] 미국 수산물 소매 시장 (백만 달러)

구분	2017	2018	2019	2020	2021
물고기 (Fish)	5,653.1	5,900.9	6,114.8	7,763.4	8,679.4
갑각류 (Crustaceans)	6,409.1	6,671.0	7,063.2	9,563.6	10,986.6
물고기 및 해산물 (Fish and Seafood)	18,404.8	19,065.4	19,575.6	25,381.5	28,497.9
연체류 (Molluscs and Cephalopods)	6,342.6	6,493.5	6,397.6	8,054.6	8,831.8

자료: 유로모니터(Euromonitor)

15) 유로모니터(Euromonitor), 「Fresh Food in the US」, 2022.02

16) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06

17) Journal of the World Aquaculture Society, 「Retail market trends for seafood in the United States」, 2022.08

18) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「US fresh, frozen seafood retail sales set records in 2021」, 2022.01

## 2. 미국 소비자, 전복의 지속가능한 생산 방식 중시

### ▶ 미국 소비자가 가장 많이 섭취하는 수산물, ‘새우’

미국 현지인들이 가장 선호하는 수산물은 새우인 것으로 나타남. 2014년 기준 1인당 새우 1.8kg을 소비했으며, 이는 1인당 전체 식용 수산물 소비량 대비 27% 비중임. 이외에도 2020-2021년 기준 슈퍼마켓에서 판매된 수산물 중에서도 가장 높은 비율을 차지했는데, 소매판매액 기준 49억 2,100만 달러 규모였으며, 뒤를 이어 연어, 참치, 게, 랍스터 등이 차지하는 등 갑각류 수산물에 대한 선호가 두드러짐

### ▶ 한국 수산물은 대부분 아시아계 유통망에서 판매

현재 미국은 매년 300~500여 종의 수산물을 소비하고 있으며, 그중 90% 이상이 수입산 제품임. 이러한 수입 수산물 중 한국산 수산물은 주로 한인마트 및 한식당을 중심으로 공급되고 있으며, 한국에서 주로 소비되는 수산물 형태 및 종류의 경우 현지 인지도가 높지 않았음. 전복은 그중에서도 아시아계 소비자들만을 타겟층으로 삼고 있다고 해도 과언이 아닐 정도로 현지 인지도가 높지는 않았으며, 초밥 전문점과 같은 아시아계 식당에 주로 공급되고 있었음. 공급 형태는 횡감으로 사용될 수 있는 활어 형태로 유통됨. 이외에 전복의 멸종 위기 관련 이슈로 미국 내에서는 지속가능한 생산 방식을 따른 제품인지의 여부가 중요한 것으로 나타남<sup>19)20)21)22)</sup>

[표 4.2] 2020년 미국 종류별 1인당 수산물 소비량

구분	전체	새우	연어	틸라피아	알래스카 대구	대구	계
파운드 (pound)	19	5	2.83	1.07	0.88	0.57	0.52

자료: 미국 해양대기국(NOAA)

19) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Top 10 list of most-consumed seafood species in US revealed」, 2022.05

20) KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터, 「미국 권역별 수산물·수산물식품 시장동향」, 2019.17

21) Journal of the World Aquaculture Society, 「Retail market trends for seafood in the United States」, 2022.08

22) KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06

### 3. 레스토랑에서 즐기는 이색음식, 전복 회

#### ▶ 미국의 일반적인 수산물 소비 행태

미국 소비자들은 수산물의 위생 문제에 경각심이 높고 어떻게 조리할 지에 대한 지식이 적어 일반 소매점보다는 레스토랑으로 납품되는 수산물의 비중이 더 높으며, 이에 2020년 기준 약 77%의 수산물이 음식점에서 소비된 것으로 드러남. 수산물 전문 레스토랑은 활어회나 굴 등 프리미엄 수산물을 다수 활용한 고급 수산물 레스토랑, 랍스터나 새우를 그릴에 굽는 형태가 다수인 캐주얼 다이닝 레스토랑, 피쉬 앤 칩스나 생선살 패티 햄버거 등을 주로 판매하는 패스트푸드 체인으로 구분할 수 있음

#### ▶ 미국 내 일반적인 전복 소비 행태

코로나 19의 영향으로 음식점 운영 제한 조치의 여파로 미국 가정 내 수산물 섭취 비율이 상승함. 다만, 현지 소비자들은 수산물에 익숙하지 않으며, 약 30% 정도의 소비자만이 수산물에 대한 정보나 조리 방법을 알고 있다고 답하는 등 친숙하지 않은 수산물을 섭취하는 비중이 크지 않은 것으로 보임. 그 결과 전복은 코로나 19 전후 모두 주로 아시안계 소비자들이나 아시안계가 다수 거주하는 캘리포니아 거주자들이 일식당과 같은 수산물 전문 고급 다이닝에서 주로 섭취하고 있으며, 추가적인 가공이 들어간 제품보다는 횡감 전복을 활용한 요리가 제일 많았음. 이외에 미국 현지 온라인 몰에서 건조나 통조림 전복도 판매되고 있는 것으로 확인됨<sup>23)24)25)26)</sup>

[그림 4.1] 미국 수산물 전문 레스토랑



고급 수산물 레스토랑



캐주얼 다이닝



저가형 수산물 프랜차이즈

자료: 오션프라임(Ocean Prime), 락피쉬그릴(Rock Fish Grill), 캡틴디스씨푸드(Captain D's Seafood)

23) KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터, 「미국 권역별 수산물·수산식품 시장동향」, 2019.17

24) KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06

25) 더카운터(The Counter), 「Seventy percent of seafood is purchased when dining out」, 2020.04

26) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Survey on US seafood consumption contains surprises」, 2019.01

## 4. 미국 내 전복 활용 레시피, 조리 형태가 대표적

### ▶ 가공된 수산식품에 대한 선호가 지배적

미국에서는 주로 갑각류 제품을 구매하여 그릴에 구워 먹거나, 지방 함유량이 적고 수산물 특유의 비린 맛이 적은 가공된 환살 생선에 대한 선호도도 높아 레스토랑은 물론 일반 소매점에서도 명태나 대구와 같은 환살 생선을 필렛이나 스테이크 형태로 섭취함. 아시안계 소비자를 제외한 현지 소비자들 중 활어회 초밥과 같은 일식에 익숙하지 않은 경우 조리되지 않은 ‘생(生)’ 제품을 그리 선호하지 않는 것으로 조사됨. 다만 초밥이나 굴과 같은 생(生) 제품의 섭취 경험이 조사 기간 동안 증가하고 있었다는 점, 일식당의 보편화가 이뤄지고 있다는 점, 그리고 코로나19 이후 수산물에 대한 인식 개선으로 생선 튀김이나 해물 국수 등 수산물을 활용한 아시안 제품의 일반 소매점 입점이 이뤄졌다는 점에 주목할 만함

### ▶ 미국에서 먹어볼 수 있는 전복 요리, 조림이 대표적인 메뉴

전복의 인지도가 높지 않은 관계로 현지인들 대부분이 활용하거나 선호하는 전복 요리 레시피가 특별히 존재하지는 않았음. 아시안계 소비자들 일식 레스토랑에서 에피타이저 혹은 초밥으로 섭취하는 게 대부분이었으며, 기타 현지 소비자들 또한 전복 조리 시 간장 마리네이드 전복 등 아시안계 레시피를 참고함. 이외에도 가공 수산식품에 대한 선호를 반영하듯 ‘튀김’ 형태의 전복 요리도 인기 레시피 중 하나였고, 이외의 특이한 레시피는 발견되지 않음. 현지 온라인몰에서 판매되는 전복은 대부분 4pc 정도가 생 혹은 굴소스에 마리네이드 된 통조림 형태의 제품이거나 건조 형태 제품이었고, 주요 타겟층 역시 아시안계 소비자인 것으로 보임(27)28)29)30)

[표 4.3] 지난 1년간 조리되지 않은 생(生) 음식 섭취 경험

구분	소고기	조개	굴	새싹	활어회 초밥
2006	6%	6%	11%	27%	20%
2010	6%	5%	13%	28%	26%
2016	5%	7%	17%	26%	32%

자료: 스탯티스타(Statista)

27) 캐나다 농업부(Agriculture Canada), 「Fish and seafood trends in the United States」, 2022

28) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06

29) 스탯티스타(Statista), 「Share of Americans who have eaten certain raw foods 2006-2016」, 2020.11

30) 뉴욕타임즈(NYT), 「Monterey Bay Abalone, Meunière-Style」





## IV. 유통채널

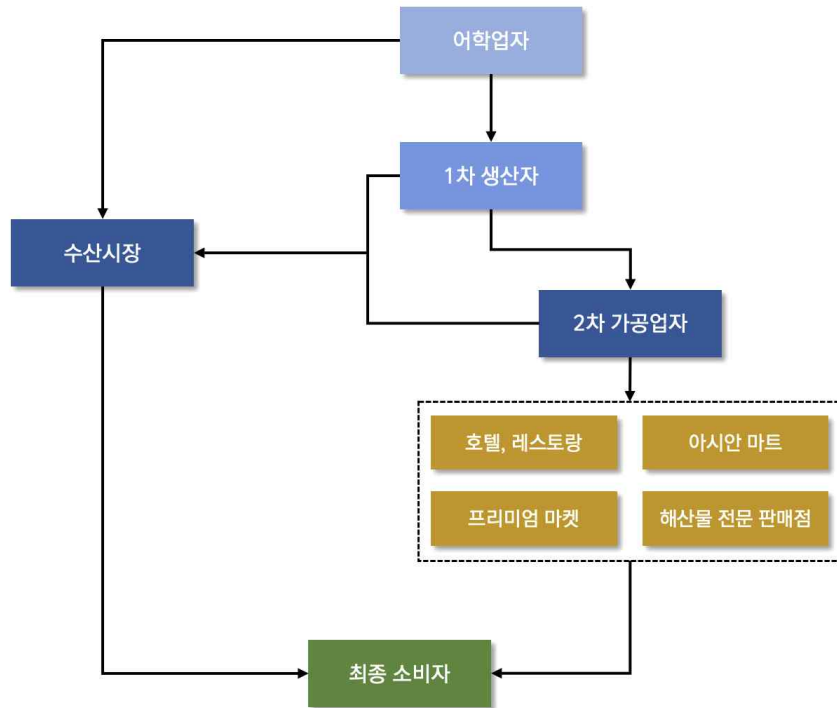
1. 미국 전복 유통구조
2. 미국 전복 유통가격
3. 미국 전복 B2B 유통채널
4. 미국 전복 B2C 유통채널

## 1. 미국 전복 유통구조

### ▶ 미국 수산물 유통, 현지산 및 수입산에 큰 차이 없어<sup>31)32)</sup>

미국 수산물 유통은 동부권역, 서부권역, 중부권역, 남부권역으로 구분되며 동부권역 및 서부권역의 규모가 다른 권역과 비교하여 큰 편으로 나타남. 식자재의 경우 전문 식자재 종합도매 물류업체를 중심으로 유통되고 있고, 보통 레스토랑 등지에서 수산물을 많이 소비하는 미국 소비자들의 특성상 해당 유통경로에 주목할 필요가 있음. 수입 수산물 유통경로는 자국 수산물 유통경로와 매우 유사하며, 항공 또는 선박을 통해 미국으로 수입된 후 수입상에 의해 유통업체로 전달됨. 한국 수산물의 경우 현지 유통업체보다는 한인 마트 및 한인 레스토랑에서 대다수 소비되고 있음

[표 4.1] 미국 수산물 유통구조



자료: KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터

31) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국 권역별 수산물·수산식품 시장동향」, 2019.17

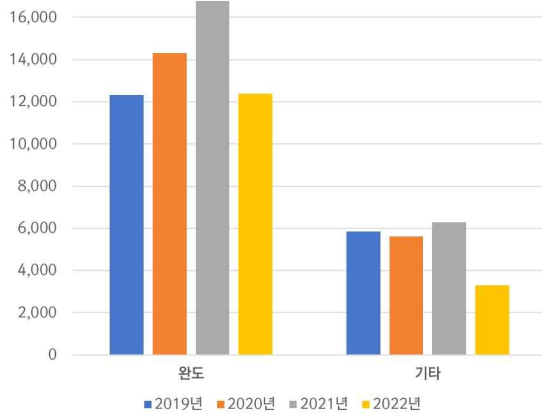
32) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06

## 2. 미국 전복 유통가격

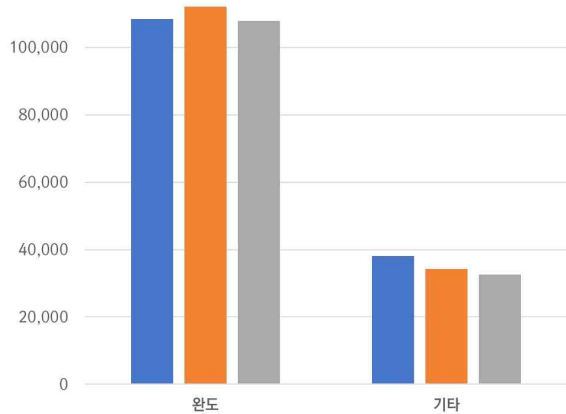
### ▶ 한국산 전복 출하량 및 가격

한국산 전복은 대부분 완도 지역에서 생산됨. 산지 및 도매 모두 가격은 무게 및 마리 수에 따라 상이하며, 자세한 수치는 하기의 ‘표 4.6’ 및 ‘표 4.7’을 통해 확인 가능함. 2022년 기준 미국 전복 도매가격 및 연도별 미국 수산물의 단위별 가격은 하기의 ‘표 4.4’ 및 ‘표 4.5’를 통해 확인 가능하며, 2019년 기준 미국 전복 수입가는 킬로그램당 39.08달러였던 것으로 조사됨. 다만, 2021년 이후 운송 비용 증가로 인해 수산물의 전반적인 도매가 및 소매가가 상승 중인 것으로 보이는데, 일례로 2020년 7달러였던 게살 도매가가 2021년에는 19달러로 상승한 것으로 나타남<sup>33)</sup>

[표 4.2] 한국산 전복 지역별 출하량 (톤)



[표 4.3] 한국산 전복 지역별 양성물량 (만 마리)



자료: KMI한국해양수산개발원 수산업관측센터

[표 4.4] 2022년 미국 전복 도매가격

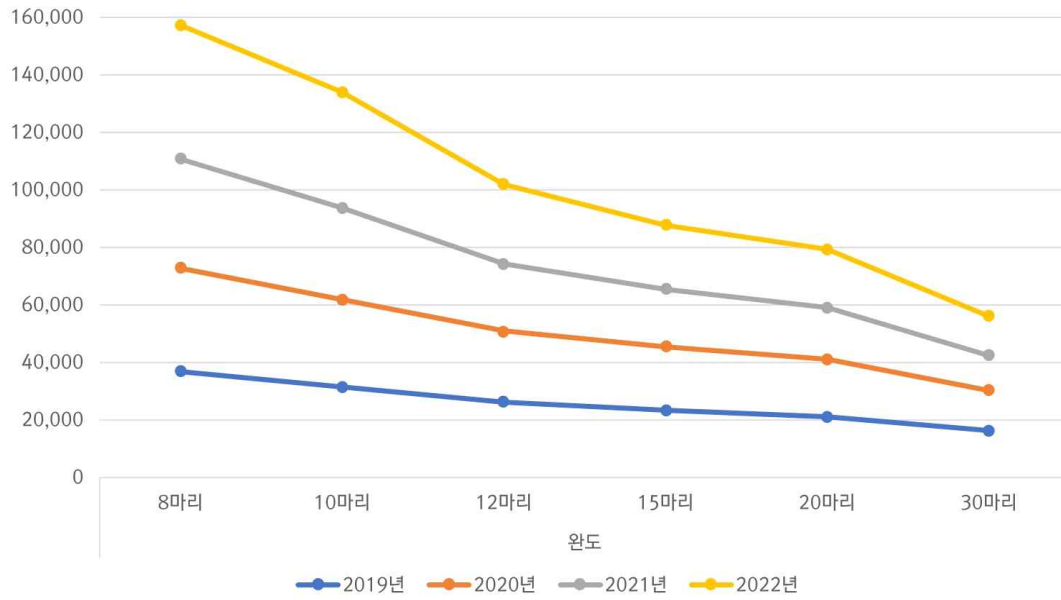
단위	가격(달러)
킬로그램(kg) 당	19.09-19.33
파운드(pound) 당	8.66-8.77
톤(tonne) 당	19,093.48

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

[표 4.5] 미국 단위별 수산물 가격 (달러)

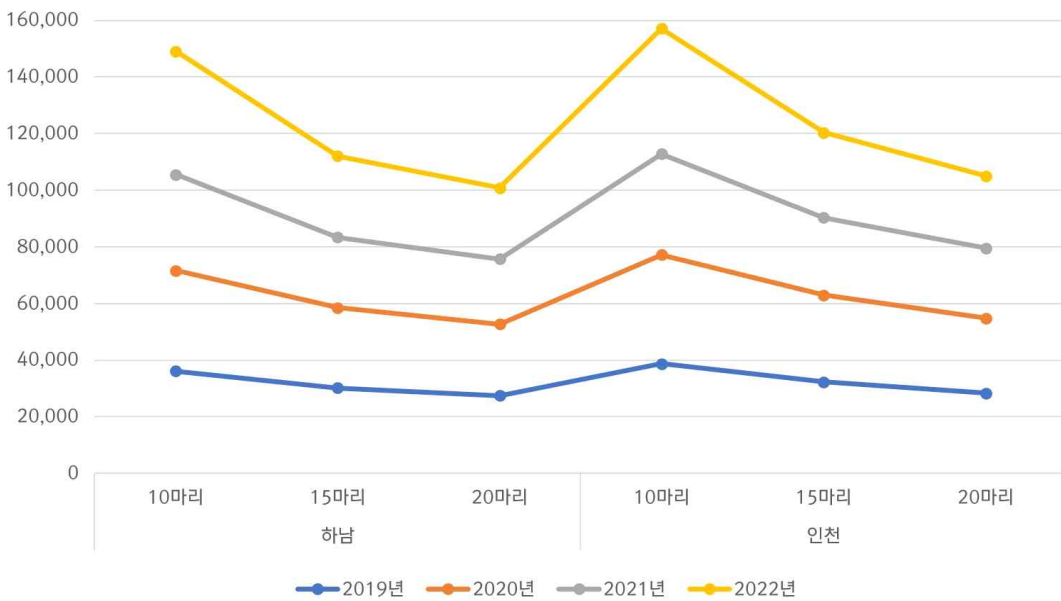
구분	2018	2019	2020	2021	2022
평균	22.52	23.27	23.75	24.50	26.87
신선 물고기	22.40	23.17	23.65	24.41	26.28
신선 수산물	36.02	37.27	38.03	39.25	42.27
가공 수산물	12.68	13.07	13.35	13.78	14.84

[표 4.6] 한국산 전복 산지 가격 (원/kg)



자료: KMI한국해양수산개발원 수산업관측센터

[표 4.7] 한국산 전복 도매가격 (원/kg)



자료: KMI한국해양수산개발원 수산업관측센터

33) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「High material, transportation costs continue to impact US seafood industry」, 2021.09

### 3. 미국 전복 B2B 유통채널 ① 풀턴 수산시장

기업 기본 정보	기업명	풀턴 수산시장(Fulton Fish Market)		
	기업구분	도매시장		
	홈페이지	www.newfultonfishmarket.com		
	위치	뉴욕(New York)		
	규모	매출액('20)	10억 달러(한화 약 1조 2,999억 원) <sup>34)</sup>	
	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> <li>일일 수산물 취급량('21): 200만 파운드</li> </ul>		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>1822년 설립 당시부터 미 동부 최대 규모의 수산 시장이었음</li> <li>현재 미국에서 운영 중인 가장 오래된 수산 시장이며 일본의 前 츠키지시장(現 도요스시장)에 이어 세계에서 2번째로 규모가 큰 수산 시장</li> <li>2005년에는 헌츠 식품 도매시장, 뉴욕 터미널 프로듀스(청과상) 등이 위치한 헌츠포인트(Hunt's Point)로 장소를 이전하였으며, 이전과 구분짓기 위해 뉴풀턴(New Fulton) 수산시장으로 부르기도 함</li> <li>2015년 온라인몰(fultonfishmarket.com)을 위한 홈페이지를 개설함</li> </ul>			
매장정보	주요정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>뉴풀턴(New Fulton) 수산시장 조합은 미국 내 수산물 도매업자간 최대 컨소시움을 결성한 것으로, 약 40여 개의 수산물 도매업체가 활동 중임</li> <li>뉴욕 총 수산물 수요의 1/3을 담당하고 있음</li> <li>HACCP 시설을 구비하는 등 현대식 시설을 갖춘 유통 허브</li> </ul>		
	매장 전경	 		
협력방법	소싱제품	- 각종 수산물		
	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>홈페이지를 통한 등록 (fultonfishmarket.com/pages/vendor-inquiries)</li> <li>해당 주소에 접속하여 정보 기입 (제품명, 기업명, 원산지 등)</li> <li>문의 사항 연락처</li> <li>전화번호: +1-718-842-8908</li> <li>이메일: customerservice@fultonfishmarket.com</li> </ul>		

자료: 풀턴 수산시장(Fulton Fish Market)

사진 자료: 뉴욕타임즈(New York Times), 헌츠포인트익스프레스(Hunts Point Express)

### 3. 미국 전복 B2B 유통채널 ② 파이크플레이스마켓

기업 기본 정보	기업명	파이크플레이스마켓(Pike Place Market)			
	기업구분	도매시장			
	홈페이지	www.pikeplacemarket.org			
	위치	워싱턴(Washington)			
	규모	매출액('17)	1,150만 달러(한화 약 149억 원)		
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1907년 설립됨</li> <li>• 농수산물 직거래장을 비롯하여 레스토랑, 수공예품 판매점 등이 한데 어우러진 재래시장 형태의 공간으로 시애틀(Seattle)의 대표적인 관광 명소임</li> <li>• 1971년 시애틀 시민들의 투표를 통해 파이크플레이스마켓을 보존하기 위한 위원회 등을 설치하였고, 그 결과 형성된 파이크플레이스마켓 보존 및 발전 기구(Pike Place Market PDA)가 운영 주체임</li> </ul>			
매장정보	주요정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생선을 던지는 것으로 유명해진 파이크플레이스피쉬마켓(Pike Place Fish Market)을 비롯하여 총 네 개의 수산물 판매점을 보유함</li> <li>• 그중 파이크플레이스피쉬마켓은 1930년부터 파이크플레이스마켓에서 운영되었고, 다른 세 매장 모두 40-50년간 운영을 지속함</li> </ul>			
	매장 전경				
협력방법	소싱제품	- 각종 수산물			
	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 문의 사항 연락처</li> <li>- 전화번호(Pike Place Fish Market): +1-206-682-7181</li> <li>- 전화번호(Pure Food Fish): +1-206-622-5765</li> <li>- 전화번호(City Fish Co.): +1-206-682-9329</li> <li>- 전화번호(Jack's Fish Spot): +1-206-467-0514</li> </ul>			

자료: 파이크플레이스마켓(Pike Place Market), 시애틀비즈니스매거진(Seattle Business Magazine)

사진 자료: 파이크플레이스마켓(Pike Place Market)

34) 플턴 수산시장 홈페이지 내 설명을 기준으로 작성됨



### 3. 미국 전복 B2B 유통채널 ③ 맥코믹&슈믹스

기업 기본 정보	기업명	맥코믹&슈믹스 (McCORMICK & SCHMICK'S)	
	기업구분	레스토랑	
	홈페이지	www.mccormickandschmicks.com	
	위치	텍사스(Texas)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 26개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1974년에 설립된 고급 수산물 레스토랑</li> <li>• 오레건주 포틀랜드에 위치한 메로 특화 레스토랑이었던 Jake's Famous Crawfish Restaurant를 구매한 후 맥코믹&amp;슈믹스 설립</li> <li>• 2012년 Landry's inc.에 합병됨</li> </ul>	
매장정보	주요정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 직접 조제한 칵테일이나 해피아워 등 주류 및 바 관련 경험에 특화된 수산물 레스토랑</li> <li>• 수산물 및 스테이크를 함께 판매하고 있으며, 연어나 굴과 같은 고급 수산물을 주로 취급함</li> </ul>	
	매장 전경	 	
협력방법	소싱제품	- 각종 수산물, 스테이크용 육류, 주류, 유기농 채소	
	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 문의 사항 연락처</li> <li>- 전화번호[Landry's]: +1-713-850-1010</li> <li>- 전화번호[McCORMICK &amp; SCHMICK'S]: +1-317-631-9500</li> </ul>	

자료: 맥코믹&슈믹스(McCORMICK & SCHMICK'S), 내셔널피셔리스인스티튜트(National Fisheries Institute)  
 사진 자료: 맥코믹&슈믹스(McCORMICK & SCHMICK'S)

### 3. 미국 전복 B2B 유통채널 ④ 리걸씨푸드

기업 기본 정보	기업명	리걸씨푸드(Legal Sea Foods)	
	기업구분	레스토랑	
	홈페이지	www.legalseafoods.com	
	위치	매사추세츠(Massachusetts)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 20개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>매사추세츠주에 위치한 인맨스퀘어에서 가족 경영 수산물 판매점에서 시작한 기업으로, 해당 수산물 판매점은 1950년 설립됨</li> <li>첫 리걸씨푸드 레스토랑은 1968년 오픈했으며, 당시에는 간단한 조리(삶거나 튀기는 정도)를 해주고 접시에 서빙해주는 정도의 서비스만을 제공</li> <li>기프트 카드, 룸 예약 등이 가능한 캐주얼 다이닝 레스토랑</li> </ul>	
매장정보	주요정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>홈페이지를 통해 지점별 점심 및 저녁 메뉴 확인 가능</li> <li>신선함, 지속가능성 등을 고려하여 제품 선정</li> </ul>	
	매장 전경		
협력방법	소싱제품	- 각종 수산물, 주류	
	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>문의 사항 연락처</li> <li>- 전화번호: +1-617-530-9000</li> <li>- 홈페이지: www.legalseafoods.com/contact (홈페이지 접속 후 vendor inquires 클릭)</li> </ul>	

자료: 리걸씨푸드(Legal Sea Foods), 내셔널피셔리스인스티튜트(National Fisheries Institute)  
 사진 자료: 리걸씨푸드(Legal Sea Foods)

### 4. 미국 전복 B2C 유통채널 ① 시타렐라

기업 기본 정보	기업명	시타렐라(Citarella)	
	기업구분	수산물 전문점	
	홈페이지	www.citarella.com	
	위치	뉴욕(New York)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 8개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1912년부터 뉴욕 맨해튼에서 운영 중이던 소규모 수산물 전문 판매점 시타렐라(Citarella)를 1983년 현재 사업주가 매입하면서 설립됨</li> <li>• 다양한 종류의 수산 식품은 물론 과일이나 육류와 같은 신선 식품, 수입 식품, 와인 및 주류, 치즈 등 고메 식품을 함께 취급하는 고급 식료품점으로 진화함</li> <li>• 미 전역으로 배송 서비스 운영 중</li> <li>• 도매 판매 진행 중</li> </ul>	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 신선식품(수산 식품, 육류, 과일 등), 수입식품, 즉석식품, 소스류, 주류 등</li> </ul>	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수입식품, 신선식품</li> </ul>	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등)</li> <li>③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그)</li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호(뉴욕 지역): +1-212-874-0383</li> <li>- 전화번호(햄튼 지역): +1-631-283-6600</li> <li>- 이메일: Marketing-PR@citarella.com</li> </ul> </li> </ul>	

자료: 시타렐라(Citarella)

사진 자료: 시타렐라(Citarella)

#### 4. 미국 전복 B2C 유통채널 ② 씨푸드시티슈퍼마켓

기업 기본 정보	기업명	씨푸드시티슈퍼마켓 (Seafood City Supermarket)		
	기업구분	수산물 전문점		
	홈페이지	www.seafoodcity.com		
	위치	-		
	규모	기타 규모	• 매장 수('21): 9개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1989년 캘리포니아 샌디에고에서 첫 개장한 필리핀 슈퍼마켓이며, 이름에서도 드러나듯 다양한 종류의 신선 수산 식품 매대를 갖춘 것이 특징임</li> <li>• 2017년에는 처음으로 캐나다에 매장을 오픈했으며, 현재 하와이를 포함한 북미 지역에서 32개의 매장 운영 중</li> <li>• 매장 내 레스토랑이나 푸드코트 등을 함께 운영</li> </ul>		



매장정보	입점가능품목	• 신선 수산물, 냉동 수산물, 즉석식품, 소스류, 차(茶)류, 스낵류 등	
	선호제품	• 신선한 제품, 아시안 제품	
	매장 전경	 	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등)</li> <li>③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그)</li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처</li> <li>- 전화번호: +1-909-525-9500</li> <li>- 이메일: marketing@seafoodcity.com</li> </ul>	
-------------	---------------------	---	--

자료: 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket)

사진 자료: 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket)

#### 4. 미국 전복 B2C 유통채널 ③ 에이치마트

기업 기본 정보	기업명	에이치마트(H Mart)		
	기업구분	아시안마트/한인마트		
	홈페이지	www.hmart.com		
	위치	뉴저지(New Jersey)		
	규모	매출액('20)                      약 15억 달러(한화 약 1조 9,497억 원)  기타 규모                      • 매장 수('21): 75개 • 직원 수('20): 약 3,000명		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1982년 뉴욕 맨해튼에 '한아름마트'라는 이름으로 1호점 설립</li> <li>• 한아름 그룹이 운영하는 슈퍼마켓으로 현재 미국 내 최대 규모의 한인마트 체인</li> <li>• 2020년 로스엔젤레스(LA) 지역 전용 카카오톡 채널 @hmart_la 개설</li> </ul>			
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 즉석식품, 스낵류, 음료류, 건강식품, 주방용품, 전자제품 등		
	선호제품	• 기존 플랫폼에 없는 신제품, 아시안 식품, 한국 식품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지에서 직접 공급자 지원서 작성 (www.hmart.com/online-affiliates)</li> <li>- 담당자 확인 후 제품에 대한 논의를 거친 뒤 입점</li> <li>- 홈페이지 기입 정보</li> <li>① 회사명, 담당자명, 이메일, 연락처, 입점문의 등 자유 기재</li> <li>• 문의사항 연락처</li> <li>- 전화번호: +1-800-648-0980</li> </ul>		

자료: 에이치마트(H Mart), 뉴욕타임즈(New York Times)

사진 자료: 교차로월드(Kyocharoworld)

### 4. 미국 전복 B2C 유통채널 ④ 시온마켓

기업 기본 정보	기업명	시온마켓(Zion Market)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	www.zionmarket.com	
	위치	캘리포니아(California)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 약 7개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1981년 설립된 한인마트 업체</li> <li>• 캘리포니아, 텍사스, 조지아에서 총 7개 매장 운영 중</li> <li>• 자체 쇼핑 어플을 보유하고 있으며, 카카오톡과 위챗 채널 보유</li> </ul>	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 신선식품, 냉동식품, 건조식품, 음료류, 스낵류, 건강보조식품 생활용품 등</li> </ul>	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 좋은 품질의 저렴한 제품</li> </ul>	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등)</li> <li>③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그)</li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이메일: hr@zionmarket.com</li> <li>- 전화번호: +1-858-268-3300</li> </ul> </li> </ul>	

자료: 시온마켓(Zion Market)

사진 자료: 에이티아메리카(AT America)





## V. 진입장벽

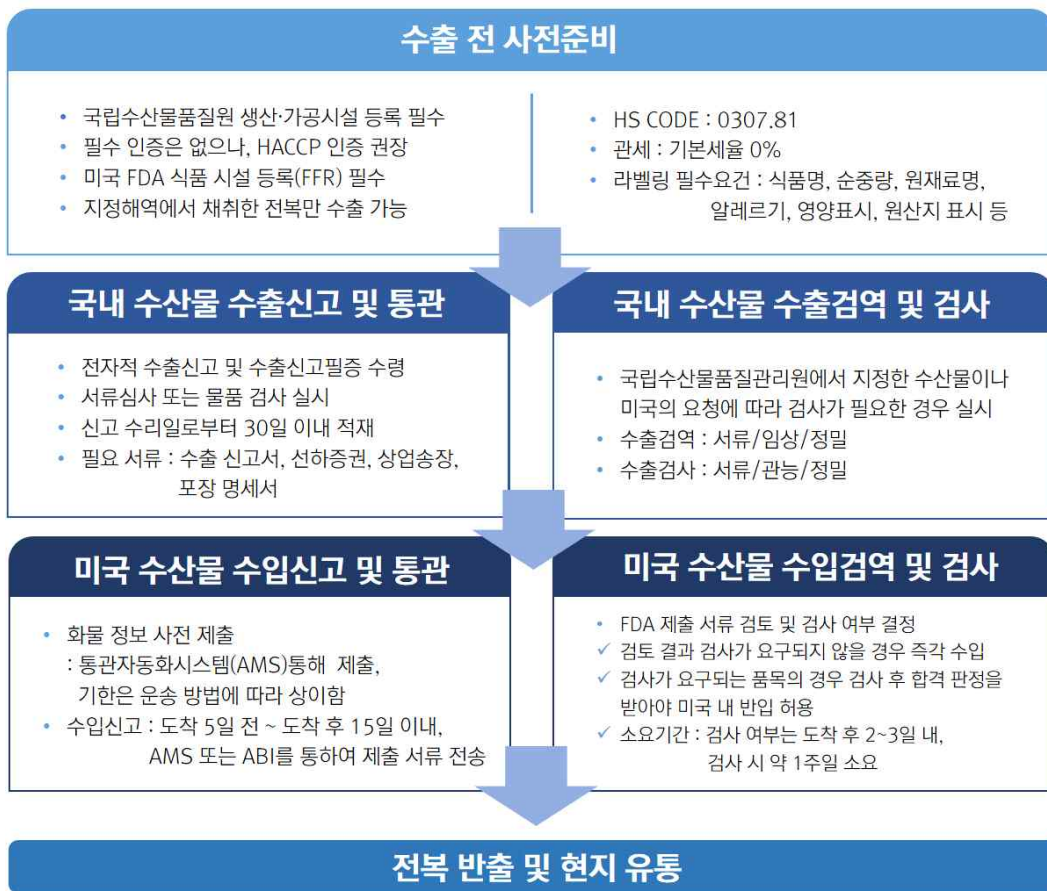
1. 전복 통관 및 검역 절차
2. 전복 수출 전 사전 준비
3. 전복 국내 수출 신고 및 통관
4. 전복 국내 수출 검역 및 검사
5. 전복 미국 수입 신고 및 통관
6. 전복 미국 수입 검역 및 검사

## 1. 전복 통관 검역 및 절차<sup>35)</sup>

### ▶ 미국 전복 수출 시 통관 절차별 참고사항

미국으로 전복 수출 시, 국립수산물품질관리원과 국립수산물과학원이 제정한 고시에 따라 지정해역에서 채취한 것에 한하여 수출 가능함. 수출 이전에 생산 및 가공시설을 국립수산물품질관리원에 등록해야 하며, 등록번호가 발급되면 국립수산물품질관리원은 관련 정보를 미국 식품의약국(FDA)에 통보함. 미국 식품의약국에도 제조, 가공, 포장 및 보관과 관련한 시설을 등록한 후 식품 시설등록번호(FFR)를 받아야 수입 식품 통관 절차를 진행할 수 있음. 화물정보 사전 제출과 수입신고는 전자적 방법으로 진행할 수 있으며, 해당 절차를 통해 제출된 정보를 바탕으로 미국 식품의약국이 검사 여부를 결정함

[표 5.1] 미국 전복 통관 검역 절차<sup>36)</sup>



자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 미국 식품의약국(FDA)

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

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

## 2. 전복 수출 전 사전 준비

### ▶ 미국 전복, 지정해역에서의 위생관리 기준 준수해야

미국으로 패류 수출 시, 대한민국 해양수산부와 미국 식품의약국(FDA) 간 체결한 「對미 수출 패류의 안전 및 품질관리에 대한 양해각서」에 따라 신선·냉장·냉동 패류는 지정된 해역에서 채취 및 등록된 시설에서 생산 및 가공되어야 함. 「농수산물품질관리법」 제71조 ‘지정해역의 지정고시’에서 7개의 지정해역을 확인할 수 있으며, 미국은 지정해역에서의 위생관리 개별기준을 해역등급의 분류, 패류의 위생 기준, 강우 조건별 해역폐쇄 기간으로 분류하여 제시함. 허가해역에서 양식되는 패류는 수확 후 별도의 위생처리 과정 없이 출하가 가능하며, 제한해역에서 수확된 패류는 사람이 날 것으로 섭취해도 안전하다고 여겨지는 수준까지 정화하여 출하하거나 가열 조리하는 통조림 제품의 원료로 출하해야 함. 금지해역에서 상업적인 패류의 수확은 일절 금지되며, 양식용 종패 수집을 목적으로 하는 패류 채취만 허용됨<sup>37)38)</sup>

[표 5.2] 미국 해역등급의 분류

분류	기준
허가해역 (또는 조건부 허가해역)	바닷물 시료에 대한 100밀리리터 당 최확수(MPN)의 중앙치 또는 기하평균치가 14 이하이고, 계산된 백분위수의 90번째 값이 다음의 기준에 부합되어야 한다. ① 5개 시험관법을 사용한 시험에서 해수 100mL 당 MPN이 43 이하 ② 3개 시험관법을 사용한 시험에서 해수 100mL 당 MPN이 49 이하 ③ 여과법을 사용한 시험에서 해수 100mL 당 31CFU 이하
제한해역 (또는 조건부 제한해역)	바닷물 시료에 대한 100밀리리터당 최확수(MPN)의 중앙치 또는 기하평균치가 88 이하이고, 계산된 백분위수의 90번째 값이 다음의 기준에 부합되어야 한다. ① 5개 시험관법을 사용한 시험에서 해수 100mL 당 MPN이 260 이하 ② 3개 시험관법을 사용한 시험에서 해수 100mL 당 MPN이 300 이하 ③ 여과법을 사용한 시험에서 해수 100mL 당 163CFU 이하
금지해역	바닷물 시료에 대한 100밀리리터당 최확수(MPN)의 중앙치 또는 기하평균치가 88 초과하고, 계산된 백분위수의 90번째 값이 다음의 기준을 초과한 해역이다. ① 5개 시험관법을 사용한 시험에서 해수 100mL 당 MPN이 260 초과 ② 3개 시험관법을 사용한 시험에서 해수 100mL 당 MPN이 300 초과 ③ 여과법을 사용한 시험에서 해수 100mL 당 163CFU 초과

자료: 국립수산물품질관리원

37) 국립수산물품질관리원, 「수산물의 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준」, 2022.04

38) 국립수산물과학원(NIFS), 「외국의 패류 생산해역 위생관리」

[표 5.3] 미국 패류의 위생기준

항목	기준
장염비브리오	<ul style="list-style-type: none"> <li>굴의 수확에서 냉장까지 최대 허용지연 시간 : 연중 12시간 (단, 8월에는 9시간으로 함)</li> </ul>
옥시테트라싸이클린	<ul style="list-style-type: none"> <li>불검출</li> </ul>

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.4] 미국 강우 조건별 해역폐쇄 채취금지 기간<sup>39)40)</sup>

해역	강우조건(일일 강우량)별 채취금지 기준	
1호	15~38mm	1일(24시간)
	38mm 초과	7일(168시간)
2호	15~22mm	1일(24시간)
	22~50mm	4일(96시간)
	50mm 초과	7일(168시간)
3~7호	15~22mm	2일(48시간)
	22mm 초과	7일(168시간)

자료: 국립수산물품질관리원


39) 해양수산부, 「농수산물품질관리법 제71조」, 2022.06

40) 1호 해역 : 한산·거제만 해역, 2호 해역 : 자란만·사랑도 해역, 3호 해역 : 미륵도 해역, 4호 해역 : 가막만 해역, 5호 해역 : 나로도 해역, 6호 해역 : 창선 해역, 7호 해역 : 강진만 해역

▶ 미국 전복, 미국 FDA에 식품 시설 등록 必

미국으로 전복 수출 시, 미국 식품의약국(FDA)에 제조, 가공, 포장 및 보관과 관련한 시설을 등록한 후 식품 시설등록번호(FFR)를 받아야 수입 식품 통관 절차를 진행할 수 있음. 식품의 샘플만 보내는 경우에도 반드시 시설등록번호가 필요하며, FDA 등록 신청 이후 미국 수입업자가 확인해야 등록번호가 부여됨. 시설 등록은 FDA 산업시스템(FIS)을 통해 온라인으로 진행 가능하며 하기와 같은 정보를 입력해야 함

[표 5.5] 미국 FDA 등록

FDA 등록 정보			
인증명	FDA 등록	인증 성격	미국 내 국가 인증
마크		인증기관	미국 식품의약국 (FDA, Food and Drug Administration)
신청 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온라인 시스템을 통해 고유시설식별번호 제출 및 식품의약국 산업시스템 계정 등록</li> <li>• 식품 시설정보 기재</li> <li>• 미국 대리인을 통해 검증(FDA)</li> <li>• 등록 정보 검증</li> <li>• 등록 확인 및 등록번호 발급(FFR, Food Facility Registration)</li> </ul>		
입력 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 시설명 및 상세주소, 추가 주소, 대체 상호명</li> <li>• 업체명 및 주소, 비상연락정보</li> <li>• 제품 유형(생산 품목)</li> <li>• 미국 대리인 정보</li> <li>• 시설 운영 시기</li> <li>• 담당자 정보</li> <li>• FDA 검사에 대한 동의</li> </ul>		
인정 범위	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미국에서 소비되는 식품공급 시설을 미국 식품의약국에 등록하는 제도로 이를 식품의약국이 공장에 대한 허가를 내주거나 인증을 한 것처럼 광고하는 것은 과대광고 또는 허위 광고로 간주할 수 있음</li> <li>• FDA의 ‘승인’과 ‘등록’은 별개이며, 해당 인증은 ‘등록’에 해당함. ‘FDA 승인’이라는 광고를 하기 위해서는 안전성·유효성 검증을 통과해야 함</li> </ul>		
소요비용	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 자체 온라인 등록 시 시설등록비는 발생하지 않음</li> <li>• 품목에 따라 취득비, 성분 검사비, 등록대행 수수료, 컨설팅비가 발생할 수 있음</li> </ul>		
소요기간	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 약 2주가 소요되며, 2년마다(10월 1일~12월 31일 사이) 온라인, 팩스, 우편으로 등록 또는 재등록을 해야 함</li> </ul>		

자료: 미국 식품의약국 산업시스템(FDA Industry Systems)

▶ 미국 전복, 해외공급업체 검증 프로그램(FSVP) 면제 가능

미국의 해외공급업체 검증 프로그램(FSVP, Foreign Supplier Verification Program)은 해외 공급업체가 적절한 예방관리와 미국 식품 안전 규정을 준수하여 식품을 생산하고 있음을 입증하고, 공급자의 식품이 오염되거나 알레르기 유발물질 표시 등과 관련하여 오류가 없도록 수입업자가 참여해야 하는 프로그램임. 해당 프로그램은 반드시 FSVP 요건을 충족시킬 책임이 있는 FSVP 수입업자가 미국에 있어야 적용할 수 있음. 다만, 하기 표의 ‘면제 대상’과 같이 HACCP 규정을 준수하는 어류의 경우 검증이 면제되는 것으로 확인됨

[표 5.6] 미국 수출 식품 해외공급업체 검증프로그램(FSVP) 정보

적용 대상	<ul style="list-style-type: none"> <li>수입 제의를 받은 식품의 미국 소유주나 수탁자</li> <li>미국으로 수입 시 미국 소유주나 수탁자가 없을 경우, 서면 동의서에서 확인되는 해외 소유주 또는 수탁자의 미국 대리인 또는 대표가 해외공급업체 프로그램 수입업자가 됨</li> </ul>
시행 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>수입업체는 미국 식품의약국(FDA)에서 해외공급업체 검증프로그램 실시를 허가받은 후, 수출업체의 제품을 각 기준에 따라 자체 분석 및 평가</li> </ul>
위해요소 분석 및 평가	<ul style="list-style-type: none"> <li>생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 평가</li> <li>위해 요인이 발생할 가능성 및 그에 따른 피해 평가</li> <li>시설 위생 상태, 원재료, 성분, 가공절차, 유통절차 등 평가</li> </ul>
면제 대상	<ul style="list-style-type: none"> <li>FDA의 HACCP 규정을 준수하는 어류 및 어류가공품, 주스 제품</li> <li>연구 또는 평가용 식품</li> <li>개인 섭취용 식품</li> <li>주류와 주류에 사용할 목적으로 수입한 특정 원재료 및 원료</li> <li>추가 수출 및 가공용으로 수입한 식품</li> <li>저산성 식품</li> <li>일부 육류, 가금류 및 난류 가공품</li> <li>환적(transshipment) 대상 식품</li> <li>해외 국가에서 추가 제조 혹은 가공되지 않고 수출되어 미국으로 재반입 될 미국산 제품</li> </ul>

자료: 미국 식품의약국(FDA)



▶ 미국 전복, HS CODE 및 관세율 확인

미국으로 전복 수출 시, 세율은 기본세율에 따라 결정됨. 미국 관세 신청 및 납부 관리는 미국 관세국경보호청(CBP)이 담당함. 고객사 제품의 경우 기본세율 0%의 적용을 받으므로 전복 유형에 상관없이 관세가 부과되지 않음. 따라서 원산지 증명서 발급이 필수는 아니나 발급받은 후 제품 수출과정에서 활용할 수 있으며 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있음

[표 5.7] 전복 HS CODE

전복 HS CODE 품목 정의	전복[할리오티스(Haliotis)속]과 수정고둥류[스트롬버스(Strombus) 속]
전복 한국 HS CODE	0307.81-0000
전복 미국 HS CODE	0307.81-0000
관세	기본세율
	0%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA 포털

▶ 미국 전복, 적용받는 필수 인증 無

미국으로 전복 수출 시, 필수적으로 받아야 하는 인증은 없는 것으로 확인됨. 다만, 고객사가 기존에 취득한 인증인 HACCP와 FCCS22000에 더하여 ISO 22000등의 글로벌 공통 인증이나 비건, 할랄, 코셔 인증과 같은 미국 민간 인증을 선택적으로 취득하여 활용할 수 있음

[표 5.8] 미국 전복 인증 취득

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 Mark
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	식품의약품안전처 (한국식품안전관리인증원)	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
MSC	지속가능한 어업 및 생산 인증	글로벌 공통 인증	해양관리협의회	
ACS	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	세계양식책임관리회	
비건 인증 (Vegan Action)	기능성 인증	미국 민간 인증	비건 인지 재단 (Vegan Awareness Foundation)	
IFANCA Halal	종교적 및 문화적 인증	미국 민간 인증	미국 이슬람식품영양협의회 (IFANCA, Islamic Food and Nutrition Council of America)	
유대인 코셔 인증 (Orthodox Union Kosher)	종교적 및 문화적 인증	미국 민간 인증	Orthodox Union (OU)	

자료: 각 인증기관

▶ 미국 전복, 수산물 수입 모니터링으로 수입 규제 강화 전망

미국 해양대기국(NOAA)은 2018년부터 IUU어업(불법·비보고·비규제)으로 규정된 행위를 체포하거나 원산지를 속인 수산물에 대해 수입을 규제하기 위해 ‘수산물 수입 모니터링 프로그램(SIMP, Seafood Import Monitoring Program)’을 시행하고 있음. 해당 프로그램은 미국 수산물 수입의 약 40% 비중을 차지하는 13개 종에 적용되며, 자세한 내용은 하기 표와 같음. 전복은 13개 종의 적용 대상에 해당하므로 수입업체는 수입 시 생산자 정보, 생산활동, 수입업체 정보 등을 의무적으로 보고해야 함<sup>41)</sup>

[표 5.9] 미국 수산물 수입 모니터링(SIMP)

구분	내용
SIMP 적용 대상 (13종)	① 전복(Abalone) ② 대서양 대구(Atlantic cod) ③ 대서양 대게(Blue Crab, Atlantic) ④ 만새기(Dolphinfish, Mahi Mahi) ⑤ 그루퍼(Grouper) ⑥ 킹크랩(King crab, red) ⑦ 태평양 대구(Pacific cod) ⑧ 도미(Red snapper) ⑨ 해삼(Sea cucumber) ⑩ 상어(Sharks) ⑪ 새우(Shrimp) ⑫ 황새치(Swordfish) ⑬ 참치(Tuna)
수입업체 의무 보고사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생산자 정보                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 선박명 기국</li> <li>- 어업권의 증명(허가, 시설 등록, 라이선스 번호)</li> <li>- 선박 고유 식별부호(Unique Vessel Identifier)(있는 경우)</li> <li>- 어구 종류</li> </ul> </li> <li>• 생산활동 정보                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 어종(ASFIS 코드)</li> <li>- 양륙 또는 하역 일자, 양륙 또는 하역 시 제품 형태(수량 및 중량 포함)</li> <li>- 어획 및 양식 지역(양식시설 주소)</li> <li>- 최초 양륙 지점</li> <li>- 양륙인명 또는 운송인명</li> </ul> </li> <li>• 수입업체 정보                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 명칭, 소속, 연락처 정보</li> <li>- 국제수산물무역허가(IFTP) 번호</li> <li>- 관리 연속성(Chain of custody)에 관한 기록 유지</li> <li>- 제품 환적 정보(선박신고, B/L)</li> <li>- 제품 가공, 재가공, 혼합 관련 기록</li> </ul> </li> </ul>

자료: 미국 해양대기국(NOAA)

41) 미국 해양대기국(NOAA), 「Compliance Guide: U.S. Seafood Import Monitoring Program」

▶ 미국 전복, 위생 안전성 관련 잠재적 위험 요소 有

미국 식품의약국(FDA)에서 공개한 「Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance」에 따르면, 무척추동물종 관련 잠재적 위험 요소 중 전복 종류에 따라 잠재적 위험 요소가 존재함. 전복과 관련해서는 자연독소 위험(Natural Toxin Hazards)과 환경 화학 위험(Environmental Chemical Hazards)을 잠재적 위험으로 규정하고 있으며, 「FDA 및 EPA의 안전 수준과 관련한 규정 및 지침」에서 규정하고 있는 전복과 관련한 유해물질 기준치는 하기 표와 같음. 통합무역정보서비스에서 공개한 HS CODE 0307.81-0000에 대한 통관 거부사례에 따르면, 2022년 수산물 종의 거부 유형은 금지 성분 함유, 유해물질 기준치 초과가 다수 집계된 것으로 확인되므로 해당 규정 기준치 준수에 주의할 필요가 있음

[표 5.10] 미국 무척추동물종 관련 잠재적 위험 요소<sup>42)</sup>

유형	학명	잠재적 위험 요소				
		병원체 위험	기생충 위험	자연독소 위험	환경 화학 위험	양식용 약물 위험
전복 (Abalone)	<i>Haliotis laevis</i>			✓	✓	
	<i>H. ruber</i>				✓	
	<i>H. spp.</i>				✓	
	<i>Marinaurris roei</i>				✓	

자료: 미국 식품의약국(FDA)

[표 5.11] 미국 전복 유해물질 기준치<sup>43)</sup>

유형	유해물질	기준치
화학물질	디클로로페녹시아세트산	≥1.0ppm
	카르펜트라존-에틸	> 0.3ppm
	디콰트	> 20.0ppm
	이마자피르	> 0.1ppm
	플로르피룩시펜-벤질	> 20.0ppm
	이미다클로프리드	> 0.05ppm
	페녹술람	> 0.02ppm
	사플루페나실	> 0.01ppm
	트리클로피르 및 그 대사 산물 및 분해물	> 3.5ppm

자료: 미국 식품의약국(FDA)

42) 미국 식품의약국(FDA), 「Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance」, 2022.06

43) 미국 식품의약국(FDA), 「FDA&EPA Guidance And Regulatory Levels」, 2021.06

▶ 미국 전복, 라벨링 규정

미국으로 수입되는 수산물을 포함한 모든 식품은 미국 식품의약국(FDA) 규정에 따라 라벨링 표기가 의무임. 수산물을 포함한 모든 식품은 제품명, 순중량, 원재료명, 영양표시 등을 기재해야 하며 원산지 표시도 의무임. 전면 표기 부분에는 식품명과 식품 내용물을 표기해야 하며, 정보 표기 면에는 영양성분표, 원재료, 알레르기 유발 성분, 제조사 및 배급사, 원산지를 표기해야 함. 다만, 포장형태가 아닌 수산물의 영양성분표기는 의무사항은 아니나, 선반 라벨, 표지판, 포스터와 같은 적절한 수단을 사용하여 표기할 수 있으며 주로 소비되는 20개의 비가공 수산물에 대해서는 미국 소매점에서 영양표시를 하도록 권고함. 단, 전복은 20개의 주요 소비 품목에 해당하지 않음<sup>44)</sup>

[표 5.12] 미국 전복 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	1. 제품명	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품의 일반적인 명칭을 기재함</li> <li>• 활자 크기는 주표시면에 사용된 가장 큰 활자의 1/2 이상으로 표기함</li> <li>• 식품이 액체가 아닌 경우 형태(Sliced, Unsliced, Halves) 등으로 명시함</li> <li>• 외국어 표기일 경우, 영어 및 외국어를 병기함</li> </ul>
	2. 순중량	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 표시면 하단 30%에 위치하게 표시함</li> <li>• 포장 용기 내부에 담겨있는 식품의 양을 의미함</li> <li>• 기본적으로 모든 중량 표기는 영미 파운드법(oz, lb, quart)에 따라 표기되어야 하며, 그램(g), 밀리리터(ml) 등의 미터법 단위도 함께 표기함</li> </ul>
	3. 제조자, 포장업체, 유통업체의 정보, 이름 및 주소	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제조사, 포장업체 또는 유통업체의 이름을 표기함</li> <li>• 제조업체의 이름이나 주소가 없는 경우에는 제품과 관련된 업체명을 반드시 기재함</li> <li>• 제조사, 포장업체 또는 유통업체 표기는 일반적으로 정확한 도로이름 및 번호, 도시, 집(Zip) 코드, 주 등의 정보를 모두 포함함</li> </ul>

자료: 미국 식품의약국(FDA)

44) 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, US FDA 21 CFR 101

[표 5.12] 미국 전복 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	4. 성분 목록	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 사용된 원재료의 중량을 기준으로 내림차순으로 나열함</li> <li>• 통상적인 이름을 사용함</li> <li>• 전체 제품 용량 및 무게의 2% 이하를 구성하는 성분명의 표기는 위 방식의 적용을 받지 않음</li> <li>• 허가된 방부제 첨가 시 방부제의 통상 명칭 및 기능을 표기함</li> </ul>
	5. 알레르겐 성분	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품 알레르기 유발 물질(Major food allergen)이 포함된 경우 반드시 기재함</li> <li>• 눈에 잘 띄고 읽기 쉬운 크기로, 원재료명의 문자 크기 이상으로 표기함</li> <li>• 주요 알레르기 유발물질 : 어류, 갑각류/조개류, 우유, 계란, 견과류, 밀, 땅콩, 대두/콩</li> </ul>
	6. 영양성분표 (Nutrition Facts)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미국에서 판매되는 모든 식품은 라벨에 영양성분표를 포함해야 함</li> <li>• 열량, 총 지방(포화지방, 트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨, 총 탄수화물(식이섬유, 총당, 첨가당), 단백질, 비타민D, 칼슘, 철분 등의 정보를 포함함</li> <li>• 4살 이상이 한 자리에서 일반적으로 소비하는 양을 표기하는 1회 섭취량이 포함되어야 함. FDA에서는 일부 식품들에 대해 표준 1회 섭취량을 지정하고 있음</li> <li>• 일일섭취량을 기준으로 1일 영양성분 기준치(% DV)를 표기해야 함</li> <li>• 수출용 제품 라벨의 면적에 따라 영양성분표의 규정된 위치가 상이하므로 반드시 확인이 필요함</li> <li>• 영양성분표의 포맷(Format)이 다양하므로 제품의 크기나 라벨의 면적에 따라 적합한 포맷을 선택하여 사용할 수 있음</li> </ul>
	7. 원산지	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수입산의 경우 반드시 원산지를 기재해야 하고 수입품을 유통하는 업체의 주소 또한 필수 기재 대상임</li> <li>• 원산지 표시 의무는 미국 식품의약국에서 관리하는 라벨링 규정과는 별도로 미국 관세청에서 주관하는 내용이며, 이를 위반할 경우 미국 무역 세관법을 위반하게 되므로 유의해야 함</li> <li>• 원산지는 반드시 표준 영어로 국가를 표기해야 하며, 눈에 잘 띄는 곳에 지워지거나 분실되지 않게 표기해야 함</li> </ul>

자료: 미국 식품의약국(FDA)



[표 5.12] 미국 전복 라벨링

정보 표시면 필수 표시사항 및 기준	8. 유통기한	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제조업체는 제조 일자 혹은 유통기한을 제품에 표기하여 소비자들이 제품 안전성을 확보할 수 있도록 권고함</li> </ul>
	9. 표기 언어	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반드시 영어로 표기해야 하며, 한국어 표기가 포함된 경우에는 모든 라벨 의무 표기 사항을 영어와 한국어 모두로 병기해야 함</li> <li>• 영어, 한국어 이외의 언어가 라벨에 있다면, 해당 언어로도 모든 의무 표기 사항을 표기해야 함</li> </ul>

자료: 미국 식품의약국(FDA)

▶ 미국 전복 라벨 샘플



[앞면 라벨링]



[뒷면 1 라벨링]

[앞면 - 영문]

- ① Jeonghaeyoun
- ② South Korea Abalone
- ③ Precooked Frozen Abalones

[앞면 - 국문]

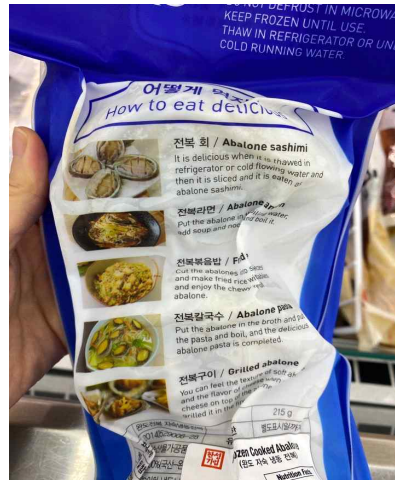
- ① 정해연
- ② 대한민국(완도) 전복
- ③ 자숙냉동전복

[뒷면 1 - 영문]

- ① KOREA WANDO
- ② 정해연
- ③ PRODUCT OF KOREA
- ④ INGREDIENTS
- ⑤ Abalone 100%
- ⑥ Weight 215g
- ⑦ DO NOT REFREEZE AFTER THAWING
- ⑧ DO NOT DEFROST IN MICROWAVE
- ⑨ KEEP FROZEN UNTIL USE.

[뒷면 1 - 국문]

- ① 한국 완도
- ② 정해연
- ③ 한국산
- ④ 재료
- ⑤ 전복 100%
- ⑥ 무게 215g
- ⑦ 해동 후 재냉동 금지
- ⑧ 전자레인지 해동 금지
- ⑨ 사용 전까지 냉동보관



[뒷면 2 라벨링]



[뒷면 3 라벨링]

⑩ THAW IN REFRIGERATOR OR UNDER COLD RUNNING WATER.

⑩ 냉장고 또는 찬물에서 해동

[뒷면 2 - 영문]

[뒷면 2 - 국문]

- ① How to eat delicious
- ② Abalone sashimi
  - It is delicious when it is thawed in refrigerator or cold flowing water and then it is sliced and it is eaten as Abalone sashimi.
- ③ Abalone ramen
  - Put the abalone in the boiling water, add soup and noodles and boil it.
- ④ Fried rice
  - Cut the abalone into small pieces and make fried rice with vegetable and enjoy the chewy texture of abalone.
- ⑤ Grilled abalone
  - You can feel the texture of soft abalone and the flavor of cheese when you put cheese on top of the abalone and grilled it in the fire.

- ① 맛있게 먹는 방법
- ② 전복회
  - 냉장고에서 또는 차가운 흐르는 물에 해동 후 얇게 썰어서 전복회로 드시면 맛있습니다.
- ③ 전복 라면
  - 전복을 끓는 물에 넣고, 스프와 면을 넣고 끓여보세요.
- ④ 전복 볶음밥
  - 전복을 작게 썰어서 채소와 함께 볶음밥을 만들어서 전복의 식감을 즐겨보세요.
- ⑤ 전복 구이
  - 치즈를 전복 위에 얹어 불에 구워서 부드러운 전복의 식감과 치즈의 풍미를 느껴보세요.

[뒷면 3 - 영문]

- ① Frozen Cooked Abalone
- ② Ingredients : Abalone 100%  
(Farm Raised)
- ③ Net Weight : 7.57oz (215gr)
- ④ Imported by Pacific Giant Inc.
- ⑤ 4625 District Blvd, Vernon CA  
90058, U.S.A
- ⑥ Product of Korea
- ⑦ Nutrition Facts
- ⑧ 5servings per container
- ⑨ Serving size 1serving (100g)
- ⑩ Amount Per Serving
- ⑪ Calories 90
- ⑫

% Daily Value*		
<b>Total Fat</b>	0.5g	1%
Saturated Fat	0g	1%
Trans Fat	0g	1%
<b>Cholesterol</b>	85mg	28%
<b>Sodium</b>	340mg	15%
<b>Total Carbohydrate</b>	5g	2%
Dietary Fiber	1g	5%
Total Sugar	0g	
Include 0g added Sugars		0%
<b>Protein</b>	16g	
<b>Vitamin D</b>	0mg	0%
<b>Calcium</b>	28mg	2%
<b>Iron</b>	1mg	8%
<b>Potassium</b>	270mg	6%

[뒷면 3 - 국문]

- ① 자숙 냉동 전복
- ② 재료 : 전복 100% (양식)
- ③ 순중량 : 7.57oz (215gr)
- ④ 수입자 퍼시픽 자이언트
- ⑤ 4625 디스트릭 블러버드 버논  
캘리포니아 90058, 미국
- ⑥ 한국산
- ⑦ 영양정보
- ⑧ 5개 들입
- ⑨ 1회 제공량(100g)
- ⑩ 1회 제공당
- ⑪ 90 칼로리
- ⑫

% 일일영양성분		
<b>총지방</b>	0.5g	1%
포화지방	0g	1%
트랜스지방	0g	1%
<b>콜레스테롤</b>	85mg	28%
<b>나트륨</b>	340mg	15%
<b>총 탄수화물</b>	5g	2%
섬유질	1g	5%
총 당류	0g	
0g의 당류 포함		0%
<b>단백질</b>	16g	
<b>비타민 D</b>	0mg	0%
<b>칼슘</b>	28mg	2%
<b>철</b>	1mg	8%
<b>칼륨</b>	270mg	6%

⑬ \*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

⑭ KEEP FROZEN

⑮ WARNING

⑯ This product can expose you to lead, arsenic or cadmium is known to the State of California to cause cancer, birth defects or reproductive harm.

⑰ For more information go to [www.P65Warning.ca.gov](http://www.P65Warning.ca.gov)

⑬ \*% 일일 영양성분(DV)은 음식 1인분에 포함된 영양소가 일일 식단에 기여하는 정도를 나타냅니다. 하루 2,000칼로리는 일반적인 영양 조언에 사용됩니다.

⑭ 냉동보관

⑮ 경고

⑯ 이 제품은 비소, 카드뮴이 캘리포니아주에서 암이나 선천적 결손증 또는 생식 기능 장애를 유발하는 것으로 알려져 있다.

⑰ 더 많은 정보를 원하신다면 [www.P65Warning.ca.gov](http://www.P65Warning.ca.gov)

### 3. 전복 국내 수출 신고 및 통관

#### ▶ 미국 전복, 국내 수출 신고 및 통관

미국으로 전복 수출 시, 생산 및 가공시설을 국립수산물품질관리원에 등록해야 하며, 등록번호가 발급되면 국립수산물품질관리원은 관련 정보를 미국 식품의약국에 통보함. 수출 신고 및 수출 통관 절차는 국내 관세청을 통해 진행할 수 있음. 일부 선상 수출 신고, 현지 수출 어패류 신고, 원양수산물 수출 신고의 경우에는 선적 또는 수출 후 신고가 가능하며, 이는 관세청의 수출통관 사무처리에 관한 고시에 따름

[표 5.13] 미국 전복 국내 수출 신고

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

자료: 관세청



[표 5.14] 미국 전복 국내 수출통관

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

자료: 관세청

## 4. 전복 국내 수출 검역 및 검사

### ▶ 전복, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

질병의 전염을 방지하기 위해 검역 대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 고객사 제품의 경우, 냉동 또는 냉장 상태로 수출 시 검역대상 지정 수산물에 해당하는 것으로 확인됨. 또한, 수출 수산물 검사는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부 장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임. 미국의 경우 신선·냉장·냉동 이매패류에 대해 검사를 요구함

[표 5.15] 미국 전복 국내 수출 검역

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

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.15] 미국 전복 국내 수출 검역

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

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.16] 미국 전복 국내 수출 검사

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

자료: 국립수산물품질관리원

## 5. 전복 미국 수입 신고 및 통관

### ▶ 전복, 수입 신고 및 통관 절차

미국의 식품 수입에 대한 통관 담당 기관은 관세국경보호청(CBP)임. 미국으로 수입되는 모든 식품은 미국 도착 이전에 화물과 관련한 정보를 미국 관세국경보호청(CBP)에 의무적으로 사전 통지해야 함. 수입업체는 사전통지시스템 인터페이스(PNSI)를 활용하여 온라인으로 화물에 대한 정보를 입력할 수 있음. 또한, 수입업체는 화물 도착 5일 전부터 15일 이후 이내에 미국 관세국경보호청 통관자동화시스템을 통해 수입 신고를 진행해야 함. 이후 검사검역 단계를 통과하여 물품반출이 허가된 경우 최종적으로 관세를 납부하고 미국 내 유통이 가능해짐

[표 5.17] 미국 전복 수입 신고 및 통관 절차

<p>1. 물품 도착 및 수입 신고 전 준비</p>	<p>화물정보 사전 제출</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 화물 도착 전 전자적 방법의 통관자동화시스템(AMS)을 활용하여 화물에 대한 정보, 송하인과 수하인의 인적 정보, 운송수단과 항해에 대한 정보를 사전에 제출해야 함</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 제출 정보                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 화물에 대한 정보: 품명, 상세설명, 국제적 위험품코드, 선하증권 번호 등</li> <li>- 송하인과 수하인의 인적 정보: 송하인과 수하인의 이름과 주소, ID 등</li> <li>- 운송수단과 항해에 대한 정보 : 선적항, 도착항, 예정도착일, 항해번호, 선명 등</li> </ul> </li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 사전신고를 제출해야 하는 최소 기한 :                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 육로로 도착하기 2시간 전까지</li> <li>- 철로로 도착하기 4시간 전까지</li> <li>- 항공으로 도착하기 4시간 전까지</li> <li>- 해상으로 도착하기 8시간 전까지</li> </ul> </li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 위반 시 처벌 규정                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 적하목록 사전제출을 하지 않은 경우, 미국 통관항에서 양하 금지 조치</li> <li>- 최초 위반에 대하여 벌금 5천 달러, 그 이후의 위반에 대해서 벌금 1만 달러가 부과됨</li> </ul> </li> </ul>
------------------------------	-------------------	---

자료: 미국 관세국경보호청(CBP), 통합무역정보서비스

[표 5.17] 미국 전복 수입 신고 및 통관 절차

2. 수입신고	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미국으로 수입되는 식품은 선박 혹은 항공을 통해 미국에 도착하기 5일 전부터 도착 후 15일 이내의 기간에 수입신고를 해야 함</li> <li>• 사전신청                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 해상운송의 경우 본선이 미국 통관항에 '도착하기 5일 전'부터 가능함</li> <li>- 항공운송의 경우 통관자동화시스템(AMS)를 통하여 적하목록을 사전제출한 이후부터 가능함</li> </ul> </li> </ul>			
	<table border="1"> <tr> <td>신고방식</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 서면 신청서 세관 제출</li> <li>• 통관자동화시스템(AMS) 또는 관세사 전용 인터페이스(ABI) 통하여 전송</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>제출서류</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 적하목록(CBP form 7533)</li> <li>• 물품신고서(CBP form 3461)</li> <li>• 통관할 수 있는 권리의 증명서</li> <li>• 상업송장(Commercial Invoice, C/I)</li> <li>• 상업송장 제출이 불가능할 경우 견적송장(Proforma Invoice)</li> <li>• 포장 명세서(Packing List)</li> <li>• 기타 물품반출 허가를 위하여 세관장이 요구하는 서류</li> </ul> </td> </tr> </table>	신고방식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 서면 신청서 세관 제출</li> <li>• 통관자동화시스템(AMS) 또는 관세사 전용 인터페이스(ABI) 통하여 전송</li> </ul>	제출서류
신고방식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 서면 신청서 세관 제출</li> <li>• 통관자동화시스템(AMS) 또는 관세사 전용 인터페이스(ABI) 통하여 전송</li> </ul>			
제출서류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 적하목록(CBP form 7533)</li> <li>• 물품신고서(CBP form 3461)</li> <li>• 통관할 수 있는 권리의 증명서</li> <li>• 상업송장(Commercial Invoice, C/I)</li> <li>• 상업송장 제출이 불가능할 경우 견적송장(Proforma Invoice)</li> <li>• 포장 명세서(Packing List)</li> <li>• 기타 물품반출 허가를 위하여 세관장이 요구하는 서류</li> </ul>			
3. 검사검역	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수입업자가 사전에 통지한 수입 서류와 관세국경보호청(CBP)의 검토 내용이 FDA 데이터베이스에 입력되며, 이를 통해 FDA가 세부 검사 여부를 결정함</li> <li>• 일정 기준에 따라 고위험군으로 판정되는 화물 또는 기타 법에 의해 검사가 요구되는 화물을 선별한 뒤 실물검사 또는 서류검사가 진행됨</li> </ul>			
3. 관세납부 및 반출	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 물품 검사가 끝나면 수입자는 관세, 조세 등 각종 비용을 납부함                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- FDA의 수입 서류 검토</li> <li>- 결과에 따라 별도의 검사가 요구되지 않는다고 판단될 시 즉각 수입이 허가되며, 검사가 요구되는 농수산물의 경우 FDA 샘플 조사를 거친 후 합격 판정을 받을 시 수입이 허가됨</li> </ul> </li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 납세 신고서가 처리되고 관세액을 납부하게 되면 물품을 반출                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 지정된 보세구역에 물품이 반입된 지 10일 이내로 납세신고서를 제출하고 예정 납세액을 납부함</li> </ul> </li> </ul>			
4. 사후심사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 완료된 통관 물품에 대해 통관이 적법하게 이뤄졌는지 반출된 화물에 대한 사후심사 진행</li> <li>• 이후 먼저 납부한 예상 관세액과 비교하여 초과된 납부액은 환급하고, 부족한 납부액은 추가 징수하며 납세 신고서를 제출한 날로부터 1년 이내 진행됨</li> </ul>			

자료: 미국 관세국경보호청(CBP), 통합무역정보서비스

## 6. 전복 미국 수입 검역 및 검사

### ▶ 전복, 제출된 서류 FDA 검토 후 수입검사 여부 결정

미국 관세국경보호청(CBP)은 수입업체가 사전통지한 내용과 수입신고 시 제출된 정보를 바탕으로 검토하여 미국 식품의약국 데이터베이스에 입력하면, 이를 통해 미국 식품의약국이 화물 검사 여부를 결정함. 또한, 식품 수출 시 안전성 기준에 유의하여 통관거부 이력이 남지 않도록 유의해야 함. 미국 식품의약국 수입 경보에 의해 유의 업체로 지정된 생산·수출 업체는 향후 대미 수출 시에도 통관이 거부될 확률이 높을 수 있으므로 특별한 주의가 요구됨

[표 5.18] 미국 전복 수입 검역 및 검사 절차

수입 검역 검사	<ul style="list-style-type: none"> <li>수입업체가 사전통지한 내용 및 수입신고 시 제출된 정보 및 서류를 바탕으로 미국 관세국경보호청에서는 해당 내용을 검토하여 식품의약국(FDA) 데이터베이스에 입력하며, 이를 통해 FDA가 화물의 검사 여부를 결정함</li> <li>만일 FDA의 검토 결과, 별도의 검사가 요구되지 않을 경우 즉각적으로 수입이 허가되나, 검사가 요구되는 품목의 경우 FDA의 검사를 거쳐 합격 판정을 받아야만 미국 내 반입이 허용됨</li> <li>물품 검사 여부는 도착 후 2~3일 내 결정되며, 검사 시 물품반출까지는 약 1주일 소요됨</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>미국의 식품의약국(FDA)는 제출된 서류를 기반으로 수입 수산물에 자국에서 규정한 식품 안전관리인증기준(수산물 HACCP)을 준수하였는지 여부를 중점적으로 검토함                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 미국은 직접적인 수입 수산물 검사 외 HACCP 준수 여부, 제3자 인증프로그램 등을 활용하여 수입 수산물의 안전성을 확보함</li> <li>- 만일 FDA의 검사 품목으로 지정되었으나 통과하지 못한 수산물은 통관이 즉시 거부될 수 있으며, 이러한 경우에 해당하는 품목은 FDA 홈페이지에 별도로 고시됨<sup>45)</sup></li> </ul> </li> </ul>

자료: 미국 식품의약국(FDA)

45) 미국 식품의약국(FDA), 「Recalls, Market Withdrawals & Safety Alerts」





# VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 사우던락랍스터(Southern Rocklobster)

Interview ② 오엠씨푸드(OM Seafood)

Interview ③ 씨페러즈(Seafarers)

## Interview ① 사우던락랍스터(Southern Rocklobster)

46)

### 사우던락랍스터 (Southern Rocklobster)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
  - 2008년 설립된 미국 식품 공급기업으로, 도매 고객에게 고품질의 육류 및 해산물 상품을 납품하고 있음
  - 지속 가능한 방식으로 생산된 제품을 소싱하여 공급하고 있으며, 취급 품목에서 다양한 품질 인증을 보유하고 있음

### 담당자 정보

Sales Manager



## 사우던락랍스터(Southern Rocklobster) Sales Manager

### Q. 미국의 수산물 시장에서 전복의 수요는 어떠한가요?

아시아 인구가 미국 주요 도시에서 상당한 소비 시장으로 성장함에 따라 미국 내 전문 요리 재료의 수요도 증가했으며, 이는 전복에 대한 미국 시장의 수요도 증가시켰습니다. 그러나 현지에서 전복은 여전히 틈새시장으로 특정 소비층에서 주로 소비되고 있습니다. 따라서 체감 수요는 전복 수입 및 판매 관계자마다 주관적일 것 같습니다.

### Q. 미국 소비자들이 즐겨 먹는 신선 수산물의 종류는 어떤 것이 있나요?

수산물은 미국에서 수요가 매우 높은 품목으로, 비채식주의 소비자들에게 건강한 대체 단백질 식품으로 주목받고 있습니다. 미국 소비자들에게 인기가 가장 많은 수산물 품목은 참치와 새우입니다. 다만, 특별히 신선한 활어 형태의 수요가 높지는 않습니다. 미국에서는 오히려 냉동이나 통조림 형태의 수산물의 수요가 높습니다.

### Q. 미국에서 현지산 및 한국산 전복의 수요는 어떠한가요?

과거에는 현지 전복 생산 비중이 높아 수요가 있었지만, 생산업이 쇠퇴하면서 현재 수요는 미미한 수준입니다. 그러나 최근 미국 서해안 일대에서 전복 생산이 재개되며 인근 시장에서 수요가 발생하고 있습니다. 한국산 전복의 수요는 주로 한국인들을 비롯한 아시아인들에게 높은 편입니다.

### Q. 최근 미국 내 수산물 소비 트렌드는 어떠한가요? 특히 전복과 관련된 최신 동향이 있나요?

미국에서 수산물은 냉동이나 통조림 형태가 일반적입니다. 수산물을 주로 수프나 스투로 조리해서 먹거나, 피자의 토핑 재료 또는 밀가루나 튀김가루를 입혀 스테이크 형태로 구워서 먹기도 합니다. 최근에는 전복이 고급 식당에서 인기를 얻으며 활전복도 프리미엄 식재료로 인식되는 경향이 있습니다.

46) 사진자료: 사우던락랍스터(Southern Rocklobster)

**Q. 미국 소비자들이 수산물 및 전복을 구매할 때 고려하는 요소는 무엇인가요?**

수산물 품목에 따라 현지 소비자들의 구매 결정 요인도 달라지기 때문에 해당 품목의 상품 특성을 가장 먼저 고려합니다. 신선 및 활전복의 경우, 신선도가 현지 소비자들에게 가장 중요한 구매 결정 요인 중 하나입니다. 또한, 상품 포장에 원산지 정보를 적절하게 표기했는지도 현지 소비자들의 구매 결정에 중요하게 작용합니다.

**Q. 최근 미국 내 수산물 유통 트렌드는 어떠한가요?**

앞서 언급한 바와 같이, 미국에서 수산물은 일반적으로 통조림이나 냉동 형태로 판매됩니다. 또한, ‘아마존(Amazon)’과 같은 온라인 채널과 ‘코스트코(Costco)’, ‘월마트(Walmart)’ 같은 오프라인 채널 등 다양한 경로를 통해 수산물이 유통되고 있습니다.

**Q. 미국 B2B 업체와 소비자는 주로 어떤 경로를 통해 전복을 구매하나요?**

미국의 B2B 업체들은 생산업자와 직거래를 하거나 지역 물류 센터나 유통업체를 거치는 방식으로 활전복을 거래하고 있습니다. 현지 시장에서는 통조림이나 냉동 전복이 훨씬 보편적이기 때문에 신선 및 활전복은 주로 아시아 식료품점이나 슈퍼마켓에서 더 인기가 있습니다.

**Q. 고객사 상품이 현지에서 경쟁력을 가질 수 있다고 생각하나요?**

활전복 포장에는 다양한 포장재가 사용되는데, 그중에서도 젤 아이스와 함께 폴리스틸렌 박스를 사용한 것은 현지에서도 상품의 신선도를 유지하기 위해 흔히 사용되는 방법입니다. 또한, 고객사 상품이 취득한 인증은 미국에서 필수적으로 요구되는 수준에 해당합니다. 고객사 상품의 용량은 포장단위당 10kg으로, 현지에서 유통되는 유사 상품의 용량이 포장단위당 일반적으로 6-8kg인 것에 비하면 대응량에 해당합니다.

**Q. 미국에 수산물을 수출하고자 하는 해외 기업이 가장 유의해야 할 내용은 무엇인가요?**

미국으로 수산물을 수출하는 경우 포장에 상품에 관련된 정보를 적절하게 표기하는 것이 중요합니다. 또한, 미국 소비자들은 냉동 및 통조림 형태의 수산물 상품을 선호하기 때문에 이를 고려하여 유통 형태를 결정하면 미국 시장 진출이 용이할 것입니다.

**Q. 미국으로 전복을 비롯한 신선 수산물을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?**

미국에서는 불법 수산물 수입을 막기 위해 수입 모니터링 프로그램을 시행하고 있습니다. 따라서 상품 수출 전 수입 모니터링 제도를 숙지할 필요가 있습니다.

## Interview ② OM씨푸드(OM Seafood)

47)

### OM씨푸드 (OM Seafood)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
  - 1991년 미국 포틀랜드에 설립된 미국의 신선 수산물 전문 도·소매 판매기업
  - 해양관리협회의(MSC) 등의 비영리단체 소속 기업으로, 지속 가능한 수산업을 위한 활동을 전개하고 있음

### 담당자 정보

President



## OM씨푸드(OM Seafood) President

### Q. 미국의 수산물 시장에서 전복의 수요는 어떠한가요?

전복은 미국의 서해안 지역을 중심으로 잘 알려져 있으나, 최근 가격 상승으로 인해 수요에 감소세를 보이고 있습니다. 미국의 전복 시장은 규모가 크지는 않지만, 전복 종류와 가용성을 고려할 때 수요 변동성이 더 큰 시장인 것은 분명합니다.

### Q. 미국의 신선 수산물 시장의 규모는 어떠한가요? 또한, 미국 소비자들이 즐겨 먹는 신선 수산물의 종류는 어떤 것이 있나요?

미국의 신선 수산물 시장은 꾸준히 성장하고 있지만, 돼지고기나 소고기, 닭고기 시장과 비교하면 그 규모가 상대적으로 작은 편입니다. 미국 소비자들에게 인기가 높은 생선류는 참치, 대구, 메기 등이 있으며, 해산물류에는 게, 조개 등이 있습니다.

### Q. 미국에서 현지산 및 한국산 전복의 수요는 어떠한가요?

미국에서는 현지산 전복이 인기가 많은 편이며, 특히 캘리포니아산 붉은 전복은 고급 특산물로 알려져 수요가 매우 높습니다. 그러나 현재 미국에서 유통되는 전복은 대부분 수입산에 해당하며, 특히 칠레산 전복의 수입 규모가 큼니다. 아시아 국가에서 수입되는 전복은 아시아계 소비자들에게 인기가 높습니다.

### Q. 최근 미국 내 수산물 소비 트렌드는 어떠한가요? 특히 전복과 관련된 최신 동향이 있나요?

코로나 이후 건강에 대한 인식이 높아지면서 신선 수산물의 건강상 이점이 주목 받으며 소비량이 증가하고 있습니다. 전복 또한 눈 건강을 촉진하고, 감기 증상을 완화하며 혈액 순환을 원활하게 하는 영양 식품으로 알려지고 있습니다. 현지 소비자들은 주로 통조림 전복을 사용하여 조림 요리, 수프 요리, 볶음 요리 등을 만들어 먹습니다.

**Q. 미국 소비자들이 수산물 및 전복을 구매할 때 고려하는 요소는 무엇인가요?**

미국 소비자들은 정보에 입각한 소비를 중요하게 생각합니다. 그래서 겉으로 보이는 수산물의 상태를 관찰하거나, 포장 라벨링에 표기된 상세정보를 꼼꼼하게 살펴보고 수산물 구매를 결정합니다. 미국 소비자들은 원산지에 따라 달라지는 전복의 색을 살펴보고 구매를 결정하며, 제품의 잡내 여부도 소비자들의 주요 구매 결정 요인에 해당합니다.

**Q. 최근 미국 내 수산물 유통 트렌드는 어떠한가요?**

미국에서 최근 주요 수산물 유통 트렌드의 변화는 없었습니다. 다만, 코로나 19 이후 온라인을 통한 수산물 소비가 증가한 것이 눈에 띄는 변화라고 할 수 있습니다.

**Q. 미국 B2B 업체와 소비자는 주로 어떤 경로를 통해 전복을 구매하나요?**

미국의 B2B 업체들은 전복 생산업체 및 수입업체와 전략적 제휴 관계를 맺어 상품을 직접 공급받거나, 지역 도매업체에서 상품을 대량으로 구매하고 있습니다. 또한, 수산물 전문 공급사 또한 B2B 업체에게 상품을 공급하는 수입업체의 역할을 하고 있습니다. 미국에서는 일반적으로 통조림이나 슬라이스 형태의 전복이 유통되고 있으며, 아시안 마트, 슈퍼마켓, 수산시장, 온라인 쇼핑 사이트 등 다양한 채널을 통해 판매되고 있습니다. 다만, 전복은 시중에 흔하게 유통되고 있는 품목은 아닙니다.

**Q. 미국에 수산물을 수출하고자 하는 해외 기업이 가장 유의해야 할 내용은 무엇인가요?**

미국으로 수산물을 수출하는 과정에서 가장 중요한 것은 미국 내 각 규제 당국에서 규정하는 모든 요건을 충족해야 한다는 점입니다.

**Q. 미국으로 전복을 비롯한 신선 수산물을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?**

고객사 상품이 현지에서 유통되기 위해서는 미국의 전복 수입과 관련된 미국 관세국경보호청(CBP)의 구체적인 가이드라인을 준수해야 합니다. 해당 지침에는 라벨링 규정을 비롯한 주요 요건이 포함되어 있으니 이를 꼭 확인하시길 바랍니다. 또한, 식품의약품(FDA)과 해양수산청(NMFS)에서는 수산물 검역 프로그램을 실시하여 수입 수산물과 국산 수산물에 동일한 수준의 규제를 적용하고 있으니 이 부분도 숙지할 필요가 있습니다.

## Interview ③ 씨페러즈(Seafarers)

48)

### 씨페러즈 (Seafarers)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
  - 1964년에 설립된 마이애미 기반의 유통 기업으로, 도·소매 유통 및 레스토랑 사업을 진행하고 있음
  - 지속 가능한 수산업을 위한 노력의 일환으로, 멕시코와 수리남에서 참바리, 홍돔 등의 어종에 대해 '어업 개선 프로젝트(Fishery Improvement Project)'를 시행함

### 담당자 정보

Sales & Purchasing  
Manager



## 씨페러즈(Seafarers) Sales & Purchasing Manager

### Q. 미국의 수산물 시장에서 전복의 수요는 어떠한가요?

미국의 전복 시장은 다른 수산물 품목 시장에 비해 규모가 매우 제한적입니다. 다만, 일각에서는 전복은 관절염 등의 질병을 예방할 수 있는 고급 요리 재료로 인식되기도 해서 적절한 수요와 시장이 존재하는 것으로 보입니다.

### Q. 미국의 신선 수산물 시장의 규모는 어떠한가요? 또한, 미국 소비자들이 즐겨 먹는 신선 수산물의 종류는 어떤 것이 있나요?

신선 수산물 시장은 다른 식품 시장과 비교하여 그 규모가 크다고 할 수는 없지만, 공급 물량에 비하면 수요는 상당히 큰 편입니다. 한편, 미국에서는 기존에도 해산물 식당들이 존재했기 때문에 새우, 게, 바닷가재 등의 수요는 항상 있었으며, 최근에는 신선 수산물을 취급하는 레스토랑이 증가하고 있어 소비기반이 확대되고 있습니다.

### Q. 미국에서 현지산 및 한국산 전복의 수요는 어떠한가요?

미국에서는 현재 멕시코, 칠레, 호주 등의 국가에서 대부분의 전복을 수입해오고 있습니다. 미국에서 전복 수입이 증가한 것은 2020년 이후부터입니다. 한국산 전복은 통조림이나 냉동 형태로 수입 및 판매되고 있으며, 미국 서해안 지역의 한인사회에서 수요가 있습니다.

### Q. 최근 미국 내 수산물 소비 트렌드는 어떠한가요? 특히 전복과 관련된 최신 동향이 있나요?

미국의 수산물 시장은 활발하게 성장하고 있는 추세입니다. 미국 소비자들은 수산물을 다양한 방식으로 즐기는 것을 선호합니다. 일례로, 크랩 케이크(Crab Cakes)와 랍스터 롤(Lobster Rolls)은 오랫동안 미국에서 사랑받는 해산물 요리였습니다. 전복은 특별한 날에 먹는 이국적인 별미 또는 최신 레스토랑에서 제공되는 고급 다이닝 요리 재료로 인식되고 있습니다.

48) 사진자료: 씨페러즈(Seafarers)



### Q. 미국 소비자들은 전복을 주로 어떤 방식으로 조리하여 섭취하나요?

미국에서는 일반적으로 전복의 근육 부분이 소비됩니다. 현지 소비자들은 전복을 다양한 요리의 재료로 사용하며, 지역 특유의 재료나 향신료를 더하여 조리하는 경우가 많습니다. 특히, 미국 소비자들은 전복을 수프나 스테이크 등으로 즐겨 먹으며, 최근에는 미국 내 일식당의 주요 메뉴로도 자리 잡고 있습니다.

### Q. 미국 소비자들이 수산물 및 전복을 구매할 때 고려하는 요소는 무엇인가요?

미국 소비자들은 색이나 모양 등 육안으로 보이는 수산물의 외양적 특징을 중요하게 살펴봅니다. 한편, 미국에서는 신선 대비 통조림 수산물 품목의 소비가 더 많기 때문에 소비자들은 통조림 상품의 라벨링 표기와 원산지, 유통기한 등 상세 표기가 적절한지도 중요하게 확인합니다. 미국 소비자들은 전복 구매 시 육안으로 보이는 제품 상태를 가장 먼저 확인합니다. 또한, 다른 수산물 품목과 유사하게 라벨링과 포장 겉면에 표기된 세부사항을 꼼꼼히 살펴보고 구매를 결정합니다.

### Q. 최근 미국 내 수산물 유통 트렌드는 어떠한가요?

최근 온라인 플랫폼을 통해 수산물 상품 거래가 많아졌다는 것이 중요한 유통 트렌드의 변화로 보입니다. 초기에는 온라인 거래가 확대되면 소비자들이 제품 정보를 확인하기 어려울 것이라는 우려의 시선이 있었습니다. 그러나 온라인 수산물 매장들이 적절한 라벨링 및 세부사항 표기를 준수하여 소비자들의 신뢰가 높아지면서 이제는 온라인을 통한 수산물 거래가 일반적인 방식이 되었습니다.

### Q. 미국 B2B 업체와 소비자는 주로 어떤 경로를 통해 전복을 구매하나요?

미국의 전복 B2B 업체들은 일반적으로 사업 관계에 있는 제조업체, 도매업체, 유통업체를 통해 상품을 공급받습니다. 지역 수산물 시장에서는 수입업자나 전문 수산물 도매상에게 직접 상품을 조달하고 있습니다. 미국 소비자들은 독립된 민족 시장(Ethnic Markets)이나 수산물 슈퍼마켓 등의 소매 채널에서 수산물과 전복을 구매합니다. 온라인을 통해서도 수산물을 구매하지만, 여전히 오프라인 채널이 소비자들에게 우선적인 선택지가 되고 있습니다.

### Q. 고객사 제품이 현지에서 경쟁력을 가질 수 있다고 생각하나요?

고객사 제품을 현지에서 유통하기 위한 필수 인증으로는 식품의약품안전청(FDA) 인증, 식품위해요소중점관리기준(HACCP) 인증, 해양대기관리청(NOAA) 인증 등이 있습니다. 또한, 통관 과정에서 필요에 따라 지침에 따른 실행을 요구하기도 하는데 이에 따라 고객사 제품의 품질과 위생을 보장할 수 있어야 하며, 이를 통해 현지 소비자들의 신뢰도 얻을 수 있을 것입니다.



---

**Q. 미국에 수산물을 수출하고자 하는 해외 기업이 가장 유의해야 할 내용은 무엇인가요?**

정보에 입각한 소비를 중시하는 미국 소비자들에게 제품의 완전한 상세정보를 투명하게 공개해야 한다는 점을 유의하면 좋을 것 같습니다.

**Q. 미국으로 전복을 비롯한 신선 수산물을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?**

미국으로 수산물 수출 시 상품이 ‘식품위생일반원칙(General Principles of Food Hygiene)’과 ‘어류 및 수산 제품에 대한 실천강령(Codes of Practice for Fish and Fishery Products)’, ‘코덱스 식품 위생 원칙’ 등의 세부사항을 준수하고 있는지 사전에 확인할 필요가 있습니다.

## [참고문헌]

### ■ 참고 자료

1. 유로모니터(Euromonitor), 「Fresh Food in th US」, 2021.12
2. 한국수산경제, 「글로벌 전복·해삼 시장 동향」, 2022.07
3. KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국 권역별 수산물·수산식품 시장동향」, 2019.07
4. KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06
5. 더카운터(The Counter), 「Seventy percent of seafood is purchased when dining out」, 2020.04
6. Journal of the World Aquaculture Society, 「Retail market trends for seafood in the United States」, 2022.08
7. 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Survey on US seafood consumption contains surprises」, 2019.01
8. 씨푸드소스(SeafoodSource), 「US fresh, fozen seafood retail sales set records in 2021」, 2022.01
9. 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Top 10 list of most-consumed seafood species in US revealed」, 2022.05
10. 캐나다 농업부(Agriculture Canada), 「Fish and seafood trends in the United States」, 2022
11. 스태티스타(Statista), 「Share of Americans who have eaten certain raw foods 2006-2016」, 2020.11
12. 해양수산부, 「농수산물품질관리법」 제71조, 2022.06
13. 미국 식품의약국(FDA), 「Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance」, 2022.06
14. 미국 식품의약국(FDA), 「FDA&EPA Guidance And Regulatory Levels」, 2021.06
15. 미국 연방규정집(CFR 전자시스템, US FDA 21 CFR 101
16. 미국 해양대기국(NOAA), 「Compliance Guide: U.S. Seafood Import Monitoring Program」

### ■ 참고 사이트

1. 유엔식량농업기구(Food and Agriculture Organization of the United Nations) ([www.fao.org](http://www.fao.org))
2. 국제무역센터(International Trade Center) ([www.trademap.org](http://www.trademap.org))
3. 한국수산경제 ([www.fisheco.com](http://www.fisheco.com))
4. 유로모니터(Euromonitor) ([www.euromonitor.com](http://www.euromonitor.com))
5. 미국 해양대기국(NOAA, National Oceanic and Atmospheric Administration) ([www.fisheries.noaa.gov](http://www.fisheries.noaa.gov))
6. 스태티스타(Statista) ([www.statista.com](http://www.statista.com))
7. KMI한국해양수산개발원 수산업관측센터 ([www.foc.re.kr](http://www.foc.re.kr))
8. 풀턴 수산시장(Fulton Fish Market) ([www.newfultonfishmarket.com](http://www.newfultonfishmarket.com))
9. 풀턴 수산시장(Fulton Fish Market) 온라인몰 ([fultonfishmarket.com](http://fultonfishmarket.com))
10. 뉴욕타임즈(New York Times) ([www.nytimes.com](http://www.nytimes.com))
11. 헌츠포인트익스프레스(Hunts Point Express) ([www.huntspointexpress.com](http://www.huntspointexpress.com))
12. 파이크플레이스마켓(Pike Place Market) ([www.pikeplacemarket.org](http://www.pikeplacemarket.org))
13. 시애틀비즈니스매거진(Seattle Business Magazine) ([www.seattlebusinessmag.com](http://www.seattlebusinessmag.com))
14. 슈퍼마켓뉴스(Supermarketnews) ([www.supermarketnews.com](http://www.supermarketnews.com))
15. 에이치마트(H Mart) ([www.hmart.com](http://www.hmart.com))
16. 교차로월드(Kyocharoworld) ([www.kyocharoworld.com](http://www.kyocharoworld.com))
17. 시온마켓(Zion Market) ([www.zionmarket.com](http://www.zionmarket.com))
18. 에이티아메리카(aT America) ([atcenteramerica.com](http://atcenteramerica.com))
19. 시타렐라(Citarella) ([www.citarella.com](http://www.citarella.com))
20. 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket) ([www.seafoodcity.com](http://www.seafoodcity.com))
21. 셀리나와무치(Selina Wamucii) ([www.selinawamucii.com](http://www.selinawamucii.com))
22. 스태티스타(Statista) ([www.statista.com](http://www.statista.com))
23. 맥코믹&슈믹스(McCORMICK & SCHMICK'S) ([www.mccormickandschmicks.com](http://www.mccormickandschmicks.com))
24. 리걸씨푸드(Legal Sea Foods) ([www.legalseafoods.com](http://www.legalseafoods.com))

25. 미국 관세국경보호청(CBP) ([www.cbp.gov](http://www.cbp.gov))
26. 미국 식품의약국(FDA) ([www.fda.gov](http://www.fda.gov))
27. 미국 식품의약국 산업시스템(FDA Industry System) ([www.access.fda.gov](http://www.access.fda.gov))
28. 미국 식품의약국 행정부 ([www.accessdata.fda.gov](http://www.accessdata.fda.gov))
29. 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템 ([www.ecfr.gov](http://www.ecfr.gov))
30. 관세청 ([www.customs.go.kr](http://www.customs.go.kr))
31. 통합무역정보서비스 ([www.tradenavi.or.kr](http://www.tradenavi.or.kr))
32. 관세법령포털 ([unipass.customs.go.kr](http://unipass.customs.go.kr))
33. 국립수산물품질관리원 ([www.nfqs.go.kr](http://www.nfqs.go.kr))
34. 해양수산해외산업포털 ([www.kmi.re.kr](http://www.kmi.re.kr))
35. 국립수산과학원 ([www.nifs.go.kr](http://www.nifs.go.kr))
36. FTA포털(Yes FTA) ([www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do](http://www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do))
37. 서던락랍스터(Southern Rocklobster) ([southernrocklobsterusa.com](http://southernrocklobsterusa.com))
38. OM씨푸드(OM Seafood) ([www.omseafood.com](http://www.omseafood.com))
39. 씨페리츠(Seafarers) ([www.seafarersinc.com](http://www.seafarersinc.com))

