

2016 농식품 해외시장 맞춤형조사

Product : 냉동새우 (Frozen Shrimp)

Country : 미국 (United States)

CONTENTS

I. 시장 통계	4
1. 통계분석 기준 설정	6
2. 글로벌 수입통계	7
3. 미국 수입통계	8
4. 미국 냉동 어류&해산물 시장규모	9
II. 시장 트렌드	10
1. 시장 메가 트렌드	12
2. 소비 트렌드	13
3. 제품 트렌드	14
4. 정책 트렌드	15
III. 경쟁 원산지 분석	16
1. 경쟁제품 원산지 선정	18
2. 원산지별 현황 파악	19
IV. 경쟁제품 현지조사	22
1. 분석 제품 및 기준	24
2. 가격 정보	26
3. 원산지&유통기한 정보	27
4. 손질 상태 비교	28
5. 현지조사 데이터	29

CONTENTS

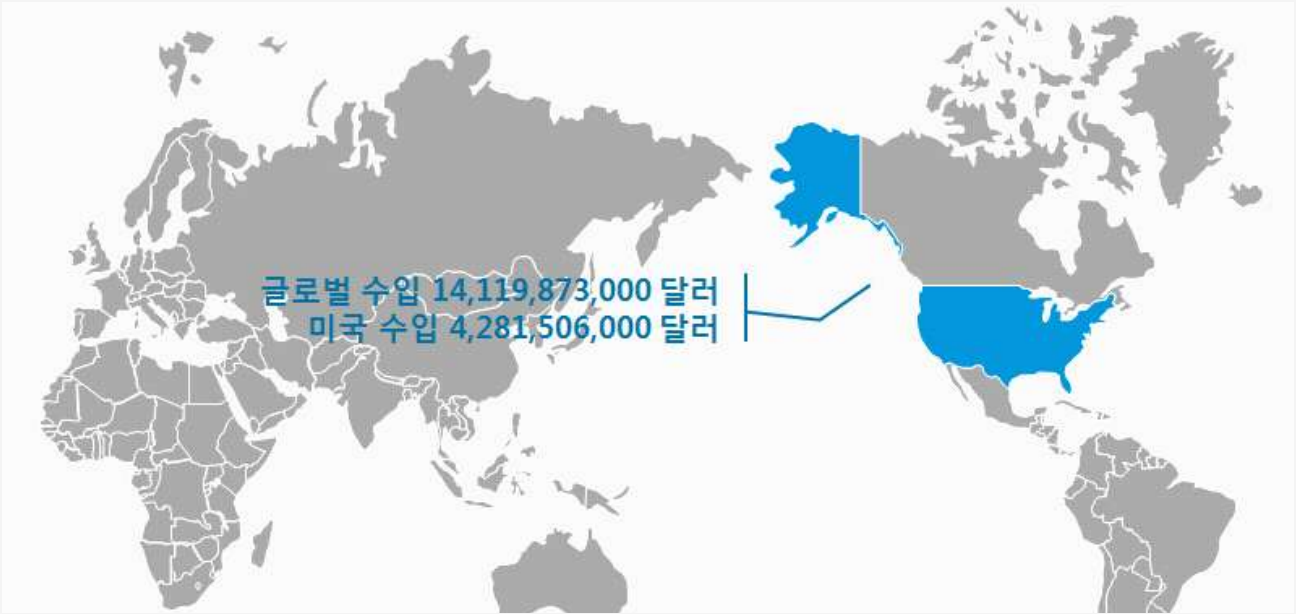
V. 유통구조 현황	32
1. 현지 유통구조 map	33
2. 추천 진출 경로	34
3. 유통업체 담당자 인터뷰	35
VI. 인증 정보	36
1. 필수인증 정보	38
2. 권장인증 정보	40
3. 미국 내 인증 취득제품	41



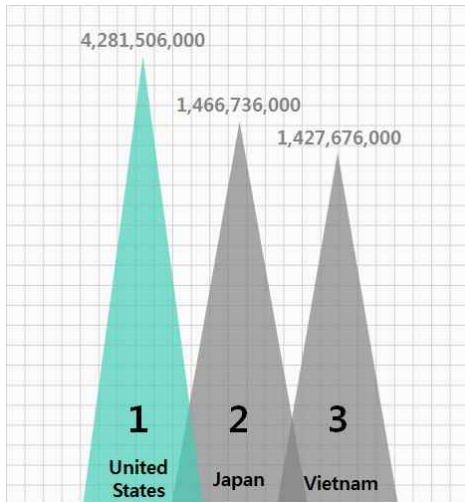
I. 시장 통계

1. 통계분석 기준 설정
2. 글로벌 수입통계
3. 미국 수입통계
4. 미국 냉동 어류&해산물 시장규모

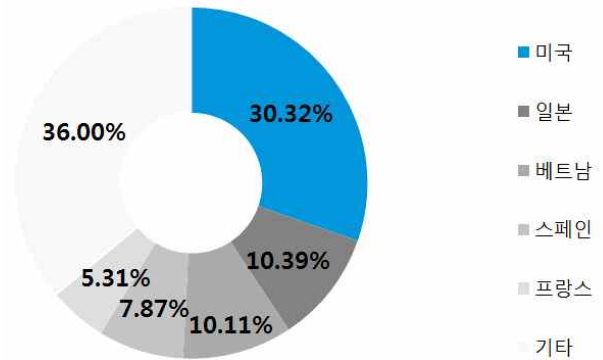
시장통계 OVERVIEW



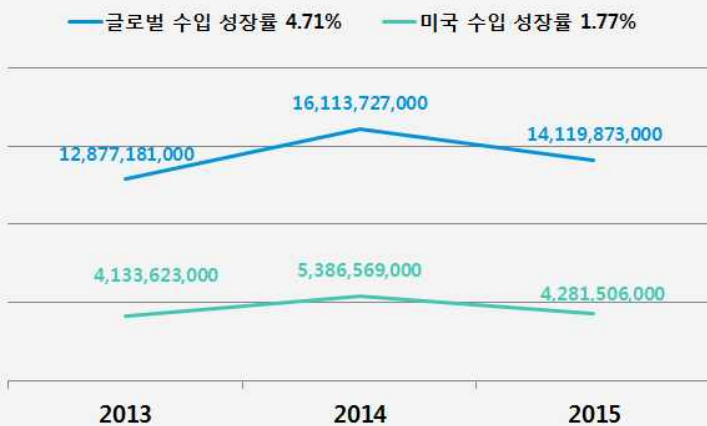
▶ 2015년 글로벌 수입규모 순위, US 달러 기준



▶ 2015년 글로벌 수입 비중



▶ 2013 ~ 2015년 연평균 성장률, US 달러 기준



글로벌 수입규모 1위, 미국
미국, 글로벌 수입 1위
미국 수입상대국, 한국 37위
미국 냉동 어류&해산물
시장규모,
2015년 3,916,777,005 달러

1. 통계분석 기준 설정

냉동 흰다리새우, HS CODE 0306.17에 해당

HS CODE를 확인하는 방법에는 한국관세무역개발원에서 발간한 ‘관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람’을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 ‘품목분류정보’를 검색하거나 관세청 ‘관세법령정보포털 3.0’을 활용하는 법 등이 있음. 법적인 효력을 가진 HS CODE를 확정하기 위해서는 관세청 관세평가분류원장에게 신청하는 방법이 있음

새우 크기별 HS CODE

미국 HS CODE 분류 기준에 따르면, 새우의 크기에 따라 6자리 이하의 HS CODE가 결정됨. 의뢰사의 냉동새우 크기가 다양하므로, 전반적인 수입 동향을 파악하기 위해 6자리 HS CODE 0306.17로 분석을 진행함

분류 시, 문제 발생이 예상되는 경우 미국 국제무역위원회가 제공하고 있는 HS CODE 분류 정보를 조사함. 미국 국제무역위원회는 미국의 관세 스케줄, 통관 절차 등을 제공하고 있으며 이를 통해 해당 품목의 HS CODE 조회가 가능함

표 1.1 통계 기준 설정

통계	기준
글로벌 수입규모 및 성장률	HS CODE 0306.17
미국 수입규모 및 성장률	HS CODE 0306.17
미국 시장규모 및 성장률	냉동 어류 및 해산물

표 1.2 미국 내 냉동새우 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	0306	갑각류[껍데기가 붙어 있는 것인지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것, 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 껍데기가 붙어 있는 상태로 물에 찌거나 삶은 것(냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것인지에 상관없다), 갑각류의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다]
	0306.17	그 밖의 새우류
	0306.17.9090	기타
미국	0306.17.0003	kg당 33마리 미만(새우 머리 제외)
	0306.17.0006	kg당 33 ~ 45마리(새우 머리 제외)
	0306.17.0009	kg당 46 ~ 55마리(새우 머리 제외)
	0306.17.0012	kg당 56 ~ 66마리(새우 머리 제외)
	0306.17.0015	kg당 67 ~ 88마리(새우 머리 제외)
	0306.17.0018	kg당 89 ~ 110마리(새우 머리 제외)
	0306.17.0021	kg당 111 ~ 132마리(새우 머리 제외)
	0306.17.0024	kg당 133 ~ 154마리(새우 머리 제외)
	0306.17.0027	kg당 154마리 이상(새우 머리 제외)
0306.17.0012	껍질이 벗겨진 것	

출처 : 한국관세청(www.customs.go.kr), 미국국제무역위원회(www.usitc.gov)

표 1.3 제품 HS CODE 확인가능 사이트

분류	사이트명	URL
HS CODE	한국 관세청	www.customs.go.kr
	UNI-PASS	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
	미국국제무역위원회	www.usitc.gov

2. 글로벌 수입통계

글로벌 수입 규모 1위 국가, 미국

2015년 글로벌 냉동 흰다리새우 수입 규모는 141억 1,987만 3,000달러로 2013년부터 2015년까지 연평균 4.71%의 성장률을 기록함. 냉동 흰다리새우 수입 1위 국가는 미국으로, 2015년 기준 42억 8,150만 6,000달러를 수입하였으며 2013 ~ 2015년 연평균¹⁾ 1.77% 성장함

냉동 흰다리새우 수입 규모 상위 3개국에 편중

2015년 기준, 미국의 냉동 흰다리새우 수입 규모는 전체 중 30.32%를 차지함. 수입 규모 상위 국가인 미국, 일본과 베트남이 총 수입 규모 중 50.82%를 점유하고 있어 수요 현황은 해당 세 국가에 편중된 모습을 보임

미국의 냉동 흰다리새우 수입 시장은 2013 ~ 2015년 연평균 1.77% 성장세를 보이고 있음. 미국은 세계에서 냉동 흰다리새우를 가장 많이 수입하는 국가로, 2014년 538억 6,569만 9,000달러를 수입하여 전년 대비 성장한 규모를 보였으나, 2015년 다시 428억 1,506만 6,000달러로 다소 감소함

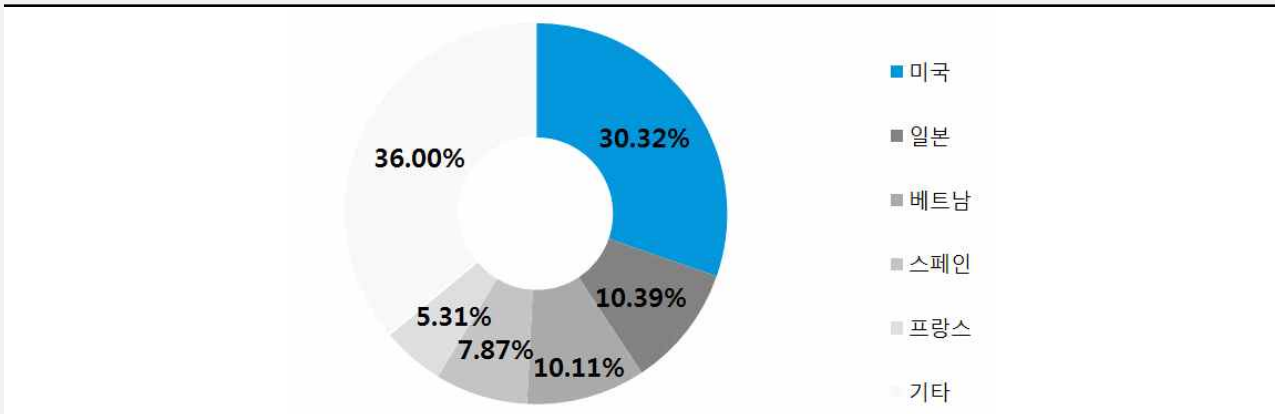
표 1.4 글로벌 HS CODE 0306.17 품목 수입액 규모

(단위 : US 달러, %)

수입 국가	2013	2014	2015	2013 ~ 2015 연평균성장률
글로벌	12,877,181,000	16,113,727,000	14,119,873,000	4.71
1 미국	4,133,623,000	5,386,569,000	4,281,506,000	1.77
2 일본	1,952,762,000	1,833,274,000	1,466,736,000	-13.33
3 베트남	201,710,000	436,451,000	1,427,676,000	166.04
4 스페인	1,044,083,000	1,203,680,000	1,111,036,000	3.16
5 프랑스	745,903,000	824,106,000	749,957,000	0.27

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

표 1.5 국가별 HS CODE 0306.17 품목 수입액 규모 비중(2015년)



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

1) 연평균 성장률 = $\frac{\text{최신/최초연도}^{(1/n-1)} - 1}{n}$

3. 미국 수입통계

미국 HS CODE 0306.17 수입시장, 인도산 제품이 28.96% 점유

2015년 미국은 인도에서 냉동새우를 가장 많이 수입하였으며, 수입 규모는 12억 3,984만 5,000달러에 달함. 2위인 인도네시아의 수입액은 8억 9,088만 6,000달러로 집계됨. 에콰도르는 6억 2,869만 4,000달러를 수입하여 3위를 차지함

인도는 3년간 미국의 최대 냉동새우 수입국으로, 3년간의 연평균 성장률은 12.72%에 달함. 인도네시아는 20.81%의 점유율을 차지하였으며 에콰도르는 14.68%의 점유율을 나타냄. 이외 기타 국가의 점유율은 10% 이하로 파악되어, 상위 3개국의 점유 현황이 뚜렷하게 드러남

한국산 제품 점유율, 0.003%

2015년 기준 미국의 한국산 HS CODE 0306.17 품목의 수입액은 11만 5,000달러임. 2015년 수입액 점유율은 0.003%으로 다른 국가에 비해 미약하지만 수입액은 꾸준히 증가하고 있으며 3년간의 연평균 성장률은 128.63%로 빠른 성장세를 보이고 있음

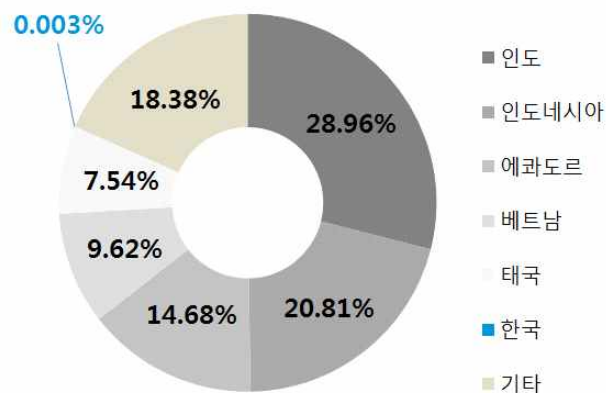
표 1.6 미국 HS CODE 0306.17 수입

(단위: US 달러, %)

수입상대국	2013	2014	2015	2013 ~2015 연평균성장률
글로벌	4,133,623,000	5,386,569,000	4,281,506,000	1.77
1 인도	975,849,000	1,311,760,000	1,239,845,000	12.72
2 인도네시아	786,845,000	1,119,469,000	890,886,000	6.41
3 에콰도르	636,349,000	897,331,000	628,694,000	-0.60
4 베트남	485,722,000	681,985,000	411,926,000	-7.91
5 태국	478,379,000	373,054,000	322,887,000	-17.84
37 한국	22,000	95,000	115,000	128.63

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

표 1.7 국가별 HS CODE 0306.17 수입액 비중 (2015년)



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

4. 미국 냉동 어류&해산물 시장규모

2013 ~ 2015년

미국 냉동 어류&해산물 시장 규모 증가세

미국의 냉동 어류&해산물 시장 규모는 2013년 38억 1,810만 8,443 달러에서 2015년 39억 1,677만 7,005달러로 연평균 1.28% 증가하였음

2016 ~ 2018년

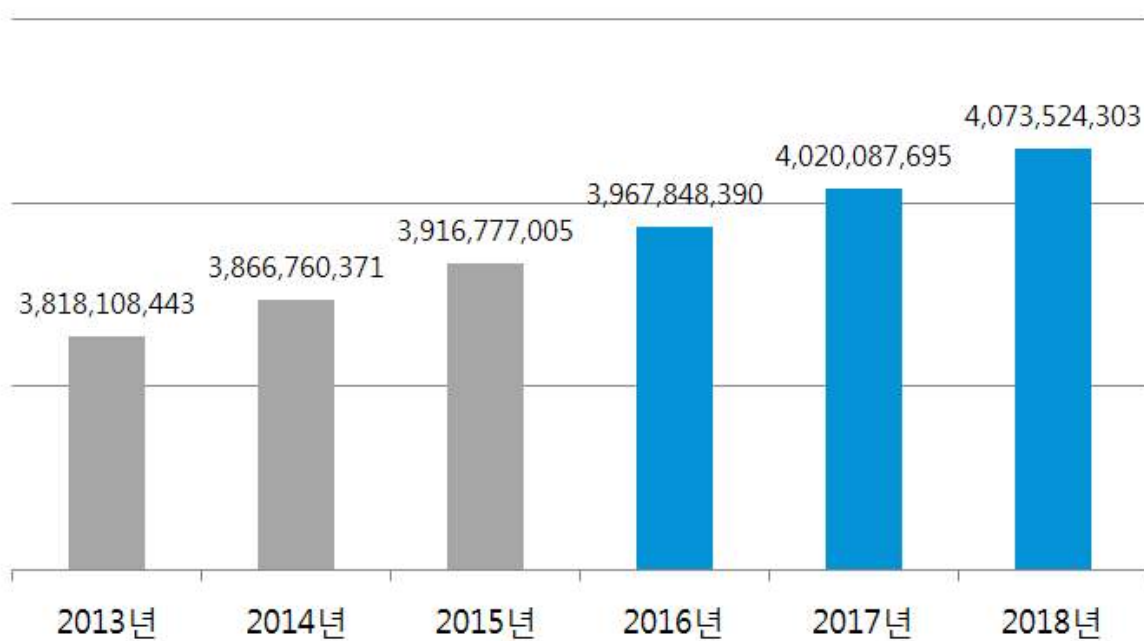
미국 냉동 어류&해산물 시장 규모 성장 전망

미국의 냉동 어류&해산물 시장 규모는 2016년 39억 6,784만 8,390 달러에서 2018년 40억 7,352만 4,303달러로 연평균 1.32% 증가할 것으로 전망됨

미국의 냉동 어류&해산물 시장규모는 소폭이지만 지속적으로 성장하고 있으며, 이러한 성장세가 지속될 것으로 판단됨

표 1.8 미국 냉동 어류&해산물(Frozen Fish&Seafood) 시장 규모

(단위: 달러)



출처 : Canadean Intelligence(canadean.intelligence.com)

※ 2016년 ~ 2018년은 전망치



Ⅱ. 시장 트렌드

1. 시장 메가 트렌드
2. 소비 트렌드
3. 제품 트렌드
4. 정책 트렌드

시장트렌드 OVERVIEW



시장 메가 트렌드

“ 수산물 최대 소비 국가, 미국 ”

- 미국은 전 세계에서 수산물을 가장 많이 소비하는 국가로 2019년에는 200억 달러를 소비할 것으로 전망됨
- 과거에 비해 양식 수산물 소비가 증가함

“ 건강을 위한 수산물 섭취 ”

- 신선한 음식 섭취와 질환 예방을 위한 수산물 섭취가 절반 이상 비중 차지
- 현재 한인시장 위주로 형성된 한국산 수산물을 미국 전체 소비자로 확대시켜야 함

소비 트렌드

“ 해산물 소비 비중, 새우 1위 ”

- 1인당 해산물 소비량은 증가세를 보임
- 미국인이 소비하는 상위 10가지의 해산물 중 새우는 1위를 차지하였으며, 2013년에 비해 2014년 그 소비량이 증가함

제품 트렌드

“ 개체 수 급감, 수입 새우 출하량 변동 ”

- 메인 만 근처의 과도한 새우 조업으로 개체 수가 감소하는 현상이 발생하여 주 정부가 조치를 취함

“ 2015년 인도산 새우, 출하량 감소 & 가격 소폭 상승 ”

- 2015년 발생한 홍수로 인해 인도산 새우의 출하량이 감소하였으며 질병 발생과 낮은 원재료 값으로 인해 가격은 상승하였음
- 2016년에는 인도의 새우 생산 능력 확대 전망

정책 트렌드

“ 노예 어업으로 생산된 해산물 수입 차단 ”

- 미국 매체의 고발로 인해 동남아 새우 농장의 노예 어업 실태가 드러나게 되었고, 이로 인해 불법 어업으로 생산된 제품에 대한 불매 운동이 발생함
- 오바마 대통령은 이를 금지하는 법안에 서명함

“ 금지된 항생제 사용으로 새우 수입 거절 ↑ ”

- 최근 미국 FDA가 새우 수입을 거절하는 건수가 늘었으며, 주된 이유는 금지된 항생제 사용임

1. 시장 메가 트렌드²⁾

미국 수산물 소비, 세계 최대

미국은 전 세계에서 수산물을 가장 많이 소비하는 국가로 2019년에는 수산물 소비액이 200억 달러에 달할 것으로 전망됨

자연산 수산물에서 양식 수산물로

전통적으로 양식 수산물의 소비 비중이 10% 정도로 낮았던 미국은 최근 들어 양식 수산물의 소비가 많아지고 있음. 최근에는 자연산 수산물 소비 비중이 67%, 양식 수산물 소비 비중이 33%로 과거에 비해 증가한 것을 확인할 수 있음. 향후 미국 수산물 시장은 저렴한 가격을 내세운 양식 수산물과 고가의 자연산 수산물 시장으로 양분될 것으로 예상됨

한국산 수산물, 건강에 이로운 점 강조 필요

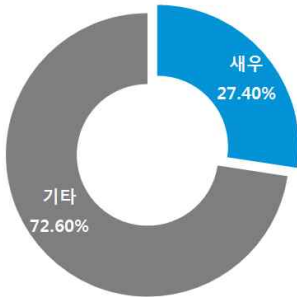
미국에서는 수산물이 육류를 대체할 수 있는 단백질 공급원이라는 측면에서 각광받고 있음. 소비자 설문조사 결과, ‘더 신선한 음식을 섭취하기 위해’ 수산물을 구매한다는 응답이 30%로 확인되며 ‘심장마비 등의 질환을 예방하기 위해서’가 22%로, 건강 관련 이유가 주를 차지함

최근 우리나라의 조미김이나 수산물 통조림 등이 미국에서 인기를 끌고 있긴 하나 아직은 미미한 정도로, 향후 포장 개발이나 식품 안전인증 획득이 필요한 것으로 분석됨. 현재 한인시장에만 머물러 있는 수요를 미국 전체 소비자에게 확대시키는 것을 목표로 해야 함

2) 농수축산신문, ‘<초점> 미국수산물 소비시장현황·대미수출전략은’, 2015.12.02.

2. 소비 트렌드

2014년 미국 1인당 해산물 소비 중 새우 비중



출처 : National Fisheries Institute (NFI)

미국 해산물 소비량 1위를 차지한 새우

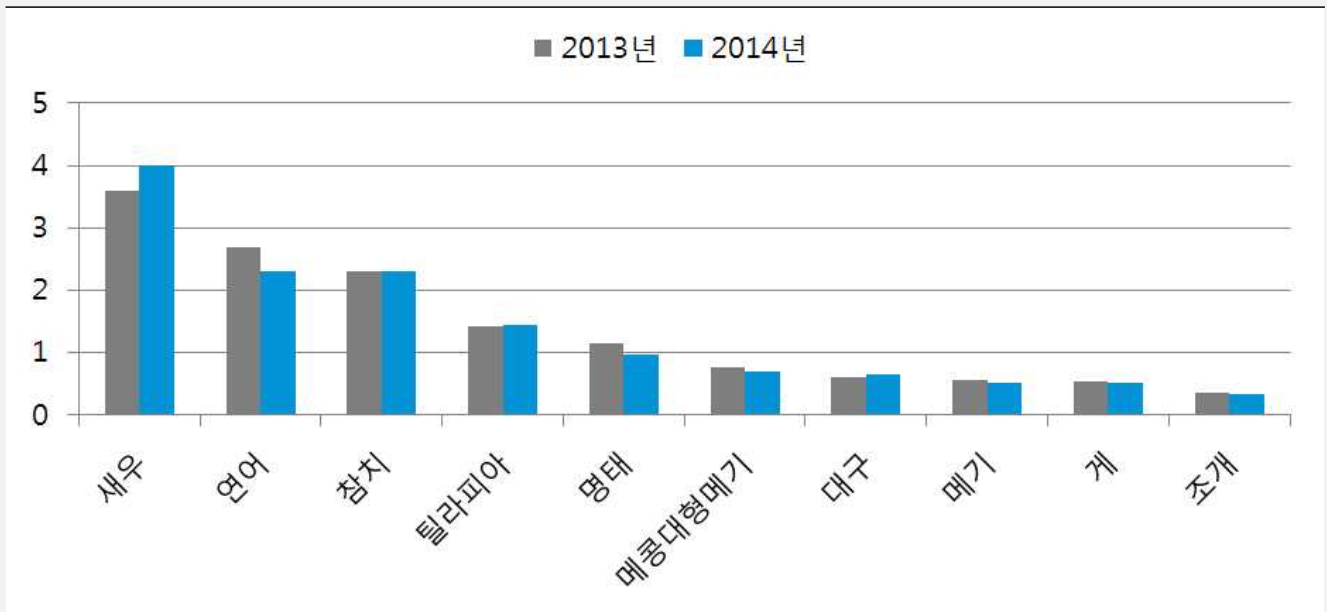
미국 어업 연구소(National Fisheries Institute)의 최신 통계에 따르면, 2014년 미국인들의 1인당 해산물 소비량은 전년 대비 증가하였으며, 특히 새우는 큰 폭으로 증가한 것이 확인됨

2014년 기준 미국인이 가장 많이 소비하는 해산물 상위 10가지 중 새우는 1인당 4파운드³⁾로 1위를 차지함. 2위는 2.307파운드로 확인된 연어이며, 참치가 2.300파운드로 3위로 집계됨

2014년 새우 소비량은 2013년 대비 11.11% 증가하였으며, 다른 해산물의 소비량이 전년과 비슷하거나 소폭 감소한 것에 비하면 새우의 소비량은 눈에 띄게 증가한 것으로 확인됨. 여기에는 새우 가격이 하락한 것이 영향을 미친 것으로 판단됨

표 2.1 미국 1인당 해산물 소비량

(단위 : 파운드)



출처 : National Fisheries Institute (NFI)

3) 1 파운드(lb) = 약 453.59g

개체 수가 급감하는 미국 북쪽분홍새우

미국에서 생산되는 새우는 대체로 양식보다는 원양 어선의 조업으로 어획됨. 그러나 2014년 미국 주 정부 발표에 따르면 새우 조업이 주로 이루어지는 미국 메인 만에서의 무분별한 새우(북쪽분홍새우, Northern Shrimp) 어획으로 인해 개체 수가 급감함. 이에 미국은 해당 지역의 선박 및 어업 라이선스 수를 제한하는 등의 조치를 취할 것으로 전해짐

미국으로 수입되는 새우 출하량

중국&인도 감소, 태국 유지

그 이듬해인 2015년에는 새우의 최대 수출국인 중국에서 질병이 발생하여 생산량이 감소함. 2위 수출국 인도에서는 홍수로 인해 주요 새우 양식 지역인 Andhra Pradesh의 출하량에 영향을 미친 것으로 확인됨. 그러나 3위 수출국인 태국의 경우는 생산 여건에 큰 문제가 없어 수출 물량을 문제없이 소화함⁴⁾

미국 수입 1위 인도산 새우 가격, 소폭 상승

미국에서 가장 많이 수입하고 있는 인도산 새우의 경우 2015년 질병과 낮은 재료값의 영향으로 인해 가격이 소폭 상승하였음

그러나 2016년 인도에서는 새로운 (새우) 생산업체가 많이 가동되고, 기존 업체 또한 규모를 확장할 것으로 보여 전체적인 생산 능력이 증대될 것으로 예상됨⁵⁾

동남아 새우 양식장의 화학 물질 남용

미국에서 소비되는 새우는 85% 가량이 동남아에서 수입된 제품임. 그러나 미국의 매체 AlterNet에 따르면, 미국으로 수입되는 대부분의 새우는 여러 가지 화학 물질이 범벅된 양식장에서 길러지고 있으며, 이 중에는 미국에서 사용이 금지된 살충제 및 항생제 등이 포함되어 있다고 함. 이러한 경향은 점점 더 심해지고 있어 우려가 고조되고 있음⁶⁾

4) Food and Agricultural Organization, 'Lower prices helped shrimp consumption in USA', 2015.

5) Undercurrent News, 'Sources: Global farmed shrimp prices to remain firm through May; US buyers in strong position', 2016.01.13.

6) Liberty NEWS, 'Why You Should Never Buy Walmart Or Costco Shrimp', 2016.07.25.

미국, '노예 어업'으로 생산된 해산물 수입 차단⁷⁾

2015년 AP통신의 '미국 수출을 위해 착취당하는 태국 새우 농장의 이민 노동자에 대한 고발'로 동남아 등지의 노예 노동이 주목받기 시작함. 미얀마 등 출신의 이민 노동자는 하루 16시간동안 새우를 탈각하고, 임신부의 경우는 아이를 낳은 직후 출혈이 있는 상태로 계속 일을 하는 등 비인간적인 환경이었지만 그에 대한 보상은 거의 받지 못했음

이에 노예 어업으로 생산된 해산물에 대한 불매 운동이 이어졌고, 이런 제품을 수입하여 판매하는 대표적인 대형 유통 채널인 월마트, 코스트코 등에 대한 반발로까지 이어짐. 미국의 경우, 이미 이러한 불법 노동을 통해 생산되는 제품에 대한 수입이 금지되어 있지만 '내수로 현지 수요를 충족하지 못한다면 수입이 가능하다'는 조항으로 사실상 공공연하게 생산 과정과 상관없이 수입을 해왔음

이에 2016년 2월 24일, 버락 오바마 대통령은 해당 조항을 무력화하는 법안에 서명하였으며 앞으로는 노예 노동을 통해 생산된 상품의 수입이 엄격하게 차단될 전망이다. 해산물을 비롯한 각종 불법 노동의 생산품과 국가는 미국 노동부(United States Department of Labor) 웹사이트⁸⁾에서 공개되고 있음. 해당 조치를 통해 방글라데시, 버마, 캄보디아, 태국에서 생산된 새우의 수입이 어려워질 것으로 예상되며 특히 태국의 경우 對미국의 주요 새우 수출상대국 중 하나로 부족분에 대한 물량 확보를 위해 타 국가에서의 수입량이 늘어날 것으로 사료됨

미국 FDA, 새우 수입 거절 건수 증가⁹⁾

2015년 9월, 미국 FDA는 총 377건의 새우 수입을 거절하였으며 주된 이유는 금지된 항생제 사용인 것으로 나타남. 미국 남부 새우 연합(Southern Shrimp Alliance, SSA)에 따르면 10월까지 33건의 인도 새우 수입을 거절하였으며 이는 지난 3년간의 총합이 27건인 데 비하면 급격하게 높아진 수치임

7) QUARTZ, 'The US has finally banned imported goods made by slaves and children', 2016.02.25.

8) List of Goods Produced by Child Labor or Forced Labor, www.dol.gov/ilab/reports/child-labor/list-of-goods

9) FIS(Fish Information & Services), 'FDA rejects more shrimp imports than in the last three years', 2015.11.09.



Ⅲ. 경쟁 원산지 분석

1. 경쟁제품 원산지 선정
2. 원산지별 현황 파악

※ 미국 새우 시장의 경우 대부분 수입에 의존하고 있고, 수산물의 특성상 기업보다는 원산지가 중요하게 여겨지므로 수입 국가에 대해 조사함

경쟁 원산지 분석 OVERVIEW

경쟁 원산지 3개국 인도네시아, 베트남, 태국

미국 냉동새우 품목 기준



#1. 인도네시아

현황	<ul style="list-style-type: none"> - 멕시코산, 태국산 새우와 함께 미국 수출량이 증가하고 있음 - 조기 치사 증후군으로부터 회복되는 양상을 보임 - 최근 발병한 전염성근괴사증으로 인해 멕시코 수출이 금지됨
전망	<ul style="list-style-type: none"> - 새우 양식 시 생산량 증대 및 질병 예방 효과가 있는 바이오 플록 기술을 도입하여, 생산량 확대 예상 - 전체 중 20 ~ 25%의 양식장에서 바이오 플록 기술 사용 중

#2. 베트남

현황	<ul style="list-style-type: none"> - 베트남 유기 인증 획득 양식장 수 700개 이상 - 300헥타르 규모의 고기술 새우 양식 중심지, Binh Binh성 - 2016년 1~ 5월까지의 새우 수출액, 전년도 동기간에 비해 34.3% 증가 - 미국, 홍콩, 중국으로의 수출액 증가한 반면, 일본, 오스트레일리아, 캐나다, 대만 등으로의 수출액 감소 - 총 새우 수출액 중 흰다리 새우 품종이 57.8%로 점유율 1위차지 - 새우가격 5%에서 20% 증가
전망	<ul style="list-style-type: none"> - 미국과의 반덤핑 관세율 문제점 해결로 미국으로의 수출이 더욱 증가할 것으로 전망

#3. 태국

현황	<ul style="list-style-type: none"> - 2016년 2월 태국 최초 새우 유기양식장 인증 획득 - 베트남으로부터 노예노동, 불법 노동 감소를 위해 새우거래 중단 결정
전망	<ul style="list-style-type: none"> - 유기양식장 2016년 말까지 15곳으로 확대할 예정

1. 경쟁제품 원산지 선정

경쟁제품 원산지 선정 방법

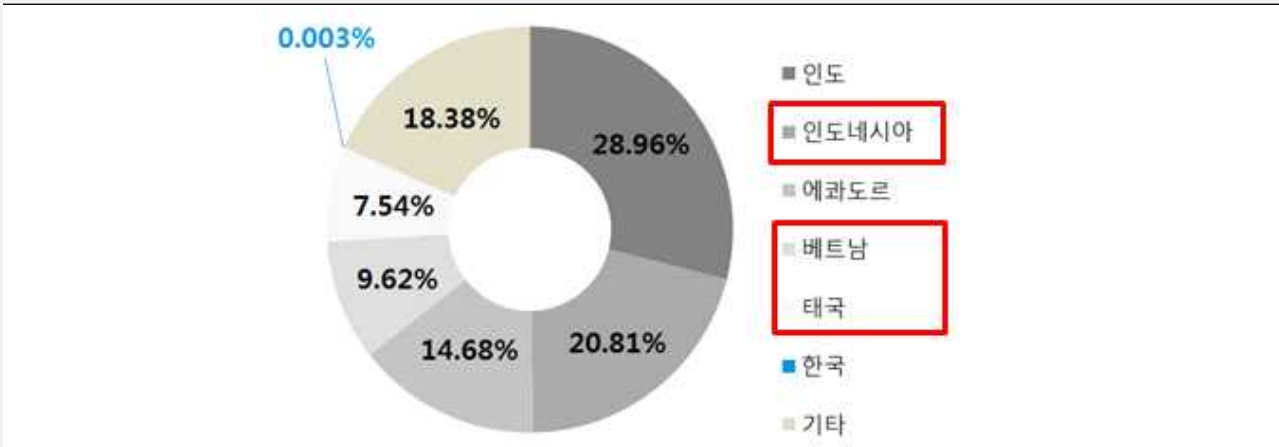
- ① 현지방문조사 시 확인된 새우 원산지
- ② 2015년 미국 새우 수입액 상위 국가

상기 2개 후보 중 중복되는 국가 3개국 **인도네시아, 태국, 베트남**을 경쟁 국가로 선정하여 분석함

동남아에서 양식된 새우를 미국에서 포장하여 판매

일반적으로 미국 내 유통되는 냉동새우는 동남아 국가에서 양식한 새우를 수입한 후 미국에서 냉동 및 포장하여 판매되고 있음. 그리고 냉동 및 포장업체의 대부분은 미국의 대형 식품 제조업체로, 동남아 현지의 양식장과의 개별 계약을 통해 제품을 생산하고 있는 것으로 판단됨

표 3.1 미국 냉동새우 수입 국가 점유율



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

표 3.2 제품 비교

제품명	원산지	양식 여부
Shrimp Cooked Tail On	인도네시아	양식
Premium Cooked Shrimp	중국	양식
Raw Shrimp	태국	양식
Premium Raw EZ-Peel Shrimp	인도네시아	양식
Shrimp Raw Small	베트남	양식
Gulf Shrimp	미국	원양어선 조업

출처 : 현지방문조사(Albertson, Walmart, 2016.07)

2. 원산지별 현황파악 - 인도네시아

최근 발병한 전염성근괴사증(IMNV) 영향으로 수급량 영향

2015년 인도네시아산 새우는 멕시코산, 태국산과 함께 11월 미국의 수입액이 증가한 몇 안 되는 국가 중 하나임. 이는 인도네시아 새우 양식 시장이 조기 치사 증후군(Early Mortality Syndrome, EMS)에서 회복하고 있다는 의미를 지님¹⁰⁾

그러나 인도네시아산 흰다리새우는 11월 ~ 2월이 피크임에도 불구하고 2016년에는 날씨와 질병의 영향으로 출하량이 예상보다 적을 것으로 예상됨.¹¹⁾ 2016년 인도네시아에서는 흰다리새우에게서 전염성근괴사증(Infectious Myonecrosis Virus, IMNV)이 발병한 것으로 확인되었고¹²⁾, 이 때문에 멕시코는 인도네시아산 새우 수입을 중단하였음¹³⁾

국제수역사무국(OIE, World Organization for Animal Health)에 의하면 전염성근괴사증은 새우에게 있어 가장 위험한 질병이라고 함. 2000년에도 인도네시아의 새우 양식장에서 전염성근괴사증이 발병하여 큰 피해를 입었음¹⁴⁾

인도네시아의 바이오-플록 기술 적용 양식장, 생산량 회복의 신호탄 될까

쿠바에서 처음 상용화에 성공한 바이오 플록(Bio-Floc) 기술을 사용하면 생산량이 크게 증대될 뿐 아니라 새우 양식의 주요 질병인 흰반점바이러스(Whitespot Virus) 및 전염성 근괴사증 등과 같은 질병 퇴치도 가능해 주목을 받고 있음

2014년 8월 인도네시아의 새우 양식장에서 해당 기술을 적용한 결과 보고서가 발표되어 상용화에 박차를 가함. 인도네시아는 바이오 플록 또는 세미 바이오 플록(Semi-Bio Floc) 기술을 가장 많이 활용하는 국가이며, 전체 중 20 ~ 25%의 양식장에서 해당 기술을 사용 중임¹⁵⁾

인도네시아산 냉동새우



제품명 : Shrimp Cooked Tail On

제조사 : Safeway



제품명 : Premium Raw EZ-Peel Shrimp

제조사 : Chef's Net

- 10) Undercurrent News, 'US imports of Indonesian shrimp surge 30% in September', 2015.11.09.
- 11) Undercurrent News, 'Sources: Global farmed shrimp prices to remain firm through May; US buyers in strong position', 2016.01.13.
- 12) The Aquaculture Roundtable Series(TARS) 2016, 'Indonesian Shrimp Farming: Lessons from IMNV', 2016.
- 13) Tempo.co, 'Mexico Suspends Indonesia's Shrimp Exports', 2016.06.19.
- 14) The Aquaculture Society 2016, 'INTENSIVE SHRIMP FARMING: FARM BIOSECURITY AND BIOFLOC TECHNOLOGY FOR SUSTAINABLE PRODUCTION AND DISEASE PREVENTION & CONTROL', 2016.
- 15) Aqua Culture Asia Pacific(인도네시아 새우사료 제조회사 PT Gold Coin Indonesia사의 영양 및 양식기술 담당 지배인 Poh Yong Thong 작성), 'Bioflocs in Shrimp Farming', 2014.08.

2. 원산지별 현황파악 - 베트남

베트남 유기 및 고기술 양식장 다수 보유

베트남은 700개 이상의 양식장들이 유기양식 인증을 받았으며 유기양식 새우는 주로 유럽시장에 판매되고 있음. 베트남 중부에 있는 Binh Dinh성에서는 고기술 새우 양식이 이뤄짐. 4,500만 달러 투자로 건설한 300헥타르 규모의 비닐하우스 양식장을 갖추고 있음¹⁶⁾

베트남 국가별 상이한 수출액

베트남해산식품수출생산자협회(VSEF, Vietnam Association of Seafood Exporter&Producers)에 의하면 2016년 1월 ~ 5월까지 베트남 새우 수출액이 전년도 동기간에 비하여 5.9%가 증가한 11억 달러에 달함. 홍콩과 중국 수출액이 무려 34.3%가 증가했으며 미국으로 17.4% 증가율을 보였음. 반면 일본, 오스트레일리아, 캐나다, 대만으로의 수출액은 감소한 것으로 나타남

베트남산 냉동새우



제품명 : Shrimp Raw Small

제조사 : Wal-Mart Stores, Inc.

흰다리 새우가 57.8%로 총 새우 수출액 중 가장 큰 점유율을 차지했으며 이어 33.7%로 홍다리얼룩새우가 높은 점유율을 보임. 기타 자연산 새우 점유율은 8.5%로 확인되었음¹⁷⁾

미국과 기존 반덤핑 관세 문제점 해결로

수출 증가 전망

메콩델타 지역에서 공급량이 저조해지면서 새우가격이 5%에서 20%로 인상되었음. 베트남의 새우 최대수입국은 미국으로, 새우 가격 인상 이후 진행된 제9차 행정심의(POR9)에서 베트남 냉동새우 수입에 관한 반덤핑 관세를 6.3%에서 0.91%로 감소했음. TPP(Trans-Pacific Partnership, 환태평양경제동반자협정) 서명 덕분에 2016년 베트남의 對미국 새우 수출이 크게 증가할 것으로 예상됨¹⁸⁾

16) Vietnam Plus, 'Binh Dinh to Develop High-Tech Shrimp Farming', 2016.02.16

17) Fis, 'Vietnamese shrimp Export grow', 2016.07.05

18) Vietnamnet, 'shrimp export to earn 33billion in 2016', 2016.02.02

2. 원산지별 현황파악 - 태국

태국 유기 양식장 설립에 노력 중

2016년 2월 태국에서 처음으로 새우 품목 유기양식장 인증을 획득한 곳이 등장하였음. 인증을 획득한 양식장 주변의 15곳도 2016년 말 내로 인증을 받기 위한 절차를 밟고 있으며, 인증이 발급되면 태국 내 유기양식 면적은 100헥타르에 달할 것으로 보임

태국산 냉동새우



제품명 : Raw Shrimp

제조사 : Aquastar

태국 수산부는 오염과 질병의 위험으로부터 벗어나기 위해 친환경 양식생산을 권장하고 있으며 새우 양식의 근간이 되는 사료도 인공 사료 대신 자연 사료를 활용하길 권하고 있음¹⁹⁾

태국, 베트남과의 새우 거래 중단

2015년 12월 태국냉동식품협회(TFFA, Thai Frozen Foods Association)는 회원사가 아닌 해외의 제3 소규모 새우 가공공장에서 가공된 새우 구입을 중단하고 자체 새우를 가공하기로 결정함. 이러한 구매 전략 변경은 2016년 1월부터 시행되었으며, 시행 목적은 베트남과 같은 외국의 노예 노동과 관련된 인권 위반, 불법 노동을 감소시키기 위함이라고 밝힘²⁰⁾

19) Star2.com, 'Farming Shrimp Organically in Thailand. Alisa Tang', 2016.02.16

20) Bangkok Post, 'TFFA to Ditch External Shrimp Processing Firms. Penchan Charoensuthipan', 2015.12.25



IV. 경쟁제품 현지조사

1. 분석 제품 및 기준
2. 가격 정보
3. 원산지&유통기한 정보
4. 손질 상태 비교
5. 현지조사 데이터

경쟁제품 현지조사 OVERVIEW









머리&꼬리가 제거된 냉동 새우
 현지에서 판매 중인 냉동 새우는 모두 껍질이 제거된 상태로 손질되어 유통되고 있으며 머리와 꼬리를 모두 제거하거나 머리를 제거한 상태가 가장 많았음

다양한 크기의 새우 종류
 미국 내 냉동새우는 16-29부터 91-120(1파운드당 새우 수)까지 다양한 크기가 유통되고 있음

가격 : 10g당 평균 0.18달러
 냉동 새우의 평균 중량은 548.09g, 10g당 평균 가격은 0.18달러로 확인됨

동남아시아산 양식 새우 多
 미국 내 유통되는 대부분의 냉동 새우는 동남아시아 국가에서 양식되어 미국에서 가공된 제품이 많음

분석 제품 상세

					
Safeway	Chef's Net	Aquastar	Chef's Net	Wal-Mart Stores, Inc.	Big Easy Foods
Shrimp Cooked Tail On	Premium Cooked Shrimp	Raw Shrimp	Premium Raw EZ-Peel Shrimp	Shrimp Raw Small	Gulf Shrimp

분석 지표 : 용량, 10g당 가격(달러), 원산지, 유통기한, 손질 상태

분석 제품 : 현지 유통매장 방문 후 확보한 6개社 대표제품

지표별 결과 값 활용 방안 : 지표별 평균 값 및 최소·최대 값 확인으로, 현지 시장 진출 시 제품 현지화(R&D) 가능

1. 분석 제품 및 기준

경쟁 제품



Shrimp Cooked Tail On



Premium Cooked Shrimp



Raw Shrimp



Premium Raw EZ-Peel Shrimp

경쟁 제품 선정

표 4.1 방문 매장

매장명	주소	방문일시
Albertson	15200 E Rosecrans Ave, La Mirada, CA 90638	2016. 07



Walmart	12701 Towne Center Dr, Cerritos, CA 90703	2016. 07
---------	---	----------



출처 : 현지방문조사(Albertson, Walmart, 2016.07)

1. 분석 제품 및 기준

경쟁 제품



Shrimp Raw Small



Gulf Shrimp

분석 기준 설정

표 4.2 분석 제품 및 기준

제품명	제조사
Shrimp Cooked Tail On	Safeway
Premium Cooked Shrimp	Chef's Net
Raw Shrimp	Aquastar
Premium Raw EZ-Peel Shrimp	Chef's Net
Shrimp Raw Small	Wal-Mart Stores, Inc.
Gulf Shrimp	Big Easy Foods

▶ 분석기준 : 제품 상세 스펙에서 공통적으로 확인되는 용량, 10g당 가격 (달러), 원산지, 유통기한, 손질 상태 총 5가지 항목을 분석함

출처 : 현지방문조사(Albertson, Walmart, 2016.07)

2. 가격 정보

미국의 냉동새우 용량 표기

미국은 미터법을 준수하지 않는 국가로, 냉동새우의 용량은 모두 온스(oz)로 표기되어 있음. g표기를 병행하기도 하지만, 문화적으로 온스 표기가 더 익숙한 것으로 사료됨. 따라서 본 보고서에서는 온스를 그래프로 변환하여 분석을 진행함

미국 내 유통되는 경쟁 제품, 10g당 평균 0.18달러

현지 슈퍼마켓에서 조사한 6개 제품의 평균 중량은 548.09g으로 나타남. 10g당 평균 가격은 0.18달러로 분석됨

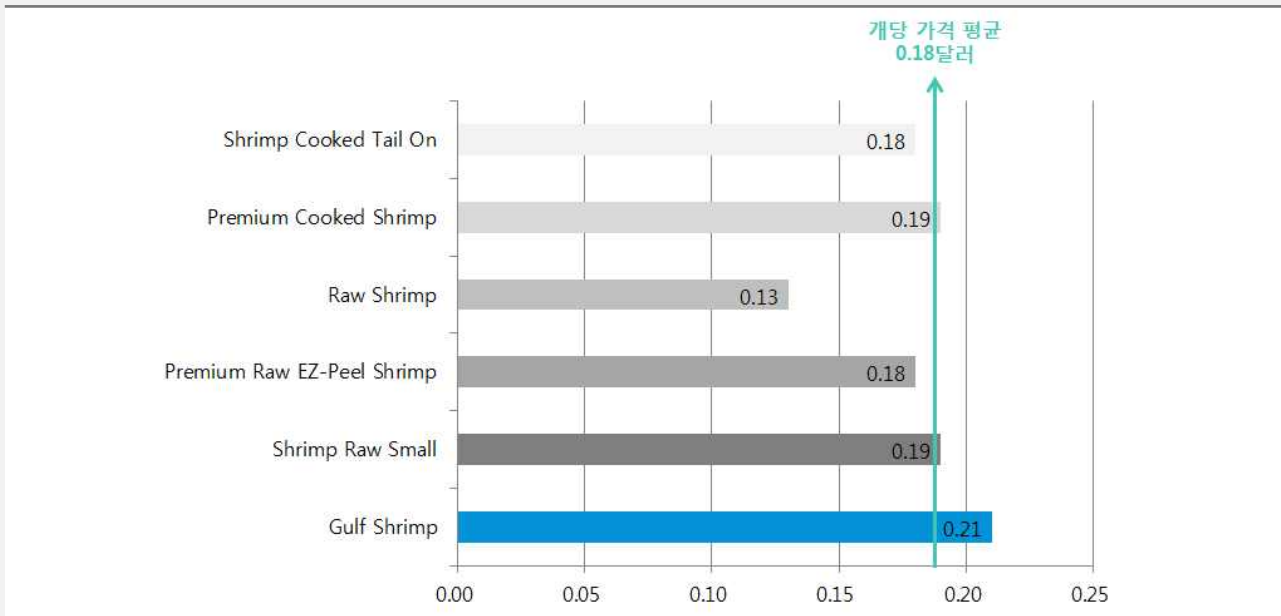
전반적으로 10g당 가격대는 유사하게 나타나나, 양식이 아닌 원양에서 조업하여 어획한 새우를 사용한 제품 ‘Gulf Shrimp(Wild Caught Shrimp)’의 가격이 10g당 0.21달러로 가장 높게 나타남. 가장 낮은 가격대를 보인 제품은 ‘Raw Shrimp’로, 10g당 0.13달러로 확인됨

표 4.3 가격 비교

제품명	용량 (g)	가격 (달러)	10g당 가격(달러)
Shrimp Cooked Tail On	907.18	15.98	0.18
Premium Cooked Shrimp	453.59	8.49	0.19
Raw Shrimp	340.19	4.49	0.13
Premium Raw EZ-Peel Shrimp	907.18	15.98	0.18
Shrimp Raw Small	340.19	6.58	0.19
Gulf Shrimp	340.19	6.98	0.21

출처 : 현지방문조사(Albertson, Walmart, 2016.07)

표 4.4 10g당 가격 비교 및 평균가격 도출



출처 : 현지방문조사(Albertson, Walmart, 2016.07)

3. 원산지&유통기한 정보

동남아시아 양식 새우가 대다수

미국 현지의 경쟁 제품은 대체로 동남아시아에서 양식한 새우를 사용하여 가공한 후 판매되고 있음. 양식이 아닌 원양에서 조업하여 어획한 제품 ‘Gulf Shrimp(Wild Caught Shrimp)’ 을 제외한 다른 모든 경쟁제품은 인도네시아, 베트남 등에서 양식한 새우를 사용하였음. 생새우를 삶거나 소금 등의 첨가물을 넣어 가공 및 포장하는 과정은 미국에서 이루어진 것으로 판단됨

유통기한 평균 15.17개월

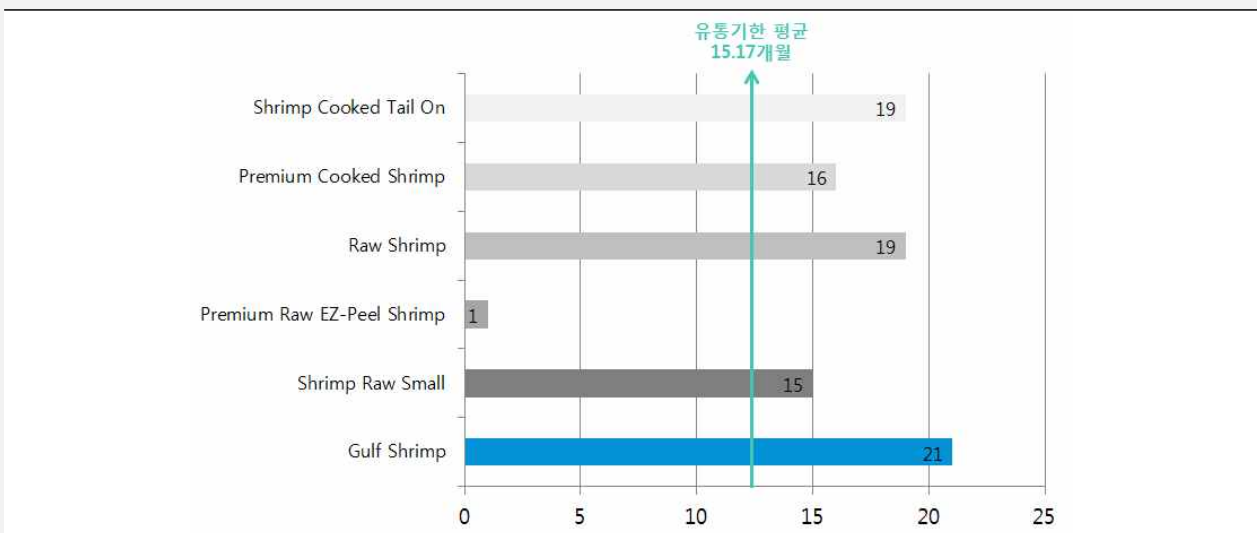
분석 대상 경쟁 제품 중 가장 짧은 유통기한은 1개월, 가장 긴 유통기한은 21개월로 확인됨. 이는 현지조사 시점에 진열된 제품의 유통기한을 추산한 결과임. 새우에 소금 및 첨가물을 첨가하여 냉동하거나 익힌 제품이 일반적이며 이러한 방법을 사용하여 생물 새우보다 보관 기한을 연장시켰음

표 4.5 제품 비교

제품명	원산지	양식 여부
Shrimp Cooked Tail On	인도네시아	양식
Premium Cooked Shrimp	중국	양식
Raw Shrimp	태국	양식
Premium Raw EZ-Peel Shrimp	인도네시아	양식
Shrimp Raw Small	베트남	양식
Gulf Shrimp	미국	원양어선 조업

출처 : 현지방문조사(Albertson, Walmart, 2016.07)

표 4.6 유통기한 비교



출처 : 현지방문조사(Albertson, Walmart, 2016.07)

4. 손질 상태 비교

손질된 냉동새우, 머리&꼬리 제거 제품이 多

Buyer Interview info

“판매율이 높아 당사에서 선호하는 품종은 머리와 꼬리가 제거된 흰다리 새우 제품이다.”

새우 수입업체
구매 담당자 Sam과의
인터뷰 中, 2016. 07

현지 조사 시 확인된 경쟁 제품의 손질 상태를 분석한 결과, 모두 껍질이 없는(Peeled) 것으로 확인되었으며, 머리와 꼬리를 제거하여 바로 조리할 수 있는 상태인 제품이 다수인 것으로 확인됨. 새우를 삶아 냉동한 제품인 자숙 새우와 생물을 손질하여 바로 냉동한 새우로 분류되고 있음

새우의 크기는 16-20부터 91-120까지 다양하게 나타나고 있으며, 요리의 종류에 따라 각각 다른 크기의 새우를 사용하는 것으로 판단됨. 요리에 따라 꼬리가 제거된 제품과 그대로인 제품을 구분하여 사용하고 있음

표 4.7 제품별 손질 상태 비교

제품명	크기	껍질	손질 여부	조리 방법
Shrimp Cooked Tail On	51-60	없음	머리 제거	자숙 ²¹⁾
Premium Cooked Shrimp	91-120	없음	머리, 꼬리 제거	자숙
Raw Shrimp	41-50	없음	머리, 꼬리 제거	냉동
Premium Raw EZ-Peel Shrimp	16-20	없음	머리 제거	냉동
Shrimp Raw Small	60-80	없음	머리, 꼬리 제거	냉동
Gulf Shrimp	31-50	없음	머리, 꼬리 제거	냉동

출처 : 현지방문조사(Albertson, Walmart, 2016.07)

제품별 내용물 확인

					
Shrimp Cooked Tail On	Premium Cooked Shrimp	Raw Shrimp	Premium Raw EZ-Peel Shrimp	Shrimp Raw Small	Gulf Shrimp
자숙 새우			냉동새우		

출처 : 현지방문조사(Albertson, Walmart, 2016.07)

21) 삶은 후 냉동한 것을 이름

5. 현지조사 데이터

제품 정보


미국 현지 유통매장 방문을 통해 조사된 제품 기본 스펙 및 판매 매장 정보

구분		제품 #1	제품 #2
제품 이미지	제품 이미지 (앞면)		
	제품 이미지 (뒷면)		
제품 스펙	업체명	Safeway	Chef's Net
	제품명	Shrimp Cooked Tail On (51-60 Count Per Pound Frozen)	Premium Cooked Shrimp
	용량 (g)	907.18(32oz)	453.59(16oz)
	10g당 가격(달러)	0.18	0.19
	포장형태	불투명한 비닐 파우치(일부만 투명)	불투명한 비닐 파우치(일부만 투명)
	성분	새우(흰다리새우) 소금, 삼인산나트륨	새우, 소금, 삼인산나트륨(수분 유지제), 아황산수소나트륨(보존제)
	유통기한(일)	2018.02.13	2017.11.03
취급처	원산지	인도네시아(양식)	중국(양식)
	판매사 정보	LUCERNE FOODS, INC.	Chef's Net
	판매확인 매장	Albertson	Albertson

5. 현지조사 데이터

구분		제품 #3	제품 #4
제품 이미지	제품 이미지 (앞면)		
	제품 이미지 (뒷면)		
제품 스펙	업체명	Aquastar	Chef's Net
	제품명	Raw Shrimp	Premium Raw EZ-Peel Shrimp
	용량 (g)	340.19(12oz)	907.18(32oz)
	10g당 가격(달러)	0.13	0.18
	포장형태	불투명한 비닐 파우치(일부만 투명)	불투명한 비닐 파우치(일부만 투명)
	성분	새우, 소금, 삼인산나트륨(보존제)	새우, 소금, 삼인산나트륨(수분 유지제), 아황산수소나트륨(보존제)
	유통기한(일)	2018.02.13	2016.07.07
취급처	원산지	태국(양식)	인도네시아(양식)
	판매사 정보	Aquastar	Tampabay Fisheries
	판매확인 매장	Albertson	Albertson

5. 현지조사 데이터

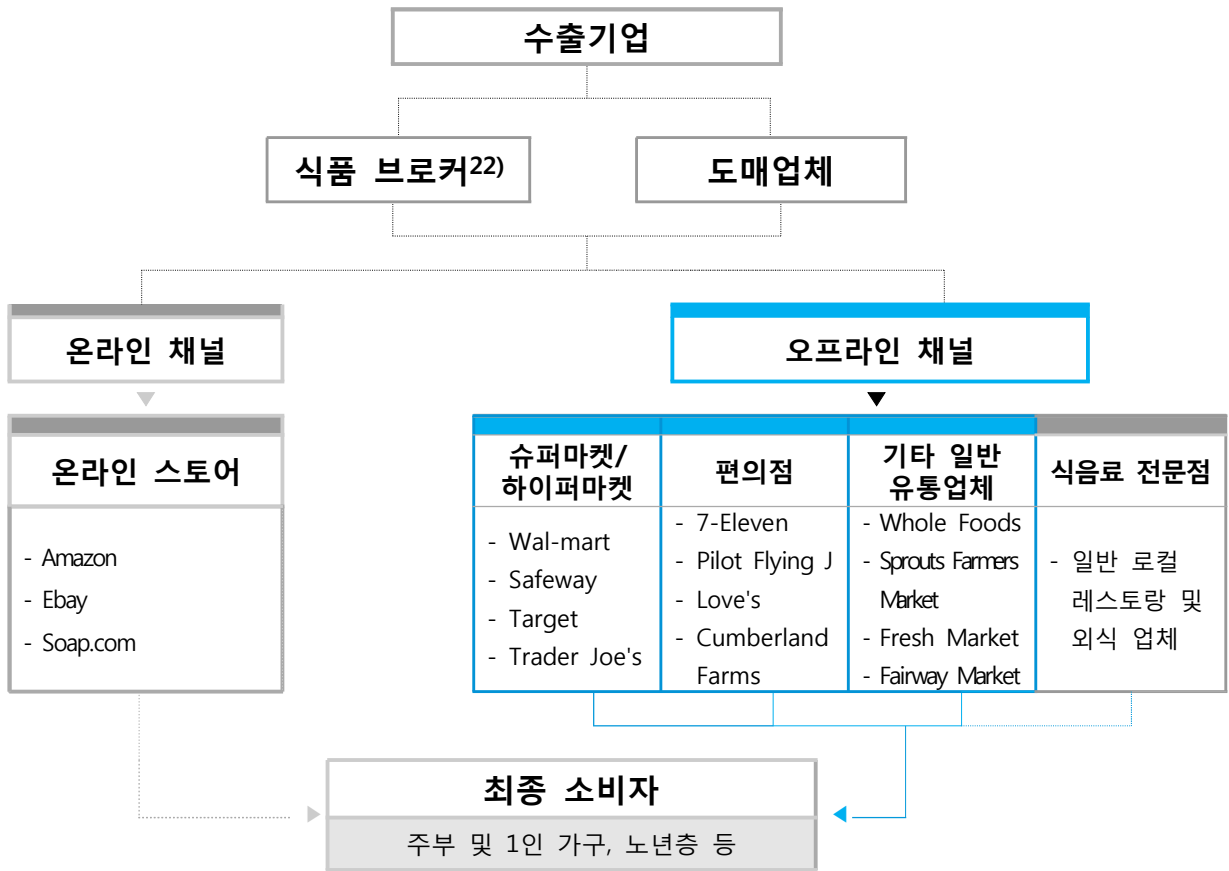
구분		제품 #5	제품 #6
제품 이미지	제품 이미지 (앞면)		
	제품 이미지 (뒷면)		
제품 스펙	업체명	Wal-Mart Stores, Inc.	Big Easy Foods
	제품명	Shrimp Raw Small	Gulf Shrimp
	용량 (g)	340.19(12oz)	340.19(12oz)
	10g당 가격(달러)	0.19	0.21
	포장형태	불투명한 비닐 파우치(일부만 투명)	불투명한 비닐 파우치(일부만 투명)
	성분	새우, 소금, 삼인산나트륨(습도유지제)	새우, 물, 소금, 삼인산나트륨(수분유지제), 아황산수소나트륨(보존제)
	유통기한(일)	2017.10.12	2018.04.28
취급처	원산지	베트남(양식)	미국(원양 어선 조업, Wild Caught Shrimp)
	판매사 정보	Wal-Mart Stores, Inc.	Big Easy Foods
	판매확인 매장	Walmart	Walmart



V. 유통구조 현황

1. 현지 유통구조 map
2. 추천 진출 경로
3. 유통업체 담당자 인터뷰

1. 현지 유통구조 map



*출처 : 세계농업, '미국의 농산물 유통정책', 2011.과 현지방문조사 결과를 참고하여 재구성함

유통구조	특징	유통 점유율
슈퍼마켓/하이퍼마켓	식료품, 일용 잡화, 의료품, 화장품 등의 가정용품을 모두 갖추어 놓고 판매하는 매장으로 Wal-mart를 예로 들 수 있음	83.21%
편의점	고객 편의를 위하여 24시간 문을 여는 잡화점으로 7-ELEVEN을 예로 들 수 있음	9.22%
식음료 전문점	한 가지 특정 품목의 제품을 판매하는 매장으로 일반적인 레스토랑이나 카페 등이 해당됨	5.07%
달러스토어	1달러의 저가 제품을 주력으로 판매하는 곳으로 일반 마켓보다 50~60% 이상 저렴한 것이 특징임	1.60%
기타	기타 일반적인 소매점을 나타냄	0.91%

*출처 : Canadean Intelligence(intelligence.canadean.com), 2015년 기준 'Fish&Seafood' 품목 유통채널 점유율

22) 식품 브로커란 지정된 유통 채널을 통해 대리 판매하는 식품을 효율적이고 수익성 높게 바이어들에게 판매해 수수료를 받는 독립적인 기업을 의미함

2. 추천 진출 경로

미국 슈퍼마켓/하이퍼마켓

1. Aldi

- 매장 수: 1,552개('16년)



2. Kroger

- 매장 수: 2,774개('16년)



3. Wal-Mart

- 매장 수: 4,627개('16년)



4. Target

- 매장 수: 1,797개('16년)



출처 : 각 마트 홈페이지

ROUTE #1. 슈퍼마켓/하이퍼마켓

슈퍼마켓/하이퍼마켓의 본 고장으로 미국인들의 주요 구매 채널

슈퍼마켓과 하이퍼마켓은 어류&해산물 유통 채널 중 83.21%의 비중을 차지하는 주요 경로임. 미국에는 Aldi, Kroger, Whole Foods Market, Publix 등 식품을 주로 취급하는 대형 슈퍼마켓과 Wal-Mart, Target 등 대형 하이퍼마켓이 다수 존재함. 미국의 경우 어느 지역을 가든 대형마트를 쉽게 찾아볼 수 있기 때문에 슈퍼마켓/하이퍼마켓에 입점할 경우 많은 미국 소비자들에게 접근할 수 있다는 장점이 있음

온라인 스토어가 급부상하고는 있지만 여전히 전체 유통시장 대비 오프라인 대형 유통망이 강세를 보이고 있기 때문에 진출이 유망하다고 할 수 있음

또한 슈퍼마켓/하이퍼마켓의 경우, 다양한 PB 상품을 통해 해산물 냉동 및 가공식품 또한 판매하고 있기 때문에 한국산 새우 또한 진출이 가능할 것으로 판단됨. 특히 현재 슈퍼마켓/하이퍼마켓에서 유통되고 있는 냉동새우 제품 대부분이 동남아시아산을 미국에서 가공한 상품이라는 점을 감안하면, 한국 수출 기업에게 있어 공략할 수 있을 만한 경로인 것으로 사료됨

ROUTE #2. 식음료 전문점

수입산 냉동새우를 비롯한 여러 해산물, 식당으로 직접 납품

현지 바이어 인터뷰 결과, 새우를 수입하여 공급하는 유통업체의 경우 상당수가 해산물을 직접 조리하여 공급하는 외식업체 및 식당 등으로 공급하고 있다고 밝힘. 유통 단계를 거칠수록 신선도가 떨어지는 해산물의 특성상 수입되는 제품을 바로 레스토랑 및 외식업체로 공급하여 가공식품의 형태로 판매하거나 조리된 형태로 소비자에게 공급함

의뢰사의 제품이 생물 새우를 냉동하여 유통하는 점에 비추어 볼 때, 해산물을 바로 사용하는 최종 소비처로 공급하는 경로 또한 유효할 것으로 판단됨

3. 유통업체 담당자 인터뷰

인터뷰 대상 및 일시

해산물 및 한국 식품 취급
바이어 대상 인터뷰 진행
2016년 7월

- 아시안식품 수입 유통업체
- 해산물(새우) 수입 유통업체

Q1. 수입 새우를 일반적으로 공급하는 곳은 어디인가?

“당사는 생물 타이거새우를 취급하는 해산물 도매상이다. 수입 해산물은 모두 벌크 단위로 식당에 직접 공급하고 있다.”

해산물 수입유통업체 Prawnco
판매 담당자와의 인터뷰 中, 2016.07

“냉동새우는 주로 식당과 슈퍼마켓으로 공급되며, 둘 중에서는 식당이 주력 공급처이다.”

아시안 식품 수입유통업체 JC Trading, 회계부서 Connie와의 인터뷰 中
식품 제조, 수입 도매유통업체 Putul, Assistant Manager Sylvia와의 인터뷰 中
2016.07

“냉동새우는 슈퍼마켓으로 가장 많이 납품하고 있다.”

새우 수입업체 Great American Seafoods
구매담당자 Sam과의 인터뷰 中, 2016.07

“당사는 수입한 새우를 외식업체, 일반 유통업체, 체인 식당으로 납품하고 있다. 이 중 가장 많이 납품하는 곳은 중간 규모의 유통업체이다.”

새우 유통업체 Crocker&Winsor Seafoods
판매담당자 Eric과의 인터뷰 中, 2016.07

Q2. 미국 내 새우에 대한 수요는 어떠한가?

“새우에 대한 수요가 매우 높은 편이며, 가장 선호하는 품종은 흰다리새우 (White Leg Shrimp)이다.”

새우 유통업체 Crocker&Winsor Seafoods
판매담당자 Eric과의 인터뷰 中, 2016.07

“수요가 높은 편은 아니지만 판매가 꾸준히 이루어지고 있다.”

아시안 식품 수입유통업체 JC Trading
회계부서 Connie와의 인터뷰 中, 2016.07

Q3. 수입 새우 취급 시 애로사항이 있다면 어떤 것인가?

“수입 새우의 경우는 매번 주문 중량보다 적은 양이 도착하고 있다. 늘 주문량과 맞지 않는 점이 수입 해산물 취급을 꺼리게 되는 이유 중 하나로 꼽힌다. 추후 새우 수출 시에는 적재량이 꼭 맞기를 바란다.”

새우 유통업체 Crocker&Winsor Seafoods
판매담당자 Eric과의 인터뷰 中, 2016.07




VI. 인증 정보

1. 필수인증 정보
2. 권장인증 정보
3. 미국 내 인증 취득제품


인증정보 OVERVIEW

▶ 필수인증 : 해외공급자검증(FSVP : Foreign Supplier Verification Program)

인증 설명	해외 식품 생산시설이 미국의 위생 및 식품안전 관리 기준과 동일한 수준의 환경에서 생산 활동을 하는지 검증하도록 하는 해외공급자검증프로그램	
발행기관	미국 식품의약국(FDA)	
성격	필수 인증	
제출서류	상업송장, 패킹리스트, 식품 성분분석표, 제조공정도	
비용	제 3자 인증기관에 따라 상이	
소요기간	제 3자 인증기관에 따라 상이	
갱신기간	3년	
발급절차	제 3자인증기관 신청 > 서류 심사 > 샘플테스트 > 검증완료	

출처 : 식품의약품안전처, '미국 식품안전현대화법에 따른 최종규칙(식품의 예방관리, 해외공급자 검증 프로그램)', 2015

▶ 필수인증 : HACCP

인증 설명	식품의 위해 요소를 제거하고자 하는 인증으로, 냉동 수산물 수출업체의 경우는 필수로 취득하여야 함		
발행기관	미국 FDA		
성격	필수 인증		
제출서류	HACCP 계획표 및 위해요소 분석 계획		
발급절차	예비 단계 > 위해요소 분석 계획 > HACCP 계획표 작성 및 제출		

출처 : 미국 FDA, 'Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance', 2011.04.

1. 필수인증 정보

해외공급자검증프로그램(FSVP)

해외공급자검증프로그램(FSVP:Foreign Supplier Verification Program)은 미국의 식품 수입자들로 하여 해외 식품 생산시설이 미국의 위생 및 식품안전 관리 기준과 동인한 수준의 환경에서 생산 활동을 하는지 검증하는 프로그램임


해외공급자검증프로그램은 개별적으로 수입되는 식품에 대해 알려진 혹은 예측 가능한 위험요소를 파악하고자 하는 것임. 생물학적(기생충·박테리아 등), 화학적(제초제·농약 등), 물리적(유리조각, 파편 등) 위험요소 등을 파악하고 관리가 필요한지를 판단함

뿐만 아니라 식품이 생산되는 제조방법 (Formulation of the food), 식품을 생산하는 기관의 컨디션, 역할 및 디자인 및 장비, 원자재 및 그 외 재료, 운송방법, 재배, 수확, 제조, 공정 및 패키징 절차, 포장 및 라벨링 절차 등에 대한 검사도 진행해야 함²³⁾

식품 수입자는 해외 공급자의 위험요소 분석 및 평가를 기반으로 제품에 문제가 없는지 검증활동을 실행하게 됨. 생산시설에 대해 매년 정기적으로 점검활동을 진행해야 함. 그러나 수입자가 문서를 통해 해외 공급자가 미국의 기준에 부합하는 생산 활동을 한다고 검증할 수 있는 방안을 제시할 경우 샘플링 검사나 식품안전 기록 등의 검토를 통해서도 검증이 가능함

해외공급자검증의 필요 여부는 하기 URL을 통해 확인이 가능함
<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FSMA/UCM472461.pdf>

표 6.1 해외공급자검증프로그램

인증명	해외공급자검증프로그램(FSVP)	
발행기관	미국 식품의약국(FDA)	
성격	필수 인증	
제출서류	해외공급자 식품안전 이력, 상업송장, 패키리스트 등	
비용	제 3자 인증기관에 따라 상이함	
소요기간	제 3자 인증기관에 따라 상이함	
갱신기간	3년	

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

23) 식품의약품안전처, '미국 식품안전현대화법에 따른 최종규칙(식품의 예방관리, 해외공급자 검증 프로그램)', 2015

1. 필수인증 정보



HACCP

미국 내 수산물 가공 업체 및 미국으로 수산물을 수출하는 외국의 가공업체는 HACCP 시스템을 의무적으로 적용하여야 함. 가공이란 취급, 저장, 내장 적출, 포장 및 냉동에 이르기까지 폭넓은 범위를 지칭하고 있으므로, 냉동새우를 미국으로 수출하고자 할 때에는 필수적으로 취득하여야 함. 그러나 단순 수확이나 수송에 그칠 때에는 의무 적용 대상에서 제외됨

모든 수산물 수입자는 해당 제품이 미국 위생시스템과 동등한 조건에서 생산되었다는 양해각서(MOU) 또는 이와 유사한 위생협정이 체결된 국가에서 이를 적용하여 생산되었음을 증명하거나, 미국 FDA로부터 인정받은 HACCP 증명서가 필요함²⁴⁾

미국 HACCP은 허가등록 시 제조업체가 FDA에 시설 등록을 하면 자동으로 신청되는 방식임. 이 때, 미국 HACCP의 위해요소중점 관리기준 검역을 통과하면 인증 또한 발행되고 있음. HACCP은 시설 상태 보고의 최신화를 요구하고 있으므로, 주기적인 정보 업데이트와 변경 사항 발생 시 즉시 통지가 필요함

표 6.2 HACCP 취득 절차

취득 절차		세부 내용
1	예비 단계(Preliminary Steps)	기본 정보 제공, 식품 설명, 유통 및 저장 방법 설명, 사용 목적 및 예상 소비자 규명, 동선도 개발
2	위해요소 분석 계획	위해요소 분석 계획표 작성, 종(Species) 관련 잠재 위험 규명, 절차(Process) 관련 잠재 위험 규명, 잠재적인 위험 요소가 의미가 있는지 확인(Determine), 중요 관리점 확인
3	HACCP 계획표	HACCP 계획표를 수립, 주요한 한계점 설정, 무엇을 어떻게 얼마나 자주 누가 모니터링할 것인지 절차 수립, 시정 조치 절차 수립, 기록 수집 절차 수립, 확인 절차 수립

출처 : 미국 FDA, 'Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance', 2011.04.

24) HACCP은 인증으로 분류되기는 하지만 미국 수산물 시장에 진입하기 위한 필수 허가에 더 가까움

2. 권장인증 정보

ASC 인증 취득

현재 ASC 인증을 취득한 양식장은 28개국 중 200곳에 달함. 인증 취득 기준이 까다롭고 엄격하기 때문에 대형업체를 통해서 발급 절차를 거칠 것을 권고하는 바임

ASC(Aquaculture Stewardship Council)

ASC(Aquaculture Stewardship Council, 세계양식관리협의회)는 지속가능한 수산물 공급을 위해 지속가능한 양식업을 추구하는 단체로, 수산자원의 남획과 양식의 과밀화로 인한 해양 오염을 막는데 주력하고 있음


ASC인증이란 양식수산물에 발급되는 국제 친환경인증으로, 2016년 1월 미국에 본사를 둔 글로벌 최대 크루즈사 로열 캐리비안 크루즈(Royal Caribbean Cruise)는 2020년까지 ASC인증을 획득한 수산물만 공급받아 사용할 것을 발표함²⁵⁾. 이와 같이 해산물에 대한 품질 보장을 위해, 미국 내 ASC 인증을 취득한 제품에 대한 수요가 계속해서 증가할 것으로 예상됨

또한 2016년 2월, 한국 해양수산부가 수출 수산물의 품질관리에 주력하기 위해 예산을 지난해의 11억에서 올해 5배 늘린 55억으로 확대하였음. 국제인증 ASC(양식수산물 친환경인증)·MSC(어획수산물 친환경인증) 취득 비용지원이 가능할 예정임

ASC 인증을 획득하고자 할 때, 표 6.3의 ASC홈페이지 안내에 따라 직접 신청이 가능하며 인증서 발급 대행사를 통해서도 발급 신청이 가능함²⁶⁾. 직접 신청할 시 수출하고자하는 물량(판매량)에 따라 소요되는 금액이 상이하기 때문에 수출 전 하기 URL을 통해 확인 할 것을 권장함

- www.asc-aqua.org/upload/ASC%20Cost%20Information%202015.pdf

표 6.3 ASC 인증 주요정보

인증명	ASC 인증	
발행기관	ASC(Aquaculture Stewardship Council)	
성격	권장인증	
소요기간	1년	
갱신기간	수입 시 마다 부착 필요	

출처 : ASC홈페이지 (www.asc-aqua.org)

25) Seafood News.com, 'Royal Caribbean to Source Majority of Seafood from MSC or ASC Certified Suppliers by 2020', 2016.01.26.

26) ASC홈페이지 : www.asc-aqua.org/index.cfm?act=tekst.item&iid=252&iids=265&lng=1

3. 미국 내 인증 취득제품

해산물 양식 관련 인증(ASC) 취득

미국 현지 조사 결과, 1개 제품이 ASC 인증을 취득한 것으로 확인됨. 대형 유통채널 Walmart의 PB브랜드로, ASC 인증을 취득한 베트남의 양식장에서 어획된 새우를 사용한 제품임

이외에도 공식적인 인증은 아니지만, 판매자가 제품의 품질을 보증한다는 의미의 마크를 부착하기도 함. 현지방문조사에서 파악된 1개 제품에는 제조사 아쿠아스타(Aquastar)가 자체적으로 설정한 기준을 충족했다는 의미의 마크 'Seafood Forever'를 표기하기도 하였음

표 6.4 미국 수산물 관련 인증 취득제품

인증 취득제품 정보	제품 이미지
<ul style="list-style-type: none"> - 제품명 : Shrimp Raw Small - 기업 : Walmart Stores - 국가 : 미국(새우 : 베트남산) - 가격 / 용량 : 6.58달러 / 12oz - 미국의 대형 마트 Walmart의 PB 상품으로, 베트남산 새우를 손질하여 냉동한 제품임. 베트남의 경우 ASC인증을 취득한 새우 양식장의 수가 가장 많음 	
<ul style="list-style-type: none"> - 제품명 : Raw Shrimp - 기업 : Aquastar - 국가 : 미국(새우 : 태국산) - 가격 / 용량 : 4.49달러 / 12oz - 제조사 아쿠아스타(Aquastar)에서 수립한 기준을 충족했다는 의미의 마크로, 지속가능성·이력 추적 가능·공정한 노동·안전한 식품을 보장하고 있음 	

출처 : 현지방문조사(Albertson, Walmart, 2016.07)

※ 참고 문헌

1. <초점> 미국수산물 소비시장현황·대미수출전략은	농수축산신문	2015.12.02.
2. Lower prices helped shrimp consumption in USA	Food and Agricultural Organization	2015.
3. Indonesian Shrimp Farming: Lessons from IMNV	The Aquaculture Roundtable Series(TARS) 2016,	2016.
4. INTENSIVE SHRIMP FARMING FARM BIOSECURITY AND BIOFLOC TECHNOLOGY FOR SUSTAINABLE PRODUCTION AND DISEASE PREVENTION & CONTROL	The Aquaculture Society 2016	2016.
5. Bioflocs in Shrimp Farming	Aqua Culture Asia Pacific	2014.08.
6. 미국 식품안전현대화법에 따른 최종규칙(식품의 예방관리, 해외공급자 검증 프로그램)	식품의약품안전처	2015.
7. Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance	미국 FDA	2011.04.

※ 참고 사이트

1. 한국 관세청	www.customs.go.kr
2. 미국 국제무역위원회	www.usitc.gov
3. International Trade Centre	www.trademap.org
4. Canadean Intelligence	www.intelligence.canadean.com
5. Undercurrent News	www.undercurrentnews.com
6. Liberty NEWS	libertynews.com
8. QUARTZ	qz.com
9. FIS(Fish Information & Services)	www.fis.com
10. Tempo.co	www.tempo.co
11. TradeNAVI	www.tradenavi.or.kr
12. Vietnam Plus	www.vietnamplus.vn
13. Vietnamnet	vietnamnet.vn
14. Star2.com	www.star2.com
15. Bangkok Post	www.bangkokpost.com
16. Seafood News.com	www.seafoodnews.com

보고서 작성 (주)EC21

발행처 한국농수산물유통공사

520-350, 전라남도 나주시 문화로 227

061) 931-0877 www.at.or.kr

Copyright 2016 Korea Agro-Fisheries&Food Trade Corp. All Right Reserved. Printed in Korea.