



2017년 농식품 해외시장 맞춤형조사

Product : 김치(Kimchi)

Country : 미국(United States of America)

Contents

I. 시장 통계	4
1. 통계분석 기준 설정	6
2. 무역통계 종합분석	7
II. 시장 트렌드	9
1. Market Trend 01. 떠오르는 발효음식 트렌드	11
2. Market Trend 02. 미국 내 김치의 인기 증가	12
3. Market Trend 03. 피클 주스 관심 증가	13
4. Market Trend 04. 김치 수출을 위한 노력	14
III. 경쟁제품 현지조사	15
1. 경쟁제품 선정	17
2. 정량 분석	18
3. 정성 분석	19
4. 현지 방문 조사자료	21
IV. 경쟁사 분석	24
1. 경쟁사 선정	26
2. 경쟁사별 현황 파악	27
V. 유통구조 현황	30
1. 추천 진출 경로	32
2. 전문가 인터뷰	35
VI. 유통업체 현황	36
1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보	38

Contents

Ⅶ. 통관 및 검역 정보	42
1. 통관 및 검역 절차	45
2. 관세율 정보	49
3. FTA 정보	50
4. 통관 및 검역 주의사항	51
5. 통관거부사례	52
Ⅷ. 인증 정보	53
1. 인증 취득정보	56
2. 인증 취득제품	60
3. 제출서류	61
4. 전문가 인터뷰	64
Ⅸ. 라벨링 정보	65
1. 라벨 표기사항	67
2. 라벨링 예시	69
X. 위생요건 정보	71
1. 식품첨가물 규정	73
2. 기타 위생기준 규정	74
※ 참고문헌	75



I. 시장 통계

※ 시장 통계 OVERVIEW

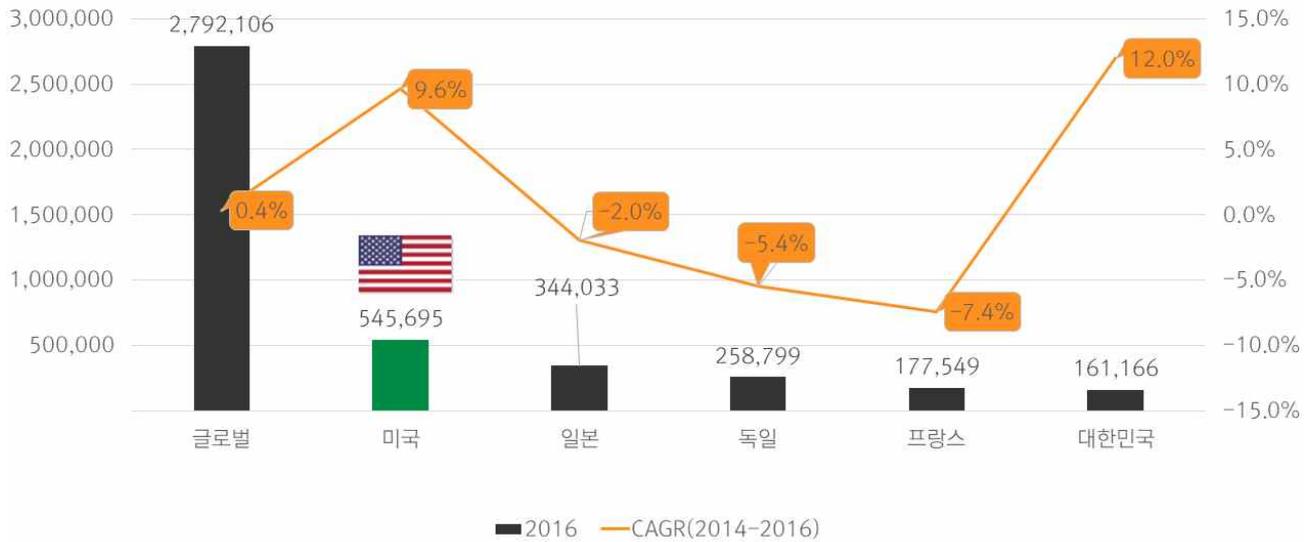
1. 통계분석 기준 설정
2. 무역통계 종합분석

※ 미국 내 해당품목에 대한 정확한 통계치가 조회되지 않아 품목통계 종합분석은 배제함

시장 통계 OVERVIEW

● 글로벌 HS CODE 2005.99 수입액 규모 및 증감률(2014 ~ 2016)

단위 : 천 달러, %



● 미국 HS CODE 2005.99.9700 수입 점유율 및 성장률 비교^{1.2.3.}

단위 : %



1. 거품형 그래프 내 원의 크기는 글로벌 시장 내 점유율(비중)을 나타냄
2. 거품형 그래프 내 원이 우측에 가까울수록 최근 5년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임
3. 거품형 그래프 내 원이 상측에 가까울수록 최근 1년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임

1. 통계분석 기준 설정

김치 통계 기준 설정

김치 품목의 시장성 판단을 위해 통계 조사를 진행함. 글로벌 및 미국의 수입통계 확인을 위해 HS CODE를 통계 기준으로 설정하고 조사 대상국의 시장규모 파악을 위해 품목 키워드를 조사 기준으로 설정함⁴.

수입 통계 기준, HS CODE 2005.99.9700로 설정

글로벌 및 미국 내 김치의 수요 파악을 위해 전 세계 공통인 HS CODE 6자리 2005.99를 수입통계 분석 기준으로 설정함. 미국의 HS CODE 2005.99 하위 카테고리인 2005.99.9700(조제하거나 보존처리한 그 밖의 채소의 기타)을 미국 수입통계 분석 기준으로 설정함

HS CODE 확인 사이트

1	한국 관세법령정보포털 3.0 unipass.customs.go.kr
2	TradeNAVI www.tradenavi.or.kr
3	미국 국제무역위원회 hts.usitc.gov

표 1.1 : 김치 항목별 통계 기준 설정

분류	조사 항목	통계 기준	
무역 통계	글로벌 수입규모 및 성장률	HS CODE	2005.99
	미국 수입규모 및 성장률		2005.99.9700

표 1.2 : 미국 내 김치 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	2005	조제하거나 보존처리한 그 밖의 채소(식초나 초산으로 처리한 것은 제외하고, 냉동하지 않은 것으로 한정하며, 제2006호의 물품은 제외한다)
	2005.9	그 밖의 채소와 채소의 혼합물
	2005.99	기타
	2005.99.1000	김치
미국	2005	조제하거나 보존처리한 그 밖의 채소(식초나 초산으로 처리한 것은 제외하고, 냉동하지 않은 것으로 한정하며, 제2006호의 물품은 제외한다)
	2005.99	기타
		2005.99.9700

출처 : 한국 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr), 미국 국제무역위원회(hts.usitc.gov)

4. 의뢰사 제품에 적합한 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국 관세무역개발원에서 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

2. 무역통계 종합분석

글로벌 수입액 3개년 연평균 성장률⁵⁾ 0.4%

2016년 기준 HS CODE 2005.99의 글로벌 수입규모는 27억 9,210만 6,000달러로 2014년부터 2016년까지 연평균 0.4%의 상승세를 기록함. 2016년 기준 수입 1위국 미국의 수입규모는 5억 4,569만 5,000달러로 2014년 이후 3년간 연평균 9.6%의 높은 상승세를 나타냄. 2016년 기준 2위인 일본의 수입액은 3억 4,403만 3,000달러로 2014년 이후 3년간 연평균 2.0%의 하락세를 나타냄

미국 내 한국산 수입액 규모 14위

2016년 기준 미국의 HS CODE 2005.99.9700 수입액 규모는 2억 6,265만 3,000달러로 2014년 이후 3년간 연평균 22.3%의 높은 상승세를 보임. 2016년 기준 미국 내 HS CODE 2005.99.9700 품목 최대 수입국은 중국으로 1억 2,212만 9,000달러의 수입액을 기록함

2016년 기준 미국 내 한국산의 수입액은 386만 6,000달러로 미국 내 해당 품목 전체 수입액 점유율 1.5%를 차지하며 14위를 기록함. 2014년 이후 3년간 연평균 38.9%의 상승세를 보임

표 1.3 : 글로벌 HS CODE 2005.99 수입액 규모(2014 ~ 2016)

(단위 : 천 달러, %)

수입국가	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2014-2016)
글로벌	2,772,592	2,676,853	2,792,106	100.0%	0.4%
1 미국	454,051	489,568	545,695	19.5%	9.6%
2 일본	357,898	330,151	344,033	12.3%	-2.0%
3 독일	289,425	251,529	258,799	9.3%	-5.4%
4 프랑스	207,132	174,597	177,549	6.4%	-7.4%
5 한국	128,525	146,576	161,166	5.8%	12.0%
기타	5,576,009	5,241,122	5,273,453	64.0%	-2.8%

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

표 1.4 : 미국 HS CODE 2005.99.9700 수입액 규모(2014 ~ 2016)

(단위 : 천 달러, %)

수입국가	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2014-2016)
글로벌	175,603	193,986	262,653	100.0%	22.3%
1 중국	42,777	62,040	122,129	46.5%	69.0%
2 캐나다	17,444	16,240	20,009	7.6%	7.1%
3 페루	10,503	16,150	17,343	6.6%	28.5%
4 인도	13,563	14,977	16,571	6.3%	10.5%
5 에콰도르	10,568	11,933	11,100	4.2%	2.5%
14 한국	2,003	2,564	3,866	1.5%	38.9%
기타	78,745	70,082	71,635	27.3%	-4.6%

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

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

2. 무역통계 종합분석

중국, 미국 수입시장에서 점유율 및 성장률 모두 가장 높아

2012년 이후 최근 5년간 미국의 HS CODE 2005.99.9700품목 수입대상국 중 중국이 5년간 연평균 점유율 30.3%를 기록하여 가장 높은 점유율을 확보하였다. 뿐만 아니라 중국은 최근 5년간 연평균 39.9%의 높은 성장률을 기록하며 상위 10개국 중 동기간 연평균 성장률이 가장 높았고, 게다가 2015년 대비 2016년 성장률이 96.9%로 상위 10개국 중 1년간 성장률이 가장 높았음

한국, 미국 내 수입액 계속해서 성장세

한국산의 경우 수입액이 2012년 이후 5년간 연평균 20.8% 상승하였고, 특히 2016년 기준 전년대비 50.8%의 큰 성장세를 보임

표 1.5 : 미국 HS CODE 2005.99.9700 수입 점유율 및 증감률 비교^{6,7,8}.

(단위 : %)

수입국가	2012-2016 점유율	CAGR(2012-2016)	CAGR(2015-2016)
1 중국	★30.3%	★39.9%	★96.9%
2 캐나다	9.9%	5.5%	23.2%
3 페루	6.5%	15.8%	7.4%
4 인도	5.9%	30.7%	10.6%
5 에콰도르	5.3%	15.3%	-7.0%
6 일본	5.0%	-8.6%	15.6%
7 멕시코	4.8%	0.7%	0.2%
8 터키	3.9%	-3.0%	0.1%
9 태국	3.2%	7.1%	35.0%
10 자메이카	2.4%	15.3%	31.6%
14 한국	1.4%	20.8%	50.8%



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

- 거품형 그래프 내 원의 크기는 글로벌 시장 내 점유율(비중)을 나타냄
- 거품형 그래프 내 원이 우측에 가까울수록 최근 5년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임
- 거품형 그래프 내 원이 상측에 가까울수록 최근 1년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임

Ⅱ. 시장 트렌드

※ 시장 트렌드 OVERVIEW

Market Trend 01. 발효음식 인기

Market Trend 02. 다양한 형태의 김치 제품

Market Trend 03. 피클 주스 관심 증가

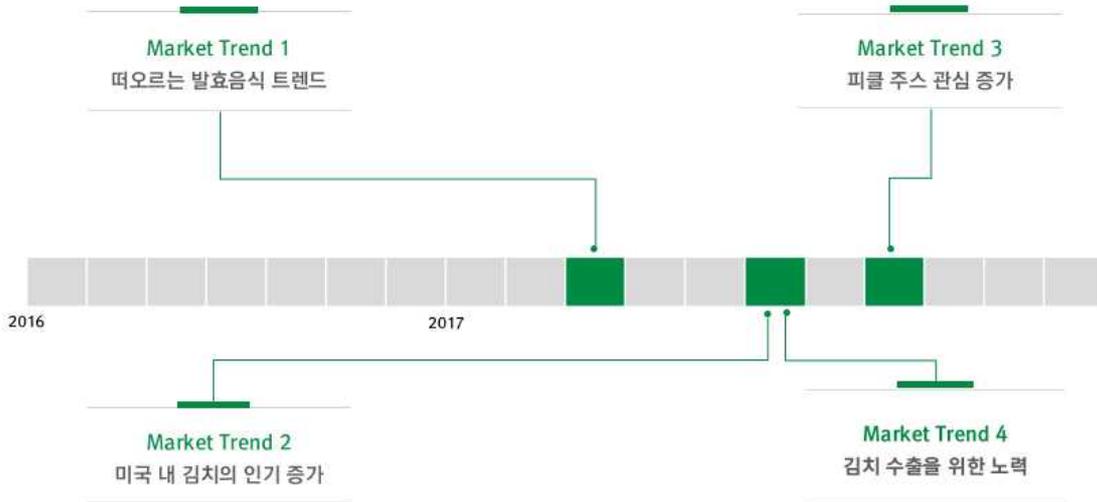
Market Trend 04. 김치 수출을 위한 노력

시장 트렌드 OVERVIEW

빅데이터 분석 개요

조사목적	미국 김치 시장 최신 트렌드 분석
수집 기간	2016.01.01. ~ 2017.11.16
수집 방법	토픽 모델링을 통한 이슈 선정. 이슈 시계열 분석
수집 채널	미국 식품사업정보원
입력 키워드	kimchi, korean, fermented, spicy
도출 기사	총 152건

트렌드 타임라인



Market Trend 01. 발효음식 인기

- 미국 내 발효음식이 가진 건강 성분에 대한 연구 결과가 알려지면서 소비자들 사이에서 발효음식에 대한 인식이 커지고 있음. 뿐만 아니라 발효음식에 대한 인지도가 높아지면서 발효음식에 대한 수요가 높아질 것으로 예상됨

Market Trend 02. 다양한 형태의 김치 제품

- 미국 내 김치의 인기가 늘고 있음. 김치를 이용한 다양한 요리 및 가공품에 대한 인기가 늘면서 김치 타코, 김치 버거 및 김치 주스에 대한 미국 내 소비가 늘었음

Market Trend 03. 발효식품 피클주스 인기

- 최근 피클 주스가 가진 이점에 대한 연구 결과가 발표됨. 그를 기점으로 소비자들은 건강을 생각하여 피클 주스에 대한 관심을 늘리고 있음

Market Trend 04. 김치 수출을 위한 노력

- 미국에의 김치 수출을 원활하기 위해 다양한 노력을 펼치고 있음. 미국 소비자들이 쉽게 접근할 수 있도록 김치 특유의 짝갈 냄새를 줄이는 방법을 연구함. 또한 매운 것을 잘 못 먹는 미국 소비자들을 위하여 맵기 수준을 조절하여 단계별로 매운 김치를 출시하여 김치에 대한 접근성을 높였음

미국 내 발효음식 인기 얻고 있어

미국의 루이지애나(Louisiana) 주에서 발효음식에 대한 인식이 널리 퍼지고 있음. 이전에는 발효음식이 가진 균에 대해 막연한 불신을 갖고 있던 소비자들에게서 발효음식 균의 이점에 대한 과학적인 근거가 생기자 위해 발효음식에 대한 인식이 바뀜. 소비자들 사이에서 발효음식에 대한 교육이 SNS 상에서 널리 퍼지고 있음

뿐만 아니라 북미에서는 발효음식의 인기가 더욱 높아지고 있는 추세임. 소비자들은 음식을 보관하기에도 좋고, 소화에도 도움이 되는 발효음식을 많이 찾는 것으로 분석됨. 또한 발효음식은 현대의 미국인들이 많이 섭취하지 못하는 중요한 비타민이나 미네랄 같은 성분을 함유하고 있어 좋은 보완제가 될 것이라는 분석 결과도 나온 바 있음⁹.

미국 내 인기를 끌고 있는 발효음식 중에서 김치도 포함됨. 많은 음식 트렌드세터와 건강 전문가들은 발효음식의 중요성에 대해 역설하면서 한국의 발효된 채소, 김치에 대해 많이 언급하고 있음. 뿐만 아니라 소비자 관련 보고 기관인 Thrillist와 Food Network's Healthy Eats는 김치, 콤부차(kombucha)¹⁰, 케피어(kefir)¹¹와 같은 발효식품이 올해의 핫 아이템이라고 선정한 바 있음¹².

표 2.1 : 미국 내 최근 트렌드로 떠오른 발효식품

김치	콤부차(kombucha)	케피어(kefir)
		

9. inRegister, 'It's alive: The fermented food trend grows in Louisiana', 2017.03.01

10. 콤부차(kombucha) : 발효된 차 종류

11. 케피어(kefir) : 발효된 요거트 같은 음료

12. FreshPlaza, 'Fermented foods like kimchi gain popularity', 2017.01.23

미국 내 김치 및 김치를 이용한 가공품의 인기 늘어

미국 현지시장 내 김치는 다양한 패키지와 종류로 제공되어, 소비자의 입맛에 맞게 종류가 나뉘어 있음. 뿐만 아니라 김치를 이용한 버거, 타코가 인기를 끌면서 김치에 대한 미국 소비자들의 인지도가 높아지고 있음¹³.

한편, 김치가 첨가된 김치 주스가 현지 시장 내 큰 인기를 끌고 있음. 미국의 유기농 식품 제조사인 골드마인(Gold Mine)은 김치 주스(Kimchi Juice)를 출시하였음. 해당 제품은 100% 유기농 식품이며 양배추, 당근, 고추, 칠리 페퍼, 마늘 등을 발효시켜 제조된 주스로, 김치 주스의 가격은 한 병당 17달러(한화 약 2만원)이지만 현재 일시 품질된 상태일 정도로 인기리에 판매되고 있음¹⁴.

표 2.2 : 미국 내 인기리에 판매되는 김치

패키지별, 종류별 김치	김치 주스
	

13. FreshPlaza, 'Fermented foods like kimchi gain popularity', 2017.01.23

14. sommeliertimes, World Wide Korea Amazon kimchi juice, 2017.06.20

채소 발효 식품의 효능 입증

미국과 인도 과학자들이 김치와 같은 채소 발효 식품의 다양한 효능을 입증하면서 김치에 대한 관심이 다시 집중되고 있음. University of Nebraska Medical Center의 Pinaki Panigrahi박사는 김치가 면역력을 키우는 최적의 성분을 함유하고 있다는 연구 결과를 발표함. 이러한 과학적인 근거가 제시되면서 현지 소비자들도 김치와 같이 절인 야채, 발효식품에 관심을 갖게 됨. 특히 면역력이 약한 어린이나 임산부에게 각광받고 있음.¹⁵ 우리나라 과학자들은 한식의 세계화를 위해 외국인들이 느낄 수 있는 거부감을 최소화하고 국제 박람회를 개최하면서 체험을 통한 홍보를 적극적으로 실시하고 있음.¹⁶

발효식품인 피클 주스 특히 주목 받고 있어

미국 내 발효식품 중에서도 피클 주스(pickle juice)에 대한 소비자들의 관심이 늘고 있음. 현지 미국 언론에서 계속해서 피클 주스가 건강에 주는 이점을 보도하면서 소비자들의 관심이 증가함

피클 주스는 다리에 쥐난 것을 낮게 해주는 효능이 있음. 다리에 쥐가 났을 때 피클 주스를 마시면 85초 안에 증상이 사라진다는 연구 결과가 발표된 바 있음. 피클 주스에는 긴장된 근육을 이완하는 효능이 있기 때문임¹⁷.

또한 피클 주스는 건강성분이 많아 흔히 운동을 좋아하는 소비자들의 운동용 끼니로 소비됨. 운동하면서 잃는 건강성분을 피클 주스가 대신하여 채워주는 기능을 함. 게다가 발효식품답게 소화에도 좋아서 건강의식이 높은 소비자들도 많이 찾고 있음

15. NPR, 'Probiotic Bacteria Could Protect Newborns From Deadly Infection', 2017.08.16

16. Tronto Sun, 'To promote kimchi abroad, South Korean scientists are trying to get rid of its smell', 2017.06.22

17. Food NDTV, '7 Incredible Health Benefits of Pickle Juice: Drink Up!'. 2017.08.24

특유의 젓갈 냄새 제거 방안 등 현지화를 위한 연구 진행

기능성 식품으로서 김치 수출을 원활히 하기 위해 김치를 현지화하는 전략이 사용되고 있음. 수출 전문가들은 한국의 전통적인 발효 음식인 김치를 외국에 수출하기 위해서는 서양의 소비자들이 거부감을 느낄 수 있는 김치 특유의 젓갈 냄새를 없애야 한다고 지적했음. 이에 한국의 김치 전문가들은 냄새를 빼더라도 김치가 가진 고유의 맛을 살리기 위한 연구를 진행해왔음¹⁸.

패키징을 통해 친근한 느낌 어필

뿐만 아니라 김치의 포장에도 신경을 쓰고 있음. 이국의 전통음식이 줄 수 있는 인상을 지우기 위해 김치 포장을 가볍고 재미있는 문구로 꾸미고, 여러 가지 색을 이용하여 포장해 소비자들이 큰 어려움 없이 친근감을 느낄 수 있게 만들. 또한, 매운 것을 잘 먹지 못하는 미국 소비자들을 위해 매운 맛의 단계를 여러 가지로 나누어 소비자들이 김치에게서 느끼는 거부감을 줄이고자 하였음¹⁹.

18. The Washington Post, 'To promote kimchi abroad, Korean scientists are trying to get rid of the smell.', 2017.06.22

19. FreshPlaza, 'Fermented foods like kimchi gain popularity', 2017.01.23



Ⅲ. 경쟁제품 현지조사

※ 경쟁제품 현지조사 OVERVIEW

1. 경쟁제품 선정
2. 정량 분석
3. 정성 분석
4. 현지 방문 조사자료

경쟁제품 현지조사 OVERVIEW



	제품명	제조사	제조국가
1	Spicy Kimchi: Korean Marinated Cabbage	King's Asian Gourmet	미국
2	Mild Kimchi: Korean Marinated Cabbage	King's Asian Gourmet	
3	California Style Spicy Wakame Ginger Organic Kimchi	Farmhouse Culture	
4	Wildbrine Korean Kimchi	Wildbrine	
5	Wildbrine Japanese Kimchi	Wildbrine	

1. 경쟁제품 선정

방문 매장 선정

Vons	슈퍼마켓 Whole Foods	Sprouts Farmer's Market
		
4627 Carmel Mountain Road, San Diego, CA 91910	8825 Villa La Jolla Drive, La Jolla CA, 92037	3358 Governor Drive, San Diego, CA 92122

출처 : 현지방문조사(Vons, Whole Foods, Sprouts Farmers Market 2017.11)

현지 매장 방문을 통한 경쟁제품 5개 선정²⁰.

	제품명	제조사	제조국가
1	Spicy Kimchi: Korean Marinated Cabbage	King's Asian Gourmet	미국
2	Mild Kimchi: Korean Marinated Cabbage	King's Asian Gourmet	
3	California Style Spicy Wakame Ginger Organic Kimchi	Farmhouse Culture	
4	Wildbrine Korean Kimchi	Wildbrine	
5	Wildbrine Japanese Kimchi	Wildbrine	

출처 : 현지방문조사(Vons, Whole Foods, Sprouts Farmers Market 2017.11)

분석 지표 설정 - 6개 항목

정량지표		정성지표	
1	중량 (oz)	4	포장형태
2	가격 (원)	5	주원료
3	유통기한 (개월)	6	제조국가

20. 수입액 상위국가의 경우 HS CODE 2005.99.9700. 품목(식초나 초산으로 처리한 것을 제외한 기타 조제하거나 보존처리한 채소류)을 기준으로 집계되었음. 현지 조사의 경우 김치를 기준으로 조사되었음. 수출입 통계에서 수입액 상위를 차지한 국가(중국, 캐나다, 페루, 인도, 에콰도르)의 제품이 조사되지 않을 수 있음

2. 정량 분석

미국 내 유통 중인 김치 제품, 10oz당 가격 평균 5,057원²¹.

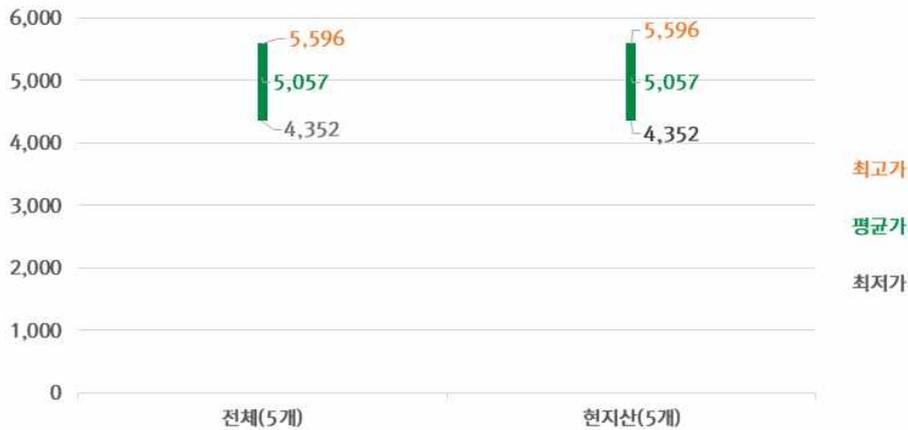
미국 현지 슈퍼마켓 방문 결과 미국 내 판매 중인 김치 제품의 10oz 당 평균 가격은 5,057원으로 확인됨

10oz 당 평균 가격이 가장 비싼 제품은 ‘King’s Asian Gourmet’의 ‘Spicy Kimchi: Korean Marinated Cabbage’ 제품과 ‘Mild Kimchi: Korean Marinated Cabbage’ 제품으로 10oz당 가격은 5,596원임. 반면 가장 저렴한 제품은 ‘Wildbrine’의 ‘Wildbrine Korean Kimchi’ 제품과 ‘Wildbrine Japanese Kimchi’ 제품으로 동량 대비 약 1.2배 저렴한 4,352원으로 조사됨

현지 유통업체에서 조사된 5개 경쟁 제품의 중량 평균은 16oz이며, 유통기한은 평균 8개월임

표 3.1 : 제조 국가별 중량(10oz) 당 가격

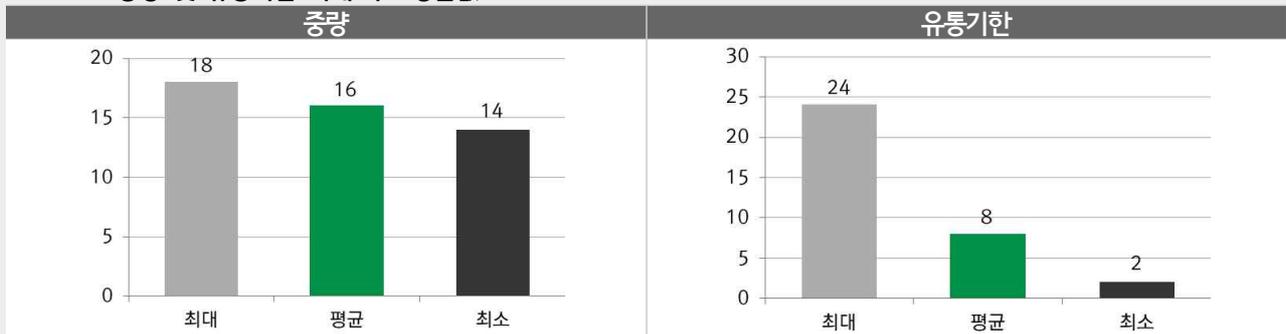
(단위 : 원)



출처 : 현지방문조사(Vons, Whole Foods, Sprouts Farmers Market 2017.11)

표 3.2 : 중량 및 유통기한 최대·최소·평균값²².

(단위 : oz, 개월)



출처 : 현지방문조사(Vons, Whole Foods, Sprouts Farmers Market 2017.11)

21. 1달러(USD) = 1,120.80원(KRW) (KEB하나은행 고시기준, 2017.11.13.), 경쟁제품 가격 분석을 위해 현지 화폐단위인 ‘달러’를 한화로 전환하여 제시함

22. 중량과 유통기한의 평균은 제조국가 구분 없이 도출된 결과임

3. 정성 분석

김치, 유리 병, 플라스틱 통, 플라스틱 파우치 외장재 사용 중

경쟁제품 5개 중 2개는 유리 병을 외장재로 사용하고 있음. 2개의 제품은 플라스틱 통을 나머지 1개의 제품은 플라스틱 파우치를 외장재를 사용하고 있음

주원료

경쟁제품에는 배추, 골파, 물, 소금, 마늘, 생강, 고추 등이 주원료로 사용됨

제조국가

미국 현지조사결과, 3개의 매장에서 조사된 5개의 제품 모두 현지산으로 조사됨

표 3.3 : 경쟁제품 패키지 분류



출처 : 현지방문조사(Vons, Whole Foods, Sprouts Farmers Market 2017.11)

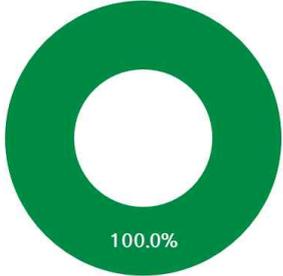
3. 정성 분석

표 3.4 : 경쟁제품 원료 목록

제품명	원료
Spicy Kimchi: Korean Marinated Cabbage	배추, 마늘, 골파, 고추, 설탕, 소금, 파프리카, 생강
Mild Kimchi: Korean Marinated Cabbage	배추, 마늘, 골파, 고추, 설탕, 소금, 파프리카, 생강
California Style Spicy Wakame Ginger Organic Kimchi	배추, 소금물, 무, 당근, 부추, 생강, 마늘, 파프리카, 대추야자 설탕, 미역, 붉은 고추, 유기농 새논 고추
Wildbrine Korean Kimchi	배추, 해초, 고추, 골파, 물, 소금, 참깨, 마늘, 생강
Wildbrine Japanese Kimchi	배추, 무, 당근, 물, 고추냉이 뿌리, 타마리, 붉은 미소, 소금, 마늘, 생강, 오렌지 껍질, 고추

출처 : 현지방문조사(Vons, Whole Foods, Sprouts Farmers Market 2017.11)

표 3.5 : 경쟁제품 제조국가

제품명	원산지	제조국가 비중
Spicy Kimchi: Korean Marinated Cabbage	미국	 <p>100.0%</p>
Mild Kimchi: Korean Marinated Cabbage		
California Style Spicy Wakame Ginger Organic Kimchi		
Wildbrine Korean Kimchi		
Wildbrine Japanese Kimchi		

출처 : 현지방문조사(Vons, Whole Foods, Sprouts Farmers Market 2017.11)

4. 현지 방문 조사자료

현지 조사 정보

미국 현지 유통매장 방문을 통해 조사된 제품의 기본 스펙 및 취급업체 정보를 다음과 같이 제공함.

분류		제품 01	제품 02
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	King's Asian Gourmet	King's Asian Gourmet
	제품명	Spicy Kimchi: Korean Marinated Cabbage	Mild Kimchi: Korean Marinated Cabbage
	중량(oz)	14	14
	가격(USD)	6.99	6.99
	외장재	유리 병	유리 병
	원료	배추, 마늘, 골파, 고추, 설탕, 소금, 파프리카, 생강	배추, 마늘, 골파, 고추, 설탕, 소금, 파프리카, 생강
	유통기한(개월)	4	2
	제조국가	미국	미국
취급처	수입사 정보	-	-
	판매확인 매장	Vons	Vons

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 03	제품 04
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	Farmhouse Culture	Wildbrine
	제품명	California Style Spicy Wakame Ginger Organic Kimchi	Wildbrine Korean Kimchi
	중량(oz)	16	18
	가격(USD)	7.69	6.99
	외장재	플라스틱 파우치	플라스틱 통
	원료	배추, 소금물, 무, 당근, 부추, 생강, 마늘, 파프리카, 대추야자, 설탕, 미역, 붉은 고추, 유기농 새순 고추	배추, 해초, 고추, 골파, 물, 소금, 참깨, 마늘, 생강
	유통기한(개월)	24	5
	제조국가	미국	미국
취급처	수입사 정보	-	-
	판매확인 매장	Whole Foods	Sprouts Farmers Market

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 05
제품이미지	앞면	
	뒷면	
제품스펙	제조사명	Wildbrine
	제품명	Wildbrine Japanese Kimchi
	중량(oz)	18
	가격(USD)	6.99
	외장재	플라스틱 통
	원료	배추, 무, 당근, 물, 고추냉이 뿌리, 타마리, 붉은 미소, 소금, 마늘, 생강, 오렌지 껍질, 고추
	유통기한(개월)	6
	제조국가	미국
취급처	수입사 정보	-
	판매확인 매장	Sprouts Farmers Market

IV. 경쟁사 분석

※ 경쟁사 분석 OVERVIEW

1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사별 현황 파악

경쟁사 분석 OVERVIEW



		King's Asian Gourmet	CJ	Wildbrine
		미국	한국	미국
기업 개요	설립년도	1966년	2007년	2011년
	본사 소재지	미국	한국	미국
	직원 수	-23.	약 5,396명(2017년)	약 40명(2016년)
	매출액	약 240만 달러(2016년) 약 26억 3472만 원	약 14조 5633억 원(2016년)	약 330만 달러(2016년) 약 36억 2274만 원
	취급품목	김치	각종 식료품	절임 식품
제품 정보				
		김치	깍두기	김치
홍보 전략	온라인 홍보	· 웹사이트를 통해 김치로 만들 수 있는 다양한 레시피를 게시하여 흥미를 유발함	· 홈페이지를 활용한 홍보	· 여러 가지 SNS를 통하여 고객들의 관심 유도
	캐치 프레이즈	· '어떻게 먹어도 건강한 선택'이라는 문구로 당사 제품의 효능 강조	· '행복하고 건강한 삶을 위한 새로운 문화를 창조하라'라는 문구를 통해 고객들이 음식을 통해 행복해지기를 원함	· '자연 그대로의 문화'라는 문구를 통해 원재료의 맛을 살렸음을 표현

1. 경쟁사 선정

경쟁사 선정 프로세스

방법론 01. 온라인 쇼핑물 조사 온라인 쇼핑물 조사

- 키워드 : Korean Kimchi(한국 김치), Korean Lettuce(한국 양배추)
- 온라인 쇼핑물 분석
 - amazon.com
 - nj.hmart.com

방법론 02. 오프라인 매장 조사 오프라인 매장 방문

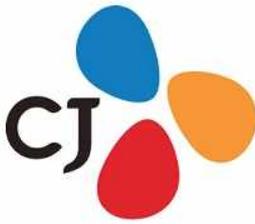
- 태국 현지 하이퍼마켓· 대형 마트 방문(2017.11)
 - Vons
 - Whole Foods
 - Sprouts Farmer's Market

방법론 검증을 통한 경쟁사 도출

방법론 01(온라인 쇼핑물 조사)
+ 방법론 02(오프라인 매장 방문 조사)

미국, 한국 기업 총 3개사 도출

표 4.1 : 경쟁사 도출 결과

미국	한국	미국
		
· 경쟁 제품 보유 기업 <input checked="" type="checkbox"/>	· 경쟁 제품 보유 기업 <input checked="" type="checkbox"/>	· 경쟁 제품 보유 기업 <input checked="" type="checkbox"/>
· 온라인 쇼핑물 조사 <input checked="" type="checkbox"/>	· 온라인 쇼핑물 조사 <input checked="" type="checkbox"/>	· 온라인 쇼핑물 조사 <input checked="" type="checkbox"/>
· 오프라인 매장 판매확인 기업 <input checked="" type="checkbox"/>	· 오프라인 매장 판매확인 기업 <input type="checkbox"/>	· 오프라인 매장 판매확인 기업 <input checked="" type="checkbox"/>

2. 경쟁사별 현황파악

King's Asian Gourmet 정보

- 대표 전화 : +1-415-222-6100
- 업태 : 생산 및 유통
- 소재지 : 샌프란시스코 (San Francisco)

출처 : King's Asian Gourmet
(www.kingsasian.com)

미국 기업 분석 : King's Asian Gourmet

King's Asian Gourmet은 1966년에 미국으로 건너온 한국인 이민자들이 한국의 김치를 알리고자 설립해, 현재까지도 가족 단위로 경영되는 기업임. 김치의 맛을 살리기 위해 유리병에 김치를 포장하거나, 직접 배추를 재배하는 등 다양한 노력을 기울이고 있음

[기업 개요]

- | | |
|--------------|------------------|
| ① 설립년도 | 1966년 |
| ② 직원수 | -24. |
| ③ 매출액 | 약 240만 달러(2016년) |
| ④ 취급품목 | 김치 |



출처 : D&B Hoovers (www.hoovers.com), King's Asian Gourmet (www.kingsasian.com)

[제품 정보]

온(오프)라인
확인 제품



김치



김치

출처 : King's Asian Gourmet (www.kingsasian.com)

[홍보 전략]

온라인 홍보	캐치프레이즈
<p>홈페이지를 활용한 홍보</p> <p>Recipes</p>  <p>Our recipes merge the 300-year-old Korean tradition of kimchi with flavorful ingredients from all over the world. King's Asian Gourmet kimchi is the new spicy... or the perfect go to spice when you want to wow friends and family with a delicious, traditional meal.</p> <p>Some of our favorite kimchi recipes are as simple as kimchi hamburgers (move over plain ground) or take over with a dash of kimchi. Check out our great modern recipes that have the secret kimchi recipe as an ingredient. Click here for modern recipes.</p> <p>Or go for the full, authentic tradition with bibim bap (Korean fried rice), bibim noodles or kimchi stew. Check out the traditional recipes. Click here for traditional recipes.</p> <p>You can also submit your own delicious kimchi creation for us to showcase. Click here to submit your recipe.</p>	<p>“Healthy Choice for Any Diet”</p> <p>Healthy choice for any diet</p>
<ul style="list-style-type: none"> · 홈페이지에 김치로 만들 수 있는 레시피를 게시하여 흥미를 유발하고 제품 홍보를 함 	<ul style="list-style-type: none"> · ‘어떻게 먹어도 건강한 선택’이라는 문구를 통하여 김치의 효과와 당사 제품에 대한 자부심을 엿볼 수 있음

출처 : King's Asian Gourmet (www.kingsasian.com)

24. King's Asian Gourmet 홈페이지 조사결과, 직원 수에 대한 정보를 확인할 수 없음

2. 경쟁사별 현황 파악

CJ 정보

- 대표 전화 : +82-2-6741-1114
- 업태 : 생산 및 유통
- 소재지 : 서울(Seoul)

출처 : CJ (www.cj.co.kr)

한국 기업 분석 : CJ

CJ는 2007년 창립된 한국의 식품 제조업체로, 설탕, 밀가루, 식용유 등의 부재료 및 식품, 의약품 사업을 진행하고 있음. 대표적인 식품 브랜드로는 비비고, 고메, 해찬들, 햇반 등이 있음

[기업 개요]

- ① 설립년도 2007년
- ② 직원수 약 5,396명(2017년)
- ③ 매출액 약 14조 563억 원(2016년)
- ④ 취급품목 각종 식료품



출처 : CJ (www.cj.co.kr)

[제품 정보]

온(오프)라인
확인 제품



김치



김치



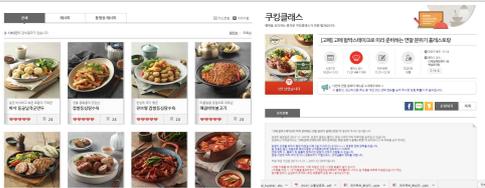
깍두기

출처 : CJ (www.cj.co.kr)

[홍보 전략]

온라인 홍보

홈페이지를 활용한 홍보



- 자사 홈페이지에 취급제품을 활용한 레시피 공개 및 쿠킹 클래스 모집 등을 통해 흥미 유도 및 제품 홍보

캐치프레이즈

"Create a New Culture for Healthy,
Happy & Convenient Lifestyles"

Create a New Culture for Healthy, Happy &
Convenient Lifestyles.

- '행복하고 건강한 삶을 위한 새로운 문화를 창조하라'
- '음식도 하나의 문화다'라는 CJ의 통찰이 돋보이며, 새로운 음식 문화 창조를 통해 세계 시장을 선도하겠다는 이미지를 강조

출처 : CJ (www.cj.co.kr)

2. 경쟁사별 현황 파악

Wildbrine 정보

- 대표 전화 : +1-707-657-7607
- 업태 : 생산 및 유통
- 소재지 : 산타 로사 (Santa Rosa)

출처 : Wildbrine (wildbrine.com)

미국 기업 분석 : Wildbrine

Wildbrine은 2011년 설립되어 다양한 절임 식품을 취급하는 업체임. 한국의 김치를 비롯하여, 코울슬로, 자우어크라우트 등 다양한 국가의 절임 식품을 취급하고 있음. 뿐만 아니라 스리차차 소스 등의 소스류도 취급하고 있는 업체임. 원재료의 맛과 영양을 최대한 보존하기 위해 주로 유리병에 포장하여 판매하고 있음

[기업 개요]

① 설립년도	2011년
② 직원수	약 40명(2016년)
③ 매출액	약 330만 달러(2016년)
④ 취급품목	절임 식품



출처 : Buzzfile (www.buzzfile.com) Wildbrine (wildbrine.com)

[제품 정보]

온(오프)라인
확인 제품



김치



김치



코울슬로

출처 : Wildbrine (wildbrine.com)

[홍보 전략]

온라인 홍보

SNS를 활용한 홍보



- 페이스북, 인스타그램 등의 SNS와 Youtube 동영상 게시를 통해, 고객들의 관심 유도 및 제품 홍보

캐치프레이즈

"A Wild Culture"



- '자연 그대로의 문화' 라는 문구를 통해 제품의 재료를 훼손시키지 않고 그 맛과 영양을 그대로 살렸음을 강조함

출처 : Wildbrine (wildbrine.com)

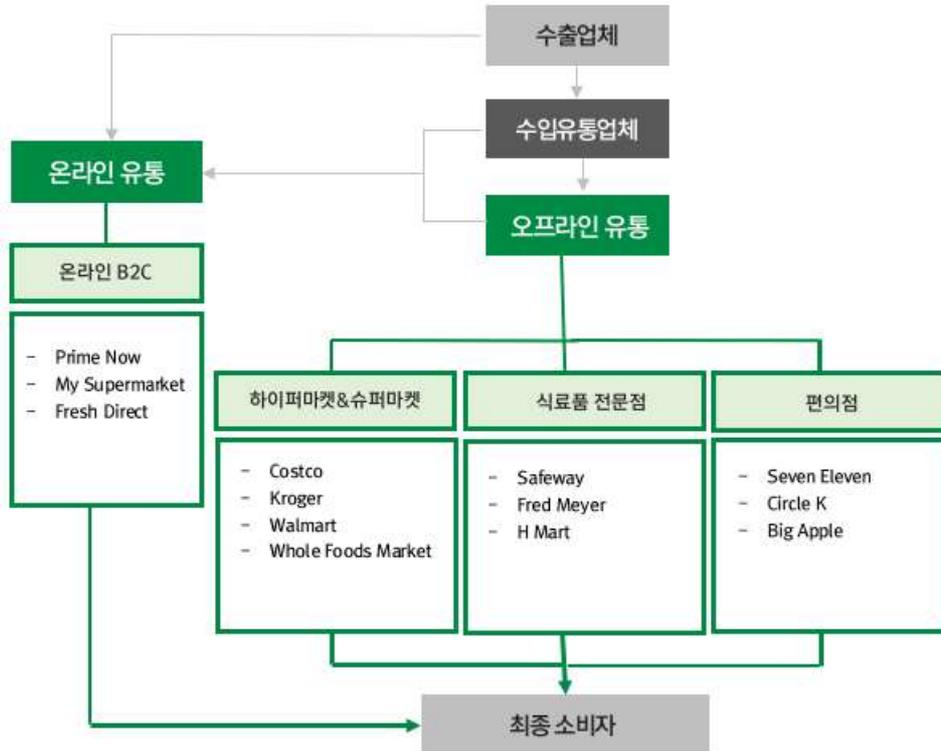
V. 유통구조 현황

※ 유통구조 현황 OVERVIEW

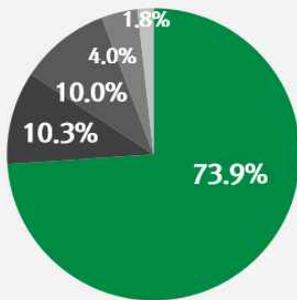
1. 현지 진출 주요 경로
2. 전문가 인터뷰

유통구조 현황 OVERVIEW

현지 유통구조 Map



현지 유통채널별 유통점유율²⁵⁾



■ 하이퍼마켓&슈퍼마켓 ■ 식료품 전문점 ■ 편의점 ■ 기타 ■ 온라인 쇼핑물

유통채널별 정의 및 특징

- **하이퍼마켓&슈퍼마켓**
: 식료품, 일용 잡화, 의약품, 화장품 등의 가정용품을 모두 갖추어 판매하는 매장
- 면적 2,300㎡ 이상(하이퍼마켓)
- 면적 280~2,300㎡ 이상(슈퍼마켓)
- **식료품전문점** : 특정 식료품을 취급하여 이익을 창출하는 소매점
- **편의점**: 고객의 편의를 위해 24시간 운영하는 소매점
- **기타**: 백화점, 온라인 쇼핑몰, 드럭스토어 등 기타 소매점

출처 : Global Data(2015), United States of America 'Food' 유통점유율 기준

25. Global Data조사결과, 미국 내 'Food'품목의 유통점유율에 대한 최신 정보가 2015년 자료로 조사됨

1. 현지 진출 주요 경로

시장 점유율

Global Data의 ‘Food’ 품목의 유통 채널별 비중을 비교 및 분석한 결과, 미국의 하이퍼마켓&슈퍼마켓의 시장 점유율은 73.9%, 식료품 전문점은 10.3%, 편의점은 10%, 기타 및 온라인 쇼핑몰이 5.8%를 차지하고 있는 것으로 조사됨

ROUTE #1. 하이퍼마켓&슈퍼마켓

: 과학적으로 입증된 김치의 효능과 구매의 용이성

Global Data 조사결과, 2015년 기준 미국 내 식품이 가장 많이 유통되는 채널은 73.9%를 차지한 하이퍼마켓&슈퍼마켓으로 도출됨

미국 현지 대형 소매점에서는 쉽게 김치를 구매할 수 있으며, Walmart, Whole Foods Market, Kroger 홈페이지 조사결과, 김치가 유통되고 있음을 확인함. 가장 많은 종류를 취급하는 업체는 Whole Foods Market로 32종의 김치를 판매하고 있음

표 5.1 : 하이퍼마켓&슈퍼마켓으로 유통하는 수입사 정보

 <p>하이퍼마켓&슈퍼마켓</p>	1. Rhee Brothers Inc.	
	홈페이지	www.rheebros.com
	기업 개요	아시안 식품 전문 수입유통업체로, 중국, 필리핀, 일본, 한국, 태국, 베트남으로부터 다양한 식품을 수입하여 미국에 유통하고 있음
	2. U.S. TRADING CO.	
	홈페이지	www.ustrading.com
	기업 개요	아시아의 식료품을 전문으로 취급하는 업체로, 발효 식품을 포함한 다양한 신선, 가공식품을 유통하고 있음
	3. Earthly gourmet	
	홈페이지	www.earthlygourmet.com
	기업 개요	주로 글루텐 프리, 채식주의 식품을 유통하고 있으며, 김치를 취급함

1. 현지 진출 주요 경로

ROUTE #2. 식료품 전문점

: 제품의 세분화로 고객의 수요를 충족하는 유통 채널

Global Data조사결과, 2015년 기준 미국 내 식품이 두 번째로 많이 유통되는 채널은 10.3%를 차지한 식료품 전문점으로 도출됨

미국 내 식료품 전문점은 대형 소매점보다 제품의 전문화와 세분화를 전략으로 내세우고 있음. 유기농 식품 전문점이나 아시아 식료품점이 그 예임. Kings Food Markets의 경우 어류, 육류, 신선식품 등 다양한 품목을 하나의 매장 안에 구성하여 고객들의 수요를 충족하기 위해 노력하고 있음. 다른 대형 소매점과 다른 점은 품목별 전문가가 상주하면서 소비자에게 제품에 대한 정보를 제공한다는 것이 가장 큰 특징임. 각각의 식료품 전문점들은 제품의 특성과 전문성을 나타내고 있는데, Farmer's Market은 산지직송 농산물, Stop&Shop은 유기농 식품, ShopRite은 육류제품, Ramsey는 해산물 등과 같이 대표성을 띄고 있음²⁶. 김치를 포함한 채소 절임, 발효 식품과 같은 제품은 일반적으로 한인 마트나 아시안 마트에서 취급하고 있는데, 가장 많은 점포수를 보유하고 있는 업체는 H Mart이며 북미에 73개, 유럽에 2개의 매장을 운영하고 있음. H Mart 홈페이지 조사결과, 다양한 김치 제품과 채소 가공식품의 판매를 확인함²⁷.

표 5.2 : 식료품 전문점으로 유통하는 수입사 정보

 <p>식료품 전문점</p>	1.	BCS International Corp
	홈페이지	www.bcsroyal.com
	기업 개요	유기농 식품을 전문적으로 취급하며, 한국 식품을 수입하여 유통하고 있음
	2.	Hawaii Koha Foods
	홈페이지	www.kohafoods.com
	기업 개요	1984년에 설립된 아시아식품 수입유통업체로, 한국, 일본, 중국, 인도, 인도네시아, 필리핀, 베트남 등의 국가에서 수입하고 있음. 한국 식품은 김치를 포함한 전통 식품을 취급하고 있음
	3.	ENI Dist INC
	홈페이지	enidist.com
	기업 개요	미국 동부에 위치한 한국 식품 전문 수입유통업체로, 김치를 포함한 다양한 한국 식품을 취급하고 있음

26. North Jersey.com, 'Grocery Wars: Supermarkets face new challenges as consumers shop around', 2017.09.17

27. H Mart 홈페이지(nj.hmart.com), 'Kimchi'(검색일: 2017.11.14)

1. 현지 진출 주요 경로

ROUTE #3. 편의점

: 대형 소매점 브랜드의 편의점 업계 진출

Global Data조사결과, 2015년 기준 미국 내 식품이 세 번째로 많이 유통되는 채널은 10%를 차지한 식료품 전문점으로 도출됨

NACS State of the Industry의 조사에 의하면 2016년 기준 미국의 편의점은 2,330억 달러의 매출을 기록했으며, 2014년부터 2016년까지 3년 연속 100억 달러 이상의 매출을 기록함. 미국의 편의점은 주유소와 결합된 형태로 운영되기 때문에 편의점 이용률이 다른 유통 채널에 비해 꾸준히 높은 수준을 유지할 수 있는 것으로 사료됨. 또한 편의점 내에서 단순한 물건 구매뿐만 아니라 세금 납부, 공연 티켓 구매, 택배 서비스 등 다양한 기능을 실현하면서 각기 다른 목적으로 편의점을 이용하는 소비자 많음²⁸.

이외에도 미국에서는 대형 소매점들의 편의점 업계 진출 양상을 볼 수 있는데, Kroger가 대표적이며 2017년 기준 미국 내 18개주에서 7843개의 편의점을 운영하고 있음²⁹. 온라인 쇼핑몰의 편의점 업계 진출도 진행되고 있으며, Amazon의 Amazon Go가 대표적이며, 2016년 12월 시애틀에 첫 매장을 선보였고 자사 고유의 네트워크 기술과 모바일 시스템을 오프라인 매장에 도입하여 긍정적인 소비자 반응을 얻고 있음³⁰.

표 5.3 : 편의점으로 유통하는 수입사 정보

 <p>편의점</p>	1. BK Specialty Foods	
	홈페이지	www.bkfoods.com
	기업 개요	아시아 식품을 포함한 다양한 식재료를 레스토랑과 소매점에 납품하는 B2B유통업체로, 한국 식품을 취급하고 있음
	2. Golden Country Oriental Foods L.L.C.	
	홈페이지	www.goldencountry.com
	기업 개요	아시아, 아프리카, 카리브 동양의 식료품을 수입하여 유통하는 업체로, 각국의 제조업체로부터 직접 제품을 수입하여 미국 전역에 유통하고 있음
	3. Greenland Wholesale	
	홈페이지	greenlandfoodscompany.com
	기업 개요	2009년에 설립된 한국 식품 전문 유통업체로, 한국뿐만 아니라 아시아 전역의 다양한 식료품을 취급하고 있음

28. CSP, '2016 a Record Year for Inside Sales in Convenience Stores', 2017.04.04

29. USA Today, 'Kroger exploring the sale of its convenience stores operation', 2017.10.11

30. CBNC, 'Amazon reportedly postpones opening convenience stores', 2017.03.27

2. 전문가 인터뷰

인터뷰 대상 및 일시

김치 수입·유통업체 대상 인터뷰
진행

(2017년 11월)

Q1. 김치의 시장성은 어떠한가요?

“현재 취급하고 있는 다양한 브랜드의 한국 김치의 수요는 최근 몇 년간 증가하고 있으며, 앞으로도 지속될 것으로 사료됩니다. 따라서 김치의 시장성은 더욱 성장할 것으로 판단됩니다.”

김치 수입·유통업체
YAMIBUY 담당자와의 인터뷰 중, 2017.11

Q2. 김치의 구매 요인은 무엇인가요?

“김치를 구매하는 데에 있어서 소비자들이 고려하는 요소는 한 가지로만 정의할 수 없습니다. 현지에서 소비자들은 김치를 구매할 때 가격을 중요한 요소로 생각하고 제품을 구매할 뿐 만 아니라 제품의 품질과 제품을 구매할 수 있는 접근성 또한 많이 고려하여 제품을 구매하고 있기 때문입니다.”

김치 수입·유통업체
YAMIBUY 담당자와의 인터뷰 중, 2017.11

“미국에서 김치를 구매하는 소비자 또는 유통업체들은 김치의 품질을 가장 중요한 요소로 생각하며 제품을 구매하고 있습니다. 이는 김치가 매우 섬세하여 작은 요인에도 맛이 쉽게 영향을 받기 때문입니다.”

김치 수입·유통업체
Rhee Brothers Inc. 담당자와의 인터뷰 중, 2017.11

Q3. 김치의 주요 구매층과 판매율이 높은 제품종류는 무엇입니까?

“현지에서 김치 제품은 젊은 소비자들에게 판매가 적으며, 주로 중·장년층 소비자들에게 판매가 많이 이루어지고 있습니다. 대부분 소비자는 짭뽕기와 맛 김치를 좋아하고 있으며, 두 제품의 판매율이 가장 높습니다.”

김치 수입·유통업체
Rhee Brothers Inc. 담당자와의 인터뷰 중, 2017.11



VI. 유통업체 현황

※ 유통업체 현황 OVERVIEW

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

유통업체 현황 OVERVIEW



		Whole Foods Market	H Mart	Circle K
		하이퍼마켓	식료품 전문점	편의점
유통업체 개요	설립년도	1980년	1982년	1951년
	직원 수	91,000명(2017년 10월)	2,500명(2017년 10월)	8,000명(2017년 10월)
	매출액	3,730억 달러(2017년 9월) (약 418조 584억 원)	1,700만 달러(2016년) (약 190억 600만 원)	111억600만 달러(2016년) (약 12조 4,342억 7,760만 원)
	점포 수	456개(2016년)	75개(2017년 10월)	4,600개(2017년 10월)
	취급품목	유기농 식료품	한국 식료품 등	식료품 생활용품 즉석식품 등
매장 전경	매장사진			
	매대 현황			
매장 이슈		· National Hiring Day 개최	· 취급 품목 확대에 나선 H Mart 센트럴파크점	· 연료 공급 캠페인 실시
프로모션 전략		· World Vegan Day 참여	· 포인트 카드제도 운영	· Circle K 전용 회원 카드제도 실시

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



Whole Foods Market

Whole Foods Market은 1980년에 설립되었으며, 본사는 텍사스에 위치하고 있음. 인공방부제, 색소, 향료, 감미료가 전혀 포함되지 않은 식료품을 제공하는 것이 해당 업체의 특징이며, 레스토랑도 운영하고 있기 때문에 매장 내 신선한 재료를 사용한 메뉴를 맛볼 수 있음

표 6.2 : Whole Foods Market 매장 정보

기업 정보	컨셉	당신의 최고의 날을 위한 식재료
	대표 주소	Austin, Texas, United States
	대표 전화	(+1) 844-936-8255
주요 판매품목		유기농 식료품, 화훼 작물 등
매장 전경		
매장 이슈	<p>National Hiring Day 개최</p> <p>Whole Foods Market이 2017년 11월 2일, 미국 내 모든 매장에서 'National Hiring Day(국가 고용의 날)' 이벤트를 실시함. 일자리를 필요로 하는 구직자를 위해 약 6,000여 개의 일자리를 열었고 업무 분야는 요리 전문가, 매장 관리, 시스템 엔지니어링, 계산원 등 다양함. Whole Foods Market은 2018년 까지 추가로 10만 명의 인력을 고용할 계획을 밝힘³¹.</p>	
프로모션 전략	<p>World Vegan Day 참여</p> <p>Whole Food Market이 세계적인 행사인 'World Vegan Day(세계 채식 주의자의 날)' 행사에 참여함. 2017년 11월 1일부터 같은 해 11월 6일까지 매장 내 채식 주의자를 위한 제품을 다수 진열하고, 온라인으로도 'Vegan'이라는 프로모션 코드로 등록된 모든 제품을 할인가에 구매할 수 있음. 매장 내에서는 채소를 이용한 다양한 요리법을 소개하고, 전용 어플리케이션에서도 확인이 가능함³². 또한 자신이 원하는 요리법을 선택하여 사용된 식재료의 판매 정보를 확인하여 온라인 구매도 가능함³³.</p>	
판매현황		

출처 : Whole Foods Market(www.wholefoodsmarket.com)

31. ABC Arizona, 'NOW HIRING: Whole Foods hosting National Hiring Day on November 2', 2017.10.30

32. One Green Planet, 'Whole Foods Market to Debut Vegan Menu Nationwide!', 2017.10.27

33. Whole Foods Market 홈페이지(www.wholefoodsmarket.com), 'Recipes'(검색일: 2017.11.13)

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



H Mart

H Mart는 북미에 위치한 아시안 식료품 전문점으로, 2017년 기준 75개의 매장을 운영하고 있음. 신선식품부터 건강기능식품까지 다양한 식료품을 취급하고 있으며, 화훼제품도 취급하고 있음. 한국 교민뿐만 아니라 현지인들을 위해 다양한 국가의 언어로 된 안내문이나 제품 설명을 제공하고 있으며, 미국 동북부를 중심으로 매장을 확대하고 있음

표 6.2 : H Mart 매장 정보

기업 정보	컨셉	항상 신선한 음식을 제공
	대표 주소	Woodside, Queens, New York City, New York, U.S.
	대표 전화	(+1) 301-942-5071
주요 판매품목		한국 식료품 등
매장 전경	 	
매장 이슈	<h3>취급 품목 확대에 나선 H Mart 센트럴 파크점</h3> <p>H Mart 센트럴 파크점이 이전까지의 점포와 다른 모습을 소비자들에게 선보임. 식료품뿐만 아니라 매장 내 식당가와 베이커리 입점 계획을 발표함. 고객의 다양한 수요를 충족시키고 점포수가 증가함에 따라 품목 수를 늘려가고자 함³⁴.</p>	
프로모션 전략	<h3>포인트 카드제도 운영</h3> <p>H Mart는 1,000포인트부터 현금처럼 사용이 가능한 포인트 카드제도를 운영하고 있음. 또한 포인트 카드를 소지하고 있는 고객들에게 추가 할인 쿠폰복을 제공하여 중복 사용이 가능하게 하고 있음. 누적된 포인트는 상품권으로 교환이 가능하여 타인에게 양도가 가능하고 미국 전역의 H Mart에서 사용할 수 있음. 효율적인 포인트 카드제도로 인해 더 많은 장기 고객을 확보할 수 있는 이점이 있음³⁵.</p>	
판매현황	 	

출처: H Mart(nj.hmart.com)

34. Yonkers Daily Voice, 'H Mart Sets Grand Opening In Yonkers; Chain Specializes In Asian Foods', 2017.03.22

35. H Mart 홈페이지(nj.hmart.com), 'Servieces'(검색일: 2017.11.15)

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



Circle K

Circle K는 1951년 미국 텍사스 주에 설립된 편의점 체인으로, 미국 내 50개 주와 캐나다, 유럽, 아시아 등 전 세계 각지에 2017년 기준 4,600개의 매장을 보유하고 있음. 일반 가공식품뿐만 아니라, 핫도그, 치킨조각 등 즉석에서 섭취가 가능한 식품을 판매하고 있음. 북미권 매장의 가장 큰 특징으로 주유소와 함께 운영되어 연료 구매가 가능하다는 점이 있음

표 6.3 : Circle K 매장 정보

기업 정보	컨셉	전 세계 어디서나 만날 수 있는 매장에서 고객이 만족할 수 있는 서비스를 제공
	대표 주소	Tempe, Arizona, United States
	대표 전화	(+1) 602-728-8000
주요 판매품목		식료품, 생활 용품, 즉석 식품 등
매장전경		 
매장 이슈		<p>연료 공급 캠페인 실시</p> <p>Circle K는 지역 사회에 공헌하는 활동을 적극적으로 선도함. 학교에서 사용하는 연료를 공급하는 이번 캠페인은 미국과 캐나다에 위치한 360개의 Circle K매장이 참여함. 연료 외에도 기부금을 전달하고 있는데, 연간 2,000달러(약 250만 원)가 제공되고 있음. 이러한 기부금은 교사들의 인센티브나 교내 설비 개선 등에 사용되어 교사와 학생들에게 양질의 환경을 제공하고 있음³⁶.</p>
프로모션 전략		<p>Circle K전용 회원 카드제도 실시</p> <p>Circle K는 자사 전용 회원 카드를 제공하여 더욱 편리한 고객 서비스를 제공하고 있음. 해당 카드를 사용하는 고객은 연료를 구매할 시, 지점에 상관없이 갤런 당 5센트를 절약할 수 있으며 일정한 기준을 만족한 고객의 경우 일정 금액의 자동차세를 면제받을 수 있는 혜택이 제공됨³⁷.</p>
판매현황		 

출처: Circle K(www.circlek.com)

36. Convenience store News, 'Circle K Launches 'Fueling Our Schools' Campaign With \$700K Goal', 2017.11.02

37. Circle K홈페이지(www.circlek.com), 'FLEET CARD'(검색일: 2017.11.13)

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

표 6.4 : 미국 주요 하이퍼마켓 현황

Walmart		
소재 지역	북미, 남미, 유럽, 아시아 지역	
매장 개요	Walmart는 미국 알칸소에 본사를 두고 있는 유통 업체 기업이며, 2017년 기준 전 세계 28개국에 11,695개의 매장을 운영하고 있음. 2016년 기준 약 4,800억 달러(약 537조 9,360억 원)의 매출을 기록함. 신선식품, 가공식품 등 식품품 전반을 취급하며 생활 용품도 판매하고 있음	
Costco		
소재 지역	북미, 남미, 유럽, 아시아 지역	
매장 개요	Costco는 2017년 기준 전 세계에 741개의 매장을 운영하고 있으며, 주로 고품질의 쇠고기, 유기농 식료품, 와인으로 알려져 있음. 전 매장이 회원제로 운영되고 있다는 것이 특징임	

출처: Walmart(www.walmart.com), Costco(www.costco.com)

표 6.5 : 미국 주요 식료품 전문점 현황

Safeway		
소재 지역	미국 서부, 중부, 동부 지역	
매장 개요	Safeway는 1915년에 설립되었으며, 주로 식료품을 유통하고 있으며 본사는 캘리포니아에 위치하고 있음. 식료품뿐만 아니라, 약국과 드럭스토어 브랜드도 보유하고 있으며, 매장 내 취급하는 모든 제품을 온라인으로 구매할 수 있음	
Fred Meyer		
소재 지역	워싱턴, 오하이오, 오리건, 알래스카 지역	
매장 개요	1922년 오하이오주에 설립된 미국의 식료품 전문점으로, 식료품뿐만 아니라 화훼 작물과 관련된 제품을 취급하고 있음. 내부에 약국이 위치해 있으며, 원스톱 쇼핑의 편의성을 제공함	

출처: Safeway(www.safeway.com), Fred Meyer(www.fredmeyer.com)

표 6.6 : 미국 주요 편의점 현황

7-Eleven		
소재 지역	북미, 아시아 지역	
매장 개요	7-Eleven은 2017년 기준 전 세계 18개국에서 56,600개 매장을 운영하고 있으며, 주로 즉석 식품, 가공 식품, 생활 용품 등을 판매하고 있음	
Big Apple		
소재 지역	북미, 남미, 유럽 지역	
매장 개요	Big Apple은 전 세계 88개의 매장을 보유하고 있으며, 연료, 주류, 가공식품, 즉석식품 등을 판매하고 있음. 몇 개의 주에서는 우유 배달 서비스를 실시하고 있음	

출처: 7-Eleven(www.7-eleven.com), Big Apple(cnbrown.com/big-apple)

Ⅶ. 통관 및 검역 정보

※ 통관 및 검역절차 OVERVIEW

※ 관세율 정보 OVERVIEW

1. 통관 및 검역 절차
2. 관세율 정보
3. FTA 정보
4. 통관 및 검역 유의사항
5. 통관거부사례

통관 및 검역 정보 OVERVIEW

미국 통관 검역 절차도

절차	기간	소요 시간	담당 기관	
식품제조시설 등록	현행 우수제조관리 (CGMP) 기준	-	약 10일	미국 식품의약국(FDA)
서류 준비	수입신고 서류	24시간 전	-	수출 & 수입업체
	통관 서류	4시간 전		
선적 및 운송	해상 / 항공	-	약 2~4주	통관업무 위탁업체
적하목록 사전 제출	해상 (컨테이너 화물)	선적 24시간 전	-	세관국경보호국(CBP)
	항공	도착 4시간 전		
수입신고 (반출 허가 신청)	서면	화물 도착 후 15일 이내	3일	미국 식품의약국(FDA)
	통관 자동화 시스템(AMS)			
검역 심사	라벨	반출 허가 이전	약 5일	미국 농무부(USDA) 소속 식품안전 검사국(FSIS) / 동·식물 검역국(APHIS)
	물품 검사		약 15일	
세금 납부 및 통관 허가	보증금 선납부, 통관 후 관세 납부	관세, 세관 반입 후 10일 이내	약 1일	세관국경보호국(CBP)

통관 절차별 유의사항

통관 절차	유의사항
서류준비	- 수입신고 서류(선하증권, 상업송장, 포장명세서, 수입허가증빙서류 등) - 통관서류 서류(선하증권, 상업송장, 세관수입신고서, 포장명세서, 화물인도지시서)
선적 및 운송	- 운송업자는 AMS(Automated Manifest System)를 통해 화물이 미국에 도착하기 전에 적하목록을 미국 세관국경보호국에 제출해야 함 - 적하목록 제출 시기는 운송수단에 따라 다르기 때문에 운송수단별 확인 필요
수입신고 검사 및 검역	- 수입신고 및 수입허가 : 미국 식품의약국(FDA)에서 진행 - 검역 : 미국 농무부(USDA) 소속 식품안전검사국(FSIS) 및 동식물검역국(APHIS)에서 진행
세금 납부	- 보증금(Custom Bond) 납부 - 세금납부 : 세관 반입 후 10일 이내 납부

출처 : 미국 세관국경보호국(www.cbp.gov)

관세율 정보 OVERVIEW

2017년 미국 관세율 정보

HS CODE	품명	관세율	
		기본세율	FTA 세율
2005	조제하거나 보존처리한 그 밖의 채소(식초나 초산으로 처리한 것은 제외하고, 냉동하지 않은 것으로 한정하며, 제2006호의 물품은 제외한다)		-
	그 밖의 채소와 채소의 혼합물		
2005.99	기타		
2005.99.9700	기타	11.2%	0%

한미 FTA 협정세율 정보

미국에서 HS CODE 2005.99.9700의 경우
한·미 FTA 협정세율 **0%**가 부과됨

TIP_제품 관세율 확인법

관세율을 확인하는 방법에는 관세청 '한국 관세법령정보포털 3.0'을 확인하거나, FTA 세율의 경우 한국무역협회 '통합무역정보 서비스 TradeNAVI(www.tradenavi.or.kr)'의 'FTA/관세' 메뉴를 활용하여 관세율을 조회할 수 있음. 미국의 경우 국제 무역 위원회의 관세율 조회 서비스를 통해 조회가 가능함

분류	사이트명	URL
관세율	한국 관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr
	Tradenavi	www.tradenavi.or.kr
	미국 국제무역위원회	www.usitc.gov

보다 더 정확한 품목별 HS CODE 및 관세율 정보 취득을 위해서는 한국무역협회 '트레이드 콜센터' 혹은 'FTA콜센터' 의 관세사 상담 서비스를 이용하거나, 전문 관세 사무소를 통해 상담을 받도록 함

분류	사이트명	전화번호
관세율	트레이드 콜센터	☎ 1566-5114
	FTA 콜센터	☎ 1380

1. 통관 및 검역 절차

해외통관 애로사항 문의처

관세청 해외통관지원센터
: 042-472-2197

주미한국대사관
: 202-939-5600

주 뉴욕 한국 총영사관
: 646-674-6000
kcgeco@mofa.go.kr
(기업 지원 담당관 이메일)

뉴욕 세관
: 646-733-3100

수입식품 미국 수출 전 준비사항

미국의 농수산물 및 식품, 생활용품에 적용되는 위생·안전기준은 우리나라보다 훨씬 까다롭고 엄격함. 따라서 C-TPAT³⁸ 및 ‘도착 전 선적 정보 송부’ 등과 같은 내용들은 반드시 숙지해야 함. 특히 미국에 식품을 수출하기 위해서는 사전에 식품 시설 등록(Facility Registration)을 필수적으로 해야 함. 바이오테러리즘법(The Bioterrorism Act)에 의거해 미국에서 인간과 동물이 섭취하는 식품을 제조, 처리, 포장, 보관하는 미국 내외 시설은 FDA에 등록되어야 하며, 등록하지 않은 외국 시설의 식품이 수입되면 시설이 등록될 때까지 제품이 입국 항에 억류되거나 FDA 지시 하에 제3의 장소로 옮겨지게 됨. 식품안전현대화법(FSMA)에 따라 FDA에 등록했던 식품 시설은 2년마다 등록을 갱신해야 함

표 7.1 : 식품 시설 등록 규정 변경사항

변경 사항	변경 내용	발효일
식품 제조시설 전자등록 및 갱신	모든 식품 제조시설 등록 및 갱신은 전자등록시스템으로 바뀜. 전자등록을 할 수 없는 경우는 그 사유를 설명하는 전자등록면제원을 FDA에 제출해 허가를 받아야 함	2020. 01. 04
추가 자료 제출	시설 등록 시 FDA에서 접수 가능한 특정 시설 식별번호(UFI), 각 식품 카테고리별 시설에서 행해지는 활동, 선호하는 우편 주소지(시설의 실제 주소지와 다를 경우에 한함), 소유주 이메일 주소, 시설 관리인명, 미국 내 시설에 대한 비상연락 이메일 주소 등의 정보를 제공해야 함(단 시설의 DUNS 번호는 제공 의무 없음)	2020. 10. 01
정보 업데이트 기한 변경	각종 정보의 업데이트 및 허가 취소 등은 변경사항 발생 후 기존 30일 이내에서 60일 이내 등록으로 변경	2016. 09. 12
등록 허가 취소 경우 확대	- 시설이 더 이상 영업 중이지 않거나 소유주가 변경됐는데 등록 취소를 하지 않은 경우 - FDA가 시설이 등록 요구 요건을 충족하지 않는다고 확인한 경우 - 시설의 주소지가 규정 시간 내에 업데이트 되지 않은 경우 - 등록이 허가받지 않은 자에 의해 요청된 경우 - 등록이 규정 기간 내에 갱신되지 않은 경우	2016. 09. 12
대리인 등록	미국 이외 시설이 등록·갱신을 위해 미국 대리인에 대한 등록 및 업데이트를 완료하면 FDA는 미국 대리인으로 등록된 자가 대리활동을 하기로 동의했는지 확인해야 하며, FDA는 관련 확인절차가 마무리될 때까지 등록·갱신을 완료할 수 없음	2016. 09. 12
식품 시설 등록 갱신 의무 위반	민사상 영업정지 가처분 및 형사상 책임을 지며 등록되지 않은 식품 가공시설에서 제조된 식품을 미국에 반입한 자는 중범죄로 처벌받고 미국 내 영업이 금지됨	2016. 09. 12

출처 : Strtrade(www.strtrade.com)

38. C-TPAT란 Customs-Trade Partnership Against Terrorism의 약자로, 미국 관세청에서 운영하는 대테러 방지 무역 파트너십 프로그램임

1. 통관 및 검역절차

Step 01. 서류 준비

미국으로 식품을 수입신고할 때는 요구되는 제반 서류들을 준비해야 함. 미국 식품 수출에 필요한 서류로는 선하증권(또는 항공화물운송장), 상업송장, 세관수입신고서, 구매확인서, 포장명세서, 화물인도지시서, 수입허가증빙서류 등임

수입자는 미국 내 수입식품 신고 시 상업송장에 물품이 도착한 통관항, 물품이 합의된 시간과 장소에서 판매되기로 한 경우 그 시간과 선적지, 송하인과 수하인의 성명, 물품의 구체적인 명세, 품명, 품질등급, 화인, 번호, 물품의 중량, 용적 및 수량, 물품이 판매되었거나 판매되기로 합의된 구매가격, 통화의 종류, 원산지를 기입해야 함

Step 02. 선적 및 운송

수출통관은 기업이 직접 하거나 관세사를 통해서 진행 가능함. 관세사는 세관에 수출신고 후 받은 수출신고필증을 기업이나 포워딩 업체에 교부함. 기업이 수출통관을 직접 하는 경우에는 관세청 전자통관시스템 유니패스(Unipass)를 이용하여 세관을 방문하지 않고도 물품신고, 세관검사, 세금 납부 등의 절차를 온라인(www.unipass.or.kr)으로 처리할 수 있음

특히 운송업자의 경우 '24 Hour Rule' 에 근거하여 화물전자신고시스템(AMS : Automated Manifest System)을 통해 화물이 미국에 도착하기 하루 전에 적하목록을 세관국경보호국(CBP)에 제출해야 함. 제공되는 정보로는 화물에 대한 정보(품명, 상세설명, 국제적 위험품 코드, 선하증권 번호 등), 송하인과 수하인의 인적 정보(송하인과 수하인의 이름과 주소, 부여된 ID 등), 운송수단과 항해에 대한 정보(선적항, 도착항, 예정도착일, 항해번호, 선명 등)가 있음. 적하목록을 사전에 제출하지 않으면 양하 금지 조치가 내려지게 되며 최초의 위반에 대해서는 벌금 5,000달러, 그 이후의 위반에 대해서는 벌금 1만 달러가 부과됨

표 7.2 : 미국 수입식품 통관 필요서류

- | | |
|--------------------|-----------|
| - 선하증권(또는 항공화물운송장) | - 포장명세서 |
| - 상업송장 | - 화물인도지시서 |
| - 세관수입신고서 | - 적하목록 |

출처 : 미국 세관국경보호국(www.cbp.gov)

1. 통관 및 검역절차

Step 03. 수입신고 및 검사 검역

미국으로 들어오는 모든 수입물품은 반드시 수입신고를 거쳐야 하며 최종 화물 반출이 이루어지기까지 보세창고에 보관됨. 수입자는 화물이 미국에 도착한 후 15일 이내에 관세사에게 수입신고를 하고 통관을 위한 보증금 (Custom Bond)을 준비해야 함

수입식품의 경우, 세관국경보호국(CBP) 내 FDA에 수입신고서를 접수하고 수입허가를 요청해야 함. FDA는 신고된 서류를 검토한 후 수입식품의 위생 검사를 진행함

수입식품에 대해 FDA에서 검사가 필요 없는 식품이라고 판단할 경우에는 입국이 바로 허가됨. 검사가 필요한 식품은 샘플검사가 시행되고, 안전 적합 판정을 받으면 즉시 입국이 허가되나 불합격 시 입국이 거부됨. 불합격 판정에 대해서는 수입업체의 이의제기가 가능함

수입신고와 더불어 선택적으로 준수해야 할 규정은 두 가지가 있음. 하나는 ‘사전공고 규정 자율 준수(Informed Compliance)³⁹.’이며, 다른 하나는 ‘사전고지(ABC’s prior disclosure)⁴⁰.’ 임

신고사항을 모두 완료하면 물품 및 서류심사가 시행됨. 수입식품의 경우 세관국경보호국 내 FDA의 판단 기준에 따라 고위험군에 해당될 경우에만 시행되며, 샘플검사와 서류검사가 동시에 진행됨. 수입식품의 경우 서류 및 샘플검사 시행 시 원산지 표기가 가장 중요한 사항이며 이를 표기하지 않을 시 총 과세 가격의 10%에 해당하는 벌금이 부과됨

표 7.3 : 미국 수입식품 샘플검사 항목

- 관세 목적의 물품가액과 적절한 관세 부과 여부
- 물품에 원산지, 화인, 라벨의 적절성 여부
- 수입 금지된 물품이 포함되었는지의 여부
- 상업송장에 물품이 기입되었는지의 여부
- 물품이 송장상의 수량을 초과하였는지, 혹은 부족한지의 여부
- 화물에 불법적인 마약 물질이 포함되어 있는지의 여부

출처 : 미국 세관국경보호국(www.cbp.gov)

39. 사전공고 규정 자율 준수(Informed Compliance)란 미국의 복잡한 통관 절차를 쉽게 통과하기 위해 마련된 규정으로 수입되는 물품의 서류와 물품 검사의 불합격 비율을 낮출 수 있음. 본 규정을 준수하기 위해서는 수입 관련 물품 명세, 품목분류와 관련한 과세가격, 원산지 및 수입 쿼터, 지식재산권 과 관련된 질문에 대답한 체크리스트를 작성하여 세관국경보호국에 제출하면 됨

40. 사전공고 규정 자율 준수(Informed Compliance)란 수입규정 위반 사항을 미국 관세청에 적발되기 전에 스스로 신고하는 제도임

1. 통관 및 검역절차

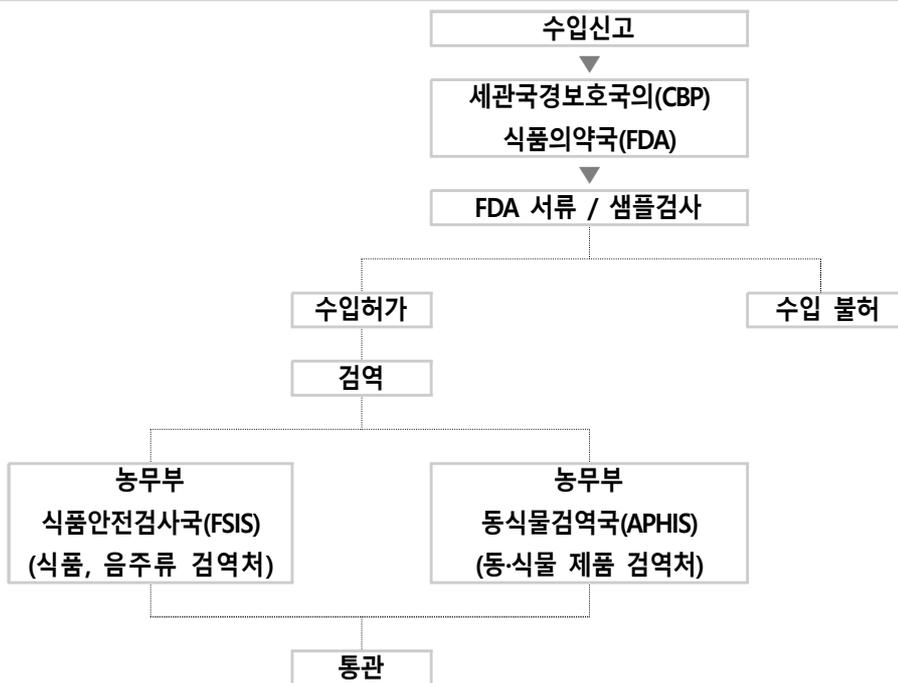
Step 04. 세금 납부

미국은 통관 시에 부과될 모든 관세 및 조세 등 각종 비용의 납부를 담보하기 위해 세관에 보증서를 제출해야 함. 보증서는 미국 재무부가 지정해준 보험 회사에서 발행 받으며, 보증금을 납부하면 통관이 완료됨

보증서는 ‘일회성 보증서(Single Bonds)’ 와 ‘계속성 보증서(Continuous Bonds)’, ‘현금 담보(Cash Deposit)’ 세 종류로 구분됨. ‘일회성 보증서’ 는 한 번의 물품신고에 대하여 제공되는 보증서이며, ‘계속성 보증서’ 는 수입 횟수에 관계없이 유효기간 1년 내의 수입 건에 대해 포괄적으로 제공되는 보증임

세금은 세관 반입 이후 10일 이내 납세를 신고하며 납세 신고 시, 납세신고서와 물품 반출을 허가받은 통관서류, 상업송장 등 관세 책정에 필요한 모든 자료를 제출해야 함. 자율적으로 세 번, 과세가격, 관세액을 결정하여 예정 관세액을 우선 납부하면 물품이 반출되고 통관이 완료됨. 이후 사후 심사를 통해 확정 관세액을 추가 납부하거나 차액을 환급 받을 수 있음

표 7.4 : 미국 품목별 수입 절차



출처 : 미국 세관국경보호국(www.cbp.gov)

2. 관세율 정보

HS CODE 2005.99.9700 품목, 한·미 FTA 협정세율 적용으로 관세 0% 부과

실제 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국 관세무역개발원에서 발간한 ‘관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람’ 을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 ‘품목분류정보’ 를 검색하거나 관세청 ‘관세법령정보포털 3.0’ 을 활용하는 법 등이 있음

참여기업의 ‘김치’ 품목은 미국에서 상위코드인 HS CODE 2005(조제하거나 보존처리한 그 밖의 채소(식초나 초산으로 처리한 것은 제외하고, 냉동하지 않은 것으로 한정하며, 제2006호의 물품은 제외한다))에 속하며, 세부코드로는 HS CODE 2005.99.9700(기타)에 해당됨. 해당 품목의 기본세율은 11.2%이나, 한·미 FTA로 인해 무관세가 적용됨

표 7.5 : 미국 내 김치 HS CODE 분류 및 관세

국가	HS CODE	품명	관세율	
			기본세율	FTA 세율
한국	2005	조제하거나 보존처리한 그 밖의 채소(식초나 초산으로 처리한 것은 제외하고, 냉동하지 않은 것으로 한정하며, 제2006호의 물품은 제외한다)		
	2005.9	그 밖의 채소와 채소의 혼합물		
	2005.99	기타		
	2005.99.1000	김치		
미국	2005	조제하거나 보존처리한 그 밖의 채소(식초나 초산으로 처리한 것은 제외하고, 냉동하지 않은 것으로 한정하며, 제2006호의 물품은 제외한다)		
		그 밖의 채소와 채소의 혼합물		
	2005.99	기타		
	2005.99.9700	기타		

출처 : 한국 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr), TradeNAVI(www.tradenavi.or.kr), 미국 국제무역위원회(www.usitc.gov)

3. FTA 정보

FTA 협정세율 적용, 원산지증명서 발급 필요

FTA 원산지증명서란 수출물품이 FTA 협정에서 정한 원산지기준을 충족하였음을 확인하는 서류로서, FTA 협정세율을 적용받기 위해 통관 시 반드시 제출해야 함. 발급방식에 따라 기관발급 또는 자율발급으로 구분되며, 한·미 FTA의 경우에는 자율발급 방식을 따름. 자율발급 방식의 경우 수출자, 생산자 또는 수입자가 원산지증명서를 작성할 수 있음. 별도로 정해진 서식은 없으나, 다음의 정보는 반드시 기재되어야 함⁴¹.

- 증명인의 성명 (연락처 또는 그 밖의 신원확인 정보를 포함)
- 상품의 수입자 (이는 경우에 한함)
- 상품의 수출자 (생산자와 다른 경우에 한함)
- 상품의 생산자 (이는 경우에 한함)
- 품목분류와 품명
- 상품이 원산지 상품임을 증명하는 정보
- 증명일 및 증명 유효기간 (포괄증명인 경우에 한함)

한·미 FTA 재협상 및 폐기 가능성 대두

보호무역주의를 공약으로 내세운 트럼프 대통령은 2017년 7월 한·미 정상 회담에서 한국과의 무역에서 적자가 증가하여 재협상을 시작할 계획이라고 발언한 바 있으며, 한·미 FTA 폐기에 대한 언급을 하기도 함. 한·미 FTA가 폐기될 경우 관세에 대한 혜택이 사라지면서 원가 상승이 발생하고 이는 대미 수출 위축으로 이어질 것으로 예상됨

표 7.6 : 한미 FTA 원산지증명서 작성방법

번호	기재항목	기재 방법
1	수출자	• '생산자'와 같은 경우 외에는 필수기재항목
2	원산지 포괄증명 기간	• 장기간에 걸쳐 반복적으로 선적되거나 수입신고 되는 동종동질의 물품에 대하여 원산지증명서 발급(작성)일부터 12개월을 초과하지 아니하는 범위 안에서 최초의 원산지증명서를 반복하여 사용하는 경우에만 기재
3	생산자	• 수출물품 생산업체를 알고 있는 경우 기재
4	수입자	• 물품의 수입업체를 알고 있는 경우 기재
5	원산지 증명대상 물품내역	• 'HS품목번호', '품명', '원산지국가'는 필수기재항목 • '품명·규격', '수량·단위'는 수출물품과의 동일성이 확인될 수 있도록 기재
6	특이사항	• 수출물품의 원산지증명과 관련하여 특이사항이 있는 경우만 기재
7	서명 등	• '작성자 성명', '증명일자'는 필수기재항목

출처 : 한국 관세청(www.customs.go.kr)

41. 한국 관세청에서는 원활한 원산지증명서 작성을 돕기 위해 필수항목을 포함한 권고서식을 마련해 두고 있음. 자세한 사항은 한국 관세청 FTA 포털시스템 '협정별 자료'에서 확인할 수 있음(www.customs.go.kr)

4. 통관 및 검역 유의사항

C-TPAT 제도

C-TPAT은 9·11테러 이후 미국 세관에서 안전을 강조하면서 통관이 지연되자 2002년 도입한 제도임. WCO SAFE Framework를 통해 전 세계로 확산되어 현재 154개국이 도입하였으며, 일반적으로 AEO(Authorized Economic Operator)라고 불림. 적용 대상으로는 제조자, 수입자, 관세사, 운송인, 중계인, 항구 및 공항, 배송업자 등 무역과 관련된 업체들로, 관세 당국이 법규준수, 안전관리 수준 등에 대한 심사를 실시하고 공인함. 미국은 C-TPAT, 호주는 TTP(Trusted Trader Programme), 캐나다는 PIP(Partners in Protection)라고 부르는 등 국가마다 명칭이 다름



C-TPAT은 수입업체의 보안 수준을 사전에 검토하고 승인함으로써 對 미국 수입을 통해 발생 가능한 위험을 미연에 방지하고 세관 절차를 더욱 신속히 하는 데 그 목적이 있음. C-TPAT에 가입된 회원사의 경우 미 세관은 가능한 검사를 최소한으로 진행하는데, 우리나라는 미국과 상호인증약정(MRA; Mutual Recognition arrangement)이 체결되어 있어 국내 AEO 공인 업체로 등록되어 있는 경우 신속 통관 및 물품 검사 면제 혜택이 부여됨

표 7.7 : 한국 AEO 공인 절차

STEP 01. 신청 준비
- 절차 : AEO 정보 획득 -> 결격 사유 확인 -> 사업장 확인 -> 관리책임자 지정 및 교육 이수 -> 신청 서류 준비 -> AEO 공인 신청
STEP 02. 예비 심사
- 예비심사란 AEO 공인을 획득하고자 하는 기업이 자사의 결격 사유 및 공인 기준을 확인하는 절차임. 선택사항이며 관세청 UNI-PASS를 통해 신청하며 방문 또는 시스템상으로 이루어짐
STEP 03. 서류심사
- 신청서, 자체평가표, 수출입관리현황설명서 등을 토대로 AEO 기준에서 요구사항이 충족되었는지 여부를 평가하고 완료 보고함(서류심사 : 60일, 보완 :30일 소요)
STEP 04. 현장심사
- 관세청장이 신청업체가 수출입안전관리 우수업체 공인기준을 충족하는지 여부에 대하여 신청업체의 본사 및 관련 사업장을 방문하여 수행함. 서류심사 완료 보고일로부터 10일내 현장 심사 일정 및 내용을 협의한 뒤 심사 수행 및 보완 절차를 거쳐 평가 및 조취함
STEP 05. 심의위원회
- 현장심사가 종료되면 심사결과를 종합인증우수업체심의위원회에 상정하여 공인 여부(공인 유보 또는 공인)와 등급을 결정
STEP 06. 공인획득
- 심사결과에 따라 공인 등급이 구분되며 그에 따라 관세행정상의 혜택이 차등 적용됨
STEP 07. 사후관리
- 사후관리란 AEO 기업이 공인 효력을 유지하기 위해 행하여야 하는 것으로서 각종 변동사항의 보고(변동 시), 관리책임자의 교육 이수(격년 이수), 정기적인 자체평가 실시(연 1회), 갱신을 위한 종합심사 수행(유효기간 만료 6개월 전) 등을 포함함

출처 : 한국 AEO 진흥 협회(www.aeo.or.kr)

* AEO 공인 등급

A
재무건전성 및 안전관리 기준을 충족하고 내부 통제시스템에 관한 평가점수가 80점 이상인 업체로, 법규준수도가 80점 이상인 업체
AA
재무건전성 및 안전관리 기준을 충족하고 내부 통제시스템에 관한 평가점수가 80점 이상인 업체로, 법규준수도가 90점 이상인 업체
AAA
AA업체 중 종합심사 결과 법규 준수도 점수가 95점 이상이고, 법규 준수와 관련하여 다른 업체에 확대 적용할 수 있는 모범사례를 보유한 업체
*모범사례 : AEO 우수사례 경진대회에서 입상한 사례

5. 통관거부사례

한국산 김치, 통관거부사례 3건 확인

미국 식품의약국(FDA)에 따르면, 2017년 1월에서 10월까지 한국산 김치에 대한 통관거부사례는 총 3건 확인됨. 3건 모두 필수기재정보(각 성분의 통칭 또는 관용명, 영양소 정보) 누락, 영문 미표기 등 라벨링 규정 미준수로 인하여 통관이 거부됨

표 7.8 : 한국산 김치 미국 통관거부사례

품목	김치(냉동하지 않은 것)
통관번호	ATE-0258243-3
원산지	한국
통관거부일자	2017 - 10
담당검역소	WCID 검역소
거부사유	라벨링/각 성분의 통칭 또는 관용명 미표기
품목	김치(냉동하지 않은 것)
통관번호	ATE-0258243-3
원산지	한국
통관거부일자	2017 - 10
담당검역소	WCID 검역소
거부사유	라벨링/영양소 정보 미기재
품목	김치(냉동하지 않은 것)
통관번호	EJA-5079572-5
원산지	한국
통관거부일자	2017 - 03
담당검역소	로스앤젤레스
거부사유	라벨링/영양소 정보 미기재 및 필수라벨 정보 영어 미표기

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

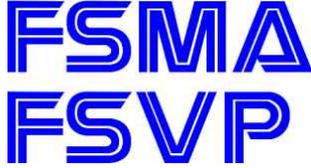
VIII. 인증 정보

※ 인증 정보 OVERVIEW

1. 인증 취득정보
2. 인증 취득제품
3. 제출서류
4. 전문가 인터뷰

인증 정보 OVERVIEW

필수 검사 : 해외공급자 검증 프로그램(FSVP)

검사 설명	해외 식품 생산시설이 미국의 위생 및 식품안전 관리기준과 동일한 수준의 환경에서 생산 활동을 하는지 검증하도록 하는 해외공급자 검증 프로그램	
검사기관	미국 식품의약국(FDA)	
성격	필수 검사	
제출서류	해외공급자 식품안전 이력, 상업송장, 패킹리스트, 식품 성분분석표, 제조공정도 등	
비용 및 소요기간	제3자 인증기관에 따라 상이	
갱신기간	3년	
발급절차	제3자 인증기관 신청 > 서류 심사 > 샘플 테스트 > 검증 완료	
유의사항	<ul style="list-style-type: none"> - 해당 제품이 해외공급자 검증 프로그램에 해당하는 제품인지 먼저 확인이 필요함 - 사전에 UFI(Unique Facility Identifier) 발급이 필요함 	

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

권장 인증 : 유기농식품 인증(NOP, National Organic Program)

인증 설명	1990년도에 제정된 유기농 식품생산법에 따라 미국에서 판매 되는 유기농 제품은 NOP규격에 적합해야함	
발행기관	미국 농무부 지정 인증기관 (사설기관) * 관할 기관은 미국 농무부(USDA) 산하 기관인 AMS(Agricultural Marketing Service)로 관리 및 감독 수행	
성격	선택 인증	
제출서류	유기농식품 수입 증명서(NOP Import Certification)	
비용	750달러	
소요기간	2개월	
갱신기간	1년	
발급절차	제 3자 인증기관 선택 > 신청서 제출, 비용 납부 > 서류 심사 > 방문 심사 > 인증서 발급	
유의사항	유기농 성분 함유량(%)에 따라 100% 유기농, 95 ~ 99% 유기농, 70 ~ 94% 유기농, 70% 미만 유기농으로 구분되고, 마크 부착 여부와 색깔이 구분됨. 해당 인증은 식품안전이나 영양소 부분까지 포괄적으로 다루는 것은 아니지만 정부기관 인증 프로그램인 만큼 관련 행정처분 등이 존재하고 있으며 수입농산물의 경우 NOP 인증을 반드시 취득하는 것이 좋음	

출처 : 미국 농무부 AMS(www.ams.usda.gov)

인증 정보 OVERVIEW

🌐 권장인증 : GLOBAL G.A.P 인증

인증 설명	GLOBAL G.A.P.은 1990년대 들어 부각된 식품안전 및 환경이슈 우려에 대응하기 위해 도입된 농식품안전관리 인증으로 식품안전, 환경보호, 작업자 안전 등의 보장을 통해 생산자 및 소비자의 안전과 지속 가능성을 추구하는 인증	
발행기관	FoodPLUS * 한국의 경우 GLOBAL G.A.P 홈페이지 정보에 따르면 FITI 시험연구원이 정식 검사업체로 등록된 유일한 업체임	
성격	선택 인증	
비용	의뢰자 옵션(개별생산자 또는 생산자단체) 및 규모에 따라 상이	
유효기간	인증일로부터 1년 * 인증유지를 위해 매년 정기심사 실시	
발급절차	신청서 및 관련서류 접수 > 인증수수료 납부 > GLOBAL G.A.P 데이터베이스 등록 > 심사일정 안내 > 현장심사 > 부적합사항 처리 > 인증 결정 검토 > 인증 승인 > 인증서 송부	
유의사항	<ol style="list-style-type: none"> 1) GLOBAL G.A.P 인증 유지를 위해 인증 생산자 또는 생산자 단체는 QMS(Quality Management System) 및 필수 관리점 100% 준수, 준필수 95% 이상 준수를 유지 2) GLOBAL G.A.P 로고·트레이드마크는 기업 간 거래(B2B) 시 박스, 컨테이너에 표시 가능. 단, 소비자에게 판매하는 제품에는 표시 불가 3) GLOBAL G.A.P 로고·트레이드마크 사용 시 GGN(GLOBAL G.A.P Number)을 함께 표기 4) GGN은 제품포장재, 운송박스, 거래문서에 표시 가능 	

출처 : FITI 시험연구원(www.fiti.re.kr)

🌐 권장 인증 : ISO 22000 인증

인증 설명	<ul style="list-style-type: none"> - 식품공급사슬 내의 모든 이해관계자가 적용할 수 있는 국제규격 - ISO 22000은 ISO 9001 품질경영시스템을 바탕으로 HACCP의 7원칙과 12절차를 모두 포함하고 있음 	 
발행기관	한국표준협회(KSA, Korean Standard Association)	
성격	선택 인증	
유효기간	3년(이후 3년 단위로 갱신해야함)	
제출서류	인증심사 신청서(홈페이지를 통해 다운로드 가능)	
유의사항	인증마크는 인정기관 마크와 동시에 사용해야 함	
발급절차	문의신청 > 예비심사 > 문서 심사 > 현장 심사 > 인증심의 > 인증서 발행 등록 > 사후관리 심사	

출처 : 한국표준협회(www.ksa.or.kr)

1. 인증 취득정보

필수 검사 : 해외공급자 검증 프로그램(FSVP)

해외공급자 검증 프로그램(Foreign Supplier Verification Program, FSVP)은 FDA 식품현대화법(Food Safety Modernization Act, FSMA)의 일환으로 2015년 11월 27일에 최종 규칙이 발표됨. 이는 미국의 식품 수입자들을 대상으로 해외 식품 생산 시설이 미국의 위생 및 식품안전 관리 기준과 동일한 수준의 환경에서 생산 활동을 하는지 검증하는 프로그램임

이 프로그램은 개별적으로 수입되는 식품에 대해 예측 가능한 위험요소를 파악하는 것이 목적임. 이를 위해 식품 제조방법, 공장상태, 역할·디자인·장비, 원자재, 그 외 재료, 운송 방법, 재배, 수확, 제조, 공정, 패키징 절차, 라벨링 절차 등에 대한 검사를 진행함

FSVP 규정에 따르면, 미국 세관 및 국경보호국에 신고 시 식품 수입업자를 확인 시켜주는 합법적인 회사명과 이메일 주소, FDA에서 허용하는 UFI(Unique Facility Identifier)를 전자 형식으로 제공해야 함

제품의 특성에 따라 해외 공급자 검증의 필요 여부가 상이하며 연구 및 평가를 위해 수입되는 식품, 개인적인 소비를 위해 반입하는 식품, 가공 후 재수출될 예정인 식품 등은 예외 대상 수입식품으로 규정됨

표 8.1 : 해외공급자 검증 프로그램(FSVP)

검사명	해외공급자 검증 프로그램(FSVP)	
검사기관	미국 식품의약국(FDA)	
성격	필수 검사	
제출 서류	해외공급자 식품안전 이력, 상업송장, 패키징리스트, 식품 성분분석표, 제조공정도 등	
비용 및 소요기간	제3자 인증기관에 따라 상이함	
갱신기간	3년	
발급절차	제3자 인증기관 신청 > 서류 심사 > 샘플 테스트 > 검증 완료	
유의사항	<ul style="list-style-type: none"> - 해당 제품이 해외공급자 검증 프로그램에 해당하는 제품인지 먼저 확인이 필요함 - 사전에 UFI(Unique Facility Identifier) 발급이 필요함 	

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

1. 인증 취득정보

유기가공식품 인증 발급기관

기관명 :

NPA (Natural Products Association),
NSF(National Sanitation Foundation) 등

관련부서 :

미국 농무부(USDA) 산하
AMS(Agricultural Marketing Service)

권장 인증 : 유기가공식품 인증

우리나라와 미국의 경우 2014년 7월 1일부터 ‘한·미 유기가공식품 상호 동등성 인정 협정’ 을 체결함. 이에 따라 국내에서 유기가공식품 인증을 받은 제품의 경우 미국에서도 동등하게 유기가공식품으로 인정받을 수 있게 됨

‘유기가공식품 상호 동등성 인정협정’ 의 경우 우리나라와 미국의 제도에 따라 유기인증을 받은 제품 중 양국 내에서 최종 가공되고 95% 이상 유기원료를 함유한 가공식품에 한정됨

한·미 양국은 유전자변형농산물(GMO), 사용금지 농약, 방사선조사 등을 유기원료 및 제품의 생산과 취급에서 금지하고 있음. 또한 잔류검사 및 후속조치는 각자 수입국의 규정을 따르도록 하여 국내 제품과 동일한 수준으로 관리할 수 있도록 함. 미국 유기가공식품 인증의 경우 다른 색상의 사용은 허용되지 않으며, 블랙/화이트 라벨은 흰 바탕 또는 투명한 배경 위에만 부착이 가능함

미국 농무부(USDA)에서 인증하는 유기농 제품은 약 3년 이상 합성 제초제, 비료, 살충제 등을 사용하지 않은 순수 천연 경작지에서 생산된 원료로 만든 제품을 기준으로 함

표 8.2 : 유기가공식품 인증 마크 종류

100% Organic	Organic
 <ul style="list-style-type: none"> - 물, 소금을 제외한 모든 원료가 100% 유기농이어야 함 	 <ul style="list-style-type: none"> - 총량 기준 95 ~ 99%의 성분이 유기농 이어야 하며, 나머지 원료도 승인된 성분 이어야 함
Made with Organic Ingredients	Specific Organic Ingredients
 <ul style="list-style-type: none"> - 70 ~ 94%의 성분이 유기농이어야 함 - 유기농 인증 라벨 부착 불가함 - 유기농 성분 3가지 포장 앞면에 명기 가능함 	 <ul style="list-style-type: none"> - 70% 미만의 성분이 유기농임 - 유기농 인증 라벨 부착 불가함 - 포장의 설명 부분에 유기농 성분 표기는 가능함

출처 : 미국 농무부 AMS(www.ams.usda.gov)

1. 인증 취득정보

권장 인증 : GLOBAL G.A.P 인증

GLOBAL G.A.P 인증은 유럽에서 시작된 인증으로 1990년대부터 부각된 식품안전 및 환경 이슈에 대응하기 위해 도입된 농식품 안전관리 인증임. 본 인증은 식품안전, 환경보조, 작업자 안전 등의 보장을 통해 생산자 및 소비자의 안전과 지속가능성을 추구함

GLOBAL G.A.P 신청 시 신청업체는 자신이 생산하는 품목에 맞는 자가 설문지(Self-Checklist)를 작성해야 함. 인증 기준은 유럽연합이 26개 대분류, 233개 세부 항목으로 구성되어 있어 가장 규모가 큼. 미국의 인증 기준은 7개 대분류, 210개 세부항목으로 구성되어 있음

GLOBAL G.A.P는 한국의 GAP 인증과 동등하지 않음. 농림축산식품부에서 2016년 1월에 발간한 ‘GAP 제도 확산을 위한 인증체계 개선방안 연구보고서’에 따르면, 국내 GAP 도입 초안은 글로벌 GAP 규격을 참고하여 제작되었지만 포괄하는 기능이 부족하고 기준 자체도 상대적으로 미흡한 상태임. 또한 항목수가 상대적으로 적고 정밀하지 못하다는 평가가 있음

표 8.3 : GLOBAL G.A.P 인증 취득 절차



출처 : FITI 시험연구원(www.fiti.re.kr)

1. 인증 취득정보

권장 인증 : ISO 22000 인증

ISO 22000은 사업장에서 발생할 수 있는 식품위해요소를 사전에 예방·관리하는 자율적인 식품안전관리시스템이며, 식품공급사슬 내의 모든 이해관계자가 적용할 수 있는 국제규격임. 본 인증은 식품공급사슬 전반에 걸친 식품안전을 보장하기 위해 ISO 9001 품질경영시스템을 바탕으로 HACCP의 7원칙과 12절차를 모두 포함하고 있으며 상호의사소통, 시스템 경영, 선행요건 프로그램(PRPs)을 규정하고 있음

HACCP의 7원칙과 12절차는 다음과 같음

- ① HACCP 준비 5단계: HACCP 팀 구성⇒ 제품설명서 작성⇒ 제품 사용용도 파악⇒ 공정흐름도 및 평면도 작성⇒ 공정흐름도, 평면도가 작업현장과 일치하는지 확인
- ② HACCP 7원칙(실행단계): 위해요소분석(생물학적, 화학적, 물리적 위해요소) ⇒ 중요관리점 설정⇒ 중요관리점에 대한 한계기준 설정⇒ 중요관리점 관리를 위한 모니터링 체계 확립⇒ 개선조치 방법의 설정⇒ 검증 방법의 설정⇒ 문서화 및 기록 유지 방법의 설정

표 8.4 : ISO 22000 인증 주요정보

인증명	ISO 22000 인증	 
발행기관	한국표준협회(KSA)	
성격	선택 인증	
유효기간	3년(이후 3년 단위로 갱신해야함)	
제출서류	인증심사 신청서(홈페이지를 통해 다운로드 가능)	
유의사항	인증마크는 인정기관 마크와 동시에 사용해야 함	
발급절차	문의신청 > 예비심사 > 문서 심사 > 현장 심사 > 인증심의 > 인증서 발행 등록 > 사후관리 심사	
인증심사 견적 확인 담당 부서		
담당자	한국표준협회 인증서비스 본부 국제인증심사센터	
전화번호	02-6009-4672, 4675, 4679	
팩스	02-6009-4689	

출처 : 한국표준협회(www.ksa.or.kr)

2. 인증 취득제품

경쟁제품 유기농식품 인증 취득 확인

현지조사 결과, 대형유통업체에서 판매되는 김치 제품 13개 중 1개 제품이 미국 농무부(USDA)의 유기농식품 인증을 취득하여 포장 겉면에 표기함

해당 제품은 물, 소금을 제외한 모든 원료가 100% 유기농이어야 취득할 수 있는 '100% Organic' 인증마크를 부착한 것으로 확인됨

표 8.5 : 인증 취득 경쟁제품

제품 정보		제품 이미지	상세 이미지
제품명	California Style Spicy Wakame Ginger Organic Kimchi		
업체명	Farmhouse Culture		
원산지	미국		
취득인증	유기농식품 인증 '100% Organic'		

출처 : 현지 방문조사(Whole Foods Market, 2017.11)

3. 제출서류

유기가공식품 인증 신청서

: 유기가공식품 인증 신청 시 제출해야하는 서류로 HS CODE, 제품 라벨, 화인 등을 기재해야 함

REPRODUCE LOCALLY. Include form number and date on all reproductions. FORM APPROVED - OMB NO. 0581-0280

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE AGRICULTURAL MARKETING SERVICE NATIONAL ORGANIC PROGRAM		NOP IMPORT CERTIFICATE			A knowingly false entry or false alteration of any entry on this certificate may result in a fine of not more than \$11,000 or imprisonment for not more than five years or both (18 USC 1001).
1. CITY AND STATE OF PRODUCT DESTINATION		2. DATE	3. CERT. NO.		
4. EXPORTED BY (Name and address)		5. PRODUCT EXPORTED FROM			
6. CONIGNED TO (Name and address)		7. EU AUTHORIZED BODY ISSUING CERTIFICATE			
8. TOTAL MARKED NET WEIGHT	9. TOTAL CONTAINERS				
10. PRODUCT AS LABELED	11. HT CODE AS APPLICABLE	12. SHIPPING MARKS	13. FINAL HANDLER	14. EU AUTHORIZED BODY OF FINAL HANDLER	
15. REMARKS					
I CERTIFY that the agricultural products specified hereon have been certified under the EU authorized body and have been found to meet all applicable requirements of the US-EU Organic Equivalence Arrangement.					
16. SIGNATURE OF EU AUTHORIZED BODY			17. DATE		
NOT VALID UNLESS SIGNED BY A REPRESENTATIVE OF A DESIGNATED EU AUTHORIZED BODY					
No financial liability shall attach to the United States Department of Agriculture or to any officer or representative of the Department with respect to this certificate.					
According to the Paperwork Reduction Act of 1995, an agency may not conduct or sponsor, and a person is not required to respond to a collection of information unless it displays a valid OMB control number. The valid OMB control number for this information collection is 0581-0280. The time required to complete this information collection is estimated to average 15 minutes per person, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.					
The U.S. Department of Agriculture (USDA) prohibits discrimination in all its programs and activities on the basis of race, color, national origin, age, disability, and where applicable, sex, marital status, familial status, parental status, religion, sexual orientation, genetic information, political beliefs, reprisal, or because all or part of an individual's income is derived from any public assistance program (Not all prohibited bases apply to all programs.) Persons with disabilities who require alternative means for communication of program information (Braille, large print, audiotape, etc.) should contact USDA's TARGET Center at (202) 720-2600 (voice and TDD). To file a complaint of discrimination, write to USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington, D.C. 20250-9410, or call (800) 795-3272 (voice) or (202) 720-6382 (TDD). USDA is an equal opportunity provider and employer.					
NOP 2110-1					

3. 제출서류

GLOBAL G.A.P 인증신청서

: FITI시험연구원에 GLOBAL G.A.P 인증신청 시 제출해야 하는 서류로, 이외에도 생산지 정보, 재배작물 정보에 대한 내용을 함께 제출해야 함



GLOBALG.A.P. 인증신청서(과채류)

접수일 :	접수번호 :	접수자 :	(인)	인증신청서 처리기간 28일
의뢰자	신청단위 [] 개별(옵션 1) [] 단체(옵션 2)			
	성명(단체명)	생산자/생산지 수		
	대표자 성명	담당자 성명 및 직책		
	주소 (전화번호 , 이메일 , 위도 및 경도)	주소 (우)		
신청내용	신청구분 [] 최초 신청, [] 변경 신청, [] 경신 신청			
	신청범위 [] GLOBALG.A.P. V5 과실 및 채소			

상기와 같이 GLOBALG.A.P. 인증신청서를 제출합니다.

년 월 일

신청인

(서명 또는 인)

FITI 시험연구원장 귀하

작성 방법

- []에는 해당되는 곳에 O표시를 합니다.
- 모든 항목은 한글로 명확히 작성하여야 합니다.
- 신청단위는 인증을 받으려는 주체에 따라 개별 또는 단체에 O표시하며 해당되는 생산지/생산자 수를 기입합니다.
* 옵션 1 QMS : 본인이 소유한 복수생산지 인증을 원하는 생산자가 내부관리시스템을 운용하면서 생산지를 관리 하는 것
- 신청구분은 해당되는 항목에 O표 하시면 됩니다.
* 변경신청 : 인증 생산자 또는 품목에 변경사항 발생 시 선택
* 경신신청 : 인증 경신 신청 시 선택
- 접수일, 접수번호, 접수인은 FITI시험연구원에서 작성하는 항목이오니 작성하지 않으셔도 됩니다.

Q1. 미국으로 김치 제품을 통관 시 확인해야할 사항은 무엇인가요?

“미국으로 김치를 통관 할 때 김치는 산성화된 식품(Acidified Foods)으로 취급하고 있어, 일반적인 가공식품과는 다른 검역 규정을 적용받게 됩니다. 우선 김치에 대한 정확한 규정을 적용하기 위해서 어떤 방식으로 제조되었는지, 그리고 PH농도가 중요합니다. PH농도가 4 ~6이하라면 산성화된 식품으로 규정하고 제조 방법에 대해서 확인 과정을 진행하게 됩니다. 만약 미생물 또는 다른 유기농적인 방법으로 제조 되었다면, 발효 식품으로 다루지게 되지만, 산성을 띄는 원료를 첨가하여 식품의 산성도가 만들어 졌다면, 발효 식품으로 다루지지 않습니다. 따라서, 김치를 통관하기 전에 김치에 대한 추가적인 규정 확인인 21 CFR general, 21 CFR 114, 113, 108을 확인해 보아야 합니다.”

미국 식품의약국
FDA(Food and Drug Administration) 담당자와의 인터뷰 中, 2017.11

Q2. 미국에 김치 제품을 수출할 때 필요한 인증은 무엇인가요?

“미국으로 김치 제품을 수출할 때 필수로 획득해야하는 인증은 없습니다. 다만 김치 제품에 대해서 미국 농무부 USDA(United States Department of Agriculture)에서 유기농 인증을 받는 것은 제품을 통관할 때 도움이 될 것이라고 사료됩니다.”

미국 식품의약국
FDA(Food and Drug Administration) 담당자와의 인터뷰 中, 2017.11

IX. 라벨링 정보

※ 라벨링 정보 OVERVIEW

1. 라벨 표기사항
2. 라벨링 예시

라벨링 정보 OVERVIEW

미국 가공식품 라벨링 필수 표기사항



- 제품명
- 원재료명
- 순중량
- 영양성분 분석표
- 제조·포장·유통업체 정보
- 원산지
- 유통기한
- 알레르기 유발 성분

출처 : 현지 방문조사(Sprouts Farmers Market, 2017.11)

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

미국 가공식품 라벨링 표기사항 상세

항목	설명
제품명	- 포장용기의 주요 면에 표기함 - 활자 크기는 라벨에 사용된 가장 큰 활자의 절반 이상이어야 함
원재료명	- 사용된 성분의 중량을 기준으로 배열
순중량	- 주요 면 하단 30% 위치에 표시하고, 미국 단위와 미터법 단위로 함께 표시 - 1회 제공량을 표시하되 실제 섭취하는 양으로 현실화해 기재
영양성분 분석표	- 라벨의 주요표시면, 측면 혹은 후면의 정보 표시면에 표기할 수 있음. - 제조·유통업체 및 포장형태를 표시한 곳과 같은 면에 표기 - 중량이 무거운 순서대로 기재
제조·포장·유통업체 정보	- 제조, 포장, 유통업자명과 주소 : 제조, 포장, 유통업자와 제조업자가 다를 경우, 그 회사와 제품의 관계를 명시하는 '~에서 제조한' '~에서 유통하는'과 같은 문구 표기
원산지	- 모든 수입품은 수입시점에 상품 및 개별 포장에 읽기 쉬운 문자로 가능한 잘 보이는 장소에 표기 - 영어로 원산지 국명을 표시
유통기한	- '일, 월, 년'의 순으로 제품 유통기한 표기
알레르기 유발 성분	- 알레르기 유발 식품에서 추출된 알레르기 항원 단백질을 함유한 원료(우유, 계란, 생선, 갑각류/조개류, 견과류, 밀, 땅콩, 대두/콩)로 제조된 식품인 경우 알레르기 유발 식품의 함유 표시

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

1. 라벨 표기사항

미국 식품 신규 영양성분표 라벨링 표기법⁴².

1993년부터 식품영양성분 표시 라벨링 규정을 도입 해온 FDA(Food and Drug Administration)가 소비자들에게 더욱 정확한 영양정보를 제공하기 위해 2016년 5월 20일 새로운 영양성분표 라벨 및 권장량 규제 최종 개정안을 확정함. 자세한 사항은 아래와 같음

- 칼로리 표기 확대: 열량 표기의 글자 크기가 커지고 열량을 표기하는 숫자 역시 볼드체로 써서 소비자들이 한눈에 읽기 쉽게끔 변화할 예정임
- 비타민 D, 칼슘, 철분, 칼륨 함유량 의무 표기: 제조사는 제품내의 비타민D, 칼슘, 철분, 칼륨의 양을 영양 성분표에 표기하여야 하며 기존에 표시되었던 비타민A,C는 의무표기 사항에서 제외됨
- 일일 권장 섭취량과 칼로리에 관해 표기: 성인의 하루 평균 권장 칼로리 (2,000kcal)를 기준으로 일일 권장섭취량(The % Daily Value)의 몇 %를 차지하는지 그 비율을 표기해야 함
- 첨가당 표기: 첨가당을 그램 단위로 표기하고 제품에 포함된 첨가당이 1일 섭취량의 몇 %를 차지하고 있는지도 표기해야함
- 지방량(포화지방, 트랜스지방): 포화지방, 트랜스지방은 계속 기입하여야 하지만 지방의 열량 표시는 삭제되었음
- 일부 제품 1회 제공량 및 전체 제공량 표기: 현재까지의 패키지는 1회 또는 2회 제공량 사이에서 형성되는 것이 일반적이었음. 그러나 1회 이상 제공하는 식품이지만 소비자가 제품을 한번에 다 섭취하는 경우도 있으므로 전체 제공량에 맞게 표기해야 함 (‘per serving’ and ‘per package’ / ‘per unit’)

해당 규제는 식품 및 음료 업체 중 매출액이 1,000만 달러 이상인 제조사의 경우 2018년 7월 26일부터 발효되며, 매출액이 1,000만 달러 이하인 업체의 경우 2019년 7월 26일부터 발효됨

42. 미국 식품의약국(www.fda.gov)

1. 라벨 표기사항

표 9.1 미국 가공식품 라벨링 상세 표기사항

항목	설명
제품명	<ul style="list-style-type: none"> - 포장용기의 주요 면에 표기함 - 활자 크기는 라벨에 사용된 가장 큰 활자의 절반 이상이어야 함
원재료명	<ul style="list-style-type: none"> - 사용된 성분의 중량을 기준으로 배열
순중량	<ul style="list-style-type: none"> - 주요 면 하단 30% 위치에 표시하고, 미국 단위와 미터법 단위로 함께 표시 - 1회 제공량을 표시하되 실제 섭취하는 양으로 현실화해 기재
영양성분 분석표	<ul style="list-style-type: none"> - 라벨의 주요표시면, 측면 혹은 후면의 정보 표시면에 표기할 수 있음. - 제조·유통업체 및 포장형태를 표시한 곳과 같은 면에 표기 - 중량이 무거운 순서대로 기재
제조·포장·유통업체 정보	<ul style="list-style-type: none"> - 제조, 포장, 유통업자명과 주소 : 제조, 포장, 유통업자와 제조업자가 다를 경우, 그 회사와 제품의 관계를 명시하는 '~에서 제조한' '~에서 유통하는'과 같은 문구 표기
원산지	<ul style="list-style-type: none"> - 모든 수입품은 수입시점에 상품 및 개별 포장에 읽기 쉬운 문자로 가능한 잘 보이는 장소에 표기 - 영어로 원산지 국명을 표시
유통기한	<ul style="list-style-type: none"> - '일, 월, 년'의 순으로 제품 유통기한 표기
알레르기 유발 성분	<ul style="list-style-type: none"> - 알레르기 유발 식품에서 추출된 알레르기 항원 단백질을 함유한 원료(우유, 계란, 생선, 갑각류/조개류, 견과류, 밀, 땅콩, 대두/콩)로 제조된 식품인 경우 알레르기 유발 식품의 함유 표시

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

2. 라벨링 예시

라벨링 예시



1) 제품명

- 주요면에 표기
- 활자 크기: 라벨에 사용된 가장 큰 활자의 절반 이상

2) 순중량

- 주요 면 하단 30%에 위치
- 미국 단위와 미터법 단위 병기



3) 유통기한

'일, 월, 년'의 순으로 기재



4) 원산지

읽기 쉬운 문자로 잘 보이는 곳에 표기

5) 원재료명

사용된 성분의 중량을 기준으로 배열

6) 영양성분표

- 측면 및 후면에 표시 가능
- 제조·유통업체를 표시한 곳과 같은 면에 표기

7) 제조·유통업체

제품의 제조·유통업체 기재

출처 : 현지 방문조사(Sprouts Farmers Market, 2017.11)

2. 라벨링 예시

식품영양성분표 라벨 표기방식 변경사항 (과거→신규)

Amount Per Serving	
Calories 230	Calories from Fat 72
% Daily Value*	
Total Fat 8g	12%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	12%
Dietary Fiber 4g	16%
Sugars 1g	
Protein 3g	
Vitamin A	10%
Vitamin C	8%
Calcium	20%
Iron	45%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Nutrition Facts	
8 servings per container	
① Serving size	2/3 cup (55g)
Amount per serving	
Calories	230
% Daily Value*	
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
② Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
③ Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%
④ * 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.	

1) 제공사이즈

- 크고 두꺼운 글씨체
- 실제 소비되는 양을 반영하여 작성(현실화)

2) 칼로리 표시

글씨 크기 확대

3) 일일 섭취량

그램(g) 단위로 표시

4) 가당

- Added Sugars 의무 표기
- Sugars → Total Sugars로 변경

5) 실제 함유량

비타민D, 칼슘, 철분, 칼륨의 실제 함유량 표기

6) 기타 설명

일일 권장 섭취량 및 칼로리에 대한 설명

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

X. 위생 요건 정보

※ 위생 요건 OVERVIEW

1. 식품첨가물 규정
2. 기타 위생기준 규정

위생요건 정보 OVERVIEW

● 품목별 위생요건 조사 항목



출처 : 현지 방문조사(Vons, 2017.11)

식품 품목		조사 가능 항목	
농·임산물	<input type="checkbox"/>	농약잔류물	<input type="checkbox"/>
수산물	<input type="checkbox"/>	식품첨가물	<input checked="" type="checkbox"/>
축산물	<input type="checkbox"/>	중금속	<input checked="" type="checkbox"/>
가공식품	<input checked="" type="checkbox"/>	전염병	<input type="checkbox"/>
유아식품	<input type="checkbox"/>	병해충	<input type="checkbox"/>
건강기능식품	<input type="checkbox"/>	병원성균	<input checked="" type="checkbox"/>
음주류	<input type="checkbox"/>	영양성분	<input type="checkbox"/>
식자재	<input type="checkbox"/>	치료제 및 항생제	<input type="checkbox"/>

● 미국 김치 수출 시 유의해야 하는 식품첨가물(예시)

유형	성분	최대기준치
식품첨가물	acetic acid(아세트산)	0.15% 이하
	aconitic acid(아코니트산)	0.0005% 이하
	beeswax(yellow and white)(황색 및 백색 밀랍)	0.002% 이하
	benzoic acid(벤조산)	0.1% 이하
	calcium acetate(아세트산칼슘)	0.0001% 이하
	calcium chloride(염화칼슘)	0.05% 이하
	malic acid(말산)	0.7% 이하
	sodium alginate(알긴산나트륨)	1.0% 이하
	sodium benzoate(벤조산나트륨)	0.1% 이하
	acetone peroxides(아세톤 과산화물)	사용금지
	folic acid(폴산)	
	calcium iodate(요오드산칼슘)	
	dehydroacetic acid(디하이드로아세트산)	
	ethoxyquin(에톡시퀸)	

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov), The U.S. Government Publishing Office(www.gpo.gov)

● 미국 김치속 수출 시 유의해야 하는 유해물질(예시)

유형	성분	최대기준치
유해물질	90 strontium(스트론튬 90)	160Bq/kg
	aflatoxin(아플라톡신)	20ppb
	radioactivity 131 I(방사능 131 I)	170Bq/kg
	radioactivity 134cs + 137cs(방사능 134cs + 137cs)	1200Bq/kg
	plutonium-238 + plutonium-239 + americium-241 (플루토늄-238 + 플루토늄-239 + 아메리슘-241)	2Bq/kg
	polychlorinated biphenyls(폴리염소화 비페닐)	사용금지
	dioxin(다이옥신)	
	listeria monocytogenes(리스테리아균)	
salmonella spp.(살모넬라균)		

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

1. 식품첨가물 규정

미국 식품첨가물 규정

미국의 식품첨가물 규정은 연방 식품, 의약품, 화장품 법(Food, Drug and Cosmetics Act) 409조에 의거하며 FDA가 규제하고 있음. FDA는 안전하다고 인정되는 물질을 GRAS(Generally Recognized as Safe)로 분류하여 연방규격집(Code of Federal Regulations)에 공시 하고 있음

해당 규정에 따르면, 미국으로 김치 품목 수출 시 유의해야할 식품첨가물에는 calcium chloride(염화칼슘), acetone peroxides(아세톤 과산화물), dehydroacetic acid(디하이드로아세트산)을 포함하여 총 538개가 확인됨. 전체 목록은 GPO(The U.S. Government Publishing Office)홈페이지에서 확인 가능함

표 10.1 : 미국 김치 수출 시 유의해야 하는 식품첨가물(예시⁴³)

유형	성분	최대기준치
식품첨가물	acetic acid(아세트산)	0.15% 이하
	aconitic acid(아코니트산)	0.0005% 이하
	beeswax(yellow and white)(황색 및 백색 밀랍)	0.002% 이하
	benzoic acid(벤조산)	0.1% 이하
	calcium acetate(아세트산칼슘)	0.0001% 이하
	calcium chloride(염화칼슘)	0.05% 이하
	malic acid(말산)	0.7% 이하
	sodium alginate(알긴산나트륨)	1.0% 이하
	sodium benzoate(벤조산나트륨)	0.1% 이하
	acetone peroxides(아세톤 과산화물)	사용금지
	folic acid(폴산)	
	calcium iodate(요오드산칼슘)	
	dehydroacetic acid(디하이드로아세트산)	
	ethoxyquin(에톡시퀸)	

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov), The U.S. Government Publishing Office(www.gpo.gov)

43. 김치에 적용되는 식품첨가물이 총 538개 확인되었으나 정확한 기준치가 제시된 일부 식품첨가물만 기재함

2. 기타 위생 규정

미국 기타 유해물질 규정

FDA는 박테리아, 농약, 독성물질, 중금속, 화학 오염물질 등에 대한 최대 허용치 규정을 홈페이지에 공시해두고 있음

‘김치속’에 적용되는 유해물질 기준치는 총 25개가 확인됨. 특히 90 strontium(스트론튬 90), aflatoxin(아플라톡신) 및 방사능 원소들에 대한 최대허용치를 구체적으로 명시하고 있으며, polychlorinated biphenyls (폴리염소화 비페닐), dioxin(다이옥신), salmonella spp.(살모넬라균), listeria monocytogenes (리스테리아균) 등의 검출은 금지하고 있음

표 10.2 : 미국 김치속 수출 시 유의해야 하는 유해물질(예시⁴⁴.)

유형	성분	최대기준치
유해물질	90 strontium(스트론튬 90)	160Bq/kg
	aflatoxin(아플라톡신)	20ppb
	radioactivity 131 I(방사능 131 I)	170Bq/kg
	radioactivity 134cs + 137cs(방사능 134cs + 137cs)	1200Bq/kg
	plutonium-238 + plutonium-239 + americium-241 (플루토늄-238 + 플루토늄-239 + 아메리슘-241)	2Bq/kg
	polychlorinated biphenyls(폴리염소화 비페닐)	사용금지
	dioxin(다이옥신)	
	listeria monocytogenes(리스테리아균)	
salmonella spp.(살모넬라균)		

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

44. 김치속에 적용되는 유해물질이 총 25개 확인되었으나 정확한 기준치가 제시된 일부 유해물질만 기재함. 해당 유해물질에는 금속성 오염물질과 병원성균이 포함됨

※ 참고 문헌

※ 참고 자료

1. It's alive: The fermented food trend grows in Louisiana	inRegister	2017.03.01
2. Fermented foods like kimchi gain popularity	FreshPlaza	2017.01.23
3. World Wide Korea Amazon kimchi juice	sommeliertimes	2017.06.20
4. 7 Incredible Health Benefits of Pickle Juice: Drink Up!	Food NDTV	2017.08.24
5. To promote kimchi abroad, Korean scientists are trying to get rid of the smell	The Washington Post	2017.06.22
6. CJ제일제당 “2020년 가정간편식 매출 3.6조 달성”	서울경제	2017.11.07
7. Probiotic Bacteria Could Protect Newborns From Deadly Infection	NPR	2017.08.16
8. To promote kimchi abroad, South Korean scientists are trying to get rid of its smell	Tronto Sun	2017.06.22
9. Grocery Wars: Supermarkets face new challenges as consumers shop around	North Jersey.com	2017.09.17
10. 2016 a Record Year for Inside Sales in Convenience Stores	CSP	2017.04.04
11. Kroger exploring the sale of its convenience stores operation	USA Today	2017.10.11
12. Amazon reportedly postpones opening convenience stores	CBNC	2017.03.27
13. NOW HIRING: Whole Foods hosting National Hiring Day on November 2	ABC Arizona	2017.10.30
14. Whole Foods Market to Debut Vegan Menu Nationwide!	One Green Planet	2017.10.27
15. H Mart Sets Grand Opening In Yonkers: Chain Specializes In Asian Foods	Yonkers Daily Voice	2017.03.22
16. Circle K Launches 'Fueling Our Schools' Campaign With \$700K Goal	Convenience store News	2017.11.02

※ 참고 문헌

※ 참고 사이트

1. 미국 세관국경보호국	www.cbp.gov
2. Strtrade	www.strtrade.com
3. TradeNAVI	www.tradenavi.or.kr
4. 한국 관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr
5. 미국 식품의약국	www.fda.gov
6. 미국 국제무역위원회	www.usitc.gov
7. The U.S. Government Publishing Office	www.gpo.gov
8. 한국 관세청	www.customs.go.kr
9. 한국표준협회	www.ksa.or.kr
10. 미국 농무부 AMS	www.ams.usda.gov
11. 한국 AEO 진흥 협회	www.aeo.or.kr
12. 미국 농무부 AMS	www.ams.usda.gov
13. FITI시험연구원	www.fiti.re.kr
14. International Trade Centre	www.trademap.org
15. D&B Hoovers	www.hoovers.com
16. King's Asian Gourmet	www.kingsasian.com
17. CJ	www.cj.co.kr
18. Buzzfile	www.buzzfile.com
19. Wildbrine	wildbrine.com
20. Global Data	consumer.globaldata.com
21. H Mart 홈페이지	nj.hmart.com
22. Whole Foods Market	www.wholefoodsmarket.com
23. Circle K	www.circlek.com
14. Walmart	www.walmart.com
15. Costco	www.costco.com
16. Safeway	www.safeway.com
17. Fred Meyer	www.fredmeyer.com
18. 7-Eleven	www.7-eleven.com
19. Big Apple	cnbrown.com/big-apple