



2017년 농식품 해외시장 맞춤형조사

Product : 삼계탕(Samgyetang)

Country : 미국(United States of America)

Contents

| | |
|--------------------------------|----|
| I. 시장 통계 | 4 |
| 1. 통계분석 기준 설정 | 6 |
| 2. 무역통계 종합분석 | 7 |
| 3. 품목통계 종합분석 | 8 |
| II. 시장 트렌드 | 9 |
| 1. 소비 트렌드 | 11 |
| 2. 제품 트렌드 | 12 |
| 3. 유통 트렌드 | 13 |
| 4. 정책 트렌드 | 14 |
| III. 경쟁제품 현지조사 | 15 |
| 1. 경쟁제품 선정 | 17 |
| 2. 정량 분석 | 18 |
| 3. 정성 분석 | 19 |
| 4. 현지 방문 조사자료 | 20 |
| IV. 경쟁사 분석 | 23 |
| 1. 경쟁사 선정 | 25 |
| 2. 경쟁사별 현황 파악 | 26 |
| V. 유통구조 현황 | 29 |
| 1. 추천 진출 경로 | 31 |
| 2. 전문가 인터뷰 | 34 |
| VI. 유통업체 현황 | 35 |
| 1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보 | 37 |

Contents

| | |
|----------------------------|----|
| Ⅶ. 통관 및 검역 정보 | 40 |
| 1. 통관 및 검역 절차 | 43 |
| 2. 관세율 정보 | 47 |
| 3. FTA 정보 | 48 |
| 4. 통관 및 검역 주의사항 | 49 |
| Ⅷ. 인증 정보 | 50 |
| 1. 인증 취득정보 | 53 |
| 2. 인증 취득제품 | 57 |
| 3. 제출서류 | 58 |
| 4. 전문가 인터뷰 | 59 |
| Ⅸ. 라벨링 정보 | 60 |
| 1. 라벨 표기사항 | 62 |
| 2. 라벨링 예시 | 63 |
| X. 위생요건 정보 | 65 |
| 1. 식품첨가물 규정 | 67 |
| ※ 참고 문헌 | 74 |

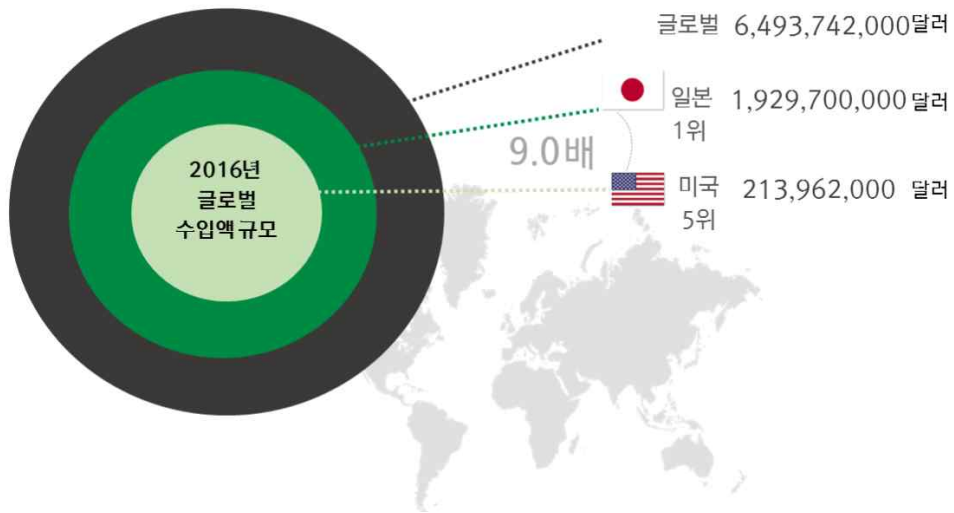


I. 시장 통계

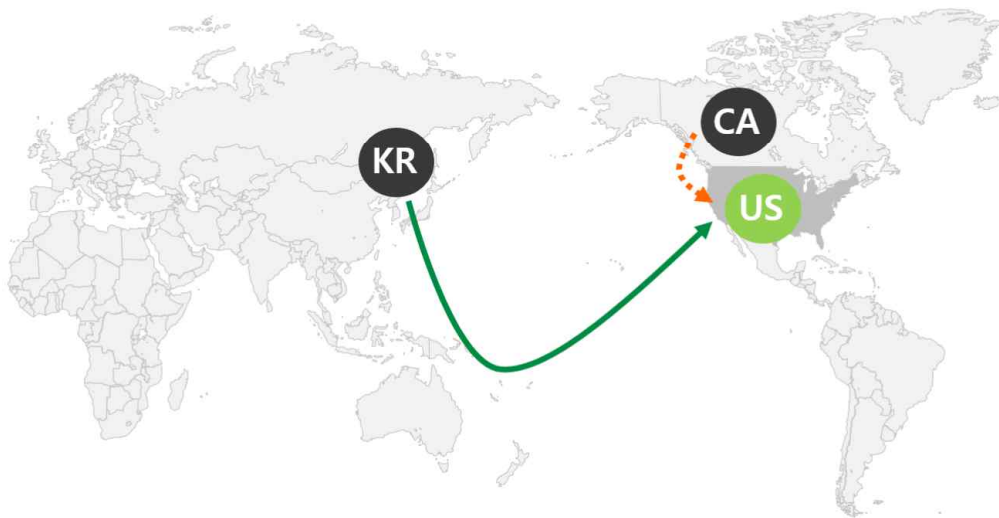
※ 시장 통계 OVERVIEW

1. 통계분석 기준 설정
2. 무역통계 종합분석
3. 품목통계 종합분석

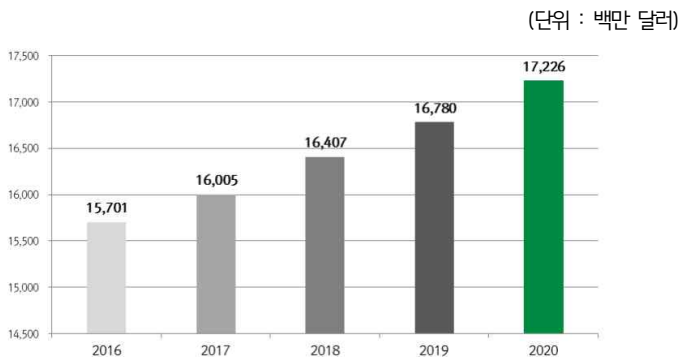
시장 통계 OVERVIEW



2016년 미국 내 HS CODE 1602.32.0010 품목 수입액 규모



▶ 미국 열처리 가공육제품 시장규모 및 전망



※2017 ~ 2020년은 전망치임

글로벌 수입규모
1위 일본, 5위 미국
미국 수입상대국,
1위 캐나다, 3위 한국
2016년 미국 열처리 가공육제품
시장규모, 157억 100만 달러

1. 통계분석 기준 설정

HS CODE 확인 사이트

| | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | 한국 관세청 |
| | www.customs.go.kr |
| 2 | 한국 관세법령정보포털 3.0 |
| | unipass.customs.go.kr /clip/index.do |
| 3 | 미국 관세청 |
| | www.cbp.gov |

삼계탕 통계 기준 설정

삼계탕 품목의 시장성 판단을 위해 통계 조사를 진행함. 글로벌 및 미국의 수입 통계 확인을 위해 HS CODE를 통계 기준으로 설정하고 조사 대상국의 시장규모 파악을 위해 품목 키워드를 조사 기준으로 설정함.

수입 통계 기준, HS CODE 1602.32.0010로 설정

글로벌 및 미국 내 삼계탕의 수요 파악을 위해 전 세계 공통인 HS CODE 6자리 1602.32를 수입 통계 분석 기준으로 설정함. 미국 내 해당 품목의 수입 통계 기준은 HS CODE 1602.32 하위 코드인 1602.32.0010 (밀폐용기에 넣은 것)을 기준으로 설정함

표 1.1 : 항목별 통계 기준 설정

| 분류 | 조사항목 | 통계 기준 | |
|-------|-----------------|---------|--------------------------------------|
| 무역 통계 | 글로벌 수입규모 및 성장률 | HS CODE | 1602.32 |
| | 미국 수입규모 및 성장률 | | 1602.32.0010 |
| 품목 통계 | 미국 포장 조리 닭고기 시장 | 품목 키워드 | Chicken (Cooked meats - packaged) |
| | 미국 인스턴트 수프 시장 | | Instant Soup |

표 1.2 : 미국 삼계탕 HS CODE

| 국가 | HS CODE | 품명 |
|----|---------------------|--|
| 한국 | 1602 | 그 밖의 조제하거나 보존처리한 육·설육(脬肉)이나 피 |
| | 1602.32 | 닭[갈루스 도메스티쿠스(Gallus domesticus)종의 것으로 한정한다]으로 만든 것 |
| | 1602.32.10 | 밀폐용기에 넣은 것 |
| | 1602.32.1010 | 삼계탕 |
| | 1602.32.1090 | 기타 |
| 미국 | 1602.32 | 닭[갈루스 도메스티쿠스(Gallus domesticus)종의 것으로 한정한다]으로 만든 것 |
| | 1602.32.0010 | 밀폐용기에 넣은 것 |
| | 1602.32.0030 | 기타 |
| | 1602.32.0040 | 기타 |

+출처 : 한국 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr/clip/index.do), 미국 관세청(www.cbp.gov)

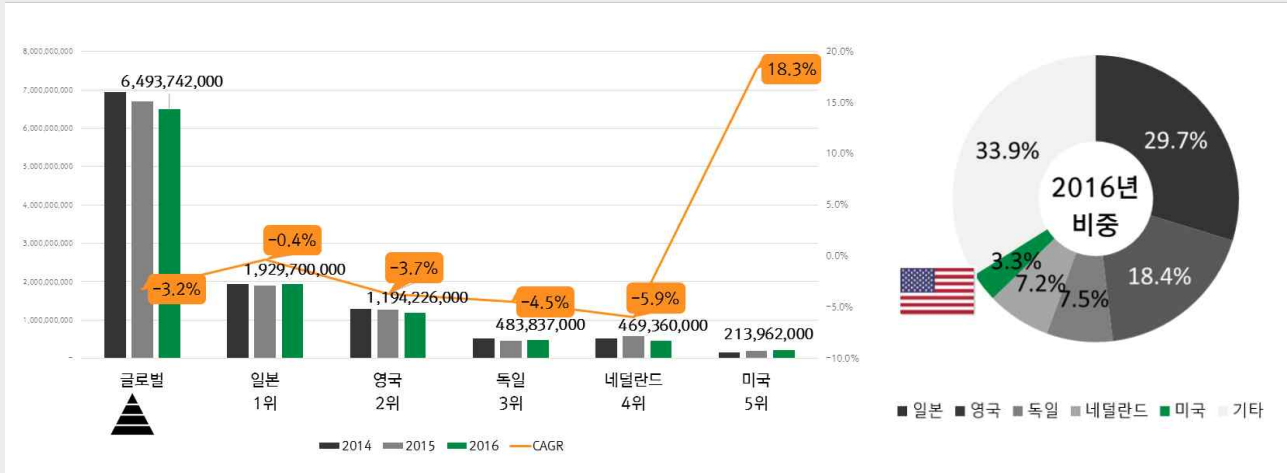
1. 의뢰사 제품에 적합한 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국 관세무역개발원에서 발간한 '관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람'을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 '품목분류정보'를 검색하거나 관세청 '관세법령정보포털 3.0'을 활용하는 법 등이 있음. 법적인 효력을 가진 HS CODE를 확정하기 위해서는 관세청 관세평가분류원장에게 신청하는 방법이 있음

2. 무역통계 종합분석

글로벌 수입 통계 분석

표 1.3 : 글로벌 HS CODE 1602.32 수입규모 및 비중(2014~2016)

(단위 : 달러, %)



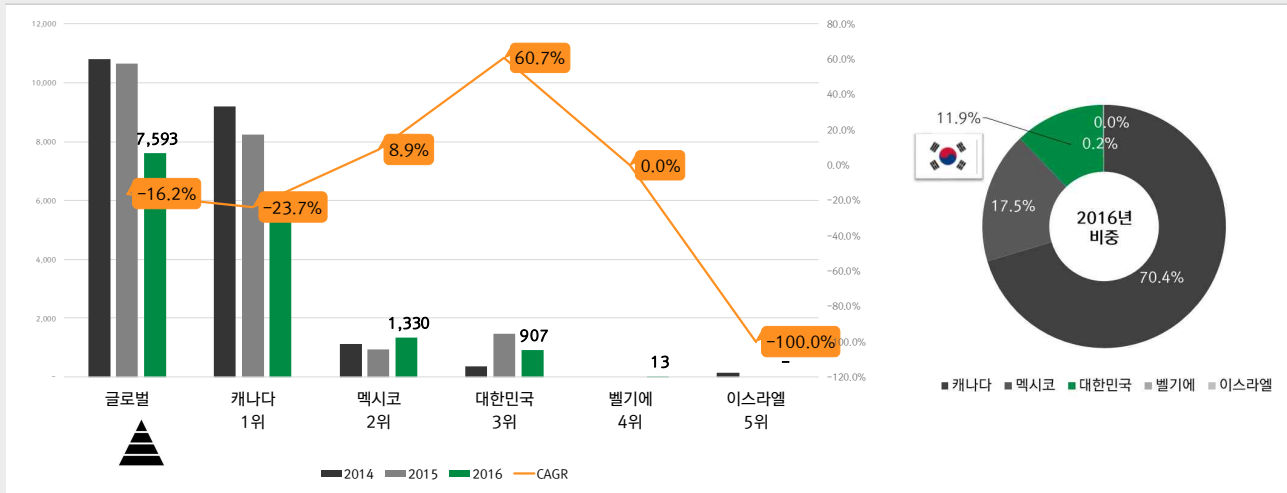
출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

- 2016년 기준 HS CODE 1602.32 품목의 글로벌 수입규모는 64억 9,374만 2,000달러로, 2014년부터 2016년까지 연평균 성장률은 3.2% 감소함. 2016년 기준 HS CODE 1602.32 품목의 최대 수입국은 일본으로, 수입규모는 19억 2,970만 달러 이고 동기간 연평균 0.4%의 하락세를 기록함
- 2016년 기준 미국의 HS CODE 1602.32 품목 수입규모는 2억 1,396만 2,000달러로 세계 5위를 차지함. 미국은 2014년 이후 3년간 연평균 성장률 18.3%로, 수입규모 상위 5개국 중 유일하게 상승세를 기록함. 미국은 해당품목 전체 수입액의 3.3%에 해당하는 점유율을 차지하고 있음

미국 수입 통계 분석

표 1.4 : 미국 HS CODE 1602.32.0010 수입규모 및 비중(2014~2016)

(단위 : 천 달러, %)



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

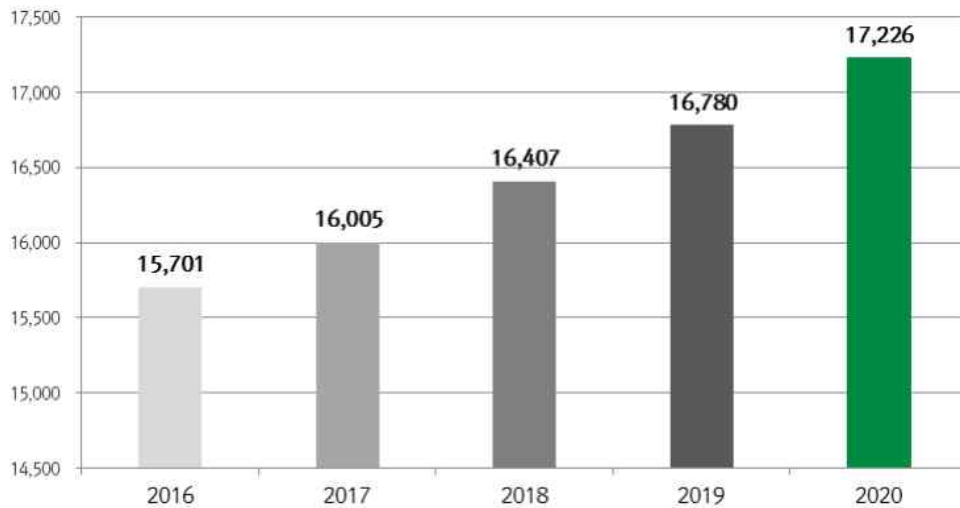
- 2016년 기준 미국의 HS CODE 1602.32.0010 품목 최대 수입상대국은 캐나다로, 2016년 기준 수입규모는 534만 3,000달러에 이르러 전체 미국 내 해당품목 수입액의 70.4%를 차지함. 2014년 이후 3년간 연평균 23.7%의 높은 하락세를 기록함
- 2016년 기준 같은 품목의 한국산 제품 수입규모는 90만 7,000달러로 전체 수입액의 11.9%를 차지함. 2014년 이후 3년간 연평균 성장률은 60.7%로 미국 내 해당제품 수입 상위 5개국 중 가장 높은 성장률을 나타냄

3. 품목통계 종합분석

미국 열처리 가공육제품 시장규모

표 1.5 : 미국 열처리 가공육제품 시장규모(2016~2020)

(단위 : 백만 달러)



※2017~2020년도 수치는 전망치임

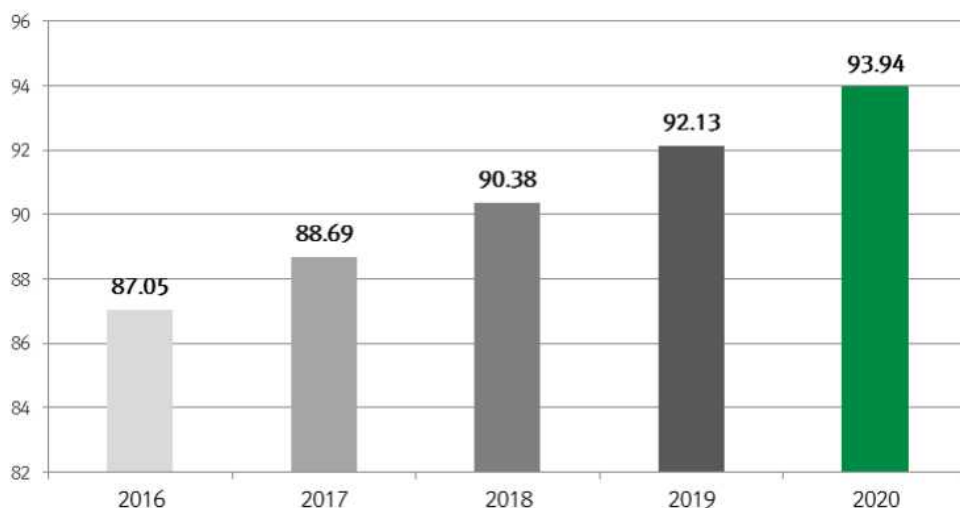
출처 : Global Data(consumer.globaldata.com)

- 미국 내 열처리 가공육제품의 시장규모는 2016년 157억 100만 달러로 집계됨. 동 시장은 매년 꾸준히 성장하여 2020년에 172억 2,600만 달러 규모에 이를 것으로 전망됨

미국 인스턴트 수프 시장 규모

표 1.6 : 미국 인스턴트 수프 시장 규모(2016~2020)

(단위 : 백만 달러)



※2017~2020년도 수치는 전망치임

출처 : Global Data(consumer.globaldata.com)

- 미국 내 인스턴트 수프 시장규모는 2016년 8,705만 달러로 집계됨. 동 시장은 꾸준히 성장하여 2020년에는 9,394만 달러에 이를 것으로 전망됨



Ⅱ. 시장 트렌드

※ 시장 트렌드 OVERVIEW

1. 소비 트렌드
2. 제품 트렌드
3. 유통 트렌드
4. 정책 트렌드

시장 트렌드 OVERVIEW

| Data Source | | |
|-------------|--------------------|---------------------|
| 번호 | 정보원 | URL |
| 1 | Statista | www.statista.com |
| 2 | Euromonitor | www.euromonitor.com |
| 3 | NovoTaste | www.novotaste.com |
| 4 | The New York Times | www.nytimes.com |
| 5 | USA Today | www.usatoday.com |
| 6 | 조선경제 | biz.chosun.com |

| Keyword | |
|---------|---|
| 분류 | 주요 키워드(영문) |
| 소비 | - 삼계탕 수요(Chicken soup Demand) - 삼계탕 구매(Chicken soup Purchase) - 삼계탕 소비(Chicken soup Consumption) |
| 제품 | - 인기 삼계탕(Popular Chicken soup) - 삼계탕 종류(Chicken soup formula) - 삼계탕 수입(Chicken soup goods Import) |
| 유통 | - 삼계탕 유통(Chicken soup Retail) - 삼계탕 채널(Chicken soup Channel) - 삼계탕 홍보(Chicken soup Promotion) |
| 정책 | - 삼계탕 허가(Chicken soup Permit) - 삼계탕 규제(Chicken soup Regulation) - 삼계탕 위생(Chicken soup Hygiene) |

| | |
|---|---|
|  | <h3>Trend 01. Consumption Trend</h3> <ul style="list-style-type: none"> - 미국 소비자 약 50%, 일주일에 캔 또는 포장 수프 4개 이상 소비 · 일주일에 캔 또는 포장 수프 4 ~ 5개 구매하는 소비자가 가장 많아 - 미국 내 수프 주된 소비층, 55세 이상 장년층 · 미국 수프 제조기업, 젊은 소비층 공략하기 위해 맛 개발, 웰빙 수프 출시 등 다양한 노력 |
|  | <h3>Trend 02. Item Trend</h3> <ul style="list-style-type: none"> - 마시는 뼈 국물 인기 · 미국 뉴욕에선 많은 직장인이 우리나라의 사골 국물과 비슷한 뼈 국물(Bone Broth)을 커피처럼 마심 - 뼈 국물 제품은 다양한 패키지로 유통되고 있어 · 벌크, 스틱, 컵 등 다양한 종류의 포장이 현지에 유통되는 것으로 확인 |
|  | <h3>Trend 03. Distribution Trend</h3> <ul style="list-style-type: none"> - 미국 내 수프 유통채널 점유율, 슈퍼마켓·하이퍼마켓 1위 · 2016년 기준 미국 내 수프 품목의 유통채널별 점유율은 슈퍼마켓·하이퍼마켓이 모두 1위를 차지 - 온라인 유통채널의 부상으로 오프라인 유통채널의 온라인 서비스 강화 |
|  | <h3>Trend 04. Policy Trend</h3> <ul style="list-style-type: none"> - 미 농무부(USDA), 가금제품 수출 가능 법령 공식 발효 · 국내산 삼계탕의 대미 수출에 필요한 미국 내 입법 절차가 공식적으로 완료 |

1. 소비 트렌드

미국 소비자 약 50%, 일주일에 캔 또는 포장 수프 4개 이상 소비

2016년 SIMMONS NATIONAL CONSUMER SURVEY에서 미국 소비자 2만 3,739명을 대상으로 실시한 설문조사 결과에 따르면, 일주일 동안 ‘캔 또는 포장 수프’ 제품 소비량이 4 ~ 5개라고 답변한 응답자가 5,748만 명으로 가장 많으며 전체의 약 24%를 차지함. 6 ~ 7개를 소비한다고 답변한 응답자는 1,924만 명, 8개 이상을 소비한다고 답변한 응답자는 4,046명으로 각각 전체의 약 8%, 17%를 차지함.

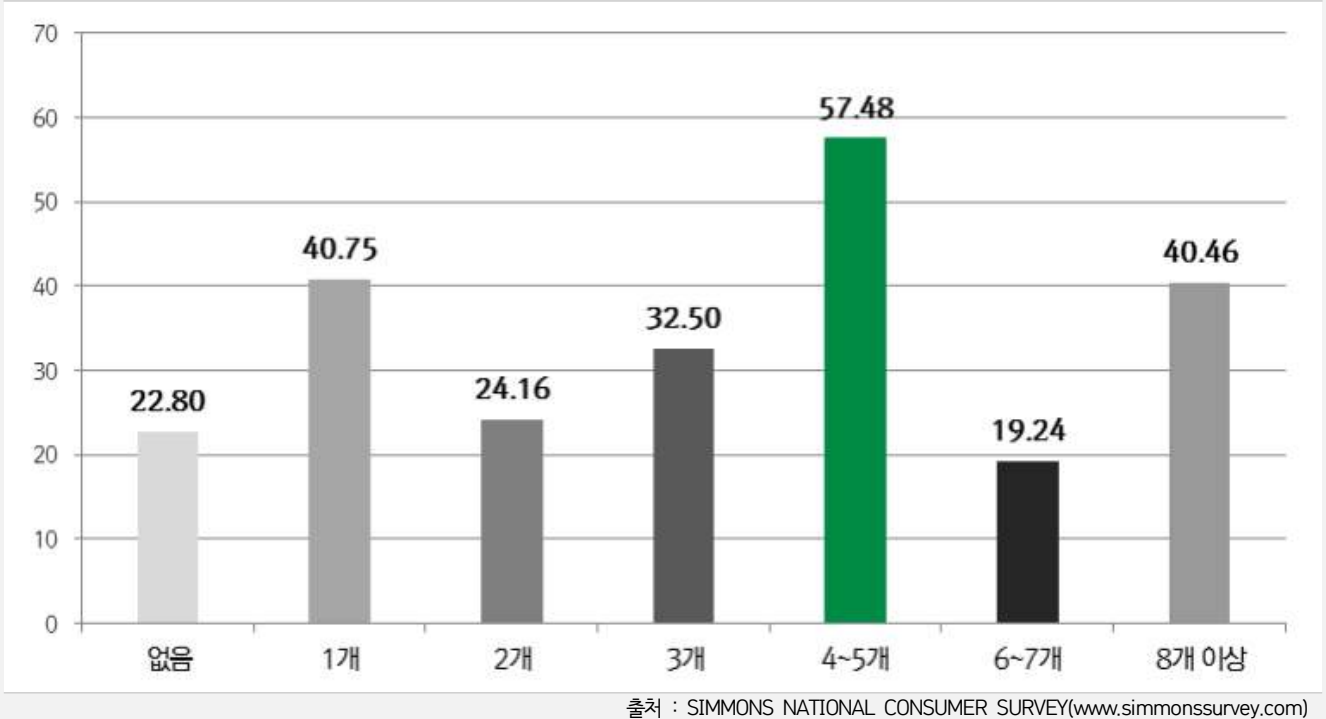
미국 내 수프 주된 소비층, 55세 이상 장년층³⁾

미국에서 수프를 소비하는 주된 연령층은 55세에서 74세 사이의 장년층이며 이로 인해 수프는 구식의(old-fashioned), 혹은 보수적인(conservative) 음식이라는 인식이 강함. 이와 같은 수프의 이미지는 젊은 소비자들이 수프를 선호하지 않는 배경으로 작용하기도 함

이에 미국의 수프 제조업체들은 젊은 소비자들이 선호하는 맛을 개발하고 유기농 제조, 인공조미료 미사용, 소금 함량 감축 등 젊은 소비층이 중시하는 웰빙 조건을 갖추어 젊은 소비층을 확보하고자 노력하는 추세임

표 2.1 : 2016년 미국의 주간 캔 또는 포장 수프 소비량 설문조사

(단위 : 백만 명)



2. Statista, 'U.S. population: Which amount of canned or packaged soup, broth and stock have you used in the last 7 days?', 2016

3. Euromonitor, 'Soup in the US', 2017.3

2. 제품 트렌드

마시는 뼈 국물 인기

미국 소비자들은 식사로 채우지 못한 일일 영양섭취 권장량을 디저트 식품으로 보충하려는 경향이 있음. 이를 위한 디저트 식품 중 하나가 우리나라 사골 국물과 비슷한 뼈 국물(Bone Broth)임. 뉴욕에서는 특히 직장인들이 뼈 국물(Bone Broth)을 커피처럼 마시고 있으며, 가격은 한 잔에 4달러 수준임⁴.

이와 같은 소비 경향을 반영하여 삼계탕 국물을 영양분 섭취를 위한 뼈 국물(Bone Broth) 유사 제품으로 소개하면 소비자들의 관심을 유도할 수 있을 것으로 사료됨

뼈 국물 제품은 다양한 패키지로 유통되고 있어

미국의 대표적인 온라인 쇼핑몰인 아마존을 통해 삼계탕과 유사한 제품을 조사한 결과, 뼈 국물 제품이 유통되고 있음을 확인함. 해당 제품은 벌크 스틱, 컵 등 다양한 종류의 패키지로 현지에 유통되고 있음. 벌크 포장물 제외하고 스틱, 컵 패키지의 경우 1회 조리 양에 맞추어 개별 포장됨

표 2.2 : 뉴욕 뼈 국물 가게 Brodo



Brodo는 2014년 미국 뉴욕에서 설립되어 뼈 국물(육수, broth)를 전문적으로 판매하는 가게임

출처 : Brodo(brodobroth.myshopify.com)

표 2.3 : 미국 시장 내 뼈 국물 패키지 종류



벌크 포장



스틱 포장



컵 포장

출처 : 아마존(www.amazon.com), LonoLife(www.lonolife.com)

4. NovoTaste, 'Trend check: Where bone broth stands now', 2017.8.28

3. 유통 트렌드

육류·수프 유통채널 점유율, 슈퍼마켓·하이퍼마켓 1위

삼계탕의 미국 내 유통 트렌드를 간접적으로 파악하기 위해 수프 시장의 유통점유율을 조사함. 글로벌 시장조사기관인 Global Data에 의하면, 2016년 기준 미국 내 수프 품목의 유통채널별 점유율은 87.61%를 기록한 슈퍼마켓·하이퍼마켓이 1위임

미국 유통 강자 슈퍼마켓·하이퍼마켓, 온라인 서비스에 집중

온라인 식품 시장규모가 커지면서 시장 점유율을 유지하기 위한 오프라인 유통 채널의 온라인 서비스 개발이 유통 이슈로 주목받고 있음

미국 최대 하이퍼마켓인 월마트는 온라인 서비스를 강화하고 빠른 배송 시스템 확충을 위해 노력하고 있음. 월마트의 이러한 조치는 오프라인 유통 채널을 위협하고 있는 아마존 등 온라인 유통 채널의 성장을 의식한 행보로 풀이됨

2017년 3월, 월마트 관계자는 The New York Times와의 인터뷰에서 e-commerce 관련 매출이 직전 분기 대비 63% 증가했으며 이는 흔히 많은 팔목할 만한 성장이라고 언급함. 이와 같은 성장세를 유지하기 위해 월마트는 온라인 서비스를 더욱 강화할 예정임⁵.

미국 최대 온라인 유통 채널 아마존 역시 온·오프라인 연계 서비스를 통해 온라인과 오프라인의 장점을 둘 다 접목한 서비스를 제공함으로써 오프라인 유통 기업과의 경쟁에 대응하고 있음. 아마존은 아마존프레쉬 픽업(Amazonfresh pickup)을 통해 온라인으로 물건을 구매한 소비자가 근처 매장, 혹은 지정된 장소에서 장바구니를 찾아가는 서비스를 실시함⁶.

표 2.4 : 미국 대표 온·오프라인 유통기업



Walmart는 1962년 설립된 미국 최대 오프라인 유통 기업임



Amazon은 1994년 설립된 미국 최대 온라인 유통 기업임

출처 : 각 업체 홈페이지

5. The New York Times, 'Walmart, With Amazon in Its Cross Hairs, Posts E-Commerce Gains', 2017.0.18

6. USA TODAY, 'Amazon opens two click-and-collect grocery stores', 2017.03.28

4. 정책 트렌드

미 농무부, 가금제품 수출 가능 법령 공식 발효

미 농무부(USDA)는 한국을 대미 가금제품 수출 가능국가 목록에 포함시키는 관련법령을 2014년 5월 27일 공식 발효함. 그동안 한국은 미국의 구제역· 돼지독감· 조류독감 청정국 명단에 오르지 못하여 미국으로 육류 및 가금육을 수출할 수 없었으나 상기 법령의 공식 발효에 따라 삼계탕을 미국에 수출할 수 있게 됨. 한국산 삼계탕의 대미 수출에 필요한 법령은 지난 2004년부터 추진되어 왔으며 10년 만인 2014년 입법 절차가 공식적으로 완료됨

미국 내 삼계탕 수출 허가가 난지 1년 만에 관련 수출 실적이 약 3배 정도 증가한 것으로 확인됨. 미국 삼계탕 수출 중량은 2014년 202톤에서 2015년 570톤으로 증가하였으며 금액은 120만 5,000달러에서 337만 8,000달러로 확인됨^{7,8}.

7. 조선경제, '삼계탕, 日식탁선 줄고 美식탁선 늘고', 2016.01.25

8. 삼계탕은 한국 전통 식품으로, 한국 경제신문인 조선경제의 삼계탕 대미 수출추이 정보를 활용함

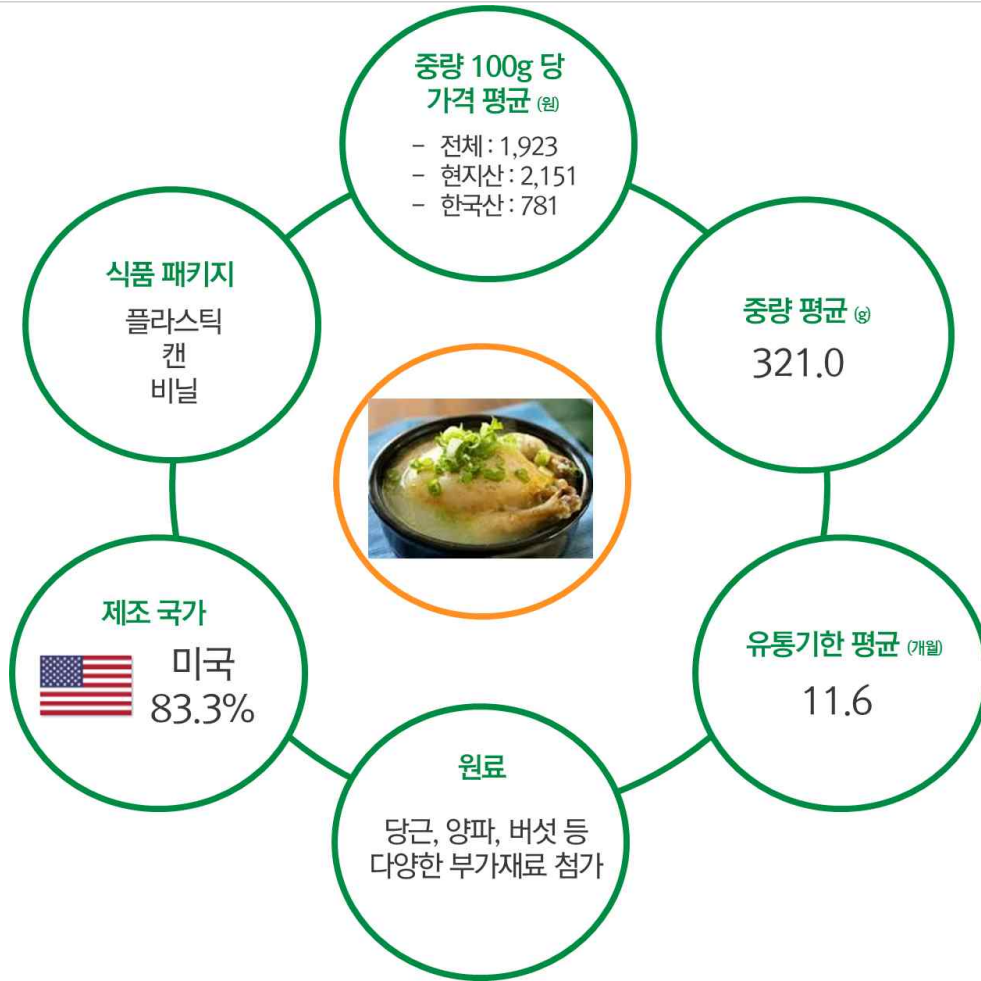


Ⅲ. 경쟁제품 현지조사

※ 경쟁제품 현지조사 OVERVIEW

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

경쟁제품 현지조사 OVERVIEW



*중량과 유통기한의 평균값은 제조국가 구분 없이 도출된 결과임

| 구분 | 제품명 | 제조사 | 제조국가 |
|----|------------------------------------|-----------------------|------|
| 1 | Torigara (Chicken Stock) Soup Base | POPLA International | 미국 |
| 2 | Chicken Noodle Soup | Campbell Soup Company | |
| 3 | Colorado Campfire Chicken Stew Mix | Frontier Soups | |
| 4 | White lightning Chicken Chili | Canterbury Naturals | |
| 5 | Chicken and wild rice soup | Sam's Choice | |
| 6 | 비비고 사골곰탕 | CJ Cheiljedang Corp | 한국 |

1. 경쟁제품 선정

방문 매장 선정

| 대형 유통매장 | 대형 유통매장 | 대형 유통매장 | 편의점 |
|---|---|--|---|
| TokyoCentral | Ralph's | Walmart | CircleK |
|  |  |  |  |
| 1420 S Azusa Ave, West Covina, CA 91791, U.S. | Compton, California. U.S. | Bentonville, Arkansas, U.S. | Tempe, Arizona, U.S. |

출처 : 현지 방문조사(TokyoCentral, Ralph's, Walmart, CircleK, 2017.04)

현지 매장 방문을 통한 경쟁제품 6개 선정⁹⁾

| 구분 | 제품명 | 제조사 | 제조국가 |
|----|------------------------------------|-----------------------|------|
| 1 | Torigara (Chicken Stock) Soup Base | POPLA International | 미국 |
| 2 | Chicken Noodle Soup | Campbell Soup Company | |
| 3 | Colorado Campfire Chicken Stew Mix | Frontier Soups | |
| 4 | White lightning Chicken Chili | Canterbury Naturals | |
| 5 | Chicken and wild rice soup | Sam's Choice | |
| 6 | 한국산 비비고 사골곰탕 | CJ Cheiljedang Corp | 한국 |

출처 : 현지 방문조사(TokyoCentral, Ralph's, Walmart, CircleK, 2017.04), 6개 제품 기준

분석 지표 설정 - 6개 항목

| 정량지표 | | 정성지표 | |
|------|-------------|------|------|
| 1 | 중량(g) | 4 | 포장형태 |
| 2 | 100g당 가격(원) | 5 | 원료 |
| 3 | 유통기한(개월) | 6 | 제조국가 |

9. 수출입통계 수입액은 HS CODE 1602.32 품목을 기준으로 집계되었으며 해당 품목은 삼계탕 이외에도 조제하거나 보존처리한 닭 제품 등이 포함되어 집계된 수치임. 이러한 이유로 수출입통계에서 수입액 1위를 차지한 캐나다의 제품은 조사되지 않았지만 수입액 5위를 차지하고 2014년부터 2016년까지 연평균 성장률이 82% 급증한 한국산은 조사됨

2. 정량 분석

미국 내 삼계탕 제품, 100g당 평균 가격 1,923원¹⁰.

현지 방문조사를 통해 삼계탕과 관련된 제품이 실제로 현지에 판매되고 있는지 여부를 확인함. 동종유사제품 전체 6개 중 현지산은 5개, 한국산은 1개가 조사됨

미국 내 판매가 확인된 유사 경쟁제품의 중량당 가격을 분석한 결과, 전체의 평균 가격이 1,923원으로 산출됨. 평균 중량은 321g, 평균 유통기한은 11.6개월임

표 3.1 : 제조 국가별 중량(100g)당 가격

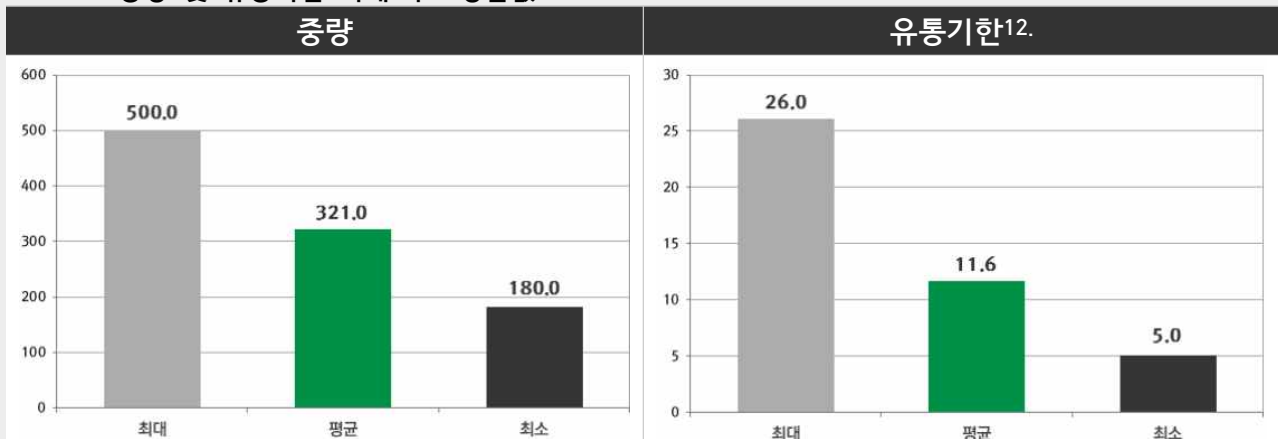
(단위 : 원)



출처 : 현지방문조사(TokyoCentral, Ralph's, Walmart, CircleK 2017.04), 6개 제품 기준

표 3.2 : 중량 및 유통기한 최대·최소·평균값¹¹.

(단위 : g, 개월)



출처 : 현지방문조사(TokyoCentral, Ralph's, Walmart, CircleK, 2017.04), 6개 제품 기준

10. 1달러(USD) = 1,118.20(KRW) (KEB 하나은행 고시 기준, 2017.05.23)

11. 중량과 유통기한의 평균값은 제조국가 구분 없이 도출된 결과임

12. 제품상 제조일자를 확인할 수 없어 제품에 표기된 유통기한과 현지 조사 날짜를 기준으로 유통기한을 산정함

3. 정성 분석

외장재는 주로 플라스틱, 캔, 비닐

현지조사를 통해 제품의 외장재를 조사한 결과 크게 플라스틱, 캔, 비닐이며, 플라스틱과 캔 외장재는 긴 원통 형태가 대부분임

육류 관련 원료 함유 제품이 많고 제조국가는 주로 현지산

현지산 제품의 경우 닭고기·지방·육수 같은 관련 원료가 함유되어 있으며, 한국산의 경우 소고기 관련 원료가 함유됨. 경쟁제품 제조국가는 미국이 83.3%로 가장 점유율이 높았고, 나머지 16.7%는 한국산임

표 3.3 : 경쟁제품 패키지 분류(외장재) 예시

| 플라스틱 | 캔 | 비닐 |
|--|--|--|
|  |  |  |

출처 : 현지 방문조사(TokyoCentral, Ralph's, Walmart, CircleK 2017.04), 6개 제품 기준

표 3.4 : 수입 경쟁제품 원료 목록

| 번호 | 제품명 | 원료 |
|-----|------------------------------------|---|
| 현지산 | Torigara (Chicken Stock) Soup Base | 소금, 계지방, 콩기름, 포도당, 타피오카 녹말, 말토덱스트린, 대두 단백질, 증류수, 향신료, 양파 가루, 마늘 가루, 글루타민산나트륨, 디소듐이노시네이트, 향미증진제, 구연산 |
| | Chicken Noodle Soup | 닭고기 육수, 닭고기, 소금, 계지방, 물, 글루타민산나트륨, 옥수수녹말, 전분, 첨가물, 건조 닭 브로스, 설탕, 나트륨, 인산염, 건조 닭고기 |
| | Colorado Campfire Chicken Stew Mix | 닭고기, 건조 강낭콩, 당근, 감자, 양파, 완두콩, 셀러리, 피망, 향신료 |
| | White lightning Chicken Chili | 닭고기, 콩, 당근, 양파, 파슬리, 소금, 설탕, 마늘, 옥수수녹말, 옥수수시럽, 파프리카, 소수잎, 양파가루, 셀러리 씨앗, 강황, 커민, 오레가노, 후추, 이산화규소 |
| | Chicken and wild rice soup | 물, 닭고기, 당근, 달걀, 나이아신, 양파, 소금, 감자 가루, 파슬리, 계지방, 향신료 |
| 한국산 | 비비고 사골곰탕 | 물, 소다리뼈 농축액, 소금, 소고기, 마늘 추출물, 양파 추출물, 다시마 추출물, 표고버섯 추출물, 양배추 추출물, 향미증진제 |

출처 : 현지 방문조사(TokyoCentral, Ralph's, Walmart, CircleK 2017.04), 6개 제품 기준

표 3.5 : 경쟁제품 제조국가



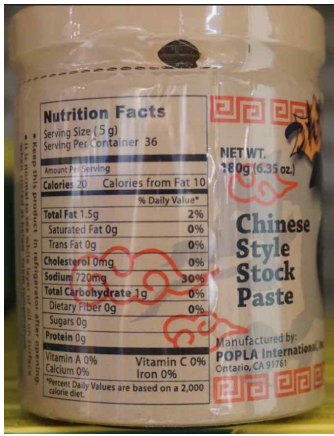

| 제품명 | 제조국가 | 제조국가 비중 |
|------------------------------------|------|--|
| Torigara(Chicken Stock) Soup Base | 미국 |  <p>■ 미국 ■ 한국</p> |
| Chicken Noodle Soup | | |
| Colorado Campfire Chicken Stew Mix | | |
| White lightning Chicken Chili | | |
| Chicken and wild rice soup | | |
| 비비고 사골곰탕 | 한국 | |

출처 : 현지 방문조사(TokyoCentral, Ralph's, Walmart, CircleK 2017.04), 6개 제품 기준

4. 현지 방문 조사자료

현지 조사 정보



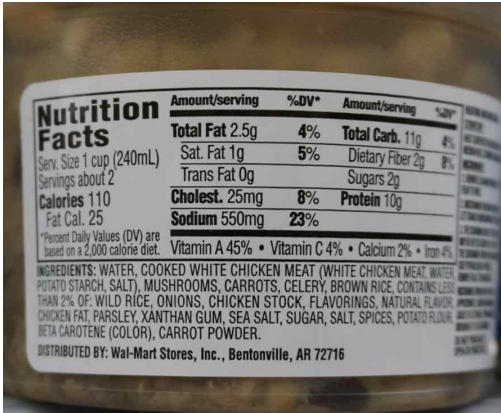
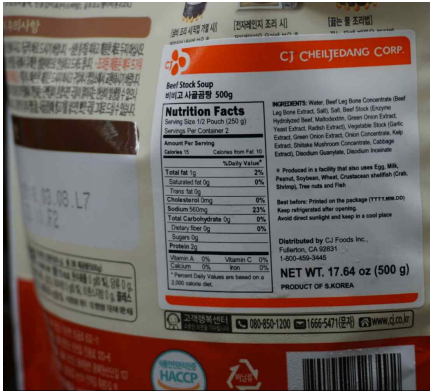
미국 현지 유통매장 방문을 통해 조사된 제품의 기본 스펙 및 취급업체 정보를 다음과 같이 제공함

| 분류 | | 제품 01 | 제품 02 |
|----------|---------|---|--|
| 제품이미지 | 앞면 |  |  |
| | 뒷면 |  |  |
| 제품스펙 | 업체명 | POPLA International | Campbell Soup Company |
| | 제품명 | Torigara (Chicken Stock) Soup Base | Chicken Noodle Soup |
| | 용량(g) | 180 | 315 |
| | 가격(달러) | 6.58 | 1.58 |
| | 포장형태 | 플라스틱 | 캔 |
| | 원료 | 소금, 계지방, 콩기름, 계 추출 포도당, 타피오카 녹말, 말토덱스트린, 대두 단백질 증류수, 향신료, 양파 가루, 마늘 가루, 글루타민산나트륨, 디소듐이노시네이트, 향미증진제, 구연산 | 닭고기 육수, 닭고기, 소금, 계지방, 물, 글루타민산나트륨, 옥수수녹말, 전분, 첨가물, 건조 닭 브로스, 설탕, 나트륨, 인산염, 건조 닭고기 |
| 유통기한(개월) | 10 | 5 | |
| 제조국가 | 미국 | 미국 | |
| 취급처 | 판매확인 매장 | TokyoCentral | Circle K |

4. 현지 방문 조사자료

| 분류 | | 제품 03 | 제품 04 |
|-----------|---------|--|---|
| 제품이미지 | 앞면 | | |
| | 뒷면 | | |
| 제품스펙 | 업체명 | Frontier Soups | Canterbury Naturals |
| | 제품명 | Colorado Campfire Chicken Stew Mix | White lightning Chicken Chili |
| | 용량(g) | 198 | 294 |
| | 가격(달러) | 5.99 | 5.49 |
| | 포장형태 | 비닐 | 비닐 |
| | 원료 | 닭고기, 건조 강낭콩, 당근, 감자, 양파, 완두콩, 셀러리, 피망, 향신료 | 닭고기, 콩, 당근, 양파, 파슬리, 소금, 설탕, 마늘, 옥수수녹말, 옥수수시럽, 파프리카, 소수인, 양파가루, 셀러리 씨앗, 강황, 커민, 오레가노, 후추, 이산화규소 |
| 유통기한 (개월) | 26 | 10 | |
| 제조국가 | 미국 | 미국 | |
| 취급처 | 판매확인 매장 | Ralph's | Ralph's |

4. 현지 방문 조사자료

| 분류 | | 제품 05 | 제품 06 |
|-------|-----------|--|---|
| 제품이미지 | 앞면 |  |  |
| | 뒷면 |  |  |
| 제품스펙 | 업체명 | Sam's Choice | CJ Cheiljedang Corp |
| | 제품명 | Chicken and wild rice soup | 비비고 사골곰탕 |
| | 용량(g) | 250 | 500 |
| | 가격(달러) | 2.5 | 3.49 |
| | 포장형태 | 플라스틱 | 비닐 |
| | 원료 | 물, 닭고기, 당근, 달걀, 나이아신, 양파, 소금, 감자 가루, 파슬리, 계지방, 향신료 | 물, 소다리뼈 농축액, 소금, 소고기, 마늘 추출물, 양파 추출물, 다시마 추출물, 표고버섯 추출물, 양배추 추출물, 향미증진제 |
| | 유통기한 (개월) | 9 | 10 |
| 제조국가 | 미국 | 한국 | |
| 취급처 | 판매확인 매장 | Walmart | Ralph's |







IV. 경쟁사 분석

※ 경쟁사 분석 OVERVIEW

1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사별 현황 파악

경쟁사 분석 OVERVIEW



| | | Campbell soup company | General mills Inc | CJ 제일제당 |
|-------|---------|---|--|---|
| 기업 개요 | 설립년도 | 1863년 | 1856년 | 2007년 |
| | 직원 수 | 약 2만 명(2016년) | 3만 9,000명(2016년) | 5,300명(2016년) |
| | 영업이익 | 80억 달러(2016년) (9조 1,880억 원) | 27억 달러(2016년) (3조 1,009억 원) | 8,436억 원(2016년) |
| | 취급품목 | 각종 식품 및 과자 제품 | 각종 식품 및 과자 제품 | 식품 및 바이오 제품 |
| 제품 정보 | |  |  |  |
| | | Chicken with Rice | Progresso Chicken Noodle | 비비고 삼계탕 |
| 제품 정보 | |  |  |  |
| | | Organic Chicken Noodle Soup | Annie's Chicken Noodle | 비비고 사골곰탕 |
| 홍보 전략 | 홍보 방법 | 디즈니 캐릭터 사용 | 푸드 서비스 보상 | 한류스타 활용 |
| | 캐치 프레이즈 | Nourishing people's lives everywhere, everyday | Nourishing Lives | Create K-WAVE of food, Change the world |

1. 경쟁사 선정

경쟁사 선정 프로세스

방법론 01. 통계자료 조사 통계자료 조사

- Global Data 자료 조사
- 미국 시장 점유 기업 : Campbell soup company(1위)
General mill Inc(2위)

방법론 02. 온라인 쇼핑물 조사 온라인 쇼핑물 조사

- 키워드 : Chicken soup, Bone broth
- 온라인 쇼핑물 분석
 - Amazon(www.amazon.com)
 - Ebay(www.ebay.com)

방법론 03. 오프라인 매장 조사 오프라인 매장 방문 조사

- 미국 현지 마트 방문(2017.04)
 - TokyoCentral, Ralph's, Walmart, CircleK

방법론 검증을 통한 경쟁사 도출

방법론 01(통계자료 조사)
 방법론 02(온라인 쇼핑물 조사)
 + 방법론 03(오프라인 매장 방문 조사)

로컬 기업 2개사, 한국 기업 1개사
 총 3개사 도출

표 4.1 : 경쟁사 도출 결과¹³.

| Campbell soup company | General mills Inc | CJ 제일제당 |
|---|---|---|
|  |  |  |
| · 글로벌 통계자료 기준 상위 기업 <input checked="" type="checkbox"/> | · 글로벌 통계자료 기준 상위 기업 <input checked="" type="checkbox"/> | · 글로벌 통계자료 기준 상위 기업 <input type="checkbox"/> |
| · 온라인 쇼핑물 내 판매량 상위 기업 .. <input checked="" type="checkbox"/> | · 온라인 쇼핑물 내 판매량 상위 기업 .. <input checked="" type="checkbox"/> | · 온라인 쇼핑물 내 판매량 상위 기업 .. <input 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"/> |

출처 : Global Data(consumer.globaldata.com)

13. General Mills의 경우 Global Data 시장점유율 조사 결과 미국 수프시장 점유율 2위를 차지하여 경쟁사로 추가 선정함

2. 경쟁사별 현황 파악

Campbell Soup Company 정보

· 주소 : 1 Campbell Pl, Camden, NJ 08103, USA
 · 연락처 : +1-800-257-8443

출처 : Campbell Soup Company (www.campbellsoupcompany.com)

미국 기업 분석 : Campbell Soup Company

Campbell Soup Company의 주력 제품은 통조림이며 통조림 이외에도 수프와 과자, 주스 등을 생산하고 있음. 전 세계 120여국에서 Campbell 제품이 판매되고 있으며 Global Data의 자료에 의하면 미국 수프 시장에서 Campbell이 압도적인 1위를 차지하고 있음. Campbell은 소비자의 관심을 효과적으로 이끌기 위해 디즈니 캐릭터를 포장에 사용하는 등 다양한 프로모션을 진행함





[기업 개요]

| | | |
|--------|-------|---------------|
| ① 설립년도 | | 1869년 |
| ② 직원 수 | | 약 2만 명(2016년) |
| ③ 영업이익 | | 80억 달러(2016년) |
| ④ 취급품목 | | 각종 식품 및 과자 제품 |



출처 : Campbell Soup Company(www.campbellsoupcompany.com)

[제품 정보]

| 제품 종류 |  |  |  |  |
|-------|---|---|--|---|
| | Chicken with Rice | Organic Chicken Noodle Soup | Creamy Chicken Noodle Soup | Creamy Chicken Noodle Soup |

출처 : Campbell Soup Company(www.campbellsoupcompany.com)

[홍보 전략]

| 제품 외관 포장 | 캐치프레이즈 |
|--|--|
| <p>“디즈니 캐릭터 사용”</p>    <p>- 제품 포장에 유명 디즈니 캐릭터를 사용하여 제품 홍보</p> | <p>“Nourishing people's lives everywhere, everyday.”</p>  <p>- “언제 어디서나 사람들의 삶을 윤택하게 한다”</p> |

출처 : Campbell Soup Company(www.campbellsoupcompany.com)

2. 경쟁사별 현황 파악

General Mills 정보

- 주소 : Minneapolis, Minnesota, USA.
- 연락처 : +1-800-248-7310

출처 : General Mills
(www.generalmills.com)

미국 기업 분석 : General Mills

General Mills는 밀가루를 생산하던 기업으로, 1929년 대공황기 이후 시리얼 등 다양한 식품가공업 분야에 진출함. 주력 사업 분야는 밀가루, 시리얼, 스낵, 즉석 가공식품, 아이스크림 등이며, 이외에 급식 재료와 기타 식재료도 생산함. 하겐다즈를 비롯해 휘티스, 골드메달, 비스킷, 그린 자이언트 등 브랜드의 모기업이며 Global Data 자료에 따르면 미국 수프 시장점유율 2위를 차지하고 있음





[기업 개요]

- ① 설립년도 1866년
- ② 직원 수 3만 9,000명(2016년)
- ③ 영업이익 27억 달러(2016년)
- ④ 취급품목 각종 식품 및 과자 제품





출처 : General Mills(www.generalmills.com)

[제품 정보]

| 제품 종류 |  |  |  |  |
|-------|---|---|--|---|
| | Progresso Chicken Noodle | Progresso Rich & Hearty | Annie's Chicken Noodle | Annie's Vegetable Soup |

출처 : General Mills(www.generalmills.com)

[홍보 전략]

| 포인트 제도 | 캐치프레이즈 |
|--|--|
| <p>"Food service Reward"</p>  | <p>"Nourishing Lives"</p>  |
| <p>- 자사 브랜드 구입 후 어플리케이션을 통한 포인트 적립으로 제품을 구매할 수 있음</p> | <p>- "고객의 삶을 더 건강하고 풍족하게"</p> |

출처 : General Mills(www.generalmills.com)

2. 경쟁사별 현황 파악

CJ제일제당 정보

· 주소 : 292 Ssangnim-dong,
Jung-gu, Seoul
· 연락처
: 02-6740-1114

출처 : CJ 제일제당(www.cj.co.kr)

한국 기업 분석 : CJ제일제당

2007년 CJ그룹에서 사업부문이 분리되어 설립된 회사로, 식품과 생명공학 사업부문을 담당하는 CJ그룹의 핵심 계열사임. 모든 CJ제일제당의 사업장은 각각 할당된 책임자의 수시 감사를 포함하여 매년 50차례 이상 식품안전성 감사를 받고 있음. 자사 브랜드 비비고를 통해 삼계탕 가공식품을 생산하여 미국 현지 시장에 유통하고 있음

[기업 개요]

| | |
|--------|-----------------|
| ① 설립년도 | 2007년 |
| ② 직원 수 | 5,300명(2016년) |
| ③ 영업이익 | 8,436억 원(2016년) |
| ④ 취급품목 | 식품 및 바이오 제품 |




출처 : CJ제일제당(www.cj.co.kr)

[제품 정보]

| 제품 종류 | 비비고 삼계탕 | 비비고 사골곰탕 | 컵반 사골곰탕국밥 |
|-------|---|---|---|
| |  |  |  |

출처 : CJ제일제당(www.cj.co.kr)

[홍보 전략]

| 오프라인 프로모션 | 캐치프레이즈 |
|--|--|
| <p>오프라인 이벤트 진행</p>  <p>- 글로벌 시장 진출을 위해 인지도가 높은 월드 스타를 이용한 이벤트를 개최</p> | <p>“Create K-WAVE of food, Change the world”</p> <p>- 한식을 기반으로 글로벌 식품 시장에 진출하려는 의지를 나타내고 새로운 기술을 통해 프리미엄 제품을 제공할겠다는 것을 목표로 함</p> |

출처 : CJ제일제당(www.cj.co.kr)



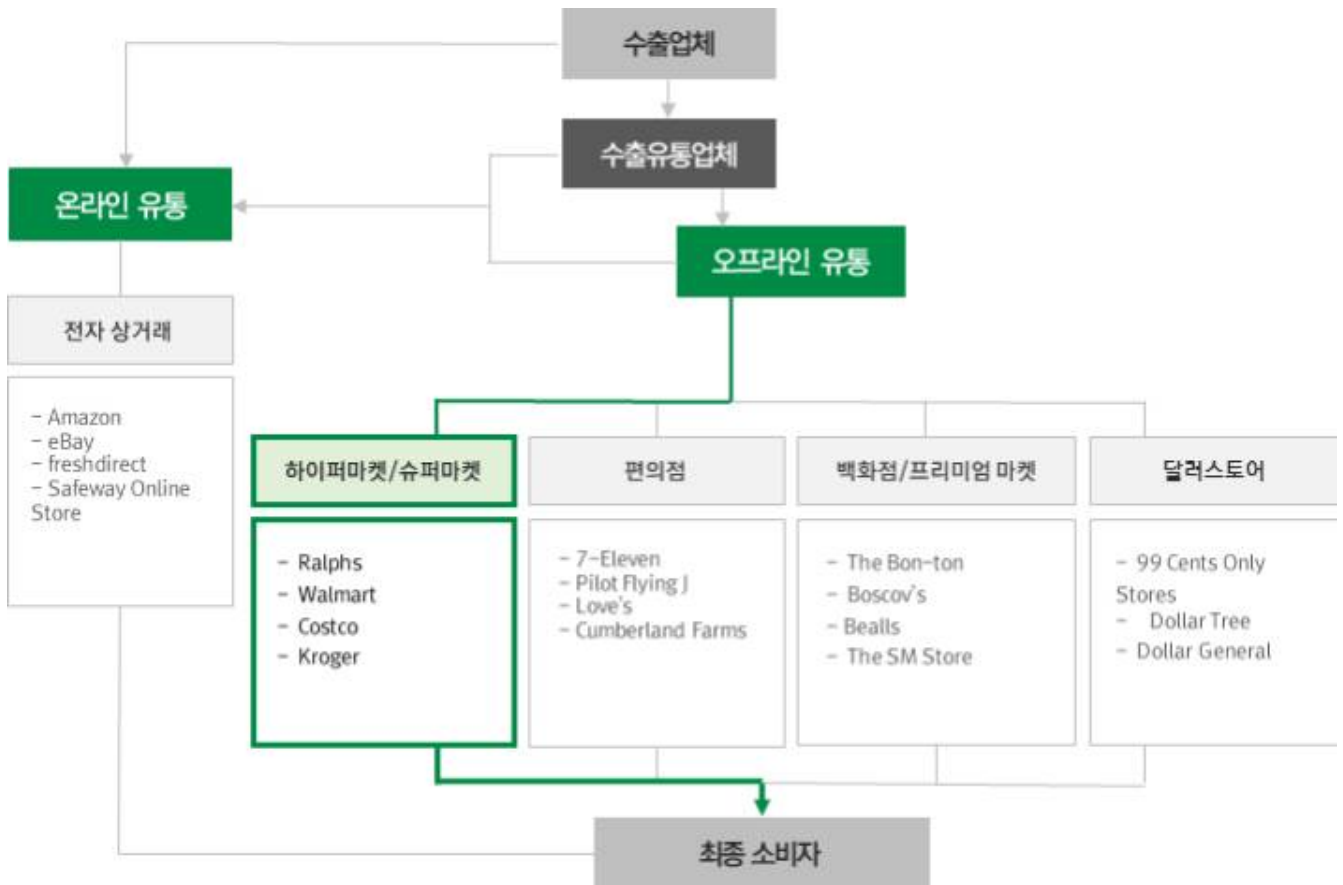
V. 유통구조 현황

※ 유통구조 현황 OVERVIEW

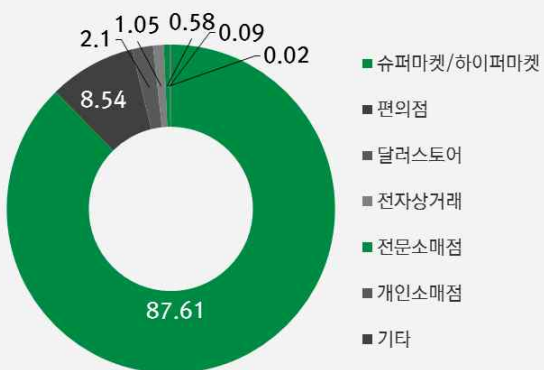
1. 추천 진출 경로
2. 전문가 인터뷰

유통구조 현황 OVERVIEW

현지 유통구조 Map



현지 유통채널별 유통점유율



유통채널별 정의 및 특징

- **슈퍼마켓** : 일용잡화류를 판매하는 소매점. 면적 400~2,500㎡ 이상
- **하이퍼마켓** : 일용잡화류 외 공산품도 판매, 면적 2,500㎡ 이상
- **편의점** : 고객의 편의를 위해 24시간 문을 여는 잡화점
- **달러스토어** : 생활필수품을 주로 판매하며 타 상점에 비해 가격이 저렴함
- **전자상거래** : 오프라인을 통해 물건을 거래하는 방식
- **전문소매점** : 일용잡화류를 전문적으로 판매하는 소매점
- **기타** : 이외 상점을 포함함

출처 : Global Data(consumer.globaldata.com), Soup 품목 기준(2016)

1. 추천 진출 경로

ROUTE #1. 슈퍼마켓·하이퍼마켓

미국인들의 주요 구매 채널인 슈퍼마켓/하이퍼마켓

미국은 슈퍼마켓과 하이퍼마켓의 본고장으로, 오래전부터 대형마트가 발달함. 대형마트가 미국 전역 곳곳에 분포하기 때문에 소비자 접근성이 우수하며 미국 소비자들이 식품 구매 시 가장 많이 찾는 유통채널임. 2016년 기준 미국 식품 유통 점유율 상위 20개 기업이 전부 오프라인 슈퍼마켓·하이퍼마켓이며 최대 온라인 쇼핑몰 아마존은 21위에 오름¹⁴.

따라서 슈퍼마켓·하이퍼마켓에 입점할 경우 많은 현지인에게 생소한 삼계탕 제품을 널리 홍보할 수 있다는 장점이 있음

ROUTE #2. 한인 마트

미국 내 한인 마트 영향력 상승세

한인 마트는 한국 식품의 미국 시장 초기 진출 시 공략하면 좋을 유통 경로임. 한인 마트는 미국 현지 유통매장에 진출하기 이전 현지 반응을 확인하고 판매 레퍼런스를 쌓는 창구로 활용할 수 있음¹⁵.

아울러 미국 한인 마트는 한국 지자체와 협업하여 한국 제품을 미국 시장에 소개하는 등 한국 식품의 미국 진출을 돕기 위한 다양한 지원정책을 펼치고 있어, 미국 초기 진출 시 유용하게 활용할 수 있음^{16,17}.

ROUTE #3. 온라인 스토어

성장 가능성이 가장 높은 시장¹⁸.

미국 온라인 식품 유통 규모는 2015년 70억 달러에서 2020년 18억 달러로 5년 사이 약 2.5배 성장할 것으로 전망됨. 현재까지는 오프라인 유통매장이 유통 강자로 남아 있지만 미국 유통 업계 전문가들은 온라인 유통이 오프라인을 능가하는 때가 곧 도래할 것으로 전망하고 있음. 이는 새로운 소비 주체로 떠오르고 있는 밀레니얼 세대가 인터넷 세대임에 따라 온라인 식품 구매를 더욱 선호할 것으로 예상되기 때문임

14. Statista, 'Market share of U.S. food and beverage purchases in 2016, by company'

15. 중앙일보, '업계 최초 미국 월마트 전 저포에 신라면 판매', 2017.9.22

16. 한국일보, '한인마켓들, 한국 지자체와 협업 활성화', 2017.7.31

17. 미국 내 한인마트 이슈는 한국 언론매체의 정보가 유효하다고 판단되어 한국 언론매체 정보를 활용함

18. Statista, 'U.S. consumers: Online Grocery Shopping - Statistics & Facts'

1. 추천 진출 경로

시장점유율

슈퍼마켓·하이퍼마켓은 미국 수프 유통시장의 87.61%를 차지하는 최대 채널임. 미국에는 Aldi, Kroger, Whole Foods Market, Publix 등 식품을 주로 취급하는 대형 슈퍼마켓과 WalMart, Target 등 대형 하이퍼마켓이 다수 존재하고, 이 채널이 수프 품목의 독점적 점유율을 차지하므로 삼계탕의 유망 진출 경로로 추천함¹⁹.



제품 접근성

삼계탕을 주로 구매하는 고객층이 다수 방문하는 한인 상점이 주요 잠재 고객의 접근성이 가장 높을 것으로 전망됨

한국산 취급 여부

현지 매장 방문 조사 결과, 미국 내 유통되는 삼계탕 대부분이 한국산 제품인 것으로 확인됨. 온라인 조사 결과 한인마켓과 온라인 쇼핑몰에도 삼계탕 유사제품은 한국산 탕류 제품이 다수 판매되고 있음을 확인함

표 5.1 : 유통경로 분석 결과

|  슈퍼마켓/하이퍼마켓 | 지표 | | 세부 내용 | 적합 | 부적합 |
|---|------------|-------------------|---|---|---|
| | 1. 시장성 | 시장점유율 | 전체 시장점유율의 약 50% 이상 차지 | | |
| 2. 제품적합성 | 제품 접근성 | 주요 잠재고객의 접근성 | | | |
| 3. 진출가능성 | 한국제품 취급 여부 | 한국산 탕류 가공식품 취급 유무 | | | |
|  한인 상점 | 지표 | | 세부 내용 | 적합 | 부적합 |
| | 1. 시장성 | 시장점유율 | 전체 시장점유율의 약 50% 이상 차지 | | |
| 2. 제품적합성 | 제품 접근성 | 주요 잠재고객의 접근성 | | | |
| 3. 진출가능성 | 한국제품 취급 여부 | 한국산 탕류 가공식품 취급 유무 | | | |
|  온라인 스토어 | 지표 | | 세부 내용 | 적합 | 부적합 |
| | 1. 시장성 | 시장점유율 | 전체 시장점유율의 약 50% 이상 차지 | | |
| 2. 제품적합성 | 제품 접근성 | 주요 잠재고객의 접근성 | | | |
| 3. 진출가능성 | 한국제품 취급 여부 | 한국산 탕류 가공식품 취급 유무 | | | |

19. Global Data(consumer.globaldata.com)

1. 추천 진출 경로

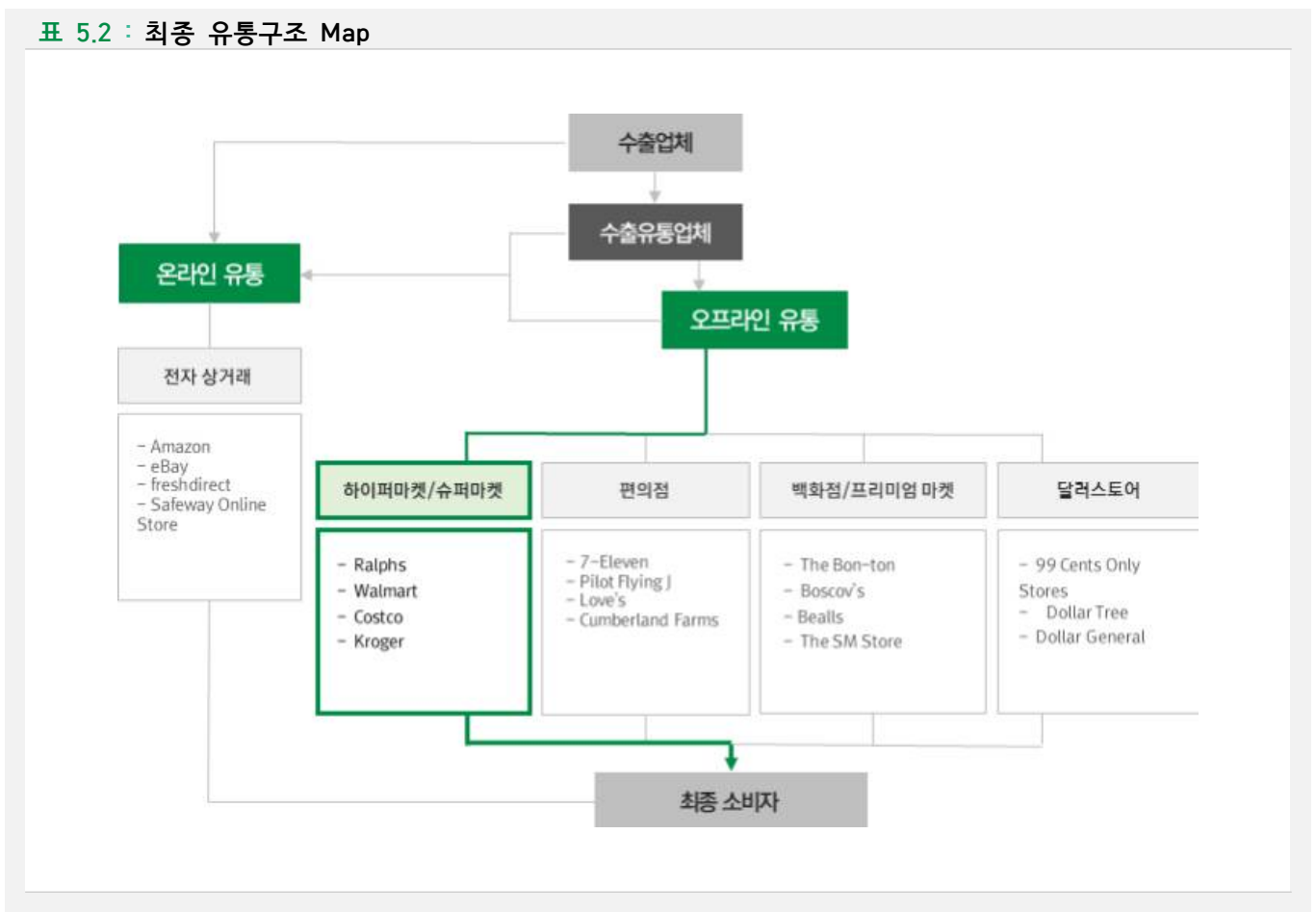
슈퍼마켓/하이퍼마켓 진출 추천

한국 삼계탕의 미국 수출 시 슈퍼마켓/하이퍼마켓으로의 진출이 가장 적합할 것으로 판단됨. 슈퍼마켓/하이퍼마켓은 미국 수프 유통채널의 90%에 가까운 점유율을 보이고 있어 삼계탕의 유사 제품인 수프 및 탕류 제품의 주요 유통채널이기 때문임. 또한 현지 조사 결과 슈퍼마켓/하이퍼마켓에서 한국산 탕류 가공식품이 유통되고 있음이 확인되어 한국산 삼계탕 입점도 가능할 것으로 예상됨

한편 한인 마트는 주요 잠재고객의 접근성이 타 유통채널 보다 높으나 유통 점유율이 상대적으로 낮게 도출됨. 온라인 스토어의 경우 한국산 탕류 가공식품 취급은 확인되었으나 유통 점유율과 제품 접근성 모두 부적합한 것으로 나타남

분석 결과를 종합한 결과, 시장점유율, 제품 적합성, 진출 가능성을 토대로 의뢰제품인 삼계탕이 진출하기 적합한 유통채널은 슈퍼마켓/하이퍼마켓으로 도출됨

표 5.2 : 최종 유통구조 Map



2. 전문가 인터뷰

인터뷰 대상 및 일시

- 수입식품 전문 수입유통업체
- 탕류 제품 취급 수입유통업체
(2017년 4월)

Q1. 미국 내 판매 중인 탕류 제품의 인기 브랜드는 무엇인가요?

“탕류 제품에 유명 브랜드는 없으며, 미국 현지에서도 수요가 꾸준한 편도 아닙니다.”

- 수입유통업체 AAF Import Inc.
구매부 Billy와의 인터뷰 중, 2017.04

Q2. 제품을 구매할 때 고려하는 사항은 무엇인가요?

“공급 업체의 규모가 중요합니다. 당사는 넓은 창고를 보유하고 있어 대량으로 제품을 들여올 수 있습니다. 대량으로 구매할수록 할인 프로모션도 진행하기 때문에 무조건 대량으로 구매하는 편입니다. 따라서 당사 수준에 맞는 대량 공급이 가능한 업체와의 거래를 선호합니다.”

- 수입유통업체 AAF Import Inc.
구매부 Billy와의 인터뷰 중, 2017.04

Q3. 제품의 수입국가는 어디인가요?

“삼계탕과 같은 아시아 식품들은 태국과 필리핀에서 수입해오는 편이며 한국산 제품도 한국에서 직수입하기보다는 태국과 필리핀에서 간접적으로 소량 수입합니다. 제품은 주로 오프라인을 통해 B2C 형태로 납품합니다.”

- 수입유통업체 AAF Import Inc.
구매부 Billy와의 인터뷰 중, 2017.04







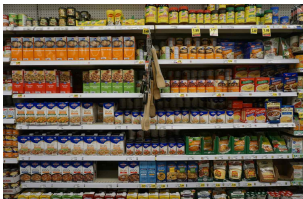

VI. 유통업체 현황

※ 유통업체 현황 OVERVIEW

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

유통업체 현황 OVERVIEW



| | | Walmart | Ralph's ^{20.} | CircleK ^{21.} |
|------------|----------|---|--|---|
| | | 하이퍼마켓 | 하이퍼마켓 | 편의점 |
| 유통업체 개요 | 설립년도 | 1962년 | 1883년 | 1980년 |
| | 직원 수 | 1,500만 명(2016년) | 43만 명(2016년) | 10만 명(2016년) |
| | 순매출 | 4,820억 달러(2016년) (553조 5,770억 원) | 20억 3,900만 달러(2016년) (2조 3,417억 원) | 11억 달러(2016년) (1조 2,633억 원) |
| | 점포 수 | 11,000개(2017년) | 2,778개(2015년 ^{22.}) | -23. |
| | 취급품목 | 식료품, 수입식품 등 | 식료품, 수입식품 등 | 식료품, 수입식품 등 |
| 매장 전경 | 매장 사진 |  |  |  |
| | 매대 현황 |  |  |  |
| 주요 이슈 | | <ul style="list-style-type: none"> · WalMart 모바일 어플리케이션 운영 · 오프라인 매장을 줄이고 온라인에 집중 | <ul style="list-style-type: none"> · 온라인 주문 ClickList 서비스 개시 | <ul style="list-style-type: none"> · Circle K 모회사 CST Brand 인수 |

20. Ralph's의 유통업체 개요에 표기된 수치는 모회사인 Kroger의 기준임

21. Circle K의 유통업체 개요에 표기된 수치는 모회사인 Alimentation Couche-Tard의 기준임

22. 2015년이 최신수치임

23. 해당 업체의 점포 수는 홈페이지 조사 시 확인되지 않음



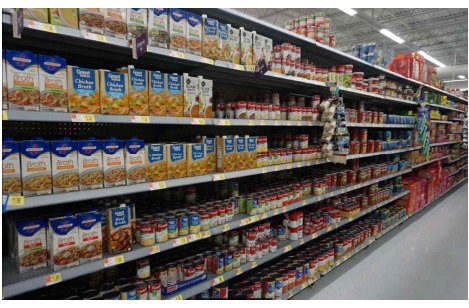

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



Walmart

WalMart는 규모와 취급 품목 범위에 따라 Supercenter, Discount Store, Neighborhood Market 등 다양한 형태로 구분됨. Supercenter는 식료품부터 베이커리, 의류, 가전제품 등 모든 종류의 품목을 취급함으로써 소비자에게 원스톱 쇼핑 경험을 제공하며 대부분의 점포가 24시간 운영함. Discount Store는 Supercenter보다 규모가 작은 매장임. Neighborhood Market은 일상생활에 꼭 필요한 약품, 식료품만을 취급하는 소규모 매장으로, 소비자가 가볍고 빠르게 방문할 수 있는 컨셉을 지향함

표 6.1 : Walmart 매장 정보

| | | |
|-------------|-------|--|
| 기업 정보 | 컨셉 | 저렴한 가격, 높지 않은 서비스 수준 |
| | 대표 주소 | 702 Sw 8th St. Bentonville, AR 72716, Arkansas, U.S. |
| | 대표 전화 | +1-800-925-6278 |
| 주요 판매품목 | | 식료품, 수입식품 등 |
| 매장 전경 | |   |
| 매장 이슈 | | <p>스마트폰 어플리케이션 운영 Walmart는 온라인 쇼핑 서비스를 전 세계에 제공함과 동시에 모바일앱도 운영하여 소비자들이 언제 어디서나 쇼핑할 수 있도록 함</p> <p>오프라인 매장을 줄이고 온라인에 집중 월마트는 새로운 오프라인 매장을 줄이고 이커머스에 집중하고 있음. 또한 월마트는 실리콘밸리에 월마트랩스(Walmart Labs)를 설립하고 옴니채널 서비스 및 월마트 쉬핑패스(Walmart Shipping Pass) 멤버십을 운영함</p> |
| 삼계탕 관련 판매현황 | |   |

출처 : Walmart(walmart.com)

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



Ralphs

Ralphs는 미국 물류업체인 Kroger의 자회사로 1883년 설립되었으며 2016년 기준 미국 유통점유율 2위의 슈퍼마켓 체인임. 현재 로스앤젤레스 본사에서 197개의 슈퍼마켓을 운영하고 있으며, 지역사회에 지속적으로 기부금을 내거나 자선활동을 펼치고 있음

표 6.2 : Ralphs 매장 정보

| | | |
|-------------|-------|---|
| 기업 정보 | 컨셉 | 다양한 종류의 식료품 판매 |
| | 대표 주소 | The Kroger Co. 1014 Vine Street Cincinnati, Ohio 45202-1100 U.S. |
| | 대표 전화 | +1-513-762-4000 |
| 주요 판매품목 | | 식품 및 생활용품 |
| 매장 전경 | |   |
| 매장 이슈 | |  <p>온라인 주문 ClickList 서비스 개시</p> <p>2016년 10월부터 Ralphs는 ClickList 서비스를 개시함. 이는 고객이 온라인으로 물건을 주문하고 지정된 장소에서 픽업 시간을 선택하면 직원이 물건을 배달하는 서비스임. 배달 비용은 6.95달러인데, 세 번째 주문&배달까지는 무료로 이용할 수 있음</p> |
| 삼계탕 관련 판매현황 | |   |

출처 : Ralphs(www.ralphs.com)

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



Circle K

Circle K는 미국 애리조나주 템피에 본사를 둔 편의점 체인으로 1951년에 텍사스주 엘패소에서 처음 개점함. 2017년 현재 Alimentation Couche-Tard의 자회사로 인수된 상태이며 독일, 노르웨이, 스웨덴, 에스토니아, 리투아니아, 러시아, 폴란드 등 15개국에 1만 개 이상의 매장을 운영하고 있음

표 6.3 : Circle K 매장 정보

| | | |
|--|---|--|
| 기업 정보 | 컨셉 | 혁신적인 서비스 정신 강조 |
| | 대표 주소 | P.O. box 52085 Phoenix, AZ 85072, U.S |
| | 대표 전화 | +1-877-257-3784 |
| 주요 판매품목 | | 생활용품 및 각종 식품류 |
| 매장 전경 |  |  |
| 매장 이슈 |  |  |
| <p>Circle K 모회사, CST Brand 인수하여 유통 점유율 확대</p> <p>Circle K의 모회사인 Alimentation Couche-Tard Inc는 샌안토니오 지역 내 편의점 유통업체인 CST Brand를 44억 달러에 인수함. CST Brand는 Corner Store 편의점에 물건을 유통하고 있음</p> | | |
| 삼계탕 관련 판매현황 |  |  |

출처 : Gaisano Mall(www.gaisanomalls.com)

Ⅶ. 통관 및 검역 정보

※ 통관 및 검역 절차 OVERVIEW

※ 관세율 정보 OVERVIEW

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

※ 미국의 경우, 삼계탕 통관 거부 사례는 조회되지 않음

통관 및 검역 절차 OVERVIEW

미국 통관 검역 절차도

| 절차 | 구분 | 기간 | 소요 시간 | 담당 기관 |
|-----------------|---------------------|--------------------|-----------|--|
| 식품제조시설 등록 | 현행 우수제조관리 (CGMP) 기준 | - | 약 10일 | 미국식품의약청(FDA) |
| | 수입신고 서류 | 24시간 전 | - | 수출 & 수입업체 |
| 서류 준비 | 통관 서류 | 4시간 전 | | |
| | 선적 및 운송 | 해상 / 항공 | - | 약 2~4주 |
| 적하목록 사전 제출 | | 해상 (컨테이너 화물) | 선적 24시간 전 | - |
| | 항공 | 도착 4시간 전 | | |
| 수입신고 (반출 허가 신청) | 서면 | 화물 도착 후 15일 이내 | 3일 | 미국식품의약청(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 | <ul style="list-style-type: none"> - 수입신고 서류(선하증권, 상업송장, 포장명세서, 수입허가 증빙서류 등) - 통관서류 서류(선하증권, 상업송장, 세관수입신고서, 포장명세서, 화물인도지시서) |
| 선적 및 운송 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> - 수입신고 및 수입허가 : 미국식품의약청(FDA)에서 진행 - 검역 : 미국 농무부(USDA) 소속 식품안전검사국(FSIS) 및 동식물검역국(APHIS)에서 진행 |
| 세금 납부 | <ul style="list-style-type: none"> - 보증금(Custom Bond) 납부 - 세금 납부 : 세관 반입 후 10일 이내 납부 |

출처 : 미국 세관국경보호국(www.cbp.gov)

관세율 정보 OVERVIEW

2017년 미국 관세율 정보

| HS CODE | 품명 | 관세율 | |
|--------------|--|------|------|
| | | 기본 | FTA |
| 1602.32 | 닭[갈루스 도메스티쿠스(Gallus domesticus)종의 것으로 한정한다]으로 만든 것 | - | - |
| 1602.32.0010 | 밀폐용기에 넣은 것 | 6.4% | Free |
| 1602.32.0030 | 기타 | - | - |
| 1602.32.0040 | 기타 | - | - |

한·FTA 세율 정보

한·미 FTA 협정에 의해 관세율이 완전 철폐됨

미국 판매세 정보

미국은 판매세를 주(States)마다 다르게 부과하고 있음

TIP_제품 관세율 확인법

관세율을 확인하는 방법에는 관세청 '관세법령정보포털 3.0'을 확인하거나, FTA 세율의 경우 한국무역협회 'TradeNAVI(www.TradeNAVI.or.kr)'의 'FTA/관세' 메뉴를 활용하여 관세율을 조회할 수 있음. 미국 사이트의 경우 미국 세관국경보호국의 관세율 조회 서비스를 통해 조회가 가능함

| 분류 | 사이트명 | URL |
|-----|--------------|-------------------------------------|
| 관세율 | 관세법령정보포털 3.0 | unipass.customs.go.kr/clip/index.do |
| | TradeNAVI | www.tradenavi.or.kr |
| | 미국 세관국경보호국 | www.cbp.gov |

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

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

1. 통관 및 검역 절차

수입식품 미국 수출 전 준비사항

해외통관 애로사항 문의처

관세청 해외통관지원센터
: 042-472-2197

주미한국대사관
: 202-939-5600

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

뉴욕 세관
: 646-733-3100

미국의 농수산물 및 식품, 생활용품에 적용되는 위생·안전기준은 우리나라보다 훨씬 까다롭고 엄격함. 따라서 C-TPAT²⁴ 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 : 식품시설 등록 규정 변경사항

| 변경 사항 | 변경 내용 | 발효일 |
|------------------|---|--------------|
| 식품제조시설 전자등록 및 갱신 | 모든 식품제조시설 등록 및 갱신은 전자등록시스템으로 바뀜 전자등록을 할 수 없는 경우는 그 사유를 설명하는 전자등록 면제원을 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 |
| 등록허가 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 |
| 식품시설 등록 갱신 의무 위반 | 민사상 영업정지 가처분 및 형사상 책임을 지며 등록되지 않은 식품가공시설에서 제조된 식품을 미국에 반입한 자는 중범죄로 처벌받고 미국 내 영업이 금지됨 | 2016. 09. 12 |

출처 : strtrade(www.strtrade.com)

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

1. 통관 및 검역 절차

STEP 01. 서류준비

미국 식품 수출 시 준비해야 하는 서류는 선하증권(또는 항공화물운송장), 상업송장, 세관수입신고서, 구매확인서, 포장명세서, 화물인도지시서, 수입허가증빙서류 등임

미 바이오테러방지법에 의하면 대미 수출 식품 시 제조시설 FDA 등록 및 수출정보를 사전에 보고해야 함. 사전 보고 대상 식품에는 건강식품, 음료수, 수산물, 냉동식품 등 대부분의 식료품이 해당됨. 수출식품 사전 통보는 항공화물의 경우 도착 4시간 전, 해상화물의 경우 도착 8시간 전에 완료되어야 하며 FDA의 승인이 필요함

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 전자 통관시스템 유니패스(Unipass)를 이용하여 세관을 방문하지 않고도 물품신고, 세관검사, 세금납부 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 전, 적하목록을 세관국경보호국(CBP)에 제출해야 함. 제출해야 하는 정보에는 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, 예정 도착일, 항해번호, 선명 등)가 있음. 적하목록을 사전에 제출하지 않으면 양허 금지 조치가 내려지며, 최초의 위반에 대해서는 벌금 5,000달러, 그 이후의 위반에 대해서는 벌금 1만 달러가 부과됨

표 7.2 : 미국 수입식품 통관 필요서류

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

출처 : 미국 세관국경보호국(www.cbp.gov)

1. 통관 및 검역 절차

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 미국 식품의약국(FDA)에 수입신고서를 접수하고 수입허가를 요청해야 함. FDA는 신고된 서류를 검토한 후 수입식품의 위생 검사를 진행함

수입 식품에 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 규정이 2가지 있음. 하나는 '사전공고 규정 자율 준수(Informed Compliance)²⁵.' 이며, 다른 하나는 '사전고지(ABC's prior disclosure)' 임

신고절차를 모두 완료하면 물품 및 서류 심사가 시행됨. 수입식품의 경우 세관국경보호국 내 미국 식품의 약국(FDA)의 판단 기준에 따라 고위험군에 해당될 경우에만 시행되며, 샘플검사와 서류검사가 동시에 진행됨

수입식품의 경우 서류 및 샘플 검사 시행 시 원산지 표기가 가장 중요한 사항이며, 이를 표기하지 않을 시 총 과세가격의 10%에 해당하는 벌금이 부과됨

표 7.3 : 미국 수입식품 샘플검사 항목

- 관세 목적의 물품 가액과 적절한 관세 부과 여부
- 물품에 원산지, 화인, 라벨의 적절성 여부
- 수입금지 된 물품이 포함되었는지의 여부
- 상업송장에 물품이 기입되었는지의 여부
- 물품이 송장상의 수량을 초과하였는지, 혹은 부족한지의 여부
- 화물에 불법적인 마약물질이 포함되어 있는지의 여부

출처 : 미국 세관국경보호국 Basic Importing and Exporting(www.cbp.gov/trade/basic-import-export)

25. 사전공고 규정 자율 준수(Informed Compliance)란 미국의 복잡한 통관절차를 쉽게 통과하기 위해 마련된 규정으로 수입되는 물품의 서류와 물품 검사의 불합격 비율을 낮출 수 있음. 본 규정을 준수하기 위해서는 수입관련 물품 명세, 품목분류와 관련한 과세가격, 원산지 및 수입 쿼터, 지식재산권과 관련된 질문에 대한 체크리스트를 작성하여 세관국경보호국에 제출하면 됨

1. 통관 및 검역 절차

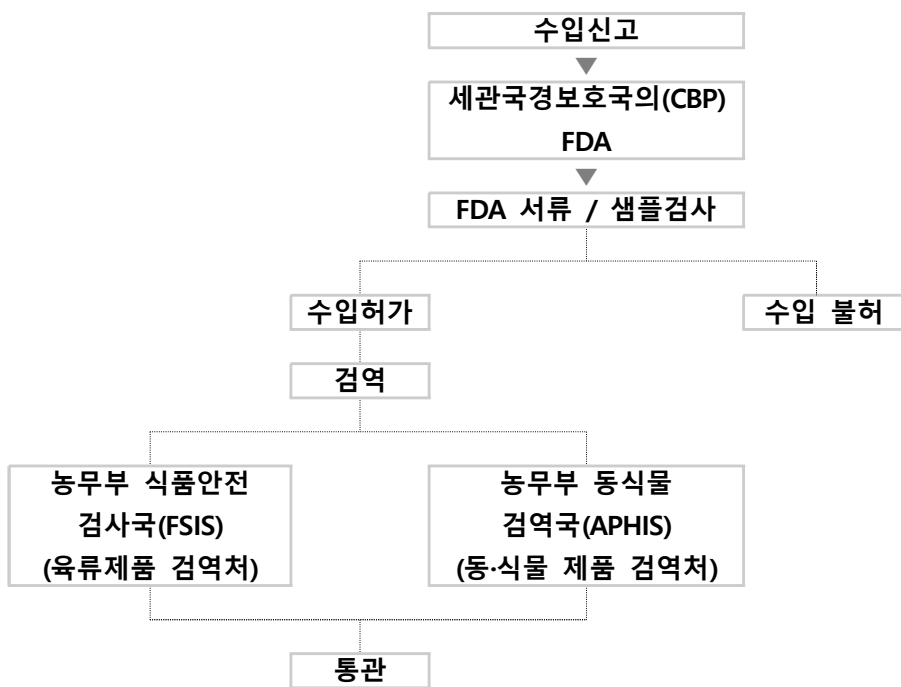
Step 04. 세금 납부

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

보증서는 ‘일회성 보증서(Single Bonds)’ 와 ‘계속성 보증서(Continuous Bonds)’, ‘현금 담보(Cash Deposit)’ 세 종류로 구분됨. ‘일회성 보증서(Single Bonds)’ 는 한 번의 물품신고에 대하여 제공되는 보증서이며, ‘계속성 보증서(Continuous Bonds)’ 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 세번, 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 수입절차



출처 : 미국 세관국경보호국(www.cbp.gov)

2. 관세율 정보

HS CODE 1602.32.0010 품목, 협정세율 적용으로 무관세

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 ‘삼계탕’ 은 미국에서 HS CODE 1602.32.0010로 분류되며, 해당 HS CODE에 부과하는 기본 세율은 6.4%이지만 한국 제품에 대해서는 한·미 FTA 협정 관세율이 적용되어 2017년 현재 0%의 관세가 부과됨

주(states)별로 다르게 부과되는 판매세(Sales Tax)

미국의 판매세는 최종 판매자가 일정 비율로 소비자에게 부과해 주정부에 납부하는 것으로 연방정부가 아닌 각각의 주정부에서 주관함. 2016년 3월 기준, 45개 주와 워싱턴DC에서 판매세를 징수하고 있으며, 38개 주의 지방 정부에서도 주정부와 별도로 판매세를 부과하고 있음.^{26,27} 판매세는 최종 판매 가격에 해당 세율을 곱해 과세가 되는데, 지역마다 다른 세율이 적용됨에 따라 동일한 물건이라도 지역별로 구매 가격이 달라짐

표 7.5 : 2017년 미국 내 삼계탕 HS CODE 관세율 정보

| 국가 | HS CODE | 품명 | 관세율 | |
|----|---------------------|--|-------------|-------------|
| | | | 기본 | FTA |
| 한국 | 1602 | 그 밖의 조제하거나 보존처리한 육·설육(脬肉)이나 피 | | |
| | 1602.32 | 닭[갈루스 도메스티쿠스(Gallus domesticus)종의 것으로 한정한다]으로 만든 것 | - | - |
| | 1602.32.10 | 밀폐용기에 넣은 것 | 30% | 12% |
| | 1602.32.1010 | 삼계탕 | 30% | 12% |
| | 1602.32.1090 | 기타 | 30% | 12% |
| 미국 | 1602.32 | 닭[갈루스 도메스티쿠스(Gallus domesticus)종의 것으로 한정한다]으로 만든 것 | - | - |
| | 1602.32.0010 | 밀폐용기에 넣은 것 | 6.4% | Free |
| | 1602.32.0030 | 기타 | - | - |
| | 1602.32.0040 | 기타 | - | - |

출처 : 한국 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr/clip/index.do), 미국 세관국경보호국(www.customs.gov.cn)

26. 중앙일보, ‘판매세 어떻게 부과되나요’, 2016.04.12

27. 해당 기사는 중앙일보 뉴욕지사에서 작성한 현지 자료이므로 출처로 인용함

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 함²⁸.

- 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
- 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 함²⁹. 한·미 FTA가 폐기될 경우 관세에 대한 혜택이 사라지면서 원가 상승이 발생하고 이는 대미수출 위축으로 이어질 것으로 예상됨

표 7.6 : 한·미 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 : 관세청 FTA포털시스템(www.customs.go.kr/kcshome/site/index.do?layoutSiteId=ftaportalkor)

28. 한국 관세청에서는 원활한 원산지증명서 작성을 돕기 위해 필수항목을 포함한 권고서식을 마련해 두고 있음. 자세한 사항은 관세청 FTA포털시스템 '협정별 자료'에서 확인할 수 있음(www.customs.go.kr/kcshome/ftaportalkor/FtaPdsList.do?layoutMenuNo=30736)

29. 연합뉴스, '트럼프 "한미 FTA 폐기 여부 다음주에 참모들과 논의"', 2017.9.3

4. 통관 및 검역 유의사항



미 CBP의 대테러 방지 프로그램, 'C-TPAT'

C-TPAT(Customs Trade Partnership Against Terrorism)는 9·11테러 이후 테러 예방 차원에서 2002년 4월부터 도입·시행한 제도임. WCO SAFE Framework를 통해 전 세계로 확산되어 현재 154개국이 도입하였으며 일반적으로 AEO(Authorized Economic Operator)라고 불림. 대미 수출품의 신속하고 안전한 통관을 위해서는 필수적임. C-TPAT 프로그램 수행 시 물류 보안기준 자율 준수업체에 대해 세관검사 감면 등의 혜택을 부여함. 적용 대상으로는 제조자, 수입자, 관세사, 운송인, 중계인, 항구 및 공항, 배송업자 등 무역과 관련된 업체이며, 관세 당국이 법규 준수, 안전관리 수준 등에 대한 심사를 실시하고 공인함

C-TPAT는 수입업체의 보안 수준을 사전에 검토하고 승인함으로써 수입을 통해 발생 가능한 위험을 미연에 방지하고 통관 절차를 더욱 신속히 하는데 그 목적이 있음. C-TPAT에 가입된 회원사의 경우 미 세관이 검사를 가능한 최소한으로 진행되는데, 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. 서류 심사 |
| - 신청서, 자체평가표, 수출입관리현황설명서 등을 토대로 AEO 기준에서 요구사항이 충족되었는지 여부를 평가하고 완료 보고함(서류 심사 : 60일, 보완 : 30일 소요) |
| STEP 04. 현장 심사 |
| - 관세청장이 신청업체가 수출입안전관리 우수업체 공인기준을 충족하는지 여부에 대하여 신청업체의 본사 및 관련 사업장을 방문하여 수행함. 서류 심사 완료 보고일로부터 10일내 현장 심사 일정 및 내용을 협의한 뒤 심사 수행 및 보완 절차를 거쳐 평가 및 조치함 |
| STEP 05. 심의위원회 |
| - 현장심사가 종료되면 심사결과를 종합인증우수업체심의위원회에 상정하여 공인 여부(공인유보 또는 공인)와 등급을 결정함 |
| STEP 06. 공인 획득 |
| - 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 통제 시스템에 관한 평가 점수가 80점 이상 이고 법규 준수도가 80점 이상인 업체 |
| AA |
| 재무건전성 및 안전관리 기준을 충족하고 내부 통제 시스템에 관한 평가 점수가 80점 이상 이고 법규 준수도가 90점 이상인 업체 |
| AAA |
| AA업체 중 종합심사 결과 법규 준수도 점수가 95점 이상 이고, 법규 준수와 관련하여 다른 업체에 확대 적용할 수 있는 모범사례를 보유한 업체 *모범사례 : AEO 우수사례 경진대회에서 입상한 사례 |


VIII. 인증 정보

※ 인증 정보 OVERVIEW

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

인증 정보 OVERVIEW

필수검사 : 해외공급자 검증 프로그램(FSVP : Foreign Supplier Verification Program)

| | | |
|-------|--|---|
| 검사 설명 | 해외 식품생산시설이 미국의 위생 및 식품안전 관리기준과 동일한 수준의 환경에서 생산활동을 하는지 검증하도록 하는 해외공급자 검증 프로그램 |  |
| 검사기관 | 미국 식품의약국(FDA) | |
| 성격 | 필수검사 | |
| 제출서류 | 상업송장, 패키리스트, 식품성분분석표, 제조공정도 | |
| 비용 | 제3자 인증기관에 따라 상이 | |
| 소요기간 | 제3자 인증기관에 따라 상이 | |
| 갱신기간 | 3년 | |
| 발급절차 | 제3자 인증기관 신청 > 서류 심사 > 샘플 테스트 > 검증 완료 | |


출처 : 미국 식품의약국 FSMA Final Rule on Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) for Importers of Food for Humans and Animals(www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm361902.htm)

필수등록 : 음식물 시설 등록(Food Facility Registration)

| | |
|-------|--|
| 등록 설명 | 2013년 12월 12일부로 미국으로 반입되는 모든 식품에 대해 사전에 음식물 시설을 등록하도록 하고 수입되는 모든 식품에 대해 사전에 통보해야 함 |
| 등록기관 | 미국 식품의약국(FDA) |
| 성격 | 필수등록 |
| 대상품목 | 시판 전 검사 및 사전승인 품목 : 산화 및 저산 통조림 식품(acidified & low-acid canned foods), 음식물 시설(Food Facility) |

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov.ph)


권장인증 : HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Points)

| | | |
|-------|--|---|
| 인증 설명 | 안전한 식품의 생산과 거래에 대한 인증 |  |
| 발행기관 | 미국 식품의약국(FDA) | |
| 성격 | 선택인증 | |
| 취득 기준 | <ul style="list-style-type: none"> - 식품의 생물학, 화학, 물리학적 위험요소 인지 - 각 위험요소에 따른 행동강령 - 위험요소 중점관리 기준 지정 - 위험요소 중점 한계점 지정(Ex. 최소 증해 온도) - 관리 모니터링 시스템 구축 - 위 기준의 충족과 효율적으로 운영됨을 확인 - 모든 중점관리의 문서화와 관리 | |
| 발급 절차 | 등록신청 > 서류 타당성 검토 > 위험요소 분석 > 기록물 보관 > 발급 | |

출처 : 미국 식품의약국 Hazard Analysis Critical Control Point(www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/default.htm)

인증 정보 OVERVIEW

● 권장인증 : 식품·의약품 품질관리 기준(Good Manufacturing Practice)

| | | |
|-------|--|---|
| 인증 설명 | 식품·의약품 등의 가공, 제조 및 품질관리 기준으로, 전체적인 생산과정 기준을 설립하는 품질관리, 보증, 포장 등의 기본 규정 |  |
| 발행기관 | 미국 식품의약국(FDA) | |
| 성격 | 권장 인증 | |
| 제출서류 | 직원, 공장 및 부지, 시설, 비품, 품질관리 등에 대한 각종 문서 | |
| 비용 | 기업 규모에 따라 상이 | |
| 소요기간 | 90 ~ 180일 | |
| 갱신기간 | 1년마다 등록비용 납부 | |

출처 : 미국 식품의약국 Current Good Manufacturing Practices(CGMPs)(www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/CGMP/default.htm)

● 권장인증 : 유기가공식품(NOP : National Organic Program)

| | | |
|-------|---|---|
| 인증 설명 | 1990년도에 제정된 유기농식품생산법에 따라 미국에서 판매 되는 유기농 제품은 NOP 규격에 적합해야함 |  |
| 발행기관 | 미국 농무부 지정 인증기관(사설기관) ³⁰ . | |
| 성격 | 선택인증 | |
| 제출서류 | 유기가공식품 수입증명서(NOP import certification) | |
| 비용 | 750달러 | |
| 소요기간 | 2개월 | |
| 갱신기간 | 1년 | |
| 발급 절차 | 제3자 인증기관 선택 > 신청서 제출, 비용 납부 > 서류 심사 > 방문 심사 > 인증서 발급 | |

출처 : 미국 농무부 AMS(www.ams.usda.gov), CCOF(www.ccof.org)

30. 관할 기관은 미국 농무부(USDA) 산하기관인 AMS(Agricultural Marketing Service)이며, 이곳에서 관리 및 감독 수행

1. 인증 취득정보

필수검사 : 해외공급자 검증 프로그램

(FSVP : Foreign Supplier Verification Program)

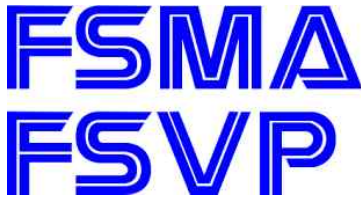
해외공급자 검증 프로그램(FSVP)은 해외 식품 생산시설이 미국의 위생 및 식품안전 관리 기준과 동인한 수준의 환경에서 생산활동을 하는지 미국의 식품 수입자가 검증하는 프로그램임

FSVP는 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 제조 방법(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 함

식품 수입자는 해외공급자의 위험요소 분석 및 평가를 기반으로 제품에 문제가 없는지 검증활동을 실행하며, 생산시설에 대해 매년 정기적으로 점검활동을 해야 함. 그러나 수입자가 문서를 통해 해외공급자가 미국의 기준에 부합하는 생산활동을 한다고 검증할 수 있는 방안을 제시할 경우 샘플링 검사나 식품안전 기록 등의 검토를 통해서도 검증이 가능함

표 8.1 : 해외공급자 검증 프로그램(FSVP) 주요 정보

| | | |
|------|--------------------------------------|---|
| 검사명 | 해외공급자 검증 프로그램(FSVP) |  |
| 검사기관 | 미국 식품의약국(FDA) | |
| 성격 | 필수검사 | |
| 제출서류 | 해외공급자 식품안전 이력, 상업송장, 패키징리스트 등 | |
| 비용 | 제3자 인증기관에 따라 상이함 | |
| 소요기간 | 제3자 인증기관에 따라 상이함 | |
| 갱신기간 | 3년 | |
| 발급절차 | 제3자 인증기관 신청 > 서류 심사 > 샘플 테스트 > 검증 완료 | |

출처 : 미국 식품의약국 FSMA Final Rule on Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) for Importers of Food for Humans and Animals(www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm361902.htm)

1. 인증 취득정보

필수등록 : 음식물 시설 등록(Food Facility Registration)

미국 내 반입되는 식품을 생물 테러로부터 안전하게 보호하기 위하여 2002년 6월 바이오테러방지법을 제정함. 이에 따라 2013년 12월 12일부로 미국으로 반입되는 모든 식품에 대해 사전에 음식물 시설을 등록하고, 모든 수입식품에 대해 사전에 통보하도록 함

산화 및 저산 통조림 식품을 제조, 가공, 포장하는 사람은 반드시 FDA에 회사명, 주소, 가공시설 및 가공방식, 각 시설에서 가공되는 모든 음식의 목록 등을 제출하여 등록해야 함

육류, 가금류 및 육가공품의 경우 농무부 위생검역국(FSIS, Food Safety & Inspection Service)에서 검사 및 규제를 시행함

표 8.2 : 육류 및 가금류 수입을 위한 주요 검역 프로세스

| | |
|--|--|
| <p>FSIS 사전 수입승인 획득</p> | <p>서류 심사(Document review)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 미국 정부에 Import Permission을 신청하면, 이에 대해 미국 정부는 동등성 평가(Equivalence Evaluation)를 진행 - 평가 내용은 위생, 동물 질병 관리, 도축 및 가공 프로세스 통제, 화학물질 잔여물 관리 등을 사전에 서류로 심사 <p>현장 실사(On-site Audit)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 서류로 심사한 항목에 대한 실제 방문을 통해 현장 확인 - 전반적으로 설비, 연구소, 직원 교육, 자가검역시스템 등 전반적인 항목을 확인 |
| <p>수입 시 1차 검역: CBP, APHIS</p> | <p>CBP는 미국에 육류 및 가금류가 도착했을 때 세관 및 APHIS 기준에 따라 수입자 기록, 파일 등을 통해 수입금지 여부 등을 확인함. 이 검사에서 문제가 없을 경우 재검역(Reinspection)을 위해 FSIS에 인도됨</p> |
| <p>수입 시 2차 검역 (Reinspection): FSIS</p> | <p>1차로 CBP, APHIS 검역 기준을 통과했을 경우 FSIS가 물량을 100% 재검역을 진행</p> <ul style="list-style-type: none"> - 수입 국가 자격 - 적합 서류 여부 - 운송 과정에서 손상 발생 여부 - 라벨링 기준 준수 여부 - 수량 확인 - 일반적인 제품 상태 <p>미국 FSIS, FDA 등 검역관들은 한국산에 대해 제품명, 라벨링 표기에 주의해줄 것을 당부함. 고기 함량이 15% 이상인 삼계탕의 경우 'Soup'이 아닌 'Stew'로 표기해야 함</p> <p>PHIS(Public Health Information System) 시스템</p> <ul style="list-style-type: none"> - 서류 심사를 통해 검역관이 수입 육류 및 가금류 정보를 PHIS 시스템에 입력하게 되면 검역 종류, 과거 검역 결과 등 데이터가 검색됨 - 이를 통해 항구에 있는 검역관은 이러한 데이터를 종합해 재검역을 진행함. |

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

1. 인증 취득정보

| | |
|--|--|
| <p>수입 시 2차 검역 (Reinspection): FSIS</p> | <p>TOI(Type of Inspection)</p> <ul style="list-style-type: none"> - TOI는 외형 검사와 실험실을 통해 각종 병원균 검사를 진행 - 외형 검사는 주로 공공보건이나 식품안전 규정 등을 토대로 제품 검사, 용기 상태, 무게 확인, 육즙 테스트 등을 진행 - 실험실 검사는 대장균, 리스테리아, 살모넬라 등 각종 병원균 검사와 화학물질 잔존검사, 지방 함유량 등을 수행 <p>샘플 테스트</p> <ul style="list-style-type: none"> - 수입되는 제품 수량에 따라 연간 샘플 테스트를 받게 되는데, 수량이 많을 경우에는 10% 수준에서 적을 경우에는 100%까지도 샘플 테스트를 진행 |
| <p>FSIS 2차 검역 결과</p> | <p>2차 검역 결과는 Normal, Increased, Intensified 등 3가지로 분류됨. Normal로 결과가 나온 제품은 무작위 샘플 테스트에 문제가 없는 것으로 인정되며 연구소 실험 결과가 나오지 않았더라도 제품 통관이 가능함. Increased, Intensified의 경우는 샘플 테스트 등에서 문제가 발견된 것으로, 당장 통관되지 못해 추가 검사를 거치거나 미국 내 반입이 금지되기도 함</p> |
| <p>검역 완료 혹은 부적합 판정</p> | <p>모든 재검역 과정이 종료되면 제품 포장에 검역이 완료됐다는 도장이 찍혀서 유통이 되며, 이를 통과하지 못한 제품은 반입금지(Refused Entry) 판정이 내려짐. 반입금지 판정을 받은 제품은 반송, 혹은 폐기 처분되거나 FDA 승인 하에 동물 사료용으로 이용되기도 함</p> |

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

권장인증 : HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Points)

모든 미국 내 수입자는 해당 제품이 미국 위생시스템과 동등한 조건에서 생산되었다는 양해각서(MOU), 혹은 이와 유사하게 위생협정이 체결된 국가에서 이를 적용하여 생산되었음을 증명해야 함. 특히 미국 FDA로부터 인정받은 HACCP 증명서의 취득이 요구됨

미국 HACCP 인증은 허가 등록 시 제조업체가 FDA에 시설을 등록하면 자동으로 신청되는 방식으로 진행되고, 최종적으로 위해요소 중점 관리기준 검역 심사를 통과하면 인증이 발행됨. HACCP은 시설 상태를 최신으로 보고하도록 요구하므로 주기적인 정보 업데이트가 필요함. 이외에 변경사항이 발생했을 시 미국 HACCP에 즉시 통지할 것을 권장함

표 8.3 : 미국 HACCP 인증 필요 서류

| 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 분석계획표 작성, 종(Species) 관련 잠재위험 규명, 절차(Process) 관련 잠재위험 규명, 잠재적인 위험요소가 의미 있는지 확인(Determine), 중요관리점 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 : 관세청 종합솔루션(www.customs.go.kr/kcshome), 미국 식품의약국(www.fda.gov.ph)

1. 인증 취득정보

권장인증 : 식품의약품 품질관리 기준(Good Manufacturing Practice)

식품·의약품 품질관리 기준(Good Manufacturing Practice, GMP)은 식품·의약품의 유효성 및 안전성 확보를 위해 제조시설, 가공·생산 프로세스, 제어, 불량품 관리, 원료 수급에 이르기까지 전체적인 생산과정 기준을 설립하고 있으며 품질관리, 보증, 포장 등의 기본 규정을 정의하고 있음

미국에서는 다양한 식품군이 제조공정상의 안전함을 입증하기 위해 GMP 인증을 취득하고 있음. GMP 기준에 따라 제조업체는 안전하고 위생적인 품질관리 시스템을 갖추어 원재료를 공급한 뒤, 적절한 제조 절차에 따라 가공해야 함

한국 식품의약품안전처에서도 GMP 인증을 발급하고 있으나 미국에서는 인정을 받지 못하므로 미국 진출 시에는 미국 FDA에서 발행하는 GMP 인증을 취득해야 함

권장인증 : 유기농식품(NOP : National Organic Program)

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

‘유기농식품 상호 동등성 인정협정’의 경우 우리나라와 미국의 제도에 따라 유기농 인증을 받은 제품 중 양국 내에서 최종 가공되고 95% 이상 유기농 원료를 함유한 가공식품에 한정됨. 미국 농무부(USDA)에서 인증하는 유기농 제품은 약 3년 이상 합성 제초제, 비료, 살충제 등을 사용하지 않은 순수 천연 경작지에서 생산된 제품을 기준으로 함. 한국의 수입증명서 발급 가능한 인증기관은 친환경인증관리 정보시스템³¹에서 확인할 수 있음

표 8.4 : 미국 식품·의약품 품질관리 기준(Good Manufacturing Practice) 주요 정보

| | | |
|-------|---|---|
| 인증명 | 식품·의약품 품질관리 기준(Good Manufacturing Practice) |  |
| 발행기관 | 미국 식품의약품(FDA) | |
| 성격 | 권장 인증 | |
| 제출 서류 | 직원, 공장 및 부지, 시설, 비품, 품질관리 등에 대한 각종 문서 | |
| 비용 | 기업 규모에 따라 상이함 | |
| 신청기간 | 90 ~ 180일 | |
| 갱신기간 | 갱신은 필요하지 않으며, 1년마다 등록비용 납부 필수 | |

출처 : 미국 식품의약품 Current Good Manufacturing Practices(CGMPs) (www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/CGMP/default.htm), 해외인증정보시스템(www.certinfo.or.kr)

31. 친환경인증관리 정보시스템(www.enviagro.go.kr)

2. 인증 취득제품

현지 조사를 통한 인증 취득 확인

현지 매장 조사 결과, 1개 경쟁제품이 식품의약품안전처에서 발급받은 HACCP 인증 마크를 제품 겉면에 표기하고 있음을 확인함

표 8.5 : 미국 삼계탕 HACCP 인증 취득제품 (예시)

| 인증 취득 확인 | 취득 인증 |
|--|--|
|  |  |

3. 제출서류

유기가공식품 인증(NOP) 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 | | | | | |

4. 전문가 인터뷰

“FDA 시설등록”

Q1. 미국에 삼계탕을 수출할 때 필수적으로 요구되는 인증은 무엇인가요?

“미국으로 수입되는 모든 식품의 제조시설은 FDA에 시설등록이 되어야 합니다. 육류의 경우 FDA 시설등록 과정에서 FSIS 수입점검자에 의해 검역을 받게 됩니다.”

- 한국식품 인증 컨설팅사 컨트롤유니온
이광섭 선임심사원과의 인터뷰 中 2017.05

Q2. ‘시설등록’을 진행하지 않으면 어떠한 문제가 발생하나요?

“시설등록을 하지 않으면 미국으로 수출을 할 수가 없으며, 이 경우 물품을 국내로 환송해주는 것이 아니라 미국의 일정한 통관창고에서 보관하다가 폐기 결정이 나면 바로 폐기를 진행합니다.”

- 한국식품 인증 컨설팅사 컨트롤유니온
이광섭 선임심사원과의 인터뷰 中 2017.05

미국 유기가공식품 인증 "USDA-NOP"

Q3. 권장인증인 “USDA-NOP” 인증 취득 시 어떤 이점이 있나요?

“미국 내 건강에 대한 트렌드 확산 추세로 인해 내추럴, 유기농과 같은 문구를 내세운 가금육 출시가 증가하고 있습니다. 또한 이러한 문구를 앞세운 제품들의 판매량이 증가세를 보이고 있으므로 해당 인증을 획득하는 것이 좋습니다.”

- 한국식품 인증 컨설팅사 컨트롤유니온
이광섭 선임심사원과의 인터뷰 中 2017.05

IX. 라벨링 정보

※ 라벨링 정보 OVERVIEW

1. 라벨 표기사항
2. 라벨링 예시

라벨링 정보 OVERVIEW

미국 삼계탕 라벨링 필수 표기사항



- 제품명
- 브랜드 및 상표
- 원재료명 및 함량
- 용량
- 생산자 및 유통업자 정보
- Lot 번호
- 보관방법
- 유통기한
- 알레르기 정보
- 사용방법
- 영양성분표

출처 : 현지 방문조사(Walmart, 2017.04)

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

미국 삼계탕 라벨링 상세 표기사항

| 항목 | 설명 |
|---------------|---|
| 제품명 | 일반 제품명이 아닌 BFAD에 승인된 제품명 |
| 브랜드 및 상표 | 브랜드명 및 상표가 있을 경우 표기 |
| 원재료명 및 함량 | 원재료 전체와 그 함량(사용량 순서대로/첨가제, 향료, 방부제 포함) |
| 용량 | 국제규격 SI(International System of Units) 기준 |
| 생산자 및 유통업자 정보 | 제조원, 수입업자, 판매원의 이름과 주소 기입 |
| Lot 번호 | 개별포장 전체 포장에 모두 기입되어야 함 |
| 보관방법 | 보관 온도 및 조건에 대해 표기 |
| 유통기한 | 유통 가능한 일, 월, 년도 기입 |
| 알레르기 정보 | 알레르기를 유발할 수 있는 원료 포함 시 해당 정보 표기 |
| 사용방법 | 해당 식품의 올바른 사용법 표기 |
| 영양성분표 | 단백질, 탄수화물, 지방, 나트륨, 칼로리, 비타민, 미네랄 등 영양소에 대한 정보와 권장 에너지량 및 영양소 섭취량(RENI)에 대한 %를 표기해야 함 |

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

1. 라벨 표기사항

미국 FDA, 새로운 영양분석표 발표

2014년 미국 FDA의 식품영양성분 라벨링 개정안이 발표됨. 기존의 전체적인 모양은 그대로 유지하지만 소비자가 식품을 구매할 시 결정을 쉽게 할 수 있도록 상세 정보를 제공해야 함. 칼로리(Calories), 컨테이너당 제공량(Serving per Container) 및 제공량(Serving size)의 글자 크기는 다른 정보에 비해 크게 해야 하며 칼로리 숫자와 제공량은 굵은 글씨체로 기재해야 함

새로운 규제는 추가한 설탕(added sugar)의 'g' 수를 적어야 한다는 것과, 기존에 'sugars' 라고 표기했던 부분을 'total sugars' 로 변경한 것임. 또한 설탕 항목 아래 몇 그램의 설탕이 추가되었는지를 기재해야 함

지방의 경우 총지방량(Total Fat), 포화지방(Saturated Fat) 및 트랜스 지방(Trans Fat)을 기재해야 하나, 지방 칼로리(Calories from Fat)는 더 이상 표기하지 않아도 됨

비타민 및 미네랄 성분의 경우 비타민D 및 칼륨을 적어야 하나, 비타민A와 C는 선택사항임

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

표 9.1 : 미국 라벨 의무 표기사항 상세

| 변경 항목 | 상세내용 |
|-------------------------|---|
| 제공량 (Serving Size) | 글자 크기를 더 크고 굵게. 제공량은 실제 소비되는 양을 반영하여 작성 |
| 칼로리 (calorie) | 글자 크기를 크고 굵게 하여 읽기 쉽게 함 |
| 일일값 (daily value) | 새로운 영양 가이드라인 반영 |
| 추가된 설탕 (added sugars) | 새롭게 추가된 부분으로 제품에 추가된 설탕 함유량 기재 |
| 실제 함유량 (actual amounts) | 비타민D, 칼슘, 철분, 칼륨의 실제 함유량 및 하루섭취량 |
| 각주 (footnote) | 하루섭취량을 좀 더 이해하기 쉽도록 수정 |



출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

2. 라벨링 예시

라벨링 예시

브랜드 및 상표

있을 경우 표기

영양성분표

열량, 4대 영양소 표시



원재료명

중량 순으로 표기

알레르기 정보

관련 제품 표기

보관방법

보관 온도, 조건 표기

유통업체 정보

상호, 주소, 연락처

용량

국제규격 기준

영양성분표시

열량, 4대 영양소 필수 표시(단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨)



2. 라벨링 예시

식품영양성분표 라벨 표기방식 변경사항 (과거→신규)

| Amount Per Serving | | Calories from Fat 72 | |
|---------------------------|-------|----------------------|------------|
| | | % Daily Value* | |
| Calories | 230 | | |
| 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 |

1) 제공사이즈

- 크고 두꺼운 글씨체
- 현실화

2) 칼로리 표시

글씨 크기 확대

3) 일일 섭취량

그램(g) 단위로 표시

4) 가당

의무 표시

Nutrition Facts

8 servings per container

① **Serving size** 2/3 cup (55g)

② **Amount per serving**

Calories 230

③ % 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%

④ Total Sugars 12g

Includes 10g Added Sugars 20%

Protein 3g

⑤ Vitamin D 2mcg 10%

Calcium 260mg 20%

Iron 8mg 45%

Potassium 235mg 6%

⑥ * 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.

5) Vitamin D

실제 함유량 표시

6) 기타 설명

일일 권장 섭취량 및 칼로리에 대한 설명

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

X. 위생요건 정보

※ 위생요건 정보 OVERVIEW

1. 식품첨가물 규정

위생요건 정보 OVERVIEW

품목별 위생요건 조사 항목



| 식품 품목 | |
|--------|-------------------------------------|
| 농·임산물 | <input type="checkbox"/> |
| 수산물 | <input type="checkbox"/> |
| 축산물 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 가공식품 | <input type="checkbox"/> |
| 유아식품 | <input type="checkbox"/> |
| 건강기능식품 | <input type="checkbox"/> |
| 음주류 | <input type="checkbox"/> |
| 식자재 | <input type="checkbox"/> |

| 조사 가능 항목 | |
|-----------|-------------------------------------|
| 농약 잔류물 | <input type="checkbox"/> |
| 식품첨가물 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 중금속 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 전염병 | <input type="checkbox"/> |
| 병해충 | <input type="checkbox"/> |
| 병원성균 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 영양성분 | <input type="checkbox"/> |
| 치료제 및 항생제 | <input type="checkbox"/> |

식육 함유 가공품에 대한 유해물질 사용 제한

| 유형 | 성분 | 기준 | 검사 기준 | |
|------|---|------|-------|--------|
| 유해물질 | Polychlorinated biphenyls, total (PCBs) | 중금속 | 불검출 | 미국 FDA |
| | dioxin | 제초성분 | 불검출 | 미국 FDA |
| | listeria monocytogenes | 식중독균 | 불검출 | 미국 FDA |
| | salmonella spp. | 미생물 | 불검출 | 미국 FDA |

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

식육 함유 가공품에 대한 식품첨가물 사용 제한

| 유형 | 성분 | 기준 | 검사 기준 |
|-------|---|------|--------|
| 식품첨가물 | acetone peroxides | 사용금지 | 미국 FDA |
| | acrylate-acrylamide resins | 사용금지 | 미국 FDA |
| | aluminum nicotinate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | aminopeptidase enzyme preparation derived from lactococcus lactis | 사용금지 | 미국 FDA |
| | astaxanthin | 사용금지 | 미국 FDA |

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

1. 식품첨가물 규정

미국 식품첨가물 규정

미국의 식품첨가물은 연방식품, 의약품, 화장품법(Food, Drug and Cosmetics Act) 409조 의거하며 FDA가 규제하고 있음. FDA는 안전하다고 인정되는 물질을 GRAS(Generally Recognized as Safe)로 분류하여 수정한 뒤 연방규격집(Code of Federal Regulations)에 공시하고 있음

FDA 연방규격집은 21 CFR Part로 불리기도 하며, 문서 번호에 따라 내용과 허용되는 첨가물의 명칭과 정보가 제공됨

미국 내 식육가공품에 대한 식품첨가물과 유해물질 금지 성분을 조사한 결과 유해물질은 4가지, 식품첨가물은 105가지로 확인되었으며, 상세한 목록은 아래와 같음

표 10.1 : 미국 식품첨가제 분류

| 분류 | 내용 | 규제 |
|----------|--------------------------------|------------------|
| 직접 식품첨가제 | 특정 목적을 위해 첨가되는 물질 | 라벨에 표시함 |
| 간접 식품첨가제 | 포장·저장·취급 시 사용되어 식품의 구성분이 되는 물질 | FDA에 안전성을 입증해야 함 |

출처 : 미국식품의약국(www.fda.gov)

표 10.2 : 미국 식육 함유 가공품 관련 금지 유해물질 분류

| 유형 | 성분 | | 기준 | 검사 기준 |
|------|---|------|-----|--------|
| 유해물질 | Polychlorinated biphenyls, total (PCBs) | 중금속 | 불검출 | 미국 FDA |
| | dioxin | 제초성분 | 불검출 | 미국 FDA |
| | listeria monocytogenes | 식중독균 | 불검출 | 미국 FDA |
| | salmonella spp. | 미생물 | 불검출 | 미국 FDA |

출처 : 미국식품의약국(www.fda.gov)

1. 식품첨가물 규정

표 10.3 : 미국 식육 함유 가공품 관련 금지 식품첨가물 분류

| 유형 | 성분 | 기준 | 검사 기준 |
|-------------------------------------|---|--------|--------|
| 식품첨가물 | acetone peroxides | 사용금지 | 미국 FDA |
| | acrylate-acrylamide resins | 사용금지 | 미국 FDA |
| | aluminum nicotinate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | aminopeptidase enzyme preparation derived from lactococcus lactis | 사용금지 | 미국 FDA |
| | astaxanthin | 사용금지 | 미국 FDA |
| | astaxanthin dimethyldisuccinate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | azodicarbonamide | 사용금지 | 미국 FDA |
| | calamus and its derivatives | 사용금지 | 미국 FDA |
| | calcium disodium edta | 사용금지 | 미국 FDA |
| | calcium iodate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | calcium propionate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | calcium stearoyl-2-lactylate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | candelilla wax | 사용금지 | 미국 FDA |
| | carnauba wax | 사용금지 | 미국 FDA |
| | cetylpyridinium chloride | 사용금지 | 미국 FDA |
| | chemicals used in delinting cottonseed | 사용금지 | 미국 FDA |
| | chlorofluorocarbon propellants | 사용금지 | 미국 FDA |
| | chloromethylated aminated styrene-divinylbenzene resin | 사용금지 | 미국 FDA |
| | cinnamyl anthranilate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | citrus red no. 2 | 사용금지 | 미국 FDA |
| cobaltous salts and its derivatives | 사용금지 | 미국 FDA | |

출처 : 미국식품의약국(www.fda.gov)

1. 식품첨가물 규정

| 유형 | 성분 | 기준 | 검사 기준 |
|---------------|---|--------|--------|
| 식품첨가물 | cocoa butter substitute | 사용금지 | 미국 FDA |
| | cocoa butter substitute from coconut oil, palm kernel oil, or both oils | 사용금지 | 미국 FDA |
| | cocoa with dioctyl sodium sulfosuccinate for manufacturing | 사용금지 | 미국 FDA |
| | copolymer condensates of ethylene oxide and propylene oxide | 사용금지 | 미국 FDA |
| | copper gluconate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | copper sulfate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | corn endosperm oil | 사용금지 | 미국 FDA |
| | coumarin | 사용금지 | 미국 FDA |
| | coumarone-indene resin | 사용금지 | 미국 FDA |
| | curdlan | 사용금지 | 미국 FDA |
| | cyclamate and its derivatives | 사용금지 | 미국 FDA |
| | dehydroacetic acid | 사용금지 | 미국 FDA |
| | diethylpyrocarbonate (depc) | 사용금지 | 미국 FDA |
| | dimethyl dicarbonate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | dl-alanine | 사용금지 | 미국 FDA |
| | dried algae meal | 사용금지 | 미국 FDA |
| | dulcin | 사용금지 | 미국 FDA |
| | epoxidized soybean oil | 사용금지 | 미국 FDA |
| | ethoxylated mono- and diglycerides | 사용금지 | 미국 FDA |
| | ethoxyquin | 사용금지 | 미국 FDA |
| ethyl alcohol | 사용금지 | 미국 FDA | |

출처 : 미국식품의약국(www.fda.gov)

1. 식품첨가물 규정

| 유형 | 성분 | 기준 | 검사 기준 |
|-----------|---|--------|--------|
| 식품첨가물 | ethylene oxide polymer | 사용금지 | 미국 FDA |
| | folic acid | 사용금지 | 미국 FDA |
| | gibberellic acid and its potassium salt | 사용금지 | 미국 FDA |
| | glycerol ester of rosin | 사용금지 | 미국 FDA |
| | glyceryl tristearate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | glycine | 사용금지 | 미국 FDA |
| | grape skin extract | 사용금지 | 미국 FDA |
| | haematococcus algae meal | 사용금지 | 미국 FDA |
| | heptylparaben | 사용금지 | 미국 FDA |
| | hexane | 사용금지 | 미국 FDA |
| | isopropyl alcohol | 사용금지 | 미국 FDA |
| | lactic esters of fatty acids | 사용금지 | 미국 FDA |
| | methyl alcohol residues | 사용금지 | 미국 FDA |
| | methyl and ethyl esters of fatty acids produced from edible fats and oils | 사용금지 | 미국 FDA |
| | methyl glucoside-coconut oil ester | 사용금지 | 미국 FDA |
| | methylene chloride | 사용금지 | 미국 FDA |
| | mica-based pearlescent pigments | 사용금지 | 미국 FDA |
| | modified hop extract | 사용금지 | 미국 FDA |
| | modified polyacrylamide resin | 사용금지 | 미국 FDA |
| | monochloroacetic acid | 사용금지 | 미국 FDA |
| natamycin | 사용금지 | 미국 FDA | |

출처 : 미국식품의약국(www.fda.gov)

1. 식품첨가물 규정

| 유형 | 성분 | 기준 | 검사 기준 |
|---|--|--------|--------|
| 식품첨가물 | nordihydroguaiaretic acid (ndga) | 사용금지 | 미국 FDA |
| | p-4000 | 사용금지 | 미국 FDA |
| | paracoccus pigment | 사용금지 | 미국 FDA |
| | peroxyacids | 사용금지 | 미국 FDA |
| | petrolatum | 사용금지 | 미국 FDA |
| | phaffia yeast | 사용금지 | 미국 FDA |
| | polydextrose | 사용금지 | 미국 FDA |
| | polymaleic acid and its sodium salt | 사용금지 | 미국 FDA |
| | polysorbate 60 | 사용금지 | 미국 FDA |
| | polysorbate 65 | 사용금지 | 미국 FDA |
| | polysorbate 80 | 사용금지 | 미국 FDA |
| | polyvinylpyrrolidone | 사용금지 | 미국 FDA |
| | potassium bromate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | potassium iodate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | potassium nitrate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | propylene glycol alginate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | quaternary ammonium chloride combination | 사용금지 | 미국 FDA |
| | rapeseed oil | 사용금지 | 미국 FDA |
| | safrole | 사용금지 | 미국 FDA |
| | sheanut oil | 사용금지 | 미국 FDA |
| silver nitrate and hydrogen peroxide solution | 사용금지 | 미국 FDA | |

출처 : 미국식품의약국(www.fda.gov)

1. 식품첨가물 규정

| 유형 | 성분 | 기준 | 검사 기준 |
|--------------------------|--|--------|--------|
| 식품첨가물 | silver nitrate and hydrogen peroxide solution | 사용금지 | 미국 FDA |
| | sodium copper chlorophyllin | 사용금지 | 미국 FDA |
| | sodium lauryl sulfate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | sodium mono- and dimethyl naphthalene sulfonates | 사용금지 | 미국 FDA |
| | sodium nitrite | 사용금지 | 미국 FDA |
| | sodium nitrite used in processing smoked chub | 사용금지 | 미국 FDA |
| | sodium polyacrylate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | sodium stearyl lactylate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | sodium stearyl fumarate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | sorbitan monooleate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | spirulina extract | 사용금지 | 미국 FDA |
| | succinylated monoglycerides | 사용금지 | 미국 FDA |
| | sucrose acetate isobutyrate (saib) | 사용금지 | 미국 FDA |
| | sulfated butyl oleate | 사용금지 | 미국 FDA |
| | tagetes (aztec marigold) meal and extract | 사용금지 | 미국 FDA |
| | thiourea | 사용금지 | 미국 FDA |
| | trichloroethylene | 사용금지 | 미국 FDA |
| | ultramarine blue | 사용금지 | 미국 FDA |
| | vitamin d2 | 사용금지 | 미국 FDA |
| | vitamin d2 bakers yeast | 사용금지 | 미국 FDA |
| vitamin d3 | 사용금지 | 미국 FDA | |
| yellow prussiate of soda | 사용금지 | 미국 FDA | |

출처 : 미국식품의약국(www.fda.gov)

1. 식품첨가물 규정

현지산·한국산 제품 중 식품첨가물 확인

현지 방문조사를 통해 파악한 경쟁제품들의 성분을 조사한 결과 증류수, 글루타민산나트륨, 향미증진제, 구연산, 인산염, 이산화규소, 향신료 등의 식품첨가물이 확인됨

표 10.4 : 삼계탕 식품첨가물 정보 예시

| 분류 | 유형 | 제품 | 제조사 | 원료·식품첨가물 |
|-----|---|------------------------------------|-----------------------|---|
| 현지산 |  | Torigara (Chicken Stock) Soup Base | POPLA International | 소금, 계지방, 콩기름, 계 추출 포도당, 타피오카 녹말, 말토덱스트린, 대두 단백질 가수분해물 , 향신료, 양파 가루, 마늘 가루, 글루타민산나트륨 , 디소듐이노시네이트, 향미증진제 , 구연산 |
| |  | Chicken Noodle Soup | Campbell Soup Company | 닭고기 육수, 닭고기, 소금, 계지방, 물, 글루타민산나트륨 , 옥수수 녹말, 전분, 첨가물, 건조 닭 브로스, 설탕, 나트륨, 인산염 , 건조 닭고기 |
| |  | Colorado Campfire Chicken Stew Mix | Frontier Soups | 건조 강낭콩, 당근, 감자, 양파, 완두콩, 샐러리, 피망, 향신료 |
| |  | White lightning Chicken Chili | Canterbury Naturals | 콩, 당근, 양파, 파슬리, 소금, 설탕, 마늘, 옥수수녹말, 옥수수시럽, 파프리카, 소수잎, 양파가루, 샐러리 씨앗, 강황, 커민, 오레가노, 후추, 이산화규소 |
| |  | Chicken and wild rice soup | Sam's Choice | 물, 닭고기, 당근, 달걀, 나이아신, 양파, 소금, 감자 가루, 파슬리, 계지방, 향신료 |
| 한국산 |  | 비비고 사골곰탕 | CJ Cheiljedang Corp | 물, 소다리뼈 농축액, 소금, 소고기, 마늘 추출물, 양파 추출물, 다시마 추출물, 표고버섯 추출물, 양배추 추출물, 향미증진제 |

출처 : 현지 방문조사(TokyoCentral, Ralph's, Walmart, CircleK 2017.04), 6개 제품 기준

※ 참고 문헌

※ 참고 사이트

| | |
|-------------------------------|--|
| 1. International Trade Centre | www.trademap.org |
| 2. 한국 관세청 | www.customs.go.kr |
| 3. 한국 관세법령정보포털 3.0 | unipass.customs.go.kr/clip/index.do |
| 4. Euro Monitor | www.euromonitor.com |
| 5. Global Data | consumer.globaldata.com |
| 6. Brodo | brodobroth.myshopify.com |
| 7. LonoLife | www.lonolife.com |
| 8. Data Monitor | www.datamonitor.com |
| 9. Amazon | www.amazon.com |
| 10. Ebay | www.ebay.com |
| 11. Campbell Soup Company | www.campbellsoupcompany.com |
| 12. General Mills | www.generalmills.com |
| 13. CJ 제일제당 | www.cj.co.kr |
| 14. Walmart | walmart.com |
| 15. Ralphs | www.ralphs.com |
| 16. Gaisano Mall | www.gaisanomalls.com |
| 17. 미국 세관국경보호국 | www.cbp.gov |
| 18. 대한상공회의소 | cert.korcham.net |
| 19. TradeNAVI | www.tradenavi.or.kr |
| 20. 미국 식품의약국 | www.fda.gov |
| 21. 친환경인증관리 정보시스템 | www.enviagro.go.kr |
| 22. CCOF | www.ccof.org |
| 23. 한국 AEO 진흥 협회 | www.aeo.or.kr |
| 24. 중앙일보 | www.koreadaily.com |
| 25. Statista | www.statista.com |
| 26. NovoTaste | www.novotaste.com |
| 27. The New York Times | www.nytimes.com |
| 28. USA TODAY | www.usatoday.com |
| 29. 조선경제 | biz.chosun.com |
| 30. 한국일보 | www.hankookilbo.com |
| 31. strtrade | www.strtrade.com |
| 32. 연합뉴스 | www.yonhapnews.co.kr |
| 33. 미국 농무부 | www.usda.gov |