



2017년 농식품 해외시장 맞춤형조사

Product : 냉동 바지락(Frozen Clam)

Country : 스페인(Spain)

Contents

I. 시장 통계	4
1. 통계분석 기준 설정	6
2. 무역통계 종합분석	7
3. 품목통계 종합분석	9
II. 시장 트렌드	11
1. Market Trend 01. 유럽 中 수산업 규모 大	13
2. Market Trend 02. 현지 해산물 축제	14
3. Market Trend 03. 아니사키스 감염	15
4. Market Trend 04. 조개 배양 복구 계획	16
III. 경쟁제품 현지조사	17
1. 경쟁제품 선정	19
2. 정량 분석	20
3. 정성 분석	21
4. 현지 방문 조사자료	23
IV. 경쟁사 분석	28
1. 경쟁사 선정	30
2. 경쟁사별 현황 파악	31
V. 유통구조 현황	34
1. 현지 진출 주요 경로	36
2. 전문가 인터뷰	39
VI. 유통업체 현황	40
1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보	42

Contents

Ⅶ. 통관 및 검역 정보	46
1. 통관 및 검역 절차	49
2. 관세율 정보	51
3. FTA 정보	52
4. 통관 및 검역 주의사항	53
5. 통관거부사례	54
Ⅷ. 인증 정보	56
1. 인증 취득정보	58
2. 제출서류	60
3. 전문가 인터뷰	63
Ⅸ. 라벨링 정보	64
1. 라벨 표기사항	66
2. 라벨링 예시	67
X. 위생요건 정보	68
1. 식품첨가물	70
2. 병원성균	71
※ 참고문헌	72



I. 시장 통계

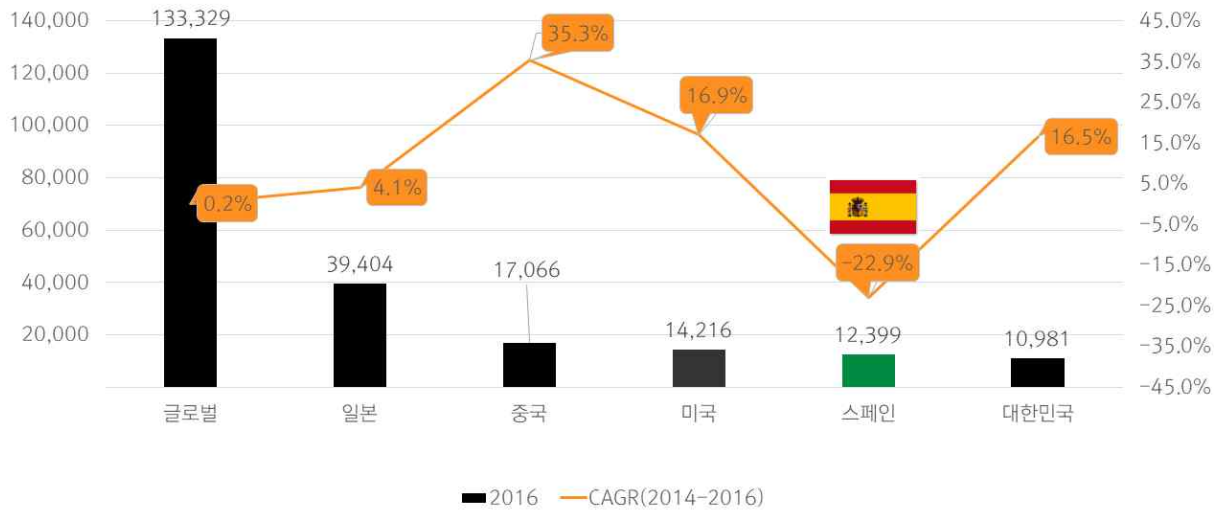
※ 시장 통계 OVERVIEW

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

시장 통계 OVERVIEW

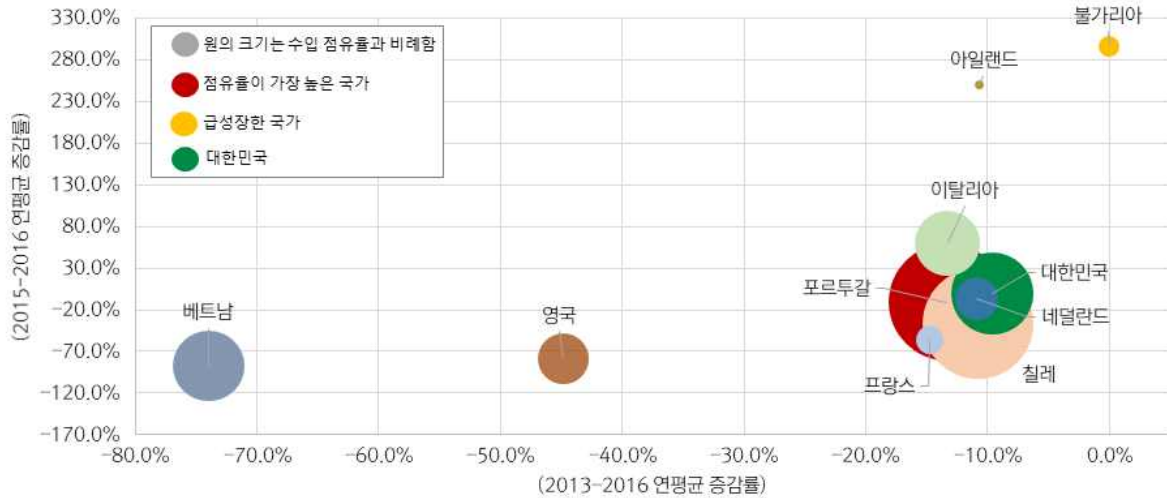
글로벌 HS CODE 0307.79 수입액 규모 및 증감률(2014 ~ 2016)

단위 : 천 달러, %



스페인 HS CODE 0307.79.30 수입 점유율 및 성장률 비교^{1.2.3.}

단위 : %



스페인 생선 및 해산물(Fish and Seafood) 시장 규모 및 증감률(2014 ~ 2016)

단위 : 백만 달러, %



1. 거품형 그래프 내 원의 크기는 글로벌 시장 내 점유율(비중)을 나타냄
2. 거품형 그래프 내 원이 우측에 가까울수록 최근 4년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임
3. 거품형 그래프 내 원이 상측에 가까울수록 최근 1년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임

1. 통계분석 기준 설정

HS CODE 확인 사이트

1	한국 관세법령정보포털 3.0 unipass.customs.go.kr
2	TradeNAVI www.tradenavi.or.kr
3	유럽위원회 ec.europa.eu

바지락 통계 기준 설정

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

수입 통계 기준, HS CODE 0307.79.30⁵로 설정

글로벌 및 스페인 내 바지락의 수요 파악을 위해 전 세계 공통인 HS CODE 6자리 0307.79를 수입통계 분석 기준으로 설정함. 스페인의 HS CODE 0307.79 하위 카테고리인 0307.79.30(베네리다에 과, 냉동한 것의 줄무늬가 있는 비너스 또는 기타 종)을 스페인 수입통계 분석 기준으로 설정함

표 1.1 : 바지락 항목별 통계 기준 설정

분류	조사 항목	통계 기준	
무역 통계	글로벌 수입규모 및 성장률	HS CODE	0307.79
	스페인 수입규모 및 성장률		0307.79.30
품목 통계	생선 및 해산물 시장 규모	품목 키워드	Fish and Seafood

표 1.2 : 스페인 내 바지락 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	0307	연체동물(껍데기가 붙어 있는지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것·훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 연체동물의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다)
	0307.7	클램(clam), 새조개와 피조개[아르치대(Arcidae)과 아르크티치대(Arctidae)과 카르디디대(Cardiidae)과 도나치대(Donacidae)과 히아텔리대(Hiatellidae)과 마르크트리대(Mactridae)과 메소데스마티대(Mesodesmatidae)과 마이이대(Myidae)과 세멜리대(Semelidae)과 솔레쿠르티대(Solecurtidae)과 솔레니대(Solenidae)과 트리다크니대(Tridacnidae)과 베네리다에(Veneridae)과]
	0307.72	냉동한 것
	0307.72.3000	바지락
스페인	0307	연체동물(껍데기가 붙어 있는지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것·훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 연체동물의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다)
	0307.7	클램(clam), 새조개와 피조개[아르치대(Arcidae)과 아르크티치대(Arctidae)과 카르디디대(Cardiidae)과 도나치대(Donacidae)과 히아텔리대(Hiatellidae)과 마르크트리대(Mactridae)과 메소데스마티대(Mesodesmatidae)과 마이이대(Myidae)과 세멜리대(Semelidae)과 솔레쿠르티대(Solecurtidae)과 솔레니대(Solenidae)과 트리다크니대(Tridacnidae)과 베네리다에(Veneridae)과]
	0307.72	냉동한 것
	0307.72.10	줄무늬가 있는 비너스 또는 베네리다에 과의 기타 종

출처 : 한국 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr), 유럽위원회(ec.europa.eu)

- 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
- 스페인 내 바지락의 HS CODE는 2016년까지 0307.79.30이었으나, 2017년 0307.72.10로 개정되어 통계데이터 조회 시 0307.79.30을 사용함. 관세율 조회 시에는 2017년 개정된 HS코드인 0307.72.10을 사용함

2. 무역통계 종합분석

글로벌 수입액 3개년 연평균 성장률⁶ 0.2%

2016년 기준 HS CODE 0307.79의 글로벌 수입규모는 1억 3,332만 9,000달러로 2014년부터 2016년까지 연평균 0.2%의 상승세를 기록함. 2016년 기준 수입 1위국 일본의 수입규모는 3,940만 4,000달러로 2014년 이후 3년간 연평균 4.1%의 상승세를 나타냄. 2016년 기준 2위인 중국의 수입액은 1,706만 6,000달러로 2014년 이후 3년간 연평균 35.3%의 큰 상승세를 나타냄. 스페인은 2016년 기준 해당품목 수입액 규모 4위국으로 1,239만 9,000달러의 수입규모를 기록하였고 2014년 이후 3년간 연평균 22.9%의 높은 하락세를 기록함

스페인 내 한국산 수입액 규모 3위

2016년 기준 스페인의 HS CODE 0307.79.30 수입액 규모는 803만 1,000달러로 2014년 이후 3년간 연평균 27.4%의 높은 하락세를 보임. 2016년 기준 스페인 내 HS CODE 0307.79.30 품목 최대 수입국은 포르투갈로 240만 9,000달러의 수입액을 기록함

2016년 기준 스페인 내 한국산의 수입액은 194만 4,000달러로 스페인 내 해당품목 전체 수입액 점유율 24.2%를 차지하며 3위를 기록함. 2014년 이후 3년간 연평균 9.3%의 하락세를 보임

표 1.3 : 글로벌 HS CODE 0307.79 수입액 규모(2014 ~ 2016)

(단위 : 천 달러, %)

수입국가	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2014-2016)
글로벌	132,925	111,738	133,329	100.0%	0.2%
1 일본	36,341	32,242	39,404	29.6%	4.1%
2 중국	9,323	11,705	17,066	12.8%	35.3%
3 미국	10,404	11,822	14,216	10.7%	16.9%
4 스페인	20,853	12,944	12,399	9.3%	-22.9%
5 한국	8,094	8,132	10,981	8.2%	16.5%
기타	56,004	43,025	50,244	37.7%	-5.3%

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

표 1.4 : 스페인 HS CODE 0307.79.30 수입액 규모(2014 ~ 2016)

(단위 : 천 달러, %)

수입국가	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2014-2016)
글로벌	15,218	7,447	8,031	100.0%	-27.4%
1 포르투갈	3,607	2,696	2,409	30.0%	-18.3%
2 칠레	3,062	3,094	1,970	24.5%	-19.8%
3 한국	2,365	0	1,944	24.2%	-9.3%
4 이탈리아	1,056	581	930	11.6%	-6.2%
5 네덜란드	321	401	372	4.6%	7.7%
기타	4,807	675	406	21.3%	-70.9%

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

6. 연평균 성장률 = 최신폭/최초연도^(1/n-1)-1

2. 무역통계 종합분석

포르투갈, 스페인 수입시장에서 점유율 가장 높아

2013년 이후 2016년까지 HS CODE 0307.79.30 관련 스페인 수입국 중 포르투갈이 4년 간 연평균 점유율 28.4%로 가장 높은 점유율을 확보한 국가였던 것으로 집계됨. 한편, 점유율 3위국인 한국이 최근 4년간 연평균 9.6%의 하락세를 기록하며 비록 하락세지만 스페인 수입상대 상위 10개국 중 동기간 연평균 성장률이 가장 높았던 국가였음. 최근 1년간 가장 큰 성장세를 보인 국가는 불가리아로 2015년 대비 2016년 기준 296.6%의 성장세를 기록함

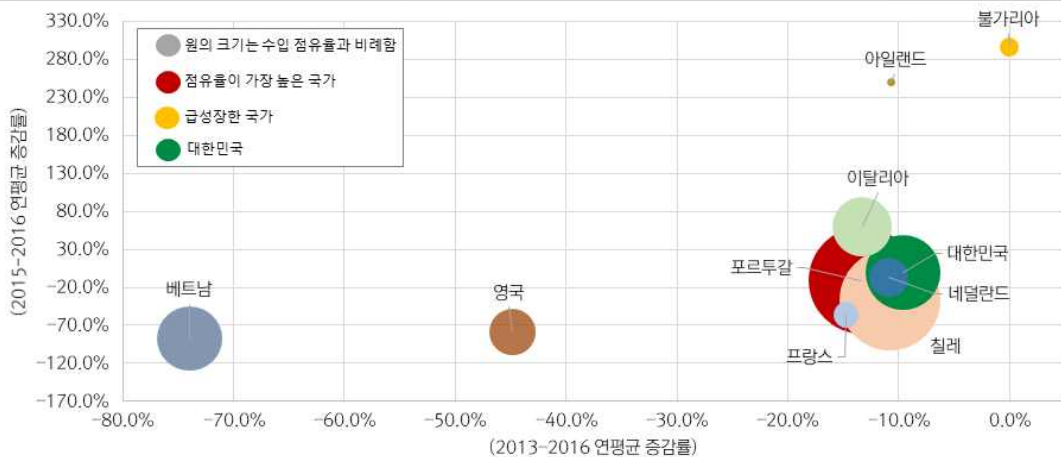
한국, 스페인 내 수입액 하락세

한국산의 경우 2013년 이후 4년간 연평균 9.6% 하락하였음. 뿐만 아니라 2015년에는 스페인 내 해당품목 수입액이 전무하여 2016년 기준 전년대비 성장률을 알 수 없음

표 1.5 : 스페인 HS CODE 0307.79.30 수입 점유율 및 증감률 비교^{7,8,9}.

(단위 : %)

수입국가	2013-2016 점유율	CAGR(2013-2016)	CAGR(2015-2016)
1 포르투갈	★28.4%	-13.3%	-10.6%
2 칠레	25.9%	-10.8%	-36.3%
3 한국	14.0%	★-9.6%	-
4 베트남	10.7%	-74.0%	-87.3%
5 이탈리아	8.9%	-13.3%	60.1%
6 영국	5.4%	-44.8%	-78.3%
7 네덜란드	3.9%	-10.9%	-7.2%
8 프랑스	1.7%	-14.7%	-56.1%
9 불가리아	0.9%	-	★296.6%
10 아일랜드	0.2%	-10.7%	250.0%



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 4년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임
- 거품형 그래프 내 원이 상측에 가까울수록 최근 1년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임

3. 품목통계 종합분석

글로벌 생선 및 해산물 시장규모, 2014년 이후 4.2% 하락

2016년 기준 글로벌 생선 및 해산물의 시장규모는 1,608억 6,341만 달러로 집계되었으며 2014년부터 2016년까지 4.2%의 하락세를 보임. 2016년 기준 1위국 미국의 시장규모는 223억 2,404만 달러로 2014년 이후 3년간 연평균 1.6%의 증가세를 나타냄. 2016년 기준 2위국 중국은 163억 5,834만 달러로 2014년 이후 3년간 연평균 1.3% 증가함

스페인 생선 및 해산물 시장, 2017년부터 2.2% 상승 전망

스페인의 2016년 기준 시장규모는 48억 7,489만 달러로, 글로벌 생선 및 해산물 시장 내 점유율 10위로 글로벌 시장규모의 3.0%를 차지하고 있음. 2013년 이후 4년간 성장률은 4.2%의 하락세를 나타내고 있음

그러나 향후 스페인 생선 및 해산물 시장은 증가세로 돌아설 것으로 전망됨. 2017년 생선 및 해산물의 시장규모는 50억 1,189만 달러, 2018년에 51억 2,254만 달러로 2017년 이후 2.2%의 성장세를 보일 것으로 전망됨

표 1.6 : 글로벌 생선 및 해산물(Fish and Seafood) 시장규모

(단위 : 백만 달러)

국가	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2014-2016)
글로벌	175,261.00	160,208.08	160,863.41	100.00%	-4.2%
1 미국	21,643.17	21,978.28	22,324.04	13.9%	1.6%
2 중국	15,941.70	16,562.55	16,358.34	10.2%	1.3%
3 한국	11,390.08	11,266.61	11,705.32	7.3%	1.4%
4 이탈리아	9,668.83	8,385.27	8,667.22	5.4%	-5.3%
5 일본	7,876.57	7,227.45	8,431.25	5.2%	3.5%
10 스페인	5,635.51	4,802.68	4,874.89	3.0%	-7.0%
기타	103,105.13	89,985.25	88,502.36	55.0%	-7.4%

출처 : GlobalData(consumer.globaldata.com)

표 1.7 : 스페인 생선 및 해산물(Fish and Seafood) 시장규모¹⁰.

(단위 : 백만 달러)

	매출액(백만 달러)	전년대비 CAGR	CAGR(2013-2016) vs CAGR(2017-2018)
2013	5,542.61	5.1%	-4.2% (2013-2016)
2014	5,635.51	1.7%	
2015	4,802.68	-14.8%	
2016	4,874.89	1.5%	
2017	5,011.89	2.8%	2.2% (2017-2018)
2018	5,122.54	2.2%	

출처 : GlobalData(consumer.globaldata.com)

10. 2017, 2018년은 전망치를 나타냄

3. 품목통계 종합분석

스페인 생선 및 해산물 시장 내 냉동 해산물 시장점유율 3위

2016년 기준 전체 생선 및 해산물(Fish and Seafood)시장에서 품목별 점유율을 보면, 조사제품이 속한 냉동 해산물(Frozen Fish and Seafood)의 시장 규모가 11억 232만 달러로 전체 생선 및 해산물 시장 내 점유율 22.6%의, 세 번째로 높은 비중을 차지하고 있음

생선 및 해산물 품목 대부분이 하락세

2013년 이후 4년간 스페인 생선 및 해산물 시장 내 품목 전반이 3.5-4.8% 내외의 하락세를 보이고 있으며, 동기간 가장 하락률이 높은 제품은 4.8%의 하락세를 기록한 건조 해산물(Dried Fish and Seafood), 가장 하락률이 낮은 제품은 3.5%의 하락세를 기록한 냉동 해산물(Frozen Fish and Seafood)인 것으로 집계됨

스페인 생선 및 해산물 시장에서는 상온보관가능 해산물(Ambient Fish and Seafood)의 시장 점유율이 41.6%로 월등히 높으며 신선 해산물(Fresh Fish and Seafood)과 냉동 해산물(Frozen Fish and Seafood)가 비슷한 수준의 점유율을 차지하고 있는 것으로 분석됨

표 1.8 : 스페인 생선 및 해산물(Fish and Seafood) 세부 품목별 시장규모

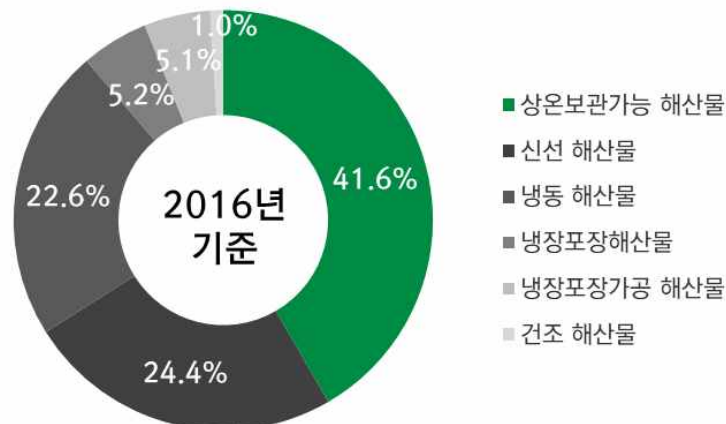
(단위 : 백만 달러)

	2013	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2013-2016)
전체	5,542.61	5,635.51	4,802.68	4,874.89	100%	-4.2%
상온보관가능 해산물	2,325.06	2,357.74	2,003.74	2,027.92	41.6%	-4.5%
신선 해산물	1,354.42	1,376.84	1,173.45	1,191.47	24.4%	-4.2%
냉동 해산물	1,228.20	1,257.35	1,078.70	1,102.32	22.6%	-3.5%
냉장포장해산물	293.66	297.61	252.75	255.58	5.2%	-4.5%
냉장포장가공 해산물	282.99	287.08	244.15	247.29	5.1%	-4.4%
건조 해산물	58.27	58.90	49.89	50.31	1.0%	-4.8%

출처 : GlobalData(consumer.globaldata.com)

표 1.9 : 스페인 생선 및 해산물(Fish and Seafood) 세부 품목별 시장점유율(2016)

(단위 : %)



출처 : GlobalData(consumer.globaldata.com)

Ⅱ. 시장 트렌드

※ 시장 트렌드 OVERVIEW

Market Trend 01. 유럽 中 수산업 규모 大

Market Trend 02. 현지 해산물 축제

Market Trend 03. 아니사키스 감염

Market Trend 04. 조개 배양 복구 계획

시장 트렌드 OVERVIEW

빅데이터 분석 개요

조사목적	스페인 조개 시장 최신 트렌드 분석
수집 기간	2016.01.01. ~ 2017.11.10
수집 방법	토픽 모델링을 통한 이슈 선정. 이슈 시계열 분석
수집 채널	스페인 식품정보원
입력 키워드	Clam, almeja
도출 기사	총 224건

트렌드 타임라인



Market Trend 01. 유럽 중 수산업 규모 대

- 스페인은 인접 유럽국가들 중 수산업 규모가 큰 국가들 중 하나임. 현지 북서지방인 갈리시아 지방을 중심으로 수산업이 발달해 있으며 해당 지방에서 생산되는 수산물이 스페인 전체 수산물 생산량의 대부분을 차지함
- 유럽 시장조사 기관인 S&D(Socialist and Democrats)의 2016년 보고서에 의하면 스페인의 어업 종사자 수는 3만 2,194명으로 EU 국가들 중 1위를 차지하고 있으며 양식업 종사자 수는 6,639명으로 확인됨

Market Trend 02. 현지 해산물 축제

- 스페인은 축제가 열리지 않는 날이 없다고 할 정도로 대도시와 각 지방의 작은 마을에서도 고유의 축제들이 개최됨. 스페인 사람들은 축제 기간 동안 다양한 퍼레이드와 음식을 통해 축제를 즐김
- 해산물로 유명한 스페인 현지 갈리시아 지방에서는 매년 10월 해산물 축제가 개최됨. 축제 입구에서 메뉴를 선택하여 계산한 다음 해당 코너에 가면 주문한 해산물을 받을 수 있음

Market Trend 03. 아니사키스 감염

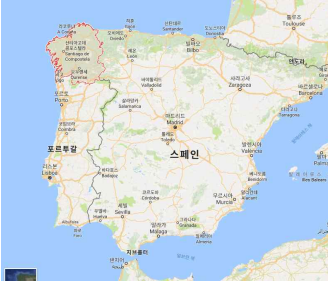
- 스페인 소비자협회(OCU, Organisation of Consumers and Users)에 의하면 식초에 절인 멸치, 정어리 구이 등 현지 내 일반적으로 소비되는 수산식품 3개 제품 중 1개에서 아니사키스가 발견됨
- 스페인 식품안전영양청(Agency of Food Security and Nutrition)는 기생충 감염 확산을 방지하기 위해 구매 후 즉시 냉동 보관할 것을 권고했으며 영하 20도 이하에서 5일 이상 보관하거나 생선의 내장을 최대한 빨리 제거할 것을 당부함

Market Trend 04. 조개 배양 복구 계획

- 스페인 농림수산식품부는 현지 산토냐(Santofña) 지역 습지 내 약 100만 개의 조개 종자를 심음. 이는 그동안 조개류 수확이 불가능하였던 산토냐 지역 내 습지 복구를 위해 스페인 정부와 전문가들이 협의한 후 결정됨

Market Trend 01. 유럽 中 수산업 규모 大

스페인 갈리시아 지방



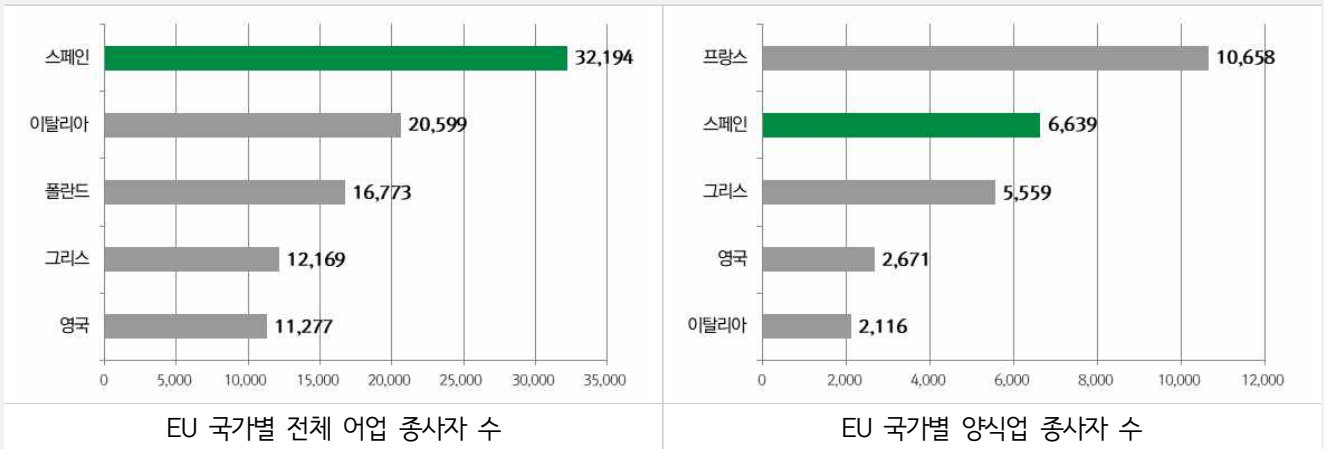
유럽 국가들 중 수산업 규모 상위권

스페인은 인접 유럽국가들 중 수산업 규모가 큰 국가들 중 하나임. 현지 북서지방인 갈리시아 지방을 중심으로 수산업이 발달해 있으며 해당 지방에서 생산되는 수산물이 스페인 전체 수산물 생산량의 대부분을 차지함¹¹⁾.

유럽 시장조사 기관인 S&D(Socialist and Democrats)의 2016년 보고서에 의하면 스페인의 어업 종사자 수는 3만 2,194명으로 EU 국가들 중 1위를 차지하고 있으며 양식업 종사자 수는 6,639명으로 확인됨. 수산물 생산량 또한 2015년 기준 유럽 국가들 중 러시아 다음으로 가장 높은 생산량을 보이고 있음

표 2.1 : EU 국가별 어업, 양식업 종사자 수

(단위 : 명)



출처 : FAO(www.fao.org)

표 2.2 : 2014 ~ 2015년 글로벌 수산물 생산량 순위

(단위 : 톤)

순위	국가	2014년	2015년	2014 ~ 2015년 성장률
1위	중국	14,811,390	15,314,000	3.4%
2위	인도네시아	6,016,525	6,028,260	0.2%
3위	미국	4,954,467	5,019,399	1.3%
4위	페루	3,548,689	4,786,551	34.9%
5위	러시아	4,004,242	4,172,073	4.2%
⋮				
12위	한국	1,727,329	1,639,860	-5.1%
⋮				
20위	스페인	1,055,496	967,240	-8.4%

출처 : FAO(www.fao.org)

※ 최신 통계 자료가 2015년임

11. S&D, 'S&D Priorities for the Fisheries Sector' 2016.02.24

신선한 해산물을 먹을 수 있는 축제 개최

스페인은 축제가 열리지 않는 날이 없다고 할 정도로 대도시와 각 지방의 작은 마을에서도 고유의 축제들이 개최됨. 스페인 사람들은 축제 기간 동안 다양한 퍼레이드와 음식을 통해 축제를 즐김

그 중에서도 해산물로 유명한 스페인 현지 갈리시아 지방에서는 매년 10월 해산물 축제가 개최됨. 축제 입구에서 메뉴를 선택하여 계산한 다음 해당 코너에서 가면 주문한 해산물을 받을 수 있음

축제 내 인기 메뉴는 문어요리(Pulpo a feira)와 해산물을 넣은 빠에야(paella)임. 현지인들은 해산물 축제 기간 동안 신선한 해산물과 주류를 섭취하며 주로 와인을 곁들여 먹음¹²⁾.

표 2.3 : 스페인 갈리시아 지방 해산물 축제(gran fiesta del marisco)



출처 : 20minutos(www.20minutos.es)

12. 20minutos, 'La Gran Fiesta del Marisco 'MarisGalicia' llegará por primera vez a Córdoba ' 2017.10.03

현지 아니사키스 감염 위험 증가

스페인 소비자협회(OCU, Organisation of Consumers and Users)에 의하면 식초에 절인 멸치, 정어리 구이 등 현지 내 일반적으로 소비되는 수산식품 3개 제품 중 1개에서 아니사키스가 발견됨. 특히 스페인 비스케이만에서 어획한 어류를 섭취할 경우 감염 위험도가 평균보다 50%까지 증가함¹³.

아니사키스는 덜익은 생선을 먹을 때 어패류에서 발견되는 기생충임. 최근 들어 아니사키스를 비롯한 기생충에 감염된 수산 제품이 자주 발견되면서 스페인 내 수산식품 소비량이 감소 추세를 보임. 특히 현지 내 스시나 세비체(Ceviche)를 먹는 소비자들이 많으며 어획 후 내장을 바다에 다시 버리는 일이 잦아 감염이 더욱 확산된 것으로 파악됨

아니사키스에 감염된 생선을 섭취할 시 복통, 설사, 구토, 어지러움, 변비 등의 증상이 나타나며 장기간 아니사키스에 노출될 경우 두드러기나 아나필락시(Anaphylaxis) 쇼크를 일으킬 수 있음

스페인 식품안전영양청(Agency of Food Security and Nutrition)는 기생충 감염 확산을 방지하기 위해 구매 후 즉시 냉동 보관할 것을 권고했으며 영하 20도 이하에서 5일 이상 보관하거나 생선의 내장을 최대한 빨리 제거할 것을 당부함¹⁴.

표 2.4 : 스페인 아니사키스 관련 사진



출처 : Anisakis(www.anisakis.com)

13. Outbreak News Today, 'Spain: Anisakis risk is high in Bay of Biscay fish', 2017.08.16

14. GQ Italia, 'Allarme Anisakis: come si combatte il verme del sushi', 2017.05.16

산토냐 습지 지역 조개 배양 복구 계획

스페인 농림수산식품부는 현지 산토냐(Santoña) 지역 습지 내 약 100만 개의 조개 종자를 심음. 이는 그동안 조개류 수확이 불가능하였던 산토냐 지역 내 습지 복구를 위해 스페인 정부와 전문가들이 협의한 후 결정됨

산토냐 습지 지역은 조개 종자가 성장하고 습지가 복구 될 때까지 출입 및 채취 행위가 금지되며 그물을 설치하여 파도로 인한 유실을 방지할 예정임. 스페인 농림수산식품부는 산토냐 습지 지역을 계속해서 모니터링 하여 조개 종자들이 정상적으로 성장하여 원래의 모습을 찾을 수 있도록 노력하겠다고 전함¹⁵.

표 2.5 : 스페인 산토냐 지역 습지 조개 종자



출처 : 20minutos(www.20minutos.es)

15. 20minutos, 'Los mariscadores cántabros sembrarán otro millón de almejas en Santander y Santoña', 2016.10.15



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

	제품명	제조사	제조국가
1	Almeja Del Pacifico Cocidas	Cabomar	베트남
2	Almeja Del Pacifico		
3	Almeja Blanca Del Pacifico		
4	Almeja Del Pacifico		
5	Almeja Del Pacifico		
6	Almeja Cruda	U.E.DIA(PB)	스페인
7	Almeja Japonesas	Deluxe	일본
8	Almeja Entera Cruda Del Pacifico	Mascato	칠레
9	Almeja Juliana	Pescadona	

1. 경쟁제품 선정

방문 매장 선정

하이퍼마켓 / 슈퍼마켓			
Supermercado ALDI	Simply City Supermercados	SuperSol Supermercados	El Corte Ingles
			
Calle de Gaztambide, 4, 28015 Madrid	Calle de Bravo Murillo, 16, 28015 Madrid	Calle de Galileo, 87, 28003 Madrid	Calle de la Princesa, 56, 28008 Madrid
Supermercado DIA	Supermercado LIDL	Mercadona	carrefour Express
			
Calle de Gaztambide, 6, 28015 Madrid	Calle de Galileo, 76-80, 28015 Madrid	Calle de Bravo Murillo, 5, 28015 Madrid	Calle de Cea Bermudez,53,28003 Madrid

출처 : 현지방문조사(Supermercado ALDI, Simply City Supermercados, SuperSol Supermercados, El Corte Ingles, Supermercado DIA, Supermercado LIDL, Mercadona, carrefour Express 2017.11)

현지 매장 방문을 통한 경쟁제품 9개 선정¹⁶.

	제품명	제조사	제조국가
1	Almeja Del Pacifico Cocidas	Cabomar	베트남
2	Almeja Del Pacifico		
3	Almeja Blanca Del Pacifico		
4	Almeja Del Pacifico	El Corte Ingles	
5	Almeja Del Pacifico	U.E.DIA(PB)	
6	Almeja Cruda	U.E.DIA(PB)	스페인
7	Almeja Japonesas	Deluxe	일본
8	Almeja Entera Cruda Del Pacifico	Mascato	칠레
9	Almeja Juliana	Pescadona	

출처 : 현지방문조사(Supermercado ALDI, Simply City Supermercados, SuperSol Supermercados, El Corte Ingles, Supermercado DIA, Supermercado LIDL, Mercadona, carrefour Express 2017.11)

분석 지표 설정 - 6개 항목

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

16. 수입액 상위국가의 경우 HS CODE 0307.72.10 품목(구: HS CODE 0307.79.30) 출무늬가 있는 비너스 또는 베네리다에 과의 기타 중)을 기준으로 집계되었음. 현지 조사의 경우 바지락을 기준으로 조사되어 수입액 상위를 차지한 국가(포르투갈, 이탈리아, 네덜란드, 한국)의 제품이 조사되지 않을 수 있음

2. 정량 분석

스페인 내 유통 중인 바지락 제품, 100g당 가격 평균 872원¹⁷.

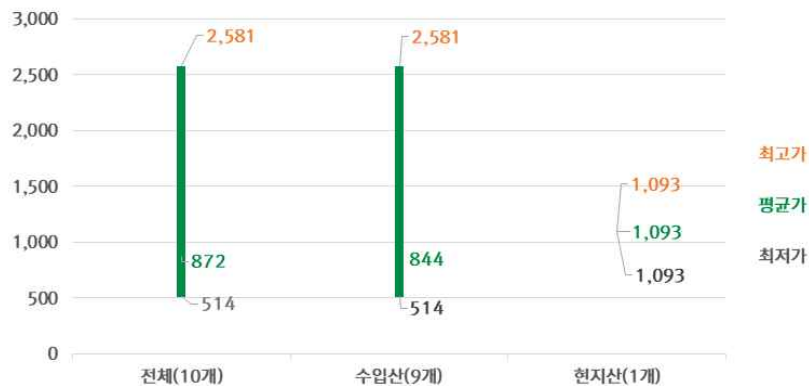
스페인 현지 하이퍼마켓 및 슈퍼마켓 방문 결과 스페인 내 판매 중인 바지락 제품의 100g 당 평균 가격은 872원으로 확인됨

100g 당 평균 가격이 가장 비싼 제품은 ‘Deluxe’의 ‘Almeja Japonesas’ 제품으로 100g당 가격은 2,581원임. 반면 가장 저렴한 제품은 ‘Cabomar’의 ‘Almeja Del Pacifico Cocidas’와 ‘Pescadona’의 ‘Almeja Juliana’ 제품으로, 동량 대비 약 5배 저렴한 514원으로 조사됨

현지 유통업체에서 조사된 9개 경쟁 제품의 중량 평균은 488.9g이며, 유통기한은 평균 22개월임

표 3.1 : 제조 국가별 중량(100g) 당 가격

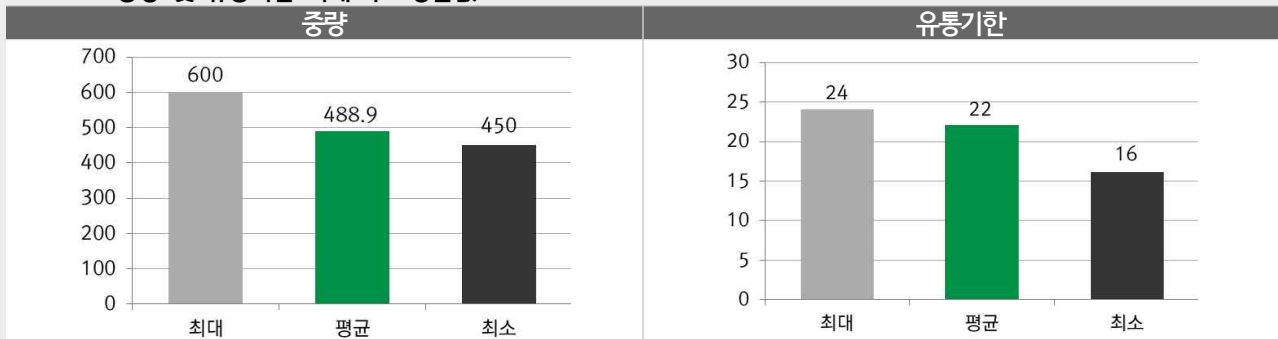
(단위 : 원)



출처 : 현지방문조사(Supermercado ALDI, Simply City Supermercados, SuperSol Supermercados, El Corte Ingles, Supermercado DIA, Supermercado LIDL, Mercadona, carrefour Express 2017.11)

표 3.2 : 중량 및 유통기한 최대·최소·평균값¹⁸.

(단위 : g, 개월)



출처 : 현지방문조사(Supermercado ALDI, Simply City Supermercados, SuperSol Supermercados, El Corte Ingles, Supermercado DIA, Supermercado LIDL, Mercadona, carrefour Express 2017.11)

17. 1유로(EUR) = 1291.67원(KRW) (KEB하나은행 고시기준, 2017.11.08.), 경쟁제품 가격 분석을 위해 현지 화폐단위인 ‘유로’를 한화로 전환하여 제시함

18. 중량과 유통기한의 평균은 제조국가 구분 없이 도출된 결과임

3. 정성 분석

바지락, 플라스틱 파우치, 플라스틱 통, 나무 상자 외장재 사용 중

경쟁제품 9개 중 7개는 플라스틱 파우치를 외장재로 사용하고 있음. 나머지 2개 중 한 개는 플라스틱 통을 한 개는 나무 상자를 외장재로 사용하고 있음

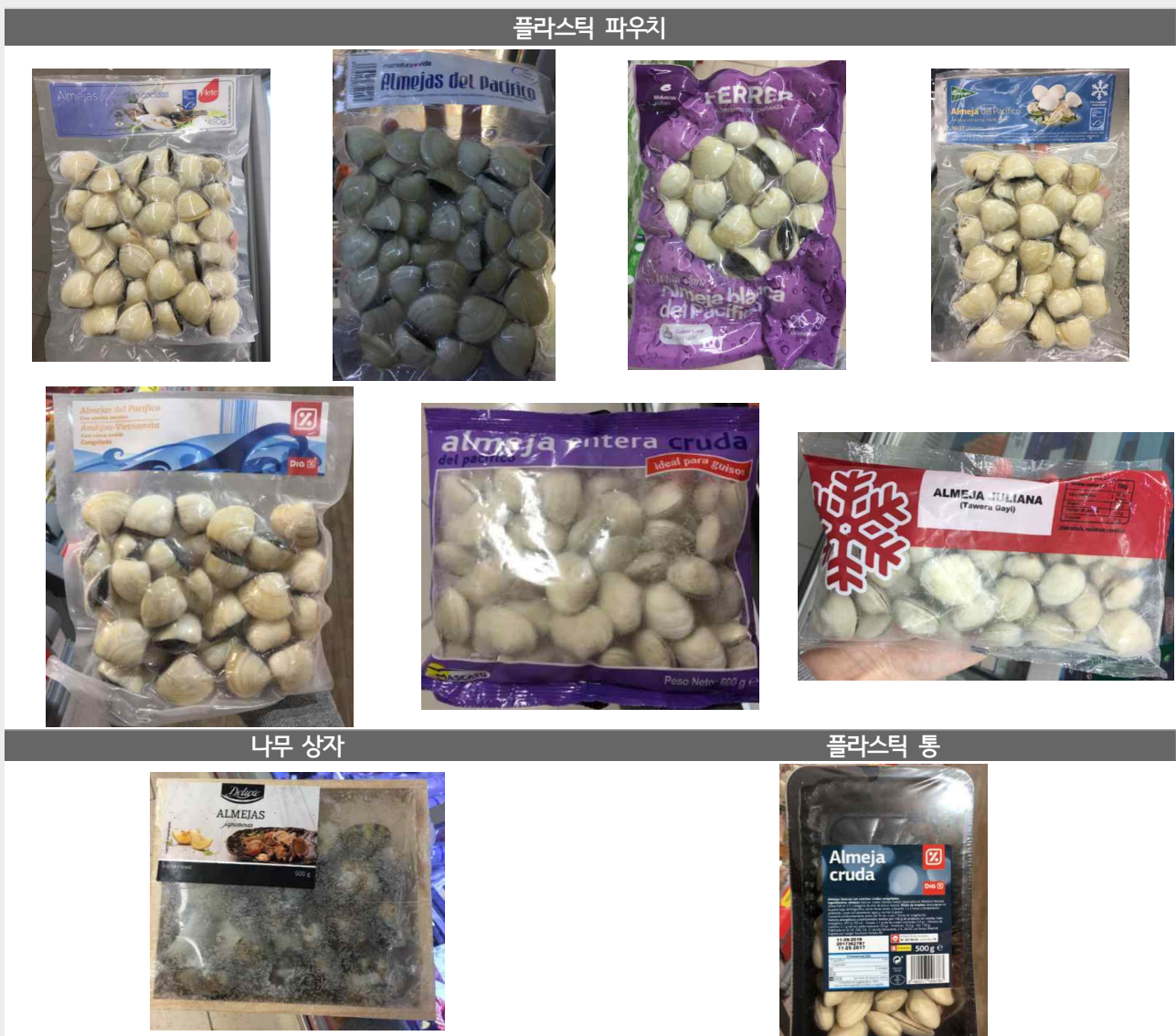
주원료

경쟁제품에는 바지락이 주원료로 사용됨. 'Mascato' 사의 'Almeja Entera Cruda Del Pacifico' 제품의 경우 소금이 첨가됨

제조국가

스페인 현지조사결과, 8개의 매장에서 조사된 9개의 제품 중 8개의 제품은 수입산이며, 1개의 제품은 현지산으로 조사됨

표 3.3 : 경쟁제품 패키지 분류



출처 : 현지방문조사(Supermercado ALDI, Simply City Supermercados, SuperSol Supermercados, El Corte Ingles, Supermercado DIA, Supermercado LIDL, Mercadona, carrefour Express 2017.11)

3. 정성 분석

표 3.4 : 경쟁제품 원료 목록

제품명	원료
Almeja Del Pacifico Cocidas	바지락
Almeja Del Pacifico	바지락
Almeja Blanca Del Pacifico	바지락
Almeja Del Pacifico	바지락
Almeja Del Pacifico	바지락
Almeja Cruda	바지락
Almeja Japonesas	바지락
Almeja Entera Cruda Del Pacifico	바지락, 소금
Almeja Juliana	바지락

출처 : 현지방문조사(Supermercado ALDI, Simply City Supermercados, SuperSol Supermercados, El Corte Ingles, Supermercado DIA, Supermercado LIDL, Mercadona, carrefour Express 2017.11)

표 3.5 : 경쟁제품 제조국가





제품명	원산지	제조국가 비중
Almeja Del Pacifico Cocidas	베트남	<p>■ 베트남 ■ 칠레 ■ 스페인 ■ 일본</p>
Almeja Del Pacifico		
Almeja Blanca Del Pacifico		
Almeja Del Pacifico		
Almeja Del Pacifico		
Almeja Cruda	스페인	
Almeja Japonesas	일본	
Almeja Entera Cruda Del Pacifico	칠레	
Almeja Juliana		

출처 : 현지방문조사(Supermercado ALDI, Simply City Supermercados, SuperSol Supermercados, El Corte Ingles, Supermercado DIA, Supermercado LIDL, Mercadona, carrefour Express 2017.11)

4. 현지 방문 조사자료

현지 조사 정보

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

분류		제품 01	제품 02
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	Cabomar	Cabomar
	제품명	Almeja Del Pacifico Cocidas	Almeja Del Pacifico
	중량(g)	450	450
	가격(EUR)	1.79	1.99
	외장재	플라스틱 파우치	플라스틱 파우치
	원료	바지락	바지락
	유통기한(개월)	19	24
	제조국가	베트남	베트남
취급처	수입사 정보	Cabomar Congelados, S.A.U.	Cabomar Congelados, S.A.U.
	판매확인 매장	Supermercado ALDI	Simply City Supermercados

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 03	제품 04
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	Ferrer	El Corte Ingles
	제품명	Almeja Blanca Del Pacifico	Almeja Del Pacifico
	중량(g)	500	450
	가격(EUR)	2.75	1.83
	외장재	플라스틱 파우치	플라스틱 파우치
	원료	바지락	바지락
	유통기한(개월)	24	24
	제조국가	베트남	베트남
취급처	수입사 정보	Frigorifics Ferrer, S.A.	El Corte Ingles
	판매확인 매장	SuperSol Supermercados	El Corte Ingles

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 05	제품 06
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	U.E.DIA(PB)	U.E.DIA(PB)
	제품명	Almeja Del Pacifico	Almeja Cruda
	중량(g)	450	500
	가격(EUR)	2.22	4.23
	외장재	플라스틱 파우치	플라스틱 통
	원료	바지락	바지락
	유통기한(개월)	24	24
	제조국가	베트남	스페인
취급처	수입사 정보	DIA, S.A.	-19.
	판매확인 매장	Supermercado DIA	Supermercado DIA

19. 해당 제품은 현지산 제품이므로 수입사 정보를 제공하지 않음

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 07	제품 08
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	Deluxe	Mascato
	제품명	Almeja Japonesas	Almeja Entera Cruda Del Pacifico
	중량(g)	500	600
	가격(EUR)	9.99	3.25
	외장재	나무 상자	플라스틱 파우치
	원료	바지락	바지락, 소금
	유통기한(개월)	23	17
	제조국가	일본	칠레
취급처	수입사 정보	Delfin Ultracongelados, S.A.	Mascato, S.A.
	판매확인 매장	Supermercado LIDL	Mercadona

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 09
제품이미지	앞면	
	뒷면	
제품스펙	제조사명	Pescadona
	제품명	Almeja Juliana
	중량(g)	500
	가격(EUR)	1.99
	외장재	플라스틱 파우치
	원료	바지락
	유통기한(개월)	16
	제조국가	칠레
취급처	수입사 정보	Pescadona S.A.
	판매확인 매장	carrefour Express

IV. 경쟁사 분석

※ 경쟁사 분석 OVERVIEW

1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사별 현황 파악

경쟁사 분석 OVERVIEW



		El Corte Ingles	Mascato	Cabomar
		스페인	스페인	스페인
기업 개요	설립년도	1940년	1985년	2011년
	본사 소재지	스페인	스페인	스페인
	직원 수	9만 1,690명(2016년)	약 500명(2016년)	약 150명(2016년)
	매출액	약 9억 8,000 유로(2016년) 약 1조 1,741억 원	약 7억 3,070 유로(2016년) 약 9,179억 5,602만 원	약 3억 유로(2016년) 약 3,934억 800만 원
	취급품목	식료품, 생활용품 등	각종 해산물	각종 해산물
제품 정보				
		바지락	바지락	바지락
홍보 전략	온라인 홍보	· SNS를 활용한 홍보	· 홈페이지를 활용한 홍보	· 홈페이지를 활용한 홍보
	캐치 프레이즈	· ‘Si no queda satisfecho le devolvemos su dinero’ - ‘당신이 만족하지 못한다면, 돈을 환불해드리겠습니다’	· ‘Mascato en el mundo’ - ‘세계를 선도하는 Mascato’	· ‘Calidad en todo el proceso’ - ‘품질이 최우선’

1. 경쟁사 선정

경쟁사 선정 프로세스

방법론 01. 온라인 쇼핑물 조사 온라인 쇼핑물 조사

- 키워드 : Almeja(바지락), Mariscos(조개류)
- 온라인 쇼핑물 분석
 - Carrefour.es
 - Mercadona.es

방법론 02. 오프라인 매장 조사 오프라인 매장 방문

- 스페인 현지 하이퍼마켓· 대형 마트 방문(2017.11)
 - Carrefour
 - Mercadona

방법론 검증을 통한 경쟁사 도출

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

스페인 기업 총 3개사 도출

표 4.1 : 경쟁사 도출 결과

스페인	스페인	스페인
		
· 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 checked="" type="checkbox"/>	· 오프라인 매장 판매확인 기업 <input checked="" type="checkbox"/>

2. 경쟁사별 현황 파악

El Corte Ingles 정보

- 대표 전화 : +34-933-06-38-00
- 업태 : 생산 및 유통
- 소재지 : 마드리드(Madrid)

출처 : El corte ingles
(www.elcorteingles.es)

스페인 기업 분석 : El Corte Ingles

El Corte Ingles는 스페인 마드리드에 본사를 둔 유통·소매업체로 1940년에 설립됨. 신선식품, 가공식품 등 다양한 품목을 취급하고 있으며, 자체 PB 상품 개발을 통해 양질의 저렴한 제품들을 공급함. 2016년 기준 약 9억 8,000 유로의 매출액을 달성했으며, 9만 1,690명의 직원들을 보유하고 있음

[기업 개요]

- | | | |
|--------|-------|----------------------|
| ① 설립년도 | | 1940년 |
| ② 직원수 | | 9만 1,690명(2016년) |
| ③ 매출액 | | 약 9억 8,000 유로(2016년) |
| ④ 취급품목 | | 식품, 생활용품, 잡화 등 |



출처 : El corte ingles(www.elcorteingles.es)

[제품 정보]

온(오프)라인
확인 제품



바지락



바지락



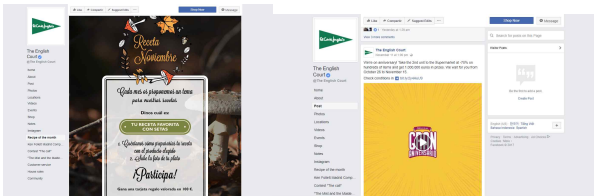
조개

출처 : El corte ingles(www.elcorteingles.es)

[홍보 전략]

온라인 홍보

SNS를 활용한 홍보



- SNS에 'Recipe of the month'(이달의 레시피) 및 애니메이션을 활용한 프로모션 홍보를 통해 소비자들의 흥미 유발 및 제품 홍보

캐치프레이즈

"Si no queda satisfecho le devolvemos su dinero"



- '당신이 만족하지 못한다면, 돈을 환불해드리겠습니다'
- 상기의 캐치프레이즈를 통해 자사 제품의 품질과 맛에 대한 자신감을 강조

출처 : El corte ingles(www.elcorteingles.es)

2. 경쟁사별 현황 파악

Mascato 정보

- 대표 전화 : +34-986-44-30-89
- 업태 : 생산 및 유통
- 소재지 : 비고(Vigo)

출처 : Mascato(www.mascato.com)

스페인 기업 분석 : Mascato

Mascato는 1985년에 설립된 해산물 가공 및 유통업체로 스페인 Vigo에 본사를 두고 있음. 당사는 나미비아, 남아프리카공화국, 베트남, 칠레 등지에 대규모 물류창고를 보유하고 있으며,²⁰ 수산물을 연간 비축해 안정적인 공급을 함. 끊임없이 고객의 기호에 맞는 제품을 연구 및 개발해 상품화 하고 있으며 호텔, 대형마트, 식품점에 제품을 납품하고 있음

[기업 개요]

- | | |
|--------------|----------------------|
| ① 설립년도 | 1985년 |
| ② 직원수 | 약 500명(2016년) |
| ③ 매출액 | 약 7억 3,070 유로(2016년) |
| ④ 취급품목 | 각종 해산물 |



출처 : Mascato(www.mascato.com)

[제품 정보]

온(오프)라인
확인 제품



바지락



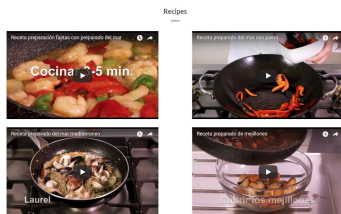
생선 필레

출처 : Mascato(www.mascato.com)

[홍보 전략]

온라인 홍보

홈페이지를 활용한 홍보



- 자사 홈페이지에 해산물을 활용한 다양한 레시피를 제공해 소비자들의 관심유도 및 제품 홍보

캐치프레이즈

"Mascato en el mundo"

MASCATO EN EL MUNDO

- '세계를 선도하는 Mascato'
- 자신감 넘치는 캐치프레이즈를 통해, 자사 제품의 뛰어난 품질과 맛을 홍보

출처 : Mascato(www.mascato.com)

20. 당사 홈페이지 참고, www.mascato.com

2. 경쟁사별 현황파악

Cabomar 정보

- 대표 전화 : +34 986 839 584
- 업태 : 생산 및 유통
- 소재지 : 비고(Vigo)

출처 : Cabomar(www.cabomar.com)

스페인 기업 분석 : Cabomar

Cabomar는 2011년 스페인 Vigo에 설립된 해산물 가공 및 유통업체임. 현재 Marnatura, Marnaturavida 두 개의 브랜드를 보유하고 있으며, 취급 품목으로는 조개, 연어, 참치, 오징어와 같은 다양한 해산물이 있음. 2016년 기준 약 150명의 직원을 두고 있으며 남아프리카공화국, 칠레, 아르헨티나 등에 물류창고를 보유함²¹.

[기업 개요]

- | | | |
|--------|-------|----------------|
| ① 설립년도 | | 2011년 |
| ② 직원수 | | 약 150명(2016년) |
| ③ 매출액 | | 약 3억 유로(2016년) |
| ④ 취급품목 | | 각종 해산물 |



출처 : Cabomar(www.cabomar.com)

[제품 정보]

온(오프)라인
확인 제품



바지락



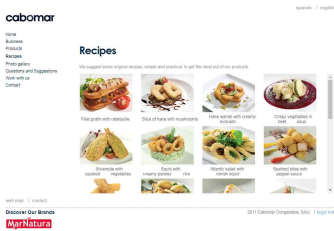
오징어

출처 : Cabomar(www.cabomar.com)

[홍보 전략]

온라인 홍보

홈페이지를 활용한 홍보



- 자사 홈페이지에 해산물을 활용한 다양한 레시피를 제공해 소비자들의 관심유도 및 제품 홍보

캐치프레이즈

"Calidad en todo el proceso"

Calidad en todo el proceso

- '품질이 최우선'
- 제품의 핵심은 품질이라는 캐치프레이즈를 통해 소비자들로부터 자사 제품에 대한 신뢰를 구축

출처 : Cabomar(www.cabomar.com)

21. 당사 홈페이지 참고, www.cabomar.com

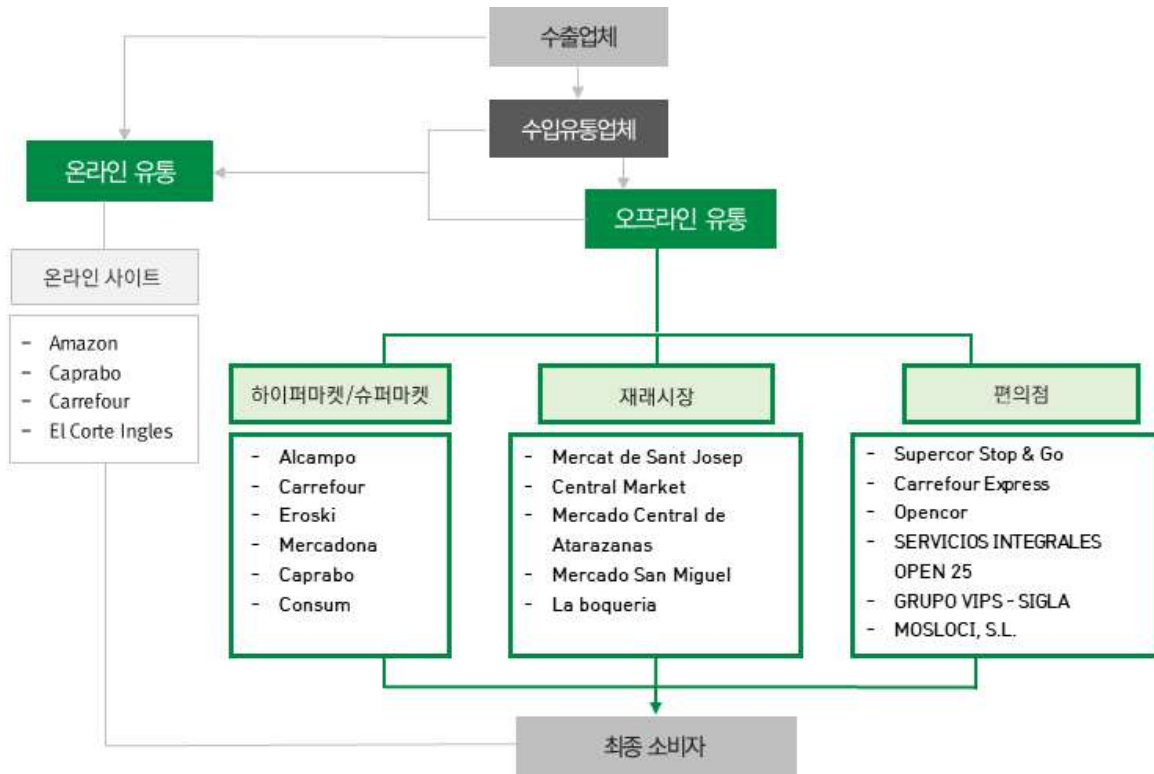
Ⅲ. 유통구조 현황

※ 유통구조 현황 OVERVIEW

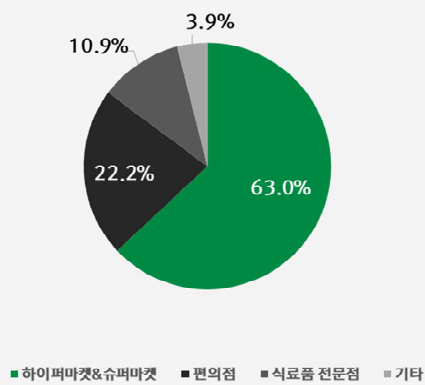
1. 현지 진출 주요 경로
2. 전문가 인터뷰

유통구조 OVERVIEW

현지 유통구조 Map



현지 유통채널별 유통점유율



유통채널별 정의 및 특징

- **하이퍼마켓·슈퍼마켓**
: 식료품, 일용 잡화, 의료품, 화장품 등의 가정용품을 판매하는 매장
- 면적 2,300㎡ 이상(하이퍼마켓)
- 면적 280 ~ 2,300㎡ 이상(슈퍼마켓)
- **편의점** : 연중무휴로 24시간 영업하는 소규모 점포로, 식료품, 잡화, 안전상비의약품, 의약품 등의 제품을 취급함
- **재래시장** : 개인 소매상, 길거리 상점 등 전통적인 방식의 소매상
- **기타** : 백화점, 온라인 쇼핑몰 등 일반 소매점을 포함함

출처 : Global Data(2015), 'Fish & Seafood, Other Frozen Food' 유통점유율 기준

1. 현지 진출 주요 경로

시장 점유율

2015년 기준, ‘Fish & Seafood’ 와 ‘Other Frozen Food’ 품목의 유통 채널별 비중을 비교 및 분석한 결과, 하이퍼마켓&슈퍼마켓이 63%로 가장 높게 나타남. 편의점은 약 22.2%의 점유율로 두 번째로 높은 비중을 차지하였으며 재래시장을 포함한 식료품 전문점이 10.9%로 뒤를 이었음. 이를 제외한 기타(온라인, 백화점 등)를 포함하는 기타 유통채널은 전체의 3.9%를 차지하는 것으로 도출됨

ROUTE #1. 하이퍼마켓·슈퍼마켓

: 일상 소비의 중심가 슈퍼마켓

스페인의 식료품은 대부분 슈퍼마켓을 중심으로 거래가 이루어지는 것으로 나타남. 특히 비교적 유통기한이 짧은 신선 식품들의 경우 슈퍼마켓에 의존하는 경향이 크며, 전자 제품이나 가구, 가전제품 및 의류와 같은 잡화들은 대형 하이퍼마켓을 이용하는 경향을 보임. 그렇기 때문에 슈퍼마켓이 주변에 흔하게 분포되어 있으며 현지 주민들도 대부분의 생필품들을 슈퍼마켓을 통해 구입하고 있음

2016년 기준, 스페인 내 주요 하이퍼마켓&슈퍼마켓은 Tesco, Carrefour, Metro Group, Auchan, Rewe Group, Edeka, Lederc등이 있음²².

표 5.1 : 하이퍼마켓&슈퍼마켓으로 유통하는 수입사 정보

 <p>하이퍼마켓&슈퍼마켓</p>	1. AMPZ Zaragoza Spain SL	
	홈페이지	www.ampzspain.es
	기업 개요	포르투갈과 이탈리아에서 수입하기도 함. 주로 하이퍼마켓, 마켓, 레스토랑으로 납품하며, 대구와 참치가 가장 인기 있음
	2. Ahorramas	
	홈페이지	www.ahorramas.com
	기업 개요	마드리드 지역을 중심으로 약 200개의 슈퍼마켓 체인을 두고 있는 업체임. 여러 종류의 해산물을 취급하며 수입산 제품도 취급해 자신들의 매장에 유통함
	3. Alcampo	
	홈페이지	www.alcampo.es
	기업 개요	하이퍼마켓 체인으로, 다양한 해산물을 수입하여 유통함. 주로 자사 매장으로 직접 유통하고 있음

22. CBI Ministry of Foreign Affairs, ‘Fresh Fruits and Vegetables in Europe’, 2016.08

1. 현지 진출 주요 경로


ROUTE #2. 편의점(일반 소매상)

: 두 거대 기업이 만들어 낸 Supercor Stop & Go

스페인 내 ‘ 편의점’ 이라는 개념은 일반적인 Convenience store와 달리 일반 소매상형태임. 프랑스 대형유통업체인 Carrefour의 Carrefour Express 나 스페인 내 독점 백화점인 El Corte Inglés의 자회사 Opencor가 있기는 하지만 이를 제외한 대부분은 체인이 아닌 일반 소매상형태임

스페인 내 최대 백화점 브랜드인 El Corte Inglés와 유명 에너지 회사인 Repsol은 Supercor Stop & Go라는 주유소 브랜드를 통해 자체 주유소와 프랜차이즈를 포함한 약 3,500개의 주유소 네트워크를 연결하는 전략적 협의를 발표함. 두 회사는 이미 일 년 전부터 Gespevesa를 통해 석유 회사의 주유소에 총 58개의 매장 중 50%를 함께 관리해왔으며, 이번 협의를 통하여 El Corte Inglés의 35,000여개의 식품류 제품과 60,000여개의 비식품류 제품을 Repsol에 납품하여 판매하게 됨²³.

표 5.2 : 편의점으로 유통하는 수입사 정보

 <p>백화점</p>	1. Cabomar	
	홈페이지	www.cabomar.com
	기업 개요	Marnatura와 Marnaturavida라는 두 가지의 브랜드를 가지고 있으며 바지락을 포함해 오징어, 생선살 등 다양한 해산물을 취급하고 있음. 주로 베트남에서 바지락을 수입하여 유통하고 있음
	2. Mascato	
	홈페이지	www.mascato.com
	기업 개요	베트남, 칠레 등 다양한 곳에 지사를 두고 수입하여 유통하고 있음
	3. Delfin Ultracongelados	
	홈페이지	naturafritossecos.es
	기업 개요	1950년에 설립되어 바지락 이외에도 다양한 종류의 해산물을 구매, 판매, 수입, 유통, 제조하는 업체임. 특히, 냉동수산물을 전문적으로 취급하는 업체임

23. Expansion, ‘El Corte Inglés desembarcará en toda la red de estaciones de Repsol con Supercor Stop&Go’, 2017.07.24

1. 현지 진출 주요 경로

ROUTE #3. 식료품 전문점(재래시장)

: 여전히 인기 있는 스페인의 전통적 유통채널

현대적 유통채널이 다양한 국가에서 많이 이용되고 있는 반면, 스페인의 경우에는 여전히 전통적 유통채널을 찾는 소비자들이 많은 것으로 도출됨. 특히, 스페인의 Mercado de San Miguel은 도시의 상징으로도 불릴 만큼 유럽 내에서도 매우 유명한 재래시장이며 관광객들에게 관광명소로도 유명함. 나아가 일반 소비자뿐만 아니라 레스토랑에 합리적인 가격으로 공급하는 공급자의 역할도 하고 있음

또한, 마드리드의 중앙시장(Mercado Central), 바르셀로나의 보케리아(La Boqueria)와 같이 역사 깊고 규모가 큰 시장은 꼭 들려야 하는 관광 명소로 지정되어, 매일 수천 명에서 수만 명의 사람들이 이용하고 있음. 물건을 구매하는 장소를 넘어 식사와 여가를 즐기는 장소로도 활용됨. 재래시장에 입점한 점포들은 대부분 단일 품목을 전문적으로 취급하고 있으며 제품의 종류에 따라 입점위치가 나누어짐²⁴.

표 5.3 : 재래시장으로 유통하는 수입사 정보

 <p>재래시장</p>	1. Ansomar	
	홈페이지	www.ansomar.com
	기업 개요	다양한 해산물을 수입 및 유통하는 업체로, 자신들만의 수산시장 외에도 다양한 곳으로 유통함
	2. Ferrer	
	홈페이지	www.fferrer.es
	기업 개요	1924년에 설립된 업체로 주로 신선 및 냉동 해산물을 유통하고 있음
	3. Pescadona	
	홈페이지	www.pescadona.com
	기업 개요	1988년 설립된 회사로 주로 홍합을 취급하고 있으나, 칠레산 바지락도 수입 유통하고 있음

24. CBI Ministry of Foreign Affairs, 'Fresh Fruits and Vegetables in Europe', 2016.08

2. 전문가 인터뷰

인터뷰 대상 및 일시

바지락 및 조개류 수입·유통업체
대상 인터뷰 진행

(2017년 11월)

Q1. 바지락(조개류) 시장 트렌드는 어떠한가요?

“현지에서 대합, 모시조개, 바지락과 같은 이매패류는 일반적으로 수입을 하지 않으며, 스페인 주변의 바다에서 생산·조달하여 유통하고 있습니다. 하지만, 스페인의 내륙지방의 경우에는 일부 수입산을 취급하고 있는데, 주로 유럽의 포르투갈이나 이탈리아산을 취급하고 있습니다.”

해산물 수입 유통업체

AMPZ Zaragoza Spain SL 담당자 Jesus Alquezar와의 인터뷰 중, 2017.11

“현재 스페인의 Cantabria 지역은 바다에 접하고 있는 지역으로, 정부에서 현지산 어패류에 대한 유통 장려 프로젝트를 진행하고 있습니다. 이로 인해서 현지의 어패류 판매 유통업체들은 대부분 Cantabria 지방의 Santander에서 생산되는 어패류를 취급하고 있으며, 대합, 모시조개, 바지락과 같은 이매패류 중에서 Fina Clam(포목상 바지락)가 가장 인기가 많습니다.”

해산물 유통업체

Mariscos Ana Mar 인터뷰 중, 2017.11

“스페인에서 어패류를 주 재료로 만든 음식들은 가족들과 같이 먹을 수 있는 식품으로, 현지에서 인기가 많은 편입니다. 특히, 크리스마스 및 4월 Holy Week 동안 많이 소비되고 있습니다.”

현지 해산물 유통업체

Bacalao LA CHATA 담당자 Rosa Bastian와의 인터뷰 중, 2017.11

Q2. 바지락(조개류)의 구매요인은 무엇인가요?

“현지 시장에서 조개류 상품은 인기가 높지만, 상대적으로 가격이 높습니다. 이로 인해 소비자들은 조개류 상품을 구매할 때 크기와 원산지를 중요하게 고려하며, 상품을 구매하는 경향이 있습니다. 따라서 현지의 소비자들은 스페인의 Galicia 지역에서 생산되는 제품이 인기가 높으며, 그중에서도 크기가 가장 큰 Fina Clam(포목상 바지락)에 판매율이 높습니다.”

해산물 수입 유통 업체

Dagustin 담당자 Mr.Jorge 와의 인터뷰 중, 2017.11

“스페인에서 조개류를 구매하는 소비자들은 상품의 크기를 중요하게 생각하며 상품을 구매하고 있습니다. 이런 이유로 현지에 유통되고 있는 Japonica Clam, Rubia Clam, Babosa Clam, Fina Clam 4가지 종류의 바지락, 모시조개류 상품 중 크기가 가장 큰 Fina Clam(포목상 바지락)이 인기가 많습니다.”

현지 해산물 유통업체

Bacalao LA CHATA 담당자 Rosa Bastian와의 인터뷰 중, 2017.11



IV. 유통업체 현황

※ 유통업체 현황 OVERVIEW

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

유통업체 현황 OVERVIEW



		Alcampo	La boqueria	Opencor
		하이퍼마켓	재래시장	편의점
유통업체 개요	설립년도	1981년	1840년	2000년
	직원 수	약 26만 4,000명(2016년) ^{25.}	-	9만 3,300명(2016년) ^{26.}
	매출액	약 443억 7,300만 유로(2016년) ^{27.}	-	약 145억 9,000만 유로(2016년) ^{28.}
	점포 수	57개(2016년)	약 470개(2016)	198개(2016년)
	취급품목	식료품, 신선식품, 잡화, 의류, 식품 등	육류, 해산물, 과일, 채소, 견과류 등	식료품, 생활용품 등
매장 전경	매장 사진			
	매대 현황			
매장 이슈		- 'La Vida Azul' 알감포의 건강하고 안전한 제품들로 고객에게 행복한 일상을 만들어 줌	관광객들과 현지인들이 충돌하지 않고 조화롭게 시장을 이용할 수 있도록 함	- El Corte Inglés Payment Cards, 삼성페이에 등록 가능
프로모션 전략		- 새 학기 시즌을 맞이하여 아동 용품 및 사무 용품 할인 이벤트 실행	모든 상점이 단일 품목을 취급하는 전문점으로 운영됨	- SNS를 이용한 고객들과의 활발한 소통

25. Alcampo의 회사정보가 불명확하여 모기업인 Auchan의 직원 수를 기재함

26. Opencor의 회사정보가 불명확하여 모기업인 El Corte Inglés의 직원 수를 기재함

27. Alcampo의 회사정보가 불명확하여 모기업인 Auchan의 매출액을 기재함

28. Opencor의 회사정보가 불명확하여 모기업인 El Corte Inglés의 매출액을 기재함



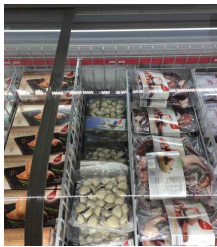

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



Alcampo

알캄포는 스페인에서 두 번째로 큰 하이퍼 마켓 브랜드임. 알캄포 역시 프랑스 기업인 Auchan의 계열사이며, 현지인들과 여행객들이 많이 찾는 만큼 다양한 제품을 구비하고 있음. 하이퍼 마켓 뿐만 아니라 주유소도 운영하고 있으며, 무료 와이파이 제공이나, 키즈 클럽, 청년 클럽 등 다양한 고객 만족 서비스를 실행하고 있음

표 6.1 : Alcampo 매장 정보

기업 정보	컨셉	Recoge tus compras en Alcampo	
	대표 주소	Avda. Monforte de Lemos nº 36 CCMadrid 2, 28029 Madrid	
	대표 전화	+93-730-44-44	
주요 판매품목		식료품, 신선식품, 잡화, 의류, 식품 등	
매장 전경			
매장 이슈		<p>La Vida Azul²⁹.</p> <p>'La Vida Azul'은 스페인어로 '푸른 삶'이라는 뜻인데, 알캄포의 안전하고 건강한 제품들을 통해 고객들의 삶이 더 푸르고 건강하며 활기차게 만들고 싶다는 의미임. 엄격한 기준에 따라 선별된 제품에 'Selección azul'이라는 마크를 붙이고 해당 제품을 따로 검색할 수 있는 어플도 출시함</p>	
프로모션 전략		<p>새 학기 시즌을 겨냥한 할인³⁰.</p> <p>알캄포의 온라인 매장에서 아이들의 새 학기 시작에 맞추어 여러 가지 아동 용품을 할인하고 있음. 최신 트렌드를 반영한 바퀴달린 책가방, 캐릭터 가방, 잠옷, 학기구 등의 품목들이 포함되어 있으며 사무 용품이나 전자 제품도 일부 할인 중임</p>	
매대현황			

출처 : Alcampo(www.alcampo.es)

29. elEconomista, 'Alcampo 'etiqueta' con la vida azul los productos de mejor balance nutricional', 2017.09.13

30. 당사 홈페이지 참고, www.alcampo.es

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



La boqueria

보케리아 시장은 유럽 최대의 전통 재래시장으로 불릴 만큼 큰 규모를 가지고 있는 바르셀로나의 시장임. 최초로 생성된 시기는 확실하지 않으나, 현재의 규모로 완공된 시기는 1840년도임. 최고의 관광지인 바르셀로나의 변화가에 위치하여 관광객들이 많이 찾는 장소이며, 고품질 저가격의 농산물들을 취급하여 현지인들도 즐겨 찾는 시장임. 육류, 하몽, 채소, 과일, 유제품, 견과류, 해산물, 허브 등 상점마다 판매하는 품목이 뚜렷함

표 6.2 : La boqueria 매장 정보

기업 정보	컨셉	유럽 최대의 전통 재래 시장	
	대표 주소	La Rambla, 91, 08001 Barcelona, Spain	
	대표 전화	+93-318-25-84	
주요 판매품목		육류, 해산물, 과일, 채소, 견과류 등	
매장 전경			
매장 이슈		<p>관광객들과 현지인들의 조화³¹. 보케리아 시장은 전 세계에서 인기있는 관광지인 바르셀로나의 중심가에 위치한 만큼, 어마어마한 수의 관광객들이 매일 같이 방문함. 그만큼 현지인들도 많이 방문하는 곳이기 때문에 자칫하면 많은 사람들이 몰려 시장 이용이 불편해질 가능성이 있음. 그런 점을 보완하기 위해 관광객들을 위한 섹션이나 상품들을 개발하기도 함</p>	
프로모션 전략		<p>모든 상점이 전문점³². 시장의 규모가 거대하고 많은 사람들이 이용하기 때문에 자칫 길을 잃거나 원하는 제품을 찾지 못할 수도 있는 점을 고려하여 모든 상점이 각각 단일 품목만을 취급하는 전문점으로 운영됨. 과일, 육류, 하몽, 계란, 해산물, 견과류, 캔디 등 각 상점만의 취급 품목이 뚜렷하여 고객들이 더욱 편리하게 이용 가능함</p>	
매대현황			

출처 : La Boqueria(www.boqueria.info)

31. Euronews, '24 hours in Barcelona', 2017.10.26

32. Saveur, 'Barcelona's famous Boqueria market is just the beginning', 2016.08.24

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



Opencor

Opencor는 스페인의 대형 유통 업체인 El Corte Inglés의 계열사로, 2000년에 설립된 편의점 전문 업체임. 상시 18시간 운영되는 점포를 운영하며, El Corte Inglés 구매 카드로도 편리하게 이용 가능함. 취급품목으로는 식품, 의약품, 향수, 잡지 등 6,000가지가 넘으며, 폰 카드 충전, 선물 포장, 핸드폰 충전 등의 편리한 서비스를 제공함³³.

표 6.3 : Opencor 매장 정보

기업 정보	컨셉	The store of all your purchases
	대표 주소	Calle Hermosilla 112, 28009 - Madrid (Spain)
	대표 전화	+93-401-85-00
주요 판매품목		식료품, 생활용품 등
매장전경		 
매장 이슈		<p>El Corte Inglés Payment Cards, 삼성페이에 등록 가능³⁴.</p> <p>2017년 7월부터, El Corte Inglés의 고객들은 당사의 자체 지불 카드인 El Corte Inglés Payment Cards를 삼성페이에 등록할 수 있다고 함. 고객들이 당사 지불 카드를 온라인으로 신청하면, 플랫폼에서 자동적으로 관련 데이터를 삼성페이에 저장시킨다고 전해짐. 이를 통해 고객들은 보다 안전하고 편리한 결제 시스템을 누릴 수 있을 것으로 예상됨</p>
프로모션 전략		<p>SNS를 이용한 활발한 마케팅</p> <p>페이스북, 인스타그램, 트위터를 이용해 신제품 및 베스트 셀링 제품에 대한 정보를 제공하고 소비자들과 소통함. 소셜 네트워크를 통해 동영상 광고를 게재하는 등 활발히 홍보를 진행하고 있음</p>
밤 유사제품 판매현황		 



출처 : El corte ingles(www.elcorteingles.es)

33. The Country, 'Catalonia region introduces on sugary drinks', 2017.05.02

34. Find Biometrics, 'El Corte Inglés Payment Cards Come To Samsung Pay Thanks To Gemalto', 2017.07.26

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

표 6.4 : 스페인 주요 슈퍼마켓 현황

Mercadona		
소재 지역	C/ Valencia, n 5 Tavernes Blanques, Valencia, 46016, Spain	
매장 개요	Mercadona는 스페인 기업 중 가장 유명하고 큰 슈퍼마켓 브랜드임. 2016년 기준 1,614개의 매장을 보유하고 있으며 7만 9,000명 정도의 직원이 근무 하는 대형 기업임	
Eroski		
소재 지역	Barrio San Agustin s / n, Elorrio, 48230, Spain	
매장 개요	Eroski는 하이퍼 마켓, 슈퍼마켓을 운영하는 스페인 브랜드이며 여행사, 스포츠 전문 매장 주유소 등 다양한 분야에도 진출해 있으며 대략 2,000개의 매장을 보유하고 있음	



출처: Mercadona(www.mercadona.es), Eroski(www.eroski.es)

표 6.5 : 스페인 주요 재래시장 현황

Mercado San Miguel		
소재 지역	Plaza de San Miguel, s/n, 28005 Madrid, Spain	
매장 개요	산 미구엘 시장은 스페인의 수도인 마드리드에 위치하고 있으며, 보케리아, 중앙시장과 함께 스페인 3대 시장으로 불리는 곳임. 식재료를 파는 상점도 있지만 간단한 음식이나 음료를 즐길 수 있게 해놓음	
Central Market		
소재 지역	Plaça de la Ciutat de Bruges, s/n, 46001 València, Spain	
매장 개요	중앙시장은 유럽에서 가장 오래된 전통 재래시장임. 시장 내에 100여개의 점포가 밀집해 있으며 하몽, 해산물, 채소, 과일, 견과류 등의 식재료를 파는 곳이 많음. 오전 7시부터 오후 2시까지 여는 아침시장임	

출처: Mercado de san miguel, Central Market(www.mercadocentralvalencia.es)

표 6.6 : 스페인 주요 편의점 현황

Carrefour Express		
소재 지역	33 Avenue Emile Zola, 92100 Boulogne-Billancourt, France	
매장 개요	Carrefour Express는 프랑스 거대 유통업체인 Carrefour의 편의점 계열사임. 2007년에 설립되었으며, 2016년 기준 유럽은 물론 남미, 동남아 등지에 2,429의 매장을 보유하고 있음	
MOSLOCI, S.L.		
소재 지역	Isla de Ischia 2-4, PLAZA Logistics Platform, CP50197 ZARAGOZA	
매장 개요	Martin Martin은 MOSLOCI, S.L.의 편의점 계열사로, 1983년에 설립됨. 식재료부터 다양한 생활용품들을 취급하고 있으며, 고객들을 위한 다양한 프로모션을 기획	

출처: Carrefour Express(www.carrefour.com), MOSLOCI, S.L.(www.martinmartin.e)

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 주의사항
5. 통관거부사례

통관 및 검역절차 OVERVIEW

스페인 통관 검역 절차도



통관절차별 주의사항

통관 절차	유의사항
수입신고 전 준비 및 관세 영역 도착	- 수입 전 EORI 번호가 기입된 ENS를 반드시 제출해야 함
수입신고 및 세관 심사	- 통관 단계별로 정형화되지 않은 서류 제출 요구를 하는 경우도 있으므로 수입 관련 서류 미리 구비할 것을 권고함 - 검사는 세관의 선택에 따라 일반적으로 서류검사, 서류면제, 물품검사 세 가지 방식으로 진행됨
세금 납부 및 물품 반출	- EU는 역내에서 수출입 화물과 관련한 승인을 하나의 회원국에서 받은 경우 기타 EU 국가의 통관 시에도 적용받을 수 있는 Single Authority 제도를 시행하고 있음
수출 및 환급	- 통관일로부터 6개월 이내에 수출되는 수입품의 경우에는 최초 징수된 관세의 100%가 환급되며 6개월에서 12개월 이내에 수출되는 경우에는 50%가 환급됨

관세율 정보 OVERVIEW

EU 관세율 정보

HS CODE	품명	관세율	
		기본세율	한·EU FTA
0307	연체동물(껍데기가 붙어 있는지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것, 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 연체동물의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다] 클램(clam), 새조개와 피조개[아르치대(Arcidae)과 아르크티치대(Arctidae)과 카르디대(Cardiidae)과 도나치대(Donacidae)과 히아텔리대(Hiatellidae)과 마르크트리대(Mactridae)과 메소데스마티대(Mesodesmatidae)과 마이이대(Myidae)과 세멜리대(Semelidae)과 솔레쿠르티대(Solecurtidae)과 솔레니대(Solenidae)과 트리다크니대(Tridacnidae)과 베네리대(Veneridae)과]	-	-
0307.72	냉동한 것	-	-
0307.72.10	줄무늬가 있는 비너스 또는 베네리다에과의 기타 종	8%	0%

한·EU FTA 협정세율 정보

스페인에서 HS CODE 0307.72.10 품목은

한·EU 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. 스페인 관세율의 경우 유럽위원회의 관세율 조회 서비스를 통해 조회가 가능함

분류	사이트명	URL
관세율	한국 관세법령정보포털3.0	unipass.customs.go.kr
	TradeNAVI	www.tradenavi.or.kr
	유럽위원회	ec.europa.eu

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 검역절차

Step 01. 수입신고 전 준비

2011년 1월 1일 부터 유럽 EU manifest 사전 신고 제도가 시작됨에 따라, 선사는 EU의 첫 기항지 세관에 ENS(Entry Summary Declaration)를 전송해야 함. 신고대상은 유럽연합 관세구역으로 운송되는 모든 물품이며, 사전에 전자적 형태의 신고를 해야 함. 적용대상 화물은 EU로 수입되는 화물, EU를 통해 환적되는 화물, 환적을 목적으로 EU에서 재취급(re-loaded)되는 화물, FROB(Freight Remaining on Board) 화물 등임

ENS 제출 의무자는 항공사나 선사(Carriers)이며, 포워더 등은 항공사나 선사의 동의를 거쳐 간략 ENS를 제출할 수 있음. 의무 기재사항으로는 수출입 업체 정보, 비상 연락처, 물품명세(Description of Goods), 수량 및 중량(Gross Weight), HS CODE, 위험품목 코드(위험품목일 경우), EU 공동 세관등록번호 (EORI: Economic Operators' Registration and Identification)등이 있음. 물품 명세 기재 시 '일반 화물', '전자제품' 등과 같이 모호한 명칭의 사용은 금지되며 정확한 용도에 맞게 의미전달이 가능한 품명으로 기재해야함

Step 02. 수입신고

화물의 도착과 함께 운송인 혹은 대리인은 첫 번째 세관 당국에 통보하여야 함. 통보 시 ENS제도에 따라 제출한 화물 목록과 실제 화물이 반드시 일치해야함. 고위험 물품으로 판단될 경우에는 선적금지의 조치가 취해질 수 있음

신고 대상은 비역내산 물품(비공동체 물품 : Non-community goods)으로 EU에서 생산되지 않은 수입물품임. 수입물품의 화주(납세의무자) 및 그 대리인(통관 대리인, 관세사)이 수입신고인이며, 수입 신고서(SAD: Single Administrative Document)의 신고 방식을 따름. 신고 방식에는 두 가지가 있으며 세관의 통관시스템 전송 방식(인터넷)과 서면 신고서를 세관에 제출하는 방식이 있음

제출서류로는 선하증권, 상업송장, 포장명세서가 필수이며, 원산지 증명서, 기타 요건 구비 증명자료가 있음. 제출 시기는 수입신고와 동시에 제출하는 것을 원칙으로 하며, 수입신고인의 요청 및 그에 따른 세관의 승인이 있는 경우에 한하여 수입 신고 이후의 제출을 허용함

1. 통관 및 검역절차

Step 03. 심사 및 검사

수입물품의 화주가 제출한 수입신고서가 형식적 요건을 충족하는 경우에 세관은 지체 없이 이를 수리함. 또한 세관은 수입물품의 화주에게 이미 제출된 수입신고서 관련 서류 및 추가 제출 자료나 수입물품의 검사내용에 대해 추가적으로 요청할 수 있음

세부검사가 필요한 경우, 검사관이 육안으로 검사를 실시함. 이때, 수출입업자 혹은 대리인이 검사 현장에 출석해야함. 세관당국은 검사여부 및 현장 출석에 대해 이메일로 통지함. 통지를 받은 수출입업자 혹은 대리인은 세관에서 요청한 모든 서류를 구비해 최대한 빨리 세관에 출두·검사를 받아야 함. 검사는 ENS로 제출된 정보와 물품이 일치하는지 육안으로 물품 선별 검사를 실시함. 별도의 검사가 불필요 하다고 판단될 시 역내 운송 허가를 통지함

STEP 04. 관세납부 및 화물반출

세액 산정의 기준은 CIF 금액(운임, 보험료 포함)임. 수입물품에 관세 외에도 부가가치세, 특별세, 소비세 등이 부과됨. 관세납부가 완료되면 세관에서는 관세 영수증과 B/L 원본을 수입업체에게 전달함. 통관심사와 관세납부를 마친 제품은 수입업자에게 인도되며, 수입업자의 공장 혹은 창고로 이동하게 됨. EU는 28개국 유럽국가로 구성된 단일 시장으로 역내 국가 간 관세가 철폐되어 있으며 역외국가에서 수입된 물품에는 공동 관세를 부과하고 있기 때문에 관세는 다시 낼 필요가 없음

2. 관세율 정보

HS CODE 0307.72.10, 한·EU FTA 협정 관세율 0% 적용

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 ‘바지락’은 EU에서 HS CODE 0307(연체동물)로 분류되며, 하위코드인 HS CODE 0307.72.10에 속하는 것으로 확인됨. EU에서 HS CODE 0307.72.10에 부과하는 기본 세율은 8%이며 한국 제품에 대해서는 한·EU FTA 협정 관세율이 적용되어 최종적으로 무관세가 적용됨

표 7.1 : EU HS CODE 분류 및 관세율 정보

국가	HS CODE	품명	관세율	
			기본세율	한·EU FTA
한국	0307	연체동물[껍데기가 붙어 있는지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것, 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 연체동물의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다]		
	0307.7	클램(dam), 새조개와 피조개[아르치대(Arcidae)과아르크티치대(Arcticidae)과 카르디대(Cardidae)과 도나치대(Donacidae)과 히아텔리대(Hiatellidae)과 마르크트리대(Mactridae)과 메소데스마티대(Mesodesmatidae)과 마이이대(Myidae)과 세멜리대(Semelidae)과 솔레쿠르티대(Solecurtidae)과 솔레니대(Solenidae)과 트리다크니대(Tridacnidae)과 베네리대(Veneridae)과]		
	0307.72	냉동한 것		
	0307.72.3000	바지락		
EU	0307	연체동물[껍데기가 붙어 있는지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것, 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 연체동물의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다]		
		클램(clam), 새조개와 피조개[아르치대(Arcidae)과아르크티치대(Arcticidae)과 카르디대(Cardidae)과 도나치대(Donacidae)과 히아텔리대(Hiatellidae)과 마르크트리대(Mactridae)과 메소데스마티대(Mesodesmatidae)과 마이이대(Myidae)과 세멜리대(Semelidae)과 솔레쿠르티대(Solecurtidae)과 솔레니대(Solenidae)과 트리다크니대(Tridacnidae)과 베네리대(Veneridae)과]		
	0307.72	냉동한 것		
	0307.72.10	출무늬가 있는 비너스 또는 베네리대에 과의 기타 종	8%	0%

출처 : 한국 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr), 유럽위원회(ec.europa.eu)

3. FTA 정보

한 - EU FTA 잠정 발효

스페인은 EU 회원국으로서 EU 관세 제도를 따름. 2011년 7월 1일부로 한국과 EU의 FTA가 발효되면서 EU 수입관세(평균 5.6%)가 5년 내 철폐되었음. 이후 2016년 7월 1일부터 한국을 원산지로 하는 물품에는 한· EU FTA 협정 관세율을 따름. 관세는 관세율표에 의해 각 EU 회원국 세관 당국이 징수함. EU 관세율표는 전 세계적으로 통용되는 관세 분류 방식인 HS(Harmonized-System) 분류체계를 기초로 EU가 공동으로 정한 통합 분류 방식에 의해 분류됨

원산지 규정

상품의 원산지 규정은 관세와 무역에 관한 정책적 결정을 수행하는 수단으로써 중요한 역할을 함. EU 국가의 경우 EU의 원산지 규정이 그대로 적용됨. 원산지증명서는³⁵. 상품이 원산지 필요조건을 충족하였다는 의미로, ‘ Movement certificate EUR.1’ 과 ‘ 송장신고서(Invoice declaration)’ 두 종류가 있음. 특혜 원산지 상품 신청을 위해서는 세관당국에 두 가지 중 하나를 제출해야 함

Movement certificate EUR.1은 수출자, 또는 수출자 책임 하에 권한을 위임 받은 대리인이 서면으로 작성한 신청서에 수출국 세관당국이 발급함

표 7.2 : 원산지 증명을 위한 보관 서류(5년간)

보관 주체	보관 서류
생산자	<ul style="list-style-type: none"> - 원산지 통보서 사본 - 수출물품 및 재료 생산, 구매, 출납 서류 - 공정명세서
수출자	<ul style="list-style-type: none"> - 원산지 증명서 사본 - 원산지통보서 - 원산지 증명서 발급 신청 서류 사본
수입자	<ul style="list-style-type: none"> - 원산지 증명서 사본 - 수입거래계약서 - 수입물품 운송서류

출처 : FTA 포털사이트(fta.customs.go.kr)

35. FTA 원산지증명서는 상공회의소 회원인 경우 무료로 발급이 가능하며 비회원인 건당 7,000원의 발급 수수료가 부과됨. 하지만 세관에서 원산지증명서 발급을 신청하면 무료로 발급받을 수 있음

4. 통관 및 검역 주의사항

EU 식품 라벨 규정 강화

2015년 7월 6일 EU 의회는 기존의 식품 라벨 규정을 강화하면서 법적 명료성을 제고한 최종 규정안을 채택함. 신규 법안은 소비자가 식품을 구매할 때 고려하는 영양성분(지방, 포화지방, 탄수화물, 당분, 단백질, 염분 등)의 함유량과 식품의 열량을 쉽게 읽고 이해할 수 있도록 표시해야하고 알레르기성 성분이 들어 있는 식품의 경우에는 해당 성분을 소비자가 한눈에 인식할 수 있도록 표시해야 한다고 규정함

EU 무관세 품목에 관세납부 가능

무관세 품목이라 하더라도 원산지 증명 및 기타 서류 부족 등의 이유로 관세납부를 해야 할 경우가 있음. 세관의 물품 검사 시, 서류에 기입되지 않은 물품이 발견되면 밀수로 간주될 수 있으므로 실제 물품과 서류의 기재 내용 일치에 반드시 유의해야함

알레르기 유발 물질에 대한 규제

유럽연합은 식품의 성분표시 규정 ‘ Directive 2003/89/EC’ 에 따라 소비자의 건강을 위한 성분표시 규정을 제정함. 알레르기를 일으킬 수 있는 물질이나 성분이 식품의 제조에 사용되었는지 제품의 라벨에 표기해야함

유럽위원회에서 지정한 알레르기 유발 물질로는 우유, 과일, 땅콩, 계란, 갑각류, 밀 등이 있음. 해당 물질이 표기되어 있지 않아 통관이 거부되는 사례가 있음

5. 통관거부사례

스페인 조개류 통관거부 사례

조사 결과 스페인에서는 2015년 4차례, 2016년 2차례, 2017년 1월부터 11월 까지 1차례에 걸쳐 조개류 제품이 통관 거부됨. 노로 바이러스 검출 및 위생 관련 문제가 주된 거부 사유임

한국산 조개류 제품의 통관이 거부된 사례는 발생하지 않은 것으로 조사되었으며 통관 거부된 제품은 주로 스페인, 칠레, 베트남산인 것으로 확인됨

표 7.3 : 조개류 통관거부사례

품목	냉동된 삶은 조개
원산지	베트남
통관 거부일자	2017년 04월 20일
거부국가/지역	스페인 / EU
거부 유형	통제 미흡
통관거부사유	부적절한 열처리

품목	냉동 백합
원산지	칠레
통관 거부일자	2016년 10월 21일
거부국가/지역	스페인 / EU
거부 유형	부패
통관거부사유	부패, 비정상적인 냄새

품목	냉동된 삶은 홍합
원산지	스페인
통관 거부일자	2016년 05월 26일
거부국가/지역	스페인 / EU
거부 유형	병원성 미생물
통관거부사유	살모넬라균 검출

5. 통관거부사례

표 7.4 : 조개류 통관거부사례

품목	냉동된 삶은 조개
원산지	베트남
통관 거부일자	2015년 04월 27일
거부국가/지역	스페인 / EU
거부 유형	저질품
통관거부사유	부적절한 수입신고

품목	냉동 백합
원산지	베트남
통관 거부일자	2015년 03월 12일
거부국가/지역	스페인 / EU
거부 유형	병원성 미생물
통관거부사유	노로 바이러스 검출

품목	냉동 백합
원산지	베트남
통관 거부일자	2015년 02월 09일
거부국가/지역	스페인 / EU
거부 유형	병원성 미생물
통관거부사유	노로 바이러스 검출

품목	지중해 담치
원산지	베트남
통관 거부일자	2015년 01월 21일
거부국가/지역	스페인 / EU
거부 유형	병원성 미생물
통관거부사유	노로 바이러스 검출

출처 : 유럽위원회(ec.europa.eu)


VIII. 인증 정보

※ 인증 정보 OVERVIEW

1. 인증 취득정보
2. 제출서류
3. 전문가 인터뷰

인증 정보 OVERVIEW

권장인증 : HACCP

인증 설명	식품안전관리인증기준으로 식품을 만드는 과정에서 생물학적, 화학적, 물리적 위해요인들이 발생할 수 있는 여건을 차단하여 소비자들이 안전하고 깨끗한 제품을 공급하기 위한 시스템적 규정임	
발행기관	한국식품안전관리인증원	
성격	선택 인증	
비용	20만 원	
유효기간	발급일로부터 3년	
갱신기간	3년 유효기간 내에 재심사 신청	
특징	HACCP 인증 취득 시 이점 1. 식품 안전성 향상 2. 식품 안전성 지속 3. 제품 경쟁력 확보 4. 국제 인증 규격	

출처 : 한국식품안전관리인증원(www.haccp.or.kr)

권장인증 : ISO 22000

인증 설명	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	
제출서류	인증심사 신청서(홈페이지를 통해 다운로드 가능)	
비용	기본 심사 수수료 약 106만 원	
갱신기간	3년 (이후 3년 단위로 갱신해야함)	
발급절차	문의신청 → 예비심사 → 문서 심사 → 현장 심사 인증심의 → 인증서 발행 등록 → 사후관리 심사	
유의사항	ISO 22000은 국제 표준의 식품 안전 경영 시스템 요구사항으로서 유통의 중간 식품 공급망을 관리하여 규정하고 있음. 식품 공급망 전반에 걸쳐 장비, 포장재, 세척제, 식품 첨가제, 원료 등의 상호 관계가 있는 기업들을 비롯해 모든 기업에 적용되는 국제 표준으로 식품과 관련된 모든 기업에 적용이 가능함	

출처 : 한국표준협회(www.ksa.or.kr)

1. 인증 취득정보

권장인증 : HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point, 이하 HACCP)은 식품의 안정성을 자율적으로 보장하기 위한 관리체제임. HACCP은 과학적이고 비용 효과적이며 예방적인 방법으로 식품의 안정성을 보장할 수 있어 전 세계 식품규제 기관들이 적용을 급속히 확대하고 있음. 또한, 최근 선진국들이 자국에서 생산되는 식품과 수입식품에 대한 동등한 수준의 안전성 확보를 요구하며, 이에 대한 유효한 수단으로 HACCP 취득을 요구하고 있음

HACCP은 7가지 원칙을 중심으로 구성되어 있음

- 1) 생물학적, 화학적 또는 물리적 식품 위해 요소의 위험 분석 수행
- 2) 중요 통제 지점 결정
- 3) 최소 요리 온도 및 시간 등과 같은 핵심적인 통제 한도 설정
- 4) 중요 통제 지점의 통제 여부를 감시하는 시스템 구축
- 5) 교정 조치 구축
- 6) HACCP 시스템이 효율적으로 작동하고 있음을 확인할 수 있는 검증 절차 구축
- 7) 문서화 및 기록관리 시스템 구축

표 8.1 : HACCP 인증 취득 절차

STEP 01. 신청서 및 서류 제출	
- 한국식품안전관리인증원에 서류 접수	
STEP 02. 서류 심사	
- HACCP 관리계획서 등 서류 검토	
STEP 03. 인증심의 & 판정	
- 인증발급 가능여부 심의 및 판정	
STEP 04. 인증서 발급	
- 인증발급에 적합하다고 판단된 경우 인증서 발급	
EXTRA STEP	
시정조치	- 시정이 필요한 사항 발견 시 시정통보 및 보완 후 재심사 진행

출처 : 한국식품안전관리인증원(www.haccp.or.kr)

1. 인증 취득정보

권장인증 : ISO 22000

ISO 22000은 식품안전경영시스템에 대한 국제적인 인증 제도임. 전 세계 14개 국가가 ISO 산하 기술분과위원회에 참여하여 국제적으로 인지된 식품 안전에 대한 경영시스템을 작업 중에 있으며, 기술분과위원회에는 국제식품규격위원회, 국제식품안전협회 유럽식품산업협회 등의 조직이 참여하고 있음

ISO 22000은 국제 표준의 식품 안전 경영 시스템 요구사항으로서 유통의 중간 식품 공급망을 관리하여 규정하고 있음. 식품 공급망 전반에 걸쳐 장비, 포장재, 세척제, 식품 첨가제, 원료 등의 상호 관계가 있는 기업들을 비롯해 모든 기업에 적용되는 국제 표준으로 식품과 관련된 모든 기업에 적용이 가능함

표 8.2 : ISO 22000 인증 획득 절차

STEP 01. - 문의 및 신청 진행	STEP 04. - 인증 심의 등록
STEP 02. - 인증 계약	STEP 05. - 사후관리심사 진행
STEP 03. - 문서 및 현장 심사 진행	STEP 06. 갱신 심사(3년 주기로 진행)

출처 : 한국표준협회(www.ksa.or.kr)

2. 제출서류

HACCP 인증신청서

: HACCP 인증 신청 시 작성· 제출해야 하는 서류로, 기본적인 회사의 정보 등 필수 사항을 기재해야 함

식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증신청서

※ 첨부서류는 귀쪽의 신청안내를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다. (좌측) (우측)

접수번호	접수일	발급일	처리기간	40일
신청인	영업신고(등록) 번호		영업신고(등록) 연월일	
	영업소명			
	소재지	본사		
		공장(사업장) ※ 집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재		
	대표자 성명	생년월일 (외국인의 경우 외국인 등록번호)	전화번호 휴대전화번호	
	HACCP팀장 성명	생년월일 (외국인의 경우 외국인 등록번호)	전화번호 휴대전화번호	
E-mail 주소(계산서 발급용) :				
신청 내용	HACCP적용 식품명(유형)			
	HACCP적용 규모 <input type="checkbox"/> 일반 <input type="checkbox"/> 소규모 ※ 소규모HACCP: 해당품목의 연매출액 6억원 미만이거나 종업원 수가 21인 미만인 경우			
	HACCP적용 품목별(유형) 1년간 생산실적(매출액)			
	품목명	생산실적(단위: 천원)	품목명	생산실적(단위: 천원)

「식품위생법」 제48조제3항 및 같은 법 시행규칙 제63조제1항에 따른 식품안전관리인증기준 적용업소 인증을 신청합니다.

년 월 일

보고인

(서명 또는 인)

아래 개인정보 수집· 활용 동의서를 숙지하였으며, 내용에 동의합니다.

(서명 또는 인)

한국식품안전관리인증원장 귀하

2. 제출서류

HACCP 인증신청서

: HACCP 인증 신청 시 작성·제출해야하는 서류로, 해당 제조품목에 맞게 답변을 기재해야함

식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN)										
HACCP 적용 유형(특성포함): 예) 과자(유방처리제품) 해당제품: 예) ○○링, ○○과자 등										
(1) 중요 관리점	(2) 주요 위해	(3) 한계기준	(5) 모니터링				(7) 담당자	(8) 개선조치	(9) 기록물	(10) 검증
			(4) 대상	(5) 방법	(6) 주기	(7) 담당자				
예) 1B 가열(유방) 공정	예) 병원성 미생물 잔존 (리스테리아 모노사이토젠스, 장출혈성 대장균 등)	예) 가열 온도 (유방온도): 000~000℃	예) 가열기 설정 온도 또는 가열기 표시 온도	예) 설정 온도(표 시온도) 육안 확인	예) 작업 시작 시, 작업 중 0시간 마다, 작업 종료 시	예) 가열 담당 홍길동	예) 1. 작업 중단 2. 온도 미달: - 가열기 이상 확인 - 온도 도달 시 작업 재개 - 재가열(또는 폐기) 3. 온도 초과: - 가열기 이상 확인 - 냉각 후 작업 재개 - 제품 이상 확인 후 다음공정(또는 폐기)	예) 중요관리점 점검표	예) 공정 검증 작업 전 온도계측 장치 정확도 확인, 1회/년 검교정 월 1회 모니터링, 개선조치방법, 실행성 검증	
		가열 시간 (유방시간): 00분00초 ~00분00초	가열기 설정 시간 또는 투입 후 경과시간	설정시간 육 안확인 또는 가열시간 타 이머 측정		1. 작업 중단 2. 시간 미달: - 가열기 이상 확인(또는 담당자 확인) - 재가열(또는 폐기) 3. 시간 초과: - 가열기 이상 확인(또는 담당자 확인) - 제품 이상 확인 후 다음공정(또는 폐기)				
		가열(유방) 후 제품온도: 00℃ 이상	제품온도 또는 제품품온	제품온도 ○ 온도계 측 정		1. 작업 중단 2. 온도 미달: - 가열기 이상(온도, 시간) 확인 - 제품 상태 확인 - 재가열(또는 폐기)				

2. 제출서류

ISO 22000(식품안전경영시스템) 인증 신청서류

: 한국품질보증원(KQA) 심사신청서류로, 기업정보가 포함됨



심사신청서

(Application for Certification)

(1) 회사명 : _____

(2) 주 소 : (우 : _____)

(3) 경영자 대리인(연락 책임자) : _____ 직책 : _____

(4) 연락처 : TEL _____ FAX _____ E-mail _____

(5) 인증규격 : _____ (6) 설계책임 : 있음(외주계약 포함)
 없음

(7) 인 증 범 위 : _____
(계플 및 프로세스) _____

(8) 등록할 현장 : _____ (9) 획득한 경영시스템 인증 : 있음 없음

(10) 지원기능부문(① 떨어진 것 ② 떨어지지 않은 것)
① _____ ② _____

(11) 인원 수: ① 총원 : _____ 명 (12) 자문(컨설팅) 기관 : 없음 있음
② 상시근무 : _____ 명 ③ 일시직 : _____ 명 ① 자문기관 : _____
(일시직 : 계절노동직, 일시직, 외주계약직 등) ② 자문위원 : _____
③ 고대작업 : 있음 없음 ③ 자문기간 : _____

(12) 내부감사 외부용역 : 없음 있음 (14) 외주처리(outsourcing) 프로세스
① 성명 : _____ 있음(프로세스: _____)
 없음

인증요구사항을 준수하고 필요한 모든 정보의 제공에 동의하며,
위와같이 인증을 신청합니다.

신청일 : _____ 년 _____ 월 _____ 일
회사명 : _____
대표자 : _____ (인)

KQA(한국품질보증원) 귀하

(우:430-715) 경기도 안양시 만안구 안양6동 528-13 호정타워 2층 [http://www.kqa.co.kr]
TEL 최초인증팀: 031)469-9001,469-9007,443-2078 사후관리팀 031)443-4078-9 FAX: 031)468-2887-8

* 신청서를 작성하여 당원(KQA) 인증실 최초인증팀 앞으로 송부(우편 또는 팩스)하여 주시기 바랍니다.
KAI-6011-2 KQA

Q1. 스페인 통관 전 확인해야 하는 것은 무엇입니까?

“스페인으로 바지락(조개류)을 통관시키기 위해서는 먼저, 수출하는 국가가 스페인에서 수입을 제한하는 국가 리스트에 속해 있는지를 확인해야 하며, 원산지 증명서로 제품의 위생상태가 깨끗이 유지할 수 있는 국가에서 온다는 것을 확인받아야 합니다. 일반적으로 위생에 대한 검사는 유럽 연합의 기준을 따르지만, 스페인 보건복지부의 고유 규정도 따로 존재합니다.”

스페인 보건부
Ministerio de Sanidad와의 인터뷰 중, 2017.11

Q2. 스페인 통관 시 주의사항은 무엇입니까?

“스페인으로 바지락(조개류) 상품을 통관시키기 위하는데 가장 중요한 것은 라벨링입니다. 라벨링은 일반적으로 수출하고자 하는 상품의 상표명, 제조법, 원산지, 원료, 유통기한, 그리고 학명을 모두 스페인어로 표기해야 합니다. 라벨링의 모든 사항이 준비되면, 스페인의 보건부에서 심사를 받게 되는데, 라벨링으로 인해 통관이 제한되는 경우도 있으므로 라벨링을 표기할 때 관련 규정을 확인하고 정확하게 작성을 해야 합니다.”

스페인 보건부
Ministerio de Sanidad와의 인터뷰 중, 2017.11

Q3. 스페인 통관 시 필요한 인증은 무엇인가요?

“현지로 어패류를 수출할 때 필수적으로 필요한 인증은 유럽에서 인정받을 수 있는 품질 보증서와 원산지 증명서입니다. 이는 식품이 위생적으로 안전한 곳에 수출되는지를 확인하기 위한 것이며, EU에 가입되어 있는 모든 국가에 제품을 수출할 때 필요한 인증입니다.”

스페인 보건부
Ministerio de Sanidad와의 인터뷰 중, 2017.11

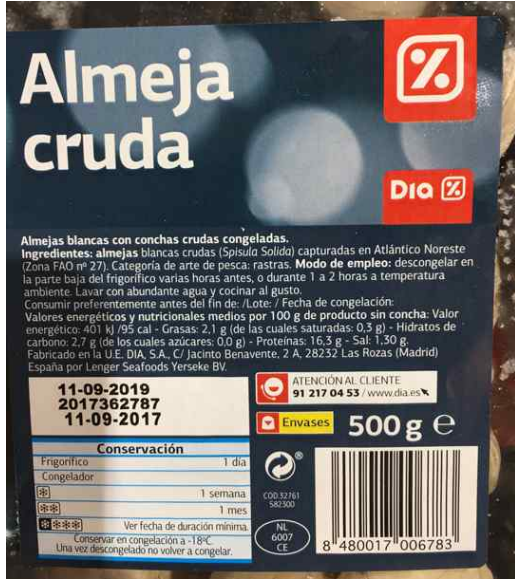
IX. 라벨링 정보

※ 라벨링 정보 OVERVIEW

1. 라벨 표기사항
2. 라벨링 예시

라벨링 정보 OVERVIEW

EU 바지락 라벨링 필수 표기사항



- 식품명
- 구성성분
- 알레르기 유발 성분
- 유통기한
- 보관방법
- 업체 정보
- 순중량
- 영양성분
- 원산지

출처 : 현지 방문조사(Carrefour, 2017.09)

출처 : EUR-Lex, 'Regulation (EU) No 1169/2011', 2011.10

EU 바지락 라벨링 상세 표기사항

항목	설명
표기 언어	유럽연합의 공식 언어 중 하나 이상으로 표기되어야 하며, 판매국의 언어로 기재하는 것을 원칙으로 함
글자 크기	가독성을 위해 높이가 1.2mm 이상의 글자 크기로 표기함
식품명	식품의 정식 명칭을 씀. 명칭이 없는 경우 관례적인 명칭을 써야하며 관례적인 명칭이 없는 경우에는 식품에 대한 설명적인 이름이 제공되어야함
구성성분	함량이 높은 순으로 표기하며 성분카테고리 및 특정 성분 순으로 표기함
영양성분	식품의 영양성분을 모두 표기함
알레르기 유발 성분	알레르기를 유발할 수 있는 특정 성분을 표기함
유통기한	명확한 유통기한을 표기함
보관방법	식품에 특별한 보관 조건 및 사용 조건이 필요한 경우 그 조건을 표시해야함
업체 정보	제조회사 이름 및 주소 또는 EU내 수입·판매업자를 표기함
순중량	액체 제품의 경우 리터, 센치 리터, 밀리리터와 같은 부피 단위를 사용하며 타 제품은 킬로그램 또는 그램과 같은 질량 단위로 표기함
원산지	모든 제품 라벨의 기본 항목이며 필수적으로 표기해야함

출처 : EUR-Lex, 'Regulation (EU) No 1169/2011', 2011.10

1. 라벨 표기사항

EU 식품 라벨링 규정

스페인 EU 식품 라벨링법을 따르고 있음. ‘ Regulation (EU) No 1169/2011³⁶.’ 은 소비자들에게 전달하는 식품 정보에 대한 조항으로, FIC(Food Information on Consumers)규정으로도 알려져 있음. 해당 규정은 기존의 식품 라벨링 규정을 수정 및 개선한 것으로 알레르기 항원인자, 원산지, 영양정보를 중심으로 개정됨

신규 식품 라벨링법 No 1169/2011의 주요 내용은

- 1) 소비자가 반드시 알아야 하는 정보를 쉽게 읽을 수 있을 정도로 표기될 것
- 2) 알레르기 유발 요소에 대한 정보는 반드시 기입할 것(레스토랑 등에 납품되는 비포장 음식에도 해당)
- 3) 기본적인 영양정보는 기입할 것

표 9.1 : EU 바지락 라벨링 상세 표기사항

항목	설명	
1	표기 언어	유럽연합의 공식 언어 중 하나 이상으로 표기되어야 하며, 판매국의 언어(스페인어)로 기재하는 것을 원칙으로 함
2	글자 크기	가독성을 위해 높이가 1.2mm 이상의 글자 크기로 표기함
3	식품명	식품의 정식 명칭을 씀. 명칭이 없는 경우 관례적인 명칭을 써야하며 관례적인 명칭이 없는 경우에는 식품에 대한 설명적인 이름이 제공되어야함
4	구성성분	함량이 높은 순으로 표기하며 성분카테고리 및 특정 성분 순으로 표기함
5	영양성분	식품의 영양성분을 모두 표기함
6	알레르기 유발 성분	알레르기를 유발할 수 있는 특정 성분을 표기함
7	유통기한	명확한 유통기한을 표기함
8	보관방법	식품에 특별한 보관 조건 및 사용 조건이 필요한 경우 그 조건을 표시해야함
9	제조회사 정보	제조회사 이름 및 주소 또는 EU내 수입·판매업자를 표기함
10	순중량	액체 제품의 경우 리터, 센치 리터, 밀리리터와 같은 부피 단위를 사용하며 타 제품은 킬로그램 또는 그램과 같은 질량 단위로 표기함
11	원산지	모든 제품 라벨의 기본 항목이며 필수적으로 표기해야함

출처 : EUR-Lex, ‘Regulation (EU) No 1169/2011’, 2011.10

36. ‘Regulation (EU) No 1169/2011’은 EU 식품 라벨링에 관한 가장 최신 자료임

2. 라벨링 예시

라벨링 예시(앞면)

1) 식품명
구체적인 명칭을 표기

2) 구성성분
제품을 구성하는 성분을 기재

3) 영양성분
제품의 영양성분을 모두 기재

4) 회사 정보
제조업체 또는 EU내
수입·판매업자를 기재

5) 유통기한
식품의 유통기한을 기재

6) 순중량
식품의 순중량을 기재

7) 보관방법
식품의 보관방법을 기재

Almeja cruda

Almejas blancas con conchas crudas congeladas.
Ingredientes: almejas blancas crudas (*Spisula Solida*) capturadas en Atlántico Noreste (Zona FAO nº 27). Categoría de arte de pesca: rastras. **Modo de empleo:** descongelar en la parte baja del frigorífico varias horas antes, o durante 1 a 2 horas a temperatura ambiente. Lavar con abundante agua y cocinar al gusto.
 Consumir preferentemente antes del fin de: /Lote: / Fecha de congelación.
Valores energéticos y nutricionales medios por 100 g de producto sin concha: Valor energético: 401 kJ / 95 cal - Grasas: 2,1 g (de las cuales saturadas: 0,3 g) - Hidratos de carbono: 2,7 g (de los cuales azúcares: 0,0 g) - Proteínas: 16,3 g - Sal: 1,30 g.
 Fabricado en la U.E. DIA, S.A., C/ Jacinto Benavente, 2 A, 28232 Las Rozas (Madrid) España por Lenger Seafoods Yerseke BV.

11-09-2019
2017362787
11-09-2017

91 217 04 53 / www.dia.es

Envases **500 g e**

Conservación	
Frigorífico	1 día
Congelador	
☞	1 semana
☞☞	1 mes
☞☞☞	Ver fecha de duración mínima.

Conservar en congelación a -18°C.
Una vez descongelado no volver a congelar.

8 480017 006783

X. 위생 요건 정보

※ 위생 요건 OVERVIEW

1. 식품첨가물
2. 병원성균

위생 요건 OVERVIEW

품목별 위생요건 조사 항목



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

조사가능항목	
농약잔류물	<input type="checkbox"/>
식품첨가물	<input checked="" type="checkbox"/>
중금속	<input 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"/>

스페인 바지락(냉동) 식품첨가물 최대 허용 기준치

성분	기능	기준(mg/kg)
Ascorbic acid	방부제	quantum satis(적당량)
Sodium ascorbate	방부제	
Calcium ascorbate	방부제	
Citric acid	산도조절제, 방부제	
Sodium citrates	산도조절제, 방부제, 증점제, 유화제	
Potassium citrates	산도조절제, 유화제	
Calcium citrates	산도조절제	5,000
Phosphoric acid - phosphates - di - tri- and polyphosphates	산도조절제	

출처 : EUR-Lex, 'Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008', 2008.12

스페인 바지락 병원성균 검출 허용 기준치

성분	기준
대장균(Escherichia coli)	230 MPN/100g
살모넬라균(Salmonella)	25g당 미검출 (Absence in 25g)

출처 : EUR-Lex, 'Regulation (EC) No 2073/2005', 2005.11

1. 식품첨가물

스페인 바지락 식품첨가물 및 대장균 검출 허용 기준치 규정

식품 첨가물은 식품의 품질, 형태, 향취, 염기성이나 산성을 유지하기 위해 사용되며 식품의 생산, 가공, 포장, 운송 및 보관에 대한 기술적 요건을 만족하기 위해 사용되는 것을 의미함. 독성 미세균류, 중금속, 식물방부제, 동물약품 등의 오염물질은 식품첨가물로 보지 않음

‘ Regulation (EC) No 1333/2008³⁷⁾’ 의 Annex II 에서는 EU지역 내 적용되는 식품첨가물 기준치를 규정하고 있으며 냉장 및 냉동된 조개류에 대해서도 규정하고 있음. 보존을 위해 냉동 및 냉동된 조개류에 적용되는 식품첨가물 기준 성분은 총 8가지가 있으며 해당 성분 및 최대 허용 기준치는 하단의 표에 표기되어 있음

표 10.1 : 스페인 바지락 식품첨가물 최대 허용 기준치

성분	기능	기준(mg/kg)
Ascorbic acid	방부제	Quantum satis(적당량) ³⁸⁾ .
Sodium ascorbate	방부제	
Calcium ascorbate	방부제	
Citric acid	산도조절제, 방부제	
Sodium citrates	산도조절제, 방부제, 증점제, 유화제	
Potassium citrates	산도조절제, 유화제	
Calcium citrates	산도조절제	
Phosphoric acid - phosphates - di - tri- and polyphosphates	산도조절제	5,000

출처 : EUR-Lex, ‘Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008’, 2008.12

37. ‘Regulation (EC) No 1333/2008’은 EU 식품첨가물에 관한 가장 최신 자료임

38. ‘Quantum satis’는 최대치가 설정되지 않았음을 뜻함. 그러나 식품첨가물의 양은 의도된 목적을 달성하는 데 필요한 수준을 넘지 않고 소비자들을 호도 하지 않는 선에서 기존의 관행에 따라 사용되어야 함

2. 병원성균

스페인 바지락 병원성균 검출 허용 기준치

‘Regulation (EC) No 2073/2005³⁹⁾’에서는 EU지역 내 식품에 적용되는 병원성균 검출 허용 기준치를 규정하고 있음. 바지락에 적용되는 기준치에는 대장균과 살모넬라균 검출 기준치가 있으며 각각의 기준치는 하단의 표에 표기되어 있음

표 10.2 : 스페인 바지락 병원성균 검출 허용 기준치

성분	기준
대장균(<i>Escherichia coli</i>)	230 MPN/100g
살모넬라균(<i>Salmonella</i>)	25g당 미검출 (Absence in 25g)

출처 : EUR-Lex, 'Regulation (EC) No 2073/2005', 2005.11

39. 'Regulation (EC) No 2073/2005'은 EU 식품 미생물 기준에 관한 가장 최신 자료임

※ 참고 문헌

※ 참고 자료

1. 'S&D Priorities for the Fisheries Sector'	S&D	2016.02
2. La Gran Fiesta del Marisco 'MarisGalicia' llegará por primera vez a Córdoba	20minutos	2017.10
3. Spain: Anisakis risk is high in Bay of Biscay fish	Outbreak News Today	2017.08
4. Allarme Anisakis: come si combatte il verme del sushi	GQ Italia	2017.05
5. Los mariscadores cántabros sembrarán otro millón de almejas en Santander y Santoña	20minutos	2016.10
6. Fresh Fruits and Vegetables in Europe	CBI Ministry of Foreign Affairs	2016.08
7. El Corte Inglés desembarcará en toda la red de estaciones de Repsol con Supercor Stop&Go	Expansion	2017.07
8. Fresh Fruits and Vegetables in Europe	CBI Ministry of Foreign Affairs	2016.08
9. Alcampo 'etiqueta' con la vida azul los productos de mejor balance nutricional	elEconomista	2017.09
10. 24 hours in Barcelona	Euronews	2017.10
11. Barcelona's famous Boqueria market is just the beginning	Saveur	2016.08
12. Catalonia region introduces on sugary drinks	The Country	2017.05
13. El Corte Inglés Payment Cards Come To Samsung Pay Thanks To Gemalto	Find Biometrics	2017.07
14. Regulation (EU) No 1169/2011	EUR-Lex	2011.10
15. Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008	EUR-Lex	2008.12
16. Regulation (EC) No 2073/2005	EUR-Lex	2005.11
17. Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008	EUR-Lex	2008.12
18. Regulation (EC) No 2073/2005	EUR-Lex	2005.11

※ 참고 문헌

※ 참고 사이트

1. 한국 관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr
2. 유럽위원회	ec.europa.eu
3. International Trade Centre	www.trademap.org
4. GlobalData	consumer.globaldata.com
5. FAO	www.fao.org
6. 20minutos	www.20minutos.es
7. Anisakis	www.anisakis.com
8. El corte ingles	www.elcorteingles.es
9. Mascato	www.mascato.com
10. Cabomar	www.cabomar.com
11. MOSLOCI, S.L	www.martinmartin.e
12. Mercado de san miguel	www.mercadocentralvalencia.es
13. Carrefour Express	www.carrefour.com
14. FTA 포털사이트	fta.customs.go.kr
15. 한국식품안전관리인증원	www.haccp.or.kr
16. 한국표준협회	www.ksa.or.kr