

머 리 말

중국은 우리나라가 수산물을 수출하는 상대국 중 제2위 국가입니다. 또한 앞으로 무한한 소비력을 발휘하는 거대한 시장이자 생산국으로서 세계 수산물 시장에서 그 위상은 더욱 커지고 있는 상황입니다.

한국의 대중국 수산물 수출은 '00년 84백만불에서 '09년 1억4천만불로 66%의 성장을 하였으며, 우리나라의 수산물 수출시장에서 중국의 점유율은 5.5%에서 9.5%로 증가하였습니다. 그만큼 중국은 우리나라의 수산물과 밀접한 연관을 맺는 나라가 되었습니다.

중국의 수산물 수입은 크게 3가지로 분류됩니다. 내수용, 가공수출용 원료 그리고 어분입니다. '09년 한해 세계로부터 약373만 톤의 수산물을 수입하였는데, 이중 내수용은 114만 톤 그리고 128만 톤은 가공용 원료 수입이고 나머지는 어분의 수입입니다. 우리나라의 주 수출품목은 원양산 냉동오징어와 명태, 삼치, 참치를 비롯한 냉동어류, 조미김 등으로 이중 일부는 내수용으로 소비되지만 대부분 수출용 가공수산물 원료로 사용되고 있습니다.

앞으로, 한국의 수산물 수출은 원물형태의 수출과 더불어, 수산가공품, 고급 횡감용 어패류 등으로 수출품목을 다변화하는 것이 필요할 것으로 보입니다. 이를 위해서는 중국 현지 소비자들의 소비습관과 욕구를 알아야 할 것입니다.

이에 따라 aT에서는 중국의 대도시인 북경과 상해 소비자 1592명의 수산물 소비성향과 한국산 수산물에 대한 선호도를 조사하였습니다. 또한 중국에서 안정적인 판로를 개척한 노르웨이 연어 진출사례를 벤치마킹할 수 있도록 조사하였습니다. 지난 20여년동안 일관되게 진행된 NSEC의 마케팅으로 노르웨이 연어는 중국에서 고급 수산물로 자리 잡았으며 이는 우리나라 수산물 수출마케팅에 시사하는 바가 크다 하겠습니다.

아무쪼록, 본 조사결과가 한국 수산물의 중국 수출확대를 위한 마케팅에 도움이 되기를 바랍니다.

2010. 11

aT 농수산물유통공사
수출이사 **윤인택**

조사개요

☐ 조사목적

- 對중국 수산물 수출확대를 위한 현지 시장조사 정보제공으로 국내 수산물 수출업체 수출전략 도출

☐ 조사 기간 및 방법

- 조사기간 : '10. 5월~10월
- 조사방법
 - ; 현지 소비자 설문조사 및 문헌조사 수행
 - 현지조사총괄 : 상해 aT
 - 현지설문조사 : 상해해양대학경제관리학원 孫琛 박사 및 연구원

☐ 조사내용

- 중국 수산물 생산동향
- 중국 수산물 소비동향
 - 북경, 상해 소비자 수산물 소비동향
 - 가공형태별 선호도, 구매시 고려사항 등
 - 북경, 상해 소비자 수입수산물 소비동향
 - 선호국가, 선호사유, 수입수산물 인식 경로
- 중국 수입수산물 유통 현황
- 한국산 수산물 중국 수입수산물 시장 점유율 분석
- 품목별 한국산 경쟁력 분석
- 수산물 수입제도
- 중국내 노르웨이 연어 마케팅과 유통사례 분석
- 중국 수출 확대방안
- 중국 해산물 전문식당, 바이어리스트, 관련 사이트

요 약

1. 북경, 상해 소비자 수산물 소비동향

▣ 북경(792명), 상해(800명) 소비자 설문결과

- 응답자 월 소득은 북경에 고소득자 비율이 높음

북경	▶ 10,000위안 이상 30%, 7,000~10,000 29%, 7,000이하 40%
상해	▶ 10,000위안 이상 7%, 7,000~10,000 13%, 7,000이하 78%

- 고소득자는 대형매장 수산물구매를 선호하였음

7000위안 이상	▶ 대형매장 61%, 재래시장 39%	▶ 신선 68%, 안전성 42%, 편리 38%
7000위안 이하	▶ 재래시장 56%, 대형매장 56%	▶ 신선 59%, 편리 37%, 안전성 33%

- 수산물을 주로 소비하는 곳은 집과 호텔 순

7000위안 이상	▶ 집 58%, 호텔 47%, 식당 16%
7000위안 이하	▶ 집 54%, 호텔 37%, 식당 25%

- 북경 소비자가 수입산 수산물을 즐기는 이유

7000위안 이상	▶ 소비수준을 나타냄 31.8%, 안전성 14%, 신선도 12%
7000위안 이하	▶ 소비수준을 나타냄 49.7%, 안전성 21%, 신선도 12%

- 상해 소비자가 수입 수산물을 즐기는 이유

7000위안 이상	▶ 종류다양 27%, 안전성 33%, 가격합리적 7%
7000위안 이하	▶ 종류다양 34.7%, 안전성 14%, 가격합리적 5%

- 수입수산물 인지경로는 고소득일수록 관촉행사와 친구소개 순

7000위안 이상	▶ 관촉행사 29.6%, 친구소개 24.8%, 광고 16.5%
7000위안 이하	▶ 광고 21.6%, 관촉행사 20.4%, 친구소개 17.3%

- 수입수산물의 국가별 선호도는 노르웨이산이 가장 높음

- 노르웨이산 29.8%, 한국산 18.1%, 러시아산 14.2%, 캐나다산 6.9%
- 노르웨이산은 전연령이 선호(38%), 한국산은 20대가 높음(23.6%)
- 노르웨이산을 선호하는 이유는 품질이 좋고 안전성이 높기 때문

- 수입수산물에 대한 경험은 2,30대 연령층에서 높게 나타남(32%)

- 한국산 수산물에 대한 선호도는 응답자 정보를 고려 상관관계를 보면 북경보다 상해인 경우, 고학력, 고수입자인 경우 선호도가 높았음 (월수입 > 학력 > 도시)

* 표본오차 95% 신뢰수준에서 ±2.6%
* 표본구성 연령(20~39세 72%, 40~59세 24%, 60세~ 4%)

2. 수입수산물 유통

❑ 수입수산물의 종류는 어분, 냉동어류·새우·게류·해조류, 신선 수산물 (연어, 알래스카 왕게 등)이며 3경로로 유통

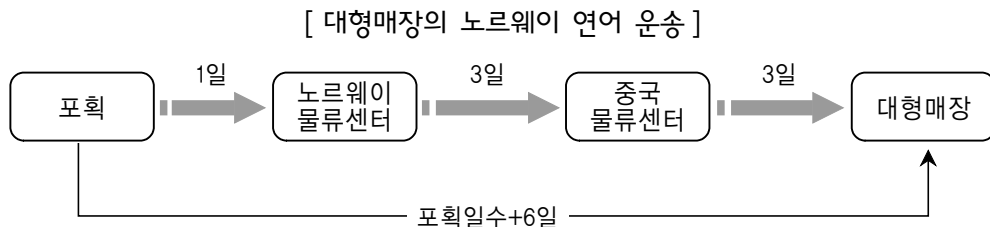
- 유통경로 : 가공업체 원료, 대형매장, 고급호텔식당

(1) 가공업체

- 냉동어류 피레트, 수산물 조제품 등으로 가공 후 수출
- 양식보다는 자연산, 선도가 높은것, 가격 순으로 우선
- * 새우류, 게류, 조개류, 해조류 등

(2) 대형매장과 고급호텔식당 :

- 냉동어류 및 초급 가공품으로 유통
- 신선·안전 수산물을 원하는 소비자 요구 우선시
- * 오징어 냉장제품, 연어회, 참치 토막, 신선조개, 스시김, 조리제품, 전복, 해삼, 수입조리식품, 해염 등



3. 한국산 수산물의 중국수입시장 점유율 추이

▣ 중국 수산물 수입총액 중 한국산 비율은 총금액의 2.6%, 수입량의 2.43%

▣ 품목별 점유율 격차가 큼

- ('06) 1.61% → ('07) 4.05% → ('08) 3.85% → ('09) 2.43%
- 점유율 80%이상: 염장미역, 조개(냉동, 건조, 염장), 건조대구, 냉동참다랑어, 건조김, 신선·냉동 청어 등
- 점유율 10~30%: 오징어, 눈다랑어, 이빨고기, 전복, 굴 등
- 점유율 10%미만: 해삼, 가리비, 날개다랑어, 다시마 등

▣ 품목별로 수입가격 등락에 따른 수입시장 점유율 변화

- 가격하락 및 점유율 상승/ 가격상승 및 점유율 하락품목
 - 냉동 청어, 조개(냉동, 건조, 염장), 낙지, 오징어, 달팽이, 소라, 냉동어육, 가자미, 미역 등
- 가격이 올랐음에도 점유율이 높아짐(냉동 갈치)
- 가격이 하락했음에도 점유율이 낮아진 품목(수산물의 엑기스)

▣ 한국산 회감용 수산물중 가격경쟁력 있는 품목(경쟁국 수입단가 비교)

- 전복(냉동, 건, 염장, 염수장), 날개다랑어(냉동), 굴(신선 및 가공), 기타 참치류

4. 주요 품목 현황(건해삼, 냉동어류, 오징어, 횡감용 넙치)

- 건해삼 현황 및 시장 규모
 - 해삼은 조리특성상 식당 수요를 중심으로 유통 됨
 - 주로 일본(고급), 아이슬란드, 캐나다 등에서 수입하며 주 수출대상국은 한국('09, 38톤)과 홍콩('09, 36톤)임

중국 수산물 시장동향

(단위 : 톤)

구분	2007	2008	2009
해삼 생산량	77,517	92,567	100,362
수입량	789	572	469
수출량	274	114	74
내수=생산+수입-수출	78,032	93,025	100,757

- 냉동어류 수입량 중 내수용과 재수출용 원료 비중
 - '08년: 내수용(30%), 재수출용(70%)
 - '09년: 내수용(30%), 재수출용(70%)

(단위 : 톤, 천불)

구분	2008년		2009년		2010년 1-8월	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
내수용	818,766	541,036	813,329	534,543	551,828	371,262
재수출용	1,910,455	1,262,419	1,897,769	1,247,269	1,287,600	866,279,

- 고급 냉동오징어의 내수용 시장규모
 - 고급 오징어: 색깔이 정상적이고 탄력이 있고 형태가 완벽한 것
 - 고급오징어를 별도로 분리한 시장규모 파악은 어려움

〈오징어 수급량〉

(단위 : 톤)

구분	2007	2008	2009
오징어 생산량	340,463	350,935	351,778
수입량	343,383	368,532	250,435
수출량	104,796	97,335	147,423
내수=생산+수입-수출	579,050	622,132	454,790

- 횡감용 활넙치의 중국시장 현황
 - 중국내 일식당의 횡감은 주로 일본산, 중국산 어류를 사용함
 - 횡감의 종류는 연어, 참치, 농어, 대구, 성게 등으로 그중 연어와 참치를 선호함
 - 중국내 일식당에서 횡감 넙치는 찾아보기 어려움

5. 노르웨이 연어 유통 및 마케팅 사례

▣ 노르웨이 연어 마케팅 현황

- 1991년 노르웨이 해산물대외무역국(NSEC) 주도 전세계 마케팅
 - 중국은 1995년부터 노르웨이 연어 시장 매년 20% 성장
 - 중국 현지 식문화와 융합시키고 지속적인 홍보와 보급
 - ① 이벤트 행사를 통한 대중매체 홍보 전략
 - ② 대형매장을 핵심으로 한 소매 전략
 - ③ 일본요리 체인점 중심의 일식시장 공략
 - ④ 연어활용 중국요리 강좌를 통한 중국음식 시장 전략
 - ⑤ 글로벌 기업 식재료 유통을 통한 공급망 확대 전략

▣ 노르웨이 연어 운송과 유통망

- 대량 운송시 냉동운송(중국내 노르웨이 연어의 60%)
 - 선박 45일 소요
 - 냉동차량으로 국내 물류 운송(섭씨-18도 가량)
- 소량 운송시 냉장운송(중국내 노르웨이 연어의 40%)
 - 항공 2~3일 소요
 - 냉장차량으로 운송(섭씨 -10~0도 가량)
 - 수입상 소재도시 공항 → 물류회사가 가공업체로 운송
→ 가공업체가 가공 → 대형유통업체 → 소비자
 - ※ 상해냉장물류업체: 상해파롱냉련물류유한회사(上海波隆冷链物流有限公司),
상해냉장물류유한회사(上海冷藏物流有限公司)
- 연어 물류비중에서 냉장·냉동 차량이용비는 40%가량 차지
- 내륙지역의 성도(成都), 무한(武漢), 서안(西安), 중경(重慶) 등 중국 내륙 주요 도시의 대형매장, 수산물 시장에서도 노르웨이산 연어가 유통되고 있으나 물류비용과 소요기간 파악은 어려운 상황

6. 한국 수산물 대중국 수출확대방안

❑ 노르웨이 연어 마케팅 벤치마킹

- 한국산 핵심 수출품목 마케팅을 담당할 구심점 수행기구 선정
- 안정적인 공급이 가능한 대표품목 선정
- 대표품목에 대한 소비자에게 친근한 홍보활동수행
 - ☞ 한국산 수산물을 활용한 중국식 요리 개발
 - ☞ 광고 외에 이벤트를 위주로 하는 행사 추진
 - 중국 요리사의 한국수산물 요리 경연대회, 요리강좌
 - 한국 관광과 접목된 수산물 시식 홍보 TV프로그램 개발
 - ☞ 대형매장체인에서 지속적인 판촉행사 추진
 - ☞ 일식당에 한국수산물 재료로 만든 메뉴 개발

❑ 안전하고 신선한 고급 수산물 시장 마케팅

- 안전하고 신선한 수산물 공급
 - ☞ 생산과정 홍보, 물류과정 및 유통차량 위생 강화
 - ☞ 대형유통매장의 소비자 접경지점의 신선도 향상 방안 강구
- 고가 횡감용 수산물 마케팅 추진
 - ☞ 넙치, 전복, 참치를 고급횡감 생산, 유통하여 고소득층 공략
 - * 상해 화이트칼라, 공무원 층이 한국 해수어에 대한 인지도가 상대적으로 높음
 - ☞ 넙치 회 시식(일식당 타켓)

❑ 중국 가정식 간편 요리제품 개발

- 한국수산물 품목으로 개발한 중국식 가정요리(중저가) 개발
 - ☞ 간편한 반조리 수산제품 개발(3~4인용)
 - * 수산물 주요리 장소 : 집 56%, 3인이상 가구비중 80%



CONTENTS

I. 수산물 생산동향 / 1

- 1. 생산개요 3
- 2. 생산방법별 생산량 3
- 3. 수산물 생산(양식)면적 현황 4

II. 수산물 소비동향 / 7

- 1. 설문개요 9
- 2. 수산물 소비 일반 동향 11
- 3. 수입 수산물의 소비 성향 33

III. 중국 수입 수산물 유통동향 / 75

- 1. 수입 수산물의 유통 경로 77
- 2. 대형매장 및 호텔납품 주요 수산물 77
- 3. 수산물가공업체 시설현황 및 제품 현황 81
- 4. 수산물가공업체 원료 수입 주요 고려사항 84

IV. 중국의 수산물 교역동향 / 85

- 1. 수산물 수출입개요 87
- 2. 월별 수출동향 87
- 3. 수산물 수입시장 동향 88

V. 중국의 한국산 수산물 수입동향 / 91

- 1. 한국산 수산물 전체 수입동향 93
- 2. 중국의 한국수산물 경쟁력 분석 95
- 3. 한국산 횡감용 주요품목의 수입경쟁국 동향 102



VI. 품목별 중국시장 동향 / 109

1. 김	111
2. 천일염	115
3. 건해삼	119
4. 생선묵	126
5. 바지락	130
6. 냉동어류	134
7. 오징어	135

VII. 수입제도 / 137

VIII. 마케팅 성공사례 - 노르웨이 연어사례를 중심으로 / 143

1. 노르웨이 연어 마케팅 주요 전략	145
2. 노르웨이 연어 운송과 유통망	149

IX. 중국 수출확대방안 / 153

1. 홍보 활동을 통한 한국 수산물 인지도 제고	155
2. 언론 광고 및 식당연계 판촉행사 강화	155
3. 품질안전 보증 및 유통단계 축소로 '안전성' 및 '신선제품' 이미지 정립	156
4. 집에서 요리하기 쉬운 중국식 수산물 메뉴 개발	157

X. 참고자료 / 159

1. 북경, 상해 지역 해산물 전문식당	161
2. 수산물 수입 바이어 리스트	166
3. 수산물 수입관련 위생기준 및 검역 방법	167
4. 기타 유용한 웹사이트	202
5. 북경·상해 소비자 설문지	203

Chapter 01

수산물 생산동향

1. 생산개요
2. 생산방법별 생산량
3. 수산물 생산(양식)면적 현황

I 수산물 생산동향

1. 생산개요

- 2009년 중국 수산물 총 생산량은 5,116.40만 톤으로 전년 동기대비 4.51%가 증가하였다. 그중 바닷물 수산물 생산량은 2,681.55만 톤으로 전체 생산량의 52%를 차지하고 전년 동기대비 3.20%가 증가하였으며, 민물 수산물 생산량은 2,434.85만 톤으로 전체 생산량의 48%를 차지하고 전년 동기대비 5.99%가 증가하였다. 전국 1인당 수산물 소비량은 38.32kg으로 전년 동기대비 1.46kg가 증가하였다.
- 국내 어업 생산 중에서 어류의 총 생산량은 2,990.72만 톤, 부류별로 갑각류 생산량은 532.42만 톤, 조개류 생산량은 1,171.98만 톤, 해조류 생산량은 149.12만 톤, 두족류(오징어류) 생산량은 64.33만 톤, 기타 생산량은 110.12만 톤이다.
- 전체 생산량 중에서 양식 생산량은 3,621.68만 톤으로 전체 생산량의 70.79%를 차지하고 포획 생산량은 1,494.72만 톤으로 전체 생산량의 29.21%를 차지한다.

2. 생산방법별 생산량

- 해수양식
 - '09년 해수 양식 생산량은 1,405.22만 톤으로 전년 동기대비 4.84%가 증가하였다. 그중 어류 생산량은 76.79만 톤으로 전년 동기대비 2.73%가 증가하고, 갑각류는 101.69만 톤으로 7.98%가 증가하였으며, 조개류는 1,053.05만 톤으로 4.46%가 증가하였고, 해조류는 145.65만 톤으로 5.08%가 증가하였다.

● 중국 수산물 시장동향

● 민물양식

- '09년 민물양식 생산량은 2,216.46만 톤으로 전년 동기대비 6.95%가 증가하였다. 그중 어류 생산량은 1,957.27만 톤으로 전년 동기대비 6.55%가 증가하였고, 갑각류는 196.05만 톤으로 10.67%가 증가하였으며, 조개류는 23.52만 톤으로 1.12%가 증가하였고, 해조류는 0.7만 톤으로 13.75%가 증가하였다.

● 해면어업(해양포획)

- '09년 해양포획(원양 제외) 생산량은 1,178.61만 톤으로 전년 동기대비 2.52%가 증가하였다. 그중 어류 생산량은 804.03만 톤으로 전년 동기대비 1.83%가 증가하였고, 갑각류는 201.89만 톤으로 3.76%가 증가하였으며, 조개류는 66.97만 톤으로 4.04%가 증가, 해조류는 2.76만 톤으로 24.58%가 감소하였으며, 두족류는 64.33만 톤으로 0.84%가 증가하였다.

● 내수면어업(민물포획)

- '09년 민물포획 생산량은 218.39만 톤으로 전년 동기대비 2.86%가 감소하였다. 그중 어류 생산량은 152.63만 톤으로 전년 동기대비 5.51%가 감소하였고, 갑각류는 32.78만 톤으로 0.41%가 감소하였으며, 조개류는 28.43만 톤으로 5.99%가 증가하였고, 해조류는 0.0019만 톤으로 11.76%가 증가하였다.

3. 수산물 생산(양식)면적 현황

- '09년 전국 수산물 양식 면적은 7,283.14 천ha로 전년 동기대비 11.19%가 증가하였다. 그중 해수 양식 면적은 1,859.31 천ha로 전체 양식 면적의 25.53%를 차지하였고, 이는 전년 동기대비 17.76%가 증가한 것이다. 민물 양식 면적은 5,423.83 천 헥타르(ha)로 전체 양식 면적의 74.47%를 차지하고 전년 동기대비 9.11%가 증가하였다.

● 해수 양식 면적

- '09년 어류 양식 면적은 83.21 천ha로 전년 동기대비 18.40%가 증가하였고,

갑각류 양식 면적은 302.9 천ha로 3.22%가 증가하였으며, 조개류 양식 면적은 1,153.92 천ha로 19.36%가 증가하고, 해조류 양식 면적은 110.60 천ha로 26.87%가 증가하였다.

● 민물 양식 면적

- '09년 못 양식 면적은 2,331.90 천ha로 전년 동기대비 8.73%가 증가하고, 저수지 양식 면적은 1,726.41 천ha로 11.41%가 증가하였으며, 호수 양식 면적은 998.23 천ha로 3.84%가 증가, 개울 양식 면적은 249.67 천ha로 23.49%가 증가하였으며, 기타 양식 면적은 117.61 천ha로 3.92%가 증가하였다.

Chapter 02

수산물 소비동향

1. 설문개요
2. 수산물 소비 일반 동향
3. 수입 수산물의 소비 성향

II 수산물 소비동향

1. 설문개요

2010년 4~6월 북경, 상해 도시 소비자를 대상으로 수산물소비 항목과 관련한 설문조사를 실시하여, 1,592응답사례에 대한 결과를 분석한 내용이다¹⁾.

〈 응답자 일반 사항 〉

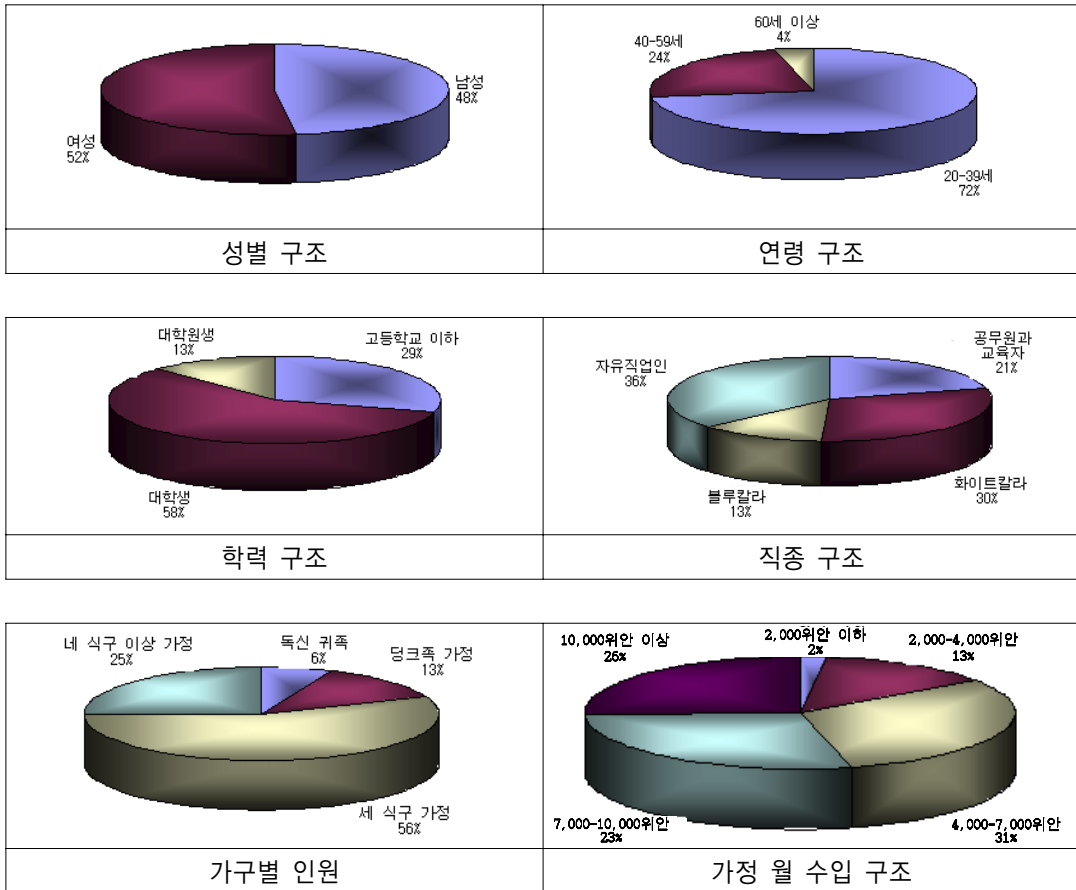
		북경		상해		전체	
성별	남	358	45.2%	406	50.8%	764	48.0%
	여	434	54.8%	394	49.3%	828	52.0%
결혼여부	기혼	480	60.6%	480	60.0%	960	60.3%
	미혼	312	39.4%	320	40.0%	632	39.7%
학력	중학교 및 이하	36	4.5%	37	4.6%	73	4.6%
	고등학교	180	22.7%	214	26.8%	394	24.7%
	대학교	473	59.7%	451	56.4%	924	58.0%
	대학원생	103	13.0%	98	12.3%	201	12.6%
연령	20-29세	315	39.8%	286	35.8%	601	37.8%
	30-39세	191	24.1%	241	30.1%	432	27.1%
	40-49세	180	22.7%	168	21.0%	348	21.9%
	50-59세	77	9.7%	78	9.8%	155	9.7%
	60세 이상	29	3.7%	27	3.4%	56	3.5%
직종	공무원	54	6.8%	74	9.3%	128	8.0%
	교육자	115	14.5%	90	11.3%	205	12.9%
	화이트칼라(사무직)	225	28.4%	254	31.8%	479	30.1%
	블루칼라(생산직)	103	13.0%	93	11.6%	196	12.3%
	개인 사업자	86	10.9%	289	36.1%	375	23.6%
인원수	기타	209	26.4%	0	0.0%	209	13.1%
	1인	54	6.8%	48	6.0%	102	6.4%
	2인	92	11.6%	107	13.4%	199	12.5%
	3인	458	57.8%	432	54.0%	890	55.9%
	4인 이상	188	23.7%	213	26.6%	401	25.2%
월수입	2,000위안 이하	18	2.3%	131	16.4%	149	9.4%
	2,000-4,000위안	94	11.9%	280	35.0%	374	23.5%
	4,000-7,000위안	209	26.4%	222	27.8%	431	27.1%
	7,000-10,000위안	229	28.9%	107	13.4%	336	21.1%
	10,000위안 이상	242	30.6%	60	7.5%	302	19.0%
전체		792	100.0%	800	100.0%	1592	100.0%

1) 자료처리방법 : 본 연구를 수행하는데 있어서 회수된 자료 중 무성의한 반응을 보인 응답자는 통계처리에서 제외시켰으며 여기서 사용된 구체적인 실증분석방법은 다음과 같다. 첫째, 연구대상자의 일반적인 특성, 수산물에 대한 인식의 차이를 살펴보기 위하여 집단간의 차이 검증인 교차분석을 실시하였다. 둘째, 본 연구의 실증분석은 유의수준 $p < .05$, $p < .01$, $p < .001$ 에서 검증하였으며, 통계처리는 SPSSWIN 12.0 프로그램을 사용하여 분석하였다. **표본오차는 95% 신뢰수준에서 ±2.6% 임**

● 중국 수산물 시장동향

- 일반적 사항에 대해 살펴보면 성별의 경우에는 여자가 52.0%로 남자의 48.0%보다 약간 높게 나타났고 시에 따라서는 북경은 여자가 54.8%, 남자가 45.2%로 나타났으며 상해는 남자가 50.8%, 여자가 49.3%로 나타났다. 결혼여부의 경우에는 기혼이 60.3%로 미혼의 39.7%보다 더 높게 나타났고 시에 따라서는 북경과 상해 모두 기혼이 각각 60.6%, 60.0%로 미혼보다 더 높게 나타났다.
- 학력의 경우에는 대학교가 58.0%로 대부분을 차지하였고 다음으로 고등학교가 24.7%, 대학원생이 12.6%, 중학교 및 이하가 4.6% 순으로 나타났으며 시에 따라서는 북경은 대학교가 59.7%, 상해는 56.4%로 나타났다.
- 연령의 경우에는 20-29세가 37.8%로 가장 높았고 30-39세가 27.1%, 40-49세가 21.9%, 50-59세가 9.7% 등의 순으로 20-29세와 30-39세가 대부분을 차지하였으며 시에 따라서는 북경은 20-29세가 39.8%, 30-39세가 24.1%, 40-49세가 22.7% 순으로 나타났고 상해도 20-29세가 35.8%, 30-39세가 30.1%, 40-49세가 21.0% 순으로 나타났다.
- 직종의 경우에는 화이트칼라(사무직)가 30.1%로 가장 높게 나타났고 다음으로 개인 사업자가 23.6%, 교육자가 12.9%, 블루칼라(생산직)가 12.3% 등의 순으로 화이트칼라(사무직)와 개인 사업자가 과반수이상으로 나타났으며 시에 따라서는 북경은 화이트칼라(사무직)가 28.4%, 교육자가 14.5%, 블루칼라(생산직)가 13.0% 순으로 나타났고 상해는 개인 사업자가 36.1%, 화이트칼라(사무직)가 31.8%, 블루칼라(생산직)가 11.6% 순으로 나타났다.
- 가구 인원수의 경우에는 3인이 55.9%로 과반수이상으로 나타났고 다음으로 4인 이상이 25.2%, 2인이 12.5%, 1인이 6.4% 순으로 나타났으며 시에 따라서는 북경과 상해 모두 3인이 각각 57.8%, 54.0%로 과반수이상이었다.
- 월수입의 경우에는 4,000-7,000위안이 27.1%, 2,000-4,000위안이 23.5%, 7,000-10,000위안이 21.1%, 10,000위안 이상이 19.0% 등의 순으로 2,000-4,000위안과 4,000-7,000위안이 과반수이상으로 나타났다. 시에 따라서는 북경은 10,000위안 이상이 30.6%, 7,000-10,000위안이 28.9%, 4,000-7,000

위안이 26.4% 순으로 나타났으며 상해는 2,000-4,000위안이 35.0%, 4,000-7,000위안이 27.8%, 2,000위안 이하가 16.4% 순으로 나타났다. 젊은 사람들이 중국 수입 수산물의 주요 소비계층인 것을 고려할 경우 설문분석결과가 의미가 있다고 볼 수 있다.



2. 수산물 소비 일반 동향

- 소비 특징에 있어서 설문조사는 주로 수산물 소비 형태 및 품목, 가정의 월 수산물 소비액 및 구매 빈도, 수산물 구매 시의 착안 사항, 주요 구매 장소 등에 관해 실시하였다. 그중 수산물 소비 형태 및 품목, 수산물 구매 시의

● 중국 수산물 시장동향

고려사항 및 주요 구매 장소 선택에 있어 조사 대상자는 복수응답을 할 수 있도록 하여, 조사 대상자의 주요 선호도를 알아보았다.

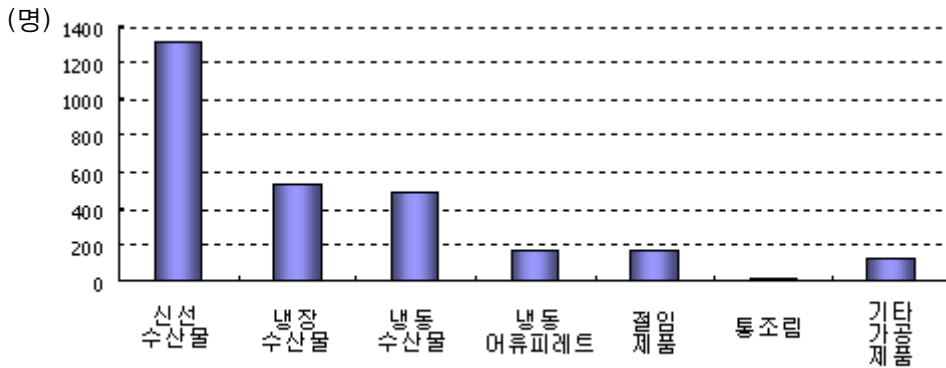
〈일반적 사항에 따른 수산물 가공형태별 선호도〉

		신선 수산물	냉장 수산물	냉동 수산물	냉동어류 피레트	염장 제품	통조림	기타가공 제품	합계
시	북경	674	249	255	98	70	69	60	1475
		45.7%	16.9%	17.3%	6.6%	4.7%	4.7%	4.1%	100.0%
	상해	645	256	256	63	97	92	88	1497
		43.1%	17.1%	17.1%	4.2%	6.5%	6.1%	5.9%	100.0%
성별	남	634	247	232	89	75	67	64	1408
		45.0%	17.5%	16.5%	6.3%	5.3%	4.8%	4.5%	100.0%
	여	685	258	279	72	92	94	84	1564
		43.8%	16.5%	17.8%	4.6%	5.9%	6.0%	5.4%	100.0%
연령	20-29세	469	157	160	23	53	70	56	988
		47.5%	15.9%	16.2%	2.3%	5.4%	7.1%	5.7%	100.0%
	30-39세	357	166	152	61	44	50	48	878
		40.7%	18.9%	17.3%	6.9%	5.0%	5.7%	5.5%	100.0%
	40-49세	305	117	122	57	44	27	27	699
		43.6%	16.7%	17.5%	8.2%	6.3%	3.9%	3.9%	100.0%
50-59세	138	46	61	16	23	11	12	307	
	45.0%	15.0%	19.9%	5.2%	7.5%	3.6%	3.9%	100.0%	
60세 이상	50	19	16	4	3	3	5	100	
	50.0%	19.0%	16.0%	4.0%	3.0%	3.0%	5.0%	100.0%	
직업	공무원	112	49	40	7	15	19	16	258
		43.4%	19.0%	15.5%	2.7%	5.8%	7.4%	6.2%	100.0%
	교육자	175	64	64	26	13	18	16	376
		46.5%	17.0%	17.0%	6.9%	3.5%	4.8%	4.3%	100.0%
	화이트칼라 (사무직)	395	158	173	68	50	51	46	941
		42.0%	16.8%	18.4%	7.2%	5.3%	5.4%	4.9%	100.0%
	블루칼라 (생산직)	167	57	61	22	32	15	11	365
		45.8%	15.6%	16.7%	6.0%	8.8%	4.1%	3.0%	100.0%
개인 사업자	307	122	112	27	46	41	40	695	
	44.2%	17.6%	16.1%	3.9%	6.6%	5.9%	5.8%	100.0%	
기타	163	55	61	11	11	17	19	337	
	48.4%	16.3%	18.1%	3.3%	3.3%	5.0%	5.6%	100.0%	
월수입	2,000위안 이하	116	33	33	8	18	14	14	236
		49.2%	14.0%	14.0%	3.4%	7.6%	5.9%	5.9%	100.0%
	2,000-4,000위안	291	106	115	25	55	53	40	685
		42.5%	15.5%	16.8%	3.6%	8.0%	7.7%	5.8%	100.0%
	4,000-7,000위안	370	129	130	31	35	33	34	762
		48.6%	16.9%	17.1%	4.1%	4.6%	4.3%	4.5%	100.0%
7,000-10,000위안	285	124	121	39	35	34	31	669	
	42.6%	18.5%	18.1%	5.8%	5.2%	5.1%	4.6%	100.0%	
10,000위안 이상	257	113	112	58	24	27	29	620	
	41.5%	18.2%	18.1%	9.4%	3.9%	4.4%	4.7%	100.0%	
합계		1319	505	511	161	167	161	148	2972
		44.4%	17.0%	17.2%	5.4%	5.6%	5.4%	5.0%	100.0%

* 복수응답

- 수산물 가공형태별 선호도에 있어서 신선 수산물을 선택하는 소비자는 1,319명, 냉장 수산물은 505, 냉동 수산물은 511명으로 각각 응답자의 82%, 31%, 32%가 선택하였다. 그밖에 냉동어류피레트, 염장 제품 및 통조림 등 가공 제품을 선택하는 소비자는 각각 200명을 초과하지 않았다.

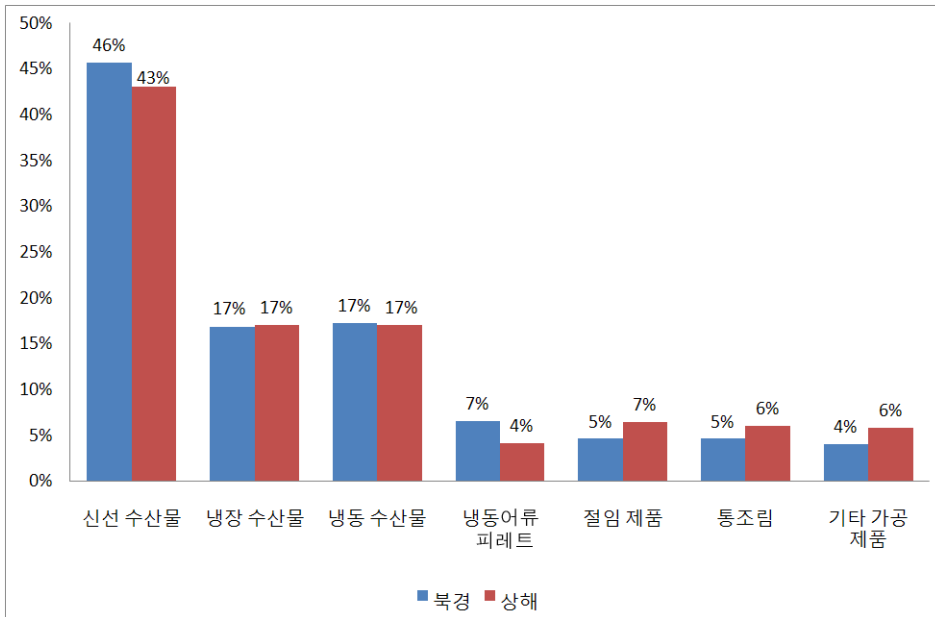
[수산물 가공형태 별 소비경험(복수응답)]



- 주로 구매하는 수산물에 대해 살펴보면 복수응답을 허용한 총 응답반응총수를 기준으로 하면 신선 수산물이 44.4%로 과반수 가까이 되었고 냉동 수산물이 17.2%, 냉장 수산물이 17.0%, 염장제품이 5.6% 등의 순으로 나타났다.
- 시에 따라서는 북경과 상해 모두 신선 수산물을 주로 구매한다는 응답이 각각 45.7%, 43.1%로 응답하였고 성별에 따라서도 남자와 여자 모두 신선 수산물을 주로 구매한다는 응답이 각각 45.0%, 43.8%로 응답하였으며 연령에 따라서도 20-29세는 신선 수산물을 주로 구매한다는 응답이 47.5%, 30-39세는 40.7%, 40-49세는 43.6%, 50-59세는 45.0%, 60세 이상은 50.0%로 응답하였다.

● 중국 수산물 시장동향

[시에 따른 주로 구매하는 수산물]



- 또한 직업에 따라서도 공무원은 신선 수산물을 주로 구매한다는 응답이 43.4%, 교육자는 46.5%, 화이트칼라(사무직)는 42.0%, 블루칼라(생산직)는 45.8%, 개인 사업자는 44.2%로 응답하였고 월수입에 따라서도 2,000위안 이하는 신선 수산물을 주로 구매한다는 응답이 49.2%, 2,000-4,000위안은 42.5%, 4,000-7,000위안은 48.6%, 7,000-10,000위안은 42.6%, 10,000위안 이상은 41.5%로 응답하였다.

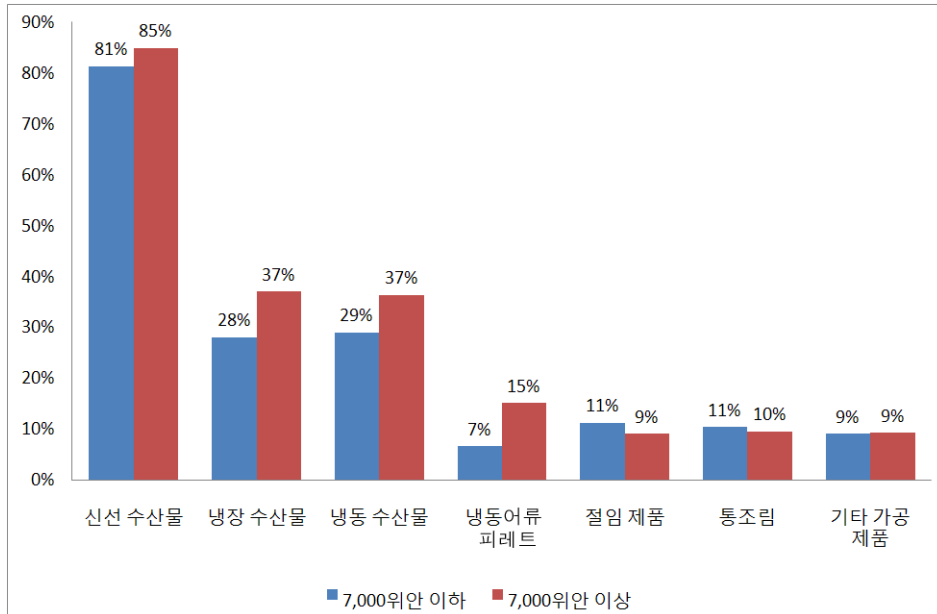
< 월수입에 따른 주로 구매하는 수산물 가공형태 >

	신선 수산물	냉장 수산물	냉동 수산물	냉동어류 피레트	염장 제품	통조림	기타 가공 제품	합계
7,000위안 이하	777	268	278	64	108	100	88	1683
	81.4%	28.1%	29.1%	6.7%	11.3%	10.5%	9.2%	100.0%
7,000위안 이상	542	237	233	97	59	61	60	1289
	85.0%	37.1%	36.5%	15.2%	9.2%	9.6%	9.4%	100.0%
합계	1319	505	511	161	167	161	148	2972
	82.9%	31.7%	32.1%	10.1%	10.5%	10.1%	9.3%	100.0%

* 복수응답

- 주로 구매하는 수산물에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하는 7,000위안 이하와 7,000위안 이상 모두 신선 수산물을 주로 구매한다는 응답이 각각 81.4%, 85.0%로 응답하였다.

[월수입에 따른 주로 구매하는 수산물 가공형태]



● 중국 수산물 시장동향

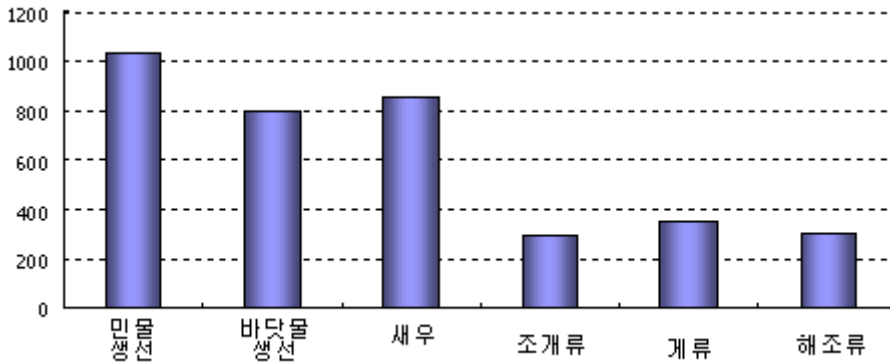
〈일반적 사항에 따른 가장 많이 구매하는 수산물 품목〉

		무응답	민물 생선	바닷물 생선	조개류	계류	새우류	해조류	합계
시	북경	2	528	426	133	155	394	129	1767
		0.1%	29.9%	24.1%	7.5%	8.8%	22.3%	7.3%	100.0%
	상해		490	434	161	192	489	178	1944
			25.2%	22.3%	8.3%	9.9%	25.2%	9.2%	100.0%
성별	남	2	509	406	149	158	388	152	1764
		0.1%	28.9%	23.0%	8.4%	9.0%	22.0%	8.6%	100.0%
	여		509	454	145	189	495	155	1947
			26.1%	23.3%	7.4%	9.7%	25.4%	8.0%	100.0%
연령	20-29세	1	349	243	93	115	343	93	1237
		0.1%	28.2%	19.6%	7.5%	9.3%	27.7%	7.5%	100.0%
	30-39세	1	292	234	109	115	252	83	1086
		0.1%	26.9%	21.5%	10.0%	10.6%	23.2%	7.6%	100.0%
	40-49세		228	237	59	68	173	79	844
			27.0%	28.1%	7.0%	8.1%	20.5%	9.4%	100.0%
	50-59세		110	108	27	37	83	40	405
			27.2%	26.7%	6.7%	9.1%	20.5%	9.9%	100.0%
	60세 이상		39	38	6	12	32	12	139
			28.1%	27.3%	4.3%	8.6%	23.0%	8.6%	100.0%
직업	공무원		85	77	30	37	67	24	320
			26.6%	24.1%	9.4%	11.6%	20.9%	7.5%	100.0%
	교육자		140	111	32	44	111	33	471
			29.7%	23.6%	6.8%	9.3%	23.6%	7.0%	100.0%
	화이트칼라(사무직)		295	289	93	119	252	102	1150
			25.7%	25.1%	8.1%	10.3%	21.9%	8.9%	100.0%
	블루칼라(생산직)		132	110	34	28	91	37	432
			30.6%	25.5%	7.9%	6.5%	21.1%	8.6%	100.0%
개인 사업자		245	191	76	89	238	75	914	
		26.8%	20.9%	8.3%	9.7%	26.0%	8.2%	100.0%	
기타	2	121	82	29	30	124	36	424	
	0.5%	28.5%	19.3%	6.8%	7.1%	29.2%	8.5%	100.0%	
월수입	2,000위안 이하		85	66	26	26	80	36	319
			26.6%	20.7%	8.2%	8.2%	25.1%	11.3%	100.0%
	2,000-4,000위안		230	186	64	77	215	72	844
			27.3%	22.0%	7.6%	9.1%	25.5%	8.5%	100.0%
	4,000-7,000위안		293	211	67	82	244	78	975
			30.1%	21.6%	6.9%	8.4%	25.0%	8.0%	100.0%
7,000-10,000위안	2	222	186	63	81	190	55	799	
	0.3%	27.8%	23.3%	7.9%	10.1%	23.8%	6.9%	100.0%	
10,000위안 이상		188	211	74	81	154	66	774	
		24.3%	27.3%	9.6%	10.5%	19.9%	8.5%	100.0%	
합계		2	1018	860	294	347	883	307	3711
		0.1%	27.4%	23.2%	7.9%	9.4%	23.8%	8.3%	100.0%

* 복수응답

- 수산물 구매 품목별로는 민물 생선을 선택하는 소비자는 1,018명, 새우는 883명, 바다 생선은 860명으로 각각 63%, 55%, 54%를 차지한다. 그밖에 조개류, 게류 및 해조류를 선택한 소비자는 각각 300명 안팎이었다.

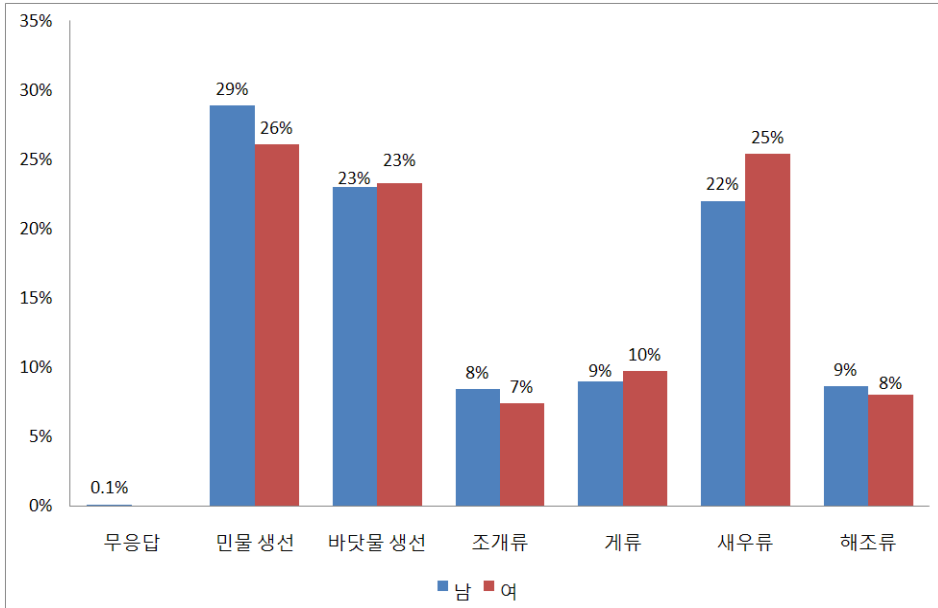
[자주 구매하는 수산물 품목]



- 가장 많이 구매하는 수산물 품목에 대해 살펴보면 총 응답수를 기준으로 하면, 민물생선이 27.4%로 가장 높게 나타났고 새우류가 23.8%, 바닷물생선이 23.2%, 게류가 9.4% 등의 순으로 민물생선 또는 새우류를 가장 많이 구매한다는 응답이 50% 이상으로 나타났다.
- 시에 따라서는 북경과 상해 모두 민물생선을 가장 많이 구매한다는 응답이 각각 29.9%, 25.2%로 응답하였고 성별에 따라서도 남자와 여자 모두 민물생선을 가장 많이 구매한다는 응답이 각각 28.9%, 26.1%로 응답하였으며 연령에 따라서는 20-29세는 민물생선을 가장 많이 구매한다는 응답이 28.2%, 30-39세는 26.9%, 50-59세는 27.2%, 60세 이상은 28.1%로 응답하였고 반면에 40-49세는 바닷물 생선을 가장 많이 구매한다는 응답이 28.1%로 응답하였다.

● 중국 수산물 시장동향

[성별에 따른 가장 많이 구매하는 수산물 품목]



- 또한 직업에 따라서는 공무원은 민물생선을 가장 많이 구매한다는 응답이 26.6%, 교육자는 29.7%, 화이트칼라(사무직)는 25.7%, 블루칼라(생산직)는 30.6%, 개인 사업자는 26.8%로 응답하였고 월수입에 따라서는 2,000위안 이하는 민물생선을 가장 많이 구매한다는 응답이 26.6%, 2,000-4,000위안은 27.3%, 4,000-7,000위안은 30.1%, 7,000-10,000위안은 27.8%로 응답하였으나 반면에 10,000위안 이상은 바닷물 생선을 가장 많이 구매한다는 응답이 27.3%로 응답하였다.

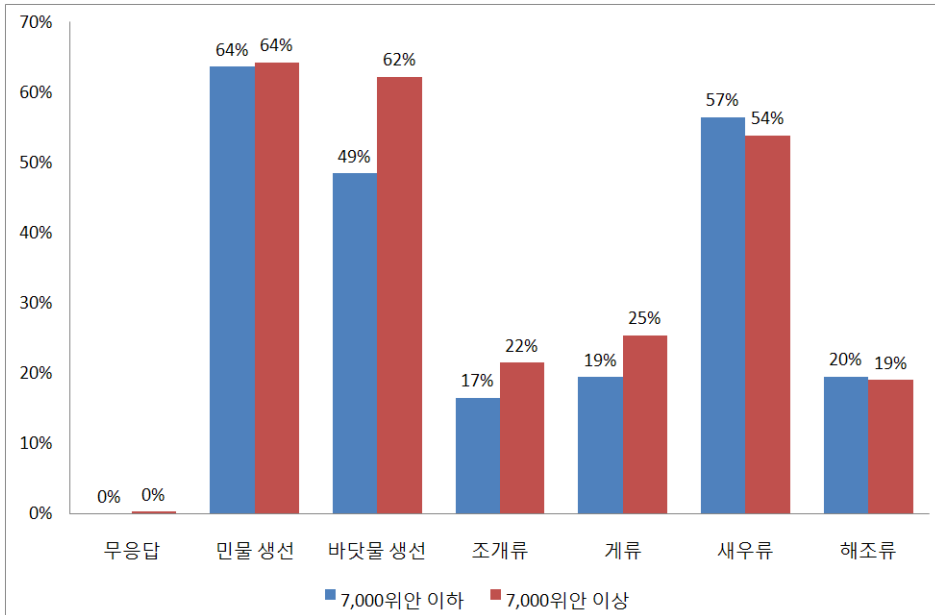
< 월수입에 따른 가장 많이 구매하는 수산물 품목 >

	무응답	민물 생선	바닷물 생선	조개류	게류	새우류	해조류	합계
7,000위안 이하		608	463	157	185	539	186	2138
		63.7%	48.5%	16.5%	19.4%	56.5%	19.5%	100.0%
7,000위안 이상	2	410	397	137	162	344	121	1573
	0.3%	64.3%	62.2%	21.5%	25.4%	53.9%	19.0%	100.0%
합계	2	1018	860	294	347	883	307	3711
	0.1%	63.9%	54.0%	18.5%	21.8%	55.5%	19.3%	100.0%

* 복수응답

- 가장 많이 구매하는 수산물 품목에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하는 민물생선이 63.7%, 새우류가 56.5%, 바닷물 생선이 48.5% 순이었고 반면에 7,000위안 이상은 민물생선이 64.3%, 바닷물 생선이 62.2%, 새우류가 53.9% 순으로 응답하였다.

[월수입에 따른 가장 많이 구매하는 수산물 품목]



● 중국 수산물 시장동향

〈일반적 사항에 따른 수산물을 구매할 때 가장 중요시하는 것〉

		무응답	가격	신선도	안전성	포장	편리정도	합계
시	북경	2	166	659	262	30		1119
		0.2%	14.8%	58.9%	23.4%	2.7%		100.0%
	상해	1	312	642	246		107	1308
		0.1%	23.9%	49.1%	18.8%		8.2%	100.0%
성별	남	2	234	613	212	12	60	1133
		0.2%	20.7%	54.1%	18.7%	1.1%	5.3%	100.0%
	여	1	244	688	296	18	47	1294
		0.1%	18.9%	53.2%	22.9%	1.4%	3.6%	100.0%
월수입	2,000위안 이하		79	109	21	1	17	227
			34.8%	48.0%	9.3%	.4%	7.5%	100.0%
	2,000-4,000위안	1	141	299	101	5	39	586
		0.2%	24.1%	51.0%	17.2%	.9%	6.7%	100.0%
	4,000-7,000위안	1	144	349	162	8	34	698
		0.1%	20.6%	50.0%	23.2%	1.1%	4.9%	100.0%
7,000-10,000위안		77	289	106	9	11	492	
		15.7%	58.7%	21.5%	1.8%	2.2%	100.0%	
10,000위안 이상	1	37	255	118	7	6	424	
	0.2%	8.7%	60.1%	27.8%	1.7%	1.4%	100.0%	
합계	3	478	1301	508	30	107	2427	
	0.1%	19.7%	53.6%	20.9%	1.2%	4.4%	100.0%	

* 복수응답

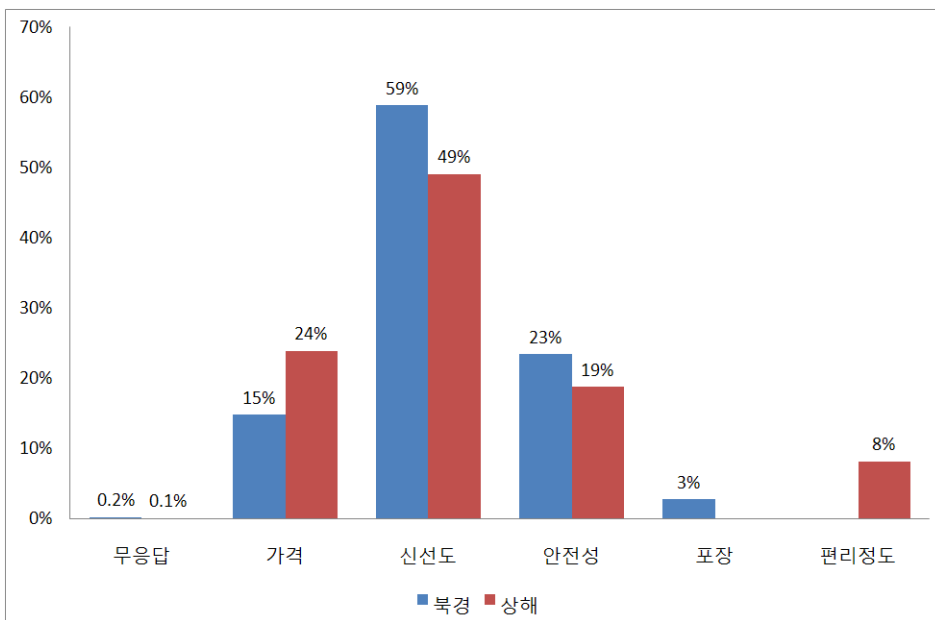
- 수산물 구매 시 주요 고려사항을 살펴보면 수산물의 신선도를 선택하는 소비자는 1,301명, 식품의 안전성은 508명, 가격은 478명, (조리상)편리함 및 포장형태 등 기타 사항은 137명으로 각각 81%, 31%, 30%, 8%를 차지하였다.

[수산물 구매 시의 고려 사항]



- 수산물을 구매할 때 가장 중요시하는 것에 대해 살펴보면 신선도가 53.6%, 안전성이 20.9%, 가격이 19.7%, 편리정도가 4.4% 등의 순으로 나타났다.
- 시에 따라서는 북경과 상해 모두 신선도를 가장 중요시한다는 응답이 각각 58.9%, 49.1%로 응답하였고 성별에 따라서도 남자와 여자 모두 신선도를 가장 중요시한다는 응답이 각각 54.1%, 53.2%로 응답하였다.

[시에 따른 수산물을 구매할 때 가장 중요시하는 것]



- 또한 월수입에 따라서도 2,000위안 이하는 신선도를 가장 중요시한다는 응답이 48.0%, 2,000-4,000위안은 51.0%, 4,000-7,000위안은 50.0%, 7,000-10,000위안은 58.7%, 10,000위안 이상은 60.1%로 응답하였다.

● 중국 수산물 시장동향

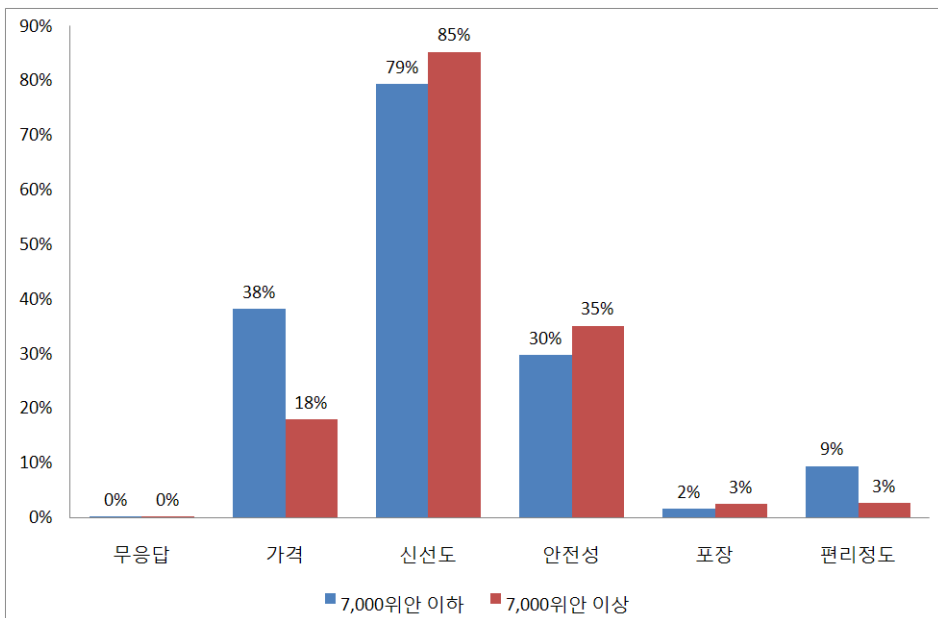
〈 월수입에 따른 수산물을 구매할 때 가장 중요시하는 것 〉

	무응답	가격	신선도	안전성	포장	편리정도	합계
7,000위안 이하	2	364	757	284	14	90	1511
	0.2%	38.2%	79.4%	29.8%	1.5%	9.4%	100.0%
7,000위안 이상	1	114	544	224	16	17	916
	0.2%	17.9%	85.3%	35.1%	2.5%	2.7%	100.0%
합계	3	478	1301	508	30	107	2427
	0.2%	30.0%	81.7%	31.9%	1.9%	6.7%	100.0%

* 복수응답

- 수산물을 구매할 때 가장 중요시하는 것에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하와 7,000위안 이상 모두 신선도를 가장 중요시한다는 응답이 각각 79.4%, 85.3%로 응답하였다.

[월수입에 따른 수산물을 구매할 때 가장 중요시하는 것]



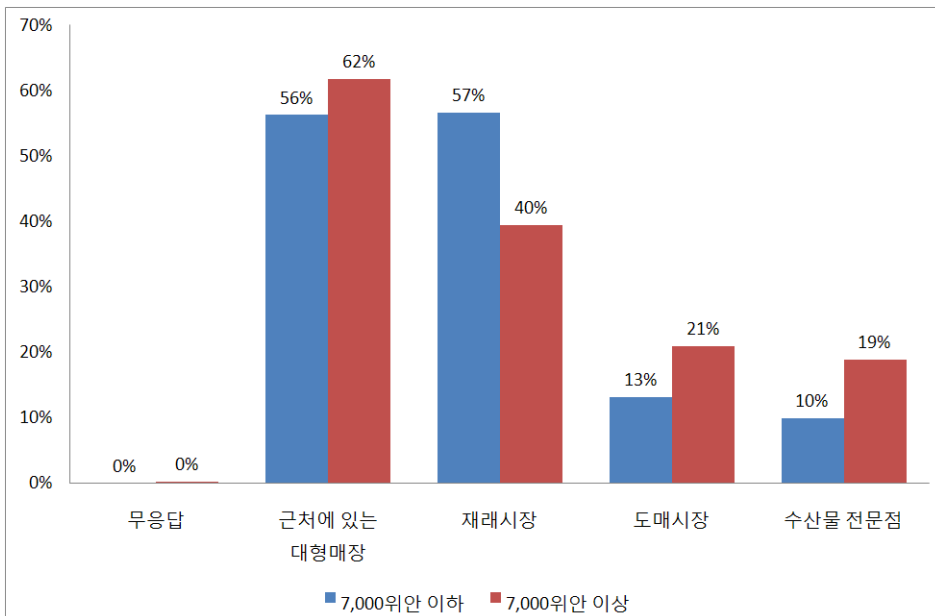
〈 월수입에 따른 주로 수산물을 구매하는 곳 〉

	무응답	근처에 있는 대형매장	재래시장	도매시장	수산물 전문점	합계
7,000위안 이하	1	537	541	126	95	1300
	0.1%	56.3%	56.7%	13.2%	10.0%	100.0%
7,000위안 이상	2	394	252	134	122	904
	0.3%	61.8%	39.5%	21.0%	19.0%	100.0%
합계	3	931	793	260	217	2204
	0.2%	58.5%	49.8%	16.3%	13.7%	100.0%

* 복수응답

- 주로 수산물을 구매하는 곳에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하는 재래시장이 56.7%, 근처에 있는 대형매장이 56.3%, 도매시장이 13.2% 순이었고 반면에 7,000위안 이상은 근처에 있는 대형매장이 61.8%, 재래시장이 39.5%, 도매시장이 21.0% 순으로 나타났다.

[월수입에 따른 주로 수산물을 구매하는 곳]



● 중국 수산물 시장동향

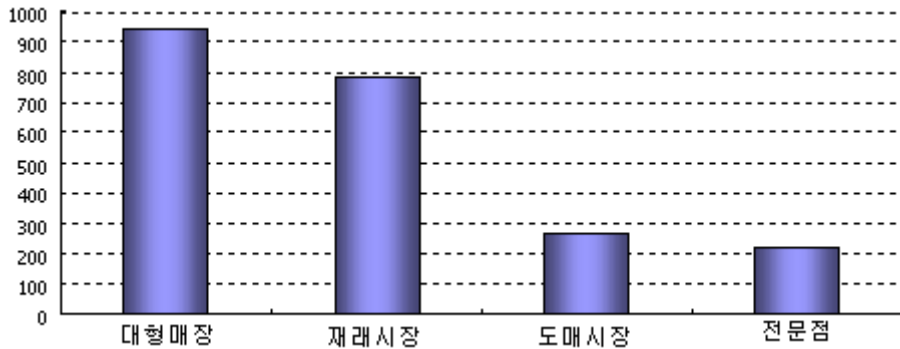
〈 수입 수산물을 들어보거나 먹어본 경험에 따른 주로 수산물을 구매하는 곳〉

	무응답	근처에 있는 대형매장	재래시장	도매시장	수산물 전문점	합계
무응답		10	6	3	4	23
		43.5%	26.1%	13.0%	17.4%	100.0%
없습니다	1	305	320	91	45	762
	0.1%	40.0%	42.0%	11.9%	5.9%	100.0%
있습니다	2	616	467	166	168	1419
	0.1%	43.4%	32.9%	11.7%	11.9%	100.0%
합계	3	931	793	260	217	2204
	0.1%	42.2%	36.0%	11.8%	9.8%	100.0%

* 복수응답

- 수산물 주요 구매 장소²⁾의 경우 대형매장을 선택한 소비자는 931명, 재래시장은 793명, 도매시장은 260명, 수산물 전문점은 217명으로 각각 응답자의 58%, 49%, 16%, 13%를 차지하여 대형매장을 가장 많이 선호하는 것으로 나타났다.

[수산물 주요 구매 장소 선호도]

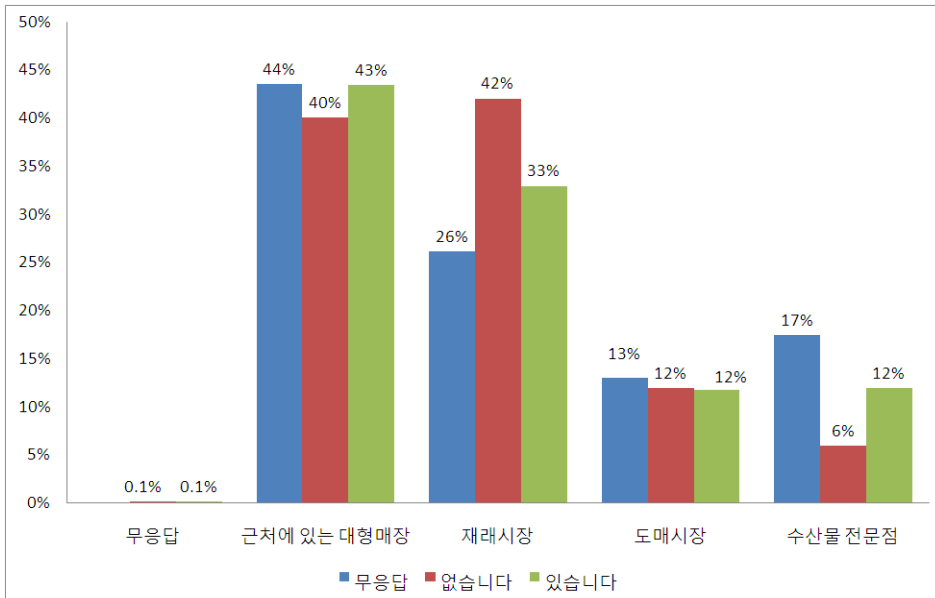


- 총 응답반응수를 기준으로, 주로 수산물을 구매하는 곳에 대해 살펴보면 근처에 있는 대형매장에서 주로 구매한다는 응답이 42.2%로 가장 높았고 재래시장이 36.0%, 도매시장이 11.8%, 수산물 전문점이 9.8% 등의 순으로 근처에 있는 대형매장이나 재래시장에서 주로 구매한다는 응답이 대부분을 차지하였다.

2) 재래시장은 주로 주택단지 근처에 분포되고 있고 농수산물 위주로 판매하는 시장이다. 도매시장은 보통 주택단지와 떨어져 있고 농수산물 도매를 위주로 하며 과일 도매시장, 농산물 도매시장, 수산물 도매시장 등이 있다.

- 수입 수산물을 들어보거나 먹어본 경험에 따라서는 경험이 없는 집단은 재래시장에서 주로 구매한다는 응답이 42.0%로 응답하였고 반면에 경험이 있는 집단은 근처에 있는 대형매장에서 주로 구매한다는 응답이 43.4%로 응답하였다.

[수입 수산물을 들어보거나 먹어본 경험에 따른 주로 수산물을 구매하는 곳]



< 월수입에 따른 선택한 곳에서 수산물을 구매하는 이유 >

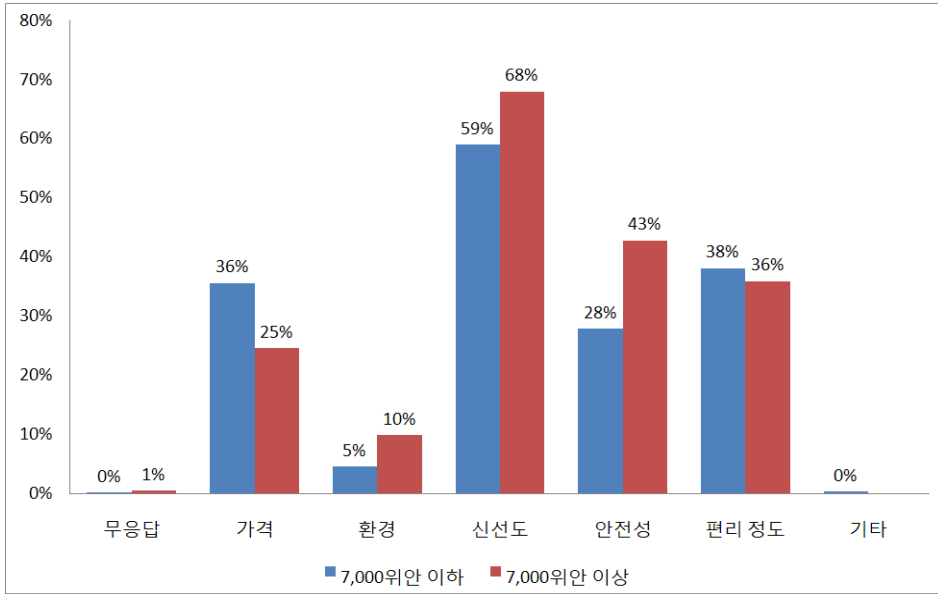
	무응답	가격	환경	신선도	안전성	편리 정도	기타	합계
7,000위안 이하	2 0.2%	340 35.6%	44 4.6%	563 59.0%	266 27.9%	363 38.1%	3 .3%	1581 100.0%
7,000위안 이상	3 0.5%	157 24.6%	63 9.9%	434 68.0%	273 42.8%	229 35.9%		1159 100.0%
합계	5 0.3%	497 31.2%	107 6.7%	997 62.6%	539 33.9%	592 37.2%	3 .2%	2740 100.0%

* 복수응답

- 선택한 곳에서 수산물을 구매하는 이유에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하와 7,000위안 이상 모두 신선도가 각각 59.0%, 68.0%로 응답하였다.

● 중국 수산물 시장동향

[월수입에 따른 선택한 곳에서 수산물을 구매하는 이유]



< 일반적 사항에 따른 수산물을 가장 많이 소비하는 장소 >

		무응답	고급 식당	작은 식당	포장마차	집	기타	합계
시	북경	56 5.2%	265 24.7%	123 11.5%	121 11.3%	499 46.5%	10 0.9%	1074 100.0%
	상해	32 2.7%	392 33.0%	219 18.4%	151 12.7%	393 33.1%		1187 100.0%
성별	남	35 3.2%	321 29.7%	169 15.7%	158 14.6%	392 36.3%	4 0.4%	1079 100.0%
	여	53 4.5%	336 28.4%	173 14.6%	114 9.6%	500 42.3%	6 0.5%	1182 100.0%
월수입	2,000위안 이하	11 5.7%	35 18.0%	32 16.5%	33 17.0%	82 42.3%	1 0.5%	194 100.0%
	2,000-4,000위안	15 2.7%	140 25.6%	108 19.7%	80 14.6%	202 36.9%	2 0.4%	547 100.0%
	4,000-7,000위안	26 4.1%	181 28.9%	100 15.9%	79 12.6%	238 38.0%	3 0.5%	627 100.0%
	7,000-10,000위안	13 2.6%	160 32.5%	79 16.1%	39 7.9%	199 40.4%	2 0.4%	492 100.0%
	10,000위안 이상	23 5.7%	141 35.2%	23 5.7%	41 10.2%	171 42.6%	2 0.5%	401 100.0%
	합계	88 3.9%	657 29.1%	342 15.1%	272 12.0%	892 39.5%	10 0.4%	2261 100.0%

* 복수응답

- 수산물 주요 소비장소의 경우 집을 선택하는 소비자는 892명, 호텔은 657명, 음식점은 342명, 포장마차 같은 곳은 272명으로 각각 56%, 41%, 21%, 17%를 차지하여 가정에서 소비하는 경우가 가장 높게 나타났다.

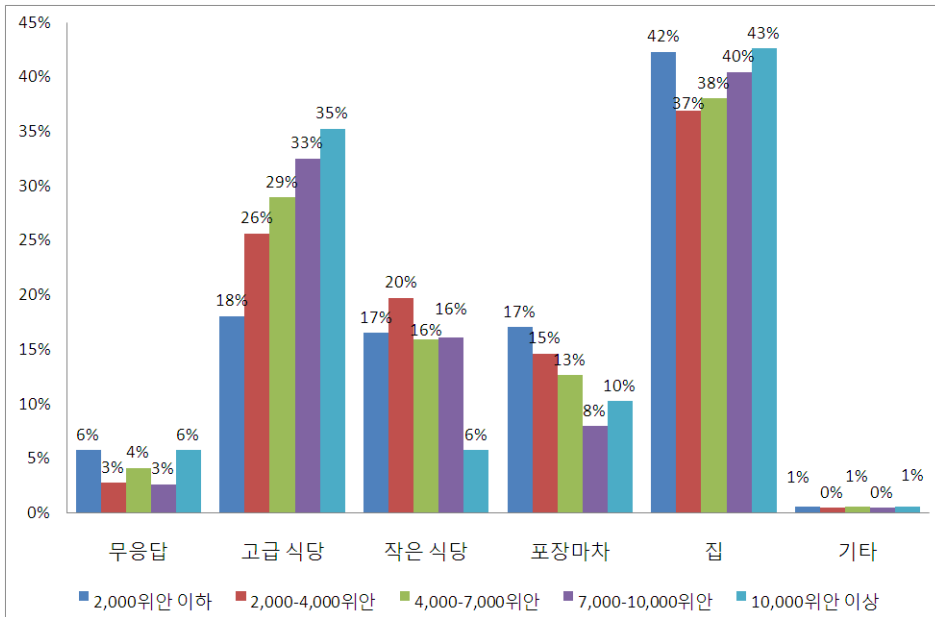
[수산물 주요 소비 장소 선호도]



- 수산물을 가장 많이 소비하는 장소에 대해 살펴보면 집이 39.5%로 가장 높았고 고급식당이 29.1%, 작은 식당이 15.1%, 포장마차가 12.0% 순으로 고급식당 또는 집에서 가장 많이 소비한다는 응답이 대부분을 차지하였다.
- 시에 따라서는 북경과 상해 모두 집에서 가장 많이 소비한다는 응답이 각각 46.5%, 33.1%로 응답하였고 성별에 따라서도 남자와 여자 모두 집에서 가장 많이 소비한다는 응답이 각각 36.3%, 42.3%로 응답하였다.
- 또한 월수입에 따라서도 2,000위안 이하는 집에서 가장 많이 소비한다는 응답이 42.3%, 2,000-4,000위안은 36.9%, 4,000-7,000위안은 38.0%, 7,000-10,000위안은 40.4%, 10,000위안 이상은 42.6%로 응답하였다.

● 중국 수산물 시장동향

[월수입에 따른 수산물을 가장 많이 소비하는 장소]



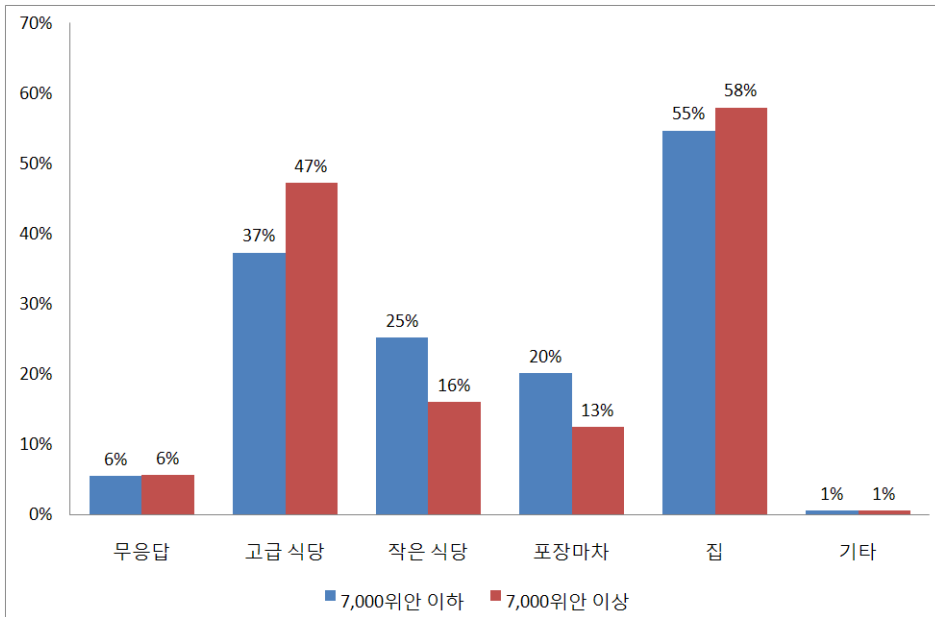
< 월수입에 따른 수산물을 가장 많이 소비하는 장소 >

	무응답	고급 식당	작은 식당	포장마차	집	기타	합계
7,000위안 이하	52 5.5%	356 37.3%	240 25.2%	192 20.1%	522 54.7%	6 0.6%	1368 100.0%
7,000위안 이상	36 5.6%	301 47.2%	102 16.0%	80 12.5%	370 58.0%	4 0.6%	893 100.0%
합계	88 5.5%	657 41.3%	342 21.5%	272 17.1%	892 56.0%	10 0.6%	2261 100.0%

* 복수응답

- 수산물을 가장 많이 소비하는 장소에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하와 7,000위안 이상 모두 고급 식당이 각각 37.3%, 47.2%로 응답하였다.

[월수입에 따른 수산물을 가장 많이 소비하는 장소]



< 월수입에 따른 수산물 소비 빈도 >

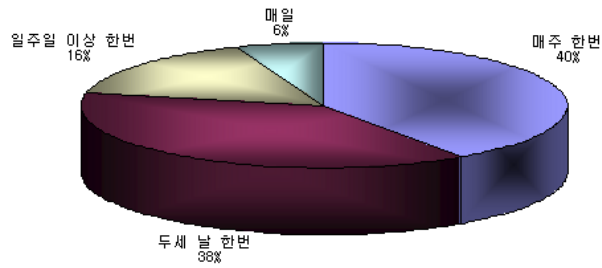
	무응답	매일	두세 날에 한번	일주일 일회	일주일 이상 일회	합계
7,000위안 이하		65	321	381	188	955
		6.8%	33.6%	39.9%	19.7%	100.0%
7,000위안 이상	2	28	258	258	94	640
	0.3%	4.4%	40.4%	40.4%	14.7%	100.0%
합계	2	93	579	639	282	1595
	0.1%	5.8%	36.4%	40.1%	17.7%	100.0%

* 복수응답

- 수산물 구매 빈도의 경우 매주 한번 수산물을 소비하는 응답자는 639명, 2~3일에 한번은 579명, 일주일 이상에 한번은 282명, 매일은 93명으로 각각 40%, 36%, 17%, 5%를 차지하여 주1회 구매자가 가장 높은 것으로 나타났다.

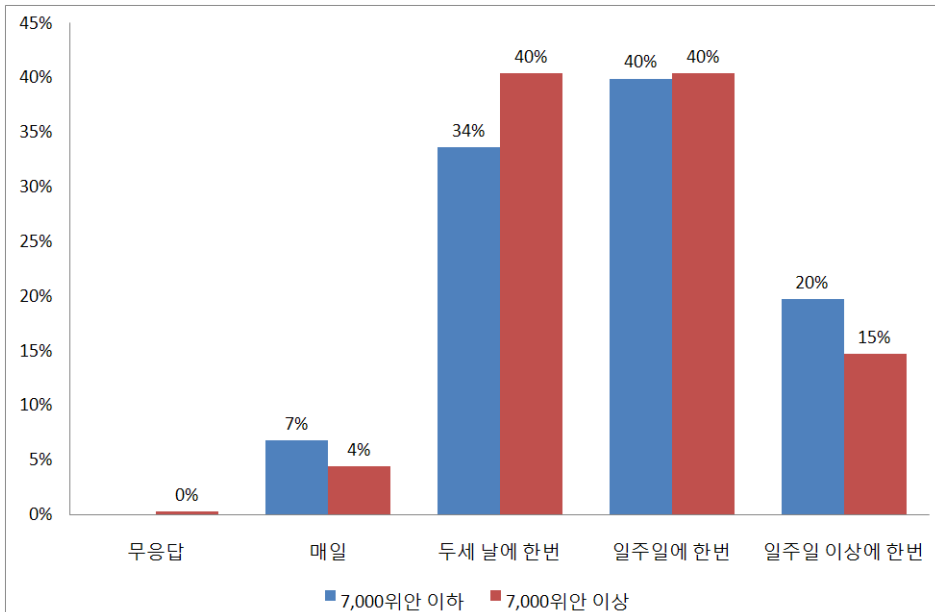
● 중국 수산물 시장동향

[수산물 구매 빈도]



- 매일의 수산물 소비 빈도에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하는 일주일에 한번이 39.9%, 두세 날에 한번이 33.6%, 일주일 이상에 한번이 19.7% 순이었고 7,000위안 이상의 경우에는 두세 날에 한번과 일주일에 한번이 각각 40.4%, 일주일 이상에 한번이 14.7%, 매일이 4.4% 순으로 나타났다.

[월수입에 따른 수산물 소비 빈도]



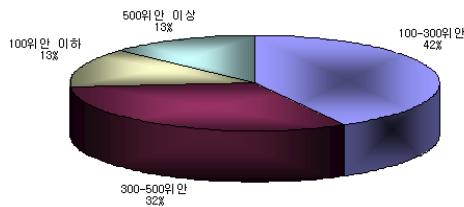
〈 월수입에 따른 매월 가정의 수산물 소비 지출금액〉

	무응답	100위안 이하	100~300위안	300~500위안	500위안 이상	합계
7,000위안 이하	2	154	469	277	56	958
	0.2%	16.1%	49.2%	29.0%	5.9%	100.0%
7,000위안 이상	4	44	208	234	150	640
	0.6%	6.9%	32.6%	36.7%	23.5%	100.0%
합계	6	198	677	511	206	1598
	0.4%	12.4%	42.5%	32.1%	12.9%	100.0%

* 복수응답

- 월 수산물 소비액의 경우 100~300위안을 선택하는 소비자는 677명, 300~500위안은 511명, 100위안 이하는 198명, 500위안 이상은 206명으로 각각 42%, 32%, 12%, 12%를 차지하여 월 100~300위안 소비가 가장 빈도가 높았다.

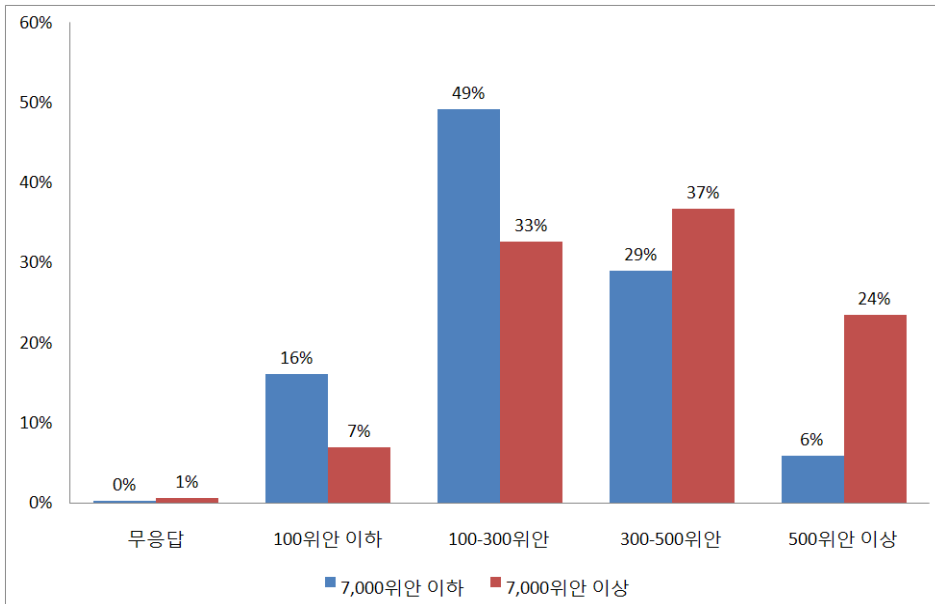
[월 수산물 소비액]



- 매월 가정의 수산물 소비 지출 정도에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하는 100-300위안이 49.2%, 300-500위안이 29.0%, 100위안 이하가 16.1% 순이었고 7,000위안 이상은 300-500위안이 36.7%, 100-300위안이 32.6%, 500위안 이상이 23.5% 순으로 나타났다.

● 중국 수산물 시장동향

[월수입에 따른 매일 가정의 수산물 소비 지출 정도]



- 2개 도시 전체조사 결과를 종합해 보면 다음과 같다. 수산물 구매 형태에 있어서 소비자들의 선호 순서는 신선 수산물, 냉장 수산물, 냉동 수산물, 냉동어류피레트, 염장 제품 및 통조림 순서이다. 수산물 소비자들의 선호 품목은 민물 생선, 새우, 바다 생선, 조개류, 게류 및 조류 순이며. 수산물 구매 시 주요 착안 사항은 수산물의 신선도, 식품의 안전성, 가격, 편리함 및 수산물 포장상태 순이다.
- 수산물 주요 구매 장소의 경우 소비자들은 주로 대형매장을 선호하며, 재래시장, 도매시장, 수산물 전문점 순으로 선호하며. 수산물 구매 빈도는 절반 가량의 소비자들이 매주 한 번씩 구매하고 또 상당 부분의 소비자들은 2-3에 한번씩 구매하며, 매일 수산물을 구매하는 소비자는 매우 적은 것으로 나타났다.
- 한편 상해와 북경 소비자의 수산물 소비 형태에 차이점을 살펴보면. 수산물 구매 형태의 경우 상해와 북경 소비자들은 모두 신선 수산물을 가장 선호하지만 북경 소비자에 비해 상해 소비자는 상대적으로 냉동 수산물을 선호하는 편이다. 이는 상해 소비자가 조개류, 새우 및 게류 등 바다수산물을 더 선호하기 때문인 것으로 볼 수 있다.

- 수산물 구매 시의 착안 사항에 있어서 상해와 북경의 소비자는 모두 수산물의 안전성에 관심이 많은데 신선도와 가격 측면에서 두 도시 소비자들이 중시하는 부분이 다르다. 북경 소비자는 상해 소비자보다 신선도에 관심이 많고 가격에 대한 고려를 비교적 적게 한다. 이는 북경 소비자가 민물 신선 수산물을 선호하고 상해 소비자가 냉장 및 냉동 조개류, 새우 및 계류를 선호하기 때문이다.
- 수산물 주요 구매 장소에 있어서 상해와 북경 소비자는 모두 대형매장을 가장 선호하는데 북경 소비자보다 상해 소비자는 재래시장을 더 선호하고 상해 소비자보다 북경 소비자는 도매시장을 더 선호한다. 이는 상해의 재래시장 등 시설이 보다 더 잘 돼 있고 북경의 수산물 도매시장이 보다 더 잘 돼 있는 것과 관련이 있는 것으로 볼 수 있다.
- 수산물 주요 소비 장소에 있어서 상해와 북경 소비자는 모두 집을 선호하는데 2개 도시를 비교해보면 북경 소비자보다 상해 소비자는 호텔과 음식점을 더 선호한다. 이는 상해에 수산물 전문점이 비교적 많고, 지리적 특성상 북경보다 상해의 음식점이 수산물 요리를 더 잘 하는 것과 관련이 있다.
- 수산물 구매 빈도에 있어서 상해와 북경의 소비자는 주로 2-3일에 한번과 매주 한 번씩 구매하는데 매일 수산물을 구매하는 소비자의 경우 상해(10%)는 북경(2%)보다 훨씬 많다. 이는 상해 소비자가 북경 소비자보다 수산물을 더 좋아하는 것과 관련이 있고, 또 두 도시 소비자의 월 수산물 소비액으로 나타난다. 상해 소비자의 89%가 월 수산물 소비액이 100위안 이상이며, 북경 소비자의 경우는 상대적으로 낮은 85% 이다.

3. 수입 수산물의 소비 성향

- 수입 수산물의 소비 성향을 살펴보기 위해 수입 수산물에 대한 소비자의 인지도, 인지 경로, 선호도와 한국에서 수입한 수산물의 소비 의향에 대해 조사를 하였다. 수입 수산물 인지도, 한국산 주요 수산물(오징어, 대구)시식 의향 유무 등 문항을 제외하고는 두 개 이상의 복수응답을 할 수 있는 문항이었기에, 통계 결과는 소비자 선호 순서를 나타낸다.

● 중국 수산물 시장동향

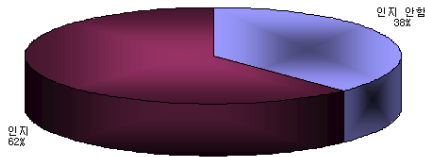
〈 일반적 사항에 따른 수입 수산물을 들어보거나 먹어본 적이 있는지 여부 〉

		무응답	없습니다	있습니다	전체	$\chi^2(p)$	
시	북경	9	348	435	792	52.956*** (.000)	
		1.1%	43.9%	54.9%	100.0%		
	상해	8	213	579	800		
		1.0%	26.6%	72.4%	100.0%		
성별	남	4	260	500	764	5.390 (.068)	
		.5%	34.0%	65.4%	100.0%		
	여	13	301	514	828		
		1.6%	36.4%	62.1%	100.0%		
연령	20-29세	8	235	358	601	29.374*** (.000)	
		1.3%	39.1%	59.6%	100.0%		
	30-39세	5	118	309	432		
		1.2%	27.3%	71.5%	100.0%		
	40-49세	2	122	224	348		
.6%		35.1%	64.4%	100.0%			
50-59세	2	54	99	155			
		1.3%	34.8%	63.9%	100.0%		
	60세 이상	0	32	24	56		
		0.0%	57.1%	42.9%	100.0%		
	공무원	0	33	95	128		121.577*** (.000)
		0.0%	25.8%	74.2%	100.0%		
	교육자	2	73	130	205		
1.0%		35.6%	63.4%	100.0%			
직종	화이트칼라(사무직)	7	105	367	479		
	1.5%	21.9%	76.6%	100.0%			
	블루칼라(생산직)	0	97	99	196		
	0.0%	49.5%	50.5%	100.0%			
	개인 사업자	4	128	243	375		
		1.1%	34.1%	64.8%	100.0%		
	기타	4	125	80	209		
		1.9%	59.8%	38.3%	100.0%		
월수입	2,000위안 이하	4	61	84	149	25.844*** (.001)	
		2.7%	40.9%	56.4%	100.0%		
	2,000-4,000위안	4	133	237	374		
		1.1%	35.6%	63.4%	100.0%		
	4,000-7,000위안	5	176	250	431		
1.2%		40.8%	58.0%	100.0%			
7,000-10,000위안	4	108	224	336			
	1.2%	32.1%	66.7%	100.0%			
10,000위안 이상	0	83	219	302			
	0.0%	27.5%	72.5%	100.0%			
전체		17	561	1014	1592		
		1.1%	35.2%	63.7%	100.0%		

*** p<.001

- 수입 수산물 대해 안다고 응답한 소비자는 1,014명, 모른다고 응답한 소비자는 561명으로 각각 63%, 35%를 차지한다.

[수입 수산물 인지도]



< 월수입에 따른 수입 수산물을 들어보거나 먹어본 적이 있는지 여부 >

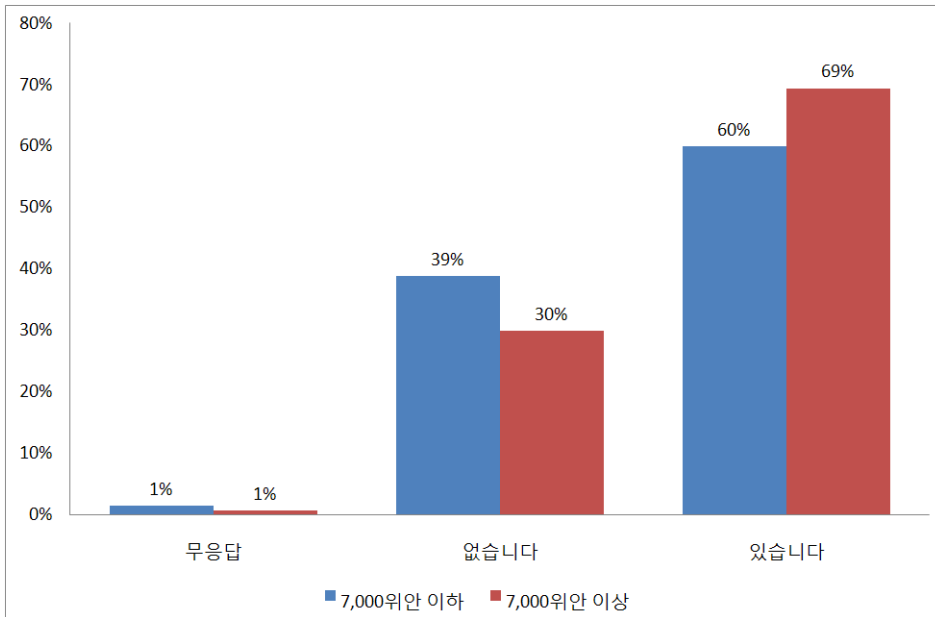
	무응답	없습니다	있습니다	합계	$\chi^2(p)$
7,000위안 이하	13	370	571	954	15.941*** (.000)
	1.4%	38.8%	59.9%	100.0%	
7,000위안 이상	4	191	443	638	
	0.6%	29.9%	69.4%	100.0%	
합계	17	561	1014	1592	
	1.1%	35.2%	63.7%	100.0%	

*** p<.001

- 수입 수산물을 들어보거나 먹어본 적이 있는지 여부에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이상은 수입 수산물을 들어보거나 먹어본 적이 있다는 응답이 69.4%로 7,000위안 이하의 59.9%보다 더 높게 나타났다.(p<.001)

● 중국 수산물 시장동향

[월수입에 따른 수입 수산물을 들어보거나 먹어본 적이 있는지 여부]



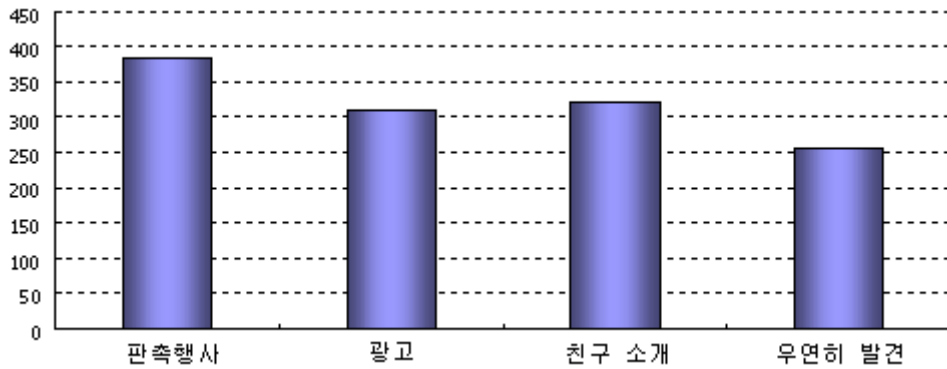
〈 월수입에 따른 수입 수산물을 인지 경로 〉

	무응답	광고	판촉행사	친구 소개	우연히 발견	합계
7,000위안 이하	403	206	195	165	165	1134
	42.2%	21.6%	20.4%	17.3%	17.3%	100.0%
7,000위안 이상	228	105	189	158	89	769
	35.7%	16.5%	29.6%	24.8%	13.9%	100.0%
합계	631	311	384	323	254	1903
	39.6%	19.5%	24.1%	20.3%	16.0%	100.0%

* 복수응답

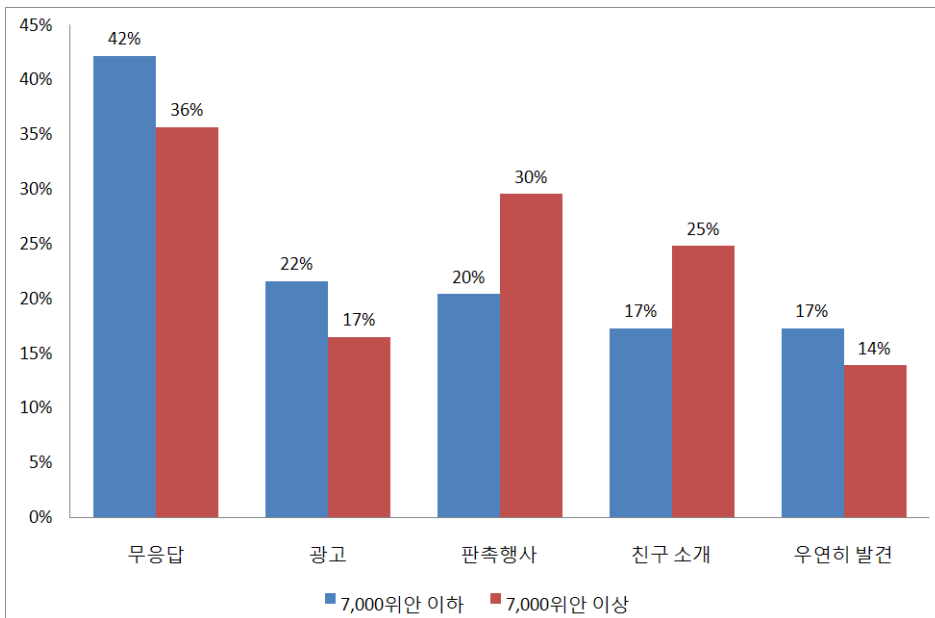
- 수입 수산물의 인지 경로에 있어서 판촉행사를 선택하는 소비자는 384명, 광고는 311명, 친구의 소개는 323명, 우연히 발견했다는 답변은 254명으로 각각 24%, 20%, 20%, 16%를 차지한다.

[수입 수산물 인지 경로]



- 수입 수산물을 안 경로에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하는 광고가 21.6%, 관측행사가 20.4%, 친구 소개와 우연히 발견이 각각 17.3% 순으로 나타났고 반면에 7,000위안 이상은 관측행사가 29.6%, 친구 소개가 24.8%, 광고가 16.5% 순으로 나타났다.

[월수입에 따른 수입 수산물을 인지 경로]



● 중국 수산물 시장동향

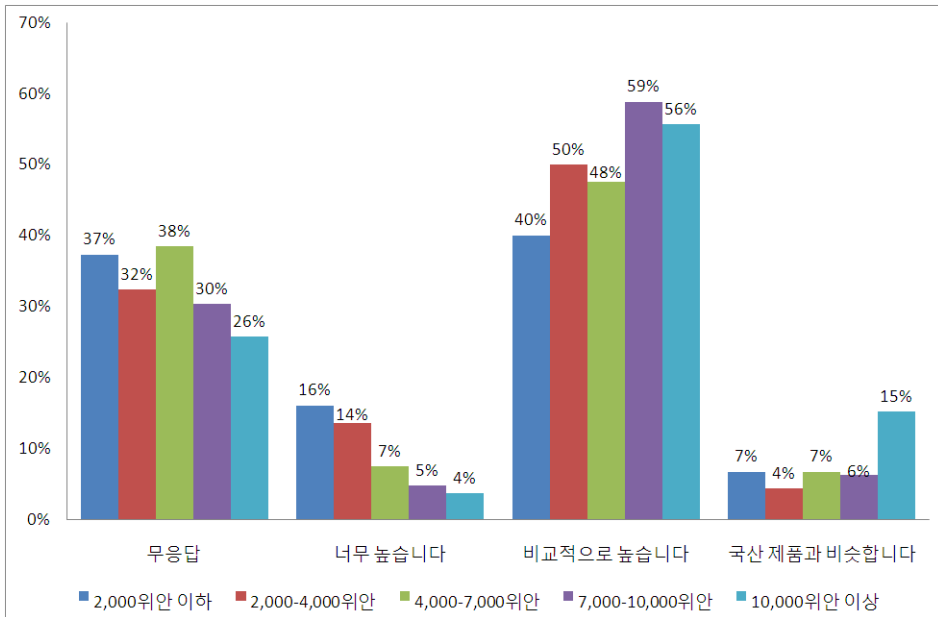
〈 일반적 사항에 따른 수입 수산물의 가격에 대한 생각 〉

		무응답	너무 높습니다	비교적으로 높습니다	국산 제품과 비슷합니다	합계
시	북경	331	23	379	60	793
		41.7%	2.9%	47.8%	7.6%	100.0%
	상해	192	111	440	62	805
		23.9%	13.8%	54.7%	7.7%	100.0%
성별	남	234	60	414	58	766
		30.5%	7.8%	54.0%	7.6%	100.0%
	여	289	74	405	64	832
		34.7%	8.9%	48.7%	7.7%	100.0%
월수입	2,000위안 이하	56	24	60	10	150
		37.3%	16.0%	40.0%	6.7%	100.0%
	2,000-4,000위안	121	51	187	16	375
		32.3%	13.6%	49.9%	4.3%	100.0%
	4,000-7,000위안	166	32	205	29	432
		38.4%	7.4%	47.5%	6.7%	100.0%
	7,000-10,000위안	102	16	198	21	337
		30.3%	4.7%	58.8%	6.2%	100.0%
	10,000위안 이상	78	11	169	46	304
		25.7%	3.6%	55.6%	15.1%	100.0%
합계		523	134	819	122	1598
		32.7%	8.4%	51.3%	7.6%	100.0%

* 복수응답

- 수입 수산물의 가격에 대한 생각에 대해 살펴보면 비교적 높다는 응답이 51.3%로 과반수 이상이었고 다음으로 너무 높다 8.4%, 국산 제품과 비슷하다 7.6% 순으로 나타났다.
- 시에 따라서는 북경과 상해 모두 비교적 높다는 응답이 각각 47.8%, 54.7%로 응답하였고 성별에 따라서도 남자와 여자 모두 비교적 높다는 응답이 각각 54.0%, 48.7%로 응답하였다.
- 또한 월수입에 따라서도 2,000위안 이하는 비교적 높다는 응답이 40.0%, 2,000-4,000위안은 49.9%, 4,000-7,000위안은 47.5%, 7,000-10,000위안은 58.8%, 10,000위안 이상은 55.6%로 응답하였다.

[월수입에 따른 수입 수산물의 가격에 대한 생각]



< 월수입에 따른 수입 수산물의 가격에 대한 생각 >

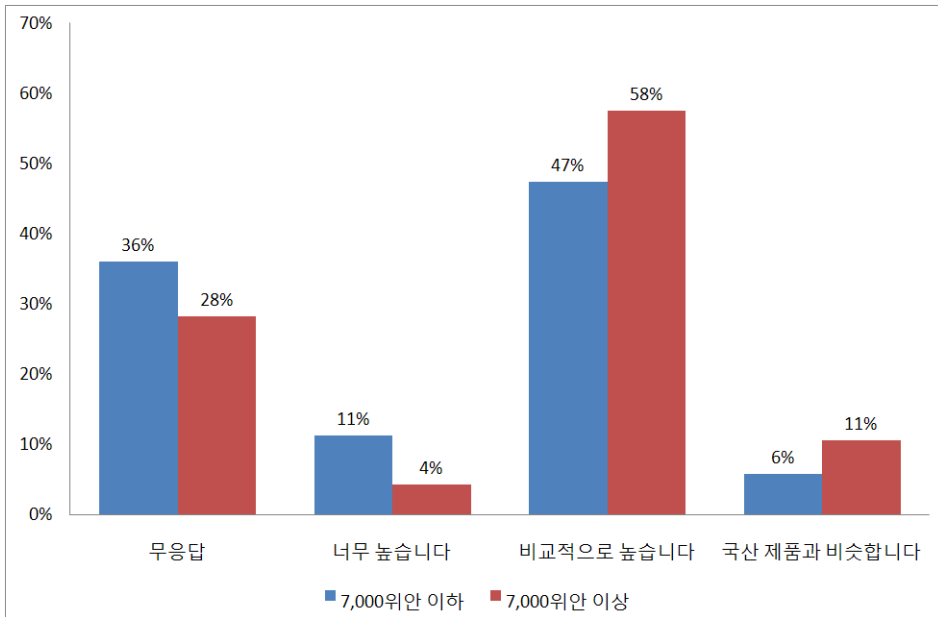
	무응답	너무 높습니다	비교적으로 높습니다	국산 제품과 비슷합니다	합계
7,000위안 이하	343	107	452	55	957
	36.0%	11.2%	47.4%	5.8%	100.0%
7,000위안 이상	180	27	367	67	641
	28.2%	4.2%	57.5%	10.5%	100.0%
합계	523	134	819	122	1598
	32.9%	8.4%	51.4%	7.7%	100.0%

* 복수응답

수입 수산물의 가격에 대한 생각에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하와 7,000위안 이상 모두 비교적 높다는 응답이 각각 47.4%, 57.5%로 응답하였다.

● 중국 수산물 시장동향

[월수입에 따른 수입 수산물의 가격에 대한 생각]



〈 일반적 사항에 따른 수입 수산물을 좋아하는 원인(복경) 〉

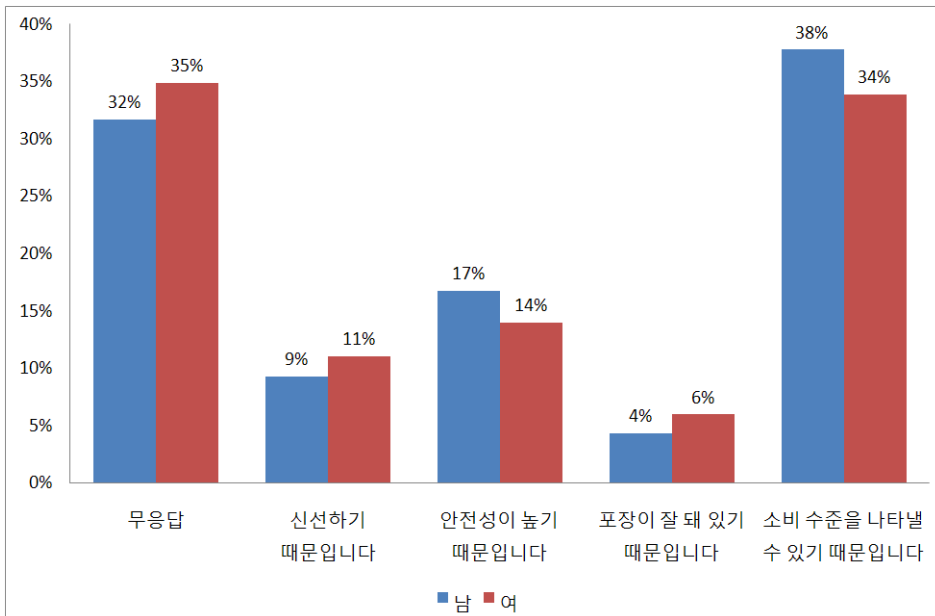
		무응답	신선하기 때문입니다	안전성이 높기 때문입니다	포장이 잘 돼 있기 때문입니다	소비 수준을 나타낼 수 있기 때문입니다	합계
성별	남	136	40	72	19	162	429
		31.7%	9.3%	16.8%	4.4%	37.8%	100.0%
	여	179	57	72	31	174	513
		34.9%	11.1%	14.0%	6.0%	33.9%	100.0%
연령	20-29세	146	48	59	17	98	368
		39.7%	13.0%	16.0%	4.6%	26.6%	100.0%
	30-39세	61	23	37	11	99	231
		26.4%	10.0%	16.0%	4.8%	42.9%	100.0%
	40-49세	62	15	35	18	89	219
		28.3%	6.8%	16.0%	8.2%	40.6%	100.0%
50-59세	27	8	10	4	42	91	
	29.7%	8.8%	11.0%	4.4%	46.2%	100.0%	
60세 이상	19	3	3	-	8	33	
	57.6%	9.1%	9.1%	-	24.2%	100.0%	
직업	공무원	16	11	13	4	26	70
		22.9%	15.7%	18.6%	5.7%	37.1%	100.0%
	교육자	47	12	17	13	46	135
		34.8%	8.9%	12.6%	9.6%	34.1%	100.0%
	화이트칼라(사무직)	53	27	59	17	125	281
		18.9%	9.6%	21.0%	6.0%	44.5%	100.0%
블루칼라(생산직)	60	11	9	2	31	113	
	53.1%	9.7%	8.0%	1.8%	27.4%	100.0%	
개인 사업자	34	9	14	5	37	99	
	34.3%	9.1%	14.1%	5.1%	37.4%	100.0%	
기타	105	27	32	9	71	244	
	43.0%	11.1%	13.1%	3.7%	29.1%	100.0%	
월수입	2,000위안 이하	9	2	2	2	5	20
		45.0%	10.0%	10.0%	10.0%	25.0%	100.0%
	2,000-4,000위안	53	8	12	3	26	102
		52.0%	7.8%	11.8%	2.9%	25.5%	100.0%
	4,000-7,000위안	106	29	31	9	71	246
		43.1%	11.8%	12.6%	3.7%	28.9%	100.0%
7,000-10,000위안	80	28	48	11	110	277	
	28.9%	10.1%	17.3%	4.0%	39.7%	100.0%	
10,000위안 이상	67	30	51	25	124	297	
	22.6%	10.1%	17.2%	8.4%	41.8%	100.0%	
합계		315	97	144	50	336	942
		33.4%	10.3%	15.3%	5.3%	35.7%	100.0%

* 복수응답

● 중국 수산물 시장동향

- 수입 수산물을 좋아하는 원인(복경)에 대해 살펴보면 소비 수준을 나타낼 수 있기 때문이 35.7%로 가장 높게 나타났고 안전성이 높기 때문이 15.3%, 신선하기 때문이 10.3%, 포장이 잘 돼 있기 때문이 5.3% 순으로 나타났다.
 - 성별에 따라서는 남자와 여자 모두 소비 수준을 나타낼 수 있기 때문이라는 응답이 각각 37.8%, 33.9%로 응답하였고 연령에 따라서도 20-29세는 소비 수준을 나타낼 수 있기 때문이라는 응답이 26.6%, 30-39세는 42.9%, 40-49세는 40.6%, 50-59세는 46.2%, 60세 이상은 24.2%로 응답하였다.
 - 또한 직업에 따라서도 공무원은 소비 수준을 나타낼 수 있기 때문이라는 응답이 37.1%, 교육자는 34.1%, 화이트칼라(사무직)는 44.5%, 블루칼라(생산직)는 27.4%, 개인 사업자는 37.4%로 응답하였고 월수입에 따라서도 2,000위안 이하는 소비 수준을 나타낼 수 있기 때문이라는 응답이 25.0%, 2,000-4,000위안은 25.5%, 4,000-7,000위안은 28.9%, 7,000-10,000위안은 39.7%, 10,000위안 이상은 41.8%로 응답하였다.

[성별에 따른 수입 수산물을 좋아하는 원인(복경)]



〈 일반적 사항에 따른 수입 수산물을 더 좋아하는 원인(상해) 〉

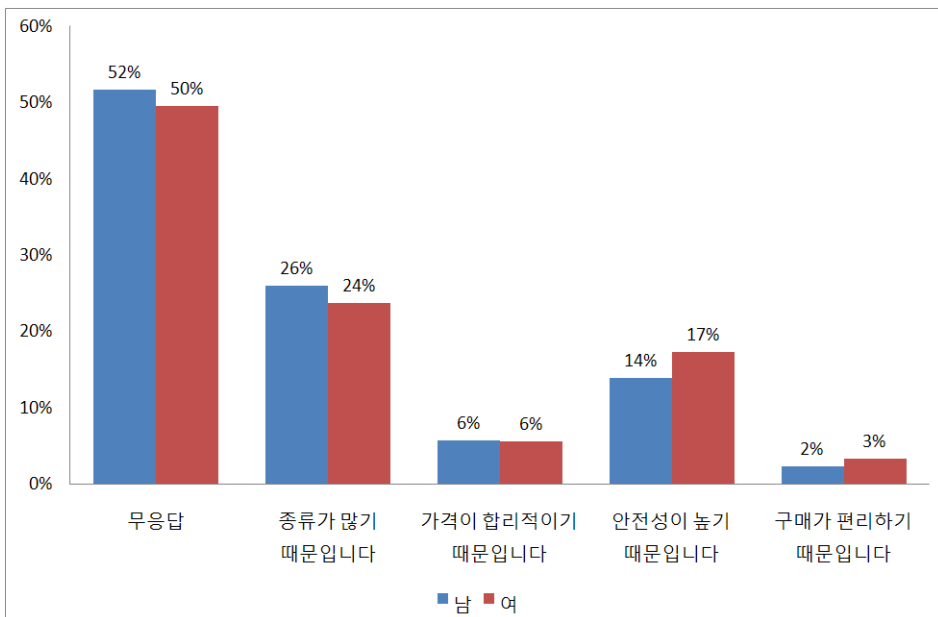
		무응답	종류가 많기 때문입니다	가격이 합리적이기 때문입니다	안전성이 높기 때문입니다	구매가 편리하기 때문입니다	합계	
성별	남	232	117	26	63	11	449	
		51.7%	26.1%	5.8%	14.0%	2.4%	100.0%	
	여	233	112	27	82	16	470	
		49.6%	23.8%	5.7%	17.4%	3.4%	100.0%	
연령	20-29세	167	88	14	46	9	324	
		51.5%	27.2%	4.3%	14.2%	2.8%	100.0%	
	30-39세	131	77	22	53	10	293	
		44.7%	26.3%	7.5%	18.1%	3.4%	100.0%	
	40-49세	99	42	14	28	5	188	
		52.7%	22.3%	7.4%	14.9%	2.7%	100.0%	
	50-59세	49	18	3	14	3	87	
		56.3%	20.7%	3.4%	16.1%	3.4%	100.0%	
	60세 이상	19	4		4		27	
		70.4%	14.8%		14.8%		100.0%	
	직업	공무원	40	22	3	19	4	88
			45.5%	25.0%	3.4%	21.6%	4.5%	100.0%
교육자		48	30	8	18	2	106	
		45.3%	28.3%	7.5%	17.0%	1.9%	100.0%	
화이트칼라(사무직)		126	90	22	59	11	308	
		40.9%	29.2%	7.1%	19.2%	3.6%	100.0%	
블루칼라(생산직)		66	17	7	9	1	100	
		66.0%	17.0%	7.0%	9.0%	1.0%	100.0%	
개인 사업자		185	70	13	40	9	317	
		58.4%	22.1%	4.1%	12.6%	2.8%	100.0%	
월수입	2,000위안 이하	96	20	5	14	3	138	
		69.6%	14.5%	3.6%	10.1%	2.2%	100.0%	
	2,000-4,000위안	171	76	21	28	7	303	
		56.4%	25.1%	6.9%	9.2%	2.3%	100.0%	
	4,000-7,000위안	114	75	18	47	13	267	
		42.7%	28.1%	6.7%	17.6%	4.9%	100.0%	
	7,000-10,000위안	55	39	5	34	4	137	
		40.1%	28.5%	3.6%	24.8%	2.9%	100.0%	
	10,000위안 이상	29	19	4	22		74	
		39.2%	25.7%	5.4%	29.7%		100.0%	
	합계		465	229	53	145	27	919
			50.6%	24.9%	5.8%	15.8%	2.9%	100.0%

* 복수응답

● 중국 수산물 시장동향

- 수입 수산물을 더 좋아하는 원인(상해)에 대해 살펴보면 종류가 많기 때문이 24.9%로 가장 높게 나타났고 다음으로 안전성이 높기 때문이 15.8%, 가격이 합리적이기 때문이 5.8%, 구매가 편리하기 때문이 2.9% 순으로 나타났다.
- 성별에 따라서는 남자와 여자 모두 종류가 많기 때문에 좋아한다는 응답이 각각 26.1%, 23.8%로 응답하였고 연령에 따라서는 20-29세는 종류가 많기 때문에 좋아한다는 응답이 27.2%, 30-39세는 44.7%, 40-49세는 52.7%, 50-59세는 56.3%로 응답하였으며 반면에 60세 이상은 종류가 많기 때문이라는 응답과 안전성이 높기 때문이라는 응답이 각각 14.8%로 나타났다.
- 또한 직업에 따라서는 공무원은 종류가 많기 때문에 좋아한다는 응답이 25.0%, 교육자는 28.3%, 화이트칼라(사무직)는 29.2%, 블루칼라(생산직)는 17.0%, 개인 사업자는 22.1%로 응답하였고 월수입에 따라서는 2,000위안 이하는 종류가 많기 때문이라는 응답이 14.5%, 2,000-4,000위안은 25.1%, 4,000-7,000위안은 28.1%, 7,000-10,000위안은 28.5%로 응답하였으며 반면에 10,000위안 이상은 안전성이 높기 때문이라는 응답이 29.7%로 응답하였다.

[성별에 따른 수입 수산물을 더 좋아하는 원인(상해)]



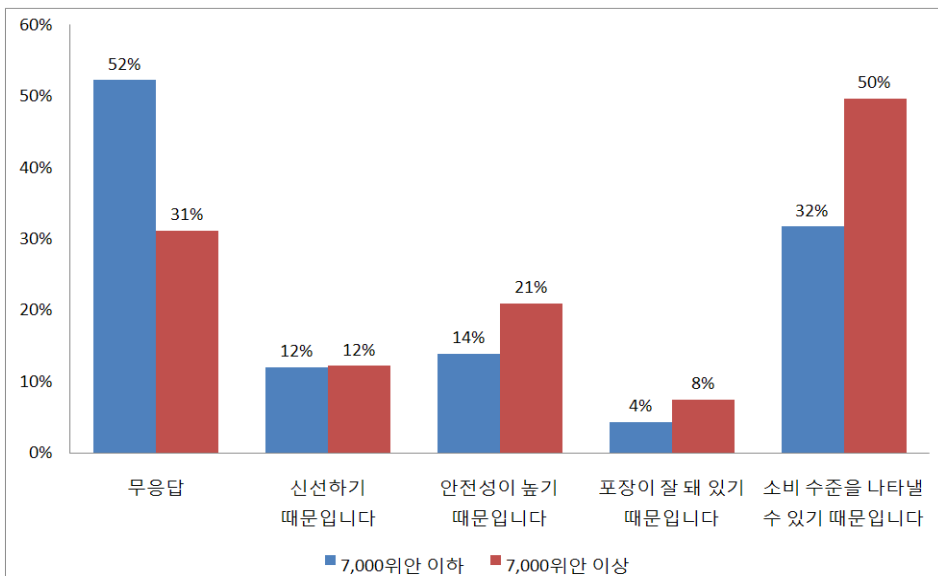
〈 월수입에 따른 수입 수산물을 좋아하는 원인(복경) 〉

	무응답	신선하기 때문입니다	안전성이 높기 때문입니다	포장이 잘 돼 있기 때문입니다	소비 수준을 나타낼 수 있기 때문입니다	합계
7,000위안 이하	168 52.3%	39 12.1%	45 14.0%	14 4.4%	102 31.8%	368 100.0%
7,000위안 이상	147 31.2%	58 12.3%	99 21.0%	36 7.6%	234 49.7%	574 100.0%
합계	315 39.8%	97 12.2%	144 18.2%	50 6.3%	336 42.4%	942 100.0%

* 복수응답

- 수입 수산물을 아는 소비자가 수입 수산물을 좋아하는 가장 중요한 원인에 있어서 소비 수준을 보여줄 수 있다는 것을 선택하는 소비자는 336명, 안전성이 높다는 것은 144명으로 각각 34%, 9%를 차지하며 포장이 좋고 신선하다는 것 등을 선택하는 소비자는 비교적 적다.
- 수입 수산물을 좋아하는 원인(복경)에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하와 7,000위안 이상 모두 소비 수준을 나타낼 수 있기 때문이라는 응답이 각각 31.8%, 49.7%로 응답하였다.

[월수입에 따른 수입 수산물을 좋아하는 원인(복경)]



● 중국 수산물 시장동향

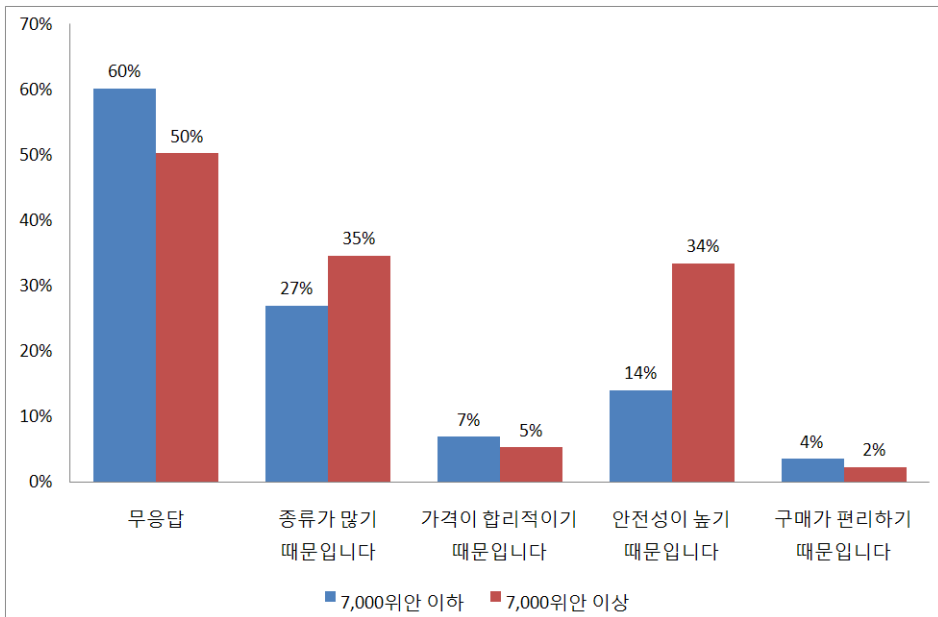
〈 월수입에 따른 수입 수산물을 좋아하는 원인(상해) 〉

	무응답	종류가 많기 때문입니다	가격이 합리적이기 때문입니다	안전성이 높기 때문입니다	구매가 편리하기 때문입니다	합계
7,000위안 이하	381	171	44	89	23	708
	60.2%	27.0%	7.0%	14.1%	3.6%	100.0%
7,000위안 이상	84	58	9	56	4	211
	50.3%	34.7%	5.4%	33.5%	2.4%	100.0%
합계	465	229	53	145	27	919
	58.1%	28.6%	6.6%	18.1%	3.4%	100.0%

* 복수응답

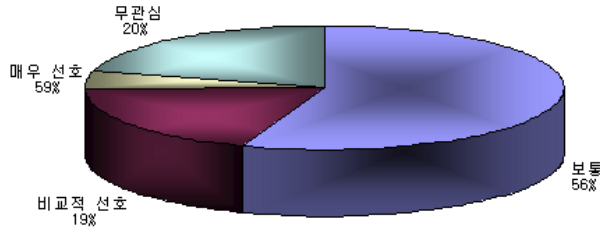
- 수입 수산물을 좋아하는 원인(상해)에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하와 7,000위안 이상 모두 종류가 많기 때문이라는 응답이 각각 27.0%, 34.7%로 응답하였다.

[월수입에 따른 수입 수산물을 좋아하는 원인(상해)]



- 수입 한국산 수산물에 대한 선호도에 있어서 보통을 선택하는 소비자는 885명, 비교적 선호는 304명, 매우 선호는 77명, 무관심은 326명으로 각각 56%, 19%, 5%, 20%를 차지한다.

[수입 한국산 수산물 선호도]



< 일반적 사항에 따른 수입 수산물을 좋아하지 않는 원인(복경) >

		무응답	가격이 비싸기 때문입니다	국산 제품과 차이가 없기 때문입니다	품질에 대해 믿지 않기 때문입니다	기타	합계
성별	남	224	47	36	28	32	367
		61.0%	12.8%	9.8%	7.6%	8.7%	100.0%
성별	여	272	43	50	40	40	445
		61.1%	9.7%	11.2%	9.0%	9.0%	100.0%
월수입	2,000위안 이하	12	3			3	18
		66.7%	16.7%			16.7%	100.0%
	2,000-4,000 위안	62	9	7	9	10	97
		63.9%	9.3%	7.2%	9.3%	10.3%	100.0%
	4,000-7,000 위안	136	31	15	17	18	217
		62.7%	14.3%	6.9%	7.8%	8.3%	100.0%
7,000-10,000 위안	130	28	35	22	20	235	
	55.3%	11.9%	14.9%	9.4%	8.5%	100.0%	
10,000위안 이상	156	19	29	20	21	245	
	63.7%	7.8%	11.8%	8.2%	8.6%	100.0%	
합계		496	90	86	68	72	812
		61.1%	11.1%	10.6%	8.4%	8.9%	100.0%

* 복수응답

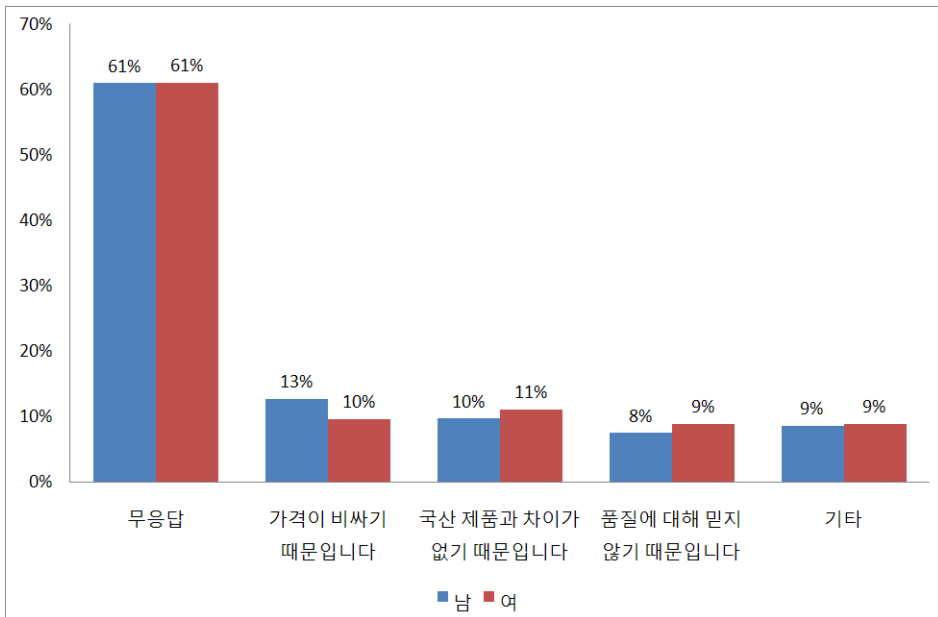
- 수입 수산물을 좋아하지 않는 가장 중요한 원인에 있어서 가격이 높다는 것을 선택하는 소비자는 311명, 국산 수산물과 큰 차이가 없다 202명, 수입

● 중국 수산물 시장동향

수산물의 품질을 믿지 못하기 때문이다 105명으로 각각 31%, 20%, 11%를 차지하였다.

- 수입 수산물을 좋아하지 않는 원인(북경)에 대해 살펴보면 가격이 비싸기 때문이 11.1%로 가장 높게 나타났고 국산 제품과 차이가 없기 때문이 10.6%, 품질에 대해 믿지 않기 때문이 8.4% 순으로 나타났다.
- 성별에 따라서는 남자는 가격이 비싸기 때문이라는 응답이 12.8%로 응답하였고 반면에 여자는 국산 제품과 차이가 없기 때문이라는 응답이 11.2%로 응답하였다.
- 또한 월수입에 따라서는 2,000위안 이하는 가격이 비싸기 때문이라는 응답이 16.7%, 4,000-7,000위안은 14.3%로 응답하였고 2,000-4,000위안은 가격이 비싸기 때문이라는 응답과 품질에 대해 믿지 않기 때문이라는 응답이 각각 9.3%로 응답하였으며 7,000-10,000위안과 10,000위안 이상은 국산 제품과 차이가 없기 때문이라는 응답이 각각 14.9%, 11.8%로 응답하였다.

[성별에 따른 수입 수산물을 좋아하지 않는 원인(북경)]



< 일반적 사항에 따른 수입 수산물을 더 좋아하지 않는 원인(상해) >

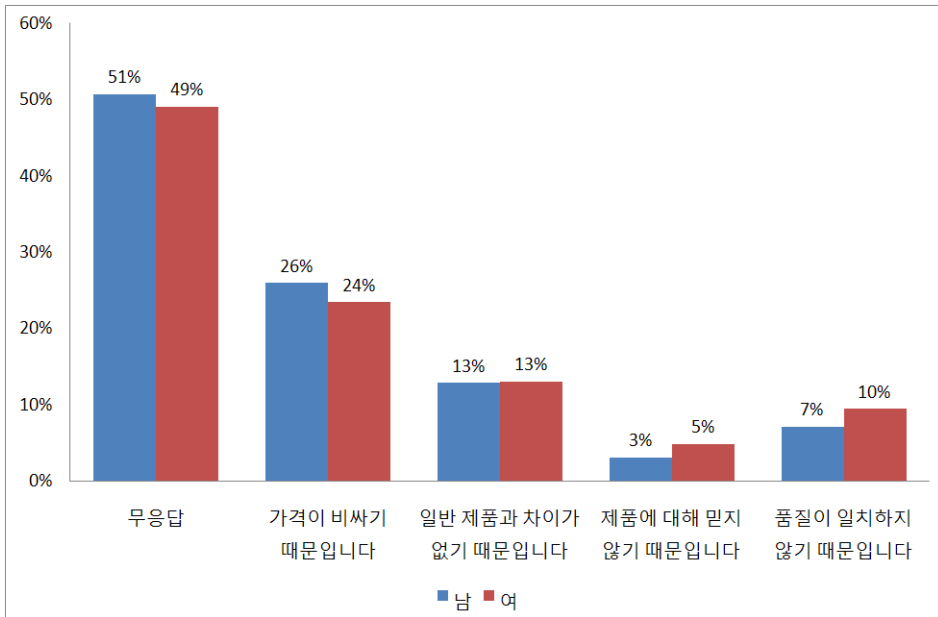
		무응답	가격이 비싸기 때문입니다	일반 제품과 차이가 없기 때문입니다	제품에 대해 믿지 않기 때문입니다	품질이 일치하지 않기 때문입니다	합계
성별	남	224	115	57	14	32	442
		50.7%	26.0%	12.9%	3.2%	7.2%	100.0%
성별	여	222	106	59	22	43	452
		49.1%	23.5%	13.1%	4.9%	9.5%	100.0%
월수입	2,000위안 이하	69	41	18	6	15	149
		46.3%	27.5%	12.1%	4.0%	10.1%	100.0%
	2,000-4,000 위안	138	89	44	16	28	315
		43.8%	28.3%	14.0%	5.1%	8.9%	100.0%
	4,000-7,000 위안	139	49	29	9	13	239
		58.2%	20.5%	12.1%	3.8%	5.4%	100.0%
7,000-10,000 위안	66	28	17	3	7	121	
	54.5%	23.1%	14.0%	2.5%	5.8%	100.0%	
10,000위안 이상	34	14	8	2	12	70	
	48.6%	20.0%	11.4%	2.9%	17.1%	100.0%	
합계		446	221	116	36	75	894
		49.9%	24.7%	13.0%	4.0%	8.4%	100.0%

* 복수응답

- 수입 수산물을 더 좋아하지 않는 원인(상해)에 대해 살펴보면 가격이 비싸기 때문이라는 응답이 24.7%로 가장 높게 나타났고 다음으로 일반 제품과 차이가 없기 때문 13.0%, 품질이 일치하지 않기 때문 8.4%, 제품에 대해 믿지 않기 때문 4.0% 순으로 나타났다.
- 성별에 따라서는 남자와 여자 모두 가격이 비싸기 때문이라는 응답이 각각 26.0%, 23.5%로 응답하였고 월수입에 따라서도 2,000위안 이하는 가격이 비싸기 때문이라는 응답이 27.5%, 2,000-4,000위안은 28.3%, 4,000-7,000위안은 20.5%, 7,000-10,000위안은 23.1%, 10,000위안 이상은 20.0%로 응답하였다.

● 중국 수산물 시장동향

[성별에 따른 수입 수산물을 더 좋아하지 않는 원인(상해)]



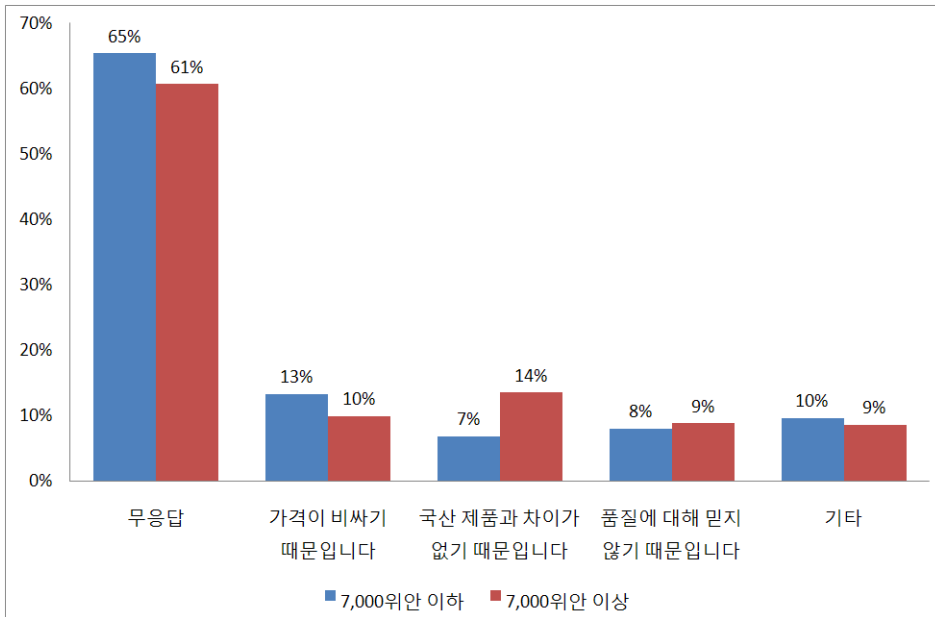
< 월수입에 따른 수입 수산물을 좋아하지 않는 원인(북경) >

	무응답	가격이 비싸기 때문입니다	국산 제품과 차이가 없기 때문입니다	품질에 대해 믿지 않기 때문입니다	기타	합계
7,000위안 이하	210	43	22	26	31	332
	65.4%	13.4%	6.9%	8.1%	9.7%	100.0%
7,000위안 이상	286	47	64	42	41	480
	60.7%	10.0%	13.6%	8.9%	8.7%	100.0%
합계	496	90	86	68	72	812
	62.6%	11.4%	10.9%	8.6%	9.1%	100.0%

* 복수응답

- 수입 수산물을 좋아하지 않는 원인(북경)에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하는 가격이 비싸기 때문이 13.4%, 품질에 대해 믿지 않기 때문이 8.1%, 국산 제품과 차이가 없기 때문이 6.9% 순으로 나타났고 7,000위안 이상은 국산 제품과 차이가 없기 때문이 13.6%, 가격이 비싸기 때문이 10.0%, 품질에 대해 믿지 않기 때문이 8.9% 순으로 나타났다.

[월수입에 따른 수입 수산물을 좋아하지 않는 원인(복경)]



< 월수입에 따른 수입 수산물을 좋아하지 않는 원인(상해) >

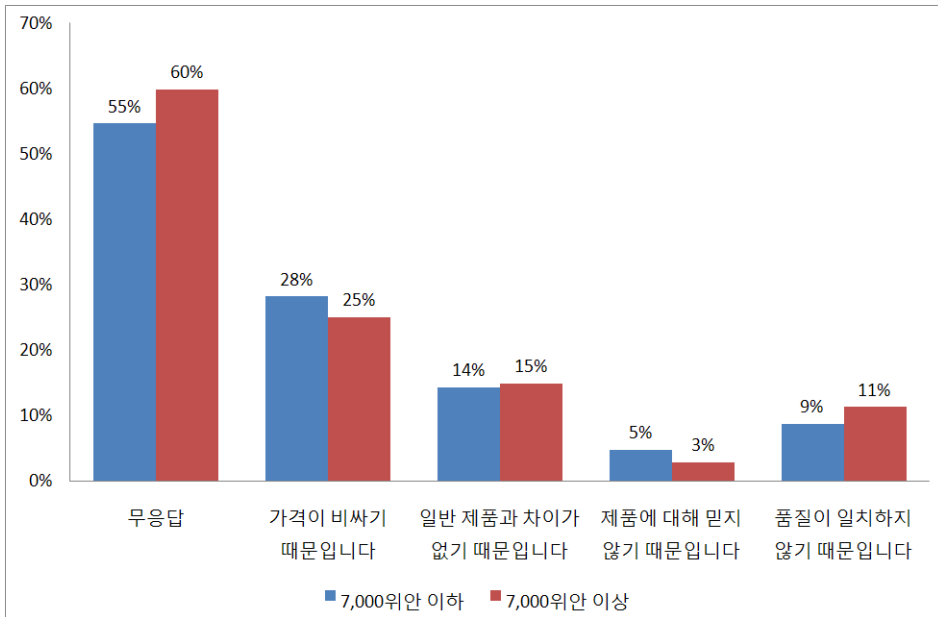
	무응답	가격이 비싸기 때문입니다	일반 제품과 차이가 없기 때문입니다	제품에 대해 믿지 않기 때문입니다	품질이 일치하지 않기 때문입니다	합계
7,000위안 이하	346	179	91	31	56	703
	54.7%	28.3%	14.4%	4.9%	8.8%	100.0%
7,000위안 이상	100	42	25	5	19	191
	59.9%	25.1%	15.0%	3.0%	11.4%	100.0%
합계	446	221	116	36	75	894
	55.8%	27.6%	14.5%	4.5%	9.4%	100.0%

* 복수응답

- 수입 수산물을 좋아하지 않는 원인(상해)에 대해 살펴보면 7,000위안 이하와 7,000위안 이상 모두 가격이 비싸기 때문이라는 응답이 각각 28.3%, 25.1%로 응답하였다.

● 중국 수산물 시장동향

[월수입에 따른 수입 수산물을 좋아하지 않는 원인(상해)]



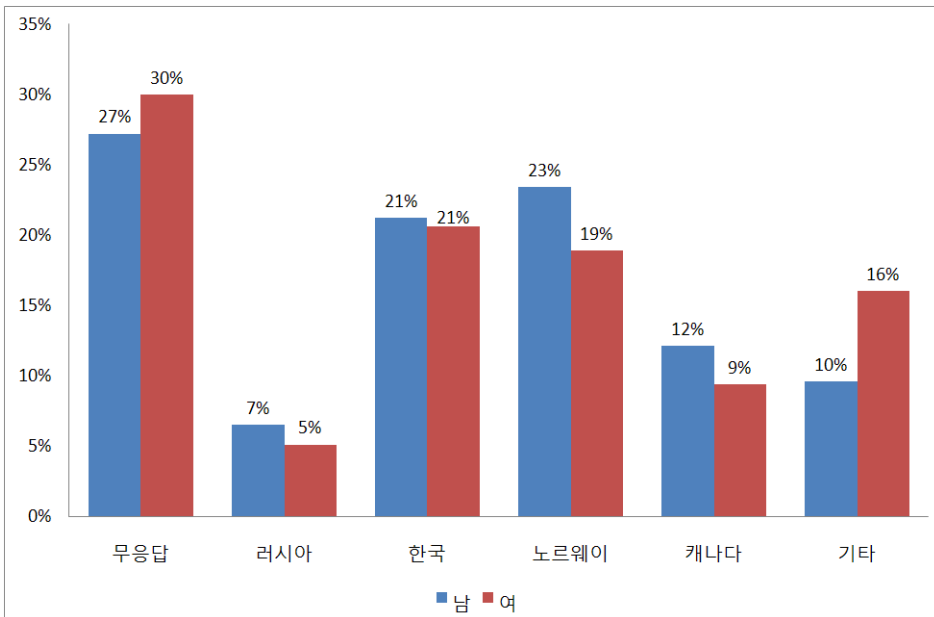
< 일반적인 사항에 따른 가장 많이 보는 수입 수산물 원산지(북경) >

		무응답	러시아	한국	노르웨이	캐나다	기타	합계
성별	남	108	26	84	93	48	38	397
		27.2%	6.5%	21.2%	23.4%	12.1%	9.6%	100.0%
성별	여	141	24	97	89	44	75	470
		30.0%	5.1%	20.6%	18.9%	9.4%	16.0%	100.0%
월수입	2,000위안 이하	7		7			4	18
		38.9%		38.9%			22.2%	100.0%
	2,000-4,000 위안	40	3	18	10	8	21	100
		40.0%	3.0%	18.0%	10.0%	8.0%	21.0%	100.0%
	4,000-7,000 위안	86	10	53	27	14	35	225
		38.2%	4.4%	23.6%	12.0%	6.2%	15.6%	100.0%
7,000-10,000 위안	56	18	55	63	25	34	251	
	22.3%	7.2%	21.9%	25.1%	10.0%	13.5%	100.0%	
10,000위안 이상	60	19	48	82	45	19	273	
	22.0%	7.0%	17.6%	30.0%	16.5%	7.0%	100.0%	
합계		249	50	181	182	92	113	867
		28.7%	5.8%	20.9%	21.0%	10.6%	13.0%	100.0%

* 복수응답

- 가장 많이 보는 수입 수산물의 수입 국가(북경)에 대해 살펴보면 노르웨이가 21.0%로 가장 높게 나타났고 한국이 20.9%, 캐나다가 10.6%, 러시아가 5.8% 등의 순으로 한국 또는 노르웨이라는 응답이 과반수 가까이 되었다.
- 성별에 따라서는 남자는 노르웨이산 수산물을 가장 많이 본다는 응답이 23.4%로 응답하였고 반면에 여자는 한국산 수산물을 가장 많이 본다는 응답이 20.6%로 응답하였다.
- 또한 월수입에 따라서는 2,000위안 이하는 한국산 수산물을 가장 많이 본다는 응답이 38.9%, 2,000-4,000위안은 18.0%, 4,000-7,000위안은 23.6%로 응답하였고 반면에 7,000-10,000위안과 10,000위안 이상은 노르웨이산 수산물을 가장 많이 본다는 응답이 각각 25.1%, 30.0%로 응답하였다.

[성별에 따른 가장 많이 보는 수입 수산물 원산지(북경)]



● 중국 수산물 시장동향

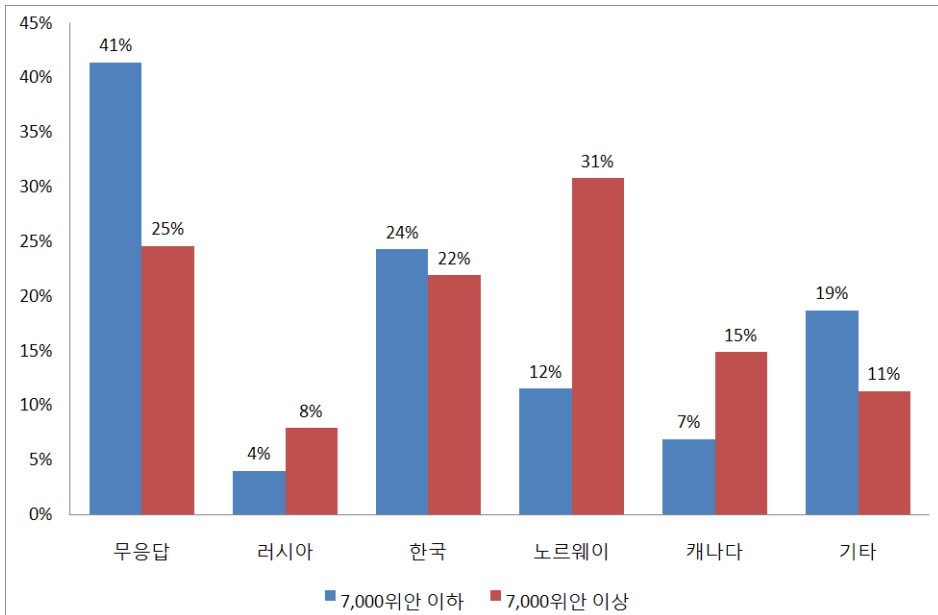
〈 월수입에 따른 가장 많이 보는 수입 수산물의 수입국가(북경) 〉

	무응답	러시아	한국	노르웨이	캐나다	기타	합계
7,000위안 이하	133	13	78	37	22	60	343
	41.4%	4.0%	24.3%	11.5%	6.9%	18.7%	100.0%
7,000위안 이상	116	37	103	145	70	53	524
	24.6%	7.9%	21.9%	30.8%	14.9%	11.3%	100.0%
합계	249	50	181	182	92	113	867
	31.4%	6.3%	22.9%	23.0%	11.6%	14.3%	100.0%

* 복수응답

- 가장 많이 보는 수입 수산물의 수입국가(북경)에 대해 살펴보면 7,000위안 이하는 한국이 24.3%, 노르웨이가 11.5%, 캐나다가 6.9% 순으로 나타났고 7,000위안 이상은 노르웨이가 30.8%, 한국이 21.9%, 캐나다가 14.9% 순으로 나타났다.

[월수입에 따른 가장 많이 보는 수입 수산물의 수입국가(북경)]



〈일반적 사항에 따른 선호하는 국가〉

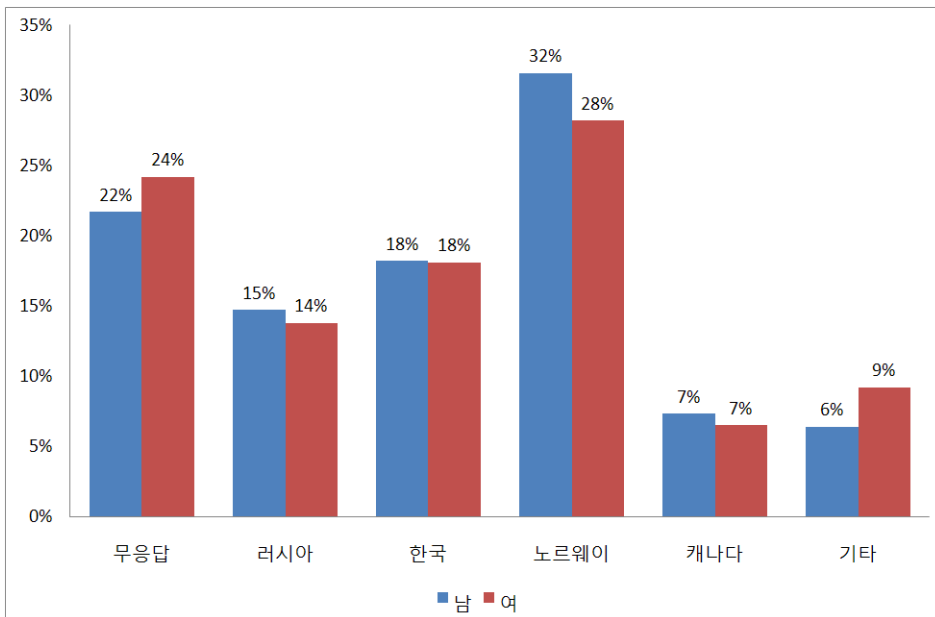
		무응답	러시아	한국	노르웨이	캐나다	기타	합계
성별	남	217	147	182	315	73	64	998
		21.7%	14.7%	18.2%	31.6%	7.3%	6.4%	100.0%
	여	260	148	194	303	70	99	1074
		24.2%	13.8%	18.1%	28.2%	6.5%	9.2%	100.0%
연령	20-29세	176	103	182	196	34	79	770
		22.9%	13.4%	23.6%	25.5%	4.4%	10.3%	100.0%
	30-39세	110	106	109	208	55	36	624
		17.6%	17.0%	17.5%	33.3%	8.8%	5.8%	100.0%
	40-49세	105	55	58	142	33	27	420
		25.0%	13.1%	13.8%	33.8%	7.9%	6.4%	100.0%
50-59세	58	27	21	56	15	13	190	
	30.5%	14.2%	11.1%	29.5%	7.9%	6.8%	100.0%	
60세 이상	28	4	6	16	6	8	68	
	41.2%	5.9%	8.8%	23.5%	8.8%	11.8%	100.0%	
직종	공무원	34	28	36	64	15	6	183
		18.6%	15.3%	19.7%	35.0%	8.2%	3.3%	100.0%
	교육자	65	37	48	69	21	14	254
		25.6%	14.6%	18.9%	27.2%	8.3%	5.5%	100.0%
	화이트칼라(사무직)	88	113	143	243	54	42	683
		12.9%	16.5%	20.9%	35.6%	7.9%	6.1%	100.0%
	블루칼라(생산직)	88	22	33	56	12	9	220
		40.0%	10.0%	15.0%	25.5%	5.5%	4.1%	100.0%
개인 사업자	117	85	80	168	28	37	515	
	22.7%	16.5%	15.5%	32.6%	5.4%	7.2%	100.0%	
기타	85	10	36	18	13	55	217	
	39.2%	4.6%	16.6%	8.3%	6.0%	25.3%	100.0%	
월수입	2,000위안 이하	59	27	35	56	5	14	196
		30.1%	13.8%	17.9%	28.6%	2.6%	7.1%	100.0%
	2,000-4,000위안	109	86	101	165	21	34	516
		21.1%	16.7%	19.6%	32.0%	4.1%	6.6%	100.0%
	4,000-7,000위안	150	87	113	143	33	48	574
		26.1%	15.2%	19.7%	24.9%	5.7%	8.4%	100.0%
7,000-10,000위안	85	54	82	131	33	38	423	
	20.1%	12.8%	19.4%	31.0%	7.8%	9.0%	100.0%	
10,000위안 이상	74	41	45	123	51	29	363	
	20.4%	11.3%	12.4%	33.9%	14.0%	8.0%	100.0%	
합계	477	295	376	618	143	163	2072	
	23.0%	14.2%	18.1%	29.8%	6.9%	7.9%	100.0%	

* 복수응답

● 중국 수산물 시장동향

- 선호하는 국가에 대해 살펴보면 성별에 따라서는 남자와 여자 모두 노르웨이를 선호한다는 응답이 각각 31.6%, 28.2%로 나타났고 연령에 따라서는 20-29세는 노르웨이를 선호한다는 응답이 25.5%, 30-39세는 33.3%, 40-49세는 33.8%, 50-59세는 29.5%, 60세 이상은 23.5%로 응답하였다.
- 또한 직종에 따라서는 공무원은 노르웨이를 선호한다는 응답이 35.0%, 교육자는 27.2%, 화이트칼라(사무직)는 35.6%, 블루칼라(생산직)는 25.5%, 개인 사업자는 32.6%로 응답하였고 월수입에 따라서는 2,000위안 이하는 노르웨이를 선호한다는 응답이 28.6%, 2,000-4,000위안은 32.0%, 4,000-7,000위안은 24.9%, 7,000-10,000위안은 31.0%, 10,000위안 이상은 33.9%로 응답하였다.

[성별에 따른 선호하는 국가]



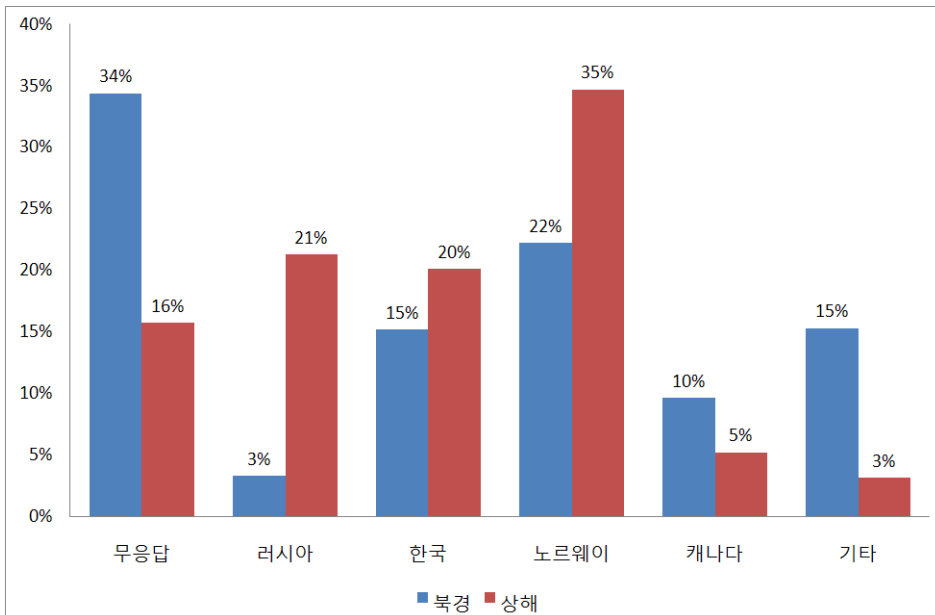
〈 시에 따른 선호하는 국가 〉

	무응답	러시아	한국	노르웨이	캐나다	기타	합계
북경	279	27	123	180	78	124	811
	34.4%	3.3%	15.2%	22.2%	9.6%	15.3%	100.0%
상해	198	268	253	438	65	39	1261
	15.7%	21.3%	20.1%	34.7%	5.2%	3.1%	100.0%
합계	477	295	376	618	143	163	2072
	23.0%	14.2%	18.1%	29.8%	6.9%	7.9%	100.0%

* 복수응답

- 선호하는 국가에 대해 살펴보면 노르웨이가 29.8%로 가장 높았고 한국이 18.1%, 러시아가 14.2%, 캐나다가 6.9% 순으로 한국 또는 노르웨이산 수산물을 선호한다는 응답이 대부분을 차지하였다.
- 시에 따라서는 북경과 상해 모두 노르웨이산 수산물을 선호한다는 응답이 각각 22.2%, 34.7%로 응답하였다.

[시에 따른 선호하는 국가]



● 중국 수산물 시장동향

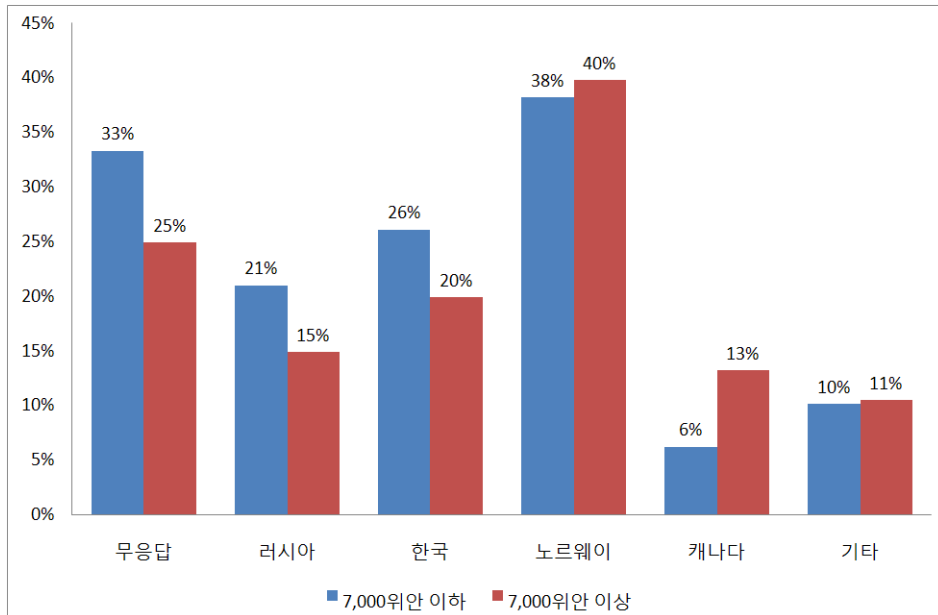
〈 월수입에 따른 선호하는 국가〉

	무응답	러시아	한국	노르웨이	캐나다	기타	합계
7,000위안 이하	318	200	249	364	59	96	1286
	33.3%	21.0%	26.1%	38.2%	6.2%	10.1%	100.0%
7,000위안 이상	159	95	127	254	84	67	786
	24.9%	14.9%	19.9%	39.8%	13.2%	10.5%	100.0%
합계	477	295	376	618	143	163	2072
	30.0%	18.5%	23.6%	38.8%	9.0%	10.2%	100.0%

* 복수응답

- 선호하는 국가에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하와 7,000위안 이상 모두 노르웨이가 각각 38.2%, 39.8%로 응답하였다.

[월수입에 따른 선호하는 국가]



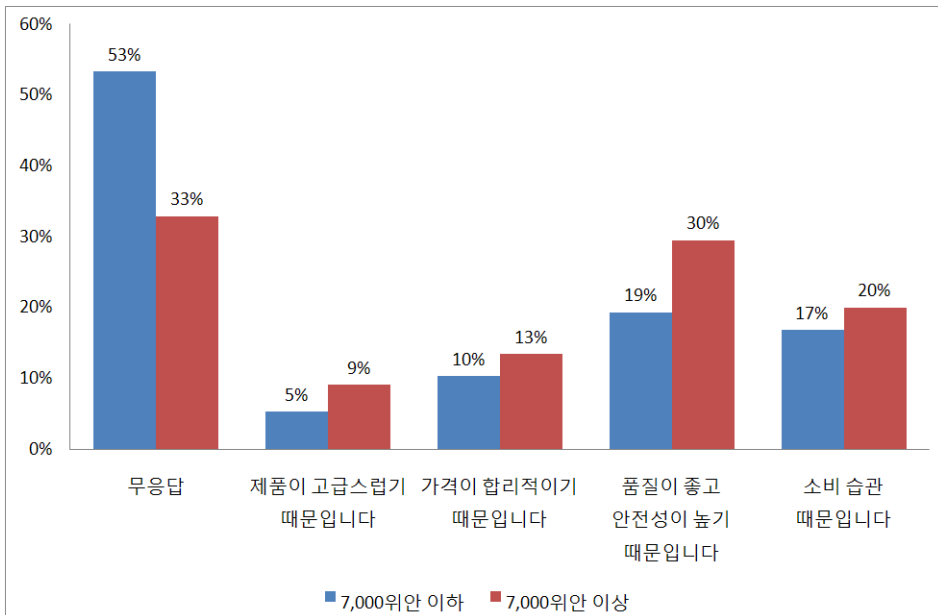
〈 월수입에 따른 특정 원산지 선호하는 이유(복경) 〉

	무응답	제품이 고급스럽기 때문입니다	가격이 합리적이기 때문입니다	품질이 좋고 안전성이 높기 때문입니다	소비 습관 때문입니다	합계
7,000위안 이하	171	17	33	62	54	337
	53.3%	5.3%	10.3%	19.3%	16.8%	100.0%
7,000위안 이상	155	43	63	139	94	494
	32.9%	9.1%	13.4%	29.5%	20.0%	100.0%
합계	326	60	96	201	148	831
	41.2%	7.6%	12.1%	25.4%	18.7%	100.0%

* 복수응답

- 특정 원산지를 선호하는 이유(복경)에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하와 7,000위안 이상 모두 품질이 좋고 안전성이 높기 때문이라는 응답이 각각 19.3%, 29.5%로 응답하였다.

[월수입에 따른 선호하는 이유(복경)]



● 중국 수산물 시장동향

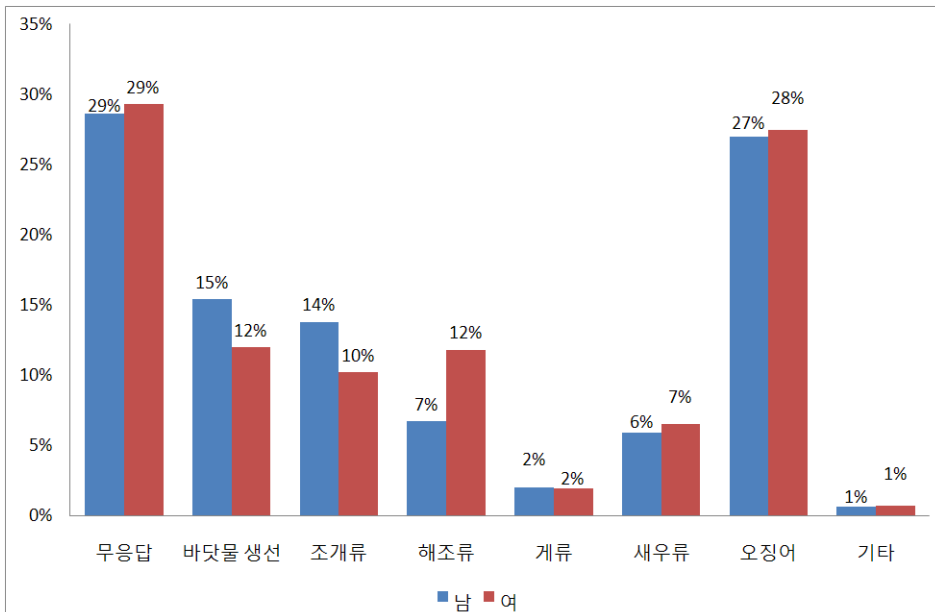
〈 일반적 사항에 따른 알고 있는 한국산 수산물(북경) 〉

		무응답	바닷물 생선	조개류	해조류	계류	새우류	오징어	기타	합계
성별	남	141	76	68	33	10	29	133	3	493
		28.6%	15.4%	13.8%	6.7%	2.0%	5.9%	27.0%	0.6%	100.0%
	여	166	68	58	67	11	37	156	4	567
		29.3%	12.0%	10.2%	11.8%	1.9%	6.5%	27.5%	0.7%	100.0%
연령	20-29세	127	55	31	45	13	35	90	3	399
		31.8%	13.8%	7.8%	11.3%	3.3%	8.8%	22.6%	0.8%	100.0%
	30-39세	77	36	25	25	4	13	73	3	256
		30.1%	14.1%	9.8%	9.8%	1.6%	5.1%	28.5%	1.2%	100.0%
	40-49세	57	37	52	21	4	13	84		268
		21.3%	13.8%	19.4%	7.8%	1.5%	4.9%	31.3%		100.0%
	50-59세	26	14	16	6		4	39	1	106
		24.5%	13.2%	15.1%	5.7%		3.8%	36.8%	0.9%	100.0%
	60세 이상	20	2	2	3		1	3		31
		64.5%	6.5%	6.5%	9.7%		3.2%	9.7%		100.0%
직업	공무원	22	11	8	4		6	15		66
		33.3%	16.7%	12.1%	6.1%		9.1%	22.7%		100.0%
	교육자	34	20	17	17	3	7	56	1	155
		21.9%	12.9%	11.0%	11.0%	1.9%	4.5%	36.1%	0.6%	100.0%
	화이트칼라 (사무직)	54	60	60	32	8	24	108	3	349
		15.5%	17.2%	17.2%	9.2%	2.3%	6.9%	30.9%	0.9%	100.0%
	블루칼라 (생산직)	53	13	17	10	1	5	28	1	128
		41.4%	10.2%	13.3%	7.8%	.8%	3.9%	21.9%	0.8%	100.0%
	개인 사업자	38	14	8	10	2	6	30	1	109
		34.9%	12.8%	7.3%	9.2%	1.8%	5.5%	27.5%	0.9%	100.0%
기타	106	26	16	27	7	18	52	1	253	
	41.9%	10.3%	6.3%	10.7%	2.8%	7.1%	20.6%	0.4%	100.0%	
월수입	2,000위안 이하	9	3	2			1	5		20
		45.0%	15.0%	10.0%			5.0%	25.0%		100.0%
	2,000-4,000위안	44	13	13	13	1	8	22	1	115
		38.3%	11.3%	11.3%	11.3%	.9%	7.0%	19.1%	0.9%	100.0%
	4,000-7,000위안	111	35	24	25	9	15	40	2	261
		42.5%	13.4%	9.2%	9.6%	3.4%	5.7%	15.3%	0.8%	100.0%
7,000-10,000위안	76	38	40	33	5	17	104		313	
	24.3%	12.1%	12.8%	10.5%	1.6%	5.4%	33.2%		100.0%	
10,000위안 이상	67	55	47	29	6	25	118	4	351	
	19.1%	15.7%	13.4%	8.3%	1.7%	7.1%	33.6%	1.1%	100.0%	
합계		307	144	126	100	21	66	289	7	1060
		29.0%	13.6%	11.9%	9.4%	2.0%	6.2%	27.3%	0.7%	100.0%

* 복수응답

- 알고 있는 한국산 수산물(북경)에 대해 살펴보면 오징어가 27.3%로 가장 높게 나타났고 바닷물 생선이 13.6%, 조개류가 11.9%, 해조류가 9.4% 등의 순으로 한국산 바닷물 생선 또는 오징어를 알고 있다는 응답이 과반수가 가까이 되었다.
 - 성별에 따라서는 남자와 여자 모두 한국산 오징어를 알고 있다는 응답이 각각 27.0%, 27.5%로 응답하였고 연령에 따라서는 20-29세는 한국산 오징어를 알고 있다는 응답이 22.6%, 30-39세는 28.5%, 40-49세는 31.3%, 50-59세는 36.8%로 응답하였으며 60세 이상은 한국산 해조류 또는 오징어를 알고 있다는 응답이 각각 9.7%로 응답하였다.
 - 또한 직업에 따라서는 공무원은 한국산 오징어를 알고 있다는 응답이 22.7%, 교육자는 36.1%, 화이트칼라(사무직)는 30.9%, 블루칼라(생산직)는 21.9%, 개인 사업자는 27.5%로 응답하였고 월수입에 따라서도 2,000위안 이하는 한국산 오징어를 알고 있다는 응답이 25.0%, 2,000-4,000위안은 19.1%, 4,000-7,000위안은 15.3%, 7,000-10,000위안은 33.2%, 10,000위안 이상은 33.6%로 응답하였다.

[성별에 따른 알고 있는 한국산 수산물(북경)]



● 중국 수산물 시장동향

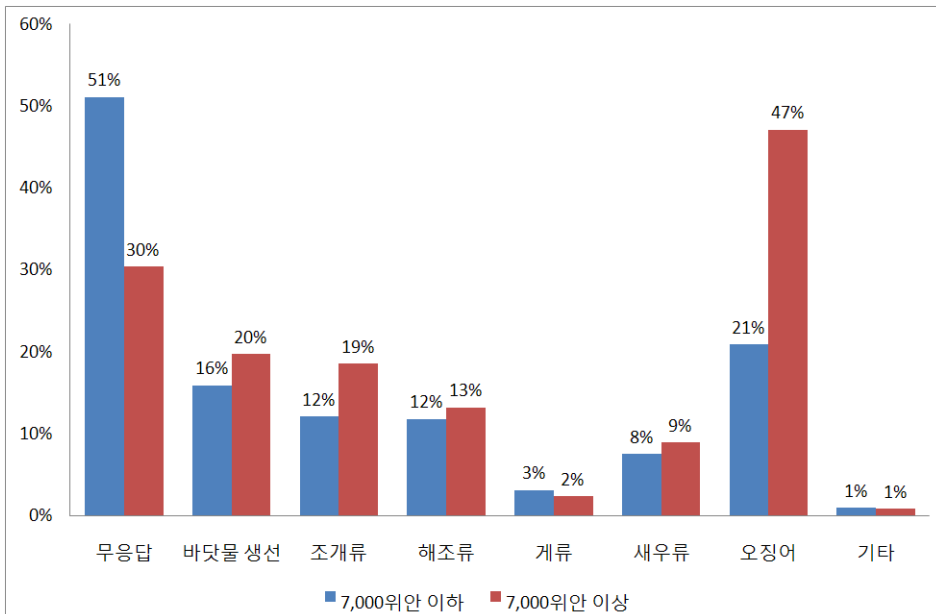
〈 월수입에 따른 알고 있는 한국산 수산물(북경) 〉

	무응답	바닷물 생선	조개류	해조류	계류	새우류	오징어	기타	합계
7,000위안 이하	164 51.1%	51 15.9%	39 12.1%	38 11.8%	10 3.1%	24 7.5%	67 20.9%	3 0.9%	396 100.0%
7,000위안 이상	143 30.4%	93 19.7%	87 18.5%	62 13.2%	11 2.3%	42 8.9%	222 47.1%	4 0.8%	664 100.0%
합계	307 38.8%	144 18.2%	126 15.9%	100 12.6%	21 2.7%	66 8.3%	289 36.5%	7 0.9%	1060 100.0%

* 복수응답

- 알고 있는 한국산 수산물(북경)에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하와 7,000위안 이상 모두 오징어가 각각 20.9%, 47.1%로 응답하였다.

[월수입에 따른 알고 있는 한국산 수산물(북경)]



〈 일반적 사항에 따른 주변에 한국산 수산물을 구매하는 편리 정도 〉

		무응답	매우 편리합니다	비교적으로 편리합니다	편리하지 않습니다	구매할 데가 없습니다	전체	$\chi^2(p)$
시	북경	181	20	269	262	60	792	286.068*** (.000)
		22.9%	2.5%	34.0%	33.1%	7.6%	100.0%	
	상해	17	73	158	347	205	800	
		2.1%	9.1%	19.8%	43.4%	25.6%	100.0%	
성별	남	80	46	219	291	128	764	6.527 (.163)
		10.5%	6.0%	28.7%	38.1%	16.8%	100.0%	
	여	118	47	208	318	137	828	
		14.3%	5.7%	25.1%	38.4%	16.5%	100.0%	
월수입	2,000위안 이하	12	13	17	51	56	149	150.193*** (.000)
		8.1%	8.7%	11.4%	34.2%	37.6%	100.0%	
	2,000-4,000위안	38	21	74	146	95	374	
		10.2%	5.6%	19.8%	39.0%	25.4%	100.0%	
	4,000-7,000위안	83	29	110	161	48	431	
		19.3%	6.7%	25.5%	37.4%	11.1%	100.0%	
7,000-10,000위안	36	17	107	136	40	336		
	10.7%	5.1%	31.8%	40.5%	11.9%	100.0%		
10,000위안 이상	29	13	119	115	26	302		
	9.6%	4.3%	39.4%	38.1%	8.6%	100.0%		
전체		198	93	427	609	265	1592	
		12.4%	5.8%	26.8%	38.3%	16.6%	100.0%	

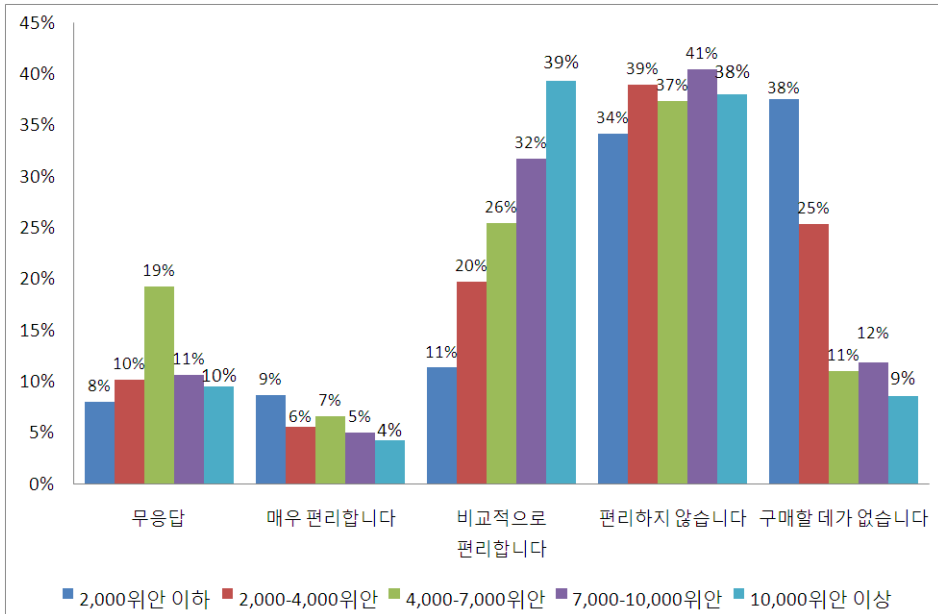
*** p<.001

- 주변에 한국산 수산물을 구매하는 편리 정도에 대해 살펴보면 편리하지 않다+구매할 데가 없다는 부정적인 응답이 약 54%로 매우 편리하다+비교적 편리하다는 약 32%보다 더 높게 나타났다.
- 시에 따라서는 북경은 매우 편리하다+비교적 편리하다는 긍정적인 응답이 약 36%, 상해는 약 28%로 상해보다 북경이 한국산 수산물 구매가 편리하다는 응답이 더 높게 나타났으며 통계적으로도 유의미한 차이를 보였다.(p<.001)
- 월수입에 따라서는 2,000위안 이하는 매우 편리하다+비교적 편리하다는 긍정적인 응답이 약 20%, 2,000-4,000위안은 약 25%, 4,000-7,000위안은 약

● 중국 수산물 시장동향

32%, 7,000-10,000위안은 약 36%, 10,000위안 이상은 약 43%로 월수입이 많을수록 한국산 수산물 구매가 편리하다는 응답이 높게 나타났으며 통계적으로도 유의미한 차이를 보였다.($p < .001$)

[월수입에 따른 주변에 한국산 수산물을 구매하는 편리 정도]



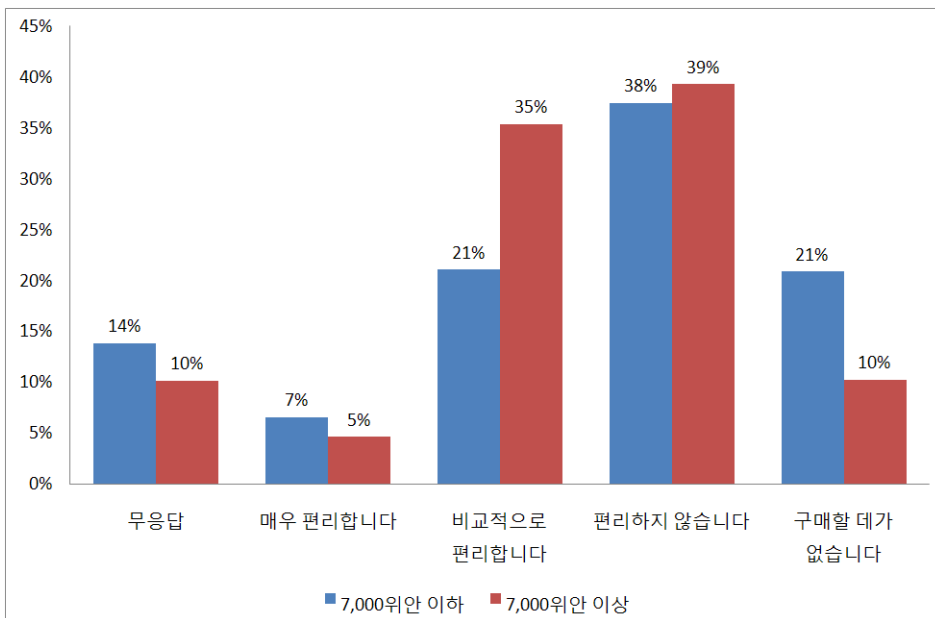
< 월수입에 따른 주변에 한국산 수산물을 구매하는 편리 정도 >

	무응답	매우 편리합니다	비교적으로 편리합니다	편리하지 않습니다	구매할 데가 없습니다	합계	$\chi^2(p)$
7,000위안 이하	133 13.9%	63 6.6%	201 21.1%	358 37.5%	199 20.9%	954 100.0%	61.788*** (.000)
7,000위안 이상	65 10.2%	30 4.7%	226 35.4%	251 39.3%	66 10.3%	638 100.0%	
합계	198 12.4%	93 5.8%	427 26.8%	609 38.3%	265 16.6%	1592 100.0%	

*** $p < .001$

- 주변에 한국산 수산물을 구매하는 편리 정도에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하는 매우 편리합니다+비교적으로 편리합니다의 긍정적인 응답이 약 27%, 7,000위안 이상은 약 40%로 월수입 7,000위안 이하보다 7,000위안 이상이 한국산 수산물 구매가 편리하다는 응답이 더 높게 나타났다.(p<.001)

[월수입에 따른 주변에 한국산 수산물을 구매하는 편리 정도]



< 월수입에 따른 한국산 수산물에 대한 선호도 >

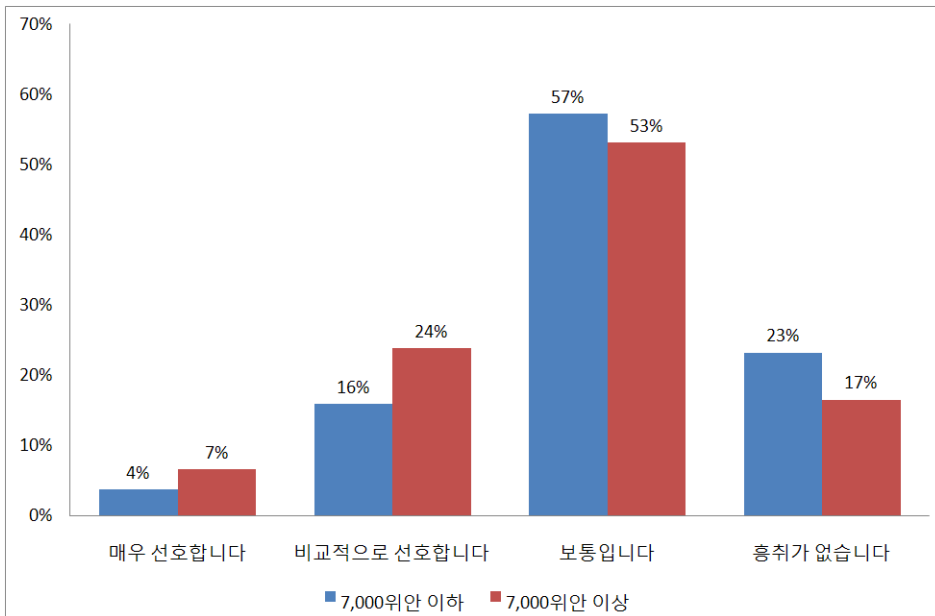
	매우 선호합니다	비교적으로 선호합니다	보통입니다	흥취가 없습니다	합계	$\chi^2(p)$
7,000위안 이하	35	152	546	221	954	28.738*** (.000)
	3.7%	15.9%	57.2%	23.2%	100.0%	
7,000위안 이상	42	152	339	105	638	
	6.6%	23.8%	53.1%	16.5%	100.0%	
합계	77	304	885	326	1592	
	4.8%	19.1%	55.6%	20.5%	100.0%	

*** p<.001

● 중국 수산물 시장동향

- 한국산 수산물에 대한 선호도에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하는 매우 선호합니다+비교적으로 선호합니다의 긍정적인 응답이 약 19%, 7,000위안 이상은 약 30%로 월수입 7,000위안 이하보다 7,000위안 이상이 한국산 수산물을 선호한다는 응답이 더 높게 나타났다.(p<.001)

[월수입에 따른 한국산 수산물에 대한 선호도]



〈 일반적 사항에 따른 한국산 수산물을 추천한다면 시식할 의향이 있는지 여부 〉

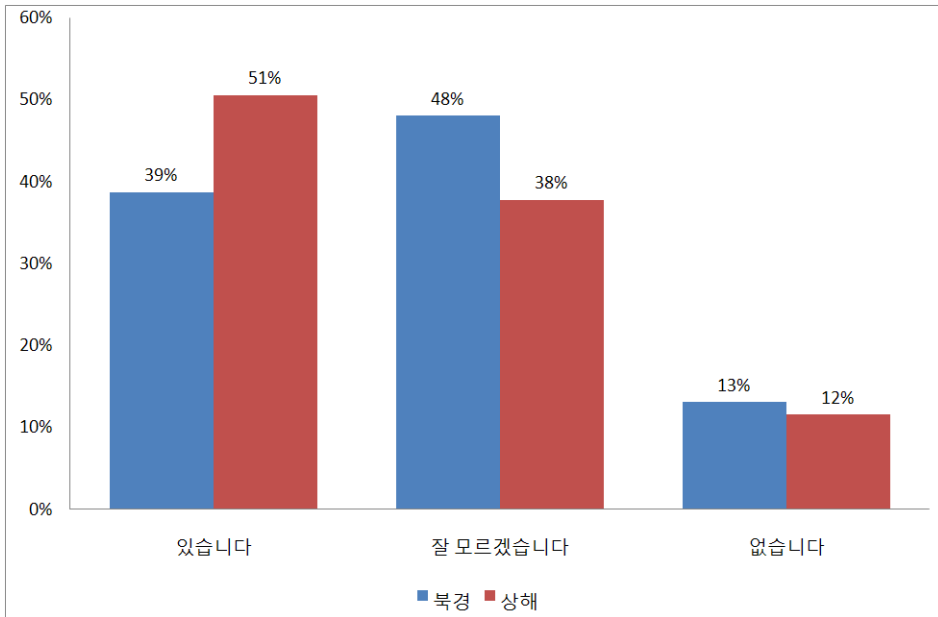
		있습니다	잘 모르겠습니다	없습니다	전체	$\chi^2(p)$
시	북경	307	381	104	792	23.201*** (.000)
		38.8%	48.1%	13.1%	100.0%	
	상해	405	302	93	800	
		50.6%	37.8%	11.6%	100.0%	
성별	남	317	345	102	764	6.303* (.043)
		41.5%	45.2%	13.4%	100.0%	
	여	395	338	95	828	
		47.7%	40.8%	11.5%	100.0%	
월수입	2,000위안 이하	70	56	23	149	10.446 (.235)
		47.0%	37.6%	15.4%	100.0%	
	2,000-4,000위안	176	154	44	374	
		47.1%	41.2%	11.8%	100.0%	
	4,000-7,000위안	207	172	52	431	
		48.0%	39.9%	12.1%	100.0%	
	7,000-10,000위안	139	156	41	336	
		41.4%	46.4%	12.2%	100.0%	
10,000위안 이상	120	145	37	302		
	39.7%	48.0%	12.3%	100.0%		
전체		712	683	197	1592	
		44.7%	42.9%	12.4%	100.0%	

* p<.05, *** p<.001

- 한국산 수산물을 추천한다면 시식할 의향이 있는지 여부에 대해 살펴보면 시식 의향이 있다가 44.7%로 시식 의향이 없다는 12.4%보다 더 높게 나타났다.
- 시에 따라서는 상해는 한국산 수산물 시식 의향이 있다는 응답이 50.6%로 북경의 38.8%보다 더 높게 나타났고(p<.001) 성별에 따라서는 여자는 한국산 수산물 시식 의향이 있다는 응답이 47.7%로 남자의 41.5%보다 더 높게 나타났다.(p<.05)

● 중국 수산물 시장동향

[시에 따른 한국산 수산물을 추천한다면 시식할 의향이 있는지 여부]



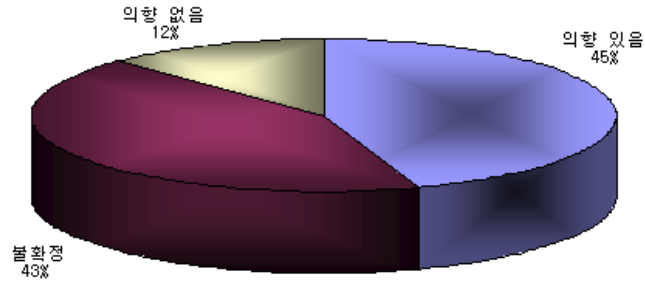
< 월수입에 따른 한국산 수산물을 추천한다면 시식 의향이 있는지 여부 >

	있습니다	잘 모르겠습니다	없습니다	합계	$\chi^2(p)$
7,000위안 이하	453	382	119	954	8.614* (.013)
	47.5%	40.0%	12.5%	100.0%	
7,000위안 이상	259	301	78	638	
	40.6%	47.2%	12.2%	100.0%	
합계	712	683	197	1592	
	44.7%	42.9%	12.4%	100.0%	

* p<.05

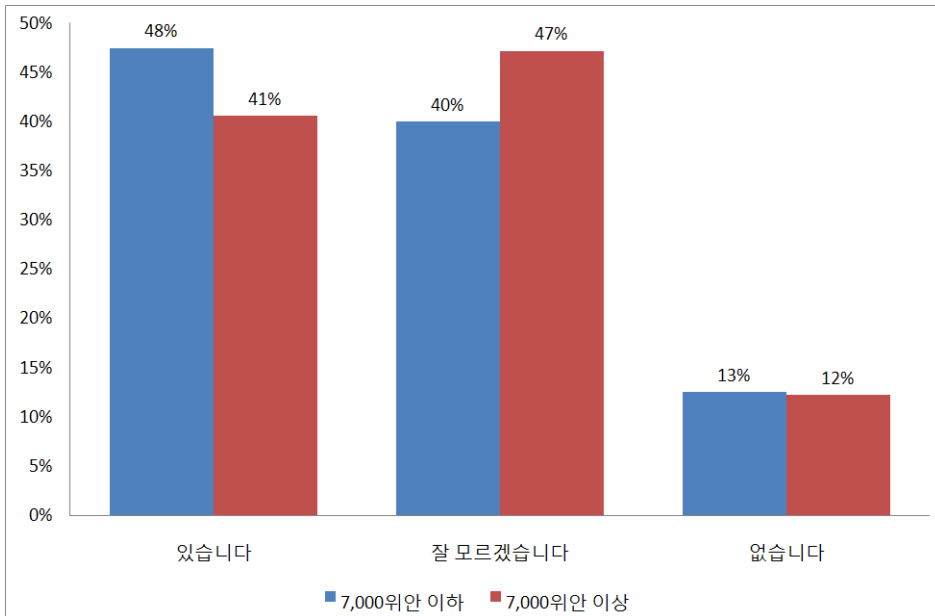
- 한국산 주요 수산물인 오징어와 대구에 대한 시식 의향 유무에 있어서 시식하고 싶다고 하는 소비자는 712명, 잘 모르겠다는 683명, 시식하고 싶지 않다고 하는 소비자는 197명으로 45%, 43%, 12%를 차지한다.

[수입 한국산 수산물 시식 의향]



- 한국산 수산물을 추천한다면 시식 의향이 있는지 여부에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하는 한국산 수산물 시식 의향이 있다는 응답이 47.5%로 7,000위안 이상의 40.6%보다 더 높게 나타났다.($p < .05$)

[월수입에 따른 한국산 수산물을 추천한다면 시식 의향이 있는지 여부]



● 중국 수산물 시장동향

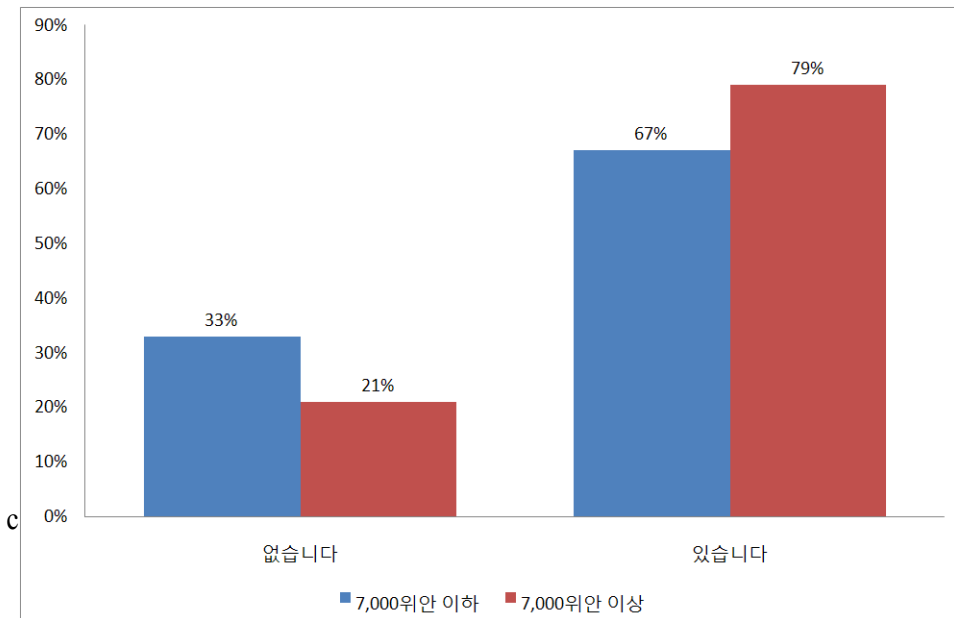
〈 월수입에 따른 한국요리를 먹어본 적이 있는지 여부(상해) 〉

	없습니다	있습니다	합계	$\chi^2(p)$
7,000위안 이하	208	425	633	8.850** (.003)
	32.9%	67.1%	100.0%	
7,000위안 이상	35	132	167	
	21.0%	79.0%	100.0%	
합계	243	557	800	
	30.4%	69.6%	100.0%	

** p<.01

- 한국요리를 먹어본 적이 있는지 여부(상해)에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이상은 한국요리를 먹어본 적이 있다는 응답이 79.0%로 7,000위안 이하의 67.1%보다 더 높게 나타났다.(p<.01)

[월수입에 따른 한국요리를 먹어본 적이 있는지 여부(상해)]

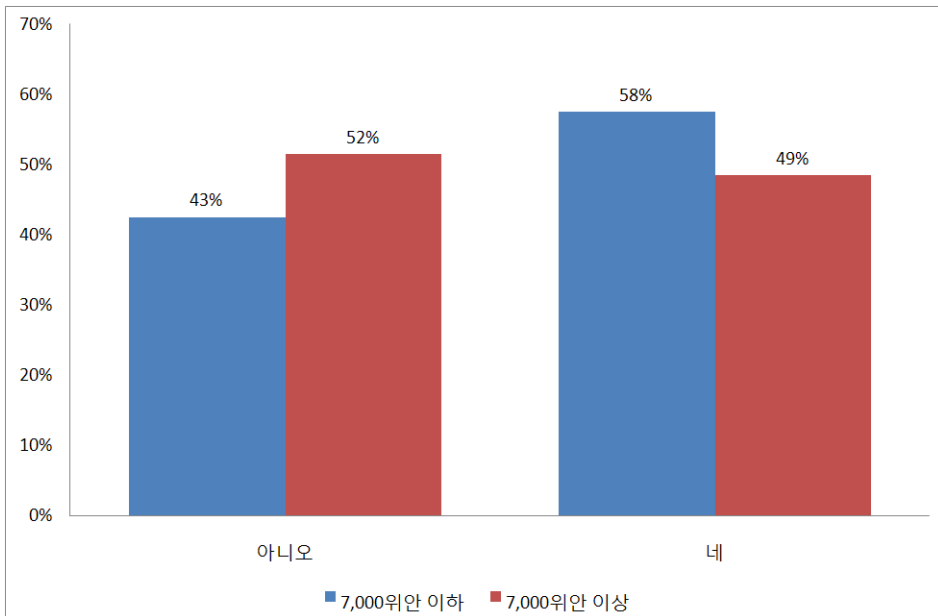


〈 월수입에 따른 한국요리를 자주(일주일에 한번씩 또는 이상) 먹는지 여부(상해) 〉

	아니오	네	합계	$\chi^2(p)$
7,000위안 이하	269	364	633	4.337* (.037)
	42.5%	57.5%	100.0%	
7,000위안 이상	86	81	167	
	51.5%	48.5%	100.0%	
합계	355	445	800	
	44.4%	55.6%	100.0%	

* p<.05

- 한국요리를 자주(일주일에 한번씩 또는 이상) 먹는지 여부(상해)에 대해 살펴보면 월수입에 따라서는 7,000위안 이하는 한국요리를 자주(일주일에 한번씩 또는 이상) 먹는다는 응답이 57.5%로 7,000위안 이상의 48.5%보다 더 높게 나타났다.(p<.05)



● 중국 수산물 시장동향

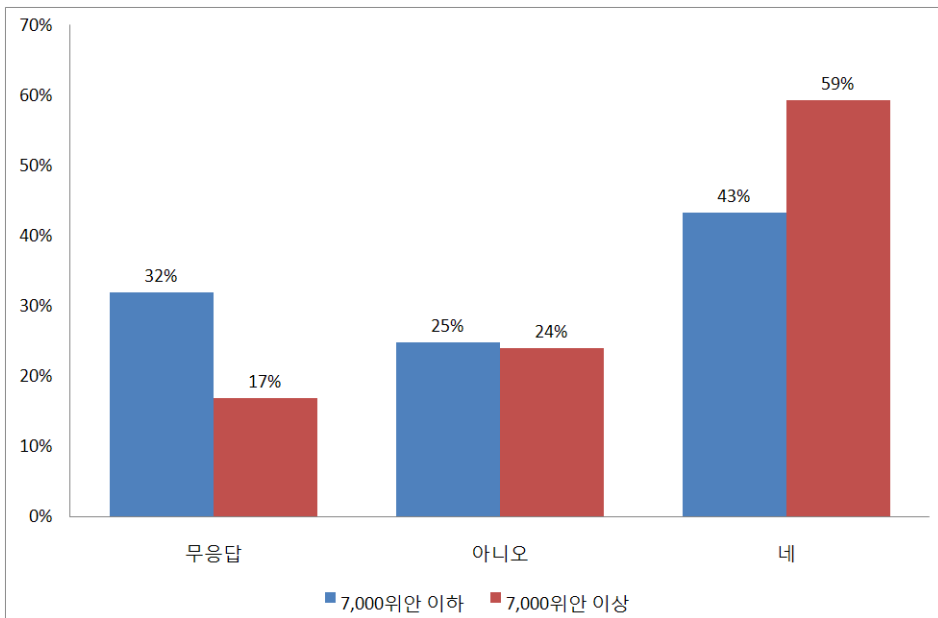
〈 월수입에 따른 한국요리를 먹을 때 수산물을 선택할지 여부(상해) 〉

	무응답	아니오	네	합계	$\chi^2(p)$
7,000위안 이하	202	157	274	633	17.832*** (.000)
	31.9%	24.8%	43.3%	100.0%	
7,000위안 이상	28	40	99	167	
	16.8%	24.0%	59.3%	100.0%	
합계	230	197	373	800	
	28.8%	24.6%	46.6%	100.0%	

*** p<.001

- 한국요리를 먹을 때 수산물을 선택할지 여부(상해)에 대해 살펴보면 7,000위안 이상은 수산물을 선택하겠다는 응답이 59.3%로 7,000위안 이하의 43.3%보다 더 높게 나타났다.(p<.001)

[월수입에 따른 한국요리를 먹을 때 수산물을 선택할지 여부(상해)]



- 설문조사 문항구성에 있어 상해 소비자를 대상으로 한 설문조사에는 한국요리 관련 문항을 추가하여 설문조사를 수행하였다. 분석 결과 상해

응답자 중 한국요리 전문점에 가본 적이 있는 소비자는 557명으로 70%를 차지하며, 그 중 자주(매주 한번 또는 한번 이상)가는 소비자는 445명으로 가본적 있는 응답자의 80%를 차지하였다. 한국요리 전문점을 찾아갈 경우 수산물을 소비하는 소비자는 369명으로 66%를 차지하였다.

〈 한국산 수산물에 대한 선호도에 영향을 미치는 요인 〉

	B	표준오차	베타	t	유의확률	F	p	R ²
(상수)	1.227	.190		6.457	.000	8.782***	.000	.037
성별	-.016	.038	-.011	-.424	.672			
결혼여부	.053	.051	.034	1.033	.302			
학력	.094	.030	.088	3.109**	.002			
연령	-.012	.023	-.018	-.534	.593			
인원수	.027	.024	.029	1.125	.261			
월수입	.097	.019	.158	5.157***	.000			
시	.121	.043	.080	2.819**	.005			

시(북경=0, 상해=1), 결혼여부(기혼=0, 미혼=1)

** p<.01, *** p<.001

- 한국산 수산물에 대한 선호도에 영향을 미치는 요인에 대해 살펴보면 학력(B=.094, p<.01), 월수입(B=.097, p<.001), 시(B=.121, p<.01)가 영향을 미치는 것으로 나타났다.
- 즉 북정보다 상해인 경우, 고학력 고수입인 경우가 한국산 수산물에 대한 선호도가 높아질 것이라고 예측할 수 있었으며 그 순위는 월수입, 학력, 시 순으로 나타났다.
- 설문조사 결과를 정리해 보면 다음과 같다. 중국 소비자는 수입 수산물에 대한 인지도는 70%로 나타났다. 소비자들이 수입 수산물을 알게 된 경로는 판촉행사인데 노르웨이산 연어는 이를 잘 설명하는 예이다. 그밖에 광고와 친구의 소개도 효과적인 것으로 나타났다.

● 중국 수산물 시장동향

- 한편 수입 수산물을 좋아하는 소비자들의 경우 소비 수준을 나타낼 수 있고, 품질이 좋고 안전성이 높다는 것이 가장 중요한 원인인 것으로 나타났다. 반면 수입 수산물을 좋아하지 않는 소비자의 주요 원인은 수입 수산물의 가격이 상대적으로 높고 수입 수산물과 국산 수산물의 차이가 크지 않다고 생각하기 때문인 것으로 나타났다.
- 한국 수입 수산물에 대해 절반 이상의 소비자는 보통을 선택해 특별히 관심이 있지 않은 것으로 나타났으며, 한국산 수산물을 좋아하는 소비자와 좋아하지 않는 소비자는 각각 20% 가량을 차지했다. 또한 한국 수입산 수산물을 시식하고 싶다고 하는 소비자는 45%를 차지하는 데 반해, 시식하고 싶지 않다고 하는 소비자는 10%에 머물고 있어 한국산 수산물의 시식을 통한 마케팅 수행시 거부감이 크지 않을 것으로 분석된다.
- 2개 도시 소비자의 수입수산물에 대한 특성의 차이를 살펴보면 북경 소비자보다 상해 소비자의 수입 수산물에 대한 인지도가 더 높는데 이는 상해의 수산물 식당이 발달한 지역적 특성 및 외국기업 등이 많이 분포하고 있는 등 국제화의 정도와 관련이 있는 것으로 보인다. 둘째, 북경 소비자보다 상해 소비자는 광고와 판촉행사를 통해 수입 수산물을 알고 있는데 이는 상해의 상업적 마케팅활동이 더 많기 때문으로 볼 수 있다. 마지막으로 한국산 수입 수산물의 시식 의향에 있어서 상해 소비자는 북경 소비자보다 시식의향이 13% 높는데, 이는 상해 소비자가 외래문화를 더 쉽게 받아들이는 것과 관련이 있는 것으로 볼 수 있다.

Chapter 03

중국 수입 수산물 유통동향

1. 수입 수산물의 유통 경로
2. 대형매장 및 호텔납품 주요 수산물
3. 수산물가공업체 시설현황 및 제품 현황
4. 수산물가공업체 원료 수입 주요 고려사항



Ⅲ 중국 수입 수산물 유통동향

1. 수입 수산물의 유통 경로

- 중국으로 수입되는 수산물 종류를 보면 크게 세 가지로 나누어 볼 수 있다. 첫째, 해산물 분말(어분, 완자용 재료), 둘째, 냉동 바다 생선, 새우, 게류 및 조류, 셋째, 알래스카 왕게 및 호주 닭새우 등 신선·냉장 수산물이다. 이러한 수입 수산물은 해산물 분말³⁾(어분)을 제외하면 크게 세가지 유통경로로 납품되는데 일부는 원료로 가공 업체에, 일부는 대형매장에 납품되며, 일부는 고급 호텔로 들어간다.

2. 대형매장 및 호텔납품 주요 수산물

- 대형매장과 고급 호텔에 들어가는 수산물 중 중급 어류 제품으로는 주로 냉동 수산물과 그 초급가공품이고, 또 일부 냉장 수산물이 있다. 수입수산물의 주요 유통제품의 형태 및 가격은 대형유통매장에서 판매되는 포장제품을 중심으로 살펴보았으며 제품에 대한 상세 정보는 아래의 사진을 참조한다.
- 품목별로 살펴보면 오징어 제품은 대부분 냉장 제품이고 또 일부분 가공 제품도 있다. 연어 및 참치 등 고급 어류의 경우 대부분 연어회, 참치 토막 등 냉장 가공 제품이다. 조개류는 주로 신선 제품이며, 김과 미역의 경우 주로 스시김 등 가공 제품, 조리 식품이다. 그밖에 대형매장에는 일부 전복, 해삼 및 수입 조리 식품 등이 있으며, 일부 대형매장에는 또 해염(바다소금)이 있다.

3) 원재료로 가공업체로 모두 들어감

● 중국 수산물 시장동향

〈 주요제품 대형유통매장 판매현황 및 제품정보 〉

구분			
제품명	돔 피레트	아귀 토막	아귀 피레트
원산지	江蘇蘇州	浙江舟山	浙江舟山
제조사	昆山金泰食品有限公司	舟山市海洲水產有限公司	舟山市海洲水產有限公司
판매처	까르푸	까르푸	까르푸
판매가격	129.99위안	119.90위안	149.90위안
용량	2kg	4kg	4kg
유통기한	1년	1년	1년
보관방식	냉장	냉장	냉장
중문표기유무	유	유	유

구분			
제품명	은대구	대구	서대 피레트
원산지	廣東深圳	廣東廣州	廣東深圳
제조사	深圳市正海實業有限公司	廣州市同英貿易發展有限公司	深圳市正海實業有限公司
판매처	까르푸	까르푸	까르푸
판매가격	188.00위안/500g	26.80위안/500g	29.80위안
용량	--	--	400g
유통기한	18개월	18개월	18개월
보관방식	냉장	냉장	냉장
중문표기유무	유	유	유

구분			
제품명	칠레 전복	스시김	겨자맛김
원산지	廣東深圳	福建晉江	한국
제조사	深圳市正海實業有限公司	福建省晉江市安海三源食品實業有限公司	한국삼육수산
판매처	까르푸	까르푸	까르푸
판매가격	298.00위안	49.99위안	16.00위안
용량	500g	125g	20g
유통기한	18개월	18개월	1년
보관방식	냉장	직사광선 피함	직사광선 피함
중문표기유무	유	유	유

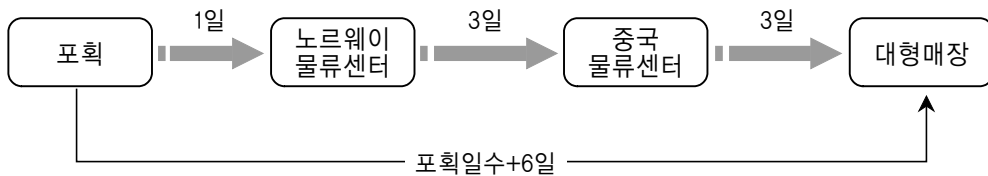
구분			
제품명	장어	오징어	장어 피레트
원산지	浙江寧波	浙江寧波	浙江舟山
제조사	-	-	舟山市海洲水產有限公司
판매처	까르푸	까르푸	까르푸
판매가격	11.99위안/500g	9.99위안/500g	279.90위안
용량	--	--	4kg
유통기한	--	--	9개월
보관방식	냉장	냉장	냉장
중문표기유무	무	무	유

● 중국 수산물 시장동향

● 수입수산물 납품 시 주요 고려사항

- 메트로, 까르푸 등 대형매장의 관계자에 따르면 수산물의 신선도와 안전성에 대한 소비자의 요구를 가장 우선적으로 고려하기 때문에 신선 및 냉장 수산물의 경우 대형매장은 산지공수 방식을 선택한다고 한다. 유통 경로 역시 매우 단순하여 유통 효율이 매우 높다. 노르웨이 연어회를 예로 들어보면 연어 포획에서 소비자 최종 구매지 도착까지 7일이 소요된다.

[노르웨이 연어 유통 경로]



- 이러한 유통 경로와 유통 효율은 연어회의 신선도를 보장해주며 대형매장에서 판매되는 노르웨이 제품사진은 아래와 같다.

[상해 대형매장에서 판매되는 노르웨이 연어 및 일본 참치 제품]

구분		
제품명	참치 토막	연어 토막
원산지	일본	노르웨이
제조사	까르푸	까르푸
판매처	까르푸	까르푸
판매가격	180위안/500g	108위안/500g
용량	--	--
유통기한	7일	7일
보관방식	냉장	냉장
중문표기유무	무	무

3. 수산물가공업체 시설현황 및 제품 현황

- 원료로 가공 업체에 들어가는 수입 수산물은 주로 냉동 제품이고 또 매우 적은 부분의 냉장 제품도 있다. 제품은 대부분 수입 대리상을 통해 구매하는 것이다. 유통 경로는 포획에서 해외, 국내 수입대리상을 거쳐 가공기업으로 가는 흐름이다. 중국에서 가장 큰 두 개의 장어 가공 수출 업체인 산동미가집단(山東美佳集團)과 산동영신수산물집단지식회사(山東榮信水產集團股份有限公司)를 포함한 중국 산둥성 일부 수산물 가공 업체와 면접조사를 실시하였다.

[수산물 가공공장 전경]



- 방문한 수산물 가공 업체는 모두 미국 HACCP 인증, EU 인증, 러시아 SGS 인증 및 ISO 9000 국제 품질경영 시스템 인증, ISO14000 국제 환경경영 시스템 인증, ISO18000국제 직업건강 안전관리 시스템 인증 등을 통과하고 별도의 실험실이 있으며, 가공 시설이 발달해 있고 위생 조건이 엄격한 것으로 나타났다.

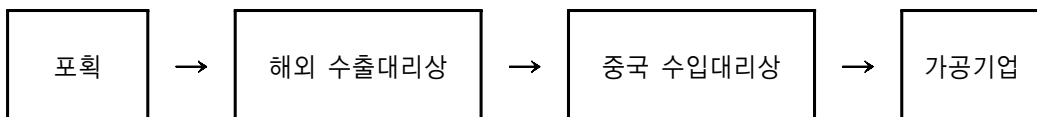
● 중국 수산물 시장동향

[수산물 가공시설 현장]



- 수산물 가공 수출업체의 경우 원료 수입을 많이 하고 있으며, 원료 수입경로는 다음과 같다.

[수출업체 수산물 원료 수입 경로]

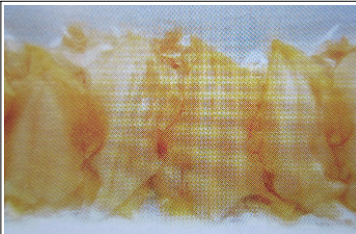



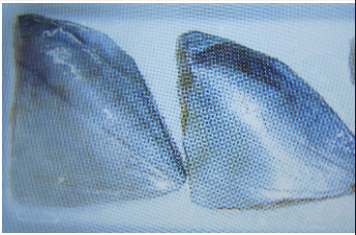



- 중국 가공 업체에서 가공되는 수산물은 초급 가공 제품도 있으나 많은 비중을 차지하는 것은 냉동 생선의 피레트, 조리 수산물 등 심층 가공 제품이다. 구체적인 품목으로는 새우류, 게류, 조개류, 조류 등 있으며 품목별 가공제품 사진은 다음과 같다. 이러한 가공제품은 해외 각지로 수출되고 있다.

[수산물 가공제품 현황]

		
신선장어 제품	장어채 제품	장어필렛 제품
		
오징어 신선팩 제품	건조문어 편 제품	튀김용 낙지 제품
		
신선낙지 제품	낙지 제품	오징어 몸통가공 제품
		
오징어 조미채 제품	생선묵 제품	생선묵 제품
		
고등어 가공제품(내장제거)	게살 가공 제품	게살 가공 제품

● 중국 수산물 시장동향

		
소라살 필렛	갈치 제품	삼치 제품
		
삼치필렛 제품	병어필렛 제품	넙치 필렛 제품

4. 수산물가공업체 원료 수입시 주요 고려사항

- 수산물 가공기업은 수산물 원료 수입 시 포장, 라벨, 규격 등에 대한 특수한 요구보다는 품질과 신선도가 가장 관건이다. 원료의 품질이 가공품의 최종 품질을 결정하기 때문이다. 포획과 양식측면에서 볼 때 기업들은 포획하는 쪽을 선호하며, 이는 가공 후 제품의 맛을 중시하기 때문이다. 두 번째는 가격으로, 최근 몇 년간 중국의 인건비가 지속적으로 상승하고 있어, 이윤이 적은 수산물 가공수출입 기업은 기술수준 제고, 비용절감 외 원재료 비용 절감도 더욱 중요해지고 있다.

Chapter 04

중국의 수산물 교역동향

1. 수산물 수출입개요
2. 월별 수출동향
3. 수산물 수입시장 동향

IV 중국의 수산물 교역동향⁴⁾

1. 수산물 수출입개요

- 중국의 '09년 수산물 교역은 총 159.6억불이며, 물량은 667.9만 톤에 달한다. 이는 전년 동기대비 각각 0.13%, 2.4% 하락한 것이다. 그중 수출물량은 294.2만 톤으로 동기대비 0.6%하락하였으며, 수출액은 107억불로 전년동기대비 1% 증가하였다. 한편 수입물량은 373.7만톤으로 52.6억불에 달하며 동기 대비 각각 3.8%와 2.6% 하락하였다. 전체 수산물 경상수지는 54.4억불 흑자로 이는 전년동기대비 2.3억불 증가한 것이다.

2. 월별 수출동향

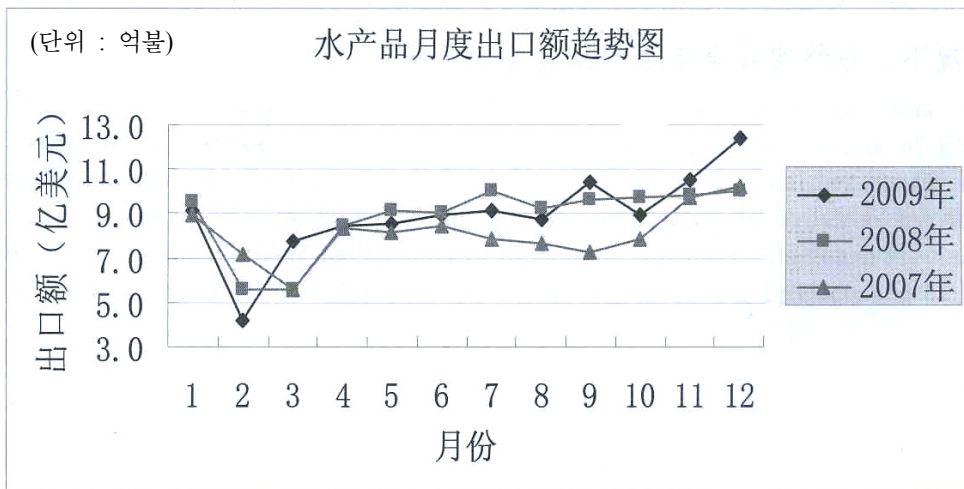
- 수산물 월별 수출액을 살펴보면 매월 증감동향은 세계 경제동향과 밀접한 관계가 있다. 2007년 6월 FDA는 중국산 4종 수산물에 대해 자동억류 조치를 가하였고 그후 연속 3개월간 수출액이 하락세를 보였다. 2008년 초 중국 남방지역에서는 역사상 흔치 않은 저온현상과 눈, 비, 동파 등의 재해를 입었으며 어업 생산량에 막대한 영향을 끼쳤다. 일부 주요 수출품목이 대량 동사하면서, 이를 막기 위한 에너지 수요 증가로 국제에너지 가격이 대폭 상승하였다. 한편 인건비가 대폭 상승하면서 수산물 수출은 2개월 연속 낮은 수준에 머물렀다. 그 후 점진적인 회복세를 보이면서 수산물 가공기업의 생산비용 절감에 대한 꾸준한 노력으로 지난해 중국 수산물 수출액은 100억불을 돌파하였다.
- 2009년 국제 금융위기가 전 세계를 휩쓸면서 국제무역에서 커다란 타격을 받았으며, 2월 산둥 및 광둥지역 작업률은 50%미만으로 당월 수출액이 4.2억불에

4) 출처 : 중국수산물수출입무역통계 연감 2009 (중국수산학회 출판)

● 중국 수산물 시장동향

머물러 전년동기대비 24.7% 하락하였다. 이후 중국 수산물 수출은 회복세를 보이면서 감소폭이 점차 줄어들었고 9월 11월 및 12월 수산물 당월 수출액은 각각 10.45억불, 10.5억불, 12.4억불로 연속 3회 당월 수출액 신기록을 갱신하였다. 그 결과 2009년 수산물 전체 수출액은 전년대비 증가한 것으로 나타났다.

[수산물 월별수출 동향]



3. 수산물 수입시장 동향

- 2009년 중국 내수시장 공급용 수산물 수입량은 114만 톤으로 수입액은 17.3억불에 달하며 이는 전년 동기대비 각각 1%, 1.8% 증가한 것이다. 주요 수입품목은 오징어, 대구, 연어, 갈치 및 기타 냉동생선 등으로 지속적으로 내수시장 내 다양한 수요를 만족시킴으로써 수산물 시장 유통어종을 다양하게 하는 역할을 하고 있다.
- 가공용 원료 수입량은 128.9만 톤으로 22.3억불에 달하며, 동기대비 각각 8.4%, 3.5% 하락하였다. 러시아, 미국, 아세안, 노르웨이, 일본, EU 등은 중국 내 식용 수산물(품) 및 가공원료의 주요 수입시장으로 그 중 러시아, 아세안,

EU 및 캐나다의 수입량은 모두 전년대비 하락한데 반해, 노르웨이 수입량은 대폭 증가하였으며, 미국 및 일본의 수입량도 일정한 규모로 증가하였다.

- 특히 어분(수산물 분말) 수입은 2008년 이후 대폭적으로 증가하였으나 2009년에는 소폭 하락하여 수입량은 130.8만톤, 수입액은 13억불로 전년동기 대비 각각 3%, 6.9% 하락하였다. 페루와 칠레는 여전히 중국 어분의 최대 수입국으로 구중 칠레 수입은 증가한 반면 페루 수입은 전년대비 감소하였다.

〈 중국의 수산물 주요 수입국동향 〉

(단위 : 만톤, 억불)

국가명	수입 점유율	2008		2009		증감율	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
러시아	23.6	78	13	75.9	12.4	△2.6	△4.2
페루	14.9	99.9	9.9	85.7	7.86	△14.2	△20.5
미국	12.7	33.5	6.4	38.5	6.7	14.8	4.9
칠레	9.9	29.7	4.1	41	5.2	37.6	27.4
아세안	7.2	33.8	3.9	28.1	3.8	△16.7	△1.6
노르웨이	5.3	8.8	1.9	14.8	2.8	69.7	47.8
일본	4.2	11.5	1.9	12	2.2	4.9	13.9
EU	3.8	20.4	3.2	13.3	2.0	△34.6	△36.3
캐나다	3.0	7.1	1.88	6.1	1.6	△13.9	12.6

자료원 : 중국수산물수출입무역통계 연감 2009

Chapter 05

중국의 한국산 수산물 수입동향

1. 한국산 수산물 전체 수입동향
2. 중국의 한국수산물 경쟁력 분석
3. 한국산 횡감용 주요품목의 수입경쟁국 동향



V 중국의 한국산 수산물 수입동향

1. 한국산 수산물 전체 수입동향

- 2009년 중국이 한국에서 수입한 수산물 총량은 85,600톤이며, 수입액은 1억2300만 불에 달한다. 이는 중국 수산물 총 수입량의 2.43%, 수입액의 2.6%에 달한다. 2006-2007년 기간 중국의 수산물 수입량은 162.2% 증가, 금액은 76.3% 증가하였다. 동 기간 한국산 시장점유율은 1.61%에서 4.09%로 상승하였다. 그러나 2008-2009년 기간 한국산 수산물의 중국시장 점유율은 하락세를 보이고 있으며, 2009년 말 한국 수산물은 중국시장 점유율이 2.43%에 머무른 것으로 나타났다.
- 2006-2009기간 중국이 한국으로부터 수입한 수산물의 가격은 지속적인 하락세를 보이고 있다. 2006년 한국 수산물 평균수입단가는 1,608불/톤이나, 2009년은 1,345불/톤으로 하락폭이 10%에 달한다. 반면 중국이 세계로부터 수입하는 수산물의 평균가격은 상승세를 보이고 있으며, 상승폭은 737%에 달한다(표1참조).

〈 중국의 수입 수산물 평균 가격 등락 추세 〉

(단위 : 불/톤)

연도	2006	2007	2008	2009
전체 수입 평균 가격	1,249	1,292	1,307	1,345
한국산 수산물 수입 평균 가격	1,608	1,081	1,166	1,441

자료원 : 중국농업부 내부자료

- 한편 2009년 중국이 한국으로부터 수입하는 주요 수산물은 청어, 참치, 꽃게, 대구, 가리비, 김, 미역 및 다시마 등으로 동 품목들의 시장 점유율은 90%이상이며, 대구, 김, 소라 등의 시장점유율도 80%에 달하여 시장에서 우위를 점하고 있는 것으로 나타났다. 주요 경쟁국가로는 인도네시아,

● 중국 수산물 시장동향

말레이시아, 태국, 일본 등 대부분 아시아지역 국가이며, 그 밖에 러시아, 스페인 등 일부 유럽지역 국가도 있다. 한국에서 주로 수입하는 품목의 경쟁국 시장점유율은 다음과 같다.

〈 2009년 수입 한국산 주요 수산물 시장점유율 〉

(단위 : %)

품목	국가	점유율
신선, 냉동청어(대서양, 태평양 청어)	한국	99.11
	미국	0.89
염장 미역	한국	98.22
	일본	1.78
냉동 참다랑어	한국	96.68
	터키	2.10
	인도네시아	1.22
냉동꽃게	한국	95.99
	말레이시아	3.95
	스페인	0.06
조미김	한국	87.41
	태국	10.69
	일본	1.55
	기타	0.35
건조김	한국	82.83
	칠레	15.91
	기타	1.07
냉동, 건조, 염장 가리비	한국	81.89
	북한	17.49
	기타	0.62
건조대구	한국	78.63
	러시아	6.44
	북한	5.89
	아일랜드	5.01
	일본	4.02
	기타	0.01
염장 다시마	한국	54.78
	일본	45.17
	대만	0.05

자료원 : 중국수산물수출입무역통계연감, 재분석



2. 중국의 한국수산물 경쟁력 분석

㉠ 수입시장 점유율

- 한국산 수산물의 경쟁력은 전체 시장점유율 및 수입가격이라는 두 측면을 통해 알아 볼 수 있으며, 먼저 수입시장 점유율을 살펴보면, 한국으로부터 수입하는 수산물의 중국수입시장 점유율은 품종별로 차이가 매우 크다. 염장 미역, 냉동, 건조, 염장 가리비, 조미김, 냉동꽃게, 냉동참다랑어, 건조김, 조미김, 신선, 냉동청어의 시장점유율은 80%를 넘고 있으며, 건대구의 시장점유율은 80%에 가깝다. 염장 미역의 점유율은 55%, 냉동, 건조, 염장갑오징어, 냉동황다랑어, 활, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장 달팽이 및 소라, 냉동눈다랑어, 굴, 냉동이빨고기(디소스티처스종), 냉동, 건조, 염장 전복, 가공 또는 보존된 고등어 등의 시장점유율은 10~30% 사이이다. 기타 품종의 시장점유율은 낮은 편으로, 1% 미만인 품목도 있다.

〈 2006~2009년 한국산 수산물 중국수입시장 점유율 변화 추이 〉

(단위 : %)

품목	2006	2007	2008	2009
냉동, 건조, 염장 갑오징어	2.89	27.09	21.57	14.37
냉동 청어(대서양, 태평양 청어)	0.63	0.52	2.63	6.10
냉동대구	1.98	2.29	1.86	2.46
염장 미역	--	--	--	98.22
냉동고등어	1.00	2.54	10.25	3.48
연체, 갑각 또는 극피동물 및 갑오징어 골분말 및 폐기물	7.30	12.19	17.62	22.78
냉동노란지느러미 참치	4.59	18.53	39.61	33.12
냉동가자미	3.15	1.17	1.53	0.93
활, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장 달팽이 및 소라	28.90	23.95	17.76	13.79
냉동갈치	0.08	0.14	0.35	0.84
냉동껍질새우	0.18	0.69	1.05	1.91
냉동 그린랜드 넙치	--	2.62	1.41	1.44
냉동, 건조, 염장 조개	0.40	1.02	42.30	81.89
냉동 민대구	3.09	3.36	5.32	1.66
건조대구	22.24	34.16	9.02	78.63
산호 등 : 연체, 갑각, 극피동물껍질, 갑오징어 뼈	2.00	2.62	2.32	1.14
조미김	--	--	--	87.41

● 중국 수산물 시장동향

냉동눈다랑어	--	22.06	5.20	28.04
냉동녹청대구	--	2.98	--	0.61
냉동꽃게	--	--	--	95.99
냉동어육	2.56	5.33	2.86	0.47
냉동 참다랑어	--	4.18	98.77	96.68
냉동서대(솔레아종)	--	1.69	1.17	0.93
굴	47.51	31.85	9.57	23.71
염장 다시마	--	--	--	54.78
냉동 긴지느러미참치	2.89	6.21	5.99	6.88
냉동, 건조, 염장 가리비	--	5.24	--	4.09
관상어	0.01	--	--	2.29
건조김	78.45	69.91	71.89	82.83
냉동이빨고기(디소스티처스종)	--	--	--	13.47
사료용 어분	0.06	0.01	0.11	--
냉동조기	--	0.70	1.56	0.67
냉동어간 및 어란	6.46	1.43	1.68	0.31
냉동장어	3.79	1.72	0.87	0.25
냉동, 건조, 염장해삼	--	0.33	0.08	4.73
가공 또는 보존된 참치, 가다랭이	0.07	0.26	1.25	1.07
냉동, 건조, 염장 전복	--	--	28.42	23.73
육류, 생선, 갑각, 연체동물 등 동물엑기스 및 진액	17.91	21.78	17.01	9.78
냉동, 건조, 염장 홍합	--	0.23	--	0.90
다시마	16.20	5.61	5.02	3.33
가공 또는 보존된 새우 및 대하	0.00	0.00	--	0.71
가공 또는 보존된 고등어	1.38	8.99	16.57	11.12
가공 또는 보존된 게	--	10.92	0.61	0.68
가공 또는 보존된 장어	--	--	--	4.36
신선, 냉장청어(대서양청어, 태평양청어)	--	--	--	99.11
철갑상어알 및 철갑상어알대용품	--	--	--	6.16
어간유의 어유, 지방 및 그 분획물	0.41	0.41	0.25	--
요오드	0.46	1.48	--	--
수입수산물평균	1.61	4.09	3.85	2.43

자료원 : 중국수산물수출입무역통계연감, 재분석

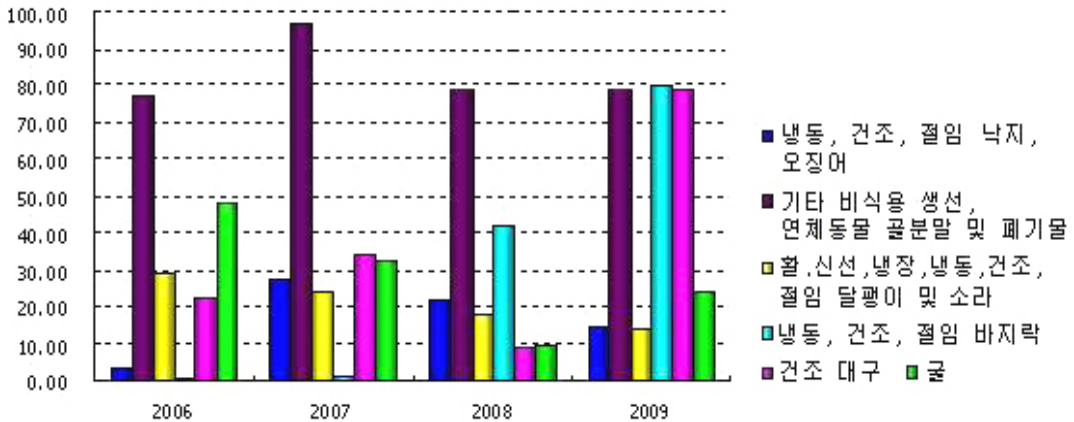
- 한국에서 수입된 수산제품은 그 품종에 따라 시장점유율이 해마다 다른 변화추세를 보이고 있다. 신선 냉장청어, 저장조제품 장어, 저장조제품 게, 냉동이빨고기(디소스티처스종), 염장다시마, 조미김, 냉동청어, 냉동 황다랑어, 냉동갈치, 냉동, 건조·염장 조개, 건조대구, 냉동새우(껍질까지않은), 냉동



참다랑어, 냉동날개다랑어, 건조김, 저장조제품 참치, 가다랑어의 시장점유율은 꾸준한 상승추세를 보이고 있다. 예를 들어 냉동, 건조, 염장조개 시장점유율은 2006년의 0.4%에서 2009년에는 81.9%로 증가되었고 건조대구 시장점유율은 2006년의 22.24%에서 2009년에는 78.63%(아래 그래프 참조) 증가되었다.

- 한편 냉동가자미, 활, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장 달팽이 및 소라, 냉동어육, 냉동가자미, 냉동장어와 다시마의 시장점유율은 하락추세를 나타냈다. 예를 들어 굴의 시장점유율은 2006년의 47.51%에서 2009년에는 23.71%로 하락되었고, 활, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장 달팽이 및 소라의 시장점유율은 연평균 17.4%의 하락세를 보였다. 기타 품종 연간 변화율은 등락을 반복하고 있다.

[중국이 한국에서 수입한 주요 수산물의 시장점유율 변화 추세]



▣ 평균 수입단가 분석

- 2006-2009년 기간 중국이 한국에서 수입한 수산물가격은 전반적으로 변화를 보이고 있고, 일부 수산물가격은 지속적인 상승 또는 하락세를 나타냈다. 한국수입가격을 중국이 타국가에서 수입한 여러 품종의 평균가격과 비교할 때 대부분 냉동어류 즉 냉동대구, 냉동청어, 냉동가자미, 냉동눈다랑어, 냉동녹청대구, 냉동 참다랑어, 냉동장어와 냉동껍질새우, 냉동, 건조, 염장가리비, 냉동, 건조, 염장홍합, 굴 등 품종의 수입가격은 기타 국가에서 수입한 평균가격보다 낮아 가격측면에서 경쟁우위가 있다.

● 중국 수산물 시장동향

〈 2006-2009년 한국수입수산물의 평균 가격 변화추세 〉

(단위 : 불/톤)

품목	구분	2006	2007	2008	2009
냉동, 건조, 염장 갑오징어	한국수입	856	718	891	1,233
	타국가수입	852	786	956	1,112
냉동청어(대서양, 태평양 청어)	한국수입	1,164	857	604	598
	타국가수입	412	564	524	524
냉동대구	한국수입	1,144	1,497	1,985	1,927
	타국가수입	1,503	1,812	2,070	2,141
염장미역	한국수입	--	--	--	329
	타국가수입	--	--	--	328
냉동고등어	한국수입	1,172	1,154	670	749
	타국가수입	1,085	1,101	1,234	1,336
연체, 갑각 또는 극피동물 및 갑오징어 골분말 및 폐기물	한국수입	680	522	529	501
	타국가수입	416	367	367	383
냉동노란지느러미 참치	한국수입	2,838	2,415	2,005	1,598
	타국가수입	2,413	1,720	2,158	1,339
냉동가지미	한국수입	1,303	1,367	984	1,000
	타국가수입	1,393	1,414	1,479	1,367
활, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장 달팽이 및 소라	한국수입	9,126	7,576	7,636	9,778
	타국가수입	5,616	4,821	5,241	6,169
냉동갈치	한국수입	478	813	1,816	2,260
	타국가수입	556	616	858	1,134
냉동껍질새우	한국수입	1,235	1,487	1,307	1,257
	타국가수입	2,149	2,511	2,757	2,876
냉동 그린랜드 넙치	한국수입	--	2,565	2,328	2,540
	타국가수입	--	2,200	2,253	2,060
냉동, 건조, 염장 조개	한국수입	2,910	13,039	1,332	606
	타국가수입	881	1,116	1,224	704
냉동 민대구	한국수입	1,187	974	1,864	1,422
	타국가수입	1,429	1,553	1,920	1,580
건조대구	한국수입	3,959	4,294	5,490	4,327
	타국가수입	1,686	3,814	5,231	4,783
산호 등 : 연체, 갑각, 극피동물껍질, 갑오징어 뼈	한국수입	590	467	410	535
	타국가수입	399	391	415	405



조미김	한국수입	--	--	--	8,801
	타국가수입	--	--	--	10,075
냉동 큰눈 참치	한국수입	--	2,075	2,875	2,006
	타국가수입	--	3,056	3,210	3,930
냉동녹청대구	한국수입	--	802	--	800
	타국가수입	--	1,364	--	1,557
냉동꽃게	한국수입	--	--	--	4,112
	타국가수입	--	--	--	3,995
냉동어육	한국수입	2,405	4,992	7,048	10,382
	타국가수입	1,890	2,023	2,961	1,853
냉동 참다랑어	한국수입	--	2,006	1,840	5,214
	타국가수입	--	3,474	2,062	5,829
냉동서대	한국수입	--	609	650	974
	타국가수입	--	784	904	1,136
굴	한국수입	4,736	3,509	4,175	4,142
	타국가수입	3,769	3,437	5,931	6,182
염장 미역	한국수입	--	--	--	461
	타국가수입	--	--	--	1,027
냉동 날개다랑어	한국수입	1,294	1,077	2,466	2,002
	타국가수입	1,858	1,505	2,176	2,315
냉동, 건조, 염장 가리비	한국수입	--	1,003	--	3,511
	타국가수입	--	2,929	--	4,963
관상어	한국수입	20,800	--	--	400
	타국가수입	2,516	--	--	409
건조김	한국수입	10,200	10,651	5,770	10,237
	타국가수입	11,483	10,953	7,351	9,808
냉동이빨고기(디소스티처스종)	한국수입	--	--	--	4,050
	타국가수입	--	--	--	1,822
사료용 어분	한국수입	749	801	806	702
	타국가수입	958	1,047	1,036	995
냉동조기	한국수입	--	1,126	694	810
	타국가수입	--	436	548	604
냉동어간 및 어란	한국수입	7,648	3,533	2,335	3,586
	타국가수입	6,905	7,428	9,471	7,465
냉동장어	한국수입	814	816	757	893
	타국가수입	754	810	868	1,135

● 중국 수산물 시장동향

냉동, 건조, 염장해삼	한국수입	--	60,084	222,211	2,147
	타국가수입	--	9,333	9,121	8,501
참치조제품, 가다랑어	한국수입	5,368	1,589	2,293	3,337
	타국가수입	1,922	1,830	2,484	2,942
냉동, 건조, 염장 전복	한국수입	--	--	2,698	18,154
	타국가수입	--	--	20,305	34,072
육류, 생선, 갑각, 연체동물 등 동물성 엑기스	한국수입	3,790	2,376	1,038	920
	타국가수입	5,587	3,205	3,119	6,676
냉동, 건조 염장 홍합류	한국수입	--	800	--	963
	타국가수입	--	2,051	--	1,422
미역	한국수입	489	855	3,689	3,869
	타국가수입	3,443	3,125	2,276	2,519
새우 조제품	한국수입	3,333	--	--	3,534
	타국가수입	3,302	--	--	5,691
고등어 조제품	한국수입	1,655	1,733	2,074	2,508
	타국가수입	2,407	2,458	2,680	2,971
게 조제품	한국수입	--	8,979	8,102	5,500
	타국가수입	--	4,320	5,401	3,637
장어 조제품	한국수입	--	--	--	16,048
	타국가수입	--	--	--	4915
신선, 냉장 청어(대서양, 태평양)	한국수입	--	--	--	552
	타국가수입	--	--	--	636
철갑상어 젓갈 및 대체품	한국수입	--	--	--	21,786
	타국가수입	--	--	--	12,057
어간유 및 어유, 지방을 분리한 것은 제외	한국수입	810	1,050	1,638	82,024
	타국가수입	929	998	1,401	1,020
요오드	한국수입	2,370	25,021	--	42,980
	타국가수입	2,229	23,977	--	27,818
수입수산물 평균	한국수입	1,608	1,081	1,166	1,442
	타국가수입	1,249	1,292	1,307	1,345

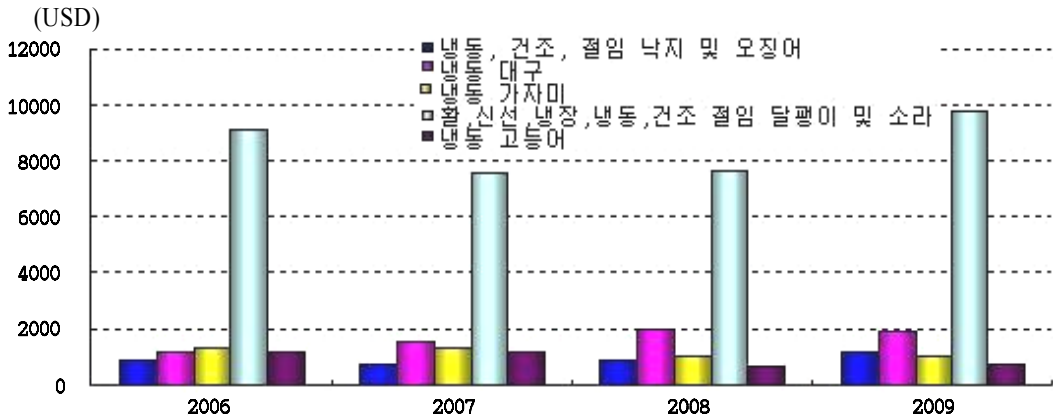
자료원 : 중국수산물수출입무역통계연감, 재분석

- 수입산 수산물의 평균단가 추세를 분석하면 냉동, 건조, 염장 및 염장낙지, 오징어, 냉동 대구, 활어, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장, 염장 달팽이 및 소라, 냉동 갈치, 냉동 어육, 미역, 고등어 등의 가격 상승폭은 큰 것으로 나타났다.



예를 들면 냉동 대구의 수입가격은 2006년 US\$1,144/톤에서 2009의 US\$1,927/톤으로 상승폭은 68%인 것으로 나타났으며, 냉동, 건조, 염장 낙지, 오징어의 수입가격은 2006년의 US\$856/톤에서 2009년의 US\$1,232/톤 증가한 것으로 나타났다. 또한 냉동 청어, 고등어, 참치 등의 가격은 하락한 것으로 나타났으며 고등어의 경우 수입가격은 2006년의 US\$1,172/톤에서 2009년 US\$749/톤으로 하락한 것으로 나타났다(세부내역 아래 그래프 참조).

[한국 대 중국 수출 수산물 가격 변화 동향]



경쟁력 종합분석

- 종합시장점유율과 수입평균가격을 분석하면 수입품목 가격의 등락과 시장점유율의 증감이 반드시 관련성이 있지는 않은 것으로 나타났다. 냉동 청어, 냉동, 건조, 염장 조개의 수입가격은 하락함과 동시에 시장 점유율이 높아지는 것으로 나타났으며 냉동 건조 염장 낙지, 오징어 및 냉장, 냉동, 건조 염장 달팽이 및 소라, 냉동어육, 가자미, 미역의 경우 수입가격이 높아짐과 동시에 시장점유율도 낮아지는 것으로 나타났다. 반면 냉동 갈치의 경우 수입가격이 증가함과 동시에 시장점유율도 향상된 것으로 나타났다(세부내역 표 참고). 따라서 도표에서 보는 바와 같이 시장점유율의 증가에는 다양한 원인이 존재하며 단순한 가격경쟁으로만 얻은 것은 아닌 것으로 판단된다.

● 중국 수산물 시장동향

〈 한국 수입 수산물의 시장점유율 및 수입 가격 변화 추세 〉

품목	시장점유율	수입가격
냉동청어	+	-
연체, 갑각 혹은 극피동물껍질 및 낚지골분 및 폐기물	+	-
냉동갈치	+	+
냉동 작은 새우(껍질 있음)	+	+-
냉동, 건조, 염장 바지락	+	-
참치	+	+-
건조김	+	+-
냉동, 건조, 염장 낚지 및 오징어	-	+
냉동가자미	-	+-
활, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장 달팽이 및 소라	-	+
냉동어육	-	+
냉동 서대	-	+
냉동 장어	-	+-
육류, 생선, 갑각, 연체동물 의 엑기스	-	-
미역	-	+

주 : +상승, -하락, +-등락

3. 한국산 횡감용 주요품목의 수입경쟁국 동향

▣ 품목명 : 넙치

- HS 코드 : 0303.3200(냉동 넙치)
- 관세 : 12%

(단위 : 톤, 천불, 천불/톤)

구분	2005			2006			2007			2008			2009		
	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가
합계	137,527	183,760	1.3	131,320	182,893	1.4	128,743	182,038	1.4	132,955	196,635	1.5	109,847	150,174	1.4
러시아	47,276	56,560	1.2	37,677	47,036	1.2	32,596	37,783	1.2	16,214	18,261	1.1	9,866	10,389	1.1
미국	67,278	98,070	1.5	72,116	109,060	1.5	82,066	127,179	1.5	103,433	162,740	1.6	90,695	126,218	1.4
캐나다	8,236	9,890	1.2	4,603	6,601	1.4	3,504	4,130	1.2	2,960	3,597	1.2	2,881	3,970	1.4
스페인	2,768	2,540	0.9	758	636	0.8	1,638	2,409	1.5	1,617	2,227	1.4	1,112	1,767	1.6
일본	--	--	--	305	184	0.6	460	443	1.0	213	290	1.4	727	1,879	2.6
한국	--	--	--	4,137	5,390	1.3	1,500	2,051	1.4	2,041	2,009	1.0	1,026	1,027	1.0
기타	11,969	16,700	1.4	11,724	13,986	1.2	6,979	8,043	1.2	6,477	7,511	1.2	3,540	4,924	1.4

자료원 : 중국수산물수출입무역통계연감



- 2009년 통계자료를 보면 한국의 넙치(냉동)은 수입액 기준 미국, 러시아, 캐나다, 일본, 스페인에 이은 6번째 수입국으로 주요 수입국별 점유율⁵⁾은 미국(84%), 러시아(7%), 캐나다(3%)로 나타났으며, 단가별로는 일본, 스페인, 미국 순으로 높은 것으로 나타났다. 한국산의 경우 물량 점유율은 미국, 러시아, 캐나다, 스페인 다음으로 높았지만 평균단가 대비 약 30% 낮아 수입액 점유율은 상대적으로 낮게 나타났다.

● 넙치 전망

- 중국에서 일반적으로 미국, 러시아 등 국가에서 냉동 넙치를 수입하고 가공해서 재수출한다. 수입산 냉동넙치는 가격이 비교적 높아서 국내에서 판매량이 적다. 그리고 횡감으로 사용할 수 있는 한국산 활넙치는 중국 무역통계에서 따로 구분되지 않아 중국 공식통계상으로는 그 규모를 파악하기 어렵다. 대신 한국 수출통계를 보면, 2009년 8톤, 19,190불이 중국으로 수출되었다. 냉동 넙치는 2009년기준 중국은 한국에서 1,026톤을 수입했는데 한국소재 수출업체에 따르면, 이는 주로 원양어업으로 어획한 헬리벗(Halibut)이었다. 한국 이외 냉동 넙치의 주요 수입 대상국은 미국, 러시아, 캐나다, 스페인, 일본 등이 있다.
- 일본 요리점에서는 주로 일본산, 중국산 생선을 횡감용으로 사용하고 있다. 북경 지역의 일본 요리점에서 횡감용으로 주로 연어, 참치, 농어, 대구, 성게 등이 있고 한국산 넙치는 찾아보기 어렵다. 중국인들은 횡감으로서 주로 연어, 참치 등을 선호하며 소비자는 주로 화이트칼라 등 고소득층이다.

❑ 품목명 : 전복

- HS 코드 : 0307.9191(활, 신선, 냉장 전복)
- 관세 : 14%

5) 수입액 기준

● 중국 수산물 시장동향

(단위 : 톤, 천불, 천불/톤)

구분	2005			2006			2007			2008			2009		
	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가
합계	665	7,620	11.5	441	5,590	12.7	236	7,260	30.8	203	6,530	32.2	382	11,166	29.2
호주	539	5,110	9.5	386	5,020	13.0	209	6,260	30.0	110	3,510	31.9	352	10,241	29.1
남아공	43	310	7.2	52	520	10.0	1	50	50.0	6	190	31.7	--	--	--
캐나다	--	--	--	1	30	30.0	19	690	36.3	34	1,070	31.5	22	676	30.7
말련	--	--	--	--	--	--	7	250	35.7	52	1,740	33.5	8	249	31.1
북한	71	2,140	30.1	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
기타	12	60	5.0	2	20	10.0	0	0	0	1	20	20.0	0	0	0

자료원 : 중국수산물수출입무역통계연감

- 2009년 전복(활, 신선, 냉장)의 주요 수입국은 호주(92%), 캐나다(6%), 말레이시아(2%)로 나타났으며, 한국으로부터의 수입은 거의 없는 것으로 나타났다('08년 실적 0불, '09년 실적 18kg, 729불- '09 수입단가 \$40/kg). 단가별로 살펴보면 호주산의 단가가 평균 단가에 가장 근접하며 주요 수입국가 가운데 가장 낮은 단가인 것으로 나타나 가격경쟁력이 높은 것을 알 수 있다.

☑ 품목명 : 전복

- HS 코드 : 0307.9910(냉동, 건, 염장, 염수 전복)
- 관세 : 10%

(단위 : 톤, 천불, 천불/톤)

구분	2005			2006			2007			2008			2009		
	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가
합계	288	2,560	8.9	138	600	4.3	123	790	6.4	47	960	20.4	63	2,140	34.0
페루	71	820	11.5	25	190	7.6	16	190	11.9	--	--	--	--	--	--
한국	--	--	--	--	--	--	--	--	--	13	40	3.1	15	270	18.0
필리핀	106	280	2.6	75	220	3.0	33	90	2.7	--	--	--	--	--	--
칠레	--	--	--	--	--	--	--	--	--	7	100	14.3	6	90	15.0
말련	16	30	1.9	24	70	3.0	23	70	3.0	12	30	2.5	--	--	--
태국	75	240	3.2	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
호주	--	--	--	6	60	10.0	--	--	--	7	650	92.9	23	1,660	72.2
세네갈	--	--	--	--	--	--	36	50	1.4	--	--	--	14	40	2.9
기타	20	1,190	60.0	8	60	7.5	15	390	26.0	8	140	17.5	5	80	16.0

자료원 : 중국수산물수출입무역통계연감



- 냉동, 건조 등 가공전복의 경우 2009년 한국으로부터의 수입은 호주산에 이어 2번째로 많았으며, 수입점유율을 살펴보면 주요 수입국은 호주(77%), 한국(12%), 칠레(4%), 세네갈(2%) 등으로 나타났으며, 단가별로 호주, 한국, 칠레 순으로 높게 나타났다. 호주산의 경우 단가가 높으면서도 수입물량 또한 많아 우수한 품질의 영향으로 시장 점유율이 높게 나타났다고 볼 수 있다.

☐ 품목명 : 참치

- HS 코드 : 0303.4100(냉동 날개다랑어)
- 관세 : 12%

(단위 : 톤, 천불, 천불/톤)

구분	2005			2006			2007			2008			2009		
	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가
합계	169	390	2.3	1,690	3,140	1.9	1,953	2,940	1.5	1,320	2,870	2.2	877	2,030	2.3
미국	83	180	2.2	348	710	2.0	327	830	2.5	628	1,480	2.4	258	590	2.3
캐나다	86	210	2.4	239	470	2.0	218	520	2.4	378	890	2.4	449	1,040	2.3
대만	--	--	--	786	1,440	1.8	313	320	1.0	79	100	1.3	58	140	2.4
일본	--	--	--	149	260	1.7	--	--	--	--	--	--	--	--	--
말련	--	--	--	--	--	--	702	730	1.0	--	--	--	--	--	--
싱가포르	--	--	--	--	--	--	--	--	--	126	100	0.8	--	--	--
한국	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	60	120	2.0
기타	0	0	0	168	260	1.5	393	540	1.4	109	300	2.8	52	140	2.7

자료원 : 중국수산물수출입무역통계연감

- 참치의 경우 2009년 통계자료를 보면 주요 수입국은 캐나다(51%), 미국(29%), 한국(7%)으로 나타났다. 한국산은 '09년에 처음으로 수입실적이 있으며 단가 측면에서 살펴보면 대만, 캐나다, 미국 등과 대비하여 가장 낮게 나타나 가격경쟁력이 높다.

☐ 품목명 : 참치

- HS 코드 : 0303.4200(황다랑어)
- 관세 : 12%

● 중국 수산물 시장동향

(단위 : 톤, 천불, 천불/톤)

구분	2005			2006			2007			2008			2009		
	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가
합계	556	1,190	2.1	3,830	9,240	2.4	3,306	5,690	1.7	1,399	3,020	2.2	4,610	6,170	1.3
한국	101	400	4.0	--	--	--	613	1,480	2.4	554	1,110	2.0	1,527	2,440	1.6
브루나이	--	--	--	428	1,800	4.2	--	--	--	--	--	--	--	--	--
대만	244	360	1.5	1,167	2,660	2.3	578	510	0.9	167	220	1.3	1,582	1,530	1.0
싱가포르	36	130	3.6	266	580	2.2	--	--	--	81	120	1.5	--	--	--
태국	--	--	--	--	--	--	520	300	0.6	--	--	--	--	--	--
미크로네시아	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	1,156	1,440	1.2
인도	100	80	0.8	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
필리핀	--	--	--	--	--	--	--	--	--	189	380	2.0	--	--	--
세이셸	--	--	--	--	--	--	301	960	3.2	--	--	--	--	--	--
기타	75	220	2.9	1,969	4,200	2.1	1,294	2,440	1.9	408	1,190	2.9	345	760	2.2

자료원 : 중국수산물수출입무역통계연감

- 참치(황다랑어)의 '09년 주요 수입국은 대만(34%), 한국(33%), 미크로네시아(25%)로 한국의 수입시장 점유율은 대만과 근접하게 나타났다. 단가 측면에서 한국은 단가가 대만보다 16%가량 높게 나타났으며 대만에 이어 참치(황다랑어)수입 점유율이 2위인 것으로 나타났다.

❑ 품목명 : 참치

- HS 코드 : 참치류 기타(0303.4900)
- 관세 : 12%

(단위 : 톤, 천불, 천불/톤)

구분	2005			2006			2007			2008			2009		
	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가
합계	911	1,790	2.0	1,470	2,390	1.6	781	860	1.1	3,282	6,160	1.9	530	1,670	3.2
싱가포르	168	290	1.7	210	350	1.7	--	--	--	--	--	--	--	--	--
뉴질랜드	--	--	--	--	--	--	319	190	0.6	243	350	1.4	--	--	--
마셜제도	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	383	140	0.4
한국	64	210	3.3	180	280	1.6	--	--	--	--	--	--	76	360	4.7
캐나다	--	--	--	--	--	--	63	80	1.3	--	--	--	--	--	--
대만	--	--	--	--	--	--	--	--	--	1,535	2,620	1.7	--	--	--
미국	196	530	2.7	--	--	--	302	390	1.3	--	--	--	--	--	--
기타	483	760	1.6	1,080	1,760	1.6	97	200	2.1	1,504	3,190	2.1	71	1,170	16.5

자료원 : 중국수산물수출입무역통계연감



- 기타 참치제품의 경우 2009년 주요 수입국은 마셜제도(72%), 한국(14%)으로 나타났으며, 단가 측면에서 한국이 가장 높은 것으로 나타났다. 단, 기타제품의 경우 참치의 정확한 어종을 파악하기 어려운 측면이 있다.

☐ 품목명 : 굴

- HS 코드 : 0307.1090(신선,냉장,냉동,건조,염장,염수장)
- 관세 : 14%

(단위 : 톤, 천불, 천불/톤)

구분	2005			2006			2007			2008			2009		
	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가
합계	496	1,900	3.8	517	1,950	3.8	276	950	3.4	122	720	5.9	261	1,610	6.2
한국	298	1,360	4.6	245	1,160	4.7	88	310	3.5	12	50	4.2	62	260	4.2
캐나다	57	140	2.5	29	110	3.8	--	--	--	--	--	--	31	160	5.2
프랑스	--	--	--	--	--	--	16	150	9.4	13	160	12.3	--	--	--
미국	46	180	3.9	83	370	4.5	122	320	2.6	61	320	5.2	58	370	6.4
뉴질랜드	37	40	1.1	--	--	--	16	40	2.5	19	90	4.7	--	--	--
호주	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	32	280	8.8
북한	--	--	--	69	20	0.3	--	--	--	--	--	--	--	--	--
기타	58	180	3.1	91	290	3.2	34	130	3.8	17	100	5.9	78	540	6.9

자료원 : 중국수산물수출입무역통계연감

- 굴의 경우 중국이 한국으로부터 꾸준히 수입해오고 있는 품목으로 2009년 통계자료를 보면 주요 수입국은 한국(24%), 미국(22%), 호주(12%)로 나타나 한국의 수입시장 점유율이 가장 높게 나타났다. 단가별로는 호주, 미국, 캐나다 순이며 한국의 경우 평균단가 대비 32%가량 낮은 것으로 나타나 수입가격 경쟁력이 높은 것으로 나타났다.

Chapter 06

품목별 중국시장 동향

1. 김
2. 천일염
3. 건해삼
4. 생선묵
5. 바지락
6. 냉동어류
7. 오징어

VI

품목별 중국시장 동향

(김, 천일염, 건해삼, 생선묵, 바지락, 냉동어류, 오징어)

1. 김

▣ 생산동향

〈 2006-2010년 상반기 중국 김 생산량 〉

(단위 : 톤)

구분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년 상반기
전국	82,210	90,417	81,466	51,569	38,472
강소	22,119	24,316	21,927	13,985	10,320
절강	18,827	21,074	18,732	11,948	8,976
복건	34,951	38,058	34,475	21,545	15,984
산둥	4,536	5,063	4,468	2,906	2,274
광둥	1,777	1,906	1,864	1,185	918

자료원 : 중국어업연감 및 농업부 자료

▣ 주요 생산지

〈 2010년 상반기 중국 김 생산지 분포 및 면적 〉

(단위 : ha)

구분	전국	강소	절강	복건	산둥	광둥
면적	41,092	19,446	7,085	12,759	1,442	360

자료원 : 농업부 자료

▣ 생산방식

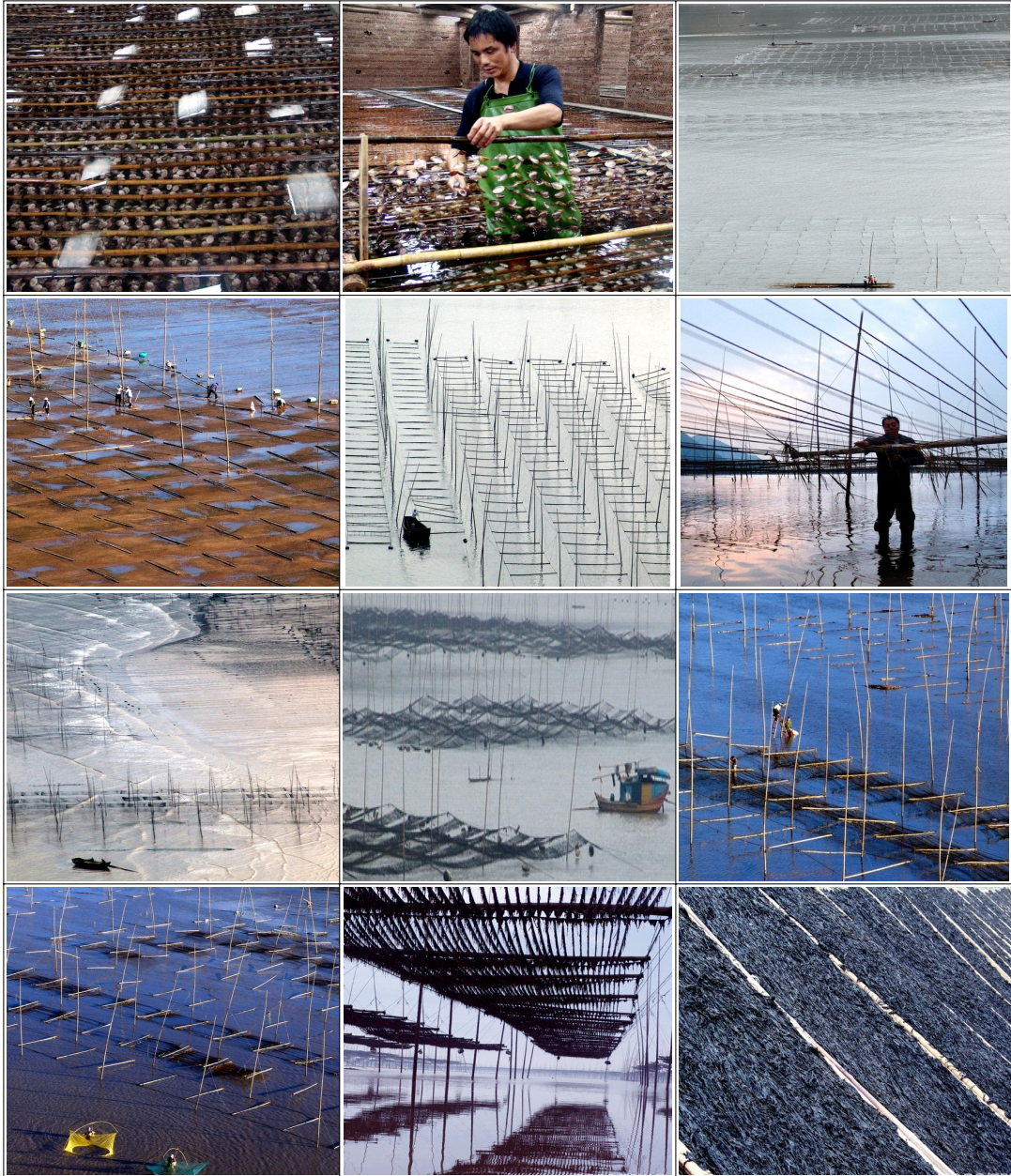
가. 보통 김이 자라는 데 적합한 조수간만 지역에 맹종죽(대나무 기둥)을 설치하여 스크린 망을 펼쳐 걸며, 스크린 망의 높이를 조절할 수 있다.

나. 스크린 망을 짧은 받침대에 고정하여 모래사장에 차례로 놓는데 망은 밀물과 썰물의 차이에 따라 떠다닌다.

● 중국 수산물 시장동향

다. 양식망 단위는 보통 10무⁶⁾(畝) 크기로, 총 60장의 스크린 망을 걸고 스크린 망은 수면 밖으로 나오지 않는다.

[김 양식 과정]



6) 1 畝 = 약 0.06ha

▣ 현지유통가격 동향

- 중국 김 도매시장 가격은 연중 일정한 가격을 유지하는 편이며, 최근 3년의 경우 상반기가 하반기 대비 약간 낮은 가격으로 거래되는 특징을 보이고 있다.

〈 중국 김 도매시장 가격 〉

(단위 : 위안/kg)

구분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	평균
2007	27.0	22.8	30.8	27.8	26.0	28.3	28.0	30.0	32.0	32.0	32.0	32.0	29.06
2008	32.0	32.0	38.0	38.0	38.0	38.0	32.8	38.0	32.8	38.0	38.0	38.0	36.13
2009	38.0	38.0	38.0	38.0	38.0	32.4	38.0	38.0	38.0	38.0	38.0	38.0	37.53
2010	41.0	42.0	42.0	42.0	42.0	42.0	42.0	42.0	42.0	--	--	--	41.88

자료원 : 북경신발지농산물도매시장

▣ 대형유통매장 김 판매 현황

- 김 제품
 - 중국의 김 제품은 아래 사진과 같이 포장김 형태로 판매되며 이는 주로 탕 등에 풀어먹기 위한 용도로 소비된다.

구분			
제품명	김	김	김
원산지	福建泉州	福建泉州	山東烟台
제조사	晋江市阿一波食品工贸有限公司	晋江市安海裕食品有限公司	山東金城股份有限公司
판매처	까르푸	까르푸	까르푸
판매가격	3.5위안	3.6위안	3.6위안
용량	30g	30g	25g
유통기한	18개월	18개월	24개월
보관방식	직사광선 피함	직사광선 피함	직사광선 피함

● 중국 수산물 시장동향

● 스낵용 김제품 현황

- 한편 한국에서 판매하는 김형태와 같은 중국의 김은 주로 스낵용으로 어린이 및 젊은 층이 소비하고 있으며, 일반 식품코너 보다는 스낵제품 코너에서 판매되고 있다. 기름양이 적고 염분이 적어 반찬용으로 나오는 한국산 김과는 맛에 차이가 있다. 주요 브랜드로는 뿌리, 시쯔랑, 쓰저우 3개 브랜드가 대표적이며 가격은 1팩당 4-5元 사이로 분포한다.

[주요 김스낵 제품현황]

			
<p>뿌리 김(원래 맛)</p>	<p>시쯔랑 김(토마토맛)</p>	<p>시쯔랑 김(매운맛)</p>	<p>쓰저우 김(원래맛)</p>

2. 천일염

▣ 생산량

〈 2006-2010년 상반기 중국 천일염 생산량 〉

(단위 : 만 톤)

구분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년 상반기
전국	3,117.90	3,203.77	3,126.99	2,710.37	1,285.78
요녕	226.70	220.26	182.08	160.24	75.61
산둥	1,950.96	2,070.91	2,122.71	1,832.75	871.76
하북	405.61	411.42	385.07	337.71	158.67
천진	249.65	248.90	235.96	206.34	97.73
강소	161.49	129.38	102.43	88.57	41.92
절강	28.96	29.06	19.28	16.60	7.77
복건	41.29	42.51	40.13	34.67	16.29
광둥	18.59	20.02	14.54	12.31	5.88
광서	16.70	13.64	13.18	11.41	5.46
해남	17.95	17.67	11.61	9.77	4.69

자료원 : 중국어업연감 및 농업부 자료

▣ 생산지

〈 2010년 상반기 중국 천일염 생산지 분포 및 면적 〉

(단위 : ha)

구분	면적	구분	면적
전국	460,315	절강	3,847
요녕	49,657	복건	6,076
산둥	197,524	광둥	10,327
하북	79,245	광서	3,378
천진	34,156	해남	3,649
강소	72,456	--	--

자료원 : 농업부

▣ 생산방식

- 소금은 생활의 필수품이고 중요한 공업 원료이며 기타 제품으로 대체할 수 없는데 중국에서 바닷물을 원료로 하는 제염 공업은 보통 천일염 방법을 취하고 있으며, 주요 생산 절차는 다음과 같다.

● 중국 수산물 시장동향

가. 납조(바닷물 모으기)

- 맑은 날에 밀물 때 파도를 통해 바닷물을 모으고, 비 오는 날의 경우는 썰물 때의 파도를 통해 바닷물을 모은다. 그 후 겨울에 얼음 밑에서 간수를 빼내며, 장마철과 봄 초 해빙기에는 바닷물의 농도가 낮으므로 보통 바닷물을 모으지 않는다.

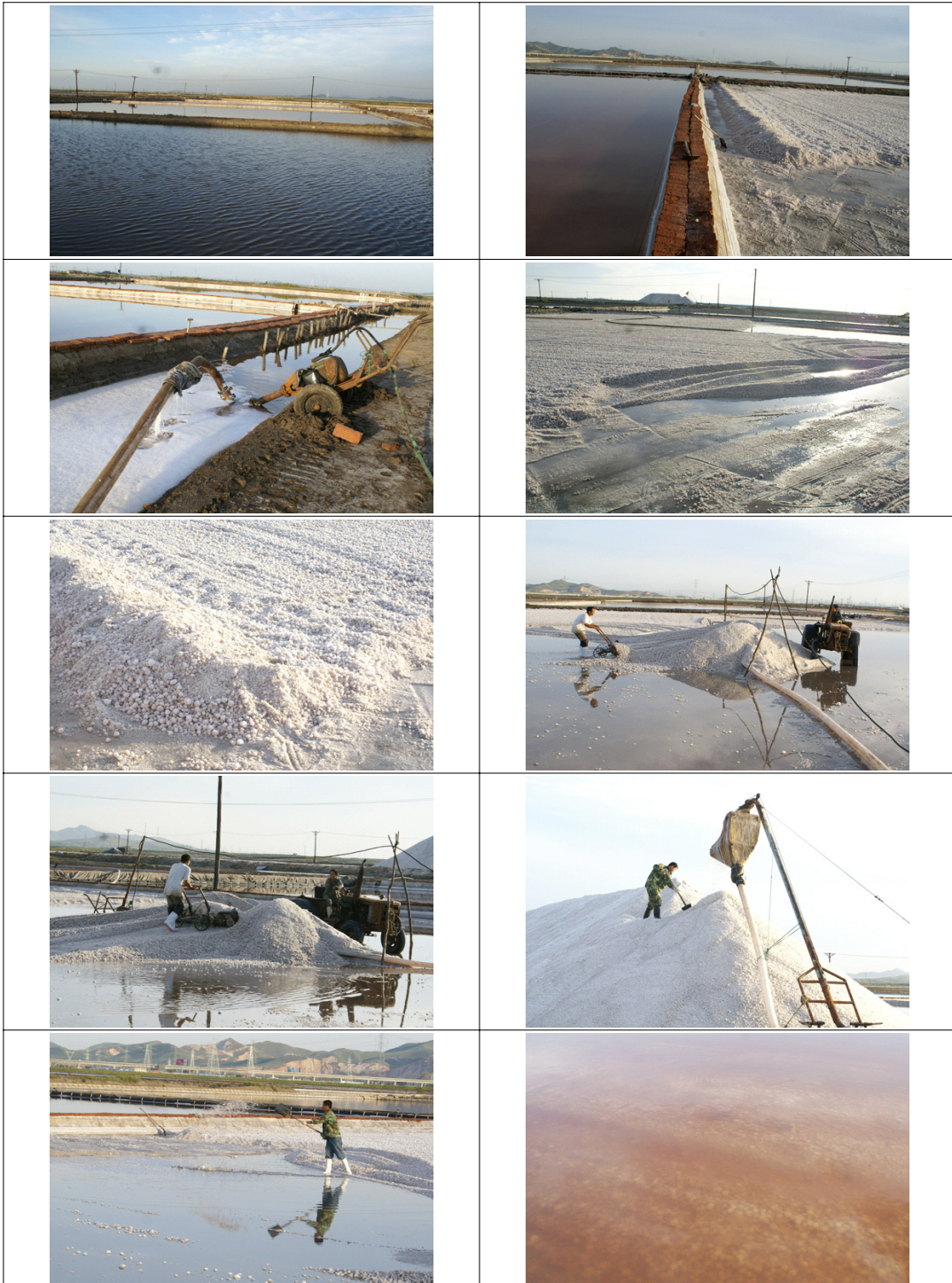
나. 간수 제조

- 납조 후 바닷물이 점차 증발에 들어가고 간수 제조 구역에서 계속 농축하는 과정을 간수 제조라고 한다. 이러한 간수 형성을 위해서는 일정한 증발면적 내에서 바닷물이 농축되기까지 주기가 필요한데 간수 형성 주기에 영향을 미치는 요소는 바닷물의 농도, 증발량, 토양 삼투압 정도 등이 있다.

다. 소금 결정 생성

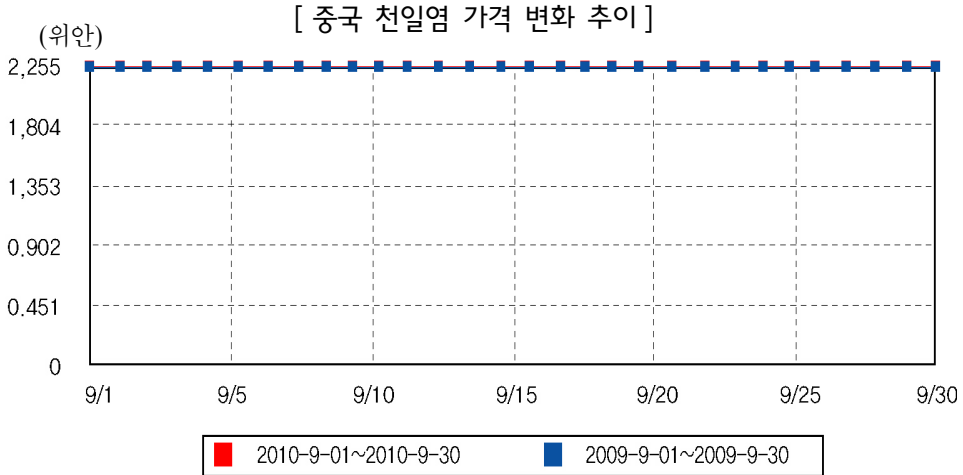
- 중국에서 현재 단기 소금생성, 적당 장기 소금생성, 장기 소금생성 등 여러단계의 소금 생성 과정이 있다. 보통 적당 장기 소금생성방식을 취한다. 장기 소금생성(1년에 1-2번 소금 걷이)과정은 단기 생성과정보다 생산량을 증가시킬 수 있다. 소금생성 기간을 연장하기 때문에 결정체가 충분히 자라는 조건이 되며, 같은 생성조건에 소금의 알갱이가 비교적 크고 구조가 견고하며 균일하고 결정체 표면의 해수 부착량을 감소시켜 품질이 좋다.
- 또한 장기 소금생성은 소금을 걷는 횟수가 적어서 바닥에 대한 훼손을 감소시킬 수 있고 바닥의 훼손 때문에 생산량과 품질에 주는 영향을 피할 수도 있고 갯벌 수리와 증발지 정리하는 일을 감소시킬 수 있다. 이러한 장기 소금생성과정 방식은 생산의 절차를 간소화하고 복잡한 작업을 취소하기 때문에 원가를 낮추고 이익증대에 기여하고 있다.

[천일염 생산 과정]



● 중국 수산물 시장동향

▣ 현지유통가격



자료원 : 북경신발지농산물도매시장

- 상기 그림을 보면 2009년 9월 1일~30일과 2010년 9월 1일~30일 기간 북경신발지농산물도매시장 천일염의 평균 가격은 모두 2.255위안/kg으로 일정한데, 이는 중국에서 천일염의 가격을 국가차원에서 통제하기 때문이다.

▣ 대형유통매장 천일염 판매 현황

구분			
제품명	천일염	천일염	천일염
원산지	天津	天津	天津
제조사	天津長芦漢沽鹽場有限責任公司	中鹽國本鹽業有限公司	中鹽國本鹽業有限公司
판매처	까르푸	까르푸	까르푸
판매가격	1.8위안	2.4위안	2.4위안
용량	475g	400g	400g
유통기한	--	36개월	36개월
보관방식	직사광선 피함	직사광선 피함	직사광선 피함

3. 건해삼

☐ 생산량

〈 2006-2010년 상반기 중국 해삼 생산량 〉

(단위 : 톤)

구분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년 상반기
전국	71,206	77,517	92,567	100,362	32,612
하북	904	975	1,183	1,278	409
요녕	22,443	24,425	29,034	31,697	10,156
강소	73	78	97	108	35
절강	85	94	110	175	39
복건	936	1,026	1,224	1,342	445
산둥	46,591	50,726	60,689	65,491	21,446
광둥	174	193	230	271	82

자료원 : 중국어업연감 및 농업부 자료

☐ 수출입 현황

HS 코드 : 0307.9920(냉동, 건조, 염장, 염수장 해삼)

〈 2010년 상반기 해삼 수입 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
아이슬란드	484,709	1,122,980	2.32
캐나다	177,523	799,851	4.51
일본	25,558	4,870,350	190.56
한국	10,075	9,815	0.97
미국	6,172	125,637	20.36
피지	3,125	26,563	8.50
호주	2,382	54,710	22.97
말레이시아	600	15,000	25.00
멕시코	550	25,988	47.25
북한	40	2,600	65.00
덴마크	15	181	12.07
합계	710,749	7,053,675	9.92

자료원 : 중국해관총서

● 중국 수산물 시장동향

〈 2010년 상반기 해삼 수출 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
홍콩	49,941	4,508,673	90.28
미국	4,631	68,436	14.78
이탈리아	2,700	32,587	12.07
벨기에	1,500	19,180	12.79
말레이시아	600	14,990	24.98
합계	59,372	4,643,866	78.22

자료원 : 중국해관총서

〈 2009년 해삼 수입 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
아이슬란드	234,734	574,162	2.45
캐나다	133,903	460,630	3.44
일본	41,792	2,440,803	58.40
미국	32,936	427,146	12.97
한국	22,240	47,748	2.15
필리핀	1,556	7,851	5.05
파테말라	1,000	3,009	3.01
페루	784	8,657	11.04
호주	580	6,090	10.50
멕시코	209	10,443	49.97
인도네시아	100	4,504	45.04
모리타니아	91	3,659	40.21
세네갈	1	14	14.00
합계	469,926	3,994,716	8.50

자료원 : 중국해관총서

〈 2009년 해삼 수출 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
한국	38,000	170,250	4.48
홍콩	36,565	15,490,760	423.65
합계	74,565	15,661,010	210.03

자료원 : 중국해관총서

〈 2008년 해삼 수입 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
아이슬란드	141,726	353,907	2.50
일본	97,320	2,877,300	29.57
말레이시아	82,059	238,421	2.91
예멘	66,309	265,734	4.01
미국	57,040	577,617	10.13
캐나다	41,730	459,423	11.01
대만	22,818	82,145	3.60
탄자니아	20,676	15,901	0.77
필리핀	16,974	168,323	9.92
페루	10,092	49,711	4.93
태국	6,225	11,205	1.80
인도네시아	4,302	33,072	7.69
바누아투	2,090	7,940	3.80
호주	1,332	17,814	13.37
모잠비크	800	28,000	35.00
한국	470	104,439	222.21
뉴질랜드	396	14,401	36.37
파푸아뉴기니	396	13,130	33.16
파키스탄	50	1,505	30.10
북한	40	200	5.00
합계	572,845	5,320,188	9.29

자료원 : 중국해관총서

〈 2008년 해삼 수출 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
한국	73,773	273,130	3.70
홍콩	30,145	2,032,814	67.43
미국	6,855	12,480	1.82
이탈리아	1,380	3,256	2.36
벨기에	960	17,180	17.90
마카오	956	1,019	1.07
북한	450	105,750	235.00
합계	114,519	2,445,629	21.36

자료원 : 중국해관총서

● 중국 수산물 시장동향

〈 2007년 해삼 수입 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
북한	176	4,650	26.42
홍콩	405	810	2.00
인도	100	530	5.30
인도네시아	19,971	353,460	17.70
일본	113,131	3,626,710	32.06
말레이시아	42,674	82,060	1.92
몰디브	200	7,120	35.60
필리핀	56,825	135,380	2.38
한국	2,580	155,020	60.09
예멘	52,139	197,770	3.79
대만	89,802	338,670	3.77
이집트	8	100	12.50
모잠비크	4,740	112,200	23.67
덴마크	10	290	29.00
아이슬란드	29,413	123,640	4.20
노르웨이	516	2,790	5.41
칠레	4,800	7,700	1.60
에콰도르	1,585	62,460	39.41
멕시코	273	6,770	24.80
페루	5,700	44,050	7.73
캐나다	308,052	1,229,614	3.99
미국	54,683	409,530	7.49
피지	1,000	7,500	7.50
바누아투	248	940	3.79
파푸아뉴기니	18	860	47.78
합계	789,049	6,910,624	8.76

자료원 : 중국해관총서

〈 2007년 해삼 수출 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
홍콩	47,214	1,387,830	29.39
일본	500	1,140	2.28
마카오	598	1,390	2.32
말레이시아	22	2,000	90.91
한국	172,927	466,931	2.70
이탈리아	10,800	22,330	2.07
캐나다	12,748	153,780	12.06
미국	29,849	60,810	2.04
합계	274,658	2,096,211	7.63

자료원 : 중국해관총서

〈 2001-2010년 상반기 국가별 해삼 수입 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
2001년	2,047,064	1,129,090	0.55
2002년	458,092	1,130,960	2.47
2003년	1,519,079	3,459,259	2.28
2004년	1,629,544	4,603,138	2.82
2005년	280,917	2,249,014	8.01
2006년	484,978	3,215,684	6.63
2007년	789,049	6,910,624	8.76
2008년	572,845	5,320,188	9.12
2009년	469,926	3,994,716	8.50
2010년 상반기	710,749	7,053,675	9.92

자료원 : 중국해관총서

〈 2001-2010년 상반기 국가별 해삼 수출 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
2001년	653,487	845,137	1.29
2002년	581,237	519,203	0.89
2003년	150,323	243,976	1.62
2004년	36,486	349,637	9.58
2005년	75,509	393,328	5.21
2006년	185,613	763,735	4.11
2007년	274,658	2,096,211	7.63
2008년	114,519	2,445,629	21.36
2009년	74,565	15,661,010	210.03
2010년 상반기	59,372	4,643,866	78.22

자료원 : 중국해관총서

▣ 주요 유통 경로

- 해삼은 중국의 전통적인 해산물이지만 시장 판매범위가 그렇게 넓지는 않다. 주요 원인은 조리 및 가공 시 다소 복잡하여 전문성이 필요하기 때문에 전문 식당을 제외한 일반 소비자들은 구매를 많이 하지 않기 때문이다. 이러한 특성으로 인해 전문점 외의 일반 식당에서도 잘 사용하지 않고 있다. 따라서 해삼은 가공 공장이나 생산지의 가공을 거쳐 건해삼으로 가공된 후 주로 해삼전문매장, 수산물시장, 대형대장 등 경로를 통해 소비자에게 공급된다.

▣ 주요 유통형태

- 중국에서 현재 건해삼의 주요 소비방식은 호텔용 건해삼, 인스턴트 해삼, 농축 해삼, 선물용 해삼 등 있으며, 가공방법 별 주요 제품은 다음과 같다.

① 자숙 염장 해삼

- 바닷물이나 소금물에 끓이는 해삼은 자숙 염장 해삼이라고 한다. 보통 이런 해삼은 바닷물이나 염수로 두세 번 정도 끓여야 하고 합쳐서 한 시간 이상이 되고 그 다음에 소금을 뿌리고 절여서 만든 것인데 시장에서 판매하는 이런 해삼은 연한 것도 있고 냉동한 것도 있다.

② 염건해삼

- 해삼을 뜨거운 물로 처리한 후 물을 모두 빼낸 후 차가워질 때 적당한 소금을 넣어서 비비며 약 8 시간 동안 절인 후 수분을 빼고 초목회(7)를 넣어서 다시 비비고 서늘하며 바람이 잘 통하는 곳에서 말린 후(현재 기계로 말리거나 향온 건조시키는 가공공장도 있음), 해삼 표면에 묻는 초목회를 다 떨면 된다.

③ 무염건해삼

- 산동 연해 지역에서 어부들이 바닷물이나 포화염수로 끓인 후 자연 말리고

7) 짚이나 풀을 태워서 만든 비료

소금과 초목회를 뿌리지 않는 해삼을 무염건해삼이라고 한다. 자숙 염장 해삼을 소금 없는 뜨거운 물에 넣어 끓이고 말린 후 소금이 나오면 다시 물에 넣고 이렇게 2-3번 반복해서 만든 해삼을 무염건해삼이라고 한다.

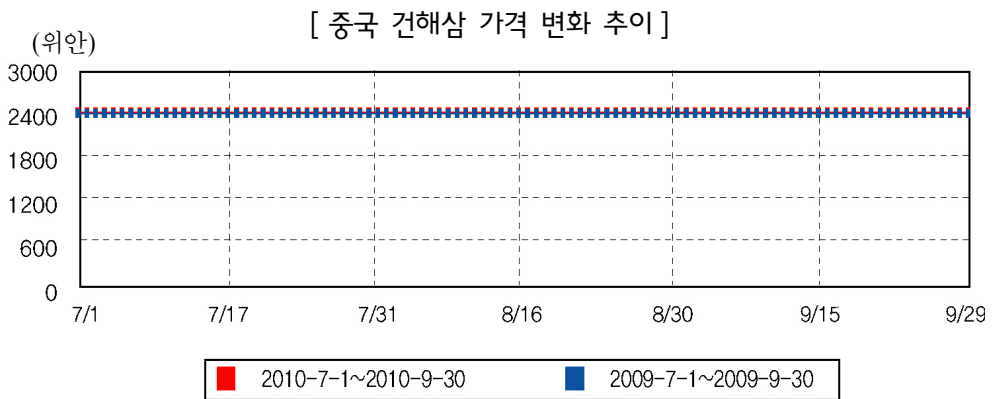
④ 순 건해삼

- 무염해삼이라고도 하고 산 해삼을 직접 가공하여 물에 끓이고 저온 탈수와 건조시키는 것을 통하여 건해삼으로 가공된다. 해삼이 해수 환경에서 자라기 때문에 소금을 함유하지 않는 것이 불가능하므로 무염해삼은 그저 소금 함유량이 비교적으로 적은 것을 의미하며 엄밀한 의미로 보면 완전한 무염해삼은 존재하지 않는다.

⑤ 냉동해삼

- 산 해삼을 원료로 하고 잘 세척한 후 산 해삼을 냉동 건조 창고에서 영하 35-45℃까지 급속 냉동한 후 수분을 결빙시킨 후 진공 상태에서 얼음을 수증기로 승화시켜 해삼의 수분을 탈수시키는 제품이다.

▣ 현지유통가격



자료원 : 북경신발지농산물도매시장

- 상기 그림을 보면 동 기간 북경신발지농산물도매시장 건해삼의 평균 가격은 전년 및 올해모두 2,400위안/kg으로 일정하게 유지되고 있다.

▣ 대형유통매장 건해삼 판매 현황

구분			
제품명	건해삼	건해삼	인스턴트 해삼
원산지	靑島	靑島	靑島
제조사	上海養生堂生物科技有限公司	上海養生堂生物科技有限公司	上海養生堂生物科技有限公司
판매처	까르푸	까르푸	까르푸
판매가격	4,600위안/500g	2,980위안/250g	78위안
용량	--	--	70g
유통기한	--	--	6개월
보관방식	상온	상온	상온

4. 생선묵

▣ 현지유통가격

- 생선묵은 원료 종류가 많기 때문에 제품 가격에 주는 원료의 영향이 비교적 작아서 생선묵 평균 가격의 변화가 크지 않다. 일반적으로 생선묵의 평균 가격은 26-30위안/kg이다.

☑ 대형유통매장 생선묵 판매 현황

구분			
	제품명	생선묵	생선묵
원산지	福建	福建	山東德州
제조사	華順民生食品集團公司	福建騰新食品有限公司	山東融商食品有限公司
판매처	까르푸	까르푸	까르푸
판매가격	14.8위안/500g	14.8위안/500g	4.75위안
용량	--	--	220g
유통기한	12개월	12개월	12개월
보관방식	냉동	냉동	냉동

☑ 수출입 현황

HS 코드 : 0305.1000

〈 2010년 상반기 국가별 생선묵 수입 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
대만	12,328	53,842	4.37
노르웨이	10,647	218,033	20.48
태국	7,530	36,738	4.88
프랑스	5,790	178,851	30.89
한국	4,250	14,139	3.33
일본	3,772	58,541	15.52
베트남	2	48	24.00
합계	44,319	560,192	12.64

자료원 : 중국해관총서

● 중국 수산물 시장동향

〈 2010년 상반기 국가별 생선목 수출 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
홍콩	809,382	2,211,146	2.73
일본	175,477	1,581,575	9.01
말레이시아	32,143	223,096	6.94
싱가포르	8,605	27,499	3.20
뉴질랜드	5,500	38,500	7.00
벨로루시	237	2,368	9.99
북한	150	300	2.00
영국	125	450	3.60
과테말라	25	486	19.44
합계	1,031,644	4,085,420	3.96

자료원 : 중국해관총서

〈 2009년 국가별 생선목 수입 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
대만	26,922	53,525	1.99
노르웨이	16,482	378,706	22.98
말레이시아	8,000	7,280	0.91
일본	4,399	53,051	12.06
프랑스	2,750	86,388	31.41
싱가포르	1,504	2,329	1.55
호주	990	66,249	66.92
태주	20	20	1.00
합계	61,067	647,548	10.60

자료원 : 중국해관총서

〈 2009년 국가별 생선목 수출 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
홍콩	1,595,456	4,514,896	2.83
일본	214,214	2,487,602	11.61
싱가포르	22,085	56,448	2.56
말레이시아	19,967	126,332	6.33
캐나다	11,986	26,520	2.21
호주	10,215	32,807	3.21
한국	11	11	1.00
합계	1,873,934	7,244,616	3.87

자료원 : 중국해관총서

〈 2001-2010년 상반기 국가별 생선목 수입 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
2001년	132,221	457,632	3.46
2002년	29,278	82,360	2.81
2003년	16,220	65,577	4.04
2004년	16,007	90,431	5.65
2005년	14,933	147,239	9.86
2006년	107,590	281,089	2.61
2007년	25,746	527,526	20.49
2008년	2,400	37,693	15.71
2009년	61,067	647,548	10.60
2010년 상반기	44,319	560,192	12.64

자료원 : 중국해관총서

〈 2001-2010년 상반기 국가별 생선목 수출 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
2001년	2,758,137	2,580,632	0.94
2002년	5,691,605	5,560,173	0.98
2003년	1,266,389	1,687,446	1.33
2004년	3,994,644	6,600,097	1.65
2005년	2,534,970	4,926,033	1.94
2006년	2,337,527	6,555,811	2.80
2007년	2,209,843	5,205,638	2.36
2008년	228,894	524,396	2.29
2009년	1,873,934	7,244,616	3.87
2010년 상반기	1,031,644	4,085,420	3.96

자료원 : 중국해관총서

5. 바지락

☐ 생산량

〈 2006-2010년 상반기 중국 바지락 생산량 〉

(단위 : 톤)

구분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년 상반기
전국	2,726,942	2,957,346	3,058,073	3,169,424	1,786,942
하북	59,216	64,215	66,309	68,694	38,697
요녕	586,984	637,942	658,754	682,851	385,047
강소	311,472	337,444	349,405	362,143	204,241
절강	58,847	63,826	65,847	68,235	38,509
복건	236,697	256,379	265,318	275,072	155,074
산둥	1,048,791	1,137,349	1,176,170	1,218,968	687,349
광둥	244,916	265,476	274,670	284,739	160,519
광서	171,578	185,826	192,291	199,179	112,492
해남	8,441	8,889	9,309	9,543	5,014

자료원 : 중국어업연감 및 농업부 자료

☐ 수출 현황

HS 코드 : 0307.9193(활, 신선, 냉장 바지락)

〈 2010년 상반기 국가별 바지락 수출 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
일본	20,714,415	31,489,012	1.52
한국	10,918,232	12,321,879	1.13
마카오	165,942	994,776	5.99
합계	31,798,589	44,805,667	1.41

자료원 : 중국해관총서

〈 2009년 국가별 바지락 수출 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
일본	28,997,302	50,669,800	1.75
한국	16,489,215	18,145,783	1.10
마카오	189,324	977,353	5.16
북한	9,600	11,520	1.20
대만	2,160	1,296	0.60
합계	45,687,601	69,805,752	1.53

자료원 : 중국해관총서

〈 2006-2010년 상반기 바지락 수출 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
2006년	30,928,150	43,859,984	1.42
2007년	47,401,692	63,621,645	1.34
2008년	41,496,040	59,415,877	1.43
2009년	45,687,601	69,805,752	1.53
2010년 상반기	31,798,589	44,805,667	1.41

자료원 : 중국해관총서

HS 코드 : 0307.9930(냉동, 건조, 염장, 염수장 바지락)

〈 2010년 상반기 국가별 바지락 수출 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
한국	1,157,870	2,229,147	1.93
터키	1,032,000	1,846,850	1.79
일본	244,005	1,644,710	6.74
호주	52,920	98,023	1.85
홍콩	38,524	124,145	3.22
대만	10,740	36,616	3.41
싱가포르	5,000	18,551	3.71
합계	2,541,059	5,998,042	2.36

자료원 : 중국해관총서

● 중국 수산물 시장동향

〈 2009년 국가별 바지락 수출 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
한국	2,141,401	4,879,766	2.28
싱가포르	448,500	952,400	2.12
터키	315,000	507,700	1.61
일본	307,279	1,701,250	5.54
모로코	112,000	212,300	1.90
독일	66,000	97,800	1.48
포르투갈	48,000	71,500	1.49
태국	44,000	189,200	4.30
홍콩	34,443	206,509	6.00
호주	19,490	42,555	2.18
대만	11,309	33,591	2.97
합계	3,547,422	8,894,571	2.51

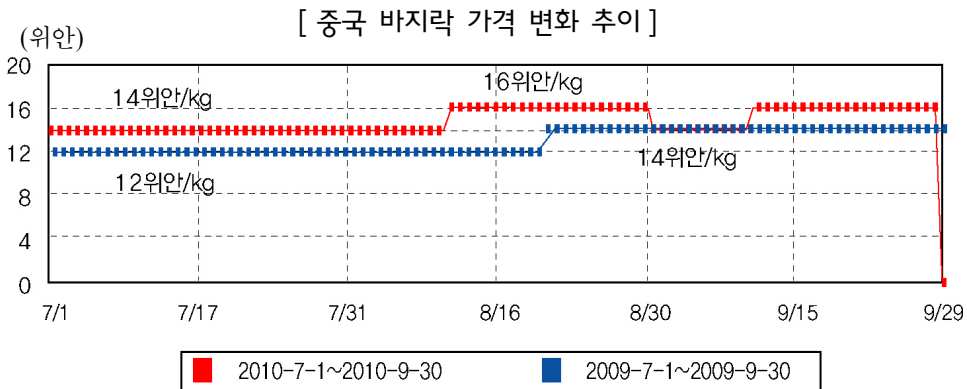
자료원 : 중국해관총서

〈 2006-2010년 상반기 바지락 수출 현황 〉

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
2006년	3,169,084	5,093,707	1.61
2007년	2,755,144	5,973,820	2.17
2008년	3,174,915	7,235,329	2.28
2009년	3,547,422	8,894,571	2.51
2010년 상반기	2,541,059	5,998,042	2.36

자료원 : 중국해관총서

▣ 현지유통가격



자료원 : 북경신발지농산물도매시장

▣ 주요 유통형태

- 잡색조개 및 백합이 환경에 대한 적응 능력이 아주 강하기 때문에 몇 시간 심지어 며칠을 지나도 물만 있으면 살아 있다. 몸 안에 일정한 양의 바닷물을 저장하기 때문에 채취 후 조개는 저장과 운송에 유리하지만 조개의 선별시간, 포장, 운송 등 요소는 여전히 품질에 영향을 미친다.
- 조개의 채취는 못의 바닷물을 뺀 후에 이루어지며 큰 나일론 망에 넣고 다른 바닷물이 있는 못에서 상하로 흔들어 조개 표면에 묻는 모래 불순물을 세척한 후 개펄에 청결한 큰 천위에 놓고 바로 선별하는데 3cm, 4cm, 5cm, 6cm이상 네 가지 규격대로 선별한다. 3cm 미만 조개, 죽은 조개, 갈라진 조개, 깨진 조개는 따로 보관한다. 선별 후 봉투나 마대로 21kg에 한 봉투의 기준으로 재고 포장하며 삼실로 묶고 차에 올리는데 보통 하나의 양식 못에서 14-16톤이 나온다.
- 조개가 나오는 계절이 가을과 여름이기 때문에 화물차로 운송할 때 밤에 이동하고 새벽에 입항하며 선적한다. 그리고 산 잡색조개를 배로 부두까지 운송하고 바닷물로 세척 후 부두의 깨끗한 곳에서 선별하며 선별 등급은 위와 같다. 모든 운송수단에는 덮개와 같은 햇빛과 비를 방지하는 장치가 있어야 한다. 3cm 미만의 잡색조개, 백합은 공장에 운송하고 갈라진 조개는 익히는 작업지로 운송하고 깨진 조개는 분쇄 작업하는 업체로 운송한다.
- 조개 채취 후 체시간에 깨끗한 바닷물로 세척하고 온도를 하강시키며 선별 후 규격 선별, 중량 측정, 포장해서 부두에 운송하고 보관하거나 즉시 선적해 수출한다. 조개를 고를 때에는 반드시 죽은 조개, 약한 조개를 제거한다. 산 조개는 죽은 조개에서 나온 체액에 노출되면 빨리 죽기 때문이다. 일시 보관이나 운송 과정 중 온도는 섭씨 1-5도 사이를 유지해야 하며, 섭씨 영도 이하일 경우 조개는 동상에 걸리고 사망까지 할 수 있다. 임시 보관이나 운송 과정 중에 민물이 들어오는 것도 피해야 한다. 포장은 마대로 하면 좋고 바람이 잘 통하지 않는 플라스틱 봉투를 사용하면 안 된다.

6. 냉동어류

HS 코드 : 0303

〈 2008-2010년 8월 내수용 및 재수출용 냉동어류 수입 현황 〉

구분	2008년		2009년		2010년 1-8월	
	금액(불)	물량(kg)	금액(불)	물량(kg)	금액(불)	물량(kg)
내수용	818,766,446	541,036,956	813,329,912	534,543,948	551,828,789	371,262,565
재수출용	1,910,455,042	1,262,419,563	1,897,769,794	1,247,269,214	1,287,600,507	866,279,318

자료원 : 중국해관총서 및 주요 수출입업체 면담자료

HS 코드 : 0303.5200

〈 2008-2010년 8월 내수용 및 재수출용 대구 수입 현황 〉

구분	2008년		2009년		2010년 1-8월	
	금액(불)	물량(kg)	금액(불)	물량(kg)	금액(불)	물량(kg)
내수용	217,847,682	105,181,473	97,567,649	45,561,908	64,396,278	27,343,871
재수출용	508,311,257	245,423,437	227,657,847	106,311,118	150,257,982	63,802,365

자료원 : 중국해관총서 및 주요 수출입업체 면담자료

HS 코드 : 0303.5100

〈 2008-2010년 8월 내수용 및 재수출용 청어 수입 현황 〉

구분	2008년		2009년		2010년 1-8월	
	금액(불)	물량(kg)	금액(불)	물량(kg)	금액(불)	물량(kg)
내수용	6,692,468	12,769,339	6,544,964	12,497,842	7,106,594	12,127,470
재수출용	26,769,870	51,077,357	26,179,858	49,991,370	28,426,377	48,509,882

자료원 : 중국해관총서 및 주요 수출입업체 면담자료

HS 코드 : 0303.3200

〈 2008-2010년 8월 내수용 및 재수출용 넙치 수입 현황 〉

구분	2008년		2009년		2010년 1-8월	
	금액(불)	물량(kg)	금액(불)	물량(kg)	금액(불)	물량(kg)
내수용	39,327,496	26,590,971	30,019,293	21,951,188	25,688,794	18,207,195
재수출용	157,309,986	106,363,883	120,077,174	87,804,753	102,755,176	72,828,779

자료원 : 중국해관총서 및 주요 수출입업체 면담자료

HS 코드 : 0303.2210

〈 2008-2010년 8월 내수용 및 재수출용 연어 수입 현황 〉

구분	2008년		2009년		2010년 1-8월	
	금액(불)	물량(kg)	금액(불)	물량(kg)	금액(불)	물량(kg)
내수용	1,413,274	741,804	3,731,424	1,667,285	1,083,842	381,992
재수출용	2,624,652	1,377,635	6,929,787	3,096,386	2,012,849	709,413

자료원 : 중국해관총서 및 주요 수출입업체 면담자료

7. 오징어

▣ 생산량

〈 중국 오징어 생산량 〉

구분	2007년	2008년	2009년
생산량(톤)	340,463	350,935	351,778

자료원 : 중국어업연감

▣ 수출입 현황

HS 코드 : 0307.4190(활, 신선, 냉장 오징어)

〈 활, 신선, 냉장 오징어 수출 현황 〉

2007년		2008년		2009년	
금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)
217.416	1,499.324	47.83	538.41	52.91	595.001

자료원 : 중국수산물수출입무역통계연감

〈 활, 신선, 냉장 오징어 수입 현황 〉

2007년		2008년		2009년	
금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)
50.191	667.535	9.93	116.66	53.19	735.075

자료원 : 중국수산물수출입무역통계연감

● 중국 수산물 시장동향

HS 코드 : 0307.4900(냉동, 건조, 염장 또는 염수장 오징어)

〈 냉동, 건조, 염장 또는 염수장 오징어 수출 현황 〉

2007년		2008년		2009년	
금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)
21,673.992	104,796.196	23,344.20	97,335.51	50,007.90	147,423.055

자료원 : 중국수산물수출입무역통계연감

〈 냉동, 건조, 염장 또는 염수장 오징어 수입 현황 〉

2007년		2008년		2009년	
금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)
26,973.394	343,383.685	35,213.80	368,532.77	27,843.76	250,435.235

자료원 : 중국수산물수출입무역통계연감

❑ 고품질 냉동 오징어 기준

- 상품의 색택이 정상적이고 탄력이 있으며 전체적으로 형태가 완벽한 오징어는 고품질 제품으로 분류된다.

Chapter 07

수입제도

VII 수입제도

수산물(냉동수산물, 가공식품 조미김 등) 수출입 절차

● 주요 근거법률

- 중국 출입국동식물검역법, 출입국동식물검역법실시조례,
- 국경위생검역법, 국경위생검역법실시조례, 수입식품라벨관리변법

● 수출입 절차

2005년 9월 1일부터 중국으로 수산물을 수출할 때에는 중국의 국가품질감독 검사검역총국이 정한 “수출입 수산품 검험검역 관리방법”에 근거한 위생요건을 충족한다는 증명서를 첨부하여야 한다.

- 한국 수산물의 경우는 우선 당해 수산물을 가공 및 보관하는 업자의 시설을 관할하는 관계기관 위생담당 부서로부터 식품위생법에 근거한 영업허가를 취득하였다는 사실을 증명한 후 그 시설을 위생국을 통하여 중국정부에 등록하는 절차가 필요하다.
- 그 후에 냉동 이외의 가공을 통한 수산물을 포함하여 식품위생법에 따른 등록검사기관 또는 광역자치단체 등의 식품위생 검사시설의 시험성적서를 첨부하여 광역자치단체 등 위생담당부서로부터 위생증명서를 발급받아 수출입 통관시 제출하여야 한다.

중국의 경우 냉동 수산물의 수입시 다른 식품과 마찬가지로 당해 화물의 입국시에는 동물검역, 그리고 수입 신청시에는 식품위생검사 모두를 합격하지 않으면 수입통관 절차가 진행되지 않는다. 이러한 검사는 각 지역의 수출입 경검사 검역국이 실시한다.

● 중국 수산물 시장동향

- 동물검역은 원칙적으로 수입자가 수입통관지역의 수출입 검사 검역기관에 검역 심사서를 제출하도록 되어 있고 현장검역이나 실험실 검역을 거쳐 관련국가간의 협정 또는 국제기준을 참고로 검사결과가 합격인 경우 그 기관이 검역통과 통지서를 발급하며 주요 검사항목은 감염증, 병원체, 기생충 등이다.
- 식품위생 검사는 현장검사 및 견본 추출을 통한 실험실 검사로 이루어지며 주요 검사항목은 세균, 곰팡이, 독소, 잔류유해금속, 잔류농약, 첨가제의 종류와 함유량, 방사성물질 오염여부, 유독성 등이며 실물과 라벨표시내용의 일치여부, 포장재료의 성질 등도 함께 확인한다.
- 식품위생법에 의거 수입항구의 식품위생 감독검사기관은 수출국에서 사용된 농약, 첨가물, 훈증제 등에 대하여 서류심사 또는 현물 검역을 실시하며, 중국에서 위생기준이 정해지지 않은 것은 수출국의 위생공적기관이 발행한 자료를 제출하고 식품위생감독검역기관의 검역을 거쳐 국무원 위생행정부문에게 보고를 해 인가를 받아야 한다.
- 검역결과 합격제품에 대하여는 수입식품위생감독검사마크와 위생증명서(원본/부분)가 발급된다.

수입통관 후 판매와 관련하여서는 포장용기, 포장자재, 제품의 라벨표시 등에 대하여 중점적인 관리를 받게 되며, 중국 정부가 정한 특정품목의 경우에는 제조방법, 보존방법 등에 관한 규정을 따르도록 되어 있다.

식품라벨관리변법이 관리하는 라벨표시 내용과 관련하여서는 화물의 수입신고 전에 국가 검사검역국이 지정한 검사기관에 필요한 자료를 제출하여 심사를 받아 합격하면 수출입식품라벨심사 증명서가 발행되도록 되어있다. 이 증명서는 수입항구의 식품위생 감독검사기관이 검역을 할 때 필요한 것이므로 심사신청 시기에 유의하여야 한다.

☐ 위탁가공무역 계약서 작성시 유의사항

- 중국의 위탁가공 무역은 내료가공, 진료가공, 내양가공, 내도가공, 내건장배, 보상무역 등의 방식이 있다.
 - 내료가공은 외국기업이 무상으로 제공한 원료를 외국기업 사양 등에 의거 생산 가공하고 수수료를 받는 방법이며, 진료가공은 외국기업으로부터 유상으로 원재료를 매입하여 가공 후에 의뢰기업에 판매하여 수익을 창출하는 가공무역 방식이다.
 - 내양가공은 외국기업이 제공한, 샘플, 디자인, 사양서 등에 의거 중국에서 입수한 원재료로 가공한 후 판매하는 것이며, 내도가공은 외국기업이 제공한 디자인과 설계도에 의거 중국에서 조달한 원재료로 가공 후 판매하는 방식이다.
- 중국 정부는 1999년 10월부터 가공무역기업에 의한 면세취급 수입원료의 국내판매 등 탈세행위 예방 및 관세와 증치세(부가가치세)의 징수를 목적으로 하는 새로운 제도를 도입하였으며 가공무역기업이 가공용 원재료를 수입하는 경우에는 가공무역 대상상품과 기업실태에 따라 보증금 적립 필요여부 및 금액이 결정된다.
 - 중국의 위탁가공상품은 국제협조와 국가정책에 따라 금지류 상품, 제한류 상품 및 허가류 상품 등 3종류로 분류되고,
 - 가공무역의 질서와 법 준수 및 탈세 등의 위반행위 방지를 목적으로 가공무역 기업의 과거 위반행위 유무와 빈도 상황에 따라 4단계로 분류 가공무역 합동(계약) 수첩 교부시 수입예정액에 관한 보증금을 세관지정 계좌로 중국 위안화로 적립토록 되어있다.
- 계약서 각 항목에 대한 작성은 상기 제도에 관한 신청절차, 인허가 취득 등 계약 성립을 위한 전제조건, 상품의 품질 기준과 보증, 계약수량, 계약기간 등 당사자간의 책임과 의무에 관한 기본적인 조항, 권리 불포기와 불가항력, 중재 등의 거래상 예측되는 일반적 조항을 포함한다.

❑ 검역 제도 및 라벨 규정

- 수입 수생동물의 검사 검역 및 감독관리의 편의를 위해 2003년부터 중국은 수입 수생동물 검사 검역 관리방법을 시행한다. 선적 전의 위생, 포장과 운송재료 및 수입 검사 검역 과정에 대해 상세히 규정하고 세부내용은 부록 <수입 수생동물 검사 검역 관리방법> 참조.

❑ 관련 정책

- 중국 각 지방정부는 수출업체를 독려 또는 외자기관의 투자를 유치하기 위해 수산물 가공업체에 세금환불, 면세, 감세 정책, 과학연구 기금 등 일정한 정책적 혜택을 주고 있다. 또한 현지 인력을 많이 채용한 업체에는 별도의 재정보조금 등 조치를 취하고 있으며 각 지방정부의 경제적 환경 및 특징이 다르므로 관련 정책도 통일화되지 못하고 있다.

Chapter 08

마케팅 성공사례

- 노르웨이 연어 사례를 중심으로

1. 노르웨이 연어 마케팅 주요 전략
2. 노르웨이 연어 운송과 유통망



VIII 마케팅 성공사례 - 노르웨이 연어사례를 중심으로

1. 노르웨이 연어 마케팅 주요 전략

- 2008년에 노르웨이에서 중국대륙과 홍콩으로 수출한 노르웨이 연어의 총량은 20,000톤에 달했다. 현재 중국대륙과 홍콩은 이미 아시아에서 일본을 제외한 노르웨이 연어의 제일 큰 시장이 되었다. 그리고 멀지 않은 미래에 일본을 초과하여 아시아에서 제일 큰 시장이 될 것이다. 노르웨이 연어는 1995년부터 중국 시장에 들어온 후에 연 수입량의 성장속도가 평균 20% 정도이다.
- 노르웨이 연어는 2008년 경제위기 때도 고속의 성장을 유지해왔다. 현재 중국 소비자 중에서 노르웨이 연어의 인지도는 이미 95% 이상에 달해 모르는 사람이 없다고도 할 수 있다. 중국에 있는 모든 일본요리점, 수 백 개에 달하는 대형매장 및 많은 중국 식당에서 신선한 노르웨이 연어를 소비할 있다. 노르웨이 연어는 수입 해산물의 대표적인 품목으로서 중국 사람들이 제일 좋아하고 인지도가 제일 높은 건강 해산물 중의 하나로 자리 잡았다.
- 노르웨이에서는 1991년에 노르웨이 해산물대외무역국(Norwegian Seafood Export Council, NSEC)을 설립했다. NSEC는 노르웨이 어업부에서 직접 관리하고 노르웨이 해산물을 전 세계적으로 알리는 것을 책임지는 부서이다. 중국에서 NSEC의 전략은 매우 간단하며 이는 노르웨이 연어를 비롯한 노르웨이 해산물을 중국 현지 식문화와 융합시키고, 지속적인 홍보와 보급을 통해 중국에서 노르웨이 연어와 노르웨이 해산물의 인지도를 종합적으로 제고함으로써 소비량을 증가를 유도하는 것이다. NSEC는 중국 시장 공략을 위한 주요 전략을 살펴보면 다음의 5가지로 볼 수 있다.

① 이벤트 행사를 통한 대중매체 홍보 전략

- 중국에서 NSEC가 실시하는 매체전략의 중점은 광고가 아니라 이벤트를

● 중국 수산물 시장동향

위주로 하는 홍보 행사이다. 노르웨이 연어를 중국요리와 융합시키기 위해 수많은 홍보행사와 매체보도를 했다. 예를 들면 NSEC에서 노르웨이 해산물을 사용하여 중국 요리사 요리경연대회를 개최함으로써 요리사가 노르웨이 해산물을 조리하는 방법을 시연, 개발토록하였다. 그 결과 노르웨이에서 생산하는 연어와 청어는 핏감용 뿐만 아니라 다양한 중국 요리, 서양 요리 및 간식 등 각종 음식을 만들 수 있다. (아래 그림 참조)



[노르웨이 연어 요리 예시(자료원 : <http://www.sina.com.cn>)]

- 동시에 NSEC는 매년 중국 CCTV 및 각 지방 방송국과 협력하여 각종 노르웨이 연어, 노르웨이 해산물, 노르웨이 관광을 홍보하는 종합 홍보방송 프로그램을 제작한다. 최근 몇 년 동안 협력해 온 매체는 주로 중국 CCTV의 ‘천천음식(天天飲食)’, ‘미식미객(美食美客)’, ‘생활567(生活567)’, 북경방송국의 ‘쾌락생활일점통(快樂生活一点通)’, ‘식전식미(食全食美)’, ‘예쁜 가인(美麗俏佳人)’, 상해동방채널의 ‘천천주방(天天廚房)’, 관광채널의 경우 ‘그 작은 입(那小嘴)’, ‘미녀주방(美女廚房)’ 및 많은 지방 방송국 등 있다. 이 프로그램들을 통해 사람들이 노르웨이라는 나라에 대해 익숙해졌고 노르웨이 연어에 대해서도 자연스럽게 익숙해지면서 제품에 대한 인지도가 크게 상승하였다. 뿐만 아니라 NSEC는 홍보 업체를 통해 매년 마다 주요 매체를 초청하여 노르웨이에 직접가서 인터뷰를 하도록 하고 다양한 각도에서 노르웨이 해산물과 노르웨이의 자연 경치를 홍보하고 보도토록 한다. 최근 몇 해 동안 노르웨이에 가서 취재하는 중국대륙과 홍콩의 주요 매체는 50개 이상에 달한다.



② 대형매장을 핵심으로 한 소매 전략

- 중국에서 NSEC의 소매전략은 중국 대형매장의 발전에 따라 점차 대형매장의 일반 판매 및 관리를 강화하는 것이다. 이에 2001년부터 NSEC는 까르푸를 비롯한 대형매장에서 노르웨이 연어의 주말 판촉행사를 추진해왔다. 판촉행사 기간 동안 소비자들은 무료로 노르웨이 연어를 시식할 수 있고 노르웨이 연어 관련 메뉴와 CD를 받을 수 있으며 요리사와 판촉 도우미들에게서 연어 관련 지식과 문의에 대한 답변을 들을 수 있다. 현재 NSEC에서 개최하는 노르웨이 연어 판촉행사는 중국 50여 개 주요 연해 및 내륙 도시에 있는 500여 개 대형매장과 명품매장(프리미엄 매장)이다. 이들 대형매장과 명품매장(프리미엄 매장)은 주로 월마트, 까르푸, JUSCO, TESCO, RT-Mart, 메트로, 물미, 화윤뱅크 등 이 있다. 최근 몇 해 동안의 노력 끝에 현재 중국의 대부분의 주요 대형매장에서 노르웨이 연어를 판매하고 있다. 아래는 2010년 1월 노르웨이 무역 및 공업부 장관인 Trond Giske가 북경에 있는 한 대형매장에서 시민들에게 연어를 홍보하고 있는 사진이다.



[노르웨이 장관이 홍보하는 연어]
(자료원 : 북경오락신보)

③ 일본요리 체인점 중심의 일식시장 공략

- 2008년부터 NSEC는 점차 회전 초밥 체인점 위주의 일본 체인 요리점에 대한 홍보를 강화해왔다. 회전 초밥 체인점은 일본부터 시작하여 홍콩과 광둥성을

● 중국 수산물 시장동향

거쳐 전국에 퍼지고 있다. 맛있고 가격이 저렴해서 갈수록 많은 젊은이들의 사랑을 받고 있다. 회전 초밥 체인점 중에서 노르웨이 연어는 모든 식재료 사용량의 30% 이상을 차지하고 있을 정도여서 노르웨이 연어가 없으면 회전 초밥 체인점을 열지 못한다고 볼 수도 있다.

- NSEC는 주로 회전 초밥 체인점의 관리자와 요리사에 대한 교육을 강화시키고 특히 노르웨이 연어 제품에 대한 지식과 일본 요리 가운데 노르웨이 연어를 사용하여 조리하는 방법에 대한 교육을 실시한다. 이러한 교육을 바탕으로 하여 NSEC는 각 회전 초밥 체인점과 협력하여 노르웨이 연어 회전 초밥 미식절을 개최한다. 현재 중국 국내에 있는 주요 회전 초밥 체인점인 하록, 쟁선, 대하, 수사부, 송자 등은 모두 다 NSEC의 장기적인 서비스 대상이다.

④ 연어활용 중국요리 강좌를 통한 중국음식 시장 전략

- 중국시장을 공략하기 위해 현지 식당에서 노르웨이 연어 관련 지식의 보급을 우선적으로 실시하였다. 2000년부터 NSEC는 매년 전국 각 지방에서 중국 음식 요리사(서양음식과 기타 요리계열 요리사도 포함)를 비롯하여 노르웨이 연어 요리 교육을 실시한다. 예를 들면 2000-2003년 노르웨이 연어 주요 도시 주방장 교육, 2001년 노르웨이 연어 전국 유명 행정 주방장 교육(북경), 2003년 노르웨이 연어 연해 도시 주방장 교육, 2004년 노르웨이 연어 관광 도시 주방장 교육, 2003-2004년 노르웨이 연어 메트로 전국 음식 고객 순회 교육, 2004-2005년 노르웨이 연어 동방 미식 순회 요리사 교육, 2005년 노르웨이 연어 실크로드 주방장 교육 등 있다. 상기 교육은 합쳐서 총 80개의 도시에서 개최되며, 교육을 받은 요리사는 이미 12,000명에 달했고 그 중 80% 이상은 각 지역 주요 식당과 호텔의 주방장 이상의 핵심인력이다.

⑤ 글로벌 기업 식재료 유통을 통한 공급망 확대 전략

- 중국에서 노르웨이 연어의 사용은 상기 주요 경로 외에 대형 식품업체도 중점 중의 하나이다. 여기서 말하는 대형 식품업체는 주로 수산물 가공업체



(특히 연어 제품 재가공하는 가공업체와 훈제 연어 가공 업체), 국제 유명 체인 음식 업체(피자헛, KFC 등), 항공 기내식 제공 회사 등이다.

- NSEC는 주요 고객의 특징에 따라 명확한 전략을 작성했다. 우선 업계 주요 고객을 대상으로 교육 계획을 작성하는데 NSEC는 업계 고객의 특징과 소요에 따라 업체 조사연구를 깊이 있게 하고 조사 결과를 바탕으로 업체에서 필요한 노르웨이 연어 교육 교재를 만든다. 교육을 바탕으로 NSEC는 주요 업계 고객을 도와 노르웨이 연어를 재료로 하는 신제품의 개발과 추진방안을 작성하고 주요 고객들이 이들 방안을 실시하도록 도와주는 등의 노력을 실시하고 있다.

2. 노르웨이 연어 운송과 유통망

▣ 노르웨이-중국 운송현황

- 냉동 노르웨이 연어는 선박운송(45일 소요)이고 냉장 노르웨이 연어는 항공운송(2-3일 소요)한다. 선박운송과 항공운송을 통해 수입된 연어의 물량은 각각 총 수입량의 약 60%와 40%를 차지한다.
- 연어 수입 경로는 다음 그림을 참고한다.



[연어 수입 경로]

● 중국 수산물 시장동향

- 항공운송 시 일반적으로 수입상 소재 도시의 공항으로 도착한다. 예를 들면 광주시강준무역유한회사(廣州市江浚貿易有限公司)에서 수입하는 노르웨이 연어는 일반적으로 광주백운국제공항(廣州白雲國際機場)으로 도착하고 사천성 성도시남춘실업유한회사(成都市南春實業有限責任公司)에서 수입하는 노르웨이 연어는 성도쌍류국제공항(成都雙流國際機場)으로 도착한다.

▣ 중국 도착 후 내륙운송 현황

- 수입상이 공항에서 노르웨이 연어를 받은 후 물류회사에 위탁하여 가공업체로 보내고 가공업체에서 가공하여 대형매장으로 납품한다.
* 수입업자는 주로 수산물 무역회사, 수산물 취급상, 수산물 대리상 등이다.
- 일반적으로 수입상이 전체유통을 책임지지는 않으며 전문물류회사에 위탁을 통해 운송한다. 중국 내 냉장 전문 물류업체가 있는데, 예를 들면 상해파룡냉련물류유한회사(上海波隆冷鏈物流有限公司), 상해냉장물류유한회사(上海冷藏物流有限公司) 등이다.



- 도착 후 연어 운반 시 냉장 기능이 있는 차량과 냉동 기능이 있는 차량을 이용하는데 냉장 연어 이고 운송 거리가 짧을 경우 냉장 기능이 있는 차량을 이용하며 냉동 연어이고 운송 거리가 길 경우 냉동 기능이 있는 차량을 이용하여 유통업체까지 이동한다. 차량의 적정 유지 온도는 명확한 기준이 있지는 않지만 냉장 기능이 있는 차량의 온도는 일반적으로 0-10℃이고 냉동 기능이 있는 차량의 온도는 일반적으로 영하 18℃이다. 그 밖에 연어의 상품 품질을 유지하기 위한 품질기준은 없다.



- 차량 이용비용이 전체 물류비 중 차지하는 비중은 일반적으로 40%이며, 구체적인 금액수치는 조사가 매우 어려운 상황이다.
- 한편, 노르웨이 연어는 동부연안 고소득 지역 뿐만 아니라 내륙지역의 성도(成都), 무한(武漢), 서안(西安), 중경(重慶) 등 중국 내륙 주요 도시의 대형매장, 수산물 시장에서도 판매되고 있다. 물류비용과 소요기간 파악은 어려운 상태이다.
- 연어 유통에 있어서 신선도에 대한 요구가 비교적 큰 것이 가장 실질적인 문제이다.
- 연어는 수입항에 냉장과 냉동 2종류가 들어오는데 양이 적을 경우 일반적으로 냉장해서 항공으로 수송하며, 양이 많을 경우(수 십 톤이상) 냉동해서 해상 운송한다.

Chapter 09

중국 수출확대방안

1. 홍보 활동을 통한 한국 수산물 인지도 제고
2. 언론 광고 및 식당연계 판촉행사 강화
3. 품질안전 보증 및 유통단계 축소로
'안전성' 및 '신선제품' 이미지 정립
4. 집에서 요리하기 쉬운 중국식 수산물 메뉴 개발

IX 중국 수출확대방안

1. 홍보 활동을 통한 한국 수산물 인지도 제고

- 소비자 설문조사에 따르면 40%에 달하는 중국 소비자들이 수입수산물에 대해 아직 인지하지 못하고 있으며 특히 한국 수산물에 대한 이해는 없는 것으로 나타났다. 따라서 대 중국 수출을 위하여 가장 중요한 것은 대형유통매장 판촉전, 방송 홍보프로그램, 신문, 인터넷 등 홍보와 마케팅을 겸한 전략을 강화하여 현지 소비자들을 대상으로 밀접한 마케팅으로, 한국산 수산물에 대한 인지도를 제고시켜야 할 것이다. 한국산 수산물에 대한 인지도를 높이는 것과 동시에, 시식, 요리강좌, 요리대회, 요리시연 등 대형매장 연계 판촉행사 등이 지속적으로 진행된다면, 그 효과는 극대화할 수 있을 것으로 전망된다.

2. 언론 광고 및 식당연계 판촉행사 강화

- 중국 대부분 소비자는 언론 광고 및 대형 행사를 통해 타국 수산물에 대해 접하게 되는 것으로 나타났다. 친구에게 들은 입소문도 그 다음 인식경로를 보여주었다. 노르웨이 연어 마케팅 사례는 우리 수산물 수출확대에 시사하는 점이 크다. 노르웨이는 연어 판촉전문 기구를 설치하여 꾸준한 판촉행사를 실시함과 동시에 요리제작법 등을 소비자에게 가르쳐 줌으로 좋은 효과를 거두었다. 대다수의 중국 소비자들은 연어에 대한 이해가 전무한 상태였으나 현재는 많은 소비자들이 좋아하는 식재료가 되었다. 한국산 수산물을 활용한 요리, 즉 중국식 요리를 개발하여 보급함으로써 한층 더 친숙한 식재료가 될 수 있다.
- 상해소비자들에 대한 설문조사에 따르면 한국요리에 대한 소비층은 연령대가 비교적 낮은 화이트칼라들이 많이 선호하고 있는 것으로 나타났으며 생선

● 중국 수산물 시장동향

요리도 많이 식용하는 것으로 나타났다. 따라서 이들을 대상으로 우선 일식당과 한국요리점을 중심으로 수산물 특선요리 관측행사 등을 추진함으로써 소비자의 인지도를 높여가는 것도 좋은 마케팅 방안이 될 것이다.

- 현재는 한국산 넙치를 횡감으로 사용하는 일식당은 찾아보기 어려운 것이 현실이다. 고급 횡감을 주로 사용하는 일식당에 한국산 횡감(넙치, 전복, 참치)을 이용한 메뉴를 개발할 수 있도록 일식 요리사 경연대회를 개최하는 것도 좋은 방법이며, 일식당을 대상으로 한 꾸준한 홍보활동과 마케팅 활동이 고급 횡감재료로 한국산을 일식당에서 고소득층 생선회 소비자에게 이어지는 인식시키는 과정이 될 것이다.

3. 품질안전 보증 및 유통단계 축소로 '안전성' 및 '신선제품' 이미지 정립

- 수산물에 대한 조사를 살펴보면 시장점유율의 증감에는 다양한 원인이 존재하며 장기적으로 봤을 때 단순한 가격경쟁만으로 시장점유율을 상승시킬 수는 없다. 소득수준에 상승에 따라 더욱 많은 중국소비자들은 수산물 안전을 중시하고 있으며, 가격은 차 순위인 것으로 나타났다. 따라서 중국 소비자에게 중국인들의 안전성 기준, 신선도 기준에 따른 한국산 수산물의 안전성을 홍보하는 것은 매우 중요하다.
- 이와 함께 신선제품의 경우 유통시간 단축을 통한 신선도 유지를 통해 신선한 한국수산물의 이미지를 각인시킬 필요가 있다. 노르웨이의 경우 원거리에 위치하고 있음에도 불구하고 현지까지 유통기간이 7일이다. 이처럼 수산물의 유통은 단시간에 이루어질수록 신선도가 높아지며, 소비자 선호가 증가함에 따라 대형유통매장에서도 각광받는 수입산 제품으로 자리 잡을 수 있을 것이다.

4. 집에서 요리하기 쉬운 중국식 수산물 메뉴 개발

- 설문결과에 따르면 대도시의 가구당 가족원은 3인 이상이 80%였으며, 수산물을 주로 먹는 곳 1위는 집으로 56%가 응답하였는바, 이는 집에서 가족과 간편하게 먹을 수 있는 중국식 한국산 수산물 반조리 제품에 대한 구매수요를 창출할 수 있는 시장으로 해석해 볼 수 있다. 중국 중산층의 가정식 수산물요리 식재료에 한국산 수산물이 들어가는 메뉴개발과 제품개발이 필요한 것이다.

Chapter 10

참고자료

1. 북경, 상해 지역 해산물 전문식당
2. 수산물 수입 바이어 리스트
3. 수산물 수입관련 위생기준 및 검역 방법
4. 기타 유용한 웹사이트
5. 북경, 상해 소비자 설문지

X 참고자료

1. 북경, 상해 지역 해산물 전문식당

▣ 북경

구분	내용	식당전경 사진/요리사진
식당명	云龍金閣大飯店	  
연락처	010-67318883	
주소	北京市朝陽區東三环南路106号	
주요고객층	화이트칼라	
1인당 소비	454위안	
주요 취급제품	전복 등	
수입산 취급여부	무	

● 중국 수산물 시장동향

구분	내용	식당전경 사진/요리사진
식당명	金宝淨雅大酒店	  
연락처	010-58171777; 010-58171888	
주소	北京市東城區朝陽門南小街269号	
주요고객층	화이트칼라	
1인당 소비	500위안	
주요 취급제품	전복, 굴, 참치 등	
수입산 취급여부	건 전복, 참치 등	

구분	내용	식당전경 사진/요리사진
식당명	浮士德香水法式餐廳	  
연락처	010-65305799; 010-65305899	
주소	北京市朝陽區建國路89号華貿中心19号3樓	
주요고객층	연인	
1인당 소비	326위안	
주요 취급제품	넙치, 참치, 굴 등	
수입산 취급여부	취급제품 모두 수입산	

구분	내용	식당전경 사진/요리사진
식당명	正院大宅門海鮮花園	  
연락처	010-65925866; 010-65929958	
주소	北京市朝陽區楸水園路甲1号	
주요고객층	화이트칼라	
1인당 소비	273위안	
주요 취급제품	건 전복, 참치, 가재 등	
수입산 취급여부	호주 가재 등	

상해

구분	내용	식당전경 사진/요리사진
식당명	云龍金閣大飯店	  
연락처	010-67318883	
주소	北京市朝陽區東三环南路106号	
주요고객층	화이트칼라	
1인당 소비	454위안	
주요 취급제품	전복 등	
수입산 취급여부	무	

● 중국 수산물 시장동향

구분	내용	식당전경 사진/요리사진
식당명	仙炙軒(汾陽路店)	  
연락처	021-64313935	
주소	上海市徐匯區汾陽路150号(近桃江路)	
주요고객층	연인, 화이트칼라	
1인당 소비	435위안	
주요 취급제품	전복, 참치, 굴, 연어, 가재	
수입산 취급여부	취급제품 모두 수입산	

구분	내용	식당전경 사진/요리사진
식당명	金茂君悅美式燒烤	  
연락처	021-50491234-8778	
주소	上海市浦東新區世紀大道88号金茂君悅大酒店56樓	
주요고객층	연인, 화이트칼라	
1인당 소비	642위안	
주요 취급제품	참치, 굴 등	
수입산 취급여부	취급제품 모두 수입산	

구분	내용	식당전경 사진/요리사진
식당명	名豪魚翅海鮮 (靜安店)	  
연락처	021-51168777; 021-51168700	
주소	上海市靜安區陝西北路66号科恩國際中心 (近威海路)	
주요고객층	화이트칼라	
1인당 소비	647위안	
주요 취급제품	상어 지느러미, 전복, 굴 등	
수입산 취급여부	취급제품 모두 수입산	

구분	내용	식당전경 사진/요리사진
식당명	新花城鮑魚海鮮火鍋	  
연락처	021-54670336	
주소	上海市徐匯區東湖路58号(近淮海中路)	
주요고객층	화이트칼라	
1인당 소비	416위안	
주요 취급제품	전복, 가재 등	
수입산 취급여부	호주 전복, 호주 가재 등	

2. 수산물 수입 바이어 리스트

업체명	소재지	담당자	연락처	홈페이지
海程水產有限公司	福建省漳州市藍田開發區	陳溫剛	전화 : 0596-2683405 Fax : 0596-2683406 핸드폰 : 13960148955	http://www.163food.com/e/space/hc789000.html
南通新友水產品有限公司	江蘇省啓東市呂四港鎮香堂路18号	高海生	전화 : 0513-83433118-8000 Fax : 0513-83432888 핸드폰 : 13862878888	http://www.ntxyap.com
啓東市呂仙食品有限公司	江蘇省啓東市茅家港	陳光	전화 : 0513-83447008 Fax : 0513-83444277 핸드폰 : 13912881111	http://lxsp88.cn.makepolo.com
榮成石島華陽食品有限公司	山東省榮成市石島盛家村	張永陽	전화 : 0631-7321190 Fax : 0631-7321190	http://www.huayangfood.cn
舟山市越洋食品有限公司	浙江省舟山市定海區鹽倉街道越洋路1号	虞嵐	전화 : 0580-8805668 Fax : 0580-8804518 핸드폰 : 13957235138	http://yulan5138.cn.alibaba.com
日照順祥源工貿有限公司	山東省日照市東港區	季海	전화 : 0633-8295666 Fax : 0633-8295777	http://www.sn180.com/member/1542274.html
宁波新弘食品有限公司	浙江省宁波市北侖區廬山中路9号	張洪波	전화 : 0574-86803669 Fax : 0574-86803637	http://www.xinhong.cn
大連海之宴食品有限公司	遼寧省大連市中山區清溪南街12-1-1506号	洪云霞	핸드폰 : 13352290506	http://dalian012066.11467.com

3. 수산물 수입관련 위생기준 및 검역 방법

- 중국정부에서 수산물 수입시 적용하고 있는 검역기준과 관련한 중국 국가 기준 관련 세부사항임

< 발췌내용 및 출처 >

- 수산물 검사검역 관리방법(출처 국가품질감독검사검역총국(國家質量監督檢驗檢疫總局))
- 생식 수산물 위생기준(출처 북경시품질기술감독국(北京市質量技術監督局))
- 수산물 위생기준 분석방법(출처 국가식품품질감독검사중심(國家食品質量監督檢驗中心))

수출입 수산물 검사검역 관리방법

제1장 총칙

제1조 수출입 수산물 검사검역 및 감독관리를 강화하고 수출입 수산물의 품질안전 위생을 보장하며 어업의 생산안전과 인체건강을 보호하기 위해 <중화인민공화국 수출입 상품 검사법> 및 그 실시조례, <중화인민공화국 수출입 동식물 검역법> 및 그 실시조례, <중화인민공화국 국경위생검역법> 및 그 실시세칙, <중화인민공화국 식품위생법> 등 관련 법률, 법규에 따라 본 방법을 제정한다.

제2조 본 방법은 수출입 수산물의 검사검역 및 감독관리에 적용된다.

제3조 본 방법에서 수산물이라 칭하는 것은 인간이 먹을 수 있도록 제공되는 수생동물(환수성동물 및 그 번식재료 포함하지 않음. 아래 동일) 및 그 제품을 가리키는 것으로 두삭류(頭索類), 척추류, 갑각류, 척피류(脊皮類), 척삭류(脊索類), 연체류 등 수생동물과 해조류 등 수산식품 및 그 제품을 포함한다.

제4조 국가질량감독검사검역총국(이하 국가질검총국이라 약칭함)은 중국 전역에 걸쳐 수산물의 수입과 수출에 대한 검사검역 및 감독업무를 통일 관리한다. 국가품질검역총국은 각지의 수출입 검사검역기구(이하 검사검역기구라 약칭함)에 설립되어 관할지구의 수출입 수산물의 검사검역과 감독관리를 총괄 책임진다.

제2장 수입 검사 및 검역

제5조 검사검역기구는 국가의 법률과 행정법규 및 국가 품질검사총국의 규정을 비롯하여 수출국가 또는 지역과 쌍방간에 체결한 검사검역에 관한 협의·의정서·비망록 등에서 규정한 검사검역 요건에 근거하여 수입하는 수산물에 대한 검사검역을 실시한다. 필요한 경우에는 위생 검역처리를 실시한다.

제6조 국가품질총국은 수입하는 수산물에 대하여 검역 심사승인제도를 시행한다.

수입하는 수산물의 화물주 또는 그 대리인은 무역거래 계약서를 체결하기 이전에 검역 심사승인 수속을 완료하고 <수입 동식물 검역허가증>을 취득하여야 한다. <수입 동식물 검역허가증>을 취득하지 못한 수산물은 수입할 수 없다.

제7조 국가가 인증 인가한 감독관리 부서는 <기업등록제를 실시하는 수입식품 목록>에 포함된 수산물에 대하여 국외 생산가공기업 등록등기제도를 시행한다. <기업등록제를 실시하는 수입식품 목록>에 포함된 수산물의 경우, 국외 생산가공기업으로 등기되지 않으면 수입할 수 없다.

제8조 국가 품질검사총국은 필요에 따라 담당자를 수출국가 또는 지역에 파견하여 수입 수산물에 대한 예비검사를 시행할 수 있다.

제9조 수입 수산물은 반드시 국가 품질검사총국이 인가한 항구 및 항만을 통하여 수입되어야 한다.

수산물의 수입되는 항구 및 항만은 다음과 같은 조건을 갖추어야 한다.

- (1) 수입 수산물의 수량 및 규모에 적합한 저장고를 구비하여야 한다. 저장고는 <수입 수산물 저장고 검사검역 요건>(첨부1 참고)을 충족하여야 하며, 소재지 직속 검사검역국에 등록되어야 한다.
- (2) 항구 및 항만에 설치된 검사검역기구는 수입 수산물의 검사검역에 필요한 전문기술 인력과 시설을 갖추어야 한다.

제10조 수산물을 수입하기 이전 또는 수입할 때 화물주 또는 그 대리인은 수입 동식물 검역허가증·수출국가 또는 지역 정부가 서명하고 발행한 검사검역증서 원본(正本)·원산지 증서·무역계약서·신용장·B/L·영수증 등 관련 명세서와 증빙서류 등을 항구 및 항만에 설치된 검사검역기구에 검사보고하여야 한다. <기업등록제를 실시하는 수입식품 목록>에 포함된 수산물의 경우 이 밖에 검사보고시 등록번호를 함께 제공하여야 한다.

수출국가 또는 지역 정부가 발행하여 수산물에 첨부한 검사검역증서는 <수입 수산물을 수출하는 국가 또는 지역 정부의 검사검역증서에 대한 기본요건>(첨부문서2 참고)에 부합하여야 한다.

● 중국 수산물 시장동향

제11조 검사검역기구는 화물주 또는 그 대리인이 제출한 관련 명세서와 증빙서류에 대하여 1차 심사하고 요건에 부합하는 경우 검사 보고를 정식으로 수리하고 <수입 동식물 검역허가증>에서 심사 승인된 물량에 대하여 확인한 뒤 장부에서 삭제한다. 다음과 같은 경우에 해당하면 반송하거나 폐기처분한다.

- (1) 적법한 절차에 따라 검역 심사승인 수속을 거쳐 <수입 동식물 검역허가증>을 취득하지 않았거나 <수입 동식물 검역허가증>이 무효한 경우
- (2) 수출국가 또는 수출지역 정부가 서명 발행한 검사검역 증서를 보유하고 있지 않거나 보유한 검사검역 증서가 주어진 요건에 부합하지 않는 경우
- (3) <기업등록제를 시행하는 식품 목록>에 포함된 수산물에 대하여 해당 수산물을 생산하는 기업이 등록 및 등기하지 않은 경우

제12조 전염병 발생지역에서 포장 운송된 수입 수산물의 운송도구는 수입 항구 및 항만에 설치된 검사검역기구의 감독을 받아 방역소독 처리하여야 한다. 검사검역기구의 허가를 받지 않은 모든 단체 또는 개인이 임의로 운송도구로부터 수입 수산물을 하역할 수 없다.

제13조 검사검역기구는 다음과 같은 요건에 따라 수입 수산물에 대한 현장 검사검역을 실시하고 정해진 규정에 따라 샘플을 채집 또는 추출하여 실험용으로 제공하여야 한다.

- (1) 명세서와 증빙서류의 사실 여부를 확인하고 화물을 검사한다.
- (2) 화물의 포장이 <수입 수산물의 포장에 관한 기본요건>(첨부문서3 참고)에 부합하는지 검사한다.
- (3) 번식하기 쉬운 식물해충의 수입 염장처리 또는 건어물의 식물 검역을 실시한다.

제14조 수입 수산물에 대한 현장 검사검역에서 다음과 같은 경우가 발생하면 반송하거나 폐기처분한다.

- (1) 화물 증빙서류가 사실과 다르거나 화물이 검사검역 요건에 부합하지 않는 경우
- (2) 부패 및 변질되었거나 독성이 있는 유해물질에 의하여 오염된 경우
- (3) 화물의 포장이 <수입 수산물의 포장에 관한 기본요건>에 부합하지 않는 경우

제15조 현장 검사검역에 합격한 수입 수산물은 직속 검사검역국에 등록된 수산물 저장고로 운송하여 보관하고 실험실의 테스트가 있을 때까지 대기한다. 사전허가를 받지 않고 임의대로 이동하거나 가공할 수 없다.

제16조 국가가 발표한 연도별 잔류물질 감독통제 계획에 포함되는 모든 수입 수산물에 대하여 검사검역 기구는 규정에 따라 완료하여야 하는 실험실 테스트 이외에도 연도별 잔류물질 감독통제 계획이 요구하는 실험실 테스트를 진행하여야 한다.

제17조 검사검역 기구는 규정에 따라 샘플에 대하여 감각기관·물리화학적 방법·미생물 실험 테스트 등을 시행하고 수입 수산물의 위험도에 근거하여 구체적인 검사항목을 확정하여야 한다.

제18조 수입 항구 및 항만에 설치된 검사검역 기구는 실험실에서 진행된 테스트 결과에 근거하여 사증 관리 규정에 따라 각각 다음과 같이 처리한다.

- (1) 검사검역에 합격한 경우 <수입 화물 검사검역 증명>을 발급한다.
- (2) 검사검역에 불합격한 경우 <수입 화물 검사검역 처리통지서>를 발급하고 살균처리하거나 반송 및 폐기처분하도록 감독한다.

화물주가 대외적으로 손해배상을 할 필요가 있는 경우 수입 항구 및 항만 검사검역기구에 관련 증서의 발급을 신청할 수 있다.

제3장 수출 검사 및 검역

제19조 검사검역 기구는 중국의 법률·행정법규·국가 품질검사총국의 규정을 비롯하여 수출국가 또는 수출지역과 체결한 쌍방간의 검사검역 협의·의정서·비망록 및 수입국가 또는 수입지역 정부의 검사검역 요건에 근거하여 수출 수산물에 대한 검사검역을 시행한다.

제20조 국가 품질감독관리총국은 수출하는 수산물에 대하여 잔류물질 감독통제 제도를 시행한다. 국가가 발표한 연도별 잔류물질 감독통제 계획에 포함된 모든 수출 수산물에 대하여 검사검역기구는 규정에 따라 필요한 실험실 테스트를 완료하고 이 밖에 연도별 잔류물질 감독통제 계획 요건에 따라 실험실 테스트를 진행하여야 한다.

● 중국 수산물 시장동향

제21조 국가가 인증 인가한 감독관리 부서는 수출하는 수산물을 생산·가공·보관하는 기업에 대하여 위생 등록등기제도를 시행한다. 위생 등록등기를 필하지 않은 수산물 생산기업은 수출 수산물을 생산·가공·보관할 수 없다.

제22조 수입국가 또는 수입지역 정부의 주관당국이 중국 국적의 수출용 수산물 생산기업에 대하여 등록을 요구하는 경우 국가가 인증 인가한 감독관리 부서가 국외 등록 신청에 대하여 대외적으로 추천하고 외국 등록을 취득한 기업 명단을 공개한다.

제23조 수산물을 수출하기 전에 화물주 또는 그 대리인은 출입국 검사검역 검사보고 규정에 의거하여 생산지 검사검역기구에 검사 보고하여야 한다.

제24조 검사검역에 합격한 경우 검사검역 기구는 사증 관리규정에 의거하여 관련 증빙서류를 발급한다. 수입국가 또는 수입지역이 검사검역 증서에 대하여 따로 명확한 요구사항이 있는 경우 그 요구조건에 맞게 관련 검사검역 증서를 발급한다.

검사검역에 불합격한 경우 검사검역 기구는 불합격 통지서를 발급하고 각각 다음과 같이 처리한다.

- (1) 안전항목과 위생항목에서 불합격한 경우 수출할 수 없다.
- (2) 기타 항목에서 불합격한 경우 기술적 처리를 하도록 허가한다. 기술적 처리가 완료된 후 다시 검사할 수 있다.

제25조 검사검역 기구는 국가 품질검사총국의 관련 규정에 따라 검사검역을 마친 수출 수산물에 대하여 검사검역 표지 또는 봉인을 부착한다.

제26조 생산지 검사검역을 마친 수출 수산물에 대하여 수출 항구 및 항만에 설치된 검사검역 기구가 실시한 항구 검사에서 화물의 실제 상황과 증서에 기재된 내용이 일치하지 않거나 또는 증빙서류의 내용이 규정된 요건에 부합하지 않는 경우, 수출 허가하지 않는다.

제27조 검사검역기구는 <수출식품 생산기업 위생등록등기 관리규정>과 <수출 수산물 가공기업 등록 위생규범> 및 외국의 관련 규정에 근거하여 수출

수산물을 생산·가공·보관하는 기업에 대한 일상적 감독관리제도를 수립하고 수출 수산물의 양식·생산·가공·보관 등의 전 과정에 대한 감독관리를 시행한다. 이러한 감독관리 요구를 위반한 양식·생산·가공·보관 기업에 대하여 검사검역 기구는 관련 규정에 따라 처리한다.

제28조 검사검역 기구는 관련 법률과 법규 및 국가 품질검사총국의 규정에 따라 수출 수산물에 대한 포장감독을 실시할 수 있다.

제29조 수출 수산물의 검사검역 유효기간은 다음과 같다.

- (1) 냉장(선도 유지) 수산물: 2일
- (2) 냉동건조·단순냉동 수산물: 4개월
- (3) 기타 수산물: 6개월

수출 수산물의 경우 검사검역 유효기간이 지나면 반드시 재검사를 신청하여야 한다.

제4장 위험 조기경보 관리

제30조 국가 품질검사총국은 관련 규정에 따라 반·출입 수산물에 대하여 위험 조기경보 관리제도를 시행한다.

제31조 이미 위험 조기경보 대책이나 빠른 대처방안을 마련한 수출 수산물의 경우 본 방법의 관련 규정은 물론 이 밖에 위험 조기경보 관리와 관련한 관련규정에 부합하여야 한다.

제5장 부칙

제32조 본 방법의 규정을 위반한 경우 관련 법률과 법규의 규정에 따라 처벌한다.

제33조 본 방법은 국가 품질검사총국에서 해석책임을 진다.

제34조 본 방법은 2002년 12월 10일부터 시행한다. 옛 국가 수출입상품검사국이 1996년 4월 12일 발표한 <수출 수산물 검사관리규정>(국검[1996]82호)는 이와 동시에 폐지한다.

첨부 1: 수입 수산물 저장고 검사검역 요건

I. 저장고의 기본 요건

- (1) 교통 및 운수조건이 편리하고 수출입 항구 관할구역 내에 있을 것. 운반에 필요한 여유 공간을 확보하고 있으며 3,000톤 규모의 저장용량을 가질 것.
- (2) 저장고 주변 지역에 오염원이 없고 주어진 환경적 요건에 부합할 것. 평탄한 노면에 있어야 하며 물이 고이거나 지면이 노출되지 않을 것.
- (3) 방충, 방서(防鼠), 방독설비를 갖출 것. 저장고 내부는 나쁜 냄새가 나거나 지저분하지 않고 위생적으로 관리되며 합리적으로 배치되어 있을 것.
- (4) 냉동 수산물을 보관하는 저장고의 경우 반드시 수산물 전용 냉동창고를 갖추어야 하며 다른 기타 제품과 혼용하지 말 것. 저장고의 온도는 영하 18°C이하를 유지하되 일교차가 1°C를 넘지 않을 것. 온도 자동기록 장치를 설치하고 비수는 온도계를 사용할 것.
- (5) 다음과 같은 내용을 포함하는 위생품질 체계를 권장함.
 1. 위생품질 방침과 목표
 2. 조직기구 및 그 직책
 3. 생산관리인력 요건
 4. 환경위생 요건
 5. 창고(냉동 창고) 및 시설의 위생요건
 6. 저장 및 운수 위생요건
 7. 독성물질 및 유해물질의 차단과 통제
 8. 품질기록
 9. 품질체계의 내부 심사

II. 입고관리

- (1) 저장고는 입고하는 수입 수산물에 대하여 검사검역 기구가 발급한 <수입화물 통관서>의 제1련 정본을 검사하고 그 사본을 보관하여야 한다.
- (2) 수입 수산물이 다음과 같은 경우에 해당하면 예외 없이 입고하지 않으며 지체

없이 관련 검사검역 기구에 통지하여야 한다.

1. 화물의 실제 상황과 증빙서류의 내용이 일치하지 않거나 원래 포장에 손상된 경우 또는 포장을 한데 모아 재포장하거나 중성포장한 경우
 2. 부패 및 변질되었거나 나쁜 냄새가 나는 경우
- (3) 서로 다른 제품(품종, 생산지, 입고시간, 화물주 등이 다른 경우 포함)은 저장고 내부의 통일 구역 내에 혼합하여 보관하여서는 안 된다. 또한, 중국 국내에서 생산된 화물과 동일한 저장고 내에 보관하여서도 안 된다. 저장고 내부는 청결을 유지하여야 하며 장애물을 놓아 둘 수 없다.
- (4) 저장고에 대하여 입고 등기 확인검사 제도를 수립하여 전문 인력이 수입 수산물의 입고등기(화물 및 화물주에 대한 자료의 등기 포함)와 위생 및 방역 업무를 책임지도록 지정하고 검사검역 기구의 검사감독 업무에 협조하도록 한다.
- (5) <수입 수산물 저장고의 품질관리 감독수첩>(이하 ‘수첩’으로 약칭)을 반드시 기재하여 검사검역 기구의 확인조사에 활용되도록 한다.

Ⅲ. 출고관리

- (1) 저장고는 출고하는 수입 수산물에 대하여 검사검역 기구가 발급한 <수입화물 검사검역 증명>의 제1련 정본을 검사하고 그 사본을 보관하여야 한다.
- (2) 제품 출고 시에는 전문 인력이 출고 등기를 책임진다.
- (3) 제품 출고 후에는 지체 없이 잔여물을 청소하고 필요한 소독 처리를 진행한다.

Ⅳ. 감독관리

- (1) 저장고는 검사검역 인력의 업무를 위하여 필요한 설비 및 조건을 제공하여야 한다. 검사검역 기구가 적법한 절차에 따라 저장고에 대한 검역감독을 실시할 때 저장고는 이에 긴밀히 협조하여야 하며 사실을 은닉하거나 검사를 거부해서는 안 된다.
- (2) 저장고의 감독관리 업무는 직속 검사검역국이 조직하여 실시하되 다음과 같은 내용을 포함한다. 정기적 또는 비정기적으로 인원을 파견하여 저장고에 보관된

● 중국 수산물 시장동향

수산물의 상황, 관련 출입고 등기, 품질체계의 운영상황, 검사검역과 관련한 법률 및 법규 준수 상황, 불법 수입된 수산물의 보관 여부, 불법 수입된 수산물을 발견한 뒤 검사검역기구에 사실대로 보고하였는지 여부, 화물의 보관기간, 검사검역 표지와 봉인 등을 임의로 훼손하거나 개봉하였는지 여부 등

- (3) 검사검역 기구가 검사를 통해 저장고의 규정 위반 사실을 발견한 경우 정해진 기한 내에 시정하도록 명령하여야 한다. 사안이 엄중한 경우 경고조치하거나 수입 수산물의 저장을 잠정 중지할 수 있고 또는 저장고 자격을 취소할 수도 있다.
- (4) 저장고는 정기적으로 전월에 출입고된 수입 수산물 통계표를 검사검역 기관에 보고하여야 하며 검사검역 기구는 이를 대조확인한다.
- (5) 저장고가 수리 또는 기타 원인으로 인하여 그 구조를 변경할 필요가 있는 경우 검사검역 기구의 동의를 얻고 그 감독을 받아 방역작업을 하여야 한다.
- (6) 수입 수산물의 출·입고 과정에서 발생하는 폐기물은 검사검역 기구의 요건에 따라 지정된 장소에 모아 처리하여야 한다.

첨부 2: 수입 수산물을 수출 국가 또는 지역 정부의 검사검역증에 대한 기본요건

I. 증서에는 반드시 다음과 같은 사항이 기재되어야 한다.

- 품명(학명 포함), 생산지, 포획구역, 가공방식, 생산 및 가공기업의 명칭과 등록번호, 증서 발급기관, 운송수단(선박명칭, 항공기편명, 컨테이너 번호 등), 봉인번호, 화물발송인, 화물수령인, 수량/중량, 생산일자 등

II. 검사검역 증서는 고쳐 쓸 수 없으며 정부기관의 관인 및 정부 소속 검사검역 인원의 서명이 날인되어 있어야 한다. 또한, 화물의 목적지가 중화인민공화국으로 명확하게 기재되어야 한다.

III. 수산물 포장단위마다 1부의 검사검역 증서 정보가 첨부되어야 한다. 증서에 사용된 용어는 중문과 영문을 대조할 수 있어야 한다.

IV. 증서에는 다음과 같은 내용이 기재되어야 한다.

다음을 증명한다.

1. 위와 같은 제품은 주관당국에 등록된 기업에서 생산되었다.
2. 이 제품은 위생적인 조건 하에서 생산, 포장, 저장, 운송되었으며 주관당국의 감독 하에 있다.
3. 이 제품은 주관당국의 검사 및 검역을 받았으며 중국이 규정하는 유해균과 유독성물질 및 유해물질 또는 이물질이 발견되지 않았다.
4. 이 제품은 수의학적 위생요건을 만족하며 식용으로 적합하다.

발행일자
날인

정부 소속 수의사의 서명

첨부 3: 수입 수산물 포장에 대한 기본적인 요구

수입 수산물이 완벽하고 쉽게 파손하지 않으며 무독, 무해 포장 재료를 써야 한다. 소비자의 알권리를 확보하기 위해 포장에서 견고하고 뚜렷하며 잘 식별할 수 있는 중문, 영문 표시가 있어야 되고 아래와 같은 내용을 표기해야 한다.

1. 수산물의 상품명, 학명, 규격, 생산 날짜, 시리즈번호 및 보존 조건
2. 생산 방식(해수 포획, 민물 포획 양식 포함)
3. 생산 지역(해양 어획자의 포획 해역, 민물 어획자의 소속 국가 혹은 지역, 양식 제품의 최종 번식 단계가 어느 나라 혹은 지역에서 하는 것 포함)
4. 생산 가공 업체명 및 등록번호 목적지는 반드시 중화인민공화국으로 표기해야 한다.

생식 수산물 위생기준 북경시품질기술감독국 반포

머리말

본 기준의 전체 내용은 강제집행에 속한다.

본 기준은 북경시 품질기술감독국에서 제기하였다.

본 기준 초안 작성 부서: 북경시품질기술감독정보연구소, 북경시식품표준화 기술위원회, 북경출입국검역국, 중국 육류식품 종합연구소, 북경식품품질감독검역소 제4소, 북경시질병예방통제센터

1. 범위

본 기준에서는 생식 동물성 수산물의 위생지표와 검사방법 및 생산과정, 포장, 라벨, 저장 및 운송에 있어서의 위생요구를 규정하였다.

본 기준은 생식 동물성 수산물에 적용된다.

2. 규범성 인용문헌

아래 문헌 중의 조항들은 본 기준에서 인용함으로 인해 본 기준의 조항이 되었다. 날짜가 표기되어 있는 인용문헌들은 그 이후의 모든 수정본(착오 시정 제외)들은 본 기준에 적용되지 않지만, 본 기준에 근거하여 협의를 달성한 각 측의 연구활동에서 이 문헌들의 최신 버전을 사용하도록 격려한다. 날짜가 표기되어 있지 않은 인용문헌들은 그 최신본이 본 기준에 적용된다.

GB2733 신선, 냉동 동물성 수산물 제품의 위생기준

GB2762 식품 중 오염물의 제한량

GB2763 식품 중 농약 잔여물의 최대 제한량

GB/T4789.2 식품위생 미생물학 검사 - 미생물 군체 총수 측정

GB/T4789.3 식품위생 미생물학 검사 - 대장균군 측정

GB/T4789.4 식품위생 미생물학 검사 - 살모넬라균 검사

GB/T4789.5 식품위생 미생물학 검사 - 쉬겔라(이질균) 검사

- GB/T4789.6 식품위생 미생물학 검사 - 설사성 대장균 검사
- GB/T4789.7 식품위생 미생물학 검사 - 장염 비브리오 검사
- GB/T4789.10 식품위생 미생물학 검사 - 금황색 포도상 구균 검사
- GB/T4789.20 식품위생 미생물학 검사 - 수산식품검사
- GB/T4789.30 식품위생 미생물학 검사 - 리스테리아 모노사이토진스 검사
- GB/T5009.11 식품 중 총 비소 및 무기 비소의 측정
- GB/T5009.12 식품 중 납의 측정
- GB/T5009.15 식품 중 카드뮴의 측정
- GB/T5009.17 식품 중 총 수은 및 유기 수은의 측정
- GB/T5009.44 육류 및 육류제품 위생기준 분석방법
- GB/T5009.45 수산물 위생기준 분석방법
- GB/T5009.190 식품 중 PCBs(Polychlorinated biphenyls)의 측정
- GB7718 예비포장 식품 라벨에 관한 통칙
- GB10136 염장 생식 동물, 수산물 위생기준
- GB14881 식품기업 통용 위생규범
- GB18406.4-2001 농산물 안전품질, 무공해 수산물 안전요구
- NY5073-2006 무공해 식품, 수산물 중 유독, 유해물질 최고 제한량
- SC3001 수산 및 수산가공물의 분류와 명칭
- SC/T3117 생식 참치
- SN/T1022 수출 식품 중의 V.콜레라 검사방법
- 수산물 위생관리방법(1990년 11월 20일 위생부 령 제5호 발포)
- 동물성 식품 중 동물치료제 잔여량 최고 제한량 기준(중화인민공화국 농업부 공고 제235호)

3. 용어 및 정의

본 기준에서는 아래의 용어 및 정의를 적용한다.

생식 수산물(Raw Consumption Fishery Products)

갯 잡거나 냉장, 냉동처리한 신선한 수산물 혹은 편으로 썰어 냉동보관한 바닷물고기(흰살과 붉은 살 어종 포함)와 민물고기류, 갑각류 crustacean (새우류 prawns와 새우류shrimps 포함)와 패각류 연체동물molluscan shellfish(오징어squids,

● 중국 수산물 시장동향

갑오징어cuttlefish, 굴oysters, 조개clams, 민물조개류mussels와 가리비cockles), 절이거나 가열하지 않고 바로 먹을 수 있는 수산물 제품 [CODEXSTAN222-2001]

4. 제품분류

본 기준에서는 SC3001에서 확립한 분류방식을 적용한다.

5. 요구

5.1 관능 지표

곧바로 먹을 수 있는 즉식 동물성 수산물은 반드시 신선해야 하고 질감이 탄탄하고 탄력이 있어야 하며 색상면에서는 해당 제품이 응당 갖고 있어야 할 색을 띠어야 하고 맛은 신선하고 이상한 냄새가 나지 말아야 하며 부패징조를 보이지 말아야 한다.

5.2 미생물 지표

생식 수산물미생물 위생지표는 응당 아래 표의 규정에 부합되어야 한다.

〈 생식 수산물 미생물 위생지표 〉

항목	지표
미생물 군체 총수/(CFU/g)≤	1×10^5
대장균군 (MPN)≤	30
설사성 대장균(25g)	검출되면 안 됨
대장균O157: H7	검출되면 안 됨
살모넬라균 (25g)	검출되면 안 됨
금황색 포도상 구균	검출되면 안 됨
쉬겔라(이질균)	검출되면 안 됨
리스테리아 모노사이토젠스 (25g)	검출되면 안 됨
장염 비브리오 (25g)	검출되면 안 됨
V.콜레라 (25g)	검출되면 안 됨

5.3 기생충 및 낭충, 유충 지표

기생충 및 낭충, 유충이 검출되면 안 된다.

5.4 물리, 화학적 지표

생식 수산물 물리, 화학적 지표는 아래 표의 규정에 부합되어야 한다.

〈 생식 수산물 물리, 화학적 지표 〉

항목	지표	비고
메틸 수은, mg/kg ≤	0.5	물고기(육식 어류 불포함) 및 기타 수산물
	1.0	육식 어류(상어, 참치 및 기타)
무기 비소, mg/kg ≤	0.1	어류
	0.5	조개류 및 새우, 게류 (신선 제품 중량으로 계산)
	0.5	기타 수산식품
납, mg/kg ≤	0.5	어류
카드뮴, mg/kg ≤	0.1	물고기
크롬, mg/kg ≤	2.0	어패류
Polychlorinated biphenyls ^a , mg/kg	2.0	바닷물고기, 조개, 새우
PCB138	0.5	^a PCB28, PCB52, PCB101, PCB118, PCB138,
PCB153	0.5	PCB153와 PCB180 총합으로 계산
BHC, mg/kg ≤	0.1	수산물
DDT, mg/kg ≤	0.5	수산물
클로람페니콜	검출되면 안 됨	
니트로푸난류	검출되면 안 됨	
디에틸스틸베스트롤	검출되면 안 됨	
말라카이트그린	검출되면 안 됨	
테트라시클린(tetracycline), mg/kg ≤	0.1	
술파닐아미드(sulphanilamide)類, mg/kg ≤	0.1	
옥소린산, mg/kg ≤	0.3	
설사성 패류 독소(DSP)µg/100g ≤	60	조개류
마비성 패류 독소(PSP)µg/100g ≤	80	조개류
휘발성 염기질소 ^a /(mg/100g)	30	A 살아 있는 수산물에 적용되지 않음
바닷물고기, 새우, 오징어류 ≤	25	
바닷게 ≤	20	
민물고기, 새우 ≤	15	
바다조개류 ≤	10	
청해호 잉어, 굴 ≤	10	
히스타민 ^a /(mg/100g)	100	
고등어 ≤	30	
기타 어류 ≤		

- 중국 수산물 시장동향

6. 검사방법

6.1 관능검사

감각기관을 보장할 수 있는 샘플량(냉동제품은 해동 후)을 취해 자연광선 하에서 관능검사를 진행한다.

6.2 미생물 검사

6.2.1 미생물 균체 총수

GB/T4789.2에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.2.2 대장균군

GB/T4789.3에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.2.3 살모넬라균

GB/T4789.4에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.2.4 쉬겔라(이질균)

GB/T4789.5에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.2.5 설사성 대장균

GB/T4789.6에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.2.6 장염 비브리오

GB/T4789.7에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.2.7 금황색 포도상 구균

GB/T4789.10에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.2.8 리스테리아 모노사이토진스

GB/T4789.3에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.3 기생충 및 낭충, 유충 검사

SC/T3117에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.4 화학적 검사

6.4.1 휘발성 염기질소

GB/T5009.44에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.4.2 히스타민

GB/T5009.45에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.4.3 무기 비소

GB/T5009.11에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.4.4 납

GB/T5009.12에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.4.5 카드뮴

GB/T5009.15에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.4.6 메틸 수은

GB/T5009.17에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.4.7 Polychlorinated biphenyls

GB/T5009.190에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.4.8 BHC, DDT

GB/T5009.19에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.4.9 클로람페니콜

SN/T1604에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.4.10 니트로푸난

SN/T1627에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

● 중국 수산물 시장동향

6.4.11 디에틸스틸베스트콜

GB/T14931.2에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.4.12 말라카이트그린

GB/T19857에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.4.13 테트라시클린(tetracycline)

GB/T14931.1에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.4.14 술파닐아미드(sulphanilamide)

GB/T20759에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

6.4.15 옥소린산

GB/T20751에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

7. 생산 및 가공 과정

생산 및 가공 과정에서의 위생은 GB14881의 규정에 부합되어야 한다.

8. 라벨

라벨은 GB7718의 규정에 부합되어야 한다.

9. 포장

포장용기와 재료는 응당 해당 위생기준과 유관 규정에 부합되어야 한다.

10. 저장 및 운송

10.1 저장

냉동제품은 포장 그대로 $-15^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$ 의 냉동창고에 보관해야 하고 보관기간은

9개월을 초과해서는 안 되며 유독물질, 유해물질 및 이상한 냄새가 나는 물질과 섞어서 저장해서는 안 된다.

냉장제품의 보관온도는 4℃~6℃이다.

10.2 운송

냉동제품은 냉장운송을 원칙으로 하며 운송도구는 청결하고 깨끗해야 위생적이어야 하며 유독물질, 유해물질 및 이상한 냄새가 나는 물질과 섞어서 운송해서는 안 된다.

수산물 위생기준 분석방법(GB/T5009.45-1996)

1. 주제내용 및 적용범위

- 본 기준에서는 병어, 준치, 장어, 상어, 대구, 수조기, 고등어, 가라지, 철갑어, 삼치, 청어 등 바닷물고기와 청어(靑魚), 초어, 연어, 잉어, 대두어, 방어, 붕어, 청해호(靑海湖) 잉어 등 민물고기, 그리고 갑오징어, 낙지, 오징어 등 두족류 해산물 및 기타 수산물에 대한 위생지표 분석방법을 규정한다.
- 본 기준은 바닷물고기, 민물고기, 두족류 해산물과 기타 수산물의 각종 위생지표 분석에 적용된다.

2. 인용기준

- GB2733 바닷물고기 위생기준
- GB2735 두족류 해산물 위생기준
- GB2736 민물고기 위생기준
- GB2739 청해호(靑海湖) 잉어 위생기준
- GB2740 민물새우 위생기준
- GB2741 바닷물새우 위생기준
- GB2742 굴 위생기준
- GB2743 바닷게 위생기준
- GB2744 조개 위생기준
- GB2745 가리맛조개 위생기준
- GB/T5009.11 식품 중 비소함량에 관한 측정방법
- GB/T5009.15 식품 중 카드뮴함량에 관한 측정방법
- GB/T5009.17 식품 중 수은함량에 관한 측정방법
- GB/T5009.19 식품 중 BHC, DDT 잔여량에 관한 측정방법
- GB/T5009.44 육류 및 육류제품 위생기준 분석방법

제1편 생선류

본 편은 조기, 갈치, 고등어, 병어, 싱어, 쇠갑오징어, 청어(靑魚), 초어, 연어, 잉어, 대두어, 가라지, 청어, 청해호(靑海湖) 잉어에 대한 각종 위생지표 측정에 적용한다.

3. 관능 검사

3.1 조기

GB2733에 따라 실행한다.

3.2 갈치

GB2733에 따라 실행한다.

3.3 쇠갑오징어

GB2735에 따라 실행한다.

3.4 청어(靑魚), 초어, 연어, 잉어, 대두어

GB2736에 따라 실행한다.

3.5 가라지

GB2733에 따라 실행한다.

3.6 청어

GB2733에 따라 실행한다.

3.7 청해호(靑海湖) 잉어

GB2739에 따라 실행한다.

4. 물리적, 화학적 검사

4.1 휘발성 염기질소

GB/T5009.44의 4.1에 따라 실행한다.

● 중국 수산물 시장동향

4.2 수은

GB/T5009.17에 따라 실행한다.

4.3 BHC, DDT

GB/T5009.19에 따라 실행한다.

4.4 히스타민

가라지, 고등어에 적용된다.

4.4.1 원리

어류의 몸 속의 히스타민을 1-펜탄올로 추출했을 경우, 이는 AZO 시약을 만나면 주황색을 띠게 되는바 표준 시리즈와 정량을 비교해본다. 최저 검출농도는 5mg/100g이어야 한다.

4.4.2 시약

4.4.2.1 1-펜탄올

4.4.2.2 트라이클로로아세트산(Trichloroacetic acid) 용액(100g/L)

4.4.2.3 탄산 나트륨 용액(50g/L)

4.4.2.4 수산화 나트륨 용액(250g/L)

4.4.2.5 염산(1+11)

4.4.2.6 히스타민 기준 용액: 100±5℃에서 2시간을 건조시킨 히스타민 0.2767g을 저울로 정확하게 무게를 잰 후, 물에 용해시켜 100mL 용량의 병에 넣고 눈금만큼 물을 더 넣어 용액을 희석한다. 1ml의 용액은 1.0mg의 히스타민에 해당한다.

4.4.2.7 인산 히스타민 표준 사용액: 1.0mL의 히스타민 표준용액을 취하여 50mL 용량의 병에 넣고 눈금만큼 물을 넣어 희석한다. 1ml의 용액은 20µg의 히스타민에 해당한다.

4.4.2.8 AZO 시약

4.4.2.8.1 갑 용액: 0.5g의 파라 니트로아닐린(p-Nitroaniline)을 5mL의 염산 용액에 용해한 후, 200mL까지 물을 넣어 희석해 냉장고에 넣는다.

4.4.2.8.2 을 용액: 사용할 시기에 맞추어 현장에서 아질산 나트륨 용액(5g/L)을 만든다.

갑 용액5mL와 을 용액 40mL를 혼합하여 당장 사용한다.

4.4.3 분석 절차

4.4.3.1 샘플 처리

5.00-10.00g의 부서진 샘플을 추형 병용기에 넣고 15-20mL의 트라이클로로아세트산(Trichloroacetic acid) 용액(100g/L)을 부은 뒤, 2-3h시간 방치하여 여과한다. 2.0mL의 여과액을 액체분리 깔때기에 넣고 수산화 나트륨 용액(250g/L)을 넣어 염기성을 띠게 한다. 매번 3mL의 1-펜탄올을 넣어 5분 동안 흔들며 이 과정을 3번 반복하여 추출하고 1-펜탄올을 합병하여 10.0mL가 될 때까지 희석한다. 2.0mL의 1-펜탄올 추출액을 액체분리 깔때기에 넣고 매번 3mL의 염산(1+11)을 넣어 흔들며 이 과정을 세번 반복하여 추출된 염산추출액을 합병하여 10.0mL가 될 때까지 희석해 나중에 사용하도록 한다.

4.4.3.2 측정

2.0mL의 염산추출액을 10mL의 색상비교시험관에 넣는다. 따로 0, 0.20, 0.40, 0.60, 0.80, 1.0mL의 히스타민 표준사용액(0, 4, 8, 12, 16, 20 μ g의 히스타민에 해당함)을 취해 각자 10mL의 색상비교 시험관에 넣고 1mL가 될 때까지 물을 넣은 후, 1mL의 염산(1+11)을 더 넣는다. 샘플과 표준 시험관에 각각 3mL의 탄산 나트륨 용액(50g/L), 3mLAZO시약을 넣고 눈금만큼 물을 넣어 잘 섞은 뒤, 10분간 방치해주었다가 1cm의 색상비교컵으로 0눈금을 조절하고 480nm 파장거리에서 빛 흡수도를 측정하며 표준곡선을 그려 비교하거나 혹은 표준 시리즈 측정목록과 비교한다.

4.4.4 계산

계산식 중: X1 -- 샘플 속의 히스타민 함량, mg/100g ;

V1 -- 트라이클로로아세트산(Trichloroacetic acid) 용액(100g/L)을 넣은 후의 체적, mL ;

m1 -- 측정 시 샘플 속의 히스타민 질량, μ g ;

● 중국 수산물 시장동향

m2 — 샘플 질량, g

결과 서술: 보고서 계산결과 평균치는 최소 소수점 아래 한자리까지 정확해야 한다.

4.4.5 오차 허용범위

상대편차 ≤ 10%

4.5 무기 비소

4.5.1 감압 증류법

4.5.1.1 원리

샘플 속의 5가 아이오딘화 칼륨을 3가 비소로 환원시키며 염산과의 작용으로 삼염화비소를 생성한다. 감압증류 과정을 통해 삼염화비소는 염화수소 증기를 따라 흘러나오며 물에 냉각 응고 및 흡수된다. 은염법으로 그 비소 함량을 측정한다.

4.5.1.2 시약

4.5.1.2.1 염산 및 염산(7+5)

4.5.1.2.2 아이오딘화칼륨 용액(500g/L)

기타 시약은 GB/T5009.11중의 3.7~3.17과 동일

4.5.1.3 측정기

4.5.1.3.1 감압증류장치: (그림 생략)

4.5.1.3.2 비소 측정 장치: GB/T5009.11중 4.2와 동일

4.5.1.4 분석 절차

4.5.1.4.1 샘플처리

신선한 샘플은 식용 가능한 부분으로 취하여 잘 섞는다. 말린 샘플은 식용 가능한 부분으로 취하여 흙모래를 제거한 후, 잘 부셔서 20눈 체에 거른다.

20.0g의 신선한 샘플 혹은 4.00g의 건조 샘플을 취하여 250mL의 단경구형병에 넣고 1mL의 아이오딘화칼륨 용액(500g/L)을 붓는다. 신선한 샘플에는 20mL의 염산 및 물을 25mL까지 넣고, 건조 샘플에는 24mL의 염산(7+5)을 붓는다. 천천히 흔들어 잘 잠기게 한 후, 실온에서 4시간(혹은 70℃ 물에 1시간) 담근다.

4.5.1.4.2 분리

(그립 생략)

샘플 용액이 담긴 단경구형병을 70℃ 물에 넣고 감압증류장치를 연결하되 접수병에는 미리 20mL의 물을 담아 흡수액으로 사용한다. 약 10분 후 진공펌프를 가동하여 2로 피스톤으로 공기 배기량을 조절하며 환기관을 통해 샘플용액에 소량의 공기를 주입하여 폭발을 방지하며 수은압력계를 수면에서 점차 내려보내 병 내의 압력이 시종 133Pa를 유지하게 한다. 감압증류 전 과정에서 접수병에는 지속적으로 작은 기포들이 생길 것이며 증류가 거의 끝나 말라갈 쯤, 피스톤을 닫고 점차적으로 환기관을 열어주어 증류액의 역류를 방지한다. 진공펌프를 닫고 소량의 물로 응고관을 헹구주며 증류액을 50mL 용량의 병에 옮겨 눈금만큼 물을 넣어 잘 섞는다.

이와 동시에 시약 공시험(Blank Test)을 진행한다.

4.5.1.4.3 측정

25mL 증류액과 시약을 각자 100mL 추형 병용기에 넣고, 각자 6.5mL의 물과 2mL의 아이오딘화칼륨 용액(150g/L), 2.5mL의 산성 염화제일주석 용액을 넣은 뒤 잘 섞는다. 15분간 방치한 후, GB/T5009.11중 5.2.1.1에 따라 “각자 3g의 아연립을 넣어” 순서에 따라 조작한다.

4.5.1.5 계산

계산식 중: X2 — 샘플 속 무기 비소의 함량, mg/kg ;

m3 — 측정용 샘플 증류액 속의 비소 질량, µg ;

m4 — 시약용액 중 비소 질량, µg ;

m5 — 샘플 질량, g ;

V2 — 샘플 증류액의 총체적, mL ;

V3 — 측정용 샘플 증류액 속의 체적, mL

● 중국 수산물 시장동향

결과 서술: 보고서 계산결과 평균치는 최소 소수점 아래 한자리까지 정확해야 한다.

4.5.1.6 오차 허용범위

GB/T5009.11중 제8장과 동일함

4.5.2 추출법

4.5.2.1 원리

샘플 속의 5가 아이오딘화 칼륨을 3가 비소로 환원시키며 8mol/L이상의 산성 매개질 속에서 아세트산 부틸 혹은 벤졸 등 유기용매에 의해 추출된 유기용액 속에서 3가 비소를 다시 물에 도로 추출시킨다. 은염법으로 그 비소 함량을 측정한다.

4.5.2.2 시약

4.5.2.2.1 아세트산 부틸 혹은 벤졸

4.5.2.2.2 염산(7+5)

4.5.2.2.3 염산(3+1)

나머지는 4.5.1.2와 동일

4.5.2.3 측정기

4.5.2.3.1 분리기: 4000r/min, 50mL의 분리관을 사용한다.

4.5.2.3.2 추출 여과 장치: 진공펌프(혹은 물펌프), 추출 여과병, 깔때기, 2호 여과지.

4.5.2.3.3 비소 측정장치: GB/T5009.11중 4.2조와 동일

4.5.2.4 분석 절차

4.5.2.4.1 샘플 용액 처리

4.5.1.4.1에서 제조한 샘플 용액을 깔때기를 이용해 추출 여과한 후, 5mL의 염산(7+5)으로 추형 병용기와 여과기를 세척하고 (혹은 샘플 용액을 분리시킨 후 윗쪽의 맑은 액체를 취하고 5mL의 염산(7+5)으로 추형 병용기와 분리관 내의 잔여물을 세척하고 다시 분리시켜 두 번 분리에서 얻은 윗층 맑은 액체를 합병함) 샘플 용액에 2ml의 황산을 넣어 산성도를 9mol/L까지 높인다.

4.5.2.4.2 분리

상술 샘플 용액을 250mL의 액체분리 깔때기에 넣고 30mL의 아세트산 부틸을 추가한 뒤, 천천히 살살 120번 흔들어 준다. 한참을 방치해 분층이 형성되길 기다리며 층분리로 인해 생긴 염산을 다른 깔때기에 넣고 30mL의 아세트산 부틸을 추가해 두번째 추출을 진행한다. 아세트산 부틸 추출액을 합병하고 15mL 염산(3+1)을 넣어 흔들어주는 것으로 아세트산 부틸을 세척하며, 분층이 형성되길 기다렸다가 염산을 분리해낸다. 아세트산 부틸 추출액에 10mL의 물을 추가하고 120번 흔들어 분층이 형성되길 기다리며 분리된 수용액을 100mL의 추형 병용기에 담고 10mL, 5mL의 물로 추출을 중복한 후, 세번의 추출액을 합병하여 나중에 쓰도록 보관한다.

동시에 시약공시험을 진행한다.

4.5.2.4.3 측정

25mL의 추출수용액 및 시약 공용액 중, 각자 6.5mL의 염산과 2mL의 아이오딘화칼륨 용액(150g/L), 2.5mL의 산성 염화제일주석 용액을 넣은 뒤 잘 섞는다. 15분간 방치한 후, GB/T5009.11중 5.2.1.1에 따라 “각자 3g의 아연립을 넣어” 순서에 따라 실행한다.

4.5.2.5 계산

계산식 중: X3 — 샘플 속 무기 비소의 함량, mg/kg ;

m5 — 측정용 샘플 증류액 속의 비소 질량, μg ;

m6 — 시약용액 중 비소 질량, μg ;

m7 — 샘플 질량, g

결과 서술: 4.5.1.5와 동일함

4.5.2.6 오차 허용범위

GB5009.11 중 5.2.1.3과 동일함

4.6 메틸 수은

4.6.1 가스착색법(산을 이용한 설프히드릴 코튼(Sulfhydryl cotton)추출법)

● 중국 수산물 시장동향

4.6.1.1 원리

샘플 중의 메틸 수은을 염화 나트륨으로 간 후, Cu^{2+} 를 함유한 염산(1+11)에 넣는다. (Cu^{2+} 와 조직 중에서 결합한 CH_3Hg^+ 치환) 완전히 추출된 후, 분리 혹은 여과를 통해 윗층의 맑은 액체를 일정한 산성도에 이르게 조절하며 셀프히드릴 코튼으로 흡착하고 다시 염산(1+5)으로 씻어버린다. 마지막으로 벤졸로 메틸 수은을 추출해내며 가스착색법으로 분석한다.

4.6.1.2 시약

4.6.1.2.1 염화 나트륨

4.6.1.2.2 벤졸: 색도에 잡봉이 없어야 하며 그렇지 않을 경우 증류부터 다시 해야 한다.

4.6.1.2.3 황산 나트륨: 벤졸로 추출하되 농축액 색도에 잡봉이 없어야 한다.

4.6.1.2.4 염산(1+5): 양질의 순염산을 취하여 같은 체적의 물을 섞어 끓인다. 증류되어 나온 염산은 염산(1+1)로서 희석하여 조제한다.

4.6.1.2.5 염화구리 용액(42.5g/L).

4.6.1.2.6 수산화 나트륨 용액(40g/L): 40g의 수산화 나트륨에 물을 넣어 1000mL가 될 때까지 희석한다.

4.6.1.2.7 염산(1+11): 83.3mL의 염산(양질, 순)에 물을 넣어 1000mL가 될 때까지 희석한다.

4.6.1.2.8 용리액(pH3~3.5): 염산(1+11)으로 물의 pH를 3~3.5로 조절한다.

4.6.1.2.9 셀프히드릴 코튼(Sulfhydryl cotton): 250mL의 마개 있는 추형 병용기에 순서대로 35mL의 무수 아세트산, 16mL의 빙초산, 50mL의 치오글리콜산, 0.15mL의 황산, 5mL의 물을 넣어 잘 섞는다. 냉각 후, 14g의 탈지면을 넣어 부단히 뒤집어 누르는바 숨이 완전히 침투되면 마개를 닫아 상온 배양상자 속에 둔다. $37\pm 0.5^\circ\text{C}$ 에서 나흘동안 보온(40°C 초과하지 않도록 주의할 것)한 후, 꺼내서 중성에 가깝도록 물로 씻어내고 물기를 제거한 후 도자기 접시 위에 놓고 다시 $37\pm 0.5^\circ\text{C}$ 항온상자에서 마를 때까지 건조시킨다. 완성품을 브라운색 병에 넣고 냉장고에 넣어 나중에 사용한다.(사용 전, 셀프히드릴 코튼(Sulfhydryl cotton)이 메틸 수은에 대한 흡착력이 95%이상이어야만 사용 가능하다).

주: 모든 시약은 벤зол로 추출하며 추출액은 가스착색에서 메틸 수은의 최고봉을 보여서는 안 된다.

4.6.1.2.10 메틸 수은 표준 용액: 저울로 0.1252g의 염화 메틸 수은을 정확하게 뜨고, 벤졸을 이용해 100mL 용량의 병에 용해한 후, 벤졸을 넣어 눈금만큼 될 때까지 희석한다. 이 용액은 1ML당 1.0mg의 메틸 수은에 해당한다. 냉장고에 넣어 보관한다.

4.6.1.2.11 메틸 수은 표준 사용액: 1.0mL의 메틸 수은 표준 용액을 취하여 100mL 용량의 병에 용해한 후, 벤졸을 넣어 눈금만큼 될 때까지 희석한다. 이 용액은 1ML당 10 μ g의 메틸 수은에 해당한다. 이 용액 1.0mL를 취하여 100mL 용량의 병에 넣은 후, 염산(1+5)를 넣어 눈금만큼 될 때까지 희석한다. 이 용액은 1ML당 0.1 μ g의 메틸 수은에 해당한다. 사용할 시점에 가서 현장에서 조제한다.

4.6.1.2.12 메틸오렌지 시액(1g/L)

4.6.1.3 측정기

4.6.1.3.1 가스착색기: 63Ni 전자 포착 검출기 혹은 트리튬 전자 포착 검출기.

4.6.1.3.2 산도계

4.6.1.3.3 분리기: 50~80mL의 분리관을 가진다.

4.6.1.3.4 설프히드릴 코튼(Sulfhydryl cotton)관: 내경 6mm, 길이 20cm, 한쪽을 약하게 늘린(내경 2mm) 유리관 내에 0.1~0.15g의 설프히드릴 코튼(Sulfhydryl cotton)을 넣고 골고루 메워주되, 사용할 시점에 가서 현장에서 만든다.

4.6.1.3.5 유리 측정기: 초산(1+20)을 1박1일동안 불렀다가 흐르는 물에 깨끗하게 행군다.

4.6.1.4 분석 절차

4.6.1.4.1 가스착색 참고조건

4.6.1.4.1.1 Ni63전자 포착 검출기: 관기동 온도는 185 $^{\circ}$ C, 검출기 온도는 260 $^{\circ}$ C, 기화실 온도는 215 $^{\circ}$ C

● 중국 수산물 시장동향

4.6.1.4.1.2 트리튬 전자 포착 검출기: 관기둥 온도는 185℃, 검출기 온도는 190℃, 기화실 온도는 185℃

4.6.1.4.1.3 운반기체: 고순도 질소, 유량은 60mL/min(측정기 선택의 최적조건).

4.6.1.4.1.4 착색 컬럼: 내경 3mm, 길이 1.5m의 유리기둥 내에 7%(m/m)의 PEGS 혹은 1.5%(m/m)OV-17과 1.95%QF-1 혹은 5%(m/m)의 DEGS 고정액을 바른 60~80눈의 Chromosorb WAWDMCS를 장치한다.

4.6.1.4.2 측정

1.00~2.00g의 껍질, 지느러미를 제거한 잘 다져진 물고기살(5g의 칸 새우, 다짐)에 같은 량의 염화 나트륨을 넣고 막자 사발 속에서 잘 다진 후, 0.5mL의 염화구리 용액(42.5g/L)을 넣고 살살 저어 섞는다. 30mL의 염산(1+11)을 여러차례에 나누어 100mL 마개 달린 추형 병용기에 전량 부어넣은 후, 격렬하게 5분간 흔들어 30분 동안 방치(진탕기로 30분간 흔들어도 됨)한다. 샘플액 전액을 50mL의 분리관에 넣고 5mL의 염산(1+11)으로 추형 병용기를 헹군 후, 세제액과 샘플액을 합병하여 10분간 분리(회전속도는2000r/min) 시킨다. 윗층의 맑은 액체는 전부 100mL의 깔때기에 넣고 가라앉은 찌꺼기에는 다시 10mL의 염산(1+11)을 넣어 유리막대기로 잘 저은 뒤, 분리시킨다. 두번의 분리 용액을 합병한다.

염산(1+11)과 같은 량의 수산화 나트륨 용액(40g/L)을 넣어 중화시키고 1~2방울의 메틸오렌지 시액을 넣어 용액이 황색이 되도록 조절한다. 다시 염산(1+11)을 넣어 용액이 황색에서 오렌지색으로 변하도록 하며 용액의 pH는 3~3.5 범위 내에 있다.

설프히드릴 코튼(Sulfhydryl cotton)이 들어있는 유리관을 깔때기 아래에 연결시키고 적출속도를 4~5mL/min로 하며 pH3~3.5의 용리액으로 깔때기와 유리관을 헹군다. 유리관을 취하여 유리막대기로 설프히드릴 코튼(Sulfhydryl cotton)을 꼭 내리눌러 물기를 빼낸 후, 1mL의 염산(1+5)을 넣어 다시 헹귀내고 물기를 빼내 10mL의 마개 있는 유색관에 넣어둔다.

10mL의 마개 있는 색대비 시험관 2개를 취해 각자 2.0mL의 메틸 수은 표준 사용액(0.1μg/mL)을 넣는다.

샘플 및 메틸 수은 표준 사용액을 함유한 마개 있는 색대비 시험관에 각자

1.0mL의 벤졸을 넣고 2분간 흔들어 준 후, 분층이 형성되면 벤졸액을 추출하고 소량의 황산 나트륨을 넣어 다시 흔들어 준 후, 가만히 방치해둔다. 일정량을 취해 가스착색 측정을 진행하며 최고봉을 기록하고 표준 최고봉과 비교한다.

4.6.1.5 계산

계산식 중: X4 — 샘플 속 메틸 수은의 함량, mg/kg ;

m8 — 메틸 수은 표준량, μg ;

h1 — 샘플 최고봉, mm ;

V4 — 샘플 벤졸 추출용제의 총 체적, μL ;

V5 — 측정용 샘플의 체적, μL ;

h2 — 메틸 수은의 표준 최고봉, mm ;

m9 — 샘플 질량, g

결과 서술: 보고서 계산결과 평균치는 최소 소수점 아래 두자리까지 정확해야 한다.

4.6.1.6 오차 허용범위

상대편차 $\leq 20\%$

4.6.2 EPA분석법(산을 이용한 설프히드릴 코튼(Sulfhydryl cotton)추출법)

4.6.2.1 원리

4.6.1.1.과 동일하다. 하지만, 염기성 매개질 속에서 수은계로 측정해야 하며 표준 시리즈와 정량 비교를 진행해야 한다.

4.6.2.2 시약

4.6.2.2.1 염화제일주석 용액(300g/L): 60g의 염화제일주석($\text{SnCl}_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$)을 취해 소량의 물을 부은 후, 10mL의 황산을 넣고 물을 200mL가 될 때까지 넣어 희석시킨 후 냉장고에 넣어 보관한다.

4.6.2.2.2 동이온 희용액: 50g의 염화 나트륨을 취해 물에 용해한 후, 5mL의 염화구리 용액(42.5g/L)과 50mL의 염산(1+1)을 넣고 500mL가 될 때까지 물을 넣어 희석한다.

● 중국 수산물 시장동향

4.6.2.2.3 수산화 나트륨 용액(400g/L).

4.6.2.2.4 메틸 수은 표준 용액: 저울로 0.1252g의 염화 메틸 수은을 정확하게 뜨고, 알코올을 이용해 100mL 용량의 병에 용해한 후, 물을 넣어 눈금만큼 될 때까지 희석한다. 이 용액은 1mL당 1.0mg의 메틸 수은에 해당한다. 냉장고에 넣어 보관한다.

4.6.2.2.5 메틸 수은 표준 사용액: 1.0mL의 메틸 수은 표준 용액을 취하여 100mL 용량의 병에 용해한 후, 소량의 알코올을 넣고 물을 넣어 눈금만큼 될 때까지 희석한다. 이 용액은 1mL당 10 μ g의 메틸 수은에 해당한다. 이 용액 1.0mL를 취하여 100mL 용량의 병에 넣은 후, 물을 넣어 눈금만큼 될 때까지 희석한다. 이 용액은 1mL당 0.1 μ g의 메틸 수은에 해당한다. 사용할 시점에 가서 현장에서 조제한다.

나머지 시약은 4.6.1.2.와 동일하다.

4.6.2.3 측정기

4.6.2.3.1 수은 측정계

4.6.2.3.2 pH 측정계

4.6.2.3.3 분리기: 50~80mL의 분리관을 가진다.

4.6.2.3.4 설프히드릴 코튼(Sulfhydryl cotton)관: 4.6.1.3.4.과 동일하다.

4.6.2.3.5 유리 측정기: 그 처리는 4.6.1.3.5.과 동일하다.

4.6.2.4 분석 절차

4.6.1.4.2의 첫번째, 두번째, 세번째 절차에 따라 실행한다.

세탁액을 10mL의 마개 있는 색대비 시험관에 합병하고 동이온 회용액을 10mL 될 때까지 부어넣는다. 다시 이 용액 2.0mL을 취해 동이온 회용액을 10mL 될 때까지 부어넣는다.

10mL의 마개 있는 색대비 시험관 2개를 취해 각자 5mL 동이온 회용액을 넣은 뒤, 0, 0.20, 0.40, 0.60, 0.80, 1.00mL의 메틸 수은 표준 사용액을 두 시험관에 넣고 각자 동이온 회용액을 10mL(0, 0.02, 0.04, 0.06, 0.08, 0.10 μ g의 메틸 수은에 해당함)가 될 때까지 보충한다.

샘플 및 수은 표준 용액을 차례로 수은 증기 발생기에 부어넣고, 2mL의 수산화

나트륨 용액(400g/L), 15mL 염화제일주석 용액(300g/L)을 넣는다. 증기 발생 후, 최고봉 혹은 최대수치를 기록하고 표준곡선을 그려 비교한다.

4.6.2.5 계산

계산식 중: X5 -- 샘플 속 메틸 수은의 함량, mg/kg ;

m10 -- 측정용 샘플 중 메틸 수은의 질량, μg ;

m11 -- 샘플 질량, g

결과 서술: 보고서 계산결과 평균치는 최소 소수점 아래 두자리까지 정확해야 한다.

4.6.2.6 오차 허용범위

4.6.1.6.와 동일함

4.7 카드뮴

GB/T5009.15에 따라 실행한다.

제2편 기타 수산물

본 편은 민물새우와 참새우, 바다새우, 가재 등 바다가재 및 굴(석굴, 오이스터), 바닷게, 조개, 가리맛조개 등의 각종 위생지표 측정에 적용된다.

5. 관능검사

5.1 민물새우는 GB2740에 따라 실행한다.

5.2 참새우, 바다새우, 가재 등 바다새우는 GB2741에 따라 실행한다.

5.3 굴(석굴, 오이스터)은 GB2742에 따라 실행한다.

5.4 바닷게는 GB2743에 따라 실행한다.

5.5 조개는 GB2744에 따라 실행한다.

5.6 가리맛조개는 GB2745에 따라 실행한다.

- 중국 수산물 시장동향

6. 화학적 검사

6.1 휘발성 염기질소

GB/T5009.44의 4.1에 따라 실행한다.

6.2 pH값—산도계법

굴(석굴, 오이스터)에 적용됨

6.2.1 원리

산도계를 이용해 샘플 수용액의 pH값을 직접 측정한다.

6.2.2 측정기

산도계(정확도는 0.05이상)

6.2.3 분석 절차

10.00g의 분쇄 샘플에 끓여서 냉각시킨 물을 100mL가 될 때까지 붓고, 잘 저어 30분간 담근 후, 여과 혹은 분리를 통해 얻은 50mL의 여과액을 100mL의 비커에 넣고 산도계로 pH값을 측정한다.

결과 서술: 보고서 계산결과 평균치는 최소 소수점 아래 두자리까지 정확해야 한다.

6.2.4 오차 허용범위

평행 측정 오차 허용범위 $\leq 0.1\text{PH}$

6.3 수은

GB/T5009.17에 따라 실행한다.

6.4 BHC, DDT

GB/T5009.19에 따라 실행한다.

6.5 무기 비소

4.5에 따라 실행한다.

6.6 메틸 수은

4.6에 따라 실행한다.

6.7 카드뮴

GB/T5009.15에 따라 실행한다.

부가설명:

본 기준은 위생부 위생감독사에서 제기하였다.

본 기준은 상해시 식품위생감독검역소, 강소성위생방역소, 항주시위생방역소, 위생부 식품위생 감독검역소, 청해성 위생방역소, 복건성 위생학교에서 책임지고 초안을 작성 한 것이다.

본 기준은 위생부에서 의뢰한 것으로, 기술적 귀속기관은 위생부 식품위생감독 검역소로서 그 해석을 책임진다.

- 중국 수산물 시장동향

4. 기타 유용한 웹사이트

- 중국국가통계국 <http://www.stats.gov.cn/>
- 중국세관총서 <http://www.customs.gov.cn/>
- 중국국가품질감독검사검역총국 <http://www.aqsiq.gov.cn/>
- 중국국가세무총국 <http://www.chinatax.gov.cn/>
- 중국수산망 <http://www.chinafishery.net/>
- 중국산동위해수산물도매시장 <http://www.wh-fishmarket.com/>
- 중국농업부 <http://www.moa.gov.cn/>
- 중국수산업계망 <http://www.fisherynet.cn/>
- 중국어업정보망 <http://www.fisherynet.cn/>
- 중국어업정부망 <http://www.cnfm.gov.cn/>
- 중국상해수산업계협회 <http://www.fishery.org.cn/>
- 중국상해동천수산물시장 <http://www.tcfishery.com/>

5. 북경·상해 소비자 설문지

수산물 소비 설문조사(북경)

_____시 _____구

2010년 ____월 ____일

안녕하십니까?

※ 주의사항 :

1. 수산물 소비 시의 실제 상황에 따라 선택하십시오.
2. ‘√’ 기호가 있는 문제에 대해서 여러 답안을 선택할 수 있습니다.
3. 본 조사에서 말하는 수산물은 민물 생선, 바닷물 생선, 새우류, 조개류 등 식용이 가능한 수산물입니다.

기본 정보 :

성별	<input type="checkbox"/> 남		<input type="checkbox"/> 여		
결혼 여부	<input type="checkbox"/> 기혼		<input type="checkbox"/> 미혼		
학력	<input type="checkbox"/> 중학교 및 이하	<input type="checkbox"/> 고등학교	<input type="checkbox"/> 대학교	<input type="checkbox"/> 대학원생	
연령	<input type="checkbox"/> 20-29세	<input type="checkbox"/> 30-39세	<input type="checkbox"/> 40-49세	<input type="checkbox"/> 50-59세	<input type="checkbox"/> 60세 이상
직종	<input type="checkbox"/> 공무원 <input type="checkbox"/> 교육자 <input type="checkbox"/> 화이트칼라(사무직) <input type="checkbox"/> 블루칼라(생산직) <input type="checkbox"/> 개인 사업자 <input type="checkbox"/> 기타_____				
가정 인원수	<input type="checkbox"/> 1인	<input type="checkbox"/> 2인	<input type="checkbox"/> 3인	<input type="checkbox"/> 4인 이상	
가정 월수입	<input type="checkbox"/> 2,000위안 이하		<input type="checkbox"/> 2,000-4,000위안	<input type="checkbox"/> 4,000-7,000위안	
	<input type="checkbox"/> 7,000-10,000위안		<input type="checkbox"/> 10,000위안 이상		

소비 특징 :

1. 주로 어떤 수산물을 구매하십니까?
신선 수산물 냉장 수산물 냉동 수산물 냉동어류피레트
절임 제품 통조림 기타 가공 제품
2. 가장 많이 구매하는 수산물 품목은 무엇입니까?
민물 생선 바닷물 생선 조개류 계류 새우류 해조류

● 중국 수산물 시장동향

3. 수산물 구매할 때 가장 중요시하는 것은 무엇입니까?
가격 신선도 안전성 포장
4. 매월의 수산물 소비 빈도는 어떻게 되십니까?
매일 두세 날에 한번 일주일에 한번 일주일 이상에 한번
5. 매월 가정의 수산물 소비 지출은 어떻게 되십니까?
100위안 이하 100-300위안 300-500위안 500위안 이상
6. 주로 어디서 수산물을 구매하십니까?
근처에 있는 대형매장 재래시장 도매시장 수산물 전문점
7. 7번 문제의 답안을 선택하는 원인은 무엇입니까?
가격 환경 신선도 안전성 편리 정도 기타

소비 추세 :

8. 수입 수산물을 들어보거나 먹어본 적이 있으십니까?
없습니다 있습니다(있으면 9-12번 문제를 계속 답하십시오)
9. 수입 수산물을 안 경로는 무엇입니까?
광고 판촉행사 친구 소개 우연히 발견
10. 수입 수산물의 가격은 어떻다고 생각하십니까?
너무 높습니다 비교적으로 높습니다 국산 제품과 비슷합니다
11. 수입 수산물을 좋아하는 원인은 무엇입니까?
신선하기 때문입니다 안전성이 높기 때문입니다
포장이 잘 돼 있기 때문입니다 소비 수준을 나타낼 수 있기 때문입니다
12. 수입 수산물을 좋아하지 않으면 그 원인은 무엇입니까?
가격이 비싸기 때문입니다 국산 제품과 차이가 없기 때문입니다
품질에 대해 믿지 않기 때문입니다 기타
13. 수산물을 가장 많이 소비하는 장소는 어디입니까?
고급 식당 작은 식당 포장마차 집 기타

14. 가장 많이 보는 수입 수산물은 어느 나라에서 수입하는 것입니까?
러시아 한국 노르웨이 캐나다 기타
15. 어느 나라의 수산물을 좋아하십니까?
러시아 한국 노르웨이 캐나다 기타
16. 15번 문제의 답안을 선택하는 원인을 무엇입니까?
제품이 고급스럽기 때문입니다 가격이 합리적이기 때문입니다
품질이 좋고 안전성이 높기 때문입니다 소비 습관 때문입니다
17. 어느 종류의 한국산 수산물을 아십니까?
바닷물 생선 조개류 해조류 계류
새우류 오징어 기타
18. 주변에 한국산 수산물을 구매하는 편리 정도는 어떻게 되십니까?
매우 편리합니다 비교적으로 편리합니다
편리하지 않습니다 구매할 데가 없습니다
19. 한국산 수산물에 대한 선호도는 어떻게 되십니까?
매우 선호합니다 비교적으로 선호합니다
보통입니다 흥취가 없습니다
20. 한국산 수산물을 추천한다면 시식할 의향이 있으십니까?
있습니다 잘 모르겠습니다 없습니다

감사합니다.

수산물 소비 설문조사(상해)

_____시 _____구

2010년 _____월 _____일

안녕하십니까?

※ 주의사항 :

1. 수산물 소비 시의 실제 상황에 따라 선택하십시오.
2. ‘√’ 기호가 있는 문제에 대해서 여러 답안을 선택할 수 있습니다.
3. 본 조사에서 말하는 수산물은 민물 생선, 바닷물 생선, 새우류, 조개류 등 식용이 가능한 수산물입니다.

기본 정보 :

성별	<input type="checkbox"/> 남		<input type="checkbox"/> 여	
결혼 여부	<input type="checkbox"/> 기혼		<input type="checkbox"/> 미혼	
학력	<input type="checkbox"/> 중학교 및 이하	<input type="checkbox"/> 고등학교	<input type="checkbox"/> 대학교	<input type="checkbox"/> 대학원생
연령	<input type="checkbox"/> 20-29세	<input type="checkbox"/> 30-39세	<input type="checkbox"/> 40-49세	<input type="checkbox"/> 50-59세 <input type="checkbox"/> 60세 이상
직종	<input type="checkbox"/> 공무원 <input type="checkbox"/> 교육자 <input type="checkbox"/> 화이트칼라(사무직) <input type="checkbox"/> 블루칼라(생산직) <input type="checkbox"/> 개인 사업자 <input type="checkbox"/> 기타_____			
가정 인원수	<input type="checkbox"/> 1인	<input type="checkbox"/> 2인	<input type="checkbox"/> 3인	<input type="checkbox"/> 4인 이상
가정 월수입	<input type="checkbox"/> 1,000위안 이하		<input type="checkbox"/> 1,000-2,000위안	
	<input type="checkbox"/> 4,000-7,000위안		<input type="checkbox"/> 7,000-10,000위안 <input type="checkbox"/> 10,000위안 이상	

소비 특징 :

1. 주로 어떤 수산물을 구매하십니까?
신선 수산물 냉장 수산물 냉동 수산물 냉동어류피레트
절임 제품 통조림 기타 가공 제품
2. 가장 많이 구매하는 수산물 품목은 무엇입니까?
민물 생선 바닷물 생선 조개류 계류 새우류 해조류
3. 수산물 구매할 때 가장 중요시하는 것은 무엇입니까?
가격 신선도 안전성 포장

4. 매월의 수산물 소비 빈도는 어떻게 되십니까?
매일 두세 날에 한번 일주일에 한번 일주일 이상에 한번
5. 매월 가정의 수산물 소비 지출은 어떻게 되십니까?
100위안 이하 100-300위안 300-500위안 500위안 이상
6. 주로 어디서 수산물을 구매하십니까?
근처에 있는 대형매장 재래시장 도매시장 수산물 전문점
7. 7번 문제의 답안을 선택하는 원인은 무엇입니까?
가격 환경 신선도 안전성 편리 정도 기타

소비 추세 :

8. 수입 수산물을 들어보거나 먹어본 적이 있으십니까?
없습니다 있습니다(있으면 9-12번 문제를 계속 답하십시오)
9. 어느 나라의 수산물을 좋아하십니까?
한국(오징어) 러시아(대구) 노르웨이(연어) 캐나다 기타
10. 수입 수산물을 안 경로는 무엇입니까?
광고 판촉행사 친구 소개 우연히 발견
11. 수입 수산물의 가격은 어떻다고 생각하십니까?
너무 높습니다 비교적으로 높습니다 국산 제품과 비슷합니다
12. 수입 수산물을 더 좋아하십니까? 수입수산물을 더 좋아하신다면 그 원인은 무엇입니까?
종류가 많기 때문입니다 가격이 합리적이기 때문입니다
안전성이 높기 때문입니다 구매가 편리하기 때문입니다
- 12-1 수입 수산물을 더 좋아하지 않는다면 그 원인은 무엇입니까?
가격이 비싸기 때문입니다 일반 제품과 차이가 없기 때문입니다
제품에 대해 믿지 않기 때문입니다 품질이 일정하지 않기 때문입니다.
13. 수산물을 가장 많이 소비하는 장소는 어디입니까?
고급 식당 작은 식당 포장마차 집

● 중국 수산물 시장동향

14. 한국요리를 드셔본 적이 있으십니까?

없습니다 있습니다

14-1 있다면 자주(일주일에 한번씩 또는 그 이상) 가십니까?

아니오 네

14-2 한국요리를 드실 때 수산물을 선택하시겠습니까?

아니오 네

15. 주변에 한국산 수산물을 구매하는 편리 정도는 어떻게 되십니까?

매우 편리합니다 비교적으로 편리합니다
편리하지 않습니다 구매할 데가 없습니다

16. 한국산 수산물에 대한 선호도는 어떻게 되십니까?

매우 선호합니다 비교적으로 선호합니다
보통입니다 별 관심이 없습니다

17. 한국산 수산물을 추천한다면 시식할 의향이 있으십니까?

있습니다 잘 모르겠습니다 없습니다

감사합니다.

중국 수산물 시장동향

발행처 : 농수산물유통공사

발행일 : 2010년 11월

주소 : 서울시 서초구 양재동 232 aT센터

조사참여 : 상해 aT 센터

상해해양대학경제관리학원 孙琛 박사 및 연구원

총괄-식품수출정보팀(윤미순 대리)

문의처 : 농수산물유통공사 식품수출정보팀

02) 6300-1394

본 자료는 KATI(www.kati.net) > 무역정보 > 발간책자를 통해서도 보실 수 있습니다

※ 우리 공사는 임직원에 대한 부정비리 신고 편의를 도모하고자 수신자부담 「24시간 부정비리 신고 모바일 핫라인(080-112-2580)」을 개설하였습니다. 신고내용은 비밀이 절대 보장되오니 안심 하시고 신고하여 주시기 바랍니다.

