



2022 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사



No. | 202209-18
품목 | 넙치
HS CODE | 0301.99-8000
국가 | 미국(U.S.A)
구분 | 시장분석형





CONTENTS

I. 요약	04
II. 시장규모	
1. 미국 넙치 생산규모	06
2. 한국 넙치 생산규모	07
3. 미국 넙치 수입규모	08
4. 미국 넙치 수입금액	09
III. 시장트렌드	
1. 코로나 19 이후 미국 수산물 소비 증가	11
2. 미국 내 넙치, 주로 필렛 형태로 유통	12
3. 가정 안팎에서 모두 즐길 수 있는 넙치	13
4. 미국 넙치 활용 레시피, 스테이크 및 튀김 위주	14
IV. 유통채널	
1. 미국 넙치 유통구조	16
2. 미국 넙치 유통가격	17
3. 미국 넙치 B2B 유통채널	19
4. 미국 넙치 B2C 유통채널	23





CONTENTS

V. 진입장벽

1. 넙치 통관 및 검역 절차	28
2. 넙치 수출 전 사전 준비	29
3. 넙치 국내 수출 신고 및 통관	40
4. 넙치 국내 수출 검역 및 검사	42
5. 넙치 미국 수입 신고 및 통관	44
6. 넙치 미국 수입 검역 및 검사	46

VI. 수입·유통업체 인터뷰

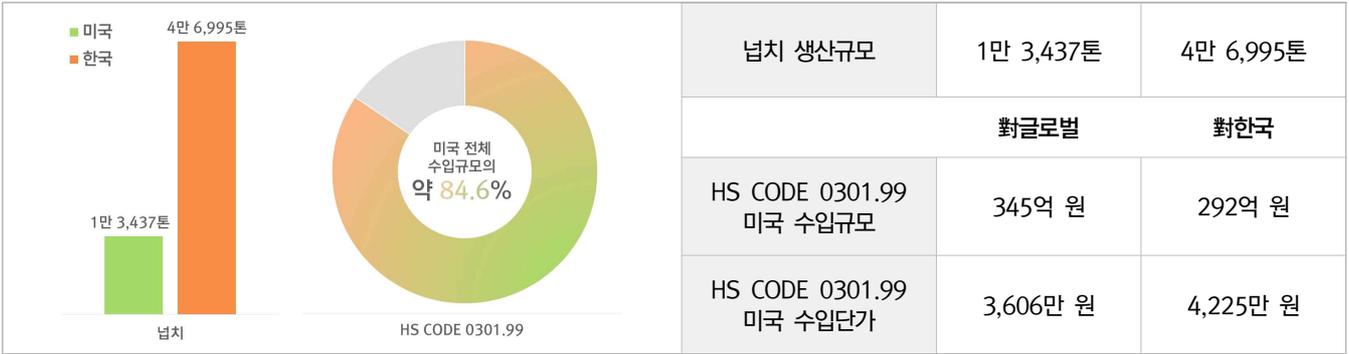
Interview ① 바라나USA(Barana USA)	48
Interview ② OM씨푸드(OM Seafood)	50
Interview ③ 아메리칸씨푸드(AMERICAN SEAFOOD IMPORTS)	52

※ 참고문헌	54
--------	----



Summary

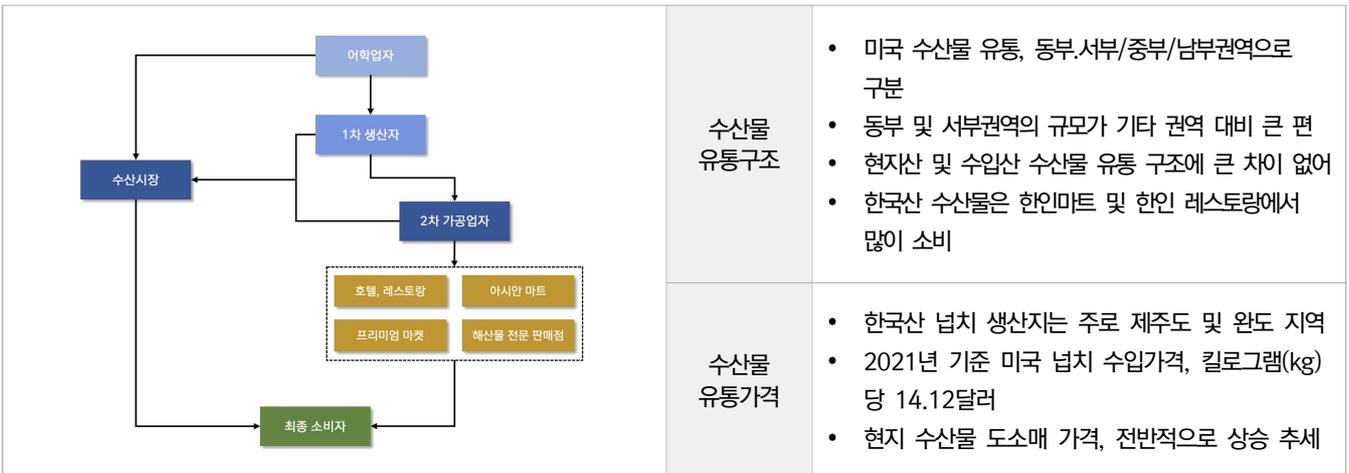
■ 시장분석



■ 시장트렌드

Topic ①	코로나 19 이후 미국 내 냉장 및 냉동 수산물 수요 증가
Topic ②	한국산 수산물은 주로 아시아계 유통망을 통해 공급되며, 넙치는 주로 냉장 및 냉동 필렛 형태로 유통
Topic ③	미국에서 환살 생선은 비린 맛이 적고 단백질이 풍부해 선호도가 높은 편
Topic ④	현지 소비자들은 수산 원물보다 수산가공식품, 불에 익힌 제품을 선호

■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	미국 식품의약국, 미국 해양대기국, 미국 관세국경보호청 등	국내 수출 검역 및 검사	식용 수산 동물 중 어류는 수출 시 검역대상 지정 수산물에 해당
수출 전 사전 준비	식품의약국 식품 시설 등록 및 시설등록번호(FFR) 발급 必	미국 수입신고 및 통관	서면 또는 전자시스템을 통한 수입신고 물품 도착 전 사전 통지 필요
국내 수출신고 및 통관	수출신고 및 통관 시 수출신고서, 선하증권, 송장 등 제출 필요	미국 수입검역 및 검사	사전 통지 내용 및 수입신고 정보를 바탕으로 화물 검사 여부 결정

■ 수입·유통업체 인터뷰

Point 01.	<ul style="list-style-type: none"> 최근 미국 수산물 시장에서 통조림 제품의 수요 증가 추세 현지에서는 알래스카 지역 넙치의 수요가 높으며 한국산 넙치의 주요 소비층은 아시아계 소비자 미국 소비자들은 주로 넙치를 구워서 스테이크 형태로 섭취하는 방식 선호
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> 현지 소비자의 주요 구매 고려요인은 신선도, 안전성, 가격 등 수산시장이나 슈퍼마켓, 수산물 전문점, 온라인 몰 등이 소비자들의 주요 넙치 구매 경로 최근 현지 신선 수산물 품목의 가격 전반적으로 상승하는 추세



II. 시장규모

1. 미국 생선 시장규모
2. 한국 넙치 생산규모
3. 미국 넙치 수입규모
4. 미국 넙치 수입금액

1. 미국 넙치 생산규모

미국 국가 일반 정보¹⁾

면적	983만km ²
인구	3억 3,189만 명
GDP	24조 8,000억 달러
1인당 GDP	7만 4,725달러

▶ 미국 2020년 넙치 생산규모 약 1만 3,437톤 기록

2020년 미국에서 생산되는 넙치는 총 4종(Pacific halibut, Greenland halibut, Bastard halibuts nei, Atlantic halibut)으로 어선어업으로만 생산되는 것으로 확인됨. 지난 10년(2011-2020년) 동안 미국의 넙치 총 생산규모는 연평균 7% 감소했음

▶ 미국 내 건강식 인식 제고로 생선 및 수산물 시장 성장 전망

2021년 미국 내 생선 및 수산물 소비는 요식업과 소매 판매 모두 견고한 성장세를 보였으며 향후 긍정적 추세가 지속될 전망이다. 미국에서 넙치는 주로 한인마트를 통해 공급되고 있으나, 건강식에 대한 인식 제고로 미국에서도 활어회에 대한 소비가 증가 추세임. 한국 냉동 기술의 발전으로 맛과 식감을 모두 살린 회 제품 생산이 가능해졌으며, 별도 준비가 필요 없는 밀키트 형태 제품을 수출하며 인기를 얻고 있는 것으로 보여짐²⁾³⁾

[표 2.1] 미국 '넙치' 생산규모

단위 : 톤



분류	2011	2012	2013	2014	2015	
마설가자미(어선어업)	19,067	15,075	13,357	10,142	10,725	
검정가자미(어선어업)	3,574	4,615	1,394	1,397	2,085	
넙치(어선어업)	1,975	1,322	1,300	2,140	1,926	
대서양 넙치(어선어업)	23	32	35	45	110	
총 생산규모	24,639	21,044	16,086	13,724	14,846	
분류	2016	2017	2018	2019	2020	CAGR ⁴⁾
마설가자미(어선어업)	10,962	11,580	9,721	11,090	10,106	-7%
검정가자미(어선어업)	2,156	2,733	1,760	2,787	2,244	-5%
넙치(어선어업)	1,444	1,397	1,711	1,340	1,044	-7%
대서양 넙치(어선어업)	130	109	61	50	43	7%
총 생산규모	14,692	15,819	13,253	15,267	13,437	-7%

자료: Fishstat]

1) 자료: 외교부, 「국가개황」, 2021

2) 자료: 유로모니터(Euromonitor), 「Fresh Food in the US」, 2021.12

3) 자료: 부산일보, 「냉동 기술 덕분에...넙치 수출 증가 '괄목상대」, 2021.08

4) 연평균성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 한국 넙치 생산규모

▶ 한국 2020년 넙치 생산규모 총 4만 6,995톤⁵⁾

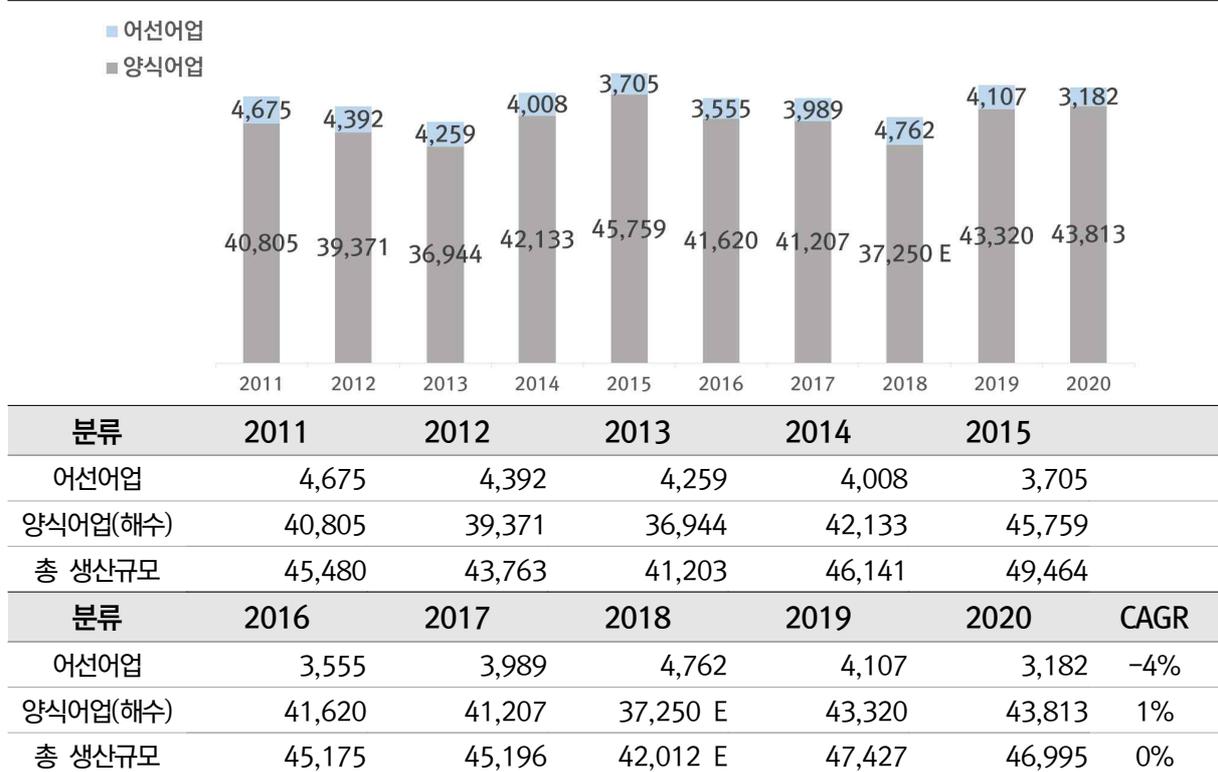
2020년 한국의 넙치(Bastard Halibut) 생산규모는 약 4만 6,995톤으로 집계됨. 최근 10년(2011-2020년)간 어선어업과 양식어업 생산규모를 합친 전체 생산규모의 연평균성장률은 전반적으로 홍보한 것으로 조사됨

▶ 한국 어선어업 넙치 생산규모 감소세

한국에서 넙치는 전체 생산규모의 약 90%가 양식어업으로 생산되고 있음. 최근 10년(2011-2020년) 동안 양식어업의 생산규모는 연평균 1%의 성장률을 보인 반면, 같은 기간 어선어업 생산규모는 연평균 4% 감소한 것으로 확인됨. 이는 어족 자원의 감소와 세계 각국의 외국 어업선박에 대한 규제가 점차 까다로워져 원양어업 생산이 축소되었기 때문이며, 감소 추세인 어선어업 수산물 생산을 충당하기 위해 양식어업 생산규모가 증가한 것으로 보임⁶⁾

[표 2.2] 한국 ‘넙치’ 생산규모⁷⁾

단위 : 톤



자료: Fishstat]

5) 어선어업 및 양식어업(해수) 생산량의 합을 의미함

6) 조선비즈, 「1인당 수산물 소비량 세계 1위 한국...연근해·원양어업 생산량은 급감」, 2020.02

7) 생산규모 수치 뒤의 'E'는 추정치를 의미함

3. 미국 납치 수입규모

● 납치 HS CODE

해당 장에서 '납치'는 'HS CODE 0301.99'로 분류됨
 HS CODE 제0301호의 품명은 '할아임'
 'HS CODE 0301.99-8000'의 품명은 '볼락(적어를 포함한다)'임

▶ HS CODE 0301.99 미국 對글로벌 수입액 약 345억 원

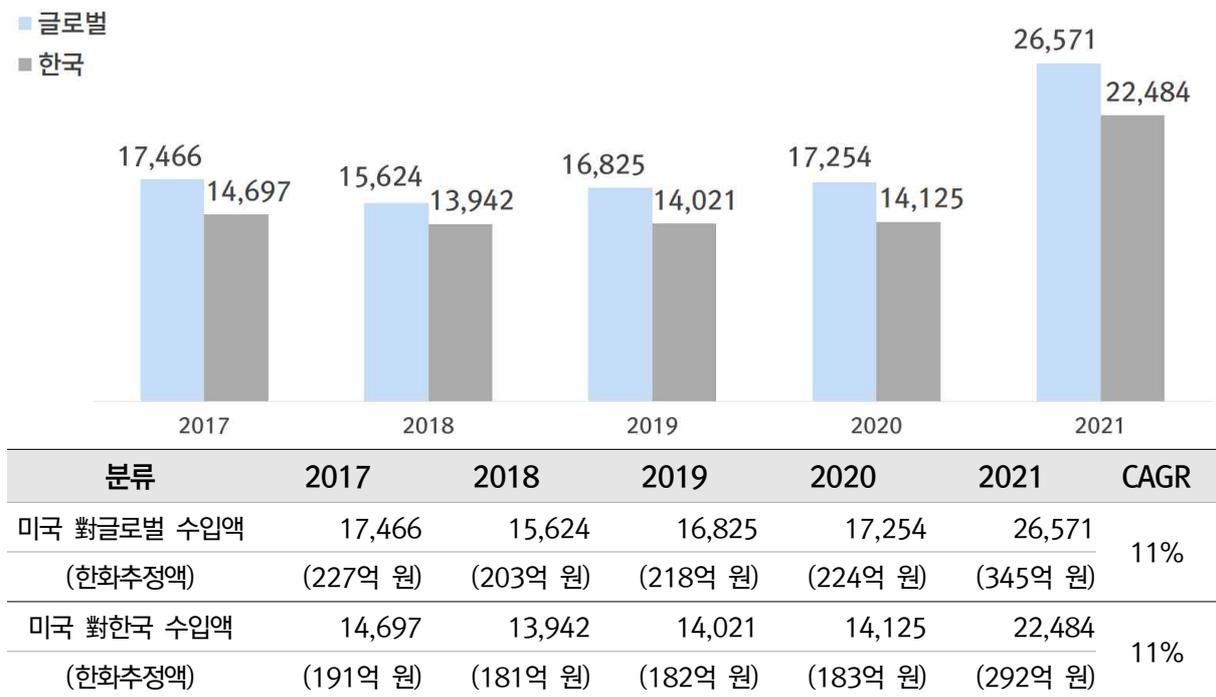
2021년 기준 HS CODE 0301.99의 미국 對글로벌 수입액은 전년 대비 약 54% 증가한 약 345억 원으로 확인됨. 최근 5년(2017-2021년)간 미국 對글로벌 HS CODE 0301.99 품목 수입액 연평균성장률은 11%로 집계됨

▶ HS CODE 0301.99 미국 對한국 수입액 1위

2021년 기준 미국 對한국 HS CODE 0301.99 품목의 수입액은 약 292억 원으로 전체 수입액 기준 1위, 점유율 약 85%를 차지했으며 최근 5년(2017-2021년)간 연평균 11% 증가함. 미국의 HS CODE 0301.99의 수입액 기준 2위는 에콰도르(약 21억 원, 최근 5년 CAGR 104%), 3위는 베트남(약 11억 원, 최근 5년 CAGR 37%) 순으로 확인됨

[표 2.3] 미국 '납치' 수입규모⁸⁾⁹⁾¹⁰⁾

단위 : 천 달러



자료 : ITC(International Trade Centre)

8) 자료: ITC(International Trade Centre)

9) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

10) 1달러=1,298.60(2022.08.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

4. 미국 납치 수입금액

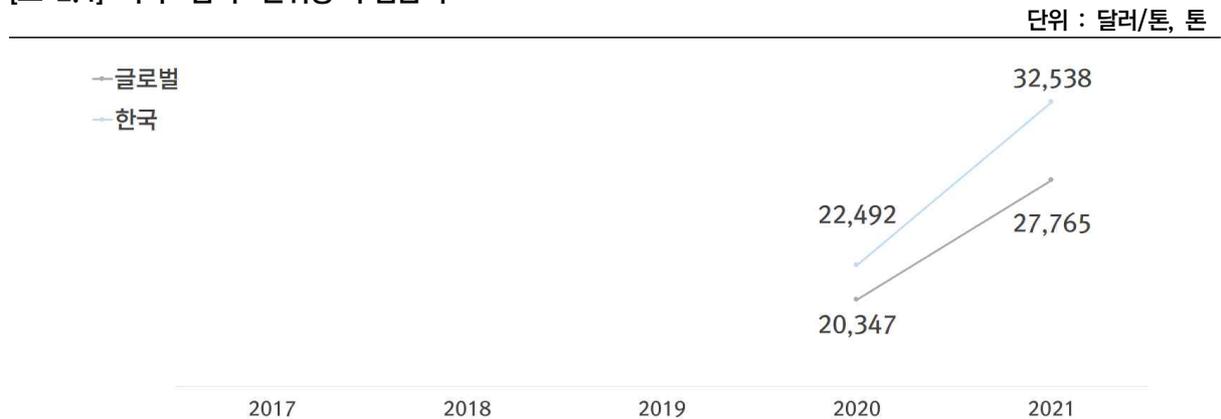
▶ **미국 HS CODE 0301.99 1톤 당 수입단가 약 3,606만 원**

2021년 기준 HS CODE 0301.99 품목의 미국 對글로벌 단위당 수입단가는 전년 대비 약 36% 상승한 약 3,606만 원으로 집계됨. 해당 품목의 수입단가는 2020년 이후로 집계되기 시작했으며, 2020년부터 2021년까지 지난 2년간 연평균 36% 상승함

▶ **미국 HS CODE 0301.99 수입단가, 한국 1위**

2021년 기준 HS CODE 0301.99 품목의 미국 對한국 수입단가는 약 4,225만 원으로 글로벌 1위에 해당함. 미국은 해당 품목의 전체 수입량 중 70% 이상을 한국에 의존하고 있으며, 최근 2년(2020-2021년)간 해당 품목의 미국 對한국 수입단가는 연평균 45% 상승한 것으로 확인됨. 글로벌 수입단가 기준 순위는 1위 한국에 뒤이어 2위 호주(약 3,237만 원), 3위 이스라엘(약 3,216만 원)으로 확인됨

[표 2.4] 미국 '납치' 단위당 수입금액¹¹⁾¹²⁾¹³⁾¹⁴⁾



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR
미국 對글로벌 수입금액				20,347	27,765	36%
(한화추정액)				(2,642만 원)	(3,606만 원)	
미국 對글로벌 수입량	0	0	0	848	957	13%
미국 對한국 수입금액				22,492	32,538	45%
(한화추정액)				(2,921만 원)	(4,225만 원)	
미국 對한국 수입량	0	0	0	628	691	10%

자료 : ITC(International Trade Centre)

11) 자료: ITC(International Trade Centre)

12) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

13) 2017년, 2018년, 2019년 미국 對글로벌 HS CODE 0301.99 수입단가는 집계되지 않음

14) 2017년, 2018년, 2019년 미국 對한국 HS CODE 0301.99 수입단가는 집계되지 않음



III. 시장트렌드

1. 코로나 19 이후 미국 수산물 소비 증가
2. 미국 내 넙치, 주로 필렛 형태로 유통
3. 가정 안팎에서 모두 즐길 수 있는 넙치
4. 미국 넙치 활용 레시피, 스테이크 및 튀김 위주

1. 코로나19 이후 미국 수산물 소비 증가

▶ 미국 수산물 소비량, 코로나 19 이후 소폭 상승

2021년 기준 미국 수산물 소매판매량은 전년대비 9% 상승한 200만 톤이었으며, 소매판매액은 285억 달러 규모였음. 소매판매는 향후 5년간 연평균 5%씩 상승하여 2026년에는 375억 달러 규모를 달성할 것으로 전망됨. 수산물 수입 시장의 그중 갑각류 카테고리는 전년대비 10% 상승한 74만 5천 톤 규모를 달성한 것으로 나타남. 다만 수산물 소비량 자체는 소폭 상승한 수준인데, 이는 미국 소비자들이 기존에는 주로 외식업체에서 수산물을 섭취하다, 코로나 19 이후로 집에서 수산물을 조리한 후 섭취하는 비중이 높아진 것이 요인인 것으로 분석됨

▶ 냉동 수산물에 대한 수요 증가

수산물, 특히 신선 수산물에 대한 선호도가 높지 않은 미국 소비자들 사이에서 냉동 및 냉장 수산물에 대한 수요가 증가하고 있음. 특히 냉동 기술의 발달로 갓 잡은 생선 및 해산물을 곧바로 냉동시켜 제품화시킬 수 있게 되었으며, 이에 냉동 수산식품에 대해 ‘안전하다’라는 이미지를 소비자들이 갖게 되면서 수요가 더욱 늘어날 것으로 보임. 2021년 기준 냉동 및 냉장 수산물은 전체 소매판매의 70%를 차지할 정도로 높은 수요를 보였으며, 그중 냉동 수산물 소매판매는 전년 대비 2.8%, 2019년 대비 40.8% 증가한 72억 달러 규모를 달성함¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾¹⁸⁾

[표 4.1] 미국 수산물 소매 시장 (백만 달러)

구분	2017	2018	2019	2020	2021
물고기 (Fish)	5,653.1	5,900.9	6,114.8	7,763.4	8,679.4
갑각류 (Crustaceans)	6,409.1	6,671.0	7,063.2	9,563.6	10,986.6
물고기 및 해산물 (Fish and Seafood)	18,404.8	19,065.4	19,575.6	25,381.5	28,497.9
연체류 (Molluscs and Cephalopods)	6,342.6	6,493.5	6,397.6	8,054.6	8,831.8

자료: 유로모니터(Euromonitor)

15) 유로모니터(Euromonitor), 「Fresh Food in the US」, 2022.02

16) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06

17) Journal of the World Aquaculture Society, 「Retail market trends for seafood in the United States」, 2022.08

18) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「US fresh, frozen seafood retail sales set records in 2021」, 2022.01

2. 미국 내 넙치, 주로 필렛 형태로 유통

▶ 미국 소비자가 가장 많이 섭취하는 수산물, ‘새우’

미국 현지인들이 가장 선호하는 수산물은 새우인 것으로 나타남. 2014년 기준 1인당 새우 1.8kg을 소비했으며, 이는 1인당 전체 식용 수산물 소비량 대비 27% 비중임. 이외에도 2020-2021년 기준 슈퍼마켓에서 판매된 수산물 중에서도 가장 높은 비율을 차지했는데, 소매판매액 기준 49억 2,100만 달러 규모였으며, 뒤를 이어 연어, 참치, 게, 랍스터 등이 차지하는 등 갑각류 수산물에 대한 선호가 두드러짐

▶ 한국 수산물은 대부분 아시아계 유통망에서 판매

현재 미국은 매년 300~500여 종의 수산물을 소비하고 있으며, 그중 90% 이상이 수입산임. 이러한 수입 수산물 중 한국산 수산물은 주로 한인마트 및 한식당을 중심으로 공급되고 있으며, 한국에서 주로 소비되는 수산물 형태 및 종류의 경우 현지 인지도가 높지 않았음. 다만 넙치는 대구나 명태의 인지도에 비해서는 적긴 하나 현지에서도 지속적인 수요를 보이고 있는 품목이었음. 다만 한국에서 주로 회나 초밥 등으로 섭취되는 것과는 달리 튀김이나 스테이크로 조리된 음식이 일반적임. 2019년 미국 해양대기청(NOAA) 조사 결과에서도 넙치는 대부분 냉동 및 냉장 필렛 형태로 가공되어 유통되고 있었음¹⁹⁾²⁰⁾²¹⁾²²⁾²³⁾

[표 4.2] 2020년 미국 종류별 1인당 수산물 소비량

구분	전체	새우	연어	틸라피아	알래스카 대구	대구	게
파운드 (pound)	19	5	2.83	1.07	0.88	0.57	0.52

자료: 미국 해양대기청(NOAA)

19) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Top 10 list of most-consumed seafood species in US revealed」, 2022.05

20) KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터, 「미국 권역별 수산물·수산물식품 시장동향」, 2019.17

21) Journal of the World Aquaculture Society, 「Retail market trends for seafood in the United States」, 2022.08

22) KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06

23) 미국 해양대기청(NOAA), 「Fisheries of the United States 2019」, 2021.05

3. 가정 안팎에서 모두 즐길 수 있는 넙치

▶ 미국의 일반적인 수산물 소비 행태

미국인들은 수산물의 위생 문제에 경각심이 높고, 조리방식에 대한 지식이 적어 일반 소매점보다는 레스토랑과 같은 음식점으로 납품되는 수산물의 비중이 더 높은 편으로, 2020년 기준 약 77%의 수산물이 음식점에서 소비된 것으로 드러남. 수산물 전문 레스토랑은 활어회, 굴 등 프리미엄 수산물을 다수 활용한 고급 수산물 레스토랑, 랍스터나 새우를 그릴에 굽는 요리를 선보이는 캐주얼 다이닝 레스토랑, 피쉬 앤 칩스, 생선살 패티 햄버거 등을 판매하는 패스트푸드 체인 레스토랑으로 구분할 수 있음

▶ 미국 내 일반적인 넙치 소비 행태

미국 소비자들은 갑각류 외에 흰살 생선에 대한 선호도가 높는데, 특유의 비린 맛이 적고 단백질이 풍부하다는 점이 그 이유임. 넙치는 대구 등과 함께 고급 음식으로 분류되어 레스토랑에서는 주로 스테이크 메뉴로 판매됨. 아시안 소비자들이 레스토랑에서 넙치를 먹는 경우는 한식당에서 활어회나 일식당에서 초밥으로 섭취하는 것이 지배적이며, 특히 일식당에서 한국산 넙치에 대한 신뢰도가 상당한 것으로 나타남. 아시아 소비자들은 가정에서도 넙치를 활어 형태로 섭취하는 경우가 많으며, 이에 아시안계 소매점에서는 냉동 및 냉장 넙치를 취급하는 것으로 보임. 이외의 현지 소비자들이 가정에서 취식하는 경우 넙치를 바로 조리하여 먹을 수 있도록 가공되어 소분 포장된 제품을 주로 구매하는 것으로 나타남²⁴⁾²⁵⁾²⁶⁾²⁷⁾

[그림 4.1] 미국 수산물 전문 레스토랑



고급 수산물 레스토랑



캐주얼 다이닝



저가형 수산물 프랜차이즈

자료: 오션프라임(Ocean Prime), 락피쉬그릴(Rock Fish Grill), 캡틴디스씨푸드(Captain D's Seafood)

24) KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터, 「미국 권역별 수산물·수산물식품 시장동향」, 2019.17

25) KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06

26) 더카운터(The Counter), 「Seventy percent of seafood is purchased when dining out」, 2020.04

27) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Survey on US seafood consumption contains surprises」, 2019.01

4. 미국 납치 활용 레시피, 스테이크 및 튀김 위주

▶ 갑각류 및 가공 수산식품에 대한 선호

미국에서는 새우나 랍스터, 게와 같은 수산물을 그릴에 구워 섭취하는 것이 일반적인 수산물 소비 방식인 것으로 나타남. 또한, 가공 환살 생선에 대한 선호도가 높는데, 이는 지방 함유량이 적고 수산물 특유의 비린 맛이 적기 때문인 것으로 예상됨. 이에 명태, 대구와 같은 환살 생선 위주의 소비가 많고 이들을 필렛이나 스테이크 형태로 가공된 제품을 선호함. 이는 납치도 마찬가지인데, 미국 내 납치 주요 소비 형태는 스테이크로 굽거나 신선(냉장) 및 냉동 필렛 형태의 납치를 튀겨서 섭취하는 것으로 나타남. 활어 납치는 주로 한인마트 또는 일식당에서 활용되고 있음

▶ 미국 내 아시아인 수산물 시장의 성장

미국 소비자들은 보통 활어회를 비롯해 조리되지 않은 ‘생(生)’ 제품을 선호하지 않는 편으로 드러남. 다만 설문조사 결과, 30% 이상의 소비자가 초밥을 섭취해본 경험이 있다고 답했으며, 회를 포함하여 생굴이나 조개 등은 기타 항목들과는 달리 긍정 응답 비율이 꾸준히 성장하고 있다는 점에 주목할 만함. 또한, 수산물에 대한 전반적인 선호도가 높아지면서 수산물을 활용한 제품이 많은 아시아 제품도 눈길을 끌고 있음. 생선 튀김이나 해물 국수, 어묵 튀김과 같은 아시아 가공 수산식품이 현지 유통 매장에 입점하는가 하면, 냉동가공 및 유통 기술의 발전으로 냉동 납치회가 현지 한인마트 등에 입점하는 등 다양한 방식으로 현지 진출이 이뤄지고 있음²⁸⁾²⁹⁾³⁰⁾³¹⁾

[그림 4.2] 미국 소매점 및 온라인몰에서 판매되고 있는 납치 필렛



자료: 알버트슨(Albertsons), 코스트코(Costco), 아마존(Amazon.com)

28) 캐나다 농업부(Agriculture Canada), 「Fish and seafood trends in the United States」, 2022
 29) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06
 30) 스태티스타(Statista), 「Share of Americans who have eaten certain raw foods 2006-2016」, 2020.11
 31) 부산일보, 「냉동 기술 덕분에... 납치 수출 증가 ‘깜짝상대」, 2021.08



IV. 유통채널

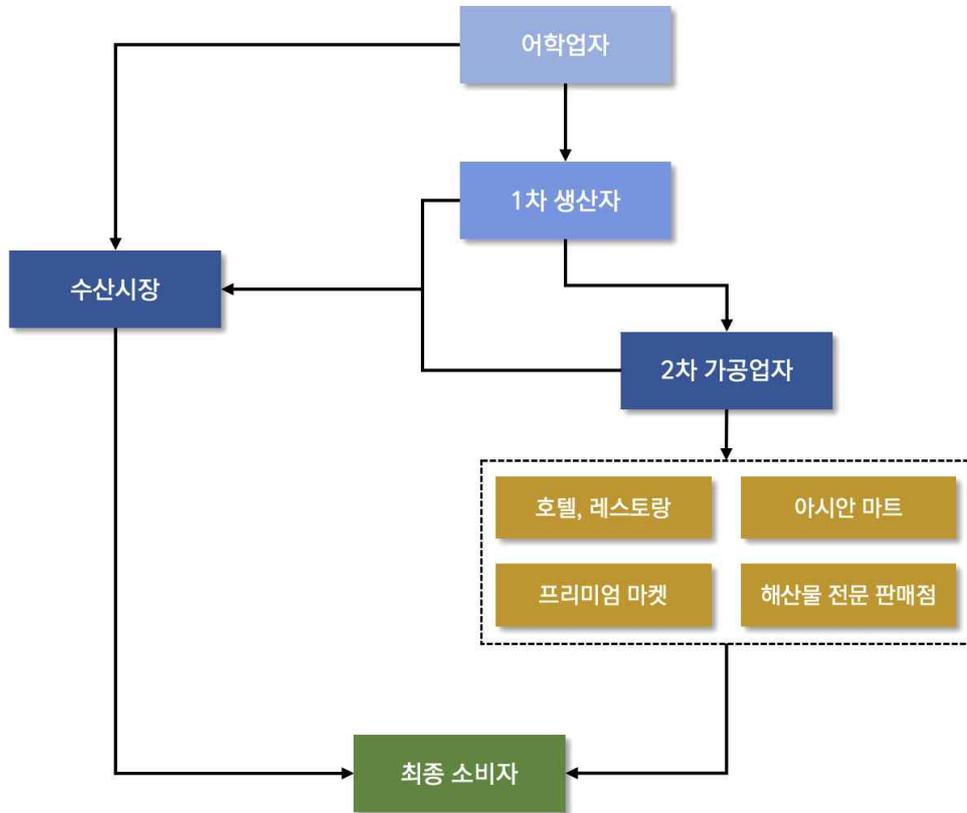
1. 미국 넙치 유통구조
2. 미국 넙치 유통가격
3. 미국 넙치 B2B 유통채널
4. 미국 넙치 B2C 유통채널

1. 미국 납치 유통구조

▶ 미국 수산물 유통, 자국산 및 수입산에 큰 차이 없어³²⁾³³⁾

미국의 수산물 유통은 동부권역, 서부권역, 중부권역, 남부권역으로 구분되며 동부권역 및 서부권역의 규모가 다른 권역과 비교하여 큰 편으로 나타남. 식자재의 경우 전문 식자재 종합도매 물류업체를 중심으로 유통되고 있고, 보통 레스토랑 등지에서 수산물을 많이 소비하는 미국 소비자들의 특성상 해당 유통경로에 주목할 필요가 있음. 수입 수산물 유통경로는 자국 수산물 유통경로와 매우 유사하며, 항공 또는 선박을 통해 미국으로 수입된 후 수입상에 의해 유통업체로 전달됨. 한국 수산물의 경우 현지 유통업체보다는 한인 마트 및 한인 레스토랑에서 대다수 소비되고 있음

[표 4.1] 미국 수산물 유통구조



자료: KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터

32) KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터, 「미국 권역별 수산물·수산식품 시장동향」, 2019.17

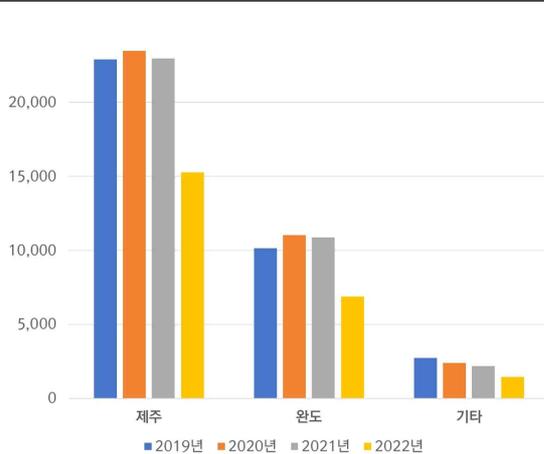
33) KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.11

2. 미국 넙치 유통가격

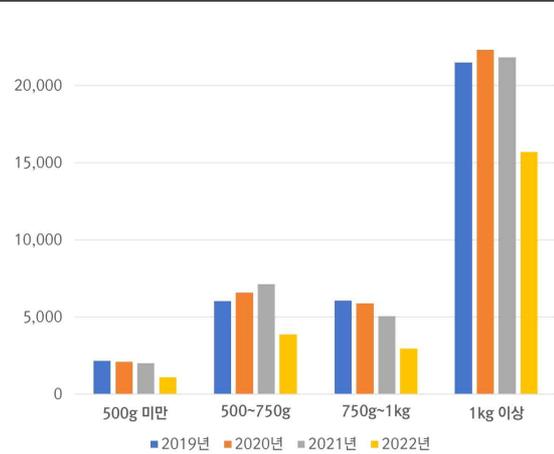
▶ 한국산 넙치 출하량 및 가격

한국산 넙치는 제주도 및 완도 지역에서 대부분 생산됨. 산지 및 도매 모두 가격은 무게에 따라 상이하며, 자세한 수치는 하기의 ‘표 4.6’ 및 ‘표 4.7’을 통해 확인 가능함. 2022년 미국 넙치 도매가격 및 연도별 넙치 소매가격은 하기의 ‘표 4.4’ 및 ‘표 4.5’를 통해 확인 가능함. 한편, 2019년 기준 미국의 넙치 수입가는 킬로그램당 14.12달러인 것으로 조사됨. 다만, 2021년 이후 운송 비용 증가로 인해 도매가 및 소매가가 상승 중인데, 일례로 2020년 기준 7달러였던 게살 도매가가 2021년에는 19달러로 상승한 것으로 나타남³⁴⁾

[표 4.2] 한국산 넙치 지역별 출하량 (톤)



[표 4.3] 한국산 넙치 크기별 출하량 (톤)



자료: KMI한국해양수산개발원 수산업관측센터

[표 4.4] 2022년 미국 넙치 도매가격

단위	가격(달러)
킬로그램(kg) 당	8.84-9.55
파운드(pound) 당	4.01-4.33
톤(tonne) 당	8,837.5

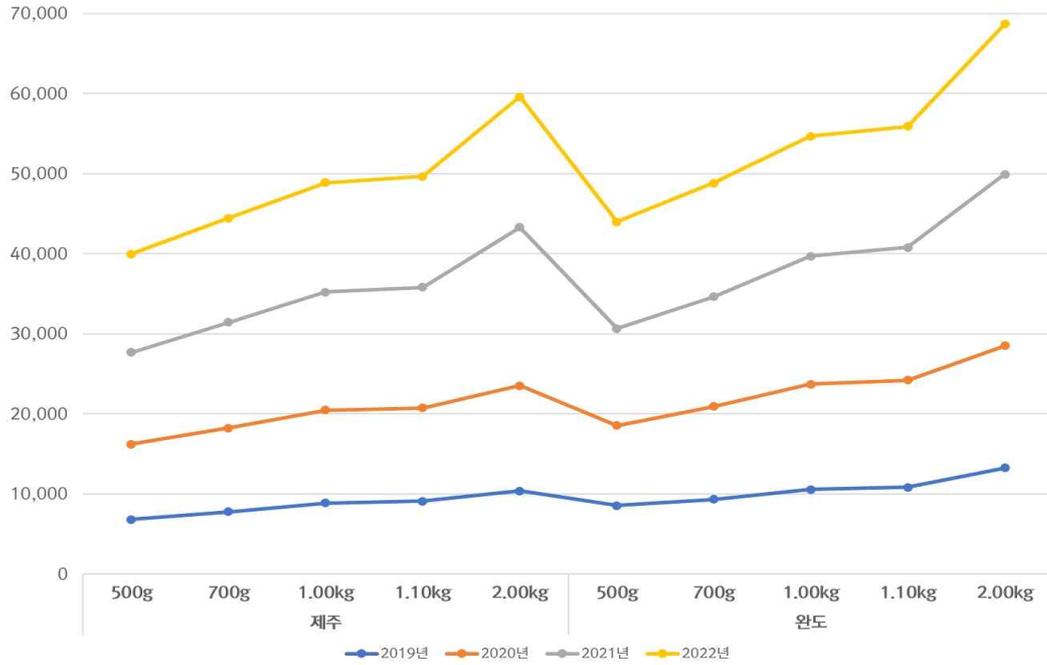
자료: 셀리나와무치(Selina Wamucii), 스태티스타(Statista)

[표 4.5] 미국 넙치 가격 (달러/파운드)

연도	가격
2015	4.86
2016	5.05
2017	4.75
2018	4.07
2019	4.02

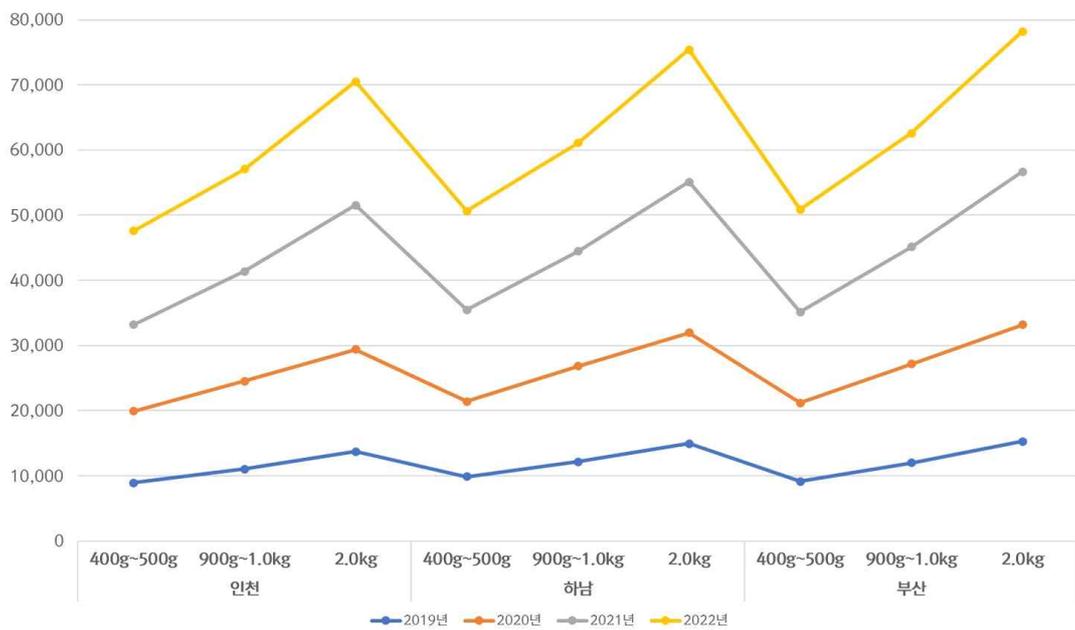
34) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「High material, transportation costs continue to impact US seafood industry」, 2021.09

[표 4.6] 한국산 넙치 산지 가격 (원/kg)



자료: KMI한국해양수산개발원 수산업관측센터

[표 4.7] 한국산 넙치 도매가격 (원/kg)



자료: KMI한국해양수산개발원 수산업관측센터

3. 미국 넵치 B2B 유통채널 ① 풀턴 수산시장

기업 기본 정보	기업명	풀턴 수산시장(Fulton Fish Market)	
	기업구분	도매시장	
	홈페이지	www.newfultonfishmarket.com	
	위치	뉴욕(New York)	
	규모	매출액(*20)	10억 달러(한화 약 1조 2,999억 원) ³⁵⁾
	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> 일일 수산물 취급량(*21): 200만 파운드 	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 1822년 설립 당시부터 미 동부 최대 규모의 수산 시장이었음 현재 미국에서 운영 중인 가장 오래된 수산 시장이며 일본의 前 츠키지시장(現 도요스시장)에 이어 세계에서 2번째로 규모가 큰 수산 시장이기도 함 2005년에는 헌츠 식품 도매시장, 뉴욕 터미널 프로듀스(청과상) 등이 위치한 헌츠포인트(Hunt's Point)로 장소를 이전하였으며, 이전과 구분짓기 위해 뉴풀턴(New Fulton) 수산시장으로 부르기도 함 2015년 온라인몰(fultonfishmarket.com)을 위한 홈페이지를 개설함 		
매장정보	주요정보	<ul style="list-style-type: none"> 뉴풀턴(New Fulton) 수산시장 조합은 미국 내 수산물 도매업자간 최대 컨소시엄을 결성한 것으로, 약 40여 개의 수산물 도매업체가 활동 중임 뉴욕 총 수산물 수요의 1/3을 담당하고 있음 HACCP 시설을 구비하는 등 현대식 시설을 갖춘 유통 허브 	
	매장 전경	 	
협력방법	소싱제품	- 각종 수산물	
	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> 홈페이지를 통한 등록 (fultonfishmarket.com/pages/vendor-inquiries) 해당 주소에 접속하여 정보 기입 (제품명, 기업명, 원산지 등) 문의 사항 연락처 전화번호: +1-718-842-8908 이메일: customerservice@fultonfishmarket.com 	

자료: 풀턴 수산시장(Fulton Fish Market)

사진 자료: 뉴욕타임즈(New York Times), 헌츠포인트익스프레스(Hunts Point Express)

3. 미국 넓치 B2B 유통채널 ② 파이크플레이스마켓

기업 기본 정보	기업명	파이크플레이스마켓(Pike Place Market)			
	기업구분	도매시장			
	홈페이지	www.pikeplacemarket.org			
	위치	워싱턴(Washington)			
	규모	매출액('17)	1,150만 달러(한화 약 149억 원)		
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1907년 설립됨 • 농수산물 직거래장을 비롯하여 레스토랑, 수공예품 판매점 등이 한데 어우러진 재래시장 형태의 공간으로 시애틀(Seattle)의 대표적인 관광 명소임 • 1971년 시애틀 시민들의 투표를 통해 파이크플레이스마켓을 보존하기 위한 위원회 등을 설치하였고, 그 결과 형성된 파이크플레이스마켓 보존 및 발전 기구(Pike Place Market PDA)가 운영 주체임 			
매장정보	주요정보	<ul style="list-style-type: none"> • 생선을 던지는 것으로 유명해진 파이크플레이스피쉬마켓(Pike Place Fish Market)을 비롯하여 총 네 개의 수산물 판매점을 보유함 • 그중 파이크플레이스피쉬마켓은 1930년부터 파이크플레이스마켓에서 운영되었고, 다른 세 매장 모두 40-50년간 운영을 지속함 			
	매장 전경				
협력방법	소싱제품	- 각종 수산물			
	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 문의 사항 연락처 - 전화번호(Pike Place Fish Market): +1-206-682-7181 - 전화번호(Pure Food Fish): +1-206-622-5765 - 전화번호(City Fish Co.): +1-206-682-9329 - 전화번호(Jack's Fish Spot): +1-206-467-0514 			

자료: 파이크플레이스마켓(Pike Place Market), 시애틀비즈니스매거진(Seattle Business Magazine)

사진 자료: 파이크플레이스마켓(Pike Place Market)

35) 풀턴 수산시장 홈페이지 내 설명을 기준으로 작성됨

3. 미국 넓치 B2B 유통채널 ③ 맥코믹&슈믹스

기업 기본 정보	기업명	맥코믹&슈믹스 (McCORMICK & SCHMICK'S)	
	기업구분	레스토랑	
	홈페이지	www.mccormickandschmicks.com	
	위치	텍사스(Texas)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 26개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1974년에 설립된 고급 수산물 레스토랑 • 오레건주 포틀랜드에 위치한 메로 특화 레스토랑이었던 Jake's Famous Crawfish Restaurant를 구매한 후 맥코믹&슈믹스 설립 • 2012년 Landry's inc.에 합병됨 	
매장정보	주요정보	<ul style="list-style-type: none"> • 직접 조제한 칵테일이나 해피아워 등 주류 및 바 관련 경험에 특화된 수산물 레스토랑 • 수산물 및 스테이크를 함께 판매하고 있으며, 연어나 굴과 같은 고급 수산물을 주로 취급함 	
	매장 전경	 	
협력방법	소싱제품	- 각종 수산물, 스테이크용 육류, 주류, 유기농 채소	
	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 문의 사항 연락처 - 전화번호[Landry's]: +1-713-850-1010 - 전화번호[McCORMICK & SCHMICK'S]: +1-317-631-9500 	

자료: 맥코믹&슈믹스(McCORMICK & SCHMICK'S), 내셔널피셔리스인스티튜트(National Fisheries Institute)

사진 자료: 맥코믹&슈믹스(McCORMICK & SCHMICK'S)

3. 미국 넙치 B2B 유통채널 ④ 리걸씨푸드

기업 기본 정보	기업명	리걸씨푸드(Legal Sea Foods)	
	기업구분	레스토랑	
	홈페이지	www.legalseafoods.com	
	위치	매사추세츠(Massachusetts)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 20개	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 매사추세츠주에 위치한 인맨스퀘어에서 가족 경영 수산물 판매점에서 시작한 기업으로, 해당 수산물 판매점은 1950년 설립됨 • 첫 리걸씨푸드 레스토랑은 1968년 오픈했으며, 당시에는 간단한 조리(삶거나 튀기는 정도)를 해주고 접시에 서빙해주는 정도의 서비스만을 제공 • 기프트 카드, 룸 예약 등이 가능한 캐주얼 다이닝 레스토랑 		
매장정보	주요정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통해 지점별 점심 및 저녁 메뉴 확인 가능 • 신선함, 지속가능성 등을 고려하여 제품 선정 	
	매장 전경		
협력방법	소싱제품	- 각종 수산물, 주류	
	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 문의 사항 연락처 - 전화번호: +1-617-530-9000 - 홈페이지: www.legalseafoods.com/contact (홈페이지 접속 후 vendor inquires 클릭) 	

자료: 리걸씨푸드(Legal Sea Foods), 내셔널피셔리스인스티튜트(National Fisheries Institute)

사진 자료: 리걸씨푸드(Legal Sea Foods)

4. 미국 납치 B2C 유통채널 ① 시타렐라

기업 기본 정보	기업명	시타렐라(Citarella)	
	기업구분	수산물 전문점	
	홈페이지	www.citarella.com	
	위치	뉴욕(New York)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 8개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1912년부터 뉴욕 맨해튼에서 운영 중이던 소규모 수산물 전문 판매점 시타렐라(Citarella)를 1983년 현재 사업주가 매입하면서 설립됨 • 다양한 종류의 수산 식품은 물론 과일이나 육류와 같은 신선 식품, 수입 식품, 와인 및 주류, 치즈 등 고메 식품을 함께 취급하는 고급 식료품점으로 진화함 • 미 전역으로 배송 서비스 운영 중 • 도매 판매 진행 중 	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품(수산 식품, 육류, 과일 등), 수입식품, 즉석식품, 소스류, 주류 등 	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 수입식품, 신선식품 	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호(뉴욕 지역): +1-212-874-0383 - 전화번호(햄튼 지역): +1-631-283-6600 - 이메일: Marketing-PR@citarella.com 	

자료: 시타렐라(Citarella)

사진 자료: 시타렐라(Citarella)

4. 미국 납치 B2C 유통채널 ② 씨푸드시티슈퍼마켓

기업 기본 정보	기업명	씨푸드시티슈퍼마켓 (Seafood City Supermarket)		
	기업구분	수산물 전문점		
	홈페이지	www.seafoodcity.com		
	위치	-		
	규모	기타 규모	• 매장 수('21): 9개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1989년 캘리포니아 샌디에고에서 첫 개장한 필리핀 슈퍼마켓이며, 이름에서도 드러나듯 다양한 종류의 신선 수산 식품 매대를 갖춘 것이 특징임 • 2017년에는 처음으로 캐나다에 매장을 오픈했으며, 현재 하와이를 포함한 북미 지역에서 32개의 매장 운영 중 • 매장 내 레스토랑이나 푸드코트 등을 함께 운영 		



매장정보	입점가능품목	• 신선 수산물, 냉동 수산물, 즉석식품, 소스류, 차(茶)류, 스낵류 등	
	선호제품	• 신선한 제품, 아시안 제품	
	매장 전경	 	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +1-909-525-9500 - 이메일: marketing@seafoodcity.com 	
-------------	---------------------	---	--

자료: 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket)

사진 자료: 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket)

4. 미국 납치 B2C 유통채널 ④ 시온마켓

기업 기본 정보	기업명	시온마켓(Zion Market)
	기업구분	아시아마트/한인마트
	홈페이지	www.zionmarket.com
	위치	캘리포니아(California)
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 약 7개
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1981년 설립된 한인마트 업체 • 캘리포니아, 텍사스, 조지아에서 총 7개 매장 운영 중 • 자체 쇼핑 어플을 보유하고 있으며, 카카오톡과 위챗 채널 보유
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 냉동식품, 건조식품, 음료류, 스낵류, 건강보조식품 생활용품 등
	선호제품	• 좋은 품질의 저렴한 제품
	매장 전경	 
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 이메일: hr@zionmarket.com - 전화번호: +1-858-268-3300

자료: 시온마켓(Zion Market)

사진 자료: 에이티아메리카(AT America)



V. 진입장벽

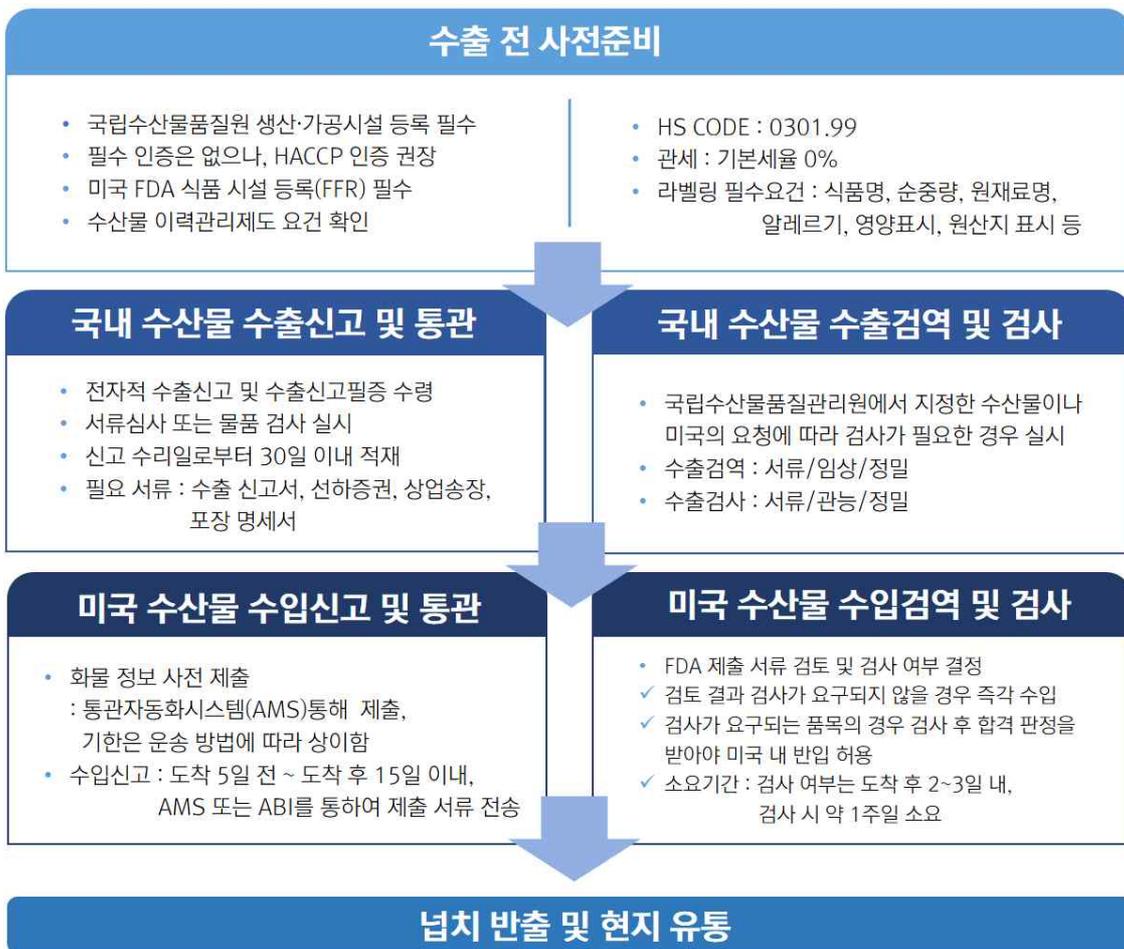
1. 넙치 통관 및 검역 절차
2. 넙치 수출 전 사전 준비
3. 넙치 국내 수출 신고 및 통관
4. 넙치 국내 수출 검역 및 검사
5. 넙치 미국 수입 신고 및 통관
6. 넙치 미국 수입 검역 및 검사

1. 넙치 통관 검역 및 절차³⁶⁾

▶ 미국 넙치 수출 시 통관 절차별 참고사항

미국으로 넙치 수출 시, 사전에 생산 및 가공시설을 국립수산물품질관리원에 등록해야 하며, 등록번호가 발급되면 국립수산물품질관리원은 관련 정보를 미국 식품의약국(FDA)에 통보함. 미국 식품의약국에도 제조, 가공, 포장 및 보관과 관련한 시설을 등록한 후 식품 시설등록번호(FFR)를 받아야 수입 식품 통관 절차를 진행할 수 있음. 화물정보 사전 제출과 수입신고는 통관자동화시스템(AMS)을 통해 진행할 수 있으며, 해당 절차를 통해 제출된 정보를 바탕으로 미국 식품의약국이 검사 여부를 결정함

[표 5.1] 미국 넙치 통관 검역 절차³⁷⁾



자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 미국 식품의약국(FDA)

36) 해당 내용은 국가 상황에 따라 변동 가능하니 최신 내용을 확인 부탁드립니다.

37) 농수산물 품질관리법 제 74조에 따르면, 위생관리기준에 맞는 수산물의 생산 가공시설을 운영하는 자는 생산·가공시설 등을 해양수산부장관에게 등록하고 해당 시설에서 생산·가공·출하하는 수산물 수산가공품에 대하여 해당 사실을 표시하거나 광고할 수 있음

2. 넵치 수출 전 사전 준비

▶ 미국 넵치, 미국 FDA에 식품 시설 등록 必

미국으로 넵치 수출 시, 미국 식품의약국(FDA)에 제조, 가공, 포장 및 보관과 관련한 시설을 등록한 후 식품 시설등록번호(FFR)를 받아야 수입 식품 통관 절차를 진행할 수 있음. 식품의 샘플만 보내는 경우에도 반드시 시설등록번호가 필요하며, FDA 등록 신청 이후 미국 수입업자가 확인해야 등록번호가 부여됨. 시설 등록은 FDA 산업시스템(FIS)을 통해 온라인으로 진행 가능하며 하기와 같은 정보를 입력해야 함

[표 5.2] 미국 FDA 등록

FDA 등록 정보			
인증명	FDA 등록	인증 성격	미국 내 국가 인증
마크		인증기관	미국 식품의약국 (FDA, Food and Drug Administration)
신청 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 온라인 시스템을 통해 고유시설식별번호 제출 및 식품의약국 산업시스템 계정 등록 • 식품 시설정보 기재 • 미국 대리인을 통해 검증(FDA) • 등록 정보 검증 • 등록 확인 및 등록번호 발급(FFR, Food Facility Registration) 		
입력 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 시설명 및 상세주소, 추가 주소, 대체 상호명 • 업체명 및 주소, 비상연락정보 • 제품 유형(생산 품목) • 미국 대리인 정보 • 시설 운영 시기 • 담당자 정보 • FDA 검사에 대한 동의 		
인정 범위	<ul style="list-style-type: none"> • 미국에서 소비되는 식품공급 시설을 미국 식품의약국에 등록하는 제도로 이를 식품의약국이 공장에 대한 허가를 내주거나 인증을 한 것처럼 광고하는 것은 과대광고 또는 허위 광고로 간주할 수 있음 • FDA의 ‘승인’과 ‘등록’은 별개이며, 해당 인증은 ‘등록’에 해당함. ‘FDA 승인’이라는 광고를 하기 위해서는 안전성·유효성 검증을 통과해야 함 		
소요비용	<ul style="list-style-type: none"> • 자체 온라인 등록 시 시설등록비는 발생하지 않음 • 품목에 따라 취득비, 성분 검사비, 등록대행 수수료, 컨설팅비가 발생할 수 있음 		
소요기간	<ul style="list-style-type: none"> • 약 2주가 소요되며, 2년마다(10월 1일~12월 31일 사이) 온라인, 팩스, 우편으로 등록 또는 재등록을 해야 함 		

자료: 미국 식품의약국 산업시스템(FDA Industry Systems)

▶ 미국 납치, 해외공급업체 검증 프로그램(FSVP) 면제 가능

미국의 해외공급업체 검증 프로그램(FSVP, Foreign Supplier Verification Program)은 해외 공급업체가 적절한 예방관리와 미국 식품 안전 규정을 준수하여 식품을 생산하고 있음을 입증하고, 공급자의 식품이 오염되거나 알레르기 유발물질 표시 등과 관련하여 오류가 없도록 수입업자가 참여해야 하는 프로그램임. 해당 프로그램은 반드시 FSVP 요건을 충족시킬 책임이 있는 FSVP 수입업자가 미국에 있어야 적용할 수 있음. 다만, 하기 표의 '면제 대상'과 같이 HACCP 규정을 준수하는 어류의 경우 검증이 면제됨

[표 5.3] 미국 수출 식품 해외공급업체 검증프로그램(FSVP) 정보

<p>적용 대상</p>	<ul style="list-style-type: none"> 수입 제의를 받은 식품의 미국 소유주나 수탁자 미국으로 수입 시 미국 소유주나 수탁자가 없을 경우, 서면 동의서에서 확인되는 해외 소유주 또는 수탁자의 미국 대리인 또는 대표가 해외공급업체 프로그램 수입업자가 됨
<p>시행 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> 수입업체는 미국 식품의약국(FDA)에서 해외공급업체 검증프로그램 실시를 허가받은 후, 수출업체의 제품을 각 기준에 따라 자체 분석 및 평가
<p>위해요소 분석 및 평가</p>	<ul style="list-style-type: none"> 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 평가 위해 요인이 발생할 가능성 및 그에 따른 피해 평가 시설 위생 상태, 원재료, 성분, 가공절차, 유통절차 등 평가
<p>면제 대상</p>	<ul style="list-style-type: none"> FDA의 HACCP 규정을 준수하는 어류 및 어류가공품, 주스 제품 연구 또는 평가용 식품 개인 섭취용 식품 주류와 주류에 사용할 목적으로 수입한 특정 원재료 및 원료 추가 수출 및 가공용으로 수입한 식품 저산성 식품 일부 육류, 가금류 및 난류 가공품 환적(transshipment) 대상 식품 해외 국가에서 추가 제조 혹은 가공되지 않고 수출되어 미국으로 재반입 될 미국산 제품

자료: 미국 식품의약국(FDA)

▶ 미국 넙치, HS CODE 및 관세율 확인

미국으로 넙치 수출 시, 세율은 기본세율에 따라 결정됨. 미국 관세 신청 및 납부 관리는 미국 관세국경보호청(CBP)이 담당함. 고객사 제품의 경우 기본세율 0%의 적용을 받으므로 넙치 유형에 상관없이 관세가 부과되지 않음. 따라서 원산지 증명서 발급이 필수는 아니지만 발급받아서 수출과정에서 활용할 수 있으며 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있음

[표 5.4] 넙치 HS CODE

넙치 HS CODE 품목 정의	넙치류[플루로넥티대(Pleuronectidae)과 · 바디대(Bothidae)과 · 사이노글로시대(Cynoglossidae)과 · 솔레이대(Soleidae)과 · 스키포탈미대(Scophthalmidae)과 · 시타리대(Citharidae)과]
넙치 한국 HS CODE	0301.99-8000
넙치 미국 HS CODE	0301.99-0390
관세	기본세율
	0%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA 포털

▶ 미국 납치, 적용받는 필수 인증 無

미국으로 납치 수출 시, 필수적으로 받아야 하는 인증은 없는 것으로 확인됨. 다만, 고객사가 기존에 취득한 인증인 HACCP와 FCCS22000에 더하여 ISO 22000등의 글로벌 공통 인증이나 비건, 할랄, 코셔 인증과 같은 미국 민간 인증을 선택적으로 취득하여 활용할 수 있음

[표 5.5] 미국 납치 인증 취득

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 Mark
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	식품의약품안전처 (한국식품안전관리인증원)	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
MSC	지속가능한 어업 및 생산 인증	글로벌 공통 인증	해양관리협의회	
ACS	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	세계양식책임관리회	
비건 인증 (Vegan Action)	기능성 인증	미국 민간 인증	비건 인지 재단 (Vegan Awareness Foundation)	
IFANCA Halal	종교적 및 문화적 인증	미국 민간 인증	미국 이슬람식품영양협의회 (IFANCA, Islamic Food and Nutrition Council of America)	
유대인 코셔 인증 (Orthodox Union Kosher)	종교적 및 문화적 인증	미국 민간 인증	Orthodox Union (OU)	

자료: 각 인증기관

▶ 미국 납치, 수산물 이력관리제도 운영 동향

미국은 국민건강과 식량 안보를 위해 「식품안전현대화법(FSMA, Food Safety Modernization Act)」을 제정하면서 이를 기반으로 식품 안전을 위한 정책의 기반을 구축해나가고 있음. 미국의 식품 이력 추적 시스템은 식품 업체의 기록 관리 요건을 구축하여 식품 안전 관련 사고 발생 시 원인 식품의 직전/직후 이력을 파악하기 위해 여러 모델을 두고 있음. 지난 2021년 10월에는 수산물 수입 모니터링 프로그램(SIMP)의 적용 대상을 13개 종에서 모든 종으로 확대하는 내용을 담은 법안이 통과되어 납치 또한 SIMP의 규제를 받을 수 있으므로 요건을 준수해야 함³⁸⁾

[표 5.6] 미국 수산물 이력 관리 제도

구분	내용
<p>원업 원다운 (One up-One Down) 적성 모델</p>	<ul style="list-style-type: none"> 공급업체가 수산물을 입수하고 판매한 기록과 함께 그들이 소유하는 동안 발생한 모든 처리 및 취급에 대한 문서를 보관함. 이러한 문서는 일반적으로 구매주문서(PO), 송장 및 적재 청구서(BL) 형식으로 작성되며, 로트번호는 원료 및 처리유형을 나타냄 공급 체인의 모든 단계에서 정확한 문서가 구비되어 있으며, 모든 제품의 혼합이 기록된 경우 제품을 소스로 다시 추적할 수 있음
<p>불법 어업 및 강제 노동 방지법</p>	<p>이력추적</p> <ul style="list-style-type: none"> 가공 및 유통 시 제출이 요구되는 정보 <ul style="list-style-type: none"> - 어획 또는 양식 장소 또는 세계농업기구의 주요 어획 구역 정보 - 일반명(Market name) 및 학명, 수산과학 및 수산정보시스템 번호 - 어획 또는 양식 여부 - 어구 유형 등을 포함한 생산 방식 - 어획 또는 출하 일자 - 개별 어획 제품의 중량 또는 수량 또는 로트 - 양륙 주체(가공업체, 중개인, 선박)의 이름 및 양륙 일자 - 선박 고유 식별부호(있을 경우), 선박명 및 기국 등 - (수입업체) 미국 해양대기국에서 발급한 국제수산물무역허가(IFTP)

자료: 미국 해양대기국(NOAA), 미국 연방의회

38) 미국 연방의회, 불법 어업 및 강제 노동 방지법(Illegal Fishing and Forced Labor Prevention Act)

▶ 미국 넙치, 위생 안전성 관련 잠재적 위험 요소 有

미국 식품의약국(FDA)에서 공개한 「Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance」에 따르면, 척추동물종 관련 잠재적 위험 요소 중 넙치 종류에 따라 잠재적 위험 요소가 존재함. 넙치와 관련해서는 기생충 위험(Parasite Hazards)과 환경 화학 위험(Environmental Chemical Hazards), 양식용 약물 위험(Aquaculture Drug Hazards)을 잠재적 위험으로 규정하고 있음. 또한, 「FDA 및 EPA의 안전 수준과 관련한 규정 및 지침」에서 규정하고 있는 넙치와 관련한 유해물질 기준치의 일부는 하기 표와 같음. 규정 전문은 미국 식품의약국(FDA) 홈페이지 내 ‘Regulatory Information’ 항목에서 확인할 수 있음. 통합무역정보서비스에서 공개한 HS CODE 0301.99-0390에 대한 통관 거부사례에 따르면, 2022년 수산물 종의 거부 유형은 금지 성분 함유, 유해물질 기준치 초과가 다수 집계된 것으로 확인되므로 해당 규정 기준치 준수에 주의할 필요가 있음

[표 5.7] 미국 척추동물종 관련 잠재적 위험 요소³⁹⁾

일반명 (Market name)	학명	잠재적 위험 요소				
		기생충 위험	자연독소 위험	히스타민 위험	환경 화학 위험	양식용 약물 위험
넙치 (Halibut)	Hippoglossus spp.	✓				
넙치 (Halibut, aquacultured)	Hippoglossus spp.	✓			✓	✓

자료: 미국 식품의약국(FDA)

39) 미국 식품의약국(FDA), Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance, 2022.06

[표 5.8] 미국 납치 유해물질 기준치⁴⁰⁾

유형	유해물질	기준치
동물성 약물 (Animal Drug)	클로람페니콜, 클렌부테롤, 디에틸stil베스트롤, 디메트리다졸, 이프로니다졸, 플루오로퀴놀론, 글리코펩타이드	허용되지 않음
생물학 물질 (Biological)	황색포도상구균	포도상구균 장독소 양성 또는 비위생적인 상태를 나타내는 수준
화학물질 (Chemical)	디크로로페녹시아세트산	> 0.1ppm
	클로르데인	≥ 0.3ppm
	델타메트린	> 0.1ppm
	엔도톨 및 이의 모노메틸 에스테르	> 0.1ppm
	에톡시퀸	> 0.5ppm
	DDT, TDE, and DDE	≥ 5.0ppm
	글리포세이트	> 0.25ppm
	헵타클로르 및 헵타클로르 에폭사이드	≥ 0.3ppm
천연독소 (Natural Toxins)	도모익산	≥ 20mg/kg 도모산
	삭시톡신	≥ 0.8mg/kg 삭시톡신 등기물

자료: 미국 식품의약국(FDA)

40) 미국 식품의약국(FDA), FDA&EPA Guidance And Regulatory Levels, 2021.06

▶ 미국 납치, 라벨링 규정

미국으로 수입되는 수산물을 포함한 모든 식품은 미국 식품의약국(FDA) 규정에 따라 라벨링 표기가 의무임. 수산물을 포함한 모든 식품은 제품명, 순중량, 원재료명, 영양표시 등을 기재해야 하며 원산지 표시도 의무임. 전면 표기 부분에는 식품명과 식품 내용물을 표기해야 하며, 정보 표기 면에는 영양성분표, 원재료, 알레르기 유발 성분, 제조사 및 배급사, 원산지를 표기해야 함. 다만, 포장형태가 아닌 수산물의 영양성분표기는 의무사항은 아니나, 선반 라벨, 표지판, 포스터와 같은 적절한 수단을 사용하여 표기할 수 있으며 주로 소비되는 20개의 비가공 수산물에 대해서는 미국 소매점에서 영양표시를 하도록 권고함. 납치는 20개의 주요 소비 품목에 해당하므로 영양표시에 유의해야 함⁴¹⁾

[표 5.9] 미국 납치 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	1. 제품명	<ul style="list-style-type: none"> • 제품의 일반적인 명칭을 기재함 • 활자 크기는 주표시면에 사용된 가장 큰 활자의 1/2 이상으로 표기함 • 식품이 액체가 아닌 경우 형태(Sliced, Unsliced, Halves) 등으로 명시함 • 외국어 표기일 경우, 영어 및 외국어를 병기함
	2. 순중량	<ul style="list-style-type: none"> • 주 표시면 하단 30%에 위치하게 표시함 • 포장 용기 내부에 담겨있는 식품의 양을 의미함 • 기본적으로 모든 중량 표기는 영미 파운드법(oz, lb, quart)에 따라 표기되어야 하며, 그램(g), 밀리리터(ml) 등의 미터법 단위도 함께 표기함
	3. 제조자, 포장업체, 유통업체의 정보, 이름 및 주소	<ul style="list-style-type: none"> • 제조사, 포장업체 또는 유통업체의 이름을 표기함 • 제조업체의 이름이나 주소가 없는 경우에는 제품과 관련된 업체명을 반드시 기재함 • 제조사, 포장업체 또는 유통업체 표기는 일반적으로 정확한 도로이름 및 번호, 도시, 집(Zip) 코드, 주 등의 정보를 모두 포함함

자료: 미국 식품의약국(FDA)

41) 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, US FDA 21 CFR 101

[표 5.9] 미국 납치 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	4. 성분 목록	<ul style="list-style-type: none"> • 사용된 원재료의 중량을 기준으로 내림차순으로 나열함 • 통상적인 이름을 사용함 • 전체 제품 용량 및 무게의 2% 이하를 구성하는 성분명의 표기는 위 방식의 적용을 받지 않음 • 허가된 방부제 첨가 시 방부제의 통상 명칭 및 기능을 표기함
	5. 알레르겐 성분	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 알레르기 유발 물질(Major food allergen)이 포함된 경우 반드시 기재함 • 눈에 잘 띄고 읽기 쉬운 크기로, 원재료명의 문자 크기 이상으로 표기함 • 주요 알레르기 유발물질 : 어류, 갑각류/조개류, 우유, 계란, 견과류, 밀, 땅콩, 대두/콩
	6. 영양성분표 (Nutrition Facts)	<ul style="list-style-type: none"> • 미국에서 판매되는 모든 식품은 라벨에 영양성분표를 포함해야 함 • 열량, 총 지방(포화지방, 트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨, 총 탄수화물(식이섬유, 총당, 첨가당), 단백질, 비타민D, 칼슘, 철분 등의 정보를 포함함 • 4살 이상이 한 자리에서 일반적으로 소비하는 양을 표기하는 1회 섭취량이 포함되어야 함. FDA에서는 일부 식품들에 대해 표준 1회 섭취량을 지정하고 있음 • 일일섭취량을 기준으로 1일 영양성분 기준치(% DV)를 표기해야 함 • 수출용 제품 라벨의 면적에 따라 영양성분표의 규정된 위치가 상이하므로 반드시 확인이 필요함 • 영양성분표의 포맷(Format)이 다양하므로 제품의 크기나 라벨의 면적에 따라 적합한 포맷을 선택하여 사용할 수 있음
	7. 원산지	<ul style="list-style-type: none"> • 수입산의 경우 반드시 원산지를 기재해야 하고 수입품을 유통하는 업체의 주소 또한 필수 기재 대상임 • 원산지 표시 의무는 미국 식품의약국에서 관리하는 라벨링 규정과는 별도로 미국 관세청에서 주관하는 내용이며, 이를 위반할 경우 미국 무역 세관법을 위반하게 되므로 유의해야 함 • 원산지는 반드시 표준 영어로 국가를 표기해야 하며, 눈에 잘 띄는 곳에 지워지거나 분실되지 않게 표기해야 함

자료: 미국 식품의약국(FDA)

[표 5.9] 미국 납치 라벨링

정보 표시면 필수 표시사항 및 기준	8. 유통기한	<ul style="list-style-type: none"> 제조업체는 제조 일자 혹은 유통기한을 제품에 표기하여 소비자들이 제품 안전성을 확보할 수 있도록 권고함
	9. 표기 언어	<ul style="list-style-type: none"> 반드시 영어로 표기해야 하며, 한국어 표기가 포함된 경우에는 모든 라벨 의무 표기 사항을 영어와 한국어 모두로 병기해야 함 영어, 한국어 이외의 언어가 라벨에 있다면, 해당 언어로도 모든 의무 표기 사항을 표기해야 함

자료: 미국 식품의약국(FDA)

▶ 미국 납치 라벨 샘플



[앞면 라벨링]

[앞면 - 영문]

- ① CAN OUR FISH GET ANY FRESHER?
- ② H MART
- ③ HALIBUT STEAK
- ④ BEST BY OCT-31-22
- ⑤ NET UT/LB 0.78
- ⑥ UNIT PRICE 10.99
- ⑦ YOU PAY \$8.57
- ⑧ CONSUMER ADVISORY :
CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED SEAFOOD, SHELLFISH MAY INCREASE YOUR RISK OF FOOD BORNE ILLNESS

[앞면 - 국문]

- ① 우리의 생선은 이보다 더 신선할 수 있을까?
- ② 에이치 마트
- ③ 납치 스테이크
- ④ 유통기한 2022년 10월 31일
- ⑤ 총 무게 0.78
- ⑥ 단가 : 10.99
- ⑦ 소비자가격 : \$8.57
- ⑧ 소비자 조언 :
날 것이나 덜 익힌 해산물, 갑각류는 식중독을 야기할 수 있습니다.

3. 넵치 국내 수출 신고 및 통관

▶ 미국 넵치, 국내 수출 신고 및 통관

미국으로 넵치 수출 시, 생산 및 가공시설을 국립수산물품질관리원에 등록해야 하며, 등록번호가 발급되면 국립수산물품질관리원은 관련 정보를 미국 식품의약국에 통보함. 수출 신고 및 수출 통관 절차는 국내 관세청을 통해 진행할 수 있음. 일부 선상 수출 신고, 현지 수출 어패류 신고, 원양수산물 수출 신고의 경우에는 선적 또는 수출 후 신고가 가능하며, 이는 관세청의 수출통관 사무처리에 관한 고시에 따름

[표 5.10] 미국 넵치 국내 수출 신고

수출 신고 특징	<ul style="list-style-type: none"> • 관세청 시스템을 통해 전자적 신고 • 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품제공자 명의로 가능함 • 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년간 보관 <ul style="list-style-type: none"> ① 수출신고필증 ② 수출품 가격 결정에 관한 자료 ③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류 ④ 반송신고필증 등
수출 신고 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 수출품이 장치된 소재지의 관할세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고 • 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템(UNIPASS)로 전송 • 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령 • 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요

자료: 관세청

[표 5.11] 미국 넘치 국내 수출통관

<p>수출통관 특징</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 우범 물품 선별시스템, 무작위선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함 	
<p>수출통관 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고 • 수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사 • 수출 신고 후 수리 • 선적 	
<p>서류 구비</p>	<p>수출 신고서</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 물품을 수출하기 위해 세관에 수출 신고 수리 요청 • 세관장은 신고 내용이 관세법상 적정 여부 판단 후 수리함 • 수출업체는 전자문서로 작성된 신고자료를 통관 시스템에 전송 • 수출 신고서는 상업 송장과 포장명세서 등을 근거로 작성해야 함
	<p>선하증권</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권
	<p>상업송장</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류 • 계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장상태, 화인 등을 상세하게 표시
	<p>포장명세서</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 선적화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류

자료: 관세청

4. 넵치 국내 수출 검역 및 검사

▶ 넵치, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

질병의 전염을 방지하기 위해 검역 대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같으며, 식용 수산 동물 중 어류는 수출 검역대상 지정 수산물에 해당하므로 이에 대한 확인이 필요함. 또한, 수출 수산물 검사는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부 장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임. 미국의 경우 신선·냉장·냉동 이매패류에 대해 검사를 요구함

[표 5.12] 미국 넵치 국내 수출 검역

수출 검역대상 지정 수산물	<ul style="list-style-type: none"> • 이식용 수산 생물(정액 또는란을 포함) • 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는란을 포함) • 수산 생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류 및 굴 • 수산 생물 전염병의 병원체 또는 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건 • 냉동·냉장 새우류 등 	
수출 검역 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유영·행동, 외부조건 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시 • 검역 판정 후 검역증명서 교부 	
검역 대상 전염병 목록	어류	유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증, 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병
	패류	보나미아감염증, 마르테일리아감염증, 퍼킨수스감염증, 제노할리오티스캘리모니엔시스감염증, 넵치바이러스성폐사증
	갑각류	가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 희꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산체장염, 금성간황장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.12] 미국 납치 국내 수출 검역

제출서류	<ul style="list-style-type: none"> • 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산 동물을 수출하는 경우) • 검량 기관이 발행한 신청 중량 확인서(신청인의 희망에 한함)
수출 검역 유의사항	<ul style="list-style-type: none"> • 지정검역물에 대해 수입국에서 수출 검역을 요구하지 않는 경우 예외적으로 검역 면제 • 서류검사는 2일, 임상검사는 3일, 정밀검사는 15일 소요 • 신청 수수료 별도 발생하지 않으나 정밀검사 시행 시 비용 발생 • 검역 시행장 지정 또는 변경 신청을 위해서는 검역시행장 지정(변경) 신청서와 시설평면도, 검역시설 임대계약서, 검역관리인 선임계약서 사본, 수의사 또는 질병관리사 면허증사본을 첨부해 각 국립수산물품질관리원 각 지원처에 방문 제출해야 함

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.13] 미국 납치 국내 수출 검사

수출 검사 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 설탕, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 - 세균수, 대장균, 중금속, 항생물질 등) 실시 • 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부
제출서류	<ul style="list-style-type: none"> • 수산물 또는 수산가공품 검사신청서 1부 • 생산·가공일지 • 위임장 등
수출 검역 유의사항	<ul style="list-style-type: none"> • 수산제품의 포장에는 품명, 국가명, 생산·가공시설 명칭 및 등록번호 표기 • 검사 신청인 또는 수입국이 요청하는 기준·규격에 의한 검사는 그 기준·규격이 명시된 서류 또는 검사 생략에 관한 서류를 첨부하여 신청 • 일반적으로 처리기한은 3일이며, 정밀검사 시행 시 7일 소요 • 자세한 수산물·수산가공품 검사 기준과 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준, 지정해역의 지정 고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능

자료: 국립수산물품질관리원

5. 납치 미국 수입 신고 및 통관

▶ 납치, 수입 신고 및 통관 절차

미국의 식품 수입에 대한 통관 담당 기관은 관세국경보호청(CBP)임. 미국으로 수입되는 모든 식품은 미국 도착 이전에 화물과 관련한 정보를 미국 관세국경보호청(CBP)에 의무적으로 사전 통지해야 함. 수입업체는 사전통지시스템 인터페이스(PNSI)를 활용하여 온라인으로 화물에 대한 정보를 입력할 수 있음. 또한, 수입업체는 화물 도착 5일 전부터 15일 이후 이내에 미국 관세국경보호청 통관자동화시스템을 통해 수입 신고를 진행해야 함. 이후 검사검역 단계를 통과하여 물품반출이 허가된 경우 최종적으로 관세를 납부하고 미국 내 유통이 가능해짐

[표 5.14] 미국 납치 수입 신고 및 통관 절차

<p>1. 물품 도착 및 수입 신고 전 준비</p>	<p>화물정보 사전 제출</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 화물 도착 전 전자적 방법의 통관자동화시스템(AMS)을 활용하여 화물에 대한 정보, 송하인과 수하인의 인적 정보, 운송수단과 항해에 대한 정보를 사전에 제출해야 함 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • 제출 정보 <ul style="list-style-type: none"> - 화물에 대한 정보: 품명, 상세설명, 국제적 위험품코드, 선하증권 번호 등 - 송하인과 수하인의 인적 정보: 송하인과 수하인의 이름과 주소, ID 등 - 운송수단과 항해에 대한 정보 : 선적항, 도착항, 예정도착일, 항해번호, 선명 등 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • 사전신고를 제출해야 하는 최소 기한 : <ul style="list-style-type: none"> - 육로로 도착하기 2시간 전까지 - 철로로 도착하기 4시간 전까지 - 항공으로 도착하기 4시간 전까지 - 해상으로 도착하기 8시간 전까지 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • 위반 시 처벌 규정 <ul style="list-style-type: none"> - 적하목록 사전제출을 하지 않은 경우, 미국 통관항에서 양하 금지 조치 - 최초 위반에 대하여 벌금 5천 달러, 그 이후의 위반에 대해서 벌금 1만 달러가 부과됨
------------------------------	-------------------	---

자료: 미국 관세국경보호청(CBP), 통합무역정보서비스

[표 5.14] 미국 납치 수입 신고 및 통관 절차

2. 수입신고	<ul style="list-style-type: none"> • 미국으로 수입되는 식품은 선박 혹은 항공을 통해 미국에 도착하기 5일 전부터 도착 후 15일 이내의 기간에 수입신고를 해야 함 • 사전신청 <ul style="list-style-type: none"> - 해상운송의 경우 본선이 미국 통관항에 '도착하기 5일 전'부터 가능함 - 항공운송의 경우 통관자동화시스템(AMS)를 통하여 적하목록을 사전제출한 이후부터 가능함 			
	<table border="1"> <tr> <td>신고방식</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • 서면 신청서 세관 제출 • 통관자동화시스템(AMS) 또는 관세사 전용 인터페이스(ABI) 통하여 전송 </td> </tr> <tr> <td>제출서류</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • 적하목록(CBP form 7533) • 물품신고서(CBP form 3461) • 통관할 수 있는 권리의 증명서 • 상업송장(Commercial Invoice, C/I) • 상업송장 제출이 불가능할 경우 견적송장(Proforma Invoice) • 포장 명세서(Packing List) • 기타 물품반출 허가를 위하여 세관장이 요구하는 서류 </td> </tr> </table>	신고방식	<ul style="list-style-type: none"> • 서면 신청서 세관 제출 • 통관자동화시스템(AMS) 또는 관세사 전용 인터페이스(ABI) 통하여 전송 	제출서류
신고방식	<ul style="list-style-type: none"> • 서면 신청서 세관 제출 • 통관자동화시스템(AMS) 또는 관세사 전용 인터페이스(ABI) 통하여 전송 			
제출서류	<ul style="list-style-type: none"> • 적하목록(CBP form 7533) • 물품신고서(CBP form 3461) • 통관할 수 있는 권리의 증명서 • 상업송장(Commercial Invoice, C/I) • 상업송장 제출이 불가능할 경우 견적송장(Proforma Invoice) • 포장 명세서(Packing List) • 기타 물품반출 허가를 위하여 세관장이 요구하는 서류 			
3. 검사검역	<ul style="list-style-type: none"> • 수입업자가 사전에 통지한 수입 서류와 관세국경보호청(CBP)의 검토 내용이 FDA 데이터베이스에 입력되며, 이를 통해 FDA가 세부 검사 여부를 결정함 • 일정 기준에 따라 고위험군으로 판정되는 화물 또는 기타 법에 의해 검사가 요구되는 화물을 선별한 뒤 실물검사 또는 서류검사가 진행됨 			
3. 관세납부 및 반출	<ul style="list-style-type: none"> • 물품 검사가 끝나면 수입자는 관세, 조세 등 각종 비용을 납부함 <ul style="list-style-type: none"> - FDA의 수입 서류 검토 - 결과에 따라 별도의 검사가 요구되지 않는다고 판단될 시 즉각 수입이 허가되며, 검사가 요구되는 농수산물의 경우 FDA 샘플 조사를 거친 후 합격 판정을 받을 시 수입이 허가됨 			
	<ul style="list-style-type: none"> • 납세 신고서가 처리되고 관세액을 납부하게 되면 물품을 반출 <ul style="list-style-type: none"> - 지정된 보세구역에 물품이 반입된 지 10일 이내로 납세신고서를 제출하고 예정 납세액을 납부함 			
4. 사후심사	<ul style="list-style-type: none"> • 완료된 통관 물품에 대해 통관이 적법하게 이뤄졌는지 반출된 화물에 대한 사후심사 진행 • 이후 먼저 납부한 예상 관세액과 비교하여 초과된 납부액은 환급하고, 부족한 납부액은 추가 징수하며 납세 신고서를 제출한 날로부터 1년 이내 진행됨 			

자료: 미국 관세국경보호청(CBP), 통합무역정보서비스

6. 납치 미국 수입 검역 및 검사

▶ 납치, 제출된 서류 FDA 검토 후 수입검사 여부 결정

미국 관세국경보호청(CBP)은 수입업체가 사전통지한 내용과 수입신고 시 제출된 정보를 바탕으로 검토하여 미국 식품의약국 데이터베이스에 입력하면, 이를 통해 미국 식품의약국이 화물 검사 여부를 결정함. 또한, 식품 수출 시 안전성 기준에 유의하여 통관거부 이력이 남지 않도록 유의해야 함. 미국 식품의약국 수입 경보에 의해 유의 업체로 지정된 생산·수출 업체는 향후 대미 수출 시에도 통관이 거부될 확률이 높을 수 있으므로 특별한 주의가 요구됨

[표 5.15] 미국 납치 수입 검역 및 검사 절차

수입 검역 검사	<ul style="list-style-type: none"> 수입업체가 사전통지한 내용 및 수입신고 시 제출된 정보 및 서류를 바탕으로 미국 관세국경보호청에서는 해당 내용을 검토하여 식품의약국(FDA) 데이터베이스에 입력하며, 이를 통해 FDA가 화물의 검사 여부를 결정함 만일 FDA의 검토 결과, 별도의 검사가 요구되지 않을 경우 즉각적으로 수입이 허가되나, 검사가 요구되는 품목의 경우 FDA의 검사를 거쳐 합격 판정을 받아야만 미국 내 반입이 허용됨 물품 검사 여부는 도착 후 2~3일 내 결정되며, 검사 시 물품반출까지는 약 1주일 소요됨
	<ul style="list-style-type: none"> 미국의 식품의약국(FDA)는 제출된 서류를 기반으로 수입 수산물이 자국에서 규정한 식품 안전관리인증기준(수산물 HACCP)을 준수하였는지 여부를 중점적으로 검토함 <ul style="list-style-type: none"> - 미국은 직접적인 수입 수산물 검사 외 HACCP 준수 여부, 제3자 인증프로그램 등을 활용하여 수입 수산물의 안전성을 확보함 - 만일 FDA의 검사 품목으로 지정되었으나 통과하지 못한 수산물은 통관이 즉시 거부될 수 있으며, 이러한 경우에 해당하는 품목은 FDA 홈페이지에 별도로 고시됨⁴²⁾

자료: 미국 식품의약국(FDA)

42) 미국 식품의약국(FDA), Recalls, Market Withdrawals, & Safety Alerts



VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 바라나USA(Barana USA)

Interview ② OM씨푸드(OM Seafood)

Interview ③ 아메리칸씨푸드(American Seafood Imports)

Interview ① 바라나USA(Barana USA)

43)

●

바라나USA
(Barana USA)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 베네수엘라에서 생선을 수입하여 미국에 유통하는 수산물 전문 유통 및 가공기업
 - 비용 증가를 가져올 수 있는 중간유통업체 개입 없이 생산자에게 수산물을 직접 납품받고 있음

담당자 정보

Sales Manager



바라나 USA(Barana USA) Sales Manager

Q. 미국에서 수산물의 수요는 어떠한가요?

미국에서는 통조림 제품을 중심으로 수산물의 수요가 증가하고 있습니다. 다만, 유의해야 할 점은 미국 소비자들은 저렴한 수산물 상품을 선호하므로 가격 경쟁력이 부족한 상품은 외면받을 수 있다는 점입니다. 이러한 이유로 새우, 연어, 통조림 참치 등의 수요가 높습니다.

Q. 미국의 수산물 시장에서 넙치 및 한국산 넙치의 수요는 어떠한가요?

미국에서는 알래스카 지역에서 생산된 넙치의 수요가 높습니다. 최근 넙치의 가격 인하로 미국 소비자들에게 넙치의 인기가 높아지고 있는 추세입니다. 한국산 넙치는 미국에 거주하는 아시아계 소비자들에게 수요가 한정되어 있으며, 전문 선별 식료품 매장에서 제한적으로 판매되고 있어 미국 전역에 대중적으로 유통되지는 않습니다.

Q. 최근 미국 내 수산물 소비 트렌드는 어떠한가요? 특히 넙치와 관련된 최신 동향이 있나요?

미국의 수산물 시장은 전반적으로 가격 상승세를 보이고 있으나, 소비자들의 수요도 여전히 증가하고 있습니다. 이와 더불어, 미국 내 아시안 레스토랑이 증가하면서 다양한 종류의 해외 수산물이 소비자들에게 알려지고 있습니다. 미국에서는 넙치를 팬에 구워낸 후 레몬 버터 소스와 곁들여 먹는 방식으로 많이 섭취합니다.

Q. 미국 소비자들이 수산물 및 넙치를 구매할 때 고려하는 요소는 무엇인가요?

미국 소비자들은 구매 시점에서 수산물의 신선도를 가장 중요하게 고려합니다. 그러나 이에 앞서, 미국 소비자들은 구매하고자 하는 수산물 품목에 대한 정보를 미리 파악해 둡니다. 최근 미국 소비자들은 건강을 의식하는 소비 경향을 보이고 있어 넙치의 건강상 효능을 중요하게 고려합니다. 또한, 미국 소비자들의 가격 민감도가 증가함에 따라 넙치의 가격 수준 또한 중요하게 고려되고 있습니다.

43) 사진자료: 바라나USA(Barana USA)

Q. 최근 미국 내 수산물 유통 트렌드는 어떠한가요?

수산물 상품을 직접 기업에 공급하는 수입업자들이 대거 출현하고 있다는 것이 가장 눈에 띄는 동향이라고 할 수 있습니다.

Q. 미국 B2B 업체들은 주로 어떤 경로를 통해 납치를 구매하나요? 또한, 미국에서 가장 적합한 납치의 유통 형태는 무엇인가요?

대부분의 B2B 업체들은 수입업체들에게 직거래로 공급받고 있지만, 일부 업체들은 도매업체나 유통업체를 통해 공급받기도 합니다. 생선류 전반으로 볼 때는 식품 가공업체가 주요 도매 고객이지만, 납치의 경우 현지 레스토랑이 주요 도매 고객에 해당합니다. 유통 형태에 관해서 말하자면, 냉동이 가장 흔한 유통 형태이나, 신선 품목이나 필렛 상품 또한 소비자들에게 인기를 얻고 있습니다.

Q. 미국 소비자들은 주로 어디에서 납치를 구매하나요?

납치는 다른 수산물 품목에 비해 수요가 한정적이며, 미국 내 캘리포니아, 노메, 알래스카 등의 지역에서 주로 수요가 있는 편입니다. 현지 소비자들은 납치를 구매할 때에는 한국 마트, 일본 마트, 중국 마트 등의 지역 아시안마트를 주로 이용하며, ‘코스트코(Costco)’나 ‘월마트(Walmart)’ 등의 하이퍼마켓/슈퍼마켓을 이용하는 경우도 있습니다.

Q. 미국에 수산물을 수출하고자 하는 해외 기업이 유의해야 할 내용은 무엇인가요?

현재 미국의 수산물 시장은 가격 민감도가 매우 높은 상황입니다. 따라서 미국으로 수산물 상품을 수출하는 경우 안정적인 가격 경쟁력을 확보할 방안을 고려할 필요가 있습니다.

Q. 미국으로 납치를 비롯한 신선 수산물을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?

미국에는 수입 수산식품의 안전성과 위생을 보장하기 위해 미국 식품의약국(FDA)이 규정한 제도가 있습니다. 따라서 상품을 수출하기 전에 해당 제도의 내용을 숙지하는 것이 중요합니다.

Interview ② OM씨푸드(OM Seafood)

44)

●

OM씨푸드
(OM Seafood)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 1991년 미국 포틀랜드에 설립된 미국의 신선 수산물 전문 도·소매 판매기업
 - 해양관리협회의(MSC) 등의 비영리단체 소속 기업으로, 지속 가능한 수산업을 위한 활동을 전개하고 있음

담당자 정보

President



OM씨푸드(OM Seafood) President

Q. 미국에서 수산물의 수요는 어떠한가요?

미국의 수산물 시장은 향후 전망이 밝은 성장 단계에 위치해 있습니다. 건강에 대한 인식 증가로 흰살 생선 품목에 대한 수요가 높아지면서 수산물 시장의 확장이 이루어지고 있습니다. 미국에서 가장 인기가 높은 수산물 품목에는 게, 가리비, 연어 등이 있습니다.

Q. 미국의 수산물 시장에서 넙치 및 한국산 넙치의 수요는 어떠한가요?

넙치는 미국 소비자들에게 일정 수준 수요가 있는 편이지만, 참치, 게, 새우 등의 품목에 비해서는 수요가 확실히 적습니다. 미국 내 일식당에서는 활어회 요리에 한국산 넙치를 사용하며, 이러한 식당들은 수입업체나 유통업체를 통해 한국산 넙치를 직접 공급받습니다.

Q. 최근 미국 내 수산물 소비 트렌드는 어떠한가요? 특히 넙치와 관련된 최신 동향이 있나요?

최근 미국 소비자들의 건강에 대한 인식이 높아지면서 수산물 시장에 새로운 변화가 일어나고 있습니다. 소비자들이 수산물 구매 시 상품의 건강상 효능을 고려하는 경우가 많아졌습니다. 또한, 현지 소비자들은 넙치를 주로 스테이크 형태로 조리하여 섭취하는 것을 선호합니다.

Q. 미국 소비자들이 수산물 및 넙치를 구매할 때 고려하는 요소는 무엇인가요?

미국 소비자들은 수산물 구매 시 신선도를 가장 중요한 요인으로 생각합니다. 다만, 소비자들의 식생활이나 선호도에 따라 고려요인이 달라질 수 있습니다. 다른 수산물과 마찬가지로 현지 소비자들은 넙치를 구매할 때도 신선도를 가장 중요하게 생각합니다. 소비자들이 넙치의 신선도를 판단하는 방법 중 하나로, 넙치에서 바닷물 냄새가 나는지 여부를 확인하는 것입니다.

Q. 최근 미국 내 수산물 유통 트렌드는 어떠한가요?

수산물 유통과 관련하여 두 가지 눈에 띄는 변화가 있었습니다. 첫 번째로는 온라인상에서 수산물이 활발하게 거래되기 시작했다는 점입니다. 이로 인해 미국 소비자들은 위치의 구애 없이 다양한 종류의 수산물을 구매할 수 있게 되었습니다. 두 번째로는 가공 수산물 선호도가 높은 미국 소비자들 사이에서 신선 수산식품 소비량이 크게 증가했다는 점입니다.

Q. 미국 B2B 업체들은 주로 어떤 경로를 통해 납치를 구매하나요? 또한, 미국에서 납치를 유통하기 위한 적합한 형태는 무엇인가요?

미국 B2B 업체들은 수산물을 직접 수입하거나 수입업체로부터 공급받는 경우가 많습니다. 다만, 납치는 알래스카 지역에서 주로 생산이 이루어지고 있어 알래스카에 있는 생산자로부터 공급받는 경우가 대부분입니다. 슈퍼마켓, 레스토랑 등의 소매업체가 납치의 주요 도매 구매자입니다. 슈퍼마켓의 경우 생산업체와의 거래 과정에서 중개업체가 참여하기도 하며, 레스토랑의 경우 일반적으로 제휴된 공장에서 가공된 다음 공급받고 있습니다. 유통 형태와 관련하여서는, 냉동 및 필렛 형태가 미국에서 생선을 비롯한 수산물 유통 시 가장 흔한 형태입니다. 그러나 신선 상품으로 판매되는 것이 적합한 수산물 품목은 신선 상태로 판매되어야 고객에게도 반응이 좋습니다.

Q. 미국 소비자들은 주로 어디에서 납치를 구매하나요?

미국 소비자들은 주로 슈퍼마켓, 지역 상점 등의 오프라인 채널을 통해 납치를 구매합니다. 최근에는 온라인 쇼핑몰, 수산물 전문 유통 사이트 등 온라인 채널에서 구매하는 경우도 많아졌습니다.

Q. 미국에 수산물을 수출하고자 하는 해외 기업이 유의해야 할 내용은 무엇인가요?

수출하고자 하는 제품이 처음부터 미국에서 규정하는 식품 안전 기준을 모두 충족하는지 확인해야 합니다. 식품의 위생과 안전성은 미국 식품 시장에서 가장 중요한 안건이기 때문입니다.

Q. 미국으로 납치를 비롯한 신선 수산물을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?

납치를 비롯한 신선 수산물을 미국으로 수출하는 경우 일반적인 식품 규정을 비롯하여 미국 해양대기국(NOAA)에서 실시하는 수산물 검역 요건을 준수해야 합니다.

Interview ③ 아메리칸씨푸드(American Seafood Imports)

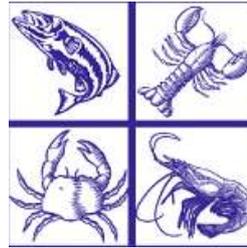
45)

아메리칸씨푸드 (American Seafood Imports)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 중남미 국가 및 아시아 국가에서 생산된 냉동 수산물을 미국 도매유통업체에 공급하는 수입업체
 - ‘오션프로덕트(Ocean Product)’, ‘폴라미스트(Polar Mist)’ 등 다양한 자사 냉동 수산물 브랜드를 보유하고 있음

담당자 정보

Sales Manager



아메리칸씨푸드(American Seafood Imports) Sales Manager

Q. 미국에서 수산물의 수요는 어떠한가요?

미국에서 수산물 시장은 상대적으로 소규모에 해당하며, 수산물 수요는 대부분 미국 해안 지역 거주자들 사이에서 발생합니다.

Q. 미국의 수산물 시장에서 넙치 및 한국산 넙치의 수요는 어떠한가요?

미국에서는 북서 대서양 넙치, 알래스카산 넙치가 소비자들에게 인기가 많습니다. 다만, 한국산 넙치는 시중에서 흔하게 유통되고 있지는 않으며, 지역 공급업체나 수입업체를 통한 공급망을 보유한 현지 고급 레스토랑에서 주로 한국산 넙치를 구매하는 것으로 알고 있습니다.

Q. 최근 미국 내 수산물 소비 트렌드는 어떠한가요? 특히 넙치와 관련된 최신 동향이 있나요?

미국에서는 코로나 19 이후 수산물 소비량이 증가하고 있으며, 소비자들이 새로운 종류의 이국적인 수산물 구매를 시도하는 경향을 보이고 있습니다. 다만, 넙치는 예전부터 유통되어 왔기 때문에 미국 소비자들에게 새로운 품목은 아닙니다. 미국 소비자들은 다양한 방식으로 넙치를 요리하는데, 넙치를 올리브오일과 함께 굽거나 스테이크 형태로 조리하는 것이 가장 인기 있는 요리법입니다.

Q. 미국 소비자들이 수산물 및 넙치를 구매할 때 고려하는 요소는 무엇인가요?

수산물 상품의 안전성과 신선도가 미국 소비자들에게 가장 중요한 관심사라고 할 수 있습니다. 수질 오염에 노출된 수산물의 위험성이 널리 알려지면서 현지 소비자들은 수산물 구매 시 제품의 안전성을 가장 중요하게 생각하는 경향을 보이고 있습니다. 미국 소비자들은 미국산 넙치를 구매할 때도 원산지를 중요하게 고려합니다. 다만 무엇보다도, 넙치의 품질과 신선도가 가장 중요한 구매 요인입니다.

45) 사진자료: 아메리칸씨푸드(AMERICAN SEAFOOD IMPORTS)

Q. 최근 미국 내 수산물 유통 트렌드는 어떠한가요?

최근 미국에서는 전반적으로 수산물의 수요가 증가하고 있으며, 수산물 품목의 다양성에 대한 요구도 높아지고 있습니다. 이에 따라 수산물 수입 시장 또한 활기를 띠고 있는 추세입니다.

Q. 미국 소비자들은 주로 어디에서 넙치를 구매하나요?

넙치는 주로 지역 식료품점이나 슈퍼마켓에서 구매할 수 있으며, 전문 수산물 상점에서도 판매되고 있습니다. 미국 소비자들은 넙치를 구매할 때 오프라인 채널을 이용하는 것을 선호합니다.

Q. 미국 B2B 업체들은 주로 어떤 경로를 통해 넙치를 구매하나요? 또한, 미국에서 가장 적합한 넙치의 유통 형태는 무엇인가요?

업체마다 넙치를 구매하는 채널이 다릅니다. 대형 체인 레스토랑의 경우 지역 유통업체로부터 넙치를 공급받지만, 소규모 개인 음식점에서는 공급업체들을 통해 구매하고 있습니다. 미국에서는 냉동 넙치가 일반적으로 유통되는 형태이며, 신선 넙치와 비교하여 다양한 채널에서 구매할 수 있습니다.

Q. 미국에 수산물을 수출하고자 하는 해외 기업이 유의해야 할 내용은 무엇인가요?

미국 내 넙치 수요의 증가는 청년 소비층의 건강 의식 제고에 기인했다는 것을 이해할 필요가 있습니다. 이로 인해 넙치는 건강에 좋은 대체 단백질 식품 중 하나로 인식되고 있습니다. 그렇기 때문에 수출하고자 하는 상품에 방부제를 비롯한 화학 첨가물을 포함하지 않는 것을 추천합니다.

Q. 미국으로 넙치를 비롯한 신선 수산물을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?

미국으로 수산물 수출 시 품목에 특수하게 적용되는 조건이 있기 때문에 수출 전 관련 내용을 충분히 숙지할 필요가 있습니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 유로모니터(Euromonitor), 「Fresh Food in th US」, 2021.12
2. 부산일보, 「냉동 기술 덕분에...넙치 수출 증가 '갈목상대」, 2021.08
3. 조선비즈, 1인당 수산물 소비량 세계 1위 한국...연근해·원양어업 생산량은 급감, 2020.02
4. KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국 권역별 수산물·수산식품 시장동향」, 2019.17
5. KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06
6. 더카운터(The Counter), 「Seventy percent of seafood is purchased when dining out」, 2020.04
7. Journal of the World Aquaculture Society, 「Retail market trends for seafood in the United States」, 2022.08
8. 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Survey on US seafood consumption contains surprises」, 2019.01
9. 씨푸드소스(SeafoodSource), 「US fresh, fozen seafood retail sales set records in 2021」, 2022.01
10. 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Top 10 list of most-consumed seafood species in US revealed」, 2022.05
11. 캐나다 농업부(Agriculture Canada), 「Fish and seafood trends in the United States」, 2022
12. 스태티스타(Statista), 「Share of Americans who have eaten certain raw foods 2006-2016」, 2020.11
13. 해양수산부, 「농수산물품질관리법」 제71조, 2022.06
14. 미국 식품의약국(FDA), 「Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance」, 2022.06
15. 미국 식품의약국(FDA), 「FDA&EPA Guidance And Regulatory Levels」, 2021.06
16. 미국 연방규정집(CFR 전자시스템, US FDA 21 CFR 101
17. 미국 연방의회, 「불법 어업 및 강제 노동 방지법(Illegal Fishing and Forced Labor Prevention Act)」

■ 참고 사이트

1. 유엔식량농업기구(Food and Agriculture Organization of the United Nations) (www.fao.org)
2. 국제무역센터(International Trade Center) (www.trademap.org)
3. 유로모니터(Euromonitor) (www.euromonitor.com)
4. 미국 해양대기국(NOAA, National Oceanic and Atmospheric Administration) (www.fisheries.noaa.gov)
5. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
6. KMI한국해양수산개발원 수산업관측센터 (www.foc.re.kr)
7. 풀턴 수산시장(Fulton Fish Market) (www.newfultonfishmarket.com)
8. 풀턴 수산시장(Fulton Fish Market) 온라인몰 (fultonfishmarket.com)
9. 뉴욕타임즈(New York Times) (www.nytimes.com)
10. 헌츠포인트익스프레스(Hunts Point Express) (www.huntspointexpress.com)
11. 파이크플레이스마켓(Pike Place Market) (www.pikeplacemarket.org)
12. 시애틀비즈니스매거진(Seattle Business Magazine) (www.seattlebusinessmag.com)
13. 슈퍼마켓뉴스(Supermarketnews) (www.supermarketnews.com)
14. 에이치마트(H Mart) (www.hmart.com)
15. 교차로월드(Kyocharoworld) (www.kyocharoworld.com)
16. 시온마켓(Zion Market) (www.zionmarket.com)
17. 에이티아메리카(aT America) (atcenteramerica.com)
18. 시타렐라(Citarella) (www.citarella.com)
19. 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket) (www.seafoodcity.com)
20. 셀리나와무치(Selina Wamucii) (www.selinawamucii.com)
21. 맥코믹&슈믹스(McCORMICK & SCHMICK'S) (www.mccormickandschmicks.com)
22. 리걸씨푸드(Legal Sea Foods) (www.legalseafoods.com)
23. 미국 관세국경보호청(CBP) (www.cbp.gov)

24. 미국 식품의약국(FDA) (www.fda.gov)
25. 미국 식품의약국 산업시스템(FDA Industry System) (www.access.fda.gov)
26. 미국 식품의약국 행정부 (www.accessdata.fda.gov)
27. 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템 (www.ecfr.gov)
28. 관세청 (www.customs.go.kr)
29. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
30. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
31. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
32. 해양수산해외산업포털 (www.kmi.re.kr)
33. 국립수산물과학원 (www.nifs.go.kr)
34. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
35. 바라나USA(Barana USA) (baranausa.com)
36. OM씨푸드(OM Seafood) (www.omseafood.com)
37. 아메리칸씨푸드(AMERICAN SEAFOOD IMPORTS) (www.americanseafoodimports.com)

