



2022 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사



No. | 202208-10
품목 | 건조 톳
HS CODE | 2008.99-5090
국가 | 태국(Thailand)
구분 | 시장분석형





CONTENTS

I. 요약	04
II. 시장규모	
1. 태국 수산가공식품 시장규모	06
2. 한국 건조 톳 생산규모	07
3. 태국 건조 톳 수입규모	08
4. 태국 건조 톳 수입금액	09
III. 시장트렌드	
1. 태국 해조류 경쟁제품, ‘감’이 가장 강력	11
2. 태국 해조류 제품, 대용량 관련 키워드 다수 빈출	12
3. 태국 해조류 성분, 건강상 이점 중심으로 홍보	13
4. 태국 해조류 제형, ‘바삭한’ 키워드 1위	14
IV. 유통채널	
1. 태국 건조 톳 유통채널 비교	16
2. 태국 건조 톳 유통채널 특징	17
3. 태국 건조 톳 B2B 유통채널	20
4. 태국 건조 톳 B2C 유통채널	22





CONTENTS

V. 진입장벽

1. 건조 톳 통관 및 검역 절차	29
2. 건조 톳 수출 전 사전 준비	30
3. 건조 톳 국내 수출 신고 및 통관	45
4. 건조 톳 국내 수출 검역 및 검사	47
5. 건조 톳 태국 수입 신고 및 통관	49
6. 건조 톳 태국 수입 검역 및 검사	51

VI. 수입·유통업체 인터뷰

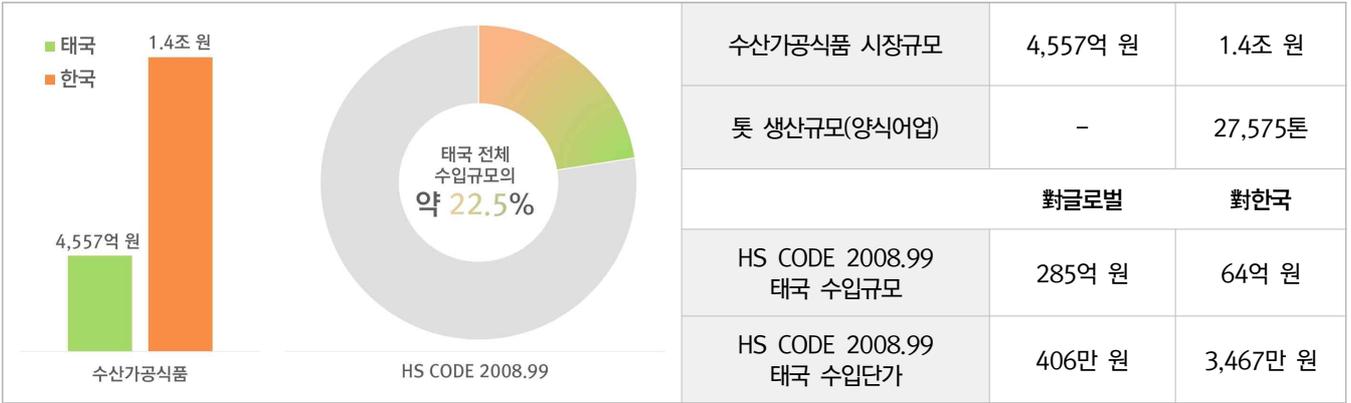
Interview ① 셰프멈(Chef Mumme)	53
Interview ② 레크히지키(Lek Hijiki)	55
Interview ③ 마코토야(Makotoya)	57

※ 참고문헌	59
--------	----



Summary

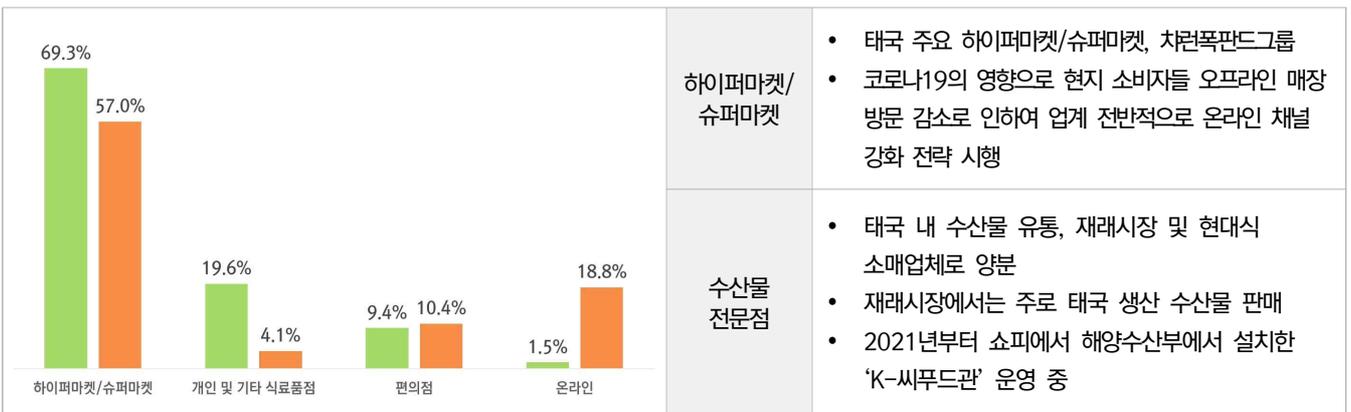
■ 시장분석



■ 시장트렌드



■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	• 태국 공중보건부, 태국 식약청, 태국 수산부, 태국 관세청 등	국내 수출 검역 및 검사	• 고객사 건조 톳, 수출 시 검역대상 지정검역물 해당 無
수출 전 사전 준비	• 태국 식약청 식품 등록 또는 통보 必 • 태국 수산가공식품 관련 미생물 기준 준수	태국 수입신고 및 통관	• 태국 식약청 고시 식품 위험도 4단계에 따른 식품 분류로 수입 절차 진행
국내 수출신고 및 통관	• 수출신고 및 통관 시 수출신고서, 선하증권, 송장 등 제출 필요	태국 수입검역 및 검사	• 태국 수산부의 수입 검역 절차에 따라, 서류 검사, 샘플 검사 등 진행

■ 수입·유통업체 인터뷰

Point 01.	<ul style="list-style-type: none"> 태국 내 해조류 시장수요 형성된 편이나, 그중에서도 톳의 인지도는 아직 낮은 편 현지에서 유통되는 톳은 주로 일본산 제품으로, 이에 비해 한국산 톳은 거의 유통되지 않는 상황 태국에서 유통되는 해조류 및 톳 제품은 대다수가 건조 형태
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> 태국 내 해조류 및 톳의 주요 소매 유통경로, 온라인 몰 및 하이퍼마켓/슈퍼마켓 경쟁제품 대비 가격이 너무 낮다면 품질 측면에서 신뢰를 얻지 못할 수 있으므로, 약간의 가격 상향 조정 추천

(*) a브랜드-d브랜드 : 한국 경쟁브랜드명 이니셜 처리





II. 시장규모

1. 태국 수산가공식품 시장규모
2. 한국 건조 톳 생산규모
3. 태국 건조 톳 수입규모
4. 태국 건조 톳 수입금액

1. 태국 수산가공식품 시장규모

태국 국가 일반 정보¹⁾

면적	51만 3,000km ²
인구	6,980만 명
GDP	5,132억 달러
1인당 GDP	7,336달러

▶ 태국 2021년 수산가공식품 시장규모 약 4,557억 원

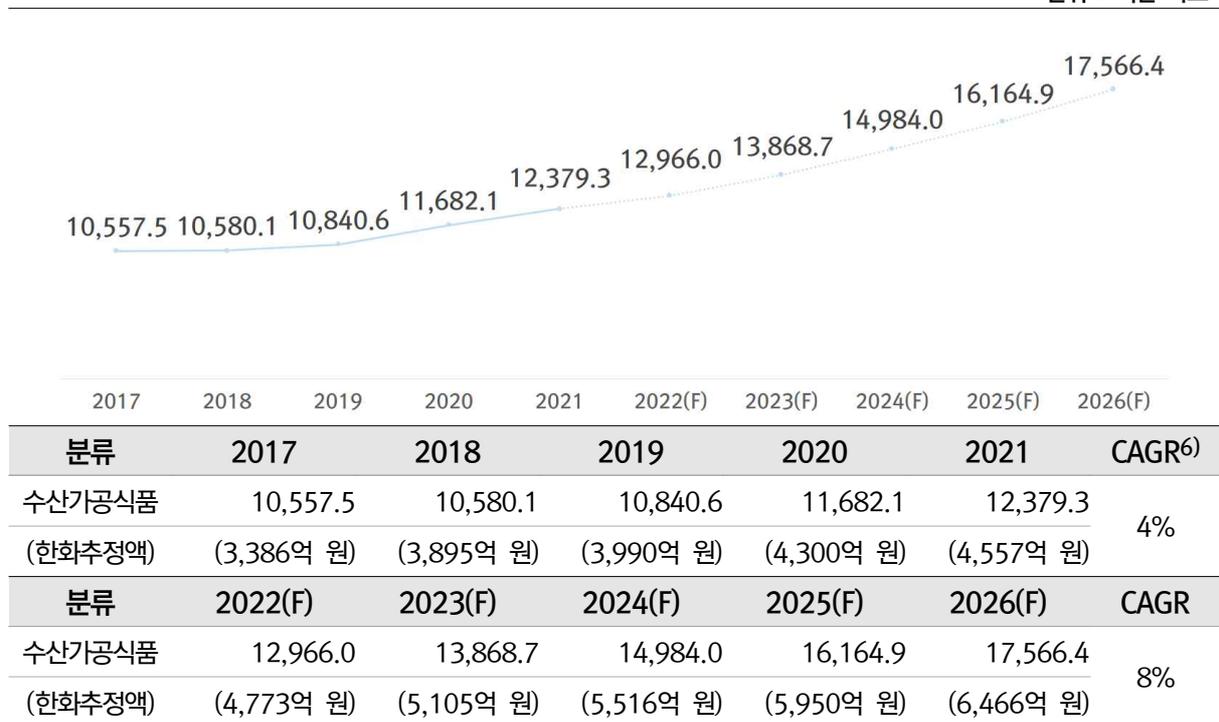
2021년 기준 태국 수산가공식품(Processed Seafood) 시장규모는 약 4,557억 원으로 전년 대비 6% 증가함. 태국 수산가공식품 시장은 지난 5년(2017-2021년) 동안 연평균성장률 4%를 기록한 것으로 확인됨

▶ 태국 수산가공식품 시장, 향후 성장 가속화 전망

수산가공식품은 긴 유통기한, 저렴한 가격, 다양한 제품 종류라는 장점 덕분에 태국 내 인기가 지속될 것으로 보임. 향후 5년(2022-2026년) 동안 태국 수산가공식품 시장은 연평균성장률 8%를 기록하며 성장이 가속될 것으로 예상됨. 한편, 태국의 젊은 소비자는 부모 세대와 달리 수산물 요리를 어렵게 느끼고 있어, 제품 조리 편리성이 구매 선택에 있어 중요한 요인이 될 것으로 보임²⁾³⁾

[표 2.1] 태국 '수산가공식품' 시장규모⁴⁾⁵⁾

단위 : 백만 바트



자료: 유로모니터(Euromonitor)

- 1) 자료: 외교부, 「국가개황」, 2021
- 2) 자료: 수산물수출정보포털, 「2021년 주요국 수산가공식품 소비 트렌드 분석_아시아편」, 2021.12
- 3) 자료: 수산물수출정보포털, 「카드뉴스」 태국 소비자들이 식품 선택 시 고려하는 요인 살펴보기, 2022.03
- 4) FishStat)에 따르면 태국 툃(Fusiform sargassum) 생산규모가 없는 것으로 확인되어, 수산가공식품(Processed Seafood)의 시장규모를 조사함
- 5) 1바트=36.81원(2022.07.01, KEB 하나은행 매매기준율 적용)
- 6) 연평균성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 한국 건조 톳 생산규모

▶ 한국 2020년 톳 생산규모 총 2만 7,575톤⁷⁾

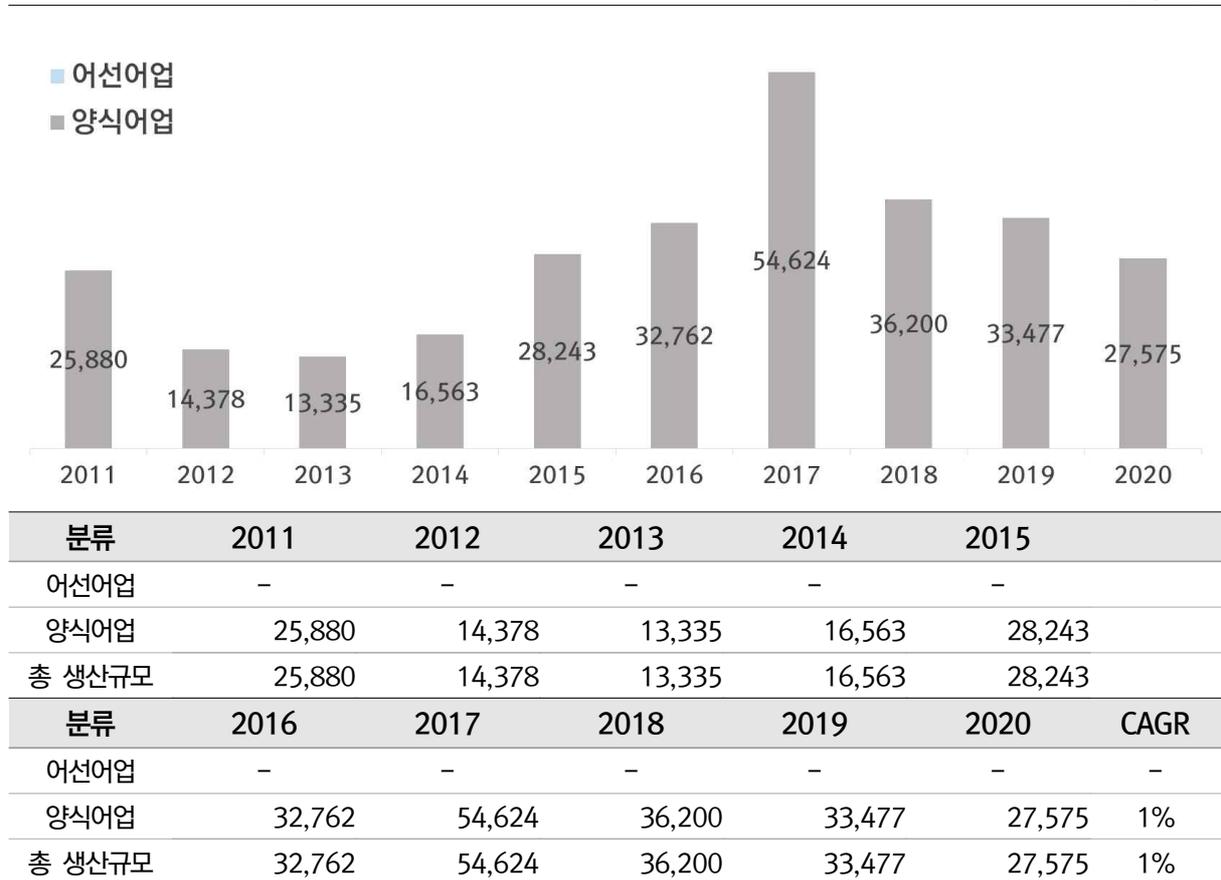
2020년 기준 한국의 톳(Fusiform Sargassum) 양식어업 생산규모는 총 2만 7,575톤으로 전년 대비 약 18% 감소함. 최근 10년(2011-20년)간 집계된 한국 톳 생산량은 모두 양식어업을 통한 생산량이며, 어선어업 생산량은 집계되지 않았음

▶ 한국 톳 생산규모, 최근 10년간 연평균성장률 1%

최근 10년(2011-2020년) 동안 양식어업을 통한 한국의 톳(Fusiform Sargassum) 생산량은 2011년부터 3년 동안 감소하다 이후 증가세로 반전되었으나, 2017년에 5만 4,624톤을 고점으로 다시 감소세를 보임. 전 세계에서 톳 생산규모가 집계되는 국가는 한국 외에 중국이 유일한 것으로 조사됨⁸⁾

[표 2.2] 한국 '톳' 생산규모

단위 : 톤



자료: FishstatJ

7) 어선어업 및 양식어업 생산량의 합을 의미하나, FishStatJ에 의하면 톳(Fusiform Sargassum)의 어선어업 데이터는 집계되지 않음

8) 자료: FishstatJ

3. 태국 건조 톳 수입규모

● 건조 톳 HS CODE

해당 장에서 '건조 톳'은 'HS CODE 2008.99'로 분류됨. HS CODE 제2008호의 품명은 '그 밖의 방법으로 조제하거나 보존처리한 과실, 견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분'임

▶ HS CODE 2008.99 태국 對글로벌 수입액 약 285억 원

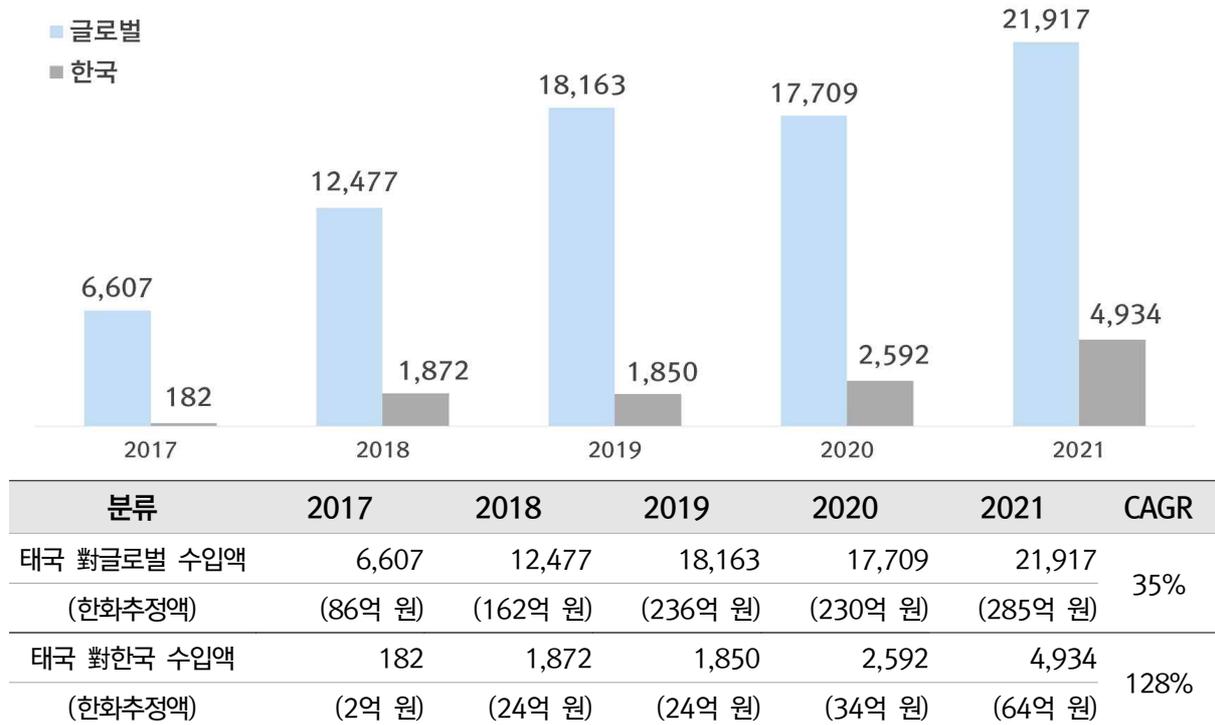
2021년 기준 태국 對글로벌 HS CODE 2008.99 수입액은 전년 대비 24% 증가한 약 285억 원으로 집계됨. 지난 5년(2017-2021년) 중 태국 對글로벌 HS CODE 2008.99 수입액은 2020년을 제외하고 매년 전년 대비 증가세를 보였으며, 조사 기간 연평균성장률은 35%로 확인됨

▶ HS CODE 2008.99 태국 對한국 수입액, 지난 5년 연평균 128% 성장

2021년 기준 태국 對한국 HS CODE 2008.99 수입액은 전년 대비 90% 증가한 약 64억 원으로, HS CODE 2008.99의 전체 수입액 기준 2위로 확인됨. 지난 5년(2017-2021년) 동안 태국 對한국 HS CODE 2008.99 수입액의 연평균성장률은 태국 對글로벌 연평균성장률 대비 약 4배 높은 128%로 집계됨. 태국의 HS CODE 2008.99 품목 수입규모는 수입액 기준 1위 중국(약 135억 원), 3위 라오스(약 38억 원)로 조사됨

[표 2.3] 태국 '톳' 수입규모⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾

단위 : 천 달러



자료 : ITC(International Trade Centre)

9) 자료: ITC(International Trade Centre)

10) 1달러=1,299.80원(2022.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

11) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

4. 태국 건조 톳 수입금액

▶ 태국 HS CODE 2008.99 1톤 당 수입단가 약 406만 원

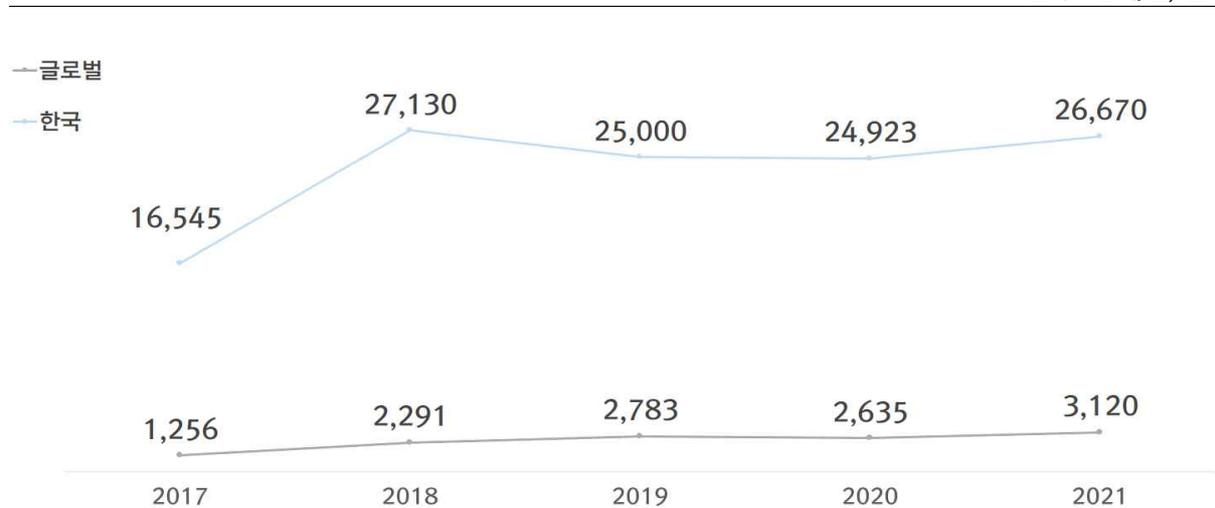
2021년 기준 태국 對글로벌 HS CODE 2008.99품목의 단위당 수입단가는 전년 대비 약 18% 상승한 약 406만 원으로 집계됨. 지난 5년(2017-2021년)간 해당 품목의 태국 對글로벌 수입단가는 연평균 약 26% 상승함

▶ 태국 HS CODE 2008.99 1톤 당 수입단가, 한국 2위

2021년 기준 태국 對한국 HS CODE 2008.99의 수입단가는 3,467만 원으로 글로벌 2위로 집계됨. 해당 품목의 태국 對글로벌 수입단가 순위는 1위 싱가포르(약 8,348만 원), 3위 일본(약 1,965만 원)으로 확인됨

[표 2.4] 태국 ‘톳’ 단위당 수입금액¹²⁾

단위 : 달러/톤, 톤



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR
태국 對글로벌 수입금액	1,256	2,291	2,783	2,635	3,120	26%
(한화추정액)	(163만 원)	(298만 원)	(362만 원)	(342만 원)	(406만 원)	
태국 對글로벌 수입량	5,262	5,447	6,526	6,721	7,024	7%
태국 對한국 수입금액	16,545	27,130	25,000	24,923	26,670	13%
(한화추정액)	(2,150만 원)	(3,526만 원)	(3,250만 원)	(3,239만 원)	(3,467만 원)	
태국 對한국 수입량	11	69	74	104	185	103%

자료 : ITC(International Trade Centre)

12) 1달러=1,299.80원(2022.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)



III. 시장트렌드

1. 태국 해조류 경쟁제품, '김'이 가장 강력
2. 태국 해조류 제품, 대용량 관련 키워드 다수 빈출
3. 태국 해조류 성분, 건강상 이점 중심으로 홍보
4. 태국 해조류 제형, '바삭한' 키워드 1위

1. 태국 해조류 경쟁제품, ‘김’이 가장 강력

▶ 태국 해조류 경쟁제품 가운데 ‘김’ 키워드 빈도수 1위

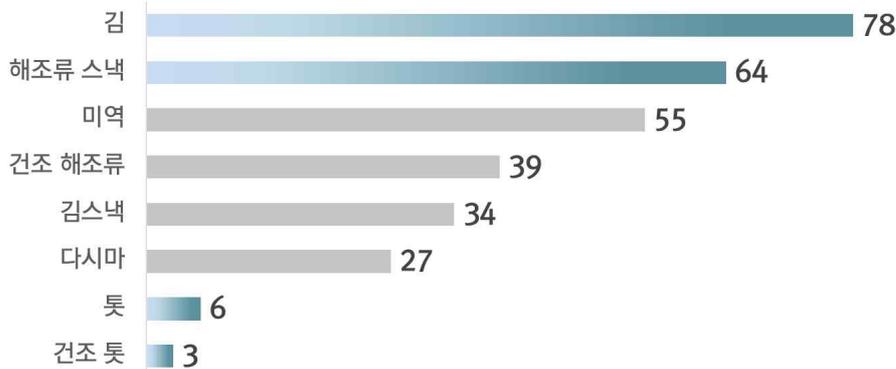
- 태국 현지 온라인 몰 조사 결과, 해조류 경쟁제품 중 ‘김’이 태국 내 해조류 제품 중 가장 높은 인지도를 보여
- 1위 빈출 키워드 ‘김’은 78건, 2위 키워드 ‘해조류 스낵’은 64건 빈출

▶ 태국 온라인 몰, 한국산 해조류 제품 판매 중

- 태국 온라인 채널에서 한국산 해조류 다수 판매 중
- 다만, ‘툇’ 제품은 일본산이 다수였으며, 키워드 빈도수 또한 ‘툇’이 6건, ‘건조 툇’이 3건으로 많이 판매하고 있지는 않은 편

1위 김		7위 툇		8위 건조 툇	
					
브랜드	닌자씨워드(Ninja Seaweed)	브랜드	스카이모노(Sky Mono)	브랜드	다이츄(Daichu)
분류	김	분류	툇	분류	툇
용량	25장	용량	20g	용량	15g
가격	90바트(3,313원) ¹³⁾	가격	69바트(2,540원)	가격	72바트(2,650원)

[표 3.1] 태국 건조 툇 경쟁제품 관련 키워드



자료: 태국 온라인 몰 판매 ‘해조류’ 제품 분석

13) 1바트=36.81원(2022.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 태국 해조류 제품, 대용량 관련 키워드 다수 빈출

▶ 태국 해조류 중량 키워드 1위, ‘100g’

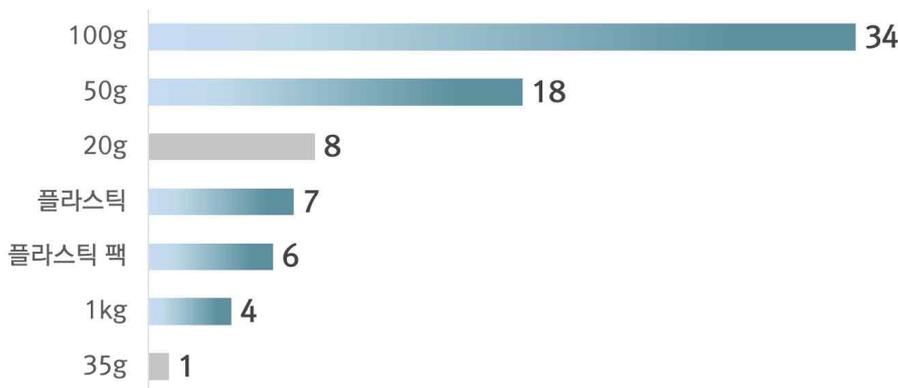
- 태국 온라인 몰에서 판매 중인 해조류의 경우 패키지 및 중량 관련 키워드가 많이 등장하지 않은 편
- 중량 키워드 중 1위는 ‘100g’으로 34건 빈출
- 이외에도 ‘50g’ 키워드는 18건 빈출하며 2위 차지, ‘1kg’도 4건 등장하며 비교적 대용량으로 포장되어 판매되는 제품 다수 존재

▶ 태국 온라인 판매 해조류, ‘플라스틱’ 패키지 형태 다수

- 톳을 포함한 대다수 제품이 ‘플라스틱’ 패키지 형태로 판매 중
- ‘플라스틱’ 키워드를 제외한 패키지 형태 관련 키워드 미출현

1위 100g		2위 50g		5위 플라스틱 백	
					
브랜드	a브랜드	브랜드	b브랜드	브랜드	c브랜드
분류	미역	분류	김자반	분류	김자반
용량	100g	용량	50g	용량	500g * 6팩
가격	89바트(3,276원)	가격	155바트(5,706원)	가격	2,400바트(8만 8,344원)

[표 3.2] 태국 건조 톳 패키지/중량 관련 키워드



자료: 태국 온라인 몰 판매 ‘해조류’ 제품 분석

3. 태국 해조류 성분, 건강상 이점 중심으로 홍보

▶ 태국 해조류 성분 키워드 1위, ‘단백질’

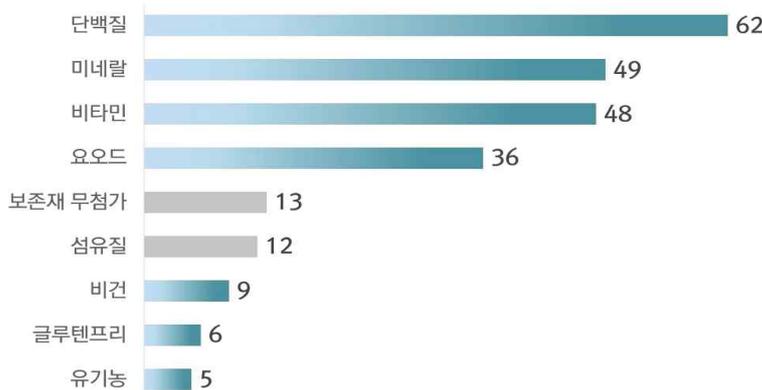
- 태국 현지 온라인 몰에서 판매 중인 해조류 제품의 성분 관련 키워드 중 ‘단백질’이 빈도 62건으로 최다 빈출
- ‘단백질’의 뒤를 이어 ‘미네랄’, ‘비타민’, ‘요오드’ 등의 영양소 관련 키워드 다수 활용

▶ 태국 온라인 판매 해조류 제품, 주로 건강상의 이점 강조

- 태국 온라인 몰에서 판매되는 해조류 제품 대다수는 건강상의 이점을 강조하는 키워드를 중복하여 사용
- 영양소 키워드 외에도 ‘비건’, ‘글루텐프리’, ‘유기농’ 등 건강한 성분을 강조하는 키워드 등장

1위 단백질		2위 미네랄		7위 비건	
					
브랜드	썬스낵(Sunsnack)	브랜드	d브랜드	브랜드	카스쿰(Kaskun)
분류	김스낵	분류	김스낵	분류	김스낵
용량	25g * 18팩	용량	12g	용량	50g
가격	180바트(6,626원)	가격	19바트(699원)	가격	60바트(2,209원)

[표 3.3] 태국 건조 톳 성분 관련 키워드



자료: 태국 온라인 몰 판매 ‘해조류’ 제품 분석

4. 태국 해조류 제형, ‘바삭한’ 키워드 1위

▶ 태국 해조류 제형, ‘바삭한’ 키워드 1위

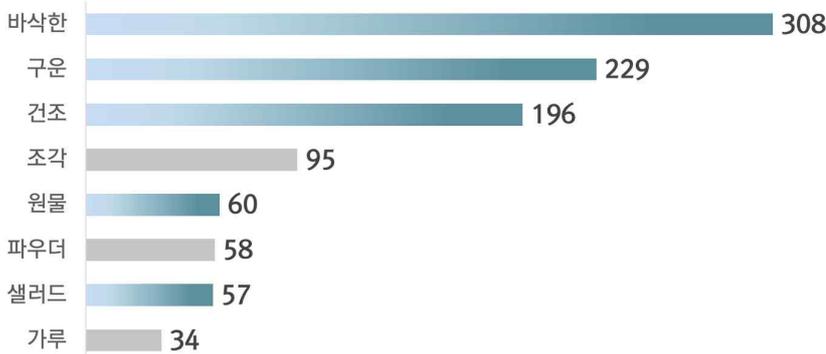
- 태국 현지 온라인 몰에서 판매 중인 해조류 제품의 제형 관련 키워드 중 식감을 강조한 ‘바삭한’ 키워드가 빈도수 308건으로 1위 차지
- 2위 키워드는 ‘구운’으로 229건 빈출했으며, 3위도 ‘건조’ 키워드로 196건 등장했으며, 대부분 김이나 김스낵 제품과 함께 작성됨

▶ 태국 현지 온라인 몰, 다양한 형태의 해조류 가공품 판매 중

- ‘원물’ 키워드가 빈도수 60건, ‘샐러드’ 키워드 빈도수가 57건이나 중복하여 작성된 경우 다수
- 이에 비해 굵거나 건조시키거나 튀기는 등 다양한 형태로 가공된 해조류 제품이 더 많이 판매 중
- 현지 온라인 몰에 입점된 톳 제품도 조사 시점 기준 모두 ‘건조’ 형태

1위 바삭한		2위 구운		3위 건조	
					
브랜드	디나체르(D Nacher)	브랜드	바이트(Bitee)	브랜드	다이츄(Daichu)
분류	김스낵	분류	김스낵	분류	톳
용량	35g	용량	60g	용량	15g
가격	90바트(3,313원)	가격	94바트(3,460원)	가격	85바트(3,129원)

[표 3.4] 태국 건조 톳 제형 관련 키워드



자료: 태국 온라인 몰 판매 ‘해조류’ 제품 분석



IV. 유통채널

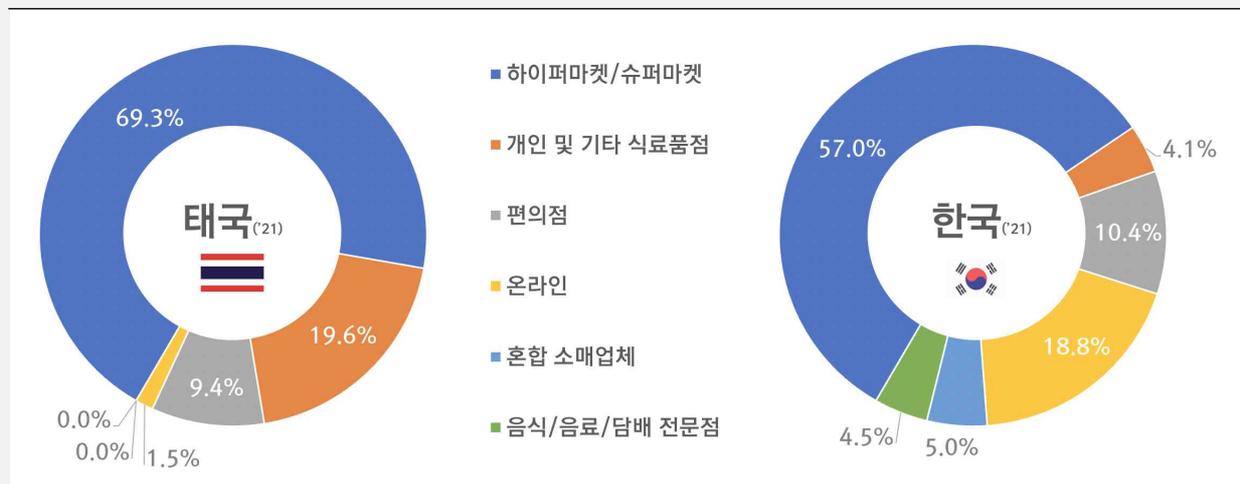
1. 태국 건조 톳 유통채널 비교
2. 태국 건조 톳 유통채널 특징
3. 태국 건조 톳 B2B 유통채널
4. 태국 건조 톳 B2C 유통채널

1. 태국 건조 톳 유통채널 비교

▶ 태국 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 채널 점유율 약 70%

2021년 기준 태국의 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품’ 유통채널 중 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’은 69.3%, 한국에서는 57.0%를 점유하며 두 국가 모두에서 가장 높은 수치를 보임. 점유율 2위 유통채널은 두 국가에서 상이하게 나타났는데, 태국에서는 ‘아시안마트/한인마트’를 포괄하는 ‘개인 및 기타 식료품점’이 19.6%를 점유하였으며, 한국에서는 ‘온라인’ 채널이 18.8%를 점유함. 3위 채널은 태국과 한국 모두에서 ‘편의점’(각각 9.4%, 10.4%)이 차지함

[표 4.1] 태국 건조 톳 소매유통채널 점유율



태국 및 한국 소매유통채널 점유율¹⁴⁾15) 비교¹⁶⁾

태국	유형	한국
69.3%	하이퍼마켓/슈퍼마켓 ¹⁷⁾	57.0%
19.6%	개인 및 기타 식료품점 ¹⁸⁾	4.1%
9.4%	편의점 ¹⁹⁾	10.4%
1.5%	온라인	18.8%
0.0%	혼합 소매업체	5.0%
0.0%	음식/음료/담배 전문점	4.5%

자료: 유로모니터(Euromonitor)

14) 2021년 기준, 태국 및 한국 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품(Processed meat, seafood and alternatives to meat)’의 소매유통채널 점유율임

15) ‘건조 톳’의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 제품의 상위 카테고리인 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품(Processed meat, seafood and alternatives to meat)’의 정보를 확인함

16) 각 점유율은 소수점 둘째자리에서 반올림한 값으로, 총합이 100.0%에서 ±1% 오차가 발생할 수 있음

17) 본 보고서에서 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’은 ‘할인점(Discouters)’을 포괄함

18) 본 보고서에서 ‘개인 및 기타 식료품점’은 ‘아시안마트/한인마트’를 포괄함

19) 본 보고서에서 ‘편의점’은 ‘주유소매점(Forecourt Retailers)’을 포괄함

2. 태국 건조 톳 유통채널 특징

1) 하이퍼마켓/슈퍼마켓

▶ 태국 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체, 차론펙판드그룹

태국 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체 차론펙판드그룹(Charoen Pokphand Group)은 2021년 기준 태국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 전체 매출액 3,183억 7,540만 바트(약 11조 7,193억 원²⁰⁾)의 약 29.0%를 점유하였으며, 빅씨슈퍼센터(Big C Supercenter)은 약 31.9%를 점유함

▶ 태국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업계, 온오프라인 연계 강화²¹⁾²²⁾

코로나19 감염 우려로 2020년 이후 대다수의 소비자들이 오프라인 매장 방문을 지양하자 태국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업계는 온라인 몰 개시 혹은 강화, 픽업 서비스 운영 등 다양한 방식으로 O2O 운영 전략을 펼치고 있음. 다만, 이러한 노력에도 불구하고 온라인 채널의 위협이 심화 되면서 2020년에 이어 다시금 업계의 전반적인 규모가 축소됨

[표 4.2] 태국 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체

순번	기업명	하이퍼마켓/슈퍼마켓 매출액 점유('21) ²³⁾	산하 주요 브랜드
1	차론펙판드그룹 (Charoen Pokphand Group)	29.0%	로터스(Lotus's)
2	빅씨슈퍼센터 (Big C Supercenter)	18.3%	빅씨(Big C), 빅씨엑스트라(Big C Extra),
3	센트럴리테일그룹 (Central Retail Group)	8.7%	탑스(Tops Sueprstore), 탑스플라자(Tops Plaza)
4	푸드랜드슈퍼마켓 (Foodland Supermarket)	2.0%	푸드랜드(Foodland)
5	더몰그룹 (The Mall Group)	1.7%	고메마켓(Gourmet Market), 홈프레쉬마트(Home Fresh Mart)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

20) 1바트=36.81원(2022.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

21) 유로모니터(Euromonitor), 「Hypermarkets in Thailand Country Report」, 2022.02

22) 유로모니터(Euromonitor), 「Processed meat, seafood and alternatives to meat in Thailand Country Report」, 2022.02

23) 태국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 점유율 부문 상위 5개 기업

2) 아시안마트/한인마트

▶ 태국 아시안마트/한인마트, 지두방마켓 및 돈돈돈키

태국의 주요 아시안마트/한인마트 업체로는 지두방마켓(JidubanG-Market), 돈돈돈키(Don Don Donki), 란제렝(Ranjaeleng) 등이 있음. 지두방마켓은 방콕 최대 규모의 한인마트였던 케이마켓(K-Market)이 폐점한 뒤, 같은 자리에 설립됨. 돈돈돈키는 일본 유명 드럭스토어 돈키호테의 모기업 PPIH에서 운영하는 동남아시아 지역 아시안마트 브랜드로, 식품과 생활용품, 화장품 등을 주로 취급함. 란제렝은 태국 도소매 유통업체 에이&제이뷰티프로덕트의 자회사로, 한국, 일본, 중국산 식료품을 주로 취급함. 한국식 분식점을 함께 운영하고 있음

[표 4.3] 태국 주요 아시안마트/한인마트 업체

순번	기업명	설립연도	보유 점포 수('21)
1	지두방마켓 (JidubanG-Market)	2018년	5개
2	돈돈돈키 (Don Don Donki)	2019년	5개
3	란제렝 (Ranjaeleng)	(-)	1개

자료: 기업 홈페이지

3) 수산물 전문점

▶ 태국 수산물 유통, 재래시장 및 고급 소매업체로 양분²⁴⁾

태국 내 신선 수산물 및 수산가공품 유통은 하이퍼마켓/슈퍼마켓을 포함한 현대식 고급 소매업체 또는 재래시장으로 양분되어 진행되고 있으며, 특히 고급 슈퍼마켓 브랜드에서 판매되고 있는 냉동 수산물 중 약 15%가 수입 수산물인 것으로 알려져 있음. 재래시장을 통해서는 태국 해역에서 획득한 수산물이 주요 판매 품목이며, 기타 소매업체에 수산물을 공급하기도 함. 다만, 현대식 식료품점으로 납품되는 고급 수산물의 경우, 대형 도매업체 및 가공업체를 통해 직거래로 유통됨

해양수산부에서는 국내 수산식품 수출기업의 해외 진출을 돕기 위해 해외 주력 온라인 몰에 ‘K-씨푸드관’을 설치하고 있으며, 태국 주요 온라인 몰 중 하나인 쇼피(Shopee)에서도 2021년 7월부터 운영하고 있음

[표 4.4] 태국 주요 수산물 전문점

순번	기업명	매장 수('21)	주요 거점	홈페이지
1	푸드프로마트 (Food Promart)	4개	방콕 (Bangkok)	www.foodpromarts.com
2	디어터미 (Dear Tummy)	1개	방콕 (Bangkok)	www.dear-tummy.com
3	쇼피(Shopee)	-	-	www.shopee.co.th/koreaseafood

자료: 기업 홈페이지, 식약일보

24) 미국 농무부(USDA), 「Seafood Report - Thailand」, 2018.08

3. 태국 건조 톳 B2B 유통채널 ① 딸랏팔레타이

기업 기본 정보	기업명	딸랏팔레타이(Talat Talay Thai)	
	기업구분	도매시장	
	홈페이지	www.facebook.com/ตลาดทะเลไทยมหาชัย	
	위치	쌌뭇쌌껌(Samut Sakhon)	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 쌌뭇쌌껌도에 위치한 태국 내 최대 규모 수산물 도매 시장 중 하나로, 비교적 최근에 설립됨 • 다른 도매시장 대비 좀 더 다양한 물품을 판매하는데, 한국의 가락시장과 비슷한 유형의 농수산물 도매시장임 • 취급하는 수산물 품목 또한 일반 도매시장보다 더 다양하고, 일반 소비자들을 대상으로도 판매 진행 • 씨림무양 시장과 함께 태국 도매시장 관리기관인 타이아그로익스체인지주식회사(Thai Agro Exchange co, Ltd)의 관리감독 하에 있음 	
매장정보	주요정보	<ul style="list-style-type: none"> • 매일 저녁 12시에 개장 • 태국 보건부에서 2003년 매장 청결도를 기준으로 선정한 최우수 재래시장으로 뽑힘 	
	매장 전경	 	
협력방법	소싱제품	- 각종 농수산물	
	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 문의 사항 연락처 - 전화번호: +66-3441-4191 	

자료: 딸랏팔레타이(Talat Talay Thai), 수산인신문
 사진 자료: 딸랏팔레타이(Talat Talay Thai)

3. 태국 건조 톳 B2B 유통채널 ② 마하차이마켓

기업 기본 정보	기업명	마하차이마켓(Mahachai Market)	
	기업구분	도매시장	
	홈페이지	www.facebook.com/MahachaiMarket.Official	
	위치	쌌뚱쌌(Samut Sakhon)	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 쌌뚱쌌도에 위치한 또 다른 수산물 도매 시장으로, 태국 내 최대 규모 수산물 도매 시장 중 하나 • 마하차이 수산물 시장은 방콕을 비롯한 수도권 지역의 수산물 공급에 가장 중요한 역할을 함 • 2020년 코로나19 집단 감염 사태 발생의 근원지로 지목되며 운영이 중단되기도 했음 	
매장정보	주요정보	<ul style="list-style-type: none"> • 쌌뚱쌌도의 작은 도시 마하차이에 위치하였으며, 마하차이 기차역이 주위에 있음 • 신선 수산물은 물론 건조 제품 등 다양한 수산물 가공품도 함께 판매 • 수산물 외에도 농산물 등도 판매되고 있음 • 매일 오전 5시부터 저녁 9시까지 운영 	
	매장 전경	 	
협력방법	소싱제품	- 각종 농수산물	
	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 문의 사항 연락처 - 이메일: mahachaimarketplace@gmail.com 	

자료: 마하차이마켓(Mahachai Market)
 사진 자료: 마하차이마켓(Mahachai Market)

4. 태국 건조 톳 B2C 유통채널 ① 빅씨

기업 기본 정보	기업명	빅씨(Big C)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.bigc.co.th	
	위치	방콕(Bangkok)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 153개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 1994년 방콕에서 설립된 현지 유통업체로, 베트남, 라오스 등에서 영업 중 빅씨는 하이퍼마켓/슈퍼마켓 및 편의점 채널을 운영하고 있으며, 엑스트라(Extra), 푸드플레이스(Food Place), 마켓(Market), 미니(Mini)와 같은 다양한 브랜드 보유 	
	매장정보	입점가능품목	
선호제품		<ul style="list-style-type: none"> 기존 플랫폼에 없는 신제품, 가격 경쟁력이 있는 제품 	
매장 전경		 	
협력방법	<p>등록 방법 및 등록 정보</p> <ul style="list-style-type: none"> 홈페이지를 통한 직접 등록 <ul style="list-style-type: none"> 홈페이지 하단 'ติดต่อเรา(Contact Us)'의 'มาเป็นคู่ค้ากับเรา(Become a Partner with us)' 클릭 제품 카테고리 선택 후 양식 작성 후 제출 (corporate.bigc.co.th/en/contact/supplier/68/) 홈페이지 등록 정보 <ol style="list-style-type: none"> 공급자 정보 (공급 업체명, 주소, 연락처, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일 등) 공급 제품 정보 (제품 유형, 브랜드 이름, 상세설명, 크기 및 용량, 소매가, 견적서) 참고자료 (제품 카탈로그 등) 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> 전화번호: +66-2985-7800-5/2655-0666(본사) 팩스: +66-2985-7808-9 이메일: sgm.tiwanon@bigc.co.th 		

자료: 빅씨(Big C)
 사진 자료: 빅씨(Big C)

4. 태국 건조 톳 B2C 유통채널 ② 탑스

기업 기본 정보	기업명	탑스(Tops)			
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓			
	홈페이지	www.tops.co.th			
	위치	방콕(Bangkok)			
	규모	매출액('20)	1,943억 1,100만 바트(약 7조 1,526억 원) ²⁵⁾		
		기타 규모	• 매장 수('21): 약 230개		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1996년 설립됨 • 센트럴리테일(Central Retail)의 자회사로, 푸드홀(Food Hall), 수퍼스토어(Superstore), 마켓(Market), 데일리(Daily) 등 다양한 형태로 매장 운영 				
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품, 유제품, 냉동식품, 주류, 음료류, 향신료, 건강보조식품 등 			
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 유기농 제품 			
	매장 전경	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>			
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 입점 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 그룹 홈페이지를 통해 입점 문의 진행 (corporate.tops.co.th) - 홈페이지 상단 Contact Us 클릭 후 문의사항 기입 - 문의사항에 대한 답변 회신 후 등록절차 진행 - 등록 시 필요한 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (회사 이름, 담당자 이름, 주소, 연락처, 국적, 주소 등) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 이메일 : cusserv@tops.co.th - 전화번호 : +66-2831-7300 / 2660-1000 (본사) - 팩스 : +66-2835-3713 			

자료: 탑스(Tops)

사진 자료: 탑스(Tops)

25) 모기업인 센트럴리테일(Central Retail)의 2020년 통합 매출액임

4. 태국 건조 톳 B2C 유통채널 ③ 지두방마켓

기업 기본 정보	기업명	지두방마켓(Jidubang-Market)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	jidubangmarket.com	
	위치	방콕(Bangkok)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 5개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 2018년 8월 개장한 태국의 한인 마트 • 방콕 최대 규모의 한인마트였던 케이마켓 폐점 후 같은 자리에 개장함 • 즉석식품이나 스낵류 제품 중 한국산 제품 입점 • 매장 내에 한국형 분식집 운영 중 	
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 냉동식품, 즉석식품, 스낵류, 면류, 소스류, 기타 생활 용품 등	
	선호제품	• 아시아산 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락 또는 이메일을 통한 입점 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +66-61-053-5000 - 이메일: jidubangmarket@gmail.com 	

자료: 지두방마켓(Jidubang Market)
 사진 자료: 지두방마켓(Jidubang Market)

4. 태국 건조 톳 B2C 유통채널 ④ 돈돈돈키

기업 기본 정보	기업명	돈돈돈키(Don Don Donki)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	dondondonki.com/th	
	위치	방콕(Bangkok)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 5개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 2019년 2월 오픈 • 일본 유명 드럭스토어 돈키호테의 모기업인 PPIH 그룹에서 운영하는 동남아시아 지역 아시안마트 브랜드 • 일본인이 많이 거주하는 통로(Thonglor) 지역에 위치함 • 바코드 인식을 통해 제품 상세정보 번역 서비스 제공 • 24시간 운영하며, 1층은 식품, 2층은 생활용품 및 화장품으로 매대 구성 	
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 냉동식품, 즉석식품, 화장품, 스낵류, 음료류, 문구류 등	
	선호제품	• 기존 플랫폼에 없는 신제품, 일본 인기 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 입점 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 상단 ‘ช่วยเหลือ(help)’ 클릭 - ‘ติดต่อ(Contact)’ 클릭하여 입점 문의 제출 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 권장소비자가격 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +66-2301-0950 	

자료: 돈돈돈키(Don Don Donki)

사진 자료: 돈돈돈키(Don Don Donki)

4. 태국 건조 톳 B2C 유통채널 ⑤ 푸드프로마트

기업 기본 정보	기업명	푸드프로마트(Food Promart)	
	기업구분	수산물 전문점	
	홈페이지	www.foodpromarts.com	
	위치	방콕(Bangkok)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 4개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 고급 신선 수산물을 중심으로 육류, 향신료 등 고급 음식을 전문적으로 판매하는 곳으로, 수입 수산물을 다수 취급함 • 온라인 기반 식료품점으로 시작하여 현재 태국 수도 방콕 지역에서 4개 매장 운영 중 	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 수산물, 육류, 유제품, 향신료, 소스류, 즉석식품, 베이커리류 등 	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 신선 식품, 고품질 식품, 원산지가 확실한 식품 	
	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 - 전화번호: +66-97-414-2495 - 이메일: foodpromart.01@gmail.com 	

자료: 푸드프로마트(Food Promart)

사진 자료: 푸드프로마트(Food Promart)

3. 태국 건조 톳 B2C 유통채널 ⑥ 쇼피

기업 기본 정보	기업명	쇼피(Shopee)	
	기업구분	수산물 전문점 (온라인)	
	홈페이지	www.shopee.co.th/koreaseafood	
	위치	방콕(Bangkok)	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 2021년 7월 쇼피 태국에 K-씨푸드 전용관인 K-Seafood Pavilion 개관 • 쇼피는 싱가포르 기반의 동남아 지역 최대의 전자 상거래 플랫폼으로, 월 방문자 수가 약 3천만 이상을 기록함 • 전복이나 굴과 같은 신선 수산물은 물론 젓갈류, 김, 어묵, 미역 등 다양한 수산가공품 또한 함께 판매 중 	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 수산물, 수산물 기반 가공식품 	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 한국 수산 식품, 해조류 기반 식품 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 한국수산회 홈페이지를 통한 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 한국 수산회: biz.kfish.kr - K-Fish 관련: biz.k-seafoodtrade.kr - 각 국가별 온라인 K-씨푸드관에 입점을 희망하는 기업은 한국 수산회 홈페이지 접속 후 해외시장확대 온라인 사업신청 부분에서 관련 정보 확인 가능 • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호:02-589-4620 	

자료: 쇼피(Shopee) 태국, 식약일보
 사진 자료: 쇼피(Shopee) 태국



V. 진입장벽

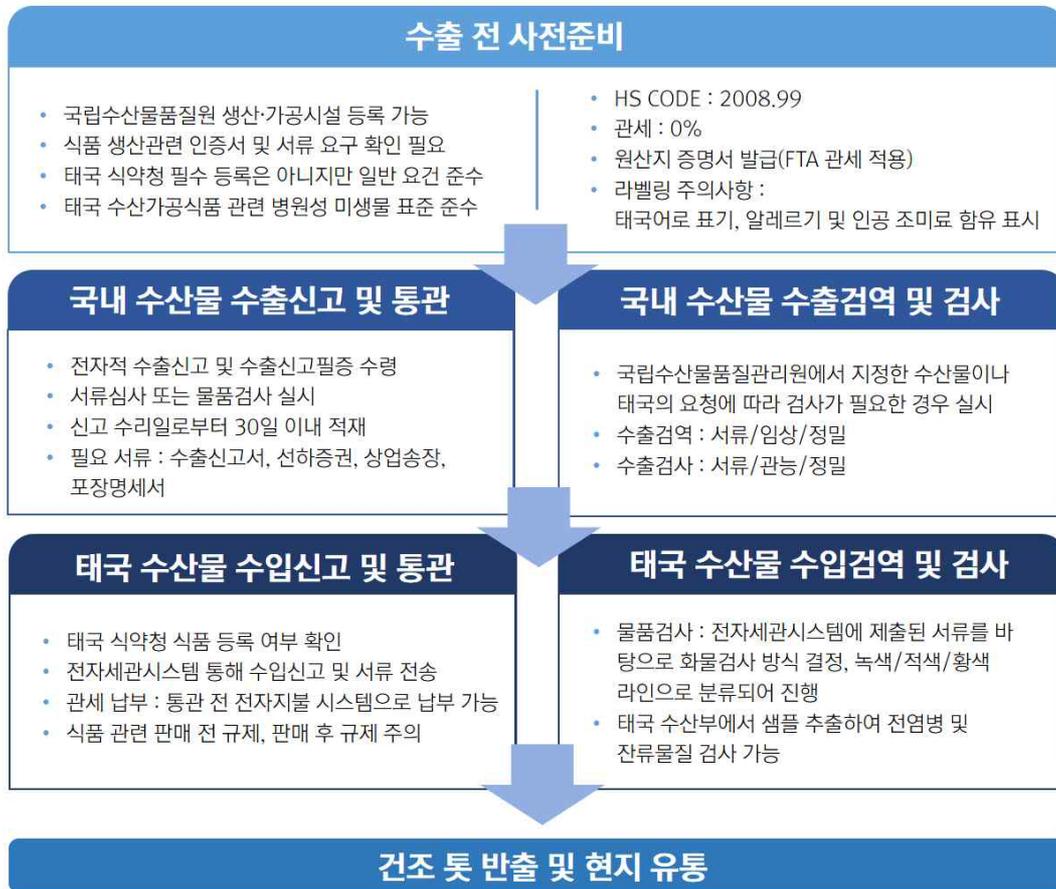
1. 건조 톳 통관 및 검역 절차
2. 건조 톳 수출 전 사전 준비
3. 건조 톳 국내 수출 신고 및 통관
4. 건조 톳 국내 수출 검역 및 검사
5. 건조 톳 태국 수입 신고 및 통관
6. 건조 톳 태국 수입 검역 및 검사

1. 건조 톳 통관 및 검역 절차²⁶⁾

▶ 태국 건조 톳 수출 시 통관 절차별 참고사항

태국은 수입 면허가 있는 수입업체에 대해서만 식품 수입을 허가하고 있어, 현지 수산물 수입업체의 수입허가 여부를 확인할 필요가 있음. 수입요건을 갖추지 않은 경우에는 관세법상 제품을 몰수하거나 물품 가액에 상당하는 벌금을 부과하므로 통관 사전확인제도를 이용하는 것을 권장함. 또한, 태국 식품법에 따라 식품을 네 종류로 구분해 관리하고 있어 수출 전에 식품 유형에 따라 사전 수입허가서 발급과 식약청 등록 또는 통보 절차를 진행해야 함. 수산식품은 태국 식약청 의무등록 대상에서 제외되나, 시판 전 규제와 시판 후 규제에 유의해야 함

[표 5.1] 태국 건조 톳 통관 검역 절차²⁷⁾



자료: 관세청, 태국 관세청, 태국 공중보건부(MOPH)

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

27) 농수산물 품질관리법 제 74조에 따르면, 위생관리기준에 맞는 수산물의 생산 가공시설을 운영하는 자는 생산·가공시설 등을 해양수산부 장관에게 등록하고 해당 시설에서 생산·가공·출하하는 수산물 수산·가공품에 대하여 해당 사실을 표시하거나 광고할 수 있음

2. 건조 톳 수출 전 사전 준비

▶ 건조 톳, 태국 식약청(FDA)에 식품등록 또는 통보 必

태국으로 건조 톳을 수출 시, 수입허가가 있는 수입업자가 해당 식품을 태국 식약청(FDA)에 등록 또는 통보를 해야 함. 수입식품은 식품 위험도에 따라 특별통제식품, 표준식품, 표준라벨부착식품, 일반식품의 4개 유형으로 구분되며, 특별통제식품은 식약청 등록 필수 대상에 해당함. 고객사 제품은 ‘일반식품(General Foods)’에 해당하므로 식약청 의무등록 대상에서 제외되지만, 위생, 안전, 라벨링, 광고 등의 일반 요건을 준수해야 함

[표 5.2] 태국 식약청(FDA) 식품등록

식품 위험도에 따른 식품 유형 분류	특별통제식품 (Specifically-controlled Foods)	<ul style="list-style-type: none"> • 소비자 건강에 큰 영향을 줄 수 있어 위험도가 가장 높은 식품으로 포장, 라벨링 등 품질 표준에 따라 엄격한 관리가 필요함 • 라벨 부착 전, 식약청의 승인이 필요하며 식약청 등록 후 식품 일련번호 발급이 필요함 • 영유아용 식품, 식품첨가물, 우유, 체중조절식품 등 14가지 종류의 식품이 이에 해당함
	표준식품 (Standardized Foods)	<ul style="list-style-type: none"> • 중간 정도의 위험도로 등록을 필수로 하지 않지만, 태국 보건부의 품질 표준을 준수하고 식품 정보제공 및 라벨링 부착 후 제품 통보가 필요함 • 커피, 양념 및 조미료, 식수 및 음료, 식용지방 및 유지류, 초콜릿, 반가공식품, 음료 등 31가지 종류의 식품이 이에 해당함
	표준라벨부착식품 (Foods with Standardized Labels)	<ul style="list-style-type: none"> • 특별통제식품이나 표준식품에 해당하지 않는 식품 • 표준식품과 마찬가지로 식약청 규정에 따라 식품 정보제공 및 라벨링 부착 후 제품 통보가 필요함 • 즉석식품, 방사선조사식품, 빵, 현미가루, 육류제품, 젤라틴 및 젤리 등 12가지 종류의 식품이 이에 해당함
	일반식품 (General Foods)	<ul style="list-style-type: none"> • 위험도가 낮아 식약청 식품등록이 필요하지 않으나, 위생, 안전, 라벨링, 광고 등의 일반 요건을 충족해야 함 • 수입업체의 수입허가만 있으면 유통 가능함 • 수산물 등 동물성 식품, 식물성 식품, 밀가루 및 밀가루 함유 식품 등이 이에 해당함
수입식품 등록	소요기간	<ul style="list-style-type: none"> • 특별통제식품의 경우 35-90영업일 소요 • 표준식품, 표준라벨부착식품의 경우 2-4영업일 소요
	제출 서류	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 수입허가서 사본 • 제조시설 증명서(GMP, QMS, HACCP, ISO9001, 9002, 22000 중 한 가지 이상 제출) • 제조과정 증명서 • 제품등록 신청서(Sor.bor.7)

자료: 태국 식약청(FDA), 태국 공중보건부(MOPH)

▶ 태국 건조 톳, HS CODE 및 관세율 확인

태국으로 건조 톳 수출 시, 세율은 한·아세안 FTA, 역내포괄적경제 동반자협정(RCEP)세율, WTO 협정세율, 기본세율 등에 따라 결정됨. 태국 관세 신청 및 납부 관리는 태국 관세청이 담당하며, 고객사 제품의 경우 한·아세안 FTA의 특혜관세율(무관세) 수혜를 위해 원산지 증명서 제출이 필요함. 원산지 증명서는 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있으며, 발행 시 ‘원산지 (포괄)확인서’ 발급이 필요함

[표 5.3] 건조 톳 HS CODE

건조 톳 HS CODE 품목 정의	이 호 앞의 호에서나 다른 류에서 특별히 규정하고 있는 가공방법 이외의 그 밖의 방법으로 조제하거나 보존처리한 과실, 견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분(원형 조각이나 부순 것인지에 상관없다)과 그들의 혼합물		
건조 톳 한국 HS CODE	2008.99-5090		
건조 톳 태국 HS CODE	2008.99-90		
관세	1순위 한·아세안 FTA	2순위 RCEP	3순위 WTO 협정세율
	Exempted(면제)	28.5%	30% 또는 25바트/kg
톳 HS CODE 품목 정의	이 호에는 모든 해초류와 그 밖의 조류(藻類)(식용가능한 것인지에 상관없다)를 분류함. 이들은 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것이나 잘게 부순 것일 수 있음. 이 호에는 해초류의 거친 가루[조분(粗粉)]와 그 밖의 조류의 거친 가루도 포함함. (여러 다른 종류의 해초류와 그 밖의 조류의 혼합물로 구성된 것인지에 상관없다)		
톳 한국 HS CODE	1212.21-3010		
톳 태국 HS CODE	1212.21-19		
관세	1순위 한·아세안 FTA	2순위 RCEP	3순위 기본세율
	Exempted(면제)	0%	5%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA포털(Yes FTA)

▶ 태국 건조 톳, 적용받는 필수 인증 無

태국으로 건조 톳 수출 시 필수 인증은 없으나, 고객사 기인증인 HACCP, FSSC22000 외에 ISO22000, IFS와 같은 생산 안전 인증이나 할랄 인증 등을 취득하여 활용할 수 있음. 태국은 세계 13대 할랄 제품 생산국으로 최근 ‘태국 할랄 테스크포스’를 구성하여 태국 할랄 시장 경쟁력 강화에 돌입함. 이와 관련하여 태국으로 수입되고 있는 타 국가의 할랄식품의 경우 높은 수준의 표준을 적용할 것으로 예측되므로 태국 정부의 지침을 지속적으로 모니터링하고 대응해야 할 것으로 보임²⁸⁾

[표 5.4] 태국 건조 톳 인증 취득

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 Mark
ISO22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
IFS	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	IFS 지정 인증기관	
CICOT	태국 할랄 인증	태국 선택 인증	태국 중앙 이슬람 위원회	
Global GAP	농산물 우수관리 인증	글로벌 공통 인증	농산물 우수관리 인증기관	
IFOAM	유기농 제품 인증	글로벌 공통 인증	IFOAM 공식 인증기관 또는 태국 유기농 농업인증 홈페이지	
ACT	유기농 제품 인증	태국 선택 인증	태국 유기농 농업인증 홈페이지	

자료: 각 인증기관

28) 한국농수산물유통공사, 「태국 이슬람 시장진출 위해 태국 할랄 테스크포스 구성」, 2022

▶ **태국, 식품 수입업체에 식품 생산 관련 서류 요구 확대**

태국 공중보건부(MOPH)는 2021년 10월, ‘No.420 (B.E.2563(2020))에 따른 수입 식품 생산 기준 확인서 검사 지침’을 통해 수입 식품 생산 관련 인증에 대한 운영지침을 발표함. 태국 식약청(FDA)에서 구분한 식품 유형에 따라 수산물 생산시스템과 관련하여 인증서를 제출해야 하는 세부 품목을 구분하고 있음. 식품 수입 시, 모든 식품은 제조방법, 생산시설 및 보관 요령을 준수해야 하며, 규정에 의거하여 지정된 발행기관의 생산 기준 확인서 또는 인증서의 사본 제출이 필요함. 식품 종류에 따라 가이드라인이 존재하므로 규정에 따라 서류를 준비하는 것이 필요함. 수산물은 대체로 일반식품으로 분류되나, 수산가공품은 그 종류와 가공 정도에 따라 일반식품 이외로 분류되어 제조국의 GMP 인증서가 요구될 수 있음²⁹⁾³⁰⁾

[표 5.5] 수산물 생산시스템 관련 제출서류

식품 종류	제출서류
표준식품	<ul style="list-style-type: none"> • 우수위생관리기준(GHPs) 인증서 • 식품안전관리인증기준(HACCP) 인증서 • 국제식품표준(IFS) 인증서 • 이에 준하는 생산시스템 인증 서류 • 저산성 및 산성화 제품의 경우, 국제 위생규정 충족 증명 서류가 요구됨
표준라벨식품	
일반식품	
표준식품(튀김, 통조림, 어간장 등)	<ul style="list-style-type: none"> • 우수제조관리기준(GMP) 인증서 • 우수위생관리기준(GHPs) 인증서 • 식품안전관리인증기준(HACCP) 인증서 • 이에 준하는 국제 표준에 따른 인증서
표준라벨요구식품 (조미김, 해조류 무침)	
일반식품 (즉시 판매가능한 포장제품)	

자료: 태국 공중보건부(MOPH)

29) 태국 공중보건부(MOPH), 태국 공중보건부 고시 규정 No.420 (B.E.2563), 2020

30) 통합무역정보서비스, 품목별 정보검색

▶ **태국 식약청(FDA), 식품 수입허가증 갱신에 관한 고시 발표**

태국 식약청(FDA)은 2022년 4월 18일, 식품 수입허가증 갱신 절차에 관한 고시를 공표함. 일반적으로 태국 내 식품 수입 시 수입업체는 식약청에 수입시설의 소재지, 제품, 식품 관리 환경, 대표자 등에 관한 정보를 제출하여 식품 수입허가증을 발급받아야 하며, 수입허가는 통상 3년간 유효함. 이번 고시에 따르면, 2022년 12월 31일에 유효기간 만료를 앞둔 식품 수입허가 취득자가 2023년부터 2025년까지 식품 수입을 계속해서 희망하는 경우 동 고시에 따라 유효기간 만료 전까지 갱신을 신청해야 함. 유효기간이 만료될 경우 갱신 신청이 불가하며, 식품등록번호를 취득한 제품 역시 등록사항을 상실하므로 주의가 요구됨³¹⁾

[표 5.6] 태국 식품 수입허가증 갱신 절차

단계	주요내용
1	<ul style="list-style-type: none"> 전자시스템 이용 시 갱신 신청에 앞서 태국 디지털정부개발청(Digital Government Development Agency, DGA) 웹사이트(www.dga.or.th)를 통해 사용자 계정생성이 필요함
2	<ul style="list-style-type: none"> 전자시스템(e-Submission) 접속 또는 태국 방콕 식품의약청 사무실에 방문하여 식품 수입허가증 갱신 신청서와 함께 사업자등록증이나 신분증, 법인증명서 등 구비서류를 제출함
3	<ul style="list-style-type: none"> 갱신 신청 수수료를 납부한 후 갱신 절차를 완료함
4	<ul style="list-style-type: none"> 식품 수입허가증(갱신) 발급 수입허가증의 유효기간이 만료된 제품을 태국으로 수입하는 경우 만료일로부터 경과된 기간을 계산하여 일일 500바트(한화 약 18,000원)에서 1,000바트(한화 약 36,000원)의 벌금이 부과됨

자료: 태국 공중보건부(MOPH)

31) 태국 공중보건부(MOPH), 식품의약품안전처 고시 「2023-2025년 식품생산허가 갱신 발표」, 2022

▶ **태국 공중보건부(MOPH) 고시 수산가공식품 관련 미생물 기준**

태국으로 수입되는 수산가공식품은 태국 공중보건부 고시에 규정된 식품 품목별 병원성 미생물 표준을 준수해야 함. 수산가공식품에 관련되는 미생물은 살모넬라균, 황색포도상구균, 바실러스 세레우스, 클로스트리디움 퍼프린젠스 등이 있으며, 기준치는 하기 표와 같음. 최근 태국 식약청이 한국에서 수출된 조미김을 대상으로 실시한 샘플링 검사 결과, 태국 공중보건부 고시 No.416 (B.E.2563(2020) 규정에 따른 ‘바실러스 세레우스’ 기준치를 초과한 것으로 나타나 김 수출업체는 해당 미생물 기준치에 유의할 필요가 있음³²⁾³³⁾

[표 5.7] 태국 수산가공식품 관련 병원성 미생물 표준

품목		미생물명	기준치
게맛살, 조미 오징어, 초밥, 샐러드 등과 유사한 것	즉석 또는 냉장식품	살모넬라균(Salmonella spp.)	식품 25g에서 검출되지 않음
		황색포도상구균(Staphylococcus aureus)	100 CFU/g 이하
		바실러스 세레우스(Bacillus cereus)	500 CFU/g 이하
		클로스트리디움 퍼프린젠스 (Clostridium perfringens)	100 CFU/g 이하
	냉동식품	살모넬라균(Salmonella spp.)	식품 25g에서 검출되지 않음
		황색포도상구균(Staphylococcus aureus)	50 CFU/g 이하
		바실러스 세레우스(Bacillus cereus)	50 CFU/g 이하
		클로스트리디움 퍼프린젠스 (Clostridium perfringens)	50 CFU/g 이하
조리된 음식, 차게 하거나 담근 것 (먹기 전에 가열해야 하는 것)	냉장식품	살모넬라균(Salmonella spp.)	식품 25g에서 검출되지 않음
		황색포도상구균(Staphylococcus aureus)	100 CFU/g 이하
		바실러스 세레우스(Bacillus cereus)	500 CFU/g 이하
		클로스트리디움 퍼프린젠스 (Clostridium perfringens)	100 CFU/g 이하
	냉동식품	살모넬라균(Salmonella spp.)	식품 25g에서 검출되지 않음
		황색포도상구균(Staphylococcus aureus)	50 CFU/g 이하
		바실러스 세레우스(Bacillus cereus)	50 CFU/g 이하
		클로스트리디움 퍼프린젠스 (Clostridium perfringens)	50 CFU/g 이하

자료: 태국 공중보건부(MOPH)

32) 태국 공중보건부(MOPH), 태국 공중보건부 고시 규정 No.416 (B.E.2563), 2020

33) https://porta.fda.moph.go.th/fda_search_all/product/frm_product_food.aspx?fdpdtno=1010415310054

[표 5.7] 태국 수산가공식품 관련 병원성 미생물 표준

품목	미생물명	기준치
수분 활성도 < 0.85 인 식품 (칩, 튀김, 구운 식품과 유사한 것)	살모넬라균(Salmonella spp.)	식품 25g에서 검출되지 않음
	황색포도상구균(Staphylococcus aureus)	10 CFU/g 이하
	바실러스 세레우스(Bacillus cereus)	100 CFU/g 이하
	클로스트리디움 퍼프린젠스 (Clostridium perfringens)	100 CFU/g 이하
신선 해산물 (날 것, 생선, 새우, 오징어, 조개류 등)	살모넬라균(Salmonella spp.)	식품 25g에서 검출되지 않음
	황색포도상구균(Staphylococcus aureus)	100 CFU/g 이하
	바실러스 세레우스(Bacillus cereus)	100 CFU/g 이하
	클로스트리디움 퍼프린젠스 (Clostridium perfringens)	100 CFU/g 이하
바로 판매할 수 있는 용기에 담긴 발효 식품 (식초, 소금 등으로 절인 것)	살모넬라균(Salmonella spp.)	식품 25g에서 검출되지 않음
	황색포도상구균(Staphylococcus aureus)	100 CFU/g 이하
	바실러스 세레우스(Bacillus cereus)	1000 CFU/g 이하
	클로스트리디움 퍼프린젠스 (Clostridium perfringens)	1000 CFU/g 이하

자료: 태국 공중보건부(MOPH)

▶ 태국 건조 톳, 라벨링 규정

태국으로 수입되는 수산가공품은 제품 라벨에 표시사항을 태국어로 표시해야 함. 수출하고자 하는 수산물을 포장하는 경우 포장지에 인쇄하거나 또는 스티커, 라벨지 등에 기재해야 함. 수산물을 포장하지 않는 경우는 꼬리표를 부착하거나 스티커·푹말·판매 용기 등에 표기해야 하며, 살아있는 수산물의 경우 수족관 등 보관시설에 푹말·표지판으로 표시해야 함

[표 5.8] 태국 건조 톳 라벨링

라벨 필수 표시사항 및 기준	1. 표기 언어	<ul style="list-style-type: none"> • 라벨은 태국어로 표기하는 것이 원칙이며, 표기 사항은 영어로 할 수 있으나 세부 내용은 태국어를 사용해 표시해야 함 • 수입된 식품은 모든 언어로 표시할 수 있으며, 적어도 식품명, 성분, 식품 일련번호, 순중량, 원산지를 소비자가 알아볼 수 있도록 기재해야 함
	2. 식품명	<ul style="list-style-type: none"> • 포장 전면이나 눈에 띄는 곳에 표시해 소비자들이 쉽게 알 수 있도록 해야 함 • 식품의 구체적인 명칭이나 식품의 종류, 일반적으로 사용되는 이름으로 표기해야 함 • 식품명은 상표명과 같이 표기할 수 있으나 명확하게 읽을 수 있어야 하며 글씨의 크기를 다르게 해야 함 • 원산지나 식품의 특성에 대해 오해를 불러일으킬 여지가 있는 이름을 사용하는 경우, 생산 공정이나 식품의 재료, 외양을 함께 표기해야 함
	3. 식품 일련번호	<ul style="list-style-type: none"> • 태국 식약청 등록으로 발급받은 식품 일련번호, 식품 생산시설 번호를 표기해야 함
	4. 제조·포장·수입업체의 이름 및 주소	<ul style="list-style-type: none"> • 생산업체, 포장업체 또는 수입업체의 이름과 주소를 표기해야 함 <ul style="list-style-type: none"> - 생산업체의 경우, ‘생산업체’ 또는 ‘의해 생산됨’의 문구를 함께 표기해야 함 - 포장업체의 경우, ‘포장업체’ 또는 ‘의해 포장됨’을 표기해야 하며 생산업체나 포장업체는 ‘본사’로 지칭함 - 수입업체의 경우, 수입자의 이름과 주소를 ‘수입자’ 또는 ‘의해 수입됨’ 문구를 사용하여 생산자의 이름과 국가를 표기해야 함

자료: 태국 식약청(FDA)

[표 5.8] 태국 건조 톳 라벨링

라벨 필수 표시사항 및 기준	5. 순 중량	<ul style="list-style-type: none"> 고체의 경우, 순 중량을 미터법에 따라 표기해야 함 액체의 경우, 순 부피를 미터법에 따라 표기해야 함 반고형식품 및 기타 식품의 경우, 순 중량 또는 순 부피 중 적절한 기준을 사용해서 표기해야 함
	6. 주요 성분 함유량	<ul style="list-style-type: none"> 성분은 중량 백분을 내림차순으로 표시해야 함 라벨의 전체 공간이 35cm² 미만인 경우, 제품을 희석해서 사용하는 경우, 식품첨가물이나 향료를 제외한 한 가지 성분만 있는 경우에는 주요 성분만을 표기할 수 있음
	7. 식품첨가물	<ul style="list-style-type: none"> 식품의 성분으로 식품첨가물이 사용된 경우 국제 번호 INS를 사용하여 성분을 정의해야 함 식품첨가물의 특정 이름과 채소, 향미 증진제 등의 기능을 표시해야 함
	8. 알레르기 정보	<ul style="list-style-type: none"> 알레르기를 유발할 수 있는 성분을 라벨에 표시해야 함 글루텐, 계·새우·랍스터 등 갑각류, 달걀, 생선, 땅콩, 대두, 유당, 아황산염(10mg/kg 이상의 경우) 및 해당 향원을 함유한 제품은 알레르기 향원 정보를 표기해야 함 ‘식품 알레르기 정보 : 다음을 포함할 수 있음’을 선언하고 제조공정에서 포함될 수 있는 성분을 표시해야 함 알레르기 유형과 증상을 설명할 수 있음 주요 성분이 알레르겐 물질이지만, 우유나 땅콩과 같이 명확하게 선언된 식품에는 알레르기 표시가 면제됨
	9. 인공 조미료	<ul style="list-style-type: none"> 인공 조미료가 포함된 경우, 그를 알 수 있도록 ‘천연 인공 향 첨가’, ‘인공 향 첨가’, ‘천연 향료 추가됨’ 등의 문구를 사용해 표시해야 함
	10. 유통기한	<ul style="list-style-type: none"> 유통기한이 90일 이하인 경우, 일, 월, 연도순으로, 90일 이상 남은 경우 월, 연도순으로 표시해야 함 추가로 ‘제조됨’이나 ‘만료됨’의 문자를 함께 표기할 수 있음 ‘월’은 숫자나 문자로 표시할 수 있음 유통기한을 포장의 하단이나 다른 부분에 표시하는 경우 위치를 표시해야 함

자료: 태국 식약청(FDA)

[표 5.8] 태국 건조 톳 라벨링

<p>라벨 필수 표시사항 및 기준</p>	<p>11. 표시기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 라벨은 포장의 외부에 눈에 잘 띄는 곳에 표시 및 부착해야 함 • 라벨은 테스트, 그림, 인증 마크 등이 표시될 수 있으며, 등록된 상표는 반드시 표시해야 함 • 글씨의 크기는 2mm 이상으로 소비자가 읽을 수 있어야 함 • 라벨의 배경과 글씨의 색은 대비되는 색을 사용해야 함 • 수입되기 전 라벨이 반드시 부착되어 있어야 함 • 태국 FDA는 특별통제식품에 대해서만 사전 승인된 라벨을 요구함 • 태국은 식품 광고 시, 거짓 광고를 방지하기 위해 ‘식품 광고 규칙’을 제정해 모든 매체를 통해 대중에게 노출되는 텍스트, 음성, 이미지, 그림에 제한이 있음. 해당 규칙에는 식품 광고에 사용하는 안 되는 광고 문구 유형, 사전 허가가 필요한 유형, 광고 형태에 따른 표시 규격, 식품 광고 시 표기해야 하는 세부 정보가 규정되어 있음
<p>라벨 권장 표시사항 및 기준</p>	<p>12. 기타 사항</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 소비자가 알아야 하는 경고나 보관방법, 조리방법이 있는 경우에 대해 표기할 수 있음 • 신생아 및 유아, 특정 소비자에게 필수적인 설명이 있는 경우 그를 표기할 수 있음

자료: 태국 식약청(FDA)

▶ 태국 건조 툯 라벨 샘플



[앞면 라벨링]



[뒷면 라벨링]

[앞면 - 태국어 및 영어]

- ① RESEALABLE
- ② FOR FRESHNESS
- ③ My Choice
- ④ WAKAME
- ⑤ DRIED SEAWEED
สำหรับวางภาชนะอบแห้ง
- ⑥ 100% Seaweed
- ⑦ VEGETARIAN
อาหารเจ
- ⑧ 50g/ก.
- ⑨ น้ำหนักสุทธิ

[앞면 - 한국어]

- ① 재밀봉 가능
- ② 신선함을 위해
- ③ 마이 초이스
- ④ WAKAME
- ⑤ 말린 미역
- ⑥ 미역 100%
- ⑦ 채식
- ⑧ 50g/g
- ⑨ 순중량

[뒷면 - 태국어 및 영어]

- ① My Choice
- ② ข้อมูลโภชนาการ
(Nutrition Information)
- ③ หนึ่งหน่วยบริโภค : 1/4 ถ้วย (8กรัม)
(Serving size:1/4cup(8g))
- ④ จำนวนหน่วยบริโภคต่อถุง:ประมาณ6
(Serving per container:about 6)
- ⑤ คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
(Amount per serving)
- ⑥ พลังงานทั้งหมด 20 กิโลแคลอรี
(Total energy 20 kcal)
(พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี)
(Energy from fat 0 kcal))
- ⑦ ร้อยละของปริมาณ ที่แนะนำให้ทาน*
(Percent Thai RDI)

ไขมันทั้งหมด (Total fat) 0 ก. (g)	0%
ไขมันอิ่มตัว (Saturated fat) 0 ก. (g)	0%
โคเลสเตอรอล (Cholesterol)0 มก. (mg)	0%
โปรตีน (Protein) 2 ก. (g)	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด (Total carbohydrate) 3 ก. (g)	1%
ใยอาหาร (Dietary fiber) 3 ก. (g)	12%
น้ำตาล (Sugars) 0 ก. (g)	
โซเดียม (Sodium) 720 มก. (mg)	36%

[뒷면 - 한국어]

- ① 마이 초이스
- ② 영양 정보
- ③ 1회 제공량:1/4컵(8g)
- ④ 용기당 제공량: 약 6
- ⑤ 1회 제공량당 영양가
(1회 제공량)
- ⑥ 총열량 20kcal
(지방 열량 0kcal)
- ⑦ 일일 권장 섭취량 비율 *
(태국 RDI 비율)

총지방 0g(g)	0%
포화지방 0g(g)	0%
콜레스테롤 0 mg(mg)	0%
단백질 2g(g)	
총 탄수화물 3g(g)	1%
식이섬유 3g(g)	12%
설탕 0g(g)	
나트륨 720mg(mg)	36%

⑧ ร้อยละของปริมาณ ที่แนะนำต่อวัน*
(Percent Thai RDI)

วิตามินเอ น้อยกว่า (Vitamin A (less than)	2%
วิตามินบี 2 (Vitamin B2)	0%
เหล็ก (Iron)	4%
วิตามินบี 1 (Vitamin B1)	0%
แคลเซียม (Calcium)	10%

⑨ ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำ
ที่ให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่
6 ปีขึ้นไป (Thai RDI)

⑩ โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ
2,000 กิโลแคลอรี
(Percent Thai Recommended Daily
Intakes for population over 6
years of age are based on a
2,000 kcal diet.)

⑪ INGREDIENTS ส่วนประกอบที่สำคัญ

⑫ WAKAME Dried Seaweed 100%
สาหร่ายวากาเมะอบแห้ง 100%

⑬ STORAGE วิธีการเก็บรักษา

⑭ Store in dry place, away from
heat and direct sunlight.
เก็บในที่แห้ง, ไม่ควรเก็บไว้ในอุณหภูมิสูงและ
เก็บให้พ้นแสงแดด

⑮ MFG.DATE/BEST BEFORE DATE:
SEE ON PACKING
วัน เดือน ปีที่ผลิต/ควรบริโภคก่อน :
ดูที่บรรจุภัณฑ์

⑯ PRODUCT OF THAILAND
ผลิตในประเทศไทย

⑧ 일일 권장 섭취량 비율 *
(타국 RDI 비율)

비타민 A (미만)	2%
비타민 B2	0%
철	4%
비타민 B1	0%
칼슘	10%

⑨ 6세 이상 태국인의 하루 권장 영양소
섭취 비율(Thai RDI)

⑩ 6세 이상 인구의 태국 1일 권장
섭취량 비율은 2,000kcal 식단을
기준으로 합니다.

⑪ 원재료 (주요 성분)

⑫ 말린 미역 100%

⑬ 보관방법

⑭ 고온다습하고 직사광선을 피하여
건조한 곳에 보관하십시오.

⑮ 제조일자/유통기한 :
포장 참조

⑯ 태국산

- ⑰ My Choice Brand WAKAME Dried Seaweed
สาหร่ายทะเลวากาเมะอบแห้ง ตรามายช้อยส์
- ⑱ PREPARATION INSTRUCTIONS
วิธีทำ
- ⑲ How to prepare WAKAME
วิธีเตรียมสาหร่ายวากาเมะ
- ⑳ Soak My Choice Brand WAKAME Dried Seaweed in water for about 15-20 mint, then remove the water. To makes them.
(น้ำสาหร่ายทะเลวากาเมะอบแห้ง ตรามายช้อยส์ แช่น้ำประมาณ 15-20 นาที แล้วเทน้ำออก เพื่อให้ร้อยยิ่งขึ้น ให้นำสาหร่ายที่เส็ด็ดน้ำแล้ว)
- ㉑ Taste ever butter, Put them in the freezer about 5-10mins prior cooking. The seaweed will be crunchy and ready for your favorite meal.
(ไปแช่ในช่องแช่แข็งประมาณ 5-10 นาที ก่อนนำไปประกอบอาหาร จะทำให้สาหร่ายมีความกรุบกรอบมากขึ้น แล้วนำมาประกอบอาหารที่คุณชอบ)

㉒

Miso Soup Ingredient (ส่วนผสมส่วนประกอบ)	
My Choice Brand WAKAME Dried Seaweed (soaked) (สาหร่ายทะเลวากาเมะอบแห้ง ตรามายช้อยส์ (แช่น้ำ))	1/2 cup
Miso (มิโซะ)	1/2 cup
Water (น้ำ)	4 cups
Dried Fish Slices(ปลาแห้ง)	2 cups
White Tofu (cut to small cubes) (เต้าหู้ขาวหั่นเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก)	1 piece
Enokitake Mushrooms (เห็ดเข็มทอง)	1 cup
Japanese Green Onions (finely chopped) (ต้นหอมญี่ปุ่นซอย)	2 whole

- ⑰ 마이 초이스 브랜드 WAKAME 말린미역
- ⑱ 준비 방법
- ⑲ 미역 준비 방법
- ⑳ 마이 초이스 브랜드 WAKAME 미역을 물에 15~20분 정도 불린 후 요리하기 위해 물기를 제거하세요.
- ㉑ 버터 맛을 본 후 조리하기 5~10분 전에 냉동실에 넣어두면 더 바삭해집니다. 그것으로 좋아하는 식사를 준비하세요.

㉒

된장국 재료	
마이 초이스 브랜드 말린 미역(불린 것)	1/2컵
된장	1/2컵
물	4컵
말린 생선 조각	2컵
흰 두부 (큐브 모양으로 자른 것)	두부 1개
팽이버섯	1컵
일본 파 (잘게 썬 것)	2개

㉓

<p>Miso Soup Preparation Method (วิธีทำซุปรมิโซะ)</p>
<p>1. Dissolve Miso in a small bowl of water. Mix it in to a pot with the remaining water and bring to the boil. (ต้มมิโซะใส่ชามเล็ก ละลายให้เข้ากนกับน้ำ แล้วเทลงไปหม้อ นำไปตั้งไฟจนเดือด)</p>
<p>2. Reduce the heat to low and place in the dried fish sliced. Remove from the heat immediately and leave it to one side for a few minutes. (หรี่ไฟลง แล้วใส่ปลาแห้งลงไป ตบไฟทันทีและตั้งไว้สักพัก)</p>
<p>3. Strain the liquid and bring back to the boil, place in the chopped Tofu, Seaweed, Enokitake Mushrooms and sprinkle with chopped Green Onions. (กรองน้ำมาทำซุปร และตั้งไฟให้ร้อน ใส่เต้าหู้ สาหร่าย เห็ดเข็มทอง โรยหน้าด้วยต้นหอม ผักซอยละเอียด)</p>
<p>4. Remove from the heat and serve hot (ยกออกจากเตา พร้อมเสิร์ฟ (รับประทานร้อนๆ ถึงจะอร่อย))</p>

㉔ SATISFACTION GUARANTEED or your money back for more information please call 0-2660-1000 or visit www.tops.co.th

㉕ Manufactured for: Central Food Retail Co.,Ltd
(ผลิตให้เฉพาะ : บริษัท เซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล จำกัด)

㉖ ผลิตโดย : บริษัท เค เจ ซี อินเทอร์เน็ต จำกัด

㉗ 26/10-11 หมู่ 11 ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 10120

㉘ NET WEIGHT 50g.
(น้ำหนักสุทธิ 50 ก.)

㉓

<p>된장국 제조방법</p>
<p>1. 작은 그릇에 된장을 물에 녹입니다. 푼 된장을 냄비에 넣고 남은 물을 붓고 끓입니다.</p>
<p>2. 불을 약불로 줄이고 썰어놓은 미역을 넣습니다. 열에서 즉시 제거하고 몇 분 동안 한쪽에 그대로 두십시오.</p>
<p>3. 육수를 끓이다가 다진 두부, 미역, 팽이버섯, 다진 파를 넣으세요.</p>
<p>4. 불에서 내려 따뜻하게 드십시오.</p>

㉔ 만족 보장
환불에 대한 자세한 내용은 0-2660-1000으로 전화하거나 www.tops.co.th를 방문하십시오.

㉕ 제조사 : (주)센트럴푸드리테일

㉖ 제조사: (주)케이제이씨인터푸드

㉗ 26/10-11 Moo 11, Khlong Nueng Subdistrict, Khlong Luang, Pathum Thani Province 10120

㉘ 순중량 50g

3. 건조 톳 국내 수출 신고 및 통관

▶ 태국 건조 톳, 국내 수출 신고 및 통관

태국으로 식품 수출 시, 수출 공장 및 품목 등록을 마친 뒤, 국내 관세청으로 수출 신고·수출 통관 절차를 진행해야 함. 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. 고객사 제품의 경우 위의 선상 수출 신고 혹은 원양수산물 수출 신고의 경우에는 해당하지 않음

[표 5.9] 태국 건조 톳 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(UNIOPASS)로 전송 • 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령 • 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요

자료: 관세청

[표 5.10] 태국 건조 톳 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, 확인 등을 상세하게 표시
	<p>포장명세서</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 선적화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 확인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류

자료: 관세청

4. 건조 톳 국내 수출 검역 및 검사

▶ 건조 톳, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

질병의 전염을 방지하기 위해 검역 대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며, 자세한 수출 검역 관련 사항은 하기의 표와 같으며, 톳 품목은 수출 검역대상 지정 수산물에 해당하지 않는 것으로 확인됨. 수출 수산물 검사는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임. 태국의 경우, 절단·기열·자숙·건조 또는 염장·염수장·훈제·냉장·동결 등과 같이 가공한 수산동물(식용소금을 제외한 첨가물이나 다른 원료를 사용하지 않아야 함), 활수산동물을 포함한 원료수산동물은 수출 검사 대상에 해당함

[표 5.11] 태국 건조 톳 국내 수출 검역

<p>수출 검역대상 지정 수산물</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 이식용 수산 생물(정액 또는 란을 포함) • 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는 란을 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 	
<p>수출 검역 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유형·행동, 외부조건 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시 • 검역 판정 후 검역증명서 교부 	
<p>검역 대상 전염병 목록</p>	<p>어류</p>	<p>유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증, 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병</p>
<p>검역 대상 전염병 목록</p>	<p>패류</p>	<p>보나미아감염증, 마르테일리아감염증, 퍼킨수스감염증, 제노할리오티스캘리모니엔시스감염증, 전복바이러스성폐사증</p>
<p>검역 대상 전염병 목록</p>	<p>갑각류</p>	<p>가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 희꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산체장염, 급성간체장괴사병</p>

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.11] 태국 건조 톳 국내 수출 검역

제출서류	<ul style="list-style-type: none"> • 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산동물을 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 • 검역시행장 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 5.12] 태국 건조 톳 국내 수출 검사

수출 검사 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 섶택, 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. 건조 톳 태국 수입 신고 및 통관

▶ 건조 톳, 수입 신고 및 통관 절차

태국의 식품 수입에 대한 통관은 태국 식약청(FDA)에서 담당함. 태국으로 식품을 수출하기 위해서는 태국 식약청이 고시하는 식품 위험도 4단계에 따라 식품 분류를 우선 확정해야 하며, 특별통제식품의 경우 사전에 태국 식약청 등록이 필요함. 일반 식품을 제외하고는 식품 분류 유형에 따라 제출서류, 수수료, 처리 기간이 상이하기 때문에 사전 확인이 필수임. 또한, 태국으로 식품 수입 시, 판매 전 규제와 판매 후 규제를 준수해야 하며, 운송비를 제외한 상품 가치 및 금액이 약 100달러 이하인 경우에는 약식 통관, 이외에는 정식통관 절차를 따름

[표 5.13] 태국 건조 톳 수입 신고 및 통관 절차

1. 물품 도착 및 수입 신고 전 준비	태국 식약청 식품 등록	<ul style="list-style-type: none"> 특별통제식품 수입업자는 수입 전에 태국 식약청에 식품등록 수입식품은 식품 위험도에 따라 특별통제식품, 표준식품, 표준라벨부착식품, 일반식품과 같이 4개 유형으로 구분되며, 특별통제식품은 식약청 등록 필수
	제출 서류	<ul style="list-style-type: none"> 식품 수입허가서 사본 제조시설 증명서(GMP, QMS, HACCP, ISO9001, 9002, 22000 중 한 가지 이상 제출) 제조과정 증명서 제품등록 신청서(Sor.bor.7)
2. 수입신고	<ul style="list-style-type: none"> 전자세관시스템(e-Customs System)을 통해 세관신고서 전송 세관신고서 전송 시 수입물품과 관련한 서류 동봉 <ul style="list-style-type: none"> - 상업송장, 선하증권, 포장명세서, 수입허가서(수입 통제 품목의 경우 해당), 원산지증명서 등 	
3. 물품 검사	<ul style="list-style-type: none"> 전자세관시스템(e-Customs System)에 제출된 서류를 바탕으로 화물검사 방식이 결정 <ul style="list-style-type: none"> -녹색 라인 : 검사 제외 (수입신고서 및 관세 납부증명서 등을 제출하면 자동 반출허가) -적색 라인 : 화물 개봉 (물리적 검사를 마친 후 이상이 없는 경우 반출 가능) -황색 라인 : 관세 면제 	
4. 관세 납부	<ul style="list-style-type: none"> 물품 통관 전 관세를 납부해야 하며, 전자세관시스템(e-Customs System)을 통해 수입 신고가 이루어지면 관세 납부를 위한 일련번호 발급 현금 또는 직불카드 등으로 직접 지불하거나 전자지불시스템(e-Bill System)으로 납부할 수 있음 	

자료: 태국 관세청

[표 5.14] 태국 식품 규제 제도

판매 전 규제 (Pre-marketing Control)	수입업체의 수입허가	<ul style="list-style-type: none"> 수입허가가 있어야만 제품 수입 가능
	제품 등록	<ul style="list-style-type: none"> 특정 식품에 대해 FDA에 식품 등록 요구
	제품 라벨링	<ul style="list-style-type: none"> 태국 공중보건부가 제시하는 기준을 충족시켜야 하며, 수입 제품은 특별통제식품, 표준식품, 표준라벨식품 모두 표준화된 라벨 부착
	우수제조관리기준	<ul style="list-style-type: none"> 54개 특정 품목(영유아 식품, 통조림, 식품 첨가제, 반조리 식품 등)에 대해서는 의무이나 그 외에 강제사항은 아니며 업체에서 원할 경우 자발적으로 제출
	특정품목의 광고 사전 심의	<ul style="list-style-type: none"> 사전광고 심의는 해당 위원회 담당
판매 후 규제 (Post-marketing Control)	정규검사(Regular)	<ul style="list-style-type: none"> 정기적 검사 : 허가받은 부지에 대한 검사 후속 검사 : 이전 검사에서 지적된 사항에 대해 수정 조치가 취해졌는지 확인 관문검사 : 식품 안전 보장위해 관문에 상주하는 식품 검사관이 식품 관련 규제와 부합성 검사
	의심 또는 청원 검사 (Suspected, Petitioned)	<ul style="list-style-type: none"> 법적 조치를 위해 조사 실시 및 필요한 증거 수집 수입국에서 특정 식품에 대해 불만을 표시하거나 수입을 거부할 경우에도 실시 문제가 발생 시, 식약청 검사관들이 시장에서 식품 샘플을 채취해 유해물질, 농약 잔류물, 중금속 등의 존재여부 확인
	식품 감시	<ul style="list-style-type: none"> 시장에서 유통되는 식품의 안전과 품질 감시
	식품광고에 대한 식약청 승인	<ul style="list-style-type: none"> 식품의 품질과 효용성에 대해 소비자를 호도하는 광고는 금지 광고 승인은 식약청 Post-marketing 부서에서 담당

자료: 태국 관세청

6. 건조 톳 태국 수입 검역 및 검사

▶ 태국 수산부(DOF), 수산물 수입 검역 절차

태국 수산물 수입 검역은 태국 수산부(DOF)가 담당하고 있으며, 태국 수입업체는 해당 기관에 하기 표에 기재된 검역 관련 서류 제출 및 수산물 검역을 신청해야 함. 태국 어류검사국은 수입품과 서류의 일치 여부를 확인하여 허가서를 발급함

[표 5.15] 태국 건조 톳 수입 검역 절차

수입 검역 검사	제출서류	<ul style="list-style-type: none"> ① 수입허가 및 제반서류 ② 수입식품 등록서류 ③ 전염병이 검출되지 않았음을 증명하는 수출국 검사 당국의 건강증명서 원본 ④ (황다랑어의 경우) 태국 수산부 수입인증서 ⑤ (새우의 경우) 특정 잔류물질이 검출되지 않았음을 증명하는 수출국 검사 당국의 건강증명서 원본 ⑥ 선하증권 또는 운송장 ⑦ 송장 ⑧ 포장명세서 ⑨ (필요시) 운송허가서류 ⑩ 기타 요구서류 ⑪ (어선에 의한 수입 시) 항만검사보고서 또는 어획증명서
	검역 절차	<ul style="list-style-type: none"> 1) 서류 검사 : 수산물 수입허가 및 기타 서류 확인 2) 샘플 검사 : 샘플을 추출하여 전염병 및 잔류물질 검사 3) 검역 판정 : 서류 불일치 또는 미흡 시 실험분석 등 실시 분석 결과 품질 표준 미부합 시 반송 또는 폐기 처리 분석 결과 품질 표준 부합 시 허가서 교부

자료: 태국 수산부(DOF)



VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 셰프뎀(Chef Mumme)

Interview ② 레크히지키(Lek Hijiki)

Interview ③ 마코토야(Makotoya)

Interview ① 셰프멈(Chef Mumme)

34)

●

셰프멈
(Chef Mumme)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 태국 이커머스 플랫폼 쇼피(Shopee)에 입점해 있는 온라인 아시아 식료품 전문 수입유통업체
 - 과자, 소스, 향신료, 가공식품, 즉석식품 등 다양한 식료품목을 수입하여 취급하고 있음

담당자 정보

Owner



Chef Mumme

셰프멈(Chef Mumme) Owner

Q. 태국에서 해조류와 톳의 수요는 어떠한가요?

태국에서 해조류에 대한 수요는 보통 수준에 해당합니다. 톳은 태국 내 특정 소비층에서만 인기가 있어, 해조류 시장을 전반적으로 고려하면 다른 해조류 제품에 비해 수요가 높은 품목은 아닙니다.

Q. 태국에서 톳에 대한 소비자 인식은 어떠한가요? 또한, 한국산 톳 제품이 태국에서 유통되고 있나요?

일부 태국 소비자들은 아직 톳에 대해 알고 있지 않습니다. 일본 음식을 선호하는 현지 특정 소비자들만 톳 품목을 잘 알고 있습니다. 또한, 태국 내에서 한국산 톳 제품이 유통되는 경우는 아직 보지 못했습니다.

Q. 태국에서 유통되는 톳 제품은 일반적으로 어떤 형태이며, 소비자들은 주로 어떤 방식으로 톳을 섭취하나요?

태국에서는 현재 가공과 조리가 편리한 건조 형태의 톳 제품만 유통되고 있습니다. 현지 소비자들은 톳을 국에 넣고 끓여 먹거나, 곁들여 먹을 수 있는 반찬의 재료로 사용하고 있습니다.

Q. 현지 소비자들은 주로 어디에서 톳을 구매하나요?

태국 현지 소비자들은 ‘쇼피(Shopee)’나 ‘라자다(Lazada)’와 같은 온라인 몰 또는 오프라인 채널로는 ‘파라곤(Paragon)’과 같은 슈퍼마켓에서 톳 제품을 구매합니다. 현지 식당에서도 톳을 구매하고 있는데, 특히 일식 레스토랑에서 조리에 사용하기 위한 식재료로 구매하는 경우가 많습니다.

Q. 고객사 제품이 현지에서 경쟁력을 가질 수 있다고 생각하나요?

고객사의 제품은 태국에서 유통되는 다른 유사 제품과 비교하여 가격이 낮습니다. 태국에서 수입되고 있는 동일한 용량의 유사 제품 평균 가격은 70바트(한화 약 2,500원³⁵⁾) 수준입니다. 따라서 고객사 제품은 가격 측면에서 경쟁력을 가질 수 있다고 생각합니다.

Q. 현지 바이어들이 해조류나 톳을 수입할 때 가장 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?

태국의 현지 바이어들은 제품 수입 시 품질과 맛을 가장 중요한 요소로 생각하고 있습니다. 또한, 제품의 포장 형태 또한 현지 바이어들의 선택에 중요한 요소로 작용하고 있습니다.

Q. 고객사의 톳 제품을 수입할 의향이 있나요?

고객사 제품의 가격은 62바트(한화 약 2,200원)로 현지의 유사 해조류 제품들보다 저렴해 가격 경쟁력이 있다고 느껴집니다. 그래서 가격을 그대로 유지하고, 품질이 보장될 수 있다면 고객사의 제품을 수입할 의향이 있습니다.

Q. 태국으로 수산가공식품, 김, 톳 등을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?

태국으로 수입된 톳 제품에서 중금속 검출 등의 문제가 발생했던 사례가 종종 있습니다. 톳 제품을 수출할 때 식품 검증을 비롯한 태국 식품 수입 규정을 반드시 숙지해야 합니다.

35) 1바트=36.81원(2022.07.01, KEB 하나은행 매매기준율 적용)

Interview ② 레크히지키(Lek Hijiki)

36)

●

레크히지키
(Lek Hijiki)

- 유형: 유통업체
- 업체 특징:
 - 방콕 딸랑찬에 위치한 툷 가공식품 전문 제조 및 유통업체
 - 취급하는 모든 제품은 업체 내에서 자체 생산되고 있으며, 포장 전 철저한 검사를 거쳐서 판매되고 있음



레크히지키(Lek Hijiki) Sales Manager

담당자 정보

Sales Manager

Q. 태국에서 툷의 수요는 어떠한가요?

태국에서는 툷이 건강식품이나 일식 요리 애호가 등의 특정한 소비층에서만 수요가 있는 편으로, 일반적인 소비자들에게 수요가 높지는 않습니다.

Q. 태국에서 툷에 대한 소비자 인식은 어떠한가요? 또한, 한국산 툷 제품이 태국에서 유통되고 있나요?

저희 매장에서 툷을 구매하는 소비자들은 대부분 건강한 식습관에 관심이 많거나 체중 감량을 목표로 하는 사람들입니다. 이에 비추어 볼 때 현지 소비자들에게 툷은 영양소가 풍부하고 다이어트에 도움이 되는 건강기능식품으로 인식되고 있습니다. 저희 매장의 경우 자체 브랜드 툷 제품을 생산하여 판매하고 있으며, 한국산 툷 제품은 취급하고 있지 않습니다.

Q. 태국에서 유통되는 툷 제품은 일반적으로 어떤 형태이며, 소비자들은 주로 어떤 방식으로 툷을 섭취하나요?

현재 태국에서는 대부분 건조된 형태의 툷 제품만 유통되고 있습니다. 건조 제품이 섭취하기에 편리하고 소비자 수요도 높기 때문입니다. 현지 소비자들은 툷을 샐러드에 넣어서 먹거나 다이어트 반찬으로 만들어서 섭취하는 것을 선호합니다.

Q. 현지 소비자들은 주로 어디에서 툷을 구매하나요?

태국 현지 소비자들은 해조류나 툷 제품을 백화점에서 구매하는 경우가 많습니다. 또는, 대형 하이퍼마켓/슈퍼마켓이나 온라인 물을 통하여 구매하기도 합니다.

Q. 고객사 제품이 현지에서 경쟁력을 가질 수 있다고 생각하나요?

고객사 제품의 가격은 저희 매장에서 취급하고 있는 유사 제품뿐만 아니라 일반적인 시장 가격보다도 낮습니다. 경쟁제품과 비교하여 가격이 너무 낮다면 품질에 대한 신뢰도가 낮을 수 있으므로, 제품 가격을 높이는 것을 추천합니다.

Q. 현지 바이어들이 해조류를 수입할 때 가장 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?

태국 바이어들은 제품 수입 시 맛과 가격을 중요한 요소로 고려하고 있습니다. 현지 소비자들이 제품의 맛과 가격이 적당한 수준이라고 판단하면 제품을 구매하기 때문입니다. 하지만 태국에서 톳 제품은 다른 해조류 제품만큼 인기가 높지는 않아서 바이어들의 수입 의사가 높은 품목은 아닙니다.

Q. 고객사의 톳 제품을 수입할 의향이 있나요?

저희는 고객사 제품을 수입할 의향이 없습니다. 앞서 언급했듯이 저희 업체는 자체 생산 시스템을 기반으로 자체적으로 톳 제품을 제조하여 판매하고 있기 때문에 해외 제품을 새로 수입할 필요가 없습니다.

Q. 태국으로 수산가공식품, 김, 톳 등을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?

태국으로 해조류 제품을 수출하는 경우 수입 제한 정책에 주의해야 합니다. 관련 내용을 포함하고 있는 태국의 식품 수입 규정을 전면적으로 숙지할 필요가 있습니다.

Interview ③ 마코토야(Makotoya)

37)

●

마코토야
(Makotoya)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 방콕에 위치한 일본 식재료 전문 도매 업체로, 온·오프라인 매장을 모두 보유하고 있으며 태국의 전 지역에 배송 서비스를 제공하고 있음
 - 과자, 소스, 면류, 즉석식품, 가공식품 등 다양한 종류의 일본산 식품을 취급하고 있음

담당자 정보

Admin Manager



마코토야(Makotoya) Admin Manager

Q. 태국에서 해조류와 톳의 수요는 어떠한가요?

태국에서는 해조류 제품에 대한 수요가 어느 정도 있는 편이지만, 톳은 다른 해조류 제품과 비교하여 수요가 높은 품목은 아닙니다.

Q. 태국에서 톳에 대한 소비자 인식은 어떠한가요? 또한, 한국산 톳 제품이 태국에서 유통되고 있나요?

톳을 구매하는 소비자들은 대부분 이전에 식당에서 톳을 접해본 후 선호하게 된 경우입니다. 따라서 톳은 아직 태국의 일반 소비자들에게 널리 알려진 품목은 아닙니다. 태국의 식료품점에서 한국산 톳이 유통되고 있기는 하지만 일본산 톳에 비해 널리 유통되고 있지는 않습니다.

Q. 태국에서 유통되는 톳 제품은 일반적으로 어떤 형태이며, 소비자들은 주로 어떤 방식으로 톳을 섭취하나요?

태국에서는 수입과 판매가 비교적 용이한 건조 형태의 톳 제품이 주로 유통되고 있습니다. 현지 소비자들은 톳을 국으로 끓여서 먹거나 삶아서 양념하여 먹는 것을 선호합니다.

Q. 현지 소비자들은 보통 어디에서 톳을 구매하나요?

태국의 온라인 쇼핑 사이트에서 구매를 하는 경우가 대부분입니다. 저희 매장에서도 톳을 구매하는 소비자들 있으나 그 규모는 매우 적은 편입니다.

Q. 고객사 제품이 현지에서 경쟁력을 가질 수 있다고 생각하나요?

고객사 제품의 가격은 일반 시장 가격과 비교하여 매우 낮은 편에 속합니다. 저희 매장에서는 톳 제품을 120바트(한화 약 4,300원)에 판매하고 있습니다. 경쟁제품과 비교하여 가격이 너무 낮다면 제품의 품질 측면에서 신뢰를 얻지 못할 수 있습니다. 따라서 태국 시장에서 고객사 제품이 지속적으로 경쟁력을 갖기 위해서는 가격을 상향 조정해야 할 필요가 있습니다.

Q. 현지 바이어들이 해조류를 수입할 때 가장 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?

태국 현지 바이어들은 톳을 비롯한 해조류 제품을 수입할 때 제품의 포장 형태와 품질을 중시합니다. 이에 더해, 제품의 프로모션 계획도 바이어들에게 중요한 고려 요소 중 하나입니다.

Q. 고객사의 톳 제품을 수입할 의향이 있나요?

자사는 일본산 식품 전문 수입·유통업체로, 일본산 톳 제품만 수입하여 판매하고 있기 때문에 고객사 제품을 새로 수입할 의향은 없습니다.

Q. 태국으로 수산가공식품, 김, 톳 등을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?

해조류 및 톳 품목에 대한 태국 수입 절차와 규정을 숙지하시길 바랍니다. 태국의 수입 운영 지침에서 요구되는 인증서나 필수 제출 서류를 빠짐없이 준비해야 수출이 원활하게 진행될 수 있습니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 수산물수출정보포털, 「2021년 주요국 수산가공식품 소비 트렌드 분석_아시아편」, 2021.12
2. 수산물수출정보포털, 「[카드뉴스] 태국 소비자들이 식품 선택 시 고려하는 요인 살펴보기」, 2022.03
3. 외교부, 「국가개황」, 2021
4. 유로모니터(Euromonitor), 「Hypermarkets in Thailand Country Report」, 2022.02
5. 유로모니터(Euromonitor), 「Processed meat, seafood and alternatives to meat in Thailand Country Report」, 2022.02
6. 미국 농무부(USDA), 「Seafood Report - Thailand」, 2018.08
7. 태국 보건부(MOPH), 「태국 공중보건부 고시 규정 No.416 (B.E.2563) (กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลัเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค)」, 2021
8. 태국 보건부(MOPH), 「태국 공중보건부 고시 규정 No.420 (B.E.2563) (วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร)」, 2021
9. 태국 공중보건부(MOPH), 식품의약품안전처 고시 「2023-2025년 식품생산허가 갱신 발표 (ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ประจำปี พ.ศ.2566-2568)」, 2022
10. 한국농수산물유통공사, 「태국 이슬람 시장진출 위해 태국 할랄 테스트포스 구성」, 2022.04

■ 참고 사이트

1. 수산물수출정보포털 (<https://kfishinfo.co.kr/>)
2. 유로모니터(Euromonitor) (www.euromonitor.com)
3. 유엔식량농업기구(Food and Agriculture Organization of the United Nations) (www.fao.org)
4. 국제무역센터(International Trade Centre) (www.trademap.org)
5. 라자다(Lazada) (www.lazada.co.th)
6. 쇼피(Shopee) (www.shopee.co.th)
7. 유로모니터(Euromonitor) (www.portal.euromonitor.com)
8. 식약일보 (www.kfdn.co.kr)
9. 딸랏딸레이(Talat Talay Thai) (www.facebook.com/ตลาดทะเลไทยมหาชัย)
10. 수산인신문 (www.isusanin.com)
11. 마하차이마켓(Mahachai Market) (www.facebook.com/MahachaiMarket.Official)
12. 빅씨(Big C) (www.bigc.co.th)
13. 탑스(Tops) (www.tops.co.th)
14. 지두방마켓(Jidubang-Market) (jidubangmarket.com)
15. 돈돈돈키(Don Don Donki) (dondondonki.com/th)
16. 푸드프로마트(Food Promart) (www.foodpromarts.com)
17. 태국 수산부(DOF) (www4.fisheries.go.th)
18. 태국 관세청 (www.customs.go.th)
19. 태국 공중보건부(MOPH) (food.fda.moph.go.th/law/announ_fda.php)
20. 태국 식약청(FDA) (www.fda.moph.go.th)
21. 관세청 (www.customs.go.kr)
22. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
23. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
24. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
25. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
26. 레크히지키(Lek Hijiki) (www.lekhijiki.com)
27. 마코토야(Makotoya) (makotoya-thailand.com)

