

EU(프랑스) 생굴, 냉동굴 시장조사



Product : Fresh/Frozen Oyster

Content

I. 시장통계	2
II. 시장트렌드	8
III. 경쟁제품 현황	14
IV. 유통구조	28
V. 통관검역	31
VI. 관세 및 세금	42
VII. 인증 및 허가등록	44
VIII. 라벨링 및 식품첨가물	46

I

시장통계

1. 생굴 및 냉동굴 HS CODE 분류
2. 글로벌 HS CODE 0307.11 수입 추이
3. 프랑스 HS CODE 0307.11 수입 추이
4. 프랑스 생굴 생산량 및 동향
5. 프랑스 냉동 비(非)가공 수산물 시장 규모

1. STATISTICS ANALYSIS - 생굴 및 냉동굴 HS CODE 분류

“생굴 및 냉동굴 HS CODE는 0307.11”

- 글로벌 HS CODE 분류체계에 따르면 생굴(Live) 및 신선굴(Fresh), 냉동굴(Chilled)은 모두 「0307.11」로 분류됨
 - 한국의 HS CODE 분류체계는 「0307.11」 품목을 굴치패(Oyster Spat), 기타(Other)로 세부 분류하지만, EU에서는 ‘살아있는 40g 이하의 납작한 각굴’ 과 나머지로 분류하고 있음
- 프랑스 현지 마트의 생굴 및 냉동굴 경쟁제품 조사 결과, EU의 HS CODE 분류와 상관없이 크기가 작고 큰 굴 제품 모두 판매되고 있었으므로, 10자리 HS CODE 품목이 아닌 「0307.11」 품목의 시장통계를 조사하고자 함

< 생굴 및 냉동굴 HS CODE 정보 >

글로벌	0307	연체동물[껍데기가 붙어 있는지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것, 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 연체동물의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다]
	0307.1	굴
	0307.11	살아 있는 것, 신선한 것, 냉장한 것
한국	0307.11.10	굴치패(Oyster Spat)
	0307.11.9000	기타(Other)
EU	0307.11.10	살아있는 40g 이하의 납작한 각굴(패각 포함)
	0307.11.90	나머지(Others)

INTERVIEW

“생굴과 냉동굴 HS CODE 는 둘 다 0307.11.0000임”

- 프랑스 관세청 직원

출처 : 세계 HS 정보시스템(www.customs.go.kr)

2. STATISTICS ANALYSIS - 글로벌 HS CODE 0307.11 수입추이

“글로벌 HS CODE 0307.11 품목 수입시장, 프랑스 1위”

- 2014년 글로벌 HS CODE 0307.11 품목 총 수입액은 2억 3,421만 9,828 달러로 전년 대비 8.45% 증가하였으며, 주요 수입국에는 프랑스, 홍콩, 이탈리아, 미국, 중국 등이 있음
- 최대 수입국은 프랑스로, 2014년 3,768만 9,730 달러의 HS CODE 0307.11 품목을 수입하였으며 이는 전년 대비 6.57% 증가한 수치임
- 프랑스의 수입량은 2012년까지 3위 규모였으나, 2013년 전년 대비 28.11% 증가한 수입량을 보이며 최대수입국으로 자리 잡음

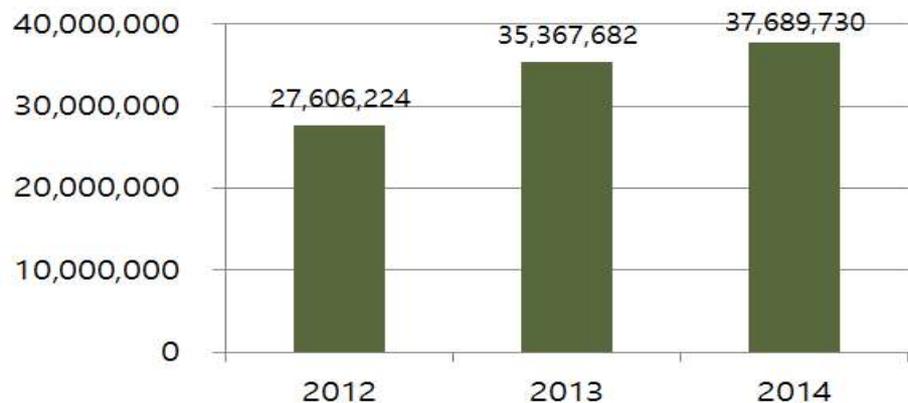
< HS CODE 0307.11 글로벌 수입 추이 >

(단위 : 달러, %)

수입상대국	2012	2013	2014	2014/2013 증감률
글로벌	190,921,697	215,980,260	234,219,828	8.45
1 프랑스	27,606,224	35,367,682	37,689,730	6.57
2 홍콩	28,481,245	30,946,754	36,071,740	16.56
3 이탈리아	28,050,977	28,926,561	27,871,688	-3.65
4 미국	18,890,388	22,047,968	24,405,579	10.69
5 중국	9,001,235	10,965,661	16,450,492	50.02

< HS CODE 0307.11 글로벌 수입 추이 >

(단위 : 달러)



출처 : Global Trade Atlas(www.gtis.com/gta)

KEY INFO

주요 수입국 별 핵심지표
HS CODE 0307.11 적용

수입규모가 가장 큰 국가
- 프랑스(3,768만 9,730 달러)

성장률이 가장 높은 국가
- 중국(50.02%)

성장률이 가장 저조한 국가
- 이탈리아(-3.65%)

3. STATISTICS ANALYSIS - 프랑스 HS CODE 0307.11 수입추이

“프랑스 HS CODE 0307.11 품목 최대수입국은 아일랜드”

- 2014년 프랑스의 HS CODE 0307.11 품목 총 수입액은 3,768만 9,730 달러로 6.57% 증가하였으며, 주요 수입국은 아일랜드, 영국, 네덜란드, 포르투갈, 이탈리아 등이 있음
- 프랑스의 최대 수입 상대국은 아일랜드로, 2014년 2,971만 1,585 달러의 HS CODE 0307.11 품목을 수입하였으며 이는 전년 대비 1.32% 증가한 수치임
- 프랑스는 한국에서 HS CODE 0307.11 품목을 수입하고 있지 않으며, 주로 주변 유럽 국가에서 수입하고 있음

< 프랑스 HS CODE 0307.11 수입 추이 >

(단위 : 달러, %)

수입상대국	2012	2013	2014	2014/2013 성장률
글로벌	27,606,224	35,367,682	37,689,730	6.57
1 아일랜드	21,908,560	29,323,250	29,711,585	1.32
2 영국	3,605,354	4,564,774	6,620,495	45.03
3 네덜란드	413,445	313,423	698,233	122.78
4 포르투갈	856,685	724,115	222,636	-69.25
5 이탈리아	95,696	26,875	172,160	540.59

출처 : Global Trade Atlas(www.gtis.com/gta)

KEY INFO

주요 수입국 별 핵심지표
HS CODE 0307.11 적용

수입규모가 가장 큰 국가
- 아일랜드(2,971만 1,585 달러)

성장률이 가장 높은 국가
- 이탈리아(540.59%)

성장률이 가장 저조한 국가
- 포르투갈(-69.25%)

4. STATISTICS ANALYSIS - 프랑스 생굴 생산량 및 동향

“프랑스 생굴 생산량, 유럽에서 최대 규모”

□ 프랑스의 생굴 생산규모

- 프랑스 해양생물자원 연구기관의 조사에 따르면, 프랑스는 2013년 7만 9,250톤의 굴을 생산하였음
- 프랑스의 굴 생산규모는 유럽 국가들 중에서 가장 크며, 전 세계 국가들 중에서는 중국, 한국, 미국, 일본에 이어 다섯 번째로 큰 규모임

□ 프랑스 생굴 생산 동향

- 2008년 전까지 프랑스의 평균 굴 생산량은 13만 톤으로 2013년 규모의 약 1.5배 크기였으나, 2008년 프랑스 굴 양식장에 전염병이 발병하여 종패가 폐사하여 생산량이 크게 감소함

< 프랑스 굴 생산량 >

(단위 : 천 톤, %)

	2006	2008	2009	2010	2012	2013
생산량	126.0	113.2	112.7	84.0	81.0	79.3

출처: 프랑스 해양생물자원 연구기관(aquaculture.ifremer.fr)

KEY INFO

프랑스 굴 양식 전문가는 전염병의 주요 원인은 박테리아이며, 이로 인한 굴 폐사량이 최대 65%까지 증가할 것으로 예측함

5. STATISTICS ANALYSIS - 프랑스 냉동 비(非)가공 수산물¹⁾ 시장 규모

“프랑스 냉동 수산물, 소폭이지만 꾸준히 상승 중”

□ 글로벌 리서치 기관 데이터모니터에 따르면, 2014년 기준 프랑스 냉동 비(非)가공 수산물은 2억 6,264만 달러의 시장규모를 형성하고 있으며 2010년에 비해 3.34% 증가한 수치임

- 프랑스의 냉동 비(非)가공 수산물 시장은 지속적인 증가세를 보이고 있으며, 연평균 성장률은 0.83%로 나타남

□ 프랑스의 냉동 비(非)가공 수산물 시장은 인근 유럽 22개국 중 세 번째로 큰 규모임

- 가장 큰 시장규모 국가는 스페인이며, 3억 2,350만 달러를 기록하였으며, 영국은 스페인에 이어 3억 37만 달러로 두 번째로 큰 시장규모를 기록함

KEY INFO

2014년 유럽 22개국 냉동 수산물 시장규모

(단위 : 백만 달러)

	국가	규모
1	스페인	323.50
2	영국	300.37
3	프랑스	262.64
4	독일	233.16
5	러시아	181.73
6	이탈리아	174.83
7	스웨덴	158.21
8	벨기에	117.82
9	포르투갈	81.39
10	덴마크	60.22
11	폴란드	40.82
12	노르웨이	37.87
13	그리스	36.91
14	체코	23.85
15	터키	21.95
16	네덜란드	12.26
17	헝가리	8.34
18	스위칠랜드	6.63
19	오스트리아	6.60
20	아일랜드	6.44
21	핀란드	6.21
22	로마니아	3.94

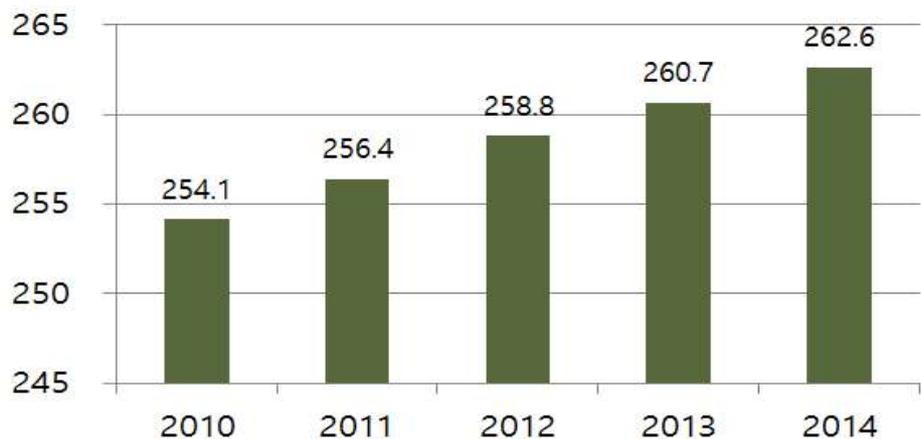
출처 : Data Monitor

< 프랑스 냉동 비(非)가공 수산물 생산량 추이 및 성장추이 >

(단위 : 백만 달러, %)

	2010	2011	2012	2013	2014	전체 성장률	연평균 성장률
시장 규모	254.14	256.41	258.82	260.68	262.64	3.34	0.83

(단위 : 백만 달러)



출처 : Data Monitor(www.datamonitor.com)

1) 비(非)가공 수산물의 영문명은 Frozen Raw Seafood로서, Singleton 社の 가공하지 않은 냉동 새우 제품과 같이, 생선을 제외한 수산물을 가공하지 않은 채 냉동시킨 모든 수산물을 뜻함

II

시장트렌드

1. 한눈에 보는 프랑스 생굴 및 냉동굴 시장트렌드
2. 프랑스 생굴 및 냉동굴 시장 이슈

1. MARKET TREND - 한눈에 보는 프랑스 생굴 및 냉동굴 시장트렌드

KEY NEWS 1	<ul style="list-style-type: none">✓ 프랑스인들은 굴을 가공하여 먹는 것 보단, 주로 생으로 레몬과 미요네뜨 소스와 함께 곁들여 먹는 것이 보편화되어 있음✓ 프랑스의 생굴에 대한 애정은 19세기경부터 이어져왔으며, 프랑스 명화 작품 및 영화, 유명인의 일화를 통해 익히 알려짐
KEY NEWS 2	<ul style="list-style-type: none">✓ 프랑스 내 굴의 인기요인은 칼로리와 콜레스테롤은 낮지만 비타민, 철분, 마그네슘과 같은 무기질 영양소가 많은 건강식품이라는 점임✓ 프랑스에서는 굴을 날 그대로 먹는 것이 습관화되어 있으므로 소비자들은 제품의 위생과 신선도에 신경을 쓰는 편임
KEY NEWS 3	<ul style="list-style-type: none">✓ 2008년도에 굴 양식업계에 출현한 바이러스로 인해 프랑스 굴 생산량이 큰 폭으로 감소함✓ 프랑스 당국은 바이러스로 인한 피해를 복구하고 대책을 마련하기 위해 양식업자들에게 손해배상을 하고 해양연구원을 섭외하는 등 노력을 기울임
KEY NEWS 4	<ul style="list-style-type: none">✓ 프랑스 양식업계는 굴의 포장 시 친환경적인 느낌을 주기 위해 나무통과 노끈 등을 사용함✓ 제품과 함께 해초를 넣거나 나무 박스를 사용하는 등 신선도 유지에 큰 중점을 둠
Marketing Point 1	<ul style="list-style-type: none">✓ 프랑스인들에게 굴은 요리 원재료로서의 쓰임보다는, 그대로 먹는 소비 식품으로서의 소비가 더 높음
Marketing Point 2	<ul style="list-style-type: none">✓ 프랑스 양식업계에 바이러스로 인해 생산량이 급감하고 있는 만큼, 수출하고자 하는 굴의 위생에 주의를 기울이고 위생적인 굴 생산 및 유통에 대한 홍보 마케팅이 필요할 것으로 사료됨
Marketing Point 3	<ul style="list-style-type: none">✓ 프랑스는 생굴을 그대로 소비하기 때문에 굴 유통에 있어 신선도 유지 중점을 두고 있으므로, 포장 시 이러한 부분에 중점을 두고 이에 대해 강조할 필요가 있음

2. MARKET TREND - 프랑스 생굴 및 냉동굴 시장 이슈

“프랑스 소비자, 가공 없이 생굴 그대로 소비하는 것을 선호”

□ 프랑스의 보편적인 소비방식 - 레몬을 곁들인 생굴

- 한국농수산물식품공사가 작성한 ‘프랑스 개체굴 시장동향’ 보고서에 따르면 프랑스에서 냉동굴은 일부 요리의 식재료로 이용되고 있으나, 일반 소비자들은 직접 이용하는 경우는 거의 없으며 주로 생굴을 과일과 음료와 함께 소비함
- 프랑스에서는 굴에 레몬즙을 뿌려 껍데기째 화이트와인과 같은 술이나 음료와 함께 먹는 것이 가장 기본적인 방법임
- 레몬이 함께 소비되는 이유는 생굴의 풍미가 레몬의 새콤함과 잘 어울리는 조합이기 때문임

□ 미요네뜨 소스 & 생굴

- 레몬과 곁들여 먹는 기본적인 방식 외에, 프랑스에서 가장 익히 알려진 레몬 소비 방법은 ‘미요네뜨 소스’와 함께 먹는 것임
- 미요네뜨 소스는 잘게 썬 적양파를 후추와 식초를 곁들여 맛과 향을 낸 소스로서, 재료도 구하기 쉬울 뿐만 아니라 만들기도 쉬워서 레몬에 이어 가장 보편적인 굴 소비방식으로 꼽힘

< 레몬과 미요네뜨 소스와 함께 소비되는 생굴 >



출처:

□ 생굴, 프랑스인들의 독특한 고유의 굴 소비 방식

- 영국 코미디 영화 ‘미스터 빈의 홀리데이’ 에 나오는 미스터 빈이 프랑스 휴가에서 엉겁결에 생굴을 먹게 되는 장면은, 생굴은 영국인들에게 익숙하지 않은 반면, 프랑스인들은 매우 좋아한다는 사실이 잘 들어남

< 프랑스 생굴 요리를 접하는 영화 속 미스터 빈 >

KEY INFO

‘굴’이라고 하면 익혀 먹는 요리를 연상하는 미국이나 영국과는 달리, 프랑스에서의 ‘굴 요리’는 생굴을 뜻함



출처: 영화 ‘미스터 빈의 홀리데이’

“굴, 예부터 프랑스인들에게는 친숙한 해산물”

□ 굴은 19세기경부터 프랑스인들에게 선호도 및 호감도가 높은 식품

- 프랑스의 대문호로 익히 알려진 발자크가 한 자리에서 1,444개의 굴을 먹어 치운 사실, 프랑스의 왕 앙리4세가 전채로 300개의 굴을 먹은 사실, 나폴레옹이 전쟁터에서도 사정이 허락될 때마다 매 끼 굴을 먹었다는 사실 등은 이미 익히 알려진 일화임

< 굴을 먹는 중세 프랑스인들을 그린 그림 >

KEY INFO

현대 프랑스인에게는 굴은 몸에 좋은 건강식품임과 동시에 연말 크리스마스 와 신정을 즐기기 위한 필수 음식임



출처: Louis Quatorze 공식 블로그(louisien.com)

“프랑스인들의 오랜 굴 소비습관은 굴의 풍부한 영양소 때문”

- 프랑스인들은 풍부한 영양소로 인해 굴을 선호하며 날 것으로 섭취하는 경우가 많아 구매 시 신선도에 중점을 둠
 - 프랑스인들이 굴을 선호하는 이유는 굴은 칼로리와 콜레스테롤은 낮지만 비타민, 철분, 마그네슘, 요오드, 아연을 포함한 각종 무기질 영양소가 풍부하기 때문임
 - 프랑스 사람들은 굴을 날 그대로 먹는 것을 선호하기 때문에 위생과 제품의 신선도에 신경을 쓰는 편임
 - 소비자들이 굴을 껍질째 구매해서 먹거나, 식당에서 굴 요리가 껍질 그대로 나오는 이유도 신선함을 부각시키기 위함임

“프랑스 굴 양식업계, 바이러스로 인해 골머리”

- 2008년 프랑스 굴 양식 업계는 새로운 바이러스의 출현으로 큰 피해를 입었음
 - 1960년대 말에 발생한 바이러스로 인해 포르투갈산 굴을 취급하던 프랑스의 굴 양식업계가 큰 피해를 입자, 바이러스에 강한 일본산 신종 굴로 대체하여 위기를 모면함
 - 이후 꾸준히 유럽에서 가장 큰 굴 생산국가로서의 입지를 다지고 있었으나, 2008년 새로운 바이러스가 출현한 뒤 그로 인한 피해가 최근까지 이어지고 있음
- 굴 양식 피해 복구를 위해 직접 나서는 프랑스 당국
 - 프랑스 농업부 장관 브루노 르 메르는 이와 같은 사태의 해결을 위해 대책회의를 열고 굴 양식업자와 해양연구원 등을 모아 피해 복구 및 대안 수립에 총력을 기울일 것을 공표함
 - 프랑스 굴 양식업자들은 2008년과 2009년 바이러스로 인한 손해 보상으로 국가로부터 8,500만 유로를 지급받았으며, 2010년 신티아 태풍으로 인한 보상으로 2,000만 유로를 지급 받음

KEY INFO

프랑스 굴 생산규모 추이

(단위: 천 톤)

연도	생산량
2006	126.0
2008	113.2
2009	112.7
2010	84.0
2012	81.0
2013	79.3

출처: 프랑스 해양생물자원 연구기관

“신선도 위주의 프랑스 굴 유통 방식”

□

□ 신선도가 부각되는 방식의 포장법

- 프랑스 내 굴 제품의 포장은 나무통과 노끈을 사용하는 것이 일반적이며, 일부 양식장은 신선도를 유지하기 위해 제품 포장 시 박스 안에 해초를 집어넣기도 함

< 프랑스 양식장의 굴 포장 장면 >



출처: 한국농수산물유통공사

□시장트렌드 출처:

- 한국농수산물유통공사 (www.kati.com)
- Louis Quatorze 공식블로그 (louisien.com)
- 수산물 마켓 플레이스 씨:마트 (www.d.ssimart.tistory.com)
- Daum 요리 블로그 Nasica (www.m.blog.daum.net/nasica)
- TV5MONDE (요리 전문 블로그, www.korea.tv5monde.com)
- 프랑스 해양생물자원 연구기관 (aquaculture.ifremer.fr)

III

경쟁제품 현황

1. 프랑스 방문매장 정보
2. 프랑스 생굴 및 냉동굴 경쟁제품 가격현황
3. 프랑스 생굴 및 냉동굴 매장 담당자 인터뷰
4. 프랑스 경쟁제품 현황 조사결과

1. PRODUCT INFORMATION - 프랑스 방문매장 정보

SHOP #1. Auchan



< 매장 전경 >

이미지



< 매장 내 생굴/냉동굴 판매대 전경 >

Contact Point

Tel : +33 03 20 67 62 22

Add : Quartier de l'Hôtel, Villeneuve-d'Ascq, 59650 France

기업 정보

규모 - 글로벌 매장 수 : 전 세계 하이퍼마켓 639개, 슈퍼마켓 2,412개(2011년 기준)

- Auchan S.A社은 세계적으로 유명한 프랑스의 유통 그룹이자 다국적 기업으로, 프랑스 및 전 세계 시장을 대상으로 생활필수품, 식품 판매 등의 유통 사업을 펼치고 있음
- 1961년 설립되어 프랑스, 중국, 헝가리, 인도, 이라크, 이탈리아 등 15개 국가에 진출

매장 정보

- 본 매장은 생굴은 취급하지만 냉동굴은 취급하지 않음
- 취급하는 생굴 제품 브랜드는 Huitres Marenne Oleron 40%, La perle 30%, Cancale 20%, 기타 10%임

인터뷰 내역

"굴은 건강에 좋은 식품이고 프랑스인들은 건강에 관심이 많기 때문에 꾸준히 굴을 구매한다. 수요는 특별히 증가하거나 감소하는 추세 없이 꾸준하다."

Ms Marjolaine Morel / 직원

SHOP #2. Carrefour



이미지

< 매장 전경 >



< 매장 내 생굴/냉동굴 판매대 전경 >

Contact Point

Tel : +33 03 28 52 99 79

Add : 1 Centre commercial EuraLille, 59777 Lille

기업 정보

규모

- 프랑스 매장 수 : 하이퍼마켓 237개, 슈퍼마켓 960개
- 글로벌 매장 수 : 약 1만 5,000개(30여개 국가)

- 1963년 프랑스에 설립된 국제적인 규모의 다국적 기업으로 식품 및 잡화류를 판매하며 이외에도 소비재 판매, 하이퍼마켓과 슈퍼마켓 운영, 전문 냉동식품 매장을 운영하고 있음

매장 정보

- 본 매장은 생굴은 취급하지만 냉동굴은 취급하지 않음
- 취급하는 생굴 제품 브랜드는 Huitres Marennes Olergon 60%, Huitres Marennes Oleron(Carrefour) 30%, La perle fine 10%임

인터뷰 내역

"굴은 인기 품목이다. 소비자들은 굴을 요리에 쓰기보다는 주로 레몬과 곁들여 그대로 먹는다. 생굴도 인기가 있지만, 각굴이 더 대중적이며 수요도 많다."

Mr. Frederic / 매니저

SHOP #3. E. Leclerc

		
<p>이미지</p>	<p>< 매장 전경 ></p>	
		
	<p>< 매장 내 생굴/냉동굴 판매대 전경 ></p>	
<p>Contact Point</p>	<p>Tel : +33 03 20 61 76 17</p>	
	<p>Add : 94 Rue de Lannoy, 59800, France</p>	
<p>기업 정보</p>	<p>규모</p> <ul style="list-style-type: none"> - 프랑스 매장 수 : 500개 이상(2012년 기준) - 글로벌 매장 수 : 114개 이상(프랑스를 제외한 기타 유럽국가) <p>- 1948년 설립된 프랑스 최대 규모의 대형 할인매장이자 국제적 유통기업으로 할인점, 하이퍼마켓, 슈퍼마켓 등을 운영 중임</p>	
<p>매장 정보</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 본 매장은 생굴은 취급하지만 냉동굴은 취급하지 않음 - 굴 제품은 보통 나무 상자에 포장되어 유통됨 - 취급하는 생굴 제품 브랜드는 LeGall 40%, Huitres Marennes Oleron 30%, Scapmaree wissous 30%임 	
<p>인터뷰 내역</p>	<p>"소비자들이 제품 구매 시 가장 고려하는 부분은 제품의 가격과 품질이며, 가격 할인이 가장 일반적인 프로모션이다."</p> <p style="text-align: right;">Ms. Melissa Bonte / 고객센터 매니저</p>	

SHOP #4. Monoprix

		
<p>이미지</p>	<p>< 매장 전경 ></p>	
		
	<p>< 매장 내 생굴/냉동굴 판매대 전경 ></p>	
<p>Contact Point</p>	<p>Tel : +33 03 28 82 92 20</p> <p>Add : 80 Rue de Paris, Lille 59800 Lille</p>	
<p>기업 정보</p>	<p>규모</p> <ul style="list-style-type: none"> - 매장 수 : 300개 이상(프랑스 전역 85% 도시) - 직원 수 : 20,000명 이상 <p>- Casino社와 Galeries Lafayette社의 공동 법인으로 1932년 프랑스 루앙에 설립됨</p> <p>- Monoprix를 포함 monop'daily monop', monop'beauty, monop'station, Naturalia 등 총 여섯 개 브랜드를 구축함</p>	
<p>매장 정보</p>	<p>- 본 매장은 생굴과 굴 기름 제품을 취급함. 냉동굴은 취급하지 않음</p>	
<p>인터뷰 내역</p>	<p>“굴은 쉽게 상하는 제품이기 때문에 제품의 품질, 즉 신선도가 가장 중요하다고 생각한다. 따라서 시장에서 성공하기 위해서는 신선도 유지 및 빠른 유통에 신경을 쓰고 브랜드 인지도를 잘 쌓아야 한다고 생각한다.”</p> <p style="text-align: right;">Ms. Nathalie / 매니저</p>	

SHOP #5. MATCH

		
<p>이미지</p>	<p>< 매장 전경 ></p>	
		
	<p>< 매장 내 생굴/냉동굴 판매대 전경 ></p>	
<p>Contact Point</p>	<p>Tel : +33 03 20 57 71 45 Add : 7 Rue Solférino, 59000 Lille</p>	
<p>기업 정보</p>	<p>규모²⁾</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 매장 수 : 155개 - 매출액 : 14억 유로 <p>- 1908년 설립된 슈퍼마켓 체인업체로, 1908년 MATCH로 마켓 상호를 변경함</p> <p>- 알자스나 로렌과 같은 프랑스 북부 지역 상권을 주로 공략하고 있음</p>
<p>매장 정보</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 매장 프로모션으로 쿠폰복을 이용함 - 굴 제품은 프랑스 국내산 제품만을 취급하며 생굴, 냉동굴을 취급 중임 - 취급하는 생굴 제품 브랜드는 Local Huitre fine de Claire 40%, Huitres Marennes Oleron 30%, Christian Ducos 20%, Rest of it 10%임 	
<p>인터뷰 내역</p>	<p>“굴은 날로 먹으면 내전근에 좋은 식품으로 익히 알려져 있어 소비자들에게 인기가 높으며, 주로 조리하지 않고 먹는다.”</p> <p style="text-align: right;">Ms Claire / 매니저</p>	

2) 매장 규모 정보에 관한 날짜 정보는 공개되지 않음

2. PRODUCT INFORMATION - 프랑스 생굴 및 냉동굴 경쟁제품 가격현황

프랑스 Auchan 가격 현황 (2015년 11월 17일 기준)

제품명	제조사	제조국	중량	가격 (g당 가격)	이미지
Raw/Frozen Oyster					
Huitres	Huitres fines marenne D'oleron	프랑스	1,000g	7.5 유로 (g당 0.008 유로)	
Huitres perle blanche	La perle			10.75 유로 (g당 0.011 유로)	
Huitres plates de cancale	Cancale		660g	10.75 유로 (g당 0.016 유로)	
Huitres	Huitres marennes Oleron		1,000g	10.75 유로 (g당 0.011 유로)	
Moules de coquillees	Auchan		500g	10.75 유로 (g당 0.022 유로)	
Coquilles Saint Jacques	TRAITEUR DE CORNOUAILLE		400g	10.75 유로 (g당 0.027 유로)	

3) 2015년 11월 17일 기준 EU 1유로 = 1,253.44원

프랑스 Carrefour 가격 현황 (2015년 11월 17일 기준)

제품명	제조사	제조국	중량	가격 (g당 가격)	이미지
Raw/Frozen Oyster					
Huitres	Huitres mareennes oleron	프랑스	2,000g	16.9 유로 (g당 0.008 유로)	
Hitres	La perle fine		1,000g	9.9 유로 (g당 0.010 유로)	
Huitres	Huitres mareennes oleron(Carrefour)		2,000g	15.9 유로 (g당 0.008 유로)	
Huitres	Local		10개	9.9 유로 (개당 0.99 유로)	
Cocktail de Fruits	Carrefour		400g	5.01 유로 (g당 0.123 유로)	
Moules de corde	Filiere qualite carrefour		1,400g	6.00 유로 (g당 0.004 유로)	
Huitres	Huitres Marenne Oleron (Label Rouge)	스페인	1,000g	9.95 유로 (g당 0.010 유로)	
Coquilles Saint Jacques	GIMBERT	프랑스	1,000g	6.95 유로 (g당 0.007 유로)	

프랑스 E. Leclerc 가격 현황 (2015년 11월 17일 기준)

제품명	제조사	제조국	중량	가격 (g당 가격)	이미지
Raw/Frozen Oyster					
Huitres et coquillages	LeGall	프랑스	12개	18.2 유로 (개당 1.517 유로)	
Huitres	Huitres marennes oleron		2,000g	17.5 유로 (g당 0.009 유로)	
Huitres Fines	Scapmaree wissous		2,500g	17.9 유로 (g당 0.007 유로)	
Cocktail	Ecoplus		500g	2.99 유로 (g당 0.006 유로)	
Moules du Pacifique	Marque	칠레	500g	3.46 유로 (g당 0.007 유로)	
Cocktail de 4 fruits	Marque		400g	4.88 유로 (g당 0.122 유로)	
Frutti di mare	Escal	프랑스	500g	2.76 유로 (g당 0.006 유로)	

프랑스 Monoprix 가격 현황 (2015년 11월 17일 기준)

제품명	제조사	제조국	중량	가격 (g당 가격)	이미지
Raw/Frozen Oyster					
Chair de Moules	DELICEMER	프랑스	150g	2.07 유로 (g당 0.138 유로)	
MOULES	MONOPRIX	캐나다	400g	3.64 유로 (g당 0.009 유로)	
COCKTAIL			400g	5.96 유로 (g당 0.015 유로)	
Queues de crevette			300g	6.66 유로 (g당 0.022 유로)	
Noix de saint-Jacques			400g	17.65 유로 (g당 0.044 유로)	
Gambas			Delpierre	프랑스	150g

프랑스 MATCH 가격 현황 (2015년 11월 17일 기준)

제품명	제조사	제조국	중량	가격 (g당 가격)	이미지
Raw/Frozen Oyster					
Huitres	Huitres marennes Oleron	프랑스	1,000g	10.95 유로 (g당 0.011 유로)	
Huitre fine	Christian DUCOS		750g	8.95 유로 (g당 0.012 유로)	
Huitre fine de claire	Local	네덜란드	1,000g	9.95 유로 (g당 0.010 유로)	
Moules de bouchot	Mytilea		1,400g	6.95 유로 (g당 0.005 유로)	
Coques cuites Decoquilees	Chair de coques	프랑스	175g	5.95 유로 (g당 0.034 유로)	
Moules du pacifique	Heiploeg		150g	1.95 유로 (g당 0.013 유로)	
Coquilles Saint-Jacques	Pecheurde Saveurs	칠레	240g	7.95 유로 (g당 0.033 유로)	
Moules du Pacifique	Cora		1,000g	7.19 유로 (g당 0.007 유로)	

3. PRODUCT INFORMATION - 프랑스 생굴 및 냉동굴 매장 담당자 인터뷰

※ 프랑스 Auchan 생굴/냉동굴 판매 담당자 인터뷰

굴 선호도가 어떠한지

- 굴은 건강에 좋기 때문에 인기가 있다. 프랑스인들은 건강을 많이 챙기는 편이다.

매장 내 굴의 수요가 어떠한지 (증가 및 감소 여부 질문)

- 일정한 편이다. 눈에 띄게 증가하거나 감소하지 않는다.

어떤 형태의 굴 제품이 가장 인기가 많은지(생굴/냉동굴/기타)

- 생굴이 가장 인기가 많다.

어떤 브랜드 제품이 가장 인기가 많고 왜 그런지

- Huitres Marenne Oleron이 잘 알려진 브랜드이기 때문에 가장 인기가 많다.

※ 프랑스 Carrefour 생굴/냉동굴 판매 담당자 인터뷰

굴 선호도가 어떠한지

- 굴은 인기가 많다. 요리 재료로 쓰는 것이 아니라 레몬을 곁들여 생으로 먹는다.

매장 내 굴의 수요가 어떠한지 (증가 및 감소 여부 질문)

- 보통이다. 근래 조금 증가하긴 했지만 눈에 띄 정도는 아니다.

어떤 형태의 굴 제품이 가장 인기가 많은지(생굴/냉동굴/기타)

- 소비자들은 생굴을 선호한다.

어떤 브랜드 제품이 가장 인기가 많고 왜 그런지

- Huitres Marenne Oleron이 가장 인기가 많다. 정확한 이유는 모르겠지만, 가장 규모가 큰 회사이기 때문이 아닐까 한다.

※ 프랑스 E.Leclerc 생굴/냉동굴 판매 담당자 인터뷰

굴 선호도가 어떠한지

- 굴은 건강식품으로서 인기가 많다.

매장 내 굴의 수요가 어떠한지 (증가 및 감소 여부 질문)

- 일정한 편이다. 눈에 띄게 증가하거나 감소하지 않는다.

어떤 형태의 굴 제품이 가장 인기가 많은지(생굴/냉동굴/기타)

- 생굴이 가장 인기 있다.

어떤 브랜드 제품이 가장 인기가 많고 왜 그런지

- Legal이 가장 인기가 많다.

※ 프랑스 Monoprix 생굴/냉동굴 판매 담당자 인터뷰

소비자들이 굴 제품을 구매하는 이유는 무엇인지

- 굴은 건강에 좋기 때문이다.

어떤 형태의 굴 제품이 가장 인기가 많은지(생굴/냉동굴/기타)

- 생굴이다. 냉동굴은 본 적이 없다.

가격, 품질, 기타 중 가장 중요한 구매요인은 무엇이라 생각하는지

- 굴은 쉽게 상하는 제품이기 때문에 제품의 품질, 즉 신선도가 가장 중요하다고 생각한다.

※ 프랑스 MATCH 생굴/냉동굴 판매 담당자 인터뷰

굴 선호도가 어떠한지

- 굴은 내전근에 좋은 식품으로 알려져 있어 소비자들에게 인기가 높으며, 주로 날로 먹는다.

어떤 형태의 굴 제품이 가장 인기가 많은지(생굴/냉동굴/기타)

- 생굴이 가장 인기 있다.

어떤 브랜드 제품이 가장 인기가 많고 왜 그런지

- Huitres Marennes Oleron 제품이 가장 인기가 많다. 굴 제품 시장에서 점유율이 높다.

4. PRODUCT INFORMATION - 프랑스 경쟁제품 현황 조사결과

※ Summary

- 프랑스 내 대형 할인마트 Auchan, Carrefour, E.Leclerc, Monoprix, MATCH 마트 5곳을 방문 조사한 결과, 5개 매장 모두 생굴 제품을 취급하고 있지만, 냉동굴은 MATCH 마트만 취급하고 있었음
- 방문한 매장 직원들에 의하면, 프랑스에서는 생굴을 보통 요리에 사용하지 않고 레몬 등과 곁들여 생으로 먹는다고 함. 또한, 굴은 프랑스인들에게 건강식품으로 익히 알려져 있으며, 특히 내전근에 좋다고 알려져 소비자들이 자주 찾는 편임
- 제조국으로는 프랑스 현지산이 가장 많았고, 네덜란드, 칠레, 캐나다, 스페인 등의 국가에서 제품을 수입하고 있는 것으로 조사됨
- 제품은 모두 진공포장 되어 판매되고 있었으며 생굴은 각굴 형태로도 많이 유통되고 있음
- 제품의 가격대는 포장 제품이 g당 0.004 ~ 0.123 유로, 묶음 제품이 개당 0.99 ~ 1.517 유로로 책정되어 판매되고 있으며, 프랑스 현지산과 수입산 제품 간의 가격편차는 크지 않음
- 5개 매장 직원 모두 생굴/냉동굴 제품은 쉽게 상하는 제품이기 때문에 기본적으로 신선함이 요구되는 제품이며, 가장 인기 있는 제품으로 프랑스에서 가장 시장 점유율이 높은 Huitres Marenne Oleron 브랜드 제품이 꼽히는 것으로 보아, 브랜드 인지도 또한 소비자들이 크게 고려하는 요소인 것으로 사료됨

IV

유통구조

1. 프랑스 생굴 및 냉동굴 유통구조

1. DISTRIBUTION INFORMATION - 프랑스 생굴 및 냉동굴 유통구조

“프랑스 내 수입산 굴은 주로 겨울에 유통”

KEY INFO

프랑스산의 대부분은 자국에서 소비되는 편이지만, 최근 프랑스산 굴이 중국에서 고품질 제품으로 인식되면서 수요가 늘어나고 있는 추세임

□ 프랑스 자국산 굴 유통구조

- 프랑스에서 생산된 굴은 도·소매 시장을 거쳐 프랑스 전 지역으로 유통되거나 수출업체에 의해 제 3국으로 판매됨. 주요 수출국은 인근 유럽 국가들 및 중국임
- 굴은 보통 신선 및 냉동굴 형태로 유통되며 수요가 큰 폭으로 증가하는 겨울철에는 지역 마켓 등을 통해 판매되기도 함
- 굴 생산업체 중에는 온라인 웹사이트를 운영하거나 생산지 인근에 레스토랑을 운영하기도 함

□ 프랑스 내 수입산 굴 유통구조

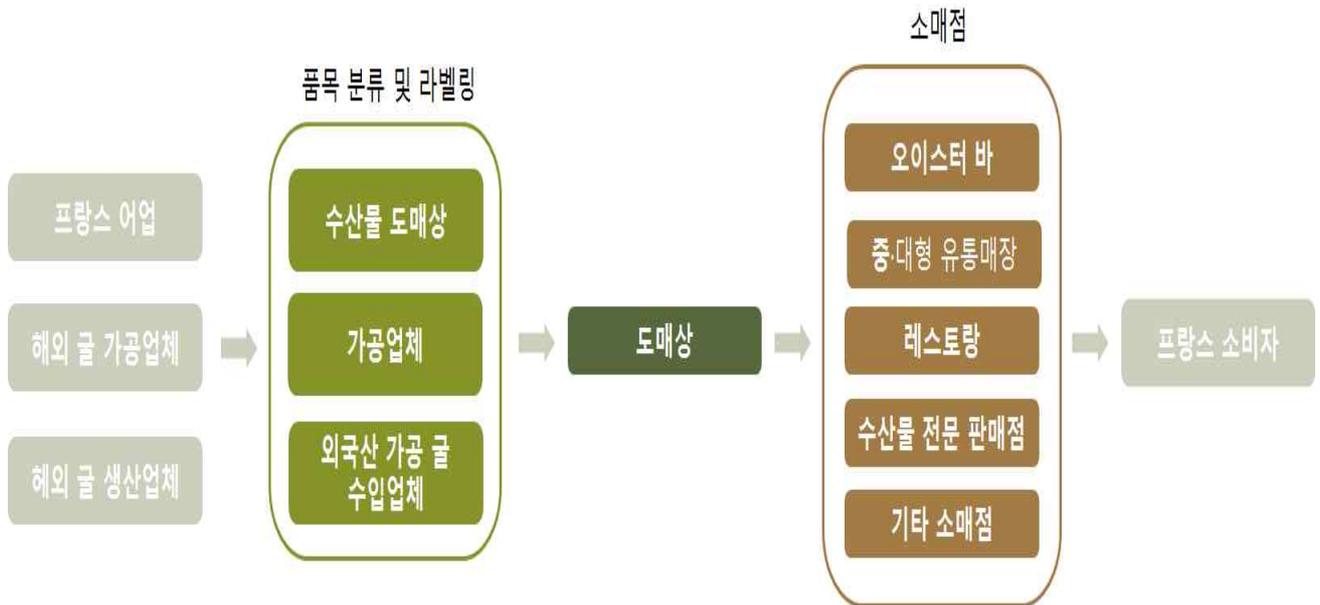
- 자국산 굴 생산량의 약 7%를 수입하는 프랑스는 수입업체 및 도매시장을 거쳐 각 도시로 유통됨
- 프랑스에서 수입산 굴은 보통 규모가 있는 대형 유통매장 및 오이스터 바(Oyster Bar)⁴⁾에서 찾아볼 수 있음
- 프랑스는 크리스마스 및 신정철에 급격히 늘어나는 굴의 수요를 맞추기 위해 주로 겨울에 굴을 많이 수입하는 편이지만, 이외에는 자국산 물량이 월등히 높은 편임

□ 프랑스의 수산물 도매상

- 프랑스의 수산물 도매상은 굴을 비롯한 수산물이 도매 시장으로 운송되기 직전에 거치는 단계로 제품의 본격적인 상품화를 위해 크기 및 종류를 구분하고 다듬기, 라벨 부착 등의 과정을 담당함
- 수산물 도매상의 역할은 제품의 신선도 및 품질에 영향을 주므로 소매상, 레스토랑, 생선 및 수산물 판매점으로 유통되기 전의 매우 중요한 과정이라 할 수 있음

4) 다양한 굴을 맛볼 수 있는 굴 전문 바(Bar)

< 프랑스 굴 및 냉동굴 유통구조 >



출처: 자체조사 종합

V

통관검역

1. EU(프랑스) 수입 통관 절차
2. EU(프랑스) 수산물 통관 검역 정보
3. 프랑스 생굴 통관거부사례
4. 프랑스 냉동 수산물 통관거부사례
3. EU(프랑스) 수입 통관 제출서류

※ 유럽연합진행기관은 냉동굴 통관거부사례 별도로 공시하고 있지 않아 냉동 수산물로 대체 조사하였음

1. TRADING INFORMATION - EU(프랑스) 수입 통관 절차

< EU(프랑스) 수입 통관 절차 >



01 사전 준비	· 운송 수단 별 세관의 통보기한 전에 운송인이 적하목록(ENS)을 제출
02 물품 반입	· 수입물품 운송인 및 대리인/통관 대리인/보세구역 담당자가 수입물품 도착 보고
03 수입 신고	· 수입물품 화주/관세청에 등록된 관세사/통관 법인/관세사 법인이 수입신고(SAD)
04 관세 납부	· 물품의 보세구역 반출 전에 납부 · 관세에 상응하는 담보 제출 가능
05 물품 반출	· 수입 신고 및 관세 납부 사실을 확인받은 뒤 물품 반출

KEY INFO

ENS는 Entry Summary Declaration의 준말로, 도착 신고서를 뜻하는 유럽연합 진행기관에서 요구하는 세관의 적하목록 사전제출 양식임

출처: 유럽연합진행기관(European Commission)

□ 사전 준비

- 적하목록의 사전검토를 통한 우범화물에 대한 공급망 관리와 보안 강화를 목적으로, 2010년 12월 31일부로 EU로 수입되는 모든 화물에 대해, 화물 운송인이 화물 적재 24시간 전에 EU의 최초 도착한 관할 세관에 적하목록(ENS)을 제출해야 함
- 2012년 1월 1일 이후로, 기한 내 적하 목록을 제출하지 않거나, 허위 제출한 사실이 3회 이상 발각되는 화물에 대해서는 과태료를 부과하고 있음
- ENS의 세관 통보기한은 운송수단에 따라 상이함

< 운송수단 별 ENS 제출 기한 >

운송수단	세관 통보기한
컨테이너 해상화물 (단거리 제외)	출발지 선적 24시간 전
벌크화물 (단거리 제외)	EU 내 최초 항구 도착 4시간 전
단거리 비행 (4시간 이하)	EU 내 최초 항구 도착 2시간 전
장거리 비행 (5시간 이상)	비행기 이륙 전
철도 및 운하	EU 내 최초 공항 도착 2시간 전
육로	EU 내 최초 공항 도착 1시간 전

출처: 유럽연합진행기관(European Commission)

- 적하목록에 제출되어야 하는 정보는 화물 상세 정보, 화물 운송인, 송하인, 수하인 등의 인적 정보, 운송 항로 등임

□ 물품 반입

- 도착한 화물은 보세구역으로 옮겨져 보관됨. 보세구역은 세관이 지정한 세관 사무소 및 기타 장소, 자유지역(Free Zone) 등이 있음
- 우편물, 여행용품, 기타 상업적 가치가 낮은 물품을 제외한 모든 물품은 수입물품 도착 보고를 해야 함
- 수입물품 도착 보고는 수입물품 운송인 및 대리인, 통관 절차 이행 대리인, 보세구역 운영인 등이 해야 함
- 물품의 하역 및 환적은 세관의 허가를 받은 뒤 가능하며, 세관은 물품검사, 샘플 채취, 운송수단 검사 등의 목적으로 물품의 포장 개봉을 요구할 수 있음

5) 비역내산 물품은 EU 역외로부터 수입되는 물품을 뜻함

□ 수입신고

- 수입 신고는 수입물품 화주, 관세청에 등록된 관세사, 통관법인, 관세사 법인만 가능함
- 수입 신고(SAD: Single Administrative Document)는 세관의 온라인 통관시스템 및 서면을 통해 제출 가능함
- 수입 신고 제출 서류는 아래와 같으며 원칙에 따라 수입 신고와 동시에 제출되어야 하지만 수입 신고인의 요청이 받아들여질 경우 수입 신고 이후에 제출할 수 있음

KEY INFO

위생인증서는 유럽연합진행기관(EC)의 위임을 받는 기관에서 받은 서류만 인증되며, 한국의 경우, 국립수산물품질검사원이 EC의 위임을 받음

< 수입 신고 제출 기본 서류 >

- 선하증권(B/L: Bill of Landing)
- 상업송장(Commercial Invoice)
- 포장명세서(P/L: Packing List)
- 원산지증명서(Certification of Origin)
- 위생 인증서(Sanitary Certification)

출처: 유럽연합진행기관(European Commission)

KEY INFO

위생인증서는 수산물 수출 시 반드시 준비해야 하는 서류임

- 수입 신고 내용이 형식적 요건을 충족하지 않는 경우, 세관은 기 제출된 수입 신고서 및 서류 검증 자료를 요청하거나 수입물품 검사, 분석 및 샘플을 채취할 수 있음

□ 관세 납부

- 관세납부는 보세구역 반출 전에 납부해야 함

KEY INFO

관세는 그에 준하는 담보로 대신 제출 가능함

□ 물품 반출

- 정해진 기간 내에 수입물품 검사를 수행하지 못하거나 납부기한 내에 관세를 납부하거나 그에 준하는 담보를 제공하지 못한 경우를 제외하고는 수입 신고와 관세 납부 절차 후 보세구역에서 즉시 물품을 반출할 수 있음

2. TRADING INFORMATION - EU(프랑스) 수산물 통관 검역 정보

□ 위생인증서(수산물 유럽 수출 시 필수 준비 서류)

- EU 회원국으로 수산물을 수출하기 위해서는 제품 제조 및 생산업체가 유럽연합진행기관이 위임한 기관을 통해 위생 관련 인증서를 취득해야 함
- 한국의 경우, 국립수산물품질검사원이 유럽연합진행기관의 위임을 받았음

□ 생산 및 가공 시설 등록

- 국립수산물품질검사원으로부터 위생인증서를 받기 위해서는 제품 제조 및 생산업체가 제품의 생산 및 가공 시설을 등록해야 함
- 신청은 국립수산물품질검사원 홈페이지를 통해 가능하며 주소는 아래와 같음

http://www.nfpqis.go.kr/sanitaion/install_procedure.asp

- 시설 등록의 평균 소요시간은 7 ~ 15일임
- 시설 등록이 완료되면 국립수산물품질검사원은 해양수산부를 통해 유럽연합진행기관에 제조업체의 생산 및 가공 시설 등록 신청을 한 뒤, 정기 및 수시로 등록시설의 위생을 관리함

3. TRADING INFORMATION - 프랑스 생굴 통관거부사례

발표일	2012년 10월 12일
상품명	굴(Oyster)
수출국	프랑스(업체 자체 점검)
내용	대장균 기준치 초과(810 MPN/100g)
처리	시장 회수 조치

출처 : 유럽연합진행기관(European Commission)

발표일	2013년 1월 11일
상품명	굴(Oyster)
수출국	스페인
내용	노로바이러스 검출
처리	시장 회수 조치

출처 : 유럽연합진행기관(European Commission)

발표일	2014년 1월 17일
상품명	신선 굴(Fresh Oyster)
수출국	스페인
내용	노로바이러스 검출
처리	경고 조치

출처 : 유럽연합진행기관(European Commission)

발표일	2014년 5월 7일
상품명	생굴 (Live Oyster)
수출국	프랑스(업체 자체 점검)
내용	대장균 기준치 초과(330 MPN/100g)
처리	시장 회수 조치

출처 : 유럽연합진행기관(European Commission)

4. TRADING INFORMATION - 프랑스 냉동 수산물 통관거부사례

발표일	2013년 8월 8일
상품명	냉동 홍합(Chilled Mussels)
수출국	네덜란드
내용	대장균 기준치 초과(2,400 MPN/100g)
처리	시장 회수 조치

출처 : 유럽연합진행기관(European Commission)

□ 상업송장(Commercial Invoice)

: 무역거래 시, 계약이행에 대한 사실을 증명하는 문서로 수출업자에게는 대금 청구서로서의 역할을 하기도 함

SENDER (Seller/Exporter) 1 VAT 2				<h1 style="margin: 0;">Invoice</h1> Invoice Number : 4 Date: 5 Consignment Note No : 6 Purchase Order No : Invoice Currency : GBP Reason for Export : 7			
RECEIVER (Buyer/Importer) 3							

Quantity	Units	Weight	Description of Goods	HS Tariff Code	Country of Origin	Unit Value	Total Value
8	9	10	11	12	13	14	15
Total Weight 16 Units of Weight Kg Total Number of Packages 17				Invoice Line Total 18			
Declaration(s)				Discount			
				Invoice Sub-total			
				Freight Charges			
				Insurance			
				Other Charges			
INCO Terms				Invoice Total 19			

Shipper Name and Job Title	Shipper Signature 20	Date 21
----------------------------	-----------------------------	----------------

□ 원산지증명서(Certification of Origin)

: 수출상품이 해당 산지에서 재배, 사육, 제조 또는 가공된 것임을 증명하는 문서임

Certificate of Authenticity				
1. Exporter (full name and address) (수출자)	CERTIFICATE for cheese designated as (Code of the Harmonized System Nomenclature) Nr. ORIGINAL			
2. Consignee (full name and address) (수하인)	3. Authorized Organization (증명기관)			
Notes	4. Number and date of the invoice (상업송장번호 및 발행일자)			
5. Marks and numbers – Number and nature of the packages (포장의 표시 및 일련번호)	6. Gross weight (kg) (총중량)			
	7. Net weight (kg) (순중량)			
8. Visa of the Authorized Organization (증명기관의 인증) <p style="text-align: center;">It is certified that the above mentioned invoice contains the designated Swiss cheese in conformity to the description in Appendix to Annex I of the Free Trade Agreement on Agricultural products between the Republic of Korea and Switzerland</p> (위에서 언급된 상업송장은 「대한민국과 스위스연방 간의 농업에 관한 협정」의 부속서 I의 부록의 규정에 따라 지정된 스위스치즈를 포함하고 있음을 증명합니다.) <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">Place and date: (발행일자 및 장소)</td> <td style="width: 33%;">Signature: (서명)</td> <td style="width: 33%;">Seal of the Authorized Organization: (증명기관 직인)</td> </tr> </table>		Place and date: (발행일자 및 장소)	Signature: (서명)	Seal of the Authorized Organization: (증명기관 직인)
Place and date: (발행일자 및 장소)	Signature: (서명)	Seal of the Authorized Organization: (증명기관 직인)		
9. Reserved for the customs authorities of the Republic of Korea (대한민국 세관용)				

VI

관세 및 세금

1. EU(프랑스) 생굴 및 냉동굴 관세 및 세금

1. TAX & DUTY INFORMATION - EU(프랑스) 생굴 및 냉동굴 관세 및 세금

KEY INFO

한-EU FTA 협정 세율이
적용되는 기간은 2016년
6월 30일까지임

< EU(프랑스) 생굴/냉동굴 관세율 및 부가가치세 >

HS CODE	품목	협정세율	부가가치세
0307.11.10	살아있는 40g 이하의 납작한 각굴 (패각 포함)	0%	
0307.11.1010	식용(Intended for human consumption)		5.5%
0307.11.1090	식용이 아닌 것(Others)		10%
0307.11.90	기타		
0307.11.9010	식용(Intended for human consumption)		5.5%
0307.11.9090	식용이 아닌 것(Others)		10%

출처 : 세계 HS 정보시스템(www.customs.go.kr), 유럽

□ EU의 0307.11 품목 HS CODE 세부 분류

- EU의 HS CODE 분류체계는 생굴·신선굴·냉동굴을 0307.11로 분류하여 하나의 품목으로 규정하고 있음
- 0307.11 품목은 ‘살아있는 40g 이하의 납작한 각굴’ 과 나머지로 다시 분류되며, 분류된 품목들은 식용과 식용이 아닌 것으로 한 번 더 분류됨

□ EU의 세부 분류 품목 별 관세율과 부가가치세

- 한·EU FTA 협정으로 EU 회원국으로 수입되는 모든 0307.11 품목은 2016년 6월 30일까지 0%의 관세가 적용됨
- 부가가치세는 EU 회원 국가 별로 다르게 부과하고 있으며, 프랑스의 경우 식용 제품에 한해 5.5%, 식용이 아닌 것에 대해 10%를 부과함

VII

인증 및 허가등록

1. EU 지역별 품질 보증 인증마크 정보

※ 프랑스 및 EU(유럽연합) 국가에 굴을 수출하기 위해 특별히 제정된 인증마크 및 허가 절차는 없는 것으로 조사되어, EU의 지역별 품질 보증 인증마크에 대한 정보로 대체 조사하였음

1. CERTIFICATION INFORMATION - EU 지역별 품질 보증 인증마크 정보

유럽연합 지리 표시 인증

- EU(유럽연합)은 지리적 표시제 GIS(Geographical Indications System)와 전통 특산물 인증 TSG(Traditional Specialities Guaranteed)을 만들어 제품의 생산지 및 전통 특산물 여부를 나타내고 있음
- EU(유럽연합)은 2013년 미국을 지치고 세계 최대의 농식품 수출국으로 자리 잡음

< GIS/TSG 인증 마크 >

GIS		TSG
PDO	PGI	
		

출처: 유럽연합(Europa.eu)

KEY INFO

전문가들은 경지면적이 농가의 절반이나 되고 64세 이상의 농가가 1/3에 달하는 EU(유럽연합) 제품이 세계 최대 수출국이 된 배경으로 GIS와 TSG를 통한 유럽산 제품의 높은 신뢰성을 꼽음

PDO(Protected Desination of Origin)

- 원료의 생산과 가공의 모든 단계가 특정 지역, 모든 국가에서 이루어진 제품에 부여되는 마크

PGI(Protected Geographical Indication)

- 제품 생산의 모든 과정이 한 지역에서 이루어지는 PDO와 달리, PGI는 생산, 가공, 처리과정 중 어느 하나라도 지역과 연관성이 있을 때 부여됨

TSG(Traditional Speciality Guaranteed)

- 제품이 전통적인 성분을 함유하고 있거나 전통적인 방식에 의해 생산되었을 때 부여됨

VIII

라벨링 및 식품첨가물

1. EU(프랑스) 생굴 및 냉동굴 라벨링 정보
2. EU(프랑스) 생굴 및 냉동굴 식품첨가물 정보

1. LABELING & FOOD ADDITIVE INFORMATION - EU(프랑스) 생굴 및 냉동굴 라벨링 정보

□ 프랑스 생굴 및 냉동굴 라벨링 제도

- 프랑스의 라벨링 법률은 2002년 1월 공포되었으며 현재까지도 유지되고 있음
- 소비자로 하여금 상품에 대한 정확한 정보를 알 수 있도록 제품의 정확한 명칭, 생산 방식, 원산지를 기재함
- 이는 EU 회원국으로부터 수입되는 제품뿐만 아니라 제3국가에서 수입되는 제품에도 적용되며, 대상 품목은 생굴, 냉장 및 냉동, 피레트, 건조, 연장, 훈제 제품 등임

< 프랑스 생굴 및 냉동굴 라벨링 상세 표시사항 >

항목	설명
1 명칭	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 제품에 대한 정확한 명칭을 사용 (법적으로 인정된 공식 명칭이어야 함)
2 생산방식	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 제품의 생산 방식을 언급 (양식(élevé), 고기잡이(peché en eau douce) 등)
3 원산지	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 12개로 구분된 지역을 언급 (대서양 북서쪽, 대서양 북동쪽, 발칸해, 대서양 중서쪽, 대서양 중동쪽, 대서양 남서쪽, 대서양 남동쪽, 지중해, 흑해, 인도양, 태평양, 남극대륙) ▪ 양식 및 어업을 통해 생산된 제품은 구체적인 지역을 언급 (국가, 도시명 등)

출처 : 유럽연합집행기관(European Commission)

< 라벨 예시 >



출처: 프랑스 현지 촬영, 2015년 11월 17일

2. LABELING & FOOD ADDITIVE INFORMATION - EU(프랑스) 생굴 및 냉동굴 식품첨가물 정보

□ EU(유럽연합) 생굴 및 냉동굴 식품첨가물 규제 정보

- 유럽연합국으로 수입되는 생굴 및 냉동굴 제품에 대한 식품첨가물 규제는 유럽연합집행기관(European Commission)에서 제정한 Council Regulation을 바탕으로 작성된 EC No. 1881/2006에 기재된 성분의 허용치를 준수해야함
- 본 규정은 질산염(nitrate), 곰팡이독(aflatoxins, ochratoxin A, patulin, deoxynivalenol, zearalenone, fumonisins), 중금속(납, 카드뮴, 수은, 주석), 3-MCPD, 다이옥신, PCBs, 다륜성 방향족탄화수소(polycyclic aromatic hydrocarbons (benzo(a)pyrene)에 대한 품목별 규정을 담고 있으며, 생굴 및 냉동굴 제품에 해당하는 식품첨가물 허용치는 아래와 같음

< EU(프랑스) 생굴 및 냉동굴 식품첨가물 허용치 정보 >

(단위 : mg/kg wet weight)

성분명	최대 허용치
납(Lead)	1.5
카드뮴(Cadmium)	1.0
벤조피렌(Benzo(a)pyrene)	10.0

출처 : European Commission No. 1881/2006

