



농수산물식품 수출

Zoom In 82호

I 국산 입병 재배 버섯 생산 시설 목록
캐나다 제공

II 2021년 검역본부 국산 파프리카
대중국 단독 수출 검역 실시

III 과냉각 저장으로
갓 담근 '김치' 맛 최대 12주까지 유지


IV 기관 합동
「찾아가는 수출 현장 종합 컨설팅」 추진



농수산물 수출 Zoom In 82호 2021. 1. 29(금)

‘20.12.31까지 농수산물 수출 전년 동기 대비 3.6% 증가한 **98.8억\$**

부류별

| 신선 | 가공 | 수산 |
|---|---|---|
|   3.4% 1,428백만불 |   8.7% 6,137백만불 |   7.7% 2,311백만불 |
| + 인삼류, 김치, 닭고기 - 파프리카, 배, 딸기 | + 껌, 라면, 커피조제품 - 음료, 조제분유, 소주 | + 김, 바지락, 오징어 - 참치, 굴, 전복 |

국가별

* 쌀 무상원조 실적('19(2.0백만불), '20(5.5)) 제외

* 전년 동기 대비 증감률 반영

| | | |
|---|----------------------------|---|
|   미국 1,520백만불(29.8%) | ▶ 베이커리 체인 연계 딸기 판촉 |  라면(54%), 김(22%)  굴(△19%), 배(△11%) |
|   홍콩 437백만불(5.7%) | ▶ 인니 Frestive 매장 연계 임산물 판촉 |  라면(37%), 딸기(1%)  인삼류(△18%), 설탕(△3%) |
|   ASEAN 1,901백만불(4.9%) | ▶ 네덜란드 임산물(숙 가공품) 판촉 |  라면(16%), 닭고기(12%)  음료(△7%), 참치(△5%) |
|  라면(48%), 참치(4%)  커피조제품(△7%), 새송이버섯(△6%) | ▶ 대만 춘절 대비 배 판촉 |  EU 554백만불(△1.0%) |
|  라면(20%), 인삼류(18%)  조제분유(△16%), 김(10%) | ▶ 인삼류 우수성 홍보 TV CF 방영 |  중국 1,581백만불(△2.9%) |
|  김치(29%), 김(1%)  껌(△22%), 참치(△11%) | |  일본 1,995백만불(△7.6%) |

☆  : 15%이상 /  : 5~15% /  : 0~5% /  : 0~△5% /  : △5~△15% /  : △15%이하

품목별 이슈

* 실적 : '20.1.1 ~ 12.31



- 인삼류

◇ 인삼 효능 기능성 중심의 비대면 홍보 활동을 통하여 역대 최대 수출 실적 기록

229,766천불(9.3%)

▶ 주요 수출국 : 중국(82,012천불, 18.2%), 일본(38,224, 17.5), 미국(27,947, 33.6), 홍콩(23,734, △17.9), 베트남(21,819, 2.4)

- 김치

◇ 면역력 강화 건강 발효 식품에 대한 관심 증가로 인지도 확대 통한 역대 최대 수출 실적 기록

▶ 주요 수출국 : 일본(71,099천불, 28.8%), 미국(23,059, 55.8), 홍콩(7,756, 56.6), 대만(5,871, 22.8), 호주(5,641, 61.9)



144,512천불(37.6%)



“ 김 ”

◇ 마른 김 뿐만 아니라 조미김, 스낵김 등 다양한 품목의 효과적인 비대면 홍보 추진과 시장 다변화 확대를 통하여 역대 최고 수출 실적 기록

601,474천불(3.8%)

▶ 주요 수출국 : 미국(138,490천불, 22.4%), 일본(132,911, 0.8), 중국(100,989, △10.0), 태국(42,675, △31.1), 러시아(31,141, 27.8)

☆ 자세한 동향 관련 내용은 aT kati(www.kati.net) > 수출 동향에서 보실 수 있습니다.

☆ <농수산물식품 수출 Zoom In>은 월 1회 발행됩니다 (문의처 : aT 수출기획부 061-931-0816,7)

식물검역 이슈



국산 입병 재배 버섯 생산 시설 목록 캐나다 제공

농림축산검역본부(본부장 박봉균, 이하 '검역본부')는 「재배 매체가 부착된 입병 재배 버섯의 캐나다 수출 검역 요령」에 따라 캐나다 수출용 생산 시설로 등록된 전국 29개 시설에 대한 목록을 1월 18일 캐나다 측에 제공하여 우리나라 입병 재배 버섯의 원활한 수출 검역을 지원 하겠다고 밝혔다.

입병 재배 버섯 생산 및 포장 시설은 흙, 모래 등의 오염 물질이 없고, 바닥 및 출입구, 재배상, 재배 도구 등을 정기적으로 소독, 재배 매체 멸균 및 관리 등의 구비 요건에 부합하는지에 대한 현장 확인을 하고 적합한 경우 캐나다 수출용 생산 시설로 승인을 받을 수 있다.

앞으로도 검역본부는 승인 생산시설에 대한 주기적인 점검을 실시하여 상대국 검역 요건에 부합하는 입병 재배 버섯이 캐나다로 수출될 수 있도록 적극적으로 수출 검역 지원을 추진 할 것이다.



2021년 검역본부 국산 파프리카 대중국 단독 수출 검역 실시



농림축산검역본부(본부장 박봉균, 이하 '검역본부')는 2020년 코로나19의 영향에도 불구하고 비대면 방식 한-중 합동 영상 현지 검역 실시로 8월, 11월 총 2,655kg의 국산 파프리카를 중국에 첫 수출하는 성과를 이루어냈다고 밝혔다. 2021년은 검역본부가 단독으로 파프리카 대중국 수출 검역을 실시할 예정이다. 올해에도 코로나19 확산으로 여러 난관들이 있지만, 국산 파프리카가 한류 열풍을 타고 새로운 중국 수출 시장 개척에 기여할 수 있도록 적극적인 수출검역 지원을 추진할 예정이다.

☆ 외국의 농산물 수출검역요건은 농림축산검역본부(www.qia.go.kr) > 수출식물검역정보 에서 검색하실 수 있습니다.

☆ 식물검역 이슈는 월 1회 발행됩니다. (문의처 : 농림축산검역본부 수출지원과 054-912-0623)

농진청 이슈



과냉각 저장으로 갓 담근 '김치' 맛 최대 12주까지 유지

농촌진흥청은 김치 수출과 소비에 도움이 되도록 갓 담근 김치 맛을 오래 유지하는 김치 과냉각 저장기술을 개발했다.

가까운 일본과 달리 미국이나 유럽으로 수출되는 김치는 배에 실려 현지에 도착하기까지 20~40일이 경과 되고, 이 기간 동안 발효가 계속 돼 지나치게 익은 상태가 되는데, 현장에서는 저장 연장 기술에 대한 필요성이 늘 제기되었다.

이번에 개발한 기술은 김치 저장온도를 낮추면 발효가 지연되는 점에 착안해 어는점 이하의 온도에서 얼지 않은 상태로 저장하는 과냉각(액체가 어는점 이하에서 얼지 않는 현상) 저장 기술을 적용한 것이다. 이 기술을 일반 포기 김치에 적용한 결과, 잘 익은 상태의 산도인 0.6%에 도달하는 기간이 1°C에서는 3주, 영하 2.5°C에서는 12주가 소요됐다. 관능 검사 결과에서도 과냉각 저장 김치가 일반 저장 김치보다 신맛이 유의하게 낮았다.

과냉각 저장기술은 김치뿐만 아니라 다른 농식품에도 적용할 수 있는 효과적인 기술이며 김치 수출을 비롯해 다양한 영역에서 널리 활용될 수 있도록 추진할 계획이다.



<플레이트 냉동기>

<냉동 김치>

기관 합동 「찾아가는 수출 현장 종합컨설팅」 추진

농촌진흥청의 기관 합동(농식품부+농진청+검역본부+aT 등) 찾아가는 수출 현장 종합컨설팅은 수출농산물의 농약 안전성 확보를 위한 교육, 정보제공과 수출 현장의 애로사항 해결로 생산성 증대 및 품질 향상을 목적으로 한다.

2021년에는 코로나19 상황에 따라 기존 대면 교육, 현장컨설팅에서 비대면 컨설팅 병행으로 추진하고, 수출통합조직과 연계하여 전문가 강의 및 맞춤형 수시 컨설팅을 26여회 실시한다. 또한 대만·일본 수출농산물 ID농가 안전성 의무 교육(32회)을 온라인 정규과정으로 신설하여 학습 편의성을 제공할 예정이다. 농촌진흥청과 도농업기술원이 협업하는 지역 특화 작목 수출 유망 단지 육성을 위한 집중 컨설팅도 15개소에서 2021년에는 18개소로 확대 지원한다.

농촌진흥청은 대상단지 경영진단을 통한 부족한 기술지원과 중장기 계획 등을 컨설팅하여 수출전문단지로 발전할 수 있도록 힘써 나갈 것이다.

☆ 농진청 이슈 문의 ☆ 농촌진흥청 수출농업지원과 063-238-0674