해양수산부 한국농수산식품유통공사 Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

# 2022 수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

| | | |
|---|---|---|
| No. | \| | 202210-13 |
| 품목 | \| | 오징어가공품 |
| HS CODE | \| | 1605.54-2010 |
| 국가 | \| | 미국(U.S.A) |
| 구분 | \| | 시장분석형 |

해양수산부 aT 한국농수산식품유통공사 Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

# CONTENTS


Ⅰ. 요약 04

Ⅱ. 시장규모

1. 미국 연체동물 및 두족류 시장규모 06
2. 한국 연체동물 및 두족류 시장규모 07
3. 미국 오징어가공품 수입규모 08
4. 미국 오징어가공품 수입금액 09

Ⅲ. 시장트렌드

1. 코로나 19 이후 미국 수산물 소비 증가 11
2. 미국 내 갑각류의 위상과 오징어 12
3. 가장 대중적인 오징어 섭취 형태, ‘튀김’ 13
4. 지중해 조리방식의 오징어 레시피 14

Ⅳ. 유통채널

1. 미국 오징어가공품 유통채널 비교 16
2. 미국 오징어가공품 유통채널 특징 17
3. 미국 오징어가공품 B2C 유통채널 21

해양수산부 aT 한국농수산식품유통공사 Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

# CONTENTS


## Ⅴ. 진입장벽

1. 오징어가공품 통관 및 검역 절차 30
2. 오징어가공품 수출 전 사전 준비 31
3. 오징어가공품 국내 수출 신고 및 통관 45
4. 오징어가공품 국내 수출 검역 및 검사 47
5. 오징어가공품 미국 수입 신고 및 통관 49
6. 오징어가공품 미국 수입 검역 및 검사 51

## Ⅵ. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 포르투기스마켓(The Portuguese Market) 53

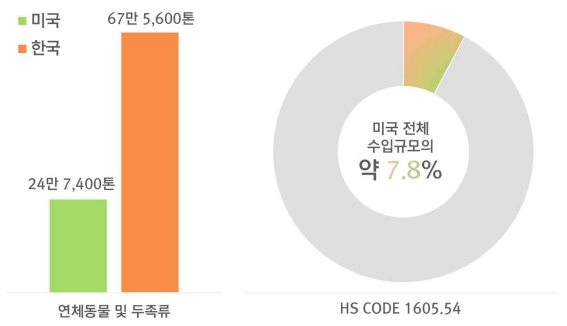
Interview ② 케이피아시안마켓(KP Asian Market) 55

Interview ③ 서울아시안마켓(Seoul Asian Market) 57

※ 참고문헌 59

# Summary

## ■ 시장분석

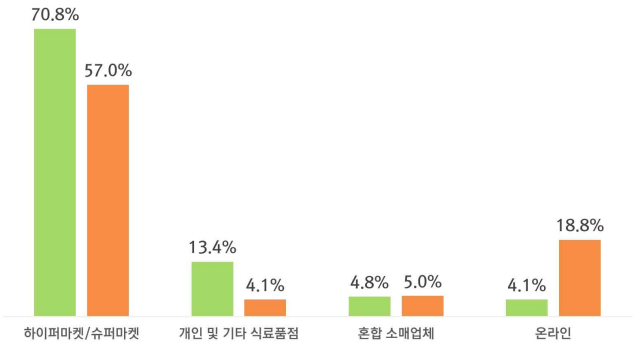



| | 미국 | 한국 |
|---|---|---|
| 연체동물 및 두족류 시장규모 | 24만 7,400톤 | 67만 5,600톤 |
| | 對글로벌 | 對한국 |
| HS CODE 1605.54 미국 수입규모 | 1,216억 원 | 95억 원 |
| HS CODE 1605.54 미국 수입단가 | 1,081만 원 | 1,840만 원 |

## ■ 시장트렌드

| | |
|---|---|
| Topic ① | 미국 수산물 소비량, 코로나 19 이후 상승 추세 |
| Topic ② | 오징어 및 오징어가공품은 주로 미국 서부 지역에서 유통 |
| Topic ③ | 미국 현지에서 오징어는 튀김 형태인 '칼라마리(Calamari)'로 많이 소비 |
| Topic ④ | 현지 레스토랑 및 가정에서 지중해식으로 조리된 오징어 레시피 대다수 |

## ■ 유통채널



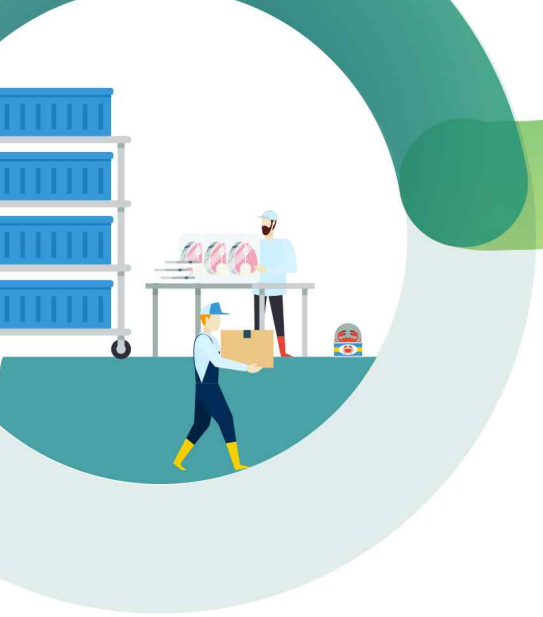

| | |
|---|---|
| 하이퍼마켓/슈퍼마켓 | • 미국 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓, 월마트 및 크로거<br>• 가격 경쟁력을 갖춘 상품, 옴지채널 운영 강화 등을 통하여 코로나 19 기간에도 안정적인 실적 견인 |
| 아시안마트/한인마트 | • 미국 주요 아시안마트/한인마트 에이치마트 및 지더블유슈퍼마켓<br>• 현지에서 오징어 및 오징어가공품의 주요 소비층은 아시아계 소비자 |
| 수산물 전문점 | • 미국은 한국과 달리 도매 수산 시장과 수산물 전문점의 차이가 뚜렷하지 않은 편<br>• 수입 수산식품의 도매 유통은 대형 중간 유통업체를 통하는 것이 일반적 |

## ■ 진입장벽

| | | | |
|---|---|---|---|
| 담당 기관 | • 미국 식품의약국, 미국 해양대기국, 미국 관세국경보호청 등 | 국내 수출 검역 및 검사 | • 수산가공식품은 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당 無 |
| 수출 전 사전 준비 | • HACCP 인증 취득 必<br>• 미국, 수산물 수입 모니터링 확대 | 미국 수입신고 및 통관 | • 미국 수입식품, 도착 이전에 화물 관련 정보 관세국경보호청에 사전 통지 必 |
| 국내 수출신고 및 통관 | • 수출신고 및 통관 시 수출신고서, 선하증권, 송장 등 제출 필요 | 미국 수입검역 및 검사 | • 미국 식품의약국 수입 경보에 유의 업체로 지정될 경우 향후 통관 거부 가능성 있으므로 주의 필요 |

## ■ 수입·유통업체 인터뷰

| | |
|---|---|
| Point 01. | • 미국에서 수산가공식품 시장은 수익성과 수요가 높은 시장<br>• 오징어가공품 시장은 현재 규모가 크지 않으며 수요도 제한적<br>• 현지 오징어가공품의 주요 소비층은 한국인, 일보인, 유럽인 소비자 등 |
| Point 02. | • 현지 소비자의 주요 구매 고려요인은 맛, 품질, 영양 성분 등<br>• 현지 소비자들을 타깃으로 하기 위해서는 제품을 현지식으로 가공하거나, 제품을 직접 섭취하는 경험을 보여주며 홍보하는 것 |



해양수산부 한국농수산식품유통공사 Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

# II. 시장규모

1. 미국 연체동물 및 두족류 시장규모
2. 한국 연체동물 및 두족류 시장규모
3. 미국 오징어가공품 수입규모
4. 미국 오징어가공품 수입금액

# 1. 미국 연체동물 및 두족류 시장규모

미국 국가 일반 정보[1)]

| | |
|---|---|
| 면적 | 983만㎢ |
| 인구 | 3억 3,189만 명 |
| GDP | 24조 8,000억 달러 |
| 1인당 GDP | 7만 4,725달러 |

## ▶ 2021년 미국 연체동물 및 두족류 시장규모 24만 7,400톤

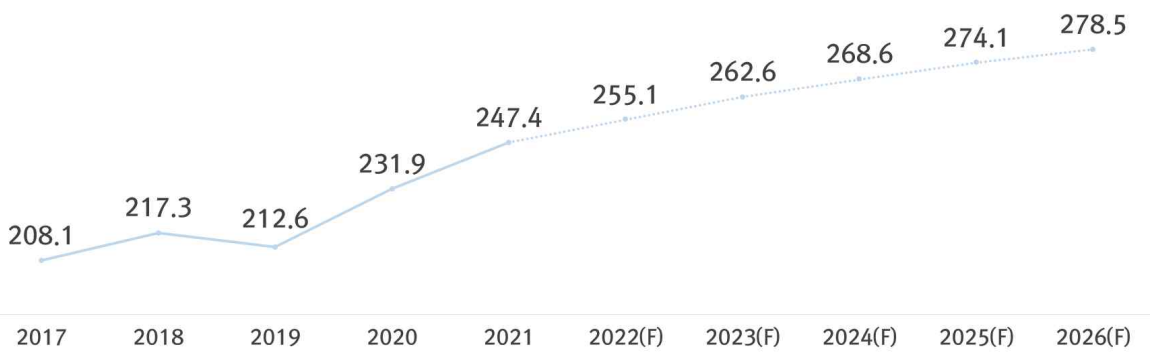
2021년 기준 미국 연체동물 및 두족류(Molluscs and Cephalopods) 시장규모는 약 24만 7,400톤으로 전년 대비 7%가량 증가한 것으로 집계됨. 미국 연체동물 및 두족류 시장규모는 지난 5년(2017-2021년) 중 2019년을 제외하고 매년 전년 대비 증가세를 보이며 해당 기간 연평균성장률 4%를 기록한 것으로 확인됨

## ▶ 미국 연체동물 및 두족류 시장, 향후 성장 소폭 둔화 전망

미국에서는 오징어 품목을 '신선·냉장·냉동·염장한 갑오징어와 오징어' 및 '조제·저장 처리한 갑오징어와 오징어'로 크게 2가지 분류로 구분하고 있음. 미국 대형마트에서 냉동 오징어는 쉽게 찾아볼 수 있으나 신선 오징어는 주로 아시안 유통 마트에서 판매되고 있는 것으로 보임. 오징어 가공품(반건조 및 마른 오징어)의 경우도 주 소비층이 아시안계로 국한된 것으로 확인되며, 이에 미국 현지 소비자의 입맛과 식문화를 고려하여 향신료를 첨가한 상품 개발이나 패키징의 현지화 등이 시장규모 확장에 필요할 것으로 조사됨. 향후 5년(2022-2026년)간 미국 연체동물 및 두족류 시장은 연평균성장률 2%를 기록할 것으로 전망됨[2)]

[표 2.1] 미국 '연체동물 및 두족류' 시장규모

단위 : 천 톤




| 분류 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | CAGR[3)] |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 연체동물 및 두족류 | 208.1 | 217.3 | 212.6 | 231.9 | 247.4 | 4% |
| **분류** | **2022(F)** | **2023(F)** | **2024(F)** | **2025(F)** | **2026(F)** | **CAGR** |
| 연체동물 및 두족류 | 255.1 | 262.6 | 268.6 | 274.1 | 278.5 | 2% |

자료: 유로모니터(Euromonitor)

1) 외교부, 「국가개황」, 2021
2) 어민신문, 「미국 오징어 시장 동향」, 2021.04
3) 연평균성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

## 2. 한국 연체동물 및 두족류 시장규모

### ▶ 한국 2021년 연체동물 및 두족류 시장규모 67만 5,600톤

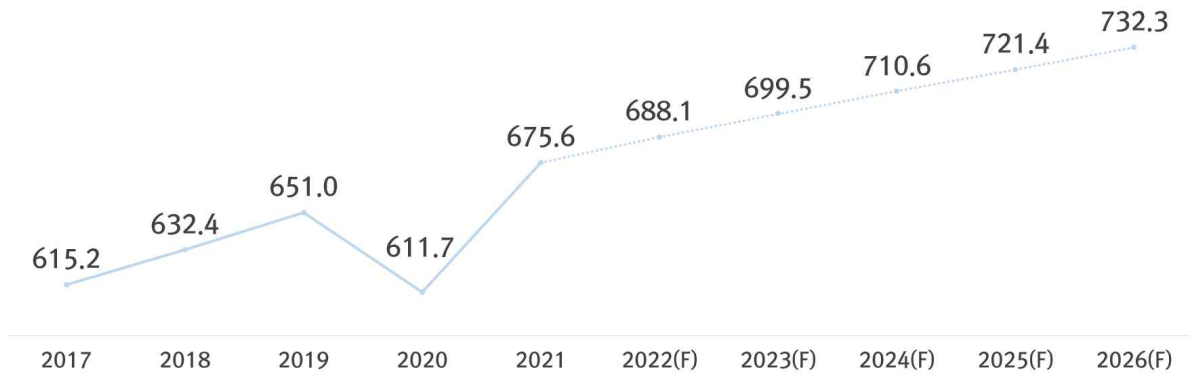
2021년 기준 한국의 연체동물 및 두족류(Molluscs and Cephalopods) 시장규모는 미국 시장의 약 3배에 달하는 67만 5,600톤으로 집계됨. 지난 5년(2017-2021년) 중 전년 대비 약 6% 감소한 2020년을 제외하고 매년 전년 대비 증가세를 보이며 해당 기간 연평균성장률 2%를 기록한 것으로 집계됨

### ▶ 한국 수산가공산업, 특히 간편식 등 성장 가능성 높을 전망

최근 한국 소비자들은 조미 오징어 등 간식 형태의 제품과 간편하게 섭취할 수 있는 제품에 대해 높은 관심을 보이는 추세이며, 코로나 19의 영향으로 밀키트 등 간편식에 대한 수요가 증가하고 있어 이에 대응하기 위한 제품 개발이 필요한 상황으로 조사됨. 향후 5년(2022-2026년)간 한국 연체동물 및 두족류 시장은 연평균성장률 2%를 기록할 전망임[4)]

[표 2.2] 한국 '연체동물 및 두족류' 시장규모

단위 : 천 톤




| 분류 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | CAGR |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 연체동물 및 두족류 | 615.2 | 632.4 | 651.0 | 611.7 | 675.6 | 2% |
| 분류 | 2022(F) | 2023(F) | 2024(F) | 2025(F) | 2026(F) | CAGR |
| 연체동물 및 두족류 | 688.1 | 699.5 | 710.6 | 721.4 | 732.3 | 2% |

자료: 유로모니터(Euromonitor)

4) 한국수산경제, 「우리나라 수산가공산업 현황 분석」, 2020.11

## 3. 미국 오징어가공품 수입규모

**오징어가공품 HS CODE**

해당 장에서 오징어가공품은 'HS CODE 1605.54'로 분류됨
HS CODE 제1605호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 갑각류·연체동물·그 밖의 수생(水生) 무척추동물'임
'HS CODE 1605.54-2010'의 품명은 '오징어-밀폐용기에 넣은 것'임

### ▶ HS CODE 1605.54 미국 對글로벌 수입액 약 1,216억 원

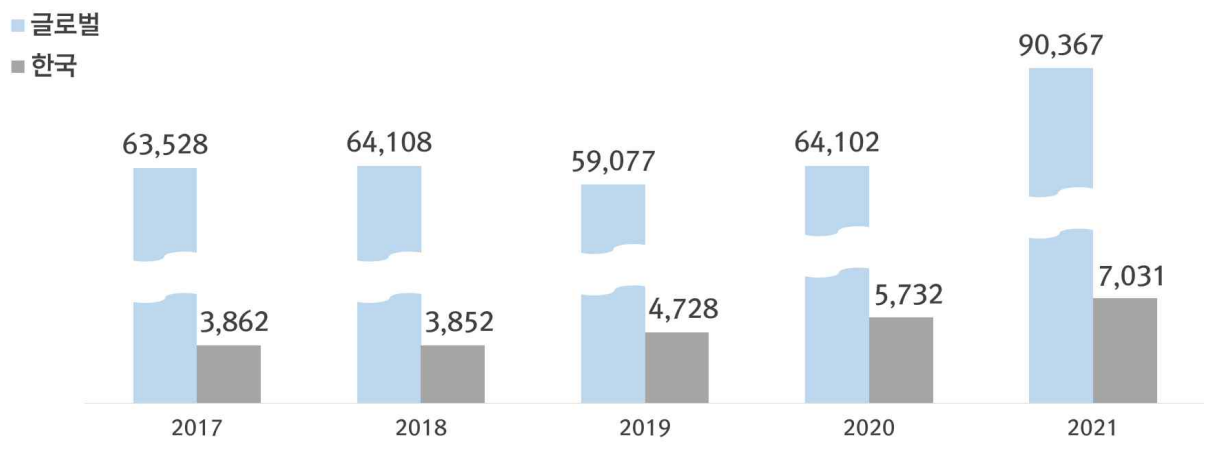
2021년 기준 HS CODE 1605.54 품목의 미국 對글로벌 수입액은 약 1,216억 원으로 집계됨. 지난 5년(2017-2020년) 동안 해당 품목의 미국 對글로벌 수입액은 전년 대비 증감을 반복했으나 2021년 기준 전년 대비 41%가량 급증하며 조사 기간 연평균 9%의 성장률을 보임

### ▶ HS CODE 1605.54 미국 對한국 수입액 6위

2021년 기준 HS CODE 1605.54 품목의 미국 對한국 수입액은 약 95억 원으로 점유율 약 8%로 전체 수입액 기준 6위를 차지함. 지난 5년(2017-2021년)간 해당 품목의 미국 對한국 수입액 연평균성장률은 16%로, 같은 기간 미국 對글로벌 수입액보다 가파르게 증가한 것으로 조사됨. 해당 품목의 미국 對글로벌 수입액 기준 1위는 스페인(약 251억 원), 2위는 중국(약 227억 원), 3위는 태국(약 146억 원) 순임

[표 2.3] 미국 '오징어가공품' 수입규모[5)6)7)]

단위 : 천 달러




| 분류 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | CAGR |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 미국 對글로벌 수입액 | 63,528 | 64,108 | 59,077 | 64,102 | 90,367 | 9% |
| (한화추정액) | (855억 원) | (862억 원) | (795억 원) | (862억 원) | (1,216억 원) | |
| 미국 對한국 수입액 | 3,862 | 3,852 | 4,728 | 5,732 | 7,031 | 16% |
| (한화추정액) | (52억 원) | (52억 원) | (64억 원) | (77억 원) | (95억 원) | |

자료 : ITC(International Trade Centre)

5) 자료: ITC(International Trade Centre)
6) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨
7) 1달러=1,345.10원(2022.09.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

## 4. 미국 오징어가공품 수입금액

### ▶ 미국 HS CODE 1605.54, 1톤당 수입단가 약 1,081만 원

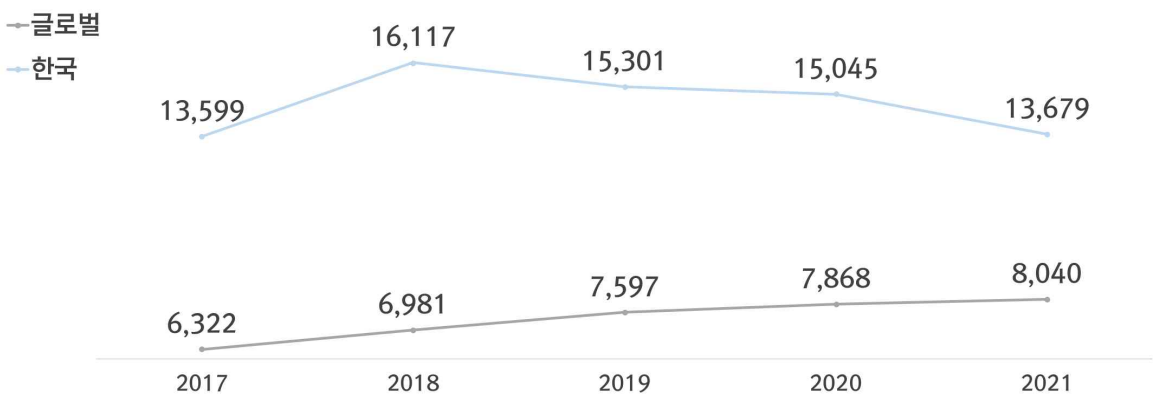
2021년 기준 HS CODE 1605.54 품목의 미국 對글로벌 단위당 수입단가는 전년 대비 약 2% 상승한 1,081만 원으로 집계됨. 최근 5년(2017-2021년) 동안 해당 품목의 수입단가는 연평균 6% 상승함

### ▶ 미국 HS CODE 1605.54 수입단가, 한국 5위

2021년 기준 HS CODE 1605.54 품목의 미국 對한국 수입단가는 약 1,840만 원으로 글로벌 5위를 차지한 것으로 조사됨. 해당 품목의 미국 對한국 수입단가는 지난 5년(2017-2021년) 중 2018년을 고점으로 하향세를 보이고 있으며 해당 기간 수입단가의 연평균성장률은 횡보한 것으로 집계됨. 해당 품목의 미국 對글로벌 수입단가 순위는 1위 홍콩(약 3,329만 원), 2위 일본(약 2,436만 원), 3위 이탈리아(약 1,950만 원) 순으로 확인됨

[표 2.4] 미국 '오징어가공품' 단위당 수입금액[8)9)]

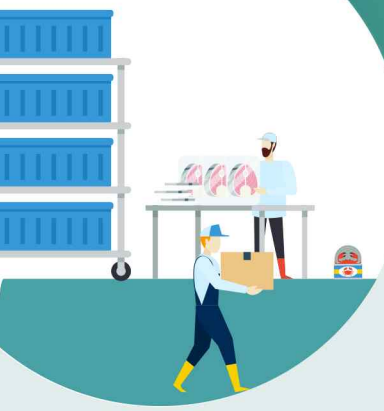
단위 : 달러/톤, 톤




| 분류 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | CAGR |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 미국 對글로벌 수입금액 | 6,322 | 6,981 | 7,597 | 7,868 | 8,040 | 6% |
| (한화추정액) | (850만 원) | (939만 원) | (1,022만 원) | (1,058만 원) | (1,081만 원) | |
| 미국 對글로벌 수입량 | 10,049 | 9,183 | 7,776 | 8,147 | 11,239 | 3% |
| 미국 對한국 수입금액 | 13,599 | 16,117 | 15,301 | 15,045 | 13,679 | 0% |
| (한화추정액) | (1,829만 원) | (2,168만 원) | (2,058만 원) | (2,024만 원) | (1,840만 원) | |
| 미국 對한국 수입량 | 284 | 239 | 309 | 381 | 514 | 16% |

자료 : ITC(International Trade Centre)

8) 자료: ITC(International Trade Centre)
9) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨



해양수산부 한국농수산식품유통공사 Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

# Ⅲ. 시장트렌드

1. 코로나 19 이후 미국 수산물 소비 증가
2. 미국 내 갑각류의 위상과 오징어
3. 가장 대중적인 오징어 섭취 형태, ‘튀김’
4. 지중해 조리방식의 오징어 레시피

## 1. 코로나 19 이후 미국 수산물 소비 증가

### ▶ 미국 수산물 소비량, 코로나 19 이후 소폭 상승

2021년 기준 미국 수산물 소매판매량은 전년 대비 약 9% 상승한 200만 톤이었으며, 수산물 소매판매액은 285억 달러 규모였음. 소매판매는 향후 5년(2022-2027년)간 연평균 5%씩 상승하여 2026년 기준 375억 달러 규모를 달성할 것으로 전망됨. 수산물 수입 시장의 그중 갑각류 카테고리는 전년 대비 10% 상승한 74만 5천 톤 규모를 달성한 것으로 나타남. 다만, 수산물 소비량 자체는 소폭 상승한 수준인데, 이는 미국 소비자들이 코로나 19 이후 가정에서 수산물을 조리하여 섭취하는 비중이 높아진 것이 요인인 것으로 분석됨

### ▶ 냉동 수산물에 대한 수요 증가

수산물, 특히 활수산물에 대한 거부감이 높은 미국 소비자들 사이에서 냉동 및 냉장 수산물에 대한 수요가 증가하고 있음. 특히 냉동 기술의 발달로 신선 생선 및 해산물을 곧바로 냉동시켜 제품화시킬 수 있게 되었고, 이에 냉동 수산식품이 '안전성' 이미지를 소비자들이 갖게 되면서 수요가 더욱 늘어날 것으로 보임. 2021년 기준 냉동 및 냉장 수산물은 전체 소매판매의 70%를 차지하였으며, 그중 냉동 수산물 소매판매는 전년 대비 2.8%, 2019년 대비 40.8% 증가한 72억 달러 규모를 달성함[10)11)12)13)]

[표 3.1] 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)

10) 유로모니터(Euromonitor), 「Fresh Food in the US」, 2022.02
11) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06
12) Journal of the World Aquaculture Society, 「Retail market trends for seafood in the United States」, 2022.08
13) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「US fresh, fozen seafood retail sales set records in 2021」, 2022.01

## 2. 미국 내 갑각류의 위상과 오징어

### ▶ 미국 소비자가 가장 많이 섭취하는 수산물, '새우'

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

### ▶ 오징어, 서부 지역에서 주로 판매

현재 미국은 매년 300-500여 종의 수산물을 소비하고 있으며, 그중 90% 이상이 수입산 수산식품임. 이러한 수입 수산물 중 한국산 수산물은 주로 한인마트와 한식당을 중심으로 공급되고 있었고, 오징어가공품은 오징어 식품에 비교적 친숙한 아시아계 소비자가 많이 거주하는 서부 지역에서 다양한 형태로 유통되고 있음. 오징어 품목은 현지인들에게 주로 낚시용으로 인식되거나, 식품용인 경우 냉동 형태로 가공된 것, 샐러드용 혹은 링 형태의 튀김용 오징어 등 정형화된 메뉴가 존재함. 링 형태의 튀김용 오징어는 이탈리어어로 오징어를 뜻하는 '칼라마리(Calamari)'로 불리는데, 이는 오징어와 오징어 활용 메뉴 전체를 포괄하는 용어로도 사용됨. 순대는 인지도나 선호도 측면 모두 높지 않으며, 영국식 음식을 판매하는 유통채널에서도 드물게 찾아볼 수 있음. 순대와 유사한 음식인 블랙푸딩(블러드소세지)의 수입은 금지되어 있는데, 그 이유는 동물의 피나 장기가 포함된 경우 비위생적이라 분류되기 때문임[14)15)16)17)18)19)]

[표 3.2] 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)

14) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Top 10 list of most-consumed seafood species in US revealed」, 2022.05
15) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국 권역별 수산물·수산식품 시장동향」, 2019.17
16) 세계양식학회저널(Journal of the World Aquaculture Society), 「Retail market trends for seafood in the United States」, 2022.08
17) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06
18) 미국 해양대기청(NOAA), 「Fisheries of the United States 2019」, 2021.05
19) 홈키친토크(Home Kitchen Talk), 「Black Pudding vs. Blood Sausage (Are They the Same Thing?)」, 2022. 04

## 3. 가장 대중적인 오징어 섭취 형태, '튀김'

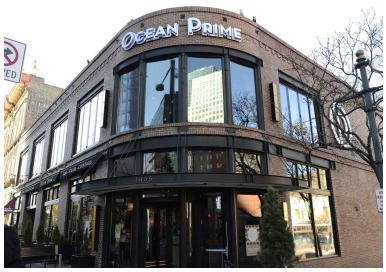
### ▶ 미국의 일반적인 수산물 소비 행태

미국 소비자들은 수산물의 위생 문제에 경각심이 높으며, 수산물을 어떻게 조리해야 할지에 대한 지식이 적어 간편한 HMR, 냉동 혹은 통조림 형태의 가공 수산물을 선호함. 또한, 일반 소매점보다는 레스토랑과 같은 음식점으로 납품되는 수산물의 비중이 더 높으며, 이에 2020년 기준 약 77%의 수산물이 음식점에서 소비된 것으로 드러남. 수산물 전문 레스토랑은 셰프의 이름을 건 브랜드가 다수이며 활어회나 굴 등 주로 프리미엄 수산물을 활용한 고급 수산물 레스토랑, 랍스터나 새우를 그릴에 굽는 형태가 다수인 캐주얼 다이닝 레스토랑, 피쉬 앤 칩스나 생선 패티 햄버거 등을 판매하는 패스트푸드 체인 형태으로 구분할 수 있음. 수입 수산물은 현지인보다 주로 아시아계 소비자가 많이 이용하는 하이퍼마켓/슈퍼마켓, 레스토랑 등의 유통채널을 통해 유통되고 있음

### ▶ 미국 내 일반적인 오징어 소비 행태

미국 소비자들은 새우 등의 갑각류나 연어, 흰살생선에 대한 선호도가 높은 편임. 오징어는 일반적인 오프라인 소매유통채널에서는 원물을 손질한 냉동 형태의 제품이 대부분이며, 아시안마트/한인마트나 히스패닉계 채널에서는 신선 제품이나 어묵 형태의 가공 제품, 건조된 오징어 가공품을 판매하고 있었음. 이외에도 주요 오징어 활용 메뉴는 에피타이저로 활용되는 오징어 튀김 메뉴(Calamari)인 것으로 보임[20)21)22)23)]

**[그림 3.1] 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)

20) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국 권역별 수산물·수산식품 시장동향」, 2019.17
21) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06
22) 더카운터(The Counter), 「Seventy percent of seafood is purchased when dining out」, 2020.04
23) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Survey on US seafood consumption contains surprises」, 2019.01

## 4. 지중해 조리방식의 오징어 레시피

### ▶ 가공된 수산식품에 대한 선호가 지배적

미국에서는 갑각류 제품을 주로 원물로 구매하여 그릴에 구워 먹거나, 바로 조리하여 먹을 수 있는 HMR 제품, 그리고 손질되어 간편 조리가 가능한 냉동 제품을 선호하는데, 수산물의 경우 통조림 참치나 필렛 형태로 가공된 냉동 넙치, 훈제 연어, 튀김 새우용 냉동 제품이 대표적임

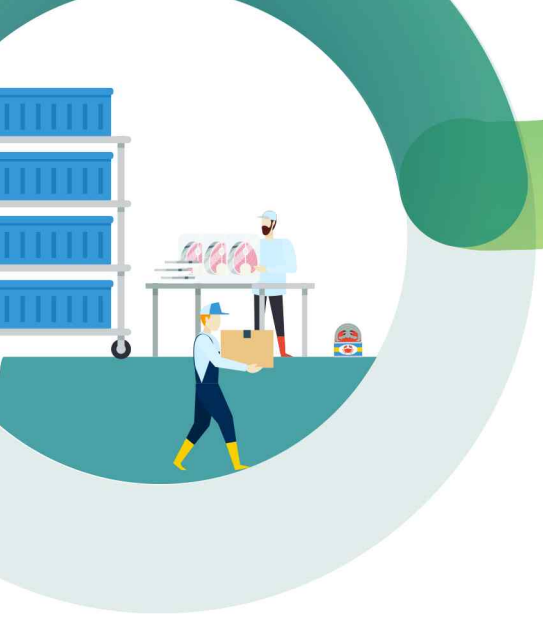
### ▶ 지중해 방식으로 조리된 오징어

수산물을 원물 그대로 조리한 형태(스테이크, 조림, 튀김 등)를 선호하는 미국에서 오징어는 이탈리아어인 칼라마리(Calamari)로 불리는 것에서도 알 수 있듯, 지중해식으로 조리된 이미지의 레시피가 대다수였으며, 이는 가정 내 취식인 경우에도 레스토랑에서 메뉴화된 경우에도 모두 동일한 것으로 보임. 예를 들어, 링 형태의 오징어 튀김을 레몬 및 소스와 함께 섭취하거나, 새우와 같은 해산물, 토마토와 함께 쪄 먹는 요리, 그리고 파스타 등의 음식에 활용되는 경우임. 특히, 링 형태의 오징어 튀김은 많은 레스토랑에서 에피타이저 메뉴로 활용되고 있으며, 이와 더불어 양파나 시금치, 허브 혹은 토마토나 소세지 등을 다진 후 오징어 속을 채워 넣은 음식도 소개되고 있음[24)25)26)]

**[그림 3.2] 미국 내 대표적인 오징어 메뉴인 칼라마리 튀김 및 시칠리안식 오징어 요리**

자료: 올리브가든(Olive Garden), 뉴욕타임즈(NYT)

24) 캐나다 농업부(Agriculture Canada), 「Fish and seafood trends in the United States」, 2022
25) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06
26) 스태티스타(Statista), 「Share of Americans who have eaten certain raw foods 2006-2016」, 2020.11



해양수산부 한국농수산식품유통공사 Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

# Ⅳ. 유통채널

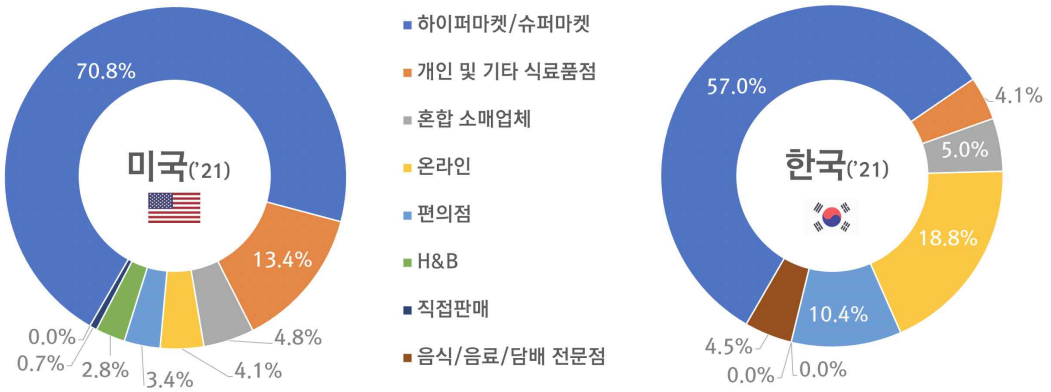
1. 미국 오징어가공품 유통채널 비교
2. 미국 오징어가공품 유통채널 특징
3. 미국 오징어가공품 B2B 유통채널
4. 미국 오징어가공품 B2C 유통채널

## 1. 미국 오징어가공품 유통채널 비교

### ▶ 미국 '하이퍼마켓/슈퍼마켓' 점유율 가장 높은 것으로 조사돼

2021년 기준 미국 '가공육, 수산가공품 및 육류대체품' 유통의 70.8%는 '하이퍼마켓/슈퍼마켓' 채널을 통해 이루어진 것으로 조사되며, 한국은 57.0%의 유통 점유율을 지닌 것으로 나타남. 미국에서 두 번째로 높은 점유율을 보인 채널은 '아시안마트/한인마트'와 '수산물 전문점'을 포괄하는 '개인 및 기타 식료품점'으로, 13.4%를 점유하며 한국(4.1%)과 약 10%p의 차이가 나타남. 반면, 한국에서 두 번째로 높은 유통 점유율을 지닌 채널은 '온라인'(18.8%)이었으며, 미국에서는 해당 채널을 통해 조사 품목의 약 4.1%가 유통됨

**[표 4.1] 미국 오징어가공품 소매유통채널 점유율**




| 미국 및 한국 소매유통채널 점유율[27][28] 비교[29] | | |
|---|---|---|
| 미국 | 유형 | 한국 |
| 70.8% | 하이퍼마켓/슈퍼마켓 | 57.0% |
| 13.4% | 개인 및 기타 식료품점[30] | 4.1% |
| 4.8% | 혼합 소매업체 | 5.0% |
| 4.1% | 온라인 | 18.8% |
| 3.4% | 편의점[31] | 10.4% |
| 2.8% | H&B | 0.0% |
| 0.7% | 직접판매 | 0.0% |
| 0.0% | 음식/음료/담배 전문점 | 4.5% |

자료: 유로모니터(Euromonitor)

27) 2021년 기준, 미국 및 한국 '가공육, 수산가공품 및 육류대체품(Processed meat, seafood and alternatives to meat)'의 소매유통채널 점유율임
28) '오징어가공품'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
29) 각 점유율은 소수점 둘째자리에서 반올림한 값으로, 총합이 100.0%에서 ±1.0% 오차가 발생할 수 있음
30) 본 보고서에서 개인 및 기타 식료품점은 아시안마트/한인마트 및 수산물 전문점을 포괄함
31) 본 보고서에서 편의점은 주유소매점을 포괄함

## 2. 미국 오징어가공품 유통채널 특징

1) 하이퍼마켓/슈퍼마켓

### ▶ 미국 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체, 월마트 및 크로거

미국의 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체 월마트(Walmart)는 2021년 미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 전체 매출액 9,395억 1,660만 달러(약 1,263조 7,438억 원[32])의 31.8%를 점유했으며, 크로거(Kroger)는 2021년 업계 전체 매출액의 10.9%를 차지함

### ▶ 미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓, 가격 경쟁력 앞세워 소비자 유인[33][34]

미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업계는 코로나 19 완화 후에도 계속된 재택 근무 기조를 바탕으로 매출 방어에 성공함. 특히, 업계 선도 기업인 월마트를 필두로, 업계 대다수 기업이 옴니채널 운영 강화와 상품 구성 라인 강화를 통해 전반적인 소비 경험을 개선하는데 큰 관심을 보이고 있다는 점도 업계 전체의 안정적인 실적을 견인함. 조사 시점 기준 인플레이션으로 인해 높아진 소비자 가격 민감도의 영향으로 하이퍼마켓/슈퍼마켓 기업의 자체상표 상품 등 가격 경쟁력을 갖춘 상품이 이전과 마찬가지로 꾸준히 좋은 실적을 낼 것으로 예측됨

[표 4.2] 미국 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체

| 순번 | 기업명 | 하이퍼마켓/슈퍼마켓 매출액 점유('21)[35] | 산하 주요 브랜드 |
|---|---|---|---|
| 1 | 월마트 (Walmart) | 31.8% | 월마트슈퍼센터(Walmart Supercenter), 월마트네이버후드마켓 (Walmart Neighbourhood Market) |
| 2 | 크로거 (Kroger) | 10.9% | 크로거(Kroger), 크로거마켓플레이스(Kroger Marketplace), 프레드메이어스토어즈(Fred Meyer Stores) |
| 3 | 알버트슨 (Albertsons) | 6.5% | 세이프웨이(Safeway), 알버트슨(Albertsons) |
| 4 | 어홀드델하이즈 (Ahold Delhaize) | 5.1% | 스탑앤숍(Stop & Shop), 푸드라이온(Food Lion), 자이언트(Giant) |
| 5 | 퍼브릭스슈퍼마켓 (Publix Super Markets) | 5.0% | 퍼브릭스(Publix) |

자료: 유로모니터(Euromonitor)

32) 1달러=1,345.10원(2022.09.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)
33) 유로모니터(Euromonitor), 「Hypermarkets in the US Country Report」, 2022.02
34) 유로모니터(Euromonitor), 「Supermarkets in the US Country Report」, 2022.02
35) 미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 점유율 부문 상위 5개 기업

2) 아시안마트/한인마트

▶ **미국 주요 아시안마트/한인마트, 에이치마트 및 지더블유슈퍼마켓**[36]

미국 내 주요 아시안마트/한인마트 업체로는 에이치마트(H Mart)와 지더블유슈퍼마켓(GW-Supermarket), 시온마켓(Zion Market) 등이 있음. 에이치마트는 미국 내 최대 규모의 한인마트 체인으로, 현재 미 전역에서 약 70여 개의 점포를 운영 중임. 또한, 미국 오프라인 소매 유통채널에서 판매되는 신선 오징어 및 오징어가공품은 대부분이 아시아계 소비자를 대상으로 아시안마트/한인마트를 통해 유통되고 있는 것으로 보임

[표 4.3] 미국 주요 아시안마트/한인마트 업체

| 순번 | 기업명 | 설립연도 | 매장 수('21) | 홈페이지 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 에이치마트<br>(H Mart) | 1982년 | 75개 | www.hmart.com |
| 2 | 99랜치마켓<br>(99 Ranch Market) | 1984년 | 57개 | www.99ranch.com |
| 3 | 지더블유슈퍼마켓<br>(GW-Supermarket) | 2004년 | 18개 | www.gw-supermarket.com |
| 4 | 시온마켓<br>(Zion Market) | 1981년 | 7개 | www.zionmarket.com |
| 5 | 아시안푸드마켓<br>(Asian Food Markets) | 1992년 | 6개 | www.asianfoodmarkets.com |
| 6 | 판-아시아슈퍼마켓<br>(Pan-Asia Supermarket) | - | 5개 | www.panasiasupermarket.com |

자료: 기업 홈페이지, 뉴욕타임즈(New York Times)

36) 어민신문, 「미국 오징어 시장 동향」, 2021.04

3) 수산물 전문점

### ▶ 미국 주요 수산물 전문점, 시티피쉬마켓 및 시타렐라

미국 소비자는 섭취하는 수산물의 70%는 레스토랑과 같은 외식 업체를 통해 접하며, 그 품목도 비교적 제한적임. 또한, 수입 수산식품의 도매 유통은 대부분 대형 중간 유통업체를 통해 이루어지는 것이 일반적이며, 한국을 비롯한 타 국가에 존재하는 '(도매) 수산 시장'과 일반 수산물 전문 판매점의 경계가 뚜렷하지 않고 대부분의 오프라인 매장 형태의 시장 또는 판매점은 소매 판매가 주된 거래 형식인 것으로 보임

미국의 수산물 전문점은 소규모로 운영되는 경우가 다수이며, 그중에서도 코네티컷주에서 시티피쉬마켓(City Fish Market)이 1개 매장을, 뉴욕주에서 시타렐라(Citarella)가 8개 매장을 운영 중임. 램스씨푸드(Lam's Seafood) 및 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket)은 수산 식품 특화 아시안 식료품점으로, 그 중 씨푸드시티슈퍼마켓은 캐나다와 하와이로도 진출하여 현재 32개의 매장을 보유하고 있음

[표 4.4] 미국 주요 수산물 전문점

| 순번 | 기업명 | 주요 거점 | 매장 수('21) | 홈페이지 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 씨푸드시티슈퍼마켓 (Seafood City Supermarket) | 미국, 캐나다 | 32개 | www.seafoodcity.com |
| 2 | 시타렐라 (Citarella) | 뉴욕 (New York) | 8개 | www.citarella.com |
| 3 | 램스씨푸드 (Lam's Seafood) | 워싱턴 (Washington) | 2개 | www.lamsseafood.com |
| 4 | 시티피쉬마켓 (City Fish Market) | 코네티컷 (Connecticut) | 1개 | cfischct.com |

자료: 기업 홈페이지

4) 온라인

### ▶ 미국 주요 온라인 유통채널, 아마존닷컴 및 월마트

미국의 주요 온라인 유통업체 아마존닷컴(Amazon.com)은 2021년 기준 미국 온라인 유통채널 전체 매출액 7,874억 6,610만 달러(약 1,059조 2,207억 원) 중 40.7%를 점유하였으며, 월마트(Walmart)는 2021년 업계 전체 매출액의 8.2%를 차지함

### ▶ 미국 온라인 유통채널, 공급망 관리가 성패 가른 요인[37)]

코로나 19 이후 유례없는 성장세를 보인 미국 이커머스 시장은 코로나 19로 인한 상황이 어느 정도 안정된 2021년에도 그 기세를 이어갔는데, 온라인 유통채널 시장은 전년 대비 19% 성장했으며 식료품 카테고리의 규모 또한 874억 5,450만 달러(약 117조 6,350억 원) 규모를 달성함. 인플레이션으로 소비자들의 가격 민감도가 상승한 점이 추가적인 성장 요인으로 작용한 것으로 보여지며, 주요 플레이어 중에서는 인적 및 물적 공급망 관리에 성공한 아마존닷컴이 매출액의 40%를 차지하는 성과를 냄

[표 4.5] 미국 주요 온라인 유통채널

| 순번 | 기업명 | 온라인 유통채널 매출액 점유('21)[38)] | 산하 주요 브랜드 |
|---|---|---|---|
| 1 | 아마존닷컴 (Amazon.com) | 40.7% | 아마존 (Amazon) |
| 2 | 월마트 (Walmart) | 8.2% | 월마트 (Walmart) |
| 3 | 애플 (Apple) | 5.3% | 애플 (Apple) |
| 4 | 이베이 (eBay) | 4.5% | 이베이 (eBay) |
| 5 | 타겟 (Target) | 2.3% | 타겟 (Target) |

자료: 유로모니터(Euromonitor)

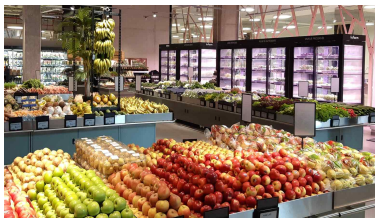
37) 유로모니터(Euromonitor), 「E-Commerce in the US Country Report」, 2022.02
38) 미국 온라인 유통채널 점유율 부문 상위 5개 기업

## 3. 미국 오징어가공품 B2C 유통채널 ① 월마트

| | | | |
|---|---|---|---|
| 기업 기본 정보 | 기업명 | 월마트(Walmart) | |
| | 기업구분 | 하이퍼마켓/슈퍼마켓 | |
| | 홈페이지 | www.walmart.com | |
| | 위치 | 아칸소(Arkansas) | |
| | 규모 | 매출액('20) | 약 5,240억 달러(약 704조 8,324억 원) |
| | | 기타 규모 | • 매장 수('21): 약 5,300개<br>• 직원 수('21): 약 160만 명 |
| | 기업 요약 | • 50개 모든 주에서 매장 운영 중이며, 약 150개 물류 센터 보유<br>• 하이퍼마켓, 슈퍼마켓, 편의점 등 다양한 형태로 매장 운영<br>• 2020년 편의점 브랜드 스피드웨이(Speedway) 점포 3,900여 개 인수 | |
| 매장정보 | 입점가능품목 | • 신선식품, 건조과일, 면류, 캔디류, 빵류, 음료류, 주류, 즉석식품, 소스류 등 | |
| | 선호제품 | • 유기농 제품, 가격 경쟁력이 있는 제품 | |
| | 매장 전경 | | |
| 협력방법 | 등록 방법 및 등록 정보 | • 홈페이지에서 직접 등록 (www.corporate.walmart.com/suppliers/apply-to-be-a-supplier)<br>- 매점 입점(Store&Club)과 온라인 입점(E-Commerce)을 선택하여 제안서 제출 (한국어 번역 제공)<br>- 홈페이지 기입 정보<br>① 공급자 정보 (공급자 이름, 공급자 번호[DUNS(Data Universal Numbering System: 국제 사업자 등록 번호, 지역별로 사업체를 식별하는 9자리의 고유 번호)], 납세자 식별 번호, 회사 주소, 연락담당자, 전화번호, 이메일 주소, 계좌 정보 등)<br>② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품명, 제품 사진, 판매 가격 외 제품 설명)<br>• 로컬 에이전트를 통한 등록<br>• 문의사항 연락처<br>- 이메일: supplier64@wal-mart.com | |

자료: 월마트(Walmart)
사진 자료: 월마트(Walmart)

## 3. 미국 오징어가공품 B2C 유통채널 ② 크로거

| | | | |
|---|---|---|---|
| 기업 기본 정보 | 기업명 | 크로거(Kroger) | |
| | 기업구분 | 하이퍼마켓/슈퍼마켓 | |
| | 홈페이지 | www.kroger.com | |
| | 위치 | 오하이오(Ohio) | |
| | 규모 | 매출액('20) | 약 1,212억 달러(약 163조 261억 원) |
| | | 기타 규모 | • 매장 수('21): 약 2,740개<br>• 직원 수('21): 약 46만 5,000명 |
| | 기업 요약 | • 35개 주에서 매장 운영 중이며 약 44개의 물류센터 보유<br>• 자사 브랜드 판매 매출액이 전체의 26% 차지<br>• 2020년부터 매장 픽업 서비스 무료 제공 | |
| 매장정보 | 입점가능품목 | • 신선식품, 냉동식품, 차(茶)류, 주류, 건강보조식품, 화장품 등 | |
| | 선호제품 | • 신선도 높은 제품, 수입 식품 취급 중이나 현지 생산 제품 선호 | |
| | 매장 전경 | |  |
| 입점 등록 절차 | 등록 방법 및 등록 정보 | • 홈페이지 통해 사전등록 후 제안서 제출 (www.thekrogerco.com/vendors-suppliers/become-a-supplier)<br>- 이메일로 'The Supplier Hub'로부터 제안서 관련 내용 회신<br>- 사전등록 시 필요한 정보 (회사명, 사업자등록번호/납세자식별번호, 연락처)<br>- 사업자등록번호/납세자번호 없이 사전 등록 불가<br>- 사전등록 후 : 이메일 회신에 첨부된 링크 접속 후 User ID와 임시 비밀번호를 이용하여 등록 절차 완료<br>- 제품 설명은 정해진 형식에 따라 작성<br>• 로컬 에이전트를 통한 등록<br>• 평가 기준<br>① Animal Welfare Policy 기준 충족<br>② GCC[39] 및 KGCC[40] 취득<br>② 크로거사의 벤더관리시스템(Supplier Hub)을 통해서만 입점 가능 | |

자료: 크로거(Kroger), 스태티스타(Statista)
사진 자료: 슈퍼마켓뉴스(Supermarketnews)

39) General Certificate of Conformity, 일반 소비재 적합성 인증서: 일반 소비재가 관련 안전 규칙 및 법령에서 제시하는 기준을 준수, 제품이 적합함을 확인하는 인증
40) Kroger General certificate of Conformity: 해당 상품이 연방 및 주정부 표준과 크로거(Kroger)에서 제시한 품질, 성능 등 표준을 준수하고 있음을 확인하는 인증

## 3. 미국 오징어가공품 B2C 유통채널 ③ 에이치마트

| | | | |
|---|---|---|---|
| 기업 기본 정보 | 기업명 | 에이치마트(H Mart) | |
| | 기업구분 | 아시안마트/한인마트 | |
| | 홈페이지 | www.hmart.com | |
| | 위치 | 뉴저지(New Jersey) | |
| | 규모 | 매출액('20) | 약 15억 달러(한화 약 2조 177억 원) |
| | | 기타 규모 | • 매장 수('21): 75개<br>• 직원 수('20): 약 3,000명 |
| | 기업 요약 | • 1982년 뉴욕 맨해튼에 '한아름마트'라는 이름으로 1호점 설립<br>• 한아름 그룹이 운영하는 슈퍼마켓으로 현재 미국 내 최대 규모의 한인마트 체인<br>• 2020년 로스엔젤레스(LA) 지역 전용 카카오톡 채널 @hmart_la 개설 | |

| | | |
|---|---|---|
| 매장정보 | 입점가능품목 | • 신선식품, 즉석식품, 스낵류, 음료류, 건강식품, 주방용품, 전자제품 등 |
| | 선호제품 | • 기존 플랫폼에 없는 신제품, 아시안 식품, 한국 식품 |
| | 매장 전경 | |

| | | |
|---|---|---|
| 입점 등록 절차 | 등록 방법 및 등록 정보 | • 홈페이지에서 직접 공급자 지원서 작성 (www.hmart.com/online-affiliates)<br>- 담당자 확인 후 제품에 대한 논의를 거친 뒤 입점<br>- 홈페이지 기입 정보<br>① 회사명, 담당자명, 이메일, 연락처, 입점문의 등 자유 기재<br>• 문의사항 연락처<br>- 전화번호: +1-800-648-0980 |

자료: 에이치마트(H Mart), 뉴욕타임즈(New York Times)
사진 자료: 교차로월드(Kyocharoworld)

## 3. 미국 오징어가공품 B2C 유통채널 ④ 시온마켓

| | | |
|---|---|---|
| 기업 기본 정보 | 기업명 | 시온마켓(Zion Market) |
| | 기업구분 | 아시안마트/한인마트 |
| | 홈페이지 | www.zionmarket.com |
| | 위치 | 캘리포니아(California) |
| | 규모 | 기타 규모 • 매장 수('21): 약 7개 |
| | 기업 요약 | • 1981년 설립된 한인마트 업체<br>• 캘리포니아, 텍사스, 조지아에서 총 7개 매장 운영 중<br>• 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 | • 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의<br>- 등록 시 필요한 일반적 정보<br>① 공급자 정보<br>(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등)<br>② 공급 제품 정보<br>(주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등)<br>③ 참고자료<br>(회사소개서, 카탈로그)<br>• 문의사항 연락처<br>- 이메일: hr@zionmarket.com<br>- 전화번호: +1-858-268-3300 |

자료: 시온마켓(Zion Market)
사진 자료: 에이티아메리카(aT America)

## 3. 미국 오징어가공품 B2C 유통채널 ⑤ 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 | • 1912년부터 뉴욕 맨해튼에서 운영 중이던 소규모 수산물 전문 판매점 시타렐라(Citarella)를 1983년 현재 사업주가 매입하면서 설립됨<br>• 다양한 종류의 수산 식품은 물론 과일이나 육류와 같은 신선 식품, 수입 식품, 와인 및 주류, 치즈 등 고메 식품을 함께 취급하는 고급 식료품점으로 진화함<br>• 미 전역으로 배송 서비스 운영 중<br>• 도매 판매 진행 중 |

| | | |
|---|---|---|
| 매장정보 | 입점가능품목 | • 신선식품(수산 식품, 육류, 과일 등), 수입식품, 즉석식품, 소스류, 주류 등 |
| | 선호제품 | • 수입식품, 신선식품 |
| | 매장 전경 | |

| | | |
|---|---|---|
| 입점 등록 절차 | 등록 방법 및 등록 정보 | • 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의<br>- 등록 시 필요한 일반적 정보<br>① 공급자 정보<br>(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등)<br>② 공급 제품 정보<br>(주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등)<br>③ 참고자료<br>(회사소개서, 카탈로그)<br>• 문의사항 연락처<br>- 전화번호(뉴욕 지역): +1-212-874-0383<br>- 전화번호(햄튼 지역): +1-631-283-6600<br>- 이메일: Marketing-PR@citarella.com |

자료: 시타렐라(Citarella)
사진 자료: 시타렐라(Citarella)

## 3. 미국 오징어가공품 B2C 유통채널 ⑥ 씨푸드시티슈퍼마켓

| | | |
|---|---|---|
| 기업 기본 정보 | 기업명 | 씨푸드시티슈퍼마켓<br>(Seafood City Supermarket) |
| | 기업구분 | 수산물 전문점 |
| | 홈페이지 | www.seafoodcity.com |
| | 위치 | - |
| | 규모 | 기타 규모 • 매장 수('21): 9개 |
| | 기업 요약 | • 1989년 캘리포니아 샌디에고에서 첫 개장한 필리핀 슈퍼마켓이며, 이름에서도 드러나듯 다양한 종류의 신선 수산 식품 매대를 갖춘 것이 특징임<br>• 2017년에는 처음으로 캐나다에 매장을 오픈했으며, 현재 하와이를 포함한 북미 지역에서 32개의 매장 운영 중<br>• 매장 내 레스토랑이나 푸드코트 등을 함께 운영 |

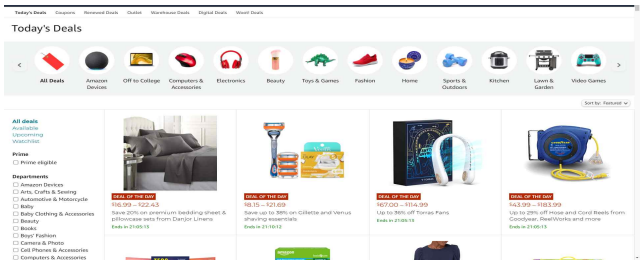
| | | |
|---|---|---|
| 매장정보 | 입점가능품목 | • 신선 수산물, 냉동 수산물, 즉석식품, 소스류, 차(茶)류, 스낵류 등 |
| | 선호제품 | • 신선한 제품, 아시안 제품 |
| | 매장 전경 | |

| | | |
|---|---|---|
| 입점 등록 절차 | 등록 방법 및 등록 정보 | • 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의<br>- 등록 시 필요한 일반적 정보<br>① 공급자 정보<br>(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등)<br>② 공급 제품 정보<br>(주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등)<br>③ 참고자료<br>(회사소개서, 카탈로그)<br>• 문의사항 연락처<br>- 전화번호: +1-909-525-9500<br>- 이메일: marketing@seafoodcity.com |

자료: 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket)
사진 자료: 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket)

## 3. 미국 오징어가공품 B2C 유통채널 ⑦ 아마존

| | | | |
|---|---|---|---|
| 기업 기본 정보 | 기업명 | 아마존(Amazon) | |
| | 기업구분 | 온라인 종합 쇼핑몰 | |
| | 홈페이지 | www.amazon.com | |
| | 규모 | 매출액('21) | 4,698억 2,200만 달러(약 631조 9,576억 원) |
| | | 기타 규모 | • 방문횟수(최근 1개월): 24억 회 |
| | 기업 요약 | • 1994년 설립됨<br>• 아마존의 첨단 물류 기술을 활용한 편의점이나 슈퍼마켓 등 다양한 오프라인 유통채널을 운영 중이며, 백화점을 통해서도 오프라인 확장 전략 실행 중<br>• 친환경 식료품 전문 슈퍼마켓인 홀푸즈마켓(Whole Foods Market) 소유 | |

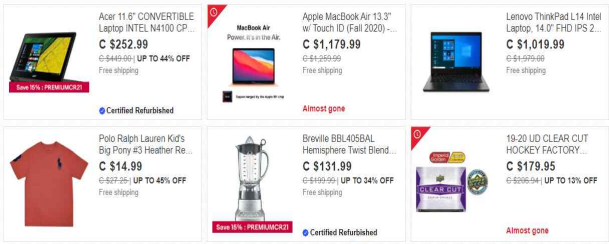
| | | | |
|---|---|---|---|
| 매장 운영 정보 | 홈페이지 정보 | 해외 판매 | 해외판매 가능 |
| | | 운영 방식 | 온라인마켓 |
| | | 검색 방식 | 제품, 카테고리, 브랜드 검색 |
| 주요 프로모션 정보 |  | | |
| | 50달러 이상 구매 시 5달러 할인, 생일 기프트카드 증정 등 다양한 프로모션 상시 진행 | | |

| | | |
|---|---|---|
| 입점 등록 절차 | 등록 방법 및 등록 정보 | • 홈페이지를 통한 직접등록 (services.amazon.com/services/soa-approval-category)<br>– 'Grocery&Gourmet Food' 카테고리 내 'Requirement'에서 자격조건 확인 후 'Contact Us' 클릭하여 입점 문의 제출<br>– 홈페이지 등록 정보<br>① 공급자 정보 (회사명, 회사 홈페이지 주소, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일)<br>② 제품 정보 (UPC/EAN 보유 여부, 제품종류, 예상매출액, 판매입고량)<br>• 로컬 에이전트를 통한 등록<br>• 평가 기준<br>① 아마존 행동강령 준수<br>② 아마존 PB 공급업체일 경우 공인검사기관에서 TPI(Third Party Inspection) 혹은 아마존 자체 검사 결과 통해 품질 기준 충족 인증<br>• 입점 가능 카테고리 20개 중 식료품과 9개 제품군은 승인 절차를 거친 후 입점 가능 |

자료: 아마존(Amazon), 시밀러웹(Similarweb), 스태티스타(Statista)
사진 자료: 아마존(Amazon)

## 3. 미국 오징어가공품 B2C 유통채널 ⑧ 이베이

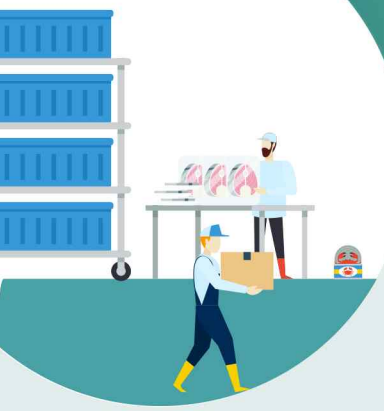
| | | | |
|---|---|---|---|
| 기업 기본 정보 | 기업명 | 이베이(eBay) | |
| | 기업구분 | 온라인 종합 쇼핑몰 | |
| | 홈페이지 | www.ebay.com | |
| | 규모 | 매출액('21) | 104억 2,000만 달러(약 14조 1598억 원)[41] |
| | | 기타 규모 | • 방문횟수(최근 1개월): 7억 20만 회 |
| | 기업 요약 | • 1995년 미국에서 설립되었으며, 현재 전세계 30여 개국에서 운영 중임<br>• 3자 판매 형식으로 운영되고 있는 대표적인 온라인 종합 쇼핑몰 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 매장 운영 정보 | 홈페이지 정보 | 해외 판매 | 해외판매 가능 |
| | | 운영 방식 | 온라인마켓 |
| | | 검색 방식 | 제품, 카테고리, 브랜드 검색 |
| 주요 프로모션 정보 |  | | |
| | 시간대별 할인 이벤트, 카테고리별 할인 이벤트 등 다양한 프로모션 진행 | | |

| | | |
|---|---|---|
| 입점 등록 절차 | 등록 방법 및 등록 정보 | • 홈페이지를 통한 직접 등록<br>- 계정 생성 후 판매자(Seller) 등록<br>- 개인 판매자와 스토어 판매자 중 선택하여 입점<br>- 개인 판매자는 40개까지 무료로 등록 가능(수수료 건당 10.9%)<br>- 기업 판매자는 250,000개까지 제품 등록 가능 (월별 비용과 건당 수수료 4.8%)<br>- 다음 웹 페이지 주소에서 판매 상품 리스트, 새 상품 등록, 판매 현황 등 판매와 관련된 다양한 정보 확인 가능 (pages.Ebay.com/seller-center/index.html)<br>• 문의사항 연락 방법:<br>- 웹 페이지 주소에서 문의 내용의 해당 카테고리 선택 후 이메일 컨택 가능 (www.Ebay.com/help/call_us?type=ContactUs&initFrom=HOME&topicId=4000) |

자료: 이베이(eBay), 시밀러웹(Similarweb), 스태티스타(Statista)
사진 자료: 이베이(eBay)

41) 2021년 이베이(eBay) 전체 매출액임



해양수산부 한국농수산식품유통공사 Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

# V. 진입장벽

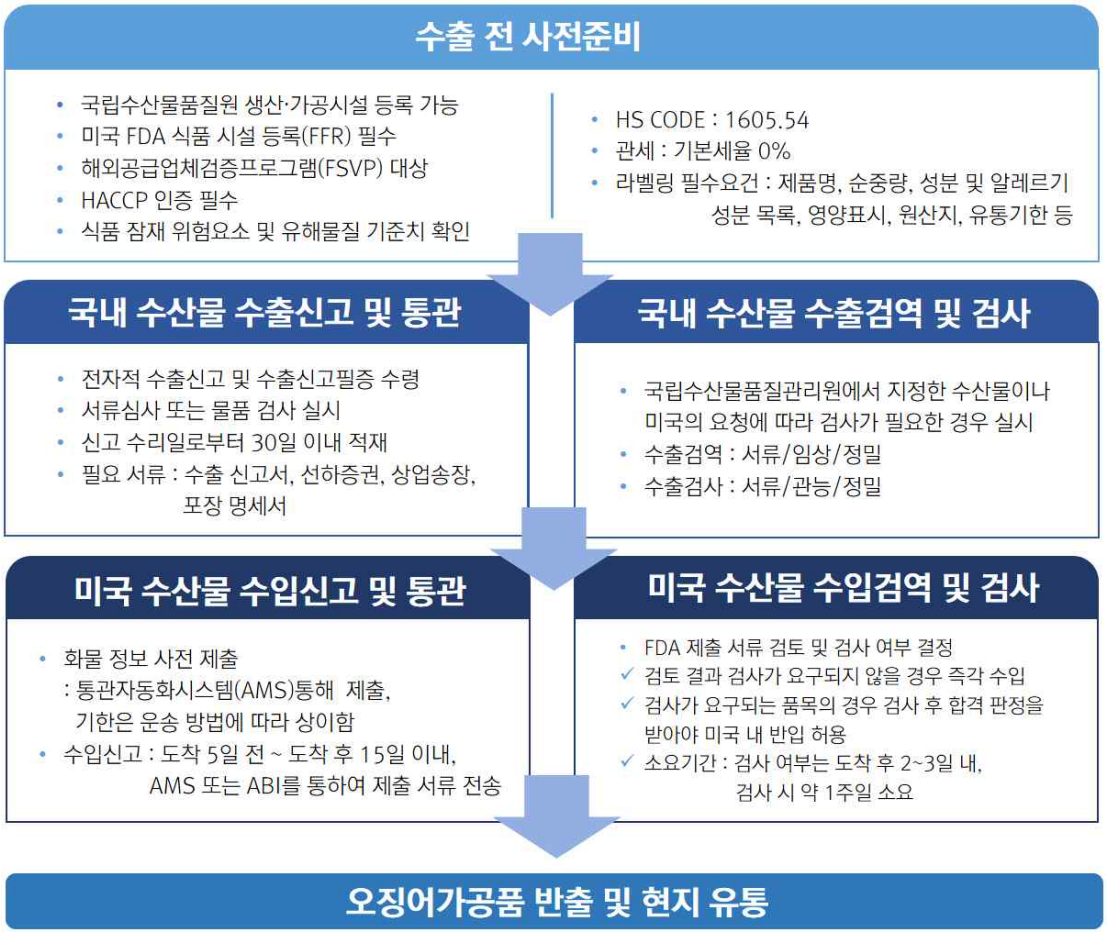
1. 오징어가공품 통관 및 검역 절차
2. 오징어가공품 수출 전 사전 준비
3. 오징어가공품 국내 수출 신고 및 통관
4. 오징어가공품 국내 수출 검역 및 검사
5. 오징어가공품 미국 수입 신고 및 통관
6. 오징어가공품 미국 수입 검역 및 검사

## 1. 오징어가공품 통관 검역 및 절차[42)]

### ▶ 미국 오징어가공품 수출 시 통관 절차별 참고사항

미국으로 오징어가공품 수출 시, 생산 및 가공시설을 국립수산물품질관리원에 사전에 등록할 수 있으며, 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 오징어가공품 통관 검역 절차[43)]**




자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 미국 식품의약국(FDA)

42) 해당 내용은 국가 상황에 따라 변동 가능하니 최신 내용을 확인 부탁드립니다.
43) 농수산물 품질관리법 제 74조에 따르면, 위생관리기준에 맞는 수산물의 생산 가공시설을 운영하는 자는 생산가공시설 등을 해양수산부 장관에게 등록하고 해당 시설에서 생산·가공·출하하는 수산물 수산가공품에 대하여 해당 사실을 표시하거나 광고할 수 있음

## 2. 오징어가공품 수출 전 사전 준비

### ▶ 미국 오징어가공품, 미국 FDA에 식품 시설 등록 必

미국으로 오징어가공품 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 확인하여야 등록번호가 부여됨. 시설 등록은 FDA 산업시스템(FIS)을 통해 온라인으로 진행 가능하며 하기와 같은 정보를 입력해야 함. 또한, FDA에 등록된 식품 시설정보는 짝수 해마다 갱신되어야 하고, 10월 1일부터 12월 31일까지가 갱신 기간이므로 FDA 식품 시설 기등록 기업은 해당 기간에 갱신을 마쳐야 함[44]

[표 5.2] 미국 FDA 등록

| FDA 등록 정보 | | | |
|---|---|---|---|
| 인증명 | FDA 등록 | 인증 성격 | 미국 내 국가 인증 |
| 마크 | FDA | 인증기관 | 미국 식품의약국 (FDA, Food and Drug Administration) |
| 신청 절차 | • 온라인 시스템을 통해 고유시설식별번호 제출 및 식품의약국 산업시스템 계정 등록<br>• 식품 시설정보 기재<br>• 미국 대리인을 통해 검증(FDA)<br>• 등록 정보 검증<br>• 등록 확인 및 등록번호 발급(FFR, Food Facility Registration) | | |
| 입력 정보 | • 시설명 및 상세주소, 추가 주소, 대체 상호명<br>• 업체명 및 주소, 비상연락정보, 미국 대리인 정보, 담당자 정보<br>• 제품 유형(생산 품목), 시설 운영 시기<br>• FDA 검사에 대한 동의 | | |
| 인정 범위 | • 식품시설등록을 식품의약국이 공장에 대한 허가를 내주거나 인증을 한 것처럼 광고하는 것은 과대광고 또는 허위 광고로 간주할 수 있음<br>• FDA의 '승인'과 '등록'은 별개이며, 해당 인증은 '등록'에 해당함. 'FDA 승인'이라는 광고를 하기 위해서는 안전성·유효성 검증을 통과해야 함 | | |
| 소요비용 | • 자체 온라인 등록 시 시설등록비는 발생하지 않음<br>• 품목에 따라 취득비, 성분 검사비, 등록대행 수수료, 컨설팅비가 발생할 수 있음 | | |
| 소요기간 | • 약 2주가 소요되며, 2년마다(10월 1일~12월 31일 사이) 온라인, 팩스, 우편으로 등록 또는 재등록을 해야 함 | | |

자료: 미국 식품의약국 산업시스템(FDA Industry Systems)

44) 미국 식품의약국 산업시스템, 「FURLS 식품 시설 등록 모듈(FFRM)」

### ▶ 미국 오징어가공품, 해외공급업체 검증 프로그램(FSVP) 대상

미국 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 관련된 오류가 없도록 수입업자가 참여해야 하는 프로그램임. 해당 프로그램은 반드시 FSVP 요건을 충족시킬 책임이 있는 FSVP 수입업자가 미국에 있어야 적용할 수 있음. 단, 하기 표와 같이 HACCP 규정을 준수하는 어류 및 수산물의 경우 검증이 면제되며, 고객사 제품은 미국에서 '일반식품'으로 분류되어 FSVP의 면제 대상이 아닌 것으로 확인됨[45]

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

| | |
|---|---|
| **적용 대상** | • 수입 제의를 받은 식품의 미국 소유주나 수탁자<br>• 미국으로 수입 시 미국 소유주나 수탁자가 없을 경우, 서면 동의서에서 확인되는 해외 소유주 또는 수탁자의 미국 대리인 또는 대표가 해외공급업체 프로그램 수입업자가 됨 |
| **시행 절차** | • 수입업체는 미국 식품의약국(FDA)에서 해외공급업체 검증프로그램 실시를 허가받은 후, 수출업체의 제품을 각 기준에 따라 자체 분석 및 평가 |
| **위해요소 분석 및 평가** | • 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 평가<br>• 위해 요인이 발생할 가능성 및 그에 따른 피해 평가<br>• 시설 위생 상태, 원재료, 성분, 가공절차, 유통절차 등 평가 |
| **면제 대상** | • FDA의 HACCP 규정을 준수하는 어류 및 수산물(Fish and Fishery products) 또는 어류 및 수산물에 사용하기 위한 특정 성분<br>• 주스 제품 또는 주스 제품에 사용하기 위한 특정 성분<br>• 연구 또는 평가용 식품<br>• 개인 소비를 위해 수입된 식품<br>• 주류와 주류에 사용할 목적으로 수입한 특정 원재료 및 원료<br>• 추가 수출 및 가공용으로 수입한 식품<br>• USDA에서 규제하는 특정 육류, 가금류 및 난류 가공품<br>• 환적(transshipment) 대상 식품<br>• 해외 국가에서 추가 제조 혹은 가공되지 않고 수출되어 미국으로 재반입 될 미국산 제품 |

자료: 미국 식품의약국(FDA)

45) 미국 식품의약국(FDA), 「FSMA Final Rule on Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) for Importers of Food for Humans and Animals」

### ▶ 미국 오징어가공품, HS CODE 및 관세율 확인

미국으로 오징어가공품 수출 시, 세율은 기본세율에 따라 결정됨. 미국 관세 신청 및 납부 관리는 미국 관세국경보호청(CBP)이 담당하며, 고객사 제품의 경우 기본세율 0%의 적용을 받으므로 오징어가공품 유형에 상관없이 관세가 부과되지 않음. 따라서 원산지 증명서 발급이 필수는 아니지만 발급받아서 수출과정에서 활용할 수 있으며 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있음. 미국의 경우 원산지 증명서 발급 시 '자율발급' 방식이어야 하며, 수출자, 생산자, 수입자가 발급 대상임. 해당 관련 자세한 내용은 관세청 FTA포털을 통해 확인할 수 있음

[표 5.4] 오징어가공품 HS CODE

| | |
|---|---|
| 오징어가공품 HS CODE 품목 정의 | 조제하거나 보존처리한 갑각류 · 연체동물 · 그 밖의 수생(水生) 무척추동물 - 갑오징어와 오징어 |
| 오징어가공품 한국 HS CODE | 1605.54-2010 |
| 오징어가공품 미국 HS CODE | 1605.54-0500 |
| 관세 | 기본세율 |
| | 0% |

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA 포털

### ▶ 미국 오징어가공품, HACCP 인증 필수

미국으로 오징어가공품 수출 시, HACCP 인증을 필수로 취득해야 함. 특히 고객사 제품을 비롯한 수산가공식품은 보통 '일반식품'으로 분류되어 FDA 해산물 HACCP 적용으로 FSVP가 면제되지 않기 때문에 HACCP 인증을 필수로 취득해야 함. 또한, 고객사가 기존에 취득한 인증에 더하여 생산 안전 관련 글로벌 공통 인증이나 비건, 할랄, 코셔 인증과 같은 미국 민간 인증을 선택적으로 취득하여 활용할 수 있음

[표 5.5] 미국 오징어가공품 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, 수산물 수입 모니터링 확대로 수입규제 강화 전망

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 직선/직후 이력을 파악하기 위해 여러 모델을 두고 있음. 지난 2021년 10월, 수산물 수입 모니터링 프로그램(SIMP) 적용 대상을 13개 종에서 모든 종으로 확대하는 내용을 담은 법안이 통과됨[46)47)]

[표 5.6] 미국 수산물 수입 모니터링(SIMP)

| 구분 | 내용 |
|---|---|
| SIMP 적용 대상 (13종) | ① 전복(Abalone) ② 대서양 대구(Atlantic cod) ③ 대서양 대게(Blue Crab, Atlantic)<br>④ 만새기(Dolphinfish, Mahi Mahi) ⑤ 그루퍼(Grouper) ⑥ 킹크랩(King crab, red)<br>⑦ 태평양 대구(Pacific cod) ⑧ 도미(Red snapper) ⑨ 해삼(Sea cucumber)<br>⑩ 상어(Sharks) ⑪ 새우(Shrimp) ⑫ 황새치(Swordfish) ⑬ 참치(Tuna) |
| 수입업체 의무 보고사항 | • 생산자 정보<br>– 선박명 기국<br>– 어업권의 증명(허가, 시설 등록, 라이센스 번호)<br>– 선박 고유 식별부호(Unique Vessel Indentifier)(있는 경우)<br>– 어구 종류<br>• 생산활동 정보<br>– 어종(ASFIS 코드)<br>– 양륙 또는 하역 일자<br>– 양륙 또는 하역 시 제품 형태(수량 및 중량 포함)<br>– 어획 및 양식 지역(양식시설 주소)<br>– 최초 양륙 지점<br>– 양륙인명 또는 운송인명<br>• 수입업체 정보<br>– 명칭, 소속, 연락처 정보<br>– 국제수산무역허가(IFTP) 번호<br>– 관리 연속성(Chain of custody)에 관한 기록 유지<br>– 제품 환적 정보(선박신고, B/L), 제품 가공, 재가공, 혼합 관련 기록 |

자료: 미국 해양대기국(NOAA)

46) 미국 연방의회, 「Illegal Fishing and Forced Labor Prevention Act」
47) 미국 해양대기국(NOAA), 「Seafood Import Monitoring Program」

▶ **미국 오징어가공품, 잠재적 위험요소 확인 및 유해물질 기준 준수**

미국 식품의약국(FDA)에서 공개한 「어류 및 수산제품 위험 및 통제(Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance)」에 따르면, 무척추동물종 관련 잠재적 위험요소 중 오징어 관련 잠재적 위험요소가 존재함. 오징어와 관련해서는 기생충 위험(Parasite Hazards)과 자연독소 위험(Natural Toxin Hazards)을 잠재적 위험으로 규정하고 있음. 또한, 오징어 가공 시 발생할 수 있는 잠재적 공정 관련 위험에 대해서도 규정하고 있으며 자세한 내용은 하기 표와 같음. 해당 보고서 내 「FDA 및 EPA의 안전 수준과 관련한 규정 및 지침」에서는 오징어가공품과 관련된 유해물질 기준치를 확인할 수 있음. 규정 전문은 미국 식품의약국(FDA) 홈페이지 내 'Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance'에서 확인할 수 있음

미국 FDA 행정부 수입경고 사이트에서 공개하는 한국 수산물에 관한 통관거부 사례에 따르면, 금지 성분 함유, 유해물질 존재 또는 중금속 기준치 초과가 다수 확인되므로 해당 규정 기준치 준수에 주의할 필요가 있음[48]

**[표 5.7] 미국 무척추동물종 관련 잠재적 위험요소[49]**

| 일반명 (Marekt name) | 학명 (Latin name) | 잠재적 위험 요소 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 병원체 위험 | 기생충 위험 | 자연독소 위험 | 환경 화학 위험 | 양식용 약물 위험 |
| 오징어 (Squid or Calamari) | Berryteuthis magister | | ✓ | | | |
| | Doryteuthis opalescens | | | ✓ | | |
| | Dosidicus gigas | | ✓ | ✓ | | |
| | Illex spp. | | ✓ | | | |
| | Loligo media | | ✓ | | | |
| | L. spp. | | ✓ | | | |

자료: 미국 식품의약국(FDA)

48) 미국 식품의약국 행정부, 「Number of Import Alerts by Country/Area」
49) 미국 식품의약국(FDA), 「Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance」, 2022.06

[표 5.7] 미국 무척추동물종 관련 잠재적 위험요소

| 일반명 (Marekt name) | 학명 (Latin name) | 잠재적 위험 요소 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 병원체 위험 | 기생충 위험 | 자연독소 위험 | 환경 화학 위험 | 양식용 약물 위험 |
| 오징어 (Squid or Calamari) | Lolliguncula spp. | | ✓ | | | |
| | Nototodarus spp. | | ✓ | | | |
| | Ommastrephes spp. | | ✓ | | | |
| | Rossia macrosoma | | ✓ | | | |
| | Sepiola rondeleti | | ✓ | | | |
| | Sepioteuthis spp. | | ✓ | | | |
| | Todarodes sagittatus | | ✓ | | | |

자료: 미국 식품의약국(FDA)

[표 5.8] 미국 오징어가공품 공정 관련 잠재적 위험요소[50)]

| 완제품 식품 | 포장 유형 | 잠재적 위험 요소 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 병원성 박테리아 온도남용 | 보툴리눔 독소 | 병원성 박테리아 -조리, 저온살균 | 알레르기 항원 및 식품 과민증 물질 | 금속 포함 | 유리 포함 |
| 반죽 또는 빵가루 입힌 오징어 | 산소 감소 포장 | | ✓ | | ✓ | ✓ | |
| | 환원된 산소 이외 포장 | | | | ✓ | ✓ | |
| 완전조리식품 | 산소 감소 포장 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | 환원된 산소 이외 포장 | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 굴, 조개 이외의 어류 및 비어류 | 산소 감소 포장 | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | |
| | 환원된 산소 이외 포장 | ✓ | | | ✓ | ✓ | |
| 속을 채운 게, 새우 및 기타 어류 | 산소 감소 포장 | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | |
| | 환원된 산소 이외 포장 | ✓ | | | ✓ | ✓ | |

자료: 미국 식품의약국(FDA)

50) 미국 식품의약국(FDA), 「Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance」, 2022.06

[표 5.9] 미국 오징어가공품 유해물질 기준치[51)]

| 유형 | 유해물질 | 기준치 |
|---|---|---|
| 동물성 약물 (Animal Drug) | 클로람페니콜, 클렌부테롤, 디에틸스틸베스트롤, 디메트리다졸, 이프로니다졸, 플루오로퀴닐론, 글리코펩타이드 | 허용되지 않음 |
| 생물학 물질 (Biological) | 황색포도상구균 | 포도상구균 장독소 양성 또는 비위생적인 상태를 나타내는 수준 |
| | 리스테리아 모노사이토제네스 | 생물체의 존재 |
| | 살모넬라 종 | 생물체의 존재 |
| | 비브리오 종 | 생물체의 존재 |
| 화학물질 (Chemical) | 플로르피룩시펜-벤질 | 〉 20.0ppm |
| | 클로르데인 | ≥ 0.3ppm |
| | 델타메트린 | 〉 0.1ppm |
| | 엔도톨 및 이의 모노메틸 에스테르 | 〉 0.1ppm |
| | 에톡시퀸 | 〉 0.5ppm |
| | 스피노사드 | 〉 4.0ppm |
| | 글리포세이트 | 〉 0.25ppm |
| | 페녹술람 | 〉 0.02ppm |
| | 이미다클로프리드 | 〉 0.05ppm |
| | 토프라메존 | 〉 0.05ppm |
| 천연독소 (Natural Toxins) | 도모익산 | ≥ 20mg/kg 도모산 |
| | 삭시톡신 | ≥ 0.8mg/kg 삭시톡신 등가물 |
| 물리적 물질 (Physical) | 이물질 | 길이 0.3(7mm) ~ 1.0(25mm) |

자료: 미국 식품의약국(FDA)

51) 미국 식품의약국(FDA), 「Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance」, 2022.06

### ▶ 미국 오징어가공품, 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 의무인 것으로 조사됨. 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[52)]

[표 5.10] 미국 오징어가공품 라벨링

| | | |
|---|---|---|
| 라벨 표시사항 및 기준 | 1. 제품명 | • 제품의 일반적인 명칭을 기재함<br>• 활자 크기는 주표시면에 사용된 가장 큰 활자의 1/2 이상으로 표기함<br>• 식품이 액체가 아닌 경우 형태(Sliced, Unsliced, Halves) 등으로 명시함<br>• 외국어 표기일 경우, 영어 및 외국어를 병기함 |
| | 2. 순중량 | • 주 표시면 하단 30%에 위치하게 표시함<br>• 포장 용기 내부에 담겨있는 식품의 양을 의미함<br>• 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 | • 제조사, 포장업체 또는 유통업체의 이름을 표기함<br>• 제조업체의 이름이나 주소가 없는 경우에는 제품과 관련된 업체명을 반드시 기재함<br>• 제조사, 포장업체 또는 유통업체 표기는 일반적으로 정확한 도로이름 및 번호, 도시, 집(Zip) 코드, 주 등의 정보를 모두 포함함 |
| | 4. 성분 목록 | • 사용된 원재료의 중량을 기준으로 내림차순으로 나열함<br>• 통상적인 이름을 사용함<br>• 전체 제품 용량 및 무게의 2% 이하를 구성하는 성분명의 표기는 위 방식의 적용을 받지 않음<br>• 허가된 방부제 첨가 시 방부제의 통상 명칭 및 기능을 표기함 |

자료: 미국 식품의약국(FDA)

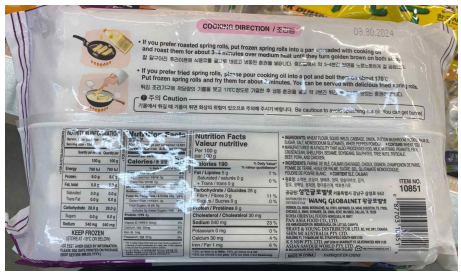
52) 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 「21CFR101 FOOD LABELING」

[표 5.10] 미국 오징어가공품 라벨링

| | | |
|---|---|---|
| 라벨 표시사항 및 기준 | 5. 알레르겐 성분 | • 식품 알레르기 유발 물질(Major food allergen)이 포함된 경우 반드시 기재함<br>• 눈에 잘 띄고 읽기 쉬운 크기로, 원재료명의 문자 크기 이상으로 표기함<br>• 주요 알레르기 유발물질 : 어류, 갑각류/조개류, 우유, 계란, 견과류, 밀, 땅콩, 대두/콩 |
| | 6. 영양성분표 (Nutrition Facts) | • 미국에서 판매되는 모든 식품은 라벨에 영양성분표를 포함해야 함<br>• 열량, 총 지방(포화지방, 트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨, 총 탄수화물(식이섬유, 총당, 첨가당), 단백질, 비타민D, 칼슘, 철분 등의 정보를 포함함<br>• 4살 이상이 한 자리에서 일반적으로 소비하는 양을 표기하는 1회 섭취량이 포함되어야 함. FDA에서는 일부 식품들에 대해 표준 1회 섭취량을 지정하고 있음<br>• 일일섭취량을 기준으로 1일 영양성분 기준치(% DV)를 표기해야 함<br>• 수출용 제품 라벨의 면적에 따라 영양성분표의 규정된 위치가 상이하므로 반드시 확인이 필요함<br>• 영양성분표의 포맷(Format)이 다양하므로 제품의 크기나 라벨의 면적에 따라 적합한 포맷을 선택하여 사용할 수 있음 |
| | 7. 원산지 | • 수입산의 경우 반드시 원산지를 기재해야 하고 수입품을 유통하는 업체의 주소 또한 필수 기재 대상임<br>• 원산지 표시 의무는 미국 식품의약국에서 관리하는 라벨링 규정과는 별도로 미국 관세청에서 주관하는 내용이며, 이를 위반할 경우 미국 무역 세관법을 위반하게 되므로 유의해야 함<br>• 원산지는 반드시 표준 영어로 국가를 표기해야 하며, 눈에 잘 띄는 곳에 지워지거나 분실되지 않게 표기해야 함 |
| 정보 표시면 필수 표시사항 및 기준 | 8. 유통기한 | • 제조업체는 제조 일자 혹은 유통기한을 제품에 표기하여 소비자들이 제품 안전성을 확보할 수 있도록 권고함 |
| | 9. 표기 언어 | • 반드시 영어로 표기해야 하며, 한국어 표기가 포함된 경우에는 모든 라벨 의무 표기 사항을 영어와 한국어 모두로 병기해야 함<br>• 영어, 한국어 이외의 언어가 라벨에 있다면, 해당 언어로도 모든 의무 표기 사항을 표기해야 함 |

자료: 미국 식품의약국(FDA)

## ▶ 미국 오징어가공품 라벨 샘플




| [앞면 라벨링] | [뒷면 라벨링] |
|---|---|
| **[앞면 – 영문]** | **[앞면 – 국문]** |
| ① SQUID SPRING ROLL | ① 오징어 춘권 |
| ② NET WT/POIDS NET : 680g·24oz(1.5 lb) | ② 순중량 : 680g·24oz(1.5 lb) |
| **[뒷면 – 영문]** | **[뒷면 – 국문]** |
| ① COOKING DIRECTION | ① 조리법 |
| ② If you prefer roasted spring rolls, put frozen spring rolls into a pan spreaded with cooking oil | ② 잘 달구어진 프라이팬에 식용유를 골고루 바르고 냉동된 춘권을 넣습니다. |
| ③ and roast them for about 3~4 minutes over medium heat until they turn golden brown on both sides. | ③ 중간 불에서 3~4분간 양면을 노릇노릇하게 잘 굽습니다. |
| ④ If you prefer fried spring rolls, please pour cooking oil into a pot and boil them on about 170C. | ④ 튀김 조리기구에 적당량의 기름을 붓고 170C 정도로 가열한 후 |
| ⑤ Put frozen spring rolls and fry them for about 2 minutes. You can be served with delicious fried string rolls. | ⑤ 냉동 춘권을 넣고 약 2분간 취긴 후 드시면 맛있는 춘권이 됩니다. |
| ⑥ Caution | ⑥ 주의 |
| ⑦ Be cautious to avoid splashing hot oil. You can get burned. | ⑦ 기름에서 튀길 때 기름이 튀면 화상의 위험이 있으므로 주의해 주시기 바랍니다. |

⑧

| Nutrition Facts | |
|---|---|
| About 7 Servings per container<br>Serving size 3.53oz (190g)<br>Amount per serving | |
| **Calories 190** | |
| | % Daily Value |
| **Total Fat 5g** | 6% |
| Saturated Fat 0g | 0% |
| Trans Fat 0g | 0% |
| **Cholesterol 30mg** | 10% |
| **Sodium 540mg** | 23% |
| **Total Carbobydrate 28g** | 10% |
| Dietary Fiber 3g | 11% |
| Total Sugars 0g | |
| Includes 0g Added Sugars | 0% |
| **Protein 8g** | |
| Vitamin D 0mcg | 0% |
| Calcium 50mg | 4% |
| Iron 1mg | 6% |
| Potassium 0mg | 0% |
| The % Daily Value(DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice. | |

⑨ INGREDIENTS : WHEAT FLOUR, SQUID(WILD), CABBAGE, BUTTON MUSHROOM, POTATO, PALM OIL, SUGAR, SALT, MONOSODIUM GLUTAMATE, WHITE PEPPER POWDER.
*CONTAINS WHEAT, SQUID

⑩ MANUFACTURED IN A FACILITY THAT ALSO PROCESSES EGG, MILK, MUSTARD, PEANUTS, FISH, CRUSTACEAN, SHELLFISH, SESAME SOYBEANS, SULPHITES, TREE NUTS, TRITICATLE, BEEF, PORK, AND CHICKEN

⑪ DISTRIBUTED BY WANG GLOBALNET

⑧

| 영양정보 | |
|---|---|
| 총제공량(7회)<br>1회 제공량 3.53oz (190g)<br>1회 제공량당 영양 | |
| **총열량 190** | |
| | % 1일 권장량 |
| **총지방 5g** | 6% |
| 포화지방 0g | 0% |
| 전이지방 0g | 0% |
| **콜레스테롤 30mg** | 10% |
| **나트륨 540mg** | 23% |
| **총탄수화물 28g** | 10% |
| 식이섬유 3g | 11% |
| 총당류 0g | |
| 가당류 0g | 0% |
| **단백질 8g** | |
| 비타민 D 0mcg | 0% |
| 칼슘 50mg | 4% |
| 철 1mg | 6% |
| 칼륨 0mg | 0% |
| % 1일 권장량은 1회 제공량을 통해 얻게 되는 영양소를 1일 권장량의 백분율로 나타낸 것입니다. 일반적으로 일일 열량으로 사용하는 2000 칼로리를 기준으로 작성되었습니다. | |

⑨ 원료명: 소맥분 오징어 양배추, 양파 양송이버섯, 감자, 팜유, 정백당, 정제염, 향미증진제, 백후춧가루
*밀가루, 오징어 포함

⑩ 달걀, 우유, 겨자, 땅콩, 생선, 갑각류, 조개류, 참깨 콩, 황산염, 나무 견과류, 트리티카틀, 소고기, 돼지고기, 닭고기와 같은 제공공장을 사용함

⑪ 왕글로벌넷 배급

| | |
|---|---|
| ⑫ VERNON, CA 90058, MOONACHIE, NJ. 07074, HAYWARD, CA. 94545, HOUSTON, TX. 77036 | ⑫ 버논, CA 90058, 문나치, NJ. 07074, 헤이워드, CA. 94545, 휴스턴, TX. 77036 |
| ⑬ CHICAGO, IL. 60640, SUWANEE, GA. 30024, KENT, WA 98032, DALLAS, TX, 75229 | ⑬ 시카고, IL. 60640, 수완니, GA. 30024, 켄트, WA 98032, 댈러스, TX, 75229 |
| ⑭ KOHA ORIENTAL FOODS HONOLULU, HI. 96817 | ⑭ 코하 오리엔탈 푸드 호놀룰루, 하이. 96817 |
| ⑮ PAN ASIA FOOD CO., LTD | ⑮ 팬아시아 푸드 |
| ⑯ 435 AMBASSADOR DR, MISSISSAUGA, ON. L5T2J3 CANADA | ⑯ 435 앰배서더 DR, 미시소가, 온타리오. L5T2J3 캐나다 |
| ⑰ BRAVE&YOUNG DISTRIBUTOR LTD. BC, V4C3W1 CANADA | ⑰ 브레이브&영 디스트리뷰터 Ltd. BC, V4C3W1 캐나다 |
| ⑱ SHIN MI AUSTRALIA PTY.LTD | ⑱ 신미 오스트레일리아 |
| ⑲ BULDING F1, 7-9 MAINLINE FD, STRATHFIELD SOUTH NSW 2136 | ⑲ 건물 F1, 7-9 메인 라인 FD, 스트라스필드 사우스 NSW 2136 |
| ⑳ K S NSW PTY. LTD. UNIT D/30-32 SKAFFATT ST. SILVERWATER NSW 2128 | ⑳ K S NSW PTY LTD UNIT D/30-32 SKAFAT 성 실버워터 NSW 2128 |
| ㉑ ASIAN SAVOUR WORLD PTY. LTD | ㉑ 아시아의 맛 |
| ㉒ 95 MCLAUGHLINS ROAD, WIRI, AUCKLAND, NEW ZEALAND | ㉒ 95 맥클라우린스 로드, 위리, 오클랜드, 뉴질랜드 |
| ㉓ MADE IN CHINA | ㉓ 중국산 |

## 3. 오징어가공품 국내 수출 신고 및 통관

### ▶ 미국 오징어가공품, 국내 수출 신고 및 통관

미국으로 오징어가공품 수출 시, 국립수산물품질관리원에 생산 및 가공 시설을 등록할 수 있으며, 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 5.11] 미국 오징어가공품 국내 수출 신고

| | |
|---|---|
| 수출 신고 특징 | • 관세청 시스템을 통해 전자적 신고<br>• 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품제공자 명의로 가능함<br>• 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년관 보관<br>① 수출신고필증<br>② 수출품 가격 결정에 관한 자료<br>③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류<br>④ 반송신고필증 등 |
| 수출 신고 절차 | • 수출품이 장치된 소재지의 관할세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고<br>• 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템(UNIPASS)로 전송<br>• 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령<br>• 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요 |

자료: 관세청

[표 5.12] 미국 오징어가공품 국내 수출통관

| | | |
|---|---|---|
| 수출통관 특징 | | • 우범 물품 선별시스템, 무작위선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함 |
| 수출통관 절차 | | • 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고<br>• 수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사<br>• 수출 신고 후 수리<br>• 선적 |
| 서류 구비 | 수출 신고서 | • 물품을 수출하기 위해 세관에 수출 신고 수리 요청<br>• 세관장은 신고 내용이 관세법상 적정 여부 판단 후 수리함<br>• 수출업체는 전자문서로 작성된 신고자료를 통관 시스템에 전송<br>• 수출 신고서는 상업 송장과 포장명세서 등을 근거로 작성해야 함 |
| | 선하증권 | • 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권 |
| | 상업송장 | • 거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류<br>• 계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장상태, 화인 등을 상세하게 표시 |
| | 포장명세서 | • 선적화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류 |

자료: 관세청

## 4. 오징어가공품 국내 수출 검역 및 검사

### ▶ 오징어가공품, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 필수X

질병의 전염을 방지하기 위해 검역대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 수산가공식품의 경우, 수출 검역대상 지정 수산물에 해당하지 않는 것으로 확인되며, 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 5.13] 미국 오징어가공품 국내 수출 검역

| | | |
|---|---|---|
| 수출 검역대상 지정 수산물 | • 이식용 수산 생물(정액 또는 란을 포함)<br>• 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는 란을 포함)<br>• 수산 생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류 및 굴<br>• 수산 생물 전염병의 병원체 또는 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건<br>• 냉동·냉장 새우류 등 | |
| 수출 검역 절차 | • 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수<br>• 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유영·행동, 외부소견 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시<br>• 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, 오징어가공품바이러스성폐사증 |
| | 갑각류 | 가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 희꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산췌장염, 급성간췌장괴사병 |

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.13] 미국 오징어가공품 국내 수출 검역

| | |
|---|---|
| 제출서류 | • 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산동물을 수출하는 경우)<br>• 검량 기관이 발행한 신청 중량 확인서(신청인의 희망에 한함) |
| 수출 검역 유의사항 | • 지정검역물에 대해 수입국에서 수출 검역을 요구하지 않는 경우 예외적으로 검역 면제<br>• 서류검사는 2일, 임상검사는 3일, 정밀검사는 15일 소요<br>• 신청 수수료 별도 발생하지 않으나 정밀검사 시행 시 비용 발생<br>• 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 5.14] 미국 오징어가공품 국내 수출 검사

| | |
|---|---|
| 수출 검사 절차 | • 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수<br>• 필요에 따라 서류검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 색택, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 – 세균수, 대장균, 중금속, 항생물질 등) 실시<br>• 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부 |
| 제출서류 | • 수산물 또는 수산가공품 검사신청서 1부<br>• 생산·가공일지<br>• 위임장 등 |
| 수출 검역 유의사항 | • 수산제품의 포장에는 품명, 국가명, 생산·가공시설 명칭 및 등록번호 표기<br>• 검사 신청인 또는 수입국이 요청하는 기준·규격에 의한 검사는 그 기준·규격이 명시된 서류 또는 검사 생략에 관한 서류를 첨부하여 신청<br>• 일반적으로 처리기한은 3일이며, 정밀검사 시행 시 7일 소요<br>• 자세한 수산물·수산가공품 검사 기준과 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준, 지정해역의 지정 고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능 |

자료: 국립수산물품질관리원

## 5. 오징어가공품 미국 수입 신고 및 통관

### ▶ 미국 오징어가공품, 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[53]

[표 5.15] 미국 오징어가공품 수입 신고 및 통관 절차

| | | |
|---|---|---|
| 1. 물품 도착 및 수입 신고 전 준비 | 화물정보 사전 제출 | • 화물 도착 전 전자적 방법의 통관자동화시스템(AMS)을 활용하여 화물에 대한 정보, 송하인과 수하인의 인적 정보, 운송수단과 항해에 대한 정보를 사전에 제출해야 함 |
| | | • 제출 정보<br>- 화물에 대한 정보: 품명, 상세설명, 국제적 위험품코드, 선하증권 번호 등<br>- 송하인과 수하인의 인적 정보: 송하인과 수하인의 이름과 주소, ID 등<br>- 운송수단과 항해에 대한 정보 : 선적항, 도착항, 예정도착일, 항해번호, 선명 등 |
| | | • 사전신고를 제출해야 하는 최소 기한 :<br>- 육로로 도착하기 2시간 전까지<br>- 철로로 도착하기 4시간 전까지<br>- 항공으로 도착하기 4시간 전까지<br>- 해상으로 도착하기 8시간 전까지 |
| | | • 위반 시 처벌 규정<br>- 적하목록 사전제출을 하지 않은 경우, 미국 통관항에서 양하 금지 조치<br>- 최초 위반에 대하여 벌금 5천 달러, 그 이후의 위반에 대해서 벌금 1만 달러가 부과됨 |

자료: 미국 관세국경보호청(CBP), 통합무역정보서비스

53) 미국 관세국경보호청(CBP), 「Importing into the United States : A Guide for Commercial Importers」

[표 5.15] 미국 오징어가공품 수입 신고 및 통관 절차

| | | |
|---|---|---|
| 2. 수입신고 | • 미국으로 수입되는 식품은 선박 혹은 항공을 통해 미국에 도착하기 5일 전부터 도착 후 15일 이내의 기간에 수입신고를 해야 함<br>• 사전신청<br>- 해상운송의 경우 본선이 미국 통관항에 '도착하기 5일 전'부터 가능함<br>- 항공운송의 경우 통관자동화시스템(AMS)를 통하여 적하목록을 사전제출한 이후부터 가능함 | |
| | 신고방식 | • 서면 신청서 세관 제출<br>• 통관자동화시스템(AMS) 또는 관세사 전용 인터페이스(ABI) 통하여 전송 |
| | 제출서류 | • 적하목록(CBP form 7533)<br>• 물품신고서(CBP form 3461)<br>• 통관할 수 있는 권리의 증명서<br>• 상업송장(Commercial Invoice, C/I)<br>• 상업송장 제출이 불가능할 경우 견적송장(Proforma Invoice)<br>• 포장 명세서(Packing List)<br>• 기타 물품반출 허가를 위하여 세관장이 요구하는 서류 |
| 3. 검사검역 | • 수입업자가 사전에 통지한 수입 서류와 관세국경보호청(CBP)의 검토 내용이 FDA 데이터베이스에 입력되며, 이를 통해 FDA가 세부 검사 여부를 결정함<br>• 일정 기준에 따라 고위험군으로 판정되는 화물 또는 기타 법에 의해 검사가 요구되는 화물을 선별한 뒤 실물검사 또는 서류검사가 진행됨 | |
| 3. 관세납부 및 반출 | • 물품 검사가 끝나면 수입자는 관세, 조세 등 각종 비용을 납부함<br>- FDA의 수입 서류 검토<br>- 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 | |
| | • 납세 신고서가 처리되고 관세액을 납부하게 되면 물품을 반출<br>- 지정된 보세구역에 물품이 반입된 지 10일 이내로 납세신고서를 제출하고 예정 납세액을 납부함 | |
| 4. 사후심사 | • 완료된 통관 물품에 대해 통관이 적법하게 이뤄졌는지 반출된 화물에 대한 사후심사 진행<br>• 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. 오징어가공품 미국 수입 검역 및 검사

### ▶ 오징어가공품, 제출된 서류 FDA 검토 후 수입검사 여부 결정

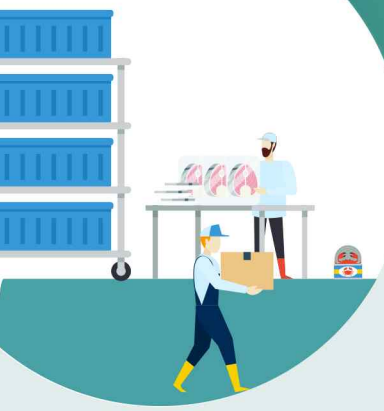
미국 관세국경보호청(CBP)은 수입업체가 사전통지한 내용과 수입신고 시 제출된 정보를 바탕으로 검토하여 미국 식품의약국(FDA)에 수입허가 결정을 요청하며, 이를 통해 미국 식품의약국이 화물 검사 여부를 결정함. 검사가 필요하다고 판단될 경우 미국 동식물검역국(APHIS)에서 샘플을 수거해 검사를 진행하며, 식품 수출 시 안전성 기준에 유의하여 통관거부 이력이 남지 않도록 유의해야 함. 미국 식품의약국 수입 경보에 의해 유의 업체로 지정된 생산·수출 업체는 향후 대미 수출 시에도 통관이 거부될 확률이 높을 수 있으므로 특별한 주의가 요구됨

**[표 5.16] 미국 오징어가공품 수입 검역 및 검사 절차**[54)55)56)]

| | |
|---|---|
| 수입<br>검역 검사 | • 수입업자가 사전통지한 내용 및 수입신고 시 제출된 정보 및 서류를 바탕으로 미국 관세국경보호청(CBP)에서는 해당 내용을 검토하여 식품의약국(FDA)에 수입허가 결정을 요청하며, 이를 통해 FDA가 화물의 검사 여부를 결정함<br>• 만일 FDA의 검토 결과, 별도의 검사가 요구되지 않을 경우 즉각적으로 수입허가됨<br>• 검사가 요구되는 품목의 경우 APHIS의 검사를 거쳐 합격 판정을 받아야만 미국 내 반입이 허용됨<br>• 물품 검사 여부는 도착 후 2~3일 내 결정되며, 검사 시 물품반출까지는 약 1주일 소요됨 |
| | • 미국 식품의약국(FDA)은 제출된 서류를 기반으로 수입 수산물이 자국에서 규정한 식품 안전관리인증기준(HACCP)을 준수하였는지 여부를 중점적으로 검토함<br>- 미국은 직접적인 수입 수산물 검사 외 HACCP 준수 여부, 제3자 인증프로그램 등을 활용하여 수입 수산물의 안전성을 확보함<br>- 만일 검사 품목으로 지정되었으나 통과하지 못한 수산물은 통관이 즉시 거부될 수 있으며, 이러한 경우에 해당하는 품목은 FDA 홈페이지에 별도로 고시됨 |

자료: 미국 식품의약국(FDA)

54) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「FDA embarks on new strategy for imported food inspections」
55) 미국 식품의약국(FDA), 「Recalls, Market Withdrawals, & Safety Alerts」
56) 한국해양수산개발원, 「주요 수산물 수출국 수출절차」



해양수산부 한국농수산식품유통공사 Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

# VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 포르투기스마켓(The Portuguese Market)

Interview ② 케이피아시안마켓(KP Asian Market)

Interview ③ 서울아시안마켓(Seoul Asian Market)

## Interview ① 포르투기스마켓(The Portuguese Market)[57]

**포르투기스마켓 (The Portuguese Market)**

- **유형: 수입·유통업체**
- **업체 특징:**
  - 1920년에 미국 샌디에고 지역에서 설립된 포르투갈 소매업체
  - 포르투갈, 스페인, 남미에서 식료품 및 주류를 수입하여 취급하고 있음

**담당자 정보**

Store Manager

# 포르투기스마켓(The Portuguese Market) Store Manager

**Q. 미국 소비자들은 수산가공식품을 즐겨 먹나요? 미국 수산물 시장에서 오징어 가공품의 수요는 어떠한가요? 오징어순대에 대해서 알고 있거나 유통한 적이 있나요?**

미국에서 수산가공식품 시장은 수익성이 매우 높은 시장입니다. 미국 시장에는 민물고기부터 바다 조개류에 이르기까지 다양한 수산물 제품이 있으며 대부분의 미국인은 수산물을 좋아합니다. 하지만 현지 시장에서 오징어가공품에 대한 수요는 매우 제한적입니다. 그나마 캘리포니아에서는 수요가 있긴 하지만, 냉동 오징어에 대한 수요가 더 높으며, 오히려 현지에서 오징어순대 제품을 중국으로 대량 수출하고 있습니다. 미국에서는 튀기거나 구운 오징어 요리(Calamari)가 인기 있습니다. 저희 업체는 오징어순대를 취급하고 있으므로 오징어순대에 대해 잘 알고 있습니다. 오징어순대를 구매하는 대부분 소비자는 유럽 출신입니다.

**Q. 미국에서 많이 유통되는 수산가공식품에는 어떤 것들이 있나요? 미국 소비자들은 오징어가공품에 대해서 알고 있나요?**

수산가공식품은 미국에서 번창하는 산업이며 많은 미국인이 수산물을 소비합니다. 하지만 새우, 조개, 게, 참치와 같은 냉동 수산물들이 시장을 대부분 점유하고 있습니다.

**Q. 미국 소비자들이 수산가공식품을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?**

미국 소비자들은 해산물을 구매할 때 맛과 영양, 포장방식을 중요하게 생각합니다. 또한, 최근 미국 소비자들은 수산물 안전성에 관한 관심을 많이 가지고 있기 때문에 제품 안전성에 대한 확실한 정보를 제공하는 것이 중요합니다.

57) 사진자료: 포르투기스마켓(The Portuguese Market)

**Q. 미국 내 아시아계 소비자들뿐만 아니라 현지 소비자들에게도 고객사 제품의 수요가 있을 것으로 생각하나요? 미국 소비자들에게 오징어순대가 좋은 반응을 얻기 위해 조언해주실 내용이 있나요?**

미국에 거주하는 아시아계 소비자들에게 고객사 제품이 인기가 있을지 확신하기는 어렵습니다. 하지만 미국 현지인 기준으로 고객사 제품의 시장은 굉장히 제한적인 편입니다. 오히려 미국에 거주하는 유럽국가 출신 거주자, 특히 포르투갈인 사이에서 시장 전망이 긍정적이라고 생각합니다. 오징어순대가 미국 시장에서 인기를 얻기 위해서는 현지 소비자들에게 적합한 재료를 사용하거나 입맛에 맞는 맛을 낼 필요가 있으므로 오징어순대에 어울릴만한 요소들을 추가 또는 보완할 것을 권장합니다.

**Q. 고객사 제품이 현지에서 유통되는 유사 제품과 비교했을 때 경쟁력 있을 것으로 생각하나요?**

저희 업체에서는 '본 아뻬띠(Bon Appetit)'사의 미국식 소스를 사용한 오징어순대 제품을 판매하고 있습니다. 이 제품이 75g에 6달러(약 8,071원[58])에 판매되고 있다는 점과 비교했을 때 고객사 제품의 가격은 현지에서 매우 경쟁력 있는 것으로 보입니다. 제품의 세부 인증 사항들은 업계 표준에 잘 준수한 것으로 보이며, 판매에도 도움이 될 것입니다.

**Q. 미국 소비자들은 어디에서 수산가공식품을 구매하나요? 미국 현지 소비자들로 타겟층을 확대하기 위해서는 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요?**

현지 소비자들은 온라인과 오프라인 채널 모두에서 수산가공식품을 구매합니다. 최근 미국에서 온라인 채널은 많은 관심을 받고 있으며 수산가공식품의 시장규모를 확대하는 데 큰 도움이 되었습니다. 다양한 고객들의 접근성을 높였으며 매출 증대에도 도움이 되었습니다. 현재 오징어가공품 시장은 제한적이므로 판매 촉진을 위해서는 여러 지역에서 판매할 필요가 있다고 생각합니다. 이러한 측면에서 온라인 채널들은 큰 도움이 될 것입니다.

**Q. 미국으로 수산가공식품을 수출할 때 유의해야 할 통관 및 검역 관련 내용이 있나요?**

수입업체는 수산물의 어획 또는 양식방식, 최종 제품 형태로 가공된 장소와 방법에 대한 정보를 반드시 제공해야 합니다. 수입업자라면 이러한 정보를 공급업체로부터 수집하는 데 익숙해야 합니다.

58) 1달러=1,345.10원(2022.09.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

## Interview ② 서울아시안마켓(Seoul Asian Market)

59)

**서울아시안마켓 (Seoul Asian Market)**

- **유형: 수입·유통업체**
- **업체 특징:**
  - 2004년에 서울 아시안 마켓이라는 이름으로 새로 개장한 한인 식료품점
  - 텍사스 산 안토니오 지역을 기반으로 온라인과 오프라인 매장을 병행하여 운영하고 있음

**담당자 정보**

Manager

### 서울아시안마켓(Seoul Asia Market) Manager

**Q. 미국 소비자들은 수산가공식품을 즐겨 먹나요? 미국 수산물 시장에서 오징어가공품의 수요는 어떠한가요? 오징어순대에 대해서 알고 있거나 유통한 적이 있나요?**

미국 소비자들 사이에서 수산가공식품은 선호도가 높은 편입니다. 하지만 미국 소비자들의 일상 음식인 닭고기나 육류와 같은 비 채식주의 제품 수요와는 여전히 비교가 어렵습니다. 오징어가공품은 미국에서 비교적 덜 알려진 품목이며, 현지 소비자들은 오징어를 주로 튀김 형태의 전채요리(Calamari)로 섭취합니다. 저희 업체에서는 이미 한국산 오징어순대 제품을 취급하고 있으므로 오징어순대에 대해 잘 알고 있습니다.

**Q. 미국에서 많이 유통되는 수산가공식품에는 어떤 것들이 있나요? 미국 소비자들은 오징어가공품에 대해서 알고 있나요?**

수산가공식품은 미국에서 규모가 매우 큰 산업 중 하나이며, 그중에서도 새우, 참치, 조개가 가장 인기 있는 품목입니다. 수산가공식품의 주요 소비자로는 수산물을 꾸준히 찾는 수산물 애호가도 있지만, 가끔 찾는 소비자도 있습니다. 미국에서 인기 있는 유형의 수산가공식품에는 절인 제품, 소금으로 간한 제품, 양념 된 제품, 말린 제품, 절인 제품, 발효 또는 훈제된 제품들이 있습니다. 미국에서 오징어가공품은 인지도는 있으나 소비자들이 일상적으로 섭취하는 식품은 아닙니다.

**Q. 미국 소비자들이 수산가공식품을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?**

미국 소비자들은 수산가공식품을 구매할 때 제품의 신선도와 풍미를 가장 중요하게 생각합니다. 가격 또한 중요한 고려사항으로 높은 할인율은 현지 소비자들에게 충동 구매를 유도할 수 있습니다.

59)사진자료: 서울아시안마켓(Seoul Asian Market)

**Q. 미국 내 아시아계 소비자들뿐만 아니라 현지 소비자들에게도 고객사 제품의 수요가 있을 것으로 생각하나요? 미국 소비자들에게 오징어순대가 좋은 반응을 얻기 위해 조언해주실 내용이 있나요?**

오징어순대는 미국에 거주하는 한국인과 일본인에게 인기가 더 많기 때문에 현지 소비자들의 인기를 끌기 위해서는 두 가지 접근 방식이 필요합니다. 첫 번째 방식은 미국식 요리 방식에 따라 가공하는 것이고 두 번째 방식은 오징어순대를 먹는 경험을 보여주며 판매하는 것입니다. 특히, 최근 미국 고소득층 사이에서 이국적인 요리에 관한 관심이 증가하고 있습니다. 오징어는 그동안 미국의 서해안에 거주하는 소비자들 사이에서 잘 알려져 있었지만 제한된 수량과 낮은 인지도로 인해 현지에서 큰 인기를 얻지 못했습니다. 이러한 경험을 바탕으로 볼 때, 적절한 마케팅과 오징어순대의 맛을 통해 성공할 가능성이 있다고 생각합니다.

**Q. 고객사 제품이 현지에서 유통되는 유사 제품과 비교했을 때 경쟁력 있을 것으로 생각하나요?**

현지에서 가공된 오징어순대의 소비자 가격은 8달러(약 10,761원)에서 20달러(약 26,902원) 사이입니다. 가격은 제품 상태가 냉동인지 냉장인지와 크기, 사용되는 속재료에 따라 가격이 달라집니다. 따라서 고객사 제품의 가격은 문제가 되지 않을 것 같습니다. 판매에 필요한 인증 사항 또한 갖추었기 때문에 경쟁력 있어 보이며, 셀링포인트는 실험적인 음식을 찾는 음식 애호가 미국인들의 관심을 끌 수 있을 것 같습니다. 수산가공식품의 시장이 크지 않다는 것을 늘 염두에 두고 적합한 마케팅 전략을 세운다면 미국 시장에서 좋은 결과를 가질 수 있을 것이라고 생각합니다.

**Q. 미국 소비자들은 어디에서 수산가공식품을 구매하나요? 미국 현지 소비자들로 타겟층을 확대하기 위해서는 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요?**

현지 소비자들은 온라인과 오프라인 모두에서 수산가공식품을 구매합니다. 현지 소비자들은 수산가공식품을 주로 현지 식료품점이나 전문 수산 시장에서 구매하며, 오징어순대와 유사한 제품은 대부분 슈퍼마켓에서 구매합니다. 한국인과 일본인 등 아시아계 소비자를 타겟으로 하는 경우에는 온라인 채널에서 오징어순대를 판매하고, 미국 현지 소비자를 확보하기 위해서는 소비자가 직접 제품을 보고 구매 결정을 내릴 수 있도록 오프라인에서 판매해야 하는 것을 추천합니다.

**Q. 미국으로 수산가공식품을 수출할 때 유의해야 할 통관 및 검역 관련 내용이 있나요?**

수입통관 관련 필수 준수사항과는 별도로 수산물 수입 모니터링 프로그램(SIMP)에 따라 어획 시점부터 미국에 통관될 때까지 모든 과정의 주요 데이터를 보고해야 할 수도 있으므로 사전에 숙지가 필요합니다.

## Interview ③ 케이피아시안마켓(KP Asian Market)

60)

**케이피아시안마켓 (KP Asian Market)**

- **유형: 수입·유통업체**
- **업체 특징:**
  - 1973년 샌프란시스코 베이 에어리어에서 처음 설립된 아시아 슈퍼마켓
  - 한국, 일본, 중국, 베트남, 태국 등 아시아 각지에서 수백 종의 식료품 및 공산품을 수입하여 취급하고 있음

**담당자 정보**

Administrative

### 케이피아시안마켓(KP Asian Market) Administrative

**Q. 미국 소비자들은 수산가공식품을 즐겨 먹나요? 미국 수산물 시장에서 오징어 가공품의 수요는 어떠한가요? 오징어순대에 대해서 알고 있거나 유통한 적이 있나요?**

최근 미국에서 수산물 소비가 감소했으며 코로나 19 기간에 더욱 감소했습니다. 올해 들어 매출이 조금 증가하긴 했으나, 코로나 19 이전에 비하면 여전히 낮은 수준입니다. 대다수의 미국인은 수산물을 집에서 조리하는 것보다 식당에서 먹는 것을 선호하며, 현지에서 오징어가공품 시장은 틈새시장에 해당합니다. 하지만 미국 요식업계에서 오징어 요리는 인기 있는 메뉴이며 일부 레스토랑은 오징어순대 구이를 제공하기도 합니다. 오징어 튀김(Calamari)을 변형해서 만든 '소금 후추 오징어' 요리도 현지에서 인기 있는 메뉴 중 하나입니다. 저희 업체는 오징어순대를 음식점에 공급하고 있어 오징어순대에 대해 잘 알고 있습니다.

**Q. 미국에서 많이 유통되는 수산가공식품에는 어떤 것들이 있나요? 미국 소비자들은 오징어가공품에 대해서 알고 있나요?**

미국에서 수산가공식품은 꾸준히 많은 수요가 있으며 상당한 시장을 가지고 있지만 지난 몇 년간 하락세를 보이다 최근에야 매출이 증가하기 시작했습니다. 새우, 연어, 통조림 참치, 틸라피아, 알래스카 명태, 팡가시우스, 대구, 메기, 게, 조개류는 미국 시장에서 가장 많이 팔리는 수산물입니다. 판매 대부분은 신선, 냉동 및 통조림 품목이 차지합니다. 염장, 훈제 또는 절인 경화 제품도 판매되지만 다른 제품에 비해 시장 선호도는 낮은 편입니다. 오징어순대는 인기가 많은 편은 아니지만, 일부 식당에서 판매는 되고 있습니다.

60)사진자료: 케이피아시안마켓(KP Asian Market)

**Q. 미국 소비자들이 수산가공식품을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?**

미국 소비자들은 수산물 제품의 영양, 품질, 맛, 신선도에 대한 문의가 많은 것으로 알고 있습니다. 또한, 가격에 민감한 고객도 상당히 많은 편이라 제품의 가격과 구매 시 제공된 정보에 대한 만족도를 바탕으로 구매를 결정합니다.

**Q. 미국 내 아시아계 소비자들뿐만 아니라 현지 소비자들에게도 고객사 제품의 수요가 있을 것으로 생각하나요? 미국 소비자들에게 오징어순대가 좋은 반응을 얻기 위해 조언해주실 내용이 있나요?**

고객사 제품과 유사한 오징어순대 품목이 이미 미국에 거주하는 한국인들 사이에서 알려져 있으며 인기도 많습니다. 따로 손질할 필요 없이 바로 먹을 수 있는 조리된 오징어순대의 편리함이 미국인 소비자들의 마음을 사로잡을 수 있으리라 생각합니다. 이런 면에서 오징어순대는 충분히 성장 가능성이 있습니다.

**Q. 고객사 제품이 현지에서 유통되는 유사 제품과 비교했을 때 경쟁력 있을 것으로 생각하나요?**

고객사 제품의 세부사항들은 현지에서 경쟁력을 갖출 수 있을 것으로 보입니다. 이국적인 매력의 셀링포인트가 많은 미국 현지 소비자의 관심을 끌 수 있을 것 같습니다. 가격과 수량에 대한 데이터가 없기에 정확하게 말씀드릴 수 없지만, 인증 관련 세부사항들에 대해서는 긍정적으로 생각합니다.

**Q. 미국 소비자들은 어디에서 수산가공식품을 구매하나요? 미국 현지 소비자들로 타겟층을 확대하기 위해서는 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요?**

현지 소비자들은 주로 식료품점에서 수산물 제품을 구매하므로 수산가공식품 관련 거래는 대부분 오프라인에서 이루어집니다. 또한, 현지 소비자들은 수산물을 직접 요리하는 것보다 식당에서 먹는 것을 선호하기 때문에 레스토랑 고객도 수산물 시장에서 상당히 큰 부분을 차지합니다. 비슷한 유형의 오징어순대 제품을 취급하는 레스토랑과 제휴하는 것을 추천합니다.

**Q. 미국으로 수산가공식품을 수출할 때 유의해야 할 통관 및 검역 관련 내용이 있나요?**

미국으로의 수산가공식품 수입은 수입이 인증된 국가와 수출이 허가된 업체에서 가공된 제품만 가능합니다. 업체의 허가는 미국 농무부 식품안전검사국(FSIS, Food Safety and Inspection Service)에 의한 동등성 결정 과정을 통해 자격이 부여됩니다. 어류 및 수산물 제품과 관련한 추가적인 절차는 수출하기 전에 반드시 확인해야 합니다.

# [참고문헌]

## ■ 참고 자료


1. 어민신문, 「미국 오징어 시장 동향」, 2021.04
2. 한국수산경제, 「우리나라 수산가공산업 현황 분석」, 2020.11
3. 유로모니터(Euromonitor), 「Hypermarkets in the US Country Report」, 2022.02
4. 유로모니터(Euromonitor), 「Supermarkets in the US Country Report」, 2022.02
5. 유로모니터(Euromonitor), 「E-commerce in the US Country Report」, 2022.02
6. 유로모니터(Euromonitor), 「Fresh Food in the US」, 2022.02
7. KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국 권역별 수산물·수산식품 시장동향」, 2019.17
8. KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06
9. 더카운터(The Counter), 「Seventy percent of seafood is purchased when dining out」, 2020.04
10. 세계양식학회저널(Journal of the World Aquaculture Society), 「Retail market trends for seafood in the United States」, 2022.08
11. 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Survey on US seafood consumption contains surprises」, 2019.01
12. 씨푸드소스(SeafoodSource), 「US fresh, fozen seafood retail sales set records in 2021」, 2022.01
13. 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Top 10 list of most-consumed seafood species in US revealed」, 2022.05
14. 캐나다 농업부(Agriculture Canada), 「Fish and seafood trends in the United States」, 2022
15. 스태티스타(Statista), 「Share of Americans who have eaten certain raw foods 2006-2016」, 2020.11
16. 홈키친토크(Home Kitchen Talk), 「Black Pudding vs. Blood Sausage (Are They the Same Thing?」, 2022. 04
17. 해양수산부, 「농수산물품질관리법」 제71조, 2022.06
18. 미국 식품의약국(FDA), 「Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance」, 2022.06
19. 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 21CFR101. FOOD LABELING(식품라벨링)
20. 미국 연방의회, 「불법 어업 및 강제 노동 방지법(Illegal Fishing and Forced Labor Prevention Act)」
21. KMI한국해양수산개발원, 「주요 수산물 수출국 수출절차」


## ■ 참고 사이트


1. 유로모니터(Euromonitor) (www.euromonitor.com)
2. 유엔식량농업기구(Food and Agriculture Organization of the United Nations) (www.fao.org)
3. 국제무역센터(International Trade Center) (www.trademap.org)
4. 미국 해양대기청(NOAA) (fisheries.noaa.gov)
5. 뉴욕타임즈(New York Times) (www.nytimes.com)
6. 월마트(Walmart) (www.walmart.com)
7. 크로거(Kroger) (www.kroger.com)
8. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
9. 슈퍼마켓뉴스(Supermarketnews) (www.supermarketnews.com)
10. 에이치마트(H Mart) (www.hmart.com)
11. 교차로월드(Kyocharoworld) (www.kyocharoworld.com)
12. 시온마켓(Zion Market) (www.zionmarket.com)
13. 에이티아메리카(aT America) (atcenteramerica.com)
14. 시타렐라(Citarella) (www.citarella.com)
15. 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket) (www.seafoodcity.com)
16. 아마존(Amazon) (www.amazon.com)
17. 이베이(eBay) (www.ebay.com)
18. 미국 관세국경보호청(CBP) (www.cbp.gov)

19. 미국 식품의약국(FDA) (www.fda.gov)
20. 미국 식품의약국 산업시스템(FDA Industry System) (www.access.fda.gov)
21. 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템 (www.ecfr.gov)
22. 미국 해양대기국(NOAA) (www.fisheries.noaa.gov)
23. 관세청 (www.customs.go.kr)
24. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
25. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
26. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
27. 해양수산해외산업포털 (www.kmi.re.kr)
28. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
29. 씨푸드소스(SeafoodSource) (www.seafoodsource.com)
30. 포르투기스마켓(The Portuguese Market) (shop.upses.com)
31. 케이피아시안마켓(KP Asian market) (oak.kpinternationalmarket.com)
32. 서울아시안마켓(Seoul Asian Market) (www.seoulasianmarket.com)

해양수산부

한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation