



2022 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사



No. | 202211-11
품목 | 반건조민어
HS CODE | 0305.59-9000
국가 | 미국(U.S.A)
구분 | 시장분석형





CONTENTS

I. 요약	04
II. 시장규모	
1. 미국 민어 생산규모	06
2. 한국 민어 생산규모	07
3. 미국 반건조민어 수입규모	08
4. 미국 반건조민어 수입금액	09
III. 시장트렌드	
1. 미국 반건조민어 경쟁제품 키워드 1위, '건조 생선'	11
2. 미국 반건조민어 경쟁브랜드 1위, '에픽'	12
3. 미국 반건조민어 패키징, 포장 형태 관련 키워드 상위권 포진	13
4. 미국 반건조민어, 생산 방식 중식으로 홍보문구 선정	14
IV. 유통채널	
1. 미국 반건조민어 유통채널 비교	16
2. 미국 반건조민어 유통채널 특징	17
3. 미국 반건조민어 B2C 유통채널	21





CONTENTS

V. 진입장벽

1. 반건조민어 통관 및 검역 절차	30
2. 반건조민어 수출 전 사전 준비	31
3. 반건조민어 국내 수출 신고 및 통관	45
4. 반건조민어 국내 수출 검역 및 검사	47
5. 반건조민어 미국 수입 신고 및 통관	50
6. 반건조민어 미국 수입 검역 및 검사	52

VI. 수입·유통업체 인터뷰

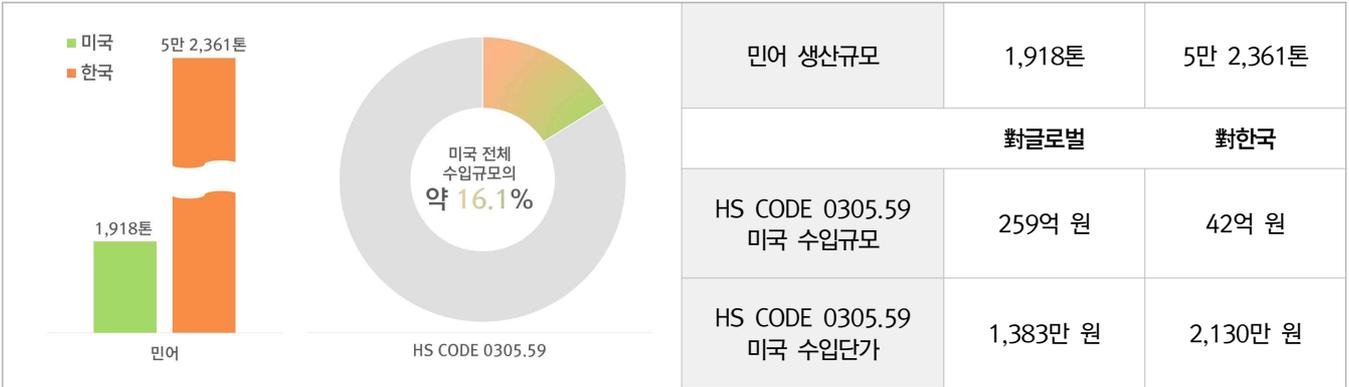
Interview ① 울타리유에스에이(Wooltari USA)	54
Interview ② 인산케이힐링(Insan K Healing)	56
Interview ③ 월마트(Walmart)	58

※ 참고문헌	60
--------	----



Summary

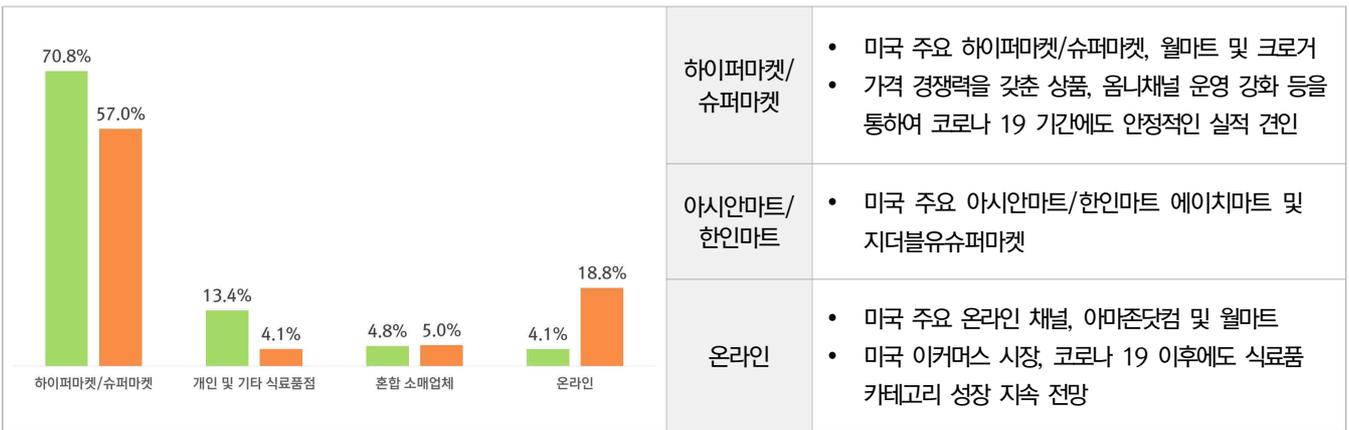
■ 시장분석



■ 시장트렌드



■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	미국 식품의약국, 미국 해양대기국, 미국 관세국경보호청 등	국내 수출 검역 및 검사	수산물 가공식품은 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당 無
수출 전 사전 준비	HACCP 인증 취득 必 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.	<ul style="list-style-type: none"> 미국에서 건조 수산물에 대한 수요는 있으나, 소비층은 아시아계 소비자로 한정된 편 미국 소비자들은 건조 수산물을 주로 간식으로 섭취 현지 소비자들의 구매 고려요인은 생선 종류와 맛, 포장 품질, 안전성 등
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> 현지 바이어들의 주요 고려요인은 가격, 용량, 소비트렌드 등 현지 바이어와 원활한 협력을 위해서는 안정적인 재고 확보와 공급망 구축이 중요 최근 건강과 웰빙을 중요시하는 현지 소비자가 증가해 고객사의 셀링포인트 적절할 것으로 예상





II. 시장규모

1. 미국 민어 생산규모
2. 한국 민어 생산규모
3. 미국 반건조민어 수입규모
4. 미국 반건조민어 수입금액

1. 미국 민어 생산규모

미국 국가 일반 정보¹⁾

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

▶ 2020년 미국 민어 생산규모 약 1,918톤 기록

2020년 기준 미국 민어 생산규모는 전년 대비 20%가량 급감한 1,918톤으로 집계됨. 미국에서 민어는 전량 어선어업으로 생산되고 있으며 지난 10년(2011-2020년) 동안 생산규모는 연평균 15% 감소한 것으로 확인됨

▶ 미국 건조 생선 및 수산물 시장규모, 향후 성장 지속 전망

미국의 건조 생선 및 수산물 시장은 2015-2020년 사이에 1.63%의 긍정적인 CAGR을 기록했으며, 2020년에는 2019년보다 1.68% 증가한 4억 3,492만 달러의 매출을 기록함. 점진적인 증가세로 보아 향후 미국 소비자들의 1인당 수산물 소비량은 계속해서 증가할 것으로 예상됨²⁾

[표 2.1] 미국 '민어' 생산규모

단위 : 톤



분류	2016	2017	2018	2019	2020	CAGR ³⁾
Spot croaker	312	1,021	427	798	1,009	-9%
Gulf kingcroaker	543	616	346	486	444	-1%
Atlantic croaker	2,944	1,886	1,965	1,086	443	-24%
Croakers, drums nei	0	1	3	1	12	8%
White croaker	15	16	23	20	10	14%
총 생산규모	3,814	3,540	2,764	2,391	1,918	-15%

자료: Fishstat]

1) 외교부, 「국가개황」, 2021

2) 리서치앤마켓(Researchandmarkets), 「United States of America (USA) Dried Fish and Seafood (Fish and Seafood) Market Size, Growth and Forecast Analytics to 2025」, 2022.03

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

2. 한국 민어 생산규모

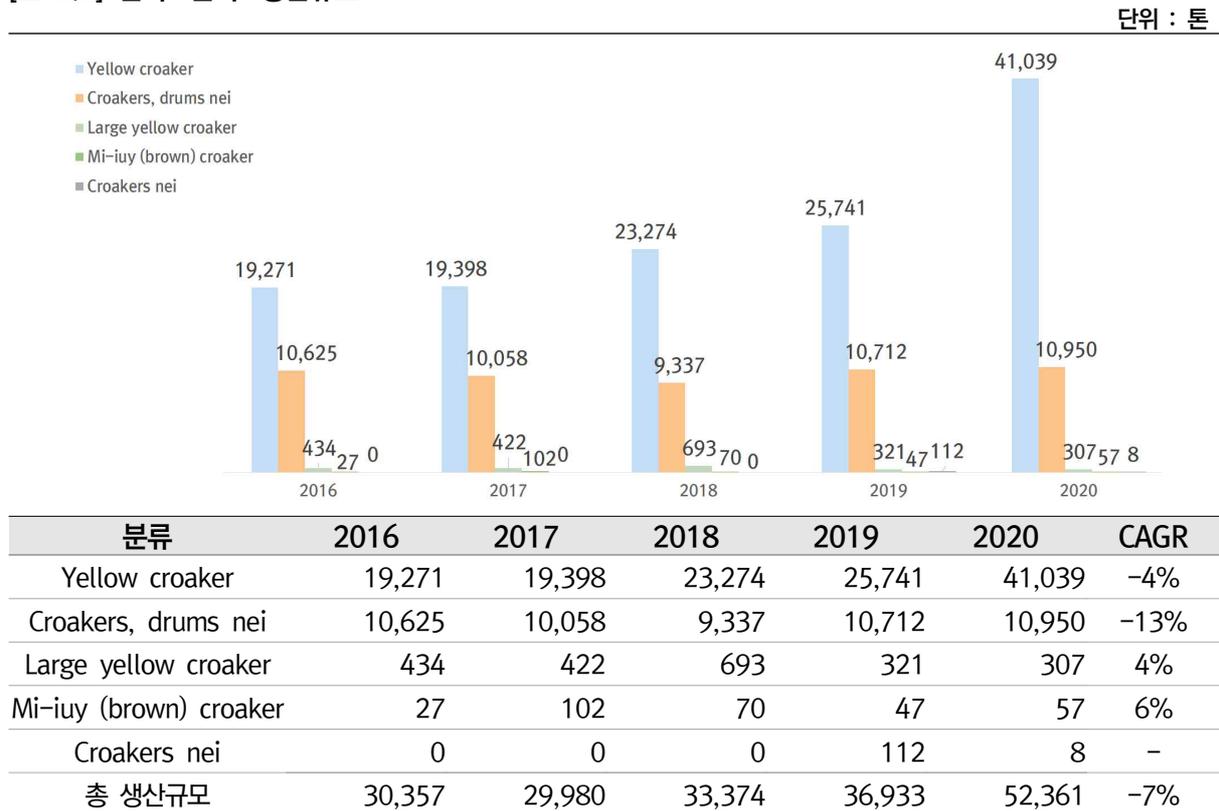
▶ 2020년 한국 민어 생산규모 총 5만 2,361톤⁴⁾

2020년 기준 한국 민어 생산규모는 총 5만 2,361톤으로 집계됨. 한국에서는 총 5종의 민어를 생산하고 있으며 ‘Mi-iuy(brown)croaker’ 종 외에는 모두 어선어업으로 생산 중임. 또한, 한국에서 생산되는 민어 다섯 종은 ‘Croakers, drums nei’ 종을 제외하고는 미국에서 생산되는 민어와 다른 종으로 확인됨

▶ 한국 수산가공식품 시장규모, 팬데믹 완화에 약세 전망

한국은 코로나 19 시기에 수산가공식품 소비가 큰 폭으로 증가했으며 특히 에어프라이어의 보급으로 새우튀김과 같은 스낵형 제품이 특히 인기가 높았음. 다만, 포스트 팬데믹 초기에는 외식 비율이 높아짐에 따라 가내에서 사용되던 식재료의 소비가 둔화될 것으로 보임. 수산가공식품의 경우 새롭게 등장하는 식문화와 상대적으로 연결고리가 약한 탓에 성장 둔화를 보일 수도 있을 것으로 예상됨⁵⁾

[표 2.2] 한국 ‘민어’ 생산규모



자료: Fishstat]

4) 어선어업 및 양식어업(해수) 생산량의 합을 의미함

5) 유로모니터(Euromonitor), 「Staple Foods in South Korea」, 2021.12

3. 미국 반건조민어 수입규모

● 반건조민어 HS CODE

해당 장에서 '반건조민어'는 'HS CODE 0305.59'로 분류됨
 HS CODE 제0305호의 품명은 '건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류'임
 'HS CODE 0305.59-9000'의 품명은 '기타'임

▶ HS CODE 0305.59 미국 對글로벌 수입액 약 259억 원

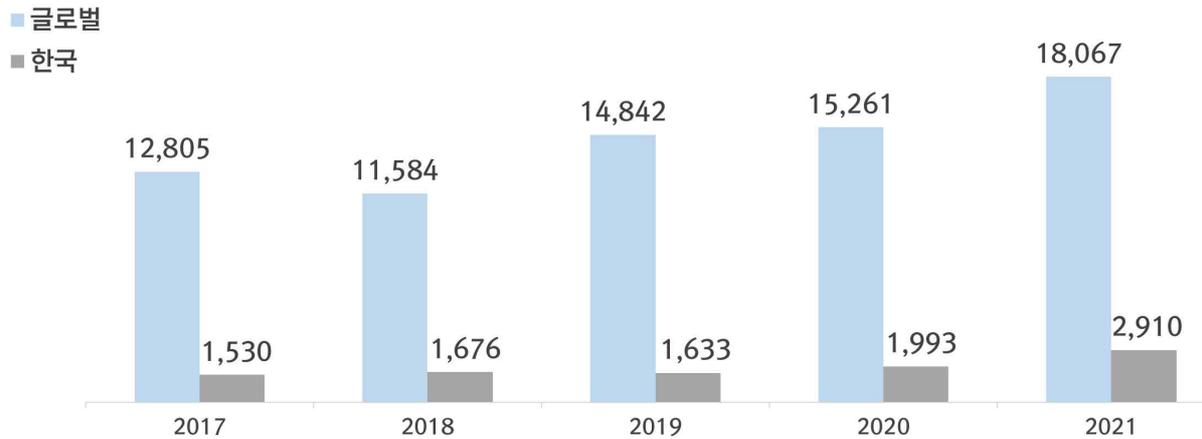
2021년 기준 HS CODE 0305.59의 미국 對글로벌 수입액은 전년 대비 18%가량 증가한 약 259억 원으로 확인됨. 최근 5년(2017-2021년)간 미국 對글로벌 HS CODE 0305.59의 수입액은 연평균 9%씩 증가한 것으로 집계됨

▶ HS CODE 0305.59 미국 對한국 수입액 3위

2021년 기준 미국 對한국 HS CODE 0305.59 품목의 수입액은 약 42억 원으로 전체 수입액 기준 3위를 차지함. 해당 품목의 미국 對한국 수입액은 최근 5년(2017-2021년) 동안 연평균 17% 증가하며 같은 기간 미국 對글로벌 수입액 증가세를 크게 웃돌았음. 해당 품목의 미국 對글로벌 수입액 기준 1위는 캐나다(약 58억 원), 2위는 일본(약 44억 원)으로 확인됨

[표 2.3] 미국 '반건조민어' 수입규모(6)7)8)

단위 : 천 달러



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR
미국 對글로벌 수입액	12,805	11,584	14,842	15,261	18,067	9%
(한화추정액)	(184억 원)	(166억 원)	(213억 원)	(219억 원)	(259억 원)	
미국 對한국 수입액	1,530	1,676	1,633	1,993	2,910	17%
(한화추정액)	(22억 원)	(24억 원)	(23억 원)	(29억 원)	(42억 원)	

자료 : ITC(International Trade Centre)

6) 자료: ITC(International Trade Centre)

7) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

8) 1달러=1,434.80원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

4. 미국 반건조민어 수입금액

▶ 미국 HS CODE 0305.59 1톤당 수입단가 약 1,383만 원

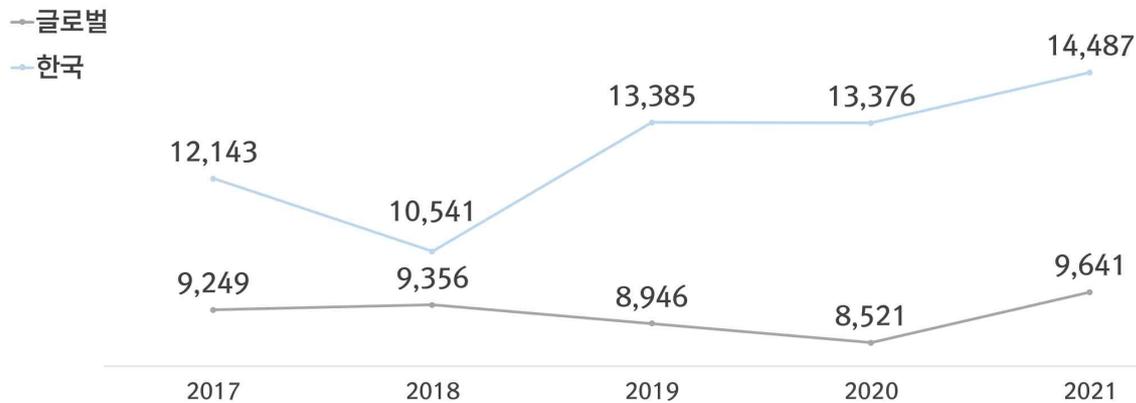
2021년 기준 HS CODE 0305.59 품목의 미국 對글로벌 수입단가는 약 1,383만 원으로 집계됨. 해당 품목의 수입단가는 지난 5년(2017-2021년) 중 2018년 이후 전년 대비 하락세로 전환되었으나 2021년에 전년 대비 13%가량 상승하며 해당 기간 연평균 1% 상승한 것으로 확인됨

▶ 미국 HS CODE 0305.59 수입단가, 한국 7위

2021년 기준 HS CODE 0305.59 품목의 미국 對한국 수입단가는 약 2,130만 원으로 글로벌 7위에 해당함. 해당 품목의 미국 對글로벌 수입단가 순위는 1위 코스타리카(약 4,950만 원), 2위 온두라스(약 4,046만 원), 3위 인도(약 2,708만 원)로 확인됨

[표 2.4] 미국 ‘반건조민어’ 단위당 수입금액⁹⁾¹⁰⁾

단위 : 달러/톤, 톤



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR
미국 對글로벌 수입금액	9,249	9,356	8,946	8,521	9,641	1%
(한화추정액)	(1,327만 원)	(1,342만 원)	(1,284만 원)	(1,223만 원)	(1,383만 원)	
미국 對글로벌 수입량	1,384	1,238	1,659	1,791	1,874	8%
미국 對한국 수입금액	12,143	10,541	13,385	13,376	14,487	5%
(한화추정액)	(1,742만 원)	(1,512만 원)	(1,920만 원)	(1,919만 원)	(2,130만 원)	
미국 對한국 수입량	126	159	122	149	196	12%

자료 : ITC(International Trade Centre)

9) 자료: ITC(International Trade Centre)

10) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨



III. 시장트렌드

1. 미국 반건조민어 경쟁제품 키워드 1위, ‘건조 생선’
2. 미국 반건조민어 경쟁브랜드 1위, ‘에픽’
3. 미국 반건조민어 패키징, 포장 형태 관련 키워드 상위권 포진
4. 미국 반건조민어, 생산 방식 중심으로 홍보문구 선정

1. 미국 반건조민어 경쟁제품 키워드 1위, '건조 생선'

▶ 미국 반건조민어 경쟁제품 키워드 중 1위는 '건조 생선'

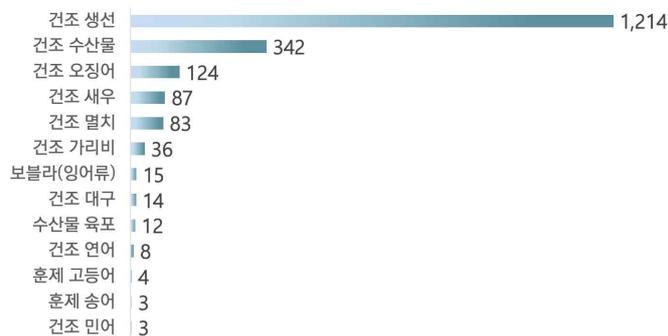
- 미국 현지 온라인몰 조사 결과 '건조 생선' 키워드가 1,214건 등장하여 경쟁제품 키워드 중 최다 빈출함
- 이외 생선류 건조 제품 중 검출된 키워드는 '보블라', '대구', '연어' 등이 있으며, '건조 민어'도 3건 등장

▶ 미국 온라인 몰, 생선 외에는 오징어, 새우 등이 주요 판매 대상

- 생선 외에 '오징어'나 '새우', '멸치', '가리비' 등 미국 인기 수산물 제품도 경쟁 제품 키워드로 등장
- 특정 종류를 언급하지 않고 '건조 수산물'로 언급된 경우 수산물 관련 가공식품인 경우도 다수 존재

1위 건조 생선		3위 건조 오징어		13위 건조 민어	
					
브랜드	장(Jans)	브랜드	타이테이스티(Thai Tasty)	브랜드	더블유에프에이치(WFH)
분류	건조 생선	분류	수산물 가공품	분류	건조민어
용량	150g	용량	20g * 5개입	용량	142g
가격	14.88달러(약 21,350원 ¹¹⁾)	가격	12.55달러(약 18,007원)	가격	21달러(약 30,860원)

[표 3.1] 미국 반건조민어 경쟁제품 관련 키워드



자료: 미국 온라인 몰 판매 '건조 생선' 제품 분석

11) 1달러=1,434.80원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 미국 반건조민어 경쟁브랜드 1위, ‘에픽’

▶ 미국의 ‘에픽’이 경쟁브랜드 관련 키워드 중 최다 빈출

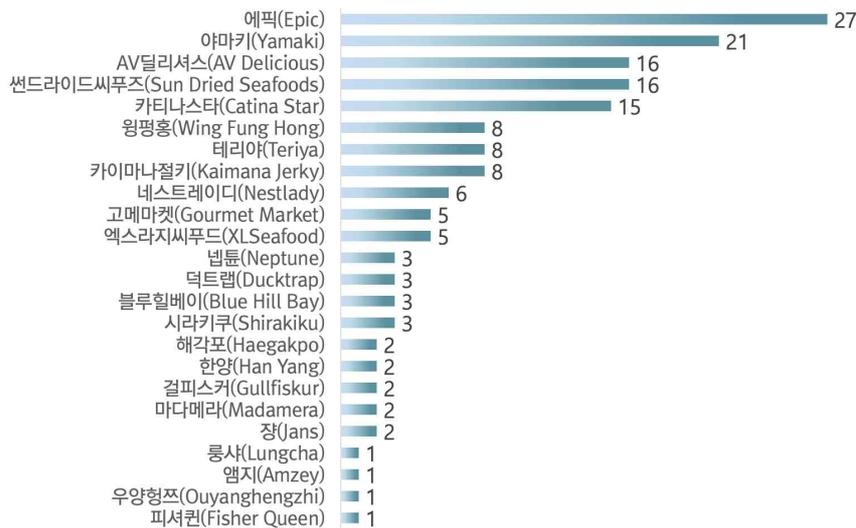
- 미국 온라인 몰에서 판매 중인 ‘반건조민어’의 경쟁브랜드 중 최다 빈출 키워드는 ‘에픽’으로, 총 27건 등장함
- ‘에픽’의 대표 상품은 연어를 훈제하여 육포 형태로 가공한 제품이며, 이외에도 소나 기타 육류를 이용한 상품도 함께 제조

▶ 눈에 띄는 경쟁브랜드 無, 아시아계 브랜드 다수

- 건조 생선 경쟁브랜드 대부분 중소기업의 브랜드로, 미국 온라인 몰 내에서 눈에 띄게 높은 판매 점유율을 차지한 기업은 없었음
- 이외에도 일본 혹은 중국식 포장재를 가진 소규모 브랜드 제품 존재

1위 에픽		6위 왕평홍		15위 시라키쿠	
					
브랜드	에픽(Epic)	브랜드	왕평홍(Wing Fung Hong)	브랜드	시라키쿠(Shirakiku)
분류	훈제 생선	분류	건조 수산물	분류	수산물 가공품
용량	0.8 oz * 10개입	용량	3 oz	용량	3 oz
가격	23.94달러(약 34,349원)	가격	30달러(약 43,044원)	가격	7달러(약 10,044원)

[표 3.2] 미국 반건조민어 경쟁브랜드 관련 키워드



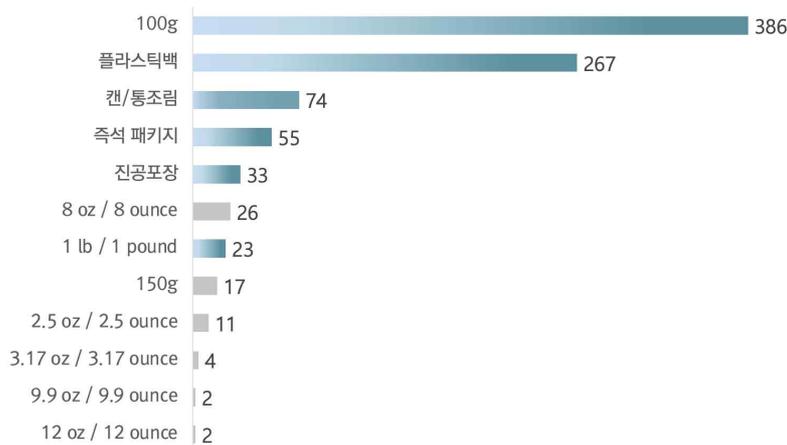
자료: 미국 온라인 몰 판매 ‘건조 생선’ 제품 분석

3. 미국 반건조민어 패키징, 포장 형태 관련 키워드 상위권 포진

- ▶ 미국 반건조민어 제품 패키징 키워드 1위, ‘100g’
 - 무게 키워드 중 하나인 ‘100g’이 1위 키워드로, 총 386건 빈출
 - 이외에도 ‘1 lb / 1 pound’ 등 무게 관련 키워드 다수 존재
- ▶ 패키징 관련 상위권 키워드에는 포장 형태 언급이 다수
 - 대부분의 반건조민어 포함 경쟁제품이 ‘플라스틱백’에 담겨있는 형태로 판매되고 있었고, 그중 ‘진공포장’된 경우도 다수였음
 - 이외에 ‘캔/통조림’에 담겨 판매되는 제품도 74건 등장하였고, 이외의 패키징 형태 대비 간편하게 바로 섭취할 수 있는 제품이 더 많았음

1위 100g		2위 플라스틱백		3위 캔/통조림	
					
브랜드	트라타(Trata)	브랜드	제네릭(Generic)	브랜드	호세고메(Jose Gourmet)
분류	건조 수산물	분류	건조 수산물	분류	훈제 생선
용량	100g	용량	500g	용량	3.2 oz
가격	19.99달러(약 28,682원)	가격	80달러(약 114,784원)	가격	10달러(약 14,348원)

[표 3.3] 미국 반건조민어 패키징 관련 키워드



자료: 미국 온라인 물 판매 ‘건조 생선’ 제품 분석

4. 미국 반건조민어, 생산 방식 중심으로 홍보문구 선정

▶ **최다 빈출 키워드는 ‘햇별에 말린’**

- 건조 생선 및 수산물 제품의 생산 방식 관련 홍보문구 중 ‘햇별에 말린’이 664건 빈출하며 전체 홍보문구 키워드 중 1위
- ‘유기농’은 298건, ‘자연산’은 182건, 등장했으며 지속가능성 연관 키워드인 ‘윤리적인’도 4건 등장

▶ **수산물에 대한 일반적인 우려에 대한 해소 문구도 함께 활용**

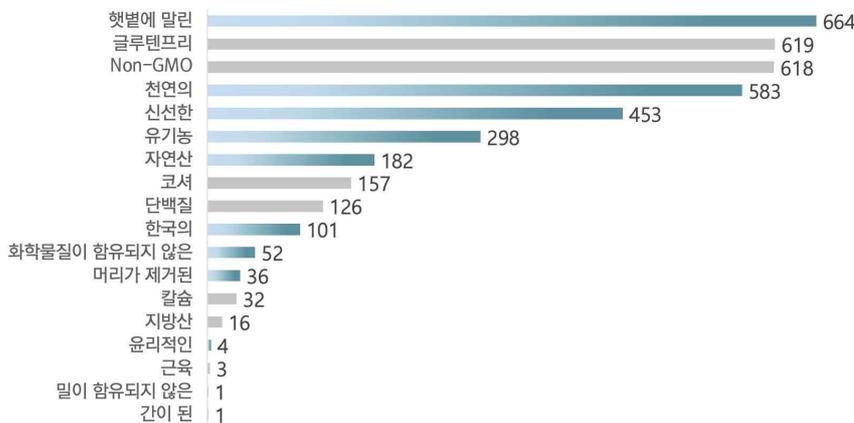
- 수산물 제품에 대한 전반적인 인식을 고려하여 ‘신선한’ 키워드 453건 빈출했고 ‘화학물질이 함유되지 않은’ 키워드도 52건 등장

▶ **조리 간편성을 강조한 홍보문구도 등장**

- ‘머리가 제거된’은 36건, ‘간이 된’ 키워드는 1건 등장하며 수산물 제품 중 조리가 간편하여 빠르게 섭취할 수 있음을 강조한 홍보문구도 등장

1위 햇별에 말린		6위 유기농		10위 한국의	
					
브랜드	음바리케트(Mbariket)	브랜드	로얄씨푸드(Royal Seafood)	브랜드	키트레이딩(KHEE Trading)
분류	건조 수산물	분류	건조 수산물	분류	수산물 가공품
용량	1 oz	용량	1 lb	용량	60g
가격	8달러(약 11,478원)	가격	180달러(약 258,264원)	가격	14.99달러(약 21,508원)

[표 3.4] 미국 반건조민어 홍보문구 관련 키워드



자료: 미국 온라인 물 판매 ‘건조 생선’ 제품 분석



IV. 유통채널

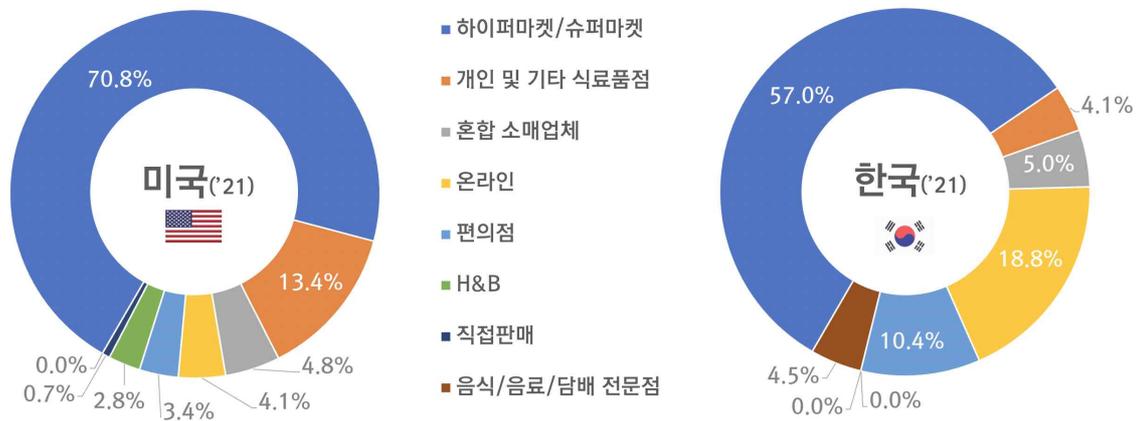
1. 미국 반건조민어 유통채널 비교
2. 미국 반건조민어 유통채널 특징
3. 미국 반건조민어 B2C 유통채널

1. 미국 반건조민어 유통채널 비교

▶ 미국 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 점유율 70.8% 육박

2021년 기준 미국의 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품’ 중 70.8%가 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’을 통해 유통되었으며, 한국에서는 동 채널을 통해 57.0%가 유통된 것으로 나타남. 미국 기준 2위 채널은 ‘개인 및 기타 식료품점’으로, 13.4%를 점유하며 한국(4.1%)과 약 10%p의 차이를 보인 것으로 확인됨. 한국 기준 두 번째로 높은 유통 점유율을 차지한 채널은 ‘온라인’이었으며, 해당 채널의 유통점유율은 미국과 한국에서 각각 4.1%, 18.8%인 것으로 조사됨

[표 4.1] 미국 반건조민어 소매유통채널 점유율



미국 및 한국 소매유통채널 점유율 ¹²⁾¹³⁾ 비교 ¹⁴⁾		
미국	유형	한국
70.8%	하이퍼마켓/슈퍼마켓	57.0%
13.4%	개인 및 기타 식료품점 ¹⁵⁾	4.1%
4.8%	혼합 소매업체	5.0%
4.1%	온라인	18.8%
3.4%	편의점 ¹⁶⁾	10.4%
2.8%	H&B	0.0%
0.7%	직접판매	0.0%
0.0%	음식/음료/담배 전문점	4.5%

자료: 유로모니터(Euromonitor)

12) 2021년 기준, 미국 및 한국 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품(Processed meat, seafood and alternatives to meat)’의 소매유통채널 점유율임

13) ‘반건조민어’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

14) 각 점유율은 소수점 둘째자리에서 반올림한 값으로, 총합이 100.0%에서 ±1.0% 오차가 발생할 수 있음

15) 본 보고서에서 ‘개인 및 기타 식료품점’은 ‘아시안마트/한인마트’ 및 ‘수산물 전문점’을 포괄함

16) 본 보고서에서 ‘편의점’은 ‘주유소매점’을 포괄함

2. 미국 반건조민어 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 1,348조 184억 원¹⁷⁾)의 31.8%를 점유했으며, 크로거(Kroger)는 2021년 업계 전체 매출액의 10.9%를 차지함

▶ 미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓, 가격 경쟁력 앞세워 소비자 유인¹⁸⁾¹⁹⁾

미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업계는 코로나 19 이후 지속되고 있는 외식 대비 가정 내 취식 비중 상승으로 매출 방어에 성공하였으며, 슈퍼마켓의 수산물 매출 또한 함께 증가한 것으로 나타남. 특히, 업계 대다수 기업이 옴니채널 운영 강화 및 상품 구성 라인 강화를 통해 전반적인 소비 경험을 개선했다는 점도 매출 상승 요인 중 하나임. 이외에도 하이퍼마켓/슈퍼마켓 기업이 출시한 자체상표 상품 등 가격 경쟁력을 필두로 소매판매 업계 내 지위를 공고히 할 것으로 예상됨. 미국 현지 하이퍼마켓/슈퍼마켓에서 판매되고 있는 수산물 제품은 주로 손질된 냉동 및 가공 제품으로, 튀김용 냉동 오징어나 필렛 형태의 냉동 흰살 생선 등이 주요 예시임

[표 4.2] 미국 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체

순번	기업명	하이퍼마켓/슈퍼마켓 매출액 점유(*21) ²⁰⁾	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), 프레드메이어서토어즈(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	퍼블릭스슈퍼마켓 (Publix Super Markets)	5.0%	퍼블릭스(Publix)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

17) 1달러=1,434.80원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

18) 유로모니터(Euromonitor), 「Hypermarkets in the US Country Report」, 2022.02

19) 유로모니터(Euromonitor), 「Supermarkets in the US Country Report」, 2022.02

20) 미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 점유율 부문 상위 5개 기업

2) 아시안마트/한인마트

▶ **미국 주요 아시안마트/한인마트, 에이치마트 및 지더블유슈퍼마켓**
 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 운영하고 있음

[표 4.3] 미국 주요 아시안마트/한인마트 업체

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

자료: 기업 홈페이지, 뉴욕타임즈(New York Times)

3) 수산물 전문점

▶ 미국 주요 수산물 전문점, 시티피쉬마켓 및 시타렐라

미국 소비자가 섭취하는 수산물의 70%는 레스토랑과 같은 외식 업체를 통해 접하며, 그 품목 또한 굉장히 제한적임. 또한, 수입된 수산 식품의 도매 유통은 대부분 대형 중간 유통업체를 통해 이뤄지는 것이 일반적이며, 우리나라를 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 형식임. 미국 수산물 전문점은 소규모로 운영되는 경우가 다수로, 코네티컷주에는 시티피쉬마켓(City Fish Market)이 1개 매장을, 뉴욕주에서는 시타렐라(Citarella)가 8개의 매장을 운영 중임. 램스씨푸드(Lam’s Seafood)와 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket)은 수산 식품에 특화된 아시안 식료품점으로, 그 중 씨푸드시티슈퍼마켓은 캐나다 및 하와이로도 진출하여 현재 32개의 매장을 보유함. 이외에도 미국의 유명 도매시장인 플턴피시마켓(Fulton Fish Market)에서도 온라인 몰을 운영하고 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 미국 온라인 유통채널 전체 매출액 7,874억 6,610만 달러(약 1,129조 8,564억 원) 중 40.7%를 점유하였으며, 월마트(Walmart)는 2021년 업계 전체 매출액의 8.2%를 차지함

▶ 미국 온라인 유통채널, 공급망 관리가 성패 가른 요인²¹⁾²²⁾

최근 유례없는 성장세를 보인 미국 이커머스 시장은 코로나 19 상황이 어느 정도 안정된 2021년에도 그 기세를 이어갔는데, 전체 온라인 유통채널 시장은 전년 대비 19% 성장했으며 그 중 식료품 카테고리 또한 20% 성장하여 874억 5,450만 달러(약 125조 4,797억 원) 규모를 달성함. 기존 소매유통업체의 옴니채널화 및 식료품 배달의 활성화 등으로 식료품 이커머스의 성장세는 추후에도 지속될 것으로 보임. 인플레이션으로 소비자들의 가격 민감도가 상승한 점이 추가적인 성장 요인으로 작용한 것으로 보이며, 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) ²³⁾	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)

21) 유로모니터(Euromonitor), 「E-Commerce in the US Country Report」, 2022.02

22) 유로모니터(Euromonitor), 「Food and Drink E-Commerce in the US Country Report」, 2022.02

23) 미국 온라인 유통채널 점유율 부문 상위 5개 기업

3. 미국 반건조민어 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 751조 8,352억 원)	
	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> • 매장 수('21): 약 5,300개 • 직원 수('21): 약 160만 명 		
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 50개 모든 주에서 매장 운영 중이며, 약 150개 물류 센터 보유 • 하이퍼마켓, 슈퍼마켓, 편의점 등 다양한 형태로 매장 운영 • 2020년 편의점 브랜드 스피드웨이(Speedway) 점포 3,900여 개 인수 		
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품, 건조과일, 면류, 캔디류, 빵류, 음료류, 주류, 즉석식품, 소스류 등 		
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 유기농 제품, 가격 경쟁력이 있는 제품 		
	매장 전경	 		
협력방법	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지에서 직접 등록 (www.corporate.walmart.com/suppliers/apply-to-be-a-supplier) - 매점 입점(Store&Club)과 온라인 입점(E-Commerce)을 선택하여 제안서 제출 (한국어 번역 제공) - 홈페이지 기입 정보 <ul style="list-style-type: none"> 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) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품명, 제품 사진, 판매 가격 외 제품 설명) • 로컬 에이전트를 통한 등록 • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 이메일: supplier64@wal-mart.com 		

자료: 월마트(Walmart)

사진 자료: 월마트(Walmart)

3. 미국 반건조민어 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 173조 8,978억 원)	
	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> 매장 수('21): 약 2,740개 직원 수('21): 약 46만 5,000명 		
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 35개 주에서 매장 운영 중이며 약 44개의 물류센터 보유 자사 브랜드 판매 매출액이 전체의 26% 차지 2020년부터 매장 픽업 서비스 무료 제공 		
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> 신선식품, 냉동식품, 차(茶)류, 주류, 건강보조식품, 화장품 등 		
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> 신선도 높은 제품, 수입 식품 취급 중이나 현지 생산 제품 선호 		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> 홈페이지 통해 사전등록 후 제안서 제출 (www.thekrogerco.com/vendors-suppliers/become-a-supplier) - 이메일로 'The Supplier Hub'로부터 제안서 관련 내용 회신 - 사전등록 시 필요한 정보 (회사명, 사업자등록번호/납세자식별번호, 연락처) - 사업자등록번호/납세자번호 없이 사전 등록 불가 - 사전등록 후 : 이메일 회신에 첨부된 링크 접속 후 User ID와 임시 비밀번호를 이용하여 등록 절차 완료 - 제품 설명은 정해진 형식에 따라 작성 • 로컬 에이전트를 통한 등록 • 평가 기준 <ul style="list-style-type: none"> ① Animal Welfare Policy 기준 충족 ② GCC²⁴⁾ 및 KGCC²⁵⁾ 취득 ② 크로거사의 벤더관리시스템(Supplier Hub)을 통해서만 입점 가능 		

자료: 크로거(Kroger), 스탯스타(Statista)

사진 자료: 슈퍼마켓뉴스(Supermarketnews)

24) General Certificate of Conformity, 일반 소비자 적합성 인증서: 일반 소비자가 관련 안전 규칙 및 법령에서 제시하는 기준을 준수, 제품이 적합함을 확인하는 인증

25) 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 반건조민어 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(약 2조 177억 원) 기타 규모 • 매장 수('21): 75개 • 직원 수('20): 약 3,000명		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1982년 뉴욕 맨해튼에 '한아름마트'라는 이름으로 1호점 설립 • 한아름 그룹이 운영하는 슈퍼마켓으로 현재 미국 내 최대 규모의 한인마트 체인 • 2020년 로스엔젤레스(LA) 지역 전용 카카오톡 채널 @hmart_la 개설 			
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품, 즉석식품, 스낵류, 음료류, 건강식품, 주방용품, 전자제품 등 		
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 기존 플랫폼에 없는 신제품, 아시안 식품, 한국 식품 		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지에서 직접 공급자 지원서 작성 (www.hmart.com/online-affiliates) - 담당자 확인 후 제품에 대한 논의를 거친 뒤 입점 - 홈페이지 기입 정보 ① 회사명, 담당자명, 이메일, 연락처, 입점문의 등 자유 기재 • 문의사항 연락처 - 전화번호: +1-800-648-0980 		

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

사진 자료: 교차로월드(Kyocharoworld)

3. 미국 반건조민어 B2C 유통채널 ④ 시온마켓

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

자료: 시온마켓(Zion Market)

사진 자료: 에이티아메리카(aT America)

3. 미국 반건조민어 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	<ul style="list-style-type: none"> • 1912년부터 뉴욕 맨해튼에서 운영 중이던 소규모 수산물 전문 판매점 시타렐라(Citarella)를 1983년 현재 사업주가 매입하면서 설립됨 • 다양한 종류의 수산 식품은 물론 과일이나 육류와 같은 신선 식품, 수입 식품, 와인 및 주류, 치즈 등 고메 식품을 함께 취급하는 고급 식료품점으로 진화함 • 미 전역으로 배송 서비스 운영 중 • 도매 판매 진행 중 	

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

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호(뉴욕 지역): +1-212-874-0383 - 전화번호(햄튼 지역): +1-631-283-6600 - 이메일: Marketing-PR@citarella.com
---------------------	------------------------------	---

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

3. 미국 반건조민어 B2C 유통채널 ⑥ 씨푸드시티슈퍼마켓

기업 기본 정보	기업명 씨푸드시티슈퍼마켓 (Seafood City Supermarket)	
	기업구분 수산물 전문점	
	홈페이지 www.seafoodcity.com	
	위치 -	
	규모 기타 규모 • 매장 수('21): 9개	
	기업 요약	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선 수산물, 냉동 수산물, 즉석식품, 소스류, 차(茶)류, 스낵류 등
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 신선한 제품, 아시안 제품
	매장 전경	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +1-909-525-9500 - 이메일: marketing@seafoodcity.com

자료: 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket)

사진 자료: 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket)

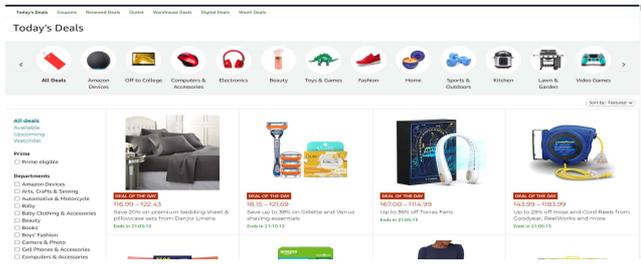
3. 미국 반건조민어 B2C 유통채널 ⑦ 아마존

기업 기본 정보	기업명	아마존(Amazon)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.amazon.com	
	규모	매출액('21)	4,698억 2,200만 달러(약 674조 1,006억 원)
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 24억 회
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1994년 설립됨 • 아마존의 첨단 물류 기술을 활용한 편의점이나 슈퍼마켓 등 다양한 오프라인 유통채널을 운영 중이며, 백화점을 통해서도 오프라인 확장 전략 실행 중 • 친환경 식료품 전문 슈퍼마켓인 홀푸드마켓(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	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접등록 (services.amazon.com/services/soa-approval-category) - 'Grocery&Gourmet Food' 카테고리 내 'Requirement'에서 자격조건 확인 후 'Contact Us' 클릭하여 입점 문의 제출 - 홈페이지 등록 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (회사명, 회사 홈페이지 주소, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일) ② 제품 정보 (UPC/EAN 보유 여부, 제품종류, 예상매출액, 판매입고량) • 로컬 에이전트를 통한 등록 • 평가 기준 <ul style="list-style-type: none"> ① 아마존 행동강령 준수 ② 아마존 PB 공급업체일 경우 공인검사기관에서 TPI(Third Party Inspection) 혹은 아마존 자체 검사 결과 통해 품질 기준 충족 인증 • 입점 가능 카테고리 20개 중 식료품과 9개 제품군은 승인 절차를 거친 후 입점 가능
----------	---------------	---

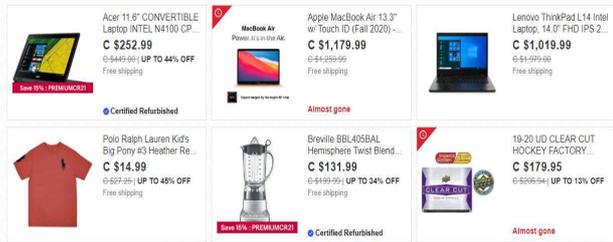
자료: 아마존(Amazon), 시밀러웹(Similarweb), 스탯스타(Statista)

사진 자료: 아마존(Amazon)

3. 미국 반건조민어 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 9,506억 원) ²⁶⁾	
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 7억 20만 회	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1995년 미국에서 설립되었으며, 현재 전세계 30여 개국에서 운영 중임 • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 등록 <ul style="list-style-type: none"> - 계정 생성 후 판매자(Seller) 등록 - 개인 판매자와 스토어 판매자 중 선택하여 입점 - 개인 판매자는 40개까지 무료로 등록 가능(수수료 건당 10.9%) - 기업 판매자는 250,000개까지 제품 등록 가능 (월별 비용과 건당 수수료 4.8%) - 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) • 문의사항 연락 방법: <ul style="list-style-type: none"> - 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), 스탯티스타(Statista)

사진 자료: 이베이(eBay)

26) 2021년 이베이(eBay) 전체 매출액임



V. 진입장벽

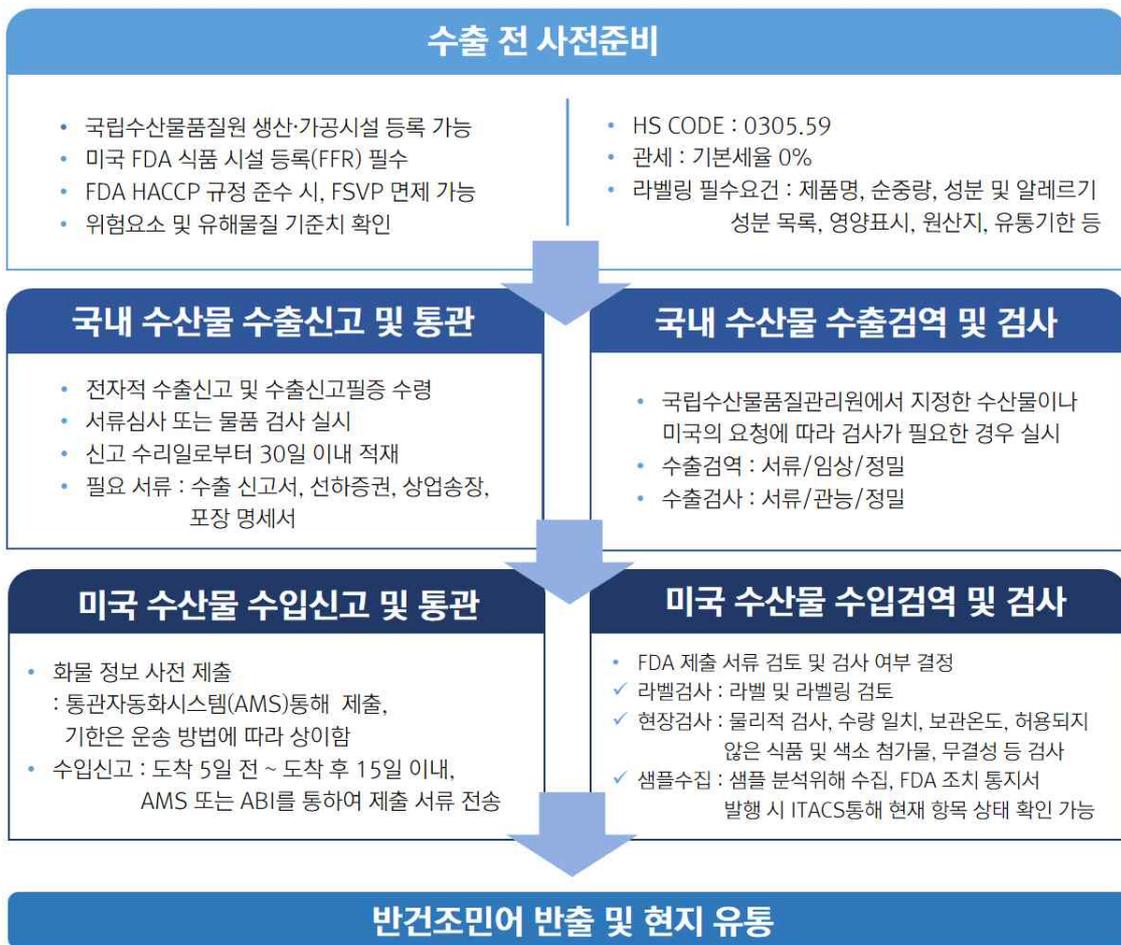
1. 반건조민어 통관 및 검역 절차
2. 반건조민어 수출 전 사전 준비
3. 반건조민어 국내 수출 신고 및 통관
4. 반건조민어 국내 수출 검역 및 검사
5. 반건조민어 미국 수입 신고 및 통관
6. 반건조민어 미국 수입 검역 및 검사

1. 반건조민어 통관 검역 및 절차²⁷⁾

▶ 미국 반건조민어 수출 시 통관 절차별 참고사항

미국으로 반건조민어 수출 시, 생산 및 가공시설 등록은 자율로 진행할 수 있으며, 등록 시 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 반건조민어 통관 검역 절차²⁸⁾



자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 미국 식품의약국(FDA)

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

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

2. 반건조민어 수출 전 사전 준비

▶ 미국 반건조민어, 미국 FDA에 식품 시설 등록 必

미국으로 반건조민어 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 함²⁹⁾

[표 5.2] 미국 FDA 등록

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

자료: 미국 식품의약국 산업시스템(FIS)

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

▶ 미국 반건조민어, 해외공급업체 검증 프로그램(FSVP) 면제 가능

해외공급업체 검증 프로그램(FSVP, Foreign Supplier Verification Program)은 해외 공급업체가 적절한 예방관리와 미국 식품 안전 규정을 준수하여 식품을 생산하고 있음을 입증하고, 공급자의 식품이 오염되거나 알레르기 유발물질 표시 등과 관련하여 오류가 없도록 수입업자가 참여해야 하는 프로그램임. 해당 프로그램은 반드시 FSVP 요건을 충족시킬 책임이 있는 FSVP 수입업자가 미국에 있어야 적용할 수 있음. 단, 하기 표와 같이 HACCP 규정을 준수하는 어류 및 수산물의 경우 검증이 면제됨³⁰⁾

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

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

자료: 미국 식품의약국(FDA)

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

▶ 미국 FDA, 어류 수입 및 가공 관련 HACCP 규정 적용

미국 식품의약국(FDA)은 미국에서 상업적인 유통을 위한 어류와 수산물의 수입 및 가공에 관련하여 위험분석중점관리지점(HACCP) 규정을 적용하고 있으며, 수입되는 어류와 수산물에 대하여 개별 요건을 규정하고 있음. 해당 규정 및 요건을 준수하지 않은 생선이나 수산물은 수입할 수 없음. HACCP 시스템은 식품매개질환이 유발할 수 있는 위험을 확인하고 예방하기 위한 목적으로 사용되며, 가공업자가 그들의 식품이 유발할 수 있는 위험의 종류를 확인하고 통제하여 발생을 최소화하고, 위험 통제의 수행을 모니터하고, 모니터한 기록을 보관하는 일련의 절차임. FDA는 이를 위해 HACCP Plan 제도를 두고 있으며 자세한 내용은 하기 표와 같음³¹⁾

[표 5.4] 미국 FDA, 어류 및 수산물의 HACCP 수입 요건

HACCP Plan	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP Plan에는 다음의 내용이 포함되어야 하며, 가공업체의 현장책임자나 관리자의 서명과 날짜가 기재되어야 함 <ul style="list-style-type: none"> - 발생 가능성이 있는 것으로 확인되는 식품안전위험 리스트 - 확인된 각 식품안전위험의 Critical Control Points(식품 안전을 위해 식품가공 과정에서 통제되어야 할 부분이나 단계 또는 절차) - 각 Critical Control Point에서 반드시 충족시켜야 하는 Critical limits(식품안전위험을 예방, 제거 또는 감소시키기 위해 통제되어야 할 물리적, 생물학적, 화학적 매개변수의 최댓값 또는 최솟값) - Critical Control Point에서 Critical limits를 충족하지 못했을 때의 시정계획 - 가공업자가 해당 HACCP Plan이 식품안전위험을 효과적으로 통제할 수 있다는 것을 증명하기 위한 증명절차 - Critical Control Point 기록 보관 시스템
------------	---

자료: 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 통합무역정보서비스

31) 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 「21CFR123.6 Hazard analysis and Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) plan」

[표 5.4] 미국 FDA, 어류 및 수산물의 HACCP 수입 요건

수입 어류 및 수산물에 대한 개별 요건	<ul style="list-style-type: none"> • 수출국의 검사 시스템이 미국의 검사 시스템과 동일하거나, 같은 내용을 준수하도록 FDA와 MOU나 다른 협정을 체결한 국가로부터 어류나 수산물을 수입 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • 미국으로 수입된 어류나 수산물이 해당 규정을 준수하여 가공했다는 것을 서면으로 입증할 수 있는 절차를 시행하고 있어야 하며, 최소 다음과 같은 내용들이 포함되어야 함 <ul style="list-style-type: none"> - 해당 제품이 건강상 해롭지 않고, 위생적인 조건하에서 가공되었기 때문에 미국 식품의약국(FDA)에서 규정한 기준에 맞게 제조되었다는 것이 명시된 제품 명세 사항 - 다음의 단계가 수행되어야 함 (결과 기록 문서 보관) <ol style="list-style-type: none"> ① 해외가공업자로부터 수입되는 어류나 수산물에 대한 HACCP Plan과 위생 검사 기록을 받아야 함 ② 수입되는 어류나 수산물이 해당 요건에 맞게 가공되었다는 것을 확인하는 수출국 정부의 검사기관이나 법적 자격을 가진 다른 기관으로부터 증명서를 받아야 함 ③ 수입되는 어류나 수산물이 해당 규정에 맞게 가공되었다는 것을 확인하기 위해 가공업자의 가공시설을 정기적으로 검사해야 함 ④ 해외가공업자에게 받은 영문으로 된 HACCP Plan 사본을 보관해야 하고, 수입된 어류나 수산물이 해당 요건에 맞게 가공되었다는 것에 대해 해외가공업자로부터 서면 보증서를 받아야 함 ⑤ 수입된 어류나 수산물을 주기적으로 검사하고, 해외가공업자에게 받은 영문으로 된 서면 보증서를 보관해야 함 ⑥ 수입되는 어류나 수산물이 해당 요건을 충족했다는 것을 보증할 수 있는 적합한 기타 자료
-----------------------	--

자료: 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 통합무역정보서비스

▶ 미국 반건조민어, HS CODE 및 관세율 확인

미국으로 반건조민어 수출 시, 세율은 기본세율에 따라 결정됨. 미국 관세 신청 및 납부 관리는 미국 관세국경보호청(CBP)이 담당함. 고객사 제품의 품목분류는 미국 HS CODE 기준 '0305.59-0001'로 기본세율 0%가 적용됨. 기본세율은 협정(특혜)세율을 적용받지 않는 물품에 적용되므로 원산지 증명서 발급이 필수는 아니지만, 원산지를 증명하는 부대 서류로서 신용장 거래 등의 과정에서 활용할 수 있음. 미국의 경우 원산지 증명서 발급 시 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있고 '자율발급' 방식이어야 하며, 수출자, 생산자, 수입자가 발급 대상임. 이와 관련한 자세한 내용은 관세청 FTA포털을 통해 확인할 수 있음

[표 5.5] 반건조민어 HS CODE

반건조민어 HS CODE 품목 정의	건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류(훈제과정 중이나 훈제 전에 조리한 것인지에 상관없다)
반건조민어 한국 HS CODE	0305.59-9000
반건조민어 미국 HS CODE	0305.59-0001
관세	기본세율
	0%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA 포털

▶ 미국 반건조민어, HACCP 인증 필수

미국으로 반건조민어 수출 시, HACCP 인증은 필수로 취득해야 하며 그 이외에 요구되는 필수 취득 인증사항은 없음. 다만, 고객사가 기존에 취득한 인증에 더하여 생산 안전 관련 글로벌 공통 인증이나 비건, 할랄, 코셔 인증과 같은 미국 민간 인증을 선택적으로 취득하여 활용할 것을 권장함. 또한 수산물 관련 인증으로 지속가능한 어업 및 수산물 생산임을 증명하는 MSC나 ASC 인증도 취득하여 활용할 수 있음

[표 5.6] 미국 반건조민어 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)	가능성 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 이력추적 시스템은 식품 업체의 기록 관리 요건을 구축하여 식품 안전 관련 사고 발생 시 원인 식품의 직전/직후 이력을 파악하기 위해 여러 모델을 두고 있음. 2021년 10월에는 수산물 수입 모니터링 프로그램(SIMP)의 적용 대상을 13개 종에서 모든 종으로 확대하는 내용을 담은 법안이 통과됨³²⁾³³⁾

[표 5.7] 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) ④ 만새기(Dolphinfish, Mahi Mahi) ⑤ 그루퍼(Grouper) ⑥ 킹크랩(King crab, red) ⑦ 태평양 대구(Pacific cod) ⑧ 도미(Red snapper) ⑨ 해삼(Sea cucumber) ⑩ 상어(Sharks) ⑪ 새우(Shrimp) ⑫ 황새치(Swordfish) ⑬ 참치(Tuna)
수입업체 의무 보고사항	<ul style="list-style-type: none"> • 생산자 정보 <ul style="list-style-type: none"> - 선박명 기국 - 어업권의 증명(허가, 시설 등록, 라이센스 번호) - 선박 고유 식별부호(Unique Vessel Identifier)(있는 경우) - 어구 종류 • 생산활동 정보 <ul style="list-style-type: none"> - 어종(ASFIS 코드) - 양륙 또는 하역 일자, 최초 양륙 지점 - 양륙 또는 하역 시 제품 형태(수량 및 중량 포함) - 어획 및 양식 지역(양식시설 주소) - 양륙인명 또는 운송인명 • 수입업체 정보 <ul style="list-style-type: none"> - 명칭, 소속, 연락처 정보 - 국제수산물무역허가(IFTP) 번호 - 관리 연속성(Chain of custody)에 관한 기록 유지 - 제품 환적 정보(선박신고, B/L) - 제품 가공, 재가공, 혼합 관련 기록

자료: 미국 해양대기국(NOAA)

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

33) 미국 해양대기국(NOAA), 「Seafood Import Monitoring Program」

▶ 미국 반건조민어, 위생 안전성 관련 잠재적 위험 요소

미국 식품의약국(FDA)에서 공개한 ‘어류 및 수산제품 위험 통제 지침’에 따르면, 척추동물종 관련 잠재적 위험 요소 중 민어 종류에 따라 잠재적 위험 요소가 존재함. 민어와 관련해서는 환경 화학 위험(Environmental Chemical Hazards)만을 잠재적 위험으로 규정하고 있음. ‘FDA 및 EPA의 안전 수준과 관련한 규정 및 지침’에서 규정하고 있는 민어와 관련한 유해물질 기준치의 일부는 하기 표와 같으며, 규정 전문은 미국 식품의약국 홈페이지 내 법적규제현황(Regulatory Information)에서 확인할 수 있음. 통합무역정보서비스에서 공개한 HS CODE 0305.59-0001에 대한 통관 거부사례에 따르면, 2022년 수산물 종의 거부 유형은 금지 성분 함유, 유해물질 기준치 초과가 다수 집계된 것으로 확인되므로 해당 규정 기준치 준수에 주의할 필요가 있음

[표 5.8] 미국 척추동물종 관련 잠재적 위험 요소³⁴⁾

일반명 (Market name)	학명	잠재적 위험 요소				
		기생충 위험	자연독소 위험	히스타민 위험	환경 화학 위험	양식용 약물 위험
민어 (Croaker)	Argyrosomus spp.				✓	
	bairdiella spp.				✓	
	Cheilotrema saturnum				✓	
	Genyonemus lineatus				✓	
	Micropogonias spp.				✓	
	Nebris microps				✓	
	Nibea spp.				✓	
	Odontoscion dentex				✓	

자료: 미국 식품의약국(FDA)

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

[표 5.9] 미국 민어 유해물질 기준치³⁵⁾

유형	유해물질	기준치
동물성 약물 (Animal Drug)	클로람페니콜, 클렌부테롤, 디에틸스틸베스트롤, 디메트리다졸, 이프로니다졸, 플루오로퀴닐론, 글리코펩타이드	허용되지 않음
생물학 물질 (Biological)	항색포도상구균	포도상구균 장독소 양성 또는 비위생적인 상태를 나타내는 수준
화학물질 (Chemical)	디크로로페녹시아세트산	> 0.1ppm
	클로르데인	≥ 0.3ppm
	델타메트린	> 0.1ppm
	엔도톨 및 이의 모노메틸 에스테르	> 0.1ppm
	에톡시퀸	> 0.5ppm
	DDT, TDE, and DDE	≥ 5.0ppm
	글리포세이트	> 0.25ppm
	헵타클로르 및 헵타클로르 에폭사이드	≥ 0.3ppm
	이마자피르	> 1.0ppm
천연독소 (Natural Toxins)	도모익산	≥ 20mg/kg 도모산
	삭시톡신	≥ 0.8mg/kg 삭시톡신 등가물

자료: 미국 식품의약국(FDA)

35) 미국 식품의약국(FDA), 「FDA&EPA Guidance And Regulatory Levels」, 2021.06

▶ 미국 반건조민어, 라벨링 규정

미국으로 수입되는 수산물을 포함한 모든 식품은 미국 식품의약국(FDA) 규정에 따라 라벨링 표기가 의무임. 수산물을 포함한 모든 식품은 제품명, 순중량, 원재료명, 영양표시 등을 기재해야 하며 원산지 표시도 의무임. 전면 표기 부분에는 식품명과 식품 내용물을 표기해야 하며, 정보 표기 면에는 영양성분표, 원재료, 알레르기 유발성분, 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 권고함³⁶⁾

[표 5.10] 미국 반건조민어 라벨링

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

자료: 미국 식품의약국(FDA)

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

[표 5.10] 미국 반건조민어 라벨링

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

자료: 미국 식품의약국(FDA)

[표 5.10] 미국 반건조민어 라벨링

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

자료: 미국 식품의약국(FDA)

▶ 미국 반건조민어 라벨 샘플



[앞면 라벨링]



[뒷면 라벨링]

[앞면 - 영문]

- ① tong tong bay
- ② Seafood and Fish
- ③ FROZEN POLLOCK
(DRIED POLLOCK)
- ④ NET WT 1.5LBS (680g)

[앞면 - 국문]

- ① 통통배
- ② 해산물과 생선
- ③ 냉동 명태
(건조 명태)
- ④ 순중량 1.5파운드 (680g)

[뒷면 - 영문]

- ① tong tong bay
- ② Seafood and Fish
- ③ FROZEN POLLOCK
(DRIED POLLOCK)

[뒷면 - 국문]

- ① 통통베이
- ② 해산물과 생선
- ③ 냉동 명태
(건조 명태)

④

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size	3oz (85g)
Amount per serving	
Calories	150
% Daily Value	
Total Fat 3g	4%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 50mg	19%
Sodium 200mg	8%
Total Carbohydrate 1g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 2g Added Sugars	0%
Protein 30g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 70mg	5%
Iron 2mg	11%
Potassium 200mg	4%
*The %Daily value(DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a uaily diet. 2,000 calories a day is used for gernal nutrition advice.	

- ⑤ INGREDIENTS :
POLLOCK(WILD CAUGHT IN USA)
- ⑥ CONTAINS : FISH
- ⑦ KEEP FROZEN
- ⑧ DISTRIBUTED BY GRAND BK CORP.
- ⑨ CALSTADT,NJ 07072
- ⑩ PROCESSED IN KOREA

④

영양정보	
용기당 8회 제공량	
1회 제공량	3oz (85g)
1회 제공량당	
칼로리	150
% 1일 영양성분 기준치	
총지방 3g	2%
포화지방 1g	0%
트랜스지방 0g	
콜레스테롤 50mg	0%
나트륨 200mg	11%
총 탄수화물 1g	1%
식이섬유 0g	0%
총 당류 2g	
2g을 포함한 당류	0%
단백질 30g	
비타민 D 0mcg	0%
칼슘 70mg	5%
철 2mg	11%
칼륨 200mg	4%
*1일 영양성분 기준치에 따른 비율은 2,000칼로리를 기준으로 하기 때문에 개인에 따라 다를 수 있습니다.	

- ⑤ 재료 :
명태(미국 자연산 명태)
- ⑥ 어류 함유
- ⑦ 냉동 보관하세요
- ⑧ 그랜드 KB 회사 유통
- ⑨ 칼스탠드 뉴저지 07072
- ⑩ 한국에서 가공됨

3. 반건조민어 국내 수출 신고 및 통관

▶ 미국 반건조민어, 국내 수출 신고 및 통관

국립수산물품질관리원은 농수산물품질관리법에서 정한 위생관리기준 또는 위해요소중점관리기준(HACCP)을 이행하고자 하는 시설과 외국과의 협약 등에 따른 위생관리기준을 이행하고 이에 따른 관리를 받고자 하는 시설을 대상으로 생산가공시설 등록을 이행하고 있음. 따라서 미국으로 반건조민어 수출 시, 미국과 체결된 협약은 없으나 HACCP을 이행하고자 하는 시설은 생산가공시설 등록을 진행해야 함. 한편 수출 신고 및 수출통관 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 반건조민어 국내 수출 신고

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

자료: 관세청

[표 5.12] 미국 반건조민어 국내 수출통관

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

자료: 관세청

4. 반건조민어 국내 수출 검역 및 검사

▶ 반건조민어, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사

질병의 전염을 방지하기 위해 검역대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 고객사 제품의 경우 식용 어류로 분류되어 수출 검역대상 지정 수산물에 해당하는 것으로 확인됨. 또한, 수출 수산물 검사는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부 장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임. 국가 간 수산물 위생협정을 체결한 경우에도 수출 검사를 하는데, 미국의 경우 신선·냉장·냉동 이매패류에 대해 검사를 요구함. 따라서 고객사 제품은 수출 검사가 의무사항은 아니지만, 품질 및 안전성 확보를 위해 권장되는 사항임. 수출 검사 시 국립수산물품질관리원에서 고시한 마른 어류 관련 수산물 및 수산가공품 검사기준은 하기 표와 같음

[표 5.13] 미국 반건조민어 국내 수출 검역

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

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.13] 미국 반건조민어 국내 수출 검역

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

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.14] 미국 반건조민어 국내 수출 검사

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

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.15] 미국 반건조민어 국내 수출 검사 - 관능검사 기준³⁷⁾

검사 대상	검사 항목	합격 기준
마른 어류 (어포 포함)	형태	• 형태가 바르고 손상이 적으며 충해가 없는 것
	색택	• 고유의 색택이 양호한 것
	협잡물	• 토사 및 그 밖에 협잡물이 없는 것
	향미	• 고유의 향미를 가지고 이취가 없는 것

자료: 국립수산물품질관리원

37) 국립수산물품질관리원, 「수산물수산가공품 검사기준에 관한 고시(2022.07.04. 개정)」

5. 반건조민어 미국 수입 신고 및 통관

▶ 미국 반건조민어, 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 이내에 미국 관세국경보호청 통관자동화시스템을 통해 수입신고를 진행해야 함. 이후 검사검역 단계를 통과하여 물품반출이 허가된 경우 최종적으로 관세를 납부하고 미국 내 유통이 가능해짐³⁸⁾

[표 5.16] 미국 반건조민어 수입 신고 및 통관 절차

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

자료: 미국 관세국경보호청(CBP), 통합무역정보서비스

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

[표 5.16] 미국 반건조민어 수입 신고 및 통관 절차

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

자료: 미국 관세국경보호청(CBP), 통합무역정보서비스

6. 반건조민어 미국 수입 검역 및 검사

▶ 반건조민어, 제출된 서류 FDA 검토 후 수입검사 여부 결정

미국 식품의약국(FDA)은 수입 제품이 FDA 규정을 준수하는지 확인하기 위해 검사 또는 샘플 수집을 수행할 수 있음. 검사 시 라벨 검사, 현장 검사, 샘플 수집이 진행될 수 있으며 이와 관련한 자세한 내용은 하기 표와 미국 식품의약국(FDA) 홈페이지에서 확인할 수 있음. 한편, 미국으로 식품 수출 시 사전에 안전성 기준에 유의하여 통관거부 이력이 남지 않도록 유의해야 함. 미국 식품의약국(FDA) 수입경보에 의해 유의 업체로 지정된 생산·수출 업체는 향후 대미 수출 시에도 통관이 거부될 확률이 높으므로 특별한 주의가 요구됨

[표 5.17] 미국 반건조민어 수입 검사³⁹⁾⁴⁰⁾

<p>1. 라벨 검사</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 라벨링 요구사항의 준수 여부를 결정하기 위해 라벨 또는 라벨링을 검토함 • 식품의 경우 알레르겐, 성분, 식품 및 색소 첨가물, 식품 접촉 물질, 표시 요구사항에 대한 검사를 시행함
<p>2. 현장 검사</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 제품에 대해 수행되는 물리적 검사로, 현장 조사를 기반으로 하는 FDA는 제품의 샘플을 채취하여 분석을 위해 FDA 연구소로 보내거나 지역 FDA 수입 부서에서 추가 평가를 위해 제품을 검사함. 위반사항이 없는 경우 제품 반출을 결정할 수 있음 • 검사는 국제 우편 시설, 창고, 국경 진입 지점, 기차 및 선적 컨테이너 등 다양한 위치에서 수행될 수 있음 • 현장 검사 항목 : <ul style="list-style-type: none"> ▲실제 수량과 문서상 수량의 일치 여부 ▲부적절한 보관 온도 조건 ▲허용되지 않는 식품 및 색소 첨가물 ▲제품 무결성 ▲독특한 냄새 또는 부패 ▲기타 의심스러운 조건 및 관행
<p>3. 샘플 수집</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 절차 : FDA는 정기적으로 수입 제품의 샘플을 수집하여 제품이 공중 보건 기준을 충족하는지 확인함. 수집한 샘플은 분석을 위해 FDA 실험실로 보내짐 • 통지 방법 : FDA 조치 통지서가 수출자, 수입자, 소유자 및 수취인에게 제공됨 <ul style="list-style-type: none"> - FDA 조치 통지서에는 항목 번호, 현재 상태, 배송 보류 이유, 해야 할 일, 항목과 관련하여 취해야 할 연락처 등 특정 식별 정보 - 수입 무역 보조 통신 시스템(ITACS) 사이트 통해 현재 항목 상태 확인 가능 (https://www.access.fda.gov/itacs/#/) • 샘플 수집 대상 원인 : 제품과 관련된 위험, 제품 이력(과거 위반), 제조사·화주·수입업자 이력(과거 위반사항), 일상적인 감시

자료: 미국 식품의약국(FDA)

39) 미국 식품의약국(FDA), 「Examination & Sample Collection」

40) 미국 식품의약국(FDA), 「Recalls, Market Withdrawals, & Safety Alerts」



VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 에이치마트(H Mart)

Interview ② 오모나유에스에이(Omona USA)

Interview ③ 서울아시안마켓(Seoul Asian Market)

Interview ① 에이치마트(H Mart)

41)

●

에이치마트
(H Mart)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 1982년 퀸즈에서 첫 매장을 시작으로 미국 전역에 97개의 점포를 운영하고 있음
 - 북미 지역 전체 슈퍼마켓 중 상위 50위 내에 드는 체인점이며 미국 내에서 가장 빠르게 성장하는 대형 한인 슈퍼마켓 체인점

담당자 정보

Marketing Manager



에이치마트(H Mart) Marketing Manager

Q. 미국에서 건조 수산물의 수요는 어떠한가요?

미국에서 건조 수산물에 대한 수요는 이를 정기적으로 구매하는 고객으로 한정되어 있으며, 절대적인 규모 자체는 크지 않은 편입니다. 미국에서 건조 수산물을 구매하는 주요 고객층도 미국에 거주하는 아시아계 소비자들이나 지중해 국가 출신 소비자들입니다. 또한, 한국산 건조 수산물은 미국의 건조 수산물 시장에서 상당히 큰 부분을 차지하고 있습니다.

Q. 미국 소비자들은 일반적으로 건조 수산물을 어떻게 요리하여 먹나요?

미국 소비자들은 건조 수산물을 주로 간식으로 먹습니다. 또한, 미국 소비자들은 건조 생선이 신선한 생선의 절대적인 대안은 아닐지라도 좋은 대체품이라고 생각합니다.

Q. 미국 소비자들이 건조 수산물을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

미국 소비자들은 건조 수산물을 구매할 때 생선의 종류와 맛을 중요한 기준으로 생각하며, 제품의 안전성을 보장하는 포장의 품질도 중요하게 고려합니다.

Q. 미국 현지 소비자들은 주로 어디에서 건조 수산물을 구매하나요?

최근 들어 미국 소비자들이 다양한 옵션이 있는 온라인 플랫폼을 통해 건조 수산물을 구매하고 있습니다. 미국 일부 대형 슈퍼마켓과 식료품에서도 건조 수산물을 구매할 수 있지만, 다양성이 떨어지는 편입니다.

Q. 미국 바이어들이 건조 수산물을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

미국 소비자들의 구매 결정은 대부분 시장 주도적으로 내려지기 때문에 바이어들은 소비자들의 구매 트렌드를 고려하여 건조 수산물을 거래합니다. 또한, 바이어는 건조 수산물을 처음 구매하는 소비자들에게 접근성이 높은 수산물의 종류, 가격, 크기, 포장지 등을 전반적으로 고려하여 구매합니다.

Q. 현지 바이어들은 주로 어떻게 건조 수산물을 수입하나요?

현지 바이어들은 주로 건조 수산물을 취급하는 다양한 업체를 통해 수입한 뒤 소매 채널을 통해 소비자들에게 제공합니다.

Q. 고객사 제품에 관심 있는 바이어를 찾기 위한 좋은 방법이 있나요? 또한, 현지 바이어들과 잘 협력하는 방법은 무엇인가요?

고객사는 건조 수산물이 미국 시장에서 주류가 아니라는 점을 인지하고 있어야 합니다. 그러므로 바이어가 장기간 보관이 가능하면서도 충분한 이익을 낼 수 있는 제품을 제공하는 것이 중요합니다. 또한, 공급망을 통해서 제품을 운송할 수 있도록 협력하여 안정적인 재고 확보를 하는 것도 매우 중요합니다.

Q. 고객사 상품이 미국에 거주하는 아시아계 소비자들 사이에서 경쟁력을 가질 수 있을 것으로 생각하나요?

미국에서 거주하는 아시아계 소비자들이 건조 수산물의 주요 고객층이며, 미국 현지 소비자는 매우 한정적입니다. 현지 소비자들에게는 소금에 절인 생선이나 훈제 생선이 오히려 인기가 있는 편입니다. 다만, 미국 소비자들은 점점 더 웰빙을 중요하게 생각하여 건강 식단을 위해 건조 수산물에 관심을 가질 확률이 높다고 생각합니다. 이러한 점을 고려한다면 고객사 제품의 건강상 이점을 강조하는 것이 미국 시장 진출에 도움이 될 것 같습니다. 또한, 고객사 제품의 안전성을 보장하는 가공법은 추가적인 마케팅 포인트가 될 수 있을 것입니다.

Q. 미국으로 건조 수산물을 수출할 때 유의해야 할 사항이 있나요?

HACCP 기반 규정은 미국 소비자들에게 제품의 안전성을 보장하기 위한 미국 식약처(FDA)의 요구 사항에서 중요한 부분입니다. 하지만 고객사 제품은 이미 HACCP 인증을 받았기 때문에 통관 과정이 훨씬 수월할 것으로 보입니다.

Interview ② 오모나유에스에이(Omona USA)

42)

오모나유에스에이
(Omona USA)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 엘에이에 설립된
식품 제조업체이자
유통업체
 - 미국에서 한식 반찬과
요리를 제조하여
판매하며 한국산 수입
식품도 취급함

담당자 정보

Wholesale Manager



오모나유에스에이(Omona USA) Wholesale Manager

Q. 미국에서 건조 수산물의 수요는 어떠한가요?

미국에서 건조 생선의 수요는 일정하게 잘 유지되고 있으며, 최근 미국 시장에서 수산물에 대한 수요가 증가하면서 건조 수산물의 수요 또한 증가하고 있습니다. 특히, 건조식품은 장기간 보관이 가능하고, 별도의 냉장 보관이 필요하지 않기에 미국 소비자들 사이에서 선호도가 있는 편입니다. 미국에서 한국산 건조 수산물이 널리 유통되고 있는 상황은 아니나, 이국적인 요리에 대한 미국 소비자들의 호기심이 증가하면서 한국산 건조 수산물의 인지도가 생기고 있으니 인지도에 맞게 제품의 재고를 준비하는 것이 좋을 것으로 생각합니다.

Q. 미국에서 건조 수산물의 주요 고객층은 누구인가요?

특정한 고객층이 아닌 다양한 미국 소비자들이 건조 수산물을 구매합니다. 굳이 고르자면 젊은 연령층과 중년층 소비자들 사이에서 더 인기가 있는 편입니다.

Q. 미국 소비자들은 일반적으로 건조 수산물을 어떻게 요리하여 먹나요?

미국 소비자들은 건조 생선가공품을 간식으로 먹기도 하고 요리를 위한 재료로 사용하기도 합니다.

Q. 미국 소비자들이 건조 수산물을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

미국 소비자들은 건조 생선을 구매할 때 생선의 종류와 맛, 가격 순서대로 중요하게 생각합니다. 포장의 품질 또한 결정적인 요소 중 하나인데, 제품의 내용물이 잘 포장되어있으면 안전한 제품을 구매한다는 느낌을 주기 때문입니다.

Q. 미국 현지 소비자들은 주로 어디에서 건조 수산물을 구매하나요?

미국 현지 소비자들은 일반적으로 식료품점이나 대형 슈퍼마켓에서 건조 수산물을 구매합니다. 동네 식료품점에서 건조 생선은 쉽게 찾을 수 있지만, 건조 해산물은 흔한 편이 아닙니다. 이러한 이유로 여러 업체가 온라인 서비스를 활성화하고 있으며, 소비자들이 다양한 식품 옵션을 쉽게 구매할 수 있는 서비스를 제공하고 있습니다.

Q. 미국 바이어들이 건조 수산물을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

미국 바이어들은 건조 수산물을 구매할 때 가격, 용량, 포장의 품질을 중요하게 생각합니다. 그 외에는 소비자들의 소비 트렌드가 큰 고려 사항인데, 바이어들에게 가장 큰 이익을 줄 수 있는 제품으로 선정하여 구매합니다.

Q. 현지 바이어들은 주로 어떻게 건조 수산물을 수입하나요?

현지 바이어들은 제조업체에서 제품을 직접 수입하는 것을 선호합니다.

Q. 고객사 제품에 관심 있는 바이어를 찾기 위한 좋은 방법이 있나요? 또한, 현지 바이어들과 잘 협력하는 방법은 무엇인가요?

안정적인 재고 확보를 위해서 바이어들과 적극적으로 협력하는 것이 미국에서 고객사 제품의 토대를 마련하는 열쇠일 것입니다.

Q. 고객사 상품이 미국에 거주하는 아시아계 소비자들 사이에서 경쟁력을 가질 수 있을 것으로 생각하나요?

고객사 제품의 셀링포인트는 미국 소비자에게 어필될 수 있을 것 같습니다. 건강과 웰빙을 중요하게 생각하는 소비자들을 공략해서 마케팅한다면 긍정적인 결과를 얻을 수 있을 것 같습니다. 또한, 미국 소비자 기호를 타겟팅해서 시장에 진출한다면 현지 소비자를 늘릴 수 있을 것입니다.

Q. 미국으로 건조 수산물을 수출할 때 유의해야 할 사항이 있나요?

미국 식품의약처(FDA)는 건조 수산물 수입 자격을 갖추는데 필요한 규정과 준수사항을 요구합니다. 준수사항을 지키지 않았을 때 발생할 수 있는 선적 거부를 방지하기 위해서는 가이드라인을 따르는 것이 매우 중요합니다.

Interview ③ 서울아시안마켓(Seoul Asian Market)

43)

서울아시안마켓
(Seoul Asian Market)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 2004년에 텍사스에 설립한 유통업체이자 한식당
 - 온·오프라인 채널을 병행하여 운영하며 다양한 한국 식료품을 취급함

담당자 정보

Manager



서울아시안마켓(Seoul Asian Market) Manager

Q. 미국에서 건조 수산물의 수요는 어떠한가요?

미국에서 건조 수산물의 수요는 점점 증가하고 있으며, 더 많은 소비자가 수산물의 건강상 이점을 인식하고 수산물 기반의 다양한 식단을 하고 있습니다. 이러한 소비자 심리에 따라 현재 건조 수산물 시장의 전망은 긍정적인 편입니다. 하지만 여전히 미국 소비자들은 신선 수산물과 냉동 수산물을 더 선호합니다. 한국산 건조 수산물의 존재감이 미국 시장에서 그리 크지는 않지만, 제품을 찾는 수요를 충족하는 공급은 있습니다.

Q. 미국에서 건조 수산물의 주요 고객층은 누구인가요?

미국에 거주하는 아시아계 소비자가 미국 건조 수산물 수요의 큰 비중을 차지합니다.

Q. 미국 소비자들은 일반적으로 건조 수산물을 어떻게 요리하여 먹나요?

미국에서 건조 생선은 수프, 소스, 샐러드 등의 요리에 사용되며, 때로는 다양한 음식에 풍미를 더하는 데에도 사용됩니다.

Q. 미국 소비자들이 건조 수산물을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

미국 소비자들은 생선의 종류와 맛에 대해서는 개인마다 다른 취향을 가지고 있기에 제품의 외적인 부분을 더 중요하게 생각합니다. 또한, 제품의 안전성이 보장되는지도 중요하게 고려합니다.

Q. 미국 현지 소비자들은 주로 어디에서 건조 수산물을 구매하나요?

미국 소비자들은 일반적으로 오프라인 식료품점을 통해 생선과 수산물을 구매하지만, 건조 생선이나 건조 수산물 같은 경우에는 온라인으로 구매하는 경우가 더 많습니다. 장소나 때에 따라 있는 구매할 수 있는 제품의 차이가 있기에 미국에서 건조 수산물을 쉽게 구할 수 있다고 말하기는 어렵습니다.

Q. 미국 바이어들이 건조 수산물을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

미국 바이어들은 건조 수산물을 구매할 때 합리적인 가격과 품질을 가장 중요하게 생각합니다. 또한, 브랜드 평판이 좋아서 소매업체들이 필수적으로 유통을 원하는 제품들은 바이어가 전략적으로 파트너십을 맺고 조달하기도 합니다.

Q. 현지 바이어들은 주로 어떻게 건조 수산물을 수입하나요?

건조 수산물은 미국에 있는 수산물 취급 업체들과 전략적 제휴를 통해 수입하거나, 회사들을 통해서 수입하기도 합니다.

Q. 고객사 제품에 관심 있는 바이어를 찾기 위한 좋은 방법이 있나요? 또한, 현지 바이어들과 잘 협력하는 방법은 무엇인가요?

고객사가 미국에서 장기적으로 사업을 할 계획이라면 원활한 운영과 거래 프로세스를 단순화할 수 있는 기업과 전략적인 파트너십을 맺는 것이 중요합니다. 또한, 온라인 마켓플레이스에서 고객사 제품에 관심이 있는 바이어들을 찾을 수 있을 것입니다. 현지 바이어들과 잘 협력하기 위해서는 제조업체가 적극적인 소통을 통해 원활하게 운영하는 것이 중요합니다.

Q. 고객사 상품이 미국에 거주하는 아시아계 소비자들 사이에서 경쟁력을 가질 수 있을 것으로 생각하나요?

수산가공식품을 구매하는 미국 소비자들 사이에서 건조 수산물은 비교적 인지도가 낮은 편이며, 냉동, 염장, 훈제 제품이 훨씬 더 인기가 많으므로 다양한 마케팅이 필요합니다. 최근 들어 미국 소비자들은 이국적인 음식에 관심을 가지기 시작했으며, 특히 아시아 요리가 인기가 많습니다. 고객사 제품의 셀링포인트는 건강상 이점을 강조하는 마케팅에는 도움이 되겠지만, 해당 제품을 식단에 포함했을 때 실질적으로 어떠한 영향을 받는지를 전달하는 것이 중요합니다.

Q. 미국으로 건조 수산물을 수출할 때 유의해야 할 사항이 있나요?

미국으로 건조 수산물과 같은 식품을 수출할 때 엄격한 모니터링이 이루어집니다. 미국 식품의약처(FDA)가 요구하는 가이드라인을 위반하면 수출한 제품이 회수될 수 있기에 반드시 숙지하고 준수해야 합니다. 제품은 안전하고 위생적이어야 하며, 허위사실이 없는 라벨링을 해야 합니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 리서치앤마켓(Researchandmarkets), 「United States of America (USA) Dried Fish and Seafood (Fish and Seafood) Market Size, Growth and Forecast Analytics to 2025」, 2022.03
2. 유로모니터(Euromonitor), 「Staple Foods in South Korea」, 2021.12
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), 「Food and Drink E-Commerce in the US Country Report」, 2022.02
7. 해양수산부, 「농수산물품질관리법 제71조」, 2022.06
8. 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 「21CFR184.1121 DIRECT FOOD SUBSTANCES AFFIRMED AS GENERALLY RECOGNIZED AS SAFE」, 2022.11
9. 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 「21CFR101. FOOD LABELING」, 2022.11
10. 미국 연방의회, 「Illegal Fishing and Forced Labor Prevention Act」, 2021.05
11. 국립수산물품질관리원, 「수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시(2022.07.04. 개정)」, 2022.07
12. 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 「21CFR172. FOOD ADDITIVES PERMITTED FOR DIRECT ADDITION TO FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION」, 2022.11
13. 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 「21CFR123.6 Hazard analysis and Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) plan」, 2022.11
14. 미국 식품의약국(FDA), 「Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance」, 2022.06
15. 미국 식품의약국(FDA), 「FDA&EPA Guidance And Regulatory Levels」, 2021.06

■ 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. 아마존(Amazon) (www.amazon.com)
5. 이베이(eBay) (www.ebay.com)
6. 뉴욕타임즈(New York Times) (www.nytimes.com)
7. 월마트(Walmart) (www.walmart.com)
8. 크로거(Kroger) (www.kroger.com)
9. 스탯리스타(Statista) (www.statista.com)
10. 슈퍼마켓뉴스(Supermarketnews) (www.supermarketnews.com)
11. 에이치마트(H Mart) (www.hmart.com)
12. 교차로월드(Kyocharoworld) (www.kyocharoworld.com)
13. 시온마켓(Zion Market) (www.zionmarket.com)
14. 에이티아메리카(aT America) (atcenteramerica.com)
15. 시타렐라(Citarella) (www.citarella.com)
16. 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket) (www.seafoodcity.com)
17. 미국 식품의약국(FDA) (www.fda.gov)
18. 미국 식품의약국 산업시스템(FDA Industry System) (www.access.fda.gov)
19. 미국 관세국경보호청(CBP) (www.cbp.gov)
20. 미국 연방규정집(CFR)전자시스템 (www.ecfr.gov)
21. 미국 해양대기국(NOAA) (www.fisheries.noaa.gov)

22. 관세청 (www.customs.go.kr)
23. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
24. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
25. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
26. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
27. 에이치마트(H Mart) (www.hmart.com)
28. 오톤아메리카(Omona USA) (omonausa.com)
29. 서울아시안마켓(Seoul Asian Market) (www.seoulasianmarket.com)

