

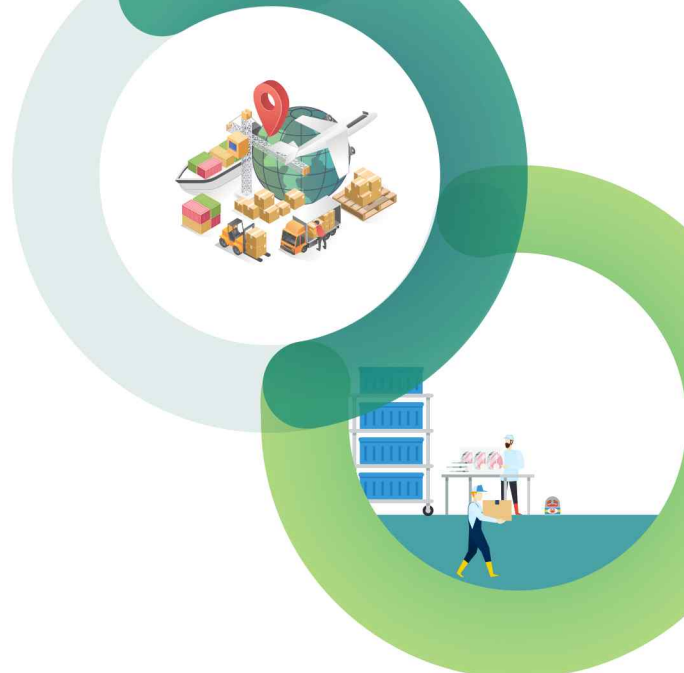


2022 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사



No. | 202211-06
품목 | 생선죽
HS CODE | 2104.10-2000
국가 | 캐나다(Canada)
구분 | 시장분석형





CONTENTS

I. 요약	04
II. 시장규모	
1. 캐나다 수산가공식품 시장규모	06
2. 한국 수산가공식품 시장규모	07
3. 캐나다 생선죽 수입규모	08
4. 캐나다 생선죽 수입금액	09
III. 시장트렌드	
1. 캐나다 수산물 소비시장 트렌드	11
2. 수입 수산물 및 수프에 관한 캐나다 소비자 인식	12
3. 캐나다 소비자, 주로 슈퍼마켓에서 원물 구매 후 가내 취식	13
4. 다양한 국가의 수산물 음식을 즐기는 캐나다 소비자	14
IV. 유통채널	
1. 캐나다 생선죽 유통채널 비교	16
2. 캐나다 생선죽 유통채널 특징	17
3. 캐나다 생선죽 B2C 유통채널	21





CONTENTS

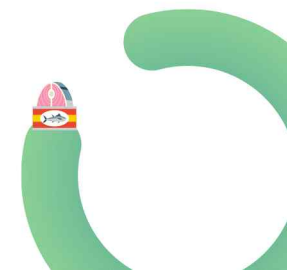
V. 진입장벽

1. 생선죽 통관 및 검역 절차	30
2. 생선죽 수출 전 사전 준비	31
3. 생선죽 국내 수출 신고 및 통관	45
4. 생선죽 국내 수출 검역 및 검사	47
5. 생선죽 캐나다 수입 신고 및 통관	49
6. 생선죽 캐나다 수입 검역 및 검사	52

VI. 수입·유통업체 인터뷰

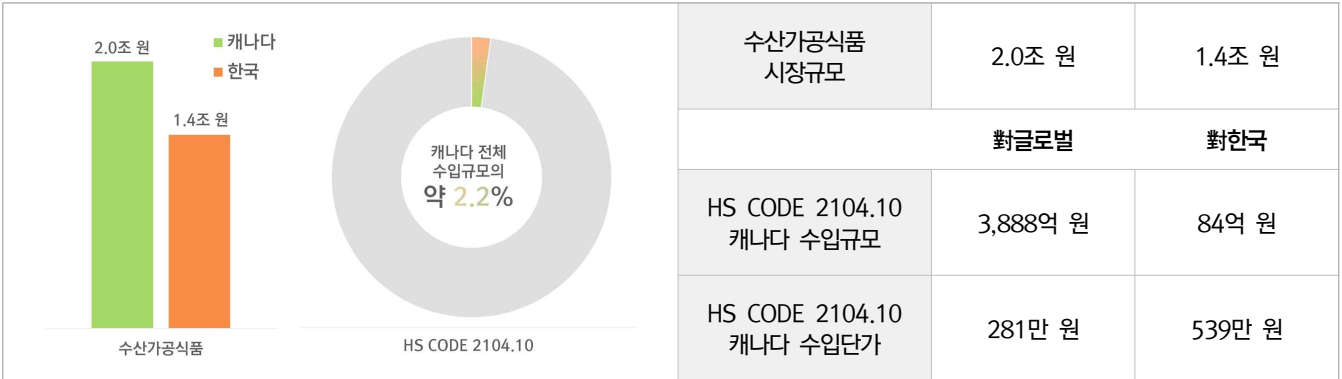
Interview ① 갤러리아슈퍼마켓(Galleria Super Market)	54
Interview ② 아씨마켓(Assi Market)	56
Interview ③ 에이치마트(H Mart)	58

※ 참고문헌	60
--------	----



Summary

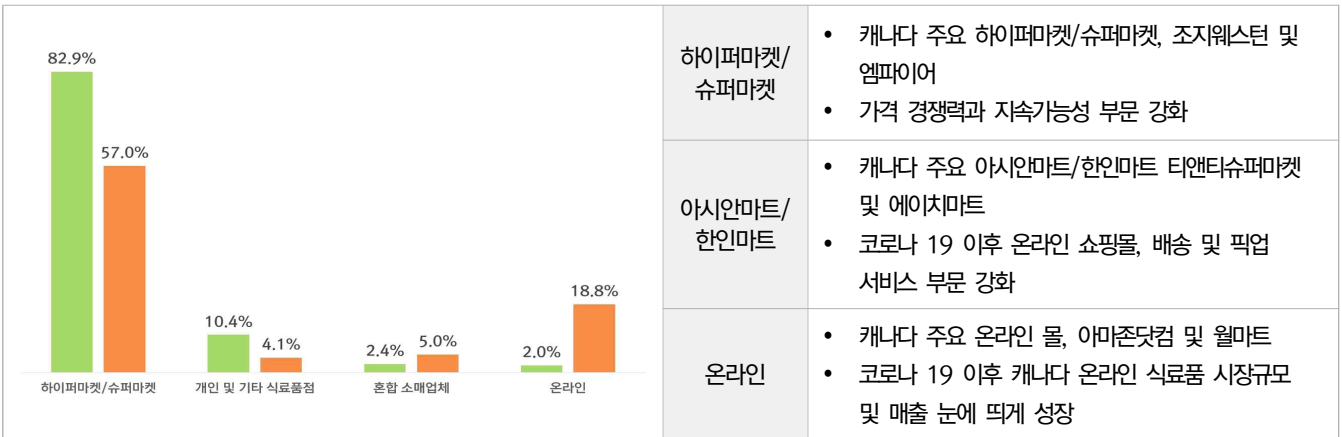
■ 시장분석



■ 시장트렌드

Topic ①	수산물 생산 강국 캐나다, 수산물 소비량은 동물성 단백질원 대비 적은 편
Topic ②	캐나다 소비자, 건강 및 웰빙에 대한 의식 향상으로 면역력과 건강을 고려한 식품 섭취
Topic ③	캐나다 소비자, 주로 슈퍼마켓에서 수산 원물 구매하여 가정 내 취식
Topic ④	현지에서 아시아식 죽으로 알려진 콘지(Congee) 전문 체인점 존재

■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	캐나다 식품검사청, 캐나다 국경관리청, 캐나다 보건부 등	국내 수출 검역 및 검사	수산물공식품은 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당 無
수출 전 사전 준비	HACCP 인증 취득 必 오염물질 등의 최대한계 준수 必	캐나다 수입신고 및 통관	캐나다 내 식품 수입업체, 수입 전 온라인을 통한 사업자 등록 필수
국내 수출신고 및 통관	수출신고 및 통관 시 수출신고서, 선하증권, 송장 등 제출 필요	캐나다 수입검역 및 검사	캐나다 식품검사청, 식품 수입업체의 예방통제계획 수립 여부 및 내용 검사

■ 수입·유통업체 인터뷰

Point 01.	<ul style="list-style-type: none"> 캐나다에서 수산물공식품 시장은 수요가 높은 시장 현지에서 인기 있는 생선공식품은 주로 냉동, 통조림 형태 현지에서 죽은 주로 캐나다에 거주하는 아시아계 소비자들이 구매
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> 생선죽과 같은 수산물공식품은 온라인 물을 통해 많이 구매 캐나다 현지에서 한국산 해산물 죽 유통 중인 것으로 보이며, 고객사 제품은 현지 경쟁제품 대비 경쟁력을 갖춘 편

(*) A사-B사 : 한국 경쟁사명 이니셜 처리





II. 시장규모

1. 캐나다 수산가공식품 시장규모
2. 한국 수산가공식품 시장규모
3. 캐나다 생선죽 수입규모
4. 캐나다 생선죽 수입금액

1. 캐나다 수산가공식품 시장규모

캐나다 국가 일반 정보¹⁾

면적	998만km ²
인구	3,774만 명
GDP	1조 6,000억 달러
1인당 GDP	4만 3,280달러

▶ 2021년 캐나다 수산가공식품 시장규모 약 2.0조 원

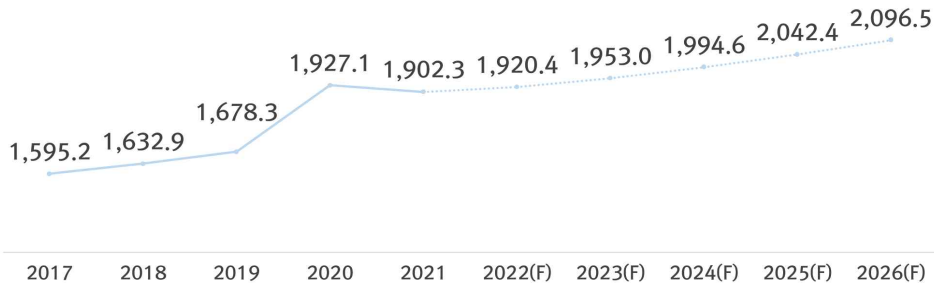
2021년 캐나다 수산가공식품(Processed Seafood) 시장규모는 전년 대비 1% 위축된 약 2.0조 원으로 집계됨. 품목별로 냉동 수산가공식품(41%), 상온 수산가공식품(32%), 냉장 수산가공식품(27%) 순으로 점유율이 높았으며, 지난 5년(2017-2021년)간 해당 시장은 연평균 4% 성장함

▶ 캐나다 수산가공식품 시장, 향후 성장 둔화 전망

코로나 19 기간 동안 소비자들은 조리 시간을 단축하는 수프 및 소스 등 간편 조리 식품을 사재기하는 경향을 보임. 북미 수프 시장은 겨울이 다가오며 계절적 수요 급증이 관찰되고 있으며, 2021년 기준 58억 4,020만 달러 규모로 집계된 북미 해당 시장은 건강한 식품에 대한 수요 증가에 힘입어 향후 5년(2022-2027년)간 연평균 1.7%를 성장할 것으로 전망됨. 2021년 캐나다 소비자들이 선호하는 죽 맛의 1-3위는 치킨 누들, 야채, 토마토 순으로 확인되어 해산물을 재료로 한 수프는 상위권에 포함되지 않았음. 생선이나 조개류 및 야채를 넣어 걸쭉하게 만든 수프인 ‘클램 차우더(Clam chowder)’는 2021년 6위를 차지함²⁾³⁾

[표 2.1] 캐나다 ‘수산가공식품’ 시장규모⁴⁾

단위 : 백만 캐나다달러



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR ⁵⁾
수산가공식품	1,595.2	1,632.9	1,678.3	1,927.1	1,902.3	4%
(한화추정액)	(1.67조 원)	(1.71조 원)	(1.76조 원)	(2.02조 원)	(2.00조 원)	
분류	2022(F)	2023(F)	2024(F)	2025(F)	2026(F)	CAGR
수산가공식품	1,920.4	1,953.0	1,994.6	2,042.4	2,096.5	2%
(한화추정액)	(2.01조 원)	(2.05조 원)	(2.09조 원)	(2.14조 원)	(2.20조 원)	

자료: 유로모니터(Euromonitor)

1) 외교부, 「국가개황」, 2020
 2) 모르도르인텔리전스(Mordor Intelligence), 「NORTH AMERICA SOUP MARKET - GROWTH, TRENDS, COVID-19 IMPACT, AND FORECASTS (2022 - 2027)」
 3) 유로모니터(Euromonitor), 「Cooking Ingredients and Meals_Analysis by Flavour」, 2021.12
 4) 1캐나다달러=1,048.83원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)
 5) 연평균성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 한국 수산가공식품 시장규모

▶ 2021년 한국 수산가공식품 시장규모 약 1.4조 원

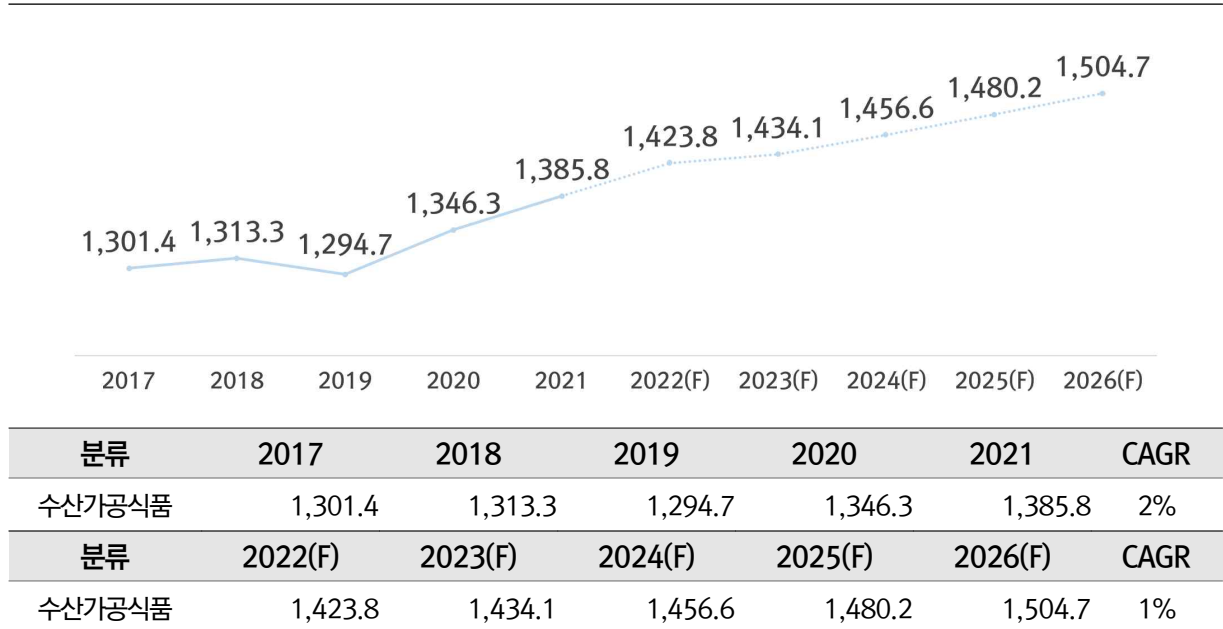
2021년 기준 한국 수산가공식품(Processed Seafood) 시장규모는 미국 시장의 약 15%에 해당하는 1조 4조 원으로 집계됨. 품목별로는 상온 수산가공식품(54%)이 과반을 차지했으며, 냉장 수산가공식품은 37%, 냉동 수산가공식품은 9%를 점유함. 지난 5년(2017-2021년) 중 전년 대비 시장규모가 위축된 2019년을 제외하고 매년 전년 대비 증가세를 보이며 해당 기간 연평균성장률 2%를 기록함

▶ 한국 수산가공식품 시장규모, 향후 완만한 성장 관측

한국 수산식품 산업 영역은 차츰 가공품에서 고차 가공품으로 확대되는 추세로, 최근에는 코로나 19 여파로 가정간편식(HMR) 외에도 밀키트 등 새로운 형태의 제품이 등장하고 있음. 또한, 한국 소비자들은 쉽게 섭취할 수 있는 제품, 간식 형태의 제품에 대해 점점 더 큰 관심을 보이고 있어 이에 대응하기 위한 제품 개발이 필요한 것으로 보임. 한국 수산가공식품 시장규모는 향후 5년(2022-2026년) 동안 연평균성장률 1%를 보이며, 2026년에 시장규모가 약 1.5조 원에 이를 것으로 전망됨⁶⁾

[표 2.2] 한국 ‘수산가공식품’ 시장규모

단위 : 십억 원



자료: 유로모니터(Euromonitor)

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

3. 캐나다 생선죽 수입규모

● 생선죽 HS CODE

해당 장에서 생선죽은 'HS CODE 2104.10'으로 분류됨
 HS CODE 제2104호의 품명은 '수프·브로드(broth)와 수프·브로드(broth)용 조제품, 균질화한 혼합 조제 식료품'임
 'HS CODE 2104.10-2000'의 품명은 '어류로 만든 것'임

▶ HS CODE 2104.10 캐나다 對글로벌 수입액 약 3,888억 원

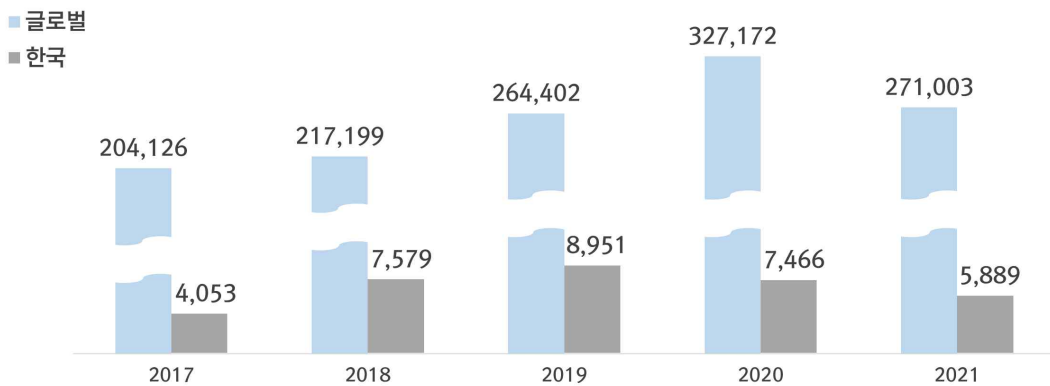
2021년 기준 HS CODE 2104.10 품목의 캐나다 對글로벌 수입액은 약 3,888억 원으로 집계됨. 지난 5년(2017-2021년) 중 첫 4년 동안 수입액이 매년 전년 대비 증가세를 보였으나, 2021년 기준 전년 대비 17%가량 급감하며 해당 기간 연평균성장률 7%를 기록함

▶ HS CODE 2104.10 캐나다 對한국 수입액 2위

2021년 기준 HS CODE 2104.10 품목의 캐나다 對한국 수입액은 약 84억 원으로 전체 수입액 기준 2위(점유율 약 2%)를 차지했으며, 지난 5년간 연평균 10% 증가한 것으로 집계됨. 캐나다는 HS CODE 2104.10 수입의 약 89%(약 3,452억 원)를 미국에 의존하고 있는 것으로 확인되며 미국, 한국에 이어 일본(약 62억 원)이 3위를 차지함

[표 2.3] 캐나다 '생선죽' 수입규모(7)8)9)

단위 : 천 달러



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR
캐나다 對글로벌 수입액 (한화추정액)	204,126 (2,929억 원)	217,199 (3,116억 원)	264,402 (3,794억 원)	327,172 (4,694억 원)	271,003 (3,888억 원)	7%
캐나다 對한국 수입액 (한화추정액)	4,053 (58억 원)	7,579 (109억 원)	8,951 (128억 원)	7,466 (107억 원)	5,889 (84억 원)	10%

자료 : ITC(International Trade Centre)

7) 자료: ITC(International Trade Centre)

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

9) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

4. 캐나다 생선죽 수입금액

▶ 캐나다 HS CODE 2104.10, 1톤당 수입단가 약 281만 원

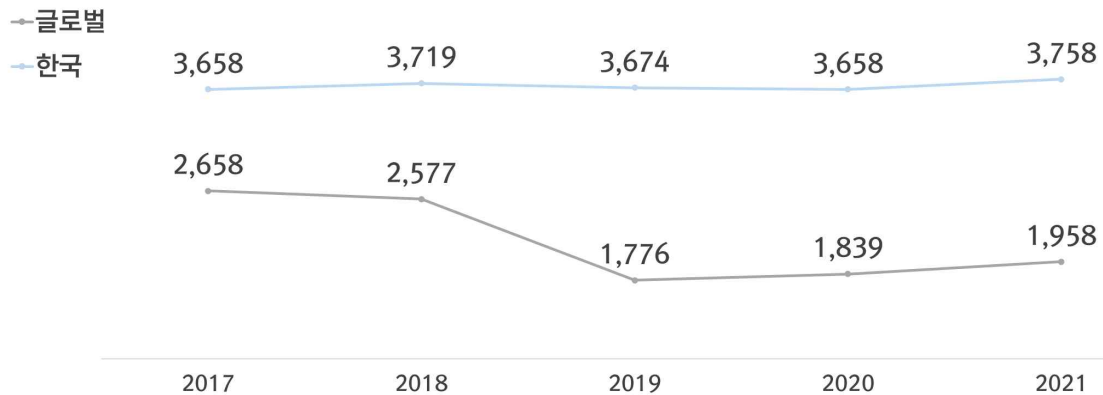
2021년 기준 HS CODE 2104.10의 캐나다 對글로벌 수입단가는 전년 대비 6% 상승한 약 281만 원으로 집계됨. 해당 품목의 수입단가는 지난 5년(2017-2021년) 중 2019년에 전년 대비 31% 급락한 이후 완만한 상승세로 반전되며 해당 기간 연평균 7% 하락세를 보임

▶ 캐나다 HS CODE 2104.10 수입단가, 한국 40위

2021년 기준 HS CODE 2104.10의 캐나다 對한국 수입단가는 약 539만 원으로 글로벌 40위에 해당함. 해당 품목의 캐나다 對글로벌 수입단가 순위는 1위 방글라데시(약 1,770만 원), 2위 트리니다드 토바고(약 1,770만 원), 3위 네덜란드(약 1,680만 원) 순으로 확인됨

[표 2.4] 캐나다 '생선죽' 단위당 수입금액¹⁰⁾¹¹⁾

단위 : 달러/톤, 톤



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR
캐나다 對글로벌 수입금액	2,658	2,577	1,776	1,839	1,958	-7%
(한화추정액)	(381만 원)	(370만 원)	(255만 원)	(264만 원)	(281만 원)	
캐나다 對글로벌 수입량	76,786	84,294	148,834	177,908	138,430	16%
캐나다 對한국 수입금액	3,658	3,719	3,674	3,658	3,758	1%
(한화추정액)	(525만 원)	(534만 원)	(527만 원)	(525만 원)	(539만 원)	
캐나다 對한국 수입량	1,108	2,038	2,436	2,041	1,567	9%

자료 : ITC(International Trade Centre)

10) 자료: ITC(International Trade Centre)

11) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨



III. 시장트렌드

1. 캐나다 수산물 소비시장 트렌드
2. 수입 수산물 및 수프에 관한 캐나다 소비자 인식
3. 캐나다 소비자, 주로 슈퍼마켓에서 원물 구매 후 가내 취식
4. 다양한 국가의 수산물 음식을 즐기는 캐나다 소비자

1. 캐나다 수산물 소비시장 트렌드

▶ 캐나다 수산물 소비시장 트렌드

2021년 캐나다 가공 수산물 소매판매액은 전년 대비 소폭 하락한 19억 230만 캐나다달러(약 1조 9,952억 원¹²⁾)로 집계됨. 대표적인 수산물 생산국인 캐나다는 코로나 19 전후로도 수산물 소비량에 큰 변화는 없었으나, 건강 의식 향상 및 지속가능 소비 트렌드 확산으로 수산물 구매 시 다양한 요소를 고려하기 시작함. 특히, 일반 소비자들은 물론, 유통업체, 레스토랑 모두 지속가능한 수산물을 소비하고자 함. 일례로 캐나다 대형 유통업체인 로블로스는 2009년 자신들이 판매하는 모든 수산물에 대한 지속가능한 공급망 구축을 약속했으며, 2013년 해당 과업을 완료함

▶ 수산물 강국 캐나다의 수산물 생산 및 소비

캐나다는 2016년 기준 약 108만 톤의 수산물을 생산함. 주요 수출 품목은 바닷가재, 연어, 게 등이며, 해당 상위 3개 품목이 전체 수출액의 60% 비중을 차지함. 주요 수입 품목은 새우, 연어, 바닷가재로 전체 수입액의 45%를 차지함. 우리나라와의 주요 교역 품목은 김, 광어, 갑각류 등임. 캐나다의 수산물 소비는 생산 강국이라는 이미지에 비하면 비교적 적은 편인데, 2017년 기준 1인당 연간 수산물 소비량은 8.7kg이었으며, 기타 동물성 단백질원(닭고기, 돼지고기, 소고기 등)에 비해서도 적은 양을 소비하고 있는 것으로 확인됨¹³⁾¹⁴⁾¹⁵⁾

[표 3.1] 2021년 캐나다 수산물 품목별 시장규모

종류	단위 : 천 톤				
	2017	2018	2019	2020	2021
갑각류 (Crustaceans)	38.3	40.3	42.7	43.5	44.3
물고기 (Fish)	146.1	149.0	153.6	157.9	160.1
연체류 (Molluscs and Cephalopods)	19.2	19.1	18.5	19.1	19.1
전체 (Fish and Seafood)	203.6	208.4	214.7	220.5	223.6

자료: 유로모니터(Euromonitor)

12) 1캐나다달러=1,048.83원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준을 적용)

13) 한국수산경제, 「캐나다 수산물 생산 및 소비 동향」, 2019.03

14) 유로모니터(Euromonitor), 「Processed Meat, Seafood and Alternatives to Meat in Canada」, 2022.02

15) 캐나다 통계청, 「Aquaculture industry hit by COVID-19 pandemic in 2020, production and value decreased」, 2021.11

2. 수입 수산물 및 수프에 관한 캐나다 소비자 인식

▶ 캐나다 소비자, 한국산 수산물에 대한 경험 적은 것으로 나타나

캐나다 소비자가 가장 선호하는 수산물은 새우, 연어, 참치 통조림, 초밥, 게, 대구 순으로 나타남. 수입 수산물에 대한 거부감은 프랑스 및 영국계 소비자 대비 아시아계 소비자가 더 약했음. 한국산 수산물 경험(구매 및 취식)이 없는 소비자는 절반가량이며, 주요 구매처는 한국계 슈퍼마켓 또는 프리미엄 슈퍼마켓, 주요 취식 경로는 한식 레스토랑인 것으로 나타남. 다만, 한국산 수산물에 대한 긍정적인 인식을 지니고 있는 아시아계 소비자의 경우에는 아시아계 슈퍼마켓도 주요 구매 경로로 이용 중인 것으로 보임. 이외에도 수산물 소비 빈도수가 잦은 소비자일수록 한국산 수산물에 대한 인식이 긍정적인 것으로 나타남¹⁶⁾

▶ 건강 및 웰빙에 신경 쓴 수프의 소비 증가

팬데믹 이전부터 건강 및 웰빙 관련 식품에 대한 소비가 꾸준히 증가하고 있던 캐나다에서는 코로나 19 이후 소비자의 건강 의식이 더욱 향상하여 육류 소비를 줄이고 면역력 및 소화기 건강 등을 고려하여 식품을 섭취하고 있음. 특히 사골국(Bone broth soup)은 이러한 관심의 수혜를 누리고 있으며 소매 판매 시에는 냉동 형태로 다수 유통됨. 이외에도 코로나 19 초기 요리하기 쉬운 음식에 대한 소비가 급격히 증가했던 점도 수프의 소비 증가에 큰 영향을 끼침

[표 3.2] 수입 수산물 구입 시 핵심 고려 요인

순위	고려 요인	비율 (1+2 순위)
1	품질(위생/신선도)	52.1%
2	가격	46.2%
3	원산지	21.9%
4	생산 방식	16.0%

자료: KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터

[표 3.3] 수입 수산물 정보 습득 경로

순위	경로	비율 (1+2 순위)
1	포장지표시 문구	56.0%
2	평판·지인권유	44.0%
3	광고 문구	35.0%
4	인터넷	33.8%

자료: KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터

16) KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터, 「주요국 수산물 소비실태 조사 결과 보고서 - 캐나다」, 2018.10

3. 캐나다 소비자, 주로 슈퍼마켓에서 원물 구매 후 가내 취식

▶ 캐나다 소비자들의 수산물 소비 습관

캐나다 소비자들은 한 달 기준 평균적으로 약 30%의 식품을 수산물로 소비하고 있는 것으로 보임. 소비자는 밝힘. 또한, 54.3%가 주 1회 이상 수산물을 섭취하고 있으나, 오징어가 속한 연체류는 9.3%만이 주 1회 이상 섭취하고 있다고 밝혀 어종 중 비교적 소비 규모가 작은 것으로 나타남. 수산물 주요 소비 방식은 프리미엄 슈퍼마켓이나 일반 슈퍼마켓 등지에서 원형 그대로의 수산물을 구매하여 집에서 섭취하는 형태가 대다수였는데, 코로나19 이후 대다수의 소비자들이 수산물 구매 시 수산물 구매처를 변경하거나 슈퍼마켓에 지속가능한 수산물을 구비해줄 것을 요구하는 등 지속가능 소비 트렌드가 꾸준히 확산되고 있음¹⁷⁾¹⁸⁾¹⁹⁾

▶ 캐나다의 수산물 간편식 시장

HMR 시장이 꾸준히 성장하고 있는 캐나다에서 수산물 간편식 신제품이 계속해서 출시되고 있음. 캐나다 식품 기업 하이푸즈(High Foods)에서 출시한 연어 가공품 ‘캔트메스잇업(Can’t mess it up)’은 2018년 캐나다 소매위원회 그랜드 프리क्स 신제품 어워드에서 식품 부문 특별상을 수상함. 해당 제품은 초보자들도 전문가 수준의 연어 요리를 할 수 있다는 것이 컨셉이며, 랍스터는 원물을 손질하기 힘들다는 단점을 보완하여 요리에 간편히 활용 가능한 형식으로 가공됨. 이외에도 가정 및 레스토랑에서 손쉽게 빠르게 조리가 가능한 간편식 형태의 수산물 제품이 출시되고 있음

[표 3.4] 수입 수산물 구매 이유

순위	고려 요인	비율 (1+2 순위)
1	품질 우수(맛/신선도)	27.6%
2	가격 저렴	24.9%
3	구매 당시 캐나다 수산물 부재	18.2%
4	각종 프로모션	14.5%

자료: KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터

[표 3.5] 가장 잘 알고 있는 수입 수산물

순위	경로	비율 (1+2 순위)
1	새우	26.2%
2	연어	23.0%
3	참치	10.2%
12	오징어	3.2%

자료: KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터

17) KMI한국해양수산물개발원 해외시장분석센터, 「주요국 수산물 소비실태 조사 결과 보고서 - 캐나다」, 2018.10

18) 한국수산업계, 「캐나다 수산물 생산 및 소비 동향」, 2019.03

19) 푸드인캐나다(Food in Canad), 「Seafood buying habits of public are changing」, 2020.06

4. 다양한 국가의 수산물 음식을 즐기는 캐나다 소비자

▶ 가정 내 수산물 섭취 시 구이 및 스테이크 조리법 가장 선호

캐나다 소비자의 대부분이 보통 집에서 수산물을 섭취한다고 밝힌 가운데, 주로 어류나 새우를 활용하여 구이나 스테이크 방식으로 조리하는 것으로 나타남. 다만 20대는 생식을 더 선호하며, 오징어를 포함한 연체류의 경우에는 조리법보다 레스토랑 내 메뉴와 관련된 언급이 비교적 다수인 것으로 미루어보아 아시아계 소비자나 일부 가정을 제외하고는 일반적으로 레스토랑에서 활용하는 비율이 높은 것으로 예상됨²⁰⁾²¹⁾

▶ 캐나다 내 아시안 수산물 음식

매년 20만 명 이상의 이민자를 수용하는 다민족 국가인 캐나다는 그만큼 다양한 요리법과 음식이 존재함. 일본인이 다수 거주하는 밴쿠버에서는 일본의 초밥이나 포케가 유명하며, 밴쿠버 리치몬드에는 아시안 음식이 다수를 차지하는 아시장이 정기적으로 열리기도 하고, 동부 지역은 미국의 씨푸드보일(해물찜류 음식)이 유명한 음식임. 아시안/중국식 죽으로 알려진 콘지(Congee) 전문 체인점도 존재하며, 대도시의 경우 차이나타운이나 코리아타운이 도심에 형성된 경우가 많아 해당 구역에 콘지 및 아시안식 수산물 음식을 판매하는 음식점이 다수 존재함. 현지인 대상 유통채널에서 생선죽을 많이 취급하지는 않으나, 한국식 혹은 기타 아시안식 죽 제품을 판매하고 있음. 이외에도 캐나다식 생선차우더 레시피에서 소개되고 있는 생선은 대부분 킬라피아와 같은 흰살 생선이었음

[표 3.6] 선호하는 수산물 요리법

순위	요리법	비율 (1 순위)
1	구이/스테이크	37.8%
2	튀김/볶음	27.0%
3	생식	16.2%
4	찜	15.0%

자료: KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터

[그림 3.1] 캐나다의 일본식 수산물 요리



자료: 테이스트아틀라스(taste atlas)

20) 테이스트아틀라스(taste atlas), 「5 Most Popular Canadian Seafood Dishes」, 2021.01

21) 뉴욕타임즈(NYT), 「The Best Asian Food in North America? Try British Columbia」, 2018.06



IV. 유통채널

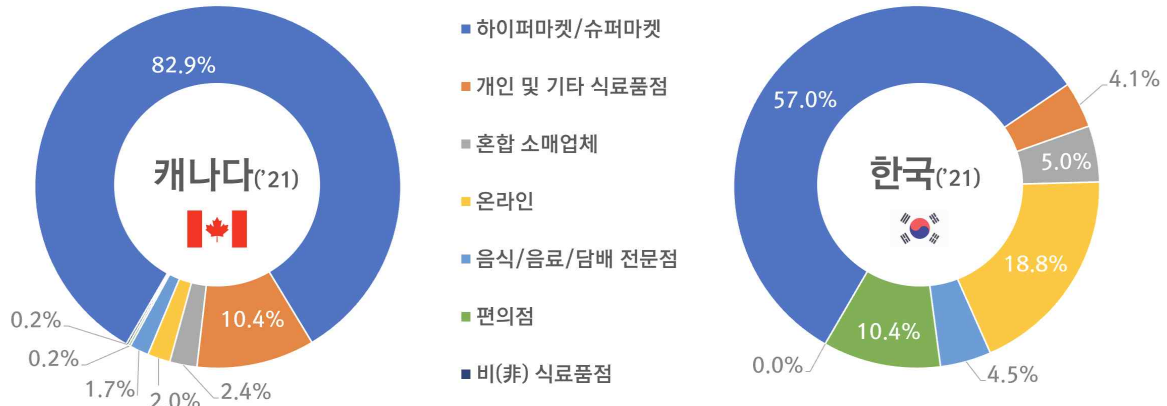
1. 캐나다 생선죽 유통채널 비교
2. 캐나다 생선죽 유통채널 특징
3. 캐나다 생선죽 B2C 유통채널

1. 캐나다 생선죽 유통채널 비교

▶ 캐나다 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 유통채널 점유율 83% 육박

2021년 기준 캐나다 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품(Processed meat, seafood and alternatives to meat)’의 83%가 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’을 통해 유통되었고, 한국에서는 동 채널을 통해 57.0%가 유통됨. 캐나다의 점유율 2위 채널 ‘개인 및 기타 식료품점’은 캐나다에서 10.4%, 한국에서 4.1% 차지한 것으로 조사됨. 한국의 점유율 2위 채널은 ‘온라인’으로 전체의 18.8%를 점유하였으며, 캐나다에서는 2.0%의 점유율 차지함. 캐나다에서는 해당 품목의 유통채널로 점유율 상위 2개 채널이 90% 이상을 차지하며 기타 유통채널은 큰 존재감을 나타내지 못함

[표 4.1] 캐나다 오징어가공품 소매유통채널 점유율



캐나다 및 한국 소매유통채널 점유율 ²²⁾²³⁾ 비교 ²⁴⁾		
캐나다	유형	한국
82.9%	하이퍼마켓/슈퍼마켓 ²⁵⁾	57.0%
10.4%	개인 및 기타 식료품점 ²⁶⁾	4.1%
2.4%	혼합 소매업체	5.0%
2.0%	온라인	18.8%
1.7%	음식/음료/담배 전문점	4.5%
0.2%	편의점	10.4%
0.2%	비(非) 식료품점	0.0%

자료: 유로모니터(Euromonitor)

22) 2021년 기준, 캐나다 및 한국 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품(Processed meat, seafood and alternatives to meat)’의 소매유통채널 점유율임

23) ‘생선죽’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

24) 각 점유율은 소수점 둘째 자리에서 반올림한 값으로, 총합이 100.0%에서 ±1% 오차가 발생할 수 있음

25) 본 보고서에서 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’은 ‘할인점(Discounters)’을 포괄함

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

2. 캐나다 생선족 유통채널 특징

1) 하이퍼마켓/슈퍼마켓

- ▶ **캐나다 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체, 조지웨스턴 및 엠파이어**
 캐나다의 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체 조지웨스턴(George Weston)은 해당 채널의 2021년 매출액 1,015억 4,825만 캐나다달러(약 106조 5,069억 원²⁷⁾) 중 26.1%를 점유했으며, 산하에 노프릴스(No Frills) 등의 브랜드를 보유함. 엠파이어(Empire)는 해당 채널 전체 매출액의 25.4%를 차지했으며 세이프웨이(Safeway) 등의 브랜드를 운영 중임
- ▶ **캐나다 하이퍼마켓/슈퍼마켓, 가격경쟁력과 지속가능 소비 고려²⁸⁾²⁹⁾**
 독일 다음으로 채식주의자 수가 많다고 알려진 캐나다에서 육류를 대체할 수 있는 다양한 단백질원과 비건 친화적인 식품에 대한 수요가 증가하고 있음. 코로나 19 이후 면역력 중심의 건강 의식이 향상되었으며, 이에 유기농이나 건강식품에 관한 수요도 함께 증가함. 또 다른 코로나19의 영향으로는 상온 보관이 가능한 수프 제품군을 더 많이 구비하고 있다는 점이며, 감염 예방을 위해 여러 종류의 제품을 한 번에 구매할 수 있는 ‘원스톱’ 쇼핑이 가능한 소매점에 대한 수요가 여전히 높기 때문에 수프를 포함한 광범위한 제품을 갖춘 소매업체가 추후에도 유리할 것으로 전망됨

[표 4.2] 캐나다 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체

순번	기업명	하이퍼마켓/슈퍼마켓 매출액 점유(‘21) ³⁰⁾	산하 주요 브랜드
1	조지웨스턴 (George Weston)	26.1%	노프릴스(No Frills), 로블로스(Loblaws), 프로비고(Provigo), 티앤티(T&T), 더리얼캐네디언슈퍼스토어 (The Real Canadian Superstore)
2	엠파이어 (Empire)	25.4%	프레쉬코(Freshco), 프라이스차퍼(Price Chopper), 소베이스(Sobeys), 푸드랜드(Foodland), 세이프웨이(Safeway), IGA, 쓰리프티푸드(Thrifty Foods)
3	월마트 (Walmart)	21.9%	월마트슈퍼센터(Walmart Supercenter)
4	메트로 (Metro)	13.0%	푸드베이직스(Food Basics), 슈퍼C(Super C), 메트로(Metro), 메트로플러스(Metro Plus)
5	짐패티슨그룹 (Jim Pattison Group)	3.0%	세이브-온-푸드(Save-on-Foods), 프라이스스마트푸드(PriceSmart foods)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

27) 1캐나다달러=1,048.83원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

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

2) 아시안마트/한인마트

▶ 캐나다 주요 아시안마트/한인마트, 티앤티슈퍼마켓 및 에이치마트

캐나다 주요 아시안마트/한인마트에는 중국계 슈퍼마켓 티앤티슈퍼마켓(T&T Supermarket)과 한국계 슈퍼마켓 에이치마트(H-Mart) 등이 있음. 이외에 개인이 운영하는 중소규모 아시안마트/한인마트가 브리티시 컬럼비아 주와 온타리오 주를 기점으로 운영 중임

▶ 캐나다 주요 한인마트, 온라인 쇼핑물 활성화에 힘 쏟는 중³¹⁾

코로나 19 확산 이후 비대면 쇼핑에 대한 한인들의 관심이 폭증하면서 현지 한인마트 갤러리아(Galleria)는 토론토 요크밀스 지점에서만 가능했던 온라인 시스템 서비스를 전 지점으로 확대했으며 상품구매와 결제, 배송 외에 픽업서비스 기능도 추가함. 반면, 피에이티마트(PAT Mart)는 온라인 쇼핑물을 신설했으나 배송 시스템이 도입되지 않아 상품은 일부 매장에서 직접 픽업해야 하는 한계를 보임

[표 4.3] 캐나다 주요 아시안마트/한인마트

순번	기업명	매장 수('21)	주요 거점
1	티앤티슈퍼마켓 (T&T Supermarket)	33개	밴쿠버, 토론토
2	에이치마트 (H-Mart)	13개	밴쿠버
3	갤러리아 (Galleria)	5개	토론토
4	피에이티마트 (PAT Mart)	4개	토론토

자료: 기업 홈페이지

29) 유로모니터(Euromonitor), 「Cooking Ingredients and Meals in Canada Country Report」, 2022.02

30) 캐나다 하이퍼마켓/슈퍼마켓 점유율 부문 상위 5개 기업

31) 코리아타임즈, 「'온라인 고객'을 사로잡아라' 코로나에 식품점 쇼핑사이트 경쟁」, 2020.08

3) 편의점

▶ 캐나다 주요 편의점 업체,

얼리멘테이션쿠쉬타드 및 세븐앤아이홀딩스

캐나다의 주요 편의점 업체 중 하나인 얼리멘테이션쿠쉬타드(Alimentation Couche-Tard)는 2021년 기준 캐나다 편의점 전체 매출액 61억 2,940만 캐나다달러(약 6조 4,287억 원)의 32.8%를 점유했으며, 세븐앤아이홀딩스(Seven & I Holdings)는 매출액의 14.8%를 점유함

▶ 캐나다 편의점, 이커머스와의 경쟁 심화로 예상 밖 성장 둔화³²⁾

캐나다 편의점 업계 매출은 2017년-2019년 동안 지속적으로 전년 대비 하락세를 기록하다 2020년과 2021년에는 코로나 19 이후 대형 소매업체 영업 정지로 인해 각각 전년 대비 3.5%, 0.8% 성장함. 반면, 주유소 매점의 매출은 2020년 기준 전년 대비 약 11.3% 감소함. 재택 근무 기조 확산 등 소비자들이 집에 머무는 시간이 늘어나면서 이커머스 이용객 수가 기하급수적으로 늘어나고 있다는 점이 현재 편의점 업계의 최대 성장 방해 요소로 떠오르고 있으며, 이에 다양한 방식으로 디지털전환이 이루어지고 있음. 이외에도 캐나다 편의점 업체는 유기농 스낵바나 영양 음료, 요거트, 육포 등 시간이 없고 건강 관리에 신경 쓰는 현대인들의 특성에 맞춘 제품군을 확대하는 중임

[표 4.4] 캐나다 주요 편의점 업체

순번	기업명	편의점 매출액 점유('21) ³³⁾	산하 주요 브랜드
1	얼리멘테이션쿠쉬타드 (Alimentation Couche-Tard)	32.8%	써클케이(Circle K), 쿠쉬타드(Couche-Tard), 맥스(Mac's), 코너스토어(Corner Store)
2	세븐앤아이홀딩스 (Seven & I Holdings)	14.8%	세븐일레븐(7-Eleven)
3	선코어에너지 (Suncor Energy)	8.1%	페트로캐나다(Petro Canada)
4	파크랜드퓨엘코퍼레이션 (Parkland Fuel Corp.)	3.7%	온더런(On The Run), 쇼트스톱(Short Stop), 스낵익스프레스(Snack Express)
5	로얄더치셸 (Royal Dutch Shell)	3.5%	셸셀렉트(Shell Select)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

32) 유로모니터(Euromonitor), 「Convenience Stores in Canada Country Report」, 2022.02

4) 온라인

▶ 캐나다 주요 온라인 유통업체, 아마존닷컴 및 월마트

캐나다의 주요 온라인 유통업체 아마존닷컴(Amazon.com)은 2021년 캐나다 온라인 유통채널 전체 매출액 311억 2,340만 캐나다달러(약 32조 6,432억 원) 중 4.8%를 점유하였으며, 산하에 아마존(Amazon)을 보유함. 월마트(Walmart)는 전체의 3.0%를 점유했고 월마트닷컴에이(Walmart.ca) 1개의 브랜드를 보유함

▶ 캐나다 식료품 이커머스 시장, 다양한 업체 진출하며 경쟁 심화³⁴⁾

코로나 19 이후 캐나다 온라인 식료품 시장의 규모가 괄목할만한 성장세를 보이고 있음. 2020년 매출액은 전년 대비 74% 증가했으며, 2021년에는 전년 대비 59% 증가하여 50억 4,860만 캐나다달러(약 5조 2,951억 원) 규모를 달성함. 소비자들의 이커머스로의 전환이 빠르게, 그리고 꾸준히 진행되고 있어 기존의 하이퍼마켓/슈퍼마켓 브랜드나 다양한 중소규모의 소매점 등 유통채널의 종류를 가리지 않는 것은 물론 제조사에서 온라인으로 직접 진출하거나 배달 전문 업체와의 협업 등이 이어지고 있어 카테고리 성장세 또한 지속될 것으로 예상됨. 이외에도 식료품 이커머스 시장에서는 상위 기업 외에 코스트코(Costco), 그리고 지역 기반의 굿푸드(Goodfood)나 그로서리게이트웨이(Grocery Gateway) 등이 눈에 띄는 플레이어임

[표 4.5] 캐나다 주요 온라인 유통채널

순번	기업명	온라인 유통채널 매출액 점유 (*21) ³⁵⁾	산하 주요 브랜드
1	아마존닷컴 (Amazon.com)	4.8%	아마존 (Amazon)
2	월마트 (Walmart)	3.0%	월마트닷컴에이 (Walmart.ca)
3	이베이 (eBay)	2.4%	이베이 (eBay)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

33) 캐나다 편의점 점유율 부문 상위 5개 기업

34) 유로모니터(Euromonitor), 「Food and Drink E-Commerce in Canada Country Report」, 2022.02

35) 캐나다 온라인 유통채널 점유율 부문 상위 3개 기업

3. 캐나다 생선죽 B2C 유통채널 ① 월마트

기업 기본 정보	기업명	월마트(Walmart)		
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓		
	홈페이지	www.walmart.ca		
	위치	온타리오(Ontario)		
	규모	매출액('21)	약 199억 9,100만 달러(약 28조 6,831억 원 ³⁶⁾)	
	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> 매장 수('21): 408개 직원 수('20): 약 220만 명 		
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 전세계 24개국에서 매장을 운영하고 있는 유통 대기업 월마트의 캐나다 지사이며, 현재 캐나다를 포함한 칠레, 인도 등에서 약 180개의 물류 센터를 통해 폭넓은 유통 채널 운영 온라인 쇼핑사이트 월평균 사용자 수 1억 명 이상 		
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, 신제품 		
	매장 전경	 		
협력방법	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> 홈페이지에서 직접 등록 (www.corporate.walmart.ca/suppliers/apply-to-be-a-supplier) - 체크리스트 참고하여 필요 정보 및 서류 확인 - 매점 입점(Store&Club)과 온라인 입점(E-Commerce)을 선택하여 제안서 제출 (한국어 번역 제공) - 홈페이지 기업 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자이름, 공급자 번호[DUNS(Data Universal Numbering System): 국제 사업자 등록 번호, 지역별로 사업체를 식별하는 9자리의 고유 번호], 납세자 식별 번호, 주소, 연락담당자, 전화번호, 이메일 주소, 계좌 정보 등) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품명, 제품 사진, 판매 가격 외 제품 설명) 		

자료: 월마트(Walmart)

사진 자료: 슈퍼마켓뉴스(Supermarketnews), 캐네디언그로서(Canadian Grocer)

36) 1달러=1,434.80원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

3. 캐나다 생선죽 B2C 유통채널 ② 소베이스

기업 기본 정보	기업명	소베이스(Sobeys)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.sobeys.com	
	위치	노바스코샤(Nova Scotia)	
	규모	매출액('21)	약 282억 7,000만 캐나다달러(약 29조 6,504억 원)
	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> • 매장 수('21): 255개 • 직원 수('21): 약 13만 4,000명 	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1907년 설립 • 엠파이어(Empire) 산하 브랜드로, 프레쉬코(Freshco), 푸드랜드(Foodland), 세이프웨이(Safeway), IGA 등의 브랜드 보유 • 퀘벡 지역을 제외한 캐나다 전역에서 255개 매장 운영 중이며, 퀘벡 지역에서는 IGA 운영 	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 수산물, 육류, 신선식품, 냉동식품, 즉석식품, 베이커리류, 화훼류 등 	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 유기농 제품, 동물 복지 인증 제품 	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 입점 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 상단의 'HELP' 클릭 - 홈페이지 기입 정보 (이름, 이메일, 연락처, 거주지, 매장명, 질문유형, 메시지) • 문의사항 연락처: <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +1-902-468-1000 	

자료: 소베이스(Sobeys)

사진 자료: 슈퍼마켓뉴스(Supermarketnews), 캐네디언그로서(Canadian Grocer)

3. 캐나다 생선죽 B2C 유통채널 ③ 에이치마트

기업 기본 정보	기업명	에이치마트(H Mart)	
	기업구분	한인마트	
	홈페이지	www.hmart.ca	
	위치	리치먼드(Richmond)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 17개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1982년 미국 뉴저지에서 설립됨 • 한아름그룹에서 운영하며 미국, 캐나다, 영국에 유통채널을 보유 • 판매, 유통을 위한 통합된 물류 시스템을 보유 	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품, 즉석식품, 냉동식품, 소스류, 곡물류, 음료류, 스낵류 등 	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 한국 식품, 가격 경쟁력이 있는 제품 	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지 및 유선 연락을 통한 입점 문의 (www.hmart.ca) <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 상단에 'Customer Service' 클릭 - 왼쪽 메뉴에 'Customer Opinion' 클릭 - 홈페이지 기입정보 (제목, 이름, 이메일, 연락처, 메시지) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호(브리티시컬럼비아주 및 알버타주): +1-604-939-0159 - 전화번호(온타리오주): +1-905-883-6200 - 이메일(온타리오주): info@hmartca.com 	

자료: 에이치마트(H Mart)

사진 자료: 에이치마트(H Mart)

3. 캐나다 생선죽 B2C 유통채널 ④ 갤러리아

기업 기본 정보	기업명	갤러리아(Galleria)			
	기업구분	한인마트			
	홈페이지	www.galleriasm.com			
	위치	토론토(Toronto)			
	규모	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> • 매장 수('21): 5개 • 직원 수('21): 약 500명 		
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 2003년 설립 • 문화센터, 고객센터를 운영하고 가요제와 같은 행사 진행 • 온라인 쇼핑몰 보유 			
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품, 즉석식품, 냉동식품, 소스류, 곡류, 간편식품 등 			
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 한국산 신선식품, 즉석식품, 냉동식품, 생활용품 			
	매장 전경	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>			
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 등록 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 상단에 언어를 '한국어'로 전환 - 홈페이지 하단에 '협력업체 등록' 클릭 - 홈페이지 기입 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (담당자명, 이메일, 연락처, 회사명, 회사 주소, 회사 홈페이지 주소 등) ② 회사 및 제품 관련 내용 (회사유형, 제품 카테고리, 브랜드명, 제품명, 희망입고량, 예상매출액 등) ③ 자불조건 • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 이메일: shopmaster@galleriasm.com - 전화번호: +1-647-352-5004 			

자료: 갤러리아(Galleria)

사진 자료: 토론토스타(TorontoStar), 갤러리아(Galleria)

3. 캐나다 생선죽 B2C 유통채널 ⑤ 세븐일레븐



기업 기본 정보	기업명	세븐일레븐(7-Eleven)		
	기업구분	편의점		
	홈페이지	www.7-eleven.ca		
	위치	브리티시컬럼비아(British Columbia)		
	규모	매출액('21)	881억 2,400만 달러(126조 4,403억 원) ³⁷⁾	
		기타 규모	• 매장 수('21): 569개	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1927년 미국에서 설립되었으며 세계 최초의 편의점 체인 브랜드 • 2022년 기준 전 세계 18개국에서 약 8만 1,000여 개의 매장 운영 • 세븐셀렉트(7 Select), 아테이스트오브아시아(A Taste of Asia), 헬시투고(Healthy To Go) 등 선별된 상품을 다양한 카테고리로 분류하여 제공 중 • 치킨, 피자, 슬러피 등 식사 대응 공간으로서의 기능에 특화됨 • 디지털 전환과 친환경 패키징을 차세대 기업 목표로 내세움 			
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 주류, 음료류, 냉동식품, 가공식품, 생활용품, 여행용품, 문구류 등 		
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 자체 상표, 신선식품, 주류, 스낵 및 캔디류, 포장식품 등 		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 등록 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 접속 (corp.7-eleven.com/corp/supplier-partners) - 'Range Me(유통업체와 제조업체를 연결해주는 플랫폼)' 클릭 - 등록 과정 <ol style="list-style-type: none"> 1. 제품 프로필 생성 2. 카테고리 매니저와 연결 및 검토 3. 공지사항 통보 - 홈페이지 가입 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (담당자명, 이메일 주소, 연락처) ② 공급 제품 정보 (제품명, 판매 가격 등 제품 설명 자유 기재) 		

자료: 세븐일레븐(7-Eleven)

사진 자료: 세븐일레븐(7-Eleven)

37) 2021년 세븐앤아이홀딩스 전체 매출액임

3. 캐나다 생선죽 B2C 유통채널 ⑥ 씨클케이

기업 기본 정보	기업명	씨클케이(Circle K)		
	기업구분	편의점		
	홈페이지	www.circlek.com		
	위치	온타리오(Ontario)		
	규모	매출액('21)	약 53억 1,510만 달러(약 7조 6,261억 원) ³⁸⁾	
	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> 매장 수('21): 2,083개 직원 수('21): 약 9만 6,000명³⁹⁾ 		
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 유럽을 포함한 미국, 중국, 베트남 등 25개국에서 매장 운영 중이며 14개의 지역사업부로 나뉨 신선 식품 판매 매장의 수를 확대하고 있으며, 2022년까지 총 3,600여 개의 신선 식품 판매 매장을 개점하는 것이 목표임 		
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> 가공식품, 즉석식품, 주류, 음료류, 생활용품, 여행용품, 문구류 등 		
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> 기존 플랫폼에 없는 신제품 		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> 홈페이지를 통한 문의 (1) (corpo.couche-tard.com/en/contact-us) - 문의사항 옵션 중 'Procurement' 클릭 - 정보 기입 후 문의 사항 작성 (이름, 이메일 주소 등) 홈페이지를 통한 문의 (2) (circlek.com/ca/ontario/contact-us?lang=en) - 정보 기입 후 문의 사항 작성 (이름, 이메일 주소, 우편 번호 등) - 본 주소는 캐나다 중부 지역 관할 홈페이지이며, 이외에도 서부와 퀘벡, 아틀란틱캐나다 등의 지역이 있음. 변경 방법은 홈페이지 내 좌측 상단의 'Select Your Region' 버튼 클릭 후 변경 		


자료: 씨클케이(Circle K)

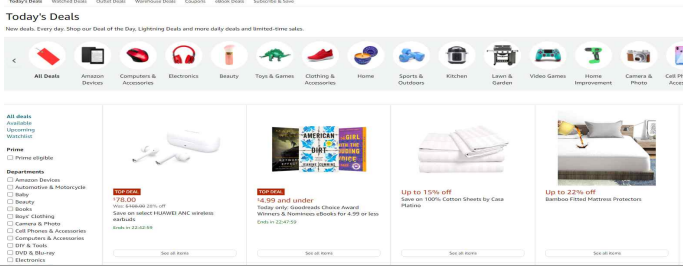
사진 자료: 씨클케이(Circle K), 씨에스피데일리뉴스(CSP Daily News)

38) 2021년 얼리멘테이션쿠쉬타드의 상품 및 서비스 부문 전체 매출액임

39) 북미 지역 전체 합산 직원 수임

3. 캐나다 생선죽 B2C 유통채널 ⑦ 아마존

기업 기본 정보	기업명	아마존(Amazon)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.amazon.ca	
	규모	매출액('21)	98억 1,700만 달러(약 14조 854억 원)
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 1억 5,790만 회
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1994년 미국에서 설립된 전세계적인 이커머스 기업으로, 캐나다에는 2002년 진출함 • 캐나다 내 온라인 유통채널 중 점유율 및 매출액 기준 모두 1위를 차지하고 있는 브랜드이며, 현재 캐나다 전역에 46개의 로지스틱스센터 운영 중 		

매장 운영 정보	홈페이지 정보	해외 판매	해외판매 가능
		운영 방식	온라인마켓
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
	기간별 및 품목별 할인, 멤버십 가입 시 할인 적용, 쿠폰 지급 등 다양한 프로모션 진행		

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 등록 - 홈페이지 하단의 'Sell on Amazon' 클릭 - 아마존 홈페이지 회원가입 - 등록 정보
		<p>공급자 정보 (회사 비즈니스 유형, 회사명, 회사고유번호, 회사 홈페이지 주소, 국가)</p> <p>공급 담당자 정보(담당자명, 연락처, 이메일, 출생일, 출생국가, 국적, 신분증) 지불방식 (신용카드번호 확인절차)</p> <p>제품정보 (제품 카테고리, 브랜드명, 제품명, 카탈로그, 이미지, UPI 인증 여부 등)</p>

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

사진 자료: 아마존(Amazon) 캐나다

3. 캐나다 생선죽 B2C 유통채널 ⑧ 이베이

기업 기본 정보	기업명	이베이(eBay)		
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰		
	홈페이지	www.ebay.ca		
	규모	매출액('21)	104억 2,000만 달러(약 14조 9,506억 원) ⁴⁰⁾	
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 2,510만 회	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1995년 미국에서 설립되었으며, 현재 전세계 30여 개국에서 운영 중임 • 캐나다에는 2000년 진출함 			



매장 운영 정보	홈페이지 정보	해외 판매	해외판매 가능
		운영 방식	온라인마켓
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
	<p>품목별/시즌별 할인, 신제품 할인 코드 발급 등 다양한 프로모션 상시 진행</p>		

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 등록 - 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%) - 아래 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)
----------	---------------	---

자료: 이베이(eBay) 캐나다, 시밀러웹(Similarweb), 스탯티스타(Statista)
 사진 자료: 이베이(eBay) 캐나다

40) 2021년 이베이(eBay) 전체 매출액임



V. 진입장벽

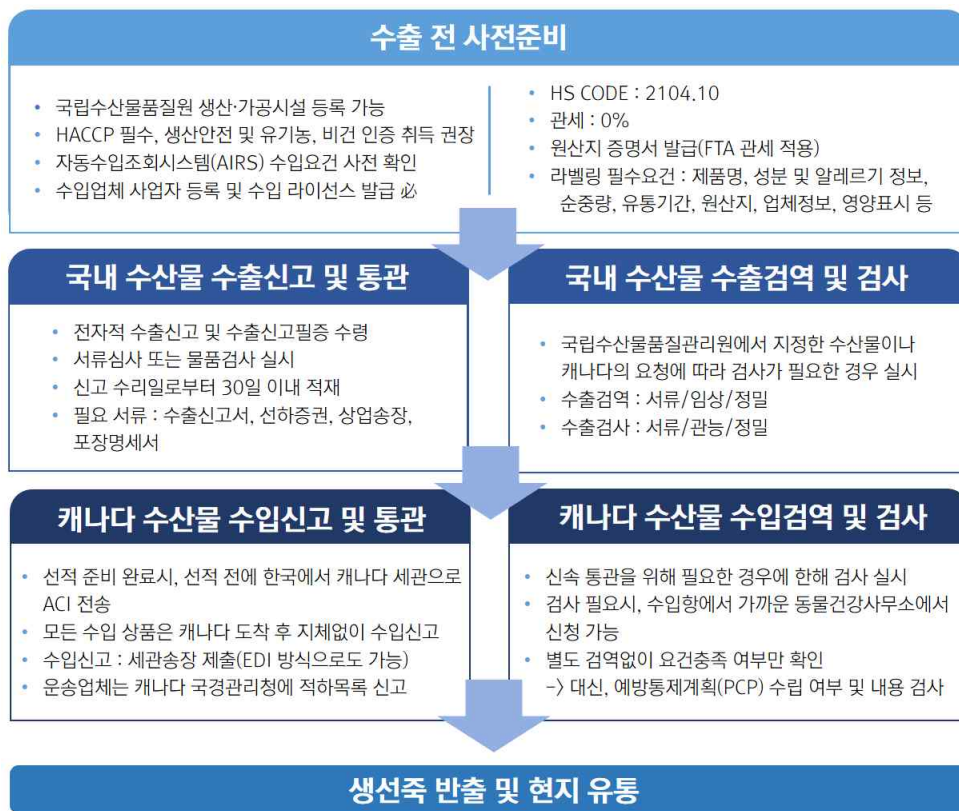
1. 생선죽 통관 및 검역 절차
2. 생선죽 수출 전 사전 준비
3. 생선죽 국내 수출 신고 및 통관
4. 생선죽 국내 수출 검역 및 검사
5. 생선죽 캐나다 수입 신고 및 통관
6. 생선죽 캐나다 수입 검역 및 검사

1. 생선죽 통관 및 검역 절차⁴¹⁾

▶ 캐나다 생선죽 수출 시, 통관 절차별 참고사항

캐나다로 생선죽 수출 시, 사전에 자동수입조회시스템(AIRS)을 통해 수출품목의 수입요건을 반드시 확인해야 함. 본 보고서는 자동수입조회시스템 웹사이트에서 고객사 제품의 HS CODE인 2104.10으로 검색 시 조회된 수입요건을 바탕으로 작성됨. 수출 전 수입업체는 사업자 등록과 수입 라이선스 발급이 필요하며 국내 수출업체는 사전에 취득 여부를 확인해야 함. 캐나다로 수입통관 시, 국내에서 선적 준비가 완료되면 캐나다 세관으로 ACI(Advance Commercial Information)를 전송 후, 캐나다 도착 시 지체없이 수입신고가 이행되어야 함. 캐나다는 신속통관을 위해 필요한 경우에 한해 수입검사를 진행하며, 검역 또한 수출업체의 예방통제계획(PCP) 내용 검사로 대신함

[표 5.1] 캐나다 생선죽 통관 검역 절차⁴²⁾



자료: 관세청, 캐나다 국경관리청(CBSA), 캐나다 식품검사청(CFIA), 국립수산물품질관리원

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

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

2. 생선족 수출 전 사전 준비

▶ 캐나다 생선족, 자동수입조회시스템(AIRS) 수입요건 확인

캐나다로 생선족 수출 시, 캐나다 식품검사청(CFIA)의 자동수입조회시스템(AIRS, Automated Import Reference System)을 통해 품목별 수입요건을 확인할 수 있음. 자동수입조회시스템은 품목별, 원산지별, 속 또는 종, 용도별 수입조건에 따른 수입요건에 관한 정보를 제공함. 고객사 제품의 경우, AIRS에 'HS CODE 2104.10'으로 검색 시 CFIA OGD 확장코드 '9489 다른 물고기, 02 기타 생선-수프/스튜, 냉동,'와 가장 유사한 것으로 보이며, 용도별 '소매 사용'으로 설정 시 '승인됨(Approved)'으로 조회됨. 따라서 AIRS에 명시된 수입요건을 충족할 경우 기타 서류 및 검사 없이 수입승인이 가능한 것으로 확인됨⁴³⁾

[표 5.2] 캐나다 자동수입조회시스템(AIRS) 수입요건 분류⁴⁴⁾

구분	수입요건 조회 결과	결과에 대한 요구사항
1	승인됨	명시된 요건을 충족할 경우 수입 승인
2	승인됨 (다음 문서 첨부 시)	수입자가 AIRS에 명시된 필수 문서를 가지고 있고 CBSA 또는 CFIA 검토에 사용할 수 있는 경우 수입 승인
3	국경관리청(CBSA) 검사	국경관리청 담당자가 모든 수입요건 충족이 확인되는 경우 수입 승인
4	국경관리청(CBSA) 검사 (다음 문서 첨부 시)	도착지에서 상품 및 필수 서류에 대한 국경관리청 검사 필요
5	식품검사청(CFIA) 규제 없음	식품검사청(CFIA)의 규제 적용 제외
6	식품검사청의 NISC 규정 조회	식품검사청의 NISC에 필수 요구 문서를 EDI나 팩스를 통해 제출
7	식품검사청의 수의학 검사 규정 조회	도착지에서 식품검사청 수의사의 수의학 검사 필요
8	반입 거부	수입 불가
9	식품검사청(CFIA)의 규제 대상이 아님	식품검사청(CFIA)의 규제 적용 제외

자료: 캐나다 식품검사청(CFIA), 자동수입조회시스템(AIRS)

43) 캐나다 식품검사청(CFIA), 「Automated Import Reference System (AIRS) Home, Import Requirements」

44) 캐나다 국경관리청(CBSA), 「Memorandum D19-1-1 Appendix A - CFIA's Automated Import Reference System (AIRS)」

▶ **캐나다 생선족, 수입업체 사업자 등록 및 수출입 프로그램 계정 생성**

캐나다로 생선족 수입 시, 수입업체의 사업자 번호(Business Number)가 필요하며 통관중개인(Licensed Customs Brokers)이 수입통관 절차를 대신하는 경우에도 수입업체의 사업자 번호가 필요함. 해당 경우에는 통관중개인에게 서면으로 작성된 위임장을 작성해주어야 함. 사업자 번호를 새로 발급받거나 기존 사업자 번호를 활용하기 위해서는 캐나다 국경관리청(CBSA) 비즈니스 창구로 문의하거나 온라인 사업자 등록(BRO, Business Registration Online) 사이트에서 진행할 수 있음⁴⁵⁾

[표 5.3] 수입업체 온라인 사업자 등록(BRO)

등록 조건	다음을 모두 갖춘 경우 온라인 사업자 등록(BRO)을 사용할 수 있음 <ul style="list-style-type: none"> • 유효한 사회 보험 번호(SIN) • 캐나다 국세청(CRA)에 제출한 소득세 신고서
제한사항	다음 중 하나에 해당하는 경우 BRO를 사용할 수 없음 <ul style="list-style-type: none"> • 유효하지 않은 사회 보험 번호(SIN) • 9로 시작하는 SIN • CRA에 소득세 신고서를 미제출 • 퀘벡에 있는 사업체에 등록할 GST/HST 프로그램 계정 • 비거주자 사업에 등록할 GST/HST 프로그램 계정
제출 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 개인정보 : 이름, 사회보험번호(SIN), 생일, 개인우편번호 • 기본 사업 정보 : 사업명, 사업체 번호, 조직 유형(예-개인사업자, 파트너십, 법인, 가사노동자, 신탁 등), 필요에 따라 소유자의 이름과 SIN, 물리적 주소, 우편 주소(물리적 주소가 실거주 주소지와 다른 경우), 주요 사업 활동에 대한 설명 • 수출입 프로그램 계정 등록 시 : 수입업자 정보, 수출업자 정보, 수출상품 정보, 수출상품의 예상 달러 가치, 위 내용이 기본 사업 정보와 다를 경우 우편 주소, 물리적 주소 필요
등록방법	<ul style="list-style-type: none"> • 등록인이 사업주 또는 제3자 요청자인 경우 : 캐나다 국세청 > Business Registration Online - Register > Register Now에서 바로 등록 가능 • RepID가 있는 대리인인 경우 : Represent a Client 서비스에서 등록 가능

자료: 캐나다 국경관리청(CBSA), 캐나다 국세청(CRA)

45) 캐나다 국세청(CRA), 「Business Registration Online」

▶ **캐나다 생선족, 수입업체 식품 수입 라이선스 발급 必**

캐나다 식품 수입업체는 수입 절차에 앞서 캐나다 식품검사청(CFIA)에서 발행하는 유효한 SFC 라이선스를 보유해야 함. 2019년부터 시행된 식품안전기본법(SFCR)에 따라 기존에 2가지였던 라이선스 유형이 1가지로 통합되었으며, 수입업체의 라이선스 발급을 위해서는 예방관리계획(PCP) 수립이 필요함. 수입 라이선스 신청 시 2021년 3월 31일부터 260.09 캐나다달러의 발급 비용이 발생하며 유효기간은 2년임. 수입업체는 해당 라이선스를 발급받음으로써 캐나다로 수입하는 식품이 수입요건을 충족하는지 확인하고 식품안전과 관련한 문제 및 리콜 발생 시 이를 처리할 의무가 발생함⁴⁶⁾⁴⁷⁾

[표 5.4] 캐나다 식품 수입 라이선스

개요	<ul style="list-style-type: none"> 식품안전 시스템 강화를 위해 기존 14개의 식품 관련 규정을 하나로 통합한 신규 식품안전기본법(SFCR) 규정을 시행하였으며, SFCA에 따라 식품 수입업체는 수입 라이선스를 발급받아야 함 		
인증기관	캐나다 식품검사청(CFIA)	유형	수출 시 필수등록(수입업체)
인증내용	<ul style="list-style-type: none"> 캐나다 수입·유통업체가 식품 수입을 위해 취득하는 라이선스로, 국내 수출업체는 수출 전 수입업체로부터 라이선스 취득 여부를 확인해야 함 수입 라이선스를 발급받기 위해서는 예방관리계획(PCP)을 업체 차원에서 개발하고 구현해야 함 수입 라이선스에 대해서는 식품을 제조, 가공, 처리, 보존 및 포장 등의 활동을 하는 업체에 대해서 발급을 받을 수 있음 		
소요 기간	2개월	유효기간	2년

자료: 캐나다 식품검사청(CFIA)

46) 캐나다 식품검사청(CFIA), 「Licensing of food businesses」

47) 캐나다 식품검사청(CFIA), 「CFIA Fees Notice」

▶ 캐나다 생선죽, HS CODE 및 관세율 확인

캐나다로 생선죽 수출 시 관세는 캐나다 국경관리청(CBSA)의 관할이며 동 기관의 관세 및 통관 규정에 따름. 고객사 제품은 한-캐나다 FTA, 기본세율의 적용을 받으며 한-캐나다 FTA 적용 시 무관세로 수출이 가능한 것으로 확인됨. 고객사 제품으로 FTA 협정의 특혜관세율(무관세) 수혜를 위해서는 원산지 증명서 제출이 필요함. 원산지 증명서는 관세청이나 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있으며, 발급 주체는 수출자와 생산자이고 ‘자율발급’ 방식으로 발급받아야 함. 캐나다의 경우 관세와 함께 상품소비세(GST)가 일반적으로 5% 부과되며 각각의 주마다 소비세(PST, SHT)가 부과될 수 있음. 또한, 캐나다 국경관리청은 수입 이후 최대 4년 동안 원산지, 관세 가치 및 분류 등에 대해 검증을 실시할 수 있어 수입업체는 수입 관련 서류를 보관해야 함⁴⁸⁾

[표 5.5] 생선죽 HS CODE

생선죽 HS CODE 품목 정의	수프·브로드(broth)와 수프·브로드(broth)용 조제품, 균질화한 혼합 조제 식료품 - 어류로 만든 것	
생선죽 한국 HS CODE	2104.10-2000	
생선죽 캐나다 HS CODE	2104.10-0000	
관세	1순위 한-캐나다 FTA	2순위 기본세율
	0%	6%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA포털

48) 캐나다 국경관리청(CBSA), 「Importing commercial goods into Canada」

▶ 캐나다 생선죽, 적용받는 필수 인증 HACCP

캐나다로 생선죽 수출 시, HACCP 외에 필수적으로 받아야 하는 인증은 없는 것으로 확인됨. 다만, FSSC22000을 비롯한 식품 생산 안전 관련 글로벌 인증을 취득하여 활용할 것을 권장함. 한편, 최근 캐나다에서는 웰빙 트렌드가 확대되면서 유기농, 글루텐프리 식품에 대한 수요가 지속적으로 증가하는 추세임. 또한, 캐나다의 연어 양식장 중 25%가 지속가능성과 사회적 책임에 대한 인증인 ASC 인증을 취득하였으며, 양륙되는 66%의 수산물이 MSC인증을 취득한 것으로 확인되므로 지속가능성과 사회적 책임에 관한 인증 또는 글로벌 유기농 인증을 취득하여 활용하는 것을 권장함⁴⁹⁾

[표 5.6] 캐나다 생선죽 인증 취득

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 마크
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	한국식품안전관리인증원	
FSSC22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	FSSC 지정 인증기관	
ISO22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
IFS	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	IFS 지정 인증기관	
캐나다 유기농 표준 (Canada Organic Standards)	유기농 식품 생산 인증	캐나다 공식 인증	캐나다 식품 검역청 또는 공인 대행기업	
MSC	지속가능한 어업 및 생산 인증	글로벌 공통 인증	해양관리협의회	
ACS	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	세계양식책임관리회	

자료: 각 인증기관

49) 한국수산업경제, 「캐나다 수산물 생산·소비동향」, 2019.03

▶ 캐나다 생선죽 수출, 식품 오염물질 최대 수준 확인 필요

캐나다 보건부(Health Canada) 산하 화학안전국(Bureau of Chemical Safety)은 식품 매개 화학 오염물질에 대한 노출로 인한 인체 건강 위험을 평가함. 화학안전국(BCS)은 소매 식품의 화학 오염물질에 대한 최대 수준(ML)으로 위험을 관리하며 검사는 캐나다 식품검사청(CFIA)에서 담당함. 모든 식품에 대해 오염물질 최대한도(ML)가 규정되어있는 것은 아니며, 캐나다 보건부와 식품검사청의 정기적인 모니터링을 통해, 오염 문제가 식별되면 적절한 위험 관리 조치가 시행됨. 하기 표는 식품의 오염물질에 대한 최대 수준 목록의 일부를 다루고 있으며, 캐나다는 식품 오염물질과 화학 오염물질로 두 가지로 나누어 규정하고 있음⁵⁰⁾⁵¹⁾

[표 5.7] 캐나다 식품 오염물질 및 기타 불순물 목록

물질	식품
미네랄 오일	우수 제조 관행의 일부로 광유를 사용해야 하는 식품을 제외한 모든 식품
파라핀 왁스	추잉껌을 제외한 모든 식품
바셀린	모든 음식
쿠마린, 통카 콩 추출물	모든 음식
병아리 부종 인자 또는 기타 독성 인자를 함유하는 지방산	모든 음식
디히드로사프롤	모든 음식
이소사프롤	모든 음식
Sassafras albidum(Nutt)의 미국 사사프라스 오일	모든 음식
Ocotea cymbarum HBK의 브라질산 사사프라스 오일	모든 음식
Cinnamomum camphorum Sieb 의 장뇌 sassafrassy 오일	모든 음식
Cinnamomum micranthum Hayata 의 미크란덤 오일	모든 음식
Acorus calamus L. 의 기름, 창포 추출물 또는 뿌리	모든 음식

자료: 캐나다 식품검사청(CFIA)

50) 캐나다 식품검사청(CFIA), 「List of contaminants and other adulterating substances in foods」

51) 캐나다 식품검사청(CFIA), 「Health Canada's Maximum Levels for Chemical Contaminants in Foods」

[표 5.8] 캐나다 화학 오염물질에 대한 최대 수준 목록

오염물질	최대 레벨	음식
데옥시니발레놀(보미톡신)	2.0mg/kg (검토중)	필수품이 아닌 식품에 사용하기 위한 세척되지 않은 부드러운 밀
3-MCPD (3-모노클로로프로판-1,2-디올)	1mg/kg	간장, 굴, 버섯 소스 등과 같은 아시아 스타일 소스
히스타민	200mg/kg	멸치, 발효 생선소스 및 페이스트
	100mg/kg	다른 생선 및 생선 제품
수은	0.5mg/kg	6가지 예외를 제외한 모든 소매 생선의 식용부분
	1mg/kg	에스코라, 오렌지 러피, 청새치, 신선 및 냉동 참치, 상어 황새치의 식용 부분
PCB (폴리염화비페닐)	검토중	생선 고기 및 유제품 계란 기금류
PAH (다환 방향족 탄화수소)	3 µg/kg B(a)P 독성 등가물 B(a)P = 벤조(a)피렌	올리브 부산물 오일 (버진 올리브 오일과 같이 다른 올리브 오일과 구별되는 독특한 유형의 오일)

자료: 캐나다 식품검사청(CFIA)

▶ **생선죽, 캐나다 식품 라벨링 규정**

캐나다 식품 라벨링 규정은 캐나다 보건부(Health Canada)와 캐나다 식품검사청(CFIA)에서 규정하고 있음. 캐나다 식품검사청(CFIA) 홈페이지 내 산업용 식품 라벨링에서 핵심 라벨링 요구사항에 대한 정보를 제공하고 있으며, 식품별 표시 요건도 추가로 고시하고 있음. 고객사 제품은 일반 사전포장식품으로 핵심 라벨링 요구사항만 충족하면 되는 것으로 확인되며, 어류 및 어류 제품을 수출하는 수출기업은 식품별 표시요건에서 추가적으로 규정하고 있는 ‘어류 및 어류 제품’의 요건도 사전에 확인하여 충족시킬 것을 권장함⁵²⁾

[표 5.9] 캐나다 생선죽 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	1. 이중언어 라벨링	<ul style="list-style-type: none"> • 소비자 사전포장 식품에 대한 필수 정보는 공식 언어인 프랑스어와 영어로 표시되어야 함 • 일반 이름, 특정 식품에 대해 규정된 단어 또는 표현과 같은 핵심 표시 요건은 반드시 이중언어로 표기해야 함 • 단, 식품 제조, 준비, 생산, 저장, 포장 또는 표시한 사람의 이름과 주요 사업장 영어 또는 프랑스어로 표기할 수 있음 • 또한 특산품, 현지 음식, 시장 테스트 식품, 특별한 종교적 의미가 있고 종교의식에 사용되는 음식 또는 음료, 캐나다 전체 인구가 널리 사용하지 않으며 쉽게 구할 수 있는 대체품이 없는 식품의 경우 이중언어 표시 요구사항이 면제됨
	2. 제품명	<ul style="list-style-type: none"> • 포장식품의 일반 제품명은 라벨의 주표시면에 표시되어야 함 • 소비자 사전포장식품의 경우 일반 이름은 소문자 ‘o’를 기준으로 하여 최소 유형 높이가 1.6mm인 프랑스어와 영어로 되어있어야 함 • 주요 표시면의 면적이 10cm² 이하인 경우 일반 이름은 최소 활자 높이가 0.8mm인 문자로 표시될 수 있음 • 식품의약품안전처(FDR)에서 규정하고 있는 일반적인 이름을 볼드체로 표시하되, 이탤릭체, 기울임체로는 표기할 수 없음 • 규정되어있지 않은 이름의 경우 일반적으로 알려진 식품명이나 그 기능을 설명하는 내용을 담은 이름으로 해야 함 • 식품에 포함되지 않은 재료를 이름에 포함하거나, 원산지를 부적절하게 제안, 광고성 의미를 담은 단어를 포함하는 등 오해의 소지가 있는 이름은 피해야 함

자료: 캐나다 식품검사청(CFIA)

52) 캐나다 식품검사청(CFIA), 「Food labelling for industry」

[표 5.9] 캐나다 생선죽 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	3. 원산지	<ul style="list-style-type: none"> 캐나다에서 판매되는 모든 사전포장 식품에는 수입업체 또는 제조업체와 같이 제품을 책임지는 회사의 이름과 주요 사업장이 표시되어야 함* 수입식품의 경우 해당 제품이 수입되었음을 표시해야 함 <ul style="list-style-type: none"> 외국 제조업체의 이름 및 주요 영업소 'imported for' / 'importé pour' 또는 'importé by' / 'importé par' 뒤에 캐나다 회사의 이름과 주요 사업장이 오는 문구 제품의 원산지 국가와 함께 캐나다 회사의 이름 및 주요 사업장
	4. 유통기한	<ul style="list-style-type: none"> 90일 이하의 내구성을 지닌 사전포장 제품에 유통기한, 보관지침, 포장 날짜(필요에 따라)를 표시해야 함 유통기한은 '최적 소비 기한(best before 및 Meilleur avant)'의 단어를 사용하여 식별해야 함 보관지침은 '냉장보관'과 같은 명확한 설명을 표시해야 함 포장 날짜는 '포장됨(packaged on 및 Empaqueté le)'을 기재해야 함
	5. 이름 및 주요 사업장	<ul style="list-style-type: none"> 해당 식품을 제조, 준비, 생산, 저장, 포장한 업체나 사람의 이름과 주요 영업소를 표시해야 함 주소는 실제 우편을 보낼 수 있어야 함
	6. 가독성 및 위치	<ul style="list-style-type: none"> 명확하고 눈에 띄며 구매 및 사용의 관습적 조건에서 소비자가 쉽게 식별하고 읽을 수 있어야 함 주 표면의 크기에 맞는 최소 문자 높이 규정을 준수해야 함 성분목록, 알레르기 공급원, 영양성분, 순중량은 정확한 정보를 담고 있어야 함
	7. 성분 및 알레르겐 항목	<ul style="list-style-type: none"> 1개 이상의 성분이 포함된 모든 사전포장 제품은 성분목록에 성분을 표시해야 함 식품에 포함된 성분을 중량 비율 내림차순으로 표시해야 함 식품 알레르겐, 글루텐 및 아황산염이 첨가된 경우 반드시 표시해야 함 구성요소 순서 예시 : 토마토 페이스트(토마토, 소금, 안식향산) 반드시 신고해야 하는 조제 및 혼합물 성분은 소금, 글루탐산 또는 글루탐산 나트륨, 가수분해된 식물성 단백질, 아스파탐, 염화칼륨, 해당 식품에서 기능을 수행하거나 영향을 미치는 모든 성분 또는 구성요소임 일반적으로 성분을 표시할 필요가 없는 조제 및 혼합물은 식품검사청 홈페이지에서 그 목록을 확인할 수 있음

자료: 캐나다 식품검사청(CFIA)

[표 5.9] 캐나다 생선죽 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	8. 순중량	<ul style="list-style-type: none"> • 주 표시면에 중량을 미터법 단위로 표시해야 함 • 액체 식품은 ml, ML, l, L 단위로, 고체 식품은 g, kg 단위로 표기 중량과 소포장 식품은 개수와 함께 기재 • 순중량은 필수정보이므로 영어와 불어 이중언어로 표기해야 함 • 순중량이 세 자리 미만인 경우, 두 자리 숫자로 반올림 가능하며, 그 외에는 세 자리 숫자로 반올림해야 함
	9. 영양표시	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 의약품 규정에 명시된 정보인 열량, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 탄수화물, 섬유질, 당류, 단백질, 콜레스테롤, 나트륨, 칼륨, 칼슘, 철분을 순서대로 영양성분표로 표시해야 함 • 하나의 연속 표면에 표시되어야 하며 모서리를 넘어서 다른 표면으로 넘어가거나 라벨이 번지는 것은 허용되지 않음 • 영양성분표 칸마다 정해진 폰트, 크기, 약어 및 기호에 따라 표기해야 함 • 영양성분표 맨 아래쪽에 %DV에 대한 설명을 주석으로 표시해야 함 • 열량은 다른 항목보다 큰 글씨체로 밑에 두꺼운 밑줄로 표시해야 함
	10. 식품첨가물 (감미료)	<ul style="list-style-type: none"> • 식품에 존재하거나 탁상용 감미료로 판매되는 경우 아스파탐, 수크랄로스, 아세설팜-칼륨 및 네오탐을 포함하는 사전포장 제품, 폴리덱스트로스 함유 제품, 당 알코올에 대해 의무로 표시할 것을 요구하고 있음 • 표시 요건에 대한 자세한 내용은 캐나다 식품검사청(CFIA) ‘감미료 및 감미료 함유식품에 대한 표시요건(Labelling requirements for sweeteners and foods that contain sweeteners)’에 대해서 자세히 다루고 있음

자료: 캐나다 식품검사청(CFIA)

▶ **캐나다 생선죽, 가공식품 영양성분표 규정 변경**

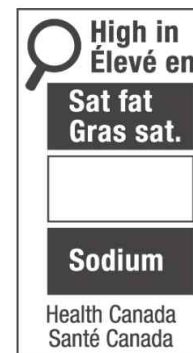
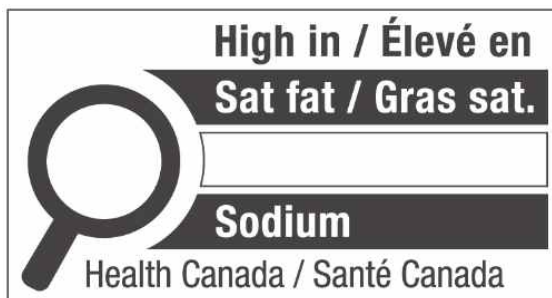
2022년 6월, 캐나다 보건부(Health Canada)는 가공식품의 영양성분 표시와 관련된 규정을 개선함. 나트륨(Sodium), 설탕(Sugars), 포화지방(Saturated fat) 중 한 가지 이상을 과도하게 함유한 식품에는 포장 앞면에 이를 나타내는 영양 기호를 필수로 표시할 것을 고시함. 동 규정에 따라 나트륨, 설탕, 포화지방에 대한 기준량 또는 1회 제공량 중 더 큰 값의 DV(일일섭취량)의 백분율을 임계값으로 하여 해당 기준을 충족 또는 초과하는 식품에 해당 기호를 표시해야 함. FOP(포장 전면) 영양 기호가 필요한 식품에 대한 규정과 표기 방식은 하기 표와 같음⁵³⁾⁵⁴⁾

[표 5.10] 캐나다 FOP 영양기호 표시 대상

기준	식품
나트륨, 설탕, 포화지방의 함량이 일일섭취량(DV)의 15%를 충족 또는 초과하는 일반 포장 식품	델리 미트, 수프, 냉동 디저트, 푸딩 등
나트륨, 설탕, 포화지방의 함량이 일일섭취량(DV)의 10%를 충족 또는 초과하며, 소량의 참조량(30g 또는 30ml 이하)을 가지는 사전포장식품	피클, 샐러드드레싱, 쿠키, 아침용 시리얼 등
나트륨, 설탕, 포화지방의 함량이 일일섭취량(DV)의 30%를 충족 또는 초과하며, 200g이상의 참조량을 가지는 메인 요리 (*1~4세 어린이 전용 메인요리 170g)	냉동 라자냐, 미트 파이, 피자 등

자료: 캐나다 보건부(Health Canada)

[표 5.11] 캐나다 FOP 영양기호 표시 방법



자료: 캐나다 보건부(Health Canada)

53) 캐나다 보건부(Health Canada), 「Front-of-package nutrition labelling」, 2022.07

54) 캐나다 보건부(Health Canada), 「Front-of-package nutrition labelling-backgrounder」, 2022.06

▶ 캐나다 생선죽 라벨 샘플



[앞면 라벨링]



[뒷면 라벨링]

[뒷면 - 영어/불어]

- ① Pouched rice porridge with abalone / Bouillie de riz (ormeau)
- ② Ingredients :
 - Water
 - Rice(glutinous rice, rice)
 - Abalone
 - Carrot
 - Seasoned traditional broth [water, clam extract, salt, vegetable extract {vegetable stock (onion, carrot, garlic), ginger concentrate}, clam, tuna extract (skipjack), beef bone concentrate]
 - King oyster mushroom
 - Sesame oil
 - Dried shiitake mushroom
 - Mild seasoning powder (dextrine, sesame oil, soybean lecithin)
 - Oyster concentrate (oyster, anchovy sauce)

[뒷면 - 국문]

- ① 양반 전복죽
- ② 원재료명 :
 - 물
 - 쌀(찰쌀, 쌀)
 - 전복
 - 당근
 - 육수(물, 조개추출물, 소금, 채소추출물(채소육수(양파, 당근, 마늘), 생강농축액), 조개, 참치추출물(가다랑어), 사골농축액)
 - 새송이버섯
 - 참기름
 - 건표고버섯
 - 순한양념분말(덱스트린, 참기름, 대두 레시틴)
 - 굴농축액(굴, 멸치액젓)

Ingrédients :

- Eau
- Riz (riz glutineux, riz)
- Ormeau
- Carotte
- Bouillon traditionnel assaisonné [eau, extrait de palourde, sel, extrait vegetal {bouillon de légumes (oignon, carotte, ail), concentré de gingembre}, calme, extrait de thon (listao), Arome artificiel de bœuf(ble)],
- Pleurotes
- Huile de sésame
- Shiitake séché
- Poudre d'assaisonnement douce (dextrine, huile de sésame, lécithine de soja)
- Concentré d'huître (huître, sauce aux anchois)

② **Contains :**

- Molluscs (abalone, clam, oyster)
- Fish (tuna, anchovy)
- Soy
- Wheat
- Sesame

Contient :

- Mollusques (ormeau, palourde, huître)
- Poisson (thon, anchois)
- Soja
- Blé
- Sésame

③ Net weight / Poids net : 420g

④ Best before : Printed on the package /
Meilleur avant : Imprime sur l'emballage

⑤ Manufactured by / Fabrique par Dongwon F&B co., ltd.

② **알려지 성분 :**

- 연체류(전복, 조개, 굴)
- 생선(참치, 멸치)
- 대두
- 밀
- 참깨

③ 순중량 : 420g

④ 품질유지기한 : 포장지에 표시

⑤ 제조업체 : 동원 F&B

- ⑥ 21, Hanamsandan 9beon-ro, gwangsan-gu, gwangju gwangyeogsi, korea
- ⑦ Distributed by / Distribue par T-borhters
- ⑧ #100-88 Brigantine dr, coquitlam, bc, canada v3k 6z6
- ⑨ Product of korea / produit de coree

⑩

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 1 container (420g) Pour 1 contenant (420g)	
Calories 240	% Daily Value % valeur quotidienne
Fat / Lipides 4.5g	6%
Saturated / satures 1g	
+ Trans / trans 0g 5%	
Carbohydrate / Glucides 44g	
Fibre/ Fibres 3g 11%	
Sugars / Sucres 0g 0%	
Protein / Proteines 6g	
Cholesterol / Cholesterol 10mg	
Sodium 910mg	40%
Pottassium 75mg 2%	
Calcium 10mg 0%	
Iron / Fer 0.3mg 2%	
* 5% or less is a little, 15% or more is a lot * 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

- ⑥ 대한민국 광주광역시 광산구 한남산단로 9번길 21
- ⑦ 유통업체 T-borhters
- ⑧ #100-88 Brigantine dr, coquitlam, bc, canada v3k 6z6
- ⑨ 한국산

⑩

영양성분	
1봉지(420g) 당	
칼로리 240	일일섭취량
지방 4.5g	6%
포화지방 1g	
+ 트랜스지방 0g 5%	
탄수화물 44g	
섬유질 3g 11%	
당류 0g 0%	
단백질 6g	
콜레스테롤 10mg	
나트륨 910mg	40%
칼륨 75mg	2%
칼슘 10mg	0%
철분 0.3mg	2%
* 5% 또는 그 이하는 적음, 15% 또는 그 이상은 많음	

3. 생선죽 국내 수출 신고 및 통관

▶ 캐나다 생선죽, 국내 수출 신고 및 통관

캐나다로 식품 수출 시, 수출 공장 및 품목 등록을 마친 뒤, 국내 관세청으로 수출 신고·수출 통관 절차를 진행해야 함. 일부 선상 수출 신고, 현지 수출 어패류 신고, 원양수산물 수출 신고의 경우에는 선적 또는 수출 후 신고가 가능하며, 이는 관세청의 수출통관 사무처리에 관한 고시에 따름. 고객사 제품의 경우 수산가공식품으로 분류되어 위의 선상 수출 신고 혹은 원양수산물 수출 신고의 경우에는 해당하지 않음

[표 5.12] 캐나다 생선죽 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 수출 신고필증 ② 수출품 가격 결정에 관한 자료 ③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류 ④ 반송신고 필증 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)으로 전송 • 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출 신고필증 수령 • 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요

자료: 관세청

[표 5.13] 캐나다 생선죽 국내 수출통관

<p>수출통관 특징</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 우범 물품 선별시스템, 무작위선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함 	
<p>수출통관 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고 • 수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사 • 수출 신고 후 수리 • 선적 	
<p>서류 구비</p>	<p>수출 신고서</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 물품을 수출하기 위해 세관에 수출 신고 수리 요청 • 세관장은 신고 내용이 관세법상 적정 여부 판단 후 수리함 • 수출업체는 전자문서로 작성된 신고자료를 통관 시스템에 전송 • 수출 신고서는 상업 송장과 포장명세서 등을 근거로 작성해야 함
	<p>선하증권</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권
	<p>상업 송장</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. 생선족 국내 수출 검역 및 검사

▶ 생선족, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

질병의 전염을 방지하기 위해 검역대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 고객사 제품의 경우, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당하지 않는 것으로 확인됨. 또한, 수출 수산물 검사는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임. 고객사 제품의 경우 캐나다와 위생협정을 체결하지 않아 수출 검사가 의무사항은 아니지만, 품질 및 안전성 확보를 위해 수출 검사가 권장됨

[표 5.14] 캐나다 생선족 국내 수출 검역

<p>수출 검역대상 지정 수산물</p>	<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 	
<p>수출 검역 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유형·행동, 외부소견 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시 • 검역 판정 후 검역증명서 교부 	
<p>검역대상 전염병 목록</p>	<p>어류</p>	<p>유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증, 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병</p>
	<p>패류</p>	<p>보나미아감염증, 마르테일리아감염증, 퍼킨수스감염증, 제노할리오티스켈리모니엔시스감염증, 전복바이러스성폐사증</p>
	<p>갑각류</p>	<p>가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 희꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산취장염, 급성간취장괴사병</p>

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.14] 캐나다 생선죽 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 5.15] 캐나다 생선죽 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
제출 서류	<ul style="list-style-type: none"> • 수산물 또는 수산가공품 검사신청서 1부 • 생산·가공일지 • 위임장 등
수출 검역 유의사항	<ul style="list-style-type: none"> • 수산제품의 포장에는 품명, 국가명, 생산·가공시설 명칭 및 등록번호 표기 • 검사 신청인 또는 수입국이 요청하는 기준·규격에 의한 검사는 그 기준·규격이 명시된 서류 또는 검사 생략에 관한 서류를 첨부하여 신청 • 일반적으로 처리기한은 3일이며, 정밀검사 시행 시 7일 소요 • 자세한 수산물·수산가공품 검사 기준과 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준, 지정해역의 지정 고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능

자료: 국립수산물품질관리원

5. 생선족 캐나다 수입 신고 및 통관

▶ 캐나다 생선족, 수입 신고 및 통관 절차

캐나다의 식품 수입에 대한 통관 담당 기관은 캐나다 국경관리청(CBSA)임. 미국으로 식품을 수입하기 위해서는 먼저 수입업체가 사업자 등록이 되어있어야 하며, 선적 준비가 완료되면 선적 전에 한국에서 캐나다 세관으로 ACI를 제출해야 함. 운송수단에 따라 보고 시기가 다르므로 보고 시기와 보고 방법에 대한 자세한 내용을 캐나다 국경관리청(CBSA) 홈페이지를 통해 사전에 확인할 것을 권장함. 이후 올바른 방법으로 관세까지 납부되면 물품 검사에 들어가며, 캐나다는 신속한 통관을 위해 필요한 물품에 한하여 물품 검사를 진행함. 일반적으로 수입 물품은 수입허가가 필요 없으나 수산물일 경우 수입허가가 필요한 것으로 확인됨. 이상 모든 절차 통과 시 통관이 완료되어 캐나다로 반출이 가능함⁵⁵⁾⁵⁶⁾

[표 5.16] 캐나다 생선족 수입 신고 및 통관 절차

1. 수입신고 전 준비	사업자 등록	<ul style="list-style-type: none"> 수입자는 캐나다로 물품을 수입하려면 사업자 번호(Business Number)가 필요함. 통관중개인(Licensed Customs Brokers)이 수입통관 절차를 대신하는 경우에도 수입자는 사업자 번호가 필요하며, 통관중개인에게 서면으로 작성된 위임장을 써주어야 함 등록방법 : Business Registration Online(BRO)을 통해 온라인으로 등록 가능
	선적 전 보고	<ul style="list-style-type: none"> 선적 준비가 완료되면 선적 전에 한국에서 캐나다 세관으로 ACI(Advance Commercial Information)를 전송함. 미국 영토를 먼저 경유할 때에는 ACI와 더불어 미국 세관에 AMS(Automated Manifest System), ISF(Importer Security Filing)를 전송함
		보고 방법
	보고 시기	<ul style="list-style-type: none"> 선박 화물의 경우 <ul style="list-style-type: none"> - 외국공항이나 항구에서 물품을 적재하기 24시간 전에 관련 데이터를 전자 송부 - 이동시간이 24시간 이내일 경우: 선박이 미국에서 출발한 시점에 전자 송부 항공화물의 경우 <ul style="list-style-type: none"> - 화물이 처음으로 도착할 곳에 실제로 도착하기 4시간 전에 관련 서류를 송부

자료: 캐나다 국경관리청(CBSA), 캐나다 온라인 법률정보시스템

55) 캐나다 국경관리청(CBSA), 「Importing commercial goods into Canada」

56) 캐나다 온라인 법률정보시스템, 「Reporting of imported Goods Regulations」

[표 5.16] 캐나다 생선죽 수입 신고 및 통관 절차

<p>1. 수입신고 전 준비</p>	<p>선적 전 보고</p>	<p>유의사항</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 선적 전 보고는 일반적으로 화물을 운송하는 선박회사, 항공사, 포워더가 대행하고 있으며, 수출자는 ACI, AMS, ISF 등에 필요한 화물정보, 수출자, 수입자 정보를 정확하게 제공할 의무가 있음 • 정확하지 않은 정보의 제공에 따른 비용은 수출자 책임이므로, 수출자는 캐나다 수입자의 신분, 사업자번호 등에 대해 명확하게 파악할 필요가 있음
<p>2. 수입신고</p>	<p>신고 시간</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 모든 수입 상품은 캐나다에 도착 후 지체없이 신고되어야 함 • 해상운송의 경우 선박이 캐나다 세관에 도착 후 바로 신고되어야 하며 항공 운송의 경우 항공기가 캐나다 도착 후 공항에 착륙하기 위해 NAV CANADA의 승인을 받은 후 지체없이 신고되어야 함 	
	<p>신고 방법</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 세관 송장 제출 <ul style="list-style-type: none"> - 세관 송장은 국경관리청에서 정한 양식에 따라 작성되어야 하며, 세관 송장이 아닌 상업 송장을 제출하는 경우 세관 송장에서 정한 25개의 필수정보가 포함되어야 함 (공급자 이름 및 주소, 캐나다로 배송된 일자, 수하인 이름 및 주소, 환적 국가, 상품 원산지 등) - 영어 또는 프랑스어로 기재되어야 함 • EDI 방식으로 신고 <ul style="list-style-type: none"> - 어선을 통해 수입되는 경우, 캐나다 국경관리청의 별도의 서면신고 요구가 없으면 구두 신고 가능함 	
	<p>적하목록 신고</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 운송업체는 운송화물에 대한 정보를 캐나다 국경관리청(CBSA)에 신고해야 함 • 적하목록 신고는 화물관리문서(Cargo Control Document) 또는 EDI 시스템을 통해 진행됨 <ul style="list-style-type: none"> - 화물관리문서 작성 내용 : 발송인 이름 및 주소, 수하인 이름 및 주소, 화물정보, 화물 위치, 운송인명 등 - EDI(전자문서)형태로 제출 시, eManifest 포털을 통하여 제출 가능함 	
<p>3. 관세납부</p>	<p>납부 방식</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 관세의 납부 방식은 사전납부 방식과 사후납부 방식이 있음. 수입신고 시 제출해야 하는 서류인 'Canada Customs Coding Form' 서식의 'Payment Code'란에 납부 방식을 기재함 	
	<p>납부 시기</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 사전납부의 경우 <ul style="list-style-type: none"> - 수입신고서 제출시 납부 - 물품검사를 하는 경우, 추가 관련증빙서류를 요구할 수 있으며 이 경우 관세의 납부는 물품검사가 종료된 후 관련 증빙서류 제출 시 납부하면 됨 • 사후납부의 경우 <ul style="list-style-type: none"> - Bond 등의 담보를 제공한 면허가 있는 통관중개업자에 대해서는 통관 후 15일~30일 이내에 관세를 납부할 수 있음 	

자료: 캐나다 국경관리청(CBSA), 캐나다 온라인 법률정보시스템

[표 5.16] 캐나다 생선죽 수입 신고 및 통관 절차

4. 물품 검사	<ul style="list-style-type: none"> • 캐나다 관세청은 수입제품의 신속한 통관을 도모하기 위하여 필요한 경우에 한해 수입 물품을 검사(Inspection 또는 Exam)함. 검사의 발생경비는 일반적으로 수출자의 부담임 • 검사 대상 여부는 자동수입조회시스템(AIRS)를 통해 사전 확인이 가능함 	
	검사대상 및 면제 대상	<ul style="list-style-type: none"> • 검사대상 <ul style="list-style-type: none"> - 초기 수출되는 제품 - 동식물, 사료, 동식물 가공품 및 관련 제품 등 • 면제 대상 <ul style="list-style-type: none"> - 예전부터 주기적으로 수입되는 제품 - 안전성과 국민 건강 등에 밀접한 관련이 없는 제품 - 과거 수입규정 위반 사례가 없었던 수출입자 등
	검사 방법	<ul style="list-style-type: none"> • 검사가 필요한 경우, 수입업체는 수입항에서 가까운 동물건강사무소(CFIA Animal Health Office)에 신청할 수 있으며, 검사 결과는 반출 전 국경관리청에 통보되어야 함 • 검사 신청 시, 세관 송장에 종의 학명을 명시해야 하며, 수량, 원산지 등을 수입신고 시 함께 신고해야 함
5. 수입허가	<ul style="list-style-type: none"> • 일반적으로 수입 물품은 수입허가(Import Permit)를 받을 필요가 없음. 일부 규제 물품에 대해서는 수입허가가 필요한 경우가 있음 	
	수입허가가 필요한 품목	<ul style="list-style-type: none"> • 수출입허가법(Export & Import Permit Act)과 특별 수입규제 조치법(SIMA: Special Import Measure Act)에 의해 지정된 품목이나 농수산물, 의료기기 등 국민 건강과 안전에 직결되는 품목의 경우에는 관련 법령에 의해 수입허가를 받고 안전 인증 등 별도의 서류를 제출해야 함 • 수입허가가 필요한 품목은 매년 캐나다 법무부에서 'Import Control List'를 업데이트하고 있음 • 수입허가가 필요한 품목은 캐나다 법무부 웹사이트(laws-lois.justice.gc.ca)에서 조회할 수 있음
6. 통관 완료	<ul style="list-style-type: none"> • 수입신고가 적절히 이루어지고, 관세가 올바른 방법으로 결정 및 납부되면 수입 물품에 대한 통관이 완료되어 캐나다로 반출 가능함 • 상업적 수입은 수입 후 최대 4년까지 원산지, 관세 가치 또는 관세 분류에 대해 캐나다 국경관리청(CBSA)에 의해 확인 및 조정될 수 있으므로, 수입량, 지불 가격, 원산지 국가, 공급업체, 제품 및 기타 모든 관련 정보가 포함된 수입 서류는 6년간 보관할 것을 각서 'D17-1-21 수입업자에 대한 캐나다 기록 유지 관리'에 의해 규정하고 있음 	

자료: 캐나다 국경관리청(CBSA), 캐나다 온라인 법률정보시스템

6. 생선족 캐나다 수입 검역 및 검사

▶ 캐나다 생선족, 별도 검역 없이 요건충족 여부만 확인

2019년 캐나다 식품안전규정이 발효되며 별도의 검역 없이 수입업체의 요건 충족 여부를 검사하는 방식으로 검역 및 검사 규정이 변경됨. 기존의 의무검사(MIL) 및 강화검사(EIL) 규정은 폐지되었으며, 대신 식품검사청 검사관이 수입업체의 예방통제계획(PCP) 수립 여부 및 내용을 검사함. 예방통제계획은 수입식품이 안전하고 사람이 소비하기에 적합하며 캐나다 요구사항을 준수하는지 확인하기 위해 취한 조치와 통제를 설명하는 문서로 수입허가 시 필수 요건 문서임. 수입업체는 예방통제계획을 통해 자율적으로 규정을 준수하고 증명해야 하며, 식품검사청의 모니터링 결과 규정을 준수하지 않는 것으로 판정될 경우 수입업체가 예방통제계획에 따라 의심스러운 로트를 선별 후 재작업, 제거 과정이 필요하며 재발 방지를 위한 추가 조치까지 이행해야 함⁵⁷⁾⁵⁸⁾

[표 5.17] 캐나다 검역 요소

검역 요소	위생, 생물보안, 생물억제	<ul style="list-style-type: none"> • 상품, 건물, 포장재료 및 접촉 표면의 오염 또는 질병 확산 예방차원 • 검사기준 : <ul style="list-style-type: none"> - 시설의 위생 상태 - 제조, 준비, 저장, 포장, 라벨링 등에 사용되는 시설의 운송 또는 장비의 위생상태 - 운송수단 또는 장비가 식품 오염 위험이 없는 방식으로 세척 및 살균 여부
	해충 방제	<ul style="list-style-type: none"> • 해충 침입 방지, 탐지 및 제거, 상품 오염을 방지하기 위해 해충에 효과적인 통제 프로그램 마련 여부 검사 • 검사기준 : <ul style="list-style-type: none"> - 시설이 식품 오염 위험이 있는 동물의 진입 보호가 가능한지 - 필요한 경우 해충의 예방, 통제 및 제거를 위한 문서화된 프로그램 존재 여부 - 필요한 경우 해충 활동의 증거에 대한 모니터링 일정 여부
	화학 물질	<ul style="list-style-type: none"> • 부적절한 화학 농도, 적용 또는 행균 절차 사용 시, 화학적 및 생물학적 오염 발생 가능 • 부적절하게 보관된 화학 물질은 식품 오염 가능성 존재 • 검사기준 : <ul style="list-style-type: none"> - 시설에 있는 모든 살균제, 농경학적 투입물, 비식품 화학 물질이 적절하고 명확하게 식별되는지 - 위 물질이 의도한 용도에 적합하며 식품을 오염시킬 위험 여부 - 생물보안, 생물격리, 위생, 처리 및 해충 방제에 사용되는 화학물질에 대한 사양표 유지 여부

자료: 캐나다 식품검사청(CFIA)

57) 캐나다 식품검사청(CFIA), 「Preventive control plan - create it and implement it」

58) 캐나다 식품검사청(CFIA), 「Food preventive control and traceability - Compliance verification system」



VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 갤러리아슈퍼마켓(Galleria Super Market)

Interview ② 아씨마켓(Assi Market)

Interview ③ 에이치마트(H Mart)

Interview ① 갤러리아슈퍼마켓(Galleria Super Market)

59)

●
**갤러리아슈퍼마켓
 (Galleria
 Super Market)**

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 2003년 설립된 캐나다 한인 슈퍼마켓 체인점으로 캐나다 내에 5개의 점포를 운영 중임
 - 한국 수입 식료품 및 공산품을 온·오프라인 채널을 병행하여 판매하고 있음

담당자 정보

Marketing Manager



갤러리아슈퍼마켓(Galleria Super Market) Marketing Manager

Q. 캐나다에서 수산가공식품의 수요는 어떠한가요?

캐나다에서 수산가공식품과 생선가공식품은 모두 인기 있는 품목입니다. 다만, 현지 레스토랑에서는 다른 수산물 요리보다 생선 요리를 더 많이 판매하고 있습니다. 코로나 19 이후에는 수산물에 대한 수요가 더욱 감소한 상황입니다.

Q. 캐나다에서 가장 인기 있는 생선가공식품은 무엇인가요?

캐나다 소비자들이 선호하는 생선가공식품은 주로 통조림이나 냉동 형태입니다. 캐나다에서 생선가공식품은 염장 형태나 건조 형태로 한정된 편이며, 이마저도 대부분이 현지에서 소비되지 않고 수출됩니다.

Q. 캐나다 소비자들은 주로 어떻게 생선을 요리하나요?

캐나다에는 음식 종류도 많고 조리방식도 다양하기 때문에 하나의 조리방식으로 일반화하기는 어렵습니다. 대표적인 레시피는 스크런치온(Scrunchions)⁶⁰⁾을 곁들인 대구로 만든 피쉬 앤 브루스(fish and brewis)⁶¹⁾가 있습니다. 이 요리는 삶은 완두콩과 찐 야채와도 잘 어울려 함께 곁들여 먹습니다.

Q. 캐나다에서 죽에 대한 시장 수요는 어떠한가요?

캐나다에서 인기 있는 죽은 한국산 죽과는 다릅니다. 캐나다에서 일상적으로 많이 소비하는 포리지(Porridge)는 기본적으로 오트밀과 곡물 기반의 음식입니다.

59) 사진자료: 갤러리아슈퍼마켓(Galleria Super Market)

60) 스크런치온(Scrunchions) : 한입 크기의 돼지 지방과 돼지 껍질을 소금으로 바삭하게 튀긴 음식으로 캐나다 뉴펀들랜드 지방의 정통 요리

61) 피쉬 앤 브루스(fish and brewis) : 대구와 단단한 빵으로 구성된 캐나다 뉴펀들랜드 지방의 식사

Q. 캐나다 소비자들은 해산물 죽을 즐겨 먹나요? 캐나다에서 인기 있는 해산물 죽의 종류는 어떤 것이 있나요?

캐나다에서 해산물 죽은 대중적인 편이 아니며 캐나다에 거주하는 아시아계 소비자들 주로 구매합니다. 캐나다에서 인기 있는 해산물 죽으로는 참치 야채죽, 전복죽 등이 있습니다.

Q. 고객사 제품이 캐나다에 거주하는 아시아계 소비자뿐만 아니라 현지 소비자에게도 인기가 있을까요? 현지 소비자에게 생선죽이 좋은 반응을 얻기 위해 조언해주실 내용이 있나요?

캐나다에서 판매되는 해산물 죽은 주로 아시아계 소비자들 구매하며, 현지 캐나다 소비자들의 구매 빈도는 낮은 편입니다. 고객사는 캐나다 소비자들에게 제품을 자주 노출해 인지도를 높이고 접근성을 높임으로써 캐나다 시장을 공략해보면 좋을 것 같습니다.

Q. 캐나다 소비자들은 주로 어디에서 생선가공식품을 구매하나요? 캐나다에서 고객사 제품을 판매하기 위해 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요?

대부분의 캐나다 소비자들은 생선가공식품을 비롯한 수산가공식품을 식료품점에서 구매합니다. 하지만 해산물 죽과 같은 생선가공식품은 일반적으로 온라인 몰에서 구매하기 때문에 온라인 유통채널 활성화를 권장합니다.

Q. 고객사 상품이 현지에서 경쟁력을 가질 수 있을 것으로 생각하나요?

고객사 제품은 해산물 죽의 정기적인 고객층인 아시아계 소비자 사이에서 수요가 있을 것으로 보입니다. 캐나다에서 판매 중인 고객사 제품과 유사한 제품으로 500g에 8.99캐나다달러(약 9,429원⁶²⁾)로 판매되고 있는 참치야채죽이 있습니다. 이 제품과 비교했을 때 고객사 제품의 가격은 경쟁력 있어 보입니다.

Q. 캐나다 소비자들에게 고객사 제품을 홍보할 수 있는 효과적인 방법은 무엇인가요?

고객사 제품의 대중 인지도를 높이기 위해서는 온라인 마케팅이 매우 필요해 보입니다. 캐나다 식품 시장에서 해당 제품의 수요가 생기기 위해서는 먼저 소비자들에게 제품을 알려야 합니다.

Q. 캐나다로 죽을 비롯한 생선가공식품을 수출할 때 유의해야 할 사항이 있나요?

캐나다로 생선류와 수산가공식품을 수출하기 위해서는 캐나다 식품 검사청(CFIA)이 규제하는 수출 자격을 갖춰 허가받은 수산가공업체에서만 생산되어야 합니다. 이외에 식품 검사청(CFIA)이 요구하는 식품 관련 특정 요구사항들도 준수해야 합니다.

62) 1캐나다달러=1,048.83원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

Interview ② 아씨마켓(Assi Market)

63)

아씨마켓
(Assi Market)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 1993년 미국에서 설립된 대형 아시아 마트 체인점으로, 캐나다에는 버나비와 코퀴틀람에 매장이 있음
 - 한국 제품뿐만 아니라 다양한 아시아 수입 식료품을 취급하고 있음

담당자 정보

Sales In-charge



아씨마켓(Assi Market) Sales In-charge

Q. 캐나다에서 수산가공식품의 수요는 어떠한가요?

캐나다 소비자들은 수산가공식품을 스테이크나 돈가스 등의 육류보다 더 건강한 옵션으로 생각하여 최근 해당 품목에 대한 수요가 점진적으로 증가하고 있습니다. 캐나다에서 인기 있는 해산물에는 새우, 연어, 가리비, 게, 굴, 랍스터 등이 있으며, 캐나다 소비자들은 이 범주에 제한된 가공식품을 선호하는 경향을 보입니다.

Q. 캐나다에서 가장 인기 있는 생선가공식품은 무엇인가요?

캐나다에서는 대구, 넙치, 명태 등 다양한 물고기가 어획됩니다. 이들은 일반적으로 추가 가공 과정을 거쳐 판매되는데, 특히 생선의 살만 남긴 필렛(Fillets) 형태의 생선가공식품이 인기가 있습니다. 또한, 통조림이나 냉동 형태의 생선가공식품도 선호도가 좋은 반면에 즉석식품 형태의 생선가공식품 수요는 비교적 낮은 편입니다.

Q. 캐나다 소비자들은 주로 어떻게 생선을 요리하나요?

캐나다 소비자들은 생선을 구워 먹는 것을 선호하기 때문에 굽기 좋은 스테이크 형태의 생선이 인기가 많습니다. 또한, 초밥이나 구운 연어와 오이가 들어간 롤(Roll)도 인기 있는 생선 요리 중 하나입니다.

Q. 캐나다에서 죽에 대한 시장 수요는 어떠한가요?

캐나다에서 죽은 인기 있는 품목이지만, 해산물 죽은 캐나다에서 인기 있는 수산물 품목은 아닙니다. 이는 주로 캐나다에 거주하는 아시아계 소비자들이 소비합니다.

Q. 캐나다 소비자들은 해산물 죽을 즐겨 먹나요? 캐나다에서 인기 있는 해산물 죽의 종류는 어떤 것이 있나요?

캐나다에서 해산물 죽은 틈새시장으로 한정된 소비층에서만 구매하는 품목입니다. 저희 업체에서는 고객사 제품과 유사한 해산물 죽을 판매하고 있는데 아시아계 소비자나 캐나다에 거주하는 한인들이 주로 구매합니다.

Q. 고객사 제품이 캐나다에 거주하는 아시아계 소비자뿐만 아니라 현지 소비자에게도 인기가 있을까요? 현지 소비자에게 생선죽이 좋은 반응을 얻기 위해 조언해주실 내용이 있나요?

캐나다에서 해산물 죽은 주로 아시아계 소비자들에 한하여 수요가 있으며 현지 소비자들은 잘 구매하지 않는 편입니다. 캐나다 현지 시장확대를 위해서 고객사는 간편식을 선호하는 젊은 연령층과 직장인들을 겨냥해야 합니다.

Q. 캐나다 소비자들은 주로 어디에서 생선가공식품을 구매하나요? 캐나다에서 고객사 제품을 판매하기 위해 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요?

고객사 제품과 유사한 제품을 판매하는 업체들은 주로 온라인 채널을 선호합니다. 이전에는 슈퍼마켓 등 오프라인 채널에서 수산가공식품이 판매되었으나 최근에는 온라인 플랫폼이 추세입니다.

Q. 고객사 상품이 현지에서 경쟁력을 가질 수 있을 것으로 생각하나요?

캐나다에서 광어는 수요가 높은 편이나, 광어죽에 대해서는 소비자들의 평가가 엇갈립니다. 저희 업체에서는 고객사 제품과 유사한 A사의 해산물 죽을 취급하고 있습니다. A사에서는 참치죽을 3.99캐나다달러(약 4,185원)에, 전복죽을 4.99캐나다달러(약 5,209원)에 판매하고 있습니다. 고객사 제품은 캐나다에서 인기 있는 해당 제품과 사양이 유사하므로 현지에서 경쟁력을 가질 수 있을 것으로 보입니다. 또한, 전 세계에서 하나뿐인 완도산 광어죽이라는 셀링포인트가 시장을 확보하는 데 도움이 될 것으로 보입니다. 제품의 맛도 캐나다 소비자들의 마음을 사로잡는 중요한 요소라는 것을 잊으면 안 됩니다.

Q. 캐나다 소비자들에게 고객사 제품을 홍보할 수 있는 효과적인 방법은 무엇인가요?

고객사 제품을 캐나다에서 홍보하기 위해서는 소셜 미디어상에서 식품 관련 인플루언서와 협력하는 것이 효과적일 것으로 보입니다. 해당 마케팅을 통해 캐나다의 젊은 연령층과 직장인들을 타겟팅할 수 있습니다.

Q. 캐나다로 해산물 죽을 비롯한 생선가공식품을 수출할 때 유의해야 할 사항이 있나요?

캐나다 수산물품질관리원(FSPD)은 캐나다에 수입되는 수산물이 식용으로 적합한지를 판단하기 위해 제품의 세부인증사항 여부를 관리합니다. 캐나다에서 요구하는 수입 가공 수산물의 안전성, 원산지, 가공 방식, 라벨링 표기에 관련된 규정 등을 준수해야 합니다.

Interview ③ 에이치마트(H Mart)

64)

에이치마트
(H Mart)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 한국의 한아름 그룹이 운영하는 미국의 대형 한인 슈퍼마켓 체인점으로, 2003년부터 캐나다에 진출하여 점포를 확장하고 있음
 - 한국 제품을 중심으로 다양한 품목의 동아시아 수입 식료품 및 공산품을 취급하고 있음

담당자 정보

Senior Marketing
Manager에이치마트(H Mart)
Senior Marketing Manager

Q. 캐나다에서 수산가공식품의 수요는 어떠한가요?

캐나다에서 수산가공식품과 생선가공식품은 모두 수요가 있는 편입니다. 두 가지 품목을 비교하자면, 생선가공식품은 캐나다 소비자의 약 70%, 수산가공식품은 약 30%의 소비자가 섭취합니다. 최근 몇 년간 생선가공식품의 수요는 다소 증가하긴 했으나, 일정 수준을 유지하는 정도입니다.

Q. 캐나다에서 가장 인기 있는 생선가공식품은 무엇인가요?

캐나다에서는 냉동 및 통조림 형태의 생선가공식품이 인기 있습니다. 훈제되거나 소금에 절인 품목도 수요가 꽤 있습니다. 캐나다에서 인기 있는 수산가공식품은 많지는 않지만, 수요가 있는 품목으로는 조개 수프(Shellfish soup)가 있습니다.

Q. 캐나다 소비자들은 주로 어떻게 생선을 요리하나요?

캐나다 소비자들은 메뉴에 따라 생선을 다양한 방식으로 요리합니다. 일반적으로 캐나다 소비자들은 생선을 스투에 넣어서 요리하거나, 튀기거나 구워서 먹습니다.

Q. 캐나다에서 죽에 대한 시장 수요는 어떠한가요?

캐나다에서 해산물 죽은 인기가 많지 않으며 소수의 소비자만 찾는 음식입니다. 현지에서 흔히 볼 수 있는 죽은 우유와 함께 섭취하는 곡물로 만들어진 형태입니다.

Q. 캐나다 소비자들은 해산물 죽을 즐겨 먹나요? 캐나다에서 인기 있는 해산물 죽의 종류는 어떤 것이 있나요?

캐나다 현지 소비자들은 음식점에서 해산물을 먹는 것을 선호하며, 해산물 죽의 경우 캐나다에서 즐겨 먹는 식품은 아닙니다. 해산물 죽을 구매하려는 손님은 매우 가끔이며 그들을 위해 저희 업체는 전복죽, 문어 김치죽, 참치죽, 전복 버섯죽 등의 죽 제품을 취급하고 있습니다.

Q. 고객사 제품이 캐나다에 거주하는 아시아계 소비자뿐만 아니라 현지 소비자에게도 인기가 있을까요? 현지 소비자에게 생선죽이 좋은 반응을 얻기 위해 조언해주실 내용이 있나요?

캐나다에서 죽의 수요는 아시아계 소비자들 사이에서 훨씬 좋으며, 현지 캐나다 소비자 사이에서는 거의 없습니다. 다만, 그동안 캐나다 현지 소비자들을 주요 소비층으로 확대하려는 노력이 거의 없었기 때문에 현지 소비자를 타겟으로 하기 위해서는 지금보다 더 적극적인 마케팅이 필요할 것으로 보입니다.

Q. 캐나다 소비자들은 주로 어디에서 생선가공식품을 구매하나요? 캐나다에서 광어죽을 판매하기 위해 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요?

캐나다 소비자들은 오프라인 매장에서 해산물을 구매하는 것을 선호해왔지만, 최근 온라인 시장이 확대되고 해당 채널을 통한 구매가 간편해지면서 온라인 시장 점유율이 증가했습니다. 캐나다 시장에 적합한 마케팅과 온라인 플랫폼을 결합하는 것이 고객사 제품 판매에 도움이 될 것입니다.

Q. 고객사 상품이 현지에서 경쟁력을 가질 수 있을 것으로 생각하나요?

캐나다 현지에서 판매 중인 고객사 제품과 유사한 해산물 죽으로는 전복죽과 B사의 명태 김치죽이 있습니다. 전복죽은 253g에 6.49캐나다달러(약 6,807원)에 판매되고 있으며, B사의 명태 김치죽은 285g에 6.49캐나다달러(약 6,807원)에 판매되고 있음을 고려할 때, 고객사 제품의 가격은 경쟁력 있습니다. 또한, 고객사 제품은 안전성을 보증하는 HACCP 인증도 보유하고 있어 캐나다 고객들 사이에서 신뢰를 얻을 수 있을 것으로 보입니다. 고객사 제품의 매운맛은 일부 고객층에서 수요가 있을 수 있지만, 이국적인 음식인 만큼 캐나다 소비자들의 마음을 사로잡기에는 시간이 필요할 것으로 보입니다.

Q. 캐나다 소비자들에게 고객사 제품을 홍보할 수 있는 효과적인 방법은 무엇인가요?

고객사 제품 홍보를 위해서는 제품의 맛에 대한 경험을 제공하고 건강상의 이점을 강조하는 것이 중요합니다. 특히 소셜 미디어 마케팅은 고객사 제품을 캐나다 소비자에게 알리는 데 도움이 될 것입니다. 또한, 온라인 제품과 소셜 미디어 마케팅은 판매에 추진력을 더할 수 있을 것으로 보입니다.

Q. 캐나다로 죽을 비롯한 생선가공식품을 수출할 때 유의해야 할 사항이 있나요?

캐나다 식품검사청(CFIA)과 수산물품질관리원(FSPD)에서 요구하는 수입요건을 확인하고 준수할 필요가 있습니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 모르도르인텔리전스(Mordor Intelligence), 「NORTH AMERICA SOUP MARKET - GROWTH, TRENDS, COVID-19 IMPACT, AND FORECASTS(2022 - 2027)」
2. 한국수산업, 「우리나라 수산가공산업 현황 분석」, 2020.11
3. 유로모니터(Euromonitor), 「Cooking Ingredients and Meals_Analysis by Flavour」, 2021.12
4. 한국수산업, 「캐나다 수산물 생산 및 소비 동향」, 2019.03
5. 유로모니터(Euromonitor), 「Processed Meat, Seafood and Alternatives to Meat in Canada」, 2022.02
6. KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「주요국 수산물 소비실태 조사 결과 보고서 - 캐나다」, 2018.10
7. 푸드인캐나다(Food in Canada), 「Seafood buying habits of public are changing」, 2020.06
8. 테이스트아틀라스(taste atlas), 「5 Most Popular Canadian Seafood Dishes」, 2021.01
9. 캐나다 통계청, 「Aquaculture industry hit by COVID-19 pandemic in 2020, production and value decreased」, 2021.11
10. 뉴욕타임즈(NYT), 「The Best Asian Food in North America? Try British Columbia」, 2018.06
11. 유로모니터(Euromonitor), 「Convenience Stores in Canada Country Report」, 2022.02
12. 유로모니터(Euromonitor), 「Food and Drink E-Commerce in Canada Country Report」, 2022.02
13. 코리아타임즈, 「‘온라인 고객을 사로잡아라’ 코로나에 식품점 쇼핑사이트 경쟁」, 2020.08
14. 캐나다 국경관리청(CBSA), 「Memorandum D19-1-1 Appendix A-CFIA's Automated Import Reference System (AIRS) (각서 D19-1-1 부록A-식품검사청의 자동수입조회시스템)」
15. 캐나다 온라인 법률정보시스템, 「Reporting of imported Goods Regulations」

■ 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. 테이스트아틀라스(taste atlas) (www.tasteatlas.com)
5. 에이치이비(H-E-B) (www.heb.com)
6. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
7. 시밀러웹(Similarweb) (www.similarweb.com)
8. 월마트캐나다(Walmart Canada) (www.walmart.ca)
9. 더샌드바(The Sandbar) (www.vancouverdine.com/sandbar)
10. 슈퍼마켓뉴스(Supermarketnews) (www.supermarketnews.com)
11. 캐네디언그로서(Canadian Grocer) (canadiangrocer.com)
12. 토론토스타(TorontoStar) (www.thestar.com)
13. 갤러리아(Galleria) (www.galleriasm.com)
14. 에이치마트(H-mart) (www.hmart.ca)
15. 소베이스(Sobeys) (www.sobeys.com)
16. 세븐일레븐(7-Eleven) (www.7-eleven.ca)
17. 써클케이(Circle K) (www.circlek.com)
18. 아마존(Amazon) 캐나다 (www.amazon.ca)
19. 이베이(eBay) 캐나다 (www.ebay.ca)
20. 캐나다 국경관리청(CBSA) (www.cbsa-asfc.gc.ca)
21. 캐나다 식품검사청(CFIA) (inspection.canada.ca)
22. 캐나다 국세청(CRA) (www.canada.ca/en/revenue-agency)
23. 캐나다 온라인 법률정보시스템 (www.canlii.org)

24. 캐나다 보건부(Health Canada) (www.canada.ca/en/health-canada)
25. 관세청 (www.customs.go.kr)
26. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
27. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
28. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
29. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
30. 갤러리아슈퍼마켓(Galleria Super Market) (www.galleriasm.com)
31. 아씨마켓(Assi Market) (www.assimarket.ca)
32. 에이치마트(H Mart) (www.hmartca.com)

