

2023

수산물 수출기업 맞춤형 시장조사



No. 202311-05
품목 생선죽(Fish soup)
HS CODE 2104.10-2000
국가 호주(Australia)
구분 시장분석형

CONTENTS

2023 수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

I. 요약	04
-------	----

II. 시장규모

1. 호주 수산가공식품 시장규모	06
2. 호주 생선죽 수입규모	07
3. 한국 생선죽 수출규모	08
4. 호주 생선죽 수입단가	09

III. 시장트렌드

1. 호주 내 간편식 동향	11
2. 호주 내 한식에 대한 인지도	12

IV. 유통채널

1. 호주 생선죽 유통채널 점유율	14
2. 호주 생선죽 주요 유통채널	15



CONTENTS

2023 수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

V. 진입장벽

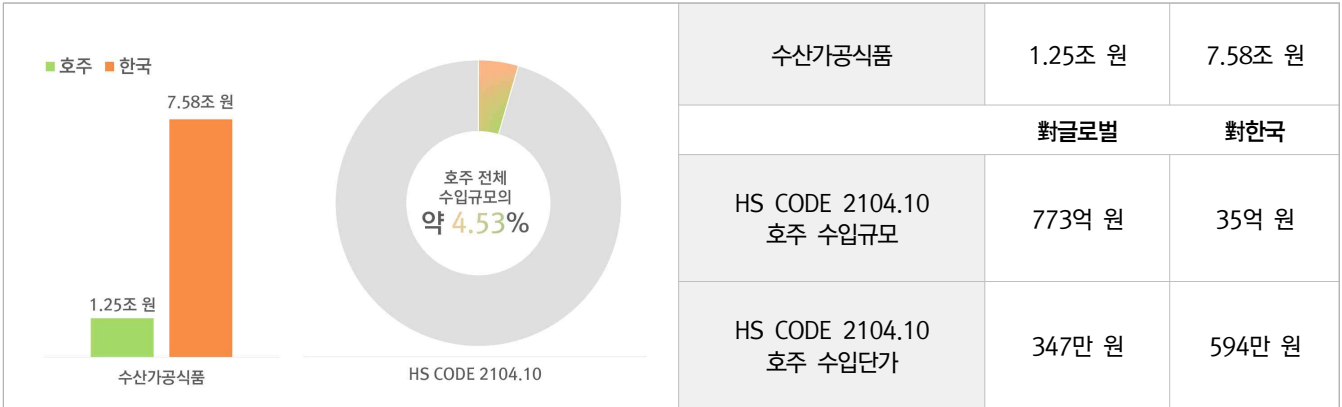
1. 생선죽 통관 및 검역 절차	24
2. 생선죽 수출 전 사전 준비	25
3. 생선죽 국내 수출 신고 및 통관	39
4. 생선죽 국내 수출 검역 및 검사	41
5. 생선죽 호주 수입 신고 및 통관	43
6. 생선죽 호주 수입 검역 및 검사	46

VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 콜스(Coles)	50
Interview ② 울워스(Woolworths)	53
Interview ③ IGA	56



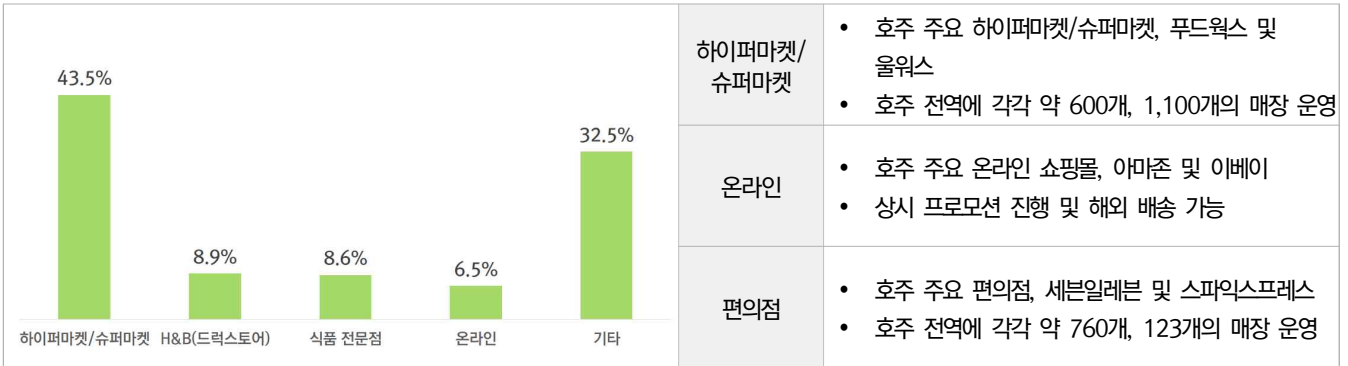
■ 시장분석



■ 시장트렌드

Topic ①	코로나19 이후 호주 내 간편식 수요가 증가했으며 라면, 떡볶이, 냉동만두 등 한국식 간편식에 대한 관심이 커짐
Topic ②	호주 내 한식에 대한 인지도가 높은 편으로 나타났으며, 현지인들의 입맛에 맞는 음식 개발이 필요할 것으로 보임

■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	<ul style="list-style-type: none"> 호주 농림수산업장부, 호주·뉴질랜드 식품기준청, 호주 국경관리국 등 	국내 수출 검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> 고객사 생선죽, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당하지 않음
수출 전 사전 준비	<ul style="list-style-type: none"> 생물보안수입요건시스템을 통한 품목별 수입요건 확인 수출 식품 호주 라벨링 규정 준수 	호주 수입신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> 호주 사업자 번호, 물건 안내서, 계약서 등 사전준비 수입신고, 물품 검사, 관세 납부 등의 과정을 거쳐 호주 내 물품 반출
국내 수출신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> 수출신고 및 통관 시 수출 신고서, 선하증권, 송장, 포장명세서 등 제출 필요 	호주 수입 검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> 위험도에 따라 위험식품 및 감시식품으로 구분되어 각각 검사 시행

■ 전문가 인터뷰

Point 01.	<ul style="list-style-type: none"> 호주 내 수산가공식품에 대한 수요는 높으며 연어, 게살, 참치 등을 가공한 제품의 선호도가 높음 귀리를 주재료로 만든 죽에 견과류나 과일(바나나, 사과) 등을 첨가해 아침 식사로 섭취하는 편임 주요 구매요인은 맛, 가격, 성분, 편의성(포장) 등이며 최근 글루텐프리 및 비건 옵션도 중요시하기도 함
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> 호주 소비자 공략을 위해 현지 소비자들에게 친숙한 계피나 꿀을 첨가하거나 바질과 같은 허브를 사용한 제품을 출시하는 것을 권장함. 또한, 제품의 강점인 '고단백'과 '저지방'을 강조한 홍보 권장 호주로 생선죽 수출 시, 호주 생물보안법 준수 및 검역, 라벨링 관련 사항 확인 권장

II 시장규모

1. 호주 수산가공식품 시장규모
2. 호주 생선죽 수입규모
3. 한국 생선죽 수출규모
4. 호주 생선죽 수입단가



1. 호주 수산가공식품¹⁾ 시장규모

호주 국가 일반 정보²⁾

면적	769만 km ²
인구	2,598만 명
GDP	1조 79억 달러
1인당 GDP	6만 6,410달러

▶ 호주 2022년 수산가공식품 시장규모, 1.25조 원

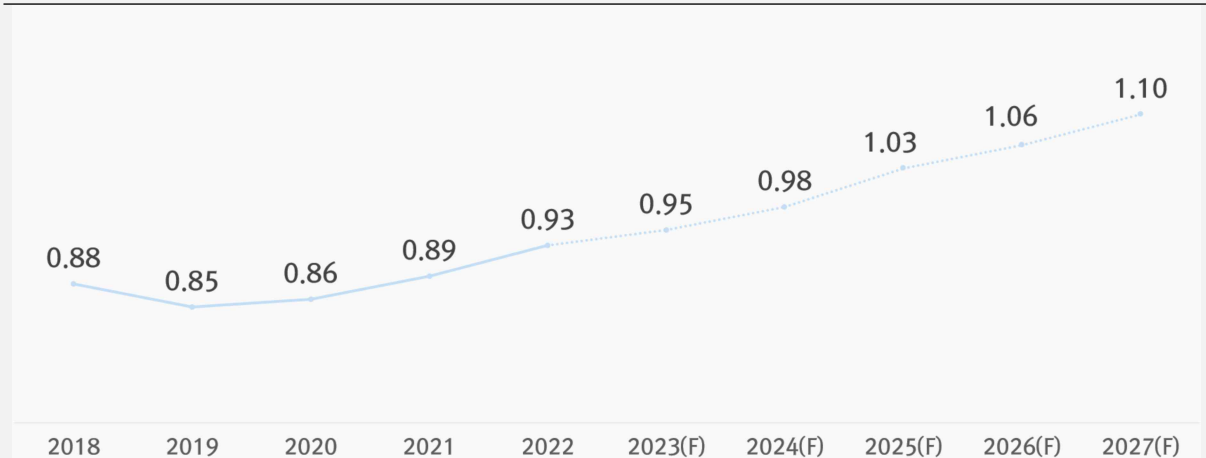
2022년 기준 호주 수산가공식품(Processed Fish & Seafood) 시장규모는 전년 대비 4% 성장한 1.25조 원으로 확인됨. 호주 수산가공식품 시장은 지난 5년(2018-22년) 중 전년 대비 3% 위축된 2019년 이후 매년 전년 대비 한 자릿수 초중반대의 성장세를 보이며 전체 기간 동안 1.4%의 연평균성장률을 기록함

▶ 호주 수산가공식품 시장, 향후 성장 가속 전망

향후 5년(2023-27년) 동안 호주 수산가공식품 시장은 앞선 5년 동안보다 높은 연평균성장률 3.7%를 보이며 2027년에 1.48조 원 규모에 이를 것으로 예상됨

[표 2.1] 호주 수산가공식품 시장규모³⁾⁴⁾

단위 : 십억 달러



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR ⁵⁾
수산가공식품	0.88	0.85	0.86	0.89	0.93	1.4%
(한화추정액)	(1.18조 원)	(1.14조 원)	(1.16조 원)	(1.20조 원)	(1.25조 원)	
분류	2023(F)	2024(F)	2025(F)	2026(F)	2027(F)	CAGR
수산가공식품	0.95	0.98	1.03	1.06	1.10	3.7%
(한화추정액)	(1.28조 원)	(1.32조 원)	(1.39조 원)	(1.43조 원)	(1.48조 원)	

자료: 스태티스타(Statista)

1) 스태티스타(Statista)에 따르면 호주 생선죽(Fish soup) 생산규모가 집계되지 않아서, 수산가공식품(Processed Fish & Seafood)의 시장규모를 조사함

2) 자료: 외교부, 「국가개황」, 2022

3) 1달러=1,344.80원(2023.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

4) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

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

2. 호주 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 식료품임'. 'HS CODE 2104.10'의 품명은 '수프·브로드(broth)와 수프·브로드(broth)용 조제품'임

▶ HS CODE 2104.10 호주 對글로벌 수입액, 773억 원

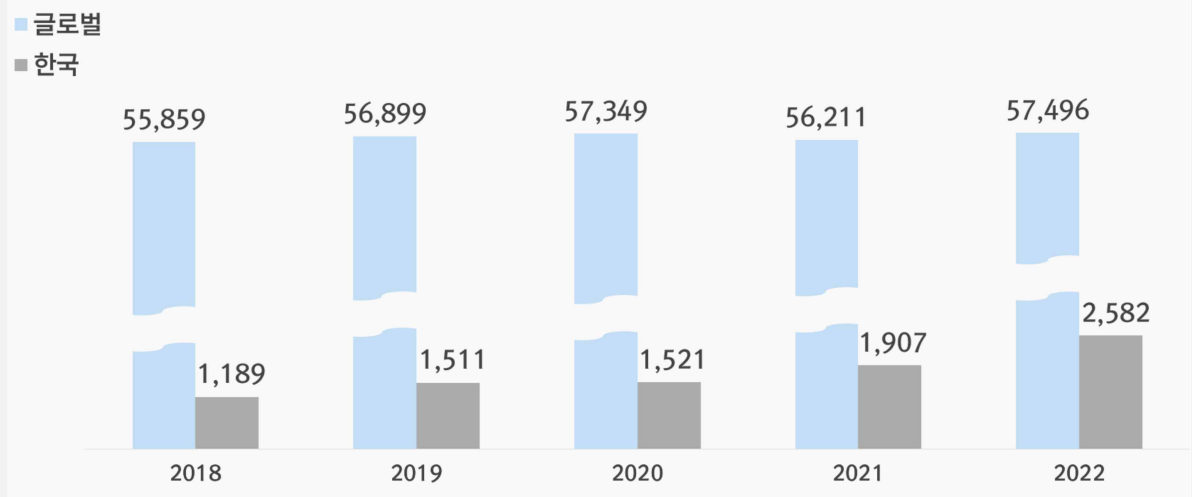
2022년 기준 HS CODE 2104.10 품목의 호주 對글로벌 수입액은 773억 원으로 집계됨. 해당 품목의 호주 對글로벌 수입액은 지난 5년(2018-22년) 동안 매년 전년 대비 한 자릿수 초반대의 증감세를 거듭하면서 전체 기간 동안 0.7%의 연평균성장률을 기록함

▶ HS CODE 2104.10 호주 對한국 수입액, 35억 원

2022년 기준 HS CODE 2104.10 품목의 호주 對한국 수입액은 전년 대비 35% 급증한 35억 원으로 집계됨. 지난 5년(2018-22년) 동안 해당 품목의 호주 對한국 수입액은 21.4%의 연평균성장률을 기록했으며, 같은 기간 호주 對글로벌 수입액 중 對한국 수입액이 차지하는 비중은 2%에서 4%로 두 배 증가했음. HS CODE 2104.10 품목의 호주 對글로벌 수입액 기준 1위는 뉴질랜드(315억 원), 2위는 태국(147억 원), 3위는 일본(56억 원) 순으로 확인됨

[표 2.2] 호주 생선죽 수입규모

단위 : 천 달러



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR
호주 對글로벌 수입액	55,859	56,899	57,349	56,211	57,496	0.7%
(한화추정액)	(751억 원)	(765억 원)	(771억 원)	(756억 원)	(773억 원)	
호주 對한국 수입액	1,189	1,511	1,521	1,907	2,582	21.4%
(한화추정액)	(16억 원)	(20억 원)	(21억 원)	(26억 원)	(35억 원)	

자료: ITC(International Trade Centre)

3. 한국 생선죽 수출규모



생선죽 HS CODE

해당 장에서 생선죽은 'HS CODE 2104.10-2000'으로 분류된 HS CODE 제2104호의 품명은 '수프·브로드(broth)와 수프·브로드(broth)용 조제품, 균질화한 혼합 조제 식료품인 'HS CODE 2104.10-2000'의 품명은 '아류로 만든 것임

▶ 한국 對호주 생선죽 수출규모, 전년 대비 혼조

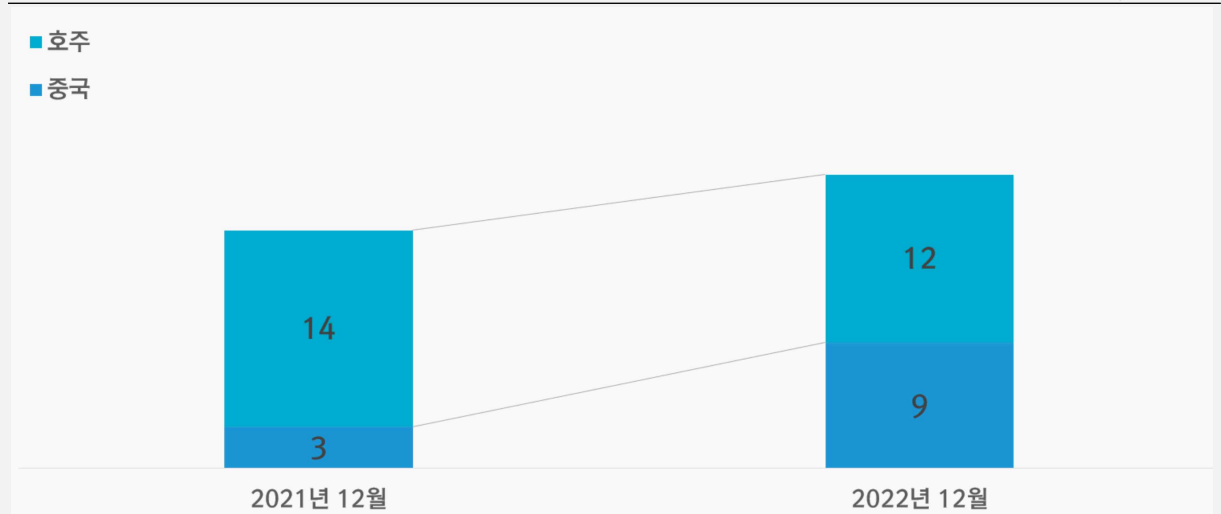
KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면 한국 對호주 생선죽 수출규모는 2021년 기준 중량 14톤, 금액 1억 원에서 2022년 기준 중량 12톤, 금액 1.1억 원으로 중량은 14% 감소한 반면 금액은 7% 증가한 것으로 확인됨

▶ 한국 對글로벌·對중국 생선죽 수출규모, 전년 대비 대폭 증가

2022년 기준 한국 對글로벌 생선죽 수출규모는 중량 340톤, 금액 51억 원으로 전년 대비 각각 15%, 94%씩 급증한 것으로 확인됨. 호주의 인접국인 중국의 경우 생선죽 수출규모는 동년 기준 중량 9톤, 금액 4,761만 원으로 각각 전년 대비 184%, 164%씩 급증한 것으로 집계됨

[표 2.3] 2022년 한국 對글로벌, 對호주, 對중국 생선죽 수출규모

단위 : 톤, 천 달러



분류	한국 對글로벌 생선죽 수출규모	한국 對호주 생선죽 수출규모	한국 對중국 생선죽 수출규모
중량	340	12	9
금액	3,814	82	35
(한화추정액)	(51.0억 원)	(1.1억 원)	(4,761만 원)

자료: KATI농식품수출정보

4. 호주 생선죽 수입단가

● 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 식료품임.' HS CODE 2104.10의 품명은 '수프·브로드(broth)와 수프·브로드(broth)용 조제품'임

▶ 호주 HS CODE 2104.10 1톤당 수입단가, 347만 원

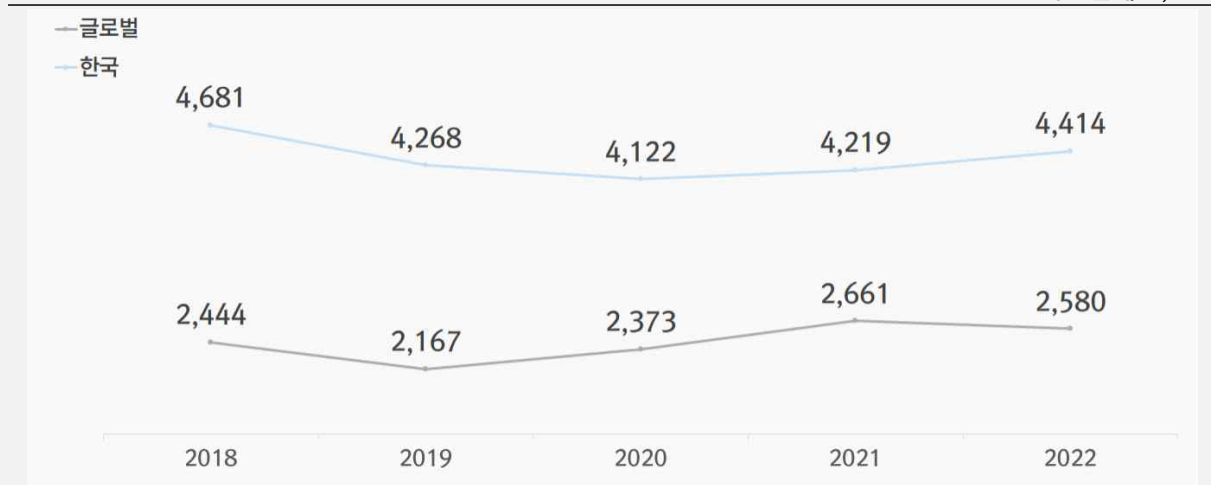
2022년 기준 HS CODE 2104.10 품목의 호주 對글로벌 수입단가는 전년 대비 3% 하락한 347만 원으로 집계됨. 지난 5년(2018-22년) 동안 해당 품목의 호주 對글로벌 수입단가는 2019년에 전년 대비 11% 하락한 이후 2년간 두 자릿수 초반대의 상승세를 보인 덕분에 전체 기간 동안 1.4%의 연평균성장률을 기록함

▶ 호주 HS CODE 2104.10 1톤당 수입단가, 한국 23위

2022년 기준 HS CODE 2104.10 품목의 호주 對한국 수입단가는 594만 원으로 글로벌 23위를 차지함. 지난 5년(2018-22년) 동안 해당 품목의 호주 對한국 수입단가는 2019년과 2020년에 각각 전년 대비 9%, 3%씩 하락한 이후 상승세로 돌아섰으나 상승폭이 한 자릿수 초중반대에 그치면서 연평균 1.5%씩 하락함. 2022년 기준 해당 품목의 호주 對글로벌 수입단가 순위는 스리랑카와 스위스가 1톤당 2,421만 원으로 공동 1위를 차지했으며, 2위는 오스트리아(1,870만 원)로 확인됨

[표 2.4] 호주 생선죽 단위당 수입금액

단위 : 달러/톤, 톤



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR
호주 對글로벌 수입금액	2,444	2,167	2,373	2,661	2,580	1.4%
(한화추정액)	(329만 원)	(291만 원)	(319만 원)	(358만 원)	(347만 원)	
호주 對글로벌 수입량	(-)	(-)	(-)	(-)	22,283	(-)
호주 對한국 수입금액	4,681	4,268	4,122	4,219	4,414	-1.5%
(한화추정액)	(630만 원)	(574만 원)	(554만 원)	(567만 원)	(594만 원)	
호주 對한국 수입량	(-)	(-)	(-)	(-)	585	(-)

자료: ITC(International Trade Centre)

2023

수산물 수출기업
맞춤형 시장조사



at 한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

III 시장트렌드

1. 호주 내 간편식 동향
2. 호주 내 한식에 대한 인지도



1. 호주 내 간편식 동향

▶ 호주, 라면·떡볶이·냉동만두 등 한국식 간편식에 큰 관심

호주에서 K푸드의 인기가 높아지면서 라면, 떡볶이, 냉동만두 등 간편조리식품에 대한 관심이 커진 것으로 나타남. 현지 바이어는 한류로 인한 성장 가능성과 트렌디한 포장재를 적용한 패키징 차별화를 한국 식품의 강점으로 판단함

라면은 호주에서 수입하는 주요 한국 식품으로, 한국은 인도네시아, 태국과 함께 호주의 면류 수입국 중 상위 3개국에 속함. 다른 2개국과 달리 한국의 수입량은 꾸준히 증가 추세이지만, 경쟁이 치열하여 차별화가 주요 전략이 될 것임. 호주의 한국 간편식 떡볶이 수입량은 2021년 기준 전년 대비 44.21% 증가함. 떡볶이를 잘 모르는 현지인들도 간편식 떡볶이를 통해 떡볶이를 접할 수 있어 성장 가능성이 높음. 호주에서 한국의 만두는 현재 수입국 중 6위로 비중이 높지 않지만, 2020년 두 배 이상 증가한 이후 꾸준히 상승 중임. 고기 성분으로 인해 수입이 어려우므로 김치, 야채, 두부를 속재료로 활용한 비건 푸드로 차별화할 필요가 있음

▶ 코로나19로 가정식 인구 늘면서 밀키트 인기 상승

코로나19로 집에 있는 시간이 늘면서 다양한 메뉴를 집에서 간편하게 조리하여 섭취하는 ‘밀키트’의 인기가 상승함. 주요 소비층은 요리를 번거로워하는 젊은 층으로, 일부는 코로나19로 해외여행이 제한되자 외국의 다양한 음식을 집에서 섭취하기 위해 이색 밀키트를 구매함. 헬로프레시(Hello Fresh) 사가 해외 음식을 반영한 이색 밀키트 등 총 45종의 메뉴를 선보여 다양한 메뉴를 맛보고 싶어 하는 젊은 층 사이에서 인기를 끌⁶⁾⁷⁾

[표 3.1] 조리 방법이 간편하고 영양가가 높은 것으로 알려진 호주 밀키트



자료: 식품음료신문

6) 식품음료신문, ‘호주, 라면·떡볶이·냉동만두 등 한국식 간편식에 큰 관심’, 2022.08

7) 농식품수출정보, ‘2021년 호주 시장 주요 소비 트렌드’, 2021.09

2. 호주 내 한식에 대한 인지도

▶ 호주 현지인들, 연 10회 이상 한식당 방문

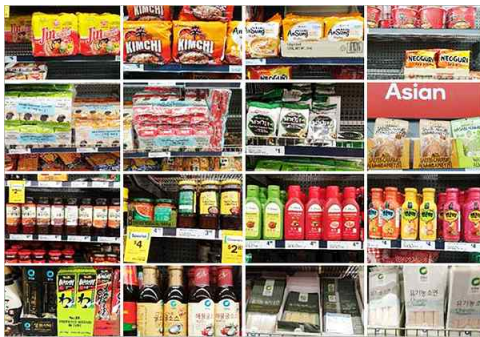
호주한국음식협회가 호주 현지인들의 한식에 대한 인식을 파악하고자 시드니 지역 한식당의 현지인 고객과 지역 카페 등 불특정 고객 100여 명을 대상으로 설문조사를 실시함

조사 결과 응답자의 38%가 ‘연 10회 이상 한식당을 방문한다’고 답하여 한식에 대한 인지도가 비교적 높은 것으로 나타남. 한식당 방문 경험이 있는 현지인들은 ‘다양한 반찬’(53%), ‘건강식’(22%)을 한식의 가장 큰 특성으로 꼽았으며 ‘독특한 맛’, ‘음식의 화려함’ 등을 꼽기도 함. 한식 반찬류를 처음 접한 계기는 ‘한식당’(88%)이었으며, 동아시아 3국의 반찬 선호도를 비교하면 한식(96%)의 경쟁력이 매우 높은 것으로 확인됨. 한식당에서 제공하는 반찬 중 김치(38%), 깍두기와 멸치볶음(30%)을 가장 선호했으며 마늘종새우볶음, 호박새우조림이 뒤를 이음. 특히 ‘갈비집’ 고객들은 ‘비빔밥’과 ‘순두부찌개’(15%)를 좋아하는 한식 메뉴로 꼽았으며 보쌈, 족발, 해물파전, 뼈해장국, 제육철판, 갈비탕 등을 선호하기도 함

▶ 세계의 식생활 흐름 맞춘 변화 뒤따라야

한식의 개선점을 묻는 질문에는, ‘너무 맵거나 짜서 자극적’(43%), ‘덜어먹지 않아 비위생적’(22%)이라는 답변이 가장 많았음. 그 외 화학조미료 과다첨가, 비위생적인 한식 종사자, 비싼 가격도 개선할 사항으로 조사돼 현지인들에게 거부감이 없는 음식 위주의 식단이 필요한 것으로 보임. 또한, 이들에 맞게 변형 가능한 음식을 제공하는 메뉴의 퓨전화와 영업전략 개선도 필요할 것으로 보임⁸⁾

[표 3.2] 호주 유통사에 진열된 K푸드와 현지 선호도 높은 비빔밥

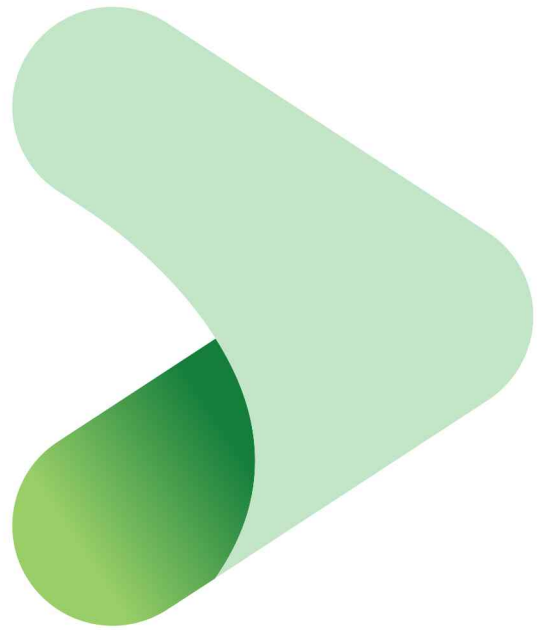


자료: 식품음료신문, 호주한국신문

8) 세계한인언론인협회, ‘호주 현지인들의 한식에 대한 인지도는 어느 정도?’, 2021.08

IV 유통채널

1. 호주 생선죽 유통채널 점유율
2. 호주 생선죽 주요 유통채널

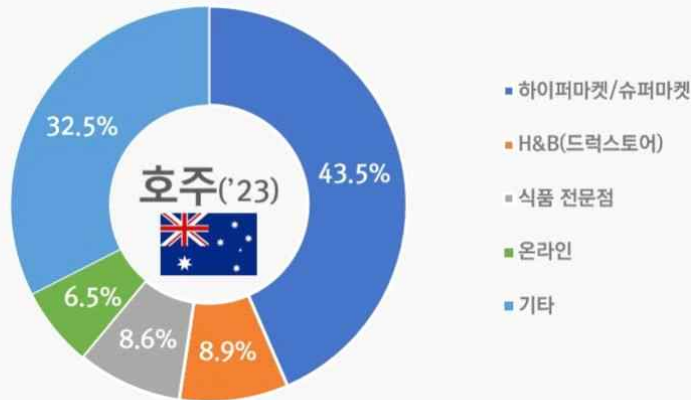


1. 호주 생선죽 유통채널 점유율

▶ 호주, 오프라인 매장 형태의 유통채널 점유율 우세

2023년 기준, 호주 내 생선죽을 비롯한 식료품(Grocery) 유통채널 중 ‘슈퍼마켓/하이퍼마켓’의 점유율이 43.5%로 1순위를 기록하였음. 이어서 호주 내 2위를 기록한 유통채널은 ‘H&B(드럭스토어)’로 점유율 8.9%를 기록하여 1순위인 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’과 약 5배의 격차를 보이고 있음. 호주 내 3위 유통채널은 ‘식품 전문점’으로, 8.6%의 점유율을 차지하여 2위인 ‘H&B(드럭스토어)’와 0.3%p의 근소한 차이를 보임. 한편 ‘온라인’ 채널은 6.5%로, 호주 내 식료품 유통채널 중 온라인 형태보다는 오프라인 매장 형태의 채널이 보편적이므로 해당 형태의 채널 위주로 공략이 필요함

[표 4.1] 호주 생선죽 소매유통채널 점유율



유형	호주 점유율
하이퍼마켓/슈퍼마켓	43.5%
H&B(드럭스토어)	8.9%
식품 전문점	8.6%
온라인	6.5%
기타 ¹³⁾	32.5%

자료: 스탯이스타(Statista)

9) 자료: 스탯이스타(Statista), 「Grocery shopping by store type in Australia as of June 2023」, 2023.08

10) 2023년 기준, 호주 ‘식료품(Grocery)’의 소매유통채널 점유율임

11) ‘생선죽’의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 제품의 상위 카테고리인 ‘식료품(Grocery)’의 정보를 확인함

12) 각 점유율은 소수점 둘째 자리에서 반올림한 값으로, 총합이 100.0%에서 ±0.1% 오차가 발생할 수 있음

13) 본 보고서에서 ‘기타’ 항목에는 특수 식품 전문점(Specialist store), 농민 시장(Farmer’s market), 밀키트 제공업체(Meal kit providers), 유기농 식품 전문점(Organic food store) 등을 포함함

2. 호주 생선죽 주요 유통채널 ① 푸드웍스

기업 기본 정보	기업명	푸드웍스(Foodworks)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.foodworks.com.au	
	위치	빅토리아(Victoria) 외	
	규모	매출액('22)	• 1억 4,900만 달러(약 2,004억 원 ¹⁴⁾)
		기타 규모	• 매장 수('23): 600개
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • AUR(Australian United Retailers) 그룹이 운영하는 호주 슈퍼마켓 체인 • AUR은 2004년 11월 푸드웍스슈퍼마켓그룹(FoodWorks Supermarket Group)과 호주소매연합(Australian United Retailers)의 합병으로 만들어진 리테일 그룹 • 호주에서 2번째로 큰 규모의 슈퍼마켓 소매 그룹 • '블랙앤골드(Black and Gold)' 등 다수의 자체 브랜드 상품을 유통하고 있음 		
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 가공식품, 수입 식음료, 건강 및 미용 제품 등	
	선호 제품	• 식품 인증을 준수하는 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 입점 문의 (www.foodworks.com.au/contact) - 등록 시 필요한 일반 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 정가) ③ 참고 자료 (회사 소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +61-3-9809-8600 	

자료: 푸드웍스(Foodworks)

사진 자료: 푸드웍스(Foodworks), 비즈니스투셀(Business2Sell)

14) 1달러=1,344.80원(2023.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

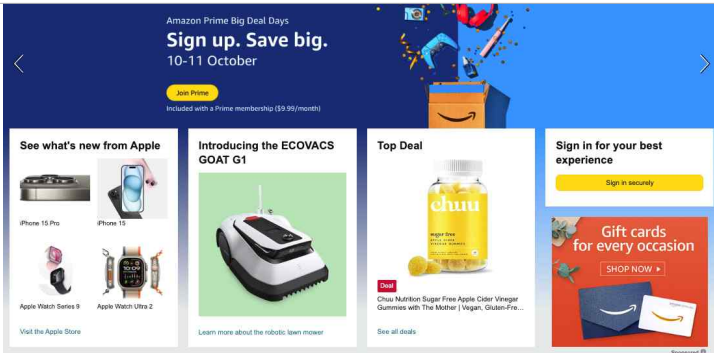
2. 호주 생선죽 주요 유통채널 ② 울워스

기업 기본 정보	기업명	울워스(Woolworths)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.woolworths.com.au	
	위치	호주 전역	
	규모	매출액('22)	• 642억 9,000만 달러(약 86조 4,572억 원)
		기타 규모	• 매장 수('23): 1,112개
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 울워스그룹(Woolworths Group Limited)은 울워스슈퍼마켓(Woolworths Supermarkets)과 빅더블유(Big W) 및 마스터즈(Masters) 백화점 등을 운영하고 있는 호주의 다국적 소매 및 금융 회사 • 1924년 호주 시드니에 첫 매장을 설립하였으며, 1920년대 후반 뉴질랜드에 매장 확장 • 호주 최대 규모의 슈퍼마켓 체인으로 소매 분야 유통 점유율 1위 • 2012년 울워스그룹은 쇼핑센터, 전자 제품 소매업, 연료 소매업, 주류 소매업, 숙박업 등의 사업을 매각하고 슈퍼마켓 소매업에 집중함 		
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 가공식품, 수입 식음료, 건강 및 미용 제품, 생활용품 등	
	선호 제품	• 브랜드 신뢰도가 높은 상품	
	매장 전경		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 울워스 그룹 공급업체 플랫폼을 통한 입점 신청 <ul style="list-style-type: none"> - 페이지 하단 메뉴 'About Woolworths' 아래 'Suppliers' 클릭 (partnerhub.woolworthsgroup.com.au/s) - 입력 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 회사 정보 (회사명, 사업자등록번호 등) ② 회사 및 담당자 상세 정보 (소재지, 주소, 담당자명, 직책, 이메일 주소, 전화번호, 국적) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +61-1300-767-969 - 이메일: vulnerabilitydisclosure@woolworths.com.au 	

자료: 울워스(Woolworths), 더가디언(The Guardian)

사진 자료: 더컨버세이션(The Conversation), 하보타운(Harbour Town)



2. 호주 생선죽 주요 유통채널 ③ 아마존 호주

기업 기본 정보	기업명	아마존(Amazon) 호주	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.amazon.com.au	
	규모	매출액('22) <ul style="list-style-type: none"> 26억 달러(약 3조 4,965억 원) 기타 규모 <ul style="list-style-type: none"> 방문횟수(최근 1개월): 5,620만 회 	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 1994년 설립되었음 아마존의 첨단 물류 기술을 활용한 편의점이나 슈퍼마켓 등 다양한 오프라인 유통채널을 운영 중 친환경 식료품 전문 슈퍼마켓 브랜드 홀푸드마켓(Whole Foods Market)을 소유하고 있음 		
매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	카르만스(Carman's) 등
		해외 판매	해외 판매 가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
구매 금액 기준 할인, 생일 기프트카드 증정, 시즌별 할인 이벤트 등 다양한 프로모션 상시 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"> 홈페이지 하단의 'Sell on Amazon' 클릭 아마존 홈페이지 계정 생성 후 필요사항 기입 등록 정보 <ol style="list-style-type: none"> 공급자 정보 (회사 유형, 회사명, 회사 고유번호, 회사 홈페이지 주소, 국가) 공급 담당자 정보 (담당자명, 연락처, 이메일, 출생일, 출생 국가, 국적, 신분증) 지불 방식 (신용카드 번호 확인 절차) 제품 정보 (제품 카테고리, 브랜드명, 제품명, 카탈로그, 이미지, UP 인증 여부 등) 	

자료: 아마존(Amazon) 호주, 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 아마존(Amazon) 호주

2. 호주 생선죽 주요 유통채널 ④ 이베이 호주

기업 기본 정보	기업명	이베이(ebay) 호주		
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰 		
	홈페이지	www.ebay.com.au		
	규모	수익액('20)	• 6,230만 달러(약 838억 원)	
		기타 규모	• 방문 수(최근 1개월): 4,760만 회	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 전 세계 190개 이상의 국가에서 운영됨 • 각 국가의 통화로 구매 가능 • 오늘의 특가 상품이 매일 공개됨 			
매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	레어잇(Rare Eat), 크노르(Knorr) 등	
		해외 판매	해외 배송 가능	
		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"> - 페이지 상단 우측 메뉴 'Sell' 클릭 후 'List for free' 클릭 (www.ebay.com.au/sl/sell) - ebay 계정 생성 후 판매할 품목 정보 기입 - 기입 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 제품 및 브랜드 정보(제품 타이틀, 제품 카테고리, 브랜드명 등) ② 제품 상세 정보(제품 이미지 및 제품 상세 설명, 제품 규격) ③ 소비자 가격 및 결제 방법 선택 • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지를 통해 문의 카테고리 선택 후 메시지로 문의 가능 (www.ebay.com.au/help/call_us?type=ContactUs&topicId=4000&l1label=Selling) 		

자료: 이베이(ebay) 호주, 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 이베이(ebay) 호주

2. 호주 생선죽 주요 유통채널 ⑤ 크라운아시안

기업 기본 정보	기업명	크라운아시안(Crown Asian)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	www.crownasian.com.au	
	위치	멜버른(Melbourne)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('23): 4개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 2013년 CBD 스펜서 스트리트(CBD Spencer st.)에 처음 설립됨 • 멜버른 내에서 최대 규모를 자랑하는 아시안 식품 슈퍼마켓 • 멤버십 프로그램을 이용하는 경우 쇼핑 금액의 5% 적립 혜택을 받을 수 있음 	
매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> • 라면, 스낵류, 가공식품, 즉석식품, 소스류, 차(茶)류, 음료류 등 	
	선호 제품	<ul style="list-style-type: none"> • 한국 식품, 아시안 소비자들의 수요가 높은 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 하단의 문의 양식 이용 - 입력 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 담당자 정보 (담당자명, 이메일 주소 등) ② 문의 내용 (입점 방법 문의, 브랜드 및 회사 소개 등) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: 매장마다 상이하여 홈페이지 참조 (www.crownasian.com.au/branches) - 이메일: info@crownasian.com.au 	

자료: 크라운아시안(Crown Asian)

사진 자료: 크라운아시안(Crown Asian), 에스비에스차이니스(SBS Chinese)


2. 호주 생선죽 주요 유통채널 ⑥ 케이티마트

기업 기본 정보	기업명	케이티마트(KT Mart)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	www.ktmartmall.com.au	
	위치	멜버른(Melbourne)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('23): 4개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 2007년 멜버른에서 처음 설립된 한국 식품을 중심으로 유통하는 아시안마트 • 한국산 식료품, 주방용품과 화장품까지 폭넓은 취급 품목을 유통하고 있음 • 2015년 케이티마트몰(KTMARTMALL)이라는 이름의 온라인 쇼핑몰 개설 • 페이스북과 인스타그램을 통해 신제품 및 할인 프로모션 정보 업데이트 	
매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> • 가공식품, 즉석식품, 라면, 스낵류, 소스류, 차(茶)류, 음료류 등 	
	선호 제품	<ul style="list-style-type: none"> • 한국 식료품, 아시안 제품 	
	매장 전경		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 입점 문의 (www.ktmartmall.com.au/contact-us) <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 상단 메뉴 'Contact'에서 문의 양식 이용 - 입력 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 담당자 정보 (담당자명, 이메일 주소, 전화번호) ② 문의 내용 (입점 방법 문의, 브랜드 및 회사 소개 등) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +61-478-801-827 - 이메일: ktmartmall@outlook.com 	

자료: 케이티마트(KT Mart)

사진 자료: 망치(Maangchi), 브로트시트(Broadsheet)

2. 호주 생선죽 주요 유통채널 ⑦ 세븐일레븐 호주

기업 기본 정보	기업명	세븐일레븐 호주(7-Eleven AU)	
	기업구분	편의점	
	홈페이지	www.7eleven.com.au	
	위치	빅토리아(Victoria) 외	
	규모	수익액('22)	• 4억 5,290만 달러(약 6,091억 원)
		기타 규모	• 매장 수('22): 760개
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1927년 미국에서 설립된 편의점 체인으로, 현재 일본 세븐앤아이홀딩스(Seven & I Holdings)가 브랜드를 소유하고 있음 • 1977년 호주 빅토리아 주에 최초의 세븐일레븐 매장이 개설되었음 • 2010년 호주의 모빌(Mobil) 주유소 매장을 인수하여 세븐일레븐 매장으로 전환 • 대부분의 매장은 수도권에 위치하고 있으며, 교외 지역에 위치한 매장은 주유소와 함께 운영되는 경우가 많음 		

매장정보	입점 가능 품목	• 즉석식품, 가공식품, 스낵류, 음료류, 주류, 건강식품 등
	선호 제품	• 독점 유통이 가능한 제품, 브랜드 신뢰도가 높은 제품
	매장 전경	 

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 전화 또는 이메일을 통한 입점 문의 - 등록 시 필요한 일반 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 정가) ③ 참고 자료 (회사 소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +61-1800-247-711 - 이메일: 24-7customerservice@7eleven.com.au
-------------	---------------------	--

자료: 세븐일레븐 호주(7-Eleven AU)

사진 자료: 씨에스피데일리뉴스(CSP Daily News), 세븐일레븐 호주(7-Eleven AU)

2. 호주 생선죽 주요 유통채널 ⑧ 스파익스프레스

기업 기본 정보	기업명	스파익스프레스(Spar Express)		
	기업구분	편의점		
	홈페이지	www.spar.com.au		
	위치	퀸즐랜드(Queensland) 외		
	규모	수익액('21)	• 700만 달러(약 94억 원)	
		기타 규모	• 매장 수('23): 123개	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 2002년 호주에서 처음 설립되었으며, 당시 '오스트레일리안 리테일 로지스틱스 유한회사(Australian Retail Logistix Limited)' 이름으로 설립 • 2005년 오스트레일리안리테일로지스틱스와 '유나이티드스타슈퍼마켓(United Star Supermarkets Limited)'이 합병된 후 회사 이름을 스파오스트레일리아유한회사(SPAR Australia Limited)로 변경하였음 • 2007년 월드컨비니언스스토어포맷(World Convenience Store Format)을 포함한 소매 혁신 기업을 대상으로 하는 다수의 상을 수상 			
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 즉석식품, 가공식품, 스낵류, 음료류, 주류, 건강식품 등		
	선호 제품	• 브랜드 신뢰도가 높은 제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 입점 문의 (www.spar.com.au/contact) - 입력 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 담당자 정보(담당자명, 이메일 주소, 전화번호) ② 문의 내용 • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +61-7-3715-3000 - 이메일: info@spar.com.au 		

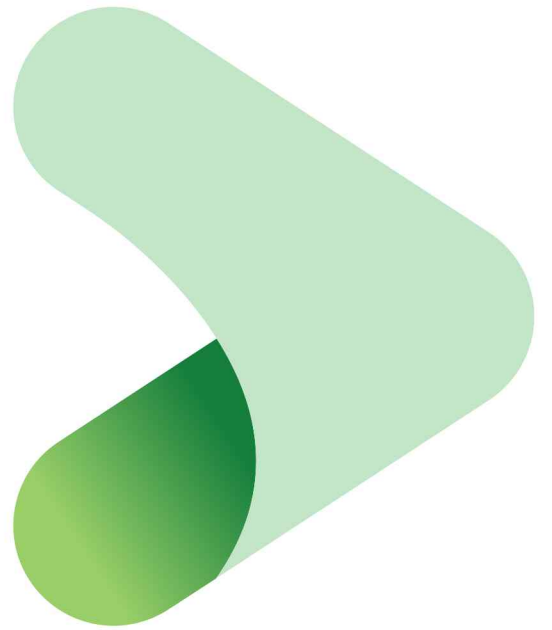
자료: 스파익스프레스(Spar Express)

사진 자료: 스파인터내셔널(SPAR International), 스파익스프레스(Spar Express)

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 호주 수입 신고 및 통관
6. 생선죽 호주 수입 검역 및 검사

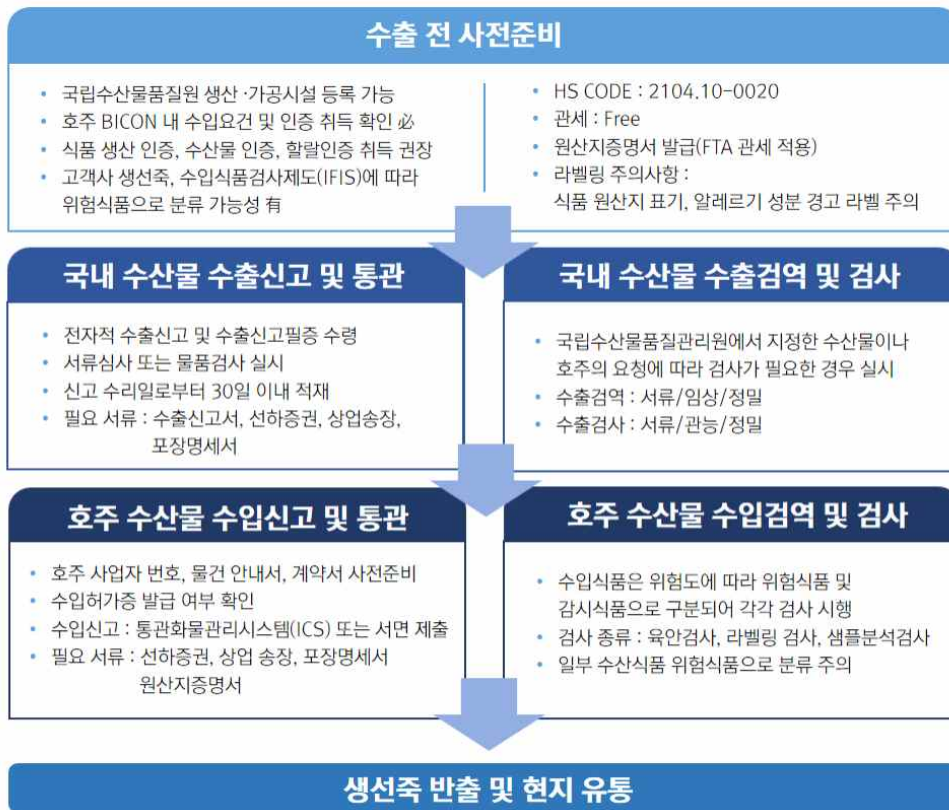


1. 생선죽 통관 및 검역 절차¹⁵⁾

▶ 호주 생선죽 수출 시, 통관 절차별 참고사항

호주 농림수산환경부(DAFF: Department of Agriculture, Fisheries and Forestry)에서 호주로 수입되는 모든 식품 자원을 관리 및 감독함. 또한, 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ: Food Standards Australia New Zealand)은 식품 표준 개발 및 관리, 수입식품의 안정성 관리 등을 전반적으로 담당함. 호주로 식품 수출 시, ‘생물보안수입요건시스템(BICON: Biosecurity Import Conditions)’을 통해 품목별 수입요건 확인이 선행되어야 하며, 호주 수입업자는 신선 농산물 및 식품류 수입허가를 필수적으로 취득해야 함. 감시식품¹⁶⁾에는 육안 및 라벨링 검사를 실시하며, 이후 적합 판정을 받으면 수출이 가능함

[표 5.1] 호주 생선죽 통관 검역 절차¹⁷⁾



자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ)

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

16) 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ)의 수입식품검사제도(IFIS) 하에 위험률이 낮은 식품들은 감시식품(Surveillance food)으로 분류되며, 감시식품으로 분류된 화물 중 5%가 검사대상이 됨. 위험식품(Risk food)으로 분류된 식품들은 일차적으로 전량 검사되며, 5개의 화물이 연속적으로 통과되면 검사율은 25%로 낮아질 수 있음. 자세한 내용은 ‘호주 생선죽, ‘수입식품검사제도’ 실시’ 본문 및 표 참고

17) 농수산물 품질관리법 제74조에 따르면, 위생관리기준에 맞는 수산물의 생산·가공시설을 운영하는 자는 생산·가공시설 등을 해양수산부 장관에게 등록하고 해당 시설에서 생산·가공·출하하는 수산물 수산·가공품에 대하여 해당 사실을 표시하거나 광고할 수 있음

2. 생선죽 수출 전 사전 준비

▶ 호주 생선죽, 수출 전 BICON 내 수입요건 확인 필요

호주로 생선죽 수출 전, 호주 농림수산환경부(DAFF)에서 ‘생물보안수입요건시스템(BICON)’을 통해 품목별 수입요건을 확인해야 함. 해당 사이트에서 수입허가 여부, 수입조건, 제출서류, 처리 방식 등의 온라인 사전조회가 가능함. 수입허가가 필요한 경우 한국에서 발행한 위생증명서가 필요하며, BICON 등록 사용자 계정으로 온라인으로 수입허가를 신청, 추적 및 관리할 수 있음. 수입허가증의 유효기간은 2년이며, 호주 국적 법인만 수입허가 신청이 가능함. 고객사 제품에 적용될 수 있는 품목의 자세한 수입요건은 BICON 홈페이지에서 확인 가능함¹⁸⁾

[표 5.2] 호주 생물보안수입요건시스템(BICON)

생물보안수입요건시스템(BICON) 조회 화면

The image displays two screenshots of the BICON (Biosecurity Import Conditions) website. The left screenshot shows the 'Welcome to BICON' page, which includes a search bar for import items and a notification for 3 alerts issued in the last 7 days. The right screenshot shows the 'Import Conditions' page for a specific case, detailing requirements for seaweed import, including a warning that conditions are for personal use only and not for commercial purposes.

자료: 호주 BICON 홈페이지

18) 호주 BICON 홈페이지 (bicon.agriculture.gov.au)

▶ 호주 생선죽, 국내 수출업체 AEO 등록 시 통관 혜택 多

수출입안전관리 우수공인업체(AEO: Authorized Economic Operator)란 수출입기업, 운송인, 창고업자 등 무역과 관련된 기업 중 관세 당국이 법규준수, 안전관리 수준 등에 대해 심사하고 공인한 기업을 의미함. AEO 기업에 대해서는 신속통관, 세관검사 축소 등 통관 절차상의 다양한 혜택을 부여하며, 사회 안전, 국민건강을 위협할 수 있는 물품의 반입을 차단하려는 것이 제도의 핵심임. AEO 기업에는 물품 검사비율이 축소되고 서류 제출이 생략되어 물류 흐름이 원활해지며, 각종 관세조사 원칙적 면제, 수입신고 시 담보 생략으로 인한 자금부담 완화 등 다양한 혜택이 있음. 호주는 한국과 상호인정약정(MRA: Mutual Recognition Arrangement)을 체결한 국가로, 우리 수출 물품이 수입통관 시 검사 축소, 우선통관 등의 혜택을 받을 수 있음

[표 5.3] 수출입안전관리 우수공인업체(AEO) 제도 정보

정의	수출입기업, 운송인, 창고업자, 관세사 등 무역과 관련된 기업 중 관세 당국이 법규준수, 안전관리 수준 등에 대해 심사를 통해 공인한 기업	
적용 대상	납세자, 수출업자, 제조업자, 통관업자, 화물운송업자, 해운대리점, 창고업자, 해상운송업자, 항공운송업자	
AEO 혜택	세관 혜택	<ul style="list-style-type: none"> 수입검사율 축소, 서류 심사 간소화, 세관 연락관 활용 등 신속통관 혜택 AEO 제도 시행국가들과 상호인정약정(MRA)을 체결하게 되면 검사 생략, 검사 선별 시 우선 검사 등의 혜택을 받을 수 있음
	경쟁력 강화	<ul style="list-style-type: none"> 타국의 세관 당국에서도 천재지변, 국경폐쇄 등 비상시 AEO 화물을 우선 조치-통관해 줌 통관 애로 사항, 무역장벽을 해소하여 수출경쟁력을 높일 수 있음 AEO를 통해 법규준수, 안전관리 역량 등이 우수한 기업으로 인정받게 되어 거래선 유지 확보 등에서 이점이 있음
	비용 절감	<ul style="list-style-type: none"> 수출입 시 신속통관 편의 등의 각종 혜택을 부여받게 되어 국제 무역 거래 진행의 리드 타임과 각종 비용을 절감할 수 있음 내부 관리 능력이 제고되어 물품의 정기운송률이 높아지고, 손실 방지와 재고 화물 감소 등을 통해 물류비용 절감이 가능함
신청방법	1단계(공인신청): 신청업체가 관세청 유니패스를 통해 신청서 제출	
	2단계(공인심사): 서류 심사(60일 이내), 현장심사(60일 이내)	
	3단계(AEO 공인심의위원회): 공인 여부, 등급조정, 공인취소 및 유보 결정	
	4단계(종합심사): 5년 주기, 서류+현장심사, 기준유지 점검(통관 적법성 포함)	

자료: 관세청

▶ 호주 생선죽, HS CODE 및 관세율 확인

호주 관세 신청 및 납부 관리는 호주 국경관리국(ABF: Australian Border Force)이 담당함. 한-호주 자유무역협정(FTA: Free Trade Agreement)에 따른 관세 혜택 수혜를 위해 원산지증명서 제출이 필요함. 원산지증명서는 관세청 또는 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있으며, 더욱 자세한 사항은 FTA포털(Yes FTA)을 통해 확인할 수 있음¹⁹⁾. 호주는 일부 품목을 제외한 대부분의 상품과 서비스에 10%의 부가가치세(GST: Goods and Services Tax)를 부과함

[표 5.4] 생선죽 HS CODE

생선죽 HS CODE 품목 정의	<ul style="list-style-type: none"> • 2104.10 - 수프·브로드(broth)와 수프·브로드(broth)용 조제품 • 2104.10-2000 - 어류로 만든 것
생선죽 한국 HS CODE	2104.10-2000
생선죽 호주 HS CODE	2104.10-0020 ²⁰⁾
관세	1순위 한-호주 협정세율
	Free

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA포털(Yes FTA)

19) 한-호주 FTA의 경우 자율 또는 기관발급 원산지증명서를 발급받을 수 있음

20) 해당 HS CODE는 실제 수출 시 해당 국가의 상황에 따라 달라질 수 있음

▶ 호주 생선죽, 인증 필요 여부 확인

호주로 생선죽을 수입하기 위한 조건을 ‘생물보안수입요건 시스템(BICON)’을 통해 확인할 수 있음. 조회 결과 호주 농림수산환경부(DAFF)의 수입허가가 필요하지 않은 품목이더라도, 호주의 생물학적 보안 요구사항을 만족했다는 위생증명서, 상업 송장, 제조업체 또는 공급업체 신고서 등 서류를 제출하고, 식품안전기준, 라벨링 및 첨가물 기준 등을 충족해야 함. 또한, 식품 생산 안전 인증, 수산물 생산 인증 및 할랄인증(Halal)²¹⁾을 취득해 활용할 수 있음

[표 5.5] 호주 생선죽 인증 취득

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 마크
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	
FSSC 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	FSSC 지정 인증기관	
MSC	지속가능한 어업 및 생산 인증	글로벌 공통 인증	해양관리협의회	
ASC	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	수산양식관리협의회	





자료: 각 인증기관

21) 호주 농림수산환경부에서 승인한 호주 할랄인증 기관으로는 Halal Australia, AFIC(Australian Federation of Islamic Councils), HCAA(Halal Certification Authority Australia) 등이 있음

▶ 호주 생선죽, 식품 원산지 표시제 규정

「식품 원산지 표시 라벨 정보 표준」에 따른 식품영양표시 라벨이 2018년 7월 1일부터 의무적으로 도입되었으며, 신선 농축산물, 가공식품, 비포장식품까지 적용 대상임. 원산지를 나타내는 표현에 대한 기준을 제정하여, 자국산 식품에 대한 선호도가 높은 호주 소비자의 이해를 돕기 위함임²²⁾. ‘재배’, ‘생산’, ‘제조’, ‘포장’을 구분해 표기하고, 호주산 재료의 비율을 막대그래프로 표기하는 것이 골자임

[표 5.6] 호주 원산지 표시제



라벨	상세설명
	최종 식품이 본래의 성질과 다르게 변형된 경우 마지막 단계의 실질적 변형이 이루어진 국가를 제조국으로 지칭함. 수입된 재료로 호주에서 만들 경우 호주산으로 취급돼 ‘Made in Australia at least XX%’로 박스 안에 막대 차트와 함께 표시해야 함
	주로 신선식품에 사용되며, 식품이 해당 국가에서 자란 경우 ‘Grown in Australia, Grown in Italy’ 등으로 표시함
	모든 주요 성분이 해당 국가로부터 생산되고, 전체 가공 과정이 해당 국가에서만 처리된 식품을 ‘Product of Australia, Product of Mexico’ 등으로 표시함
	해당 예시는 ‘최소 20%의 호주 재료로 호주에서 포장’되었다는 의미로 실질적 변형 없이 2개 이상 국가에서 수입된 재료로 포장된 국가를 지칭함 ²³⁾

자료: 호주 산업과학에너지자원부(DISER), 호주 경쟁소비자위원회(ACCC)

22) 호주의 소비자들은 제품 구매 시 ‘호주산(Made in Australia)’ 또는 이를 증명하는 로고나 라벨을 살펴본 후 구매 여부를 결정하는 편이며, 코로나19 이후 로컬 생산 제품에 대한 관심이 더욱 증가함. 한국농수산식품유통공사, 「호주 코로나 이후 소비자의 유통채널 사용 및 식품소비 동향 파악을 통한 수출확대 방안 모색, 2021

23) 가공 수준이 ‘Made in Australia’라고 하기에 충분하지 않기 때문에 캥거루 로고는 포함하지 않음

[표 5.7] 호주 원산지 표시제 - 수입식품

라벨	상세설명
 <p>Made in the USA</p>	<p>호주 이외의 단일 국가에서 가공되었음을 의미함</p>
 <p>Made in the USA from at least 35% Australian ingredients</p>	<p>해당 예시는 '특정 비율의 호주산 재료를 사용하여 미국에서 가공되었음'을 뜻하며, 호주산 재료의 비율을 음영 막대그래프에 표시해야 함</p>

자료: 호주 산업과학에너지자원부(DISER), 호주 경쟁소비자위원회(ACCC)

▶ 호주 생선죽, 알레르기 경고 라벨 규제 강화

호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ)에 따르면, 2009-2018년 동안 수집된 알레르겐 미표기로 인한 식품 리콜 사례가 전체(675건)의 약 40%에 달함. 호주에서 유통되는 모든 식품은 식품기준코드(ANZFSC)를 준수해야 하며, 알레르기 표시 기준의 경우 2021년 2월에 개정 및 강화되었음²⁴⁾. 호주에서 유통되는 모든 포장식품은 하기 표의 11가지 알레르기 유발 물질을 라벨에 필수로 표시해야 함²⁵⁾. 또한, 다른 식품 성분보다 작지 않은 크기의 굵은 글씨로 표기해야 함²⁶⁾

[표 5.8] 호주 알레르겐 성분

순번	표시 의무 여부	대상
1	의무	땅콩
2	의무	견과류
3	의무	우유
4	의무	달걀
5	의무	깨
6	의무	어류
7	의무	갑각류
8	의무	대두
9	의무	루핀 콩
10	의무	밀과 글루텐 함유 곡물
11	의무	아황산염(10mg/kg 이상)

자료: 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ), KATI농식품수출정보

24) 2024년 2월 25일 이후 포장 및 라벨링 된 제품은 개정된 기준을 준수해야 하며, 2024년 2월 25일 이전에 포장 및 라벨링된 제품은 2026년 2월 25일까지 기존 식품을 사용할 수 있음

25) 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ)에서는 2017년 5월 27일부터 1개 성분을 더 추가해 총 11가지 식품 성분이 함유돼 있을 경우 라벨에 의무적으로 표시하도록 규정함

26) 해당 식품이 패키지로 포장돼 있지 않거나 라벨을 표시할 수 없을 경우(음식점, 배달 식품 등)에는 구매자가 식품 알레르기 관련 정보를 요청할 시 반드시 제공해야 함

▶ **유해물질**

호주로 식품 수출 시 적용되는 식품의 유해물질 규정은 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ) 1.4장 규정에 명시되어 있으며, 호주 내 수입 식품은 안전검사를 시행하여 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ)의 승인을 받아야 함. 실제로, 2011-2023년 동안 44건의 경쟁국산 어류 제품의 히스타민 초과 검출로 호주 통관이 거부되었음²⁷⁾. 하기 표는 고객사 제품에 적용될 수 있는 호주 유해물질 기준의 일부이며, 더욱 자세한 사항은 호주·뉴질랜드 식품기준청 또는 KATI농식품수출정보 홈페이지에서 확인할 수 있음

[표 5.9] 고객사 생선육에 적용 가능한 호주 유해물질 기준

순번	물질명(한글)	물질명(영문)	잔류허용기준	식품유형
1	히스타민	Histamine	200mg/kg	어류 및 어류가공품
2	수은	Mercury(Hg)	(a) 두 조건 만족 (i) 10개 이상의 단위 시료를 이용할 수 있는 경우 (ii) 단위 시료의 수은 농도가 1.0mg/kg 이상인 경우; 단위시료의 수은 평균 최대치 0.5mg/kg, (b) 단위 시료 5개를 이용할 수 있는 경우; 수은 평균 최대값 0.5mg/kg, (c) 19-7(2)조에 따라 분석할 수 있는 단위 시료가 불충분한 경우; 단위시료의 수은 최대치 1.0mg/kg	기타 어류, 어류 제품, 갑각류, 연체류
3	부프로페진	Buprofezin	0.05mg/kg (동물성 원료 제품 제외)	동물성 식품을 제외한 모든 식품
4	시아조파미드	Cyazofamid	0.04mg/kg	
5	페녹시카브	Fenoxycarb	0.1mg/kg	
6	이미자릴	Imazalil	0.05mg/kg (동물성 원료 제품 제외)	
7	트리클로르폰	Trichlorfon	0.05mg/kg	
8	THC (테트라하이드로카나비놀)	THC (Tetrahydrocannabinol)	≤ 5mg/kg (대마 함유 식품)	모든 식품
9	아크릴로니트릴	Acrylonitrile	0.02mg/kg	

자료: KATI농식품수출정보

27) KATI농식품수출정보, 「통관거부사례」

▶ 호주 생선죽 라벨링 규정

[표 5.10] 호주 생선죽 라벨링

필수 표시사항	① 영양 정보 ② 함유량(%) 표기 ③ 제품명 ④ 제품 반환 정보	⑤ 알레르기 유의사항 ⑥ 식품기한 표시 ⑦ 재료 목록 ⑧ 정확한 정보 전달	⑨ 식품첨가물 ⑩ 가독성 ⑪ 사용기준 및 보관방법 ⑫ 원산지
주 표시면 표시사항 및 기준	1. 제품명	<ul style="list-style-type: none"> 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ)에서 규정하고 있는 제품명 또는 식품의 본질을 나타낼 수 있는 이름으로 할 것 제품명은 잘못 이해할 수 있거나 잘못된 정보를 제공해서는 안 됨 	
	2. 로트 번호	<ul style="list-style-type: none"> 로트 번호는 제품의 리콜 시 활용 목적으로 작성할 것 아이스크림이나 대용량 패키지 안에 포함된 소포장 제품에 대한 로트 번호 표기는 생략 가능 	
	3. 공급업체 정보	<ul style="list-style-type: none"> 호주 또는 뉴질랜드 공급업체(제조사, 포장업체, 벤더, 수입자)의 정보를 필수적으로 표기할 것 주소는 해당 기업이 사업을 영위하는 실제의 주소로 작성해야 하며, 사서함 주소는 불가 	
	4. 경고문, 권고문 및 선언문	<ul style="list-style-type: none"> 제품의 섭취 시 건강과 관련하여 소비자가 알아야 하는 내용 등 경고 표기 필수 분명하고 영구적으로 작성되어야 하며, 배경색과 대비되는 색상으로 작성할 것 특정 성분을 포함하는 경우 과잉 섭취가 완화제 효과를 가질 수 있다는 권고문 필요 	
	5. 성분	<ul style="list-style-type: none"> 원료명은 일반명이나 원료의 본질을 알 수 있는 형태의 또는 규정에서 정하고 있는 이름으로 할 것 제품에 사용된 식품첨가물을 포함해 함량의 크기에 따라 내림차순으로 원료 정보를 나열해야 함 알레르기를 유발하는 성분 10가지에 대해 포장재에 라벨링 박스 안에 표기해야 함. 굵은 글자로 명료한 영어 단어로 표기해야 함 식품첨가물(비타민, 미네랄 포함)을 표시해야 하며, 효소와 향미료는 구체적 성분명 없이 '효소', '향미료 및 기타'로 표기 식품 원료의 실제 함량 또는 최소 함량을 퍼센트 형태로 정보를 제공해야 함 	

자료: 호주·뉴질랜드 식품표준코드(ANZFSC)1.2.1, 호주 법제처, 호주 경쟁소비자위원회(ACCC)

[표 5.10] 호주 생선죽 라벨링

주 표시면 표시사항 및 기준	6. 보관방법	<ul style="list-style-type: none"> • 제품의 안전과 건강상의 문제가 일어나지 않을 수 있도록 하는 내용의 사용법 또는 보관방법을 표기해야 함
	7. 유통기한	<ul style="list-style-type: none"> • ‘Best-Before’ 또는 ‘Use-By’로 표기해야 함 • 유통기한 또는 사용기한이 적용일로부터 3개월 이상인 경우 일, 월, 연도 순으로 표기
	8. 보관 조건	<ul style="list-style-type: none"> • 제품의 안전과 건강상의 문제가 일어나지 않을 수 있도록 하는 내용의 사용법 또는 보관방법을 표기할 것 • 식품이 유통기한까지 보관되도록 하기 위한 특정 보관 조건이 필요한 경우 해당 조건 표기할 것
	9. 영양 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 건강강조표시가 아닌 열량, 단백질, 지방, 포화지방, 탄수화물, 당, 나트륨 정보를 표기해야 함 • 제품의 평균 1회 섭취량(g 또는 ml)과 제품의 섭취 횟수를 표기해야 함 • 제품의 1회 제공량과 총 제공횟수 및 해당 제공량 당 에너지 함량을 표기해야 함(kj 또는 kcal) • 트랜스 지방, 다중 및 단일 불포화 지방산이 있는 경우 반드시 표기해야 함

자료: 호주·뉴질랜드 식품표준코드(ANZFSC)1.2.1, 호주 법제처, 호주 경쟁소비자위원회(ACCC)

[표 5.10] 호주 생선죽 라벨링

주 표시면 표시사항 및 기준	10. 원산지 ²⁸⁾	<ul style="list-style-type: none"> • 육류, 청과, 빵과 같은 주 식품(Priority Food)은 다음과 같은 사항을 표기해야 함 <ul style="list-style-type: none"> - Grown in(청과류 등의 신선식품) - Product of(주요 원료 원산지 및 생산 공정 국가) - Made in(가공식품 생산국) - Packed in(제품 포장 국가) • 조미료, 제과류, 스낵류, 주류 등 기호식품(Non-priority Food)은 'Made In'와 같은 문구를 사용하여 원산지를 표기해야 함 • 수입 가공식품의 경우, 호주산 재료 비율을 나타내는 막대그래프와 원산국을 나타내는 글 상자를 이용해야 함. 혹은, 글 상자를 이용하여 원산지와 호주산 성분의 비율을 표시해야 함 • 특정 국가에서 재배 또는 생산, 제조, 포장되지 않았음에도 그렇다는 것을 암시하거나 표기하는 경우 불법임 • 제품이 생산된 나라를 표시해야 함 • 식품에 호주산 재료가 함유된 경우, 그 비율을 명시하고 막대그래프를 이용하여 표시해야 함
	11. 기타 표시사항	<ul style="list-style-type: none"> • 유전자 기술을 사용하여 생산된 식품과 관련된 정보나 방사선 조사 식품에 관한 정보가 있다면 그를 표기해야 함
	12. 표시기준	<ul style="list-style-type: none"> • 라벨은 영어로 작성할 것 • 가공하지 않은 과일과 채소로만 구성된 제품은 과일과 채소의 성질이나 품질을 가리지 않도록 포장해야 함 • 질병, 장애 또는 상태의 예방, 진단, 치료 또는 완화의 의미가 있는 문구 표기는 불가함 • 다른 식품의 비타민 또는 미네랄의 함량과 직간접적인 비교 문구 표기는 불가함 • 영양성분의 강조표시는 식품의 형태에 대한 설명과 함께 명시되어야 함 • 식품 제조 기업이나 재포장 기업은 제품과 특정 국가 간의 연결을 암시하거나 암시할 수 있는 식품 포장에 단어 또는 쉽게 인식할 수 있는 로고, 기호 또는 사진을 추가할 수 있음. 단, 제품에 대한 표현이 명확하고, 진실하며, 정확해야 함

자료: 호주·뉴질랜드 식품표준코드(ANZFSC)1.2.1, 호주 법제처, 호주 경쟁소비자위원회(ACCC)

28) '호주 생선죽, 식품 원산지 표시제 규정' 본문 참고

▶ 호주 생선죽 라벨 샘플



[앞면]

[뒷면 라벨]

[앞면 - 영어, 프랑스어, 국문]

[앞면 - 국문]

- ① 본죽
- ② Bonjuk
- ③ 참치야채죽
- ④ Tuna and Vegetable Juk
- ⑤ Porridge de thon et de légumes
- ⑥ Bonjuk's porridge with tasty tuna and vegetables
- ⑦ Bonjuk Porridge avec des thons et des légumes savoureux
- ⑧ KOREAN RICE 100%
- ⑨ 식품안전관리인증 HACCP
- ⑩ 조리예
- ⑪ SERVING SUGGESTION

- ① 본죽
- ② 본죽
- ③ 참치야채죽
- ④ 참치야채죽
- ⑤ 참치야채죽
- ⑥ 맛있는 참치와 야채가 들어간 본죽 죽
- ⑦ 맛있는 참치와 야채가 들어간 본죽 죽
- ⑧ 한국산 쌀 100%
- ⑨ 식품안전관리인증 HACCP
- ⑩ 조리예
- ⑪ 조리예

⑫ NET WT. POIDS NET. 17.6 OZ

⑬ (1.10 LBS) / 500g

⑫ 순중량. 순중량. 17.6 온즈

⑬ (1.10 파운드) / 500그램

[뒷면 라벨 - 영어, 국문]

- ① Vegetable & Tuna Porridge(참치야채죽) NET WT : 500g
- ② Ingredients: Purified Water, Rice, Tuna, Onion, Glutinous rice, Sesame oil, Carrot, Thickening agent1400, Palm oil, Sugar, Wheat gluten, Canola oil, Corn starch, Sunflower oil, Seaweed powder, Flavour enhancer621, Salt, Shiitake mushroom, Radish powder, Glucose, Coconut oil, Red bell pepper, Bonito powder, Flavour enhancer635, Yeast extract, Antioxidant270, Acidity regulator330, Flavour enhancer627, Emulsifier440, Artificial beef flavour
- ③ Imported by GFEX pty ltd 87 Egerton st. Silverwater NSW 2128 Tel : 0431053770
- ④ Manufactured by Bonworld CO.,Ltd B/D 3F, 31, Yangcheon-ro 75-gil, Gangseo-gu, Seoul,Korea Tel : 02-326-5404
- ⑤ Best Before/Batch code
- ⑥ PRINTED ON PACKAGE
- ⑦

PRODUCT OF S.KOREA
Contain Wheat, Milk, Soybean, Fish(Tuna)

[뒷면 라벨 - 국문]

- ① 야채 & 참치 죽(참치야채죽) 순중량 : 500그램
- ② 재료: 정제수, 쌀, 참치, 양파, 찹쌀, 참기름, 당근, 증점제 1400, 팜유, 설탕, 밀글루텐, 카놀라유, 옥수수전분, 해바라기유, 미역가루, 향미증진제621, 소금, 표고버섯, 무가루, 글루코스, 코코넛유, 고추, 가다랑어가루, 향미증진제635, 효모추출물, 향산화제270, 산도조절제330, 향미증진제627, 유화제440, 인공쇠고기향
- ③ GFEX pty ltd 수입 87 Egerton st. Silverwater NSW 2128 전화 : 0431053770
- ④ Bonworld CO.,Ltd에 의해 제조됨 서울특별시 강서구 양천로 75길 31 지하 3층 전화 : 02-326-5404
- ⑤ 유통기한/배치코드
- ⑥ 패키지에 인쇄됨
- ⑦

한국 제품
밀, 우유, 콩, 생선(참치) 포함

⑧

Nutrition Information	Serving per package:	about 2
	Serving size:	250g
	/Serve	/100g
Energy	630Kj	252Kj
Protein	3.0g	1.2g
Total Fat	2.5g	1.0g
Saturated	0.5g	0.2g
Carbohydrate	31.0g	12.4g
Sugar	2.0g	0.8g
Dietary Fiber	2.0g	0.8g
Sodium	350mg	140mg

⑨ HEATING DIRECTIONS BOILING WATER

⑩ PUT UNOPENED POUCH IN BOILING WATER FOR 5MINUTES OPEN AND SERVE

⑪ 끓는 물에 제품을 봉지채 넣고 5분간 데워주세요

⑫ MICROWAVE

⑬ OPEN AND POUR INTO A MICROWAVE-SAFE CONTAINER COVER WITH FLASTIC WRAP AND HEAT FOR 3 MINUTES

⑭ 전자레인지용 용기에 부은 후 덮개를 씌워 약 3분간 데워주세요

⑧

영양 정보	패키지당 제공	about 2
	패키지 사이즈:	250g
	/Serve	/100g
에너지	630Kj	252Kj
단백질	3.0g	1.2g
총 지방	2.5g	1.0g
포화	0.5g	0.2g
탄수화물	31.0g	12.4g
당	2.0g	0.8g
식이섬유	2.0g	0.8g
Sodium	350mg	140mg

⑨ 가열 방식

⑩ 개봉되지 않은 파우치를 끓는 물에 5분 동안 데운다

⑪ 끓는 물에 제품을 봉지채 넣고 5분간 데워주세요

⑫ 전자레인지

⑬ 전자레인지용 용기에 부은 후 덮개를 씌워 약 3분간 데워주세요

⑭ 전자레인지용 용기에 부은 후 덮개를 씌워 약 3분간 데워주세요

3. 생선죽 국내 수출 신고 및 통관

▶ 생선죽, 국내 수출 신고 및 통관

호주로 생선죽 수출 시, 국립수산물품질관리원에 생산·가공시설 등록 신청을 우선해야 함. 신청이 접수되면 생산·가공시설에 대해 조사 및 점검이 시행되고 이후 국립수산물품질관리원으로부터 등록 및 고유번호를 부여받게 됨. 생산·가공시설 등록을 마친 뒤, 국내 관세청으로 수출 신고 및 수출 통관 절차를 진행해야 함. 일부 선상 수출 신고, 현지 수출 어패류 신고, 원양수산물 신고의 경우에는 선적 또는 수출 후 신고가 가능하며, 이는 관세청의 수출통관 사무처리에 관한 고시에 따름²⁹⁾

[표 5.11] 호주 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 3년간 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 반송 신고필증 등
수출 신고 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 수출품이 장치된 소재지의 관할 세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고 • 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템(UNI-PASS)으로 전송 • 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출 신고필증 수령 • 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요

자료: 관세청

29) KITA한국무역협회, 「알기 쉬운 무역실무 길라잡이 제9장. 1절」, 2021

[표 5.12] 호주 생선죽 국내 수출통관

수출통관 특징	<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 	
수출통관 절차	<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 	
서류 구비	수출 신고서	<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
	선하증권	<ul style="list-style-type: none"> • 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물품 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권
	상업 송장	<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
	포장명세서	<ul style="list-style-type: none"> • 선적화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류

자료: 관세청

4. 생선죽 국내 수출 검역 및 검사

▶ 생선죽, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

질병의 전염을 막기 위해 검역대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 국립수산물품질관리원은 어류 10종, 패류 5종, 갑각류 10종의 전염병에 대해 수출 전 검역을 시행함. 또한, 수출 수산물 검사는 외국과의 협약 또는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 서류/관능/정밀검사가 시행될 수 있음. 한편, 해양수산부 장관이 고시한 수산물 및 수산가공품과 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검역 의무 대상이며, 고객사 제품의 해당 여부를 확인하고 검역 절차 및 관련 사항을 숙지할 필요가 있음

[표 5.13] 호주 생선죽 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, 굴 및 새우류 • 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, 외부조건 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시 • 검역 판정 후 검역증명서 교부 	
<p>검역 대상 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, 제노할리오티스캘리포니아엔시스감염증, 전복허피스바이러스감염증</p>
	<p>갑각류</p>	<p>가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 흰꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성간체장염, 급성간체장괴사병</p>

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.13] 호주 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 수수료는 별도 발생하지 않으나 정밀검사 시행 시 비용 발생 • 검역시행장 지정 또는 변경 신청을 위해서는 검역시행장 지정(변경) 신청서와 시설평면도, 검역 시설 임대계약서, 검역관리인 선임계약서 사본, 수산질병관리사 또는 수의사 면허증 사본을 첨부해 국립수산물품질관리원 각 지원처에 방문 제출해야 함

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.14] 호주 생선죽 국내 수출 수산물 검사

수출 검사 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 섶택, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 - 세균수, 대장균, 중금속, 향생물질 등) 실시 • 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부
제출서류	<ul style="list-style-type: none"> • 수산물 또는 수산가공품 검사 신청서 1부 • 생산·가공일지 • 위임장 등
수출 검사 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 기준 및 대상품목, 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준, 지정해역의 지정고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능

자료: 국립수산물품질관리원

5. 생선족 호주 수입 신고 및 통관

▶ 생선족, 수입 신고 및 통관 절차

호주의 수입 통관 절차는 연방 정부에서 관할하는 관세법, 검역법에 의거하여 수입 통관이 일차적으로 진행됨. 수입상품은 「The Commerce(Trade Description) Act 1905」와 「The commerce(Imports) Regulation 1940」에 따라 관리되며, 정확한 물품 표기가 요구됨

[표 5.15] 호주 생선족 수입 신고 및 통관 절차

1. 수입 신고 전 준비 사항	호주 사업자 번호(ABN)	<ul style="list-style-type: none"> 세무소(Australian Taxation Office)에서 발행되는 번호로 세관 수출입신고 시 세관 고객 번호로 전환되어 관세와 함께 지불되는 모든 세금이 세무서에 기록됨. ABN이 없는 개인 회주의 경우에는 개인 기본 신상 정보에 준하여 수출입신고 세관 고객번호를 지정받아 진행됨
	물건에 대한 자세한 안내서	<ul style="list-style-type: none"> 품목 분류 번호(HS Code)로 수입 시 관세의 감면 가능 여부를 확인할 수 있으며, 수입 신고 시 관련 당국 및 세관에서 요구하는 수입허가 여부를 사전 검토해 통관 시 발생하는 문제점을 줄일 수 있음
	수출자와의 거래 계약서	<ul style="list-style-type: none"> 수입 시 세관에서 구입 단가에 대한 문제 발생 시 거래 증명서로 제출 가능하며, 수입 시 발생하는 비용 산출을 보다 정확하게 산출함으로써 판매가격 계산 시 많은 도움을 줄 수 있음
2. 서류 준비 및 수입허가 조건 확인	수입허가증	<ul style="list-style-type: none"> 생물보안수입요건시스템(BICON)을 통해 수입허가증 발급 대상을 확인해야 함³⁰⁾ 수입허가증(Import Permit)이 필요한 경우 수입업체는 관련 서류를 작성하여 호주 관세청 및 호주 농림수산물환경부(DAFF)에 제출함 수입허가증은 수입업체 담당이며 제품 도착 전까지 수입허가번호(Import Permit Number)를 발급받아야 함 가공식품의 경우 수입허가증을 요구하는 경우는 드물고 수산물 및 축산물 등은 필요한 경우가 발생하며, 품목에 따라 신청서 작성 내용과 필요서류가 상이함

자료: 호주 국경관리국(ABF), 호주 농림수산물환경부(DAFF)

30) 수입허가증 발급 대상 품목: 신선과일 및 채소, 우유, 달걀, 육류 또는 그 밖의 동물성 제품이 함유된 식품

[표 5.15] 호주 생선족 수입 신고 및 통관 절차

3. 수입신고	개요	<ul style="list-style-type: none"> 수입신고는 호주 통관화물관리시스템인 ICS(Integrated Cargo System)를 이용하여 전자적으로 이루어짐 	
	Client 등록	<ul style="list-style-type: none"> 호주 ICS를 통해 수입신고를 하고자 하는 수입자는 우선 Form B319(Client Registration Form)을 작성하여 ICS에 client로 등록해야 함 	
	제출서류	<ul style="list-style-type: none"> 통관 시 기본적으로 요구되는 서류는 다음과 같음 <ul style="list-style-type: none"> -선하증권(Bill of lading) -상업 송장(Commercial Invoice) -포장명세서(Packing list) -원산지증명서(Country of Origin) 	
	수입신고 종류	수입신고 (N10)	<ul style="list-style-type: none"> 통관 후 내수용으로 유통되고, 수입품 금액이 1,000호주달러 초과인 경우에 해당함 물품 출고 전에 해당 관세 및 기타 제세 납부 필요 신고는 통합화물관리시스템(ICS) 또는 ABF카운터에서 전자입력으로도 할 수 있고, 서면의 경우 B650(해상 및 항공편 수입)과 B374(국제 우편으로 수입)를 작성하여 진행할 수 있음
		자체 심사 통관 (SAC)	<ul style="list-style-type: none"> 수입상품이 해상이나 항공으로 수입되며, 금액이 1,000호주달러 이하인 경우에 해당함 국제 우편을 통해 도착하는 경우나 사람이 대동하지 않는 제품 및 까르네(Carnet)로 배송되었을 경우 SAC 사용 불가능함 SAC는 ICS를 통해서만 신고 가능함
창고신고 (N20)		<ul style="list-style-type: none"> 수입 물품을 세관 통관 전 세관 허가를 받은 창고에 보관하려 하고, 수입품 금액이 1,000호주달러 초과인 경우에 해당함 창고에 보관되는 수입품은 수출용이거나 창고 밖 수입신고(N30)를 작성하기 전까지는 관세 및 세금을 지불하지 않고 창고에 무기한 보관 가능함 	
창고 밖 수입신고 (N30)		<ul style="list-style-type: none"> 창고신고(N20)로 신고하여 창고에 보관 중이던 물품을 국내 소비를 위해 옮길 경우, N30으로 신고하고 관세 및 제세 납부 후 물품을 인도받음 	

자료: 호주 국경관리국(ABF), 호주 농림수산업부(DAFF)

[표 5.15] 호주 생선죽 수입 신고 및 통관 절차

<p>4. 물품검사 및 검역</p>	<ul style="list-style-type: none"> 호주 농림수산물환경부(DAFF)는 내무부의 네트워크에 접속하여 승인이 필요한 식품에 대해 제재를 가함 제재가 가해진 식품 중 위험식품(Risk Food)으로 분류된 식품은 수출업체의 과거 검역 결과에 따라 검사 여부가 결정됨 모든 수입 식품은 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ)의 식품 기준 규정(Food Standards Code)에 부합해야 함 검사 담당자는 육안검사와 라벨링 관련 검사를 하며, 육안검사에는 제품 패키지를 열어 식품 오염 확인과 식품 결함 여부 확인 등을 실시함 	
<p>5. 세금 납부</p>	<p>개요</p>	<ul style="list-style-type: none"> 수입 신고된 화물의 품목 분류 및 과세가격이 산정된 이후 세관에 관세 및 제세를 납부한 후 물품 반출이 가능함
	<p>납부해야 할 관세 및 제세</p>	<ul style="list-style-type: none"> 통관 수속과 동시에 지불해야 하는 제세 <ul style="list-style-type: none"> - Duty - Goods & Service Tax(GST) - Overseas/Air freight - B.S.R.A & D/O/ITF & IDF - Customs Computer Terminal 사용료 - Owner Code Application Fee - Supplier Code Application Fee
<p>6. 화물 반출</p>	<ul style="list-style-type: none"> 수입업자는 관세 및 제세를 세관에 납부한 후 수입 물품을 인수할 수 있으며, 통관 시 필요서류가 모두 구비되어 있는 경우, 수입 신고 이후 물품 반출까지는 최소 15시간(공휴일 제외)이 소요되며, 물품에 따라 다소간의 차이가 발생할 수 있음 	

자료: 호주 국경관리국(ABF), 호주 농림수산물환경부(DAFF)

6. 생선족 호주 수입 검역 및 검사

▶ 호주 생선족, ‘수입식품검사제도’ 실시

호주 농림수산환경부(DAFF)는 생물보안을 위해 ‘수입식품검사제도(IFIS: Imported Food Inspection Scheme)’에 따라 수입 수산식품에 대해 엄격한 요건을 적용함. 대부분의 활(活) 수산물의 수입이 제한되며, 이매패류, 갑각류, (히스타민오염)어류, 갈조류 및 톳 등은 ‘위험식품(Risk food)’으로 지정되어 수입 시 별도 검사를 실시함. 이외의 품목은 상대적으로 위험성이 낮은 ‘감시식품(Surveillance food)’으로 분류하며, 위험식품에도 감시식품의 검사 기준을 적용함. 공통적으로 육안검사와 라벨검사를 실시하며, 필요 시 미생물, 화학물질 등 추가검사를 실시함

[표 5.16] 호주 수입식품검사제도(IFIS)

<p>1. 서류심사 및 기본검사</p>	<ul style="list-style-type: none"> 수입식품의 검사는 수입식품검사제도(IFIS)에 따라 실시되며, 식품안전에 초점을 맞추고 있으므로 모든 수입식품은 식품기준청의 요구사항을 충족해야 함 식품 분류에 따른 검역절차가 호주 검역청에 통보되면 검사관은 검역청 수입관리전산시스템(AIMS: The Australian Institute of Marine Science)을 통해 전달받은 수입신고 서류 및 검역 지시사항을 토대로 기본검사를 진행함 수입식품은 미생물 오염, 농약 및 동물 약품 잔류, 중금속 및 자연독소 식품첨가물에 대한 검사가 이루어지며 시각적 검사와 라벨링 관련 검사 또한 진행됨
<p>2. 수입식품 샘플검사 및 정밀검사</p>	<ul style="list-style-type: none"> 검사관은 수입식품검사제도(IFIS)에 따라 수입 식품검사를 진행함 수입식품 검사체계에 따라 수입되는 식품은 위험도에 따라 위험 식품, 감시 식품, 규정 준수 계약 식품으로 구분되어 각각 검사를 시행함 감독 대상 식품은 표시사항 검사, 시각검사를 시행한 후 필요에 따라 샘플분석검사를 실시하며, 모든 위험 식품에 대해서는 표시사항 검사, 시각검사, 샘플분석검사를 실시함
<p>3. 수입식품 적합판정</p>	<ul style="list-style-type: none"> 호주 검역청은 검사 결과에 따라 수입식품검사보고서(IFIR)를 발급하고, 호주 검역청 수입관리전산시스템(AIMS)에 세부사항을 입력함. 검사보고서는 호주 관세청에 통보되어, 결과에 따라 통관 절차를 진행함 검사결과는 수입업체에 통보되는데, 폐기처분 이외의 비용은 수입업체의 부담임 미생물 허용기준 및 첨가물 사용 제한 등의 규정을 준수하지 않은 식품의 경우 책임소재는 제조업자에게 있으며, 표시 오류는 호주 수입업자의 책임임
<p>4. 제출서류</p>	<ul style="list-style-type: none"> 검역신고서 검사신고서 수입관리검관리시스템(AIMS)을 통해 전달받은 수입신고서류 수입식품검사신청서

자료: 호주 농림수산환경부(DAFF), 한국농수산물유통공사

[표 5.17] 호주 감시식품 및 위험식품

분류	검사 과정	검사 종류
<p>감시식품 (Surveillance Food)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 위험 식품 외 다른 식품은 인체 건강과 안전에 미치는 위험이 낮다고 판단됨 감시 식품 화물 중 5%가 '무작위'로 호주 식품표준 준수 여부 평가로 회부됨 검사 통과 불가: 100% 검역 	<ul style="list-style-type: none"> 시각적 검사: 서류, 제품, 수량 등 확인 라벨링 검사: 제품명, 원산지, 유통기한 등 12가지 항목 필수 표기
<p>위험식품 (Risk Food)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 5개 통과 전: 100% 검역 연속 5개 통과: 검역율 25%로 감소 연속 20개 통과: 검역율 5%로 감소 검역 통과 불가: 재수출되거나 폐기됨 (규정준수 이력 재정립될 때까지 100% 검사대상) 호주 기준에 부합하지 않아 수입할 수 없는 위험 식품 화물은 반드시 기준에 부합하도록 만들어져야 하며, 그렇지 않으면 재수출되거나 폐기됨 검역을 통과하지 못한 모든 화물은 해당 식품 생산업체의 규정준수 이력이 재정립될 때까지 100% 검사대상으로 회부됨 	<ul style="list-style-type: none"> 시각적 검사: 서류, 제품, 수량 등 확인 라벨링 검사: 제품명, 원산지, 유통기한 등 12가지 항목 필수 표기 요오드 검사: 최대 1,000mg/kg(건중량 기준)

자료: 호주 농림수산환경부(DAFF), 한국농수산물유통공사

[표 5.18] 호주 감시식품 수산물 및 수산식품

품목	검사대상
조리된 갑각류	살모넬라
양식 생산용 어종(신선, 냉장, 냉동)	수산물 항균물질
양식으로 생산된 갑각류(신선, 냉장, 냉동, 조리)	수산물 항균물질

자료: 한국농수산식품유통공사

[표 5.19] 호주 위험식품 수산물 및 수산식품

품목	검사대상
이매패류 및 이매패류 제품	생물독소 및 미생물
갑각류 및 조리·RTE(Ready to eat) 상태의 갑각류 제품	미생물
히스타민 오염 우려가 있는 어류	히스타민
가공 및 RTE(Ready to eat) 상태의 어류	리스테리아 모노사이토제네스
갈조강(Pheaophyceae class)에 속하는 갈조류(Brown seaweed)	아이오딘
툃(Hijiki seaweed)	무기비소

자료: 한국농수산식품유통공사

2023

수산물 수출기업
맞춤형 시장조사



AT 한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

VI

수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 콜스(Coles)

Interview ② 울워스(Woolworths)

Interview ③ IGA



Interview ① 콜스(Coles)

31)

콜스
(Coles)

- 유형: 유통업체
- 업체 특징:
 - 1914년 멜버른에 설립된 소매업체
 - 식료품, 고기, 수산물, 채소, 과일 등을 취급하며, 온-오프라인 채널을 병행하여 운영하고 있음

담당자 정보

Store Manager


콜스(Coles)
Store Manager

Q. 호주에서 수산가공식품의 일상에서 즐겨 먹나요? 또한, 어떤 종류의 수산가공식품이 인기 있나요?

호주에서 수산가공식품은 수요가 많습니다. 수산가공식품 중 특히 인기 있는 제품은 참치통조림, 훈제 연어, 피쉬 핑거, 크랩 스틱, 반조리 새우 등이 있습니다. 수산가공식품은 편리하고 유통기한이 길기에 많은 현지 가정에서 일상적으로 먹습니다.

Q. 호주에서 죽의 수요는 어떠한가요? 또한, 호주에서 인기 있는 죽 제품은 무엇인가요?

호주에서는 아침에 흔히 죽을 먹습니다. 죽에 사용되는 재료는 주로 귀리이며, 우유, 꿀, 과일, 견과류나 향신료를 곁들여 먹습니다. 즉석 죽도 간편하여 인기가 있지만, 오트밀의 식감과 건강상 이점 때문에 선호하는 소비자들도 많습니다.

Q. 호주 소비자들이 죽을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

호주 소비자들은 죽을 구매할 때 맛, 가격, 영양성분, 간편함, 활용도 등을 고려합니다. 현지 소비자는 꿀, 계피, 혼합 베리나 초콜릿 맛을 좋아하며, 유기농, 글루텐프리나 고단백 제품을 선호합니다. 또한, 양 조절을 위해 일회용 용량 제품을 찾는 소비자들이 있으며, 몇몇 소비자들은 비용을 절약하기 위해 대용량을 선호하기도 합니다. 마지막으로 매력적인 포장과 재료의 원산지도 구매 결정에 영향을 미칩니다.

Q. 고객사 제품은 완도에서 어획한 광어로 만든 죽 제품입니다. 단백질 함량이 높고 열량이 낮으며 끓는 물에 데워서 간편하게 먹을 수 있습니다. 고객사 제품이 호주에 거주하는 한인 소비자뿐만 아니라 현지 소비자들 사이에서도 인기를 얻을 수 있을까요?

고객사 제품은 새로운 맛을 추구하는 호주 소비자들에게 매력적으로 다가갈 수 있을 것으로 보입니다. 고객사 제품을 전통적인 한식으로 홍보하고 광어의 건강상 이점을 부각한다면 현지 소비자들의 관심을 끌 수 있을 것입니다. 초기에는 아시안마트나 음식점에서 제품을 판매하기 시작하여 해당 제품에 수용도가 높은 소비자군을 대상으로 먼저 제품을 판매하는 것을 추천합니다.

Q. 고객사 제품은 매운맛과 담백한 맛 두 가지 맛 옵션을 제공합니다. 고객사 제품이 호주 소비자들의 입맛을 사로잡을 수 있을까요?

좀 더 다양한 소비자들에게 어필하기 위해서는 현지 선호도에 맞는 맛 옵션을 추가하는 것이 도움 될 것으로 보입니다. 많은 호주 소비자들이 계피, 단풍나무, 꿀, 과일과 같은 달콤한 맛이 나는 죽을 좋아합니다. 메이플 시럽이나 베리를 첨가한 광어죽 제품을 출시하여 호주 소비자 사이에서 접근성을 높이는 것을 추천합니다. 또한, 고단백, 저지방의 영양성분을 강조해야 하며, 호주 생선 중 광어와 유사한 종을 설명하여 현지 소비자들의 제품에 대한 이해를 돕는 것도 필요합니다.

Q. 호주 소비자들은 주로 수산가공식품을 어디에서 구매하나요?

호주 소비자들은 일반적으로 주요 슈퍼마켓 체인에서 가공된 수산물을 구매합니다. 현지 수산 시장, 수산물 전문점이나 아시안마트에서도 수산가공식품을 판매합니다. 하지만 편의점이나 온라인 플랫폼에서는 제한된 종류의 수산가공식품만 판매하고 있습니다. 최근 들어 소비자들 사이에서 수산가공식품에 대한 선호도가 높아지면서 해당 채널들도 재고를 확대하고 있습니다.

Q. 호주에서 생선죽을 판매하기 위해 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요? 또한, 호주 소비자들에게 생선죽을 홍보하기 위한 효과적인 방법이 있나요?

생선죽은 초기에는 수용적인 소비자층을 대상으로 하는 아시안마트나 유사한 식료품점에 집중적으로 유통하는 것을 추천합니다. 인플루언서 마케팅과 식품 관련 잡지나 온라인 광고를 통해 제품을 홍보한다면 현지 소비자들 사이에서 인지도를 높일 수 있을 것입니다. 또한, 아시안 음식점에서 제품을 판매한다면 소비자가 제품을 먹어 본 후 구매하도록 유도할 수 있을 것입니다.

Q. 호주에서 고객사 제품과 유사한 제품의 가격대는 어떠한가요?

유사한 해산물 가공 즉의 소매 가격은 1인분 제품당 5-8호주달러 (4,300-6,880원³²⁾)입니다. 하지만 프리미엄이나 유기농으로 판매되는 고급 제품의 경우 소매가가 10호주달러(8,600원) 이상입니다. 320g짜리 생선죽 제품은 주로 6-9호주달러(5,160-7,740원) 사이에 판매됩니다. 기존 브랜드보다 저렴하게 가격을 책정한다면 초기에 고객을 유치하는 데 도움이 될 것입니다.

Q. 현지 바이어들은 주로 어떻게 수산가공식품을 수입하나요? 또한, 현지 바이어와 잘 협력하는 방법은 무엇인가요?

호주 수산물 바이어들은 현지 브로커를 통해 수입하거나 무역 박람회와 온라인 검색으로 찾은 해외 공급업체에 직접 접촉해 수입하는 경우가 많습니다. 그렇기에 네트워킹과 홍보를 위해 주요한 식품 무역 행사에 참석하는 것을 추천합니다. 현지 바이어와 잘 협력하기 위해서는 샘플과 상세한 제품설명을 통해 바이어가 제품을 평가하고 결정을 내리는 데 도움을 주어야 합니다. 또한, 가격이 경쟁력 있어야 하며 대량의 주문을 일관적으로 공급하여 신뢰를 구축해야 합니다.

Q. 수산가공식품을 호주로 수출할 때 통관·검역과 관련하여 주의해야 할 사항이 있나요?

호주는 수입 식품에 대해 엄격한 생물보안법을 시행하고 있습니다. 모든 수산물은 인간이 섭취하기에 적합한지를 증명하기 위해 검역 요건을 충족해야 하며, 제품은 호주 도착 시 검사와 실험실 테스트를 거칠 수 있습니다. 또한, 검역청에서 요구하는 모든 서류를 미리 제출하면 통관이 지연되지 않을 확률이 높기에 현지 통관 브로커와 긴밀히 협력하여 수입 과정을 원활하게 진행하는 것을 추천합니다. 식품의 안전을 보장하기 위해 배송 중 콜드 체인을 유지하는 것도 매우 중요합니다. 모든 규정을 준수하면서 고품질 제품을 공급한다면 호주 수입업체와 강력한 파트너십을 구축할 수 있을 것입니다.

32) 1호주달러=860.00원(2023.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

Interview ② 울워스(Woolworths)

33)

울워스
(Woolworths)

- 유형: 유통업체
- 업체 특징:
 - 1924년 벨라 비스타에 설립된 소매업체
 - 식료품, 가전제품, 의류, 화장품 등을 취급하며, 온-오프라인 채널을 병행하여 운영하고 있음

담당자 정보

Category Manager

울워스(Woolworths)
Category Manager

Q. 호주에서 수산가공식품의 일상에서 즐겨 먹나요? 또한, 어떤 종류의 수산가공식품이 인기 있나요?

호주 소비자들은 수산가공식품을 즐겨 먹습니다. 호주에서 가장 인기 있는 수산가공식품은 참치, 연어, 정어리, 게살 등이 있으며 해당 제품들은 보관이 편리하며, 빠르고 간편한 한 끼 식사로 섭취할 수 있습니다. 수산물 통조림은 전국 슈퍼마켓에서 쉽게 구할 수 있으며 호주 소비자들 사이에서 인기가 많습니다.

Q. 호주에서 죽의 수요는 어떠한가요? 또한, 호주에서 인기 있는 죽 제품은 무엇인가요?

편리하면서도 만족스러운 아침 식사 옵션을 찾는 소비자가 늘어나면서 호주의 죽 시장은 최근 몇 년간 성장해 왔습니다. 호주 죽 제품에 사용되는 일반적인 재료에는 귀리, 밀, 쌀 또는 옥수수 및 우유 또는 아몬드나 두유와 같은 우유 대체품이 있습니다. 인기 있는 맛 옵션으로는 계피, 사과, 꿀 또는 코코넛이 있으며 바나나와 같은 과일을 집에서 첨가하여 먹기도 합니다.

Q. 호주 소비자들이 죽을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

호주 소비자들은 죽을 구매할 때 맛, 재료 유형, 가격, 편의성 등의 요소를 가장 중요하게 고려합니다. 많은 소비자는 영양분 섭취를 위해 통곡물 귀리와 기타 통곡물로 만든 죽을 선호합니다. 맛 또한 구매에 큰 영향을 미치며, 계피와 바나나 같은 맛이 가장 인기 있는 맛 옵션입니다. 바쁜 아침에 죽을 먹는 경우가 많기에 쉽고 빠르게 준비할 수 있는 포장방식도 중요한 고려사항입니다. 또한, 일반 호주 소비자들의 예산에 맞는 합리적인 가격도 빼놓을 수 없습니다.

Q. 고객사 제품은 완도에서 어획한 광어로 만든 죽 제품입니다. 단백질 함량이 높고 열량이 낮으며 끓는 물에 데워서 간편하게 먹을 수 있습니다. 고객사 제품이 호주에 거주하는 한인 소비자뿐만 아니라 현지 소비자들 사이에서도 인기를 얻을 수 있을까요?

고객사 제품을 적절히 포장하여 마케팅한다면 현지 호주 소비자들 사이에서도 인기를 얻을 수 있을 것입니다. 현재로서는 아시아인과 한국인 소비자가 생선죽의 주요 소비자이지만, 죽은 속에 편하고 영양가 있는 아침 식사 메뉴로 많은 문화권에서 친숙한 음식입니다. 또한, 호주 소비자들은 수산물을 특히 좋아하기에 한국산 고품질 광어를 강조하여 홍보한다면 관심을 끌 수 있을 것입니다.

Q. 고객사 제품은 매운맛과 담백한 맛 두 가지 맛 옵션을 제공합니다. 고객사 제품이 호주 소비자들의 입맛을 사로잡을 수 있을까요?

고객사 제품이 호주 소비자들의 입맛을 사로잡기 위해 현지에서 인기 있는 맛 옵션을 추가해 보십시오. 신선한 바질이나 오레가노와 같은 호주산 허브를 추가하면 현지 소비자들에게 친숙한 느낌을 줄 수 있을 것입니다. 호주 소비자들에게 익숙한 죽 제품인オート밀 죽과 비슷하게 이름을 바꾸고 포장 디자인을 한다면 도움이 될 수 있습니다. 또한, 매운맛 제품을 매우 매운 맛보다는 현지인도 먹을 수 있을 정도로 적당히 맵게 조정하면 접근성이 더 높아질 것입니다.

Q. 호주 소비자들은 주로 수산가공식품을 어디에서 구매하나요?

호주 현지 소비자들은 일반적으로 대형 슈퍼마켓과 수산물 전문점에서 수산가공식품을 구매합니다. 소매업체 중에는 주요 슈퍼마켓 체인이 시장을 장악하고 있으며 해당 업체들이 전국의 광범위한 유통 네트워크를 보유하고 있습니다.

Q. 호주에서 생선죽을 판매하기 위해 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요? 또한, 호주 소비자들에게 생선죽을 홍보하기 위한 효과적인 방법이 있나요?

생선죽은 냉장 즉석식품이므로 슈퍼마켓에서 집중적으로 유통하는 것이 적절합니다. 프로모션은 POS 디스플레이를 통한 광고와 제품 세부 정보 및 셀링 포인트를 설명하는 상세한 콘텐츠 마케팅이 효과적일 것입니다. 또한, 소셜미디어 광고를 통해 신제품에 대한 인지도를 높이는 것도 방법입니다.

Q. 호주에서 고객사 제품과 유사한 제품의 가격대는 어떠한가요?

훈제 연어 요리나 해산물 파우더 같은 제품은 크기에 따라 5-8호주달러 (4,300-6,880원) 정도에 판매되고 있습니다. 생선죽을 6-7호주달러 (5,160-6,020원) 정도의 중저가로 포지셔닝한다면 중간이윤을 만들면서도 소비자에게 합리적인 가격을 제공할 수 있을 것입니다.

Q. 현지 바이어들은 주로 어떻게 수산가공식품을 수입하나요? 또한, 현지 바이어와 잘 협력하는 방법은 무엇인가요?

호주의 현지 바이어들은 일반적으로 식품 수출입 물류 전문 유통업체나 브로커를 통해 수산물을 수입합니다. 현지 바이어와 협력하는 가장 좋은 방법은 신제품을 소싱하는 무역 박람회를 통해 만나는 것입니다. 박람회에서 고객사는 제품을 소개하고 바이어의 요구사항을 이해하며 독점 유통 계약을 논의할 수 있을 것입니다. 박람회 이후에도 지속해서 커뮤니케이션을 유지한다면 효과적인 거래를 위한 관계를 만들어 낼 수 있을 것입니다.

Q. 수산가공식품을 호주로 수출할 때 통관·검역과 관련하여 주의해야 할 사항이 있나요?

모든 수산물 수입에는 수입허가가 필요하며 추적성, 포장과 라벨링에 관한 규정을 준수해야 합니다. 또한, 가공식품이 호주 식품 안전 및 구성 표준을 충족하는지 확인하기 위해 테스트가 필요할 수 있습니다. 더 정확하고 자세한 진행 상황을 위해서는 관련 기관에 세부 내용을 문의하는 것을 추천합니다.

Interview ③ IGA

34)

IGA

- 유형: 유통업체
- 업체 특징:
 - 1988년 맥쿼리 파크에 설립된 소매업체
 - 채소, 과일, 육류, 수산물, 유제품, 냉동식품 등을 취급하며, 온-오프라인 채널을 병행하여 운영하고 있음

담당자 정보

Manager



IGA Manager

Q. 호주에서 수산가공식품의 일상에서 즐겨 먹나요? 또한, 어떤 종류의 수산가공식품이 인기 있나요?

호주 소비자들은 수산가공식품을 일상에서 즐겨 먹으며, 고품질의 지속 가능한 재료로 만든 제품을 선호합니다. 호주에서 인기 있는 수산가공식품으로는 냉동 생선 필레, 통조림 참치와 해산물을 베이스로 한 스낵 제품이 있습니다.

Q. 호주에서 죽의 수요는 어떠한가요? 또한, 호주에서 인기 있는 죽 제품은 무엇인가요?

죽은 호주에서 아침 식사 메뉴로 인기가 높으며 죽 시장 수요도 상대적으로 높은 편입니다. 현지 죽 제품으로는 귀리, 밀, 보리, 쌀뿐만 아니라 견과류, 씨앗, 말린 과일 등이 들어간 제품이 있습니다. 인기 있는 맛으로는 일반적인 오트밀 맛, 바나나 맛, 초콜릿 맛 등이 있습니다.

Q. 호주 소비자들이 죽을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

호주 소비자들은 일반적으로 죽을 구매할 때 성분의 품질과 천연 재료를 우선시합니다. 또한, 맛, 가격, 부분 크기 및 포장과 같은 요소도 고려합니다. 많은 소비자는 설탕, 인공 방부제, 색소가 거의 없는 제품을 선호합니다. 또한, 많은 현지 소비자들은 시간이 부족하고 바쁘게 생활하기에 간편함과 조리의 용이성도 중요합니다. 그 외에도 비건과 글루텐프리 옵션을 선호하는 경향이 증가하고 있어서 식물성 죽 제품의 수요도 증가하고 있습니다.

Q. 고객사 제품은 완도에서 어획한 광어로 만든 즉 제품입니다. 단백질 함량이 높고 열량이 낮으며 끓는 물에 데워서 간편하게 먹을 수 있습니다. 고객사 제품이 호주에 거주하는 한인 소비자뿐만 아니라 현지 소비자들 사이에서도 인기를 얻을 수 있을까요?

호주에서 세계 각국의 요리에 관한 관심이 높아지고 있긴 하지만, 생선죽 제품에 대한 수요를 예측하기는 어렵습니다. 최근 들어 건강한 식생활을 지향하는 소비자가 늘어나고 있기에 저지방, 고단백, 저칼로리 식품인 고객사 제품은 이러한 시장 동향에 적합해 보입니다. 또한, 환경과 지속가능성에 관한 관심도 높아지면서 고객사 제품에 사용된 광어가 한국의 지속할 수 있는 공급원에서 공급된다는 점도 셀링 포인트가 될 수 있습니다.

Q. 고객사 제품은 매운맛과 담백한 맛 두 가지 맛 옵션을 제공합니다. 고객사 제품이 호주 소비자들의 입맛을 사로잡을 수 있을까요?

생선죽을 현지 소비자의 입맛에 맞게 만들기 위해서는 문화적, 요리 맥락을 고려하는 것이 중요합니다. 호주 소비자들은 풍성하고 편안한 음식을 좋아하기에 생선죽은 전통적인 아침 식사나 간식의 독특한 대체품으로 자리매김할 수 있을 것입니다. 이렇게 되기 위해서는 고객사 제품에 맛을 보완하는 채소, 허브, 향신료 등 호주인 입맛에 친숙한 재료를 추가해야 합니다. 또한, 전자레인지에 돌리거나 가열할 수 있는 1인용 컵이나 그릇과 같은 편리한 포장에 제품을 제공하는 것도 방법입니다.

Q. 호주 소비자들은 주로 수산가공식품을 어디에서 구매하나요?

호주 현지 소비자들은 주로 슈퍼마켓이나 수산물 전문점, 시장 등에서 수산가공식품을 구매합니다. 최근에는 수산물과 같은 식품을 온라인으로 구매하는 추세도 늘어나고 있습니다.

Q. 호주에서 생선죽을 판매하기 위해 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요? 또한, 호주 소비자들에게 생선죽을 홍보하기 위한 효과적인 방법이 있나요?

생선죽 제품의 독특한 특성을 고려할 때 온라인과 오프라인 유통채널을 결합하는 것이 지역 소비자에게 다가가는 가장 효과적인 방법이 될 것입니다. 온라인 플랫폼, 소셜미디어 등의 온라인 채널은 제품에 대한 인지도를 높이며 가시성에 도움이 될 수 있습니다. 수산물 전문점이나 고급 식료품점 등의 오프라인 채널은 소비자가 제품을 직접 사용해 볼 수 있는 실질적인 경험을 제공할 수 있습니다. 또한, 제품의 프로모션은 인플루언서 마케팅과 현지 레스토랑, 카페와의 협업을 통해 입소문을 낸다면 판매 촉진에 효과적일 수 있을 것입니다.

Q. 호주에서 고객사 제품과 유사한 제품의 가격대는 어떠한가요?

호주 생선죽과 유사한 제품의 가격대는 제품의 브랜드, 품질, 편의성에 따라 다릅니다. 일반적으로 바로 먹을 수 있는 프리미엄 해산물 제품의 가격은 1회 제공량당 10-30호주달러(8,600-2만 5,800원)이며, 고급 제품은 제공량당 최대 50호주달러(4만 3,000원)입니다. 생선죽의 독특하고 지속 가능한 공급원과 건강상의 이점과 편의성을 고려할 때 1회 제공량당 15-25호주달러(1만 2,900-2만 1,500원)의 가격 범위가 호주 시장에 적합할 것으로 보입니다.

Q. 현지 바이어들은 주로 어떻게 수산가공식품을 수입하나요? 또한, 현지 바이어와 잘 협력하는 방법은 무엇인가요?

호주 현지 바이어들은 일반적으로 직수입을 하거나 현지 유통업체와의 파트너십을 통해 해외 수산물을 수입하고 있습니다. 현지 바이어들과 협력할 수 있는 가장 좋은 방법은 현지 유통업체와 긴밀한 관계를 구축하는 것입니다. 기존 바이어들은 네트워크를 보유하고 있어 적합한 소비자 기반의 제품 홍보에 도움이 될 수 있습니다. 또한, 제품과 마케팅 전략을 효과적으로 만들기 위해서는 소비자 선호도와 경쟁사를 포함하여 현지 시장에 대해서 명확하게 이해를 하는 것도 중요합니다.

Q. 수산가공식품을 호주로 수출할 때 통관·검역과 관련하여 주의해야 할 사항이 있나요?

호주로 수입되는 모든 해산물은 해충 및 질병의 유입을 방지하기 위해 엄격한 생물보안법 요건을 충족해야 합니다. 여기에는 라벨링, 포장과 서류에 대한 요구사항은 물론 특정 첨가제 및 방부제 사용에 대한 규제도 포함됩니다. 평판이 좋은 화물 배송업체와 긴밀히 협력하고 제품을 호주로 배송하기 전에 필요한 모든 문서와 인증이 제대로 되어 있는지 확인하는 것이 좋습니다. 또한, 모든 관련 식품 안전 및 품질 표준을 고객사 제품이 충족하는지 확인하기 위해 정기적인 테스트와 검사를 진행하는 것을 추천합니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 스태티스타(Statista), 「Processed Fish & Seafood_Australia」, 2023.08
2. 식품음료신문, 「호주, 라면·떡볶이·냉동만두 등 한국식 간편식에 큰 관심」, 2022.08
3. 농식품수출정보, 「2021년 호주 시장 주요 소비 트렌드」, 2021.09
4. 세계한인언론인협회, 「호주 현지인들의 한식에 대한 인지도는 어느 정도?」, 2021.08
5. 스태티스타(Statista), 「Grocery shopping by store type in Australia as of June 2023」, 2023.08
6. 한국농수산물유통공사, 「호주 코로나 이후 소비자의 유통채널 사용 및 식품소비 동향 파악을 통한 수출확대 방안 모색」, 2021
7. 한국농수산물유통공사, 「[비관세장벽 이슈] 호주 식품표준청, 원산지 표시제 제정」, 2016.08
8. 호주 경쟁 및 소비자 위원회(Australian Competition and Consumer Commission), 「식품 원산지 표시 라벨」, 2019.04
9. 한국농수산물유통공사, 「2021 농식품 수출국가정보 호주」, 2021.12
10. 한국농수산물유통공사, 「호주·뉴질랜드 수입식품 규제 및 정책」, 2022.12
11. 수산물수출정보포털, 「수산물 수출매뉴얼 가이드북 호주」, 2022.02
12. KITA한국무역협회, 「알기 쉬운 무역실무 길라잡이 제9장. 1절」, 2021

■ 참고 사이트

1. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
2. ITC(International Trade Centre) (intracen.org)
3. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
4. KEB하나은행 (www.kebhana.com)
5. 푸드웍스(Foodworks) (www.foodworks.com.au)
6. 비즈니스투셀(Business2Sell) (www.business2sell.com.au)
7. 울워스(Woolworths) (www.woolworths.com.au)
8. 더컨버세이션(The Conversation) (theconversation.com)
9. 하보타운(Harbour Town) (www.harbourtowngoldcoast.com.au)
10. 더가디언(The Guardian) (www.theguardian.com)
11. 크라운아시아(Crown Asia) (www.crownasian.com.au)
12. 에스비에스차이니스(SBS Chinese) (www.sbs.com.au)
13. 망치(Maangchi) (www.maangchi.com)
14. 브로드시트(Broadsheet) (www.broadsheet.com.au)
15. 케이티마트(KT Mart) (www.ktmartmall.com.au)
16. 포브스(Forbes) (www.forbes.com)
17. 인사이드에프엠씨지(Inside FMCG) (insidefmcg.com.au)
18. 인사이드리테일(Inside Retail) (insideretail.com.au)
19. 세븐일레븐 호주(7-Eleven AU) (www.7eleven.com.au)
20. 씨에스피데일리뉴스(CSP Daily News) (www.cspdailynews.com)
21. 스파익스프레스(Spar Express) (www.spar.com.au)
22. 스파인터내셔널(SPAR International) (spar-international.com)
23. 아마존(Amazon) 호주 (www.amazon.com.au)
24. 시밀러웹(Similarweb) (www.similarweb.com)
25. 이베이(ebay) 호주 (www.ebay.com.au)
26. 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ) (www.foodstandards.gov.au)
27. 호주 산업과학에너지자원부 (www.industry.gov.au)
28. 호주 생물보안수입요건시스템(BICON) (bicon.agriculture.gov.au)
29. 호주 국경관리국 (www.abf.gov.au)
30. 호주 경쟁소비자위원회 (www.accc.gov.au)
31. 호주 연방입법부 (www.legislation.gov.au)
32. 관세청 (www.customs.go.kr)
33. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
34. 관세법령정보포털 (unipass.customs.go.kr)

[참고문헌]

35. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
36. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
37. 콜스(Coles) (www.coles.com.au)
38. 울워스(Woolworths) (www.woolworths.com.au)
39. IGA (www.igashop.com.au)

발행 겸 편집 aT 한국농수산물유통공사

발행 일자 2023.11.10

2023 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사

본 보고서 내용의 전부 또는 일부에 대한
무단전재 및 재배포는 저작권법에 의하여 금지되어 있습니다.
본문 내용 중 문의사항이나 개선할 사항에 대해서는
aT 한국농수산물유통공사로 연락하여 주시기 바랍니다.