

2023

수산물 수출기업 맞춤형 시장조사



No. 202311-06
품목 날치알(Tobiko)
HS CODE 1604.32-0000
국가 호주(Australia)
구분 시장분석형

CONTENTS

2023 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사

I. 요약	04
II. 시장규모	
1. 호주 수산가공식품 시장규모	06
2. 호주 날치알 수입규모	07
3. 한국 날치알 수출규모	08
4. 호주 날치알 수입단가	09
III. 시장트렌드	
1. 호주 수산물 시장 동향	11
2. 호주 인기 수산물	12
3. 호주 온라인 주요 날치알 제품	13
IV. 유통채널	
1. 호주 날치알 유통채널 점유율	17
2. 호주 날치알 주요 유통채널	18



CONTENTS

2023 수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

V. 진입장벽

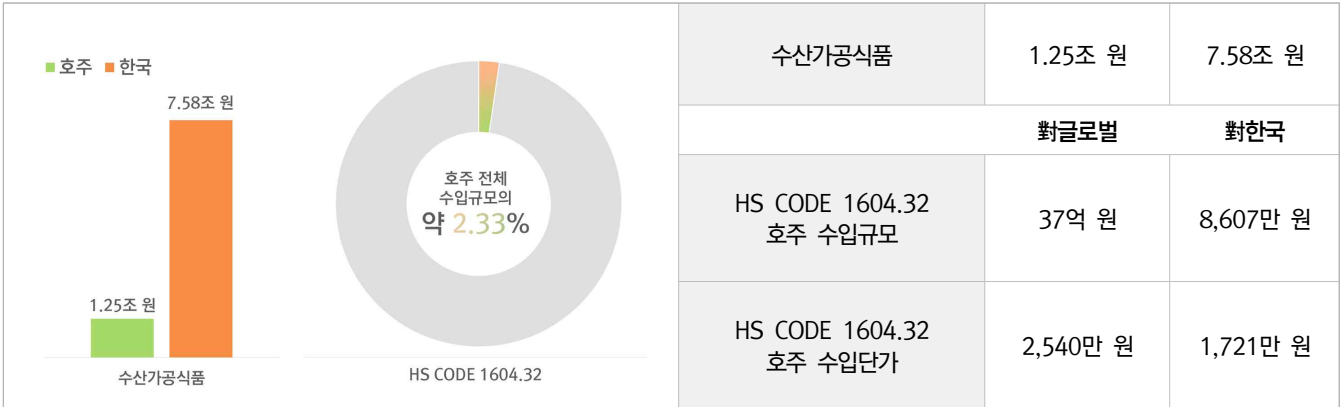
1. 날치알 통관 및 검역 절차	27
2. 날치알 수출 전 사전 준비	28
3. 날치알 국내 수출 신고 및 통관	42
4. 날치알 국내 수출 검역 및 검사	44
5. 날치알 호주 수입 신고 및 통관	46
6. 날치알 호주 수입 검역 및 검사	49

VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 헤이고(Heigo)	53
Interview ② 와규위스키(Wagyu Whisky)	56
Interview ③ 클라우디오스씨푸드(Claudio's Sea food)	58



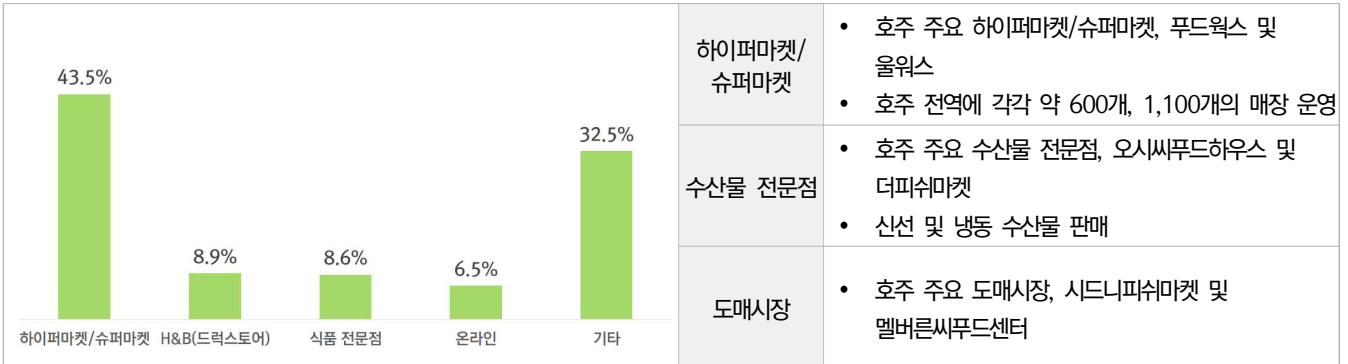
■ 시장분석



■ 시장트렌드

Topic ①	호주는 수입 중심의 수산물 무역 구조를 이루고 있으며, 세계 평균을 상회하는 1인당 연간 수산물 소비량을 기록함
Topic ②	호주 식문화에서 수산물이 차지하는 비중은 매우 크며, 인기 수산물로는 연어, 새우, 굴, 송어, 청색꽃게 등이 있음
Topic ③	호주 온라인 채널에서는 국내산(호주)뿐만 아니라 일본, 스페인, 독일, 우루과이 등 다양한 원산지의 제품을 판매중임

■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	<ul style="list-style-type: none"> 호주 농림수산업부, 호주·뉴질랜드 식품기준청, 호주 국경관리국 등 	국내 수출 검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> 고객사 날치알, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당함
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 생선알(연어알, 날치알, 열빙어알)에 대한 수요는 높으며 일본산 수입 제품이 대다수임 주요 구매요인으로는 원산지, 가격, 종량, 포장 등이 있으며 그중 제품의 품질을 최우선시함
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> 호주 내 한국 제품과 문화에 대한 선호도가 높아 고객사 제품 또한 인기가 있을 것으로 예상되지만, 일본산 날치알의 높은 비중으로 경쟁력을 갖기 어려울 수도 있음 호주로 날치알 수출 시, 통관 및 검역을 준수하고 바이어 및 인지도 확보를 위해 식품박람회 포함 여러 행사에 참여할 것을 권장함

II 시장규모

1. 호주 수산가공식품 시장규모
2. 호주 날치알 수입규모
3. 한국 날치알 수출규모
4. 호주 날치알 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

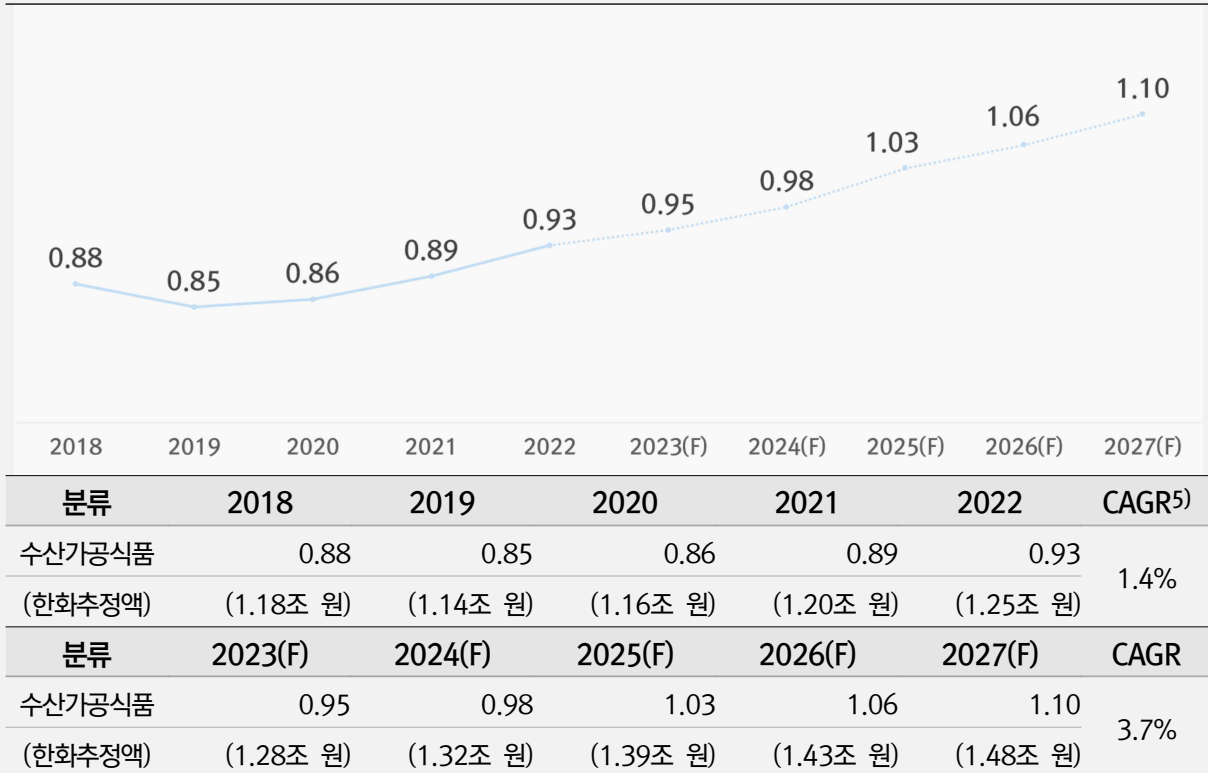
2022년 기준 호주 수산가공식품(Processed Fish & Seafood) 시장규모는 전년 대비 4% 성장한 1.25조 원으로 확인됨. 호주 수산가공식품 시장은 지난 5년(2018-22년) 중 전년 대비 3% 위축된 2019년 이후 매년 전년 대비 한 자릿수 초중반대의 성장세를 보이며 전체 기간 동안 1.4%의 연평균성장률을 기록함

▶ 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



자료: 스태티스타(Statista)

1) 스태티스타(Statista)에 따르면 호주 날치알(Tobiko) 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 날치알 수입규모



날치알 HS CODE

해당 장에서 날치알은 'HS CODE 1604.32'로 분류됨. HS CODE 제1604호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 어류, 캐비어, 어란으로 조제한 캐비어 대용물임.' 'HS CODE 1604.32'의 품명은 '캐비어 대용물임'

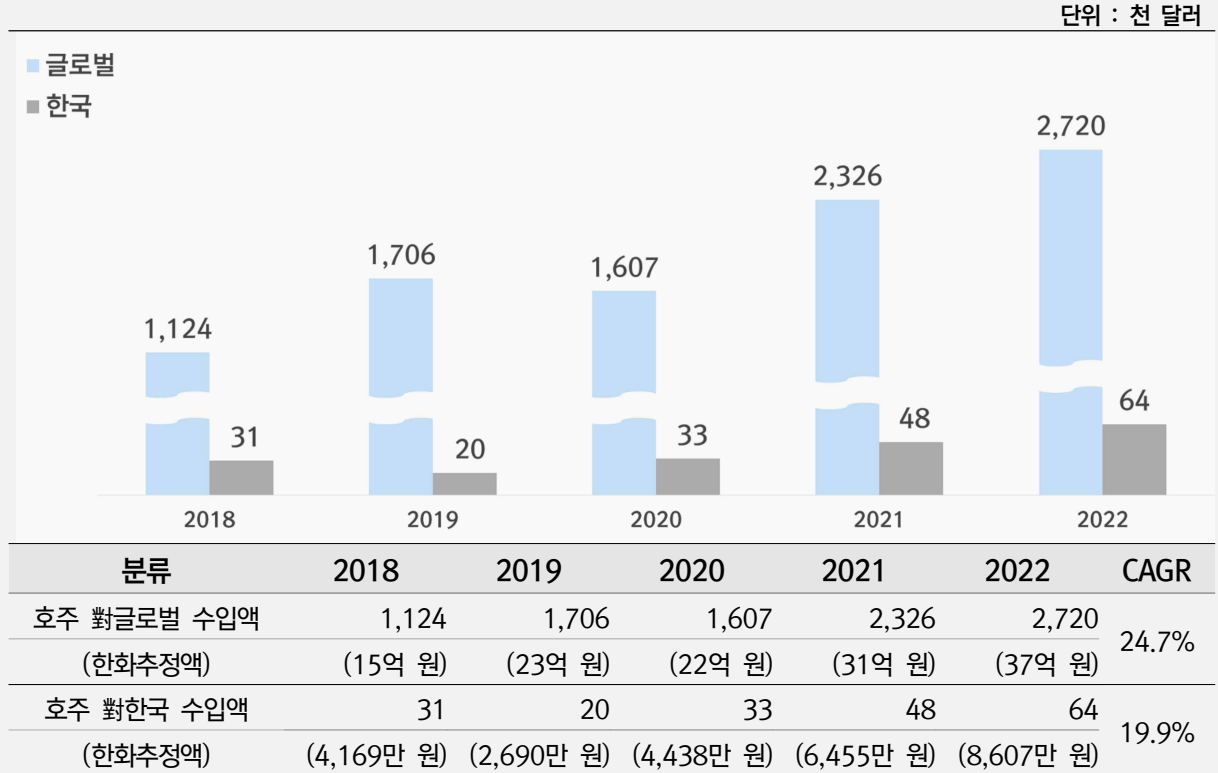
▶ HS CODE 1604.32 호주 對글로벌 수입액, 37억 원

2022년 기준 HS CODE 1604.32 품목의 호주 對글로벌 수입액은 전년 대비 17% 증가한 37억 원으로 집계됨. 해당 품목의 호주 對글로벌 수입액은 지난 5년(2018-22년) 중 전년 대비 6% 감소한 2020년을 제외하고 매년 두 자릿수의 증가세를 보이며 전체 기간 동안 24.7%의 연평균성장률을 기록함

▶ HS CODE 1604.32 호주 對한국 수입액, 8,607만 원

2022년 기준 HS CODE 1604.32 품목의 호주 對한국 수입액은 전년 대비 33% 증가한 8,607만 원으로 집계됨. 해당 품목의 호주 對한국 수입액은 지난 5년(2018-22년) 중 2019년에 전년 대비 35% 급감했으나 이후 두 자릿수 중반대의 증가세를 보이며 전체 기간 동안 19.9%의 연평균성장률을 보임

[표 2.2] 호주 날치알 수입규모



자료: ITC(International Trade Centre)

3. 한국 날치알 수출규모

● 날치알 HS CODE

해당 장에서 날치알은 'HS CODE 1604.32-0000'으로 분류됨 HS CODE 제1604호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 어류, 캐비어, 어란으로 조제한 캐비어 대용물임. 'HS CODE 1604.32-0000'의 품명은 '캐비어 대용물임

▶ 한국 對호주 날치알 수출규모, 전년 대비 감소

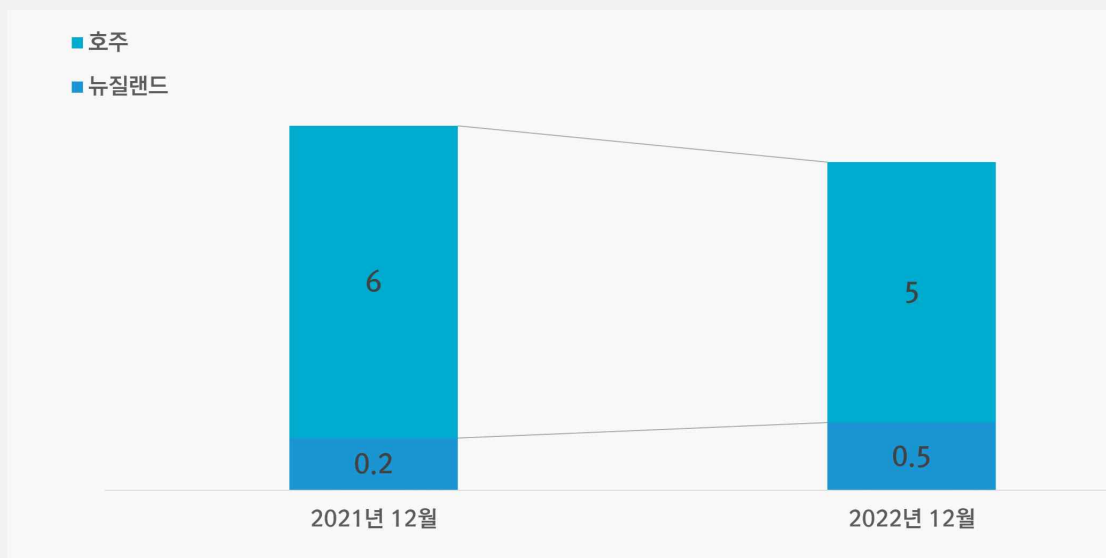
KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면 2022년 기준 한국 對호주 날치알 수출규모는 중량 5톤, 금액 1억 원으로 전년 대비 각각 15%, 23%씩 감소한 것으로 확인됨

▶ 한국 對글로벌 날치알 수출규모, 전년 대비 감소

2022년 기준 한국 對글로벌 날치알 수출규모는 중량 400톤, 금액 99억 원으로 전년 대비 각각 22%, 14%씩 감소하며 對호주 수출규모와 비슷한 추이를 보임. 반면, 호주의 인접국인 뉴질랜드의 경우의 경우 2022년 기준 날치알 수출규모는 중량 0.5톤, 금액 1,049만 원으로 집계되며 각각 전년 대비 150%, 111%씩 급증한 것으로 확인됨

[표 2.3] 2022년 한국 對글로벌, 對호주, 對뉴질랜드 날치알 수출규모

단위 : 톤, 천 달러



분류	한국 對글로벌 날치알 수출규모	한국 對호주 날치알 수출규모	한국 對뉴질랜드 날치알 수출규모
중량	400	5	0.5
금액	7,328	79	8
(한화추정액)	(99억 원)	(1억 원)	(1,049만 원)

자료 : KATI농식품수출정보

4. 호주 날치알 수입단가

● 날치알 HS CODE

해당 장에서 날치알은 'HS CODE 1604.32'로 분류됨 HS CODE 제1604호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 어류, 캐비어, 아란으로 조제한 캐비어 대용물'임. HS CODE 1604.32의 품명은 '캐비어 대용물'임

▶ 호주 HS CODE 1604.32 1톤당 수입단가, 2,540만 원

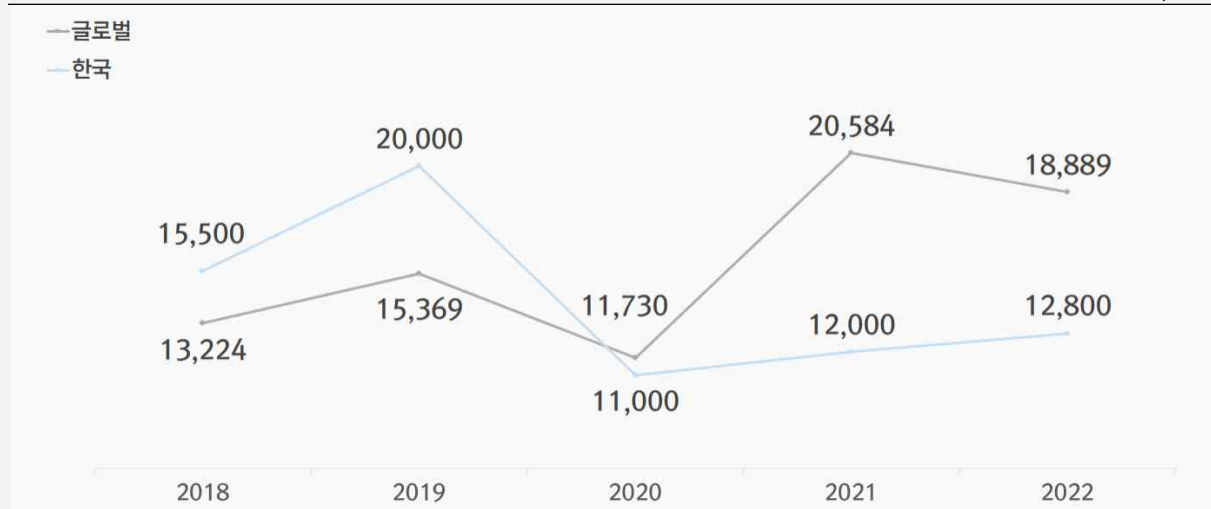
2022년 기준 HS CODE 1604.32 품목의 호주 對글로벌 수입단가는 2,540만 원으로 집계됨. 지난 5년(2018-22년) 동안 해당 품목의 호주 對글로벌 수입단가는 큰 폭으로 등락을 거듭한 가운데 2021년에 전년 대비 75% 상승한 덕분에 전체 기간 동안 9.3%의 연평균성장률을 기록함

▶ 호주 HS CODE 1604.32 1톤당 수입단가, 한국 6위

2022년 기준 HS CODE 1604.32 품목의 호주 對한국 수입단가는 1,721만 원으로 집계됨. 지난 5년(2018-22년) 동안 해당 품목의 호주 對한국 수입단가는 연평균 4.7%씩 하락했음. 2022년 기준 HS CODE 1604.32 품목의 호주 對글로벌 수입단가 순위는 스페인(5,917만 원)이 1위를 차지했으며 그 뒤를 대만과 러시아가 각각 1톤당 3,765만 원으로 공동 2위를 차지함

[표 2.4] 호주 날치알 단위당 수입금액

단위 : 달러/톤, 톤

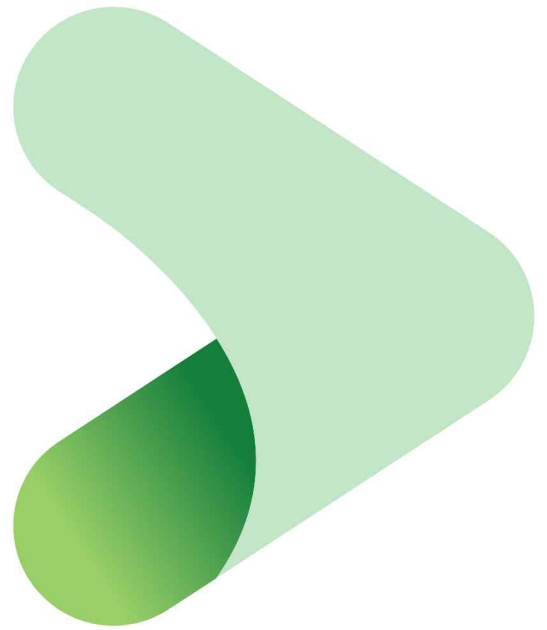


분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR
호주 對글로벌 수입금액	13,224	15,369	11,730	20,584	18,889	9.3%
(한화추정액)	(1,778만 원)	(2,067만 원)	(1,577만 원)	(2,768만 원)	(2,540만 원)	
호주 對글로벌 수입량	(-)	(-)	(-)	(-)	144	(-)
호주 對한국 수입금액	15,500	20,000	11,000	12,000	12,800	-4.7%
(한화추정액)	(2,084만 원)	(2,690만 원)	(1,479만 원)	(1,614만 원)	(1,721만 원)	
호주 對한국 수입량	(-)	(-)	(-)	(-)	5	(-)

자료 : ITC(International Trade Centre)

III 시장트렌드

1. 호주 수산물 시장 동향
2. 호주 인기 수산물
3. 호주 온라인 주요 날치알 제품



1. 호주 수산물 시장 동향

▶ 수입 중심의 수산물 무역 구조

호주의 수산물 교역은 수출 규모보다 수입 규모가 큰 수산물 수입 중심의 무역 구조를 이루고 있음. 호주의 수산물 수출은 아시아 국가에 의존하는 경향을 보이는데, 이 가운데 중국, 일본, 홍콩 등 3개 국가로의 수출이 전체 수출 가운데 83.6%를 차지하고 있음. 호주의 주요 수출 품목은 새우, 전복, 다랑어 등으로 2019년 상위 3개 품목 수출이 전체 수출의 78.9%를 차지함

▶ 호주의 수산물 소비 동향

유엔 식량농업기구(FAO)에 따르면 2013년 호주 국민 1인당 연간 수산물 소비량은 세계 평균 21.0kg을 상회하는 26.1kg으로, 그중 어류 소비량이 가장 큰 비중을 차지함. 또한, 호주의 2000년 이후 수산물 소비량 연평균 증가율은 1.5%로 수산물을 꾸준히 선호하고 있으나 전체 식품 소비량 가운데 차지하는 비중은 약 1%에 불과해 육류 및 가공류 소비에 비해 미미한 수준임

▶ 아시아 식단에 대한 수요 증가

아시아 국적의 이주인구와 중국 유학생이 꾸준히 늘면서 호주 식품산업에서 아시아 식품의 비중은 갈수록 높아지고 있음. 한 호주 시장조사 업체에 따르면, 14세 이상 호주인 10명 중 7명이 중국 요리를 좋아한다고 답해 호주 내 가장 인기 있는 이국 음식으로 조사됨. 그 외에 태국, 일본 등 아시아 요리에 대한 선호가 두드러짐. 아시아 요리에 수산물 활용 비중이 높은 것을 감안하면 호주 내 수산물 소비는 증가할 것으로 예상됨⁶⁾

6) 한국수산경제, '호주 수산물 시장 동향', 2020.12

2. 호주 인기 수산물

▶ 호주 현지인들에게 인기 있는 수산물

호주 식문화에서 수산물이 차지하는 비중은 매우 크며, 크리스마스 식탁에 내놓는 새우나 식당에서 즐기는 굴, 가정식으로 섭취하는 신선한 생선 필레에 이르기까지 수산물은 호주인이 사랑하는 식재료임. 연간 12,000톤의 수산물을 취급하는 시드니 수산시장(Sydney Fish Market)에서 호주인들이 주로 찾는 수산물로는 대서양 연어, 새우, 굴, 송어, 청색꽃게 등을 들 수 있음

본래 북반구 서식 어종인 대서양 연어는 호주에서는 양식으로만 공급되고 있으며, 맛이 독특하고 활용도가 높아 사랑받고 있음. 한편, 여름 내내 호주인들의 식재료 목록에서 빠지지 않는 새우 중에서는 특히 자연산 흰다리새우와 타이거새우 선호도가 높음. 호주인들이 프랑스산보다 더 맛있다고 자부하는 굴은 주로 시드니록(Sydney Rock)과 퍼시픽(Pacific) 품종이 인기가 많음. 호주 북부 열대지방의 연안이나 민물에서 볼 수 있는 큰입선농어(Barramundi)는 호주인들이 수산물 하면 새우 다음으로 떠올릴 정도로 인기 있는 어종으로, 자연산과 양식 모두 판매되고 있음

한편, 오메가3 지방산을 다량 함유한 송어는 지방 부위가 특히 맛있어 오랜 사랑을 받아왔으며, 굵거나 바비큐로 지방을 가열하여 드레싱을 곁들이면 최상의 송어 요리를 맛볼 수 있음. 그 밖에도 통조림뿐만 아니라 회나 스테이크로도 즐겨 먹는 참치가 있으며, 머리가 납작하고 몸통이 긴 양태(Flathead)도 호일이나 바나나잎으로 감싸 구워먹는 인기 어종임. 또한, 시드니 수산시장 경매장에서 중량 기준 최다 판매량을 기록하는 청색꽃게(Blue Swimmer Crab)도 집에서 손질하기 쉬워 호주인들의 사랑을 받고 있음⁷⁾

[그림 3.1] 호주 인기 수산물



자료: 위키백과(Wikipedia), 시드니 수산시장(Sydney Fish Market)

7) 시드니 수산시장(Sydney Fish Market), 'The most popular seafood species to eat in australia', 2023.07

3. 호주 온라인 주요 날치알 제품

▶ 호주 온라인매장 입점 날치알 정보 수집



- 수집 키워드 : 날치알(Flying Fish Roe, Caviar, Salmon Caviar 등)
- 데이터 수집원 : 호주 날치알 판매 온라인매장

▶ 호주 온라인매장 입점 날치알 특징 분석

- 제품 분석 항목 요약

No.	제품명	브랜드	판매 쇼핑몰	원산지	품종	포장 형태	가격	중량	100g당 가격
1	냉동 날치알 (Flying Fish Roe Frozen)	없음	피쉬미 (Fishme)	일본	날치알	일회용기	39.95호주달러 (34,357원 ⁸⁾)	500g	7.99호주달러 (6,871원)
2	무지개송어알 (Rainbow Trout Pearls)	야라 밸리 (Yarra Valley)	피쉬미 (Fishme)	호주	무지개송어알	캔	21.90호주달러 (18,834원)	30g	73.00호주달러 (62,780원)
3	아브루가 캐비어 (Avruga Cavier)	아브루가 (Avruga)	피쉬미 (Fishme)	스페인	캐비어	병	38.50호주달러 (33,110원)	120g	32.08호주달러 (27,592원)
4	자연산 스캄피 캐비어 (Wild Scampi Caviar)	없음	피쉬미 (Fishme)	호주	스캄피 캐비어	캔	98.00호주달러 (84,280원)	25g	392.00호주달러 (337,120원)
5	프리미엄 와사비 날치알 (Premium Flying Fish Wasabi Tobiko)	없음	피쉬미 (Fishme)	일본	날치알	병	5.50호주달러 (4,730원)	35g	15.71호주달러 (13,514원)
6	레드 럼프피쉬 캐비어 (Red Lumpfish Caviar)	없음	피쉬미 (Fishme)	독일	럼프피쉬 캐비어	병	10.49호주달러 (9,021원)	50g	20.98호주달러 (18,043원)
7	오세트라 그랜드 리저브 캐비어 (Oscietra Grand Reserve Caviar)	폴랑코 (Polanco)	피쉬미 (Fishme)	우루과이	캐비어	캔	99.00호주달러 (85,140원)	30g	330.00호주달러 (283,800원)
8	대서양 연어알 (Atlantic Salmon Caviar)	야라 밸리 (Yarra Valley)	피쉬미 (Fishme)	호주	연어알	병	34.95호주달러 (30,057원)	100g	34.95호주달러 (30,057원)

8) 1호주달러=860.00원(2023.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

구분	경쟁제품 ①	경쟁제품 ②
제품 사진		
제품명	냉동 날치알 (Flying Fish Roe Frozen)	무지개송어알 (Rainbow Trout Pearls)
판매 쇼핑물	피쉬미(Fishme)	피쉬미(Fishme)
브랜드	없음	야라 밸리(Yarra Valley)
패키징 단위	g	g
패키징 포장형태	일회용기	캔
중량	500g	30g
원산지	일본	호주

구분	경쟁제품 ③	경쟁제품 ④
제품 사진		
제품명	아브루가 캐비어 (Avruga Caviar)	자연산 스캄피 캐비어 (Wild Scampi Caviar)
판매 쇼핑물	피쉬미(Fishme)	피쉬미(Fishme)
브랜드	아브루가(Avruga)	없음
패키징 단위	g	g
패키징 포장형태	병	캔
중량	120g	25g
원산지	스페인	호주

구분	경쟁제품 ⑤	경쟁제품 ⑥
제품 사진		
제품명	프리미엄 와사비 날치알 (Premium Flying Fish Wasabi Tobiko)	레드 럼프피쉬 캐비어 (Red Lumpfish Caviar)
판매 쇼핑몰	피쉬미(Fishme)	피쉬미(Fishme)
브랜드	없음	없음
패키징 단위	g	g
패키징 포장형태	병	병
중량	35g	50g
원산지	일본	독일

구분	경쟁제품 ⑦	경쟁제품 ⑧
제품 사진		
제품명	폴랑코 오세트라 그랜드 리저브 캐비어 (Polanco Oscietra Grand Reserve Caviar)	야라 밸리 대서양 연어알 (Yarra Valley Atlantic Salmon Caviar)
판매 쇼핑몰	피쉬미(Fishme)	피쉬미(Fishme)
브랜드	폴랑코(Polanco)	야라 밸리(Yarra Valley)
패키징 단위	g	g
패키징 포장형태	캔	병
중량	30g	100g
원산지	우루과이	호주

IV 유통채널

1. 호주 날치알 유통채널 점유율
2. 호주 날치알 주요 유통채널

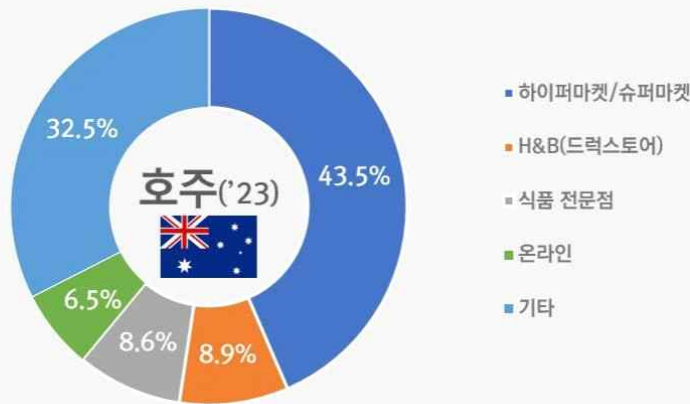


1. 호주 날치알 유통채널 점유율

▶ 호주 오프라인 매장 형태의 유통채널 점유율 우세

2023년 기준, 호주 내 날치알 제품을 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. ‘온라인’ 채널은 6.5%로, 호주 내 식료품 유통채널 중 온라인 형태보다는 오프라인 매장 형태의 채널이 보편적이므로 해당 형태의 채널 위주의 공략이 필요함

[표 4.1] 호주 날치알 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) ‘날치알’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 ±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 날치알 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 날치알 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 날치알 주요 유통채널 ③ 오시씨푸드하우스

기업 기본 정보	기업명	오시씨푸드하우스 (Aussie Seafood House)		
	기업구분	수산물 전문점		
	홈페이지	aussieseafodhouse.com.au		
	위치	브리즈번(Brisbane)		
	규모	기타 규모	• 매장 수('23): 3개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 카파라바(Capalaba), 스트라스핀(Strathpine), 듀락(Durack) 지역에 각각 매장을 보유하고 있어 총 3개 매장 운영 • '오늘의 신선 수산물' 코너를 운영하여 매일 새로운 수산물 상품 프로모션 • 홈페이지 내 수산물을 이용한 레시피를 소개하고 있음 		
매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 냉동 수산물 등		
	선호 제품	• 신선한 제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 입점 문의 (capalaba.aussieseafodhouse.com.au/contact-us-2/contact-us/) - 입력 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 담당자 정보 (담당자명, 이메일 주소) ② 문의 내용 (문의 주제, 문의 상세 내용 등) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +61-7-3245-3003 - 이메일: admin@aussieseafodhouse.com.au (일반 문의), capalaba@aussieseafodhouse.com.au (재고 및 유통 문의) 		

자료: 오시씨푸드하우스(Aussie Seafood House)

사진 자료: 포스퀘어(Foursquare), 오시씨푸드하우스(Aussie Seafood House)

2. 호주 날치알 주요 유통채널 ④ 더피쉬마켓

기업 기본 정보	기업명	더피쉬마켓(The Fish Market)	
	기업구분	수산물 전문점	
	홈페이지	(-)	
	위치	뉴사우스웨스트(New South West)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('23): 1개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 합리적인 가격으로 현지 소비자들에게 알려져 재방문율이 높은 수산물 전문점 신선 수산물, 냉동 수산물 뿐만 아니라 조리된 수산물 즉석식품 판매 수산물 요리를 취식할 수 있도록 매장 내 푸드코트 구비 일본식 초밥에 사용되는 재료들을 쉽게 찾아볼 수 있음 	
매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 냉동 수산물	
	선호 제품	• 신선한 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 - 전화번호: +61-2-9344-0376 	

자료: 구글맵(Google Maps)

사진 자료: 구글맵(Google Maps)

2. 호주 날치알 주요 유통채널 ⑤ 시드니피쉬마켓

기업 기본 정보	기업명	시드니피쉬마켓 (Sydney Fish Market)		
	기업구분	수산물 도매시장		
	홈페이지	www.sydneyfishmarket.com.au		
	위치	뉴사우스웨스트(New South West)		
	규모	매출액('22) • 260만 호주달러(약 22억 원 ¹⁵⁾) 기타 규모 • 입점 소매 업체('23): 6개		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 뉴사우스웨스트 정부의 지휘 아래 세계적인 수준의 규모로 만들어진 수산 시장 • 시드니피쉬마켓 시푸드 엑셀런스 어워즈(Sydney Fish Market Seafood Excellence Awards)를 주관하여 우수 수산물 업체에게 상 수여 • 매일 50톤 이상, 100종 이상의 수산물이 거래되고 있음 • 도매시장 내 카페, 레스토랑, 선물 매장 등이 위치해 있음 			
매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 냉동 수산물		
	선호 제품	• 신선한 제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 입점 문의 (www.sydneyfishmarket.com.au/Home/Visit/Contact) - 입력 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 담당자 정보 (담당자명, 이메일 주소, 전화번호) ② 문의 내용 (문의 주제, 문의 내용, 입점 방법, 회사 및 브랜드 소개 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +61-2-9004-1100 		

자료: 시드니피쉬마켓(Sydney Fish Market)

사진 자료: 시드니피쉬마켓(Sydney Fish Market)

15) 1호주달러=860.00원(2023.10.01., KEB 하나은행 매매기준을 적용)

2. 호주 날치알 주요 유통채널 ⑥ 멜버른씨푸드센터

기업 기본 정보	기업명	멜버른씨푸드센터 (Melbourne Seafood Center)	 MELBOURNE SEAFOOD CENTRE	
	기업구분	수산물 도매시장		
	홈페이지	melbourneseafoodcentre.com.au		
	위치	멜버른(Melbourne)		
	규모	기타 규모		(-)
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1865년 12월 멜버른에서 처음 설립된 호주 최초의 대형 수산물 도매시장 • 1900년대 초반부터 수산물, 육류 및 다양한 식량 자원의 유통이 시작되었음 • 1955년 냉장 운송 장비 운행 시작하여 수산물 자원 급증 • 오전 4시 30분부터 수산물 판매가 시작되며, 멜버른씨푸드센터에 운송되는 수산물은 12시간 이내 어획된 상품이 대부분에 해당함 		
매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선 수산물, 냉동 수산물 		
	선호 제품	<ul style="list-style-type: none"> • 신선한 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 상단 우측 메뉴 'Contact' 클릭 (melbourneseafoodcentre.com.au/contact) - 입력 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 담당자 정보 (담당자명, 이메일 주소, 전화번호) ② 문의 내용 (문의 주제, 문의 상세 내용 등) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +61-3-9687-2962 		

자료: 멜버른씨푸드센터(Melbourne Seafood Center)

사진 자료: 멜버른씨푸드센터(Melbourne Seafood Center)

2. 호주 날치알 주요 유통채널 ⑦ 스시스시

기업 기본 정보	기업명	스시스시(Sushi Sushi)		
	기업구분	레스토랑/음식점		
	홈페이지	www.sushisushi.com.au		
	위치	멜버른(Melbourne), 시드니(Sydney) 외		
	규모	기타 규모	• 매장 수('23): 약 170개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1998년 빅토리아 주 박스 힐(Box Hill)에 설립된 일본식 스시 전문 레스토랑 • 스시를 비롯한 일본식 요리를 캐주얼한 형태의 퓨전 요리로 재해석 • 정통 일본 재료와 호주산 신선 농산물을 사용하여 품질의 우수성 고집 • 식초, 간장 등의 일본 식재료를 일본에서 직수입하여 공급하고 있음 		
매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 냉동 수산물, 가공식품, 소스류, 향신료, 쌀 등		
	선호 제품	• 김, 날치알, 연어, 일본 소스 및 향신료		
	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 하단 메뉴 'Contact Us' 클릭 (www.sushisushi.com.au/contact-us) - 입력 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 담당자 정보 (담당자명, 이메일 주소) ② 문의 내용 (문의 주제, 문의 상세 내용, 문의 희망 지점 등) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +61-3-8575-3888 		

자료: 스시스시(Sushi Sushi)

사진 자료: 스시스시(Sushi Sushi)

2. 호주 날치알 주요 유통채널 ⑧ 오카미

기업 기본 정보	기업명	오카미(Okami)	
	기업구분	레스토랑/음식점	
	홈페이지	www.okamirestaurant.com.au	
	위치	빅토리아(Victoria), 브리즈번(Brisbane) 외	
	규모	기타 규모	• 매장 수('23): 51개
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 2013년 빅토리아 주 햄튼(Hampton)에 처음 설립된 일본식 레스토랑 • 2015년 빅토리아 주 콜필드(Caulfield)에 2번째 매장 확장 • 2020년 팬데믹 시기임에도 불구하고 빅토리아 주를 넘어서 시드니 주에 10개 매장을 확장함 • 스시, 카츠, 교자 등 일본식 요리를 캐주얼한 형태로 선보이고 있음 	
매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 냉동 수산물, 소스류, 차(茶)류, 음료류 등	
	선호 제품	• 신선 수산물, 아시안 제품, 일본 향신료 및 소스류	
	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 상단 우측 메뉴 'Contact Us' 클릭 (www.okamirestaurant.com.au/contact) - 입력 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 담당자 정보 (담당자명, 이메일 주소, 주소지) ② 문의 내용 (문의 주제, 문의 상세 내용, 입점 방법 등) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 이메일: support@okamirestaurant.com.au 	

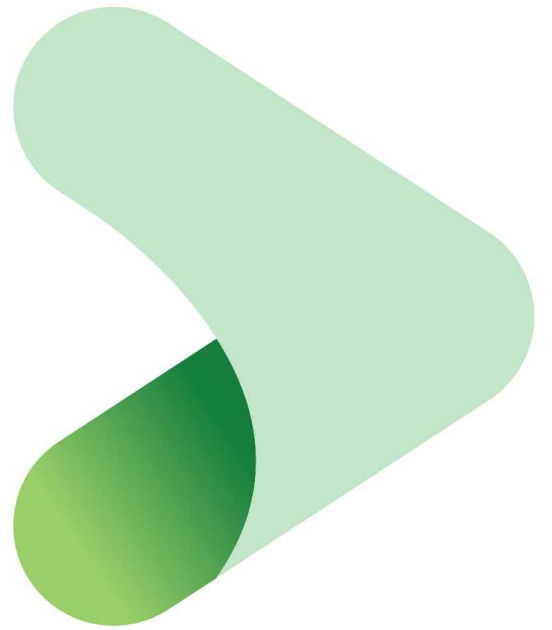
자료: 오카미(Okami)

사진 자료: 오카미(Okami), 머스트두브리즈번(Must Do Brisbane)

V

진입장벽

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

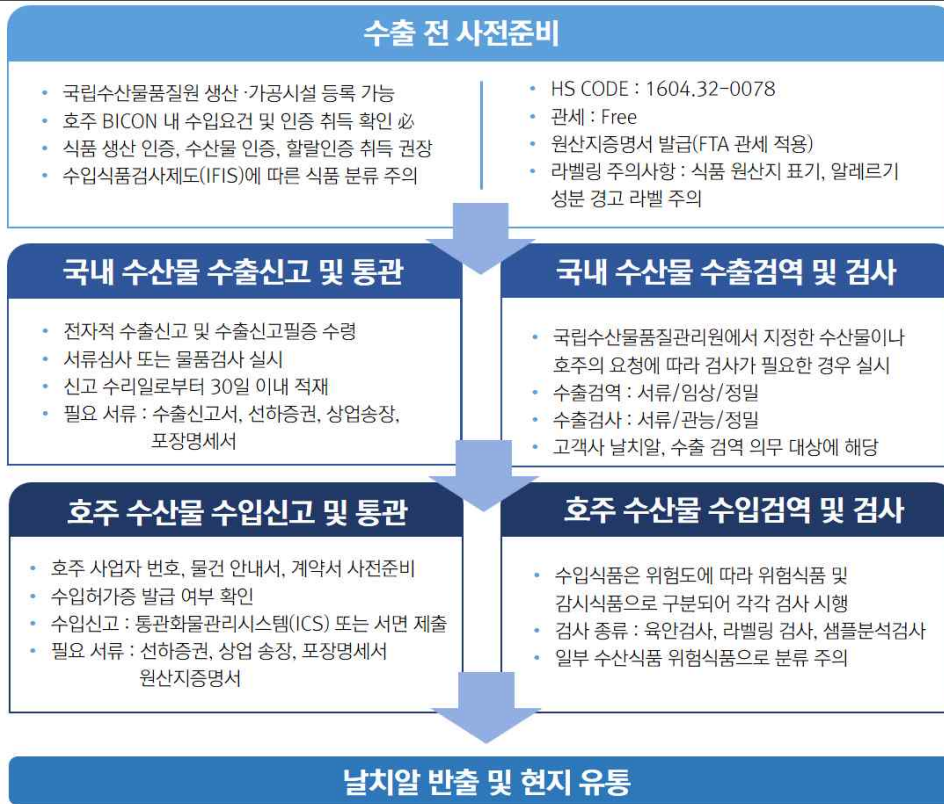


1. 날치알 통관 및 검역 절차¹⁶⁾

▶ 호주 날치알 수출 시, 통관 절차별 참고사항

호주 농림수산업부(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. 감시식품¹⁷⁾에는 육안 및 라벨링 검사를 실시하며, 이후 적합 판정을 받으면 수출이 가능함

[표 5.1] 호주 날치알 통관 검역 절차¹⁸⁾



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

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

17) 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 날치알, ‘수입식품검사제도’ 실시’ 본문 및 표 참고

18) 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. 날치알 수출 전 사전 준비

▶ 호주 날치알, 수출 전 BICON 내 수입요건 확인 필요

호주로 날치알 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 제품의 경우, ‘생선 캐비어, 생선 알, 생선 내장, 생선 아가미를 포함한 생선(연어류 생선 제외)’¹⁹⁾ 품목에 분류될 수 있으며, 호주 농림수산환경부의 수입허가가 필요하지 않은 것으로 확인됨. 더욱 자세한 수입요건은 BICON 홈페이지에서 확인 가능함²⁰⁾

[표 5.2] 호주 생물보안수입요건시스템(BICON)

생물보안수입요건시스템(BICON) 조회 화면

The image displays two screenshots of the BICON (Australian Biosecurity Import Conditions) website. The left screenshot shows the 'Welcome to BICON' page, which includes a search bar for 'What are you importing?' and navigation tabs for 'Quick Search', 'Scientific Name', and 'Tariff Code'. Below the search bar, there are statistics: '3 Alerts issued in the last 7 days' and '14 Change notices issued in the last 7 days'. The right screenshot shows the 'Import Conditions' page for a specific case, titled 'Case: Seaweed Effective: 02 Aug 2022'. It details the import conditions, such as 'Dried or powdered - Not for personal use', and provides options to 'Follow case', 'Bookmark Options', and 'Save / Print'.

자료: 호주 BICON 홈페이지

19) 원문 ‘Fish including fish caviar, fish roe, fish viscera and fish maw (excluding salmonid fish)’에 해당함

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

▶ 호주 날치알, 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 날치알, 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 있음²¹⁾. 호주는 일부 품목을 제외한 대부분의 상품과 서비스에 10%의 부가가치세(GST: Goods and Services Tax)를 부과함

[표 5.4] 날치알 HS CODE

날치알 HS CODE 품목 정의	<ul style="list-style-type: none"> 16.04 - 조제하거나 보존처리한 어류, 캐비어, 어란(魚卵)으로 조제한 캐비어 대용물 <ul style="list-style-type: none"> 1604.32 - 캐비어 대용물
날치알 한국 HS CODE	1604.32-0000
날치알 호주 HS CODE	1604.32-0078 ²²⁾
관세	1순위 한-호주 협정세율
	Free

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA포털(Yes FTA)

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

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

▶ 호주 날치알, 필수로 받아야 하는 인증 無

호주로 날치알을 수입하기 위한 조건을 ‘생물보안수입요건 시스템(BICON)’을 통해 확인할 수 있음. 고객사 제품이 분류될 수 있는 품목은 호주 농림수산환경부의 수입허가가 필요하지 않음²³⁾. 다만, 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)²⁴⁾을 취득해 활용할 수 있음

[표 5.5] 호주 날치알 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





23) ‘호주 날치알, 수출 전 BICON 내 수입요건 확인 필요’ 본문 참고

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

▶ 호주 날치알, 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 위함임²⁵⁾. ‘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 ²⁶⁾

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

25) 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

26) 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 날치알, 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 강화되었음²⁷⁾. 호주에서 유통되는 모든 포장식품은 하기 표의 11가지 알레르기 유발 물질을 라벨에 필수로 표시해야 함²⁸⁾. 또한, 다른 식품 성분보다 작지 않은 크기의 굵은 글씨로 표기해야 함²⁹⁾

[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	야황산염(10mg/kg 이상)

자료: 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ), KATI농식품수출정보

27) 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

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

29) 해당 식품이 패키지로 포장되어 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 거부되었음³⁰⁾. 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 날치알에 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

30) KATI농식품수출정보, 「통관거부사례」

▶ 호주 날치알 라벨링 규정

[표 5.10] 호주 날치알 라벨링

필수 표시사항	① 영양 정보	⑤ 알레르기 유의사항	⑨ 식품첨가물
	② 함유량(%) 표기	⑥ 식품기한 표시	⑩ 가독성
	③ 제품명	⑦ 재료 목록	⑪ 사용기준 및 보관방법
	④ 제품 반환 정보	⑧ 정확한 정보 전달	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 날치알 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 날치알 라벨링

주 표시면 표시사항 및 기준	10. 원산지 ³¹⁾	<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)

31) ‘호주 날치알, 식품 원산지 표시제 규정’ 본문 참고

▶ 호주 날치알 라벨 샘플



[앞면]

[뒷면 라벨]

[앞면 - 영어, 국문]

[앞면 - 국문]

- ① JAEHO SINCE 1984
- ② 고마워
- ③ PURE TASTE
- ④ 툇툇 입안에서 툇툇 터지는 부드러운 유혹
- ⑤ 날치알 레드
- ⑥ FLYING FISH ROE
- ⑦ 초밥, 김말이, 비빔밥, 덮밥, 샐러드, 술안주용으로 매우 좋습니다.
- ⑧ Easy Cook
- ⑨ -18°C 이하 냉동보관
- ⑩ 120 g(4개입)/날치알 31%
- ⑪ 4개입 포장
- ⑫ 식품안전관리인증

- ① 제이호 1984부터
- ② 고마워
- ③ 순수한 맛
- ④ 툇툇 입안에서 툇툇 터지는 부드러운 유혹
- ⑤ 날치알 레드
- ⑥ 날치알
- ⑦ 초밥, 김말이, 비빔밥, 덮밥, 샐러드, 술안주용으로 매우 좋습니다.
- ⑧ 쉬운 조리
- ⑨ -18°C 이하 냉동보관
- ⑩ 120 g(4개입)/날치알 31%
- ⑪ 4개입 포장
- ⑫ 식품안전관리인증

[앞면 - 영어, 국문]

① FROZEN FLYING FISH ROE(RED)

②

Nutrition Information		
Serving per Package : about 4		
Serving : 30 g		
	/serv	/100g
Energy	200.64 kJ	668.8 kJ
Protein	3 g	10 g
Total Fat	1 g	3.33 g
-Saturated	0 g	0 g
-Trans	0 g	0 g
Carbohydrate	0 g	0 g
-Sugar	0 g	0 g
Dietary Fibre	0 g	0 g
Cholesterol	47 mg	156.67 mg
Sodium	13 mg	43.33 mg

③ Processing date : Printed on the Package

④ Expiry Date : 15. Sep. 2023

⑤ <KEEP FROZEN>

⑥ 재호물산 날치알톡톡 레드

⑦ INGREDIENTS : PACIFIC HERRING ROE, FLYING FISH ROE, SUGAR, SAUCE(FRUCTOSE, GLUCOSE, LEMON, SALT), SALT, MONOSODIUM GLUTAMATE, MIXTURE(SODIUM POLYPHOSPHATE, SODIUM PYROPHOSPHATE), DEXTRIN, COOKING WINE, TARTRAZINE, ALLURA RED.

[뒷면 - 국문]

① 냉동 날치알(레드)

②

영양 정보		
포장당 제공 : 약 4인분		
크기 : 30 g		
	/serv	/100g
에너지	200.64 kJ	668.8 kJ
단백질	3 g	10 g
총 지방	1 g	3.33 g
-포화	0 g	0 g
-트랜스	0 g	0 g
탄수화물	0 g	0 g
-당	0 g	0 g
식이섬유	0 g	0 g
콜레스테롤	47 mg	156.67 mg
나트륨	13 mg	43.33 mg

③ 가공 일자 : 패키지에 인쇄됨

④ 유통기한 : 2023년 9월 15일

⑤ <냉동 보관하세요>

⑥ 재호물산 날치알톡톡 레드

⑦ 재료 : 태평양 청어알, 날치알, 설탕, 소스(FRUCTOS, 글루코스, 레몬, 소금), 소금, 모노소듐 글루타메이트, 혼합물(폴리포스페이트, 피로인산나트륨, 피로인산나트륨), 덱스트린, 쿠키와인, 타트라진, 알루라 레드.

⑧ CONTAINS : FISH(PACIFIC
HERRING, FLYING
FISH)

⑨ NET WEIGHT :120g

⑩ Imported by MAIHOM FOODS
PTY LTD

⑪ 24 FARIOLA STREET.
SILVERWATER NSW 2128
AUSTRALIA

⑫ PRODUCT OF KOREA

⑧ 함유물 : 생선(태평양 청어, 날치)

⑨ 순중량 : 120g

⑩ 마이홈 푸드 PTY LTD에 의해 수입됨

⑪ 24 파리올라 스트리트, 실버워터
NSW 2128 호주

⑫ 한국 제품

3. 날치알 국내 수출 신고 및 통관

▶ 날치알, 국내 수출 신고 및 통관

호주로 날치알 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 따름³²⁾

[표 5.11] 호주 날치알 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

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

[표 5.12] 호주 날치알 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. 날치알 국내 수출 검역 및 검사

▶ 날치알, 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 경우 호주 수출 시 수출 검역 대상에 해당하므로 검역 절차 및 관련 사항을 숙지해야 함

[표 5.13] 호주 날치알 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 날치알 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 날치알 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. 날치알 호주 수입 신고 및 통관

▶ 날치알, 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 날치알 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 함³³⁾ 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)

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

[표 5.15] 호주 날치알 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 전자입력으로 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 농림수산물환경부(DAFF)

[표 5.15] 호주 날치알 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. 날치알 호주 수입 검역 및 검사

▶ 호주 날치알, ‘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: 한국농수산물유통공사

[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: 한국농수산물유통공사

2023

수산물 수출기업
맞춤형 시장조사



AT 한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

VI

수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 헤이고(Heigo)

Interview ② 와규위스키(Wagyu Whisky)

Interview ③ 클라우디오스씨푸드(Claudio's Sea food)



Interview ① 헤이고(Heigo)

34)

헤이고
(Heigo)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 2000년에 설립된 일본 식품 수입업체
 - 일본산 조미료, 참치, 사케, 생선알 등을 취급하며 온라인 유통채널을 운영하고 있음

담당자 정보

Sales Manager

헤이고(Heigo)
Sales Manager

Q. 호주에서 가장 인기 있는 생선알은 무엇인가요? 또한, 호주에서 날치알을 흔히 볼 수 있나요?

호주의 생선알 시장은 매우 빠르게 성장하고 있습니다. 요즘 많은 국가에서 호주로 생선알을 수출하고 있으며, 호주 내에서도 자체적으로 생선알을 생산하고 있습니다. 가장 인기 있는 알 중 하나는 송어알이며, 100% 호주에서 생산합니다. 송어알은 자연적으로 햇볕에 말린 후 전통적인 기술을 통해 만들어집니다. 날치알도 호주에서 매우 인기가 있으며, 일반적으로 온라인 플랫폼을 통해 구매가 이루어집니다.

Q. 호주에서 수입 날치알을 쉽게 구할 수 있나요? 또한, 호주에서 인기 있는 수입 날치알의 원산지는 어디인가요?

호주에는 수입 생선알이 많으며 대부분은 미국과 일본에서 수입됩니다. 호주에서 유통되는 생선알로는 '토비코(Tobiko)', '보타르가(Bottarga)' 등이 있습니다. 하지만 한국산 날치알은 호주에서 흔히 볼 수 없으며, 수입 날치알의 주요 원산지는 일본이 40%, 미국이 50%를 차지하고 있습니다.

Q. 호주 소비자들이 날치알을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?

호주 소비자들은 일상에서 날치알을 많이 먹습니다. 그렇기에 날치알을 구매할 때 가장 먼저 고려하는 것은 한 팩의 종량입니다. 또한, 호주 시장에는 다양한 종류의 날치알이 이미 유통되고 있기에 포장도 소비자의 눈길을 끌 수 있게 매력적이어야 합니다.

Q. 고객사 제품은 인도네시아와 페루산 날치알을 가공한 제품으로, 알밥, 초밥, 롤, 김말이 등 다양한 음식에 토핑으로 사용할 수 있습니다. 고객사 제품이 현지에서 사는 한인 소비자뿐만 아니라 현지 소비자 사이에서도 인기를 얻을 수 있을까요?

한국산 날치알은 호주에서는 아직 인지도가 높지 않습니다. 수입 날치알 중 가장 인기가 많은 것은 일본산 날치알이기에 고객사 제품이 호주 소비자 사이에서 인기를 얻기 위해 적극적인 홍보활동을 포함한 많은 노력이 필요할 것으로 보입니다.

Q. 고객사 제품은 팩 당 900g으로 비닐 포장된 제품이며, 팩당 가격은 22.88호주달러(1만 9,677원³⁵)입니다. 고객사 제품이 호주에서 경쟁력 있을까요?

고객사 제품의 가격과 패키지는 호주 시장에 진출하기에 적합해 보입니다. 하지만 앞서 언급한 것처럼 현재 가장 인기 있는 날치알은 일본산 제품이기에 고객사 제품이 현지 시장에서 경쟁력을 갖기 위해 많은 노력이 필요할 것으로 보입니다.

Q. 호주에 고객사 제품과 유사한 제품이 있나요? 있다면, 해당 제품의 브랜드, 가격, 포장 등은 어떠한가요?

고객사 제품과 유사한 제품은 ‘토비코 날치알(Tobiko Orange)’입니다. 해당 제품의 가격은 500g에 65호주달러(5만 5,900원)입니다. 플라스틱 포장은 보관에 편리하며, 날치알의 색은 주황색입니다. 호주 음식점이나 동네 카페에서 흔히 볼 수 있는 제품이며, 온라인 플랫폼에서도 주문할 수 있습니다.

Q. 호주 소비자들은 주로 날치알을 어디에서 구매하나요?

호주 소비자들은 주로 대형 슈퍼마켓이나 식료품점, 온라인 플랫폼에서 날치알을 구매합니다.

Q. 호주 소비자들에게 고객사 제품을 홍보하기 위한 효과적인 방법이 있나요?

호주에서 날치알을 홍보하는 방법은 몇 가지가 있습니다. 잠재 소비자 유치를 위해 다양한 호주 식품 전시회와 이벤트에 참석하여 날치알을 홍보할 수 있습니다. 또한, 현지 식당과 협업해 날치알을 이용한 음식이 담긴 사진과 영상을 SNS나 식당 공식 웹사이트에 올리는 것도 효과적인 방법입니다.

35) 1호주달러=860.00원(2023.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

Q. 호주 바이어들이 날치알을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

호주 바이어들은 날치알을 구매할 때 제품 한 팩의 중량과 포장 디자인도 중요하게 고려하지만, 제품의 품질을 최우선시합니다.

Q. 현지 바이어들은 주로 어떻게 날치알을 수입하나요?

호주 바이어들은 주로 수입 대리점에서 날치알을 구매하여 수입합니다. 호주에는 수입 수산물 컨테이너를 가진 현지 대리점이 많이 있습니다. 몇몇 바이어들은 무역협정을 체결한 수출국으로부터 직접 생선알을 수입하기도 합니다.

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

호주로 날치알을 수입할 때 HACCP, EU를 비롯해 첨가물, 방부제, 가공, 포장 등에 관한 식품안전기준 관련 인증서를 제출하는 것은 필수적입니다.

Interview ② 와규위스키(Wagyu Whisky)

36)

●

와규위스키
(Wagyu Whisky)

- 유형: 수입·공급업체
- 업체 특징:
 - 1993년에 설립된 식료품 공급업체
 - 일본산 냉동 수산물, 생선알, 고기 등을 수입하고 있으며, 온라인 채널을 운영하고 있음

담당자 정보

Sales Manager



와규위스키(Wagyu Whisky) Sales Manager

Q. 호주에서 가장 인기 있는 생선알은 무엇인가요? 또한, 호주에서 날치알을 흔히 볼 수 있나요?

호주에서 생선알의 소비가 증가하고 있습니다. 호주 소비자들 사이에서 열빙어알, 날치알과 같이 인기 있는 수입산 생선알이 많습니다. 해당 생선알은 음식점이나 카페에서 쉽게 볼 수 있으며, 일반적으로 샐러드, 고기, 빵 등과 함께 제공됩니다.

Q. 호주에서 수입 날치알을 쉽게 구할 수 있나요? 또한, 호주에서 인기 있는 수입 날치알의 원산지는 어디인가요?

일본산 날치알은 호주에서 가장 인기 있는 생선알 중 하나입니다. 일본산 날치알은 현지 소비자들 사이에서 고품질 제품으로 고려되며 한국산 날치알은 호주 시장에서 거의 유통되지 않습니다. 호주 날치알 시장의 약 60%가 일본산 날치알입니다.

Q. 호주 소비자들이 날치알을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?

호주 소비자들은 날치알을 구매할 때 원산지를 중요하게 고려하며, 주로 일본산 날치알을 구매합니다. 또한, 가격과 제품의 중량도 중요한 고려사항입니다. 다양한 브랜드의 가격과 무게를 비교하면서 합리적인 가격에 가장 좋은 옵션을 구매하려고 합니다.

Q. 고객사 제품은 인도네시아와 페루산 날치알을 가공한 제품으로, 알밥, 초밥, 롤, 김말이 등 다양한 음식에 토핑으로 사용할 수 있습니다. 고객사 제품이 현지에서 사는 한인 소비자뿐만 아니라 현지 소비자 사이에서도 인기를 얻을 수 있을까요?

고객사 제품은 호주에서 매우 인기가 있을 것으로 보입니다. 한국 문화가 호주 소비자들에게 많은 영향을 미쳤기에 호주 소비자들은 한국 제품을 잘 수용하는 편입니다. 일반적으로 현지 소비자들은 한국 제품을 좋은 품질의 제품이라고 인식하고 있어 고객사 제품은 호주에서 빠르게 인기를 얻을 수 있을 것입니다.

Q. 고객사 제품은 팩 당 900g으로 비닐 포장된 제품이며, 팩당 가격은 22.88호주달러(1만 9,677원)입니다. 고객사 제품이 호주에서 경쟁력 있을까요?

호주 시장에 새로 나오는 제품치고는 고객사 제품의 가격은 조금 비싼 편입니다. 고객사 제품은 호주에 새로 출시되는 제품이므로 경쟁력을 유지하기 위해 현지 시장에 맞게 가격을 조정하는 것을 추천합니다.

Q. 호주 소비자들은 주로 날치알을 어디에서 구매하나요?

호주 현지 소비자들은 날치알을 아시안마트나 온라인 플랫폼, 수산물 전문점에서 주로 구매합니다.

Q. 호주 소비자들에게 고객사 제품을 홍보하기 위한 효과적인 방법이 있나요?

호주에서 날치알을 홍보하는 가장 효과적인 홍보 방법은 처음으로 다양한 종류의 할인이나 프로모션을 제공하는 것입니다. 고객사 제품을 처음 구매하는 소비자에게 2+1 프로모션이나 약 15% 할인을 제공하는 방법이 적절해 보입니다. 해당 행사를 통해 현지 소비자에게 고객사 제품을 소개할 수 있을 것입니다.

Q. 현지 바이어들은 주로 어떻게 날치알을 수입하나요?

일반적으로 호주의 현지 바이어는 외국 공급업체와 직접 접촉하는 경우가 많습니다. 호주로 더 빠르고 안전한 방법으로 날치알을 수입하기 위해 전문 수입업체와 협력합니다. 또한, 수입 날치알 옵션 확대와 더 많은 공급업체를 찾기 위해 다양한 컨퍼런스, 전시회와 회의에 자주 참석합니다.

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

날치알을 호주로 수입할 때 통관 및 검역 규정을 준수하는 것이 중요합니다. 위생증명서, HACCP, 의료증명서 등을 필수적으로 검역청에 제출해야 합니다.

Interview ③ 클라우디오스씨푸드(Claudio's Sea food)

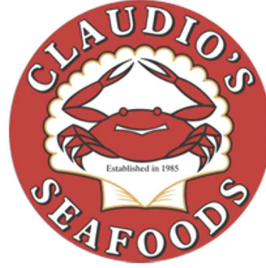
37)

클라우디오스씨푸드
(Claudio's Sea food)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 1985년 시드니에 설립된 도매업체
 - 일본에서 냉동 수산물, 신선 수산물, 채소 등을 수입하고 있으며, 온라인 채널을 운영중임

담당자 정보

Sales Manager

클라우디오스씨푸드(Claudio's Sea food)
Sales Manager

Q. 호주에서 가장 인기 있는 생선알은 무엇인가요? 또한, 호주에서 날치알을 흔히 볼 수 있나요?

생선알은 호주에서 흔히 볼 수 있으며 특히 무지개송어와 대서양 연어와 같은 양식 연어의 알을 선호합니다. 또한, 호주에서 날치알은 큰 수요가 있으며, 대부분 날치알은 일본에서 수입됩니다.

Q. 호주에서 수입 날치알을 쉽게 구할 수 있나요? 또한, 호주에서 인기 있는 수입 날치알의 원산지는 어디인가요?

호주에는 한국산 날치알 브랜드는 많지 않습니다. 한국 제품 중 그나마 잘 알려진 제품은 열빙어알이며, 호주 날치알 시장은 대부분 일본산 알이 55%를 점유하고 있습니다. 호주 시장에서 인기 있는 생선알 제품으로는 '토비코(Tobiko)', '보타르가(Bottarga)' 등이 있습니다.

Q. 호주 소비자들이 날치알을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?

호주 소비자들은 날치알을 구매할 때 외국에서 냉동되어 수입되는 경우가 많아 유통기한을 중요하게 생각합니다. 또한, 제품의 가격과 원산지에도 꼼꼼하게 고려합니다.

Q. 고객사 제품은 인도네시아와 페루산 날치알을 가공한 제품으로, 알밥, 초밥, 롤, 김말이 등 다양한 음식에 토핑으로 사용할 수 있습니다. 고객사 제품이 현지에서 사는 한인 소비자뿐만 아니라 현지 소비자 사이에서도 인기를 얻을 수 있을까요?

호주에서 한국 제품과 문화는 인기 있기에 현지 소비자들은 한국 제품을 많이 소비합니다. 고객사 제품은 한국산이기에 현지 소비자들을 매우 쉽게 유치할 수 있을 것입니다. 아시아인뿐만 아니라 호주 소비자들도 초밥, 쌀밥에 날치알이 들어간 음식을 좋아합니다.

Q. 고객사 제품은 팩 당 900g으로 비닐 포장된 제품이며, 팩당 가격은 22.88호주달러(1만 9,677원)입니다. 고객사 제품이 호주에서 경쟁력 있을까요?

고객사 제품의 품질은 매우 좋으며 가격은 일부 유명 브랜드보다 저렴하여 아주 합리적입니다. 그렇기에 일반 소비자들은 물론 음식점, 소매점, 대형할인점과 같은 고객들도 유치할 수 있을 것으로 보입니다.

Q. 호주에 고객사 제품과 유사한 제품이 있나요? 있다면, 해당 제품의 브랜드, 가격, 포장 등은 어떠한가요?

고객사 제품과 유사한 제품은 ‘마사고(Masago)’이며 다양한 크기, 형태, 그리고 주황색과 노란빛으로 제공됩니다. 해당 제품의 알은 매우 작으며 비닐과 플라스틱에 포장되어 판매됩니다. 가격은 1kg에 63.50달러(8만 5,395원³⁸)이며 보통 쌀, 초밥, 김밥과 함께 먹습니다.

Q. 호주 소비자들은 주로 날치알을 어디에서 구매하나요?

호주에서 날치알을 구매하는 가장 일반적인 유통채널은 슈퍼마켓, 대형 슈퍼마켓, 수산시장과 식료품점, 레스토랑, 초밥 음식점과 온라인 플랫폼입니다.

Q. 호주 소비자들에게 고객사 제품을 홍보하기 위한 효과적인 방법이 있나요?

호주에서 날치알을 홍보하는 방법은 음식 축제나 소셜미디어에서의 제품을 사용하는 방법을 공유하는 것입니다. 또한, 인기 있는 음식 블로거와 협력한다면 많은 잠재 고객에게 제품을 홍보하고 노출하는 데 도움이 될 것입니다.

Q. 호주 바이어들이 날치알을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

호주 바이어들은 날치알을 구매할 때 유통기한을 고려합니다. 날치알은 외국에서 수입되는 경우가 많고, 냉동하는 경우가 많기에 유통기한은 아주 중요합니다. 또한, 품질과 가격을 비교해 보면 현지 바이어들은 가격에 더 비중을 둡니다. 제품의 가격이 너무 높으면 소비자들이 구매를 꺼리고 너무 저렴하면 소비자들이 제품의 품질을 의심하기에 적절한 가격의 제품을 유통하고자 합니다.

Q. 현지 바이어들은 주로 어떻게 날치알을 수입하나요?

호주의 바이어들은 대개 해외 공급업체와 직접 접촉하여 날치알을 수입합니다. 또한, 현지 대리점과 연락하여 제품을 수입하고 해상이나 비행기로 물류를 관리하기도 합니다.

38) 1달러=1,344.80원(2023.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 스태티스타(Statista), 「Processed Fish & Seafood_Australia」, 2023.08
2. 한국수산물경제, 「호주 수산물 시장 동향」, 2020.12
3. 시드니 수산시장(Sydney Fish Market), 「The most popular seafood species to eat in australia」, 2023.07
4. 스태티스타(Statista), 「Grocery shopping by store type in Australia as of June 2023」, 2023.08
5. 한국농수산물유통공사, 「비관세장벽 이슈 호주 식품표준청, 원산지 표시제 제정」, 2016.08
6. 호주 경쟁 및 소비자 위원회(Australian Competition and Consumer Commission), 「식품 원산지 표시 라벨」, 2019.04
7. 한국농수산물유통공사, 「2021 농식품 수출국가정보 호주」, 2021.12
8. 한국농수산물유통공사, 「호주·뉴질랜드 수입식품 규제 및 정책」, 2022.12
9. 수산물수출정보포털, 「수산물 수출매뉴얼 가이드북 호주」, 2022.02
10. 한국농수산물유통공사, 「호주 코로나 이후 소비자의 유통채널 사용 및 식품소비 동향 파악을 통한 수출확대 방안 모색」, 2021

■ 참고 사이트

1. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
2. ITC(International Trade Centre) (intracen.org)
3. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
4. 위키백과(Wikipedia) (wikipedia.org)
5. 시드니 수산시장(Sydney Fish Market) (www.sydneyfishmarket.com.au)
6. 피쉬미(Fishme) (fishme.com.au)
7. KEB하나은행 (www.kebhana.com)
8. 푸드웍스(Foodworks) (www.foodworks.com.au)
9. 비즈니스투셀(Business2Sell) (www.business2sell.com.au)
10. 울워스(Woolworths) (www.woolworths.com.au)
11. 더컨버세이션(The Conversation) (theconversation.com)
12. 하보타운(Harbour Town) (www.harbourtowngoldcoast.com.au)
13. 더가디언(The Guardian) (www.theguardian.com)
14. 오시시푸드하우스(Aussie Seafood House) (aussieseafoodhouse.com.au)
15. 포스퀘어(Foursquare) (foursquare.com)
16. 구글맵(Google Maps) (www.google.com/maps)
17. 시드니피쉬마켓(Sydney Fish Market) (www.sydneyfishmarket.com.au)
18. 멜버른씨푸드센터(Melbourne Seafood Center) (melbourneseafoodcentre.com.au)
19. 스시스시(Sushi Sushi) (www.sushisushi.com.au)
20. 엘프(Yelp) (www.yelp.com)
21. 트립어드바이저(TripAdvisor) (www.tripadvisor.co.uk)
22. 오키미(Okami) (www.okamirestaurant.com.au)
23. 머스트두브리즈번(Must Do Brisbane) (www.mustdobrisbane.com)
24. 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ) (www.foodstandards.gov.au)
25. 호주 산업과학에너지자원부 (www.industry.gov.au)
26. 호주 생물보안수입요건시스템(BICON) (bicon.agriculture.gov.au)
27. 호주 국경관리국 (www.abf.gov.au)
28. 호주 경쟁소비자위원회 (www.accc.gov.au)
29. 호주 연방입법부 (www.legislation.gov.au)
30. 관세청 (www.customs.go.kr)
31. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
32. 관세법령정보포털 (unipass.customs.go.kr)
33. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
34. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
35. 헤이고(Heigo) (heigo.com.au)
36. 와규위스키(Wagyu Whisky) (www.wagyuwhisky.com.au)
37. 클라우디오스씨푸드(Claudio's Sea food) (claudiosseafood.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.