



# MINI Market Report

국가	미국
제품	넙치

주관사 : aT 한국농수산물유통공사

## CONTENTS

<b>I. 미국 시장 정보</b> .....	<b>1</b>
1. 미국 넙치 수입추이 .....	1
2. 미국 넙치 시장동향 .....	4
3. 미국 넙치 생산 및 수요동향 .....	5
4. 미국 넙치 소비성향 .....	6
5. 미국 넙치 유통구조 .....	7
<b>IV. 미국 가격 정보</b> .....	<b>8</b>
<b>Ⅲ. 미국 통관 정보</b> .....	<b>17</b>
1. 미국 관세율 .....	17
2. 한국산 수산물 통관거부사례 .....	17
3. 미국 법규 및 준수사항 .....	19
<b>IV. 미국 검역 정보</b> .....	<b>22</b>
<b>V. 미국 바이어 정보</b> .....	<b>25</b>

※ 참고자료

# 미국 시장 정보

## 1. 미국 넙치 수입추이

- 넙치는 전체 식품 카테고리에서 「수산물」으로 분류되며, 넙치(활어) HS CODE는 「0301.99」, 냉장 넙치 HS CODE는 「0302.21」, 냉동 넙치 「0303.31」로 파악되었음
- 넙치(활어) 「0301.99」 대한 미국의 수입추이
  - 미국은 2013년 1,124만 4,763 달러 규모의 넙치를 수입하였고, 주요 수입국으로는, 한국, 캐나다, 이스라엘, 베트남 등이 있음
  - 미국의 최대 수입국은 한국으로, 2013년 9,38만 4,419 달러 규모의 넙치를 수입하였고, 이는 전년대비 19.12% 증가한 수치임
  - 한국에 이어 캐나다로부터, 2013년 91만 6,812 달러 규모의 넙치를 수입하였고, 이는 전년대비 42.14% 감소한 수치임
  - 미국은 이스라엘로부터, 2013년 45만 8,175 달러 규모의 넙치를 수입하였고, 베트남으로부터, 22만 9,349 달러 규모의 넙치를 수입하였음

United States Import Statistics					
Commodity: 030199, Fish, Live, Nesoi					
Calendar Year: 2012 - 2013					
Partner Country	United States Dollars		% Share		% Change
	2012	2013	2012	2013	2013/2012
World	10,300,068	11,244,763	100.00	100.00	9.17
<b>1</b> Korea South	<b>7,877,842</b>	<b>9,384,419</b>	<b>76.48</b>	<b>83.46</b>	<b>19.12</b>
2 Canada	1,584,523	916,812	15.38	8.15	- 42.14

3	Israel	529,955	458,175	5.15	4.07	- 13.54
4	Vietnam	63,933	229,349	0.62	2.04	258.73
5	Mexico	58,393	83,577	0.57	0.74	43.13
6	Taiwan	0	47,448	0.00	0.42	0.00
7	Thailand	35,972	42,472	0.35	0.38	18.07
8	Ecuador	67,660	26,935	0.66	0.24	- 60.19
9	China	0	24,189	0.00	0.22	0.00
10	Denmark	73,695	13,238	0.72	0.12	- 82.04

출처 : GTA

□ 냉장 넙치 「0302.21」 미국의 수입추이

- 미국은 2013년 6,332만 5,622 달러 규모의 냉장 넙치를 수입하였고, 주요 수입국으로는 캐나다, 멕시코, 노르웨이, 한국 등이 있음
- 미국의 최대 수입국은 캐나다로, 2013년 5,961만 1,033 달러 규모의 냉장 넙치를 수입하였고, 이는 전년대비 5.37% 증가한 수치임
- 캐나다에 이어 멕시코로부터, 2013년 209만 4,604 달러 규모의 냉장 넙치를 수입하였고, 이는 전년대비 6.31% 증가한 수치임
- 미국은 한국으로부터, 2013년 57만 3,931 달러 규모의 냉장 넙치를 수입하였고, 이는 전년대비 26.65% 감소한 수치임

United States Import Statistics						
Commodity: 030221, Halibut And Greenland Turbot (Reinhardtius Hippoglossoides, Hippoglossus Hippoglossus, Hippoglossus Stenolepis), No Fillet, Liver Or Roe, Fresh, Chill						
Calendar Year: 2012 - 2013						
Partner Country		United States Dollars		% Share		% Change
		2012	2013	2012	2013	2013/2012
World		62,421,677	63,325,622	100.00	100.00	1.45
1	Canada	56,571,438	59,611,033	90.63	94.13	5.37
2	Mexico	1,970,328	2,094,604	3.16	3.31	6.31
3	Norway	2,275,239	623,167	3.64	0.98	- 72.61
<b>4</b>	<b>Korea South</b>	<b>782,417</b>	<b>573,931</b>	<b>1.25</b>	<b>0.91</b>	<b>- 26.65</b>
5	France	495,555	221,680	0.79	0.35	- 55.27
6	United Kingdom	132,065	132,785	0.21	0.21	0.55
7	St. Pierre & Miquelon	0	52,856	0.00	0.08	0.00
8	Iceland	122,615	15,566	0.20	0.02	- 87.30
9	Japan	0	0	0.00	0.00	0.00
10	Chile	60,378	0	0.10	0.00	- 100.00

출처 : GTA

□ 냉동 넙치 「0303.31」 미국의 수입추이

- 미국은 2013년 731만 4,557 달러 규모의 냉동 넙치를 수입하였고, 주요 수입국으로는 중국, 캐나다, 노르웨이, 아이슬랜드 등이 있음
- 미국의 최대 수입국은 중국으로, 2013년 402만 1,503 달러 규모의 냉동 넙치를 수입하였고, 이는 전년대비 44.45% 감소한 수치임
- 중국에 이어 캐나다로부터, 282만 4,698 달러 규모의 냉동 넙치를 수입하였고, 이는 18.38% 감소한 수치임

- 미국은 한국으로부터, 2012년 1만 6,744 달러 규모의 냉동넙치를 수입하였지만, 2013년 수입통계는 나타나 있지 않음

United States Import Statistics					
Commodity: 030331, Halibut And Greenland Turbot (Reinhardtius Hippoglossoides, Hippoglossus Hippoglossus, Hippoglossus Stenolepis) Except Fillets, Livers Or Roes, Frozen					
Calendar Year: 2012 - 2013					
Partner Country	United States Dollars		% Share		% Change
	2012	2013	2012	2013	2013/2012
World	11,138,667	7,314,557	100.00	100.00	- 34.33
1 China	7,239,100	4,021,503	64.99	54.98	- 44.45
2 Canada	3,460,946	2,824,698	31.07	38.62	- 18.38
3 Norway	31,204	393,991	0.28	5.39	1162.63
4 Iceland	307,736	67,626	2.76	0.92	- 78.02
5 Russia	0	6,739	0.00	0.09	0.00
6 St. Pierre & Miquelon	0	0	0.00	0.00	0.00
7 Denmark	42,518	0	0.38	0.00	- 100.00
8 Japan	11,734	0	0.11	0.00	- 100.00
<b>9 Korea South</b>	<b>16,744</b>	<b>0</b>	<b>0.15</b>	<b>0.00</b>	<b>- 100.00</b>
10 Mexico	28,685	0	0.26	0.00	- 100.00

출처 : GTA

## 2. 미국 넙치 시장동향

- 미국에서의 넙치 또는 활넙치 시장은 미국 전체 수산물 소비시장에서 차지하는 비중이 낮으며, 특히 활넙치는 대도시 한인 밀집지역 내 횃집과 대형 한인식품점을 제외하고는 찾아보기가 어려움
- 현지 대형 한인식품점과 회(스시) 전문식당, 일본 식품전문점과 대형 초밥 전문점에서 활어가 소비자들에게 유통되고 있음. 넙치를 포함하여 활어의 주요 유통은 오직 대형 한인식품점과 대형 한식위주의 횃집 또는

---

대형 한식당 등에 국한됨

- 미국 현지인들은 활넙치에 대한 인식이 적은 편이나, 한인이 운영하는 회전문 식당 등의 개점이나 확장에 따라 식품업자들을 중심으로 수요량이 증가하고 있음
- 할리벗(halibut) 또는 플라운더(flounder)는 시기별로 필렛(Fillet)이나 냉동제품으로 소수의 소비자들과 유럽에서 온 이주자들이 주로 찾고 있음

### 3. 미국 넙치 생산 및 수요동향

- 넙치의 주 생산지역은 태평양 90%, 대서양 10% 수준이며, 워싱턴, 알래스카, 배링해, 뉴잉글랜드, 메인주, 뉴욕 등임. 넙치류에는 Summer/Winter Flounder, Yellowtail Flounder, Halibut, Yellowfin Sole, Rock Sole, Arrowtooth Flounder, Fluke 등이 있음
- 미국 동부지역에서는 자연산 넙치의 연간 어획이 가능함. 자연산 넙치는 8월과 9월경에 동부 해안 북쪽으로 넙치 어장을 형성하며 넙치 생산량의 최고치를 이룸. 1월과 2월에는 동부 해안의 남쪽에서 어획이 가능함
- 동부지역 대형 식품점에서의 넙치 동향
  - 5월~12월 : 자연산 넙치(광어) 시즌(뉴욕의 경우 인근 롱아일랜드산 자연산 넙치(광어)로 주요 고급횃집이나 대형 한인식품점에서 수요를 충족함)
  - 1월~4월 : 양식 넙치(광어)로 수요가 대체되는 시기로 Halibut, Winter Flounder, Sole 종으로 대체하기도 함
  - 1월~12월 연중 : 뉴욕 롱아일랜드산 양식 넙치는 주로 한인이 경영하는 횃집이나 대형 한인식품점에 납품 되고 있음. 또한 납품 도매가격이 파운드당 2~4달러대로 가격이 싸고 크기가 일정하여 한인들이 운영하

---

는 횃집과 대형 식품점에서 인기 있음(주로 중국인들이 양식함)

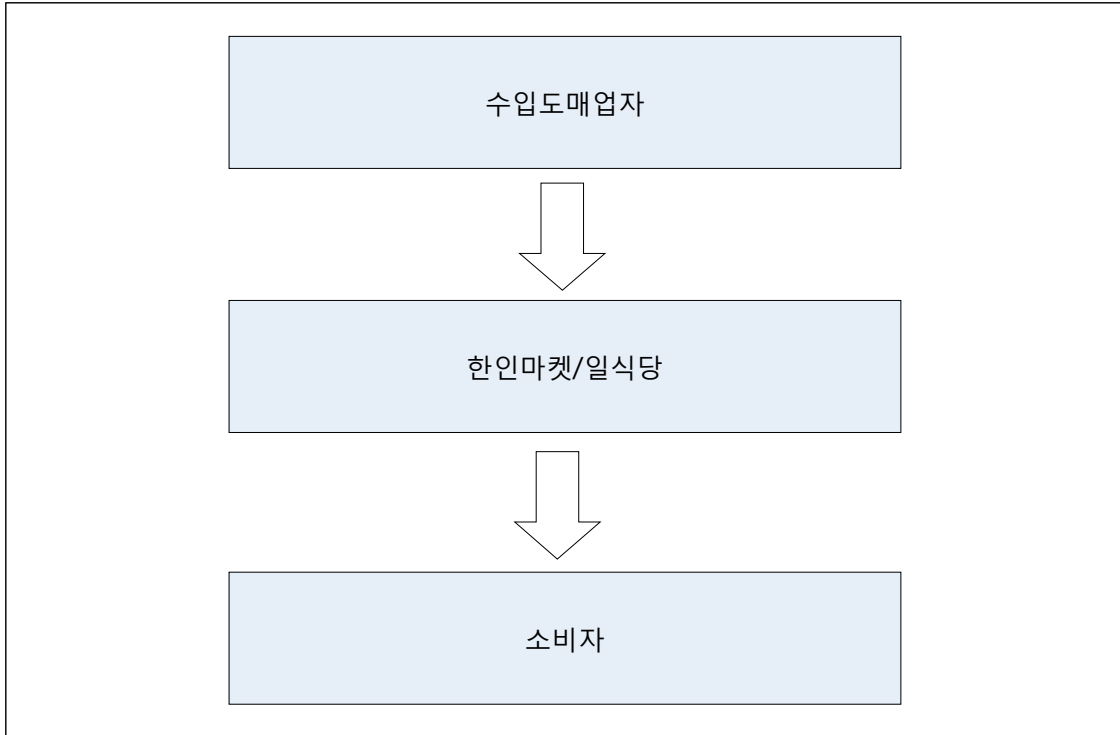
#### 4. 미국 넙치 소비성향

- 한인과 일부 아시안 들을 제외하면 넙치의 소비 형태는 다른 생선들과 마찬가지로 단순한 방법으로 필렛(Fillet)형태의 냉장 또는 냉동 넙치 필렛(Fillet)을 그냥 굽는 방식의 조리가 대부분임
  - 또한 생선 특유의 냄새를 싫어하는 소비자들은 가자미, 넙치 등의 Flat-fish 류 생선을 선호하지만 그 수요는 다른 일반 연어나 대구(Cod)에 비해 극히 적은 편임
  
- New York Seafood Council(NYSC)에 의하면, 해산물 애호가들 사이에서 넙치(Summer Flounder; Fluke)는 레저용 낚시에서는 주요한 품종이지만 일본인들과 한국인 그리고 북유럽인을 제외하면 상업적 소비시장은 극히 한정적일 수밖에 없음
  - 단 일반 Flounder류의 냉동식품류는 소비시장 규모가 적음
  
- 넙치는 미국 서부 지역의 한인, 일본인 밀집지역 그리고 동부 지역 뉴욕 인근과 그 주변의 한인 밀집지역, 일부 아시안 밀집지역에서 주로 소비되며 유럽인 밀집 거주 지역에서는 자연산 넙치가 필렛(Fillet)형태로 대구(Cod)와 비슷한 소비 형태를 가지고 있음
  - 자연산 넙치는 대구(Cod) 필렛(Fillet)보다 가격이 싸고 육질이 탄력이 있어 유럽인들이 많이 찾고 있음
  - 단, 이들 지역을 벗어나면 미국 전역에 퍼져 있는 일본식 스시전문식당이나 한인이 운영하는 횃집을 제외하면 넙치는 찾아보기 힘들며 일부지역에 편중되어 소비됨



## 5. 미국 납치 유통구조

< 납치 유통구조 >



출처 : KATI([www.kati.net](http://www.kati.net))

- 한국산 활어 납치의 경우 수입도매업자→한인마켓/일식당→소비자로 유통되며 한국으로부터 운송비와 각 단계에서의 수조 유지 및 관리비로 인해 유통비용과 소비자가격이 크게 상승함. 현재 동면유도기술을 이용한 무수운반법이 개발되어 비행기로 한국에서 직접 유통됨
- 한인이 운영하는 대형 식품체인들은 자체 유통망과 대형 창고를 지니고 있어 일주일에 두 번씩 각 지역의 지점으로 한국산 납치를 공급하고 있음
- 중국인들이 뉴욕 등지에서 양식하는 납치의 경우 직접 소매업자에게 배달해주며 횡감용으로 판매할 수 있도록 배달 전 납치의 피를 제거해 줌

## II 미국 가격 정보

□ 수입품 판매현황, 포장 및 판매형태(2013년 8월 5일 뉴저지, 뉴욕 기준)<sup>1)</sup>

- H-Mart(뉴욕, 뉴저지) : 일주일에 두 번 정도 활넙치가 들어오며 보통 파운드 당 뉴욕 롱아일랜드산은 9.99 달러, 한국산 제주 넙치(광어)는 10.99~11.99 달러에 판매됨. H-Mart 각 지점의 위치와 시기에 따라 가격의 차이가 있음

H-Mart(뉴욕, 뉴저지) 넙치(활어) 미국산과 한국산을 함께 판매	
	
H-Mart 뉴욕 노던 지점. 제주산 11.99 달러	뉴저지 리지필드 지점. 뉴욕 롱아일랜드 자연산 9.99 달러

H-mart 기타 넙치 류 판매현황	
	
H-mart 뉴저지 리지필드 지점. 한국 제주산 수제 넙치생선가스(냄동) 행사기간동안 개당 2.49 달러	H-mart 뉴욕 노던지점, 한 팩에 9.99 달러 (미국산 넙치와 연어를 포함한 모듬회를 판매함)

1) aT "수산물 수출전략품목 해외시장정보(2013년 12월 발행)"

- 한양마트 : 일주일에 두 번 정도 활어넙치가 들어오며, 뉴욕 지점과 뉴저지 지점 모두 보통 파운드당 8.99 달러에 소비자에게 판매됨. 뉴저지 리지필드 지점 한양마트의 경우 5월에서 12월 사이는 뉴욕 롱아일랜드 자연산 넙치(광어)를 선호하며, 가격 또한 한국산에 비해 월등히 저렴해 주 소비층인 한인들에게도 한국산보다 인기가 있음

Han Yang Mart 뉴욕 플래싱 지점	
	
냉장(자연산. 뉴욕 롱아일랜드 산) 5.99 달러	자연산 활어(뉴욕 롱아일랜드산) 8.99 달러

- 아씨 플라자(뉴욕 지점) : 중국 상권과 한인 상권이 함께 모인 식품점이지만 넙치의 주요 소비층은 거의 한인이며 간혹 일본인과 중국인이 횡감을 찾음. 특히 중국인들의 경우 횡감보다 찜용을 선호하며 대개 저렴한 다른 종류의 Flat-Fish류(Sole 등) 등을 많이 찾음

Assi Plaza 뉴욕 지점	
	
냉장(자연산. 뉴욕 롱아일랜드산) 5.39/lb 달러	자연산 활어(뉴욕 롱 아일랜드산) 8.99/lb 달러

- 한남체인(뉴저지 포트리 지점) : 간혹 일본인들이 횡감용으로 넙치를 구매하고 있다고 하지만, 넙치의 거의 모든 소비자는 한인임

Han Nam Chain(Fort Lee) 뉴저지 지점	
	
한국 제주산 넙치(활어) 11.99/lb 달러 뉴욕 자연산 넙치(활어) 8.99/lb 달러	뉴욕 자연산(냉장) 6.99/lb 달러

- 중국식품점 : 넙치는 주요 생선에 포함 되지 않으며 Sole 과 Flounder 등을 시기별로 판매함. 넙치(Fluke; Summer Flounder)는 횡감용(스시 레벨)으로는 판매되고 있지 않음

중국 식품 전문점, 뉴욕 플러싱 (넙치; Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음, 2013년 8월 기준)	
	
다양한 생선(활어)들을 팔지만 넙치는 없음(다만 Sole fish를 3.99/lb 달러에 팔고 있음)	



- Mitsuwa Marketplace(일본 식품점) : 활어 상태로는 판매되지 않으며 대부분의 생선류는 포장된 필렛(Fillet) 형태로 판매됨. 대부분의 스시 레벨(횡감용)은 작은 포장 단위로 파운드당 가격이 한인 식품점에 비해 상대적으로 매우 비쌌

Whole Food Market 뉴저지 에지워러 지점  
(넙치; Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음)




횡감용(스시레벨)이 아닌 요리용 Flounder가 11.99/lb 달러에 판매되는 정도임

- Costco : 스시용 레벨(횡감용)은 판매되고 있지 않으며 주로 연어 필렛(Fillet)과 연어류 훈제품이 주요 상품임. 각종 해산물이(랍스터, 크랩류 포함) 판매되고 있으며 넙치는 판매되고 있지 않음. 다만 Flounder와 Hailbut이 요리용 필렛(Fillet) 형태로 판매됨

CostCo 뉴저지 헤켄섹 지점  
(넙치;Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음)




자연산 Flounder는 7.99/lb 달러, 자연산 Hailbut은 16.99/lb 달러에 포장된 필렛 형태로 판매됨

- BJ wholesale : 연어와 틸라피아(Tilapia)를 포장된 필렛(Fillet) 형태로 판매함. 스시 레벨(횃감용)은 없으며 훈제된 연어와 소금에 절인 연어가 다양한 제품군을 이루고 있음

BJ wholesale 뉴저지 노스버겐 지점  
(넙치;Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음)

	
<p>냉동 Orca Bay 사의 Flounder가 3 lbs. 한 팩에 15.99 달러에 판매됨</p>	

- Walmart/Sam's club : 스시레벨(횃감용)은 판매 되고 있지 않으며 냉동식품으로 Hailbut과 Flounder가 판매되고 있음

Walmart 뉴저지 노스버겐 지점(넙치;Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음)

	
<p>냉동 자연산 Hailbut은 12oz 한 팩에 15.98 달러</p>	<p>자연산 Flounder는 16oz 한 팩에 5.98 달러</p>

- 식자재상 Restaurant Depot/Jetro : 냉장 Flounder를 필렛(Fillet) 형태 또는 납품용으로 냉장 Flounder를 판매함. 넙치 Summer Flounder(Fluke)를 따로 구분해 판매 하고 있지 않으며 판매되는 생선은 스시레벨(횃감용)이 아님

Restaurant Depot/Jetro(넙치; Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음)	
	
냉장 Flounder 파운드당 4.69 달러 마리당 15파운드 이상 파운드당 4.29 달러	필렛(Fillet) 형태의 Flounder 파운드당 6.59 달러 10 파운드 이상 파운드당 5.79 달러 30 파운드 이상 파운드당 5.59 달러

- The Great Atlantic & Pacific Tea Company 계열 대형 식품점 - A&P, Food Basics, The Food Emporium, Pathmark, Superfresh, Waldbaum 식품 체인점들 : 스시레벨(훗감용)은 판매되지 않으며 대부분 Flounder를 필렛(Fillet) 형태로 판매하고 있음. 가격 또한 지역과 시기별로 다양하며 보통 파운드당 6 달러-8 달러대의 냉장 Flounder를 필렛(Fillet) 형태로 판매함

A&P, Food Basics, The Food Emporium, Pathmark, Superfresh 그리고 Waldbaum (뉴욕, 뉴저지 지점)(넙치; Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음)		
		
Pathmark 뉴욕 플러싱지점, 자연산 Flounder 필렛 파운드당 7.98 달러, Arrowtooth Flounder 한 팩에 14.99 달러		

- Shop Rite : 스키레벨(횃감용)은 판매되지 않으며 대부분 Flounder를 필렛(Fillet) 형태로 판매하고 있음

Shop Rite 헤켄색 지점(넙치; Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음)		
		
캐나다산 자연산 Flounder 필렛. 파운드당 7.49 달러, 냉동 Flounder 16 oz. 한 팩에 15.99 달러		

- 소규모 생선/해산물 전문 식품점들(뉴욕, 뉴저지 일대)

Shop Rite 헤켄색 지점(넙치; Summer Flounder 또는 Fluke 은 판매되고 있지 않음)	J Fish Market 뉴저지, 주로 남미, 흑인 거주 지역
	
넙치를 필렛(Fillet) 형태로 팔며 유럽인들이 대구(Cod)와 함께 주로 찾는 생선 중에 하나임 주로 찜용이나 오븐용으로 판매됨 넙치 필렛(Fillet) 파운드당 15.99/lb 달러	동태, 연어, 틸라피아 등이 주로 판매되는 생선들이며, 넙치는 찾는 소비자가 거의 없어 가격이 다른 가자미류에 대비 싼 경우에만 판매됨. (Summer flounder;Fluke)는 현재 판매되지 않고 있음. 틸라피아(Tilapia) 필렛(Fillet) 파운드당 4.99/lb 달러



□ 주요 식품점 스시횃감용 포장 형태와 가격

Nan Nan Chain (New Jersey, 한인제품)	H mart (New York, 한인제품)	Mitsuwa Marketplace (New Jersey, 일본제품)
		
파운드당 29.99/lb 달러	스시레벨(횃감용) 한 팩에 9.99 달러	파운드당 32.99/lb 달러

□ 유통단계별 제품 포장 형태, 제품별 가격차이 요인

- 현재 스시용(횃감용)으로 손질된 넙치의 가격이 가장 비싼 곳은 일본 식품 전문점인 Mitsuwa Marketplace이며 파운드당 32.99 달러로 작게 포장된 필렛(Fillet) 형태로 판매함. 단, Mitsuwa Marketplace는 시기별 가격 차이가 크며 주로 인근 해안에서 잡히는 미국 현지 자연산 활어를 사용함. 주 고객층은 일본인, 현지 관광객 등 스시(회) 애호가들임
- 반면 가장 싼 곳은 한인이 운영하는 대형식품점인 H-Mart, 한양마트, 한남체인, 아씨플라자 등이며 횃감용 넙치가 파운드당 5.99 달러까지 거래되고 있고 활어 그대로 판매되며 무료로 횃감용 손질도 해주고 있음. 중국인 상권과 한국인 상권이 함께 모여 있으면 상대적으로 가격이 저렴해지며 한인 밀집지역은 대부분 파운드당 9.99달러에 소비자 가격이 형성되고 있음
- 이들 한인식품점을 벗어나면 대부분 Hailbut나 Flounder로 냉장 또는 냉동 필렛(Fillet) 형태로 판매되고 있으며 넙치(fluke 또는 summer Flounder)는 찾아보기 어려움

□ 한인식품점과 횃집을 제외하면 넙치(Summer Flounder;Fluke)의 소비층은 거의 없으며, 단지 자연산 Flounder와 Hailbut이 유일하게 현지 일반식품점에서 냉장 상태의 필렛(Fillet) 형태나 냉동식품으로 일부 소규모의 소비층을 형성하고 있음

- 
- 미국 현지 한국산 넙치의 가장 큰 경쟁력은 한인들이 한국에 대한 향수와 기대감에 있으며, 비수기인 겨울철에는 횃집에서 많이 소비하고 있지만 최근에는 미국 현지시장에서 대부분 미국산 자연산 넙치를 선호하고 있음
  - 미국산 양식 또한 한국산과 마찬가지로 크기가 일정하며 물량공급이 연중 수월하며 가격이 저렴해 거의 모든 횃집에서 사용하고 있음
  - 양식 넙치의 주요 소비는 한국인들의 횃감용으로 그 소비지역 또한 한인 밀집지역의 한인식품점 또는 한인운영 횃집에서 소비됨. 또한 한국산 넙치의 경우 품질이 뉴욕 인근의 자연산 넙치에 비해 떨어지고 있다는 것이 한인 소비자들의 일반적 반응임
  - 한남체인과 H-Mart 등 대형 한인식품점의 경우 제주산 광어 가격이 파운드당 17.99 달러로 표기되어 있지만 실제 소비자 거래 가격은 파운드당 11.99 달러 또는 그 이하에서도 판매됨. 다만, 미국산 넙치의 비수기인 1월부터 4월까지의 한국산 넙치의 판매량이 상대적으로 높아짐

## III 미국 통관 정보

### 1. 미국 관세율

제품별 (HS 코드별) 수입관세율

< 수입관세율 >

2013년 미국 납치 관세율		
HS 코드	품목명	관세율
0301.99	납치(활어)	0% (FREE)
0302.21	냉장 납치	0% (FREE)
0203.31	냉동 납치	0% (FREE)

출처 : 관세청 (<http://www.customs.go.kr>)

### 2. 한국산 수산물 통관거부사례

#### ① 조기류 (CORVINA)

기본 정보

구분	내용
통관거부일자	2014년 5월 19일
제품 코드	16AHT55
관할 FDA	SEA-DO

□ 통관 거부 사유

위반코드 (Violation Code)	해당 부문 및 세부 내용 (Section and Charge Statement)
ALLERGEN	- 403(w) 801(a)(3); Misbranding : section 403(w)(1)에서 명시되어 있는 대로 식품의 주요 알레르기 유발 항원 모두를 레이블링에 기재하지 않음
LIST INGRE	- 403(i)(2), 801(a)(3); MISBRANDING : 2개 또는 그이상의 원료를 거짓으로 기재하였고, 라벨에 각각의 원료의 공통 명칭으로 기술하지 않은 것으로 보임
MFR INSAN	- 801(a)(1); INSANITARY MANUFACTURING, PROCESSING OR PACKING : 비위생적인 상태에서 준비, 포장 또는 담겨진 것으로 보임

출처 : KATI (www.kati.net)

② 냉동갈치 (FROZEN CUTLASSFISH)

□ 기본 정보

구분	내용
통관거부일자	2013년 3월 7일
제품 코드	16AGT99
관할 FDA	LOS-DO

□ 통관 거부 사유

위반코드 (Violation Code)	해당 부문 및 세부 내용 (Section and Charge Statement)
INSANITARY	- 402(a)(4), 801(a)(3); ADULTERATION : 비위생적인 상태에서 준비, 포장 또는 담겨졌음 : 오물로 오염되었을 수 있고 또는 건강에 유해하게 만들어졌을수 있음

### ③ 멸치(ANCHOVY)

#### □ 기본 정보

구분	내용
통관거부일자	2014년 5월 19일
제품 코드	16AHT01
관할 FDA	SEA-DO

#### □ 통관 거부 사유

위반코드 (Violation Code)	해당 부문 및 세부 내용 (Section and Charge Statement)
MFR INSAN	- 801(a)(1); INSANITARY MANUFACTURING, PROCESSING OR PACKING : 비위생적인 상태에서 준비, 포장 또는 담겨진 것으로 보임

## 3. 미국 법규 및 준수사항

□ 오바마 정부는 국민들의 건강 안전을 위해 식품안전 현대화법(Food Safety Modernization Act)을 시행하여 국내외 식품과 식품제조시설에 대해 위생 검역과 감독을 강화

- US FDA는 美에 수입되는 모든 수산물에 규정을 정하고, 2013년 6월부터 내장을 완전히 제거하지 않은 가공생선에 대해 수입경보(Import Alert 16-74)를 내려 물리적 검사 없는 역류를 실시

■ 크기 5인치 미만의 생선에 대해서도 내장 제거를 요구하고 내장을 제거하지 않을 시 안전성 입증을 받아야 통관 가능

- 수입업체는 물품 도착 5일안에 세관에 관련서류를 제출해야 하고 US FDA는 물품에 대한 검사여부를 결정

- 다른 물품과 마찬가지로 수산물도 눈에 잘 띄는 곳에 원산지 표기를 해야 함
  - 냉동수산물의 경우 최종소비자가 구매 할 때까지 냉동상태여야 하므로 운송기간 중 포장 및 냉동과 습도에 주의해야 함
- US FDA가 자국산 및 수입산의 모든 수산물을 위해 제정한 HACCP9)을 통과하여 수산물의 안전을 확신할 수 있음을 증명하고 US FDA의 위생규정준수를 지켜야 함
- US FDA의 美 수입업체 감사 확인사항
    - 수입수산물에 대한 수출업체의 HACCP 및 위생관리기록
    - 수출국 및 공신력 있는 기관으로부터의 HACCP인증
    - 수출업체의 HACCP 플랜 및 수입품목에 대한 HACCP 인증서
    - 기타 증빙서
- 수산물 수입쿼터는 대부분 존재하지 않으며, 참치(HS code 1604.14.22)는 관세율 쿼터가 존재함
- ‘공공보건과 바이오테러대응법’에 의거 對美 수출업체는 US FDA에 식품시설 등록을 해야 하고, 등록 후 對韓 수입업체는 시설등록 번호를 받으면 식품수입 사전신고 시 시설등록번호(Registration Number)를 입력해야 함
- 對美 수출업체는 시설등록번호를 발급받지 않으면 물품 통관이 불가능
- 美 내의 수산물 수입자는 US FDA가 요구하는 사항 2가지 중 한 가지를 충족시켜야 함
- 수산물 수출국은 美의 위생규정과 동일한 조약을 체결한 국가
    - US FDA는 HACCP를 대신하여 몇몇 국가와 MOU10)를 체결하였는데 패류는 MOU 규정을 준수하면 HACCP 규정을 증명하는 서류가 필

---

요 없음

- 美는 우리나라와 패류위생협정 MOU를 맺었으며, 가공업체도 US FDA에서 인증한 등록업체여야 함

- 수산물 수출업체가 HACCP의 규정조건에 일치한다는 증명을 해야 함
- HACCP의 규정은 美 내의 업체와 수출업체에 동일하게 적용

□ 원산지 규정

- 미국정부는 거의 모든 수입품에 대해 원산지를 표시하도록 요구하고 있으며, 이러한 원산지 표시 규정은 미국 관세청(US. Customs)에서 주관하며 FDA에서 관장하고 있는 라벨링(Labeling) 규정과는 별도임. 따라서 원산지 표시규정을 위반할 경우는 미국 무역 세관 법을 위반하는 것이 됨

□ 원산지 표시법

- 국가 명 : 원산지(Country of Origin)는 반드시 표준 영어로 표기법에 맞는 국가 이름이어야 함. 따라서 한국 상품일 경우 반드시 Korea를 사용하여야 함 (예: Made in Korea, Product of Korea.)

- 표시방법 : 표시방법에는 3가지 규칙이 적용됨

- ① 눈에 쉽게 잘 보이는 곳에
- ② 읽기 쉽게
- ③ 지워지거나 분실되지 않게

- 따라서 아주 작은 활자로 포장지 구석에 표시할 경우나 소비자가 보이지 않는 곳에 표기할 경우 모두 원산지 규정 법을 위반한 것임(한 가지 예로 뉴욕 화이트스톤 지역의 생선 전문점에서는 원산지 라벨 문제로 벌금을 내기도 했음)

## IV 미국 검역 정보

- US FDA는 수산물의 경우 다른 식품에 비해 더욱 철저한 위생기준을 적용
  - US FDA가 통관거절 결정을 내릴 경우 90일 이내에 반송이나 폐기 처분 조치
    - 상품표기위반이나 불량 등의 이유로 수산물 통관이 거절되는 경우 US FDA는 검사 없이 역류 가능한 업체리스트를 만들어 관리하는데 이 같은 경우 5회 이상 US FDA에 통관 승인을 받은 후 삭제요청 청원서를 제출해야 함
    - 수입업체는 이의제기를 할 수 있으나 비용을 부담해야 함
  - 날것이나 가공되지 않은 수산물 對美 수출을 위해선 US FDA에 등록되어야하는데 조리된 제품이나 밀봉 처리된 제품은 제외
  - 패류 선적자 명부(ICSSL)에 등록된 업체만 對美 수출이 가능하고 매년 ICSSL 등록을 갱신해야 함
- 가공되지 않은 어류원물은 영양표시가 의무는 아니지만 주된 소비품목의 비가공 수산물은 영양표시를 해야 하고, 수산가공제품은 식품표시와 영양표시가 의무사항임
  - 주표시면은 식품표시사항과 식품명 및 실중량 등을 기재하고 정보표시면에는 주표시면에 표기되지 않은 사항들을 표시
- 미국은 자국민의 건강보호와 수산자원 보호를 위해 관련 서류 요구
  - 對美 수출시 수산물 HACCP 인증은 필수이고, 향후 美에 수출을 계획하는 수출상은 HACCP 인증을 반드시 준비해야 함
  - 식품 안전관련 사항이 바뀔 시 수입품에 대한 통관도 변화됨



- 변화에 알맞은 정보 숙지 및 신속한 대응과 대처 필요함

#### □ 라벨링(Labeling) 규정

- 식품 라벨링 규정은 소비자의 경제적 손실을 방지하고 위생 및 건강관리를 위해 식품에 대한 정확한 정보 라벨을 부착하여 소비자가 정확한 식품선택을 할 수 있게 하는 목적이 있음. 허위정보를 표시할 경우에는 부정 표시 식품(Misbranded Food)로 간주 하여 수입이 금지됨
- 기본표기사항 : 식품의 명칭은 통상적인 명칭을 사용해 표기하며 포장용기의 주 표시 면에 표기해야 하고, 활자의 크기는 라벨에서 사용된 가장 큰 활자의 절반 크기 이상이 되어야 함
- 순 중량의 표시는 주요 면의 하단 30% 위치에 표시하고 미국단위와 미터법단위로 함께 표시해야 함. 제조자, 포장자, 유통자의 명칭과 주소는 성분 표시 면과 같은 면에 기재해야 하며 예외가 없는 한 완전한 주소를 표시해야 함
- 성분표시는 라벨의 주표시면, 측면 혹은 후면의 정보표시 면에 표기할 수 있으나 제조자, 포장자 혹은 유통자와 같은 면에 표시해야 함. 성분의 목록순서는 중량이 무거운 것에서 가벼운 것의 순으로 하고 통상 명칭으로 기재해야 함. 또한 알레르기를 일으키는 주요 성분도 반드시 표시해야함

#### □ 일반사항

- 식품표시사항(Label statements)은 주표시면(principle display pannel; 식품을 구매할 때 소비자에게 통상 보이는 면)이나 정보표시(Information pannel; 주표시면의 바로 오른쪽)에 기재함
- 주 표시면에는 식품명과 실중량을 반드시 표기해야 함
- 정보 표시면에는 주표시면에 기재되지 않은 제조자, 포장업자, 유통업자의 명칭 및 주소, 원재료명과 영양표시 등과 같은 사항들을 표기함

---

- 제조자, 포장업자, 유통업자의 명칭 및 주소를 표시할 경우에는 다음의 사항을 반드시 포함해야 함

- 제조, 포장, 유통업자의 이름과 주소 : 제조, 포장, 유통업자와 제조자가 다를 경우에는 그 회사와 제품의 관계를 명시하는 ‘~에서 제조한’, ‘~에서 유통하는’ 과 같은 문구가 표시되어야 함
- 거리주소 : 회사이름과 주소가 현행 전화번호부나 인명부에 기재되어 있지 않은 경우
- 도시 명, 주명(수입식품일 경우 국가 명), 우편번호

---

## V 미국 바이어 정보

---

※ 최종 바이어 리스트 및 컨택 내역은 별도 엑셀 파일(바이어 상담내역)로 첨부하였습니다.

중간보고서에 기재된 바이어 리스트와 동일하지 않은 이유는 유효성 검증 작업 등을 진행하면서 축소/변경/추가되었기 때문입니다.

---

※ 참고 자료

- 미국 식약청(FDA) : [www.fda.gov](http://www.fda.gov)
- 미국 농무부(USDA) : [www.usda.gov](http://www.usda.gov)
- 미국 식품안전검사국(FSIS) : [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)
- 한국농수산물유통공사(KATI): [www.kati.net](http://www.kati.net)
- GTA: <http://www.gtis.com/gta/>
- 글로벌윈도우: <http://www.globalwindow.org/>
- 구글 : <https://www.google.com>