

[미국-뉴욕, 2013년 9월] [농식품]

1. 주재국 현장 이슈

▶ 수입식품 안전검증 새규정 마련

미FDA가 식품수입 관행에 근본을 바꾸는 안전검증 규정을 마련함에 따라 한국을 포함한 외국에서 식품을 수입해 판매하는 수입업자들이 대책 마련에 절치부심하고 있음

FDA는 해외에서 제조·수입되는 식품의 안전성 여부를 수입업자가 해외공급자 또는 수출업자와 연대해 입증하도록 하는 '수입식품안전검증제도(FSVP)' 규정안을 마련하여 26일 공표함

FDA는 지난 11년 4월 버락 오바마 대통령이 서명을 해 발효된 FDA 식품안전현대화법(Food Safety Modernization Act)을 바탕으로 해당 규정 도입을 추진하고 있음

▶ 위생등급제 표시제 시행후 식중독 피해 오히려 증가

뉴욕시 식당을 대상으로 위생등급 표시제가 시행된 이후 오히려 식중독 피해신고 사례는 더 많아진 것으로 나타났음

뉴욕시 불평신고 핫라인 311의 자료를 분석한 결과, 위생등급 표시제가 시행된 2010년 한 해 동안 식중독 피해를 호소한 시민은 전년동기 대비 6~7% 증가했음

과거 블룸버그 시장은 지난해 살모넬라균에 감염된 식중독 환자가 20년 만에 최저치를 기록했다는 발표를 정면 부정했기 때문에 논란이 확산되고 있음

*당시 블룸버그 시장은 07년 15.9%였던 식중독 환자가 위생등급 표시제 시행 이후 11년 13.7%로 하락했다고 밝힌바 있음

▶ 뉴욕 롱아일랜드 굴에서 비브리오 박테리아 검출

지난 11일 롱아일랜드 일부 해안 지역에서 채취한 굴 껍질에서 해로운 박테리아가 발견돼 지역 주민들과 관광객들이 불안에 휩싸이게 되었음

롱아일랜드 북부 해안 지대인 오이스터베이와 콜드스프링스의 약 5000에이커 지역에서 지난 6월 뉴욕주 환경보호국이 채취한 굴 껍데기에서 박테리아가 발견돼 해당 지역 양식장들이 폐쇄조치됨 이후 단계적으로 양식장들에 대한 폐쇄 조치가 해제됐지만 오이스터베이의 1000에이커의 몇몇 양식장은 현재까지 가동이 금지된 상태임

2. 농식품 수입동향 및 전망

- '13. 7월말까지의 미국 전체 농수산물식품 수입액은 US80,988백만불로 전년(78,253) 동기대비 3% 증가
- 7월말 현재까지 미국 전체 농수산물식품 수입은 캐나다, 멕시코, 중국순이며 특히 캐나다의 대미 수출은 전년 동기대비 15% 증가한 18,842백만불임. 한국은 전년 동기대비 15% 증가한 324백만불로 미국의 주요 농수산물식품 수입국 중 35번째임.

□ 신선배

- 7월말 현재까지 미국내 수입은 82백만불로 아르헨티나산 배가 44백만불로 가장 많이 수입되고 있으며 뒤를 이어 칠레산 배가 19백만불로 수입 증가세를 이어가고 있음. 이어 중국산 배가 9.7백만불로 대미수출량이 급격히 증가하고 있는 추세임. 한국산 배는 2.8백만불을 기록하며 전년 동기대비 2% 감소함. 또한 대미 배수출국 중 아르헨티나와 칠레가 5.9백만불 어치의 유기농 배를 미국으로 수출했음.

□ 신선버섯

- 미국내 수입이 전년 동기 대비 2% 증가하였으며 미국 내 시장을 지배하고 있는 캐나다산의 수입액은 63백만불로 전년 대비 0.02% 증가했음. 뒤이어 멕시코산 버섯이 4.8백만불, 중국산 버섯이 3.9백만불의 수입액을 기록하고 있으며 한국산 신선버섯의 수입은 1.3백만불로 전년 동기대비 11% 증가함.

□ 굴

- 대미 굴수출이 재개 이후 한국은 대미 굴수출 3위로 7.3백만불의 수입액을 기록함. 7월 말 기준으로 중국산 굴이 13백만불, 캐나다 11백만불로 미국내 굴수입을 주도하고 있음. 뒤이어 멕시코는 1.6백만불을 기록했으며 7월말 현재 미국의 전체 굴 수입액은 35백만불로 전년 동기 대비 42% 증가함.

□ 커피(인스턴트)

- 미국내 인스턴트 커피류의 수입의 감소폭은 점차 줄어 4%대에 이르렀음. 캐나다 다음으로 로스팅 커피의 주요 수입국인 멕시코와 브라질산의 커피가 각 16%와 13%로 증가했음. 한국산 커피 또한 18% 감소한 3백만불을 기록한 반면 전년 동기대비 7% 감소폭을 보인 캐나다산 커피가 210백만불로 현재까지 가장 많은 수입량을 보이고 있음.

□ 소스류

- 국가별 전년 동기 대비 수입액의 편차가 적은 가운데 멕시코산이 수입액이 20% 증가했으며 태국산 소스 또한 7% 상승했음. 소스류 수입 7위인 한국산 소스는 6.4백만불을 기록했으며 전년 동기 대비 6%의 성장세를 보였음. 캐나다산 소스의 증가세가 주춤한 사이 멕시코산 소스가 전년동기대비 20% 증가한 53.5백만불을 기록하며 최대 수입국임.

□ 라면류

- 미국내 수입액이 11% 증가해 급성장중인 카테고리인 라면류는 한국산이 가장 많은 수입액을 기록하고 있음. 특히 태국산 라면 전년 동기대비 4% 감소세로 돌아서며 9백만불을 기록한 반면 한국산은 42% 증가한 18백만불로 4월말에 10백만불을 돌파했음. 미국 수입 3위인 중국산 라면이 8.6백만불로 전년 동기대비 9% 증가함.

<주요 품목별 수입통계>

(단위 : 천 달러, %)

품목	2012년 7월	2013년 7월	전년대비 (%)	1위		2위		3위		한국
				국가	금액	국가	금액	국가	금액	금액
농식품 전체	78,252,771	80,988,140	3	캐나다	18,842,070	멕시코	11,594,824	중국	5,741,255	323,573
신선배	49,116	81,785	67	아르헨티나	43,862	칠레	19,385	중국	9,729	2,878
신선버섯	73,244	74,994	2	캐나다	63,426	멕시코	4,876	중국	3,994	1,385
굴	24,801	35,279	42	중국	13,003	캐나다	11,306	한국	7,383	7,383
국수	126,969	144,203	14	멕시코	31,270	캐나다	30,078	중국	29,108	8,293
리면	45,969	51,132	11	한국	17,909	태국	9,048	중국	8,641	17,909
소스류(장류)	191,873	205,576	7	멕시코	53,508	캐나다	50,881	태국	17,652	6,455
간장	39,201	44,539	14	중국	13,577	홍콩	10,972	일본	5,720	2,085
커피조제품	680,825	655,158	-4	캐나다	210,485	멕시코	90,937	브라질	75,217	3,008
종자류	886,915	1,143,194	29	칠레	393,584	캐나다	185,152	아르헨티나	174,217	2,071

자료원 : USDA FAS(Foreign Agricultural Service) 수출입통계 자료 (6월 기준 자료)

3. 타국산(관할지역 생산, 타국수입산) 경합품목 동향

□ 김

- 다양한 종류의 조미김들이 인기를 얻고 있으며 김(Seaweed)을 모르는 현지인들은 거의 찾아볼 수 없을 정도로 인지도가 향상되었음. 현재 트레이더조, 월마트 등 소수의 대형유통마켓들은 자체브랜드 제품을 판매중이지만 모두 한국산 제품임. 무엇보다 한국산 스낵김의 바삭한 식감이 현지인들의 입맛을 사로잡고 있는 것으로 확인됨.

□ 신선배

- 부정적인 시장의 평가를 받았던 중국산 배는 마켓에서 소진됨에 따라 신고배를 취급하는 업체는 거의 없는 상황임. 장기간 보관되었던 상품으로 당도나 과즙, 향 등이 한국산에 비해 많이 떨어진다는 평을 받았던 중국산 배는 한국산과 유사한 패키지를 사용하여 판매하는 경우가 있었지만 생산지를 꼼꼼히 살피는 현지 소비문화로 인해 오인하는 경우가 많지는 않았다고 함. 배를 찾는 현지 소비자들 배의 식감과 유사하나 약간의 신맛이 나는 칠레산 아시안배가 향후 신고배 시즌 전까지 대체상품으로 판매될 것으로 보임.

□ 굴

- 미동부 지역 마켓에 한국산 냉동굴이 판매된 이후 기존에 한국산 굴을 구매하던 소비자들의 소비가 점차 회복되는 분위기임. 교포 마켓 담당자에 따르면 현지산 생굴 외 대부분의 굴을 한국산에 의존했던 교포마켓들이 적극적으로 수입을 진행하고 있으며 소비자 반응 또한 수입금지 이전과 마찬가지로 긍정적이라고 전함. 또한 뉴욕, 뉴저지 내에 한식당들이 적극적으로 굴 관련 요리를 메뉴판에 다시 표기하여 판매하기 시작함.

□ 고추장

- 한식에 대한 인지도 증가와 아시안 소스에 대한 관심 덕분에 현지인들의 고추장 수요가 증가하는 추세임. 현지 마켓 담당자에 따르면 현지인들은 작은 용량, 보다 덜 맵고 묽은 소스를 선호하고 있다고 함. 최근 현지에서 크래커의 소스로 묽은 형태의 고추장을 판매하고 있는데 고추장에 대한 초기 접근을 쉽게 해준다는 평가를 받고 있음.

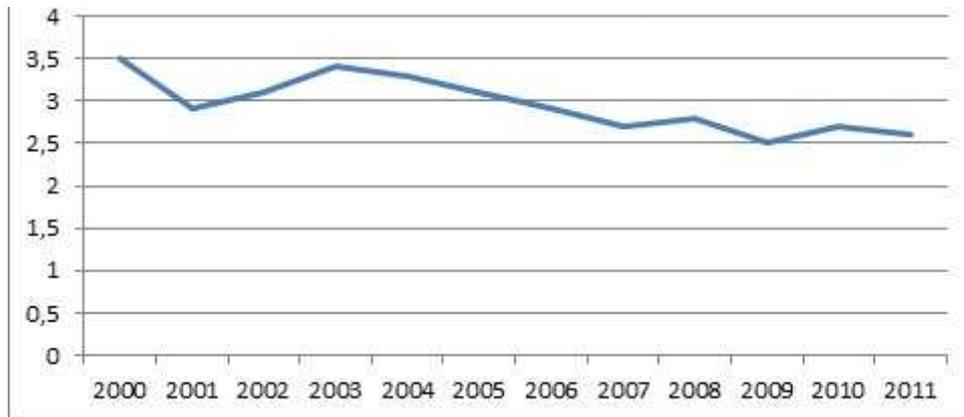
4. 동향 분석 [참치 통조림]

□ 소비동향

- 미국 시장에서 소비되는 참치 통조림에는 대부분 물로 채워져 있으며 이것이 참치캔의 트렌드로 자리잡고 있음
- 참치캔을 만들기 위해 특별한 조미 과정이나 기름을 채우지 않아 참치 본연의 맛을 담고자 하는 것이 현지 참치 통조림의 트렌드임
- 현지 참치 통조림 소비자들은 참치를 구매할 때 우선 요소로 참치의 종류를 확인하고 있으며 용도와 취향에 따라 크래커에 올려먹거나 샐러드, 샌드위치 등으로 만들어 소비함
- 미국의 참치 통조림의 연간 참치 통조림 소비량은 2010년 1인당 2.7파운드에서 2011년에는 2.6파운드로 소폭 감소함

○ 미국 연간 참치 통조림 소비량

(단위: 파운드)



출처: US National Marine Fisheries Service

□ 수입동향

○ 참치캔 수입동향 (Canned Tuna)

(단위 : 천톤)

구분	해당 년도의 1-12월까지			해당 년도의 1-9월까지		
	2006	2007	2008	2007	2008	2009
태국	74.3	66.1	64.7	51.8	49.6	56.6
필리핀	35.2	26.6	25.9	22.9	25.3	22.3
인도네시아	16.4	14.1	13.5	12.7	13.0	11.0
에콰도르	4.4	1.9	0.7	1.6	0.5	1.2
기타	22.2	25.3	27.8	18.6	19.7	19.1
총	152.5	134.0	132.6	107.6	108.1	110.2

자료원 : NFMS: GLOBEFISH AN11032

*정부 폐쇄로 인해 USDA 자료 검색이 불가하여 과거 자료 인용

- 참치 통조림 전체 미국 수입은 09년도에 약간 증가했으며 당해 9개월간 11만톤을 돌파했으며 전년 대비 2% 증가한 수치를 기록함
- 태국으로부터 수입량이 미국 수입의 절반 이상이며 상당기간동안 미국 시장에서 지배적인 위치를 차지하고 있음
- 태국과는 달리 인도네시아로부터의 참치 통조림 수입은 눈에 띄게 둔화되었으며 필리핀산 수입은 09년 첫 9개월 동안 12% 떨어졌음

□ 유통현황

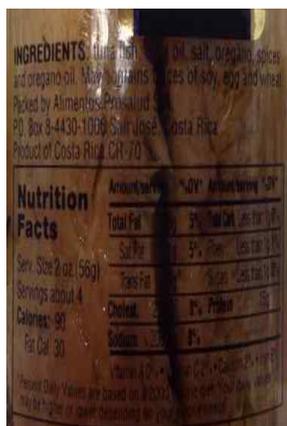
- 참치 통조림은 품질의 차이가 있을 뿐 대부분의 현지마켓에서 판매되고 있으며 교포 및 아시안 마켓에서도 현지마켓과 비슷한 제품들이 판매중임
- 그러나 교포마켓에서는 대부분 한국산 참치 통조림이 소비되는데 그 이유는 물이나 올리브 오일이 들어있는 현지 참치 통조림의 맛에 익숙하지 않아 조미가 되어있는 한국산 제품을 주로 소비함
- 최근 홀푸드, 트레이더 조와 같은 유기농 마켓들은 기본적으로 물로 채운 제품들의 판매가 주를 이루며 간혹 올리브유를 채운 제품들이 판매중임
- 참치 수확의 지속가능성에 관심을 갖는 유통업체들이 증가함에 따라 지속가능성 인증을 받은 제품들을 우선적으로 구매하는 곳들도 늘어나고 있는 추세임

<미국시장내 판매되는 한국산 참치 통조림>

상품명/ 제조사	상품사진/ 영양성분표	가격(용량)/ 구입처	특징
동원/ 황다랑어 올리브유 참치	 	\$3.29(150g)/ H mart	황다랑어를 급속 냉동시켜 육질이 단단함. 정제 올리브유 사용으로 기름 냄새가 나지 않는 것이 특징임.
동원/ 황다랑어 포도씨유 참치	 	\$3.49(150g)/ H mart	건강기능식품으로 알려진 포도씨유를 사용하여 느끼한 향이 없고 담백하고 덜 느끼한 편임.

상품명/ 제조사	상품사진/ 영양성분표	가격(용량)/ 구입처	특징
로하이/ 사조참치 마일드	 	\$2.79(150g)/ H mart	고온 단시간 살균 방식으로 참치 고유의 맛과 영양이 담김. 조개 엑기스를 넣어 향이 진하고 부드러운 맛을 가짐.

<미국시장내 판매되는 현지 참치 통조림>

상품명/ 제조사	상품사진/ 영양성분표	가격(용량)/ 구입처	특징
TONNINO/ TUNA FILLETS WITH OREGANO IN OLIVE OIL	 	\$8.99(190g)/ Whole Foods	핸드패킹 포장과 일반통조림 용기가 아닌 유리병사용으로 굉장히 고급스러운 이미지를 가짐. 올리브오일 사용으로 부드럽고 거부감이 없으며 짠맛이 덜함. 오레가노가 첨가되어 풍부한 참치 향을 느낄 수 있음.
Wild Planet/ WILD SKIPJACK LIGHT TUNA	 	\$4.19(142g)/ Whole Foods	오메가3, DHA, EPA 함량이 타 참치 통조림보다 높으며 스킵잭 종류 사용으로 수은의 함량도 낮음. 100% 플&트를 낚시 방법으로 환경의 지속가능성을 강조하여 소비가 증가하고 있음.

상품명/ 제조사	상품사진/ 영양성분표	가격(용량)/ 구입처	특징
<p>365 EVERYDAY VALUE/ CHUNK WHITE ALBACORE TUNA IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</p>	 	<p>\$2.99(142g)/ Whole Foods</p>	<p>홀푸드마켓 OEM 제품으로 상대적으로 가격이 저렴함. 타 참치통조림에 비해 나트륨의 함량은 적고 칼륨의 함량은 높음. 고급어종에 속하는 알바코어 종류 사용으로 참치 살의 부스러기가 적으며 단단함.</p>
<p>TONNINO/ TUNA FILLETS IN OLIVE OIL</p>	 	<p>\$4.99(160g)/ Whole Foods</p>	<p>깔끔한 외관 포장과 올리브오일 사용으로 고급스러운 이미지를 가짐. 옐로우핀튜나 사용으로 색감이 좋으며 살이 단단하고 담백한 맛이 남.</p>
<p>BUMBLE BEE/ SOLID SHITE ALBACORE IN WATER</p>	 	<p>\$4.99(340g)/ Whole Foods</p>	<p>미국 내 가장 보편적인 참치통조림으로 인기가 높음. 포화지방의 함량이 거의 없으며 글루텐프리 제품임. 수분 내 보관으로 깔끔한 맛이 남.</p>

상품명/ 제조사	상품사진/ 영양성분표	가격(용량)/ 구입처	특징
BUMBLE BEE/ PREMIUM LIGHT TUNA IN WATER		\$1.59(71g)/ King Kullen	<p>소포장 용기로 일인분량으로 적절하며 파우치형태로 쉽고 안전하게 오픈이 가능함. 포화지방의 함량이 거의 없으며, 수분에 내 보관으로 보다 깔끔한 참치의 맛을 느낄 수 있음.</p>

□ 한국산 수입 증가사유

- 한국산 참치 통조림은 현지 제품과는 달리 물을 사용하지 않고 조미가 되어 있어 교포 및 아시아인들로부터 호응을 얻고 있음
- 특히 고추 참치, 볶음 참치 등 양념이 된 제품들 또한 인지도를 확장하고 있으며 특정 아시아마켓들 또한 이들 제품을 판매하기 시작했음

□ 시사점

- 현지 마켓 담당자에 따르면 최근 친환경 윤리적 방식으로 지속 가능한 참치(Sustainable Tuna)가 트렌드로 자리잡고 있는데 한국산 제품은 그 기준에 부합하는 제품이 전무하다는 지적이 있어 이에 맞는 제품 개발이 필요함
- 현지 주류 마켓에 유통중인 참치 통조림은 우선 조미가 되어 있지 않고 지속가능한 참치 인증(MSC), 각종 바다 동물 보호인증 등 해양보존에 대한 기본적 준비가 되어 있으나 한국산 제품은 관련 기준보다 떨어져 있음
- 현지 주류 마켓에는 알바코어 참치, 옐로우핀 참치 등 다양한 품종들이 판매되고 있으며 참치의 품종이 소비자 선택의 기준이 되고 있으나 한국산 참치 통조림은 일반 제품과 라이트 제품 정도로만 구분되어 있어 품질의 특징을 보여줄 수 있는 시도가 요구됨

<저작권자 © aT 한국농수산물유통공사 & kati.net 무단전재 및 재배포 금지>