

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

No. 202407-01
품목 김(Seaweed)
HS CODE 2008.99-5010
국가 프랑스(France)
구분 시장분석형



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



I. 요약

04

II. 시장규모

1. 프랑스 수산물가공식품 시장규모
2. 한국 김 생산규모
3. 프랑스 김 수입규모
4. 한국 김 수출규모
5. 프랑스 김 수입단가

06

07

08

09

10

III. 시장트렌드

1. 프랑스 김 경쟁제품 1위, '김가루'
2. 프랑스 김 경쟁브랜드 1위, '헬로시워드'
3. 프랑스 김 제품, '봉지' 패키징 다수
4. 프랑스 김 맛, '오리지널' 키워드 빈도 1위

13

14

15

16

IV. 유통채널

1. 프랑스 김 유통채널 점유율
2. 프랑스 김 주요 유통채널

18

19



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



V. 진입장벽

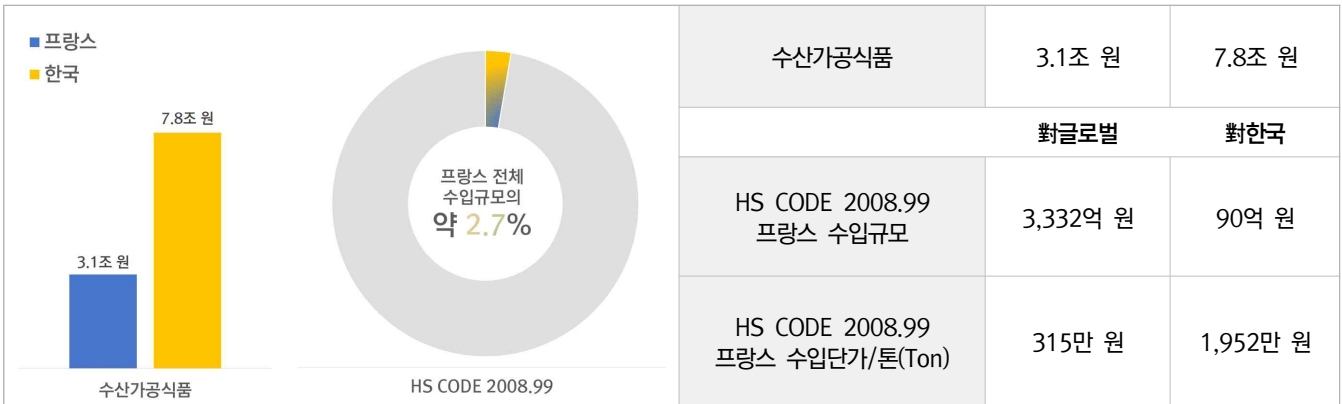
1. 김 통관 및 검역 절차	28
2. 김 수출 전 사전 준비	29
3. 김 국내 수출 신고 및 통관	42
4. 김 국내 수출 검역 및 검사	44
5. 김 프랑스 수입 신고 및 통관	46
6. 김 프랑스 수입 검역 및 검사	48

VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 에이스마트 몰(AceMart Mall)	50
Interview ② 에이스 고메(Ace Gourmet)	53
Interview ③ 사츠키(Satsuki)	56



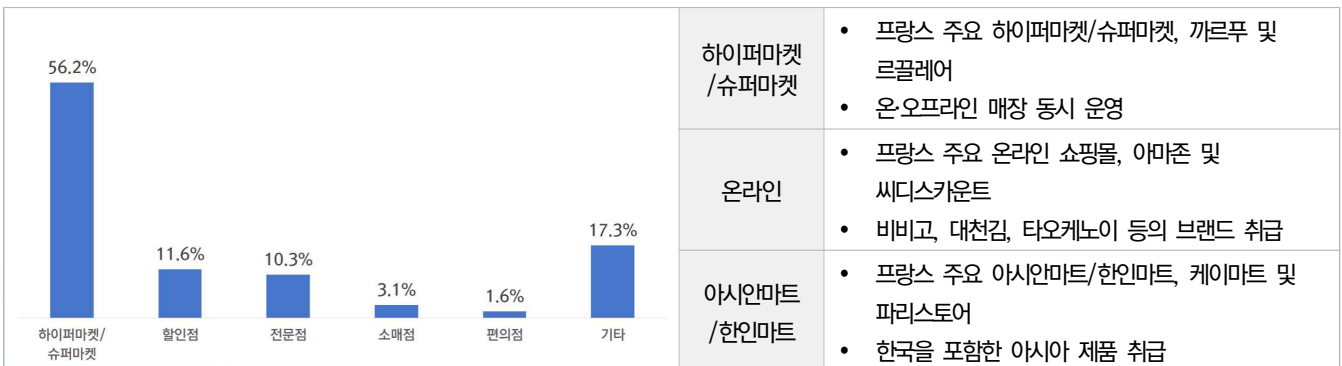
■ 시장분석



■ 시장트렌드



■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	• 프랑스 관세청, 프랑스 국경통제소, 프랑스 식품안전환경노동위생안전청 등	국내 수출 검역 및 검사	• 고객사 김, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당하지 않음
수출 전 사전 준비	• 세관등록번호(EORI) 발급 必 • 공인경제운영인(AEO) 인증 권장	프랑스 수입신고 및 통관	• 적하목록 사전 제출, 수입신고, 관세 납부 등의 과정을 거쳐 프랑스 내 물품 반출
국내 수출신고 및 통관	• 수출신고 및 통관 시 수출 신고서, 선하증권, 송장, 포장명세서 등 제출 필요	프랑스 수입 검역 및 검사	• 모든 수입식품에 대한 서류 검사 시행 • 단, 물리적 검사는 무작위로 시행됨

■ 전문가 인터뷰

Point 01.	- 프랑스 소비자들은 수산물가공식품을 자주 섭취하며, 참치, 고등어, 연어, 새우 등의 제품을 선호함 - 프랑스 내 김 제품 수요는 증가하고 있으며, 특히 건강에 관심이 많은 소비자들 사이에서 인기가 높음. 주로 슈퍼마켓, 아시아 식료품점, 온라인 상점을 통해 구매함 - 고객사 제품은 프랑스 소비자들에게 건강한 간식으로 어필할 수 있으며, 저칼로리 간식으로서의 장점을 강조하며, 경쟁력 있는 가격 전략을 통해 접근성을 높이는 것이 중요함
Point 02.	- 프랑스 바이어들은 김 제품 구매 시, 제품의 품질과 신선도, 가격, 포장, 유기농 여부와 비 GMO 인증 등을 중요하게 고려함 - 프랑스로 김 제품 수출 시, 유럽 식품 안전청(EFSA)의 기준을 충족하고, 모든 필요한 문서를 갖추는 것이 중요함



II 시장규모

1. 프랑스 수산가공식품 시장규모
2. 한국 김 생산규모
3. 프랑스 김 수입규모
4. 한국 김 수출규모
5. 프랑스 김 수입단가



1. 프랑스 수산가공식품 시장규모

프랑스 국가 일반 정보¹⁾

면적	67만 5,417km ²
인구	6,781만 명
GDP	2조 9,355억 달러
1인당 GDP	4만 4,852달러

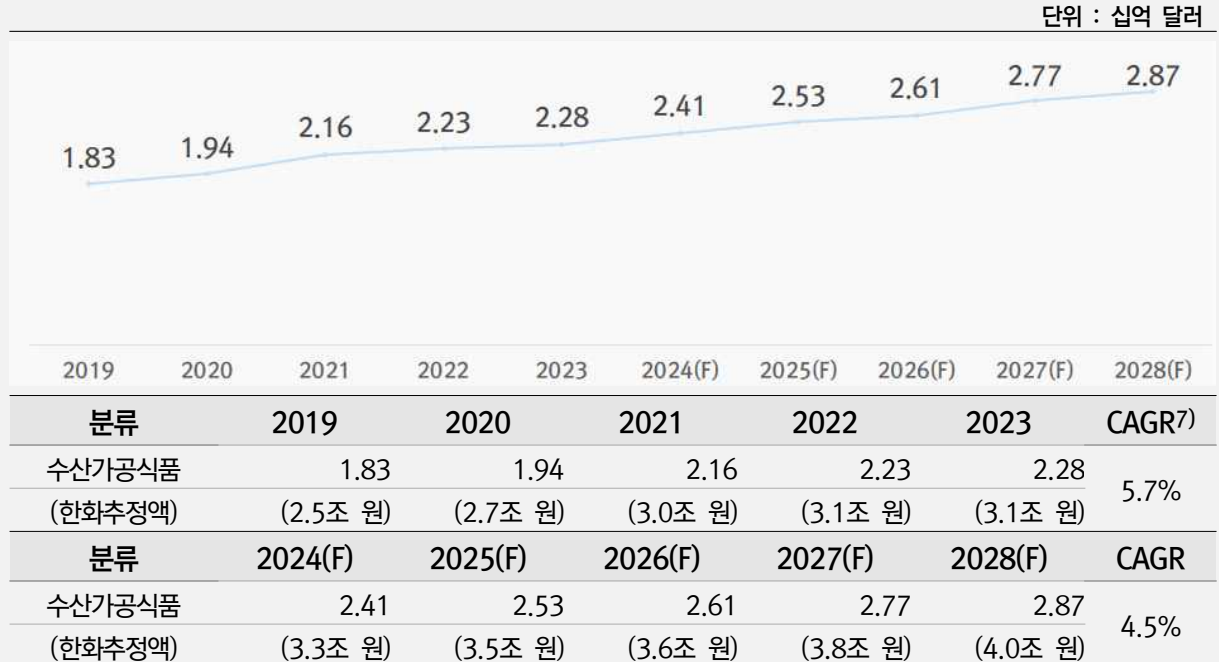
▶ 프랑스 2023년 수산가공식품 시장규모 3.1조 원²⁾

2023년 기준 프랑스 수산가공식품 시장규모는 3.1조 원으로 확인됨. 영국 수산가공식품 시장은 지난 5년(2019-23년)간 연평균 5.7%씩 성장했으며, 특히 2021년에 전년 대비 11.3%의 높은 성장세를 기록함

▶ 프랑스 수산가공식품 시장, 향후 성장세 지속 전망

향후 5년(2024-28년)간 프랑스 수산가공식품 시장은 연평균 4.5%의 성장률을 유지할 것으로 전망되며, 2028년에는 4.0조 원 규모에 이를 것으로 예상됨. 특히 조미김과 김 스낵 등 김 제품은 프랑스에서는 아직 대중적으로 알려진 음식은 아니지만, 최근 몇 년 사이 K-콘텐츠의 대중적인 인기로 젊은 층을 중심으로 알려지는 추세로 와인 등과 곁들이는 스낵의 하나로 인기를 얻고 있어 프랑스 내 김을 포함한 수산가공식품 시장의 성장이 기대됨³⁾⁴⁾

[표 2.1] 프랑스 수산가공식품 시장규모⁵⁾⁶⁾



자료: 스태티스타(Statista)

1) 자료: 외교부 홈페이지

2) 스태티스타에 따르면 프랑스 김(Laver) 시장규모가 집계되지 않아, 수산가공식품(Processed Fish & Seafood)의 시장규모를 조사함

3) 스태티스타(Statista), 「Processed Fish & Seafood_France」, 2024.03

4) 더바이어(The Buyer), 「프랑스 김 스낵시장 동향」, 2023.04

5) 1달러=1,378.70원(2024.05.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

6) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

7) 연평균 성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 한국 김 생산규모

▶ 한국 2022년 김 생산규모 총 55만 422톤

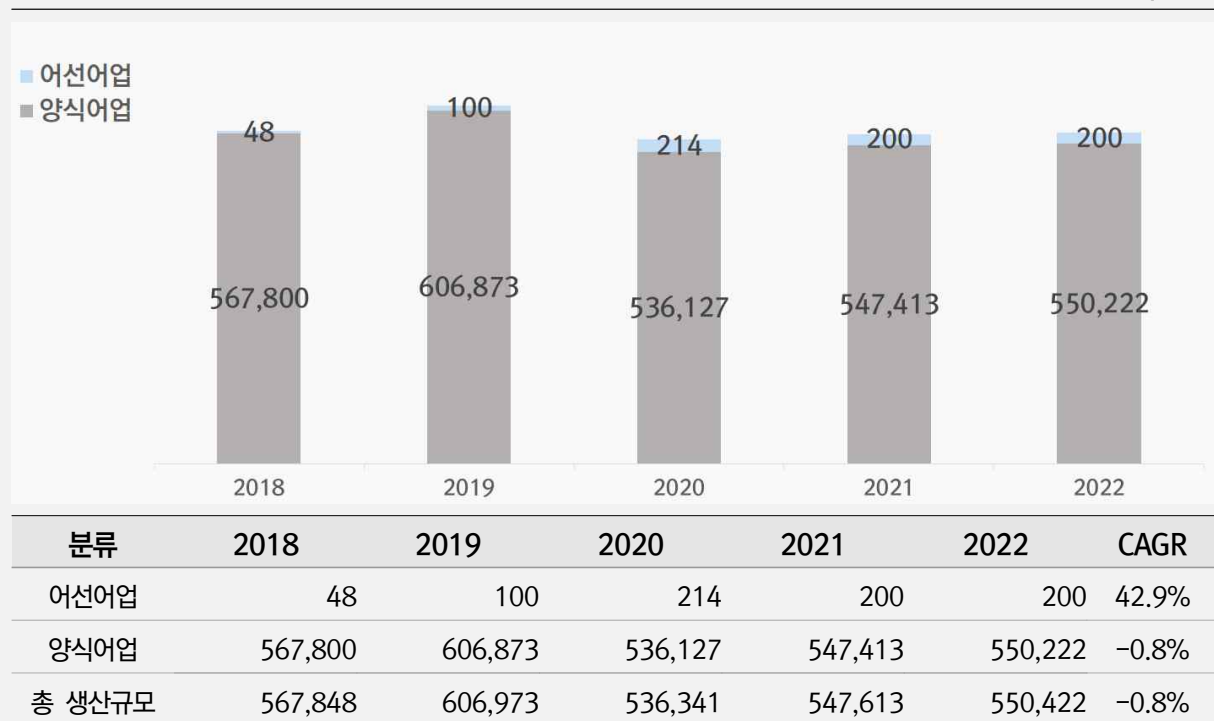
FishStatJ에 따르면 2022년 기준 한국의 김 총 생산규모는 550,422톤임. 이 중 어선어업을 통한 생산량은 200톤으로 전체 생산량의 극히 일부에 불과하며, 대다수가 양식어업을 통해 생산되었음

▶ 한국 김 생산규모, 조사 기간 동안 연평균성장률 -0.8%

지난 5년(2018-22년) 동안 한국의 김 총생산량은 -0.8%의 연평균 성장률을 보임. 이 기간 동안 가장 큰 증감폭을 보인 연도는 2019년과 2020년 사이로, 생산량이 606,973톤에서 536,341톤으로 약 11.6% 감소함. 하지만 이후 2021년과 2022년에는 생산량이 다시 안정화되어 소폭 상승하는 경향을 보임. 한편, 지난 5년(2018-22년)간 이웃한 국가인 일본은 김 생산규모가 4.9% 감소했으며, 대만의 경우 56.2% 급감한 것으로 집계됨

[표 2.2] 한국 김 생산규모

단위 : 톤



자료: FishStatJ

3. 프랑스 김 수입규모

● 김 HS CODE

해당 장에서 김은 'HS CODE 2008.99'으로 분류됨. HS CODE 제2008호의 품명은 '그 밖의 방법으로 조제하거나 보존 처리한 과실·견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분'임

▶ HS CODE 2008.99 프랑스 對글로벌 수입규모 3,332억 원

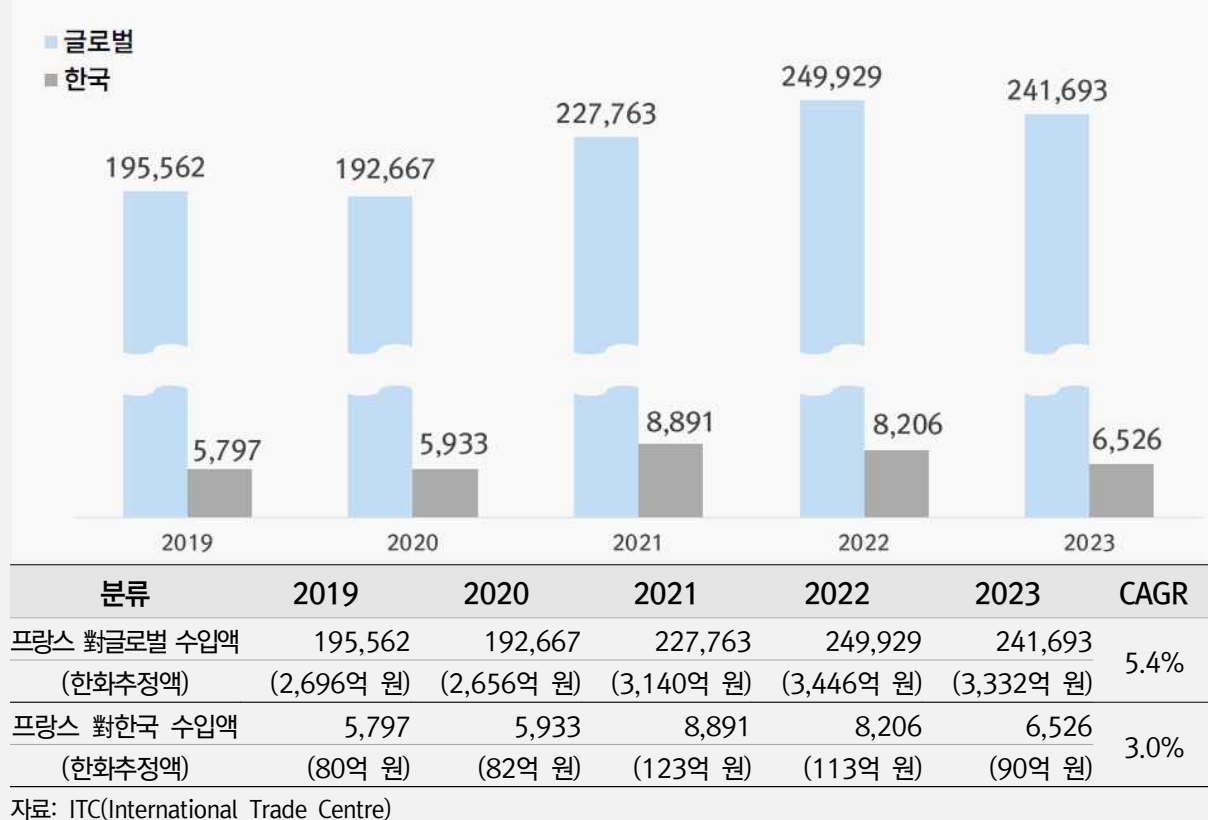
지난 5년(2019-23년)간 HS CODE 2008.99 품목의 프랑스 對글로벌 수입규모 연평균 성장률은 5.4%임. 2023년 기준 총 수입액은 3,332억 원으로 집계됨. 한편, 2022년에는 전년대비 9.7% 증가한 3,446억 원의 수입액을 기록하였음

▶ HS CODE 2008.99 프랑스 對한국 수입규모, 연평균 3.0% 상승

2023년 기준 HS CODE 2008.99의 프랑스 對한국 수입규모는 90억 원으로 2023년 기준 글로벌 10위로 집계됨. 1위는 독일(500억 원), 2위는 네덜란드(375억 원), 3위는 스페인(343억 원)이 차지함. 지난 5년(2019-23년)간 해당 품목의 프랑스 對한국 수입규모는 연평균 3.0% 증가하였으며, 같은 기간 네덜란드와 스페인이 각각 연평균 13.3%, 12.5% 성장한 것에 비해 다소 낮은 성장세를 보임

[표 2.3] 프랑스 김 수입규모⁸⁾

단위 : 천 달러



8) 자료: ITC(International Trade Centre)

4. 한국 김 수출규모

김 HS CODE

해당 장에서 김은 'HS CODE 2008.99-5010'으로 분류됨. HS CODE 제2008호의 품명은 '그 밖의 방법으로 조제하거나 보존처리한 과일·견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분'임

▶ 한국, 對프랑스 김 수출금액 63억 원

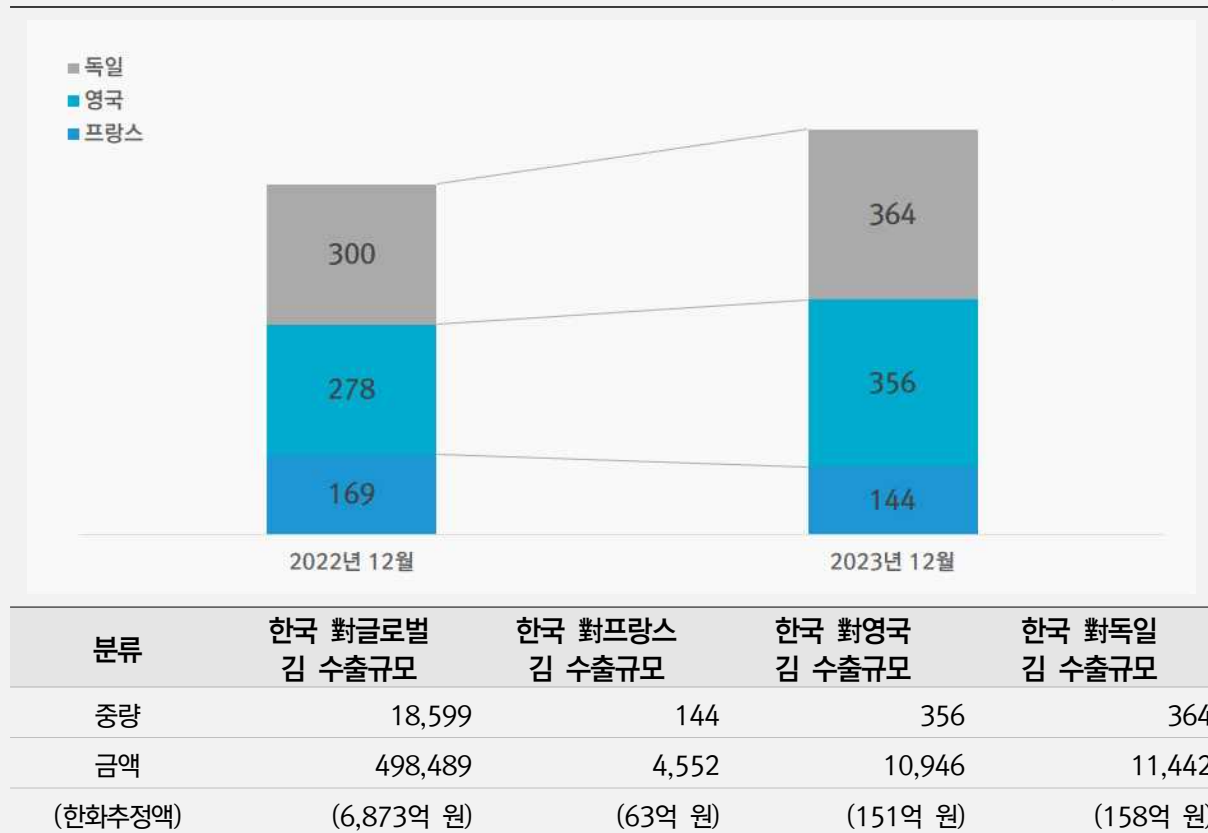
KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면, 2023년 12월 기준 한국 對프랑스 김 수출규모는 144톤(63억 원)으로 집계됨. 전년 대비 중량 기준으로 14.6%, 금액 기준으로는 10.1%씩 역성장한 것으로 확인됨

▶ 한국 對글로벌 김 수출, 전년 대비 증가

한국 對글로벌 김 수출규모는 18,599톤(6,873억 원)으로 집계돼 전년 대비 중량 기준 12.4%, 금액 기준 15.0%씩 증가한 것으로 확인됨. 인접한 국가인 영국의 경우 2023년 기준 수출금액과 규모는 각 151억 원, 356톤으로 전년 대비 각 24.2%, 27.8%씩 증가하였음. 對독일 수출금액과 규모 또한 각 31.1%, 21.5%씩 큰 폭으로 증가한 것으로 확인됨

[표 2.4] 2023년 한국 對글로벌, 對프랑스, 對영국, 對독일 김 수출규모⁹⁾

단위 : 톤, 천 달러



자료: KATI농식품수출정보

9) 자료: KATI농식품수출정보

5. 프랑스 김 수입단가

● 김 HS CODE

해당 장에서 김은 'HS CODE 2008.99'으로 분류됨. HS CODE 제2008호의 품명은 '그 밖의 방법으로 조제하거나 보존 처리한 과일·견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분'임

▶ 프랑스 HS CODE 2008.99 1톤당 수입단가, 315만 원

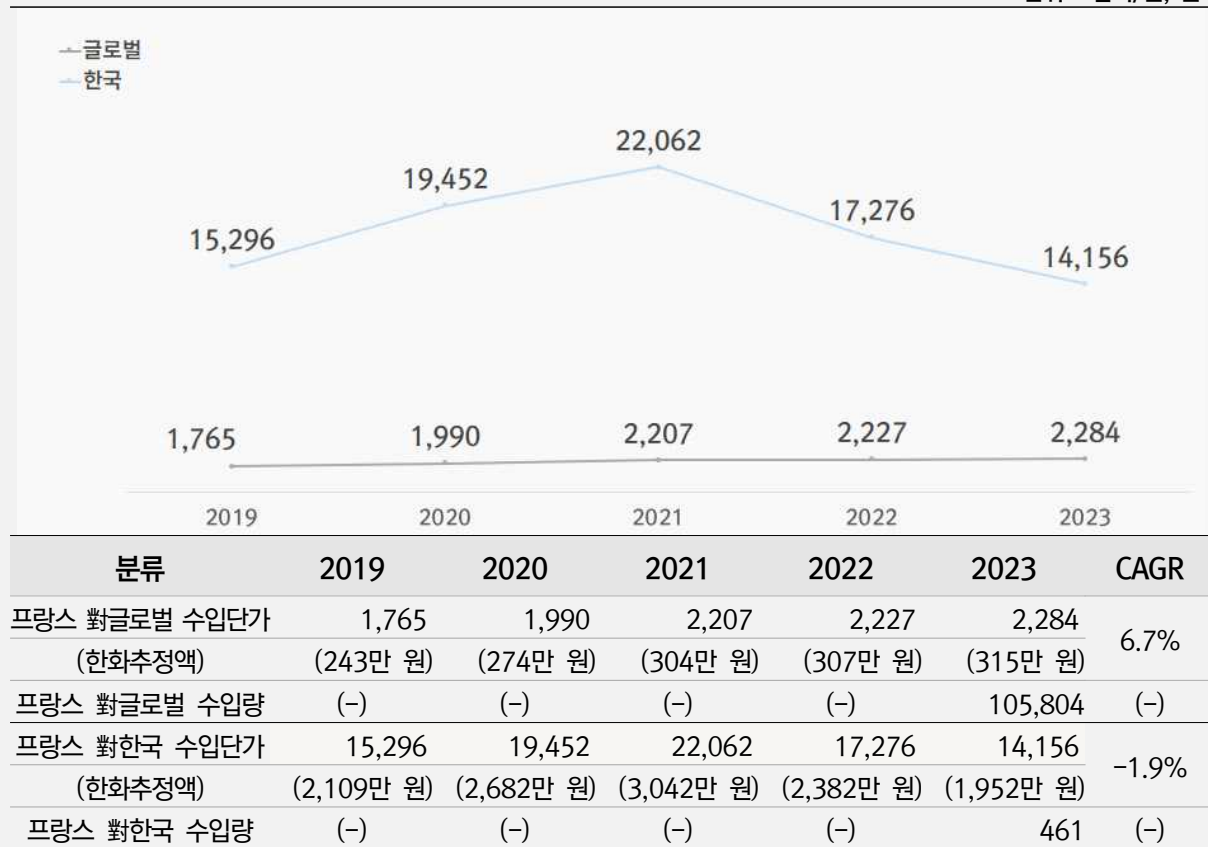
2023년 기준 HS CODE 2008.99의 프랑스 對글로벌 단위당 수입금액은 전년 대비 2.6% 상승한 315만 원으로 집계됨. 해당 품목의 수입단가는 지난 5년(2019-23년)간 연평균 6.7% 상승함

▶ 프랑스 HS CODE 2008.99 1톤당 수입단가, 한국 3위

2023년 기준 프랑스 對한국 HS CODE 2008.99 품목의 수입단가는 1톤당 1,952만 원으로 글로벌 순위에서 3위를 기록함. 2019년부터 2023년까지 프랑스 對한국 김 수입단가는 연평균 1.9%의 감소세를 보임. 한국을 제외한 수입단가 상위국은 1위 리투아니아(3,887만 원), 2위 일본(2,959만 원), 4위 칠레(1,674만 원)로 이 중 일본이 연평균 12.0%의 성장률을 기록하며 높은 상승세를 보였음

[표 2.5] 프랑스 김 수입단가¹⁰⁾

단위 : 달러/톤, 톤



자료: ITC(International Trade Centre)

10) 자료: ITC(International Trade Centre)



III 시장트렌드

1. 프랑스 김 경쟁제품 1위, '김가루'
2. 프랑스 김 경쟁브랜드 1위, '헬로시워드'
3. 프랑스 김 제품, '봉지' 패키징 다수
4. 프랑스 김 맛, '오리지널' 키워드 빈도 1위

프랑스 온라인 쇼핑몰 입점 김 제품 분석

▶ 프랑스 온라인 쇼핑몰 입점 김

- 데이터 수집 키워드 : 김(nori)
- 데이터 수집량 : 421건
- 데이터 수집원 : 프랑스 온라인 쇼핑몰 아마존(Amazon)

▶ 프랑스 김 베스트셀러 비교

프랑스산	분류	한국산
	제품 사진	
해초 딜라이트	제품명	남해안산 청정미역
라포인테드펜마르크 (LA POINTE DE PENMARC'H)	제조사	청정원
해초 페이스트	제품 종류	미역
90g * 2팩	중량	50g
11.50유로(16,991원 ¹¹⁾)	소비자 가격	25.90유로(38,267원)
9,440원	100g당 가격	76,533원
영국, 스페인, 포르투갈	원산지	한국
병	포장 형태	봉지
흰살 생선과 잘 어울리는 해초 별미	홍보문구	섬유질과 칼슘이 풍부한 식용 해초 된장국이나 샐러드에 이상적
해초, 바다콩, 유채씨유, 샬롯, 물, 농축 레몬즙, 소금, 후추	원료 및 첨가물	미역, 천일염

11) 1유로=1,477.48원(2024.05.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

1. 프랑스 김 경쟁제품 1위, ‘김가루’

▶ 프랑스 김 경쟁제품 가운데 ‘김가루’ 키워드 빈도수 1위

- 프랑스 김 경쟁제품 중 ‘김가루’ 키워드 빈도는 69건으로 최다 빈출, 2위는 ‘다시마’로 키워드 빈도 46건이며, ‘미역’ 키워드는 37건으로 3위를 차지함
- 이외 ‘김밥김’ 키워드 빈도는 23건으로 4위를 차지, 기타 조사된 키워드로 ‘김스낵’, ‘파래’, ‘김분말’ 등 있음

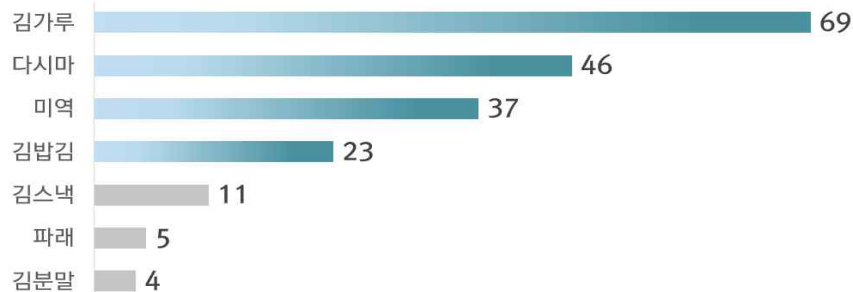
▶ 프랑스 아페리티프(Aperitif) 문화와 더불어 김스낵 인기

- 프랑스에서는 저녁식사 전 여럿이 모여 가볍게 술을 마시는 아페리티프(Aperitif) 문화가 코로나19 이후 지속적으로 활성화되면서 평균 주 1회 이상 모이는데 안주로 김스낵을 곁들이는 것이 인기를 얻고 있음
- 프랑스 내 한류 문화의 유명세로 조미김과 김스낵의 인지도가 높아지면서, 반찬이 아닌 와인 등에 곁들이는 스낵의 한 종류로 소비되는 추세임¹²⁾

1위 김가루		2위 다시마		3위 미역	
					
브랜드	마루미야(Marumiya)	브랜드	헬로시워드(Hello Seaweed)	브랜드	웰팩(Wel-Pac)
분류	김가루	분류	다시마	분류	미역
용량	199g	용량	200g	용량	200g
가격	11.99유로(17,715원)	가격	76.00유로(112,289원)	가격	7.79유로(11,509원)

[표 3.1] 프랑스 김 경쟁제품 관련 키워드

단위 : 건



자료: 프랑스 온라인 쇼핑몰 판매 ‘김’ 제품 분석

12) 더바이어(The Buyer), ‘프랑스 김 스낵시장 동향’, 2023.04

2. 프랑스 김 경쟁브랜드 1위, ‘헬로시워드’

▶ 프랑스 김 경쟁브랜드 가운데 ‘헬로시워드’ 키워드 빈도수 1위

- 프랑스 김 경쟁브랜드 중 ‘헬로시워드’ 키워드는 빈도 120건으로 압도적인 1위를 차지, 2위는 ‘타노시’로 빈도 23건이며, ‘우마미’ 키워드는 17건으로 3위를 차지함
- 중국과 일본 브랜드가 상위권을 주도하는 가운데 한국 브랜드는 ‘대천’이 빈도 12건으로 6위를 차지하였고, ‘동원’과 ‘청정원’이 빈도수 각각 6건으로 조사됨

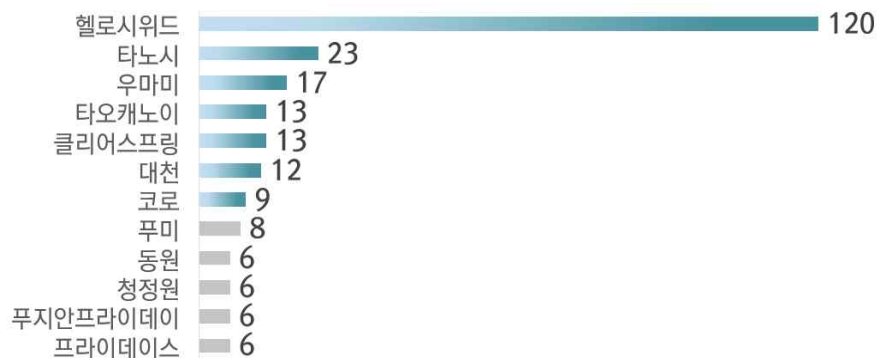
▶ 중국 브랜드 헬로시워드, 해조류 관련 다양한 제품 생산

- 중국의 헬로시워드 브랜드는 키워드 빈도 2위인 타노시 브랜드와도 큰 격차를 보일만큼 프랑스 온라인 몰에서 가장 많은 김 제품을 판매함
- 온라인 입점 제품 수가 많으면서도 김밥용 김, 김가루 등 다양한 해조류 제품을 여러 패키징과 중량으로 구분하여 소비자에 선택의 편의를 제공함

1위 헬로시워드		2위 타노시		3위 우마미	
					
브랜드	헬로시워드(Hello Seaweed)	브랜드	타노시(Tanoshi)	브랜드	우마미(Umami)
분류	김밥용 김	분류	김밥용 김	분류	육수 베이스
용량	200g	용량	18g	용량	100g
가격	20.00유로(29,550원)	가격	34.27유로(50,633원)	가격	9.90유로(14,627원)

[표 3.2] 프랑스 김 경쟁브랜드 관련 키워드

단위 : 건



자료: 프랑스 온라인 쇼핑몰 판매 ‘김’ 제품 분석

3. 프랑스 김 제품, ‘봉지’ 패키징 다수

▶ 프랑스 김 제품, ‘봉지’를 적용한 패키징 다수

- ‘봉지’ 키워드가 빈도 80건으로 패키징 부문 1위를 차지하였고, ‘팩’ 키워드는 빈도 75건으로 근소한 차이로 2위를 차지
- 김 제품이 상온에서 눅눅해지는 것을 방지하기 위하여 제품을 소량으로 나누어 50매, 10매 단위로 소포장한 제품도 다수 포함

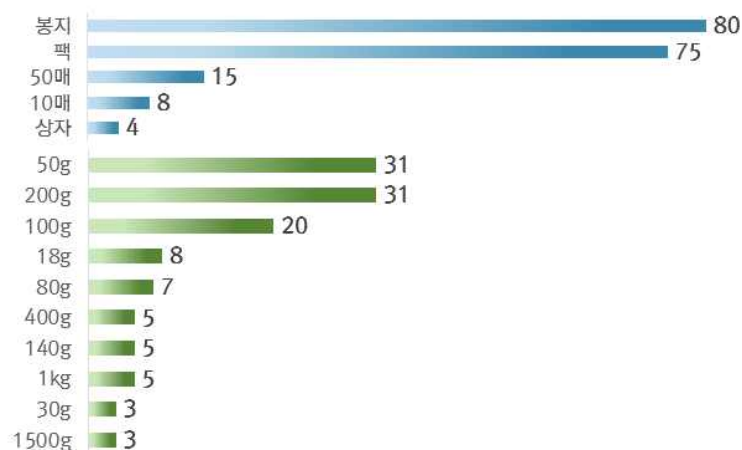
▶ 프랑스 김 중량 키워드 1위, ‘50g’

- 프랑스 온라인 매장에서 판매 중인 김 중 ‘50g’ 키워드와 ‘200g’ 키워드가 각각 빈도 31회로 공동 1위 차지, ‘100g’ 중량은 키워드 빈도 20회로 3위 차지
- 대다수 해조류 제품이 건조 상태로 판매되는 특성이 반영되어 다른 제품 대비 ‘18g’, ‘30g’, ‘50g’와 같은 저중량 제품이 상대적으로 많은 편

패키징 1위 봉지		패키징 2위 팩		중량 1위 50g	
					
브랜드	미스틱 모먼트스 (Mystic Moments)	브랜드	예미담	브랜드	우마미(Umami)
분류	김가루	분류	김스낵	분류	다시마
용량	5kg	용량	320g	용량	50g
가격	69.95유로(103,350원)	가격	35.63유로(52,643원)	가격	9.90유로(14,627원)

[표 3.3] 프랑스 김 패키징/중량 관련 키워드

단위 : 건



자료: 프랑스 온라인 쇼핑몰 판매 ‘김’ 패키징/중량 분석

4. 프랑스 김 맛, ‘오리지널’ 키워드 빈도 1위

▶ 프랑스 김 맛 키워드 1위, ‘오리지널’

- 프랑스 온라인 매장에서 판매 중인 김 제품의 맛 관련 키워드 중 김 본연의 맛을 살린 ‘오리지널’이 빈도 61회로 최다 빈출됨
- 김에 맛과 향을 첨가한 제품이 다수 판매중이며, ‘녹차’ 키워드는 빈도 37회로 2위를 차지, ‘매운’ 키워드는 빈도 18회로 4위를 차지함

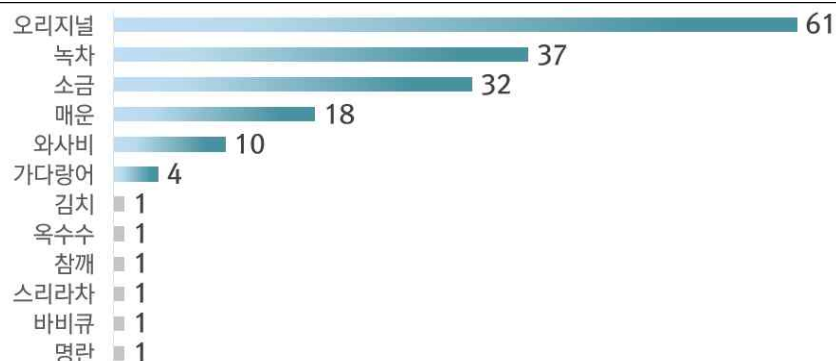
▶ 프랑스인 식품 소비 패턴 다양화, 간편하고 이국적인 식사도 인기

- 최근 프랑스에서는 식품 소비 패턴이 변화하고 있으며, 전체 요리에 대한 선호도는 낮아지고 저렴하면서 간편한 냉동식품이나 간식 소비는 증가함
- 특히 전통식품이나 신선식품 대비 가공식품 소비가 증가하였고, 비주류 식품 품목 소비 선호도도 높아졌는데 이는 다양함을 추구하고 국제적인 맛을 시도하는 젊은 세대의 영향이 반영된 결과임¹³⁾

1위 오리지널		2위 녹차		3위 소금	
					
브랜드	헬로시워드 (Hello Seaweed)	브랜드	코니쉬시워드 (cornish seaweed)	브랜드	이든 (Eden)
분류	김가루	분류	다시마	분류	해조류 참깨 소금
용량	200g	용량	20g	용량	99.20g
가격	102.00유로(150,703원)	가격	21.35유로(31,544원)	가격	22.78유로(33,657원)

[표 3.4] 프랑스 김 맛 관련 키워드

단위 : 건



자료: 프랑스 온라인 쇼핑몰 판매 ‘김’ 맛 분석

13) KATI농식품수출정보, ‘프랑스 식품유통시장 규모와 전망: 유통매장과 소비자 트렌드 분석’, 2023.08



IV

유통채널

1. 프랑스 김 유통채널 점유율
2. 프랑스 김 주요 유통채널

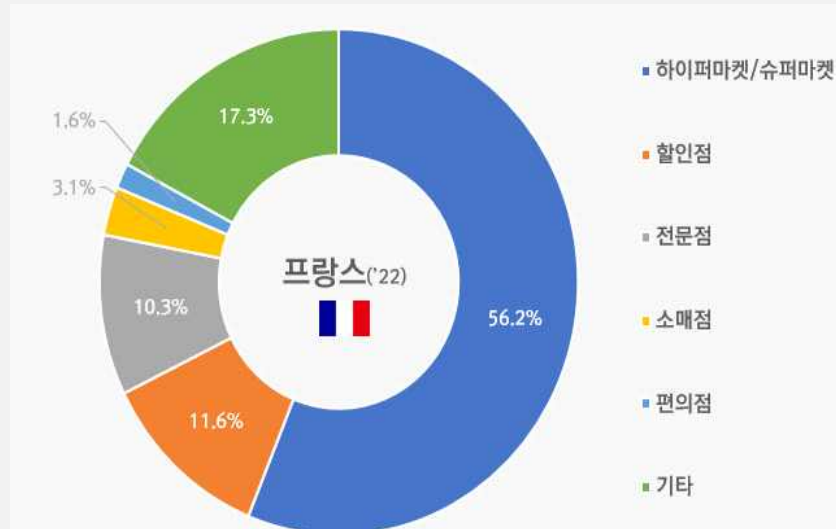


1. 프랑스 김 유통채널 점유율

▶ 프랑스 김, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 독점적 지위 확보

2022년 기준, 프랑스 내 김을 포함한 수산식품의 소매유통채널 중 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 56.2%의 점유율로 1위를 차지함. 이는 다른 유통채널과 비교해 압도적인 수치로, 프랑스 소비자들이 김을 구매할 때 주로 대형 매장을 이용하는 경향을 보여줌. ‘할인점’은 11.6%의 점유율로 2위를 기록했으며, ‘전문점’은 10.3%로 3위를 차지함. ‘소매점’과 ‘편의점’은 각각 3.1%와 1.6%의 점유율로, 상대적으로 낮은 비중을 차지하고 있음. 한편, 프랑스 수산식품 시장 내 온라인 채널의 비중은 지속적으로 상승하고 있으나, 오프라인 채널이 99% 이상의 비중을 차지하며 절대적인 우위를 보이고 있음

[표 4.1] 프랑스 김 소매유통채널 점유율¹⁴⁾¹⁵⁾



프랑스 소매유통채널 점유율 비교

유형	점유율
하이퍼마켓/슈퍼마켓	56.2%
할인점	11.6%
전문점	10.3%
소매점	3.1%
편의점	1.6%
기타	17.3%

자료: 스탯티스타(Statista)

14) 자료: 스탯티스타(Statista), 「Fish & Seafood – France」, 2024.03

15) ‘김’의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 주요 성분인 ‘김’의 상위 카테고리인 ‘생선 및 수산물(Fish&Seafood)’ 소매유통채널의 정보를 확인함

2. 프랑스 김 주요 유통채널 ① 까르푸

기업 기본 정보	기업명	까르푸(Carrefour)		 carrefour
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓		
	홈페이지	www.carrefour.fr		
	위치	마시(Massy)		
	규모	매출액('23)	425억 1,800만 유로(62조 8,195억 원 ¹⁶⁾)	
	기타 규모	• 매장 수('23): 1,290개 • 직원 수('23): 32만 1,000명		
	기업 요약	• 1960년 프랑스 안시에 첫 매장을 설립한 다국적 소매유통기업 • 규모와 취급 품목에 따라 다양한 형식의 매장을 운영 • 온·오프라인 매장 내 신선식품의 맛과 신선도를 보장함		
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 유제품, 냉동식품, 스낵류, 음료류, 건강보조식품, 생활용품, 잡화류 등		
	선호 제품	• 신선식품, 유기농 식품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 입점 문의 – 공급업체 홈페이지(suppliersportal.be.carrefour.eu) 접속 – ‘Create account’ 클릭 – 양식에 맞추어 작성 – 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) ② 공급 제품 정보(창고 주소, 제품명, 제품 사진, 판매 가격, 원산지 등) ③ 관련 내용(주요 고객, 전년도 매출액, 주요 유통채널, 인기상품 정보) ④ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 – 전화번호: +33-(0)69-39-70-00 – 이메일: Suppliers_portal_be@carrefour.com joellebejjani@carrefour.com (상품 담당 이사)		

자료: 까르푸(Carrefour)

사진 자료: 까르푸(Carrefour), 이커머스뉴스(Ecommerce News), 오올라(Ohlala)

16) 1유로=1,477.48원(2024.05.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 프랑스 김 주요 유통채널 ② 르끌레어

기업 기본 정보	기업명	르끌레어(E.Leclerc)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.e-leclerc.com	
	위치	파리(Paris)	
	규모	매출액('23)	
기타 규모		- 매장 수('23): 734개 - 직원 수('23): 14만 명	
기업 요약		1948년 브르타뉴 지방에 설립된 프랑스의 하이퍼마켓/슈퍼마켓 브랜드 2023년 기준 23.5%의 시장 점유율로 1위 - 프랑스 온라인 식료품 시장의 선두주자로 드라이브스루 시스템 적극 활용 - 독립단체들의 협동조합으로 매장 간 판매 및 마케팅 정책이 상이함	
매장정보	입점 가능 품목	신선식품, 즉석식품, 냉동식품, 음료류, 스낵류, 생활용품, 식기류 등	
	선호 제품	현지 식품, 유기농 식품, 공정무역 제품	
	매장 전경		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 입점 문의 - 홈페이지 하단 메뉴 'Contactez-nous' 클릭 'L'Enseigne / Votre magasin ELeclerc' 통해 문의사항 등록 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) ② 공급 제품 정보(창고 주소, 제품명, 제품 사진, 판매 가격, 원산지 등) ③ 관련 내용(주요 고객, 전년도 매출액, 주요 유통채널, 인기상품 정보) ④ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) - 문의사항 연락처 - 전화번호: +33-(0)69-32-42-52	

자료: 르끌레어(E.Leclerc)

사진 자료: 르끌레어(E.Leclerc), 유로피언 슈퍼마켓 매거진(European Supermarket Magazine), 리테일 위크(Retail Week)

2. 프랑스 김 주요 유통채널 ③ 아마존 프랑스

기업 기본 정보	기업명	아마존 프랑스(Amazon FR)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.amazon.fr	
	규모	순 매출액('23)	61억 6,470만 달러(8조 4,993억 원 ¹⁷⁾)
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 1억 5,790만 회
	기업 요약	2000년 프랑스에 진출한 미국의 대표적인 온라인 쇼핑몰 - 프랑스 내 온라인 유통채널 중 점유율 및 매출액 모두 1위 차지 - 멀티미디어, 가전제품 부문에서 프랑스인들이 가장 선호하는 브랜드 - 프랑스 오프라인 매장과 파트너십을 맺고 제품군 확대	
매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	비비고, 대천김, 타오케노이(Taokaenoi)
		해외 판매	해외 판매 가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보	 amazon seconde main 10% de réduction sur une sélection de produits d'occasion lors du paiement J'en profite ▶		
	기간별 및 품목별 할인, 멤버십 전용 쿠폰 지급 등 다양한 프로모션 상시 진행		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 직접 등록 - 홈페이지 하단 메뉴 'Gagnez de l'argent' 카테고리 'Vendez sur Amazon' 클릭 'To put for sale' 클릭 - 아마존 홈페이지 계정 생성 후 필요사항 기입 - 등록 정보 ① 공급자 정보(회사 유형, 회사명, 회사 고유번호, 회사 홈페이지 주소, 국가) ② 공급 담당자 정보(담당자 이름, 연락처, 이메일, 출생일, 출생 국가, 국적, 신분증) ③ 지불 방식(신용카드 번호 확인 절차) ④ 제품 정보(제품 카테고리, 브랜드명, 제품명, 카탈로그, UPC/EAN 보유 여부 등) - 평가 기준 - 아마존 행동 강령 준수(식품, 건강 및 개인관리 등 일부 품목은 별도 승인 필요) - EU Regulation on the Provision of Food Information to Consumers 준수	

자료: 아마존 프랑스(Amazon FR), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 아마존 프랑스(Amazon FR)

17) 1달러=1,378.7원(2024.05.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 프랑스 김 주요 유통채널 ④ 씨디스카운트

기업 기본 정보	기업명	씨디스카운트(cdiscount)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰 	
	홈페이지	www.cdiscount.com	
	규모	매출액('23)	12억 3,500만 유로(1조 8,247억 원)
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 약 2,510만 회
기업 요약	기업 요약	1998년 설립된 프랑스 온라인 쇼핑몰로 2000년 프랑스 대형 유통기업인 카지노(Casino) 그룹에 인수됨 - 프랑스 전역 22,000여 개의 무인 배송함 운영 - 천만 명의 활성 고객과 200만 명의 'Cdiscount à Volonté'란 로열티 프로그램 고객 유치 - 프랑스에서 월 2,300만 명이 방문하는 2번째로 방문자가 많은 쇼핑몰	
매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	웰백(Wel-Pac), 왕
		해외 판매	해외 판매 가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
	시즌별 할인 행사, 멤버십 회원 특가, 미니 게임 할인 등 다양한 프로모션 진행		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 등록 - 홈페이지 하단 'DECOUVREZ NOTRE MARKETPLACE' 메뉴로 이동 'Vendre sur Cdiscount' 클릭 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 등) ② 공급 제품 정보(브랜드, 제품명, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등) ③ 참고자료(회사소개서, 카탈로그 등) ④ 기타 서류(회사 등록 시 필요 서류: 신분증 사본, 수혜자 선언서, 은행계좌정보) - 문의사항 연락처 - 이메일: info.marketplace@cdiscount.com	

자료: 씨디스카운트(cdiscount), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 씨디스카운트(cdiscount)

2. 프랑스 김 주요 유통채널 ⑤ 케이마트

기업 기본 정보	기업명	케이마트(K-Mart)		
	기업구분	아시안마트/한인마트		
	홈페이지	www.k-mart.fr		
	위치	파리(Paris)		
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 5개		
	기업 요약	• 2006년 파리에 설립된 프랑스의 아시아/한인마트 • 케이터링 공간인 'Cafétéria' 코너에서 포장 서비스 제공 • 오프라인 매장과 온라인 매장을 함께 운영하고 있음 • 유튜브 등의 SNS를 통해 매장에서 판매하는 재료를 사용한 레시피 공유		
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 냉동식품, 즉석식품, 소스류, 스낵류, 음료류, 문구류, 식기류 등		
	선호제품	• 한국산 제품, 일본산 제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 이메일 또는 유선 연락을 통한 입점 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) ② 공급 제품 내용(브랜드명, 생산지, 영국 내 판매 희망 지역, 제품 포장 등) ③ 상세 내용(제조업체 여부, 제조업체가 아닐 시 포지션, 기업 규모, 판매 채널) ④ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +33-1-58-62-49-09 - 이메일: online@k-mart.fr		

자료: 케이마트(K-Mart)

사진 자료: 케이마트(K-Mart)

2. 프랑스 김 주요 유통채널 ⑥ 파리스토어

기업 기본 정보	기업명	파리스토어(Paris store)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	www.paris-store.com	
	위치	파리(Paris)	
	규모	기타 규모 - 매장 수('24): 21개 - 직원 수('24): 700명	Toutes les saveurs de l'Asie
	기업 요약	1977년 파리 13구에 설립된 프랑스 전역에 위치한 아시안 마트 - 한국을 포함한 아시아의 식재료를 취급, 별도의 한국 제품 코너 운영 6,000개 이상의 제품을 취급하며 도매업자, 소매업자, 레스토랑, 개인고객을 대상으로 서비스 제공	
매장정보	입점 가능 품목	신선식품, 즉석식품, 냉동식품, 스낵류, 소스류, 음료류, 생활용품, 식기류 등	
	선호 제품	아시아산 제품, 품질이 좋은 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 입점 문의 - 홈페이지 상단 우측 'CONTACT' 클릭 - 양식에 맞추어 작성 - 등록 시 필요한 일반적 정보 - 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) - 공급 제품 내용(브랜드명, 생산지, 영국 내 판매 희망 지역, 제품 포장 등) - 상세 내용(제조업체 여부, 제조업체가 아닐 시 포지션, 기업 규모, 판매 채널) - 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) - 문의사항 연락처 - 전화번호: +33-(0)1-44-06-88-18 - 이메일: mag.paris-13@paris-store.com	

자료: 파리스토어(Paris store)

사진 자료: 파리스토어(Paris store), 맵스터(Mapstr)

2. 프랑스 김 주요 유통채널 ⑦ 라벨일루아즈

기업 기본 정보	기업명	라벨일루아즈(la belle-iloise)	
	기업구분	수산물 전문점	
	홈페이지	www.labelleiloise.fr	
	위치	퀴베롱(Quiberon)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 92개	
	기업 요약	• 1932년 설립된 프랑스의 수산물 유통 및 제조업체 • 온라인 매장과 오프라인 매장을 함께 운영하고 있음 • 일부 매장에서는 간단한 테이크아웃 식사를 제공 • 벨기어로 진출하여 2개의 매장 운영	
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 냉동식품, 조제 식품, 채소, 향신료 등	
	선호 제품	• 수입 수산물, 생선류, 향신료 등	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 등록 - 홈페이지 하단의 'Professionnels' 카테고리 'Devenir revendeur' 클릭 - 양식에 맞춰 정보 기입 후 제출 - 등록 시 일반적으로 필요한 정보 ① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) ② 공급 제품 정보(창고 주소, 제품명, 제품 사진, 판매 가격, 원산지 등) ③ 관련 내용(주요 고객, 전년도 매출액, 주요 유통채널, 인기상품 정보) ④ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +33-(0)2-97-50-08-77 - 이메일: clients.professionnels@labelleiloise.fr	

자료: 라벨일루아즈(la belle-iloise)

사진 자료: 라벨일루아즈(la belle-iloise)

2. 프랑스 김 주요 유통채널 ⑧ 라마리니에르

기업 기본 정보	기업명	라마리네이르(La Marinière)		
	기업구분	수산물 전문점		
	홈페이지	lamariniere31.fr		
	위치	툴루즈(Toulouse)		
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 11개		
	기업 요약	- 프랑스 최초의 수산물 소매 프랜차이즈 - 온라인과 오프라인 매장을 함께 운영하고 있음 - 초밥, 갑각류 플래터 등의 케이터링 서비스 제공		
매장정보	입점 가능 품목	신선식품, 냉동식품, 조제 식품, 채소, 향신료 등		
	선호 제품	고급 수산물, 수입 수산물, 생선류, 향신료 등		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 문의 - 홈페이지 상단 메뉴의 'Contact' 클릭 - 양식에 맞춰 정보 기입 후 제출 - 등록 시 일반적으로 필요한 정보 ① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) ② 공급 제품 정보(창고 주소, 제품명, 제품 사진, 판매 가격, 원산지 등) ③ 관련 내용(주요 고객, 전년도 매출액, 주요 유통채널, 인기상품 정보) ④ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) - 문의사항 연락처 - 전화번호: +33-(0)5-34-65-76-16		

자료: 라마리니에르(La Marinière)

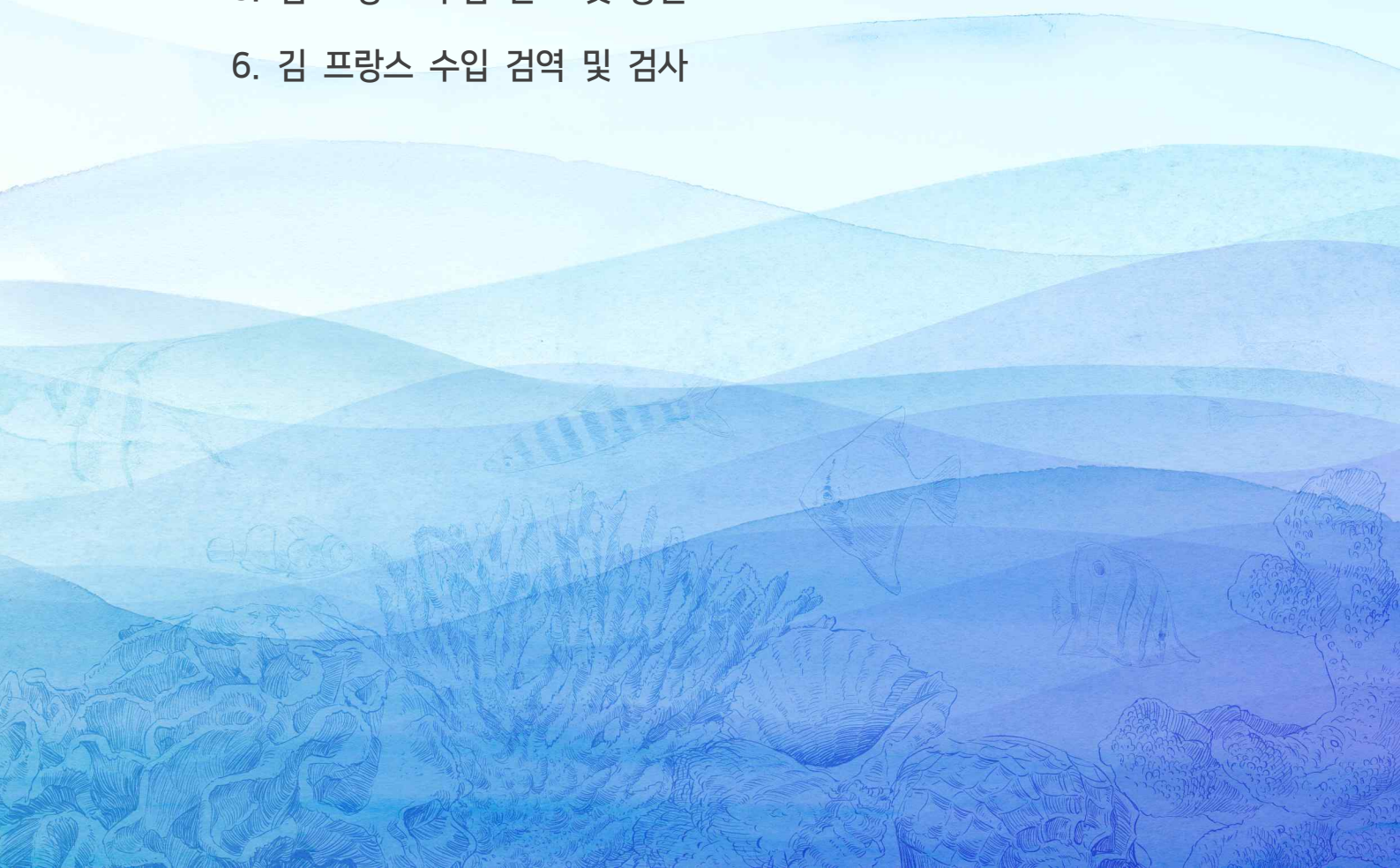
사진 자료: 라마리니에르(La Marinière)



V

진입장벽

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

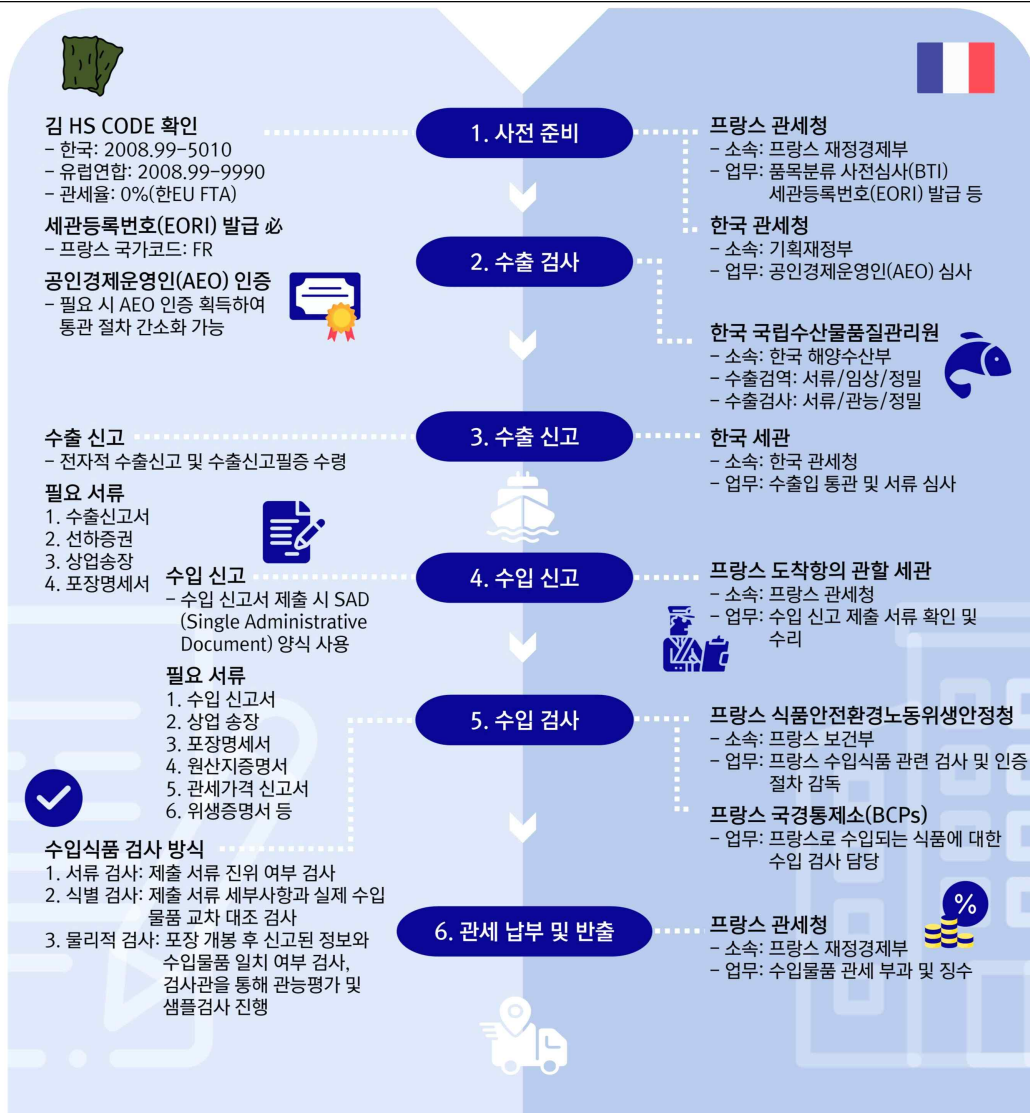


1. 김 통관 및 검역 절차¹⁸⁾

▶ 프랑스 김 수출 시, 통관 절차별 참고사항

프랑스는 유럽연합(EU: European Union) 회원국으로, 기본적으로 모든 유럽연합의 지침, 규정 및 의무를 준수함. 유럽연합은 관세동맹에도 해당되기 때문에 유럽연합 역내로 수입되는 동일한 상품에 동일한 세율이 적용됨. 또한, 식품 위생 규정, 라벨링, 통관 검역 등에 관한 규정이 강화 추세이므로 현지 긴급 검역, 검사 강화, 통관 지연을 방지하기 위해 수출 전 철저한 규정 숙지와 준비가 필요함

[표 5.1] 프랑스 김 통관 및 검역 절차



자료: 관세청, 유럽연합 집행위원회(EC), 국립수산물품질관리원, 프랑스 관세청

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

2. 김 수출 전 사전 준비

▶ 프랑스 김, 직접 통관 진행 시 EORI 번호 발급必

EORI(Economic Operator Registration Identification)는 경제사업자 등록 및 식별번호로 유럽연합 회원국으로 직접 통관을 진행하고자 하는 사업체 및 개인은 모든 세관 절차에서 식별번호로 EORI 번호를 사용해야 함. 유럽연합 회원국 세관 당국에 등록된 번호는 전 유럽연합 회원국에서 공동으로 통용되므로 다른 회원국 수출입 시 해당 회원국 세관에서 다시 EORI 번호를 발급받을 필요가 없음. 따라서 프랑스로 김 수출 시, 프랑스의 세관 당국에 EORI 번호 할당을 요청해야 함

[표 5.2] 유럽연합 경제사업자 등록 및 식별번호(EORI)

번호명	EORI	발급 성격	유럽연합 내 수출입업체 식별번호
양식	국가코드 2자리(FR) + SIRET 번호	발급 기관	해당 국가 관세 당국 또는 유럽연합 관세 당국
신청 정보	- 프랑스 관세청 홈페이지¹⁹⁾에서 Web form을 통해 온라인으로 신청 가능 - 신청받은 서류를 심사하여 EORI 발급 - EORI 번호 발급 이후, 사전에 해당 번호가 유효한지 확인한 후 수입 통관 및 검역 절차를 진행해야 함		
소요 기간	- 신청 완료 시점으로부터 최대 30일 - EORI 번호는 EU 회원국 통합이기 때문에 EU 국가 중 어느 한 국가에서 발급받았을 경우 그 번호가 계속 유효하며 중복신청 불가함		

자료: 유럽연합 집행위원회(EC), 프랑스 관세청

19) (www.douane.gouv.fr)

▶ 김, 국내 수출업체 AEO 등록 시 EU 통관 혜택 多

AEO(Authorized Economic Operator)란 ‘수출입안전관리 우수공인업체’라는 뜻으로 수출입 기업, 운송인, 창고업자 등 무역과 관련된 기업 중 관세 당국이 법규 준수, 안전관리 수준 등에 대해 심사하고 공인한 기업을 의미함. AEO 기업에 대해서는 신속 통관, 세관검사 면제 등 통관 절차상의 다양한 혜택을 부여하는 대신 사회 안전, 국민건강을 위협할 수 있는 물품의 반입을 차단하려는 것이 제도의 핵심임. AEO 기업에는 물품 검사 비율이 축소되고 서류 제출이 생략되어 물류 흐름이 원활해지며, 각종 관세조사 원천적 면제, 수입 신고 시 담보 생략으로 인한 자금 부담 완화 등 다양한 혜택이 있음

[표 5.3] 수출입안전관리 우수공인업체(AEO) 제도 정보

정의	수출입 기업, 운송인, 창고업자, 관세사 등 무역과 관련된 기업 중 관세 당국이 법규 준수, 안전관리 수준 등에 대해 심사를 통해 공인한 기업	
적용 대상	수출업체, 수입업체, 관세사, 보세구역 운영인, 보세운송업자, 화물운송주선업자, 하역업자, 선박회사, 항공사	
AEO 혜택	세관 혜택	- 수입 검사율 축소, 서류 심사 간소화, 세관 연락관 활용 등 신속 통관 혜택 - AEO 제도 시행 국가들과 상호인정협정(MRA: Mutual Recognition Agreement)을 체결하게 되면 검사 생략, 검사 선별 시 우선 검사 등의 다양한 혜택을 받을 수 있음
	경쟁력 강화	- 타국의 세관 당국에서도 천재지변, 국경 폐쇄 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	- 수출입 시 신속 통관 편의 등의 각종 혜택을 부여받게 되어 국제 무역 거래 진행의 리드 타임과 각종 비용을 절감할 수 있음 - 내부 관리 능력이 제고되어 물품의 정기 운송률이 높아지고, 손실 방지와 재고 화물 감소 등을 통해 물류비용 절감이 가능함
신청방법	1단계(공인신청) : 신청업체가 관세청 유니패스(Uni-pass) 시스템을 통해 신청서 제출	
	2단계(공인심사) : 서류 심사(60일 이내), 현장 심사(60일 이내)	
	3단계(AEO 공인심의위원회) : 공인 여부, 등급 조정, 공인취소 및 유보 결정	
	4단계(종합심사) : 5년 주기, 서류+현장 심사, 기준 유지 점검(통관 적법성 포함)	

자료: 유럽연합 집행위원회(EC), 관세청

▶ 프랑스 김, HS CODE 및 관세율 확인²⁰⁾

프랑스는 유럽연합 회원국으로서 유럽연합 공동의 통상 정책을 준수하며, 프랑스로 수입되는 특정 물품에 부과하는 관세율도 유럽연합 공동관세율표(Common Customs Tariff)에 근거함. 고객사 제품은 유럽연합 HS CODE 2008.99-9990으로 분류되어 한·EU FTA 협정세율 적용을 받음. 따라서 프랑스로 김 수출 시, 0%의 특혜관세 혜택 수혜를 위해 원산지증명서 발급이 필수임

[표 5.4] 프랑스 김 HS CODE

김 HS CODE 품목 정의	그 밖의 방법으로 조제하거나 보존처리한 과실·견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분(설탕이나 그 밖의 감미료나 주정을 첨가했는지에 상관없으며 따로 분류되지 않은 것으로 한정한다/기타/김	
김 한국 HS CODE	2008.99-5010	
김 유럽연합 HS CODE	2008.99-9990	
관세	1순위 한·EU FTA 협정세율	2순위 기본세율
	0%	18.4%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스

20) 실제 수출 시 HS CODE 및 관세율 변동 가능성 있음

▶ 프랑스 김, 적용받는 필수 인증 HACCP

프랑스로 김 수출 시, 식품 안전 보장을 최우선으로 하는 유럽연합 규정에 따라 Regulation (EC) 852/2004에 의해 해조류 추출물 식품 가공업체의 경우 HACCP 인증을 필수로 요구함. 프랑스 수출 시 활용할 수 있는 식품 인증은 하기 표와 같으며, HACCP 인증을 비롯해 FSSC나 ISO 인증 등을 활용할 수 있음. 또한, 글루텐 프리나 비건 제품에 대한 소비자들의 선호도가 높기 때문에 글로벌 글루텐 프리 인증 또는 비건 인증을 취득하여 활용할 수 있음

[표 5.5] 프랑스 김 인증 취득

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 마크
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	한국식품안전관리인증원	
FSSC 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	FSSC 지정 인증기관	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
IFS	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	IFS 지정 인증기관	
글루텐 프리 (Gluten-Free)	글루텐 프리 식품 인증	글로벌 공통 인증	GFCO (Gluten-Free Certification Organization)	
브이 라벨 (V-Label)	비건 식품 생산 인증	글로벌 공통 인증	유럽 채식주의 협회 브이 라벨 공식 홈페이지	

자료: 각 인증기관

▶ 유럽연합, 일회용 플라스틱 사용 제한 규칙 도입

2024년 4월 유럽의회(EP: European Parliament)는 유럽연합 회원국 내 포장재 폐기물을 줄이고 지속 가능한 포장재를 위한 새로운 규칙을 채택했음. 해당 규칙은 포장재 폐기물을 2030년까지 5%, 2035년까지 10%, 2040년까지 15% 감축하는 것을 목표로 함. 이에 따라 과불화화합물(PFAS: Per-and Polyfluoroalkyl Substances) 규제, 재사용 및 개별 용기 사용 장려, 특정 일회용 플라스틱 제한 등과 관련된 사항을 강화함. 따라서 프랑스로 수출하고자 하는 수출기업은 유럽연합의 포장재 저감, 재활용 관련 추가 발표 및 시행 사항에 대해 지속적으로 모니터링하고 대응할 수 있도록 해야 함

[표 5.6] 유럽연합 포장재 폐기물 저감 정책

배경	2024년 4월 유럽의회(EP)에서 「포장 및 포장재 폐기물 지침 강화 개정안」이 최종 채택되었음 - 본 규칙은 사용된 재료와 상관없이 포장재 폐기물을 줄이기 위한 목표를 설정하고 있으며, 식품 접촉 포장 시 화학 물질의 사용을 영구적으로 금지하고 있음 - 유럽연합 회원국은 이 규칙을 통해 포장재 폐기물의 발생을 방지하고, 지속 불가능한 포장재를 단계적으로 폐지하며, 일회용 플라스틱 포장재 사용 문제를 해결할 수 있을 것을 전망함	
주요 내용	지속 가능성을 위한 포장재 저감 및 재활용	- 식품 접촉 포장 시 과불화화합물(PFAS)의 사용 제한 - 운송 및 전자상거래 관련 포장 시 '빈 공간' 비율 최대 50%로 제한 - 시행 후 3년 동안 생분해성 플라스틱 포장에 대한 기술 발전 상황 평가
	특정 일회용 플라스틱에 대한 제한	- 제한 품목 - 신선 과일 및 채소, 음식, 음료 포장을 위한 일회용 플라스틱 - 식음료점 등에서 제공하는 일회용 소스류 플라스틱 포장(조미료, 소스, 크림, 설탕 등) 15µg 미만의 경량 비닐봉지
	재사용 및 개별 용기 사용 장려	- 음료 및 식품 테이크아웃 업체(최종 유통단계)는 소비자에게 추가 비용 없이 재사용 및 개별 용기 사용이 가능하도록 해야 함 - 규정 예외 사항(와인 및 주스, 우유 등 상하기 쉬운 음료, 위험물이나 대형 장비용 포장, 식품과 직접 닿는 연질 포장, 종이(Cardboard) 포장 등
	보증금 반환 시스템 도입	- 유럽연합 회원국은 2029년까지 보증금 반환 시스템을 구축하여 일회용 플라스틱병, 금속 음료 용기의 수거율을 90% 이상 달성하여야 함 - 단, 2026년 기준 수거율이 80% 이상인 회원국은 시스템 도입 의무를 면제하나, 수거율 90% 달성을 위한 다른 전략을 제출하여야 함
시행일	2030년 1월 1일 시행(특정 일회용 플라스틱 제한)	

자료: 유럽의회(EP)

▶ 프랑스 김, 포장 전면(FOP)의 영양 라벨 표시 기준

포장 전면(FOP: Front of Package) 영양 라벨은 식품 포장의 앞면에 기호, 색상 코드, 기타 그래픽 형식을 사용하여 필수 영양소의 정보를 소비자가 한눈에 확인할 수 있도록 표시하는 라벨링 제도임. 프랑스에서는 포장 전면(FOP) 영양 라벨 표기 방식으로 유럽연합 회원국에서 일반적으로 시행하는 ‘영양 점수(Nutri-score)’ 라벨링을 시행하고 있음

[표 5.7] 프랑스 포장 전면(FOP) 영양 라벨 표시 기준

포장 전면(FOP) 영양 라벨 표기 기준	영양 점수(Nutri-score) 라벨링
표기 방식	• 식품 내 영양 성분의 함량을 종합 평가하여 A~E까지 5개의 등급으로 나누고, 이를 문자와 색깔로 구분하여 표시하는 제도 • 식품 성분을 ‘건강에 좋은 성분(단백질, 섬유질, 과일류, 야채류, 콩류 및 견과류)’과 ‘건강에 좋지 않은 성분(설탕, 포화 지방, 소금 및 열량)’으로 구분 • 식품의 100g 또는 100ml 기준 ‘건강에 좋은 성분’과 ‘건강에 좋지 않은 성분’의 함량을 영국 식품기준청(FSA: Food Standards Agency)에서 개발한 ‘FSA Score’에 따라 계산하고, 하기의 5개 등급으로 표시 - A등급: 영양 구성 가장 좋음 - B등급: 영양 구성 좋음 - C등급: 영양 구성 보통 - D등급: 영양 구성 좋지 않음 - E등급: 영양 구성 나쁨
표기 예시	

자료: 유럽식품정보위원회(EUFIC)

▶ 프랑스 가공식품, 원료의 원산지 표시에 대한 권장 사항

2021년 12월 프랑스 재정경제부 산하의 경쟁소비부정행위방지국(DGCCRF: General Direction for Competition, Consumption and Frauds)에서 제품의 원산지에 대한 소비자 신뢰도를 높이기 위해 가공식품 원료의 원산지 표시에 대한 권장 사항을 발표함. 프랑스로 수입되는 가공식품은 유럽연합의 식품 라벨링 규정에 따라 원산지와 원재료 리스트를 라벨에 표기해야 함. 따라서 프랑스로 김 수출 시, 주원료에 대한 구체적인 원산지 정보 표기 사항과 라벨 표기 문구 등에 주의하여 수출을 준비해야 함

[표 5.8] 프랑스 가공식품 원료의 원산지 표시 규정

주요 내용	• 생산업체는 원산지를 표기할 경우 'EU' 또는 '비-EU(non-EU)'와 같이 일반적인 정보가 아니라 식품에 사용된 주원료의 원산지 정보를 우선적으로 명시해야 함 • 식품에 사용된 주원료가 프랑스산이 아닌 경우, 소비자의 혼동을 방지하기 위해 '프랑스에서 만들어진/프랑스에서 개발한/프랑스에서 요리된'으로 표현을 일치시키는 것을 권장함 • 가공된 원료의 경우 원산지를 표시해야 함
-------	---

자료: 프랑스 경쟁소비부정행위방지국(DGCCRF)

▶ 프랑스 김, 중금속 최대 허용 기준

프랑스 식품환경노동위생안전청(ANSES: French Agency for Food, Environmental and Occupational Health & Safety)은 자체적으로 식용 해조류의 중금속 최대 허용 기준을 규정하고 있음. 카드뮴의 경우 0.5mg/kg(건조 중량)을 최대 허용치로 하고 있음. 다만, 한국의 카드뮴 관련 규정이 프랑스의 카드뮴 함량 권고치보다 엄격하므로, 고객사 제품 수출 시, 한국산 해조류의 엄격한 기준을 강조하여 품질과 안정성을 홍보할 수 있음

[표 5.9] 프랑스 식용 해조류 중금속 최대 허용 기준

구분	최대 허용 기준(mg/kg) (건조 중량 기준)	구분	최대 허용 기준(mg/kg) (건조 중량 기준)
무기비소	3	납	5
카드뮴	0.5	주석	5
수은	0.1	-	-

자료: 프랑스 식품환경노동위생안전청(ANSES)

▶ 프랑스 김, 아이오딘 식이 기준치 유의

프랑스 내 해조류 소비가 증가하면서 프랑스 식품환경노동위생안전청(ANSES)은 해조류를 기반으로 한 제품 소비와 관련하여 아이오딘 과다 섭취 위험에 대한 주의를 권고함. 또한, 하기 표와 같이 대상별 아이오딘 식이 기준치를 규정하여 소비자들이 식품 안전에 유의할 수 있도록 안내하고 있음. 이에 프랑스로 김 수출 시, 현지 규정을 확인하여 제품 포장지에 함유량을 표기하는 등 주의를 기울여야 함

[표 5.10] 프랑스 아이오딘 식이 기준치

구분	일일 적정 섭취량($\mu\text{g/day}$)	일일 최대 섭취량($\mu\text{g/day}$)
6개월 미만 영유아	90	(-)
6개월 이상 영유아	70	(-)
1~3세 어린이	90	200
4~6세 어린이	90	250
7~10세 어린이	90	300
11~14세 청소년	120	450
15~17세 청소년	130	500
18세 이상 성인 남녀	150	600
임신 또는 수유 중인 여성	200	600

자료: 프랑스 식품환경노동위생안전청(ANSES)

▶ 프랑스 김, 유럽연합 식품 라벨링 규정

프랑스로 김 수출 시, 라벨링은 유럽연합 집행위원회(EC)의 법률 조항을 그 근거로 함. 또한, 현지 바이어가 추가적으로 해조류에 대한 식품 안전성 보장을 위하여 영양성분, 활성 성분, 수분 함량, 오염물질, 잔여물 등을 표시하는 증명서를 요구할 수 있음. 고객사 김에 적용되는 식품 라벨링 규정은 하기와 같음

[표 5.11] 프랑스 김 라벨링

라벨 표기 사항 및 기준	1. 라벨 표기 사항(항목)	• 제품명 • 성분 • 알러지 유발 성분 • 용량 • 섭취 기한 또는 최소보존일 • 보관 조건 또는 사용 조건 • 제조업체명과 주소 또는 프랑스 내 수입업체명과 주소 • 원산지 • 사용 방법 • 알코올 도수 • 영양성분
	2. 표기 언어	• 프랑스어로 표기 • 유럽연합의 타 가입국 언어를 비롯한 여러 언어의 병기 가능 • 스티커 형태의 라벨 부착 가능
	3. 글자 크기	• 글자 크기는 최소 1.2mm 이상 • 단, 제품 면적이 80cm² 미만인 경우 글자 크기는 최소 0.9mm 이상이어야 할 것
	4. 용량	• 리터(l), 센티리터(cl), 밀리리터(ml), 킬로그램(kg), 그램(g)을 포함하여 적절한 단위와 함께 표기할 것 • 음료는 순중량으로 표기할 것
	5. 원료명	• 완제품의 5% 이상의 원료에 한해 순중량 순으로 기재할 것 • 2%를 넘지 않는 성분은 뒤쪽에 표기할 것 • 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 순서대로 백분율과 함께 표기할 것 • 가공 보조제, 캐리-오버(Carry-over)에 해당하는 첨가물은 표기 생략 가능

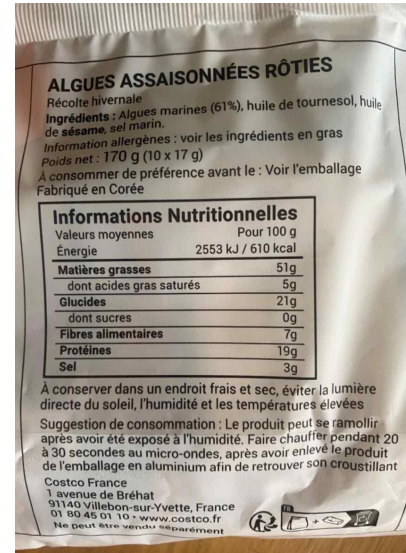
자료: 유럽연합 집행위원회(EC) 식품표시정보시스템

[표 5.11] 프랑스 김 라벨링

라벨 표기 사항 및 기준	6. 유통기한	• 섭취 기한: Best before, Best before end와 같은 문구와 함께 ‘일, 월, 연도’를 기재할 것 • 최소 보존일: Use by와 같은 문구와 함께 ‘일, 월, 연도’를 기재할 것 • 유통기한 앞에 생산 추적 가능 번호인 Lot 번호를 대문자 L과 함께 표기할 것(단, 유통기한이 표기되어 있을 경우, 이는 의무 사항이 아님)
	7. 원산지	• 원산지 국가명 또는 지역명을 표기할 것 • 육류의 경우, 가축의 사육지와 도축 장소를 표기할 것
	8. 기타 표시	• 사용 방법, 알코올 도수(소수점 첫째 자리까지) 등을 필요에 따라 표기할 것 • 사용 방법은 사용법이 명시되어 있지 않아 소비가 어려울 경우 기재할 것
	9. 유기농 로고	• 유럽연합 유기인증 통합 로고와 회원국별로 독자적인 유기인증 로고를 함께 사용 가능 • 통합 로고 상단 또는 하단에 인증기관의 코드 번호와 원재료의 원산지를 함께 기재할 것 • 사전 미포장 제품 또는 제3국 수입 유기식품은 유기인증 로고를 선택적으로 사용 가능
	10. 영양성분	• 열량, 지방, 포화지방, 탄수화물, 당, 단백질, 나트륨은 필수 기재할 것 • 불포화지방, 폴리올, 녹말, 식이섬유, 비타민 및 무기질은 선택 기재할 것 • 매 100g/100ml 기준으로 표기할 것
	11. 알레르기 유발 성분	• 글루텐 함유 곡류, 갑각류, 계란, 어류, 두류, 유제품, 견과류, 셀러리류, 겨자, 참깨, 이산화황 및 아황산염 제품, 루핀, 연체 동물(단, 해당 성분 하위 품목 중 예외 있음)

자료: 유럽연합 집행위원회(EC) 식품표시정보시스템

▶ 프랑스 김 라벨 샘플



[앞면 라벨링]

[뒷면 라벨링]

[앞면 - 영어]

[앞면 - 국문]

- ① 24/10/2024
- ② Kirkland Signature
- ③ Rosted Seasoned Seaweed
- ④ Winter Harvest

- ① 2024년 10월 24일
- ② 커클랜드 시그니처
- ③ 구운 조미 김
- ④ 겨울 수확

[뒷면 - 프랑스어]

[뒷면 - 국문]

- ① Algues Assaisonnées Rôtiés
- ② Récolte hivernale
- ③ Ingrédients: Algues marines (61%), huile de tournesol, huile de **sésame**, sel marin.
- ④ Information allergènes: voir les ingrédients en gras
- ⑤ Poids net: 170g(10 x 17g)

- ① 구운 조미 김
- ② 겨울 수확
- ③ 성분: 바다 김(61%), 해바라기유, 참기름, 천일염.
- ④ 알레르기 정보: 굵은 글씨로 표기된 성분 확인
- ⑤ 순중량: 170그램(10 x 17그램)

⑥ A consommer de préférence avant le: Voir l'emballage

⑦ Fabriqué en Corée

⑧

Information Nutritionnelles	
Valeurs moyennes	Pour 100g
Energie	2553kJ/610kcal
Matières grasses	51g
dont acides gras saturés	5g
Glucides	21g
dont sucres	0g
Fibres alimentaires	7g
Protéines	19g
Sel	3g

⑨ A conserver dans un endroit frais et sec, éviter la lumière directe du soleil, l'humidité et les températures élevées

⑩ Suggestion de consommation: Le produit peut se ramolir après avoir été exposé à l'humidité. Faire chauffer pendant 20 à 30 Secondes au micro-ondes, après avoir enlevé le produit de l'emballage en aluminium afin de retrouver son croustillant

⑪ Costco France

⑫ 1 avenue de Bréhat 91140 Villebon sur Yvette, France

⑬ 01 80 45 01 10
www.costco.fr

⑭ Ne peut être vendu séparément

⑥ 유통기한: 포장지에 표시

⑦ 한국에서 제조

⑧

영양 정보	
평균 값	100g당
총 열량	2553kJ/610kcal
지방	51g
포화지방산	5g
탄수화물	21g
당	0g
식이섬유	7g
단백질	19g
나트륨	3g

⑨ 직사광선, 습기, 고온을 피하고 서늘하고 건조한 곳에서 보관하세요.

⑩ 섭취 권장 사항: 제품이 습기에 노출되면 눅눅해질 수 있습니다. 알루미늄 포장에서 제품을 꺼낸 후 전자레인지에서 20~30초간 가열하면 바삭함을 되찾을 수 있습니다.

⑪ 코스트코 프랑스

⑫ 1 avenue de Bréhat 91140 빌봉 쉬르 이벤프, 프랑스

⑬ 01 80 45 01 10
www.costco.fr

⑭ 낱개로 판매될 수 없습니다.

3. 김 국내 수출 신고 및 통관

▶ 프랑스 김, 국내 수출 신고 및 통관

프랑스로 식품 수출 시, 수출업체는 상업 송장, 포장명세서 등을 기반으로 수출 신고서 작성 후 관세청 통관시스템인 UNI-PASS를 통해 수출 신고·수출 통관 절차를 진행해야 함. 일부 선상 수출 신고, 현지 수출 어패류 신고, 원양수산물 수출 신고의 경우에는 선적 또는 수출 후 신고가 가능하며, 이는 관세청의 수출 통관 사무처리에 관한 고시에 따름. 고객사 제품의 경우 가공식품으로 분류되어 위의 선상 수출 신고 혹은 원양수산물 수출 신고의 경우에는 해당하지 않음

[표 5.12] 프랑스 김 국내 수출 신고

수출 신고 특징	- 관세청 시스템(UNI-PASS)을 통한 전자적 신고 - 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품 제공자의 명의로 할 수 있음 - 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년간 보관해야 함 ① 수출 신고필증 ② 수출품 가격 결정에 관한 자료 ③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류 ④ 반송신고필증 등
수출 신고 수리 유형	- 서류 심사 후 수리: 실제 수출 신고 내용과 수출 신고 근거 서류 상의 일치 여부 확인 - 현품 검사 후 수리: 우범성이 높은 물품을 대상으로, 수출 신고 물품 외 은닉 물품 여부, 신고 사항과의 일치 여부를 확인 - 자동 수리: 세관의 심사 없이 자동 수리 후 수출신고필증 발급
수출 신고 절차	- 수출품이 장치된 소재지의 관할세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고 - 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템(UNI-PASS)으로 전송 - 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령 - 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요(단, 최대 1년 이내 범위에서 적재 기간 연장 가능)

자료: 관세청

[표 5.13] 프랑스 김 국내 수출 통관

수출 통관 특징	• 우범 물품 선별 시스템, 무작위 선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함	
수출 통관 절차	• 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고 • 수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사 • 수출 신고 후 수리 • 수출업체는 수출 신고 수리일로부터 30일 내에 선박 등 운송수단에 적재 필요(단, 최대 1년 이내의 범위에서 적재 기간 연장 가능함)	
서류 구비	수출 신고서	• 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	• 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물품 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권
	상업 송장	• 거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류 • 계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장 상태, 화인 등을 상세하게 표시
	포장명세서	• 선적 화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류

자료: 관세청

4. 김 국내 수출 검역 및 검사

▶ 김, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

프랑스로 수산식품 수출 시, 질병의 전염을 방지하기 위해 검역 대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 고객사 제품의 경우, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당하지 않는 것으로 확인됨. 또한, 수출 수산물 검사는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부 장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임. 유럽연합 가입국의 경우 수산물(이매패류, 극피류, 피낭류 및 해양복족류 포함) 및 수산 제품에 대해 검사를 요구함

[표 5.14] 프랑스 김 국내 수출 검역

수출 검역대상 지정 수산물	• 이식용 수산 생물(정액 또는란을 포함) • 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는란을 포함) • 수산 생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류 및 굴 • 수산 생물 전염병의 병원체 또는 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건 • 냉동·냉장 새우류 등	
수출 검역 절차	• 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	
검역대상 전염병 목록	어류	유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증(자이로닥틸루스살라리스), 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병
	패류	보나미아감염증(보나미아오스트레, 보나미아익시티오사), 마르테일리아감염증(마르테일리아레프리카), 퍼킨수스감염증(퍼킨수스마리누스), 제노할리오티스캘리모니엔시스감염증, 전복허피스바이러스감염증
	갑각류	가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 흰꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산체장염, 급성간체장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.14] 프랑스 김 국내 수출 검역

제출 서류	- 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	- 지정검역물에 대해 수입국에서 수출 검역을 요구하지 않는 경우 예외적으로 검역 면제 - 서류 검사는 2일, 임상검사는 3일, 정밀검사는 15일 소요 - 신청 수수료 별도 발생하지 않으나 정밀검사 시행 시 비용 발생 - 검역 시행장 지정 또는 변경 신청을 위해서는 검역시행장 지정(변경) 신청서와 시설평면도, 검역시설 임대계약서, 검역관리인 선임계약서 사본, 수의사 또는 질병관리사 면허증 사본을 첨부해 각 국립수산물품질관리원 각 지원처에 방문 제출해야 함

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.15] 프랑스 김 국내 수출 검사

수출 검사 절차	- 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 - 필요에 따라 서류 검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 설탕, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 - 세균수, 대장균, 중금속, 항생물질 등) 실시 - 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부
제출 서류	- 수산물 또는 수산가공품 검사신청서 1부 - 생산·가공일지 - 위임장 등
수출 검역 유의사항	- 수산제품의 포장에는 품명, 국가명, 생산·가공시설 명칭 및 등록번호 표기 - 검사 신청인 또는 수입국이 요청하는 기준·규격에 의한 검사는 그 기준·규격이 명시된 서류 또는 검사 생략에 관한 서류를 첨부하여 신청 - 일반적으로 처리기한은 3일이며, 정밀검사 시행 시 7일 소요 - 자세한 수산물·수산가공품 검사 기준과 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준, 지정해역의 지정 고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능

자료: 국립수산물품질관리원

5. 김 프랑스 수입 신고 및 통관

▶ 김, 수입 신고 및 통관 절차

프랑스로 김 수출 시, 한국은 유럽연합 가입국이 아니므로 프랑스 국세청을 통해 수출업체 식별번호인 EORI 번호를 발급받아야 하며, 식품 수입 통관 절차 간소화를 위한 사전 AEO 등록도 가능함. 또한, 프랑스로 수입되는 모든 식품은 프랑스 도착 이전에 입항 개괄 신고를 위해 적하목록을 제출해야 하며 통보 기한은 하기 표와 같음. 이후 수입 신고에 따른 통관 및 검역 검사를 마치게 되면 통관, 검역, 부두 사용료를 비롯한 관세, 부가가치세를 납부한 후 프랑스 내 유통이 가능해짐

[표 5.16] 프랑스 김 수입 신고 및 통관 절차

1. 적하목록 사전 제출	• 운송업체는 수입국 도착 전 운송수단별 기한을 준수해 적하목록을 세관에 제출해야 함 • 화물에 대한 정보(물품 명세, 수량 및 중량, HS Code, 컨테이너 번호, 위험 품목 코드 등), 화물 운송인 및 송하인, 수하인의 정보, 운송 항로 및 운항 정보를 프랑스 도착항의 관할 세관에 신고해야 함 • 유럽연합 운송수단별 적하목록 제출 기한 - 컨테이너 해상운송: 선적 24시간 전 - 벌크 해상운송: 도착 2시간 전 - 4시간 미만 항공운송: 실제 이륙 시간까지 - 4시간 이상 항공운송: 프랑스 관세 영역의 첫 공항 도착 최소 4시간 전 - 철도운송: 도착 1시간 전
2. 수입 신고	• 프랑스 수입업체는 물품 도착 30일 전부터 세관에 도착 후 90일 이내에 수입 신고 완료 필요 • 수입신고서 제출 시, SAD(Single Administrative Document) 양식을 사용해 세관이 요구하는 서류와 함께 제출해야 함 • 유럽연합 수입 신고 제출 서류: - 수입 신고서 - 상업 송장 - 포장명세서 - 특혜관세를 적용받을 경우 원산지증명서 - 위생증명서 등 검사증명서(필요 시) - 관세가격 신고서

자료: 유럽연합 집행위원회(EC), KATI농식품수출정보

[표 5.16] 프랑스 김 수입 신고 및 통관 절차

3. 관세 납부
및 물품 반출

- 수입 신고가 수리되고 수입 검사 통과 시, 관세를 납부하고 보세구역에서 즉시 물품을 반출할 수 있음
- 다만, 다음과 같은 경우 상품이 국경에 보관됨
 - 정확한 금액의 관세 또는 부가가치세를 납부하지 않은 경우
 - 상품 또는 사업에 대한 수입 면허가 없는 경우
 - 물품 검사를 통과하지 못한 경우
 - 보류된 발송물과 결합된 경우

자료: 유럽연합 집행위원회(EC), KATI농식품수출정보

6. 김 프랑스 수입 검역 및 검사

▶ 김, 프랑스 국경통제소(BCPs) 수입검사 거쳐야

유럽연합 전 회원국은 유럽연합 검역지침에 정해진 규정에 맞춰 검역을 시행함. 수입국에 하역한 화물은 EU 회원국의 공식 수의사의 권한 하에 승인된 국경통제소(BCPs: Border Control Posts)를 통해 EU에 입국해야 하며 국경 검사소에서 이루어지는 수입검사는 하기의 표와 같이 진행됨. 모든 화물이 물리적 검사를 받는 것은 아니지만 체계적인 문서 확인 및 신원 확인은 일반적으로 시행됨. 유럽연합 법률을 준수하지 않는 것으로 판명되어 검사를 통과하지 못하는 경우 해당 화물은 폐기 혹은 60일 내 수출국으로 조건부 화송됨

[표 5.17] 프랑스 김 수출 검역 및 검사

수입 검사	서류 검사	- 제출된 서류의 진위 여부를 검사함 - 모든 수입식품에 대해 실시함
	식별 검사	- 제출한 서류의 세부사항과 실제 수입물품을 교차 대조하여 검사함 - 화물 검사, 컨테이너 봉인 확인, 상품 포장 확인 등을 통해 상품이 서류의 정보와 일치하는 지를 검사함
	물리적 검사	- 포장을 개봉하고 제품을 검사하여 신고된 정보와 일치하는 제품인지를 검사함 - 검사관을 통한 관능검사 및 샘플검사가 진행될 수 있음 - 모든 수입식품은 무작위로 물리적 검사를 받을 수 있음

자료: 유럽연합 집행위원회(EC), KATI농식품수출정보



VI

수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 에이스마트 몰(AceMart Mall)

Interview ② 에이스 고메(Ace Gourmet)

Interview ③ 사츠키(Satsuki)



Interview ① 에이스마트 몰(AceMart Mall)

21)

에이스마트 몰
(AceMart Mall)

- 유형: 소매 및 수입업체
- 업체 특징:
 - 1998년에 설립된 소매 및 수입업체로 해조류 제품, 소스, 조미료, 라면, 면류, 스낵, 음료, 홍삼, 뷰티제품 등을 취급하고 있음
 - 한국과 일본에서 제품을 수입하여 프랑스 파리에서 운영하고 있음

담당자 정보

Sales Representative

에이스마트 몰(AceMart Mall)
Sales Representative

Q. 프랑스 소비자들은 수산가공식품을 얼마나 자주 즐겨 먹나요? 어떤 종류의 수산가공식품을 선호하나요?

대부분의 프랑스 소비자들은 15일에 한 번 이상 수산물을 섭취하고 있습니다. 높은 단백질 함량과 건강상의 이점 때문에 수산물에 대한 수요는 지속적으로 증가하고 있습니다. 특히, 참치, 고등어, 연어, 새우 등의 수산가공식품이 인기가 있으며, 통조림 생선과 생선 필렛도 많이 선호됩니다.

Q. 프랑스에서 김 제품에 대한 수요는 어떠한가요? 주로 어떤 고객층이 김 제품을 구매하나요?

프랑스에서 김 제품의 수요는 꾸준히 증가하고 있습니다. 이는 김이 제공하는 건강상의 이점, 간편하게 간식으로 섭취할 수 있는 점, 그리고 아시아 요리의 인기가 높아지고 있는 것에 기인합니다. 특히 건강에 관심이 많은 사람들 사이에서 인기가 높으며, 오메가-3 지방산과 요오드 등을 포함한 영양소 때문에 비건과 채식주의자들 사이에서도 인기를 끌고 있습니다. 또한, 한국 TV 프로그램과 드라마의 인기로 인해 젊은 층 사이에서 인기가 많지만, 다양한 연령대에서도 소비되고 있습니다.

Q. 프랑스 소비자들이 수산가공식품 및 김 제품을 구매할 때 어떤 요소를 가장 중요하게 생각하나요?

프랑스 소비자들은 수산가공식품 및 김 제품을 구매할 때 여러 요소를 고려합니다. 주요 구매 요소로는 건강상의 이점, 다양한 맛, 합리적인 가격, 신선도와 품질을 보증하기 위한 포장 유형과 크기, 유기농 제품 여부와 비 GMO 인증 등이 있습니다.

Q. 고객사 제품은 고추장 버터향과 트러플 버터향이 첨가된 조미김 제품입니다. 주요 셀링포인트로는 체중 감량용 가벼운 간식, 맥주와 함께 즐기는 보조 간식, 어린이를 위한 건강한 간식이 있습니다. 고객사 제품이 프랑스 소비자들의 입맛을 사로잡기 위해 개선하거나 강화할 부분이 있나요?

고객사 제품의 건강상의 이점은 건강을 중시하는 프랑스 소비자들에게 큰 매력으로 작용할 가능성이 큼니다. 특히, 저칼로리 간식으로서 아이들과 다양한 연령대의 소비자들에게 어필할 수 있습니다. 하지만 프랑스 소비자들 사이에서 중요한 구매 요소인 가격을 고려하는 것이 필요합니다. 경쟁력 있는 가격 전략을 통해 제품의 접근성을 높이는 것이 중요합니다.

Q. 프랑스 소비자들은 수산가공식품 및 김 제품을 주로 어느 유통채널을 통해 구매하나요?

프랑스 소비자들은 슈퍼마켓, 소매 체인점, 아시아 식료품점, 전문 식품점, 온라인 상점 등 다양한 채널을 통해 수산가공식품 및 김 제품을 구매합니다. 특히, 아시아 마트, 슈퍼마켓, 온라인 쇼핑이 주로 이용되는 유통채널입니다.

Q. 고객사 제품을 프랑스 시장에서 성공적으로 판촉하기 위한 추천 유통채널과 마케팅 전략은 무엇인가요?

에이스마트 몰(AceMart Mall)과 같은 유명 소매 체인점이나 김 판매에서 우위를 점하고 있는 아시아 마트가 프랑스에서 김 제품을 출시하는 데 이상적인 유통채널이 될 수 있습니다. 또한, 현지 슈퍼마켓과 유명 온라인 소매업체와의 새로운 사업 파트너십 개발을 추천합니다. 매장 내 프로모션과 온라인 프로모션 할인은 프랑스에서 김 제품을 마케팅하는 데 효과적입니다. 다양한 소매 체인점과의 파트너십을 통해 브랜드 평판을 쌓을 수 있습니다. 추가로, 제품 포장에 적절한 라벨링을 하고 김 제품의 건강상 이점을 강조하는 것이 중요합니다. 소셜 미디어 사이트와 식품 블로거, 인플루언서를 활용하면 브랜드 평판을 빠르게 성장시킬 수 있습니다.

Q. 프랑스에서 유사한 김 제품의 가격대는 어떻게 형성되어 있나요?

프랑스에서 판매 중인 김 제품의 가격은 100그램당 4~12유로(5,910원~17,733원²²⁾) 사이입니다. 가격은 재료, 브랜드 인기, 브랜드와 관련된 인증, 건강상의 이점, 포장 유형 등 여러 요소에 따라 달라집니다.

22) 1유로=1,477.48원(2024.05.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

Q. 프랑스 바이어들은 어떤 방식으로 수산가공식품 및 김 제품을 수입하고 있나요?

프랑스 바이어들은 먼저, 수출 회사가 식품 안전, 포장, 라벨링, 인증 등을 포함한 유럽 식품 안전청(EFSA)의 지침을 준수했는지 확인합니다. 그 후에 프랑스로 배송을 도와주는 물류 회사에 접근합니다. 대부분의 회사는 통관, 창고 배송 등 기타 절차를 위해 제3의 서비스를 이용합니다.

Q. 수산가공식품 및 김 제품을 프랑스로 수출할 때 통관/검역상 주의해야 할 사항은 무엇인가요?

관세 관점에서, 수입 회사는 제조 회사가 식품 안전, 라벨링, 포장 등을 포함한 유럽 식품 안전청(EFSA)이 설정한 기준을 충족하는지 확인해야 합니다. 또한, 건강 증명서, 원산지 증명서, 식물 검역 증명서와 같이 관세 통관 시 필요한 모든 문서를 갖추고 있어야 합니다.

Q. 프랑스 바이어들이 수산가공식품 및 김 제품을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

프랑스 바이어들은 수산가공식품 및 김 제품을 구매할 때 여러 요소를 중요하게 고려합니다. 건강 및 영양 가치, 맛과 품질, 마진 측면에서의 가격, 규제 준수, 포장 형태 및 크기, 브랜드 평판, 원산지 등이 주요 고려 사항입니다.

Interview ② 에이스 고메(Ace Gourmet)

23)

에이스 고메
(Ace Gourmet)

- 유형: 소매업체
- 업체 특징:
 - 한국 식료품 판매
소매업체로 프랑스
리옹에 위치하고 있음
 - 해조류, 면류,
냉동식품(어묵, 채소,
즉석식품 등), 소스,
스낵, 음료 등을
취급하고 있음

담당자 정보

Manager

에이스 고메(Ace Gourmet)
Manager**Q. 프랑스 소비자들은 수산가공식품을 얼마나 자주 즐겨 먹나요? 어떤 종류의 수산가공식품을 선호하나요?**

프랑스 소비자들은 현대적 생활 방식에 맞춰 간편하게 조리하거나 준비 없이 소비할 수 있는 수산가공식품을 자주 섭취합니다. 특히 참치 통조림은 샐러드, 샌드위치, 파스타 요리 등 다양한 요리에 활용되며 인기가 많습니다. 또한, 대구, 명태, 연어로 만든 어묵이나 버거도 선호하는 수산가공식품입니다.

Q. 프랑스에서 김 제품에 대한 수요는 어떠한가요? 주로 어떤 고객층이 김 제품을 구매하나요?

프랑스에서 김 제품에 대한 수요는 꾸준히 증가하고 있습니다. 특히 양념된 김 스낵은 바쁜 프랑스 소비자들이 짧은 시간 내에 김의 영양소를 섭취할 수 있어 큰 인기를 끌고 있습니다. 주 고객층은 크게 두 가지로 나눌 수 있습니다. 첫 번째는 건강에 신경 쓰는 젊은 소비자들로, 건강상의 이점과 간편한 섭취를 위해 구매합니다. 두 번째는 채식주의자들로, 영양가 있는 비건 김 제품을 선호합니다.

Q. 프랑스 소비자들이 수산가공식품 및 김 제품을 구매할 때 어떤 요소를 가장 중요하게 생각하나요?

프랑스 소비자들은 김 제품을 선택할 때 맛을 가장 중요하게 생각합니다. 프랑스인들은 맛에 대해 매우 까다롭기 때문에, 맛이 좋지 않으면 반복 구매로 이어지기 어렵습니다. 또한, 건강을 중시하는 소비자들은 단일 포장을 선호하며, 영양 성분을 중시하는 소비자들은 제품에 적혀 있는 재료와 효능을 중요하게 생각합니다.

Q. 고객사 제품은 고추장 버터향과 트러플 버터향이 첨가된 조미김 제품입니다. 주요 셀링포인트로는 체중 감량용 가벼운 간식, 맥주와 함께 즐기는 보조 간식, 어린이를 위한 건강한 간식이 있습니다. 고객사 제품이 프랑스 소비자들의 입맛을 사로잡기 위해 개선하거나 강화할 부분이 있나요?

고추장, 트러플, 버터와 같은 풍부한 감칠맛 재료는 프랑스인의 입맛에 잘 맞을 수 있습니다. 그러나 카놀라유 사용은 일부 건강을 중시하는 소비자들에게 거부감을 줄 수 있습니다. 가벼운 오일이나 소량의 엑스트라 버진 올리브유로 대체하는 것이 좋습니다. 또한, 맛 조합과 마케팅 메시지를 조정하여 더 다양한 소비자 그룹을 타겟팅할 수 있습니다. 체중 감량보다 김의 미네랄 함량을 강조하는 것이 건강을 신경 쓰는 소비자들에게 더 어필할 수 있습니다.

Q. 프랑스 소비자들은 수산가공식품 및 김 제품을 주로 어느 유통채널을 통해 구매하나요?

대부분의 프랑스 소비자들은 주요 슈퍼마켓 체인과 아시아 매장을 통해 수산가공식품 및 김 제품을 구매합니다. 일부 전문 소매점과 소규모 건강 식품점도 흔한 구매 장소입니다. 하지만 최근에는 아시아 요리의 인기가 상승하면서 아시아 소매점을 통한 김의 판매가 증가하고 있습니다.

Q. 고객사 제품을 프랑스 시장에서 성공적으로 판촉하기 위한 추천 유통채널과 마케팅 전략은 무엇인가요?

주요 슈퍼마켓 체인은 높은 가시성을 제공하지만, 처음에는 아시아 상점에서 판매를 시작하는 것이 제품과 브랜드를 주요 소비자 그룹에게 알리는 데 도움이 될 것입니다. 이후 판매량이 증가하면 전문 소매점과 기타 소규모 건강 식품점으로 고객 기반을 확대하는 것을 추천합니다. 또한, 젊고 건강을 의식하는 프랑스 소비자들 사이에서 인기 있는 식품 블로거 및 인플루언서와의 파트너십을 제안합니다. 제품의 독특한 맛과 영양소를 강조하는 게시물을 통해 주목을 끌 수 있습니다.

Q. 프랑스에서 유사한 김 제품의 가격대는 어떻게 형성되어 있나요?

프랑스에서 김 제품의 가격은 보통 2.50~13유로(3,694원~19,207원) 사이입니다. 개별 포장된 제품이나 양 크기가 작은 제품은 3~5유로(4,432원~7,387원) 정도이고, 더 큰 양의 제품은 8~13유로(11,820원~19,207원) 사이입니다.

Q. 프랑스 바이어들은 어떤 방식으로 수산가공식품 및 김 제품을 수입하고 있나요?

대부분의 프랑스 바이어들은 해외의 생산자와 유통업자로부터 직접 제품을 수입합니다. 이 과정에서 수입업자는 제품의 품질이 높고 유럽 기준을 충족하는지 확인한 후에 배송합니다. 또한, 신뢰할 수 있는 물류 제공업체와 긴밀히 협력하여 원활한 운송 및 통관을 보장합니다.

Q. 수산가공식품 및 김 제품을 프랑스로 수출할 때 통관/검역상 주의해야 할 사항은 무엇인가요?

프랑스로 김 제품을 수출할 때는 국경에서의 위생 검사를 유의해야 합니다. 모든 수입 식품은 유럽 식품 안전 규정을 준수해야 합니다. 국경에서 세관 직원은 오염물질 검사, 미생물 검사, 관련 문서 검사를 수행하며, HACCP 인증 등 적절한 인증을 확인할 수 있습니다. 수출업자는 제품이 첨가물, 라벨링 및 포장에 대한 모든 요구 사항을 미리 충족하도록 해야 프랑스로의 수출이 원활히 진행될 수 있습니다.

Q. 프랑스 바이어들이 수산가공식품 및 김 제품을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

프랑스 구매자들이 가장 중요하게 고려하는 요소는 식품의 안전성, 품질, 지속 가능성입니다. 식품 안전 인증은 시장 진입을 위한 필수 요건입니다. 추가적으로, 맛, 포장, 유통 기한 등도 구매자의 결정에 영향을 미칩니다. 그러나 식품 안전성과 고품질 재료가 프랑스 구매자들에게 주요 관심사입니다.

Interview ③ 사츠키(Satsuki)

24)

●

사츠키
(Satsuki)

- 유형: 소매업체
- 업체 특징:
 - 2008년에 설립된 소매업체로 식료품, 면류, 소스 및 조미료, 즉석식품 및 스낵, 음료 등을 취급하고 있음
 - 프랑스 리옹에 위치하며 일본산 제품을 주로 수입하여 판매하고 있음

담당자 정보

Marketing Manager



사츠키(Satsuki)

Marketing Manager

Q. 프랑스 소비자들은 수산가공식품을 얼마나 자주 즐겨 먹나요? 어떤 종류의 수산가공식품을 선호하나요?

프랑스 소비자들은 수산가공식품을 포함한 고급 수산물을 자주 선호합니다. 참치 통조림, 정어리, 냉동 새우와 같은 수산가공식품은 편리하게 식사에 추가할 수 있어 특히 인기가 많습니다. 또한, 홍합, 조개, 굴과 같은 다양한 수산가공식품도 즐기는 경향이 있습니다. 프랑스산 수산가공식품은 높은 품질과 진정성 있는 맛으로 인식되기 때문에 더 선호하는 경향이 있습니다.

Q. 프랑스에서 김 제품에 대한 수요는 어떠한가요? 주로 어떤 고객층이 김 제품을 구매하나요?

프랑스 내 김 제품에 대한 수요는 저칼로리, 영양가가 높은 간식 옵션을 찾는 건강 의식이 높은 소비자들 사이에서 증가하고 있습니다. 김스낵과 같은 김 제품은 독특한 맛과 질감, 그리고 높은 영양가로 인해 인기를 끌고 있습니다. 특히, 25세에서 50세 사이의 건강한 라이프 스타일을 가진 고객들이 영양가 있는 간식 옵션으로 김 제품을 주로 구매합니다.

Q. 프랑스 소비자들이 수산가공식품 및 김 제품을 구매할 때 어떤 요소를 가장 중요하게 생각하나요?

프랑스 소비자는 수산가공식품을 선택할 때 품질과 편의성을 최우선으로 고려합니다. 신선하고 품질 좋은 재료로 만들어짐과 동시에 맛과 식감이 뛰어난 제품을 선호합니다. 또한, 건강상의 이점도 중요하게 생각합니다. 저칼로리이며 비타민과 미네랄이 풍부한 제품, 단백질과 섬유질이 높은 제품을 찾습니다. 포장 측면에서는, 편리하고 쉽게 보관할 수 있는 제품을 선호합니다. 마지막으로, 프랑스 소비자들은 제품의 가격도 고려합니다. 맛, 편리성, 영양가 측면에서 기대를 충족시키는 고품질 제품에 대해서는 프리미엄 가격을 기꺼이 지불합니다.

24) 사진 자료: 사츠키(Satsuki)

Q. 고객사 제품은 고추장 버터향과 트러플 버터향이 첨가된 조미김 제품입니다. 주요 셀링포인트로는 체중 감량용 가벼운 간식, 맥주와 함께 즐기는 보조 간식, 어린이를 위한 건강한 간식이 있습니다. 고객사 제품이 프랑스 소비자들의 입맛을 사로잡기 위해 개선하거나 강화할 부분이 있나요?

고추장 버터와 트러플 버터는 새로운 맛을 찾는 프랑스 소비자들에게 매우 매력적일 수 있는 독특하고 맛있는 향입니다. 특히 고추장 버터는 달콤하고 짭짤하며 매운맛의 조합으로 인기를 끌 가능성이 높습니다. 체중 감량을 위한 가벼운 간식과 맥주와 함께 즐기는 보조 간식은 건강을 중시하는 프랑스 소비자들에게 매력적일 수 있습니다. 그러나 어린이를 위한 건강한 간식이라는 판매 포인트는 프랑스 부모들이 아이들의 영양 필요와 기호에 맞춘 간식을 선호하기 때문에 효과적이지 않을 수 있습니다. 재료 측면에서는 김, 고추장 버터, 트러플 버터 조미료, 카놀라유는 건강한 식습관을 중시하는 프랑스 소비자에게 어필할 수 있는 천연 재료입니다. 전반적으로, 독특한 맛과 건강한 재료를 갖춘 이 제품은 프랑스 시장에서 특히 건강을 중시하는 소비자들 사이에서 인기 있는 간식이 될 가능성이 큼니다.

Q. 프랑스 소비자들은 수산가공식품 및 김 제품을 주로 어느 유통채널을 통해 구매하나요?

프랑스 소비자들은 슈퍼마켓, 대형마트, 전문 식품점 등 다양한 유통 채널을 통해 수산가공식품과 김 제품을 구입합니다. 슈퍼마켓과 대형 마트는 다양한 제품을 편리하게 쇼핑할 수 있어 가장 인기 있는 채널입니다. 건강 식품점과 같은 전문 식품점도 고품질의 제품이나 독특한 제품을 찾는 소비자들 사이에서 인기가 있습니다. 또한, 온라인 소매업체와 직접 판매도 집에서 편리하게 제품을 구매할 수 있어 점점 인기를 얻고 있습니다.

Q. 고객사 제품을 프랑스 시장에서 성공적으로 판촉하기 위한 추천 유통채널과 마케팅 전략은 무엇인가요?

전통적 유통 채널과 현대적 유통 채널을 결합하는 것을 추천드립니다. 한편으로는 프랑스 시장에 대한 이해와 기존 고객 기반을 가진 현지 소매업체, 도매업체 및 유통업체와의 파트너십을 통해 현지 소비자들의 선호도를 활용할 수 있습니다. 다른 한편으로는 전자상거래 웹사이트, 소셜 미디어, 온라인 마켓플레이스와 같은 디지털 플랫폼을 사용하여 더 넓은 소비자들에게 도달하고 브랜드 가시성을 높일 수 있습니다. 마케팅 전략으로는 웹사이트와 소셜 미디어 채널을 통해 강력한 온라인 존재감을 구축하는 것을 권장합니다. 이를 통해 젊은 세대의 프랑스 소비자들에게 제품을 더 널리 알리고 브랜드 가시성을 높일 수 있습니다. 젊은 세대는 온라인 콘텐츠와의 상호작용을 더 많이 하기 때문입니다.

Q. 프랑스에서 유사한 김 제품의 가격대는 어떻게 형성되어 있나요?

프랑스 내 김 제품의 가격은 보통 2.50~7.50유로(3,694원~11,082원)입니다. 가격은 브랜드, 맛, 제품의 양에 따라 차이가 납니다. 예를 들어, 한국에서 수입된 와사비맛, 매운맛, 바베큐맛이 나는 김스낵은 15g 한 팩에 2.50유로(3,694원)입니다. 반면, 오리지널과 칠리 맛의 유기농 김스낵은 각각 4g 한 팩에 1.50유로(2,216원)와 1.60유로(2,364원)입니다.

Q. 프랑스 바이어들은 어떤 방식으로 수산가공식품 및 김 제품을 수입하고 있나요?

프랑스 바이어들은 필요에 따라 다양한 채널을 통해 김 제품을 수입합니다. 가장 일반적인 방법은 국내 유통업체로부터 구입하는 것으로, 이들 유통업체는 다양한 김 제품을 보유하고 있으며, 프랑스 바이어들에게 정보와 지원을 제공합니다. 또 다른 방법은 해외 공급업체로부터 직접 구입하는 것입니다. 많은 김 제조업체들이 프랑스 수입업체와 관계를 맺고 필요할 때마다 제품을 공급합니다. 또한, 일부 프랑스 회사들은 자체 수입 채널을 구축하여 한국과 일본의 제조업체로부터 직접 김 제품을 구매해 비용을 절감하고 고품질 제품을 안정적으로 수입하고 있습니다.

Q. 수산가공식품 및 김 제품을 프랑스로 수출할 때 통관/검역 상 주의해야 할 사항은 무엇인가요?

유럽연합(EU)의 식품 안전 규정을 준수하는 것이 매우 중요합니다. 여기에는 식품 위생, 추적성, 라벨링에 대한 의무적인 요구 사항을 충족하는 것뿐만 아니라 제품에 오염물질이 없고 EU의 농약 잔류 허용 기준을 충족시키는 것이 포함됩니다. 수출업체는 필요한 인증을 받고, 제품을 EU 규정에 따라 라벨링하며, 식품 안전 검사를 받을 준비가 되어 있어야 합니다. 또한, 중금속의 존재 등과 같은 김 제품과 관련된 잠재적 위험을 고려하고 이를 완화하기 위한 조치를 취하는 것이 중요합니다.

Q. 프랑스 바이어들이 수산가공식품 및 김 제품을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

프랑스 바이어들은 무엇보다도 제품의 품질과 신선도를 중시하여 최고의 맛과 식감인지 확인합니다. 또한, 안전한 출처에서 온 제품이며 원산지를 추적할 수 있는 제품인지를 중요하게 여깁니다. 마지막으로, 공정하고 안전한 방식으로 생산된 제품을 보장하는 인증서가 있는 제품을 우선적으로 고려합니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 스탓티스타(Statista), 「Processed Fish & Seafood_France」, 2024.03
2. 더바이어(TheBuyer), 「프랑스 김 스낵시장 동향」, 2023.04
3. KATI농식품수출정보, 「프랑스 식품유통시장 규모와 전망: 유통매장과 소비자 트렌드 분석」, 2023.08
4. 스탓티스타(Statista), 「Fish & Seafood - France」, 2024.03
5. 농림축산식품부, 「2023 농식품 해외인증 등록정보 종합가이드」, 2023

■ 참고 사이트

1. 외교부 (www.mofa.go.kr)
2. 스탓티스타(Statista) (www.statista.com)
3. 더바이어(The Buyer) (www.withbuyer.com)
4. FishstatJ (www.fao.org/fishery)
5. ITC(International Trade Center) (www.trademap.org)
6. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
7. 아마존 프랑스(www.amazon.fr)
8. 에데카(Edeka) (www.edeka.de)
9. 스크레이프히어로(Scrapehero) (www.scrapehero.com)
10. 몰오브베를린(Mall Of Berlin) (www.mallofberlin.de)
11. a뉴스(aNEWS) (www.aneews.com.tr)
12. 레베(REWE) (www.rewe.de)
13. 까르푸(Carrefour) (www.carrefour.fr)
14. 이커머스뉴스(Ecommerce News) (ecommercenews.eu)
15. 오올라(Ohlala) (www.ohlalafrenchfanfan.com)
16. 르끌레어(E.Leclerc) (www.e-leclerc.com)
17. 유로피언 슈퍼마켓 매거진(European Supermarket Magazine) (www.esmmagazine.com)
18. 리테일 위크(Retail Week) (www.retail-week.com)
19. 씨디스카운트(cdiscount) (www.cdiscount.com)
20. 케이마트(K-Mart) (www.k-mart.fr)
21. 파리스토어(Paris store) (www.paris-store.com)
22. 맵스터(Mapstr) (mapstr.com)
23. 라벨일루아즈(la belle-iloise) (www.labelleiloise.fr)
24. 라마리네이르(La Marinière) (lamariniere31.fr)
25. KEB하나은행 (www.kebhana.com)
26. 시밀러웹(Similarweb) (similarweb.com)
27. 유럽연합 집행위원회(EC) (ec.europa.eu)
28. 유럽연합 법령포털(EUR_Lex) (eur-lex.europa.eu)
29. 유럽연합 집행위원회(EC) 식품표시정보시스템 (food.ec.europa.eu)
30. 유럽의회(EP) (www.europarl.europa.eu/portal/en)
31. 유럽식품정보위원회(EUFIC) (www.eufic.org)
32. 프랑스 식품환경노동위생안전청(ANSES) (www.anses.fr)
33. 프랑스 관세청 (www.douane.gouv.fr)
34. 프랑스 경쟁소비부정행위방지국(DGCCRF) (www.economie.gouv.fr/dgccrf)
35. 관세청 (www.customs.go.kr)
36. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
37. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
38. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
39. 수산물수출정보포털 (kfishinfo.co.kr)
40. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
41. 에이스마트 몰(AceMart Mall) (www.acemartmall.com)
42. 에이스 고메(Ace Gourmet) (www.ace-gourmet.com)
43. 사츠키(Satsuki) (www.satsuki.fr)

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

발행 겸 편집 한국수산물무역협회

발행 일자 2024.07.05

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

Copyright 2024 한국수산물무역협회 All Rights Reserved.

Printed in Korea

