

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

No. 202407-08
품목 오징어가공품(Processed Squid)
HS CODE 1605.54-2010
국가 홍콩(Hongkong)
구분 시장분석형



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



I. 요약

04

II. 시장규모

1. 홍콩 오징어가공품 시장규모
2. 홍콩 오징어가공품 수입규모
3. 한국 오징어가공품 수출규모
4. 홍콩 오징어가공품 수입단가

06

07

08

09

III. 시장트렌드

1. 홍콩식 오징어순대 레시피
2. 홍콩 오징어가공품 경쟁제품 1위, '오징어 슬라이스'
3. 홍콩 오징어가공품 맛, '매운' 키워드 빈도 1위
4. 홍콩 오징어가공품 홍보문구, '신선한' 키워드 빈도 1위

12

13

14

15

IV. 유통채널

1. 홍콩 오징어가공품 유통채널 점유율
2. 홍콩 오징어가공품 주요 유통채널

17

18



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



V. 진입장벽

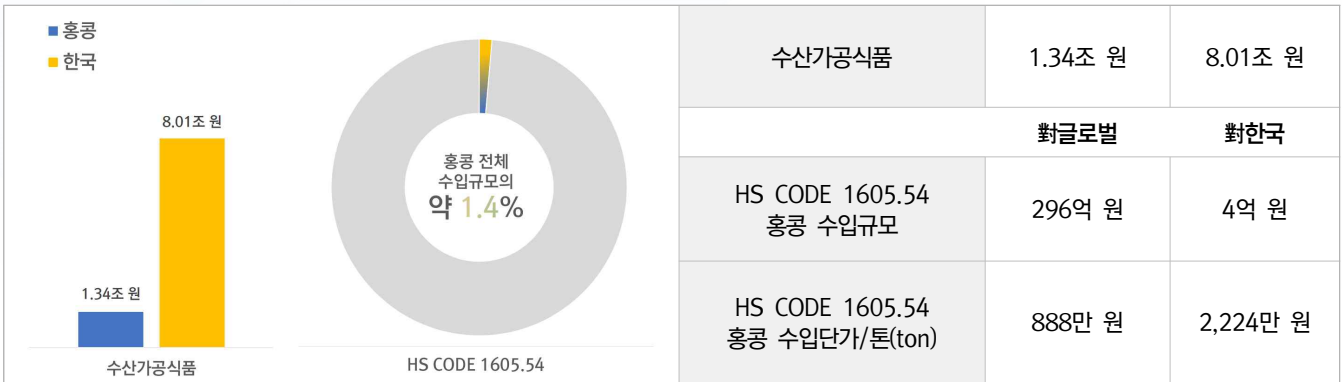
1. 오징어가공품 통관 및 검역 절차	27
2. 오징어가공품 수출 전 사전 준비	28
3. 오징어가공품 국내 수출 신고 및 통관	42
4. 오징어가공품 국내 수출 검역 및 검사	44
5. 오징어가공품 홍콩 수입 신고 및 통관	46
6. 오징어가공품 홍콩 수입 검역 및 검사	48

VI. 수입·유통업체 인터뷰

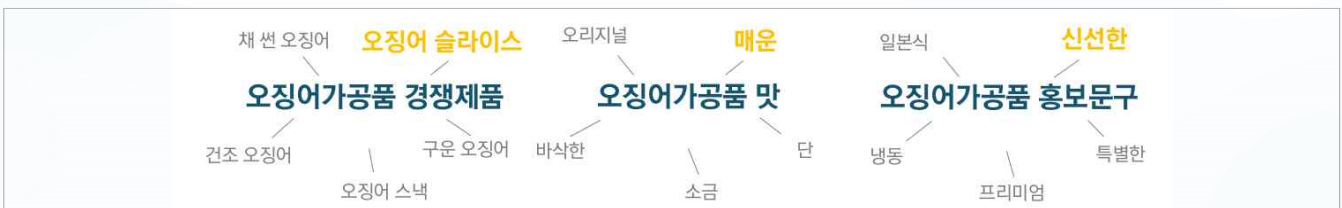
Interview ① 안지하이웨이유센공쓰(安记海味有限公司)	50
Interview ② 포당하이센(泊檔海鮮)	53
Interview ③ 하이푸바오(海富寶)	56



■ 시장분석



■ 시장트렌드



■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	• 홍콩 해관, 홍콩 식품안전센터, 홍콩 식품환경위생부 등	국내 수출 검역 및 검사	• 고객사 오징어가공품, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당하지 않음
수출 전 사전 준비	• 공인경제운영인(AEO) 인증 권장 • 현지 수입업체의 식품환경위생부 등록 여부 확인 必	홍콩 수입신고 및 통관	• 수입업체 등록, 수입신고, 수입 검사, 관세 납부 등의 과정을 거쳐 홍콩내 물품 반출
국내 수출신고 및 통관	• 수출신고 및 통관 시 수출 신고서, 선하증권, 송장, 포장명세서 등 제출 필요	홍콩 수입 검역 및 검사	• 수입화물에 대해 일부 물품을 임의로 추출하여 현장 검사를 시행함

■ 전문가 인터뷰

Point 01.	• 홍콩 소비자들 오징어를 생으로 요리하거나 간식으로 즐겨, 오징어가공품은 한식당 증가로 인기가 높아짐. 오징어가공품 수요는 틈새시장이지만 성장 가능성 있음 • 홍콩 소비자들 신선도, 맛, 가격을 중요하게 고려해, 재료 본연의 맛을 살리는 담백한 맛을 선호함. 매운맛이나 치즈맛과 같은 다양한 맛 옵션도 긍정적으로 평가될 수 있음 • 최근 몇 년간 한식당이 늘어나 오징어가공품 인기가 높아짐. 코로나19로 대형마트나 온라인에서 수입 식품을 구매하는 경향이 증가해, 홍콩 젊은 세대는 한류의 영향을 많이 받아 한국 간식이 인기가 있음
Point 02.	• 대형 슈퍼마켓, 온라인 스토어, 편의점이 주요 유통채널로 추천되며, 가격 경쟁력 확보와 다양한 맛 옵션 출시가 중요함 • 홍콩 바이어는 품질, 안정성, 비용을 중요시해, 안정적인 공급과 비용 효율성을 중시함. 통관 서류와 검역 증명서를 준비하고, 온도과 습도를 적절히 관리해 제품을 안전하게 운송해야 함



II 시장규모

1. 홍콩 오징어가공품 시장규모
2. 홍콩 오징어가공품 수입규모
3. 한국 오징어가공품 수출규모
4. 홍콩 오징어가공품 수입단가



1. 홍콩 수산가공식품 시장규모

● 홍콩 국가 일반 정보¹⁾

면적	1,106km ²
인구	734만 명
GDP	3,598억 달러
1인당 GDP	4만 8,984달러

▶ 홍콩 2023년 수산가공식품 시장규모 1.34조 원²⁾

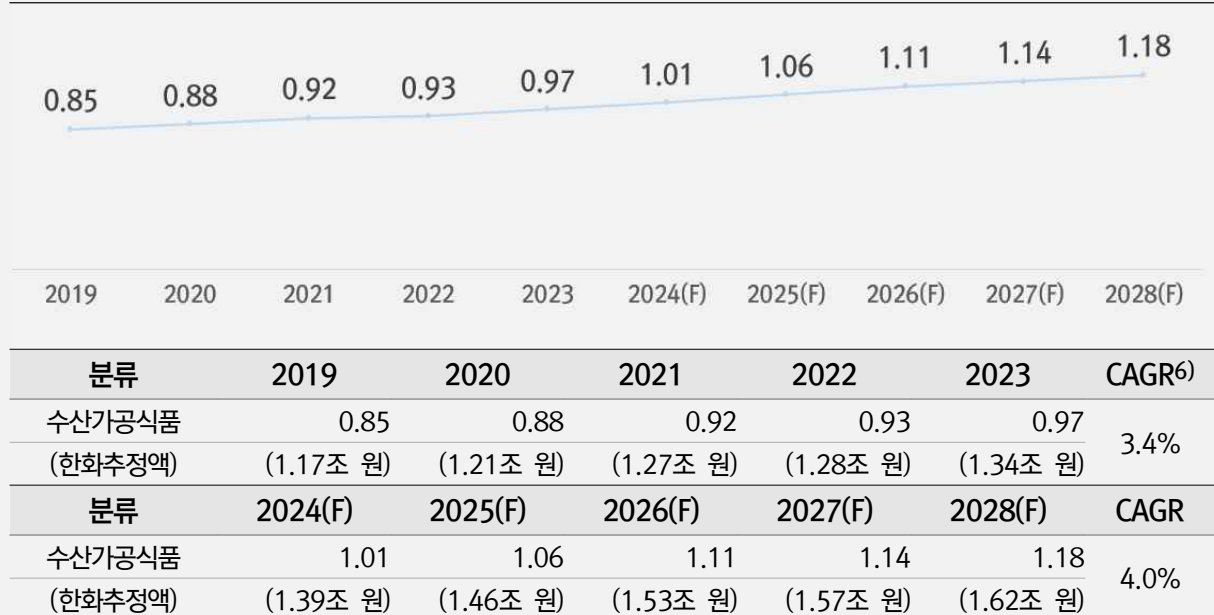
2023년 기준 홍콩 수산가공식품(Processed Fish & Seafood) 시장규모는 전년 대비 4.3% 성장한 1.34조 원으로 집계됨. 홍콩 수산가공식품 시장은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 성장률 3.4%를 기록함. 특히 2020년에서 2021년 사이에 4.5%의 높은 성장률을 보였음

▶ 홍콩 수산가공식품 시장, 향후 성장세 지속 전망

홍콩 수산가공식품 시장은 향후 5년(2024-28년) 동안 연평균 성장률 4.0%를 보이며 2028년에 1.62조 원 규모에 달할 것으로 예상됨

[표 2.1] 홍콩 오징어가공품 시장규모³⁾⁴⁾⁵⁾

단위 : 십억 달러



자료: 스태티스타(Statista)

1) 자료: 세계법제정보센터 홈페이지

2) 스태티스타에 따르면 홍콩 오징어가공품(Processed Squid) 시장규모가 집계되지 않아, 수산가공식품(Processed Fish & Seafood)의 시장규모를 조사함

3) 스태티스타(Statista), 「Processed Fish & Seafood - Hong Kong」, 2024.06

4) 1달러=1,378.70원(2024.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

5) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

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

2. 홍콩 오징어가공품 수입규모

오징어가공품 HS CODE

해당 장에서 오징어가공품은 'HS CODE 1605.54'로 분류됨
HS CODE 제1605호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 갑각류·연체동물·그 밖의 수생 무척추동물'임

▶ HS CODE 1605.54 홍콩 對글로벌 수입액, 296억 원

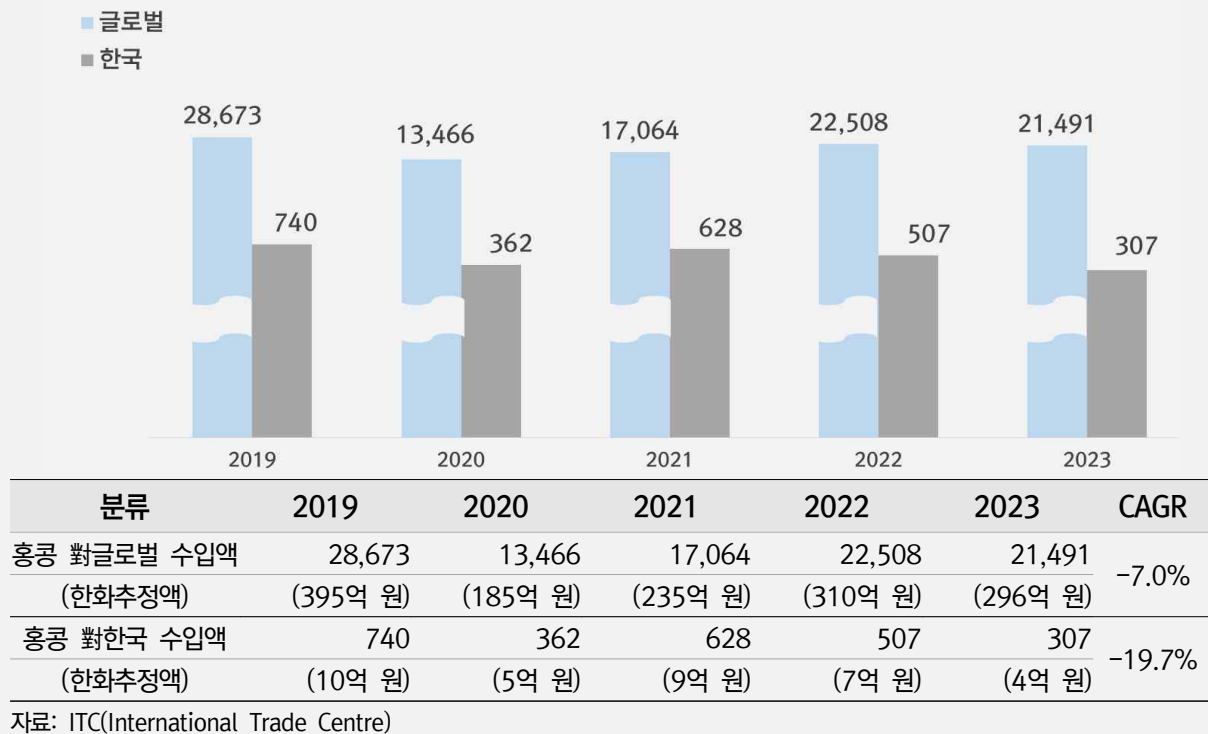
2023년 기준 HS CODE 1605.54 품목의 홍콩 對글로벌 수입액은 296억 원으로 집계됨. 해당 품목의 홍콩 對글로벌 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 -7.0%의 감소세를 보였으며, 특히 2020년에는 전년 대비 53% 급감했으나 이후 회복세를 보임

▶ HS CODE 1605.54 홍콩 對한국 수입액, 글로벌 7위

2023년 기준 HS CODE 1605.54 품목의 홍콩 對한국 수입액은 4억 원으로 글로벌 7위를 차지함. 해당 품목의 홍콩 對한국 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 -19.7%의 감소세를 보였으며, 특히 2020년에는 전년 대비 51% 급감했음. 한편, 2023년 기준 해당 품목의 홍콩 對글로벌 수입액 1위는 중국(146억 원), 2위는 대만(50억 원), 3위는 일본(44억 원)인 것으로 확인됨

[표 2.2] 홍콩 오징어가공품 수입규모⁷⁾

단위 : 천 달러



7) 자료: ITC(International Trade Centre)

3. 한국 오징어가공품 수출규모

오징어가공품 HS CODE

해당 장에서 '오징어가공품'은 'HS CODE 1605.54-2010'으로 분류됨. HS CODE 제1605호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 갑각류·연체동물·그 밖의 수생 무척추동물'임

▶ 한국 對홍콩 오징어가공품 수출규모, 전년 대비 감소

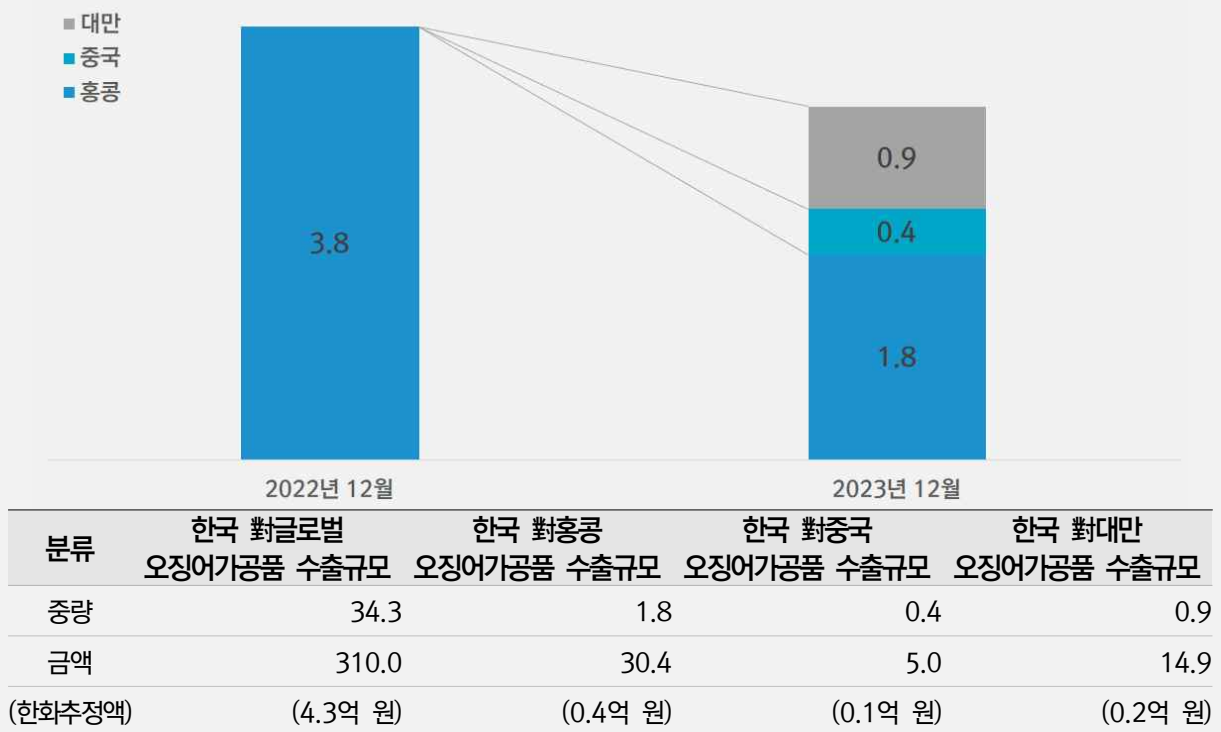
KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면, 2023년 기준 한국 對홍콩 오징어가공품 수출규모는 중량 1.8톤, 금액 0.4억 원으로 각각 전년 대비 53%, 49%씩 감소한 것으로 확인됨. 2022년에는 중량 3.8톤, 금액 0.6억 원이었음

▶ 한국 對글로벌 오징어가공품 수출규모, 전년 대비 감소

2023년 기준 한국 對글로벌 오징어가공품 수출규모는 중량 34.3톤, 금액 4.3억 원으로 각각 전년 대비 1%, 13%씩 감소한 것으로 확인됨. 반면, 홍콩의 인접국인 중국의 경우 2023년 기준 오징어가공품 수출규모는 중량 0.4톤, 금액 0.1억 원으로 집계되며 각각 전년 대비 증가한 것으로 확인됨. 대만의 경우 2023년 기준 오징어가공품 수출규모는 중량 0.9톤, 금액 0.2억 원으로 집계되며 각각 전년 대비 증가한 것으로 확인됨

[표 2.3] 2023년 한국 對글로벌, 對홍콩, 對중국, 對대만 오징어가공품 수출규모⁸⁾

단위 : 톤, 천 달러



자료: KATI농식품수출정보

8) 자료: KATI농식품수출정보

4. 홍콩 오징어가공품 수입단가

오징어가공품 HS CODE

해당 장에서 오징어가공품은 'HS CODE 1605.54'로 분류됨
HS CODE 제1605호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 갑각류·연체동물·그 밖의 수생 무척추동물'임

▶ 홍콩 HS CODE 1605.54 1톤당 수입단가, 888만 원

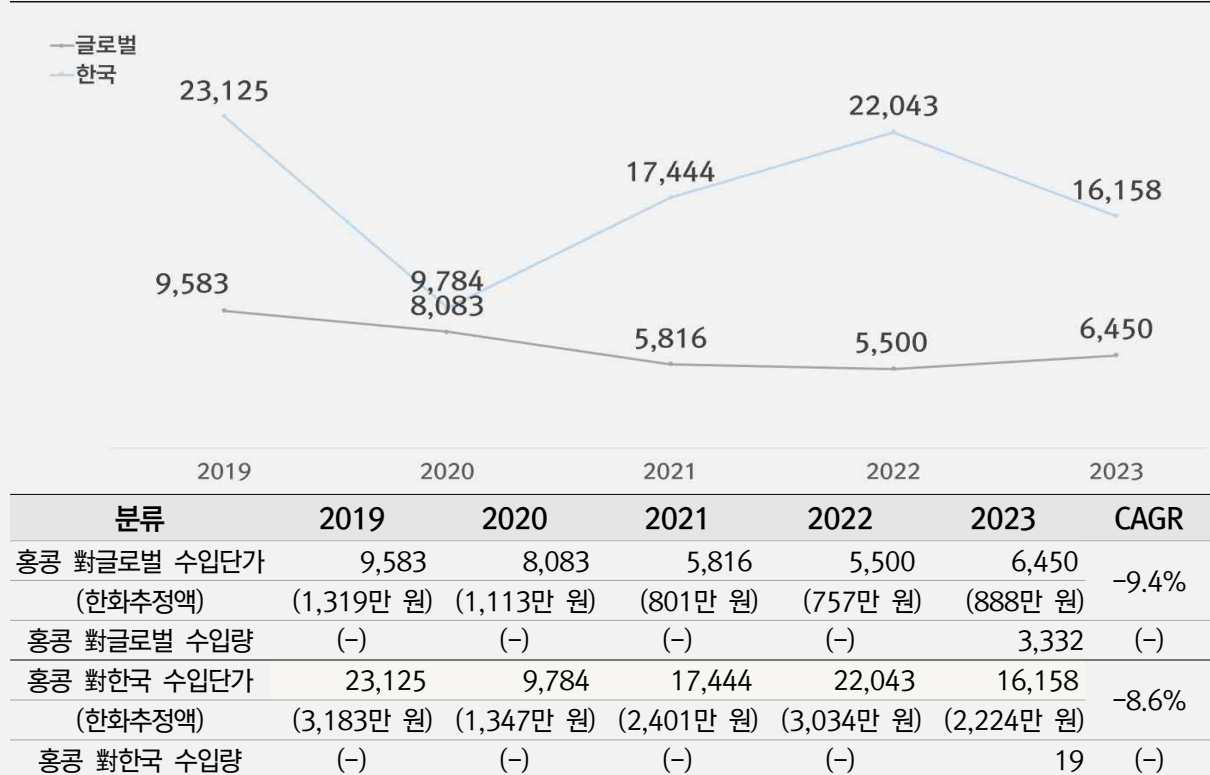
2023년 기준 HS CODE 1605.54 품목의 글로벌 수입단가는 888만 원으로 집계됨. 지난 5년(2019-23년)간 해당 품목의 글로벌 수입단가는 연평균 -9.4%의 성장률을 보였음. 특히 2021년과 2022년에는 각각 28%와 5%의 큰 폭의 하락을 기록했으나, 2023년에는 전년 대비 17% 상승함

▶ 홍콩 HS CODE 1605.54 1톤당 수입단가, 한국 4위

2023년 기준 HS CODE 1605.54 품목의 한국 수입단가는 2,224만 원으로 글로벌 4위를 차지함. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목의 한국 수입단가는 연평균 -8.6%의 성장률을 기록했음. 2023년 기준 HS CODE 1605.54 품목의 글로벌 수입단가 순위는 1위 영국(7,020만 원), 2위 마카오(4,198만 원), 3위 말레이시아(3,052만 원) 순으로 확인됨

[표 2.4] 홍콩 오징어가공품 수입단가⁹⁾

단위 : 달러/톤, 톤



자료: ITC(International Trade Centre)

9) 자료: ITC(International Trade Centre)



III

시장트렌드

1. 홍콩식 오징어순대 레시피
2. 홍콩 오징어가공품 경쟁제품 1위, '오징어 슬라이스'
3. 홍콩 오징어가공품 맛, '매운' 키워드 빈도 1위
4. 홍콩 오징어가공품 홍보문구, '신선한' 키워드 빈도 1위



홍콩 온라인 쇼핑몰 입점 오징어가공품 제품 분석

▶ 홍콩 온라인 쇼핑몰 입점 오징어가공품

- 데이터 수집 키워드 : 오징어(魷魚)
- 데이터 수집량 : 862건
- 데이터 수집원 : 에이치케이티비몰(HKTVmall)

▶ 홍콩 오징어가공품 베스트셀러 비교

홍콩산	분류	한국산
	제품 사진	
오징어, 돼지고기, 새우 샤오마이 (墨魚豬肉鮮蝦燒賣)	제품명	통통 오징어순대
당숙소매 (堂叔燒賣, Uncle Tong Siu Mai)	제조사	속초시장
오징어 샤오마이	제품 종류	오징어 순대
200g	중량	450g
54.00홍콩달러(9,509원 ¹⁰⁾)	소비자 가격	99.90홍콩달러(17,591원)
4,754원	100g당 가격	3,909원
홍콩	원산지	한국
팩	포장 형태	봉지
급속냉동 유통기한 70일	홍보문구	쫄깃한 오징어 고소한 풍미 속까지 짭 찬
돼지고기, 새우, 오징어, 먹물, 버섯 등	원료 및 첨가물	오징어, 대두, 밀, 쇠고기

10) 1홍콩달러=176.09원(2024.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

1. 홍콩식 오징어순대 레시피

▶ 청경채와 레몬으로 맛을 낸 홍콩식 오징어순대 레시피

- 프라이팬에 기름 1 테이블스푼을 넣고 가열 후 다진 양파 반쪽을 넣고 조리 후 잘게 다진 마늘 2쪽을 추가하고, 여기에 얇게 썬 청경채 (300g)를 추가해 2분간 조리 후 불을 끄고 그릇에 담아줌. 오징어 속의 4분의 3 정도만 청경채로 채워주고 이쑤시개로 입구를 봉한 후 소금과 후추로 간을 맞춤
- 프라이팬에 오징어순대를 넣어 오징어 색이 약간 황금색이 될 때까지 4분간 조리한 후, 프라이팬에 야채 육수(500ml)를 추가하고 불을 낮춘 상태에서 10분간 더 조리하고 소스와 레몬 조각을 곁들여 마무리함¹¹⁾

▶ 다진 돼지고기와 새우로 속을 채운 홍콩식 오징어순대 레시피

- 돼지고기(300g), 새우(10마리), 샐러트(4개), 마늘(2쪽), 목이버섯(4개), 레몬그라스(1줄기), 라임잎(4개), 고수, 민트, 당면(30g) 등을 잘게 다져서 준비하고, 여기에 굴 소스 2큰술, 생선 소스 1 테이블스푼, 야자 설탕 1큰술, 식물성 기름, 후추를 더하여 속채움 재료를 준비해줌
- 내장을 제거하고 깨끗이 씻은 오징어 속의 4분의 3정도 속채움 재료를 넣고 이쑤시개로 입구를 봉한 상태에서 약 20분간 오징어를 찌서 속을 완전히 익혀줌. 오징어에 식물성 기름 1큰술을 발라주고 프라이팬 위에서 오징어 색깔이 황금색이 될 때까지 구워줌
- 레몬그라스(1줄기), 고추(2개), 마늘(2쪽)을 잘게 다진 후 생선 소스 3큰술, 라임 1~2개의 즙, 야자 설탕 1큰술을 섞어 디핑소스를 만들고 오징어순대에 곁들임¹²⁾¹³⁾

[표 3.1] 홍콩 오징어순대 레시피



자료: 피딩홍콩(Feeding Hong Kong), 스쿨오브웍(School of Wok), 앙사랍(Ang sarap) 홈페이지

11) 피딩홍콩(Feeding Hong Kong) (feedinghk.org)

12) 스쿨오브웍(School of Wok) (schoolofwok.co.uk)

13) 앙사랍(Ang sarap) (www.angsarap.net)

2. 홍콩 오징어가공품 경쟁제품 1위, ‘오징어 슬라이스’

▶ 홍콩 오징어가공품 경쟁제품 ‘오징어 슬라이스’ 키워드 빈도수 1위

- 홍콩 오징어가공품 경쟁제품 중 ‘오징어 슬라이스’ 키워드 빈도는 212건으로 최다 빈출, 다음으로 ‘채 썬 오징어’ 빈도가 163건으로 2위를 차지하였고, ‘건조 오징어’도 159건으로 3위를 기록함
- 오징어가공품의 경우 오징어 맛과 향을 첨가한 스낵류보다 오징어 자체를 건조하거나 얇게 썰는 등 가공하여 섭취하는 제품 인기가 압도적으로 높은 편임

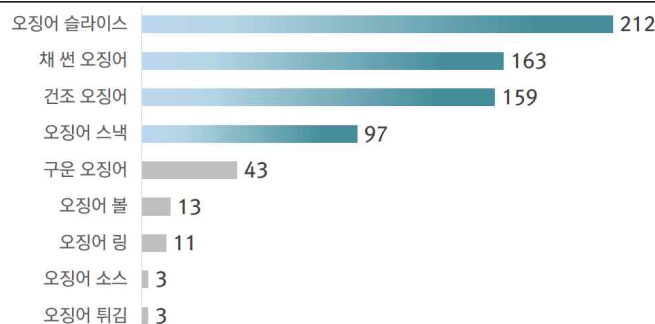
▶ 홍콩 Z세대 식품 소비, SNS 업로드 위한 고급 소비 증가 추세

- 홍콩 내 Z세대로 불리는 젊은 소비자층은 절약보다 현재를 즐기는 것을 선호하여 SNS 업로드용 해외여행이나 현지 고급 소비시장을 선택하는 경향이 있으며, 이는 독특하고 트렌디한 식품에 대한 소비로도 이어짐
- 코로나19 이후 홍콩 소비자의 건강에 관한 관심 증가로 지속 가능한 소비생활과 건강관리에 도움이 되는 식품의 인기가 높아짐¹⁴⁾

1위 오징어 슬라이스		2위 채 썬 오징어		3위 건조 오징어	
					
브랜드	동경식품	브랜드	항탁홍(Hang Tak Hong)	브랜드	람키홍콩(Lam Kee HK)
분류	오징어 슬라이스	분류	채 썬 오징어	분류	건조 오징어
중량	200g	중량	60g * 2팩	중량	300g
가격	198.00홍콩달러(34,866원)	가격	42.00홍콩달러(7,396원)	가격	130.00홍콩달러(22,892원)

[표 3.2] 홍콩 오징어가공품 경쟁제품 관련 키워드

단위 : 건



자료: 홍콩 온라인 쇼핑몰 판매 ‘오징어가공품’ 경쟁제품 분석

14) KATI농식품수출정보, ‘[홍콩] 2024년 홍콩식품 트렌드’, 2024.02

3. 홍콩 오징어가공품 맛, ‘매운’ 키워드 빈도 1위

▶ 홍콩 오징어가공품 맛 키워드 1위, ‘매운’

- 홍콩 온라인 매장에서 판매 중인 오징어가공품의 맛 관련 키워드 중 ‘매운’ 맛이 키워드 빈도 908건으로 압도적으로 높게 나타났고, 오징어 본연의 맛을 살린 ‘오리지널’이 빈도 561건으로 2위를 차지함
- 오징어를 원재료로 한 스낵류에서 ‘바삭한’ 맛을 강조하면서 해당 키워드는 빈도 447회로 3위를 차지하였고, 이외 ‘꿀’, ‘후추’ 등 첨가 맛 관련 키워드가 포함됨

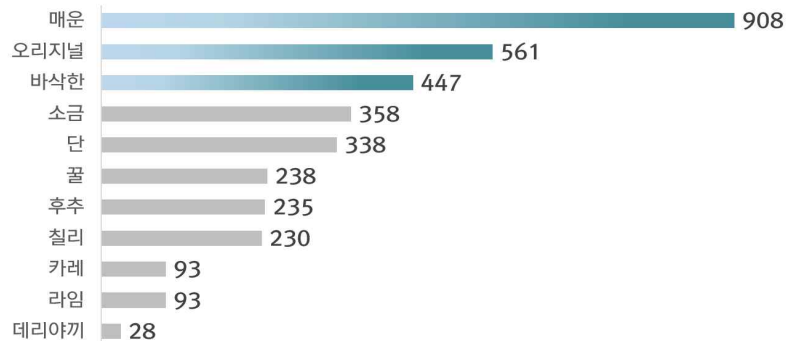
▶ 홍콩 오징어가공품 맛 키워드, 첨가용 맛 다양하게 포함

- 홍콩 온라인 매장에서 판매되는 오징어가공품의 맛 키워드 중에서 ‘후추’, ‘칠리’, ‘카레’ 등 오징어 가공 단계에서 포함되어 감칠맛을 더하는 재료들이 다수 포함됨
- 꿀, 후추, 칠리는 230~238건 사이의 유사한 빈도를 보이며 6위에서 8위를 차지하였고, 카레, 라임은 각각 93건의 빈도로 공동 10위를 차지함

1위 매운		2위 오리지널		3위 바삭한	
					
브랜드	제이제이푸드 (JJ Food)	브랜드	하이포드인터내셔널 리미티드 (Hiford International Limited)	브랜드	맥스오션 (Max Oceans)
분류	오징어 슬라이스	분류	건조 오징어	분류	오징어 스낵
중량	250g	중량	100g	중량	35g
가격	75.00홍콩달러(13,207원)	가격	128.00홍콩달러(22,540원)	가격	30.00홍콩달러(5,283원)

[표 3.3] 홍콩 오징어가공품 맛 관련 키워드

단위 : 건



자료: 홍콩 온라인 쇼핑몰 판매 ‘오징어가공품’ 맛 분석

4. 홍콩 오징어가공품 홍보문구, ‘신선한’ 키워드 빈도 1위

▶ 홍콩 오징어가공품 홍보문구 키워드 1위, ‘신선한’

- 홍콩 온라인 매장에서 오징어가공품 제품 홍보문구 중 ‘신선한’ 키워드 빈도가 385회로 가장 높았고, ‘일본식’ 키워드가 329회로 2위 차지함
- 품질 관리의 기본이 되는 ‘신선’, ‘냉동’, ‘완전 세척’ 등의 키워드가 홍보문구로 빈번하게 사용되었고, 이외 ‘프리미엄’과 ‘특별한’ 등의 홍보문구도 높은 비중으로 사용됨

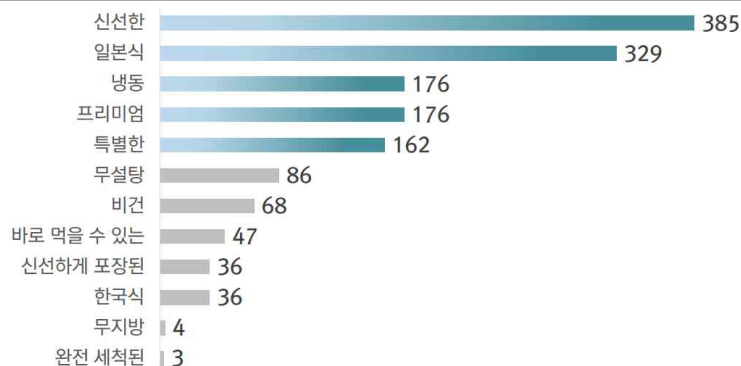
▶ 코로나19 이후 홍콩 식품시장, 건강관리 유익한 식품트렌드 강화

- 코로나19 이후 홍콩 소비자의 건강에 관한 관심 증가는 식품시장 트렌드에도 영향을 끼침
- 일상에서 실행 가능한 지속 가능한 소비생활의 영향으로 홍콩에서도 채식주의가 주목받으며 저탄소 비건 식품도 인기를 얻고 있으며, 오징어가공품에서도 ‘비건’ 키워드가 홍보문구로 68회 등장함¹⁵⁾

1위 신선한		2위 일본식		4위 프리미엄	
					
브랜드	프레쉬투고 (Fresh To Go)	브랜드	셰프스워크샵 (Chef's Workshop)	브랜드	토키오타카시 (時興隆)
분류	오징어 볼	분류	냉동 오징어	분류	오징어 슬라이스
중량	6PCS	중량	300-400g	중량	55g * 2팩
가격	48.00홍콩달러(8,452원)	가격	36.00홍콩달러(6,339원)	가격	58.00홍콩달러(10,213원)

[표 3.4] 홍콩 오징어가공품 홍보문구 관련 키워드

단위 : 건



자료: 홍콩 온라인 쇼핑몰 판매 ‘오징어가공품’ 홍보문구 분석

15) Kati농식품수출정보, ‘[홍콩] 2024년 홍콩식품 트렌드’, 2024.02



IV

유통채널

1. 홍콩 오징어가공품 유통채널 점유율
2. 홍콩 오징어가공품 주요 유통채널

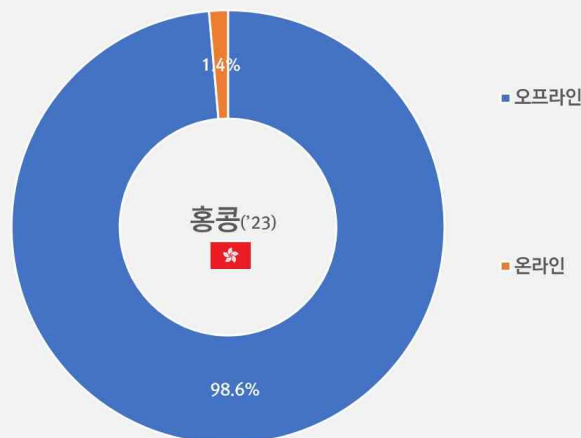


1. 홍콩 오징어가공품 유통채널 점유율

▶ 홍콩 오징어가공품 유통채널, ‘오프라인’이 압도적

2023년 기준, 홍콩 내 오징어가공품 유통채널 중 ‘오프라인’ 채널이 98.6%의 압도적인 점유율을 기록했으며 주요 오프라인 채널로는 웰컴(Wellcome), 파크앤샵(Park n Shop), 써클케이(Circle-K)가 있음¹⁶⁾. 한편, ‘온라인’ 채널은 1.4%의 점유율로 매우 적은 비중을 차지하고 있음. ‘온라인’ 채널 내에서도 ‘데스크탑’이 58.9%로 가장 높은 점유율을 차지하고 있으며, ‘모바일’은 24.4%, ‘기타’는 16.7%로 나타나 주요 유통채널들 간의 격차가 매우 큰 것으로 나타남. 주요 온라인 채널로는 에이치케이티비몰(HKTVmall)이 있으며, 11% 이상의 점유율을 차지하는 것으로 확인됨¹⁷⁾

[표 4.1] 홍콩 오징어가공품 소매유통채널 점유율¹⁸⁾



홍콩 소매유통채널 점유율 비교

유형	점유율
오프라인	98.6%
데스크탑	0.8%
모바일	0.3%
기타	0.2%

자료: 스탯티스타(Statista)

16) 자료: 스탯티스타(Statista), 「Processed Fish & Seafood - Hong Kong」, 2024.06

17) 자료: aT한국농수산물유통공사, 「2023년 홍콩 국가조사 보고서」, 2023

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

2. 홍콩 오징어가공품 주요 유통채널 ① 웰컴

기업 기본 정보	기업명	웰컴(Wellcome)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.wellcome.com.hk	
	위치	쿼리베이(Quarry Bay)	
	규모	매출액('23) ¹⁹⁾	33억 달러(4조 5,497억 원 ²⁰⁾)
기타 규모		• 매장 수('24): 280개 • 직원 수('24): 7,000명	
기업 요약		• 1945년 설립된 홍콩에서 가장 오래된 슈퍼마켓 체인 • 영국의 데어리팜 리테일 그룹(DFI Retail Group) 산하 브랜드 • 홍콩 2대 슈퍼마켓 체인 중 하나로 매달 1,300만 명 이상의 고객이 방문	
매장정보	입점 가능 품목	• 김치, 장류, 신선식품, 가공식품, 즉석식품, 음료류, 주류 등	
	선호 제품	• 브랜드 신뢰도가 높은 제품, 할인 프로모션 가능 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 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 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +852-3001-1299 - 이메일: contactus@yuurewardsclub.com.hk	

자료: 웰컴(Wellcome)

사진 자료: 웰컴(Wellcome), 링크(Link), 엑스팻리빙(Expatriate)

19) 모회사 데어리팜 그룹 Food 부문 매출

20) 1달러=1,378.70원(2024.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 홍콩 오징어가공품 주요 유통채널 ② 파크앤샵

기업 기본 정보	기업명	파크앤샵(ParknShop)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.pns.hk	
	위치	샤틴(Sha Tin)	
	규모	매출액('23) ²¹⁾ 230억 달러(31조 7,101억 원) 기타 규모 • 매장 수('24): 249개	
	기업 요약	1983년 설립된 홍콩 슈퍼마켓 체인 - 에이세스 왓슨 그룹(A.S Watson Group)의 계열사 - 규모와 취급 품목에 따라 다양한 형식의 매장 운영 - 홍콩의 2대 슈퍼마켓 체인 중 하나로 경쟁사에는 웰컴이 있음	
매장정보	입점 가능 품목	김치, 장류, 신선식품, 가공식품, 즉석식품, 음료류, 주류 등	
	선호 제품	브랜드 신뢰도가 높은 제품, 할인 프로모션 가능 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 입점 문의 - 홈페이지 하단 우측 메뉴의 '聯絡我們' 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: +852-2606-8658 - 이메일: ParknshopCS@asw.com.hk	

자료: 파크앤샵(ParknShop)

사진 자료: 파크앤샵(ParknShop), 인사이드리테일(InsideRetail), 에이세스 왓슨(A.S Watson)

21) 모회사 에이세스 왓슨 그룹 매출

2. 홍콩 오징어가공품 주요 유통채널 ③ 에이치케이티비몰

기업 기본 정보	기업명	에이치케이티비몰(HKTVmall)		
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰		
	홈페이지	www.hktvmall.com		
	규모	순 매출액('23)	24억 4,141만 홍콩달러(4,299억 원 ²²⁾)	
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 380만 회	
기업 요약	• 2015년 홍콩티비(HongKongTV)에 의해 출시된 홍콩 최대 규모의 온라인 쇼핑몰 • 2023년 홍콩 외 지역 서비스 시작 • 유통 프로세스 자동화를 위한 기술 계열사 보유 • 150개 이상의 국제 브랜드와 6,200개의 판매자가 활동			



매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	웨이쉬에슝(為食熊), 오사카 이카텐(Osaka Ikaten)
		해외 판매	해외 판매 가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색

주요 프로모션 정보			
---------------	--	--	--

VIP 회원 할인, HKTVmall 제휴 카드 적립, 가전제품 기획 프로모션 등 다양한 상시 프로모션 실시

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 직접 등록 - 공급업체 포털 사이트로 이동 (mms.hktv.com.hk/mms/#/main/newMerchant) - 양식에 맞춰 정보 기입 후 제출 ① 기업 정보(기업명 영문, 기업명 중문, 소재지, 사업 증명 번호) ② 브랜드 정보(주소, 사업 등록 인증번호, 브랜드 소개서, 회사 소개서) ③ 담당자 정보(담당자명, 이메일 주소, 전화번호, 팩스, 부서명) • 문의사항 연락처 - 이메일 : food.mercb@hktv.com.hk(식품 구매부서) frozen.mercb@hktv.com.hk(냉동식품 구매부서)
-------------	---------------------	--

자료: 에이치케이티비몰(HKTVmall), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 에이치케이티비몰(HKTVmall)

22) 1홍콩달러=176.09원(2024.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 홍콩 오징어가공품 주요 유통채널 ④ 타오바오

기업 기본 정보	기업명	타오바오(Taobao)			
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰			
	홈페이지	world.taobao.com			
	규모	매출액('23) ²³⁾	6,526억 5,800만 위안(123조 4,698억 원 ²⁴⁾)		
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 2억 5,930만 회		
기업 요약	• 2003년 설립된 알리바바 그룹(Alibaba Group)의 온라인 종합 쇼핑몰 • 호주, 캐나다 등 200개 이상 국가의 소비자를 대상으로 서비스 제공 • 자체 물류 공급망을 통해 10개 국가에 배송 가능 • 2024년 콘텐츠 커머스 분야에 14억 달러 투자				
매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	비즈앤비(比赞比), 랑핀푸자(良品铺子)		
		해외 판매	해외 판매 가능		
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색		
주요 프로모션 정보					
	연휴 및 시즌별 할인, 1+1 프로모션, 무료배송 등 다양한 프로모션 상시 진행				
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 등록 - 홈페이지 접속 및 로그인(회원가입 필수) - 'Seller Center' 클릭 후 'Open a Store for Free' 클릭 - 'Hong Kong, Macau, Taiwan or Overseas'로 위치 설정 - Alipay 실명 인증을 포함한 개인 계정 인증 수행 - 본인 인증 완료 후 스토어 생성 - 상점 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락처, 계좌 정보, 사업자등록번호) ② 공급 제품 정보(제품명, 제품 사진, 판매 가격 등) • 문의사항 연락처 및 기타 사항 - 법인 회사로 등록 시 추가 서류 필요 (사업자등록증 신청서, 사무실 임대 계약서, 중국 본토 은행 계좌, 여권 사본) - 전화번호: +852-2215-5300 (홍콩 핫라인)			

자료: 타오바오(Taobao), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 타오바오(Taobao)

23) 알리바바 그룹 전자 상거래 부문 매출

24) 1위안=189.18원(2024.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

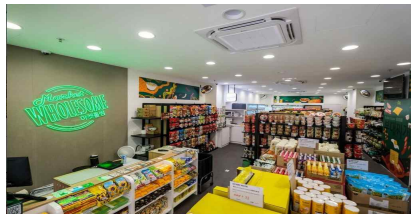
2. 홍콩 오징어가공품 주요 유통채널 ⑤ 신세계마트

기업 기본 정보	기업명	신세계마트(新世界韓國食品)		 NEW WORLD MART 新世界食品公司
	기업구분	아시안마트/한인마트		
	홈페이지	coreanmart.com		
	위치	천완(Tsuen Wan)		
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 8개		
	기업 요약	• 1995년 홍콩에서 설립된 아시안/한인마트로 마카오, 광둥까지 사업 확장 • 소매 판매, 항공사, 호텔, 레스토랑 등을 대상으로 한 도매 판매 진행 • 반찬 매장, 한식당과 자체 김치 브랜드인 김치백화점(Kimchi Factory) 운영		
매장정보	입점가능품목	• 김치, 장류, 한국 향신료, 신선식품, 가공식품, 라면, 스낵류 등		
	선호제품	• 한국 식재료, 한국 식품 트렌드에 맞는 제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 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 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화: +852-2311-3783 - 이메일: newworldeshophk@gmail.com		

자료: 신세계마트(新世界韓國食品)

사진 자료: 신세계마트(新世界韓國食品)

2. 홍콩 오징어가공품 주요 유통채널 ⑥ 마켓홀섬

기업 기본 정보	기업명	마켓홀섬(Market Wholesome)		
	기업구분	아시안마트/한인마트		
	홈페이지	www.instagram.com/marketwholesome		
	위치	홍콩(Hong Kong)		
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 3개		
	기업 요약	• 한국 식품 트렌드에 맞는 제로칼로리 음료, 볶음면 등 다양한 신제품을 취급 • 인스타그램을 통해 한국 식재료를 활용한 레시피 소개 • 일부 지점에는 마켓홀섬바(Market Wholesome Bar)가 있어 식품의 조리과 섭취가 가능		
매장정보	입점 가능 품목	• 김치, 장류, 한국 향신료, 신선식품, 가공식품, 라면, 스낵류, 음료 등		
	선호 제품	• 한국 식재료, 한국 식품 트렌드에 맞는 제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 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 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화: +852-2307-8238 - 이메일: info@marketwholesome.com.hk		

자료: 마켓홀섬(Market Wholesome)

사진 자료: 마켓홀섬(Market Wholesome), 유푸드(UFood)

2. 홍콩 오징어가공품 주요 유통채널 ⑦ 세븐일레븐 홍콩

기업 기본 정보	기업명	세븐일레븐 홍콩(7-Eleven Hong Kong)		
	기업구분	편의점		
	홈페이지	www.7-eleven.com.hk		
	위치	홍콩(Hong Kong)		
	규모	매출액('23) ²⁵⁾ 24억 달러(3조 3,089억 원) 기타 규모 • 매장 수('24): 1,013개		
기업 요약	1981년 홍콩에 도입된 다국적 편의점 프랜차이즈 - 데어리팜 그룹(DFI Group)의 계열사로 데어리팜 그룹의 보상 클럽인 'yuu'를 통해 회원 맞춤 혜택 제공 - 슬러피(Slurpee), 세븐 셀렉트(7-SELECT) 등의 자체 브랜드 호평			
매장정보	입점 가능 품목	즉석식품, 가공식품, 베이커리류, 간편식, 반찬류, 도시락, 음료, 주류 등		
	선호 제품	브랜드 신뢰도가 높은 제품, 홍콩 트렌드에 맞는 제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 입점 문의 - 홈페이지 상단 우측 메뉴 편지 모양 아이콘 클릭 - 양식에 맞춰 정보 기입 후 제출 - 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 상세 내용(제조업체 여부, 전년도 매출액, 주요 유통채널, 인기상품 정보) ④ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) - 문의사항 연락처 - 전화번호: +852-2299-1110 - 이메일: uhavesay@7-eleven.com.hk		

자료: 세븐일레븐 홍콩(7-Eleven Hong Kong)

사진 자료: 세븐일레븐 홍콩(7-Eleven Hong Kong), 새시홍콩(Sassy Hong Kong)

25) 모회사 데어리팜그룹 Convenience 부문 매출

2. 홍콩 오징어가공품 주요 유통채널 ⑧ 씨클케이 홍콩

기업 기본 정보	기업명	씨클케이 홍콩(Circle K Hong Kong)	
	기업구분	편의점	
	홈페이지	www.circlek.hk	
	위치	샤틴(Sha Tin)	
	규모	매출액('23) ²⁶⁾ 23억 8,670만 달러(3조 2,905억 원) 기타 규모 • 매장 수('24): 406개	
기업 요약		• 1985년 홍콩에 진출한 미국의 편의점 브랜드 • 매장 다수가 주유소와 함께 운영됨 • 계절마다 음식 관련 프로모션을 진행 • 일부 매장은 조리시설을 갖춰 매장에서 갓 구운 빵과 조리된 식품을 제공	
매장정보	입점 가능 품목	• 가공식품, 즉석식품, 주류, 음료류, 생활용품, 여행용품, 문구류 등	
	선호 제품	• 기존 플랫폼에 없는 신제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선 전화 및 이메일을 통한 문의 - 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 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화: +852-2991-6337 - 이메일: customerservice@ckhk.com	

자료: 씨클케이 홍콩(Circle K Hong Kong)

사진 자료: 씨클케이 홍콩(Circle K Hong Kong), 인사이드리테일(InsideRetail)

26) 모회사 쿠슈타르(Couche-Tard) 유럽과 다른 지역 부문 매출액



V

진입장벽

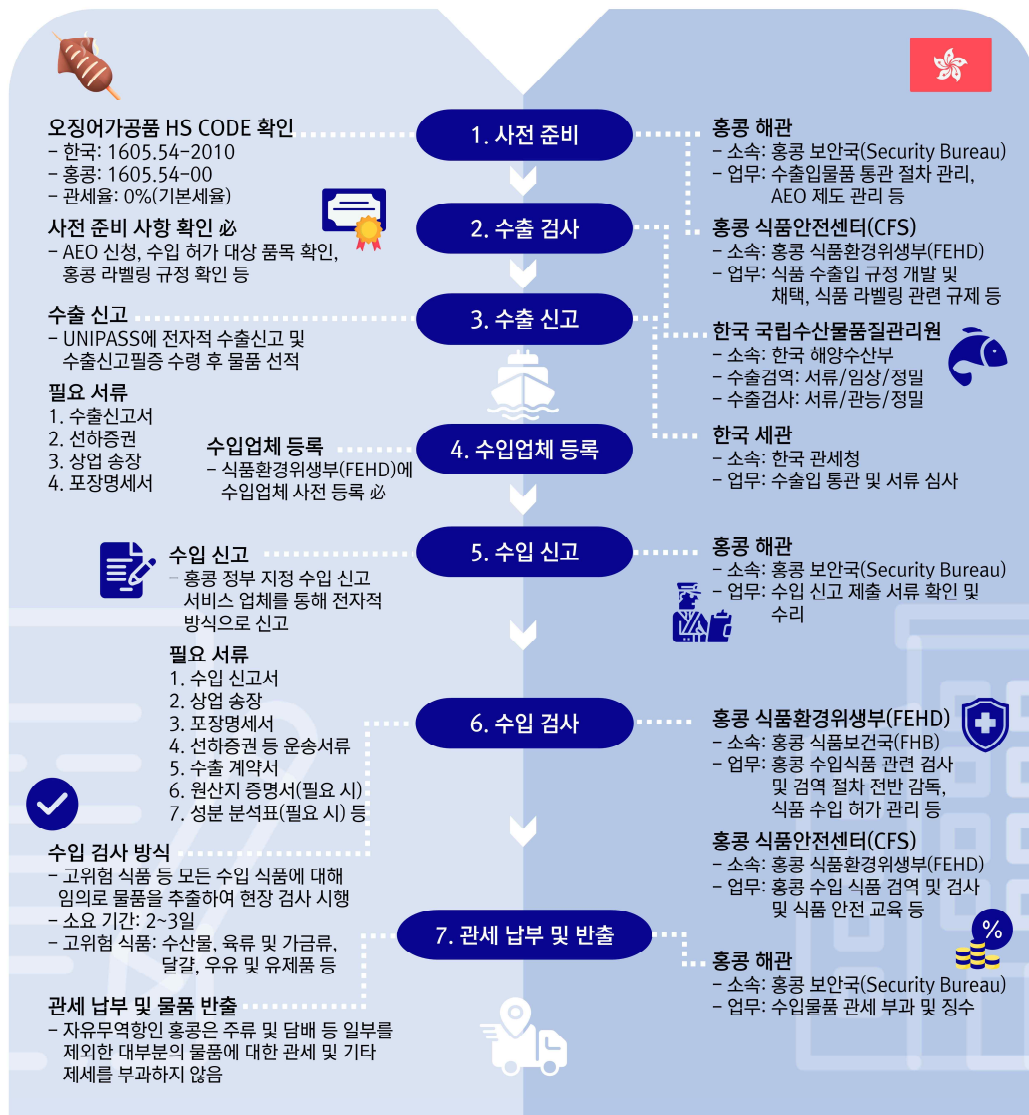
1. 오징어가공품 통관 및 검역 절차
2. 오징어가공품 수출 전 사전 준비
3. 오징어가공품 국내 수출 신고 및 통관
4. 오징어가공품 국내 수출 검역 및 검사
5. 오징어가공품 홍콩 수입 신고 및 통관
6. 오징어가공품 홍콩 수입 검역 및 검사

1. 오징어가공품 통관 및 검역 절차²⁷⁾

▶ 홍콩 오징어가공품 수출 시, 통관 절차별 참고사항

홍콩은 자유무역항으로 주류, 담배 등 일부 품목을 제외한 대부분의 수입품에 대해 관세가 부과되지 않음. 일반적으로 수출 후 14일 이내 통관 절차가 완료되는 등 간단한 화물 수출입 절차가 장점임. 다만, 식품은 품목에 따라 수입허가 신청 요건이나 위생 검역 요건 등 수입 절차가 다를 수 있으므로, 수출하기 전 홍콩의 식품 수입 제도에 대해 숙지하여 수출하는 품목이 통제 대상인지에 유의해야 함

[표 5.1] 홍콩 오징어가공품 통관 및 검역 절차



자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 홍콩 해관

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

2. 오징어가공품 수출 전 사전 준비

▶ 홍콩 오징어가공품, 국내 수출업체 AEO 등록 시 통관 혜택 多

수출입안전관리 우수공인업체(AEO: Authorized Economic Operator)는 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 축소 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 원칙적 면제, 수입 신고 시 담보 생략으로 인한 자금 부담 완화 등 다양한 혜택이 있음. 홍콩은 한국과 상호인정약정(MRA: Mutual Recognition Arrangement)을 체결한 국가로, 우리 수출 물품이 수입통관 시 검사 축소, 우선 통관 등의 혜택을 받을 수 있음

[표 5.2] 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	납세자, 수출업자, 제조업자, 통관업자, 화물운송업자, 해운대리점, 창고업자, 해상운송업자, 항공운송업자	
AEO 혜택	세관 혜택	- 수입 검사율 축소, 서류 심사 간소화, 세관 연락관 활용 등 신속 통관 혜택 - AEO 제도 시행 국가들과 상호인정약정(MRA)을 체결하게 되면 검사 생략, 검사 선별 시 우선 검사 등의 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 법규 준수, 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 유니패스를 통해 신청서 제출	
	2단계(공인심사): 서류 심사(60일 이내), 현장 심사(60일 이내)	
	3단계(AEO 공인심의위원회): 공인 여부, 등급 조정, 공인 취소 및 유보 결정	
	4단계(종합심사): 5년 주기, 서류+현장 심사, 기준 유지 점검(통관 적법성 포함)	

자료: 관세청

▶ **홍콩 오징어가공품, HS CODE 및 관세율 확인²⁸⁾**

홍콩은 자유무역정책을 기반으로 식품의 90% 이상이 수입식품으로 유통되고 있으며, 주류, 담배, 탄화수소 및 메틸알코올을 제외한 모든 수입물품에 대한 관세 및 제세를 부과하지 않음. 따라서 홍콩의 HS CODE는 관세 부과 목적이 아니며 수출입 신고 시 사용되고 있음. 홍콩의 오징어가공품 HS CODE는 8자리인 ‘1605.54-00’으로 확인됨²⁹⁾

[표 5.3] 오징어가공품 HS CODE

오징어가공품 HS CODE 품목 정의	조제하거나 보존처리한 갑각류·연체동물·그 밖의 수생(水生) 무척추동물 / 갑오징어와 오징어 / 밀폐용기에 넣은 것
오징어가공품 한국 HS CODE	1605.54-2010
오징어가공품 홍콩 HS CODE	1605.54-00
관세	1순위 기본세율
	0%

자료: 관세법령정보포털, 홍콩 통계청(C&SD)

28) 실제 수출 시 HS CODE 및 관세율, 국가 상황에 따라 변동 가능성 있음

29) 홍콩 통계청(C&SD) HS CODE 조회(www.censtatd.gov.hk/en/index_hs_code.html)

▶ **홍콩 오징어가공품, 수입업체 식품환경위생부(FEHD) 등록 必**

홍콩 식품안전센터(CFS: Centre for Food Safety)에 따르면, 홍콩으로 식품을 수입하거나 유통하는 모든 업체는 홍콩 식품환경위생부(FEHD: Food and Environmental Hygiene Department)에 등록되어 있어야 함. 따라서 홍콩으로 오징어가공품 수출 시, 수출업체는 현지 수입업체가 식품환경위생부(FEHD)에 등록이 완료된 곳인지에 대한 여부 확인이 필요함. 기등록된 현지 수입업체 목록은 홍콩 식품안전센터(CFS) 홈페이지를 통해 확인할 수 있음

[표 5.4] 홍콩 식품 수입업체 등록 정보

등록 정보	내용
등록 방법	• 사업자 등록증에 표시된 사업의 상태를 기반으로 함 • 개인, 파트너십 또는 법인이 승인한 파트너의 이름으로 이루어져야 함 • 서류 양식: 홍콩 식품안전센터(CFS)에 게시된 지정 양식 FEHE 245A • 제출 방법 - 직접 우편 발송: 식품 수입/유통업체 등록 및 수입허가 사무소 주소(Room 119, 1/F, 258 Queen's Road East, Wan Chai, Hong Kong) - 온라인 등록: FTP(Food Trader Portal)³⁰⁾ 사이트에서 24시간 제출 가능
비용 및 갱신	• 3년간 195홍콩달러, 갱신 시 180홍콩달러 • 갱신 시 등록 방법과 동일하게 진행함
정보 업데이트	• 등록된 정보에 변경이 발생한 경우, 변경 정보 발생 후 30일 이내에 식품환경위생부(FEHD)에 서면으로 통지해야 함
벌금	• 등록 면제 대상이 아님에도 등록을 하지 않고 합당한 이유 없이 식품을 수입 또는 유통하는 사업을 영위하는 자는 최고 50,000홍콩달러의 벌금과 6개월의 징역에 처할 수 있음

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

30) (www.ftp.cfs.gov.hk)

▶ **홍콩 오징어가공품, 수입 허가 대상 품목 확인 필요**

홍콩 식품안전센터(CFS)는 현지 식품 관리 제도에 따라 수입식품을 ‘고위험 식품’과 ‘기타 식품’으로 구분하고 있음. 고위험 식품은 육류, 냉장 육류 및 가금류, 달걀, 우유 및 유제품, 냉동 당과, 생선 및 수산물 등 상하기 쉬운 식품들을 포함함. 홍콩 「공공위생 및 시정 조례(Cap. 132)」에 따르면, 고위험 식품을 홍콩으로 수출할 경우, 수출국 식품 검정 인정기관에서 발급한 수출 위생증명서를 소지할 것을 요구하고 있음. 고객사의 오징어가공품의 경우 별도로 수입 허가가 필요하지는 않으나, 식품 안전성 확보를 위해 위생증명서를 제출해야 함

[표 5.5] 홍콩 고위험 식품 정보

고위험 식품 분류	수입 허가	위생증명서	제조원 등록	검역 대상
수산물	불필요	필요	불필요	검역 대상
냉동/냉장육 및 가금류, 달걀	필요	필요	불필요	검역 대상
우유 및 유제품	필요	필요	필요	검역 대상
냉동 당과	필요	필요	필요	검역 대상

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

▶ 홍콩 오징어가공품, 권장 인증 사항

홍콩으로 오징어가공품 수출 시, 필수적으로 받아야 하는 인증은 없음. 다만, 홍콩 내 수산물 품질 안전에 대한 요구가 증대하고 있어, 위생 및 생산 안전에 관한 인증을 취득할 것을 권장함. 추가로, 홍콩 BOT(The Board of Trustees) 할랄 인증을 취득하여 활용할 수 있으며, 해양관리 협의회 MSC(Marine Stewardship Council) 인증이나, 수산양식관리 협의회 ASC(Aquaculture Stewardship Council) 인증 등 글로벌 인증을 취득하여 활용할 수 있음

[표 5.6] 홍콩 오징어가공품 인증 취득 정보

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	
BOT	할랄 인증	홍콩 내 할랄 인증	홍콩 정부 지정 인증기관 ³¹⁾	
MSC	지속가능한 어업 및 생산 인증	글로벌 공통 인증	해양관리협의회	
ASC	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	수산양식관리협의회	

자료: 각 인증기관

31) (www.islamictrusthk.org/halal-certification)

▶ 홍콩, 일본산 수산물 수입 금지 조치

2023년 8월, 홍콩 정부는 일본 정부가 후쿠시마 오염수를 배출하기로 결정함에 따라 후쿠시마, 도쿄 등 일본 10개 도시에서 수확, 제조, 가공 또는 포장된 수산물에 대해 무기한 수입 금지 조치를 내렸음. 이와 같이 홍콩은 자유무역정책을 기반으로 하고 있지만, 홍콩 식품환경위생부(FEHD)는 식품 안전성에 문제가 있다고 판단될 경우, 수입 금지 조치를 내리거나 수입제품의 안전성 검사 및 라벨링 규정 준수 여부 검사들을 무작위로 진행하는 등 수입식품의 품질이나 안정성에 민감한 편임. 따라서 홍콩으로 수산식품을 수출하는 한국 수출업체는 이에 대비하여 식품 위생 안전에 유의해야 함

[표 5.7] 홍콩 일본산 식품 수입 통제 조치

구분	품목	원산지	비고
수입 금지	모든 살아있는, 냉동, 냉장, 건조 또는 기타 방식으로 보존된 수산물, 천일염, 해조류 등	도쿄/후쿠시마/치바/도치기/이바라키/군마/미야기/니가타/나가노/사이타마산	(-)
	야채, 과일, 우유 및 유제품, 분유	후쿠시마산	(-)
수입 제한	야채, 과일, 우유 및 유제품, 분유	이바라키/도치기/치바/군마산	수입 전 일본 당국이 발행한 방사선 증명서와 수출업자 증명서를 제출해야 함
	냉동/냉장 육류 및 가금류, 달걀	후쿠시마/이바라키/도치기/치바/군마산	수입 전 일본 당국이 발행한 방사선 증명서를 제출해야 함

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

▶ **홍콩 오징어가공품, 중금속 최대허용기준 준수 必**

홍콩은 소비자들의 식품 위생 안전 도모를 위해 홍콩으로 수입되어 유통 및 판매되는 식품 내 함유된 중금속의 최대 함량을 규정하고 있음. 「식품 불순물(중금속)에 관한 규제」에 규정된 최대허용기준 이상의 중금속을 함유한 식품은 홍콩 내 수입, 운송, 생산 또는 판매될 수 없으나, 건조, 탈수, 농축 등의 공정을 거친 경우 최대 함량 기준은 이에 비례하여 조정될 수 있음. 중금속 최대허용기준에 관한 자세한 내용은 하기 표와 같으며 전문은 홍콩 전자법률포털 「식품 불순물(중금속)에 관한 규제」 규정을 통해 확인할 수 있음

[표 5.8] 홍콩 식품 내 중금속 최대허용기준

중금속	품목	최대허용기준(ppm)
안티몬 (Sb)	곡물 및 채소	1
	생선, 게살, 굴, 새우	1
	육류 및 가금육류	1
비소 (As ₂ O ₃)	생선 및 수산물 가공식품/패류 및 패류 가공식품	1.4
	모든 액상 식품	0.14
카드뮴 (Cd)	곡물 및 채소	0.1
	생선, 게살, 굴, 새우	2
	육류 및 가금류	0.2
크롬 (Cr)	곡물 및 채소	1
	생선, 게살, 굴, 새우	1
	육류 및 가금류	1
납 (Pb)	모든 고체 식품	6
	모든 액상 식품	1
수은 (Hg)	모든 고체 식품	0.5
	모든 액상 식품	0.5
주석 (Sn)	모든 고체 식품	230
	모든 액상 식품	230

자료: 홍콩 전자법률포털

▶ 홍콩, 포장 전면(FOP)의 영양 라벨 표시 기준

홍콩 식품환경위생부(FEHD)와 식품안전센터(CFS)는 자국민의 건강 증진을 위해 소금이나 설탕이 함유된 사전 포장 식품에 대해 포장 전면(FOP: Front of Package)의 라벨링을 권고하고 있음. ‘저염(Low salt)’, ‘무염(No salt)’, ‘저당(Low sugar)’, ‘무당(No sugar)’의 정의에 해당하는 식품은 홍콩 식품안전센터(CFS)에 신고 후 제품 포장에 인쇄하거나 라벨을 부착할 수 있음³²⁾

[표 5.9] 홍콩 포장 전면(FOP) 영양 라벨 표시 기준

내용	• 홍콩 「식품 및 의약품(구성 및 라벨링) 규정(Food And Drugs (Composition and Labelling) Regulations)」에 따라 ‘저염(Low salt)’, ‘무염(No salt)’, ‘저당(Low sugar)’, ‘무당(No sugar)’의 정의를 충족하는 사전 포장 식품은 홍콩 식품안전센터(CFS)에 신고 후 제품 포장 전면(FOP)에 라벨을 부착할 수 있음 • 라벨의 크기는 자유롭게 결정할 수 있지만 명확하고 읽기 쉬워야 함 • 의무 표기 여부: 자발적 표기 사항(의무 사항 아님) • 표시 언어: 중국어 또는 영어, 중국어와 영어로 이중 표기도 가능함 • 표시 유형: 컬러 로고 또는 흑백 로고로 표기 가능함		
정의	저염(Low salt)	• 식품(고체/액체) 100g 또는 100ml당 나트륨(소금) 함량이 0.12g 이하인 경우	
	무염(No salt)	• 식품(고체/액체) 100g 또는 100ml당 나트륨(소금) 함량이 0.005g 이하인 경우	
	저당(Low sugar)	• 식품(고체/액체) 100g 또는 100ml당 당(설탕) 함량이 5g 이하인 경우	
	무당(No sugar)	• 식품(고체/액체) 100g 또는 100ml당 당(설탕) 함량이 0.5g 이하인 경우	
라벨링 예시	■ 70C 25Y ■ 50M 100Y ■ 35M 85Y		

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

32) (www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_rdss/programme_Salt_Sugar_Label_Scheme.html)

▶ 홍콩 오징어가공품, 식품 라벨링 규정

홍콩의 식품 라벨링 요건은 식품안전센터(CFS)에서 고시하는 「식품 및 의약품(구성 및 라벨링) 규정(Food And Drugs (Composition and Labelling) Regulations)」으로 규정됨. 해당 규정은 다수의 부칙에서 포장식품의 라벨링 규정이나 영양성분 및 문구 표시 규정에 대해 자세히 다루고 있음. 홍콩으로 식품을 수출하는 업체는 식품 라벨링 규정 위반 시 발생할 수 있는 손실 방지를 위해 현지 라벨링 규정을 숙지하여 유의할 필요가 있음

[표 5.10] 홍콩 오징어가공품 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	1. 상품명	• 상품명에 잘못되거나 오해를 불러일으키거나 거짓되면 안 되며 소비자에게 상품의 본질을 전달할 수 있어야 함 • 관습적으로 사용되었던 전통적인 상품명은 당국에서 금지하지 않는 한 사용이 가능함
	2. 성분	• 'Ingredients', 'Composition', 'Contents' 또는 동일한 의미의 단어를 사용해 적절한 제목을 붙인 후, 성분의 목록을 함유량이 높은 순서대로 읽기 쉽도록 표시함 • 글루텐을 함유한 곡물(밀, 호밀, 보리, 귀리 및 이들의 혼합 품종), 대두, 우유 및 유제품(유당 포함), 콩 및 땅콩, 견과류, 아황산염 10ppm 이상인 것 등 알레르기 성분을 포함한 경우 성분 목록에 포함되어야 함 • 식품 전체 부피의 5% 미만을 구성하는 물을 제외하고, 제품의 모든 성분을 중량 내림차순으로 표기해야 함 • 식품의 특정 성분의 중량 백분율 또는 실제 양에 대한 선언이 이루어지지 않은 이상 특별히 강조할 수 없음 • 식품의 식품첨가물은 기능의 부류(ex. 유화제, 산화방지제)와 함께 특정 이름이나 번호 또는 기능의 등급별로 나열해야 함
	3. 보관 및 사용 방법	• 식품의 보관을 위해 특별한 조건이 필요한 경우, 그 조건에 대한 설명을 식품에 읽기 쉽게 표시해야 함
	4. 순중량	• 내용물의 수치(개수, 무게 또는 부피)나 순중량을 명확하게 표시해야 함 • 순중량과 순부피는 국제 단위계에 따라 표시해야 함

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

[표 5.10] 홍콩 오징어가공품 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	5. 제조사 정보	제조업체 또는 포장업체의 등록된 이름 및 전체 주소를 읽기 쉽도록 표시해야 함
	6. 영양성분	- 칼로리와 주요 7대 영양소인 단백질, 탄수화물, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 나트륨, 당류의 함유량을 표시해야 하며, 그 이외의 요소는 자발적으로 기재 가능함 - 식품의 라벨이나 광고에 영양 강조 표시가 있는 영양소의 함량을 표시해야 함 - 탄수화물이식이섬유가 포함되어 있지 않은 함유량이라면, 식이섬유 함유량도 반드시 별도로 표시해야 함 - 영양성분표는 영어 또는 중국어로 표시할 수 있으나, 함유량은 아라비아 숫자로 표시해야 함 - 필수 표기 영양성분은 0.5g(500mg) 이하 소량인 경우 0.1g(100mg)으로 표기할 수 있음. 그 외 영양소는 g 단위인 경우 소수점 첫째 자리, mg 단위인 경우 1의 자리로 반올림해 표시함. 백분율의 경우 소수점 첫째 자리에서 반올림해 소수점 없이 표시함 - 소비자를 현혹할 수 있는 ‘저지방’, ‘고섬유질’, ‘낮은 콜레스테롤’과 같은 영양소와 관련된 표현은 식품의 유형에 따라 사용할 수 있는 기준이 규정되어 있음 - 규정에 맞게 라벨에 표시된 성분 목록이나 영양소 및 함유량은 언급 가능함 - 영양성분은 표로 만든 형태로 제품의 눈에 잘 띄는 위치에 제공되어야 하는 것이 원칙이나, 총 표면적이 200cm² 이하인 경우, 선형으로 나열하여 표기해도 무관함 - 하루 권장량 기준은 공신력 있는 식품·건강 관련 국제기관(ex. CODEX 등) 또는 홍콩 식품·건강 관련 기관에서 인정한 권장량(ex. Chinese Nutrient Reference Value)을 사용해 %NRW, %DV 또는 %DI로 표기함
	7. 유통기한	- 유통기한(Use By, Best Before 등) 단어 뒤에 날짜를 아라비아 숫자 또는 중국어, 영어로 표시해야 함 - 식품이 적절하게 보관된 경우, 식품의 특성이 유지되는 합리적인 날짜를 표시해야 함 - 유통기한은 라벨이 아닌 다른 위치에 표기할 수 있으며, 이 경우에는 라벨 상 유통기한이 명시된 위치를 기술해야 함
	8. 라벨 표시 기준	언어는 영어 또는 중국어(간체자 또는 번체자)로 표기되어야 하며, 두 언어 모두 기재해도 됨

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

[표 5.10] 홍콩 오징어가공품 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	8. 라벨 표시 기준	• 식품 표기 및 라벨링에 영어와 중국어가 함께 사용되었을 경우, 성분 목록 또한 영어와 중국어로 표기해야 함 • 당국에서 특정한 사안에 대해 요구하지 않는 이상, 제조국가의 국가적인 또는 전통적인 음식이거나 타 국가에서 생산되지 않는 경우, 원산지 국가의 언어로 표기할 수 있음 • 일반적으로 글자의 크기는 최소 1.2mm 이상(영문 소문자 x의 높이 기준)으로 제작되어야 하는 것이 원칙임 • 다만, 소형 포장 등의 사유로 여의치 않을 경우, 영어의 글자 크기는 최소 0.8mm 이상, 중국어 글자 크기는 1.8mm 이상으로 표시할 수 있음 • 라벨은 검정색 글씨, 투명하지 않은 밝은 바탕으로 적절한 대비를 이루어야 함 • 라벨의 배경에 패턴이나 어두운 바탕은 사용할 수 없으며 흰 바탕에 밝은색의 글자로 표시해서는 안 됨 • 포장이 투명할 경우, 영양성분표의 배경은 색을 입히는 것을 추천함 • 글자의 전후 또는 상하가 겹쳐서는 안 됨 • 라벨링은 한국 수출업체에서 부착하거나 수입업체에서 수입한 상품을 현지에서 스티커를 이용해 부착 가능함 • 대규모 수출업체의 경우 필요한 라벨링을 포함한 수출용 포장 용지를 별도로 제작해 수출할 수 있음 • 홍콩 해관은 자국민 소비자 보호를 위해 제품 설명 관련 법안(Trade Deion Ordinance)을 규정해 허위 과장 광고에 대한 단속을 진행하고 있음 • 광고 게재 시 단속하기보다는 광고 배포 이후 무작위로 뽑아 단속하며 적절한 증빙을 제시하지 못할 경우, 위법으로 단속되어 광고 회수, 벌금 조치 등의 제재를 당할 수 있음 • 서로 다른 종류의 소포장이 함께 포장된 모듬 포장 식품은 각 영양성분을 여러 개의 표에 구분해 표기하거나 각 영양성분을 한 표 안에 구분해 표기해야 함. 또한, 소포장 제품이 여러 개 포함된 모듬 포장 식품의 성분 표기는 최종 포장지에 해야 함
	9. GMO 정보	• GMO 성분이 5% 이상 포함된 모든 식품은 성분 기재란에 ‘genetically modified’ 문구를 표시해야 함. 또한, 특정 성분이 유전자 조작을 통해 다른 특성을 갖거나 식품 또는 식품 일부 성분에 동물 유전자가 함유된 경우, 관련 사실을 표기해야 함 • GMO 성분을 5% 이하로 함유한 식품에 대해 ‘GM free’ 및 이와 유사한 라벨 이외의 다른 방식으로 Negative labelling 방식을 적용하려는 경우, 이를 증명할 수 있는 서류를 구비하는 것을 권고함

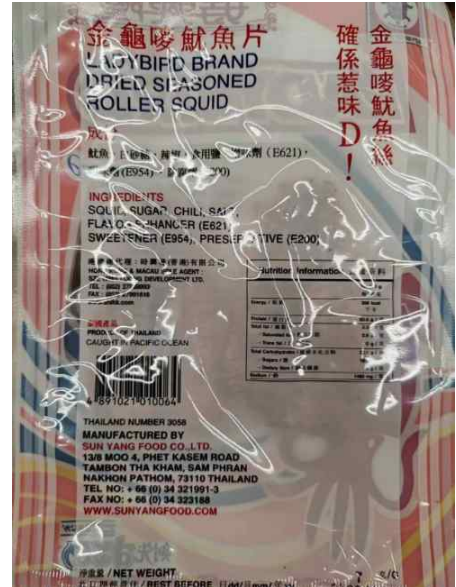
자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

[표 5.10] 홍콩 오징어가공품 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	10. 라벨링 면제가 허용되는 경우	- 알코올 도수 1.2% 이상의 포장 제품 - 즉석 음용을 목적으로 한 테이크아웃 포장 제품 - 단일 판매를 목적으로 한 과자류의 개별 포장 제품 - 단일 판매를 목적으로 하고 다른 추가 포장에 되지 않은 방부 처리한 과일 개별 포장 제품 - 포장의 표면적이 100cm² 미만인 포장 제품 - 다른 첨가 재료가 없는 과일이나 야채(신선 제품, 냉장/냉동 제품, 건조 제품) - 다른 첨가 재료가 없는 탄산수 - 용천수 및 광천수(미네랄 성분 인공 첨가 제품 포함) - 총열량이 0이거나 핵심 영양성분이 없는 포장 제품 - 가공되지 않은 식용 육류 및 해산물(민물고기 및 모든 어류 포함) 단일 포장 제품 a) 같은 조건으로 최종 소비자에게 판매되고, b) 즉시 소비를 목적으로 판매하지 않으며, c) 식용 제품 제조를 위한 조리 과정에 필요한 모든 재료들의 포장 제품 a) 제조 과정에 어떠한 가열 처리가 되지 않았으며, b) 즉시 소비를 목적으로 판매하지 않고, c) 식용 수프 제조를 위한 조리 과정에 필요한 모든 재료들의 수프 포장 제품 - 자선 판매 포장 제품 a) 같은 조건을 최종 소비자에게 가공돼 판매되고, b) 최종 소비자에게 판매되는 조건에 인접한 장소에서 가공된 포장 제품 - 식품공급업체에 단일 상품으로 판매한 포장 제품 - 연간 판매량이 3만 건을 넘지 않는 포장 제품(사전 승인 필요)
	11. 기타 권고사항	- 홍콩 식품환경위생부(FEHD)와 식품안전센터(CFS)는 자국민의 건강 증진을 위해 소금, 설탕이 함유된 사전 포장 식품에 대해 라벨링을 권고하고 있음 ‘저염(Low salt)’, ‘무염(No salt)’, ‘저당(Low sugar)’, ‘무당(No sugar)’의 정의에 해당하는 식품은 식품안전센터(CFS)에 신고 후 제품 포장에 인쇄하거나 라벨을 부착할 수 있음

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

▶ 홍콩 오징어가공품 라벨 샘플



[앞면 라벨링]

[뒷면 라벨링]

[앞면 - 중국어/영어]

- ① Ladybird Brand / 時興隆
- ② Seasoned Roller Squid

[앞면 - 국문]

- ① 레이디버드 브랜드
- ② 양념 오징어 롤

[뒷면 - 중국어/영어]

- ① 金龜嘜魷魚片 / Ladybird Brand Dried Seasoned Roller Squid
- ② 金龜嘜魷魚絲 確係惹味D!
- ③ 成份
魷魚, 白砂糖, 辣椒, 食用鹽, 增味劑(E621), 甜味劑(E954), 防腐劑(E200)

Ingredients
Squid, sugar, chili, salt, flavor enhancer(E621), sweetener(E954), preservative(E200)

[뒷면 - 국문]

- ① 레이디버드 브랜드
건조 양념 오징어 롤
- ② 건조 양념 오징어 롤 맛있다!
- ③ 재료
오징어, 설탕, 고추, 소금, 향미증진제(E621), 감미료(E954), 방부제(E200)

④ 港澳總代理: 時興隆(香港)有限公司
Hong Kong & Macau Sole Agent:
Sze Hing Loong Development Ltd.
Tel: (852) 27988993
Fax: (852) 27991616
www.shlhk.com

⑤ 泰國產品 / Product of Thailand
Caught in Pacific Ocean

⑥ THAILAND NUMBER 3058
MANUFACTURED BY SUN YANG
FOOD CO.,LTD.
13/8 MOO4, PHET KASEM ROAD
TAMBON THA KHAM, SAM
PHRAN NAKHON PATHOM,73110
THAILAND
TEL NO: 66 (0) 34 321991-3
FAX NO: 66 (0) 34 323188
www.SUNYANGFOOD.COM

⑦ 淨重量 / NET WEIGHT

⑧ 此日期前最佳 / Best before

⑨

Nutrition Information 營養資料	
	Per 100g 每100克
Energy/能量	350kcal 千卡
Protein/蛋白質	60.4g/克
Total fat/總脂肪	2.3g/克
- Saturated fat /飽和脂肪	0.9g/克
- Trans fat/反式脂肪	0g/克
Total Carbohydrates /總碳水化合物	22.1g/克
- Sugars/糖	15.9g/克
- Dietary fibre /膳食纖維	0g/克
Sodium/鈉	1260mg/毫克

④ 홍콩 & 마카오 총 대리점:
Sze Hing Loong Development Ltd.
전화번호: (852) 27988993
팩스: (852) 27991616
www.shlhk.com

⑤ 태국산
태평양에서 잡힘

⑥ 태국 번호 3058
제조업체: SUN YANG FOOD
CO.,LTD.
13/8 MOO4, PHET KASEM ROAD
TAMBON THA KHAM, SAM
PHRAN NAKHON PATHOM, 73110
태국
전화번호: 66 (0) 34 321991-3
팩스: 66 (0) 34 323188
www.SUNYANGFOOD.COM

⑦ 순중량

⑧ 유통기한

⑨

영양 정보	
	100g당
에너지	350kcal
단백질	60.4g
총 지방	2.3g
- 포화지방	0.9g
- 트랜스지방	0g
총 탄수화물	22.1g
- 당	15.9g
- 식이섬유	0g
나트륨	1260mg

3. 오징어가공품 국내 수출 신고 및 통관

▶ 오징어가공품, 국내 수출 신고 및 통관

홍콩으로 오징어가공품 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 따름

[표 5.11] 홍콩 오징어가공품 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 5.12] 홍콩 오징어가공품 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. 오징어가공품 국내 수출 검역 및 검사

▶ 오징어가공품, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

홍콩으로 수산식품 수출 시, 질병의 전염을 방지하기 위해 검역 대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 또한, 수출 수산물 검사는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부 장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정 해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임

[표 5.13] 오징어가공품 국내 수출 검역

수출 검역 대상 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, 외부 소견 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, 유행성괴양증후군, 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 5.13] 오징어가공품 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 시설 평면도, 검역시설 임대계약서, 검역관리인 선임계약서 사본, 수의사 또는 질병관리사 면허증 사본을 첨부해 각 국립수산물품질관리원 각 지원처에 방문 제출해야 함

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.14] 오징어가공품 국내 수출 검사

수출 검사 절차	• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류 검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 색택, 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	• 수산식품의 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, 지정 해역의 지정 고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능

자료: 국립수산물품질관리원

5. 오징어가공품 홍콩 수입 신고 및 통관

▶ 오징어가공품, 수입 신고 및 통관 절차

홍콩의 수입에 대한 통관은 홍콩 보안국(Security Bureau) 산하의 해관에서 관할하므로, 수입 통관을 위해서는 홍콩 해관의 통관 절차를 준수해야 함. 수입·유통업체는 사전에 홍콩 식품환경위생부(FEHD)에 등록해야 하며, 입항일로부터 14일 이내 홍콩 해관에 수입 신고서 및 상업송장, 포장명세서 등의 기타 제반 서류를 제출해야 함. 이후 관할 세관이 서류 충족 여부를 심사한 후 수입물품의 HS CODE에 따라 물품을 임의로 선별한 뒤 검사를 진행함. 검역 시 문제가 없는 수입물품은 주류, 담배 등 일부 품목에 대해서만 관세를 납부하고 물품을 보세구역에서 반출 가능함

[표 5.15] 홍콩 오징어가공품 수입 신고 및 통관 절차

1. 수입업체 등록	식품 수입 전 홍콩 수입·유통업체는 식품환경위생부(FEHD)에 사전에 업체 등록을 완료해야 함
2. 수입 신고	- 홍콩 수입업체는 입항일로부터 14일 이내 홍콩 해관에 수입 신고서 및 기타 제반 서류를 제출해야 함 - 수입물품 가격에 상관 없이 식품은 수입신고 건 당 0.2홍콩달러의 비용을 지불해야 함 - 수입 신고서 및 기타 제반 서류는 홍콩 정부가 지정한 서비스 업체를 통해 전자적으로 제출해야 함 - 홍콩 정부 지정 수입 신고 서비스 업체: - Brio Electronic Commerce Limited (www.brio.com.hk) - Global e-Trading Service Limited (www.ge-ts.com.hk/cloud/en) - Tradelink Electronic Commerce Limited (www.tradelink.com.hk) - 수입 신고 제출 서류: 수입 신고서, 상업 송장, 포장명세서, 선하증권, 수출 계약서, 성분 분석표(필요 시), 세관신고서, 원산지 증명서(필요 시), 외환 거래 양식 등
3. 수입 검사	- 홍콩 해관의 수입식품 검사 비율은 낮은 편이나, 물품이나 HS CODE에 따라 일부 물품을 임의로 추출해 현장검사를 시행할 수 있음 - 운송수단별로 화물 정보 제공 시스템을 구축하여 화물이 홍콩으로 반입되기 전 물품에 대한 정보를 사전에 입수하여 위험성이 낮은 화물은 신속히 통관하도록 하고 있음 - 화물 적하목록 전자 시스템(EMAN: Electronic System for Cargo Manifests): 해상 운송수단으로 수입되는 화물의 정보를 세관에 전자적으로 미리 제출하도록 하는 시스템

자료: 홍콩 해관, KATI농식품수출정보

[표 5.15] 홍콩 오징어가공품 수입 신고 및 통관 절차

3. 수입 검사	- 항공화물 통관 시스템(ACCS: Air Cargo Clearance System): 항공기로 수입되는 화물의 정보를 홍콩 도착 전에 세관에 전자적으로 미리 제출하도록 하는 시스템 - 도로화물 시스템(ROCARS: Road Cargo System): 육상운송수단(ex. 기차, 트럭 등)으로 수입되는 화물의 정보를 홍콩 도착 전에 세관에 전자적으로 미리 제출하도록 하는 시스템
4. 관세 납부 및 물품 반출	• 자유무역항인 홍콩은 주류 및 담배 등을 제외한 일반 수출입 물품에 대한 관세 및 기타 제세가 부과되지 않음 • 수입 신고가 적절히 이루어지고, 관세가 올바른 방법으로 결정되어 납부되면 수입물품을 보세구역에서 반출할 수 있음

자료: 홍콩 해관, KATI농식품수출정보

6. 오징어가공품 홍콩 수입 검역 및 검사

▶ 오징어가공품, 홍콩 수입 검역 및 검사

홍콩 수입 수산물의 검역 및 검사는 「식품 안전 조례(Food Safety Ordinance(Cap. 612))」에 따라 홍콩 식품환경위생부(FEHD)에서 담당하고 있음. 홍콩은 수출입 화물에 대한 검역 및 검사 비율이 타국에 비해 낮은 편이나, 홍콩으로 수입되는 모든 수산식품은 위생 검역을 받을 가능성이 있음. 신속한 처리를 위해 수출국 위생증명서를 소지할 것을 권장하며, 검사 과정은 2-3일 정도 소요됨. 홍콩 해관 관리 구역에서 진행되는 검사 비용은 수입업체가 부담하지 않으나, 검사 중 발생하는 화물의 개봉, 재포장, 이동 비용은 수입업체가 부담해야 함. 검역 완료 후 수입업체가 통지서와 인보이스를 홍콩 식품환경위생부(FEHD)로 제출 시, 샘플로 차출된 상품에 대한 비용을 환급받을 수 있음

[표 5.16] 홍콩 오징어가공품 수입 검역 및 검사 정보

구분	내용
1. 검사 방식	• 홍콩 해관은 수입화물에 대해 일부 물품을 임의로 추출하여 현장 검사를 시행함 • 홍콩으로 수입되는 모든 식품류 제품은 위생 검역을 받을 가능성이 있으며, 자유무역국가인 홍콩은 검사 비율이 낮으므로 사전 제출한 수입식품에 대한 정보를 바탕으로 위험성이 낮은 화물은 신속하게 통관하도록 하고 있음 • 특히, 수산물, 냉동육류, 가금류, 달걀 등 고위험 식품에 대해 임의로 검사를 실시할 수 있음
2. 검사 대상	• 임의로 선별된 수입 식품 • 고위험 식품 - 수산물, 육류 및 가금류, 달걀, 우유 및 유제품, 냉동 당과 등
3. 소요 기간	• 2-3일
4. 기타	• 홍콩 해관 관리 구역에서 진행되는 검사 비용은 수입업체가 부담하지 않으나, 검사 중 발생하는 화물의 개봉, 재포장, 이동 비용은 수입업체가 부담함 • 검역 완료 후, 수입자가 통지서와 상업송장을 홍콩 식품환경위생부(FEHD)에 제출 시, 샘플로 차출된 상품에 대한 비용을 환급받을 수 있음 • 일반 식품의 경우, 식품 품질 확인이 가능한 수출국의 위생증명서를 사전에 수출입 서비스를 통해 온라인으로 제출할 경우 신속한 통관이 가능함

자료: 홍콩 식품환경위생부(FEHD), KATI농식품수출정보



VI

수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 안지하이웨이유센공쓰(安记海味有限公司)

Interview ② 포당하이센(泊檔海鮮)

Interview ③ 하이푸바오(海富寶)



Interview ① 안지하이웨이유센공쓰(安記海味有限公司)

33)

안지하이웨이유센공쓰
(安記海味有限公司)

- 유형: 수입/유통업체
- 업체 특징:
 - 1992년에 설립된 수산물 수입 및 유통업체
 - 일본, 말레이시아, 대만 등에서 수산물을 수입하고 있음

담당자 정보

Director



안지하이웨이유센공쓰(安記海味有限公司)

Director

Q. 홍콩 소비자들은 오징어를 즐겨 먹는 편인가요? 주로 어떤 방식으로 오징어를 섭취하나요?

홍콩 소비자들은 오징어를 즐겨 찾습니다. 가정에서는 주로 생오징어로 볶음 요리를 해 먹거나 국물 요리에 넣어 먹기도 합니다.

Q. 홍콩 시장 내 오징어순대나 오징어물회 등 오징어가공품의 트렌드 및 수요는 어떠한가요?

홍콩 현지 내에서 오징어가공품은 비교적 생소한 편이지만 최근 몇 년 사이 한식당이 늘어나면서 인기가 높아졌습니다. 기존에는 일반 순대 위주로 판매되었으나 홍콩 소비자들 사이에서 한식이 주목받으며 오징어순대도 종종 찾아볼 수 있게 되었습니다. 오징어가공품 관련 수요는 아직 틈새시장으로 간주되지만 앞으로의 성장 전망은 밝아 보입니다.

Q. 홍콩 소비자들이 오징어를 주재료로 한 식품을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

첫 번째 요인은 단연 가격입니다. 값이 저렴할수록 소비자들이 즐겨 찾는 경향이 있습니다. 두 번째 요인은 신선도이며, 주재료가 수산물인 만큼 상하지 않고 상태가 괜찮은지 여부를 중요하게 고려합니다. 세 번째 요인은 맛과 새로움입니다. 이미 시장에 다양한 식품들이 존재하는 만큼 새로운 맛이나 차별되는 요소가 있는 선택지가 이목을 끄는 경향이 있습니다.

Q. 고객사 제품은 ‘오징어순대’로, 간식 겸 술안주인 오징어가공품입니다. 주요 성분은 오징어와 쌀, 당면, 양파, 당근 등이며, 담백하고 고소한 맛이 특징입니다. 홍콩 시장 내에 고객사의 오징어순대와 유사한 제품이 있나요? 어떤 특징을 가지고 있나요?

고객사 ‘오징어순대’와 유사한 제품으로는 찹쌀과 오징어로 만든 소시지 요리인 대만의 ‘다창바오샤오창(大肠包小肠)’이 있습니다. 홍콩 내 온라인과 오프라인 유통채널 모두에서 높은 판매량을 기록하고 있으며, 특히 이자카야 같은 곳에서 안주로 찾는 경우가 많습니다. 사케와 잘 어울리고 달달한 맛으로 인기가 좋으며 저렴한 가격이 특징입니다.

Q. 고객사 제품이 홍콩에 거주하는 한인뿐만 아니라 현지 홍콩인들에게도 인기가 있을까요?

홍콩의 젊은 세대는 한류에 큰 영향을 받고 있으며, 한국 간식도 인기가 좋습니다. 홍콩 현지 내에 수백 개의 한식당이 있으며 대형 슈퍼마켓에는 한국 음식 전용 코너가 마련되어 있다는 점에서 홍콩 시장 내 한식의 수요는 주목할 만합니다. 한식을 선호하는 추세에 따라 고객사 제품도 홍콩 소비자들의 관심을 얻을 가능성이 있습니다.

Q. 홍콩 소비자들의 입맛에 맞게 제품을 개발하기 위해 어떤 부분을 개선하거나 추가하면 좋을까요?

홍콩 소비자들이 한식의 매운맛이나 치즈맛을 선호하기 때문에 해당 맛 옵션 출시를 고려하는 것도 추천합니다.

Q. 현지 소비자들은 오징어 및 오징어가공품을 주로 어느 유통채널에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 어떤 채널을 통해 유통하는 것을 추천하시나요?

홍콩 시장 내 오징어가공품의 주요 유통채널은 대형 슈퍼마켓, 온라인 스토어, 편의점 순입니다. 최근 몇 년간은 코로나19의 영향으로 공동 구매가 새로운 소비트렌드로 떠오르고 있습니다.

Q. 현지 바이어들은 수입산 오징어 및 오징어가공품 등 수산물을 어떻게 수입하나요?

홍콩으로 생오징어나 오징어가공품을 수입하려면 통관에 필요한 모든 서류를 사전에 준비해야 합니다. 물건이 홍콩에 도착하면 세관에 신고해야 하며, 해당 단계에서는 식품 안전 보장을 위해 검사 및 검역 증명서와 같은 특별 허가 절차가 요구될 수도 있습니다. 다음으로는 할당된 관세를 납부해야 합니다. 마지막으로 세관을 통과하면 홍콩 시장으로 물건이 수입됩니다.

Q. 홍콩 바이어가 오징어가공품 등 수산물을 수입할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

홍콩 바이어가 오징어가공품 등 수산물을 수입할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 품질, 안정성, 비용 세 가지입니다. 저가 제품은 중국 본토에서 쉽게 공급할 수 있으므로 수입품 대다수는 고가형 제품입니다. 장기적인 협력을 위해서는 안정적인 공급을 보장하는 것이 중요합니다. 또한, 운송비나 관세 등 제반 비용을 고려하여 수익성을 확보해야 합니다.

Q. 홍콩으로 오징어 또는 오징어순대 제품을 수출할 시 통관/검역상 주의해야 할 사항이 무엇인가요?

오징어는 식품이기 때문에 검역 증명서가 중요합니다. 수출하려는 오징어 또는 오징어순대 제품이 홍콩 식품 안전 기준을 충족하며 해로운 박테리아나 유해물질이 없다는 점을 세관에 증명해야 합니다. 미준수로 분류되어 반송되지 않도록 주의가 필요합니다.

Interview ② 포당하이센(泊檔海鮮)

34)

포당하이센
(泊檔海鮮)

- 유형: 수입/유통업체
- 업체 특징:
 - 2005년에 설립된 수산물 수입 및 유통업체
 - 주로 중국 본토에서 수산물을 수입하고 있음

담당자 정보

Manager



포당하이센(泊檔海鮮)

Manager

Q. 홍콩 소비자들은 오징어를 즐겨 먹는 편인가요? 주로 어떤 방식으로 오징어를 섭취하나요?

홍콩 소비자들은 오징어를 매우 선호하며, 특히 전통 광동식 요리처럼 오징어를 피망이나 마늘, 콩나물 등 재료와 함께 볶아 먹는 것을 좋아합니다. 최근에는 오징어구이 포장마차가 인기를 끌며 구운 오징어도 많은 사랑을 받고 있습니다.

Q. 홍콩 시장 내 오징어순대나 오징어물회 등 오징어가공품의 트렌드 및 수요는 어떻게 변화하고 있나요?

홍콩 소비자들은 생오징어를 선호하기 때문에 오징어가공품은 다소 건어물류와 유사한 저가형 간식으로 간주되는 경향이 있습니다. 그러나 최근 몇 년 동안 남아메리카를 비롯한 주요 오징어 생산 지역에서 포획량이 감소하고 팬데믹 이후로 오징어 가격이 상승함에 따라 전반적인 오징어 판매량도 줄어드는 추세입니다. 오징어순대나 물회와 같은 오징어가공품은 한식을 선호하는 일부 소비자들이 구매하며, 대중적으로 선호되지는 않습니다.

Q. 홍콩 소비자들이 오징어를 주재료로 한 음식을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

첫째는 맛입니다. 오징어는 호불호가 갈리며 비리다고 생각하는 경우도 있는 만큼 신선하고 맛이 좋은지가 가장 중요한 요소입니다. 두 번째로 중요하게 고려하는 요소는 가격 대비 얼마만큼의 만족도를 얻을 수 있는지입니다.

Q. 고객사 제품은 ‘오징어순대’로, 간식 겸 술안주인 오징어가공품입니다. 주요 성분은 오징어와 쌀, 당면, 양파, 당근 등이며, 담백하고 고소한 맛이 특징입니다. 홍콩 시장 내에 고객사의 오징어순대와 유사한 제품이 있나요? 어떤 특징을 가지고 있나요?

최근 ‘본 인 소시지(Bone-in sausage)’라는 일본 요리가 홍콩의 젊은 소비자들 사이에서 큰 인기를 얻고 있습니다. 뼈에 소시지를 둘러싼 형태로, 소스에 찍어 안주로 즐기거나 간식거리로 먹기에 적합합니다. 일본 애니메이션에 등장하면서 인기를 끌었습니다.

Q. 고객사 제품이 홍콩에 거주하는 한인뿐만 아니라 현지 홍콩인들에게도 인기가 있을까요?

홍콩 소비자들은 담백한 맛을 선호하며, 지나치게 맵거나 자극적인 음식은 즐기지 않습니다. 한국 음식은 대체로 매운 편이어서 홍콩에서 주류로는 자리잡지 못한 경향이 있습니다. 그러나 고객사의 제품은 맵지 않으며 대만이나 일본의 간식과 비슷해서 홍콩 현지 소비자들도 무리 없이 받아들일 것으로 보입니다.

Q. 홍콩 소비자들의 입맛에 맞게 제품을 개발하기 위해 어떤 부분을 개선하거나 추가하면 좋을까요?

홍콩 소비자들은 광둥 지역 사람들과 입맛이 비슷해서 재료 본연의 느낌을 살리는 담백한 맛을 선호하는 경향이 있습니다. 따라서 속재료의 맛을 단순화하여 오징어 자체의 풍미를 살리는 것을 추천합니다. 또한, 홍콩의 젊은 소비자들은 한류의 영향을 많이 받았으므로 한국식 매운맛을 도입하는 것도 젊은 층을 겨냥하는 데 도움이 될 것입니다.

Q. 현지 소비자들은 오징어 및 오징어가공품을 주로 어느 유통채널에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 어떤 채널을 통해 유통하는 것을 추천하시나요?

생오징어는 주로 오프라인 대형 슈퍼마켓이나 수산물 시장, 온라인 신선식품 코너에서 판매됩니다. 오징어가공품은 편의점이나 대형 슈퍼마켓, 온라인 전자상거래 플랫폼에서 구입할 수 있습니다. 기존에 홍콩 내에서 오징어나 오징어가공품이 유통되고 있는 경로로 시장에 진입하는 것을 추천합니다.

Q. 현지 바이어들은 수입산 오징어 및 오징어가공품 등 수산물을 어떻게 수입하나요?

선적 전, 공급업체는 요구되는 통관 자격 및 검역 증명서를 준비하여 공급처가 합법적이며 규정을 준수하는지를 확인해야 합니다. 최신 통관 요건을 확인하고 원산지 증명서, 위생 검사 및 검역 증명서, 품질 검사 보고서와 같은 서류도 준비해야 합니다. 선적 후에는 적절한 온도와 습도를 유지하여 물건이 상하지 않고 원활히 운송될 수 있도록 하는 것이 중요합니다. 또한, 물건이 항구에 도착하기 전에 수입 절차를 완료해야 합니다. 그렇지 않아 통관 과정이 지연될 경우 물건이 상할 우려가 있습니다. 마지막으로 세관과의 소통이 중요합니다. 효율적으로 통관 절차 전반을 처리하기 위해 보통은 전문 관세사를 고용합니다.

Q. 홍콩 바이어가 오징어가공품 등 수산물을 수입할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

가장 중요한 고려사항은 비용입니다. 운송비와 관세가 본토에서 조달하는 것보다 훨씬 더 비싸고, 수입품의 메리트마저 없다면 굳이 수입할 이유가 없을 것입니다. 다음으로 고려해야 할 사항은 신선도입니다. 운송에는 최소 2-3일이 소요되며, 저온 유통 시스템이 갖춰져 있지 않다면 물건이 도착도 하기 전에 상할 수 있으므로 가공품을 수출하는 수밖에 없을 것입니다.

Q. 홍콩으로 오징어 또는 오징어순대 제품을 수출할 시 통관/검역상 주의해야 할 사항이 무엇인가요?

세관의 확인을 거쳐야 하므로 사전에 서류 준비를 철저히 하고 성분이나 생산 날짜, 유통기한, 보관 조건 등 라벨링 정보를 명확히 기재하는 것을 권장합니다. 이후 할당된 관세를 납부하면 문제가 될 부분은 없을 것입니다. 그러나 정부 정책이 자주 바뀌기 때문에 차선책도 마련해 두는 것을 권장합니다. 통관이 보류되거나 리콜이 요구되는 경우를 대비한 계획을 세워 두면 손실을 최소화할 수 있을 것입니다.

Interview ③ 하이푸바오(海富寶)

35)

하이푸바오
(海富寶)

- 유형: 수입/유통업체
- 업체 특징:
 - 1983년에 설립된 수산물 수입 및 유통업체
 - 호주, 브라질, 캐나다, 일본 등 다양한 국가에서 수산물을 수입하고 있음

담당자 정보

Marketing Manager



하이푸바오(海富寶)

Marketing Manager

Q. 홍콩 소비자들은 오징어를 즐겨 먹는 편인가요? 주로 어떤 방식으로 오징어를 섭취하나요?

오징어는 생선 다음으로 인기 있는 수산물로, 홍콩 소비자들이 즐겨 찾습니다. 다리와 몸통을 모두 요리해 먹으며, 가정 식사 메뉴로도 자주 등장합니다. 최근에는 대만 야시장에서 넘어온 구운 오징어와 오징어튀김도 간식 메뉴로 인기를 끌고 있습니다.

Q. 홍콩 시장 내 오징어순대나 오징어물회 등 오징어가공품의 트렌드 및 수요는 어떻게 변화하고 있나요?

저렴한 가격대의 오징어가공품 판매는 감소하였으나 고가의 수입 오징어가공품은 오히려 더 잘 팔리고 있습니다. 경기 침체로 인해 저소득층은 꼭 필요한 먹거리가 아닌 오징어가공품에 돈을 쓰지 않아 판매량이 줄었습니다. 그러나 부유층이나 중산층은 코로나19 등의 이유로 여행을 덜 다니는 대신 대형 마트나 온라인에서 수입 식품을 구매하는 것을 즐겨 매출이 증가하는 추세입니다.

Q. 홍콩 소비자들이 오징어를 주재료로 한 음식을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

가격을 중요하게 고려합니다. 해산물인 만큼 신선도가 핵심이지만 가격 경쟁도 매우 치열합니다. 1+1 행사나 할인 프로모션을 진행하여 경쟁력을 확보할 수 있을 것입니다. 이 외에는 양이 중요합니다. 소비자들이 받아 봤을 때 양이 충분하다고 느끼는지 여부가 제품의 전반적인 만족도 및 매출 증대와 밀접한 연관이 있을 것입니다.

Q. 고객사 제품은 ‘오징어순대’로, 간식 겸 술안주인 오징어가공품입니다. 주요 성분은 오징어와 쌀, 당면, 양파, 당근 등이며, 담백하고 고소한 맛이 특징입니다. 홍콩 시장 내에 고객사의 오징어순대와 유사한 제품이 있나요? 어떤 특징을 가지고 있나요?

비비고 등 한국 대기업에서 유통하는 순대가 고객사의 잠재적인 경쟁제품이 될 수 있을 것으로 보입니다. 수년 전부터 홍콩 시장에서는 이미 순대가 판매되고 있습니다. 한국 대기업에서 유통하는 순대는 할인 프로모션 등을 진행하며 이미 슈퍼마켓에서 상당한 입지를 보유하고 나름의 마니아층이 형성되어 있습니다.

Q. 고객사 제품이 홍콩에 거주하는 한인뿐만 아니라 현지 홍콩인들에게도 인기가 있을까요?

홍콩 소비자들은 찹쌀 치킨이나 쌀가루로 만든 떡인 ‘쥬쯔(粽子)’와 같이 찹쌀로 만든 간식을 즐겨 찾습니다. 고객사 제품의 주재료가 쌀이기 때문에 홍콩 소비자들 사이에서 꽤 인기가 있을 것으로 보입니다. 여기에 오징어의 매력까지 더해졌기 때문에 높은 판매량을 기록할 수 있을 것으로 예상합니다.

Q. 홍콩 소비자들의 입맛에 맞게 제품을 개발하기 위해 어떤 부분을 개선하거나 추가하면 좋을까요?

숙재료의 풍미를 살리는 것이 중요합니다. 많은 광둥 요리에는 다양한 재료가 잘 어우러진 속이 들어갑니다. 광둥식 숙재료를 사용하여 조화로운 맛을 내는 데 중점을 두면 현지화된 오징어순대를 출시할 수 있을 것입니다. 그리고 젊은 층을 공략하기 위해 매운 맛이나 치즈 맛, 카레 맛 등 기억에 남고 강렬한 맛을 선보이는 것도 추천합니다.

Q. 현지 소비자들은 오징어 및 오징어가공품을 주로 어느 유통채널에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 어떤 채널을 통해 유통하는 것을 추천하시나요?

생오징어와 오징어가공품의 주요 유통채널은 오프라인 대형 슈퍼마켓입니다. 신선도를 중시하는 소비자들은 생오징어 구매를 위해 수산물 시장을 찾기도 합니다. 한편 오징어가공품의 경우에는 보관이 상대적으로 용이하기 때문에 제품 포지셔닝에 따라 유통채널이 달라집니다. 복잡한 조리과 손질이 필요한 고급 제품은 주로 대형 슈퍼마켓에서 찾을 수 있으며, 간편하게 먹을 수 있는 즉석 제품이나 편리성을 중시한 제품은 주로 편의점이나 소규모의 슈퍼마켓에서 판매됩니다.

Q. 현지 바이어들은 수입산 오징어 및 오징어가공품 등 수산물을 어떻게 수입하나요?

홍콩에 처음 수입되는 물건인 경우에는 해당 항구의 검사국에 등록해야 합니다. 모든 수입 식품에는 중국어 라벨이 준비되어 있어야 하며, 원산지 증명서나 건강 증명서, 어업 허가증, 포장 목록, 송장 및 계약서 등 통관 서류를 제출해야 합니다. 그 이후에는 세금 고지서를 발급받아 필요한 세금을 납부하고 세관 통관을 완료합니다. 세관을 거친 뒤에는 감독 창고에서 샘플 검사가 실시되며, 검사를 통과했을 경우 건강 증명서가 발급됩니다. 참고로 홍콩은 일본의 도쿄, 후쿠시마, 이바라키, 미야기, 지바, 군마, 도치기, 니가타, 나가노, 사이타마 현에서의 모든 형태의 해산물, 천일염, 해조류 등의 수입을 금지하며, 가공 또는 미가공 여부는 불문합니다.

Q. 홍콩 바이어가 오징어가공품 등 수산물을 수입할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

홍콩 바이어가 오징어가공품 등 수산물을 수입할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 위생과 안전, 유통기한, 신선도, 그리고 맛입니다. 일본 원전 방사능에 대한 지속적인 우려로 인해 홍콩 소비자들은 수입 수산물의 출처에 매우 민감합니다. 따라서 식품 안전 검사와 방사능 기준을 통과했는지 여부를 확인하고 싶어 할 것입니다. 또한, 보관 가능한 기간은 구매 결정에 큰 영향을 미치므로 유통기한을 연장하기 위해서는 잘 관리된 저온 유통 체계가 필요할 것입니다. 해산물이 식탁에 오르기 위해 기본적으로 갖춰야 하는 요건인 신선도도 중요한 요소입니다. 마지막으로, 오징어가공품의 경우 첨가된 맛이 선택에 영향을 미칠 것입니다. 맛이 너무 강하면 중장년층이나 노년층 소비자들은 구매를 망설일 수 있습니다.

Q. 홍콩으로 오징어 또는 오징어순대 제품을 수출할 시 통관/검역상 주의해야 할 사항이 무엇인가요?

우선 수입하려는 식품의 방사능 수치가 요구되는 기준을 충족하는지 확인해야 합니다. 홍콩 식품 안전 센터는 일반적인 식품 안전 검사 외에도 방사능 수치를 중점적으로 검사합니다. 또한, 중국어 라벨을 사전에 준비하여 통관 절차에 지연이 없도록 하는 것이 좋습니다. 마지막으로 원산지 증명서, 건강 증명서, 어업 허가증, 포장 목록, 송장 계약서 등 모든 서류가 완비되어 있어야 합니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 스태티스타(Statista), 「Processed Fish & Seafood_Hongkong」, 2024.06
2. KATI농식품수출정보, 「[홍콩] 2024년 홍콩식품 트렌드」, 2024.02
3. 농림축산식품부, 「2023 농식품 해외인증 등록정보 종합가이드」, 2023

■ 참고 사이트

1. 세계법제정보센터 (world.moleg.go.kr)
2. 국제 무역 센터(International Trade Centre) (intracen.org)
3. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
4. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
5. 피딩홍콩(Feeding Hong Kong) (feedinghk.org)
6. 스쿨오브웍(School of Wok) (schoolofwok.co.uk)
7. 앙사랍(Ang sarap) (www.angsarap.net)
8. 에이치케이티비몰(HKTV mall) (hktvmall.com)
9. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
10. 웰컴(Wellcome) (www.welcome.com.hk)
11. 링크(Link) (linkhk.com)
12. 엑스팻리빙(Expatriate) (expatliving.hk)
13. 파크앤샵(ParknShop) (www.pns.hk)
14. 에이에스 와슨(A.S Watson) (aswatson.com)
15. 타오바오(Taobao) (world.taobao.com)
16. 신세계마트(新世界韓國食品) (coreanmart.com)
17. 마켓홀썸(Market Wholesome) (www.instagram.com/marketwholesome)
18. 유푸드(UFood) (food.ulifestyle.com.hk)
19. 세븐일레븐 홍콩(7-Eleven Hong Kong) (www.7-eleven.com.hk)
20. 새시 홍콩(SassyHongKong) (www.sassyhongkong.com)
21. 써클케이 홍콩(Circle K Hong Kong) (www.circlek.hk)
22. 인사이드리테일(InsideRetail) (insideretail.asia)
23. KEB하나은행 (www.kebhana.com)
24. 시밀러웹(Similarweb) (similarweb.com)
25. 홍콩 해관 (www.customs.gov.hk)
26. 홍콩 통계청(C&SD) (www.censtatd.gov.hk)
27. 홍콩 공업무역부(TID) (www.tid.gov.hk)
28. 홍콩 식품안전센터(CFS) (www.cfs.gov.hk)
29. 홍콩 식품환경위생부(FEHD) (www.fehd.gov.hk)
30. 홍콩 전자법률포털 (www.elegislation.gov.hk)
31. 관세청 (www.customs.go.kr)
32. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
33. 관세법령정보포털 (unipass.customs.go.kr)
34. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
35. 수산물수출정보포털 (kfishinfo.co.kr)
36. KOTRA 대한무역투자진흥공사 (www.kotra.or.kr)
37. 안지하이웨이유센공쓰(安記海味有限公司) (www.onkee.com)
38. 포당하이센(泊檔海鮮) (www.pakdonseafood.com)
39. 하이푸바오(海富寶) (www.seabo.co)

2024 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사

발행 겸 편집 한국수산물무역협회

발행 일자 2024.07.19

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

