

# 2024

# 수출기업 맞춤형 해외시장조사

No. 202408-10  
품목 붉은 대게살(Red Crabmeat)  
HS CODE 1605.10-1099  
국가 호주(Australia)  
구분 시장분석형



# CONTENTS

## 2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



### I. 요약

04

### II. 시장규모

1. 호주 수산물가공식품 시장규모
2. 호주 붉은 대게살 수입규모
3. 한국 붉은 대게살 수출규모
4. 호주 붉은 대게살 수입단가

06

07

08

09

### III. 시장트렌드

1. 호주 주요 게 3종
2. 호주 게살 요리 레시피 8종
3. 호주 붉은 대게살 경쟁제품, '게 스낵' 키워드 빈도 1위
4. 호주 붉은 대게살 제품, '팩' 패키징 다수

12

13

14

15

### IV. 유통채널

1. 호주 붉은 대게살 유통채널 점유율
2. 호주 붉은 대게살 주요 유통채널

17

18



# CONTENTS

## 2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



### V. 진입장벽

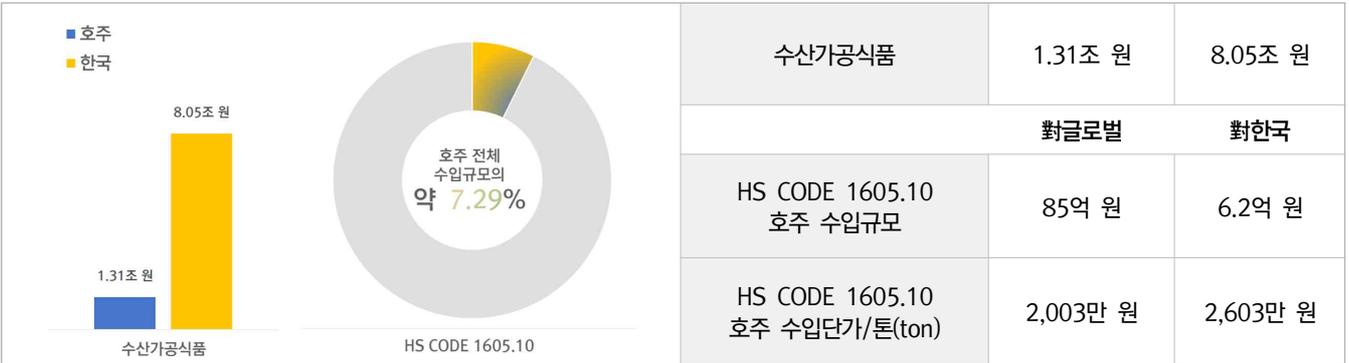
|                         |    |
|-------------------------|----|
| 1. 붉은 대게살 통관 및 검역 절차    | 27 |
| 2. 붉은 대게살 수출 전 사전 준비    | 29 |
| 3. 붉은 대게살 국내 수출 신고 및 통관 | 40 |
| 4. 붉은 대게살 국내 수출 검역 및 검사 | 42 |
| 5. 붉은 대게살 호주 수입 신고 및 통관 | 44 |
| 6. 붉은 대게살 호주 검역 및 검사    | 46 |
| 7. 붉은 대게살 호주 통관문제 사례    | 47 |

### VI. 수입·유통업체 인터뷰

|   |    |
|---|----|
| Interview ① 웨스트스테이트씨푸드(West State Seafood)      | 49 |
| Interview ② 선릿아시안슈퍼마켓(Sunlit Asian Supermarket) | 51 |
| Interview ③ 크라운아시안(Crown Asian)                 | 53 |



## ■ 시장분석



## ■ 시장트렌드

**호주 주요 계 3종** 호주 주요 계 종류로 **스패너 크랩, 어드 크랩, 블루 스위머 크랩** 등이 있으며 종마다 수확 시기가 상이함

**호주 계살 요리 레시피 8종** 호주 내 **튀김, 샐러드, 샌드위치, 수프** 등 계살을 활용한 다양한 레시피 존재

**붉은 대게살 경쟁제품**: 계살, 계 스펙, 분지, 떡, 계 페이스트, 계 소스, 계맛 감자칩

**붉은 대게살 패키징/중량**: 통, 캔, 250g

## ■ 유통채널



## ■ 진입장벽

|              |  |               |   |
|--------------|--|---------------|---|
| 담당 기관        | <ul style="list-style-type: none"> <li>호주 농수산업부, 호주·뉴질랜드 식품기준청, 호주 국경경비대, 호주 국세청 등</li> </ul>        | 국내 수출 검역 및 검사 | <ul style="list-style-type: none"> <li>고객사 붉은 대게살, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당함</li> </ul>  |
| 수출 전 사전 준비   | <ul style="list-style-type: none"> <li>수출입안전관리 우수공인업체(AEO) 인증 권장</li> <li>수입식품 안전관리 제도 확인</li> </ul> | 호주 수입신고 및 통관  | <ul style="list-style-type: none"> <li>생물보안수입요건시스템을 통한 품목별 수입 요건 확인 必</li> <li>수입자 등록, 수입신고, 수입 검사, 관세 납부 등의 과정을 거쳐 호주 내 물품 반출</li> </ul> |
| 국내 수출신고 및 통관 | <ul style="list-style-type: none"> <li>수출신고 및 통관 시 수출 신고서, 선하증권, 송장, 포장명세서 등 제출 필요</li> </ul>        | 호주 수입 검역 및 검사 | <ul style="list-style-type: none"> <li>수입식품검사제도에 따른 검사 진행</li> </ul>  |

## ■ 전문가 인터뷰

|           |  |
|-----------|--|
| Point 01. | <ul style="list-style-type: none"> <li>호주 바이어들은 가격과 브랜드 인지도를 중요하게 생각하며, 경쟁력 있는 가격과 트렌디한 패키징이 구매 결정에 큰 영향을 미침</li> <li>호주 소비자들은 가격, 품질, 원산지, 패키징을 중요하게 고려하며, 주로 합리적인 가격대의 고품질 계살을 선호함. 또한 신선하거나 냉동된 계살을 주로 선호하며, 간편하게 섭취할 수 있는 제품에 높은 관심을 보임</li> </ul>   |
| Point 02. | <ul style="list-style-type: none"> <li>바이어와의 협력 시 제품의 품질 인증과 경쟁력 있는 가격 제시가 중요하며, 초기 시장 진입 시 브랜드 인지도 구축을 위한 추가적인 지원이 필요함</li> <li>고객사 제품은 가격과 보관의 간편성이 강점이나, 호주 시장에서는 신선한 계살 제품이 더 선호되며 통조림 제품의 인기는 제한적임</li> <li>호주로 수출할 때는 건강 인증서 발급 및 통관 절차를 철저히 준수해야 하며, 제품 정보(성분, 중량 등)를 명확히 제공해야 함</li> </ul> |



## II 시장규모

1. 호주 수산가공식품 시장규모
2. 호주 붉은 대게살 수입규모
3. 한국 붉은 대게살 수출규모
4. 호주 붉은 대게살 수입단가

## 1. 호주 수산가공식품 시장규모

### 호주 국가 일반 정보<sup>1)</sup>

|         |                      |
|---------|----------------------|
| 면적      | 769만 km <sup>2</sup> |
| 인구      | 2,598만 명             |
| GDP     | 1조 79억 달러            |
| 1인당 GDP | 6만 6,410달러           |

### ▶ 호주 수산가공식품 시장규모 1.31조 원<sup>2)</sup>

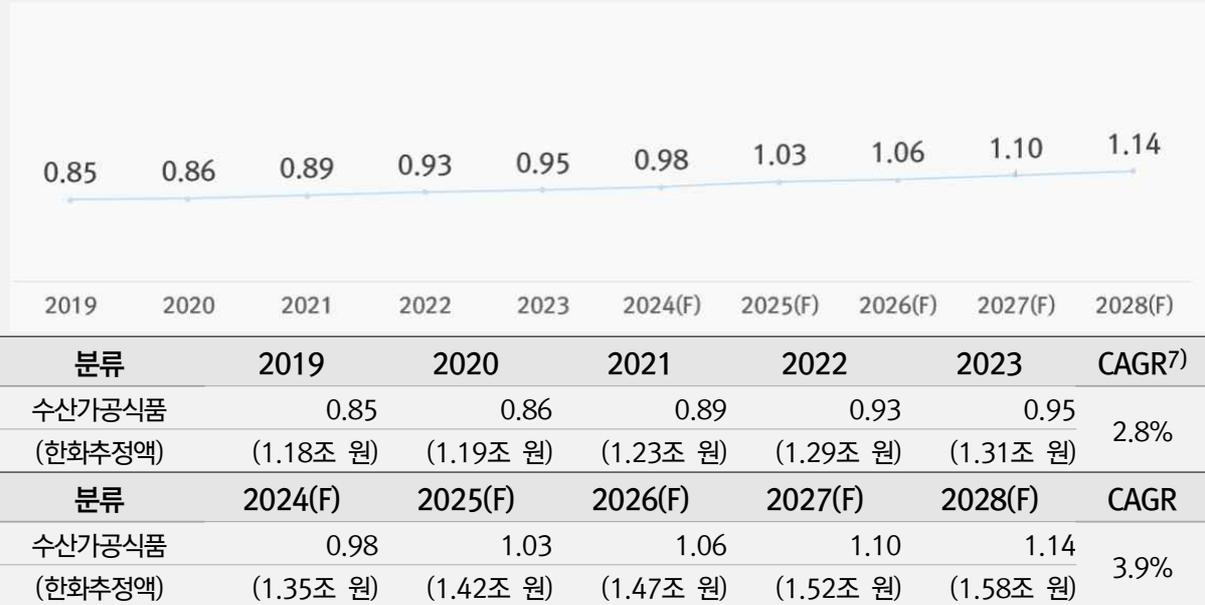
2023년 호주 수산가공식품(Processed Fish & Seafood) 시장규모는 1.31조 원에 달했으며, 최근 5년(2019-23년)간 연평균 성장률은 2.8%로 나타났음. 이 기간 동안 시장규모는 꾸준히 증가했으며, 특히 2022년에는 전년 대비 4.5%의 높은 성장률을 기록함. 5년간 평균 시장규모는 1.24조 원으로 확인됨

### ▶ 호주 수산가공식품 시장규모, 향후 5년간 3.9%씩 성장 예상

호주 내 수산물 섭취량은 2021년 이후 증가하는 추세를 보이고 있으며, 호주 수산가공식품 시장 또한 향후 5년(2024-28년)간 연평균 3.9%씩 성장하여 2028년에는 1.58조 원에 이를 것으로 예상됨<sup>3)4)</sup>

[표 2.1] 호주 수산가공식품 시장규모<sup>5)6)</sup>

단위 : 십억 달러



자료: 스태티스타(Statista)

1) 자료: 외교부 홈페이지

2) 스태티스타에 따르면 호주 붉은 대게살(Red Crab Meat) 시장규모가 집계되지 않아, 수산가공식품(Processed Fish & Seafood)의 시장규모를 조사함

3) 자료: 스태티스타(Statista), 'Processed Fish & Seafood - Australia', 2024.06

4) 자료: 호주수산물산업(Seafood Industry Australia), 'Good for you, good for the planet: Data shows Australians are eating more seafood', 2022.12

5) 1달러=1,382.40원(2024.07.01., 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. 호주 붉은 대게살 수입규모

### ● 붉은 대게살 HS CODE

해당 장에서 붉은 대게살은 'HS CODE 1605.10-1099'로 분류됨. HS CODE 제1605호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 갑각류·연체동물·그 밖의 수생 무척추동물'이며, 'HS CODE 1605.10-1099'의 품명은 '가타입'

### ▶ HS CODE 1605.10 호주 對글로벌 수입액, 85억 원

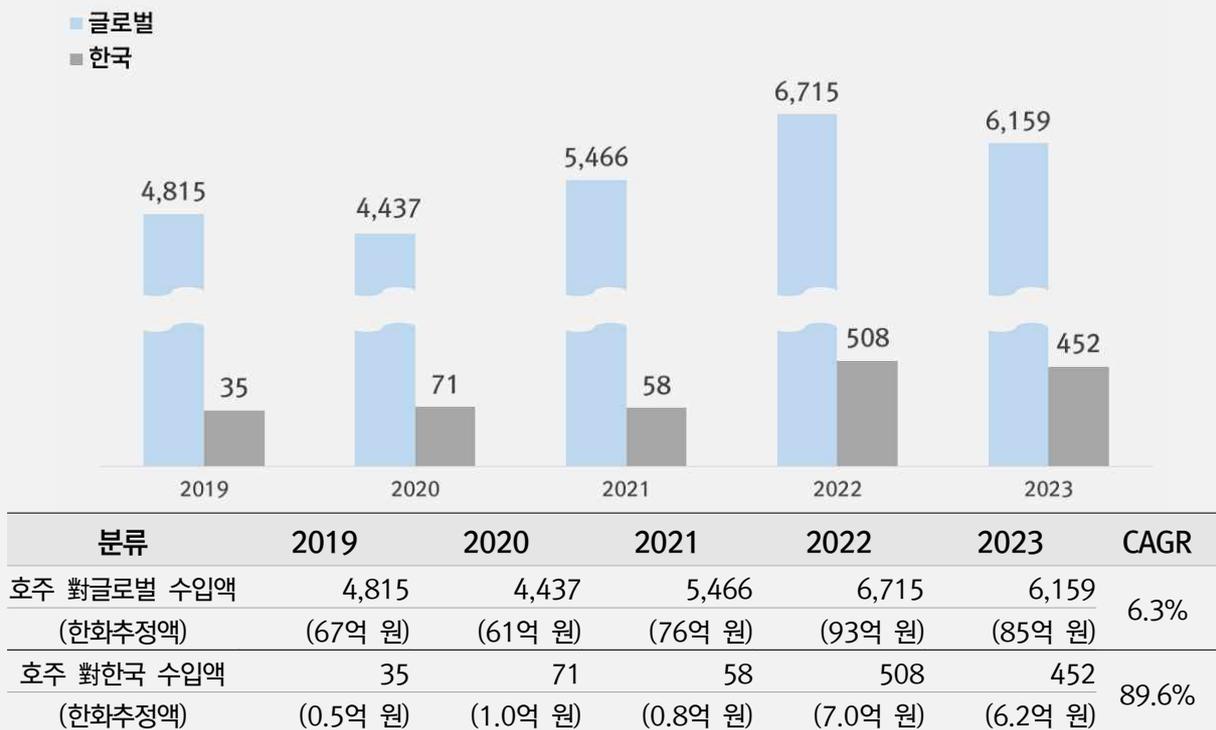
호주의 수산가공식품 시장은 수입 비중이 높은 편이며, 2023년 기준 HS CODE 1605.10 품목의 호주 對글로벌 수입액은 전년 대비 8.3% 감소한 85억 원으로 집계됨. 그러나 해당 품목의 호주 對글로벌 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 6.3%의 연평균 성장률을 기록했으며, 2021년과 2022년에 각각 23.2%와 22.9%의 높은 성장률을 보임

### ▶ HS CODE 1605.10 호주 對한국 수입액, 세계 4위

2023년 기준 HS CODE 1605.10 품목의 호주 對한국 수입액은 전년 대비 11.0% 감소한 6.2억 원으로 글로벌 4위를 차지함. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목의 호주 對한국 수입액은 연평균 89.6%의 높은 성장률을 기록했으며, 2022년에는 전년 대비 8배 이상 급증한 것으로 확인됨. 한편, 2023년 기준 해당 품목의 호주 對글로벌 수입액 1위는 베트남(27억 원), 2위는 인도네시아(23억 원), 3위는 태국(13억 원)인 것으로 확인됨

[표 2.2] 호주 붉은 대게살 수입규모

단위 : 천 달러



자료: ITC(International Trade Centre)

### 3. 한국 붉은 대게살 수출규모

● 붉은 대게살 HS CODE

해당 장에서 붉은 대게살은 'HS CODE 1605.10'으로 분류됨. HS CODE 제1605호의 품명은 '조제 하거나 보존처리한 갑각류· 연체 동물·그 밖의 수생 무척추동물'이며, 'HS CODE 1605.10'의 품명은 '게·임'

▶ 한국 對호주 붉은 대게살 수출규모, 전년 대비 감소

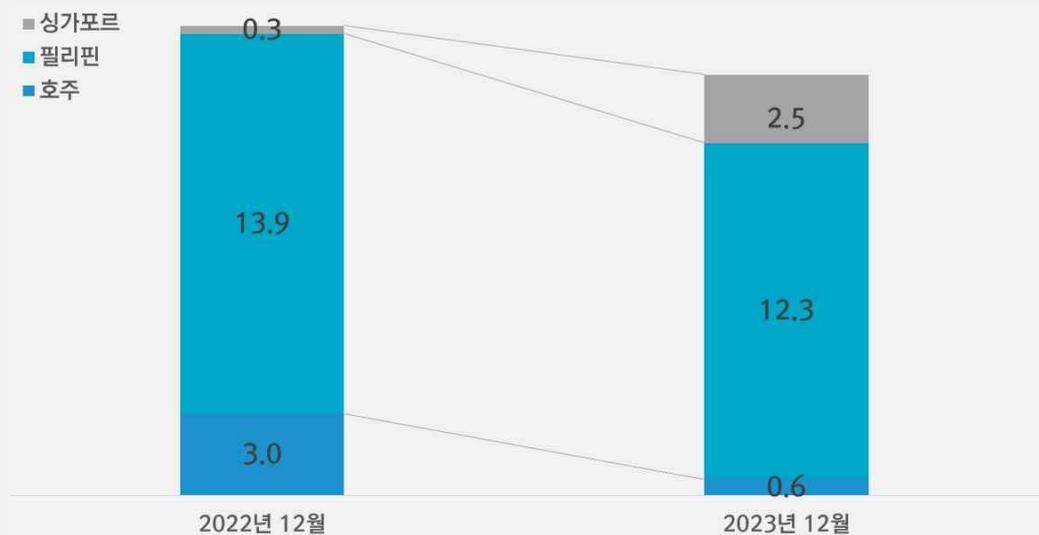
KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면, 2023년 기준 한국 對호주 붉은 대게살 수출규모는 중량 0.6톤, 금액 0.2억 원으로 전년 대비 각각 80.0%, 41.6%씩 감소한 것으로 확인됨

▶ 한국 對글로벌 붉은 대게살 수출규모, 전년 대비 감소

2023년 기준 한국 對글로벌 붉은 대게살 수출규모는 중량 157.4톤, 금액 34.3억 원으로 전년 대비 각각 11.4%, 9.1%씩 감소한 것으로 확인됨. 한편, 호주의 주변국 중 KATI농식품수출정보에서 집계된 자료를 분석한 결과, 필리핀의 2023년 붉은 대게살 수출규모는 중량 12.3톤, 금액 0.5억 원으로 전년 대비 감소함. 또한, 싱가포르의 2023년 붉은 대게살 수출규모는 중량 2.5톤, 금액 0.6억 원으로 전년 대비 급증했음

[표 2.3] 2023년 한국 對글로벌, 對호주, 對필리핀, 對싱가포르 붉은 대게살 수출규모

단위 : 톤, 천 달러



| 분류      | 한국 對글로벌 붉은 대게살 수출규모 | 한국 對호주 붉은 대게살 수출규모 | 한국 對필리핀 붉은 대게살 수출규모 | 한국 對싱가포르 붉은 대게살 수출규모 |
|---------|---------------------|--------------------|---------------------|----------------------|
| 중량      | 157.4               | 0.6                | 12.3                | 2.5                  |
| 금액      | 2,479.6             | 13.5               | 39.3                | 41.1                 |
| (한화추정액) | (34.3억 원)           | (0.2억 원)           | (0.5억 원)            | (0.6억 원)             |

자료: KATI농식품수출정보

## 4. 호주 붉은 대게살 수입단가

### 붉은 대게살 HS CODE

해당 장에서 붉은 대게살은 'HS CODE 1605.10-1099'로 분류됨. HS CODE 제1605호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 갑각류·연체동물·그 밖의 수생 무척추동물'이며, 'HS CODE 1605.10-1099'의 품명은 '가타임'

### ▶ 호주 HS CODE 1605.10 1톤당 수입단가, 2,003만 원

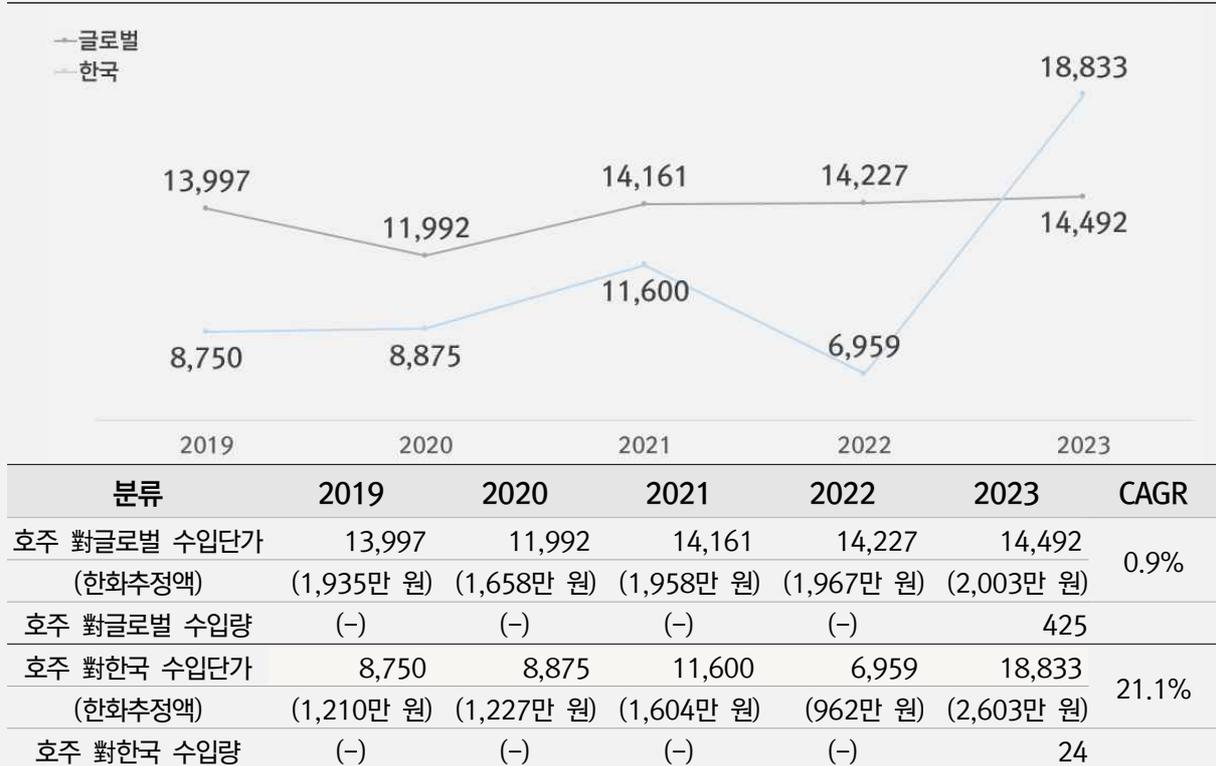
2023년 기준 HS CODE 1605.10 품목의 호주 對글로벌 수입단가는 2,003만 원으로 집계됨. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목의 호주 對글로벌 수입단가는 0.9%의 연평균 성장률을 기록했으며, 2023년에는 전년 대비 소폭 상승함

### ▶ 호주 HS CODE 1605.10 1톤당 수입단가, 한국 세계 3위

2023년 기준 HS CODE 1605.10 품목의 호주 對한국 수입단가는 2,603만 원으로 세계 3위를 차지함. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목의 호주 對한국 수입단가는 연평균 21.1%의 높은 성장률을 기록했으며, 2023년에는 전년 대비 170.6% 증가하며 큰 폭으로 상승했음. 한편, 2023년 기준 해당 품목의 호주 對글로벌 수입단가 순위는 1위 일본(3,491만 원), 2위 인도네시아(3,178만 원), 4위 방글라데시(2,516만 원) 순으로 확인됨

[표 2.4] 호주 붉은 대게살 수입단가

단위 : 달러/톤, 톤



자료: ITC(International Trade Centre)



# III

## 시장트렌드

1. 호주 주요 게 3종
2. 호주 게살 요리 레시피 8종
3. 호주 붉은 대게살 경쟁제품, '게 스낵' 키워드 빈도 1위
4. 호주 붉은 대게살 제품, '팩' 패키징 다수

## 호주 온라인 쇼핑물 입점 붉은 대게살 제품 분석

### ▶ 호주 온라인 쇼핑물 입점 붉은 대게살

- 데이터 수집 키워드 : 게(crab)
- 데이터 수집량 : 1,080건
- 데이터 수집원 : 호주 온라인 쇼핑물 이베이(Ebay)

### ▶ 호주 붉은 대게살 베스트셀러 비교

| 영국산 <sup>8)</sup>  | 분류       | 일본산 <sup>9)</sup>  |
|--|----------|--|
|  | 제품 사진    |  |
| 잘게 썬 게살(Shredded Crab Meat)  | 제품명      | 게살(Crab Meat)  |
| 킹피셔(Kingfisher)  | 제조사      | 칸츠마(Kantsuma)  |
| 붉은 대게살   | 제품 종류    | 붉은 대게살   |
| 145g   | 중량       | 60g  |
| 15.57호주달러(14,373원 <sup>10)</sup> )   | 소비자 가격   | 29.85달러(41,264원 <sup>11)</sup> )   |
| 9,912원   | 100g당 가격 | 68,773원  |
| 영국   | 원산지      | 일본   |
| 캔  | 포장 형태    | 캔  |
| 신선한, 맛있는   | 홍보문구     | 풍미가 가득한, 고급스러운   |
| 게살, 물, 소금  | 원료 및 첨가물 | 게살, 소스   |

8) 호주 온라인 쇼핑물 이베이 내 시판되는 호주산 제품이 없어, 영국산으로 대체하여 조사함

9) 호주 온라인 쇼핑물 이베이 내 시판되는 한국산 제품이 없어, 일본산으로 대체하여 조사함

10) 1호주달러=923.10원(2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

11) 1달러=1,382.40원(2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

## 1. 호주 주요 게 3종

### ▶ 스패너 크랩(Spanner Crab)

- 호주 해안에서 주로 발견되는 스패너 크랩은 100m 깊이의 모래 속에 서식하며, 상업적으로는 주로 퀸즐랜드 남부와 뉴사우스웨일스 북부에서 잡히는 어종임. 7월부터 10월까지가 성수기로 알려짐
- 주로 요리된 상태로 판매되는데 원물로 구매할 경우 신선도 확인이 필요함. 한편, 달콤하고 부드러운 맛을 가지고 있는 것이 특징임

### ▶ 머드 크랩(Mud Crab)

- 얕은 해안 숲 진흙 바닥에서 주로 발견되는 종인 머드 크랩의 상업용 어획량 대부분은 퀸즐랜드와 노던테리토리아에서 발생됨. 퀸즐랜드와 뉴사우스웨일스에서는 1월부터 4월 사이가 성수기이고, 노던 테리토리아에서는 5월부터 8월이 성수기로 알려짐
- 물 밖에서도 며칠간 생존 가능하여 대부분 원물 형태로 판매됨. 다른 게 종에 비해 맛이 더 강하고 질감이 단단한 편이며 달콤한 특징을 가진 머드 크랩은 가격이 높은 편임

### ▶ 블루 스위머 크랩(Blue Swimmer Crab)

- 껍데기 색깔이 밝은 파란색에서 보라색까지 얼룩덜룩한 색을 띠는 것이 특징인 블루 스위머 크랩은 11월부터 4월 사이 수확량이 최대임. 호주 상업용 어획량의 50%는 퀸즐랜드 남부에서 발생하고 나머지는 50%는 뉴사우스웨일스 중부, 남호주, 서호주 북쪽의 샤크 베이 부근에서 발생하는 것으로 알려짐
- 물 밖에서 잘 살아남지 못하기 때문에 원물로는 잘 판매하지 않는 편임. 무게는 평균 200-300g이며 살 함량은 약 35%로 순하고 달콤하며 고소한 맛을 내는 것이 특징임

[그림 3.1] 호주 주요 게 3종



스패너 크랩(Spanner Crab)



머드 크랩(Mud Crab)



블루 스위머 크랩(Blue Swimmer Crab)

자료: 시드니 피쉬마켓(Sydney fishmarket) ([www.sydneyfishmarket.com.au](http://www.sydneyfishmarket.com.au))

## 2. 호주 게살 요리 레시피 8종

| No. | 사진  | 요리명   | 조리법 <sup>12)</sup>  |
|-----|---|---|---|
| 1   |    | 크랩 루이<br>(Crab Louie)   | 게를 발라서 살만 남긴 후 마요네즈, 크림 프레쉬(또는 사워크림), 후추, 쪽파, 타라곤 잎, 잘게 썬 삶은 계란과 함께 섞어줌. 이후 냉장고에 뚜껑을 덮고 식혀두었다가 레몬즙을 더해줌   |
| 2   |    | 게살 덩<br>(Crab dip)  | 작은 그릇에 게살, 크림치즈, 칵테일 소스를 섞은 후 그릇을 덮고 15분 냉장 보관한 후 빵과 함께 곁들여 섭취함   |
| 3   |    | 파 아이올리 곁들인 소프트셸 게 요리<br>(Soft shell crab with green onion aioli)    | 게를 말린 후 4등분으로 자르고 밀가루, 고추, 소금 섞은 가루를 겹겹에 발라준 뒤, 게 겹겹질 색이 갈색이 될 때까지 한 번에 튀겨 조리함. 기호에 맞게 바질, 아이올리, 레몬을 추가로 넣어줌  |
| 4   |   | 양배추 샐러드 곁들인 태국식 게 튀김<br>(Thai crab fritters with cabbage salad)     | 게, 달걀흰자, 옥수수 전분, 케첩 마니스, 양파, 허브를 섞은 후 중간 불로 가열한 프라이팬에 튀겨줌. 겉면이 갈색을 띠 때까지 튀긴 후 양배추 샐러드와 라임을 곁들여줌   |
| 5   |  | 게를 곁들인 차가운 아보카도 수프<br>(Chilled avocado soup with crab)              | 고추, 양파, 마늘, 토마토, 소금을 섞은 후 로스팅 팬에 구워줌. 추가로 라임즙, 물, 아보카도, 그릭 요거트와 함께 부드러워질 때까지 섞어 수프를 만들어줌. 냉장 보관한 후 게 혼합물을 얹어줌   |
| 6   |  | 아보카도 크림과 게를 곁들인 옥수수 블리니<br>(Corn blini with avocado cream and crab) | 버터와 우유를 냄비에 넣고 버터가 녹으면 밀가루, 옥수수 전분, 이스트, 소금 섞은 것을 추가해줌. 2배로 부풀 때까지 휴지시킨 후 믹서로 섞은 달걀 흰자와 옥수수 전분을 넣어줌. 그 후 프라이팬에 소량 덜어 부치고, 믹서기로 섞은 아보카도 크림, 게, 채소를 얹어줌 |
| 7   |  | 민트 게와 오이 샐러드<br>(Minted crab and cucumber salad)                    | 칠리와 라임을 섞어 드레싱을 만들고 게, 허브, 드레싱을 가볍게 버무려줌. 서빙 접시에 오이를 넣고 그 위에 게 혼합물과 미즈나(mizuna) 잎을 얹어줌  |
| 8   |  | 게, 아보카도, 오이 샌드위치<br>(Crab, avocado and cucumber sandwiches)         | 파, 고추, 게살, 마요네즈를 섞고 야채 필러로 오이를 얇게 잘라줌. 추가로 아보카도를 얇게 썰어 샌드위치 속에 넣어줌  |

12) 우먼스위클리푸드(Women's Weekly Food), '20 delicious ways to cook with crab meat', 2016.10

### 3. 호주 붉은 대게살 경쟁제품, ‘게 스낵’ 키워드 빈도 1위

▶ 호주 붉은 대게살 경쟁제품 키워드 1위, ‘게 스낵’

- 호주 온라인 매장에서 판매 중인 붉은 대게살 제품의 경쟁제품 키워드 중 ‘게 스낵’이 빈도 115회로 가장 높았고, ‘게살’이 80회로 2위, ‘게 페이스트’가 25회로 3위를 차지함
- ‘게 소스’는 빈도 23회로 4위를 차지하였고, ‘게맛 감자칩’은 빈도 14회로 5위 기록하였는데 게 스낵의 인기와 더불어 상위 순위 차지함

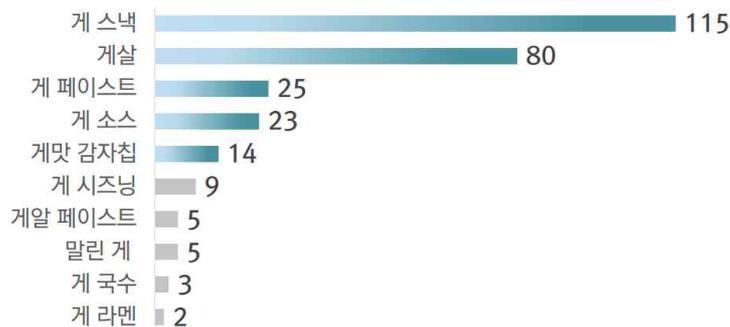
▶ 호주 간편 식사 선호 식문화 영향으로 한국 간편 조리식품 인기

- 한국 간편 조리식품은 호주 식품 시장에 진출할 정도의 맛과 가격 경쟁력을 모두 갖춘 것으로 평가되며, 호주 내 생산량 증가에 따라 제품 공급 확대 예정임
- 맛과 영양 성분을 고루 갖춘 제품을 호주 온라인 유통채널을 통해 판매하면서 마케팅 전략을 더할 경우 점진적 성장이 기대됨<sup>13)</sup>

| 1위 게 스낵   |                                  | 2위 게살   |                       | 3위 게 페이스트   |                    |
|---|----------------------------------|---|-----------------------|---|--------------------|
|  |                                  |  |                       |  |                    |
| 브랜드   | 스파이시베이비씨크랩 (Spicy Baby Sea Crab) | 브랜드   | 세다람쥐(Three Squirrels) | 브랜드   | 이금기(Lee Kum Kee)   |
| 분류  | 게 스낵                             | 분류  | 게살                    | 분류  | 게 페이스트             |
| 용량  | 250g                             | 용량  | 180g                  | 용량  | 150g               |
| 가격  | 19.54호주달러(18,037원)               | 가격  | 12.02호주달러(11,096원)    | 가격  | 18.05호주달러(16,662원) |

[표 3.2] 호주 붉은 대게살 경쟁제품 관련 키워드

단위 : 건



자료: 호주 온라인 쇼핑몰 판매 ‘붉은 대게살’ 경쟁제품 분석

13) Kotra 해외시장뉴스, ‘건강과 맛, 모두 챙기는 2024 호주 간편 조리 식품 트렌드’, 2024.04

### 4. 호주 붉은 대게살 제품, ‘팩’ 패키징 다수

▶ 호주 붉은 대게살 제품, ‘팩’을 적용한 패키징 다수

- ‘팩’ 키워드가 빈도 469건으로 패키징 부문 1위를 차지하였고, ‘봉지’ 키워드는 빈도 188건으로 2위를 차지함
- 붉은 대게살 제품은 소비자들이 편하게 휴대하면서 즉석 섭취하도록 소분된 제품이 대다수를 차지하여 팩 또는 봉지 포장의 비중이 높은 편임

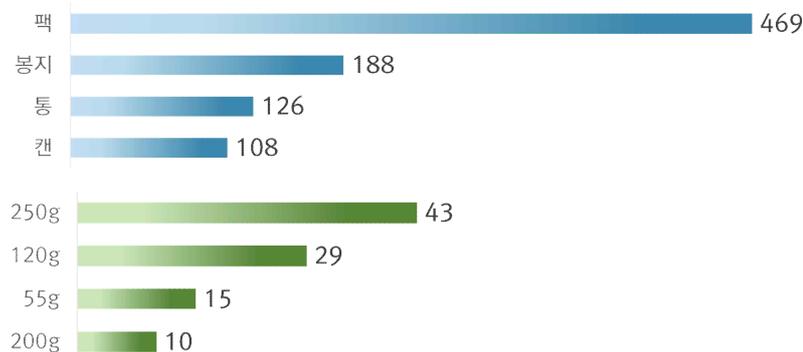
▶ 호주 붉은 대게살 중량 키워드 1위, ‘250g’

- 호주 온라인 매장에서 판매 중인 붉은 대게살 중 ‘250g’ 키워드는 빈도 43회로 최다 등장하였고, ‘120g’은 빈도 29회로 2위를 차지, ‘55g’은 빈도 15회로 3위를 차지함
- 중량 기준 패키징 키워드 분석 결과 대용량 포장은 포함되지 않았고, 중량 범위는 최소 55g에서 최대 250g까지 소포장이 대다수를 차지함

| 패키징 1위 팩   |                    | 패키징 2위 봉지  |   | 중량 1위 250g   |                                  |
|--|--------------------|--|---|--|----------------------------------|
|  |                    |  |   |  |                                  |
| 브랜드  | 노라(Nora)           | 브랜드  | 루이지애나 피쉬 프라이 프로덕트 (Louisiana Fish Fry Products) | 브랜드  | 스파이시베이비씨크랩 (Spicy Baby Sea Crab) |
| 분류   | 게살 스프              | 분류   | 말린 게  | 분류   | 게 스낵                             |
| 용량   | 60g                | 용량   | 2,045g  | 용량   | 250g                             |
| 가격   | 60.11호주달러(55,448원) | 가격   | 24.07호주달러(22,219원)                              | 가격   | 60.16호주달러(55,534원)               |

[표 3.3] 호주 붉은 대게살 패키징/중량 관련 키워드

단위 : 건



자료: 호주 온라인 쇼핑몰 판매 ‘붉은 대게살’ 패키징/중량 분석



## IV

# 유통채널

1. 호주 붉은 대게살 유통채널 점유율
2. 호주 붉은 대게살 주요 유통채널

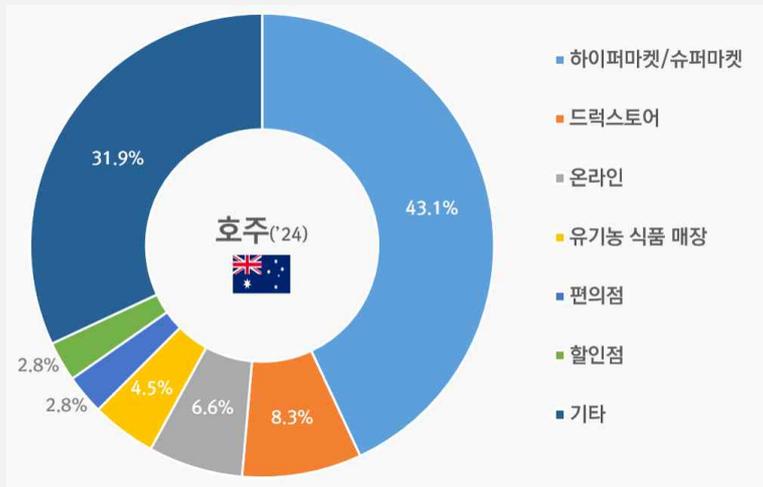


## 1. 호주 붉은 대게살 유통채널 점유율

### ▶ 호주 붉은 대게살 유통채널, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 1위

2024년 기준, 호주 붉은 대게살을 포함한 식료품 유통채널 중 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 43.1%의 점유율로 1위를 차지함. 베이커리와 시장 등을 포함한 ‘기타’가 31.9%로 2위를 차지했으며, ‘드럭스토어’는 8.3%의 점유율로 3위를 기록함. ‘온라인’ 채널은 6.6%로 4위, ‘유기농 식품 매장’은 4.5%로 5위, ‘편의점’과 ‘할인점’은 각각 2.8%의 점유율을 기록하며 공동 6위를 차지함. 호주에서 붉은 대게살 유통 시 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 채널에 중점을 두는 것이 중요하며, 온라인 구매가 증가하고 있어 ‘온라인’ 채널 접근이 필요함<sup>14)</sup>

[표 4.1] 호주 붉은 대게살 소매유통채널 점유율<sup>15)16)</sup>



호주 붉은 대게살 소매유통채널 점유율 비교<sup>17)</sup>

| 유형                | 점유율   |
|-------------------|-------|
| 하이퍼마켓/슈퍼마켓        | 43.1% |
| 드럭스토어             | 8.3%  |
| 온라인               | 6.6%  |
| 유기농 식품 매장         | 4.5%  |
| 편의점               | 2.8%  |
| 할인점               | 2.8%  |
| 기타 <sup>18)</sup> | 31.9% |

자료: 스탯ISTA(Statista)

14) 자료: aT한국농수산물유통공사, ‘호주 코로나 이후 소비자의 유통채널 사용 및 식품소비 동향 파악을 통한 수출확대 방안 모색’, 2021.09

15) 해당 장에서 ‘붉은 대게살’의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 제품을 포함하는 카테고리인 ‘식료품(Grocery)’ 유통채널의 정보를 확인함

16) 자료: 스탯ISTA(Statista), ‘Grocery shopping by store type in Australia as of March 2024’, 2024.07

17) 각 점유율은 소수점 둘째자리에서 반올림한 값으로, 총합이 100.0%에서 ±0.1% 오차가 발생할 수 있음

18) ‘기타’ 채널은 베이커리, 시장 등을 포함함

## 2. 호주 붉은 대게살 주요 유통채널 ① 크라운슈퍼마켓

|             |                     |  |   |
|-------------|---------------------|--|---|
| 기업<br>기본 정보 | 기업명                 | 크라운슈퍼마켓(Crown Supermarket)   |  |
|             | 기업구분                | 아시안마트/한인마트   |   |
|             | 홈페이지                | <a href="http://crownsupermarket.com.au">crownsupermarket.com.au</a>   |   |
|             | 위치                  | 시드니(Sydney)  |   |
|             | 규모                  | 기타 규모 • 매장 수('24): 1개  |   |
|             | 기업 요약               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 시드니 내 최대 규모의 아시안 식품 슈퍼마켓</li> <li>• 6,000가지 이상의 한국, 중국, 일본, 대만 등 다양한 아시아 국가 제품을 보유함</li> <li>• 이메일 구독 서비스를 통해 매장 최신 소식과 할인 이벤트 등을 공유함</li> <li>• 홈페이지에서 아시아 식료품을 활용할 수 있는 레시피를 제공함</li> </ul>   |   |
| 매장정보        | 입점 가능 품목            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 라면, 스낵류, 가공식품, 즉석식품, 소스류, 차(茶)류, 음료류 등</li> </ul>   |   |
|             | 선호 제품               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 한국 식품, 아시안 소비자들의 수요가 높은 제품</li> </ul>   |   |
|             | 매장 전경               |    |   |
| 입점<br>등록 절차 | 등록 방법<br>및<br>등록 정보 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지를 통한 입점 문의<br/>(<a href="http://crownsupermarket.com.au/pages/problems-requests-or-suggestions-contact-us">crownsupermarket.com.au/pages/problems-requests-or-suggestions-contact-us</a>)</li> <li>- 입력 정보             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보(담당자명, 회사명, 전화번호, 이메일 주소)</li> <li>② 문의 내용(입점 방법 문의, 브랜드 및 회사 소개 등)</li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처</li> <li>- 이메일: <a href="mailto:hello@crownsupermarket.com.au">hello@crownsupermarket.com.au</a></li> </ul> |   |

자료: 크라운슈퍼마켓(Crown Supermarket), 크라운슈퍼마켓 페이스북(Facebook/Crown Supermarket)

사진 자료: 구글맵(Google Maps)

## 2. 호주 붉은 대게살 주요 유통채널 ② 케이티마트

|             |                     |   |   |
|-------------|---------------------|---|---|
| 기업<br>기본 정보 | 기업명                 | 케이티마트(KT Mart)  |  |
|             | 기업구분                | 아시안마트/한인마트  |   |
|             | 홈페이지                | www.ktmartmall.com.au   |   |
|             | 위치                  | 멜버른(Melbourne)  |   |
|             | 규모                  | 기타 규모 • 매장 수('24): 4개   |   |
|             | 기업 요약               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2007년 멜버른에서 처음 설립된 한국 식품을 중심으로 유통하는 아시안 마트</li> <li>• 한국산 식료품, 주방 용품 및 화장품까지 폭넓은 품목을 취급함</li> <li>• 2015년 케이티마트몰(KT Mart Mall)이라는 이름의 온라인 쇼핑몰 개설</li> <li>• 페이스북과 인스타그램을 통해 신제품 및 할인 프로모션 정보를 공유함</li> </ul>   |   |
| 매장정보        | 입점 가능 품목            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 가공식품, 즉석식품, 라면, 스낵류, 소스류, 차(茶)류, 음료류 등</li> </ul>  |   |
|             | 선호 제품               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 한국 식료품, 아시안 제품</li> </ul>  |   |
|             | 매장 전경               |    |   |
| 입점<br>등록 절차 | 등록 방법<br>및<br>등록 정보 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지를 통한 입점 문의<br/>(www.ktmartmall.com.au/contact-us)</li> <li>- 홈페이지 상단 메뉴 'Contact'에서 문의 양식 이용</li> <li>- 입력 정보                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① 담당자 정보(담당자명, 이메일 주소, 전화번호)</li> <li>② 문의 내용(입점 방법 문의, 브랜드 및 회사 소개 등)</li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +61-478-801-827</li> <li>- 이메일: ktmartmall@outlook.com</li> </ul> </li> </ul> |   |

자료: 케이티마트(KT Mart)

사진 자료: 망치(Maangchi), 브로트시트(Broadsheet)

## 2. 호주 붉은 대게살 주요 유통채널 ③ 세븐일레븐 호주

|             |   |  |   |
|-------------|---|--|---|
| 기업<br>기본 정보 | 기업명   | 세븐일레븐 호주(7-Eleven Australia)   |  |
|             | 기업구분  | 편의점  |   |
|             | 홈페이지  | www.7eleven.com.au   |   |
|             | 위치  | 호주 전역  |   |
|             | 규모  | 추정 매출액(*23) • 5억 90만 달러(6,924억 원 <sup>19)</sup><br>기타 규모 • 매장 수(*24): 750개<br>• 직원 수(*24): 약 9,000명  |   |
| 기업 요약       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1977년 호주 빅토리아(Victoria)에서 최초의 세븐일레븐 매장이 개설됨</li> <li>• 40년 넘게 개인 소유였으나, 2024년 1월 세븐일레븐 인터내셔널(7-Eleven International)이 인수함</li> <li>• 2010년 호주의 모빌(Mobil) 주유소 매장을 인수하여 세븐일레븐 매장으로 전환</li> <li>• 대부분의 매장은 수도권에 위치하고 있으며, 교외 지역에 위치한 매장은 주유소와 함께 운영되는 경우가 많음</li> </ul> |  |   |
| 매장정보        | 입점 가능 품목  | • 즉석식품, 가공식품, 스낵류, 음료류, 주류, 건강식품 등   |   |
|             | 선호 제품   | • 독점 유통이 가능한 제품, 브랜드 신뢰도가 높은 제품  |   |
|             | 매장 전경   |    |   |
| 입점<br>등록 절차 | 등록 방법<br>및<br>등록 정보   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전화 또는 이메일을 통한 입점 문의                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 등록 시 필요한 일반 정보                                 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소)</li> <li>② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 정가)</li> <li>③ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그)</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +61-1800-247-711</li> <li>- 이메일: 24-7customerservice@7eleven.com.au</li> </ul> </li> </ul> |   |

자료: 세븐일레븐 호주(7-Eleven Australia), 그로우조(Growjo)

사진 자료: 세븐일레븐 호주(7-Eleven Australia), 씨에스피데일리뉴스(CSP Daily News)

19) 1달러=1,382.40원(2024.07.01., KEB하나은행 매매기준을 적용)

## 2. 호주 붉은 대게살 주요 유통채널 ④ 스파익스프레스

|             |   |   |                     |  |
|-------------|---|---|---------------------|--|
| 기업<br>기본 정보 | 기업명   | 스파익스프레스(Spar Express)   |                     |  |
|             | 기업구분  | 편의점   |                     |  |
|             | 홈페이지  | www.spar.com.au   |                     |  |
|             | 위치  | 호주 동부 지역  |                     |  |
|             | 규모  | 추정 매출액('23)   | • 1,480만 달러(205억 원) |  |
|             |   | 기타 규모   | • 매장 수('24): 118개   |  |
| 기업 요약       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 네덜란드 대형 식료품 소매 기업 스파인터내셔널(Spar International)의 편의점 브랜드</li> <li>• 2002년 호주에서 처음 시작했으며, 스파오스트레일리아유한회사(SPAR Australia Limited)가 라이선스 계약을 맺고 운영하고 있음</li> <li>• 2007년 월드컨비니언스스토어포맷(World Convenience Store Format)을 포함한 소매 혁신 기업을 대상으로 하는 다수의 상을 수상함</li> </ul> |   |                     |  |
| 매장정보        | 입점 가능 품목  | • 신선식품, 즉석식품, 가공식품, 스낵류, 음료류, 주류, 건강식품 등  |                     |  |
|             | 선호 제품   | • 브랜드 신뢰도가 높은 제품  |                     |  |
|             | 매장 전경   |     |                     |  |
| 입점<br>등록 절차 | 등록 방법<br>및<br>등록 정보   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지를 통한 입점 문의<br/>(www.spar.com.au/contact)</li> <li>- 입력 정보 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 담당자 정보(담당자명, 이메일 주소, 전화번호)</li> <li>② 문의 내용</li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +61-07-3715-3000</li> <li>- 이메일: info@spar.com.au</li> </ul> </li> </ul> |                     |  |

자료: 스파 호주(Spar Australia), 로켓리치(Rocket Reach)

사진 자료: 스파인터내셔널(SPAR International), 스파 호주(Spar Australia)

## 2. 호주 붉은 대게살 주요 유통채널 ⑤ 시드니피쉬마켓

|             |   |  |  |   |
|-------------|---|--|--|---|
| 기업<br>기본 정보 | 기업명   | 시드니피쉬마켓<br>(Sydney Fish Market)  |  |  |
|             | 기업구분  | 수산물 도매 시장  |  |   |
|             | 홈페이지  | www.sydneyfishmarket.com.au  |  |   |
|             | 위치  | 뉴사우스웨일즈(New South Wales)   |  |   |
|             | 규모  | 매출액('23) <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2,886만 호주달러(54억 원<sup>20</sup>)</li> </ul>   | 기타 규모 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 입점 소매업체('23): 45개</li> <li>• 수산물 거래량('23): 1만 1,825톤</li> </ul> |   |
| 기업 요약       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 뉴사우스웨일즈 정부 하에 조성된 세계적인 수준의 규모의 수산 시장</li> <li>• 2025년 완공을 목표로 현대적인 인프라, 산책로, 지하 주차장 등을 포함한 대규모 재개발을 진행중임</li> <li>• 시드니피쉬마켓 시푸드 엑셀런스 어워즈(Sydney Fish Market Seafood Excellence Awards)를 주관하여 우수 수산물 업체에게 상을 수여함</li> <li>• 매일 50톤 이상, 100종 이상의 수산물이 거래되고 있음</li> </ul> |  |  |   |
| 매장정보        | 입점 가능 품목  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 신선 수산물, 냉동 수산물, 가공 수산물 등</li> </ul>   |  |   |
|             | 선호 제품   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 신선 생선, 냉동 수산물, 가공 수산물</li> </ul>  |  |   |
|             | 매장 전경   |    |  |   |
| 입점<br>등록 절차 | 등록 방법<br>및<br>등록 정보   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지를 통한 입점 문의<br/>(www.sydneyfishmarket.com.au/Home/Visit/Contact)</li> <li>- 입력 정보                             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 담당자 정보(담당자명, 이메일 주소, 전화번호)</li> <li>② 문의 내용(문의 주제, 문의 내용, 입점 방법, 회사 및 브랜드 소개 등)</li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +61-2-9004-1100</li> </ul> </li> </ul> |  |   |

자료: 시드니피쉬마켓(Sydney Fish Market)

사진 자료: 시드니피쉬마켓(Sydney Fish Market), 구글맵(Google Maps)

20) 1호주달러=923.10원(2024.07.01., KEB하나은행 매매기준을 적용)

## 2. 호주 붉은 대게살 주요 유통채널 ⑥ 멜버른씨푸드센터

|             |                     |  |  |
|-------------|---------------------|--|--|
| 기업<br>기본 정보 | 기업명                 | 멜버른씨푸드센터<br>(Melbourne Seafood Center)   | <br>MELBOURNE<br>SEAFOOD CENTRE |
|             | 기업구분                | 수산물 도매 시장  |  |
|             | 홈페이지                | melbourneseafoodcentre.com.au  |  |
|             | 위치                  | 빅토리아(Victoria)   |  |
|             | 규모                  | 기타 규모 • 입점 소매업체('23): 12개  |  |
|             | 기업 요약               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 멜버른(Melbourne)을 비롯한 빅토리아 전역의 식당, 소매업체, 가공업체에 수산물을 공급하는 중심 허브</li> <li>• 1900년대 초반부터 수산물, 육류 및 다양한 식량 자원의 유통이 시작되었음</li> <li>• 1955년 냉장 운송 장비 운행 시작하여 수산물 자원 급송</li> <li>• 오전 4시 30분부터 수산물 판매가 시작되며, 멜버른씨푸드센터에 운송되는 수산물은 12시간 이내 어획된 상품이 대부분에 해당함</li> </ul>   |  |
| 매장정보        | 입점 가능 품목            | • 신선 수산물, 냉동 수산물   |  |
|             | 선호 제품               | • 신선한 제품, 지역 생산물   |  |
|             | 매장 전경               |    |  |
| 입점<br>등록 절차 | 등록 방법<br>및<br>등록 정보 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지를 통한 입점 문의                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 홈페이지 상단 우측 메뉴 'Contact' 클릭<br/>(melbourneseafoodcentre.com.au/contact)</li> <li>- 입력 정보                                 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 담당자 정보(담당자명, 이메일 주소, 전화번호)</li> <li>② 문의 내용(문의 주제, 문의 상세 내용 등)</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +61-3-9687-2962</li> </ul> </li> </ul> |  |

자료: 멜버른씨푸드센터(Melbourne Seafood Center)

사진 자료: 멜버른씨푸드센터(Melbourne Seafood Center)

## 2. 호주 붉은 대게살 주요 유통채널 ⑦ 마이어

|             |  |  |   |
|-------------|--|--|---|
| 기업<br>기본 정보 | 기업명  | 마이어(Myer)  |  |
|             | 기업구분   | 백화점  |   |
|             | 홈페이지   | www.myer.com.au  |   |
|             | 위치   | 호주 전역  |   |
|             | 규모   | 매출액('23)     • 27억 6,100만 호주달러(2조 5,487억 원)<br>기타 규모       • 매장 수('24): 56개<br>• 직원 수('24): 약 1만 명   |   |
| 기업 요약       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1900년 설립된 호주 내 1위 백화점 브랜드</li> <li>• 마이어홀딩스(Myer Holdings)가 소유 및 운영함</li> <li>• 뷰티 및 그루밍 서비스, 기프트 카드 및 멤버십 서비스를 제공함</li> <li>• 온라인 쇼핑몰을 운영하며 배송 서비스와 온라인 주문과 오프라인 수령이 결합된 클릭 앤 콜렉트(Click and Collect) 서비스를 제공함</li> </ul> |  |   |
| 매장정보        | 입점 가능 품목   | • 의류, 뷰티, 식료품, 가전제품 등  |   |
|             | 선호 제품  | • 선물용 제품, 품질과 브랜드 이미지가 우수한 제품  |   |
|             | 매장 전경  |    |   |
| 입점<br>등록 절차 | 등록 방법<br>및<br>등록 정보  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지를 통한 등록                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 공급업체 홈페이지(www.myer.com.au/content/sell-on-myer)</li> <li>- 홈페이지 메뉴 'Sell On Myer'의 'Become A Seller' 클릭</li> <li>- 양식에 맞춰 정보 기입 후 이메일을 통해 제출</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보                                 <ol style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등)</li> <li>② 공급 제품 정보(참고 주소, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 원산지 등)</li> <li>③ 관련 내용(주요 고객, 전년도 매출액, 주요 유통채널, 인기상품 정보)</li> <li>④ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등)</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이메일: marketplace@myer.com.au</li> </ul> </li> </ul> |   |

자료: 마이어(Myer), 월스트리트저널(The Wall Street Journal)

사진 자료: 시드니모닝헤럴드(The Sydney Morning Herald), 아크데일리(Arch Daily)

## 2. 호주 붉은 대게살 주요 유통채널 ⑧ 데이비드존스

|             |  |   |             |
|-------------|--|---|-------------|
| 기업<br>기본 정보 | 기업명  | 데이비드존스(David Jones)   | DAVID JONES |
|             | 기업구분   | 백화점   |             |
|             | 홈페이지   | www.davidjones.com  |             |
|             | 위치   | 호주 전역   |             |
|             | 규모   | 매출액('23) <sup>21)</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>23억 달러(3조 1,795억 원)</li> </ul> 기타 규모 <ul style="list-style-type: none"> <li>매장 수('23): 43개</li> <li>직원 수('23): 약 6,200명</li> </ul>   |             |
| 기업 요약       | <ul style="list-style-type: none"> <li>호주 백화점 중 2위 점유율을 차지하는 대표적인 백화점 브랜드</li> <li>2022년 울워스홀딩스(Woolworths Holdings)로부터 사모펀드 운용사 앵커리지캐피탈(Anchorage Capital)이 인수함</li> <li>온라인 쇼핑몰을 확장하여, 옴니채널(Omni-channel) 전략을 활용함</li> </ul> |   |             |
| 매장정보        | 입점 가능 품목   | <ul style="list-style-type: none"> <li>프리미엄 제품, 럭셔리 제품 등</li> </ul>   |             |
|             | 선호 제품  | <ul style="list-style-type: none"> <li>세계적으로 유명한 브랜드, 선물용 제품</li> </ul>   |             |
|             | 매장 전경  |   |             |
| 입점<br>등록 절차 | 등록 방법<br>및<br>등록 정보  | <ul style="list-style-type: none"> <li>홈페이지 및 전화를 통한 등록 문의<br/>(www.davidjones.com/contact-us/online-order-enquiries)</li> <li>- 홈페이지 하단 'Chat With Us' 아래에 'Chat now'를 통해 입점 문의</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보                             <ol style="list-style-type: none"> <li>공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등)</li> <li>공급 제품 정보(창고 주소, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 원산지 등)</li> <li>관련 내용(주요 고객, 전년도 매출액, 주요 유통채널, 인기상품 정보)</li> <li>참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등)</li> </ol> </li> <li>문의사항 연락처                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +61-133-357</li> </ul> </li> </ul> |             |

자료: 데이비드존스(David Jones), 인베스팅닷컴(Investing.com)

사진 자료: 데이비드존스(David Jones), 멜버른시 공식 웹사이트(City Of Melbourne)

21) 기업 인수 절차로 인해 데이비드존스의 2023 회계연도는 2023년 3월 27일부터 2023년 6월 25일까지의 기간을 의미함



# V

## 진입장벽

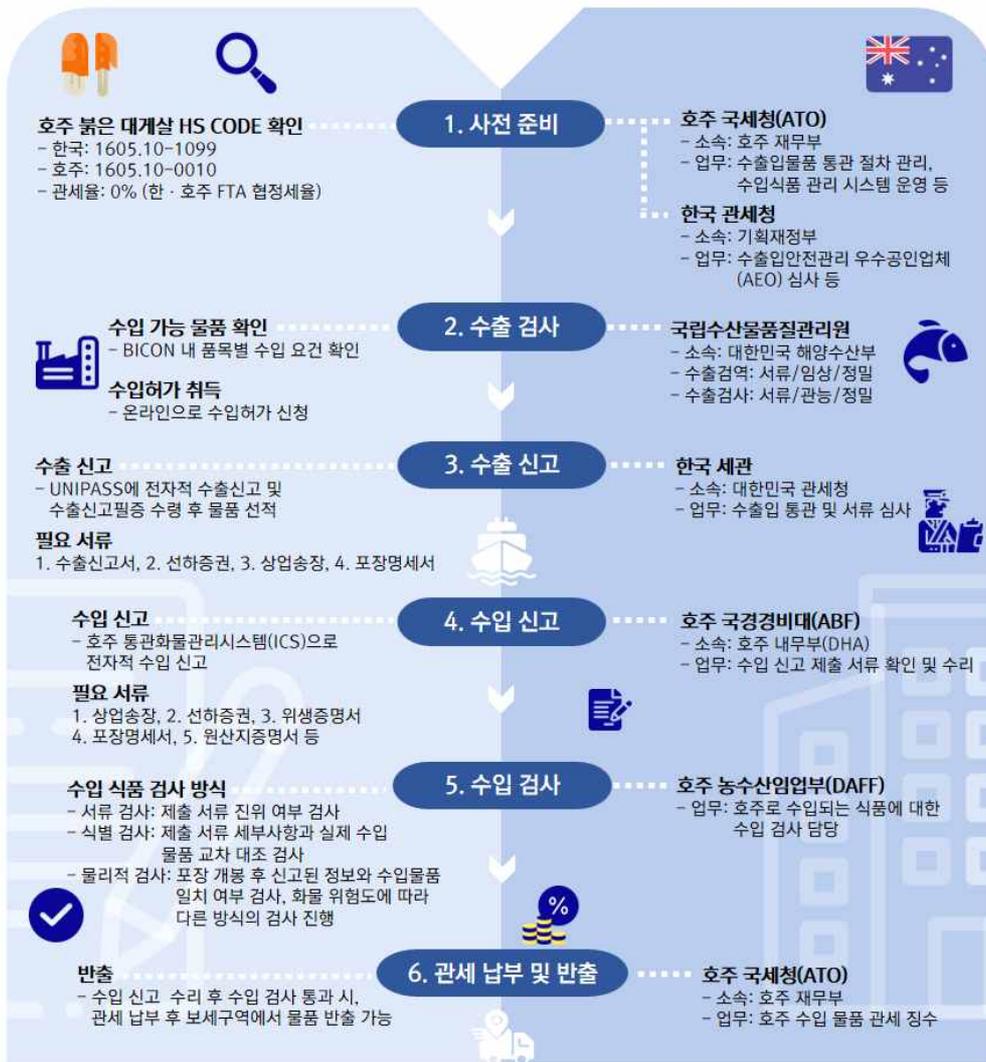
1. 붉은 대게살 통관 및 검역 절차
2. 붉은 대게살 수출 전 사전 준비
3. 붉은 대게살 국내 수출 신고 및 통관
4. 붉은 대게살 국내 수출 검역 및 검사
5. 붉은 대게살 호주 수입 신고 및 통관
6. 붉은 대게살 호주 수입 검역 및 검사
7. 붉은 대게살 호주 통관문제 사례

## 1. 붉은 대게살 통관 및 검역 절차<sup>22)</sup>

### ▶ 호주 붉은 대게살 수출 시 통관 절차별 주요사항

호주의 수산식품 수출 통관과 관련된 기관은 호주 농수산업부(DAFF: Department of Agriculture, Fisheries and Forestry), 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ: Food Standards Australia New Zealand), 호주 국경경비대(ABF: Australian Border Force) 등이 있음. 호주로 식품 수출 시, ‘생물보안수입요건시스템(BICON: Biosecurity Import Condition)’을 통해 사전에 품목별 수입요건 확인이 필요하며, 호주 수입업자는 식품류 수입허가를 필수적으로 취득해야 함

[표 5.1] 호주 붉은 대게살 통관 및 검역 절차



자료: 관세청, 호주 국경경비대(ABF)

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

▶ 호주 AEO 제도 활용 시 통관 혜택

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. 호주는 ‘ATT(Australia Trusted Trader)’라는 명칭으로서 AEO 제도를 운영하고 있으며, 한국과는 2018년 AEO 상호인정약정을 체결하여 수입 검사 생략, 우선 검사 등의 혜택을 받을 수 있음

[표 5.2] 호주 수출입안전관리 우수공인업체(AEO) 제도 정보

|        |   |  |
|--------|---|--|
| 정의     | 수출입 기업, 운송인, 창고업자, 관세사 등 무역과 관련된 기업 중에서 관세 당국이 법규 준수, 안전관리 수준 등을 심사하여 공인한 기업  |  |
| 적용 대상  | 납세자, 수출업자, 제조업자, 통관업자, 화물운송업자, 해운대리점, 창고업자, 해상운송업자, 항공운송업자  |  |
| AEO 혜택 | 세관 혜택   | <ul style="list-style-type: none"> <li>수입검사율 축소, 서류 심사 간소화, 세관 연락관 활용 등 신속통관 혜택</li> <li>AEO 제도 시행국가들과 상호인정약정(MRA)을 체결하게 되면 검사 생략, 검사 선별 시 우선 검사 등의 혜택을 받을 수 있음</li> </ul>   |
|        | 경쟁력 강화  | <ul style="list-style-type: none"> <li>타국의 세관 당국에서도 천재지변, 국경폐쇄 등 비상시 AEO 화물을 우선 조치·통관해 줌</li> <li>통관 애로 사항, 무역장벽을 해소하여 수출경쟁력을 높일 수 있음</li> <li>AEO를 통해 법규준수, 안전관리 역량 등이 우수한 기업으로 인정받게 되어 거래선 유지 확보 등에서 이점이 있음</li> </ul> |
|        | 비용 절감   | <ul style="list-style-type: none"> <li>수출입 시 신속통관 편의 등의 각종 혜택을 부여받게 되어 국제 무역 거래 진행의 리드 타임과 각종 비용을 절감할 수 있음</li> <li>내부 관리 능력이 제고되어 물품의 정기운송률이 높아지고, 손실 방지와 재고 화물 감소 등을 통해 물류비용 절감이 가능함</li> </ul>                        |
| 신청방법   | <ul style="list-style-type: none"> <li>1단계(공인신청): 신청업체가 관세청 유니패스를 통해 신청서 제출</li> <li>2단계(공인심사): 서류심사(60일 이내), 현장심사(60일 이내)</li> <li>3단계(AEO 공인심의위원회): 공인 여부, 등급조정, 공인취소 및 유보 결정</li> <li>4단계(종합심사): 5년 주기, 서류+현장심사, 기준유지 점검(통관 적법성 포함)</li> </ul> |  |

자료: 관세청

## 2. 붉은 대게살 수출 전 사전 준비

### ▶ 호주 붉은 대게살, 수입식품 안전관리 제도 확인

호주로 식품 수출 시, 모든 식품은 반드시 검역을 받아야 하고, 호주 식품 표준지침(ANZFS: Australia New Zealand Food Standards)을 준수해야 함. 수출업자는 호주 수입식품 검사 프로그램(IFIS: Imported Food Inspection Scheme)을 통해 생물보안시스템(BICON)과 호주·뉴질랜드 식품 표준코드(ANZFSC: Australia New Zealand Food Standards Code)에서 정한 요건과 기준에 부합하고 있는지를 사전에 확인하는 것이 필요함

[표 5.3] 호주 수입식품 안전관리 제도

|                                |          |  |  |
|--------------------------------|----------|--|--|
| <b>호주<br/>수입식품<br/>안전관리 제도</b> | 등록 기관    | <ul style="list-style-type: none"> <li>호주 농수산업부(DAFF)</li> </ul>   | <br><b>Australian Government</b><br>Department of Agriculture,<br>Fisheries and Forestry |
|                                | 적용 품목    | <ul style="list-style-type: none"> <li>곡물·청과, 고기, 계란 및 생선류</li> <li>식용유, 유제품, 설탕 및 꿀</li> <li>무알콜 음료·주류</li> <li>특수 목적 식품</li> <li>기타 음식(식초, 소금, 껌) 등</li> </ul> |  |
|                                | 유효기간     | <ul style="list-style-type: none"> <li>무기한</li> </ul>  |  |
|                                | 등록 대상    | <ul style="list-style-type: none"> <li>호주 및 뉴질랜드에 식품 등 수출(예정) 업체</li> </ul>  |  |
|                                | 취득 방법    | <ul style="list-style-type: none"> <li>국내 수출 업체는 호주로 수출하기 전 식품관련 규정 준수</li> </ul>  |  |
|                                | 통용 국가    | <ul style="list-style-type: none"> <li>호주 및 뉴질랜드 한정</li> </ul>   |  |
|                                | 등록 소요 시기 | <ul style="list-style-type: none"> <li>별도 소요시간 없음</li> </ul>   |  |
|                                | 도입 취지    | <ul style="list-style-type: none"> <li>호주 농수산업부(DAFF)가 호주로 수입되는 식품이 안전한지 확인하기 위한 법률, 정책, 표준 및 프로세스를 구성하기 위해 도입</li> </ul>  |  |

출처: 호주 농수산업부(DAFF), KATI농식품수출정보

▶ 호주 붉은 대게살, HS CODE 및 관세율 확인<sup>23)</sup>

호주로 붉은 대게살 수출 시, 세율은 호주 내무부 산하 국경경비대(ABF)의 관세법 및 규정을 따라야 함. 호주는 한국과 한·호주 FTA를 체결하여 협정세율을 적용하고 있음. 붉은 대게살에 FTA 협정세율을 적용할 시 관세는 0%인 것으로 확인됨. 관세 혜택을 받기 위해서는 원산지증명서 제출이 필요하며, 원산지증명서는 관세청 또는 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있음. 한편 호주는 일부 품목을 제외한 대부분의 상품과 서비스에 10%의 부가가치세(GST: Goods and Services Tax)를 부과함

[표 5.4] 붉은 대게살 HS CODE

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 붉은 대게살 HS CODE<br>품목 정의 | 조제하거나 보존처리한 갑각류·연체동물·그 밖의 수생(水生) 무척추동물 / 게 / 기타 |
| 붉은 대게살<br>한국 HS CODE    | 1605.10-1099                                    |
| 붉은 대게살<br>호주 HS CODE    | 1605.10-0010                                    |
| 관세                      | 1순위<br>한·호주 FTA 협정세율                            |
|                         | 0%  |

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA 포털

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

▶ 호주 붉은 대게살, 권장 인증 사항

호주로 붉은 대게살 수출 시, 수출업자는 수입식품 검사 프로그램(IFIS: Imported Food Inspection Scheme)을 통해 생물보안시스템(BICON)과 호주·뉴질랜드 식품 표준코드(ANZFS: Australia New Zealand Food Standards Code)에서 정한 요건과 기준에 부합하고 있는지를 사전에 확인하는 것이 필요함. 또한, 식품 생산 안전 인증, 수산물 생산에 관한 MSC(Marine Stewardship Council), ASC(Aquaculture Stewardship Council) 인증, 종교적 및 문화적 인증인 할랄인증(Halal) 등을 취득해 활용할 수 있음

[표 5.5] 호주 붉은 대게살 인증 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 |  |
| MSC        | 식품 생산 안전 인증  | 글로벌 공통 인증 | 해양관리협의회                        |  |
| Halal      | 종교적 및 문화적 인증 | 호주 인증     | 할랄 오스트레일리아 (Halal Australia)   |  |
| ASC        | 수산물 생산 인증    | 글로벌 공통 인증 | 수산양식관리협의회                      |  |

자료: 각 인증기관

▶ 호주 붉은 대게살, 식품 원산지 표시제 규정

호주 경쟁소비자위원회(ACCC: Australian Competition & Consumer Commission)가 도입한 ‘식품 원산지 표시 라벨 정보 표준 2016’에 따르면 2018년 7월부터 의무적으로 식품영양표시 라벨을 부착해야 하며, 신선 농축산물, 가공식품, 비포장식품까지 적용 대상임. 원산지를 나타내는 표현에 대한 기준을 제정하여, 자국산 식품에 대한 선호도가 높은 호주 소비자의 이해를 돕기 위함임. ‘재배’ ‘생산’, ‘제조’, ‘포장’을 구분해 표기하고, 호주산 재료의 비율을 막대그래프로 표기하는 것이 골자임

[표 5.6] 호주 원산지 표시제

| 라벨 예시   | 상세 설명   |
|---|---|
|    | 최종 식품이 본래의 성질과 다르게 변형된 경우 마지막 단계의 실질적 변형이 이루어진 국가를 제조국으로 지칭함. 수입된 재료로 호주에서 만들 경우 호주산으로 취급돼 ‘Made in Australia at least XX%’로 박스 안에 막대 차트와 함께 표시해야 함 |
|  | 주로 신선식품에 사용되며, 식품이 해당 국가에서 자란 경우 ‘Grown in Australia, Grown in Italy’ 등으로 표시함   |
|  | 모든 주요 성분이 해당 국가로부터 생산되고 전체 가공 과정이 해당 국가에서만 처리된 식품을 ‘Product of Australia, Product of Mexico’ 등으로 표시함  |
|  | 해당 예시는 ‘최소 20%의 호주 재료로 호주에서 포장’ 되었다는 의미로 실질적 변형 없이 2개 이상 국가에서 수입된 재료로 포장된 국가를 지칭함   |

자료: 호주 경쟁소비자위원회(ACCC)

[표 5.6] 호주 원산지 표시제

| 라벨 예시   | 상세 설명   |
|---|---|
|  | <p>호주 이외의 단일 국가에서 가공되었음을 의미함</p>  |
|  | <p>해당 예시는 ‘특정 비율의 호주산 재료를 사용하여 미국에서 가공되었음’을 뜻하며, 호주산 재료의 비율을 음영 막대그래프에 표시해야 함</p> |

자료: 호주 경쟁소비자위원회(ACCC)

▶ 호주 붉은 대게살, 라벨링 규정

호주로 수입되는 수산물을 포함한 모든 식품은 ‘Commerce(Trade Description) Act 1905’ 및 ‘Commerce(Trade Description) Regulation 2016’ 규정에 따라 라벨을 의무적으로 표기해야 함. 수입식품을 호주에서 판매하기 위해서는 원산지가 박스에 잘 보이도록 표기해야 하며, 호주산 원료가 포함된 수입식품에는 텍스트와 차트를 통해 중량기준으로 호주산 원료의 비율을 표시해야 함

[표 5.7] 호주 붉은 대게살 라벨링

|                     |            |   |
|---------------------|------------|---|
| 라벨<br>표시 사항<br>및 기준 | 1. 표기 언어   | <ul style="list-style-type: none"> <li>라벨은 영어로 작성되어야 함</li> </ul>   |
|                     | 2. 제품명     | <ul style="list-style-type: none"> <li>호주 · 뉴질랜드 식품기준청(FSANZ)에서 규정하고 있는 제품명 또는 식품의 본질을 나타낼 수 있는 이름으로 할 것</li> <li>제품명은 오해의 소지가 있거나 잘못된 정보를 제공해서는 안 됨</li> </ul>   |
|                     | 3. 구성성분 목록 | <ul style="list-style-type: none"> <li>원료명은 일반명이나 원료의 본질을 알 수 있는 형태의 또는 규정에서 정하고 있는 이름으로 할 것</li> <li>제품에 사용된 식품첨가물을 포함해 함량의 크기에 따라 내림차순으로 원료 정보를 나열해야 함</li> <li>알레르기를 유발하는 성분 10가지에 대해 포장재에 라벨링 박스 안에 표기해야 함. 굵은 글자로 명료한 영어 단어로 표기해야 함</li> <li>식품첨가물(비타민, 미네랄 포함)을 표시해야 하며, 효소와 향미료는 구체적 성분명 없이 ‘효소’, ‘향미료 및 기타’로 표기</li> <li>식품 원료의 실제 함량 또는 최소 함량을 퍼센트 형태로 정보를 제공해야 함</li> </ul> |
|                     | 4. 공급업체 정보 | <ul style="list-style-type: none"> <li>호주 또는 뉴질랜드 공급업체(제조사, 포장업체, 벤더, 수입자)의 정보를 필수적으로 표기할 것</li> <li>주소는 해당 기업이 사업을 영위하는 실제의 주소로 작성해야 하며, 사서함 주소는 불가</li> </ul>   |
|                     | 5. 보관방법    | <ul style="list-style-type: none"> <li>제품의 안전과 건강상의 문제가 일어나지 않을 수 있도록 하는 내용의 사용법 또는 보관방법을 표기해야 함</li> </ul>   |
|                     | 6. 유통기한    | <ul style="list-style-type: none"> <li>‘Best-Before’ 또는 ‘Use-By’로 표기해야 함</li> <li>유통기한 또는 사용기한이 적용일로부터 3개월 이상인 경우 일, 월, 연도 순으로 표기</li> </ul>  |

자료: 호주 · 뉴질랜드 식품기준청(FSANZ), 호주 국경경비대(ABF)

[표 5.7] 호주 붉은 대게살 라벨링

|                                 |                    |  |
|---------------------------------|--------------------|--|
| <b>라벨<br/>필수 표시<br/>사항 및 기준</b> | <b>7. 영양 정보</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>건강강조표시가 아닌 열량, 단백질, 지방, 포화지방, 탄수화물, 당, 나트륨 정보를 표기해야 함</li> <li>제품의 평균 1회 섭취량(g 또는 mL)과 제품의 섭취 횟수를 표기해야 함(k 또는 kcal)</li> <li>트랜스 지방, 다중 및 단일 불포화 지방산이 있는 경우 반드시 표기해야 함</li> </ul>   |
|                                 | <b>8. 원산지</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>육류, 청과, 빵과 같은 주 식품(Priority Food)은 다음과 같은 사항을 표기해야 함                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grown in(청과류 등의 신선식품)</li> <li>- Product of(주요 원료 원산지 및 생산 공정 국가)</li> <li>- Made in(가공식품 생산국)</li> <li>- Packed in(제품 포장 국가)</li> </ul> </li> <li>조미료, 제과류, 스낵류, 주류 등 기호식품(Non-Priority Food)은 ‘Made In’과 같은 문구를 사용하여 원산지를 표기해야 함</li> <li>수입 가공식품의 경우, 호주산 재료 비율을 나타내는 막대그래프와 원산국을 나타내는 글 상자를 이용해야 함. 혹은, 글 상자를 이용하여 원산지와 호주산 성분의 비율을 표시해야 함</li> <li>특정 국가에서 재배 또는 생산, 제조, 포장되지 않았음에도 그렇다는 것을 암시하거나 표기하는 경우는 불법임</li> <li>제품이 생산된 나라를 표시해야 하며 식품에 호주산 재료가 함유된 경우, 그 비율을 명시하고 막대그래프를 이용하여 표시해야 함</li> </ul> |
|                                 | <b>9. 경고 문구 표시</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>제품의 섭취 시 건강과 관련하여 소비자가 알아야 하는 내용 등 경고 표기 필수</li> <li>분명하고 영구적으로 작성되어야 하며, 배경색과 대비되는 색상으로 작성할 것</li> <li>특정 성분을 포함하는 경우 과잉 섭취가 완화제 효과를 가질 수 있다는 권고문 필요</li> </ul>  |
|                                 | <b>10. 기타</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>유전자 기술을 사용하여 생산한 식품이나 방사선 조사 식품에 관한 정보가 있다면 이를 반드시 표기해야 함</li> <li>질병, 장애 또는 특정 상태에 대한 예방, 진단, 치료 혹은 완화의 의미가 있는 문구의 표기는 불가능함</li> </ul>   |

자료: 호주 · 뉴질랜드 식품기준청(FSANZ), 호주 국경경비대(ABF)

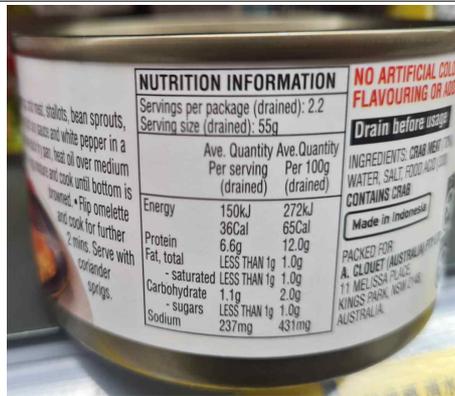
▶ 호주 붉은 대게살 라벨 샘플



[앞면 라벨링]



[옆면 1 라벨링]



[옆면 2 라벨링]



[옆면 3 라벨링]

[앞면 - 영어]

- ① Ayam Brand
- ② Since 1982
- ③ Crab Meat
- ④ Net 170g

[앞면 - 국문]

- ① 아얌 브랜드(브랜드명)
- ② 1982년부터
- ③ 게살
- ④ 순중량 170g

[옆면 1 - 영어]

- ① Crab Meat Omelette
- ② Serves 2

[옆면 1 - 국문]

- ① 게살 오믈렛
- ② 2인분

- ③ 1 can Ayam crab meat, drained,  
1 cup bean sprouts,  
4 eggs, beaten  
1 table spoon Ayam light soy  
sauce,  
1 small bunch garlic chives  
chopped,  
2 green shallots, chopped  
pinch of white pepper  
1 tbsp peanut oil,  
coriander springs for ganish

- ③ 물기를 뺀 아얌 게살 한 캔,  
숙주 한 컵,  
잘 풀어준 계란 네 알,  
아얌 간장 한 스푼,  
잘게 썬 작은 부추 한 묶음,  
잘게 썬 파 두 개,  
화이트 후추 한 꼬집,  
피넛오일 한 큰 술,  
데코용 고수

[옆면 2 - 영어]

①

| NUTRITION INFORMATION               |   |  |
|-------------------------------------|---|--|
| Servings per package (drained): 2.2 |   |  |
| Serving size (drained): 55g         |   |  |
|                                     | Ave. Quantity<br>Per serving<br>(drained) | Ave. Quantity<br>Per 100g<br>(drained) |
| Energy                              | 150kj<br>36Cal                            | 272kj<br>65Cal                         |
| Protein                             | 6.6g                                      | 12.0g                                  |
| Fat, total                          | less than 1g                              | 1.0g                                   |
| -saturated                          | less than 1g                              | 1.0g                                   |
| Carbohydrate                        | 1.1g                                      | 2.0g                                   |
| -sugars                             | less than 1g                              | 1.0g                                   |
| Sodium                              | 237mg                                     | 431mg                                  |

[옆면 2 - 국문]

①

| 영양 성분 표시           |                        |                       |
|--------------------|------------------------|-----------------------|
| 총 제공량 (물기 뺀): 2.2  |                        |                       |
| 1회 제공량 (물기 뺀): 55g |                        |                       |
|                    | 1회<br>제공량 평균<br>(물기 뺀) | 100g당<br>평균<br>(물기 뺀) |
| 열량                 | 150kj<br>36Cal         | 272kj<br>65Cal        |
| 단백질                | 6.6g                   | 12.0g                 |
| 지방, 총              | 1g 이하                  | 1.0g                  |
| -포화지방              | 1g 이하                  | 1.0g                  |
| 탄수화물               | 1.1g                   | 2.0g                  |
| -당류                | 1g 이하                  | 1.0g                  |
| 나트륨                | 237mg                  | 431mg                 |

[옆면 3 - 영어]

- ① Combine eggs, crab meat, shallots, beansprouts, garlic chives, light soy sauce and white pepper in a bowl.
- ② In a non-stick pan, heat oli over medium heat.

[옆면 3 - 국문]

- ① 계란, 게살, 파, 숙주, 간장, 화이트 후추를 그릇에 잘 섞어준다.
- ② 코팅 팬에 기름을 두르고 중불에 달궈준다.

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>③ Pour in egg mixture and cook until bottom is browned.</li> <li>④ Flip omelette and cook for futher 2 mins.</li> <li>⑤ Service with coriander springs.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>③ 계란 섞은 것을 넣고 밑부분이 갈색으로 변할 때까지 익힌다.</li> <li>④ 오믈렛을 뒤집고 2분 더 익힌다.</li> <li>⑤ 고수로 장식한다.</li> </ul> |
|---|--|



[옆면 4 라벨링]

[옆면 5 라벨링]

[밑면 라벨링]

[옆면 4 - 영어]

- ① **NO ARTIFICIAL COLOURING, FLAVOURING OR ADDED MSG**
- ② **Drain before usage**
- ③ **INGREDIENTS: CRAB MEAT 70%, WATER, SALT, FOOD ACID (330).**
- ④ **CONTAINS CRAB**
- ⑤ **Made in Indonesia**
- ⑥ **PACKED FOR A.CLOUET (AUSTRALIA) PTY LTD 11 MELLISA PLACE, KINGS PARK, NSW 2148, AUSTRALIA.**

[옆면 4 - 국문]

- ① **인공 색소, 향료 또는 MSG 무첨가**
- ② **물기 제거 후 사용**
- ③ **내용물: 게살 70%, 물, 소금, 구연산(330).**
- ④ **게 함유**
- ⑤ **인도네시아 제조**
- ⑥ **A.CLOUET (호주) PTY LTD 를 위해 포장됨 11 MELLISA PLACE, KINGS PARK, NSW 2148, 호주.**

|  |   |
|--|---|
| <p style="text-align: center;"><b>[옆면 5 - 영어]</b></p> <p>① After opening store in a plastic container in refrigerator for up to 3 days</p> | <p style="text-align: center;"><b>[옆면 5 - 국문]</b></p> <p>① 개봉 후 플라스틱 용기에 담아 3일 후까지 냉장보관 가능</p>              |
| <p style="text-align: center;"><b>[밑면 - 영어]</b></p> <p>① Production Date: 13/01/2023</p> <p>② Best before: 13/01/2026</p>                  | <p style="text-align: center;"><b>[밑면 - 국문]</b></p> <p>① 제조일자: 2023년 1월 13일</p> <p>② 유통기한: 2026년 1월 13일</p> |

### 3. 붉은 대게살 국내 수출 신고 및 통관

#### ▶ 호주 붉은 대게살, 국내 수출 신고 및 통관 절차

호주로 식품 수출 시, 수출업체는 상업송장, 포장명세서 등을 기반으로 수출 신고서 작성 후 관세청 통관시스템인 유니패스(UNI-PASS)를 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 5.8] 호주 붉은 대게살 국내 수출 신고

|                    |   |
|--------------------|---|
| <p>수출 신고 특징</p>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 관세청 시스템 유니패스(UNI-PASS)를 통한 전자적 신고</li> <li>• 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품 제공자의 명의로 할 수 있음</li> <li>• 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년간 보관해야 함             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 수출신고필증</li> <li>② 수출품 가격 결정에 관한 자료</li> <li>③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류</li> <li>④ 반송신고필증 등</li> </ul> </li> </ul> |
| <p>수출 신고 수리 유형</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 서류 심사 후 수리: 실제 수출 신고 내용과 수출 신고 근거 서류 상의 일치 여부 확인</li> <li>• 현품 검사 후 수리: 우범성이 높은 물품을 대상으로, 수출 신고 물품 외 은닉 물품 여부, 신고 사항과의 일치 여부를 확인</li> <li>• 자동 수리: 세관의 심사 없이 자동 수리 후 수출신고필증 발급</li> </ul>  |
| <p>수출 신고 절차</p>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출품이 장치된 소재지의 관할 세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고</li> <li>• 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템 유니패스(UNI-PASS)로 전송</li> <li>• 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령</li> <li>• 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요(단, 최대 1년 이내 범위에서 적재 기간 연장 가능)</li> </ul>   |

자료: 관세청

[표 5.9] 호주 붉은 대게살 국내 수출 통관

|          |   |  |
|----------|---|--|
| 수출 통관 특징 | <ul style="list-style-type: none"> <li>우범 물품 선별 시스템, 무작위 선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함</li> </ul>  |  |
| 수출 통관 절차 | <ul style="list-style-type: none"> <li>수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고</li> <li>수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사</li> <li>수출 신고 후 수리</li> <li>수출업체는 수출 신고 수리일로부터 30일 내에 선박 등 운송수단에 적재 필요(단, 최대 1년 이내의 범위에서 적재 기간 연장 가능함)</li> </ul> |  |
| 서류 구비    | 수출 신고서  | <ul style="list-style-type: none"> <li>물품을 수출하기 위해 세관에 수출 신고 수리 요청</li> <li>세관장은 신고 내용이 관세법상 적정 여부 판단 후 수리함</li> <li>수출업체는 전자문서로 작성된 신고자료를 통관 시스템에 전송</li> <li>수출 신고서는 상업 송장과 포장명세서 등을 근거로 작성해야 함</li> </ul> |
|          | 선하증권  | <ul style="list-style-type: none"> <li>화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물품 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권</li> </ul>   |
|          | 상업송장  | <ul style="list-style-type: none"> <li>거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류</li> <li>계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장 상태, 화인 등을 상세하게 표시</li> </ul>  |
|          | 포장명세서   | <ul style="list-style-type: none"> <li>선적 화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류</li> </ul>  |

자료: 관세청

## 4. 붉은 대게살 국내 수출 검역 및 검사

### ▶ 붉은 대게살, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

호주로 수산식품 수출 시, 질병의 전염을 방지하기 위해 검역 대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며, 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 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

[표 5.10] 호주 붉은 대게살 국내 수출 검역

|                       |   |  |
|-----------------------|---|--|
| <p>수출 검역대상 지정 수산물</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 이식용 수산 생물(정액 또는란을 포함)</li> <li>• 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는란을 포함)</li> <li>• 수산생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류 및 굴</li> <li>• 수산생물 전염병의 병원체 또는 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건</li> <li>• 냉동·냉장 새우류 등</li> </ul> |  |
| <p>수출 검역 절차</p>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수</li> <li>• 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유영·행동, 외부소견 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시</li> <li>• 검역 판정 후 검역증명서 교부</li> </ul>                                      |  |
| <p>검역대상 전염병 목록</p>    | <p>어류</p>   | <p>유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증, 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병</p> |
| <p>패류</p>             | <p>패류</p>   | <p>보나미아감염증, 마르테일리아감염증, 퍼킨수스감염증, 제노할리오티스켈리모니엔시스감염증, 전복바이러스성폐사증</p>  |
| <p>갑각류</p>            | <p>갑각류</p>  | <p>가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 희꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산취장염, 급성간취장괴사병</p>                          |

자료: 국립수산물품질관리원

**[표 5.11] 호주 붉은 대게살 국내 수출 검역**

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>제출서류</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산 동물을 수출하는 경우)</li> <li>• 검량 기관이 발행한 신청 종량 확인서(신청인의 희망에 한함)</li> </ul>   |
| <b>수출 검역 유의사항</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 지정검역물에 대해 수입국에서 수출 검역을 요구하지 않는 경우 예외적으로 검역 면제</li> <li>• 서류검사는 2일, 임상검사는 3일, 정밀검사는 15일 소요</li> <li>• 신청 수수료는 별도 발생하지 않으나 정밀검사 시행 시 비용 발생</li> <li>• 검역시행장 지정 또는 변경 신청을 위해서는 검역시행장 지정(변경) 신청서와 시설평면도, 검역 시설 임대계약서, 검역관리인 선임계약서 사본, 수의사 또는 질병 관리사 면허증 사본을 첨부해 각 국립수산물품질관리원 각 지원처에 방문 제출해야 함</li> </ul> |

자료: 국립수산물품질관리원

**[표 5.12] 호주 붉은 대게살 국내 수출 검사**

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>수출 검사 절차</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수</li> <li>• 필요에 따라 서류검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 섶택, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 - 세균수, 대장균, 중금속, 항생물질 등) 시행</li> <li>• 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부</li> </ul>  |
| <b>제출서류</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 수산물 또는 수산가공품 검사 신청서 1부</li> <li>• 생산·가공일지</li> <li>• 위임장 등</li> </ul>  |
| <b>수출 검역 유의사항</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 수산제품의 포장에는 품명, 국가명, 생산·가공시설 명칭 및 등록번호 표기</li> <li>• 검사 신청인 또는 수입국이 요청하는 기준·규격에 의한 검사는 그 기준·규격이 명시된 서류 또는 검사 생략에 관한 서류를 첨부하여 신청</li> <li>• 일반적으로 처리기한은 3일이며, 정밀검사 시행 시 7일 소요</li> <li>• 자세한 수산물·수산가공품 검사 기준과 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준, 지정해역의 지정 고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능</li> </ul> |

자료: 국립수산물품질관리원

## 5. 붉은 대게살 호주 수입 신고 및 통관

### ▶ 붉은 대게살, 호주 수입 신고 및 통관 절차

호주로 수산식품 수출 전, 수출 업체는 사전에 호주 농수산업부(DAFF)의 생물보안수입요건시스템(BICON)을 통한 품목별 수입 요건 확인이 필수임. 해당 사이트에서 수입허가 여부, 수입조건, 제출서류, 처리 방식 등 온라인으로 사전 조화가 가능함. 수입허가가 필요한 경우 한국에서 발행한 위생증명서가 필요하며, BICON 등록 사용자 계정을 사용하여 온라인으로 수입허가 신청 후 추적 및 관리할 수 있음. 수입허가증의 보관 기간은 5년이며, 호주 국적 법인만 수입허가 신청이 가능함

[표 5.13] 호주 붉은 대게살 수입 신고 및 통관 절차

|                       |                |   |
|-----------------------|----------------|---|
| 1. 수입 신고 전 준비 사항      | 호주 사업자 번호(ABN) | <ul style="list-style-type: none"> <li>호주 국경경비대(ABF)에서 발행되는 번호로, 세관 수출입신고 시 세관 고객 번호로 전환되어 관세와 함께 지불되는 모든 세금이 세무서에 기록됨</li> <li>호주 사업자번호(ABN)가 없는 개인 화주의 경우에는 개인 기본 신상 정보에 준하여 수출입신고 세관 고객번호를 지정받아 진행됨</li> </ul>   |
|                       | 물건에 대한 안내서     | <ul style="list-style-type: none"> <li>품목 분류 번호(HS CODE)로 수입 시 관세의 감면 가능 여부를 확인할 수 있으며, 수입 신고 시 관련 당국 및 세관에서 요구하는 수입허가 여부를 사전 검토해 통관 시 발생하는 문제점을 줄일 수 있음</li> </ul>   |
|                       | 수출자와의 거래 계약서   | <ul style="list-style-type: none"> <li>수입 시 세관에서 구입 단가에 대한 문제 발생 시 거래 증명서로 제출 가능하며, 수입 시 발생하는 모든 비용 산출을 정확하게 함으로써 판매가격 계산 시 도움을 줄 수 있음</li> </ul>   |
| 2. 서류 준비 및 수입허가 조건 확인 | 수입허가증          | <ul style="list-style-type: none"> <li>생물보안수입요건시스템(BICON)을 통해 수입허가증 발급 대상 여부를 확인해야 함<sup>24)</sup></li> <li>수입허가증(Import Permit)이 필요한 경우 수입 업체는 관련 서류를 작성하여 호주 국경경비대(ABF) 및 호주 농수산업부(DAFF)에 제출함</li> <li>수입허가증은 수입 업체 담당이며 제품 도착 전까지 수입허가번호 IPN (Import Permit Number)을 발급받아야 함</li> <li>가공식품의 경우 수입허가증을 요구하는 경우는 드물며, 수산물 및 축산물 등은 필요한 경우가 발생하고 품목에 따라 신청서 작성 내용과 필요서류가 상이함</li> </ul> |

자료: 호주 국경경비대(ABF), 호주 농수산업부(DAFF), KATI농식품수출정보

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

[표 5.13] 호주 붉은 대게살 수입 신고 및 통관 절차

|                 |           |   |   |
|-----------------|-----------|---|---|
| 3. 수입신고         | 개요        | <ul style="list-style-type: none"> <li>수입신고는 호주 통관화물관리시스템인 ICS(Integrated Cargo System)를 이용하여 전자적으로 시행</li> </ul>   |   |
|                 | Client 등록 | <ul style="list-style-type: none"> <li>호주 통관화물관리시스템(ICS)을 통해 수입신고를 하고자 하는 수입자는 우선 Form B319(Client Registration Form)를 작성하여 ICS에 Client로 등록해야 함</li> </ul>  |   |
|                 | 제출서류      | <ul style="list-style-type: none"> <li>통관 시 기본적으로 요구되는 서류는 다음과 같음                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 선하증권(Bill of Lading)</li> <li>- 상업 송장(Commercial Invoice)</li> <li>- 포장명세서(Packing List)</li> <li>- 원산지증명서(Country of Origin)</li> </ul> </li> </ul> |   |
|                 | 수입신고 종류   | 수입신고 (N10)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>통관 후 내수용으로 유통되고, 수입품 금액이 1,000호주달러 초과인 경우에 해당함</li> <li>물품 출고 전에 해당 관세 및 기타 제세 납부 필요</li> <li>신고는 호주 통관화물관리시스템(ICS) 또는 ABF 카운터에서 전자입력으로 할 수 있고, 서면의 경우 B650(해상 및 항공편 수입)과 B374(국제 우편으로 수입)를 작성하여 진행할 수 있음</li> </ul> |
|                 |           | 자체 심사 통관 (SAC)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>수입상품이 해상이나 항공으로 수입되며, 금액이 1,000호주달러 이하인 경우에 해당함</li> <li>국제 우편을 통해 도착하는 경우나 사람이 대동하지 않는 제품 및 까르네(Carnet)로 배송되었을 경우 SAC 사용 불가</li> <li>SAC는 호주 통관화물관리시스템(ICS)을 통해서만 신고 가능함</li> </ul>                                 |
| 창고신고 (N20)      |           | <ul style="list-style-type: none"> <li>수입 물품을 세관 통관 전 세관 허가를 받은 창고에 보관하려 하고 수입품 금액이 1,000호주달러 초과인 경우에 해당</li> <li>창고에 보관되는 수입품은 수출용이거나 창고 밖 수입신고(N30)를 작성하기 전까지는 관세 및 세금을 지불하지 않고 창고에 무기한 보관 가능</li> </ul>  |   |
| 창고 밖 수입신고 (N30) |           | <ul style="list-style-type: none"> <li>창고신고(N20)로 신고하여 창고에 보관 중이던 물품을 국내 소비를 위해 유통할 경우, N30으로 신고하고 관세 및 제세 납부 후 물품을 인도받음</li> </ul>   |   |

자료: 호주 국경경비대(ABF), 호주 농수산업부(DAFF), KATI농식품수출정보

## 6. 붉은 대게살 호주 수입 검역 및 검사

### ▶ 붉은 대게살, 호주 수입 검역 및 검사 절차

호주로 붉은 대게살 수입 시, 수입식품검사제도(IFIS: Integrated Food Information System)에 따라서 호주 식품검역검사청(AQIS: Australian Quarantine and Inspection Service)이 수입 수산식품을 검사 및 검역함. 대부분의 활(活) 수산물의 경우 수입이 제한되며, 이매패류, 갑각류, (히스타민오염)어류, 갈조류 및 톳 등은 ‘위험식품(Risk Food)’으로 지정되어 수입 시 별도 검사를 실시함. 이외의 품목은 상대적으로 위험성이 낮은 ‘감시식품(Surveillance Food)’으로 분류하며, 위험식품에도 감시식품의 검사 기준을 적용함. 공통적으로 육안검사와 리벨검사를 실시하며, 필요 시 미생물, 화학물질 등 추가검사를 실시함

[표 5.14] 호주 수입식품검사제도(IFIS)

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <p>1. 서류심사 및 기본검사</p>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>수입식품의 검사는 수입식품검사제도(IFIS)에 따라 실시되며, 식품안전에 초점을 맞추고 있으므로 모든 수입식품은 식품청의 요구사항을 충족해야 함</li> <li>식품 분류에 따른 검역절차가 호주 검역청에 통보되면 검사관은 검역청 수입관리전산시스템(AIMS: The Australian Institute of Marine Science)을 통해 전달받은 수입 신고 서류 및 검역 지시사항을 토대로 기본검사를 진행함</li> </ul> |
| <p>2. 수입식품 샘플검사 및 정밀검사</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>검사관은 수입식품검사제도(IFIS)에 따라 수입 식품검사를 진행함</li> <li>수입식품 검사체계에 따라 수입되는 식품은 위험도에 따라 위험식품, 감시식품으로 구분되어 각각 검사를 시행함</li> <li>감시 식품에 대해서는 표시사항 검사, 시각 검사를 진행한 후 필요에 따라 샘플분석 검사를 실시하며, 모든 위험 식품에 대해서는 표시사항 검사, 시각 검사, 샘플분석 검사를 실시함</li> </ul>                 |
| <p>3. 수입식품 적합판정</p>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>호주 검역청은 검사 결과에 따라 수입식품검사보고서(IFIR)를 발급하고, 호주 검역청 검사관리시스템에 세부사항을 입력 후, 결과에 따라 통관 절차를 진행함</li> <li>검사결과는 수입 업체에 통보되는데, 폐기처분 이외의 비용은 수입 업체의 부담임</li> <li>미생물 허용기준 및 첨가물 사용 제한 등의 규정을 준수하지 않은 식품의 경우 책임소재는 제조업자에게 있으며, 표시 오류는 호주 수입업자의 책임임</li> </ul>  |
| <p>4. 제출서류</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>검역신고서</li> <li>검사신고서</li> <li>검역청 검사관리시스템을 통해 전달받은 수입 신고 서류</li> <li>수입식품검사신청서</li> </ul>   |

자료: 호주 농수산업부(DAFF), KATI농식품수출정보

## 7. 붉은 대게살 호주 통관문제 사례

### ▶ 최근 3개년 호주 통관문제 사례 분석

호주로 해당 품목 수출 시, 최근 3개년 동안 한국산 제품이 통관문제가 있었던 사례는 0건이었음<sup>25)</sup>. 해당 품목과 관련하여 경쟁국산 제품이 통관문제가 있었던 사례는 총 1건으로 조사되었으며, 성분(식품첨가물 및 유해물질)이 통관문제 사유가 된 것으로 확인됨. 따라서 호주로 붉은 대게살 수출 시 해당 사항을 특별히 신경 쓸 필요가 있을 것으로 보임

[표 5.15] 호주 붉은 대게살 통관문제 사례

| 순번 | 구분   | 발생 기간   | 문제 사유  | 조치 사항 |
|----|------|---------|--|-------|
| 1  | 경쟁국산 | 2023.03 | 성분(식품첨가물 및 유해물질) / 미허가 물질(니트로퓨란) 0.013mg/kg 검출 | 통관거부  |

자료: KATI농식품수출정보

25) 고객사 제품 HS CODE 1605.10-1099를 기준으로 조사함



## VI

# 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 웨스트스테이트씨푸드(West State Seafood)

Interview ② 선릿아시안슈퍼마켓(Sunlit Asian Supermarket)

Interview ③ 크라운아시안(Crown Asian)



## Interview ① 웨스트스테이트씨푸드 (West State Seafood)

26)

### 웨스트스테이트씨푸드 (West State Seafood)

- 유형: 공급업체
- 업체 특징:
  - 1988년에 설립된 신선, 냉동, 건조 및 기타 해산물 공급업체
  - 캐나다, 태국, 싱가포르, 일본 등에서 수입

### 담당자 정보

Seller Manager



## 웨스트스테이트씨푸드(West State Seafood) Seller Manager

**Q. 호주 시장에서 게살은 주로 어떤 형태로 판매되나요? 호주 소비자들은 가정이나 레스토랑에서 게살을 어떤 방식으로 섭취하나요?**

호주 시장에서 게살의 인기는 좋은 편입니다. 소비자들은 레스토랑에서 신선한 게살 요리를 먹거나 대형 슈퍼마켓에서 식재료로 구매하기도 합니다. 또한, 호주의 여러 매장에서 플라스틱 포장인 냉동 게살을 찾아볼 수 있습니다. 이러한 냉동 게살은 냉장고에 보관해야 하며, 보통 포장 뒷면에 저장 방법과 온도가 기재되어 있습니다. 호주 소비자들은 외식을 즐겨 하므로 주로 레스토랑에서 게살 요리를 먹습니다. 크리미 크랩 샐러드(Creamy crab salad)와 같이 채소로 된 샐러드에 삶거나 튀긴 게살을 곁들여 크림소스와 함께 먹는 요리를 즐겨 찾는 편입니다.

**Q. 호주 소비자들이 게살을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?**

가격과 패키징이 구매 결정에 큰 영향을 미칩니다. 고품질의 게살 제품을 저렴한 가격에 구매하기를 원하기 때문에 가격에 주목합니다. 호주 시장에는 다양한 게살 제품이 있어서 가격을 비교하고 구매를 결정합니다. 패키징의 경우에는 눈길을 사로잡는 것을 선호하는 경향이 있습니다.

**Q. 고객사 제품은 단백질과 타우린이 풍부해 피로회복과 간 기능 활성화에 도움을 주는 상온 계장 제품입니다. 해당 제품이 현지에서 사는 한인뿐만 아니라 호주인들에게도 인기가 있을까요? 가격, 맛, 패키징, 보관 방법 등의 전반적인 피드백을 부탁드립니다.**

고객사 제품은 HACCP 및 ISO 22000 인증을 취득하였기 때문에 품질과 안전성을 보장합니다. 또한, 전자레인지 등을 통한 조리 과정 없이 간편하게 섭취할 수 있다는 것도 장점입니다. 호주의 편의점에서 판매한다면 아시아 고객들을 비롯한 호주 현지인들에게 인기를 얻을 것으로 예상합니다.

**Q. 고객사 제품은 단백질과 키토산이 풍부해 혈중 콜레스테롤 개선에 탁월한 게살 통조림 제품입니다. 해당 제품이 현지에서 사는 한인뿐만 아니라 호주인들에게도 인기가 있을까요? 가격, 맛, 패키징, 보관방법 등의 전반적인 피드백을 부탁드립니다.**

호주 시장에서 게살 통조림은 대중적이지 않으며 저렴하게 판매되는 편입니다. 그러나 고객사 제품은 좋은 재료를 사용하였으며, 영양가도 높고, 식품 안전 인증을 취득하였기 때문에 아시아인뿐만 아니라 호주인들에게도 점차 인기를 끌 수 있을 것입니다. 또한, 간편하게 섭취할 수 있다는 점도 매력 포인트입니다. 호주 소비자들은 식사 준비에 많은 시간과 노력을 들이지 않고 싶어하는 경향이 있기 때문에 고객사 제품은 간편성 측면에서 주목받을 가능성이 있습니다.

**Q. 호주 시장에 고객사 제품과 유사한 인기 제품이 있다면 특징이 어떠한가요?**

파크웨이 민스드 크랩 인 스파이스(Parkway Minced Crab in Spices)는 게살에 향신료를 섞은 제품으로 중량은 400g입니다. 원산지는 태국으로, 볶음 요리나 국수 요리의 국물을 내는 데 사용됩니다.

**Q. 경쟁제품과 비교했을 때 고객사 제품의 강점과 약점은 무엇인가요?**

보관이 간단하다는 것이 장점입니다. 간편하게 먹기 좋게 되어 있는 패키징도 소비자들 선호할 만한 요소로 보입니다. 그러나 게살 통조림이라는 제품 자체가 호주 시장에서 그다지 인기가 있지 않다는 점을 약점으로 꼽을 수 있습니다.

**Q. 호주 바이어들이 게를 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요? 또한, 현지 바이어들이 제품을 판매할 때 원하는 마진율은 어느 정도이며, 이를 고려했을 때 해당 제품의 적정 가격선은 얼마라고 생각하시나요?**

바이어들의 구매 결정에 영향을 미치는 요소는 트렌디함입니다. 인지도가 높은 제품을 선호하며, 패키징이 소비자들의 눈길을 사로잡을 뿐만 아니라 가격도 충분히 매력적이어야 합니다. 고객사 제품의 가격은 적당한 편입니다. 그러나 호주 시장에 새롭게 진출하는 제품이기 때문에 초반에는 고객 유치에 어려움이 있을 수 있습니다.

**Q. 호주 시장에 게살 제품을 수출할 때 통관 및 검역 과정에서 주의해야 할 사항이 있다면 무엇인가요?**

호주에 수산물가공품을 수출하기 위해서는 식품 안전과 현지 법규 준수를 위해 다양한 세관 및 검역 규정을 통과해야 합니다. 호주 국경경비대(ABF)에서 수입 허가를 받아야 하며, 게살을 포함한 수산물에 대해 수입신고서와 IFIS 수입자 신고서를 모두 작성해야 합니다. 해당 작업은 카고 온라인 로지먼트 시스템(Cargo Online Lodgement System)에서 할 수 있습니다.

## Interview ② 선릿아시안슈퍼마켓 (Sunlit Asian Supermarket)

27)

선릿아시안슈퍼마켓  
(Sunlit Asian  
Supermarket)

- 유형: B2C 매장
- 업체 특징:
  - 2013년에 설립된 해산물, 요리 재료, 향신료, 음료, 소스 등을 취급하는 B2C 매장
  - 중국, 일본, 한국, 인도, 베트남, 태국 등에서 수입

담당자 정보

Seller Manager



### 선릿아시안슈퍼마켓(Sunlit Asian Supermarket) Seller Manager

**Q. 호주 시장에서 게살은 주로 어떤 형태로 판매되나요? 호주 소비자들은 가정이나 레스토랑에서 게살을 어떤 방식으로 섭취하나요?**

호주 소비자들은 신선한 게살을 즐겨 먹습니다. 게살을 구매했을 경우 오래 보관하지 않고 바로 요리해서 섭취하는 편이기 때문에 특별한 패키징 없이 판매되는 경우가 많습니다. 대부분의 호주 소비자들은 레스토랑에서 외식으로 게살 요리를 즐기는 편입니다. 요리해 먹는다면 주로 게를 삶아서 먹습니다.

**Q. 호주 소비자들이 게살을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?**

호주 소비자들은 평균 소득이 높은 편이며 게살 구매 시 원산지를 중요하게 고려합니다. 제품의 안전성과 품질과 직결되어 있기 때문입니다. 호주 소비자들은 미국과 캐나다산 게살을 선호하는 경향이 있습니다. 냉동 제품을 구매할 경우 유통기한을 주의 깊게 살피며, 신선 제품일 경우 수입 시기를 확인합니다.

**Q. 고객사 제품은 단백질과 타우린이 풍부해 피로회복과 간 기능 활성화에 도움을 주는 상온 계장 제품입니다. 해당 제품이 현지에서 사는 한인뿐만 아니라 호주인들에게도 인기가 있을까요? 가격, 맛, 패키징, 보관 방법 등의 전반적인 피드백을 부탁드립니다.**

아시아인뿐만 아니라 호주인들에게도 인기를 끌 것으로 보입니다. 섭취하기 편리한 형태로 되어있으며, 붉은 대게살이 91% 함유된 제품이라는 점에서 호주인들이 바라는 간편함과 품질의 포인트에 부합합니다. 또한, 9.78호주달러(9,028원<sup>28)</sup>)는 해당 제품의 가격으로 적당해 보입니다.

27) 사진자료: 선릿아시안슈퍼마켓(Sunlit Asian Supermarket)

28) 1호주달러=923.10원(2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

**Q. 고객사 제품은 단백질과 키토산이 풍부해 혈중 콜레스테롤 개선에 탁월한 게살 통조림 제품입니다. 해당 제품이 현지에서 사는 한인뿐만 아니라 호주인들에게도 인기가 있을까요? 가격, 맛, 패키징, 보관방법 등의 전반적인 피드백을 부탁드립니다.**

품질 대비 가격이 저렴한 편입니다. 그러나 요즈음의 시장은 경쟁이 치열하므로 제품 품질과 안전성을 보장하기 위해 HACCP 인증을 추가로 취득하는 것을 추천합니다. 또한, 호주 소비자들은 대용량을 선호하기 때문에 고객사 게살 통조림의 양이 충분치 않을 수 있습니다. 그러나 간단한 식사를 원하는 소비자 혹은 1인 가구에게는 좋은 선택지가 될 것으로 보입니다.

**Q. 호주 시장에 고객사 제품과 유사한 인기 제품이 있다면 특징이 어떠한가요?**

아얌(Ayam)의 180g 게살, 포크완(Porkwan)의 400g 게살 양념 등 비슷한 제품들이 있습니다. 다양한 요리에 활용할 수 있으며, 좋은 재료를 활용하여 만들었고, 인공 색소나 향료가 첨가되지 않았습니다.

**Q. 경쟁제품과 비교했을 때 고객사 제품의 강점과 약점은 무엇인가요?**

고객사 제품의 장점은 섭취의 간편성입니다. 따로 요리할 필요가 없어 시간을 절약할 수 있습니다. 약점으로 꼽을만한 부분은 호주 소비자들이 통조림보다는 신선한 게를 더 선호한다는 점입니다.

**Q. 호주 바이어들이 게를 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요? 또한, 현지 바이어들이 제품을 판매할 때 원하는 마진율은 어느 정도이며, 이를 고려했을 때 해당 제품의 적정 가격선은 얼마라고 생각하시나요?**

수입 유통 결정의 주된 요인은 가격과 브랜드입니다. 가격은 저렴해야 하며, 시장 경쟁이 이미 치열하므로 신규 브랜드보다는 인지도가 있는 것을 선호하는 편입니다. 유사 제품인 포크완 제품은 400g에 약 10호주달러(9,237원)로 고객사의 게살 통조림 대비 저렴한 편입니다. 12호주달러(11,084원) 정도로 가격대를 조정하는 것을 추천합니다.

**Q. 호주 시장에 게살 제품을 수출할 때 통관 및 검역 과정에서 주의해야 할 사항이 있다면 무엇인가요?**

국가마다 다른 협정과 규정이 적용됩니다. 모든 식품 수입 시에 생물보안 수입 조건을 충족해야 하며 정기적인 검사를 받아야 합니다. 또한, 판매 목적으로 수입되는 식품은 안전해야 하며 원산지 식품 라벨링 정보 표준을 준수해야 합니다. 적절한 라벨링도 잊지 말아야 합니다. 모든 수입 식품은 호주 식품 규정에 따라 적절히 라벨링되어야 하며, 제품명, 성분, 순중량 등의 정보가 기재되어야 합니다.

## Interview ③ 크라운아시안(Crown Asian)

29)

●

크라운아시안  
(Crown Asian)

- 유형: B2C 매장
- 업체 특징:
  - 2013년에 설립된 면류, 해산물, 요리 재료, 향신료, 음료, 소스 등을 취급하는 B2C 매장
  - 한국, 중국, 일본 등에서 수입함

담당자 정보

Seller Manager



## 크라운아시안(Crown Asian) Seller Manager

**Q. 호주 시장에서 게살은 주로 어떤 형태로 판매되나요? 호주 소비자들은 가정이나 레스토랑에서 게살을 어떤 방식으로 섭취하나요?**

플라스틱 용기에 포장되어 냉동 보관하는 냉동 게살 혹은 냉장고에 이를 이상 보관할 수 없는 신선한 게살이 판매되고 있습니다. 게살 요리를 가정에서 해 먹는 경우도 있지만 호주 소비자들은 외식을 즐기는 편이며, 칠리 크랩이나 볶음 게 요리 등을 즐겨 먹습니다.

**Q. 호주 소비자들이 게살을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?**

가격이 구매 결정에 가장 큰 영향을 미칩니다. 소비자들은 합리적인 가격에 고품질의 게살을 구매하기를 원하기 때문입니다. 호주 시장에서 게살 가격은 원산지과 신선, 냉동, 또는 통조림 등 처리 형태에 따라 차이가 큼니다.

**Q. 고객사 제품은 단백질과 타우린이 풍부해 피로회복과 간 기능 활성화에 도움을 주는 상온 게장 제품입니다. 해당 제품이 현지에서 사는 한인뿐만 아니라 호주인들에게도 인기가 있을까요? 가격, 맛, 패키징, 보관 방법 등의 전반적인 피드백을 부탁드립니다.**

9.78호주달러(9,034원)의 가격은 단백질과 키토산이 풍부한 고품질 제품 대비 매우 저렴하다고 생각하며, 50g의 캔 포장은 1인 가구가 많은 호주 시장에서 수요가 높을 것으로 보입니다. 또한, 실온에 보관하다가 바로 섭취할 수 있다는 점도 매우 편리해 보입니다. 그러나 게장 제품류는 아직 호주 시장에서 대중적인 인기를 얻고 있지는 않아서 호주인들보다는 현지 거주 한인 등을 위주로 인기가 있을 것으로 예상합니다.

**Q. 고객사 제품은 단백질과 키토산이 풍부해 혈중 콜레스테롤 개선에 탁월한 게살 통조림 제품입니다. 해당 제품이 현지에서 사는 한인뿐만 아니라 호주인들에게도 인기가 있을까요? 가격, 맛, 패키징, 보관방법 등의 전반적인 피드백을 부탁드립니다.**

게살 통조림은 호주 시장에서 대중적으로 인기가 있다고 하기는 어렵지만 일부 소비자들 사이에서 수요가 있습니다. 16.47호주달러(15,213원)의 가격대는 적당하다고 판단되며, 제품의 품질로 설득하면 될 것으로 보입니다. 고객사 제품은 보관이 간편하다는 점도 매력적인 요소로 보입니다. 개봉 후 바로 섭취하기에 용이하여 빠르고 간편한 것을 좋아하는 소비자들의 요구에 부합할 뿐만 아니라, 소량 포장이 되어있어 1인 가구에게 적합해 보입니다.

**Q. 호주 시장에 고객사 제품과 유사한 인기 제품이 있다면 특징이 어떠한가요?**

태국의 리비아나 크랩미트(Riviana Crabmeat)는 한 캔에 170g이며, 스투(stew)와 국수를 비롯하여 간편하게 조리할 수 있는 메뉴에 활용됩니다. 즉석식품으로 준비 시간이 많이 들지 않으며, 샐러드와 함께 먹을 수도 있습니다.

**Q. 경쟁제품과 비교했을 때 고객사 제품의 강점과 약점은 무엇인가요?**

고객사 제품은 가격이 저렴하고 보관이 간편하다는 것이 장점입니다. 단점을 꼽자면 게살 통조림 제품에 HACCP 인증이 없다는 것입니다.

**Q. 호주 바이어들이 게를 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요? 또한, 현지 바이어들이 제품을 판매할 때 원하는 마진율은 어느 정도이며, 이를 고려했을 때 해당 제품의 적정 가격선은 얼마라고 생각하시나요?**

가격이 가장 중요한 요소이며, 합리적인 품질도 중요합니다. 고객사 제품의 가격은 저렴한 편이기 때문에 호주 시장에서 경쟁력이 있을 것으로 전망됩니다.

**Q. 호주 시장에 게살 제품을 수출할 때 통관 및 검역 과정에서 주의해야 할 사항이 있다면 무엇인가요?**

호주로 식품을 수출하려면 관련 기관으로부터 반드시 건강 인증서를 받아야 하며, 해당 인증서는 통관 절차에 동반되어야 합니다. 또한, 호주 세관을 성공적으로 통과하려면 제품명, 성분 설명, 순중량, 가격 등 제품과 관련된 자세한 정보를 사전에 준비해 두어야 합니다.

## [참고문헌]

### ■ 참고 자료

1. 스태티스타(Statista), 'Processed Fish & Seafood - Australia', 2024.06
2. 호주수산물산업(Seafood Industry Australia), 'Good for you, good for the planet: Data shows Australians are eating more seafood', 2022.12
3. 우먼스위클리푸드(Women's Weekly Food), '20 delicious ways to cook with crab meat', 2016.10
4. Kotra 해외시장뉴스, '건강과 맛, 모두 챙기는 2024 호주 간편 조리 식품 트렌드', 2024.04
5. aT한국농수산물유통공사, '호주 코로나 이후 소비자의 유통채널 사용 및 식품소비 동향 파악을 통한 수출확대 방안 모색', 2021.09
6. 스태티스타(Statista), 'Grocery shopping by store type in Australia as of March 2024', 2024.07
7. 농림축산식품부, '2023 농식품 해외인증 등록정보 종합가이드', 2023
8. aT한국농수산물유통공사, '2023 농식품 수출국가정보 호주', 2023
9. aT한국농수산물유통공사, '호주·뉴질랜드 수입식품 규제 및 정책', 2022
10. 한국해양수산개발원, '수산물 수출매뉴얼 가이드북 호주', 2022
11. 호주 농수산업부(DAFF), 'Guidelines for determining recognised food safety management certificates', 2020
12. KATI농식품수출정보, '호주 식품첨가물 및 유해물질 규정(원문 및 번역본)', 2024
13. 호주 경쟁소비자위원회(ACCC), '식품 원산지 표시 라벨 정보 표준', 2016

### ■ 참고 사이트

1. 외교부 (www.mofa.go.kr)
2. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
3. ITC(International Trade Center) (www.trademap.org)
4. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
5. KEB하나은행 (www.kebhana.com)
6. 호주수산물산업(Seafood Industry Australia) (seafoodindustryaustralia.com.au)
7. 호주 이베이(ebay) (ebay.com.au)
8. aT한국농수산물유통공사 (www.at.or.kr)
9. 크라운슈퍼마켓(Crown Supermarket) (crownsupermarket.com.au)
10. 페이스북(Facebook) (www.facebook.com)
11. 구글맵(Google Maps) (www.google.com/maps)
12. 케이티마트(KT Mart) (www.ktmartmall.com.au)
13. 망치(Maangchi) (www.maangchi.com)
14. 브로드시트(Broadsheet) (www.broadsheet.com.au)
15. 세븐일레븐 호주(7-Eleven Australia) (www.7eleven.com.au)
16. 그로우조(Growjo) (growjo.com)
17. 씨에스피데일리뉴스(CSP Daily News) (www.cspdailynews.com)
18. 스파 호주(Spar Australia) (www.spar.com.au)
19. 로켓리치(Rocket Reach) (rocketreach.co)
20. 스파인터내셔널(Spar International) (spar-international.com)
21. 시드니피쉬마켓(Sydney Fish Market) (www.sydneyfishmarket.com.au)
22. 멜버른씨푸드센터(Melbourne Seafood Center) (melbourneseafoodcentre.com.au)
23. 마이어(Myer) (www.myer.com.au)
24. 월스트리트저널(The Wall Street Journal) (www.wsj.com)
25. 시드니모닝헤럴드(The Sydney Morning Herald) (www.smh.com.au)
26. 아크데일리(Arch Daily) (www.archdaily.com)
27. 데이비드존스(David Jones) (www.davidjones.com)
28. 인베스팅닷컴(Investing.com) (au.investing.com)
29. 멜버른시 공식 웹사이트(City Of Melbourne) (whatson.melbourne.vic.gov.au)

## [참고문헌]

### ■ 참고 사이트

30. 통합무역정보서비스 (tradenavi.or.kr)
31. KOTRA 대한무역투자진흥공사 (www.kotra.or.kr)
32. 국가관세종합정보망서비스 (unipass.customs.go.kr)
33. 호주 농수산업부(DAFF) (agriculture.gov.au)
34. 호주 국경경비대(ABF) (www.abf.gov.au)
35. 관세청 (www.customs.go.kr)
36. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
37. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
38. 수산물수출정보포털 (kfishinfo.co.kr)
39. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
40. aT한국농수산물유통공사 (www.at.or.kr)
41. 웨스트스테이트씨푸드(West State Seafood) (weststateseafoods.com.au)
42. 선릿아시아슈퍼마켓(Sunlit Asian Supermarket) (www.sunlit.com.au)
43. 크라운아시안(Crown Asian) (www.crownasian.com.au)

# 2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

발행 겸 편집 한국수산물무역협회

발행 일자 2024.08.23

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



해양수산부



한국수산물무역협회  
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

