

2024

수출기업 맞춤형 해외시장조사

No. 202408-11

품목 메기구이(Grilled Catfish)

HS CODE 0304.62-0000

국가 호주(Australia)

구분 시장분석형



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



I. 요약

04

II. 시장규모

1. 호주 신선생선 시장규모
2. 한국 메기 생산규모
3. 호주 메기구이 수입규모
4. 한국 메기구이 수출규모
5. 호주 메기구이 수입단가

06

07

08

09

10

III. 시장트렌드

1. 호주 주요 인기 어종
2. 호주 온라인 주요 생선 제품
3. 호주 인기 메기 레시피 2종

12

13

14

IV. 유통채널

1. 호주 메기구이 유통채널 점유율
2. 호주 메기구이 주요 유통채널

18

19



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



V. 진입장벽

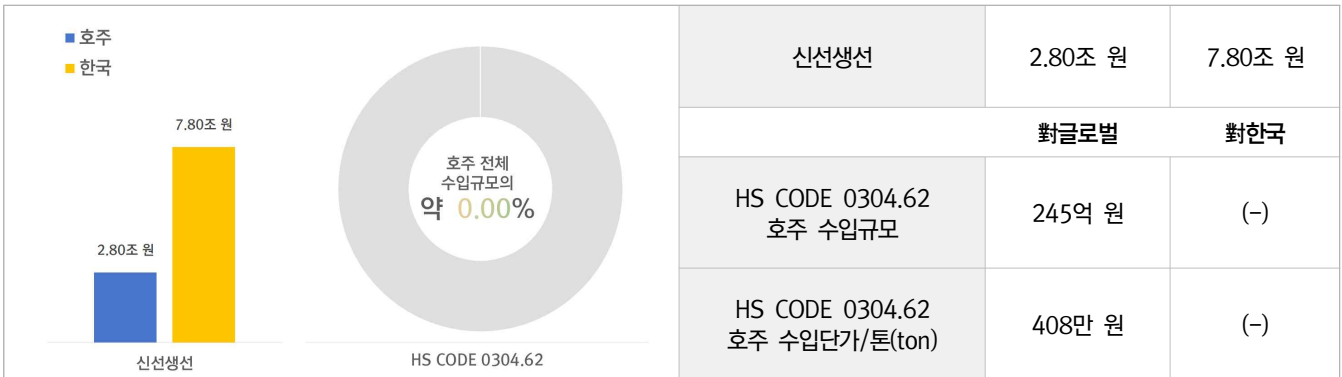
1. 메기구이 통관 및 검역 절차	28
2. 메기구이 수출 전 사전 준비	30
3. 메기구이 국내 수출 신고 및 통관	41
4. 메기구이 국내 수출 검역 및 검사	43
5. 메기구이 호주 수입 신고 및 통관	45
6. 메기구이 호주 검역 및 검사	47
7. 메기구이 호주 통관문제 사례	48

VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 오스트레일리안 씨푸드 피쉬 & 칩퍼리 (Australian Seafood Fish & Chippery)	50
Interview ② 데이블리즈 아시안 슈퍼마켓 브리즈번 (Davely's Asian Supermarket Brisbane)	52
Interview ③ 롱 라이프 그로서리(Long Life Grocery)	55



■ 시장분석



■ 시장트렌드

호주 주요 인기 어종 호주 내 주요 인기 어종으로 **킹 조지 와팅, 블루 웨어후, 독피스** 등이 있으며 다양한 요리로 섭취됨

온라인 주요 생선 제품 호주 온라인 주요 생선 제품, **국내산(호주) 및 뉴질랜드 제품**의 비율이 높아

메기 레시피 호주 메기 주요 레시피, **메기 볶음, 메기 스테이크 사워 수프** 등 존재

■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	호주 농수산업부, 호주-뉴질랜드 식품기준청, 호주 국경경비대, 호주 국세청 등	국내 수출 검역 및 검사	고객사 메기구이, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당하지 않음
수출 전 사전 준비	수출입안전관리 우수공인업체(AEO) 인증 권장 수입식품 안전관리 제도 확인	호주 수입신고 및 통관	생물보안수입요건시스템을 통한 품목별 수입 요건 확인 必 수입자 등록, 수입신고, 수입 검사, 관세 납부 등의 과정을 거쳐 호주 내 물품 반출
국내 수출신고 및 통관	수출신고 및 통관 시 수출 신고서, 선하증권, 송장, 포장명세서 등 제출 필요	호주 수입 검역 및 검사	수입식품검사제도에 따른 검사 진행

■ 전문가 인터뷰

Point 01.	- 호주 소비자들은 품질을 최우선으로 고려하며, 고객사 제품의 HACCP 인증은 긍정적인 요소로 작용할 것임. 레몬 소스와 같은 다양한 소스 옵션을 제공하는 것이 현지 소비자들의 관심을 끌 수 있음 - 호주 소비자들은 생선구이 구매 시 가격, 품질, 원산지, 유통기한을 중요하게 고려함. 또한, 건강한 식단을 중시하는 트렌드로 인해 구이 형태의 제품 수요가 증가하고 있음
Point 02.	- 호주 시장에서는 전통적인 튀김 요리보다 건강을 고려한 생선구이가 점차 인기를 얻고 있으며, 다양한 향신료나 소스를 활용한 제품이 소비자들의 주목을 받고 있음 - 호주 소비자들을 위한 메기 제품 개발 시, 비린내가 없고 다양한 맛의 소스를 곁들일 수 있는 옵션이 인기를 끌 것으로 예상되며, 건조 메기 스틱이나 구운 채소를 곁들인 제품도 추천할 만함



II 시장규모

1. 호주 신선생선 시장규모
2. 한국 메기 생산규모
3. 호주 메기구이 수입규모
4. 한국 메기구이 수출규모
5. 호주 메기구이 수입단가



1. 호주 신선생선 시장규모

호주 국가 일반 정보¹⁾

면적	769만 km ²
인구	2,598만 명
GDP	1조 79억 달러
1인당 GDP	6만 6,410달러

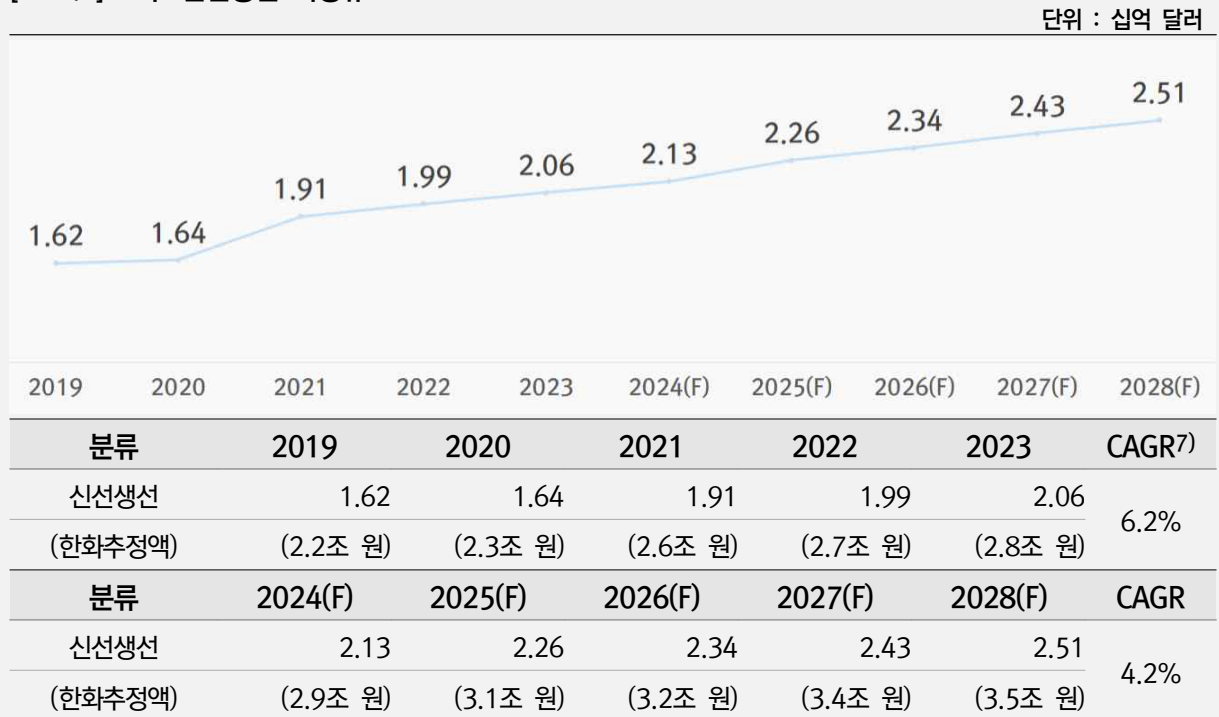
▶ 호주 신선생선 시장규모 2.8조 원²⁾

2023년 기준 호주 신선생선(Fresh Fish) 시장규모는 전년 대비 3.5% 성장한 2.8조 원에 달했으며, 최근 5년(2019-23년)간 연평균 성장률은 6.2%로 나타남. 특히 2021년은 전년 대비 16.5% 증가하여 두드러진 성장세를 보였음

▶ 호주 신선생선 시장규모, 향후 5년간 4.2%씩 성장 전망

호주 내 수산물 섭취량은 2021년 이후 증가하는 추세를 보이고 있으며, 호주 신선생선 시장 또한 향후 5년(2024-28년)간 연평균 4.2%씩 성장하여 2028년에는 3.5조 원 규모에 이를 것으로 예상됨³⁾⁴⁾

[표 2.1] 호주 신선생선 시장규모⁵⁾⁶⁾



자료: 스태티스타(Statista)

1) 자료: 외교부 홈페이지

2) 스태티스타에 따르면 호주 메기구이 시장규모가 집계되지 않아, 신선생선(Fresh Fish)의 시장규모를 조사함

3) 자료: 스태티스타(Statista), 'Fresh Fish - 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., KEB하나은행 매매기준율 적용)

6) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

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

2. 한국 메기 생산규모

▶ 한국 메기 생산규모, 총 3,762톤

FishStatJ에 따르면 2022년 기준 한국의 메기 생산규모는 총 3,762톤으로 집계됨. 한국에서 생산된 메기는 전량 양식어업으로 생산되었으며, 어선어업 생산량은 전무한 것으로 확인됨. 이는 전년 대비 약 4.6% 증가한 수치임

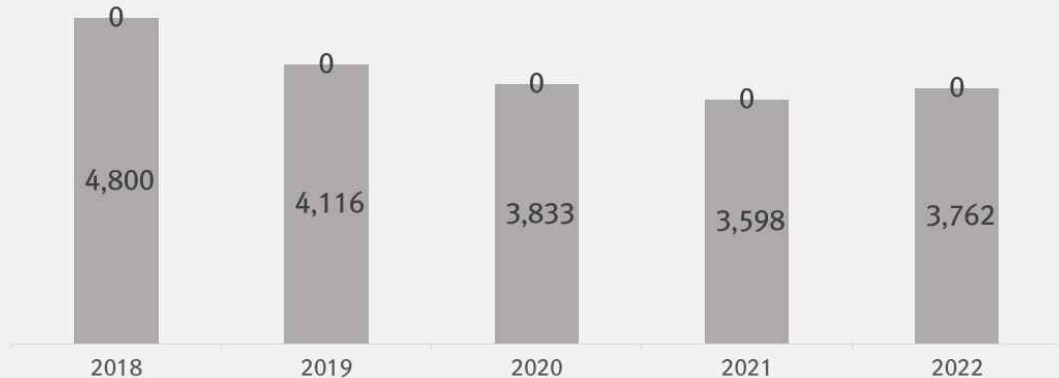
▶ 한국 메기 생산규모, 조사 기간 동안 연평균 5.9%씩 감소

조사 기간(2018-22년) 동안 한국의 메기 생산규모는 연평균 5.9%씩 감소함. 2018년 4,800톤에서 2020년 3,833톤으로 감소한 이후 2021년 3,598톤으로 저점을 기록한 뒤 2022년에 소폭 증가했으나, 전체적으로는 감소 추세를 유지함. 한편, 주변국 중 일본은 데이터가 집계되지 않았으며, 중국은 2022년 기준 한국의 약 86배에 해당하는 32만 톤으로 집계됨

[표 2.2] 한국 메기 생산규모

단위 : 톤

■ 어선어업
■ 양식어업



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR
어선어업	0	0	0	0	0	(-)
양식어업	4,800	4,116	3,833	3,598	3,762	-5.9%
총 생산규모	4,800	4,116	3,833	3,598	3,762	-5.9%

자료: FishstatJ

3. 호주 메기구이 수입규모

메기구이 HS CODE

해당 장에서 메기구이는 'HS CODE 0304.62'으로 분류됨. HS CODE 제0304호의 품명은 '어류의 팔레와 그 밖의 어육'이며, 'HS CODE 0304.62'의 품명은 '메기임'

▶ HS CODE 0304.62 호주 對글로벌 수입액, 245억 원

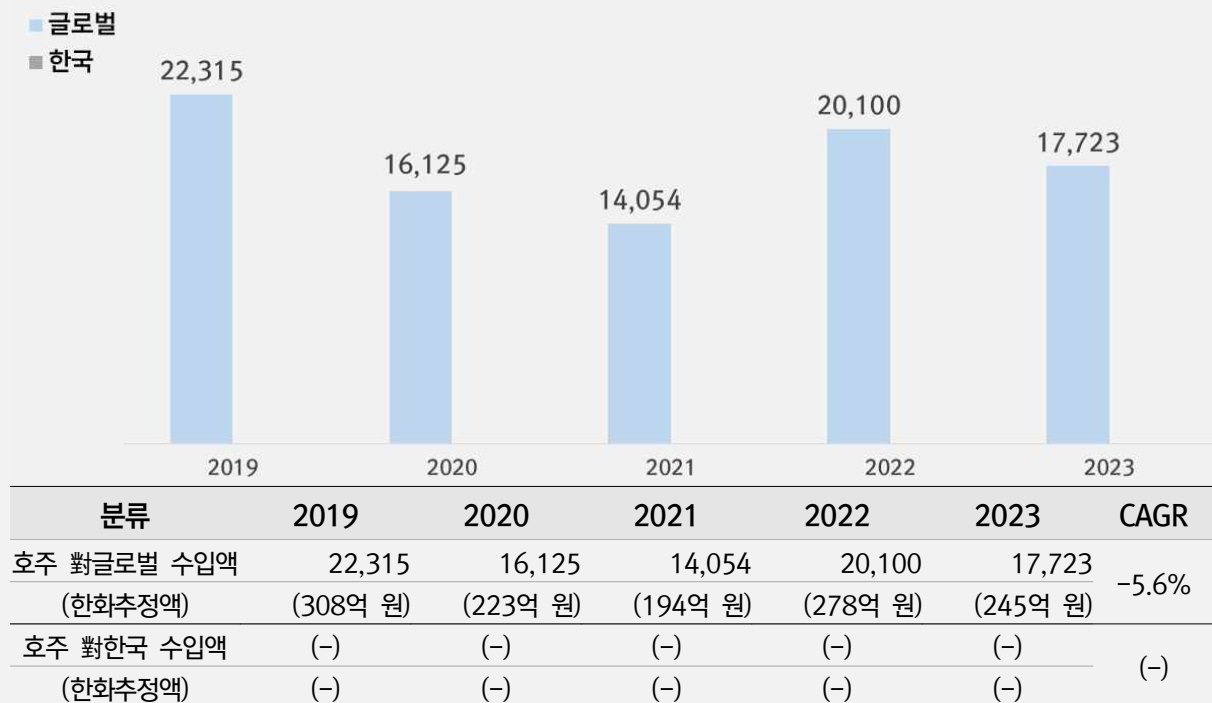
2023년 기준 HS CODE 0304.62 품목의 호주 對글로벌 수입액은 전년 대비 11.8% 감소한 245억 원으로 집계됨. 해당 품목의 호주 對글로벌 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 5.6%씩 감소한 것으로 확인됨. 특히 2020년과 2021년에는 각각 27.7%와 12.8%의 큰 감소세를 보였으나, 2022년에는 43.0%의 반등세를 기록함

▶ HS CODE 0304.62 호주 對한국 수입액, 미집계

2023년 기준 HS CODE 0304.62 품목의 호주 對한국 수입액 데이터는 집계되지 않음. 한편, 호주의 주요 수입국은 베트남(245억 원), 중국(0.3억 원) 순으로 나타남. 베트남은 호주 對글로벌 수입액의 대부분을 차지하고 있으나, 지난 5년간 연평균 5.3%씩 감소했음. 중국은 지난 5년간 연평균 48.0%씩 감소하며, 호주 對중국 수입규모가 급감한 것으로 확인됨

[표 2.3] 호주 메기구이 수입규모

단위 : 천 달러



자료: ITC(International Trade Centre)

4. 한국 메기구이 수출규모

메기구이 HS CODE

해당 장에서 메기구이는 'HS CODE 0304.62-0000'으로 분류됨. HS CODE 제0304호의 품명은 '어류의 필레와 그 밖의 어육'이며, 'HS CODE 0304.62-0000'의 품명은 '메기'임

▶ 한국 對호주 메기구이, 집계된 수출량 없음

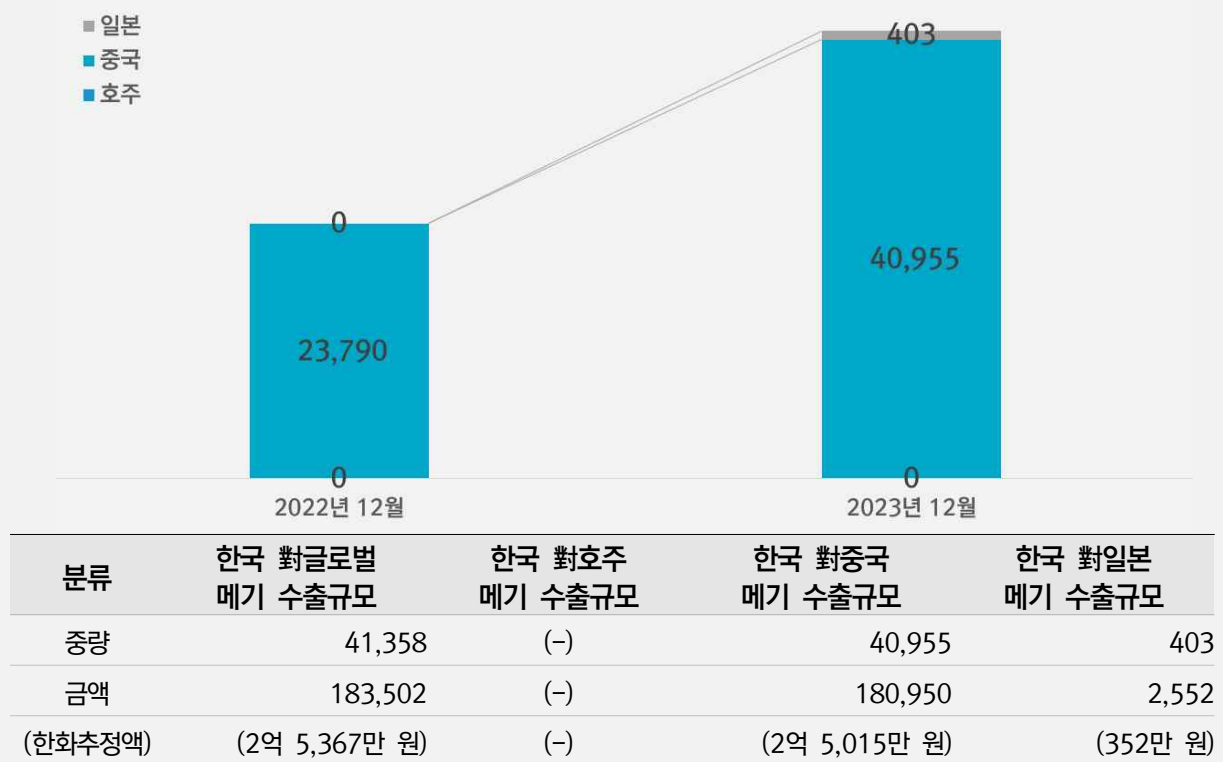
수산물수출정보포털의 한국 교역 통계에 따르면 한국의 메기 수출은 냉동, 신선냉장, 활어로 구분되어 집계되고 있음. 한국 對호주 메기구이 수출규모는 최근 5년간 수출량이 없는 것으로 파악됨. 따라서 한국의 메기구이 수출 주요 국가인 중국과 일본을 함께 조사함

▶ 한국 對글로벌 메기구이 수출규모, 전년 대비 증가

2022년 기준 한국 對글로벌 메기구이 수출규모는 중량 23,790킬로그램, 금액 1억 2,796만 원으로 집계됨. 2023년에는 중량 41,358킬로그램, 금액 2억 5,367만 원으로 전년 대비 각각 73.8%, 98.2%씩 증가한 것으로 나타남. 주요 수출국인 일본의 경우, 2023년 기준 전년도에 거래량이 전무한 수준에서 수출이 다시 시작되었고, 대부분 신선냉장 형태로 수출되고 있음. 한편 중국의 경우, 전년 대비 중량 기준 72.2%, 금액 기준 95.5% 증가했으며, 대부분 냉동 형태로 수출되고 있음

[표 2.4] 2023년 한국 對글로벌, 對호주, 對중국, 對일본 메기구이 수출규모

단위 : 킬로그램, 달러



자료: 수산물수출정보포털

5. 호주 메기구이 수입단가

메기구이 HS CODE

해당 장에서 메기구이는 'HS CODE 0304.62'으로 분류됨. HS CODE 제0304호의 품명은 '어류의 필레'와 그 밖의 어육'이며, 'HS CODE 0304.62'의 품명은 '메기'임

▶ 호주 HS CODE 0304.62 1톤당 수입단가, 408만 원

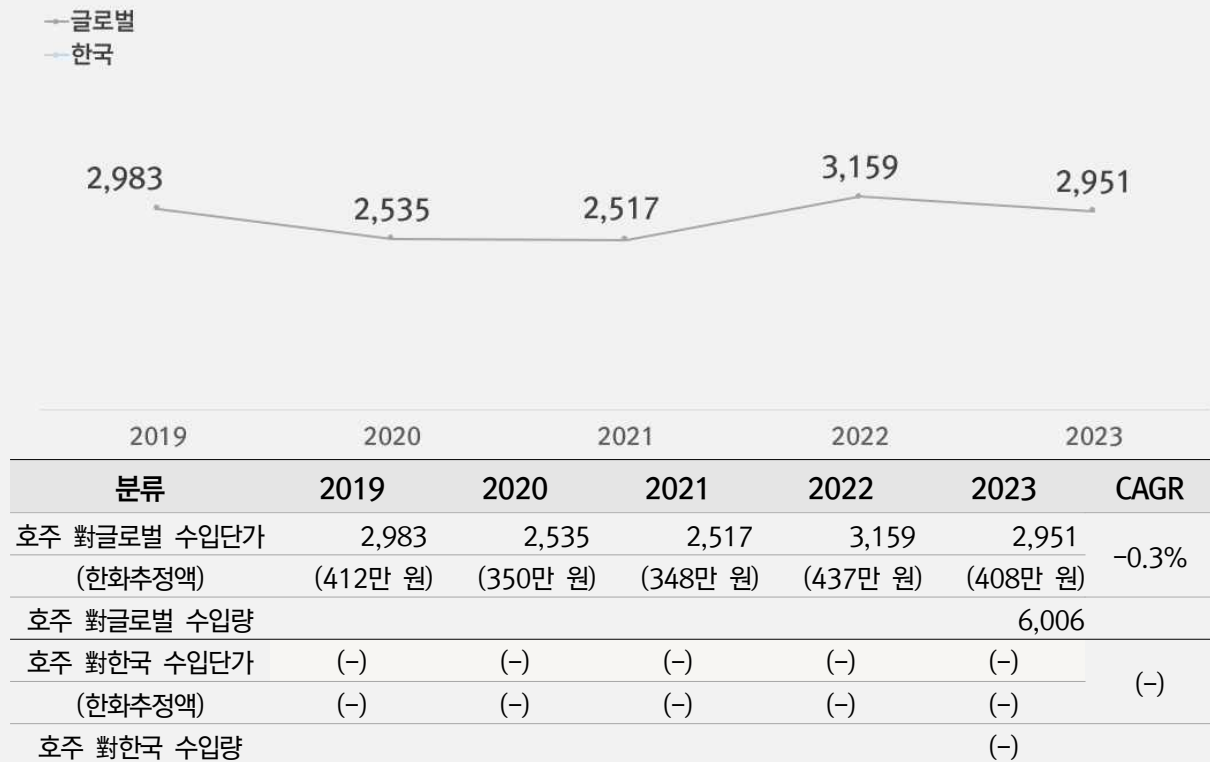
2023년 기준 HS CODE 0304.62 품목의 호주 對글로벌 수입단가는 전년 대비 소폭 하락한 408만 원으로 집계됨. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목의 호주 對글로벌 수입단가는 연평균 0.3%씩 감소했음

▶ 호주 HS CODE 0304.62 1톤당 수입단가, 한국 자료 미집계

2023년 기준 HS CODE 0304.62 품목의 호주 對한국 수입규모가 미집계되어 수입단가 또한 데이터에 포함되지 않음. 한편, 2023년 기준 해당 품목의 호주 對글로벌 수입단가 순위는 1위 중국(664만 원), 2위 베트남(408만 원) 순으로 확인됨. 호주 對중국 수입단가는 지난 5년(2019-23년)간 연평균 성장률 11.2%로 꾸준히 증가해온 반면, 호주 對베트남 수입단가는 연평균 성장률 -0.3%로 다소 감소세를 보였음

[표 2.5] 호주 메기구이 단위당 수입금액

단위 : 달러/톤, 톤



자료: ITC(International Trade Centre)



III

시장트렌드

1. 호주 주요 인기 어종 소개
2. 호주 온라인 주요 생선 제품
3. 호주 인기 메기 레시피 2종



1. 호주 주요 인기 어종 소개

▶ 호주 주요 인기 어종 3종

세계적인 온라인 음식 가이드인 테이스트아틀라스(TasteAtlas)에 따르면 호주의 대표적인 인기 어종으로 다음 3종을 들 수 있음

- ‘킹 조지 와팅(King George Whiting)’은 호주 남부 해역에 서식하는 어종으로, 길쭉한 형태와 독특한 반점 무늬가 특징임. 달콤하고 섬세한 살결로 인해 그릴, 찜, 튀김 등 다양한 조리법에 잘 어울리며, 사시미 요리에도 사용됨. 큰 크기의 와팅은 주로 필레 형태로 튀겨지며, 작은 크기는 통째로 튀겨짐
- ‘블루 웨어후(Blue Warehou)’는 서부 빅토리아와 타즈매니아에서 산란하는 어종으로, 어두운 청록색 몸과 은백색 배, 작은 머리와 통통한 몸이 특징임. 두꺼운 필레는 뼈가 거의 없으며, 훈제, 그릴, 구이, 튀김, 바비큐 등 다양한 조리법에 사용됨. 살이 약간 건조한 편이기 때문에 감귤류나 쌀 와인에 절여지며, 뉴질랜드의 피시 앤 칩스 요리에도 자주 사용되는 것으로 알려져 있음
- ‘독피시(Dhufish)’는 진주 농어과에 속하는 고급 어종으로, 튼튼한 체형, 큰 머리, 두꺼운 꼬리, 밝은 은색이 특징임. 주로 서호주 해역에서 발견되며, 레크리에이션 낚시꾼들이 자주 목표로 삼는 어종임. 독피시는 흰색의 섬세하고 촉촉하며 단단한 살을 가지고 있으며, 주로 필렛 형태로 판매되어 찜, 그릴, 팬 프라이, 튀김 등 다양한 조리법을 활용하여 섭취됨⁸⁾

[그림 3.1] 호주 주요 어종



킹 조지 와팅(King George Whiting)



블루 웨어후(Blue Warehou)



독피시(Dhufish)

자료: 테이스트아틀라스(TasteAtlas) 홈페이지(www.tasteatlas.com)

8) 테이스트아틀라스(TasteAtlas), ‘Top 5 Australian Fish’, 2024.05

2. 호주 온라인 주요 생선 제품

▶ 호주 온라인매장 입점 생선 정보 수집

- 데이터 수집원 : 호주 생선 판매 온라인매장

▶ 호주 온라인매장 입점 생선 특징 분석

- 제품 분석 항목 요약

No.	제품명	원산지	가격	중량	100g당 가격	판매처
1	스모크드 코드 필렛 (Smoked Cod Fillets)	아프리카	18.20달러 (16,800원 ⁹⁾)	1kg	1.82달러 (1,680원)	푸드웍스 (Foodworks)
2	필렛 바라문디 (Fillets Barramundi)	호주	39.00달러 (36,001원)	1kg	3.90달러 (3,600원)	푸드웍스 (Foodworks)
3	호키 필렛 (Hoki Fillets)	뉴질랜드	19.50달러 (18,000원)	1kg	1.95달러 (1,800원)	푸드웍스 (Foodworks)
4	필렛 살몬 (Fillets Salmon)	호주	48.99달러 (45,223원)	1kg	4.90달러 (4,522원)	푸드웍스 (Foodworks)
5	오션셰프 호키 필렛 (Ocean Chef Hoki Fillets)	뉴질랜드	21.00달러 (19,385원)	1kg	2.10달러 (1,939원)	울워스 (Woolworths)
6	오션셰프 플랫헤드 필렛 (Ocean Chef Flathead Fillets)	아르헨티나	21.00달러 (19,385원)	1kg	2.10달러 (1,939원)	울워스 (Woolworths)
7	바라문디 쏘드 필렛 (Barramundi Thawed Fillets)	베트남	19.00달러 (17,539원)	1kg	1.90달러 (1,754원)	울워스 (Woolworths)
8	프레쉬 호키 블루 그레나디어 필렛 (Fresh Hoki Blue Grenadier Fillets)	뉴질랜드 및 남부 호주	(-)	(-)	(-)	울워스 (Woolworths)
9	프레쉬 스킨 온 바라문디 필렛 (Fresh Skin On Barramundi Fillets)	호주	28.00달러 (25,847원)	1kg	2.80달러 (2,585원)	울워스 (Woolworths)
10	살몬 타즈매니아 애틀랜틱 필렛 스킨 온 (Salmon Tasmanian Atlantic Fillets Skin On)	타즈매니아, 호주	42.00달러 (38,770원)	1kg	4.20달러 (3,877원)	울워스 (Woolworths)
11	레디 투 잇 드라이드 피쉬 (Ready to Eat Dried Fish)	필리핀	7.99달러 (7,376원)	75g	10.65달러 (738원)	이베이 (Ebay)
12	송귀팡 스모크드 피쉬 차이니즈 푸드 라유 (Songguifang Smoked Fish Chinese Food LAYU)	중국	19.99달러 (18,453원)	300g	6.66달러 (18,453원)	이베이 (Ebay)

9) 1호주달러=923.10원(2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

구분	제품 ①	제품 ②
제품 사진		
제품명	스모크드 코드 필렛 (Smoked Cod Fillets)	필렛 바라문디 (Fillets Barramundi)
가격	18.20달러 (16,800원)	39.00달러 (36,000원)
중량	1kg	1kg
원산지	아프리카	호주
판매처	푸드웍스 (Foodworks)	푸드웍스 (Foodworks)
구분	제품 ③	제품 ④
제품 사진		
제품명	호키 필렛 (Hoki Fillets)	필렛 살몬 (Fillets Salmon)
가격	19.50달러 (18,000원)	48.99달러 (45,223원)
중량	1kg	1kg
원산지	뉴질랜드	호주
판매처	푸드웍스 (Foodworks)	푸드웍스 (Foodworks)
구분	제품 ⑤	제품 ⑥
제품 사진		
제품명	오션셰프 호키 필렛 (Ocean Chef Hoki Fillets)	오션셰프 플랫헤드 필렛 (Ocean Chef Flathead Fillets)
가격	21.00달러 (19,385원)	21.00달러 (19,385원)
중량	1kg	1kg
원산지	뉴질랜드	아르헨티나
판매처	울워스 (Woolworths)	울워스 (Woolworths)

구분	제품 ⑦	제품 ⑧
제품 사진		
제품명	바라문디 쏘드 필렛 (Barramundi Thawed Fillets)	프레쉬 호키 블루 그레나디어 필렛 (Fresh Hoki Blue Grenadier Fillets)
가격	19.00달러 (17,539원)	(-)
중량	1kg	(-)
원산지	베트남	뉴질랜드 및 남부 호주
판매처	울워스 (Woolworths)	울워스 (Woolworths)
구분	제품 ⑨	제품 ⑩
제품 사진		
제품명	프레쉬 스킨 온 바라문디 필렛 (Fresh Skin On Barramundi Fillets)	살몬 타즈매니아안 애틀랜틱 필렛 스킨 온 (Salmon Tasmanian Atlantic Fillets Skin On)
가격	28.00달러 (25,847원)	42.00달러 (38,770원)
중량	1kg	1kg
원산지	호주	호주
판매처	울워스 (Woolworths)	울워스 (Woolworths)
구분	제품 ⑪	제품 ⑫
제품 사진		
제품명	레디 투 잇 드라이드 피쉬 (Ready to Eat Dried Fish)	송귀팡 스모크드 피쉬 차이니즈 푸드 라유 (Songguifang Smoked Fish Chinese Food LAYU)
가격	7.99달러 (7,376원)	19.99달러 (18,453원)
중량	75g	300g
원산지	필리핀	중국
판매처	이베이 (Ebay)	이베이 (Ebay)

3. 호주 인기 메기 레시피 2종

▶ 메기 볶음 요리

- 호주에서 ‘메기 볶음(Catfish stir-fry)’은 간단하면서도 풍미가 가득한 요리로 인기를 끌고 있음. 레몬그라스, 생강, 마늘, 갈랑갈 등의 향신료와 양파, 마크루트 라임 잎, 고추, 신선한 녹색 후추 등의 깊은 맛을 더하는 재료를 사용하는 것이 특징임
- 먼저 메기 필레를 큐브 모양으로 잘라 기름에 바삭하게 튀긴 후, 남은 기름에 향신료와 야채를 볶아줌. 이후 튀긴 메기를 다시 넣고 설탕, 피쉬 소스, 굴 소스로 간을 맞춘 후, 라임 주스를 뿌려 마무리함. 마무리로 아시안 바질을 장식하여 상큼한 맛을 더해줌

▶ 메기 스테이크 사워 수프

- ‘메기 스테이크 사워 수프(Catfish Steak Sour Soup)’는 호주에서 독특한 맛으로 사랑받는 요리로 메기 스테이크, 파인애플, 체리 토마토, 콩나물, 타이 바질 등을 주재료로 사용함
- 먼저 마늘을 황금빛이 될 때까지 볶은 후, 메기를 양면 각각 2분씩 중간 불에서 튀겨줌. 큰 냄비에 물을 끓인 후, 메기와 파인애플을 넣고 10분간 추가로 끓여줌. 그 후 설탕, 타마린드 수프 베이스, 피쉬 소스, 토마토를 조금씩 추가하여 맛을 조절함. 마지막으로 기호에 따라 콩나물, 신선한 고추, 마늘, 민트를 넣어 풍미를 더해줌. 이후 뜨거운 냄비나 큰 그릇에 담아 서빙함

[그림 3.1] 호주 메기 요리



메기 볶음(Catfish stir-fry)



메기 스테이크 사워 수프(Catfish Steak Sour Soup)

자료: SBS, bestrecipes 홈페이지(www.sbs.com.au, www.bestrecipes.com.au)



IV

유통채널

1. 호주 메기구이 유통채널 점유율
2. 호주 메기구이 주요 유통채널

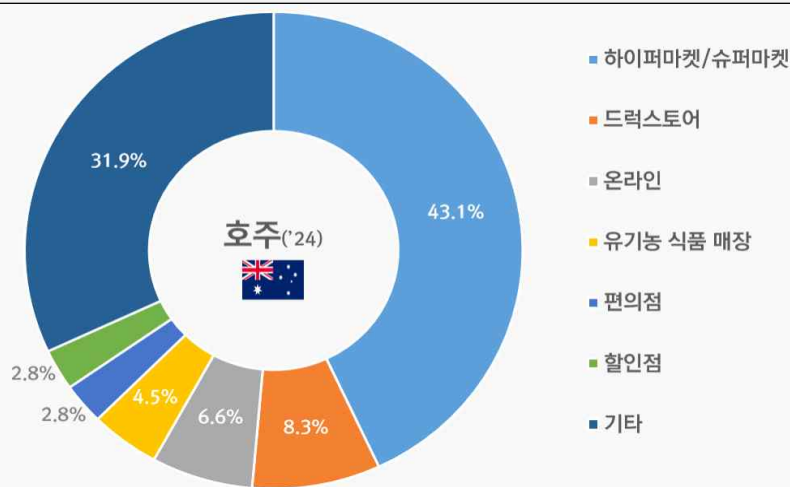


1. 호주 메기구이 유통채널 점유율

▶ 호주 메기구이 유통채널, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 1위

2024년 기준, 호주 메기구이를 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 메기구이 유통 시 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 채널에 중점을 두는 것이 중요하며, 온라인 구매가 증가하고 있어 ‘온라인’ 채널 접근이 필요함. 또한, 건강한 식품에 대한 관심 증가로 ‘유기농 식품 매장’과 같은 채널 진출도 검토가 필요함¹⁰⁾

[표 4.1] 호주 메기구이 소매유통채널 점유율¹¹⁾¹²⁾



호주 메기구이 소매유통채널 점유율 비교¹³⁾

유형	점유율
하이퍼마켓/슈퍼마켓	43.1%
드럭스토어	8.3%
온라인	6.6%
유기농 식품 매장	4.5%
편의점	2.8%
할인점	2.8%
기타 ¹⁴⁾	31.9%

자료: 스탯ISTA(Statista)

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

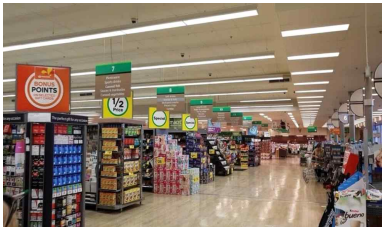
11) 해당 장에서 ‘메기구이’의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 제품을 포함하는 카테고리인 ‘식료품(Grocery)’ 유통채널의 정보를 확인함

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

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

14) ‘기타’ 채널은 베이커리, 시장 등을 포함함

2. 호주 메기구이 주요 유통채널 ① 울워스

기업 기본 정보	기업명	울워스 (Woolworths)			
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓			
	홈페이지	www.woolworths.com.au			
	위치	호주 전역			
	규모	매출액('23) ¹⁵⁾	• 642억 9,400만 달러(88조 8,800억 원 ¹⁶⁾)		
기타 규모		• 매장 수('24): 116개			
기업 요약	• 소매 분야 유통 점유율 1위인 호주 최대 규모의 슈퍼마켓 체인 브랜드 • 리테일 그룹 울워스그룹(Woolworths Group)이 소유 및 운영함 • 1924년 호주 시드니(Sydney)에 첫 매장을 설립하였으며, 뉴질랜드에도 진출함 • 차별화된 제품군 판매를 위해 PB(Private Brand) 제품 개발에 집중하고 있음 • 아시아인 이민자 비율 증가에 발맞춰 소스, 아시아 식품 코너를 별도로 운영함				
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 가공식품, 수입 식음료, 건강 및 미용 제품, 생활용품 등			
	선호 제품	• 브랜드 신뢰도가 높은 상품			
	매장 전경				
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 울워스 그룹 공급업체 플랫폼을 통한 입점 신청 - 페이지 하단 메뉴 'About Woolworths' 아래 'Suppliers' 클릭 (partnerhub.woolworthsgroup.com.au/s) - 입력 정보 ① 회사 정보(회사명, 사업자등록번호 등) ② 회사 및 담당자 상세 정보(소재지, 주소, 담당자명, 직책, 이메일 주소, 전화번호, 국적) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +61-1300-767-969 - 이메일: vulnerabilitydisclosure@woolworths.com.au			

자료: 울워스(Woolworths), 울워스그룹(Woolworths Group)

사진 자료: 더컨버세이션(The Conversation), 하버타운(Harbour Town)

15) 식품 소매, 리테일, 주유소 등의 사업을 전개하고 있는 울워스그룹(Woolworths Group)의 2023년도 전체 매출액에 해당함

16) 1달러=1,382.40원(2024.07.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

2. 호주 메기구이 주요 유통채널 ② 콜스 슈퍼마켓

기업 기본 정보	기업명	콜스 슈퍼마켓(Coles Supermarket)		
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓		
	홈페이지	www.coles.com.au		
	위치	호주 전역		
	규모	매출액('23)	• 367억 4,600만 호주달러(6조 9,516억 원 ¹⁷⁾)	
기타 규모		• 매장 수('24): 846개		
기업 요약	• 콜스그룹(Coles Group Limited)이 운영하는 호주 내 2위 점유율의 대형 슈퍼마켓 체인 브랜드 • 포인트 적립과 같은 다양한 혜택을 제공하는 '플라이바이즈(Flybuys)' 멤버십을 운영함 • 온라인 쇼핑물을 운영하며, 배송과 온라인 주문 및 픽업 서비스를 제공함			
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 가공식품, 수입 식음료, 건강 및 미용 제품 등		
	선호 제품	• 식품 인증을 준수하는 제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지 및 전화를 통한 입점 문의 (www.coles.com.au/help/contact) - 등록 시 필요한 일반 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소) ② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 정가) ③ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +61-1800-061-562		

자료: 콜스(Coles), 콜스그룹(Coles Group)

사진 자료: 콜스(Coles)

17) 1호주달러=923.10원(2024.07.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

2. 호주 메기구이 주요 유통채널 ③ 마네타스씨푸드마켓

기업 기본 정보	기업명	마네타스씨푸드마켓 (Manettas Seafood Market)		
	기업구분	온라인 수산물 쇼핑몰		
	홈페이지	www.manettas.com.au		
	규모	기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월 ¹⁸): 3만 6,000회	
	기업 요약	• 시드니(Sydney)를 기반으로 운영하는 온라인 수산물 전문 쇼핑몰 • 시드니 및 주변 지역에 배송 서비스를 제공함 • 시드니피쉬마켓(Sydney Fish Market) 및 외국에서 직거래한 120여 가지 이상의 수산물을 제공함		
매장 정보	입점 가능 품목	• 생선, 갑각류, 조개류, 가공수산물 등		
	선호 제품	• 신선 생선, 냉동 수산물, 가공 수산물		
주요 프로모션 정보				
멤버십 할인, 매 주 특정 카테고리 할인, 공휴일 관련 이벤트 등 다양한 프로모션 진행				
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지 및 전화를 통한 입점 문의 (www.manettas.com.au/contact-us) - 등록 시 필요한 일반 정보 ④ 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소) ⑤ 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 정가) ⑥ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 - 이메일: info@manettas.com.au		

자료: 마네타스씨푸드마켓(Manettas Seafood Market), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 마네타스씨푸드마켓(Manettas Seafood Market)

18) 2024년 6월 한 달간 집계된 홈페이지 방문 수

2. 호주 메기구이 주요 유통채널 ④ 이베이 호주

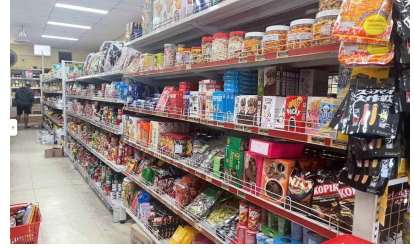
기업 기본 정보	기업명	이베이(eBay) 호주	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.ebay.com.au	
	규모	순 매출액('23)¹⁹	• 101억 1,200만 달러(13조 9,788억 원)
		기타 규모	• 방문 수(최근 1개월): 4,490만 회
	기업 요약	1995년 미국에서 설립되었으며, 현재 전 세계 30여 개국에서 운영 중 3자 판매 형식으로 운영되고 있는 대표적인 온라인 종합 쇼핑몰 - 선도적인 중소기업의 활동을 장려하기 위해 매년 이베이 비즈니스 어워드(Annual eBay for Business Awards)를 개최함	
매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	베스트슈퍼브랜드(Best Super Brand), 영클유(Uncle Yu) 등
		해외 판매	해외 배송 가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
	시간대별 할인 이벤트, 카테고리별 할인 이벤트 등 다양한 프로모션 진행		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 직접 등록 - 페이지 상단 우측 메뉴 'Sell' 클릭 후 'List for free' 클릭 (www.ebay.com.au/sl/sell) - ebay 계정 생성 후 판매할 품목 정보 기입 - 기입 정보 - 제품 및 브랜드 정보(제품 타이틀, 제품 카테고리, 브랜드명 등) - 제품 상세 정보(제품 이미지 및 제품 상세 설명, 제품 규격) - 소비자 가격 및 결제 방법 선택 - 문의사항 연락처 - 홈페이지를 통해 문의 카테고리 선택 후 메시지로 컨택 가능 (www.ebay.com.au/help/call_us?type=ContactUs&topicid=4000&l1label=Selling)	

자료: 이베이(ebay) 호주, 스탯ISTA(Statista), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 이베이(ebay) 호주

19) 이베이(eBay) 전체 매출액에 해당함

2. 호주 메기구이 주요 유통채널 ⑤ 크라운슈퍼마켓

기업 기본 정보	기업명	크라운슈퍼마켓(Crown Supermarket)		
	기업구분	아시안마트/한인마트		
	홈페이지	crownsupermarket.com.au		
	위치	시드니(Sydney)		
	규모	기타 규모	• 매장 수('24): 1개	
	기업 요약	• 시드니 내 최대 규모의 아시안 식품 슈퍼마켓 • 6,000가지 이상의 한국, 중국, 일본, 대만 등 다양한 아시아 국가 제품을 보유함 • 이메일 구독 서비스를 통해 매장 최신 소식과 할인 이벤트 등을 공유함 • 온라인 홈페이지에서 아시아 식료품을 활용할 수 있는 레시피를 제공함		
매장정보	입점 가능 품목	• 라면, 스낵류, 가공식품, 즉석식품, 소스류, 차(茶)류, 음료류 등		
	선호 제품	• 한국 식품, 아시안 소비자들의 수요가 높은 제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 입점 문의 (crownsupermarket.com.au/pages/problems-requests-or-suggestions-contact-us) - 입력 정보 ① 공급자 정보(담당자명, 회사명, 전화번호, 이메일 주소) ② 문의 내용(입점 방법 문의, 브랜드 및 회사 소개 등) • 문의사항 연락처 - 이메일: hello@crownsupermarket.com.au		

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

사진 자료: 구글맵(Google Maps)

2. 호주 메기구이 주요 유통채널 ⑥ 케이티마트

기업 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	• 2007년 멜버른에서 처음 설립된 한국 식품을 중심으로 유통하는 아시안 마트 • 한국산 식료품, 주방 용품 및 화장품까지 폭넓은 품목을 취급함 • 2015년 케이티마트몰(Kt Mart Mall)이라는 이름의 온라인 쇼핑몰 개설 • 페이스북과 인스타그램을 통해 신제품 및 할인 프로모션 정보를 공유함	

매장정보	입점 가능 품목	• 가공식품, 즉석식품, 라면, 스낵류, 소스류, 차(茶)류, 음료류 등	
	선호 제품	• 한국 식료품, 아시안 제품	
	매장 전경	 	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 입점 문의 (www.ktmartmall.com.au/contact-us) - 홈페이지 상단 메뉴 'Contact'에서 문의 양식 이용 - 입력 정보 ① 담당자 정보(담당자명, 이메일 주소, 전화번호) ② 문의 내용(입점 방법 문의, 브랜드 및 회사 소개 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +61-478-801-827 - 이메일: ktmartmall@outlook.com
-------------	---------------------	---

자료: 케이티마트(KT Mart)

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

2. 호주 메기구이 주요 유통채널 ⑦ 스시스시

기업 기본 정보	기업명	스시스시(Sushi Sushi)	
	기업구분	레스토랑/음식점	
	홈페이지	www.sushisushi.com.au	
	위치	호주 전역	
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 161개	
	기업 요약	• 1998년 빅토리아(Victoria)에 설립된 일본식 스시 전문 레스토랑 • 스시를 비롯한 일본식 요리를 기반으로 다양한 퓨전 메뉴를 보유함 • 정통 일본 재료와 호주산 신선 농산물을 사용하여 품질의 우수성을 고집함 • 식초, 간장 등의 일본 식재료를 일본 직수입하여 공급하고 있음	
매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 냉동 수산물, 가공식품, 소스류, 향신료, 쌀 등	
	선호 제품	• 김, 날치알, 연어, 일본 소스 및 향신료	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 입점 문의 - 홈페이지 하단 메뉴 'Contact Us' 클릭 (www.sushisushi.com.au/contact-us) - 등록 시 일반적으로 필요한 정보 ① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) ② 공급 제품 정보(제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가격, 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: +61-3-8575-3888	

자료: 스시스시(Sushi Sushi)

사진 자료: 스시스시(Sushi Sushi)

2. 호주 메기구이 주요 유통채널 ⑧ 오카미

기업 기본 정보	기업명	오카미(Okami)	
	기업구분	레스토랑/음식점	
	홈페이지	www.okamirestaurant.com.au	
	위치	빅토리아(Victoria), 시드니(Sydney) 등	
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 53개	
	기업 요약	• 2013년 빅토리아(Victoria)에 처음 설립된 일본식 레스토랑 • 2020년 코로나19 시기임에도 불구하고 빅토리아를 넘어서 시드니(Sydney)에 10개 매장을 확장함 • 스시, 카츠, 교자 등 일본식 요리를 캐주얼한 형태로 선보이고 있음	



매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 냉동 수산물, 소스류, 차(茶)류, 음료류 등	
	선호 제품	• 신선 수산물, 아시안 제품, 일본 향신료 및 소스류	
	매장 전경	 	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 입점 문의 - 홈페이지 상단 우측 메뉴 'Contact Us' 클릭 (www.okamirestaurant.com.au/contact) - 입력 정보 ① 담당자 정보(담당자명, 휴대전화 번호, 이메일 주소) ② 문의 내용(문의 주제, 문의 상세 내용 등) • 문의사항 연락처 - 이메일: support@okamirestaurant.com.au
-------------	---------------------	---

자료: 오카미(Okami)

사진 자료: 오카미(Okami), 머스트두브리즈번(Must Do Brisbane)



V

진입장벽

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

1. 메기구이 통관 및 검역 절차²⁰⁾

▶ 호주 메기구이 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 메기구이 통관 및 검역 절차



자료: 관세청, 호주 국경경비대(ABF)

20) 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	- 수입검사를 축소, 서류 심사 간소화, 세관 연락관 활용 등 신속통관 혜택 - AEO 제도 시행국가들과 상호인정약정(MRA)을 체결하게 되면 검사 생략, 검사 선별 시 우선 검사 등의 혜택을 받을 수 있음
	경쟁력 강화	- 타국의 세관 당국에서도 천재지변, 국경폐쇄 등 비상시 AEO 화물을 우선 조치·통관해 줌 - 통관 애로 사항, 무역장벽을 해소하여 수출경쟁력을 높일 수 있음 - AEO를 통해 법규준수, 안전관리 역량 등이 우수한 기업으로 인정받게 되어 거래선 유지 확보 등에서 이점이 있음
	비용 절감	- 수출입 시 신속통관 편의 등의 각종 혜택을 부여받게 되어 국제 무역 거래 진행의 리드 타임과 각종 비용을 절감할 수 있음 - 내부 관리 능력이 제고되어 물품의 정기운송률이 높아지고, 손실 방지와 재고 화물 감소 등을 통해 물류비용 절감이 가능함
신청방법	1단계(공인신청): 신청업체가 관세청 유니패스를 통해 신청서 제출	
	2단계(공인심사): 서류심사(60일 이내), 현장심사(60일 이내)	
	3단계(AEO 공인심의위원회): 공인 여부, 등급조정, 공인취소 및 유보 결정	
	4단계(종합심사): 5년 주기, 서류+현장심사, 기준유지 점검(통관 적법성 포함)	

자료: 관세청

2. 메기구이 수출 전 사전 준비

▶ 호주 메기구이, 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 조건과 기준에 부합하고 있는지를 사전에 확인하는 것이 필요함

[표 5.3] 호주 수입식품 안전관리 제도

호주 수입식품 안전관리 제도	등록 기관	호주 농수산업부(DAFF)	 Australian Government Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
	적용 품목	- 곡물·청과, 고기, 계란 및 생선류 - 식용유, 유제품, 설탕 및 꿀 - 무알콜 음료·주류 - 특수 목적 식품 - 기타 음식(식초, 소금, 껌) 등	
	유효기간	무기한	
	등록 대상	호주 및 뉴질랜드에 식품 등 수출(예정) 업체	
	취득 방법	국내 수출 업체는 호주로 수출하기 전 식품관련 규정 준수	
	통용 국가	호주 및 뉴질랜드 한정	
	등록 소요 시기	별도 소요시간 없음	
	도입 취지	호주 농수산업부(DAFF)가 호주로 수입되는 식품이 안전한지 확인하기 위한 법률, 정책, 표준 및 프로세스를 구성하기 위해 도입	

출처: 호주 농수산업부(DAFF), KATI농식품수출정보

▶ 호주 메기구이, HS CODE 및 관세율 확인²¹⁾

호주로 메기구이 수출 시, 세율은 호주 내무부 산하 국경경비대(ABF)의 관세법 및 규정을 따라야 함. 호주는 한국과 한·호주 FTA를 체결하여 협정세율을 적용하고 있음. 메기구이에 FTA 협정세율을 적용할 시 관세는 0%인 것으로 확인됨. 관세 혜택을 수혜하기 위해서는 원산지증명서 제출이 필요하고, 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] 호주 메기구이 HS CODE

메기구이 HS CODE 품목 정의	어류의 필레(fillet)와 그 밖의 어육 (잘게 썰었는지에 상관없으며, 신선한 것·냉장한 것·냉동한 것으로 한정한다) / 메기[판가시우스(Pangasius)속·실루러스(Silurus)속·클라리아스(Clarias)속·익타루러스(Ictalurus)속]
메기구이 한국 HS CODE	0304.62-0000
메기구이 호주 HS CODE	0304.62-0012
관세	1순위 한·호주 협정세율
	0%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스

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

▶ 호주 메기구이, 권장 인증 사항

호주로 메기구이 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 메기구이 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 메기구이, 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
	호주 이외의 단일 국가에서 가공되었음을 의미함
	해당 예시는 ‘특정 비율의 호주산 재료를 사용하여 미국에서 가공되었음’을 뜻하며, 호주산 재료의 비율을 음영 막대그래프에 표시해야 함

자료: 호주 경쟁소비자위원회(ACCC)

▶ 호주 메기구이, 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 수입 식품에는 텍스트와 차트를 통해 중량기준으로 호주산 원료의 비율을 표시해야 함

[표 5.7] 호주 메기구이 라벨링

라벨 필수 표시 사항 및 기준	1. 표기 언어	라벨은 영어로 작성되어야 함
	2. 제품명	- 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ)에서 규정하고 있는 제품명 또는 식품의 본질을 나타낼 수 있는 이름으로 할 것 - 제품명은 오해의 소지가 있거나 잘못된 정보를 제공해서는 안 됨
	3. 구성성분 목록	- 원료명은 일반명이나 원료의 본질을 알 수 있는 형태의 또는 규정에서 정하고 있는 이름으로 할 것 - 제품에 사용된 식품첨가물을 포함해 함량의 크기에 따라 내림차순으로 원료 정보를 나열해야 함 - 알레르기를 유발하는 성분 10가지에 대해 포장재에 라벨링 박스 안에 표기해야 함. 굵은 글자로 명료한 영어 단어로 표기해야 함 - 식품첨가물(비타민, 미네랄 포함)을 표시해야 하며, 효소와 향미료는 구체적 성분명 없이 ‘효소’, ‘향미료 및 기타’로 표기 - 식품 원료의 실제 함량 또는 최소 함량을 퍼센트 형태로 정보를 제공해야 함
	4. 공급업체 정보	- 호주 또는 뉴질랜드 공급업체(제조사, 포장업체, 벤더, 수입자)의 정보를 필수적으로 표기할 것 - 주소는 해당 기업이 사업을 영위하는 실제의 주소로 작성해야 하며, 사서함 주소는 불가
	5. 보관방법	제품의 안전과 건강상의 문제가 일어나지 않을 수 있도록 하는 내용의 사용법 또는 보관방법을 표기해야 함
	6. 유통기한	‘Best-Before’ 또는 ‘Use-By’로 표기해야 함 - 유통기한 또는 사용기한이 적용일로부터 3개월 이상인 경우 일, 월, 연도 순으로 표기

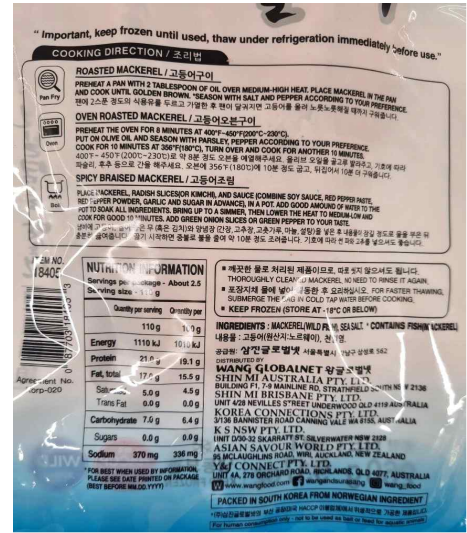
자료: 호주·뉴질랜드 식품기준청(FSANZ), 호주 국경경비대(ABF)

[표 5.7] 호주 메기구이 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	7. 영양 정보	- 건강강조표시가 아닌 열량, 단백질, 지방, 포화지방, 탄수화물, 당, 나트륨 정보를 표기해야 함 - 제품의 평균 1회 섭취량(g 또는 mL)과 제품의 섭취 횟수를 표기해야 함(k 또는 kcal) - 트랜스 지방, 다중 및 단일 불포화 지방산이 있는 경우 반드시 표기해야 함
	8. 원산지	- 육류, 청과, 빵과 같은 주 식품(Priority Food)은 다음과 같은 사항을 표기해야 함 - Grown in(청과류 등의 신선식품) - Product of(주요 원료 원산지 및 생산 공정 국가) - Made in(가공식품 생산국) - Packed in(제품 포장 국가) - 조미료, 제과류, 스낵류, 주류 등 기호식품(Non-Priority Food)은 'Made In'과 같은 문구를 사용하여 원산지를 표기해야 함 - 수입 가공식품의 경우, 호주산 재료 비율을 나타내는 막대그래프와 원산국을 나타내는 글 상자를 이용해야 함. 혹은, 글 상자를 이용하여 원산지와 호주산 성분의 비율을 표시해야 함 - 특정 국가에서 재배 또는 생산, 제조, 포장되지 않았음에도 그렇다는 것을 암시하거나 표기하는 경우는 불법임 - 제품이 생산된 나라를 표시해야 하며 식품에 호주산 재료가 함유된 경우, 그 비율을 명시하고 막대그래프를 이용하여 표시해야 함
	9. 경고 문구 표시	- 제품의 섭취 시 건강과 관련하여 소비자가 알아야 하는 내용 등 경고 표기 필수 - 분명하고 영구적으로 작성되어야 하며, 배경색과 대비되는 색상으로 작성할 것 - 특정 성분을 포함하는 경우 과잉 섭취가 완화제 효과를 가질 수 있다는 권고문 필요
	10. 기타	- 유전자 기술을 사용하여 생산한 식품이나 방사선 조사 식품에 관한 정보가 있다면 이를 반드시 표기해야 함 - 질병, 장애 또는 특정 상태에 대한 예방, 진단, 치료 혹은 완화의 의미가 있는 문구의 표기는 불가능함

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

▶ 호주 메기구이 라벨 샘플²²⁾



[앞면 라벨링]

[뒷면 라벨링]

[앞면 - 영어]

[앞면 - 국문]

- ① WANG KOREA
- ② SALTED MACKEREL (HEADLESS)
- ③ NORWAY
- ④ KEEP FROZEN
- ⑤ NET WT. 260G 9.17OZ

- ① 왕 코리아
- ② 자반 고등어 (머리손질)
- ③ 노르웨이
- ④ 냉동보관
- ⑤ 순중량 260g 9.17온스

[뒷면 - 영어]

[뒷면 - 국문]

- ① "Important, keep frozen until used, thaw under refrigeration immediately before use."
- ② COOKING DIRECTION
- ③ ROASTED MACKEREL

- ① "주의사항, 사용 전까지 냉동 보관하세요, 사용 직전에 냉장에서 해동하세요."
- ② 조리법
- ③ 고등어구이

22) 호주 오프라인 매장에서 판매되고 있는 메기구이 제품을 찾을 수 없어, 유사 제품인 자반고등어 제품의 라벨 샘플을 제공함

④ PREHEAT A PAN WITH 2 TABLESPOON OF OIL OVER MEDIUM-HIGH HEAT. PLACE MACKEREL IN THE PAN AND COOK UNTIL GOLDEN BROWN.
*SEASON WITH SALT AND PEPPER ACCORDING TO YOUR PREFERENCE.

⑤ OVEN ROASTED MACKEREL

⑥ PREHEAT THE OVEN FOR 8 MINUTES AT 400°F~450°F(200°C~230°C). PUT ON OLIVE OIL AND SEASON WITH PARSLEY, PEPPER ACCORDING TO YOUR PREFERENCE. COOK FOR 10 MINUTES AT 356°F (180°C), TURN OVER AND COOK FOR ANOTHER 10 MINUTES.

⑦ SPICY BRAISED MACKEREL

⑧ PLACE MACKEREL, RADISH SLICES (OR KIMCHI) AND SAUCE (COMBINE SOY SAUCE, RED PEPPER PASTE, RED PEPPER POWDER, GARLIC AND SUGAR IN ADVANCE) IN A POT. ADD GOOD AMOUNT OF WATER TO THE POT TO SOAK ALL INGREDIENTS. BRING UP TO A SIMMER, THEN LOWER THE HEAT TO MEDIUM-LOW AND COOK FOR GOOD 10 MINUTES. ADD GREEN ONION SLICES OR GREEN PEPPER TO YOUR TASTE.

④ 팬에 2스푼 정도의 식용유를 두르고 가열한 후 팬이 달궈지면, 고등어를 올려 노릇노릇해질 때까지 구워줍니다.

*당신의 선호에 따라 소금이나 후추로 간을 하세요.

⑤ 고등어오븐구이

⑥ 400°F~450°F(200°C~230°C)로 약 8분 정도 오븐을 예열해주세요. 올리브 오일을 골고루 발라주고, 기호에 따라 파슬리, 후추 등으로 간을 해주세요. 오븐에 356°F(180°C)에 10분 정도 굽고, 뒤집어서 10분 더 구워줍니다.

⑦ 고등어조림

⑧ 냄비에 고등어, 썰어 놓은 무(혹은 김치)와 양념(간장, 고추장, 고춧가루, 마늘, 설탕)을 넣은 후 내용물이 잠길 정도로 물을 부은 뒤 충분히 끓여줍니다. 끓기 시작하면 중불로 불을 줄여 약 10분정도 조리줍니다. 기호에 따라 썬 파와 고추를 넣으셔도 좋습니다.

⑨

NUTRITION INFORMATION		
Servings per package - About 2.5		
Serving size - 110g		
	Quantity per serving	Quantity per
	110g	100g
Energy	1110KJ	1010KJ
Protein	21.0g	19.1g
Fat, total	17.0g	15.5g
Saturated	5.0g	4.5g
Trans Fat	0.0g	0.0g
Carbohydrate	7.0g	6.4g
Sugars	0.0g	0.0g
Sodium	370mg	336mg

*FOR BEST WHEN USED BY
INFORMATION, PLEASE SEE DATE
PRINTED ON PACKAGE
(BEST BEFORE MM, DD, YYYY)

⑩ THOROUGHLY CLEANED MACKEREL,
NO NEED TO RINCE IT AGAIN.

⑪ FOR FASTER THAWING, SUBMERGE
THE BAG IN COLD TAP WATER
BEFORE COOKING.

⑫ KEEP FROZEN (STORE AT -18°C
OR BELOW)

⑬ INGREDIENTS: MACKEREL (WILD
FISH), SEA SALT.
*CONTAINS FISH (MACKER)

⑨

영양 성분 표시		
총 제공량 - 약 2.5인분		
1회 제공량 - 110g		
	1회 제공량 기준	1회 제공량 기준
	110g	100g
열량	1110KJ	1010KJ
단백질	21.0g	19.1g
지방, 총합	17.0g	15.5g
포화지방	5.0g	4.5g
트랜스 지방	0.0g	0.0g
탄수화물	7.0g	6.4g
당류	0.0g	0.0g
나트륨	370mg	336mg

*최적 상태로 섭취하려면, 포장에 표시된
날짜를 확인하세요
(유통기한 월, 일, 연도)

⑩ 깨끗한 물로 처리된 제품이므로, 따로
씻지 않으셔도 됩니다.

⑪ 포장지채 물에 넣어 해동한 후
요리하십시오.

⑫ 냉동 보관 (-18°C 또는 그 이하에서
보관하세요)

⑬ 내용물: 고등어(야생 생선), 천일염.
*생선이 포함됨(고등어)

⑭ DISTRIBUTED BY:
 WANG GLOBAL NET
 SHIN MI AUSTRALIA PTY. LTD.
 BUILDING F1, 7-9 MAINLINE RD,
 STRATHFIELD SOUTH NSW 2136
 SHIN MI BRISBANE PTY. LTD.
 UNIT 4/28 NEVILLES STREET
 UNDERWOOD QLD 4119 AUSTRALIA
 KOREA CONNECTIONS PTY. LTD.
 3/136 BANNISTER ROAD CANNING
 VALE WA 6155 AUSTRALIA
 K S NSW PTY. LTD.
 UNIT D/30-32 SKARRATT ST.
 SILVERWATER NSW 2128
 ASIAN SAVOUR WORLD PTY. LTD.
 95 MCLAUGHLINS RD, WIRI,
 AUCKLAND, NEW ZEALAND
 Y&J CONNECT PTY. LTD.
 UNIT 4A, 278 ORCHARD ROAD,
 RICHLANDS, QLD 4077, AUSTRALIA

⑮ www.Wangfood.com
 wangandsurasang
 @wang_food

⑯

PACKED IN SOUTH KOREA FROM
 NORWEGIAN INGREDIENTS

⑰

For human consumption only-not
 to be used as bait or feed for
 aquatic animals

⑭ 배급처:

왕 글로벌 넷
 신미 오스트레일리아 유한회사
 메인라인 로드 7-9번지, F1동,
 스트래스필드 사우스 NSW 2136
 신미 브리즈번 유한회사
 배니스터 로드 136번지, 3호,
 캐닝베일 WA 6155 호주
 KS NSW 유한회사
 스카랏 스트리트 30-32번지, D호,
 실버워터 NSW 2128
 아시안 세이버 월드 유한회사
 맥러플린스 로드 95번지, 위리,
 오클랜드, 뉴질랜드
 Y&J 커넥트 유한회사
 오차드 로드 278번지, 4A호,
 리치랜즈, QLD 4077 호주

⑮ www.Wangfood.com
 wangandsurasang
 @wang_food

⑯

노르웨이산 재료로 한국에서 포장됩니다.

⑰

사람 섭취용-수생동물의 미끼나 사료로
 사용하지 말 것

3. 메기구이 국내 수출 신고 및 통관

▶ 호주 메기구이, 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

[표 5.8] 호주 메기구이 국내 수출 신고

수출 신고 특징	• 관세청 시스템 유니패스(UNI-PASS)를 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 수출신고필증 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 관할 세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고 • 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템 유니패스(UNI-PASS)로 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 5.9] 호주 메기구이 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
	상업송장	• 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. 메기구이 국내 수출 검역 및 검사

▶ 메기구이, 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 메기구이 국내 수출 검역

수출 검역대상 지정 수산물	• 이식용 수산 생물(정액 또는란을 포함) • 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는란을 포함) • 수산생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류 및 굴 • 수산생물 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(유영·행동, 외부소견 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시 • 검역 판정 후 검역증명서 교부	
검역대상 전염병 목록	어류	유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증, 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병
	패류	보나미아감염증, 마르테일리아감염증, 퍼킨수스감염증, 제노할리오티스캘리모니엔시스감염증, 전복바이러스성폐사증
	갑각류	가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 희꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산취장염, 급성간체장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.11] 호주 메기구이 국내 수출 검역

제출서류	- 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 - 서류검사는 2일, 임상검사는 3일, 정밀검사는 15일 소요 - 신청 수수료는 별도 발생하지 않으나 정밀검사 시행 시 비용 발생 - 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

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.12] 호주 메기구이 국내 수출 검사

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

자료: 국립수산물품질관리원

5. 메기구이 호주 수입 신고 및 통관

▶ 메기구이, 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 조치가 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 메기구이 수입 신고 및 통관 절차

1. 수입 신고 전 준비 사항	호주 사업자 번호(ABN)	- 호주 국경경비대(ABF)에서 발행되는 번호로, 세관 수출입신고 시 세관 고객 번호로 전환되어 관세와 함께 지불되는 모든 세금이 세무서에 기록됨 - 호주 사업자번호(ABN)가 없는 개인 화주의 경우에는 개인 기본 신상 정보에 준하여 수출입신고 세관 고객번호를 지정받아 진행됨
	물건에 대한 안내서	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
	수출자와의 거래 계약서	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
2. 서류 준비 및 수입허가 조건 확인	수입허가증	- 생물보안수입요건시스템(BICON)을 통해 수입허가증 발급 대상 여부를 확인해야 함²³⁾ - 수입허가증(Import Permit)이 필요한 경우 수입 업체는 관련 서류를 작성하여 호주 국경경비대(ABF) 및 호주 농수산업부(DAFF)에 제출함 - 수입허가증은 수입 업체 담당이며 제품 도착 전까지 수입허가번호 IPN (Import Permit Number)을 발급받아야 함 - 가공식품의 경우 수입허가증을 요구하는 경우는 드물며, 수산물 및 축산물 등은 필요한 경우가 발생하고 품목에 따라 신청서 작성 내용과 필요서류가 상이함

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

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

[표 5.13] 호주 메기구이 수입 신고 및 통관 절차

3. 수입신고	개요	수입신고는 호주 통관화물관리시스템인 ICS(Integrated Cargo System)를 이용하여 전자적으로 시행	
	Client 등록	호주 통관화물관리시스템(ICS)을 통해 수입신고를 하고자 하는 수입자는 우선 Form B319(Client Registration Form)를 작성하여 ICS에 Client로 등록해야 함	
	제출서류	- 통관 시 기본적으로 요구되는 서류는 다음과 같음 - 선하증권(Bill of Lading) - 상업 송장(Commercial Invoice) - 포장명세서(Packing List) - 원산지증명서(Country of Origin)	
	수입신고 종류	수입신고 (N10)	- 통관 후 내수용으로 유통되고, 수입품 금액이 1,000호주달러 초과인 경우에 해당함 - 물품 출고 전에 해당 관세 및 기타 제세 납부 필요 - 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
		자체 심사 통관 (SAC)	- 수입상품이 해상이나 항공으로 수입되며, 금액이 1,000호주달러 이하인 경우에 해당함 - 국제 우편을 통해 도착하는 경우나 사람이 대동하지 않는 제품 및 까르네(Carnet)로 배송되었을 경우 SAC 사용 불가 - SAC는 호주 통관화물관리시스템(ICS)을 통해서만 신고 가능함
		창고신고 (N20)	- 수입 물품을 세관 통관 전 세관 허가를 받은 창고에 보관하려 하고 수입품 금액이 1,000호주달러 초과인 경우에 해당 - 창고에 보관되는 수입품은 수출용이거나 창고 밖 수입신고(N30)를 작성하기 전까지는 관세 및 세금을 지불하지 않고 창고에 무기한 보관 가능
		창고 밖 수입신고 (N30)	창고신고(N20)로 신고하여 창고에 보관 중이던 물품을 국내 소비를 위해 옮길 경우, N30으로 신고하고 관세 및 제세 납부 후 물품을 인도받음

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

6. 메기구이 호주 수입 검역 및 검사

▶ 메기구이, 호주 수입 검역 및 검사 절차

호주로 메기구이 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 라벨검사를 실시하며, 필요 시 미생물, 화학물질 등 추가검사를 실시함

[표 5.14] 호주 수입식품검사제도(IFIS)

1. 서류심사 및 기본검사	- 수입식품의 검사는 수입식품검사제도(IFIS)에 따라 실시되며, 식품안전에 초점을 맞추고 있으므로 모든 수입식품은 식품청의 요구사항을 충족해야 함 - 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
2. 수입식품 샘플검사 및 정밀검사	- 검사관은 수입식품검사제도(IFIS)에 따라 수입 식품검사를 진행함 - 수입식품 검사체계에 따라 수입되는 식품은 위험도에 따라 위험식품, 감시식품으로 구분되어 각각 검사를 시행함 - 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
3. 수입식품 적합판정	- 호주 검역청은 검사 결과에 따라 수입식품검사보고서(IFIR)를 발급하고, 호주 검역청 검사관리시스템에 세부사항을 입력 후, 결과에 따라 통관 절차를 진행함 - 검사결과는 수입 업체에 통보되는데, 폐기처분 이외의 비용은 수입 업체의 부담임 - 미생물 허용기준 및 첨가물 사용 제한 등의 규정을 준수하지 않은 식품의 경우 책임소재는 제조업자에게 있으며, 표시 오류는 호주 수입업자의 책임임
4. 제출서류	- 검역신고서 - 검사신고서 - 검역청 검사관리시스템을 통해 전달받은 수입 신고 서류 - 수입식품검사신청서

자료: 호주 농수산업부(DAFF), KATI농식품수출정보

7. 메기구이 호주 통관문제 사례

▶ 최근 3개년 호주 통관문제 사례 분석

호주로 해당 품목 수출 시, 최근 3개년 동안 한국산 제품이 통관문제가 있었던 사례는 0건이었음²⁴⁾. 해당 품목과 관련하여 경쟁국산 제품이 통관문제가 있었던 사례는 총 1건으로 조사되었으며, 허용되지 않은 잔류농약 성분이 통관문제 사유가 된 것으로 확인됨. 따라서 호주로 메기구이 수출 시 해당 사항을 특별히 신경 쓸 필요가 있을 것으로 보임

[표 5.15] 호주 메기구이 통관문제 사례

순번	구분	발생 기간	문제 사유	조치 사항
1	경쟁국산	2024.04	성분(잔류농약) / 식품에 허용되지 않은 시프로플록사신	통관거부

자료: KATI농식품수출정보

24) 고객사 제품 HS CODE 0304.62-0000를 기준으로 조사함



VI

수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 오스트레일리안 씨푸드 피쉬 & 칩퍼리

(Australian Seafood Fish & Chippery)

Interview ② 데이블리즈 아시안 슈퍼마켓 브리즈번

(Davely's Asian Supermarket Brisbane)

Interview ③ 롱 라이프 그로서리 (Long Life Grocery)



Interview ① 오스트레일리안 씨푸드 피쉬 & 치퍼리 (Australian Seafood Fish & Chippery)

25)

오스트레일리안 씨푸드
피쉬 & 치퍼리
(Australian Seafood
Fish & Chippery)

- 유형: 레스토랑
- 업체 특징:
 - 2018년에 설립된 레스토랑으로 생선 요리 및 기타 해산물 요리를 취급하고 있음
 - 베트남, 뉴질랜드 등에서 수입한 해산물을 사용

담당자 정보

Restaurant Manager



오스트레일리안 씨푸드 피쉬 & 치퍼리 (Australian Seafood Fish & Chippery) Restaurant Manager

Q. 호주 소비자들은 생선을 즐겨 먹나요? 주로 어떤 종류의 생선을 선호하며, 호주 시장 내 메기구이 및 기타 생선구이 제품의 트렌드나 수요는 어떠한가요?

호주 소비자들은 생선을 즐겨 먹습니다. 연어, 새우, 굴, 참치 등의 인기가 좋습니다. 생선을 튀겨 먹는 방식을 가장 선호하지만 최근 건강에 대한 관심이 높아지면서 생선틈김보다는 구이를 더 찾는 추세입니다.

Q. 호주 소비자들은 메기로 주로 어떤 요리를 해 먹나요?

호주 소비자들은 튀긴 메기에 감자나 다양한 드레싱을 곁들여 먹습니다. 메기튀김에 각종 채소로 만든 샐러드를 함께 먹는 요리도 호주에서 매우 인기가 좋습니다.

Q. 호주 소비자들이 생선구이를 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

품질을 1순위로 고려하며, 질이 좋다면 높은 가격을 지불할 의사가 있는 편입니다. 따라서 제품 구매 시 원산지, 원재료, 유통기한 등을 중점적으로 확인합니다.

Q. 고객사 제품은 반건조 메기 필렛(Fillet)과 소스로 구성된 메기구이로, 고단백 저지방 저칼로리의 담백한 맛을 자랑합니다. 호주 시장에 이와 유사한 인기 제품이 있나요?

엘에프에스(Lfs)의 노란 메기는 한 팩에 500~600g이며 마찬가지로 폴리프로필렌 포장에 되어있습니다. 해당 제품은 구이, 튀김, 또는 베이킹에 적합하며 가격은 10.7달러(14,864원²⁶⁾)로 상대적으로 저렴한 편입니다.

25) 사진자료: 오스트레일리안 씨푸드 피쉬 & 치퍼리(Australian Seafood Fish & Chippery)

26) 1달러=1,389.20원 (2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

Q. 고객사 제품이 현지에서 거주하는 아시아인/한인뿐만 아니라 현지 호주인들에게도 인기를 얻을 수 있을까요? 호주 소비자들을 사로잡기 위해 제품을 어떻게 개선하면 좋을까요?

호주 소비자들은 제품의 품질과 인증에 관심이 많습니다. 고객사 제품은 HACCP 인증을 받았기 때문에 현지 호주인들도 주목할 것으로 예상합니다. 호주 소비자들을 사로잡기 위해 호주 시장에서 인기가 매우 인기가 좋고 생선과 자주 곁들여 먹는 레몬 소스를 활용하는 것을 추천합니다. 메기구이를 다양한 소스와 함께 판매하면 소비자들이 다양한 세트의 선택지 중에서 선택할 수 있어 더 많은 소비자를 유인할 수 있을 것입니다.

Q. 호주 소비자들의 입맛에 맞게 메기 관련 제품을 개발하려고 합니다. 추천해주실 제품이 있으실까요?

호주 소비자들이 간식으로 즐겨 먹는 건조 메기 제품 출시를 추천합니다. 메기구이를 다양한 맛으로 출시하는 옵션을 고려해볼 수 있을 것입니다.

Q. 현지 소비자들은 메기구이 등 생선구이를 주로 어느 유통채널에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?

호주 소비자들은 생선구이를 온라인 또는 오프라인 슈퍼마켓에서 구매하는 편입니다. 고객사 제품을 더 많은 소비자에게 알리기 위해 편의점을 통해 유통하는 것을 추천합니다. 사무실과 아파트 근처 편의점을 위주로 납품하면 잠재 고객이 제품에 쉽게 접근할 수 있을 것입니다.

Q. 호주 바이어들은 메기구이 등 생선구이 제품을 어떤 식으로 수입하나요?

현지 바이어들은 해외 공급업체와 협력하여 제품을 수입하고 품질을 관리합니다. 제품을 받은 뒤에는 창고에 보관하며, 온라인 몰을 통해 주문이 들어오면 제품을 포장하여 발송합니다.

Q. 호주로 메기구이 등 생선구이 제품을 수출할 시 통관/검역상 주의해야 할 사항이 있나요?

호주로 메기 제품을 수입하려면 관련 당국으로부터 건강증명서를 발급받는 것이 매우 중요하며, 제품에 대한 세부 설명을 제공해야 합니다. 이는 통관 절차 통과를 위해 필요합니다. 제품 가격, 제품명, 성분 설명, 순중량 등을 포함해야 합니다.

Interview ② 데이블리즈 아시안 슈퍼마켓 브리즈번 (Davely's Asian Supermarket Brisbane)

27)

데이블리즈 아시안
슈퍼마켓 브리즈번
(Davely's Asian
Supermarket Brisbane)

- 유형: 아시안/한인마트
- 업체 특징:
 - 2010년에 설립된
아시안마트로 다양한
아시아 제품을
취급하고 있음
 - 한국, 중국, 일본 등
여러 나라에서 수입한
제품을 판매

담당자 정보

Store Sales Manager



데이블리즈 아시안 슈퍼마켓 브리즈번 (Davely's Asian Supermarket Brisbane) Store Sales Manager

Q. 호주 소비자들은 생선을 즐겨 먹나요? 주로 어떤 종류의 생선을 선호하며, 호주 시장 내 메기구이 및 기타 생선구이 제품의 트렌드나 수요는 어떠한가요?

호주 소비자들은 생선을 즐겨 먹습니다. 일주일에 두세 번 정도 수산물을 먹으며 연어, 송어, 참치 등 생선의 소비량이 많습니다. 특별히 새롭게 등장한 트렌드는 없지만 오래전부터 생선구이는 호주 시장에서 인기가 있었으며 여전히 수요가 많습니다. 메기구이를 비롯한 생선구이를 즐겨 먹는 편입니다.

Q. 호주 소비자들은 메기로 주로 어떤 요리를 해 먹나요?

메기에 옥수수가루를 묻혀 바삭하게 튀긴 후 매콤한 마요네즈를 곁들인 요리를 즐겨 찾습니다. 샌드위치를 좋아하는 소비자들 사이에서 인기가 많습니다.

Q. 호주 소비자들이 생선구이를 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

생선구이 구매 시 가장 먼저 고려하는 요소는 가격입니다. 호주 시장에는 이미 다양한 구매 선택지가 있으므로 소비자들은 더 좋은 품질의 제품을 합리적인 가격에 소비하고 싶어 합니다.

27) 사진 자료: 데이블리즈 아시안 슈퍼마켓 브리즈번(Davely's Asian Supermarket Brisbane)

Q. 고객사 제품은 반건조 메기 필렛(Fillet)과 소스로 구성된 메기구이로, 고단백 저지방 저칼로리의 담백한 맛을 자랑합니다. 호주 시장에 고객사 제품과 유사한 인기 제품이 있나요?

씨니 씨푸드(Sunny Seafood)의 노란 메기는 한 팩에 600g이며 튀김 또는 조림으로 활용할 수 있습니다. 가격은 11호주달러(10,154원²⁸⁾)입니다.

Q. 고객사 제품이 현지에서 거주하는 아시아인/한인뿐만 아니라 현지 호주인들에게도 인기를 얻을 수 있을까요? 호주 소비자들을 사로잡기 위해 제품을 어떻게 개선하면 좋을까요?

현지 호주인들도 생선구이에 관심이 많습니다. 그러나 냉동 제품에 대한 선호도는 높지 않은 편입니다. 호주 소비자들은 외식을 선호하며, 요리할 시간이 없거나 외식 대신 간단히 끼니를 해결하려는 소비자들이 고객사 제품에 관심을 가질 것으로 보입니다. 호주 시장에 성공적으로 진출하기 위해 가격경쟁력을 갖추는 것을 추천합니다. 또한, 호주 소비자들은 매력적인 패키징과 제품 인증에 신경을 쓰기 때문에 해당 부분을 고려하여 패키징에 HACCP 문구를 기재하는 것도 좋습니다.

Q. 호주 소비자들의 입맛에 맞게 메기 관련 제품을 개발하려고 합니다. 추천해주실 제품이 있으실까요?

호주에서 인기 있는 향신료 쿠민(Cumin)²⁹⁾과 같이 다양한 맛 옵션의 생선을 제공함으로써 소비자들의 이목을 끌 수 있습니다. 또한, 향신료를 직접 넣지 않고 작은 패키지에 담아 생선과 함께 세트처럼 판매하는 방법도 있습니다. 원하는 만큼 향신료를 생선에 곁들여 먹을 수 있을 것입니다.

Q. 현지 소비자들은 메기구이 등 생선구이를 주로 어느 유통채널에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?

메기구이 등 생선구이는 주로 아시아 슈퍼마켓이나 대형 호주 마켓에서 판매됩니다. 울워스(Woolworths)와 같은 호주 대형 슈퍼마켓에 납품하는 것을 추천합니다. 또한, 아마존과 같은 온라인 플랫폼을 사용하는 것도 고려해볼 만합니다. 요즘 사람들은 오프라인 쇼핑보다 온라인 쇼핑을 선호하기 때문에 더 많은 고객에게 도달할 수 있습니다.

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

29) 마른 또는 짙은 미나리과에 속하는 초본 식물로, 씨를 향신료로 쓰임

Q. 호주 바이어들은 메기구이 등 생선구이 제품을 어떤 식으로 수입하나요?

호주의 다른 수입 유통업체로부터 제품을 수입하고 이를 창고에 보관합니다. 온라인 혹은 오프라인 채널을 통해 소비자로부터 주문이 들어오면, 이를 확인하고 창고에서 수량에 맞추어 제품을 포장합니다. 포장한 제품은 소비자의 주소지로 발송됩니다.

Q. 호주로 메기구이 등 생선구이 제품을 수출할 시 통관/검역상 주의해야 할 사항이 있나요?

메기구이를 포함한 모든 식품 생산물은 호주 검역 규정을 통과해야 합니다. 이를 통해 제품의 안전성을 보장해야 합니다. 또한, 제품에 적절한 라벨링을 부착하고 호주 국경경비대(ABF)로부터 허가를 받아야 합니다.

Interview ③ 롱 라이프 그로서리(Long Life Grocery)

30)

●

롱 라이프 그로서리
(Long Life Grocery)

- 유형: 아시안마트
- 업체 특징:
 - 2018년에 설립된 아시안마트로 다양한 아시아 제품을 취급하고 있음
 - 주로 한국에서 수입한 제품을 판매



롱 라이프 그로서리(Long Life Grocery) Sales Manager

담당자 정보

Sales Manager

Q. 호주 소비자들은 생선을 즐겨 먹나요? 주로 어떤 종류의 생선을 선호하며, 호주 시장 내 메기구이 및 기타 생선구이 제품의 트렌드나 수요는 어떠한가요?

호주 소비자들은 생선을 즐겨 먹습니다. 외식 메뉴로 먹거나 집에서 생선 요리를 해 먹기도 합니다. 특히 연어나 참치, 게를 자주 먹습니다. 메기구이를 비롯한 생선구이 제품의 경우 영양가가 풍부하다는 점에서 수요가 증가하고 있습니다. 건강에 좋을 뿐만 아니라 맛도 좋아서 선호도가 높습니다.

Q. 호주 소비자들은 메기로 주로 어떤 요리를 해 먹나요?

호주 소비자들은 메기 튀김을 매운 토마토소스에 찍어 먹는 요리를 즐겨 먹습니다. 바삭한 튀김과 소스의 조합에 대한 선호도가 높으며, 맥주 안주로 특히나 인기가 좋습니다. 호주의 많은 바(Bar)나 레스토랑에서 이 요리를 찾아볼 수 있습니다.

Q. 호주 소비자들이 생선구이를 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

가격과 패키징을 중점적으로 고려합니다. 소비자들은 저렴한 값에 좋은 품질의 제품을 구매하기를 원하기 때문에 가격을 더욱 주의 깊게 살핍니다. 가격대가 적절하다고 판단되면 패키징에 주목하며, 눈길을 끌거나 매력적인 패키징의 제품을 구매하는 경향이 있습니다. 따라서 경쟁력을 확보하기 위해 제품 패키징에 신경을 쓰는 것도 중요합니다.

Q. 고객사 제품은 반건조 메기 필렛(Fillet)과 소스로 구성된 메기구이로, 고단백 저지방 저칼로리의 담백한 맛을 자랑합니다. 호주 시장에 고객사 제품과 유사한 인기 제품이 있나요?

호주 시장에는 다양한 메기 필렛(Fillet) 제품이 있으며, 이를 굽거나 튀겨서 먹을 수 있습니다. 사라야(SARAYA) 브랜드의 메기 제품은 고객사 제품과 유사해 보이며 고단백, 저지방, 저칼로리가 특징입니다.

Q. 고객사 제품이 현지에 거주하는 아시아인/한인뿐만 아니라 현지 호주인들에게도 인기를 얻을 수 있을까요? 호주 소비자들을 사로잡기 위해 제품을 어떻게 개선하면 좋을까요?

현지 소비자들을 사로잡기 위해서는 비린내를 비롯한 별다른 맛이 나지 않도록 제품을 만드는 것을 추천합니다. 이렇게 함으로써 소비자들이 메기를 구매한 뒤 원하는 방식으로 튀기거나 찌거나 구워 먹을 수 있습니다. 호주 소비자들의 입맛에 맞추고 더 많은 소비자들을 유치하는 데 도움이 될 것입니다.

Q. 호주 소비자들의 입맛에 맞게 메기 관련 제품을 개발하려고 합니다. 추천해주실 제품이 있으실까요?

각종 구운 채소를 곁들인 메기구이 제품을 추천합니다. 호주 소비자들은 구운 채소를 즐겨 먹기 때문에 메기구이와 함께 세트 제품으로 출시하여 제공하면 인기가 있을 것으로 예상합니다.

Q. 현지 소비자들은 메기구이 등 생선구이를 주로 어느 유통채널에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?

호주 소비자들은 메기구이를 비롯한 생선구이를 구매할 때 울워스, 콜스(Coles), 아이지아이(IGA)와 같은 대형 슈퍼마켓을 이용하는 것을 선호합니다. 고객사 제품의 경우 소규모 편의점을 유통채널로 삼아 호주 시장에 진출하는 것을 추천합니다. 접근성이 좋은 편의점에 입점함으로써 더 많은 소비자들에게 제품을 알릴 수 있을 것입니다.

Q. 호주 바이어들은 메기구이 등 생선구이 제품을 어떤 식으로 수입하나요?

해외 유통업체와 협력하여 제품을 호주로 수입합니다. 이를 통해 공급 안정성과 제품 품질을 관리할 수 있습니다. 호주로 수입된 모든 제품은 세관 검사를 통과해야 하며, 문제가 없을 경우 제품은 바로 창고로 운송됩니다. 이후에는 슈퍼마켓으로 옮겨지거나 온라인 주문이 들어오면 물건을 포장하여 소비자의 주소지로 배송합니다.

Q. 호주로 메기구이 등 생선구이 제품을 수출할 시 통관/검역상 주의해야 할 사항이 있나요?

호주 규정에 따르면 제품 이름, 가격, 성분 설명 및 순중량 등 상세한 제품 정보를 제공하는 것이 중요합니다. 호주로 수입하려는 제품은 안전해야 하며, 원산지 식품 라벨링 규정을 준수해야 합니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 스태티스타(Statista), 'Fresh Fish - 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. 테이스트아틀라스(TasteAtlas), 'Top 5 Australian Fish', 2024.05
4. aT한국농수산물유통공사, '호주 코로나 이후 소비자의 유통채널 사용 및 식품소비 동향 파악을 통한 수출확대 방안 모색', 2021.09
5. 스태티스타(Statista), 'Grocery shopping by store type in Australia as of March 2024', 2024.07
6. 농림축산식품부, '2023 농식품 해외인증 등록정보 종합가이드', 2023
7. aT한국농수산물유통공사, '2023 농식품 수출국가정보 호주', 2023
8. aT한국농수산물유통공사, '호주·뉴질랜드 수입식품 규제 및 정책', 2022
9. 한국해양수산개발원, '수산물 수출매뉴얼 가이드북 호주', 2022
10. 호주 농수산임업부(DAFF), 'Guidelines for determining recognised food safety management certificates', 2020
11. KATI농식품수출정보, '호주 식품첨가물 및 유해물질 규정(원문 및 번역본)', 2024
12. 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. FishstatJ (www.fao.org/fishery)
4. ITC(International Trade Center) (www.trademap.org)
5. 수산물수출정보포털 (kfishinfo.co.kr)
6. KEB하나은행 (www.kebhana.com)
7. 호주수산물산업(Seafood Industry Australia) (seafoodindustryaustralia.com.au)
8. 테이스트아틀라스(TasteAtlas) (www.tasteatlas.com)
9. SBS (www.sbs.com.au)
10. 베스트레시피(bestrecipes) (www.bestrecipes.com.au)
11. 울워스(Woolworths) (www.woolworths.com.au)
12. 울워스그룹(Woolworths Group) (www.woolworthsgroup.com.au)
13. 더컨버세이션(The Conversation) (theconversation.com)
14. 하버타운(Harbour Town) (www.harbourtowngoldcoast.com.au)
15. 콜스(Coles) (www.coles.com.au)
16. 콜스그룹(Coles Group) (www.colesgroup.com.au)
17. 마네타스씨푸드마켓(Manettas Seafood Market) (www.manettas.com.au)
18. 시밀러웹(Similarweb) (similarweb.com)
19. 이베이(eBay) 호주 (www.ebay.com.au)
20. 크라운슈퍼마켓(Crown Supermarket) (crownsupermarket.com.au)
21. 페이스북(Facebook) (www.facebook.com)
22. 구글맵(Google Maps) (www.google.com/maps)
23. 케이티마트(KT Mart) (www.ktmartmall.com.au)
24. 망치(Maangchi) (www.maangchi.com)
25. 브로트시트(Broadsheet) (www.broadsheet.com.au)
26. 스시스시(Sushi Sushi) (www.sushisushi.com.au)
27. 오키미(Okami) (www.okamirestaurant.com.au)
28. 머스트두브리즈번(Must Do Brisbane) (www.mustdobrisbane.com)
29. aT한국농수산물유통공사 (www.at.or.kr)
30. 통합무역정보서비스 (tradenavi.or.kr)
31. KOTRA 대한무역투자진흥공사 (www.kotra.or.kr)
32. 국가관세종합정보망서비스 (unipass.customs.go.kr)
33. 호주 농수산임업부(DAFF) (agriculture.gov.au)
34. 호주 국경경비대(ABF) (www.abf.gov.au)

[참고문헌]

■ 참고 사이트

- 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. 오스트레일리안 씨푸드 피쉬 & 칩퍼리(Australian Seafood Fish & Chippery) (www.facebook.com/blubiyasg)
- 41. 데이블리즈 아시안 슈퍼마켓 브리즈번(Davely's Asian Supermarket Brisbane) (www.davelys.com.au)
- 42. 롱 라이프 그로서리(Long Life Grocery) (www.facebook.com/LongLifeGrocery)

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

