2024
수출기업 맞춤형 해외시장조사

No.	202409-04
품목	염장미역(Salted Seaweed)
HS CODE	1212.21-2010
국가	인도네시아(Indonesia)
구분	시장분석형

해양수산부
한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

해양수산부 한국수산무역협회 KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

Ⅰ. 요약 04

Ⅱ. 시장규모

1. 인도네시아 미역 생산규모 06
2. 한국 미역 생산규모 07
3. 인도네시아 염장미역 수입규모 08
4. 한국 염장미역 수출규모 09
5. 인도네시아 염장미역 수입단가 10

Ⅲ. 시장트렌드

1. 인도네시아 해조류 시장 동향 12
2. 인도네시아 주요 해조류 7종 13
3. 인도네시아 해초 주요 레시피 14

Ⅳ. 유통채널

1. 인도네시아 염장미역 유통채널 점유율 16
2. 인도네시아 염장미역 주요 유통채널 17

해양수산부 한국수산무역협회 KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

V. 진입장벽

1. 염장미역 통관 및 검역 절차 26
2. 염장미역 수출 전 사전 준비 27
3. 염장미역 국내 수출 신고 및 통관 40
4. 염장미역 국내 수출 검역 및 검사 41
5. 염장미역 인도네시아 수입 신고 및 통관 43
6. 염장미역 인도네시아 수입 검역 및 검사 44

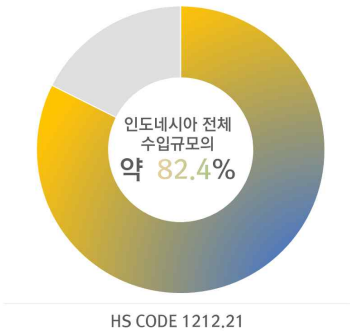
VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 무궁화유통(PT. KOIN BUMI) 46

Interview ② 푸리팡안우타마(PT PURI PANGAN UTAMA) 49

Interview ③ 대상아궁인도네시아 (PT DAESANG AGUNG INDONESIA) 52

■ 시장분석

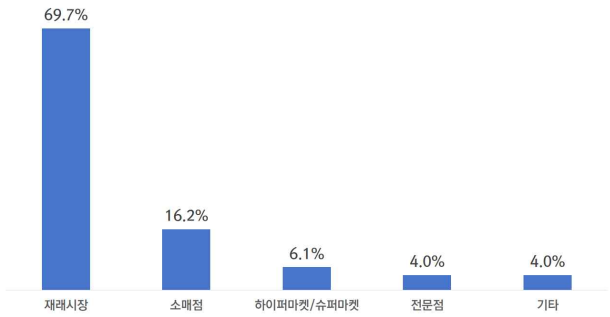


	인도네시아	한국
미역	4만 6,984톤	500톤
	對글로벌	對한국
HS CODE 1212.21 인도네시아 수입규모	273억 원	225억 원
HS CODE 1212.21 인도네시아 수입단가/톤(ton)	1,532만 원	2,377만 원

■ 시장트렌드

인도네시아 해조류 시장 동향	인도네시아 정부, 해조류 산업의 **하류산업화 가속화** 위한 노력 중
인도네시아 주요 해조류	주요 인기 해조류로 **미역, 다시마, 김, 덜스, 히지키, 아이리쉬 모스, 오고노리** 등 존재
인도네시아 해초 레시피	인도네시아 내 해초는 **미역국, 미역 두부볶음, 해초 샐러드, 김스낵** 등 다양한 요리에 활용되고 있음

■ 유통채널



도매시장	• 인도네시아 주요 도매시장 관리기관, 쁘룸다빠사르자야 및 빠사르수르야수라바야 • 주요 지역 내 재래 유통채널 전반의 개발 및 관리를 위해 설립됨
온라인	• 인도네시아 주요 온라인 쇼핑몰, 토코피디아 및 쇼피 • 청정원 등의 미역 브랜드 취급
아시안마트 /한인마트	• 인도네시아 주요 아시안/한인마트, 무궁화마트 및 파파야프레시갤러리 • 왓츠앱 등을 통한 모바일 주문도 가능함

■ 진입장벽

담당 기관	• 인도네시아 식품의약품안전청, 인도네시아 재무부, 인도네시아 관세청, 인도네시아 보건부 등	국내 수출 검역 및 검사	• 고객사 염장미역, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당하지 않음
수출 전 사전 준비	• 인도네시아 식품의약품안전청에 제품 사전 등록 • 할랄 인증, 인도네시아 국가 표준 인증 등 필수 인증 확인	인도네시아 수입신고 및 통관	• 수입식품 등록, 수입신고, 수입 검수, 관세 납부 등의 과정을 거쳐 인도네시아 내 물품 반출
국내 수출신고 및 통관	• 수출신고 및 통관 시 수출 신고서, 선하증권, 송장, 포장명세서 등 제출 필요	인도네시아 수입 검역 및 검사	• 기업의 수입 이력, 법규 준수도, 신용도, 수입 물품의 위험도에 따른 등급을 구분하여 서류 심사 및 물품 검사를 진행

■ 전문가 인터뷰

Point 01.	• 생산/가공/물류: 인도네시아의 염장 해조류는 한국보다 표준화가 덜 되어 있으며, 습한 기후로 인해 기계 건조를 사용하는 경우가 많음. 물류 과정에서는 진공 포장이나 알루미늄 포장으로 제품 신선도를 유지하는 것이 중요하며, 온도 조절이 필요함
Point 02.	• 유통/판촉: 해안 지역에서 수확된 염장 해조류는 중간 상인과 가공업체를 거쳐 도매 및 소매 유통망을 통해 판매됨. 소셜 미디어와 인플루언서를 활용한 현지 레시피와 건강 관련 콘텐츠로 홍보하는 것이 효과적임 • 소비자 구매 고려 요인: 소비자들은 해조류의 신선도, 질감, 그리고 가격을 중시하며, 건강상의 이점을 중요하게 생각함. 특히 간편하게 섭취할 수 있는 스낵 형태의 해조류 제품을 선호하는 경향이 있음

해양수산부
한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

II
시장규모

1. 인도네시아 미역 생산규모
2. 한국 미역 생산규모
3. 인도네시아 염장미역 수입규모
4. 한국 염장미역 수출규모
5. 인도네시아 염장미역 수입단가

1. 인도네시아 미역 생산규모

인도네시아 국가 일반 정보[1)]

면적	191만 6,820㎢
인구	2억 7,743만 명
GDP	1조 4,174억 달러
1인당 GDP	5,109달러

▶ 인도네시아 2022년 미역 생산규모, 총 4만 6,984톤

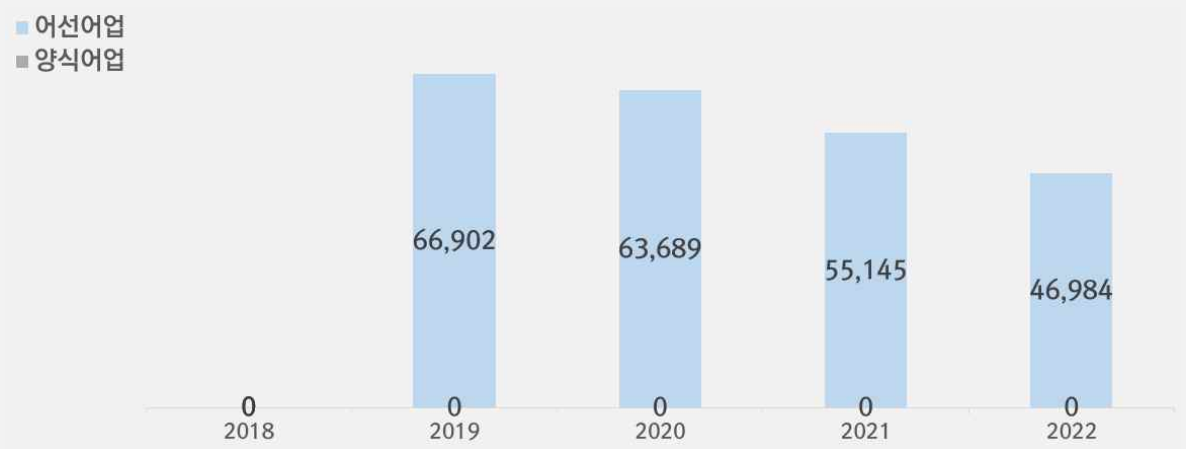
FishStatJ에 따르면 2022년 기준 인도네시아의 미역 생산규모는 총 4만 6,984톤으로 집계됨. 인도네시아에서 생산된 미역은 전량 어선어업으로 생산되었으며, 양식어업으로는 생산되지 않은 것으로 확인됨

▶ 인도네시아 미역 생산규모, 2019년부터 집계됨

인도네시아의 미역 생산규모는 2019년부터 집계되었으며, 2018년 이전에는 집계되지 않은 것으로 확인됨. 또한, 2019년 6만 6,902톤에서 2022년 4만 6,984톤으로 지속적으로 감소함. 인도네시아는 전 세계에서 두 번째로 큰 해조류 생산국이나, 주로 적조류가 생산되고 있어 갈조류에 속하는 미역은 2019년부터 집계된 것으로 파악됨. 한편, 인도네시아 미역은 인도양과 태평양에서 생산되고 있으며, 2022년 기준 인도양에서 생산된 미역이 전체의 90.0%의 비중을 차지하고 있는 것으로 조사됨[2)]

[표 2.1] 인도네시아 미역 생산규모

단위 : 톤



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR[3)]
어선어업	0	66,902	63,689	55,145	46,984	(-)
양식어업	0	0	0	0	0	(-)
총 생산규모	0	66,902	63,689	55,145	46,984	(-)

자료: FishStatJ

1) 자료: 외교부 홈페이지, 2024
2) 자료: 더네이처컨서번시(The Nature Conservancy), 'Coastal Conservation and Sustainable Livelihoods through Seaweed Aquaculture in Indonesia', 2019.07
3) 연평균 성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 한국 미역 생산규모

▶ 한국 2022년 미역 생산규모, 총 500톤

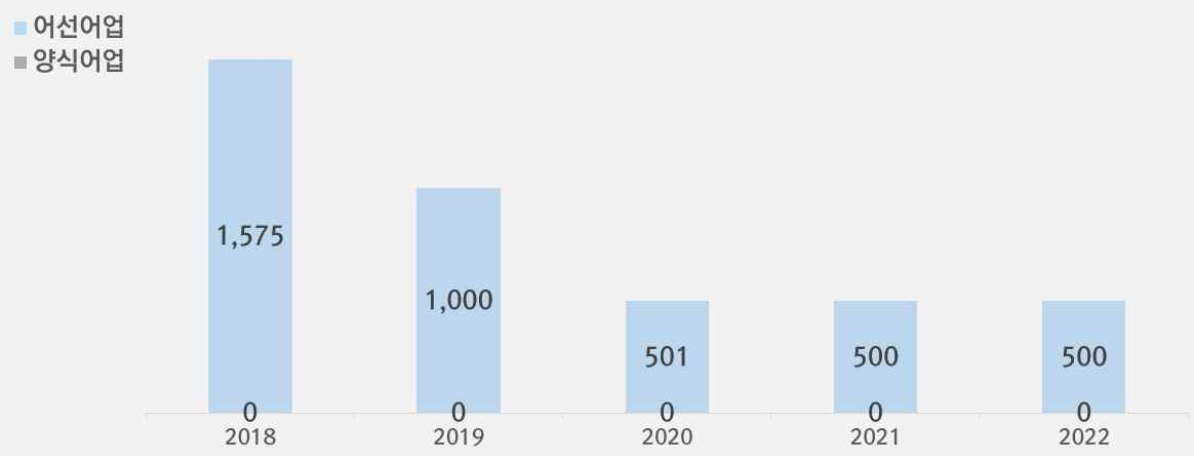
FishStatJ에 따르면 2022년 기준 한국의 미역 생산규모는 총 500톤으로 집계됨. 한국에서 생산된 미역은 전량 어선어업으로 생산되었으며, 양식어업으로는 생산되지 않은 것으로 확인됨

▶ 한국 미역 생산규모, 조사 기간 동안 연평균 성장률 -24.9%

조사 기간(2018-22년) 동안 한국의 미역 총 생산규모는 연평균 24.9%씩 감소한 것으로 나타남. 이는 기후변화에 따른 온난화 현상이 잦아지는 것에 기인한 것으로 분석됨. 특히, 2020년에는 전년 대비 49.9% 감소한 501톤을 기록했으며, 이후 비슷한 수준을 유지하고 있음[4)]

[표 2.2] 한국 미역 생산규모

단위 : 톤



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR
어선어업	1,575	1,000	501	500	500	-24.9%
양식어업	0	0	0	0	0	(-)
총 생산규모	1,575	1,000	501	500	500	-24.9%

자료: FishStatJ

4) 자료: 경향신문, ‘‘따뜻한 겨울’로 김·미역 등 해조류 생산량 급감’, 2020.03

3. 인도네시아 염장미역 수입규모

염장미역 HS CODE

해당 장에서 조사제품 염장미역은 'HS CODE 1212.21'로 분류됨. HS CODE 제1212호의 품명은 '로커스트콩·해초류와 그 밖의 조류, 주로 식용에 적합한 과실의 핵과 그 밖의 식물성 생산품으로서 따로 분류되지 않은 것'이며, 'HS CODE 1212.21'의 품명은 '식용'임

▶ HS CODE 1212.21 인도네시아 對글로벌 수입액, 273억 원

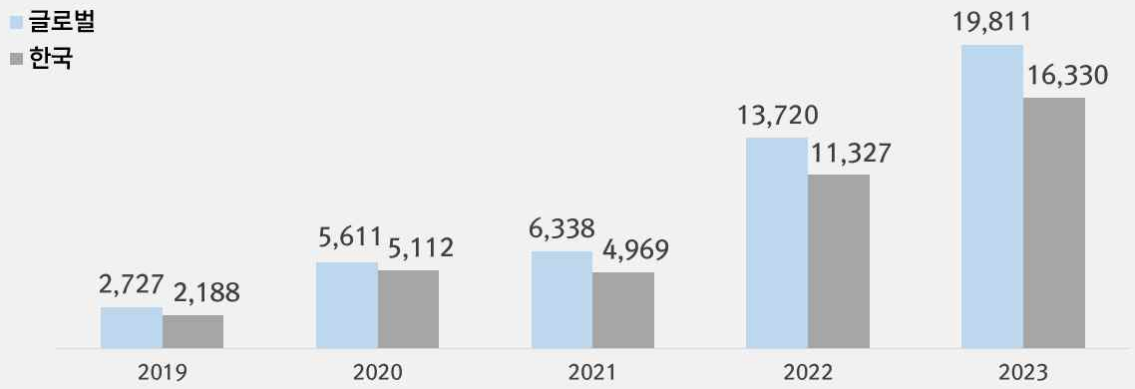
2023년 기준 HS CODE 1212.21 품목의 인도네시아 對글로벌 수입액은 전년 대비 44.4% 증가한 273억 원으로 집계됨. 해당 품목의 인도네시아 對글로벌 수입액은 지난 5년(2019-23년)간 연평균 성장률 64.2%를 기록함. 최근 한류 확산으로 한식 문화가 전파되면서 동남아시아 국가 중심으로 미역을 활용한 음식에 대한 수요가 높아지고 있음[5)]

▶ HS CODE 1212.21 인도네시아 對한국 수입액, 225억 원

2023년 기준 HS CODE 1212.21 품목의 인도네시아 對한국 수입액은 전년 대비 44.2% 증가한 225억 원으로 집계됨. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목의 인도네시아 對한국 수입액은 연평균 65.3%의 높은 성장률을 기록했으며, 같은 기간 인도네시아 對글로벌 수입액 중 對한국 수입액이 차지하는 비중은 약 80%를 유지하고 있음. 한편, 해당 품목의 인도네시아 對글로벌 수입액 기준 2위는 태국(17억 원), 3위는 중국(10억 원), 4위는 리투아니아(0.6억 원) 순으로 확인됨

[표 2.3] 인도네시아 염장미역 수입규모[6)7)8)]

단위 : 천 달러



분류	2019	2020	2021	2022	2023	CAGR
인도네시아 對글로벌 수입액	2,727	5,611	6,338	13,720	19,811	64.2%
(한화추정액)	(38억 원)	(77억 원)	(87억 원)	(189억 원)	(273억 원)	
인도네시아 對한국 수입액	2,188	5,112	4,969	11,327	16,330	65.3%
(한화추정액)	(30억 원)	(71억 원)	(69억 원)	(156억 원)	(225억 원)	

자료: ITC(International Trade Centre)

5) 자료: 한국수산경제, '세계 미역 시장 동향', 2020.07
6) 자료: ITC(International Trade Centre)
7) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨
8) 1달러=1,380.10원(2024.08.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

4. 한국 염장미역 수출규모

염장미역 HS CODE

해당 장에서 조사제품 염장미역은 'HS CODE 1212.21-2020'으로 분류됨. HS CODE 제1212호의 품명은 '로커스트콩·해초류와 그 밖의 조류, 주로 식용에 적합한 과실의 핵과 그 밖의 식물성 생산품으로서 따로 분류되지 않은 것'이며, 'HS CODE 1212.21-2020'의 품명은 '염장한 것'임

▶ 한국 對인도네시아 염장미역 수출규모, 전년 대비 급증

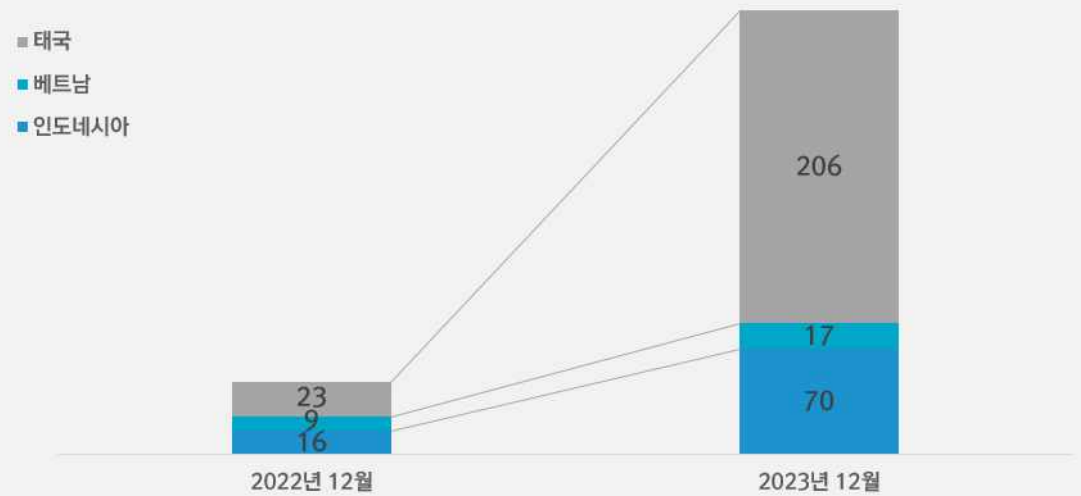
KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면, 2023년 기준 한국 對인도네시아 염장미역 수출규모는 중량 70톤, 금액 0.5억 원으로 각각 전년 대비 347.1%, 58.8%씩 급증한 것으로 확인됨

▶ 한국 對글로벌 염장미역 수출규모, 전년 대비 증가

2023년 기준 한국 對글로벌 염장미역 수출규모는 중량 2,873톤, 금액 76억 원으로 각각 전년 대비 30.4%, 14.3%씩 증가한 것으로 확인됨. 인도네시아의 근접국인 베트남으로의 염장미역 수출규모는 2023년 기준 중량 17톤, 금액 0.3억 원으로 각각 전년 대비 100.8%, 95.2%씩 증가함. 또한, 한국 對태국 염장미역 수출규모는 중량 206톤, 금액 0.8억 원으로 각각 801.5%, 418.5%씩 급증한 것으로 집계됨

[표 2.4] 2023년 한국 對글로벌, 對인도네시아, 對베트남, 對태국 염장미역 수출규모[9)]

단위 : 톤, 천 달러



분류	한국 對글로벌 염장미역 수출규모	한국 對인도네시아 염장미역 수출규모	한국 對베트남 염장미역 수출규모	한국 對태국 염장미역 수출규모
중량	2,873	70	17	206
금액	5,536	38	24	58
(한화추정액)	(76억 원)	(0.5억 원)	(0.3억 원)	(0.8억 원)

자료: KATI농식품수출정보

9) 자료: KATI농식품수출정보

5. 인도네시아 염장미역 수입단가

염장미역 HS CODE

해당 장에서 조사제품 염장미역은 'HS CODE 1212.21'로 분류됨. HS CODE 제1212호의 품명은 '로커스트콩·해초류와 그 밖의 조류, 주로 식용에 적합한 과실의 핵과 그 밖의 식물성 생산품으로서 따로 분류되지 않은 것'이며, 'HS CODE 1212.21'의 품명은 '식용'임

▶ 인도네시아 HS CODE 1212.21 1톤당 수입단가, 1,532만 원

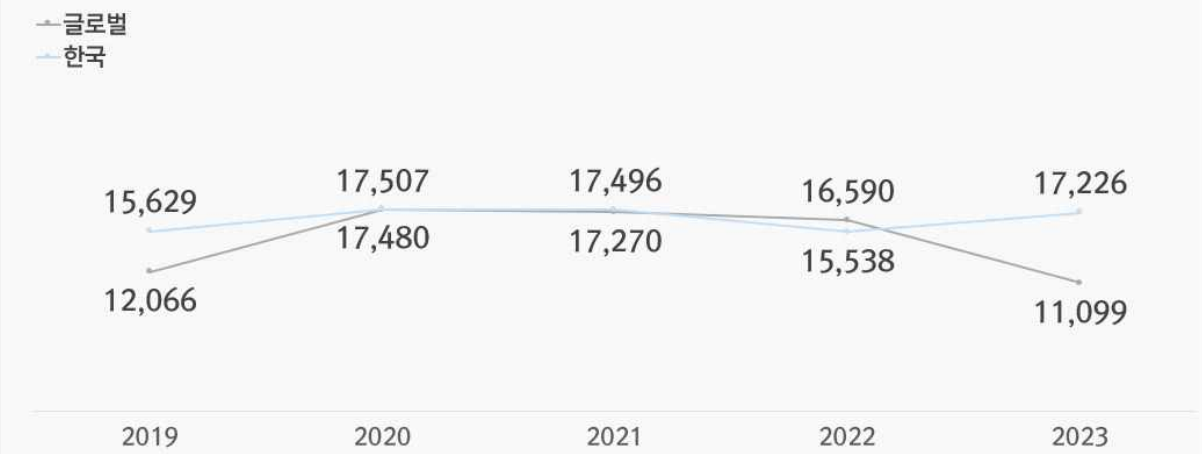
2023년 기준 HS CODE 1212.21 품목의 인도네시아 對글로벌 수입단가는 1,532만 원으로 집계됨. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목의 인도네시아 對글로벌 수입단가는 2020년 최고점을 기록한 후 점차 하락세를 보이며 연평균 성장률 -2.1%를 기록함

▶ 인도네시아 HS CODE 1212.21 1톤당 수입단가, 한국 글로벌 2위

2023년 기준 HS CODE 1212.21 품목의 인도네시아 對한국 수입단가는 2,377만 원으로 글로벌 2위를 차지함. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목의 인도네시아 對한국 수입단가는 연평균 성장률 2.5%를 기록함. 2023년 기준 HS CODE 1212.21 품목의 인도네시아 對글로벌 수입단가 순위는 1위 태국(4,275만 원), 3위 중국(1,866만 원) 순으로 확인됨. 4위 리투아니아(628만 원)로 집계됨

[표 2.5] 인도네시아 염장미역 수입단가[10)]

단위 : 달러/톤, 톤



분류	2019	2020	2021	2022	2023	CAGR
인도네시아 對글로벌 수입단가	12,066	17,480	17,270	16,590	11,099	-2.1%
(한화추정액)	(1,665만 원)	(2,412만 원)	(2,383만 원)	(2,290만 원)	(1,532만 원)	
인도네시아 對글로벌 수입량	(-)	(-)	(-)	(-)	1,785	
인도네시아 對한국 수입단가	15,629	17,507	17,496	15,538	17,226	2.5%
(한화추정액)	(2,157만 원)	(2,416만 원)	(2,415만 원)	(2,144만 원)	(2,377만 원)	
인도네시아 對한국 수입량	(-)	(-)	(-)	(-)	948	

자료: ITC(International Trade Centre)

10) 자료: ITC(International Trade Centre)

해양수산부
한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

III
시장트렌드

1. 인도네시아 해조류 시장 동향
2. 인도네시아 주요 해조류 7종
3. 인도네시아 해초 주요 레시피

1. 인도네시아 해조류 시장 동향

▶ 인도네시아 해조류 산업의 잠재력

인도네시아는 해조류 생산에 있어 천혜의 조건을 갖추고 있음에도 불구하고, 현재 해조류 생산량은 최적화되지 않은 상태임. 인도네시아 해양투자조정 장관 루훗 판자이탄(Luhut B. Pandjaitan)은 해조류의 하류산업화 가능성이 매우 크다고 강조함. 해조류는 바이오스티뮬런트(Biostimulant)나 유기농 비료, 생분해성 플라스틱, 식품 대체재, 바이오연료 등 다양한 제품으로 가공될 수 있으며, 이는 인도네시아의 경제와 환경에 큰 이점을 제공할 수 있음. 현재 인도네시아는 해조류 재배 면적이 10만 2,000헥타르(약 1,020km²)에 불과하며, 대부분의 해조류는 원료 형태로 수출되고 있음. 이를 개선하기 위해 정부는 해조류 재배의 생산성과 효율성을 높이기 위한 기술적 혁신을 추진하고 있음

▶ 인도네시아 정부, 해조류 하류산업화 가속화

인도네시아 정부는 해조류 산업의 하류산업화를 가속화하기 위해 다양한 부처와 협력하고 있음. 루훗 판자이탄은 해조류 재배의 생산성을 높이기 위해 기계화와 기술적 혁신을 도입하고 있으며, 이를 통해 경제적 이익을 극대화하고자 함. 또한, 정부는 해조류 산업의 통합적 발전을 위해 '인도네시아 국가 연구혁신청(BRIN)', '인도네시아 해양수산부(KKP)', '씨식스에너지(Sea6 Energy)', '해양기술연구협력센터(MTCRC)', '인도네시아 환경 보호 단체(Konservasi Indonesia)', '마타람 대학교(Universitas Mataram)' 등과 협력하여 사회경제적 영향, 수질, 생태계, 탄소 흡수 가능성 등을 평가하고 있음. 이러한 노력은 해조류 산업의 지속 가능한 발전을 도모하고, 인도네시아의 경제와 환경에 긍정적인 영향을 미칠 것으로 기대됨[11)]

[그림 3.1] 인도네시아 정부와 협력한 기관의 로고

자료: 인도네시아 국가 연구혁신청(BRIN), 인도네시아 해양수산부(KKP), 씨식스에너지(Sea6 Energy)

11) 케멘코마르베스(Kemenko Marves), 'Tingkatkan Produksi Rumput Laut, Menko Marves : Potensi Hilirisasi Sangat Besar', 2024.02

2. 인도네시아 주요 해조류 7종

▶ 인도네시아 해조류 산업의 잠재력

인도네시아에서 '해조류'는 중요한 해양 자원이며, 자연스러운 짠맛과 감칠맛을 지니고 있어 아시아 요리, 특히 일본 요리에 자주 사용됨. 인도네시아에서 소비되는 해조류는 주로 '붉은 해조류', '녹색 해조류', '갈색 해조류'로 나뉘며 가장 인기 있는 7가지 해조류는 하기와 같음

[표 3.2] 인도네시아 주요 해조류 7종

No.	사진	종류	특징
1		미역 (Wakame)	일본과 아시아 요리에서 자주 사용되는 해조류로, 주로 수프, 샐러드, 미소국에 활용됨. 짙은 녹색을 띠며, 건조 및 염장 상태로 포장되어 판매됨. 요리 시에는 따뜻한 물에 몇 분간 담가 수분을 흡수시켜야 함. 와카메는 짭짤하고 감칠맛이 나며, 약간의 단맛과 쫄깃한 식감을 가진 것이 특징임
2		다시마 (Kombu)	일본어로 '콘부', 중국에서는 '하이다이', 한국에서는 '다시마'로 불림. 갈색 해조류로 주로 일본 홋카이도와 미국 캘리포니아 해안에서 자라남. 일본에서 천 년 이상 샤브샤브 국물 등의 조미료로 사용되어 왔으며, 주로 건조된 넓은 스트립 형태로 판매됨
3		김 (Nori)	김은 주로 초밥이나 오니기리를 감싸는 데 사용되는 해조류로, 건조된 상태로 사용됨. 김은 붉은 자주색에서 건조되면 녹색으로 변함. 종이처럼 얇게 건조되어 판매되며, 전통 일본 요리인 오코노미야키와 야키소바의 조미료로도 사용됨
4		덜스 (Dulse)	북대서양과 북태평양의 차가운 물에서 자라는 해조류로, 붉은색을 띠며 바위에 붙어 자라는 것이 특징임. 덜스는 스코틀랜드와 아이슬란드에서 천 년 이상 수확되어 왔으며, 건조된 조각이나 가루 형태로 판매됨. 주로 튀겨서 먹거나 고기 요리의 조미료로 사용됨
5		히지키 (Hijiki)	갈색 해조류로, 건조되면 검은색으로 변함. 중국, 일본, 한국의 바위 해안에서 자라며, 요리 전에 끓이거나 수분을 흡수시켜야 함. 히지키는 다른 해조류에 비해 짭짤한 맛이 덜하며, 버섯과 비슷한 감칠맛을 가짐. 주로 건조된 상태로 판매되며, 아시아 식품점에서 쉽게 찾을 수 있음
6		아이리쉬 모스 (Irish Moss)	영국, 미국, 유럽의 대서양 해안에서 자라는 붉은 해조류로, 카라기난이라고 불리는 젤리 같은 성분을 함유하여 식품의 농후제로 사용됨. 특히, 타피오카와 아이스크림 같은 디저트에 자주 사용됨
7		오고노리 (Ogonori)	'그라실라리아(Gracilaria)'로도 불리며, 붉은 자주색을 띠는 해조류로, 주로 절임이나 샐러드에 사용됨. 오고노리는 젤리 같은 성분을 함유하여 한천의 원료로 사용되며, 건조된 스트립이나 가루 형태로 판매됨[12]

12) 콤파스닷컴(KOMPAS.com), '7 Jenis Rumput Laut Paling Populer untuk Makanan, Salah Satunya Nori', 2022.02

3. 인도네시아 해초 주요 레시피

▶ 인도네시아 해조류 시장 트렌드 분석: 건강과 맛을 동시에

인도네시아에서 '해조류'는 오랜 기간 동안 친숙한 식재료로 자리 잡고 있음. '해조류'는 맛뿐만 아니라 건강에도 다양한 이점을 제공하는 식품으로 알려져 있음. 인도네시아에서는 '해조류'가 과일 빙수, 스시, 수프, 샐러드 등 다양한 요리에 사용됨. 이러한 요리법은 인도네시아의 다양한 요리 문화와 결합하여 '해조류'의 인기를 더욱 높이고 있음. '해조류'의 소비는 건강에 대한 관심이 높아짐에 따라 더욱 증가할 것으로 예상되며 주요 레시피는 하기와 같음

[표 3.3] 인도네시아 해초 주요 레시피

No.	사진	음식명	재료	조리법
1		미역국	말린 김, 피시 볼, 잘게 다진 마늘, 샬롯, 소금, 후추, 설탕, 육수용 닭뼈	- 물과 닭 뼈를 넣고 끓이며 육수가 나올 때까지 조리함. 팬을 가열하고 샬롯과 마늘을 향이 날 때까지 볶은 후, 육수에 추가함. 해초, 버섯, 잘게 썬 어묵을 넣고 함께 조리함. 소금, 설탕, 후추로 간을 맞춘 후, 완성된 미역국을 서빙함
2		미역 두부볶음	흰 두부, 미역, 잘게 다진 마늘, 홍고추, 표고버섯, 진간장, 소금, 설탕, 기름	- 그릇에 마늘, 칠리, 두부, 올리브유를 넣고 섞어둠. 약한 불로 팬을 가열한 후, 불린 버섯과 향신료를 추가하여 향이 나고 두부가 갈색이 될 때까지 저어줌. 그 후, 미역, 간장, 소금, 후추, 약간의 물을 넣고 잘 저어가며 익을 때까지 조리함. 마지막으로 맛을 보고 간을 조정함
3		해초 샐러드	말린 해초, 말린 고추, 쌀 식초, 달콤한 간장, 꿀 또는 설탕, 참기름, 흰 참깨, 소금	- 물을 끓인 후 말린 미역을 넣고 3분간 또는 부드러워질 때까지 조리함. 미역이 부드러워지면 물을 버리고, 미역을 꼭 짜서 따로 보관하고 식힘. 삶은 미역에 모든 재료를 넣고 잘 섞음. 바로 먹거나 냉장고에 넣어 차갑게 서빙할 수 있음
4		김스낵	김, 계란, 밀가루, 타피오카 가루, 다진 마늘, 샬롯 퓨레, 소금, 설탕, 흰 후춧가루, 식용유	- 김을 굵게 다진 다음, 밀가루와 타피오카 가루를 섞음. 으깬 샬롯, 마늘, 소금, 후추, 설탕을 넣어 간을 맞추고, 계란을 넣어 잘 저어줌. 혼합물이 완전히 섞이면 김을 넣고, 원하는 모양으로 반죽을 만든 뒤, 식용유에 넣어 갈색이 될 때까지 튀긴 후 기름을 제거함[13]

13) 메르데카닷컴(Merdeka.com), '6 Resep Olahan Rumput Laut, Sehat dan Mudah Dipraktikkan', 2020

해양수산부
한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

Ⅳ
유통채널

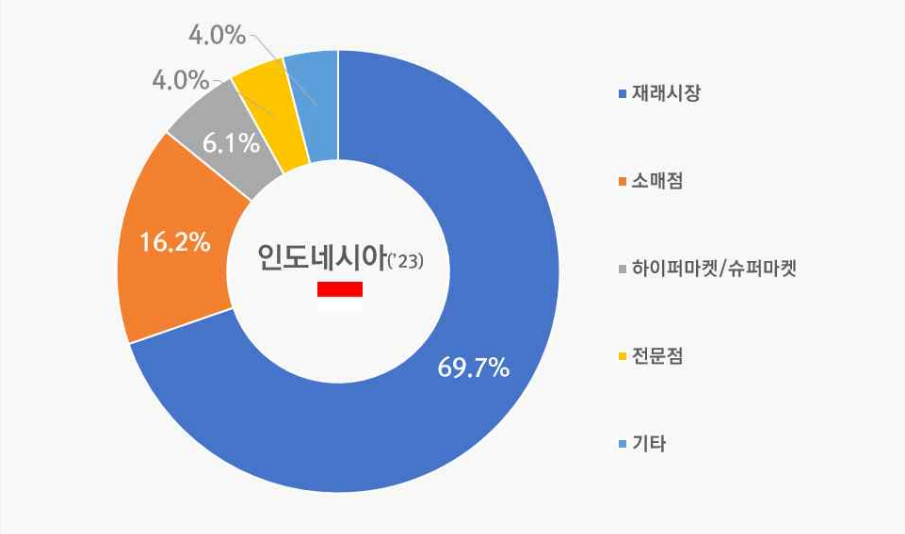
1. 인도네시아 염장미역 유통채널 점유율
2. 인도네시아 염장미역 주요 유통채널

1. 인도네시아 염장미역 유통채널 점유율

▶ 인도네시아 염장미역 유통채널, '재래시장'이 점유율 1위[14)15)]

2023년 기준, 인도네시아 내 염장미역을 포함한 일용소비재 유통채널 중 '재래시장'이 69.7%의 점유율로 1위를 차지함. 그 뒤를 이어 '소매점' 채널이 16.2%의 점유율로 2위를 기록함. '하이퍼마켓/슈퍼마켓'은 6.1%로 3위를 차지했으며, '전문점' 채널과 '기타' 채널이 각각 4.0%로 공동 4위를 기록함. 인도네시아 소매 유통시장은 전통적 소매 유통에 기반을 두고 있었으나 점차 현대적 유통채널이 확산되고 있는 것으로 파악됨. 최근에는 온·오프라인 유통망이 합쳐진 옴니채널이 확산되고 있어, 온라인 유통시장을 오프라인 매장과 유기적인 연결을 통해 함께 활용하는 것이 효과적일 것으로 전망됨[16)]

[표 4.1] 인도네시아 염장미역 소매유통채널 점유율



인도네시아 소매유통채널 점유율 비교	
유형	점유율
재래시장	69.7%
소매점	16.2%
하이퍼마켓/슈퍼마켓	6.1%
전문점	4.0%
기타	4.0%

자료: 스태티스타(Statista)

14) 자료: 스태티스타(Statista), 'Fast-moving consumer goods(FMCG) in Indonesia as of 3rd quarter 2023', 2023.11
15) '염장미역(Salted Seaweed)' 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 이를 포함하는 상위 카테고리인 '일용소비재(Fast-moving consumer goods)'의 유통채널의 정보를 확인함
16) 자료: 한국식품산업협회, '[식품산업이슈정보]인도네시아 유통채널', 2020.06

2. 인도네시아 염장미역 주요 유통채널 ① 토코피디아

기업 기본 정보	기업명	토코피디아(Tokopedia)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.tokopedia.com	
	규모	매출액('23)	• 약 5억 6,000만 달러(약 7,746억 원[17])
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월[18]): 7,498만 회
	기업 요약	• 2009년부터 대도시와 소도시의 디지털 경제 평등을 위해 온라인 쇼핑몰 서비스를 시작함 • 2017년부터 중국 알리바바(Alibaba) 그룹과 일본 소프트뱅크(Softbank)로부터 대규모 투자를 유치했으며 2022년 상장됨 • 최근 글로벌 SNS 틱톡(Tiktok)이 토코피디아의 지분 75%를 인수함	

매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	청정원(ChungJungOne) 등
		해외 판매	일부 국가로의 판매 가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
	신규가입자 할인, 기간한정 할인, 특별 쿠폰 등 다양한 할인혜택 및 행사 상시 진행		

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지 및 앱을 통한 직접 등록 - 구매자 계정 생성 후, 마켓 등록 단계 진행 - 등록시 필요한 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 왓츠앱 연락처 등) ② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등) ③ 참고자료(회사 소개서, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 및 기타 참고사항 - 전화번호: +62-21-5017-0809 - 이메일: speakers@tokopedia.com - 홈페이지 내 'Tokopedia care' 클릭 후 문의 가능 - 마켓 등록 시, 인도네시아에 등록된 주민등록증 혹은 사업자등록번호(NIB)가 요구됨

자료: 토코피디아(Tokopedia), 시밀러웹(Similarweb), 비즈니스인도네시아(Business Indonesia)
사진 자료: 토코피디아(Tokopedia)

17) 1달러=1,380.10원(2024.08.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)
18) 2024년 8월 한 달간 집계된 웹사이트 방문자 수에 해당함

2. 인도네시아 염장미역 주요 유통채널 ② 쇼피 인도네시아

기업 기본 정보	기업명	쇼피 인도네시아 (Shopee Indonesia)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.shopee.co.id	
	규모	매출액('23)[19]	• 약 90억 달러(약 12조 4,083억 원)
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 1억 1,960만 회
	기업 요약	• 싱가포르에서 시작한 동남아 지역 최대의 이커머스 브랜드임 • 인도네시아뿐만 아니라 베트남, 태국, 필리핀, 말레이시아 등에서도 방문자 수 부분에서 1위를 석권 중임[20] • 다양한 한국산 제품을 판매 중이며, 최근 사업 확장을 이어가며 한국에서도 적극적으로 셀러 모집에 나서고 있음	

매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	청정원(ChungJungOne) 등
		해외 판매	해외 판매 가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
	최초 가입 시 할인, 한정 시간 및 시즌별 할인 행사, 리워드 제공 등 다양한 프로모션 상시 진행		

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 입점 신청 - 쇼피 코리아에서 셀러 신청 진행(www.shopee.kr) - 입점 절차 ① 가입 신청서 제출(공급 제품 소개, 해외 판매 활동 경험 등) ② 제출된 정보를 바탕으로 쇼피 코리아로부터 1차 답장을 받은 후 요청받은 정보 및 사업자등록증 제출 ③ 입점이 확정된 셀러는 이메일로 전달받은 오픈 초대장에서 싱가포르 쇼피에 먼저 등록, 이후 원하는 국가(인도네시아, 말레이시아, 태국, 필리핀, 베트남 등)를 선택하여 스토어를 오픈할 수 있음

자료: 쇼피인도네시아(Shopee Indonesia), 쇼피코리아(Shopee Korea)
사진 자료: 쇼피인도네시아(Shopee Indonesia)

19) 쇼피(Shopee) 글로벌 전체 매출
20) 메가존클라우드, '2024년 주목 해야 할 동남아 이커머스 플랫폼 시장' 2024.02

2. 인도네시아 염장미역 주요 유통채널 ③ 무궁화마트

기업 기본 정보	기업명	무궁화마트(Mugunghwa Mart)
	기업구분	아시안마트/한인마트
	홈페이지	www.mugunghwa.co.id
	위치	자카르타(Jakarta) 외
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 8개
	기업 요약	• 1986년 설립된 인도네시아 최초의 한인마트임 • 한국의 마트와 유사한 구성을 갖추고 한국산 식재료, 용품 등을 주로 취급함 • 무궁화마트의 모기업인 무궁화유통은 현재 약 50여 개의 한국 제조업체의 식품을 수퍼인도(Super Indo), 헤로(Hero), 세븐일레븐(Seven Eleven), 패밀리마트(Family Mart)와 같은 유통업체에 유통 중임 • 왓츠앱(Whatsapp)을 통해 주문 가능함

매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 냉동식품, 즉석식품, 베이커리류, 스낵류, 음료류, 문구류 등
	선호 제품	• 한국산 제품, 현지 신선식품
	매장 전경	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선 연락 또는 이메일을 통한 입점 문의 - 등록시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(담당자 이름, 전화번호, 이메일 주소) ② 상품 정보(상품 카테고리, 입점 지점, 상세 상품 정보) ③ 참고자료(회사 소개서, 상품 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +62-21-722-2214 - 이메일: admin@mugunghwa.co.id

자료: 무궁화마트(Mugunghwa Mart)
사진 자료: 무궁화마트(Mugunghwa Mart)

2. 인도네시아 염장미역 주요 유통채널 ④ 파파야프레시갤러리

기업 기본 정보	기업명	파파야프레시갤러리(Papaya Fresh Gallery)
	기업구분	아시안마트/한인마트
	홈페이지	www.papayabali.co.id
	위치	자카르타(Jakarta) 외
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 11개
	기업 요약	• 2005년에 설립되어 일본산 제품들을 필두로 한국산 등 동아시아 제품 다수 취급함 • 자카르타, 반둥(Bandung) 등 지역별로 홈페이지 및 SNS 계정 운영 중임 • 스낵, 면류 제품, 액상차 등 한국산 제품 다수 입점되어 있으며 미역국이나 달고나와 같은 한국 음식 레시피를 SNS 계정에 올리기도 함 • 왓츠앱(Whatsapp), 인스타그램(Instagram)을 통한 주문도 가능함 • 현재 토코피디아(Tokopedia) 등 다수 온라인 플랫폼에도 입점해 판매 중임

매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 냉동식품, 즉석식품, 베이커리류, 스낵류, 음료류, 문구류 등
	선호 제품	• 한국산 제품, 현지 신선식품
	매장 전경	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 이메일 또는 유선 연락을 통한 입점 문의 - 등록시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(담당자 이름, 전화번호, 이메일 주소) ② 상품 정보(상품 카테고리, 입점 지점, 상세 상품 정보) ③ 참고자료(회사 소개서, 상품 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +62-361-759-222(발리 쿠타점) - 전화번호: +62-361-445-9670(발리 레논점) - 이메일: costomerbali@papaya.co.id

자료: 파파야프레쉬갤러리(Papaya Fresh Gallery)
사진 자료: 링크드인(Linkedin), 파파야프레쉬갤러리 페이스북(Facebook)

2. 인도네시아 염장미역 주요 유통채널 ⑤ 랜치마켓

기업 기본 정보	기업명	랜치마켓(Ranch Market)
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓
	홈페이지	www.ranchmarket.co.id
	위치	자카르타(Jakarta), 수라바야(Surabaya) 등
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 23개
	기업 요약	• 1997년 미국의 동명의 마트 체인과 프랜차이즈 계약을 맺고 설립된 슈퍼마켓 체인임 • 2010년 프랜차이즈 계약을 종료하고 현지 자본이 독립적으로 사업 운영 중임 • 프리미엄 식료품 체인을 지향하며 고급 제품을 주로 취급함 • 고급스러운 쇼핑 환경 제공에 집중하며, 특히 과일이나 수산물의 경우 품질과 신선도를 중시함 • 왓츠앱(Whatsapp)을 통한 주문 및 배달 서비스를 제공함

매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 냉동식품, 즉석식품, 스낵류, 음료류 등
	선호 제품	• 신선한 농·수산물, 프리미엄 식료품, 수입 제품
	매장 전경	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 입점 문의 – 홈페이지(www.ranchmarket.co.id) 접속 – 하단 'Become a Supplier' 메뉴 클릭 – 담당자 이름, 이메일, 회사명, 납품 품목 선택, 기타 메시지 작성해 제출 • 문의사항 연락처 – 전화번호: +62-21-5835-1999(0999) – 이메일: corp_sec@ranchmarket.co.id

자료: 랜치마켓(Ranch Market)
사진 자료: 링크드인(Linkedin), 랜치마켓 페이스북(Facebook)

2. 인도네시아 염장미역 주요 유통채널 ⑥ 반다르자카르타

기업 기본 정보	기업명	반다르자카르타(Bandar Djakarta)
	기업구분	수산물 전문 레스토랑
	홈페이지	www.bandar-djakarta.com
	위치	자카르타(Jakarta), 탕에랑(Tangerang)
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 5개
	기업 요약	• 자카르타를 중심으로 사업을 전개 중인 고급 해산물 레스토랑임 • 한국의 수산시장과 유사한 시스템으로 원물과 조리 방식을 골라 주문하고 식사하는 시스템을 운영 중임 • 현재 5개의 매장을 운영 중이며, 자카르타에 소재한 4개 매장에서는 홈페이지 및 전화를 통한 예약 시스템도 운영하고 있음 • 단체고객 등을 대상으로 하는 다양한 이벤트 패키지와 프로모션을 진행함

매장정보	입점 가능 품목	• 수산물, 냉동식품, 주류, 채소 등
	선호 제품	• 고급 수산물, 수입 수산물
	매장 전경	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 입점 문의 - 홈페이지(www.bandar-djakarta.com) 접속 - 상단 'Contact Us' 메뉴 클릭 - 담당자 이름, 이메일, 연락처와 문의 사항 작성해 제출 • 문의사항 연락처 - 전화번호: +62-21-645-6554(5472) - 이메일: layanan.bdancol@bandar-djakarta.com

자료: 반다르 자카르타(Bandar Djakarta)
사진 자료: 반다르 자카르타(Bandar Djakarta)

2. 인도네시아 염장미역 주요 유통채널 ⑦ 쁘룸다빠사르자야

기업 기본 정보	기업명	쁘룸다빠사르자야(Perumda Pasar Jaya)	
	기업구분	도매시장(관리기관)	
	홈페이지	www.pasarjaya.co.id	
	위치	자카르타(Jakarta)	
	규모	거래 규모(추정)	• 약 1,500억 루피아(약 127억 원[21])
		기타 규모	• 자카르타 내 148개 시장, 약 10만 개 매장 관리
	기업 요약	• 자카르타 내의 도매시장, 전통시장 등 재래 유통채널 전반의 개발 및 관리를 위해 1966년 자카르타 주정부에 의해 설립됨 • 자카르타에 소재한 대부분의 시장을 관리·감독하며, 자체 식료품 소매 브랜드 '작마트(Jakmart)'를 운영하기도 함 • 개별 도매시장에 직접 접촉가능한 뚜렷한 기관이나 기업이 존재하지 않는 현지 사정상 비교적 현지 유통시장 진입에 대한 행정 절차나 실질적 초기 지원을 제공받을 수 있을 것으로 기대됨 • 홈페이지에서 일부 입점 업체의 연락처를 제공 중이며, 이를 통한 주문도 가능함	

매장정보	입점 가능 품목	• 과일, 채소, 육류, 수산물, 생활용품, 의류 등
	선호 제품	• 합리적인 가격의 제품
	매장 전경	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 기업 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) ② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 권장소비자가격 등) ③ 참고자료(회사 소개서, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +62-21-2139-0606 - 이메일: humas@pasarjayaco.id

자료: 쁘룸다빠사르자야(Perumda Pasar Jaya)
사진 자료: 쁘룸다빠사르자야(Perumda Pasar Jaya), 자카르타피디아(Jakartapedia)

21) 100루피아=8.49원(2024.08.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

2. 인도네시아 염장미역 주요 유통채널 ⑧ 빠사르수르야수라바야

기업 기본 정보	기업명	빠사르수르야수라바야 (PD Pasar Surya Surabaya)
	기업구분	도매시장(관리기관)
	홈페이지	www.pasarsurya.surabaya.go.id
	위치	수라바야(Surabaya)
	규모	기타 규모 • 수라바야 내 63개 시장 관리
	기업 요약	• 수라바야 내의 도매시장, 전통시장 등 재래 유통채널 전반의 개발 및 관리를 위해 1982년 수라바야 시정부에 의해 설립됨 • 수라바야 동부, 남부, 북부 지부 내의 63개 시장을 관리·감독하며, 수라바야 내 재래시장의 현대화를 주로 수행함 • 개별 도매시장 진출에 앞서 직접 접촉할만한 뚜렷한 기관이나 기업이 존재하지 않는 현지 사정상 비교적 현지 유통시장 진입에 대한 행정 절차나 실질적 초기 지원을 제공받을 수 있을 것으로 기대됨 • 홈페이지에서 일부 입점 업체의 연락처를 제공 중이며, 이를 통한 주문도 가능함

매장정보	입점 가능 품목	• 과일, 채소, 육류, 수산물, 생활용품, 의류 등
	선호 제품	• 합리적인 가격의 제품
	매장 전경	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 기업 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) ② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 권장소비자가격 등) ③ 참고자료(회사 소개서, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +62-31-5947331 - 이메일: pasarsurya.humas@gmail.com

자료: 빠사르수르야수라바야(PD Pasar Surya Surabaya)
사진 자료: 빠사르수르야수라바야(PD Pasar Surya Surabaya)

해양수산부
한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

V
진입장벽

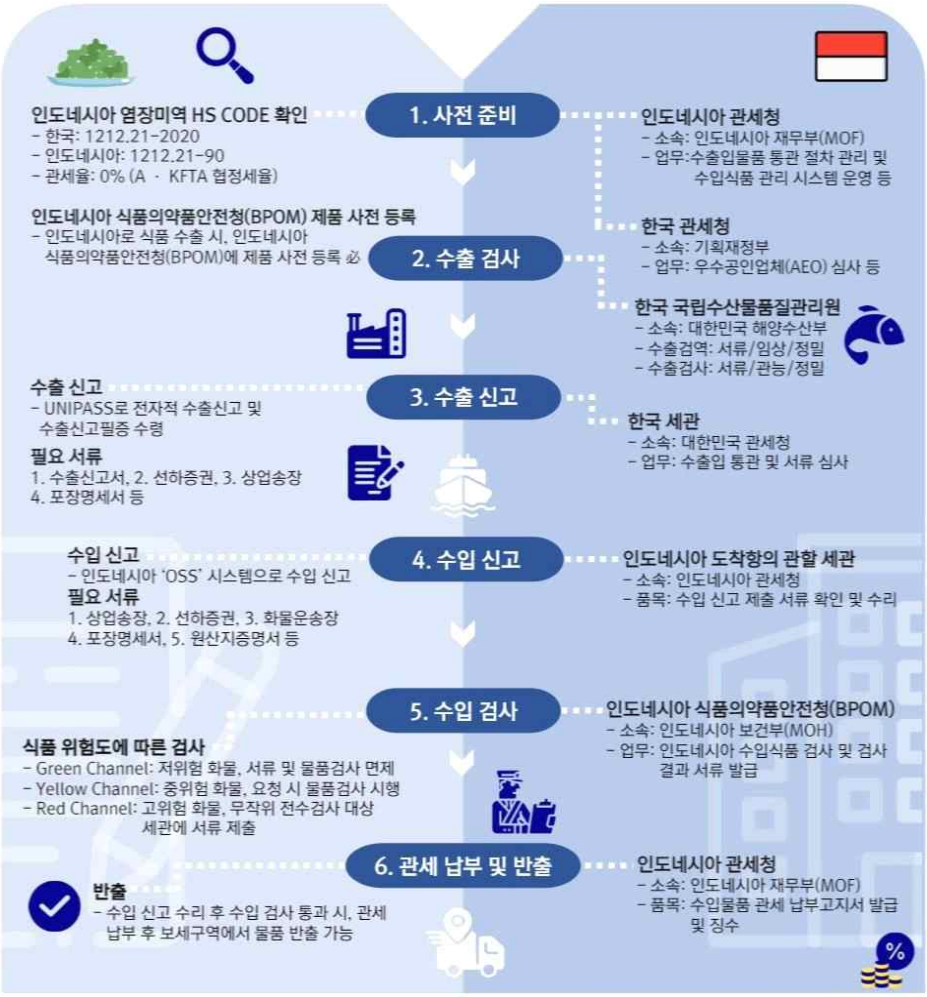
1. 염장미역 통관 및 검역 절차
2. 염장미역 수출 전 사전 준비
3. 염장미역 국내 수출 신고 및 통관
4. 염장미역 국내 수출 검역 및 검사
5. 염장미역 인도네시아 수입 신고 및 통관
6. 염장미역 인도네시아 수입 검역 및 검사

1. 염장미역 통관 및 검역 절차[22)]

▶ 염장미역 인도네시아 수출 시, 통관 절차별 주요사항

인도네시아로 식품 수출 시, 모든 식품은 사전에 식품의약품안전청(BPOM: Badan Pengawas Obat dan Makanan)에 등록되어야 하고, 세관에서 요구하는 인허가 사항 취득이 완료되어야 유통될 수 있음. 인도네시아는 '선 통관 후 심사'가 원칙이므로 수입 신고 이전에 관세 및 제세를 납부해야 하며, 수입업체는 수입 유통 신고서를 수입 시마다 제출해 유통 허가서를 받아야함. 또한 2024년 10월부터 인도네시아 내에서 유통되는 모든 수입식품에 대해 할랄 인증 취득이 의무화될 예정이므로 해당 사항을 사전에 파악하여 준비할 것을 권장함

[표 5.1] 인도네시아 염장미역 통관 및 검역 절차



자료: 관세청, 인도네시아 관세청, 국립수산물품질관리원

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

2. 염장미역 수출 전 사전 준비

▶ 인도네시아 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. 인도네시아는 2010년부터 AEO 제도 시행 국가로, AEO 등록 시 상대국 수입 검사 생략 및 우선 검사 등의 혜택을 받을 수 있음

[표 5.2] 인도네시아 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	• 수입검사율 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

▶ 인도네시아 염장미역, HS CODE 및 관세율 확인

인도네시아로 염장미역 수출 시, 관세 징수는 인도네시아 관세청 관할이며 동 기관의 관세법 및 기타 규정에 따름. 또한, 인도네시아는 품목분류 사전심사 제도를 운영하고 있어 필요한 경우 인도네시아 관세청 홈페이지를 통해 제품의 HS CODE를 분류할 수 있음. 일반적으로 염장미역의 경우 한국 HS CODE '1212.21-2020'으로 분류되며, 한 · 아세안 협정세율인 0%를 적용받기 위해서는 원산지증명서를 발급받아야 함. 원산지증명서는 관세청 또는 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있음

[표 5.3] 염장미역 HS CODE

염장미역 HS CODE 품목 정의	로커스트콩(locust bean) · 해초류와 그 밖의 조류(藻類) · 사탕무와 사탕수수(신선한 것 · 냉장한 것 · 냉동한 것 · 건조한 것으로서 잘게 부수었는지에 상관없다), 주로 식용에 적합한 과실의 핵(核)과 그 밖의 식물성 생산품[볶지 않은 시코리엄 인티부스 새티범(Cichorium intybus sativum) 변종의 치커리(chicory) 뿌리를 포함한다]으로서 따로 분류되지 않은 것 / 식용 / 염장한 것	
염장미역 한국 HS CODE	1212.21-2020	
염장미역 인도네시아 HS CODE	1212.21-90[23]	
관세	1순위 한 · 아세안 협정세율	2순위 기본세율
	0%	5%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스

23) 실제 수출 시 해당 HS CODE 및 관세율은 변동 가능성 있음

▶ 인도네시아 염장미역, 식품의약품안전청(BPOM) 사전 등록

인도네시아로 염장미역 수출 시, 인도네시아 식품의약품안전청(BPOM)에 제품을 사전에 등록해야 함. 인도네시아 식품의약품안전청(BPOM) 등록 제도는 인도네시아 국내외 소비자의 안전을 지키고 건강을 도모하기 위해 제품을 사전에 감지, 예방 및 제어하고자 도입되었음. 해당 등록은 현지에 있는 수입업체 또는 제조업체만이 할 수 있으며 식품, 의약품 및 화장품 등을 대상으로 함

[표 5.4] 인도네시아 식품의약품안전청(BPOM) 사전 등록

인도네시아 식품의약품안전청 (BPOM) 사전 등록	등록 기관	• 인도네시아 식품의약품안전청(BPOM)
	적용 품목	• 일반식품 · 건강기능식품 • 의약품 · 의약외품 • 화장품
	유효기간	• 3년
	등록 대상	• 인도네시아에 식품 등 수출(예정) 업체
	취득 방법	• 인도네시아 소재 수입업체 또는 제조업체 신청, 현지 시험(검사) 기관을 통해 취득
	통용 국가	• 인도네시아 한정
	등록 소요 시기	• 품목별로 상이 - 화장품 및 일반 가공식품: 2~6개월 - 의약외품 및 건강기능식품 등: 2년 이상
	도입 취지	• 국내외 소비자의 안전을 지키고 건강을 도모하기 위해 제품을 감지, 예방 및 제어할 수 있는 의약품과 식품 관리 · 등록 시스템을 도입

출처: 인도네시아 식품의약품안전청(BPOM), KATI농식품수출정보

▶ 인도네시아 염장미역, 취득 인증 사항

인도네시아로 식품 수출 시 필수적으로 취득해야 하는 품질 인증으로는 할랄 인증(BPJPH: Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal), 인도네시아 국가 표준 인증(SNI: Standar Nasional Indonesia), HACCP 인증 등이 있고, 각 인증에 적용되는 품목군은 상이함. 2024년 10월부터 모든 수입식품에 대해 할랄 인증(BPJPH) 취득을 의무화하고 있으며, 인도네시아에서 수입식품 유통 시 HACCP, GMP, ISO 22000 세 가지 인증 중 한 개 이상을 필수적으로 취득해야 함. 한편, 최근 인도네시아 정부는 포장재가 환경에 미치는 영향에 주의를 기울이고 있으므로 관련 동향을 주시할 필요가 있음[24)]

[표 5.5] 인도네시아 염장미역 인증 취득 정보

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 마크
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	한국식품안전관리인증원	
GMP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
SNI (Standar Nasional Indonesia)	제품 규격 및 생산 과정 인증	인도네시아 국가 인증	인도네시아 산업부(MIT) 지정 시험소	
ASC	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	수산양식관리협의회	

자료: 각 인증기관

24) 인도네시아 환경산림부에서는 2029년 말부터 일회용 플라스틱 사용을 전면 금지하겠다는 계획을 밝혔으며, 식품 포장용 스티로폼, 플라스틱 빨대 및 수저, 비닐 쇼핑백 등이 그 대상에 포함됨

▶ 인도네시아 염장미역, 할랄 인증(BPJPH) 취득 必

인도네시아 정부는 2024년 10월 17일부터 모든 수입식품에 대해서 할랄 인증(BPJPH) 의무화를 시행함. 인도네시아 내에서 수입·유통·거래되는 모든 제품은 의무적으로 할랄 인증(BPJPH)을 받아야 하며, 해외 제품에 대한 할랄 인증 신청서는 인도네시아 내 수입자 또는 대리인이 제출해야 함. 일반 가공식품의 경우, 해당 일자부터 계도 기간이 종료가 되어 할랄 인증(BPJPH)이 없는 제품은 인도네시아 내 유통 및 판매가 금지되므로 수출업체는 사전에 할랄 인증(BPJPH)을 취득해 놓을 것을 권장함

[표 5.6] 인도네시아 할랄 인증(BPJPH)

인도네시아 할랄 인증 (BPJPH)	인증 기관	인도네시아 할랄 인증청 (BPJPH)
	인증 절차	• 인도네시아 할랄 인증청(BPJPH)에 신청 접수 • 할랄 심사기관(LPH: Lembaga Pemeriksa Halal)의 서류 및 현장 심사 • 원로 이슬람법 학자 평의회(MUI FATWA)의 판정 및 승인 • 신할랄 인증서 발급
	소요 비용	• 제품의 유형, 번호 및 위치 정보를 기재하여 인증기관 메일로 비용 견적을 받아야 함
	소요 기간	• 1~2개월 소요 가능
	신청 서류	• 할랄 인증 신청서 • 할랄 등록 양식(할랄 인증 등록 현황·포맷 사용) • 제조사의 사업자 등록증 사본 • 신청 위임장 할랄 담당자의 여권 사본, 이력서 • 인증 대상 제품 목록 및 할랄 인증 품목 유형 • 인증 대상 재료 목록 및 현황 • 인증 대상의 제조 공정도 • 할랄 안전 관리 시스템의 매뉴얼 • 연장 시 이전 인증서 사본, 기 인도네시아 등록 제품의 경우, 허가서 사본

출처: 인도네시아 할랄인증청(BPJPH), KATI농식품수출정보

▶ 인도네시아 염장미역, 라벨링 규정

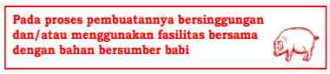
인도네시아는 인도네시아 식품법의 '가공식품 라벨에 관한 규정(Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan)'에서 라벨링에 관한 요건을 명시하고 있음. 일반적으로 수산물의 경우 신선식품으로 분류되는데, 수산물에 가열, 염장, 건조 등의 처리를 한 경우 가공식품으로 분류되어 가공식품 표시 규정을 준수해야 함. 염장미역의 경우, 가공식품으로 분류되어 하기의 인도네시아 라벨링 규정을 준수해야 함

[표 5.7] 인도네시아 염장미역 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	1. 제품명	• 제품명의 유형을 명확하게 나타내는 명칭으로 라벨에서 가장 쉽게 인식할 수 있는 위치에 표시해야 함 • 제품명은 가공식품의 구체적인 특성을 반영하여야 하며, 인도네시아 국가표준(SNI)에 제품명이 규정된 경우 규정된 명칭을 사용해야 함 • 새로운 제품명을 사용하고자 하는 경우, 사전에 인도네시아 식품의약품관리청장의 승인을 받아야 함
	2. 성분 목록	• 식품에 사용된 재료의 함량을 기준으로, 원재료의 완전한 명칭을 내림차순으로 표시해야 함 • 제품에 첨가된 물 역시 표시 대상이나, 가공 대상에서 완전히 증발한 경우 표시가 면제됨 • 가장 많은 양이 사용된 원재료, 가공식품의 정체성을 부여하는 원재료, 단어 또는 그림 등을 사용하여 라벨에서 강조한 경우, 식품 유형 또는 제품명에 언급된 경우, 해당 원재료가 제품에서 차지하는 함량 비율을 함께 표시해야 함 • 식품첨가물 표시 시 식품 원재료와 구분할 수 있도록 '식품첨가물(Bahan Tambahan Pangan)' 제목을 표시한 뒤에 식품첨가물의 기능과 분류를 함께 표시함 • 식품에 사용된 직접첨가 식품첨가물, 이행된(Carry-over) 식품첨가물을 모두 표시해야 하며, 감미료, 폴리올 등 특정 유형의 식품첨가물이 함유된 식품은 관련된 추가 문구 및 정보를 기재해야 함 • 동물 또는 식물성 원료 및 특수공정을 통해 생산된 식품(유전자 변형 식품 및 방사선 조사 식품 포함)을 함유한 경우 해당 성분명과 함께 원산지를 표시해야 함

자료: 인도네시아 식품의약품안전청(BPOM)

[표 5.7] 인도네시아 염장미역 라벨링

라벨 필수 표시 사항 및 기준	2. 성분 목록	• 유전자 변형 식품을 사용할 경우 '유전자 조작 제품(PRODUK REKAYASA GENETIK)', 방사선 조사 식품을 사용할 경우 '방사선 조사(IRADIASI)' 문구를 각각 표시해야 함 • 또한, 돼지고기 유래 성분을 사용하거나 제조 공정상 접촉이 있는 경우, 별도의 경고 문구와 그림을 표시해야 하며, 문구는 주표시면에 최소 2mm 크기의 글꼴로 표기해야 함 돼지고기 유래 성분 사용  제조 공정상 돼지고기와 접촉이 있는 경우
	3. 알레르겐	• 알레르기 항원을 함유한 식품에는 성분목록과 함께 알레르겐 항원명을 굵은 글씨 등으로 강조 표시하고, 경고 문구를 2mm 이상의 크기로 표시해야 함 • 알레르기 항원으로 글루텐 함유 곡물, 달걀, 수산물(생선, 갑각류, 연체동물), 땅콩, 대두, 우유(유당 포함), 견과류, 아황산염(100mg/kg 이상인 경우) 등이 지정됨 • 경고문구는 '알레르겐 유발물질 함유(Mengandung alergen)', '굵은 글씨로 표시된 성분목록 참조(Lihat daftar bahan yang dicetak tebal)'와 같이 표시함 • 알레르기 항원을 취급하는 생산시설과 동일한 시설 또는 장비를 사용하여 교차오염 위험이 있는 경우에도 경고 문구를 표시해야 함 • 교차오염이 우려되는 제품에는 '○○을 처리하는 장비를 사용하여 생산됨(Diproduksi menggunakan peralatan yang juga memproses ○○)' 또는 '○○을 포함할 수 있음(Mungkin mengandung ○○)'과 같이 경고 문구를 표시함
	4. 순중량	• 미터단위계를 사용하여 쉽게 인식할 수 있는 위치에 표시함 • 고형 식품에는 mg, g, kg 등 단위를 사용하며, 액상 식품에는 mL, L 등 단위를 사용함 • 반고형 또는 점성이 있는 식품에는 mg, g, kg, mL, L등 적절한 단위를 사용해 표시함

자료: 인도네시아 식품의약품안전청(BPOM)

[표 5.7] 인도네시아 염장미역 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	5. 식품 사업자 정보	• 수입식품의 경우 생산자와 수입업체(또는 유통업체)의 이름과 주소를 라벨상 가장 쉽게 인식할 수 있는 위치에 표기해야 함 • 수입업체 또는 유통업체 이름과 주소 앞에 '○○에 의해 수입/유통됨(Diimpor/didistribusikan oleh ○○)' 문구를 표시함 • 위탁 생산된 가공식품의 경우 위탁 당사자와 수탁자의 이름과 주소를 표기해야 함 • 이 경우 'B를 위해 A에 의해 생산됨(Diproduksi oleh A untuk B)', 'B를 위해 A에 의해 포장됨(Dikemas oleh A untuk B)'과 같은 문구를 표시함. 계약에 따라 생산된 가공식품의 경우 라이센스 제공자의 이름과 주소를 표기해야 함 • 이름, 주소와 함께 '라이센스에 따라 A에 의해 생산되었습니다(Diproduksi oleh A dibawah lisensi)' 문구를 기재해야 함
	6. 영양 성분 정보	• 읽기 쉽고 눈에 잘 띄는 위치에 1회 제공량당 주요 영양성분 함량을 표 형식으로 표시함 • 필수적으로 표시해야 하는 영양성분으로 총열량, 총지방, 포화지방, 트랜스지방, 총 탄수화물, 총 당류, 나트륨 등이 있으며, 이 외에도 비타민 및 미네랄 등 기타 영양성분 함량을 표시할 수 있음 • 영양성분 정보를 표시할 때, ①총열량 ②총지방 ③포화지방 ④콜레스테롤 ⑤탄수화물 ⑥섬유질 ⑦당류 ⑧단백질 ⑨비타민 ⑩미네랄 순으로 표시해야 함 • 또한, 영양성분표 최상단에 1회 제공량을 표시해야 하며, 총 제공 횟수 및 1일 권장섭취량에 대한 영양성분별 함량비율 등 주요 정보를 한 가지 색상과 글씨체로 표시해야 함 • 영양성분표 하단에는 영양성분 섭취기준에 대한 설명 문구를 표시하며, 기울임꼴로 표시해야 함 • '1일 권장 섭취량에 대한 비율은 인도네시아인의 평균적인 열량 요구량인 2,150kcal를 기준으로 열량 요구량은 개인에 따라 더 높거나 더 낮을 수 있음(Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2,150kcal Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggiatau lebih rendah)'과 같이 영양성분 섭취기준에 관한 문구를 명시해야 함 • 일반적으로 세로형 표 형식을 사용하며, 라벨 면적이 100㎠ 이하인 경우 가로형 표 형식을 사용하거나 선형으로 나열할 수 있음 • 면적이 100㎠를 초과함에도 세로형 표 형식을 사용할 수 없는 특수한 경우에 한해 가로형 표 형식 사용이 허용됨

자료: 인도네시아 식품의약품안전청(BPOM)

[표 5.7] 인도네시아 염장미역 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	7. 제조일자, 코드 및 유통기한	• 식품을 생산한 제조일자 및 코드(배치번호)를 라벨상 가장 쉽게 인식할 수 있는 위치에 표시해야 함 • 라벨 외부에 별도로 표기한 경우, 표시 위치를 안내해야 함 • 식품 유통기한 앞 '○○ 이전에 사용하기 적합함(Baik digunakan sebelum ○○)' 문구와 함께 '일, 월, 연도'를 표시해야 함 • 유통기한이 3개월 이하인 가공식품은 일, 월, 연도를 모두 표시해야 하며, 3개월 이상인 가공식품은 연도 및 월만을 표시할 수 있음
	8. 할랄 인증 마크	• 할랄 라벨에는 할랄로고, 할랄인증서 번호 또는 등록번호가 함께 표시되어야 함 • 해당 내용을 눈에 띄는 위치에 쉽게 지워지지 않는 방법으로 표시해야 함 • 포장면적이 작아 모든 정보를 기재할 수 없는 경우, 소량으로 구매자 앞에서 직접 판매 또는 포장되는 상품, 대량으로 판매되는 상품은 할랄 라벨 표시의무가 면제됨 • 2022년 3월부터 새롭게 변경된 할랄 인증 마크를 사용해야 함 • 2022년 2월, 인도네시아 종교부 산하 할랄 인증청(BPJPH)은 새로운 할랄(Halal) 인증 마크를 발표함에 따라 새롭게 변경된 마크를 표시해야 함 • 기존 마크를 사용한 제품은 최대 2026년 2월 1일까지 기존 마크를 사용할 수 있음 • 하람 성분으로 제조하였거나 포함된 식품은 '비할랄 식품'임을 눈에 띄는 위치에 표시해야 함 • 다양한 색상을 사용해 그림, 글 또는 비할랄 성분 이름 형태의 비할랄 정보를 표시하며, 쉽게 지워지지 않아야 함 기존 인증 마크 / 변경된 인증 마크
	9. 보관 방법	• 보관 조건이 유통기한에 영향을 주는 경우, 유통기한과 함께 보관 방법에 관한 정보를 표시해야 함 • 개봉 후 1회 이상 섭취할 수 있는 가공식품의 경우, 포장 개봉 후 보관 방법을 표시해야 함

자료: 인도네시아 식품의약품안전청(BPOM)

[표 5.7] 인도네시아 염장미역 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	10. 기타 정보	• 유통 허가증(Izin Edar)에 기재된 식품 등록번호와 일치하는 유통 허가 번호를 표시해야 함 • 수입 가공식품의 유통허가번호는 'BPOM RI ML' 문구와 식품 등록번호를 표시함 • 인도네시아에서 유통되는 가공식품, 건강기능식품, 의약품, 전통의약품, 화장품의 1차 포장재에는 2D 바코드를 QR코드 형태로 부착해야 함 • 2D 바코드에는 제품명, BPOM 등록번호, 유효기간, 생산업체 또는 수입업체 정보 등이 포함되어야 함 • 인도네시아 국가표준(SNI) 인증을 획득한 제품에는 인증 마크와 인증기관 번호를 표시해야 함

자료: 인도네시아 식품의약품안전청(BPOM)

▶ 인도네시아 염장미역 라벨 샘플

[앞면 라벨링]

[뒷면 라벨링]

[앞면 - 영어]	[앞면 - 국문]
① The Fresh Seaweed ② Dried Seaweed	① 신선한 해초 ② 말린 해초
[뒷면 - 인도네시아어]	**[뒷면 - 국문]**
① CHUNG JUNG ONE RUMPUT LAUT KERING (DRIED SEAWEED) ② BPOM RI ML 219209055028 ③ **Diimpor oleh:** PT. Daesang Agung Indonesia, Jakarta Timur, 13260 - Indonesia.	① 청정원 건조미역 (말린 해초) ② BPOM RI ML 219209055028 ③ **수입자:** PT. 대상아궁인도네시아, 자카르타 동부, 13260 - 인도네시아.

④ **Diproduksi oleh:** Daesang Cheonan Plant, Chungcheongnam-do, Korea

⑤ **Berat bersih:** (lihat kemasan)

⑥ **kode produksi/Baik digunakan sebelum:** (lihat kemasan)

⑦

INFORMASI NILAI GIZI

Takaran saji: 5g
20 Sajian per Kemasan

JUMLAH PER SAJIAN		
Energi Total		**20kkal**
Energi dari lemak		0 kkal
Energi dari lemak jenuh		0 kkal
		% AKG*
Lemak Total	0g	0%
Lemak Jenuh	0g	0%
Protein	1g	1%
Karbohldrat Total	4g	1%
Gula	0g	
Garam (Natrium)	460mg	31%

*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2,159Kkal. Kebutuhan energi Anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

⑧ **Petunjuk penggunaan:**

- Salad rumput laut (untuk 4 porsi) dengan bahan baku rumput laut 1/2 cangkir, udang 10 buah, gurita 2 buah, kerang 10 buah, mentimun 1/2 buah, tomat 10 buah, sesuaikan bahan tambahan sesuai selera.

④ **생산자:** 대상 천안공장, 충청남도, 대한민국

⑤ **순중량:** (포장 참조)

⑥ **생산 코드/사용 권장 기한:** (포장 참조)

⑦

영양 정보

1회 제공량: 5g
팩당 20회 제공량

1회 제공량		
총 에너지		**20kcal**
지방에서 얻는 에너지		0kcal
포화지방 에너지		0kcal
		% 일일 권장 섭취량의 백분율*
총지방	0g	0%
포화지방	0g	0%
단백질	1g	1%
총 탄수화물	4g	1%
설탕	0g	
소금 (나트륨)	460mg	31%

*에너지 요구량 2,159kcal를 기준으로 한 AKG 비율입니다. 귀하의 에너지 요구량은 더 높을 수도 있고 낮을 수도 있습니다.

⑧ **사용 지침:**

- 재료로 해초 1/2컵을 넣은 해초 샐러드(4인분), 새우 10개, 문어 2개, 조개 10개, 오이 1/2개, 토마토 10개, 과일은 취향에 따라 추가 재료를 조정하세요.

	⑨ **Cara memasak:** 1.Rebus udang, gurita dan kerang, masukkan 1 sdm garam ke dalam air mendidih. 2.Potong mentimun dan tomat. 3. Rumput laut ini dicuci dan dipotong menjadi 2cm. 4.Kemudian hidangkan di piring dengan mentimun, tomat dan beberapa makanan laut lainnya • Sup rumput laut (untuk 4 porsi) dengan bahan tauge 1/2, tahu 1/3, jamur 1/4 4, komposisi lainnya disesuaikan dengan selera.	⑨ **조리 방법:** 1. 새우, 문어, 바지락을 삶아 끓는 물에 소금 1큰술을 넣어 삶아주세요. 2. 오이와 토마토를 썰어주세요. 3. 미역을 씻어서 2cm 크기로 썰어주세요. 4. 그런 다음 오이, 토마토 및 기타 해산물을 접시에 담습니다. • 콩나물 1/2개, 두부 1/3개, 버섯 1/4 4개, 기타 재료를 입맛에 맞게 조절한 미역국(4인분).
	⑩ **Cara memasak:** 1.Rumput laut ini dicuci dan dipotong menjadi 1cm dan bersihkan jamur. 2.Potong tahu menjadi 1 persegi. 3.Didihkan air, masukkan rumput laut, tahu, tauge dan jamur. 4.Setelah selesai matikan api, hidangkan makanan	⑩ **조리 방법:** 1. 미역을 씻어 1cm 크기로 자르고, 버섯은 깨끗이 손질해주세요. 2. 두부는 1등분으로 썰어주세요. 3. 물을 끓이고 미역, 두부, 콩나물, 버섯을 넣고 끓여주세요. 4. 완성되면 불을 끄고 음식을 담아주세요.

3. 염장미역 국내 수출 신고 및 통관

▶ 인도네시아 염장미역, 국내 수출 신고 및 통관

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

[표 5.8] 인도네시아 염장미역 국내 수출 신고

수출 신고 특징	• 관세청 시스템(UNI-PASS)을 통한 전자적 신고 • 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품 제공자의 명의로 할 수 있음 • 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년간 보관해야 함 ① 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 관할세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고 • 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템(UNI-PASS)으로 전송 • 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령 • 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요(단, 최대 1년 이내 범위에서 적재 기간 연장 가능)

자료: 관세청

4. 염장미역 국내 수출 검역 및 검사

▶ 염장미역, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

인도네시아로 수산물 및 수산가공식품 수출 시, 질병의 전염을 방지하기 위해 검역 대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 수출 수산물 검사는 수출 상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로, 해양수산부 장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임

[표 5.9] 인도네시아 수산물 국내 수출 검역

수출 검역 대상 지정 수산물	• 이식용 수산 생물(정액 또는 란을 포함) • 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는 란을 포함) • 수산 생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류 및 굴 • 수산 생물 전염병의 병원체 또는 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건 • 냉동·냉장 새우류 등	
수출 검역 절차	• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유영·행동, 외부소견 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시 • 검역 판정 후 검역증명서 교부	
검역 대상 전염병 목록	어류	유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증(자이로닥틸루스살라리스), 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병
	패류	보나미아감염증(보나미아오스트래, 보나미아익시티오사), 마르테일리아감염증(마르테일리아레프리젠스), 퍼킨수스감염증(퍼킨수스마리누스), 제노할리오티스캘리모니엔시스감염증, 전복허피스바이러스감염증
	갑각류	가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 흰꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산췌장염, 급성간췌장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.9] 인도네시아 수산물 국내 수출 검역

제출 서류	• 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산동물을 수출하는 경우) • 검량 기관이 발행한 신청 중량 확인서(신청인의 희망에 한함)
수출 검역 유의사항	• 지정검역물에 대해 수입국에서 수출 검역을 요구하지 않는 경우 예외적으로 검역 면제 • 서류 검사는 2일, 임상검사는 3일, 정밀검사는 15일 소요 • 신청 수수료는 별도 발생하지 않으나 정밀검사 시행 시 비용 발생 • 검역 시 행장 지정 또는 변경 신청을 위해서는 검역시행장 지정(변경) 신청서와 시설평면도, 검역시설 임대계약서, 검역관리인 선임계약서 사본, 수의사 또는 질병관리사 면허증 사본을 첨부해 각 국립수산물품질관리원 각 지원처에 방문 제출해야 함

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.10] 인도네시아 수산물 국내 수출 검사

수출 검사 절차	• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류 검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 색택, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 – 세균수, 대장균, 중금속, 항생물질 등) 실시 • 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부
제출 서류	• 수산물 또는 수산가공품 검사신청서 1부 • 생산·가공일지 • 위임장 등
수출 검역 유의사항	• 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. 염장미역 인도네시아 수입 신고 및 통관

▶ 염장미역, 인도네시아 수입 신고 및 통관 절차

인도네시아의 식품 수입에 대한 통관은 인도네시아 관세청과 인도네시아 보건부(MOH: Ministry of Health)에서 담당하고 있음. 수입식품 통관을 위해서는 인도네시아 관세청의 통관 절차를 준수해야 함. 인도네시아 수입업체는 수입 신고서 제출 전에 관세 및 기타 제세를 납부해야 하며, 인도네시아 관세청은 수입 신고된 물품의 위험도에 따라 분류하여 서류 심사 또는 물품 심사를 시행함. 수입 신고가 수리되면 관세를 납부하고 물품 반출이 허용됨

[표 5.11] 인도네시아 염장미역 수입 신고 및 통관 절차

1. 수입식품 등록	• 식품 등록은 인도네시아 수입(유통)업자가 진행하며, 인도네시아 OSS(Online Single Submission)에 수입식품 등록 허가 신청 후 접수가 승인되어야 함 • OSS 등록 완료 시 사업자식별번호(NIB)가 부여되며, 사업자식별번호(NIB)를 부여받은 사업자만이 인도네시아로 식품을 수입 및 유통할 수 있음
2. 수입 신고	• 인도네시아는 통관 세관에 따라 수입 신고 방식(EDI, 전자서류 등)이 상이하므로 사전에 신고 방식을 확인해야 함 • 수입 신고 제출 서류: 수입 신고서(PIB), 수입 관세 및 조세 납부서, 사업자식별번호(NIB), 송장, 패킹리스트, 운송서류, 원산지증명서, 검역증명서, 제품 라벨 및 명세서 등
3. 수입 검사	• 수입 물품의 위험도에 따라 세관에서는 녹색, 황색, 적색 채널로 통관 채널을 구분하며, 채널별로 수입 검사 내용이 상이함
4. 관세 납부 및 반출	• 인도네시아 수입업체는 수입 신고서 제출 전 관세 및 제세를 납부해야 함 • 수입 신고 서류 제출일로부터 물품 반출까지 통상적으로 3~5일이 소요됨

자료: 인도네시아 관세청, KATI농식품수출정보

6. 염장미역 인도네시아 수입 검역 및 검사

▶ 염장미역, 인도네시아 수입 검역 및 검사

인도네시아 세관은 과거 수입 기업의 통관거부 등 수입 이력, 법규 준수도, 신용도, 수입 물품의 위험도에 따라 등급을 구분해서 서류 심사 및 물품 검사를 진행함. 물품 검사는 녹색 채널, 황색 채널, 적색 채널로 채널을 구분해서 진행하고 있으며, 검역 신청을 위해서는 사업자식별번호(NIB), 어류검역시설 약정서, 건강증명서, 원산지증명서 등을 제출해야 함

[표 5.12] 인도네시아 염장미역 수입 검역 및 검사 정보

구분	내용
1. 검사 및 검역 신청	• 수입 검역 대상 품목을 수입하는 경우 수입 제품이 인도네시아에 도착하기 전까지 도착항 검역관에 서류 제출 필요 • 제출 서류: 사업자식별번호(NIB), 어류검역시설 약정서, 운송수단/목재포장재/PSAT 확인서, 원산지 및 경유지 국가의 건강증명서 등
2. 통관 채널별 세관 검사 내용	• 인도네시아 세관은 과거 수입자의 정보, 법규 준수도, 신용도, 수입 물품과 기타 정보의 위험도에 따라 등급을 정해 통관 행정 서비스를 제공함 • 인도네시아 세관은 물품 위험도에 따라 녹색 채널, 황색 채널, 적색 채널로 통관 채널을 구분하여 서류 심사 및 물품 검사를 진행함 • 녹색 채널(저위험 식품): 세관 서류 및 물품 검사의 면제, 전산 신고만으로 수리 가능 • 황색 채널(중위험 식품): 세관의 요청 시에만 물품 검사 시행, 전자 또는 원본 서류 제출 • 적색 채널(고위험 식품): 전수 검사 대상, 무작위로 수입 물품 수량의 5% 또는 10% 검사, 세관에 종이 서류 제출 • 서류 심사 및 물품에 이상이 없는 경우, 세관은 화물출고 동의서를 발급하고 물품 반출 가능

자료: 인도네시아 무역부(MTRI), KATI농식품수출정보

해양수산부
한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

VI
수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 무궁화유통(PT. KOIN BUMI)

Interview ② 푸리팡안우타마(PT. PURI PANGAN UTAM)

Interview ③ 대상아궁인도네시아(PT. DAESANG AGUNG INDONESIA)

Interview ① 무궁화유통(PT. KOIN BUMI)

25)

무궁화유통
(PT. KOIN BUMI)

- **유형: 수입유통업체**
- **업체 특징:**
  - 1989년에 설립된 업체로 스낵, 냉동식품, 즉석식품, 어묵, 통조림, 한국식품 등을 취급하고 있음
  - 한국으로부터 다양한 식품을 수입하여 인도네시아 시장에 공급하고 있음

담당자 정보

Marketing

무궁화유통(PT. KOIN BUMI)

Marketing

Q. 인도네시아 해조류 산업의 최근 주요 트렌드는 무엇인가요? 한국 해조류에 대한 수요는 어떤가요?

인도네시아 해조류 산업, 특히 식품 및 스낵 분야에서는 제품 개발이 증가하고 있습니다. 예를 들어, 제조업체들은 해조류 미트볼, 해조류 국수, 해조류 치킨 너겟, 해조류 비스킷 등 다양한 새로운 식품을 개발하고 있습니다. 이러한 제품들은 소비자에게 더 많은 다양성을 제공하고, 해조류를 맛있는 스낵의 주요 재료로 만들기 위해 기획되었습니다. 건강하고 저칼로리, 무설탕 옵션에 대한 트렌드에 힘입어 해조류 스낵에 대한 수요는 계속 증가하고 있습니다.

Q. 한국의 염장 해조류와 비교했을 때, 인도네시아에서 가공된 염장 해조류의 차이점은 무엇인가요?

인도네시아의 염장 해조류 가공은 일반적으로 한국보다 표준화가 덜 되어 있습니다. 해조류는 대량으로 수확되며, 줄기와 잎의 분리가 한국만큼 정밀하지 않을 수 있습니다. 인도네시아의 염장 과정은 지역과 목표 시장에 따라 다를 수 있으며, 일부 생산자들은 습한 기후로 인해 기계 건조 방법을 사용합니다.

Q. 염장 해조류의 물류 과정에서 중요한 고려사항은 무엇인가요?

염장 해조류의 물류 과정에서는 제품의 신선도를 유지할 수 있는 포장이 중요합니다. 진공 포장 백이나 알루미늄 호일 파우치와 같은 밀폐되고 습기 저항성이 있는 포장을 사용하여 해조류를 습기와 공기로부터 보호해야 합니다. 또한, 제품을 시원한 곳에 보관하는 것도 신선함을 유지하는 데 중요한 요소입니다. 물류 과정에서는 배송 및 포장 비용이 전체 비용에 상당한 영향을 미칠 수 있으므로, 이러한 비용을 최적화하는 전략도 고려해야 합니다.

25) 사진 자료: 무궁화유통(PT. KOIN BUMI)

Q. 인도네시아 시장에서 염장 해조류의 유통망은 어떻게 형성되어 있습니까?

인도네시아의 염장 해조류 유통망은 주로 해안 지역인 남술라웨시(Sulawesi)와 동누사텡가라(Nusa Tenggara)에서 시작됩니다. 이 지역의 농부들은 해조류를 재배하고 가공한 후, 지역 수집가나 중간 상인들이 농부들로부터 해조류를 대량 구매합니다. 이들은 가공 회사나 유통업체에 제품을 판매하며, 이러한 회사들은 제품이 시장 기준을 충족하도록 가공 후, 도매업체와 소매업체를 통해 대중에게 유통합니다.

Q. 염장 해조류를 홍보하는 가장 효과적인 방법은 무엇이라고 생각하십니까?

인도네시아 기업들은 국제 무역 박람회와 수출 박람회에 참여하여 염장 해조류 제품을 글로벌 시장에 홍보합니다. 이러한 접근 방식은 현지 생산자들이 해외에서 인지도를 얻고 시장 범위를 확장하는 데 도움을 줍니다.

Q. 고객사 제품은 3월 초부터 4월 초 사이 한국의 청정해역에서 수확된 고품질 염장미역으로, 산모 건강과 노폐물 배출에 효과가 있습니다. 해당 셀링포인트를 인도네시아 시장에 어떻게 전달하면 좋을까요?

이 판매 포인트를 인도네시아 시장에 효과적으로 전달하기 위해서는 염장 해조류의 프리미엄 품질과 건강상의 이점을 강조하는 것이 중요합니다. 특히 한국의 청정해역에서 수확된 고품질이라는 점과 산모 건강에 좋다는 점을 마케팅 메시지에 포함시켜 소비자들의 관심을 끌어야 합니다. 인도네시아 소비자들은 건강과 품질을 중시하기 때문에, 이러한 정보는 설득력 있게 전달될 수 있습니다.

Q. 인도네시아 소비자들이 염장 해조류를 구매할 때 가장 중요하게 여기는 요소는 무엇인가요?

인도네시아 소비자들은 해조류의 신선도, 질감, 그리고 전반적인 품질에 큰 관심을 가지고 있습니다. 제품이 잘 보존되고 상태가 좋은지를 중요하게 생각하며, 가격 역시 중요한 요소로 작용합니다. 소비자들은 품질과 가성비가 적절히 균형 잡힌 제품을 선호하며, 특히 신선한 상태로 오래 유지되는 제품을 더 선호하는 경향이 있습니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 주로 어떤 요리에 염장 해조류를 활용하나요?

인도네시아 내 발리에서는 염장 해조류가 루작 불룽(Rujak bulung)과 같은 전통 요리에 자주 사용됩니다. 이 요리는 해조류, 간 코코넛, 삼발, 때때로 팜 슈거로 만든 현지 샐러드로, 해조류가 독특한 질감과 짭짤한 맛을 더해줍니다. 이는 발리에서 해조류가 전통적으로 요리에 통합되어 있음을 보여주며, 발리 외의 다른 지역에서는 주로 스낵이나 가공 제품 형태로 소비되고 있습니다.

Q. 현재 인도네시아에서 가공되는 염장 해조류의 종류는 무엇인가요?

인도네시아에서 가공되는 염장 해조류는 바삭한 칩이나 시트 형태로 만들어져 현지의 맛에 맞게 향신료로 맛을 냅니다. 이러한 스낵은 매우 인기가 있으며, 인도네시아 전역의 전통 시장과 현대 상점에서 모두 쉽게 찾을 수 있습니다.

Q. 바이어 및 소비자들이 선호하는 염장 해조류의 형태는 무엇인가요?

인도네시아에서는 바삭한 해조류 시트나 칩과 같은 가공 해조류 스낵이 매우 인기가 있습니다. 특히, 이들은 현지 향신료로 맛을 내어 편리함과 맛을 동시에 제공하며 소비자들에게 사랑받고 있습니다. 염장 해조류 잎이나 줄기보다는 간편하게 먹을 수 있는 스낵 형태가 더 선호됩니다.

Interview ② 푸리팡안우타마(PT. PURI PANGAN UTAMA)

26)

푸리팡안우타마 (PT. PURI PANGAN UTAMA)

- **유형: 수입유통업체**
- **업체 특징:**
  - 1985년에 설립된 유통업체로 다양한 식품 카테고리를 취급하고 있음
  - 일본에서 수입한 해산물, 소스, 베이커리 제품 등을 포함한 다양한 식품을 제공함

담당자 정보

Sales Manager

PT. PURI PANGAN UTAMA
FOOD DISTRIBUTOR

푸리팡안우타마(PT. PURI PANGAN UTAMA)

Sales Manager

Q. 인도네시아 해조류 산업의 최근 주요 트렌드는 무엇인가요? 한국 해조류에 대한 수요는 어떤가요?

인도네시아 해조류 산업은 원자재 수출 시장의 성장을 보이며, 특히 한국 해조류에 대한 수요가 눈에 띄게 증가하고 있습니다. 소비자들 사이에서 가공 제품, 특히 양념 스낵과 김 시트의 인기가 높아지고 있으며, 한국 문화와 요리의 확산이 이 수요를 더욱 촉진하고 있습니다. 특히 젊은 소비자들에게는 한국 해조류가 고품질과 건강식으로 인식되고 있습니다.

Q. 한국의 염장 해조류와 비교했을 때, 인도네시아에서 가공된 염장 해조류의 차이점은 무엇인가요?

인도네시아에서는 소금에 절인 해조류가 직접 섭취되기보다는 루작 불룽과 같은 전통 요리나 수프 및 스튜의 재료로 더 자주 사용됩니다. 또한, 젤라틴 디저트인 아가르(Agar)와 같은 다른 식품 제품의 생산이나 천연 증점제로도 활용됩니다.

Q. 염장 해조류의 물류 과정에서 중요한 고려사항은 무엇인가요?

소금에 절인 해조류를 좋은 상태로 유지하려면 온도 조절이 중요합니다. 시원하고 일정한 환경에 보관해야 하며, 운송 시에는 온도 변화를 피하기 위해 온도 조절 차량이나 단열 포장을 사용해야 합니다. 해조류의 신선도와 장기 보존을 위해 온도와 보관 상태를 정기적으로 점검해야 합니다. 또한, 포장에 정확하고 규정을 준수하는 라벨링을 포함시키는 등의 규제 준수도 중요합니다.

26) 사진 자료: 푸리팡안우타마(PT. PURI PANGAN UTAMA)

Q. 인도네시아 시장에서 염장 해조류의 유통망은 어떻게 형성되어 있습니까?

인도네시아에서 소금에 절인 해조류는 주로 남술라웨시와 같은 해안 지역의 농부들로부터 유통됩니다. 수확 후, 지역 수집가나 상인이 해조류를 대량으로 구매하여 가공업체에 판매합니다. 가공업체는 해조류를 세척, 염장, 포장한 후 유통업체가 도매업체에 공급을 관리하고, 도매업체는 시장, 상점, 소매업체에 유통합니다.

Q. 염장 해조류를 홍보하는 가장 효과적인 방법은 무엇이라고 생각하십니까?

소금에 절인 해조류를 효과적으로 홍보하기 위해서는 현지 마케팅 전략이 필수적입니다. 소셜 미디어를 활용해 다양한 요리 방법을 소개하면, 건강을 중시하는 소비자들에게 큰 매력을 발휘할 수 있습니다. 현지 셰프와 인플루언서와 협력하여 레시피와 요리 시연을 통해 해조류의 활용 가능성을 강조하는 것도 좋은 접근입니다. 더불어, 지역 식품 시장이나 축제에 참여하여 소비자와 직접 소통함으로써 제품에 대한 친밀감을 높일 수 있습니다. 건강상의 이점에 초점을 맞춘 교육 캠페인도 효과적이며, 학교와 지역 사회 행사에서 해조류의 문화적 중요성을 알리는 것은 소비자 인식을 높이는 데 기여할 것입니다.

Q. 고객사 제품은 3월 초부터 4월 초 사이 한국의 청정해역에서 수확된 고품질 염장미역으로, 산모 건강과 노폐물 배출에 효과가 있습니다. 해당 셀링포인트를 인도네시아 시장에 어떻게 전달하면 좋을까요?

인도네시아 시장에서는 해조류가 산후 건강을 지원하는 방법을 강조하는 것이 중요합니다. 이를 통해 전통적인 관행에서 높이 평가되는 산후 회복과 해독에 도움이 되는 자연스럽고 영양가 있는 해결책으로 제시할 수 있습니다. 이러한 지역 건강 전통과의 연결은 제품을 더욱 친근하게 만들어주며, 특히 자연 요법을 선호하는 소비자들에게 긍정적으로 작용할 것입니다.

Q. 인도네시아 소비자들이 염장 해조류를 구매할 때 가장 중요하게 여기는 요소는 무엇인가요?

인도네시아 소비자들은 건강상의 이점을 중시하며, 영양가가 높고 소화에 좋은 해조류를 선호합니다. 또한, 해조류의 신선도에 대해서도 높은 관심을 가지고 있으며, 잘 관리된 제품을 찾습니다. 가격 역시 중요한 요소로 작용하며, 소비자들은 좋은 품질을 제공하면서도 경제적인 제품을 선호하는 경향이 있습니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 주로 어떤 요리에 염장 해조류를 활용하나요?

발리의 라와르 불룽이나 루작 불룽과 같은 전통 요리에서 해조류가 사용되긴 하지만, 일반적으로 인도네시아 요리에서 해조류가 주재료로 활용되는 경우는 드뭅니다. 대신, 해조류는 바삭한 스낵 형태나 아가르와 같은 가공 제품에서 더 자주 발견됩니다. 전체적으로 인도네시아 요리에서 해조류의 사용은 제한적이며, 주로 해안 지역이나 현대의 건강 중심 레시피에서 사용되는 경향이 있습니다.

Q. 현재 인도네시아에서 가공되는 염장 해조류의 종류는 무엇인가요?

인도네시아에서는 특정 해조류, 특히 꼬시래기가 아가르 생산을 위해 가공됩니다. 아가르는 인도네시아에서 디저트와 젤리를 만드는 데 일반적으로 활용되며, 이러한 제품은 현지 소비자들에게 친숙한 식품입니다.

Q. 바이어 및 소비자들이 선호하는 염장 해조류의 형태는 무엇인가요?

인도네시아 소비자들은 바삭한 해조류 시트와 같은 스낵 형태의 해조류나 아가르와 같은 가공 제품의 재료로 해조류를 더 잘 알고 있습니다. 이러한 형태가 인도네시아에서 가장 일반적으로 유통되고 소비되는 형태입니다.

Interview ③ 대상아궁인도네시아 (PT. DAESANG AGUNG INDONESIA)

27)

대상아궁인도네시아 (PT. DAESANG AGUNG INDONESIA)

- **유형: 수입유통업체**
- **업체 특징:**
  - 1976년에 설립된 유통업체로 식음료, 팜유, 조미료, 감미료 및 옥수수, 제분 산업을 취급하고 있음
  - 한국, 중국, 일본, 미국, 베트남, 태국, 필리핀, 미얀마, 유럽 등 다양한 국가에서 수입함

담당자 정보

HR

대상아궁인도네시아(PT DAESANG AGUNG INDONESIA)

HR

Q. 인도네시아 해조류 산업의 최근 주요 트렌드는 무엇인가요? 한국 해조류에 대한 수요는 어떤가요?

인도네시아의 해조류 산업은 카라기난과 한천과 같은 해조류 기반 제품에 대한 세계적인 수요 증가로 크게 성장했습니다. 이러한 제품들은 식품, 화장품, 제약 산업에서 광범위하게 사용되고 있습니다. 특히 해조류 스낵, 조미료, 보충제와 같은 부가가치 제품에 대한 관심도 커지고 있으며, 이들 제품은 점점 더 많은 인기를 얻고 있습니다. 한국 해조류에 대한 수요 역시 증가하고 있으며, 특히 양념 스낵과 김밥에 사용되는 김 시트가 인기를 끌고 있습니다. 한류 열풍에 힘입어 한국 문화의 인기가 높아짐에 따라, 이러한 제품들은 젊고 건강을 중시하는 소비자들에게 매력적으로 다가가고 있습니다. 한국 해조류는 고품질과 뛰어난 풍미로 인식되어 슈퍼마켓, 온라인 스토어, 전문점에서 점차 더 많이 구할 수 있게 되었습니다. 또한, 한국 브랜드와 현지 인플루언서 간의 협업은 이러한 수요를 더욱 증대시키고 있습니다.

Q. 한국의 염장 해조류와 비교했을 때, 인도네시아에서 가공된 염장 해조류의 차이점은 무엇인가요?

인도네시아의 염장 해조류는 일반적으로 원재료와 전통적인 재료로 자리 잡고 있습니다. 해조류는 주로 햇볕에 건조한 후 염장 처리되며, 가격이 저렴하지만 품질 면에서는 표준화가 덜 되어 있습니다. 이러한 해조류는 대량으로 제조업체나 지역 시장에 판매되는 경우가 많아, 일관된 품질을 유지하기 어려운 상황입니다.

27) 사진자료: 대상아궁인도네시아(PT. DAESANG AGUNG INDONESIA)

Q. 염장 해조류의 물류 과정에서 중요한 고려사항은 무엇인가요?

염장 해조류의 물류 과정에서 중요한 고려 사항은 여러 가지가 있습니다. 첫째, 해조류를 습기와 공기로부터 보호하기 위해 진공 포장 백이나 알루미늄 호일 파우치와 같은 밀폐되고 습기 저항이 있는 포장을 사용하는 것이 필수적입니다. 둘째, 염장 해조류는 시원하고 안정적인 환경에서 보관해야 하며, 온도 변화에 민감하므로 주의가 필요합니다. 셋째, 해조류의 신선함을 유지하기 위해서는 온도와 보관 상태를 자주 점검해야 합니다. 넷째, 해조류를 취급할 때는 포장이나 제품 내부가 손상되지 않도록 부드럽게 다루는 것이 중요합니다. 마지막으로, 추적 가능성을 확보하고 규제 요구 사항을 충족하기 위해 적절한 라벨링과 문서화를 보장하는 것이 필요합니다. 이러한 요소들을 고려함으로써 염장 해조류의 품질을 유지할 수 있습니다.

Q. 인도네시아 시장에서 염장 해조류의 유통망은 어떻게 형성되어 있습니까?

인도네시아의 해안 지역, 특히 남술라웨시, 동누사텡가라, 발리에서는 주로 유케우마(Eucheuma)[28]와 꼬시래기가 재배됩니다. 수확 후, 해조류는 여러 농가의 생산물을 모아 지역 수집업자나 중개인에게 판매됩니다. 이들 중개인은 해조류를 가공업체나 수출업체에 공급하며, 종종 농가에 자금과 장비를 지원하여 일관된 공급을 유지하는 데 도움을 줍니다. 이후 가공된 해조류는 국내외로 유통되며, 유통업체는 이를 도매업체에 제공하고, 도매업체는 전통 시장, 슈퍼마켓, 소매점에 제품을 전달합니다. 최종적으로 소매업체와 시장 상인, 온라인 스토어는 소비자에게 해조류를 제공하며, 종종 스낵과 보충제와 같은 부가가치 제품도 함께 판매합니다. 이러한 유통 시스템은 제품이 국내외 다양한 구매자에게 도달할 수 있도록 보장합니다.

Q. 염장 해조류를 홍보하는 가장 효과적인 방법은 무엇이라고 생각하십니까?

인도네시아의 많은 해조류 브랜드는 인스타그램과 틱톡과 같은 소셜 미디어 플랫폼을 활용하여 제품을 효과적으로 홍보하고 있습니다. 이들은 음식 블로거와 건강 애호가와 같은 인플루언서와 협력하여 염장 해조류를 활용한 창의적인 레시피와 스낵, 라이프스타일 콘텐츠를 공유합니다. 또한, 레스토랑 메뉴에서 염장 해조류를 독특한 재료나 요리로 소개함으로써 더 많은 소비자를 유치하고, 더 넓은 관객에게 접근할 수 있는 기회를 제공합니다. 이러한 전략은 브랜드 인지도를 높이고 신뢰를 구축하며, 소비자들이 가정식과 외식에서 해조류를 시도하도록 장려하는 데 기여합니다.

28) 남서 태평양과 인도양의 해안에 따라 나타나는 붉은 해조류의 속

Q. 고객사 제품은 3월 초부터 4월 초 사이 한국의 청정해역에서 수확된 고품질 염장미역으로, 산모 건강과 노폐물 배출에 효과가 있습니다. 해당 셀링포인트를 인도네시아 시장에 어떻게 전달하면 좋을까요?

인도네시아 시장에서의 주요 판매 포인트는 한국의 깨끗한 해역에서 특별한 계절에 수확된 염장 해조류라는 점입니다. 이 해조류는 출산 후 회복과 신체 해독에 도움이 되는 풍부한 영양소를 함유하고 있습니다. 뿐만 아니라, 인도네시아 요리의 맛을 향상시켜 맛과 건강을 모두 중시하는 소비자들에게 매력적인 선택이 될 것입니다.

Q. 인도네시아 소비자들이 염장 해조류를 구매할 때 가장 중요하게 여기는 요소는 무엇인가요?

인도네시아 소비자들은 염장 해조류 구매 시 브랜드 신뢰와 평판, 포장, 가격, 품질 등을 중요한 요소로 고려합니다. 이들 요소는 소비자의 구매 결정에 큰 영향을 미칩니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 주로 어떤 요리에 염장 해조류를 활용하나요?

현재 인도네시아에서는 해조류가 요리 재료로 드물게 사용되고 있습니다. 일부 지역 요리에서는 해조류가 포함되기도 하지만, 일상적인 인도네시아 요리에서는 여전히 흔하지 않으며 사용이 제한적입니다.

Q. 현재 인도네시아에서 가공되는 염장 해조류의 종류는 무엇인가요?

인도네시아에서 해조류는 중요한 재료로, 주로 수프, 스낵, 다양한 요리에 사용됩니다. 또한, 해조류는 인도네시아 요리에서 디저트와 젤리를 만드는 데 인기 있는 재료인 한천을 생산하는 데 핵심적인 역할을 합니다.

Q. 바이어 및 소비자들이 선호하는 염장 해조류의 형태는 무엇인가요?

인도네시아에서는 염장 해조류 줄기와 가공된 염장 다시마가 전통 요리에 흔히 사용되지 않습니다. 다른 나라에서는 이러한 제품들이 절임 요리나 국물에 인기가 있지만, 인도네시아 소비자들은 이러한 형태에 익숙하지 않습니다. 대다수의 소비자들은 스낵 형태나 한천과 같은 가공 제품의 재료로 해조류를 사용하는 데 더 익숙합니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 더네이처컨서번시(The Nature Conservancy), ‘Coastal Conservation and Sustainable Livelihoods through Seaweed Aquaculture in Indonesia’, 2019.07
2. 경향신문, ‘‘따뜻한 겨울’로 김·미역 등 해조류 생산량 급감’, 2020.03
3. 한국수산경제, ‘세계 미역 시장 동향’, 2020.07
4. 케멘코마르베스(Kemenko Marves), ‘Tingkatkan Produksi Rumput Laut, Menko Marves : Potensi Hilirisasi Sangat Besar’, 2024.02
5. 콤파스닷컴(KOMPAS.com), ‘7 Jenis Rumput Laut Paling Populer untuk Makanan, Salah Satunya Nori’, 2022.02
6. 메르데카닷컴(Merdeka.com), ‘6 Resep Olahan Rumput Laut, Sehat dan Mudah Dipraktikkan’, 2020
7. 스태티스타(Statista), ‘Fast-moving consumer goods (FMCG) in Indonesia as of 3rd quarter 2023’, 2023.11
8. 한국식품산업협회, ‘[식품산업이슈정보]인도네시아 유통채널’, 2020.06
9. 메가존클라우드, ‘2024년 주목해야 할 동남아 이커머스 플랫폼 시장’ 2024.02
10. 인도네시아 식품의약품안전청(BPOM), '가공식품의 라벨에 관한 인도네시아 공화국 식품의약품안전청장령', 2018
11. aT한국농수산식품유통공사, '할랄 이슬람 식품시장수출가이드북', 2020
12. aT한국농수산식품유통공사, '2023 농식품 해외인증등록정보 종합가이드', 2023
13. KATI농식품수출정보, '인도네시아 비관세장벽 모니터링', 2023
14. KATI농식품수출정보, '2023 국가별 농식품 수출 교역조건', 2023
15. KATI농식품수출정보, '인도네시아 할랄인증 의무화 동향 및 할랄식품 유통현황 분석 보고서', 2024
16. 외교부, ‘알기쉬운 인도네시아의 수입규제’, 2023
17. 수산물수출정보포털, ‘2024 인도네시아 라벨링 제도’, 2024

■ 참고 사이트

1. 외교부 (www.mofa.go.kr)
2. 누산타라 자연보전재단(Yayasan Konservasi Alam Nusantara) (www.ykan.or.id)
3. 경향신문 (www.khan.co.kr)
4. 한국수산경제 (www.fisheco.com)
5. ITC(International Trade Center) (www.trademap.org)
6. KEB하나은행 (www.kebhana.com)
7. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
8. 인도네시아 국가 연구혁신청(BRIN) (www.brin.go.id)
9. 인도네시아 해양수산부(KKP) (kkp.go.id)
10. 씨식스에너지(Sea6 Energy) (www.sea6energy.com)
11. 콤파스닷컴(KOMPAS.com) (www.kompas.com)
12. 메르데카닷컴(Merdeka.com) (www.merdeka.com)
13. 토코피디아(Tokopedia) (www.tokopedia.com)
14. 시밀러웹(Similarweb) (similarweb.com)
15. 비즈니스인도네시아(Business Indonesia) (business-indonesia.org)
16. 쇼피인도네시아(Shopee Indonesia) (www.shopee.co.id)
17. 쇼피코리아(Shopee Korea) (www.shopee.kr)
18. 메가존클라우드 (www.megazone.com)
19. 무궁화마트(Mugunghwa Mart) (www.mugunghwa.co.id)
20. 파파야프레시갤러리(Papaya Fresh Gallery (www.papayabali.co.id)
21. 링크드인(Linkedin) (www.linkedin.com)
22. 페이스북(Facebook) (www.facebook.com)
23. 랜치마켓(RanchMarket) (www.ranchmarket.co.id)
24. 쁘룸다빠사르자야(Perumda Pasar Jaya) (www.pasarjaya.co.id)
25. 자카르타피디아(Jakartapedia) (www.jakartapedia.co.id)
26. 빠사르수르야수라바야(PD Pasar Surya Surabaya) (www.pasarsurya.surabaya.go.id)

[참고문헌]

■ 참고 사이트

27. 관세청 (www.customs.go.kr)
28. 농림축산식품부 (www.mafra.go.kr)
29. 관세법령정보포털 (unipass.customs.go.kr)
30. 수산물수출정보포털 (www.kfishinfo.co.kr/kor)
31. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
32. 대한무역투자진흥공사 (www.dream.kotra.or.kr)
33. 인도네시아 무역부(MTRI) (www.kemendag.go.id)
34. 인도네시아 식품안전연구소(IFSI) (indonesianfoodsafety.org)
35. 인도네시아 재무부(KEMENTERIAN KEUANGAN) (www.beacukai.go.id)
36. 인도네시아 식품의약품안전청(BPOM) (www.pom.go.id)
37. 무궁화유통(PT. KOIN BUMI) (www.mugunghwa.co.id)
38. 푸리팡안우타마(PT PURI PANGAN UTAMA) (puripangan.co.id)
39. 대상아궁인도네시아(PT DAESANG AGUNG INDONESIA) (daesang.id)

2024
수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

발행 겸 편집 한국수산무역협회

발 행 일 자 2024.09.27

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

Copyright 2024 한국수산무역협회 All Rights Reserved.
Printed in Korea

해양수산부

한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION