

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

No. 202410-08
품목 메기살(Catfish Fillet)
HS CODE 0304.62-0000
국가 캐나다(Canada)
구분 시장분석형



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



I. 요약

04

II. 시장규모

1. 캐나다 신선생선 시장규모

06

2. 한국 메기 생산규모

07

3. 캐나다 메기살 수입규모

08

4. 한국 메기살 수출규모

09

5. 캐나다 메기살 수입단가

10

III. 시장트렌드

1. 캐나다 수산물 섭취 동향

12

2. 캐나다 메기 요리 레시피

13

3. 캐나다 온라인 쇼핑몰 주요 생선 필레

14

IV. 유통채널

1. 캐나다 메기살 유통채널 점유율

16

2. 캐나다 메기살 주요 유통채널

17



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



V. 진입장벽

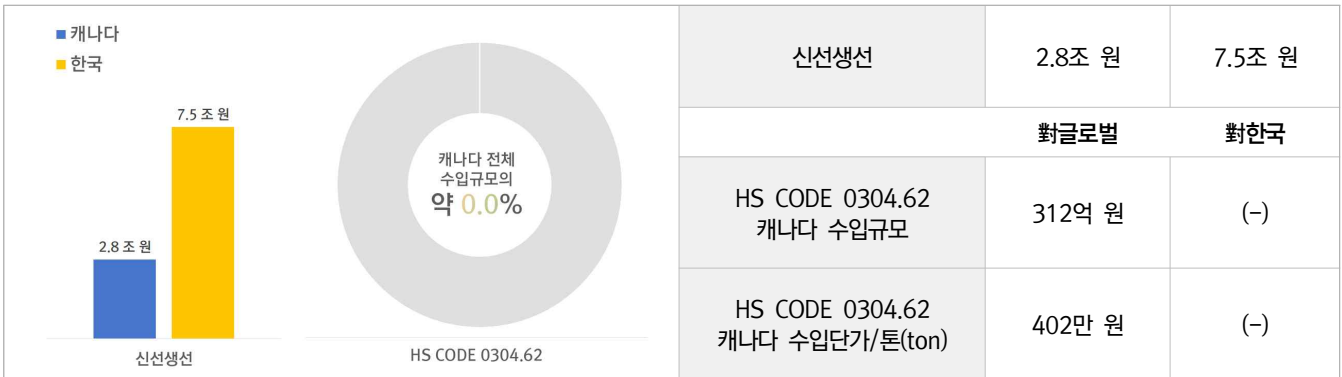
1. 메기살 통관 및 검역 절차	26
2. 메기살 수출 전 사전 준비	27
3. 메기살 국내 수출 신고 및 통관	36
4. 메기살 국내 수출 검역 및 검사	38
5. 메기살 캐나다 수입 신고 및 통관	40
6. 메기살 캐나다 수입 검역 및 검사	41

VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 홀푸드(Whole Foods)	43
Interview ② 롱고스(Longos)	45
Interview ③ 월마트(Walmart)	47



■ 시장분석



■ 시장트렌드

캐나다 수산물 섭취 동향

캐나다 소비자, 수산물 섭취 비율 87%로 높게 나타나 ... 영양보충이 주요 섭취 동기

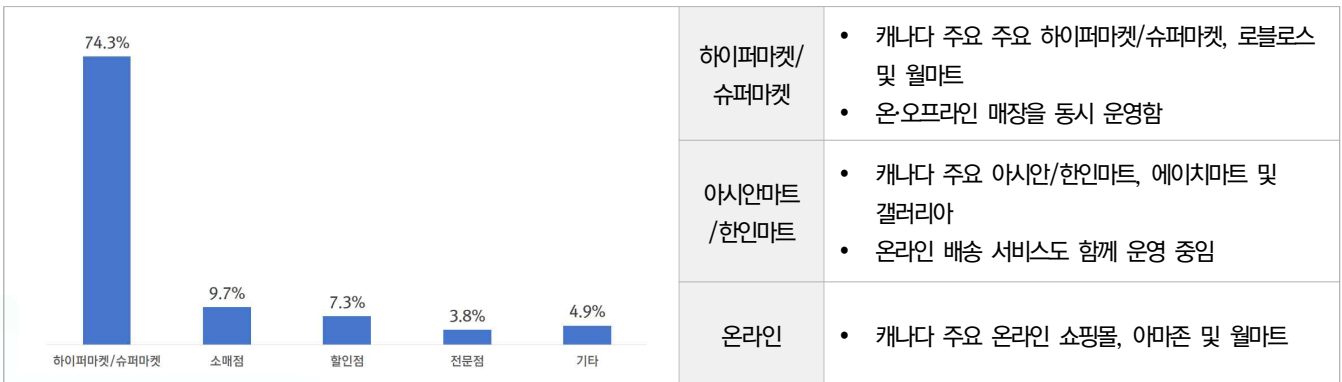
캐나다 메기 요리 레시피

구이, 샐러드, 튀김 등 여러 형태의 조리법을 활용해 메기를 섭취하는 것으로 나타나

캐나다 온라인 쇼핑몰 주요 생선 필렛

캐나다 아마존 내, 폴란드, 포르투갈, 스페인 등 유럽 국가의 필렛 제품이 판매 중인 것으로 확인돼

■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	캐나다 국경관리청, 캐나다 식품검역청 등	국내 수출 검역 및 검사	고객사 메기살, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당하지 않음
수출 전 사전 준비	- 식품검역청에 제품 사전 등록 - HACCP 등 인증 권장	캐나다 수입신고 및 통관	- 사업자 등록 必 - 수입신고, 서류 제출, 관세 납부 등의 과정을 거쳐 캐나다 내 물품 반출
국내 수출신고 및 통관	수출신고 및 통관 시 수출 신고서, 선하증권, 상업송장, 포장명세서 등 제출 필요	캐나다 수입 검역 및 검사	캐나다 식품검역청의 결정에 따라 서류심사 및 수입물품검사 진행

■ 전문가 인터뷰

Point 01.	- 캐나다 소비자들에게 메기살은 건강식으로서 잠재력이 있지만, 다른 생선에 비해 인기가 낮음. 소비자들은 품질, 신선도, 원산지를 가장 중요하게 여기며, 일부는 현지 생선을 선호함 - 대구와 서대기 필레가 메기살의 대체품으로 인기 있으며, 담백한 맛과 높은 영양가를 자랑함
Point 02.	캐나다 시장 내 메기살 제품 판매시, 뼈가 제거되거나 제품이나 지속 가능한 방식으로 생산한 제품이 인기를 끌 것으로 예상됨



II 시장규모

1. 캐나다 신선생선 시장규모
2. 한국 메기 생산규모
3. 캐나다 메기살 수입규모
4. 한국 메기살 수출규모
5. 캐나다 메기살 수입단가



1. 캐나다 신선생선 시장규모

캐나다 국가 일반 정보¹⁾

면적	998만 km ²
인구	4,130만 명
GDP	2조 1,180억 달러
1인당 GDP	5만 3,247달러

▶ 캐나다 신선생선 시장규모 2.8조 원²⁾³⁾⁴⁾

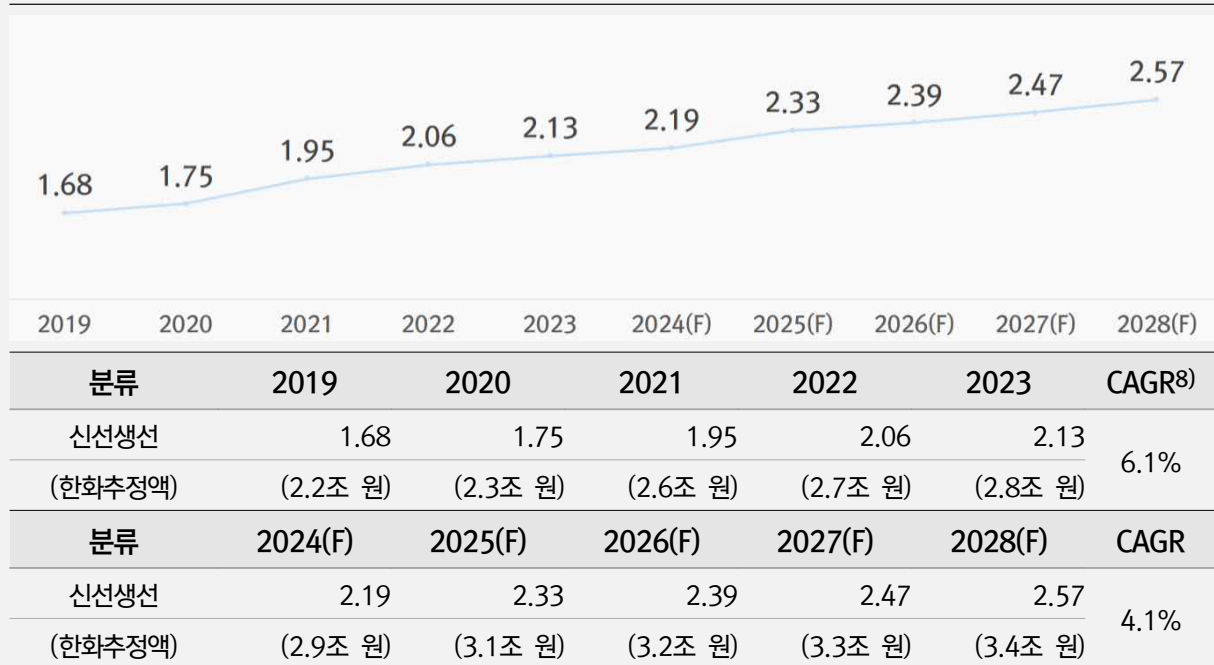
2023년 기준 캐나다의 신선생선(Fresh Fish) 시장규모는 전년 대비 약 3% 성장한 2.8조 원으로 집계되었으며, 최근 5년(2019-23년)간의 연평균 성장률은 6.1%로 확인됨

▶ 캐나다 신선생선 시장규모, 향후 5년간 4.1%씩 성장 전망

캐나다의 신선생선 시장은 향후 5년(2024-28년)간 연평균 4.1%씩 성장하여 2028년에는 3.4조 원 규모에 이를 것으로 예측됨. 대표적인 수산물 수출 강국인 캐나다에선 ‘지속가능한 수산물’에 대한 소비자들의 관심이 특히 큰 것으로 나타났으며, 지속가능성이 확인된 수산물에 한해 유통, 판매하는 정책이 시행되기도 하는 상황임. 앞으로도 이러한 윤리적 소비문화가 향후 캐나다의 수산물 시장을 주도할 것으로 전망됨⁵⁾

[표 2.1] 캐나다 신선생선 시장규모⁶⁾⁷⁾

단위 : 십억 달러



자료: 스태티스타(Statista)

- 1) 자료: 외교부 홈페이지
- 2) 캐나다의 메기살(Catfish Fillet)의 시장규모가 집계되지 않아, 신선생선(Fresh Fish)의 시장규모를 조사함
- 3) 스태티스타에 따르면, '신선생선(Fresh Fish)'은 뼈 제거, 절단, 냉동 외에 조리, 건조, 염장 등의 가공 처리가 되지 않은 모든 생선 제품을 포함함
- 4) 자료: 스태티스타(Statista), 'Fresh Fish - Canada', 2024.09
- 5) 자료: 한국수산업, '캐나다 수산물 생산·소비 동향', 2019.03
- 6) 1달러=1,334.80원(2024.09.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)
- 7) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨
- 8) 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 집계되었으며, 이는 전년 대비 약 5% 증가한 수치임. 한국의 메기 생산은 양식에 적합한 어종 특성상 대부분 양식어업으로 이뤄진 것으로 확인되었으며, 어선어업의 생산량은 집계되지 않음⁹⁾

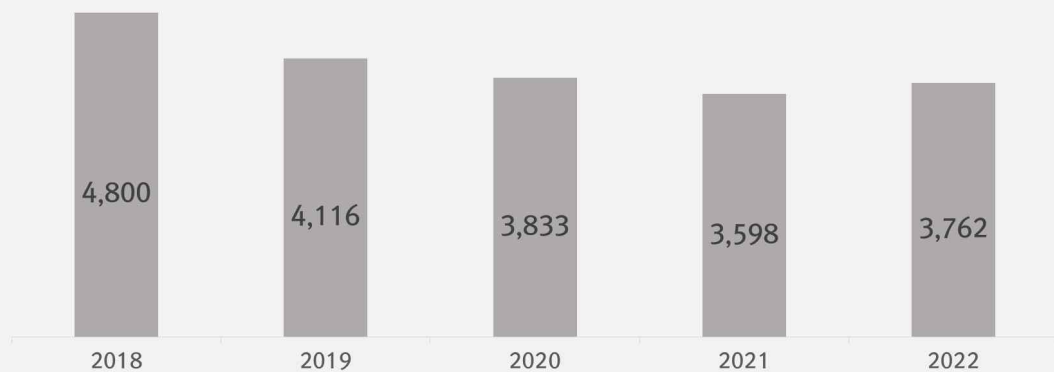
▶ 한국 메기 생산규모, 조사 기간 동안 연평균 5.9% 감소

조사 기간(2018-22년) 동안 한국의 메기 생산규모는 연평균 5.9%씩 감소함. 2022년 생산규모가 소폭 반등하기도 했으나, 전체적으로는 생산의 감소세가 지속됨. 한편, 인접국이자 세계 최대의 메기 생산국 중 하나인 중국의 경우 2022년 기준 한국의 약 86배에 해당하는 32만 톤 가량을 생산한 것으로 집계됨

[표 2.2] 한국 메기 생산규모

단위 : 톤

■ 어선어업
■ 양식어업



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR
어선어업	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
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

9) 자료: 머니투데이, '北에서 '금괴'라고 불린 이 생선...구이로 드셔봤나요?', 2022.06

3. 캐나다 메기살 수입규모

메기살 HS CODE

해당 장에서 조사제품 메기살은 HS CODE 0304.62로 분류됨
HS CODE 제0304호의 품명은 '어류의 필레와 그 밖의 어육'이며, HS CODE 0304.62의 품명은 '메기임'

▶ HS CODE 0304.62 캐나다 對글로벌 수입액, 312억 원

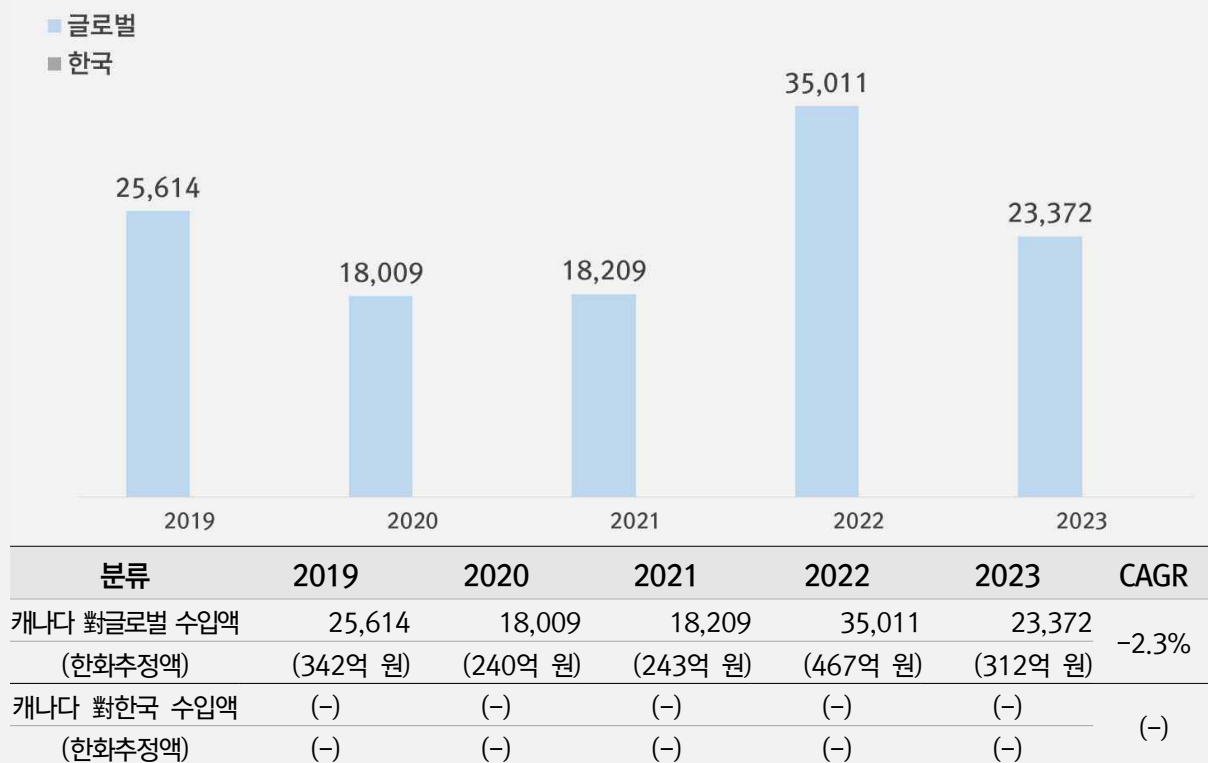
2023년 기준 HS CODE 0304.62 품목에 대한 캐나다의 對글로벌 수입액은 전년 대비 약 33% 감소한 312억 원으로 집계되었으며, 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 2.3%씩 감소한 것으로 확인됨. 2020년과 2023년에는 전년 대비 30%대의 수입액 급감이 일어난 반면, 2022년에는 수입액이 전년 대비 90% 이상 급등하는 등 그간 큰 폭의 증감이 이어짐

▶ HS CODE 0304.62 캐나다 對한국 수입액, 미집계

2023년 기준 HS CODE 0304.62 품목에 대한 캐나다의 對한국 수입액은 집계되지 않았으며, 해당 품목에 대한 캐나다의 주요 수입 상대국은 베트남(304억 원), 중국(3억 원), 미국(2억 원) 등으로 확인됨. 특히 그 중 베트남이 조사 기간 전체(2019-23년)에 걸친 캐나다의 對글로벌 수입의 97% 이상을 담당한 것으로 확인됨

[표 2.3] 캐나다 메기살 수입규모

단위 : 천 달러



자료: ITC(International Trade Centre)

4. 한국 메기살 수출규모

메기살 HS CODE

해당 장에서 조사제품 메기살은 HS CODE 0304.62-0000로 분류된 HS CODE 제0304호의 품명은 '어류의 필레와 그 밖의 어육'이며, HS CODE 0304.62-0000의 품명은 '메기'임

▶ 한국 對캐나다 메기살 수출규모, 미집계

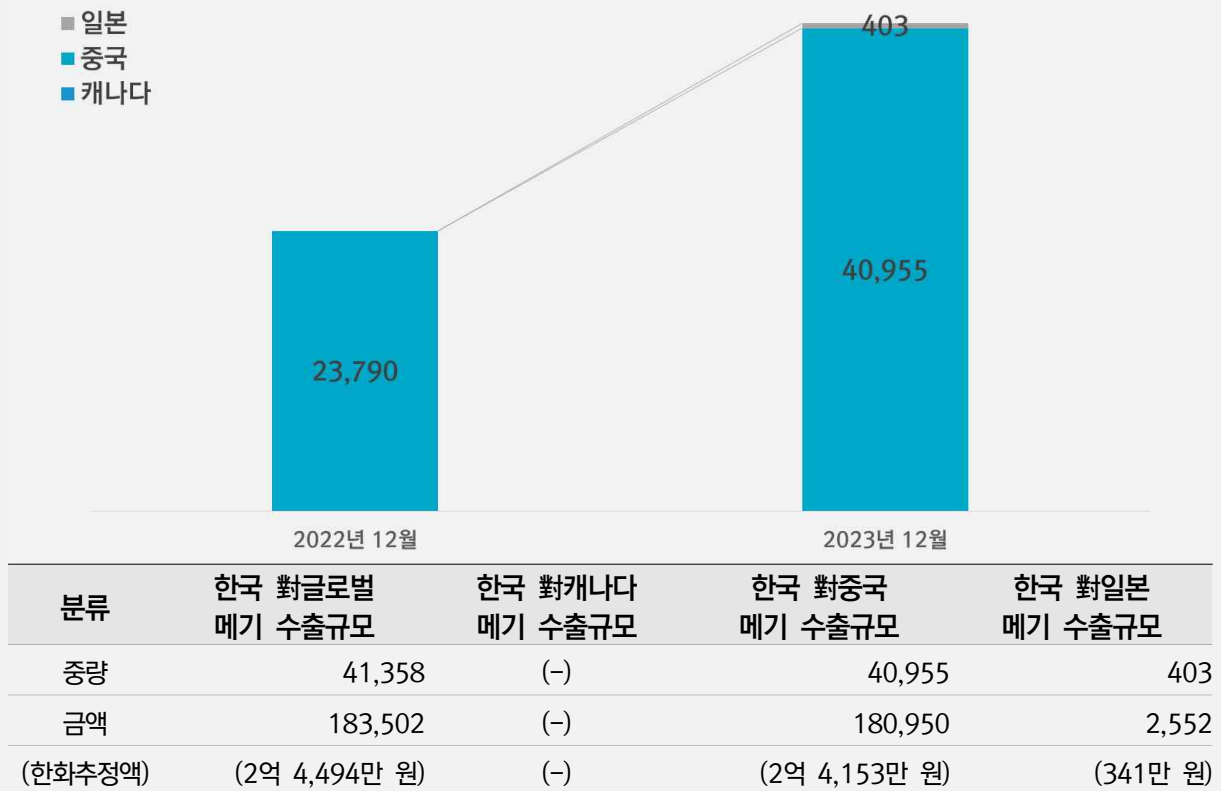
수산물수출정보포털의 한국 교역 통계에 따르면 한국의 메기 수출은 냉동, 신선냉장, 활어로 구분되어 집계되고 있음. 메기살에 대한 한국의 對캐나다 수출규모는 집계되지 않아, 한국의 메기살 주요 수출 상대국인 중국과 일본의 수치를 조사함

▶ 한국 對글로벌 메기살 수출규모, 전년 대비 대폭 증가

2022년 기준 한국 對글로벌 메기살 수출규모는 중량 23,790킬로그램, 금액 1억 2,356만 원으로 집계됨. 2023년에는 중량 41,358킬로그램, 금액 2억 4,494만 원으로 전년 대비 각각 74%, 98%씩 증가한 것으로 확인됨. 최대 수출 상대국인 중국으로는 한국 메기 수출의 대부분인 40,955킬로그램이 전량 냉동 형태로 수출되었으며, 일본의 경우 2023년에 본격적으로 수출이 재개되어 403킬로그램이 전량 신선냉장 형태로 수출됨

[표 2.4] 2023년 한국 對글로벌, 對캐나다, 對중국, 對일본 메기살 수출규모

단위 : 킬로그램, 달러



자료: 수산물수출정보포털

5. 캐나다 메기살 수입단가

메기살 HS CODE

해당 장에서 조사제품 메기살은 HS CODE 0304.62로 분류됨. HS CODE 제0304호의 품명은 '어류의 필레와 그 밖의 어육'이며, HS CODE 0304.62의 품명은 '메기임'

▶ 캐나다 HS CODE 0304.62 1톤당 對글로벌 수입단가, 402만 원

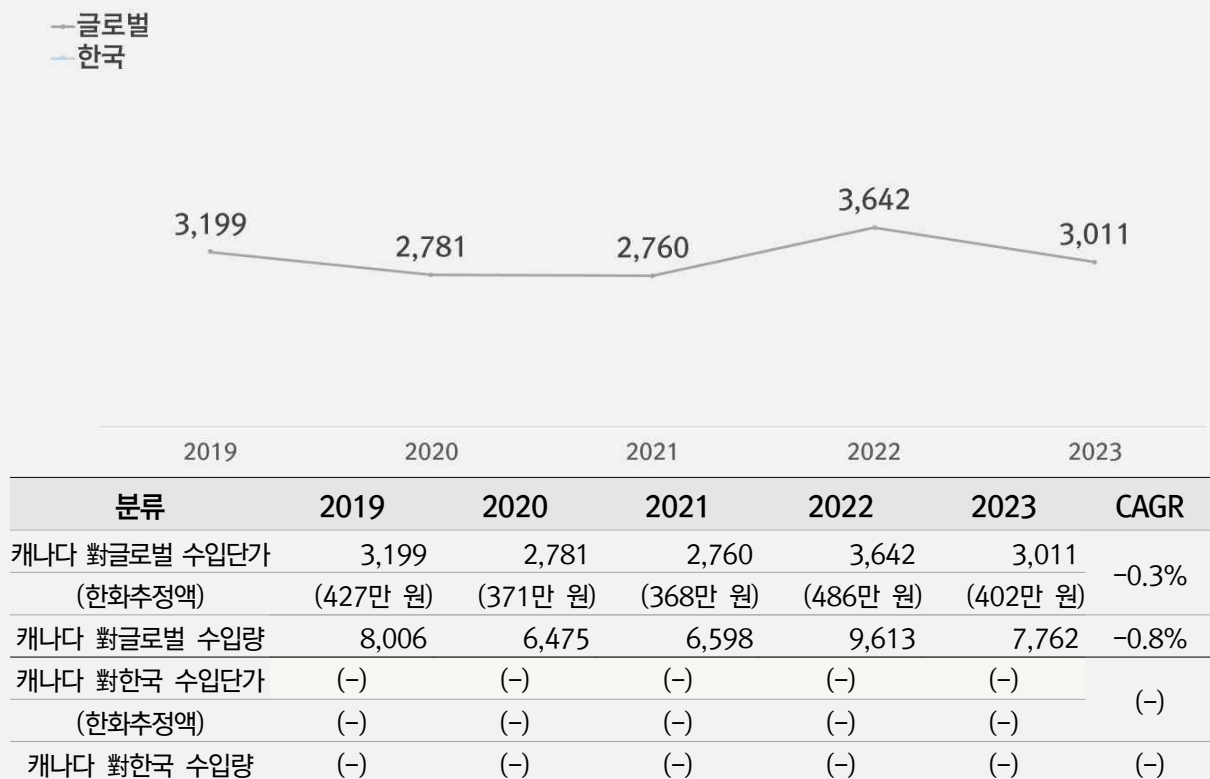
2023년 기준 HS CODE 0304.62 품목에 대한 캐나다의 對글로벌 수입단가는 전년 대비 약 17% 하락한 402만 원으로 집계됨. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목의 캐나다 對글로벌 수입단가는 상승과 하락을 반복하여 연평균 0.3%씩 하락한 것으로 확인됨

▶ 캐나다 HS CODE 0304.62 1톤당 對한국 수입단가, 미집계

2023년 기준 HS CODE 0304.62 품목에 대한 캐나다의 對한국 수입단가는 수입의 미집계로 집계되지 않음. 한편, 2023년 기준 해당 품목의 캐나다 對글로벌 수입단가 순위는 1위 미얀마(545만 원), 2위 가이아나(534만 원), 3위 미국(475만 원) 순임. 4위를 차지한 동시에 해당 품목에 대한 캐나다의 수입의 약 98%를 도맡은 對베트남 수입의 수입단가(402만 원)가 對글로벌 수입단가 형성에 지배적 영향을 미친 것으로 확인됨

[표 2.5] 캐나다 메기살 수입단가

단위 : 달러/톤, 톤



자료: ITC(International Trade Centre)



III 시장트렌드

1. 캐나다 수산물 섭취 동향
2. 캐나다 메기 요리 레시피
3. 캐나다 온라인 쇼핑몰 주요 생선 필레



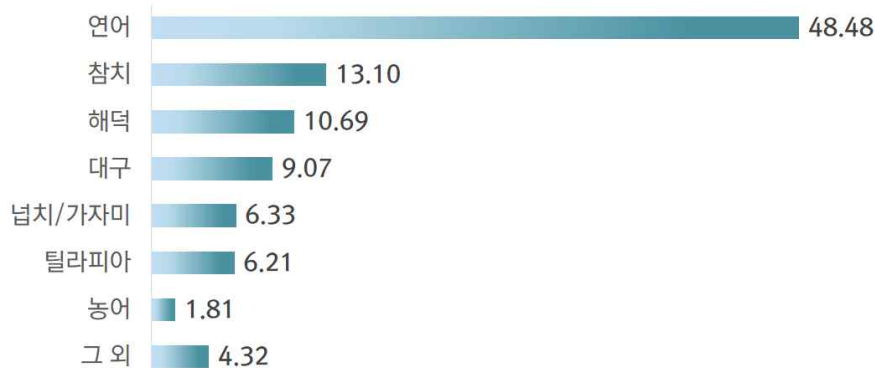
1. 캐나다 수산물 섭취 동향

▶ 캐나다 소비자 87.0%, 정기적으로 수산물 섭취

- 캐나다인들은 높은 식료품 가격에도 불구하고 수산물을 꾸준히 섭취하고 있음. 캐나다 달하우지 대학교(Dalhousie University)와 앵거스 리드 연구소(Angus Reid Institute)가 공동으로 실시한 설문조사에 따르면, 87.0%의 캐나다인들이 정기적으로 수산물을 식단에 포함시키고 있음. 특히 브리티시컬럼비아(British Columbia) 주에서는 45.8%의 응답자가 매주 수산물을 섭취한다고 답했으며, 대서양 연안 주에서는 39.0%가 동일한 응답을 보였음. 반면, 퀘벡(Quebec) 주는 주간 수산물 섭취 비율이 27.2%로 가장 낮았음. 60.0%의 캐나다인들은 주로 가정에서 수산물을 섭취하며, 레스토랑에서의 섭취 비율은 31.0%에 그쳤음
- 캐나다인들은 주로 ‘영양’을 이유로 수산물을 섭취하며, 64.0%가 이를 주요 동기로 꼽았음. 또한, 환경 및 기후 변화도 중요한 고려 요소로 나타났으며, 40.0%는 인증된 지속 가능한 수산물에 더 많은 비용을 지불할 의향이 있다고 응답함. 캐나다인들은 주로 냉동 수산물을 선호하며, 이는 특히 젊은 세대에서 두드러짐. 예를 들어, Z세대(18-29세) 응답자의 49.0%가 냉동 수산물을 선호한다고 답했음. 또한, 자연산 수산물이 양식 수산물보다 더 인기가 있었으며, 브리티시컬럼비아 주에서는 67.9%가 야생 수산물을 선호한다고 응답함. 캐나다인들은 수산물의 동물 복지에도 관심을 가지며, 절반 이상의 응답자가 이를 중요한 요소로 고려하고 있음¹⁰⁾

[표 3.1] 2020년 캐나다 가정 내 주로 섭취한 생선 순위¹¹⁾

단위 : %



자료: 스탯티스타(Statista)

10) 글로벌뉴스(Global News), 'Nearly 90% Canadians eat seafood, fish regularly - despite high prices: poll', 2023.10.24

11) 스탯티스타(Statista), 'Favorite type of fish to eat at home in Canada as of February 2020'

2. 캐나다 메기 요리 레시피

▶ 밥과 콩을 곁들인 메기살

밥과 콩을 곁들인 메기살 요리는 자극적인 향신료 향이 매력적인 요리로 알려져 있음. 먼저 훈제 파프리카, 쿠민, 오레가노, 마늘, 허브, 후추를 작은 그릇에 섞어 메기살에 문질러 준 뒤, 소금과 후추로 간을 맞춤. 큰 프라이팬에 기름을 두르고 메기살을 한쪽은 3-4분, 다른 쪽은 2-3분 시어링하여 완전히 익혀줌. 레몬 조각과 밥과 콩을 곁들여 섭취함

▶ 여름철 별미로 즐기는 메기 샐러드

제철 채소를 넣은 것이 특징인 해당 요리는 먼저, 메기 필레 양면에 향신료를 듬뿍 바름. 중간 불로 달군 주철 팬에 필레를 넣고 3분간 조리한 후 뒤집어 줌. 필레 위에 거품이 생기기 시작하면 꺼내어 따로 둠. 큰 그릇에 케일, 소금, 레몬주스를 넣고 손으로 30초간 문질러 섬유질을 부드럽게 만듦. 나머지 재료를 추가하고 잘 섞은 후 네 접시에 나누어 담음. 필레를 1인치 크기로 잘라 샐러드 위에 고루 나누어 섭취함

▶ 바삭바삭한 식감이 특징인 튀긴 메기살

먼저 종이 타월로 생 메기살의 수분을 제거함. 크리올 시즈닝(Creole Seasoning)으로 메기살을 취향에 맞게 간을 함. 메기살을 마른 옥수수 가루로 덮어줌. 그 후 메기살을 350°F(약 175°C)에서 11분간 튀기거나, 팬에 1인치 깊이로 카놀라유를 채워 튀겨줌. 메기살이 황금빛 갈색이 되면 꺼내어 레몬 조각과 파슬리를 곁들여 섭취함

[표 3.2] 캐나다 메기 요리 사진



〈밥과 콩을 곁들인 메기살〉



〈메기 샐러드〉



〈튀긴 메기살〉

자료: 푸드네트워크(Food Network), 아웃도어캐나다(Outdoor Canada)

3. 캐나다 온라인 쇼핑몰 주요 생선 필레

▶ 캐나다 온라인 쇼핑몰 입점 생선 필레 정보 수집

- 데이터 수집 키워드 : 해산물 필레(Seafood Fillet)
- 데이터 수집원 : 캐나다 온라인 쇼핑몰 아마존(Amazon)

▶ 캐나다 온라인 쇼핑몰 입점 생선 필레 특징 분석

- 제품 분석 내용

No.	제품 사진	제품명	브랜드	원산지	포장 형태	가격	중량
1		올리브유에 담긴 고등어 필레 (Mackerel Fillets in Olive Oil)	킹오스카 (King Oscar)	폴란드	알루미늄 캔	4.50캐나다달러 (4,463원 ¹²⁾)	115g
2		토마토 소스에 담긴 고등어 필레 (Mackerel Fillets in Tomato Sauce)	존웨스트 (John West)	포르투갈	알루미늄 캔	7.30캐나다달러 (7,239원)	125g
3		훈제 날개다랑어 (Smoked Albacore Tuna)	젯셋샘 (Jet Set Sam)	캐나다	파우치	44.95캐나다달러 (44,577원)	226g
4		오일에 담긴 멸치 필레 (Anchovy Fillets in Oil)	오르티즈 (Ortiz)	스페인	유리병	43.71캐나다달러 (43,347원)	95g
5		머스터드와 딜소스에 담긴 정어리 필레 (Sardine Fillets in Mustard & Dill Sauce)	브런즈윅 (Brunswick)	캐나다	캔	7.30캐나다달러 (7,239원)	106g
6		훈제 청어 필레 (Smoked Herring Fillets)	루겐피쉬 (Rugenfisch)	독일	캔	32.18캐나다달러 (31,913원)	190g
7		올리브유에 담긴 멸치 필레 (Fillets Anchovies in Olive Oil)	첸토 (Cento)	이탈리아	캔	47.93캐나다달러 (47,532원)	55g
8		올리브유에 담긴 훈제 송어 필레 (Smoked Trout fillets in Olive Oil)	호세구르메 (Jose Gourmet)	포르투갈	캔	61.39캐나다달러 (60,880원)	105g

12) 1캐나다달러=991.70원(2024.09.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)



IV

유통채널

1. 캐나다 메기살 유통채널 점유율
2. 캐나다 메기살 주요 유통채널

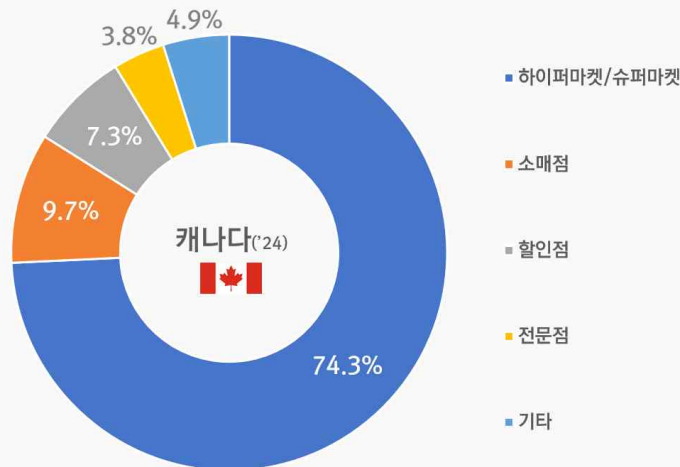


1. 캐나다 메기살 유통채널 점유율

▶ 캐나다 메기살 유통채널, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 점유율 1위

2024년 기준, 캐나다 내 메기살을 포함한 생선 및 해산물 유통채널 중 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’은 74.3%의 압도적인 점유율을 기록하여 1위 유통채널로 나타났다. ‘소매점’은 9.7%의 비중으로 2위 유통채널을 차지함. 캐나다 메기살 유통채널 중 ‘할인점’의 비중은 7.3%로 확인되며, 이어서 ‘전문점’의 비중이 3.8%를 차지함. ‘기타’ 채널은 4.9%로, 온라인과 백화점 등을 포함한 채널로 나타났다. 한편, 캐나다는 영토가 광대하고 인구와 인프라가 오대호 일대 등 미국과 인접한 남부에 집중되어 있어 수출 전략 수립 시 국가의 지리적 특성이 면밀히 고려될 필요가 있음

[표 4.1] 캐나다 메기살 소매유통채널 점유율¹³⁾¹⁴⁾



캐나다 소매유통채널 점유율 비교

유형	점유율
하이퍼마켓/슈퍼마켓	74.3%
소매점	9.7%
할인점	7.3%
전문점	3.8%
기타 ¹⁵⁾	4.9%

자료: 스탯티스타(Statista)

13) 자료: 스탯티스타(Statista), ‘Fish & Seafood – Canada’, 2024.09

14) ‘메기살(Catfish Fillet)’ 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 이를 포함하는 상위 카테고리인 ‘생선 및 해산물(Fish & Seafood)’의 유통채널 정보를 확인함

15) ‘기타’는 온라인, 백화점 등을 포함함

2. 캐나다 메기살 주요 유통채널 ① 로블로스

기업 기본 정보	기업명	로블로스(Loblaws)
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓
	홈페이지	www.loblaws.ca
	위치	캐나다 전역
	규모 ¹⁶⁾	매출액('23) • 595억 3,000만 캐나다달러(약 59조 359억 원¹⁷⁾) 기타 규모 • 매장 수('23): 2,455개 • 직원 수('24): 약 19만 명
	기업 요약	1919년 설립된 캐나다 최대의 소매 유통업체 로블로(Loblaws)의 슈퍼마켓 체인 - 슈퍼마켓 브랜드인 로블로스(Loblaws) 외에도 할인점 브랜드인 리얼캐너디언 슈퍼스토어(Real Canadian Superstore), 로블로 약국(Loblaws Pharmacy) 등을 운영함 - 온라인 물이 활성화되어 있으며, 배송 및 픽업 서비스도 제공함 '프레지던스초이스(President's Choice, PC)' 등 자사 브랜드에서 한국 제품이 상품화되어 판매되기도 함
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 가공식품, 육류, 수산물, 생선류, 냉동식품 등
	선호 제품	• 프리미엄 식료품
	매장 전경	 
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 입점 문의 - 기업 홈페이지 접속(www.loblaws.ca) - 우측 상단 'Suppliers(공급자)' 클릭 - 화면 하단 'Become a Supplier(공급 문의)'란 'complete our online form (온라인 입점 신청 양식)' 링크 접속 후 작성해 제출 - 등록 시 필요한 정보 ① 회사 소재 국가, 보험 가입 여부(PLI) 및 식품 인증 정보(GFSI 등) ② 제품 카테고리, 생산자/중개인 여부, 선호하는 납품 방식 선택 ③ 기타 회사 및 제품 정보 입력 - 문의사항 연락처 - 이메일: vendorcomm@loblaws.ca

자료: 로블로(Loblaws Companies Limited), 스탯ISTA(Statista)

사진 자료: 씨비씨(CBC)

16) 해당 장에서 규모는 모기업 로블로(Loblaws Companies Limited) 전체 매출액 및 기타 규모에 해당함

17) 1캐나다달러=991.70원(2024.09.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

2. 캐나다 메기살 주요 유통채널 ② 월마트 캐나다

기업 기본 정보	기업명	월마트 캐나다(Walmart Canada)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.walmartcanada.ca	
	위치	캐나다 전역	
	규모	매출액('23)	• 6,113억 달러(약 818조 6,328억 원 ¹⁸⁾)
		기타 규모	• 매장 수('24): 403개 • 직원 수('24): 약 10만 명
	기업 요약	• 전 세계 24개국에 진출한 미국의 거대 유통기업 월마트(Walmart)의 캐나다 지사이며, 현재 캐나다를 포함해 칠레, 인도 등에서 약 180개의 물류센터를 운영 중임 • 400개 이상의 매장에서 식료품, 의약품, 안경 등을 판매함 • 온라인 몰의 경우 캐나다 내 방문 횟수에서 아마존(Amazon)에 이은 2위임	
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 가공식품, 육류, 수산물, 생선류, 냉동식품 등	
	선호 제품	• 유기농 제품, 신제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지에서 직접 등록 (corporate.walmart.com/suppliers/apply-to-be-a-supplier) - 'Account Creation' 클릭 및 계정 생성 - 매점 입점(Store&Club)과 온라인 입점(E-Commerce)을 선택하여 제안서 제출 (한국어 번역 제공) - 홈페이지 기입 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 공급자 번호[DUNS(Data Universal Numbering System : 국제 사업자 등록 번호, 지역별로 사업체를 식별하는 9자리의 고유 번호)], 납세자 식별 번호, 회사 주소, 연락 담당자, 전화번호, 이메일 주소, 계좌 정보 등) ② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품명, 제품 사진, 판매 가격 외 제품 설명) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +1-800-328-0402 - 이메일: cacustrel@walmart.com	

자료: 월마트(Walmart), 월마트 캐나다(Walmart Canada)

사진 자료: 월마트 캐나다(Walmart Canada), 위키미디어커먼즈(Wikimedia Commons)

18) 1달러=1,334.80원(2024.09.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

2. 캐나다 메기살 주요 유통채널 ③ 아마존 캐나다

기업 기본 정보	기업명	아마존 캐나다(Amazon Canada)		
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰		
	홈페이지	www.amazon.ca		
	규모	매출액('23)	• 125억 950만 달러(약 16조 6,977억 원)	
		기타 규모	• 방문 횟수(최근 1개월 ¹⁹⁾): 1억 9,100만 회	
기업 요약	• 190만 개 기업의 상품을 보유하고 있으며, 분당 7,400개의 제품 구매가 이루어지고 있는 세계 최대의 온라인 종합 쇼핑몰 • 스페인어, 아랍어, 독일어, 한국어 등 전 세계 언어를 지원함 • 아마존 프레쉬(Amazon Fresh), 아마존 고(Amazon Go), 아마존 스타일(Amazon Style) 등 다양한 형태의 오프라인 매장도 운영함			
매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	홀푸드마켓(Whole Foods Market) 등	
		해외 판매	해외 판매 가능	
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색	
주요 프로모션 정보				
	• 50달러 이상 구매 시 5달러 할인, 생일 기프트카드 증정 등 다양한 프로모션 상시 진행			
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 직접 등록(services.amazon.com/services/soa-approval-category) – 아마존 판매자(Seller) 계정 생성 – Grocery&Gourmet Food 카테고리 ‘Requirement’ 눌러 자격조건 확인 – 제품 홈페이지 등록 및 필요 정보 ① 공급자 정보(회사명, 회사 홈페이지 주소, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일) ② 제품 정보(UPC/EAN 보유 여부, 제품 종류, 예상 매출액, 판매 입고량) • 자격 평가 기준 ① 아마존 행동 강령 준수 ② 아마존 PB 공급업체일 경우 공인검사기관에서 TPI(Third Party Inspection) 혹은 아마존 자체 검사 결과 통해 품질 기준 충족 인증 • 문의사항 연락처 – 전화번호: +1-888-280-4331		

자료: 아마존 캐나다(Amazon Canada), 스태티스타(Statista), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 아마존 캐나다(Amazon Canada)

19) 2024년 8월 한 달간 집계된 웹사이트 방문자 수에 해당함

2. 캐나다 메기살 주요 유통채널 ④ 월마트 온라인

기업 기본 정보	기업명	월마트(Walmart)		
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰		
	홈페이지	www.walmart.ca		
	규모	매출액('23)	• 52억 1,820만 달러(약 6조 9,653억 원)	
		기타 규모	• 방문 횟수(최근 1개월): 3,654만 회	
기업 요약	• 전 세계 24개국에 진출한 미국의 거대 유통기업 월마트(Walmart)의 캐나다 지역에서 서비스 중인 온라인 쇼핑몰 • 온라인 몰의 경우 캐나다 내 방문 횟수에서 아마존(Amazon)에 이은 2위임 • 온라인 소매 유통 경쟁업체인 아마존(Amazon)에 비해 신선식품 등 식료품 분야에서 강점을 가지고 있음			

매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	그레이트밸류(Great Value), 하이라이너(High Liner) 등
		해외 판매	해외 판매 가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색

주요 프로모션 정보			
	• 가격대별 할인코드 지급, 기간 한정 할인 등 다양한 프로모션 상시 진행		

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 직접 등록 - 월마트 캐나다 홈페이지 접속(www.walmart.ca) - 홈페이지 하단 ‘Sell on Walmart.ca(판매자 등록)’ 클릭 - 상단 ‘Request to sell(판매자 등록 요청)’ 클릭 - 판매자 계정 생성(미국 내 사업자등록 필요) - 회사 상세정보 업로드(법적 회사명, 설립 연도, 주소 등) - 입점 희망 제품 정보 입력(제품 가짓수, 예상 월 매출액 등, 타 플랫폼 판매 경험 등) - 이후 ‘Walmart Launch Checklist(등록 체크리스트)’ 개별 항목 진행 • 문의사항 연락처 - 전화번호: +1-800-328-0402 - 이메일: heretohelp.ca@walmart.com
-------------	---------------------	--

자료: 월마트(Walmart), 스탯이스타(Statista), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 월마트(Walmart)

2. 캐나다 메기살 주요 유통채널 ⑤ 에이치마트

기업 기본 정보	기업명	에이치마트(H Mart)		
	기업구분	아시안마트/한인마트		
	홈페이지	www.hmart.ca		
	위치	브리티시컬럼비아(British Columbia), 앨버타(Alberta), 온타리오(Ontario)		
	규모	매출액('23) ²⁰⁾	• 10억 500만 달러(약 1조 3,415억 원)	
기타 규모		• 매장 수('24): 19개		
기업 요약	• 2003년 캐나다에 처음 진출한 미국 내 최대 규모의 한인마트 체인 • 브리티시컬럼비아(British Columbia), 에드먼턴(Edmonton), 캘거리(Calgary), 토론토(Toronto) 네 개의 권역으로 나누어 캐나다 내 19개 매장 운영 중임 • 아시아계 주민을 주 고객층으로 하며, 아시아 식료품을 전문적으로 유통했으나 고객층 확장을 위해 현지 식료품도 폭넓게 취급 중임 • 온라인 픽업 주문 서비스인 'H Pack'을 운영 중임			
매장정보	입점가능품목	• 주류 및 음료류, 신선식품, 즉석식품, 스낵류, 건강식품, 주방용품, 전자제품 등		
	선호제품	• 한국 및 아시아 식료품, 기존 플랫폼에 없던 신제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 입점 문의(www.hmart.com) - 홈페이지 하단 'H MART.COM' 카테고리에서 'Contact Us' 클릭 - 'Online & Store Affiliates(제휴 문의)' 선택, 양식 작성해 제출 - 등록 시 필요한 일반 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) ② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 정가) ③ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +1-905-883-6200(토론토) - 전화번호: +1-800-648-0980(미국 본사) - 이메일: info@hmartca.com		

자료: 에이치마트(H Mart)

사진 자료: 에이치마트(H Mart), 밴쿠버중앙일보, 글로벌뉴스(Global News)

20) 미국, 캐나다 전체 매출액

2. 캐나다 메기살 주요 유통채널 ⑥ 갤러리아

기업 기본 정보	기업명	갤러리아(Galleria)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	www.galleriasm.com	
	위치	온타리오(Ontario)	
	규모	기타 규모	• 매장 수('24): 7개
	기업 요약	• 2003년에 설립되어 캐나다 온타리오주에 진출해 있는 한인마트 • 한국에 본사를 두고 있으며, 현재 토론토(Toronto) 권역에 7개 매장 운영 중임 • 자체 온라인 쇼핑몰과 카카오톡 채널을 운영함 • ‘익스프레스(Express)’라는 이름의 편의점 형태의 매장 또한 전개 중임	

매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 즉석식품, 스낵류, 건강식품 등	
	선호제품	• 한국산 식료품	
	매장 전경	 	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통해 입점 문의 – 홈페이지 하단 ‘Support(지원)’란 ‘Vendor Application(공급 문의)’ 선택 – 공급자 등록 양식 작성해 제출 – 등록 시 필요한 일반 정보 ① 공급자 정보(이름, 회사명, 연락처, 주소, 사업자등록, G.S.T Number(부가세 번호) 등) ② 회사 정보(회사 종류, 제품군, 제품 상세정보 등) • 문의사항 연락처 – 전화번호: +1-647-352-5004 – 이메일: shopmaster@galleriasm.com – 카카오톡 채널: @galleriasupermarket	
-------------	---------------------	--	--

자료: 갤러리아(Galleria)

사진 자료: 갤러리아(Galleria), 포스퀘어(Foursquare)

2. 캐나다 메기살 주요 유통채널 ⑦ 조포르테스

기업 기본 정보	기업명	조포르테스 (Joe Fortes Seafood & Chop House)
	기업구분	해산물 레스토랑
	홈페이지	www.joefortes.ca
	위치	밴쿠버(Vancouver)
	기업 요약	• 밴쿠버에서 자원봉사 인명 구조원으로 활약한 지역 저명인사 조 포르테스 (Joe Fortes)의 이름을 딴 35년 역사의 해산물 레스토랑 • 굴과 바닷가재, 스테이크를 주력 메뉴로 삼으며 다양한 해산물 요리를 제공함 • 현지인과 관광객 모두에게 인지도가 높으며 온라인 예약 시스템을 운영 중임 • 해피아워를 운영 중이며, 특정 시간대엔 라이브 피아노 연주가 진행됨



매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 채소류, 와인, 쌀, 디저트류 등
	선호 제품	• 가격 경쟁력이 있고 신선한 수산물
	매장 전경	 

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지 및 이메일을 통한 공급 문의 (www.joefortes.ca/contact) - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) ② 공급 제품 정보(창고 주소, 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: +1-604-669-5637 - 이메일: info@joefortes.ca
-------------	---------------------	---

자료: 조포르테스(Joe Fortes)

사진 자료: 조포르테스(Joe Fortes), 트립어드바이저(Tripadvisor)

2. 캐나다 메기살 주요 유통채널 ⑧ 조이

기업 기본 정보	기업명	조이(Joey Restaurants)	
	기업구분	레스토랑	
	홈페이지	joeyrestaurants.com	
	위치	캐나다 전역	
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 23개	
	기업 요약	• 1992년 설립된 캐나다의 고급 레스토랑 체인 • 현대적인 인테리어로 유명하며 해산물, 스테이크를 중심으로 이탈리아, 북미, 아시아 등 글로벌 요리를 제공함 • 새우, 바닷가재, 참치, 연어 등이 해산물 메뉴에 주로 사용되고 있음 • 현재 미국에도 진출해 각지에 10개의 매장을 운영 중임	



매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 채소류, 주류, 쌀, 음료류 등	
	선호 제품	• 프리미엄 수산물	
	매장 전경	 	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정	• 이메일을 통한 공급 문의 - 지정된 구매 담당 부서 이메일로 문의 - 문의 시 필요한 일반적 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, 소비자가격 등) ③ 참고 자료(회사 소개서, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +1-604-699-5639(본사) - 이메일: purchasing@joeyrestaurants.com(공급 문의) reception@joeyrestaurants.com(일반 문의)
-------------	--------------------	--

자료: 조이(Joey Restaurants)

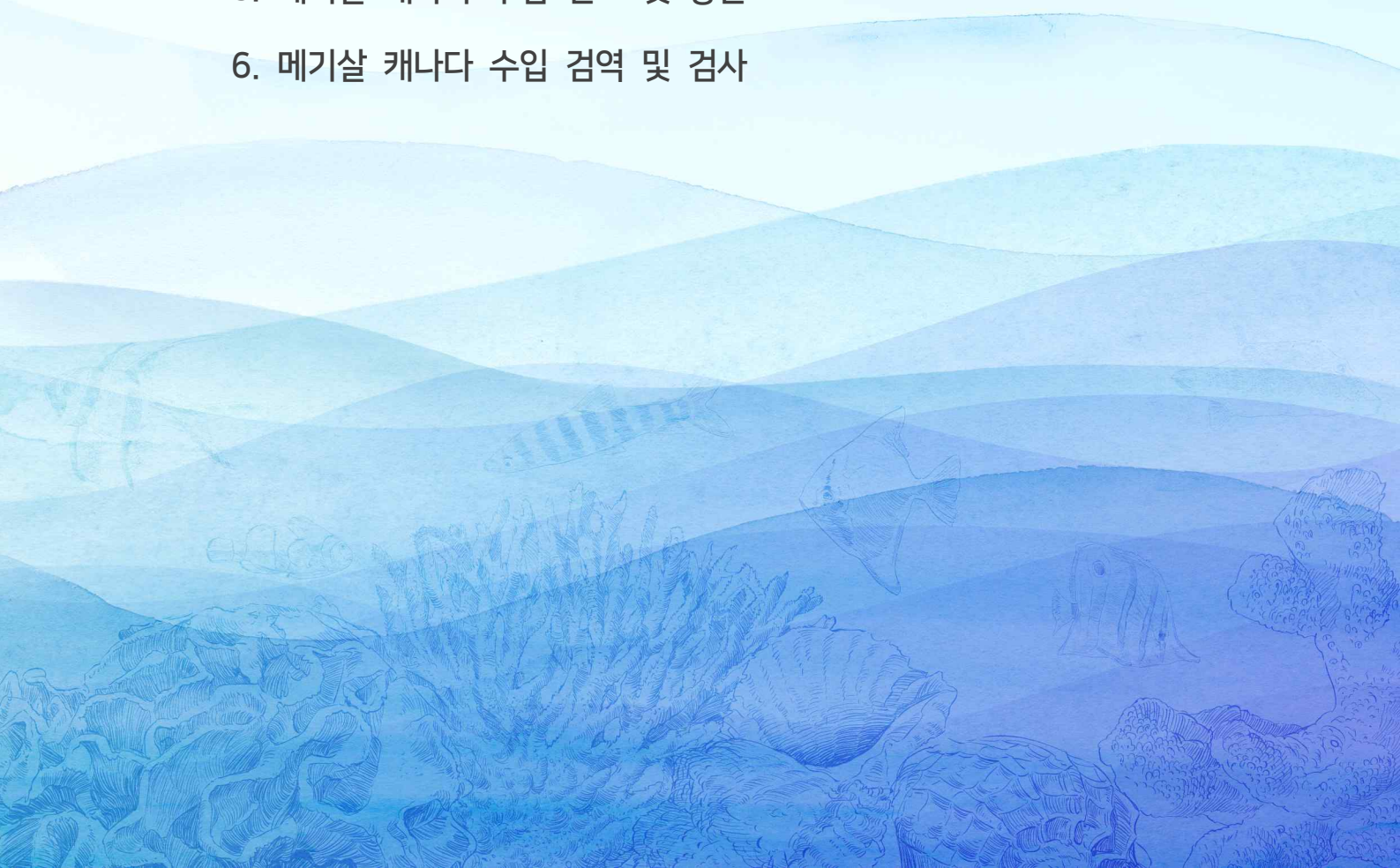
사진 자료: 조이(Joey Restaurants)



V

진입장벽

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

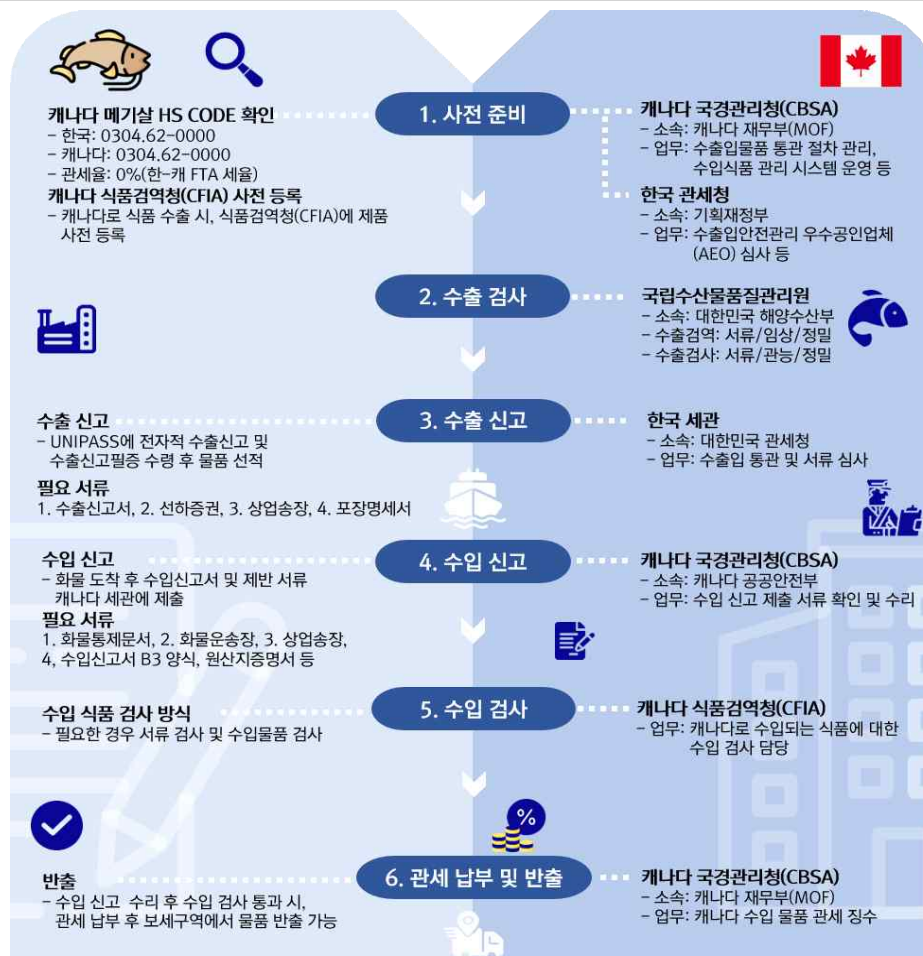


1. 메기살 통관 및 검역 절차²¹⁾

▶ 캐나다 메기살 수출 시 통관 절차별 주요사항

캐나다로 수산식품 수출 시, 통관과 관련된 기관은 대표적으로 캐나다 국경관리청(CBSA: Canada Border Services Agency), 식품검역청(CFIA: Canadian Food Inspection Agency) 등이 있음. 캐나다 수입업체는 수입신고 전 사업자 번호를 보유해야 하며, 선적 준비 완료 후 선적 전에 한국에서 캐나다 세관으로 ACI(Advanced Commercial Information)를 전송하여 선적 완료를 보고해야 함. 화물이 미국 영토를 먼저 경유할 경우 캐나다 ACI와 더불어 미국 세관에 AMS(Automated Manifest System), ISF(Importer Security Filing) 등을 전송해야 하므로 사전에 해당 절차에 대한 대비가 필요함

[표 5.1] 캐나다 메기살 통관 및 검역 절차



자료: 관세청, 캐나다 국경관리청(CBSA)

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

2. 메기살 수출 전 사전 준비

▶ 캐나다 메기살, 식품검역청(CFIA) 사전 등록

캐나다로 메기살 수출 시, 캐나다 식품검역청(CFIA)에 제품을 사전 등록해야 함. 캐나다 식품검역청(CFIA)의 사전 등록 제도는 캐나다 식품 안전규정에 반하는 식품 등의 수입을 사전에 방지하고, 캐나다 시장 내 식품 안전성을 확보하고자 도입되었음. 해당 제도는 농축수산물 등의 1차 생산품 및 가공식품 등을 대부분의 식품을 대상으로 함

[표 5.2] 캐나다 식품검역청(CFIA) 사전 등록

캐나다 식품검역청(CFIA) 사전 등록	등록 기관	캐나다 식품검역청(CFIA)	
	적용 품목	- 유제품 - 가공란 및 알 종류 제품 - 가공 과일 또는 채소 제품 - 수산물 - 육류 제품 및 식용 동물 - 신선 과일 및 채소 - 꿀 및 메이플 제품 (곡물, 기름, 콩류, 설탕, 음료로 사용되는) 가공하지 않은 식품 - 기타 제조 식품 - 식품첨가물 및 알코올음료 수입업체는 라이선스 발급 대상이 아님	
	유효기간	2년, 갱신 시 캐나다 식품검역청(CFIA)으로 비용 지불	
	등록 대상	캐나다에 식품 등 수출(예정) 업체	
	취득 방법	캐나다에 수출입, 캐나다 내 생산, 제조·가공, 운반·저장, 조리·판매되는 식품에 대하여 캐나다 내 식품 관련 업체는 캐나다 식품검역청(CFIA)으로부터 SFA 라이선스를 발급	
	통용 국가	캐나다 한정	
	등록 소요 시기	15일 이상	
	근거 규정	식품안전 시스템 강화를 위해 식품 관련 기존 4개의 법과 14개의 규정을 하나로 통합한 신규 캐나다 식품 안전규정(SFCA, Safe Food for Canadians Act)이 2019년 1월 15일부로 발효됨	

자료: 캐나다 식품검역청(CFIA), KATI농식품수출정보

▶ 캐나다 메기살, HS CODE 및 관세율 확인²²⁾

캐나다로 메기살 수출 시, 세율은 한·캐나다 FTA 협정세율에 따라 결정됨. 캐나다 메기살의 기본세율은 35%인 것으로 조사되었으나, 한·캐나다 FTA 협정세율을 적용할 시 0%가 되는 것으로 확인됨. 0%라는 관세 혜택을 받기 위해서는 원산지증명서를 필수적으로 제출해야 하므로 사전에 준비가 필요함

[표 5.3] 메기살 HS CODE

메기살 HS CODE 품목 정의	어류의 필레(fillet)와 그 밖의 어육(잘게 썰었는지에 상관없으며, 신선한 것·냉장한 것·냉동한 것으로 한정한다) / 틸라피아[오레오크로미스(Oreochromis)속], 메기살[판가시우스(Pangasius)속·실루러스(Silurus)속· 클라리아스(Clarias)속·익타루러스(Ictalurus)속], 잉어[사이프리너스(Cyprinus)속·카라시우스(Carassius)속· 크테노파린고돈 이델루스(Ctenopharyngodon idellus)· 하이포프탈미크티스(Hypophthalmichthys)속· 시리누스(Cirrhinus)속·마일로파린고돈피세우스 (Mylopharyngodon piceus)·카틀라 카틀라(Catla catla)· 라베오(Labeo)속·오스테오킬루스 하셀티(Osteochilus hasselti)· 렙토바르부스 호에베니(Leptobarbus hoeveni)· 메갈로브라마(Megalobrama)속], 뱀장어[앙귤라(Anguilla)속], 나일 퍼치[라테스 니로티쿠스(Lates niloticus)], 가물치[카나(Channa)속]의 냉동한 필레(fillet) / 메기살[판가시우스(Pangasius)속·실루러스(Silurus)속· 클라리아스(Clarias)속·익타루러스(Ictalurus)속]	
메기살 한국 HS CODE	0304.62-0000	
메기살 캐나다 HS CODE	0304.62-0000	
관세	1순위 한·캐나다 FTA	2순위 기본세율
	0%	35%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA 포털

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

▶ 캐나다 메기살 취득 권장 인증 사항

캐나다로 메기살 수출 시, 식품 생산 안전 인증인 HACCP 인증을 취득할 것을 권장함. 해당 인증과 비슷한 성격의 인증으로 ISO 22000, FSSC 22000 인증을 취득하여 활용할 수 있음. 또한, 수산물 생산에 관한 MSC(Marine Stewardship Council), ASC(Aquaculture Stewardship Council) 인증 등 글로벌 인증을 추가로 받아 활용할 수 있음

[표 5.4] 캐나다 메기살 인증 취득 정보

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 마크
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	한국식품안전관리인증원	
FSSC 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	FSSC 지정 인증기관	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
MSC	지속가능한 어업 및 생산 인증	글로벌 공통 인증	해양관리협의회	
ASC	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	수산양식관리협의회	

자료: 각 인증기관

▶ 캐나다 메기살, 라벨링 규정

캐나다로 수입되는 식품은 캐나다 보건부(MOH: Ministry Of Health) 및 캐나다 식품검역청(CFIA)의 라벨링 규정을 준수해야 함. 해당 홈페이지에는 포장 식품의 라벨링 규정이나 영양성분 및 문구 표시 규정에 대해 자세히 다루고 있음. 캐나다 수출 업체는 식품 라벨링 규정 위반 시 발생할 수 있는 손실 방지를 위해 현지 라벨링 규정을 숙지하여 유의할 필요가 있음

[표 5.5] 캐나다 메기살 라벨링

라벨 표기 사항 및 기준	1. 표기 언어	- 일반 이름, 특정 식품에 대해 규정된 단어나 표현과 같은 정보는 공식 언어인 영어와 불어 2개의 언어로 표현해야 함 - 일부 특수품(특별한 종교적 용도로 사용되거나 수입 식품 중 전체 캐나다 인구가 사용하지 않고 대체품이 없는 제품), 현지 음식, 시장 테스트 식품의 경우 이중 영어 표시가 면제됨
	2. 제품명	- 제품의 주 표시면에 표기할 것 - 캐나다 식품 및 의약품 규정에서 정의한 이름으로 볼드체로 표기하며, 이탤릭체는 사용이 불가능함 - 규정되지 않은 이름의 경우, 일반적으로 알려진 식품명이나 기능을 식별할 수 있는 이름으로 정의 - 오해의 소지가 없어야 하며, 표준화된 이름 사이에 추가 서술어 표기 금지(예: 무알코올 맥주의 경우 두 단어 사이에 서술어 삽입 금지)
	3. 원산지	수입 제품의 경우 해당 제품이 수입되었음을 표기해야 하며, 식품의 경우 ‘-에 의해 수입된(imported by/import’ e par)’ 또는 ‘-를 위해 수입된(imported for/import’ e pour)’을 기재할 것
	4. 유통기한	- 유통기한은 최적 소비 기한(best before/meilleur avant)의 단어를 사용하여 식별해야 함 - 포장 날짜를 표기할 경우 포장됨(packaged on/empaqueté)을 기재 후에 표시해야 함 - 보관 지침은 반드시 명확한 설명을 포함해야 함
	5. 순중량	- 액체 식품은 ml, mL, ML, mℓ, L, l 단위로, 고체 식품은 g, kg 단위로 표기해야 함 - 중량 기재 시 소포장 식품은 개수와 함께 기재하며, 순중량은 영어와 불어 두 가지로 반드시 기재하도록 함 - 순중량이 세 자리 미만인 경우 두 자리 숫자로 반올림 가능하며, 그 외에는 세 자리 숫자로 반올림하도록 함

자료: 캐나다 보건부(MOH), 캐나다 식품검역청(CFIA)

[표 5.5] 캐나다 메기살 라벨링

라벨 표기 사항 및 기준	6. 성분 및 알레르겐 항목	- 식품에 포함된 성분을 중량 비율 내림차순으로 표시해야 함 - 식품에 알레르겐, 글루텐 및 아황산염이 포함된 경우 반드시 표기해야 함
	7. 판매자 정보	해당 식품을 제조, 준비, 생산, 저장, 포장한 업체나 사람의 이름과 영업 주소를 함께 표기하며, 해당 주소는 실제 우편을 보낼 수 있어야 함
	8. 영양 표시	- 영양성분 테이블 맨 아래쪽에 %DV에 대한 설명을 주석으로 표기해야 함 - 열량은 다른 항목보다 큰 글씨체로 밑에 두꺼운 밑줄로 표시해야 함 - 식품 의약품 규정에 명시된 정보인 열량, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 탄수화물, 섬유질, 당류, 단백질, 콜레스테롤, 나트륨, 칼륨, 칼슘, 철분을 순서대로 영양성분 테이블로 표시해야 함 - 하나의 연속된 표면에 표시하며 영양성분 테이블 부분마다 정해진 폰트, 크기, 약어 및 기호에 따라 표기해야 함. 하기의 폰트 등은 허용되나, Times New Roman 폰트는 사용할 수 없음 - San serif - Helvetica - Arial
	9. 표시사항 정보	- 영양소 함량, 유기농, 코셔, 할랄 등과 같은 특정 질병 위험 감소와 관련된 표기 사항은 캐나다 보건부(MOH) 및 식품검역청(CFIA)의 특별 규제 요구사항의 규제를 받을 수 있음 - 성분 목록, 영양성분, 순중량은 정확한 정보를 전달해야 함 - 주 표면의 면적에 따른 최소 문자 높이 규정을 만족해야 함

자료: 캐나다 보건부(MOH), 캐나다 식품검역청(CFIA)

▶ 캐나다 사전포장식품, 포장 전면(FOP)의 영양 라벨 표시 기준

포장 전면(FOP: Front of Package) 영양 라벨링은 식품 포장의 앞면에 기호, 색상 코드, 기타 그래픽 형식을 사용하여 필수 영양소의 정보를 소비자가 한눈에 확인할 수 있도록 표시하는 라벨링 제도임. 캐나다 보건부(MOH)는 캐나다 소비자들이 식품 영양 정보를 쉽게 식별할 수 있도록 포화지방, 설탕, 나트륨 함량이 높은 제품에 대해 포장 전면(FOP) 영양 라벨 표기 방식을 사용하도록 하는 규정을 발표함. 해당 규정은 2026년 1월 1일부터 의무 표기 사항이므로 대비가 필요할 것으로 보임

[표 5.6] 캐나다 포장 전면(FOP) 영양 라벨 표시 기준

포장 전면 영양 라벨 표기 기준	포장 앞면 표시 기호(FOP 영양 기호)				
적용 대상	캐나다에서 판매되는 대부분의 사전 포장 식품 (캐나다 내에서 제조되거나 수입되는 식품 포함)				
의무 표기 여부	2026년 1월 1일부터 의무 적용 (단, 시행일 이전에 캐나다에서 제조되거나 수입된 제품 및 소매점에서 포장된 제품은 판매 가능함)				
주요 지침 내용	제품 유형		포화지방	설탕	나트륨
	30g 또는 30mL를 초과하는 사전 포장 식품(메인요리 ²³⁾ X)		≥ 15% DV ²⁴⁾		
	기준량 ≤ 30g 또는 30mL ≥ 10% DV인 사전 포장 식품		≥ 10% DV		
	200g 또는 170g 이상인 사전 포장된 메인 요리		≥ 30% DV		
표기 요건	- FOP 라벨은 영양 정보를 영어와 불어로 표시해야 하며, 직접 인쇄하여 라벨에 부착할 수 있음 - 디자인에는 검은색과 흰색이 사용되고, 왼쪽에 검은색 돋보기 아이콘이 표기되어 있어야 함 - 제품 성분에 따라 ‘포화지방 함량이 높음’, ‘설탕 함량이 높음’ 또는 ‘나트륨 함량이 높음’ 등을 나타내는 막대 차트가 하나 이상 표시되어야 함 - FOP 라벨은 포장의 제품 포장지 앞면에 표시되어야 함				
표기 예시	※ FOP 영양 기호 예시 High in / Élevé en Sat fat / Gras sat. Sugars / Sucres Sodium Health Canada / Santé Canada ← 막대 차트 ※ FOP 영양 기호 표시 위치 예시 FOP FOP				

자료: KATI농식품수출정보

23) 메인요리는 물 이외의 재료를 추가할 필요가 없는 식품을 의미함

24) DV(Daily Value)는 일일 권장량을 의미함

▶ 캐나다 메기살 라벨 샘플



[앞면 라벨링]

[뒷면 라벨링]

[앞면 -영어, 불어]

- ① Uncooked · Non cuit
- ② Basa Fillets
Filets de pangasius
- ③ Skinless, boneless · Sans peau,
sans arêtes
- ④ Keep Frozen
680g
Garder congelé

[앞면 -국문]

- ① 비조리
- ② 바사 필레
- ③ 껍질 제거, 뼈 제거
- ④ 냉동보관
680g

[뒷면 -영어, 불어]

- ① Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per about 1 fillet (125 g)
pour environ 1 filet (125 g)
Calories 110
*DV = Daily Value
VQ = valeur quotidienne

[뒷면 -국문]

- ① 영양 성분
1 필레(125g) 기준
칼로리 110
*DV = 일일 기준치

② Fat / Lipides 2.0 g 3% Saturated / saturés 1.0 g + Trans / trans 0 g Cholesterol / Cholestérol 40 mg 13% Sodium 30 mg 1% ③ Carbohydrate / Glucides 0 g 0% Fibre / Fibres 0 g 0% Sugars / Sucres 0 g 0% ④ Protein / Protéines 23 g Potassium 450 mg 10% Calcium 100 mg 10% Iron / Fer 0 mg 0% *5% or less is a little, 15% or more is a lot / *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup ⑤ Ingredients: Farmed basa. Ingrédients: Pangasius d'aquaculture. ⑥ Defrost in bag overnight in the refrigerator. ⑦ DO NOT REFREEZE defrosted fillets. ⑧ Store in refrigerator and use within two days.	② 지방 2.0g 3% 포화지방 1.0g + 트랜스지방 0g 콜레스테롤 40mg 13% 나트륨 30mg 1% ③ 탄수화물 0g 0% 식이섬유 0g 0% 당류 0g 0% ④ 단백질 23g 칼륨 450mg 10% 칼슘 100mg 10% 철분 0mg 0% *5% 이하 적음, 15% 이상 많음 ⑤ 성분: 양식 바사. ⑥ 냉장고에서 하룻밤 동안 봉지째 해동하세요. ⑦ 해동된 필레는 재냉동하지 마세요. ⑧ 냉장 보관하고 이틀 내에 사용하세요.
--	--

⑨ Cook to an internal temperature of 74°C (165°F).	⑨ 내부 온도 74°C(165°F)까지 조리하세요.
⑩ Although we have taken great care to remove all bones, some traces may remain.	⑩ 뼈를 모두 제거하기 위해 최선을 다했지만, 일부 잔여물이 남아 있을 수 있습니다.
⑪ Décongeler en sachet une nuit au réfrigérateur.	⑪ 냉장고에서 하룻밤 동안 봉지째 해동하세요.
⑫ NE PAS RECONGELER les filets décongelés.	⑫ 해동된 필레는 재냉동하지 마세요.
⑬ Conserver au réfrigérateur et utiliser dans les deux jours.	⑬ 냉장 보관하고 이틀 내에 사용하세요.
⑭ Cuire à une température interne de 74°C (165°F).	⑭ 내부 온도 74°C(165°F)까지 조리하세요.
⑮ Bien que nous ayons pris grand soin d'enlever tous les os, quelques traces peuvent subsister.	⑮ 뼈를 모두 제거하기 위해 최선을 다했지만, 일부 잔여물이 남아 있을 수 있습니다.
⑯ Product of Vietnam Produit du Vietnam	⑯ 베트남산
⑰ Prepared for / Préparé pour Loblaws Inc., Toronto M4T 2S8, Canada © 2023 TM/MC Loblaws Inc.	⑰ 제조사: Loblaws Inc., 토론토 M4T 2S8, 캐나다 © 2023 TM/MC Loblaws Inc.
⑱ BEST BEFORE MEILLEUR AVANT: 2024 SE 30	⑱ 유통기한: 2024년 9월 30일
⑲ 8 72733 00031 8	⑲ 8 72733 00031 8

3. 메기살 국내 수출 신고 및 통관

▶ 캐나다 메기살, 국내 수출 신고 및 통관 절차

캐나다로 식품 수출 시, 수출업체는 상업송장, 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

[표 5.7] 캐나다 메기살 국내 수출 신고

수출 신고 특징	• 관세청 통관 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 관세청 통관 시스템(UNI-PASS)으로 전송 • 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령 • 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요(단, 최대 1년 이내 범위에서 적재 기간 연장 가능)

자료: 관세청

[표 5.8] 캐나다 메기살 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 상업송장과 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. 메기살 국내 수출 검역 및 검사

▶ 메기살, 국내 수출 검역 및 검사 신청

캐나다로 수산식품 수출 시, 질병의 전염을 방지하기 위해 검역 대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 고객사 제품의 경우, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당하지 않는 것으로 확인됨. 또한, 수출 수산물 검사는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부 장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임

[표 5.9] 캐나다 메기살 국내 수산물 수출 검역

수출 검역대상 지정 수산물	• 이식용 수산생물 • 식용, 관상용, 시험·연구조사용 수산동물 중 어류·패류·갑각류·양서류 • 수산생물제품 중 열처리 및 절단 등의 가공을 하지 아니하고 냉동·냉장한 전복류, 굴 및 새우류 • 시험·연구조사 또는 수산생물질병의 진료 및 예방을 위한 의약품 제조에 사용하기 위하여 국립수산물품질관리원장의 허가를 받아 수입하는 지정검역물(수산생물전염병의 병원체가 들어 있는 진단액류를 포함한다)	
수출 검역 절차	• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유형·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, 괴사성산채장염, 급성간체장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.9] 캐나다 메기살 국내 수산물 수출 검역

제출 서류	- 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산 동물을 수출하는 경우) - 검량 기관이 발행한 신청 중량 확인서(신청인의 희망에 한함)
수출 검역 유의사항	- 지정검역물에 대해 수입국에서 수출 검역을 요구하지 않는 경우 예외적으로 검역 면제 - 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 5.10] 국내 수산물 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, 항생물질 등) 시행 - 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부
제출 서류	- 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. 메기살 캐나다 수입 신고 및 통관

▶ 메기살, 캐나다 수입 신고 및 통관 절차

캐나다로 식품 수입과 관련된 통관 절차는 캐나다 국경관리청(CBSA)과 캐나다 식품검역청(CFIA) 등에서 담당하고 있음. 수입 식품 통관을 위해서는 캐나다 국경관리청(CBSA)의 통관 절차를 준수해야 함. 캐나다 수입자는 식품 수입 전 Business Registration Online(BRO)을 통한 사업자 등록을 필수적으로 마쳐야 하며, 캐나다 수입 신고 양식을 사용한 수입신고서 및 선하증권 등의 서류를 제출해야 함

[표 5.11] 캐나다 메기살 수입 신고 및 통관 절차

수입 신고	- 수입자는 수입 신고 전 사업자 번호를 필수적으로 보유해야 함 - Business Registration Online(BRO)을 통해 온라인으로 등록 가능
제출 서류	- 화물이 캐나다 수입 항구 도착 후, 수입자는 수입 신고서와 함께 관련 증빙서류를 세관에 제출해야 함 - 수입화물의 수하인이나 위탁을 받을 통관기업이 전산 시스템을 통하여 세관에 수입 신고서 전자자료(EDI)를 전송하고 관련 증빙서류를 구비하여 제출함 - 캐나다 수입신고 제출서류 - 화물 통제 문서 - 화물 운송장 - 상업송장 - 포장명세서 - 수입신고서 B3 양식(수입자명, 수출입 계정 번호, 선적일자 등 기재)
관세 납부 및 물품 반출	- 수입 업체는 수입 신고 10일 이내 추정관세 납부 및 필요 서류 제출 - 관세 납부 방식은 사전 납부와 사후 납부 방식이 있으며, 사전 납부의 경우 수입 신고서 제출 시 관세를 함께 납부해야 함 - 사후 납부는 담보를 제공한 면허가 있는 통관중개업자를 통해 통관 후 15일에서 30일 이내에 관세를 납부해야 함 - 통관에 이상이 없으면 물품 반출이 허가됨

자료: KATI농식품수출정보, 캐나다 국경관리청(CBSA)

6. 메기살 캐나다 수입 검역 및 검사

▶ 메기살, 캐나다 수입 검역 및 검사

캐나다의 식품 수입 통관은 캐나다 식품검역청(CFIA) 관할이며, 제품의 신속한 통관을 도모하기 위하여 필요한 경우에 한해서만 서류심사 및 수입물품검사를 시행하고 있음. 검사 대상은 초기 수출되는 제품, 동식물, 사료, 동식물 가공품 및 관련 제품 등이며, 검사 발생경비는 주로 수입자의 부담으로 진행됨

[표 5.12] 캐나다 메기살 수입 검역 및 검사 정보

캐나다 수입 검역 및 검사 정보	위생, 생물 보안, 생물 억제	• 상품, 건물, 포장재료 및 접촉 표면의 오염 또는 질병 확산 예방차원 • 검사 기준: 시설의 위생 상태, 제조·준비·저장·포장·라벨링 등에 사용되는 시설의 운송 또는 장비의 위생 상태, 운송수단 또는 장비가 식품 오염이 없는 방식으로 세척 및 살균 되었는지 여부
	해충 방제	• 해충 침입 방지, 탐지 및 제거, 상품 오염을 방지하기 위해 해충에 효과적인 통제 프로그램 마련 여부 검사 • 검사 기준: 시설이 식품 오염 위험이 있는 동물의 진입으로부터 보호 가능 여부, 필요한 경우 해충의 예방, 통제 및 제거를 위한 문서화된 프로그램 존재 여부, 필요한 경우 해충 활동의 증거에 대한 모니터링 일정 여부
	화학 물질	• 부적절한 화학 농도, 적용 또는 행군 절차 사용 시, 화학적 및 생물학적 오염 발생 가능 • 부적절하게 보관된 화학 물질은 식품 오염 가능성 존재 • 검사 기준: 시설에 있는 모든 살균제, 농경학적 투입물, 비식품 화학 물질이 적절하고 명확하게 식별되는지 여부, 위 물질이 의도한 용도에 적합하며 식품을 오염시킬 가능성 혹은 위험의 여부, 생물 보안, 생물 격리, 위생, 처리 및 해충 방제에 사용되는 화학 물질에 대한 사양표 유지 여부

자료: 캐나다 식품검역청(CFIA)

2024

수출기업 맞춤형 해외시장조사



VI

수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 홀푸드(Whole Foods)

Interview ② 롱고스(Longos)

Interview ③ 월마트(Walmart)



Interview ① 홀푸드(Whole Foods)

25)

홀푸드 (Whole Foods)

- 유형: 유통업체
- 업체 특징:
 - 1978년에 설립된 유통업체로 식료품, 가정용품, 전자제품 등 다양한 품목을 취급하고 있음
 - 아시아, 유럽, 아메리카, 아프리카 등 여러 대륙에 걸쳐 제품을 수출하고 있음

담당자 정보

Sales

고객사 제품 특징

제품명



메기살

특징

깨끗하게 손질된 메기 생선살 제품으로 담백한 맛이 특징임. 남녀노소 선호하는 제품이며 해동 후 보양식 등 다양한 요리에 사용 가능함



홀푸드(Whole Foods) Sales

Q. 캐나다 시장 내 메기살 제품에 대한 인식은 어떠한가요? 제품이 캐나다 소비자들에게 매력적으로 다가갈 수 있을까요?

캐나다에서는 냉동 및 신선한 생선이 널리 유통되고 있지만, 메기 필레는 다른 생선에 비해 인기가 높지 않습니다. 현재 메기는 캐나다 소비자들이 적극적으로 찾는 생선은 아니지만, 건강한 지방과 단백질이 풍부하다는 점에서 건강식으로서 잠재력을 가지고 있습니다. 특히 캐나다에서 잡히는 야생 메기의 경우, 독특하고 강한 맛이 모든 소비자의 입맛에 맞지 않을 수 있지만, 수입 메기가 현지 메기와 맛이 다르다면 캐나다 소비자들의 반응은 긍정적으로 변화할 가능성이 있습니다.

Q. 캐나다 소비자들이 메기살을 구매할 때 가장 중요하게 생각하는 요소는 무엇일까요?

캐나다 소비자들이 냉동 생선을 구매할 때 가장 중요하게 여기는 요소는 생선의 품질과 원산지입니다. 소비자들은 생선의 신선도, 질감, 그리고 뼈의 양에 큰 관심을 두며, 이러한 요인들은 요리 방법에도 영향을 미칩니다. 또한 일부 소비자들은 수입산보다 현지에서 잡힌 생선을 선호하는 경향이 있습니다. 따라서 메기살 제품은 품질을 보장하고 원산지에 대한 명확한 정보를 제공하는 것이 중요합니다.

Q. 현재 캐나다 생선살 제품의 주요 트렌드는 무엇인가요? 고객사 메기살 제품이 이러한 트렌드에 부합한다고 생각하십니까?

최근 캐나다에서는 환경 보호에 대한 인식이 높아지면서, 지속 가능한 양식 방식으로 생산된 생선 제품이 주목받고 있습니다. 메기 역시 이러한 트렌드에 부합하는 제품으로 평가받고 있으며, 지속 가능한 양식 방식으로 생산되는 메기살에 대한 수요가 점차 증가하고 있습니다. 특히, 예전에는 '저렴한' 생선으로 여겨졌던 메기의 가격이 최근에는 인기가 높아지면서 상승하는 추세입니다.

Q. 캐나다에서 담백한 맛의 생선살 제품에 대한 수요는 어떠한가요? 특히 건강식이나 보양식으로서의 수요가 있는지 궁금합니다.

캐나다 소비자들은 담백한 맛을 지닌 생선 필레를 선호하는 경향이 큼니다. 이러한 생선은 섬세하고 부드러운 맛 덕분에 폭넓은 소비자층에게 매력적이며, 높은 영양가와 낮은 칼로리 덕분에 건강식이나 체중 관리, 고단백 식단을 지향하는 소비자들에게도 좋은 선택으로 자리잡고 있습니다. 특히 건강한 식생활에 대한 관심이 증가하면서, 담백한 생선살의 수요는 더욱 높아지고 있습니다.

Q. 캐나다 시장에서 고객사 메기살과 유사한 제품 또는 대체품이 있나요? 해당 제품들의 특징에 대해 말씀해주세요.

캐나다 시장에는 메기 필레와 유사한 제품들이 몇 가지 있습니다. 그 중에서도 광어는 담백하고 약간 달콤한 맛을 가지며, 비린내가 거의 없어 많은 소비자들에게 매력적입니다. 또한 우럭은 광어에 비해 비린내가 조금 더 강하지만, 여전히 담백한 맛을 가지고 있으며 부드러운 질감을 제공합니다. 그 다음으로 인기 있는 품종으로는 검은 메기가 있는데, 양식 방식이나 서식 환경에 따라 축축하고 온화한 맛을 내거나 진흙 맛과 강한 맛을 낼 수 있습니다. 담백한 맛을 가진 메기는 캐나다 시장에서 더 선호되는 편이며, 단백질과 오메가-3 지방이 풍부하다는 점에서 건강을 중시하는 소비자들에게 인기가 있습니다.

Q. 메기살을 캐나다로 수출할 때 통관 및 검역 과정에서 특별히 주의해야 할 사항이 있다면 무엇인가요? 통관 절차를 원활하게 진행하기 위해 어떤 준비가 필요할까요?

캐나다로 생선이나 해산물을 수출할 때는 캐나다 식품 검사국(CFIA)의 규정을 준수해야 합니다. 특히, 일부 생선은 '민감성 어종'으로 분류되어 질병에 더 취약할 수 있으며, 이에 따라 추가 서류가 필요합니다. 예를 들어, 은메기, 아프리카버터 메기(African butter catfish), 웰스메기(Wels catfish)는 민감성 어종 목록에 포함되어 있어 질병이 없음을 증명하는 서류를 제출해야 합니다. 또한, 수입되는 냉동 생선은 탈수 및 산화를 방지할 수 있는 방법으로 운송되어야 하며, 인간 소비용 생선은 치료제나 약물 잔류 한도(MRL)를 준수해야 합니다. 모든 수입 관련 서류는 사전에 준비되어 제출되어야 합니다.

Q. HACCP 인증이 캐나다 시장에서 메기살의 신뢰도를 높이는 데 얼마나 기여할 수 있을까요? 추가적으로 필요한 인증이나 신뢰도 제고 방안이 있을까요?

HACCP 인증은 소비자에게 잠재적으로 해로울 수 있는 위험을 줄이고, 제품의 안전성을 보장함으로써 소비자와의 신뢰를 구축하는 데 큰 역할을 합니다. 특히 육류, 해산물, 유제품 등 고위험 제품의 경우 필수적인 인증으로 간주됩니다. 메기살 제품도 HACCP 인증을 통해 안전성을 강화할 수 있으며, 질병 및 알레르기 반응의 위험을 줄여줍니다. 또한, 캐나다 식품 검사국(CFIA) 라이선스는 모든 생선 및 해산물 제품에 필수적으로 요구되며, 제품 안전성과 라벨링 기준을 충족시키기 위한 중요한 인증입니다.

Interview ② 롱고스(Longos)

26)

롱고스
(Longos)

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

담당자 정보

Seafood Product
Specialist

고객사 제품 특징

제품명



메기살

특징

깨끗하게 손질된 메기
생선살 제품으로
담백한 맛이 특징임.
남녀노소 선호하는
제품이며 해동 후
보양식 등 다양한
요리에 사용 가능함



롱고스(Longos)

Seafood Product Specialist

Q. 캐나다 시장 내 메기살 제품에 대한 인식은 어떠한가요? 제품이 캐나다 소비자들에게 매력적으로 다가갈 수 있을까요?

캐나다에서는 메기 낚시와 양식이 비교적 흔한 관행이지만, 메기는 가장 인기 있는 어류 제품은 아닙니다. 그러나 메기살은 거의 어디서나 쉽게 구매할 수 있는 편입니다. 예를 들어, 롱고스에서는 다양한 냉동 및 신선한 생선을 판매하지만, 캐나다산 메기는 판매하지 않습니다. 그 이유는 가격이 너무 비싸거나 소비자 수요가 적기 때문일 수 있습니다. 현재 캐나다 시장에서 소비자들이 가장 선호하는 제품은 부드러운 맛을 지닌 생선과 해산물입니다. 메기살이 이와 같은 맛의 특징을 잘 살릴 수 있다면 소비자들에게 더 매력적으로 다가갈 수 있을 것입니다.

Q. 캐나다 소비자들이 메기살을 구매할 때 가장 중요하게 생각하는 요소는 무엇일까요?

캐나다 소비자들이 냉동 생선 필레를 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 품질, 신선도, 그리고 포장된 제품의 양입니다. 생선의 품질은 냄새와 맛에 크게 좌우되며, 냄새가 강하거나 비린내, 암모니아 냄새가 나는 경우 신선하지 않다고 여겨집니다. 또한 캐나다 소비자들은 뼈가 없고 껍질이 제거된 생선 제품을 선호하며, 정기적으로 해산물을 섭취하기 때문에 한 번에 더 많은 양을 구매하는 경향이 있습니다. 메기살이 이러한 요구를 충족할 수 있다면 시장에서의 경쟁력을 강화할 수 있을 것입니다.

Q. 현재 캐나다 생선살 제품의 주요 트렌드는 무엇인가요? 고객사 메기살 제품이 이러한 트렌드에 부합한다고 생각하십니까?

캐나다 시장에서 저칼로리 단백질에 대한 수요가 증가하면서 다양한 종류의 해산물이 인기를 얻고 있습니다. 특히, 캐나다 소비자들은 조개류나 갑각류보다 생선을 더 많이 소비하는 경향이 있습니다. 생선은 조리하기 쉽고 알레르기 반응이나 식중독 위험이 적기 때문에 선호됩니다. 메기살은 저칼로리 고단백 식품으로, 이러한 트렌드에 적합한 제품으로 볼 수 있습니다. 그러나 생선의 선택은 개인의 취향에 따라 크게 달라지므로, 메기살이 소비자들에게 더 널리 인식되려면 이를 강조하는 전략이 필요합니다.

Q. 캐나다에서 담백한 맛의 생선살 제품에 대한 수요는 어떠한가요? 특히 건강식이나 보양식으로서의 수요가 있는지 궁금합니다.

캐나다의 슈퍼마켓에서 판매되는 대부분의 생선 필레는 부드럽고 담백한 맛을 가지고 있어, 강한 비린 맛이나 흙 맛을 가진 생선보다 판매가 용이합니다. 소비자들이 강한 맛을 선호하는 경우, 슈퍼마켓이나 지역 상점보다 재래시장을 찾는 경향이 있습니다. 생선 필레는 개인의 기호에 따라 선택되기도 하지만, 건강상의 이점과 고기에 대한 대체 식품으로도 많이 소비됩니다. 전반적으로, 생선은 고기 제품보다 건강에 좋고 소화가 용이하다는 인식이 강합니다.

Q. 캐나다 시장에서 고객사 메기살과 유사한 제품 또는 대체품이 있나요? 해당 제품들의 특징에 대해 말씀해주세요.

롱고스에서는 메기가 판매되지 않지만, 소비자들이 찾는 대체품으로는 고등어가 있습니다. 고등어는 달콤하고 짭짤한 맛과 기름진 특성이 있으며, 일부 경우에는 약간 비린 맛이 날 수 있습니다. 또 다른 인기 있는 대체품으로는 베트남 메기(Basa fillet)가 있습니다. 베트남 메기는 부드럽고 달콤한 맛을 가지고 있으며, 일반 메기보다 더 부드럽고 촉촉한 질감을 자랑합니다. 건강상의 이점은 일반 메기와 유사합니다.

Q. HACCP 인증이 캐나다 시장에서 메기살의 신뢰도를 높이는 데 얼마나 기여할 수 있을까요? 추가적으로 필요한 인증이나 신뢰도 제고 방안이 있을까요?

HACCP 인증은 제품이 안전 기준을 충족함을 보장하고, 소비자에게 신뢰성을 제공하는 중요한 요소입니다. 비록 모든 소비자가 HACCP 인증에 대해 깊이 알고 있지는 않지만, 브랜드 평판을 유지하고 상업적 위험을 최소화하는 데 큰 도움이 됩니다. 또한 캐나다 소비자들은 지속 가능성과 성분의 진정성에 높은 관심을 보이기 때문에, Non-GMO 인증을 추가하면 더 많은 해산물 애호가들에게 어필할 수 있을 것입니다. 마지막으로, 제품이 모든 라벨링 요구사항을 충족하기 위해 캐나다 식품 검사국(CFIA)의 라이선스를 확보하는 것도 신뢰도를 높이는 중요한 요소가 될 것입니다.

Interview ③ 월마트(Walmart)

27)

월마트
(Walmart)

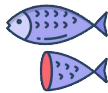
- 유형: 수입유통업체
- 업체 특징:
 - 1994년에 설립된 유통업체로 식료품, 가정용품, 전자제품 등 다양한 품목을 취급하고 있음
 - 아시아, 유럽, 아메리카, 아프리카 등 여러 대륙에 걸쳐 수입 및 유통을 진행하고 있음

담당자 정보

Customer Specialist

고객사 제품 특징

제품명



메기살

특징

깨끗하게 손질된 메기 생선살 제품으로 담백한 맛이 특징임. 남녀노소 선호하는 제품이며 해동 후 보양식 등 다양한 요리에 사용 가능함

월마트(Walmart)
Customer Specialist

Q. 캐나다 시장 내 메기살 제품에 대한 인식은 어떠한가요? 제품이 캐나다 소비자들에게 매력적으로 다가갈 수 있을까요?

캐나다에서 일반적으로 선호되는 메기는 주로 양식 메기입니다. 이는 양식 과정에서 메기가 섭취하는 식단을 통제할 수 있기 때문에, 자연산 메기와는 다른 맛을 낼 수 있습니다. 캐나다 소비자들은 양식 메기의 부드러운 맛과 단단한 육질을 선호하는 경향이 있습니다. 이러한 특징 덕분에 양식 메기는 캐나다 시장에서 긍정적인 반응을 얻고 있으며, 부드러운 맛을 중시하는 소비자들에게 매력적으로 다가갈 수 있습니다.

Q. 캐나다 소비자들이 메기살을 구매할 때 가장 중요하게 생각하는 요소는 무엇일까요?

캐나다 소비자들이 메기살을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 품질입니다. 소비자들은 가격보다 제품의 맛과 안전성을 우선시하며, 지속 가능한 방식으로 인증된 생선에 더 많은 비용을 지불할 의향이 있습니다. 특히, 냉동 생선을 구매할 때는 제품의 품질을 보장하기 위해 투명한 포장을 선호하는 경향이 있습니다. 물론 가격이 더 저렴한 제품을 선호하는 고객도 있지만, 전반적으로 품질이 우선적으로 고려됩니다.

Q. 현재 캐나다 생선살 제품의 주요 트렌드는 무엇인가요? 고객사 메기살 제품이 이러한 트렌드에 부합한다고 생각하십니까?

캐나다에서 생선 필레는 주로 건강식으로 소비됩니다. 영양가가 높고 다양한 영양소를 제공하는 생선 필레는 닭고기나 육류보다 조리하기 쉽다는 장점이 있어 많은 소비자들이 선호합니다. 또한, 보관이 용이한 냉동 생선이 신선한 생선보다 더 많이 소비되는 추세입니다. 고객사의 메기살 제품도 이러한 건강식 트렌드와 간편한 조리 방식에 부합할 수 있어 캐나다 시장에서 좋은 반응을 얻을 것으로 기대됩니다.

Q. 캐나다에서 담백한 맛의 생선살 제품에 대한 수요는 어떠한가요? 특히 건강식이나 보양식으로서의 수요가 있는지 궁금합니다.

캐나다에서 생선 필레에 대한 수요는 매우 높습니다. 많은 생선과 해산물 제품이 지역 수요를 맞추기 위해 수입되지만, 튀기지 않은 생선 필레는 건강하고 영양가 높은 체중 감량 식품으로 인식됩니다. 부드러운 질감과 담백한 맛은 소비자들에게 더욱 매력적이며, 다양한 요리에 활용할 수 있는 장점이 있습니다. 특히, 건강식이나 보양식으로서의 가치가 높아 많은 소비자들이 찾는 제품입니다.

Q. 캐나다 시장에서 고객사 메기살과 유사한 제품 또는 대체품이 있나요? 해당 제품들의 특징에 대해 말씀해주세요.

캐나다 월마트에서 판매되는 주요 생선 필레는 튀긴 종류가 많지만, 튀기지 않은 옵션도 일부 제공됩니다. 그 중 가장 인기 있는 생선은 대구(Cod)로, 부드럽고 섬세한 맛과 촉촉한 질감을 가지고 있습니다. 대구는 주로 구이, 그릴, 팬에 튀겨서 조리되며, 월마트뿐만 아니라 캐나다 전역에서 인기가 높습니다. 또 다른 대체품으로는 서대기(Sole) 필레가 있으며, 부드럽고 달콤한 맛과 단단한 육질을 자랑합니다. 영양 면에서 서대기는 메기와 비슷하며, 비타민과 필수 미네랄 셀레늄의 좋은 공급원입니다. 서대기는 메기살의 대체품으로 충분히 경쟁력이 있습니다.

Q. HACCP 인증이 캐나다 시장에서 메기살의 신뢰도를 높이는 데 얼마나 기여할 수 있을까요? 추가적으로 필요한 인증이나 신뢰도 제고 방안이 있을까요?

HACCP 인증은 식품 안전성을 보장하는 중요한 인증이지만, 실제로 많은 소비자들이 이 인증에 대해 잘 알지 못하고, 캐나다 소비자의 절반 이상은 식품 구매 시 HACCP를 중요한 기준으로 삼지 않습니다. 대신, 소비자들은 유기농 여부나 GMO 포함 여부를 더 중시하며, 항생제나 유해 화학 물질이 포함된 식품을 피하려는 경향이 있습니다. 따라서 비즈니스 관점에서는 HACCP 인증을 통해 안전성을 보장하는 것이 중요하지만, 추가적으로 Non-GMO 인증이나 유기농 인증과 같은 신뢰도 제고 방안이 필요할 수 있습니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 스탓티스타(Statista), 'Fresh Fish - Canada', 2024.06
2. 한국수산업경제, '캐나다 수산물 생산·소비 동향', 2019.03
3. 머니투데이, '北에서 '금괴'라고 불린 이 생선...구이로 드셔봤나요?', 2022.06
4. 글로벌뉴스(Global News), 'Nearly 90% Canadians eat seafood, fish regularly - despite high prices: poll', 2023.10.24
5. 스탓티스타(Statista), 'Fish & Seafood - Canada', 2024.09
6. 스탓티스타(Statista), 'Top Online Stores in Canada in 2023, by e-commerce net sales', 2024.06
7. aT한국농수산물유통공사, '2023 농식품 수출국가 정보조사 캐나다', 2023
8. 관세청, '글로벌 AEO 총서', 2019
9. 스탓티스타(Statista), 'Favorite type of fish to eat at home in Canada as of February 2020'

■ 참고 사이트

1. 외교부 (www.mofa.go.kr)
2. 스탓티스타(Statista) (www.statista.com)
3. 한국수산업경제 (www.fisheco.com)
4. 머니투데이 (news.mt.co.kr)
5. FishstatJ (www.fao.org/fishery)
6. ITC(International Trade Centre) (www.trademap.org)
7. 수산물수출정보포털 (kfishinfo.co.kr)
8. KEB하나은행 (www.kebhana.com)
9. 푸드네트워크(Food Network) (www.foodnetwork.ca)
10. 아웃도어캐나다(Outdoor Canada) (www.outdoorcanada.ca)
11. 로블로스(Loblaws) (www.loblaws.ca)
12. 로블로(Loblaw Companies Limited) (www.loblaw.ca)
13. 씨비씨(CBC) (www.cbc.ca)
14. 아마존(Amazon) (www.amazon.com)
15. 시밀러웹(Similarweb) (www.similarweb.com)
16. 월마트(Walmart) (www.walmart.com)
17. 월마트 캐나다(Walmart Canada) (www.walmartcanada.ca)
18. 위키미디어커먼즈(Wikimedia Commons) (www.wikimediacommons.com)
19. 에이치마트(H Mart) (www.hmart.ca)
20. 밴쿠버중앙일보 (www.joinsmidiacanada.com)
21. 글로벌뉴스(Global News) (globalnews.ca)
22. 갤러리아(Galleria) (www.galleriasm.com)
23. 포스퀘어(Foursquare) (www.foursquare.com)
24. 조포르테스(Joe Fortes) (www.joefortes.ca)
25. 트립어드바이저(Tripadvisor) (www.tripadvisor.com)
26. 조이(Joey) (joeyrestaurants.com)
27. 관세청 (www.customs.go.kr)
28. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
29. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
30. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
31. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
32. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
33. aT한국농수산물유통공사 (www.at.or.kr)
34. 캐나다 국경관리청(CBSA) (www.cbsa-asfc.gc.ca)
35. 캐나다 식품검역청(CFLA) (www.inspection.canada.ca)
36. 홀푸드(Whole Foods) (www.wholefoodsmarket.com)
37. 롱고스(Longos) (www.longos.com)

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

발행 겸 편집 한국수산물무역협회

발행일자 2024.10.25

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

