

프랑스 수산물 시장 보고서

2011. 7

1. 시장개요

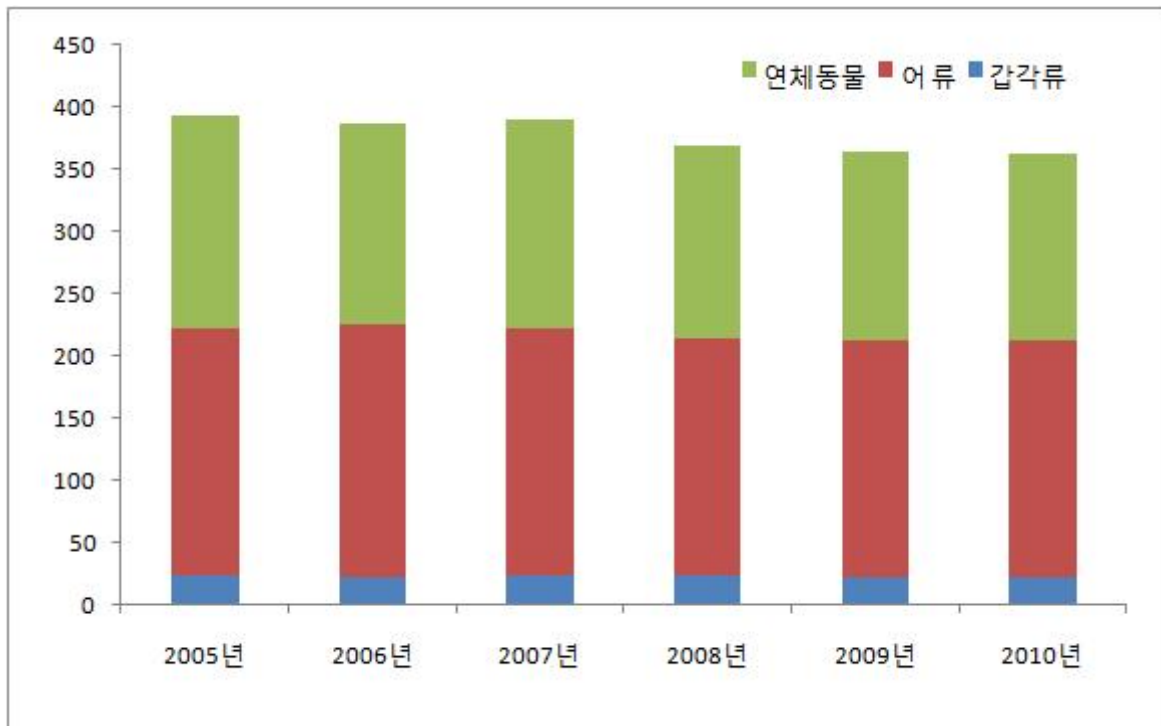
■ 수산물 시장규모

- 2010년 프랑스 수산물 시장규모는 전년대비 0.4%가 감소한 총 362.3천 톤으로 집계됨
- 2005년 이후 지속적으로 시장규모가 감소하는 추세를 보이고 있는데, 2005년에는 최근 6년간 최고치인 393.1천 톤이었으나 이후 해마다 감소하여 2008년 369.2천 톤으로 급감한 이후 2010년까지 360천 톤 가량에 머무르고 있음
- 이에 따라 6년간 시장규모 성장률을 계산해 보면, 7.8%가 축소된 것으로 분석됨
- 품목별 시장규모 동향을 살펴보면, 최근 6년간 가장 많이 감소한 품목은 연체동물로 무려 약 12.0%가 감소하였는데, 수산물 시장에서 차지하고 있는 비중이 상대적으로 커서 전체적인 시장규모 축소에 큰 영향을 미친 것으로 판단됨
- 갑각류도 같은 기간 8.9%가 감소하였으며 어류는 5% 미만으로 감소한데 그쳐 상대적으로 시장규모 축소률이 낮은 것으로 파악됨
- 2007-09년에 전반적으로 수산물 시장규모가 큰 폭으로 감소한 것은 유럽 전체적인 경제불황과 관련이 있는 것으로, 육류에 비해 상대적으로 고가에 판매되고 있어 경제불황 기간에 시장규모가 축소된 것으로 판단됨
- 이후 경제가 차츰 개선되면서 2009-10년에는 시장규모 감소 폭도 감소되어 갑각류 -1.8%, 연체류 -1.2%를 기록하였으며 어류는 0.5%로 상승세를 기록함
- 품목 중 어류의 시장규모 감소 폭고, 가장 빨리 시장규모가 회복세로 접어든 것은 프랑스 소비자들에게 어류 섭취가 일반화되어 있어 경제 상황에 관계없이 지속적으로 구매가 일어났기 때문임

< 수산물 품목별 시장규모 동향 >

(단위: 천 톤, %)

구 분	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2009-10년 성장률	2005-10년 성장률
갑각류	23.5	22.2	23.3	23.4	21.8	21.4	-1.8	-8.9
어 류	198.8	202	198.1	190.4	189.5	190.4	0.5	-4.2
연체동물	170.8	162	168.7	155.4	152.3	150.5	-1.2	-11.9
합 계	393.1	386.2	390.1	369.2	363.6	362.3	-0.4	-7.8

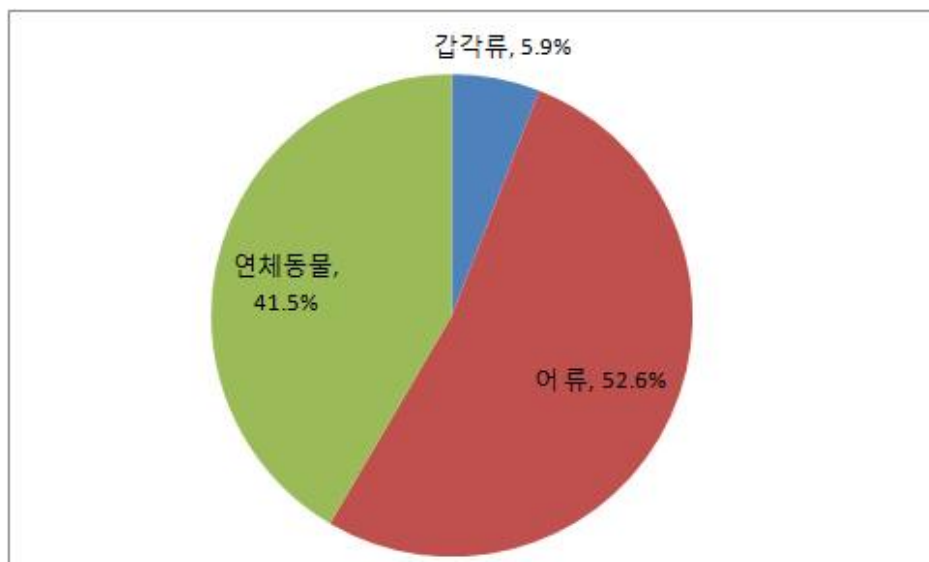


(자료: 유로 모니터 2011)

■ 품목별 시장점유율

- 프랑스 수산물 시장에서 어류가 절반이 넘는 52.6%로 가장 큰 비중을 차지하고, 다음으로 연체동물 41.5%, 갑각류 5.9% 순으로 조사됨

< 수산물 세부 품목별 시장점유율 >



(자료: 유로 모니터 2011)

2. 어획동향

- 2011년에 발행된 유럽연합의 통계연감이라고 할 수 있는 '2010 Eurostat Pocketbooks Key Figures'에 따르면 프랑스는 2008년 한해 499천 톤을 어획하여 스페인, 덴마크, 영국 다음으로 큰 어획 국가인 것으로 조사됨
- 또한 양식 어업으로 생산한 수산물의 양은 237천 톤으로 스페인에 이어 두 번째로 많은 것으로 집계됨
- 그러나 10년 전인 1998년과 어획량을 비교해 보면, 어획량은 1998년 599천 톤에서 2008년 499천 톤으로 100천 톤이 감소하였고, 양식 생산량은 1998년 268천 톤에서 237천 톤으로 31천 톤이 감소함
- 어획량이 크게 감소한 것은 유럽연합이 유럽 연안의 어장을 보호하기 위해 연간 어획할 수 있는 쿼터량을 대폭 축소한 것과 어선수가 10년간 감소한 것과 밀접한 관련이 있음

< 유럽 주요 국가의 어획지표 >

(단위: 천 톤)

구 분	어획량		양식 생산량		어선 수 (1,000GT)
	1998년	2008년	1998년	2008년	
EU 27개국	7,253	5,148	1,376	1,307	-
덴마크	1,557	691	42	31	73
스페인	1,210	919	314	285	461
프랑스	599	499	268	237	199
네덜란드	533	417	120	53	147
영 국	923	594	137	174	206

(자료: 유럽연합 2011)

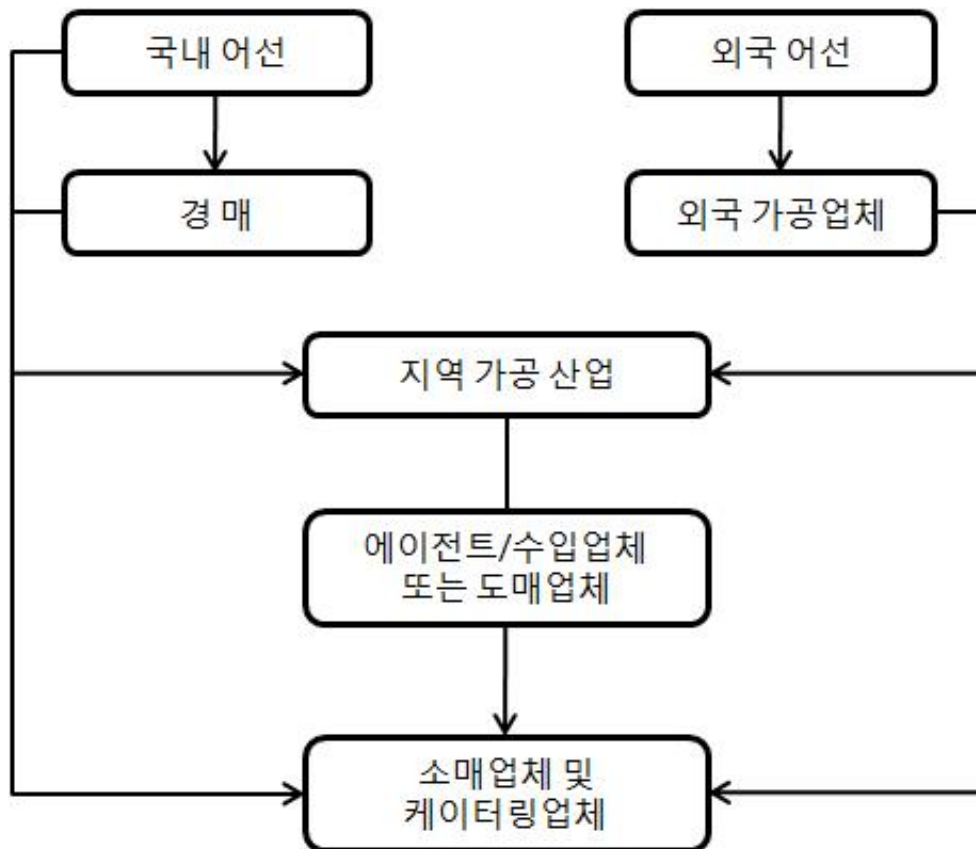
- 유럽연합이 GLITNIR에 의뢰하여 조사한 '유럽 수산물 시장 보고서'에 따르면 프랑스의 주요 양식 품목은 굴(oyster), 푸른 홍합(blue mussel), 송어 (rainbow trout)인 것으로 조사됨
- 프랑스의 대표적인 양식 제품인 굴은 최근 3년간 굴 양식장에 발생된 허피스 바이러스로 생산량이 적게는 30%에서 많게는 60%까지 급감한 것으로 조사됨

3. 유통동향

■ 전체 유통구조

- 프랑스 현지 유통업체에서 판매 중인 수산물의 유통구조를 도식화 하면 아래 그림과 같음
- 프랑스 어선에 의해 어획된 수산물들은 경매를 통해 판매된 후, 가공과정을 거쳐 소매업체로 유통되거나, 대형 슈퍼마켓 체인의 경우는 대형 어선을 가진 업체에서 직접 공급을 받기도 하는 것으로 파악됨
- 외국 수산물들은 에이전트/수입업체를 통해 프랑스로 수입이 된 후, 바로 소매업체로 유통되거나 도매업체를 거쳐 소매업체 또는 케이터링 업체로 판매되고 있는 것으로 추정됨

< 수산물 유통구조 >

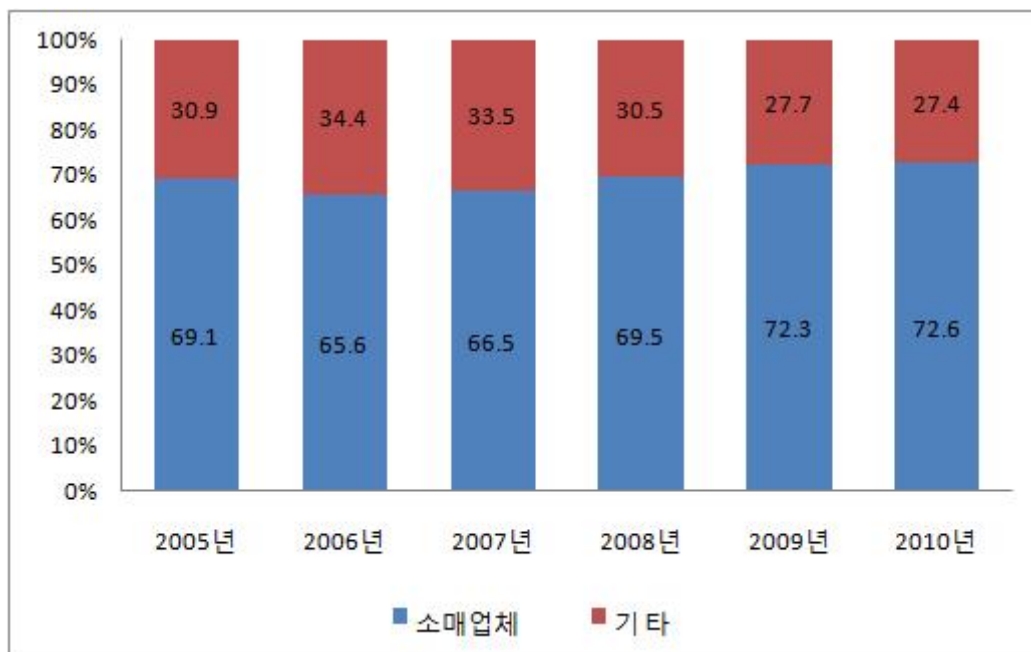


(자료: CBI.eu)

■ 유통채널별 판매비율

- 유통채널을 크게 대형 슈퍼마켓을 중심으로 한 소매업체와 호텔, 레스토랑 등의 기타로 구분하여 수산물 판매 비율을 살펴보면 소매업체를 통해 판매되는 비율이 70.0%를 넘는 것으로 조사됨
- 반면, 호텔, 레스토랑 및 기관으로 판매되는 비율은 2006년 34.4%에서 지속적으로 감소하여 2010년에는 27.4%를 기록함
- 이와 같은 현상은 유럽 경제침체로 프랑스 소비자들이 외식을 줄이고 대형 슈퍼마켓에서 수산물을 구입하여 조리하는 경우가 증가한데 따른 결과임

< 2005-10년 유통채널별 수산물 판매 비율 >



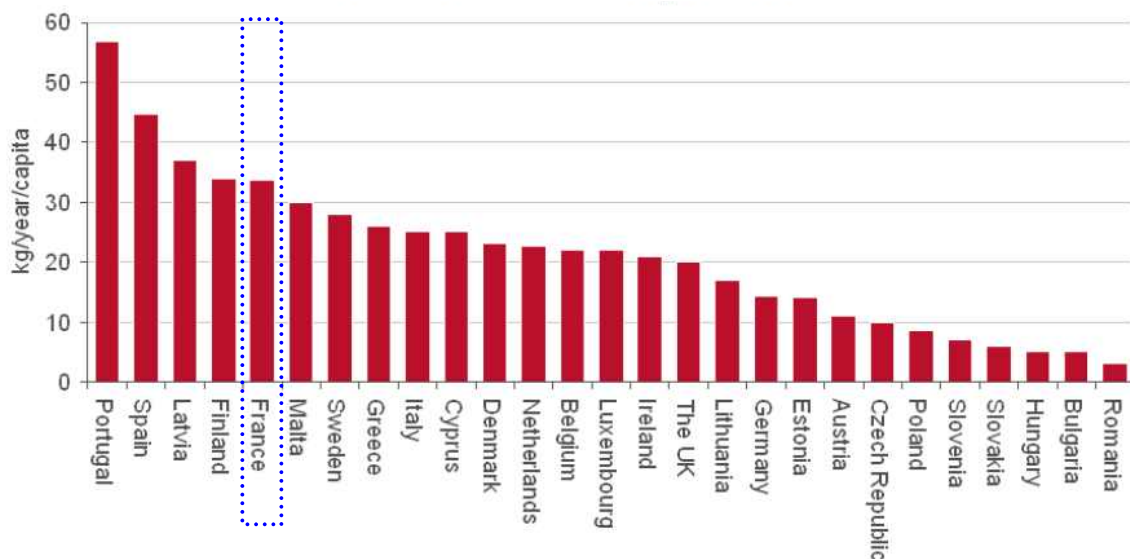
(자료: 유로모니터 2011)

4. 소비 동향

■ 연간 소비량

- 유럽 27개국 소비자들의 1인당 연간 수산물 소비량을 보면, 포르투갈이 56킬로그램 이상으로 가장 많고, 다음 스페인 (43킬로그램), 라트비아 (37킬로그램), 핀란드 (34킬로그램), 프랑스 (33킬로그램) 순으로 조사됨
- 그러나 인구규모가 큰 국가들, 독일 (83백만 명), 프랑스 (63백만 명), 영국 (61백만 명), 그리고 이탈리아 (58백만 명) 중에서는 프랑스의 1인당 연간 수산물 소비량이 가장 많아 수산물 시장 규모가 가장 큰 것을 알 수 있음

< 유럽 27개국 1인당 연간 수산물 소비량 >



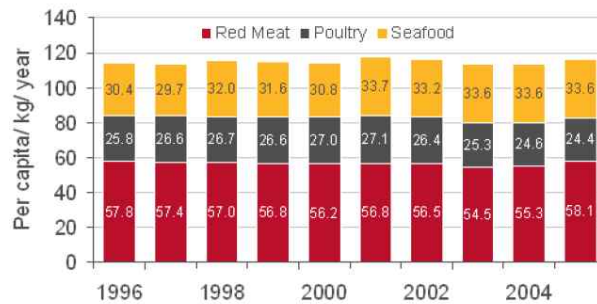
(자료: 유럽연합)

■ 단백질 공급원별 소비량

- 프랑스 소비자들은 1인당 연간 약 116킬로그램의 단백질을 소비하고 있는 것으로 나타났는데, 이 중 육류가 58킬로그램으로 가장 많고, 다음으로 수산물 33킬로그램, 그리고 가금류 25킬로그램 순으로 조사됨
- 육류와 수산물의 비율만 비교해 보면 약 5대 3의 비율인데 이는 독일 5대 1, 영국 4대 2에 비해서 매우 높은 것으로 분석됨

- 또한 같은 기간 육류 소비량 증가보다 수산물의 소비량 증가폭이 더 큰 것으로 나타나 프랑스 소비자들이 수산물을 선호하고 있음을 알 수 있음

< 1인당 연간 단백질 공급원별 소비량 >



(출처: 유럽연합)

■ 소비특징

- 프랑스 소비자들이 가장 선호하는 어류는 연어로 1인당 연간 2킬로그램을 소비하고 있어 유럽에서 가장 큰 연어 소비시장으로 떠오름
- 기타 프랑스인들이 선호하는 어류로는 대구, 참치, 명태, 해덕과 헤이크 등이 있으며 이때패류 중에서는 조개관자인 스칼럽 (scallops), 그리고 갑각류에서 바닷가재의 인기가 매우 높음
- 한 수산물 정보지에 따르면, 프랑스는 세계 스칼럽 생산량의 25%를 소비하고 있으며 해마다 그 수요가 5%씩 증가하고 있음
- 그러나 프랑스 국내 생산량이 수요량에 비해 턱없이 부족하여 거의 전량 수입하고 있는 실정임
- 또한 바닷가재의 경우 프랑스에서 최고급 요리로 꼽히며 주로 호텔, 레스토랑을 통해 소비되고 있는데, 특히 12월, 크리스마스 기간에 수요가 최고조에 이름

	
대표적 스칼럽 요리인 Noix de Saint-Jacques poêlées	대표적 바닷가재 요리인 Lobster Thermidor

5. 수입동향

■ 전체 수입규모 동향

- 2010년 프랑스의 수산물 수입규모는 47.2억 달러 (한화 약 5.1조), 83만 톤으로, 전년대비 각각 9.5%, 4.6%가 증가한 것으로 집계됨
- 2008년 이후 수입량은 연평균 2.8%로 증가하며 2008-10년에 8.5%가 증가하였으며 수입액은 2008-09년에 약간의 감소가 있었으나 2009-10년에는 10% 가까이 증가하며 최근 3년간 6%의 상승을 기록함

< 2008-10년 상위 20개국 및 한국산 수산물 수입규모 동향>

(단위: 천 달러, 천 kg, %)

국가명	2008년		2009년		2010년		2009-10년 성장률		2008-10년 성장률	
	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량
합 계	4,462,468	762,702	4,312,121	791,303	4,721,676	827,865	9.5	4.6	5.8	8.5
영 국	493,885	79,189	544,475	91,495	589,081	94,550	8.2	3.3	19.3	19.4
스웨덴	308,745	51,877	336,017	57,627	456,603	68,926	35.9	19.6	47.9	32.9
덴마크	440,792	73,029	418,394	77,990	453,761	77,092	8.5	-1.2	2.9	5.6
네덜란드	398,267	68,121	355,612	67,199	390,215	79,210	9.7	17.9	-2.0	16.3
스페인	261,852	59,548	284,343	72,637	291,498	66,565	2.5	-8.4	11.3	11.8
벨기에	298,216	41,071	281,257	38,278	280,380	35,073	-0.3	-8.4	-6.0	-14.6
독 일	231,233	40,284	216,598	37,657	210,712	35,447	-2.7	-5.9	-8.9	-12.0
미 국	204,036	35,232	185,621	33,551	192,547	35,200	3.7	4.9	-5.6	-0.1
중 국	139,991	38,012	145,792	39,948	159,668	43,587	9.5	9.1	14.1	14.7
아일랜드	109,000	24,288	125,518	29,499	144,631	36,732	15.2	24.5	32.7	51.2
폴란드	74,677	7,685	100,120	12,722	143,173	16,648	43.0	30.9	91.7	116.6
에콰도르	72,777	12,773	73,152	13,823	134,176	23,374	83.4	69.1	84.4	83.0
마다가스카르	126,156	11,216	108,865	10,333	101,672	9,655	-6.6	-6.6	-19.4	-13.9
베트남	81,651	19,305	65,662	15,348	94,488	21,981	43.9	43.2	15.7	13.9
인 도	73,799	14,265	86,581	17,043	91,048	17,307	5.2	1.5	23.4	21.3
아르헨티나	65,281	14,195	68,734	15,553	84,370	14,828	22.7	-4.7	29.2	4.5
페 루	47,830	9,040	45,456	9,456	76,877	12,241	69.1	29.5	60.7	35.4
그리스	68,867	12,951	69,759	14,589	70,004	13,262	0.4	-9.1	1.7	2.4
칠 레	99,018	15,895	99,868	18,021	65,866	10,596	-34.0	-41.2	-33.5	-33.3
태 국	54,140	11,949	44,171	10,210	60,199	11,545	36.3	13.1	11.2	-3.4
한 국 (49)	6,876	1,300	10,468	1,364	6,277	787	-40.0	-42.3	-8.7	-39.5

(자료: GTA)

- 프랑스에서 수산물을 가장 대규모로 수입해 온 원산지 국가는 영국으로, 2010년 5.9억 달러, 94,550톤 규모의 수산물을 수입했으며 스웨덴 (4.6억 달러, 68,926톤), 덴마크 (4.5억 달러, 77,092톤), 네덜란드 (3.9억 달러, 79,210톤), 그리고 스페인 (2.9억 달러, 66,565톤)이 각각 2-5위를 차지함
- 수입규모 상위 20개 국가 중에서 상위 5개국에서는 5만 톤 이상을, 5개 국가에서는 3-5만 톤 규모를, 9개 국가에서는 1-3만 톤 규모의 수산물을 수입한 것으로 나타나 특정 소수 국가에서 대규모로 수입하는 것이 아니라 다양한 국가에서 상대적으로 소규모로 수입하고 있는 것으로 파악됨
- 수입규모 상위 5개국 중 영국과 스웨덴으로부터의 수입규모는 지속적으로 증가하여 2008-10년에 수입액은 각각 약 20%, 48%가, 수입량은 각각 19%, 33%가 상승함
- 반면 덴마크, 네덜란드, 스페인은 최근 3년간 수입량 또는 수입액이 감소함
- 이외 수입규모가 수입액과 수입량 모두 두 자리 수 이상 급속히 증가하고 있는 국가로는 아일랜드, 폴란드, 에콰도르, 베트남, 그리고 페루가 있음
- 한국의 경우, 수입규모 49위로 6.3백만 달러, 787톤의 수산물을 프랑스로 수출하였는데, 2008-09년에는 대 프랑스 수출규모가 증가하였으나 2009-10년에는 수출액과 수출량 모두 40% 가량 감소함

■ 아시아 제품 수입규모 동향

- 프랑스에서 수입한 수산물 원산지 중 수입규모 50위에 든 국가는 총 7개국으로, 수입액으로는 전체 수입규모의 약 7%, 수입량은 약 10%를 차지하는 것으로 분석됨
- 수산물을 대규모로 수입하고 있는 아시아 국가로는 중국 (159,668천 달러, 43,587톤), 베트남 (94,488천 달러, 21,981톤), 그리고 태국 (60,199천 달러, 11,545톤)이 있음
- 이 3개 국가에서만 연간 1만 톤 이상 규모로 수산물을 수입하고 있음
- 이 7개국 중 최근 3년간 수입규모가 가장 크게 증가한 국가는 필리핀으로 2008-10년에 수입액은 72.6%, 수입량은 145.4%가 증가하였으며 베트남과 인도네시아도 최근 수입액과 물량 모두 두 자리 수 이상의 급신장세를 보이고 있음
- 반면, 한국과 일본으로부터의 수산물 수입규모는 급감하고 있는데 이는 중국과 동남아시아산 저가 제품과의 가격경쟁 때문인 것으로 사료됨

< 2008-10년 주요 아시아 수산물 수입규모 동향>

(단위: 천 달러, 천 kg, %)

국가명	2008년		2009년		2010년		2009-10년 성장률		2008-10년 성장률	
	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량
전 체	4,462,468	762,702	4,312,121	791,303	4,721,676	827,865	9.5	4.6	5.8	8.5
아시아	321,600	76,185	307,626	72,858	370,915	85,848	20.6	17.8	15.3	12.7
중 국	139,991	38,012	145,792	39,948	159,668	43,587	9.5	9.1	14.1	14.7
베트남	81,651	19,305	65,662	15,348	94,488	21,981	43.9	43.2	15.7	13.9
태 국	54,140	11,949	44,171	10,210	60,199	11,545	36.3	13.1	11.2	-3.4
인도네시아	26,155	3,923	27,922	4,413	34,620	5,043	24.0	14.3	32.4	28.5
일 본	8,784	773	10,238	850	8,755	640	-14.5	-24.7	-0.3	-17.2
필리핀	4,003	923	3,373	725	6,908	2,265	104.8	212.4	72.6	145.4
한 국	6,876	1,300	10,468	1,364	6,277	787	-40.0	-42.3	-8.7	-39.5

(자료: GTA)

■ 품목별 수입동향

- 품목별 수입동향을 통해서 프랑스에서 주로 수입하고 있는 품목을 살펴보고자 함
- 2010년 프랑스에서 많이 수입한 수산물 품목으로는 어류필렛 (13.4억 달러, 25.0만 톤), 냉장어류 (12.4억 달러, 22.4만 톤), 그리고 갑각류 (10.7억 달러, 13.2만 톤)인 것으로 조사됨

< 2008-10년 수산물 품목별 수입동향>

(단위: 천 달러, 천 kg, %)

구 분	2008년		2009년		2010년		2009-10년 성장률		2008-10년 성장률	
	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량
활 어	43,426	3,039	33,864	3,021	33,829	2,800	-0.1	-7.3	-22.1	-7.9
냉장어류	1,078,404	200,692	1,131,954	226,680	1,244,488	224,365	9.9	-1.0	15.4	11.8
냉동어류	247,515	74,398	212,656	70,945	235,526	76,133	10.8	7.3	-4.8	2.3
어류필렛	1,346,978	240,380	1,287,027	235,662	1,335,524	250,159	3.8	6.2	-0.9	4.1
훈제 및 가공어류	171,411	20,344	155,754	19,529	185,358	22,218	19.0	13.8	8.1	9.2
갑각류	1,037,924	121,879	949,427	125,288	1,067,970	131,570	12.5	5.0	2.9	8.0
연체류	517,980	101,971	520,143	110,179	592,971	120,618	14.0	9.5	14.5	18.3
해조류	29,743	18,555	32,707	19,641	28,773	15,934	-12.0	-18.9	-3.3	-14.1

(자료: GTA)

- 한편, 2008-10년에 수입규모가 가장 크게 증가한 품목은 훈제 및 가공어류와 연체류로, 특히 연체류의 수입은 최근 3년간 두 자리 수 이상으로 크게 증가함
- 연체류의 수입증가는 프랑스 해안에 발생한 굴 허피스 바이러스로 인해 양식 굴이 폐사하면서 굴 등의 이매패류의 수입이 증가한데 따른 결과로 추정됨
- 반면 해조류는 2008-09년에는 증가하였으나 2009-10년에는 상대적으로 크게 감소하며 2008-10년 전반적으로 마이너스 성장을 기록함

■ 품목별 국가별 수입동향

- 프랑스에서 한국산을 수입한 품목을 중심으로 상위 3개국의 수입동향을 살펴봄

< 2008-10년 품목별 국가별 수입동향 >

(단위: 천 달러, 천 kg, %)

품목명	국가명	2008년		2009년		2010년		2009-10년 성장률		2008-10년 성장률	
		수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량
냉동 어류 (0303)	전 체	247,515	74,398	212,656	70,945	235,526	76,133	10.8	7.3	-4.8	2.3
	미 국	25,020	6,062	20,220	5,332	28,066	6,778	38.8	27.1	12.2	11.8
	영 국	21,490	6,218	19,644	7,311	26,483	9,403	34.8	28.6	23.2	51.2
	네덜란드	30,247	7,515	20,133	5,724	26,364	8,836	30.9	54.4	-12.8	17.6
	한국(25)	2,774	871	2,888	695	2,041	364	-29.3	-47.6	-26.4	-58.2
어류 필렛 (0304)	전 체	1,346,978	240,380	1,287,027	235,662	1,335,524	250,159	3.8	6.2	-0.9	4.1
	네덜란드	166,017	27,289	145,165	26,850	160,453	30,591	10.5	13.9	-3.4	12.1
	덴마크	133,008	18,172	129,677	19,986	144,165	22,566	11.2	12.9	8.4	24.2
	중 국	127,751	33,591	132,005	33,820	142,120	36,612	7.7	8.3	11.2	9.0
	한국(32)	3,832	389	7,287	625	4,029	391	-44.7	-37.4	5.1	0.5
훈제 및 가공 어류 (0305)	전 체	171,411	20,344	155,754	19,529	185,358	22,218	19.0	13.8	8.1	9.2
	폴란드	29,225	2,193	37,705	2,906	71,760	5,128	90.3	76.5	145.5	133.8
	독 일	26,550	1,951	18,690	1,409	20,034	1,213	7.2	-13.9	-24.5	-37.8
	네덜란드	14,678	2,789	12,189	2,491	15,118	3,238	24.0	30.0	3.0	16.1
	한국(30)	0	0	45	6	25	4	-44.4	-33.3	-	-
연체류 (0307)	전 체	517,980	101,971	520,143	110,179	592,971	120,618	14.0	9.5	14.5	18.3
	영 국	77,490	9,298	100,360	11,120	102,952	11,502	2.6	3.4	32.9	23.7
	네덜란드	47,150	13,547	51,052	15,442	65,347	20,198	28.0	30.8	38.6	49.1
	페 루	35,633	5,369	33,562	6,044	64,085	8,899	90.9	47.2	79.8	65.7
	한국(43)	271	40	226	36	183	29	-19.0	-19.4	-32.5	-27.5
해조류 (121220)	전 체	29,743	18,555	32,707	19,641	28,773	15,934	-12.0	-18.9	-3.3	-14.1
	칠 레	7,983	6,255	9,190	6,266	7,202	4,478	-21.6	-28.5	-9.8	-28.4
	필리핀	6,474	3,894	6,621	4,378	5,782	3,660	-12.7	-16.4	-10.7	-6.0
	인도네시아	3,162	2,129	3,963	2,672	2,362	1,497	-40.4	-44.0	-25.3	-29.7
	한국(11)	1,052	31	766	25	653	34	-14.8	36.0	-37.9	9.7

(자료: GTA)

- 유럽 연합 지역에서는 한국산 활어의 수입을 금지하고 있는데다 냉장 어류의 경우 장기간의 운송으로 인해 제품 부패의 우려 때문에, 그리고 갑각류는 저렴한 태국, 베트남 등의 제품과의 가격 경쟁에서 밀리면서 수입이 되지 않고 있음
- 따라서 운송기간 등에 덜 민감하고 제품 부패의 우려가 적은 냉동어류와 어류 필렛, 훈제 및 가공어류, 연체류, 그리고 해조류를 중심으로 한국산 제품이 수입되고 있음
- 냉동어류는 미국과 영국, 네덜란드, 어류필렛은 네덜란드, 덴마크, 중국, 훈제 및 가공어류는 폴란드, 독일, 네덜란드, 연체류는 영국, 네덜란드, 페루, 그리고 해조류는 칠레, 필리핀, 인도네시아에서 대규모로 수입되고 있음

■ 수입가격 비교

- 품목별 국가별 수입가격 비교를 통해 한국산 제품의 가격 경쟁력을 살펴보고자 함
- 냉동 어류의 경우, 전체적으로는 수입가격이 킬로그램당 3.0달러가 조금 넘는 수준으로, 수입규모 1위 미국이 4.14달러인 것을 제외하면 대부분 2달러 대를 유지하고 있으나 한국산 냉동어류는 5.61달러에 이르고 있음
- 어류 필렛은, 전체 수입가격은 5.34달러, 수입규모 1-2위 국가의 수입가격은 5.0-6.5달러에 형성되고 있으나 한국산 어류 필렛의 수입가격은 이보다 무려 2배 가까이 높은 10.30달러로 파악됨
- 한국산 해조류의 수입가격은 킬로그램당 19.1달러로 전체 수입가격 1.8달러의 10배 이상에 달하는 것으로 나타나, 한국산의 높은 수입가격이 최근 3년간 한국산 해조류 수입규모의 감소원인으로 작용하고 있는 것으로 사료됨
- 그러나 훈제 및 가공어류의 경우는 전체 수입가격은 8.34달러, 폴란드와 독일의 수입가격은 10달러가 넘는 가운데 한국산 수입가격은 6.25달러로 가격 경쟁력 측면에서 앞서고 있는 것으로 조사됨
- 연체류의 경우, 한국산 수입가격은 6.31달러로, 전체 수입가격 4.92달러보다 높은 수준이나 영국 8.95달러, 페루 7.20달러보다는 낮아 상대적으로 가격 경쟁력이 있는 것으로 판단됨

＜ 품목별 국가별 수입가격 비교 ＞

(단위: 달러)

품목명	국가명	2008	2009	2010
냉동 어류 (0303)	전 체	3.33	3.00	3.09
	미 국	4.13	3.79	4.14
	영 국	3.46	2.69	2.82
	네덜란드	4.02	3.52	2.98
	한 국 (25)	3.18	4.16	5.61
어류 필렛 (0304)	전 체	5.60	5.46	5.34
	네덜란드	6.08	5.41	5.25
	덴마크	7.32	6.49	6.39
	중 국	3.80	3.90	3.88
	한 국 (32)	9.85	11.66	10.30
훈제 및 가공 어류 (0305)	전 체	8.43	7.98	8.34
	폴란드	13.33	12.97	13.99
	독 일	13.61	13.26	16.52
	네덜란드	5.26	4.89	4.67
	한 국 (30)	0.00	7.50	6.25
연체류 (0307)	전 체	5.08	4.72	4.92
	영 국	8.33	9.03	8.95
	네덜란드	3.48	3.31	3.24
	페 루	6.64	5.55	7.20
	한 국 (43)	6.78	6.28	6.31
해조류 (121220)	전 체	1.60	1.67	1.81
	칠 레	1.28	1.47	1.61
	필리핀	1.66	1.51	1.58
	인도네시아	1.49	1.48	1.58
	한 국 (11)	33.94	30.64	19.21

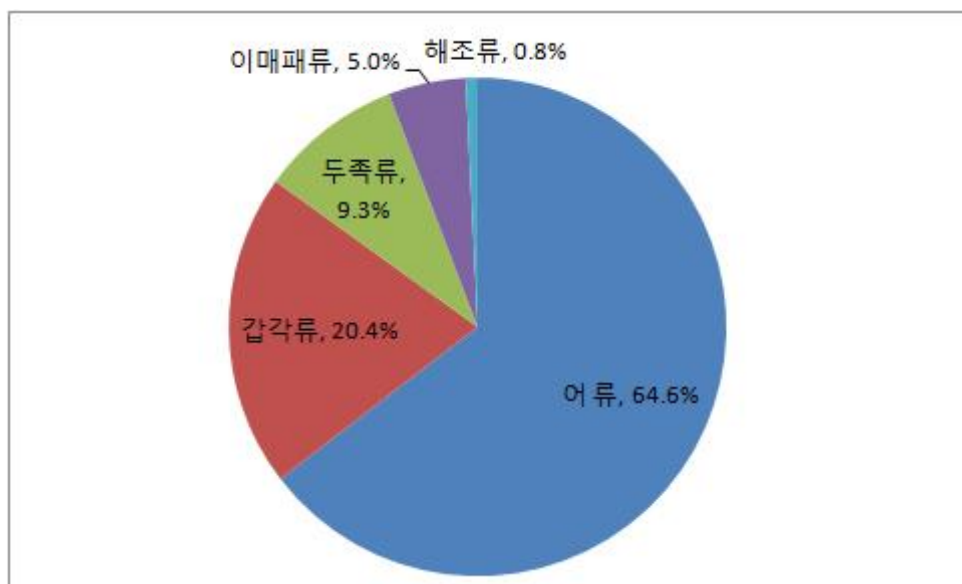
(자료: GTA)

6. 관련 규정 및 수입검사

■ 프랑스 수입과정 중 문제 사례분석

- 2008년부터 2010년까지 3년간 유럽 내 수산물제품의 통관거부 사례분석을 바탕으로 프랑스로의 수산물 수입과정에서 중요한 관련 규정 등을 살펴보고자 함
- 3년간 유럽 긴급 경고 시스템 RASFF에 통관이 거부된 것으로 등록된 수산물 제품 사례는 총 776건에 달하고 있어 본 보고서에서는 수산물 품목별 통관 거부 사례 및 통관거부 유형을 분석함
- 먼저, 수산물 품목별로 통관거부 사례를 보면, 총 776건 중 어류가 가장 많은 501건으로 전체 약 2/3에 해당하는 64.6%를 차지하고 있는 것으로 나타남
- 다음으로 갑각류 20.4%와 두족류 9.3% 순으로 조사되었으며 해조류는 가장 적은 0.8%로 조사됨
- 어류 제품이 통관거부를 당하는 사례 수가 가장 높은 것으로 나타나고 있으나 어류 제품의 유럽 내 수입규모가 다른 품목에 대비하여 월등히 크다는 점과 전체 어류 제품 수입 건 수 대비 통관거부가 된 사례 건수를 알 수 없다는 점에서 자료 해석에 주의가 필요함

< 수산물 품목별 통관거부 사례 비율 >



(자료: 유럽 연합 식품 및 사료 긴급 경고 시스템 RASFF 웹사이트)

- 수산물의 통관거부 유형별 건수는 818건으로 집계되는데, 이는 일부 제품이 2개 이상의 이유로 통관을 거부당했기 때문임
- 수산물 통관거부 유형 중 가장 빈도수가 높은 것은 제품의 부패되었거나 패키지, 위생, 보관, 온도조절 등이 불량한 사례로 총 250개로 집계됨
- 다음으로는 중금속 또는 각종 화합물이 검출된 경우와 각종 세균 또는 미생물이 검출된 경우, 기생충 감염 또는 곰팡이 발생, 살균/제초제 검출로 각각 128건, 97건, 93건, 90건이 적발됨
- 반면 식품첨가물 검출 및 라벨링 문제는 약 20건 전후로 가장 사례 수가 적은 것으로 나타남
- 한 가지 주목할 수 있는 사항은 통관 거부된 사례 중 Arsenic의 검출이 문제가 된 경우는 모두 해조류 제품으로 나타나 김을 수출하는 업체에서는 상당한 주의가 필요함

< 2008-10년 수산물 통관거부 유형 및 건수 >

통관거부 유형	적발 건수	비 고
각종 세균 또는 미생물 검출	97	Escherichia Coli, Salmonella, Norovirus, Listeria Monocytogenes
중금속 또는 각종 화합물 검출	128	Cadmium, Mercury, Sulphite, Arsenic 등
살균/제초제 검출	90	Nitrofurantoin, Trifluralin
기생충 감염 또는 곰팡이 발생	93	
제품의 부패, 패키지, 위생, 보관, 온도조절 불량	250	
변형된 관능적 특성, 비정상적 냄새 또는 색깔	58	
식품첨가물 및 비승인 물질 검출	18	E621, E200, E129
비승인 수입업체, 불법수입, 수입서류 미비	63	
라벨링 문제	21	
합 계	818	

(자료: 유럽 연합 식품 및 사료 긴급 경보 시스템 RASFF 웹사이트)

- 한편, 총 통관거부 사례 수 776건 중, 한국산 수산물이 문제가 된 것은 7건으로 조사됨
- 한국산 제품이 문제가 된 경우만 별도로 살펴보면, 아래 표에서 보는 바와 같이 유럽연합으로부터 수입을 승인받지 않은 업체에서 수입을 시도한 경우, 패키지가 파손된 경우, 그리고 김에서 arsenic이 검출된 경우임

＜ 한국산 수산물 통관 거부 사례 ＞

검역국가	문제사유	후속조치
폴란드	비승인 업체로부터의 수입시도	반송조치
불가리아	냉동 고등어의 패키지 파손	반송조치
불가리아	냉동 고등어의 패키지 파손	반송조치
불가리아	냉동 고등어의 패키지 파손	반송조치
불가리아	냉동 고등어의 패키지 파손	폐기조치
이탈리아	구운 김에서 arsenic (19;21;40mg/kg-ppm) 검출	폐기조치
이탈리아	구운 김에서 arsenic (19 mg/kg - ppm) 검출	반송조치

(자료: 유럽 연합 식품 및 사료 긴급 경보 시스템 RASFF 웹사이트)

■ 독소 및 중금속 관련 규정

- 유럽연합은 EC 1881/2006을 통해 독성, 중독성을 지니거나 체내에 축적되어 건강을 해칠 수 있는 독소 및 중금속에 대해 식품 종류별로 최대 허용량을 설정해 놓고 있음
- 따라서 아래 수산물 별로 독소 및 중금속 최대 허용량을 정리해 놓은 표를 참고, 이와 같은 이유로 통관거부를 당하는 피해가 발생하지 않도록 해야 함

＜ 독소 및 중금속 최대 허용량 ＞

코드	식품명	최대 허용량 (mg/kg wet weight)
3.2	카드뮴 (Cadmium)	
3.2.5	어류 근육 (3.2.6, 3.2.7, 3.2.8에 명시된 어류 제외)	0.10
3.2.6	어류 근육 - 가다랑어	0.10

	- 일반 두 줄 도미 - 장어 - 송어 - 다랑어 - 만새기 (louvar) - 고등어 - 정어리 - 참치 - 가자미	
3.2.7	어류 근육 - 몽치다래	0.20
3.2.8	어류 근육 - 멸치 - 황새치	0.30
3.2.9	갑각류 (게의 갈색 살, 가재와 유사 대형 갑각류의 머리 부분 제외)	0.50
3.2.10	이매패류	1.0
3.2.11	두족류	1.0
3.3	수은 (Mercury)	
3.3.1	어류 제품 및 어류 근육 (3.3.2에 명시된 어종 제외, 게의 갈색 살, 가재와 유사 대형 갑각류의 머리 부분 제외)	0.50
3.3.2	어류 근육 - 심해아귀 (anglerfish) - 매기 (Atlantic catfish) - 가다랑어 (bonito) - 장어 (eel) - emperor, orange roughy, rosy soldierfish - 회초리꼬리민태 (grenadier) - 넙치 (halibut) - 킹클립 (kingklip) - 청새치 (marlin) - 미그림 (megrim) - 가숭어 (mullet) - 체장메기 (pink cusk eel) - 강꼬치고기 (pike) - 플레인 가다랑어 (plain bonito) - 푸어코드 (poor cod) - 포르투갈 곱상어 (Portuguese dogfish) - 가오리 (rays) - 속임금눈돔 (redfish) - 돛새치 (sail fish)	1.0

	- 갈치 (scabbard fish) - 도미 (seabream) - 상어 (shark) - 검정고등어 (snake mackerel) - 철갑상어 (sturgeon) - 황새치 (swordfish) - 참치 (tuna)		
5.	Dioxins 및 PCBs	Dioxins 합계	Dioxins 및 Dioxins 유사 PCBs
5.3	어류 및 어류제품 근육 및 그 관련 제품	4.0pg/g wet weight	8.0pg/g wet weight
5.4	장어 근육 및 그 제품	4.0pg/g wet weight	12.0pg/g wet weight
5.10	수산유지	2.0pg/g wet weight	10.0pg/g wet weight
5.11	어류 간 및 부산물		25.0pg/g wet weight
6.	Polycyclic aromatic hydrocarbons	최대 허용량 ($\mu\text{g/kg}$ wet weight)	
6.1	Benzo(a)pyrene		
6.1.3	훈제 어류 및 훈제 어류 제품의 근육 (이때 패류 제외, 게의 갈색 살과 가재와 유사 대형 갑각류의 머리 부분을 제외한 갑각류에 동일하게 적용)	5.0	
6.1.4	훈제 어류를 제외한 어류 근육	2.0	
6.1.5	갑각류 및 두족류 (훈제 제외)	5.0	
6.1.6	이때 패류	10.0	

(자료: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/index_en.htm)

■ FTA 체결 전후 관세비교

- 한국산 수산물 중 2010년 연간 5천만 달러 이상 수출된 제품을 중심으로 기본 관세 및 관세 철폐시기를 보면 아래와 같음
- 명태의 관세를 3년간 걸쳐 동일하게 감소된 후 철폐되며 냉동굴과 홍합의 관세는 즉시 철폐됨
- 이에 따라 기존 관세 만큼 수입가격이 하락하는 효과를 기대할 수 있게 됨

< 주요 제품별 기본 관세 및 관세 철폐시기 >

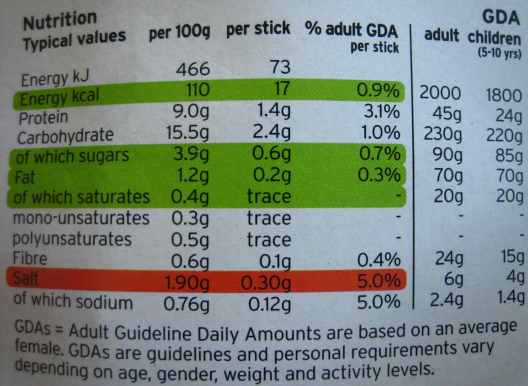
CN코드	품목명	기본 관세	관세철폐시기
0304 99 75	명 태	7.5	3년 후
0307 29 10	냉동 굴	8	즉시 철폐
0307 31	홍 합	10	즉시 철폐

(자료: 유럽연합)

■ 라벨링

- 일반 제품의 라벨의 의무표기 사항으로는 아래와 같은 내용이 있음
 - 제품이름
 - 성분 및 성분함량 또는 성분 카테고리: 함량이 높은 순으로 표기, 성분 카테고리 및 특정 성분 순으로 표기
 - 알레르기 유발 성분
 - 유효기간 및 보관방법
 - 제조회사 이름 및 주소 또는 유럽 연합 내 수입/판매업자
 - Net quantity
 - 영양성분
 - 원산지
- 유럽의 일반 대형 슈퍼마켓 체인에서 판매중인 수산물의 라벨링 구성을 보면 아래와 같음

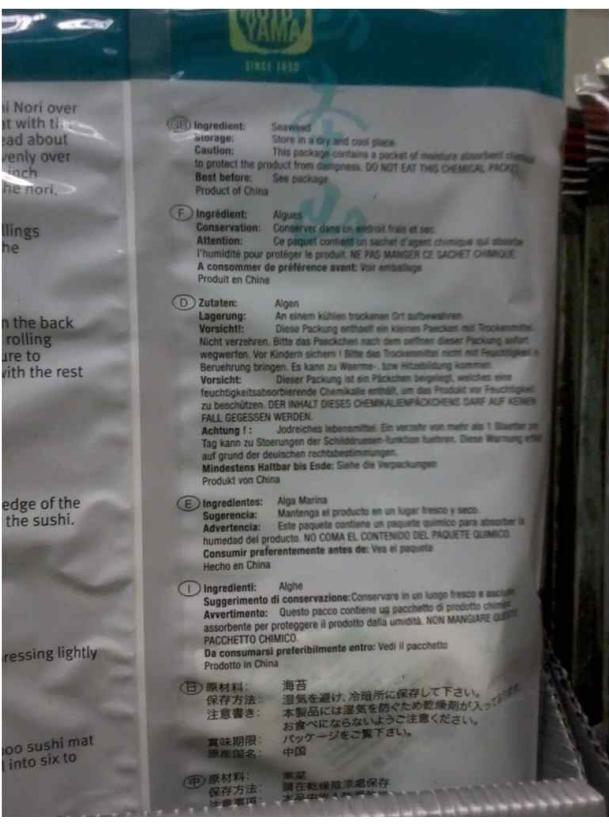
구 분	전체 이미지	세부사항					
앞면	 - 제품이름 - 가격 - 유효기간 - 영양정보 - 보관방법	 100g serving Serving suggestion Keep refrigerated <table><tr><td>Pack price</td><td>Use by</td></tr><tr><td>£ 2.99</td><td>31 JUL</td></tr></table>	Pack price	Use by	£ 2.99	31 JUL	100g 당 - 칼로리 - 지방 - 포화지방 - 염분 - 설탕 함량 표기
Pack price	Use by						
£ 2.99	31 JUL						
뒷면		 For use by date: see front of pack. Keep refrigerated, once opened use within 24 hours and do not exceed the use by date.  Suitable for freezing on day of purchase. Use within 1 month. Use within 24 hours. Do not refreeze once defrosted. This product is frozen and defrosted under controlled conditions and is still suitable for home freezing. Nutrition: Typical values per 100g: Energy 325 kJ, 77 kcal; Protein 12.9g; Carbohydrate 2.7g of which sugars trace; Fat 1.5g of which saturates 0.5g, mono-unsaturates 0.4g, polyunsaturates 0.5g; Fibre 0.5g; Salt 1.06g of which sodium 0.42g. Per 100g serving Energy 77 kcal fat 1.5g sat fat 0.5g sugars trace salt 1.06g The Multiple Traffic Light is based on guideline daily amounts (GDAs). Our ingredients: Mussels (40%), Prawn (39%), Squid (20%), Salt.  Allergy advice: Contains shellfish and molluscs. Safety: Although every care has been taken to remove pieces of shell, some may remain. Packed in the UK with mussels cultivated in Chile, prawns cultivated in Indonesia, Ecuador, Honduras or Thailand and squid caught in the Indian Ocean for Sainsbury's Supermarkets Ltd, London EC1N 2HT. Careline 0800 636262. www.sainsburys.co.uk See reverse for GDAs & recycling information.		- 유효기간 중 보관방법 - 냉동방법 및 주의사항 - 영양정보 - 성분 및 성분 별 함량 - 알레르기 주의 사항 - 성분별 원산지			

앞면		 Each stick	게맛살 1개당 - 칼로리 - 지방 - 포화지방 - 염분 - 설탕 함량 표기
	- 제품이름 - 보관방법, 영양정보 - 가격, 유효기간		
뒷면			- 개별 맛살 개수 - 유효기간 중 보관방법 100g당, 맛살 1개당 영양정보 및 성인기준 1일 섭취 권장량 대비율
			- 중량 - 성분 및 성분별 함량 - 알레르기 주의사항 - 재활용 안내
			

7. 한국산 수출확대 방안

■ 제품 패키지를 활용한 제품 정보 전달

- 제품 패키지는 소비자들이 제품을 구매할 때 정보를 얻을 수 있는 유일한 방법으로, 특히 도시락 김 또는 구이 김의 경우, 아직도 현지 소비자들에게는 친숙하지 않은 제품이어서 제품 패키지에 정확하고 다양한 정보를 전달하는 것이 매우 중요함
- 아래 김 제품의 경우, 뒷면에 김밥을 만드는 과정을 사진과 설명을 함께 넣어 현지 소비자들이 쉽게 만들 수 있도록 하고 있음
- 또한 성분 및 보관방법 등의 필수 라벨링 내용들은 영어, 프랑스어 및 독일어와 같은 유럽 현지어 뿐 아니라 일본어와 중국어도 함께 표기하여 1개 제품으로 별도의 스티커 등의 처리 없이 전 유럽에 수출할 수 있도록 하고 있음

김밥 레시피	제품 정보
 HOW TO MAKE SUSHI ROLLS (1) Place a sheet of Sushi Nori over the Bamboo Sushi Mat with the shiny side down. Spread about 2 cups of sushi rice evenly over the nori and leave a 1 inch space at the edge of the nori. (2) Place your favorite fillings across the center of the sushi rice. (3) Place your thumbs on the back of the mat and begin rolling away from you. Be sure to support the fillings with the rest of your fingers. (4) Roll sushi until the edge of the nori is placed under the sushi.	 제품 정보 Ingredients: Seaweed, Nori, Rice, Fillings. Caution: This package contains a packet of moisture absorbent chemical to protect the product from dampness. DO NOT EAT THIS CHEMICAL PACKET. Best before: See package. Product of China Ingredients: Algues, Riz, Garnitures. Conservation: Conserver dans un endroit frais et sec. Attention: Ce paquet contient un sachet d'agent chimique qui absorbe l'humidité pour protéger le produit. NE PAS MANGER CE SACHET CHIMIQUE. A consommer de préférence avant: Voir emballage. Produit en Chine Zutaten: Algen Lagerung: An einem kühlen trockenen Ort aufbewahren. Vorsicht: Diese Packung enthält ein kleines Packchen mit Trockenmittel. Nicht verzehren. Bitte das Packchen nach dem Öffnen dieser Packung sofort wegwerfen. Vor Kindern sichern! Bitte das Trockenmittel nicht mit Feuchtigkeit in Berührung bringen. Es kann zu Wärme- bzw. Hitzebildung kommen. Achtung! Dieser Packung ist ein Päckchen beige, welches eine feuchtigkeitssorbierende Chemikalie enthält, um das Produkt vor Feuchtigkeit zu beschützen. DER INHALT DIESES CHEMIKALIENPÄCKCHENS DARF AUF KEINEN FALL GEGESSEN WERDEN. Mindestens Haltbar bis Ende: Siehe die Verpackungen. Produkt von China Ingredientes: Alga Marina Sugerencia: Mantenga el producto en un lugar fresco y seco. Advertencia: Este paquete contiene un paquete químico para absorber la humedad del producto. NO COMA EL CONTENIDO DEL PAQUETE QUIMICO. Consumir preferentemente antes de: Vea el paquete. Hecho en China Ingredienti: Alghe Suggerimento di conservazione: Conservare in un luogo fresco e asciutto. Avvertimento: Questo pacco contiene un pacchetto di prodotto chimico assorbitore per proteggere il prodotto dalla umidità. NON MANGIARE QUESTO PACCHETTO CHIMICO. Da consumarsi preferibilmente entro: Vedi il pacchetto. Prodotto in China 原材料: 海苔 保存方法: 湿気を避け、冷蔵庫に保存して下さい。 注意書き: 本製品には湿気を防ぐための乾燥剤が入っています。お食べにならないようご注意ください。 賞味期限: パッケージをご覧ください。 原産国名: 中国 原材料: 海藻 保存方法: 湿気を避け、冷蔵庫に保存して下さい。 注意書き: 本製品には湿気を防ぐための乾燥剤が入っています。お食べにならないようご注意ください。 賞味期限: パッケージをご覧ください。 原産国名: 中国

- 이 외에도 도시락 김으로 만들 수 있는 간단한 요리 레시피 1-2가지 추가함으로써 김을 접해보지 않은 소비자들의 김 구매확률을 높이고, 김을 먹고 있는 현지 소비자들의 소비량을 늘리는 전략이 필요함

■ 수산물 관련 인증

- 최근 유럽에서는 지속가능한 어업활동을 통해 어획된 수산물에 대한 관심이 높아지고 있는데, 세계 야생동물 펀드 (the World Wildlife Fund)는 유럽 14개국 소비자들을 대상으로 실시한 설문조사 결과에 따르면 프랑스 소비자들 중 지속가능한 어업이 중요하다고 응답한 비율은 무려 93%로 달하고 있음
- 따라서 수산물 관련 인증을 획득하여 제품포장에 인증마크를 표기하면 소비자들에게 자연스럽게 제품의 품질 및 어획 과정에서의 윤리성에 대한 정보를 제공해 줄 수 있어 쉽게 제품의 신뢰성을 얻을 수 있음
- 이와 같은 수산물 관련 인증으로는 스위스의 독립적인 인증 및 검사 기관인 'q.inspecta GmbH'에서 발행하고 있는 'fish 4 future'와 해양 관리위원회 (Marine Stewardship Council)에서 인증하고 있는 MSC 에코라벨이 있음

< 수산물 관련 인증 >

구 분	Fish 4 future	MSC eco label
로 고		
인증기관	q.inspecta GmbH	Marine Stewardship Council
웹사이트	http://www.fish4future.org/	http://www.msc.org/

- 특히 이와 같은 수산물 관련 인증은 양식으로 생산된 어류 및 패조류 제품 등에 매우 유리함

■ 수요 증가 품목 및 생산량 급감 품목을 중심으로 한 수출 확대

- 프랑스에서 수요가 지속적으로 증가하고 있는 가장 대표적인 수산물인 스캘럽으로, 수요에 비해 프랑스 내 생산량이 부족하여 대량 수입을 하고 있는 것으로 조사됨
- 따라서 조리되지 않은 냉동 스캘럽 제품을 중심으로 프랑스 시장을 공략할 필요가 있음
- 또한 현재 굴 양식장의 허피 바이러스 발생으로 최근 몇 년간 굴 생산량이 감소하고 있으므로 굴 수출확대 추진도 유효할 것으로 예상됨

■ 박람회 참가를 통한 바이어 발굴

- 프랑스에서 수산물을 취급하는 수입업체를 찾는 방법 중 가장 효율적인 방법은 지속적으로 관련 식품 박람회에 참가하는 것임
- 프랑스의 대표적인 식품 박람회로는 10월에 프랑스 파리에서 개최되는 Sial 박람회 (www.sialparis.com) 가 있음
- 또한 유럽에서 열리는 최대 수산물 관련 박람회로는 'European Seafood Exposition'이 있으며 내년에는 벨기에 브뤼셀에서 4월 24-26일에 개최될 예정임 (웹사이트: www.euroseafood.com)