2023
수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

No.	202307-01
품목	해초주스(Seaweed Juice)
HS CODE	1212.21-1090, 2106.90-9099
국가	프랑스(France)
구분	시장분석형

해양수산부
aT 한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

해양수산부 aT 한국농수산식품유통공사 Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

CONTENTS

2023 수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

Ⅰ. 요약 04

Ⅱ. 시장규모

1. 프랑스 혼합주스 및 스무디 시장규모 06
2. 프랑스 해초주스 수입규모 07
3. 한국 해초주스 수출규모 08
4, 프랑스 해초주스 수입단가 09
5. 프랑스 기타주스 수입규모 10
6. 한국 기타주스 수출규모 11
7. 프랑스 기타주스 수입단가 12

Ⅲ. 시장트렌드

1. 프랑스 장 건강/면역력 경쟁제품 1위, ‘오렌지 주스’ 14
2. 프랑스 장 건강/면역력 주스 제품, ‘병’ 패키징 다수 15
3. 프랑스 장 건강/면역력 주스 성분 키워드 1위, ‘유기농’ 16
4. 프랑스 장 건강/면역력 주스, ‘면역력’ 효능 제품이 최다 17

Ⅳ. 유통채널

1. 프랑스 해초주스 유통채널 점유율 19
2. 프랑스 해초주스 주요 유통채널 20

CONTENTS

2023 수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

Ⅴ. 진입장벽

1. 해초주스 통관 및 검역 절차 27
2. 해초주스 수출 전 사전 준비 28
3. 해초주스 국내 수출 신고 및 통관 41
4. 해초주스 국내 수출 검역 및 검사 43
5. 해초주스 프랑스 수입 신고 및 통관 45
6. 해초주스 프랑스 수입 검역 및 검사 47
7. 해초주스 프랑스 통관문제 사례 48

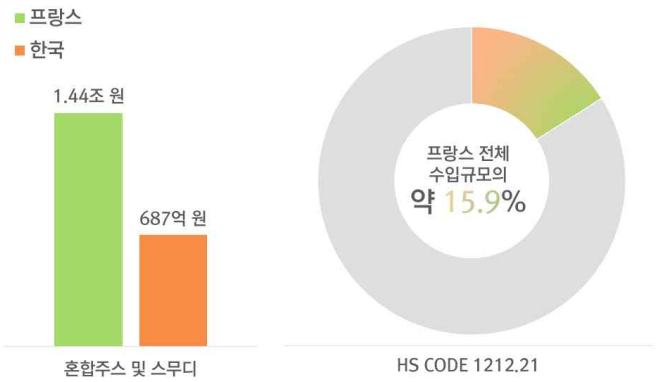
Ⅵ. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 우나미(Unami) 50

Interview ② 라뷔끌레어(La Vie Claire) 52

Interview ③ 탕프레(Tang Freres) 56

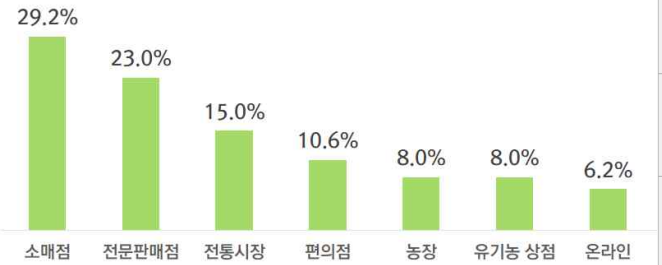
■ 시장분석



	프랑스	한국
혼합주스 및 스무디 시장규모	1.44조 원	687억 원
	對글로벌	對한국
HS CODE 1212.21 프랑스 수입규모	63억 원	10억 원
HS CODE 1212.21 프랑스 수입단가	1,880만 원	3,240만 원

■ 시장트렌드

■ 유통채널



하이퍼마켓/ 슈퍼마켓	• 프랑스 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓, 까르푸 및 르끌레어 • 온라인 채널도 운영하며 넓은 상품군 제공
온라인	• 프랑스 주요 온라인 채널, 씨디스카운트 및 아마존 • 멤버쉽 가입 시 추가 할인 적용
편의점	• 프랑스 주요 편의점, 까르푸 익스프레스 및 프랑프리

■ 진입장벽

담당 기관	• 프랑스 관세청, 유럽연합 집행위원회 등	국내 수출 검역 및 검사	• 고객사 해초주스, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당되지 않음
수출 전 사전 준비	• 직접 통관 진행 시, EORI 번호 발급 必 • HACCP 인증 취득 必 • 식용 해조류 카드뮴 함량 준수 주의	프랑스 수입신고 및 통관	• 수입신고, 관세납부, 검사 및 검역 등의 과정을 거쳐 프랑스 내 물품 반출
국내 수출신고 및 통관	• 수출신고 및 통관 시 수출신고서, 선하증권, 송장 등 제출 필요	프랑스 수입검역 및 검사	• EU 식물검역지침에 따른 검역 시행 • 위생 및 식물위생 증명서 등 제출 필요

■ 전문가 인터뷰

Point 01.	• 프랑스 현지 가공 해조류 제품 수요 증가 추세 • 현지에서 수요가 많은 가공 해조류는 해조류 샐러드, 해조류 스낵 등 • 현지 인기 제품들의 마케팅 전략으로는 온라인 플랫폼의 활용과 세분화된 포지셔닝이 있음
Point 02.	• 현지화 전략으로는 현지 소비자들의 맛 선호도를 충족하는 것이 중요 • 주요 셀링포인트로는 건강 기능성 및 영양성분을 강조하는 것이 좋음 • 현지 가공 해조류 주요 소매 유통채널은 온라인 몰, 하이퍼마켓/슈퍼마켓, 아시안마트 등

2023
수산식품 수출기업
맞춤형 시장조사

해양수산부 한국농수산식품유통공사 Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

II
시장규모

1. 프랑스 혼합주스 및 스무디 시장규모
2. 프랑스 기타주스 수입규모
3. 한국 기타주스 수출규모
4. 프랑스 기타주스 수입단가

1. 프랑스 혼합주스 및 스무디 시장규모

프랑스 국가 일반 정보[1]

면적	67만 5,417㎢
인구	6,781만 명
GDP	2조 9,355억 달러
1인당 GDP	4만 4,852달러

▶ 프랑스 2022년 혼합주스 및 스무디 시장규모 1.44조 원[2]

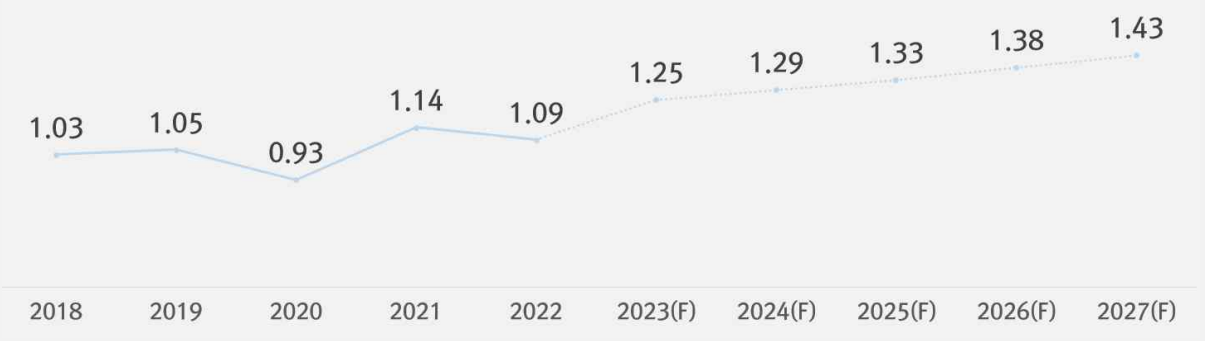
2022년 기준 프랑스 혼합주스 및 스무디(Other Juice, Juice Mixtures & Smoothies) 시장규모는 약 1.44조 원으로 전년 대비 약 3% 위축됨. 프랑스 혼합주스 및 스무디 시장은 지난 5년(2018-22년)간 연평균 1.4%의 성장세를 보임

▶ 프랑스 혼합주스 및 스무디 시장, 향후 성장 가속 전망

향후 5년(2023-27년) 동안 프랑스 혼합주스 및 스무디 시장은 연평균 3.4%의 성장률을 보일 것으로 예상됨. 한편, 2022년 기준 프랑스 혼합주스 및 스무디 시장 매출은 점유율 기준 오프라인 97%, 온라인 3%로 조사되었으나 2025년에는 오프라인 94%, 온라인 6%로 온라인을 통한 제품 판매가 더욱 증가할 것으로 보임[3]

[표 2.1] 프랑스 혼합주스 및 스무디 시장규모[4][5]

단위 : 십억 달러



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR[6]
혼합주스 및 스무디	1.03	1.05	0.93	1.14	1.09	1.4%
(한화추정액)	(1.36조 원)	(1.39조 원)	(1.23조 원)	(1.51조 원)	(1.44조 원)	
분류	**2023(F)**	**2024(F)**	**2025(F)**	**2026(F)**	**2027(F)**	**CAGR**
혼합주스 및 스무디	1.25	1.29	1.33	1.38	1.43	3.4%
(한화추정액)	(1.65조 원)	(1.70조 원)	(1.76조 원)	(1.82조 원)	(1.89조 원)	

자료: 스태티스타(Statista)

1) 자료: 외교부, 「국가개황」, 2022
2) 스태티스타(Statista)에 따르면 프랑스 해초주스(Seaweed Juice) 시장규모가 집계되지 않아, 혼합주스 및 스무디(Other Juice, Juice Mixtures & Smoothies)의 시장규모를 조사함
3) 스태티스타(Statista), 「Other Juice, Juice Mixtures & Smoothies_France」, 2023.06
4) 1달러=1,321.60원(2023.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)
5) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨
6) 연평균성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 프랑스 해초주스 수입규모

해초주스 HS CODE

해당 장에서 해초주스는 'HS CODE 1212.21'로 분류됨. HS CODE 제1212호의 품명은 '로커스트콩·해초류와 그 밖의 조류·사탕무와 사탕수수, 주로 식용에 적합한 과실의 핵과 그 밖의 식물성 생산품으로서 따로 분류되지 않은 것'임. 'HS CODE 1212.21-1090'의 품명은 '기타'임

▶ HS CODE 1212.21 프랑스 對글로벌 수입규모 63억 원

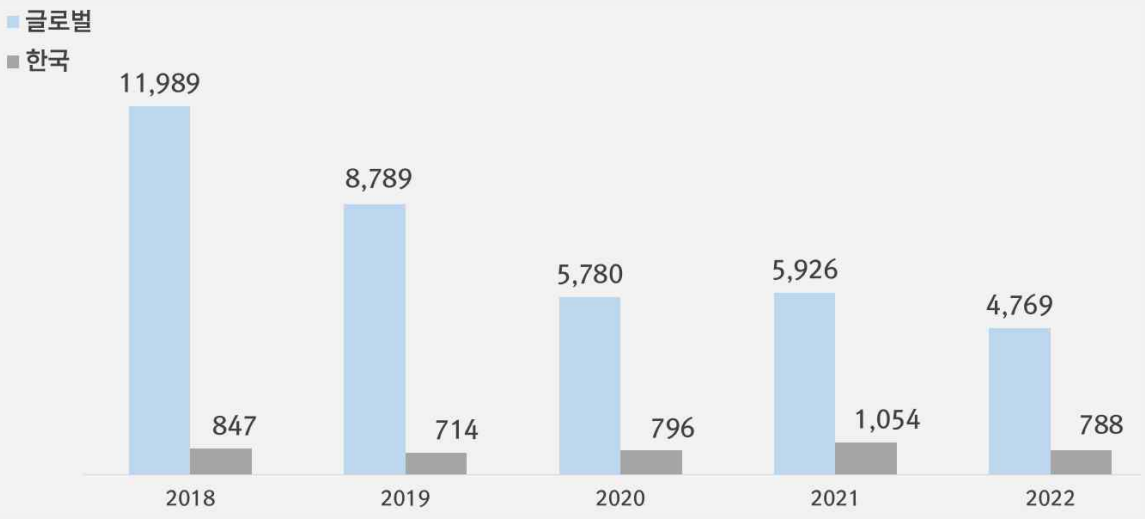
2022년 기준 HS CODE 1212.21 품목의 프랑스 對글로벌 수입규모는 63억 원으로 집계됨. 지난 5년(2018-22년) 중 수입규모는 전년 대비 2.5% 증가한 2021년을 제외하고 프랑스 對글로벌 수입액은 매년 감소세를 보였으며 지난 5년간 연평균 20.6% 하락한 것으로 확인됨

▶ HS CODE 1212.21 프랑스 對한국 수입규모, 연평균 1.8% 하락

2022년 기준 HS CODE 1212.21의 프랑스 對한국 수입규모은 10억 원으로 2022년 기준 글로벌 2위로 집계됨. 1위는 중국(16억 원), 2위는 한국(10억 원), 3위는 일본(5억 원)이 차지함. 지난 5년(2018-22년)간 프랑스 對한국 품목 수입규모는 연평균 1.8%를 감소하였으며 5년간 연평균 6.8% 감소한 중국 대비 낮은 하락세이나, 5년간 13.0% 성장한 일본에 비해 성장세가 저조한 편임

[표 2.2] 프랑스 해초주스 수입규모[7)]

단위 : 천 달러



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR
프랑스 對글로벌 수입액	11,989	8,789	5,780	5,926	4,769	-20.6%
(한화추정액)	(158억 원)	(116억 원)	(76억 원)	(78억 원)	(63억 원)	
프랑스 對한국 수입액	847	714	796	1,054	788	-1.8%
(한화추정액)	(11억 원)	(9억 원)	(11억 원)	(14억 원)	(10억 원)	

자료: ITC(International Trade Centre)

7) 자료: ITC(International Trade Centre)

3. 한국 해초주스 수출규모

해초주스 HS CODE

해당 장에서 해초주스는 'HS CODE 1212.21'로 분류됨. HS CODE 제1212호의 품명은 '로커스트콩·해초류와 그 밖의 조류·사탕무와 사탕수수, 주로 식용에 적합한 과실의 핵과 그 밖의 식물성 생산품으로서 따로 분류되지 않은 것'임. 'HS CODE 1212.21-1090'의 품명은 '기타'임

▶ 한국, 對글로벌 해초주스 수출규모 전년 대비 8.7% 증가

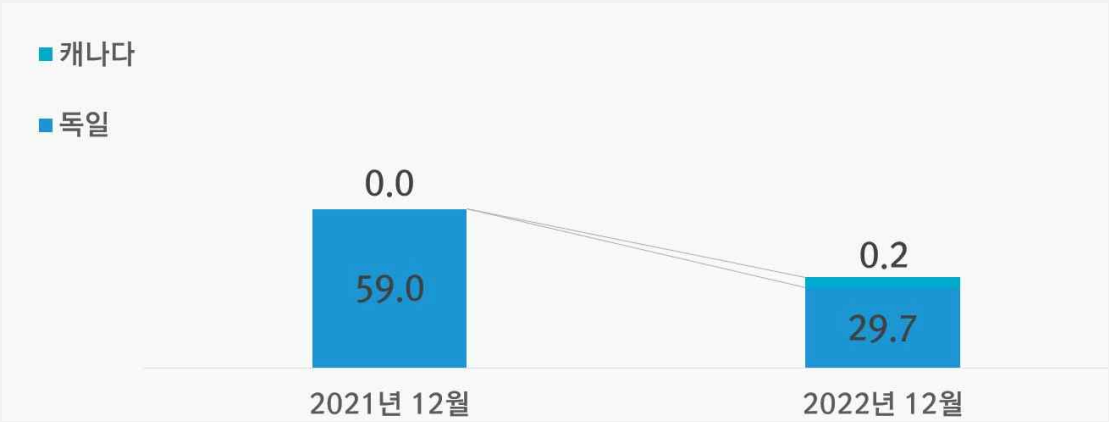
KMI수산물수출정보포털의 한국 교역 통계에 따르면, 2022년 12월 기준 한국의 對글로벌 해초주스 수출규모는 56.4톤(10억 원)으로 집계됨. 전년 대비 중량 기준으로는 6.9%, 금액 기준으로는 8.7%씩 증가한 것으로 확인됨

▶ 한국 對독일 해초주스 수출, 전년 대비 49.8% 감소

2022년 한국 對프랑스 해초주스 수출규모는 파악이 불가하며, 프랑스 인접 국가인 對독일 해초주스 수출규모는 0.9톤(3,930만 원)으로 집계됨. 이는 전년 대비 중량 기준 46.9%, 금액 기준 49.8% 감소한 것으로, 중량과 금액 모두 하락한 것으로 확인됨. 프랑스와 비슷한 문화권에 속하는 국가인 對캐나다 수출은 30만 원으로 나타남

[표 2.3] 2022년 한국 對글로벌, 對독일, 對캐나다 해초주스 수출규모[8)]

단위 : 톤, 천 달러



분류	한국 對글로벌 해초주스 수출규모	한국 對독일 해초주스 수출규모	한국 對캐나다 해초주스 수출규모
중량	56.4	0.9	(-)
금액	758.8	29.7	0.2
(한화추정액)	(10억 원)	(3,930만 원)	(30만 원)

자료: KMI수산물수출정보포털

8) 자료: KMI수산물수출정보포털

4. 프랑스 해초주스 수입단가

해초주스 HS CODE

해당 장에서 해초주스는 'HS CODE 1212.21'로 분류됨.
HS CODE 제1212호의 품명은 '로커스트콩·해초류와 그 밖의 조류·사탕무와 사탕수수, 주로 식용에 적합한 과실의 핵과 그 밖의 식물성 생산품으로서 따로 분류되지 않은 것'임. 'HS CODE 1212.21-1090'의 품명은 '기타'임

▶ 프랑스 HS CODE 1212.21 1톤당 수입단가 1,880만 원

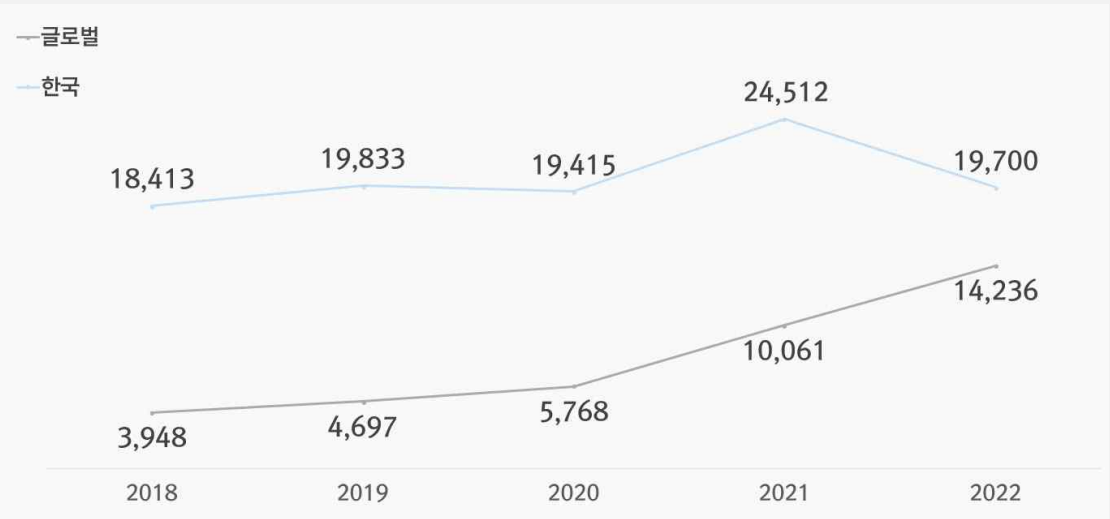
2022년 기준 HS CODE 1212.21의 프랑스 對글로벌 단위당 수입금액은 전년 대비 41.5% 상승한 1,880만 원으로 집계됨. 해당 품목의 수입단가는 지난 5년(2018-22년)간 연평균 37.8% 성장함

▶ 프랑스 HS CODE 1212.21 수입단가, 한국산 8위

2022년 기준 HS CODE 1212.21 품목의 프랑스 對한국 수입단가는 3,240만 원으로 글로벌 점유율 기준 8위를 차지함. 해당 품목의 프랑스 對글로벌 수입단가 순위는 1위 미국(6,080만 원), 2위 부르키나파소(5,150만 원), 3위 이탈리아(5,020만 원) 순으로 확인됨

[표 2.4] 프랑스 해초주스 단위당 수입금액[9)]

단위 : 달러/톤, 톤



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR
프랑스 對글로벌 수입단가	3,948	4,697	5,768	10,061	14,236	37.8%
(한화추정액)	(520만 원)	(620만 원)	(760만 원)	(1,330만 원)	(1,880만 원)	
프랑스 對글로벌 수입량	(-)	(-)	(-)	(-)	335	(-)
프랑스 對한국 수입단가	18,413	19,833	19,415	24,512	19,700	1.7%
(한화추정액)	(2,430만 원)	(2,620만 원)	(2,570만 원)	(2,570만 원)	(3,240만 원)	
프랑스 對한국 수입량	(-)	(-)	(-)	(-)	40	(-)

자료: ITC(International Trade Centre)

9) 자료: ITC(International Trade Centre)

5. 프랑스 기타주스 수입규모

기타주스 HS CODE

해당 장에서 '기타주스'는'HS CODE 2106.90'으로 분류됨. HS CODE 제2106호의 품명은 '따로 분류되지 않은 조제식료품'임. 'HS CODE 2106.90-9099'의 품명은 '조제품 기타'임

▶ HS CODE 2106.90 프랑스 對글로벌 수입액 약 2.01조 원

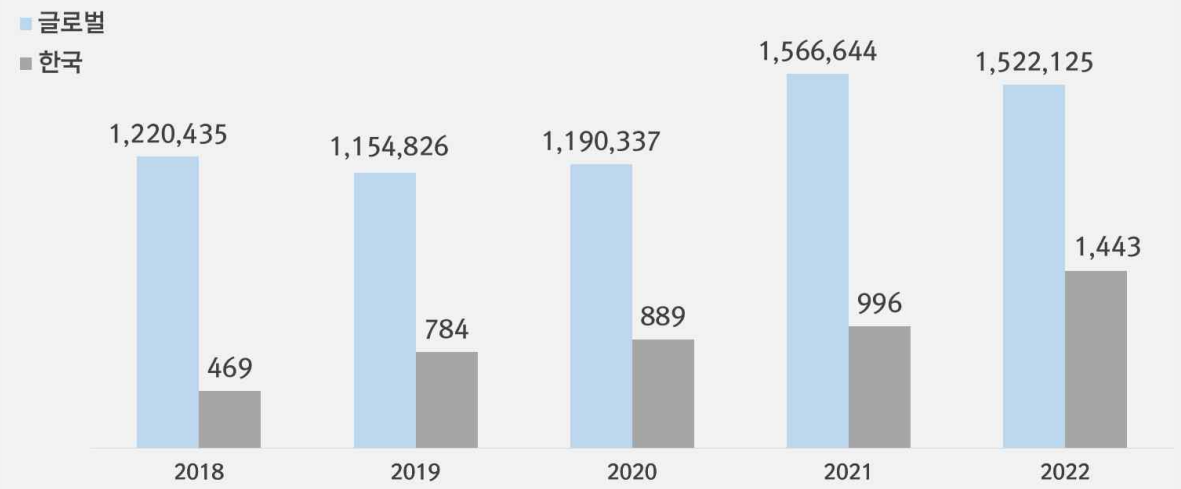
2022년 기준 HS CODE 2106.90의 프랑스 對글로벌 수입액은 전년 대비 3%가량 감소한 약 2.01조 원으로 집계됨. 지난 5년(2018-22년) 중 수입액이 전년 대비 32% 급증한 2021년을 제외하고 프랑스 對글로벌 수입액은 한 자릿수 이내의 증감세를 보였음. 최근 5년간 수입규모의 연평균성장률은 약 6%로 확인됨

▶ HS CODE 2106.90 프랑스 對한국 수입액, 연평균성장률 약 32%

2022년 기준 HS CODE 2106.90의 프랑스 對한국 수입액은 약 19.1억 원으로 글로벌 42위로 집계됨. 1위는 네덜란드(3,278억 원), 2위는 독일(2,745억 원)이 차지함. 또한, 지난 5년(2018-22년)간 프랑스 對한국 HS CODE 2106.90 수입액 연평균성장률은 약 32%로, 같은 기간 동안 네덜란드(CAGR 24%, 2022년 기준 1위), 독일(CAGR 1%, 2022년 기준 2위) 대비 수입규모가 더 큰 폭으로 증가했음

[표 2.5] 프랑스 기타주스 수입규모[10)]

단위 : 천 달러



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR
프랑스 對글로벌 수입액	1,220,435	1,154,826	1,190,337	1,566,644	1,522,125	6%
(한화추정액)	(1.61조 원)	(1.53조 원)	(1.57조 원)	(2.07조 원)	(2.01조 원)	
프랑스 對한국 수입액	469	784	889	996	1,443	32%
(한화추정액)	(6.2억 원)	(10.4억 원)	(11.7억 원)	(13.2억 원)	(19.1억 원)	

자료 : ITC(International Trade Centre)

10) 자료: ITC(International Trade Centre)

6. 한국 기타주스 수출규모

기타주스 HS CODE

해당 장에서 '기타주스'는'HS CODE 2106.90- 9099'으로 분류됨. HS CODE 제2106호의 품명은 '따로 분류되지 않은 조제 식료품'임

▶ 한국, 對글로벌 기타주스 수출규모 전년 대비 약 4% 감소

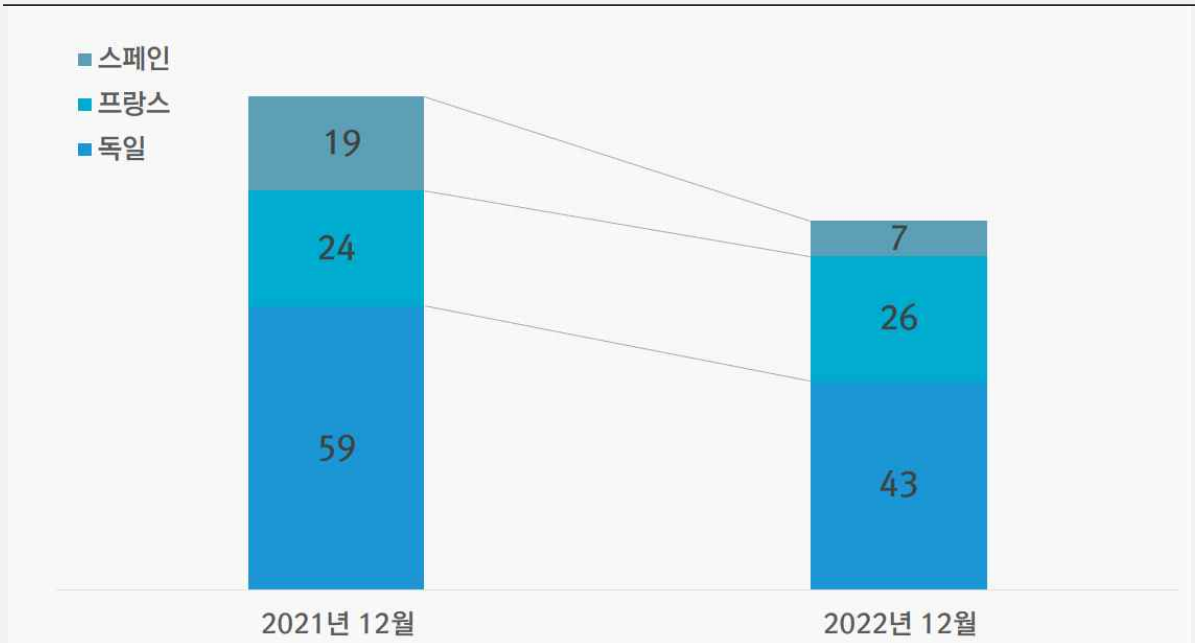
KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면, 2022년 12월 기준 한국의 對글로벌 기타주스 수출은 13만 9,529톤(6,906억 원)으로 집계됨. 전년 대비 중량 기준으로는 3.8%, 금액 기준으로는 1.4%씩 감소한 것으로 확인됨

▶ 한국 對프랑스 기타주스 수출, 전년 대비 약 8% 증가

한국 對프랑스 기타주스 수출은 26톤(5억 원)으로 집계돼 전년 대비 중량 기준 약 8%, 금액 기준 약 38.7% 증가하며 중량과 금액 모두 증가한 것으로 확인됨. 반면 인접한 국가인 對독일 수출은 43톤(45억 원)으로 전년 대비 중량 기준 62.4% 감소했으며, 對스페인 수출은 7톤(9억 원)으로 전년 대비 중량 기준 26.4% 감소함

[표 2.6] 2022년 한국 對글로벌, 對프랑스, 對독일, 對스페인 기타주스 수출규모[11)]

단위 : 톤, 천 달러



분류	한국 對글로벌 기타주스 수출규모	한국 對독일 기타주스 수출규모	한국 對프랑스 기타주스 수출규모	한국 對스페인 기타주스 수출규모
중량	139,529	43	26	7
금액	522,514	3,426	360	661
(한화추정액)	(6,906억 원)	(45억 원)	(5억 원)	(9억 원)

자료 : KATI농식품수출정보

11) KATI농식품수출정보

7. 프랑스 기타주스 수입단가

기타주스 HS CODE

해당 장에서 '기타주스'는'HS CODE 2106.90'으로 분류됨. HS CODE 제2106호의 품명은 '따로 분류되지 않은 조제 식료품'임. 'HS CODE 2106.90-9099'의 품명은 '조제품 기타'임

▶ 프랑스 HS CODE 2106.90 1톤당 수입단가 약 659만 원

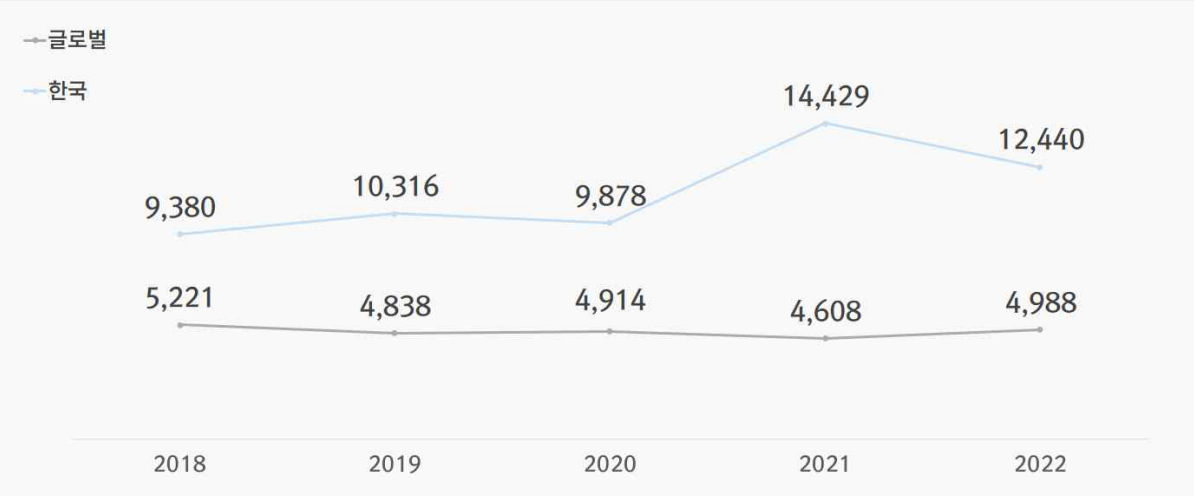
2022년 기준 HS CODE 2106.90의 프랑스 對글로벌 단위당 수입단가는 전년 대비 8% 상승한 약 659만 원으로 집계됨. 해당 품목의 수입단가는 지난 5년(2018-22년)간 연평균 1.1% 하락함

▶ 프랑스 HS CODE 2106.90 수입단가, 한국 38위

2022년 기준 HS CODE 2106.90의 프랑스 對한국 수입단가는 약 1,644만 원으로 글로벌 기준 38위를 차지함. 해당 품목의 프랑스 對글로벌 수입단가 순위는 1위 몰타(4억 1,564만 원), 2위 룩셈부르크(9,344만 원), 3위 뉴질랜드(8,723만 원) 순으로 확인됨

[표 2.7] 프랑스 기타주스 단위당 수입금액12)13)

단위 : 달러/톤, 톤



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR
프랑스 對글로벌 수입금액	5,221	4,838	4,914	4,608	4,988	-1.1%
(한화추정액)	(690만 원)	(639만 원)	(649만 원)	(609만 원)	(659만 원)	
프랑스 對글로벌 수입량	(-)	(-)	(-)	(-)	305,160	(-)
프랑스 對한국 수입금액	9,380	10,316	9,878	14,429	12,440	7%
(한화추정액)	(1,240만 원)	(1,363만 원)	(1,305만 원)	(1,881만 원)	(1,644만 원)	
프랑스 對한국 수입량	(-)	(-)	(-)	(-)	116	(-)

자료 : ITC(International Trade Centre)

12) 자료: ITC(International Trade Centre)
13) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

해양수산부
한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

III

시장트렌드

1. 프랑스 장 건강/면역력 경쟁제품 1위, ‘오렌지 주스’
2. 프랑스 장 건강/면역력 주스 제품, ‘병’ 패키징 다수
3. 프랑스 장 건강/면역력 주스 성분 키워드 1위, ‘유기농’
4. 프랑스 장 건강/면역력 주스, ‘면역력’ 효능 제품이 최다

1. 프랑스 장 건강/면역력 주스 경쟁제품 1위, '오렌지 주스'[14]

▶ 프랑스 장 건강/면역력 주스, '오렌지 주스' 최다 빈출

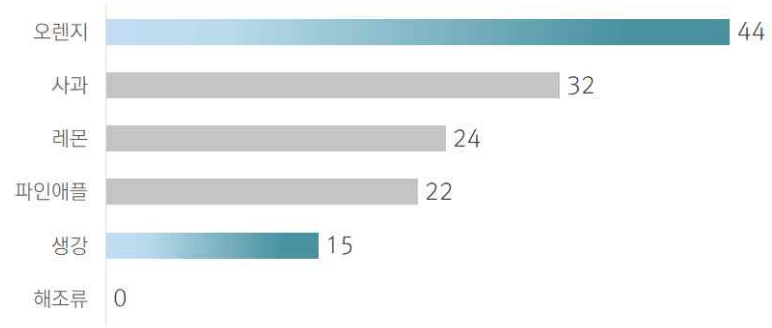
- '장 건강/면역력 주스' 제품 중 '오렌지 주스' 키워드 44건으로 최다 빈출, 2위는 '사과 주스'로 키워드 빈도 32건
- 현재 프랑스 아마존을 기준으로 해초주스 제품은 판매되고 있지 않음

▶ 프랑스 온라인 몰, 다양한 과채 주스 제품 판매 중

- 이외에도 장 건강/면역력을 주요 클레임으로 타깃한 주스 제품의 경우, 크랜베리, 당근, 알로에베라 등의 과채가 주원료인 것으로 확인
- 고객사 제품과 유사한 형태의 해조류 원료 주스는 확인되지 않음

1위 오렌지 주스		2위 사과 주스		7위 생강 주스	
브랜드	모노프리 바이오 (Monoprix Bio)	**브랜드**	모노프리 바이오 (Monoprix Bio)	**브랜드**	장베 n°2 브뤼 (Gimber n°2 Brut)
분류	오렌지	**분류**	사과	**분류**	생강
용량	1L	**용량**	1L	**용량**	500ml

[표 3.1] 프랑스 장 건강/면역력 주스 경쟁제품 관련 키워드



자료: 프랑스 온라인 몰 판매 '장 건강/면역력 주스' 제품 분석

14) 고객사 제품은 김 원초와 해초로 제조되어 장 건강 및 면역력 강화 효능이 있는 해초주스 제품임. 하지만 프랑스 온라인 쇼핑몰에서 고객사 제품과 유사한 해초류 주스가 거의 판매되고 있지 않아, 제품의 효능에 맞추어 장 건강 주스와 면역력 주스 데이터를 수집 및 분석함

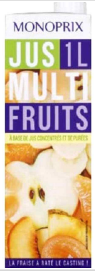
2. 프랑스 장 건강/면역력 주스 제품, '병' 패키징 다수

▶ 프랑스 장 건강/면역력 주스 제품, '병' 형태의 패키징 다수

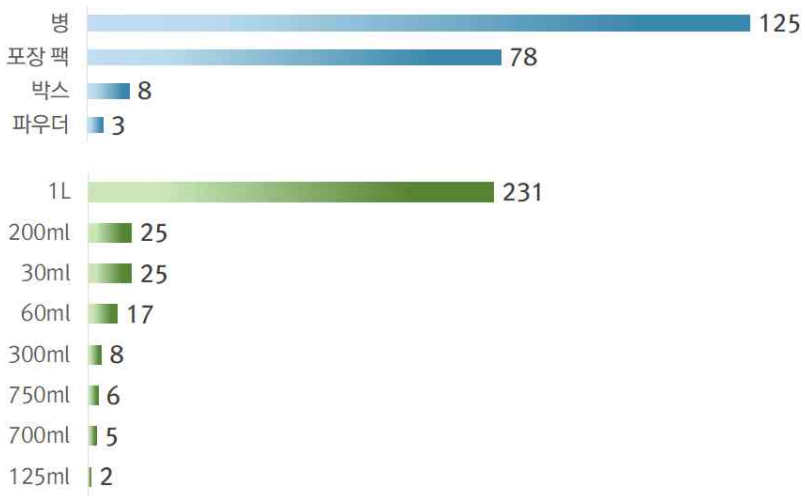
- '병' 키워드가 빈도 125건으로 패키징 키워드 1위
- 액체 제품 특성상, '병'이 과채 주스 제품에 적용되는 패키징로 예상
- 다음으로, '포장 팩' 78회, '박스' 8회 등장

▶ 프랑스 장 건강/면역력 주스 중량 키워드 1위, '1L'

- 프랑스 온라인 판매 장 건강/면역력 주스 중 '1L' 키워드가 231회로 최다 빈출, 2위는 '200ml'와 '30ml'로 키워드 빈도 각각 25회
- 이외에도 '60ml', '300ml' 등 소포장 용량이 상위권

패키징 1위 병		패키징 2위 포장 팩		중량 1위 1L	
					
브랜드	상타롬 바이오 (Santarome Bio)	**브랜드**	모노프리 바이오 (Monoprix Bio)	**브랜드**	브네상스(Benessence)
분류	자작나무 수액 주스	**분류**	멀티프룻	**분류**	알로에베라 주스
용량	200ml * 2병	**용량**	1L 팩	**용량**	1L
가격	21.17유로(29,921원)[15]	**가격**	정보 없음	**가격**	정보 없음

[표 3.2] 프랑스 장 건강/면역력 주스 패키징/중량 관련 키워드



자료: 프랑스 온라인 몰 판매 '장 건강/면역력 주스' 제품 분석

15) 1유로=1,413.39원(2023.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

3. 프랑스 장 건강/면역력 주스 성분 키워드 1위, '유기농'

▶ 프랑스 장 건강/면역력 주스 성분 키워드 1위, '유기농'

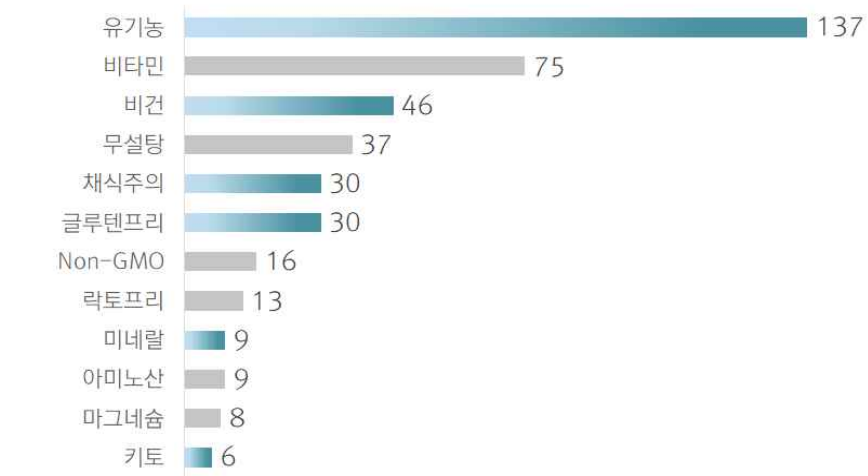
- 현지 온라인 몰에서 판매 중인 장 건강/면역력 주스 제품의 성분 관련 키워드 중 '유기농'이 빈도 137회로 최다 빈출
- '무설탕', '채식', '글루텐프리' 등의 특정 성분이 첨가되지 않았음을 강조한 제품도 다수 발견

▶ 프랑스 장 건강/면역력 주스 온라인 제품, 건강상의 이점 강조

- 현지 온라인 몰 판매 장 건강/면역력 주스 제품은 주로 성분과 관련하여 '유기농', '비타민', '무설탕', '비건', '글루텐프리' 등의 키워드를 활용하여 건강상의 이점을 강조
- '스피루리나', '칼륨' 등 해조류에 풍부한 성분을 강조한 제품도 존재

1위 유기농		4위 무설탕		17위 스피루리나	
브랜드	스톡홀름 오가닉 (STOCKHOLM ORGANIC)	**브랜드**	비요르(BJORG)	**브랜드**	나테시스(NATESIS)
분류	산자나무 열매 주스	**분류**	석류 주스	**분류**	스피루리나 분말
용량	7.5L	**용량**	500ml * 3병	**용량**	120g
가격	정보 없음	**가격**	11.64유로(16,452원)	**가격**	정보 없음

[표 3.3] 프랑스 장 건강/면역력 주스 성분 관련 키워드



자료: 프랑스 온라인 몰 판매 '장 건강/면역력 주스' 제품 분석

4. 프랑스 장 건강/면역력 주스, '면역력' 효능 제품이 최다

▶ 프랑스 주스 효능 중 '면역력' 키워드 빈도수 1위

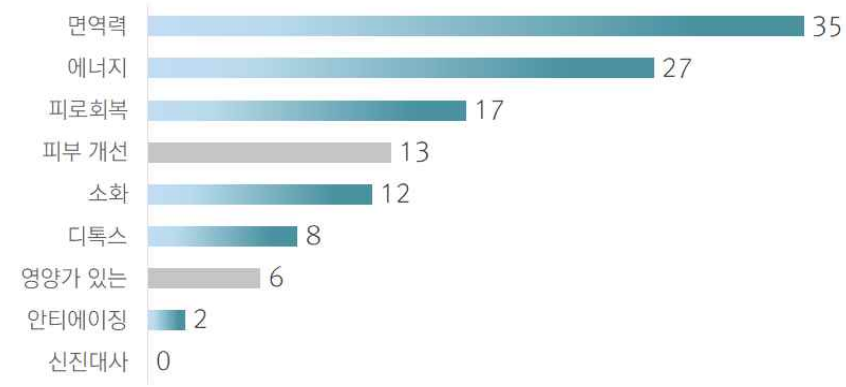
- '면역력' 키워드, 미국 현지 온라인 판매 주스 효능 키워드 중 빈도수 35건으로 최다 빈출
- 다음으로, '에너지' 키워드 27건으로 빈도 2위

▶ '면역력', '에너지' 이외에도 다양한 효능의 주스 제품 판매 중

- '피부 개선', '안티에이징' 등 피부 건강이나 미용 효과를 강조한 제품도 판매되고 있으며 '소화', '디톡스', '영양가 있는' 등의 전반적인 건강 강화를 내세운 제품도 존재

1위 면역력		3위 피로회복		6위 디톡스	
브랜드	누트라 데팡스 (NUTRA DEFENCE)	**브랜드**	이소스타(Isostar)	**브랜드**	모노프리(MONOPRIX)
분류	허브티	**분류**	에너지 드링크	**분류**	과일 주스
용량	40g	**용량**	1.5kg	**용량**	1L
가격	9.99유로(14,120원)	**가격**	정보 없음	**가격**	정보 없음

[표 3.4] 프랑스 장 건강/면역력 주스 효능 관련 키워드



자료: 프랑스 온라인 몰 판매 '장 건강/면역력 주스' 제품 분석

해양수산부
한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

Ⅳ
유통채널

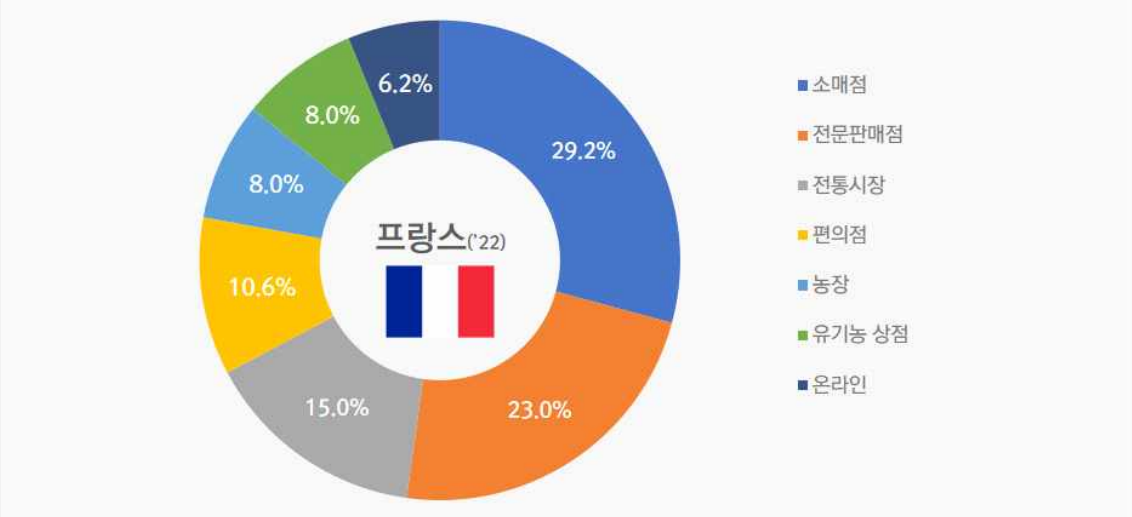
1. 프랑스 해초주스 유통채널 점유율
2. 프랑스 해초주스 주요 유통채널

1. 프랑스 해초주스 유통채널 점유율

▶ 프랑스 '소매점'의 점유율이 가장 높은 것으로 조사돼

스태티스타에 따르면, 2,484명 대상으로 한 유통채널별 유기농 제품 구매빈도 설문결과, 2022년 기준 프랑스의 식품 유통채널 중에서 '소매점'이 29.2%의 점유율을 기록하여 프랑스 전체 식품 유통채널에서 가장 큰 비중을 차지하는 것으로 드러남. 프랑스에서 두 번째로 높은 비중을 차지한 식품 유통채널은 '전문판매점' 채널로, '전통시장'의 수치인 15.0%보다 8.0%p 높은 23.0%의 점유율을 기록함. '편의점'을 통해서는 전체의 10.6%가, 현지 '농장'과 '유기농 상점'을 통해서는 동일하게 전체 식품의 8.0%가 유통된 것으로 나타남[16)17)]

[표 4.1] 프랑스 해초주스 소매유통채널 점유율



프랑스 해초주스 소매유통채널 점유율	
유형	점유율
소매점	29.2%
전문판매점[18)]	23.0%
전통시장	15.0%
편의점	10.6%
농장	8.0%
유기농 상점	8.0%
온라인	6.2%

자료: 스태티스타(Statista)

16) 스태티스타(Statista), 「Frequency of purchase of organic products among French consumers in 2022, by sales channel」, 2022.12
17) '해초주스'의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 제품의 유사 카테고리인 '유기농 제품'의 정보를 확인함
18) 전문판매점에는 베이커리, 정육점 등이 포함됨

2. 프랑스 해초주스 주요 유통채널 ① 까르푸

기업 기본 정보	기업명	까르푸(Carrefour)
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓
	홈페이지	www.carrefour.fr
	위치	파리(Paris)
	규모	그룹 매출액('22) 830억 8,900만 유로(한화 약 117조 4,371억 원)
		기타 규모 • 매장 수('22): 1,292개
	기업 요약	• 1960년 프랑스 안시에 첫 매장 설립한 다국적 소매유통기업 • 현재 하이퍼마켓, 슈퍼마켓, 편의점, 온라인 몰 등 운영 중 • 2020년 11월 유기농 식품 전문 판매점인 비오쎄봉을 인수, 유기농 PB 상품군을 확대할 계획이라고 밝힘 • 라벨 부착이나 바코드 스캔, 재고 관리 등의 분야에서 AI 및 디지털 솔루션 기술 사용방안 시험 중
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 유제품, 냉동식품, 스낵류, 음료류, 건강보조식품, 생활용품, 잡화류 등
	선호제품	• 현지식품, 유기농 식품
	매장 전경	
협력방법	등록 정보	• 이메일을 통한 문의 • 등록 시 필요한 정보 ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름 및 사진, 할인가, 소비자가격 등) ③ 제품 경쟁력 보고서 (제품이 까르푸에 이익이 되는지에 대한 내용, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 및 기타 정보 – 전화번호: +33-(0)69-39-70-00 – 까르푸마켓플레이스 (Carrefour Marketplace)의 담당 유닛 – 이메일: become_vendeur@carrefour.com

자료: 까르푸(Carrefour), 농수산식품유통공사(aT), 스태티스타(Statista)
사진 자료: 까르푸(Carrefour), 알티이(RTE)

2. 프랑스 해초주스 주요 유통채널 ② 르끌레어

기업 기본 정보	기업명	르끌레어(E.Leclerc)
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓
	홈페이지	www.e-leclerc.com
	위치	파리(Paris)
	규모	매출액('22) 8,972만 유로(한화 약 1,268억 원)
	기업 요약	• 대표적인 프랑스 하이퍼마켓/슈퍼마켓 브랜드로 1948년 브르타뉴 지방에 처음 설립 • 프랑스 온라인 식료품 시장의 선두주자로서, 드라이브스루(커브사이드픽업) 시스템 적극 활용 중 • 2020년 기준 하이퍼마켓 브랜드 점유율 33.9%로 1위 • 슈퍼마켓 브랜드도 함께 운영 중 • 폴란드, 이탈리아, 포르투갈 등 일부 유럽국가에서도 매장 운영 중 • 저렴한 가격 및 넓은 상품군이 르끌레어의 성공 비결
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 즉석식품, 냉동식품, 음료류, 스낵류, 생활용품, 식기류 등
	선호제품	• 현지 식품, 유기농 식품, 공정무역 제품
	매장 전경	
협력방법	등록 정보	• 홈페이지 통한 입점 문의 – 홈페이지 하단 메뉴 'Contactez-nous' 클릭 – 'Envoyez-nous un message' 통해 문의사항 등록 • 홈페이지 기입 정보 – 매장명, 담당자명, 이메일, 주소, 연락처, 문의내용 등 □ • 유의사항 및 문의사항 연락처 – 전화번호: +33-(0)9-69-32-42-52 – 매장마다 자체적인 판매 및 마케팅 정책을 실시하므로 입점 희망 매장으로 직접 문의

자료: 르끌레어(E.Leclerc), 농수산식품유통공사(aT), 스태티스타(Statista)
사진 자료: 르끌레어(E.Leclerc), 지디오뉴스(GDO News)

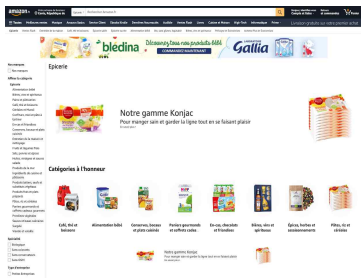
2. 프랑스 해초주스 주요 유통채널 ③ 씨디스카운트

기업 기본 정보	기업명	씨디스카운트(Cdiscount)
	기업구분	온라인 쇼핑몰
	홈페이지	www.cdiscount.com
	규모	그룹 매출액('21) 21억 2,750만 달러(한화 약 2조 8,117억 원)
		기타 규모 • 방문횟수('22): 월 3,800만 회[19]
	기업 요약	• 1998년 보르도에서 첫 매장이 설립되었음 • 2000년에 프랑스 대형 유통기업인 카지노 그룹의 자회사로 영입 • 2개의 물류센터 운영 중 • 프랑스 전역에 약 22,000여 개의 무인 배송함 운영 중
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 냉동식품, 차(茶)류, 주류, 건강보조식품, 화장품, 가전제품, 의류 등
	프로모션 형태	• 시기 및 품목별 할인, 멤버십 발급 시 추가 할인, 게임을 통한 할인 등
	홈페이지 형태	
협력방법	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 등록 – 홈페이지 하단 'DECOUVREZ NOTRE MARKETPLACE' 메뉴의 'Vendre sur Cdiscount' 클릭 – 등록 시 필요한 정보 ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 등) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등) ④ 기타 서류 (현지 당국에 회사를 등록하는 데 필요한 지원 서류: 신분증 사본, 수혜자 선언서 양식, 은행계좌정보) • 문의사항 연락처 – 이메일: info.marketplace@cdiscount.com

자료: 씨디스카운트(Cdiscount)
사진 자료: 플렌티마켓플레이스(PlentyMarketplace), 트래칼리틱(Trackalytics)

19) 2022년 6월 30일까지 기록된 1개월간 홈페이지 방문 수

2. 프랑스 해초주스 주요 유통채널 ④ 아마존

기업 기본 정보	기업명	아마존(Amazon)
	기업구분	온라인 쇼핑몰
	홈페이지	www.amazon.fr
	규모	**매출액('22)** 59억 270만 달러(약 7조 8,010억 원)
		기타 규모 • 방문횟수('23): 월 26만 5,700회[20]
	기업 요약	• 프랑스 내 온라인 유통채널 중 점유율 및 매출액 기준 모두 1위를 차지하고 있는 브랜드 • 1994년 미국에서 설립된 전 세계적인 이커머스 기업으로, 프랑스에는 2000년 진출함 • 2021년 아마존프레쉬 사업 중단 이후 아마존프라임나우 서비스를 통해 오프라인 매장과 파트너십을 맺고 제품군 확대
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 냉동식품, 차(茶)류, 주류, 건강보조식품, 화장품, 가전제품, 의류 등
	프로모션 정보	• 기간별 및 품목별 할인, 멤버쉽 가입 시 할인 적용, 쿠폰 지급 등
	홈페이지 형태	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 등록 – 홈페이지 하단 메뉴 'Gagnez de l'argent' 카테고리 'Vendez sur Amazon' 클릭 – 'To put for sale' 클릭 – 아마존 셀러 계정 생성 – 등록 시 필요한 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) • 평가 기준 ① 아마존 행동강령 준수 평가 기준 ② 'EU Regulation on the Provision of Food Information to Consumers' 준수 • 유의사항 – 입점 가능한 카테고리 20개 중 식음료를 포함한 10개 부문은 승인을 거쳐야 등록 가능

자료: 아마존(Amazon) 프랑스, 프랑스, 시밀러웹(Similarweb), 스태티스타(Statista), 농수산식품유통공사(aT)
사진 자료: 아마존(Amazon) 프랑스

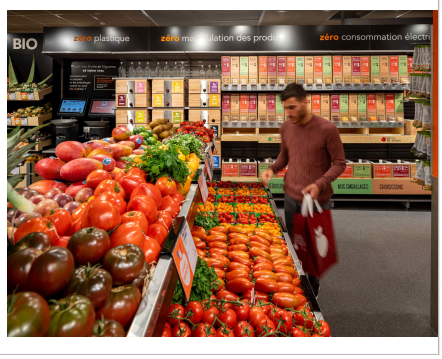
20) 2023년 4월 23일까지 기록된 아마존 프랑스(amazon.fr)의 1개월간 홈페이지 방문 수

2. 프랑스 해초주스 주요 유통채널 ⑤ 까르푸 익스프레스

기업 기본 정보	기업명	까르푸 익스프레스(Carrefour Express)
	기업구분	편의점
	홈페이지	www.carrefour.fr
	위치	마씨(Massy) 등
	규모	**그룹 매출액('22)** 830억 8,900만 유로(한화 약 117조 4,371억 원)
		기타 규모 • 매장 수('22): 4,472개
	기업 요약	• 프랑스 소매업체인 Carrefour 그룹이 소유하고 운영하는 편의점 체인 • Carrefour가 소유한 막쉐(Marché), 챔피언(Champion) 등 다수의 편의점 브랜드가 까르푸 익스프레스(Carrefour Express)라는 브랜드 이름으로 통합됨 • 주 7일로 기존 슈퍼마켓보다 영업시간이 확장됨
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 유기농 식품, 즉석식품, 스낵류, 음료류, 건강식품, 주방용품 등
	선호제품	• 품질 및 가격 경쟁력을 지닌 제품, 유기농 식품
	매장 전경	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 이메일을 통한 문의 – 등록 시 필요한 정보 ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름 및 사진, 할인가, 소비자가격 등) ③ 제품 경쟁력 보고서 (제품이 까르푸에 이익이 되는지에 대한 내용, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 및 기타 정보 – 까르푸 마켓플레이스 (Carrefour Marketplace)의 담당 유닛 이메일: become_vendeur@carrefour.com

자료: 까르푸(Carrefour), 스태티스타(Statista)
사진 자료: 까르푸(Carrefour), 까브레통투어리즘(Cabreton Tourism)

2. 프랑스 해초주스 주요 유통채널 ⑥ 프랑프리

기업 기본 정보	기업명	프랑프리(Franprix)
	기업구분	편의점
	홈페이지	www.franprix.fr
	위치	파리(Paris)
	규모	매출액('20) 33억 6,000만 유로(약 4조 7,489억 원)
		기타 규모 • 매장 수('22): 877개
	기업 요약	• 1958년 설립되었으며 현재는 카지노귀샤드프레숑그룹 소속 • 건강, 친환경(패키징, 생산 방식 등), 사회적 요소(공정 무역 등) 최신 소비 트렌드를 적극적으로 반영한 소싱 원칙을 내세움 • 주거지역 인근에 매장을 오픈하는 것이 주요 입지 전략이며 '간편한 장보기'를 컨셉으로 함
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 즉석식품, 간편식품, 냉동식품, 유제품, 음료류, 스낵류 등
	선호제품	• 환경 및 사회 요소 고려 (ex. 유기농, 지속가능성, 공정무역 등)
	매장 전경	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 문의 (casinointernationalpartnerships.com/en/contact-us) – 이름 및 기본 연락처 기입 후 문의사항 기입 – 등록 시 필요한 일반적 정보 – 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소) – 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등) – 참고자료 (회사소개서, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등)

자료: 프랑프리(Franprix), 포스퀘어(Foursquare)
사진 자료: 프랑프리(Franprix)

해양수산부
한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

V

진입장벽

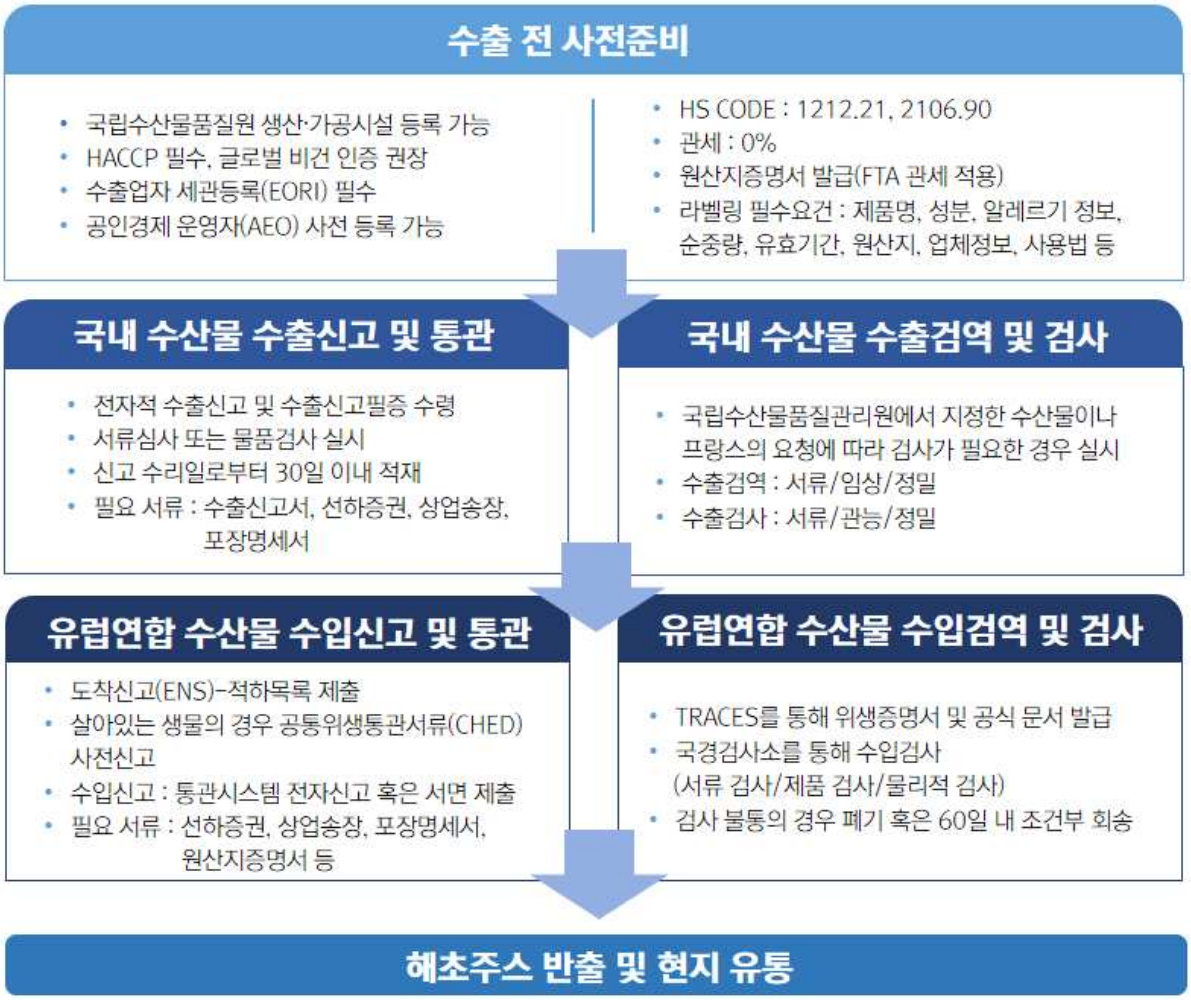
1. 해초주스 통관 및 검역 절차
2. 해초주스 수출 전 사전 준비
3. 해초주스 국내 수출 신고 및 통관
4. 해초주스 국내 수출 검역 및 검사
5. 해초주스 프랑스 수입 신고 및 통관
6. 해초주스 프랑스 수입 검역 및 검사
7. 해초주스 프랑스 통관문제 사례

1. 해초주스 통관 및 검역 절차[21)]

▶ 프랑스 해초주스 수출 시, 통관 절차별 참고사항

프랑스에 해초주스 수출 시 수출업자 세관등록이 필요하며, 발급된 등록번호는 EU 공통 등록번호로 다른 EU 국가에서도 사용 가능함. 또한, EU 복합식품 수입규정 시행으로 수출증명서 발급과 수산물 생산가공시설 등록이 필수임. EU 식품 위생 규정, 라벨링, 통관 검역 등에 관한 규정이 강화 추세이므로 현지 긴급 검역, 검사 강화, 통관지연을 방지하기 위해 수출 전 철저한 규정 숙지와 준비가 필요함

[표 5.1] 프랑스 해초주스 통관 및 검역 절차



자료: 관세청, 유럽연합 집행위원회, 국립수산물품질관리원

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

2. 해초주스 수출 전 사전 준비

▶ 프랑스 해초주스, 직접 통관 진행 시 EORI 번호 발급 必

경제사업자 등록 및 식별번호로 직접 통관을 진행하고자 하는 사업체 및 개인은 모든 세관 절차에서 식별번호로 EORI(Economic Operator Registration Identification) 번호를 사용해야 함. 2009년 7월부터 EU 수출입업자는 통관과 관련된 서류에 EU 공동의 세관등록번호인 EORI를 의무로 사용해야 함. 한 EU 회원국 세관 당국에 등록된 번호는 전 EU 회원국에서 공동으로 통용되므로 다른 회원국 수출입 시 해당 회원국 세관에 다시 세관등록번호를 받을 필요가 없음. 고객사가 프랑스로 해초주스 수출 시 직접 통관을 하려는 경우, 한국이 비EU 회원국이기 때문에 프랑스의 세관 당국에 EORI 번호 할당을 요청해야 함[22)]

[표 5.2] 유럽연합 경제사업자 등록 및 식별번호(EORI)

번호명	EORI	**발급 성격**	EU 내 수출입업체 식별번호
양식	국가코드 2자리 + SIRET 번호	**발급 기관**	해당 국가 관세 당국 또는 유럽연합 관세 당국
신청 절차	• 프랑스 관세청 사이트(douane.gouv.fr)에서 계정 생성 후 'SOPRINO' 플랫폼을 통해 온라인으로 발급 가능 • 발급 방법 ① 프랑스 세관에 등록된 사업체의 경우, 관세청 사이트 내 'SOPRINO 온라인 서비스'에서 발급 ② 프랑스 세관에 등록되지 않은 사업체의 경우, 관세청 사이트 내 'SOPRINO-Simplified Access'에서 발급		
소요기간	• 신청 완료 시점으로부터 최대 30일임 • EORI 번호는 EU 회원국 통합이기 때문에 EU 국가 중 어느 한 국가에서 발급받았을 경우 그 번호가 계속 유효하며 중복신청 불가함		

자료: 유럽연합 집행위원회, 프랑스 관세청

22) 유럽연합 집행위원회, 경제사업자 등록 및 식별번호(EORI)

▶ 해초주스, 국내 수출업체 AEO 등록 시 EU 통관 혜택 多

AEO(Authorized Economic Operator)란 '수출입안전관리 우수공인업체'라는 뜻으로 수출입기업, 운송인, 창고업자 등 무역과 관련된 기업 중 관세 당국이 법규준수, 안전관리 수준 등에 대해 심사하고 공인한 기업을 의미함. AEO 기업에 대해서는 신속통관, 세관검사 면제 등 통관 절차상의 다양한 혜택을 부여하는 대신 사회 안전, 국민건강을 위협할 수 있는 물품의 반입을 차단하려는 것이 제도의 핵심임. AEO 기업에는 물품 검사비율이 축소되고 서류 제출이 생략되어 물류 흐름이 원활해지며, 각종 관세조사 원칙적 면제, 수입 신고 시 담보 생략으로 인한 자금부담 완화 등 다양한 혜택이 있음. 프랑스의 경우 AEO 제도 시행국가로 우리 수출 물품이 상대국 수입통관 시 검사 생략, 검사 선별 시 우선 검사 등의 혜택을 받을 수 있음

[표 5.3] 수출입안전관리 우수공인업체(AEO) 제도 정보

정의	수출입기업, 운송인, 창고업자, 관세사 등 무역과 관련된 기업 중 관세 당국이 법규준수, 안전관리 수준 등에 대해 심사를 통해 공인한 기업	
적용 대상	수출업체, 수입업체, 관세사, 보세구역운영인, 보세운송업자, 화물운송주선업자, 하역업자, 선박회사, 항공사	
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): 서류 심사(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: 유럽연합 집행위원회, 관세청

▶ 프랑스 해초주스, HS CODE 및 관세율 확인[23)]

프랑스는 EU 회원국으로서 EU의 공동통상정책을 준수하며 프랑스에서 특정 재화에 부과하는 관세율도 EU 공동관세율표(Common Customs Tariff)에 근거함. 고객사 제품은 유럽연합 HS CODE 2106.90-9855로 분류되어 한·EU FTA 협정세율 적용을 받음. 특혜관세 혜택 수혜를 위해 자율발급 방식의 원산지증명서가 필요함. 또한, 관세청을 통해 정해진 절차를 거쳐 수출품이 건당 6,000유로 이상이면, 반드시 인증 수출자 자격을 취득해야만 관세 혜택을 받을 수 있음[24)]

[표 5.4] 해초주스 HS CODE

해초주스 HS CODE 품목 정의	각종 조제 식료품 중 따로 분류되지 않은 조제 식료품/기타		
해초주스 한국 HS CODE	2106.90-9099		
해초주스 유럽연합 HS CODE	2106.90-9855		
관세	1순위 한·EU FTA	2순위 기본세율	3순위 할당관세[25)]
	0%	9%	18%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스

[표 5.5] 김 조제품 HS CODE

김 조제품 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/김/기타
김 조제품 한국 HS CODE	1212.21-1090
김 조제품 유럽연합 HS CODE	1212.21-0000
관세	1순위 한·EU FTA
	0%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스

23) 실제 수출 시 HS CODE 및 관세율, 국가 상황에 따라 변동 가능성 있음
24) 유럽연합 집행위원회, Action plan on VAT
25) 특정 할당관세 적용 기간 내에 수입이 이루어져야 하며, 수입물품별로 할당된 할당수량 이내로 수입이 이루어져야 함

▶ 프랑스 해초주스, 적용받는 필수 인증 HACCP

해조류 추출물 식품 가공업체의 경우, 프랑스로 해초주스 수출 시, 식품 안전 보장을 최우선으로 하는 유럽연합 규정인 Regulation (EC) 852/2004에 의해 HACCP 인증을 필수로 취득해야 함. 이 외 프랑스 수출 시 활용할 수 있는 식품 인증은 하기 표와 같으며, FSSC, ISO 인증을 활용할 수 있음. 또한, 유기농에 대한 소비자들의 선호도가 높기 때문에 글로벌 유기농 또는 비건 인증을 취득하여 활용할 수 있음[26)]

[표 5.6] 프랑스 해초주스 인증 취득

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	
IFS	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	IFS 지정 인증기관	
EVE VEGAN	비건 식품 생산 인증	글로벌 공통 인증	프랑스 비건 인증 단체 EVE	
브이 라벨 (V-Lavel)	비건 식품 생산 인증	글로벌 공통 인증	유럽 채식주의 협회 브이 라벨 공식 홈페이지	

자료: 각 인증기관

26) 유럽연합 개발도상국 수입촉진센터(CBI), 「Entering the European market for seaweed extracts」, 2021.02

▶ 프랑스 해초주스 수출, 식용 해조류 카드뮴 함량 준수 주의

EU는 해조류 관련된 유해물질에 대해 강제성이 없는 권고안만 있을 뿐임에도 프랑스 해초주스 수출 시 통관거부 사례가 계속 발생하고 있음. 이에 따라 유해물질 검출에 대한 주의가 필요함. 프랑스 식품환경노동위생안전청(ANSES: French Agency for Food, Environmental and Occupational Health & Safety)는 자체적으로 식용 해조류의 중금속 최대 허용 기준을 규정하고 있으며, 카드뮴의 경우 0.5mg/kg(건조 중량)을 최대 허용치로 함. 다만 ANSES가 미가공 해조류의 표본 약 250건을 추출하여 검사한 결과, 표본의 26%에서 카드뮴의 최대 허용 기준인 0.5mg/kg을 초과한 것으로 나타남. 이에 프랑스 당국은 카드뮴 최대 허용치를 0.35mg/kg로 할 것을 권고함. 한편, 해조류 섭취가 보편적인 한국에서는 이미 중금속 오염을 규제하고 있음. 김이 포함된 식품의 카드뮴 함량 최대치는 0.3mg/kg이고, 톳과 모자반의 무기비소 함량은 1mg/kg, 미역의 납 함량은 0.5mg/kg 이하만 허용됨. 김 관련 품목에 대해서는 한국 카드뮴 규정이 ANSES의 권고치보다 엄격하므로, 정기적으로 중금속 검사를 시행하며 식품 안전관리에 주의하고, 한국산 해조류는 이미 엄격한 기준을 충족시키고 있음을 홍보할 수 있음

[표 5.7] 프랑스 식용 해조류 중금속 및 요오드 최대 허용 기준[27]

구분	최대 허용 기준(mg/kg) (건조 중량 기준)	구분	최대 허용 기준(mg/kg) (건조 중량 기준)
무기비소	3	납	5
카드뮴	0.5	주석	5
수은	0.1	요오드	2,000

자료: 프랑스 식품환경노동위생안전청(ANSES)

27) 프랑스 식품환경노동위생안전청(ANSES), 「à la teneur maximale en cadmium pour les algues destinées à l'alimentation humaine(식용 해조류의 최대 카드뮴 함량과 관련하여)」, 2020.07

▶ 유럽연합 수산식품 미생물 기준

유럽연합은 일반 및 특정 위생 조치를 시행할 때 식품 사업자가 준수해야 하는 특정 미생물에 대한 미생물학적 기준을 규정하고 있음. Regulation (EC) No 2073/2005에 따르면 식품 사업자는 HACCP와 위생 관행에 따른 절차 확인 시, 하기 표에 명시된 미생물 기준에 따라 테스트를 수행해야 함. 단, 식품 사업자가 우수한 HACCP 기반 절차를 가지고 있음을 문서로 입증할 수 있는 경우 하기 표에 명시된 미생물 샘플링 검사의 샘플 단위 수를 줄일 수 있음. 유럽연합은 식품에 대한 미생물 기준이 식품 안전 기준과 공정 위생 기준으로 구성되어 있음[28)]

[표 5.8] 유럽연합 수산식품 미생물 기준 – 식품 안전 기준

식품 카테고리	미생물	최대 허용 기준	기준이 적용되는 단계
조리된 갑각류 및 연체동물 조개류	살모넬라균	25g	유통기한 내에 시장에 출시된 제품
살아있는 이매패류 연체동물과 살아있는 극피동물, 멍게류 및 복족류	살모넬라균	25g	유통기한 내에 시장에 출시된 제품
	대장균	230MPN/100g ~ 700MPN/100g	유통기한 내에 시장에 출시된 제품
다량의 히스티딘과 관련된 어종의 수산물	히스타민	100mg/kg ~ 200mg/kg	유통기한 내에 시장에 출시된 제품
액젓을 제외하고 염수에서 효소 성숙처리를 거쳐 다량의 히스티딘과 관련된 어종으로 제조됨	히스타민	200mg/kg ~ 400mg/kg	유통기한 내에 시장에 출시된 제품

자료: 유럽연합법령포털(EUR_LEX)

[표 5.9] 유럽연합 수산식품 미생물 기준 – 공정 위생 기준

식품 카테고리	미생물	최대 허용 기준	기준이 적용되는 단계	불만족 시 조치
조리된 갑각류 및 연체동물 갑각류의 껍질을 벗긴 제품	대장균	1MPN/g ~ 10MPN/g	제조 공정의 끝	생산 위생 개선
	포도구균	100cfu/g ~ 1,000cfu/g	제조 공정의 끝	생산 위생 개선

자료: 유럽연합법령포털(EUR_LEX)

28) 유럽연합법령포털(EUR_LEX), 「COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 microbiological criteria for foodstuffs」, 2020.03

▶ 프랑스 해초주스 수출, 해조류 요오드 함량 이슈

최근 몇 년 동안 프랑스 내 해조류 소비가 증가하면서 프랑스 식품환경노동위생안전청(ANSES)은 해조류를 기반으로 한 제품 소비와 관련된 요오드 과다 섭취 위험을 경고했음. ANSES의 경고는 유럽식품안전청(EFSA)에서 설정한 안전상한값인 성인 기준 일일 600㎍과 요오드 일일 최대 섭취량을 식이보충제 중 150㎍으로 설정한 것에 근거함. 해조류는 대개 건조 상태로 수출하는데, 수분이 빠진 건조 중량을 기준으로 요오드 함량 측정 시 프랑스의 해조류 제한 규정인 20mg/kg을 훨씬 상회함. 해조류는 요오드 함량이 풍부한 식품으로 세부품목별 요오드 함량은 하기 표와 같음. 요오드가 풍부한 것은 해조류 고유의 특성이므로 요오드 함량을 낮출 방도는 달리 없으며 제품 포장지에 자체적으로 요오드 함유량을 표기하고 일일권장량을 안내하는 것도 대응책이 될 수 있음. 요오드 함량으로 인해 제품이 수거될 경우 단순히 제품만 수거되는 것이 아니라 벌금도 함께 부과되므로 유의할 필요가 있음[29)30)]

[표 5.10] 국내 해조류 요오드 함유량

구분	대분류	소분류	평균치(최소~최대) (mg/kg)	구분	대분류	소분류	평균치(최소~최대) (mg/kg)
김	원재료	생물	2.26(1.34~3.25)	톳	원재료	생물	107(21.0~190)
		건조	51.6(12.8~174)			건조	313(66.8~584)
	가공	조미김	18.6(7.47~46.5)		가공	염장	58.2(45.1~68.0)
다시마	원재료	생물	13.4(2.88~28.8)	모자반	원재료	생물	13.8(12.5~16.3)
		건조	1,927(18.8~5,010)			건조	30.9(4.59~64.3)
	가공	염장	41.2(12.4~92.9)		가공	염장	24.7(19.5~36.6)
미역	원재료	생물	10.9(2.61~29.2)	파래	원재료	생물	9.50(1.23~16.3)
		건조	158(13.9~334)			건조	52.7(15.8~163)
	가공	염장	26.1(6.18~83.4)		가공	조미 파래김	16.3(5.13~32.6)
매생이	원재료	생물	2.94(0.33~9.11)				
		건조	37.4(9.06~79.8)				

자료: 국립수산물품질관리원

29) 프랑스 식품환경노동위생안전청(ANSES), Consommation d'algues : rester vigilant sur le risque d'excès d'apport en iode
30) EU 식품사료신속경보시스템 포털(RASFF portal)

▶ 유럽연합, 복합식품 수입규정 시행

유럽연합은 2021년 4월부터 복합식품 수입에 대해 수입요건을 규정하여 시행하고 있음. 복합식품(Composite Products)이란 식물성 재료와 동물성(식육·유·알·수산 제품 등) 가공 제품이 결합된 식품을 의미하며, 유럽연합이 지정한 복합식품 대상에 해당하는 25개의 HS CODE 중 HS CODE 2106호가 포함되어 고객사 제품도 수입요건의 적용받는 복합식품에 해당함. 이에 고객사 제품을 프랑스로 수출하기 위해서는 수출증명서를 첨부하고, 함유된 수산물의 생산가공시설은 국립수산물품질관리원을 통해 EU에 등록해야 함. 복합식품에 수산물가공품이 소량이라도 함유된 경우 수산물가공품 생산가공시설 등록 대상이며, 증명서에 생산시설 명칭과 번호 기재를 요구함.[31] 또한, 제도 개정 후 과도기를 거쳐 통관 시 실무 적용이 본격화되면서 최근 복합식품 수입규정 완전 적용으로 인한 통관 지연사례가 빈번하게 발생함. 기존 라벨 재료의 원산지 확인 수준에서 각 재료별 1차 원재료, 원산지까지 확대하여 확인하기 시작함[32]

[표 5.11] EU 복합식품 수입규정 주요 내용

구분	냉장·냉동 복합식품	실온보관 복합식품	
		식육 함유	식육 외 동물성 가공 제품 함유
수출국 조건	복합식품에 함유된 모든 동물성(수산물 포함, 함량 무관) 가공 제품이 EU 수입승인 국가에서 복합식품 생산	복합식품에 함유된 식육 가공 제품이 유래한 식육의 EU 수입승인 국가에서 복합식품 생산	공중위생상 육류제품, 유제품, 초유 기반제품, 수산물 또는 달걀 제품의 EU 수출이 허용되고, 상기 동물유래 제품 중 최소 하나 이상 EU 수입 승인된 국가목록에 명시된 국가에서 복합식품 생산[33]
증명	공식 증명서(official certificate)		사설 인증서 (private attestation)
국경검역	대상	대상	대상

자료: 국립수산물품질관리원

31) 국립수산물품질관리원, 「EU 복합식품 수입규정 개정에 따른 수산물 생산가공시설 등록 안내」, 2021.04
32) Regulation (EC) 853/2004 Articles 1(2), 6(4)
33) 한국은 EU 수입 승인된 국가에 해당함

▶ 프랑스 해초주스, 유럽연합 식품 라벨링 규정

유럽연합위원회의 식품표시정보시스템 내 '어업 및 양식 미가공품 및 일부 가공품'에 대한 라벨링 규정은 하기 표와 같음. 모든 규정은 유럽연합위원회 법률 조항을 그 근거로 함. 또한, 현지 바이어가 해조류에 대해 식품 안전성 보장을 위하여 영양성분, 활성 성분, 수분함량, 오염물질, 잔여물 등을 표시하는 증명서를 요구하는 경우가 많음

[표 5.12] 프랑스 해초주스 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	1. 제품명	• 식품의 이름은 법적 이름이어야 하나 그러한 이름이 없는 경우 관습적인 이름을 사용해야 하며, 관습적인 이름이 없는 경우 식품의 속성을 설명하는 명칭(descriptive name)을 사용해야 함 • 수산제품에 대한 법적 명칭은 학명과 함께 상업적 명칭을 식품명으로 사용해야 함
	2. 성분 목록	• '성분'이라는 단어로 구성되거나 성분을 포함하는 적절한 제목이 앞에 와야 함 • 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 순서대로 백분율과 함께 표시해야 함 • 완제품의 5% 이상의 원료만 순중량 순으로 기재해야 함 • 2% 넘지 않는 성분은 뒤쪽에 표기해야 함
	3. 첨가물	• 가공 보조제, 캐리-오버(원료에서 이행된 식품첨가물)에 해당하는 첨가물은 표시 생략 가능함 • 중량 비율이 높은 순서대로 표시해야 함
	4. 순중량	• 무게 단위로 kg(킬로그램) 또는 g(그램)로 표시해야 함 • 부피 단위는 ml(밀리리터), cl(센티리터), l(리터)로 표시해야 함
	5. 보관방법	• 식품에 특별한 보관조건 및 사용조건이 필요한 경우 그 조건을 표시해야 함 • 개봉 후 적절한 보관방법과 소비시간 제한을 함께 기재해야 함
	6. 원산지	• 최종 제품의 원산지와 최종 제품에 포함된 주원료의 출처가 다른 경우에는 반드시 둘 다 표시해야 함 • 최종 제품의 원산지가 표기되어 있지 않고 원산지 국기 등이 패키지에 표시되어있는 경우에는 규제의 대상이 됨
	7. 조리방법	• 조리예시가 없어 적절한 식품의 사용이 곤란한 경우에는 사용법을 명시하여 소비자들이 제품을 적절히 사용하도록 해야 함

자료: 유럽연합위원회 식품표시정보시스템

[표 5.12] 프랑스 해초주스 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	8. 사업자 정보	• 식품 정보 제공에 책임이 있는 사업자 또는 회사명을 기재하는 것을 원칙으로 해야 함 • 만일 그 회사가 유럽연합 내에 설립된 것이 아니라면 유럽연합 영내로 수입하는 수입업체 또는 판매업체를 기재해야 함
	9. 영양 정보	• 필수 기재사항: 열량, 지방, 포화지방, 탄수화물, 당, 단백질, 나트륨 • 선택 기재사항: 불포화지방, 폴리올, 녹말, 식이섬유, 비타민 또는 무기질 • 영양 정보는 100g 또는 100mL 기준으로 표기해야 함
	10. 유통기한	• 섭취기한: Best before, Best before end와 같은 문구와 함께 '일, 월, 연도' 순으로 기재해야 함 • 최소보존일: Use by와 같은 문구와 함께 '일, 월, 연도'를 기재해야 함
	11. 알레르기 유발물질	• 명시된 성분, 가공 보조제 또는 이들 성분에서 유래한 물질로, 식품 제조 또는 손질 과정에서 사용되고 어떠한 변형된 형태로든 완제품에 남아있다면 반드시 제품 성분 리스트에 포함해야 함 • 사전포장 식품의 경우 알레르기 유발 성분은 굵은 글씨체 또는 이탤릭체로 분명하게 표시되어야 함
	12. 어획 또는 생산지역 표시	• 정보는 제품의 생산방법(어획, 담수, 양식)에 따라 다르며, 바다에서 어획된 제품의 경우 유럽 주변 해역 여부에 따라 다름 • 바다에서 어획된 수산물의 경우 FAO 어업지역명을 서면으로 제공해야 함. 다만, 동북대서양, 지중해, 흑해에서 어획된 경우 FAO 하위지역과 함께 소비자가 이해하기 쉬운 명칭을 기재하여야 함 • 민물에서 어획된 수산물의 경우 어획된 국가명과 수역명을 기재해야 하며, 양식 어패류의 경우 6개월 이상 사육 또는 재배를 거친 국가명을 기재해야 함
	13. 제조 번호 (Lot 번호)	• 같은 조건에서 생산, 제조, 포장된 동일 식품군에 속한 판매 개체들의 총체로, 소비자가 사전포장 식품 원산지를 추적할 수 있게 함 • 다른 라벨 문구들과 분명하게 구분되는 경우를 제외하고 L로 시작되어야 함 • 단, 유통기한이 라벨에 표시된 경우 제조 번호는 의무기재사항이 아님
	14. 표기 언어	• 프랑스어로 표기되어야 하며, 여러 언어의 병기도 가능함 • 스티커 형태의 라벨 부착이 가능함 • 유럽연합 가입국의 언어로도 추가 기재가 가능함
	15. 글자 크기	• 글자 크기는 최소 1.2mm 이상이어야 함 • 단, 제품의 가장 큰 면적이 80cm² 미만의 경우 글자 크기는 최소 0.9mm 이상이어야 함

자료: 유럽연합위원회 식품표시정보시스템

▶ 프랑스 해초주스 라벨 샘플[34)]

[앞면 라벨링]

[뒷면 라벨링]

[앞면 - 프랑스어]	[앞면 - 국문]
① Andros	① 안드로
② Faites Le Plein En Antioxydants	② 항산화제 보충
③ SANS SUCRES AJOUTES	③ 설탕 무첨가
④ RAISIN ROUGE, POMME, CRANBERRY, CASSIS, CERISE	④ 적포도, 사과, 크랜베리, 블랙커런트, 체리
⑤ 1L	⑤ 1L
⑥ Boisson riche en vitamines C et B2	⑥ 비타민 C와 B2가 풍부한 음료

[뒷면 - 프랑스어]	[뒷면 - 국문]
① FAITES LE PLEIN EN ANTIOXYDANTS	① 항산화제 보충하세요
② CHEZ ANDROS, ON VEUT AUSSI SE FAIRE PLAISIR TOUT EN VEILLANT À SON BIEN-ÊTRE!	② 안드로에서는 귀하의 웰빙을 돌보면서 즐거움을 누리고 싶습니다!

34) 프랑스 오프라인 매장에서 판매되고 있는 해초주스 제품을 찾을 수 없어, 유사 제품인 과일 주스의 라벨 샘플을 제공함

③ Faites le plein en antioxydants avec cette boisson composée principalement de fruits rouges et de baies. Les vitamines C et B2 contribuent à protéger les cellules contre le stress oxydatif.

③ 붉은 과일과 베리를 주원료로 만든 이 음료로 항산화 물질을 보충하세요. 비타민 C와 비타민 B2는 세포를 산화 스트레스로부터 보호합니다.

④ SANS SUCRES AJOUTES

④ 설탕 무첨가

⑤ ENTREPRISE FAMILIALE FRANÇAISE

⑤ 프랑스 유업

⑥ BOISSON AUX RAISINS ROUGES, POMMES, CRANBERRIES, CASSIS ET CERISES, ENRICHIE EN VITAMINES C ET B2.

⑥ 비타민 C와 비타민 B2가 풍부한 적포도, 사과, 크랜베리, 블랙커런트 그리고 체리 음료.

⑦ INGREDIENTS:
Jus de raisins rouges 48%, jus de pommes 33%, jus de cranberries 5%, purée de cassis 5%, jus de cerises 4%, vitamines C et B2.

⑦ 성분:
적포도 주스 48%, 사과 주스 33%, 크랜베리 주스 5%, 블랙커런트 퓨레 5%, 체리 주스 4%, 비타민 C와 B2.

⑧ Le dépôt présent dans la bouteille est naturel. Secouer la bouteille avant dégustation.

⑧ 병 안의 침전물은 자연스러운 현상입니다. 시음하기 전에 병을 흔들어 주세요.

⑨ Contient des sucres naturellement présents dans les fruits. Les vitamines C et B2 contribuent à protéger les cellules contre le stress oxydatif.

⑨ 과일에 자연적으로 존재하는 당분을 함유하고 있습니다. 비타민 C와 B2는 산화 스트레스로부터 세포를 보호하는 데 도움이 됩니다.

⑩

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml	% des AR*
Energie	243kJ / 57kcal
Matières grasses	0.1g
dont acides gras saturés	0.0g
Glucides	13.0g
dont sucres	12.0g
Fibres	0.7g
Protéines	0.3g

⑩

100ml당 평균 영양가	% des AR*
에너지	243kJ / 57kcal
지방	0.1g
이 중 포화 지방산	0.0g
탄수화물	13.0g
이 중 당류	12.0g
섬유질	0.7g
단백질	0.3g

Sel	0.2g
Vitamine B2	0.32mg
Vitamine C	19mg

* Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

⑪ À consommer de préférence avant le: voir date sur la bouteille.

⑫ Flash Pasteurisé. Température conseillée : +6°C
Après ouverture, se conserve 5 jours au réfrigérateur.

⑬ Vous souhaitez contacter Andros?
ANDROS - 46130 Biars sur Cère
05 65 10 66 00 - www.andros.fr

⑭ Recyclable
LE TRI + FACILLE
BOUTEILLE & BOUCHON
Laisser la bouchon sur la bouteille

나트륨	0.2g
비타민 B2	0.32mg
비타민 C	19mg

* 일반 성인 기준 섭취량(8400kJ/2000kcal)

⑪ 유통기한: 병에 표시된 날짜를 확인하세요.

⑫ 저온 살균. 권장 온도: +6°C
개봉 후 냉장고에서 5일까지 보관하세요.

⑬ 안드로에 연락하고 싶으신가요?
안드로 - 46130 Biars sur Cère
05 65 10 66 00 - www.andros.fr

⑭ 재활용 가능
분류 + 간편함
병 & 뚜껑
뚜껑을 병에 그대로 두세요

3. 해초주스 국내 수출 신고 및 통관

▶ 프랑스 해초주스, 국내 수출 신고 및 통관

프랑스로 식품 수출 시, 수출 공장 및 품목 등록을 마친 뒤 국내 관세청으로 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 수출통관 사무처리에 관한 고시에 따름. 고객사 제품의 경우 가공식품으로 분류되어 위의 선상 수출 신고 혹은 원양수산물 수출 신고의 경우에는 해당하지 않음

[표 5.13] 프랑스 해초주스 국내 수출 신고

수출 신고 특징	• 관세청 시스템을 통해 전자적 신고 • 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품제공자 명의로 가능함 • 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년관 보관 ① 수출 신고필증 ② 수출품 가격 결정에 관한 자료 ③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류 ④ 반송신고 필증 등
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(UNIPASS)으로 전송 • 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출 신고필증 수령 • 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요

자료: 관세청

[표 5.14] 프랑스 해초주스 국내 수출통관

수출통관 특징	• 우범 물품 선별시스템, 무작위선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함	
수출통관 절차	• 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고 • 수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사 • 수출 신고 후 수리 • 선적	
서류 구비	수출 신고서	• 물품을 수출하기 위해 세관에 수출 신고 수리 요청 • 세관장은 신고 내용이 관세법상 적정 여부 판단 후 수리함 • 수출업체는 전자문서로 작성된 신고자료를 통관 시스템에 전송 • 수출 신고서는 상업 송장과 포장명세서 등을 근거로 작성해야 함
	선하증권	• 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물품 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권
	상업 송장	• 거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류 • 계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장상태, 화인 등을 상세하게 표시
	포장명세서	• 선적화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류

자료: 관세청

4. 해초주스 국내 수출 검역 및 검사

▶ 해초주스, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

질병의 전염을 방지하기 위해 검역대상으로 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. EU 회원국의 경우 수산물(이매패류, 극피류, 피낭류 및 해양복족류 포함) 및 수산제품에 대해 검사를 요구함

[표 5.15] 프랑스 해초주스 국내 수출 검역

수출 검역대상 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	
검역대상 전염병 목록	어류	유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증, 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병
	패류	보나미아감염증, 마르테일리아감염증, 퍼킨수스감염증, 제노할리오티스캘리모니엔시스감염증, 전복허피스바이러스감염증
	갑각류	가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 흰꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산췌장염, 급성간췌장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.15] 프랑스 해초주스 국내 수출 검역

제출서류	• 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 • 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 질병관리사 면허증 사본을 첨부해 각 국립수산물품질관리원 각 지원처에 방문 제출해야 함

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.16] 프랑스 해초주스 국내 수출 검사

수출 검사 절차	• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(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 검사 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. 해초주스 프랑스 수입 신고 및 통관

▶ 해초주스, 수입 신고 및 통관 절차

프랑스의 식품 수입에 대한 통관은 유럽연합 관세청과 프랑스 관세청이 담당함. 프랑스로 해초주스 수출 시, 고객사 소재국인 한국은 비EU 회원국이므로 프랑스 관세청에 수출업체 식별번호인 EORI 번호를 발급받아야 하며, 식품 수입 통관 절차 간소화를 위한 사전 AEO 등록도 가능함. 또한, 프랑스로 수입되는 모든 식품은 프랑스 도착 이전에 입항 개괄 신고를 위해 적하목록을 제출해야 하며 통보기한은 하기 표와 같음. 이후 수입 신고에 따른 통관 및 검역 검사를 마치게 되면 통관, 검역, 부두 사용료를 비롯한 관세, 부가가치세를 납부한 후 프랑스 내 유통이 가능함

[표 5.17] 프랑스 해초주스 수입 신고 및 통관 절차

<table>
<tr><td rowspan="3">1. 물품 도착 및 수입 신고 전 준비</td><td>수출업자 세관등록 (EORI)</td><td>• EORI는 경제사업자 등록 및 식별번호로, 거래를 원하는 사업체 및 개인은 세관 당국과 정보를 교환할 때 모든 세관 절차에서 식별번호로 EORI 번호를 사용해야 함.
• 한 EU 회원국 세관 당국에 등록된 번호는 전 EU 회원국에서 공동으로 통용되므로 다른 회원국 수출입 시 해당 회원국 세관에 다시 세관등록번호를 받을 필요 없음
• 프랑스 관세청 사이트에서 신청 가능</td></tr>
<tr><td>공인경제 운영자 (AEO)</td><td>• AEO 업체들에 대해서 검사 및 절차 간소화, 자금부담 완화, 각종 편의 제공 등 혜택을 부여하여 차별적으로 위험을 관리함
• 상호인정협정이 체결된 국가와 거래 시 검사비율 축소와 같은 신속통관 편의 등 각종 혜택을 부여받음
• 등록 절차: 공인신청서 및 관련 서류를 관세청 유니패스를 통해 제출, 관세청장은 신청 서류를 토대로 심사 후 공인 여부 결정됨</td></tr>
<tr><td>도착신고서 (ENS)</td><td>• 도착 전 적하목록 제출(ENS, Entry Summary Declaration)
- 화물 상세 정보 제출(물품 명세, 수량 및 중량, HS Code, 컨테이너 번호, 위험품목 코드 등)
- 화물 운송인, 송하인(수출업체), 수하인(수입업체), AEO 정보, 운송 항로 등 운항 정보 제출
<table>
<tr><th>화물의 종류</th><th>통보기한</th></tr>
<tr><td>장거리 컨테이너 해상화물</td><td>출발지 선적 24시간 전</td></tr>
<tr><td>장거리 벌크화물</td><td>EU 국가 최초항 도착 4시간 전</td></tr>
<tr><td>단거리 해상화물</td><td>EU 국가 최초항 도착 2시간 전</td></tr>
<tr><td>단거리 항공화물</td><td>비행기 이륙 전</td></tr>
<tr><td>장거리 항공화물</td><td>EU 국가 최초 공항 도착 4시간 전</td></tr>
<tr><td>철도/운하운송 화물</td><td>EU 국가 세관 도착 2시간 전</td></tr>
<tr><td>육로운송 화물</td><td>EU 국가 세관 도착 1시간 전</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

자료: 프랑스 관세청, 유럽연합 집행위원회, KATI농식품수출정보

[표 5.17] 프랑스 해초주스 수입 신고 및 통관 절차

2. 하역 및 검사	• 검사가 필요하다고 판단되는 경우에 한해 세관 당국이 검사 및 현장 출석에 관한 내용을 이메일로 통지함 • 수입 물품의 하역 또는 환적은 원칙적으로 세관의 허가를 받아야 하며, 세관은 직권으로 수입 물품의 검사, 샘플 채취, 포장 개봉 등을 요구할 수 있음
3. 보세구역 물품 반입	• 통관 전 물품 반입장소인 보세구역에 화물을 장치함 • 운송인 및 대리인, 통관 절차 대리인, 보세구역 운영인 등은 보세구역에 물품이 반입되는 즉시 도착신고서를 작성하여 제출해야 함 • 보세구역 임시장치 기간은 입항 개괄 신고서 제출일로부터 해상화물 45일, 기타 화물은 20일까지임 • 통관이 이루어지지 않은 채 임시장치 기간이 경과한 경우, 수입자는 해당 물품을 보세운송하여 사설 보세창고에 입고시키거나 반송, 멸각 등의 조치를 취해야 함
4. 수입 신고	• 수입 물품의 화주(납세의무자), 수입 물품의 대리인(통관 대리인, 관세사)이 수입 신고서를 서면 혹은 세관의 통관 시스템 전송방식으로 제출할 수 있음 • 수입 신고서(SAD)는 EU 역내 어느 세관이나 단일 형식을 사용하고 있음 • 제출서류: EU 수입 신고서, 상업 송장, 포장명세서, 원산지 증명서(특혜관세 적용받을 경우) 동봉
5. 관세 납부 및 물품 반출	• 납세의무자(화주)는 해당 화물이 보세구역에서 외부로 반출되기 전에 관세 0%, 부가가치세(VAT) 5~25% 등을 완납하거나 그에 상응하는 담보를 제공해야 함 • 일반적으로 관세, 특별세, 부가가치세는 통관 절차 때 지불함 • EU 역내의 식품 수입 관세는 동일하게 부과함 • 관세 납부가 완료되면 세관에서 관세 영수증과 선하증권 원본을 수입업체에 전달함

자료: 프랑스 관세청, 유럽연합 집행위원회, KATI농식품수출정보

6. 해초주스 프랑스 수입 검역 및 검사

▶ 해초주스, 프랑스 국경통제소(BCPs) 수입검사 거쳐야

유럽연합 전 회원국은 EU 식물검역지침에 정해진 규정에 맞춰 검역을 시행함. 수입업자는 유럽연합으로 식품을 수입하는 데 필요한 식품 위생 인증을 위한 온라인 플랫폼인 TRACES를 통해 위생 및 식물위생 증명서와 공식 문서를 발급받을 수 있음. 수입국에 하역한 화물은 EU 회원국의 공식 수의사의 권한 하에 승인된 국경 검사소를 통해 EU에 입국해야 하며 국경 검사소에서 이루어지는 수입검사는 하기의 표와 같이 진행됨. 모든 화물이 물리적 검사를 받는 것은 아니지만 체계적인 문서 확인 및 신원 확인은 일반적으로 시행됨. 유럽연합 법률을 준수하지 않는 것으로 판명되어 검사를 통과하지 못하는 경우 해당 화물은 폐기 혹은 60일 내 수출국으로 조건부 회송됨. 유럽 국가에서 수출업자에게 부여한 요구사항 외에도 유럽 수입업자들이 수출업자에게 요구하는 일반적인 사항이 존재함. 주로 수출기업과 생산시설이 식품 안전과 사회적, 환경적 책임에 대한 특정 표준에 부합한다는 증거를 원함[35)36)]

[표 5.18] 프랑스 해초주스 수입검사[37)]

수입검사	서류검사	• 위생증명서 • 잔류량 검사서류 (양식 수산물)
	제품검사	• 육안 검사 • 서류와 일치 여부 확인 (라벨링, 내용물 등)
	물리적검사	• 포장상태 • 운송 온도 • 실험 테스트 등

[표 5.19] 프랑스 수입업자 추가 요구사항 항목

식품안전인증	• BRC(British Retail Consortium), IFS(International Featured Standards) • GFSI(Global Food Safety Initiative)
사회준수인증	• SAI(Social Accountability International)의 SA8000 표준 • BSCI(Business Social Compliance Initiative)
지속가능성인증	• MSC(Marine Stewardship Council) • ASC(Aquaculture Stewardship Council) • GSSI(Global Sustainable Seafood Initiative)

자료: 유럽연합 개발도상국 수입촉진센터(CBI)

35) 유럽연합 개발도상국 수입촉진센터(CBI), What requirements should your product comply
36) 프랑스 농업식량주권부, Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
37) 수산물수출정보포털, 「주요 수산물 수출국 수출절차」, 2021

7. 해초주스 프랑스 통관문제 사례

▶ 최근 3개년 프랑스 통관문제 사례 분석

프랑스로 해당 품목 수출 시, 최근 3개년 동안 한국산 제품이 통관문제가 있었던 사례는 없었음[38]. 해당 품목과 관련하여 경쟁국산 제품이 통관문제가 있었던 사례는 총 22건으로 조사됨. 프랑스로 해당 품목 수출 시 주로 성분(식품첨가물 및 유해물질)이 통관문제 사유가 된 사례가 많은 것으로 나타남. 따라서 프랑스로 해초주스 수출 시 해당 사항을 특별히 신경 쓸 필요가 있을 것으로 보임. 추가적인 사항은 KATI농식품수출정보 사이트에서 확인할 수 있음

[표 5.20] 프랑스 통관문제 사례

순번	구분	발생기간	문제사유	조치사항
1	경쟁국산	2023.03	성분(식품첨가물 및 유해물질) / 에틸렌옥사이드 검출	통관거부
2	경쟁국산	2023.03	성분(식품첨가물 및 유해물질) / 에틸렌옥사이드 검출	기타
3	경쟁국산	2023.03	성분(잔류농약) / 무허가 물질 클로르피리포스 검출	기타
4	경쟁국산	2023.03	라벨링 / 알레르겐 대두 및 글루텐 라벨 미표기	기타
5	경쟁국산	2023.03	위생(미생물) / 리스테리아 모노사이토제네스 검출	기타
6	경쟁국산	2023.03	성분(식품첨가물 및 유해물질) / 에틸렌옥사이드 검출	통관거부
7	경쟁국산	2023.01	성분(잔류농약) / 에틸렌옥사이드 검출	통관거부
8	경쟁국산	2022.09	위생(미생물) / 포도상구균 검출	압류
9	경쟁국산	2022.08	성분(식품첨가물 및 유해물질) / 2-클로로에탄올 검출	기타

자료: KATI농식품수출정보

38) 고객사 제품 HS CODE 2106.90-9099를 기준으로 조사함

해양수산부
한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

VI

수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 우나미(Unami)

Interview ② 라뷔끌레어(La Vie Claire)

Interview ③ 탕프레(Tang Freres)

Interview ① 우나미(Unami)

39)

우나미
(Unami)

- **유형: 수입·유통업체**
- **업체 특징:**
  - 2016년에 설립된 B2B, 온라인 전문 유통업체로 자사 판매 플랫폼을 보유하고 있음
  - 알콜 음료, 차, 조미료 등을 주로 일본에서 수입하여 판매 중임

담당자 정보

Import Manager

우나미(Unami)
Import Manager

Q. 해초주스를 접해보거나 해당 제품을 판매한 경험이 있으신가요? 프랑스에서 해조류 관련 인기 가공식품이 있다면 무엇인가요?

저희 기업에서는 해초주스를 접하거나 판매해 본 경험은 없습니다. 프랑스 내 인기 해조류 관련 가공식품으로는 해조류 스낵, 해조류 소금과 같은 조미료, 해조류 스프레드, 해조류 첨가 오일, 해조류 파스타, 해조류 기반의 양념, 해조류 스프 등이 있습니다. 또한, 반려동물용 해조류 스낵도 인기가 있습니다.

Q. 프랑스에서 해초주스 또는 가공 해조류 제품에 대한 최근 수요와 동향은 어떠한가요?

프랑스 소비자들의 해초주스 제품 인식 및 구매 의사 조사 결과에 따르면, 건강한 식단, 채식, 그리고 비건 등에 대한 관심이 커지면서 해조류 제품 소비가 증가하는 추세입니다. 이에 따라 관련 시장도 점차 확대되고 있는 상황입니다. 한편, 프랑스 시장에서는 해조류 외에도 건강 음료로서 콤부차(Kombucha)가 최근에 인기를 끌고 있으며, 해초주스의 대체재라고 볼 수 있습니다.

Q. 고객사의 해초주스와 유사한 인기 제품이 있나요? 만약 존재한다면 해당 제품들은 어떤 특징을 가지고 있으며, 마케팅 전략은 어떠한가요?

고객사의 해초주스와 유사한 제품으로는 아마자케(Amazake)가 있습니다. 아마자케는 무알코올 음료로서, 발효 과정 중에 누룩곰팡이를 사용하여 쌀의 단맛을 자연스럽게 이끌어냅니다. 이때 누룩곰팡이에 포함된 효소들이 쌀의 전분을 당으로 변환하는 역할을 합니다. 더 나아가, 아마자케는 시즈오카산 말차와 혼합되어 단맛과 산미의 조화를 이루며, 동시에 크리미한 질감을 제공합니다. 아마자케는 차가운 상태나 뜨거운 상태로 섭취할 수 있으며, 그대로 섭취할 수도 있습니다. 또한, 스무디, 치즈케이크, 젤리 등의 제조 과정에 활용할 수 있으며, 락토-프리 및 글루텐-프리 디저트 제조에 적합한 성분을 가지고 있습니다.

39) 사진자료: 우나미(Unami)

제품의 성분은 누룩곰팡이를 함유한 쌀이 27.92%, 말차 성분 0.5%, 비타민 C 0.05%, 물 71.53%로 구성되어 있습니다. 보관방법은 서늘하고 건조한 곳에서 보관하며, 개봉 후에는 반드시 냉장하여야 합니다. 제품은 플라스틱병 형태로 출시되며, 유통기한은 약 18개월입니다.

Q. 고객사는 김 및 해초주스를 개발하고 있는데, 해당 제품이 한국 소비자뿐만 아니라 프랑스 소비자들에게도 인기가 있으리라 생각하나요? 프랑스 현지화 전략이 있다면 무엇이 있을까요?

김 및 해초주스는 프랑스 내 아시아권의 소비자와 프랑스 현지 소비자 모두에게 매력적으로 비춰질 수 있지만, 이는 제품에 대한 소비자 친숙도, 건강 효능에 대한 인식, 맛 선호도와 같은 요인에 의해 영향을 받습니다.

Q. 고객사 제품의 고객 피드백으로 1) 좋은 재료로 만들어져 맛있고 건강함, 2) 전 연령층이 즐길 수 있는 제품, 3) HACCP와 FSSC2200 인증, 4) 스파우트 파우치를 활용한 포장, 5) 미역, 해조류, 주스, 식용색소 등의 주요 성분 구성이 있습니다. 이에 대해 어떻게 생각하나요?

고객사의 해초주스는 건강하고 맛있는 음료라고 생각합니다. HACCP와 FSSC2200 인증을 받았다는 것은 국제적으로 인정받는 식품 안전 기준을 충족했다는 의미로, 이는 매우 긍정적인 점입니다. 휴대의 간편함과 보관 용이성을 위해 스파우트 파우치 포장이 사용된 점은 주스 포장에 적합합니다. 또한, 미역과 해조류 성분은 비타민과 미네랄을 다량으로 포함하고 있어 영양학적으로 뛰어난 편입니다.

Q. 프랑스 현지 소비자들의 건강 주스 및 가공 해조류 제품의 주요 유통채널이 어떻게 되나요? 프랑스에서 관련 종류의 제품을 판매할 때 어떤 유통채널을 추천하시나요?

현지 소비자들은 건강식품 전문 매장과 라뷔끌레어(La Vie Claire)와 같은 슈퍼마켓에서 건강한 주스를 주로 구매하며, 온라인 건강식품 전문점과 건강식품 부문이 별도로 존재하는 까르푸(Carrefour)와 같은 대형 하이퍼마켓을 이용하기도 합니다. 아마존(Amazon)을 비롯한 전자상거래 플랫폼이나 에피세리파인(Epicerie Fines)과 같은 건강식품과 아시아 식품을 판매하는 아시안 마트가 유통채널로 적합할 것으로 보입니다.

Interview ② 라뷔끌레어(La Vie Claire)

40)

라뷔끌레어
(La Vie Claire)

- **유형: 수입·유통업체**
- **업체 특징:**
  - 1947년에 설립한 프랑스 수입유통업체로 온라인 및 오프라인 매장을 운영하고 있음
  - 건강 관련 식품인 음료, 스낵 등을 취급하고 있으며, 전 세계에서 제품을 수입하고 있음

담당자 정보

Buyer

라뷔끌레어(La Vie Claire)
Buyer

Q. 프랑스에서 해조류 관련 인기 가공식품이 있다면 무엇인가요?

해조류 기반의 가공식품은 프랑스에서는 예술 및 미관용 음식을 제외하고는 인기가 낮은 편입니다. 해조류 관련 가공식품으로는 해조류 스프레드와 신선 해조류 캔 등이 있습니다.

Q. 프랑스에서 해초주스 또는 가공 해조류 제품에 대한 최근 수요 및 동향은 어떠한가요?

유럽 내 식용 해조류에 대한 수요는 증가하고 있으며, 프랑스는 주요 시장에 속합니다. 프랑스 내 해초주스나 관련 가공 제품의 최근 동향은 다음과 같습니다:

1) 전통적인 프랑스 소비자들은 자신에게 익숙한 해조류 제품인 김이나 일본식 미역인 와카메 등을 선호하며, 혁신적인 소비자들은 해초류의 다른 형태와 맛, 그리고 효능을 보유한 새로운 제품을 시도하는 편입니다.

2) 프랑스 소비자들은 해조류 제품을 자연적인, 건강한, 지속 가능한 제품으로 인식하고 있으며, 이와 더불어 식품을 선택할 때 환경적, 사회적 요소에 대한 고려가 증가하고 있습니다. 이에 해조류 제품은 유기농, 친환경, 공정무역, 비건 옵션을 찾는 소비자들에게 매력적일 수 있습니다.

3) 우무(Agar), 카라기난(Carrageenan), 알긴산(Alginic Acid)과 같은 해조류 추출물은 유제품, 디저트, 소스, 음료 및 대체육류 등 다양한 식품과 음료에서 자연식품 첨가제로 사용됩니다. 2017년부터 2018년까지 프랑스 유기농 식품 및 음료 시장은 15% 성장했으며, 이에 해조류 추출물에 대한 수요 또한 증가하고 있습니다.

40) 사진자료: 라뷔끌레어(La Vie Claire)

Q. 고객사의 해초주스와 유사한 인기 제품이 있나요? 만약 존재한다면 해당 제품들은 어떤 특징을 가지고 있으며, 마케팅 전략은 어떠한가요?

'JUS LEGUMES LACTO FERM DEMETER'은 자사 제품으로, 유기농 및 생물역학적으로 재배된 채소로 만든 유산균 발효 채소 주스입니다. 이 주스는 유산균으로 발효한 비트, 당근, 파슬리, 검은 무, 아세롤라 주스의 혼합물로, 산미와 약간의 신맛이 특징입니다. 유산균 발효 과정은 영양 요소를 향상하고 잠재적인 프로바이오틱 효능과 동일한 효과를 제공할 수 있으며, 75 cl 용기에 포장된 해당 제품은 개봉 후 냉장 보관 및 즉시 섭취를 권장하는 제품입니다.

해당 제품의 마케팅 전략으로는 다음과 같습니다:

1) 유산균 발효의 자연적, 건강한, 지속 가능한 효능과 이점을 강조하여 유기농, 친환경, 공정무역, 비건 옵션을 찾는 소비자들에게 어필

2) 소시지나 김치와 같은 전통적인 발효 식품과 구분하여 혁신적인 맛과 형태, 그리고 이점을 제공함으로써 제품을 차별화. 예) 프랑스 스타트업 La Note Bio는 당근-생강, 비트루트-오렌지 또는 양배추-커민과 같은 향신료, 허브 및 과일과 유산균 발효 채소를 동시 생산 판매

Q. 고객사는 김 및 해초주스를 개발하고 있는데, 해당 제품이 한국 소비자뿐만 아니라 프랑스 소비자들에게도 인기가 있으리라 생각하나요? 프랑스 현지화 전략이 있다면 무엇이 있을까요?

현지 소비자들에게 제품을 효과적으로 소개하기 위해서는 프랑스에서 익숙한 주스 재료인 오렌지나 건포도와 같은 과일과 혼합하여 출시하는 것을 추천합니다. 또한, 포장은 프랑스어로 되어 있어야 하며, 맛과 더불어 무설탕 등의 건강상의 이점을 강조해야 합니다.

Q. 고객사 제품의 고객 피드백으로 1) 좋은 재료로 만들어져 맛있고 건강함, 2) 전 연령층이 즐길 수 있는 제품, 3) HACCP와 FSSC2200 인증, 4) 스파우트 파우치를 활용한 포장, 5) 미역, 해조류, 주스, 식용색소 등의 주요 성분 구성이 있습니다. 이에 대해 어떻게 생각하나요?

1) 셀링 포인트: 고객사의 셀링 포인트 중 해초주스의 자연스럽고 건강하며 지속 가능한 특징을 강조하는 것이 좋다고 생각합니다. 유기농, 친환경 라벨, 공정거래 또는 비건 옵션을 찾는 소비자들은 이를 매력적이라고 느끼기 때문입니다. 그러나 과일이나 채소 주스와 같은 유사 제품들과 차별화하기에는 충분하지 않을 수 있습니다. 따라서 프로바이오틱 효과, 요오드 및 철분 등의 식이 미네랄 함량 등의 부가적인 요소나 향신료화 가능성, 과일과 혼합을 통한 새로운 맛 등의 다양한 활용 가능성 및 맛을 추가로 강조하는 것이 필요합니다.

2) 인증: HACCP, FSSC2200과 같은 인증은 제품 및 생산 과정의 품질과 안전성을 입증할 수 있으며, 이는 단순 소비자 인식을 넘어서서 프랑스를 비롯한 여타 국가들에서 식품 제품 관련 법적 요구사항을 충족할 수 있으므로 중요합니다. 그러나 해당 품질 관련 인증만을 강조하는 것은 앞서 언급한 유기농, 친환경 라벨, 공정거래, 비건과 같은 보다 구체적이거나 환경적인 인증을 찾는 소비자들을 대상으로는 효과가 미미할 수 있습니다. 따라서 품질적인 측면과 환경적인 측면을 동시에 강조하여 다수의 소비자를 타깃팅하는 것을 추천합니다.

3) 포장: 스파우트 파우치는 제품을 운송하고 보관하는 과정에서 제품을 탁월하게 보호할 수 있는 편리한 포장 옵션입니다. 파우치는 소비자가 쉽게 사용할 수 있으며, 개봉 후에도 안전하게 음료 섭취가 가능합니다. 또한, 무게가 가벼우며, 내부 공간을 효율적으로 사용하여 보관 및 운송 비용을 절감할 수 있습니다. 그러나 환경친화적이거나 재활용이 가능한, 즉 지속가능성이 높은 포장 옵션을 찾는 소비자들이 존재할 수 있습니다. 그러므로 100% 단일 PE를 활용한 스파우트 파우치 혹은 재활용이 가능한 원료를 사용하거나, 포장의 환경적 영향을 줄이기 위한 고객사의 노력을 전달하는 것을 추천합니다.

4) 원료: 고객사의 주요 원료들인 해초와 식용색소 등은 맛과 영양을 제공하거나 제품의 색 등을 보완하기 위해 사용되지만, 일부 소비자들은 인공 첨가물과 방부제를 첨가하지 않은 천연&유기농 성분을 선호할 수 있습니다. 따라서 제품에 천연&유기농 성분을 사용하거나, 기타 첨가물을 사용하는 이유를 명확하게 전달하는 것을 추천합니다.

Q. 프랑스 현지 소비자들의 건강 주스 및 가공 해조류 제품의 주요 유통채널이 어떻게 되나요? 프랑스에서 관련 종류의 제품을 판매할 때 어떤 유통채널을 추천하시나요?

고객사의 해조류 음료 제품은 프랑스 시장 진입에 아래와 같은 어려움이 있을 수 있습니다:

1) 인식 부족: 해조류는 프랑스 요리에서 흔한 재료가 아니며, 해초주스는 프랑스 소비자의 취향에 부합하지 않을 수 있습니다. 따라서 해초주스의 이점과 역사적 기원, 활용법에 대해 소비자에게 상세히 안내하고, 인식 제고를 위해 샘플 등을 제공할 필요성이 있습니다.

2) 차별화 부족: 프랑스 주스 시장은 다양한 제품과 맛을 제공하는 Tropicana(트로피카나), Innocent(이노센트), Andros(안드로스), Joker(조커) 등의 대형 현지 및 국제 제조사들이 시장을 점유하고 있습니다. 고객사는 경쟁력 제고를 위해서 제품의 건강 기능, 천연 성분, 문화적 의미 등 독특한 특징을 강조함으로써 차별화할 필요가 있습니다.

3) 규정 장벽 및 품질 기준: 프랑스는 수입 제품의 식품 안전, 라벨링, 포장, 인증 및 생산 과정에 대해 엄격한 규정과 품질 기준을 보유하고 있습니다. 고객사 제품은 신선도, 설탕 함량 정도, 첨가물 유무, 유기농 인증 등에 대한 소비자 니즈를 충족하기 위해서 EU 및 프랑스의 법적 기준을 우선적으로 충족해야 합니다.

또한, 프랑스 시장 내 고객사 해초주스 판매 시 색다르고 새로운 제품에 관심이 있는 소비자를 대상으로 틈새시장을 공략하는 것을 추천합니다. 이외에도 온라인 플랫폼을 활용하거나 현지 유통업체 협업하는 방법 등을 추천합니다.

Interview ③ 탕프레(Tang Freres)

41)

탕프레
(Tang Freres)

- **유형: 수입·유통업체**
- **업체 특징:**
  - 1976년 설립된 식품 수입 및 유통업체로 오프라인 매장 및 온라인 자사 몰을 운영하고 있음
  - 자연식품, 음료, 가공식품, 소스류 등을 취급하고 있으며, 아시아 국가들에서 주로 물품 수입 중임

담당자 정보

B2B Sales

탕프레(Tang Freres)
B2B Sales

Q. 해초주스를 접해보거나 해당 제품을 판매한 경험이 있으신가요? 프랑스에서 해조류 관련 인기 가공식품이 있다면 무엇인가요?

해초주스 제품은 판매가 되기는 하지만, 흔하거나 인기 있는 제품은 아닙니다. 프랑스의 해초주스 제조사 예시로는 알고(Algo)가 있으며, 해당 제조사는 해조류 원료의 이점을 보유한 100% 유기농 과일 주스 브랜드입니다. 알고는 2017년에 웰빙과 해조류에 대한 현지 트렌드를 파악하고, 이를 활용하고자 하는 세 명의 기업가에 의해 출시되었으며, Ino-well being, Ino-sport, Ino-essential 세 가지 기능과 성분을 보유한 해초주스를 판매하고 있습니다. 원료인 해조류는 주로 브르타뉴 지역에서, 과일은 프랑스 현지 또는 유럽에서 공급받고 있으며 온라인 및 프랑스 전역의 다양한 유기농 매장에서 판매 중입니다.

Q. 프랑스에서 해초주스 또는 가공 해조류 제품에 대한 최근 수요 및 동향은 어떠한가요?

프랑스 내 해초주스나 가공 해조류 제품에 대한 수요는 매우 높지는 않지만, 소비자 내 해조류의 건강 및 환경적 이점에 대해 인식이 제고됨에 따라 점진적으로 성장하는 추세입니다.

프랑스 내 해초주스 및 해조류 기반 가공 제품의 최근 시장 동향은 다음과 같습니다:

1) 자연적, 건강한, 지속 가능한 제품에 대한 관심 증가: 프랑스 소비자들은 코로나19 이후 자연적이고, 건강하며, 지속 가능한 제품을 찾고 있으며, 해조류 제품은 항산화물질 및 식이섬유 등의 영양소가 풍부하며 타 식품 대비 환경 피해가 낮아 해당 니즈에 부합합니다.

41) 사진자료: 탕프레(Tang Freres)

2) 아시안 요리 및 문화의 영향력 증가: 프랑스 내 스시 바, 아시아 레스토랑 및 미디어 플랫폼의 인기로 프랑스 소비자들은 아시아 요리와 문화에 더욱 노출되고 있습니다. 해조류 제품은 아시안 요리 및 문화와 연관성이 높으며, 독특하고 새로운 제품을 찾는 소비자들은 이를 매력적이라고 생각합니다.

3) 해조류 제품 관련 인식 및 활용도 제고: 제조업체, 유통업체, 소매업체 등 밸류체인 내 플레이어들과 미디어의 노력 덕분에 프랑스 소비자들은 해조류 제품과 제품이 가지는 이점에 대한 인식이 높아졌습니다. 따라서, 해조류 제품은 슈퍼마켓, 특수 매장, 온라인 플랫폼 등 다양한 유통채널 내 판매가 더욱 활발해지고 있습니다.

Q. 고객사의 해초주스와 유사한 인기 제품이 있나요? 만약 존재한다면 해당 제품들은 어떤 특징을 가지고 있으며, 마케팅 전략은 어떠한가요?

해초주스와 유사한 제품으로는 인삼 주스가 있으며, 프랑스 내 인삼 주스는 슈퍼마켓, 특수 매장, 온라인 플랫폼 등과 같은 다양한 채널을 통해 유통되고 있습니다.

Q. 고객사는 김 및 해초주스를 개발하고 있는데, 해당 제품이 한국 소비자뿐만 아니라 프랑스 소비자들에게도 인기가 있으리라 생각하나요? 프랑스 현지화 전략이 있다면 무엇이 있을까요?

미역과 해초를 주원료로 사용한 주스는 한국을 포함한 아시아 소비자와 프랑스 현지 소비자 모두에게 매력적일 수 있습니다. 다음 사항들을 고려하는 것을 추천합니다:

1) 제품명: 주스의 독특한 특징과 맛이 강조되면서 서양권 문화에서 발음하기 쉬운 이름

2) 맛: 미역, 해초 및 기타 재료의 다양한 조합과 비율의 실험을 통해 다국적 소비자들의 취향을 충족하는 균형적인 맛

3) 마케팅과 포장: 미역과 해초의 건강 기능적인 효능 강조 및 매력적인 포장 디자인

4) 지역화: 프랑스 내 다양한 지역을 고려한 통합적이고 독특한 맛

5) 소통과 교육: 프랑스어를 포함한 여러 언어로 기재된 제품의 성분, 효능 및 섭취 방법 & 미역과 해초와 관련된 문화적 배경과 요리 전통

Q. 고객사 제품의 고객 피드백으로 1) 좋은 재료로 만들어져 맛있고 건강함, 2) 전 연령층이 즐길 수 있는 제품, 3) HACCP와 FSSC2200 인증, 4) 스파우트 파우치를 활용한 포장, 5) 미역, 해조류, 주스, 식용색소 등의 주요 성분 구성이 있습니다. 이에 대해 어떻게 생각하나요?

1) 포장 및 재료: 포장으로 스파우트 파우치를 선택한 것은 실용성 및 편리성 측면에서 좋은 선택입니다. 스파우트 파우치는 사용자 친화적이며, 소비자가 외출 시 편의성을 제공합니다. 겉표지는 시각적으로 매력적이어야 하며, 제품의 특징을 강조해야 합니다. 소비자의 관심을 끌고 제품의 건강 기능적인 효능 전달에 적합한 그래픽과 이미지를 사용하는 것을 고려하는 것이 좋습니다.

2) 원료: 미역과 해초는 장 건강 및 면역력 향상과 같은 효능을 보유하고 있으며, 이에 이를 주요 원료로 사용하는 것은 제품의 독특한 셀링 포인트와 일치하기 때문에 좋습니다. 해초류 주스의 품질에 대한 투명성, 원산지, 색소의 활용 목적에 관해 투명하게 공개할 경우 해당 제품에 대한 소비자들의 신뢰도를 얻을 수 있습니다.

3) 인증: 고객사 제품의 HACCP 및 FSSC22000 인증은 큰 장점입니다. 해당 인증은 고객사의 제품이 엄격한 식품 안전 및 품질 관리 기준을 준수하고 있다는 것을 의미하며, 이는 소비자 신뢰를 강화하고 제품 안전을 보장하는 차별화 요소로 작용합니다.

상기 특징들에 초점을 맞춘다면 고객사는 제품의 보유 셀링 포인트를 고객에게 효과적으로 전달하고, 이들의 선호도를 충족시킬 수 있습니다.

Q. 프랑스 현지 소비자들의 건강 주스 및 가공 해조류 제품의 주요 유통채널이 어떻게 되나요? 프랑스에서 관련 종류의 제품을 판매할 때 어떤 유통채널을 추천하시나요?

프랑스 현지 소비자들은 건강 주스와 가공 해조류 제품을 구매하기 위해 슈퍼마켓 및 대형마트, 건강 식품매장, 온라인 플랫폼, 아시아 식료품점 그리고 아마존(Amazon)과 같은 마켓플레이스를 이용합니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 스태티스타(Statista), 「Frequency of purchase of organic products among French consumers in 2022, by sales channel」, 2022.12
2. 스태티스타(Statista), 「Other Juice, Juice Mixtures & Smoothies_France」, 2023.06
3. 프랑스 식품환경노동위생안전청(ANSES), 「a la teneur maximale en cadmium pour les algues destinees a l'alimentation humaine」, 2020.07
4. 한국수산경제, 「EU 김 시장현황 및 수출 확대방안④」, 2021.03
5. 유럽연합법령포털(EUR_LEX), 「COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 microbiological criteria for foodstuffs」, 2020.03
6. 국립수산물품질관리원, 「EU 복합식품 수입규정 개정에 따른 수산물 생산가공시설 등록 안내」, 2021.04
7. 유럽연합 개발도상국 수입촉진센터(CBI), 「Entering the European market for seaweed extracts」, 2021.02
8. 프랑스 식품환경노동위생안전청(ANSES), 「a la teneur maximale en cadmium pour les algues destinees a l'alimentation humaine(식용 해조류의 최대 카드뮴 함량과 관련하여)」, 2020.07
9. 수산물수출정보포털, 「주요 수산물 수출국 수출절차」, 2021

■ 참고 사이트

1. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
2. 국제무역센터(International Trade Center) (www.trademap.org)
3. KMI 수산물수출정보포털 (www.kfishinfo.co.kr)
4. 아마존(Amazon) 프랑스 (www.amazon.fr)
5. 유로모니터(Euromonitor) (www.portal.euromonitor.com)
6. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
7. 농수산식품유통공사(aT) (www.at.or.kr)
8. 까르푸(Carrefour) (www.carrefour.fr)
9. 르끌레어(E.Leclerc) (www.e-leclerc.com)
10. 씨디스카운트(Cdiscount) (www.cdiscount.com)
11. 프랑프리(Franprix) (www.franprix.fr)
12. 시밀러웹(Similarweb) (www.simlarweb.com)
13. 까브레통투어리즘(Cabreton Tourism) (www.capbreton-tourisme.com)
14. 알티이(RTE) (www.rte.ie)
15. 지디오뉴스(GDO News) (www.gdonews.it)
16. 플렌티마켓플레이스(PlentyMarketplace) (marketplace.plentymarkets.com)
17. 트래칼리틱(Trackalytics) (www.trackalytics.com)
18. 포스퀘어(Foursquare) (foursquare.com)
19. ITC(International Trade Centre) (https://intracen.org)
20. 유럽연합 집행위원회 (ec.europa.eu)
21. 유럽연합법령포털(EUR_LEX) (eur-lex.europa.eu)
22. 유럽연합위원회 식품표시정보시스템 (food.ec.europa.eu)
23. 유럽연합 식품사료신속경보 포털(RASFF portal) (webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search)
24. 유럽연합 개발도상국 수입촉진센터(CBI) (www.cbi.eu)
25. 프랑스 관세청 (www.douane.gouv.fr)
26. 프랑스 농업식량주권부 (agriculture.gouv.fr)
27. 프랑스 식품환경노동위생안전청(ANSES) (www.anses.fr)
28. 관세청 (www.customs.go.kr)
29. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
30. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
31. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
32. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor)
33. 우나미(Umami) (www.umamiparis.com)

34. 라뷔끌레어(La Vie Claire) (www.lavieclaire.com)
35. 탕프레(Tang Freres) (www.tang-freres.fr)

해양수산부 aT 한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

발행 겸 편집 aT 한국농수산식품유통공사

발 행 일 자 2023.07.14

2023

수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

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

Copyright 2023 aT 한국농수산식품유통공사 All Rights Reserved.
Printed in Korea