

2023

수산물 수출기업 맞춤형 시장조사



No. 202309-06

품목 건조멸치(Dried Anchovy)

HS CODE 0305.54-1000

국가 인도네시아(Indonesia)

구분 시장분석형



해양수산부



한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation



CONTENTS

2023 수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

I. 요약	04
II. 시장규모	
1. 인도네시아 멸치 생산규모	06
2. 한국 멸치 생산규모	07
3. 인도네시아 멸치 수입규모	08
4. 한국 건조멸치 수출규모	09
III. 시장트렌드	
1. 값싸고 영양가 높은 멸치, 다양한 조리법 소개	11
2. 인도네시아 자카르타 대표 수산시장 5곳	12
3. 인도네시아 건조멸치 패키징, ‘플라스틱 봉지’ 다수	13
4. 인도네시아 건조멸치, ‘품질 좋은’ 가장 많이 홍보	14
IV. 유통채널	
1. 인도네시아 건조멸치 유통채널 점유율	16
2. 인도네시아 건조멸치 주요 유통채널	17



CONTENTS

2023 수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

V. 진입장벽

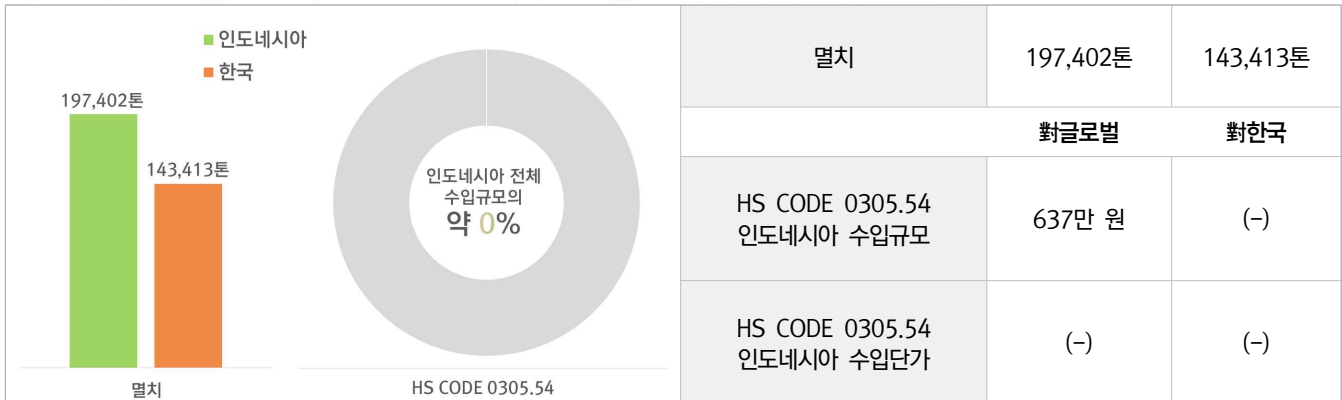
1. 건조멸치 통관 및 검역 절차	26
2. 건조멸치 수출 전 사전 준비	27
3. 건조멸치 국내 수출 신고 및 통관	38
4. 건조멸치 국내 수출 검역 및 검사	40
5. 건조멸치 인도네시아 수입 신고 및 통관	42
6. 건조멸치 인도네시아 수입 검역 및 검사	44

VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 인코자야라야(PT Inko Jaya Raya)	46
Interview ② 마스야(PT Masuya Graha Trikenca)	49
Interview ③ 무궁화유통(PT. Koin Bumi)	52



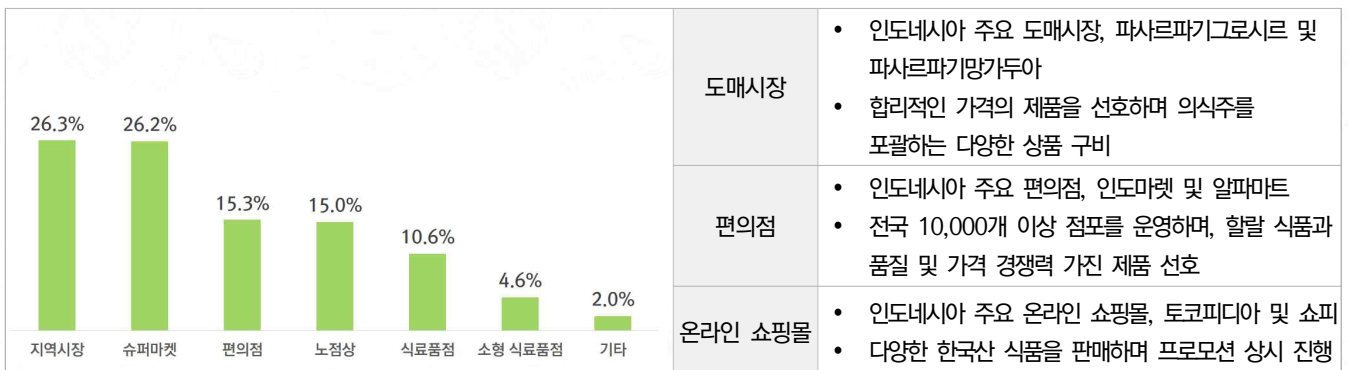
■ 시장분석



■ 시장트렌드



■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	인도네시아 무역부, 인도네시아 식약청 등	국내 수출 검역 및 검사	고객사 건조멸치, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당함
수출 전 사전 준비	수입업체 수입승인 취득, 유통허가번호 및 사업자등록번호 발급 등 수출 식품 인도네시아 라벨링 규정 준수	인도네시아 수입신고 및 통관	'선 통관 사후 심사' 시스템에 따라 관세납부, 수입신고, 심사 및 검사 등의 과정을 거쳐 인도네시아 내 물품 반출
국내 수출신고 및 통관	수출신고 및 통관 시 수출 신고서, 선하증권, 송장, 포장명세서 등 제출 필요	인도네시아 수입 검역 및 검사	서류심사 후 검역대상으로 선정될 경우, 제품 성질에 따라 격리 검역 또는 품질검사 방식으로 진행

■ 전문가 인터뷰

Point 01.	- 인도네시아 내 멸치는 대중적인 식재료로 수요가 많으며, 작은 마른 멸치인 '메단멸치'의 인기가 많음 - 주로 볶음요리로 멸치를 섭취하며, 개인 소비자뿐만 아니라 현지 음식점과 케이터링 업체의 수요도 많음 - 주요 구매요인은 품질, 신선도, 가격, 포장 등이며 슈퍼마켓, 재래시장, 한인마트, 온라인플랫폼 등에서 구매함
Point 02.	- 홍보전략으로는 인플루언서와의 협업 및 레시피 제공 등 소셜미디어를 활용한 온라인 마케팅 추천 - 바이어 매칭 방법으로는 현지 식품 박람회 참여, 소셜미디어 브랜딩, 현지 음식점 및 식료품점과의 파트너십 및 제휴 권장 - 인도네시아로 멸치 수출 시 식약청 인증, 라벨링, 포장 등 관련 사항 및 필요 서류 확인 권장

2023

수산물 수출기업
맞춤형 시장조사



at 한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

II 시장규모

1. 인도네시아 멸치 생산규모
2. 한국 멸치 생산규모
3. 인도네시아 멸치 수입규모
4. 한국 건조멸치 수출규모



1. 인도네시아 멸치 생산규모

인도네시아 국가 일반 정보¹⁾

면적	191만 6,820km ²
인구	2억 7,485만 명
GDP	1조 3,188억 달러
1인당 GDP	4,798달러

▶ 인도네시아 2021년 멸치 생산규모 총 197,402톤

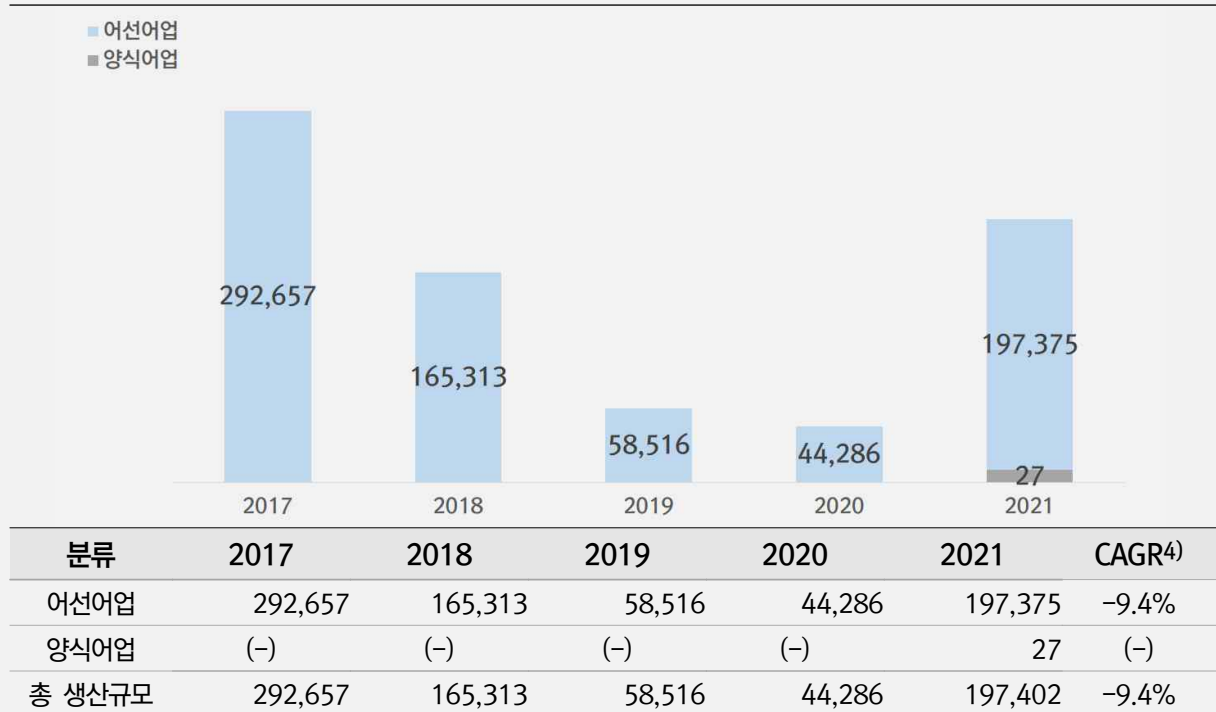
2021년 기준 인도네시아의 멸치 생산규모는 전년 대비 346%가량 급증한 총 197,402톤으로 집계됨. 조사 기간(2017-21년) 동안 2021년을 제외하고 인도네시아에서 멸치는 전량 어선어업으로 생산됐으며, 2021년에는 전체 대비 점유율의 0.01%인 27톤이 양식어업으로 생산됨²⁾

▶ 인도네시아 멸치 생산규모, 지난 5년간 연평균 9.4%씩 감소

인도네시아의 멸치 생산규모는 지난 5년(2017-21년) 중 첫 4년 동안은 매년 전년 대비 20% 이상의 감소세를 보임. 2021년에 생산규모가 전년 대비 346% 급증했으나 이전 고점인 2017년의 수준을 회복하지는 못하며 5년 동안 연평균 9.4%씩 감소함

[표 2.1] 인도네시아 멸치 생산규모³⁾

단위 : 톤



자료: FishstatJ

1) 자료: 외교부, 「국가개황」, 2022

2) 인도네시아에서 어선어업으로 생산하는 멸치는 총 8종(Baelama anchovy, Buccaneer anchovy, Common hairfin anchovy, Devis' anchovy, Hardenberg's anchovy, Scaly hairfin anchovy, Shorthead anchovy, Stolephorus anchovies nei), 양식어업으로 생산하는 멸치는 총 1종(Spotty-face anchovy)으로 확인됨

3) 자료: FAO, Fishery and Aquaculture Statistics. Global production by production source 1950-2021, 2023

4) 연평균성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 한국 멸치 생산규모

▶ 한국 2021년 멸치 생산규모 총 143,413톤

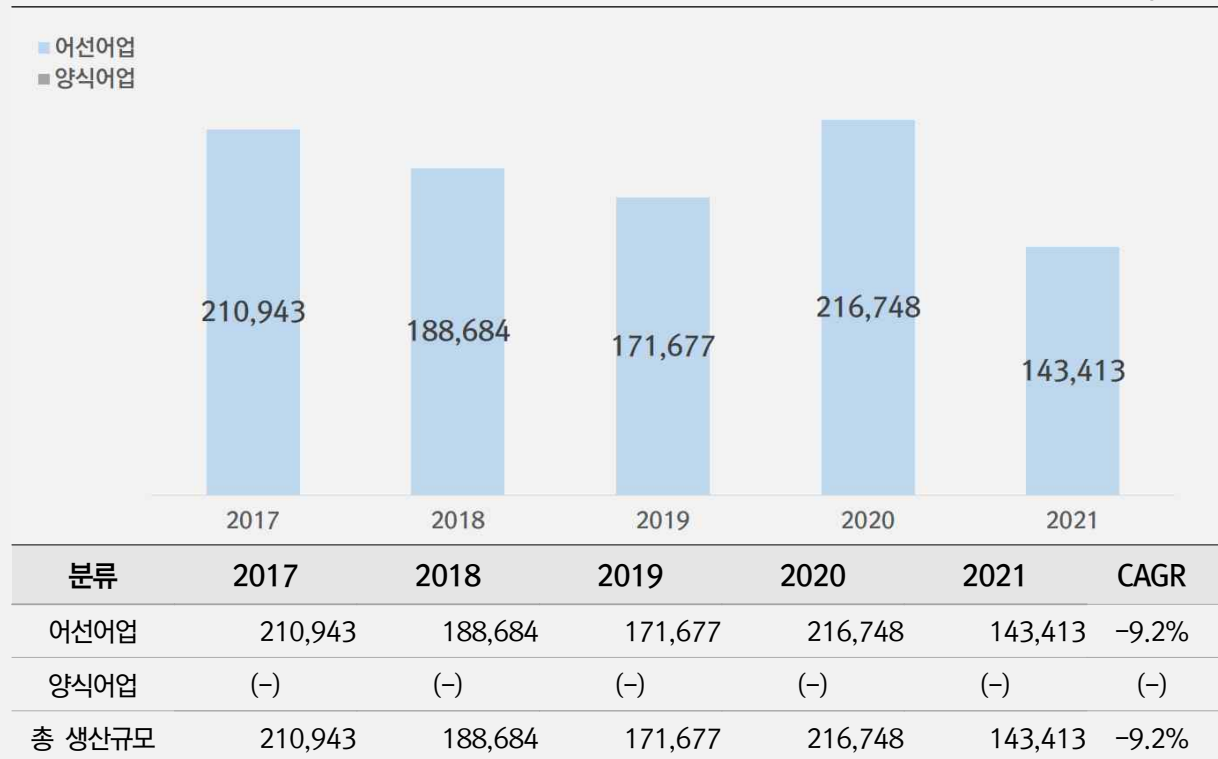
2021년 기준 한국의 멸치 생산규모는 전년 대비 34%가량 급감한 143,413톤으로 집계됨. 한국에서 생산한 멸치는 'japanese anchovy' 단일종으로 어선어업 생산량만 집계되었으며 양식어업으로 생산된 멸치는 집계되지 않았음

▶ 한국 멸치 생산규모, 지난 5년 동안 연평균 9.2%씩 감소

한국의 멸치 생산규모는 지난 5년(2017~21년) 중 초기 3년 동안 매년 감소세를 보임. 2020년에 전년 대비 26% 증가했으나 2021년에 다시 감소세로 반전되며 해당 기간 동안 연평균 9.2%씩 감소함

[표 2.2] 한국 멸치 생산규모⁵⁾

단위 : 톤



자료: FishstatJ

5) 자료: FAO, Fishery and Aquaculture Statistics. Global production by production source 1950-2021, 2023

3. 인도네시아 멸치 수입규모

건조멸치 HS CODE

해당 장에서 건조멸치는 'HS CODE 0305.54'로 분류됨. HS CODE 제0305호의 품명은 '건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류'임. 'HS CODE 0305.54-1000'의 품명은 '멸치'임

▶ 멸치(원물 및 건조) 인도네시아 對글로벌 수입액 637만 원

건조한 멸치인 HS CODE 0305.54와 신선 멸치인 HS CODE 0302.42의 수입규모를 더한 2022년 기준 인도네시아 對글로벌 수입액은 637만 원으로 집계됨. 해당 품목의 인도네시아 對글로벌 수입액은 지난 5년(2018-22년)간 2019년(382만 원)과 2022년(637만 원)의 수치만 집계됨⁶⁾

▶ 2021년 HS CODE 0305.54 품목 對한국 수입액 집계 불가

HS CODE 0305.54의 인도네시아 對한국 수입액은 지난 5년(2018-22년)간 2019년(127만 원)에만 집계됨. 다만 현재 인도네시아 온라인 쇼핑몰에서는 한국산 건조멸치가 판매되고 있는 것으로 확인됨. 인도네시아는 한국 외 일본, 싱가포르, 말레이시아에서 멸치를 수입하는 것으로 확인되었으나 국가별 수입규모가 정확히 파악되지 않아 순위를 측정할 수 없음

[표 2.3] 인도네시아 멸치 수입규모⁷⁾⁸⁾⁹⁾

단위 : 천 달러



자료: ITC(International Trade Centre)

6) 한국을 제외한 국가들의 건조멸치(HS CODE 0305.54)의 수입규모가 집계되지 않아, 멸치 원물(HS CODE 0302.42)의 수입규모를 조사함

7) 자료: ITC(International Trade Centre)

8) 1달러=1,273.80원(2023.08.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

9) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

4. 한국 건조멸치 수출규모

건조멸치 HS CODE

해당 장에서 건조멸치는 'HS CODE 0305.54-1000'으로 분류됨. HS CODE 제0305호의 품명은 '건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류'임. 'HS CODE 0305.54-1000'의 품명은 '멸치임'

▶ 한국의 건조멸치 對글로벌 수출규모 전년 대비 확대

KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면, 2022년 기준 한국 對글로벌 건조멸치 수출규모는 금액 142억 원, 중량 917톤으로 각각 전년 대비 8.1%, 23.6%씩 확대된 것으로 확인됨

▶ 한국의 건조멸치 對인도네시아 수출규모 96톤

2022년 말 기준 한국 對인도네시아 건조멸치 수출규모는 금액 14억 원, 중량 96톤으로 집계됨. 해당 품목의 對인도네시아 수출 중량 및 금액은 각각 전년 대비 22.2%, 14.2%씩 줄어든 것으로 확인됨. 인접 국가인 말레이시아의 경우 2021년에는 중량 0.1톤, 금액 242만 원의 수출이 이뤄졌으나 2022년에는 수출이 이뤄지지 않은 것으로 확인됨

[표 2.4] 2022년 한국 對글로벌, 對인도네시아, 對말레이시아 건조멸치 수출규모

단위 : 천 달러, 톤

■ 말레이시아
■ 인도네시아



분류	한국 對글로벌 건조멸치 수출규모	한국 對인도네시아 건조멸치 수출규모	한국 對말레이시아 건조멸치 수출규모
중량	917	96	(-)
금액	11,170	1,067	(-)
(한화추정액)	(142억 원)	(14억 원)	(-)

자료: KATI농식품수출정보

2023

수산물 수출기업
맞춤형 시장조사



AT 한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

III 시장트렌드

1. 값싸고 영양가 높은 멸치, 다양한 조리법 소개
2. 인도네시아 자카르타 대표 수산물시장 5곳
3. 인도네시아 건조멸치 패키징, '플라스틱 봉지' 다수
4. 인도네시아 건조멸치, '품질 좋은' 가장 많이 홍보



1. 값싸고 영양가 높은 멸치, 다양한 조리법 소개

▶ 값싸고 영양가 높은 멸치, 다양한 요리로 섭취

- 인도네시아 현지 매체에서는 멸치를 가성비가 뛰어난 영양 식재료로 소개하고 있음. 특히 임산부와 어린이의 성장 및 발달에 도움이 되며, 단순한 볶음요리 외에도 다양한 조리법으로 활용할 수 있는 식품으로 소개하고 있음
- 먼저 인도네시아 전통음식에 멸치를 재료로 사용한 조리법으로는 팬에 프타이 콩이나 땅콩과 멸치를 함께 살짝 볶고 고추장과 비슷한 인도네시아 칠리 소스인 삼발(Sambal)을 버무려 먹는 것이 있음. 또한, 여러 가지 향신료를 첨가한 식재료를 바나나잎으로 감싼 후 찌먹는 인도네시아 요리 페페스(Pepes)도 있음. 발라도(Balado)를 활용한 조리법으로는, 뜨거운 물에 담가 짠맛을 뺀 멸치를 물기가 사라질 때까지 팬에 볶아 덜어내고 잘게 다져놓은 고추, 마늘, 샐롯을 볶아 버섯육수를 부어 조리 뒤 볶아둔 멸치를 넣어 뒤섞어 완성하는 것이 있음
- 한국에서도 대중적인 멸치고추볶음도 소개하고 있음. 멸치를 바삭하게 볶은 후, 샐롯을 볶다가 미리 썰어둔 녹색 고추와 붉은 고추를 첨가하여 익힌 후, 볶아둔 멸치와 함께 조미료를 더해 완성함
- 그 외에도 호두, 땅콩 등을 섞어 만든 과자의 일종인 브리틀을 활용해 멸치를 튀겨내면 더 바삭한 식감이 더해져 간식, 안주로도 즐길 수 있음. 쌀가루, 타피오카, 코코넛 밀크로 만든 반죽에 멸치를 넣어 얇게 튀겨내면 뽕¹⁰⁾¹¹⁾

[표 3.1] 멸치를 활용한 다양한 인도네시아 요리



자료: 레셉코키(ResepKoki), 크리스털오브더씨(Crystal of the Sea)

10) 레셉코키(ResepKoki), '7 Resep Ikan Teri yang Ekonomis & Praktis'

11) 크리스털오브더씨(Crystal of the Sea), '11 OLAHAN IKAN TERI YANG PRAKTIS, LEZAT, DAN BERGIZI', 2022.12

2. 인도네시아 자카르타 대표 수산시장 5곳

▶ 자카르타의 대표 수산시장 5곳

- 인도네시아의 대표적인 수산시장은 대체로 바다와 가까운 자카르타 북부에 밀집해 있으며, 현대적인 시설을 갖추고 신선한 수산물을 판매하고 있음
- 1864년에 설립된 무아라 바루 현대 수산시장(Pasar Ikan Modern Muara Baru)은 수산물 노점상 894곳과 건어물 노점상 155곳을 운영 중이며, 방문객이 원하는 생선과 수산물을 구입한 후 푸드코트로 가져가 조리해 먹을 수 있음
- 무아라 앙케 수산시장(Pasar Ikan Muara Angke)은 24시간 운영되며 각지에서 몰려온 바이어들로 분주한 편임. 식당과 수산물 가공시설이 갖추어져 있으므로 저녁 8시나 9시경 방문하면 갓 잡은 신선한 수산물을 저렴한 가격에 맛볼 수 있음
- 자카르타 내 해안 관광지로도 유명한 치린싱 수산시장(Pasar Ikan Cilincing)에서는 신선한 생선을 구매할 수 있을 뿐만 아니라 경매에 참여하는 어부들의 모습도 관람할 수 있음. 매우 저렴한 가격에 수산물이 제공되어, 방문객들은 도·소매업자들이 대부분임
- 자카르타 남부의 마에스틱 수산시장(Pasar Ikan Mayestik)은 현대적인 분위기의 위생적인 수산시장으로, 조개, 오징어, 새우, 게, 멸치 등 다양한 종류의 생선과 수산물을 판매함
- 동부의 자티네가라 수산시장(Pasar Ikan Jatinegara)은 새벽시장으로 유명함. 신선한 수산물 외에도 다양한 종류의 관상어와 장식물을 판매하여 관광지로도 인기가 있음¹²⁾

[표 3.2] 인도네시아 자카르타 수산시장



자료: 신도뉴스닷컴(Sindonews.com)

12) 신도뉴스닷컴(Sindonews.com), '5 Pasar Ikan Terbaik di Jakarta, Nomor 1 Mampu Saingi Tokyo', 2022.07

3. 인도네시아 건조멸치 패키징, ‘플라스틱 봉지’ 다수

▶ 인도네시아 건조멸치 패키징, ‘플라스틱 봉지’ 빈도수 1위

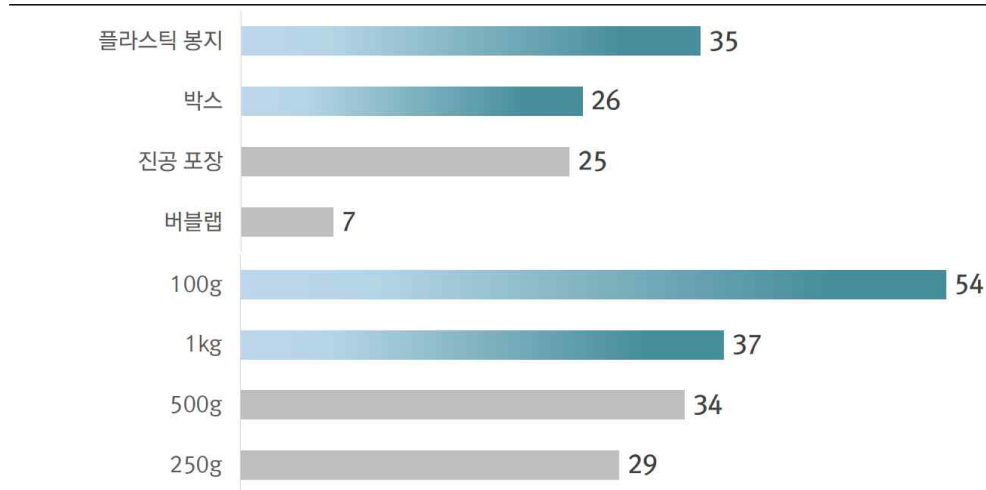
- 인도네시아 건조멸치 제품의 패키징 관련 키워드 중 ‘플라스틱 봉지’가 빈도 35회로 최다 빈출, 뒤이어 ‘박스’도 26건 빈출
- 브랜드를 보유하지 않은 소규모 도소매업체의 경우 인쇄 문구 없이 비닐로 밀봉하여 판매 중인 제품이 많았으며, 라우트아신(LautAsin) 등 브랜드 제품은 비닐 밀봉 후 종이 상자로 재포장하여 판매하기도 함

▶ 원하는 만큼 주문이 편리한 100g 중량 다수

- 현지 온라인 물 판매 건조멸치 제품은 주로 소비자가 원하는 용량을 쉽게 구입할 수 있도록 ‘100g’ 단위로 판매 중
- ‘1kg’과 같은 대용량 상품도 37건 빈출

패키징 1위 플라스틱 봉지		패키징 2위 박스		중량 1위 100g	
					
브랜드	(-)	브랜드	라우트아신(LautAsin)	브랜드	(-)
분류	건조 손질멸치	분류	건조멸치	분류	건조멸치
용량	1kg	용량	500g	용량	100g
가격	80,000루피아(6,760원 ¹³⁾)	가격	98,900루피아(8,357원)	가격	4,950루피아(418원)

[표 3.3] 인도네시아 건조멸치 패키징/중량 관련 키워드



자료: 인도네시아 온라인 물 판매 ‘건조멸치’ 제품 분석

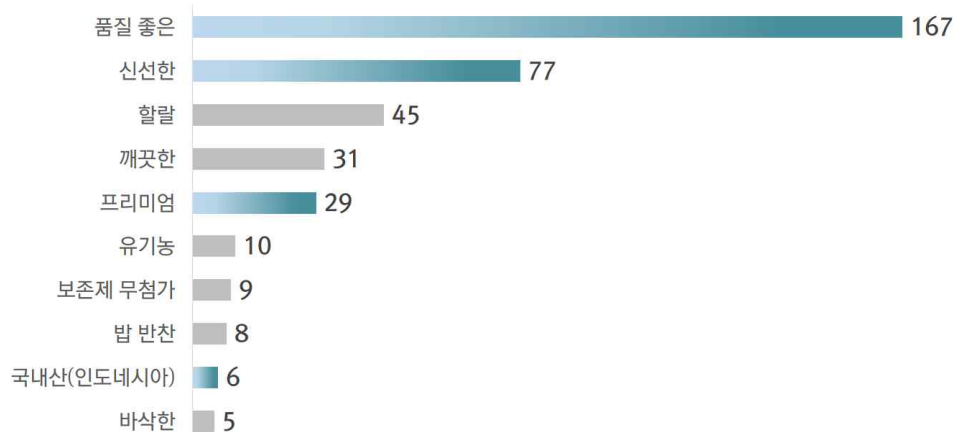
13) 100루피아=8.45원(2023.08.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

4. 인도네시아 건조멸치, ‘품질 좋은’ 가장 많이 홍보

- ▶ 인도네시아 건조멸치 제품, ‘품질 좋은’ 키워드 빈도수 1위
 - ‘품질 좋은’ 키워드, 인도네시아 현지 온라인 판매 건조멸치 홍보문구 키워드 중 빈도수 167건으로 최다 빈출
 - 다음으로, ‘신선한’ 키워드 77건, ‘할랄’ 45건 등 빈출
- ▶ ‘프리미엄’, ‘국내산’ 강조한 제품도 다수
 - ‘프리미엄’을 내세운 제품들은 주로 최고의 멸치를 엄선하여 전문 염장 시설에서 가공을 거친 점을 강조, 일반 제품보다 2배가량 비싼 편
 - 인도네시아에서 생산된 ‘국내산’임을 홍보문구로 사용한 제품도 확인

1위 품질 좋은		5위 프리미엄		9위 국내산(인도네시아)	
					
브랜드	(-)	브랜드	이칸아신쿠(IkanAsinKu)	브랜드	3다라(3DArA)
분류	건조멸치	분류	건조멸치	분류	건조멸치
용량	400g	용량	100g	용량	500g
가격	29,490루피아(2,492원)	가격	11,890루피아(1,004원)	가격	50,800루피아(4,293원)

[표 3.4] 인도네시아 건조멸치 홍보문구 관련 키워드



자료: 인도네시아 온라인 물 판매 ‘건조멸치’ 제품 분석

2023

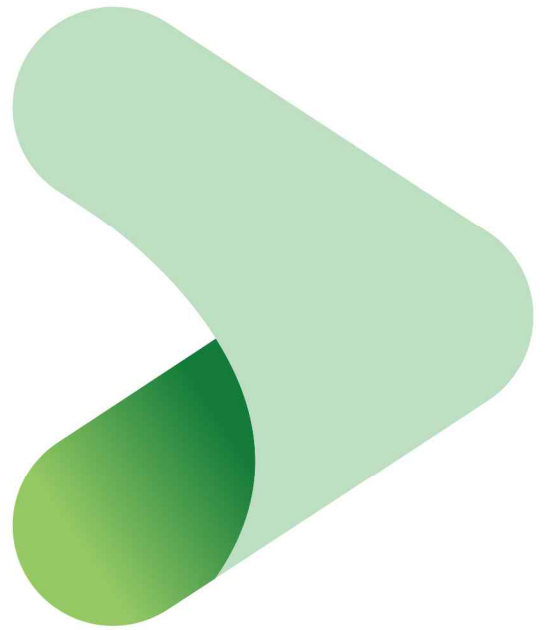
수산물 수출기업
맞춤형 시장조사



AT 한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

IV 유통채널

1. 인도네시아 건조멸치 유통채널 점유율
2. 인도네시아 건조멸치 주요 유통채널

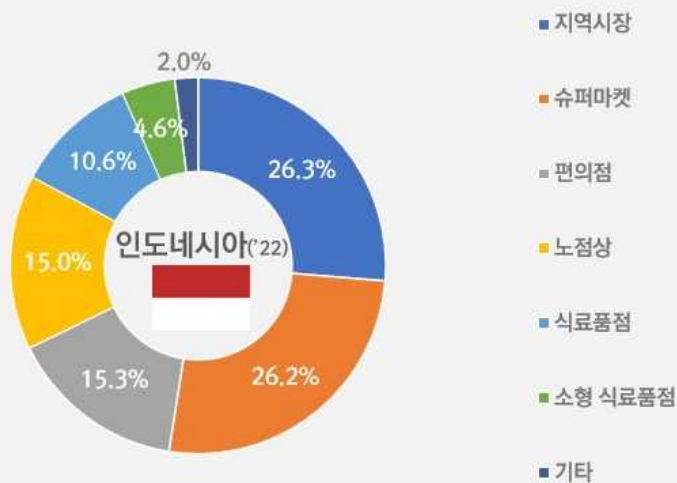


1. 인도네시아 건조멸치 유통채널 점유율

▶ 인도네시아 건조멸치 비롯한 식품 유통채널 ‘지역시장’ 1위

2022년 인도네시아 건조멸치를 비롯한 식품 유통채널 중 ‘지역시장’은 26.3%의 점유율을 차지해 1위 유통채널로 드러남. 인도네시아의 2위 식품 유통채널은 ‘슈퍼마켓’으로 26.2%의 점유율을 차지하고 있어 1위 채널인 ‘지역시장’과 약 0.1%p의 근소한 차이만을 보임. 인도네시아 3위, 4위 식품 유통채널은 ‘편의점’과 ‘노점상’으로 각각 15.3%, 15.0%의 점유율을 차지함. 인도네시아에서 건조멸치를 비롯한 식품은 ‘지역시장’, ‘노점상’, ‘식료품점’ 등 전통적인 오프라인 채널에서 주로 거래가 이루어지고 있으며, 온라인 채널을 통한 거래는 매우 적은 비율로 이루어지고 있는 것으로 나타남

[표 4.1] 인도네시아 건조멸치 소매유통채널 점유율



인도네시아 건조멸치 소매유통채널 점유율¹⁴⁾¹⁵⁾

유형	점유율
지역시장	26.3%
슈퍼마켓	26.2%
편의점	15.3%
노점상	15.0%
식료품점	10.6%
소형 식료품점	4.6%
기타	2.0%

자료: 스탯티스타(Statista)

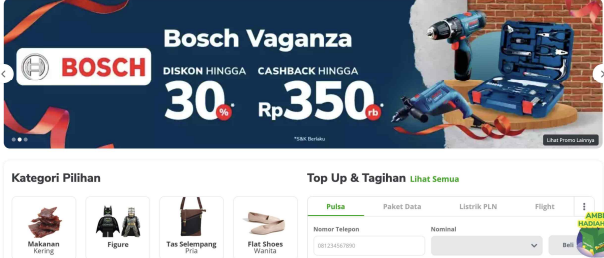
14) 자료: 스탯티스타(Statista), 「Most preferred places to buy food supplies at least once per week in Indonesia as of February 2022」, 2022.11

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

2. 인도네시아 건조멸치 주요 유통채널 ① 토코피디아

기업 기본 정보	기업명	토코피디아(Tokopedia)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.tokopedia.com	
	규모	매출액('22)	18억 달러(약 2조 2,928억 원 ¹⁶⁾)
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 1억 600만 회
	기업 요약	- 인도네시아에서 만들어진 현지 이커머스 브랜드 2020년 총결산 당시 인기 품목 2위로 한국 식품 선정 - 현지 셀러들이 한국 식품을 수입 및 현지산 브랜드로 리브랜딩하여 판매	



매장 운영 정보	홈페이지 정보	해외 판매	해외 판매 불가능
		운영 방식	온라인 마켓
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
	무료배송 쿠폰, 캐시백 쿠폰, 바우처, 라이브커머스, 시간 한정 세일 등의 프로모션 상시 진행		

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 어플리케이션 또는 홈페이지를 통한 직접 등록 - 토코피디아 셀러 페이지 접속하여 계정 생성 후 셀러 등록 진행 (seller.tokopedia.com/edu) - 토코피디아 어플리케이션 실행 후 직접 스토어 생성하여 셀러 등록 진행 - 진행 순서 예시 - 어플 실행 후 검색창에 'Buka Toko'(Open a Store) 입력 'Buka Toko Gratis'(Open a Free Store) 클릭 - 스토어명 및 도메인 입력 - 공급자 설문조사 작성 및 주소 입력 'Simpan' 클릭 후 셀러 전용 애플리케이션 설치 - 기타 유의사항 - 셀러는 레귤러, 파워, 오피셜 스토어로 분류되며, 실질적인 판매가 이뤄지기 위해서는 레귤러 셀러보다 상위 등급의 셀러가 되어야 함 - 현재 파워 셀러가 되기 위해 인도네시아 주소와 신분증, 사업자등록증 필요

자료: 토코피디아(Tokopedia), 시밀러웹(Similarweb), 씨비인사이트(CB Insights)

사진 자료: 토코피디아(Tokopedia)

16) 1달러=1,273.80원(2023.08.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 인도네시아 건조멸치 주요 유통채널 ② 쇼피 인도네시아

기업 기본 정보	기업명	쇼피 인도네시아(Shopee Indonesia)			
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰			
	홈페이지	www.shopee.co.id			
	규모	매출액('22)	73억 달러(약 9조 2,987억 원)		
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 1억 7,390만 회		
기업 요약	• 싱가포르에서 시작한 동남아 지역 최대의 이커머스 브랜드 • 토코피디아와 마찬가지로 다양한 한국산 식품 판매 중				

매장 운영 정보	홈페이지 정보	해외 판매	일부 국가로의 해외 배송 가능
		운영 방식	온라인 마켓
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색

주요 프로모션 정보		
	시간대별 특가 세일, 브랜드별 할인, 페이백 이벤트, 라이브커머스, 포인트 적립 등 다양한 프로모션 진행	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지에서 직접 등록 - 좌측 상단 'Shopee Seller Centre' 클릭한 후 판매자(Seller) 등록 - 등록시 필요한 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, 소비자가격 등) ③ 참고 자료 (회사 소개서, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 및 기타 참고사항 - 전화번호: +62-21-5093-3765 - 이메일: help@support.shopee.co.id - 홈페이지 내 'Bantuan' 클릭 후 문의 가능 - 한국어로 표기된 셀러 가입 진행 홈페이지 있음 (shopee.kr 접속 후 '입점 신청하기' 클릭)
-------------	---------------------	--

자료: 쇼피 인도네시아(Shopee Indonesia), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 쇼피 인도네시아(Shopee Indonesia)

2. 인도네시아 건조멸치 주요 유통채널 ③ 인도마렛

기업 기본 정보	기업명	인도마렛(Indomaret)	
	기업구분	편의점	
	홈페이지	www.indomaret.co.id	
	위치	자카르타(Jakarta)	
	규모	매출액('21)	76억 달러(약 9조 6,809억 원)
		기타 규모	• 매장 수('21): 1만 9,276개
	기업 요약	• 2020년과 2021년 총합 2,100여 개의 신규 매장 개점 • 모기업인 살림그룹은 인도네시아 내에서 KFC 등 기타 사업체를 보유한 기업이며, 산하에 인도마렛 브랜드의 운영체인 인도리테일을 보유함 • 인도마렛 산하 브랜드에 따라 매장 운영 방식이 다소 상이함 • 인도마렛 포인트는 즉석식품과 음료를, 인도마렛 플러스는 신선식품을 주력으로 함	
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 즉석식품, 간편식품, 냉동식품, 유제품, 음료류, 스낵류 등	
	선호 제품	• 할랄 식품, 포장에 깔끔한 제품, 품질 및 가격 경쟁력을 지닌 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 이메일 또는 유선 연락을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 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 참고 자료 (회사 소개서, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 및 기타 정보 - 이메일: kontak@indomaret.co.id - 전화번호: +62-21-5089-7400(7411) - 인도네시아 보건부 등록 및 할랄 여부 제품 겔면 표기 - 제품 이미지 및 기존 판매 물량에 대한 정보 必	

자료: 인도마렛(Indomaret), 미국 농무부(USDA)

사진 자료: 인도마렛(Indomaret)

2. 인도네시아 건조멸치 주요 유통채널 ④ 알파마트

기업 기본 정보	기업명	알파마트(Alfamart)	
	기업구분	편의점	
	홈페이지	www.alfamart.co.id	
	위치	반텐(Banten)	
	규모	매출액('22)	97조 루피아(약 8조 1,965억 원 ¹⁷⁾)
		기타 규모	• 매장 수('21): 1만 7,000여 개 이상
	기업 요약	• 2020년과 2021년 총합 약 2,600개의 신규 매장 개점 • 식품 분야의 매출액이 총 매출액의 약 70%를 차지함 • 1989년 유통업과 무역업으로 사업을 시작했으며, 1999년 소매유통업으로 사업 영역 확장 • 기차 및 항공기 티켓 판매를 포함하여 택배 서비스 등 각종 서비스 제공	
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 즉석식품, 간편식품, 냉동식품, 유제품, 음료류, 스낵류 등	
	선호 제품	• 할랄 식품, 혁신적이고 판매력을 지닌 제품, 위생검사를 통과한 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 직접 등록 (e-procurement.alfamart.co.id) - 아래와 같은 순서로 진행되며, 홈페이지 내 기입 정보 및 제품·공급자 관련 규정은 홈페이지에서 확인 가능함 ① 계정 생성 후 인증 진행 ② 정보 기입 ③ 셀러 등록 완료 • 문의사항 연락처 및 기타 정보 - 이메일: alfacare@sat.co.id / sahabat_alfamart@sat.co.id - 전화번호: +62-1-500-959 - 인도네시아 보건부 등록, 할랄 여부, 인도네시아 국가표준(SNI) 라벨 제품 걸면 표기	

자료: 알파마트(Alfamart), 미국 농무부(USDA), 한국농수산식품유통공사(aT)

사진 자료: 알파마트(Alfamart)

17) 100루피아=8.45원(2023.08.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 인도네시아 건조멸치 주요 유통채널 ⑤ 켈롱맹그로브레스토랑

기업 기본 정보	기업명	켈롱맹그로브레스토랑 (Kelong Mangrove Restaurant)	
	기업구분	레스토랑/음식점	
	홈페이지	globalbintan.com/restaurant	
	위치	빈탄(Bintan Island)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('23): 1개	
	기업 요약	• 랍스터, 게, 새우, 생선, 오징어, 조개 등 해산물 요리를 주력으로 제공하는 로컬 다이닝 레스토랑 • 맹그로브 숲과 강변 앞에 위치하여 관광객들의 방문이 많음 • 다양한 음료와 주류를 공급하여 판매하고 있음	
매장정보	입점 가능 품목	• 수산물, 생선류, 육류(쇠고기), 채소, 과일, 음료류, 주류 등	
	선호 제품	• 유기농 식재료, 고급 수산물 및 생선류	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 정보	• 유선 연락 및 이메일을 통한 입점 문의 - 등록 시 필요한 일반 정보 ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 정가) ③ 참고 자료 (회사 소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +62-770-691818, +62-770-691838 - 왓츠앱: +62-813-7254-8288 - 이메일: herman@globalbintan.com	

자료: 켈롱맹그로브레스토랑(Kelong Mangrove Restaurant)

사진 자료: 트립어드바이저(TripAdvisor)

2. 인도네시아 건조멸치 주요 유통채널 ⑥ 카움

기업 기본 정보	기업명	카움(Kaum)		
	기업구분	레스토랑/음식점		
	홈페이지	www.kaum.com		
	위치	자카르타(Jakarta), 발리(Bali)		
	규모	기타 규모 • 매장 수('23): 2개		
	기업 요약	• 포테이토헤드패밀리(Potato Head Family)의 인도네시아 정통 요리를 제공하는 파인 다이닝 레스토랑 • 인도네시아의 전통적인 조리법과 인도네시아 특산물 및 향신료를 사용하여 현지인들도 즐겨찾는 레스토랑으로 알려져 있음 • ‘인도네시아 유산의 반영’이라는 컨셉으로 브랜딩 • 카움(Kaum) 홍콩 지점은 ‘홍콩&마카오 미슐랭 가이드 2017’ 목록에 포함되어 있음		
매장정보	입점 가능 품목	• 수산물, 생선류, 채소, 과일, 향신료, 소스류, 음료류, 주류 등		
	선호 제품	• 고급 수산물 및 생선, 향신료		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선 연락을 통한 입점 문의 - 등록 시 필요한 일반 정보 ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 정가) ③ 참고 자료 (회사 소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +62-21-2239-3256 (자카르타) +62-361-620-7979 (발리)		

자료: 카움(Kaum), 구글맵스(Google Maps)

사진 자료: 매뉴얼자카르타(Manual Jakarta), 카움(Kaum)

2. 인도네시아 건조멸치 주요 유통채널 ⑦ 파사르파기그로시르

기업 기본 정보	기업명	파사르파기그로시르(Pasar Pagi Grosir)	
	기업구분	도매시장 Pasar Pagi Grosir	
	홈페이지	grosir-dan-ecer-pakaian-wanita.business.site	
	위치	사마린다(Samarinda)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('23): 1개	
	기업 요약	• 사마린다에 있는 도매시장 • 주 7일, 아침 9시부터 오후 3시 30분까지 영업 • 3층 건물 규모의 도매 쇼핑몰로 의식주를 포괄하는 다양한 생활용품 및 식품을 구비하고 있음 • 인도네시아 소비자들에게 합리적인 가격으로 알려져 있음	
매장정보	입점가능품목	• 과일, 야채, 육류, 수산물, 화장품, 생활용품, 의류, 가방 등	
	선호제품	• 합리적인 가격의 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 입점 문의 - 홈페이지의 'HUBUNGI KAMI'을 통해 입점 문의 제출 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등) ③ 참고 자료 (회사 소개서, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등)	

자료: 파사르파기그로시르(Pasar Pagi Grosir)

사진 자료: 파사르파기그로시르(Pasar Pagi Grosir), 구글맵스(Google Maps)

2. 인도네시아 건조멸치 주요 유통채널 ⑧ 파사르파기망가두아

기업 기본 정보	기업명	파사르파기망가두아 (Pasar Pagi Mangga Dua)	
	기업구분	도매시장	
	홈페이지	www.pasarpagimanggadua.com	
	위치	자카르타(Jakarta)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('23): 1개	
	기업 요약	• 식물 상품을 전문으로 하는 아침 도매시장 • 동남아시아에서 규모가 2위로 큰 섬유 시장 • 페이스북, 인스타그램, 트위터 등의 SNS 운영으로 소비자들과 활발하게 소통하고 있음 • 현지인뿐만 아니라 외국인이나 바이어들의 방문도 많음	

매장정보	입점가능품목	• 식품, 음료, 스낵류, 안경, 화훼류, 문구용품, 기념품, 의류, 악세서리 등	
	선호제품	• 합리적인 가격의 질 좋은 제품	
	매장 전경	 	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 입점 문의 - 홈페이지 상단 'Contact'를 클릭하여 입점 문의 제출 (www.pasarpagimanggadua.com/contact) - 등록 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(마케팅팀): +62-21-600-4840/+62-21-659-9450 - 이메일: marcom@pasarpagimanggadua.com
-------------	---------------------	--

자료: 파사르파기망가두아(Pasar Pagi Mangga Dua)

사진 자료: 파사르파기망가두아(Pasar Pagi Mangga Dua), 핑포인트(PingPoint), 텀팟우사하(Tempat-Usaha)

2023

수산물 수출기업

맞춤형 시장조사



해양수산부



한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

V

진입장벽

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

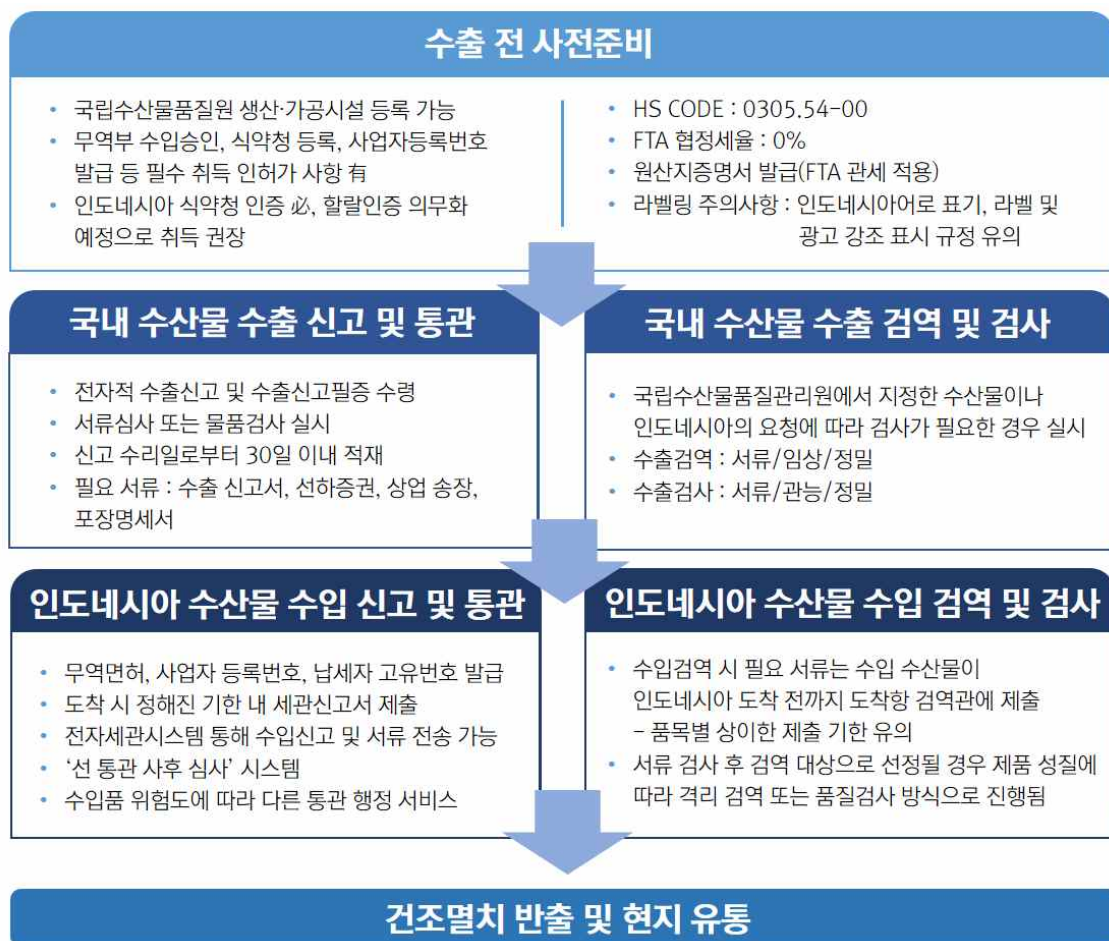


1. 건조멸치 통관 및 검역 절차¹⁸⁾

▶ 인도네시아로 건조멸치 수출 시 통관 절차별 주요사항

인도네시아로 건조멸치 수출 시, 인도네시아 식약청 및 세관에서 요구하는 인허가 사항 사전 취득 및 서류 구비 후 진행해야 함. 수입업체의 수입승인 허가 취득 여부, 식약청 등록 및 유통허가번호 발급, 무역면허(SIUP: Surat Izin Usaha Perdagangan), 사업자 등록번호(NIB: Nomor Izin Berusaha), 납세자 고유번호(NPWP: Nomor Pokok Wajib Pajak) 필수 발급 등 사항을 파악하여 사전에 철저한 준비가 요구됨. 또한 2024년 10월, 인도네시아 내에서 유통되는 모든 식품에 대해 할랄인증 취득이 의무화 예정이므로 필수 인증 취득 준비도 사전에 파악하여 진행할 것을 권장함

[표 5.1] 인도네시아 건조멸치 통관 및 검역 절차



자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 인도네시아 식약청(BPOM), 인도네시아 관세청

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

2. 건조멸치 수출 전 사전 준비

▶ 인도네시아 건조멸치 수출 전, 수입업체 수입승인 취득 여부 확인

인도네시아 무역부(MTRI: Ministry of Trade of the Republic of Indonesia)는 약 300여 개의 수산물 품목의 수입을 제한하며 수입승인 취득을 요구하고 있음. 모든 수입업체는 수입승인 신청서 및 필요서류를 전자적으로 제출하여 수입승인을 취득할 수 있으며, 수입승인은 1년간 유효함. 한국산 수출 수산물 중 인도네시아 수입 시 수입승인을 요구하는 품목은 하기 표와 같음. 고객사 제품인 건조멸치는 수입업체 수입승인 취득 요구 품목인 것으로 확인됨

[표 5.2] 인도네시아 무역부, 한국산 수산물 수입승인 요구 품목

품목분류번호	품목명	품목분류번호	품목명
1212.21	건조 미역, 김	0303.43-00	냉동 참치(가다랑어)
0303.63-00	냉동 대구	0303.54	냉동 고등어
0305.54-00	건조 멸치	0303.59	냉동 삼치

자료: 인도네시아 무역부(MTRI)

▶ 인도네시아 건조멸치, HS CODE 및 관세율 확인

인도네시아로 건조멸치 수출 시, 세율은 한·아세안 FTA, 기본세율에 따라 결정됨. 고객사 제품의 경우, 인도네시아 HS CODE 기준 0305.54-00에 해당되어 한·아세안 FTA 협정세율의 적용을 받음. 고객사 제품으로 한·아세안 FTA의 특혜관세율(영세율) 수혜를 위해서는 원산지증명서 제출이 필요함. 원산지증명서는 관세청 또는 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있으며, 발급 시 ‘기관발급 원산지증명서’가 필요함

[표 5.3] 건조멸치 HS CODE

건조멸치 HS CODE 품목 정의	건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류 (훈제과정 중이나 훈제 전에 조리한 것인지에 상관없다)	
건조멸치 한국 HS CODE	0305.54-1000	
건조멸치 인도네시아 HS CODE	0305.54-00 ¹⁹⁾ 20)	
관세	1순위 FTA 협정세율	2순위 기본세율
	0%	5%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA포털

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

20) 멸치[엔그라우리스(Engraulis)]속는 HS CODE 0305.54-00에 포함됨

▶ 인도네시아 건조멸치, BPOM 인증 필수 및 할랄인증 의무화 예정

인도네시아로 건조멸치 수출 시, 인도네시아 식약청 인증(BPOM: Badan Pengawas Obat dan Makanan) 취득이 필수임. BPOM 등록은 신청을 통해 등록번호를 부여하는 방식이며, 인도네시아 수입업체를 통해 제품을 등록할 수 있음. 또한, 2024년 10월 17일부터 인도네시아 영토에 진입, 유통, 거래되는 모든 제품에 대해 할랄인증(BPJP: Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) 취득이 의무화됨. 한편, 고객사 제품군의 경우 인도네시아 국가표준 인증(SNI: Standar Nasional Indonesia) 강제 인증 대상에 해당하지 않으나, 신뢰도를 높이기 위해 자율적으로 인증을 받을 수 있음

[표 5.4] 인도네시아 건조멸치 인증 취득 정보

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 마크
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	식품의약품안전처 (한국식품안전관리인증원)	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
FSSC 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	FSSC 지정 인증기관	
IFS	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	IFS 지정 인증기관	
SGS	식품 품질 안전 인증	글로벌 공통 인증	SGS 대한민국 내 사무소 또는 인도네시아 내 사무소	

자료: 각 인증기관

[표 5.5] 인도네시아 건조멸치 BPOM 인증

인증명	인도네시아 BPOM 등록	인증 성격	수출 시 필수등록(수입업체)
인증 마크		인증기관	인도네시아 식약청 (BPOM: Badan Pengawas Obat dan Makanan)
소요기간	근무일 기준 약 14일	소요비용	식품 카테고리에 따라 다름 ²¹⁾
도입 취지 및 근거 규정	• 도입 취지: 인도네시아는 국내외 소비자의 안전을 지키고 건강을 도모하기 위해 제품을 감지, 예방 및 제어할 수 있는 의약품 및 식품 관리·등록 시스템을 도입함 • 근거 규정: - 인도네시아 식품법 No 18/2012 - 인도네시아 식약청 규정(Regulation No.27 of 2013) - No.83/M-DAG/PER/12/2012 - No.61/M-DAG/PER/9/2013 - No.73/M-DAG/PER/10/2014 - No.36/M-DAG/PER/7/2014		
인증(등록) 내용	• 요구하는 모든 시험과 증명을 거쳐 서류 구비 후 신청하여 등록번호를 부여받는 허가 형태의 방식임 • BPOM 홈페이지(cekbpom.pom.go.id)에서 등록 제품에 대해 확인할 수 있음		
적용 품목	• 식품 및 음료 품목군 전체(전분류, 당류, 식용 유지류, 어육가공품, 간편 식류, 간식류, 음료류, 조미료 식품, 조림류 등)		
유의 사항	• 식품 등록 시 기존 KBLI(산업분류코드) 기준 46339(식품 및 음료의 수입 및 유통)으로 포괄적 적용이 세분화되었으며, 수산가공식품의 경우 46324 세부 분류에 대한 NIB 추가 등록이 있어야 함		

자료: 인도네시아 식약청(BPOM)

21) 식품(일반 가공 식품)의 경우 300,000루피아 또는 카테고리에 따라 500,000루피아를 식약청에 심사 등록비로 납부해야 심사가 진행 가능하며, 제품의 광고 기능성 표기가 필요할 경우, 광고 대상 기능성 평가가 추가됨에 따라 3,000,000루피아, 건강보조식품의 경우 10,000,000루피아이며, 전통의약품의 경우 15,000,000루피아를 납부할 수 있음

[표 5.6] 인도네시아 건조멸치 BPJPH 할랄인증

인증명	BPJPH 할랄인증	인증 성격	종교 및 문화적 인증
인증 마크		인증기관	인도네시아 할랄인증청 (BPJPH: Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)
인증 절차	- 인증 신청²²⁾(제조 및 가공업체) - 서류 제출 - 수수료 납부(제조 및 가공업체) - 서류 검토(할랄검사소) - 현장실사²³⁾(할랄검사소) - 결과보고서 작성 및(할랄검사소) - BPJPH 보고(인도네시아 ulama 협의회(MUI: Majelis Ulama Indonesia)) - 할랄인증 심사(파트와위원회)²⁴⁾		
신청 서류	- 비인증 원료에 한하여 돼지 미사용 시설 증명서 - 에탄올 증명서 - 제조공정도 - 품목제조보고서 - 제품 스펙 - 시험성적서 - 수입신고필증 - 원산지증명서		
유의 사항	- 현재 BPJPH에서 전반적인 책임을 지고 있으며 기존 할랄인증을 책임지던 ulama 협의회는 검사 및 심의 권한만을 가지게 됨 - 인도네시아 내 유통되는 소매 제품은 인도네시아 할랄인증 로고만을 사용할 수 있음 - BPJPH에서 발급받은 인증서의 유효기간은 4년이며 만료 3개월 전 재인증이 필요함 - 할랄 원 형태를 제거하거나 변형하지 않은 한 로고의 색상 변경에 관한 규정은 없음 - 할랄인증을 받지 않아도 되는 제품이 인증을 받지 않은 경우, 제품에 할랄인증을 받지 않았음을 표기해야 함 2024년 10월 17일로 식품 할랄인증 유예기간이 종료됨에 따라 신청이 몰릴 것으로 예상되어 사전 준비가 필요함		
소요비용	제품의 유형, 번호 및 위치 정보를 기재하여 인증기관 메일로 비용 견적을 받아야 함		
소요기간	1~2개월 소요 가능		

자료: 인도네시아 할랄인증청(BPJPH), 한국농수산물유통공사

22) BPJPH를 통한 인증 신청은 할랄인증 신청 사이트에서 회원가입 후 신청 가능 (ptsp.halal.go.id)

23) 서류검토가 완료되면 할랄인증 심사원이 생산 공장을 직접 방문하여 인증제품의 모든 라인(입고, 생산, 보관 및 출고)을 실시함

24) 이슬람법학자 5명으로 구성된 해당 의사결정 기구는 할랄 유효성을 판단하여 인증 승인 여부를 결정하며 인증서 발급 시 해당 제품정보 및 유효기간 등은 공식 데이터베이스에 기록됨

[표 5.7] 인도네시아 SNI 인증 취득

인증명	SNI 인증	인증마크	
인증기관	BSN ²⁵⁾ (Badan Standardisasi Nasional)		
신청 절차	• 기 등록된 SNI 인증 품목 확인²⁶⁾(수입업체) • 시험인증기관(LS Pro) 확인(수입업체) - KAN에서 인가된 시험인증기관 확인 • 서류 제출(수입업체) • 제출한 서류의 적합성, 완성도, 기업 검토 실시(시험인증기관) • 제조공정 및 샘플 검사, 운영 시스템 평가(시험인증기관) • 최종 검토(시험인증기관) • SNI 인증 발급 및 사후 관리(시험인증기관)		
신청 서류	• 공인된 기업 정관 사본 • 영업허가 사본 • 납세자 고유번호 • 브랜드 등록증명서 등		
유의 사항	• SNI 인증마크 부착은 SNI 인증마크 사용승인서를 발급받은 후 부착할 수 있음 - SNI 마크는 제품, 서비스, 시스템, 프로세스 또는 인력에 대한 일정 기준에 대해 품질 적합성 평가기관(LPK: Lembaga Penilaian Kesesuaian)이 주관하는 적합성 평가 과정을 통과해 규정에서 요구하는 기준을 충족시켰다는 증거로 사용됨 - SNI 인증마크 사용승인서를 발급받은 후 제품, 포장, 라벨 등에 인증마크를 부착할 수 있음 - SNI 인증마크 하단에 SNI 규격 번호 및 인증기관 번호 기재 필요함		
소요비용	• 인도네시아 외 국가에서 취득할 경우 현지에서 진행하는 것보다 높은 비용이 발생하며, 샘플 평가원 등급에 따라 비용에 차이가 있음²⁷⁾		
소요기간	• 최대 12개월 이상 소요 가능 • 품목에 따라 차이가 있음		

자료: FSSC, 한국농수산물유통공사

25) BSN은 인증기관이 아닌 관할 기관이며 SNI 인증은 시험기관인 LS Pro에서 수행함

26) 인도네시아 국가표준화기관 홈페이지 (sispk.bsn.go.id/SNI/DaftarList)

27) 인도네시아 산업부 홈페이지 참조 (www.kemenperin.go.id)

▶ 유해물질

인도네시아에 식품을 유통하기 위해서는 인도네시아 유해물질 사용기준 규정인 ‘Hazard chemicals from natural flavorings’ 규정을 준수해야 함. 하기 표는 고객사 제품인 건조멸치에 적용되는 인도네시아 유해물질 목록과 잔류허용기준임. 이에 대한 자세한 유해물질 규정 및 기준은 인도네시아 ‘Hazard chemicals from natural flavorings’ 규정 또는 KATI농식품수출정보 홈페이지에서 확인할 수 있음

[표 5.8] 고객사 건조멸치에 적용되는 인도네시아 유해물질 기준

순번	물질명(한글)	물질명(영문)	잔류허용기준	식품 유형
1	비소	Arsenic(As)	0.25mg/kg	연체동물, 갑각류, 극피동물, 양서류 및 파충류를 포함한 수산물
2	카드뮴	Cadmium(Cd)	0.10mg/kg (상어, 참치, 청새치와 같은 포식성 어류의 경우: 0.30mg/kg)	
3	납	Lead(Pb)	0.20mg/kg (상어, 참치, 청새치와 같은 포식성 어류의 경우: 0.40mg/kg)	
4	수은	Mercury(Hg)	0.50mg/kg (상어, 참치, 청새치와 같은 포식성 어류의 경우: 1.0mg/kg)	
5	멜라민	Melamine	2.5mg/kg (단, (1) 죽 형태의 유아용 유동식의 경우: 1mg/kg, (2) 바로 소비 가능한 형태의 유아용 유동식의 경우: 0.15mg/kg를 적용함)	모든 식품
6	알로인	Aloin	0.1kg/mg	생선가공품
7	베르베린	Berberine	0.1mg/kg	
8	카페인	Caffeine	50mg/인분 또는 150mg/일	
9	쿠마린	Coumarin	2mg/kg	
10	다이옥신	Dioxin	(WHO-PCDD/F-TEQ) 습윤 중량(wet weight)3.5pg/g	
11	에스트라골	Estragole	50mg/kg	

자료: KATI농식품수출정보

▶ 인도네시아 건조멸치 라벨링 규정

[표 5.9] 인도네시아 건조멸치 라벨링²⁸⁾

라벨 표시사항 및 기준	1. 표기기준	- 인도네시아어, 아라비아 숫자, 로마자로 표기해야 함 - 인도네시아어로 표기할 수 없거나 기술 또는 과학적 내용을 기재하는 경우 외국어로 작성 가능함 - 라벨 표기는 1mm 크기의 Arial 글꼴 소문자 'o' 이상이어야 함 - 라벨의 제품명 및 경고 문구는 2mm 크기의 Arial 글꼴 소문자 'o' 이상이어야 함 - 라벨 면이 10cm² 이하인 경우 0.75mm 이상의 크기로 표기해야 함 - 라벨의 정보 전달을 방해할 수 있는 색상, 그림, 기타 장식의 사용을 금지함
	2. 제품명	식품 유형은 유제품·유자·과일 및 채소·제과 등 16가지 주요 카테고리 구성된 식품범주에 따른 구체적인 특성을 표시해야 함
	3. 성분목록	- 원료명은 약칭이 아닌 완전한 명칭을 사용해야 하며 함량이 가장 높은 원료부터 내림차순으로 배열함 - 두 가지 이상의 성분이 포함된 제품은 주재료의 백분율을 포함해야 함
	4. 식품첨가물	- 성분표에 기재할 수 있는 식품첨가물에는 직접첨가 식품첨가물과 이월첨가물이 있음 - 성분표에는 식품첨가물의 그룹 이름(향산화제, 인공감미료, 방부제 등)과 식품첨가물의 명칭, 식품첨가물 등록번호를 표기해야 함 - 가공식품의 최종 제품에 식품첨가물이 포함되지 않은 경우 라벨에 무첨가 표시할 수 있음. 인공감미료, 방부제, 합성염료, 향산화제에 대해서만 허용되며 성분목록 뒤에 표시할 수 있음

자료: 인도네시아 식약청(BPOM)

28) 식품규정준수 인텔리전스 및 솔루션(Chemlinked), 「Indonesia Processed Food Labeling Regulation」, 2021.01

[표 5.9] 인도네시아 건조멸치 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	5. 순중량	고체 가공식품은 mg, g 또는 kg를 사용하여 순중량을 표시해야 하며, 액상 가공식품은 순함량을 mL 또는 L로 표기하여야 함. 반고체 또는 점성식품은 순중량 또는 순함량을 표기하여야 함
	6. 생산자/수입자 이름 및 주소	- 수입 가공식품의 경우 생산자는 도시와 국가가 포함된 생산자 주소를, 수입자는 수입자의 이름과 주소를 표시하고 앞에 'Diimpor/didistribusikan oleh'(수입/유통업체)라는 문구가 표시되어야 함 - 가공식품이 위탁 생산될 때는 이름과 주소 앞에 'Diproduksi oleh... untuk ...'(생산...for...), 'Dikemas oleh... untuk...'(...을 위해...에 의해 포장됨)을 표기해야 함 - 가공식품이 허가를 받아 생산되는 경우 이름과 주소 앞에 'Diproduksi oleh... dibawah lisensi:...'라는 단어가 포함되어야 함
	7. 할랄 정보	로고는 잘 보이는 곳에 부착되어야 하며, 쉽게 지워지거나 훼손되지 않아야 함
	8. 생산 일자 및 코드	- 생산 일자는 코드와 별도로 인쇄할 수 있지만, 생산 코드 위치에 대한 지침이 함께 있어야 함 - 코드는 배치 번호의 형태로 명시될 수 있음
	9. 유통기한	- 유통기한은 연도, 월, 일이 명시되어야 함 - 식품 유통기한이 3개월 이하인 경우 연도, 월, 일이 포함되어야 함 - 식품 유통기한이 3개월 이상인 경우 날짜는 선택사항이나 월, 연도는 필수사항임
	10. 유통허가번호	- 유통허가번호는 라벨에 명시되어야 함 'BPOM RI MD' 뒤에 국내 제품 번호가 표시되며, 'BPOM ML' 뒤에 수입 제품의 번호가 표시됨

자료: 인도네시아 식약청(BPOM)

▶ 인도네시아 건조멸치 라벨 샘플



[앞면]



[뒷면]

[앞면 - 인도네시아어]

- ① premium
- ② samudera
- ③ ikan asin
- ④ teri tawar
- ⑤ mfg 10.05.23
- ⑥ exp 10.12.23

[앞면 - 국문]

- ① 프리미엄
- ② 해양
- ③ 소금에 절인 생선
- ④ 멸치
- ⑤ 제조 2023.5.10
- ⑥ 유통기한 2023.12.10.

[뒷면 - 인도네시아어]

- ① samudera
- ② komposisi:
- ③ ikan teri tawar, garam, air

[뒷면 - 국문]

- ① 해양
- ② 구성:
- ③ 신선한 멸치, 소금, 물

④ berat bersih:

⑤ 150 gram

⑥

ikan asin merupakan salah satu makanan yang sangat melekat dengan masyarakat nusantara. Bahkan menurut sejarah, ikan asin telah diperdagangkan di pulau jawa sejak masa kerajaan mataram kuno, tepatnya abad ke VIII. Hingga kini. Berkat kelezatannya, ikan asin masih sangat digemari oleh masyarakat indonesia. untuk itu, samudera 33 berkomitmen untuk menjaga tradisi pangan ini dengan memastikan kualitas produk kami terbuat dari hasil laut pilihan yang diolah dengan baik dan higienis.

⑦ tgl. Kedaluwarsa: lihat pada kemasan

⑧ samudera 33

⑨ tanggerang – indonesia

⑩ P – IRT no. 2023603010129-27

⑪ majelis ulama indonesia

⑫ 30107130920

④ 순증량:

⑤ 150g

⑥

말린생선은 군도 사람들에게 매우 애착이 가는 음식 중 하나입니다. 역사에 따르면 소금에 절인 생선은 고대 마타람 왕국 시대부터 정확히는 8세기에 자바 섬에서 거래되었습니다. 지금까지도 말린생선은 그 맛좋은 덕분에 인도네시아 사람들에게 여전히 큰 인기를 누리고 있습니다. 이러한 이유로 Samudra 33은 적절하고 위생적으로 처리된 엄선된 해산물로 만든 제품의 품질을 보장함으로써 이러한 음식 전통을 유지하기 위해 최선을 다하고 있습니다.

⑦ 유통기한: 포장 참조

⑧ 상표이름

⑨ 땅그랑 인도네시아

⑩ P – IRT no. 2023603010129-27

⑪ 인도네시아 이슬람 단체

⑫ 30107130920

3. 건조멸치 국내 수출 신고 및 통관

▶ 건조멸치, 국내 수출 신고 및 통관 절차

인도네시아로 식품 수출 시, 수출 공장 및 품목 등록을 마친 뒤, 국내 관세청으로 수출 신고 및 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 따라 진행됨

[표 5.10] 인도네시아 건조멸치 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 3년간 보관 ① 수출신고필증 ② 수출품 가격 결정에 관한 자료 ③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류 ④ 반송신고필증 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(UNI-PASS)로 전송 • 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령 • 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요

자료: 관세청

[표 5.11] 인도네시아 건조멸치 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. 건조멸치 국내 수출 검역 및 검사

▶ 건조멸치, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

질병의 전염을 방지하기 위해 검역 대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 수출 수산물 검사는 상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부 장관이 고시한 수산물 및 수산가공품과 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임. 인도네시아의 경우, 식용 어류, 갑각류, 연체동물 및 그 외 수생동물, 제품의 구성성분이 유지되고, 제품 외관상 원형상태를 알아볼 수 있도록 절단, 조리, 건조, 염장 또는 염수장, 훈연, 냉장 및 냉동 처리된 수산생물(식용소금 또는 생원료를 제외한 식품 첨가물 또는 다른 물질 사용이 없어야 함)은 수출 검사 대상에 해당함. 자세한 정보는 국립수산물품질관리원 홈페이지에서 확인할 수 있음

[표 5.12] 수산물 국내 수출 검역

수출 검역대상 지정 수산물	• 이식용 수산 생물(정액 또는란을 포함) • 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는란을 포함) • 수산 생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류, 굴 및 새우류 • 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(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, 제노할리오티스캘리포니아엔시스감염증, 전복허피스바이러스감염증
	갑각류	가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 흰꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성간체장염, 급성간체장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.12] 수산물 국내 수출 검역

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

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.13] 수산물 국내 수출 검사

수출 검사 절차	- 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 - 필요에 따라 서류검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 설탕, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 - 세균수, 대장균, 중금속, 향생물질 등) 시행 - 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부
제출서류	- 수산물 또는 수산가공품 검사 신청서 1부 - 생산·가공일지 - 위임장 등
수출 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. 건조멸치 인도네시아 수입 신고 및 통관

▶ 건조멸치, 인도네시아 수입 신고 및 통관 절차

인도네시아의 수입 절차는 통상적인 ‘사전 신고 및 심사’와는 대조적으로 수입신고 이전에 관세 및 제세를 납부해야 하는 점이 특징임. 또한, ‘선 통관 사후 심사’를 원칙에 따라 통관 이후에 본격적인 심사가 이루어지므로 통관 후 물품 인수까지 마쳤더라도 모든 절차를 완료한 것이 아님을 주의해야 함. 지역 세관에서 수입통관이 완료된 제품의 수입 신고서는 관할 본부 세관으로 이관되며, 2년 이내에 신고 내용이 재검토됨. 문제 발생 시 수입업체 심사를 진행할 수 있으므로, 수입업체는 통관 당시의 수입 신고서 및 기타 선적서류를 반드시 구비하고 있어야 함

[표 5.14] 인도네시아 건조멸치 수입 신고 및 통관 절차

1. 서류 준비	무역면허(SIUP)	- 인도네시아에서 무역 활동을 진행하려는 기업체는 비즈니스 라이선스 시스템(OSS) 사이트에서 무역면허(SIUP)를 등록해야 함²⁹⁾ - 무역면허에는 회사의 활동 및 대표자 정보 등을 기입해야 함
	사업자등록번호(NIB)	- 수입허가 간소화를 위해 수입허가(API), 관세청 등록번호(NIK)를 통합하여 사업자 등록번호(NIB)로 일원화함 - 사업자 등록번호 발급은 비즈니스 라이선스 시스템(OSS) 사이트에서 가능함 - 인도네시아에서 사업을 하고자 하는 모든 기업인은 사업자 등록번호를 반드시 취득해야 하며, 외국인 투자자들도 사업자 등록번호 취득 대상에 포함됨 - 사업자 등록번호 발급 시 투자자들은 납세자 고유번호(NPWP) 취득이 필요함
	납세자 번호(NPWP)	납세자 고유번호 발급은 법인 소재지 관할 세무서 또는 OSS 사이트에서 등록과 발급이 가능함
	특정제품 수입 등록서(ITPT)	특정 제품 수입업자는 무역부로부터 사전에 수입허가를 취득 및 산업부에 등록허가를 받아야 함
2. 도착 전	- 운송수단이 인도네시아 관세 지역에 도착하기 최소 24시간 전에 현지 관세청에 운송수단이 도착 예정임을 다음 내용을 포함하여 통보해야 함 - 운송사 상호, 선박편, 항공편 등의 운송수단 식별번호, 운송수단 명칭, 출발항, 목적항, 도착예정일, 하역예정 포장/컨테이너/벌크 제품의 개수, 관세지역 내의 다음 목적항	

자료: 인도네시아 무역부(MTRI), KATI농식품수출정보

29) 비즈니스 라이선스 시스템(OSS: Online Single Submission)은 인도네시아에서 비즈니스 라이선스 단순화를 위한 인도네시아 정부 웹 기반 플랫폼임

[표 5.14] 인도네시아 건조열치 수입 신고 및 통관 절차

3. 도착 시	세관신고서 제출	- 운송수단이 관세항구에 도착 시, 수입업자는 선적화물 및 부속 화물을 포함하여 세관신고서를 제출해야 함 - 세관신고서는 영어 또는 인도네시아어로 작성하며, 선박은 도착 후 24시간 이내, 항공은 도착 후 8시간 이내, 육로는 도착 후 즉시 제출해야 함
4. 하역		- 수입된 물품은 검사 책임자 혹은 권한을 위임받은 자의 승인 하에 세관 지역 내 지정된 장소에 하역해야 함 - 운송사는 12시간 이내에 하역된 컨테이너 혹은 벌크 수량의 목록을 수기 또는 전자목록 형태로 세관에 제출해야 함
5. 수입관세 및 제세 납부		- 수입업자는 수입 신고서를 제출하기 이전에 외국환 은행이나 세관을 통해 관세 및 부가가치세, 법인세 등 제세를 납부해야 함 - 탄중 프리옥 항구와 수카르노 하타 공항 등 전자신고방식(EDI) 시스템이 잘 구축된 곳에서는 전자방식으로 관세 및 제세를 납부할 수 있음
6. 수입 신고서 제출		- 통관 세관의 수입신고 방식(EDI, 전자서류, 서류)에 따라 수입 신고서를 제출함 - 탄중 프리옥 세관과 수카르노 하타 세관은 수입신고를 전자신고방식(EDI)으로 제출하며, 기타 세관의 경우 서류 또는 저장매체(USB, CD 등)를 이용하여 제출함 - 세관은 수입세금 납부 여부를 확인한 이후에 수입 신고서를 접수함 - 선적서류(선하증권, 상업 송장, 포장명세서 등)는 세관 내규에 따라 원본을 첨부하는 것이 원칙임 4시간 이내에 수입 신고서 접수 결과를 알 수 있으며, 어느 반출 통로로 지정되었는지 통보받음
7. 서류 심사 및 실물검사		- 인도네시아 세관은 과거 수입자의 정보, 수입자의 법규준수도, 신용도, 수입물품과 기타 정보의 위험도에 따라 등급을 정해 통관 행정 서비스를 제공하는 특징이 있음 - Green Channel: 화물검사 면제, 즉시 반출 - Yellow Channel: 화물검사 면제, 서류검사 후 반출 - Red Channel: 서류검사, 화물검사 시행 - 서류 심사 및 물품 검사에 이상이 없을 경우, 세관 통관을 허락하고 화물 출고 동의서가 발급됨. 이를 물품 창고에 제출 후 창고 비용을 지불하면 물품 반출이 가능함
8. 물품 인수		수입된 물품은 하역일로부터 최대 2개월까지 항구의 임시창고 혹은 노상 장소에 보관될 수 있고 지정 기간 내 통관 허가를 받지 못한 물품은 소유권이 세관으로 이관될 수 있음

자료: 인도네시아 무역부(MTRI), KATI농식품수출정보

6. 건조멸치 인도네시아 수입 검역 및 검사

▶ 건조멸치, 인도네시아 수입 검역제도

인도네시아 수산식품 수입 검역제도는 인도네시아 해양수산부(MMAF: Ministry of Marine Affairs and Fisheries)가 관장하며, 수산제품안전청(FQIA: Fish Quarantine and Inspection Agency)은 어류 및 수산제품의 인증과 검역을 담당함. 인가된 기관에서 기업이 제출한 서류를 심사하고 검역대상이 되는 제품의 특성을 파악함. 동물, 수산물, 식물이 검역 항목의 해충 또는 질병에 오염 및 감염됐다고 의심될 경우 검역을 실시함. 제품의 특성에 따라 격리 검역 또는 품질 검사로 진행됨. 검역 시 필요한 서류는 수입품의 유형에 따라 다르며, 일부 서류는 온라인으로도 제출할 수 있음. 검역 절차를 위해 필요한 서류의 목록은 하기 표에서 확인할 수 있음

[표 5.15] 인도네시아 건조멸치 수입 검역 시 제출 서류

수입 검역 서류 제출	제출 서류	① 운송수단/목재 포장재/PSAT 확인서 ② 식물 검역 시행 절차/안전감독/PSAT 승인서 ③ 화물하역 승인서 ④ 훈증 증명서 ⑤ 소독 증명서 ⑥ 식물 검역 증명서 ⑦ 운송수단 도착 보고서 ⑧ 원산지 및 경유지 국가의 건강 증명서
	제출 기한	- 수입 수산물이 인도네시아에 도착하기 전까지 도착항 검역관에 서류 제출 - 활어의 경우 최소 2일 전까지 서류 제출 및 검역 신청 - 기타 수산물의 경우 최소 1일 전까지 서류 제출 및 검역 신청

자료: 인도네시아 수산제품안전청(FQIA)

2023

수산물 수출기업
맞춤형 시장조사



AT 한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

VI

수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 인코자야라야(PT Inko Jaya Raya)

Interview ② 마스야(PT Masuya Graha Trikenkana)

Interview ③ 무궁화유통(PT. Koin Bumi)



Interview ① 인코자야라야(PT Inko Jaya Raya)

30)

인코자야라야
(PT Inko Jaya Raya)

- 유형: 수입·제조업체
- 업체 특징:
 - 2003년에 자카르타 남부에 설립된 한인마트로, 오프라인 채널만 운영하고 있음
 - 한국산 냉동식품, 가공식품, 스낵 등을 유통하고 있음

담당자 정보

Officer Administrative

인코자야라야(PT Inko Jaya Raya)
Officer Administrative

Q. 인도네시아에서 가장 인기 있는 멸치의 종류는 무엇인가요?

멸치는 인도네시아에서 대중적인 식재료이고 독특한 맛을 가지고 있어 현지인들 입맛에 잘 맞습니다. 메단멸치(Ikan Teri Medan)는 인도네시아에서 가장 대중적인 멸치 중 하나입니다.

Q. 인도네시아 멸치 시장에서 요즘 무엇이 유행인가요?

인도네시아에서 멸치는 아주 오랜 시간 동안 인기 있는 음식 재료였습니다. 그렇기에 멸치 시장에서 유행은 따로 없고 안정적인 수요만 있습니다.

Q. 인도네시아에서 한국산 멸치를 쉽게 구할 수 있나요?

인도네시아에서 한국산 멸치는 아시안마트 중 특히 한인마트에서 쉽게 구매할 수 있습니다. 하지만 아시안마트는 주요 도시에만 있어 지방에서는 한국산 멸치를 구하기에 쉽지는 않습니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 일반적으로 멸치를 어떻게 요리하여 먹나요?

오생오생테리(Oseng-oseng Teri)는 인도네시아 소비자들이 즐겨 먹는 볶음요리입니다. 마른 멸치를 각종 양념과 채소와 함께 볶아 만든 반찬으로 밥과 함께 곁들여 먹는 간단하면서도 맛있는 요리입니다. 삼발 멸치(Sambal Teri)도 인기 있는 멸치 요리입니다. 삼발 멸치는 말린 멸치를 매콤한 양념과 고추, 양파, 설탕, 소금 등과 섞어서 만드는 요리로 주로 밥과 함께 먹거나 반찬으로 먹습니다.

Q. 인도네시아 소비자들이 멸치를 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

건조 멸치를 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소 중 하나는 품질과 신선도입니다. 인도네시아 소비자들은 많은 요리의 재료로 사용되는 멸치의 품질을 중요하게 생각합니다. 너무 건조하지 않으며 맛이 오래 유지되는 멸치를 선호합니다.

30) 사진 자료: 인코자야라야(PT Inko Jaya Raya)

Q. 고객사 제품은 풍미 있고 고소한 멸치로 국에 넣거나 밥과 함께 반찬으로 먹을 수 있는 제품입니다. 인도네시아 소비자들의 입맛을 사로잡을 수 있을까요?

인도네시아 요리에 대한 이해도가 있는 현지 요리사, 음식 블로거나 요리 인플루언서들과 협업하는 것을 추천합니다. 그들의 추천과 레시피를 통해 소비자들 사이에서 고객사 제품에 대한 관심도와 신뢰도를 얻을 수 있을 것입니다.

Q. 인도네시아 멸치 제품 중 고객사 제품과 비슷한 제품이 있나요?

멸치는 인도네시아 어디에서나 볼 수 있는 음식이기에 고객사 제품과 비슷한 멸치는 많습니다.

Q. 경쟁사들은 인도네시아 현지에서 어떤 방식으로 제품을 홍보하고 있나요?

경쟁사들은 SNS 마케팅으로 제품 홍보를 하고 있으며 소셜미디어 플랫폼을 활용하여 소비자와 소통하고 있습니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 주로 멸치를 어디에서 구매하나요?

인도네시아 현지 소비자는 일반적으로 롯데마트나 슈퍼인도(Superindo)와 같은 슈퍼마켓에서 멸치를 구매합니다.

Q. 현지 음식점과 케이터링 업체에서도 멸치를 대량 구매하나요?

인도네시아의 많은 레스토랑에서는 멸치가 들어간 요리를 제공하기에 음식점들은 재료에 쓸 멸치를 대량으로 구매합니다.

Q. 인도네시아에서 고객사 제품과 유사한 제품의 가격대는 어떠한가요?

인도네시아에서 일반적으로 멸치 100g은 108,000루피아(9,130원³¹⁾) 정도에 판매됩니다.

Q. 인도네시아에서 멸치를 판매하기 위해 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을가요?

다양한 종류의 식재료를 판매하는 식료품점이나 슈퍼마켓에 멸치를 유통하는 것을 추천합니다.

31) 100루피아=8.45원(2023.08.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

Q. 인도네시아 소비자들에게 멸치를 홍보하기 위한 효과적인 방법이 있나요?

제품에 대한 공식 웹사이트를 만들어 온라인 마케팅을 하는 것을 추천합니다. 웹사이트에 고화질 이미지와 꼼꼼한 제품 설명을 올려 두어야 하며 구매까지 쉽게 이어지는 인터페이스인지도 확인해야 합니다. 인스타그램, 페이스북, 틱톡과 같은 소셜미디어를 활용해 제품 사진, 활용 가능한 레시피, 제품 정보를 올려 소비자들에게 콘텐츠를 공유하세요.

Q. 현지 바이어들은 주로 어떻게 멸치를 수입하나요?

일반적으로 현지 바이어는 인도네시아로 수입업체와 협력하여 해외 멸치를 구매합니다.

Q. 고객사 제품에 관심 있는 바이어를 찾기 위한 좋은 방법이 있나요?

인도네시아 롯데마트나 슈퍼인도(Superindo)와 같은 슈퍼마켓과 먼저 파트너십을 맺은 다음 해당 업체들이 고객사 제품을 구매하기 원한다는 것을 수입업체에 알리는 방법을 추천합니다.

Q. 현지 바이어들과 잘 협력하는 방법은 무엇인가요?

수입법, 라벨링, 품질기준 등과 같은 인도네시아 규정을 준수해야 합니다.

Q. 멸치를 인도네시아로 수출할 때 통관·검역과 관련하여 주의해야 할 사항이 있나요?

라벨링과 필요 서류들에 특별히 신경을 써야 합니다. 고객사 제품에 인도네시아 규정에 맞는 라벨이 붙어 있는지 확인해야 합니다. 라벨은 인도네시아어로 작성되어야 하며 제품 이름, 성분, 용량, 생산 날짜, 유통기한 등과 같은 정보를 포함해야 합니다.

Interview ② 마스야(PT Masuya Graha Trikenkana)

32)

마스야
(PT Masuya Graha
Trikenkana)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 1989년에 설립된 수입 및 유통업체로 온라인과 오프라인 채널을 병행해서 운영 중인
 - 일본에서 식료품, 수산물, 양념 등을 수입하여 취급함

담당자 정보

Purchasing Supervisor



마스야(PT Masuya Graha Trikenkana) Purchasing Supervisor

Q. 인도네시아에서 가장 인기 있는 멸치의 종류는 무엇인가요?

인도네시아에서 인기 있는 멸치 종류는 메단멸치(Medan Anchovy)입니다. 멸치 소스나 볶음밥 토픽 등 다양한 인도네시아 요리에 사용되는 작은 마른 멸치입니다.

Q. 인도네시아에서 한국산 멸치를 쉽게 구할 수 있나요?

한국산 멸치는 쇼피(Shopee), 라자다(Lazada)나 토코피디아(Tokopedia)와 같은 온라인 플랫폼에서 구매할 수 있습니다. 해당 플랫폼들은 한국산 멸치를 포함하여 다양한 수입 식품을 유통하고 있습니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 일반적으로 멸치를 어떻게 요리하여 먹나요?

인도네시아 소비자들이 멸치로 주로 만드는 메뉴는 사유르테릭테리(Sayur Terik Teri)입니다. 사유르테릭(Sayur Terik)은 코코넛을 갈아서 물을 섞은 코코넛 밀크, 채소와 향신료를 넣고 조리한 요리이며 풍미를 위해 메단멸치를 자주 넣습니다.

Q. 인도네시아 소비자들이 멸치를 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

가격은 어느 시장에서나 소비자에게 중요한 요소이지만, 빈부격차가 커서 가격 민감도 특히 높은 인도네시아에서는 더욱 중요한 요소로 작용합니다.

Q. 고객사 제품은 풍미 있고 고소한 멸치로 국에 넣거나 밥과 함께 반찬으로 먹을 수 있는 제품입니다. 인도네시아 소비자들의 입맛을 사로잡을 수 있을까요?

다양한 맛 옵션을 추가하는 것을 추천합니다. 현지인들의 취향에 맞는 매콤함, 달콤함, 짭짤한 맛 등 다양한 맛 옵션을 제공한다면 인도네시아 소비자들의 입맛을 사로잡을 수 있을 것입니다.

Q. 인도네시아 멸치 제품 중 고객사 제품과 비슷한 제품이 있나요?

고객사 제품과 유사한 크리스탈오브더씨(Crystal of The Sea)에서 나온 멸치 제품이 있으며 해당 제품은 인도네시아에서 인기 있는 제품입니다.

Q. 경쟁사들은 인도네시아 현지에서 어떤 방식으로 제품을 홍보하고 있나요?

경쟁사들은 멸치 제품을 홍보하기 위해 현지 인플루언서들과 협업하거나 대회, 경품 행사를 진행해 소비자들의 관심을 높이는 방식으로 홍보를 하고 있습니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 주로 멸치를 어디에서 구매하나요?

인도네시아 소비자들은 주로 쇼피(Shopee), 토크피디아(Tokopedia), 라자다(Lazada), 블리블리닷컴(Blibli.com) 등의 온라인 플랫폼에서 멸치를 구매합니다.

Q. 현지 소비자들은 멸치를 전통시장에서 대량 구매하나요?

대부분의 인도네시아 소비자들은 멸치를 자신이 먹을 양 정도만 구매하며 전통시장에서 대량으로 구매하지는 않습니다.

Q. 현지 음식점과 케이터링 업체에서도 멸치를 대량 구매하나요?

인도네시아 현지 음식점과 케이터링 업체는 멸치를 대량으로 구매합니다.

Q. 인도네시아에서 고객사 제품과 유사한 제품의 가격대는 어떠한가요?

인도네시아에서 일반적으로 멸치 19g은 45,000루피아(3,800원) 정도에 판매됩니다.

Q. 인도네시아에서 멸치를 판매하기 위해 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요?

온라인 소매업체와 전자상거래 플랫폼을 추천합니다. 온라인에서 제품을 판매하면 멸치를 판매하는 현지 식료품점이 주변에 없는 소비자들을 포함하여 더 많은 소비자에게 접근성을 높일 수 있습니다.

Q. 인도네시아 소비자들에게 멸치를 홍보하기 위한 효과적인 방법이 있나요?

멸치의 지속 가능성과 건강상 기능에 대해 적극적으로 홍보하는 걸 추천합니다. 멸치의 영양성분인 풍부한 단백질, 오메가-3 지방산을 강조해야 합니다. 또한, 고객사 제품의 친환경적인 생산 과정을 부각하는 것도 효과적일 것입니다.

Q. 현지 바이어들은 주로 어떻게 멸치를 수입하나요?

현지 바이어 리스트에서 적합한 유통업체를 찾은 후 가격과 배송에 대해 협상을 진행합니다. 인증과 같이 검역에 필요한 과정들이 모두 진행된 후에 제품을 인도네시아로 수입합니다.

Q. 고객사 제품에 관심 있는 바이어를 찾기 위한 좋은 방법이 있나요?

수산물 관련 무역협회에 가입하고 이벤트, 컨퍼런스나 박람회에 참석하는 것을 추천합니다. 그곳에서 인도네시아의 새로운 바이어나 잠재적인 새로운 유통업체를 찾을 수 있을 것입니다.

Q. 현지 바이어들과 잘 협력하는 방법은 무엇인가요?

현지 바이어들과 판매 실적, 시장 피드백, 발생하는 문제 등에 대해 즉각 논의할 수 있도록 효과적으로 소통해야 합니다. 효과적인 커뮤니케이션은 온라인과 오프라인 양쪽 채널에서 다 이루어질 수 있어야 합니다.

Q. 멸치를 인도네시아로 수출할 때 통관·검역과 관련하여 주의해야 할 사항이 있나요?

일부 식품은 인도네시아 무역부 또는 식약청(BPOM)과 같은 정부의 특별 허가가 필요합니다. 고객사 멸치가 수입에 필요한 허가를 받았는지 확인해야 합니다.

Interview ③ 무궁화유통(PT. Koin Bumi)

33)

무궁화유통
(PT. Koin Bumi)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 1989년에 설립된 수입 및 유통업체로 인도네시아 내 6개 직영점을 운영하고 있음
 - 'KIMS', 'MINI RESTORAN' 등과 같은 자체 상표를 출시하여 한국 식품을 공급하고 있음

담당자 정보

Plant Manager

무궁화유통(PT. Koin Bumi)
Plant Manager

Q. 인도네시아 멸치 시장에서 요즘 무엇이 유행인가요?

다른 식품 시장과 마찬가지로 멸치 시장도 다양화되고 있습니다. 변화하는 소비자 선호도에 부응하기 위해 업체들은 새로운 크기나 조미료를 사용한 다양한 멸치 관련 제품을 개발하고 있습니다.

Q. 인도네시아에서 한국산 멸치를 쉽게 구할 수 있나요?

한국산 멸치는 동네 슈퍼마켓에서도 판매됩니다. 도시 지역의 일부 대형 슈퍼마켓에서는 수입 식품과 외국 식품도 판매되고 있습니다. 일반적으로 외국 식품코너에서 한국산 멸치를 찾을 수 있습니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 일반적으로 멸치를 어떻게 요리하여 먹나요?

많은 인도네시아 소비자들은 멸치를 밥과 섞어 요리해 먹으며 이 음식을 나시고랭 테리(Nasi Goreng Teri)라고 합니다. 또한, 멸치는 종종 반찬이나 볶음밥의 토핑으로 사용되기도 합니다.

Q. 인도네시아 소비자들이 멸치를 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

일부 습한 기후의 인도네시아 지역에서는 멸치의 신선도와 수명을 유지할 수 있는 포장에 매우 중요하게 생각합니다. 신선도가 잘 유지되고 외부 오염으로부터 제품을 지킬 수 있는 적합한 포장재로 되어 있는 제품을 더 선호합니다.

Q. 고객사 제품은 풍미 있고 고소한 멸치로 국에 넣거나 밥과 함께 반찬으로 먹을 수 있는 제품입니다. 인도네시아 소비자들의 입맛을 사로잡을 수 있을까요?

인도네시아 전통 볶음요리에 멸치를 어떻게 사용할 수 있는지 보여주는 레시피를 포장지에 넣는 것을 추천합니다. 인도네시아 소비자들이 친숙한 요리에 고객사 제품을 사용해보도록 유도할 수 있습니다.

Q. 인도네시아 멸치 제품 중 고객사 제품과 비슷한 제품이 있나요?

인도네시아에서 고객사 제품과 비슷한 제품은 많습니다. 멸치의 맛이 인도네시아 전통 요리와 궁합이 좋아서 인도네시아에서 멸치 제품은 인기가 많기에 제품군이 다양합니다.

Q. 경쟁사들은 인도네시아 현지에서 어떤 방식으로 제품을 홍보하고 있나요?

인기 있는 멸치 브랜드들은 멸치에 다양한 맛을 첨가하는 등 끊임없이 제품을 개발하며, 멸치를 사용한 요리법을 만들어 제공하는 등 소비자들의 관심을 꾸준히 유지하고 있습니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 주로 멸치를 어디에서 구매하나요?

인도네시아에 있는 한인마트에서 멸치를 구하기 쉽기에 소비자들은 주로 한인마트에서 멸치를 구매합니다.

Q. 현지 소비자들은 멸치를 전통시장에서 대량 구매하나요?

인도네시아 소비자들이 멸치를 대량으로 구매하지는 않지만, 재래시장에서 구매하는 편이긴 합니다.

Q. 현지 음식점과 케이터링 업체에서도 멸치를 대량 구매하나요?

인도네시아 전통음식점의 인기 메뉴에 멸치가 있기에 현지 음식점에서도 멸치를 대량으로 구매합니다.

Q. 인도네시아에서 고객사 제품과 유사한 제품의 가격대는 어떠한가요?

인도네시아에서 멸치의 가격은 100g당 72,000~85,000루피아(6,080원~7,180원) 범위입니다.

Q. 인도네시아에서 멸치를 판매하기 위해 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요?

인도네시아 현지 식품 무역 박람회, 요리 축제나 특별 음식 행사에 참여하여 더 많은 소비자에게 제품을 알리고 고객사 제품에 관심이 있을 만한 유통업체와 네트워크를 형성하는 것을 추천합니다.

Q. 인도네시아 소비자들에게 멸치를 홍보하기 위한 효과적인 방법이 있나요?

고객사 제품을 도매로 판매할 예정이라면 멸치의 대량 공급이 필요한 현지 음식점, 호텔이나 식료품점에 제품을 홍보해야 합니다.

Q. 현지 바이어들은 주로 어떻게 멸치를 수입하나요?

멸치 공급업체를 식별하여 해당 업체의 제품 품질 평가를 평가한 뒤 적합하다면 주문에 관해 세부 사항 협상을 진행합니다. 인도네시아에 수출하기 위한 프로세스를 진행한 뒤 통관을 거쳐 제품 품질을 최종적으로 확인하고 현지 시장에 유통합니다.

Q. 고객사 제품에 관심 있는 바이어를 찾기 위한 좋은 방법이 있나요?

고객사 제품에 대한 흥미롭고 유용한 콘텐츠를 제공하여 소셜미디어 브랜딩을 하는 것을 추천합니다. 현지 시장에 대한 이해도가 높다면 고객사 제품은 새로운 바이어와 유통업체의 관심을 끌 수 있게 될 것입니다.

Q. 현지 바이어들과 잘 협력하는 방법은 무엇인가요?

효과적인 영업을 위해서 영업팀과 영업지원팀에 제품 교육을 진행해야 합니다. 영업 팀원들이 제품의 기능, 장점, 고유한 셀링 포인트를 깊이 이해하고 있는지 확인해야 합니다.

Q. 멸치를 인도네시아로 수출할 때 통관·검역과 관련하여 주의해야 할 사항이 있나요?

멸치를 인도네시아로 수출할 때 주의해야 할 점은 할랄인증과 같은 식품 안전과 관련된 인증입니다. 고객사 제품이 무슬림 시장을 타겟하는 경우 특정 기관의 할랄인증이 중요하며 인증을 통해 해당 제품이 할랄 요건을 충족한다는 것을 증명할 수 있습니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 외교부, 「국가개황」, 2022
2. FAO, 「Fishery and Aquaculture Statistics. Global production by production source 1950-2021」, 2023
3. 레셉코키(ResepKoki), '7 Resep Ikan Teri yang Ekonomis & Praktis'
4. 크리스털오브더씨(Crystal of the Sea), '11 OLAHAN IKAN TERI YANG PRAKTIS, LEZAT, DAN BERGIZI', 2022.12
5. 신도뉴스닷컴(Sindonews.com), '5 Pasar Ikan Terbaik di Jakarta, Nomor 1 Mampu Saingi Tokyo', 2022.07
6. 스태티스타(Statista), 「Most preferred places to buy food supplies at least once per week in Indonesia as of February 2022」, 2022.11
7. 한국농수산식품유통공사 「2021 농식품 해외인증 등록정보 종합가이드」, 2021.12
8. KATI농식품수출정보 「인도네시아 7월 비관세장벽 모니터링(정기)」, 2023.07
9. 식품규정준수 인텔리전스 및 솔루션(Chemlinked) 「Indonesia Processed Food Labeling Regulation」, 2021.01

■ 참고 사이트

1. FishStatJ (www.fao.org/fishery/en)
2. ITC(International Trade Centre) (intracen.org)
3. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
4. 인도네시아 라자다(Lazada) (www.lazada.co.id)
5. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
6. 토크피디아(Tokopedia) (www.tokopedia.com)
7. 시밀러웹(Similarweb) (www.similarweb.com)
8. 씨비인사이트(CB Insights) (www.cbinsights.com)
9. 쇼피 인도네시아(Shopee Indonesia) (www.shopee.co.id)
10. 인도마렛(Indomaret) (www.indomaret.co.id)
11. 미국 농무부(USDA) (www.usda.gov)
12. 알파마트(Alfamart) (www.alfamart.co.id)
13. 핑포인트(PingPoint) (pingpoint.co.id)
14. 텀팟우사하(Tempat-Usaha) (www.tempat-usaha.com)
15. 켈롱맹그로브레스토랑(Kelong Mangrove Restaurant) (globalbintan.com/restaurant)
16. 트립어드바이저(TripAdvisor) (www.tripadvisor.com)
17. 카움(Kaum) (www.kaum.com)
18. 매뉴얼자카르타(Manual Jakarta) (manual.co.id)
19. 구글맵(Google Maps) (www.maps.google.com)
20. 파사르파기그로시르(Pasar Pagi Grosir) (grosir-dan-ecer-pakaian-wanita.business.site)
21. 파사르파기망가두아(Pasar Pagi Mangga Dua) (www.pasarpagimanggadua.com)
22. 인도네시아 할랄인증청(BPJPH) (www.halal.go.id)
23. 인도네시아 관세청 (www.beacukai.go.id)
24. 인도네시아 식약청(BPOM) (www.pom.go.id)
25. 인도네시아 해양수산부(MMAF) (kkp.go.id)
26. 인도네시아 무역부(MTRI) (www.kemendag.go.id)
27. 식품규정준수 인텔리전스 및 솔루션(Chemlinked) (www.chemlinked.com)
28. 관세청 (www.customs.go.kr)
29. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
30. 관세법령정보포털 (unipass.customs.go.kr)
31. 국립수산물품질관리원 홈페이지 (www.nfqs.go.kr)
32. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
33. 한국보건산업진흥원 제약산업정보포털 (www.khidi.or.kr)
34. 대한무역투자진흥공사 (www.kotra.or.kr)
35. 해양수산해외산업정보포털 (kmi.re.kr)
36. 마스야(PT Masuya Graha Trikenca) (masuya.co.id)
37. 무궁화유통(PT. Koin Bumi) (www.mugunghwa.co.id)



해양수산부



한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

발행 겸 편집 aT 한국농수산물유통공사

발행 일자 2023.09.08

2023 수산물 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 한국농수산물유통공사로 연락하여 주시기 바랍니다.