www.aT.or.kr

2013. 12

[테마조사]

신선연어 수출물류 현황

– 마린 하베스트 사례 (일본, 홍콩, 영국, 프랑스, 노르웨이) –

해양수산부 MINISTRY OF OCEANS AND FISHERIES

aT 한국농수산식품유통공사 Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

신선연어 수출물류 현황

Table of Contents

01 일본

1. 일본국내 유통경로 현황 ····· 02
2. 수입단계 현황 ····· 05
3. 가공단계 현황 ····· 07
4. 유통단계 현황 ····· 10
5. 참고 자료 ····· 11

02 홍콩

1. 홍콩의 연어 시장동향 ····· 16
2. 수입동향 ····· 16
3. 유통 동향 ····· 18

03 영국

1. 연어 생산 ····· 23
2. 연어 양식 ····· 27
3. 연어 가공 ····· 31
4. 제품 유통 ····· 37

04 프랑스

1. 기업 개요 ····· 40
2. 가공 및 생산 규정 ····· 45
3. 유통 구조 ····· 51
4. 기술 경쟁력 ····· 54
5. 기업 경영 정책 ····· 56

05 노르웨이

1. 시장 동향 ····· 59
2. 유통구조 및 소비 동향 ····· 71

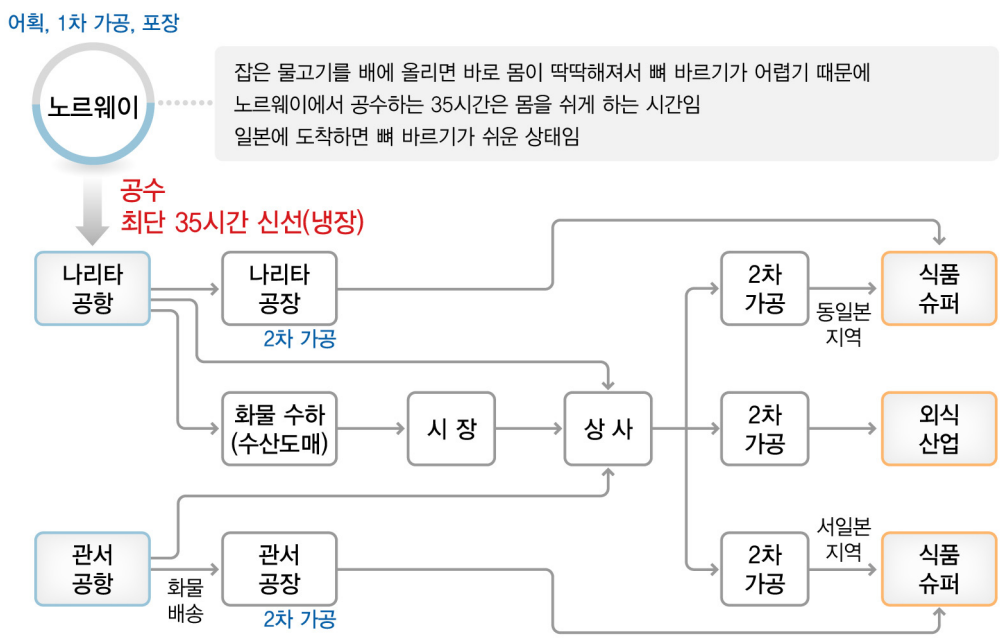
일본

01 일본국내 유통경로 현황

가 일본국내 유통경로 현황(수입 → 가공공장 → 판매처·소비자)

- 노르웨이 및 칠레 양식장에서 생산된 신선(냉장 chilled)연어는 항공편으로 운송되며, 냉동 연어는 배편으로 운송되고 있음
- 신선(냉장)품은 거의 노르웨이에서 공수함. 신선(냉장)품은 양식지에서 어획 후 1차가공(머리, 내장, 지느러미 제거)을 하고 얼음을 넣고 스티로폼 상자에 넣어서 화물기로 매일 발송함
- 예전에는 1차 가공품 상태에서 주로 수산물취급 업체와 수산상사에 판매되고, 수산물시장을 통한 유통과 상사를 통항 외식 체인과 대량판매점 등 판매경로가 있었음
- 현재는 자사 가공공장을 일본국내에 설치해서 양수부터 2차가공 공정을 자체에서 해결하고 있음. 가공공장 설치에 따라 식품슈퍼 등 대량판매점과 직접 계약판매로 대량판매점 요구에 맞춘 가공품 판매가 가능하게 되었음

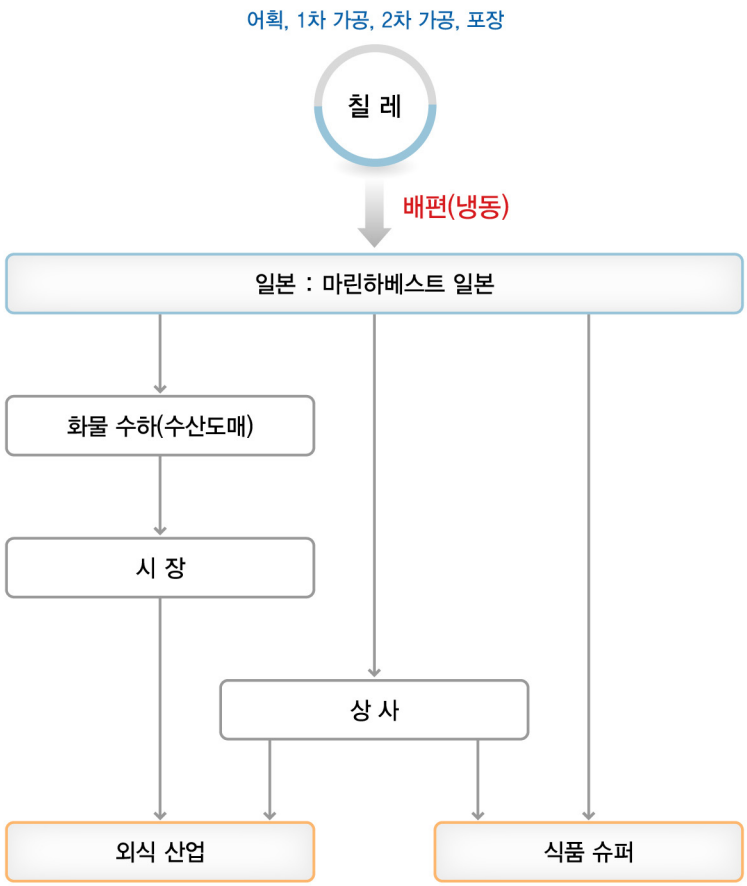
냉장연어



※ 화물 전세기로 노르웨이에서 매일 공수

- 최단 35시간인 경우 이동경로는 항공기 직항편임. 최장시간 설정은 특별히 없고, 기후 또는 그 밖의 이유로 지연될 가능성이 있기 때문에 “최단시간”으로 표현
- 화물편 비용은 명시되어 있지 않음
- 통관업무는 나리타 공항의 경우, 공항 내 온라인시스템으로 처리하고 있음. 이를 위해 통관 신청, 허가, 확인은 전용단말을 사용하고 원격 작업이 가능하므로 같은 회사의 경우 신선품을 취급하는 큰 규모의 운송 중개업자가 공항에서 보세업무를 대행하고 있음. 도착 후, 공항내의 게이트 근처에 설치된 작업장에서 신속하게 통관업무를 처리하고, 그대로 공장으로 운송되고 있음. 또한, 운송 중개업자가 공항 지역 내에 보유하는 “-5℃ 냉장실”에서는 제품검사와 소구분작업, 얼음 채워넣기 등 처리할 수가 있음

냉 동



※ 냉동 컨테이너 편

신선연어 수출물류 현황

■ 일본의 냉동·냉장 연어 수입량 및 수입금액

신선(냉장육)수입

구 분	2011년	2012년	2013년(예상)
수입수량(톤)	6,600	9,000	6,750
전년대비(%)	110.0	136.4	75.0
수입금액(백만엔)	4,700	5,580	5,300
전년대비(%)	–	118.7	95.0

냉동 수입

구 분	2011년	2012년	2013년(예상)
수입수량(톤)	–	3,530	–
전년대비(%)	–	–	–
수입금액(백만엔)	–	1,500	–
전년대비(%)	–	–	–

■ 냉동 수입수량과 금액 추이에 대해서는 충분한 정보를 얻을 수 없으나, 냉동 연어 kg 단가는 2008년부터 2011년까지는 매년상승하고 있지만, 2012년에는 전년대비 88% 대폭하락하고 있음

■ 2012년 냉동연어 수입수량도 전년도보다 크게 늘어난 것으로 보일 수 있지만, 마린 하베스트는 신선품을 주품목으로 하는 기업이므로 얼마만큼 취급양이 증가했는지는 명확하지 않음

02 수입단계 현황

가 물류현황 (물류 수단 : 육로, 항로, 배편 그 외 현황)

- 노르웨이산은 대부분 신선(칠드)제품이고 화물 전세기로 매일 공수하고 있음
- 칠레산은 냉동제품을 중심으로 냉동 컨테이너에 의해 배편으로 수송
- 신선(냉장) 수입량은 다음 표와 같음

구 분	2011년	2012년	2013년(예상)
수입 물량	6,600 톤	9,000 톤	6,750 톤
전년대비	110.0 %	136.4 %	75.0 %

- 냉동은 칠레산을 주로 수입하고 있고 취급물량은 매년 변동됨. 수입금액으로 보면 신선품이 매상의 90%를 차지함
- '12년은 이전의 증가추이보다 많이 출하량이 늘었는데, 최대 증가요인은 신선연어 단가가 kg당 700~800엔대에서 620엔으로 폭락했기 때문임. '12년은 송어류 칠레산 수입증가로 가격이 폭락하고 신선, 냉동, 가공품을 합한 송어류의 수입 물량은 전체에서 약 30만 톤을 넘어서 특히 신선품이 두드러지게 증가한 결과임
- 폭락의 반등으로 '13년은 연어가격이 올라 현재 판매량도 전년도에 비해 30%정도 감소. 신선(칠드)연어 가격은 매일 크게 변동하고 있고 앞으로도 고가 상황이 계속 이어질 것으로 예측되고 있어서 물량이 크게 증가 할 것으로 보이지 않음
- 변동요인은 일본국내의 상황뿐만 아니라, 글로벌 마켓에 있어서 이후로도 가격이 수입량에 미치는 영향은 상당히 크고 회사(마린 하베스트) 노력으로 가능한 대응은 한계가 있을 것으로 보임

나 수입조건(품목 등)

- 신선(칠드)품의 일본대상 등급은 "스털링(Sterling)"이라고 말하는 고품질 등급의 연어가 대상이 되고 있음
- 신선(칠드)품은 1차가공품만 수입하고 냉동품 같이 현지에서 2차가공 한 것은 수입하지 않음

- 신선(칠드) 수입은 매일 본사에서 예상 발주로 이루어지고 있음
- 신선(칠드)은 대부분 노르웨이산 애틀란틱 연어이고 냉동은 칠레산 송어가 중심임

다 소요시간 (생산국에서 일본통관까지 타임스케줄)

- 전세기편으로 매일 수입되고 있고 어획(배에 올림)부터 최단 35시간 공수되는 시스템이지만, 상황과 기후 등으로 변경되는 경우도 있음
- 통관업무는 거의 서류로만 수속 절차를 하기 때문에 일본에 도착 후, 바로 가공공장에 옮기면 공항에서 공장까지 15분 소요됨

라 운송조건 (포장, 온도관리, 등)

- 신선(칠드)제품의 경우, 어획 후 일본 현지 가공공장에서 1차 가공되고 얼음을 넣고 발포스티로폼상자로 이동 됨. 발송과 도착 시 온도(포장 내 온도가 2~8℃ 이내) 점검을 실시함. 공항에서 15분 거리에 근접한 장소에 가공공장을 설치한 목적은 가공까지 시간 손실을 줄이기 위한 것임
- 냉동제품은 생산지에서 2차 가공까지 하고 진공포장으로 냉동한 상태로 수입하는 케이스도 있음. 이 경우, 진공 팩을 -18℃이하에서 동결시켜서 상자에 담은 상태로 냉동컨테이너 배편으로 수송됨

03 가공단계 현황

가 일본 국내가공 거점

1) 나리타공장('10년 6월 가동)

① 시설개요

- 소재지 : 千葉県成田市飯仲45番地 成田総合流通センター食品関連棟B棟201号
  (지바현 나리타시 이이나카 45번지 나리타총합유통센터 식품관련동 B동 201호)
- 연락처 : 0476-20-0231
- 종업원 수 : 약 30명(파트타임 포함)
- 시설 특징
  - 어패류의 수입통관물량이 일본 최대인 나리타공항에서 차로 15분 거리에 입지
  - '11년 11월에 수산식품가공시설 HACCP 인증받음

② 가공(생산) 내용

- 공수된 후 1차 가공을 끝난 연어는 2차 가공처리 실시
- 트림-C(생선껍질 있음, 배 부분 뼈 없음, 가슴지느러미 제거, 배지느러미 없음, 뼈대 없음) 및 트림 E(생선껍질 없음, 배 부분 뼈 없음. 가슴지느러미 제거, 뼈대 없음, 마무리작업)로 가공 처리. 그 밖에 트림 A~E 전부 대응하고 있고, 판매계약을 하고 있는 대량판매점 요구에 맞게 가공함

③ 가공(생산) 능력

- 연간 3,500톤(제품기준)
- 초년도('11년) 생산목표 700톤
- 100% 가동상황은 되지 않음. '13년도에는 목표치를 밑돌고 있음

2) 관서 공장('12년 12월 가동)

① 시설개요

- 소재지 : 大阪府泉佐野市往吉町5-5(오사카부 이즈미사노시 수미요시쵸5-5)
- 연락처 : 06-6350-1301
- 종업원 수 : 약 25명(파트타임 포함)
- 시설 특징
  - 토지면적 3,300 ㎡ / 바닥면적 2,970 ㎡
  - 관서공항에서 차로 15분 거리에 입지

② 가공(생산) 내용

- 공수된 후 1차 가공이 끝난 연어는 2차 가공처리 실시
- 트림-C(생선껍질 있음, 배 부분 뼈 없음, 가슴지느러미 제거, 배지느러미 없음, 뼈대 없음) 및 트림 E(생선껍질 없음, 배 부분 뼈 없음. 가슴지느러미 제거, 뼈대 없음, 마무리작업) 가공 처리. 그 밖에 트림 A~E 전부 대응하고 있고, 판매계약을 하고 있는 대량판매점 요구에 맞게 가공함
- 현재 신선(칠드)품 가공처리를 주로 하고 있으나 시설 일부를 냉동가공 대응에 활용하는 것도 검토하고 있음

③ 가공(생산) 능력

- 연간 4,000톤(제품기준)
- 초년도('13년) 생산목표 1,000톤
- 나고야 서쪽방향(서일본 지역) 대량판매점 대상 가공 거점임
- 현재 상태로는 가공 물량의 계획수량은 처리하고 있으나 가동을 개시한 지 반년밖에 지나지 않아서 이후에 대해서는 불확실함

나 일본 국내가공(생산) 특징(규격, 인가)

규 격	가 공 정 도
Trim A	생선껍질 있음, 배 부분 뼈 없음, 가슴지느러미제거, 뼈대 있음
Trim B	생선껍질 있음, 배 부분 뼈 없음, 가슴지느러미제거, 뼈대 있음
Trim C	생선껍질 있음, 배 부분 뼈 없음. 가슴지느러미제거, 뼈대 없음
Trim D	생선껍질 있음. 배 부분 뼈 없음. 가슴지느러미제거, 배지느러미 없음, 뼈대 없음, 기름제거
Trim E	생선껍질 없음, 배 부분 뼈 없음, 가슴지느러미제거, 뼈대 없음, 마무리작업

- 지금까지 해외에서 어획하여 1차가공한 연어를 공수하고 마린 하베스트재팬이 일본국내 중간도매업체 등을 대상으로 판매하고 있음. 나리타공장과 관서공장은 요구에 맞춰서 상품을 2차가공하고 직접 소매업체에게 판매하기 위한 거점임
- 일본에서는 트림C, 트림E가 2차 가공 중심이지만 트림A부터 트림E 모두 처리하고 있고 나리타공장 및 관서공장은 신선(칠드)제품의 소매점 대상 가공을 목적으로 함
- 가공정도는 고객 요구에 맞게 계약 때 결정됨. 가공도가 높으면 가격이 높아지기 때문에 연어 가격 상하에 따라서 가공정도를 변경하는 것으로 납품가격을 조정 하는 경우도 있음. 기본적으로 대형유통업체는 생선가공 기술 유무에 따라 2차 가공 정도가 좌우됨
- 수입, 가공공장, 배송까지 철저한 위생관리체제를 유지하고 공장은 HACCP에 따라 관리하고 있음
- 일본국내에 있는 2개 공장 작업장은 전부 10℃이하로 설정하고 신선(칠드) 2차 가공 공장으로 사용하며, 냉동품 가공공장으로서는 기능하지 않음

04 유통단계 현황

가 주요판매처(유통) 상황

- 종래는 1차 가공한 제품을 주로 수하업자(큰 도매)와 상사에게만 판매하는 것이었지만 일본 국내에서 2차 가공공장을 가공하여 보다 소비자와 가까운 소매업체(대형유통업체)와 외식수요자(외식체인점)의 요망에 맞추어서 2차가공이 가능하도록 대량판매점(식품 슈퍼)에 직접 판매계약을 개시하고 있음
- CGC재팬은 직접 무역에 따라 회사 가맹점 대상으로 지정 연어제품을 제공하고 있음. 사료제조부터 양식, 가공, 수출까지 전 공정을 EU기준에 의거하여 일원관리하고 있는 상품 "CGC해외양식 연어·송어"로 직접 계약 체결함
- 그러나 직접 계약하는 대형유통업체가 차지하는 비율은 아직 전체의 10%정도 머무르고 있어, 주요 고객은 종래의 거래처인 수하업체(수산물 도매업체) 상사임
- 또 현재 상태에서는 외식체인과 직접 계약하는 고객은 없고, 시장과 상사를 통한 고객임

나 소요시간

- 나리타공항과 관서공항 각각 근접한 거리에 가공공장을 설립하고 일본도착 당일 가공해서 다음날 납품체제를 구축했음. 공장에서 가공시간도 5시간정도이고, 이에 따라 2차 가공품도 어획부터 납품까지 4일 이내에 제공이 가능하도록 했음

다 인적요건(영업)

- 연어 영업활동은 상사, 대량판매점, 가공회사에 판매하는 법인영업과 가게를 돌면서 판매촉진활동(연어제품 매장제안), 점포홍보안의 기획개발(매장, 전시회에서 점포 앞 홍보기획), 세일즈지원부를 실시하고 판촉기획담당부원(마케팅)으로 구성함
- 영업부분은 냉동부와 신선부로 나누워서 동경본사와 오사카지사에서 각각 독자 영업활동을 전개하고 있음. 영업부인원은 동서 각각 10~15명이고 본사에는 마케팅부가 있음
- 대형유통업체와 소비자 대상으로 마케팅부는 2년 전에 설치되었음

라 운송조건(물류)

- 포장은 가공 상황에 따라 다르지만 생선살 바르기 등 2차 가공하는 것은 점포의 범위이고, 게다가 개별 포장이 되기 위해 배송용 트레이(넓은 접시), 발포 스티로폼상자가 이용됨
- 냉동은 10kg, 신선은 20kg이상 포장(종이 상자 또는 트레이) 실제와 똑같이 포장함
- 신선(칠드)품은 냉장 트럭으로 배송되고 데이터로거(Data Logger/온도의 이력관리를 하면서 운송관리를 표시하고 있음) 관리로 유통공정의 온도 상황을 상시 감시하는 저온 유통체계를 하고 있음. 냉장트럭의 온도는 정확한 설정온도는 사측 공식답변을 들을 수 없었으나 다양한 냉장품을 배송하는 냉장육배송 트럭이 4.5℃설정되어 있으므로, 그것보다는 낮은 온도일 것으로 추정됨

05 참고 자료

- 마린 하베스트에서는 양식부터 수입, 2차가공, 배송까지 통일성있게 처리하고 이력추적제 시스템을 철저하고도 쉽게 할 수 있도록 하고 있음. 가공공장에 대해서 HACCP에 의거하여 공정관리를 하고 유통전반을 통한 품질관리를 철저히 하고 있음

가 노르웨이 수산물 수출심의회(NSC)

- 노르웨이에서는 국가가 전적으로 연어 판매촉진에 힘을 쏟고 있음. 노르웨이 수산물수출심의회(NSC)는 노르웨이 수산업 죠인드 마케팅 조직으로서 생선 및 어육 제품 수출에 관한 규칙에 따라 노르웨이 어업에 의해 설립된 국내외에 세워둔 노르웨이 시프트 관심과 향상을 목적으로 활동하고 있음
- NSC 세계 20개국 이상으로 활동을 전개하고 있고, 일본에서는 연어, 송어, 고등어, 바다빙어 등 중심으로 한 활동을 전개하고 있음. 마린 하베스트재팬은 1995년에 설립하고 일본에 노르웨이산 신선한 연어를 수입 해왔으나 '11년 전 마케팅부를 사내에 설치하기 전 까지는 소비자와 소매점 대상의 마케팅활동은 NSC에 맡겼음

나 CGC재팬

- CGC재팬은 공동조직이라고 불리는 소매업주의 주관조직 CGC 그룹의 본부 기능을 껴안고 있고 CGG그룹은 전국에서 중형, 중소 슈퍼마켓 220사, 3,700점포가 가맹하는 조직임
- CGC그룹은 마린 하베스트와 직접 무역에 따라 칠레산과 노르웨이산 연어와 송어를 취급하고, 마린 하베스트재팬과 직접 계약하는 대량 판매점으로서 큰 도매거래처임

다 수입개시 시 필요서류

- 수산물 관세분류는 일반적으로 HS 제 3류 속하지만, 조제품(16류), 가공품에 따라서 여러 갈래로 갈려서 복잡함. 수산물은 식품관계의 규제 또는 일부수입허가(할당제, 승인, 확인)을 요하는 품목임

1) 식품위생법

"수입식품은 법 규제를 받고, 위생고시 제370호 「식품, 첨가물 등 규격기준」에 적합하지 않는 것은 수입할 수 없음"

(참고) 식품위생법에 의거하여 식품·식품첨가물 등 규격기준

- 이 중에서 일반식품의 규격기준보다 초과해서 수산물 및 같은 가공식품관계에 있는 지정품목에 각각 식품별 규격(성분 규격, 제조·보존기준 등) 정해져 있음
  - 지정품목 : a. 고래 고기 b. 어육 익힌 제품 c. 연어알/송어알/명란젓 d. 삶은 문어 e. 삶은 게 f. 생식용 신선어패류 g. 생식용굴 h. 냉동식품
- 같은 규격기준에는 잔류농약(포지티브리스트에 없는 농약 허용량은 0.01ppm이하)과 식품첨가물 등 함유량에 관한 규정이 있고, 과거 위반사례로서 중국산 장어(트리플루라린), 중국산 쥬고구모 즈구가니(플라죠리톤), 한국산 재첩(엔도슬루핀), 캐나다산 바다가재(마비성 조개독) 등 수입신고하는 모든 제품에 대해서 검사명령(제 26조 3항)을 발표함
- 판매목적으로 수입하는 경우 위생노동부 검역소 수입식품 감시 담당자에게 「식품 등 수입신청서」에 필요서류를 첨부해서 신고하는 것이 필수임. 심사단계에서 규격기준과 안전

성에 관해서 확인해야 할 필요가 있다라고 판단되는 것은 검사를 실시하고, 심사·검사에 따라 법적인 문제가 없으면 신청허가증명서를 반환받기 위해서 세관에 수입신청 때 통관 서류와 함께 제출함. 부적격이라고 판단되면 수입은 불가능하고 수입자는 되돌리거나 폐기처분 등 조치함

2) 농림물자 규격화 및 품질표시 적정화에 관한 법률(JAS법)

■ 일본 내에서 판매 시 법에 의거하여 품질표시 기준에 따라서 일괄표시를 실시할 필요가 있고, 수입품은 원산지(국가)표시가 의무임. 신선품은 신선식품 품질표시기준, 가공품이라면 가공식품 품질표시기준, 게다가 수산물의 경우는 「수산물품질표시기준」이 적용됨

3) 외국외환 및 외국무역법 (외환법) / 수입무역관리명령

■ 수산물 중에 외국외환 및 외국무역법에 의거하여 규제를 받고 있는 품목이 있음

– 규제품목 : 1. 수입배당품목(IQ품목) 2. 2호승인품목 3. 사전확인품목
4. 통관 때 확인품목 5. 워싱턴조약에 해당하는 종목

– 외환법상 북조선에 관련한 대응조치('06년 4월부터)는 계속되고 있고, 북한을 원산지로 하는 선적지역은 어떠한 화물도 수입금지 되어있음

■ 연어·송어류 수입은 상기 「2. 2호 승인품목」에 해당하는 것으로서 「수입공표 2 표 제 1에 게재된 지역은 원산지 또는 선적지역으로 한 특정 화물을 수입할 경우, 화물을 수입하기 전에 경제 산업부에 따라 수입승인(2호승인)을 받고 절차가 필요함」, 「연어·송어 2호승인」, 「중국, 북한 및 대만 등 원산지 또는 선적지역으로 하는 연어, 송어, 같은 계열 조제품」 대상은 수입승인을 경제 산업장에게 받아야함

■ 또한, '11년 6월 1일 수입주의사항 23 제 3호에 따라 「연어·송어 2호 승인」에 관련된 수산청에 제출하는 서류가 일부양식이 변경됨

제 출 서 류	
• 수입승인신청서	• 2호승인신청전 확인서(수산청 발행)
• 수입승인신청이유서	• 그 화물 수입에 관련 계약서 또는 같은 유에 속하는 서류
• 위임장(대리 신청 경우)	
• 그 화물 수량, 금액 및 선적지역이 확인할 수 있는 서류(인보이스, 선하증권 등)	

참고 자료 : 연어 연어·송어 2호 승인(신청수속)

■ 중국을 원산지 또는 선적지역이라고 판단하는 연어 및 송어, 이와 같은 조제품 (이하 "연어·송어"라고 부름)을 수입하는 경우 2호승인('11년 6월 1일부터)

■ 통관수속절차 흐름

– 수산청이 일본에 수입예정 된 중국산 원산지 또는 선적지역이라고 판단된 연어·송어가 「연어·송어 조약」 금지사항에 위반해서 어획되지 않는 것을 확인하고 경제 산업부가 일본에 수입하기로 예정 연어·송어가 수산청에 확인된 것을 확인해서 수입승인을 실시함

– 이를 위해 중국을 원산지 또는 선적지역이라고 판단한 연어·송어 수입에 대해서는 수산청에서 수입확인서 발행을 받은 후, 경제 산업부에 수입승인신청을 처리함. 경제 산업부에서 발행을 받은 수입 승인증명서를 세관에 제시하면 그 화물 수입절차가 가능함

〈 신청절차 흐름 〉

1. 수산청에 신청절차 · 심사

· 수산청 어업 조정과에 이하 확인신청서, 사용원료 확인표, 첨부서류를 제출

확인신청서(별도양식 1)	사용원료 확인표(별도양식 2)
· 확인항목 기재 (서류, 수입수량, 수입계약의 상대방 등)	· 확인항목 기재(표면) (어종명, 어획시간, 원산지, 유상/무상 등) · 원료사용이력 기재(안면) (근회원료사용량, 원료재고량 등)
첨부서류	첨부서류
· 중국에서 가공상황을 증명 – 가공일보 복사 – 출구증명 – 검사보고서 등 ※참고자료 중국에서 수입관련 서류(인보이스) 복사 등	· 원료의 어획, 유통상황을 증명 – 어획 시작부터 중국에 수입하기까지 매매의 흐름을 증명하는 서류 – 원산지증명서(원본 및 복사) – 어법 및 어장에 대한 확인서 등 · 원료어획 나라에서부터 중국으로 화물의 이동 증명 – 인보이스 복사 – 선하증권(B/L) 복사 – 수출허가통지서 복사 등
수입확인서 ↓ 수산청에서 확인 후 신청자에게 교부	사용원료 확인표 ↓ 수산청에서 확인 후 신청자에게 반환

2. 경제산업부에 신청절차 · 심사

· 무역관리부 농수산실에 이하 서류를 제출 – 수입 승인신청서 2통 – 수입 승인신청 이유서 1통 – 2호 승인신천 전 확인서(별도양식 1)(수산청발행) – 그 화물 수입에 관한 계획서 및 이것과 비슷한 서류 – 그 화물 수량, 금액 및 선적지역이 확인 가능한 서류(인보이스, B/L 등) – 위임장(대리신청 경우) 등	· 이번 이후, 동일 원료를 사용한 화물 수입신청을 행하는 경우는 필요사항을 추가 기록하고, 수산청에 제출. 그후 사용원료 확인표에 관한 첨부서류 제출은 필요 없음

수입 승인증 교부

참고 자료 : 연어 냉동 연어 Trim-C 제품 정보

브랜드명 : CULTIVOS MARINOS CHILOE LTDA
(C.M.Chiloe)

수출자명: CULTIVOS MARINOS CHILOE LTDA.
SAN SEBASTIAN 2780 – DEPTO.1A-LAS CONDES,
SANTIAGO-CHILE

상품명	송어 Trim-C
상품명 (가다카나)	トリム　トリムC
상품규격	P900UP P800 /900 P600 /800
원재료명	하기 상세표기
케이스 장 수	6-11장 / 12장 / 13-16장
하물 포장	10kg 카 튼 상자
납입 유통·보존온도	냉동전용 컨테이너에서 -18℃이하
원료산지	칠레

납품가격	별도 가격표시
취급기간	연간 가능
출하형태	박스
물류온도	냉동
보존방법	냉동
상미기한	제조부터 냉동상태(-18℃) 1년6개월 이내

★ 10kg 카튼
하물 포장 (낱개) 사이즈 (mm)　가로 340　폭 길이 580　높이 140

★ 5kg X 2 개 카튼 (6장들이 사이즈)
하물 포장 (낱개)사이즈 (mm)　가로 340　폭 길이 580　높이 75
하물 포장 (전체)사이즈 (mm)　가로 340　폭 길이 580　높이 150

★사용자료 : 개별포장 (비닐) PE, PA　겉포장(케이스)사이즈 : 박스

★원재료/첨가물/ 알레루겐 : 연어 송어 (칠레산 양식)　100%
제조공정 & 특징 : 공정 ④ 이후는 트림용 휘레 전용 가공실(표준 무균실)에서 가공
① 머리 뺌, 내장 제거 ② 세척 ③ 등급·사이즈 선별 ④ 3등분 ⑤ 핀셋으로 뼈 제거
⑥ 몸 부위 , 껍질 상태에서 진공포장 ⑦ 본체 ⑧냉동 ⑨포장

★상품특징
전부 프리미엄 원료를 이용한 우리회사에서 제일 인기 있는 휘레
한번 사용하면 인이 박임. 비계살고기 생선 , 선명한 송어의 특유 빛깔
다른 상품과 다름, 가격이 비싸다고 평가 받고 있음

★용도
• 껍질을 벗기고 사시미 상품재료
• 작은 사이즈는 잘라서 연어 도시락 사용

홍콩

01 홍콩의 연어 시장동향

- 홍콩은 아시아에서 해산물을 가장 많이 소비하는 나라로 연간 1인당 평균 70kg을 먹고 있음. 90년도 말부터 일식당 인기가 높아지면서 연어가 보편화되었으며, 현재 홍콩에서 소비가 가장 높은 생선으로 2006년부터 연간 10톤 이상 수입되고 있음. '12년에는 총 16톤의 연어가 홍콩에서 소비되었음. 육질이 쫄깃한 생선보다는 씹는 맛이 부드러운 생선을 선호하여 연어, 참치, 능성어 등이 인기있음
- 홍콩에서는 연어를 구이, 찜, 볶음, 탕 등 여러 가지 요리법으로 먹고 있지만, 연어회와 연어초밥을 가장 즐겨 먹음. 홍콩에서 팔리는 연어회와 연어초밥용 신선연어는 대부분이 노르웨이산임. 일식당 뿐만 아니라, 서양식당, 중식당에서도 연어요리를 찾을 수 있으며, 연어의 맛과 육질을 현지 소비자들이 잘 알고 있기 때문에 즐겨 찾는 편임

02 수입동향

가 수입정책

- 홍콩은 식용으로 사용되는 수산물에 대한 수입제한이 없으며 허가증도 필요 없음
- 홍콩에 수입되는 모든 수산물에는(활/냉동/건조 상태) 관세가 없음
- 현재 홍콩으로 수입되는 수산물에 대하여 특별한 통과서류나 절차는 필요 없음
- 2011년 9월 15일자에 홍콩으로 수입되는 수산물에 대해 더 엄격한 수입규정을 도입할 예정이라고 발표 하였으나, 아직 정확히 언제부터 규정이 도입될 것인지에 대한 발표는 없음

나 연어 수입동향

- '13년 7월까지의 홍콩의 연어 수입액은 US 72,248천 달러로 전년 동기대비 32.7% 증가하였음. 노르웨이산 연어는 홍콩에서 가장 점유율이 높으며, 홍콩연어시장 점유율은 매년 90%이상임. '13년 7월까지 홍콩의 노르웨이산 연어 수입액은 US 70,946천 달러로 전년 동기대비 33.2% 증가

– 노르웨이에서 수입되는 신선연어는 양식산으로 매일 항공운송 되고 있으며, 냉동연어는 선박을 이용해 운송되어 홍콩에서 해동 후 신선연어로 판매되고 있음

연어수입

(단위 : 천US$, %)

순위	수입국	2010년	2011년		2012년		2013년 7월	
		수입액	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률
1	노르웨이	108,239	99,877	-7.7	92,325	-7.6	70,946	33.2
2	호주	3,162	785	-75.2	685	-12.8	444	19.5
3	영국	1,466	331	-77.4	289	-12.6	349	81.9
4	케나다	2,492	62	-97.5	140	124.3	164	170.0
5	뉴질랜드	2,674	2,198	-17.8	820	-62.7	156	-68.1
합 계		118,569	103,440	-12.8	94,394	-8.7	72,248	32.7

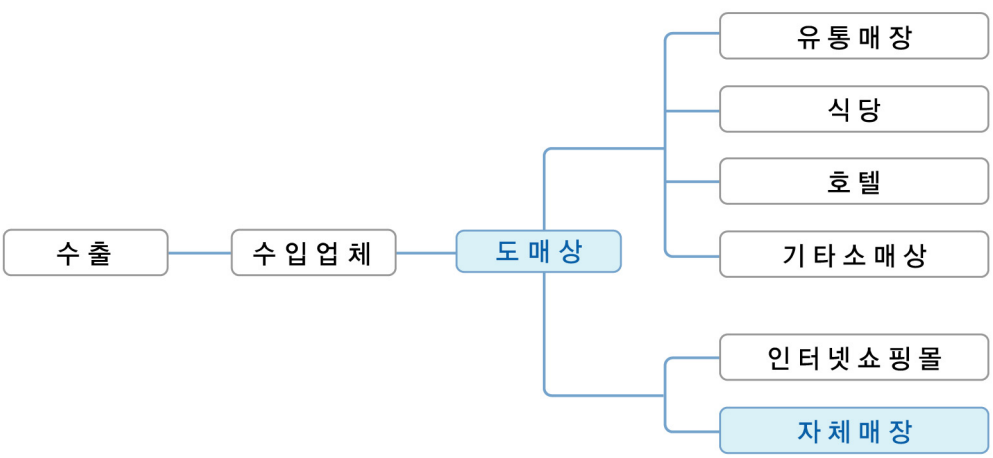
자료 : 홍콩무역국(HKTDC) 수출입통계 자료

■ 중국 정부는 2010년에 중국 정치운동가 유효파(劉曉波)가 노벨 평화상을 받은 것에 대해 반박하기 위하여 노르웨이산 연어 수입규정을 강화했다고 밝힘. 이러한 영향으로 홍콩도 노르웨이산 대체품으로 스코틀랜드산 연어 수입 증가하여, '13년 7월까지 영국산 연어 수입액은 US 349천 달러로 전년 동기대비 81.9%증가함

03 유통 동향

가 유통구조

홍콩의 수산물 유통



나 수입산 연어 유통

■ 수입 주기

– 대부분의 홍콩 수입업체는 매주 2~3번 연어를 수입하고 있음. 자연산 보다는 양식 연어가 많이 수입되어 공급이 안정적이며 신선도를 유지하기 위하여 항공으로 자주 수입하는 것을 선호함. 매주 약 230kg의 연어가 홍콩으로 수입되고 있음

■ 도매상을 통한 유통

– 물량이 많지 않아 수입업체들은 일반 고급재료를 취급하는 도매상에게 유통을 맡김. 유통매장 및 식당에 공급을 하며, 인터넷 및 자체매장에서도 판매함

■ 홍콩에는 약 2,000곳의 일식당이 있으며 이중 약 80%는 초밥 및 회를 취급하는 일식당임. 최고급 일식당은 일본산 연어를 사용하고 있지만 그 외에는 노르웨이산 연어를 사용하고 있음. 호텔에서는 연어회 및 초밥을 뷔페에 주로 사용하고 있음. 소비자들은 핑크색 연어를 선호하기 때문에, 색깔이 짙은 노르웨이산 연어가 식당 재료 바이어들 사이에서 인기가 높음

■ 유통매장에서 가장 많이 판매되는 연어는 초밥 및 횟감용 연어로, 구이용 필렛 및 국거리용 어두도 있지만 유통매장에서는 마진이 높은 회감 연어를 선호하여, 판매되는 총량의 약 85%는 횟감 연어임

다 수입산 연어유통 물류흐름

■ 홍콩에서 유통되는 노르웨이산 신선 연어의 1차 가공은 수출국에서 마친 제품이 홍콩으로 수출되고 있음

■ 마린 하베스트는 홍콩 바이어부터 주문 및 선금을 받은 후 양식장에서 필요한 물량을 수확함

- 수확된 연어는 바로 공장으로 보내지고 여기서 필요가공 작업이 진행됨
- 연어는 자동화된 가공공장에 보내져 이산화탄소를 주입해 연어를 일단 졸리게 한 후 전기충격으로 기절시켜 절단과 피뽑기의 과정을 거침. 모든 과정은 자동이며 등급판정과 연어의 재손질 등에 한해 사람의 손을 거침. 가두리 양식장에서 배에 실어 공장으로 운송된 연어는 내장과 머리 등뼈는 따로 분리하고 이를 제외한 살코기는 박스에 포장되어 상품으로 출하되고 있음
- 가공시간은 신선도와 직결되어 있으므로, 신선도를 유지하기 위해 가두리에서 운송 후 포장까지 걸리는 시간은 불과 40~50분. 가공, 포장시간은 6분임. 공장에서 처리과정을 거쳐 포장을 마친 연어는 매일 비행기로 전 세계로 운송됨
- 가공라인 위에서 연어의 뼈와 내장을 분리하고 박스에 넣는 것까지 모든 과정은 자동화 처리돼 있으며 이 모든 과정을 관리하는 인원은 소수임

■ 수입업체와 유통매장의 필요에 따라 연어는 가공되고 있음

- 신선연어 수입업체는 필렛과 내장을 처리한(gutted) 제품을 주로 주문을 하고 있으며, 가공제품을 항공으로 수입하고 있음
- 유통매장은 단가를 낮추기 위하여 어두, 스테이크, 등뼈 부위를 선호하고 냉동제품을 해상운송을 통해 받고 있음

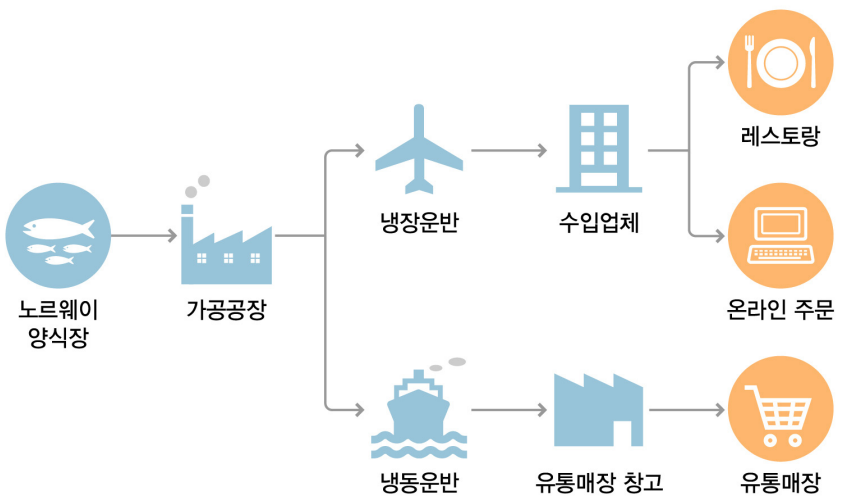
■ 항공으로 수입되는 연어는 오슬로 공항으로 바로 운송이 되며, 오슬로공항에서는 물류회사가 홍콩으로 오는 물량을 모두 한 벌크로 묶음

- 수월한 통관작업을 위하여 수입국내의 최종 주소가 다른 경우에도, 원산지 및 품종이 똑같은 아이템은 한 벌크로 묶을 수 있으며 목적지에 도착하여 다시 주소에 따라 분리가 됨. 다시 분류하는 작업을 디벌킹(de-bulking)이라고 함

신선연어 수출물류 현황

– 홍콩으로 항공편으로 도착한 연어는 디벌킹(de-bulking) 되어 주문 물량이 각 수입업체로 배달됨. 이때 운송업체는 냉장차(0℃~10℃ 정도의 온도를 유지)로 운송하며, 공항도착 이후 유통매장까지는 최소 12시간이 소요됨

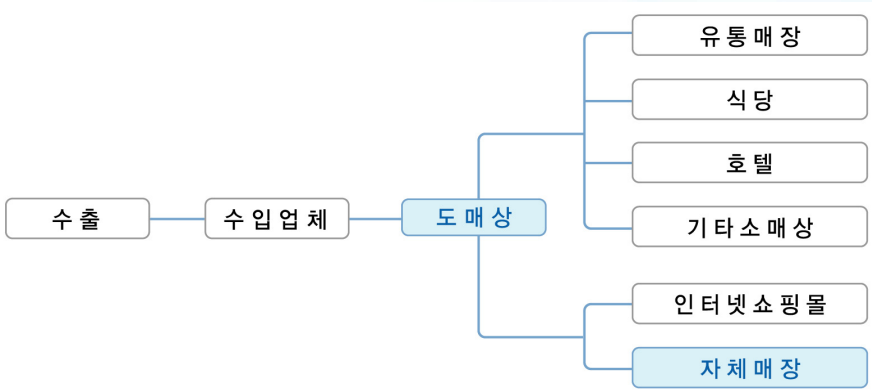
연어유통



신선 및 냉동연어 운송물류 소요시간

수 확	양식장 → 공장	40분
가 공	가공 및 포장	20분
운 송	오슬로(Oslo) 공항	12시간
	스타방에르 항(Stavanger port)	4시간
Norway 통관	통관 및 bulking 작업	6시간
운 송	Air(항공)	12시간
	Sea(해상)	192시간(8일)
Hong Kong 통관	통관 및 de-bulking 작업	6시간
배 달	유통매장 및 수입업체	6시간

홍콩의 수산물 유통



- 연어어획지에서 수입국 유통매장까지는 항공으로는 약 43시간 안에 배달이 되고 선박으로는 약 9일(대략 200시간)이 필요함
  - 오슬로에서 홍콩으로의 비행시간은 약 11시간 30분 정도 걸림
  - 대량의 수요가 있을 때는 전세기로 사용하지만 평상시에는 일반 항공기 화물칸으로 운송됨
  - 포장박스에 보냉팩(ice pack)과 온도 조절로 신선연어는 −4℃~10℃사이에서 운송되고 있음. 비행기 화물칸 및 전세기 사용시 유지온도는 0℃~10℃임
- 노르웨이산 냉동 연어는 연어 양식장 근방에 있는 스타방에르(Stavanger)항을 거쳐 선박에 실린 후 홍콩으로 수출 함
  - 냉동된 연어는 −5℃이하의 냉동시설에서 운반되고 있으며 노르웨이에서 홍콩으로 운송되는 데는 약 7일정도 걸림
  - 홍콩에 도착한 냉동연어는 유통업체의 물류창고에 운송이 되고 여기서 각 매장에 납품될 수량이 나눠져 기타 냉동식품과 같이 배달됨

참고자료

1) 노르웨이산 연어 마케팅

- NSC는 홍콩에서 B2B와 B2C 연어마케팅을 공동으로 진행하고 있음
- B2B 마케팅: 연어를 주로 사용하는 식당 전문가들을 타깃으로 행사 진행
  - 레스토랑 관계자 및 유통매장 바이어들을 위한 연어 코스 만찬회를 정기적으로 개최하며, 노르웨이산 연어를 사용한 새로운 메뉴 및 우수성을 발표
  - 매년 홍콩주방장 협회와 같이 청년부 노르웨이산 연어 조리 대회를 주최하여, 어린 나이서부터 노르웨이산 연어에 대해 익숙하게 함
- B2C 마케팅 : 일반소비자들에게 노르웨이산 연어의 인지도를 높이기 위하여 연간 각종 광고를 시행함
  - 소비자들이 자주 접촉할 수 있도록 각종 광고를 하며, 노르웨이산 연어에 대한 거부감을 최소화 함
  - '11년도에 중국으로 1천만마리 연어 수출기념행사로 홍콩명물인 트램 파티를 개최하였으며 시식행사도 진행
  - '12년 중부터 홍콩의 각 인터넷 사이트에서도 노르웨이산 연어 관련 광고를 지속적으로 진행해왔음
- NSC는 연간 홍콩에서 노르웨이산 연어를 홍보하기 위하여 약 5억 원을 사용하는 것으로 추측 됨

영국

01 연어 생산

가 연간 생산량 동향

- 영국의 연어 양식업계는 5개의 대형 생산업체가 전체 시장의 90% 이상을 차지하고 있으며 세계 다른 생산 지역과 비교하여 생산 체계가 보다 통합되어 있는 특징을 갖고 있음
- 이러한 영국 연어 양식업계에서 마린 하베스트의 연간 연어 생산량은 2010년을 기준으로 44,700톤에 달하며, 최대 연어 양식 업체로 인정받고 있음
- 마린 하베스트의 연간 생산량은 영국 전체 연어 생산량 156,200톤의 약 1/3에 달하는 규모 임
- 또한 2012년 하반기 마린 하베스트 영국은 대규모 어류 가공업체인 Morpol 인수를 완료함으로써 생산 뿐 아니라 가공공장에서 수용할 수 있는 능력을 확대 함

영국 Top 5 연어 생산업체

순 위	업체명	생산량(톤)
1	Marine Harvest	44,700
2	Scottish Seafarms	30,100
3	The Scottish Salmon Company	26,600
4	Morpol(Meridian Seafood)	25,600
5	Grieg Seafood	19,000
5개사 합계		146,000
기타사 합계		10,200
총 합계		156,200

(자료 : Kontali Analyse)

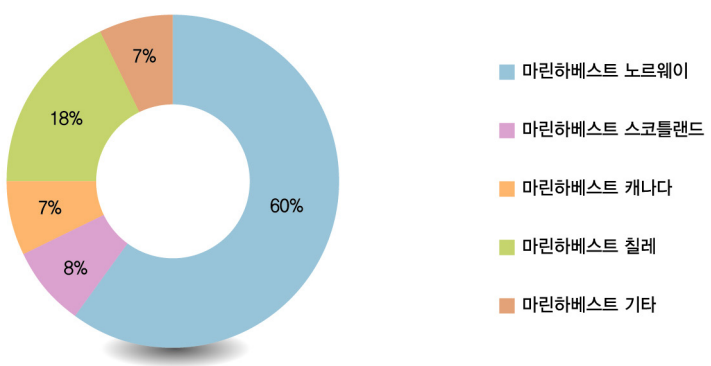
- 한편 2008년 이후 마린 하베스트 영국 지사의 연어 생산량을 살펴보면, 2008년 30천 톤을 조금 넘는 수준에서 2011년 최고치인 50천 톤을 기록, 40% 이상의 높은 성장을 보임
- 2012년에는 40천 톤 가량으로 생산량이 급감하였으나 올해는 전년대비, 소폭 상승할 것으로 마린 하베스트 사는 예상하고 있음

최근 5년 마린 하베스트 영국 연어 생산량

주 : 2013년도는 예상치임
자료 : 마린 하베스트 2013

- 한편 마린 하베스트사는 본사가 위치한 노르웨이를 비롯하여 영국(스코틀랜드), 캐나다, 칠레 등 총 6개국에서 연어를 생산하고 있음
- 마린 하베스트 영국 지사의 연간 연어 생산량은 전체 생산량의 8%를 차지하여, 노르웨이 60%, 칠레 18%에 이어 세 번째로 높은 것으로 조사됨

마린 하베스트 지사별 생산량 비율



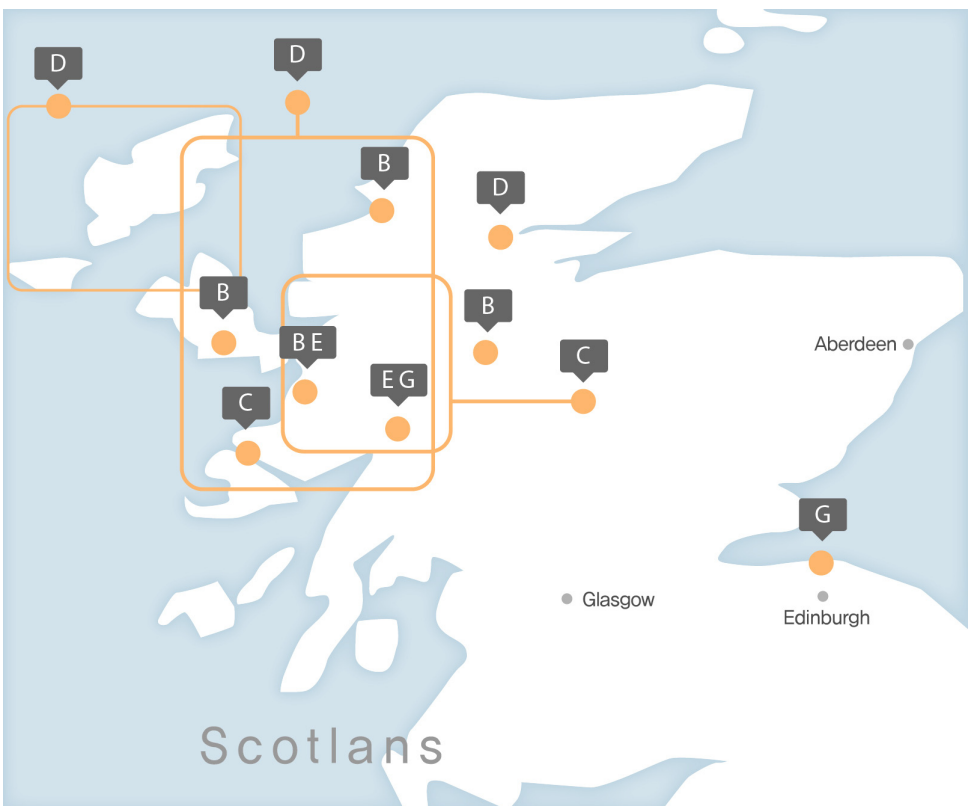
자료 : 마린 하베스트 2013

- 2013년 7월 마린 하베스트 영국이 발표한 바에 따르면, 연어 생산 및 가공 시설 확충을 통해 연간 생산량을 현재 약 4만 톤에서 6만 톤까지 확대하는 것을 목표로 하고 있음

나 주요 시설 및 위치

- 마린 하베스트 영국은 스코틀랜드 지역을 기반으로 연어의 생산에서부터 가공, 유통, 그리고 영업까지 통합, 운영하고 있음
- 즉, 마린 하베스트 영국은 마린 하베스트의 노르웨이 본사로부터는 연어를 수입하지 않고 있음
- 반대로 영국 마린 하베스트의 영업팀은 영국 내 뿐 아니라 해외 수출을 담당하고 있음
- 마린 하베스트 영국의 영업 대표인 Georgina Wright씨에 따르면 전체 생산량의 40%가 수출되고 있으며 가장 큰 수출 시장은 미국임
- 미국에 이어 2011년 스코틀랜드와 중국 정부가 협정을 맺은 이후 중국으로의 수출이 증가하여 지난해 25백만 파운드, 한화 약 433억 원을 기록함

주요 시설 위치



기호	주요 시설	위 치
B	총 5개 부화장	Kilmarie(Isle of Skye), Lochailort, Kinlochmoidart, Finfish(near Ullapool) 및 Inchmore(Glen Moriston)
C	총 4개 민물 호수 양식장	Loch Arkaig, Loch Garry 및 Loch Shiel (Glenfinnan 및 South Loch Shiel)
D	총 25개 바다 양식장	Lewis, Harris 및 the Uists 섬으로 이루어진 Hebrides 외곽 지역과 Skye섬, Wester Ross 및 Lochaber의 Hebrides 내부 지역
E	총 1개 어획장	Mallaig
F	가공 공장 및 양식장 관리 사무소	Fort William
G	본사 및 영업 사무소	Edinburgh

자료 : 마린 하베스트 웹사이트

다 주요 취급 제품

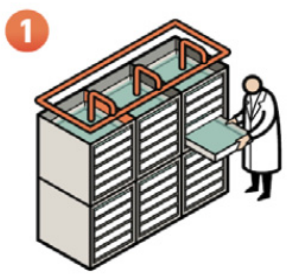
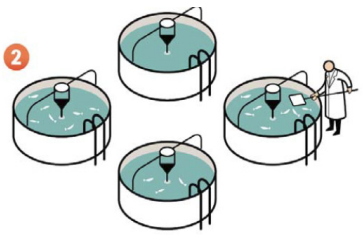
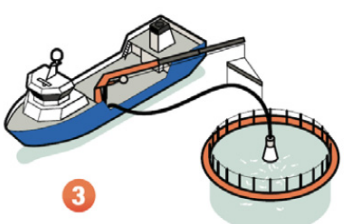
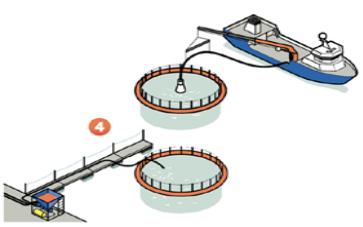
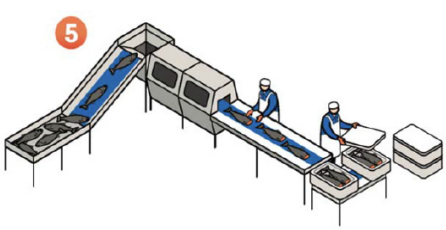
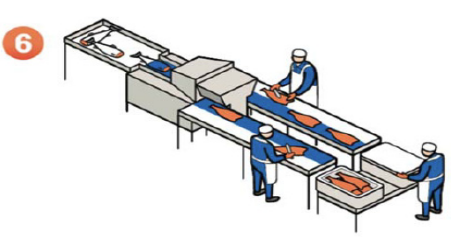
- 마린 하베스트사에 따르면 지사별로 취급하는 제품에 차이가 있는데 영국에서 가장 많이 취급하는 제품은 머리는 그대로 두고 내장만 제거한 'head-on-gutted(HOG)'임
- 이외에도 보다 가공된 필렛, 부분별 제품, 훈제 그리고 연어를 활용한 사전조리 제품을 취급하고 있음
- 연어 어종은 대서양 연어(Atlantic salmon, 학명 Salmo salar) 임

02 연어 양식

가 양식 과정

- 연어 생산 주기는 민물에서 약 10~16개월, 그리고 해수에서 14~24개월, 총 24~40개월에 이름
- 매년 가을, 종자용 연어에서 알을 채취하면 11월에서 다음해 3월 사이에 수정이 이루어짐
- 연어의 예상 수요에 따라 필요시 종자 알을 외부 공급업체로부터 받기도 하는데, 대표 업체로는 Aquagen AS, Fanad Fisheries Ltd, Lakeland 그리고 Salmobreed AS가 있으며 이 종자 시장은 국제적임
- 어린 치어들은 호수 또는 육지에 있는 순환 시스템이 갖춰진 탱크 안에서 성장하는데, 양식 환경에 약간의 변화를 줌으로써 치어로 성장하는 속도를 가속화, 최대 6개월을 단축시킬 수 있음
- 또한 고품질의 치어를 생산하기 위해 전기로 치어를 기르는 탱크의 수온을 일정하게 유지하는 것이 중요함
- 치어는 주로 1년에 두 번 해수로 이송되는데, 치어 중 약간의 변화된 환경에서 자란 치어들은 수정 후 12개월 후, 보통 환경에서 성숙한 치어들은 18개월 후 무게가 약 60~100그램에 달했을 때 해수로 이송됨
- 바다 양식장으로 이송된 치어들은 4.5~5.5kg 성장한 후, 운반선으로 가공 공장으로 옮겨짐
- 바다 양식장에서 성장하는 동안 중요한 점은 연어가 냉혈동물이어서 해수 온도가 성장률에 중요한 역할을 한다는 것임
- 대서양 연어의 최적 수온은 8~14℃인데, 이보다 수온이 너무 높은 경우에는 질병이 발생할 위험도가 높아지고 반대로 0℃ 이하로 내려갈 경우에는 대량 치사할 수 있음
- 그러나 수온이 너무 높거나 낮은 두 경우 모두 연어의 성장 속도는 저하됨

마린 하베스트 영국 연어 양식 과정

구 분	1단계: 산 란	2단계: 번식 – 치어 – 2년차 치어
10–16 개월		
	3단계 : 바다로 이송	4단계 : 바다에서 성장
14–24 개월		
	5단계 : 1차 가공	6단계 : 2차 가공
		

자료 : 마린 하베스트 2013

나 양식 비용

- 영국에서 연어를 양식하는데 투입되는 비용을 분석해 보면, 사료가 가장 큰 비중을 차지하고, 다음으로 2년생 치어 생산비용, 1차 가공비, 선박비 순임
- 사료에 이어 가장 높은 비중을 차지하고 있는 2년생 치어 생산 비용은 치어 생산 방식과 생산규모, 이 과정에서 발생하는 인건비에 따라 달라짐
- 마린 하베스트 영국의 경우, 육지에 있는 탱크에서 생산한 후 바다 양식장으로 옮기는 경우 이동 거리가 상대적으로 길고, 상대적으로 소규모로 생산하며 국가 전반적으로 인건비가 높아 생산 비용이 높음
- 반면 칠레는 호수에서 생산하며 인건비가 낮고, 노르웨이는 호수에서 생산한 후 육지를 기반으로 한 대형 생산시설로 옮김

마린 하베스트 4개국 연어 양식 비용 비교

구 분	노르웨이(NOK)	캐나다(CAD)	영 국(GBP)	칠 레(USD)
사 료	11.65	2.17	1.49	2.05
1차 가공	2.40	0.49	0.27	0.05
2년생 치어	2.11	0.60	0.29	0.60
인건비	1.38	0.43	0.15	0.16
관리비	0.75	0.15	0.07	0.23
선 박	1.03	0.21	0.20	0.31
감가상각비	0.63	0.23	0.11	0.12
영업 및 마케팅	0.52	0.01	0.06	0.01
사 체	0.30	0.04	0.01	0.05
기 타	2.56	0.80	0.47	1.15
합 계	23.33	5.13	3.12	4.73

자료 : 마린 하베스트 2013

■ 가공비

– 가공비는 살아있는 연어, 도살, 가공 및 운반비는 양, 물류체계, 그리고 자동화라는 이 3가지 조건에 심히 좌우됨

■ 기타 비용

– 기타 비용은 직/간접비, 행정비용, 그리고 보험비 등을 포함함

■ 연어 생산 단계에 따른 비용

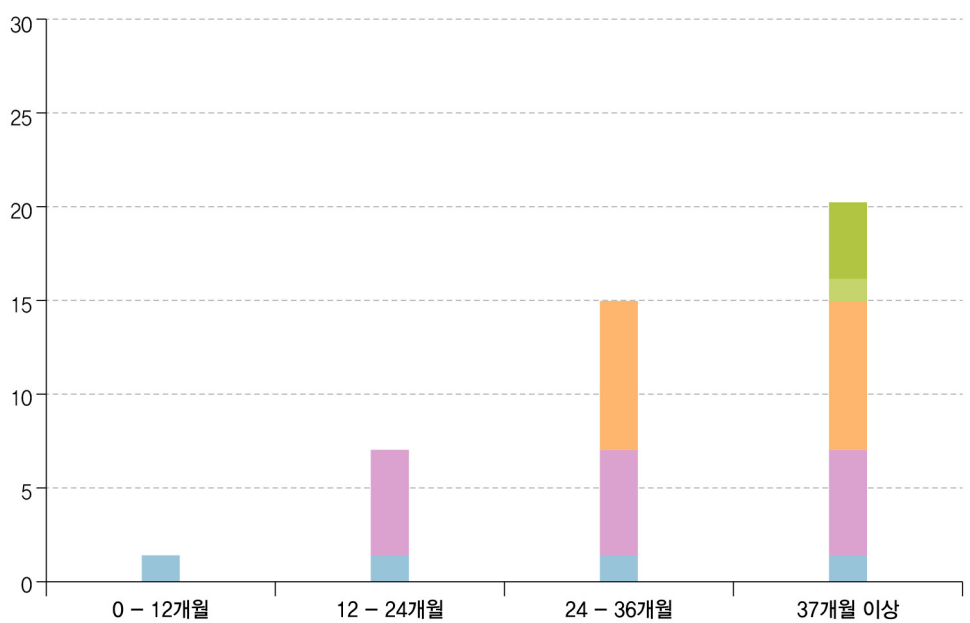
– 아래 그래프는 연어 생산 단계에 따라서 비용이 얼마나 누적되는지를 보여주고 있음

– 산란/수정되어 치어로 성장하는 0-12개월에서 발생되는 비용은 매우 적으나 바다 양식장으로 옮겨지고 본격적으로 사료를 필요로 하는 12-24개월, 24-36개월에는 투입 비용이 급격히 증가함

– 이는 사료 비용이 전체 비용에서 차지하는 비중이 높기 때문임

– 37개월 이후 어획되는 단계에서는 물류비와 인건비가 차지하는 비중이 높아 상대적으로 낮은 비용이 투입되는 것을 알 수 있음

연어 생산 단계에 따른 비용



자료 : 마린 하베스트 2013

03 연어 가공

- 연어 가공은 연어를 도살하고 내장을 제거하는 과정인 1차 가공과 필렛화, 부분화, 또는 훈제 제품을 만드는 2차 가공, 그리고 사전조리 제품과 같은 부가가치 제품 가공으로 크게 3가지로 구분할 수 있음
- 가공과정을 모두 마친 후 유통 과정을 통해 소비자에게 판매되기 까지는 3~4일 정도가 소요됨

가 1차 가공

- 관련 과정
  - 연어를 도살하고 내장 제거하는 1차 가공이 완료된 상태가 양식 연어 가격을 매기는 기준 시점이 됨
  - 도살하는 과정에서는 연어의 스트레스를 최소화 하는데 초점을 맞추는데 이는 연어육의 품질을 최상급으로 유지하기 위함 임
  - 1차 가공 공장으로 이송되기 2-3일 전(72시간을 넘지 않도록 함)부터는 연어에게 사료를 공급하지 않고 굶은 상태를 유지 함
  - 현재 영국 가공공장에서는 칼로 내리쳐서 연어를 도살하며 일단 연어의 핏물이 나오고 나면 얼음물에 담금
  - 이후 연어의 내장과 머리를 모두 제거하거나 머리는 그대로 둔 채 내장만 제거 후 세척하여 냉장 보관 함
  - 연어의 온도가 약 3℃에 달하면 연어의 등급이 매겨지고 얼음 위에 포장 됨

1차 가공 과정 모습

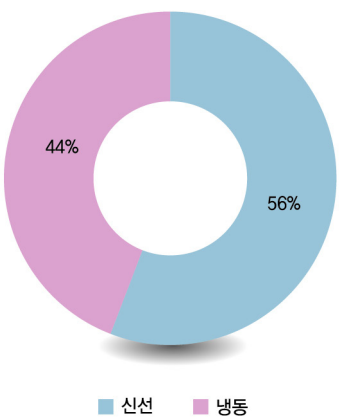
자료 : 마린 하베스트 웹사이트

– 이와 같이 포장된 연어는 냉동 또는 신선 연어로 판매되기도 하지만 대부분은 2차 가공 단계로 넘어감

– 바로 유통을 통해 판매될 연어들은 단열이 된 박스에 얼음과 함께 담겨 포장됨

– 1차 가공을 마친 연어의 신선 대 냉동 연어 판매 비율을 보면, 신선 연어가 절반이 넘는 56%를 차지하여 냉동 제품 보다 인기가 많은 것으로 파악 됨

신선 대 냉동 연어 판매 비율



자료 : 마린 하베스트 2013

나 2차 가공

■ 2차 가공은 소매점 또는 식품 서비스 업체로 판매하기 위하여 1차 가공을 마친 연어를 필렛화, 부분화, 또는 훈제화 하는 단계를 의미함

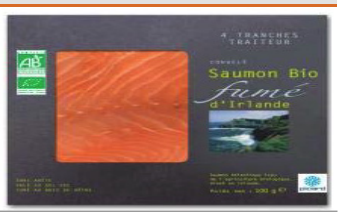
주요 2차 가공 과정

필렛 과정	훈제 과정	포장 과정

자료 : worldfishing.net / fis.com

- 2차 가공된 제품들은 소매점에서 바로 진열될 수 있도록 포장되는데, 주로 밀폐봉지 또는 밀폐 상지에 포장 됨
- 이때 대기 중 산소가 포장내로 유입하여 연어의 산화를 촉진하는 것을 방지하고 제품의 신선도를 보다 오래 유지하기 위하여 비활성 산소를 주입 함
- 또 다른 제품의 신선도를 오래 유지할 수 있는 포장 방법은 진공포장인데 이는 주로 훈제 연어 제품에 사용 함

주요 2차 가공 제품

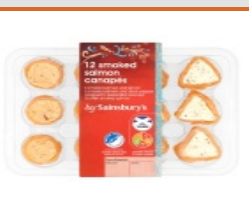
필렛제품	부분화 제품(스테이크용)	훈제제품
		

자료 : 마린 하베스트 2013

다 부가가치 제품 가공

- 사전조리 제품 또는 연어를 활용한 즉석조리 제품 등을 만드는 가공은 연어를 가치를 높이는 방법이 되기 때문에 흔히 부가가치 제품(value-added products, VAP) 라고 불리움
- 연어 관련 부가가치 제품은 점차 다양해지고 있는데 영국 시중에서 판매되고 있는 연어 부가가치 제품으로는 오븐에 바로 구울 수 있도록 허브 양념을 한 연어필렛, 바로 샌드위치에 넣어먹을 수 있도록 양념후 구워서 잘게 부수어 놓은 연어 플레이크 제품, 연어를 패스트리에 넣어 구운 연어 웰링턴, 치즈를 연어로 감싸 만든 연어 크레페 등이 있음

연어 부가가치 제품

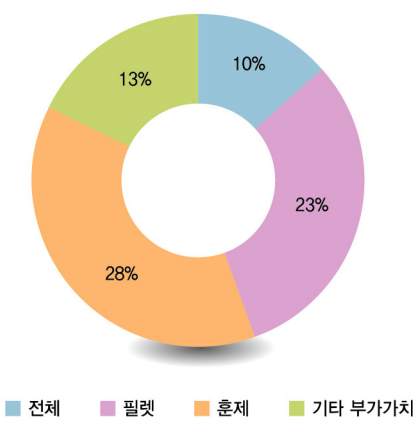
연어 필렛	연어 플레이크	연어 웰링턴	연어 크레페
			

자료 : Sainsbury's 웹사이트

라 가공방법별 판매비율

- 마린 하베스트가 발표한 자료에 따르면, 훈제 연어가 28%로 시장 점유율이 가장 높고, 다음으로 필렛 연어 23%, 기타 부가가치 제품 13% 순으로 2차 가공 이상으로 손질된 연어의 시장 점유율이 높은 것으로 나타남
- 반대로 기본적인 손질만 된 1차 가공 제품은 10%로 가장 낮은 판매비율을 보임
- 이는 영국의 일반 소비자들이 생선 손질에 익숙하지 않아 가급적 최종손질이 완료되어 가정에서 원하는 요리할 수 있는 제품을 선호하는 특성을 반영하고 있음
- 또한 부가가치 제품의 시장 점유율이 높은 것은 바쁜 일상으로 집에서 요리를 하는 가정이 상대적으로 적어 바로 가열만 하면 먹을 수 있는 부가가치 제품을 선호하는 추세 때문인 것으로 사료 됨

제품의 가공 유형별 시장 점유율



자료 : 마린 하베스트 2013

마 가공관련 규정

- 마린 하베스트를 포함한 영국의 연어 양식업체들의 90%가 스코틀랜드에 위치하고 있어 스코틀랜드 정부에서 정해놓은 스코티쉬 연어 실행 지침인 'The Code of Good Practice' 을 따르고 있음
- 또한 이 실행 지침은 유럽연합 규정인(EC) No 853/2004 을 근간으로 하고 있음
- 따라서 이 두 규정을 바탕으로 연어가 생산된 후 가공공장으로 이동하는 단계부터 각 제품 가공단계별로 적용되는 규정들을 살펴보면 아래와 같음
- 가공공장으로의 이동
  - 연어를 이동하는데 사용되는 선박은 배 안의 물, 하수, 연기, 기름 등의 물질이 연어와 접촉하거나 연어를 오염시키기 않도록 설계, 구축된 것이어야 함
  - 연어와 닿는 선박의 표면은 반드시 적합한 내식성을 갖추고, 표면이 부드러워 쉽게 청소할 수 있어야 하며 표면 코팅은 반드시 내구성이 강하고 비독성이어야 함
  - 연어를 옮기는데 사용되는 모든 기구들은 반드시 청소하기 쉽고 감염이 되지 않은 내식성이 강한 물질로 만들어진 것이어야 함
  - 선박에 연어를 위해 물을 유입할 수 있는 장치가 있다면 반드시 물 공급의 오염을 피할 수 있도록 위치해야 함
  - 선박은 연어를 24시간 이상 보관할 수 있도록 탱크 등의 적절한 장비를 갖추고 있어야 함
  - 보관된 연어가 오염되지 않도록 기관실과 선원실은 반드시 분리되어야 함
  - 연어는 위생적으로 안전한 공간에 보관되고 녹은 물이 연어와 닫지 않도록 해야 함
  - 연어를 차가운 깨끗한 해수에 냉장할 수 있도록 장비를 갖춘 선박은 탱크 전체가 동일한 기온을 유지할 수 있는 장치를 가지고 있어야 함
  - 이 때 기온은 연어와 해수가 섞여 있는 상태를 기준으로 6시간 보관시 3℃를 넘으면 안 되며 16시간 보관시 0℃를 넘으면 안 됨
  - 이 해수의 온도를 감시, 기록해야 함
  - 냉동 선박일 경우에는 단 시간 내에 기온을 낮출 수 있도록 충분한 공간이 있어야 하며 냉동 공간의 중심 온도가 −18℃를 넘어선 안 됨
- 연어 하적
  - 연어를 선박에서 하적할 때 사용하여 연어와 접촉할 수 있는 모든 장비들은 세척이 쉽고 감염되지 않은 물질로 제작된 것이어야 하며 우수한 상태로 수리되고 청결한 상태여야 함

– 연어를 하적할 때 오염되는 것을 방지하기 위해 하적 작업은 재빨리 이루어져야 하며 하적된 제품은 지체없이 얼음 위 또는 −9℃ 이하의 안전한 장소로 바로 보관되어야 함

■ 1차 가공

– 1차 가공을 위해 공장에 도착한 제품은 적절한 시설에 얼음 위에 보관되어야 하며 가급적 자주 얼음상태를 확인해서 채워주어야 함

– 머리와 내장을 제거하는 작업은 반드시 위생적으로 이루어져야 함

– 제품이 공장에 도착한 후 가급적 빨리 작업을 실시해야 함

– 제품은 반드시 마실 수 있는 물(음용수)로 철저히 세척해야 함

– 손질되었으나 포장되지 않은 신선 제품은 얼음 아래 담겨 발송되거나 보관되어야 하며 이때 얼음이 녹은 물이 제품에 닿은 상태로 있지 않도록 해야 함

– 또한 이 얼음과 제품을 담는 용기는 방수여야 함

– 1차 가공 후 냉동된 제품의 보관은 냉동 선박의 규정과 동일하게 단 시간 내에 기온을 낮출 수 있도록 충분한 공간이 있어야 하며 냉동 공간의 중심 온도가 −18℃를 넘어선 안 됨

■ 2차 및 부가가치 제품 가공

– 2차 가공을 위해 공장에 도착한 제품은 얼음이 녹기 시작할 수 있는 온도에 가깝게 냉장해야 함

– 필렛화 하는 것과 절단하는 작업은 필렛과 조각이 오염되거나 상하지 않도록 이루어져야 함

– 필렛과 절단된 조각은 손질작업에 필요한 시간 외에는 작업대에 남아있어서는 안되며 필요하다면 손질 후 가급적 빨리 포장을 하거나 냉장해야 함

– 조리 가공이 이루어진 제품은 조리 후 신속히 냉장 또는 냉동되어야 함

■ 제품의 건강 기준 규정

– 가공공장은 반드시 연어 제품의 감각수용기성 특징을 검사하여 신선도 기준에 부합하는지 확인해야 함

– 업체는 히스타민 사용 제한량을 넘지 않도록 확인해야 함

– 업체는 반드시 시각적 검사를 실시하여 제품에 눈에 보이는 기생충이 있는지 확인해야 하며 기생충에 감염된 제품은 섭취 불가하므로 유통시키지 않아야 함

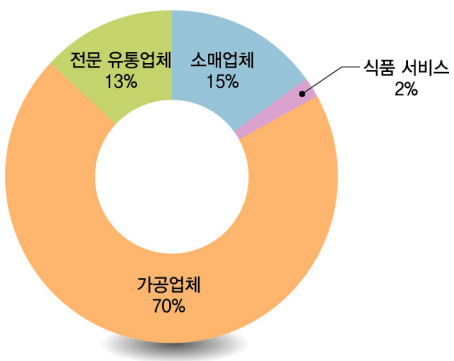
– 전염병에 감염된 제품은 유통시키지 않아야 함

04 제품 유통

가 영국내 유통

- 마린 하베스트 영국에서 생산된 연어 제품들 중 2/3가 훨씬 넘는 70%가량은 아래 그래프에서 보는 바와 같이 머리는 있고 냉장만 제거된 1차 가공 상태로 필렛, 부분화, 훈제 등 2차 가공 또는 부가가치 제품 가공을 전문으로 하는 업체들에게 판매되고 있는 것으로 조사됨
- 다음으로는 소매업체 15%, 전문 유통업체 13% 순이며 호텔, 레스토랑, 케이터링과 같은 식품 서비스 업체로 유통되는 비율은 2%에 불과한 것으로 나타남

마린 하베스트 영국 유통구조



자료 : 마린 하베스트 스코틀랜드

나 해외 수출

- 연어 수출 관련 규정
  - 영국 수산업계에서 가장 중요한 역할을 하고 있는 기관인 Seafish에 따르면 영국은 영업 승인/허가, 등록된 업체가 자국의 위생법, 제품 온도 조절 및 보관 유지 및 위해요소 중점관리기준 등의 관련 규정에 따라 생산된 연어를 포함한 식품을 수출하는데에는 아래 내용 외에는 아무런 제약을 두지 않고 있음

– 오히려 영국에서 수출되는 제품은 수입하는 국가가 요구하는 제품 필수 조건들에 부합해야 함

– 이 수입국별 제품에 대한 필수조건 정보는 영국 지방별 행정기관 내 동물 건강 부서(Animal Health Division Office)에서 제공하고 있음

– 잉글랜드와 웨일즈의 경우는, 연어와 민물 어획법(he Salmon and Freshwater Fisheries Act 1975)에 따라 최근에 알을 낳았거나 알을 아직 낳지 않은 깨끗하지 않은 연어 또는 통상적 연어 어획 시기 외에 잡힌 연어의 수출을 금지하고 있음

– 한편, 스코틀랜드는 연어 어획법(the Salmon Fisheries(Scotland) Act 1868) 22조에서 9월 15일에서 2월 4일 사이에 어획된 연어는 수출하지 못하도록 규정함

– 수출이 금지된 연어를 수출하려다 적발된 경우는 벌금 또는 약식판결 처분을 받게 됨

– 북아일랜드의 경우는 연어 수출에 아무런 제약이 없음

■ 수출 관련 문서

– 영국에서 생산된 모든 신선, 냉동 그리고 훈제 연어를 수출할 때에는 단일행정문서 양식 C88(the Single Administrative Document(SAD) Form C88, 첨부 1 참조)을 사용해야하며 이 문서에 수출업체가 합법적으로 양식하였다는 신고서를 포함해야 함

– 이 양식은 영국 세관인 HM Revenue & Customs 웹사이트에서 다운로드 받을 수 있음

– 또한 수출하기 최소 5일 이전에 영국 환경 식품 및 지방행정부인 Department for Environment, Food and Rural Affairs(Defra)의 산하기관인 환경, 수산 및 양식과학 센터(Centre for Environment, Fisheries & Science, Cefas)에 수출 신고서(export notification) 를 제출해야 함(첨부 2 참조)

– 이외 수출할 때 준비해야 하는 문서는 영국산 연어를 수입하는 국가에 따라 차이가 있으나 많은 연어 수입국들이 수산물 건강 증명서(Seafood Health Certificates) 또는 수출 건강 증명서(Export Health Certificate)를 요구하고 있음

– 이 수산물 건강 증명서는 지역 환경 건강부(Environmental Health Department, EHD)에서 발급하며 필요한 경우에는 연어가 영국 식품 위생 규정에 따라 생산되었다는 문구를 포함함

■ 제품 유통/수출 과정 관련 보관 규정

– 국내 유통 또는 수출하기 위한 과정에서 제품을 수송할 때는 반드시 필수 온도를 유지해야 하는데 신선 연어는 얼음이 녹기 시작하는 온도에 가까운 온도, 냉동 연어는 −18℃ 이하에 보관하여 수송해야 함

참고자료

1) 문 헌

Marine Harvest(2013). Salmon Farming Industry Handbook 2013
Marine Harvest(2013). Capital Market Day
Seafish(2012). Responsible Sourcing Guide: farmed Atlantic salmon
Scottish Environment Protection Agency(2013). A Code of Good Practice for Scottish Finfish Aquaculture
The European Parliament and of the Council. REGULATION(EC) No 853/2004

2) 웹사이트

FAO www.fao.org
Freedom Food www.freedomfood.co.uk
Kontali Analysis www.kontali.no
Marine Harvest Scotland www.marineharvest.com/scotland
MSC www.msc.org
UK Government www.gov.uk/importing-animal-furs-skins-and-fish

3) 관련기관 및 단체

Centre for Environment Fisheries and Aquaculture Science(CEFAS)
Crown Estate
Department for Environment, Food and Rural Affairs(DEFRA)
Food Standard Agency(FSA)
Food Standard Agency Scotland(FSAS)
Scottish Environment Protection Agency(SEPA)
Scottish Executive Environment and Rural Affairs Department(SEERAD)
Scottish Quality Salmon
Shetland Salmon Farmers' Association(SSFA)

프랑스

01 기업 개요

- 프랑스는 2012년 기준 약 120,000여 톤의 노르웨이산 연어를 수입하는 유럽 제 1의 최대 연어 수입국임
- 이는 노르웨이에서 생산되는 전체 연어의 약 15%에 해당하는 양으로 프랑스인은 일인당 연간 평균 약 2.3kg의 노르웨이산 연어를 소비하는 것으로 조사됨 1)

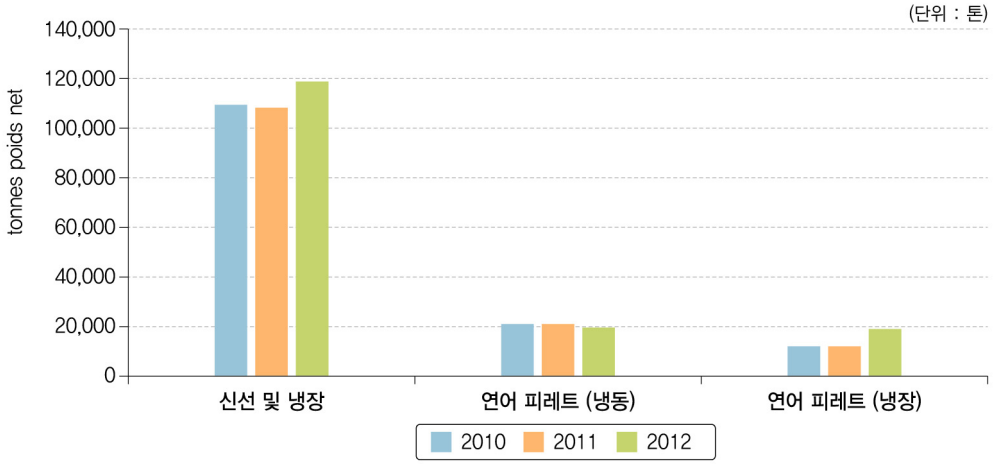
노르웨이 연어(냉장, 신선) 수출 현황

(단위 : 백만불, 백만톤)

구 분		2009		2010		2011	
순위	수입국	금 액	수출량	금 액	수출량	금 액	수출량
총		2,819	570	3,832	618	3,907	685
1	프랑스	493	100	600	100	602	103
2	러시아	242	50	466	75	521	98
3	폴란드	376	81	516	85	463	82
4	덴마크	284	59	382	62	354	65
5	스페인	178	36	207	35	235	41

프랑스 연어(냉장, 신선, 피레트 등) 수입 현황 2)

(단위 : 톤)



1) 출처 : La Norvège reconnaît que son saumon peut être dangereux pour la santé(2013.06, www.rue89.com)
2) 자료 인용 : Situation du marché des produits aquatiques, FranceAgriMer(2013.02)

- 프랑스는 노르웨이 및 주변 스칸디나비아 국가와 영국 등에서 수입된 연어를 가공하여 재생산하는 구조가 발달해 있으며 연어 가공 회사들은 대부분 프랑스 북서쪽에 위치한 브류타뉴(Bretagne)지방에 분포하고 있음
- 세계적으로 연어 생산 및 가공하는 주요 회사로는 Marine Harvest Group(1위), LABEYRIE(2위) 및 최근 연어 생산지로 급상승한 폴란드 회사 MORPOL, SUEMPOL 등이 있으며 이들이 유럽 연어 시장에서 차지하는 비율은 약 40% 이상인 것으로 조사됨 3)

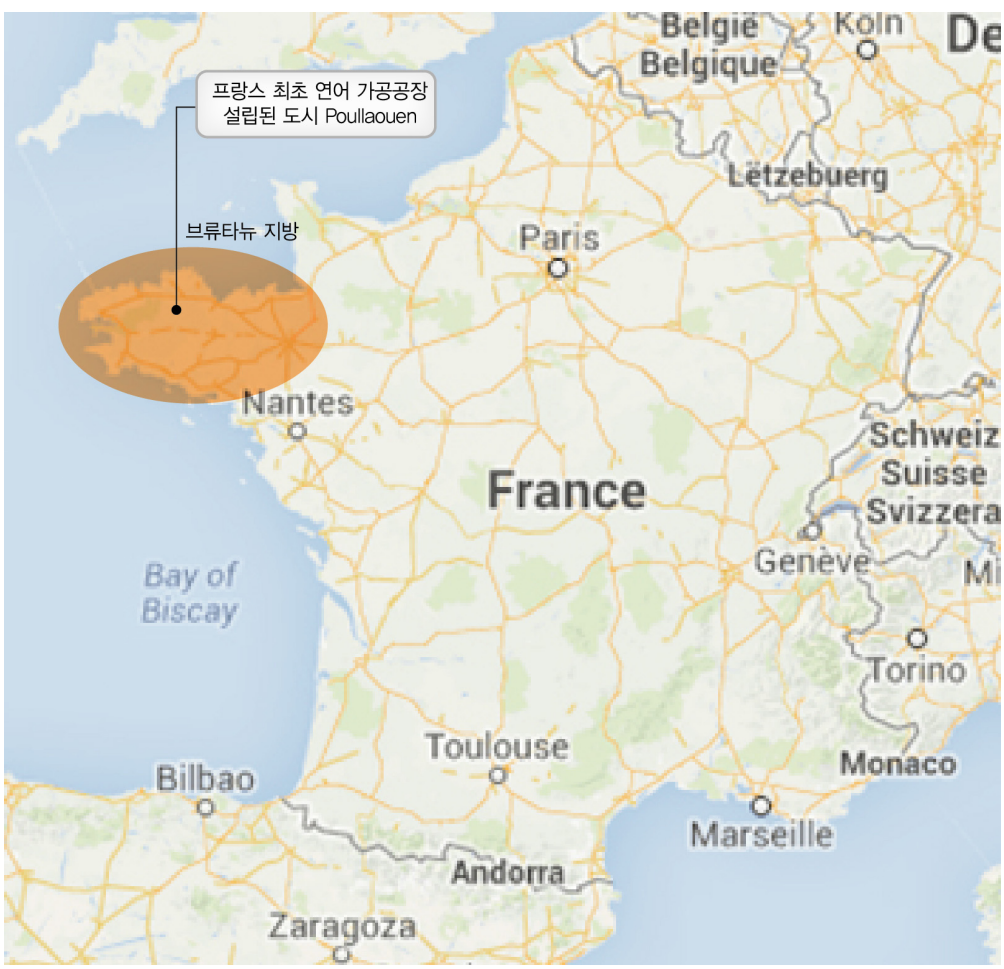
유럽 주요 연어 생산, 가공 회사

3) 자료 및 표 인용 : Le marché du saumon et de la truite fumés dans l'Union Européennes : évolutions et tendances depuis 2003, UBIFRANCE(2008)

가 기업 소개

- 전 세계 1위, 프랑스 내 2위 연어 가공업체인 Marine Harvest Group은 프랑스 브류타뉴 지방에 자리 잡고 있던 연어 가공공장을 사들이면서 2007년 Marine Harvest Kristen (이하 MHK)이라는 회사명을 사용하기 시작함
- MHK에서 사들인 공장은 1970년대 초 Pierre Chevance에 의해 설립된 프랑스 최초 연어 가공공장으로 설립 초기 유럽에서 가장 많은 양의 연어를 가공하는 곳으로 유명했으며 현재까지 브류타뉴 지방이 연어 가공 및 훈제 산업으로 크게 발전할 수 있는 토대를 마련함

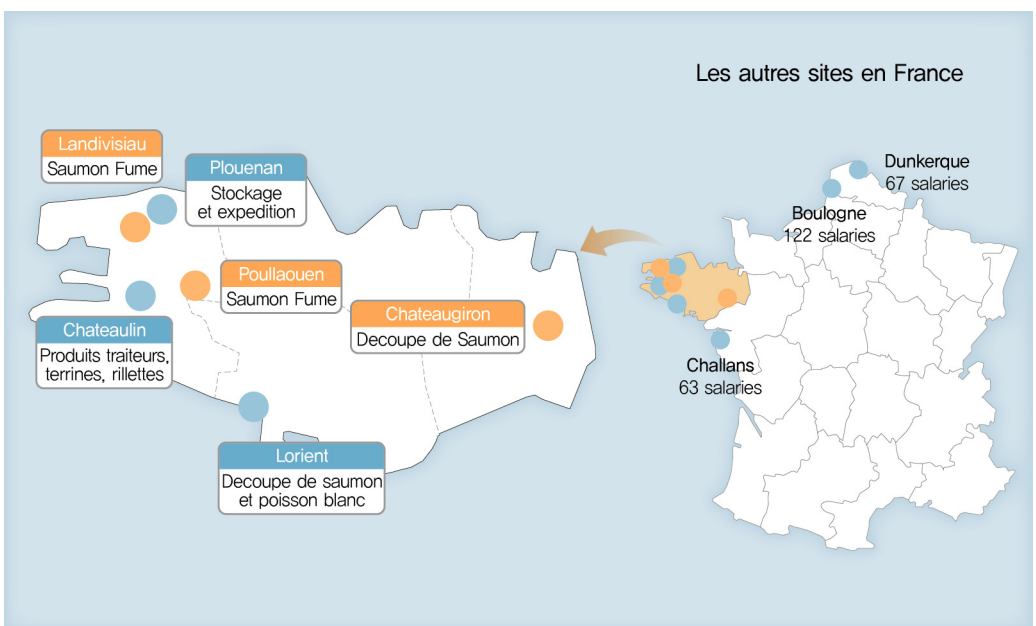
MHK의 시초가 되는 프랑스 최초 연어 가공공장 'SAUMON PC'



- 하지만 'SAUMON PC'는 1990년 이후 경영문제상의 이유로 노르웨이의 또 다른 연어 생산회사인 PAN FISH에 매각됨
- 2007년 PAN FISH와 Marine Harvest가 통합되면서 기존에 PAN FISH가 소유하고 있던 공장들의 효율적인 관리를 위해 명칭을 통합, 이에 'Marine Harvest Kristen'라는 회사명을 사용하기 시작함 4)
- 현재 프랑스에는 총 9개의 사업장이 있으며 6개의 사업장이 브류타뉴 지방에 위치 함
- 각 사업장에서는 연어 외에 생선류, 새우 등 다양한 수산물을 가공하고 있으며 총 1,200여명이 근무하고 있음 5)
- MHK 제품의 약 80%는 프랑스 내수용이며 나머지 20%는 이탈리아로 수출됨

나 주요 사업장 소개 6)

9개 사업장 위치



4) 자료 인용 : 당시 PAN FISH는 'Kristen'이라는 회사의 지분을 일부 소유하고 있었음(Marine Harvest 405 emplois sacrifiés, le Telegramme(2013.06))
5) 정규직 및 비정규직 포함(2013. 06 기준)
6) 자료 인용 : www.marineharvest.com

1) Marine Harvest BOULOGNE

- 'Boulogne sur mer' 도시에 위치한 사업장으로 주로 흰살 생선류 가공함
- 피레트, 생선 가시 제거, 비닐 및 껍질 벗기는 작업 등이 이루어짐
- 플라스틱 및 냉장(아이스), 트레이 등에 포장하여 유통함
- 근무 인원 : 122명(2013.06 기준)

2) Marine Harvest ROLMER, Marine Harvest Dunkerque

- 1차로 세척, 가공된 생선류를 이용하여 다양한 음식(생선 파이, 카르파치오, 생선 케밥 등)을 생산함
- 벌크로 대량 생산 또는 일회용 박스 등으로 포장하여 납품
- 근무 인원 : 63명(ROLMER), 67명(Dunkerque)(2013.06 기준)

3) Marine Harvest LORIENT

- 브류타뉴 지방에 위치한 연어 및 흰살 생선 가공 사업장
- 피레트 형태 또는 적당한 크기로 잘라 진공 포장 또는 일회용 용기 포장하여 납품
- 근무 인원 : 58명(2013.06 기준)

4) Marine Harvest Rennes

- 브류타뉴 Chateaugiron 도시에 위치한 사업장으로 연어를 전문적으로 가공함
- 1차 세척 후 피레트 또는 조각으로 자른 연어를 냉동, 냉장 및 포장하여 유통
- 근무 인원 : 109명(2013.06 기준)

5) Marine Harvest Landivisiau, Marine Harvest Poullaouen

- 브류타류에 위치한 최대 규모의 연어 가공 공장으로 프랑스의 총 9개 사업장을 관리하는 중점적인 역할을 담당함
- 특히 퀄리티가 높은 훈제 연어를 생산하는 곳으로 유명하며 그 외에 마린 하베스트의 프랑스 내수용 브랜드인 'Kristen' 제품을 생산하기도 함
- 근무 인원 : 366명(Landivisiau), 285명(Poullaouen)(2013.06 기준)

02 가공 및 생산 규정

가 생산 현황

- 생산하는 제품의 종류는 크게 MDD(PB 상품)와 마린 하베스트 프랑스 내수용 자체 브랜드(Kritsen)제품으로 구분 됨
- 연간 연어 생산량이 약 100,000톤에 달하며 LABEYRIE를 뒤잇는 프랑스 제2의 연어 가공사업장임

마린 하베스트 프랑스 연어 가공 사업장 현황

사업장	주요 작업	연간 생산량	기 타
Landivisiau	훈제 연어	8,350톤 [7]	• 메인 연어 가공 사업장으로 사업장 종사 인원수만 약 650여명(비정규직 포함) • 138백만 유로 매출기록(2011년)
Poullaouen	훈제 연어		
Lorient	냉동, 신선 연어	3,500톤 [8]	• 17백만 유로 매출기록(2010년)
Chateaugiron	냉동, 신선 연어	–	–

- 마린 하베스트 프랑스에서는 노르웨이, 스코틀랜드(아일랜드 산 포함), 칠레산 신선, 냉장 연어(양식) 그리고 알레스카산 냉동 연어(자연산)를 공급받음
- 그 후 피레트, 냉동, 훈제, 슬라이스하기, 식품용 등으로 구분하여 각 사업장에 공급됨
- 훈제 연어는 신선, 냉장 상태로 수입된 연어를 얇게 슬라이스 한 후 기계 또는 사람 손으로 직접 지방층 제거, 가시 제거의 공정을 거쳐 완성 됨

7) 2011년 기준(출처: www.mdd-expo.com)
8) 2010년 기준(출처 : www.ouest-france.fr)

마린 하베스트 프랑스 사업장 모습

슬라이스 된 연어의 지방층 제거 모습	연어를 얇게 슬라이스 하는 모습
훈제 연어 만드는 작업	창고 내부

나 생산 규정 및 인증 현황

1) Label Rouge

- 프랑스에서 생산, 유통, 판매되는 수산물을 위한 '원산지 보호 및 품질 보증' 관련 라벨인 'Label Rouge'는 엄격한 생산 규정과 관리를 요구함
- 신선 및 냉장 연어, 훈제 연어, 가리비 조개 등에 적용되는 본 라벨은 프랑스 농림, 수산식품 소속 연구기관인 'I'INAO(Institut National de l'Origine et de la Qualité)에서 발행되며 그 밖에 유기농 인증(bio) 로고도 관리하고 있음
- 1960년 처음으로 Label Rouge에 대한 법령이 논의된 이후 1973년부터 로고를 사용하기 시작 함

원산지 보호 및 품질 보증 관련 프랑스 인증 로고 9)

- 특히 연어의 경우 Label Rouge 라벨이 부착된 제품은 소비자로부터 높은 품질과 맛을 보장하며 라벨이 없는 제품과 비교해 1.5~2배 높은 가격으로 판매되고 있음
- 프랑스 마린 하베스트는 신선 및 냉장 연어와 훈제 연어에 대한 Label Rouge 라벨을 획득하였으며 메인 공장인 Poullaouen, Landivisiau에서 중점적으로 Label Rouge 제품을 생산함

'Label Rouge' 획득을 위한 생산 조건

구 분	생 산 규 정	획득한 회사
신 선 냉 장 연 어	1. 가장 중요한 요소는 얼마나 깨끗한 물에서 연어가 최상의 컨디션으로 살 수 있는 환경을 마련해주었는지 확인하는 것임 2. 연어가 양식되는 공간은 너무 빽빽하지 않고 연어에게 스트레스를 주지 않아야 함(최대 20kg/m3) 3. 연어의 양식기간은 최소 13개월에서 14개월(4kg 이상)로 한정됨 4. 연어의 먹이는 최고 품질의 먹이로 제공해야 함(유전자 변형 음식 불가) 5. 연어가 출하되기 한 달 전부터 지방층에 조절을 위해 관리됨 (지방질이 최대 16%는 넘어서 안 됨) 6. Label Rouge 라벨용 연어는 다부지고 크기가 짧은 것이 아닌 호리호리한 몸통을 가진 것으로 선택되어지며(매끈한 연어는 즉 한 곳에만 머무르지 않고 활동량이 많아 지방층이 적음) 변형되지 않고 상처가 없는 최상의 컨디션을 지닌 연어이어야 함 7. 연어가 출하한 이후 가공 공정을 거쳐 일련의 번호가 부착, 상품으로 유통된 이후에도 코드를 통해 전 과정 조회 가능	Marine Harvest Group (연어 생산) Marine Harvest Chateaugiron, Filpromer, Fishcut (연어 가공)

9) 프랑스의 원산지 보호 및 품질 보증관련 자세한 내용은 다음 링크 참고(www.paq.fr)

구 분	생 산 규 정	획득한 회사
훈 제 연 어	1. 훈제 연어를 만들기 위해 사용되는 연어또한 Label Rouge를 적용받을 수 있는 조건으로 생산된 제품이어야 함연 2. 선택된 번식용 수컷(엄마 연어)이 최상의 품질이어야 함 3. 가공 전까지 연어를 얼리거나 해동하는 등의 과정은 절대 불가능함 4. 양식장에서 가공공장으로 운송할 때 연어의 몸과 머리를 분리해서는 안되며(머리 제거 금지) 연어의 지방층은 10~17%를 유지해야 함 5. 전통방식의 훈제방식을 사용할 것(건조 소금 이용) 6. 얇고 균등하게 자르기 위해 영하 10도에서 보관한 후 기계나 사람 손으로 직접 슬라이스하여 살점이 고르고 부서지지 않도록 해야 함 7. 제품의 패키징에 가공공정 등 일체의 정보를 받은 바코드를 넣어 전 과정을 조회할 수 있도록 해야 함	Armoric, Bretagne Saumon, Le Fumet des Combes, Marine Harvest Kristsen, Moulin de la Marche, Saumextra, Saumonerie Saint ferreol

■ 'Label Rouge'를 획득한 이후에도 담당 기관의 검문, 지속적인 관리를 통해 라벨이 유지되거나 또는 박탈 될 가능성이 있음

Label Rouge 라벨이 부착된 제품 예

Marin Harvest 자체 브랜드 'Kritsen' 제품

사 진			
품 명	노르웨이 산 훈제연어	아일랜드 산 훈제연어	알레스카 훈제연어
원산지	프랑스	프랑스	프랑스
가 격	€ 4.55(75g)	€ 5.90(120g)	–
기 타	–	유기농	자연산 연어

사 진			
품 명	연어 와플	연어와 바질이 들어간 빵	연어 테린느(Terrine)
원산지	프랑스	프랑스	프랑스
가 격	€ 2.60	€ 3.30(130g)	–
기 타	다진 연어를 넣어 반죽함	–	유기농 제품

2) 라벨링 관련 규정 10)

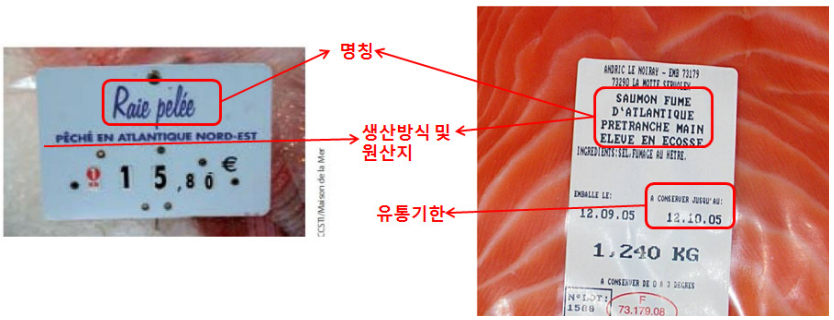
- 프랑스는 수산물에 대한 라벨링 제도를 매우 엄격히 관리함
- 2002년 1월 프랑스에서 유통, 판매되는 모든 수산물(양식 포함)에 대한 새로운 라벨링 법이 시행되었으며 새로운 법률은 소비자에게 상품에 대한 효과적이고 정확한 정보를 주고자 하는데 가장 큰 목적이 있음
- 유럽연합 국가 외의 제 3국가에서 수입되어지는 제품에도 예외 없이 적용되며 생물, 냉장 및 냉동, 피레트, 건조, 염장, 훈제 제품 등이 해당됨
- 라벨에 기입되어야 하는 사항은 아래와 같음

구 분	현 행 법
명 칭	• 상품에 대한 정확한 명칭을 사용할 것 → 법적으로 인정된 공식적인 명칭을 사용해야 함
생산방식	• 어떠한 방식으로 생산이 이루어졌는지 언급해야 함 → (예) 양식(élevé),(민물) 고기잡이(peché en eau douce)
원산지	• 12개로 구분된 원산지(지역)을 언급해야 함 → (예) 대서양 북서쪽, 대서양 북동쪽, 발칸해, 대서양 중서쪽, 대서양 중동쪽, 대서양 남서쪽, 대서양 남동쪽, 지중해, 흑해, 인도양, 태평양, 남극대륙 • 양식 또는 어업을 통해 생산된 제품은 구체적인 생산 지역도 언급해야 함 → (예) 국가명, 도시명 등

10) 자료 인용 : www.franceagrimer.fr

■ 이러한 내용은 라벨 또는 포장, 영수증에도 언급이 되어야 함

프랑스에서 생산, 유통되는 수산물(연어) 제품 라벨링 예

신선 및 냉장 어류	훈제 연어
	

■ 또한 생산자들은 품질 보증을 나타내는 마크(Label Rouge, 유기농 등)를 라벨에 기입하여 소비자에게 제품에 대한 신뢰를 주고자 함

■ 특히 Label Rouge 연어 제품은 프랑스에서 소비자들이 제품을 구입하는데 결정적인 역할을 하는 기준이 되기도 하기 때문에 많은 유통업체들도 Label Rouge PB 연어 제품을 판매하기 시작하면서 프랑스에서 고품질의 훈제 연어 시장의 경쟁이 갈수록 치열해지고 있음

■ 프랑스는 노르웨이 및 주변 스칸디나비아 국가와 영국 등에서 수입된 연어를 가공하여 재생산하는 구조가 발달해 있으며 연어 가공 회사들은 대부분 프랑스 북서쪽에 위치한 브류타뉴(Bretagne)지방에 분포하고 있음

03 유통 구조

- 벨기에에 위치한 Marine Harvest VAP Europe(유럽에 위치한 마린 하베스트 관리 및 총괄)를 통해 노르웨이, 칠레 등에서 수입되는 연어에 대한 품질 관리, 운송 등에 대해 지시받으며 이러한 체계적인 내부적인 시스템을 이용하여 전 세계 19개국에 진출한 각 Marine Harvest가 관리됨 11)
- Plouenan에 위치한 물류센터는 약 16명이 근무하고 있으며 재고 및 물류 업무를 담당하고 있음
- 노르웨이 본사 및 경매장 등에서 공급되는 연어는 각 공장에서 가공공정을 거쳐 Plouenan 창고 또는 각 리테일 마켓 등으로 공급됨
- 타국에서 가공을 위해 프랑스로 수입되는 연어는 프랑스 최대 항구인 Le Harve에 도착 후 브류타류 지방에 위치한 Marine Harvest 프랑스의 가공공장으로 신속히 운송됨
- 지리적으로도 Le Harve 항구와 브류타류 지방은 가깝기 때문에 신선 수산물의 경우 항구에 도착 후 최대 48시간 이내에 가공공장에 도착함

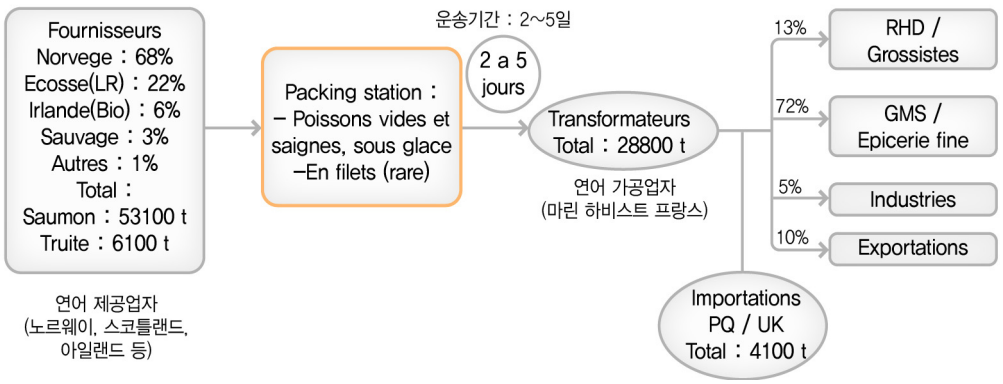
프랑스 최대 Le Harve 수출입 항구

- 해상 외에도 내륙 운송을 통해 타국가에서 프랑스에 도착하는 경우도 있으며, 이 경우에는 최고 2일에서 최대 5일(수출지에서 내장 제거 등의 기본 가공 공정 후)의 운송시간이 소요되기도 함 12)

11) Marine Harvest VAP Europe은 프랑스, 네덜란드, 폴란드, 이탈리아, 스페인 그리고 아이슬란드를 관리함
12) 아래 표 인용 : Direction Generale des affaries Maritimes et de la peche, Commission Europeenne, 2009

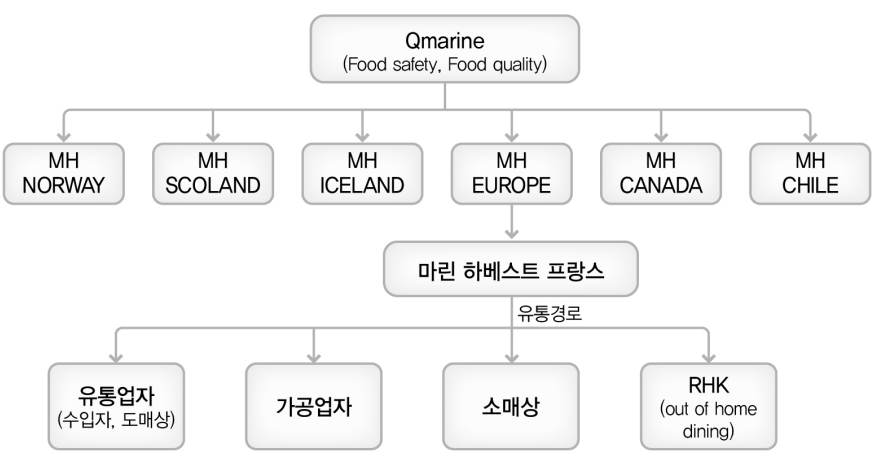
2007 프랑스 훈제연어 산업

Filiere Saumon fume en France en 2007



- 운송차량은 냉동 및 냉장 시설이 되어있는 전문차량으로 신선도를 위해 −18도 이상 유지될 수 있는 차량이어야 함
- 마린 하베스트 프랑스에서 가공된 연어가 가장 많이 유통되는 곳은 소매상으로 마린 하베스트의 자체 제품이 공급되거나 각 소매상의 PB 상품을 생산함
- 각 소매점 외에 유통업자, 가공업자 등 각 유통망은 내륙 운송으로 운반되며 평균 48시간을 넘지 않음[13]

Marine Harvest Group 품질, 물류 시스템 Qmarine 및 유통경로



13) 자료 인용 : Les produits de la peche et de la pisciculture en France(FranceAgriMer, 2012.07)

■ 프랑스 내에서 연어 운송을 위해 특별히 지정된 법률은 없으나 제품의 신선도 및 최고의 품질 보증을 위해 프랑스 현행법상 냉동, 훈제, 건조 및 절임된 수산식품을 운송 및 보관하는데 지켜야 할 사항은 아래와 같음

구 분	현 행 법
급속냉동	• 영하 40도에서 급속 냉동된 수산물은 이후 영하 18도 이하의 저장소에서 보관되어야함 • 운송 시에도 영하 18도를 유지할 수 있는 냉동 컨테이너 또는 냉동고를 이용하여 미생물 발생 금지 및 제품의 신선함을 유지할 수 있도록 가능한 빠른 시내에 운송이 이루어져야 함 • 급속 냉동된 수산물의 유통기한은 최소 8개월에서 최대 1년까지이며, 유통기한이 제품 포장에 반드시 기입되어야 함
훈제 건조 절임 등	• 훈제, 건조, 절임된 수산식품은 최대 영상 4도 이하의 냉장고에서 보관, 관리되어야 하며, 제품 포장에 이러한 내용이 반드시 기입되어야 함 • 수산물을 이용해 만들어진 제품(예. 연어 파이, 생선 케밥 등)은 0도 ~ 영상 4도의 냉장고에서 보관, 관리 되어야 하며, 제품 포장에 이러한 내용이 기입되어야 함

■ 프랑스 마린 하베스트로부터 물건을 공급받는 자는 아래와 같이 크게 4가지로 분류됨

구 분	역 할
유통업자	• 수입자 : 생산자로부터 처음으로 물건을 공급받아 다시 팔아넘김 • 도매상 : 생산자 또는 수입상으로부터 직접 물건을 공급받아 가공업자, 소매상 또는 대형 레스토랑(케터링 포함)등에 공급
가공업자	• 신선 연어 또는 냉동 언어를 공급받아 2차 재가공하여(예. 훈제연어) 소매점에 납품 • 프랑스에는 대형 가공업체부터 소규모 또는 개인이 운영하는 다양한 크기의 업체가 존재하며 각 업체별로 만드는 연어의 품질 또한 매우 다양함 • 예로부터 고급 품질의 훈제 연어 생산으로 유명한 프랑스는 공장에서 대량으로 생산되는 리테일 마켓 제품뿐만 아니라 소규모 또는 개인 샵에서 만든 고급 제품 연어도 꾸준히 인기 있음
소매상	• 중, 대형 리테일 매장, 생선가게 포함 • 신선 연어, 훈제 연어, 연어가 들어간 가공식품 등 다양함
RHK	• Restauration hors domicile • 케터링 회사, 호텔과 같이 대규모로 식사를 준비하고 제공하는 곳으로 제품의 구매가 주로 벌크(bulk)로 이루어짐

■ 2009년 MHK에서 발표한 통계자료에 의하면 약 30%는 RHK에 납품되며 나머지 70%는 유통, 가공, 소매상에서 납품된 것으로 조사됨 14)

14) 자료 인용 : le Finistère de l'énergie pour entreprendre(2009)

04 기술 경쟁력

가 제품 개발 기술

■ 많은 연어 생산 업체들이 '훈제 연어' 생산에만 초점을 둔 것에 비해 마린 하베스트는 연어를 이용한 다양한 가공 식품을 개발하여 여러 해 '올해의 가장 혁신적인 상품'으로 선정됨

자체 브랜드 'Kritsen'의 제품 개발 예

사 진			
품 명	구어 먹는 훈제연어	미니 연어 케이크	한끼 연어 도시락
설 명	• 얇게 썬 훈제연어를 후라이팬에 3분간 조리 • 날로 먹는 것에 익숙한 훈제연어를 구어서 먹을 수 있도록 개발함	• 핑거 푸드의 일종으로 개발된 제품으로 다진 훈제 연어를 넣은 미니 케이크 (전자렌지 조리 가능)	• 익힌 연어와 다양한 채소들을 함께 구성해 한끼 식사로 간단히 먹을 수 있도록 함 (전자렌지 조리 가능)

■ 훈제 연어 시장의 갈수록 치열한 과잉 경쟁에 따른 해결책의 일환으로 남녀노소, 모든 연령층이 즐길 수 있는 제품을 개발하기 시작함[15]

나 환경을 생각하는 포장법 'Slicepak'

■ 환경을 생각하고 참신한 포장 디자인을 위해 개발된 마린 하베스트의 'Slicepak'은 기존의 연어 포장법(코팅된 두툼한 종이에 연어를 올리고 압축하여 포장한 것)에 비해 더 가볍고 재활용이 가능하도록 함

■ Slicepak는 기존 포장 제품에 비해 2배에서 최대 4배 정도 가볍고 내용물이 겉에서도 보이도록 폴리스틸렌을 사용해 투명하게 만듬[16]

15) MHK에는 총 5명의 식품개발자가 근무중(출처 : le Finistère de l'énergie pour entreprendre(2009)
16) 출처 : www.echo-produits.com(2009)

전통적인 포장법과 'Slicepak' 비교

Slicepak	기존 포장법
• 폴리스텔렌 용기에 투명 비닐을 사용 • 전통 포장법에 비해 최대 80%까지 무게를 줄일 수 있는 효과	• 코팅 종이 포장 • 다양한 컬러로 프린트 된 겉표지로 내용물의 일부만 볼 수 있음

- 포장이 가벼워짐으로써 운송하는데 발생하는 이산화탄소 배출과 운송비 감소(유류비 등)의 효과가 있음
- 연어 가공 회사 최초 이러한 포장법을 이용하기 시작한 마린 하베스트는 현재 모든 훈제 연어 제품에 'Slicepak' 디자인을 사용하고 있으며, 타 유통업체 PB 상품에도 사용하는 등 '혁신적인 포장 팩키징'으로 선정된 바 있음[17]

17) 프랑스의 유통업체 중 하나인 모노프리(Monoprix)에서 '마린 하베스트의 Slicepak'을 이용한 PB상품을 생산 중임 (출처 : www.echo-produits.com(2009)

05 기업 경영 정책

- 1970년 대 프랑스 최초 훈제 연어 가공 공장이 설립된 이후 2000년 대 초반까지 프랑스는 훈제 연어 생산에 있어 유럽 최대의 생산량과 소비량을 보임
- 2000년 대 이후 저가의 폴란드산 연어(회사명 Marpol)가 수입되기 시작하면서 마린 하베스트와 같은 대기업 연어 가공 회사의 매출에 영향을 주기 시작함[18)]
- 저가와 할인된 가격으로 판매되는 폴란드산에 대응하여 마린 하베스트 프랑스의 총괄 책임자 Christian Pasquier는 '오뜨감(haut de gamme, 프리미엄 품질)'의 연어를 만드는데 초점을 두고 '고품질'의 '혁신적인' 제품을 만들기 위해 노력할 것이라고 프랑스 언론과의 인터뷰에서 언급함[19)]
- 프랑스 내수 2위인 마린 하베스트 외에 Labeyrie(프랑스 내수 1위)는 이미 이러한 저가와의 경쟁에서 살아남기 위해 유기농, 자연산 연어, 프리미엄 연어 등 다양한 종류의 연어를 생산하여 소비자로 하여금 선택의 폭을 넓힐 수 있는 제품을 출시하고 있음
- 이러한 노력에도 불구하고 올해(2013년) 6월 마린 하베스트 프랑스는 메인 연어 가공 공장 폐쇄와 약 450여명의 구조 조정 계획을 발표하며 현재까지 노사 및 프랑스 정부와 대책 마련 중에 있음

마린 하베스트 공장 폐쇄 및 구조 조정 내용

사업장	주요 작업	근무 인원	계획 안
Landivisiau	훈제 연어	366명	17명 해고
Poullaouen	훈제 연어	285명	2014년 공장 폐쇄, 285명 해고
Chateaugiron	냉동, 신선 연어	109명	2014년 공장 폐쇄, 101명 해고

- 폐쇄가 결정된 공장은 모두 브류타뉴 지방으로 공장이 위치한 Poullaouen, Chateaugiron 도시의 주민들은 거의 대부분 마린 하베스트 공장에서 일을 하는 노동자로 알려짐
- 위의 구조 조정 계획으로 도시 전체의 주민들이 한꺼번에 일자리를 잃게 되는 상황이 발생되자 브류타류 시청, 프랑스 노동부까지 본 사건에 개입하여 마린 하베스트와 직접 논의를 추진함

18) 2010년 기준, 폴란드는 프랑스를 제치고 유럽국가 중 연어 생산(가공)을 가장 많이 한 국가로 기록됨
(출처 : Noel, les producteurs de saumon fumé en plein boom, 2012.12)
19) 출처 : Noel, les producteurs de saumon fumé en plein boom(2012.12)

- 그럼에도 불구하고 8월 현재 늦어도 2014년 초까지 메인 공장 2 곳의 폐쇄와 훈제 연어 공장을 타 국가(현재 폴란드 쪽으로 논의되고 있으나 확실히 결정되지 않음)로 이전하는 방안 등을 고려중인 것으로 언론은 발표함 20)
- 공장 폐쇄와 동시에 나머지 연어 가공 메인 Landivisiau 공장에 2년간 총 8백만 유로를 투자하여 내부 설비 및 시설을 최신식으로 리모델링할 계획이라고 덧붙임
- 한편 이번 구조 조정의 배경으로 원자재 가격 상승(연어)과 유통업체의 납품 단가에 대한 압력이 크게 작용한 것으로 알려져 폴란드산 저가 연어뿐만 아니라 로컬 유통업체 PB 상품과 가격 경쟁의 심각성을 보여줌
- 현재 프랑스는 매년 연어의 가격은 상승하고 있는 반면 납품 단가는 한정되어있기 때문에 중간에 위치한 생산, 가공하는 업체들의 이익은 줄어들고 오히려 제품을 생산할수록 적자를 기록하는 현상이 발생하고 있음
- 즉 유통업체들은 마진율을 높일 수 있는 저가의 제품(예. 폴란드산)을 선호하기 시작하면서 연어 가공업체들은 폴란드 산뿐만 아니라 유통업체의 PB상품 사이에서의 가격 경쟁에 밀리는 상황임

공장 폐쇄 및 구조조정 계획 발표 및 직후 프랑스 상황 21)

MHK 총괄 책임자가 직접 폐쇄 공장에 방문해 구조조정 계획 발표함	구조조정 발표 직후 노사 및 노동단체에서는 현재까지 반대의 의사를 표현하고 있음

- 유통업체와의 연어 단가 보상이 개선되지 않으면 앞으로 문을 닫는 연어 가공업체가 늘어날 것이며 연어 소비량에 비해 가공할 생산 시설이 부족해지는 상황이 발생할 것이라고 전문가들은 경고함 22)
- 이런 의미에서 세계 1위 연어 생산, 가공 업체 마린 하베스트의 프랑스 공장 폐쇄 결정은 현재 연어 생산업체의 어려움을 절실히 알려주고 있음

20) 자료 인용 : Saumon fumé, Marine Harvest taille dans ses usines bretonnes, 2013.06(www.lesechos.fr)
21) 이미지 출처 : lettelegramme.fr
22) 출처 : Prix du saumon fumé, les raisons de la hausse, 2013.08(www.kpmg.com)

연어 가격 상승 원인 및 도매가 비교

연도	상황	도매가 평균
2007 ~ 2009	• 세계 2위 연어 생산국 칠레의 연어의 생산량이 전염병으로 68%까지 추락함 • 그 여파로 칠레산 연어의 가장 큰 수입국인 미국에서 노르웨이산 연어를 대량 수입하기 시작함 • 이에 노르웨이는 연어 생산량을 점차 증가함	€3.0~5.0/kg
2010	• 전염병을 겪은 후 칠레는 다시 생산량을 회복하여 시장에 복귀, 미국은 칠레산 연어의 수입을 재개함 • 반면 노르웨이는 과잉 생산으로 연어의 가격이 추락함	€2.8/kg
2011 ~ 2012	• 브라질과 중국에서의 연어 소비량이 급속히 증가하기 시작함 • 이에 세계 연어 공급량이 부족하게 되면서 연어 가격이 상승하는 계기가 됨	€3.5/kg
2013	• 2011년 이후 점차 상승한 연어 가격이 지속되고 있음	€6.0/kg

- 2012년 초 연어 도매가 가격이 kg 당 €3.5이었던 것에 비해 올해는 이미 kg 당 €6.0까지 가격이 오르면서 불과 일 년 사이 70%까지 가격이 오른 것은 매우 이례적인 것으로 불규칙한 연어의 공급에 문제가 매우 심각함을 보여주고 있음
- 전통적으로 크리스마스 등 기념일이 많은 겨울(특히 12월)에 높은 연어 소비량을 보이는 프랑스는 6, 7월 현재 이미 연어 가격 상승과 공급 물량 부족에 대한 내용을 담은 언론의 기사들을 쉽게 볼 수 있는 상황이며 계속해서 연어 가격이 더 오를 것 이라는 전망을 하고 있음
- 프랑스는 노르웨이 및 주변 스칸디나비아 국가와 영국 등에서 수입된 연어를 가공하여 재생산하는 구조가 발달해 있으며 연어 가공 회사들은 대부분 프랑스 북서쪽에 위치한 브류타뉴(Bretagne)지방에 분포하고 있음

노르웨이

01 시장 동향

가 생산동향

1) 마린 하베스트 노르웨이 기업개요

- 노르웨이는 세계 최대의 연어 생산국으로, 올 10월까지의 연어 수출 액이 무려 5조 4,435억, 전년대비 이미 3,467억 원을 갱신했음[23]
- 노르웨이 양식연어의 금년 10월 생산 누계는 774,000톤으로 2012년 총 생산 대비 연어 수출량이 30,000톤 밖에 차이 나지 않는 연어 수출 지속 성장국임[24]
- 노르웨이에서 연어는 석유, 광물에 이은 3대 수출 상품이며 노르웨이 인구는 490만명 밖에 되지 않으나 1인당 GDP는 약 10만 달러로 룩 셈부르크, 카타르를 이어 세계 3위의 부유한 나라임
- 마린 하베스트는 1960년대에 세계 최초로 연어 양식 상업화에 성공한 노르웨이 베르겐에 본사를 둔 세계 최대의 씨푸드 글로벌 기업으로 수산 강국 노르웨이에서도 수산업의 대명사로 통하는 기업임
- 2006년 10월 29일 Pan Fish ASA와 Fjord Seafood ASA, Marine Harvest N.V.가 합병하여 현재 마린 하베스트 ASA 설립됨
- 마린 하베스트는 노르웨이 이외에도 칠레, 영국(스코틀랜드), 캐나다 등 총 6개국에서 연어를 생산하며 꾸준한 성장률을 보이고 있음
- 마린 하베스트의 연간 연어 생산량은 노르웨이가 약 60%, 칠레 18%, 영국 8%, 캐나다 7% 를 차지함

2) 2012년 생산현황

- 2012년 마린 하베스트 양식 연어 생산은 전년대비 322,200톤(22.1%) 가량 증가하였으며, 이중 내장 등을 손질한(gutted weight) 연어의 생산은 대략 1,782,800톤 가량 차지함

23) 노르웨이 수산물 위원회(NSC: Norwegian Seafood Council) 11월 5일 발표 http://en.seafood.no
24) 상동

- 마린 하베스트 전 그룹으로 볼 때, 2012년은 노르웨이와 칠레가 전년 대비 마린 하베스트 규모 증대에 크게 기여한 것으로 나타남
- 전년도 마린 하베스트 노르웨이의 주요 생산 증대의 요인은 평년 대비 온화한 겨울 날씨로 인해 연어들의 성장 주기가 빨라졌기 때문으로 평가됨
- 연어 어종은 대서양 연어(Atlantic salmon / Salmo salar) 임

마린 하베스트 지사별 연어 생산 현황 / 내장 제거 GW [25]

(단위 : 톤)

SUPPLY IN TONNES GW	ESTIMATED VOLUMES 2012	2011	% CHANGE
Norway	1 064 800	905 000	17.7%
Chile	327 600	198 900	64.7%
Scotland	141 700	139 200	1.8%
North America	128 800	115 500	11.5%
Faroe Islands	63 100	50 700	24.5%
Australia	32 900	32 400	1.5%
Ireland	14 000	14 400	-2.8%
Other	10 000	4 500	122.2%
Sum	**1 782 800**	**1 460 600**	**22.1%**

3) 2013년 생산현황

- 마린 하베스트 전 그룹의 2013년 3/4분기 연어 생산량은 451,700톤으로, 전년도 생산량과 유사함
- 이 중 마린 하베스트 노르웨이의 생산량은 255,500톤으로 전년대비 3.8%의 감소를 보였으며 그 원인으로 2012년 겨울 기온의 한정적 특이성으로 분석됨

25) 마린 하베스트 2012 Annual report

2013년도 3/4분기 마린 하베스트 연어 생산 현황 [26]

(단위 : 톤)

Supply	Q3 2013 tonnes GW	Change vs Q3 2012	12 month change	Q2 2013 tonnes GW
Norway	255 500	-3.8%	-2.3%	230 000
Chile	101 500	15.9%	36.2%	95 900
Scotland	36 200	-4.2%	-9.7%	32 300
North America	29 400	-4.5%	-4.1%	29 100
Faroe Islands	15 600	5.4%	7.8%	15 600
Other	13 500	-0.7%	2.2%	11 600
Total	**451 700**	**0.4%**	**4.0%**	**414 500**

- 금년 노르웨이산 연어 가격은 약 40% 가량 인상 되었으며, 그 원인 으로 사료 등 원 재료 가격의 큰 폭 상승이 두드러짐
- 원 자재에 따른 가격 경쟁력을 확보를 위해 마린 하베스트 노르웨이는 현재 사료 공장을 건설 중임
- 현재 노르웨이에 건설 중인 마린 하베스트 사료 공장은 2014년 7월 완공 계획 하에 진행 중이며, 220천 톤의 물고기 사료 생산이 가능
- 이는 전 노르웨이 필요 MHG 의 60% 가량을 커버할 수 있는 대규모 공장임
- 신축중인 공장이 가동되면 마린 하베스트 노르웨이는 보다 안정적인 사료 가격과 사료 공급으로, 판매 가격 경쟁력이 더욱 높아질 것으로 예상 됨

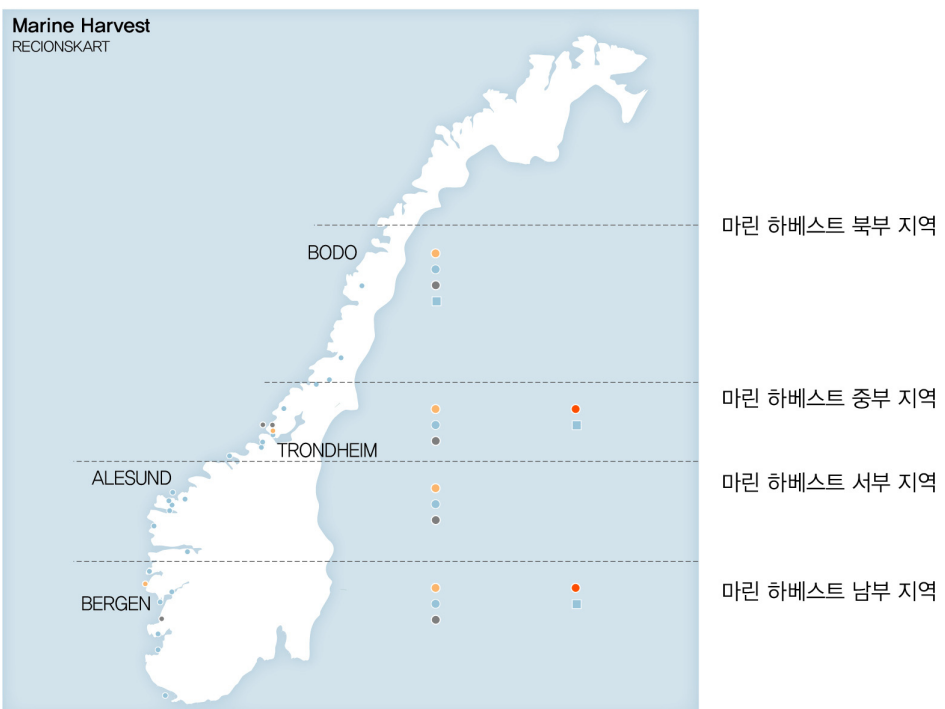
4) 지역별 생산현황

- 마린 하베스트 노르웨이는 세계 최대의 연어 양식 회사로서, 본사는 베르겐에 있으며, 평년 200,000 톤의 연어를 생산. 연어의 생산(양식)에서 가공, 유통, 판매까지 일괄 운영하고 있음

26) 마린 하베스트 2013 3/4분기 영업 실적 리포트

- 노르웨이 해안을 따라 여러 개의 양식장과 가공 공장을 갖추고 있는 마린 하베스트 노르웨이는 Marine Harvest Norway AS, Sterling White Halibut AS, Marine Harvest Cod AS, Marine Harvest Ingredients, Marine Harvest ASA 의 총 5개 계열사로 운영되고 있음
- 마린 하베스트 그룹 전체 인원은 약 5,000명이며, 그 중 노르웨이의 총 임직원 수는 1,270여 명임
- 마린 하베스트 노르웨이는 크게 남부, 서부, 중부와 북부의 4개 지리적 지역 그룹으로 나누어져 있음

마린 하베스트 노르웨이 지역적 구분

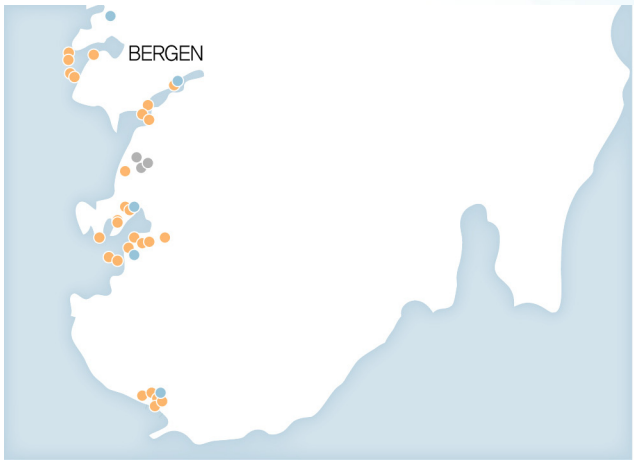


가) 남부지역

(1) 임직원 수 : 약 200명

(2) 생산량 : 약 45,000톤

(3) 소트라(Sotra)에서 북쪽 하이드라(Hidra) 지역을 아우르는 해안지역. 마린 하베스트 노르웨이의 베르겐, 스타방에르, 아그데르의 산업이 이 지역에 위치하고 있음



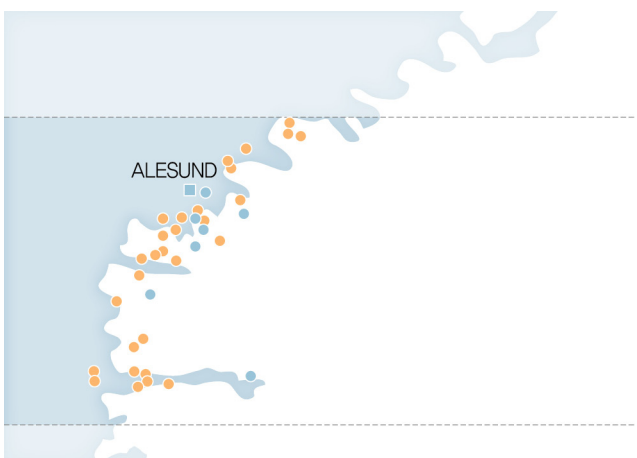
FAKTA REGION SOR

Antall ansatte : ca. 200
Slaktevolum : ca. 45000 tonn
Antall sjolokaliteter : 25

- 25 sjoanlegg
- 6 ferskvannsanlegg
- 3 stamfiskanlegg i sjo
- 1 anlegg for rognproduksjon
- Fabrikk : Ryfisk, Hjelmeland
- Transportterminal Gardermoen

나) 서부지역

(1) 임직원 수 : 약 280명
(2) 생산량 : 약 52,000톤
(3) 66개의 수산 양식업에 관한 라이센스를 가지고 있음



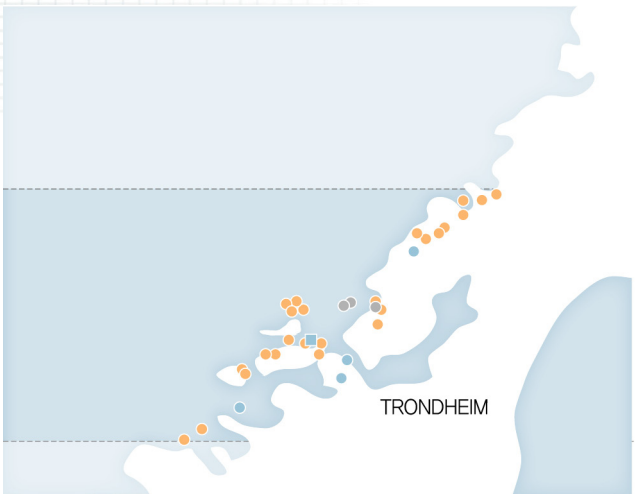
FAKTA REGION VEST

Antall ansatte : ca. 280
Slaktevolum : ca. 52000 tonn
Antall sjolokaliteter : 27

- 27 sjoanlegg
- 8 ferskvannsanlegg
- Fabrikk : Eggesbones

다) 중부지역

(1) 임직원 수 : 약 230명
(2) 생산량 : 약 47,000톤
(3) 이 지역은 남쪽 Averoy 에서 북쪽 Fosnes 에 이르는 지역으로, 노르웨이에서 양식업 라이센스를 처음으로 받은 유서 있는 지역이며 그 생산 환경이 까다로운 것이 특징임



FAKTA REGION MIDT

Antall ansatte : ca. 230
Slaktevolum : ca. 47000 tonn
Antall sjolokaliteter : 16

- 16 sjoanlegg
- 5 ferskvannsanlegg
- 3 stamfiskanlegg i sjo
- 1 anlegg for rognproduksjon
- Fabrikk : Ulvan

라) 북부지역

(1) 임직원 수 : 약 240명

(2) 생산량 : 약 56,000톤

FAKTA REGION NORD

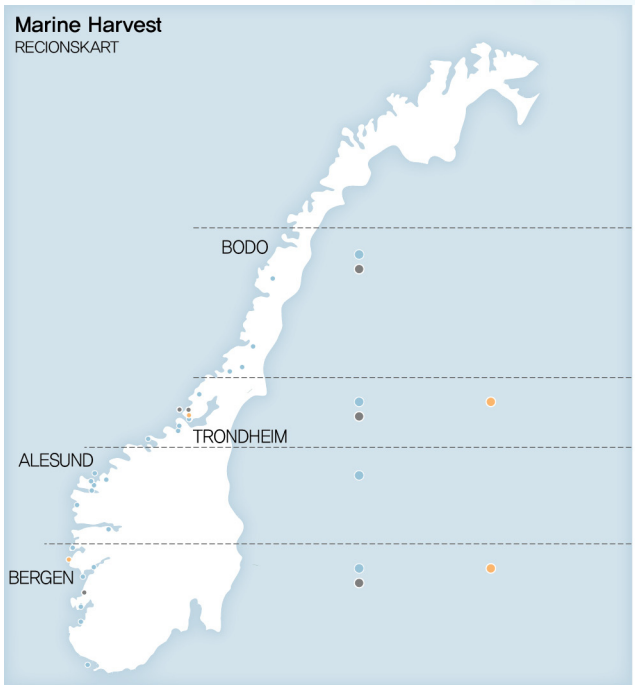
Antall ansatte : ca. 240
Slaktevolum : ca. 56000 tonn
Antall sjolokaliteter : 22

- 22 sjoanlegg
- 5 ferskvannsanlegg
- 3 stamfiskanlegg i sjo
- Fabrikk : Heroy

마) 그 외 부화장과 연구소

(1) 임직원 수 : 약 200여명

(2) 생산량 : 연간 65~70,000,000 마리의 치어 생산



FAKTA AVDELING FERSKVANN

Antall ansatte : ca. 200
Produksjonsvolum :
65–70 millioner smolt per ar

- 24 ferskvannsanlegg totalt
- 9 stamfiskanlegg totalt
- 1 rognproduksjonsanlegg totalt

Storre versjon av kartet.

자료 : 마린 하베스트 노르웨이 웹사이트

나 수출입 동향

- 유럽은 마린 하베스트 연어 수출의 가장 큰 마켓이며(65%), 유럽과 러시아 마켓은 지속적인 성장을 보이고 있음
- 마린 하베스트 노르웨이의 수출 주력 상품은 신선 Whole-fish(머리만 떼어낸 어류) 연어로 수출 전체의 57% 를 차지하며, 훈제연어와 손질 연어가 전체의 32%(신선, 냉동 합계)를 차지함
- 금년도 마린 하베스트 노르웨이 수출 가격 상승에 가장 큰 원인으로 지목된 사료가격이 4/4 분기 들어 하락세를 보이고 있기에 4/4분기에는 연어 생산 가격 하락과 판매 증대가 예상됨

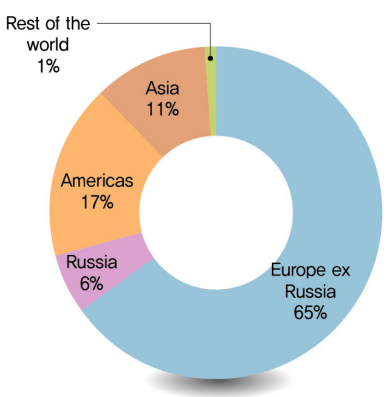
마린 하베스트 지역별 수출 현황 27)

Markets	Estimated volumes Q3 2013	Q3 2012	Compared to Q3 2012 Volume	%
EU	208,600	210,600	-2,000	-0.9%
USA	79,400	80,300	-900	-1.1%
Russia	32,800	36,400	-3,600	-9.9%
Brasil	20,100	15,500	4,600	29.7%
China / Hong Kong	16,300	14,400	1,900	13.2%
Japan	13,200	14,700	-1,500	-10.2%
South Korea/Taiwan	8,400	9,300	-900	-9.7%
Ukraina	6,600	6,100	500	8.2%
Sum main markets	**385,400**	**387,300**	**-1,900**	**-0.5%**
Other markets	69,200	59,700	9,500	15.9%
Total all markets	**454,600**	**447,000**	**7,600**	**1.7%**

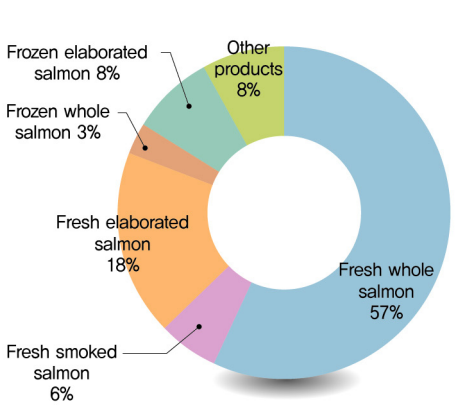
■ 마린 하베스트는 금년도 3/4분기에 한국과 대만에 공장을 오픈 하였으며, 노르웨이에서 수출된 1차 가공 상태의 연어가 전세기를 통해 수입되어 뼈 분리, 포장 등의 2차 가공 작업을 통해 시장에 유통되고 있음

마린 하베스트 지역별 / 품목별 판매 현황 28)

Sales by Geography Q3 2013



Sales by product Q3 2013



27) Kontali / Atlantic Salmon(HOG tons)
28) 마린 하베스트 2013 3/4분기 영업 실적 리포트

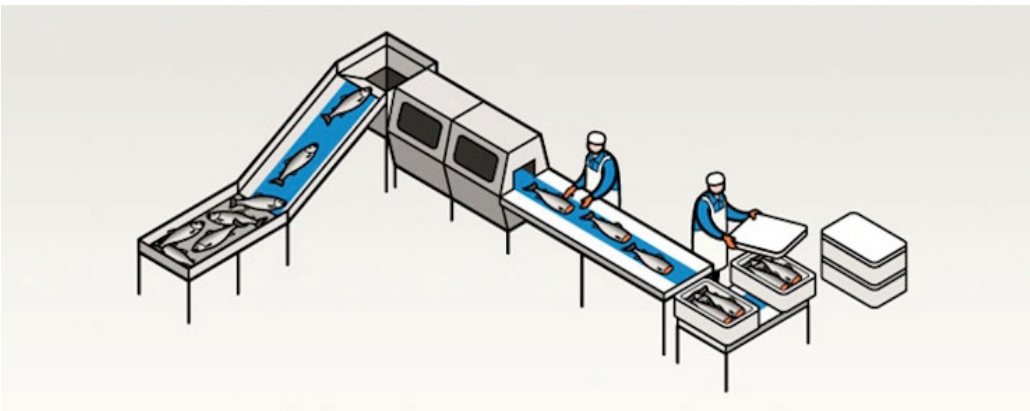
다 양식연어 어획부터 가공, 유통 단계

1) 어획단계

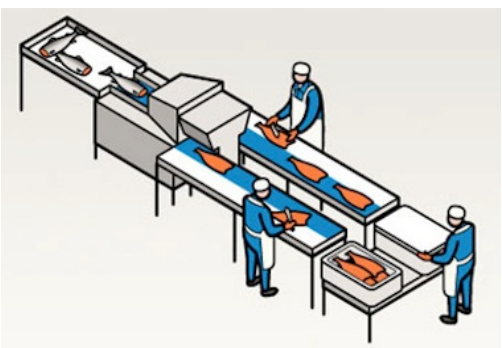
- 연어가 충분히 자라면 몸 안에 남은 물질을 배출하도록 약 2~3일 정도 굶긴 후 물탱크가 갖춰진 웰보트(Well boat) 라는 운반선을 이용해 가공 공장으로 옮김

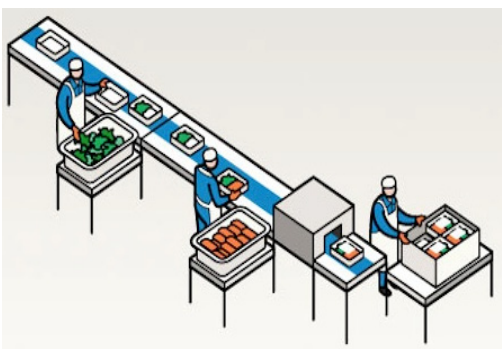
2) 가공단계

- 1차 가공: 연어를 도살하고 내장 혹은 내장과 머리를 제거하는 과정



- 2차 가공 : 1차 가공을 마친 연어를 판매 용도에 맞추어 필렛화, 부분 화, 훈제화를 하는 가공과정
- 3차 가공 : 고부가가치 상품 / 벨기에, 프랑스, 네덜란드, 미국 등을 위해 즉석요리 제품 (ready-to-eat / ready-to-heat)상품으로 가공





3) 유통단계

- 마린 하베스트는 자체 물류조직을 갖추고 있어, 필요에 따라 1차 가 공 공정, 2차 가공 공정, 3차 가공 공정을 끝낸 제품들을 전 세계 시장에 유통시킴
- 신선 연어의 경우 포획에서 소비자 식탁에 오르기 까지 약 3~4일 정도 걸림

  예) 한국의 경우, 2013년 인천에 가공공장을 설립하여 노르웨이에서 머리와 내장 등을 제거한 1차 가공 상태의 연어를 전세기를 통해 수입하여 한국에서 뼈 분리, 포장 등의 2차 가공 작업하여 시장에 유통하고 있음

자료 : 마린 하베스트 웹 사이트

라 마린 하베스트 노르웨이 연어 양식의 key-point

1) 첨단 관리 시스템

- 마린 하베스트 노르웨이의 연어가 품질과 맛에서 높은 평가를 받는 이유는 첨단 관리 시스템의 영향이 큰 것으로 평가됨
- 노르웨이산 연어는 부화 단계부터 연어의 품질을 컴퓨터로 관리하는 등 오랜 기간 축적된 전문가들의 경험과 첨단 기술을 바탕으로 사료 공급, 물의 염분 측정 등 연어의 부화 과정에서부터 소비자의 식탁에 오르기 전 모든 과정이 모니터링 되고 있음
- 노르웨이 연어는 국제 표준 규정에 따라 양식되며 각 양식장은 약 97%의 물과 연어 3%의 비율에 맞춰 연어를 양식함
- 이로 인해 연어들은 자연산과 유사하게 넓은 공간에서 자유롭게 자라 육즙이 풍부하며 쫄깃한 식감을 느낄 수 있게 됨

2) 노르웨이 정부의 적극적인 지원과 관리 감독

- 노르웨이는 유럽 제 1의 수산대국이지만 460여 만 명에 달하는 인구중 어업 종사자는 1만 명 남짓에 불과함
- 즉, 노르웨이 수산업은 대기업 위주의 자본, 기술 집약적 형태를 보이고 있음
- 노르웨이의 수산물 수출기업이 공동 마케팅과 홍보, 시장 정보 수집을 위해 설립한 노르웨이 수산물 수출위원회(NSEC)는 민간위원회지만 준 정부기구의 성격을 띄고 있음
- 과거 노르웨이는 어민 수가 10만 명에 달했으나 1970년대 이후 지속적으로 어민 수를 줄이는 정책을 펼쳐 어획량은 크게 늘고 어민 1인당 소득도 꾸준히 증가하게 함 (업종 변경 시 국가적 차원의 지원을 하는 등 적극적으로 국가 개입)
- 노르웨이 정부는 양식업 발달 초기부터 누가, 어디서, 얼마나 양식할수 있는지 정해주는 라이센스 제도를 도입하여 관리, 감독함
- 어민들은 쿼터제와 라이센스 제도를 통해 자신이 얼마나 어획하고 양식할 수 있는지 예측하며 작업을 하게 됨
- 이런 예측 가능성이 높아지면서 자금조달도 한층 쉬워짐
- 이렇게 노르웨이 수산업은 연구개발과 정부규제, 자금조달의 세 가지가 맞물린 복합적인 형태를 이루고 있음
- 마린 하베스트 노르웨이 역시 이런 과정을 거쳐 성장하였음

3) 위생안전 관리

- 노르웨이는 수산 기술 개발 못지않게 위생 안전 관리를 중요시 여김
- 그 실례로 현재 노르웨이에는 1300여 명의 국책 연구 인력이 식품안전과 관련해 종사하고 있음
- 현재 마린 하베스트 노르웨이에서 양식 연어에 항생제를 사용하는 비율은 0.003% 정도로 미미한 비율임
- 치어 단계에 백신을 놓아 양식장 내 항생제를 거의 사용하지 않고도, 연어 스스로 면역력을 높여 병에 걸리지 않도록 조절하는 등 환경오염 논란을 최소화 하고자 지속 노력 중

마 최근 이슈

1) 대서양 연어의 가두리장 이탈

- 최근 노르웨이에 몰아친 강한 폭풍으로 연어 가두리 양식장에서 약 12만 7,000마리의 연어가 탈출 한 것으로 보고됨
- 양식 어종의 가두리장 탈출이 문제가 되는 이유는 탈출 후 야생 연어와 수정함으로써 야생 연어의 유전자 통합성을 깨뜨릴 우려가 있기 때문임
- 양식 연어들은 자연산 연어들에 비해 유전적으로 약해져 있음
- 이에 따라 마린 하베스트 노르웨이는 긴급히 연어 회수 작전에 돌입했으며, 자사의 연어를 포획하여 가져올 시 마리당 60유로의 보상금을 줄 계획이라고 밝힘
- 마린 하베스트 전체로는 이번 태풍 사건 이전에 2013년도 3/4분기 에 총 3건의 양식 연어의 가두리장 탈출 사례가 있었으며 노르웨이, 스코틀랜드, 칠레에서 각 각 한 건씩 총 2,201 마리가 탈출한 것으로 조사됨
- 마린 하베스트의 목표는 양식 어류의 탈출을 근절하는 것으로서, 이에 지속적인 관심과 해결 방안을 연구 중임
- 그 결과 태풍이라는 특수상황인 이번 사태를 제외하고는 2006년 탈출 연어의 수가 92만 1000 마리였던 것에 비해 2012년에는 3만 8000여 마리로 연어 탈출의 수가 줄어들고 있음

GUIDING PRINCIPLE	AMBITION	Q3 2013 ACHIEVEMENT
Ensure sustainable wild-farmed interaction in the farming activity	Zero escapes	3 escape incidents – 2 201 fish lost
Ensure healthy stocks minimising diseases and losses in the farming activities	Increase survival rates	Accumulated mortality (in numbers) was 2.95% compared to 4.20% in the third quarter of 2012

자료 : 마린 하베스트 2012년 정기 보고

02 유통구조 및 소비 동향

가 마린 하베스트 노르웨이 연어 가공과 유통

1) 1차 가공과 유통

가) 1차 가공

- 최근 생선 복지를 강조하는 동물 보호법을 적용하는 등 세계적 흐름에 따름
- 연어의 도살시 망치로 내려치던 예전 방식에서 마취를 시키는 방식으로 변화 함
- 바다 양식장에서 웰보트를 이용하여 가공 공장으로 운반된 성어에 이산화탄소를 주입하여 일종의 마취를 시킴
- 마취 작업으로 인해 연어의 스트레스를 최소화 하고자 노력
- 마취 된 연어를 전기 충격기로 기절 시킨 후 절단 및 피 뽑는 단계를 거쳐 기계작업과 수작업을 통한 세척 작업을 거침
- 기계로 잘 청소되지 않는 연어의 경우 인부가 직접 내장을 긁어내는 방식으로 가공 작업 진행 함

1차 가공 과정

도살 후 내장 제거	세척 후 포장 전	포장단계

- 내장과 머리, 등뼈는 따로 보관한 뒤 이를 제외한 살코기를 박스에 포장해 상품으로 출하 함
- 살아있는 연어가 들어와 40~50분 만에 제품형태로 가공 돼 출하됨
- 가공 시간을 줄이는 신선도 유지와 작업의 안정성 확보가 우선시됨

나) 1차 가공 상품의 유통

- 마린 하베스트 노르웨이의 연어 수출 주력 상품은 신선 Whole-fish(머리 혹은 머리와 내장을 제거. 또는 머리를 그대로 둔 채 내장만 제거 한 상태)로 수출 전체의 57% 를 차지함
- 노르웨이는 EU 회원국이 아니므로 유럽으로 수출 시 필렛으로 2차 가공하여 수출 할 경우 20% 정도의 세금이 더해짐
- 그러므로 내장 등 부산물만 제거한 1차 가공 형태의 연어를 수출 한후 소비지에서 2차 가공을 하고 있음
- 이는 EU 각국이 자국 내 가공공장을 활성화 하고 자국민의 일자리 창출을 위한 정책의 일환 임
- 마린 하베스트 노르웨이의 연어 양식은 내수 10%, 수출 90% 정도의비율로, 수출이 압도적인 비율을 보임
- 2012년도 판매 자료를 보면, 판매 주력 상품은 신선 whole 연어로 전체 판매의 54% 차지함
- 냉동 통(whole) 연어의 판매는 전체의 1% 가량 임
- 즉 1차 가공된 연어의 판매는 전체의 55% 정도로 많은 부분을 차지하고 있음
- 그 외 2차 가공 제품인 훈제연어와 필렛 제품들의 판매가 약 35%를 차지함

2012년 품목별 판매 현황

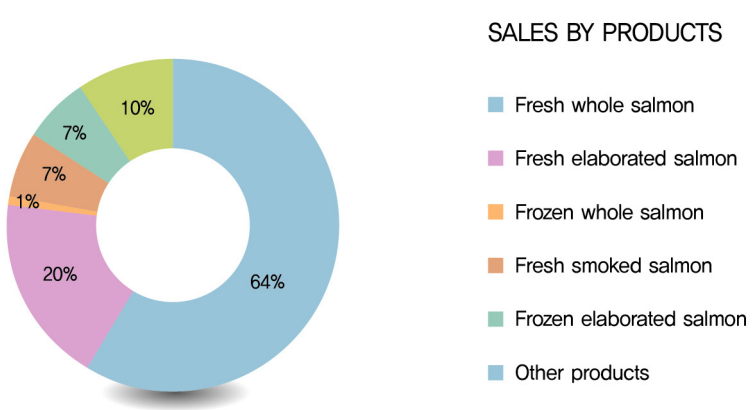


도표 : 마린 하베스트 2012년 정기 보고

1차 가공 상품

냉장 whole 연어	냉장 머리 절단 연어	냉장 머리 절단 연어

사진 : 마린 하베스트 웹 사이트

2) 2차 가공과 유통

가) 2차 가공

- 마린 하베스트 노르웨이의 2차 가공 단계는 식품 도. 소매점 또는 대형 유통업체를 대상으로 하며, 1차 가공된 제품을 필렛, 훈제, 각 부분별 필요 부위에 따라 가공하는 작업을 의미함
- 가공 공장 내 위생 관리 철저
- 마린 하베스트 노르웨이 가공 공장은 전 라인의 자동화 설비 시스템을 갖추고 있음
- 작업 위생을 위해 두건, 위생복, 마스크, 덧신 등을 착용해야만 작업장 내부로 입장이 가능하며, 작업 후 작업자의 유니폼 등은 당일 세탁 후 재 착용하게 됨
- 위생 관리를 위해 작업자 이외의 사람들은 따로 마련된 작업장 관찰 장소에서만 작업 내용 관찰 가능하도록 관리 되고 있음

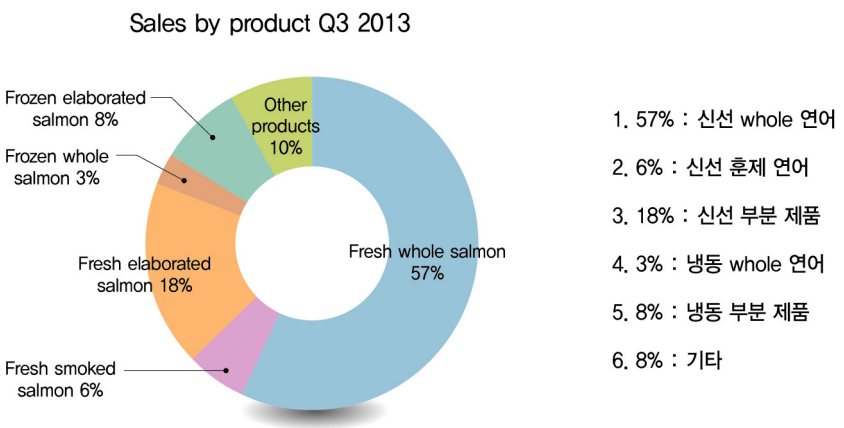
2차 가공 작업

필렛 가공	부분화 작업	훈제 가공

나) 2차 가공 상품의 유통

■ 2013년 3/4분기 자료에 따르면, 마린 하베스트 2차 가공 제품의 판매는 전체의 약 32% 인 것으로 조사됨

가공 작업별 판매 현황



■ 그 중 신선 부분화 제품(필렛, 그 외 스테이크용 등의 부분화 제품)의 판매가 18%로 가장 높았으며, 그 뒤로 냉동 부분화 제품 8%, 신선 훈제 제품이 6% 등 판매되었음

2차 가공 상품

도, 소매점용 필렛	대형 유통업체인 알버트 하인용 포장	훈제 제품

3) 3차 가공과 유통

가) 3차 가공과 유통

- Ready to eat 또는 ready to cook 형태의 사전 조리, 반 조리 제품
- 이러한 3차 가공 제품을 부가가치 제품(value-added products)이라고 불림
- 반 조리 제품은 주로 가열 후 먹을 수 있도록 연어와 그에 어울리는 소스, 야채 등을 함께 반 조리하여 제품 구성 하여 판매 중 임
- 마린 하베스트 노르웨이는 특히 연어에 풍부한 오메가 3 지방산을 특성화 시킨 시리즈인 SMARTFISH를 개발하여 판매 중임

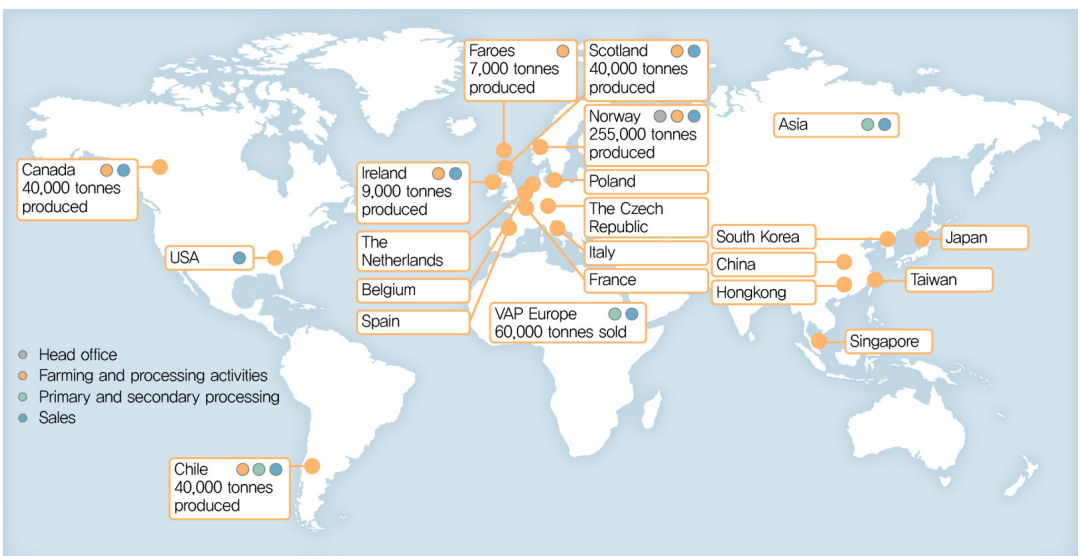
3차 가공 상품

오메가 3 시리즈	전자렌지용 연어 요리
연어 파이	**바질 소스를 곁들인 오븐 용 연어 요리**
양념 된 연어 스테이크	**전자렌지 조리용 연어요리(소스별첨)**

붙임 1) 마린 하베스트 자회사 리스트

PARENT COMPANY	COUNTRY	
Marine Harvest ASA	Norway	
SUBSIDIARIES - NORWAY	**COUNTRY**	**OWNERSHIP %**
Marine Harvest Holding AS	Norway	100.00 %
Marine Harvest Norway AS	Norway	100.00 %
Marine Harvest Ingredients AS	Norway	100.00 %
Sterling White Halibut AS	Norway	100.00 %
Marine Harvest Minority Holding AS	Norway	100.00 %
Marine Harvest Labrus AS	Norway	100.00 %
SUBSIDIARIES - AMERICAS	**COUNTRY**	**OWNERSHIP %**
Marine Harvest North America Inc.	Canada	100.00 %
Marine Harvest Canada Inc.	Canada	100.00 %
Englewood Packing Company Ltd.	Canada	100.00 %
Marine Harvest Chile S.A	Chile	100.00 %
Ocean Horizons S.A	Chile	100.00 %
Fjord Seafood Chile S.A	Chile	100.00 %
Cultivadora de Salmones Linao S.A	Chile	100.00 %
Salmones Americanos S.A	Chile	100.00 %
Salmones Tecmar S.A	Chile	100.00 %
Salmones Lican S.A.	Chile	100.00 %
Processadora De Productos Marinos Delifish S.A	Chile	100.00 %
Salmoamerica Corp.	Panama	100.00 %
Aquamerica International Holdings S.A	Panama	100.00 %
Panamerica International Holdings S.A	Panama	100.00 %
Marine Harvest USA Holding LLC	USA	100.00 %
Ducktrap River of Maine LLC	USA	100.00 %
Marine Harvest USA LLC	USA	100.00 %
SUBSIDIARIES - ASIA	**COUNTRY**	**OWNERSHIP %**
Marine Harvest China Co. Ltd.	China	100.00 %
Marine Harvest Hong Kong Cy Ltd	Hong Kong	100.00 %
Marine Harvest Japan Inc	Japan	100.00 %
Marine Harvest Food Service Inc	Japan	100.00 %
Marine Harvest Korea Co. Ltd	Korea	100.00 %
Marine Harvest Taiwan Co. Ltd	Taiwan	100.00 %
Marine Harvest Singapore Pte Ltd	Singapore	100.00 %
SUBSIDIARIES - EUROPE	**COUNTRY**	**OWNERSHIP %**
Marine Harvest Pieters NV	Belgium	100.00 %
Marine Harvest VAP Europe NV	Belgium	100.00 %
Marine Harvest Central and Eastern Europe s.r.o.	Czech Republic	100.00 %
Marine Harvest Faroes P/F	Faroes	72.90 %
Marine Harvest VAP France SAS	France	100.00 %
Marine Harvest Appéti' Marine SAS	France	100.00 %
Marine Harvest Boulogne SAS	France	100.00 %
Marine Harvest Rolmer SAS	France	100.00 %
Marine Harvest Lorient SAS	France	100.00 %
J.L. Solimer SARL	France	100.00 %
Marine Harvest Kritsen SAS	France	100.00 %
Marine Harvest Rennes SAS	France	100.00 %
Belisco Ehf	Iceland	100.00 %

SUBSIDIARIES - EUROPE	COUNTRY	OWNERSHIP %
Comhlucht Iascaireachta Fanad Teoranta	Ireland	100.00 %
Bradan (Maoil Rua) Teoranta	Ireland	100.00 %
Bradan Fanad Teoranta	Ireland	100.00 %
Bradan Prioseal Teoranta	Ireland	100.00 %
Fanad Pettigo Teoranta	Ireland	100.00 %
Feirm Farraige Oilean Chliara Teoranta	Ireland	90.00 %
Fanad Fisheries (Trading) Ltd	Ireland	100.00 %
Silverking Seafoods Ltd	Ireland	100.00 %
Marine Harvest Italia S.R.L.	Italy	100.00 %
Marine Harvest NV	Netherlands	100.00 %
Marine Harvest International BV	Netherlands	100.00 %
Marine Harvest Holland BV	Netherlands	100.00 %
Marine Harvest Sterk Holding BV	Netherlands	100.00 %
Marine Harvest Sterk BV	Netherlands	100.00 %
Marine Harvest Poland Sp. Zoo	Poland	100.00 %
Marine Harvest (Scotland) Ltd	Scotland	100.00 %
Marine Harvest Spain, S.L.	Spain	100.00 %



자료 : 마린 하베스트 노르웨이 웹사이트

신선연어 수출물류 현황

- 마린 하베스트 사례(일본, 홍콩, 영국, 프랑스, 노르웨이) -

발 행 처 : 한국농수산식품유통공사
발 행 일 : 2013. 12. 27
주　　소 : 서울특별시 서초구 강남대로 27(aT센터)
문 의 처 : 식품수출정보팀 02) 6300-1394

본 자료는 KATI(www.kati.net)〉무역정보〉발간책자를 통해서도 보실 수 있습니다.

※ 우리 공사는 임직원에 대한 부정비리 신고 편의를 도모하고자 수신자부담 「24시간 부정비리 신고 모바일 핫라인(080-112-2580)」을 개설하였습니다. 신고 내용은 비밀이 절대 보장되오니 안심하시고 신고하여 주시기 바랍니다.