

2023

수산물 수출기업 맞춤형 시장조사



No. 202309-02
품목 삼치(Spanish mackerel)
HS CODE 0303.59-1000
국가 인도네시아(Indonesia)
구분 시장분석형

CONTENTS

2023 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사

I. 요약	04
II. 시장규모	
1. 인도네시아 삼치 생산규모	06
2. 한국 삼치 생산규모	07
3. 인도네시아 삼치 수입규모	08
4. 한국 삼치 수출규모	09
5. 인도네시아 삼치 수입단가	10
III. 시장트렌드	
1. 인도네시아 수산물 시장 동향	12
2. 인도네시아 삼치 레시피	13
3. 인도네시아 삼치 제품, ‘팩’ 패키징 다수	14
4. ‘품질좋은’ 키워드로 가장 많이 홍보	15
IV. 유통채널	
1. 인도네시아 삼치 유통채널 점유율	17
2. 인도네시아 삼치 주요 유통채널	18



CONTENTS

2023 수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

V. 진입장벽

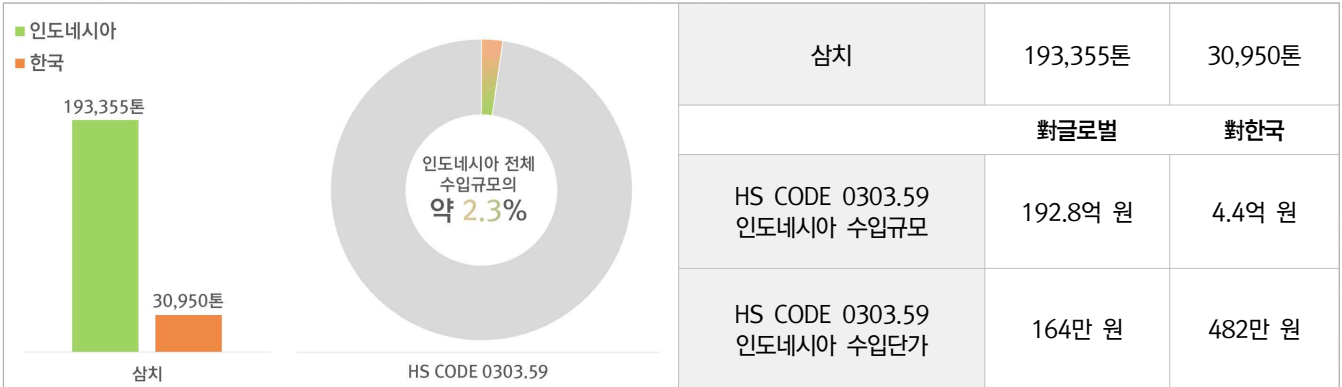
1. 삼치 통관 및 검역 절차	27
2. 삼치 수출 전 사전 준비	28
3. 삼치 국내 수출 신고 및 통관	40
4. 삼치 국내 수출 검역 및 검사	42
5. 삼치 인도네시아 수입 신고 및 통관	44
6. 삼치 인도네시아 수입 검역 및 검사	46

VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 코미라(P.T. Satya Trinadi Komira Perkasa)	48
Interview ② 아그로미나위카사나(P.T. Agromina Wicaksana)	51
Interview ③ 무궁화유통(P.T. Koin Bumi)	54



■ 시장분석



■ 시장트렌드



■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	• 인도네시아 무역부, 인도네시아 식약청 등	국내 수출 검역 및 검사	• 고객사 삼치, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당함
수출 전 사전 준비	• 수입업체 수입승인 취득, 식약청 등록, 사업자등록번호 발급 등	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.	<ul style="list-style-type: none"> 인도네시아 내 생선 수요는 높은 편이며 인기 생선으로는 삼치, 메기, 정어리, 참치, 도미 등이 있음 인도네시아 내 삼치는 전통 요리나 간식으로 섭취되며 현지 외식 업체들의 수요도 많은 편 현지 삼치의 주요 유통채널에는 하이퍼마켓, 수산물 전문점, 수입식품점, 온라인 플랫폼 등이 있음
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> 주요 삼치 구매요인은 품질(크기, 포장, 신선도), 브랜드, 가격, 식감 등이며 인도네시아 내 수입산 삼치의 가격대는 340g당 150,000루피아 이상으로 형성됨 인도네시아로 삼치 수출 시 식품 수입 신고서, SPS 인증서 등 필수 서류 관련 사항 확인 권장

II 시장규모

1. 인도네시아 삼치 생산규모
2. 한국 삼치 생산규모
3. 인도네시아 삼치 수입규모
4. 한국 삼치 수출규모
5. 인도네시아 삼치 수입단가



1. 인도네시아 삼치 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 삼치 생산규모 총 193,355톤

2021년 기준 인도네시아의 삼치 생산규모는 전년 대비 1%가량 증가한 193,355톤으로 집계됨. 인도네시아에서 생산한 삼치는 ‘Narrow-barred Spanish mackerel’ 종으로 전량 어선어업으로 생산되었으며 양식어업 생산은 이뤄지지 않는 것으로 확인됨

▶ 인도네시아 삼치 생산규모, 조사 기간 동안 연평균 4.6%씩 감소

인도네시아의 삼치 생산규모는 2018년에 전년 대비 35% 급감한 이후 증가세로 반전되었으나 2017년 고점(233,613톤)을 회복하지는 못하며 조사 기간(2017-21년) 동안 연평균 4.6%씩 감소한 것으로 집계됨

[표 2.1] 인도네시아 삼치 생산규모²⁾³⁾



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR ⁴⁾
어선어업	233,613	151,384	172,825	191,016	193,355	-4.6%
양식어업	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
총 생산규모	233,613	151,384	172,825	191,016	193,355	-4.6%

자료: Fishstat]

1) 자료: 외교부, 「국가개황」, 2022

2) 자료: FAO, 「Fishery and Aquaculture Statistics: Global production by production source 1950-2021」, 2023

3) 환산된 데이터(단위: 톤)는 모두 반올림됨

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

2. 한국 삼치 생산규모

▶ 2021년 한국 내, 삼치 생산규모 총 30,950톤

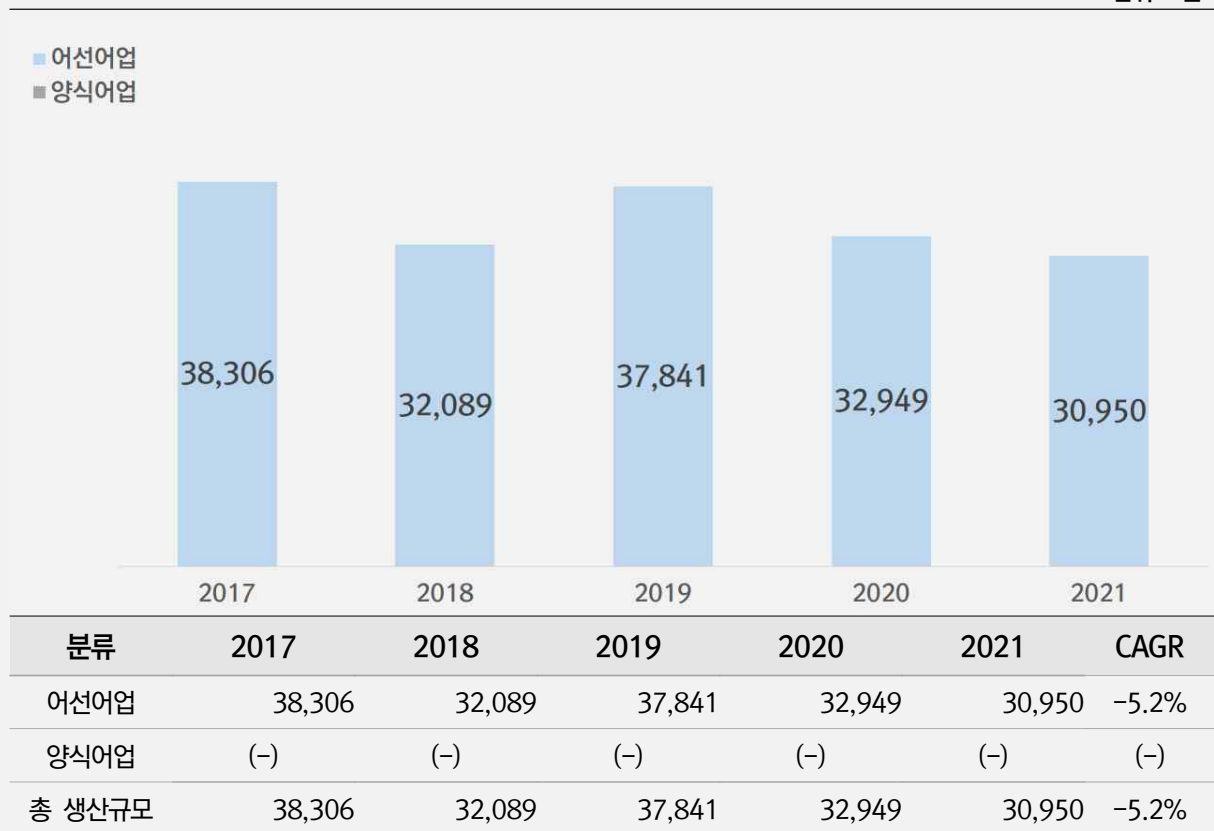
2021년 기준 한국의 삼치 생산규모는 전년 대비 6%가량 감소한 30,950톤으로 집계됨. 한국에서 생산한 삼치는 ‘Japanese Spanish mackerel’, ‘West African Spanish mackerel’ 2종으로 전량 어선어업으로 생산되었고 양식어업으로 생산된 삼치의 통계치는 확인이 불가함

▶ 한국 삼치 총 생산규모, 조사 기간 동안 연평균 5%씩 감소

한국의 삼치 총 생산규모는 조사 기간(2017-21년) 중 2018년에 전년 대비 16% 감소한 이후 2019년에 전년 대비 18% 증가했으나 이후 전년 대비 감소세가 지속되며 해당 기간 동안 연평균 5.2%씩 감소했음

[표 2.2] 한국 삼치 생산규모

단위 : 톤



자료: Fishstat

3. 인도네시아 삼치 수입규모

● 삼치 HS CODE
해당 장에서 삼치는 'HS CODE 0303.59'로 분류됨. HS CODE 제0303호의 품명은 '냉동어류'임. 'HS CODE 0303.59-1000'의 품명은 '삼치'임

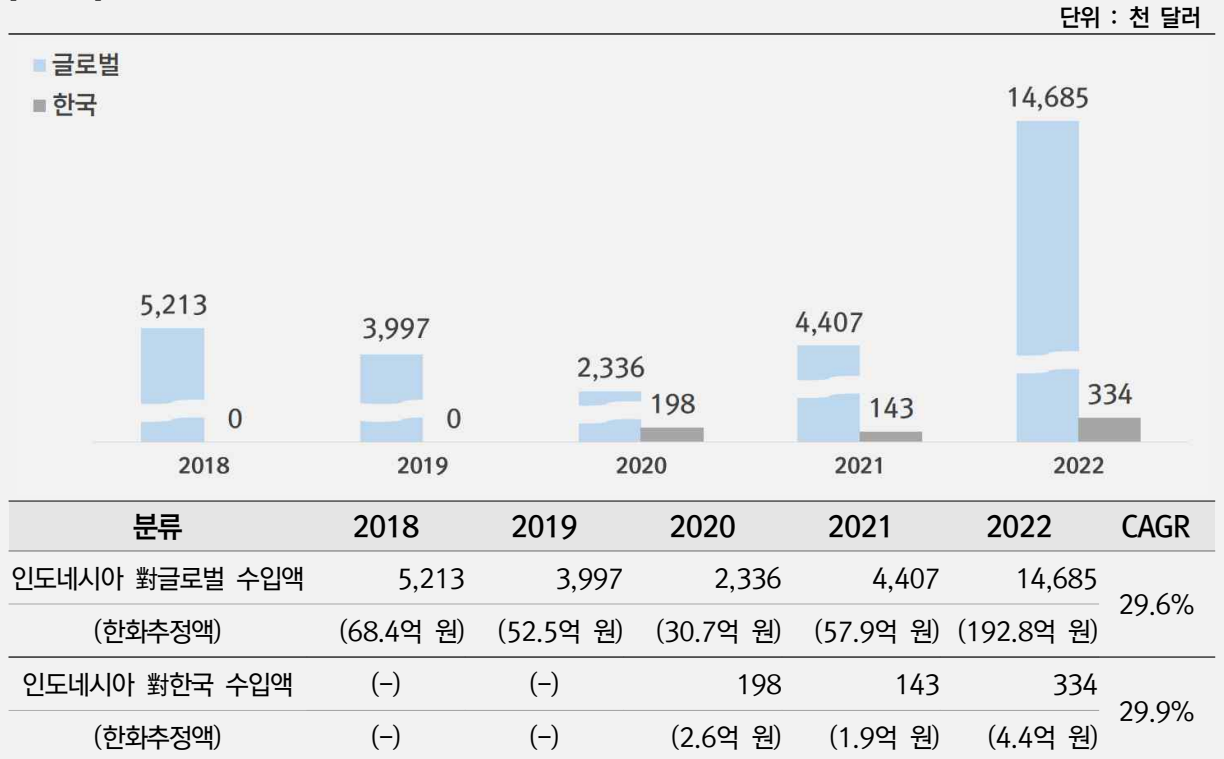
▶ HS CODE 0303.59 인도네시아 對글로벌 수입액 192.8억 원

2022년 기준 HS CODE 0303.59의 인도네시아 對글로벌 수입액은 192.8억 원으로 집계됨. 해당 품목의 인도네시아 對글로벌 수입액은 지난 5년(2018-22년)간 2020년까지는 전년 대비 감소세를 보였으나, 이후 2021년과 2022년에 각각 전년 대비 89%, 233%씩 급증하며 연평균성장률 29.6%를 기록함

▶ HS CODE 0303.59 인도네시아 對한국 수입액, 글로벌 5위

2022년 기준 HS CODE 0303.59의 인도네시아 對한국 수입액은 전년 대비 134% 급증한 4.4억 원으로 글로벌 5위를 차지했음. 지난 2020년 기준 2.6억 원으로 수치가 집계되며 이후 3년(2020-22년)간 연평균성장률 29.9%를 기록함. 해당 품목의 對글로벌 수입액 순위는 1위 중국(65.4억 원), 2위 인도(50.5억 원), 3위 말레이시아(48.3억 원) 순으로 집계됨

[표 2.3] 인도네시아 삼치 수입규모⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾



자료: ITC(International Trade Centre)

5) 자료: ITC(International Trade Centre), HS CODE 0303.59 기준

6) 1달러=1,312.80원 (2023.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

7) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

4. 한국 삼치 수출규모

삼치 HS CODE

해당 장에서 삼치는 'HS CODE 0303.59-1000'으로 분류됨. HS CODE 제0303호의 품명은 '냉동어류'임. 'HS CODE 0303.59-1000'의 품명은 '삼치'임

▶ 한국 對인도네시아 삼치 수출규모 92톤

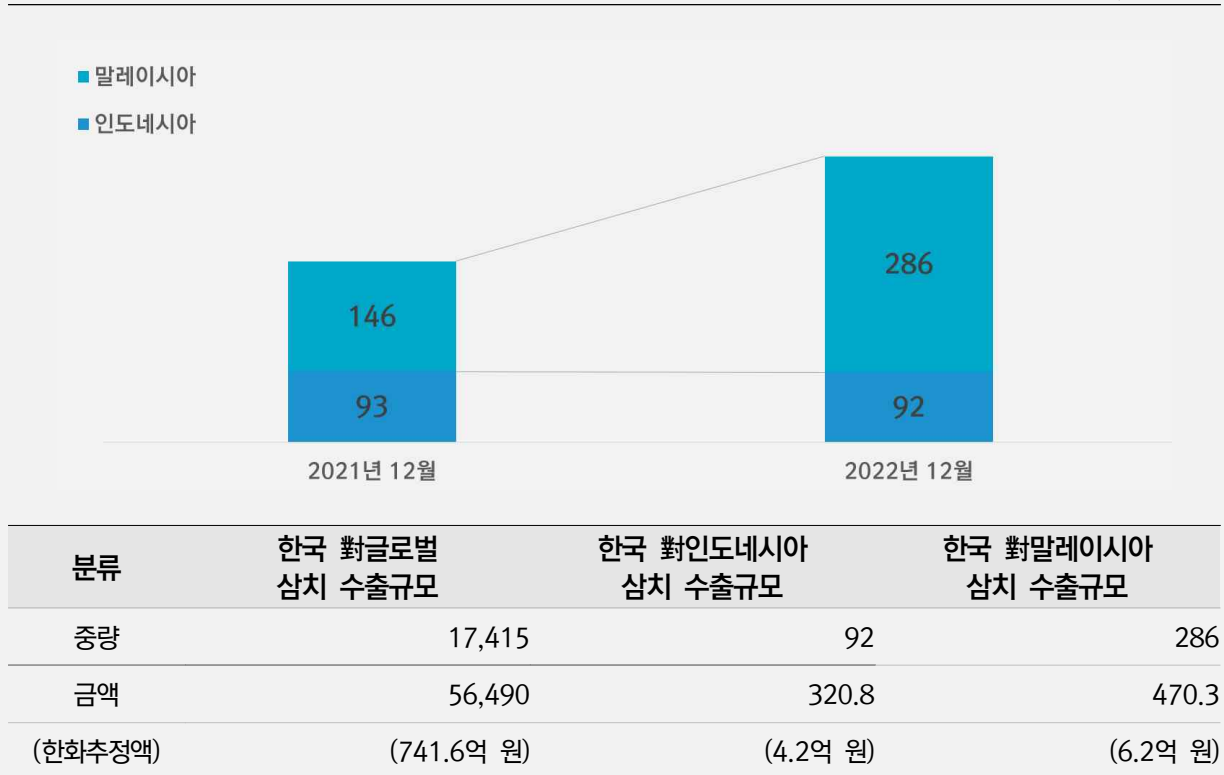
KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면, 2022년 기준 한국 對인도네시아 삼치 수출금액은 4.2억 원, 중량은 92톤으로 확인됨. 2021년 삼치 수출금액 2.7억 원, 중량 93톤과 비교하여 수출금액은 약 57% 증가했으나 중량은 약 0.8% 감소한 것으로 확인됨

▶ 한국 對글로벌 삼치 수출규모 전년 대비 감소

2022년 기준 한국 對글로벌 삼치 수출금액은 741.6억 원, 중량은 17,415톤으로, 전년 대비 수출금액은 19%가량 증가한 반면 중량은 13% 감소했음. 중량을 기준으로 한국 對인도네시아 삼치 수출규모는 對글로벌 수출규모 추이 대비 감소폭이 제한적이었음. 한편, 인접한 국가인 말레이시아를 대상으로 한 삼치 수출규모는 중량 286톤, 금액 6.2억 원으로 전년 대비 각각 96%, 35%씩 급증함

[표 2.4] 2022년 한국 對글로벌, 對인도네시아, 對말레이시아 삼치 수출규모⁹⁾

단위 : 톤, 천 달러



자료 : KATI농식품수출정보

8) 인도네시아 對한국 수입액의 경우, 2018년과 2019년 값이 존재하지 않아 3개년(2020-22년)의 연평균성장률을 계산함

9) 환산된 데이터(단위: 톤, 원)는 모두 반올림됨

5. 인도네시아 삼치 수입단가

삼치 HS CODE

해당 장에서 삼치는 'HS CODE 0303.59'로 분류됨. HS CODE 제0303호의 품명은 '냉동어류'임. 'HS CODE 0303.59-1000'의 품명은 '삼치'임

▶ 인도네시아 HS CODE 0303.59 1톤당 수입단가 164만 원

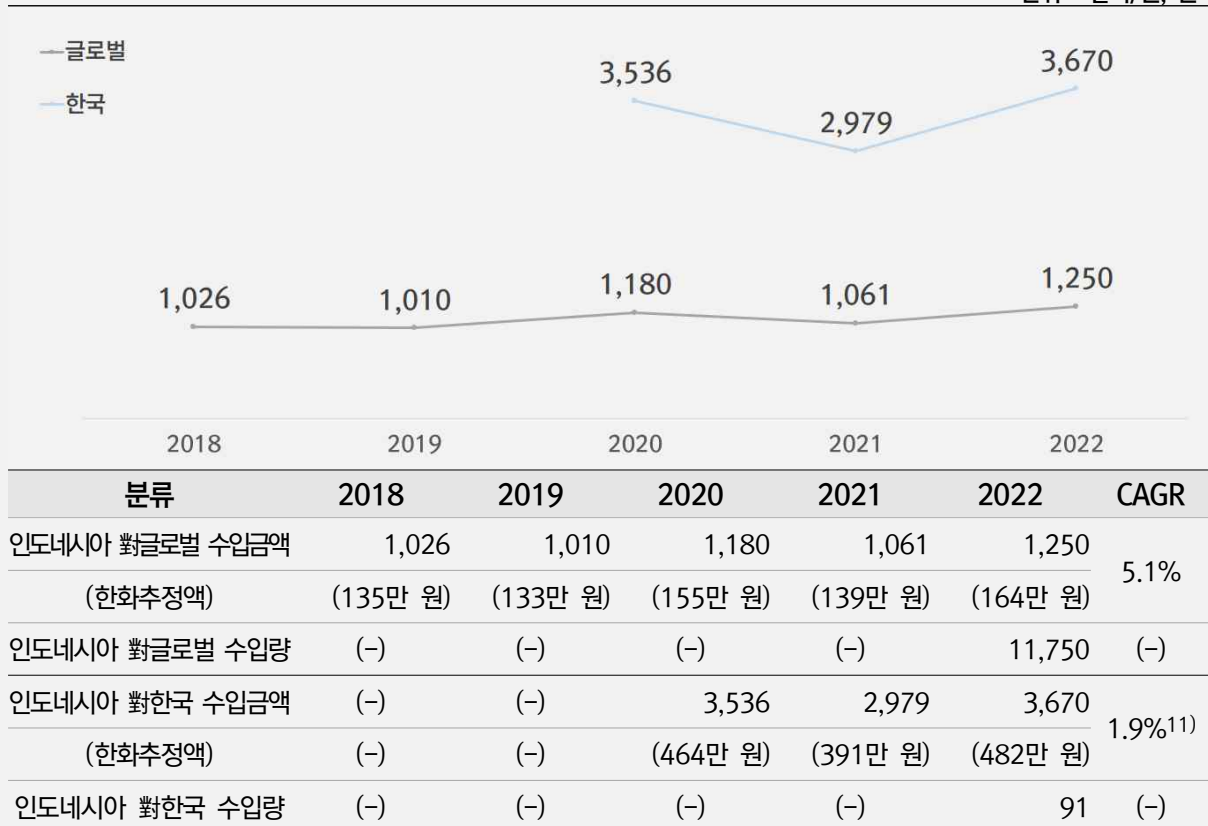
2022년 기준 HS CODE 0303.59의 인도네시아 對글로벌 단위당 수입금액은 전년 대비 18%가량 상승한 164만 원으로 집계됨. 해당 품목의 對글로벌 단위당 수입금액은 지난 5년(2018-22년) 동안 전년 대비 등락을 반복하며 연평균성장률은 5.1%를 기록한 것으로 확인됨

▶ 인도네시아 HS CODE 0303.59 1톤 당 수입단가, 한국 1위

2022년 기준 HS CODE 0303.59의 인도네시아 對한국 수입단가는 전년 대비 23% 상승한 482만 원으로 글로벌 1위를 차지함. 해당 품목의 對한국 수입단가는 수치가 미집계된 2018년, 2019년을 제외하고 이후 3년(2020-22년)간 연평균성장률 1.9%를 보임. 해당 품목의 인도네시아 對글로벌 수입단가 순위는 한국에 이어 2위 태국(323만 원), 3위 파키스탄(229만 원) 순으로 확인됨

[표 2.5] 인도네시아 삼치 단위당 수입금액¹⁰⁾

단위 : 달러/톤, 톤



자료 : ITC(International Trade Centre)

10) 자료: ITC(International Trade Centre), HS CODE 0303.59 기준

11) 인도네시아 對한국 단위당 수입금액의 경우 2018년, 2019년 수치가 집계되지 않아 3개년(2020-22년)의 연평균성장률을 계산함

III 시장트렌드

1. 인도네시아 수산물 시장 동향
2. 인도네시아 삼치 레시피
3. 인도네시아 삼치 제품, '팩' 패키징 다수
4. '품질좋은' 키워드로 가장 많이 홍보



1. 인도네시아 수산물 시장 동향

▶ 수산물 구입비용 늘고 있어

인도네시아의 주당 수산물 소비량은 소고기와 같은 육류 소비량보다 높아 계란, 쌀을 제외한 나머지 주요 식품군에서 최고 소비량을 차지함. 국민 1인당 수산물 구입비용은 최근 5년간 연평균 9.3%의 꾸준한 증가율을 보임. 도시지역의 수산물 구입비용이 취약지역에 비해 상대적으로 높고, 동부지역 수산물 소비가 서부에 비해 5배나 높음. 염장양념, 건조생선 및 통조림, 어묵 형태를 선호하며 매운 양념을 한 찜요리나 튀김요리를 즐겨먹음. 메기, 잉어 등 내수면 어종의 선호도가 높고, 이외 참치, 병어, 고등어에 대한 선호도도 크게 나타남

▶ 수산물 유통 동향

인도네시아 소비자들의 구매력은 낮은 편이어서 다양한 중저가 상품이 거래되는 재래시장이 발달함. 대형매장에만 외국계 기업의 소매업 참여가 허용되면서 하이퍼마켓, 슈퍼마켓, 미니마켓 체인점이 증가하고 있음. 인도네시아의 수입수산물 유통구조는 단순해서 주로 수입상이 중간 유통을 거쳐 직접 소비자에게 판매하거나 대형마트(백화점)나 한인마트가 직접 수입해 판매함. 한국식품은 주로 대형유통매장 및 특수 소매상 등을 통해 유통됨. 현지 유통 관계자에 따르면 인도네시아 소비자들은 한류의 영향으로 한국산 제품에 긍정적이며, 유럽, 일본, 미국산 제품과 비슷한 수준의 위생과 안전성을 보유한 것으로 평가함. 인도네시아는 콜드체인 정비가 부족하므로 수산물 수출 시 현지 물류 상황에 대해 충분한 준비가 필요하며 소매점은 유통기한이 3-4개월 남아도 진열하지 않는 경우가 많아 수송, 통관, 배송 절차를 감안하여 유통기한을 충분히 고려해야 함¹²⁾

[표 3.1] 인도네시아 수산물 시장 동향 관련 사진



사진 자료: 수산물 직거래 네이버 블로그

12) 한국수산물경제, '인도네시아 수산물 시장 동향', 2019.08

2. 인도네시아 삼치 레시피

▶ 인도네시아 내 가장 인기있는 삼치 레시피

- 인도네시아에서는 가정에서 반찬 중 하나로 삼치를 주로 조림 형태로 섭취함. 삼치를 조각내어 라임주스로 비린내를 잡고 소금 밑간을 한 후에, 인도네시아 발효 소스인 타우쑈(Tauco), 인도네시아 북부에서 즐겨먹는 칠리 고추를 활용한 향신료인 워꾸(Woku), 카레, 칠리 등 다양한 양념과 함께 졸여 섭취하는 레시피가 인기 있음

▶ 타우쑈 소스를 활용한 삼치 조림

- 밑간을 한 삼치를 먼저 기름에 튀기듯 익혀준 후에 따로 접시에 담아줌. 그리고 후라이팬에 양파, 칠리, 생강을 넣고 볶아준 후에 타우쑈 소스와 익힌 삼치를 넣어줌. 그 후에 굴소스, 간장, 설탕, 후추 등 간을 하고 약간의 물을 부어 소스를 걸죽해지면 불을 끄고 쪽파를 넣어 마무리함

▶ 워꾸 소스를 활용한 삼치 조림

- 생강, 레몬그라스, 라임 잎, 판단 잎과 마늘, 헤이즐넛, 칠리를 함께 간 향신료를 팬에 넣고 향이 올라올 때까지 볶아줌. 그 후에, 라임주스와 소금에 재워둔 삼치와 물을 넣고 소금, 설탕, 버섯 가루로 간을 맞춤. 국물이 졸았을 때쯤 토마토와 강황 잎을 넣고 부드러워질 때까지 저어줌

▶ 삼치 카레

- 기름을 먼저 가열한 후에 강황, 월계수 잎, 갈랑가를 넣고 향이 날 때까지 볶아줌. 그다음 코코넛 밀크를 넣고 끓이면 삼치를 넣고 함께 끓여줌. 코코넛 밀크가 반으로 줄어들면 나머지 생강, 마늘, 칠리, 설탕 등을 넣고 간을 맞춤

[표 3.2] 인도네시아 삼치 요리 사진



사진 자료: 아이디엔 타임스(IDN TIMES)

3. 인도네시아 삼치 제품, ‘팩’ 패키징 다수

▶ 인도네시아 삼치 제품, ‘팩’을 적용한 패키징 다수

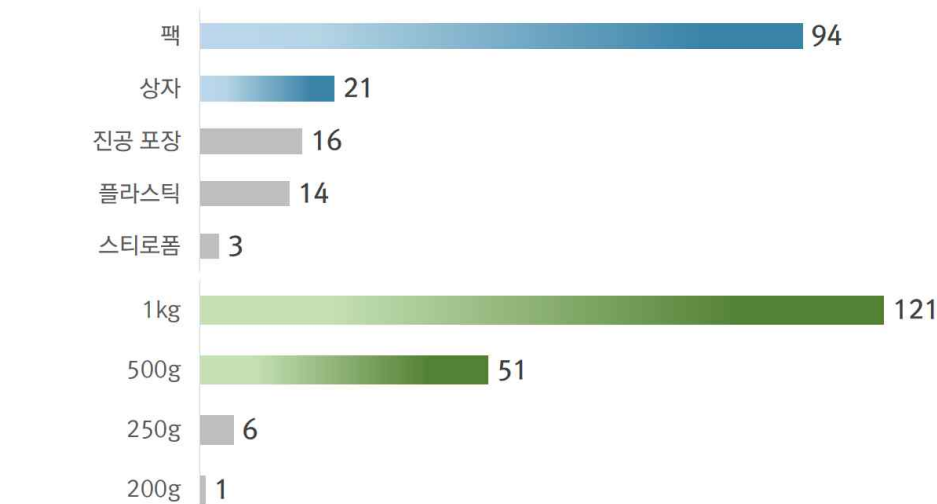
- ‘팩’ 키워드가 빈도 94건으로 패키징 키워드 1위
- 비닐 포장 또는 진공 포장 형태의 제품이 다수
- ‘상자’의 경우, 주로 삼치껍질을 다지거나 갈아 만든 제품에 주로 적용

▶ 형태 관계없이 ‘1kg’ 중량 제품 최다

- 필렛용, 생물, 스테이크용, 다짐육 등 제품 형태와 상관없이 ‘1kg’ 중량이 121건으로 최다 빈출
- 뒤를 이어 51건 빈출된 ‘500g’ 중량도 ‘1kg’과 마찬가지로 형태 상관없이 고루 분포

패키징 1위 팩		패키징 2위 상자		중량 1위 1kg	
					
브랜드	(-)	브랜드	알브이피쉬(RV FISH)	브랜드	(-)
분류	삼치 스테이크	분류	다진 삼치껍질	분류	생물 삼치
용량	500g	용량	1kg	용량	1kg
가격	40,000루피아(3,504원 ¹³⁾)	가격	30,000루피아(2,628원)	가격	130,000루피아(11,388원)

[표 3.3] 인도네시아 삼치 패키징/중량 관련 키워드



자료: 인도네시아 온라인 몰 판매 ‘삼치’ 제품 분석

13) 100루피아=8.76원(2023.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

4. '품질 좋은' 키워드로 가장 많이 홍보

▶ 인도네시아 삼치 제품 키워드 1위, '품질 좋은'

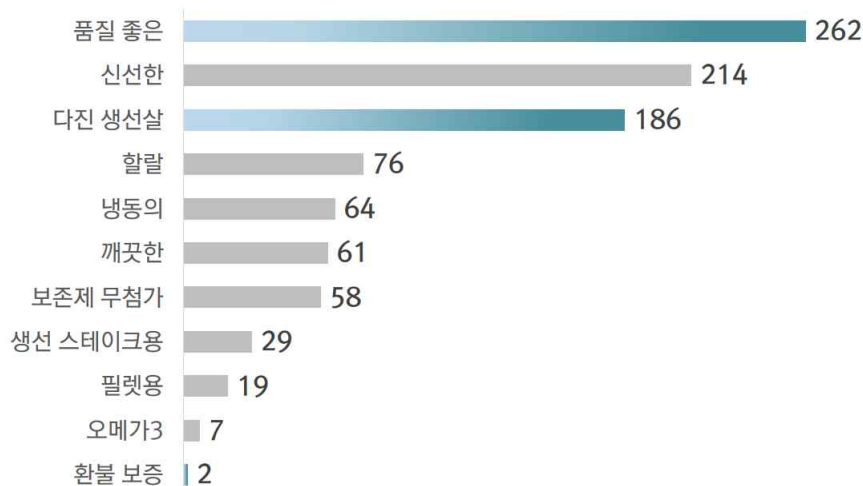
- 현지 온라인 몰에서 판매 중인 해조류 제품의 홍보문구 관련 키워드 중 '품질 좋은'이 빈도 262회로 최다 빈출
- 그 다음으로 '신선한' 214회, '다진 생선살' 186회 빈출

▶ '다진 생선살' 등 제품 형태 관련 키워드 다수 등장

- '다진 생선살', '생선 스테이크용', '필렛용' 등 삼치 원물에 절단, 분쇄 등을 거쳐 처리한 형태를 강조한 제품 다수 빈출
- 실제 온라인 몰 판매 '다진 생선살' 제품 확인 결과, '첨가물이 없으며 2회 분쇄하여 부드럽다'라는 점을 구체적으로 강조
- '환불 보증' 문구로 품질을 재차 강조한 제품도 존재

1위 품질좋은		3위 다진 생선살		11위 환불 보증	
브랜드	에탕젤(Etangsel)	브랜드	라투 다깅(Ratu Daging)	브랜드	베카랏피시88 (BERKAT FISH 88)
분류	삼치 스테이크용	분류	다진 삼치살	분류	다진 삼치살
용량	500g	용량	1kg	용량	1kg
가격	42,000루피아(3,679원)	가격	117,000루피아(10,249원)	가격	75,000루피아(6,570원)

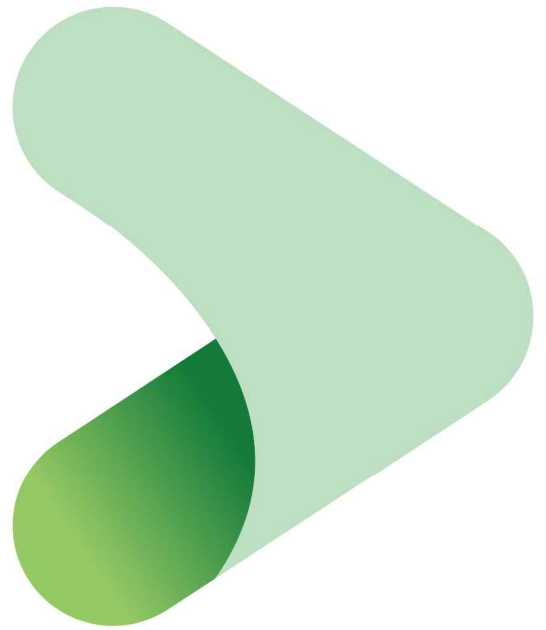
[표 3.4] 인도네시아 삼치 홍보문구 관련 키워드



자료: 인도네시아 온라인 몰 판매 '삼치' 제품 분석

IV 유통채널

1. 인도네시아 삼치 유통채널 점유율
2. 인도네시아 삼치 주요 유통채널

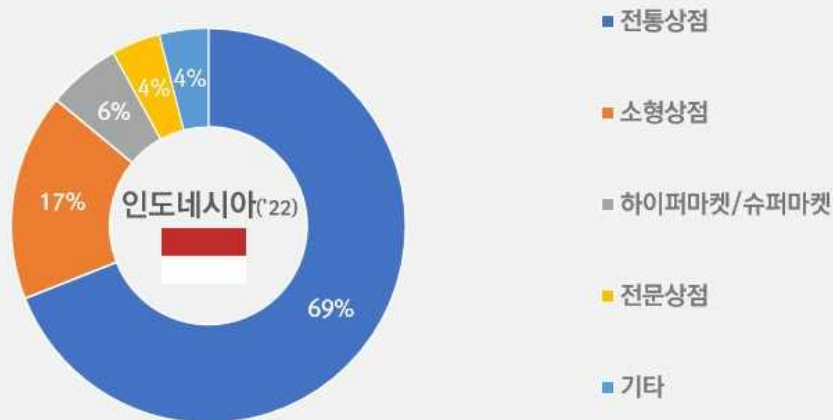


1. 인도네시아 삼치 유통채널 비교

▶ 인도네시아 전통적 오프라인 유통채널의 비중이 높아

2022년 기준 인도네시아 삼치를 포함한 일용소비재 유통채널 중 ‘전통상점’이 69%의 점유율을 차지하여 1위로 드러남. 인도네시아의 2위 유통채널은 ‘소형상점’으로 17%의 점유율을 차지함. 3위 유통채널인 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’의 경우 인도네시아에서 6%의 점유율을 차지하여 ‘전문상점’과 약 2%p의 근소한 차이만을 보임. 인도네시아에서 삼치를 비롯한 일용소비재는 전통적인 형태의 시장에서 주로 거래가 이루어짐. 비교적 현대적인 오프라인 채널인 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’에서의 거래는 상대적으로 적은 비율로 이루어지고 있어 인도네시아에 삼치를 수출하는 경우, 온라인보다는 전통적 오프라인 채널의 공략이 필요함

[표 4.1] 인도네시아 삼치 소매유통채널 점유율¹⁴⁾¹⁵⁾



인도네시아 소매유통채널 점유율¹⁶⁾

유형	점유율
전통상점	69%
소형상점	17%
하이퍼마켓/슈퍼마켓	6%
전문상점	4%
기타	4%

자료: 스탯티스타(Statista)

14) ‘삼치’의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 제품의 유사 카테고리인 ‘일용소비재(FMCG)’의 정보를 확인함

15) 자료: 스탯티스타(Statista), 「Leading sales channels of FMCG in Indonesia as of 3rd quarter 2022, by market share_」, 2023.05

16) 각 점유율은 소수점 첫째자리에서 반올림한 값으로, 총합이 100%에서 ±1% 오차가 발생할 수 있음

2. 인도네시아 삼치 주요 유통채널 ① 하이퍼마트



기업 기본 정보	기업명	하이퍼마트(Hypermart)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.hypermart.co.id	
	위치	반텐(Banten)	
	규모	매출액('23)	1조 7,900억 루피아(약 1,568억 원 ¹⁷⁾)
	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> 매장 수('21): 100개 직원 수('22): 11,089명 	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 모기업 매출액의 약 85% 차지 마타하리푸트라프리카는 인도네시아 70여 개의 도시에서 하이퍼마트 운영 총 세 개의 물류센터 보유하고 있으며, 효율적인 물류 관리 및 배송을 위해 오라클(Oracle)과 같은 글로벌 물류 시스템 외에도 자체 물류시스템 운영 	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> 신선식품, 즉석식품, 유제품, 면류, 소스류, 음료류, 냉동식품 등 	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> 품질이 좋고 가격 경쟁력이 있는 제품, 신제품, 인지도가 높은 브랜드 	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> 홈페이지를 통한 입점 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 우측 'Korporasi'(Corporation) - 'Kerjasama'(Cooperation) 클릭 - 정보 기입 및 제안 카테고리 선정 - 등록 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (이름 및 연락처) ② 개인 혹은 기업 선택 ③ 제안 카테고리 (신선식품, 생활용품 등) - 정보 기입 완료 후 'Kirim'(Send) 클릭 문의사항 연락처 및 기타 주의사항 <ul style="list-style-type: none"> - 이메일: cs@hypermart.co.id - 전화번호: +62-21-546-9333 - 수입제품은 반드시 식품의약품 수입등록증(ML) 보유 	

자료: 하이퍼마트(Hypermart), 마타하리푸트라프리카(Matahari Putra Prima)

사진 자료: 하이퍼마트(Hypermart)

17) 100루피아=8.76원(2023.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 인도네시아 삼치 주요 유통채널 ② 헤로

기업 기본 정보	기업명	헤로(Hero)			
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓			
	홈페이지	www.herosupermarket.co.id			
	위치	자카르타(Jakarta)			
	규모	매출액('22) ¹⁸⁾	2억 9,872만 달러(약 3,922억 원 ¹⁹⁾)		
		기타 규모	• 매장 수('22): 700개		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 데어리팜인터내셔널홀딩스의 자회사인 헤로슈퍼마켓의 대표 브랜드로, 1971년 설립됨 • 헤로슈퍼마켓은 헤로 외에도 인도네시아 내에서 드럭스토어 가디언(Guardian)과 글로벌 가구 유통채널 이케아(IKEA)를 운영함 				
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품, 즉석식품, 간편식품, 냉동식품, 음료류, 주류, 스낵류 등 			
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 수입 식음료 			
	매장 전경				
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 입점 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 헤로슈퍼마켓 홈페이지의 Supplier Query Portal을 통해 입점 문의 제출 (www.hero.co.id/contact/supplier) - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +62-21-8378-8000 			

자료: 헤로(Hero), 헤로슈퍼마켓(Hero Supermarket), 데어리팜인터내셔널홀딩스(Dairy Farm International Holdings)
 사진 자료: 헤로(Hero), 인사이드리테일아시아(Inside Retail Asia)

18) 모기업 데어리팜인터내셔널홀딩스의 2020년 글로벌 매출액임
 19) 1달러=1,312.80원(2023.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 인도네시아 삼치 주요 유통채널 ③ 무궁화마트

기업 기본 정보	기업명	무궁화마트(Mugunghwa Mart)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	www.mugunghwa.co.id	
	위치	자카르타(Jakarta)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('22): 15개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1980년 무궁화유통의 전신인 한국 종합식품을 설립하였으며, 1986년 상호변경과 함께 무궁화마트 1호점 개점 • 무궁화마트의 모기업인 무궁화유통은 현재 약 50여 개의 한국 제조업체의 식품을 수퍼인도, 헤로, 세븐일레븐, 패밀리마트와 같은 유통업체에 유통 중 • 왓츠앱을 통한 주문 가능 	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품, 냉동식품, 즉석식품, 베이커리류, 스낵류, 음료류, 문구류 등 	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 한국산 제품, 현지 신선식품 	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 이메일 또는 유선 연락을 통한 입점 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> - 왓츠앱: 0878-0956-1157 (주문용) - 페이스북: @bestmgh - 이메일: admin@mugunghwa.co.id - 전화번호: +62-21-722-2214 	

자료: 무궁화마트(Mugunghwa Mart)

사진 자료: 무궁화마트(Mugunghwa Mart)



2. 인도네시아 삼치 주요 유통채널 ④ 파파야프레시갤러리

기업 기본 정보	기업명	파파야프레시갤러리 (Papaya Fresh Gallery)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	papayabali.co.id	
	위치	자카르타(Jakarta)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('22): 11개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 자카르타, 발리, 수라바야, 반둥 등 지역별로 홈페이지 및 SNS 계정 운영 • 스낵, 면류 제품, 액상차 등 한국산 제품 다수 입점되어 있으며 미역국이나 달고나와 같은 한국 음식 레시피 카드를 SNS 계정에 올리기도 함 • 인도네시아 내 식품 배송 서비스인 해피 프레시, 고마트, 그랩마트 등과 협업하여 배송 서비스 진행 중이며 토코피디아나 부칼라팍, 블리블리와 같은 온라인 플랫폼에도 입점하여 온라인 판매 진행 중 	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품, 즉석식품, 냉동식품, 육류, 생선류, 스낵류, 음료류 등 	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 일본 제품을 비롯한 아시아 제품, SNS 인기 제품 	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 이메일 또는 유선 연락을 통한 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> 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, 소비자 가격 등) ③ 참고 자료 (회사 소개서, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 인스타그램(자카르타): @papaya_jakarta - 인스타그램(발리): @papaya.bali - 인스타그램(수라바야): @papayasurabaya - 이메일(반둥): papaya_bandung@yahoo.com - 전화번호(반둥): +62-22-203-8878 	

자료: 파파야프레시갤러리(Papaya Fresh Gallery) 각 지역별 홈페이지, 미농무성(USDA)

사진 자료: 파파야프레시갤러리(Papaya Fresh Gallery)

2. 인도네시아 삼치 주요 유통채널 ⑤ 다사바이더씨

기업 기본 정보	기업명	다사바이더씨(Dasa by the Sea)	
	기업구분	레스토랑/음식점	
	홈페이지	alamcandi.com	
	위치	발리(Bali)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('23): 1개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 발리의 지역 특산물 및 고급 수산물을 활용한 메뉴를 제공하는 파인다이닝 레스토랑 알람칸디(Alam Candi) 리조트 내에 입점되어 있음 유기농 식품 및 비건 식재료를 선호함 다양한 음료와 주류를 공급하여 판매하고 있음 	
매장정보	입점 가능 품목	• 육류, 수산물, 생선류, 채소, 주류 등	
	선호 제품	• 유기농 및 비건 식재료, 고급 수산물 및 생선	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> 유선 연락 및 이메일을 통한 입점 문의 - 등록 시 필요한 일반 정보 <ul style="list-style-type: none"> 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: +62-363-438-1343 - 이메일: info@alamcandi.com 	

자료: 알람칸디(Alam Candi)

사진 자료: 트립어드바이저(TripAdvisor)

2. 인도네시아 삼치 주요 유통채널 ⑥ 씨푸드페시시르

기업 기본 정보	기업명	씨푸드페시시르(Seafood Pesisir)	
	기업구분	레스토랑/음식점	
	홈페이지	www.pesisirseafood.com	
	위치	자카르타(Jakarta)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('23): 2개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 2019년에 설립 • 반다르 드자카르타 그룹(Bandar Djakarta Group) 산하에 있는 수산물 레스토랑 • 인도네시아 향신료와 고급 수산물 및 생선을 주재료로 사용하고 있음 • ‘육지와 바다의 만남’이라는 컨셉으로 브랜딩 • 다양한 SNS 채널을 운영하여 고객과 소통하고 있음 	
매장정보	입점 가능 품목	• 육류, 수산물, 생선류, 채소, 향신료, 주류 등	
	선호 제품	• 고급 수산물 및 생선	
	매장 전경		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락을 통한 입점 문의 - 등록 시 필요한 일반 정보 <ol style="list-style-type: none"> 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: +62-021-2568-4108, +62-021-2568-4168 	

자료: 씨푸드페시시르(Seafood Pesisir)

사진 자료: 씨푸드페시시르(Seafood Pesisir)

2. 인도네시아 삼치 주요 유통채널 ⑦ 파사르파기그로시르

기업 기본 정보	기업명	파사르파기그로시르(Pasar Pagi Grosir)	
	기업구분	도매시장	
	홈페이지	grosir-dan-ecer-pakaian-wanita.business.site	
	위치	사마린다(Samarinda)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('23): 1개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 과일, 야채, 육류, 수산물, 화장품, 생활용품, 의류, 가방 등 	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 합리적인 가격의 제품 	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 입점 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지의 'HUBUNGI KAMI'을 통해 입점 문의 제출 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> 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), 구글 맵스(Google Maps)

2. 인도네시아 삼치 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 식품, 음료, 스낵류, 안경, 화훼류, 문구용품, 기념품, 의류, 약세서리 등 	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 합리적인 가격의 질 좋은 제품 	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 입점 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 상단 'Contact'를 클릭하여 입점 문의 제출 (www.pasarpagimanggadua.com/contact) - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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-Ustaha)

V

진입장벽

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

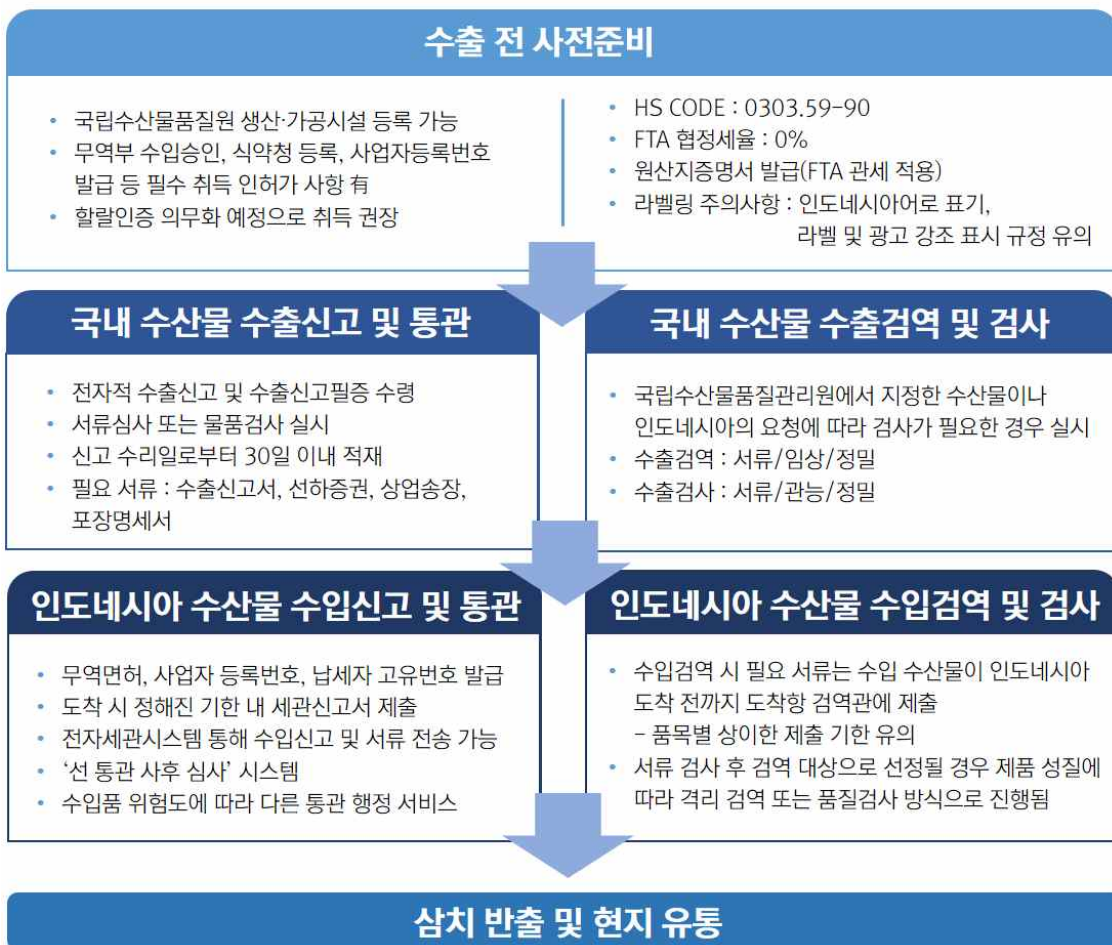


1. 삼치 통관 및 검역 절차²⁰⁾

▶ 인도네시아 삼치 수출 시 통관 절차별 주요사항

인도네시아로 삼치 수출 시, 인도네시아 식약청 및 세관에서 요구하는 인허가 사항을 사전에 취득하고 필요한 서류를 구비해야 함. 수입업체의 수입승인 허가 취득 여부, 식약청 등록, 유통허가번호 발급, 무역면허(SIUP: Surat Izin Usaha Perdagangan), 사업자 등록번호(NIB: Nomor Izin Berusaha), 납세자 고유번호(NPWP: Nomor Pokok Wajib Pajak) 등의 필수 발급 사항을 사전에 파악하고 철저히 준비해야 함. 또한, 2024년 10월부터 인도네시아 내에서 유통되는 모든 식품에 대해 할랄인증 취득이 의무화되었으므로, 이에 대한 필수 인증 취득 준비도 사전에 파악하여 진행할 것을 권장함

[표 5.1] 인도네시아 삼치 통관 및 검역 절차



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

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

2. 삼치 수출 전 사전 준비

▶ 인도네시아 삼치 수출 전, 수입업체 수입승인 취득 여부 확인

인도네시아 무역부(KPRI: Kementerian Perdagangan Republik Indonesia)는 약 300여 개의 수산물 품목에 대해 수입을 제한하고 있으며, 이에 대한 수입승인 취득을 요구하고 있음. 모든 수입업체는 수입승인 신청서와 필요서류를 전자적으로 제출해야 하며, 한 번 취득된 수입승인은 1년간 유효함. 한국산 수출 수산물 중 인도네시아로 수입 시 수입승인을 요구하는 품목의 목록은 하기 표와 같음. 고객사 제품인 삼치는 수입업체가 수입승인을 취득해야 하는 품목 중 하나인 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

▶ 인도네시아 삼치, HS CODE 및 관세율 확인

인도네시아로 삼치 수출 시, 세율은 한·아세안 FTA 협정세율과 기본세율에 따라 결정됨. 고객사의 제품은 인도네시아의 HS CODE 기준 0303.59-90에 해당되어 한·아세안 FTA 협정세율이 적용됨. 이를 위해 고객사는 한·아세안 FTA의 특혜관세율(영세율)을 받으려면 원산지증명서를 제출해야 함. 원산지증명서는 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있으며, 발급 시 ‘기관발급 원산지증명서’가 필요한 점을 유의해야 함

[표 5.3] 삼치 HS CODE

삼치 HS CODE 품목 정의	냉동어류[제0304호의 어류의 필레(fillet)와 기타 어육은 제외한다: 기타: 삼치[스콤버로모러스(Scomberomorus)속]	
삼치 한국 HS CODE	0303.59-1000	
삼치 인도네시아 HS CODE	0303.59-90 ²¹⁾	
관세	1순위 FTA 협정세율	2순위 기본세율
	0%	5%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA 포털

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

▶ 인도네시아 삼치, 적용받는 필수 인증 有

인도네시아로 삼치 수출 시, 2024년 10월 17일부터 인도네시아 영토에 진입, 유통, 거래되는 모든 제품에 할랄인증 취득이 의무화됨. 인도네시아의 할랄인증규제 기관은 인도네시아 할랄인증청(BPjPH: Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)이며, 할랄인증을 받기 위해서는 사업자가 BPjPH에 사업자 정보, 제품 이름 및 유형, 제품등록과 사용된 재료, 제품 제조 공정 서류 등을 서면으로 제출해야 함. 할랄인증을 취득한 후에는 제품 외관에 인증 마크를 표시할 수 있음. 할랄인증서는 재료 구성에 변경이 없는 한 BPjPH에서 발급한 후 4년 동안 유효하며, 할랄인증서는 유효기간이 만료되기 3개월 전에는 사업자가 갱신신청을 해야 연장할 수 있음²²⁾²³⁾

[표 5.4] 인도네시아 삼치 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

22) 식품규정준수 인텔리전스 및 솔루션(Chemlinked), ‘Indonesia Halal Food Regulation’, 2021.11

[표 5.5] 인도네시아 삼치 BPJPH 할랄인증

인증명	BPJPH 할랄인증	인증 성격	종교 및 문화적 인증
마크		인증기관	인도네시아 할랄인증청 (BPJPH: Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)
인증 절차	<ul style="list-style-type: none"> 인증 신청²⁴⁾(제조 및 가공업체) - 서류 제출 수수료 납부(제조 및 가공업체) 서류 검토(할랄검사소) 현장실사²⁵⁾(할랄검사소) 결과보고서 작성 및(할랄검사소) BPJPH 보고(MUI) 할랄인증 심사(파트와위원회)²⁶⁾ 		
신청 서류	<ul style="list-style-type: none"> 비인증 원료에 한하여 돼지 미사용 시설 증명서 에탄올 증명서 제조공정도 품목제조보고서 제품 스펙 시험성적서 수입신고필증 원산지증명서 		
유의 사항	<ul style="list-style-type: none"> 현재 BPJPH에서 전반적인 책임을 지고 있으며 기존 할랄인증을 책임지던 올라마 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		

자료: 인도네시아 할랄인증청(BPJPH)

23) 인도네시아 할랄인증청(BPJPH) 홈페이지 (bpjph.halal.go.id)

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

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

26) 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 5.6] 인도네시아 SNI 인증 취득

인증명	SNI 인증	인증 성격	수출 시 필수(수입업체)
마크		인증기관	BSN ²⁷⁾ (Badan Standardisasi Nasional)
신청 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 기 등록된 SNI 인증 품목 확인²⁸⁾(수입업체) • 시험인증기관(LSPPro) 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	<ul style="list-style-type: none"> • 공인된 기업 정관 사본 • 영업허가 사본 • 납세자 고유번호 • 브랜드 등록증명서 등 		
유의 사항	<ul style="list-style-type: none"> • SNI 인증마크 부착은 SNI 인증마크 사용승인서를 발급받은 후 부착할 수 있음 <ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> • 인도네시아 외 국가에서 취득할 경우 현지에서 진행하는 것보다 높은 비용이 발생하며, 샘플 평가원 등급에 따라 비용에 차이가 있음²⁹⁾ 		
소요기간	<ul style="list-style-type: none"> • 최대 12개월 이상 소요 가능 • 품목에 따라 차이가 있음 		

자료: FSSC 공식 홈페이지, 2021 농식품 해외인증등록정보 종합가이드

27) BSN은 인증기관이 아닌 관할 기관이며 SNI 인증은 시험기관인 LSPPro에서 수행함

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

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

▶ **유해물질**

인도네시아에 식품을 유통하기 위해서는 인도네시아의 유해물질 사용기준 규정인 ‘Hazard chemicals from natural flavorings’ 규정을 준수해야 함. 하기 표는 고객사 제품인 삼치에 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 5.7] 고객사 삼치에 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	
3	납	Lead(Pb)	0.20mg/kg	
4	수은	Mercury(Hg)	0.50mg/kg	
5	멜라민	Melamine	2.5mg/kg	모든 식품

자료: 인도네시아 ‘Hazard chemicals from natural flavorings’ 규정, KATI농식품수출정보

▶ 인도네시아 삼치 라벨링 규정

[표 5.8] 인도네시아 삼치 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	1. 표기기준	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 라벨면이 10cm² 이하인 경우 0.75mm 이상의 크기로 표기해야 함 • 라벨의 정보 전달을 방해할 수 있는 색상, 그림, 기타 장식의 사용을 금지함
	2. 제품명	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 유형은 유제품·유자·과일 및 채소·제과 등 16가지 주요 카테고리 구성된 식품범주에 따른 구체적인 특성을 표시해야 함
	3. 성분목록	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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)

[표 5.8] 인도네시아 삼치 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	5. 순중량	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 로고는 잘 보이는 곳에 부착되어야 하며, 쉽게 지워지거나 훼손되지 않아야 함
	8. 생산 일자 및 코드	<ul style="list-style-type: none"> 생산 일자는 코드와 별도로 인쇄할 수 있지만, 생산 코드 위치에 대한 지침이 함께 있어야 함 코드는 배치 번호의 형태로 명시될 수 있음
	9. 유통기한	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 유통허가번호는 라벨에 명시되어야 함 ‘BPOM RI MD’ 뒤에 국내 제품 번호가 표시되며, ‘BPOM ML’ 뒤에 수입 제품의 번호가 표시됨

자료: 인도네시아 식약청(BPOM)

▶ 인도네시아 삼치 라벨 샘플30)



[앞면 라벨링]

[뒷면 라벨링]

[앞면 - 인도네시아어]

[앞면 - 국문]

- ① REGAL SPRINGS
- ② Naturally better tilapia
- ③ Export quality, bebas bau tenah
- ④ Bebas antibiotik. Tinggi protein dan vitamin D
- ⑤ Fillet
- ⑥ Majelis Ulama Indonesia Halal
- ⑦ HACCP certified
- ⑧ ASC certified as responsibly formed (www.asc-aqua.org)
- ⑨ Simpan beku di suhu -18°C

- ① 레갈스프링스(브랜드명)
- ② 자연산 틸라피아
- ③ 품질 좋은 수출품, 무취
- ④ 무항생제. 높은 단백질과 비타민 D
- ⑤ 필레
- ⑥ (할랄인증) 인도네시아 올라마 의회
- ⑦ HACCP 인증
- ⑧ ASC 인증 (www.asc-aqua.org)
- ⑨ -18°C에서 냉동 보관

30) 인도네시아 오프라인 매장에서 판매되고 있는 삼치 제품을 찾을 수 없어, 유사 제품인 틸라피아 라벨 샘플을 제공함

<p>⑩ saran penyajian</p> <p>⑪ Diproduksi oleh: PT AQUA FARM NUSANTARA</p> <p>⑫ Lubuk naga 20987, Indonesia</p> <p>⑬ Berat: 200g</p>	<p>⑩ 조리 예</p> <p>⑪ 생산업체: 아쿠아 팜 누산타라</p> <p>⑫ 루북 나가 20987, 인도네시아</p> <p>⑬ 중량: 200g</p>
<p style="text-align: center;">[뒷면 - 인도네시아어]</p> <p>① Tilapia-Alami lebih baik</p> <p>② Tidak semua tilapia sama. Coba tilapia regal springs dan rasakan bedanya.</p> <p>③ Kami, Regal Springs, bangga dengan proses yang lalui dalam mempersembahkan tilapia - alam lebih baik. Semua ini dapat terwujud karena kami memiliki seluruh rantai suplai, dari tambak hingga ke piring, sehingga makanan, kualitas air dan ruang hidup ikan dapat kami pantau dan kendalikan. Hasilnya adalah ikan tilapia dengan cita rasa dan tekstur terbaik yang dapat dimasak dengan berbagai cara: digoreng, dipanggang, dibakar atau dikukus sesuai selera anda.</p> <p>④ ikan tilapia alam manis</p>	<p style="text-align: center;">[뒷면 - 국문]</p> <p>① 틸라피아-자연산이 더 좋습니다</p> <p>② 모든 틸라피아가 같은 것은 아닙니다. 레갈스프링스 틸라피아를 맛보고 그 차이를 느껴보세요.</p> <p>③ 우리는 레갈스프링스입니다. 우리는 틸라피아를 소개하는 것으로 자랑스럽게 생각합니다. - 자연산이 더 좋습니다. 이 모든 것은 우리가 전체 공급망을 소유하고 있기 때문입니다. 연못에서 접시까지 물고기의 먹이, 수질 및 생활 공간을 모니터링하고 제어할 수 있습니다. 그 결과 취향에 따라 튀기기, 굽기, 찌기 등 다양한 방법으로 조리할 수 있는 최고의 맛과 질감을 가진 틸라피아입니다.</p> <p>④ 달콤한 자연산 틸라피아 물고기</p>

- ⑤ Bahan - bahan:
- 500 gr fillet tilapia, potong-potong
 - 3 sdm tepung terigu
 - 1 sdm tepung tapioka
 - 1 sdt garam
 - 1 buah nanas manis, potong-potong tipis
 - 1 buah paprika hijau, potong-potong (optional)
 - 4 siung bawang putih, memarkan, iris tipis
 - 1 buah bawang bombay, potong-potong
 - 2cm jahe, potong jadi 2 dan memarkan
 - 1 buah tomat merah, blender
 - 3 sdm saus tomat
 - 1 sdm saus sambal
 - garam dan gula secukupnya
 - air secukupnya
 - minyak goreng secukupnya

- ⑥ Cara pembuatan:
- Campur tepung terigu, tepung tapioka, garam dan air secukupnya hingga jadi adonan kental.
- Celup ikan tilapia ke dalam adonan tepung, goreng hingga matang Sisihkan.
- Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
- Masukkan saus tomat, saus sambal, dan 100 ml air.
- Masak saus hingga mendidih.
- Masukkan garam dan gula secukupnya.

- ⑤ 재료:
- 틸라피아 필레 500g
 - 밀가루 3큰술
 - 타피오카 가루 1큰술
 - 소금 1티스푼
 - 얇게 썬 달콤한 파인애플 1개
 - 다진 녹색 피망 1개(선택사항)
 - 다진 마늘 4쪽, 얇게 썬 것
 - 자른 양파 1개
 - 생강 2cm, 2등분하여 다지기
 - 빨간 토마토 1개, 믹서기로 갈기
 - 토마토 소스 3큰술
 - 삼발 소스 1큰술
 - 소금과 설탕 충분히
 - 물 충분히
 - 기름 적당히

- ⑥ 조리 방법:
- 밀가루, 타피오카 가루, 소금, 물을 충분히 섞어 걸죽한 반죽을 만듭니다. 틸라피아를 밀가루 반죽에 담그고 익을 때까지 볶습니다.
- 따로 향이 날 때까지 마늘과 양파를 볶습니다.
- 토마토 소스, 삼발 소스, 물 100ml를 넣습니다.
- 소스를 끓입니다. 소금과 설탕을 첨가하십시오.

Pastikan saus lebih manis ketimbang asin. Masak hingga saus mengental.
 Masukkan ikan tilapia yang sudah digoreng dan aduk rata dengan saus.
 Ikan tilapia asam manis siap disajikan

- ⑦ Komposisi:
 Fillet ikan tillapia
- ⑧ Jangan dibekukan kembali setelah dicairkan
- ⑨

Informasi Nilai Gizi		
Takaran Saji: 100g		
Jumlah Per Sajian		
Energi Total: 110kkal		
Energi dari Lemak: 5kkal		
		%AKG*
Lemak Total	0.5g	1%
Lemak Jenuh	0g	0%
Lemak Trans	0g	
Protein	20g	34%
Karbohidrat Total	6g	2%
Gula	0g	
Serat Pangan	5g	16%
Natrium	25mg	2%
Kalium	340mg	7%
Vitamin D		230%
Kalsium		10%
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

- ⑩ Baik digunakan sebelum:
 16/02/2025
- ⑪ Kode Produksi:
 EO4823S

소스가 짠 것보다 더 달콤한지 확인하세요. 소스가 걸쭉해질 때까지 조리하십시오.
 튀긴 틸라피아를 넣고 소스와 잘 섞습니다. 새콤달콤한 틸라피아 생선이 제공될 준비가 되었습니다.

- ⑦ 구성:
 틸라피아 필레
- ⑧ 해동 후 재냉동 시키지 마세요.
- ⑨

영양성분표		
상품 중량: 100g		
1회 제공량		
총 에너지: 110kkal		
지방 에너지: 5kkal		
		%AKG*
총 지방	0.5g	1%
포화지방	0g	0%
트랜스지방	0g	
단백질	20g	34%
총 탄수화물	6g	2%
당류	0g	
식이섬유	5g	16%
나트륨	25mg	2%
칼륨	340mg	7%
비타민 D		230%
칼슘		10%
*AKG 비율은 2,150kcal 에너지 요구량을 기준으로 하였습니다. 귀하의 에너지 요구량은 더 높거나 낮을 수 있습니다.		

- ⑩ 유통기한:
 16/02/2025
- ⑪ 상품 코드:
 EO4823S

3. 삼치 국내 수출 신고 및 통관

▶ 삼치, 국내 수출 신고 및 통관 절차

인도네시아로 식품 수출 시, 수출 공장 및 품목 등록을 마친 뒤, 국내 관세청에서 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 가능함. 이러한 절차는 관세청의 수출통관 사무처리에 관한 고시에 따라 진행됨

[표 5.9] 인도네시아 삼치 국내 수출 신고

수출 신고 특징	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> ① 수출신고필증 ② 수출품 가격 결정에 관한 자료 ③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류 ④ 반송신고필증 등
수출 신고 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 수출품이 장치된 소재지의 관할세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고 • 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템(UNIPASS)로 전송 • 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령 • 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요

자료: 관세청

[표 5.10] 인도네시아 삼치 국내 수출통관

<p>수출통관 특징</p>	<ul style="list-style-type: none"> 우범 물품 선별시스템, 무작위선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함 	
<p>수출통관 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고 수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사 수출 신고 후 수리 선적 	
<p>서류 구비</p>	<p>수출 신고서</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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
	<p>선하증권</p>	<ul style="list-style-type: none"> 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물품 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권
	<p>상업 송장</p>	<ul style="list-style-type: none"> 거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류 계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장상태, 화인 등을 상세하게 표시
	<p>포장명세서</p>	<ul style="list-style-type: none"> 선적화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류

자료: 관세청

4. 삼치 국내 수출 검역 및 검사

▶ 삼치, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

질병 전염을 막기 위해 특정 수산물은 검역대상으로 지정되며, 관련 세부 사항은 하기의 표와 같음. 수출 수산물 검사는 상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부 장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 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(식용 소금 또는 생원료를 제외한 식품첨가물 또는 다른 물질 사용이 없어야 함)은 수출 검사 대상에 해당함

[표 5.11] 수산물 국내 수출 검역

수출 검역대상 지정 수산물	<ul style="list-style-type: none"> • 이식용 수산 생물(정액 또는란을 포함) • 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는란을 포함) • 수산생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류 및 굴 • 수산생물 전염병의 병원체 또는 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건 • 냉동·냉장 새우류 등 	
수출 검역 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 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, 제노할리오티스켈리모니엔시스감염증, 전복바이러스성폐사증
	갑각류	가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 희꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산체장염, 급성간체장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.11] 수산물 국내 수출 검역

<p>제출서류</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산 동물을 수출하는 경우) • 검량 기관이 발행한 신청 중량 확인서(신청인의 희망에 한함)
<p>수출 검역 유의사항</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 5.12] 수산물 국내 수출 검사

<p>수출 검사 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 섶택, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 - 세균수, 대장균, 중금속, 항생물질 등) 시행 • 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부
<p>제출서류</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 수산물 또는 수산가공품 검사 신청서 1부 • 생산·가공일지 • 위임장 등
<p>수출 검사 유의사항</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 삼치 인도네시아 수입 신고 및 통관

▶ 삼치, 인도네시아 수입 신고 및 통관 절차

인도네시아의 수입 절차는 일반적인 ‘사전 신고 및 심사’와는 달리, 수입신고 이전에 관세 및 제세를 먼저 납부해야 하는 것이 특징임. 또한, ‘선 통관 사후 심사’ 원칙에 따라 통관 이후에 본격적인 심사가 이루어지므로, 통관 후 물품 인수가 완료되더라도 모든 절차가 완료된 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 5.13] 인도네시아 삼치 수입 신고 및 통관 절차

1. 서류 준비	무역면허(SIUP)	<ul style="list-style-type: none"> 인도네시아에서 무역 활동을 진행하려는 기업체는 비즈니스 라이선스 시스템(OSS) 사이트에서 무역면허(SIUP)를 등록해야 함³¹⁾ 무역면허에는 회사의 활동 및 대표자 정보 등을 기입해야 함
	사업자등록번호 (NIB)	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> 납세자 고유번호 발급은 법인 소재지 관할 세무서 또는 OSS 사이트에서 등록과 발급이 가능함
	특정제품 수입 등록서 (ITPT)	<ul style="list-style-type: none"> 특정 제품 수입업자는 무역부로부터 사전에 수입허가를 취득 및 산업부에 등록허가를 받아야 함
2. 도착 전	<ul style="list-style-type: none"> 운송수단이 인도네시아 관세 지역에 도착하기 최소 24시간 전에 현지 관세청에 운송수단이 도착 예정임을 다음 내용을 포함하여 통보해야 함 <ul style="list-style-type: none"> 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, KATI농식품수출정보

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

[표 5.13] 인도네시아 삼치 수입 신고 및 통관 절차

<p>3. 도착 시</p>	<p>세관신고서 제출</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>4. 하역</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<p>5. 수입관세 및 제세 납부</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<p>6. 수입 신고서 제출</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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, 상업송장, 포장명세서 등)는 세관 내규에 따라 원본을 첨부하는 것이 원칙임 • 4시간 이내에 수입 신고서 접수 결과를 알 수 있으며, 어느 반출 통로로 지정되었는지 통보받음 	
<p>7. 서류 심사 및 실물검사</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 인도네시아 세관은 과거 수입자의 정보, 수입자의 법규준수도, 신용도, 수입물품과 기타 정보의 위험도에 따라 등급을 정해 통관 행정 서비스를 제공하는 특징이 있음 <ul style="list-style-type: none"> - Green Channel: 화물검사 면제, 즉시 반출 - Yellow Channel: 화물검사 면제, 서류검사 후 반출 - Red Channel: 화물검사 및 서류검사 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 	
<p>8. 물품 인수</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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, KATI농식품수출정보

6. 삼치 인도네시아 수입 검역 및 검사

▶ 삼치, 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 요구되는 서류는 수입품의 유형에 따라 다르며 일부 서류는 온라인으로도 제출할 수 있음. 검역 절차를 위해 필요한 서류는 하기 표와 같음

[표 5.14] 인도네시아 삼치 수입 검역 시 제출 서류

수입 검역 서류 제출	제출 서류	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> • 수입 수산물이 인도네시아에 도착하기 전까지 도착항 검역관에 서류 제출 <ul style="list-style-type: none"> - 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 코미라(PT. Satya Trinadi Komira Perkasa)

Interview ② 아그로미나위카사나(PT. Agromina Wicaksana)

Interview ③ 무궁화유통(PT. Koin Bumi)



Interview ① 코미라(P.T. Satya Trinadi Komira Perkasa)

32)

코미라
(PT. Satya Trinadi
Komira Perkasa)

- 유형: 수입·제조업체
- 업체 특징:
 - 1999년에 설립된 수산가공식품 제조·유통업체로 다양한 종류의 수산물을 취급하고 있음
 - 자카르타를 포함한 8개의 도시에 물류창고를 운영하고 있음

담당자 정보

Import Export
Specialist



코미라(P.T. Satya Trinadi Komira Perkasa) Import Export Specialist

Q. 인도네시아에서 가장 인기 있는 생선의 종류는 무엇인가요?

인도네시아 현지 생선 중 가장 수요가 많은 생선은 메기와 도미이며 수입 생선 중에는 연어, 삼치, 참치, 정어리 등이 있습니다.

Q. 인도네시아에서 삼치를 흔히 볼 수 있나요?

삼치는 인도네시아 소비자들이 가장 자주 먹는 음식 중 하나이기에 인도네시아에서 삼치는 흔히 볼 수 있습니다.

Q. 인도네시아에서 한국산 삼치를 쉽게 구할 수 있나요?

인도네시아 현지 고등어는 모든 마트에서 쉽게 구할 수 있지만, 한국산 삼치의 경우 인도네시아 슈퍼마켓과 롯데마트, 룰루마트(Lulu Mart), 슈퍼인도(SuperIndo)와 같은 하이퍼 마트에서만 구할 수 있습니다.

Q. 인도네시아 삼치의 주요 소비자층은 누구인가요?

인도네시아에서 삼치의 주요 소비자는 음식점과 호텔과 같은 외식 업체입니다. 인도네시아 수산물 레스토랑, 호텔과 고급 음식점에서는 세계 각국의 수산물을 찾는 소비자들을 위해 메뉴에 삼치를 제공하기 때문입니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 일반적으로 삼치를 어떻게 요리하여 먹나요?

인도네시아 소비자들은 삼치를 튀겨서 이칸고렝(Ikan goreng)이라는 인도네시아 전통음식으로 만들어 먹습니다. 친지 모임이나 전통 행사 등 각종 모임에서는 삼치를 구워 이칸바카르(Ikan Bakar)라는 요리를 만들어 먹기도 합니다.

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

인도네시아 소비자들은 삼치를 요리할 때 나는 특유의 향과 맛을 좋아합니다. 그렇기에 삼치의 특정 원산지를 선호하기보다는 신선하고 가격이 합리적인지를 더 중요하게 고려합니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 주로 냉동 생선을 어디에서 구매하나요?

인도네시아 현지 소비자는 일반적으로 슈퍼마켓이나 하이퍼마켓에서 냉동 생선을 구매하거나 집에서 가까운 미니마켓에서 구매하기도 합니다.

Q. 현지 음식점과 케이터링 업체에서도 삼치를 대량 구매하나요?

현지 음식점과 케이터링 업체들은 인도네시아에서 높은 삼치 수요에 맞춰 삼치를 대량으로 구매합니다.

Q. 인도네시아에서 고객사 제품과 유사한 제품의 가격대는 어떠한가요?

일반적으로 신선한 현지 삼치 340g은 160,000~250,000루피아(14,020~21,900원³³⁾) 범위의 가격으로 판매됩니다.

Q. 현지 바이어들은 주로 어떻게 생선을 수입하나요?

생선 수입의 첫 단계는 품질기준에 따라 제품을 평가한 후 협상한 가격으로 견적을 넣는 것입니다. 통관에 필요한 서류와 운송 과정을 준비한 뒤 검역을 거쳐 현지 업체에 유통을 진행합니다.

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

새로운 바이어를 발굴하여 접촉하기 위해 온라인 설문 조사를 수행하여 시장 조사를 하는 것을 추천합니다. 이후에 무역 박람회에 참여하여 잠재 고객과의 네트워크를 형성하고 제품에 대해 알리는 것이 좋습니다.

Q. 현지 바이어들과 잘 협력하는 방법은 무엇인가요?

현지 제품, 소비자 선호도와 트렌드를 심층적으로 분석하여 현지 시장에 대한 이해도를 높여야 합니다. 이러한 분석을 거친다면 현지 시장에 적합하게 제품을 개발하고 마케팅 전략을 짤 수 있을 것입니다.

33) 100루피아=8.76원(2023.08.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

Q. 고객사 제품은 한국에서 어획한 부드럽고 고소한 삼치로 고혈압 예방과 두뇌 발달에 좋은 DHA가 함유되어 있으며 이미 조리해 간편하게 손질된 제품입니다. 인도네시아에서 인기를 얻을 수 있을까요?

삼치는 인도네시아에서 일상적으로 소비되는 음식이기에 인도네시아에서 인기를 얻을 수 있을 것으로 보입니다.

Q. 고객사 제품은 진공 포장되어 판매되며 다양한 크기로 제공됩니다. 인도네시아의 하이퍼마켓과 도매시장 바이어들에게 인기를 얻을 수 있을까요?

편리함과 신선함을 중시하는 다양한 소비자가 이용하기에 하이퍼마켓에서는 여러 소비자의 요구를 충족할 수 있는 제품을 유통하는 것을 중요하게 생각합니다. 개별 진공 팩은 양 조절을 편리하게 해주며 제품을 긴 시간 동안 보존시켜주기에 하이퍼마켓을 찾는 다양한 소비자에게 수요가 있을 것으로 보입니다.

Q. 고객사 제품의 셀링 포인트는 깔끔하게 잘라서 손질한 먹기 편하다는 점입니다. 고객사 제품이 인도네시아에서 경쟁력을 가지려면 강조해야 할 다른 셀링 포인트가 있을까요?

HACCP, 할랄, 기타 국제 표준 등을 준수하여 인증을 받거나 제품의 품질 검사를 진행하여 제품의 안정성을 보증하고 표기한다면 소비자의 신뢰를 얻을 수 있을 것입니다.

Q. 고객사 제품의 HACCP, HALAL, FSSC22000 인증을 받은 제품입니다. 인도네시아에서 생선 제품의 판매를 위해 필요한 다른 인증이 있나요?

수입 삼치에 사람과 동물의 건강에 위험을 초래할 수 있는 해충, 질병 및 오염 물질 여부를 증빙하는 SPS 인증서가 필요할 수 있습니다.

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

인도네시아로 수산가공식품을 수입하기 위해서는 여러 기관의 허가를 받아야 합니다. 또한, 인도네시아 정부에서 요구하는 식품 안전 표준 사항을 충족하고 면허와 여러 인증을 취득해야 합니다.

Interview ② 아그로미나위카사나(PT. Agromina Wicaksana)

34)

●
아그로미나위카사나
(PT. Agromina
Wicaksana)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 2009년에 설립된 수입 및 유통업체로 온라인과 오프라인 채널을 병행해서 운영 중임
 - 중동, 아시아, 아프리카, 유럽 등 세계 전역에서 냉동 수산물을 수입하여 취급함

담당자 정보

Plant Manager



아그로미나위카사나(PT. Agromina Wicaksana) Plant Manager

Q. 인도네시아에서 가장 인기 있는 생선의 종류는 무엇인가요?

해안지역에 거주하는 인도네시아 소비자들의 경우 밀크피쉬, 멸치, 가다랑어 등과 같은 바닷물고기를 선호합니다. 수입 생선의 경우 참치, 고등어, 정어리 등이 인기가 많습니다.

Q. 인도네시아에서 삼치를 흔히 볼 수 있나요?

삼치는 맛이 좋고 다양한 인도네시아 요리에 활용되어 인도네시아에서 널리 소비되고 있습니다.

Q. 인도네시아에서 한국산 삼치를 쉽게 구할 수 있나요?

몇몇 인도네시아 지역에 있는 한인 식당, 호텔 등에서 한국산 삼치를 볼 수 있습니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 일반적으로 삼치를 어떻게 요리하여 먹나요?

인도네시아 소비자들은 펴펙텡기리(Pempek Tenggiri)라는 삼치요리를 자주 먹습니다. 펴펙텡기리는 팔렘방(Palembang) 지역의 전통 요리로, 삼치로 만든 반죽과 사고(Sago) 가루를 섞어서 만든 펴펙의 쫄깃한 식감이 특징적인 요리입니다. 일반적으로 인도네시아 전통 양념인 매콤한 맛의 쿠코(Cuko) 소스를 곁들여 먹습니다.

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

인도네시아 소비자에게 가격은 구매 결정에 중요한 요소입니다. 품질도 중요하지만, 가성비가 가장 중요하며, 생선의 가격은 희소성, 신선도와 같은 요인에 따라 달라질 수 있습니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 주로 냉동 생선을 어디에서 구매하나요?

현지 소비자는 일반적으로 슈퍼마켓이나 쇼피(Shopee), 토크오피디아(Tokopedia) 등과 같은 온라인 플랫폼에서 냉동 생선을 구매합니다. 온라인에서는 구매한 후로부터 몇 시간 이내에 제품을 받을 수 있기에 소비자들이 냉동 생선을 구매할 때 자주 이용합니다.

Q. 현지 음식점과 케이터링 업체에서도 삼치를 대량 구매하나요?

냉동 삼치의 경우 펌펙(Pempek) 가공 업체에서 펌펙을 만들기 위해서 대량으로 삼치를 구매합니다.

Q. 인도네시아에서 고객사 제품과 유사한 제품의 가격대는 어떠한가요?

신선한 삼치의 가격은 보통 1kg에 150,000루피아(13,140원)이며 저희 업체에서는 냉동 삼치 제품을 취급하지 않기에 냉동 제품의 가격대는 정확히 알지 못합니다.

Q. 인도네시아 바이어들이 생선을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

인도네시아 바이어들은 생선을 구매할 때 제품의 신선도, 안전성, 맛 등의 특정 기준을 충족하는 것을 중요하게 고려합니다.

Q. 현지 바이어들은 주로 어떻게 생선을 수입하나요?

현지 바이어들은 수입하고자 하는 제품 품질을 보고 제품을 선정하여 가격과 운송에 대해 협상을 거친 뒤 수입에 필요한 서류를 준비합니다. 제품이 목적지까지 잘 도착할 수 있게 적합한 운송수단을 고르는 것도 중요한 과정 중 하나입니다. 제품 통관을 거친 뒤 현지 시장에 제품 유통을 진행합니다.

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

구매자와 이미 파트너를 맺은 현지 유통업체와의 협력하는 것을 추천합니다. 그들의 기존 네트워크를 통하여 현지에 제품을 소개하는 것이 현지 시장 진출에 도움이 될 것입니다. 또한, 링크드인(LinkedIn), 인스타그램(Instagram), 페이스북(Facebook)과 같은 소셜미디어 플랫폼을 활용하여 잠재 고객을 식별하고 새로운 바이어를 찾는 것도 방법입니다.

Q. 현지 바이어들과 잘 협력하는 방법은 무엇인가요?

지속해서 보장된 품질의 제품을 바이어에게 공급하는 것이 중요합니다. 일관된 제품의 품질은 바이어와의 신뢰를 구축하고 장기적인 관계를 유지하는 데 도움이 될 것입니다.

Q. 고객사 제품은 한국에서 어획한 부드럽고 고소한 삼치로 고혈압 예방과 두뇌 발달에 좋은 DHA가 함유되어 있으며 이미 조리해 간편하게 손질된 제품입니다. 인도네시아에서 인기를 얻을 수 있을까요?

고객사 제품은 인도네시아에서 인기가 많을 것으로 보입니다. 삼치는 고혈압 예방에 도움이 되고 두뇌 발달에 좋은 DHA가 함유되어 있어 온 가족이 함께 먹기 좋은 건강식이기에 인도네시아 소비자들 사이에서 수요가 많을 것입니다.

Q. 고객사 제품은 진공 포장되어 판매되며 다양한 크기로 제공됩니다. 인도네시아의 하이퍼마켓과 도매시장 바이어들에게 인기를 얻을 수 있을까요?

인도네시아에서 삼치는 크기별로 구분되어 개별 진공 포장된 상태로 판매되는 제품은 아니지만, 고객사 제품이 제공하는 크기는 다양한 고객의 요구 사항을 충족하기 때문에 소비자에게 매력적으로 다가갈 수 있을 것입니다.

Q. 고객사 제품의 셀링 포인트는 깔끔하게 잘라서 손질한 먹기 편하다는 점입니다. 고객사 제품이 인도네시아에서 경쟁력을 가지려면 강조해야 할 다른 셀링 포인트가 있을까요?

신선함은 인도네시아 소비자들이 생선을 구매할 때 가장 중요하게 생각하는 요소이기에 고객사 제품이 갓 잡아 최고로 신선할 때 냉동한 제품이라는 점을 강조하는 것을 추천합니다. 인도네시아 소비자들은 수산물이 얼마나 신선한지를 중요하게 생각하며 제품이 신선할수록 소비자 사이에서 많은 관심을 받습니다.

Q. 고객사 제품의 HACCP, HALAL, FSSC22000 인증을 받은 제품입니다. 인도네시아에서 생선 제품의 판매를 위해 필요한 다른 인증이 있나요?

인도네시아 식품의약품안전청(BPOM) 인증과 해충, 질병 및 오염 물질 여부를 증빙하는 SPS 인증이 있습니다.

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

HACCP 인증서, SPS, HALAL, FSSC22000와 같은 인증사항 관련 규정을 숙지하고 준수한다면 삼치와 같은 생선을 인도네시아로 수출하는 과정이 원활하게 진행될 수 있을 것입니다.

Interview ③ 무궁화유통(PT. Koin Bumi)

35)

무궁화유통
(PT. Koin Bumi)

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

담당자 정보

Import Administrator



무궁화유통(PT. Koin Bumi) Import Administrator

Q. 인도네시아에서 가장 인기 있는 생선의 종류는 무엇인가요?

잉어, 메기, 모잠비크틸라피아 등의 민물고기가 인도네시아 소비자들 사이에서 인기 있는 생선입니다.

Q. 인도네시아에서 삼치를 흔히 볼 수 있나요?

삼치는 인도네시아 소비자에게 친숙한 식재료이며, 최신 요리뿐만 아니라 인도네시아 전통 요리에도 자주 사용됩니다.

Q. 인도네시아에서 한국산 삼치를 쉽게 구할 수 있나요?

인도네시아 한국산 삼치는 수산물 전문점, 국제 수입식품 시장이나 온라인에서만 구할 수 있습니다.

Q. 인도네시아 삼치의 주요 소비자층은 누구인가요?

인도네시아 일부 관광 지역에서는 삼치로 만든 현지 요리와 간식을 판매하며 관광객이 해당 요리를 많이 찾습니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 일반적으로 삼치를 어떻게 요리하여 먹나요?

일부 소비자는 매운 소스에 삼치를 곁들여 먹는 것을 좋아합니다. 새콤하고 매콤한 소스는 인도네시아 전통 양념이며 삼치를 해당 양념과 채소와 함께 요리하여 먹습니다.

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

인도네시아 소비자들은 삼치의 식감을 중요하게 생각하며 너무 부드러우지 않은 단단한 식감을 선호합니다. 식감은 생선을 요리하는 방식과 먹는 경험 전반에 영향을 미치기에 중요한 고려 요소입니다.

Q. 인도네시아 소비자들은 주로 냉동 생선을 어디에서 구매하나요?

냉동 생선을 판매하는 수산물 전문점에서 주로 구매합니다. 수산물 전문점에서 다양한 종류의 생선과 수산물을 구매할 수 있기에 소비자들이 선호합니다.

Q. 현지 음식점과 케이터링 업체에서도 삼치를 대량 구매하나요?

현지 음식점에서는 수입 생선으로 구이, 튀김, 탕수육 등 다양한 메뉴를 만들기 위해 삼치를 대량으로 구매합니다.

Q. 인도네시아에서 고객사 제품과 유사한 제품의 가격대는 어떠한가요?

냉동 삼치의 가격은 보통 170,000루피아(14,890원)에서 200,000루피아(17,520원) 사이입니다.

Q. 인도네시아 바이어들이 생선을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

필요한 인증이 완벽하게 갖춰있을 뿐 아니라 경쟁력 있는 가격 또한 바이어들이 생선을 구매할 때 중요하게 고려하는 요소입니다. 현지 시장에서 효과적인 경쟁을 위해서 바이어들은 품질이 좋으면서 가격은 합리적인 제품을 선호합니다.

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

고객사 제품에 관심 있을만한 바이어들 사이에서 입소문을 내는 방식으로 접촉해보는 것도 효과적일 수 있습니다. 시장 부문을 기반으로 잠재 고객 목록을 찾아보고 작성하는 것도 추천합니다.

Q. 현지 바이어들과 잘 협력하는 방법은 무엇인가요?

여러 슈퍼마켓과 하이퍼마켓에서 할인행사를 통해 경쟁력 있는 가격을 제공하고 같은 품질의 제품을 지속해서 공급하는 것이 중요합니다.

Q. 고객사 제품은 한국에서 어획한 부드럽고 고소한 삼치로 고혈압 예방과 두뇌 발달에 좋은 DHA가 함유되어 있으며 이미 조리에 간편하게 손질된 제품입니다. 인도네시아에서 인기를 얻을 수 있을까요?

깔끔하게 손질되어 먹기 편하다는 점은 인도네시아에서 매우 흥미로운 브랜딩입니다. 많은 인도네시아 소비자들이 생선을 손질하지 않아도 되는 필레 생선을 구매하는 것을 고려한다면 고객사 제품은 인기를 끌 수 있을 것 같습니다. 특히 자녀가 있는 가족에게 매력적으로 다가갈 것입니다.

Q. 고객사 제품은 진공 포장되어 판매되며 다양한 크기로 제공됩니다. 인도네시아의 하이퍼마켓과 도매시장 바이어들에게 인기를 얻을 수 있을까요?

제품을 개별 진공 포장하여 크기에 따라 분류하여 판매한다면 인도네시아의 하이퍼마켓과 도매시장 바이어들 사이에서 상당한 호응을 얻을 수 있을 것입니다.

Q. 고객사 제품의 셀링 포인트는 깔끔하게 잘라서 손질한 먹기 편하다는 점입니다. 고객사 제품이 인도네시아에서 경쟁력을 가지려면 강조해야 할 다른 셀링 포인트가 있을까요?

고객사 제품이 건강에 좋은 음식이라는 점 또한 소비자에게 매력적으로 다가갈 수 있습니다. 고객사 제품에 오메가-3 지방산 등의 영양소가 풍부하고 저지방이라는 점을 강조한다면 좋은 셀링 포인트가 될 것입니다.

Q. 고객사 제품의 HACCP, HALAL, FSSC22000 인증을 받은 제품입니다. 인도네시아에서 생선 제품의 판매를 위해 필요한 다른 인증이 있나요?

상황에 따라 특정 수입 수산물은 인도네시아 식품의약품 안전청(BPOM)이나 인도네시아 관련 당국의 특별 허가가 필요하기도 합니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 외교부, 「국가개황」, 2022
2. FAO, 「Fishery and Aquaculture Statistics: Global production by production source 1950-2021」, 2023
3. 스태티스타(Statista), 「Leading sales channels of FMCG in Indonesia as of 3rd quarter 2022, by market share」, 2023.05
4. 농림축산식품부 「2021 농식품 해외인증 등록정보 종합가이드」, 2021
5. 아이디엔타임스(IDN TIMES), 「10 Most Delicious Mackerel Recipes, Perfect for Daily Side Dishes」, 2021.05
6. 한국수산물경제, 「인도네시아 수산물 시장 동향」, 2019.08

■ 참고 사이트

1. FishStatJ (www.fao.org/fishery)
2. ITC(International Trade Centre) (www.intracen.org)
3. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
4. 인도네시아 쇼피(Shopee)(shopee.co.id)
5. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
6. 하이퍼마트(Hypermart) (shop.hypermart.co.id)
7. 마타하리푸트라프리마(Matahari Putra Prima) (mppa.co.id)
8. 헤로(Hero) (www.hero.co.id)
9. 데어리팜인터네셔널홀딩스(Dairy Farm International Holdings) (www.dfretailgroup.com)
10. 인사이드리테일아시아(Inside Retail Asia) (insideretail.asia)
11. 파파야 프레쉬 갤러리(Papaya Fresh Gallery) (papayabali.co.id)
12. 미농무성(USDA) (www.usda.gov)
13. 파사르파기그로시르(Pasar Pagi Grosir) (grosir-dan-ecer-pakaian-wanita.business.site)
14. 파사르파기망가두아(Pasar Pagi Mangga Dua) (www.pasarpagimanggadua.com)
15. 구글 맵스(Google Maps) (www.google.com/maps)
16. 핑포인트(PingPoint) (pingpoint.co.id)
17. 텀팟우사하(Tempat-Usaha) (www.tempat-usaha.com)
18. 트립어드바이저(Tripadvisor) (www.tripadvisor.com)
19. 알람칸디(Alam Candi) (alamcandi.com)
20. 씨푸드페시시르(Seafood Pesisir) (www.pesisirseafood.com)
21. 인도네시아 할랄 제품보증기관(BPJPH) (www.halal.go.id)
22. 인도네시아 관세청 (www.beacukai.go.id)
23. 인도네시아 식약청(BPOM) (www.pom.go.id)
24. 인도네시아 해양수산부 (kkp.go.id)
25. 인도네시아 무역부 (www.kemendag.go.id)
26. 식품규정준수 인텔리전스 및 솔루션(Chemlinked) (www.chemlinked.com)
27. 관세청 (www.customs.go.kr)
28. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
29. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
30. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
31. 코미라(PT. Satya Trinadi Komira Perkasa) (www.komira.co.id)
32. 아그로미나위카사나(PT. Agromina Wicaksana) (ptagrominawicaksana.web.indotrading.com)
33. 무궁화유통(PT. Koin Bumi) (www.mugunghwa.co.id)

발행 겸 편집 aT 한국농수산물유통공사

발행 일자 2023.09.01

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.