

2013. 12

수산물 수출전략품목 해외시장정보

참치





Table of Contents

01 일본

- 1. 시장동향 02
- 2. 유통구조 및 소비동향 13
- 3. 수출확대전략 21

02 태국

- 1. 생산동향 29
- 2. 수출입 동향 및 수입 관련 제도 33
- 3. 유통구조 및 소비동향 46
- 4. 수출확대전략 53

03 스페인

- 1. 시장동향 54
- 2. 유통구조 및 소비동향 57
- 3. 수출확대전략 59



일본

01 시장동향

가 생산동향

1) 생산현황

- 일본에서는 참다랑어, 남방참다랑어(별명: 인도다랑어), 눈다랑어, 황다랑어, 날개다랑어 등이 소비되고 있으며, 이중 참다랑어와 남방참다랑어 등이 고급참치로 유통되고 있음
- 일본의 참다랑어 어획량은 매년 감소추세에 있으나 츠키지시장에 상장되고 있는 참다랑어(국내산 및 수입산) 취급량은 거의 일정함

일본의 연도별 참치 생산현황

(단위 : 톤)

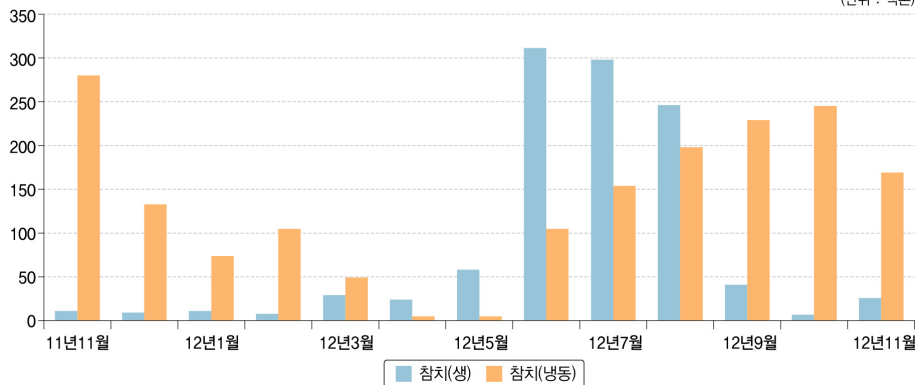
구 분	합 계	참다랑어	남방참다랑어	날개다랑어	눈다랑어	황다랑어	기타
2000	286,321	16,692	6,331	66,432	87,051	98,968	10,847
2005	238,649	19,326	6,105	52,999	71,665	82,569	5,986
2009	207,436	17,524	2,357	65,034	56,971	64,412	1,138
2010	208,051	10,353	2,852	52,853	54,911	86,117	965
2011	201,199	15,488	2,678	59,317	53,764	69,037	915

자료 : 농림수산성 어업·양식업생산통계연보

- 월별 생산량을 보면 생참치는 6~8월 주로 생산되며, 나머지 기간은 냉동참치가 대부분을 차지하고 있음

일본의 월별 참치 생산동향(2012년)

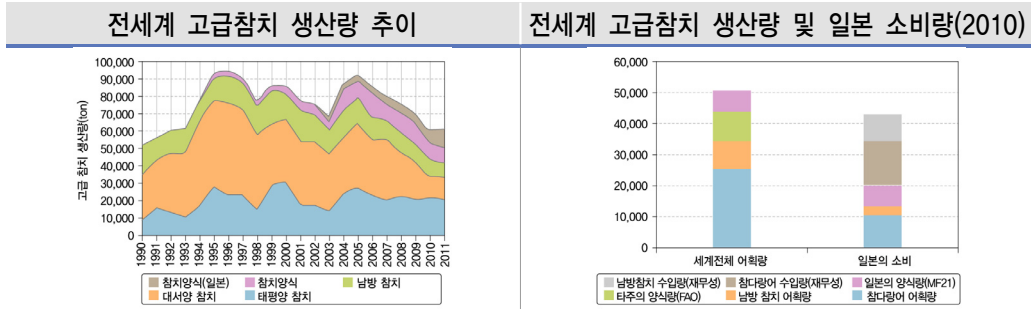
(단위 : 백톤)



자료 : 농림수산성, 어업·양식업생산통계연보(2013.2.1)

- 자연산 고급참치(태평양참다랑어, 대서양참다랑어, 남방참다랑어) 어획량, 일본을 제외한 전 세계 양식참치 생산량, 일본의 양식참치 생산량 통계를 보면 일본의 양식참치 점유율이 매년 높아지고 있는 추세임

■ 전 세계 고급참치 생산량 및 일본 소비량 ■



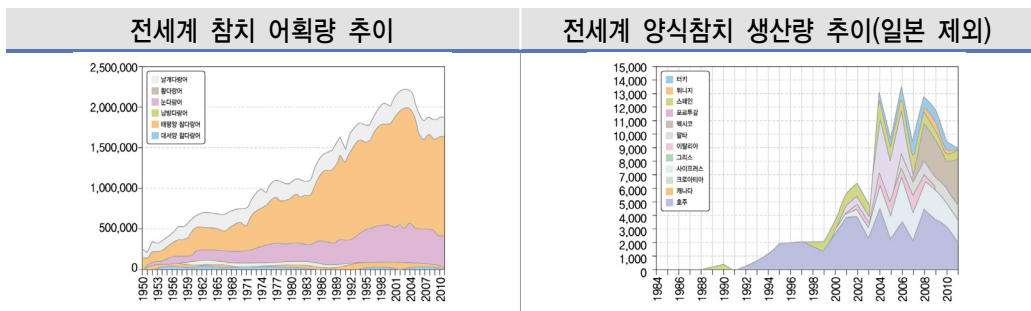
- FAO 통계에 따르면 2011년 전 세계 참치 어획량은 2백만 톤을 조금 하회하는 규모이며 2003년을 정점으로 감소 추세에 있음

■ 국별 참치류 생산량 현황(2011) ■

순위	국가명	어획량(톤)	순위	국가명	어획량(톤)
1	인도네시아	355,432	6	멕시코	112,284
2	일본	205,190	7	이란	109,789
3	대만	153,930	8	한국	70,704
4	필리핀	134,278	9	에콰도르	66,196
5	스페인	127,648	10	프랑스	55,059

자료 : FAO

- 고급참치의 경우, 전 세계에서 어획, 양식, 축양된 자연산 참치(태평양참다랑어, 대서양참다랑어, 남쪽참다랑어), 양식참치(일본산), 축양참치(태평양참다랑어, 대서양참다랑어, 남쪽참다랑어)의 70% 이상을 일본이 어획, 양식 또는 수입하고 있음



자료 : FAO Capture production



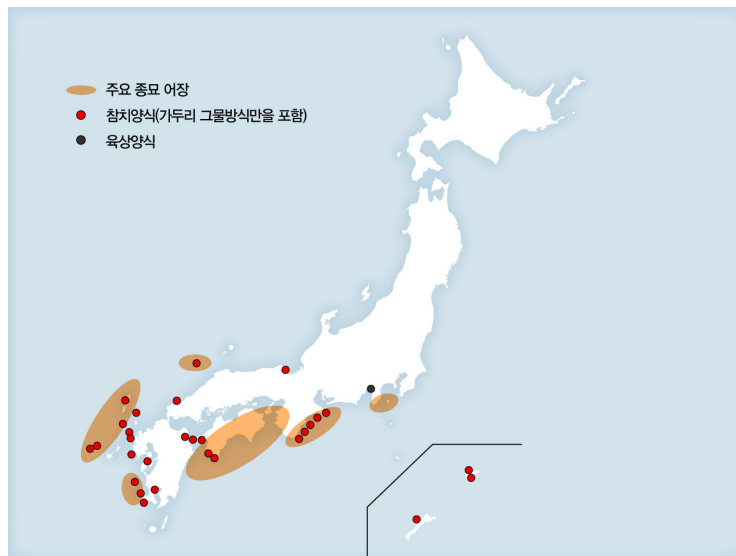
- 참다랑어의 어획량의 감소와 세계적인 어획 규제에 따른 대응방안으로 수산기업을 중심으로 양식사업을 본격화하고 있음
- 일본을 제외한 전세계 양식참치 생산량은 9-13천 톤이며 주요 생산국은 호주, 크로아티아, 몰타, 멕시코 등이며 멕시코를 제외하고 생산량이 감소 추세임
- 일본의 양식참치 생산량은 '12년 9,592톤이며 전 세계 생산량의 50% 가량을 차지하며 생산량이 계속 증가추세에 있음
- 일본 전역에서 참치양식을 실시하고 있는 양식장수는 약 140개소로서 최근 참치양식에 참여하는 경영체 및 양식장수가 증가추세에 있음

■ 일본의 양식현황(2012) ■

구 분	전체	나가사키	에히메	가고시마	미에	기타지역
경영체수(개)	83	36	13	8	5	15
양식장수(개소)	140	60	15	21	10	34
가두리수(개)	1,191	541	89	160	71	330
출하수량(천미)	176	56	11	53	16	40
출하물량(톤)	9,592	2,609	386	3,716	803	2,078

자료 : 일본 농림수산성

■ 일본의 참치 양식어장 및 종묘어장 분포도 ■



나 수출입 동향 및 수입관련 제도

1) 수출입 동향

- 일본은 전 세계로부터 연간 250천 톤 규모의 참치를 수입하고 있으며, 국가별로는 대만, 한국, 인도네시아, 호주 등의 순임
- 상품형태별로는 신선·냉장품이 전체의 약 12%인 3만 천 톤 규모이며 냉동품이 약 60%인 15만 톤, 필렛 및 어육가공품과 조제품이 각각 3만 4천 톤 규모로 수입되고 있음
- 어종별로는 눈다랑어와 황다랑어가 많으며 고급참치인 참다랑어와 남방참다랑어가 전체의 10% 미만인 2만 톤 규모를 차지하고 있음

▮ 일본의 국별 참치 수입실적 ▮

(단위 : 톤, 백만엔, 엔/kg)

구 분	2010		2011		2012		
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	단가
전세계	249,874	178,954	235,686	193,332	249,268	198,653	797
대 만	61,817	37,183	53,122	34,724	64,542	39,719	615
한 국	32,592	27,195	28,045	25,426	27,048	23,218	858
인도네시아	27,257	19,093	24,131	17,372	21,418	16,539	772
호 주	7,500	11,833	8,186	15,915	7,667	13,722	1,790
중 국	23,324	17,109	18,169	14,911	16,805	13,358	795
태 국	21,174	9,771	23,601	11,260	23,700	12,661	534
필리핀	14,676	6,771	15,122	7,437	15,087	8,847	586
피 지	7,352	4,520	7,791	5,166	9,018	6,360	705
스페인	1,678	4,208	1,844	5,147	1,961	6,336	3,231
몰 타	2,716	5,843	2,884	7,934	1,849	6,193	3,350
크로아티아	1,885	3,439	2,453	6,323	1,912	5,986	3,131
세이셸	4,562	2,998	4,555	3,231	7,730	5,209	674
터 키	1,161	2,654	1,533	4,503	1,461	5,066	3,467
바누아투	13,904	4,712	10,989	4,068	11,905	4,332	364
멕시코	1,638	1,908	3,620	6,997	1,285	2,515	1,958

자료 : 일본 무역통계



일본의 상품 형태별 참치 수입실적

(단위 : 톤, 백만엔)

구 분	2010		2011		2012	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
전 체	249,874	178,954	235,686	193,332	249,268	198,653
신 선	34,174	34,042	29,919	30,064	30,686	32,007
냉 동	155,697	90,818	138,557	93,828	150,641	93,879
필렛 및 어육	28,681	41,154	34,174	54,642	34,318	55,454
조제(통조림)	31,322	12,941	33,036	14,799	33,622	17,312

일본의 어종별 참치 수입실적

(단위 : 톤, 백만엔)

구 분	2010		2011		2012	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
전 체	249,874	178,954	235,686	193,332	249,268	198,653
참다랑어	14,452	28,056	15,282	38,930	12,483	35,088
남방참다랑어	8,861	13,626	8,668	16,938	8,935	15,991
날개다랑어	23,460	6,709	18,210	5,141	15,413	4,971
황다랑어	66,277	28,752	61,514	28,390	60,246	27,947
눈다랑어	85,501	66,338	74,242	61,195	92,437	68,959
참치통조림	51,324	35,473	57,770	42,737	59,754	45,697

- 참다랑어는 혼마구로라고 불리는 대표적인 참치어종으로서, 남방참다랑어와 함께 토로(참치의 뱃살) 재료로서 인기가 높고, 최근 유행과 더불어 매년 그 비율이 증가추세임
- 일본의 참다랑어 공급은, 태평양해역과 대서양해역이 절반씩을 차지하며, 해당 수역에서 잡는 어획량의 절반가량이 일본어선으로 잡아들이며 나머지는 수입으로 들여오고 있음
- 대부분의 참다랑어 수입품은 스페인, 터키, 크로아티아, 말타와 같은 지중해국가산으로서 지중해국가의 수입의존도는 80% 정도를 차지함
- 참다랑어와 함께 고급참치로 인기가 있는 남방참다랑어는 호주산이 대부분을 차지함

■ 일본의 국별 고급참치(참다랑어·남방참다랑어) 수입실적 ■

(단위 : 천톤, 백만엔, 엔/kg)

구 분	2010		2011		2012		
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	단가
전세계	23,313	41,682	23,949	55,868	21,418	51,079	2,385
호주	6,523	10,705	7,079	14,679	6,930	12,826	1,851
스페인	1,676	4,205	1,536	5,068	1,880	6,278	3,340
몰 타	2,716	5,843	2,848	7,828	1,849	6,193	3,350
크로아티아	1,885	3,439	2,328	6,021	1,912	5,986	3,131
터 키	1,161	2,654	1,533	4,503	1,461	5,066	3,467
튀니지	1,131	2,158	1,010	2,733	632	2,180	3,447
모로코	931	1,935	780	2,133	754	2,137	2,833
한국	1,889	1,850	951	977	2,216	1,940	875
이태리	562	1,296	29	82	327	1,191	3,637

자료 : 일본 무역통계

- 한국산 참치 수입량은 최근 감소 추세에 있으며 2012년은 27천톤 규모에 그침
- 한국산은 고급품인 참다랑어 수입량이 많지 않으며, 저가품인 눈다랑어와 황다랑어를 중심으로 냉동형태로 수입되고 있음

■ 대한국 상품 형태별 참치 수입실적 ■

(단위 : 톤, 백만엔)

구 분	2010		2011		2012	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
전 체	32,592	27,195	28,045	25,426	27,048	23,218
신 선	1,047	565	490	177	1,370	506
냉 동	20,560	12,365	17,199	10,974	14,974	9,562
필렛 및 어육	10,985	14,265	10,357	14,275	10,702	13,148
조 제	0	0	0	0	2	1



대한국 어종별 참치 수입실적

(단위 : 톤, 백만엔)

구 분	2010		2011		2012	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
전 체	32,592	27,195	28,045	25,426	27,048	23,218
날개다랑어	2	0	0	0	0	0
황다랑어	7,938	2,677	6,960	2,508	6,378	2,331
눈다랑어	9,165	7,713	7,672	7,141	6,203	5,367
참다랑어	1,060	572	494	188	1,370	506
남방참다랑어	830	1,278	457	789	846	1,433
기타(구분없음)	13,597	14,955	12,462	14,799	12,252	13,581

2) 수입품 현황

■ 판매현황

- 해외에서 수입되는 신선참치(자연산 또는 축양)의 대부분은 나리타공항에 도착하여 일부는 츠키지시장으로 보내져 경매에 붙여지고 나머지는 나리타공항 인근의 가공장에서 해체되어 양판점, 소매점 등에서 판매되고 있음
- 원양선이 어획한 냉동참치나 해외 어선이 어획 또는 축양한 냉동참치의 대부분은 시미즈(清水/시즈오카현), 미사키(三崎/가나가와현) 항구를 통해 수입되어 대형 냉동수산물 유통업체를 통해 유통되고 있음
- 일본은 2000년 7월부터 신선식품의 원산지표시가 의무화되어 판매형태는 일본산과 유사하나 동일 해역에서 어획된 참치라 하더라도 수입산은 일본산에 비해 소비자 선호도가 낮아 저가에 판매되는 것이 일반적임

■ 한국산 경쟁력(품질, 가격, 물량)

- 참치는 어종 및 자연산 또는 양식산 여부에 따라 가격 차이가 큰 품목임. 한국산은 횡감용으로 품질경쟁력이 낮은 눈다랑어와 황다랑어를 중심으로 수입되고 있어 주로 대만산 및 동남아산과 경쟁관계에 있음
- 최근 대만산 수입량 증가 및 엔저의 영향으로 한국산 경쟁력은 약화되고 있음

일본의 주요국 참치 수입현황

(단위 : 톤, 백만엔, 엔/kg)

구 분	2010		2011		2012		
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	단가
대 만	61,817	37,183	53,122	34,724	64,542	39,719	615
한 국	32,592	27,195	28,045	25,426	27,048	23,218	858
인도네시아	27,257	19,093	24,131	17,372	21,418	16,539	772
중 국	23,324	17,109	18,169	14,911	16,805	13,358	795
태 국	21,174	9,771	23,601	11,260	23,700	12,661	534
필리핀	14,676	6,771	15,122	7,437	15,087	8,847	586
피 지	7,352	4,520	7,791	5,166	9,018	6,360	705
바누아투	13,904	4,712	10,989	4,068	11,905	4,332	364

자료 : 일본 무역통계

3) 수입관련 제도

■ 참치류의 자원관리 및 무역제도

- 참치류는 해역별로 ICCAT(대서양참치류보존국제위원회), IOTC(인도양참치류위원회), IATTC(전미열대참치류위원회) 등의 국제어업관리기구가 설립되어 참치류 자원의 지속적 인 이용을 위한 자원관리를 실시하고 있으며 참치류 무역에 관한 대책이 취해지고 있음

(1) 통계증명제도

: 수출에 있어 어선이나 축양장, 가공장을 관리하는 국가가 선명, 어획해역, 제품형태 등 을 확인한 통계증명서를 발행하고 수입국이 이 통계증명서를 회수함으로써 무역면에서 각국의 어획상황을 모니터함

(2) IUU어업국으로부터 참치류의 금수조치

: 자원관리에서 빠져나갈 목적으로 무질서한 조업을 실시하는 「위법, 무보고, 무규제 (Illegal, Unreported and Unregulated) 조업」 국가로부터 참치류의 수입을 금지

(3) 정규허가선리스트(포지티브리스트) 대책

: 각국이 정규로 어업허가를 부여하고 있는 어선을 리스트업하여 이들 정규허가선의 어획물만을 국제거래의 대상으로 하는 대책



(4) 지중해에 있어 참다랑어축양장의 등록제도(정규축양장리스트대책)

: ICCAT의 가맹국이 자국의 축양장을 위원회에 등록하고 해당 축양장에서 생산된 참치만을 국제거래의 대상으로 함으로써 ICCAT비가맹국에의 축양사업 확대방지, 데이터 수집을 목적으로 하는 대책

■ 정규허가선리스트(포지티브리스트) 대책

- 각국이 정규로 어업허가를 부여하고 있는 어선리스트를 각 해역의 어업관리기관에 제출하고 이들 정규허가선의 어획물만을 국제거래의 대상으로 하는 제도로서 현재 일본에서는 이하의 어종을 재상으로 포지티브리스트 대책을 실시하고 있으며 이들 어종의 수입에 대해서는 동 대책에 위반되지 않는 화물에 한해 수입이 인정됨

- 1993년 11월 14일 이후에 선적된 (1)냉동참다랑어 (2)냉동눈다랑어 (3)냉동황새치
- 1994년 12월 22일 이후에 선적된 (1)냉동남방참다랑어

■ 수입량 감시

- 일본근해에서 부화한 태평양참다랑어의 유어는 태평양을 횡단하여 아메리카대륙 서해안으로 향하며 다시 서해안에서 태평양을 횡단하여 일본근해로 회귀함. 멕시코에서는 참다랑어를 어획하여 축양한 후 일본에 수출하고 있는데 최근 일본에서 참다랑어 유어의 어획제한 등으로 인해 태평양참다랑어의 어획이 증가하고 축양량도 증가하고 있어 수산청은 멕시코로부터의 수입량을 감시하고 있음

- 한국은 태평양참다랑어의 어획량을 FAO에 보고하지 않고 있어 한국의 어획량을 확인하기 어려움. 한국은 중서부태평양참다랑어위원회의 어획량제한에 참가하고 있지 않음. 주로 태평양참다랑어 유어를 어획하여 일본에 수출하고 있는데 수산청은 한국산 수입량(주로 후쿠오카시장)을 감시하고 있음

■ 수입절차

■ 참치류 수입절차 ■

냉동화물	신선화물
<p>수산청</p> <p>↓</p> <p>경제산업성 농수산실</p> <p>↓</p> <p>통관</p> <ul style="list-style-type: none"> • 수산청확인서 발행신청 • 수입보고서 제출 • 수산청확인서 제출 • 경제산업성확인서 발행신청 • 경제산업성확인서 제출 	<p>수산청 / 경제산업성에의 서류제출이 없고 통관과정에서 확인</p>

■ 기타 안전성 관련 통관규정

- 식품위생법에 의거하여 판매 및 영업에 사용되는 목적으로 식품을 수입하는 경우에는, 수입자는 식품의 수입신고서와 필요서류(콜레라오염지역으로부터 수입되는 경우에는 수출국정부기관의 위생증명서등)을 준비해야하며, 통관하려고하는 바다와 항만과 공항을 관할하는 후생노동성검역소에 제출해야함
- 06년 5월 29일부터 포지티브리스트제도가 시행되어 규제가 강화되어, 수산용 의약품 등의 잔류기준이 정해짐.

■ 제품별(HS코드별) 수입관세율

▶ 품목별 참치 관세율 현황 ▶

구 분	HSJ	품 명	실행관세율
활(양식용치어)	0301.94.110	대서양참다랑어/Atlantic bluefin tunas	0%
	0301.94.120	태평양참다랑어/Pacific bluefin tunas	0%
	0301.94.100	참다랑어/Atlantic & Pacific bluefin tunas	0%
	0301.95.100	남방참다랑어/Sothorn bluefin tunas	0%
활(기타)	0301.94.210	대서양참다랑어/Atlantic bluefin tunas	3.5%
	0301.94.220	태평양참다랑어/Pacific bluefin tunas	3.5%
	0301.94.900	참다랑어/Atlantic & Pacific bluefin tunas	3.5%
	0301.95.900	남방참다랑어/Sothorn bluefin tunas	3.5%
신선냉장	0302.31.000	날개다랑어/Albacore tunas	3.5%
	0302.32.000	황다랑어/Yellowfin tunas	3.5%
	0302.34.000	눈다랑어/Bigeye tunas	3.5%
	0302.35.010	대서양참다랑어/Atlantic bluefin tunas	3.5%
	0302.35.020	태평양참다랑어/Pacific bluefin tunas	3.5%
	0302.36.000	남방참다랑어/Sothorn bluefin tunas	3.5%
	0302.39.000	기타다랑어/Tunas Other	3.5%
냉동	0303.41.000	날개다랑어/Albacore tunas	3.5%



수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 참치

구 분	HSJ	품 명	실행관세율
냉동	0303.42.000	황다랑어/Yellowfin tunas	3.5%
	0303.44.000	눈다랑어/Bigeye tunas	3.5%
	0303.45.010	대서양참다랑어/Atlantic bluefin tunas	3.5%
	0303.45.020	태평양참다랑어/Pacific bluefin tunas	3.5%
	0303.46.000	남방참다랑어/Sothern bluefin tunas	3.5%
	0303.49.000	기타다랑어/Tunas Other	3.5%
필렛(냉장)	0304.19.191	참다랑어/Atlantic & Pacific bluefin tunas	3.5%
	0304.19.192	남방참다랑어/Sothern bluefin tunas	3.5%
	0304.49.210	참다랑어/Atlantic & Pacific bluefin tunas	3.5%
	0304.49.220	남방참다랑어/Sothern bluefin tunas	3.5%
필렛(냉동)	0304.29.910	기타다랑어/Tunas excluding Bluefin tunas	3.5%
	0304.29.920	참다랑어/Atlantic & Pacific bluefin tunas	3.5%
	0304.29.940	남방참다랑어/Sothern bluefin tunas	3.5%
	0304.87.010	기타/Tunas excluding Bluefin tunas	3.5%
	0304.87.020	참다랑어/Atlantic & Pacific bluefin tuna	3.5%
	0304.87.030	남방참다랑어/Sothern bluefin tunas	3.5%
어육(냉장)	0304.19.991	참다랑어/Atlantic & Pacific bluefin tunas	3.5%
	0304.19.992	남방참다랑어/Sothern bluefin tunas	3.5%
	0304.59.291	참다랑어/Atlantic & Pacific bluefin tunas	3.5%
	0304.59.292	남방참다랑어/Sothern bluefin tunas	3.5%
어육(냉동)	0304.99.991	참다랑어/Atlantic & Pacific bluefin tunas	3.5%
	0304.99.994	남방참다랑어/Sothern bluefin tunas	3.5%
조제	1604.14.092	참치(기밀용기포장)/Tunas, in airtight containers	3.5%
	1604.14.099	참치(기타)/Tunas, Other	3.5%

02 유통구조 및 소비동향

가 유통구조(수입산 포함)

1) 유통현황

- 일본의 전체 참치 소비량은 2012년 기준 약 43만 6천톤 규모로서 이중 국내산 생산량이 21만톤, 수입산이 25만톤, 수출이 2만 4천톤 정도를 차지함
- 양식산은 약 17.6천톤규모로서 전체 소비량의 약 4%를 차지하며, 참치캔 등 조제품은 약 9만톤 규모로서 전체 소비량의 20% 정도를 차지함

일본의 참치 수급동향('12)

(단위 : 톤)

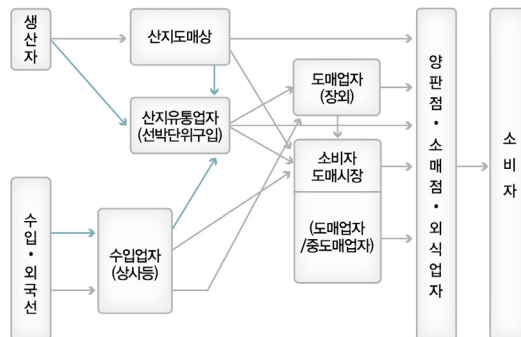
구 분	생산량(A)	수입량(B)	수출량(C)	소비량(A+B-C)
어 획	201,300	206,952	23,924	384,328
양 식	9,592	7,998	-	17,590
조제품	(55,400)	34,318	464	33,854
합 계	210,892	249,268	24,388	435,772

※ 국내산 조제품 생산량은 어획량의 내수(추정치)

자료 : 농림수산성, 어업·양식업 생산통계, 재무성 무역통계, 후지경제

- 신선(냉장)참치의 80~90%가 시장을 통해 유통되는 것에 반해, 냉동참치는 어종에 따라 조금씩 다르나 시장의 유통이 절반이상을 차지하고 있음. 신선참치는 냉동참치의 유통과 비교해서 상대적으로 단순하며, 소비지도매시장이 중요한 위치를 점하고 있음

냉동참치 유통경로





2010년 월별 냉동참치류 시장입하량 현황

(단위 : 톤)

구 분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	월평균
산지시장	19,470	18,960	25,539	24,315	22,132	24,149	23,370
소비지시장	1,208	1,380	1,977	2,129	1,871	1,896	2,035
구 분	7월	8월	9월	10월	11월	12월	연 간
산지시장	24,314	24,077	23,691	24,205	25,806	23,787	280,445
소비지시장	2,258	2,236	2,129	2,207	2,162	2,966	24,419

자료 : 일본 농림수산물 통계

- 다랑어 냉동선박의 경우는 대기업상사가 선박 1척분을 통째로 매입하는 방법이 일반화 되어있음
- 양식 참치는 산지 양식업자 또는 어업협동조합에서 판매계약된 거래처로 보내지고 있는데, 신속한 결제를 위해 전표만 츠키지시장을 경유하는 경우도 있으나 츠키지시장의 경매장을 통해 판매되는 경우는 거의 없으며, 거래처에서 참치를 해체하여 양판점, 소매점 등에서 판매되고 있음
- 소량이긴 하나 어협이 양식참치 한 마리를 통신판매 하거나 산지의 양식업자가 해체하여 신선 또는 냉동 상태로 통신판매하는 예도 있음. 특정 양식업자의 참치를 취급하는 선어 전문 소매업자도 있음
- 최근 도매시장을 거치지 않는 유통형태가 증가하고 있으며 도매시장을 거치지 않더라도 도매시장의 경매가격을 매매가격의 참고로 하는 경우가 많음
- '05년 4월 이후 규제가 완화되어 유통의 다양화와 효율화가 진행되고 있는 중으로서 이로 인해 중앙도매시장 간에 경합이 심화되고 있으며, 다카사키, 요코하마, 센다이 등 각지의 중앙도매시장에서는 참치저온매장을 신설하는 등 츠키지 중앙도매시장에 대항하고 있는 상황임
- 참치 소매유통의 경우 크게 식품소매업과 외식산업 수요로 대별되며 참치는 일반 가정용 소비보다는 일식, 초밥, 회전초밥, 이자카야 등 외식을 통한 소비가 많아 외식산업이 중요한 수요처로 자리하고 있음

▶ 참치류 소매유통업체 구매처별 물량비중 ▶

(단위 : %)

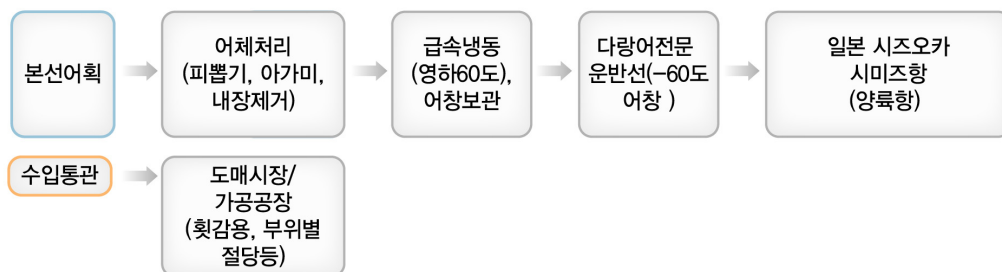
구 분	구매처별 비율								제품형태		
	어협 등	산지도매 시장도매 업자	판 매 처				식품 제조 업	식품 소매 업	자사 어획 양식	신선 냉장	냉동
			소비지도매시장 도매업자	중도매업자	기타 도매 업자	상사					
식품소매업	1.3	6.7	14.1	59.8	4.1	7.7	6.2	0.2	-	35.6	64.4
외식산업	1.8	2.2	17.4	46.1	8.5	8.7	1.1	14.2	-	50.3	49.7

자료 : 일본 농림수산성, 식품유통구조조사(2004)

2) 수입산 유통경로

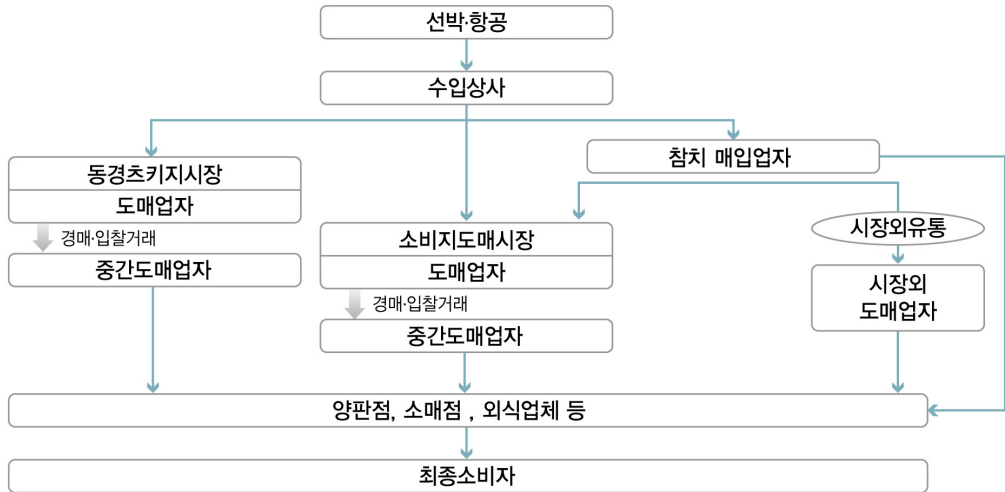
- 한국산 참치의 대부분은 시미즈항(清水港/시즈오카현)을 통해 수입되어 동양냉장 등 대형 냉동수산물 유통업체를 통해 유통되고 있음
- 어획물은 선박에서 하역과 동시에 품질, 크기검사 등을 실시하고 차량 중량측정으로 중량을 확정하며 어획물은 판매처가 지정한 보세창고로 입고됨
- 수입업체와 한국선박업체간 수입판매 대행계약은 수수료가 0.5~1%이며 수입 업체는 선박 1척당 30만불 기준으로 자금지원을 함
- 현재 한국의 다량어선박은 어획물 대부분을 일본에 판매하고 있는 실정이며 수입대행 업체로서 일부업체는 자사보유 선박에 대해 상사에 직접 판매하고 있으나 한국선박의 대부분은 일본 업체의 어로자금을 사용하고 판매 전속계약에 의거 일정액의 수수료를 지급하고 있는 실정

▶ 선박수입품 유통경로 ▶





수입참치 유통경로



3) 유통마진

- 참치는 유통비용이 많이 소요되는 품목 중의 하나로서 생산자 수취금액은 약 30%에 불과하며 소매업자의 마진이 40% 가까이 차지하고 있음. 그 원인으로서는 어획된 참치의 경우 통상 산지출하업자가 내장을 제거한 상태로 동결되어 소매점에 납품하기 전에 더욱 세분한 상태까지 가공을 실시하기 때문이며 또한 소매업자는 판매하기 위해 사시미로 가공할 필요가 있고 폐기비용 등도 소요되기 때문임

눈다랑어의 유통경로별 마진현황



■ 생산자 ■ 산지출하업자 ■ 중개업자 ■ 소매업자

- 츠키지시장의 참치 도매가격은 최근 입하량이 감소한 참다랑어를 중심으로 가격이 상승 추세에 있음
- 한국산의 대부분을 차지하는 냉동 눈다랑어와 황다랑어는 입하량 증가로 가격이 하락 추세를 보이고 있음

■ 츠키지도매시장 참치 도매현황 ■

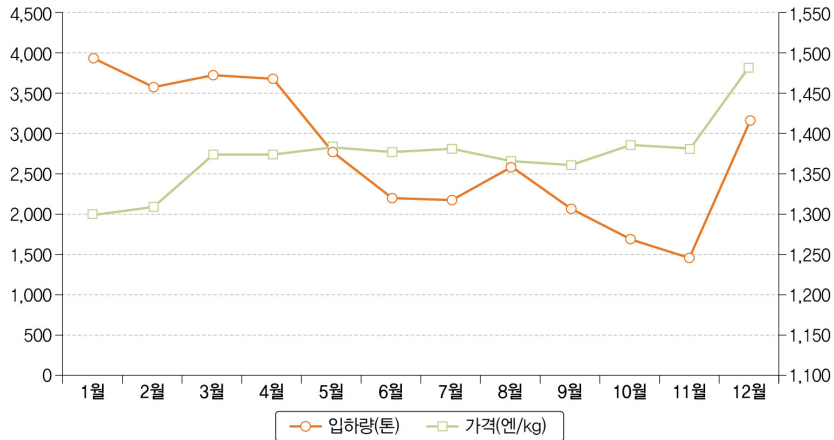
(단위 : 톤, 엔/kg)

구 분	2010		2011		2012		
	입하량	가격	입하량	가격	입하량	가격	
선어	전체	11,531	1,685	12,134	1,639	10,639	1,823
	참다랑어(국내산)	2,639	3,126	2,765	3,145	2,389	3,507
	참다랑어(수입산)	973	2,720	767	3,220	749	3,455
	참다랑어(유어)	1,798	844	2,349	673	1,251	972
	황다랑어(국내산)	1,331	895	1,331	998	1,540	840
	황다랑어(수입산)	54	1,158	130	1,211	68	1,164
	황다랑어(유어)	240	545	420	406	234	472
	눈다랑어(국내산)	1,283	1,751	1,344	1,708	1,304	1,696
	눈다랑어(수입산)	906	1,379	1,179	1,329	1,134	1,376
	눈다랑어(유어)	592	528	687	508	399	603
	날개다랑어	1,161	525	854	620	1,176	596
	남방참다랑어(국내산)	1	2,239	4	1,814	2	2,646
	남방참다랑어(수입산)	554	2,196	303	2,409	392	2,562
	냉동	전체	33,254	1,355	30,591	1,483	32,834
참다랑어		3,973	3,093	3,630	3,573	3,178	3,860
황다랑어		1,745	916	2,289	1,020	1,820	952
눈다랑어		23,349	1,008	21,332	1,075	24,370	970
날개다랑어		510	742	521	799	642	862
남방참다랑어		3,678	1,974	2,819	2,384	2,825	2,430

자료 : 동경도중앙도매시장, 시장통계정보



■ 츠키지시장 월별 냉동참치 입하량 및 가격추이 ■



4) 유통단계별 제품 포장 형태

- 원양참치는 어획 된 후, 내장처리를 거쳐 적어도 -35도 이하, 일반적으로는 -50도 이하에 급속 동결시키고, 숙성을 거쳐 냉동 보관하다가, 판매 시마다 시장에 출하되며 출하된 상태로 도매업체 또는 소매업체에 판매되어 해체 및 유통됨
- 해체된 다랑어로부터 뼈를 발라내고 이것을 생선회를 만드는 순간 산소에 접촉하여 선홍색으로 변하는데, 소매점에서 다랑어 회를 포장하는 경우에는 표면의 건조를 막고 촉촉하게 유지하는 것이 관건임
- 생선회가 돋보이게 하기 위해서 다양한 장식을 하는 경우가 많으며, 또한 포장용기의 커버는 투명한 것을 사용하며 접시의 아래 부분에는 해동시 나오는즙이 눈에 띄지 않도록 유의하고 있음

■ 생선회 포장의 예 ■



자료 : 리스팩(주), 리스팩 종합카탈로그

5) 주요 수입바이어(벤더, 유통매장 직수입업체 등) 리스트

- 참치 수입은 막대한 자금력을 필요로 하여 주로 대형 냉동수산물 업체를 중심으로 이루어지고 있음

■ 일본의 주요 참치(냉동수산물) 수입업체 현황 ■

순위	회사명	매출액('12)
1위	마루하니치로홀딩스	8,098억엔
2위	일본수산	5,669억엔
3위	니치레이	4,701억엔
4위	고쿠요	1,780억엔
5위	동양냉장	1,652억엔

나 소비동향

1) 소비량 변화

- 일본 가계의 참치 구입액은 1982년 이후 지속적으로 감소 추세에 있음
- 가정에서 가장 많이 구매하는 생선류 3종은 1965년 참치, 오징어, 고등어에서 2010년 연어, 오징어, 참치로 변화됨

■ 세대당 연간 참치 구입금액 추이 ■

(단위 : 엔)

구 분	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
구입액	5,612	5,306	5,536	4,763	4,631	4,507	4,302	4,156

자료 : 일본 총무성, 가계조사연보




2) 소비행태

- 참치류의 소비행태를 보면 신선이 90%, 통조림이 10%를 차지함
- 소비용도는 초밥, 회, 덮밥, 샐러드, 김밥 등이 대표적임



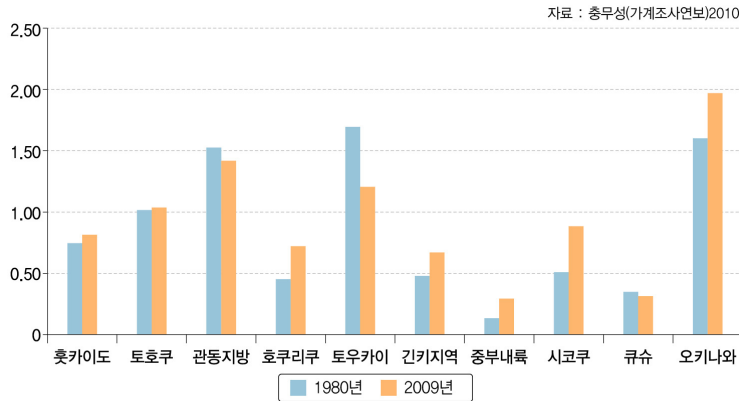
- 생선회로 이용되는 참치는 날개다랑어를 제외한 4종이며 소비량 기준으로 눈다랑어가 약 50%, 황다랑어 30%, 참다랑어와 남방참다랑어가 20% 정도를 차지함
- 참치회는 크게 눈다랑어와 황다랑어가 “붉은식재”, 참다랑어, 남방참다랑어는 고급 “토로 식재”로 불리고 있음
- 참치회의 약 80%는 소매점을 통해 가정에서 소비되며, 눈다랑어와 황다랑어가 대부분 인. 소매점 특히 슈퍼에서 참치는 매출이 수산부문의 10%를 넘고 있고 마진율도 40% 정도의 매력적인 상품임

▣ 일본의 참치 종류별 소비현황 ▣

구분	소비량	소비형태
남방참다랑어 	3% 1만톤	<ul style="list-style-type: none"> • 전세계 생산량의 거의 100% • 대부분이 생선회(초밥)용, 다랑어 중 최고가격
참다랑어 	9% 3.2만톤	<ul style="list-style-type: none"> • 전세계 생산량의 약 90%(공식통계에 의한 추계치) • 대부분이 생선회(초밥)용, 다랑어 중 최고가격
눈다랑어 	34% 12만톤	<ul style="list-style-type: none"> • 전세계 생산량의 31% • 대부분이 생선회용
날개다랑어 	18% 6.4만톤	<ul style="list-style-type: none"> • 전세계 생산량의 약 27% • 대부분이 화이트, 미트, 참치통조림의 원료
황다랑어 	36% 12.8만톤	<ul style="list-style-type: none"> • 전세계 생산량의 약 11% • 생선회용 또는 라이트, 미트, 참치통조림의 원료

- 참치 소비량은 양륙항이 소재한 시즈오카현이 가장 많고 다음으로 지바, 사이타마, 군마 등 관동지역이 상위를 차지하고 있음
- 지역별로 볼 때 동북지방과 관동지방 소비가 많은 반면, 관서 및 규슈지방은 소비가 적은 편임

지역별 1인당 연간 참치류 구입량 비교



03 수출확대전략

가 품질 및 가격에 대한 해결방안

- 한국산 냉동참치는 양륙항에 수입된 이후부터 한국산 브랜드를 일반 소비자가 확인할 수 없으므로 가격은 일본내 수급상황 및 대만 등 경쟁국의 수출동향에 전적으로 좌우되는 상황임
- 갈수록 참치의 국제적인 어획규제가 강화되고 있어 참치 어획량 확대에 한계가 있고 일본정부도 한국산 태평양 참다랑어 수입상황을 상시 체크하고 있어 고급참치 수출확대에도 한계가 있을 것으로 전망됨
- 2000년대 들어와 일본은 참치어획량 감소에 대비하여 참다랑어를 중심으로 양식에 힘을 쏟고 있으며 양식산이 전체 고급참치 생산량의 절반 가량에 육박하고 있음
- 따라서 우리나라도 참치 수출확대를 위해서는 고급어종의 양식에 보다 역량을 집중하고 저급어종의 부가가치 제고 노력이 필요함



나 과제 극복 시 한국산 최대 수출가능규모

- 참치 양식에는 많은 기술개발과 시설투자를 필요로 하여 장기적으로 추진할 필요가 있으므로 단기적인 수출확대를 위해서는 참치캔 등 조제품의 시장개척 확대를 통해 일본내 수요기반 구축이 필요함

다 참치통조림 시장현황 및 수출확대방안

- 참치통조림 생산량은 전체 참치 생산량의 약 26%인 5만 5천톤 규모임

일본의 참치통조림 생산동향

(단위 : 톤, 백만엔)

구 분	2005	2010	2011	2012
생산량	62,150	55,900	55,800	55,400
판매금액	64,100	59,600	59,500	59,100

자료 : 후지경제, 식품마케팅편람 2013 * 판매액은 제조업체 출하액 기준

- 참치통조림은 샐러드의 토핑, 샌드위치, 조리빵, 김밥 등에 사용되는 참치마요네즈, 이태리 요리 등 폭넓은 메뉴에 이용되고 있으며 수산통조림의 약 50%를 차지하고 있음
- 최근에는 시판용은 저가격 PB상품 수요가 증가추세에 있으며 NB상품도 가격경쟁이 심화되고 있으며, 폐기처리의 편리성으로 인해 업무가공용 파우치상품도 증가하고 있는 등 통조림시장은 감소경향에 있음
- 용도별로는 약 70%가 시판용이 차지하고 있으며, 업무용은 레스토랑, 급식 및 양판점, 편의점 등의 조리식품용이 중심을 이루고 있음
- 시판용은 대형수퍼 등 양판점이 60%를 차지하며, 3캔 팩제품이 많이 판매되고 있음. 편의점은 시판용의 13%를 차지하며 기타 생협, 드럭스토어, 디스카운트스토어 등이 취급하고 있음

시판용 판매처별 판매동향

(단위 : 백만원, %)

구 분	2011		2012	
	판매액	구성비	판매액	구성비
양판점	24,800	61.2	24,700	61.1
편의점	5,200	12.8	5,400	13.4
기 타	10,500	25.9	10,300	25.5
계	30,000	74	30,100	74.5

자료 : 후지경제, 식품마케팅편람 2013

- 업체별로는 “씨·치킨(Sea Chicken)” 브랜드인 하고로모후즈가 전체 시장의 60%이상을 점유하고 있으며 다음으로 “라이트 투너(Light Tunna)” 브랜드의 이나바식품이 약 13%의 시장점유율을 기록하고 있음

제조업체별 참치통조림 판매실적

(단위 : 백만원, %)

구 분	2011		2012		비 고
	판매액	구성비	판매액	구성비	
하고로모후즈	39,000	65.5	37,050	62.7	Sea Chicken 시리즈
이나바식품	7,900	13.3	7,800	13.2	시판용 90%
호테이후즈	3,630	6.1	3,610	6.1	동일본지진으로 생산공장 피해, 수입품 전환
宝幸	2,700	4.5	3,000	5.1	수입품 중심
極洋	2,080	3.5	2,700	4.6	'12 수입품취급개시
마루하니치로식품	2,050	3.4	3,000	5.1	태국생산수입
기타	2,140	3.6	1,940	3.4	
계	59,500	100.0	59,100	100.0	

자료 : 후지경제, 식품마케팅편람 2013

주요 참치캔 제품 현황

상품명	씨치킨L	씨치킨마일드	라이트투너	김치찌개용 씨치킨	무첨가 투너
제조사	하고로모후즈	하고로모후즈	이나바식품	호테이후즈	하고로모후즈
제품 사진					
특징	판매액 1위	판매액 2위	판매액 3위	주목상품	주목상품
용량	단품은 80g/캔이 가장 일반적, 165~175g/캔, 80g/캔 3~4팩 포장, 증답용세트 등				

자료 : 후지경제, 식품마케팅편람 2013



주목 신상품

상품명	기업명	용량	소매가격	발매일	특징
김치찌개전용 씨·치킨	하고로모후즈	140g캔	245엔	'12.8	<ul style="list-style-type: none"> 김치찌개 전용 참치 원료인 가다랭이를 볶아서 어개류 다시, 한국산 고추, 마늘 등으로 조미
씨·치킨 직화토로 (황다랑어)	"	70g캔	450엔	'12.6	<ul style="list-style-type: none"> 황다랑어의 뱃살을 직화구이하여 향과 맛을 부각시킴
씨·치킨토로 (날개다랑어)	"	75g캔	450엔	'12.8	<ul style="list-style-type: none"> 여름 제철의 날개다랑어의 뱃살만을 사용
무첨가참치	호테이후즈	80g캔	160엔	'12.6	<ul style="list-style-type: none"> 일반 참치캔에 사용되는 화학조미료 및 증점제 등 식품첨가물을 사용하지 않음. 물에 삶아 오일프리 타입으로서 1캔당 60kcal

자료 : 후지경제, 식품마케팅편람 2013

한국산 유통현황

- 한국산 참치캔제품 수출액은 2012년 1,738천불 규모에 불과하나, 최근 메이커의 적극적인 시장개척에 의해 한류 붐과 더불어 증가추세에 있음

대일 참치캔제품 수출현황

(단위 : 톤, 천불)

HS코드	품목	2010		2011		2012	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
1604141011	다랑어(기름절임)	-	-	23.8	139.2	76.4	1,476.1
1604141012	다랑어(보일드)	-	-	2.4	14.8	-	-
1604141019	다랑어(기타조제)	-	-	12.4	89.8	21.1	158.0
1604141029	가다랭이(기타)	9.7	56	11.6	73.7	17.0	103.6
계		0	0	38.6	243.8	97.5	1,634.1

자료 : KATI 수출입통계

- 일본에 수입 유통되고 있는 한국산 참치캔제품은 동원산업의 “고추참치”, “야채참치”, “김치찌개용참치”, “델큐브참치” 등이 있음

▣ 주요 한국산 참치캔 제품 현황 ▣

상품명	동원 고추참치	김치찌개용 동원참치	동원 야채참치	동원참치 라이트 스탠다드	동원 델큐브참치
용량	150g	150g	150g	150g	160g
판매가격	200~250엔	200~250엔	200~250엔	200~250엔	300엔
제품사진					

자료 : 직접 조사 2013. 9 현재

■ 수출확대방안

- 종래의 참치캔은 맛에 있어 기름에 담근 상품이 대부분이었으나 기름을 뺀 상품이나 올리브오일을 사용한 상품 등 저칼로리 상품, 화학조미료 무첨가 상품 등의 판매가 호조를 보이고 있으며 금후도 건강지향상품이 확대될 것으로 전망됨
- 유통채널은 고령자들을 중심으로 편의점 이용이 증가하고 있어 참치통조림도 편의점 취급이 확대될 것으로 전망됨
- 주원료인 황다랑어나 가다랑어 등은 원료가격 급등이 계속되고 있고 해외의 임금상승, 엔저 등의 영향 등으로 금후도 가격인상 압박이 계속될 전망임
- 일본 제조업체들은 가격경쟁력 확보를 위해 태국 등 해외 생산거점을 통한 수입을 늘리고 있어 한국산 참치의 가격경쟁력은 높지 않은 상황임
- 다만, 한류의 정착에 의해 고추참치 등 한국의 맛을 선호하는 소비층이 형성되어 있으므로 이런 틈새시장을 지속적으로 공략하여 일본 전체 참치통조림 시장규모 4억불의 5%인 2천만 불 수준의 시장확대는 가능할 것으로 판단됨



붙임) 참치의 종류 및 참치 양식방법

1) 참치의 종류와 이용

명칭	분포 및 생태	이용현황	비 고
참다랑어	<ul style="list-style-type: none"> 주로 북반구 온대에서 아열대에 걸쳐 생식 인도양에는 분포하지 않음 참다랑어는 태평양 참다랑어와 대서양 참다랑어의 2종류가 있음 태평양참다랑어는 태평양을 횡단하여 북미까지 회유하며 일본 근해에 돌아와 산란함 일본근해에서는 치어에서 부터 성어까지 어획되고 있음 300kg가 넘는 경우도 있음 	<ul style="list-style-type: none"> 육질·맛 : 참치류중 가장 깊이가 있는 맛이며 지방도 풍부함 용도 : 생선회, 생선초밥, 소금구이, 조림 등 	<ul style="list-style-type: none"> 지중해, 멕시코(태평양연안 등)에서 축양되어 일본에 수출되고 있음 일본에서는 유어에서부터 성어까지 사육하는 양식이 실시되고 있으며 또한 인공 종묘기술이 개발되었음 해마다 동대서양·지중해의 어획쿼터가 감소하고 있음
남방참다랑어	<ul style="list-style-type: none"> 남반구의 온대역에 서식하며 참다랑어와 유사하나 크기가 작음 	<ul style="list-style-type: none"> 육질·맛 : 붉은색이 진하고 맛도 농후하며 지방도 풍부하여 참다랑어 다음가는 고급품으로 알려짐 용도 : 생선회, 생선초밥 	<ul style="list-style-type: none"> 호주연안(남부 포트링컨 등)에서 축양되어 일본에 수출되고 있음 국별 어획제한이 설정되어 감시가 강화되고 있음
눈다랑어	<ul style="list-style-type: none"> 전세계 열대에서 아열대지역에 분포함 	<ul style="list-style-type: none"> 육질·맛 : 참다랑어·남방참다랑어에 비해 지방이 적으나 붉은색이 진하고 뱃살(토로) 부분도 있음 용도 : 생선회, 생선초밥. 일부는 스테이크나 통조림용으로 이용됨 	<ul style="list-style-type: none"> 가격도 비교적 저렴하여 양판점이나 음식점으로 폭넓게 유통되고 있음
황다랑어	<ul style="list-style-type: none"> 전세계 열대에서 아열대지역에 분포함 	<ul style="list-style-type: none"> 육질·맛 : 지방이 적어 담백하고 산뜻한 맛 용도 : 생선회, 생선초밥에도 이용되나 통조림용 비중이 높음 	<ul style="list-style-type: none"> 관서지역에서 선호되고 있음
날개다랑어	<ul style="list-style-type: none"> 태평양, 인도양 및 대서양의 온대역에 서식하는 소형 참치 	<ul style="list-style-type: none"> 육질·맛 : 육색이 하얗고 부드러움. 맛은 담백하나 고위도 수역에서 잡은 것은 지방이 많음 용도 : 통조림원료가 많음 	<ul style="list-style-type: none"> 최근 회전초밥집에서 판매되고 있음

2) 참치의 양식방법

- 해외에서는 주로 6~7개월간 단기축양방식으로 양식되고 있음. 대서양참다랑어(터키, 말타, 크로아티아, 튀니지아, 스페인, 이태리 등), 태평양참다랑어(멕시코), 남쪽다랑어(호주) 뿐만 아니라 최근에는 눈다랑어, 황새치 축양도 증가하고 있음. 지중해에서는 종묘의 어획제한 강화의 영향으로 축양업자가 감소하고 있음
- 축양참치는 신선품(항공운임이 고가)뿐만 아니라, 냉동품으로서 선박으로 일본에 수입되고 있음. 일본에서는 근해에서 포획한 천연종묘를 2~3년에 걸쳐 성어까지 사육하여 출하하는 방식이 일반적임

■ 참치의 양식방법 ■

구 분	단기축양	양 식
참치종류	참다랑어, 남쪽다랑어 등	참다랑어
海外의 예	지중해, 멕시코, 호주 등	크로아티아
日本の 예	京都府 伊根 島根県 隠岐	각지
種묘의 크기	体重20 ~ 60kg	体重 : 100 ~ 500g (天然種묘)
飼育期間	6 ~ 7 개월	2 ~ 3 년

- 일본 긴키(近畿)대학에서 1970년부터 참다랑어 완전양식을 위한 연구가 시작되어 2002년 완전양식(자연산 참다랑어종묘를 양성한 종어에서 산란, 부화한 인공종묘를 육성한 인공 종어에서 채란, 부화하여 인공종묘를 육성함)에 성공하였음
- 긴키대학은 2007년부터 인공종묘를 판매하기 시작하였고 그것을 도입하여 사육 출하하고 있는 참치양식업자도 증가하고 있음. 타 민간기업에서도 완전양식을 위한 연구(산란, 채란, 부화, 사육, 배합사료 등)가 추진되고 있음
- 양식참치의 이점은 2~3년정도로 30kg에서 50kg이상의 성어로 성장(성장속도는 자연산의 배 정도)하고 품질이 일정하며 수요에 따라 계획적인 출하가 가능하며 가격인 안정되어 있다는 점임



3) 참치 양식에 적합한 해역

- 참치양식에 적합한 해역은 해수온도가 높고 넓은 어장, 안정된 종묘와 生餌가 확보 가능한 지역임

항 목		선정조건
어장환경	수온	<ul style="list-style-type: none"> • 수온 10℃ 이상 • 안정된 사육을 위해서는 최저수온이 13℃ 이상이 좋다고 알려짐
	수심	<ul style="list-style-type: none"> • 30 ~ 50m
	하천유입	<ul style="list-style-type: none"> • 큰 하천으로부터 유입이 없어야 함 (염분농도의 변동이 적음) • 탁수의 유입이 없어야 함
	파랑	<ul style="list-style-type: none"> • 5m이하 (북서계절풍을 받지 않음)
	조류흐름	<ul style="list-style-type: none"> • 용존산소가 풍부하고 염분농도가 안정된 外洋에 면한 해역
종묘의 확보	<ul style="list-style-type: none"> • 주변해역에서 종묘확보가 가능할 것 	
생사(먹이)의 확보	<ul style="list-style-type: none"> • 주변해역에서 생사를 확보하여 주변 냉동고에 보관가능할 것 	
출하시 인프라	<ul style="list-style-type: none"> • 출하시 다량의 얼음을 필요로하기 때문에 저렴한 얼음을 안정적으로 입수할 수 있는 제빙시설, 냉장시설이 갖춰져 있을 것 • 소비지로의 수송기관이 갖춰져 있을 것 	

4) 일본의 양식현황

- 일본의 참치양식업계의 업태는 종묘포획, 馴致 및 중간어 육성, 성어육성으로 분류됨. 완전양식에 의한 인공종묘도 입수 가능해졌으나 일본 참치양식은 종묘확보를 천연자원에 크게 의존하고 있어 종묘에서 성어까지 사육하여 출하하는 대자본을 필요로 하는 업태 외에 종묘의 馴致만을 실시, 馴致 및 中間魚 출하, 中間魚에서 사육하는 등 자본회수기간이 짧은 업태도 생겨나고 있음
- 근처에 종묘어장이 없으나 해수온도가 높은 오키나와 등에서는 중간어를 타 현에서 수송하여 성어로 사육하여 출하하고 있음

태국

01 생산동향

가 비 가공 참치(냉장 및 냉동 참치)

- 태국은 해양 수산자원이 매우 풍부한 나라로 안다만 해 및 태국 연안과 인도양에서 2006년까지는 약 15만 톤 정도의 참치를 어획했음
- 하지만, 수익성이 높은 참치의 무분별한 어획으로 '06년 이후 어획량이 크게 감소하였고 최근에는 약 5~6만 톤의 어획량 수준에서 머무르고 있음
- 태국은 참치 어획용 원양어선이 없어 인근해역에서 어획하는 참치의 양으로는 세계 참치 캔 수출물량을 충당하지 못해 대부분 참치를 수입하고 있으며 수입의존도가 93%로 매우 높음
- 연간 평균 약 70~0만 톤의 참치를 수입하는 태국의 참치 어획량은 '06년 이후 급감하여 '11년에 약 54,314톤이 어획되었고 지속적으로 감소 추세에 있음
 - 태국 근해에서 잡히는 주 어종은 점다랑어(Kawakawa), 백다랑어(Longtail Tuna)이고, 일부 물치다래(Frigate Tuna)
 - 남부와 근접한 안다만 해에서는 물치다래와 점다랑어, 가다랑어, Bullet 참치, 백다랑어가 잡힘
- 태국 인근해역에서의 무분별한 참치 어획으로 수입 참치에 대한 의존도가 더욱 높아져 소요량의 약 93%를 수입하고 있으며 동시에 고유가와 전 세계 참치 어족의 보유량 감소로 인해 참치 원료가격의 상승 부담이 더욱 높아짐
- 2011년 한 해 동안 태국 근해와 안다만해의 어획량과 태국 국적의 선박이 잡은 참치의 합계는 54,314톤으로 전 세계 참치 어획량인 678만 톤의 0.8%에 그치는 반면 같은 해의 수입량은 728,936톤에 이룸

태국 참치 생산현황

(단위 : 톤)

어종	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Albacore 날개다랑어	394	115	23	24	263	263
Bigeye Tuna 눈다랑어	4,186	1,836	2,386	2,462	342	419
Black Marlin 녹새치	1	4	0	0	0	0
Blue Marlin 청새치	5	0	0	0	0	0
Frigate and Bullet Tuna 물치다래	18,270	16,749	7,317	6,953	7,375	7,408



(단위 : 톤)

어	종	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Kawakawa	점다랑어	34,284	30,504	16,601	16,301	17,543	17,924
Longtail Tuna	백다랑어	73,780	68,289	14,876	18,023	17,429	17,191
Seerfishes nei	삼치류	26,257	22,009	11,202	11,297	12,180	10,842
Skipjack Tuna	가다랑어	16,836	8,428	6,138	7,532	2,369	0
Southern Bluefin Tuna	남방참다랑어	0	82	27	0	0	0
Striped Marlin	청새치과	1	1	0	0	0	0
Tuna-like Fishes nei	기타참치류	58	254	180	118	0	0
Yellowfin Tuna	황다랑어	2,593	1,361	1,083	1,189	1,352	186
태국 Total		177,677	149,677	59,874	63,936	58,934	54,314
세계 Total		6,512,181	6,607,704	6,590,092	6,716,464	6,716,825	6,781,990

자료 : FAO, Fisheries and Aquaculture Information and Statistics Service

나 가공 참치(참치 캔)

- 태국은 가장 많은 신선, 냉장 및 냉동 참치를 수입하고 약 60만 여 톤의 참치 캔을 생산하여 전 세계 약 180개국에 수출하고 있는 세계 최대의 참치 캔 생산 및 수출국가임 (국내 유통량은 수출량의 약 2%)
- 세계 참치 캔 생산 및 수출 1위 국가이나 수요의 정체, 낮은 공급량, 가격 상승과 같은 올해 세계 참치 캔 시장의 화두 뿐 아니라 국내 및 개별 업체가 풀어가야 할 문제들에 당면함
- 세계 최대의 참치 캔 제조사인 Thai Union Frozen을 선두로 다국적 식품 제조사도 기존의 에콰도르 등 남미의 참치 캔 생산지를 태국으로 이전하여 2012년 기준으로 태국 전역에는 약 30개의 참치 캔 제조사가 생산 활동 중¹⁾
- 고유가로 인한 비용증가와 어획량 감소로 원료가격이 35~40% 상승하고 지속적 상승이 전망되는 가운데 향후 소비자들의 가격 인상 수용할 수 있는 폭이 우려됨
- 태국 신정부의 공약 중 하나로 시행되고 있는 일일 최저임금 인상 제도의 영향으로 수산 업계의 불만이 제일 두드러진 가운데 참치 생산업체의 임금 역시 약 34% 상승하여 노동 집약적인 업체들은 기계의 사용을 늘려야 할 필요를 느끼고 있음

1) Undercurrent News

- 자국 원양 어선이 없는 태국은 현재 약 65~83개 국가에서 참치를 수입 중²⁾인데 부족한 공급량을 안정적으로 공급받기 위해 수 년 안에 PNA와 같은 조업국과의 협업 등이 필요할 수 있음³⁾
- 참치는 통째, 살코기, 부순 살 및 갈은 살 등으로 가공, 식용유, 콩기름, 해바라기씨유 등 식물성 기름, 육수 및 물 또는 다양한 태국식 토속 소스 및 토마토 등을 첨가하는 방식으로 다양하게 가공됨
- 태평양, 인도양, 지중해 등 전 세계에서 잡히는 40여 종의 참치 중 상업적으로 주요한 참치 어종들이 태국 참치 업계에서 사용되며 극히 일부분을 제외하고 대부분이 캔으로 가공생산 되고 있음

다 주요 참치 가공품 생산 업체 TUF와 참치 업계 이슈

1) Thai Union Frozen Products Plc(TUF)

- 미국 및 유럽 브랜드를 인수하여 시장 점유율을 높이는 한편 생산지의 다국화를 통해 유럽지역의 관세 인상을 피하며 사세를 확장하고 있음
- 1997년 이태리 회사와 합자회사를 결성 미국 브랜드인 Chicken of the Sea를 인수한 후 TUF는 2010년 중반 프랑스 회사인 MW Brands를 6억 8천만 불에 인수한 바 있음
- 회사는 Chicken of the Sea나 MW Brands와 같은 외국회사의 인수가 TUF에게 최선이었으며 2013년에 40억불 이어 2015년에는 50억불의 수익을 기대하고 있으며 세계 식량수요의 증가세에 힘입어 2020년까지 연매출이 80억 달러에 이를 것으로 전망한다고 밝힘
- 작년한해 TUF의 총 매출고는 40% 성장한 30억 불로 2011년 9월까지의 순수입은 30% 성장한 35억 불(총수익 720억 불/ 24억 불)에 이르며 올해는 20%의 매출 성장을 예상
- 태국에서 생산된 제품이 유럽에서 24%의 수입관세를 지불하던 것에 반해 가나와 시엘의 공장에서 생산된 제품이 유럽시장에 면세로 수출되는 점이 매우 큰 혜택으로 평가받고 있음⁴⁾

2) 2005~2012 import data, 태국 관세청

3) Who' the best in the canned tuna industry?, Intra Fish News,

4) TUF IR data website(<http://www.thaiuniongroup.com/en/investor.ashx>) Nations May 2, 2013, Under Current News



- 일례로 유럽 지역의 참치 캔 1위 수입 순위가 에콰도르 산에서 태국산으로 역전된 바 있음⁵⁾. 현재 John West, Petit Navire, Hyacinthe Parmentier, Mareblu 및 Chicken of the Sea 해외 유명 브랜드와 Sealect의 참치 캔 및 기타 수산물 가공품 브랜드와 제품을 생산

2) 제품에 대한 환경 보호, 윤리, 지속가능성 및 인권 이슈에 대한 소비자 인식의 확산

- 최근 소비자들의 식료품 소비에 있어 공정 무역, 인권, 환경 보호, 동물 보호, 친환경 등의 도덕적 덕목을 염두에 두는 경향에 따라 기업체의 도덕 경영 또한 강화되어야 이러한 이슈에 휘말리지 않을 수 있음
- 해당 공장에서 생산되는 제품들은 국제적으로 잘 알려진 미국, 이태리, 영국 등의 브랜드를 생산하는 세계 최대의 참치 캔 제조사이자 현재 활발한 인수와 합병 등을 통해 국내외 시장점유율을 늘리고 있는 TUF가 글로벌 기업으로 책임져야 하는 일부분을 보여주고 있음
- 또한 영국과 독일 등 주요 선진국 시장의 친환경 라벨 제품과 지속 가능한 제품들이 성장 중으로 수 년 내에 이러한 움직임은 다른 지역의 소비자들에게도 확산될 조짐⁶⁾
- 영국 Tesco Lotus의 하우스브랜드 참치 캔은 선망이나 집어 장치를 사용하지 않아 돌고래, 바다거북 등 기타 해양생물의 피해를 최소화할 수 있는 외줄 낚시법(pole and line fishing)을 사용하여 어획된 참치만을 사용한다고 하는데 이는 소비자들의 요구와 의식을 반영한 업체의 조치로 같은 Tesco Lotus의 태국용 하우스 브랜드 제품은 신뢰성이 부족한 돌고래 보호 라벨조차 붙어있지 않아 대조를 보임⁷⁾

5) Globe Fish.org, Tuna Market Report, July 2012

6) FAO, Globe Fish, Canned Tuna Market Report, July 2012

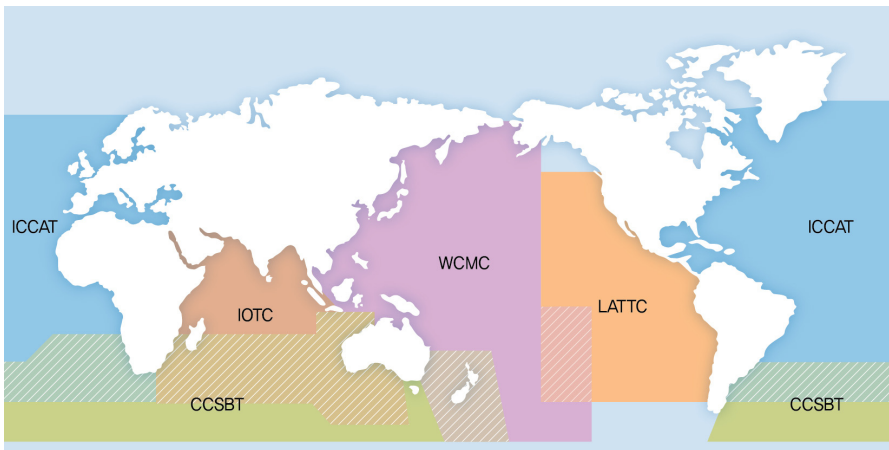
7) 영국 Tesco Lotus 홈페이지, 태국 제품 조사

02 수출입 동향 및 수입 관련 제도

가 수입 동향

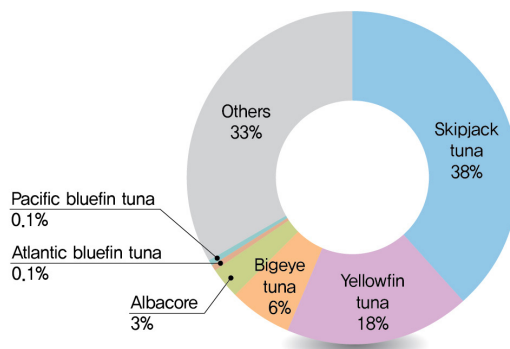
- 태국으로 수입되는 참치의 대부분은 태평양 중서부해역과 태평양에 위치한 섬 인근 해역 및 인도양에서 생산⁸⁾

세계 참치 분포도 및 관할기구



세계 참치 어종

Tuna production by species 2011 (in tonnes)



8) www.tuna.com.au



- 수산자원 중 어획량이 많으며 상품성이 높은 어종인 참치는 태국의 수산물 가공 산업에 있어 새우와 함께 가장 중요한 품목으로 지난해 수입 금액은 16.62억 불이 넘는 거대 규모로 지난 3년간 지속 성장
- 태국의 수산물 전체 수입 중 44%가 참치 캔의 원료로써 수산물 수입량 중 대부분이 가공 식품의 원료로 사용됨

국가별 냉장 및 냉동 참치 수입현황

(단위 : USD)

수입국	2010	2011	2012	'11 / '12 변동률 점유율(%)		참치 순위	수산물 순위	국가별 수산물 수입 중 참치비중
타이완	292,695,982	281,247,568	373,986,568	22.50	32.97	1	2	97%
미 국	157,246,348	209,878,771	197,078,967	11.85	-6.10	2	1	52%
한 국	111,645,980	160,387,561	183,573,794	11.04	14.46	3	4	84%
바누아투	132,994,038	127,863,057	162,247,280	9.76	26.89	4	8	100%
일 본	106,823,096	97,509,303	104,947,238	6.31	7.63	5	5	52%
마셜군도	38,895,997	91,630,755	81,688,054	4.91	-10.85	7	14	100%
중 국	28,044,576	57,692,904	58,604,838	3.53	1.58	9	3	21%
전 체	1,147,889,895	1,420,181,079	1,662,495,104	100.0	17.06			44%

자료 : Global Trade Atlas, 태국 관세청, 상무부 Trade Data Center

- 참치 수입 상위 국가들 중 1위 타이완(97%), 3위 한국(84%), 4위 바누아투(100%), 6위 마셜군(100%) 등은 수산물 수입량의 대부분 또는 전체가 참치 캔의 원료가 차지
- 한국 또한 지난해 1억 8천여 달러, 82,950달러 규모의 참치가 수입되어 수산물 수입 4위, 참치 수입 3위를 차지함⁹⁾
- 한국산 참치가 전체 참치 수입 중 차지하는 비중은 11%로 전체 한국수산물 수입금액 중 참치 비중은 84%
- 비교적 가격이 저렴한 Skipjack(가다랑어)의 수입이 대부분으로써 가격은 전체 참치 평균 톤당 2,281불에 비해 상대적으로 낮은 톤당 2,213불

9) 참치의 수산물 수입 비중은 태국 관세청 및 상무부 자료에 근거, 2011년을 기준으로 작성

- 타이완은 전체 수산물 수입 국가 중 중국에 이어 2위, 참치의 수입금액은 이의 97% 이상인 약 374백만 정도로 전체 참치 수입금액의 약 22%를 차지하며 압도적인 1위 수입국가의 자리를 지키고 있음
- 고유가로 인한 비용 증가와 어획량 감소로 대폭 상승중인 수입 단가는 지난 3년 간 해마다 30.4%, 26% 상승하여 2012년 수입참치의 톤당 평균 수입가는 2,281불에 육박
- 지난해 전체 수입 금액은 전년대비 7.39% 감소한 가운데 한국산의 감소폭은 0.54%로 미미함

2012년 어종별 태국 참치 수입현황

HS Code	품 명	수입물량		수입금액	
		물량(톤)	비중(%)	수입금액(USD)	비중(%)
3034300000	Skipjack or Stripebellied Bonito	534,572	74.50	1,156,546,463	69.95
3023300000		65	0.01	148,454	0.01
3048700000		569	0.08	2,826,396	0.11
3034200000	Yellow Tunas	120,461	16.79	289,943,994	17.44
3023200000		3,562	0.50	11,748,802	0.57
3034100000	Albacore or Longfinned Tunas	53,516	7.46	188,035,007	11.31
3023100000		0	0.00	1,536	-
3034400000	Bigeye Tunas	3,960	0.51	7,938,581	0.40
3023400000		945	0.13	2,893,293	0.12
3023500000	Bluefin Tunas	36	0.00	2,289,789	0.08
3034500000		95	0.01	122,789	0.01
전 체		717,510	100	1,662,495,104	99.99

자료 : 태국 관세청 Data Center



- 주요 어종 중 Skipjack 가다랑어가 약 70% 차지
- 방콕 경매 시장의 Skipjack 가다랑어 가격은 세계 참치 가격의 세계 지표로 사용됨

■ 2013년 방콕 가다랑어(Skipjack) 수입가격 현황 ■

구분	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년	2012년	2013년
1월	1,030	1,560	1,025	1,075	1,515	2,030	2,075
2월	970	1,460	1,220	960	1,590	1,930	2,195
3월	970	1,520	1,140	1,085	1,475	2,090	2,325
4월	1,070	1,650	940	1,365	1,680	2,195	2,320
5월	1,230	1,800	1,190	1,530	1,840	2,198	2,195
6월	1,300	1,945	1,450	1,705	1,905	2,200	2,020
7월	1,420	1,930	1,450	1,560	1,620	2,240	1,850
8월	1,550	1,840	1,380	1,326	1,845	2,280	
9월	1,390	1,800	1,150	1,215	1,975	2,350	
10월	1,475	1,500	865	1,080	1,830	2,210	
11월	1,410	1,170	850	1,232	1,910	1,900	
12월	1,500	850	1,030	1,305	2,005	1,900	

자료 : TUF IR Website

- Skipjack Tuna가격은 2013년 3월말 2,300 /톤 이후 지속 상승하여 6월중 잠시 2,150 불/톤으로 한시적 하락한 것을 제외하고는 2,300~2,400 불/톤으로 강세를 유지 10)
- 7월 서 태평양산 통 가다랑어의 태국 공급가는 1,850 불로 일시 하락한 상태이나 시장 전문가들은 가격이 바닥을 친 상태로 파악, 곧 가격이 상승할 것이라 예상
- 태국 참치 가공 업계의 주요 공급원인 서태평양의 공급이 예년에 비해 낮아 원가 상승의 요인으로 작용 11)
- 서태평양 지역의 참치 가격은 변동이 심한 편으로 2012년 10월 2,350불, 2013년 1월 1,900불에 이어 3월에 2,300불로 변동 폭이 컸음

10) Globe Fish World Fish Quarterly Update August 2013.

11) 2013 Globe Fish World Fish Quarterly Report, August 2013

- FAD를 7월부터 10월까지 4개월간 사용금지로 인해 이 지역의 어획량 감소¹²⁾
- 필리핀 등 이 지역에서 조업 중인 대부분의 선박이 금지된 장치 사용으로 연간 5~7만 톤의 어획량을 늘릴 수 있으나, 이로 인한 참치 어족의 급격한 개체 감소와 기타 해양 생물의 무분별한 피해로 인해 일시적 조업금지를 시행
- EU는 원활한 원료의 공급을 위해 가봉과 3년간 2만 톤의 조업을 조건으로 하는 협정을 체결함
- 기타 지역 생산량 및 경쟁국의 상황 또한 태국의 참치 수입에 부정적 영향을 미침¹³⁾
- 인도양의 어획량도 악천후와 높은 파고로 인해 다수의 어선이 그물과 장비에 손상을 입어 조업에 차질
- 동부 태평양의 어획 역시 좋은 편은 아니었으나 에콰도르 지역의 참치 캔 제조사는 Skipjack(가다랑어)의 원료 가격이 방콕의 평균가보다 저렴한 톤당 2,150~2,250불로 지난 수개월간 공급이 되어 이로 인한 수요가 증가함(태국 업체들에게는 경쟁력 약화의 요인으로 작용)

나 수출 동향

1) 냉동 및 냉장 참치

- 태국은 쌀, 참치 캔, 냉동 수산물, 닭고기, 파인애플 캔의 세계 최대 수출국
- 2011년 태국은 전년 대비 약 12% 성장한 170만 여 톤, 82억 불 규모의 수산물을 수출 하였는데 이는 미국과 일본의 수요 증가에 기인함¹⁴⁾
- 이중 516만 톤이 참치 캔으로 전체 수산물 수출 중에서 참치 캔의 비중이 매우 높음
- 태국 전체 생산량의 약 30%인 17~22만 톤의 참치가 냉장 및 냉동 상태로 수출되고 있음
- 주요 수출 국가는 미국, 일본, 이탈리아, 베트남, 아프리카 등이며 180개국으로 수출

12) FAD(Fish Aggregating Devices; 집어장치)

13) <http://www.thefarmsite.com/reports/contents/FAOGlobefishQuarterlyAug2013.pdf>

14) Thailand Food Industry Report- Thailand Board of Investment, 2012



태국 수출 현황

(단위 : 천불, 톤)

구 분	2010년		2011년		2012년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
미 국	1,764.7	548	1,365.1	397	30,470.0	2,990
일 본	15,686.7	6,564	22,367.2	9,004	25,125.4	8,347
이탈리아	1,552.2	867	7,222.5	1,730	18,058.5	4,264
베트남	8,725.2	6,628	6,318.7	3,406	2,787.2	1,199
싱가폴	1,804.8	446	1,472.4	372	2,663.8	671
가 나	0	0	0	0	1,671.1	650
시 셸	0	0	207.7	125	1,542.5	600
세네갈	0	0	4,085.2	968	1,425.7	375
캐나다	113.9	38	110.5	32	1,354.3	111
홍 콩	0.1	0	0.5	0	1,034.0	83
타이완	885.8	437	595.8	422	865.6	320
한 국	0.1	0	20.0	4	681.3	215
이 란	1,339.4	817	0	0	677.7	310
인도네시아	15.1	76	0	0	657.5	181
스페인	88.1	49	0	0	531.6	146
필리핀	0	0	1,243.9	943	396.3	117
이스라엘	159.0	48	124.0	25	139.8	24
기 타	1,857.4	1,702	1,956.1	1,505	985.2	703
전 체	33,993.3	17,860	47,090.1	18,933	91,067.9	21,297

자료 : 태국 관세청, 상무부 Trade Data Center

- 이들 수출 물량 중 일부는 TUF 등 태국 참치 캔 제조사의 유럽 또는 아프리카 현지 공장 등으로 흡수되는 것으로 사료
- 2012년 미국으로의 수출이 전년도 대비 물량 653%, 금액 2,132% 증가
- 012년 미국과 캐나다의 수출 가격이 톤당 10,000불을 상회하여 예년 평균가인 톤당 3,100불의 약 3배 가격으로 물량도 각각 6.5배 및 2.5배 증가하여 톤당 4,276불로 상승하는데 견인차

2) 참치 캔 수출 동향

- 유럽의 늘어난 구매에 만족하지 않고 태국은 수출국 다각화를 더욱 모색하여 이슬람 지역의 수출 확대에 성공을 보이고 있는데 이슬람 국가는 태국 참치 캔 수출 물량의 약 20%를 차지하고 있으며 HALAL 마크 적극 활용 및 다양한 마케팅으로 향후 수출량이 지속적으로 늘어날 전망
- 업계에 따르면 참치 캔 시장은 미국과 유럽 등 기존의 강세시장이 둔화되는 반면 중동 및 중국 등은 새로이 시장이 확장되고 있다고 함

태국 참치 캔 수출물량

(단위 : 천톤)

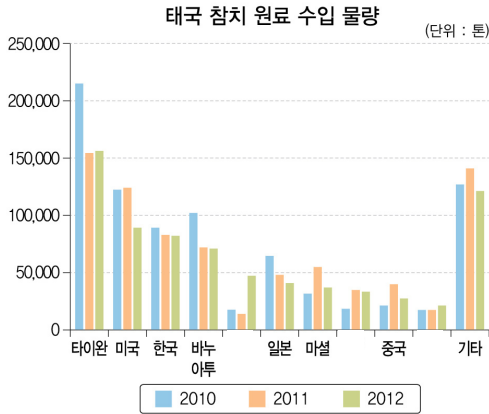
국 가	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
미 국	108.1	98.5	111.8	103.2	87.7	94.9	109.0	142.4	121.2	109.4
리비아	14.2	18.3	25.2	27.6	28.8	33.8	37.0	51.9	47.2	57.5
이집트	23.0	19.3	25	34.1	25.1	34.6	43.2	52.0	47.3	43.3
호 주	28.6	29.9	33	32.6	33.3	39.7	57.5	41.1	42.4	43.3
캐나다	25.3	35.4	28.8	29.7	26.4	28.1	27.1	28.8	28.8	27.1
일 본	24.1	18.3	25.2	27.6	28.8	33.8	33.2	26.7	32.7	33.1
사우디	11.8	14.3	15.1	20.1	21.2	19.6	27.9	19.0	21.1	27.9
영 국	18.1	13.2	16.6	19.7	13.4	15.8	12.5	13.9	22.8	12.6
독 일	9.7	6.1	17.1	18.6	11.7	6.4	4.7	5.5	3.2	4.6
기 타	96.8	124.2	157.1	246.2	191.2	199.4	206.9	207.4	209.7	200.6
전 체	259.7	399.5	454.9	559.4	467.6	506.1	559.0	588.7	576.4	559.5

자료 : 태국 관세청 Date Center

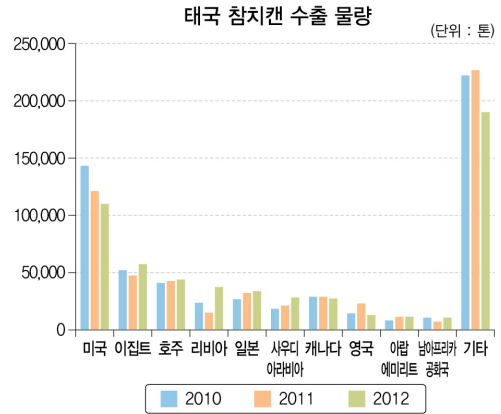


■ 아래의 표는 2010년부터 2012년 3년간의 원료 수입과 제품 수출의 상관관계를 나타냄

▮ 태국 참치 원료 수입 물량 ▮

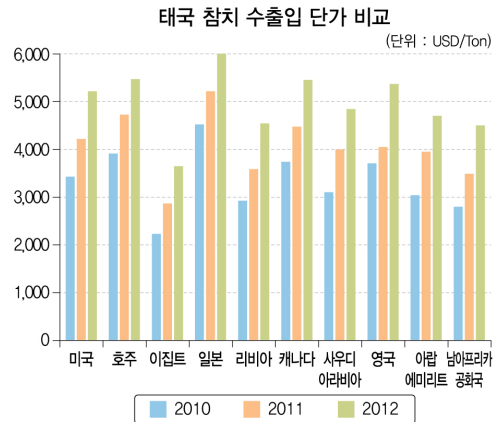
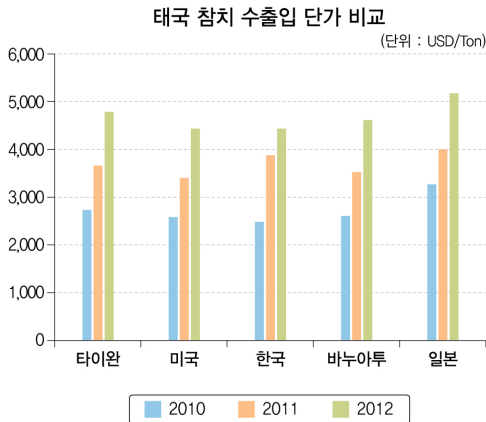


▮ 태국 참치캔 수출 물량 ▮



■ 태국으로 수입된 참치 가공제품은 지난해 24,780 톤, 149.5 백만 불로 559.5만 톤 규모의 수출량과 대조를 이룸

▮ 태국 참치 수출입 단가 비교 ▮



자료 : Global Trade Atlas, 태국 관세청

다 수입관련 제도

참치 품목	FTA 한국 태국 관세율	시행일
모든 참치류(비가공)	0%	2009년 12월 31일
참치 캔 및 가공제품	0%	2013년 1월 1일

1) 태국 참치 HS Code 및 관세율¹⁵⁾

- 약 98%의 수입물량이 수출용 참치 캔의 제조에 사용되므로 자국 산업의 보장을 위해 일찍부터 대부분의 나라에서 수입되는 냉동 및 냉장 참치는 관세 없이 수입이 되고 있으며 한국산 원료 참치는 2009년부터 FTA 적용 대상이 됨
- 기존 5% 또는 Kg당 150 Baht의 관세가 책정되었던 캔을 포함한 한국산 가공 참치류는 올해 1월부터 비관세 적용대상

2) 태국의 FTA(자유 무역 협정) 현황

- 태국은 ASEAN의 회원국으로 한-ASEAN FTA에 참여하고 있는데, 국가별로 발효일이 상이하며¹⁶⁾ 한국의 경우 2010년 1월1일에 상품협정이 발효되었음
- 일반품목군의 경우 우리나라는 2010년1월까지 모두 관세가 철폐되었고, 아세안 6개국¹⁷⁾은 2012년 1월까지, 베트남은 2018년1월까지, 캄보디아 - 라오스 - 미얀마는 2020년1월까지 모든 관세 철폐 예정임
- 민간 품목의 경우 일반 민감품목(Sensitive List)과 초 민감품목(Highly Sensitive List)으로 구분되어 관세 철폐가 진행 중임
- 태국의 경우 한-ASEAN FTA양허안이 대부분 그대로 적용되나 기존 양허안에 '제2일반품목군'을 신설하여 일부 품목의 관세 철폐 기간 연장, 초민감품목 선정 기준 일부를 변경하였으며, 그 대신 한국 측이 요구한 관심품목 141개 중 87개 품목의 양허를 개선한 점이 특징임

15) FTA Tariff & Regulation, 태국 관세청 자료

16) 한-ASEAN FTA상품분야 협정은 2007년6월(말레이시아, 싱가포르)을 시작으로, 2007년6월(베트남), 2007년11월(미얀마), 2007년12월(인도네시아), 2008년1월(필리핀), 2008년7월(브루나이), 2008년 10월(라오스), 2008년11월(캄보디아), 2010년 1월(태국)까지 10개국 모두 발효함

17) 인도네시아, 태국, 말레이시아, 싱가포르, 필리핀, 브루나이



- 그 밖에도 태국은 ASEAN회원국으로서 인도, 중국, 일본 등과의 FTA에도 참여중이며, 태국 독자적으로는 페루, 뉴질랜드, 호주 등과의 FTA에 참여하고 있음
- 태국과 우리나라는 GSTP(Global System of Trade Preferences among Developing Countries)¹⁸⁾ 협정국이므로, 태국으로 수출하는 품목이 양허된 품목¹⁹⁾ 해당하고, 원산지 기준을 충족하는 경우에는 기본세율 보다 낮은 양허 세율을 적용받을 수 있음

3) 태국 관세청이 사용하고 있는 참치 관련 HS Code(2012년 변경)

- 03019400000 Atlantic and pacific bluefin tunas
- 03019500000 Southern bluefin tunas
- 03023100000 Albacore or longfinned tunas
- 03023200000 Yellowfin tunas
- 03023300000 Skipjack or stripebellied bonito
- 03023400000 Bigeye tunas
- 03023500000 Atlantic and pacific bluefin tunas
- 03023600000 Southern bluefin tunas
- 03034100000 Albacore or longfinned tunas
- 03034200000 Yellowfin tunas
- 03034300000 Skipjack or stripebellied bonito
- 03034400000 Bigeye tunas
- 03034500000 Atlantic and pacific bluefin tunas
- 03034600000 Southern bluefin tunas
- 03048700000 Tunas(of the genus thunnus), skipjack or stripebellied bonito
- 03048700000 Tunas (of the genus thunnus), skipjack or stripebellied bonito
- 160414 참치캔
- 1604141100 Tunas, whold/in pieces, not in minced, in airtight container
- 1604141900 skipjack & bonit(sarda spp.), whole/in pieces, not in minced, in airtight conainer
- 1604141900 Tunas, Skipjack, bonito, whole/in pieces, not minced, in anirtight container ²⁰⁾

18) 개도국간 특혜무역제도는 UN무역개발회의(UNCTAD)에서 개도국간 실효성있는 무역체제 확립을 모색한 개도국만의 무역협정이며, 회원국간 교역 시 기본 세율 보다 낮은 양허세율 적용 가능. 현재 협정국은 우리나라를 포함하여 총 46개국임(아시아 13개국), 아메리카 14개국, 아프리카 14개국, 중동 3개국, 유럽2개국)

19) 관세청(www.customs.go.kr) > 통관정보의 문 > 수출입요건 > 특혜원산지제도 > GSTP협정 > 대한민국의 양허 품목

20) 태국 관세청 http://igtft.customs.go.th/igtft/en/main_frame.jsp

4) 수입 통관 절차

- 통관에 필요한 최소한의 필수 서류는 수입 신고서, 선하증권, 또는 항공화물운송장(Air Way Bill), 상업 송장(Commercial Invoice), 포장 명세서(Packing List)임
- 그 외에도 필요 시 수입 허가서, 원산지 증명서, 세관의 요구에 대비하여 물품의 카탈로그, 제품 성분표 기타 관련 서류 등을 구비하여야 함
- 태국의 수입 통관 절차는 크게 ① 수입 신고서 제출 → ② 신고 내용 검증(세관) → ③관세 및 제세의 납부 → ④ 물품 검사 및 반출의 4단계로 이루어짐
- 태국의 통관 과정에서 소요되는 시간은 약 1~2일 가량임
- 화물의 도착 전 또는 도착 시점에, 운송사(또는 대리인)는 세관 컴퓨터 시스템에 선박 도착 보고와 함께 적하목록(manifest)을 전송하며, 이상이 없는 경우 선박 도착 보고 번호가 시스템에서 자동 생성되어 운송사에 전송됨
- 화물이 도착하면 수입자 또는 관세사(Custom broker)가 세관 컴퓨터 시스템으로 수입 신고서를 전송함(서류 신고도 가능)
- 세관은 수입 신고 내용과 수입자가 제공한 신고 관련 서류를 확-검증 후, 내용을 승인 하며 신고 납부 번호를 발급
- 추가적으로, 선별 시스템(selectively profile system)은 전송한 신고 관련 서류를 확인 하여 신고 물품을 Green Line 혹은 Red Line중 하나로 분류함
- 그 다음 단계에서는 관세와 제세액을 납부하며, 납부 방법은 현재 관세국(Custom Department) 에서 납부하는 방법 2가지가 있음
- 수입자는 세관의 확인 검증이 완료 된 수입 신고서와 세금 납부 영수증을 물품 보관 창고에 제시하고 물품을 반출할 수 있으나, 사전에 화물선별 시스템에 의 해 Red Line 으로 분류되었던 수입 신고 건에 대하여는 화물 검사를 실시함
- 수입 물품 관세 및 관련 제세가 통보되면 수입업자는 검사 물품을 준비하고 지정된 검사원이 샘플을 검사함
- 샘플링 검사의 수는 수입 물품 수량이 10개 이하인 경우는 1개, 50개 이하는 2개, 100개 이하 3개, 500개 이하 4개, 1000개 이하인 경우 5개이며 수량이 1,000개 이상인 경우 5개임
- 검사는 수입 신고서 등 서류와 실제 물품의 일치 여부 검사와, 수입 금지 품목의 수입 여부 등을 검사하는 것으로 구분 됨



- 신고 제품의 적하 목록과 수입품의 불일치 등 하자가 발생하였을 경우에는 벌금 등의 제재 조치를 받음²¹⁾

5) 태국의 수입 통관 절차 유의 사항²²⁾

- 태국으로 수출하는 물품에 대하여 한-ASEAN FTA협정 세율을 적용받기 위해서는 반드시 협정에 따른 원산지 증명서(C/O, Certificate of Origin)을 구비해야 함²³⁾
- 원산지 증명서를 발급받았음에도 기재상의 실수 또는 다른 선적 서류와의 불일치는 통관 시 걸림돌이 되며, 특혜 세율 적용이 어려운 경우가 발생함
- 원산지 증명서를 구비하였다고 할지라도, 세관에 제출한 B/L등 각종 서류와 원산지 증명서 간 불일치 내용(사소한 사항도 포함)이 있다면 통관에 문제가 될 수 있음
- FTA특혜 세율 적용 물품을 수입 통관하려했으나, 세관 측에서 새로운 HS 코드로 제품을 분류하여 특혜 세율 적용을 받지 못한 사례가 있음²⁴⁾
- 태국으로 물품을 수입함에 있어 한-ASEAN FTA의 협정 세율을 적용받기 위해서는 본 협정의 형식인 AK FORM으로 된 원산지 증명서를 반드시 구비하여야 함
- 한-ASEAN FTA의 원산지 증명서는 기관 발급되도록 규정하고 있으므로, 정해진 기관인 대한상공회의소와 세관에서 발급받아야 함. 대한상공회의소 무역인증서비스센터 또는 관세청 전자통관시스템 유니 패스(<http://portal.customs.go.kr>)에서 원산지 증명 신청 및 증명 관련 각종 정보 취득이 가능함
- 불일치 사항으로 원산지증명서를 인정받지 못하게 되면, 증명서 재발급 또는 정정으로 인해 통관의 지연 발생 또는 특혜 관세 적용이 불가할 수 있음에 유의
- 태국 관세총국은 밀수, 탈세 단속 세관 공무원이 부당한 관세 및 다양한 케이스를 발견 시 커다란 인센티브를 제공하고 있어, 적극적인 단속 활동을 유도함으로 기업 활동의 위축을 가져옴²⁵⁾

21) 태국 관세청 자료 참조 작성

22) 신홍 교역국의 통관 환경 연구(태국)-조세청 2011.12

23) HS품목 코드에 따라 관세율이 달라지므로 품목 분류는 어느 국가에서건 가장 민감하며, 분쟁이 많은 이슈 중의 하나임. 동일물품에 대해서도 HS코드는 국가에 따라, 또는 사람에 따라 달리 판단하는 경우가 있으므로 수입 전 품목분류 사전확인 제도의 활용을 권고함

24) 한국산 조미 김의 경우 세율표에 없는 HS Code 적용하여 관세를 높게 책정한 바 있음. 참치캔의 경우도 자국산의 보호를 위한 방편 또는 세관원의 자의적인 해석으로 다르게 책정될 가능성 또한 배제할 수 없음

25) 대한 상공 회의소, '아시아 주요국 진출 국내기업 애로 현황 보고서'(2011.2)

- 태국은 2000년도부터 과세가격에 대해 WTO관세평가협정을 도입하였으며, 이에 따라 명백히 낮은 금액이나 허위로 의심되는 금액으로 수입 신고가 이루어질 경우 관세 당국은 신고 가격에 대한 이의 제기를 할 수 있고, 추가 서류 제출 요구를 할 수 있음
- 수입 원자재의 원활한 공급을 위해, 주말 및 휴일에도 임시 개청을 할 경우 통관이 가능하고 이 때 임시개청 수수료를 납부해야 함
- 종종 FTA원산지증명서 및 HS코드에 대하여 정확한 일치성을 요구하는 경우가 있어 통관 지연 및 비용이 발생하는 사례가 있음
- 예를 들어 원산지 증명서 상의 HS코드 10자리중 마지막 4단위가 수입국 기준에 맞지 않는 경우 또는 기재 사항에 불일치가 발생된 경우, FTA협정이 정한 규정에 따라 수정(발급)하여 제출을 요구함
- 태국의 현행 HS CODE는 2012년 1월부터 개편되어 다수의 품목이 기존 사용코드와 불일치 또는 변경된 경우가 많음²⁶⁾

6) 관세의 환급

- 수출 물품 제조를 목적으로 원자재를 수입하는 경우, 당해 원자재가 사용되어진 제품이 수출되면 수입자가 이전에 납부했던 원자재에 대한 관세를 되돌려 주는 환급 제도가 존재함
- 환급 대상 수입 원재료는 반드시 수입일로부터 1년 이내에 제조/혼합/조립 등에 제공되어야하고 수출업자는 수출을 이행한 이후 6개월 이내에 세관에 관세 환급을 신청하여야 함
- 태국 세관 당국의 관세 환급처리 규정에 따르면, 특별한 하자가 없는 경우 관세 환급은 신청 후 30일 이내에 지급 결정 되도록 되어있음

7) 안정성 입증

- 일본의 방사능 문제와 관련 일본, 한국, 중국산의 원산지내 방사능 및 유해물질 안전 Certificate를 사전에 제출해야하고 태국 내에서 실시하는 검사도 통과해야만 함²⁷⁾
- 이런 이유로 기존의 거래 파트너 외 신규 파트너의 선택에도 더욱 신중을 기하고 있는 분위기²⁸⁾

26) 참치 및 참치 캔의 새로 개편된 HS Code는 위의 표 참조 바람

27)제도상으로는 이렇하나 실제 검사 여부는 불투명하다는 업체의 의견도 있음

28) 프리미엄 참치캔으로 새로 출시된 AYAM 브랜드의 회사 홈페이지에는 제품의 안전성 언급에 일본근해 또는 일본에서 나오지 않은 원료로 생산된 제품이라 명시



8) 필수 품질 인증

- GMP, Total Quality Management(TQM), HACCP, International Organization for Standardization(ISO) 는 참치캔 등을 포함한 일부 식품류의 수입에 필수 인증

03 유통구조 및 소비동향

가 유통구조

1) 비 가공참치(냉장 및 냉동 참치)

- 태국산 참치의 연간 어획량 50,000여 톤 중 약 20,000여 톤 내외가 태국회사의 해외 브랜드 공장을 포함한 참치 캔 회사로 수출되고 나머지 약 30,000 여 톤은 국내 참치 캔 공장으로 냉장 및 냉동 상태로 유통됨
- 태국에서 유통되는 참치는 거의 전량 참치 캔의 제조용 참치의 종류는 크게 최고급 어종 참다랑어와 눈다랑어, 황다랑어, 날개다랑어, 가다랑어 등으로 나뉘며 어족의 개체수와 멸종의 위협에서 제일 안전한 가다랑어는 살색이 약간 어두운 편이지만 참치 캔 제조 시 가장 많이 쓰이며 황다랑어는 일반적으로 생선회와 초밥, 통조림용 원료로 주로 쓰임
- 수입산은 전량 냉동 상태로 수입 유통되며 국내산은 대부분 냉장 상태로 도매시장을 거쳐 가공회사로 유통
- 보통은 경매 시장을 거쳐 사뭇 프라칸 지역 및 촌부리 등에 밀집해있는 대형 수산물 가공 제조사에서 일부 저장되고 가공된 후 일부(2.4%) 국내 유통되고 98% 가량은 해외 130 여국으로 수출
- 크기가 가공용으로 적합하지 않은 작은 태국산 참치들이 아주 가끔 시중에 유통되기도 하나 통계를 낼 수 없는 매우 미미한 규모
- 태국 안다만해 200~300m 수심에서 잡히는 특상품 황다랑어는 일본, 미국, 캐나다 및 한국으로 냉장 또는 냉동 상태로 수출되어 생선회와 초밥용으로 사용되고 톤당 만 불을 상회하기도 함

- 참치 시장은 큰 시장성 때문에 경쟁이 매우 치열하고 가격에 민감하며 가격의 변동도 심한 편이기 때문에 공급량이 많아 시장 가격이 좋을 때에는 제조사들이 미리 인벤토리용으로 사입 하기도함

2) 가공 참치(참치 캔)

- 태국으로 수입되는 수입산 참치는 전량 냉동으로 수입되는데 이는 주로 태평양, 인도양 등에서 원양어선에 의해 어획된 것으로 배에서 바로 냉동하지 않으면 신선도를 유지할 수 없음
- 태국산 참치 캔은 수입제품과의 경쟁 없이 거의 모든 현대적 유통 매장에서 찾아 볼 수 있음
- Tesco Lotus, Big C, Tops Super Market, Villa Supermarket, The Mall Group의 Gourmet Market, Food Land, Jusco, Max Value, Makro와 같은 슈퍼마켓형 체인과 Seven Eleven, Family Mart와 같은 편의점에서 찾아 볼 수 있음
- 식당, 호텔, 소규모 상인들의 도매 물품 공급처인 Makro의 Aro 브랜드와 Tesco Lotus의 자체 브랜드 참치캔 등 유통 매장의 하우스 브랜드 제품은 기타 브랜드에 비해 약 10% 저렴하거나 같은 가격대에 용량이 많은 제품을 출시하여 참치 캔 소비와 유통의 확산에 기여하고 있음²⁹⁾
- 30여개의 참치 캔 제조회사 중 아래의 3社가 전체 생산량의 약 70%를 차지하고 있음³⁰⁾
- Thai Union Frozen Products(PLC)는 태국산 참치 캔 수출 물량의 약 40%를 차지하며 전 세계 참치 캔 1위 생산업체임
- 태국산 참치의 어획량이 대폭 감소된 2008년 이후로 제조사들은 90% 이상의 원료 공급을 수입에 의존하고 있으며 수입산 원료의 가격은 전체 생산가의 약 70%를 차지³¹⁾
- 원료 가격의 상승과 세계 참치 어획량 감소로 인한 불안정한 공급으로 제조사들이 어려움을 겪고 있는 가운데 소비자들은 아직 높은 참치 캔 구매의사가 낮아 원료 가격이 차지하는 비율이 상승하기도 하는 등 제조사들의 애로사항이 많아지고 있음

29) 자체 시장 조사, 하단의 유통 현황표 참조

30) Canned Tuna Report 2003-Asia Food Resources

31) Canned Tuna Report- Agro Food Resources Ltd.



회사명	연락처	비고
Thai Union Frozen	Tel : 66-34-816-500 Fax : 66-34-816-886	www.thaiuniongroup.com/en/contact.ashx
Pattaya Food Industry Ltd	Tel : 66-2-295-2640 Fax : 66-2-295-3552	www.patayafood.com/
Hi Q	Tel : 66-2-750-0505 Fax : 66-2-750-2633	www.hiqfood.com/contact.asp
Narong Canning Co.,Ltd.	Tel : 66-2-416-6506 Fax : 66-2-416-8132	www.narongseafood.co.th
Chotiwat Manufacturing Co.,Ltd.	Tel : 66-74-200-999 Fax : 66-74-200-900	www.thai-frozen.or.th/profile.php?id=45






- 태국은 유럽에서 불법 참치 어획문제로 수입 금지된 일부 아프리카산 참치를 포함하여 해외 80여 국에서 참치를 수입하고 있으며 태국 국적의 참치원양어선이 없어 참치 이력 확인제도도 시행되지 않아 유럽과 캐나다 등 일부 시장에서 Greenpeace 등 환경 단체와 소비자를 중심으로 형성되고 있는 참치 캔에 대한 윤리문제에 자유롭지 못한 실정 32)
- 해외 수출에 주력하던 제조사들이 점차 성장하고 있는 국내 내수 시장 확장에도 관심을 기울이기 시작함 33)
- 2012년부터 Thai Union Frozen이 태국 국내 시장의 확장을 위해 2억 바트 규모의 공격적인 마케팅과 제품 개발에 박차
- Hi-Q의 Roza브랜드가 미국 시장에서 인기를 얻어가고 있는 파우치 형태의 다양한 제품을 출시하는 등 태국인의 참치제품 소비와 국내 시장의 규모자체는 늘어날 전망
- 프리미엄 콩치 캔 및 기타 수산물 가공제품 브랜드인 Ayam이 엑스트라 버진 올리브유 및 해바라기씨유 등 고품질 식용유를 사용하고 지속가능 생산 원칙을 고수하면서 어족이 비교적 풍부하고 중금속의 위험에 비교적 안전한 참치를 사용하여 기타 첨가물을 사용하지 않은 프리미엄 제품 출시, 기존 제품보다 약 40% 비싼 캔(58~61Baht)을 출시하는 등 최상품 등이 시장에 소개됨 34)

32) <http://www.greenpeace.org/canada/en/Blog/buyer-beware-of-canned-tuna-gone-gory/blog/44840/>
<http://www.greenpeace.org/canada/en/campaigns/ocean/Tuna/Get-involved/2013-canned-tuna-sustainability-ranking/>
 Greenpeace가 참치 및 기타 해양동물의 보호와 제조사 및 소비자들의 이해를 돕고자 편찬

33) Bangkok Post Article, 제조사 홈페이지Press Room 참조

34) 제조사 홈페이지 <http://www.ayambrand.net/eng/tuna-quality.html>, 매장 조사

각 제조사별 상품현황

제조사	Brand	상품명	중량/gram	가격 / Baht 경상/동인가	Milla Super (프리미엄) (대형롤인)	Tesco Lotus (도소매)	유통기한	특기사항	인증리벨	
Thai Union		Steak in Spring Water	185/140		44		3년		  5120 탐소배추 원부제품 예포시	
		Steak in 육수	185/140		40		3년			
		Sandwich in 육수	185/140		40		3년			
		Sandwich 롤기름	185/140		40		3년			
	Select	일반용조림	Prang Rod/넝프릭과오맛	net 95		20		3년		
			Masaman(카레) 맛	185/140		44/40	41	3년		
	조미용조림		Panae(카레)맛			44/40	41/39	3년		
			청키어우완 (카레)맛			44/40	41	3년		
	스낵		Tuna Spread with Cracker /Acan Style	참치85 크래커 35		33	35/33	참치2년 크래커1년		
			Tuna Spread with Cracker /Classic	참치85 크래커 35		33	35/33			
Spicy Tuna Steak			105g			20.83(x6)125	2년	6개입		
Hi-Q Food	Raza	Green Curry	105g			22.5/19	2년	팩속 파우치	  	
		NamPrik	105g			22.5/19	2년	팩속 파우치		
		Chili & Basil 인 양념	105g			22.5/19	2년	양아		
		마요네즈샐러드	105g			22.5	2년	원제품보다		
		Chunk in 식물성유	105g			22.5	2년	식감이 더 좋을		

떡
국



수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 참치

제조사	Brand	상품명	수량/gram	가격 / Baht 원산지	유류기한	특기사항	인증	
Pataya Food Industries Ltd.		Chunkin 식용생선유	185/140	Mila Super Lotus (프라이얼) (대형참치)	Makro (도스마)	315	3년	대용량 Low Sodium
		Chunkin 식용생선유	185/140	38	32.5(x4)130	3년		
		Chunkin Spring Water	185/140	44	40(x4)160	3년		
		Chunkin 물수	185/40	44		3년		
		Sandwich in 식용생선유	185/140	40	40			
		Steak in 식용생선유	185/140	43	44			
		Steak in 해바라기씨유	185/140	47.5				
		Flat Cheese를 볶음		41				
		파케마루 볶음밥		41				
		파워 마른 볶음밥		41				
진미 북조림		Spread with Black Pepper	35.5				3년	
		Spread Smoked	35.5				참치캔 3년 크래커 1년	
		Spread 캐리비안 올리브	35.5					
		Spread Nori	35.5	33.35(x4)133				
신석		Sandwich in Spring Water	185/140	35.5			3년	
		Sandwich in 식용생선유	185/140	35.5			3년	
		Steak in Spring Water	185/140	38			3년	
Nautilus Lite		White Bean Tuna Salad	140	44			3년	저지방 저지방 저지방 식이섬유 풍부
Sea Crown		Sandwich in 참기름	140/98	34			3년	
		Chunkin 물수	140/98	34			3년	120g 포장보다 18.4% 적은 Net Weight
Tesco Lotus		Chunkin 식용생선유	185/1300		290		3년	대용량
		Chunkin 식용생선유	170/120				3년	
		Chunkin 물수	170/120				3년	유류매장 참치 캔
		Chunkin 식용생선유	170/120				3년	GMP 참치 캔
ARO (Makro)		Chunkin 식용생선유	185/140				3년	유류매장
		Chunkin 물수	185/140				3년	참치 캔
		Chunkin 식용생선유	1800/300		297		3년	참치 캔

※ 2013년 8월 현지 매장 조사, 표시는 해당 참치 캔 생산과정 중 돌고래를 포획하지 않았다는 라벨 (실제 신뢰성은 불투명함), 표시는 태국 Halal인증, 표시는 태국산 상품 인증

나 소비동향

1) 소비량 현황 및 변화

■ 태국 참치 캔 소비현황 ■

현황	단위	2010	2011	2012
연간유통규모	백만불	2,028.1	2,230.0	2,445.4
연간유통규모	천톤	12.2	12.9	13.7
개인소비금액	불	3.6	4.0	4.4
인구당 소비량	Kg	0.2	0.2	0.2
전년대비 증가율	%	9.09	9.96	9.66

자료 : Data Monitor

- 태국의 연간 수산물 소비량은 유통 매장 집계 기준으로 전체 998,300 톤 규모인데 반해 수산물 통조림은 연어, 참치, 고등어, 꽁치, 조개 등 모든 제품을 합친 규모가 4%에 미치지 않는 40,300 톤이고 참치 캔은 13,700 톤으로 수산물 소비가 신선 수산물에 집중되어있음³⁵⁾
- 태국은 해양 수산물뿐 아니라 내륙의 수산자원 또한 풍부하고 일반소비가 많음
- 바다, 강, 호수 뿐 아니라 댐, 인공호수, 간척지 등에서의 양식업 또한 발달하여 수산 자원을 공급
- 도시의 확산과 유통 형태의 현대화로 인해 생활환경과 습관이 현대화되어가며 소비동향은 점차 통조림이나 즉석 식품과 같은 간편 식품의 소비가 증가되고 있음³⁶⁾

2) 소비행태

- 참치 캔은 현대적 유통시설에서 대부분 유통되므로 방콕 등 대도시 및 도시화가 진행된 지역에서 주로 소비됨

35)) Data Monitor

36)) 2013 BOI Thailand Food Industry Report, Thailand Board of Investment



- 전체 수산물 소비량 중 가공제품의 비중이 매우 낮고 북동부의 내륙 지역 이상 지방과 치앙마이 이상의 북부 지역 등은 전통적으로 강과 호수에서 잡히는 민물생선의 섭취가 많은 편이고 양식생산 수산물의 소비 또한 많은 편임
- 기본적으로 태국은 신선 수산물의 소비가 90% 이상으로 도시 지역 일수록 캔과 같은 가공 식품의 소비가 비교적 높고, 지방으로 갈수록 신선 수산물의 섭취 비중이 높음³⁷⁾
- 참치통조림은 제조시 냉동 참치를 해동시킨 후 증기로 썰서 적당한 크기로 발라내어 소비자의 요구에 따라 통조림, 밀폐용기 등의 형태로 제품화 됨. 이런 제품은 소금물, 해바라기기름, 콩기름, 올리브기름, 기타 다른 양념소스와 함께 어울려져 맛과 영양이 높게 만들어짐. 포장 된 후 제품은 위생 살균처리와 최종 품질검사를 받아 제품화 됨. 셀러드, 샌드위치 등의 원료로 다양하게 소비되고 있음

3) 할랄(HALAL) 식품의 중요성 증가

- 태국은 대표적 불교국가이기도 하지만 이슬람인구가 의외로 많아 공식적인 통계로는 전체 인구의 4.8%인 약 250만 명이나 실제로는 7% 수준인 500만 명으로 추산되며 이중 절반인 250만은 태국 남부의 주에 살고 나머지는 방콕과 태국 북부 지역에 살고 있음³⁸⁾
- 태국의 Central Islamic Committee은 식품의 Halal인증을 주관하며 태국에서 판매 유통되고 있는 모든 참치 캔 제품은 해당 인증을 받은 제품
- 전 세계 할랄 시장은 2012년 6670 억 불 규모로 추산되며 태국의 Halal 식품 수출은 2011년 433백만 불 규모로 전해보다 30% 성장³⁹⁾
- 참치 캔을 포함한 태국산 Halal제품의 주요 수출 국가는 인도네시아, 말레이시아 및 브루나이(전체의 60% 차지)를 위시로 UAE, 사우디 아라비아, 이집트 등으로 해당 국가에 대한 태국산 참치 수출 또한 호조를 보이고 있음

37) Data Monitor: 참치캔의 유통실태는 확보되지 않아 기타 식품 및 수산물 data 참조

38) <http://geodaran.com/2010>

39) 2012 BOI Thailand Food Industry Report

04 수출확대전략

- 지속적인 공급이 가능하도록 어획량 확보
- 안정적이고 지속적인 참치어획 활동을 위해 유럽 및 북미 시장들과 참치의 이력 추적 및 어획 방법 등에 대한 정보를 공유할 수 있는 제도를 마련하여 향후 친환경라벨(Eco Label) 및 지속가능한(Sustainable) 참치 캔 브랜드의 확장 등 시장동향에 대응 할 수 있어야 함
- 원양어획과 아울러 참치 캔의 제조까지 겸하고 있는 한국 참치 업체들의 특성상 기업 이미지와 브랜딩을 보다 긍정적인 것으로 전환하는 노력이 필요
- 이슬람 지역의 시장 확대 가능성이 충분하기 때문에 HALAL 인증 및 이슬람 문화와 식습관을 이해하는 제품과 마케팅으로 시장을 공략할 필요가 있음
- 수출국가에서 안정적인 판매와 소비가 이루어질 수 있도록 안정적이고 균일한 품질의 참치 공급 필요
- 독점 수입권을 통한 바이어와의 신뢰 구축 필요
 - 태국 수입상들은 품목별로 자기 영역을 구축하여 상호 이익을 보호하는 체제를 갖추고 있기 때문에 한국 업체가 에이전트를 선정한 후에도 다른 에이전트를 물색하는 것은 국제 상거래 예의에 어긋나는 것으로 간주함
 - 에이전트 계약 체결 시 추가 에이전트 발굴 또는 계약을 체결할 경우 태국 수입업자 간 상호 정보 교환에 따라 이전 에이전트도 거래 관계를 단절하는 사례도 있음⁴⁰⁾
 - 한번 공급처로서 계약을 맺거나 관계를 맺으면 특별한 문제가 없을시 장기적이 안정적인 비즈니스가 형성될 확률이 크므로 계약단계에서 서두르지 말고 무리한 인상을 주지 않으며 비교적 장시간의 협상 기간을 기다리는 것이 좋음

40) 신흥 교역국의 통관 환경 연구(태국)-조세청 2011.12



| 스페인 |

01 시장동향

가 생산동향

1) 신선 참치⁴¹⁾

- 스페인의 수산물 총 어획고(양식업 제외)는 767,700톤, 이중 참치 어획량은 7만 5천 톤, 양식 참치 생산량은 약 2천 500여 톤. INTERUN에 따르면 유럽연합 내 국가 중 스페인(60%)과 프랑스(40%)가 참치 어로활동을 양분하며⁴²⁾, 황다랑어, 가다랑어, 눈다랑어 등에 대한 수요가 높음. 자연산, 양식, 냉동, 통조림을 포괄하여 대부분(80% 이상) 갈리시아에서 생산됨

구 분		중량(톤)	금 액	비 고
어획	총 어획량	767,700	18억 2,200만 유로	43.4% : 56.6%(영해 : 원양)
	(어류)	497,540	11억 46만 유로	
	((참치))	75,060	1억 6,900만 유로	60% : 40%(공해 : 타국영해)
양식	총 생산량	280,000	-	
	(어류)	69,160	24.7%(어류양식비중)	
	((참다랑어))	2,489	3.6%	

2) 냉동 참치

- 소비량 감소로 인한 대형업체간 경쟁이 치열해지면서 통조림 등 연관분야로 사업확장을 도모하는 추세. 기업별로 어획, 가공, 마케팅 등 전 부문을 직접 관장함

구 분		중량(톤)	금 액	비 고
냉동	총 생산량	213,900	3억 9,070만유로	
	(어류)	207,650	3억 5,190만유로	
	((참치))	52,000	1억 1,210만유로	

41) 통계자료는 MERCASA(농수산물 유통 담당 국영기업체)의 2011년 시장분석집에 근거함. 출처에 따라서 통계수치가 차이를 보이는 경우 MERCASA의 자료를 우선시함.

42) INTERATUN : 스페인 농림수산부의 주관으로 설립된 조직으로 스페인 참치산업계를 대표하는 기업연합회임. 150척의 참치잡이 어선은 OPAGA와 ANABAC-OPTUC에 소속됨. 어획활동 기업 및 가공 기업 등 제반 분야를 총괄함.

3) 참치 통조림

■ FAO에 따르면 스페인의 참치 통조림산업은 참치산업 중 중요한 부문으로 생산량 유럽 내 1위, 태국에 이어 전세계 2위를 차지함(15%). 유럽 내 생산비중 : 스페인(70%), 이탈리아(19%), 프랑스(6%), 포르투갈(4%). 갈리시아주는 통조림의 해외 수출 증진을 위한 국가적 차원의 정책을 연구하는 중으로 지방경제 전략부문에 지정되어 있음(지역 GDP의 3% 차지). 2011년부터 참치 부문의 해외시장 개척 및 유럽시장 내 비유럽연합 국가산 제품의 유입 최소화 방안을 모색 중. 총 147개의 업체가 갈리시아, 칸타브리아(Cantabria), 파이스 바스코(Pais Vasco)에서 활동 중

구 분		중량(톤)	금 액	비 고
통조림	총 생산량	349,450	14억 450만 유로	
	(참치류) 65%	229,360	6억 8,000만 유로	황다랑어
		13,410	1억 1,130만 유로	날개다랑어
		2,660	1,520만 유로	채소 섞은 통조림

출처 : ANFACO 43)

나 수출입 동향 및 수입관련 제도

1) 수출

■ 2012년 생물, 냉장, 냉동 참치 수출통계를 보면, 스페인은 주로 프랑스, 독일, 이탈리아, 포르투갈, 영국으로 참치를 수출함. 2012년 137,192톤/3억 8,738만 달러, 참치수입은 안틸레스, 파나마, 포르투갈, 프랑스, 77,866톤/2억 4,177만 달러. 한국산 참치수입은 약 22백만달러로, 이중 대부분이 냉동황다랑어임. 통조림 수출은 수출은 94,841톤/4억 138만 유로(전년 대비 12% 상승)로, 이탈리아, 프랑스, 포르투갈, 영국, 독일 등으로 주로 수출함 44)

■ 한국의 대 스페인 참치 수출 ■

(단위 : 톤, 천달러)

명 칭	2011년		2012년		전년대비	
	중량	금액	중량	금액	중량(%)	금액(%)
총 계	7,724	19,657	8,692	22,285	12.54	13.37
(황다랑어)	6,045	13,690	7,583	18,782	25.44	37.19

자료 : www.kati.net

43) ANFACO : 수산물 통조림 산업 연합회

44) 출처 : ESTACOM



2) 수입품 현황

- 수입품 판매현황, 포장 및 판매형태를 보면, 수입품은 통조림 제품의 경우, 일반적으로 80~100g 사이의 캔을 3~4개 묶음으로 판매함(한국에서 가장 일반적인 내용물 중량은 150g). 순수 참치살, 기름 담금, 채소 첨가 제품 등으로 분류됨. 일반매장에서는 수입품을 찾기 어려우며 저가 제품을 위주로 취급하는 영세 개인 업체에서 판매함. 대용량 제품은 저가 음식점의 영업용 식자재로 공급됨
- 제품별 유통기간
 - 기름 담금의 경우 약 5-7년임. 채소 등 부재료가 첨가된 경우 3년 전후임
 - 수입산 대비 한국산의 경쟁력(품질, 가격, 물량)
 - 소비자 가격 기준 동원참치 100g 캔 3개 묶음의 경우 약 5,400원으로 스페인 현지 동일한 중량의 상품의 가격(약 5,300원)과 엇비슷하거나 하품의 가격(약 3,500원) 보다 월등이 비싸며 운송비 등 수출에 따른 추가 비용을 고려할 경우 가격 경쟁력은 많이 낮은 편
 - 스페인 참치 통조림 산업에 가장 큰 위협이 되는 태국산 통조림의 경우 인건비가 스페인의 1/13 수준임. 스페인 제품의 경우 높은 가격대의 순살코기 통조림의 경우도 한국산에 비해서 살이 무르고 쉽게 부스러지는 경향이 강함. 품질 측면의 경쟁력은 보유하고 있다고 판단됨

3) 수입관련 제도

- 통관규정 및 검역절차, 라벨링 규정 관련한 각 규정은 별첨4 참조. 아래 표 '수입요건'란의 숫자는 규정의 색인임

HS 코드별 품목	기본관세율 (MFN rate)	부가가치세 (VAT)	수입요건
03023110 날개다랑어(Thunnus alalunga)	0%	12%	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
03023210 황다랑어(Thunnus albacares)	0%	13%	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8
03023310 가다랑어(Katsuwonus pelamis)	0%	13%	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8
03023410 눈다랑어(Thunnus obesus)	0%	13%	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
03023511 참다랑어(Thunnus thynnus)	0%	13%	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11
03023610 남방 참다랑어(Thunnus maccoyii)	0%	13%	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8

참고 : 기본관세율은 Regulation 1549/06 및 Regulation 1006/11(참다랑어)에 의거함

02 유통구조 및 소비동향

가 유통구조(수입산 포함)

1) 유통현황

- 각 지방의 도매를 담당하는 MERCAS 체인망을 통하여 수산물 총 어획량의 약 90% (700,000톤)가 거래됨

* MERCAS : 각 지방자치단체와 MERCASA(농수산물 유통공사)의 합작법인으로 스페인 전역에 총 21개소의 도매센터를 운영함. 수도 마드리드의 MERCAMADRID는 전 세계에서 두 번째로 큰 규모임

2) 유통구조

- MERCAS에서 생산자와 도매업자간 1차 거래가 이루어지고 일반적 형태의 도소매 체인을 통하여 소비자에게 전달됨. 통조림의 경우 특성상 생산업체가 어선을 직접 보유하고 어획 활동을 하므로 가공 전까지 별도의 유통구조를 거치지 않음

3) 유통형태

- 도매가격 및 마진율은 자료부재로 파악이 어려우며, 경로별 판매비중은 아래와 같음

유통경로별 판매비중

(단위 : %)

구 분	전문유통업체	도매기업	슈퍼마켓	생선가게	대형마트	직송	기타
일반가정	-	-	41.3	39.4	15.1	0.8	3.4
레스토랑 및 호텔	54.4	20.9	2.9	15.2	1.5		

- 유통단계별 제품 포장 형태, 제품별 가격, 가격차이 요인을 보면, 매장확인 결과다랑어 종류의 생물참치는 판매하지 않고 그 보다 저렴한 유사 어류인 황새치가 주류를 이룸 (1kg 당 약 20유로). 생물 생선은 스티로폼 상자에 얼음을 담아 포장된 형태로 유통됨. 통조림 제품의 가격은 100g 들이 3개 묶음 기준으로 2유로에서 4유로 선임. 가격 차이는 순살코기 사용 비율 및 기름 담금 시 사용하는 올리브유의 등급에 의하여 발생함



4) 주요 수입바이어(벤더, 유통매장 직수입업체 등) 리스트 : 별첨5 참고

나 소비동향

1) 소비량 변화(1인당 평균)

수산물 총소비	신선 어류소비	냉동 어류소비	참치류	
			신선냉동	통조림
26.8kg	11.9kg	3.3kg	0.6kg	2.2kg
196.2유로	82유로	20.8유로	5.1유로	14.9유로

■ 2008년 이후 신선어류 소비량은 감소하고 통조림류 소비는 완만한 증가세

2) 소비행태

- 주로 통조림 참치를 샐러드 재료로 활용함. 그 외 참치의 경우 프라이팬에 구워 올리브유 소스 및 토마토 소스를 곁들여 요리함. 참치류에 관한 별도의 자료는 없으나 생선류 소비에 관한 일반적 자료는 다음과 같음
 - 소득 수준에 비례하여 소비량이 증가함
 - 아이가 없는 가정에서 소비율이 높음
 - 65세 이상 노인 가정에서 소비율이 가장 높은 반면 35세 미만의 젊은층으로 구성된 가정에서 소비율이 가장 낮음
 - 1인 가정에서 소비율이 높으며 가족 구성원이 늘어날수록 소비율이 낮아짐
 - 10만 명에서 50만 명 사이의 인구 분포를 보이는 도시에서 소비율이 높고 2천 명에서 1만 명 사이 규모의 지역에서 소비율이 낮음
 - 칸타브리아, 카스티야 이 레온(Castilla y Leon), 아스투리아스(Asturias) 등 북서부 지역에서 소비량이 많고 엑스트레마두라(Extremadura), 발레아레스 군도(Baleares), 카나리아 군도(Canarias) 등 남부 및 도서지방에서 소비량이 적음

3) 원산지별 제품 분석

- 참치는 원양어업에 주로 의존하고 품종에 따른 선호도 차이가 있으며, 참치회를 즐기는 일부 동양권 국가와는 달리 통조림에 소비가 집중되고 있음

03 수출확대전략

- 스페인은 상대적으로 신선, 냉동 참치의 소비가 극히 적은 국가이며, 1인당 소비자료에서 보듯이 통조림의 소비량이 여타 경우의 약 4배에 달하며 가장 큰 규모의 시장을 형성하고 있음. 한국산 통조림 제품의 전반적인 품질은 스페인산보다 우수하나 가격 측면에서 경쟁력이 부족함. 스페인은 전 세계에서 두 번째 참치통조림 생산국이며, 유럽에서 첫 번째 규모의 참치 통조림 제조국가로 자국 산업보호를 위해 수출 확대뿐만 아니라 비유럽연합 국가 제품의 역내 진입을 적극적으로 차단하고자 하는 움직임을 보임. 이 경우 비유럽연합 국가에서 제시하는 원산지 및 보호 품종 어획방지에 관한 인증서류의 신뢰성 부족 및 이들 국가의 전반적인 통조림 산업 분야의 불투명성을 문제삼고 있음. 실제로 최근 잇따라 개최되는 참치업계 관련 학술대회에서 이런 전략의 활용방안이 논의됨. 따라서 한국기업의 철저한 국제협약 준수 및 투명성 재고에 관한 노력이 요구됨. 스페인 시장 인구(약 4천 5백만 명)와 스페인이 우위를 점하고 있는 유럽시장 진출을 위해서는 EU 전체를 대상으로 확대시켜야 할 것



별첨1) 신선 어류 주요 생산업체 ⁴⁵⁾

CALADERO, S.L.

- 주 소 : Plaza, C/Bari 3, 50197, Zaragoza, Spain
- 전화번호 : (+34) 976 70 00 69
- 홈페이지 : <http://www.caladero.com>

UBAGO GROUP MARE, S.L.

- 주 소 : Parque Tecnológico de Andalucía, C/Charles Darwin 3, Campanillas, 29590, Malaga, Spain
- 전화번호 : (+34) 951 01 04 70
- 팩 스 : (+34) 952 10 31 60
- 홈페이지 : <http://ubagogroup.com>

ISIDRO DE LA CAL-FRESCO, S.L.

- 주 소 : Poligono Ind. Espiritu Santo, C/Zeppelin 29-39, Cambre, 15650, A Coruña, Spain
- 전화번호 : (+34) 981 17 85 20
- 팩 스 : (+34) 981 64 91 94
- 홈페이지 : <http://www.isidrodelacal.eu>

PESCAFRESCA, S.A.

- 주 소 : Avda. de Orillamar 71, 1, 36202, Vigo, Spain
- 전화번호 : (+34) 986 43 42 09
- 팩 스 : (+34) 986 22 47 58
- 홈페이지 : <http://www.pescafresca.es>

45) 이하 별첨1, 2, 3의 업체는 분야별 최대 규모의 업체임.

별첨2) 냉동 어류 주요 생산업체**PESCANOVA, S.A.**

- 전화번호 : (+34) 902 99 93 33
- 홈페이지 : <http://www.pescanova.es>

NESTLE ESPAÑA, S.A.

- 주 소 : Edificio Nestle, 08950, Esplugues de Llobregat, Barcelona, Spain
- 전화번호 : (+34) 934 80 51 00
- 팩 스 : (+34) 934 73 64 70
- 홈페이지 : <http://www.nestle.es>

EUROPASTRY, S.A.

- 주 소 : Pza Xavier Cugat 2, Edificio C, Planta 4, Parc Sant Cugat Nord, 08190 Sant Cugat del Valles, Barcelona, Spain
- 전화번호 : (+34) 934 70 33 11
- 팩 스 : (+34) 934 99 04 47
- 홈페이지 : <http://www.europastry.com>

별첨3) 참치 통조림 주요 생산업체**LUIS CALVO SANZ, S.A.**

- 주 소 : Plaza de Carlos Trias Bertran 7, 6 Planta, 28020, Madrid, Spain
- 홈페이지 : <http://www.grupocalvo.com>

GRUPO JEALSA RIANXEIRA, S.A.

- 주 소 : A Pobra do Caramiñal, 15940, A Coruña, Spain
- 전화번호 : (+34) 981 84 32 00
- 팩 스 : (+34) 981 83 21 55
- 홈페이지 : <http://www.escuris.com>



FRINSA DEL NOROESTE, S.A.

- 주 소 : Avda. Ramiro Carregal Rey P.29, Poligino Industrial Xaras, 15969, Ribeira, Spain
- 전화번호 : (+34) 981 83 50 05
- 팩 스 : (+34) 981 83 50 04
- 홈페이지 : <http://www.frinsa.es>

CONSERVAS GARAVILLA, S.A.

- 주 소 : Poligono Lamiaran-Aranburu, 48360, Mundaka, Vizcaya, Spain
- 전화번호 : (+34) 946 17 90 00
- 팩 스 : (+34) 946 18 72 70
- 홈페이지 : <http://www.isabel.net>

RICARDO FUENTES E HIJOS, S.A

- 주 소 : Los Marines, La Palma, 30593, Cartagena, Murcia, Spain
- 전화번호 : (+34) 968 55 41 41
- 팩 스 : (+34) 968 16 53 24
- 홈페이지 : <http://www.ricardofuentes.com>

UBAGO GROUP MARE, S.L.

- 주 소 : Parque Tecnologico de Andalucia, C/Charles Darwin 3, Campanillas, 29590, Malaga, Spain
- 전화번호 : (+34) 951 01 04 70
- 팩 스 : (+34) 952 10 31 60
- 홈페이지 : <http://ubagogroup.com>

별첨4) 통관규정 ⁴⁶⁾

1. 인간 소비용 수산물에 대한 위생 관리(Health control of fishery products intended for human consumption)

• 관련법규

- (EC) No 854/2004(OJ L-226 25/06/2004)(CELEX 32004R0854)
- (EC) No 178/2002(OJ L-31 01/02/2002)(CELEX 32002R0178)
- 일반 식품 위생 규칙 및 동물 원료 식품에 대한 위생 명세 : (EC) No 852/2004 및 853/2004(OJ L-226 25/06/2004)(각각 CELEX 32004R0852, CELEX 32004R0852)
- 동물 위생 조건 : 2002/99/EC(OJ L-18 23/01/2003)(CELEX 32002L0099)
- 유전자 조작 식품 및 신소재 식품에 관한 특별 조항 : (EC) No 1829/2003(OJ L-268 18/10/2003)(CELEX 32003R1935), (EC) No 258/97(OJ L-43 14/02/1997)(CELEX 31997R0258)
- 식품과 접촉하는 재료 및 품목에 관한 일반 조건 : (EC) No 1935/2004(OJ L-338 13/11/2004)(CELEX 32004R1935)

• 인간 소비를 위해 수산물을 수입하려면 다음과 같은 요건을 준수해야 한다.

- 국가 위생 승인 : 유럽 위원회의 보건 및 소비자 총국(DG SANCO)은 제3국 후보자가 EU 대중 및 동물 위생조건을 준수하는지 평가하는 절차를 적용한다. 그 절차 단계 중 하나는 식품 수의청(FVO) 전문가팀의 현장 검토이다. 승인이 완료되면 제3국이 해당 제품 범주에 대한 공식 국가 목록에 추가된다.
- 승인된 기관 : 국가 승인 외에도 대부분의 수산물 및 양식 수산물은 보건 및 소비자 총국에서 승인한 목록에 제시되어 있는 기관(냉장보관 시설, 가공 공장, 도축장, 공장선, 등록된 냉동선, 생산 구역 등)을 통해 출하되거나 준비된 경우에 한해 EU로 수입된다.
- 위생증명서 : EU로 수산물을 수출하는 경우 수출하는 제3국의 관할 기관 대표자가 서명하고 해당 제품이 EU 수입에 적합함을 인증하는 위생증명서가 첨부되어야 한다. 어선이나 냉동선에서 직수입되는 경우 선장이 서명한 서류가 위생증명서를 대체할 수 있다.
- 위생관리 : 도착 시 제품 및 동봉한 인증서를 수의사가 검증하고 점검한다
(적용규정 : (EC) No 136/2004(OJ L-21 28/01/2004)(CELEX 32004R0136).
검사 결과는 공통 수의 입국 허가증(CVED)에 반영된다.

46) 이하 관련규정 자료는 한국무역협회 무역정보네트워크 KITA에서 번역한 EU 법규에 근거함.



2. 인간 소비용이 아닌 수산물의 위생 관리(Health control of fishery products not intended for human consumption)

• 관련법규

- 식품법의 일반 원칙 및 요건

: (EC) No 178/2002(OJ L-31 01/02/2002)(CELEX 3200R0178)

- 일반 식품 위생 요건

: (EC) No 183/2005(OJ L-35 08/02/2005)(CELEX 32005R0183)

• 이 제품군에 적용되는 요건은 다음과 같다.

- 국가 위생 승인 : 유럽 위원회의 보건 및 소비자 총국(DG SANCO)은 제3국 후보자가 EU 대중 및 동물 위생 조건을 준수하는지 평가하는 절차를 적용한다. 승인이 완료되면 제3국이 해당 제품 범주에 대한 국가 목록에 추가된다.

- 승인된 기관 : 국가 승인 외에도 공인된 가공 및 보관기관, 유지화학기관, 바이오가스 및 퇴비화, 애완동물용 사료와 기술 플랜트, 생산 구역 등에서 출하 및 확보되거나 준비된 경우에 한해 EU로 수입될 수 있다.

- 위생 증명서 : EU가 이러한 제품을 수입하는 경우 수출하는 제3국의 관할기관 대표자가 서명하고 해당제품이 EU 수입에 적합함을 인증하는 위생증명서가 첨부되어야 한다.

- 위생 관리 : 도착 시 제품 및 동봉한 인증서를 수의사가 검증하고 점검한다(적용규정 : (EC) No 136/2004(OJ L-21 28/01/2004)(CELEX 32004R0136). 검사 결과는 공통수의 입국 허가증(CVED)에 반영된다.

3. 식품 내 오염원에 대한 관리(Control of contaminations in foodstuffs)

• 관련법규

- (EEC) No 315/93(OJ L-37 13/02/1993)(CELEX 3199R0315)

- (EC) No 1881/2006(OJ L-364 20/12/2006)(CELEX 32006R1881)

• 2006년 12월 19일자 위원회 규정(EC) No 1881/2006(OJ L-364 20/12/2006)(CELEX 32006R1881)은 시장에 출시될 식품 내 특정 오염원의 최대 수준을 규정하고 있다.

• 규정 내 참치관련 부분

- 카드뮴 : 0,10 mg/kg wet weight
 - 수은 : 1,0 mg/kg wet weight
 - 다이옥신(*) : 3,5 pg/gwet weight
 - 다이옥신과 유사성분 PCBS(WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) 합계(*) : 6,5 pg/g wet weight
 - PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 합계(*) : 75 ng/g wet weihgt
- (*) 표시 사항은 자연산 생선류에 적용되지 않음.

4. 인간 소비용 동물 및 동물 제품의 수의약품 잔류물에 대한 관리(Control of residues of veterinary medicines in animals and animal products for human consumption)

• 관련법규

- 법적 기초 이사회 지침 : 96/23/EC(OJ L-125 23/05/1996)(CELEX 31996L0023)
- 표본 및 검사에 관한 조건 : (EC) No 136/2004(OJ L-21 28/01/2004)(CELEX 32004R0136)
- MRL(최대 잔류물 한도) 규정 : (EU) No 37/2010(OJ L-15 20/01/2010)(CELEX 32010R0037)

• 다음과 같은 동물성 식품 화물은 EU 시장에 출시할 수 없다.

- EU MRL(최대 잔류물 한도)을 초과하는 농도의 약리학적 활성 물질 잔류물을 함유한 화물
- EU 내에서 MRL이 명시되지 않은 약리학적 활성 물질의 잔류물을 함유한 화물
- EU 내에서 식품을 생산하는 동물에 대한 사용이 명시적으로 금지되어 있는 약리학적 활성 물질의 잔류물을 담고 있는 화물
- 다음 물질이 사용된 동물로부터 파생된 화물 : 모든 용도의 스티븐이나 사이로스렛, 성장 촉진을 위한 베타 효능제, 치료나 축산 용도의 에스트라디올

5. 수산물의 라벨 표시(Labelling for fishery products)

• 관련법규

- 2003/13/EC(OJ L-109 06/05/2000)(CELEX 32000L0013)
- (EC) No 2406/96(OJ L-334 23/12/1996)(CELEX 31996R2406)



- 다음과 같은 세부사항이 표기되어야 한다.
 - 상표, 브랜드명을 일반명으로 대체할 수는 없지만 추가로 사용할 수 있다. 제품이나 제품에 가해진 특정 처리의 물리적 조건에 관한 세부 내용(동결 건조, 심온 동결, 훈연 등)이 생략되어 구매자에게 혼동을 야기할 수 있는 경우 해당 내용이 반드시 포함되어야 한다.
 - 포장 제품의 순중량
 - 제품 특성에 따라서 유통기한, 유통기한 마감일, 권장 사용일 뒤에 날짜, 월, 연도로 구성된 최소 보존일
 - 특별 보관 또는 사용 조건
 - EU에 명시되어 있는 제조업자, 포장업자나 판매업자의 이름이나 사업자명 및 주소
 - 포장제품의 로트마킹과 마킹 앞의 “L”
- 참치 제품은 다음 사항을 필히 포함하여야 한다.
 - 최소 20mm 높이의 로마문자로 표기된 원산지 국가명
 - 학명 및 상표명
 - 신선도 및 크기 범주
 - 진열
 - 순중량(단위 : 킬로그램)
 - 등급평가일 및 발송일
 - 화주 이름 및 주소
- 로트에는 크기가 동일하고 신선도가 균일한 제품이 포함되어야 한다. 신선도 범주, 크기 범주 및 진열은 로트에 부착된 라벨에 최소 5cm 높이의 문자로 분명하고 지울 수 없도록 표시해야 한다.
- 라벨에서 제공하는 정보는 이해하기 쉽고 눈에 띄며 분명하게 알아볼 수 있고 지울 수 없어야 하며 제품이 출시되는 회원국 공식 언어로 표시해야 한다.

6. 수산물에 대한 판매 규격(Marketing standars for fishery products)

- 관련법규
 - (EC) No 2406/1996(OJ L-334 23/12/1996)(CELEX 31996R2406)

- (EC) No 1224/2009(OJ L-343 22/12/2009)(CELEX 32009R1224)

- 참치는 껍질 색상, 껍질 점성, 고기밀도, 아감딱지 색상, 눈알 상태, 아가미 색깔의 기준에 의하여 특, A, B 등급으로 분류된다.
- 또한 크기에 따라서 다음과 같이 분류된다.
 - 날개다랑어 : 1급(4kg 이상), 2급(1.5-4kg)
 - 참다랑어 : 1급(70kg 이상), 2급(50-70kg), 3급(25-50kg), 4급(10-25kg), 5급(6.4-10kg)
 - 눈다랑어 : 1급(10kg 이상), 2급(3.2-10kg)
- 제3국에서 수입된 제품은 다음 정보가 명료하게 읽힐 수 있도록 포장지에 표시된 경우에 한하여 판매할 수 있다.
 - 최소 20mm 높이의 로마문자로 원산지 국가명 표시
 - 학명 및 상표명
 - 진열
 - 신선도 및 크기 범주
 - 순중량(단위 : 킬로그램)
 - 등급평가일 및 발송일
 - 화주 이름 및 주소
- 로트에는 크기가 동일하고 신선도가 균일한 제품이 포함되어야 한다. 신선도 범주, 크기 범주 및 진열은 로트에 부착된 라벨에 최소 5cm 높이의 문자로 분명하고 지울 수 없도록 표시되어야 한다.

7. 불법 어획 통제(Control on illegal fishing)

- 관련법규
 - (EC) No 1005/2008(OJ L-286 29/10/2008)(CELEX 32008R1005)
- 어획인증서 제도
 - 수산물 수입은 관련 제품이 IUU 어획과 무관함을 입증하기 위하여 IUU 규정에 따라서 작성된 어획 인증서를 첨부해야 한다. EU 영토로의 통관 장소에 예상 도착시간 최소 3



영업일 전에 수입업자가 제품을 수입하려는 회원국의 관할 기관에 제출해야한다. 항공, 철도 또는 도로편으로 들어오는 화물은 위원회 규정(EC) No. 1010/2009(OJ L-280 27/10/2009)(CELEX 32009R1010)에 의해서 최종 기한이 더 짧아야 한다.

- 인증서는 해당 깃발을 게양하고 있는 어선이 수산 자원의 보존 및 관리에 대한 국제 규칙을 준수하는지 확인하기 위해 국제법의 의무에 따라 관련 어종을 잡는 어선 기국(flag state)의 공공기관이 검증한다.
- 회원국의 관할 기관은 관련 제품의 합법성을 보장하는 데 필요하다고 생각되는 모든 검증 작업을 추가로 실시할 수 있다. 시장 접근 권한은 검증 결과를 기다리는 동안 보류된다.
- 제3국 어선의 입항 및 환적은 지정 항구에서만 허가된다.

8. (비강제 규정) 유기 생산 제품(Voluntary - Products from organic production)

• 관련법규

- (EC) No 834/2007(OJ L-189 20/07/2007)(CELEX 32008R0889)
- (EC) No 1235/2008(OJ L-334 12/12/2008)(CELEX 32008R1235)

• 제3국의 유기제품은 규정에 따라 생산되고 EU 법률을 준수하며 그와 일치하는 검사체계가 적용되는 경우에 한하여 유기농 생산을 나타내는 표시를 포함한 라벨이 표시될 때에만 EU 지역에 출시될 수 있다.

• 다음과 같은 제도에 따라 허용된다.

- 국가승인 : EU와 동일한 생산규칙에 따라서 물품을 구입했다는 것을 확인하기 위해 유럽위원회는 생산에 가해진 요건뿐만 아니라 효과적인 통제를 보장하기 위해 적용한 조치를 검사하면서 관련국가의 계획을 철저히 조사한다. 동일한 규칙으로 판명된 경우 제3국이 승인 국가 목록에 포함된다.
- 공인 검사 기관의 통제 : 공인 제3국 국가 목록에 포함되지 않은 국가에서 검사를 실시할 관할 통제 기관과 통제 당국을 명시한다((EC) No 1235/2008 부록 IV). 유기제품의 수입은 이러한 공인기관이 제품을 통제하는 경우에만 가능하다.
- 사례별로 수입업자에게 허가 : 2009년 1월 1일부터 통제기관 및 단체의 첫 번째 목록이 공개된 후 최대 24개월은 회원국이 목록에 포함되지 않은 제3국의 화물에 대한 수입 허가를 부여할 수 있었던 제도로 현재는 해당사항 없음.

- 문서 점검 : 수입된 화물은 해당물품이 EU 법규를 준수한다는 것을 증명하는 제3국 관할기관이 발급한 문서에 포함되어야 한다.
- 화물의 확인 : EU에서 자유롭게 유통하도록 유기제품 화물을 출시하는 경우 관련 회원국 기관에 검사 인증서 원본을 제출하고 이들 기관이 화물을 확인하고 검사 인증서를 보증해야 한다.

9. 눈다랑어에 대한 수입 금지(Prohibition of Atlantic bigeye tuna imports)

- 관련법규

- (EC) No 827/2004(OJ L-127 29/04/2004)(CELEX 32004R0827)

- 볼리비아, 캄보디아, 적도 기니, 그루지아 및 시에라리온이 원산지인 모든 형태의 대서양 눈다랑어에 대한 수입은 금지되어 있다. 이 조치는 국제 대서양 참치 보존 위원회(ICCAT)의 1994년 실행 계획에 이어 이행되었으며 EU는 그 계약 당사자이다. ICCAT는 이 단체가 취하는 참치 보존 조치의 효과를 약화시키는 방식으로 참치잡이를 하는 선박의 국적을 파악하고 있다.

10. 눈다랑어 및 황새치 거래의 통계 모니터링(Statistical monitoring of trade in bigeye tuna and swordfish)

- 관련법규

- (EC) No 1984/2003(OJ L-295 13/11/2003)(CELEX 32003R1984)

- 제3국으로부터 눈다랑어 및 황새치를 수입하는 것은 관련 화물이 적절히 확인되고 작성한 통계 수입 문서가 첨부된 경우에만 허용된다.
- 인도양 참치 위원회(IOTC)와 대서양 참치 보존 위원회(ICCAT)의 규정 적용 영역에서 예인망 어선이나 낚시배로 잡고 주로 통조림용으로 사용되는 눈다랑어는 이에 해당하지 않는다.



11. 참다랑어에 대한 어획 증명 제도(Catch documentation scheme for bluefin tuna)

- 관련법규

- (EU) No 640/2010(OJ L-194 24/07/2010)(CELEX 32010R0640)

- 이 제도는 참다랑어의 어종 보존을 위하여 통계자료의 품질과 신뢰성을 개선하며 불법어획을 방지, 저지 및 근절하기 위해 해당 어종의 원산지를 확인함을 목표로 한다. 생선의 고기 외 부분(눈, 대가리, 어란, 내장, 꼬리)는 적용 대상에서 제외된다.
- 유럽 의회 및 이사회 규정(EU) No 640/2010의 부록 III에 제시되어 있는 모델에 따라 작성하고 검증된 어획문서가 첨부되지 않은 참다랑어의 수업은 금지된다. 어획문서는 부록 II에 제시되어 있는 데이터를 포함하고 부록 IV의 지침에 따라서 발급, 번호지정, 완료 및 검증되어야 한다.

별첨5) 수입, 유통업체

El Corte Ingles(백화점 체인)

- 주 소 : Hermosilla 112, Madrid, 28009, Spain
- 전화번호 : (+34) 901 12 21 22
- 홈페이지 : <http://www.elcorteingles.es/informacioncorporativa/elcorteinglescorporativo/portal.do?IDM=5&NM=2>

Mercadona(한국 E-Mart에 해당)

- 주 소 : Calle Valencia 5, travernes Blanques, Valencia 46016, Spain
- 전화번호 : (+34) 902 11 31 77(고객상담 전화번호)
- 홈페이지 : <http://www.mercadona.es>

수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 참치

발행처 : 한국농수산물유통공사

발행일 : 2013. 12. 27

주소 : 서울특별시 서초구 강남대로 27(aT센터)

문의처 : 식품수출정보팀 02) 6300-1394

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

※ 우리 공사는 임직원에게 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.