



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

2016년 2월

석사학위논문

한·중 FTA를 활용한 조미김의  
중국시장 진출전략 연구

조선대학교 대학원

FTA비즈니스학과

최 인 녕

한·중 FTA를 활용한 조미김의  
중국시장 진출전략 연구

A Study on the Strategy for China Market Expansion of  
Seasoned Laver Using the Korea-China FTA

2016년 2월 25일

조선대학교 대학원

FTA비즈니스학과

최 인 녕

# 한·중 FTA를 활용한 조미김의 중국시장 진출전략 연구

지도교수 김 석 민

이 논문을 무역학 석사학위 논문으로 제출함

2015년 10월

조선대학교 대학원

FTA비즈니스학과

최 인 녕

# 최인녕의 석사학위논문을 인준함

위원장 조선대학교 교수 전의천 (인)

위원 조선대학교 교수 송윤아 (인)

위원 조선대학교 교수 김석민 (인)

2015년 11월

조선대학교 대학원

## 【목 차】

### ABSTRACT

<b>제1장 서론</b> .....	1
제1절 연구의 배경 및 목적 .....	1
제2절 연구의 범위 및 방법 .....	2
제3절 선행연구 검토 .....	3
<b>제2장 한·중 양국 김산업 현황과 문제점 분석</b> .....	6
제1절 김의 생태와 세계 생산현황 .....	6
1. 김의 종류 및 양식 시설 .....	6
2. 세계 김 생산현황 .....	8
제2절 한국의 김산업 현황과 문제점 .....	11
1. 생산 및 가공 현황 .....	11
2. 유통 및 물류 기반 .....	14
3. 한국 김산업의 문제점 .....	17
제3절 중국의 김산업 현황과 문제점 .....	22
1. 중국 수산물 및 김산업 개황 .....	22
2. 생산 및 가공 현황 .....	23
3. 중국 김산업의 문제점 .....	28
<b>제3장 한·중 김산업의 무역구조와 국제경쟁력</b> .....	30
제1절 세계 김산업 무역 동향 .....	30
1. 품목분류 체계 및 FTA별 관세율 구조 .....	30
2. 세계 김의 수출입 동향 .....	34

제2절 한·중 양국의 김산업의 무역구조 .....	36
1. 한국의 수출입 구조 .....	36
2. 중국의 수출입 구조 .....	39
제3절 한국 조미김의 국제경쟁력 분석 .....	42
1. 국제경쟁력 평가에 관한 이론 .....	42
2. 중국 시장 내 한국 조미김의 국제경쟁력 분석 .....	45
<b>제4장 한국 조미김의 대 중국 진출전략 .....</b>	<b>50</b>
제1절 중국의 통관장벽 및 대응전략 .....	50
1. 중국 수출입화물 통관제도 개관 .....	50
2. 중국의 수입가공식품 라벨링 규정 .....	56
3. 한·중 FTA의 통관 및 무역 원활화 .....	59
4. 중국의 조미김 통관절차 및 대응전략 .....	61
제2절 중국의 위생검역장벽 및 대응전략 .....	64
1. 중국의 수출입화물 위생검역 관리체계 .....	64
2. 한·중 FTA의 위생 및 식물위생 조치 .....	68
3. 조미김 관련 식품첨가물 관리규정 및 대응전략 .....	69
제3절 대 중국 마케팅믹스 전략 .....	71
1. 국제마케팅믹스 개관 .....	71
2. 대 중국 마케팅믹스(Marketing Mix) 전략 .....	73
<b>제5장 결 론 .....</b>	<b>80</b>
《참고문헌》 .....	82

## 【표 목 차】

<표 2-1> 세계 김 생산량 현황 .....	8
<표 2-2> 세계 김 생산액 현황 .....	10
<표 2-3> 국내 김 생산 및 재고량 추이 .....	11
<표 2-4> 국내 김 생산 및 재고량 추이 .....	12
<표 2-5> 국내 김 어업권 및 양식 면적 추이 .....	13
<표 2-6> 국내 김 유통경로 및 소비처별 비중 .....	13
<표 2-7> 국내 물김의 산지 위판가격 동향 .....	16
<표 2-8> 국내 김밥용 마른김의 도매가격 동향 .....	17
<표 2-9> 중국의 지역별 해조류 생산량 현황 .....	24
<표 2-10> 중국의 지역별 김 생산량 및 양식면적 현황(2014) .....	25
<표 2-11> 중국의 지역별 김 생산량 및 양식면적 현황(1985~2010) .....	27
<표 3-1> 김의 품목분류체계 및 세율 구조(한국) .....	30
<표 3-2> 김의 품목분류체계 및 세율 구조(중국) .....	31
<표 3-3> 기 체결 FTA별 한국측 김의 특혜관세 적용률 .....	32
<표 3-4> 한·중 FTA상 김의 양허 유형 .....	33
<표 3-5> 김류 국가별 수출 현황 .....	34
<표 3-6> 김류 국가별 수입 현황 .....	36
<표 3-7> 한국의 김류 수출입 동향 .....	37
<표 3-8> 한국의 김과 조미김 국가별 교역 구조 .....	39
<표 3-9> 중국의 김류 수출입 동향 .....	40
<표 3-10> 중국의 김과 조미김 국가별 교역 구조 .....	41
<표 3-11> 중국시장 내 조미김의 MS 추이 .....	46



<표 3-12> 중국시장 내 조미김의 무역특화지수(TSI) 추이 ..... 47  
<표 3-13> 중국시장 내 조미김의 현시비교우위지수(F-H RCA) 추이 .... 49  
<표 4-1> 한국산 김류의 통관거부 사례(2014.1~10 기준) ..... 62  
<표 4-2> 중국의 수출입 위생검역 관련 법규 ..... 65  
<표 4-3> 중국의 조미김 관련 성분 및 식품첨가물 제한 규정 ..... 69

## 【그림 목차】

<그림 2-1> 국내 김 양식 품종 .....	6
<그림 2-2> 김 양식 시설의 종류 .....	7
<그림 2-3> 세계 김 생산량 현황 .....	9
<그림 2-4> 세계 김 생산액 현황 .....	10
<그림 2-5> 한국 김의 국내 유통구조 분석 .....	14
<그림 2-6> 중국의 지역별 김 생산량 현황 .....	26
<그림 3-1> 김류 국가별 수출 현황 .....	35
<그림 3-2> 한국의 김과 조미김의 수출 추이 .....	38
<그림 3-3> 한국의 김류 품목별 수출입 구조 .....	38
<그림 3-4> 중국의 김류 품목별 수출입 구조 .....	40
<그림 3-5> 중국시장 내 조미김의 시장점유율(MS) 추이 .....	46
<그림 3-6> 중국시장 내 조미김의 시장점유율(MS) 추이 .....	48
<그림 3-7> 중국시장 내 조미김의 현시비교우위지수(F-H RCA) 추이 .....	49
<그림 4-1> 중국해관 수출입화물 통관 절차 .....	56
<그림 4-2> 조미김의 중국 내 라벨링 사례 .....	58
<그림 4-3> 보리 식품공업(쿤산) 유한공사의 제품군 및 특징 .....	74
<그림 4-4> 광둥 시즈랑 집단 유한공사의 제품군 및 특징 .....	74
<그림 4-5> 태국 타오케노이사의 제품군 및 특징 .....	75
<그림 4-6> 조미김의 형상별 가공 형태 .....	76
<그림 4-7> 중국내 조미김의 진열 방식 .....	77
<그림 4-8> 캐릭터를 활용한 조미김 포장 디자인 사례 .....	77

## ABSTRACT

### A Study on the Strategy for China Market Expansion of Seasoned Laver Using the Korea-China FTA

Choi, Lin-Yeong

Advisor : Prof. Kim, Seog-Min, Ph.D.

Department of FTA Business

Graduate School of Chosun University

The purpose of this study is to systematically propose the strategy for seasoned seaweed, which is gaining attention as a representative product to benefit from the Korea-China FTA, to penetrate into the Chinese market.

As for the main contents and methods of the study, first, the current status as well as the problems of the seaweed industry in both the world and Korea-China was analyzed using the statistics and preceding researches from relevant institutes in both countries then the trade structure and the international competitiveness of the Korean and Chinese seaweed industry were analyzed.

As a result of analyzing the trend of changes in the international competitiveness by utilizing the Market Share, Trade Specialization Index and Revealed Comparative Advantage (RCA) Index in 4 competing countries in China; Korea, Thailand, Japan and Taiwan, Korea's MS was 74.10%, TSI was 1.0% and RCA was 1.46 as of 2014, indicating that Korea had secured an absolute comparative advantage in the Chinese market.

Moreover, as a strategy to penetrate into the Chinese market, this study systematically proposed a strategy involving Sanitary and Phytosanitary as

well as compliance with the labelling regulations for the seasoned seaweed. In addition, a Marketing Mix strategy based on analysis on China's distribution market for seasoned seaweed was suggested.

In conclusion, in order to maximize the effects of Korea-China FTA, the government's initiative has to engage in entering into a MOU for sanitary and phytosanitary cooperation between Korea and China in order to relieve the excessive sanitary and phytosanitary criterion with regards to the seasoned seaweed of China. Furthermore, from the company's perspective, they have to be oriented on OEM export methods and efforts must be made to strongly promote the brand image of Korean seasoned seaweed to the Chinese consumers. .

## 제1장 서론

### 제1절 연구의 배경 및 목적

2015년 현재 우리나라는 한·칠레 FTA(2004.4.1)를 시작으로 한·캐나다 FTA('15.1.1)까지 동시다발적으로 FTA협정을 체결함으로써 11개협정 49개국과 FTA협정을 발효시켰으며, 콜롬비아, 터키(서비스·투자), 중국, 뉴질랜드, 베트남과 FTA를 타결시켰다.

특히 우리나라의 최대 교역국인 중국과의 FTA가 연내 비준될 경우 우리 기업의 대중관세 비용은 연간 54억4천만 달러 절감될 것으로 추정되고 있다. 이는 한미 FTA(9억3천만 달러)의 5.8배, 한·유럽(EU) FTA(13억8천만 달러)의 3.9배 규모이다.

반면 정부 추정 결과 한중 FTA로 인한 향후 20년간 농업 부문은 77억원, 수산업은 104억원의 연간 생산액 감소가 예상되고 있다. 그러나 이러한 국내 농수산업 부문의 피해 예상에도 불구하고 한중 FTA는 한국 농수산물의 대 중국 진출에 새로운 기회를 제공할 것으로 기대되고 있다.

최근 중국의 소득수준이 높아짐에 따라 식생활 습관이 돼지고기 등 육류 위주의 섭취에서 참살이(웰빙) 트렌드 확산에 따른 수산물 섭취로 식습관이 바뀌고 있는 추세이기 때문이다. 이에 따라 늘어나는 국내 수요를 충족하기 위해 중국은 수산물 생산과 해외 수입을 확대하고 있는 추세이다. 한편 한·중 FTA 타결 결과를 살펴보면 한국 측은 대 중국 수입수산물의 대부분(수입액 64.3%)을 관세 철폐 의무가 없는 초민감품목으로 양허하여, 국내 수산물 생산 및 자원관리를 위한 보호장치를 확보하였다. 반면 중국 측은 수산물 전체 품목의 99%를 개방함에 따라, 김, 미역, 넙치, 전복, 해삼 등 62개 주요대 중국 수출 품목의 수출 확대가 기대된다. 그러나 이러한 관세 양허와 별도로 중국은 수입 수산물에 대한 통관규정 및 위생검역 절차를 강화하고 있는 추세를 보이고 있다.

이에 본 연구는 한·중 FTA의 대표적 수혜품목으로 주목받고 있는 조미김을 연구대상으로 하여 대 중국 시장진출을 위한 전략을 체계적으로 제시하는데 목적을 두고 있다.

## 제2절 연구의 범위 및 방법

본 연구에서는 한국과 중국 양국의 김산업의 현황 및 문제점 분석과 한·중 김산업의 무역구조와 국제경쟁력 분석, 한·중 FTA 수산물 분야 협정내용에 대한 분석을 토대로 한국 조미김의 대 중국 진출전략을 도출하고자 한다.

이를 위하여 본 연구는 다음과 같은 범위와 방법으로 진행되었다. 첫째, 김산업의 국제경쟁력 분석 및 국제화와 관련된 기존 선행연구의 성과를 살펴보기 위하여 관련된 국내의 문헌들을 검토하였다. 조미김을 포함한 한국 수산업의 현황과 발전방안에 관한 자료는 주로 해양수산부, 한국해양수산개발원, 수산업협동조합 수산경제연구원 등의 연구보고서 및 국내 관련학회의 연구논문집을 주로 이용하였다.

둘째, 위 단계를 통하여 연구주제와 관련된 주요 쟁점들을 분석하고 선행연구의 분석방법을 검토함으로써 본 연구의 분석모형과 분석방법을 결정하였다. 한국 조미김 산업의 현황 및 국제경쟁력 분석을 위한 데이터는 주로 FAO(Food and Agriculture Organization of the United Nations), 한국과 중국의 세관, 한국무역협회 등의 통계자료를 주로 이용하였다.

셋째, 이러한 선행연구의 성과 및 실증분석결과를 토대로 한국 조미김의 대 중국 시장진출을 위한 전략을 체계적으로 제시하였다.

본 논문의 구성은 연구목적의 효과적인 달성을 위하여 다음과 같이 구성하였다. 제1장은 서론 부분으로 연구의 배경 및 목적, 연구의 범위와 방법에 대하여 기술하였다.

제2장에서는 한국과 중국 양국의 김산업 현황과 문제점 분석, 김산업 무역구조 및 한·중 FTA에서의 김산업 관련 협정내용을 체계적으로 분석하였다.

제3장에서는 한국 조미김의 국제경쟁력을 측정하기 위하여 시장점유율(Market Share), 무역특화지수(Trade Specialization Index) 및 현시비교우위(RCA)지수를 이용하여 중국시장에서 경쟁중인 한국과 태국, 일본, 대만 4개국의 국제경쟁력 변화 추이를 분석하였다.

제4장에서는 이러한 분석결과와 한·중 FTA 관련 조항에 대한 분석을 토대로 한국 조미김의 대 중국 시장진출을 위한 전략을 중국의 통관장벽 대응 전략, 중국의 위생검역장벽 대응 전략, 마케팅믹스 및 FTA활용 전략으로 세분하여 제시하였다. 마지막으로 제5장에서는 본 연구의 결과를 전반적으로 요약하고 향후 연

구과제를 제시하였다.

### 제3절 선행연구 검토

국내 김산업에 대한 선행연구는 기타 산업에 대한 연구에 비하여 비교적 활발히 진행되지 않고 있는데, 특히 조미김을 연구대상으로 특화한 국내외 연구는 거의 찾아보고 어려운 실정이다.

한국해양수산개발원 소속의 옥영수(2010a)<sup>1)</sup>는 우리나라 김산업의 실태를 산업구조, 생산실태 및 수출입실태로 세분하여 고찰한 후 우리나라 김산업의 당면과제와 지속적 발전을 위한 과제로 수출확대와 마른김의 등급화 실시를 주장한바 있다. 또한 옥영수(2010b)<sup>2)</sup>는 수산물품질검사원을 활용한 마른김 등급화 방안과 등급화 시 고려해야할 사항으로 등급화의 방법 및 지리적 표시제와의 연계 방안을 제시하였다.

또한 후속 연구로 옥영수(2011a)<sup>3)</sup>는 한·일간 김산업의 실태와 한국 및 일본 양국의 김산업 발전단계 분석하고, 한국 김산업의 당면과제로 물김과 마른김 생산자간의 마찰문제, 1990년대 중반 이후 과잉생산에 의한 가격 하락, 품질보호제도에 대한 대응 미흡, 김 품질 저하 등의 문제를 도출한 바 있다. 이에 대한 대응전략으로 한국 김산업의 지속적 발전을 위한 포지티브 전략 수립의 필요성을 강조하며 고급김 생산을 통한 차별화 전략과 위생적이고 친환경적인 김생산 체계 확립의 필요성을 강조하였다.

또한 옥영수(2011b)<sup>4)</sup>는 한국 김산업의 세계화 전략으로 일본이나 미국과 같은 기존 시장에 대해서는 우리나라 김의 고급화와 국제식품박람회 참가, 각종 홍보매체를 이용한 홍보 강화로 국가 브랜드를 높일 필요가 있으며, 태국, 베트남 등과 같은 동남아의 신흥시장으로의 김 수출 증대를 위해서는 조미김 중심의 다양한 기능성 김을 개발하여 수출할 필요가 있음을 강조하였다.

- 
- 1) 옥영수 (2010a), “우리나라 김산업 발전을 위한 논점과 방안,” 「수산경영론집」, 제41권, 제2호, 한국수산경영학회, pp. 25-44.
  - 2) 옥영수 (2010b), “마른김의 등급화에 관한 고찰,” 「수산정책연구」, 제6권, 한국해양수산개발원, pp. 5-12.
  - 3) 옥영수 (2011a), “한일간 김산업의 전개과정과 문제점에 대한 고찰,” 「2011년 춘계학술발표대회 논문집」, 한국수산경영학회, pp. 157-172.
  - 4) 옥영수 (2011b), “김산업의 발전과정과 세계화 전략에 관한 연구,” 「계간 해양수산」, 제1호, 한국해양수산개발원, pp. 72-97.

한편 백은영(2014)<sup>5)</sup>은 우리나라 김의 주요 수출국인 일본의 김 소비변화를 살펴보고 우리나라 김 산업의 발전 방안을 모색한바 있다. 동 연구에서는 일본의 김 소비 감소 원인을 일본의 가구원수 변화, 김 양식어가 수 감소, 일본의 과잉재고와 고착화된 유통구조 및 수입산과의 가격경쟁력 저하로 분석하였다. 나약 일본의 사례를 통해 우리나라의 김 산업의 문제점을 미리 점검해 보고, 소비자 니즈에 맞는 제품 개발과 소비변화에 대해 수시적으로 모니터링이 필요함을 주장하였다.

한편 박민규(2006)<sup>6)</sup>는 ‘중국 김 산업의 현황 및 경쟁력 분석에 대한 연구’의 해양수산부 용역연구를 통하여 한국, 일본, 중국 3국의 김산업 현황과 현시비교우위 지수(RCA), 무역특화지수(TSI)를 이용하여 3국의 국제경쟁력을 분석하였다. 나아가 한국 김산업의 국제경쟁력 제고를 위한 방안으로 한중일 상호 협력체계 구축, 새로운 품종 개발, 시설기준 재정립, 김 생산이력제 정착 지원, 보관시설 건설지원 등의 정책제안을 한 바 있다.

또한 한·중 FTA 추진과 체결을 계기로 한국 수산업의 중국시장 진출 전략과 관련된 연구가 진행되었다. 대표적인 연구로 박진규·박지훈·박준모(2014)<sup>7)</sup>는 한중 FTA 타결 등 시장개방 가속화로 대중국 수산물 수출에 대한 관심이 고조되고 있는 가운데, 김과 넙치를 주축으로 하면서 수산물 생산 및 가공, 유통 및 물류 분야 전반에 관한 수출기반 경쟁력 강화 실천 방안을 제시한바 있다.

임경희·정명화·장춘봉(2014)<sup>8)</sup>는 상해 지역을 중국 시장 수산물 수출 주요 공략 지역으로 한정하고, 해당 지역의 수산물 수급, 수산물 소비의 실태, 특징 등을 분석하고, 이를 바탕으로 우리나라의 수산물 수출 방향을 모색하였다.

또한 한국 김의 대 중국 수출시 가장 큰 애로사항으로 지적되고 있는 중국의 수출입수산물 위생검역제도에 관한 연구가 일부 진행된 바 있다. 손성문·신지연(2014)<sup>9)</sup>은 한·중간 수산물 위생검역분쟁의 발생에 대비하기 위해 중국의 현행 수

---

5) 백은영 (2014), “일본의 김 소비변화에 대한 고찰,” 「한국도서연구」, 제26권, 제4호, 한국도서(섭)학회, pp. 147-164.

6) 박민규 (2006), 「중국 김 산업의 현황 및 경쟁력 분석에 대한 연구」, 해양수산부, pp. 139-139.

7) 박진규·박지훈·박준모 (2014), “한중 FTA 대응 수출기반 강화 방안,” 「기획연구」, 2014-05, 수산업협동중앙회 수산경제연구원, pp. 1-139.

8) 임경희·정명화·장춘봉 (2014), “중국 상해권역의 수산물 소비와 수출전략에 관한 연구,” 「기본연구」, 2014-15, 한국해양수산개발원, pp. 1-155.

9) 손성문·신지연 (2014), “중국의 수입수산물 위생검역규범에 관한 연구,” 「관세학회지」, 제15권, 제4호, 한국관세학회, pp. 99-116.



입 수산물 위생검역체계 및 관련 위생검역규범을 분석하고, 현재 한·중 정부기관 간 체결된 “한·중 수출입 수산물 위생관리에 관한 약정”을 적어도 고시류 조약 정도로 상승시켜 규범적 효력을 강화해야 한다고 주장하였다.

윤광운(2014)<sup>10)</sup>은 중국의 수출입 수산물 정책변화와 위생검역 발전과정을 고찰하고 중국 수출입 수산물 위생검역 기관, 통관절차, 수출입 수산물 위생검역 관련 규정을 체계적으로 분석하였다. 분석결과를 토대로 한·중 수산물 위생검역 협정을 통한 위생안전 시스템 구축과 수산제품 대중국 수출을 위한 전략적 위생검역 정책수립의 필요성을 강조하였다.

최승환·박언경(2014)<sup>11)</sup>는 중국의 위생검역관련 법제 중 식품안전법, 수출입동물 검역법, 제조물책임법, 불법행위책임법, 소비자권익보호법, 농산물품질안전법을 중심으로 조사하고, 중국과 한국이 관련된 위생검역관련 통상분쟁사례를 분석하여 한·FTA 위생검역조항 협상 시 필요한 대응전략을 정책적 측면과 통상규범적 측면에서 제시하였다.

이와 같은 선행연구에 대한 고찰결과 국내의 김산업 관련 연구는 크게 마른김을 중심으로 우리나라 김산업의 현황과 발전전략에 관한 연구, 한국, 일본 및 중국 김산업의 국제경쟁력 분석에 관한 연구, 한국 수산업의 세계시장 진출전략에 관한 연구, 한국의 주요 수출대상국(중국 중심)의 농수산물 위생검역제도에 관한 연구 등으로 구분된다. 그러나 본 연구의 주요 대상인 조미김의 현황, 무역구조, 국제경쟁력 및 중국시장 진출전략에 관한 연구는 현재까지 찾아보고 힘든 상황이다. 따라서 본 연구는 그 동안 축적된 연구 성과를 토대로 최근 김의 소비패턴이 마른김에서 조미김으로 빠르게 변화되고 있다는 점과 한·중 FTA를 계기로 중국시장 진출의 필요성이 강조되고 있는 시점에 구체적이고 체계적인 조미김의 대 중국 진출전략을 모색한다는 점에서 기존 연구와의 차별점이 있다고 하겠다.

10) 윤광운 (2014), “중국의 수출입 수산물 위생검역에 관한 연구,” 「국제상학」, 제29권, 제1호, 한국국제상학회 pp. 189-203.

11) 최승환·박언경 (2014), “한국-중국 FTA를 대비한 중국의 위생검역제도와 위생검역관련 통상분쟁사례 연구,” 「FTA법제지원연구(Ⅱ)」, 14-22-⑥, 한국법제연구원, pp. 1-94.

## 제2장 한·중 양국 김산업 현황과 문제점 분석

### 제1절 김의 생태와 세계 생산현황

#### 1. 김의 종류 및 양식 시설

##### 가. 김의 종류

김은 홍조식물로 홍조강(紅藻綱), 원시홍조아강(原始紅潮亞綱), 김목(目), 김과(科)에 속하는 해조류로서 일본에서는 해태(海苔)라고도 함, 바다 암초에 이끼처럼 붙어서 자란다. 길이 14~25cm, 너비 5~12cm이다. 몸은 긴 타원 모양 또는 줄처럼 생긴 달걀 모양이며 가장자리에 주름이 있다. 몸 윗부분은 붉은 갈색이고 아랫부분은 파란 빛을 띤 녹색이다.<sup>12)</sup>

김 품종은 세계적으로 140여 종, 우리나라에는 16종이 분포하는 것으로 알려져 있다. 이 중 주요 양식 종은 참김(*Porphyra tenera*), 방사무늬김(*P. yezonensis*), 모무늬돌김(*P. seriata*), 잇바다돌김(*P. dentata*) 등이며, 그 외에도 큰방사무늬김(*P. yezonensis narawaensis*), 둥근김(*P. kuniedai*), 긴잎돌김(*P. pseudolinearis*) 등이 있다. 이 중 돌김은 전남 해역에서만 양식이 가능한 품종이다.

<그림 2-1> 국내 김 양식 품종



자료 : 한국해양수산개발원 수산관측센터 품목정보, 2015.

##### 나. 양식 시설

해조류 중 홍조식물에 속하는 김은 17세기에 양식이 시작된 것으로 알려져 있

12) 한국해양수산개발원 수산관측센터 품목정보 참조([www.foc.re.kr](http://www.foc.re.kr)).

으며, 본격적인 양식은 현재 사용되는 그물망이 도입된 1970년대 부터이다.

김 양식시설은 김밭이라고 하는 양식용 그물망을 이용함. 과거에는 대나무(죽홍)을 뿔에 꽂아 김을 양식하였으나, 1970년대를 들어 그물망(망홍)을 사용하기 시작하였다. 김밭의 단위 규격은 1책 = 2.2m x 40m (어업면허의 관리등에 관한 규칙)이다. 그러나 산지 관습에 따라 어촌계 별로 규격이 조금씩 차이가 있다. 시설기능면적은 면허의 5~18%이며, 밭간격은 6~8m, 수로는 15~20m 간격을 유지하여 시설한다.

김 양식시설은 기능과 형태에 따라 지주식과 부류식으로 구분된다. 지주식(支柱式)은 육지에 근접한 내만 어장에 설치하며, 김밭의 높이가 말목에 고정되어 있으므로 썰물일때는 햇볕에 자동적으로 노출되고 밀물일때는 물속에서 김이 성장하게 된다. 전남 신안 인근의 내만 해역에서 돌김 양식에 주로 사용하는 방식이다. 부류식(浮流式)은 일명 '뜬 흘림밭'이라고 하며 김밭 가장자리에 부자를 장착하여 김밭이 수면에서 항상 떠 있도록 양식하는 방식으로 내만이 아닌 외해어장에서도 김양식이 가능하도록 1980년대에 새로 개량된 양식방법이다. 이중 노출부류식은 정기적으로 김밭을 뒤집어 김이 햇볕에 노출되도록 양식하는 방식이고, 무노출부류식은 김이 계속 물속에서만 성장하도록 양식하는 방식이다.

무노출 상태에서는 김 성장속도가 빨라 생산량이 많아지는 장점이 있고, 노출식은 노출로 인해 성장은 늦어지지만 햇볕에 단련되어 맛과 품질이 좋은 김을 생산할 수 있는 장점이 있음. 노출식은 전남의 대부분 해역에서 사용하는 방식이고, 무노출식은 전남 고흥, 충남, 전북, 부산, 경기 등지에서 주로 사용한다. 한편 전북, 부산 등지에서는 무노출김밭 여러개를 한꺼번에 연결하는 세트식(SET) 시설을 주로 사용한다.

**<그림 2-2> 김 양식 시설의 종류**

[지주식]



[노출부류식]



[무노출부류식]



자료 : 한국해양수산개발원 수산관측센터 품목정보, 2015.

## 2. 세계 김 생산현황

### 가. 국가별 생산량

2015년 FAO(Food and Agriculture Organization of the United Nations)의 통계에 따르면 전 세계에서 김을 생산하고 있는 국가는 중국, 일본, 한국, 대만, 북한이다. <표 2-1>에서와 같이 김의 세계 최대 생산국가는 중국으로 2013년 기준으로 1백만톤 이상의 생산량을 보이고 있다. 중국은 1990년대에 들어와서 지속적으로 김의 생산량을 증가시켜 1999년 이후 일본을 제치고 세계 최대 김 생산 국가의 위치를 차지하게 되었다.

일본은 1960년대부터 80년대에 걸쳐 5년을 주기로 김 생산량이 증가하는 추세를 보이며 생산량을 증가시켰다. 80년대 이후부터는 현재까지 연간 약 30만톤의 생산량을 유지하고 있다.

<표 2-1> 세계 김 생산량 현황

(단위 : Ton)

구분	중국	일본	한국	대만	북한
1960	0	100457	2210	0	0
1970	0	231464	35782	0	0
1980	72120	357672	56274	0	13442
1990	52940	387245	97637	23	18000
1995	306150	407005	192960	7	13000
2000	424913	391681	130488	19	7000
2005	703093	386574	197610	6	0
2006	822100	367678	217559	5	0
2007	904170	395777	210956	8	0
2008	814660	338523	224242	18	0
2009	1074750	342620	211444	0	0
2010	1072350	328700	235534	0	0
2011	1027450	292345	316428	18	0
2012	1123290	341580	349827	18	0
2013	1,139,000	316228	405526	24	0

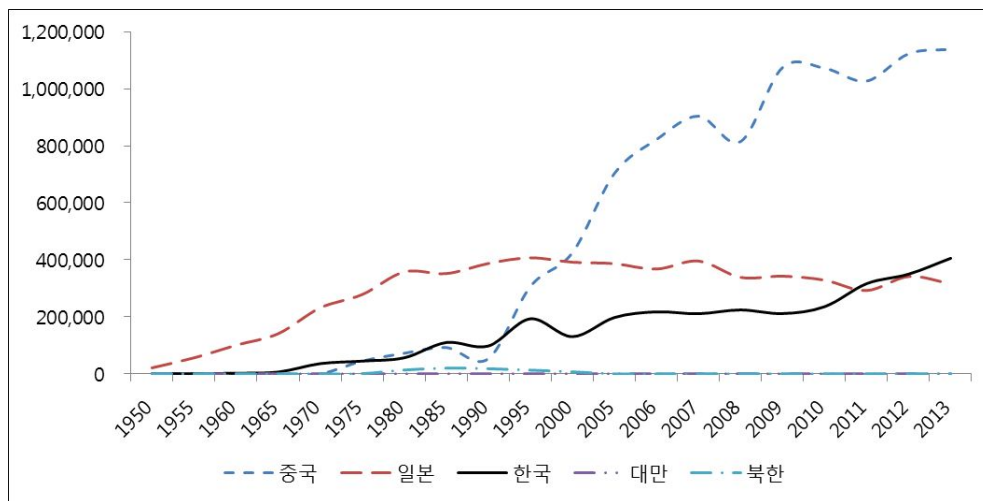
자료 : FAO, Fisheries and Aquaculture Department Statistics, 2015.

주: 분석자료는 FAO Aquaculture Production의 "Laver(Nori)"만을 검색한 결과임.

조선 초기 시대부터 시작된 한국의 김 양식은 1990년대부터 비약적인 발전을 하게 되었다. 1970년의 물김 생산은 약 3만5천 톤으로 시작하여 1990년에 10만 톤 규모로 급증하였다. 이후 2000년대까지 23만 톤 내외를 유지하였고, 2011년에는 일본을 앞질러 세계 2위의 김 생산국가로 부상하게 되었다. 2013년에는 40만 톤을 초과하게 되어, 1970년 이후로 2013년 최근까지 11배 이상의 높은 생산량 증산을 나타내고 있다.

<그림 2-3> 세계 김 생산량 현황

(단위: Ton)



자료 : FAO, Fisheries and Aquaculture Department Statistics, 2015.

## 나. 국가별 생산액

세계 김 생산국가의 생산금액을 2013년 기준으로 살펴보면 중국은 생산량이 일본의 2.8배나 됴에도 불구하고 생산금액은 약 7천5백만달러로 일본의 8억6천만달러의 1/10수준에 불과하다. 그 이유는 중국의 주요 생산품종인 단김(檀紫菜)의 경우 생산가격이 방사무늬김에 비해 낮기 때문으로 판단되며, 중국 수산통계의 문제점 역시 작용하고 있는 것으로 판단된다.

한국은 2013년 기준 2억5천만달러의 생산액을 보이며 일본에 이어 세계 2위의 생산금액을 기록하였다.

<표 2-2> 세계 김 생산액 현황

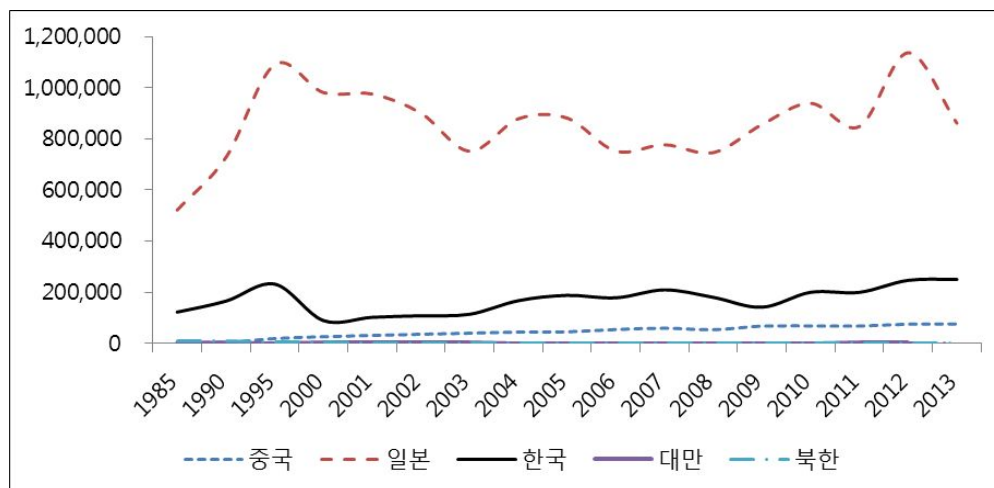
(단위: 천USD)

구분	중국	일본	한국	대만	북한
1985	5518	521569	121998	160	8000
1990	3176	727874	165001	267	8100
1995	18369	1090983	231552	190	6500
2000	25495	981673	88690	444	3850
2005	44681	881722	187461	168	0
2006	53898	752121	177724	129	0
2007	58892	777148	208870	146	0
2008	53059	746429	179811	154	0
2009	67169	856415	140982	0	0
2010	67823	939468	199591	0	0
2011	67258	848734	199425	226	0
2012	74741	1137705	246390	237	0
2013	75296	861881	249795	282	0

자료 : FAO, Fisheries and Aquaculture Department Statistics, 2015.

<그림 2-4> 세계 김 생산액 현황

(단위: 천USD)



자료 : FAO, Fisheries and Aquaculture Department Statistics, 2015.

## 제2절 한국의 김산업 현황과 문제점

### 1. 생산 및 가공 현황

#### 가. 생산현황

2014년산 기준 우리나라 전체 물김 생산량은 다음 <표 2-3>과 같이 약 1억3천만 속으로 이중 전라남도가 9천만 속으로 약 70% 가량을 점유하고 있다. 그 다음으로는 충청남도 10.3%, 전라북도 10.0%, 부산광역시 3.7%, 경기도 6.1%순이다.

<표 2-3> 국내 김 생산 및 재고량 추이

구분	생산량		재고량 (만속)
	총 생산량(만속)	1책당 생산량(속)	재고량
2005	10763.1		1990
2006	11317.7	30.7	2710
2007	9063.9	143.1	3365
2008	9980.5	158.1	3209
2009	9055.0	135.1	2996
2010	9667.0	144.9	3586
2011	12031.4	154.6	3030
2012	12827.9	167.1	2560
2013	13231.8	180.34	3340
2014	12560.6	162.57	2680

자료 : 한국해양수산개발원 수산물측센터 관측통계, 2015.

김 생산에는 파도가 잔잔한 내만으로 조류의 소통이 잘 되고 하천수의 영향을 어느 정도 받아 풍부한 담수와 영양염류(질산염, 인산염, 아질산염 등)가 유입되는 생육환경이 중요하다. 우리나라에서는 전라도와 충청남도 지방이 김 양식에 적합한 해황조건을 갖추고 있으며, 이를 반영하듯 연도별 김 생산량 추이도 전라남도를 중심으로 지역 간 큰 변동 없이 유사하게 이어지고 있다.<sup>13)</sup>

13) 박진규·박지훈·박준모 (2014), “한중 FTA 대응 수출기반 강화 방안,” 「기획연구」, 2014-05, 수산업협동중앙회 수산경제연구원, p. 14.

## 나. 생산시설 현황

2015년산 전국 김 시설 책 수는 79만7천 책이었으며, 2016년산 시설 의향은 81만4천 책으로 나타났다. 2015년산 지역별 시설 비중을 살펴보면, 전남이 60만 책으로 전체의 75.6% 이상을 차지하고 있으며 다음이 전북(9.9%)으로 전라도 지역이 김 시설 책 수의 약 85.5%을 차지, 국내 김 생산 기반에 있어 절대적인 위치를 점유하는 것으로 확인되었다.

<표 2-4> 국내 김 생산 및 재고량 추이

(단위: 만 책, %)

구분	전국	전남	전북	충남	부산	경기
2015년산 시설 (점유율)	79.7 (100.0)	60.2 (75.6)	7.9 (9.9)	6.6 (8.2)	1.8 (2.3)	3.2 (4.0)
2016년산 시설 의향 (점유율)	81.4 (100.0)	61.1 (75.0)	7.7 (9.5)	7.3 (9.0)	1.9 (2.3)	3.4 (4.1)
증감율	2.1	1.4	-2.1	11.6	4.8	5.0

자료 : 한국해양수산개발원 수산관측센터, 「수산관측」, 제476호, 2015.10, p. 2.

2015년 기준 김 양식방법별 시설 비율은 노출 부류식 시설 점유율이 52.7%로 가장 높게 나타나고 있으며, 무노출 부류식이 32.2%, 지주식이 15.1%로 나타났다.

## 다. 김 양식 면허건수 및 면적 현황

2013년 기준, 전체 면허건수는 783건, 면적은 54,878ha이며, 2010년부터 최근 2013년까지 전체 면허 건수 및 면적은 점차 줄어드는 추세이다.<sup>14)</sup>

2012년 기준 지역별 김 양식 면허건수 및 면적을 살펴보면, 전남 지역의 면허 건수 및 면적이 각각 719건, 49,401ha로 가장 높게 나타났다. 이는 전체 지역 면허 건수의 87.7%, 면적의 90.3% 비중을 차지하는 수치이다. 그 다음 면허 건수 순으로는 전라북도(37건, 1,769ha), 충청남도(32건, 2,708ha), 부산(27건, 721ha), 인천(5건, 138ha) 순으로 나타났다. 반면, 경기도는 2010년 이후 면허 건수가 없는 것으로 파악된다.

14) 해양수산부 (2014), 「해양수산통계연보」, p. 157.



<표 2-5> 국내 김 어업권 및 양식 면적 추이

구분	2011		2012		2013	
	건수	면적(ha)	건수	면적(ha)	건수	면적(ha)
전체	9,795	139,811	9,755	137,976	9,922	141,312
조류	2,758	81,837	2,695	79,248	2,840	82,903
김	903	56,922	820	54,737	783	54,878

자료 : 해양수산부 (2014), 「해양수산통계연보」, p. 157.

### 라. 김 가공업체 현황

마른김 가공업체 현황은 2010년 기준, 전체 483개로 전남이 전체 지역 대비 77.4%(374업체)의 비중으로 가장 높았다. 2008년부터 최근 2010년까지 마른김 가공업체의 수는 점차 줄어드는 추세로 연평균 8.4%의 감소율을 보인다.

반면 조미김 가공업체 수는 전체 274개로 나타났다. 이는 마른김 가공업체수의 57% 수준이다. 지역별 가공업체수는 충남이 115개로 전체 조미김 가공업체의 42.0%의 비중을 차지한다. 이를 종합해 보면 물김의 가공단계인 마른김은 전남이, 조미김은 충남이 주요 김 가공기반 지역으로 나타났다.

<표 2-6> 국내 김 유통경로 및 소비처별 비중

구분	마른김		조미김	
	업체수	비중	업체수	비중
전체	575	100.0	274	100.0
부산	10	2.1	15	5.5
전북	18	3.1	21	7.7
전남	464	77.4	59	21.5
충남	78	15.9	115	42.0
경기	5	1.4	56	20.4
경남	-		7	2.6
대전	-		1	0.4

자료 : 한국해양수산개발원 수산물측센터 내부자료, 2014.

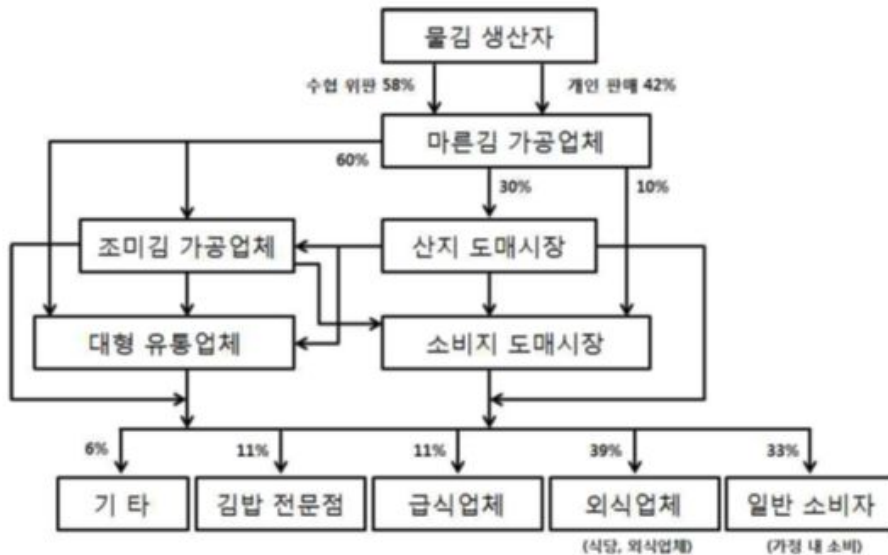
## 2. 유통 및 물류 기반

### 가. 김의 유통경로

우리나라 수산물의 일반적인 유통경로는 주로 생산자, 수협 위판장, 소비지도매 시장, 소매시장, 최종 소비자에 이르는 전체적인 유통경로와 생산자, 중간유통업자, 소매시장, 소비자의 두 형태의 유통경로가 일반적이다.

김은 물김, 건조김, 조미김 형태로 시중에 유통되고 있으며, 물김 형태 자체만으로 유통되는 경우는 드물다. 대부분 건조과정을 거친 건조김이나 조미단계를 거친 조미김이 유통되고 있어 가공업자의 유통참여는 김 유통경로에서 매우 의미가 있다. 즉, 가공업체는 국내 김 유통경로에서 생산과 불가분의 관계에 있으며 가공업자의 유통경로 참여 유, 무에 따라 유통경로의 변화과정을 거치게 되었다. 김 유통경로는 꼭 일치하는 것은 아니지만 대략 <그림 2-5>의 경로를 따른다.

<그림 2-5> 한국 김의 국내 유통구조 분석



자료: 이남수 (2010), “김의 소비패턴에 관한 연구.” 「식품유통연구」, 제27권, 제2호, 한국식품유통학회, p. 8.

1975년까지만 해도 김은 대일 수출 품목으로서 중요한 위치를 차지하고 있었기 때문에 김유통을 언급함에 있어서 수출을 배제할 수 없다. 특히 일제시대와 1950

년대까지만 해도 대일 수출이 매우 높은 비중을 차지하고 있어, 생산된 김은 전량 어업조합을 통해 수집되었고, 수집된 물량의 대부분은 수출업자를 통해 일본으로 수출되었다.<sup>15)</sup>

1960년대와 대일 김 수출이 전면 중단된 1975년까지의 김 유통의 핵심은 수협에 의한 위판제도와 검사제도로 집약될 수 있다. 수협에서의 위판제도는 사회경제적인 타당성에도 불구하고 실제 운영은 수산자원보호령에 의해 강제 시행됨으로써 생산자들의 많은 반발에 직면하였다. 또 검사제도는 김 수출용 고급김을 수집하기 위한 방편으로 도입되었으며, 이결과 수출용 김의 고품질을 유지할 수 있었다. 위판과 검사제도를 통해 대량 수집이 이루어진 마른김은 수출업자에 의해 수출되거나 수출되지 않은 물량은 국내 도매시장과 소매상으로 유통되어 소비자에게 전달되었다.<sup>16)</sup> 따라서 당시의 김 유통 제도는 이러한 법령에 의한 양대 제도에 의해 유지되었기 때문에 형태상으로는 비교적 단순한 형태를 띠고 있었다.

이에 비해 최근에는 생산단계가 물김 생산과 마른김 생산으로 분화되었을 뿐 아니라 수산자원령에 의한 강제상장이라는 위판제도가 없어졌기 때문에 유통과정은 훨씬 복잡한 양상을 띠게 되었다. 즉 양식된 물김은 대체로 위판을 거치게 되지만 위판되든, 위판되지 않고 직거래를 하든 물김은 마른김 생산자들에 의해 건조과정을 거치게 된다. 이후의 유통경로는 당시에 존재하지 않던 조미가공이라는 2차 가공단계를 다시 거치기 때문에 이전보다 훨씬 다양하고 복잡한 양상을 띠게 되었으며, 그 형태는 대체로 3 가지로 구분된다.<sup>17)</sup>

첫 번째 유형은 2차 가공업자나 수출업자들이 자가 가공분이나 수출물량을 확보하기 위해 마른김 생산자들에게 임가공하여 물량을 확보하는 것이다. 이 경우 2차 가공된 조미김 등을 대형유통업체에 유통시키거나 수출단계를 거치게 된다. 두 번째 유형은 종래와 같은 유통형태로서 산지도매시장과 소비지도매시장을 거쳐 소비자에게 전달되는 과정이다. 마지막은 마른김 생산자들이 소비지 도매시장에 직출하려는 것으로, 소비지 도매시장 상인들과 연결이 되어 있는 경우다. 결국

15) 차철욱 (2002), “이승만정권기 대일 김 수출구조와 성격,” 「역사학연구」, 제19집, 호남사학회, pp. 444-455.

16) 원래 위판제도는 어민의 경제적 자립을 위해 실시된 것으로서 수협법에 명시된 공판제도로 이루어졌지만 실제 위판의 법적 근거는 수산자원보호령이었다. 따라서 수산자원보호령에 근거한 강제상장제가 폐지된 1994년 이후에는 법적 근거를 상실한 채 필요에 따라 부분적으로 위판이 이루어졌다. 한편 당시에는 마른김을 대상으로 하였기 때문에 물김을 대상으로 하는 현재의 위판과는 차이가 있다.

17) 옥영수 (2011b), “김 산업의 발전과정과 세계화 전략에 관한 연구,” 「계간 해양수산」, 한국해양수산개발원, p. 76.

과거의 유통형태가 단선적이었던 데 비해, 현재의 유통경로는 물김과 마른김, 조미가공 등 김의 형태에 따른 생산단계도 3 가지로 분화되었고, 유통형태도 다선적이 되었음을 알 수 있다. 각 단계별 물량 분포를 살펴보면 첫 번째 유형이 대략 60%, 두 번째 유형이 30%, 세 번째 유형이 10% 정도 되는 것으로 나타나고 있다.<sup>18)</sup>

## 나. 김의 유통가격 동향

국내 물김의 산지위판 평균단가는 2005년 kg당 1,079원에서 지속적으로 하락하는 추세를 보이며 2014년 kg당 896원을 나타내고 있다. 지역별로는 해남이 평균 단가를 상회하는 kg당 987원을 기록하고 있으며, 군산의 산지위판가격이 kg당 650원으로 가장 낮은 가격을 나타내었다.

<표 2-7> 국내 물김의 산지 위판가격 동향

년도	물김 산지위판가격 (원/kg)										
	평균	부산	의창	완도	해남	진도	고흥	신안	소안	서천	군산
2005	1079	1079	873	935	1400	1197	1178	994	1175	1001	826
2006	939	939	820	824	1117	980	974	1018	1188	978	611
2007	1221	1221	955	932	1129	1183	1395	1262	1130	989	588
2008	984	984	675	762	1299	1068	1231	843	1019	969	520
2009	1008	1008	670	751	1210	1129	1329	921	1175	795	578
2010	1072	1072	876	1035	1223	1120	1357	641	1352	1234	692
2011	745	745	900	818	683	889	827	592	1243	640	522
2012	902	902	1108	780	823	903	998	657	952	709	677
2013	796	796	921	692	846	726	709	572	843	636	567
2014	896	896	834	820	987	832	828	645	912	740	650

자료 : 한국해양수산개발원 수산관측센터 관측통계, 2015.

한편 2014년 기준 김밥용 마른김 도매가격은 전국평균 속당 3,566원으로 2005

18) 옥영수 (2010a), “우리나라 김산업 발전을 위한 논점과 방안.” 「수산경영론집」, 제41권, 제2호, 한국수산경영학회, p. 27.

년 대비 소폭 상승한 것으로 나타나고 있으며, 2015년 8월 기준으로 돌김이 4,360원으로 가장 높은 가격대를 형성하고 있으며, 김밥용김이 4,005원, 재래김이 3,778원, 파래김이 3,024원의 도매가격을 나타내고 있다.<sup>19)</sup>

**<표 2-8> 국내 김밥용 마른김의 도매가격 동향**

년도	김밥용 마른김 도매가격 (원/속)					
	전국	서울 가락	서울 중부	부산	광주	목포
2005	3082	2822	-	3056	3200	-
2006	3238	2992	-	3218	3498	-
2007	3407	3340	3365	3453	3417	3302
2008	3191	3225	3107	3387	3099	3132
2009	2874	2853	2788	3078	2712	2944
2010	3331	3334	3217	3541	3211	3351
2011	3349	3403	3192	3540	3296	3316
2012	3697	3849	3598	3904	3638	3494
2013	3509	3612	3485	3658	3417	3372
2014	3566	3691	3508	3718	3453	3389

자료 : 한국해양수산개발원 수산관측센터 관측통계, 2015.

### 3. 한국 김산업의 문제점

#### 가. 생산 및 산지가격 불안정

수산물은 공산품과 달리 계절성, 자연 재해, 질병 발생 등 다양한 변수에 따른 생산의 불확실성이 강하며, 이는 생산자와 구매자 모두에게 수급 불안과 가격 불안정 문제를 가져오고 있다.

김 가공업체를 예로 들면, 원초 생산의 불안정성 및 산지 원료가격 급변동 발생시 수출에 지장이 많다. 수출의 경우 내수에 비해 국가 간 신뢰'를 기반으로 '선주문 후공급(수출)'하는 형태가 보편적인데, 산지 원초가격의 급상승 시 주문한

19) 한국해양수산개발원 수산관측센터, 「수산관측」, 제476호, 2015.10, p. 5.

물량을 제대로 납품(수출)하지 못하거나 손해를 보고 납품(수출)하는 경우가 발생한다. 수산물 생산(공급)의 불확실성은 결과적으로 수산물 수입의 지속적 확대로 이어지며, 이에 따른 국내 수산물의 자급률 하락 및 국산 원료의 안정적 공급 기반 약화를 동반하게 된다.

생산 및 가공 산업을 육성하기 위한 기본 전제가 원료 수산물의 안정적 공급이라는 점은 분명하나, 그렇다고 외국산 원료의 무분별한 수입 확대는 향후 수입 가격 등 교역 조건 변화에 따라 원료 수산물을 언제든지, 원하는 만큼 안정적으로 확보할 수 있는지와 관련하여 불리한 입장에 놓일 수도 있다.

수산물의 가격변동성이 큰 원인으로는 아래와 같은 점들을 꼽을 수 있다. 첫째, 수산물은 기상 변화, 적조현상 등과 같은 자연조건에 영향을 크게 받아 생산량과 품질 예측이 곤란하다는 점이다. 둘째, 수산물도 농산물과 같이 주로 단기 수급만을 반영하는 도매시장 경매가격이 시장 대표가격으로 작용하고 있다. 셋째, 시장 가격 급변동에 대비한 주요 어종 정부비축 및 생산관측 확대가 미흡하다는 점이다. 이와 같이 연근해 및 양식수산물은 다양한 생산여건 악화에 따른 소비 감소, 공급 과잉 또는 수출 제한으로 인한 가격변동성에 상시 노출돼 있다. 최근 양식 수산물에 대한 체계적인 관측활동을 통하여 출하량 예측이 어느 정도 가능해 지긴 했지만, 가격 변동의 위험성은 여전히 잔존하고 있다.<sup>20)</sup>

## 나. 자영업 중심의 영세 산업구조

식료품 제조업에 비해 수산물 가공업의 경우 사업체 규모가 자영업 중심으로 영세하며, 부가가치 창출 능력도 떨어진다. 이러한 사실은 수산가공산업 경쟁력 강화에 있어서 가장 핵심적인 문제점으로 지적되고 있다.<sup>21)</sup>

예로서, 우리나라 식료품제조업의 사업체수는 2012년 기준으로 4,173개소이며 종사자는 165,694명, 생산액은 65조 9,523억 원이다. 이 중에서 수산물가공업의 사업체수는 815개소, 종사자 25,827명, 생산액 4조 6,785억 원으로 전체 식료품제조업에서 수산물 가공업이 차지하는 비율은 사업체수 19.5%, 생산액 7.1%, 종사자수 15.6%를 차지하고 있다.

20) 박진규·박지훈·박준모 (2014), “한중 FTA 대응 수출기반 강화 방안,” 「기획연구」, 2014-05, 수산업협동중앙회 수산경제연구원, pp. 78-79.

21) 홍현표·김정봉·주문배·정명생·김대영 (2007), “한중일 수산업의 실태분석 및 수산정책 방향에 관한 연구,” 「연구보고서」, 한국해양수산개발원, pp. 23-27.

수산물 가공업의 업체당 종사자수는 식료품 제조업 대비 79.8%인 반면, 업체당 생산액은 식료품 제조업 대비 36.3%에 그치고 있다. 이것은 수산물 가공업 규모의 영세성과 함께 생산과정에서의 자동화가 어려운 수산물 가공업의 특성이 반영된 결과이다.

국내 조미김 제조업체 현황에 대한 소개를 통해 수산가공업체 영세성 관련 문제를 분석하면 다음과 같다. 국내 김가공 제품은 조미김을 비롯하여 김자반, 김부각, 김가루제품 등 다양하지만, 실제 매출의 대부분을 차지하고 있는 것은 조미김이다. 따라서 가공김 제조업체들은 대부분 조미김 제조업체라고 봐도 무방하겠다.

종업원 수에 따른 제조업체 수를 보면, 50% 가량이 종업원 수 5인 이내의 아주 영세한 규모를 보이고 있고, 심각한 것은 10명 미만의 종업원 수 비중으로 볼 경우 70%, 30명 미만의 종업원 수 비중으로 보면 90% 이상의 업체가 중소 규모에 해당되는 것으로 나타났다.<sup>22)</sup>

조미김 업체의 HACCP 인증은 국내 최초로 사조씨에스(주)에서 2007년 식약청 HACCP 인증을 받았고, 2008년에 (주)해우촌이 인증을 받았다. 이후 꾸준히 인증실적을 올려 2013년 기준 총 57개 업체가 HACCP 지정을 받은 상태이나 아직까지 전체 조미김 업체의 10%가 조금 넘는 미비한 수준에 그치고 있다. 이는 현재 조미김에 대한 HACCP 인증 의무가 없는 실정이기도 하지만 김 제조업체들이 대부분 영세 중소기업이므로 고비용이 소요되는 HACCP 시스템 구축에 투자하기가 쉽지 않기 때문이다.

위에서 확인한 바와 같이 제조업 규모가 영세하다는 것은 경영상 규모의 경제를 기대하기 어렵고, 외부 환경에 취약할 가능성이 크다는 것을 의미한다. 아울러 급변하는 시장 환경에 적절히 대응하기 위한 다양한 제품군을 구성하기도 어렵다. 조미김 가공업체를 포함하여 대부분의 영세 수산물 가공업체들은 특정 대기업의 협력업체로서 OEM 생산에 만족하는 경우와, 가공과정이 단순한 저부가가치 가공품의 생산에 그치는 경우가 많아 장기적인 관점에서의 경영활동을 어렵게 하는 요인이 되고 있다.

이는 단순히 사업체 규모의 영세함에서 오는 문제가 아니며, 사업체별로 창출되는 부가가치 수준이 낮다는 것이 문제다. 생산 활동을 통해 창출되는 부가가치가 낮다는 것은 생산요소의 투입이 타 산업에 비해 비효율적이거나, 또는 근본적

22) 조승목·김병목·한규재·서혜영·한유나·양은희·김동수 (2006), “국내 김 가공식품 시장 및 제조업체 현황,” 『식품과학과 산업』, 제42권, 제1호, pp. 57-70.

으로 타 산업에 비해 생산요소의 투입률이 높다는 것을 의미한다.

### 다. 마케팅 능력의 부재

영세 수산물 가공수출업체의 가장 큰 문제는 마케팅을 통한 현지 소비자 선호 상품개발능력의 부족과 믿을 수 있는 바이어 확보에 대한 부담이 크다는 것이다.

해외시장은 식문화 및 입맛 자체가 우리와 달라 시장에 대한 철저한 분석이 필요하다. 하지만 현재 수출을 진행 중이거나 수출 경험이 있는 업체들도 공통적으로 해외시장에 대한 정보 수집 및 효과적인 마케팅 분석 역량을 갖추고 있지 못한 실정이다.

중소업체에서 자체적인 해외시장 조사 및 이에 대한 결과를 바탕으로 현지 소비자를 목표로 한 상품개발을 진행하기에는 전문 인력 확보가 어렵고 시설 여건도 너무나 열악하다.

우량 바이어를 확보하는 것에서도 업체의 부담감이 크다. 한국농수산물유통공사, 대한무역투자진흥공사, 한국수산물무역협회에서 제공하는 해외 바이어 리스트를 참고할 순 있으나 다양한 품목이 존재하는 산업특성 상 해당 상품에 꼭 맞는 고객을 보유한 바이어를 찾기란 쉽지 않다.

공신력 있는 기관의 연결고리 없이는 서로 간에 대한 정보가 없어 신뢰성 있는 접촉이 불가능하며, 국제식품박람회 등에 자주 참여한다고 해도 비용이 많이 소요되고 박람회에 방문하는 바이어들도 한정되어 있어 바이어 알선이나 확보 효과는 그리 크지 않다.

### 라. 비관세장벽 대응능력 부족

국가 간 수산물 수출입이 자유로워짐에 따라 각국은 자국민의 건강 보호와 안전을 위해 합법적인 수입 금지 수단으로 비관세 장벽을 강화하고 있다. 세계 시장 개방이 확대됨에 따라 비위생적인 수입 수산물을 규제하고자 생산, 가공, 유통의 전 과정에서 엄격한 위생검사 및 안전증명서 증빙을 요구하는 사례가 더욱 증가할 것으로 예상되어 이에 대한 대비가 필요하다.

특히 중국의 경우에는 조미김 검역 시 대장균 및 각종 균락, 무기비소의 최대 허용치를 엄격히 제한하고 있어 한국 김에 대한 통관 거부사례가 매년 증가하고 있는 추세이다.



전 세계적인 비관세 장벽 강화 추세와 함께 가공수출업계에서는 자체적인 위생학적 품질 제고 노력을 기울이고 있고, 정부에서도 수산물 및 가공품에 대한 HACCP 기준을 고시, 등록자에게 이를 준수토록 하고 있다. 한편, 정부차원에서 HACCP 교육 등 제도 정착 프로그램을 실시하고 있으나, 현장에서 즉시 적용할 수 있는 부분은 거의 없고 오히려 제조공정별 위해요소 관리 및 기록 강화, 관계당국의 점검 및 규제만 심해지고 있는 양상이다.

조미김 및 마른김 제조분야를 예로 들자면, 단순 가공 공정이 대부분이며, 이 경우 간편 HACCP 적용으로도 충분히 위생기준을 충족시킬 수 있다. 그러므로 위생검사 및 성분검사 등 중점관리 포인트만 철저히 준수하고 나머지 절차에 대해서는 업체 비용부담을 줄이기 위해서라도 간편 HACCP 적용이 가능하도록 컨설팅 및 제도개선이 이루어져야 할 것이다.

## 제3절 중국의 김산업 현황과 문제점

### 1. 중국 수산물 및 김산업 개황

#### 가. 중국의 수산물 생산 및 소비 동향

2013년 기준 중국의 총 수산물 생산량은 6천 2백만 톤으로 2000년 이후 연평균 4.0% 증가하였다. 이는 천해양식어업과 내수면어업(양식어업) 생산 증가에 기인한 것으로, 특히 내수면어업(양식어업)의 경우 2000년 1천 3백만 톤에서 2013년 2천 8백만 톤으로 연평균 6.0%의 높은 증가세를 보였다. 원양어업도 2000년 이후 지속적으로 생산량이 증가하고 있는 추세로 2000년 이후 연평균 3.5% 증가하였다.

2013년 기준 류별 생산 현황을 살펴보면 전체 수산물 생산량 중 어류가 3천 6백만 톤으로 전체 생산량의 60.2%를 차지해 가장 많았으며, 다음으로 패류(22.9%), 갑각류(10.6%) 등의 순으로 나타났다. 천해양식어업 주요 생산 어종은 굴, 가리비, 다시마, 흰다리 새우 등으로, 주로 패류의 생산량이 많았다. 특히 굴의 경우 최근 3년 평균 생산량이 398만 톤으로 해면양식어업 전체 생산량의 약 25%를 차지하였다.

한편 2011년 기준 중국의 수산물 총 소비량은 5천 9백만 톤으로 2000년 이후 연평균 3.7% 증가하였다. 이 중 어패류 소비량이 4천 7백만 톤으로 전체 소비량의 79.7%, 해조류 소비량이 1천 2백만 톤으로 20.3%를 차지하였다.

어패류 중에서는 어류의 소비량이 2천 8백만 톤으로 전체 소비량의 48.5%를 차지해 가장 많고, 다음으로 패류 1천 1백만 톤(19.3%), 갑각류 5백만 톤(8.4%) 등의 순이다. 2000년 이후 대부분 수산물의 소비량이 연평균 3% 이상의 증가세를 보이는 가운데, 특히 갑각류와 해조류의 증가세가 높은 것으로 나타났다.<sup>23)</sup>

#### 나. 중국의 김산업 개황

중국 김산업은 주로 강소, 절강, 복건, 산둥, 광둥 연해 지역 등 기존에 어선어업이 많았던 지역에서 발달하고 있다.

중국의 해태양식은 크게 단김(檀紫菜)과 중국어로 조반김(條斑紫菜)이라고 하는 방사무늬(스사비)김 등 두 종류가 있다. 단김은 중국에서의 전통적인 양식품종이

23) 임경희·정명화·장춘봉 (2014), “중국 상해권역의 수산물 소비와 수출전략에 관한 연구,” 「기본연구」, 2014-15, 한국해양수산개발원, pp. 13-29.

고, 방사무늬김은 일본으로부터 도입된 품종이다.

단김은 중국의 전통적인 김이기 때문에 그 제조형태와 용도가 방사무늬김과는 다르다. 단김은 원조(源藻)를 건조하여 원형과 장방형으로 만들고, 식용할 때에는 작게 뜯어 물에 넣고 스프나 볶음 재료로 사용된다. 한국과 일본에서 마은미역과 같은 역할을 중국에서는 단김이 하고 있다. 이러한 식습관 때문에 중국 방사무늬김은 한국의 김과 거의 같지만 중국 일부 소비자는 단김과 같이 국이나 볶음 재료로 사용하고 있다.

중국에서 방사무늬김은 대부분 수출을 하고, 중국 내에서의 소비는 과자를 만드는 재료로 많이 사용되고 있다. 최근에는 연안지역을 중심으로 일본식 스시나 김밥의 재료로 사용되는 경우도 있다.<sup>24)</sup>

## 2. 생산 및 가공 현황

### 가. 지역별 해조류 양식 현황

2014년 중국의 양식 해조류 생산총량은 약 186만 톤으로 집계되었으며, 이중 다시마(海帶)의 생산량이 약 1백만 톤으로 전체 생산량의 54.8%를 차지하였으며, 다음으로 꼬시래기(江蓑) 13.3%, 미역(裙帶菜) 9.2%, 김(紫菜) 6.1%, 기린(麒麟菜) 0.5%의 순으로 나타났다.

지역별로는 복건성(福建省)이 전체 해조류 양식의 41.7%를 차지하여 가장 큰 생산비중을 나타내었으며, 산둥성(山東省)이 31.7%로 이 두 지역의 생산량이 전체 지역 생산량의 73.4%를 차지하였다.

김(紫菜)의 주요 양식 생산지 역시 복건성(福建省)으로 나타나 전체 생산량의 49.3%를 차지하였으며, 강소성(江蘇省) 24.3%, 절강성(浙江省) 17.0%의 순으로 나타났다.

24) 박민규 (2006), 「중국 김 산업의 현황 및 경쟁력 분석에 대한 연구」, 해양수산부, pp. 102-103.

<표 2-9> 중국의 지역별 해조류 생산량 현황

(단위: Ton)

구분	해조류 전체	다시마 (海帶)	미역 (裙帶菜)	김 (紫菜)	꼬시래기 (江蓑)	기린 (麒麟菜)
총계	1856804 (100.0)	1017737 (54.8)	170111 (9.2)	113900 (6.1)	246112 (13.3)	9256 (0.5)
요녕성 (遼寧省)	319705 (17.2)	180150 (17.7)	131000 (77.0)	- -	- -	- -
강소성 (江蘇省)	29641 (1.6)	548 (0.1)	5 (0.0)	27718 (24.3)	1297 (0.5)	- -
절강성 (浙江省)	45212 (2.4)	10286 (1.0)	- -	19329 (17.0)	725 (0.3)	- -
복건성 (福建省)	774702 (41.7)	576573 (56.7)	- -	56157 (49.3)	122614 (49.8)	- -
산둥성 (山東省)	588944 (31.7)	246037 (24.2)	38679 (22.7)	550 (0.5)	51221 (20.8)	- -
광둥성 (廣東省)	75846 (4.1)	4143 (0.4)	427 (0.3)	10146 (8.9)	57425 (23.3)	2000 (21.6)
해남성 (海南省)	22754 (1.2)	- -	- -	- -	12830 (5.2)	7256 (78.4)

자료 : 2014년 중국어업통계연감(2014年中国渔业统计年鉴).

## 나. 김의 종류별 생산 지역 및 생산현황

### (1) 단김 생산지역 및 생산현황

단김은 복건성과 절강성 남부, 광둥성 지역에서 주로 생산되고 있으며, 중국 전체 김 생산의 67%를 차지하고 있다. 중국 최대의 단김 생산지는 복건성으로 2001년 이후 매년 3만톤(100억매)의 김 생산을 유지하면서 2014년 기준 약 5만6천톤의 생산량을 나타내었다.

최근에는 복건성, 절강성 남부지역에서도 전통적인 단김의 품종개량과 고온에

서도 양식할 수 있는 방사무늬김의 도입을 추진하고 있다.<sup>25)</sup>

**<표 2-10> 중국의 지역별 김 생산량 및 양식면적 현황(2014)**

구분	총계	강소성	절강성	복건성	산둥성	광둥성
생산량 (ton)	113900 (6.1)	27718 (24.3)	19329 (17.0)	56157 (49.3)	550 (0.5)	10146 (8.9)
양식면적 (ha)	62376 (100.0)	38885 (62.3)	7782 (12.5)	14962 (24.0)	115 (0.2)	632 (1.0)

자료 : 2014년 중국어업통계연감(2014年中国渔业统计年鉴).

주: 생산량은 2014년 기준, 양식면적은 2013년 기준임.

## (2) 방사무늬김 생산지역 및 생산현황

중국 방사무늬김은 1973년 산둥성 청도시(靑島市)에서 실험 양식을 거쳐 1980년대 말에 강소성에서 대량으로 생산하기 시작하였다. 그 후 1970년대 일본의 회전식 해태 쟁기가 도입되어 본격적인 양식이 시도되었으나 시장과 품질면의 문제로 인하여 산업으로는 발전하지 못하였다. 그러나 1978년 개혁·개방정책의 시행으로 일본의 도매상자본이 보상무역의 형태로 전자동 건조기를 현지에 도입하여 중국에서의 본격적인 김양식이 시작되었다.

1980년경 부터는 강소성 남통시(南通市) 김 양식의 적지로서 주목받기 시작하였다. 1990년대 중반부터 중국 현지자본에 의한 김 가공공장 설립이 잇따라 남통시 연안지역이 밀식에 의한 양식환경이 악화되자 양식지역의 이동이 일어났다. 남통시에서는 새로운 양식해역 개발과 외해 양식이 이루어지게 되었으며, 영운항시(連雲港市)와 절강성 영파시(寧波市) 주변 해역도 김 양식지역으로 개발되었으며, 산둥성 일조시(日照市) 인근에서도 김 양식이 시작되었다. 중국 방사무늬김의 95% 이상이 생산되는 강소성의 긴 잎 방사무늬김(長葉條斑紫菜)은 유전적으로 우수하고 성장이 빠른 품종으로 알려지고 있다.

전술한 바와 같이 강소성은 중국 방사무늬김의 주요생산 지역이다. 강소성은 2012년에 김 수출기업이 300여개로 늘어났고 연수출도 9,000만불에 도달하였다. 2013년 1월부터 7월까지 강소성의 연운강시는 3,671.10톤의 김을 수출하였고 총

25) 진람순 (2005), “중국 김 산업 현황과 대외무역 특징에 대한 연구,” 복건성 수산유통가공협회, p. 5.

가치는 2,662.10만불에 달하였고 2012년 동 시기에 비하여 수확량과 수출액이 각각 9.28%, 7.99% 증가하여 점차 발전되는 추세를 보이고 있다. 주요 수출 대상국은 일본, 미국, 캐나다, 유럽, 호주, 브라질 태국 및 대만 등이다.

연운강시는 김의 재배부터 양식, 가공, 판매, 수출까지 연결되어 있고 가공 생산라인은 130개가 설치되어 있다. 매년 9억장의 김을 생산하고 연 생산 총액은 2억위안에 달한다. 수출량은 전국 총 수출량의 1/4 정도를 차지하고 있고, 마른김과 조미김이 주 수출제품이다.

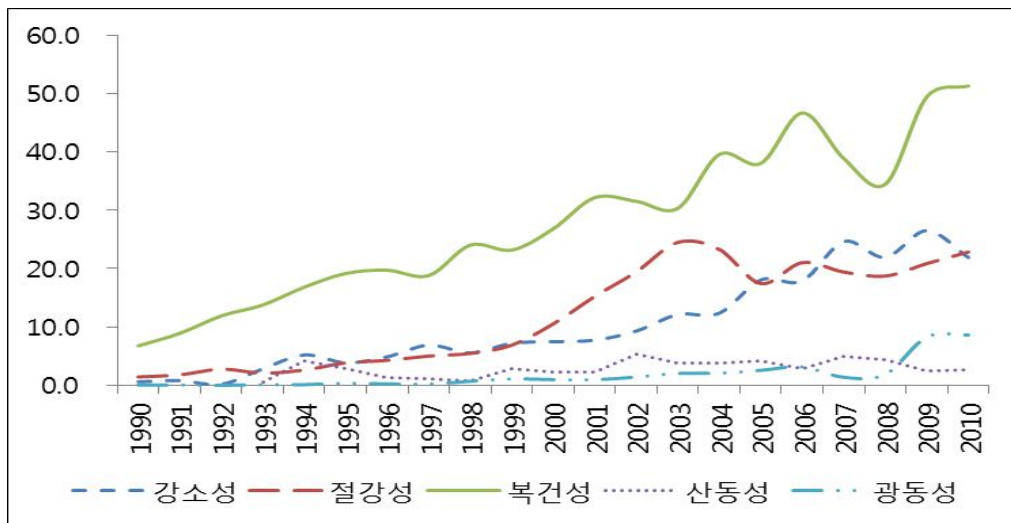
한편 김의 중국내 가격은 2년간 김의 생산량 감소로 인하여 가격이 큰 폭으로 상승하였는데, 2014년 4월 방사무늬김의 중국 평균가격은 81.45위안/kg, 마른김은 92.00위안/kg으로 전년 동기 대비 80% 이상 상승한 가격이다.

### 다. 지역별 생산량 및 양식면적 추이

2010년 기준 중국의 성별 김 생산량을 살펴보면 복건성이 전체 생산량의 47.8%를 차지하여 가장 많은 생산량을 보이고 있으며, 다음으로 절강성 21.3%, 강소성 20.4%, 광둥성 8.0%, 산둥성 2.4%를 나타내고 있다.

<그림 2-6> 중국의 지역별 김 생산량 현황

(단위: 천톤)



자료 : 중국어업통계연감(中国渔业统计年鉴), 각 년도,

양식면적별로는 강소성이 63.0%로 가장 넓은 양식면적을 보유하고 있는 것으로 분석되며, 복건성 21.2%, 절강성 13.6%, 산둥성 12.5%, 광둥성 8.7%의 순으로 분석되었다.

**<표 2-11> 중국의 지역별 김 생산량 및 양식면적 현황(1985~2010)**

(단위: 천톤, ha)

구분		강소성	절강성	복건성	산둥성	광둥성	합계
1985	생산량	0.17	2.23	9.93	-	0.04	12.37
	양식면적	0.19	1.06	4.68	-	-	5.97
1990	생산량	0.59	1.43	6.76	-	0.04	8.82
	양식면적	0.83	0.78	4.61	-	-	6.27
1995	생산량	3.86	3.85	19.17	2.92	0.36	30.17
	양식면적	7.95	1.82	7.59	0.33	0.21	14.90
2000	생산량	7.47	10.53	26.83	2.35	0.97	48.16
	양식면적	6.68	3.89	10.60	0.34	0.25	21.76
2005	생산량	18.06	17.44	38.05	4.26	2.57	80.38
	양식면적	13.80	6.05	12.95	0.88	0.54	34.22
2006	생산량	17.90	21.03	46.68	2.82	3.16	92.09
	양식면적	14.25	3.34	12.33	0.79	0.48	34.21
2007	생산량	24.64	19.41	38.87	4.93	1.37	90.42
	양식면적	13.73	3.37	9.88	0.76	0.23	27.95
2008	생산량	21.93	18.73	34.48	4.47	1.86	81.47
	양식면적	18.67	6.84	12.00	1.31	0.33	39.15
2009	생산량	26.52	20.87	49.45	2.37	8.27	107.48
	양식면적	32.56	7.46	12.93	1.24	0.52	54.70
2010	생산량	21.91	22.85	51.31	2.56	8.61	107.24
	양식면적	38.26	8.27	12.89	7.57	5.28	60.71

자료 : 중국어업통계연감(中国渔业统计年鉴), 각 년도,

### 3. 중국 김산업의 문제점

#### 가. 과도한 양식밀도

중국의 양식면적의 단위는 “무”(畝)인데 1畝는 667평방미터이다. 방사무늬김의 그물 사이즈는 가로 2.2m 세로 2.2m로써 한 무당 36개의 그물이 있다. 이에 따라 1무당 사용되는 양식면적은 180평방미터이다. 총 면적과 사용면적의 비율은 1:3.7이다, 양식면적 사이의 공간까지 합한 비율은 대략 1:5이다. 한국과 일본의 양식밀집도와 비교해볼 때 이는 상대적으로 높은 수치이다. 비록 강소성 연안의 조수간만 차가 5~6m를 넘고, 때때로 파도가 크고 밀물이 강할 때는 6~8m에 달하지만, 김은 여전히 이러한 밀실에 의해 병에 걸리기 쉽다.

양식에 있어서 높은 밀도는 질병의 요인이 되고, 안정된 수확의 방해요소가 된다. 합리적으로 양식밀도를 줄이는 것은 김의 지속 가능한 발전을 이루는 방법이 될 수 있다. 합리적으로 양식밀도를 줄이는 것은 재배환경의 향상뿐만 아니라 김의 질도 높여줄 것이다.

#### 나. 질병

중국이 김의 질병에 관해 조사를 수행한 것은 그리 오래 되지 않아 이 분야와 관련된 연구가 부족한 실정이다. 1993~1994년 김 질병으로 인한 큰 손해는 정부 기구와 조사연구소의 주의를 끌었고, 김 질병에 관한 연구 의제가 채택되었다.

김 질병에는 두 가지 원인이 있는데, 첫째는 자연적인 균에 의한 것이고, 또 다른 것은 물리적 또는 화학적인 요소로 인해 달라진 환경으로 인한 생리학적 장애가 원인이다.

고사병(chytrid blight)이나 붉은 썩는 병(red rot), 필라멘트 박테리아, Crape, 규조, 녹점, 변색 등의 질병이 중국에서 관찰되고 보고된 바 있다.

#### 다. 연안 오염과 이물질 문제

중국의 대표적 김 생산지인 강소성은 상해 북쪽에 위치하여 강소성 연안지역을 중심으로 빠르게 공업화가 진행되고 있다. 이러한 공업화는 필연적으로 김양식을 포함한 연안해역의 환경오염을 가속화시키고 있다. 중국에서의 김 양식이 연안에서 외해 지역으로 이동하고 있는 것도 이러한 오염과 연관이 있는 것으로 알려져



고 있다.

김의 양식지에는 많은 이물질들이 바다 표면에 있기 마련인데, 지푸라기와 양식과정에서 발생한 파편들로 구성되어 있다. 이러한 이물질 때문에 1차 가공에서부터 김을 깨끗하게 만들기란 쉽지 않다. 김의 품질은 이물질이 잘 제거했는지의 여부에 따라 영향을 받게 된다. 중국 정부 및 김협회 민간단체는 이물질 제거를 위해 고가의 기계를 도입하고 양식어가에 대한 홍보를 강화하고 있다.<sup>26)</sup>

---

26) 박민규 (2006), 「중국 김 산업의 현황 및 경쟁력 분석에 대한 연구」, 해양수산부, pp. 139-139.

## 제3장 한·중 김산업의 무역구조와 국제경쟁력

### 제1절 세계 김산업 무역 동향

#### 1. 품목분류 체계 및 FTA별 관세율 구조

##### 가. 한국

한국의 HSK(HS of Korea)<sup>27)</sup> 상품분류체계상 김은 다음 <표 3-1>과 같이 제2부(식물성 생산품) 1212호(식용의 기타 식물성 생산품) 21소호(식용)로 분류되며 건조한 것(1010), 냉장한 것(1020), 냉동한 것(1030) 및 기타(1090)로 세분된다.

<표 3-1> 김의 품목분류체계 및 세율 구조(한국)

구분	HS Code	품명	관세율		부가세율
			기본세율(A)	WTO 양허관세(C)	
김	1212.21.10	김(Laver)	-	-	면세
	1212.21-1010	건조한 것(Dried)	20%	-	
	1212.21-1020	냉장한 것(Chilled)	20%	-	
	1212.21-1030	냉동한 것(Frozen)	10%	45%	
	1212.21-1090	기타(Other)	20%	-	
조미김	2106.90-4010	김(Laver)	8%	-	10%

자료 : 관세청 2015년 관세율표.

부가세는 관세율표 제1212호에 해당하는 물품 중 김·미역·툇·파래·다시마와 그 밖의 식용에 적합한 해조류(신선한 것과 냉장이나 냉동한 것, 건조한 것, 염장이나 염수장한 것으로 한정한다)는 감면된다.

27) HS는 1988년 국제협약으로 채택된 국제통일상품분류체계(Harmonized Commodity Description and Coding System)의 약칭이다. 국제통일상품분류체계는 대외 무역거래 상품을 숫자 코드로 분류하여 상품분류 체계를 통일함으로써 국제무역을 원활하게 하고 관세율 적용에 일관성을 유지하기 위한 것으로, 관세나 무역통계, 운송, 보험 등 다양한 목적에 사용된다. 국제협약에 따라 HS코드는 10자리까지 사용할 수 있다. 6자리까지는 국제 공통으로 사용하는 코드로서 앞의 1~2자리는 상품의 군별 구분, 3~4자리는 소분류로 동일류 내 품목의 종류별·가공도별 분류, 5~6자리는 세분류 동일호 내 품목의 용도·기능 등에 따른 분류이다. 7자리부터는 각 나라에서 세분화하여 부여하는 숫자인데, 한국은 10자리를 사용한다.

수입요건은 통합공고상 식품위생법 제19조의 규정에 의거 식품위생법 제19조의 규정에 의거 지방식품의약품안전청장에게 신고하여야 하며 가공식품이 아닌 것은 국립수산물품질검사원장(지원장포함)에게 신고하여야 한다.

## 나. 중국

중국의 상품분류체계상 김은 1212.21로 분류되나, 조미김의 경우에는 중국 HS CODE 2008.99.31에 포함되지만, 일부의 경우 2106.90.9090 또는 2008.99.3100의 HS CODE도 사용하는 것으로 파악된다.

한편 중국 관세율표상 김의 MFN(Most Favored Nation) 관세율<sup>28)</sup>은 15%이며, 조미김은 15-20%이다. 또한 증치세율(Value Added Tax)<sup>29)</sup>은 김은 13%, 조미김은 17%이다.

<표 3-2> 김의 품목분류체계 및 세율 구조(중국)

구분	HS Code	품명	관세율		증치세율
			기본세율	MFN 관세율	
김	1212.21-41	건조한 것(Dried)	70%	15%	13%
	1212.21-42	신선한 것(Fresh)			
	1212.21-49	기타(Other)			
조미김	2008.99-31	김(Seasoned laver)	90%	15%	17%
	2106.90-9090	명시되지 않은 기타 조제식료품	90%	20%	17%

자료 : 중국 해관총서 2015년 관세율표.

## 다. 한국이 체결한 FTA상의 특혜관세 적용률

한국이 기 체결한 FTA에서의 한국 측 2015년 기준 특혜관세 적용률을 살펴보면 다음 <표 3-3>과 같이 기본세율은 8%이며, 협정별로 0%에서 7.2% 사이이다.

28) MFN(Most Favored Nation) 관세율은 중화인민공화국과 상호 최혜국조치를 하는 세계무역기구(WTO)의 회원국을 원산지로 하는 수입물품, 중화인민공화국과 양자간 관세협정을 맺은 국가 또는 지역을 원산지로 하는 수입물품 및 중화인민공화국의 관세영역에서 생산된 수입물품에 적용되는 관세율이다.

29) 중국에서 수입물품에는 보통 13% 또는 17%의 증치세(VAT)가 부과되며, 증치세가 표시되지 않은 물품은 증치세가 면세된다(증치세=[CIF value + 수입관세 + 소비세] × 증치세율).

한편 조미김의 기 체결 FTA별 상대국 특혜관세 적용율을 살펴보면 미국은 전체 식품 카테고리에서 「조제한 김」으로 분류되며 가장 근접한 HS CODE는 「1212.20-00」로 파악되며 무관세이며, 태국의 경우에는 조미김은 「2106.90」으로 파악되며 40% 이상의 역내부가가치가 발생한 것에 한하여 무관세가 적용된다.

**<표 3-3> 기 체결 FTA별 한국측 김의 특혜관세 적용률**

FTA협정세율	김(1212.21)				조미김 (2106.90.4010)
	건조 (1010)	냉장 (1020)	냉동 (1030)	기타 (1090)	
기본세율	20	20	10	20	8
칠레	0				0
아세안	20	0			8
싱가포르	0				0
인도	5	0	2.5	0	2
EU <sup>1)</sup>	6.6(3.3)	0		6.6(3.3)	2.6(1.3)
EFTA	-				0
페루	0				0
미국	0				0
터키	14.5		7.2	14.5	4
호주	6.6		3.3	0	0
캐나다	19	16	8	16	7.2
북한산	0				0

자료 : 관세청 2015년 관세율표.

주 : 1. 2015년 상반기 적용세율, ( )는 하반기 적용세율

### 라. 한·중 FTA상의 특혜관세 적용률

2015년 6월 1일 정식 서명된 한·중 FTA 협정문상의 양허안을 토대로 분석한 조미김의 양허유형은 다음 <표 3-4>와 같다.

한국의 대표적인 수출 주력상품인 조미김의 중국측 양허유형이 협정 발효일을 시작으로 20단계에 걸쳐 매년 균등 철폐(이행 20년차 1월 1일 무관세) 또는 협정 발효일을 시작으로 기준세율의 8퍼센트를 5단계에 걸쳐 매년 균등 인하(이행 5년

차 1월 1일부터 기준세율의 92% 유지)가 적용됨에 따라 즉시적인 관세인화 효과는 거두기 힘들 것으로 예상된다.

<표 3-4> 한·중 FTA상 김의 양허 유형

구분	HS Code	품명	관세율		한·중FTA 양허유형	
			기본세율	MFN 관세율		
한국	김	1212.21.10	김(Laver)	-	-	
		1212.21-1010	건조한 것(Dried)	20%	-	PR-10
		1212.21-1020	냉장한 것(Chilled)	20%	-	15
		1212.21-1030	냉동한 것(Frozen)	10%	45%	5
		1212.21-1090	기타(Other)	20%	-	E
	조미김	2106.90-4010	김(Laver)	8%	-	PR-10
중국	김	1212.21-41	건조한 것(Dried)	70%	15%	10
		1212.21-42	신선한 것(Fresh)			
		1212.21-49	기타(Other)			
	조미김	2008.99-31	김(Seasoned laver)	90%	15%	20
		2106.90-9090	명시되지 않은 기타 조제식료품	90%	20%	PR-8

자료 : 한·중 FTA 협정문을 토대로 저자 작성

주: PR-8 : 협정 발효일을 시작으로 기준세율의 8퍼센트를 5단계에 걸쳐 매년 균등 인하(이행 5년차 1월 1일부터 기준세율의 92% 유지)

PR-10 : 협정 발효일을 시작으로 기준세율의 10퍼센트를 5단계에 걸쳐 매년 균등 인하(이행 5년차 1월 1일부터 기준세율의 90% 유지)

5 : 협정 발효일을 시작으로 5단계에 걸쳐 매년 균등 철폐(이행 5년차 1월 1일 무관세)

10 : 협정 발효일을 시작으로 10단계에 걸쳐 매년 균등 철폐(이행 10년차 1월 1일 무관세)

15 : 협정 발효일을 시작으로 15단계에 걸쳐 매년 균등 철폐(이행 15년차 1월 1일 무관세)

20 : 협정 발효일을 시작으로 20단계에 걸쳐 매년 균등 철폐(이행 20년차 1월 1일 무관세)

E : 기준관세율 유지

## 2. 세계 김의 수출입 동향

### 가. 수출동향

세계 김류(건조김과 물김 합계)의 주요 생산국인 한국과 중국이 주요 수출국이며, 중국을 넘어 한국이 최대 수출국으로 자리 잡고 있다. 2007년 중국의 수출량은 2,771톤으로 한국의 1,887톤에 비해 높은 수준이었으나, 2008년 이후 비슷한 수준을 유지하고 있다.

중국의 경우 2007-2011년까지 김류 수출액이 증감을 반복하는 데에 반해 한국의 수출량은 2010년 까지 꾸준히 증가하는 추세를 나타내고 있다.

2008년 수출량은 11톤 차이로 중국의 수출이 높지만, 수출액으로는 한국이 2,876만9천USD로 중국의 수출액보다 약 5,000천USD 높은 것으로 나타났으며, 한국산 김이 중국산 김보다 훨씬 높은 가격에 거래되고 있는 것으로 판단된다.

<표 3-5> 김류 국가별 수출 현황

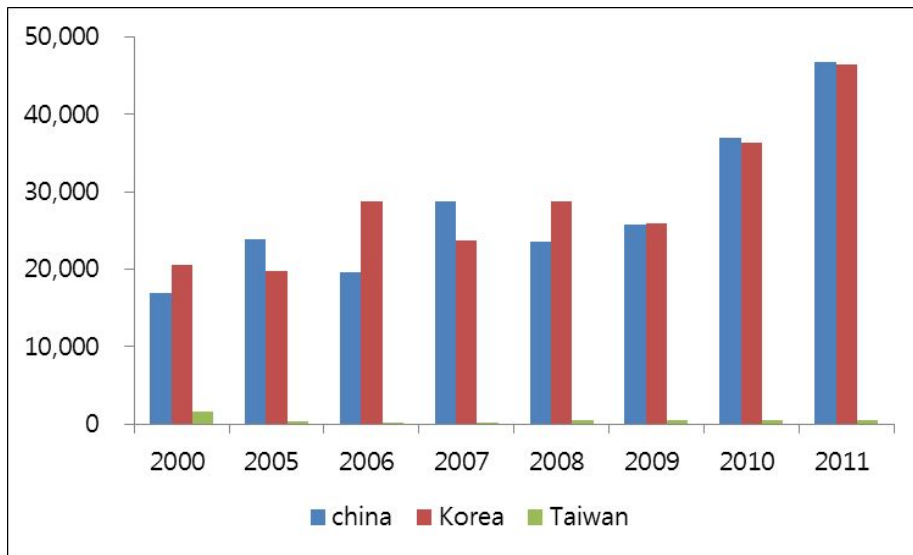
(단위: 톤, 천USD)

구분		2007	2008	2009	2010	2011	
수출량	총계	110,501	119,404	130,271	163,398	206,080	
	중국	건조김	2,771	1,990	2,504	3,399	3,881
	한국	소계	1,887	1,979	2,506	3,065	2,791
		건조김	1,656	1,798	2,272	2,578	2,585
		물김	143	87	86	151	73
		파래김	88	94	148	336	133
	대만	물김	14	45	38	40	31
수출액	총계	310,002	384,413	364,164	451,264	623,006	
	중국	건조김	28,788	23,533	25,711	37,009	46,744
	한국	소계	23,626	28,769	25,906	36,380	46,374
		건조김	20,569	26,334	23,605	32,201	43,992
		물김	1,808	1,360	932	2,049	1,259
		파래김	1,249	1,075	1,369	2,130	1,123
	대만	물김	125	559	489	580	478

자료 : FAO, Fisheries and Aquaculture Department Statistics, 2015.

<그림 3-1> 김류 국가별 수출 현황

(단위: 톤)



자료 : FAO, Fisheries and Aquaculture Department Statistics, 2015.

## 나. 수입동향

대만의 경우, 수입량이 지속적으로 증가하고 있어, 주요 소비국으로 성장하고 있으며, 대만 내 생산량이 미미하기 때문에 수입에 의존하고 있는 것으로 판단된다. 한편 김류의 주요 생산국인 한국과 중국은 모두 2007년에 비해 2011년 50% 이하로 감소하고 있는 것으로 나타났다.

파래김의 경우 한국에서만 수입하는 것으로 집계되었으며, 수입량은 증가세이나 2011년 기준 수입량이 37톤으로 미미한 수준인 것으로 분석되었다.

<표 3-6> 김류 국가별 수입 현황

(단위: 톤, 천USD)

구분		2007	2008	2009	2010	2011	
수입량	총계	2,227	1,830	1,795	1,821	2,232	
	대만	물김	1,738	1,465	1,613	1,659	1,978
	한국	소계	216	150	68	54	113
		건조김	203	129	55	12	76
		파래김	13	21	13	42	37
	중국	건조김	57	65	46	54	28
수입액	총계	25,903	22,496	19,904	18,471	24,986	
	대만	물김	21,304	18,937	18,457	17,723	22,512
	한국	계	1,990	1,542	498	193	1,118
		건조김	1,931	1,469	452	92	1,013
		파래김	59	73	46	101	105
	중국	건조김	619	475	451	362	238

자료 : FAO, Fisheries and Aquaculture Department Statistics, 2015.

## 제2절 한·중 양국의 김산업의 무역구조

### 1. 한국의 수출입 구조

#### 가. 수출입 규모

김은 전통적으로 중요한 수출 품목이었다. 조선시대부터 소량씩 생산되던 김은 일제시대에 접어들면서 생산량이 크게 늘어 300만~600만 속가량 증가하였으며, 늘어난 생산량의 90%가량이 일본으로 수출되었다. 이는 우리나라의 김 생산이 일본의 수탈정책의 일환으로 이루어졌다는 것을 의미한다. 해방 이후에도 대일 수출은 이루어졌으나 한국전쟁과 한일 국교의 미수립으로 성과는 크지 않았다. 하지만 1965년 한일 국교 수립 이후에는 1천만 속 내외의 생산량 가운데 30~50% 가량을 일본으로 수출할 수 있게 되었다.<sup>30)</sup>

1975년 일본의 자국 김 생산자보호정책으로 중단되었던 김 수출은 1990년대 이



후 다시 재개되었다. 이 시기의 김 수출 형태도 대부분 대일 수출의 범주를 벗어나지 못하였지만 2000년대에 들어서면서 김 수출은 새로운 양상을 띠게 되었다. 즉 당시 개발된 조미김의 수출을 계기로 대일 수출 의존에서 벗어나 태국, 미국, 중국, 대만 등으로 수출이 다변화 되었으며, 제품의 종류도 점점 다양해졌다.

2014년 기준 한국 김의 수출금액은 <표 3-7>과 같이 약 7천만달러 달러 규모로 전체(김+조미김) 김 수출의 약 26%를 차지하고 있으며, 2012년 이후 수출이 감소하고 있는 것으로 나타났으며, 수입도 20% 이상 감소하고 있는 것으로 분석되었다.

반면 조미김은 2014년 약 2억달러의 수출실적을 기록하며 전년 대비 12.3%의 높은 수출증가율을 보이고 있으며, 한국 전체 김류 수출의 74%를 점유하고 있다. 조미김의 수입 역시 2014년 321.4% 증가했지만 수입액은 약 43만달러에 불과한 것으로 나타났다.

**<표 3-7> 한국의 김류 수출입 동향**

(단위: 천USD, %)

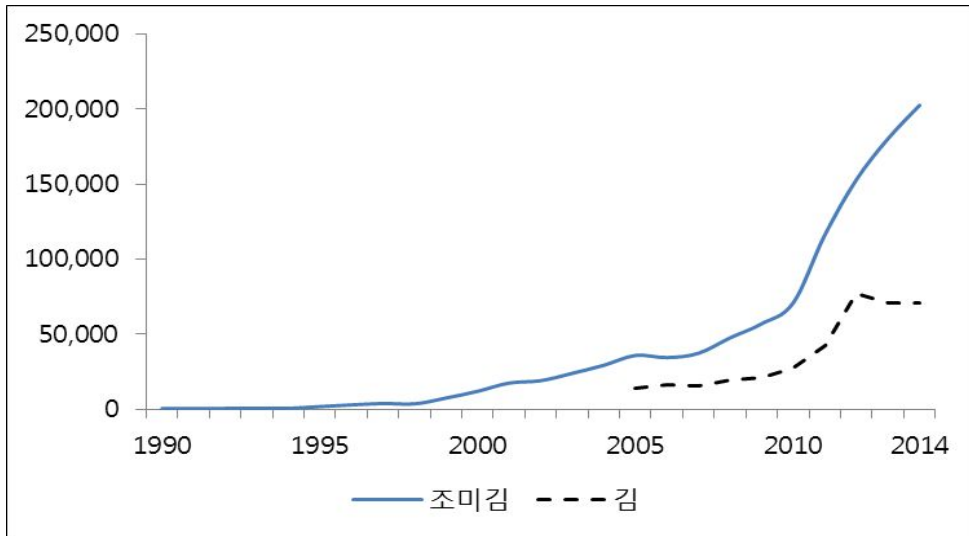
구분	김(1212.21.10)				조미김(2106.90-4010)			
	수출		수입		수출		수입	
	금액	증감율	금액	증감율	금액	증감율	금액	증감율
2014	70,976	0.8	125	-22.5	202,466	12.3	427	321.4
2013	70,435	-8.8	161	-29.2	180,235	17.8	101	-66.4
2012	77,206	0.0	227	0.0	152,986	31.6	302	55.0

자료 : 한국무역협회 수출입통계(<http://stat.kita.net>).

30) 김연수 (1984), “기업적 해태양식경영의 성립조건에 관한 연구”, 「수산경영론집」, 제25권, 한국수산경영학회, pp. 102-103.

<그림 3-2> 한국의 김과 조미김의 수출 추이

(단위: 천USD)



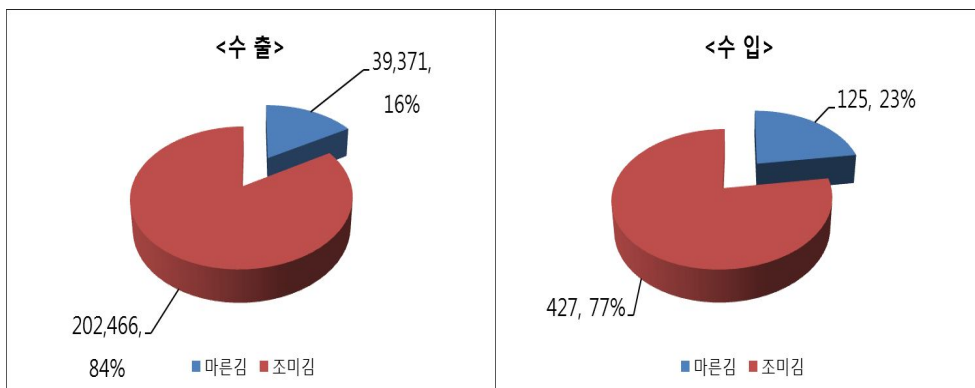
자료 : 한국무역협회 수출입통계,

주 : 김의 2011년까지의 수출액은 한국해양수산개발원 수산물관측센터 관측통계 이용

2014년 기준 한국의 마른김과 조미김의 수출비중을 살펴보면 수출은 조미김이 84%로 높은 비중을 차지하고 있으며, 수입 역시 조미김이 77%로 마른김에 비하여 상대적으로 높은 비중을 차지하고 있음을 알 수 있다.

<그림 3-3> 한국의 김류 품목별 수출입 구조

(단위: 천USD, %)



## 나. 국가별 수출입 구조

2014년 기준 한국 김의 국가별 수출실적을 살펴보면 <표 3-8>과 같이 최대 수출대상국은 태국으로 전체수출의 43.3%를 차지하였으며, 다음으로 일본 33.0%, 대만 8.4%, 미국 5.4%, 중국 3.6%의 순으로 나타났다.

조미김의 경우에는 미국이 전체수출의 33.1%를 차지하여 1위 국가로 나타났으며, 다음으로 중국 20.6%, 일본 17.6%, 캐나다 5.4%, 홍콩 4.3% 순으로 조사되었다. 무역수지는 김과 조미김 모두에서 각각 7천만달러, 2억달러 흑자구조를 나타내었다.

<표 3-8> 한국의 김과 조미김 국가별 교역 구조

(단위: 천USD)

구분	국가명	김(12122110)			조미김(2106704010)			
		수출액	수입액	수지	국가명	수출액	수입액	수지
	총계	70,976	125	70,851	총계	202,466	427	202,038
1	태국	30,718	109	30,609	미국	67,057	0	67,056
2	일본	23,436	14	23,421	중국	41,760	191	41,568
3	대만	5,969	0	5,969	일본	35,669	115	35,553
4	미국	3,860	0	3,860	캐나다	10,841	0	10,840
5	중국	2,567	0	2,567	홍콩	8,715	0	8,715
6	싱가포르	1,369	0	1,369	러시아	5,442	0	5,442
7	러시아	697	0	697	대만	5,037	0	5,036
8	베트남	514	0	514	호주	4,834	0	4,833
9	인도네시아	106	0	106	영국	2,867	0	2,867
10	몽골	72	0	71	인도네시아	2,370	7	2,363

자료 : 한국무역협회 수출입통계(<http://stat.kita.net>).

## 2. 중국의 수출입 구조

### 가. 수출입 규모

2014년 기준 중국산 마른김의 수출금액은 약 3천9백만달러 달러 규모로 한국 김 수출규모의 약 55.5% 수준으로 나타났으며, 수입액은 1백2십만달러 규모로 전년 대비 30.2% 감소한 것으로 분석되었다.

반면 조미김은 2014년 약 1억달러의 수출실적을 기록하고 있으며 수입은 약 5천만달러 규모로 전년 대비 81.9%의 높은 수입증가율을 나타내고 있다.

<표 3-9> 중국의 김류 수출입 동향

(단위: 천USD, %)

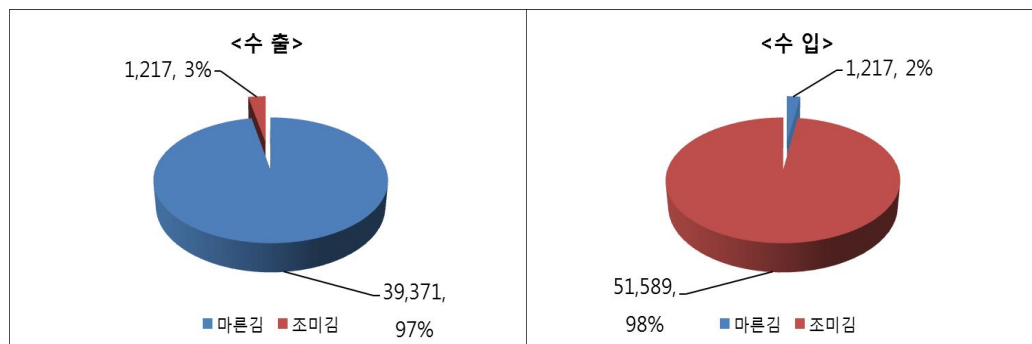
구분	마른김(1212.21.41)				조미김(2106.90-4010)			
	수출		수입		수출		수입	
	금액	증감율	금액	증감율	금액	증감율	금액	증감율
2014	39,371	15.2	1,217	-30.2	107,012	-5.3	51,589	81.9
2013	34,182	-18.1	1,744	-70.0	112,984	7.5	28,359	96.5
2012	41,712	0.0	5,813	0.0	105,094	37.7	14,431	102.5

자료 : 한국무역협회 수출입통계(<http://stat.kita.net>).

2014년 기준 마른김과 조미김의 수출비중을 살펴보면 수출은 마른김이 97%, 수입은 조미김이 98%로 절대적인 비중을 차지하고 있음을 알 수 있다.

<그림 3-4> 중국의 김류 품목별 수출입 구조

(단위: 천USD, %)



## 나. 국가별 수출입 구조

2014년 기준 중국 마른김의 국가별 수출실적을 살펴보면 최대 수출대상국은 대만으로 전체수출의 52.1%를 차지하였으며, 다음으로 일본 19.4%, 미국 13.5%, 태국 8.9%, 멕시코 1.2%의 순으로 나타났다.

조미김의 경우에는 태국에 대한 수출이 전체수출의 18.8%를 차지하여 1위 국가로 나타났으며, 다음으로 미국 15.8%, 홍콩 11.4%, 베트남 8.6%, 호주 5.9% 순으로 조사되었다. 무역수지는 김과 조미김 모두에서 각각 3천8백만달러, 5천5백만달러 흑자구조를 나타내었다.

<표 3-10> 중국의 김과 조미김 국가별 교역 구조

(단위: 천USD)

구분	국가명	김(1212.21.41)			조미김(2008.99.31)			
		수출액	수입액	수지	국가명	수출액	수입액	수지
	총계	39,371.0	1,217.0	38,153.0	총계	107,012.0	51,589.0	55,423.0
1	대만	20,519.0	0.0	20,519.0	태국	20,086.0	12,897.0	7,189.0
2	일본	7,654.0	303.0	7,351.0	미국	16,941.0	1.0	16,941.0
3	미국	5,320.0	0.0	5,320.0	홍콩	12,195.0	3.0	12,192.0
4	태국	3,502.0	0.0	3,502.0	베트남	9,169.0	0.0	9,169.0
5	멕시코	488.0	0.0	488.0	호주	6,335.0	0.0	6,335.0
6	베트남	304.0	0.0	304.0	브라질	5,346.0	0.0	5,346.0
7	말레이시아	255.0	0.0	255.0	캄보디아	4,519.0	0.0	4,519.0
8	싱가포르	246.0	0.0	246.0	캐나다	3,226.0	0.0	3,226.0
9	홍콩	229.0	0.0	229.0	네덜란드	2,912.0	0.0	2,912.0
10	칠레	191.0	0.0	191.0	프랑스	2,719.0	0.0	2,719.0

자료 : 한국무역협회 수출입통계(<http://stat.kita.net>).

## 제3절 한국 조미김의 국제경쟁력 분석

### 1. 국제경쟁력 평가에 관한 이론

국제경쟁력의 결정요인이 다양한 만큼 그 평가에 있어서도 다양한 방법이 사용되고 있다. 그러나 실질적인 국제경쟁력의 평가에는 본질적인 제약요인이 존재하는데 그것은 첫째, 국제경쟁력 결정요인에는 계량화하기가 불가능한 요인이 많다는 것이고, 둘째, 모든 요인간의 상호관계를 분석대상으로 하기가 극히 어렵다는 것이며, 셋째, 각국의 발전목표가 다르고 정책수단에 차이가 있기 때문에 이들을 일반적으로 정형화하기가 곤란하다는 것이다. 본 절에서는 지금까지 개발된 국제경쟁력 평가 방법 중 각종 선행연구에서 많이 사용되고 있는 방법을 중심으로 고찰해보고자 한다.

#### 가. 시장점유율(Market Share)

시장점유율(Market Share)은 특정 수출시장에서 각국의 경쟁력을 비교하기 위하여 가장 널리 쓰이는 쉬운 지표로서는 그 시장 전체의 수입액에서 각 수출국이 차지하는 비중을 나타낸다. 이를 수식으로 표시하면 다음 (식 3-1)과 같이 나타낼 수 있다.

$$MS_{ij}^k = \frac{M_{ij}^k}{M_j^k} \times 100\% \quad (\text{식 3-1})$$

여기서,

$MS_{ij}^k$  : k상품에 대한 i국의 j시장에서의 시장점유율

$M_{ij}^k$  : i국의 j국시장에 대한 k상품의 총수출,  $M_j^k$  : j국의 k상품의 총수입

#### 나. 무역특화지수(Trade Specialization Index)

무역특화지수는 한 상품의 총수출액과 총수입액, 그리고 전체 무역액을 이용해 상품의 비교우위를 나타내는 지표이다. 무역특화지수(TSI)는 -1과 1사이의 값을 갖는다. 따라서 양국의 산업간 특화가 강할수록 즉 수직적 분업일수록 -1 또는 1 쪽에 가까운 값을 나타내고, 양국의 산업간 특화가 약할수록 즉 수평적 분업일수록 0에 가까운 값을 나타냈다. 다시 말하면 TSI가 1쪽에 가까울수록 수출특화,

-1쪽에 가까울수록 수입특화가 강하다고 할 수 있어 1쪽에 가까울수록 비교우위가 있다고 할 수 있다.<sup>31)</sup> Grubel과 Lloyd(1971)<sup>32)</sup>에 의하여 제시된 무역특화지수는 다음 (식 3-2)와 같이 정의된다.

$$TSI = \frac{X_i - M_i}{X_i + M_i} \quad (\text{식 3-2})$$

여기서,

$X_i$  : 한 국가의 j상품 또는 j산업의 총 수출액,

$M_i$  : 한 국가의 j상품 또는 j산업의 총 수입액

이 무역경쟁력지수는 특정상품 또는 산업의 총무역에 대한 순수출의 비율을 의미하는데, 수입이 감소하고 국내생산을 통하여 수출이 증가하는 것을 산업의 국제경쟁력 향상에 기인하는 것으로 보고 있다. 이 지수는 -1과 +1사이의 값을 가진다. 가령 특정품목의 수출은 없고 전량을 수입에 의존하는 완전수입특화의 경우 무역경쟁력지수는 -1이 되고 수출이 증가하고 수입이 감소함에 따라 이 값은 점차 커지게 되어 수출과 수입이 균형에 도달할 때 0이 된다. 수출이 수입을 초과하면 +의 값을 지니게 되며, 수입이 전혀 없고 수출만 이루어지는 완전수출특화의 상태가 되면 이 값은 1이 된다. 따라서 -1에 가까울수록 당해 상품 또는 산업의 경쟁력은 낮으며 +1에 가까울수록 경쟁력이 높다고 평가된다.

#### 다. 현시비교우위지수(RCA)

시장점유율의 단순비교는 경제규모가 상이한 국가간의 비교우위 비교에 적절하지 않다. 이러한 한계를 극복하여 국별 시장점유율과 품목별 시장점유율을 동시에 감안함으로써 경제규모가 상이한 국가 간에도 경쟁력의 비교가 가능하도록 볼라스(Vollrath, 1991)<sup>33)</sup>가 고안한 지수가 현시비교우위(RCA; Revealed

31) 장민수 (2008), “한국과 독일의 자동차산업 경쟁력 분석: TSI와 RCA지수를 중심으로,” 「경상논총」, 제26권, 제4호, 한독경상학회, p. 119.

32) Herbert G. Grubel and Peter John Lloyd (1971), "The Empirical Measurement of Intra-Industry Trade," *Economic Record*, Vol. 47, No. 4, pp. 494-517.

33) Thomas L. Vollrath (1991), "A Theoretical Evaluation of Alternative Trade Intensity Measures of Revealed Comparative Advantage," *Weltwirtschaftliches Archiv*, Vol. 127, No. 2, pp. 265-280.

Comparative Advantage)지수이다. 즉, 특정 제품을 어느 국가가 다른 국가보다 상대적으로 높은 비율로 수출하고 있다면 이는 수출경쟁력이 있기 때문이라는 가정에 근거하고 있는 것이다.<sup>34)</sup>

그러나 볼라스의 RCA지수는 수입액에 상관없이 수출액만을 기준으로 비교우위를 계산한다는 약점이 있다. 만약, 특정국가의 특정 산업의 무역량이 다른 국가들에 비해 상대적으로 많다면, 수입량에 관계없이 RCA지수가 상승하여 비교우위가 높은 것으로 나타난다. 즉, 특정 국가의 수출량과 수입량이 동시에 증가할 경우 해당 품목의 비교우위가 높아진다. 따라서 본 연구에서는 이러한 단점을 보완하기 위하여 페르토와 허바드(Fertő and Hubbard, 2002)<sup>35)</sup>의 현시비교우위지수는 수출량뿐만 아니라 수입량도 고려한 것으로 다음 (수식 3-3)과 같이 계산된다.

k산업의 현시비교우위지수(교역) = RXA - RMA (수식 3-3)

$$RXA = \frac{EX_{hi}^k}{EX_{hi}^K} / \frac{EX_{hw}^k}{EX_{hw}^K} \quad RMA = \frac{IM_{hi}^k}{IM_{hi}^K} / \frac{IM_{hw}^k}{IM_{hw}^K}$$

여기서,

$EX_{hi}^k$  = i국의 h시장에 대한 k상품의 총수출     $EX_{hi}^K$  = i국의 h시장에 대한 K품목의 총수출

$EX_{hw}^k$  = h시장에 대한 k상품의 총수출     $EX_{hw}^K$  = h시장에 대한 K품목의 총수출

$IM_{hi}^k$  = i국의 h시장에 대한 k상품의 총수입     $IM_{hi}^K$  = i국의 h시장에 대한 K품목의 총수입

$IM_{hw}^k$  = h시장에 대한 k상품의 총수입     $IM_{hw}^K$  = h시장에 대한 K품목의 총수입

즉, 볼라스의 현시비교우위지수는 페르토와 허바드의 RXA와 동일하다. 또한, RMA는 특정 산업의 상대적 수입비중의 크기로 생각할 수 있다. 볼라스의 RCA지수(RXA)에서는 지수가 1보다 큰 업종이 비교우위가 있는 업종이고 1보

34) 성극제 (1998), “우리나라 제품의 수출경쟁력 추이에 관한 연구”, 「아태연구」 제5집, 경희대학교 아태지역연구원, p. 138.

35) Imre Fertő and Lionel J. Hubbard (2002), *Revealed Comparative Advantage and Competitiveness in Hungarian Agri-Food Sectors*, IEHAS Discussion Papers, New Series 2002/8, Budapest: Institute of Economics Hungarian Academy of Sciences, pp. 1-23.



다 작은 업종이 비교열위가 있는 업종인 반면, 페르토와 허바드의 RCA지수에 서는 지수가 0보다 큰 업종들이 비교우위가 있는 업종으로 해석한다.

## 2. 중국 시장 내 한국 조미김의 국제경쟁력 분석

### 가. 분석대상 및 데이터 수집

본 절에서는 국제경쟁력 평가에 관한 이론에서 고찰하였던 여러 지수 중 국제 경쟁력 분석에 일반적으로 사용되는 시장점유율(Market Share), 무역특화지수(Trade Specialization Index) 및 현시비교우위(RCA)지수를 이용하여 중국시장에서 경쟁중인 한국과 태국, 일본, 대만 4개국의 국제경쟁력 변화 추이를 분석하고자 한다.

분석기간은 입수 가능한 최근 기간인 2008년부터 2014년까지의 7년간 데이터이다. 실증분석을 위한 자료는 한국무역협회 수출입통계와 중국 해관 수출입통계를 이용하였다. 분석대상은 중국 해관의 품목분류 기준 HS2008.99-31에 해당되는 조미김(seasoned laver)이다.

### 나. 시장점유율(Market Share)

다음 <표 3-11>은 (식 3-1)을 이용하여 중국시장 내 한국, 태국, 일본 및 대만의 조미김 시장점유율(Market Share)을 분석한 결과이다. 분석결과, 2014년 기준 중국 조미김시장 수출점유율 1위 국가는 한국으로서 중국 전체 조미김 수입시장의 74.10%를 차지하고 있으며, 2위 국가인 태국의 시장점유율은 25.0%로 나타났다. 2013년을 고점으로 하여 한국의 시장점유율은 감소한 반면에 태국이 한국의 감소분을 2014년 대부분 흡수한 것으로 분석되고 있다.

2014년 기준 중국 조미김시장 수출점유율 1위 국가는 한국으로서 중국 전체 조미김 수입시장의 74.10%를 차지하고 있으며, 2위 국가인 태국의 시장점유율은 25.0%로 나타났다. 2013년을 고점으로 하여 한국의 시장점유율은 감소한 반면에 태국이 한국의 감소분을 2014년 대부분 흡수한 것으로 분석되고 있다.

한편 일본은 2008년 19.83%에 이르던 시장점유율이 2009년부터 급감하여 2014년 0.06%를 나타내고 있는데, 태국이 일본의 시장점유율 하락부분을 대부분 흡수한 것으로 나타나고 있다. 마지막으로 대만의 시장점유율은 1% 이하를 보이고

있다.

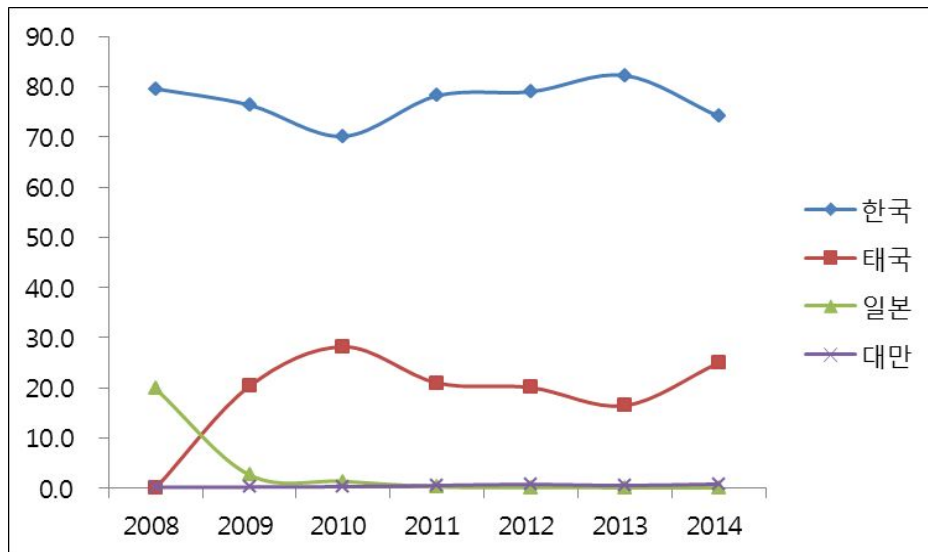
<표 3-11> 중국시장 내 조미김의 MS 추이

구분	한국	태국	일본	대만
2008	79.61	0.00	19.83	0.19
2009	76.36	20.32	2.65	0.24
2010	70.14	28.18	1.37	0.31
2011	78.21	20.97	0.27	0.55
2012	79.02	20.05	0.15	0.77
2013	82.25	16.47	0.10	0.54
2014	74.10	25.00	0.06	0.83

자료 : 중국 해관 수출입통계를 이용하여 저자 계산.

다음 <그림 3-5>는 중국 조미김 수입시장 내 한국, 태국, 일본 및 대만의 시장 점유율(Market Share)을 변화추이를 도표화한 것이다.

<그림 3-5> 중국시장 내 조미김의 시장점유율(MS) 추이



### 나. 무역특화지수(Trade Specialization Index)

다음 <표 3-12>는 (식 3-2)의 정의를 바탕으로 중국시장에서 경쟁중인 한국과 태국, 일본, 대만 4개국의 무역특화지수를 분석한 결과이다.

먼저 2014년 기준 중국 시장내 조미김의 무역특화지수가 1위인 국가는 한국으로 2008년 0.56에서 2009년 0.93으로 안정적으로 수출특화(무역흑자)를 보이며 국제경쟁력의 우위를 유지하고 있음을 알 수 있다. 특히 2012년 이후에는 무역특화지수가 1.00으로 나타나 한국이 중국으로부터 수입은 하지 않으며 수출만 하는 완전수출특화 상태임을 알 수 있다.

<표 3-12> 중국시장 내 조미김의 무역특화지수(TSI) 추이

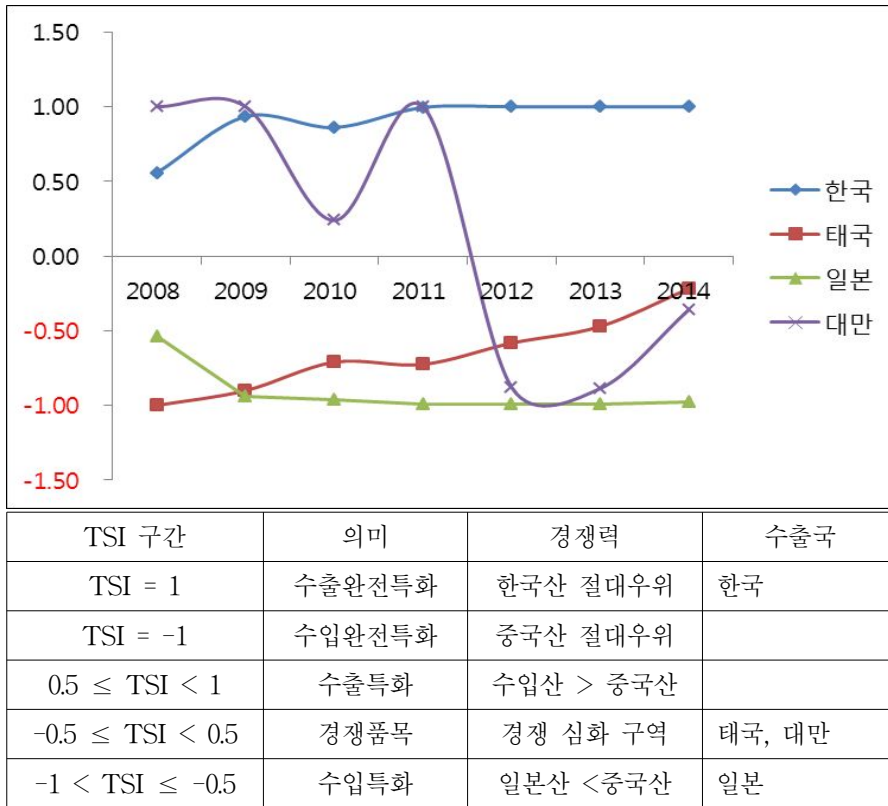
구분	한국	태국	일본	대만
2008	0.56	-1.00	-0.54	1.00
2009	0.93	-0.90	-0.94	1.00
2010	0.86	-0.71	-0.96	0.24
2011	0.99	-0.73	-0.99	1.00
2012	1.00	-0.58	-0.99	-0.88
2013	1.00	-0.47	-0.99	-0.89
2014	1.00	-0.22	-0.97	-0.36

자료 : 중국 해관총서 수출입통계를 이용하여 저자 계산.

태국의 무역특화지수는 2008년 수입완전특화 상태에서 2009년 수출특화로 선회하였으나 중국의 대 태국 수출이 증가하면서 점차 경쟁력이 감소하고 있는 것으로 분석되었다. 일본의 경우에는 2008년 무역특화지수가 -0.54에서 지속적으로 감소하여 2014년에는 -0.97로 감소하며 수입특화상태를 나타내었다. 대만 역시 2008년 무역특화지수가 1.00으로 수출완전특화상태에서 2014년 -0.36으로 감소하며 수입특화상태를 전환되었음을 알 수 있다.

다음 <그림 3-6>은 중국 시장 내 무역특화지수(TSI) 변화추이를 도표화하고 TSI 구간별 경쟁력을 분석한 결과이다.

<그림 3-6> 중국시장 내 조미김의 시장점유율(MS) 추이



자료 : 중국 해관 수출입통계를 이용하여 저자 계산.

#### 다. 현시비교우위(RCA)지수

다음 <표 3-13>는 (식 3-3)의 정의를 바탕으로 한국과 태국, 일본, 대만 4개국의 중국 조미김 시장에서의 페르토와 허바드의 RCA지수를 분석한 결과이다.

한국의 대 중국 F-H RCA지수는 2008년부터 2012년까지는 2.5 수준을 보이며 매우 높은 비교우위를 기록하다가 2013년 이후 중국으로부터의 해조류 수입이 증가하면서 비교우위가 다소 감소하는 추세를 보이고 있다. 반면 태국은 F-H RCA 지수가 2008년 -2.84에서 2013년 -3.35, 2014년 -3.41로 점차 악화되어 비교열위가 심화되고 있음을 알 수 있다. 반면 일본과 대만의 F-H RCA지수는 모두 0에 가까워 중국과 경쟁관계에 있는 것으로 분석되었다.

한국의 대 중국 F-H RCA지수는 2008년부터 2012년까지는 2.5 수준을 보이며 매우 높은 비교우위를 기록하다가 2013년 이후 중국으로부터의 해조류 수입이 증

가하면서 비교우위가 다소 감소하는 추세를 보이고 있다.

<표 3-13> 중국시장 내 조미김의 현시비교우위지수(F-H RCA) 추이

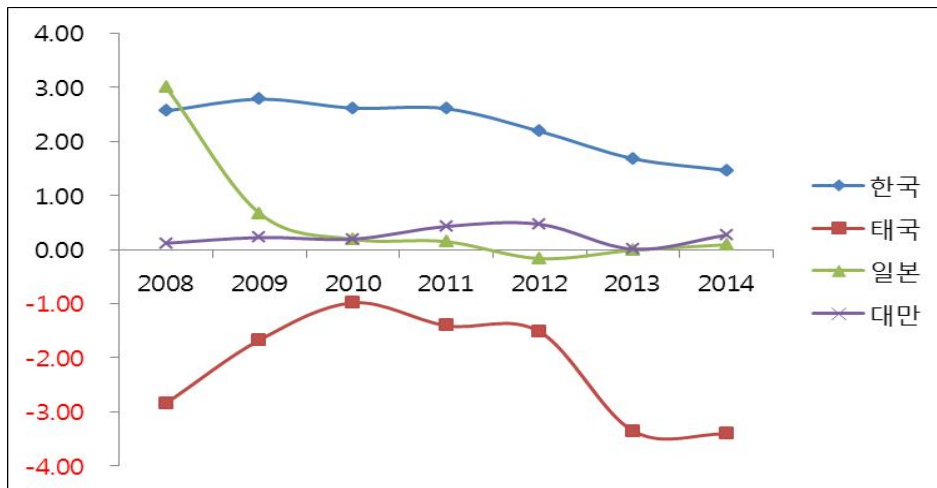
구분	한국	태국	일본	대만
2008	2.56	-2.84	3.00	0.12
2009	2.78	-1.67	0.67	0.22
2010	2.62	-0.98	0.19	0.19
2011	2.60	-1.41	0.15	0.43
2012	2.19	-1.52	-0.17	0.47
2013	1.68	-3.35	-0.01	0.01
2014	1.46	-3.41	0.09	0.27

자료 : 중국 해관총서 수출입통계를 이용하여 저자 계산.

반면 태국은 F-H RCA지수가 2008년 -2.84에서 2013년 -3.35, 2014년 -3.41로 점차 악화되어 비교열위가 심화되고 있음을 알 수 있다. 반면 일본과 대만의 F-H RCA지수는 모두 0에 가까워 중국과 경쟁관계에 있는 것으로 분석되었다.

다음 <그림 3-7>은 중국 시장 내 현시비교우위지수(RCA) 변화추이를 도표화한 것이다.

<그림 3-7> 중국시장 내 조미김의 현시비교우위지수(F-H RCA) 추이



## 제4장 한국 조미김의 대 중국 진출전략

### 제1절 중국의 통관장벽 및 대응전략

#### 1. 중국 수출입화물 통관제도 개관

##### 가. 근거법안

중국 정부는 1949년 중화인민공화국 수립 이후 과거 제국주의 시절 외국인에 의해 관리되던 반식민지적 해관업무를 자주화시키기 위하여 해관총서(海關總署; 우리나라의 관세청에 해당)를 설립하고 1951년 5월 중국해관업무의 기본 근거법안인 “중화인민공화국잠정해관법”(中華人民共和國暫行海關法)을 공포 실시하였다. 이후 개혁개방 정책에 입각하여 1987년 7월 1일부터는 ‘촉진위주’의 공작방침에 따라, “중화인민공화국해관법(中華人民共和國暫行海關法)을 공포하여 시행하였으며, 2005년 제9기 전국인민대표대회상무위원회 제16차 회의를 통하여 구 해관법의 총 61개 조문을 102개 조문으로 대폭 확대 개정하여 개정 “중화인민공화국해관법”을 공포하고 현재까지 시행하고 있다.<sup>36)</sup>

또한 “중화인민공화국해관법”과 특허법(專利法), 상표법(商標法), 저작권법(著作權法) 등을 상위법으로 하여, “중화인민공화국수출입관세조례(中華人民共和國進出口關稅條例)<sup>37)</sup> 등 30여개의 행정법규와 120여개의 해관규정을 마련함으로써 법치에 의한 행정과 함께 ‘촉진위주’의 방침을 관철해 나가고 있다.<sup>38)</sup>

##### 나. 주요 관련기구

- 
- 36) 개정 해관법의 제정목적은 중국의 WTO 가입 따른 선진 해관법 체계 확립 및 개방화에 효율적으로 대처하기 위한 법 정비, 밀수, 부정무역에 대한 효율적인 단속과 처벌 강화 및 위법 행위 사전 예방, 수출입 물류화물에 대한 해관 차원의 지원행정과 EDI체제로의 해관수출입 신고의 법적인 장치 확보, 지적재산권, 상품분류, 수출입화물의 사후심사제도에 대한 법조문의 신규 제정, 해관직원과 해관 관련 업무 종사자의 위법, 부당한 행위에 대한 처벌 명문화 등을 들 수 있다.
  - 37) 중화인민공화국수출입관세조례는 관세 징수대상, 관세 납세의무자, 수출입화물 관세세율의 설정과 적용, 수출입화물 과세가격의 확정, 수입화물 비용 중 과세가격에 산입되는 비용, 수입화물의 과세가격으로 계산하지 않는 비용, 과세가격의 추적방법, 수출입화물 관세 신고기한, 수출입화물 관세 계산방식, 세금납부 기한, 관세면제 화물, 세금환급, 관세의 추정, 관세의 과다징수, 개인용 반입물품의 관세 그리고 납세의무자의 이의 신청을 주요 내용으로 하고 있다.
  - 38) 중국해관 관련 법규는 중국해관 사이트([www.customs.gov.cn](http://www.customs.gov.cn))에서 원문을 확인할 수 있음.

### (1) 중국해관(海關)

중국 해관의 지도체제는 1949년부터 1979년까지 30년간은 해관총서(海關總署) 국무원(國務院)과 대외무역부(對外貿易部)의 집중지도와 성(省)이나 자치구, 직할시 등의 인민정부로부터의 지도를 받는 이원적인 지도체제를 가지고 있었다.

이후 국무원은 개혁개방 추세의 요구에 따라 1980년 2월 “해관관리체제의 개혁에 관한 결정”을 통하여 해관총서를 국무원 직속기구로 만들고 전국 해관을 중앙통일관리 체제로 전환시켰다. 또한 1994년 국무원의 비준을 거쳐 기구개혁을 실시하여 현재 10개의 사국급(司局級) 기구와 4개의 사업기구를<sup>39)</sup> 설치하고 있다.

해관총서의 기구조직은 3단계에 걸친 수직적 구조로 구성되어 있는데 최 상부 구조는 북경에 위치한 해관총서로 관세선의 출입을 관리·감독하는 중앙 본부기구이며, 전국의 해관을 관장하도록 하고 있다.

2단계의 광둥분서(廣東分署), 천진, 상해의 2개 특파원관사처(特派員辦事處), 41개 직속해관(直屬海關)과 2개소의 해관학교(海關學校), 3단계로 직속해관 산하의 600개 예속해관기구(隸屬海關機構)로 구성되어 있다.

그리고 중국은 중국해관법에 근거해 대외개방항구 및 해관의 감독관리가 집중된 지역에 해관을 설치하고 있으며, 수출입 운송수단 및 화물은 반드시 해관 설립지에서 수입 또는 수출하도록 하고 있다. 특수상황의 발생 시 국무원 혹은 그 수권기관의 비준을 거쳐 해관의 미설립지역에서 임시로 수입 혹은 수출이 가능하나 반드시 해관수속을 거쳐야 한다.

해관총서의 주요업무는 수출입 화물 및 운반공구의 출입국 감시감독(監管), 납세 의무자, 품목분류 및 세율의 적용, 납세가격의 산정, 관세의 부과징수와 환급(退稅), 납세 이의신청의 처리 등 과 관련된 관세업무(關稅), 보세가공 및 보세창고 관리업무(保稅), 사후평가 업무(稽查) 그리고 수출입화물의 조사와 분석업무(統計) 등으로 구분할 수 있다.

### (2) 국가질량감독검사검역총국(國家質量監督檢驗檢疫總局)

중국은 관련법규 및 중국이 가입한 국제협약에 따라 중국 국경을 출입국하는 화물, 포장물, 교통수단, 운송설비, 여행객에 대하여 검사 및 검역감독관리를 실시

39) 「중국해관」이라는 해관전문잡지를 월간으로 간행하는 『중국해관잡지사』를 직속 사업기구로 두고 있으며, 교육훈련센터(教育培訓中心), 계산훈련센터(計算中心), 통신센터(通訊中心)등의 사업기구를 운영하고 있다.

하는 출입국검사검역제도를 실시하고 있으며, 주관부서는 국가질량감독검사검역총국(AQSIQ)이다.<sup>40)</sup> AQSIQ는 매년 법적 검사대상품목을 발표하고 통관 시 출입국검사검역을 실시하고 있으며, 고침단기술, 환경 관련제품에 대해서도 출입국검사검역을 실시하고 있다.

## 다. 중국 통관물류의 절차적 내용

### (1) 통관물류 업무의 취급자격

중국해관법은 별도의 규정이 없는 한 해관에 등록된 통관대행업체 또는 수출입 업무를 수행할 수 있는 권한을 가진 회사가 통관업무를 할 수 있다고 규정하고 있다.<sup>41)</sup> 기업은 반드시 해관에 통관기업으로 등록되어 있어야만 하며, 통관업무 등록신청서, 영업허가증 사본, 은행이 발급하는 신용보증서 등을 제출하여 해관으로부터 통관업무 등록증명서와 보관원 증명서를 발급받고 소정의 자격시험을 합격한 보관원(報關員)<sup>42)</sup>을 1명 이상 두어야만 실질적으로 통관업무를 이행할 수 있다.

통관기업은 다음과 같이 세 가지의 종류가 있다.<sup>43)</sup> 첫째, 전문통관기업은 전문적으로 수출입화물의 대리통관업무에 종사하는 자로써 반드시 XX보관업, XX보관복무공사라는 명칭을 붙여야 한다. 둘째, 대리통관기업은 본래 수출입 경영권이 없으나, 수출입경영권이 있는 기업을 위하여 대리로 대외무역보관운송, 국제운수기관, 국제운수기관서비스 및 대리 등의 업무를 경영하며 대리통관서비스를 경영하는 기업이다. 셋째, 자가통관기업은 수출입경영권이 있는 기업으로 수출입을 할

40) 중국정부는 관리 일원화를 통한 무역원활화의 구현을 위하여 1998년 기구개편 시 대외무역부 산하의 국가수출입상품검사국, 농업부의 국가동식물검역국, 위생부의 위생검역국을 합병하여 국가출입검검험검역국을 설치하였으며, 2001년 국가출입검검험검역국을 다시 국가질량감독국과 합병하여 국가질량감독검사검역총국을 설립하였다.

41) 中華人民共和國海關法 第9條.

42) 중국은 보관원이 실질적으로 수출입물품을 통관시키므로 이들에게 일정한 자격조건과 승인절차를 거치도록 하고 있다. 자격조건으로는, ① 민사행위 능력을 갖추고 있는 자연인, ② 소속기업은 수출입 경영권, 대리운송, 창고보관업과 전문적인 통관서비스의 권리를 갖추고 또한 해관에 등록을 하여 해관이 발급한 등록증을 소지한 업체, ③ 기업의 국내정식 고용원, ④ 고등학교 이상의 학력 및 그에 상응하는 외국어의 능력보유, ⑤ 어느 해관에서든지 제명되거나, 사퇴 또는 한시적으로 해관에 전임된 사람은 보관원으로 충당할 수 없고, 한시적으로 해관에 전임된 사람은 3년 내 충당 불가능하다. 승인절차로 보관원이 되고자 하는 자는 자격조건에 합치하는 서류 및 보관원 서면신청서를 제출하고 보관원 훈련에 등록참가한 후 시험에 합격하여야 보관원증명서를 발급받는다.

43) 한상현 (2001), “중국의 통관 및 관세제도의 문제점과 우리 수출기업의 대응책,” 「창업정보학회지」 제4권, 제1호, 한국창업정보학회, p. 205.



수 있을 뿐만 아니라 국영대형기업, 국영중형기업, 공무(工貿)·외무(外貿)·기무회사(技貿會社) 및 삼자기업(三資企業) 등과 같이 직접 통관업무를 할 수 있는 기업이다.

일반화물은 수출입화물 해관에 보세운송은 통관할 내륙지 해관에 사전신고 후 보세운송절차를 거쳐 내륙지 해관 통관절차를 진행하게 되며, 수입신고의 경우 선박 등 운송도구 입국신고일로부터 14일 이내에, 수출화물의 경우는 해관이 특별히 허가한 경우를 제외하고는 화물이 해관관리감독지역에 도착한 후, 선적 24시간 이전에 신고하여야 한다.<sup>44)</sup>

## (2) 수출입상품 HS코드의 사전확인

통관절차를 진행하기 위해서는 “중화인민공화국해관수출입상품사전분류방법”에 의거하여 사전분류결정을 획득하여야 한다. 사전분류는 일반화물을 실제로 수출입하기 전에 신청인이 해관에 “해관수출입상품사전분류신청서”를 省급 해관(상해해관, 남경해관 등)의 “품목분류중심”에 제출하고 해관은 수리여부와 법적효력이 있는 HS코드를 결정하여 신청인에게 통보하는 방법이다.

결정서는 신청인에게만 유효기간 1년에 한하여 유효하며, 상해 분류중심에서 제정한 결정서는 산하 해관 범위 내 지역에서만 법적 효력을 발휘한다. 한편 이러한 사전분류를 신청할 수 있는 자격은 해당해관에 등록된 수출입화물의 경영업체 또는 그 대리인으로 제한된다.<sup>45)</sup>

## (3) 수출입화물 통관절차

중국의 화물통관 제도와 정책은 국경을 통과하는 모든 화물을 관리 감독하는 것을 목적으로 한다. 해관의 관리 감독 화물은 수출입 화물뿐만 아니라 과경(過境)·전운(轉運)·통운(通運) 화물, 특별감세·면세화물, 일시 수출입 화물, 보세 화물 및 기타 해관수속을 마치지 않은 출입국 화물을 모두 포괄한다.<sup>46)</sup>

44) 中華人民共和國海關法 第24條.

45) 정재열 (2005), “중국의 무역 및 통관관리(하),” 「관세와 무역」, 관세무역개발원, p. 105.

46) 과경·전운·통운 화물은 중국 국경 밖으로부터 운송되어 국경을 통과한 후 다시 국경 밖으로 운송되는 화물이다. 여기서 ‘과경’은 국경 안의 육로를 통과하는 것이다. ‘전운’은 해관 설치지역에서 다른 운송수단으로 바꿔 싣는 것으로 환적(換積)을 의미한다.. ‘통운’은 선박이나 항공기가 화물을 적재한 상태로 입항했다가 그대로 출항하는 경우이다. 그리고 일시 수출입 화물이란 6개월 이내에 다시 반출되거나 반입되어야 하는 물품을 말한다.

중국에서의 수출입화물의 통관은 중국 대외무역관리규정에 부합하고 수출입허가증 등 관련증빙서류를 완비하여야 하며 해관검사 완료 후, 세금을 납부하여야만 한다. 한편, 수출입하기 위해서는 해당 기업은 해관에 수출입경영권 로그인 등록수속을 하여야 하며 보관원(報關員) 또는 통관기업으로 하여금 통관업무를 위탁하여 화물의 수출입 통관절차를 할 수 있다.

중국 내 수입화물 통관절차는 수입화물의 소유자 또는 그 대리인(통관인)이 해관에 수입절차를 진행하며, 해관은 제출한 증빙자료와 수입화물에 대해 법에 따라 심사, 검사, 세금 부과, 그리고 통관을 허가하는 절차를 의미한다.

수입화물의 절차는 일반적으로 통관지(예속)해관 및 직속해관<sup>47)</sup> 서류심사센터에서 이루어지며 주요절차는 다음과 같이 요약할 수 있다. 첫째, 신고인 또는 그 대리인(통관인)이 증빙서류의 내용 등을 서류신고 전에 전자신고를 해야 하며한다.<sup>48)</sup> 이에 대해 직속해관 집중센터에서는 그 신고 내용의 부합 여부(규범성 심사)를 확인 후 품목분류, 가격심사 등의 집중심사를 실시하여 그 결과를 전자신고 장소의 스크린에 게시 또는 EDI 방식을 통해 신고인에게 통보해 준다. 둘째, 집중심사 후 이상 없음을 통보받은 후, 신고인은 예속해관에 서류로 신고하고 예속해관은 심사 및 물품검사 후<sup>49)</sup>, 세금을 통지하고 신고인이 세금을 납부하면 통관이 완료되며, 통관면허(貨物放行)는 화물수령서에 통관도장(放行章)을 찍고, 전자데이터를 화물통관지와 창고에 전송하면, 신고인은 화물을 수령한다.

한편 수출화물 통관절차에 있어서 수출화물 발송인은 해관이 특별히 허가한 경우를 제외하고는 화물 선박적재 24시간 전에 해관에 신고하여야 하며, 화물 발송인 또는 그 대리인은 해관에 신고하고 관련의무를 이행하여야 수출이 가능하다.

구체적인 절차로 수출화물은 해관이 지정한 감시관리장소 입고 후 전자통관 데이터신고(해관신고, 기업 EDI신고, 입력대행기업 위탁신고) 이후 전자심사(규범성, 합법성 신고)를 거쳐 신고인에게 예속해관에서 검사 통과 수속처리를 통지하거나 전자신고에서 더욱 집중적으로 심사가 필요하다고 판단되는 경우 개별적으

47) 직속해관이란 상하이해관과 같은 省급해관을 의미하며, 예속해관은 직속(상하이)해관의 산하해관(오송해관 등)을 의미한다.

48) 전자신고방법은 ① 해관의 전자신고장소에서 입력대행(預錄入)기업에 위탁 직접 입력하는 방법, ② 기업이 자율적으로 EDI 방식으로 입력하는 방법, ③ 입력대행기업에 위탁 EDI 방식으로 입력하는 방법 등 3가지가 있다.

49) 해관이 검사할 필요가 있다고 결정한 화물에 대해서는 “검사통지서”를 발급하는데, 주로 평소 신용이 좋지 않은 기업에서 수입한 화물, 자동차 등 규정 위반 가능성이 큰 품목, 의문점이 있는 상품 등이 검사대상화물로 분류된다.

로 인공심사를 거쳐 예속해관에 서류 신고와 화물검사를 거치게 된다. 마지막으로 세역을 징수와 통관(放行)을 거쳐 수출된다.

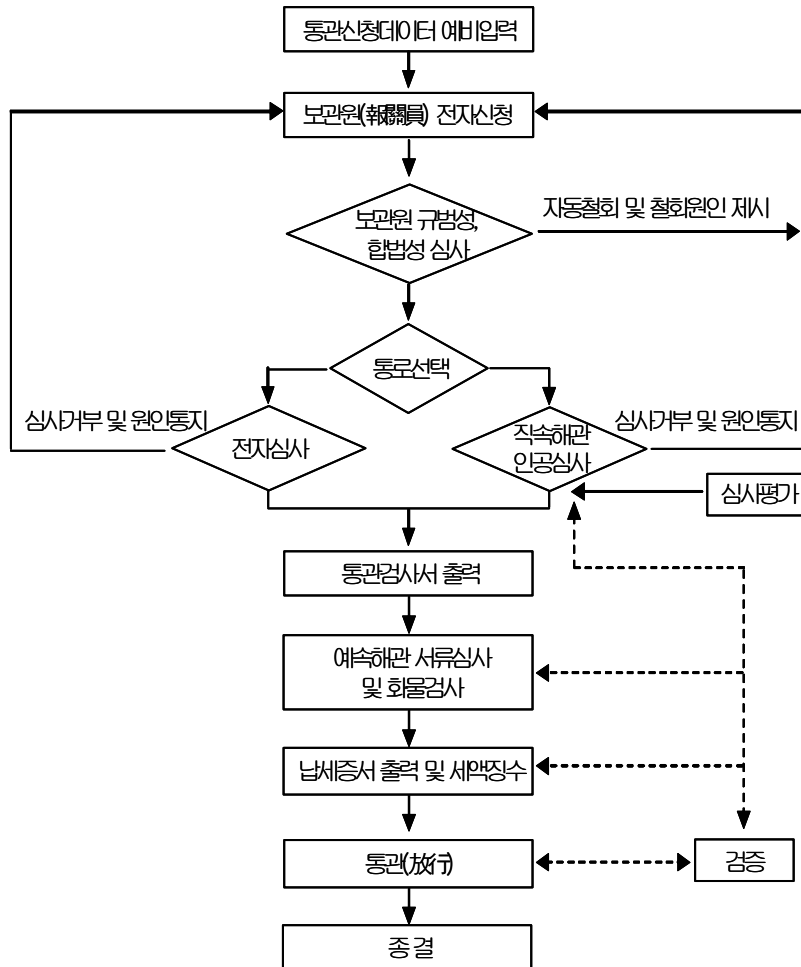
한편 보세운송(轉關運送)제도는 보세운송제도는 항구가 아닌 내륙지방의 소재 기업이 내륙지 해관을 이용하여 수출입 통관할 수 있도록 하는 제도로서 화물수입 후 수입자의 소재지 해관(내륙지 해관)으로 보세운송후 통관수속을 하는 수입보세운송(進口轉關)제도와 수출자의 소재지해관(啓運地)에서 사전에 신고하고 보세운송하여 항구 등 출국지해관의 감독하에 수출하는 수출보세운송(出口轉關)으로 구분되며<sup>50)</sup>, 수입보세운송은 기업 소재지 내륙지 해관 사전신고, 전자신고, 입국지 해관 신고서류, 입국지 해관 서류심사 및 화물검사, 보세운송 허가, 봉인 및 보세운송 순으로 진행되며, 수출보세운송은 내륙지(발송지) 해관신고, 보세운송 및 전자신고, 출국지 해관 서류신고, 출국지 해관 서류심사 및 화물검사, 반출허가 및 출항, 회수등기 말소 순으로 진행된다.<sup>51)</sup>

이상의 중국해관 수출입화물 통관물류 절차를 도식화하면 다음 <그림 4-1>과 같이 요약할 수 있다.

50) 보세운송 통관물류처리는 “중화인민공화국해관보세운송화물감독관리방법”, “해관보세운송화물감독관리작업규정”, “해상운송수입적하목록등기말소관리시스템조작규정”, “항공운송화물수입적하목록등기말소관리시스템조작규정”, “수출통관 종결관리시스템 조작 규정” 등에 근거하고 있다.

51) 양천호·김영춘 (2005), 『중국통관실무』, 한국관세무역연구원, pp. 32-33.

<그림 4-1> 중국해관 수출입화물 통관 절차



자료 : 중국해관(www.customs.gov.cn).

## 2. 중국의 수입가공식품 라벨링 규정

### 가. 관련 규정

중화인민공화국 경내에서 생산, 판매하는 식품은 ‘식품라벨관리규정’(국가질량감독검험검역총국 령 102호, 2008.09.01)에 의거하여 식품의 진실한 속성을 표명하는 식품명칭을 표기하여야 한다(6조).

또한 중국에 수입되는 모든 수입 가공식품들은 ‘수출입정량포장식품라벨검험감

독관리규정'(국가질량감독검험검역총국 2012년 27호 공고, 2012.06.01실시)에 의하여 라벨링 규정을 준수하여야 한다.

중국으로 처음 수입되는 정량포장식품은 ①원본 라벨 샘플과 번역본, ② 정량포장식품의 중문라벨 샘플, ③ 라벨에 표기한 수입상, 경소상 혹은 대리상의 공상 영업집조 사본, ④ 수입정량포장식품라벨에 내용을 강조, 예로 수상, 증서획득, 법정산지, 지리표기 혹은 기타내용을 강조하거나 특수성분 함유를 강조한 경우 관련 증명자료를 제공하여야하며 영양성분 함량을 표기한 경우 부합성 증명자료를 제출, ⑤ 첨부해야할 기타증서 혹은 증명문서를 제공하여야 한다(제6조).

처음으로 수입하는 정량포장식품의 중문라벨은 검사합격 후 검사를 시행한 검험검역기구에서 등록증빙을 발급받는다(8조). 그러나 수입정량포장식품이 중문라벨이 없는 경우, 수입정량포장식품 격식, 지면검사결과 중국의 법률, 행정법규, 규정 및 식품안전표준요구에 부합되지 않은 경우 및 부합여부검사결과 라벨표기내용이 부합되지 않은 경우에는 불합격되며, 수입정량포장식품라벨검사에서 불합격된 경우 검험검역기구는 1회적으로 수입상 혹은 대리인에게 부합되지 않은 항목의 전부내용을 고지. 안전, 건강, 환경보호 항목 불합격 경우 수입상 혹은 대리인에 폐기처분을 명하거나 반품처리통지서를 발급하여 반품처리. 기타항목이 불합격인 경우 수입상 혹은 대리인은 검험검역기구의 감독 하에 기술처리를 진행하며 기술처리가 불가능하거나 기술처리 후 여전히 불합격인 경우 반품 혹은 폐기처리된다(10조).

## 나. 라벨 표기방법

수입가공식품은 '정량포장식품라벨통칙GB7718-2011'<sup>52)</sup>에 의하여 라벨을 표기하여야 한다. 동 기준은 소비자에게 직접 제공하는 정량포장식품라벨과 소비자에게 직접 제공되지 않는 정량포장식품라벨에 적용하며 정량포장식품을 저장 운송하는 과정 중 보호하기 위한 식품저장 표기, 벌크 식품 및 즉석판매식품의 표기에는 적용하지 않는다.

기본적으로 정량포장식품의 모든 내용은 반드시 국가법률, 법규규정에 부합되어야 하고 관련 상품표준 규정에 부합되어야 한다. 정량포장식품 라벨의 모든 내용은 반드시 명확하고 뚜렷하고 오래 유지되어야 하며, 소비자들이 구매할 때 쉽

52) 중화인민공화국 위생부 2012.04.20 실시.

게 알아볼 수 있어야 한다. 정량포장식품 라벨의 모든 내용은 통속적이고 이해하고 쉽고 정확하고 과학적인 근거가 있어야 한다. 봉건미신, 선정성과 기타식품을 헐뜯거나 혹은 과학 영양산식을 위반하는 내용을 표시해서는 안 된다. 정량포장식품 라벨의 모든 내용은 허위여서는 안 되며 소비자의 오해를 불러일으키거나 기만성 문자, 도형 등 방식으로 식품을 소개해서는 안 되며, 글자크기 혹은 색깔 차이로 소비자의 오해를 불러일으키지 않아야 한다. 정량포장식품라벨의 모든 내용은 직접 혹은 간접적으로 암시적인 언어, 도형, 부호로 소비자들로 하여금 식품을 구매하게 하거나 모종의 성질이 다른 상품과 혼돈 되게 해서는 안된다. 예방과 치료 효과에 대한 내용을 표시하거나 암시하면 안 된다. 비보건식품은 보건효과가 있다고 명시하거나 암시하면 안된다. 정량포장식품의 라벨은 포장물(용기)과 분리되지 않아야 한다. 정량포장식품의 라벨내용은 규범화된 한자를 사용하여야 하지만 등록된 상표는 이에 해당되지 않는다. 병음 및 소수민족문자를 동시에 사용 가능하나 상응한 한자보다 크지 않아야 된다.

동시에 외국어 사용이 가능하나 한자와 상응관계가 있어야 한다.(수입식품의 제조자와 주소, 외국 판매대리상의 명칭과 주소, 홈페이지 제외)모든 외국어 문자는 상응하는 한자보다 크지 않아야 한다.(국외등록상표 제외) 포장물 혹은 포장용기 최대표면 면적이 35cm<sup>2</sup>보다 클 때 강제표시 내용의 문자, 부호, 숫자의 높이가 1.8mm보다 작아서는 안 된다. 한 판매단위의 포장 안에 다른 종류, 날개로 판매할 수 있는 독립포장이 있을 경우, 날개포장식품마다 각각 표시하여야 한다. 외포장물을 통해 뚜렷하게 내포장물 혹은 용기상의 모든 혹은 부분 강제표시 내용을 식별할 수 있을 경우 외포장물에 관련되는 내용을 중복적으로 표시하지 않아도 된다.

<그림 4-2> 조미김의 중국 내 라벨링 사례



### 3. 한·중 FTA의 통관 및 무역 원활화

#### 가. 원산지규정

한·중FTA에서 양국은 교역구조, 기체결 FTA 원산지 규정과의 일관성 등을 고려하여 중립적인 특혜 원산지 규정에 합의하였다. 원산지 판정의 기본원칙, 원산지 증명 등 FTA특혜원산지 판정의 일반기준 및 절차는 협정문에서, 개별 품목에 대한 「품목별 원산지 기준(PSR, Product Specific Rules of Origin)」은 부속서에서 규정하고 있다.

한·중FTA 협정문상 신선 농수산물(01류1~14류은 완전생산기준(WO) 적용되며, 가공 농수산물(15류5~24류은 주로 세번변경기준 중심으로 설정하되, 민감 품목을 원료로 사용하는 경우에는 상대적으로 엄격한 원산지기준을 적용하고 있다.

먼저 김(1212.21)의 원산지요건은 완전생산기준(WO)이 적용된다. 협정상 완전생산 상품(제3.4조)으로 인정받기 위해서는 다음의 10가지 요건중 하나를 충족하여야 한다. (가) 당사국에서 출생하고 사육된 살아있는 동물, (나) (가)호에 규정된 살아있는 동물로부터 획득한 상품, (다) 당사국에서 재배하고 수확, 채집 또는 수집된 식물 또는 식물 상품, (라) 당사국 영토, 내수 또는 영해에서 수행된 수렵, 텃사냥, 어로, 양식, 수집 또는 포획으로부터 획득된 상품, (마) 당사국의 토양, 수역, 해저 또는 해저 하부에서 추출되거나 취득된 상품으로서 (가)호 내지 (라)호에 포함되지 아니하는 광물 및 다른 자연 발생 물질, (바) 당사국 영해 밖의 수역, 해저 또는 해저 하부에서 취득한 상품 다만, 그 당사국은 그 수역, 해저 또는 해저 하부에 대하여 자연자원을 개발할 권리를 가져야 한다. (사) 당사국에 등록되고 그 당사국의 국기를 게양한 선박에 의해서 당사국 영해 밖의 수역, 해저 또는 해저 하부에서 획득한 어로상품 및 광물 상품, (아) 당사국에 등록되고 그 국기를 게양한 선박의 선상공장에서 (마)항에 규정된 상품만을 사용하여 생산되고 또는 가공된 상품, (자) (1) 당사국에서 이루어진 제조 또는 공정으로부터 발생한 폐기물 및 부스러기로서, 원재료 회수용으로만 적합하거나 다른 상품의 생산에 원료로서 활용되어야 한다. 또는 (2) 당사국 영역에서 소비되고 수집된 중고품으로 그러한 상품은 원재료의 회수용으로만 적합하여야 한다. (차) (가)호 내지 (자)호에 규정된 상품으로만 당사국에서 생산 또는 획득된 상품이어야 한다.

한편 조미김은 2106.90으로 분류될 때는 4단위 세번변경기준(CTH), 2008.99로 분류될 때는 2단위 세번변경기준(CC)이 적용된다. 따라서 조미김의 경우에는

2106.90(CTH)으로 분류하는 방법이 원산지요건을 충족하는데 보다 유리하다고 할 수 있다.

## 나. 통관절차 및 무역 원활화

한·중FTA 협정문상 통관절차 및 무역 원활화 조문은 크게 일관성(관세법령이 모든 지역세관에서 일관되게 집행되도록 보장), 원활화·투명성(통관 절차 원활화, 관련정보 공개 및 질의응답 창구 마련), ▲관세위원회(“원산지 소위원회” 및 “통관 및 무역원활화 소위원회”로 구성) 설치 확보로 구분된다. 또한 상품 반출시 전자적 서류제출, ‘48시간내 통관’ 원칙 및 ‘부두직통관제’를 명시함으로써 통관에 소요되는 시간 및 비용이 절감되는 효과가 기대된다.

무역 원활화(제4.3조)와 관련하여 양국은 무역원활화를 위해 세관절차의 예측가능성, 일관성, 투명성을 보장하고 있는데, 양국 세관절차는 국내법령에서 허용하는 범위 내에서 ‘개정 교토협약(Revised Kyoto Convention)’ 등 세계관세기구(World Customs Organization; WCO)의 무역 관련 협약과 조화를 이루어야 함을 명시하고 있다. 또한 양국 세관당국은 물품의 반출을 원활화해야 하며, 무역업자들이 물품의 반출을 위해 필요한 정보를 제출할 수 있도록 창구를 마련하도록 노력할 의무를 명시하고 있다.

일관성(제4.4조)과 관련하여 양국은 자국내에서 관세법령이 일관적으로 이행되도록 보장해야 하며, 지역세관의 관세법령 이행시 발생하는 상호 비일관성 문제를 방지하기위해 적절한 조치를 마련할 의무를 부여하고 있다.

투명성(제4.5조)과 관련하여 양국은 관세법령 및 통관 관련 법령을 공식 웹사이트에 게시하고, 가능한 범위 내에서 해당 법령의 제·개정시 공표 및 이해관계자에게 의견제출 기회를 부여할 의무를 부여하고 있다. 또한 동 협정의 이행에 관한 의문 해소를 위해 질의응답 창구 마련하여야 한다.

관세평가(제4.6조)와 관련하여 과세가격의 결정에 대해서는 ‘관세 및 무역에 관한 일반협정 제7조 (Article VII of GATT 1994)’ 및 ‘관세평가 협정(the Customs

Valuation Agreement)’에 따르도록 규정하고 있으며, 품목분류에 대해서는 ‘통일상품명 및 부호체계에 관한 국제협약(International Convention on the Harmonized Commodity Description and Coding System)’을 적용하도록 규정하고 있다.



또한 양국은 효율적인 물품 반출을 통한 양국 간 무역원활화를 위하여 간소화된 세관절차를 적용하여 도착 즉시 반출을 위해, 물품 도착 전에 전자적 방식으로 서류를 제출할 수 있도록 허용하고 있다. 통관 요건을 충족시키기 이전이라도 담보, 보증금을 지불할 경우 반출 가능하며, 도착시로부터 48시간 이내 통관을 원칙으로 하며, 금지·제한 물품이 아닌 한 보세창고 반입 없이 즉시 반출하도록 하고 있다(제4.14조).

## 4. 중국의 조미김 통관절차 및 대응전략

### 가. 조미김 통관절차

조미김을 포함한 중국의 가공식품 수입통관 절차는 크게 통관준비-통관신고-관세납부-검역심사-통관허가의 다섯 단계를 거치게 된다. 통관준비 단계에서는 포장라벨 심의 신청단계를 의미하며 포장라벨은 중문 간체로 표기되어야 하며 지정된 검험검역 통관 준비 기관을 거쳐야 한다.

통관신고 단계에서는 세관에 관련 증빙서류를 제출하여야 한다. 기본 증빙서류는 통관신고서, 포장 명세서, 선하증권 등이 있다., 관세납부 단계에서는 중화인민공화국해법 및 수출입관세조례에 근거하여 관세, 부가세, 통관수수료 등 납부한다. 검역심사 단계에서는 신고서 내용과 실제 수입화물 부합여부 대조검사 및 허위기재, 과장 여부 등을 심사한다. 마지막으로 통관허가 단계에서는 검역 및 심사를 통과하고 관련된 비용 지불 후 허가증을 발급받는다.

조미김의 세부 수입통관 절차로는 중국 내 수입되는 가공식품들은 입항 후 화물 및 대리인 관련 증빙서류를 해당 지역 세관에 제출한 후 통관 신고를 하여야 한다. 식품이 포장되어 수입될 경우, 포장라벨 심의를 받아야 하며, 심의기간은 공휴일을 제외하고 접수기간(10일), 1차 심의기간(30일) 등 총 45일이 소요된다. 포장라벨 심의비용은 식품 종류 당 약 300위안이다.

검역 신고 통과 후, 수입신고 시 화물수입통관서를 제출 후 해관 신고를 거쳐야 하며, 중국 내 세관담당자가 모든 단계를 재확인하여 특이 사항이 없을 시 확인 완료 후 최종 허가 승인된다. 통관된 조미김 제품은 해당 기간 내 미비 서류 보완, 납세 및 검사 확인 등에 관련한 업무를 처리하여야 함. 이후 최종적으로 수입 및 재고량을 확인하면 통관이 완료된다.

나. 중국의 조미김 통관거부 사례 분석

중국 국무원관세세척위원회의 자료에 따르면 중국 세관에 의해 수입 김류가 통관보류 또는 억류되는 사례는 매년 30여건에 이르고 있다. 2014년 1월부터 10월 기준 한국산 김에 대한 반품 및 폐기 사례를 요약하면 다음 <표 4-1>과 같다.

<표 4-1> 한국산 김류의 통관거부 사례(2014.1~10 기준)

구분	상품명칭	중량(kg)	불합격사유	조치
1월	토종김(참기름)	89.1	균락총수 기준치 초과	소각
	토종김(교자맛)	45.54	균락총수 기준치 초과	소각
	토종김(불고기맛)	39.6	균락총수 기준치 초과	소각
	김 볶음	20.8	균락총수 기준치 초과	소각
	스시 김	20	균락총수 기준치 초과	소각
	재래 돌김	216	균락총수 기준치 초과	소각
	죽염 김	180	균락총수 기준치 초과	반품
5월	겨자맛김	115.2	균락총수기준치초과	반송
7월	돌김	864	균락총수 기준치 초과	반품
	조미구이김	115.2	균락총수 기준치 초과	반품
	돌김(6매)	108	무기성의 비소 함량 기준치 초과	반품
	김	72	균락총수 기준치 초과	소각
	돌김(3매)	54	무기성의 비소 함량 기준치 초과	반품
	캔김(재래김)	10.8	균락총수 기준치 초과	소각
	캔김(파래김)	10.8	균락총수 기준치 초과	소각
	캔김(돌김)	10.8	균락총수 기준치 초과	소각
	전장김	5.76	균락총수 기준치 초과	소각
	김	1.62	황토소금 사용 반칙	소각
9월	재래김	480	균락총수 기준치 초과	소각
	재래 조선김(명품)	192	균락총수 기준치 초과	소각
	재래 조선김(올리브유)	350	균락총수 기준치 초과	소각
10월	구이김	2	제품과 증서 불일치	반품
	녹차 김	7	제품과 증서 불일치	반품
	김	7	제품과 증서 불일치	반품
	김	72	비소(As) 기준치 초과	반품

자료 : 국무원관세세척위원회(2014.12.12), 한국농수산물유통공사 (2014), 「2014 주요국 식품수입제도 모니터링」, pp. 155-158 재인용.

중국이 동 기간 중 한국산 수입식품에 대한 통관 거부 건수는 총 111건이며 이중 김과 관련된 제품에 대한 건수는 25건, 3,089.22kg으로 전체 거부건수의 22.5%로 가장 높은 비율을 나타내었다.

거부사유로는 균락충수 기준치 초과가 18건으로 전체 불합격 사유의 72%를 차지하였으며, 다음으로 무기성의 비소 함량 기준치 초과 및 제품과 증서 불일치가 각각 3건(12%)으로 나타났다.

한편 2010년 중국의 수입김 통관 불합격사유에는 한국과 일본산 조미김의 라벨 불합격 사유가 다수 발생한바 있으나 2014년에는 라벨 불합격에 의한 통관거부 사례는 발생하지 않은 것으로 분석되었다.

## 나. 중국의 조미김 통관거부 대응전략

고찰한 바와 같이 중국으로 수출되는 조미김은 중국의 관련규정에 의거하여 수입 포장식품 라벨관리시스템 규정을 따라야 한다. 라벨은 반드시 중국어로 표기되어야 하며, 간체자로 기록되어야 한다. 외국어 병기가 가능하지만 한자와의 상응관계가 있어야 한다. 또한 모든 포장식품에는 식품명, 원산지, 생산업체의 명칭 및 주소, 연락처, 대리인의 정보, 식품의 생산일, 품질보증기간, 저장 방법, 순 중량, 고형물 함량(정량포장인 식품의 경우), 영양 성분 표시, 생산업체가 적용하는 제품 표준코드, 식품의 품질등급, 가공 기술, QS인증<sup>53)</sup> 및 식품생산허가증 번호(필요한 경우만) 및 중문 주의사항 또는 경고 마크 등의 정보가 명확하게 기재되어야 한다.

또한 비보건식품의 경우, 라벨링 시 청정해역, 노화방지, 변비예방, 골다공증 예방과 같이 이미 잘 알려진 김의 효능을 표시하거나 치료 등 보건효과가 있다고 암시하는 것을 금지하므로 각별한 주의를 기울여야 한다. 특히 중국의 라벨링 규정은 빈번히 변경되므로, 수출 전 정확한 검증이 필요함을 주지하여야 한다.

53) 조미 김을 포함한 모든 중국산 식품에 해당되는 인증이며, 중국내에서 안전한 품질을 보증하는 인증으로, 3년마다 갱신하여야 하나, 수입식품의 경우 인증 취득은 선택사항임.

## 제2절 중국의 위생검역장벽 및 대응전략

### 1. 중국의 수출입화물 위생검역 관리체계

#### 가. 관련 기구

중국에서 식품안전과 관련한 최상위 협의·조절 기구는 국무원 산하 식품안전위원회이다. 이를 행정적으로 뒷받침하는 기관은 국무원 위생부, 그리고 실질적인 수출입 식품 위생검역 업무는 국무원 직속기관인 국가질량감독검험<sup>54)</sup>검역총국(이하 ‘국가질검총국’<sup>55)</sup>)에서 총괄 담당한다.

국가질검총국은 각 지역별로 출입국검험검역국을 설치하여 관할 지역의 수출입 식품 위생검역 업무를 담당하는데, 수출입 화물의 징세와 합법성을 감독하는 세 관과는 구분된다. 국가질검총국에서는 수출입수산물도 담당하고 있으므로 우리나라 정부기관과 비교하면 해양수산부의 식품의약품안전처 및 국립수산물품질관리원 등과 유사한 역할을 하고 있다.

국가질검총국의 주요 업무는 수출입 상품의 검사, 동식물 검역, 출입국 인원 및 화물 등의 위생검역, 인증관리, 표준화, 수출품 품질허가, 외국과의 국제협력 등이며, 행정적으로는 관련 법규의 제정, 개발 및 집행을 담당한다. 이들 업무 집행을 위해 내부에 20개 부서와 2개 위원회<sup>56)</sup>를 두고 있다.<sup>57)</sup>

이 외에 국가질검총국 산하에는 15개의 직속 사업기관과 분야별 협회들로 구성된 10개 소속기관을 두고 있다.<sup>58)</sup> 31개성(자치구, 직할시)에는 35개의 직속 출입국검험검역국<sup>59)</sup>과 31개의 품질기술감독국<sup>7)</sup>을 설치했고, 이 외에 수출입식품안전국<sup>60)</sup>이 총국 산하에 설립되어 있다.

54) 검험(檢驗)은 검증 또는 검사를 의미함.

55) 공식 중국명칭은 国家质量监督检验检疫总局이며, 영문명은 General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China(AQSIQ)임.

56) 국가인증인가감독관리위원회 및 국가표준화관리위원회 등은 국무원의 수권을 받아 전국 인증인가 및 표준화 업무 등을 관리하는 주관부서로, 국가질검총국에서 2개 위원회에 대한 관리를 담당함.

57) 한국해양수산개발원 (2015), “중국의 수산물 위생안전 시스템의 변화와 특징.” 『해외수산정보』, Vol. 18, 해양수산관측센터, pp. 5-6.

58) 15개 직속사업기관은 정책결정과 실시과정에서 기술 등 지원, 10개 소속기관들은 위생검역 업무를 보조 및 지원한다.

59) 위생검역 업무를 실질적으로 시행하기 위해 설치한 직속기구이며, 그 산하에는 항구와 화물 집산지에 약 300개 분국과 200여개 사무소를 설치하는 등 수직적 운영시스템을 갖추고 지역별 수출입 위생검역 업무를 추진한다.

60) 품질기술감독관리 직책을 수행한다.

## 나. 수출입 위생검역 관련 법령

중국의 수출입 위생검역 관련 법령체계는 크게 국가법(국가주석령), 행정법규(국무원령) 및 규장제도(주관부서 령)등 크게 3가지로 구분되며, 각각의 주요 법규는 아래 표와 같다. 이중 수산물 위생검역과 직접 관련된 법규는 “수출입수산물검험검역관리방법(進出境水產品檢驗檢疫管理辦法, 이하 수출입수산물관리방법)”이다. 이외에 수출입 수산물과 관련해서 중국은 아래 법령과는 별도로 무역 대상국들과 쌍무협정을 체결하고 있으며, 우리나라도 중국과 별도의 약정체결을 통해 수산물 수출입 위생검역을 관리하고 있다.

<표 4-2> 중국의 수출입 위생검역 관련 법규

구분	주요 법규
법률(전인대)	-수출입상품검험법 -진출경동식물검역법 -식품안전법 -국경위생검역법
행정법규(국무원)	-수출입상품검험법실시조례 -진출경동식물검역법실시조례
규장제도(중앙부서)	-수출입식품경외생산기업등록관리방법 -수출입식품안전관리방법 -수출입육류제품검험검역관리방법 <b>-수출입수산물검험검역관리방법</b> -진경과일검험검역감독관리방법 -진출경유전자변형제품검험검역관리방법

자료 : 한국농수산물유통공사 (2014), 「2014 주요국의 식품제도 모니터링」, p. 75.

이중 수출입 수산물과 관련된 주요 법령인 “수출입수산물관리방법”과 한·중간 수산물 위생관련 약정 등에 대해 살펴보면 다음과 같다.

### (1) 수출입수산물검험검역관리방법(進出境水產品檢驗檢疫管理辦法)

이 법규는 1990년 제정된 “중화인민공화국 수산물 식품위생법”과 1996년 제정된 “수출수산물검험관리규정” 등이 폐지된 후, 이를 보완하여 2002년에 새롭게

제정었다. 이후 중국의 수산물 무역 증가에 따른 통상압력 증가 및 위생검역 위상제고 등을 이유로 2010년 한차례 개정을 거쳐 2011년부터 개정법이 시행중이다.<sup>61)</sup>

동 법규는 총 5장 53개 조문으로 제1장은 법률규정의 제정목적인 총칙, 제2장은 수입위생검역에 대한 내용, 제3장은 수출위생검역에 대한 내용, 제4장은 위생검역위험관리, 제5장은 부칙으로 구성되어 있으며, 주요 내용은 다음과 같다.

적용범위는 수출입 수산물의 검험검역 및 감독관리에 적용된다(2조). 이 법에서의 수산물이란 식용 수생동물 및 제품과 이 외에 조류 등 해양식물 및 제품 등을 말하며, 활수생동물 및 수생동물 번식재료는 포함하지 않는다(3조). 중국에 수산물을 수출하는 수출상이나 대리상에 대하여 등록관리를 실시하고, 등록된 명단을 정기적으로 발표하도록 규정하고 있다(10조). 또한 수입수산물의 수령인에 대해서도 등록관리를 실시하여 등록업체만 수산물 수입이 가능하다. 특히 수입수산물의 외국 생산기업에 대해서는 국가질검총국의 별도 규정, 즉 2012년부터 시행되는 “수입식품 국외생산기업 등록관리규정”에 따라 등록관리를 실시하고 있다. 이 규정은 수입식품의 국외생산기업(생산, 가공, 보관기업)의 등록 및 감독관리에 적용된다.

안전위생 위험이 비교적 높은 수입 양서류, 파충류, 수생포유동물 및 기타 양식 수산물 등에 대해 검역심사비준제도를 실시하고, 상기 제품 수령인은 무역 계약 체결 전에 검역심사비준을 받고 검역허가증(진경동식물허가증)을 취득해야 한다(13조). 수입수산물 수령인 또는 대리인은 수산물 수입 전 혹은 수입 시 수출국 혹은 지역 정부에서 발급한 검험검역증서 원본, 원산지증서, 무역계약, 선하증권 등 서류를 수입세관 검험검역기구에 신고해야 한다(14조). 검험검역기구는 관련 서류에 대한 심사 후 요구조건에 부합되면, 통관증을 발급하고(15조), 검험검역기구에서 지정한 냉동 창고 혹은 기타 장소에 저장해야 한다(16조).

## (2) 한·중 수출입 수산물 위생관리에 관한 약정<sup>62)</sup>

중국은 자국 위생관련 법규 외에도 주요 수산물 무역국들과 별도의 쌍무협정 체결을 통해 위생검역을 실시하고 있다. 한·중간에도 수산물 위생검역의 효율성

61) 윤광운 (2014), “중국의 수출입 수산물 위생검역에 관한 연구,” 「국제상학」, 제29권, 제1호, 한국국제상학회 p. 199.

62) 공식 명칭은 “대한민국 해양수산부와 중화인민공화국 국가질량감독검험검역총국간 수출·입수산물 위생관리에 관한 약정서”이며, 2008년 8월 한차례 개정을 거쳐 현재에 이르고 있음.

과 신뢰성을 높이기 위해 양국간 수산물 무역특성을 반영한 쌍무협정이 체결되어 있다.

한·중간 약정 체결은 2000년 8월 중국산 수입 꽃게에 납덩이가 발견된 사건이 계기가 되었다. 납꽃게 파동 이후 한국정부는 중국산 수산물에 대한 불안을 해소하기 위해 중국측에 진상조사와 재발방지 등을 요청했다. 이에 2차례의 한·중간 무역실무회담을 거쳐 2001년 4월에 한국 해양수산부와 중국 국가출입경검험검역국(國家出進境檢驗檢疫局) 사이에 「한·중 수출입 수산물 위생관리에 관한 약정(이하 ‘한·중수산물 위생관리 약정’으로 약칭)」이 처음으로 체결되었다.

이 약정의 의의는 양국이 상대국으로 수출하는 수산물의 위생안전 보장을 위해 검사항목과 기준을 설정하는 한편 양국 위생검사관련 법령과 기술 등의 정보를 상호교환하며, 정보교환의 실효성을 높이기 위해 담당공무원 및 전문가의 상대국 방문을 허용했다는 점이다.

이후 이 약정은 2008년 한 차례 개정을 거쳐 현재에 이르고 있으며, 정부 고시(해양수산부 고시 제2013-141, 2013.5.31)를 통해 구체적인 이행사항을 규정하고 있다. 고시의 주요 내용은 다음과 같다.

이 고시의 적용대상은 식용수산물로서 활수생동물을 제외한 원료수산동물과 단순가공품이다. 수출입 활수생동물은 별도 고시<sup>63)</sup>를 통해 위생검사가 이루어지고 있다(제2조).

수입국의 위생관리기준에 부합하는 경우, 수출수산물 가공공장을 수출국 검사기관에 등록하고, 등록공장의 명단을 수입국의 검사기관에 통보하도록 했다. 또한 등록된 가공공장에 대해 정기점검을 실시하여 그 결과에 대한 기록·관리의 의무를 부여하고 있다(제3조 및 제4조).

수출국 검사기관은 별도로 정해진 검사항목 및 기준에 따라 수출수산물을 검사해야 함은 물론, 금속물질 및 기타 인체에 해로운 물질이 없음을 보증하는 위생증명서를 첨부해야 한다. 또한 수입하는 국가에서 약정에 언급하지 않은 항목을 검사하는 경우, 검사실시 이전 또는 동시에 수출국에 검사기준을 통보하도록 규정하고 있다(6조).

2001년 체결된 최초 약정에서는 위생 및 안전에 관한 문제가 발생하는 경우, ‘문제가 완전히 해결될 때까지 수입을 잠정 중단’하도록 했으며 문제가 해결 되면

63) 2004년 12월 16일 약정이 체결됨. 관련고시는 대한민국과 중화인민공화국간 수출입 활수생동물의 검사검역(해양수산부 고시 제2013-143호, 2013.5.31).

수출을 재개할 수 있도록 되어 있었다. 한편 2008년 개정된 약정에서는 중대한 위해요인과 일반위해요인으로 구분하여 제재범위와 강도를 달리하였다. 즉 '1년에 2회 이상 중대한 위해요인에 의한 부적합한 사례가 발생하는 경우에는 등록공장 또는 양식장의 등록 자체를 취소'하여 재수출 가능성을 원천적으로 차단했고, 반면에 경미한 요인으로 부적합 사례가 발생한 경우에는 15일 이내에 수출 중단을 해제하도록 했다. 이 외에 필요시 양측은 협의를 거쳐 상호 공동조사를 하는 규정도 새롭게 도입했다(7조).

## 2. 한·중 FTA의 위생 및 식물위생 조치

### 가. 개요

한·중 FTA에서는 WTO/SPS 협정을 근간으로 인간, 동·식물의 생명이나 건강을 보호하면서 양국의 SPS 조치가 무역에 미치는 부정적인 영향을 최소화하고, 양국 간의 기술협력과 협의를 강화하는 등 최소한의 내용으로 규정되었다.

상호 이해 증진 등을 위한 기술 협력을 모색하고, 수입국의 SPS요건에 중대하거나 지속적 또는 재발하는 불합격에 대해 적시에 소통하거나, SPS 사안에 대한 협의 등을 위해 SPS 위원회를 설치하며, ○ 양측 간 SPS 관련 분쟁은 FTA상 분쟁해결절차를 적용하지 않도록 합의하였다.

### 나. 기술협력

기술협력(제5.4조)과 관련하여 양 당사국의 규제시스템에 대한 상호 이해 증진과 양자간 무역에 미치는 부정적 영향 최소화를 위해 SPS 분야 기술협력 기회 모색하도록 하였다.

또한 국제 기준과 국내 SPS 조치의 개발·적용에 대한 협력 및 경험 교환, 위험분석, 동·식물 질병·병해충 관리, 실험실 시험방법 등 협력 강화, 양 당사국의 WTO SPS 문의처간 경험 교환 및 협력 강화, 동물 질병 및 식물 병해충 관리 관련 양 당사국의 역량 및 신뢰 구축을 위하여, 권한 당국의 관계공무원 교환 프로그램 개발, 동·식물 질병·병해충 관리·예방 및 식품안전 등에서의 공동연구 등의 기술협력 활동을 합의하였다.

이러한 기술협력 활동을 통하여 조미김에 적용되고 있는 과도한 위생검역 기준



을 조속히 완화할 필요가 있는 것으로 판단된다.

또한 협정은 SPS 사안을 담당하는 각 당사국 권한 당국의 대표들로 구성된 SPS 위원회 설립(제5.5조)을 합의 하였는데, 협정 발효 후 90일 이내에 위원회의 위임사항을 규정하는 서한 교환을 통해 위원회 설치하며, 달리 합의하지 않는 한 최소 매년 1회 회합하기로 합의하고 있다.

한편 양측간 SPS 조치 관련 어떠한 사안에 대해서도 한·중 FTA상의 분쟁해결 절차의 적용대상에서 배제된다.

### 3. 조미김 관련 식품첨가물 관리규정 및 대응전략

#### 가. 조미김 관련 식품첨가물 관리규정

조미김의 식품첨가물 관련 규정은 다음 <표 4-3>과 같이 국가식품약품감독관 리국의 GB 2760(식품첨가물 사용 위생 표준)에서 제시된 기준에 부합하거나, 위생부 공고 목록에서 규정한 항목 사용량에 적합하여야 한다. 또한 GB 19643에 의거, 조미 김 제품에 대한 균락 총 수 및 무기비소, 대장균 수에 대한 최대허용치를 두고 있다.

<표 4-3> 중국의 조미김 관련 성분 및 식품첨가물 제한 규정

항목	허용 수치
카드뮴	GB 2762-2012에 의거 수산제품의 카드뮴 최대허용치는 0.1mg/kg
균락(Colony)	GB 19643-2005에 의거 김의 균락 총 수 최대허용치는 30,000cfu/g
대장균	GB 19643-2005에 의거 해조류의 대장균 최대허용치는 30MPN/100g
무기비소	GB 19643-2005에 의거 김의 무기비소 최대허용치는 1.5mg/kg

자료 : 중국 국가질량감독검험검역총국(www.aqsiq.gov.cn)

그러나 최근 중국의 조미김 통관 검역 시, 대장균 및 각종 균락<sup>64)</sup>, 무기비소의 최대 허용치를 초과하여 통관이 거부되어 반송되거나 소각처리 되는 사례가 빈번히 발생되고 있다. 한국산 조미김에 대한 통관거부사례는 이와 같이 균락, 대장균

64) 격리된 한 개의 세균 또는 여러 세균의 무리에서 유래하여 배지상에 증식된 세균의 집합체 또는 무리.

초과, 비소초과로 인한 사유가 대부분이며, 라벨 불합격으로 인한 통관거부사례 역시 발생되고 있는 상황이다.

## 나. 조미김 위생검역장벽 대응전략

한·중 FTA 타결로 중국 측이 수산물 전체 품목의 99%를 개방함에 따라, 김, 미역, 넙치, 전복, 해삼 등 62개 주요대 중국 수출 품목의 수출 확대가 기대된다. 그러나 이러한 관세 양허와 별도로 중국은 수입 수산물에 대한 통관규정 및 위생 검역 절차를 강화하고 있는 추세를 보이고 있다.

중국 경제성장에 따른 교역량 증가로 해외로부터 식품위생안전에 대한 압박이 증가하고 있고, 중국 내부에서도 멜라민 분유 등 가짜 식품 파동으로 자국산 식재료에 대한 불신이 높아지면서 위생관련 제도는 점차 강화되고 있다. 2002년 제정된 “수출입수산물관리방법”의 경우, 2010년 들어 위생기준과 관련설비 등을 더욱 세부적으로 규정하면서 기존 31개 조항이 52개로 늘었다. 자국의 법령 정비 외에도 한국을 비롯한 주요 수산무역국들과 쌍무협정 체결이 증가한 것도 이러한 추세를 반영하고 있다.

최근 국가간 무역이 자유무역체제로 전환하면서 관세는 철폐되는 대신 비관세장벽(Non-tariff Barriers)이 새로운 장애요인으로 등장하고 있다. 물론 식품 관련 무역에 있어서는 국민 식생활 안전을 위해 수출입 위생검사를 강화하는 것은 당연한 조치이지만, 운영방식에 따라 비관세장벽으로 작용할 수 있다는 점에 주의해야 한다. 제도 적용이 자국에 유리하도록 임의적이거나 일방적인 경우가 그러하다.

현재 한·중간 수산물 수출입에 관련된 중국측 주요 법규는 고찰한 바와 같이 수출입수산물관리방법과 한·중 수산물 위생관리 약정이다. 이 중 한중간 수산물 위생관리 약정은 국제법적 구속력이 없는 정부 기관간 합의이며,<sup>65)</sup> 따라서 두 규정에 상충하는 내용이 발생하는 경우 수출입수산물관리방법이 우선 적용될 수 있다. 중국산 수산물의 위생안전과 관련하여 중국측이 유리하게 해석되는 규정을 적용한다면, 한·중간 약정의 신뢰성에 타격이 생길 수 있고 국민들의 불안감이

65) 외국정부기관과의 기관 간 약정 체결 및 관리에 관한 규정(국무총리훈령 제601호, 2013.4.15.) 제2 조제1항: "기관 간 약정"이라 함은 그 명칭에 불문하고 중앙행정기관이 국내법상 소관 업무에 대한 권한의 범위에서, 동일 또는 유사한 업무를 수행하는 외국 정부기관과 업무에 관하여 체결하는 국제법적 구속력 없는 합의를 말한다.

커질 수밖에 없다. 따라서 한중간 협의를 통해 약정을 보완하는 구속력 있는 제도를 마련할 필요가 있다.

더 나아가 점차 강화되는 양국간 위생검사제도에 대응하려면 우리나라 수산물에 적용하는 품질인증, 친환경인증, 이력제, 유기수산물 등 상대적 우위에 있는 위생관련 제도와 기술을 수출상품에 적극 활용하는 것도 비관세장벽을 극복하고 수산물 수출을 확대하는 좋은 방법이 될 수 있다. 결론적으로는 한·중 FTA의 효과를 극대화하기 위해서는 정부차원에서는 중국의 조미김 관련 과도한 위생 검역 기준을 완화시키기 위한 한중 검역·검사 협력 MOU를 체결을 추진할 필요성이 있는 것으로 판단된다.

식품 위생 안전은 국민 건강과 직결되는 민감한 사안이므로 당사국 모두에게 실천가능한 제도를 마련해서 호혜평등의 원칙으로 운영해 나갈 때 수입수산물에 대한 양국 국민들의 신뢰성을 높일 수 있을 것이다.

### 제3절 대 중국 마케팅믹스 전략

#### 1. 국제마케팅믹스 개관

마케팅이란 기업이 자사의 제품을 고객에 제공하기 위한 일련의 활동을 말한다. 보통 마케팅은 판매라고 생각하기 쉽지만 소비욕구의 파악, 제품개발, 유통, 가격설정, 판매촉진, 사후서비스 등을 포괄하는 개념으로 이해하여야 한다. 특히 국제마케팅은 국가마다 그 국가 고유의 특성과 환경적인 요인을 추가적으로 고려하여야 한다. 국제마케팅전략으로는 크게 세계 여러 나라에 걸쳐 공통의 마케팅전략을 사용하는 표준화 전략(Standardization Strategy)과 세계의 각 시장마다 그 특성에 맞추어 마케팅을 다르게 하는 차별화 전략(Differentiation Strategy)으로 구분할 수 있다. 그러나 최근에는 마케팅의 다양한 요소 중에서 표준화를 할 수 있는 부분은 표준화 전략을 취하고, 차별화가 필요한 부분은 차별화 전략을 취하는 병행전략이 주로 사용되고 있다. 한편 마케팅믹스(marketing mix)란 기업이 마케팅 목표를 효과적으로 달성하기 위하여 마케팅 활동에서의 여러 요소를 유기적으로 조정하고 통합하는 것을 말한다. 이러한 마케팅믹스는 4P라고 하여 제품(Product), 가격(Price) 유통경로(Place), 판매촉진(Promotion)을 네 가지 기본요소로 구성된다.<sup>66)</sup>

## 가. 제품(Product)

제품전략은 상품의 개발과 공급, 상품의 디자인과 전시, 상표, 포장, 서비스, 부품, 보증 등에 대한 전략이다. 신제품의 출시에 있어서 과거에는 목표시장의 경제발전단계에 따라 시차를 두고 제품을 출시하는 것이 일반적이었다. 그러나 현재는 기술발전 속도가 빨라지고 제품의 수명주기가 점점 짧아짐에 따라 세계시장 동시출시 전략을 사용하는 경우가 더 많아지고 있다.

제품포지셔닝전략(Product Positioning Strategy)도 중요하다. 제품포지셔닝전략이란 소비자의 의식 속에 자사의 제품이 다른 제품과 차별화되어 특정한 위치에 자리 잡도록 하는 것이다. 또한 국가의 이미지, 기업 및 제품의 브랜드도 제품의 판매에 매우 중요한 역할을 하게 된다.

## 나. 가격(Price)

여러 국가의 이질적인 시장을 대상으로 하는 국제마케팅에서의 가격설정은 국내 마케팅에서보다 훨씬 어렵다. 가장 먼저 대두되는 중요한 문제는 동일한 상품의 가격을 세계적으로 통일된 가격으로 판매할 것인가, 아니면 시장별로 차별화한 가격으로 판매할 것인가를 결정하는 것이다. 그런데 가격차별화전략에는 몇 가지 장애요소가 있다.

첫째, 국가마다 가격을 달리해서 판매하면 가격이 싼 국가의 중간상인들이 가격이 비싼 국가에 동 제품을 수출하는 재정거래(arbitrage)가 발생하여 가격차별화전략의 효과가 상쇄된다. 둘째, 반덤핑규제이다. WTO 협정상 가격을 차별화하여 수입국에서 수출국가의 정상가격 이하로 판매하게 되면 반덤핑관세가 부과되어 가격차별화전략의 효과가 상쇄된다.

동일한 상품의 가격을 세계적으로 통일된 가격으로 판매하는 경우에도 가격수준을 어떻게 설정하는가의 문제가 존재한다. 일반적으로 세계적으로 브랜드 인지도가 높은 제품은 선진국이나 개도국이나에 관계없이 고가정책을 유지하는 경우가 많다.

## 다. 유통경로(Place)

---

66) 김석민 (2014), 「무역학원론」, 도서출판 두남, pp. 227-231.

유통전략은 제품이 소비자에게 전달되는 과정을 선택하는 것이다. 일반적으로 제품은 생산자에서 도매상과 소매상을 거쳐서 소비자에게 전달된다. 그런데 국가마다 유통구조가 다른데 다음 몇 가지 측면에서 국가간의 차이를 발견하게 된다.

다국적기업들은 현지국에 독자적인 유통망을 직접 구축하거나 현지 유통채널을 이용하는 방식으로 유통경로를 확보하게 된다. 이러한 유통경로의 선택 시에는 현지국 유통경로의 구조, 유통기업의 집중도 및 개방성 등을 고려하게 된다. 일반적으로 현지국의 유통경로가 복잡할수록 유통비용이 증가하게 되고 유통망을 소수의 몇몇 기업이 장악하고 있을 시에는 협상과정에서 어려움을 겪게 된다. 또한 일본의 경우와 같이 유통경로가 폐쇄적인 경우 유통경로의 확보가 대단히 어려워지게 된다.

## 라. 판매촉진(Promotion)

판매촉진이란 기업이 광고, 유통경로, 직접적인 접촉 등을 통하여 제품에 대한 정보를 제공함으로써 제품이 목표고객에게 다가가도록 하는 제반활동을 말한다.

이와 같은 판매촉진전략은 크게 푸쉬전략(push strategy) 풀전략(pull strategy)으로 구분할 수 있다. 여기서 푸쉬전략은 유통채널 담당자들을 통하여 제품이 최종소비자에게 권해지도록 압박하는 전략, 즉 유통채널을 중심으로 판촉활동을 하는 전략을 말한다. 반면 풀전략은 최종소비자에게 직접 정보를 줌으로써 소비자가 유통채널에 상품을 요구하게 만드는 전략, 즉 광고에 중점을 두는 전략이다.

일반적으로 소비재의 경우에는 풀전략이, 전문적인 지식이 필요한 산업용제품인 경우에는 푸쉬전략이 효과적이다. 또한 상품브랜드가 중요한 고가품의 경우에는 풀전략이 효과적인 반면 생필품의 경우에는 푸쉬전략이 효과적이다. 또한 유통구조가 복잡하고 유통업자의 협상력이 강할 경우에는 풀전략이 유리하며, 대중매체가 발달하지 않은 국가에서는 푸쉬전략이 유리하다.

## 2. 대 중국 마케팅믹스(Marketing Mix) 전략

### 가. 중국 조미김 시장 특성 분석

중국산 김의 주요 생산 및 유통업체는 중국 조미김 시장점유율 1위 업체인 보리식품공업(쿤산) 유한공사, 광둥 시즈랑 집단 유한공사 및 스저우 식품 투자식품

유한공사 등이며 이들 3대 업체의 중국시장 점유율은 각각 56%, 22%, 1%로 전체 시장의 79%를 차지하고 있다.

<그림 4-3> 보리 식품공업(군산) 유한공사의 제품군 및 특징




波力 海苔(김)	漁趣(쥐포)	点心面(국수 과자)
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 설랑, 소금, 버섯맛, 매운맛등을 가미한 조미김</li> <li>• 아이들 간식이나 밥반찬으로 활용</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 쥐포 형태의 간식</li> <li>• 생선맛, 참깨맛, 바삭한 식감 등 5가지 맛에 따라 패키지의 색상을 달리함</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 김이 포함된 국수 튀김 과자</li> <li>• 5가지 맛이 있으며 맛에 따라 패키지의 색상과 디자인을 차별화 하고 있음</li> </ul>
波力 蛋卷(오믈렛 과자)	夹心脆(김샌드위치)	圆缘糖(설랑과자)
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 얇은 반죽을 둥그렇게 말아 구운 웨이퍼 스타일</li> <li>• 해초맛, 계란맛, 통밀 맛이 있으며 맛에 따라 패키지의 색상을 달리함</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 샌드위치 처럼 김과 김사이에 부각처럼 바삭한 식감 첨가</li> <li>• 다양한 맛을 첨가</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 투명 사탕</li> <li>• 앙콤 참깨 강정</li> </ul>

<그림 4-4> 광둥 시즈랑 집단 유한공사의 제품군 및 특징

美好时光(김과자)	水晶之恋(젤리)	美能多(두유)
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 바삭한 맛의 김과자</li> <li>• 토마토맛, 해초맛, 매운 해초맛 등</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 과일 맛 그대로 즐길 수 있는 젤리</li> <li>• 사과맛, 오렌지맛, 파인애플맛, 복숭아맛 등</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 여러가지 맛으로 먹을 수 있는 두유</li> <li>• 레몬맛, 코코넛 맛, 씨리얼맛 등</li> </ul>
CICI(과일젤리주스)	优乐美(젤리밀크티)	开心时间(초콜릿)
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 포도, 오렌지, 파인애플 등 다양한 맛의 젤리 주스</li> <li>• 짜먹는 주스 용기나, 컵 젤리가 있음</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 젤리가 들어 있는 밀크티</li> <li>• 커피맛, 녹차맛, 초콜릿맛, 바닐라맛 등</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 다양한 종류의 초콜릿 과자</li> <li>• 스틱 형, 초콜렛 형 초코바 형 등</li> </ul>

또한 태국의 조미김 시장 점유율 1위(70%) 타오케노이(중국내 명칭은 小老板)가 롤형, 전장형, 부각형 등 다양한 방법으로 조리된 간식용 김으로 중국시장에 공략하고 있다.

<그림 4-5> 태국 타오케노이사의 제품군 및 특징

TaokaeNoi (김 스낵)	Wantmore (스낵)	Tobcom
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 롤 형, 전장형, 부각 형 등 다양한 방법으로 조리된 간식용 김</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 감자스틱, 폰 스낵, 미니 빵 등</li> <li>• 스낵 종류에 따라 디자인과 색을 달린 패키지</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 체다치즈, 화이트 초콜릿, 코코넛, 카리멜 등으로 코팅된 팝콘</li> </ul>

한편 한국산 조미김은 해표, 농협, 다양한 브랜드가 시장에 유통되고 있으나, 중국 내륙 수입업체, 판매중개업체의 주문에 따라 생산되는 중국 시장에만 존재하는 한국브랜드 OEM상품이 범람하고 있어 한국산 제품의 브랜드화에 부정적인 영향을 미치고 있는 상황이다.

중국내 유통 수입되는 조미김의 국가별 특징을 살펴보면 다음과 같다. 첫째 수입 조미김 중 선두를 차지하고 있는 한국산 조미김은 김의 비린맛을 없애고 바삭하고 향기로운 맛 부각되며, 청청한 바다에서 채취한 건강한 간식거리라 인식되고 있다. 돌김, 재래김, 파래김 등 김의 종류가 다양하며 최근 스낵김의 다양화 역시 시도되고 있는 중이다. 반면 한국김의 단점으로는 기름이 많고 짜며, 과대 포장의 문제를 지니고 있다.

둘째, 태국산 조미김은 유명한 샤오라오반(小老板) 시리즈 김이 대표적이며 제품의 차별화로 두껍고 바삭한 식감에 다양한 맛을 적용하고 있어 중국 내에서도 마니아 소비층을 확보하며 시장점유율을 빠르게 높혀가고 있다.

셋째, 대만산 조미김은 경쟁력을 높이기 위해 자연산, 100% 수공의 개념 강조하고 있다. 견과류를 첨가해 다른 나라와 차별화 된 맛을 선보이고 있으나, 중국 소비자 의견으로는 대만김에 바다의 비린맛이 난다는 의견이 다수이다.

넷째, 일본산 조미김은 간식김 보다는 스시용 김으로 주로 활용되고 있는데, 일본 조미김의 경우 설탕, 간장에 표고버섯 같은 조미를 더하고 있어 먹으면 달달하지만 특유의 짠 바다 비린내가 있어 중국 소비자가 선호하지 않는다. 또한, 후쿠시마 원전 사고 영향으로 중국내 일본 수입김은 현재 기피 대상이다.

## 나. 마케팅믹스(Marketing Mix) 전략

### (1) 제품(Product) 및 가격(Price)

현재 중국 내 판매되고 있는 김은 대부분 조미 가공된 제품들로 간식, 술안주, 탕 등으로 소비되며 식 재료 사용비중은 낮은 편이다. 최근 한국, 일본 등 외국 요리가 많이 소개되면서 요리 활용도 역시 높아지고 있는 추세이며, 특히 조미김이 어린이의 영양간식으로 인식되면서 꾸준히 매출이 증가하고 있는 추세이다.

따라서 중국 시장 진출을 위해서는 주력 판매 제품인 원초맛 조미김을 중국 소비자 요구에 맞는 매운맛, 단맛 등 다양한 맛으로 개발할 필요성이 있다.

가공 형태 역시 기존의 자른김형만을 고수하지 않고, 샌드형, 롤형, 튀김형 등 다양한 형태로 개발하여야 할 것이다.

<그림 4-6> 조미김의 형상별 가공 형태



또한 중국에서 조미김은 걸이형 매대에 주로 진열·판매되고 있으므로 포장봉지에 타공 역시 필요하다. 포장 디자인도 어린 또는 청년층 타겟에 맞추어 특화시키고, 한국산 브랜드임을 명확히 할 수 있는 디자인 전략을 수립하여야 한다.



<그림 4-7> 중국내 조미김의 진열 방식



[선반형 매대]

[걸이형 매대]

또한 현재 중국 시장내에서 한국과 경쟁하고 있는 국가는 태국이기 때문에 태국 조미김과의 차별화를 위한 제품포지셔닝 전략(Product Positioning Strategy)을 명확하게 수립하여야 한다.

제품디자인 전략으로 첫째, 전체 형상은 스넬형이나 스탠딩형을 활용하고 현재의 도시락김과 같은 투명 용기를 넣지 않는 방법이 적절할 것이며, 김이 부서지지 않도록 포장 구조나 질소 충전을 활용하는 방법도 가능한 방법이다.

<그림 4-8> 캐릭터를 활용한 조미김 포장 디자인 사례



개봉방식 및 타공으로는 스낵을 안정적으로 먹을 수 있는 것은 가로방식을 적 요하는 것이 타당하며, 과자코너 걸이형 매대에 걸 수 있도록 타공을 적용하여야 할 것이다. 또한 적용 이미지도 위 <그림 4-8>과 같이 어린이들에게 친근감을 주는 캐릭터를 개발하여 포장디자인에 적용하고 부드러운 이미지의 폰트를 활용 하여 중국어 뜻 또한 반영하여 상표개발을 하여야 할 것이다.

한편 중국 시장내 한국 조미김의 시장가격은 중국김과 비슷한 수준으로 가격경 쟁력이 높은 상황이다. 그러나 다양한 고품질, 고기능 제품 개발을 통하여 가격경 쟁력을 지속적으로 확보하여야 할 것이다.

## (2) 유통(Place) 및 판매촉진(Promotion)

유통전략은 제품이 소비자에게 전달되는 과정을 선택하는 것이며, 판매촉진이 란 기업이 광고, 유통경로, 직접적인 접촉 등을 통하여 제품에 대한 정보를 제공 함으로써 제품이 목표고객에게 다가가도록 하는 제반활동을 말한다.

중국 내 김의 유통채널은 대형마트에서 주로 판매되고 있으며, 온라인 쇼핑물 등 전자 상거래의 이용 비율 또한 높아지고 있으며, 온라인 쇼핑과 더불어 홈쇼 핑 또한 증가 추세이다. 또한 수입식품 전문점도 최근 주요 소비처로 부상하고 있다.

따라서 기존의 대형 유통외장 외에 온라인, 홈쇼핑 진출을 추진할 필요성이 있 다. 또한 유아용 식품에 대한 수요확대에 맞춘 전문 유통매장 진입 역시 고려하 여야 할 것이다. 특히 한국 기업들은 중국 측 수입 업체만을 전적으로 의존하거 나 OEM 방식으로 중국시장에 진출하는 경우가 많은데 적극적인 브랜드 홍보 강 화로 소비자들에게 브랜드 이미지를 강하게 인식시키는 길 만이 장기적이고 안정 적인 중국 내수시장 생존전략임을 명심하여야 한다.

한편 최근 중국에서는 녹색, 건강이란 단어가 트렌드로 떠오르고 있으며, 경제 발전에 따라 자연스럽게 상승한 소득수준으로 인해 중국인들은 맛있는 음식과 더 붙어 건강한 음식을 찾고 있다. 따라서 식품안전관리인증(HACCP), QS인증 등의 식품 인증제도 적극 활용할 필요가 있으며, 나아가 최근 주목받고 있는 할랄 (HALAL) 인증을 취득하는 것도 이슬람 국가뿐만 아니라 세계 주요 국가에서 식 품안전 경쟁력을 확보하는 방안이 될 것이다.

또한 31개 성시(省市)와 56개 민족으로 이루어진 중국은 농수산물식품 선호도와

입맛이 다른 차별화된 시장 특징을 보이고 있다. 따라서 권역별 선호 특성에 맞는 차별화 시장 진입 전략이 필요하다. 시장 경쟁력과 한류 영향 등을 고려했을 때 화동, 화남, 화북권역 시장 진출이 우선적으로 고려될 수 있으며, 진출 맛으로는 화북권은 짠맛, 화동권은 단맛, 화남권은 단백한맛을 중심으로 제품을 개발하여 공략하는 것이 적절할 것으로 판단된다.

또한 한국산 조미김은 현재 중국 시장내에서 중국이나 태국김에 비하여 목표 타겟이 명확하지 않다는 약점을 지니고 있으므로, 짠맛을 줄이고 다양한 맛을 개발하여 어린이 및 청소년을 주요 타겟으로 특화시킬 필요성이 있다.

## 제5장 결 론

본 연구는 한·중 FTA의 대표적 수혜품목으로 주목받고 있는 조미김을 연구대상으로 하여 대 중국 시장진출을 위한 FTA 활용전략을 제시하는데 목적을 두고 진행되었다.

2015년 FAO(Food and Agriculture Organization of the United Nations)의 통계에 따르면 전 세계에서 김을 생산하고 있는 국가는 중국, 일본, 한국, 대만, 북한이다. 2014년산 기준 우리나라 전체 물김 생산량은 약 1억3천만 속으로 이중 전라남도가 9천만 속으로 약 70% 가량을 점유하고 있다. 2015년산 전국 김 시설 책 수는 79만7천 책이었으며, 2016년산 시설 의향은 81만4천 책으로 나타났다. 2015년산 지역별 시설 비중을 살펴보면, 전남이 60만 책으로 전체의 75.6% 이상으로 국내 김 생산 기반에 있어 절대적인 위치를 점유하는 것으로 확인되었다.

그러나 한국 김산업은 생산 및 산지가격 불안정, 자영업 중심의 영세 산업구조, 글로벌 마케팅 능력의 부재 및 최근 수산물에 강화되고 있는 비관세장벽의 대응 능력 부족으로 천혜의 양식환경을 보유하고 있음에도 불구하고 국제화에 많은 어려움을 겪고 있는 것으로 분석되었다.

한편 중국의 김산업은 주로 강소, 절강, 복건, 산둥, 광둥 연해 지역에서 크게 단김(檀紫菜)과 중국어로 조반김(條斑紫菜)이라고 하는 방사무늬(스사비)김 등 두 종류로 발전하고 있는 것으로 분석되었다. 2014년 기준 김 생산량은 113,900톤이며, 단김의 주요 생산지는 복건성, 방사무늬김은 강소성 영운항시(連雲港市)를 중심으로 생산되고 있다.

한국과 중국의 김 품목분류 체계 및 관세율 구조를 비교 분석한 결과, 중국의 상품분류체계상 김은 1212.21로 분류되나, 조미김의 경우에는 중국 HS CODE 2008.99.31에 포함되지만, 일부의 경우 2106.90.9090의 HS CODE도 사용하는 것으로 파악된다. 한편 한·중 FTA상 김류와 조미김의 양허유형을 살펴보면, 한국의 대표적인 수출 주력상품인 조미김의 중국측 양허유형이 협정 발효일을 시작으로 20단계에 걸쳐 매년 균등 철폐(이행 20년차 1월 1일 무관세) 또는 협정 발효일을 시작으로 기준세율의 8퍼센트를 5단계에 걸쳐 매년 균등 인하(이행 5년차 1월 1일부터 기준세율의 92% 유지)가 적용됨에 따라 즉시적인 관세인화 효과는 거두기 힘들 것으로 예상된다.

다음으로 한국과 중국의 김류 무역구조를 분석한 결과, 한국은 조미김은 2014년 약 2억달러의 수출실적을 기록하며 전년 대비 12.3%의 높은 수출증가율을 보이고 있으며, 국가별로는 미국이 전체수출의 33.1%를 차지하여 1위 국가로 나타났다으며, 다음으로 중국 20.6%, 일본 17.6%, 캐나다 5.4%, 홍콩 4.3% 순으로 조사되었다.

중국의 조미김은 2014년 기준 약 1억달러의 수출실적을 기록하고 있으며 수입은 약 5천만달러 규모로 전년 대비 81.9%의 높은 수입증가율을 나타내고 있다. 국가별로는 한국으로 부터의 수입액이 3천8백만달러로 전체 수입의 74.1%를 차지하였으며, 태국 1천3백만달러(25%), 대만 43만달러(0.82%)로 나타났다.

중국 시장 내 한국, 태국, 일본 및 대만산 조미김의 국제경쟁력을 시장점유율(Market Share), 무역특화지수(Trade Specialization Index) 및 현시비교우위(RCA) 지수를 이용하여 분석한 결과, 2014년 기준 한국의 MS가 74.10%, TSI가 1.0, RCA가 1.46으로 가장 높게 나타나 한국이 중국 시장내에서 절대적인 비교우위를 확보하고 있는 것으로 나타났다. 그러나 2013년부터 태국산 김의 중국시장 점유율이 확대되고 있어 향후 경쟁구도로 진입할 가능성이 있는 것으로 분석되었다.

마지막으로 본 연구에서는 중국시장 진출을 위한 전략으로 조미김의 통관, 위생검역 및 라벨링 규정 준수 전략과 중국 조미김 유통시장 분석을 통한 마케팅믹스(Marketing Mix) 전략을 체계적으로 제시하였다.

결론적으로는 한·중 FTA의 효과를 극대화하기 위해서는 정부차원에서는 중국의 조미김 관련 과도한 위생 검역기준을 완화시키기 위한 한중 검역·검사 협력 MOU를 체결을 추진할 필요성이 있는 것으로 판단된다. 또한 기업차원에서는 OEM 수출방식을 지양하고 한·중 FTA로 인한 중국 내 한국산 제품에 대한 이미지 제고효과를 적극 활용하여 중국 소비자들에게 한국산 조미김의 브랜드 이미지를 강하게 인식시켜나가야 할 것이다.

## 《참고문헌》

- 김석민 (2014), 「무역학원론」, 도서출판 두남.
- 김연수 (1984), “기업적 해태양식경영의 성립조건에 관한 연구”, 「수산경영론집」, 제25권, 한국수산경영학회.
- 박민규 (2006), 「중국 김 산업의 현황 및 경쟁력 분석에 대한 연구」, 해양수산부.
- 박진규·박지훈·박준모 (2014), “한중 FTA 대응 수출기반 강화 방안,” 「기획연구」, 2014-05, 수산업협동중앙회 수산경제연구원.
- 백은영 (2014), “일본의 김 소비변화에 대한 고찰,” 「한국도서연구」, 제26권, 제4호, 한국도서(섬)학회.
- 성극제 (1998), “우리나라 제품의 수출경쟁력 추이에 관한 연구”, 「아태연구」 제5집, 경희대학교 아태지역연구원.
- 손성문·신지연 (2014), “중국의 수입수산물 위생검역규범에 관한 연구,” 「관세학회지」, 제15권, 제4호, 한국관세학회.
- 양천호·김영춘 (2005), 『중국통관실무』, 한국관세무역연구원.
- 옥영수 (2010a), “우리나라 김산업 발전을 위한 논점과 방안,” 「수산경영론집」, 제41권, 제2호, 한국수산경영학회.
- 옥영수 (2010b), “마른김의 등급화에 관한 고찰,” 「수산정책연구」, 제6권, 한국해양수산개발원.
- 옥영수 (2011a), “한일간 김산업의 전개과정과 문제점에 대한 고찰,” 「2011년 춘계학술발표대회 논문집」, 한국수산경영학회.
- 옥영수 (2011b), “김산업의 발전과정과 세계화 전략에 관한 연구,” 「계간 해양수산」, 제1호, 한국해양수산개발원.
- 윤광운 (2014), “중국의 수출입 수산물 위생검역에 관한 연구,” 「국제상학」, 제29권, 제1호, 한국국제상학회.
- 이남수 (2010), “김의 소비패턴에 관한 연구.” 「식품유통연구」, 제27권, 제2호, 한국식품유통학회.

- 임경희·정명화·장춘봉 (2014), “중국 상해권역의 수산물 소비와 수출전략에 관한 연구,” 「기본연구」, 2014-15, 한국해양수산개발원.
- 장민수 (2008), “한국과 독일의 자동차산업 경쟁력 분석: TSI와 RCA지수를 중심으로,” 「경상논총」, 제26권, 제4호, 한독경상학회.
- 정재열 (2005), “중국의 무역 및 통관관리(하),” 「관세와 무역」, 관세무역개발원.
- 조승목·김병목·한규재·서혜영·한유나·양은희·김동수 (2006), “국내 김 가공식품 시장 및 제조업체 현황,” 「식품과학과 산업」, 제42권, 제1호.
- 진람손 (2005), “중국 김 산업 현황과 대외무역 특징에 대한 연구,” 복건성 수산유통가공협회.
- 차철욱 (2002), “이승만정권기 대일 김 수출구조와 성격,” 「역사학연구」, 제19집, 호남사학회.
- 최승환·박언경 (2014), “한국-중국 FTA를 대비한 중국의 위생검역제도와 위생검역관련 통상분쟁사례 연구,” 「FTA법제지원연구(II)」, 14-22-⑥, 한국법제연구원.
- 한국농수산식품유통공사 (2014), 「2014 주요국 식품수입제도 모니터링」.
- 한상현 (2001), “중국의 통관 및 관세제도의 문제점과 우리 수출기업의 대응책,” 「창업정보학회지」 제4권, 제1호, 한국창업정보학회, p. 205.
- 홍현표·김정봉·주문배·정명생·김대영 (2007), “한중일 수산업의 실태분석 및 수산정책 방향에 관한 연구,” 「연구보고서」, 한국해양수산개발원.
- Herbert G. Grubel and Peter John Lloyd (1971), “The Empirical Measurement of Intra-Industry Trade,” *Economic Record*, Vol. 47, No. 4, pp. 494-517.
- Imre Fertő and Lionel J. Hubbard (2002), *Revealed Comparative Advantage and Competitiveness in Hungarian Agri-Food Sectors*, IEHAS Discussion Papers, New Series 2002/8, Budapest: Institute of Economics Hungarian Academy of Sciences, pp. 1-23.
- Thomas L. Vollrath (1991), “A Theoretical Evaluation of Alternative Trade Intensity Measures of Revealed Comparative Advantage,” *Weltwirtschaftliches Archiv*, Vol. 127, No. 2, pp. 265-280.

## 《有关借助韩中FTA向中国市场出口调味海苔的战略研究论文概要》

本研究以在韩中FTA受益的代表性产品调味海苔为研究对象，目的在于提出系统化地战略，进军中国市场。

研究的主要内容和方法是：首先通过两国的相关机关统计和先前研究分析了世界和韩中两国的海苔产业现况和问题点，然后分析了韩中海苔产业的贸易结构和国际竞争力。

通过使用市场占有率 (Market Share)、贸易专业化指数 (Trade Specialization Index) 和显示性比较优势 (RCA) 指数分析在中国市场进行竞争的韩国、泰国、日本和台湾4个国家和地区的国际竞争力变化趋势显示，以2014年为标准，韩国的MS为74.10%、TSI为1.0、RCA为1.46，数值最高，韩国在中国市场具有绝对性的比较优势。

而且，在本研究中指出，为进军中国市场需要遵守调味海苔的卫生检疫和等级制度规定，通过分析中国调味海苔流通市场，还系统地提出了营销组合战略 (Marketing Mix)

研究结论为：为了扩大韩中FTA的效果，从政府角度来看，政府有必要推进签订韩中检疫检查合作MOU，以解决中国对于调味海苔过于苛刻的卫生检疫标准的问题。另一方面，从企业角度来看，应当采用OEM的出口方式，有必要强化中国消费者对于韩国产调味海苔品牌形象的认识。