






## 주요 업무내용 (계획( ), 결과( √ ))

	<p>심화되고 있음</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 특히 아시아 문화 확산과 함께 대형마트 내 한국식 라면·소스·냉동식품 등 K-푸드 취급 비중이 늘어나고, 현지 소비자의 관심도 높아지고 있음</li> <li>- 한국 식품 및 아시아 제품 수요 확대에 발맞춰, 향후 소비재 시장 분야의 정보교류 및 분석 협력 확대가 기대됨</li> </ul>
<b>업무③</b>	<b>(11/19, 오전) ProChile 방문</b>
수행계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>ProChile의 수출지원 체계 조사 및 칠레 수산기업 방문 동향</b></li> </ul>
수행결과	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ ProChile 면담 조사</li> <li>- ProChile는 칠레 외교부 산하 수출 진흥 전담 기관으로, 해외시장 개척·바이어 발굴·시장정보 제공 등을 총괄하는 정부 공식 수출지원 조직임</li> <li>- 칠레 수산기업들은 한국을 주요 전략 시장으로 인식하고 있으며, 특히 연어·홍합·대왕오징어 등 주력 품목의 대(對)한국 수출 확대 잠재력을 높게 평가함</li> <li>- 시장조사·무역상담·바이어 매칭 등 다각적인 수출지원 프로그램을 운영하며, 국가별 진입 요건·수요 특성·라벨링 및 위생 기준 등 수출 실무 필수 정보를 제공함</li> <li>- 한국의 규격·위생·표시 기준 등을 현지 기업에 지속 전파하고 있으며, 아시아 시장 진출 전략상 한국을 핵심 성장 거점으로 설정하여 지원 역량을 집중하고 있음</li> <li>- 향후 한국 시장정보·수요 분석·규제 동향 공유 등 기관 간 정보 교류 협력이 유망하며, 필요시 칠레 기업-한국 바이어 간 B2B 연계 지원 의사도 표명함</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;">    </div>
<b>업무④</b>	<b>(11/19, 오후) IFOP (Instituto de Fomento Pesquero) 면담</b>
수행계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>칠레 어업·양식 연구체계 및 대왕오징어 자원조사 방법론 파악</b></li> </ul>
수행결과	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>IFOP(칠레 수산연구소) 면담 조사</b></li> <li>- IFOP은 칠레 정부의 수산·양식 정책 수립을 위한 과학적 근거를 제공하는 국책 연구기관으로, 자원생물학·성장 특성·해양환경 관련 연구를 전담함</li> <li>- 어종의 연령 산정은 평형석(Statolith) 분석을 기반으로 하며, 이를 통해 성장률·누적 성장량·연령별 크기 변화 등을 계량적으로 추정함</li> <li>- 대왕오징어 등 두족류는 일륜(Daily Increment, 일별 성장띠)을 활용해 성장곡선을 도출하며, 분석 결과 초기 급성장 후 성장 속도가 완만해지는 패턴이 규명됨. 이 데이터는 자원평가 모델의 핵심 변수로 적용되어, SUBPESCA·SERNAPECSA의 정책 수립 및 관리에 기여함</li> <li>- 연구진은 자원 변동과 해양환경 간의 상관관계를 규명하기 위해 수온·염분·영양염·플랑크톤 분포 등 물리·생물·화학적 해양 조사를 병행함</li> <li>- 플랑크톤 연구의 경우, 최근 디지털 이미지 분석 및 자동 분류 시스템 도입으로 데이터 처리 효율이 크게 향상되었으며, 현재 약 4,000종 이상의 데이터베이스가 구축됨</li> <li>- 엘니뇨·라니냐 등 기후변동성은 어종의 이동과 서식 분포에 직접적인 영향을 미치며, 실례로 2019년 대왕오징어 어획 부진은 엘니뇨로 인한 고수온 및 서식지 이동이 주요인으로 분석됨</li> <li>- IFOP의 해양환경·생태자료는 자원량의 직접적인 산출보다는, 서식환경 변화 매커니즘과 어군</li> </ul>

## 주요 업무내용 (계획( ), 결과( √ ))

	이동 패턴 해석을 위한 핵심 보조 지표로 활용되고 있음
	
<b>업무⑤</b>	<b>(11/20, 오전) Eurofish 가공공장 방문 및 업체 면담</b>
수행계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 대왕오징어 가공기업의 원료 수급 현황, 가공 공정, 품질관리 체계 조사</li> </ul>
수행결과	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Eurofish 가공공장 방문 및 면담 조사                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eurofish는 Pescadores Group 산하의 대왕오징어 가공 전문기업임. 칠레 내 3개 공장을 운영 중인 업계 상위 기업으로, 전체 취급 물량의 96~98%가 대왕오징어일 정도로 전문성이 높음</li> <li>- 공장은 연중 가동이 원칙이나, 2025년에는 심각한 어획 부진으로 인한 원료 수급난으로 조업 중단 사태가 발생함. 실제로 원료 투입량은 2025년 2월 약 1,000톤에서 동년 8월 16톤으로 급감하는 등 타격이 컸음</li> <li>- 생산량은 조업 상황에 따라 유동적이나, 그룹 전체의 연간 가공 능력은 약 10만~15만 톤 수준임. 다만 2025년에는 원물 부족 심화로 일부 공장이 6월 이후 장기간 가동을 중단함</li> <li>- 어획 직후 선상에서 빙장 처리된 원물이 1통(Bin, 약 750~840kg) 단위로 입고됨. 반입 즉시 머리·몸통·지느러미를 자동 분리하는 1차 전처리 공정이 진행됨</li> <li>- 수일간 해상 보관되는 페루산과 달리, 칠레산은 조업 후 1일 이내에 공장으로 반입되어 선도가 매우 우수함 (가공 과정 내 별도의 약품 처리를 하지 않음)</li> <li>- 원물 규격은 중량 10~15kg, 체장 1m 내외임. 칠레산은 페루산 대비 살(육)이 두껍고 육질이 단단한 것이 특징임</li> <li>- 부산물은 별도 구획에서 위생적으로 처리되며, 주력 생산품은 머리·몸통·지느러미(귀) 등 부위별 단순 가공품 위주로 구성됨</li> <li>- 냉동설비는 -40℃ 급속 동결 방식을 사용하여, 12시간 내 제품 심부 온도를 -20℃까지 낮춤. 또한 자체 냉동창고 운영을 통해 외부 보관 비용을 절감하고 있음</li> <li>- 주요 수출국은 일본과 스페인임. 특히 스페인은 해산물 요리 등 다양한 용도로 소비되는 최대 수요처임</li> </ul> </li> </ul>
	
<b>업무⑥</b>	<b>(11/20, 오후) SERNAPESCA (Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura) 면담</b>
수행계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 칠레 수산정책 집행 구조 및 자원관리 체계 조사</li> </ul>
수행결과	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ SERNAPESCA 면담 조사                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 칠레 수산정책은 SUBPESCA(정책·규제)-SERNAPESCA(집행·단속)-IFOP(연구)의 3축 거버넌스 체계로 운영됨. SUBPESCA가 쿼터 등 규제 기준을 설정하면, SERNAPESCA는 이를 현장에서 관</li> </ul> </li> </ul>

## 주요 업무내용 (계획( ), 결과( √ ))

	<p>리·감독함</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 모든 어선은 조업 전 조업구역 및 대상어종을 신고해야 함. VMS(위치추적), ERS(전자보고), EMS(영상감시) 및 이력추적시스템을 통합한 디지털 기반 관리체계를 통해 조업 활동을 실시간 모니터링하며, 이를 통해 감시·통제의 정확성과 투명성을 확보하고 있음</li> <li>- 대왕오징어는 칠레-페루 해역을 회유하는 자원 변동성이 큰 어종으로, 최근 환경 및 회유 패턴 변화로 생산량이 감소 추세임. 단, 중국 어선은 EEZ(배타적경제수역) 외곽에서 조업하므로 자원 감소에 미치는 직접적 영향은 제한적인 것으로 평가함</li> <li>- 칠레 대왕오징어 조업은 12m 이하 소형어선(Artisanal)에 한해 허용되며, SERNAPESCA는 이를 중점 관리 대상으로 분류하여 엄격히 통제하고 있음</li> <li>- 연어·홍합 양식업은 환경·위생 기준 및 면허 요건이 엄격함. 양식장 승인 시 환경성·입지 적정성·수용 능력(Carrying Capacity) 등을 종합 평가하는 등 국제 수준의 관리·감독 체계를 운영 중임</li> <li>- 고등어·전갱이·멸치·정어리 등 주요 소형 부어류는 식용 및 사료용으로 병행 활용됨. 수출품은 급속냉동 등 엄격한 품질 기준을 적용받으며, 최근 아프리카 등 신흥시장 수출 증가는 가격 경쟁력 확보와 냉동 기술 고도화에 기인한 것으로 분석됨</li> <li>- 주요 어종별 어획 통계는 체계적으로 구축되어 있으나, 월별 세부 데이터의 대외 공개는 제한적임. 단, 한국을 주요 파트너로 인식하고 있으므로 기관 간 공식 협조 요청 시 관련 정보 공유가 가능한 것으로 확인됨</li> </ul>
	
업무⑦	(11/21, 오전) Wys 가공공장 방문 및 업체 면담
수행계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 칠레 홍합 양식·가공·수출 기업의 생산 구조·공정·품질관리 체계 파악</li> </ul>
수행결과	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Wys 가공공장 방문 및 면담 조사</b></li> <li>- Wys는 칠레 홍합 산업의 중심지인 칠로에(Chiloé) 지역 대표 기업으로, 연간 3만 톤(칠레 총 생산의 약 9%)을 처리하며 생산량의 95% 이상을 30여 개국에 수출함</li> <li>- 총 570ha(직영 320ha, 외부 250ha) 규모의 양식장을 기반으로, 자연 채묘(Spat) 방식과 용도별 성장 기간(자숙 10개월, 반각·통홍합 14~16개월)을 적용해 원료를 체계적으로 조달함</li> <li>- 칠레 남부 특유의 용승류(Upwelling) 효과로 수온이 안정적이거나, 최근 기후변화로 인한 고수온 현상으로 일부 양식장에서 종패 생산량이 20~30% 감소하는 등 환경 변동성이 확대됨</li> <li>- 가공공장은 HACCP·BRC·MSC 등 국제 인증을 완비했으며, -35°C 급속동결, 진공포장, 부분 가열(Par-cook) 등 글로벌 시장 요구에 대응 가능한 고도화된 생산 설비를 갖추</li> <li>- 주력 시장은 스페인·이탈리아 등 유럽이며, 최근 HMR(가정간편식) 수요 증가로 수출이 확대 추세임 (자숙 알맹이 기준 수출 단가는 kg당 약 4달러 수준)</li> <li>- 한국 시장 내 경쟁국(중국·호주) 대비 식감과 품질 안정성 우위를 강조하며, 한국 바이어 요구에 맞춘 포장 규격·IQF·가공도(Par-cook) 등 맞춤형 생산 및 실사 지원 의사를 명확히 함</li> <li>- 종합적으로 대규모 자체 양식 기반과 품질 경쟁력을 보유하고 있어 한국의 안정적 수입선으로서 적합하며, 향후 기후 리스크 대응을 위한 기술 및 모니터링 협력 잠재력도 높게 평가됨</li> </ul>

## 주요 업무내용 (계획( ), 결과( √ ))

	
<b>업무⑧</b>	<b>(11/21, 오후) Ivamar 면담</b>
<b>수행계획</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 대왕오징어 원료 수급 및 가공 구조 조사</li> </ul>
<b>수행결과</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Ivamar 가공공장 방문 및 면담 조사</b></li> <li>- 일일 최대 150톤 처리 가능한 가공 라인과 1,700톤 규모의 냉동창고를 보유하고 있음. 원료 입고부터 절단·동결·포장에 이르는 일관 공정(One-stop System)을 갖춰 대왕오징어·문어 등 다품목 생산이 가능함</li> <li>- 원료는 칠레 북부·중부·남부 전 해역에서 조달하며, 특정 지역의 어획 부진 시 타 해역 물량으로 상호보완하는 등 연중 안정적인 수급 구조를 확립함</li> <li>- 해안과 공장이 인접해 어획 후 수시간 내 가공이 가능하여 선도가 탁월함. 장기간(3~5일) 해상 보관되는 페루산 대비 육질·밀도·체장 등 품질 측면에서 확실한 우위를 점하고 있음</li> <li>- 원물은 평균 300~900g의 다양한 크기로 산출되며, 소비국 수요에 맞춰 링·슬라이스 등 절단 방식과 부위별 활용 전략을 유연하게 적용함</li> <li>- 유럽 시장은 엄격한 인증(Traceability)과 고품질을 중시하여 고가 정책을 유지하는 반면, 아시아 시장은 가격 변동성과 규제 유연성을 고려해 차별화된 접근을 취하고 있음</li> <li>- 최근 한국의 오징어 수급 불안정을 인지하고 있으며, 공장 측은 "한국이 원하는 규격이라면 비(非)생산 모델이라도 맞춤형(Customizing) 생산이 가능하다"며 적극적인 거래 의사를 표명함</li> <li>- 대규모 가공 시설과 칠레산 특유의 품질 경쟁력, 생산 유연성을 견비하고 있어, 향후 한국의 안정적 수입선 확보 및 공급망 다변화를 위한 최적의 파트너로 평가됨</li> </ul> 
<b>업무⑨</b>	<b>(11/21, 오후) PVA Chile SPA 면담</b>
<b>수행계획</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 칠레 대왕오징어 가공기업의 생산 구조·공정·품질관리 체계 파악</li> </ul>
<b>수행결과</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>PVA Chile SPA 가공공장 방문 및 업체 면담</b></li> <li>- PVA Chile SPA는 칠레 대왕오징어 가공 업계의 주요 기업으로, 전체 생산량의 약 15~17%를 점유하며 연간 생산 규모는 2만 1천~2만 5천 톤 수준임</li> <li>- 12m 이하 소형 어선(Artisanal)이 어획한 원료를 산지 수집상을 통해 공급받는 구조임. 특히 산지와 공장이 인접해 조업 후 30분~수시간 내 반입되므로, 장기간(3~5일) 해상 보관되는 페루산 대비 선도 및 원물 품질이 탁월함</li> <li>- 입고 즉시 부위별 분리 및 품질 등급(A·B·C) 판정을 거치며, 코킴보(Coquimbo) 지역 원물은 접근성이 좋아 최상급 비중이 높음. 공장은 -40℃ 급속동결 및 보관에 이르는 일관 공정 체계</li> </ul>



## 주요 업무내용 (계획( ), 결과( √ ))

	<p>를 안정적으로 운영 중임</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시장별 제품 선호도가 뚜렷함. 한국·일본은 몸통·지느러미(귀) 위주, 스페인·멕시코는 몸통·생식소 위주이며, 중국은 부위 전반에 대한 수요가 형성되어 있음</li> <li>- 원료의 약 65%가 부산물로 발생하나(수출 35%), 연간 약 6,600톤에 달하는 부산물 전량을 단백질·오일 등 사료용 원료로 100% 자원화(Recycling)하고 있음</li> <li>- 최근 2개월간은 계절적 요인으로 원료 수급이 다소 부진했으나, 통상적으로 매년 1월부터 생산량이 점진적으로 회복되는 사이클을 보임</li> <li>- 유럽시장은 엄격한 인증 요건 충족이 어려운 대신 고가 정책이 가능함. 반면, 한국 등 아시아 시장은 규제는 상대적으로 유연하나 가격 민감도와 변동성이 큰 시장으로 분석하고 차별화된 전략으로 대응함</li> </ul>
<p><b>업무⑩</b></p>	<p>(11/22, 오후) Jumbo Puerto Varas 현장 조사</p>
<p>수행계획</p>	<p>□ 칠레 수산물 소매시장 조사</p>
<p>수행결과</p>	<p>□ 매장 내 수산물 코너 구성 조사</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 매장 내 수산물 코너는 연어·홍합·대왕오징어 등 냉동·가공식품이 주류를 이루며, 상대적으로 신선 수산물(Fresh Seafood) 취급 비중은 미미한 수준임</li> <li>- 칠레는 내수 소비 부진으로 생산 물량의 대부분을 수출에 의존함. 현지 소비자들은 특유의 비린내와 조리 불편 등을 이유로 수산물에 대한 선호도가 전반적으로 낮게 형성됨</li> <li>- 반면 농채과류(과일·채소)는 우수한 신선도와 가격 경쟁력을 앞세워 수산물 대비 상대적으로 높은 소비 선호도를 보임</li> <li>- 브랜드·포장·가공도(IQF·자숙·반조리 등)에 따른 제품 차별화가 뚜렷하며, 동일 품목 내에서도 가공 형태에 따라 가격 편차가 크게 형성됨</li> </ul>
	
<p><b>업무⑪</b></p>	<p>(11/23, 오후) Mowi Chile 면담</p>
<p>수행계획</p>	<p>□ 칠레 연어기업의 양식·가공 인프라 조사 및 공급망 확대 가능성 확인</p>
<p>수행결과</p>	<p>□ Mowi(모위) 연어 양식·가공시설 방문 조사</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mowi는 노르웨이에 본사를 둔 세계 최대의 글로벌 양식기업으로, 전 세계 8개국에서 연간 약 86만 톤을 생산함. 칠레 법인은 약 30개 양식장을 운영하는 핵심 생산 거점임</li> <li>- 연어 양식은 채란-육상 사육-해상 가두리-이송-가공에 이르는 전 과정에 총 30개월이 소요됨. 40m×40m 규모의 가두리(Cage) 1개당 약 9만 미가 입식되어 관리됨</li> </ul>
	

## 주요 업무내용 (계획( ), 결과( √ ))

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 양식장은 중앙 통제센터에서 원격 제어되며, 카메라-센서 기반의 자동급이시스템(Smart Feeding)으로 효율을 극대화함. 사료비가 전체 원가의 60%를 차지하는 만큼, 급이 최적화는 수익성 확보의 핵심 요소임</li> <li>- 칠레 Mowi는 태양광 기반 에너지 자립형 시범 양식장을 운영하여 디젤 사용량 및 온실가스 감축 효과를 입증함. 향후 성과 검증을 거쳐 타 사업장으로의 확대 도입을 검토 중임</li> <li>- 질병 관리는 화학적 처리보다 담수욕(Freshwater Bath)을 우선 적용하며, 항생제는 국립수산업 식청(SERNAPESCA) 규정에 의거해 엄격히 제한된 절차에 따라 사용함</li> <li>- 가공 공장은 고도화된 자동화 설비를 갖춰 필렛 가공-자동 분류-냉각-포장이 단일 라인에서 이루어지며, 품질 및 위생 수준은 노르웨이-미국 등 선진국 공장동등한 수준으로 평가됨</li> <li>- 제품의 80%는 신선(Fresh, 항공) 형태로 미국-브라질 등 주력 시장에 공급되며, 나머지 20%는 냉동(Frozen, 선박)으로 수출됨. 물류는 산티아고 및 아르헨티나 공항을 복합 활용하여 운송 리스크를 분산함</li> <li>- 칠레 양식 어장은 하절기 수온이 약 15°C로 안정적이며, 청정 해역 환경과 영상 모니터링 등 첨단 관리 기술이 결합되어 폐사율 1% 미만의 높은 생산성을 유지하고 있음</li> </ul>
<b>업무②</b>	<b>(11/24, 오후) Manuelita Acuicultura 면담</b>
<b>수행계획</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 칠레 홍합 생산·유통 현황 조사</li> </ul>
<b>수행결과</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>홍합 양식장(Manuelita Acuicultura) 및 가공공장 방문</b></li> <li>- 160년 역사의 식품-농업 그룹 산하에서 홍합 양식-가공-수출을 수직 계열화하여 운영 중인 기업임. 총 500ha(자체 300ha) 규모 양식장에서 연간 3만 톤(알맹이 기준 5,500톤)을 생산하며, 이 중 95%를 30여 개국에 수출함</li> <li>- 인공 종묘 대신 해역 내 컬렉터를 활용한 100% 자연 채묘(Spat Collection) 방식을 고수함. 자연 영양염과 플랑크톤 섭취를 통해 성장하며, 제품 용도에 따라 약 10~16개월의 양식 기간이 소요됨</li> <li>- 작년 기후 영향으로 종패 부착량이 30% 감소하고 원물 가격이 40% 급등하는 등 변동성이 있었으나, 이는 자연적 주기에 따른 일시적 현상으로 금년 작황은 양호한 수준으로 회복됨</li> <li>- 칠레 홍합 산업은 중-대형 기업과 지역 소규모 양식장이 공존하는 생태계임. 소규모 농가는 특정 기업에 전속되지 않고 시장 상황에 따라 다양한 가공공장에 원료를 공급하는 유연한 납품 체계를 가짐</li> <li>- 가공 공정은 자동 선별-스팀 열처리-탈각-급속 동결(-35°C) 순으로 진행되며, 전 생산 기록을 전산화하여 관리함. 금속 검출기 등 정밀 검사 장비를 통해 글로벌 위생 및 품질 기준을 충족하고 있음</li> <li>- 중국-뉴질랜드산과의 경쟁 속에서도 칠레산 특유의 우수한 식감과 품질을 핵심 경쟁력으로 내세움. EU-미국 등 주요 수출국이 요구하는 엄격한 인증을 획득하여 시장 진입 장벽을 해소함</li> <li>- 양식장은 수온과 플랑크톤 밀도가 최적화된 청정 해역에 위치함. 정부 차원의 직접 지원보다는 대학 및 연구기관 중심의 종묘-환경 연구가 산업의 기술적 배경을 뒷받침하는 구조임</li> </ul>

## 주요 업무내용 (계획( ), 결과( √ ))

	
<b>업무⑬</b>	<b>(11/25, 오전) Mercado de Angelmó (양헬모 수산시장) 방문</b>
<b>수행계획</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 칠레 남부 지역 전통 수산시장의 유통 구조 및 판매 품목 파악</li> </ul>
<b>수행결과</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Mercado de Angelmó 방문 조사</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Angelmó 수산시장은 푸에르토몬트 지역을 대표하는 전통 재래시장으로, 지역 어민과 소상공인이 운영하는 내수 및 관광객 중심의 유통 거점임</li> <li>- 거래 품목은 연어·홍합 등 양식산이 절대 다수를 차지하며, 자연산 어종은 연근해 어획량 한계로 인해 어종과 물량 확보가 극히 제한적임</li> <li>- 주로 즉석 손질 및 현장 조리 형태로 소비되나, 체계적인 콜드체인 설비가 부족해 대형마트나 수출용 가공공장 대비 위생 및 선도 관리 수준이 현저히 낮음</li> <li>- 제품 형태는 연어의 단순 절단·훈제, 홍합의 활(Fresh)·자숙 위주이며, 상인들은 연근해 어획 변동성으로 인해 공급이 안정적인 양식산 취급이 불가피함을 언급함</li> <li>- 즉석·현지 소비에 특화된 시장 특성상, 품목 구성·선도 관리·제품 규격화 측면에서 기업형 수출·가공 공급망과는 명확히 구분되는 별개의 시장(Segment)으로 평가됨</li> </ul> </li> </ul> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>