



2017년 농식품 해외시장 맞춤조사

Product : 조리용 양념소스(Seasoning Sauce)

Country : 영국(United Kingdom)

Contents

I. 시장 통계	4
1. 통계분석 기준 설정	6
2. 무역통계 종합분석	7
3. 품목통계 종합분석	8
II. 시장 트렌드	9
1. 소비 트렌드	11
2. 제품 트렌드	12
3. 유통 트렌드	13
4. 정책 트렌드	14
III. 경쟁제품 현지조사	15
1. 경쟁제품 선정	17
2. 정량 분석	18
3. 정성 분석	19
4. 현지 방문 조사자료	21
IV. 경쟁사 분석	24
1. 경쟁사 선정	26
2. 경쟁사별 현황 파악	27
V. 유통구조 현황	30
1. 추천 진출 경로	32
2. 전문가 인터뷰	35
VI. 유통업체 현황	36
1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보	38

Contents

Ⅶ. 통관 및 검역 정보	43
1. 통관 및 검역 절차	46
2. 관세율 정보	51
3. FTA 정보	52
4. 통관 및 검역 주의사항	54
5. 통관거부사례	55
Ⅷ. 인증 정보	56
1. 인증 취득정보	58
2. 인증 취득제품	59
3. 제출서류	60
4. 전문가 인터뷰	61
Ⅸ. 라벨링 정보	62
1. 라벨 표기사항	64
2. 라벨링 예시	66
X. 위생요건 정보	67
1. 식품첨가물 규정	69
※ 참고문헌	71

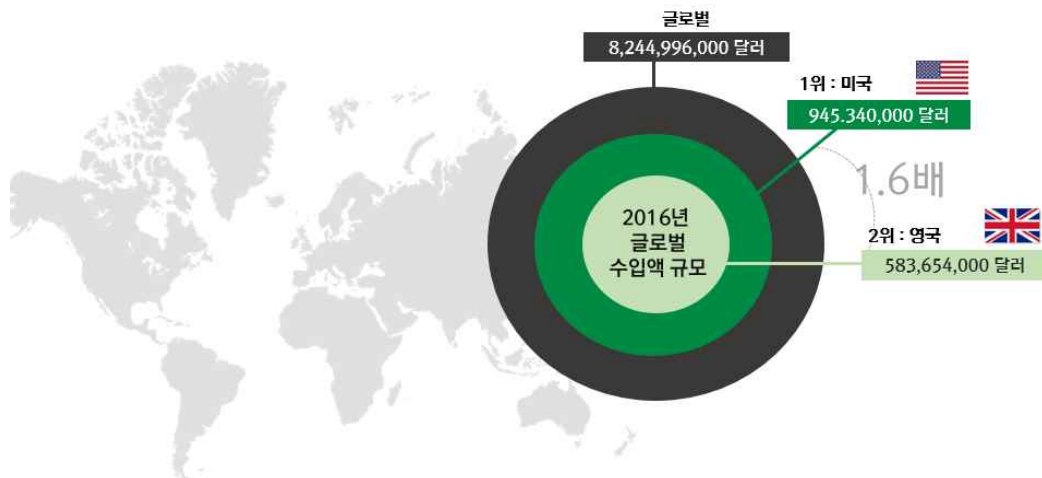


I. 시장 통계

※ 시장 통계 OVERVIEW

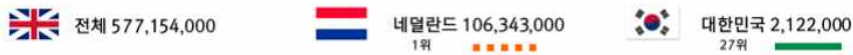
1. 통계분석 기준 설정
2. 무역통계 종합분석
3. 품목통계 종합분석

시장 통계 OVERVIEW



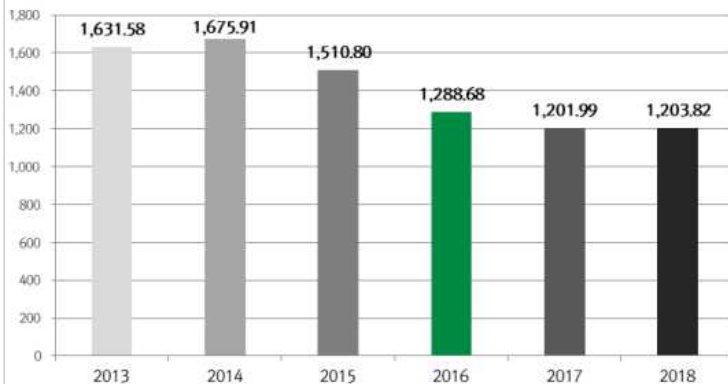
2016년 영국 내 HS CODE 2103.90.90 품목 수입액 규모

(단위 : 달러)



▶ 영국 액상소스(Wet cooking sauces) 시장규모

(단위 : 백만 달러)



※ 2017년과 2018년 수치는 전망치를 의미함

글로벌 수입규모
미국 1위, 영국 2위
영국 수입상대국,
네덜란드 1위, 한국 27위
2016년 기준 영국
액상소스 시장규모,
12억 8,868만 달러

1. 통계분석 기준 설정

HS CODE 확인 사이트

1	한국 관세청 www.customs.go.kr
2	TradeNAVI www.tradenavi.or.kr
3	영국 관세청 www.gov.uk

양념소스 통계 기준 설정

양념소스 품목의 시장성 판단을 위해 통계 조사를 진행함. 글로벌 및 영국의 수입통계 확인을 위해 HS CODE를 통계 기준으로 설정하고 조사 대상국의 시장규모 파악을 위해 품목 키워드를 조사 기준으로 설정함¹⁾.

수입 통계 기준, HS CODE 2103.90.90으로 설정

글로벌 및 영국 내 양념소스의 수요 파악을 위해 전 세계 공통인 HS CODE 6자리 2103.90을 수입통계 분석 기준으로 설정함. 영국의 HS CODE 2103.90 하위 카테고리인 2103.90.90(기타)를 영국 수입통계 분석 기준으로 설정함

표 1.1 : 양념소스 항목별 통계 기준 설정

분류	조사 항목	통계 기준	
무역 통계	글로벌 수입규모 및 성장률	HS CODE	2103.90
	영국 수입규모 및 성장률		2103.90.90
품목 통계	액상소스 시장규모	품목 키워드	Wet cooking sauces
	액상소스 품목별 시장규모		Types of Wet cooking sauces

표 1.2 : 영국 내 양념소스 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 혼합 양념; 머스타드 향과 조제한 머스타드 포함
	2103.90	-기타
	2103.90.9090	--기타
영국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합조미료 ; 머스타드 향과 조제한 머스타드 포함
	2103.90	-기타
	2103.90.90	-기타
	2103.90.9080	--기타

출처 : 한국관세청(www.customs.go.kr)

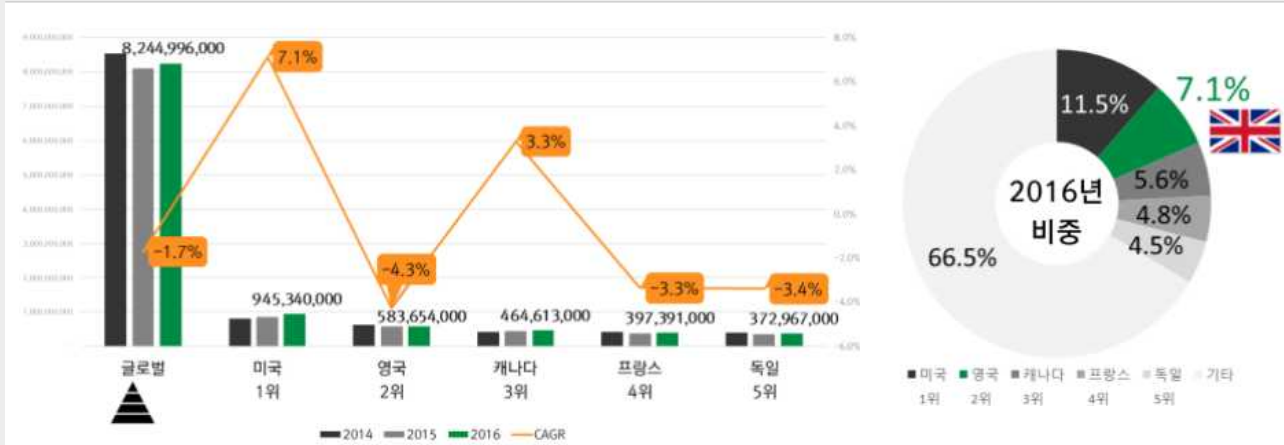
1. 의뢰사 제품에 적합한 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국 관세무역개발원에서 발간한 '관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람'을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 '품목분류정보'를 검색하거나 관세청 '관세법령정보포털 3.0'을 활용하는 법 등이 있음. 법적인 효력을 가진 HS CODE를 확정하기 위해서는 관세청 관세평가분류원장에게 신청하는 방법이 있음

2. 무역통계 종합분석

글로벌 수입 통계 분석

표 1.3 : 글로벌 HS CODE 2103.90 수입액 규모 및 비중(2014~2016)

(단위 : 달러, %)



출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

- 2016년 기준 HS CODE 2103.90 품목의 글로벌 수입규모는 82억 4,499만 6,000달러로 2014년부터 2016년까지 연평균 1.7%의 하락세를 기록함
- 2016년 기준 해당 품목의 영국 수입규모는 전체 수입액의 7.1%를 차지하고 있으며 수입 상대국 1위를 기록한 미국은 11.5%를 차지함

영국 수입 통계 분석

표 1.4 : 영국 HS CODE 2103.90.90 수입액 규모 및 비중(2014~2016)

(단위 : 달러, %)



출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

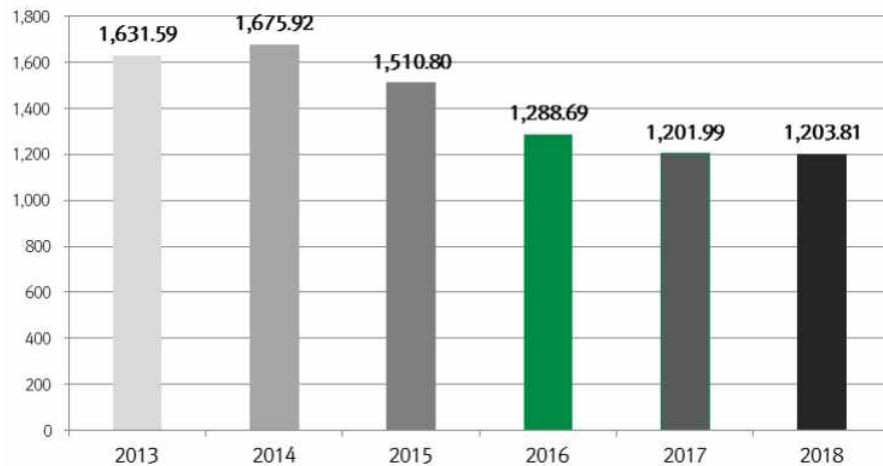
- 2016년 기준 영국 내 HS CODE 2103.90.90 품목의 최대 수입국은 네덜란드로 1억 634만 5,000달러의 수입액을 기록함. 2014년부터 2016년까지 연평균 성장률은 상위 5개국 중 네덜란드와 스페인을 제외하고 모두 하락세를 기록했으며 수입액 3위국 스페인은 5.3%로 가장 높은 성장세를 나타냄
- 2016년 기준 한국산 수입 규모는 212만 2,000달러로 나타났으며 전체 중 0.4%를 점유하여 27위에 등극함. 한국산 수입 규모는 2014년부터 2016년까지 3년간 연평균 성장률이 2.9%를 기록하여 상승하고 있는 추세임

3. 품목통계 종합분석

영국 액상소스(Wet cooking sauces) 시장규모

표 1.5 : 영국 액상소스(Wet cooking sauces) 시장규모(2013~2018)

(단위 : 백만 달러)



출처 : Global Data(consumer.globaldata.com)

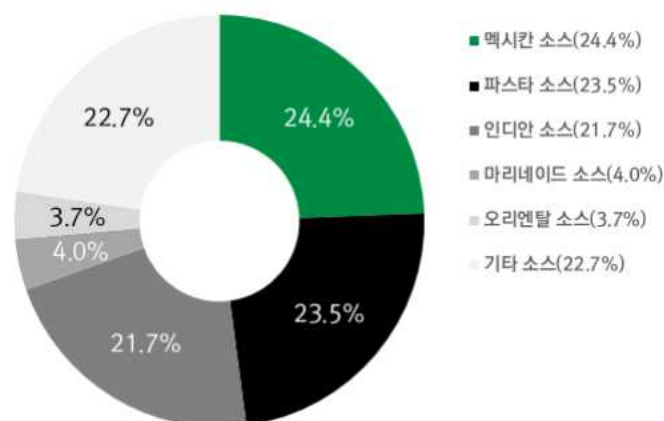
- 글로벌 리서치기관 Global data에 의하면, 2016년 기준 영국의 액상소스 시장규모는 12억 8,869만 달러로 집계되었으며 2014년부터 2016년까지 지속적인 하락세를 보임. 2016년 이후 영국 액상소스 시장규모는 2017년 12억 199만 달러, 2018년 12억 381만 달러의 시장규모를 기록할 것으로 전망됨

※ 본 자료는 2016년 기준 자료로, 2017, 2018년도 수치는 전망치를 의미함

영국 액상소스 품목별 시장점유율

표 1.6 : 영국 액상소스 품목별 시장점유율(2016)

(단위 : %)



출처 : Global Data(consumer.globaldata.com)

- 글로벌 리서치기관 Global data에 의하면, 2016년 기준 영국의 액상소스 품목별 시장규모에서 멕시코 소스가 24.4%의 점유율을 기록하여 가장 높은 비중을 차지하였으며 파스타 소스가 23.5%의 점유율을 기록하여 두 번째로 높은 비중을 기록함

※ 마리네이드 소스는 고기,생선 등을 재는 양념장을 말함



Ⅱ. 시장 트렌드

※ 시장 트렌드 OVERVIEW

1. 소비 트렌드
2. 제품 트렌드
3. 유통 트렌드
4. 정책 트렌드

시장 트렌드 OVERVIEW

빅데이터 분석 개요

조사 목적	영국 조리용 소스 최신 트렌드 분석
수집 기간	2016.07.01. ~ 2017.07.29.
수집 방법	토픽 모델링을 통한 이슈 선정. 이슈 시계열 분석
수집 채널	영국 식품사업정보원 13건
입력 키워드	Sauce, Food Trend
도출 기사	총 98건

트렌드 타임라인



Market Trend 1. Mars Food(소스류 제조사)의 양심선언 이후 소스 제품 연 매출액 3,000만 파운드 이상 감소

- 2016년 4월 Mars Food는 자사 소스 제품이 건강에 좋지 않다고 양심선언을 했으며 이후 전반적인 소스업계의 매출이 감소한 것으로 분석됨. Mars Food 및 Schwartz와 같은 유명 소스류 제조사는 소금이나 설탕 비중을 줄인 건강한 소스 제품을 출시하겠다고 선언함

Market Trend 2. 2017년 영국 매운맛 소스 인기 지속될 것

- 영국의 푸드 전문 매거진 Newfoodmagazine에서는 2017년 매운맛 소스류의 인기가 보다 상승할 것으로 예측하고 있음. 이러한 매운맛 소스의 인기에는 유명 TV 프로그램, 유튜브, 매운 요리를 전문으로 하는 레스토랑 등이 큰 기여를 했음

Market Trend 3. 영국, 유럽에서 가장 다양한 소스 제품 보유

- 2016년 기준 영국에서는 약 70개 이상의 소스 제품들이 시중에서 판매되고 있으며 이는 전 유럽에서 가장 많은 수치임
- 독특한 재료를 기반으로 하는 소스 신제품이나 기존 소스에 칠리 등을 혼합한 신규 제품들이 출시되고 있음

Market Trend 4. 브렉시트(Brexit) 이후 영국 소스 가격 인상 중

- 브렉시트 이후 영국의 식료품 가격의 폭등이 우려되고 있음. 실제 영국의 케첩, 브라운소스, 우스터 소스 등 대부분의 소스 제품들은 작년 대비 약 15% 가격이 인상됨

1. 소비 트렌드

Mars Food (소스류 제조사)의 양심선언 이후 소스 제품 연 매출액 3,000만 파운드 이상 감소

영국의 일간지 Daily Mail UK는 Mars Food가 자사의 소스 제품이 설탕과 소금의 비중이 지나치게 높다는 양심선언을 한 이후 1년 만에 기성품(Ready Made) 소스 제품의 매출이 3,000만 파운드 이상 감소했다고 전함.² 파스타, 인도, 중국, 텍스메스³ 소스 제품별 2016년 총 매출액은 2015년 대비 3.7% 감소한 7억 7,000만 파운드를 기록함

2016년 4월 Mars Food는 자사의 라자나 및 페스토 소스 브랜드인 Dolmio 브랜드가 건강에 좋지 않기 때문에 1주일에 한번만 섭취하라고 소비자들에게 권고함.⁴ 그 결과 Dolmio의 매출액은 7.7%인 950만 파운드 감소함

Dolmio의 경쟁 브랜드들도 대부분 2016년에 매출에 난항을 겪었음. 매출액 기준 Home pride는 15.4%, Colman은 7.1%, Schwartz는 7.0% 하락했으며 오직 Loyd Grossman만이 0.3%의 성장세를 보였음

Mars Food의 Duan Toway 마케팅 부장은 2018년에는 설탕을 2021년에는 소금을 각각 20%씩 절감하겠다고 공표함. Schwartz 마케팅 부장도 인기 있는 조미료에서 사용되는 소금 비중을 40%정도 줄였다고 발표함

표 2.1 : 영국 주요 소스별 설탕 비율(500g)

(단위 : 티 스푼)



출처 : Daily Mail UK(www.dailymail.co.uk)

2. Daily Mail UK, 'Sales of ready-made sauces slump by £30m in a year after warning they contained high levels of salt and sugar', 2017.02.08

3. 텍스멕스(Tex-Mex) : 텍사스와 멕시코를 결합한 단어로 미국 남부지방에서 유행하는 요리 중에 하나

4. Daily Mail UK, 'As Dolmio admits its sauces are high in sugar and fat, we see how other brands compare', 2016.04.15

2. 제품 트렌드

2017년 영국 소스류 시장, 매운맛 소스 인기 지속될 것

영국 푸드 전문 매거진 뉴푸드(NewFood)는 2017년 영국의 맛 트렌드에 있어 매운맛 소스류의 인기가 지속될 것으로 전망함. 특히 영국인의 입맛에 맞게 매운 소스류가 더 다양한 식품류에 응용 및 개발될 것으로 예상함⁵.

특히 2016년에는 영국의 인기 TV 프로그램인 ‘Man v. Food’에서 매운 맛 음식을 집중 조명했으며 이로 인해 Red Dog Saloon, Red Smokehouse와 같은 매운 요리를 전문으로 하는 레스토랑들이 영국 소비자들에게 큰 각광을 받음. 이러한 레스토랑들은 새 음식에 대해 개방적인 태도를 가지는 젊은 소비층들을 대상으로 칠리 소스가 부상하게 되는 주요 요인이 됨

영국의 식품 매체 the Grocer도 매운 소스가 영국인들 사이에서 확실히 자리를 잡게 되었다고 전함. 2016년 한해 유튜브를 통해 ‘매운 소스 도전기(Hot Sauce Fail)’ 영상을 시청한 영국인들이 33만 5,000명에 이름. 영국 최대 슈퍼마켓인 TESCO는 세계에서 가장 매운 고추인 캐롤라이나 리퍼(Carolina Reaper) 고추를 도입하기도 함⁶.

표 2.2 : 영국 유튜버들의 매운 소스 체험기

	HOT SAUCE FAIL PewDiePie 2년 전 · 조회수 7,093,045회 Skip: 2:17 Comment: #2hot4pewds Get awesome games: http://www.g2a.com/PewDiePie Gamer: http://bit.ly/WXim87 Check out...		Spicy Ramen Challenge With 3.5 Million Scoville Hot Sauce!!!!!! (EPIC FAIL) JustKiddingParty 1개월 전 · 조회수 451,056회 Subscribe → http://bit.ly/JoinJKPFam Watch Ultimate Pepper Challenge → http://bit.ly/2roTXr Spicy Ramen Challenge & 3.5 Million ...
	EXO ZOMBIES HOT SAUCE CHALLENGE! (Hottest Sauce In The UK?) Azura 2년 전 · 조회수 30,360회 Yes, I did it, the ultimate challenge. One taste of 2nd Assault Chili Sauce wherever I take a hit from an electric zombie! THE EXO ...		HOT SAUCE CHALLENGE COMPILATION 2016 rejanolg 1년 전 · 조회수 12,122회 Extreme hot sauce challenge compilation: Best Funny Video or Vines: Compilation 2016. Rejanolg is expert leader in funny fail ...
	Extreme Hot Sauce Challenge FAIL! Would You Rather? Guava Juice 1년 전 · 조회수 5,648,623회 I took a drop of 800000 SVU hot sauce for each wrong answer! Wanna do my captions? → http://bit.ly/2pDailyV Subscribe and ...		HOT PEPPER CHALLENGE GloZell GloZell Green 5년 전 · 조회수 31,699,872회 Please excuse me saying Oh My God I was meaning Oh My God Help me. Don't want to say the Lords name in Vain. Thanks) ...

출처 : 유튜브(www.youtube.com)

5. Newfoodmagazine, ‘NEWS The flavour trends that will take off in 2017’, 2017.01.25

6. the Grocer, ‘Sauces & Condiments Category Report 2016’, 2016.09.13

3. 제품 트렌드

영국, 유럽에서 가장 다양한 소스 제품 보유

유럽의 대표 소스 제조업체인 Kraft Heinz는 영국이 소스류 시장에 있어서는 다른 서유럽국가들과 비교했을 때 차이점이 크다고 분석함. 영국의 소스류 시장은 유럽 10대 시장과 비교했을 때 유일하게 소비액이 감소하였으나 기존 제품이 아닌 새로 개발된 소스류의 경우 그 매출액이 지속 성장하고 있다고 보고 있음⁷.

2015년 이래 영국 시장은 비트뿌리(Beet Root)나 석류 같은 특이한 성분들을 활용한 소스 제품들이 계속해서 출시되어 왔음. 기존에 있던 소스 제품들도 최근 영국에서 유행 중인 칠리와 혼합되는 추세를 보임. 2016년 기준 영국에서는 약 70개 이상의 소스 제품이 시중에서 판매되고 있으며 이는 전 유럽에서 가장 빠른 성장세를 보이고 있는 이탈리아와 스페인이 각각 23개와 56개의 소스 제품을 보유하고 있는 것과 비교했을 때 월등히 높은 수치임

Kraft Heinz 유럽 시장 마케팅 담당자 Olivia Hibbert는 이러한 동향에 맞추어 핫 바비큐 소스, 옐로우 머스타드 소스 등 매운맛 소스 제품들을 추가로 업데이트하고 있다고 전함. Olivia Hibbert는 영국 소비자들이 다양한 니즈를 갖추고 있다는 점을 고려해 더 다양한 소스 제품군의 개발 중이라고 덧붙임

7. Foodnavigator, 'Kraft Heinz Says UK Sauces Market Still Hot', 2016.07.09

영국 식품산업, 브렉시트(Brexit) 이후 큰 도전 직면 소스 가격 인상 중

2016년 6월 영국의 유럽연합 탈퇴인 브렉시트(Brexit)가 결정됨에 따라 식품 산업에 큰 타격이 입을 것으로 전망되고 있음. Brexit and Britain's Food Policy 컨퍼런스에서 팀 랑(Tim Lang) 런던 시립대학교수는 브렉시트는 영국 식품 산업에 재앙을 끼칠 것이라고 경고함. 팀 랑 교수는 영국은 전체 식품의 30%를 수입에 의존하며, 특히 유럽산 식품의 의존도가 높기 때문에 영국 식료품 가격은 폭등할 것이며 경제 전반에 혼란을 야기할 것이라고 우려함⁸.

실제로 2017년 현재 영국의 소스 제품들의 가격은 계속해서 인상되고 있음.⁹ Heinz의 토마토 케첩은 2017년 1월 기준 1.45파운드로 이는 전년 대비 15.0%나 증가한 수치임. HP의 Brown Sauce도 21% 증가한 1.25 파운드를 기록했으며 Lea & Perrins의 우스터소스도 25% 증가한 1.50 파운드를 기록함. 이러한 가격 상승에는 계속되는 디플레이션과 평가 절하가 결합된 결과라고 ED Culf의 Mizkan Euro 마케팅 부장은 분석함

브렉시트 이전에 영국으로 수출되던 한국의 농식품들은 한-EU FTA에 해당되어 대부분 무관세 또는 낮은 관세로 수입되어 왔음. 하지만 브렉시트 이후 한국은 제 3국 기본관세가 적용되기 때문에 한국산 조리용 소스의 소비자 가격 인상은 불가피할 것으로 보이며 이는 영국 시장 진출 시장 애요인이 될 것으로 보임¹⁰.

2017년 7월, 현재 영국과 EU 간의 브렉시트 협상이 계속되서 진행되고 있으며 구체적인 탈퇴수준과 관련한 협상내역이 아직 공개되지 않음.¹¹ 영국에 진출하고자 하는 한국의 농식품 수출업체들은 브렉시트가 영국 식품 산업에 끼칠 불확실성에 대해 충분히 대비해야 할 필요가 있음

8. the Conversation, 'How Brexit Threatens Britain's Food Security', 2016.06.30

9. the Mirror UK, 'Ketchup squeezed by Brexit as price of a bottle of Heinz tomato sauce rises 15%', 2017.01.23

10. 영국은 브렉시트 이후의 경제혼란을 피하기 위하여, 탈퇴 이후에도 당분간은 EU 관세 협정동맹을 따르기로 함

11. 한국일보, '영국, "우리는 떠난다" 외쳤지만...', 2017.06.19



Ⅲ. 경쟁제품 현지조사

※ 경쟁제품 현지조사 OVERVIEW

1. 경쟁제품 선정
2. 정량 분석
3. 정성 분석
4. 현지 방문 조사자료

경쟁제품 현지조사 OVERVIEW



※ 중량과 유통기한의 평균값은 제조국가 구분 없이 도출된 결과임

	제품명	제조사	제조국가
1	Black Bean stir fry sauce	Blue Dragon	영국
2	Sweet & Sour	Uncle Ben's	영국
3	Stir fry sauce black bean	Amoy	중국
4	Satay Season & stir fry	Blue Dragon	태국
5	Chinese BBQ Season & stir fry	Blue Dragon	태국

출처 : 현지방문조사(McColl's, Morrisons, Sainburys, 2017.07)

1. 경쟁제품 선정

방문 매장 선정

편의점 McColl's	대형유통매장 Morrisons	대형유통매장 Sainburys
		
73 Station Rd, Letchworth Garden City SG6 3BJ	Broadway, Letchworth Garden City SG6 3TS	42-48 Eastcheap, Letchworth Garden City SG6 3DD

출처 : 현지방문조사(McColl's, Morrisons, Sainburys, 2017.07)

현지 매장 방문을 통한 경쟁제품 5개 선정¹².

	제품명	제조사	제조국가
1	Black Bean stir fry sauce	Blue Dragon	영국
2	Sweet & Sour	Uncle Ben's	영국
3	Stir fry sauce black bean	Amoy	중국
4	Satay Season & stir fry	Blue Dragon	태국
5	Chinese BBQ Season & stir fry	Blue Dragon	태국

출처 : 현지방문조사(McColl's, Morrisons, Sainburys, 2017.07)

분석 지표 설정 - 6개 항목

정량지표		정성지표	
1	중량 (g)	4	포장형태
2	가격 (원)	5	주원료
3	유통기한 (개월)	6	제조국가

12. 수출입통계의 데이터는 HS CODE 2103.90.90 품목을 기준으로 집계되었으며 해당 코드에는 '소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 혼합 양념(머스타드향과 조제한 머스타드 포함)'과 같이 다양한 종류의 소스가 포함됨. 본 현지조사는 소스 중에서도 '조리용 양념소스'를 중점 조사하였기 때문에 수출입통계에서 1위를 차지한 네덜란드의 제품이 조사되지 않을 수 있음

2. 정량 분석

영국 내 유통 중인 조리용양념소스 제품, 100g당 가격 평균 876원¹³.

영국 현지 대형마트 및 편의점 방문 결과 영국 내 판매 중인 조리용양념소스 제품의 100g당 평균 가격은 876원으로 확인됨. 수입산 제품의 100g당 평균 가격은 1,186원, 현지산은 411원을 기록함. 수입산 조리용양념소스 제품과 현지산의 가격 차이는 약 3배로 큰 격차를 보임

100g당 평균 가격이 가장 비싼 제품은 Amoy의 Stir fry sauce black bean제품으로 100g당 가격은 1,211원임. 반면 가장 저렴한 제품은 Uncle Ben's의 Sweet & Sour으로 동량 대비 약 6배 저렴한 215원으로 조사됨

현지 마트에서 조사된 5개 경쟁 제품의 중량 평균은 243g이며, 유통기한은 평균 19개월임

표 3.1 : 제조 국가별 중량(100g) 당 가격

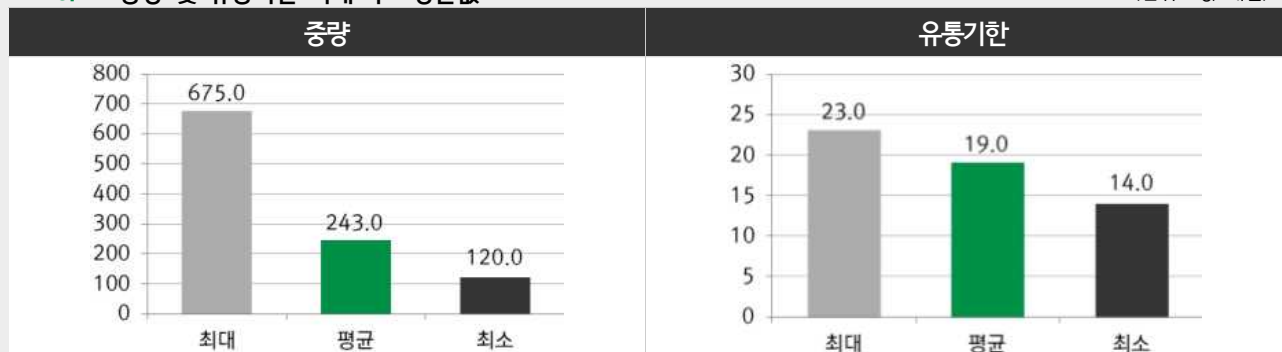
(단위 : 원)



출처 : 현지방문조사(McColl's, Morrisons, Sainburys, 2017.07), 5개 제품 기준

표 3.2 : 중량 및 유통기한 최대·최소·평균값¹⁴.

(단위 : g, 개월)



출처 : 현지방문조사(McColl's, Morrisons, Sainburys, 2017.07), 5개 제품 기준

13. 1파운드(GBP) = 1453.76원(KRW) (KEB하나은행 고시기준, 2017.07.24.), 경쟁제품 가격 분석을 위해 현지 화폐단위인 '파운드'를 한화로 전환하여 제시함

14. 중량과 유통기한의 평균은 제조국가 구분 없이 도출된 결과임

3. 정성 분석

조리용양념소스 유사 제품, 파우치 형태의 외장재 사용 중

영국 내 현지조사를 통해 확인된 5개 경쟁제품 중 1개 제품은 유리 병을 외장재로 사용하고 있으며, 4개 제품은 플라스틱 파우치를 사용하고 있음. 5개 제품 모두 내장재가 별도로 없는 단일제품 형태로 판매 중임

주원료

영국에서 판매되고 있는 조리용양념소스 제품을 조사한 결과, 주로 첨가된 원료는 물, 설탕, 식초, 옥수수 가루, 피망, 산도조절제, 색소, 향신료, 후추, 생강 등이 있음

제조국가

영국 현지조사결과 현지산 2개, 수입산 3개로, 한국산은 확인되지 않음

표 3.3 : 경쟁제품 패키지 분류

유리 병	플라스틱 파우치			
				

출처 : 현지방문조사(McColl's, Morrisons, Sainburys, 2017.07)

3. 정성 분석

표 3.4 : 경쟁제품 원료 목록

제품명	원료
Black Bean stir fry sauce	물, 설탕, 소금에 절인 검은콩 (7%), 식초, 옥수수 녹말 소스 (3%), 탈지대두 가루, 효모, 알코올 식초, 생강잼, 색소, 베이킹 파우더, 효모추출물, 천연 산도 조절제
Sweet & Sour	물, 설탕, 양파 (10%), 파인애플, 당근, 옥수수 가루, 셀러리, 초록색 피망 (2.5%), 빨간색 피망 (2.6%), 죽순, 타마린 주스, 소금, 파프리카 올레오레진, 향신료, 식초, 토마토
Stir fry sauce black bean	물, 설탕, 검은콩 (6%), 소금, 대두, 생강, 해바라기 기름, 변성 녹말, 기름, 샐롯, 마늘, 산도 조절제, 참기름, 후추
Satay Season & stir fry	땅콩 소스 (80%), 설탕, 구운 고추, 코코넛 밀크 (6%), 대두 기름, 빨간 고추 (4%), 타피오카 녹말, 향신료, 산도 조절제, 젓산나트륨, 구연산, 구연산나트륨, 색소, 사테 양념 (20%), 소금, 타피오카 가루, 말린 고추조각 (1.5%), 간장, 향신료, 카레가루, 밀가루, 칠리가루, 펜넬, 커민, 검은 후추, 효모추출물, 해산제
Chinese BBQ Season & stir fry	중국식 BBQ 소스 (80%), 과당시럽, 대두 기름, 간장추출물, 다진 생강, 변성 전분, 소금, 색소, 향신료, 산도 조절제, 스모크향, 중국식 BBQ 양념, 식물성 단백질 가수분해물, 오향분, 말린 빨간 고추조각, 해산제

출처 : 현지방문조사(McColl's, Morrisons, Sainburys, 2017.07)

표 3.5 : 경쟁제품 제조국가

제품명	원산지	제조국가 비중
Black Bean stir fry sauce	영국	■ 영국 ■ 태국 ■ 중국
Sweet & Sour	영국	
Stir fry sauce black bean	중국	
Satay Season & stir fry	태국	
Chinese BBQ Season & stir fry	태국	

출처 : 현지방문조사(McColl's, Morrisons, Sainburys, 2017.07), 5개 제품 기준

4. 현지 방문 조사자료

현지 조사 정보

영국 현지 유통매장 방문을 통해 조사된 제품의 기본 스펙 및 취급업체 정보를 다음과 같이 제공함. 각 원료의 함유량은 확인이 가능한 제품에 한하여 표기함

분류		제품 #01	제품 #02
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	Blue Dragon (자체 브랜드) ¹⁵ .	Uncle Ben's (Mars 브랜드)
	제품명	Black Bean stir fry sauce	Sweet & Sour
	중량(g)	120	675
	가격 (GBP)	0.5	1
	외장재	플라스틱 파우치	유리 병
	원료	물, 설탕, 소금에 절인 검은콩 (7%), 식초, 옥수수 녹말 소스 (3%), 탈지대두 가루, 효모, 알코올 식초, 생강잼, 색소, 베이킹 파우더, 호모추출물, 천연 산도 조절제	물, 설탕, 양파 (10%), 파인애플, 당근, 옥수수 가루, 셀러리, 초록색 피망 (2.5%), 빨간색 피망 (2.6%), 죽순, 타마린 주스, 소금, 파프리카 올레오레진, 향신료, 식초, 토마토
	유통기한(개월)	23	20
	제조국가	영국	영국
취급처	판매확인 매장	Sainsburys	McColl's

15. Blue Dragon : 영국 시장 내 2개 브랜드 보유 (자체 브랜드 / 영국 Unilever Konorr 협력 브랜드)

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 #03	제품 #04
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	Amoy	Blue Dragon (Unilever 협력 브랜드)
	제품명	Stir fry sauce black bean	Satay Season & stir fry
	중량(g)	120	150
	가격 (GBP)	1	1.21
	외장재	플라스틱 파우치	플라스틱 파우치
	원료	물, 설탕, 검은콩 (6%), 소금, 대두, 생강, 해바라기 기름, 변성 녹말, 기름, 샬롯, 마늘, 산도 조절제, 참기름, 후추	땅콩 소스 (80%), 설탕, 구운 고추, 코코넛 밀크 (6%), 대두 기름, 빨간 고추 (4%), 타피오카 녹말, 향신료, 산도 조절제, 젖산나트륨, 구연산, 구연산나트륨, 색소, 사테 양념 (20%), 소금, 타피오카 가루, 말린 고추조각 (1.5%), 간장, 향신료, 카레가루, 밀가루, 칠리가루, 펜넬, 커민, 검은 후추, 효모추출물, 해산제
	유통기한(개월)	14	19
	제조국가	중국	태국 ¹⁶
취급처	판매확인 매장	Morrisons	Morrisons

16. 제품 #01 브랜드와 동일 제조사이나 제조국은 상이함

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 #05
제품이미지	앞면	
	뒷면	
제품스펙	제조사명	Blue Dragon (Unilever 협력 브랜드)
	제품명	Chinese BBQ Season & stir fry
	중량(g)	150
	가격 (GBP)	1.21
	외장재	플라스틱 파우치
	원료	중국식 BBQ 소스 (80%), 과당시럽, 대두 기름, 간장추출물, 다진 생강, 변성 전분, 소금, 색소, 향신료, 산도 조절제, 스모크향, 중국식 BBQ 양념, 식물성 단백질 가수분해물, 오향분, 말린 빨간 고추조각, 해산제
	유통기한(개월)	19
	제조국가	태국 ¹⁷ .
취급처	판매확인 매장	Morrisons

17. 제품 #01 브랜드와 동일 제조사이나 제조국은 상이함



IV. 경쟁사 분석

※ 경쟁사 분석 OVERVIEW

1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사별 현황 파악

경쟁사분석 OVERVIEW



		Unilever	Premier Foods	Mars
		영국	영국	미국
기업개요	설립년도	1929년	1975년	1947년
	주소	London, UK	St Albans, UK	Virginia, US
	직원 수	169,000명(2017년 기준)	4,132명(2016년 기준)	80,000명(2016년 기준)
	매출액	472억 2,750만 파운드(2016년 기준) (63조 7,524억)	7억 9,040만 파운드(2016년 기준) (1조 1,793억)	265억 6,544만 파운드(2016년 기준) (39조 6,374억)
	취급품목	각종양념, 티백, 삼투 등	소스류, 그레이비 등	양념소스, 과자류 등
제품 정보				
		데리야끼 소스	칠리 조리용양념소스	Sweet & sour sauce
				
		버터치킨 소스	파스타소스	Korma sauce
홍보전략	홍보 채널			
		Youtube 활용	Youtube 활용	홈페이지 영상물
	캐치 프레이즈			
		지속가능한 발전 강조	사람들이 사랑하는 브랜드	제품 조리법을 신선하게 소개

1. 경쟁사 선정

경쟁사 선정 프로세스

방법론 01. 시장 점유율 상위 기업 Global Data 활용

- 2016년 기준, 영국 내 양념&향신료 유통기업 점유율 조사 (2016년 기준)
- Unilever (12%)
- Premier Foods (11%)¹⁸.
- The Kraft Heinz (10.6%)

방법론 02. 온라인 쇼핑물 조사 온라인 쇼핑물 조사

- 키워드 : Cooking Sauce, Sauce, BBQ Sauce
- 온라인 쇼핑물 분석
- Amazon(www.amazon.co.uk)
- ASDA(www.asda.com)
- TESCO(www.tesco.com)

방법론 03. 오프라인 매장 조사 오프라인 매장 방문

- 싱가포르 현지 하이퍼마켓, 대형마트, 편의점 방문 (2017.07)
- Morrisons, Sainburys, McColls

방법론 검증을 통한 경쟁사 도출

- + 방법론 01 (시장 점유율)
- + 방법론 02 (온라인 쇼핑물 조사)
- + 방법론 03 (오프라인 매장 조사)

현지, 글로벌 총 3개사 도출

표 4.1 : 경쟁사 도출 결과

영국	영국	미국
		
· 시장 점유율 상위 기업 ☒	· 시장 점유율 상위 기업 ☒	· 시장 점유율 상위 기업 ☐
· 온라인 쇼핑물 내 판매 기업 ☒	· 온라인 쇼핑물 내 판매 기업 ☒	· 온라인 쇼핑물 내 판매 기업 ☒
· 오프라인 매장 판매확인 기업 ☒	· 오프라인 매장 판매확인 기업 ☐	· 오프라인 매장 판매확인 기업 ☒

18. 해당 업체는 양념 및 조미료 제조업체로 현지 방문 매장에서 판매확인이 되지 않았으나, 영국 내 양념&향신료 시장 점유율 2위로 경쟁사로 선정함

2. 경쟁사별 현황파악

Unilever 정보

· 대표 전화
: +44-20-7822-5252
· 주소
: 100 Victoria Embankment
London EC4Y 0DY, UK
출처 : Unilever(www.unilever.com)

현지 기업 분석 : Unilever

Unilever는 1929년 영국에서 설립된 다국적 소비재 기업으로 영국과 네덜란드의 공동본사를 두고 있음. 식재료, 음식, 음료, 세제 및 개인 위생 용품을 포함한 생활용품 등을 취급함. 당사의 제품은 약 190여 개국에서 구입이 가능하며 400개 이상의 하위 브랜드를 소유하고 있음

또한 Unilever는 영국 내에서 양념&향신료 시장의 점유율 1위 기업으로 Knorr 자체 브랜드를 포함하여 Pataks, Garde d' Or, Blue Dragon 등의 다양한 기업들과 협력중에 있음

[기업 개요]

① 설립년도	1929년
② 직원 수	169,000명(2017년 기준)
③ 매출액	427억 2,750만 파운드(2016년 기준)
④ 취급품목	각종양념, 티백, 샴푸 등



출처 : Unilever(www.unilever.com)

[제품 정보]

Unilever 대표제품			
	Blue Dragon 데리야끼 소스	Pataks 버터치킨 소스	Blue Dragon 태국 레드카레 소스

출처 : Unilever(www.unilever.com)

[홍보 전략]

온라인 홍보 " Youtube 활용 "	캐치 프레이즈 " 지속가능한 발전 강조 "
 Unilever 제품을 이용한 요리법을 동영상으로 제공하여 보다 쉽게 제품을 소개함	 지속가능한 삶을 기업 경영이념으로 정하여 Unilever의 제품이 소비자 및 환경에 가져다주는 이점을 강조함

출처 : Unilever(www.unilever.com)

2. 경쟁사별 현황파악

Premier Foods 정보

· 대표 전화
: +44-17-2781-5850
· 주소
: Centrium Business Park, Griffiths
Way, AL1 2RE, UK
출처 : Premier Foods
(www.premierfoods.co.uk)

현지 기업 분석 : Premier Foods

1975년 설립된 Premier Foods는 조리용양념소스, 그레이비, 파스타소스, 제과류 등을 제조하는 식품, 식재료 제조업체임. 영국 내 양념&향신료 제조업 점유율 2위로 다양한 양념을 취급하고 있음.

Premier Foods의 브랜드로는 Ambrosia, Batchelors, Cadbury cakes, Loyd Grossman, Bisto, Homepride, Sharwood's, Mr Kipling, OXO, Paul Hollywood 등이 있음

[기업 개요]

① 설립년도	1975년
② 직원 수	4,132명(2016년 기준)
③ 매출액	7억 9,040만 파운드(2016년 기준)
④ 취급품목	조리용양념소스, 그레이비, 파스타 소스 등



출처 : Premier Foods(www.premierfoods.co.uk)

[제품 정보]

Premier Foods 대표제품			
	칠리 조리용양념소스	파스타소스	인도식 조리용소스

출처 : Premier Foods(www.premierfoods.co.uk)

[홍보 전략]

온라인 홍보	캐치프레이즈
“ Youtube 활용 ”	“ 사람들이 사랑하는 브랜드 ”
Youtube를 이용하여 주기적으로 광고 동영상을 게재하여 신제품과 인기제품을 광고함	96%의 영국 가정에서 찾아볼 수 있는 브랜드 (영국 국민 브랜드 이미지 갖음)

출처 : Premier Foods(www.premierfoods.co.uk)

2. 경쟁사별 현황파악

Mars 정보

· 대표 전화
: +1-703-821-4900
· 주소
: 6885 Elm Street, McLean, Virginia,
U.S
출처 : Mars(www.mars.com)

글로벌 기업 분석 : Mars

Mars는 처음 고급 쌀을 생산하는 업체로 시작하였으며, 1947년에 설립 됨. 2차 세계 대전 중에는 군수식량을 독점 유통한 역사도 가지고 있음. 현재는 100개국이 넘는 국가에 제품을 수출하고 있으며 Uncle Ben's, Mars bar, Royal Canin, Twix 등의 글로벌 브랜드를 보유하고 있음

[기업 개요]¹⁹.

① 설립년도	1947년
② 직원 수	80,000명(2016년 기준)
③ 매출액	265억 6,544만 파운드(2016년 기준)
④ 취급품목	쌀 제품, 양념소스, 과자류 등

MARS

출처 : Mars(www.mars.com)

[제품 정보]

대표제품			
			
	Sweet & sour sauce	Oriental sweet & sour sauce	Korma sauce

출처 : Uncle Ben's(www.unclebens.co.uk)

[홍보 전략]

온라인 홍보 " 홈페이지 영상물 활용 "	캐치 프레이즈 " What's in a pot? "
	
Uncle Ben's는 제품을 이용한 요리법과 홍보 동영상 제공하여 보다 쉽게 제품을 소개함	제품별로 조리법을 쉽게 확인할 수 있는 이점을 강조함

출처 : Uncle Ben's(www.unclebens.co.uk)

19. Uncle Ben's는 Mars사의 양념소스 브랜드로, Uncle Ben's 홈페이지 조사결과 기업 정보에 관한 정보 확인이 불가하여 Mars의 기업 정보를 기입함



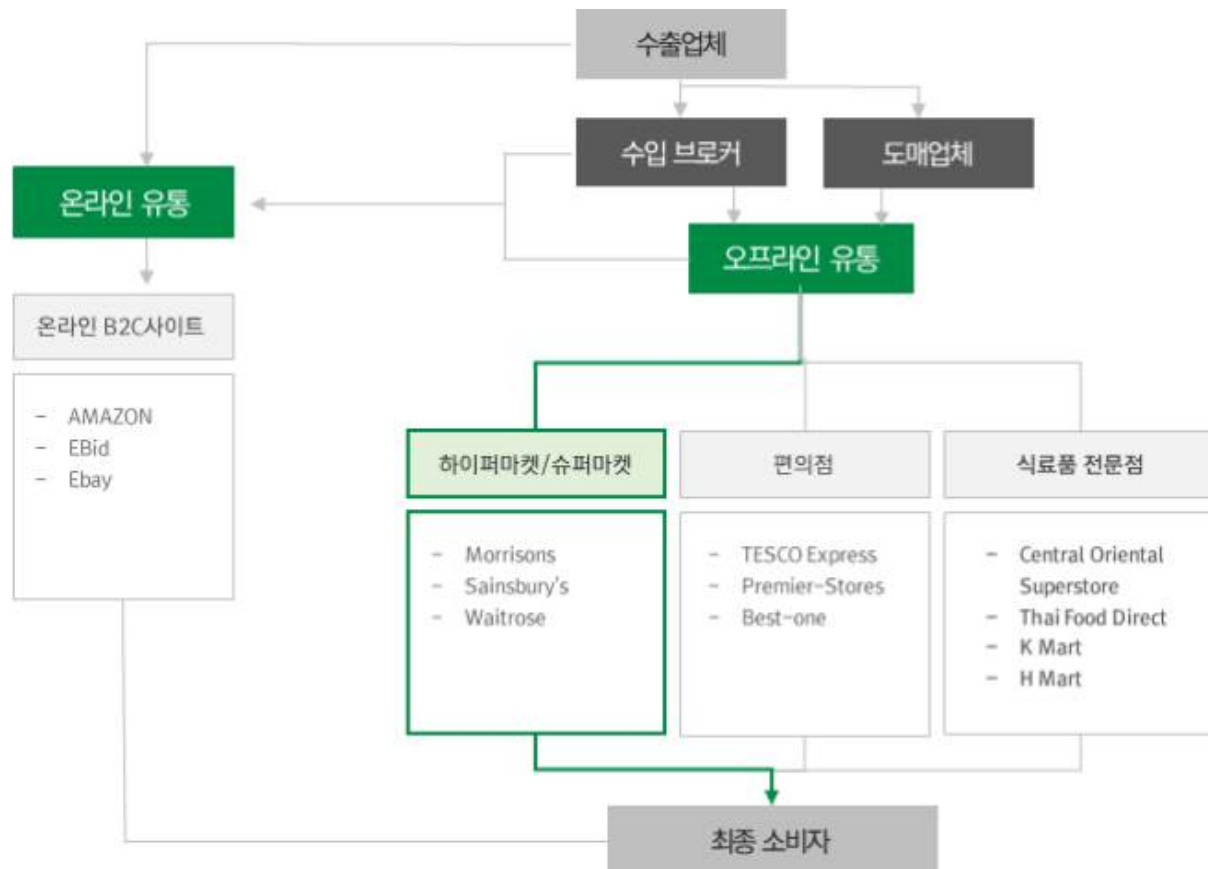
V. 유통구조 현황

※ 유통구조 현황 OVERVIEW

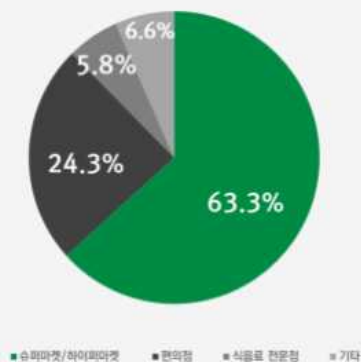
1. 추천 진출 경로
2. 전문가 인터뷰

유통구조 현황 OVERVIEW

현지 유통구조 Map



현지 유통채널별 특징



유통채널별 정의 및 특징

- **하이퍼마켓&슈퍼마켓** : 일용잡화류를 판매하는 소매점으로, 면적이 최소 400 ~ 5,000㎡ 이상임
- **편의점** : 고객의 편의를 위해 24시간 문을 여는 잡화점으로, 현대적 유통채널 중 가장 빠르게 성장하는 업태 중 하나임
- **식음료 전문점** : 식품 및 음료 제품만을 전문적으로 취급하는 유통채널
- **기타** : 백화점, 전자상거래, 백화점, 재래시장 등을 포함함

출처 : Global Data, 영국 'Seasoning, Dressing, Sauces' 유통점유율(2016년 기준)

1. 추천 진출 경로

ROUTE #1. 하이퍼마켓&슈퍼마켓

: 식료품 소비가 가장 많이 이루어지는 곳

2016년 기준 영국에서 Seasoning, Dressing, Sauces 소비의 63.3%가 하이퍼마켓&슈퍼마켓에서 이루어짐. 영국의 주택은 일반적으로 협소하여 대량구매하여 쌓아놓기보다는 소량으로 필요한 식료품을 사두는 생활문화가 정착함. 가격은 슈퍼마켓 브랜드에 따라 약간씩 차이가 있으나 소규모 식료품점 대비 저렴하게 구성됨

영국의 조리용 소스 제조업체는 신제품 출시를 주로 대형 유통채널을 통해 선보이고 있음. 최근 Nando사가 치킨요리에 사용되는 제품을 대형 유통매장에서 가장 먼저 선보인 것이 일례임. 소스류는 일반적으로 가정요리에 사용되는 제품이기 때문에 현지 소비자들은 접근성이 용이한 하이퍼마켓이나 슈퍼마켓에서 제품을 구매하는 것이 일반적임

ROUTE #2. 편의점

: 대형마트의 소규모 점포 형태

2016년 기준 영국에서 Seasoning, Dressing, Sauces 소비의 24.3%가 편의점에서 이루어짐. 영국 소비자들은 특정 제품의 신속한 구매를 위해 편의점을 방문함. 대부분 대형 하이퍼마켓의 브랜드가 주로 영국 시장을 점유하고 있음. 한국의 24시간 편의점과 같은 유통채널은 찾아보기 어려우나 주유소 옆에 위치한 체인과 무관한 작은 매장들이 24시간 운영되고 있음

TESCO의 경우, TESCO Metro나 TESCO Express를 지하철이나 도심에 운영하고 있는 것이 특징임

ROUTE #3. 식음료 전문점

: 다양한 식품구성 전 세계 식료품을 한 자리에서

2016년 기준 영국에서 Seasoning, Dressing, Sauces 소비의 5.8%가 식음료 전문점에서 이루어짐. 영국의 요리사들은 새벽에만 운영하는 식료품점이나 원하는 재료를 전문적으로 취급하는 매장에 방문하여 식재료를 구매하는 것이 일반적임. 일반 소비자들도 신선한 식재료를 구매하기 위해 방문함

1. 추천 진출 경로

시장 점유율 및 성장률

Global Data조사결과, 2016년 기준 Seasoning, Dressing, Sauces시장 점유율은 하이퍼마켓&슈퍼마켓이 63.3%, 편의점이 24.3%, 식음료 전문점이 5.8%를 기록함. 2011년 ~ 2016년 연평균 시장 성장률은 하이퍼마켓&슈퍼마켓이 2.11%, 편의점이 2.56%, 식음료 전문점이 2.45%를 기록함

제품 컨셉

영국 요리는 이민자들에 의해 형성되어 다양한 식재료가 사용됨. 인도의 향신료, 중국과 태국의 요리 소스등이 낯설지 않게 받아들여지고 있으며 전 세계로부터 요리 관련 아이디어를 수용하는 경향이 있음

특히 기존의 영국이 맵지 않고 짜지 않으며 달지 않은 음식이 주요 식문화 트렌드였다면 최근 들어서는 아시아 음식처럼 고소한 향과 맛을 갖춘 음식들이 선호되고 있음. 한국 식품 역시 최근 유튜브나 다양한 SNS매체를 통해 전 세계에 알려지면서 영국에서도 인기를 얻고 있는데 가정에서도 간단하게 한식을 만들 수 있는 양념을 출시한다면 긍정적인 반응을 얻을 것으로 사료됨. 해당 양념을 활용할 수 있는 요리 추천과 함께 조리법을 제공한다면 현지 소비자들이 쉽게 접할 수 있을 것으로 사료됨

한국산 취급여부

영국 Seasoning, Dressing, Sauces시장의 유통 채널 점유율에서 상위를 차지한 하이퍼마켓&슈퍼마켓 및 식음료 전문점 등이 한국 소스류 제품을 취급하는 거스로 확인됨

표 5.1 : 유통경로 분석 결과

 슈퍼마켓&하이퍼마켓	지표	세부 내용	적합	부적합
	1. 시장성	시장 점유율	전체 시장 점유율의 약 50% 이상 차지	
		시장 성장률	연평균 2.5%이상 성장	
	2. 제품적합성	제품컨셉일치도	조리용양념 취급	
	3. 진출가능성	한국제품취급여부	한국산 조리용양념 취급 유무	
 편의점	지표	세부 내용	적합	부적합
	1. 시장성	시장 점유율	전체 시장 점유율의 약 50% 이상 차지	
		시장 성장률	연평균 2.5%이상 성장	
	2. 제품적합성	제품컨셉일치도	조리용양념 취급	
	3. 진출가능성	한국제품취급여부	한국산 조리용양념 취급 유무	
 식음료 전문점	지표	세부 내용	적합	부적합
	1. 시장성	시장 점유율	전체 시장 점유율의 약 50% 이상 차지	
		시장 성장률	연평균 2.5%이상 성장	
	2. 제품적합성	제품컨셉일치도	조리용양념 취급	
	3. 진출가능성	동종제품취급여부	한국산 조리용양념 취급 유무	

1. 추천 진출 경로

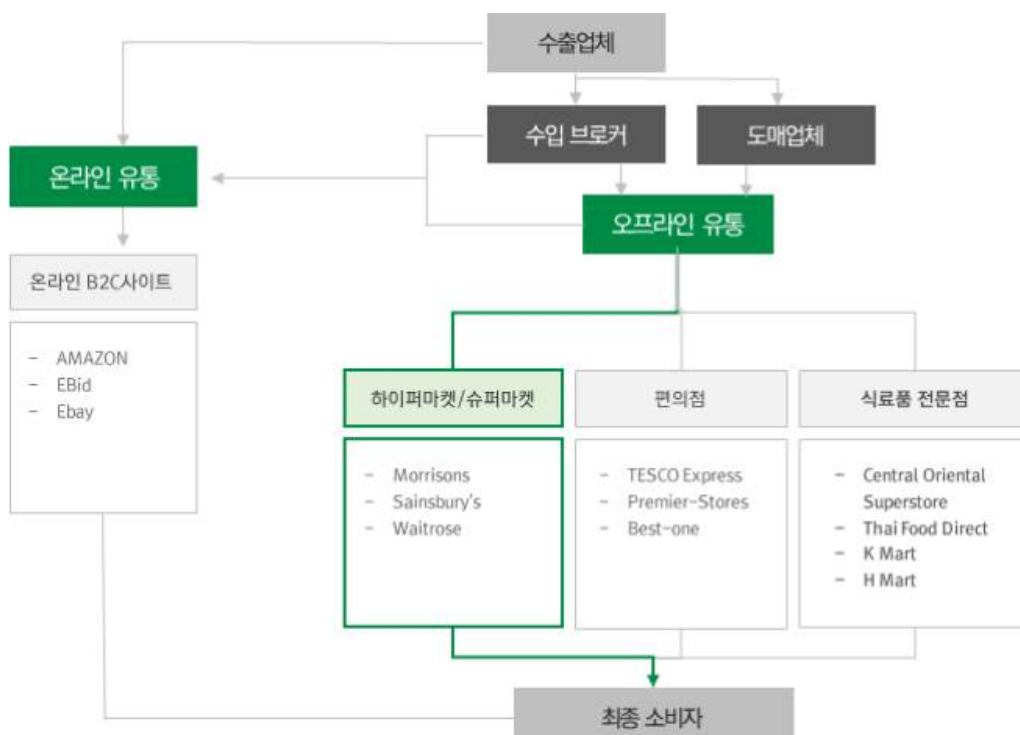
하이퍼마켓&슈퍼마켓 진출 추천

유통구조 분석 결과, 참여 기업이 진출하기에 적절한 시장은 하이퍼마켓&슈퍼마켓인 것으로 분석됨. 2016년 기준, 향신료 및 조미료 시장의 점유율이 가장 높은 곳은 하이퍼마켓&슈퍼마켓으로 나타나, 해당 유통 채널에서 브랜드 인지도를 높이며 긍정적인 판매율을 확보할 수 있을 것으로 사료됨. 신제품의 출시가 가장 먼저 시작되고, 중국이나 태국 등 수입산 양념을 취급하는 유통 채널은 하이퍼마켓&슈퍼마켓으로 조사됨. 따라서, 한국산 양념을 출시할 수 있는 유통 채널로 하이퍼마켓&슈퍼마켓을 추천함

영국에서 한국 요리가 유튜브나 SNS매체를 통해 주목을 받기 시작하면서 가정에서도 한식의 영향이 미치고 있음. 떡볶이나 불고기등 한국 음식을 직접 만들어 보려는 현지 소비자가 늘어남에 따라 한국산 조리용 양념의 수요는 증가할 것으로 사료됨

편의점과 식음료 전문점의 경우 2016년 기준, Seasoning, Dressing, Sauces시장의 유통 비중에서 각각 24.3%와 5.8%를 차지하고 있으나 편의점은 취급하는 품목의 구성이 하이퍼마켓&슈퍼마켓에 비해 단순하며 식음료 전문점의 경우 해당 제품의 유통 채널에서 낮은 점유율을 차지하고 있어 한국산 조리용 양념소스의 현지인들의 접근성이 높은 하이퍼마켓&슈퍼마켓이 진출에 적합할 것으로 사료됨

표 5.2 : 최종 유통구조 Map



2. 전문가 인터뷰

인터뷰 대상 및 일시

소스 및 양념 제품 수입 · 유통업체
대상 인터뷰 진행

(2017년 7월)

Q1. 제품의 유통경로는 어떠한가요?

“일본, 중국, 인도, 말레이시아 등 기타 아시아 국가에서 카레, 육류, 아끼소바 소스를 주로 수입하여 유통하고 있습니다. 아시아 국가에서 제품을 대부분 수입하는 이유는 아시안 음식이 다양한 소스를 활용하여 맛과 향이 좋은 음식으로 알려져 있기 때문입니다.”

소스류 및 가공식품 수입 · 유통업체
Tradewinds Oriental Shop 담당자와의 인터뷰 中, 2017.07

“한국 및 아시아 지역에서 수입한 양념류를 포함한 식품 및 기타 제품을 아시아 식료품점 및 대형마트로 유통하고 있습니다. 특히 고기용 양념소스는 일본산 제품을 일본에서 직접 수입하고 있습니다.”

식품 및 잡화 수입 · 유통업체
Oriental Mart 담당자와의 인터뷰 中, 2017.07

“영국에서 다양한 아시아 식품 및 양념류 제품을 주로 취급하고 있지만 주요 수입국은 한국과 중국입니다. 한국에서는 김치와 면류 제품을 중국에서는 카레 소스를 수입하고 있으며 운영 중인 온라인 스토어를 통해 지역 소매점에 납품을 하고 있습니다.”

식자재 수입 · 유통업체
UKCNSHOP 담당자 Ms. Terisha와의 인터뷰 中, 2017.07

Q2. 아시아 양념소스에 대한 영국 소비자들의 인식은 어떠한가요?

“영국인들은 고기를 좋아하여 식사를 할 때 다양한 소스를 곁들입니다. 영국에서는 고기 양념소스인 Meat sauce를 맵게 생각하는 경향이 있어 그들의 입맛에 맞는 맵지 않은 소스인 Gravy sauce를 주로 고기와 함께 섭취합니다. 현지에서 Gravy sauce에 대한 선호도가 매우 높아 항상 곁들여 먹거나 이 소스를 활용한 요리도 많습니다.”

식자재 수입 · 유통업체
UKCNSHOP 담당자 Ms. Terisha와의 인터뷰 中, 2017.07



VI. 유통업체 현황

※ 유통업체 현황 OVERVIEW

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

유통업체 현황 OVERVIEW



		Morrisons	Sainsbury's	Waitrose
		하이퍼마켓	하이퍼마켓	하이퍼마켓
유통업체 개요	설립년도	1899년	1869년	1904년
	직원 수	112,365명 (2017년)	51,900명 (2017년)	57,000명 (2017년)
	점포 수	334개 (2017년)	605개 (2017년)	350개 (2017년)
	매출액	163억 1,700만 파운드 (2016년)	262억 2,240만 파운드 (2016년)	2억 5,350만 파운드 (2016년)
	취급품목	식품 및 음주류, 생활용품	식료품, 생활용품, 화장품	식료품, 수입식품, 잡화
매장 전경	매장 사진			
	매대 현황			
주요 이슈		· Our brand, Our price 자사 브랜드 판매 - 모리슨의 만든 식료품을 소비자에게 저렴하게 판매함	· 해산물 유통 우수 마켓 선정 1위 - Marine Stewardship Council이 선정한 전 세계 해산물 유통 우수 마켓 1위로 Sainsbury's를 선정함	· 2016 고객 만족 상, 2016 최고의 식품 도매상 수상 - 2016년 다양한 수상 기록하며 소비자들에게 사랑 받는 마켓으로 선정됨
프로모션 정보		· 여름 맞이 할인행사 - 여름을 맞이하여 다양한 식재료와 생활용품을 할인된 가격에 제공 중에 있음	· Waste less save more 컨셉에 맞는 조리법 소개 - 매장 웹사이트를 방문해 매장에서 구매한 남은 식재료를 통해 다양한 요리를 할 수 있는 정보를 제공	· 온라인 구매 시 할인 행사 - 온라인으로 5번 구매 시 100유로 할인 행사 진행 중에 있음

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



Morrisons(모리슨)

1899년 설립된 모리슨은 영국에서 Tesco, Sainsbury's 그리고 Asda를 이어 4번째로 큰 하이퍼마켓 체인점임. 영국 북부에 집중적으로 위치했지만 2004년 Safeway를 인수하는 계기로 영국 전역과 스코틀랜드로 영역을 넓려 왔음

표 6.1 : Morrisons 매장 정보

기업 정보	컨셉	신선한 식료품과 친절함이 Morrisons를 만든다.
	대표 주소	Hilmore House Gain Lane Morrisons Bradford BD3 7DL, United Kingdom
	대표 전화	+44 0 8456 11 6666
주요 판매품목		식품 및 음주류, 생활용품 등
매장전경		 
매장 이슈		Morrisons, Our brand, Our price 자사 브랜드 판매 지속적으로 자사의 브랜드를 판매해오던 모리슨은 현재 자사 브랜드의 홍보와 소비자의 관심과 방문을 유도하기 위해 자사 브랜드의 식료품 할인 행사와 홍보를 전폭적으로 실행하고 있음. 경쟁력 있는 가격으로 경쟁 마켓들로 부터 고객을 유치하고 충성 고객을 확보하기 위한 전략임
프로모션 전략		Morrisons, 여름 맞이 할인행사 오프라인뿐만 아니라 온라인에서도 여름을 맞이하여 다양한 할인행사를 진행하고 있음. 여름에 많이 사용되는 식료품부터 생활용품까지 다양한 제품이 할인 항목에 포함되어 있으며 여름휴가와 여름방학을 맞이한 고객들에게 보다 합리적인 소비를 제공하고 있음
제품 판매현황		 

출처 : 현지방문조사(Morrisons, 2017.07)

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

Sainsbury's

Sainsbury's(세인즈버리)

1869년 설립된 세인즈버리는 영국에서 두 번째로 큰 하이퍼마켓 체인임. 영국 하이퍼마켓 시장의 16.9%를 차지하고 있는 대형 하이퍼마켓임

표 6.1 : Sainsbury's 매장 정보

기업 정보	컨셉	다양한 상품을 저렴하게 만나 볼 수 있는 하이퍼마켓	
	대표 주소	Sainsbury's Store Support Centre 33 Holborn London EC1N 2HT	
	대표 전화	+44 0 2076 95 6000	
주요 판매품목		식품 및 음주류, 생활용품 등	
매장전경			
매장 이슈		Sainsbury's, 해산물 유통 우수 마켓 선정 1위 Marine Stewardship Council이 선정한 전 세계 해산물 우수 유통 마켓 1위로 세인즈버리를 선정했음 ²⁰ . 세인즈버리는 전 세계 마켓 중에서 MSC 라벨링이 된 제품을 가장 많이 보유하고 있기에 1위의 자리를 차지할 수 있게 되었고 현재 세인즈버리가 소유하고 있는 MSC 인증만 무려 225건을 보유하고 있음	
프로모션 전략		Sainsbury's, waste less, save more 컨셉의 조리법 제공 세인즈버리는 음식물 쓰레기를 줄이는 동시에 고객에게 다양한 조리법을 소개하기 위한 프로모션을 진행 중에 있음. 마트에서 구매한 남은 식재료로 색다른 요리를 할 수 있게 웹사이트에 여 레시피를 제공하고 있음. 음식물 쓰레기를 줄이고, 고객의 삶의 질을 높이는 동시에 세인즈버리의 브랜드 인지도를 높이는 일석삼조의 효과를 발생시킴.	
제품 판매현황			

출처 : 현지방문조사(Sainsbury's, 2017.07)

20. the guardian, Sainsbury's named world's best sustainable seafood supermarket, 2017.03.01

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

Waitrose

Waitrose(웨이트로즈)

1904년에 설립된 웨이트로즈는 영국에서 오래된 하이퍼마켓 체인이며, 식료품을 판매하는 매장 중에서는 가장 많은 종업원 수를 보유하고 있는 대형 하이퍼마켓 체인점임. 영국 전역에 350개의 점포를 보유하고 있으며 영국 식료품 시장에서 여섯 번째로 큰 업체임

표 6.2 : Waitrose 매장 정보

기업 정보	컨셉	온라인과 오프라인을 통해 고객에게 더 가까워지기 위해
	대표 주소	Doncastle Road, Bracknell, Berkshire, RG12 8YA
	대표 전화	+44 0 1344 82 5232
주요 판매품목		식품 및 음주류, 생활용품 등
매장전경	 	
매장 이슈	Waitrose, 2016 고객 만족 상, 2016 최고의 식품 도매상 수상 2016년 당시 고객 만족 상, 최고의 식품 도매상 그리고 고객이 가장 좋아하는 마켓으로 선정되었음. 타 경쟁사에 비해 식료품뿐만 아니라 다양한 꽃과 와인 같은 제품들을 온라인과 오프라인에서 다양한 서비스를 제공했기에 얻어진 결과라고 판단됨	
프로모션 전략	Waitrose, delivery pass 서비스 오프라인뿐만 아니라 온라인을 이용하는 소비자를 유치하기 위해 모리슨이 실행하고 있는 프로모션인 "Delivery pass"는 기간별로 일정 금액을 지불하면 배송 서비스를 제공하고 있음. 더불어 현재 100유로 이상 5번 구매하는 고객에게는 20유로를 할인해주는 서비스를 제공하고 있음	
제품 판매현황	 	

출처 : 현지방문조사(Waitrose, 2017.07)

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

표 6.4 : 영국 주요 재래시장 유통 현황

Oxford Covered Market		
주소	Market St, Oxford OX1 3DZ	
취급품목	식료품, 의류, 화훼작물, 보석류 등	
매장 개요	식료품을 전문으로 취급하는 재래시장으로, 채식주의자 전용 식료품점도 갖추고 있어 소비자들의 다양한 수요에 반응함. 또한, 매달 이벤트를 진행하여 제품의 구성을 변화하기도 함	
Norwich Market		
주소	1 Market Pl, Norwich NR2 1ND	
취급품목	식료품, 공예품, 화훼작물 등	
매장 개요	월요일부터 토요일까지 운영되는 200개의 노점이 있는 영국에서 가장 큰 야외 시장임. 포장마차에서 다양한 영국 음식을 맛볼 수 있음	
Leeds Kirkgate Market		
주소	Vicar Ln, Leeds LS2 7HY	
취급품목	식료품, 육류, 어류, 신선식품 등	
매장 개요	800개의 노점을 보유하고 있는 재래시장으로, 식료품을 주로 취급하고 있음. 수입산을 포함하여 영국에서 판매되는 모든 식재료를 볼 수 있으며, 일주일에 10만 명이 넘는 소비자들이 이용하고 있음	

출처 : Trip savvy(www.tripsavvy.com), Norwich Market(www.norwich.gov.uk), Oxford Covered Market(oxford-coveredmarket.co.uk), Leeds Kirkgate Market(www.leedsmarkets.co.uk)

표 6.5 : 영국 주요 온라인 쇼핑몰 현황

Amazon		
취급 품목	생활용품, 식료품	
홈페이지	www.amazon.com	
매장 개요	아마존닷컴 주식회사는 2003년에 설립된 국제 전자 상업 회사임. 현재 12개 국에 현지화 전략을 바탕으로 진출해 있으며, 다양한 국제 카드 브랜드의 사용이 가능하여 전 세계의 많은 소비자들을 보유함. 홈페이지 조사결과, 영국산과 미국산 양념 판매가 확인됨	
eBid		
취급 품목	생활용품, 식료품	
홈페이지	www.ebid.net	
매장 개요	eBid는 1998년 영국에서 설립된 온라인 C2C 쇼핑몰로, 지불방식을 구매자와 판매자가 상의하여 정하기 때문에 통합되어있지 않은 것이 특징임. 홈페이지 조사결과, 영국산 양념 판매가 확인됨	
ebay		
취급 품목	생활용품, 식료품	
홈페이지	www.ebay.com	
매장 개요	이베이 주식회사는 미국의 다국적 인터넷 C2C기업으로, 1995년에 설립됨. 현재 30개 이상의 국가에 진출하여 현지화 전략을 바탕으로 운영 중이며, 온라인 경매도 진행하고 있음. 홈페이지 조사결과, 영국산과 미국산 양념 판매가 확인됨	

출처 : Amazon(www.amazon.com), ebay(www.ebay.co.uk), eBid(www.ebid.net)

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

표 6.6 : 영국 주요 편의점 현황

Tesco Express		
점포수	1,672개 ^{21.}	
홈페이지	www.tesco.com	
매장 개요	1994년 설립된 테스코의 가장 작은 규모의 마켓, 신선한 식품을 제공함	
Premier-Stores		
점포수	3,000개 이상 ^{22.}	
홈페이지	www.premier-stores.co.uk	
매장 개요	영국 내 3,000여개 매장을 보유하고 있는 영국의 1위 편의점	
Best-one		
점포수	1,113개 ^{23.}	
홈페이지	www.best-one.co.uk	
매장 개요	1990년 설립, 각종 식재료뿐만 아니라 신문&잡지 판매 및 우체국 업무, 환전 서비스 등을 제공함	

출처 : Tesco(www.tesco.com), Premier-Stores(www.premier-stores.co.uk), Best-one(www.best-one.co.uk)

21. Tesco 홈페이지 조사결과, 점포 수 조사 기준년도 확인이 불가함
 22. Premier-Stores 홈페이지 조사결과, 점포 수 조사 기준년도 확인이 불가함
 23. Best-one 홈페이지 조사결과, 점포 수 조사 기준년도 확인이 불가함



Ⅶ. 통관 및 검역 정보

※ 통관 및 검역절차 OVERVIEW

※ 관세율 정보 OVERVIEW

1. 통관 및 검역 절차
2. 관세율 정보
3. FTA 정보
4. 통관 및 검역 유의사항
5. 통관거부사례

통관 및 검역절차 OVERVIEW

영국 통관 검역 절차도		
절차	담당 기관	특이사항
수입신고 전 준비	도착항 관할 세관	Single Administrative Documents ²⁴ . (SAD) 서류로 수입신고
물품반입 및 검사	영국 세관	도착 신고서 작성하여 제출
수입신고	영국 세관	필수 제출서류(선하증권, 상업송장, 포장명세서 등)
관세납부	영국 세관	WTO와 EU의 수입규제에 부합해야 함
물품반출	-	특별한 경우를 제외하고 물품 즉시 반출

출처 : EUR-Lex(eur-lex.europa.eu)

통관절차별 유의사항	
통관절차	유의사항
수입신고 전 준비	- 최초 도착항 관할 세관에 도착신고서(ENS, Entry Summary Declaration) 제출 - 제출정보: 화물 상세정보(물품명, HS CODE, 컨테이너 번호 등), 화물 운송인·송하인·수하인 등의 인적정보(AEO 인증여부 포함), 운송 항로 등
물품반입 및 검사	- 도착 신고서를 작성하여 의무적으로 제출
수입신고	- 수입신고 시 필수적으로 제출해야하는 서류(선하증권, 상업송장, 포장명세서 등)
관세납부	- 수입신고서가 형식적 요건을 충족하고, WTO와 EU의 수입규제에 부합하는 경우 세관은 지체 없이 통관 진행
물품반출	- 특별한 경우를 제외하고 보세구역에서 물품 즉시 반출 가능

출처 : EUR-Lex(eur-lex.europa.eu)

24. 비 EU국에서 영국으로 수입 시 필요한 수입 신고서

관세율 정보 OVERVIEW

2017년 관세율 정보

HS CODE	품명	관세율	
		최혜국	한·EU FTA 협정세율
2103	소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자	-	-
2103.90	-기타		
2103.90.90	-기타		
2103.90.9080	--기타	7.7%	0%

한·EU FTA 세율 정보

HS CODE 2103.90.9080 품목의 경우

한·EU FTA가 적용되어 협정세율 **0%**가 부과됨

영국 부가가치세(VAT) 정보

영국 내 HS CODE 210.90.9080 품목의 경우 부가세 **0%**가 부과됨

TIP_제품 관세율 확인법

관세율을 확인하는 방법에는 관세청 '관세법령정보포털 3.0'을 확인하거나, FTA 세율의 경우 한국무역협회 'TradeNavi(www.tradenavi.or.kr)'의 'FTA/관세' 메뉴를 활용하여 관세율을 조회할 수 있음. 영국의 경우 영국 관세청의 관세율 조회 서비스를 통한 조회가 가능함

분류	사이트명	URL
관세율	관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
	TradeNAVI	www.tradenavi.or.kr
	영국 관세청	www.gov.uk

보다 더 정확한 품목별 HS CODE 및 관세율 정보 취득을 위해서는 한국무역협회 '트레이드 콜센터' 혹은 'FTA콜센터'의 관세사 상담 서비스를 이용하거나, 전문 관세 사무소를 통해 상담을 받도록 함

분류	사이트명	전화번호
관세율	트레이드 콜센터	☎ 1566-5114
	FTA 콜센터	☎ 1380

1. 통관 및 검역절차

수출 전 준비사항

영국에서는 농수산물과 식품도 원칙적으로 일반 제품과 동등한 관세, 통관, 검역 제도 및 절차에 따라 진행됨. 하지만 식품의 위생검역 제도 및 절차는 일반 제품에 비하여 다소 까다로운 편으로 부가적인 통관서류(수출허가서나 위생증명서 등)를 요구하고 있음

영국의 농수산물과 식품의 수입 제도는 수입통관, 관세, 위생검역, 수입규제 제도 등으로 요약될 수 있는데, WTO와 EU의 규정 내에서 운영되고 있음. 영국의 수입통관은 크게 EU국을 원산지로서 하는 상품과 EU국이 원산지 아닌 상품의 수입통관으로 구별되나, 통관 양식은 동일함

영국의 통관 신고서 양식은 Form C1600이지만, 양식에 필요한 사항이 모두 기재된 서류나 컴퓨터 기록도 수용함. 수용 가능한 통상적인 서류는 선적 계산서, 항공 계산서, 용기 적하목록, 송장, 탁송 기록(전산화된 제품 목록 시스템) 등이 있음

수입 신고서는 제 3국에서 수입된 제품을 대상으로 적용되는데, 주로 SAD(Single Administrative Document)²⁵가 이러한 목적을 위하여 사용됨. 영국의 관세제도는 EU의 관세제도와 동일한데, EU 회원국 제품의 통관 시에는 공동 관세를 적용하고, 농산물에는 공동 농산물정책(CAP) 규정에 의한 관세를 적용하며, EU 역외국 제품의 통관 시에는 영국의 관세율표에 의하여 관세를 부과함

표 7.1 : 해외통관 애로사항 문의처

기관	연락처
관세청 해외 통관 지원센터	전화 : 042-472-2197
주영한국 대사관	전화 : +44-020-7227-5500
영국 관세청	전화 : +44-084-5010-9000

출처 : 영국 관세청(www.gov.uk)

25. 단일시장통관서류(SAD, The Single Administrative Document)란 상품을 수입하기 위해 요구되는 각종 서류가 폐지되고 단일화된 형태를 지칭하는 것임

1. 통관 및 검역절차

수입신고 전 준비사항

화물의 운송인은 화물 적재 24시간 전 EU의 최초 도착항 관할 세관에 도착신고서(ENS, Entry Summary Declaration)를 의무적으로 제출해야함. 도착신고서를 제출하는 이유는 적하목록의 사전검토를 통해 우범화물에 대한 공급망 관리 및 보안을 강화하기 위함임

제출 시기는 운송 수단에 따라 상이하며 도착신고서의 제출 시기는 하기의 표를 통해 확인 가능함

운송인이 관할 세관에 제출해야하는 정보는 화물 상세정보(물품명, HS CODE, 컨테이너 번호 등), 화물 운송인·송하인·수하인 등의 인적정보(AEO 인증여부 포함), 운송 항로 등 운항 정보가 있음

기한 내 적하목록 미제출 1회 이상 및 적하 목록 허위 제출 3회 이상일 경우 과태료가 부과됨

표 7.2 : 운송 수단에 따른 도착신고서(ENS) 제출시기

구분	세관 통보시한
컨테이너 해상화물(단거리 제외)	출발지에서 선적 전 24시간 전
벌크화물(단거리 제외)	EU영역 최초 항구 도착 4시간 전
단거리 해상화물	EU영역 최초 항구 도착 2시간 전
단거리 비행(4시간 이내)	비행기 실제 이륙시간까지
장거리 비행(4시간 초과)	비행기가 EU영역 최초 공항 도착 4시간 전
철도/운하	EU 영역 내의 세관 도착 2시간 전
육로	EU 영역 내의 세관 도착 1시간 전

출처 : EUR-Lex(eur-lex.europa.eu)

1. 통관 및 검역절차

STEP #1. 물품반입 및 검사

수입 물품이 통관 이전에 반입되는 장소는 보세구역으로 세관이 지정한 세관 사무소, 세관이 지정하거나 승인한 기타 장소 및 자유지역(Free Zone)임. 해당 장소에서 물품을 반출하거나 검사·샘플 채취 등은 세관의 허가 대상임. 수입물품의 운송인이나 대리인, 수입통관 절차를 이행하는 대리인은 상품 도착 신고서를 작성하여 수입물품이 도착하는 즉시 ‘도착신고서’를 작성해 의무적으로 제출해야 함. 원칙적으로 수입물품의 하역 및 환적은 세관의 허가 대상에 해당됨. 그러나 긴급한 사유 등 예외적인 상황에 한해서 세관에 즉시 통보 후 수입물품을 하역하거나 환적이 가능함. 한편 검사, 샘플 채취 및 운송 수단의 검사를 목적으로 세관이 수입물품의 하역 또는 포장을 개봉하라는 요청을 할 수 있음

STEP #2. 수입 신고

영국에서 규정된 통관·요약 신고서 양식은 ‘Form C1600’이지만, 신고서 양식에서 요구하는 사항이 모두 기재된 서류나 컴퓨터 기록도 수용함. 수용 가능한 통관 서류는 다음과 같음

- 선적 계산서
- 항공 계산서
- 용기 적하목록
- 송장
- (전산화된 제품 목록 시스템에서의) 탁송 기록

한편 수입 신고서 적용 대상은 EU 지역으로 수입되는 비역내산 물품이며, 수입신고인은 수입물품의 화주(납세의무자) 및 그 대리인(통관 대리인, 관세사)임. 수입 신고는 단일행정문서(SAD, Single Administrative Document)²⁶ 방식을 따름. 인터넷을 통해 세관의 통관 시스템을 전송하여 전자신고서의 형태로 신고서를 작성하거나, 서면 신고서를 세관에 제출하여 수입 신고할 수 있음

표 7.3 : 수입신고 시 제출서류

필수 제출 서류	선택 제출 서류
- 대금청구송장(Bill of Landing) - 상업송장(Invoice) - 포장명세서(Packing List) 등	- 원산지증명서(Certification of Origin, FTA 특혜 관세 적용 목적) - 기타 요건 구비 증명 자료

출처 : EUR-Lex(eur-lex.europa.eu)

26. 단일행정문서(SAD, Single Administrative Document)는 EU 역내 교역의 활성화와 비용 감소를 목적으로 도입된 문서체계로 현재 역외국과 EU국가의 교역에서 사용됨

1. 통관 및 검역절차

STEP #3. 관세 납부

납세의무자가 제출한 수입신고서가 형식적 요건을 충족하고 WTO와 EU의 수입규제에 부합하는 경우 세관은 지체 없이 이를 수리함. 세관은 일부 수입신고 수리 건에 대하여 납세의무자에게 아래 사항을 추가적으로 요구함

- 기 제출된 수입신고서 관련 서류 검증 및 추가 자료 제출
- 수입물품 검사, 분석 및 샘플 채취

납세의무자는 관세 납부 대상 물품에 대하여 보세구역 반출 전 당해 관세를 납부 또는 담보 제공의 의무가 있음

STEP #4. 물품 반출

수입신고 수리 및 관세 납부(담보 제공)가 이루어진 물품은 다음의 경우를 제외하고는 원칙적으로 보세구역에서 즉시 반출이 가능함

- 정해진 기간 내에 수입물품 검사를 수행 하지 못한 경우(단, 수입신고인의 귀책사유에 한함)
- 납부기한 내에 관세 납부 또는 보증이 이루어지지 못한 경우 등

1. 통관 및 검역절차

식품 수출 시 유의사항

영국에 식품을 수출하기 위해서는 수입허가신청서를 제출해야 함. 영국 내의 상품 수입통관은 크게 EU국가를 원산지로 하는 상품의 수입과 EU국가를 원산지로 하지 않는 상품의 수입으로 구별되나 통관양식은 동일함. 식품의 수입 통관에 필요한 기본 서류는 다음과 같음

표 7.4 : 식품의 수입통관에 필요한 기본서류

식품의 수입통관에 필요한 기본서류

- SAD 양식²⁷.
- 위생검역증(Health Certificate)
- C105a, 105b, 109a 양식²⁸.
- 상업송장(Commercial Invoice)
- 선하증권(B/L)
- 대금청구송장 Payment form(L/C 사본) 등

출처 : EUR-Lex(eur-lex.europa.eu)

Interview Info

“별도의 통관·검역 과정이 없으며 통관을 위해서는 항구에서 상업송장, 대금청구송장, 포장명세서만 필요합니다. 해당 서류가 모두 준비된 경우 어려움 없이 곧바로 항구를 통해 수입통관이 가능합니다.”

- 영국 항만당국(UK Port Health)
담당자와의 인터뷰 中, 2017. 07

27. 단일행정서식 (SAD : Single Administrative Document)으로 수출입신고서를 통일하여 무역업체의 편의성 제고 및 회원국간 정보교환을 용이하게 함

28. 과세가격이 6,500파운드를 초과하는 물품에 대해서 C105a, 105b, 109a 등의 양식에 특수관계 여부 및 과세가격 산정 내역을 기재하는 가격신고서를 제출해야 함

2. 관세율 정보

HS CODE 2103.90.9080, 한·EU FTA 체결로 무관세 적용

실제 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국 관세무역개발원에서 발간한 ‘관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람’을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 ‘품목분류정보’를 검색하거나 관세청 ‘관세법령정보포털 3.0’을 활용하는 법 등이 있음

‘양념소스’ 제품은 영국에서 HS CODE 2103(소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자)의 상세분류인 HS CODE 2103.90.9080(기타)류에 포함됨. 영국에서 HS CODE 2103.90.9080 품목은 기본세율이 7.7%이며 한·EU FTA 협정세율은 0%로 무관세가 적용됨

기본관세율은 EU 회원국으로 수입되는 모든 물품에 기본적으로 적용되는 세율로, WTO 회원국 및 최혜국대우(MFN, Most Favored Nation) 지위를 취득한 모든 국가에게 차등 없이 공통적으로 부과하는 세율임. EU와 자유무역협정을 체결한 국가로부터 수입되어 특혜관세를 적용할 수 있는 물품이더라도, 원산지 증명 등의 요건을 충족하지 못하는 경우 기본관세율이 적용됨

한편 EU 내에서도 내국세는 국가마다 다르게 적용되며, 영국은 HS CODE 2103.90.9080에 해당하는 제품에 대해 부가가치세 0%를 적용하는 것으로 확인됨

표 7.5 : 영국 HS CODE 분류 및 관세율 정보

국가	HS CODE	품명	관세율	
			최혜국	한·EU FTA
한국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 혼합 양념 ; 머스타드 향과 조제한 머스타드 포함	-	
	2103.90	-기타		
	2103.90.9090	--기타		
영국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합조미료 ; 머스타드 향과 조제한 머스타드 포함	-	
	2103.90	-기타		
	2103.90.90	-기타	7.7%	0%
	2103.90.9080	--기타	7.7%	0%

출처 : 한국 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr/clip/index.do), EUROPEAN CUSTOMSPORTAL(www.tariffnumber.com)

3. FTA 정보

브렉시트 가결로 한·영 FTA 협정 체결 준비 필요성 대두

2016년 우리나라는 영국에 63억 달러를 수출했고 52억달러를 수입했음. 교역규모는 117억달러로 전체(9,016억달러)의 1.29% 수준을 차지함. 한국과 영국의 교역 규모는 2011년 7월 한·EU FTA 발효 이후 연간 100억 달러를 넘어왔음. 하지만 영국이 EU에서 탈퇴한 후 관세를 낮추는 무역협정인 한·영FTA가 체결되지 않으면 다시 100억 달러 미만으로 감소할 수 있다는 분석이 LG경제연구원에서 나오고 있음

EU와 영국 간 새로운 무역협정이 체결되지 못하고, 한·영 FTA 협정도 준비되지 않은 상태에서 당초 일정대로 2019년 3월부터 브렉시트가 발효되면 영국 경제는 교역위축, 산업생산 감소 등의 타격을 입을 것으로 전망하고 있음. 따라서 영국과 개별적으로 FTA를 맺어 이를 보완해야 한다는 입장이며 현재 외교부는 추진 중에 있음. LG경제연구원에 따르면 영국이 EU와 새로운 무역협정을 맺기 전에 우리나라와 먼저 FTA 협정을 체결하면 한국산 제품이 EU 제품보다 우위를 점할 것으로 분석함

EU의 승인 하에 또는 자동으로 영국이 EU에서 탈퇴하는 시점부터 영국은 한국산 수입품에 대해 새롭게 제정되는 자국의 MFN 실행관세율을 적용하게 됨. 영국은 브렉시트로 인한 무역업체의 피해를 최소화하기 위해 새로운 MFN 실행 관세율 제정 시 EU의 기존 MFN 실행관세율을 그대로 준용할 가능성이 큼²⁹.

표 7.6 : 한·EU FTA 관련 정보

의의		EU 시장 진출 확대
추진현황	협상개시	2007년 05월 06일
	서명	2010년 10월 06일
	발효	2015년 12월 13일
원산지증명서	발급방식	수출자 자율발급 ³⁰ .
	발급자	수출자
	증명서식	정형화된 서식이 있는 것이 아니라, 원산지 신고서 문안을 송품장, 인도증서 또는 그 밖의 상업서류에 기재
	유효기간	1년

출처 : 산업통상자원부-FTA(www.fta.go.kr)

29. 국제무역연구원, '한·EU FTA와 브렉시트', 2016.06

30. FTA 원산지 증명서는 상공회의소 회원인 경우 무료로 발급이 가능하며 비회원은 건당 7,000원의 발급 수수료가 부과됨. 하지만 세관에서 원산지 증명서 발급을 신청하면 무료로 발급받을 수 있음

3. FTA 정보

6,000유로 초과 수출 시 '원산지 인증수출자' 지정할 경우 관세혜택 적용가능

원산지 인증수출자란 원산지 증명능력이 있다고 관세 당국이 인정한 수출자에게 원산지증명서 발급절차 또는 첨부 서류 간소화 혜택을 부여하는 제도임. 수출자가 건당 6,000유로 초과 수출 시, 인증수출자로 지정받은 자에 한해 한·EU FTA 관세 혜택을 받을 수 있음. 영국의 경우, 정기적으로 수출하고 있거나 수출할 의사가 있고 수출품이 원산지 기준을 충족하는 경우 인증 수출자 신청이 가능함³¹.

31. 인증수출자 신청을 원하는 기업은 관세청 전자통관시스템(portal.customs.go.kr)에 접속하면 신청 가능함. 수출자의 생산자 여부, 연간 수출상품의 수량 및 금액, 원산지 기준 충족 증거 등의 내용을 포함하는 신청서를 작성하여 신청하게 됨

4. 통관 및 검역 유의사항

통관 및 검역 주의사항

영국 정부는 자유무역주의를 옹호하고 있기 때문에 농수산물, 식품의 수출입은 일반 상품과 동등하게 관세, 통관, 검역 제도 및 절차에 따라 이루어지고 있으며 농수산물·식품의 통관 시 위생검역이 까다로운 것으로 알려져 있음. 농수산물·식품의 경우 수입통관 절차가 여타 일반 상품보다 다소 까다롭게 적용되고 있는 이유는 소비자의 건강, 전염병 등 농수산물, 식품 수입에 따른 부작용 방지가 중요하다고 여기기 때문임. 영국의 농수산물, 식품의 수출입 제도는 크게 관세, 통관, 검역, 수입규제 제도로 요약될 수 있으며 모든 제도는 WTO 및 EU 규정 범위 내에서 운영되고 있음

또한 영국 내 식품, 식물, 어류 등은 위생검역증(Phytosanitary Certificate)을 첨부해야 수입이 가능함. 위생검역증은 농림축산검역본부를 통해 발급받을 수 있으며 인터넷, 우편, FAX, 방문접수, 전화 등을 통해 검사를 신청할 수 있음.³² 검사 인력 가동이 가능하고 검사 장소로 적합하다고 인정되면 수출자가 원하는 일시에 원하는 장소에서 검사를 하게 되며, 검사 결과가 수입국의 요구 조건에 부합할 경우 검사 합격증인 위생검역증을 발급받게 됨

위생검역증을 첨부한 수입제품은 영국 정부의 요구 조건에 부합하였는지 여부를 확인 후, 문제 발생 시 샘플테스트를 하게 됨. 위생검역증을 발급받기 위한 조건은 다음과 같음

- 제품 수송 14일 전 시행된 검사 결과여야 함
- 비 EU 국의 위생검역증 발부 시 영어 번역이 첨부되어야 함

32. 인터넷을 통해 검사를 신청할 시 해당 URL 참고 : www.qia.go.kr/plant/exQua/plant_exp_law.jsp

5. 통관거부사례

영국 소스 통관거부 사례, 1건 발생

2016년 한 해 동안 통관 거부된 한국산 식품은 총 9건으로 그 중 수산물 (8건)이 대부분을 차지함. 가공식품 중에 소스류는 확인되지 않음. 2016년 유럽 내 한국산 통관 거부 건수는 9건으로 전년대비 (16건) 56.3% 감소한 수준으로 나타남

2012년 ~ 2016년간 조사결과, 영국에서 발생한 통관 거부사례 중 2013년 05월 07일 폴란드 및 영국 원산지의 소스의 통관거부 사례가 1건 발생한 것으로 확인됨. 통관거부 사유는 라벨에 표기되지 않은 성분이 검출된 것으로 확인됨. 한국산 소스 제품의 통관이 거부된 사례는 발생하지 않음

표 7.7 : 영국 내 소스 통관거부사례

품목	소스(sauce)
원산지	폴란드, 영국
통관 거부일자	2013년 05월 07일
거부국가/지역	영국 / EU
거부 유형	성분(금지, 기준치 초과)
통관거부사유	미표기(미승인) 유성분 검출 ³³ .

출처 : European Commission(ec.europa.eu)

33. Directive 2003/89/EC에 의거, 상품 내에 포함된 모든 성분을 라벨에 표기하여야 함



VIII. 인증 정보

※ 인증 정보 OVERVIEW

1. 인증 취득정보
2. 인증 취득제품
3. 제출서류
4. 전문가 인터뷰

인증 정보 OVERVIEW

권장인증 : HACCP

인증 설명	위해요소중점관리기준을 통과하면 발행되는 인증으로 식품이 안전하게 제조되었음을 입증함	
발행기관	영국 식품기준청 (FSA, The Food Standards Agency)	
성격	선택 인증	
제출서류	GMP-GHP에 대한 준수, 부칙 IV에 따른 요구사항, 공장 도면, 장비 및 기계의 세부 스펙, 용수 분석 보고서, 원재료, FSMS 인증서, 안정성 및 성분 인증서, 생산자 정보, (투자금의) 명의자, 연간 매출액·연차보고	
발급절차	서류 제출 > 서류 심사 > 현지 확인 및 심사 > 판정 > 인증서 발급	

출처 : 식품기준청(www.food.gov.uk)

권장인증 : KLBD 코셔 인증

인증 설명	KLBD는 유대법의 가장 중요한 원칙과 형식을 그대로 유지시키는 것으로 세계적으로 정평이 나 있어 코셔 인증에 대한 신뢰도가 매우 높은 편임	
발행기관	KLDB(영국 코셔 인증기관)	
성격	선택 인증	
제출서류	온라인상에서 다운로드 가능	
비용	약 2,000 ~ 5,000달러(약 234 ~ 586만 원)	
발급절차	서류 제출 > 서류 심사 > 공장 검사 및 심사 > 인증서 발급	

출처 : KLBD(www.klbdkosher.org)

1. 인증 취득정보

HACCP 인증



권장인증 : HACCP

HACCP 인증은 위해요소중점관리기준을 통과하면 발행되는 인증으로, 식품이 안전하게 제조되었음을 입증하는 수단 중 하나임. 영국 내 지역 조사관의 모든 유통과정 및 제조공정 검수를 거쳐 HACCP 인증을 취득할 수 있음

권장인증 : KLBD 코셔 인증

‘코셔’란 히브리어로 ‘올바른’, ‘적합한’, 또는 ‘적절한’을 뜻하는 단어이며 ‘코셔 식품’은 유대교 경전 토라에 적힌 코셔 식품법을 따르는 제품을 의미함

KLBD 코셔 인증



코셔 인증기관은 음료수나 음식, 식재료의 포장 또는, 코셔를 취급하는 가게나 도매업자, 장비 등에 히브리어인 ‘헥서’ 인증 마크를 부여함. 이는 식재료 제조과정이 코셔 식품법을 준수하고 있는지를 검사하는 것을 뜻함. 코셔 인증 기관은 검사관을 고용해 생산설비를 정기적으로 검열함. 각 기관은 그들 고유의 마크를 인증된 물건에 부착하도록 하며, 규정을 준수하지 않은 경우에는 인증 자격을 박탈할 수 있음

영국 내 코셔 식품만을 소비하는 인구는 약 10만 명이며 코셔 식품만 소비하지는 않지만 가능한 코셔 식품을 소비하고자하는 인구는 약 140만 명으로 추산됨.³⁴ 영국 코셔 인증기관 KLBD에 따르면 최근 3년 사이에 100여 개 회사의 식품이 코셔 인증을 받아 코셔 식품 시장에 진출함. 영국의 유통기업인 테스코의 경우 진열된 제품의 40%를 코셔 제품으로 유지하고 있으며 코셔 식품만을 다루는 코너를 별도로 설치하는 등 적극적인 코셔 식품 판매 전략을 펼치고 있음

표 8.1 : HACCP · KLBD 코셔 인증의 인증 부여 기준

	HACCP	KLBD 코셔 인증
인증 기준	- 식품의 생물학, 화학, 물리학적 위험요소 인지 - 각 위험요소에 따른 행동강령 - 위해요소 중점관리 기준 지정 - 위해요소 중점 한계점 지정 (Ex. 최소 증해 온도) - 관리 모니터링 시스템 구축 - 위 기준의 충족과 효율적으로 운영됨을 확인 - 모든 중점관리의 문서화와 관리	- 채소, 씨앗류 등 육류와 유제품에 속하지 않는 것은 중성 제품에 속함 - 중성 제품은 다른 육제품, 유제품, 혹은 첨가 제품과 접촉이 있는 도구를 사용해 가공할 경우 중성 제품 자격을 잃을 수 있음 - 또한 인증 받은 것을 제외하고는 초콜릿, 비스킷과 다른 제품을 사용할 수 없음 - 과일, 채소, 씨앗은 코셔가 아닌 곤충이나 애벌레가 없는지 검사받아야 함

출처 : 영국 식품기준청(www.food.gov.uk), KLBD(www.klbdkosher.org)

34. 해외식품인증 정보포털 Foodcerti에서 코셔를 설명함(www.foodcerti.or.kr)

2. 인증 취득제품

양념소스 수출시, 필수 인증은 없음

영국에 ‘양념소스’ 수출 시 HACCP 인증과 코셔 인증이 필수로 요구되지는 않음. 현지방문 조사를 통해 경쟁제품을 확인한 결과 별도로 인증을 취득한 제품이 조사되지 않음

온라인 조사결과에서는 ‘HACCP’ 인증 마크를 부착한 한국산 BBQ 소스 제품이 인기 쇼핑몰 사이트인 Amazon에서 판매중인 것을 확인함

유럽연합 (EU) 에서는 지령 (Council Directive)에 의하여 HACCP에 기초한 「식품위생에 관한 지침 (93/43/EEC)」을 제정하여 EU 회원국에서 법제화할 것을 규정함. 또한 수산식품, 식육 및 식육제품, 유·유제품 등에 대하여는 개별적으로 위생규제에 관한 EU 지령이 제시됨으로써 HACCP 제도의 실시를 요구하고 있음. 그리고 EU 지역 내만이 아니라 EU 지역 내로 수출하는 식품을 제조하고 있는 역외의 식품제조시설에 대해서도 같은 지령을 적용하기를 요구하고 있어 전 세계적으로 HACCP 제도의 도입을 추진시키는 역할을 하고 있음

3. 제출서류

KLBD 코셔인증 신청서

KLBD 인증 신청 시 제출해야하는 서류로, 회사명 주소, 사업자등록번호 등 필수 사항을 기재해야 함



KLBD KOSHER CERTIFICATION

305 Ballards Lane, London N12 9GB, UK
Tel: +44 (0) 20 8343 6245 Fax: +44 (0) 20 8343 6254
commerce@klbdkosher.org • www.klbdkosher.org

INITIAL APPLICATION FORM

Company name:

Address:

City:

Post Code:

Country:

Phone:

Fax:

Email:

Web Address:

Contact Name:

Job Title:

Direct Telephone No:

Email:

Address of factory if different from above:

Do you currently hold Kosher certification?

Yes ☐ No ☐

Is the factory manufacturing products with:

Dairy ingredients?

Yes ☐ No ☐ Not sure ☐

Meat ingredients?

Yes ☐ No ☐ Not sure ☐

Grape ingredients?

Yes ☐ No ☐ Not sure ☐

Fish ingredients?

Yes ☐ No ☐ Not sure ☐

Are any products processed or packaged at a different site?

Yes ☐ No ☐

Please give us a short description of your products and manufacturing processes:

KLBD do not charge Application Fees. • All information is kept strictly confidential.
The submission and assessment of this form is without commitment.

4. 전문가 인터뷰

Q1. 영국에 소스 및 양념제품을 수출할 때 권장하는 인증은 무엇인가?

“영국으로 식품 수출을 위해서는 영국 내 식품기준법에 적용·근거하여 일부 농수산물 및 식품에 한해 수입허가서 및 위생증명서 등의 필수구비서류를 요구합니다. 하지만 소스류 및 양념류는 영국에서 일반 식품으로 분류되므로 필수적으로 요구되는 인증 및 기타 서류가 없습니다. 단, 영국 내 판매되는 모든 식품은 식품기준법의 일반적인 식품 위생 및 식품안전요건에 부합해야 합니다. 해당 식품들은 건강에 유해하지 않아 사람이 섭취하기에 적합하도록 오염되지 않아야 하므로 수입식품에 대해서는 유통, 보관, 보세지역, 소매, 판매, 도매의 어느 시점에서든 안전검사를 받을 수 있습니다. 이를 통과하기 위해서는 제품의 안전성을 증명할 수 있는 HACCP, ISO, FDA 등을 보유하고 있으면 좋을 것으로 사료됩니다.”

- 영국 식약청
MHRA(Medicines and Healthcare products Regulatory Agency)
담당자 인터뷰 중, 2017. 07

Q2. 영국에 제품 수출 시 통관을 위해 필요한 허가가 있나요?

“영국에서 해상운송을 통한 수입을 위해서는 해당 상품을 수입하는 수입업자가 수입 신고서를 준비해야 하며, 세관에서 부과되는 관세를 지불해야 합니다. 세관 번호 확인 후 수입업자 측에서 허가·자격이 필요한 경우에는 직접 구비해야 합니다. 현재 필요한 자격은 EU에서 국가별 개별 세관 Exporter/Importer Code를 하나의 Code로 통합한 번호인 EORI Number(Economic Operator Registration and Identification)입니다. 수입업자는 해당 식별 번호를 필수로 부여받아야 합니다. EU 산하 Tax 관련부서에서는 EORI Number를 바탕으로 Tax 정보를 제공하고 있습니다.”

- 영국 관세청
UK customs for Imports and Exports 담당자 인터뷰 중, 2017. 07



IX. 라벨링 정보

※ 라벨링 정보 OVERVIEW

1. 라벨 표기사항
2. 라벨링 예시

라벨링 정보 OVERVIEW

영국 식품 라벨링 필수 표기사항



- 제품명
- 유통기한
- 순중량
- 주의사항
- 성분목록
- 생산자 및 판매업자 정보
- 제조국가(필요시)
- 보관방법
- 사용방법

출처 : 현지방문조사(Sainsburys, 2017.07)

출처 : 영국 환경식품농촌부(DEFRA, Department of Environment, Food, and Rural Affairs), 'Food labelling and safety', 2016.10.26

영국 식품 라벨링 상세 표기사항

항목	설명
제품명	마케팅 제품명이 아닌 합법적인 제품명 기재
유통기한	최상의 이용가능기간 또는 최종 이용가능일(또는 해당 정보의 확인이 가능한 곳에 기재)
순중량	g, kg, ml, l로 표기(5g 또는 5ml 이상의 제품일 경우 해당)
주의사항	주의가 필요한 물품의 경우 별도로 기재
성분목록	2가지 이상의 첨가물이 함유된 경우 기재
생산자 및 판매업자 정보	EU 외부에서 수입된 식품일 경우 유통기업의 정보 기재
제조국가	수입제품일 경우 제조국가 표기
보관방법	보관 온도 및 조건에 대해 표기
사용방법	해당 식품의 올바른 사용법 표기

출처 : 영국 환경식품농촌부(DEFRA, Department of Environment, Food, and Rural Affairs), 'Food labelling and safety', 2016.10.26

1. 라벨 표기사항

영국 식품 라벨링 담당부서

-부서명 : 식품기준청(Food Standards Agency)
-전화 : +44-20-7276-8370

영국 식품 라벨링 조건

영국 환경식품농촌부(DEFRA, Department of Environment, Food, and Rural Affairs)는 'Food labelling and safety'에 의거하여 라벨링 기준을 제시하고 있음. 2016년 10월 26일 개정된 법률에 의하면 식품의 경우 제품명, 유통기한, 순중량, 원재료 및 함량, 생산자 및 유통업자 정보, 제조국, 보관방법, 사용방법 등 8가지 사항을 의무적으로 표기해야 함

제품에 부착되는 라벨은 읽기 쉽고 깨끗해야 하며 이해하기 쉽게 쓰여야함. 또한, 쉽게 탈착되지 않도록 영구적으로 부착되어 있어야함. 판매자는 제품에 대한 정확한 기본정보 및 성분을 표시해야하며 필요시 경고문을 표기해야함. 한편 EU 이외의 지역에서 수입된 대부분의 제품에 원산지 표기가 필수임. 그리고 모든 표시의 언어는 영국식 영어를 사용해야 함

식품 판매 시 혼동의 여지가 있는 제품에 대해서는 식별을 위해 영국 식품기준청의 식품 표시규정 및 판례에 따라 명칭을 규정하게 됨. 식품명에 사업체명, 브랜드명, 또는 기타 원하는 명칭을 품목명과 함께 사용할 수는 있지만, 이것이 식품의 품목명을 대체하여 사용될 수 없음. 영국 식품기준청 홈페이지³⁵를 통해 자세한 정보를 확인할 수 있음

표 9.1 : 영국 라벨 의무 표기사항 상세

항목	설명
1	제품명 마케팅 제품명이 아닌 합법적인 제품명 기재
2	유통기한 최상의 이용가능기간 또는 최종 이용가능일(또는 해당 정보의 확인이 가능한 곳에 기재)
3	순중량 g, kg, ml, l로 표기(5g 또는 5ml 이상의 제품일 경우 해당)
4	주의사항 주의가 필요한 물품의 경우 별도로 기재
5	성분목록 2가지 이상의 첨가물이 함유된 경우 기재
6	생산자 및 판매업자 정보 EU 외부에서 수입된 식품일 경우 유통기업의 정보 기재
7	제조국가 수입제품일 경우 제조국가 표기
8	보관방법 보관 온도 및 조건에 대해 표기
9	사용방법 필요시 사용 혹은 요리 설명서 기재

출처 : 영국 환경식품농촌부(DEFRA, Department of Environment, Food, and Rural Affairs), 'Food labelling and safety', 2016.10.26

35. 영국 식품기준청(www.good.gov.uk)

1. 라벨 표기사항

영국으로 식품 수출 시 라벨링 주의

한국식품의 대부분이 EU의 라벨링 기준에 맞지 않아 FTA 효과가 상쇄될 우려가 있으며, 한국에서는 수출제품의 경우 미국식 라벨링을 자주 사용하여 유럽 현지 사정을 잘 모르는 것으로 파악됨. 한국 식품들은 대부분 원재료의 비중(%)을 적지 않고 있으며 영양정보는 100g당 기준이 아닌 한번 섭취 기준으로 되어 있는 등 현지 기준에 맞지 않은 상황임. 따라서 영국 수출 시 제품의 라벨링 기재 방식에 주의해야 함

표 9.2 : 한국산 소스(양념)의 라벨링 예시

KOREAN BBQ MARINADE & COOKING SAUCE PINEAPPLE

INGREDIENTS : Soy sauce (Water, Wheat, Soybean, Salt), Sugar, High Fructose corn syrup, Water, Pineapple Puree(7.5%), Onion Puree, Pineapple Concentrate(2.5%), Garlic, Cooking rice wine, Salt, Seasoning (Hydrolyzed wheat protein, Corn syrup, Amino acid soy sauce, Maltodextrin, Sugar, Onion, Glycine, Yeast extract, Green onion, Garlic, Glucose, Ginger, Black pepper powder), Flavour enhancers (Succinic Acid), Leek extract, Black pepper powder, Ginger extract, Gelling agent (Xanthan gum), Adic Regulator(Citric acid), Colouring(Caramel), Roasted sesame seed.

NUTRITION INFORMATION	
TYPICAL VALUES PER 100g	
ENERGY	167Kcal/ 678KJ
PROTEIN	0.0
CARBOHYDRATE	38.9g
OF WHICH SUGARS	38.9g
FAT	0.0
OF WHICH SATURATES	0.0
FIBRE	0.0
SODIUM	2.1g

STORAGE : KEEP AT ROOM TEMPERATURE.

ALLERGY ADVICE

Contains wheat, soybean and sesame

IMPORTED BY Hankook Food Ltd

D4 Barwell Business Park, Leatherhead Road, Chessington, Surrey, KT9 2NY 020 8974 1444

MANUFACTURED BY CJcheiljedang Corp

For further information, Please Visit us at <http://english.cj.net>

NET WT 480g

PRODUCT OF KOREA

BEST BEFORE : SEE DATE ON THE LID (YYYY/MM/DD)

출처 : KOTRA 런던무역관, 2011.11

2. 라벨링 예시

라벨링 예시

제품명: Blue Dragon Stir Fry Sauce

사용방법:
 1. Tear open the two pouches by tearing along the perforation.
 2. Pat dry your meat with kitchen paper. Add seasoning mix to a bowl or freezer bag and coat the meat evenly. Prepare the rest of your ingredients.
 3. **STIR FRY**: Heat a non-stick frying pan or wok until smoking hot, then add a splash of oil. Stir fry your meat for 3 minutes, or until cooked through. Add your vegetables for about 2-3 minutes.
 4. **FINISH**: Pour over the stir fry sauce and heat through. Serve with cooked rice and garnish over roasted peanuts as a crunchy treat.

영양성분:

	Satay Sauce per 100 g	Satay Seasoning per 100 g
Energy	354 kJ / 143 kcal	1900 kJ / 453 kcal
Protein	7.0 g	19.0 g
Carbohydrates	2.0 g	8.0 g
Fat	20.0 g	67.0 g
Salt	18.0 g	35.0 g
Sugar	<0.5 g	3.0 g
Fibre	<0.5 g	2.0 g
Other	1.2 g	21.3 g

성분목록:
 A Thai peanut stir fry sauce made with roasted peanuts, coconut milk, rice and dried seasonings.
INGREDIENTS: Peanut Sauce (80%): Peanuts, Sugar, Roasted Peanuts, Coconut Milk, Rice, Onions, Red Chillies (4%), Modified Tapioca Starch, Spices, Acidity Regulators (Acetic Acid, Lactic Acid, Sodium Lactate, Citric Acid, Sodium Citrate), Colours (Annatto, Caramel, Paprika Extract), Satay Seasoning (20%): Sugar, Salt, Tapioca Flour, Dried Red Chilli Flakes (1.5%), Soy Sauce Powder (Water, Soybeans, Salt, Maltodextrin, Spices, Curry Powder, Mustard, Turmeric, Coriander, Fenugreek, Wheat Flour, Salt, Chilli Powder, Fennel, Cumin, Black Pepper, White Pepper, Yeast Extract, Emulsifying Agent (Sodium Citrate), Colour (Caramel)).

알러지 정보:
ALLERGY ADVICE: For allergens, including cereals containing gluten, see ingredients in bold.

보관방법:
 May also contain nuts and sesame.
 Suitable for vegetarians and vegans.
STORAGE: Store in a cool, dry place. Refrigerate after opening and consume within 3 weeks.

제조국가:
 Produced in Thailand.

판매업자 정보:
 AB World Foods Ltd., Kinsale House, Kinsale, Wexford, Lancashire, WN7 5LS, UK.
 UK: 0800 0195 49
 ROI: 0044 800 0195 49

순중량:
 150 g

유통기한:
 Best Before End: 04/2018
 CP2946187

출처 : 현지방문조사(Morrisons, 2017.07)



X. 위생 요건 정보

※ 위생 요건 OVERVIEW

1. 식품첨가물 규정

위생 요건 OVERVIEW

품목별 위생요건 조사 항목



식품 품목	
농·임산물	☐
수산물	☐
축산물	☐
가공식품	☒
유아식품	☐
건강기능식품	☐
음주류	☐
식자재	☐

조사가능항목	
농약잔류물	☐
식품첨가물	☒
중금속	☐
전염병	☐
병해충	☐
병원성균	☐
영양성분	☐
치료제 및 항생제	☐

소스류(Sauces)에 주의해야하는 첨가물

(단위 : mg/kg)

성분	최대 허용치	성분	최대 허용치
퀴놀린 옐로(Quinoline Yellow)	20	자당지반산에스터 (Sucrose ester of fatty acids)	10,000
식용황색5호(Sunset Yellow)	30	폴리글리세릴 폴리리시놀리에이트 (Polyglyceryl Polyricinoleate)	5,000
라이코펜(Lycopene)	50	솔비탄 에스테르(Sorbitan esters)	350
소르빈산(Sorbic acid)	1,000	사카린(Saccharin)과 염(나트륨, 칼륨, 칼슘)	160
벤조산(Benzoic acid)	1,000	아스파탐(Aspartame)	350
갈산염(Gallates), 테트라부틸하이드로퀴논(TBHQ), 뷰틸하이드록시아니솔(BHA)	200	수크랄로스(Sucralose)	450
인산(Phosphoric acid)	5,000	네오헤스페리딘(Neohesperidine DC)	50
칼슘나트륨(Calcium disodium EDTA)	75	네오탐(Neotame)	12
1,2-디프로판올알긴산 (Proane-1,2-diol alginate)	8,000	아스파탐염-아세설팜(acesulfame)	350
카라야검(Karaya gum)	10,000	스테비오글리코시드 (Stevio Glycosides)	120
소이빈 헤이셀룰로오스 (Soybean hemicellulose)	30,000	숙신산(Succinic acid), 아라비아 검(gum arabic)	10,000
카시아검(Cassia gum)	2,500	아드반탐(Advantame)	4
폴리소르베이트(Polysorbates)	5,000		

출처 : European Commission(ec.europa.eu)

1. 식품첨가물 규정

식품첨가물 규정

EU에서는 식품첨가제에 관해 일반적인 사항은 법률 ‘1333/2008/EC’ 로 규정되어 있으며, 식품효소제(Food Enzymens), 향료 등에 대해서는 각기 다른 법규가 별도로 적용됨

‘Regulation (EC) No 1333/2008의 Annex II’ 는 EU 연합의 식품 목록을 기반으로 함. 이 데이터베이스는 EU 내 식품 및 그 사용 조건에서의 사용이 승인 된 식품 첨가물에 대해 알려주는 수단으로 사용할 수 있음

영국에서 소스류에 허용된 식품첨가물은 표 10.1과 같은 식품첨가물이 규정되어 있음. 제품에 사용된 식품 첨가물의 적법여부와 관련규정은 ‘Europa Food Safety’ 에서 Additive name과 Compeonet of the group 명칭으로 검색³⁶.이 가능함

표 10.1 : 소스류(sauces)에 주의해야하는 식품첨가물

성분	최대 허용치	성분	최대 허용치
퀴놀린 옐로(Quinoline Yellow)	20	자당지반산에스터 (Sucrose ester of fatty acids)	10,000
식용황색5호(Sunset Yellow)	30	폴리글리세릴 폴리리시놀리에이트 (Polyglyceryl Polyricinoleate)	5,000
라이코펜(Lycopene)	50	솔비탄 에스테르(Sorbitan esters)	350
소르빈산(Sorbic acid)	1,000	사카린(Saccharin)과 염(나트륨, 칼륨, 칼슘)	160
벤조산(Benzoic acid)	1,000	아스파탐(Aspartame)	350
갈산염(Gallates), 테트라부틸하이드로퀴논(TBHQ), 뷰틸하이드록시아니솔(BHA)	200	수크랄로스(Sucralose)	450
인산(Phosphoric acid)	5,000	네오헤스페리딘(Neohesperidine DC)	50
칼슘나트륨(Calcium disodium EDTA)	75	네오탐(Neotame)	12
1,2-디프로판올알긴산 (Proane-1,2-diol alginate)	8,000	아스파탐염-아세설팜(acesulfame)	350
카라야검(Karaya gum)	10,000	스테비오글리코시드 (Stevio Glycosides)	120
소이빈 헤이셀룰로오스 (Soybean hemicellulose)	30,000	숙신산(Succinic acid), 아라비아 검(gum arabic)	10,000
카시아검(Cassia gum)	2,500	아드반탐(Advantame)	4
폴리소르베이트(Polysorbates)	5,000		

출처 : European Commission(ec.europa.eu)

36. URL : webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=substances.search&substances.pagination=1

1. 식품첨가물 규정

소스 경쟁제품 中 영국 내 주의해야하는 식품첨가물은 없음

현지조사 결과, 5개의 경쟁제품들 중 식품첨가물이 상세히 표기된 제품을 분석함. 이 중 ‘BLUE DRAGON’ 기업의 ‘SATAY SEASON & STIR FRY’ 및 ‘Black Bean stir fry sauce’ 제품은 산도 조절제인 젖산나트륨, 시트르산나트륨, 젖산 및 고결방지제, 색소, 효모추출액 등이 확인됨. 하지만 이와 같은 식품 첨가물은 ‘Regulation (EC) No 1333/2008의 Annex II’ 에서 소스류에서 유의해야할 식품 첨가물 목록에서 기준치를 명시하고 있지 않은 식품 첨가물로 확인됨

표 10.2 : 소스 식품첨가물 정보(예시)

유형	제품	제조사	식품첨가물
	SATAY SEASON & STIR FRY	BLUE DRAGON	산도 조절제 (젖산나트륨, 시트르산나트륨), 색소, 효모추출액, 고결방지제
	Black Bean stir fry sauce	BLUE DRAGON	효모 파우더, 천연 산도 조절제(젖산)

출처 : 현지방문조사(Morrisons, 2017.07)

※ 참고 문헌

※ 참고 자료

1. Food labelling and safety	영국 환경식품농촌부(DEFRA)	2016.10.26
2. REGULATION (EC) No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL	Eur-lex	-
3. 한·EU FTA와 브렉시트	국제무역연구원	2016.06

※ 참고 사이트

1. 한국 관세청	www.customs.go.kr
2. 한국 관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
3. 영국 관세청	www.gov.uk
4. EUR-Lex	eur-lex.europa.eu
5. 산업통상자원부-FTA	www.fta.go.kr
6. 식품기준청	www.good.gov.uk
7. European Commission	ec.europa.eu
8. Amazon	www.amazon.co.uk
9. KLBD	www.klbdkosher.org
10. The Mirror UK	www.dailymail.co.uk
11. The Conversation	theconversation.com/uk
12. Foodnavigator	www.foodnavigator.com
13. The Grocer	www.thegrocer.co.uk
14. Daily Mail UK	www.dailymail.co.uk
15. NEW Food Magazine	www.newfoodmagazine.com