

캐나다 신선 배 수출확대 방안

□ 시장현황

- **(생산동향)** 캐나다 신선 배 생산량은 2016년까지 감소세를 보이다가 2017년 소폭 상승
 - 감소세의 주요 원인으로서는 부란병(Fire blight) 확산 및 배 재배의 수익성 감소로 인한 다른 작물로의 전환으로 보임
- **(주요산지 및 재배품종)** 주요 산지는 브리티시컬럼비아(British Columbia)주, 온타리오(Ontario)주, 퀘벡(Quebec)주, 노바스코샤(Nova Scotia)주 등이며, 서양 배(European pear)와 동양 배(Asian pear) 모두 재배하고 있음
 - 브리티시컬럼비아주와 온타리오주의 수확량 비중은 캐나다 전체의 90% 이상을 차지
 - 주요 재배 품종으로는 바틀릿 배(Bartlett), 보스크 배(Bosc), 안주 배(Anjou pear)가 있으며, 최근 콜드스냅 배(Cold Snap)와 같은 신규품목이 개발됨
- **(수입동향)** 2014년 수입액 및 수입량 최고치를 기록한 이후 지속적으로 하락함
 - 2017년 캐나다 배 수입액은 8,164만 달러(한화 약 873억 1,400만 원)로 전년대비 약 7.3% 감소했으며, 수입량은 6만 2,833톤으로 전년대비 약 5.6% 하락함
- **(주요 수입국가 및 월별 수입규모)** 주요 수입국은 미국, 아르헨티나, 중국이며 한국은 7위 수입국가로 비중이 낮은 편임
 - 미국, 아르헨티나, 중국 등 주요 3개국이 차지하는 비중이 80% 이상임
 - 2017년 한국산 배 수입액은 112만 달러(한화 약 11억 9,780만 원)로 전체의 1.4%를 차지
 - 미국과 중국산은 가을에서 겨울, 아르헨티나산은 초봄에서 여름까지 수입됨
 - 한국산 배가 가장 많이 수입된 시기는 9월이며, 3월과 7월 사이는 수입되지 않음

□ 소비현황

- **(캐나다 소비규모)** 캐나다의 신선 배 소비량은 2011년부터 2014년까지 증가해왔지만 이후 하락세를 보임
 - 2013년에서 2014년, 8만 1,600톤의 소비량을 기록했으며 2016년에서 2017년 7만 1,600톤까지 하락함
- **(배 소비형태)** 캐나다에서 소비되는 배는 주로 신선상태이며 전체의 99.7%를 차지함
 - 가공용으로 사용되는 배는 주스, 와인 등 음료와 통조림에 사용되는 것으로 보임
- **(주요 소비품종)** 캐나다에서 소비되는 주요 배 품종은 바틀릿 배, 보스크 배, 안주 배이며 신규 품종에 대한 관심이 높음
 - 바틀릿 배와 보스크 배는 주로 신선상태로 소비되며 안주 배는 요리할 때 선호되는 품종임
 - 최근 새로 개발된 콜드스냅 배는 과즙이 풍부하고 식감이 부드러워 소비자들 사이에서 선호되는 것으로 나타남

- **(동양 배 현황)** 캐나다에서 동양 배는 품종으로 분류되지 않고 있으며, 숙취해소와 기침 치료에 효과가 있어 건강에 좋다는 인식이 있음

□ **관련정책 및 인증**

- **(배 관련 수출요건)** 캐나다로 배 수출 시 ‘캐나다 수출단지’ 지정이 필요함
 - 캐나다 식품검사청(CFIA, Canadian Food Inspection Agency)에서 관리하며, 한국의 경우 농림축산검역본부로부터 재배작업 및 재배지 검사를 거쳐 지정받을 수 있음
- **(한국산 배 검역요건 개정 전/후 비교)** 2018년 한국산 배의 캐나다 수출검역요건이 완화됨
 - 과거 ‘배 과수원 주변 200m 이내 복숭아속 식물이 있을 경우 해당 과수원의 제품은 캐나다로 수출이 불가’ 했음
 - 2018년 1월 캐나다와 배 검역요건이 완화되어 과수원 주변 200m 이내에 복숭아속 식물이 있으면 안 된다는 격리규정이 삭제되었으며 수출단지 지정 요건이 완화됨
- **(캐나다 배 주요 농약 기준치)** 캐나다에서 판매되는 모든 농산물은 캐나다보건당국(Health Canada)의 잔류농약 허용기준(MRL, Maximum Residue Limits)을 준수해야하며, 농약 기준치는 하기와 같음

<표 III-2> 캐나다 배 주요 농약 기준치

품목명	기준치 (ppm)	품목명	기준치 (ppm)
클로르피리포스(Chlorpyrifos)	DV	사이플루쓰린(Cyfluthrin)	DV
도딘(Dodine)	5	에톡시퀸(Ethoxyquin)	3
디메토에이트(Dimethoate)	2	옥사밀(Oxamyl)	DV
말라치온(Malathion)	2	오 폴리페놀(o-phenylphenol)	25
Methoxyfenozide	1.5	카바릴(Carbaryl)	5
Buprofezin	6	캡탄(Captan)	5
비펜스린(Bifenthrin)	0.9	크로펜테진(Clofentezine)	0.5

* 주: DV(Default Value)는 기본값으로 0.1ppm 의미
 * 출처: 캐나다 보건당국(Health Canada)

- **(관세율)** 캐나다 배의 HS코드는 0808.30(배)이며, 한국산 배를 캐나다로 수출시 최혜국(MFN, Most Favoured Nation) 특혜 관세를 적용받아 관세가 면제됨

□ **한국산 배 캐나다 진출 확대 방안**

- **(한국산 배 품종의 인지도 제고 필요)**
 - ‘동양 배’가 아닌 ‘한국산 배’의 이미지 브랜딩이 필요하며, 한국산 배는 수분 함량이 많고 칼로리가 낮다는 점을 내세워 신선소비는 물론 웰빙과 다이어트에 적합한 과일이라는 이미지를 구축하는 것이 효과적일 것으로 보임
 - 또한 한국산 배의 위생과 안전성을 증명할 수 있는 홍보 활동을 수반하여 현지 소비자의 니즈를 충족시키는 것이 중요할 것임

○ (제한적 조건 극복 방안 마련이 필요)

- 신선 배는 비교적 과실의 경도가 높아 해상 냉장운송이 가능하나 현지에서 재배되거나 인근 국가에서 수입되는 제품에 비해 유통 조건이 까다로운 편임
- 동양 배는 껍질이 얇아 재배 및 보관이 어려우며, 유통 과정에서 과실이 손상될 가능성이 있기 때문에 운송 시의 흔들림과 충격에도 과육을 보호할 수 있는 적합한 포장재 선정 및 포장 방법이 필요함

○ (현지 소비자 입맛에 맞춘 홍보 및 레시피 개발 중요)

- 북미산 배에 비해 크기가 크고 당도가 높은 한국산 배는 ‘Asian Pear’ 라는 새로운 과일로 인식되고 있으며, 점차적으로 현지인 소비자층이 확대되는 추세
- 최근 다양한 현지 매체에서는 배를 활용한 색다를 레시피를 제공하고 있어 현지 식문화를 고려한 중장기적 소비촉진 전략이 필요할 것으로 판단됨