

2018 농식품 해외시장 맞춤형조사

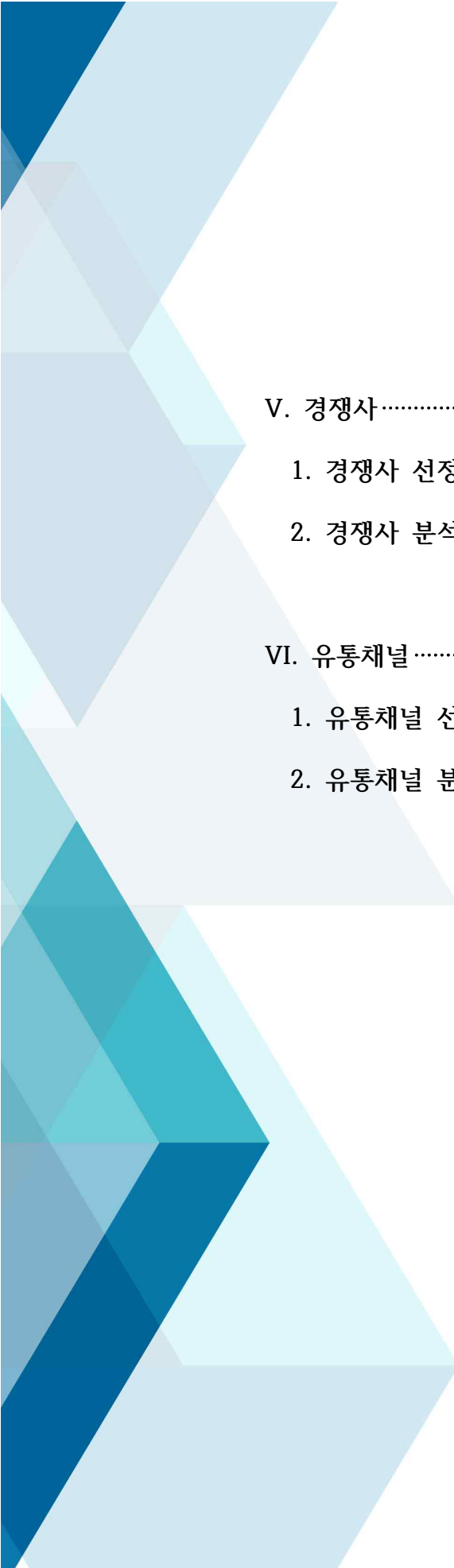
No. 1808-26

품 목 : 냉동 비빔밥(Frozen Bibimbap)

국 가 : 프랑스(France)

Contents

I. 국가 정보 및 시장통계	4
1. 수출환경 및 경제지표	6
2. 식품산업 현황	10
3. 수출입통계	15
II. 시장 트렌드	17
III. 통관 및 제도	24
1. 통관 및 검역	26
2. 인증정보	31
3. 라벨링	34
4. 위생요건	37
IV. 경쟁제품	39
1. 경쟁제품 선정	40
2. 경쟁제품 분석	42



V. 경쟁사	47
1. 경쟁사 선정	48
2. 경쟁사 분석	49
VI. 유통채널	51
1. 유통채널 선정	52
2. 유통채널 분석	53



I. 국가 정보 및 시장통계

1. 수출환경 및 경제지표
2. 식품산업 현황
3. 수출입통계

국가 개요

프랑스는 서유럽에서 가장 넓은 면적을 차지하고 있으며 유럽에서 세 번째로 큰 국가임. 동쪽으로 이탈리아·스위스·독일, 북동쪽으로 룩셈부르크·벨기에와 접하고 있으며, 영국해협을 건너 영국과 마주하고 있음

지중해와 접한 남부 지역은 겨울이 온화하고 여름은 더운 지중해성, 대서양과 접한 서부 지역은 습기가 많은 해양성 기후로 대체로 선선함. 알프스 및 피레네 산악 지역 및 중부 지역은 겨울이 추운 반대륙성 기후로 한 국가 내 해양성·대양성·지중해성 기후가 고루 나타남

주요 교역국은 독일이며, 프랑스는 독일과 함께 유럽연합을 구성하는 핵심 국가임
좌파와 우파의 구분이 뚜렷한 정치색을 가지고 있으나 현재는 중도파로 분류되는 마크롱 대통령이 집권하고 있음

경제적으로 산업기반이 넓고 농업이 풍부하며 숙련된 노동력과 높은 생산성을 보유하고 있음. 유수의 다국적기업이 있으며 국가가 공공서비스, 사회적 안전망과 같은 부문에 개입하는 비율 또한 높은 편임

주요 정보

- ▶ 국명: 프랑스 (France)
- ▶ 수도: 파리
- ▶ 대통령: 에마뉼엘 마크롱 (2017.05.14.~5년 중임제)
- ▶ 인구: 6,500만명(2017)
- ▶ 면적: 64만km²(남한의 약 6.4배)
- ▶ 공식어: 프랑스어
- ▶ 주요 도시: 파리, 보르도, 마르세유, 리옹
- ▶ GDP: 2조5850억 달러(2017)
- ▶ 1인당 GDP: 39,779달러(2017)
- ▶ 경제성장률: 2.3%(2017)
- ▶ 화폐단위: 유로(Euro)
- ▶ 종교: 가톨릭, 무슬림, 개신교, 유대교
- ▶ 인터넷 사용률¹⁾: 84.7%(2017)



자료: 「Country Insight Snapshot France Sep 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.09.07

1) 자료: 유엔데이터

1. 수출환경 및 경제지표

□ 국가 위험등급 및 전망²⁾

	등급	등급전망
	DB2	안정적

자료: 「Country Insight Snapshot France Sep 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.09.07

□ 주요 전망

구분	세부내용
긍정적	<ul style="list-style-type: none"> - 세계적인 수준의 인프라환경 구축 - 유로화를 사용하며 높은 수준의 국제준비금을 보유하고 자본 흐름 변동에 강함
부정적	<ul style="list-style-type: none"> - 친기업적인 개혁 정책이 지연되고 있음 - 근로자보호법과 높은 최저임금률로 노동시장이 경직되어 있음

자료: 「Country Insight Snapshot France Sep 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.09.07

2) D&B 국가위험등급은 한 국가에서 비즈니스 수행시 위험 정도를 측정하는 지표이며 ▲ 정치 환경(대·내외 안보, 정책 역량과 일관성 및 비즈니스 환경 조성에 관한 국가의 역량) ▲ 통상 환경(계약 준수 정도, 사법부 역량, 규제의 투명성, 부패 지수 및 무역 거래에 영향을 미치는 기타 요인) ▲ 거시경제 환경(인플레이션율, 재정적자, 통화량을 비롯한 지속가능한 경제 성장과 비즈니스 확장에 영향을 미치는 모든 거시경제적 요인) ▲ 외부 환경(경상수지, 현금흐름, 외환보유액, 대외 채무 정도 및 거래를 지속시키고 해외투자부채를 상환할 수 있는 외화 창출 능력)과 같은 네 가지 항목을 종합적으로 측정하는 지표임. 자료: D&B Country Risk Indicator, Dun & Bradstreet

□ 주요 거시경제 지표

- 경상수지비율(GDP 대비 경상수지비율)은 1% 내에서 적자 기조를 지속할 전망
 - 경상수지가 적자 기조를 이어가되 1% 내로 낮은 수준임
 - 상품 수입이 수출보다 많은 적자 구조임
- 재정수지비율(GDP 대비 재정수지비율)은 2~3%대로 적자 상황임
 - 다만 세수기반이 확대되고 있어 재무건정성이 취약한 상황은 아님
- 물가상승률은 0~2% 내외로 낮은 수준
 - 2015, 2016년 0%대의 낮은 수준이 유지되었으며, 2018년 전망치 또한 1.9%로 안정적 추세를 이어갈 것으로 예상
- 실질 경제성장률은 1~2% 내외임
 - IMF의 2018년 7월 보고서에 따르면 2018년 유로존 평균 경제성장률은 2.2%이며, 독일 2.2%, 프랑스 1.8%, 이탈리아 1.2%로 전망함
 - 유로존 경제는 최근 성장세가 소폭 둔화되었으며 향후 경기 둔화 가능성이 증대되고 있음
- 실업률은 최근 3년간 10% 내외의 수준을 보임
 - 유럽연합 공식 통계기구인 유로스타트에 따르면 체코와 독일은 실질적으로 완전 고용 상황을 보이거나 프랑스는 EU 평균(6.9%)보다 실업률이 높음
 - 국가별로는 체코가 2.4%로 가장 낮았고, 독일, 헝가리, 폴란드 등이 뒤를 이었으며, 그리스가 20% 수준으로 가장 높은 실업률을 기록함

표 1.1 주요 거시경제 지표

(단위: %)

구분	2015	2016	2017	2018f	2019f	2020f	2021f	2022f
경상수지비율 ³⁾	-0.4	-0.8	-0.5	-0.6	-0.6	-0.3	-0.1	0.2
재정수지비율 ⁴⁾	-3.6	-3.4	-2.6	-2.7	-2.6	-2.5	-2.3	-2.5
물가상승률	0.1	0.3	1.2	1.9	1.5	1.9	2	2.1
경제성장률	1	1.1	2.3	1.8	1.8	2	2.1	2.4
실업률	10.4	10.1	9.4	9.1	8.5	7.9	7.4	7

자료: 「Country Insight Snapshot France Sep 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.09.07

3) 경상수지비율: GDP 대비 경상수지비율을 의미함

4) 재정수지비율: GDP 대비 재정수지비율을 의미함

□ 무역통상 환경

- 수출과 수입이 GDP에서 차지하는 비중은 유럽 내에서 낮은 수준임
 - 이는 프랑스의 문화적 요인에 기반함
 - 프랑스는 자국산 제품의 우수한 품질로 인해 수입산 제품의 소비성향이 높지 않고, 따라서 내수 소비가 많음
- 주요 산업은 자동차, 항공, 화학, 전기, 식품제조, 기계, 금속, 섬유, 관광임
- 근로자 임금이 상대적으로 높음
 - 프랑스의 시간당 임금은 유럽에서 5번째로 높음⁵⁾
- EU 차원에서 다수의 아시아 국가와 FTA 협상 체결을 추진 중
 - EU-일본 간 FTA가 7월 타결되었고 현재 유럽 의회의 승인절차가 진행 중임 (2019년 중반 발효될 전망)
 - 미국-EU 간 FTA 협상이 난항을 겪는 가운데 EU는 아시아 국가와 FTA를 체결하고 있음
- 정치적으로는 마크롱 대통령의 지지율이 취임 이후 최저치를 기록하고 있음
 - 강도 높은 정부 개혁으로 최근 몇 개월간 대통령 지지율이 하락함
- 몇 번의 테러 시도가 발생하였으나 전반적인 테러 위협 가능성은 유럽 평균 수준임
 - 범죄율도 낮은 편임

5) 자료: 유로스타트 (1위 덴마크, 2위 벨기에, 3위 스웨덴, 4위 룩셈부르크 순)

□ 위험 및 기회 요소

구 분	세 부 내 용
위험	<ul style="list-style-type: none"> • 프랑스 경기체감지수(Economic Sentiment Indicator)가 2017년 12월 이후 하락세를 보이며 2018년 6월 113.0P→109.6P로 하락 • 2018년 4월 발생한 철도노조 파업으로 운송 관련 기업의 비즈니스가 타격을 입은 바 있음 • 철도, 항공, 해상운송에서 최근 2년 간 잦은 파업이 발생함 • 브렉시트와 관련하여 영국과 인접한 프랑스 북부 칼레(Calais), 불로뉴(Boulogne), 덩케르크(Dunkirk) 항구에서 통관지체가 발생할 가능성 상존 • 자연재해는 거의 없는 편이나 여름(6월~8월) 가뭄으로 인해 수로가 닫히며 물자 공급에 영향을 미칠 수 있음 (수로는 프랑스에서 중요한 운송 수단임) • 일본이 EU와 2018년 7월 FTA를 체결하였으며 이로 인해 관세 및 비관세 부분의 상당수 무역 장벽이 제거될 것으로 보임 • 근로자 해고 방지법과 높은 임금 등의 경직된 근로시장으로 근로자 생산성 향상보다 임금 상승률이 더 높음 • 프랑스 국내 기업들의 제품 품질이 높기 때문에 다수의 프랑스인은 자국 제품을 사용함
기회	<ul style="list-style-type: none"> • 유로화를 쓰는 국가로 환율이 상대적으로 안정되어 있음 • GDP와 인구규모를 고려할 때 유럽에서 두 번째로 큰 국가임 • 인당 GDP는 40,000달러로 높은 수준이며 국가 내 소득격차도 주요 이슈가 아님 (단, 벨기에, 독일, 이탈리아, 스페인 대비 프랑스의 소득격차는 높은 편임) • 견고한 산업기반, 농업 자원, 세계적 수준의 인프라와 숙련된 노동력을 가지고 있음 • 파업 상황에도 불구하고 국영철도기업(SNCF)에 대해 강도 높은 개혁을 단행함 • 2018 Doing business 보고서에서 프랑스에서 수출입 통관지체 시간은 190개국 중 1위로 평균 1시간으로 조사됨 (EU 평균 12.2시간, OECD 평균 15.1시간)

자료: 「Country Insight Report, Agu 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.07.25

2. 식품산업 현황

□ 즉석식품 시장 현황

- 프랑스 즉석식품 시장, 서유럽 8개국⁶⁾ 중 2위
 - 즉석식품은 크게 상온보관용, 냉장용, 냉동용으로 구분되며 이 외에 냉장 런치 세트(Chilled lunch kits)⁷⁾, 냉장·냉동 피자, 저녁 세트(Dinner mix)⁸⁾, 즉석샐러드, 즉석 건조 식품 등이 있음
 - 2017년, 전체 판매액 기준으로 영국(55억 유로)에 이어 2위(47억 유로)를 기록⁹⁾
 - 2017년, 1인당 판매액 기준으로 영국(83유로)에 이어 2위(73유로)를 기록¹⁰⁾
- 2017년 프랑스 즉석식품 판매량 및 판매액은 각각 62만톤, 47억 유로를 기록하며 전년대비 2% 성장함
 - 단위 가격 상승과 고품질의 신제품 출시 등이 성장 요인으로 분석됨
 - 평균 단가는 2% 상승하였는데, 이는 제조 비용이 증가한 이유도 있으나 소비자들이 값비싼 제품을 고품질로 인식하기 때문이기도 함
 - 프랑스산을 강조하거나 채식과 유기농을 강조한 신제품 수가 증가함
- 제품 종류는 프랑스 전통식의 비중이 압도적으로 높으나, 아시아식의 인기가 증가하는 추세
 - 프랑스 전통식은 냉장즉석식품 판매금액의 76%, 냉동즉석식품의 67%를 차지함
 - 아시아식으로, 중국식품이 각종 프로모션과 행사를 통해 설연휴 기간 많이 판매되었고, 일본식품은 꾸준한 판매 추세를 나타내며, 태국식품은 틈새시장에서 판매량을 늘려가는 상황임

6) 조사 대상 서유럽 국가: 영국, 프랑스, 독일, 스페인, 이탈리아, 네덜란드, 스웨덴, 아일랜드

7) 냉장 런치 세트(Chilled lunch set): 비스킷과 치즈, 햄, 닭고기 등이 들어간 포장된 냉장 즉석 식품으로 최근들어 청량음료를 포함하여 세트메뉴로 판매하기도 함. 예시 제품으로는 크래프트(Kraft)의 Oscar Mayer Lunchables, DairyLea Lunchables 등이 있음

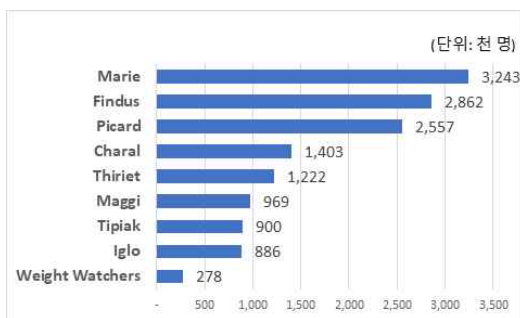
8) 저녁 세트(Dinner Mix): 조미료 파우더와 함께, 파스타, 쌀, 감자, 토르티야와 같은 탄수화물을 포함하는 세트메뉴이나, 고기를 포함하지 않음. 주요 브랜드로는 제너럴밀스(General Mills)의 Betty Corcker, Old El Paso, Hamburger Helper 혹은 크래프트의 Stove Top Oven Classic가 있음

9) 2017년 즉석식품 판매액 순위: 영국(55억 유로), 프랑스(47억 유로), 독일(41억 유로), 스페인(20.9억 유로), 이탈리아(20.6억 유로), 네덜란드(9억 유로), 스웨덴(6억 유로), 아일랜드(2억 유로)

10) 2017년 즉석식품 1인당 판매액 순위: 영국(83유로), 프랑스(73유로), 스웨덴(64 유로), 아일랜드(61유로), 네덜란드(53유로), 독일(50유로), 스페인(45유로), 이탈리아(35유로)

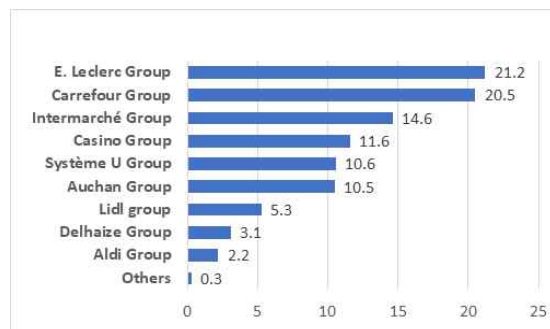
- 프랑스 식품기업인 Fleury Michon이 즉석식품 분야의 선두기업이며 유일하게 두자리 수의 시장점유율을 차지하고 있음 (2017년 시장점유율 11%)
 - 판매량의 42%가 냉장즉석식품이며, 신제품과 유기농제품, 채식주의자를 위한 다양한 메뉴를 개발하여 2017년 성장세를 기록함
 - 프랑스 현지 기업(Fleury Michon, Sobedo SA., William Saurin SA 등)은 현지 제조가 가능한 이점을 활용하여 냉장즉석식품, 즉석샐러드와 같이 유통기한이 짧은 제품을 공급함
 - 냉장식품의 경우 외국계 기업의 진출이 쉽지 않고 주요 외국계 기업인 닥터외트거(Dr. Oetker)와 제너럴밀스(General Mills)는 각각 시장점유율 2%와 1%를 차지
- 프랑스에서 가장 많이 구매한 냉동 혹은 냉장 즉석식품 브랜드는 마리(Marie)임
 - 320만 명의 소비자가 동 사의 냉동 혹은 냉장 즉석식품을 구매한 경험이 있다고 응답하여 브랜드별 구매자 수 순위에서 1위를 기록함
- 슈퍼마켓과 하이퍼마켓이 즉석식품 판매량의 63%를 차지하고 있음
 - 유통채널 면에서 2017년 E.Leclerc와 Carrefour가 각각 21.2%, 20.5%의 시장점유율을 차지함
 - Picard Surgelés(이하 Picard)는 냉동식품을 전문적으로 제조·유통하는 기업임

2017 프랑스 냉장·냉동즉석식품
브랜드별 구매자수



자료: Statista

2017 프랑스 즉석식품
판매채널별 점유율



자료: Statista

□ 냉동즉석식품 시장 현황

- 프랑스 냉동즉석식품 시장 규모, 서유럽 8개국¹¹⁾ 중 3위
 - 2017년, 판매액 기준으로 독일(10억 유로), 영국(7억 유로)에 이어 3위(5억 유로)를 기록¹²⁾
 - 2017년, 1인당 판매액 기준으로 스웨덴(22유로), 영국(22유로), 독일(13유로), 이어 4위(8유로)를 기록¹³⁾
- 냉동즉석식품은 육류, 가금류, 생선 및 채식주의자들을 위한 식품으로 가열 외에 다른 조리 과정을 수반하지 않는 제품임
 - 달걀과 크림을 사용해 만드는 프랑스 전통 요리인 키슈(Quiches), 팟파이(Pot Pie)와 같은 야채 파이나 고기 파이를 포함
 - 대표적인 글로벌 제품은 네슬레의 Stouffer's, 콘아그라(ConAgra)의 Choice, 크래프트하인즈(Kraft Heinz)의 Weight Watchers, 핀아클푸즈(Finnacle Foods)의 Swanson이 있음

□ 프랑스 (냉동)비빔밥 시장 현황

- 냉동 비빔밥이 아닌 일반 비빔밥의 경우 파리 2구역 오페라(Opera)역 근처 아시아 맛집 거리에서 다양한 비빔밥 전문 식당을 확인할 수 있음
 - 최근 2년간 한국 음식점이 많이 늘었고 그 중 비빔밥을 전문으로 판매하는 매장도 다수 생겨남
 - 스시가 일식을 대표하듯 비빔밥이 한식을 대표하는 메뉴로 자리잡기 시작했으며 아시아 음식점에서 한국식을 찾아보면 비빔밥이 주를 이루는 경우가 많음
 - 다만 가격이 11~13유로로 일식 초밥 점심 메뉴와 큰 차이가 나지 않거나 오히려 1~2유로 더 비싸게 판매되기도 함

11) 조사 대상 서유럽 국가: 영국, 프랑스, 독일, 스페인, 이탈리아, 네덜란드, 스웨덴, 아일랜드

12) 2017년 냉동즉석식품 판매액 순위: 독일(10억 유로), 영국(7억 유로), 프랑스(5억 유로), 이탈리아(3억 유로), 스페인(2.3억 유로), 스웨덴(2.2억 유로), 아일랜드(0.36억 유로), 네덜란드(0.35억 유로)

13) 2017년 냉동즉석식품 1인당 판매액 순위: 스웨덴(22유로), 독일(13유로), 영국(12유로), 프랑스(8.1유로), 아일랜드(7.5유로), 이탈리아(5.1유로), 스페인(4.8유로), 네덜란드(2유로)

비빔밥 판매 예시

아시아음식점에서 판매되는 비빔밥 예시



비빔밥 전문식당(12구역에 위치)의 비빔밥 메뉴와 용기 크기 예시



※ 본 식당은 불고기컵밥, 치맥컵밥, 제육컵밥을 판매하여, 두부로 대체 가능한 교자만두를 비빔밥에 넣는 현지화된 메뉴를 선보이며 한국식 순수비빔밥과 차별화함

※ 쌀밥 위에 잡채와 각종 채소를 섞어 판매되는 비빔밥도 있었음

오페라역 근처 아시아 맛집 거리에서 비빔밥을 전문으로 판매하는 음식점 예시



- Picard가 현지에서 냉동비빔밥을 제작하고 있는 유일한 기업임
 - 동 사는 Fleury Michon, Mix Buffet와 마찬가지로 신제품 메뉴 개발에 투자를 진행하고 있으며, 2017년 유기농과 채식주의자용 식품 판매량에서 높은 성장세를 보임
 - Picard에서 상품 다양화를 위해 각 나라별 대표 음식을 냉동 상품으로 판매하고 있으며, 한국 코너 판매 제품은 비빔밥과 (현지화된) 치킨불고기김치덮밥임
- 한국에서 냉동 비빔밥을 제작하는 C사의 B제품이 프랑스 현지 한국 마트에서 냉동으로 판매되고는 있으나, 이는 비빔밥이 아닌 만두 제품이었음
 - 동 사의 비빔밥 제품은 아직 현지에서 확인되지 않음

3. 수출입통계

1) 통계분석 기준 설정

□ 냉동 비빔밥 통계 기준 확인

- 냉동 비빔밥의 글로벌 및 프랑스 수입 통계, 한국산 수출 통계를 확인하기 위해 HS CODE를 통계 기준을 확인

표 1.7 냉동 비빔밥 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명(한글)
한국	1904	곡물이나 곡물 가공품을 팽창시키거나 볶아서 얻은 조제 식료품[예: 콘플레이크(corn flake)]과 낱알 모양이나 플레이크(flake) 모양인 곡물(옥수수는 제외한다)과 그 밖의 가공한 곡물(고운 가루·부순 알곡·거친 가루는 제외하고 사전조리나 그 밖의 방법으로 조제한 것으로서 따로 분류되지 않은 것으로 한정한다)
	1904.90	기타
	1904.90.1010	찌거나 삶은 쌀제품
프랑스	1904	곡물이나 곡물 가공품을 팽창시키거나 볶아서 얻은 조제 식료품[예: 콘플레이크(corn flake)]과 낱알 모양이나 플레이크(flake) 모양인 곡물(옥수수는 제외한다)과 그 밖의 가공한 곡물(고운 가루·부순 알곡·거친 가루는 제외하고 사전조리나 그 밖의 방법으로 조제한 것으로서 따로 분류되지 않은 것으로 한정한다)
	1904.90	기타
	1904.90.1000	쌀로부터 얻은 물품

- 사전조리(찌거나 삶음)한 쌀 조제품을 냉동한 냉동볶음밥이나 냉동비빔밥은 주재료가 쌀이며 부재료로 고추장, 양념, 기타 채소로 구성되므로, 한국 기준으로 1904.90.1010, 프랑스 기준으로 1904.90.1000 세번에 분류됨

2) 통계자료 확인

□ 냉동 비빔밥 수출입 통계

- 한국과 프랑스 모두 (냉동)비빔밥만을 별도로 구분하여 통계자료를 입력한 HS CODE가 없으므로 자료 추출을 생략함
 - (냉동)비빔밥이 포함되는 한국 1904.90.1010 분류는 사전조리한 곡물 중 쌀이 주성분이 되는 모든 조제 식료품을 포함하므로 (냉동)비빔밥에 대한 통계 자료를 추출하는 것은 불가능한 것으로 판단함
 - (냉동)비빔밥이 포함되는 프랑스 1904.90.1000 분류 또한 한국과 마찬가지로 곡물 중 쌀이 주성분이 되는 모든 조제 식료품을 포함하므로 (냉동)비빔밥에 대한 통계 자료를 추출하는 것은 불가능한 것으로 판단함



II. 시장 트렌드

□ 채식주의자용 신제품 출시 및 전문 유통 채널 확장

- o Fleury Michon은 2016년과 2017년 간(grined) 콩을 옥수수, 후추 및 기타 채소를 섞어 스테이크 형태로 만든 코트베제탈(Côté Végétal) 제품 라인을 선보임
 - 이는 채식주의자와 플렉시테리언¹⁴⁾(Flexitarian)을 동시에 공략하고 있음
 - 고기 섭취를 줄이는 것이 더 건강하고 친환경적인 식단이라는 인식이 확산되고 있음
- o Mix Buffect의 경우 붓다볼(Buddha Bol¹⁵⁾) 제품 라인을 선보이며 다양한 채식 메뉴를 소개하였고, 2017년 냉장 샐러드 종류를 7개로 확대함
 - 붓다볼(Buddah Bol)은 부처님 그릇에 영감을 받은 제품으로 채소, 곡류, 씨앗, 고기나 생선을 결합하여 대두생강(Soya ginger) 소스와 훈제 연어를 곁들인 제품, 혹은 고구마, 곡류, 두부, 당근, 오이, 아몬드 및 레몬 고수풀 소스를 넣은 믹스 메뉴가 있음 (비빔밥과 같이 나물 위주의 샐러드 식단은 없었음)
 - 냉장 샐러드로는 닭고기와 페스토(pesto)¹⁶⁾가 들어간 파스타샐러드 뿐만 아니라, 병아리콩, 애호박, 토마토, 구운 캐슈넛, 민트와 레몬 소스가 들어간 탐볼레(tabbouleh) 샐러드가 유명함

Fleury Michon 채식주의자를 위한 신제품
코트베제탈(Côté Végétal)



Mix Buffect 채식주의자를 위한 신제품
붓다볼(Buddha Bol)



14) 플렉시테리언(Flexitarian): 간헐적 육식을 하는 채식주의자를 의미함. 즉 채식주의자 식사를 하되 고기 섭취량을 줄인 소비자를 의미함

15) Buddha Bol: 부처님 그릇이라는 뜻

16) 페스토(pesto)는 바질을 빵아 올리브오일, 치즈, 잣 등과 함께 갈아 만든 녹색의 이탈리아 소스

- 2017년 파리 및 근교에 채식주의자 및 유기농식품 전문매장인 Naturalia Vegan¹⁷⁾ 매장 3개가 입점함
 - Naturalia Vegan은 현재까지 4개의 매장을 보유하고 있음
 - 프랑스는 육류 및 유제품 소비가 높은 식문화를 지녔으나, 동시에 채식과 건강을 지향하는 소비자가 많음

□ 프랑스산 식품을 선호하는 가운데 건강식과 한식에 대한 관심 증대

- 프랑스에서는 전통적으로 유럽식 즉석밥(파스타나 리조또 형태)를 선호하였으나 최근 들어 아시아식 제품이 많이 보급됨
 - 아시아식 즉석밥은 일부 식당에서 조리되어 판매되는 형태였으나 점차 마트로 보급되어 즉석식품 형태로 진열되기 시작함
 - 베트남 식민 역사와 중국인 이민, 일본에 대한 호기심 등의 영향으로 베트남/중국/일본 음식점이 많았으나, 최근 한국에 대한 긍정적 언론 보도(이산가족 상봉, 남북 통일 등)로 한류와 한식에 대한 관심이 지속적으로 높아지고 있음
- 파리 13구역(올랭피아즈 역 근처), 19구역(스탈링그하드 역 근처), 및 20구역(벨빌 역 근처)에 한국 음식점이 자리잡기 시작함
 - 다만 다수의 한국식당은 한식을 강조하기보다는 '일본/아시아'로 홍보하거나 중국음식점 혹은 베트남음식점 주변에서 '아시아 음식'으로 판매하는 경우가 일반적
 - 비빔밥 전문 판매점은 채식, 소고기, 닭고기, 돼지고기 등을 선택하는 방식으로 판매되기 때문에 채식주의자와 일반 소비자를 동시에 공략 가능함

□ 테이크아웃 문화는 증가하나 마트 내 전자레인지와 같은 조리 기구 설치는 미비함

- 오피스 구역인 파리 11구역, 13구역 등에서 점심시간에 가까운 유통채널(Franprix, Carrefour, Monoprix)에서 식재료 구매 후, 근처 공원이나 오피스 내에서 점심을 먹는 문화임
 - 레스토랑을 이용하면 가격이 높으므로, 학생이나 바쁜 직장인은 점심시간에 테이크아웃 메뉴를 구매하여 샌드위치¹⁸⁾식으로 해결하는 경우가 많음

17) Naturalia Vegan: Naturalia 유통채널 중 채식주의자를 위한 전문 매장으로 특화한 매장임

18) 샌드위치: 25~30cm 바게트 빵에 토마토, 채소, 치즈/육류/연어 등이 들어감

- 비빔밥이 싱싱한 나물로 만든 건강영양식품임을 강조한다면 수요가 있을 것으로 보이나 냉동 제품일 경우 전자레인지가 구비되지 않은 곳이 많다는 한계가 있음
 - Picard에 냉동 비빔밥이 판매되나 제품을 가열할만한 기구가 마련되어 있지 않아 주로 저녁이나 주말에 요리해서 먹을 수 있는 제품이 소비되는 경우가 많음
 - 따라서 테이크아웃 시 즉석에서 바로 먹을 수 있는 프랑스식 샐러드가 전통적으로 많이 판매되며, 이는 비빔밥과 비슷한 형태로 쌀/키노아/옥수수/감자/스파게티 등을 다양한 채소와 섞어 먹는 냉장음식임

□ 즉석식품에 대한 인식 변화 및 전망

- 프랑스에서 즉석식품은 시간이 없기 때문에 먹는 음식이라는 개념에서 맛있기 때문에 먹는 음식이라는 개념으로 인식이 변하고 있음
 - 이러한 즉석식품에 대한 인식 변화로 소규모 현대식 유통점인 Monoprix의 경우 냉장식품 코너 공간을 확장하는 추세임
- 향후 전망과 관련해서는 즉석식품 판매가 더욱 높아질 것이라는 의견과 외식업체 (Foodservice outlet) 경쟁 심화로 소비자들이 직접 해먹는 요리를 선호할 것이라는 상반된 의견이 존재함

□ 환경에 대한 관심으로 친환경제품에 대한 수요가 높아지는 추세

- 플라스틱 사용량이 높은 제품보다 유리용기나 재활용 종이 등을 활용한 친환경제품에 대한 수요가 높아지고 있음
 - 냉동 비빔밥 제조 시 이 같은 포장 용기에 대한 소비 패턴의 변화를 고려할 필요성이 있음

□ 2017년 식품의 영양정도를 5가지 색으로 구분한 “Nutri-Score” 자발적 권장 도입

- 정부는 2017년 식품의 영양정도를 5가지 색으로 표현한 라벨링 표기를 권장 도입하기로 결정함
 - 프랑스는 영국에 이어 이 같은 지침을 도입한 두 번째 EU국임

- 초록색이 가장 건강한 식품을 의미하며, 뒤를 이어 연두색, 노란색, 주황색, 빨간색 순으로 표기함

[현지 소비자 인터뷰]

<소비자 프로필>

소비자 1: 파리 거주 프랑스인(40대)

소비자 2: 파리 거주 프랑스인(20대)

소비자 3: 파리 거주 한국인(12년 거주, 30대)

1) 제품 마케팅 시 주요 고려 사항

파리 시내 슈퍼마켓을 이용할 때는 프랑프리(Franprix)나 까르푸(Carrefour), 모노프리(Monoprix) 중 가격이 좀 더 저렴한 프랑프리나 카르푸를 자주 이용함. 거주지역에 리들(Lidl) 혹은 르클레어(Leclerc)가 있으면 이들을 선호함

학생의 경우 가격이 저렴한 샌드위치나 샐러드로 점심을 해결하거나, 학생 전문 카페테리아 식당에서 먹기 때문에 가격경쟁력이 있어야 할 것으로 보임

직장인인 경우 주변 식당에서 점심을 먹거나 테이크아웃하며, 점심비용으로 10-18유로를 씀. 즉, 점심메뉴(애피타이저+메인메뉴 또는 메인메뉴+디저트 세트)로 13-14유로가 일반적이고 마켓에서 식품 구매 후 테이크아웃 시 8-10유로 정도를 고려함

유기농(BIO)인증이 있는 제품들이 의외로 비싸지 않은 경우가 많아 가능한 유기농품질표시가 있는 제품을 구매함. 한국식으로 특화된 제품은 아직 일반 슈퍼마켓까지 입점되지 않은 상황이나 한국식품전문매장(K-Mart 등)이나 중국슈퍼마켓 등에 진열되어 있음

2) 한국 비빔밥 및 수입식품에 대한 인식

한국음식에 대한 호감도와 인식이 높음. 소비자1의 경우 한 달에 3-4번 정도 점심시간에 한국음식점에서 식사를 해결함. 14유로 정도를 쓰며 비빔밥과 해물볶음밥을 즐겨 먹음. 소비자4의 경우 최근 2년 내 비빔밥 전문점을 많이 찾아볼 수 있게 되었고, 파리12구에 위치한 한 비빔밥전문점이 점심때 현지인을 대상으로 장사가 무척 잘된다는 소문을 들은 적이 있다고 답함. 소비자1과 2의 경우 한국마트(K-Mart 등)에서 다른 프랑스 슈퍼마켓에서 보기 힘든 두부제품이나 간장 등을 구매하는 편이라고 응답함

3) 한식 구매에 대한 경험 여부 및 평가 · 지속 구매의사

소비자1 : 프랑스 음식이 기름지거나 소스를 많이 사용하는데 반해, 아시아 음식은 소화가 쉽다고 생각하며 일식 또는 한식을 선호함. 냉동식품이 질적으로 떨어지는 제품이라 생각하지 않고 냉동제품이 경쟁력 있다고 판단될 시 지속적인 구매의사가 있다고 응답

소비자2 : 유제품 소화를 못하기 때문에 점심때 샐러드를 선호함. 오피스 옆 까르푸에서 채소 샐러드인 탭볼레(tabouleh)를 구매하는 경우가 많음. 여자친구가 일본계 미국인이어서 아시아 음식을 자주 접하기는 하나 한국음식의 경우 비빔밥보다 한국식 바베큐를 더 자주 접한다고 함. 비빔밥 제품이 유제품 소화를 못하는 사람에게 매력적일 수 있으며, 현재 소비하는 샐러드 정도의 품질과 가격(5-6유로) 대비 경쟁력 있으면 비빔밥을 구매할 의향이 있다고 답함


소비자3: 비빔밥 전문점이 많이 들어오면서 비빔밥이 한국음식의 대표로 자리잡기 시작했다고 응답. 가정에서 한식을 먹기 때문에 한식 재료를 많이 구입하나 비빔밥 냉동제품을 사서 먹을지는 고민이라고 함. 한식을 대표하는 차세대 식품으로는 파전(김치파전/해물파전) 종류가 될 것이라는 의견 제시

4) 한국산 수입식품의 위생 신뢰도 정도

일본, 한국 상품에 대한 이미지가 좋은 편임. 특히 소비자1의 경우, 자신이 갔던 비빔밥 음식점에서 신선한 채소를 준비하는 모습을 직접 볼 수 있어서 위생 신뢰도가 높다고 답함

5) 선호하는 수입식품

아시아 음식의 경우 일식과 베트남식 샐러드를 선호하나, 한국음식점에 대한 관심이 높아지기 시작함. 잡채비빔밥이 특이하다고 판단하여 몇 번 구매한 경험이 있는 소비자가 있었음. 소비자1의 경우 한국제품 전문매장에서 당면을 구매한다고 응답



Ⅲ. 통관 및 제도

1. 통관 및 검역
2. 인증정보
3. 라벨링
4. 위생요건

관세 및 세금 개요

❖ 프랑스 HS CODE 1904.90.1010 (2018년 기준)

HS CODE	구분	세율 (%)
1904.90.10 쌀로부터 조제한 물품	기본 세율	기본세율: 8.30% + 46유로/100kg
	한-EU FTA	0%

한국산 냉동비빔밥은 한-EU FTA로 인해 관세 0%를 납부

❖ 프랑스 부가가치세 정보

부가세¹⁹⁾(Value Added Tax) 20%를 부과

❖ 프랑스 관세율 확인 방법

- 1) '관세법령정보포털 3.0 > 세계 HS > 관세율표에서 프랑스를 선택한 후 확인하고자 하는 품목의 HS Code를 입력하면, 해당 품목의 관세율 확인 가능
- 2) '통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr) > FTA/관세 > 통합관세비교(한국 FTA기준)'에서 FTA 협정 정보, 관세율, 원산지 기준 확인 가능
- 3) 해당 HS CODE에 대한 관세율을 유럽연합 웹사이트에서 직접 조회 가능

분류	기관 사이트명	URL
관세율	관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
	통합무역정보서비스	www.tradenavi.or.kr
	유럽연합	http://madb.europa.eu

19) 부가세: 부가세는 내국세로서 관세와 상이한 성격을 가짐. EU의 부가가치세에 대한 과세표준은 국가로 상이하나 프랑스의 경우 일반적으로 과세표준에서 부가세 20%를 책정함

1. 통관 및 검역

1) 수입 통관 절차

□ 개요

프랑스에서 가공식품(냉동 비빔밥 포함)을 수입하는 경우 다음의 절차에 따라 수입통관이 이루어짐

번호	절차	주요 내용	관할 기관
1	수입신고 준비	- EORI 번호 - 수입화물정보 사전신고	관할 세관
2	수입신고	- 수입 신고 - 필요서류 제출	관할 세관
3	물품 검역 검사	- 검역 혹은 검사 절차	관할 세관
4	세금 납부	- 관세, 부가세 등 세금납부	관할 세관
5	물품 반출	- 신고 수리 및 물품 반출	관할 세관

Step 1 수입신고 준비

수입 신고 준비	개요	수입신고 준비는 아래와 같이 EORI 번호 발급과 사전 화물정보 신고 절차로 나뉘볼 수 있음
	EORI 번호 발급	<p>한국의 사업자등록번호와 유사한 번호로, EU 회원국 역내 관세관련 경제주체에 대한 관리를 효과적으로 진행하기 위해 도입되었음</p> <p>해당 번호를 발급받아야 생산, 수출입, 유통 등의 경제활동이 가능함</p> <p>프랑스 통관관련 웹창구인 다음 링크(https://pro.douane.gouv.fr/)²⁰⁾에서 발급신청이 가능함</p>
	사전 화물정보 신고	<p>2011년 1월 1일부터 EU 관세 지역에 진입하는 물품 운송업체는 EU에 진입하는 첫 번째 세관에서 사전 화물 정보를 신고해야 함</p> <p>신고 마감일은 다음과 같으며, EU 관세 지역으로 물품을 운송하는 운송 수단에 따라 상이함</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 컨테이너 화물: 외국 선적항에서 선적을 시작하기 최소 24시간 전 ▪ 산적 화물(Bulk cargo): 도착 최소 4시간 전 ▪ 근해 해운: 도착 최소 2시간 전 ▪ 중단거리 항공편(비행 시간 4시간 이내): 항공기의 실제 이륙 시간 ▪ 장거리 항공편(비행 시간 4시간 이상): 공동체 관세 지역 내 첫 공항에 도착하기 최소 4시간 전 ▪ 도로 교통: 도착 최소 1시간 전



20) Customs at the service of professionals

Step 2 수입신고

수입 신고	개요	<p>화물이 반입된 후, 수입신고는 EU 국가의 공동수입신고서 양식을 (SAD) 작성한 후 인터넷으로 전송하고, 그 밖에 필요한 선적서류는 세관에 직접 방문하여 제출하는 방식으로 진행됨</p> <p>프랑스는 통관단일창구를 운영하고 있으며 하기의 링크에서 수입 신고 등의 절차가 이뤄짐</p> <p>Guichet Unique National(GUN²¹): https://pro.douane.gouv.fr</p>
	SAD ²² (단일행정서류)	<p>EU역내 교역의 활성화와 비용감소를 목적으로 도입된 문서체계로 역외국가와 역내국가의 수출입시 사용됨</p> <p>제출서류:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 송장(INVOICE) ▪ 포장명세서 (PACKING LIST) ▪ 선하증권(BL) 또는 항공화물 운송장(AWB) ▪ (필요시) 원산지증명서 (CERTIFICATE OF ORIGIN) ▪ (필요시) 수입신고가격결정근거 서류 (계약서 등) ▪ (필요시) 수출국 식품 위생증명서 서류



21) GUN: 통관단일창구

22) SAD: Single Administrative Document (단일행정서류)

Step 3 물품검역/검사

물 품 검 사	개 요	수입신고를 받은 세관은 서류 심사 및 물품 검사를 진행함. 물품검사로 선별되어 검사하는 경우, 필요에 따라 샘플 채취 및 분석을 진행할 수도 있음. 이 경우 통관 서류 및 수출국에서 발행된 위생증명서를 함께 제출함
	내 용	<p>위생증명서란 해당 식품에 생산 가공되어 품질관리법에 의한 검사에 합격하였음을 증명하는 문서로, 식품의약품안전처(식품안전나라 웹사이트)에서 발급 가능함. 수수료 없이 전자신청으로 발급되며, 발급시 필요한 서류는 다음과 같음</p> <p>위생증명서 발급시 필요 서류:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 영업등록증 ▪ 품목제조보고서 ▪ 수출신고필증 ▪ 선적서류 ▪ 공인인증서 <p>※프랑스 및 EU국가 수입시 주의사항</p> <p>프랑스로 식품을 수입하는 경우 EU 전체에서 동일하게 적용되는 하기의 식품 관련 규정을 준수해야 함</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 유럽의회 및 이사회 규정 EC No. 178/2002에 명시되어 있는 식품법의 일반원칙 및 요건 ▪ 유럽의회 및 이사회 규정 EC No. 852/2004(CELEX 32004R0852) 및 853/2004 (OJ L-139 30/04/2004, CELEX 32004R0853)에 따른 일반 식품 위생 규정 및 동물 원료 식품에 대한 위생 명세 ▪ 식품 내외부의 잔류물, 농약, 수의학 및 오염원에 관한 규정 ▪ 유전자 변형 식품과 사료, 생물 단백질 및 미확인 식품에 관한 특별 조항 ▪ 특정 인구 그룹(예: 영유아)에 해당하는 영양학적 요건을 갖춘 식료품(예: 미네랄워터, 코코아, 급속동결식품) 및 식품에 관한 특별 규정 ▪ 사료 재료, 합성 사료 및 특정 용도용 사료에 대한 구체적인 판매 및 라벨 표시 요건 ▪ 식품과 접촉하는 재료 및 품목에 관한 특별 규정



Step 4 관세 납부

관세납부	개요	납세의무자가 제출한 수입신고서가 형식적 요건을 충족하는 경우 세관은 지체없이 이를 수리하고 수입자는 관세 및 부가가치세 등 세금을 납부해야 함							
	내용	<p>※ 프랑스 냉동비빔밥 세율</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">HS CODE</th> <th style="width: 40%;">세율(%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1904.90.10 그 밖의 파스타</td> <td style="text-align: center;">기본세율 적용시 8.3% 46유로/100KG</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center; border: 2px solid blue;">한-EU FTA 적용시 0%</td> </tr> </tbody> </table> <p>한국산 냉동비빔밥 수입시 한-EU FTA 체결로 인해 0%의 세율을 적용받을 수 있음. 추가로, 프랑스 수입시 관세 뿐만 아니라 부가가치세도 함께 납부하여야 하는데 부가세는 20%임</p> <p>참고로 프랑스 수입시 기본세율은 종가세에 종량세를 더한 혼합세로서, 수입신고가격의 8.3%에 수입물량 100KG당 45유로를 합하여 관세액이 산출됨. 따라서 EU와 FTA를 맺지 않은 국가의 물품이 프랑스로 반입될 시 8.3%의 기본세율에 100KG당 46유로에 해당하는 관세가 부과됨</p>		HS CODE	세율(%)	1904.90.10 그 밖의 파스타	기본세율 적용시 8.3% 46유로/100KG		한-EU FTA 적용시 0%
	HS CODE	세율(%)							
	1904.90.10 그 밖의 파스타	기본세율 적용시 8.3% 46유로/100KG							
	한-EU FTA 적용시 0%								
참고 사항	<p>※프랑스 현지 수입 관세율 조회 방법</p> <p>프랑스 현지 수입 관세율은 유럽연합 공식 홈페이지에서 영문으로 조회가 가능함</p> <p>해당링크(http://madb.europa.eu/madb/euTariffs.htm?productCode=19041030&country=KR)로 접속후, 수출국을 한국으로 지정하고 HS CODE를 입력하면 기본세율 및 한-EU FTA 세율을 함께 조회할 수 있음</p>								
유의 사항	<p>FTA 세율을 적용받기 위해서는 다음 요건을 충족해야 함</p> <p>① 한-EU FTA 원산지 기준²³⁾</p> <p>② 직접 운송의 원칙²⁴⁾</p>								

23) FTA 원산지 증명서: 한-EU FTA 원산지는 정형화된 서식이 아닌 원산지신고서 문안을 송품장, 인도증서 또는 그 밖의 상업서류에 기재함. 발급방식에 따라 기관발급과 자율발급이 있음. 자율발급은 건당 6,000유로 초과하는 물품의 경우 인증수출자에 한해 원산지증명서를 자율적으로 발급 가능함. 6,000유로 이하 수출물품의 경우에는 인증수출자가 아니더라도 수출업체가 서명한 원산지증명서에 대하여 자율발급이 가능


24) 직접운송의 원칙: 체약 상대국이 아닌 제3국을 경유하거나, 제3국에서 선적된 경우에는 체약상대국을 그 물품의 원산지로 인정하지 않음. 제3국을 경유하여 운송되는 경우, 직접운송 원칙을 인정받기 위한 입증 책임은 특혜세율을 적용 받고자 하는 수입자에게 있으며, 제3국 경유가 지리적 운송상의 이유이며, 제3국에서 추가가공이 없었음을 입증해야 함. 입증서류로는 수출당사국에서 발행한 통과선 하증권(Through B/L), 원산지증명서 원본, 그 밖에 경유국 세관당국에서 발행한 입증서류 등이 있음

2. 인증정보


□ 유기농업인증(AB)

유기농업인증 (AB)	
인증/검사명	Agriculture Biologique (유기농업)
인증 설명	<p>재배부터 유통까지 과정의 95~100%가 친환경적으로 진행된 경우 발급 되는 인증. 제초제와 화학비료 사용을 금하며, 가공식품의 경우 95% 이상이 친환경 제품을 써야 하며, 유전자 변형 농산물 함유량을 0.9% 이하로 해야 함</p> <p>프랑스에서 가장 대중적인 친환경 인증마크 중 하나임</p> <p>유기농법으로 재배한 농산품이더라도 인증을 받지 않으면 유기농 마크를 부착할 수 없으며, 유기농 제품으로 홍보하는 것도 금지됨</p> <p>AB 라벨에 대한 인지도는 50%로 현존한 친환경 라벨 중 가장 대중적인 인지도를 지녔으며, 건강에 좋다는 이미지가 강함</p>
발행/검사기관	프랑스 유기농 식품청 (Agence Bio)

□ ISO 22000

ISO 22000	
인증/검사명	ISO 22000
인증 설명	식품안전을 보장하기 위해 식품위해요소를 사전 예방 관리하는 자율적인 식품 안전관리 시스템. 고객 만족을 위해 식품안전경영시스템 수립 및 운영할 수 있는 국제적인 인증
발행/검사기관	한국품질보증원, AFAQ EAQA Korea
성격	권장
제출서류	- 심사 신청서 - 사업자 등록증
비용	신청비 60만 원 (심사비는 산정 기준에 따라 상이)
소요기간	직원 수에 따라 인증 심사일수 상이
유효기간	3년
인증절차	<ol style="list-style-type: none"> 1) 등록 신청서 작성 2) 인증 심사 1단계 <ul style="list-style-type: none"> - 경영시스템 매뉴얼이 ISO 22000에 준수하는지 확인 - 수행상태 및 인증범위 확인 - 시정조치 계획에 동의하는 보고서 발행 3) 인증 심사 2단계 <ul style="list-style-type: none"> - 생산방법, 관리, PRP 등 인증범위 내 프로세스 활동에 대한 샘플 심사 - 시스템 규격의 준수 정도 문서화 - HACCP 계획 및 절차서, 직원 능력 및 지식 테스트 4) 한글 및 영문 인증서 발행 5) 사후 심사관리 정기적으로 실시

□ HACCP

HACCP		
인증/검사명	HACCP	
인증 설명	식품의 제조, 가공, 공정의 모든 단계에서 발생할 우려가 있는 미생물 오염 등 위험을 방지하고 영업자에 의한 식품의 안전 확보를 목적으로 함	
발행/검사기관	식품의약품안전처	
성격	권장	
제출서류	<ul style="list-style-type: none"> - 영업허가(신고)증 사본 - 영업자, 종업원 또는 농업인의 교육훈련 수료증 사본 1부 - 최근 3개월간의 생산 또는 영업실적 - 위생관리 프로그램 및 1개월 이상의 운용실적 1부 - 업종별 또는 품목별 자체 위해요소중점관리기준 및 1개월 이상의 운용실적 1부 	
비용	수수료 20만 원	
소요기간	1년 전후	
유효기관	3년	
인증절차	<ol style="list-style-type: none"> 1) HACCP 시스템수립을 위한 생산, 기술, 설계, 연구 및 개발 등의 부서 대표자를 포함한 프로젝트팀 구성 2) 제품의 구성, 보관, 포장상태, 사용방법 등 나타내는 제품 기술서와 생산공정 흐름도를 작성 3) 생산공정의 각 단계와 도출된 유해요소를 파악하여 유해요소 발생 가능성과 발생 시 결과의 심각성에 근거해 위험을 평가 4) 식품안전을 위해 관리가 요구되는 중요 관리점(CCP, Critical Control Points) 선정하여 식품안전을 위한 일반 관리 사항(POA)를 파악 5) 모든 유해요소의 관리가 기준치 설정대로 충분히 이루어지는지 여부를 파악할 수 있는 한계치 설정 6) 모니터링을 하며 서류기록을 한 뒤 지속적인 개선조치 	

□ 기타

o 채식주의자가 늘어나면서 비건(vegan) 라벨도 인기가 많음

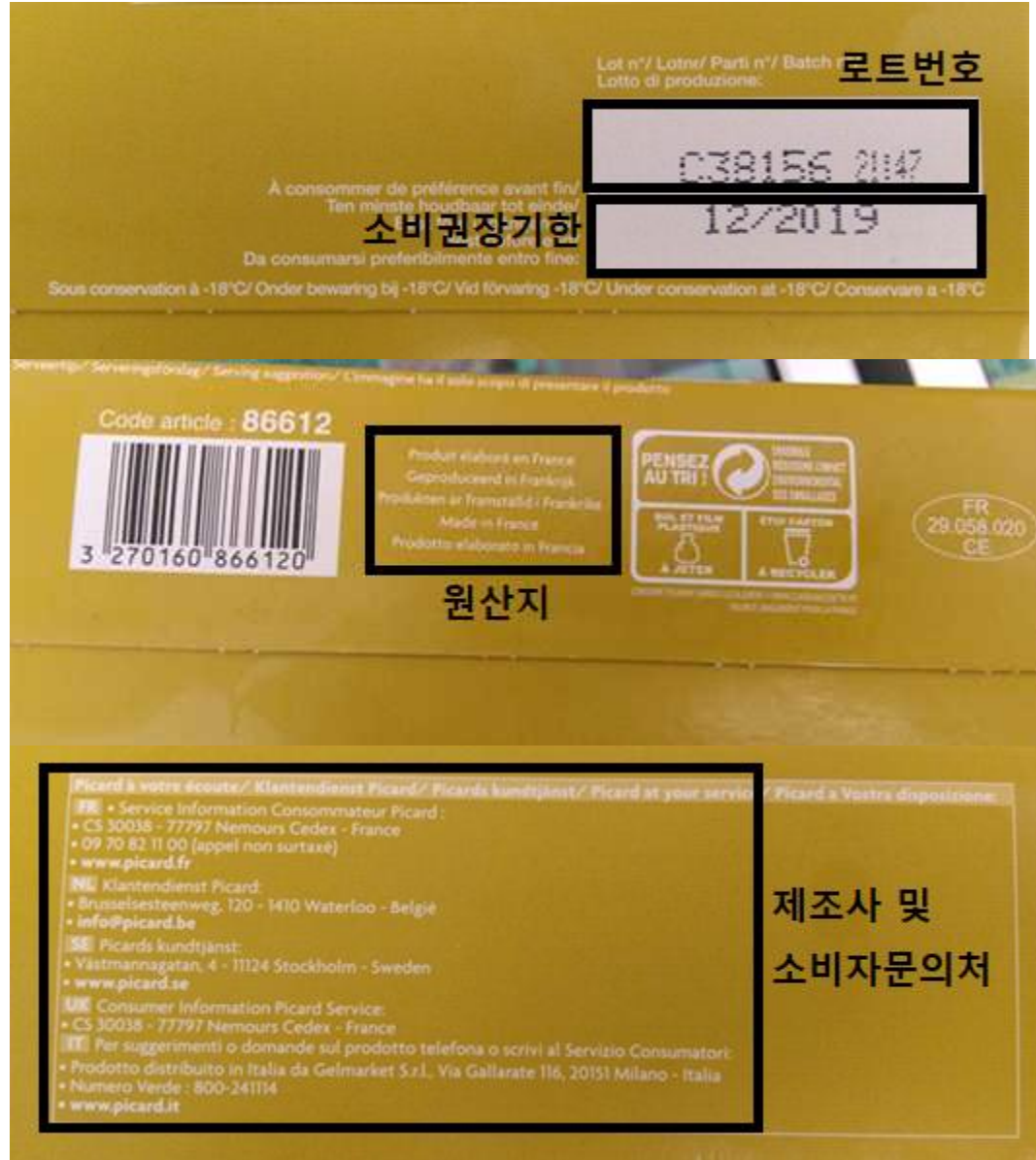
- 이는 어떠한 동물성 원료도 사용하지 않고 동물 실험도 거치지 않은 제품을 의미함
- 라벨 인지도는 8.7%이나 채식주의 시장이 커지는 상황에서 이에 대한 인지도가 더욱 확대될 것으로 전망됨

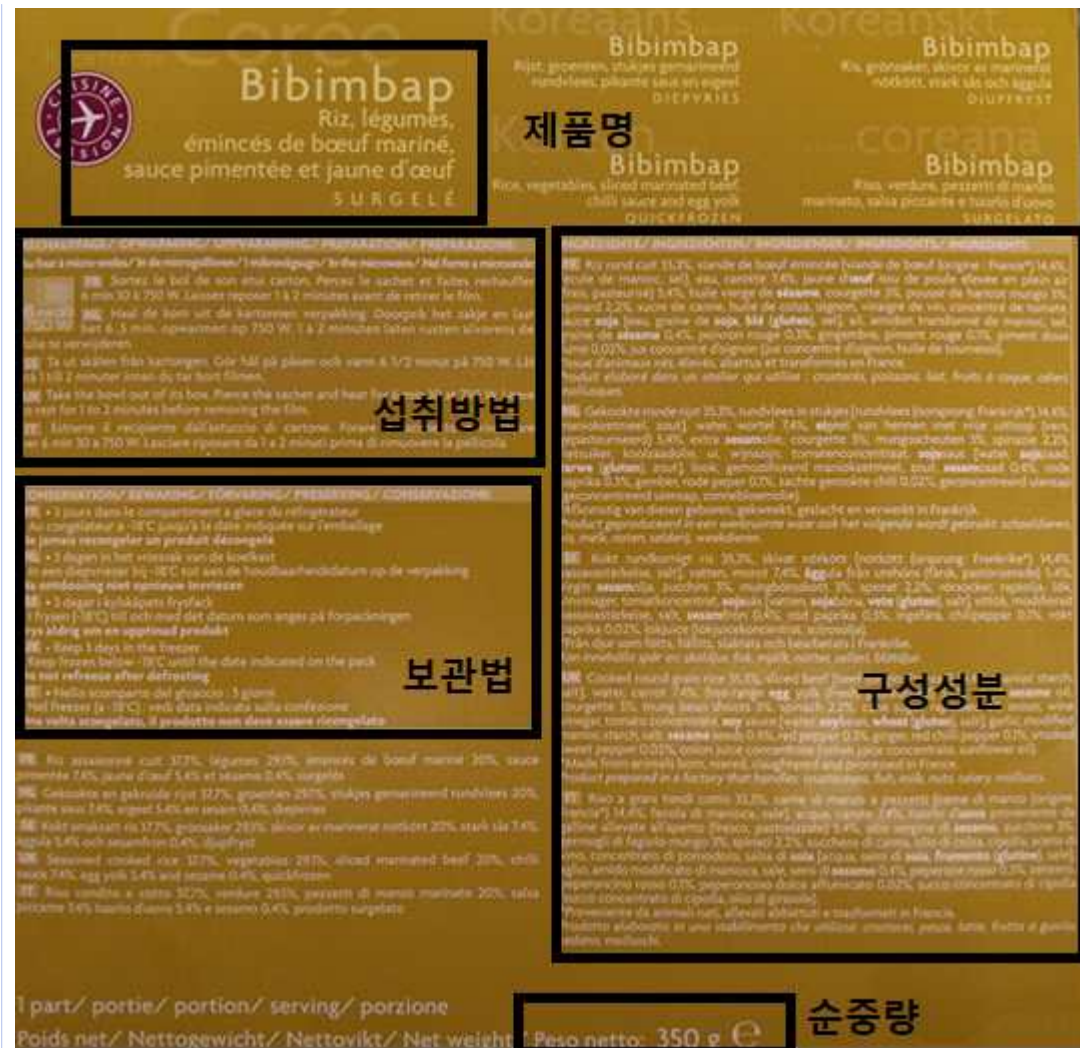
자료: 「[EU] 프랑스 소비자 안심 라벨링 및 포장문구」, KATI농식품수출정보, 2017.11.28

3. 라벨링

라벨링 예시

❖ 냉동비빔밥 제품 예시 (프랑스산)





❖ 필수 표기사항

번호	항목
1	제품명
2	영양성분
3	구성성분
4	제조사, 포장업체 혹은 판매자
5	원산지
6	유통기한 혹은 소비권장기한
7	보관 및 섭취방법
8	순중량
9	로트번호

□ 라벨링 규정

- 관련 규정:은 EU 차원의 Regulation(EU) No.1169/2011과 프랑스내 법령 Decree No. 2014-1489 이하의 조항으로 구성됨²⁵⁾

프랑스 냉동비빔밥 라벨링 상세 표기사항

번호	항목	설명
1	언어	프랑스어 의무 기재 다중 언어(multilingual)를 동시 기재하는 것도 허용됨 (앞선 예시 제품에서는 5개 언어 즉 프랑스어, 네덜란드어, 스웨덴어, 영어, 이탈리아어를 공통으로 기재함)
2	표기명	제품의 일반 명칭으로 기입해야 함
3	영양성분	필수 항목(총 에너지, 지방, 탄수화물, 설탕, 지방, 소금) 표기
4	구성성분	구성 성분에 대해 빠짐없이 기입함 성분 함유량이 큰 것부터 작은 순으로 기재
5	제조사, 포장업체 혹은 판매자	제조사 또는 EU내 수입업체명(아이디 포함)과 주소를 기재함 만일 EU내 포장업체가 있을 시 포장 공장에 대한 번호가 명기되어야 함
6	원산지	글자 크기는 4mm 이상으로 기재함
7	유통기한 혹은 소비권장기한	냉동식품의 경우 부패하지 않는(Non-perishable) 식품으로 구분되며 소비권장기한을 기입함 부패식품(perishable)의 경우 유통기한을 기재함
8	보관 및 섭취법	냉동식품의 경우 최대보관 온도를 기재함 냉동을 의미하는 프랑스어 'SURGELE'를 잘 보이는 곳에 대문자로 표기하는 것 또한 권장됨 섭취법 또한 제품 정면에 가시성이 돋보이는 방식으로 기재해야 함
9	순중량	미터법(metric unit)으로 기재함
10	로트번호	미리 포장된 가공식품(pre-packaged)의 경우 제품 이력추적을 위해 제품 로트번호를 'L' 혹은 'Lot'로 기재함

자료: Food and Agricultural Import Regulations and Standards - Narrative, 2016.05.18, USDA

²⁵⁾EU내에서도 상세 식품법은 회원국마다 다르게 적용되고 있음. 다만 호르몬 처리된 쇠고기, 항미생물 처리된 가공류, 유전자변형식품, 기타 제한 식품에 관해서는 EU에서 공통으로 규정하는 법령이 존재함

4. 위생요건

□ 식품첨가물 규정

- 관련 규정: Commission Regulation 1130/2011²⁶⁾

냉동비빔밥 식품첨가물 규정²⁷⁾

식품첨가물	최대허용치
Soybean hemicellulose	10,000 mg/kg
Propyl gallate, TBHQ and BHA	200 mg/kg
Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis
Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis
Sodium and Calcium stearyl-2-lactylates	4,000 mg/kg

자료: 유럽연합집행위원회(ec.europa.eu)

26) 관련 규정(Commission Regulation 1130/2011): EU 집행위원회 산하 보건 및 소비자보호총국(Directorate General For Health and Consumer Protection)은 식품첨가물에 대한 세부내용을 담은 규정을 제정함

27) 냉동비빔밥에 대한 식품첨가물 규정 확인을 위해 아래 웹사이트 (https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display)의 카테고리를 선택한 후 Cereals and cereal products 부분을 선택한 뒤 하위 메뉴에서 Pre-cooked or processed cereals를 확인함. 여기에는 떡, 인스턴트 쌀과 같은 제품이 모두 포함됨

□ 잔류농약 규정

- 잔류농약에 관한 규정 확인을 위해 유럽연합 집행위원회의 해당 사이트²⁸⁾에 접속함
 - 냉동비빔밥의 경우 쌀 외에 기타 나물이 첨가되게 되며, 첨가되는 각각의 나물 종류에 대해 해당 채소명을 영어로 입력한 후 각각의 잔류농약 기준을 확인해야 함

예시) 쌀의 경우 다음과 같은 잔류농약 기준을 확인할 수 있음

The screenshot shows the EU Pesticides Database interface. The search term is '0500060 : Rice'. The results table is as follows:

Pesticide Residue	Maximum residue level (mg/kg)
1,1-dichloro-2,2-bis(4-ethylphenyl)ethane (F)	0.01*
1,2-dibromoethane (ethylene dibromide) (F)	0.01*
1,2-dichloroethane (ethylene dichloride) (F)	0.01*
1,3-Dichloropropene	0.01*
1-methylcyclopropene	0.01*
1-Naphthylacetamide and 1-naphthylacetic acid (sum of 1-naphthylacetamide and 1-naphthylacetic acid and its salts, expressed as 1-naphthylacetic acid)	0.06*

자료: 유럽연합집행위원회(ec.europa.eu)

28) 해당 사이트:

(<http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=homepage&language=EN>) 링크 접속 이후 메뉴에서 조사 품목명을 영어로 입력함. 예) “Rice”



IV. 경쟁제품








- 1. 경쟁제품 선정**
- 2. 경쟁제품 분석**

1. 경쟁제품 선정

□ 오프라인 쇼핑몰 선정

- 현지조사원을 통해 파리 시내 냉동식품전문판매점/유기농식품전문매장/아시아식품전문매장/하이퍼마켓 총 16곳을 방문함
- 주요 매장 방문 후 가장 많이 진열된 제품 위주로 선정

방문 매장 (총 16곳)

Franprix	Monoprix	Naturalia	Casino
			
105 Avenue de la République, 75011 Paris	117 Avenue de Flandre, 75019 Paris	196 Boulevard Voltaire, 75011 Paris	77 Avenue de Flandre, 75019 Paris
Monop'	Carrefour city	Picard	E.Leclerc
			
106 Boulevard Richard Lenoir, 75011 Paris	155 Avenue de Flandre, 75019 Paris	63 Avenue Philippe-Auguste, 75011 Paris	191 Boulevard Macdonald, 75019 Paris
Bio c'Bon	Canal Bio	Tang Frères	K-Mart
			
189-191 Boulevard Voltaire, 75011 Paris	46bis Quai de la Loire, 75019 Paris	87 Avenue de Flandre, 75019 Paris	4-8 Rue Sainte-Anne, 75001 Paris





중국인마켓 Eden	비빔밥 전문식당	Le bon marche	Supermarche U
			
3 Rue de Joinville, 75019 Paris	1 Rue Saint-Bernard, 75011 Paris	24 Rue de Sèvres, 75007 Paris	14 Rue Paul Bert, 75011 Paris





□ 온라인 쇼핑몰 선정 및 확인

- 냉동비빔밥의 경우 프랑스 유명 온라인몰(Amazon, Leboncoin, Cdiscount, Ebay)에는 해당 제품이 없었음
 - 실제로 온라인몰(Amazon, Leboncoin, Cdiscount)에서 “Bibimbap”을 검색한 결과 비빔밥에 해당하는 제품이 없는 것으로 확인됨(Amazon의 경우 비빔밥 제품이 확인되나 프랑스까지 수입되지 않는 제품이었음)
- 냉동식품전문 기업인 Picard의 온라인 사이트가 냉동비빔밥을 구매할 수 있는 유일한 채널이었으나, 이는 오프라인에서 판매되는 제품과 동일하므로 온라인 쇼핑몰에 대한 분석은 생략함
 - Picard에서는 냉동비빔밥 뿐만 아니라 대표 한식 제품으로 치킨불고기김치덮밥 냉동제품 또한 판매됨

2. 경쟁제품 분석



□ 오프라인 경쟁제품

구분		제품 1
이 미 지	제품 사진	 
	매장 사진	 
제 품 스 펙	제조사	Picard (냉동식품 전문제작·유통기업으로 본 제품은 자체 PB상품임)
	원산지	프랑스
	제품명	Bibimbap(비빔밥)
	선택 기준	유명제품(), 신제품(O), 한국산()
	가격	4.99 유로
	중량	350g
	포장	종이포장(겉) 및 플라스틱 용기(속)
	성분	- 둥근 쌀, 얇게 썬 쇠고기, 마늘 녹말, 물, 당근, 달걀 노른자, 참기름, 녹두콩, 시금치, 사탕수수, 유채기름, 양파, 와인 식초, 토마토 농축액, 간장, 마늘, 소금, 참깨, 고추, 생강, 붉은 고추, 양파 녹즙액
	제품특성	- 프랑스에서 판매되고 있는 유일한 냉동비빔밥 제품임 - 다양한 즉석 냉동식품과 함께 18도 이하로 냉동 보관되어 진열되어 있음 - 한국 식품으로는 냉동비빔밥과 냉동치킨불고기김치덮밥(chicken bulgogi, kimchi and rice cuisine)을 제작하여 판매함
	유통기한	2019.12 (제조일 미표기, 조사시점 2018.09.20일경)
인증	Viande Bovine francaise, Oeufs de paules elevees en plain aire, Cuisine evasion	
조사매장	Picard	





구분		제품 2	
이 미 지	제품 이미지		
	매장 이미지		
제 품 스 펙	제조사	Picard (냉동식품 전문제작·유통기업으로 본 제품은 자체 PB상품임)	
	원산지	태국 (태국에서 제작되었으나 프랑스 유통기업인 Picard 제품으로 판매됨)	
	제품명	Poulet bulgogi, Kimchi et riz cuisine (치킨불고기김치덮밥)	
	선택 기준	유명제품(), 신제품(O), 한국산()	
	가격	4.85 유로	
	중량	350g	
	포장	종이포장(겉) 및 플라스틱 용기(속)	
	성분	- 자스민쌀 ²⁹⁾ , 닭고기, 김치, 양파, 물, 당근, 마늘, 참기름, 식초, 해바라기유, 타피오카, 설탕, 간장, 참깨, 소금	
	제품특성	- 냉동비빔밥에 이어 냉동으로 판매되고 있는 한식제품임 - 다양한 즉석 냉동식품과 함께 18도 이하로 냉동 보관되어 진열되어 있음 - 태국산 닭고기를 사용하고 태국에서 만들어진 제품임 - Picard는 국가별 대표 음식을 자체 PB상품으로 만들어 판매하고 있음 (한국의 경우 냉동비빔밥과 본 제품이 여기에 해당됨)	
	유통기한	2020.05 (제조일 미표기, 조사시점 2018.09.20일경)	
인증	Cuisine evasion		
조사매장	Picard		

29) 자스민쌀: 태국산으로 길쭉한 모양이 특징이며 자스민향과 버터향이 남

구분		제품 3
이 미 지	제품 이미지	
	매장 이미지	
제 품 스 펙	제조사	K-Mart (한국 마트)
	원산지	프랑스 (한국식품 전문매장에서 자체 제조후 판매)
	제품명	Bibimbap(비빔밥)
	선택 기준	유명제품(O), 신제품(), 한국산()
	가격	9 유로
	중량	미표기
	포장	플라스틱 용기
	성분	- 쌀, 참기름, 참깨, 매운 소스, 소금, 후추, 채소, 절인 쇠고기, 표고버섯
	제품특성	- 냉장 비빔밥임 - 비빔밥의 경쟁품인 프랑스식 샐러드 가격이 6~7유로인데 반해 한국마트에서 판매되는 냉장 비빔밥은 9유로로 가격 경쟁력이 떨어짐 (단, 비빔밥만을 찾는 소비자는 제외) - 다만 저녁 시간에 한국마트를 방문하여 비빔밥을 구매하는 소비자가 다수 관찰되기도 하였음
	유통기한	2018.09.15 (제조 당일 내)
인증	없음	
조사매장	K-Mart	

구분		제품 4	
이미지	제품 이미지		
	매장 이미지		
제품 스펙	제조사	Cereal Bio	
	원산지	프랑스	
	제품명	Boughour à la tunisienne au raz-el-hanout(튀니지식 볶음밥)	
	선택 기준	유명제품(O), 신제품(), 한국산()	
	가격	3 유로	
	중량	220g	
	포장	플라스틱	
	성분	- 렌틸콩, 수수, 물, 양파, 당근, 올리브유, 콩고기(soy texture), 올리브, 소금, 설탕	
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> - 곡류(쌀)를 기반으로 한 즉석 냉동식품임 - 진열 매장에서는 쌀을 바탕으로 한 볶음밥 형태의 각종 즉석제품을 확인할 수 있으나 비빔밥과 같이 나물이 추가 된 제품은 없었음 - 가격이 3유로로 저렴하고 유기농 마크가 부착되어 소비자들이 선호하는 제품임 	
유통기한	2018.04.02(제조일) ~ 2019.10.02(유통기한)		
인증	Fabrique en france, Fr-Bio, Agriculture biologique		
조사매장	Franprix ³⁰⁾		

30) 유통채널 카지노(Casino)그룹이 운영하는 채널 중 하나로 Franprix 외에, Monoprix, Leader, Spar, Naturalia 등을 운영함

구분		제품 5	
이 미 지	제품 이미지		
	매장 이미지		
제 품 스 펙	제조사	Weight watchers	
	원산지	프랑스	
	제품명	Blanquette de poulet (치킨 블랑케트 ³¹⁾)	
	선택 기준	유명제품(O), 신제품(O), 한국산()	
	가격	5.80 유로	
	중량	300g	
	포장	플라스틱 용기	
	성분	- 쌀, 닭고기, 당근, 물, 완두콩, 버섯, 천연 아로마, 크림소스, 양파, 옥수수 전분, 밀가루, 유채유	
	제품특성	- 쌀밥을 기본으로 각종 채소와 고기를 섞어 먹는 냉장 즉석 식품임 ³²⁾ - 유럽식 밥요리를 보여주는 대표적인 제품으로 고기를 밀가루에 입혀 익히는 음식인 블랑케트는 프랑스 전통음식임	
	유통기한	2018.09.20. (제조일로부터 약 3주)	
인증	없음		
조사매장	Le bon marche ³³⁾		

31) 치킨 블랑케트(blanquette de poulet): blanquette는 ‘입힌다’는 의미하는 프랑스어로 닭고기를 밀가루에 입혀 마늘과 고기 및 계란을 넣고 익힌 음식임. 닭고기 대신 소고기를 넣는 경우 ‘블랑케트 드 보’라고 불리며 특히 프랑스 부활절에 많이 먹는 대표 가정식임

32) 쌀 또는 퀴노아와 같은 곡류를 기반으로 각종 야채와 고기를 섞는 볶음밥 종류의 제품은 프랑스 일반 매장 즉 Franprix, Monoprix 같은 곳에서 흔히 찾아볼 수 있으며 종류도 다양함

33) Le bon marche: 프리미엄 유통채널로 프랑스 현지인뿐만 아니라 외국 관광객도 많이 찾는 파리지 내 중심에 위치한 매장임



V. 경쟁사

1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사 분석

1.경쟁사 선정



□ 오프라인 쇼핑물 조사

- 경쟁제품 분석 후 조사 대상 품목인 냉동비빔밥 제조사를 우선 선정
- 그 외에 냉동비빔밥이 현재 제조되고 있는 상황은 아니나 즉석식품 분야에서 높은 시장점유율을 차지하며 식품 개발과 연구에 투자하는 기업을 선정

□ 경쟁사 선정 기준

- 온라인 쇼핑물에서 냉동비빔밥이 검색되는 업체를 우선 선정
- 그 외에 냉동비빔밥이 현재 제조되고 있는 상황은 아니나 즉석식품 분야에서 높은 시장점유율을 차지하며 식품 개발과 연구에 투자하는 기업을 선정

□ 선정 결과

프랑스	프랑스
Picard Surgelés	Fleury Michon
	

2. 경쟁사 분석

□ Picard Surgelés

기업정보	 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Picard Group의 자사인 Picard Surgelés에서 냉동식품사업을 담당 ▪ 현재 920개 이상의 매장과 보유 (매년 30여 개의 매장이 추가 생성) ▪ 프랑스뿐만 아니라 벨기에, 이탈리아, 스위스, 스웨덴 및 일본에 진출 ▪ 1,100여 개의 제품군 보유 (매년 200여 가지의 요리법을 개발) 			
	기업명	Picard Surgelés	설립년도	1974 (냉동제품판매 전문센터 최초 출시년도 기준)
	기업형태	사기업 (Picard그룹 자회사)	기업규모	약 4,900명
	대표번호	+33) 1 6445 1400	매출액	약 14억 유로
	국가	프랑스	위치	Picard, 37 B Rue Royale Fontainebleau, Seine Et Marne,77300 France
취급품목	냉동식품	홈페이지	www.picard.fr	
제품				
	냉동비빔밥 (한식)	냉동치킨불고기김치덮밥 (한식)	중국 광둥식 볶음밥 (중식)	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 각 국가를 대표하는 메뉴를 자체 PB상품으로 제조하고 있으며 한식의 경우 냉동비빔밥과 냉동치킨불고기김치덮밥을 제조하고 있음 ▪ 태국, 스페인, 이탈리아, 코트디부아르 등 다양한 방식의 즉석밥을 판매함 ▪ 오프라인 매장뿐만 아니라 온라인 쇼핑몰을 통해서도 제품 구매 가능 			
기타	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 각 국가를 대표하는 메뉴를 자체 PB상품으로 제조하고 있으며 한식의 경우 냉동비빔밥과 냉동치킨불고기김치덮밥을 제조하고 있음 ▪ 태국, 스페인, 이탈리아, 코트디부아르 등 다양한 방식의 즉석밥을 판매함 ▪ 오프라인 매장뿐만 아니라 온라인 쇼핑몰을 통해서도 제품 구매 가능 			

자료: Hoovers 및 기업 홈페이지

□ Fleury Michon

	<ul style="list-style-type: none"> 프랑스에서 가장 높은 즉석식품 시장점유율을 보이는 브랜드임 99%의 현지인이 브랜드명을 알고 있으며 2016년 조사에서 인구 79%가 동사 제품을 구매한 바 있음 캐나다, 스페인, 이탈리아, 노르웨이, 슬로베니아 자회사를 두고 있음 			
기업정보	기업명	Fleury Michon	설립년도	1905
	기업형태	유한회사	기업규모	약 4,000명
	대표번호	+33) 2 51 66 33 00	매출액	약 7억1700유로
	국가	프랑스	위치	Pouzauges, Vendee, France
	취급품목	즉석식품 및 가공육		홈페이지
제품				
	인도식 치킨 볶음밥	멕시코식 쇠고기 볶음밥	프랑스식 전통 치킨 블랑케트	
기타	<ul style="list-style-type: none"> 비빔밥을 따로 제조하지는 않으나 각 나라의 다양한 즉석밥 요리 라인을 선보이며 제품 개발을 하고 있음 고기(닭고기, 쇠고기) 혹은 생선을 쌀재료 및 양념과 조합하여 15개 이상의 즉석밥을 판매하고 있음 			

자료: 기업 홈페이지 및 Hoovers



VI. 유통채널

- 1. 유통채널 선정**
- 2. 유통채널 분석**

1. 유통채널 선정

- 냉동비빔밥의 제품 특성을 고려하여 냉장·냉동식품을 전문적으로 다루는 유통채널, 건강식을 강조한 유기농식품 전문매장, 한식을 전문적으로 취급하는 아시아음식 전문매장을 선정함
- 그 외에 즉석식품 판매량의 63%를 차지하는 슈퍼마켓/하이퍼마켓을 포함 (향후 비즈니스 진출 시 고려)



Picard	Bio c'Bon	K Mart	E.Leclerc	Carrefour
				
냉동식품 전문 유통 채널	유기농식품 전문 채널	아시아식품 전문 채널	하이퍼마켓	하이퍼마켓

2. 유통채널 분석

□ Picard Surgelés

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 냉동 음식 전문 판매점 ▪ 현재 920개 이상의 매장과 보유 (매년 30여 개의 매장이 추가 생성) ▪ 프랑스뿐만 아니라 벨기에, 이탈리아, 스위스, 스웨덴 및 일본에 진출
<p>사진</p>	
<p>연락처</p>	<p>웹사이트: https://www.picard.fr/ 페이스북: https://www.facebook.com/picardsurgeles/</p> <p>주소: 37 bis rue Royale, Fontainebleau 전화: +33) 09 70 82 11 00 (소비자 문의번호)</p>
<p>설립년도</p>	<p>1974</p>
<p>매장 개수</p>	<p>122개 (파리 시내). 920개 이상 (프랑스 내)</p>

□ Bio c'Bon

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 유기농식품 전문매장 ▪ 유기농식품 구매 소비자를 타겟으로 함 ▪ 요리법이 담긴 책이나 식이보조제(비타민 등)을 제공하기도 함 ▪ 뷰티와 웰빙 제품, 생활용품을 취급하기도 함
<p>사진</p>	
<p>연락처</p>	<p>웹사이트: https://bio-c-bon.eu/fr 페이스북: https://www.facebook.com/biocbonfrance/?ref=br_rs 주소: 142, rue Saint-Maur 전화: +33) 1 85 60 61 75</p>
<p>설립년도</p>	<p>2008</p>
<p>매장 개수</p>	<p>65개 (파리 시내 및 근교)</p>

□ K Mart

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 한국/일본 식품 전문매장 ▪ 파리 시내 오페라역 근처에 입점 ▪ 마트 근처에 베트남/일본/중국/한국 음식점들이 다양하게 집중되어 있음 ▪ 한국식품을 파는 대표적인 매장으로 알려져 있음
<p>사진</p>	
<p>연락처</p>	<p>웹사이트: https://www.k-mart.fr/ 페이스북 https://www.facebook.com/KMartParisOpera/</p>
<p>설립년도</p>	<p>2006</p>
<p>매장 개수</p>	<p>2개 (파리 시내)</p>

□ E.Leclerc

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 하이퍼마켓임 ▪ 한국의 이마트/코스트코와 같은 큰 규모의 매장을 운영하는 것이 특징³⁴⁾ ▪ 기타 슈퍼마켓 대비 가격이 저렴한 편으로 잘 알려져 있음 ▪ 벌크로 물건을 사려는 소비자들이 선호하는 유통채널임
<p>사진</p>	
<p>연락처</p>	<p>웹사이트: www.e-leclerc.com / www.mouvement.leclerc 페이스북: https://www.facebook.com/E.Leclerc/?ref=br_rs</p>
<p>주소</p>	<p>주소: Ivry-sur-seine, ile-de-france</p>
<p>전화</p>	<p>전화: +33) 09 69 32 42 52</p>
<p>설립년도</p>	<p>1948</p>
<p>매장 개수</p>	<p>660개 (프랑스)</p>

34) 파리지내에는 건축물 규격 및 유통독점금지법에 따라 큰 규모의 매장이 들어오기 힘들. 따라서 E.Leclerc 마켓은 파리지 가장자리나 근교에 위치하는 경우가 많음

□ Carrefour

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 유럽 내 가장 큰 슈퍼마켓 유통채널이며 세계적으로는 3위임 ▪ 라틴아메리카 및 아시아에도 진출함 ▪ 설립 역사가 1892년으로 거슬러 올라갈 정도로 오래된 역사를 가지고 있음
<p>사진</p>	
<p>연락처</p>	<p>웹사이트: http://www.carrefour.com/fr 페이스북: https://www.facebook.com/carrefour/</p>
<p>설립년도</p>	<p>1959</p>
<p>매장 개수</p>	<p>5013개 (프랑스 내)</p>

[참고 문헌]

■ 참고 자료

1. 「Country Insight Snapshot France Sep 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.09.07
2. 「Country Insight Report, Agu 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.07.25
3. 「CJ 제일제당, 미·독 냉동식품업체 인수... ‘비비고’ 사업 확대」. 한국경제, 2018.08.28
4. 「프랑스 즉석식품 보고서」, 유로모니터, 2017.11
5. 「Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3」, 프랑스농업식품부, 2017
6. 「Les 5 tendances à suivre en 2018 par les industries agroalimentaires」, Agro Media., 2018.01.02
7. 「Étude de marché : les évolutions du marché de l’alimentation」, IntotheMinds, 2017.08.28
8. 「18 tendances alimentaires à suivre en 2018」, Regal, 2018.01.03
9. 「[EU] 프랑스 소비자 안심 라벨링 및 포장문구」, KATI농식품수출정보, 2017.11.28
10. 「[France becomes one of the first countries in Region to recommend colour-coded front-of-pack nutrition labelling system」, WHO, 2017.03.22
11. 「Nutri-Score labelling comes into force in France」, FoodNavigator, 2017.10.31
12. 「Food and Agricultural Import Regulations and Standards - Narrative, USDA. 2016.05.18

■ 참고 사이트

1. 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr)
2. 세계 HS 정보시스템(www.customs.go.kr)
3. 유로모니터(www.euromonitor.com)
4. 유엔데이터(http://data.un.org)
4. 스타티스타(www.statista.com)
5. 유로스타트(https://ec.europa.eu/eurostat/data/database)
6. Picard 홈페이지(www.picard.fr/)
7. Fleury Michon 홈페이지(www.fleury-michon.fr/)
8. Bio c' Bon 홈페이지(https://bio-c-bon.eu/fr)
9. K-Mart 홈페이지(www.k-mart.fr/)
10. Leclerc 홈페이지(www.e-leclerc.com)
11. Carrefour 홈페이지(www.carrefour.com/fr)
12. Public service of the diffusion of the right(www.legifrance.gouv.fr/)
13. 유럽연합집행위원회(www.ec.europa.eu)

2018 농식품 해외시장 맞춤형조사

No. 1808-26

품 목 : 냉동 비빔밥(Frozen Bibimbap)

국 가 : 프랑스(France)

보고서 기획 및 작성

- 한국농수산물유통공사

발 행 일 2018

발 행 처 한국농수산물유통공사 농식품수출정보
(58217) 전라남도 나주시 문화로 227
02-6300-1119 http://www.kati.net

자료문의 aT수출정보부
02-6300-1119

o 본 자료는 원본으로 본문 전체는 한국농수산물유통공사 농식품수출정보 (www.kati.net)에서
보실 수 있습니다.

o 본 자료집에 실린 내용은 한국농수산물유통공사의 공식 견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.

o 본 자료집의 내용은 출처를 명시하면 인용할 수 있으나 무단전제, 복사는 법에 저촉됩니다.