

2018 농식품 해외시장 맞춤형조사

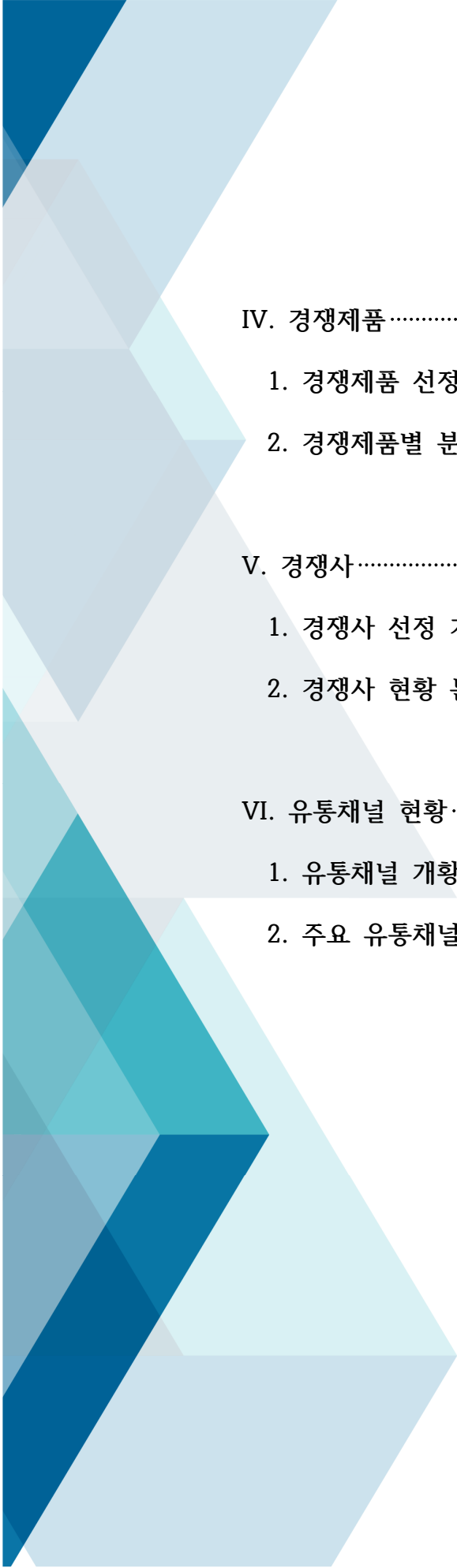
No: 1812-20

품목: 냉동밥(Frozen Rice)

국가: 프랑스(France)

Contents

I. 국가 정보 및 시장통계	4
1. 수출환경 및 경제지표	6
2. 가공식품 산업 현황	10
3. 즉석식품 산업 현황	12
4. 수출입통계	15
II. 정책 이슈 및 시장 트렌드	16
1. 정책 이슈	18
2. 즉석식품 시장 트렌드	19
3. 아시아식 및 한식 시장 동향	20
4. 냉동밥 제품 및 유통 동향	21
III. 통관 및 제도	23
1. 통관 및 검역	26
2. 인증정보	32
3. 라벨링	37
4. 위생요건	39



IV. 경쟁제품	41
1. 경쟁제품 선정 기준	43
2. 경쟁제품별 분석	44
V. 경쟁사	54
1. 경쟁사 선정 기준	55
2. 경쟁사 현황 분석	56
VI. 유통채널 현황	59
1. 유통채널 개황	61
2. 주요 유통채널별 세부 현황	65



I. 국가 정보 및 시장통계

1. 수출환경 및 경제지표
2. 가공식품 산업 현황
3. 즉석식품 산업 현황
4. 수출입통계

국가 개요

프랑스는 서유럽에서 가장 넓은 면적을 차지하고 있으며 유럽에서 세 번째로 영토가 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·대륙성·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 공화국
(The Republic of France)
- ▶ 수도: 파리(Paris)
- ▶ 대통령: 엠마누엘 마크롱
(Emmanuel MACRON)
(제25대 대통령, 2017.5.14.-5년 중임제)
- ▶ 인구: 약 6,500만명(2017)
- ▶ 면적: 약 64만km²(한반도의 약 6.4배)
- ▶ 공식어: 프랑스어
- ▶ 종교: 카톨릭, 무슬림, 개신교, 유대교
- ▶ 주요 도시: 파리, 리옹, 스트라스부르,
보르도, 마르세유 등
- ▶ GDP: 2조 5,850억 달러¹⁾(2017)
- ▶ 1인당 GDP: 39,779 달러(2017)
- ▶ 경제성장률: 2.3%(2017)
- ▶ 화폐단위: 유로(Euro)
- ▶ 인터넷 사용률: 88%(2018.1.)

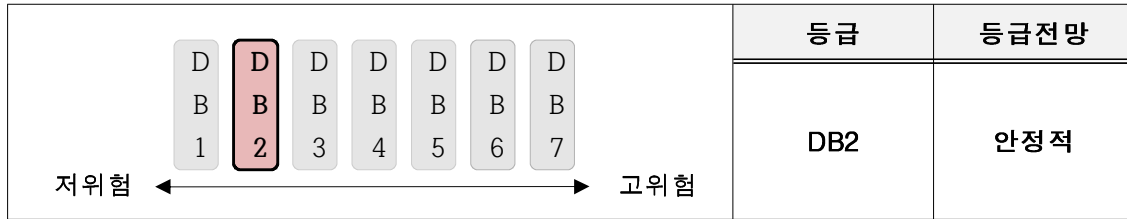


자료: 「Country Insight Snapshot France Sep. 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.9.7., 「Digital in 2018」, We are Social, Hootsuite

1) 동 보고서에서 달러는 US 달러를 사용

1. 수출환경 및 경제지표

□ 국가위험등급 및 전망²⁾



자료: 「Country Insight Snapshot France Sep. 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.9.7.

□ 주요 전망

구분	세부내용
긍정적	<ul style="list-style-type: none"> - 세계적인 수준의 인프라 환경 보유 - 유로화를 사용하며 국제비준금 보유 수준이 높고 자본 흐름 변동에 강함
부정적	<ul style="list-style-type: none"> - 전국적인 반정부 시위로 인해 친기업적인 개혁 정책이 지연되고 있음 - 근로자보호법과 높은 최저임금률로 인해 노동시장이 경직되어 있음

자료: 「Country Insight Snapshot France Sep. 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.9.7.

2) D&B의 국가위험등급은 전 세계 132개 국가를 대상으로 각 국가별 정치, 경제, 사회적 측면의 다양한 요소를 수집, 조사, 분석하여 국가별 투자 및 상거래 위험 수준을 측정한 지표임. 대/내외 안보상황, 정책의 방향성 및 지속성 등의 '정치적 환경', GDP 성장률, 인플레이션율, 무역규모, 재정 및 통화정책, 재정 균형 등의 '경제 및 상업환경', 제도적 투명성, 사법체계, 계약의 준수 정도, 부패지수 등의 '사회적/ 제도적 환경' 등을 모두 반영하며, 약 9개 항목으로 구성된 국가위험지표 테이블에 따라 산출됨.

자료: D&B Country Risk Indicator, Dun & Bradstreet

□ 주요 거시경제 지표

- GDP 대비 경상수지 비율은 1% 내에서 적자 기조를 지속할 전망
 - 경상수지가 적자 기조가 유지되고 있으나 1% 내의 낮은 수준임
 - 상품 수입이 수출보다 많은 적자 구조임
- GDP 대비 재정수지 비율은 2-3%대의 적자 상황임
 - 다만 세수 기반이 확대되고 있어 재무건전성이 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% 내외를 이어갈 전망
 - IMF의 2018년 7월 보고서에 따르면, 2018년 유로존 평균 경제성장률은 2.2%이며, 독일 2.2%, 프랑스 1.8%, 이탈리아 1.2%로 전망
 - 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 높은 실업률을 나타냄
 - 국가별로는 체코가 2.4%로 가장 낮았고, 독일, 헝가리, 폴란드 등이 뒤를 이었으며, 그리스가 20% 수준으로 가장 높은 실업률을 기록

표 1.1 주요 거시경제 지표

(단위: %)

구분	2015	2016	2017	2018f	2019f	2020f	2021f	2022f
경상수지/GDP	-0.4	-0.8	-0.5	-0.6	-0.6	-0.3	-0.1	0.2
재정수지/GDP	-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	2.0	2.1
경제성장률	1.0	1.1	2.3	1.8	1.8	2.0	2.1	2.4
실업률	10.4	10.1	9.4	9.1	8.5	7.9	7.4	7.0

자료: 「Country Insight Snapshot France Sep. 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.9.7.

□ 무역통상 환경

- GDP에서 수출과 수입이 차지하는 비중은 유럽 내에서 낮은 수준
 - 프랑스는 자국산 제품의 우수한 품질로 인해 수입산 제품에 대한 소비성향이 높지 않음
- 주요 산업은 자동차, 항공, 화학, 전기, 식품제조, 기계, 금속, 섬유, 관광업
- 근로자 임금이 상대적으로 높음
 - 프랑스의 시간당 임금은 유럽에서 5번째로 높음³⁾
- EU 차원에서 다수의 아시아 국가와 FTA 협상 체결을 추진 중
 - EU-일본 간 FTA가 7월 타결되었고, 현재 유럽의회의 승인 절차가 진행 중임 (2019년 중반 발효될 전망)
 - 미국-EU 간 FTA 협상이 난항을 겪는 가운데 EU는 아시아 국가와 FTA 체결을 진행 중
- 정치적으로는 최근 프랑스 전역에 유류세 인상 반대를 이유로 반정부 시위가 확산 되었으며, 결국 프랑스 정부는 유류세 인상을 철회
 - 강도 높은 정부 개혁으로 최근 몇 개월간 대통령 지지율이 추락하였으며, 향후 마크롱의 친기업 성향의 정책 노선도 난관에 봉착할 것으로 전망
- 2018년 12월, 독일 국경 근방의 크리스마스 마켓으로 유명한 스트라스부르에서 테러가 발생하여 5명이 사망
 - 프랑스의 테러 발생률은 유럽 내에서 평균 수준이나 최근 몇 년 동안 파리과 지방 도시에서 테러 발생이 빈번히 발생하고 있음
 - 범죄율은 낮은 편

3) 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 기업들은 타격을 입은 바 있음 • 철도, 항공, 해상운송에서 최근 2년간 잦은 파업이 발생 • 2018년 10월 유류세 인상에 반대하며 시작된 전국적인 반정부 시위 도중 인명 피해까지 발생하였으며, 결국 프랑스 정부는 유류세 인상을 철회하였으나, 향후 마크롱 대통령의 개혁 정책 노선에는 빨간 불이 켜진 상황 • 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 수단) • 일본이 EU와 2018년 7월 FTA를 체결하였으며 이로 인해 관세 및 비관세 부분에서 상당수의 무역 장벽이 제거될 것으로 예상 • 근로자 해고 방지법과 높은 임금 등의 경직된 근로 시장으로 근로자 생산성 향상보다 임금 상승률이 더 높음 • 프랑스 국내기업들의 제품 품질이 높기 때문에 다수의 프랑스인은 자국 제품을 사용
기회	<ul style="list-style-type: none"> • 유로화를 쓰는 국가로 환율이 상대적으로 안정되어 있음 • GDP와 인구 규모를 고려할 때 유럽에서 두 번째로 큰 국가임 • 1인당 GDP는 약 40,000달러로 높은 수준이며 국가 내 소득 격차도 주요 이슈가 아님(단, 벨기에, 독일, 이탈리아, 스페인 대비 프랑스의 소득 격차는 높은 편임) • 견고한 산업기반, 농업 자원, 세계적 수준의 인프라와 숙련된 노동력 보유 • 파업 상황에도 불구하고 국영철도기업(SNCF)에 대해 강도 높은 개혁을 단행 • 2018 Doing Business 보고서에서 프랑스에서 수출입 통관 소요 시간은 190개국 중 1위로 평균 1시간으로 조사됨(EU 평균 12.2시간, OECD 평균 15.1시간)

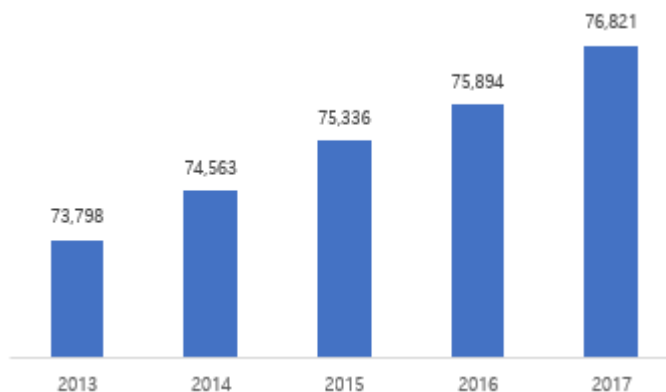
자료: 「Country Insight Snapshot France Sep. 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.9.7.

2. 가공식품 산업 현황

- 2017년 기준 프랑스의 가공식품 매출액은 약 768억 유로로, 전년 대비 1.2% 증가 하였으며, 최근 5년간(2013-2017년) 연평균 증가율은 1%를 기록
 - 프랑스 가공식품 시장에서 냉동식품, 유제품은 이미 포화 상태임
 - 2013년 말고기 파동⁴⁾, 2016년 곡물의 살충제 오염 논란, 2017년 살충제 달걀 사건 등 농식품 스캔들이 연이어 발생함에 따라 식품에 대한 소비자 신뢰도가 저하되었으며, 해당 식품의 매출에도 부정적 영향을 미침
 - 이에 따라, 유기농 및 천연 건강 가공식품에 대한 관심과 및 매출 증가⁵⁾

표 1.2 프랑스 가공식품 매출액 추이(2013-17년)

(단위: 백만 유로, %)



자료: 「Packaged Food in France」, Euromonitor International, 2018.12.

- 2017년 기준, 프랑스의 식품 가공 기업은 약 1만 8,000개
 - 수출 실적에 있어 식품 산업이 타 산업 부문을 앞서고 있으며, 프랑스의 식품 산업 규모는 유럽 연합 내 상위 3위권 이내에 속함
 - 2017년 식품 가공 산업 부문은 GDP의 1.7%를 차지
 - 한편, 2017년 가공식품 수입은 전년 대비 5.6% 증가⁶⁾

4) 쇠고기 냉동 가공식품에 수입산 말고기를 섞어 햄버거 패티와 미트볼, 파스타 등으로 대거 유통시킨 사건으로, 2013년 1월, 아일랜드 식품위생 당국이 쇠고기 가공제품에서 말고기 유전자를 발견하면서 시작된 말고기 파동은 프랑스를 비롯한 유럽 전역에서 큰 파장을 일으켰음. 2013년 12월에는 프랑스 남부 지역에서 의료 실험에 쓰인 수백 마리의 말을 식용 말고기로 유통시킨 사건이 발생하기도 하였음.

5) 자료: 「Packaged Food in France」, Euromonitor International, 2018.12.

6) 자료: 「France: Retail Foods 2018」, USDA, 2018.4.9.

□ 2017년 프랑스 소비자의 주요 구매 식품 품목은 가공식품과 간편식

- 2017년 기준 가계 소득 대비 식품 지출 비중은 20%
- 구매력 상승, 라이프 스타일 변화, 식품 가격 변동에 따라 식습관도 변화함
- 2017년 가공식품과 간편식이 주요 구매 품목으로 부상한 반면, 고기, 과일, 야채, 빵, 알코올 음료 구매는 감소

□ 한편, 프랑스 소비자는 간편식, 기능성 식품, 공정 무역 및 유기농 제품, 에스닉 푸드, 건강 및 슈퍼 푸드, 'free from' 식품 등을 더욱 선호하는 추세

- 업무 생산성 중시 경향, 단일 세대수 증가에 따라 간편식, 디저트, 베이킹믹스에 대한 수요가 증가
- 인구 고령화와 건강에 대한 인식 제고에 따라 건강 및 웰빙 제품뿐만 아니라 기능성 식품에 대한 수요가 급증하고 있음
- 프랑스는 유럽에서 두 번째로 큰 유기농 시장으로 공정 무역과 유기농 제품의 인기가 상승하는 중
- 에스닉 푸드, 건강 및 슈퍼 푸드, "free from" 식품(예를 들면, 글루텐 프리 또는 락토즈 프리), 현지에서 재배되는 식품들의 인기가 점점 더 높아지고 있음
- 정치적 이유 또는 생활 방식에 따라 구매를 결정하는 소비자의 비중이 높아지고 있음 (예를 들면, 비GMO, 자유방목 사육 계란, 채식주의, 비건 등)
- 생산 이력 추적 및 정보에 대한 소비자 요구가 더욱 높아지는 추세⁷⁾

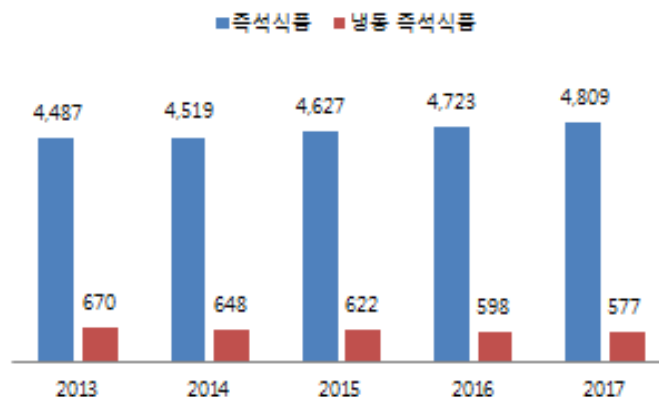
7) 자료: 「France: Retail Foods 2018」, USDA, 2018.4.9.

3. 즉석식품 산업 현황

1) 즉석식품 시장 규모 및 동향

- 유로모니터에 따르면, 2018년 기준 즉석식품 소매 시장 규모는 약 48억 유로(약 6조 1,000억원)로 전년 대비 1.8% 성장
 - 2017년 매출액 기준, 서유럽 8개국⁸⁾ 중 영국(약 55억 유로)에 이어 2위를 기록⁹⁾
 - 2017년 1인당 매출액 기준, 영국(83유로)에 이어 2위(73유로)를 기록¹⁰⁾
 - 단가 상승과 고품질의 신제품 출시 등이 성장 요인으로 분석됨
 - 평균 단가가 2% 상승하였는데, 이는 제조비용이 증가한 이유도 있으나 소비자가 고가의 제품을 고품질로 인식하기 때문이기도 함
 - 프랑스산임을 강조하거나 채식과 유기농을 강조한 신제품 수가 증가함

표 1.3 프랑스 즉석식품 및 냉동 즉석식품 매출액 추이(2013-17년)
(단위: 백만 유로)



자료: 「Packaged Food in France」, Euromonitor International, 2018.12.

□ 즉석식품은 크게 상온보관용, 냉장용, 냉동용으로 구분

- 세부적으로는 냉장 런치 세트(Chilled lunch kits)¹¹⁾, 냉장·냉동 피자, 저녁 세트(Dinner mix)¹²⁾, 즉석샐러드, 즉석 건조식품 등이 있음

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

9) 2017년 기준 즉석식품 매출액 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 기준 즉석식품 1인당 매출액 순위: 영국(83유로), 프랑스(73유로), 스웨덴(64 유로), 아일랜드(61유로), 네덜란드(53유로), 독일(50유로), 스페인(45유로), 이탈리아(35유로)

11) 냉장 런치 세트(Chilled lunch set): 비스킷과 치즈, 햄, 닭고기 등이 들어간 포장된 냉장 즉석 식품으로 최근 들어 청량음료를 포함하여 세트 메뉴로 판매하기도 함. 그 예로, 크래프트(Kraft)의 Oscar Mayer Lunchables, DairyLee Lunchables 등이 있음.

□ 제품 종류는 프랑스 전통식의 비중이 압도적으로 높으나, 아시아식의 인기가 증가하는 추세

- 2017년 매출액 기준, 프랑스 전통식은 냉장 즉석식품의 76%, 냉동 즉석식품의 67%를 차지
- 아시아식은 중국 식품이 설 연휴 기간 동안 각종 프로모션과 행사를 통해 많이 판매되었고, 일본 식품은 꾸준히 판매되고 있으며, 태국 식품은 틈새시장에서 판매량 증가 중

2) 즉석식품 경쟁 현황

□ Fleury Michon, 즉석식품 분야의 선두 기업

- 유로모니터에 따르면, 프랑스 식품기업인 Fleury Michon이 즉석식품 분야의 선두기업이며 유일하게 두 자릿수의 시장점유율을 차지(2017년 시장점유율 11%)
 - 매출액의 42%가 냉장 즉석식품이며, 신제품과 유기농 제품, 채식주의자를 위한 다양한 메뉴를 개발하여 2017년 성장세를 기록
- 프랑스 현지 기업(Fleury Michon, Sobedo SA., William Saurin SA 등)은 현지 제조가 가능한 이점을 활용하여 냉장 즉석식품, 즉석 샐러드와 같이 유통기한이 짧은 제품을 공급
- 냉장 즉석식품의 경우 외국계 기업의 진출이 쉽지 않고 외국계 기업인 닥터외트거(Dr. Oetker)와 제너럴밀스(General Mills)가 각각 시장점유율 2%와 1%를 차지

□ Marie, 냉동 및 냉장 즉석식품의 선두 브랜드

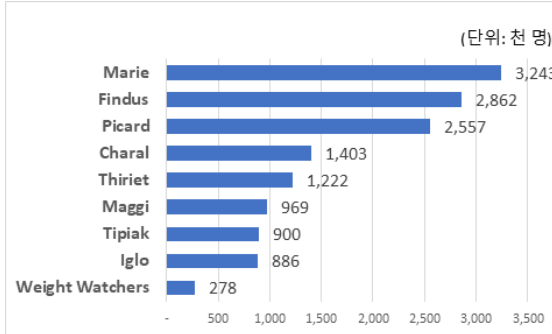
- 프랑스에서 가장 많이 구매된 냉동 혹은 냉장 즉석식품 브랜드는 마리(Marie)임
 - 320만 명의 소비자가 동 사의 냉동 혹은 냉장 즉석식품을 구매한 것으로 조사되었으며, 브랜드별 구매자 수 순위에서 1위를 기록

□ 슈퍼마켓과 하이퍼마켓, 2017년 기준 즉석식품 시장점유율 63%를 차지

- 유통채널 E.Leclerc와 Carrefour가 2017년 기준 각각 21.2%, 20.5%의 시장점유율을 차지
- Picard Surgelés(이하 Picard)는 냉동식품 전문 제조 및 유통기업

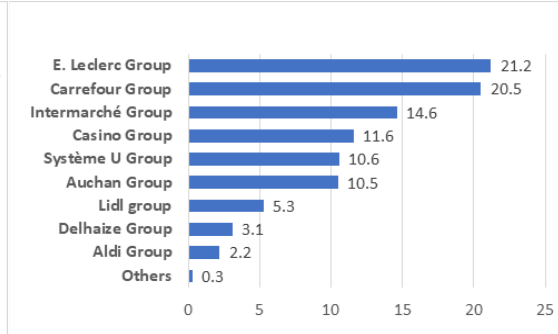
12) 저녁 세트(Dinner Mix): 조미료 파우더와 함께, 파스타, 쌀, 감자, 토르티야와 같은 탄수화물을 포함하는 세트 메뉴 이나, 고기를 포함하지 않음. 주요 브랜드로는 제너럴밀스(General Mills)의 Betty Corcker, Old El Paso, Hamburger Helper 혹은 크래프트의 Stove Top Oven Classic가 있음.

표 1.4 프랑스 냉장·냉동 즉석식품
브랜드별 구매자(2017년)



자료: Statista

표 1.5 프랑스 즉석식품
유통채널별 점유율(2017년)



자료: Statista

3) 냉동 즉석식품 시장 규모 및 동향

□ 프랑스 냉동 즉석식품 시장 규모는 서유럽 8개국¹³⁾ 중 3위

- 2017년 매출액 기준, 독일(10억 유로), 영국(7억 유로)에 이어 3위(5억 7,700만 유로)를 기록¹⁴⁾
- 2017년 1인당 매출액 기준, 스웨덴(22유로), 영국(22유로), 독일(13유로)에 이어 4위(8유로)를 기록¹⁵⁾

□ 냉동 즉석식품은 육류, 가금류, 생선 및 채식주의자용 식품으로 가열 외에 다른 조리 과정을 수반하지 않는 제품

- 달걀과 크림을 사용해 만드는 프랑스 전통 요리인 키슈(Quiches), 팟파이(Pot Pie)와 같은 야채 파이나 고기 파이를 포함
- 대표적인 글로벌 브랜드로는 네슬레(Nestlé)의 Stouffer's, 콘아그라(ConAgra)의 Choice, 크래프트하인즈(Kraft Heinz)의 Weight Watchers, 피나클푸즈(Finnacle Foods)의 Swanson이 있음

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

14) 2017년 냉동 즉석식품 판매액 순위: 독일(10억 유로), 영국(7억 유로), 프랑스(5억 7,700만 유로), 이탈리아(3억 유로), 스페인(2.3억 유로), 스웨덴(2.2억 유로), 아일랜드(0.36억 유로), 네덜란드(0.35억 유로)

15) 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)

4. 수출입통계

□ 냉동밥 통계 기준 설정

- 냉동밥의 글로벌 및 프랑스 수입 통계, 한국산 수출 통계 분석을 위해 HS CODE를 통계기준으로 설정함
- 한국의 경우, 냉동밥은 HS CODE 1904.90.1010(품명: 찌거나 삶은 쌀)에 해당됨
- 프랑스의 경우, 냉동밥은 HS CODE 1904.90.1000(품명: 쌀로부터 획득된 것)에 해당됨
(자세한 사항은 p. 29 참조)

표 1.6 냉동밥의 국가별 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	1904	곡물이나 곡물 가공품을 팽창시키거나 볶아서 얻은 조제 식료품(예: 콘플레이크(corn flake)와 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 쌀
프랑스	1904	곡물이나 곡물 가공품을 팽창시키거나 볶아서 얻은 조제 식료품(예: 콘플레이크(corn flake)와 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 획득된 것

자료: 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr), 세계 HS 정보시스템(www.customs.go.kr)

□ 냉동밥 글로벌 및 프랑스 수입 통계

- 냉동밥의 글로벌 및 프랑스 수입 현황은 냉동밥에만 해당되는 HS CODE가 없으므로 자료 추출 및 분석을 생략함

□ 한국산 냉동밥 수출 통계

- 냉동밥의 한국산 수출 현황은 냉동밥에만 해당되는 HS CODE가 없으므로 자료 추출 및 분석을 생략함



II. 정책 이슈 및 시장 트렌드

1. 정책 이슈
2. 즉석식품 시장 트렌드
3. 아시아식 및 한식 시장 동향
4. 냉동밥 제품 및 유통 동향

정책 이슈 및 시장 트렌드 개요

1. 정책 이슈

- ❖ 국민영양건강프로그램(Programme National Nutrition Sante, PNNS)의 일환으로 Nutri Score 로고 부착 권장

2. 즉석식품 시장 트렌드

- ❖ 냉장 즉석식품에 대한 인식의 긍정적 변화
- ❖ 친환경 포장 용기 수요 증가
- ❖ 테이크아웃 문화는 성행하는 반면, 전자레인지와 같은 조리 기구 설치는 미비

3. 아시아식 및 한식 시장 동향

- ❖ 프랑스산 식품을 선호하는 가운데 아시아식과 한식에 대한 관심 증가
- ❖ 파리 2구 오페라(Opera)역 근처 아시아 맛집 거리에 비빔밥 전문 식당 증가

4. 냉동밥 제품 및 유통 동향

- ❖ 냉동식품 전문 기업 picard, 한국식 비빔밥과 닭불고기김치덮밥 온라인 판매
- ❖ E.Leclerc와 Carrefour, Marie 브랜드 제품을 공통적으로 취급
- ❖ 온라인 식품 쇼핑몰 bienmanger.com과 amazon.fr, 프랑스산 및 외국산 냉동밥 제품을 다양하게 취급
- ❖ 한인 마트 Ace 마트, 한국산 냉동밥, 햇반 시리즈, 간편식 즉 제품을 취급

1. 정책 이슈

□ 국민영양건강프로그램(Programme National Nutrition Santé, PNNS)의 일환으로 Nutri Score 로고 부착 권장

- 프랑스 정부는 2016년 보건법의 일환으로 모든 사람들이 이해할 수 있는 명확하고 가시적인 영양 정보를 제공할 수 있도록 식품의 영양 정도를 5가지 색으로 구분한 Nutri Score 로고의 자발적 부착을 권장
 - 프랑스는 영국에 이어 이 같은 지침을 도입한 두 번째 EU국임

표 2.1 Nutri Score 개요

개념	국민건강영양프로그램의 일환으로 설계되었으며, 5색 로고로 구성
목표	제품에 대한 영양 정보를 개선하고 소비자가 높은 영양 품질의 식품을 구매하도록 돕기 위함
설명	<ul style="list-style-type: none"> • 알파벳 A, B, C, D, E와 5가지 색깔로 제품의 영양 품질 등급을 표시하는데, A등급(초록색)이 영양 품질이 가장 좋은 제품이며, 뒤를 이어, 연두색, 노란색, 주황색, 빨간색 순으로 표기 • 100g당 다음의 함유량에 따라 구분 <ul style="list-style-type: none"> - 섬유질, 단백질, 과일, 야채의 함유량이 많을수록, 에너지, 포화 지방산, 설탕, 소금의 함유량이 적을수록 유리 • 약초, 차, 커피, 효모를 제외하고 모든 가공식품과 음료에 적용 가능하며, 신선 식품에는 적용하지 않음 • Nutri-Score 적용은 선택사항으로, 농업 식품회사 및 유통업체가 자발적으로 선택 가능
Nutri Score 로고	
시행 기업의 예	<ul style="list-style-type: none"> • 유통업체: Leclerc, Auchan, Intermarché, Casino - 자사 제품에 부착할 계획 • 식품기업: Danone, Bonduelle, McCain, Fleury Michon, Findus

자료: 프랑스 보건부 PNNS 홍보 웹사이트(www.mangerbouger.fr)

2. 즉석식품 시장 트렌드

□ 즉석식품에 대한 인식의 긍정적 변화

- 즉석식품은 조리 시간이 부족하기 때문에 섭취하는 음식이라는 개념에서 맛있기 때문에 먹는 음식이라는 개념으로 인식이 변하고 있음
 - 대형 마트 Monoprix는 이러한 소비자 인식을 반영하여 냉장 즉석식품 진열 공간을 확장 중
- 향후 전망으로는 즉석식품 매출이 더욱 높아질 것이라는 의견, 외식업체와의 경쟁 구도가 심화될 것이라는 의견, 소비자들이 직접 조리하는 음식을 선호할 것이라는 상반된 의견들이 존재함

□ 친환경 포장 용기 수요 증가

- 환경오염에 대한 경각심이 증가함에 따라, 플라스틱 사용량이 높은 제품보다 유리 용기나 재활용 종이 등을 활용한 친환경 포장 용기에 대한 수요가 증가
- 냉동밥 제조 시 이 같은 소비자의 기호를 고려할 필요성이 있음

□ 테이크아웃 문화는 성행하는 반면, 전자레인지와 같은 조리 기구 설치는 미비

- 오피스 구역인 파리 11구역, 13구역 등에서는 점심시간에 인근 유통채널(Franprix, Carrefour, Monoprix)에서 식품 구매 후, 근처 공원이나 오피스 내에서 점심식사를 해결하는 테이크아웃 문화가 조성되어 있음
 - 레스토랑은 가격이 높아, 학생이나 바쁜 직장인은 점심시간에 저렴한 테이크아웃 메뉴를 구매하여 샌드위치¹⁶⁾나 샐러드로 해결하는 경우가 많음
- 한국식 냉동밥의 프랑스 시장 진출 시 우리나라 편의점에서와 같이 전자레인지가 구비된 유통 매장은 거의 희박하다는 한계를 고려할 필요가 있음
 - 프랑스식 샐러드는 쌀, 퀴노아, 옥수수, 감자, 스파게티 등을 다양한 야채와 섞어 먹는 냉장 음식으로 이 같은 제품의 수요는 꾸준한 편임

16) 샌드워치는 25-30cm 바게트 빵에 토마토, 채소, 치즈/육류/연어 등이 들어감

3. 아시아식 및 한식 시장 동향

□ 프랑스산 식품을 선호하는 가운데 아시아식과 한식에 대한 관심 증가

- 프랑스에서는 전통적으로 유럽식 즉석밥(빠에야 또는 리조또)을 선호하였으나 최근 들어 아시아식 즉석밥 제품이 많이 보급됨
 - 아시아식 즉석밥은 일부 식당에서 조리되어 판매되는 형태였으나 점차 대형마트로 보급되어 즉석식품 형태로 진열 판매 중
- 베트남 식민지배 역사, 중국 화교, 일본에 대한 호기심 등의 영향으로 베트남, 중국, 일본 음식점이 많았으나, 최근 한국에 대한 긍정적 언론 보도(미북 정상회담, 한류 문화)로 인해 한식에 대한 관심이 지속적으로 높아지고 있음

□ 파리 2구 오페라(Opera)역 근처 아시아 맛집 거리에 비빔밥 전문 식당 증가

- 스시가 일식을 대표하듯 비빔밥이 한식을 대표하는 메뉴로 자리 잡기 시작했으며 아시아 음식점에서의 한식 메뉴는 비빔밥이 주를 이루는 경우가 많음
- 비빔밥 전문 식당에서는 채식, 소고기, 닭고기, 돼지고기 등을 선택하는 방식으로 판매함으로써 채식주의자와 일반 소비자를 동시 공략하여 운영 중
- 가격대는 11-13유로로 일식 초밥 점심 메뉴와 큰 차이가 나지 않거나 오히려 1-2유로 정도 더 비싸게 판매되고 있음
- 그 외에, 파리 13구(올랭피아즈 역 근처), 19구(스탈링그하드 역 근처), 및 20구(벨빌 역 근처)에 한국 음식점이 분포되어 있음
 - 다만, 다수의 한국 식당은 한식을 강조하기보다는 ‘일본/아시아’로 홍보하거나 중국 음식점 혹은 베트남 음식점 주변에서 ‘아시아 음식’으로 판매하는 경우가 일반적

4. 냉동밥 제품 및 유통 동향

□ 냉동식품 전문 기업 picard, 한국식 비빔밥과 닭불고기김치덮밥 온라인 판매

- picard는 온오프라인에서 자사 브랜드 picard의 제품을 판매 중
- 냉동밥류는 태국식, 스페인식, 이탈리아식, 광동식, 바스마티 쌀로 만든 냉동밥 등이 있음
- 온라인상에서 한국식 비빔밥(프랑스에서 제조)과 닭불고기김치덮밥(태국에서 제조)을 판매 중

□ E.Leclerc와 Carrefour, Marie 브랜드 제품을 공통적으로 취급

- 또한, Carrefour의 경우, OEM 방식으로 제조된 PB 제품 또한 판매 중
 - Carrefour PB 제품으로는 광동식, 푸알레¹⁷⁾ 냉동밥 등이 있음
- Marie 브랜드의 경우, 리조토, 광동식, 바스크식 냉동밥 등을 판매 중

□ 온라인 식품 쇼핑몰 bienmanger.com과 amazon.fr, 프랑스산 및 외국산 냉동밥 제품을 다양하게 취급

- 온라인 식품 쇼핑몰인 bienmanger.com과 amazon.fr에서는 프랑스 브랜드 Toupargel, Vitabio, Bjorg 등을 비롯한, 미국 브랜드 Uncle Ben's(프랑스에서 제조), 독일 브랜드 Knorr 등 다양한 전 세계 브랜드 제품을 취급
- 특히, 유기농 브랜드 bjorg 제품의 가격은 타 제품보다 매우 고가에 판매 중

□ 한인 마트 Ace 마트, 한국산 냉동밥, 햇반 시리즈, 간편식 즉 제품을 취급

- 파리 내 대표적인 한인 마트인 Ace 마트에서는 한국산 A 브랜드의 냉동밥 4종, 햇반 시리즈 10여 종, 간편식 즉 3종을 판매하고 있음을 확인

17) 푸알레란 프라이팬에 닭고기, 야채 등을 넣고 익혀 먹는 프랑스 요리임

[현지 소비자 인터뷰(프랑스인 3명, 한국인 1명)]

구분	소비자 1	소비자 2
소비자 정보	국적: 프랑스인 나이: 50세 성별: 여성 직업: 의류점 판매 직원 인터뷰 장소: 대형마트 앞	국적: 프랑스인 나이: 66세 성별: 여성 직업: 정년퇴직자 인터뷰 장소: 대형마트 앞
1. 냉동밥 구매 빈도	구매하지 않음	구매하지 않음, 정년퇴직자로 시간이 많아 쌀을 구입해서 집에서 직접 요리함
2. 냉동밥 구매 시 선택 기준	없음	없음
3. 선호하는 냉동밥 제품	없음	없음
4. 한국산 냉동밥 구매의향	구매의향 없음	구매의향 없음
구분	소비자 3	소비자 4
소비자 정보	국적: 프랑스인 나이: 40세 성별: 여성 직업: 회사원 인터뷰 장소: 대형마트 앞	한국인 나이: 45세 성별: 여성 직업: 회사원 인터뷰 장소: 아시아마트 앞
1. 냉동밥 구매 빈도	연 4-5회 정도	1년 4-5회 정도
2. 냉동밥 구매 시 선택 기준	맛	맛
3. 선호하는 냉동밥 제품	picard 제품인 Risotto 또는 Riz Cantonais	찰진 약밥, 아채죽, picard 제품인 Riz Cantonais
4. 한국산 냉동밥 구매의향	구매의향 있음	구매의향 있음

소비자 인터뷰 결과 종합
<ul style="list-style-type: none"> ❖ 프랑스인 3인, 한국인 1인의 소비자 인터뷰 결과, 바쁜 회사원인 프랑스인 1명, 한국인 1명의 경우 연 4-5회 정도 냉동밥을 구매한 것으로 조사됨 ❖ 냉동밥 구매 시 선택 기준은 맛이라고 언급 ❖ 선호하는 냉동밥 제품은 프랑스인 1인은 picard 제품, 한국인 1인은 picard 제품과 한국산 찰진 약밥, 아채죽을 언급 ❖ 한국산 냉동밥 구매의향에 대해서는, 냉동밥을 구매하는 소비자의 경우에는 구매의향이 있다고 답변하였으나, 구매하지 않는 소비자의 경우에는 구매의향이 없다고 답변함



Ⅲ. 통관 및 제도

1. 통관 및 검역
2. 인증정보
3. 라벨링
4. 위생요건

통관 및 검역 개요

❖ 프랑스(EU) 가공식품 수입통관 프로세스

- 프랑스를 포함한 EU 소속국가¹⁸⁾로 가공식품을 수출하기 위해서는 다음의 수출입 프로세스를 이행
- EU 회원국 간에는 EU 공통 관세규정 사용
- 역내상품 이동 면세, 역외상품 수입 공동관세를 부과
- 국가별로 통관 소요시간이나 비용은 상이
- 관련 기관
 - EU집행위원회 관세총국(Taxation and Customs Union)
 - 수사당국(OLAF: European Anti-Fraud Office): 수출입 통관 관련 각종 사기, 기타범죄 등 검증활동 시행

번호	프로세스	주요 내용	체크 사항
1	수출계약	- 거래선(바이어) 발골 - 계약 진행	-
2	수출 전 절차	- 제출 서류 준비 - Taric Code 확인 - EORI 번호 발급 - 적하목록 사전신고(Entry Summary Declaration, ENS) 제출	- 통관대행업체 고용(Taric Code): 특혜관세 등 관세율, 상업 및 농업 규정 등의 정보 제공 - 원산지 사전심사제도(Binding Origin Information, BOI): EU 회원국은 세관절차가 완료된 물품의 원산지를 사전에 서면으로 증명하며 이를 사전에 준비
3	물품 반입	- 물품 보세구역 반입 - 도착 보고 - 하역 및 검사	-
4	수입신고	- 수입신고서(Single Administrative Document, SAD) - 준비 서류 - 원산지증명서	-
5	통관	- 세금 납부 - 식품검사 및 식물검역 - 라벨링, 식품성분 분석, 샘플링	-
6	반출	- 수입신고 수리 및 관세납부 이후 보세구역에서 물품 반출	-

❖ 가공식품 통관 절차



관세 및 세금 개요

❖ 프랑스 냉동밥 수출 시 HS CODE 및 관세율(2018년 기준)

HS CODE	품명	기본세율	한-EU FTA	원산지 결정 기준
1904.90.1000	쌀로부터 획득된 것	8.3% + 46유로/100kg	0%	다음 각 호에 모두 해당하는 것에 한정한다. 1. 모든 호에 해당하는 재료(제1806호의 것은 제외한다)로부터 생산된 것 2. 해당 물품의 생산에 사용된 제10류 및 제11류에 해당하는 모든 곡물과 곡분(듀럼밀과 경립종옥수수 및 그들의 부산물은 제외한다)은 체약당사국에서 완전 생산된 것 3. 해당 물품의 생산에 사용된 제17류에 해당하는 모든 비원산지재료의 가격이 해당 물품의 공장도가격의 30%를 초과하지 않은 것

❖ 프랑스 부가가치세 정보

부가세(Value Added Tax) 20% 부과

❖ 프랑스 관세율 확인 방법

- 1) '관세법령정보포털 3.0 > 세계 HS > 관세율표'에서 프랑스를 선택한 후 확인하고자 하는 품목의 HS CODE를 입력하면, 해당 품목의 관세율 확인 가능
- 2) '통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr) > FTA/관세 > 통합관세 비교(한국 FTA 기준)'에서 FTA 협정 정보, 관세율, 원산지 기준 확인 가능
- 3) 프랑스의 경우 해당 HS CODE에 대한 관세율을 유럽연합 웹사이트에서 직접 조회 가능하며, 'European Commission > Trade > Market Access database > EU Tariffs'에서 수출국을 한국으로 지정하고, HS CODE를 입력하면 기본세율 및 한-EU FTA 세율도 동시에 조회 가능

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

자료: 통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr)

18) EU 회원국: 네덜란드, 덴마크, 독일, 라트비아, 루마니아, 룩셈부르크, 리투아니아, 몰타, 벨기에, 불가리아, 스웨덴, 스페인, 슬로바키아, 슬로베니아, 아일랜드, 에스토니아, 영국, 오스트리아, 이탈리아, 체코, 크로아티아, 키프로스 공화국, 포르투갈, 폴란드, 프랑스, 핀란드, 헝가리

1. 통관 및 검역

1) 통관 및 검역 절차¹⁹⁾

□ 수출 전 절차

① EORI 번호 발급

- o EU 국가에 수출하기 위해서는 선적 전 EORI 번호²⁰⁾를 발급받아야 하며, 프랑스의 경우에는 프랑스 통관 관련 웹사이트인 <https://pro.douane.gouv.fr/>에서 계정 개설 후 전자발급신청이 가능함

② 물품 도착 전 적하목록 사전제출(Entry Summary Declaration, ENS)

개념	한국→EU 수출 화물의 운송인은 화물 적재 24시간 전에 EU의 최초 도착항 관할 세관에 ENS 제출 의무(2010년 12월 31일 최초 시행)	
취지	적하목록의 사전검토를 통한 우범화물에 대한 공급망 관리 및 보안 강화 목적	
제출시기	운송 수단에 따른 ENS 제출시기	
	구분	세관 통보시한
	컨테이너 해상화물(단거리 제외)	출발지에서 선적 전 24시간 전
	벌크화물(단거리 제외)	EU 영역 최초 항구 도착 4시간 전
	단거리 해상화물	EU 영역 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	
제출정보	운송인이 관할 세관에 제출해야 하는 정보 - 화물 상세 정보(물품명, HS CODE, 컨테이너 번호 등) - 화물 운송인, 송하인, 수하인 등의 인적 정보(AEO ²¹⁾ 인증 여부 포함 - 운송 항로 등 운항 정보	
벌칙	다음에 해당하는 경우 과태료 부과 대상(2012년 1월 1일 이후 시행) - 기한 내 적하 목록 미제출(1회 이상) - 적하 목록 허위 제출(3회 이상)	

19) 자료: 통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr)

20) 우리나라의 사업자등록번호와 유사한 것으로, EU 회원국 내에서 역내에서 공통의 번호에 의한 관세 관련 경제주체 관리를 효과적으로 하기 위해 도입되었으며, 해당 번호를 발급받아야 생산, 수출입, 유통 등 경제활동이 가능함

21) AEO(Authorized Economic Operator: 수출입안전관리우수공인업체)

□ 물품 반입

보세 구역 물품 반입	EU 지역 수입 물품의 통관 前 반입 장소(보세 구역) - 세관 지정 세관 사무소 - 세관 지정 내지는 승인한 기타 장소 - 자유지역(Free Zone) 상기 장소에서의 물품 반출, 검사 및 샘플 채취 등은 세관 허가 대상
도착보고	수입물품 도착 보고 - 아래 해당자는 보세구역 반입 즉시 도착신고서 작성 및 제출 의무 · 수입물품 운송인 및 대리인 · 통관 절차 이행 대리인 · 보세구역 운영인 등
하역 및 검사	수입물품 하역 및 환적은 원칙적으로 세관 허가 대상 - 긴급 사유 발생 등 예외적인 경우에 한하여 세관 즉시 통지 후 수입물품 하역 및 환적 가능 - 검사, 샘플 채취 및 운송 수단 검사 목적으로 세관은 수입물품의 하역 또는 포장 개봉 요구 가능

□ 수입신고

- 화물이 반입된 후, 수입신고는 EU국가의 공통수입신고서 양식인 SAD 양식을 인터넷으로 전송하고, 그밖에 필요한 선적서류는 세관에 직접 방문하여 제출하는 방식으로 진행됨
- 프랑스는 통관단일창구를 운영하고 있어 import license, 수입신고 등 모두 Guichet Unique National - GUN (<https://pro.douane.gouv.fr>)에서 이루어짐

신고대상	EU 지역으로 수입되는 비역내산 물품(= 비공동체 물품: Non-community goods)								
수입 신고인	수입물품의 화주(납세의무자) 및 그 대리인(통관 대리인, 관세사)								
신고방식	수입신고서(SAD: Single Administrative Document)의 신고 방식 - 세관의 통관 시스템 전송 방식(인터넷) - 서면 신고서 세관 제출 방식								
서류제출	제출서류 - 필수 제출 서류: 선하증권(Bill of lading), 상업송장(Invoice), 포장명세서(Packing List) 등 - 선택 제출 서류: 원산지신고서(Origin Declaration: FTA 특혜관세 적용 목적), 수입신고 가격결정 근거 서류(계약서 등), 수출국 식품위생증명서 등 제출시기 - 원칙: 수입 신고와 동시에 제출 - 예외: 수입 신고 이후 제출(수입신고인의 요청 및 그에 따른 세관의 승인이 있는 경우에 한함)								
수입신고 수리	납세의무자가 제출한 수입신고서가 형식적 요건을 충족하는 경우 세관은 지체 없이 이를 수리								
심사 및 물품검사	세관은 일부 수입신고 수리 건에 대하여 납세의무자에게 아래 사항을 추가적으로 요구 - 기 제출된 수입신고서 관련 서류 검증 및 추가 자료 제출 - 수입 물품검사, 분석 및 샘플 채취 - 물품 검사 시, 통관서류 및 수출국에서 발행된 위생증명서를 함께 제출 위생증명서 주요 내용								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>구분</th> <th>주요 내용</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>위생증명서 정의</td> <td>- 해당 식품이 위생적으로 생산, 가공되어 품질관리법에 의한 검사에 합격하였음을 증명하는 문서로서, 식품의약품안전처 (식품안전나라 웹사이트 주소 참조)에서 발급 가능 - 수수료 없이 전자신청으로 발급</td> </tr> <tr> <td>필요서류</td> <td>- 영업등록증, 품목제조보고서, 수출신고필증, 선적서류, 공인인증서</td> </tr> <tr> <td>식품안전나라 웹사이트</td> <td>- https://www.foodsafetykorea.go.kr</td> </tr> </tbody> </table>	구분	주요 내용	위생증명서 정의	- 해당 식품이 위생적으로 생산, 가공되어 품질관리법에 의한 검사에 합격하였음을 증명하는 문서로서, 식품의약품안전처 (식품안전나라 웹사이트 주소 참조)에서 발급 가능 - 수수료 없이 전자신청으로 발급	필요서류	- 영업등록증, 품목제조보고서, 수출신고필증, 선적서류, 공인인증서	식품안전나라 웹사이트	- https://www.foodsafetykorea.go.kr
구분	주요 내용								
위생증명서 정의	- 해당 식품이 위생적으로 생산, 가공되어 품질관리법에 의한 검사에 합격하였음을 증명하는 문서로서, 식품의약품안전처 (식품안전나라 웹사이트 주소 참조)에서 발급 가능 - 수수료 없이 전자신청으로 발급								
필요서류	- 영업등록증, 품목제조보고서, 수출신고필증, 선적서류, 공인인증서								
식품안전나라 웹사이트	- https://www.foodsafetykorea.go.kr								

□ 관세 납부

관세 납부	납세의무자는 관세 납부 대상 물품에 대하여 보세구역 반출 前 당해 관세를 납부 또는 담보 제공 의무
-------	---

□ 반출

반출	수입신고 수리 및 관세 납부(담보 제공)가 이루어진 물품은 다음의 경우를 제외하고는 원칙적으로 보세구역에서 즉시 반출 가능 - 정해진 기간 내에 수입물품 검사를 수행하지 못한 경우(단, 수입신고인의 귀책사유에 한함) - 납부기한 내에 관세 납부 또는 보증이 이루어지지 못한 경우 등
----	---

2) 프랑스(EU 국가 수출 시 유의사항²²⁾)

□ EU 회원국에서 통일적으로 적용되는 하기의 식품 관련 규정을 준수해야 함

- 유럽 의회 및 이사회 규정 (EC) No 178/2002에 명시되어 있는 식품법의 일반 원칙 및 요건
- 유럽 의회 및 이사회 규정 (EC) No 852/2004 및 853/2004 (OJ L-139 30/04/2004) (각각 CELEX 32004R0852, CELEX 32004R0853)에 따른 일반 식품 위생 규정 및 동물 원료 식품에 대한 위생 명세
- 식품 내외부의 잔유물, 농약, 수의학 및 오염원 존재에 관한 조치
- 유전자 변형 식품과 사료, 생물 단백질 및 미확인 식품에 관한 특별 조항
- 특정 인구 그룹(예: 영유아)의 구체적인 영양학적 요건을 충족시키기 위한 특정 그룹의 식료품(예: 미네랄 워터, 코코아, 급속동결식품) 및 식품에 관한 특별 규정
- 사료 재료, 합성 사료 및 특정한 영양적 용도가 있는 사료에 대한 구체적인 판매 및 라벨 표시 요건
- 식품과 접촉하는 재료 및 품목에 관한 특별 규정

22) 자료: 통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr), 유럽연합(ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en)

3) 관세율

□ 냉동밥 수출 시, HS CODE 1904.90.1000에 해당하는 관세율 적용

- 해당 제품은 쌀과 육, 채소를 볶아 냉동시킨 식품으로 소매포장된 것임
- 관세율표상 제1904호의 용어에는 ‘곡물이나 곡물 가공품을 팽창시키거나 볶아서 얻은 조제 식료품[예: 콘 플레이크(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)’로 규정하며, 제1904.90.1010호에서 ‘찌거나 삶은 쌀’을 특게하고 있음
- 따라서 냉동밥의 경우, 우리나라의 관세율표상 특게되어 분류되는 세번은 없고, 제 1904.90.1010호의 찌거나 삶은 쌀로 분류함
- 유럽연합의 경우에도, 조리된 쌀에 대한 특게된 세번이 존재하며 제1904.91.10호로 분류함
- 프랑스 수입 시 기본세율은 종가세에 종량세를 더한 혼합세로서, 수입신고가격의 8.3%에 수입물량 100KG당 46유로를 합하여 관세액이 산출되나, 프랑스는 우리나라와 한-EU FTA가 체결되어 있으므로 FTA가 적용가능한 경우 0%의 세율을 적용받을 수 있음
- 추가로, 프랑스 수입 시 관세뿐만 아니라 부가가치세도 함께 납부하여야 하는데 부가세율은 20%임
- 다만, 냉동밥의 제16류 주 규정에 ‘이 류(16류)에 해당하는 조제 식료품은 소시지·육·설육(脞肉)·피·어류나 갑각류·연체동물·그 밖의 수생(水生) 무척추동물이나 이들 배합물의 함유량이 전 중량의 100분의 20을 초과하는 것으로 한정하며, 위에 열거한 물품을 두 가지 이상 함유하는 조제 식료품인 경우에는 중량이 큰 성분에 따라 제16류의 해당 호로 분류한다. 다만, 제1902호의 속을 채운 물품, 제2103호나 제2104호의 조제품에는 이 규정을 적용하지 않는다.’라고 규정되어 있음
- 따라서, 냉동밥이라 하더라도 소시지·육·설육(脞肉)·피·어류나 갑각류·연체동물·그 밖의 수생(水生) 무척추동물이나 이들 배합물의 함유량이 전 중량의 100분의 20을 초과하면 제1904.90.0055호가 아닌 제1602호 중 육의 종류에 따라 분류되기 때문에 유럽연합으로 반입이 불가할 수 있음
- 사전에 수입자가 유럽연합의 검역국으로부터 수입 가능성에 대한 여부를 확인하는 것이 필요함

표 3.1 프랑스 냉동밥 수출 시 HS CODE 및 관세율

HS CODE	품명	기본세율	한-EU FTA	원산지 결정 기준
1904.90.1000	쌀로부터 획득된 것	8.3% + 46유로/100kg	0%	<p>다음 각 호에 모두 해당하는 것에 한정한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 모든 호에 해당하는 재료(제1806호의 것은 제외한다)로부터 생산된 것 2. 해당 물품의 생산에 사용된 제10류 및 제11류에 해당하는 모든 곡물과 곡분(듀럼밀과 경립종옥수수 및 그들의 부산물은 제외한다)은 체약당사국에서 완전 생산된 것 3. 해당 물품의 생산에 사용된 제17류에 해당하는 모든 비원산지재료의 가격이 해당 물품의 공장도가격의 30%를 초과하지 않은 것

4) FTA 정보

□ 한-EU FTA 개요

- 한-EU FTA는 2011년 7월 1일에 발효
- 한국산 수입물품에 대해 EU 각 회원국이 부과하는 관세는 양허 유형에 따라 협정 발효와 동시에 철폐되거나 또는 인하 스케줄에 따라 순차적으로 철폐 또는 인하됨

표 3.2 한-EU FTA 주요 정보

구분	주요 내용
발효일	2011.7.1
의의	<ul style="list-style-type: none"> - 경제적 의의: ▲ 경제시스템의 선진화, ▲ 국내 제조업자와 소비자의 이익 증대, ▲ 외국인 투자 촉진 - 전략적 의의: ▲ 세계 제1위 경제권 및 우리나라와의 제2위 교역파트너와 FTA 체결, ▲ 「동아시아 FTA 허브」로 부상의 계기 마련, ▲ EU와 FTA가 체결되지 않은 일본, 중국에 비해 EU 시장에서 우리 업계에 유리한 경쟁 기반 조성 등의 효과 기대
원산지 증명서	<ul style="list-style-type: none"> - 증명방식: 자율증명(원산지인증방식) - 증명주체: 수출자 - 증명서식: 상업서류 원산지 신고문안 기재 - 증명서 유효기간: 1년 - 사용언어: 영어, EU 당사국 언어 - 사용횟수: 1회 사용원칙
자율증명 방식 원산지 증명	<ul style="list-style-type: none"> - 수출자는 자신이 생산한 제품 또는 생산자의 원산지확인서 또는 원산지소명서를 근거로 수출하는 제품에 대하여 원산지증명서를 작성 가능 - 물품의 명세가 상세히 기재된 서류(보통 Invoice, Packing List 등)에 원산지 신고문안을 기재하여 증명하는 방식 - 원산지 물품의 상품가액이 6,000유로가 넘는 경우, 반드시 세관으로부터 '인증수출자 인증번호'를 부여받아 기재해야 함

자료: 통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr)

□ FTA 협정세율 적용 요건 및 방법

- FTA 협정세율을 적용받기 위해서는 원산지 결정 기준²³⁾과 직접운송 원칙을 충족해야 함

표 3.3 FTA 협정세율 적용 요건 주요 정보

구분	주요 내용
개념	<ul style="list-style-type: none"> - FTA에 따른 특혜관세 혜택을 받기 위해서는 1)원산지 결정 기준의 충족, 2)협정 당사자(국)간의 직접운송 원칙을 모두 충족하여야 함 - 원산지 기준을 충족한 물품인 경우에도 체약 상대국이 아닌 제3국을 경유하거나, 제3국에서 선적된 경우에는 체약상대국을 그 물품의 원산지로 인정하지 않음
주의사항	<ul style="list-style-type: none"> - 제3국을 경유하여 수입 당사국으로 운송된 경우, 직접운송의 예외를 인정받기 위한 입증 책임은 특혜세율을 적용 받고자 하는 수입자에게 있으며, 제3국 경유가 지리적 또는 운송상의 이유이며, 제3국에서 추가가공이 없었음을 입증해야 함 - 원입증서류로는 수출당사국에서 발행한 통과선하증권(Through B/L), 원산지 증명서 원본, 그 밖에 경유국 세관당국에서 발행한 입증서류 등이 있으나, 이러한 서류들은 사후 입수가 어려울 수 있으므로 제3국 경유 당시 입증서류 준비에 차질이 없도록 각별히 주의해야 함

23) 교역제품의 국적을 판단하는 기준으로서, 실질적으로 상이한 제품으로 만들어 세번(稅番)이 변경되면 원산지 물품으로 인정하는 세번변경기준(CTH: change of tariff heading), 생산국 내에서 일정 수준 이상의 부가가치가 발생해야 인정하는 부가가치기준(RVC: regional value contents), 특정한 생산공정이 수행돼야 인정하는 가공공정기준 등이 있음. 해당 국적이 한국으로 판단되어야 한국산의 원산지증명서 발급이 가능함.

2. 인증정보

1) 원산지신고서(선택)

□ 원산지신고서²⁴⁾

표 3.4 프랑스 냉동밥 수출 시 원산지신고서 발급 방법

구분	주요 내용
증명서명	원산지신고서(Origin Declaration)
성격	선택
발급자	수출자 / 6,000유로 이상 인증수출자 - 수출자가 EU로 건당 6,000유로 초과 수출 시 세관으로부터 ‘인증수출자 인증 번호’를 부여받은 인증수출자에 한해 한-EU FTA 관세 혜택을 받기 위한 원산지증명서 자율발급 가능 - 6,000유로 이하 수출물품의 경우에는 인증수출자가 아니더라도 수출업체가 서명한 원산지증명서 자율발급 가능
한-EU FTA 원산지신고서 발급방식	자율발급: 협정이 정하는 방법과 절차에 따라 수출자가 당해 물품에 대하여 원산지를 확인하여 작성한 후 서명하여 사용하는 제도
소요기간	2일
유효기간	1년
사용언어	한글, EU 당사국 언어
원산지신고서 자율발급시 수출자 의무사항	서명권자 지정 및 서명카드 비치(고시 별지 제9호 서식) - 서명권자 변경 또는 추가: 서명카드에 새로운 서명권자의 서명·부서명·직책·성명·지정일·사유 기재 - 서명권자 해제: 서명카드에 해제일자 및 사유 기재
자율발급 원산지신고서 작성 방법	- 한-EU FTA 원산지증명서는 정형화된 서식이 아닌, 원산지신고서 문안을 송품장, 인도증서 또는 그 밖의 상업서류에 인증수출자 번호를 기재하고 수출자가 서명 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> • 한국어본: 이 서류(세관인증번호.....)의 적용대상이 되는 제품의 수출자는, 달리 명확하게 표시되는 경우를 제외하고, 이 제품은의 특혜원산지 제품임을 신고한다. • 영어본: “The exporter of the products covered by this document(customs authorization No.....) declares that, except where otherwise clearly indicated, these products are of preferential origin” </div> - 작성방법 <ul style="list-style-type: none"> • 인증수출자인 경우 인증번호를 기재, 인증수출자가 아닌 경우 빈칸으로 두거나 생략 가능 • 해당 물품의 원산지를 기재 • 수출자의 성명을 정확하게 적고 서명. 다만, 유럽연합 당사자와의 원산지 관련 의정서 제16조 제5항에 따라 원산지 인증수출자가 수출국 관세 당국에 서면확인서를 제출한 경우 서명과 서명을 기재하지 않을 수 있음 • 유럽연합 당사자와의 원산지 관련 의정서 부속서 2-기에 따라 별표 9 제5호에 규정된 원산지 결정기준을 적용받기 위해서는 “Derogation-Annex II(a) of Protocol”이란 문구를 기재
원산지신고서 대장 기재 및 보관의무	- 수출자, 생산자 또는 수입업자 원산지증명서를 자율 발급하는 경우, 원산지 증명서 작성대장에 기록·관리(FTA관세특례법 시행규칙 별지 제7호 서식) - 원산지신고서 등 원산지 증명서류는 5년간 보관

24) 통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr), 관세청종합솔루션(www.customs.go.kr)

□ 인증수출자 제도

- 인증수출자제도란 관세당국이 원산지증명 능력이 있다고 인증한 수출자에게 원산지 증명서 발급권한(한-EU FTA) 또는 첨부서류 제출 간소화 혜택을 부여하는 제도를 말함

표 3.5 인증 수출자 혜택

협정	인증 전	인증 후
한-EU	- 6,000유로 이하 수출물품에 대하여만 원산지 신고서 작성 가능	- 6,000유로 초과 물품을 수출할 경우 인증 수출자에 한하여 원산지증명서 발급 가능

○ 인증수출자의 종류 및 상세 내용

- 많은 품목을 여러 협정국가에 수출하거나, 향후 EU로 수출이 예상될 경우 업체별 인증을 받는 것이 유리
- 적은 품목을 특정 국가(아세안 지역, 인도)로 수출하고 EU 지역 수출이 적은 경우에는 인증절차가 간단한 품목별 인증을 받는 것이 유리

표 3.6 업체별 및 품목별 원산지인증수출자 비교

구분	업체별 원산지인증수출자	품목별 원산지인증수출자
혜택	모든 협정, 모든 품목	인증받은 협정별, HS 6단위
유효기간	5년	5년(법규준수도에 따라 차등 적용 가능)
인증기관	서울세관, 부산세관, 인천세관, 대구세관, 광주세관, 평택세관	
인증기준	협정별 원산지증명능력 및 법규준수도	협정별 원산지증명능력 및 법규준수도
인증요건	- 원산지관리시스템 또는 원산지증명능력 보유 - 원산지증명서 작성대장 비치 관리 여부 - 원산지관리전담자 지정 및 운영 여부 - 최근 2년간 원산지조사 거부사실 無 - 최근 2년간 서류보관의무 위반 無 - 최근 2년간 원산지증명서 부정발급 無	- 해당 품목(HS 6단위) 원산지 결정 기준 충족 여부 - 원산지증명서 작성대장 비치 관리 여부 - 원산지관리전담자 지정 및 운영 여부
혜택범위	전체 협정, 전체 품목	인증 심사받은 협정, 인증 품목(HS 6단위)
인증혜택	1회 인증으로 인증수출자의 모든 수출물품에 대해 C/O 발급절차 간소화 가능(모든 협정에 적용)	품목별 인증을 통해 인증 품목에 대해 C/O 발급절차 간소화 가능(인증 협정에만 적용)

○ 인증수출자 인증심사 기준

- 인증수출자는 인증일 기준 매년 자율적으로 인증사항에 대한 내용을 검토하여 그 결과를 세관에 제출하는 ‘자율점검’을 수행하여야 하며, 인증내용의 변경사항이 있는 경우에도 관할 세관에 변경신청을 해야 함
- 유효기간이 도래하면 인증 만료 30일 전까지 연장신청을 통해 인증사항을 연장 가능

2) 식품안전경영시스템(ISO22000)²⁵⁾

□ ISO 22000은 직접 또는 간접적으로 식품공급사슬에 관여하는 모든 조직에 적용하는 식품안전관리시스템(FSMS)에 대한 요구사항을 명시

- 직접 또는 간접적으로 관여하는 단체는 사료 생산자, 동물 사료 생산자, 야생 동식물 수확자, 농부, 재료 생산자, 식품 제조업체, 소매업자 및 식품 서비스, 요식업 서비스, 청소 서비스를 제공하는 조직을 포함하지만 이에 국한하지는 않음
 - 운송, 보관 및 유통 서비스, 장비 공급업체, 세척 및 소독제, 포장재료 및 기타 식품 접촉 재료 등이 포함됨
- 이 문서는 소규모 농장 및 개발이 덜 된 조직(예: 소규모 농장, 소형 포장업자, 유통 업체, 소규모 소매점, 또는 음식 서비스 소매점)을 포함한 모든 조직이 FSMS에 외부 개발 요소를 구현할 수 있도록 함
- 내부 및/또는 외부 자원을 사용하여 이 문서의 요구사항을 충족시킬 수 있음

표 3.7 ISO 22000 인증 방법


인증명	ISO 22000	
인증설명	식품안전을 보장하기 위해 식품위해요소를 사전 예방 관리하는 자율적인 식품안전관리 시스템으로, 고객 만족을 위해 식품안전경영시스템 수립 및 운영할 수 있는 국제적인 인증	
발행기관	한국국제규격인증원(KIC), 한국품질보증원(KQA), AFAQ EAQA Korea	
성격	선택 인증	
제출서류	- 심사 신청서 - 사업자 등록증	
비용	종업원수, 현장심사 시간, 개별 HACCP 조사 건수, 관련 경영시스템 보유 여부, 사업장 수에 따라 상이	
소요기간	종업원수, 현장심사 시간, 개별 HACCP 조사 건수, 관련 경영시스템 보유 여부, 사업장 수에 따라 상이	
유효기간	3년	
발급절차	1) 등록 신청서 작성 - 생산방법, 관리, PRP 등 인증범위 내 프로세스 활동에 대한 샘플 심사 2) 인증 심사 1단계 - 경영시스템 매뉴얼이 ISO 22000를 준수하는지 확인 - 시스템 규격의 준수 정도 문서화 - 수행상태 및 인증범위 확인 - HACCP 계획 및 절차서, 직원 능력 및 지식 테스트 - 시정조치 계획에 동의하는 보고서 발행 4) 한글 및 영문 인증서 발행 3) 인증 심사 2단계 5) 사후 심사관리 정기적으로 실시	
주요 내용	- 의도된 용도에 따라 안전한 제품 및 서비스를 제공하는 FSMS를 계획, 이행, 운영, 유지, 업데이트 - 적용 가능한 법적 및 규제적 식품 안전 요구사항 준수 입증 - 상호 합의된 고객의 식품 안전 요구사항을 평가하고 사정하며 그들과의 적합성을 입증 - 식품 안전 문제를 식품 사슬 내의 이해당사자들에게 효과적으로 전달 - 조직이 명시된 식품안전정책을 준수하는지 확인 - 관련 이해당사자와의 적합성을 입증 - 외부 조직에 의해 FSMS의 인증 또는 등록을 구하거나 이 문서에 대한 자체 평가 또는 자체 신고	
유의사항	매년 사후 심사를 받는 조건으로 유효기간 3년	



25) 한국품질보증원 (www.kqa.co.kr), NQA(www.nqa.com), Biz Care(biz-care.kr)


3) 식품안전관리인증기준(HACCP)²⁶⁾

표 3.8 식품안전관리기준 인증 개요

인증/검사명	HACCP	
발행/검사기관	식품의약품안전처	
성격	권장	
인증설명	식품의 제조, 가공, 공정의 모든 단계에서 발생할 우려가 있는 미생물 오염 등 위험을 방지하고 영업자에 의한 식품의 안전 확보를 목적으로 함	
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	
유효기간	3년	
인증절차	<ol style="list-style-type: none"> 1) HACCP 시스템 수립을 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)을 파악 5) 모든 유해요소의 관리가 기준치 설정대로 충분히 이루어지는지 여부를 파악할 수 있는 한계치 설정 6) 모니터링을 하며 서류기록을 한 뒤 지속적인 개선조치 	

4) 유기농업인증(AB)

표 3.9 유기농업인증(AB) 개요

인증/검사명	Agriculture Biologique(유기농업)	
발행/검사기관	프랑스 유기농식품청(Agence Bio)	
성격	권장	
인증설명	재배부터 유통까지 전 과정의 95% 이상이 친환경적으로 진행된 경우 발급되는 인증	

26) Hazard Analysis and Critical Control Point

5) EU 유기농 인증(Euro-leaf)

□ EU 유기농 인증 로고 ‘유로 리프’

- 2012년 7월 1일부터 유럽에서는 유기농 제품을 소비자가 쉽게 식별하기 위해, 유기농(Organic), 친환경(Eco), 혹은 바이오(Bio) 제품일 경우 ‘유로 리프’라고 불리는 EU 유기농 로고를 의무적으로 승인받아 부착해야 함²⁷⁾
- 유로리프 로고 옆에는 농산물 원료 생산지와 인증기관을 표시해야 하며, 한국과 같이 동등성 협약이 맺어진 제3국가로부터 수입하는 유기농 식품에도 사용됨

□ 2015년 한국과 EU 간 ‘한-EU 유기농식품 상호 동등성인정 협정’을 발효

- 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제25조의 규정에 따라 대한민국과 EU 간 유기농식품 상호 동등성인정 협정이 체결되어 2015.2.1에 발효됨
 - 양국에서 유기로 인증받은 가공식품은 동등성 인정협정 조건에 부합하면 상대국 규정에 따른 인증을 별도로 획득할 필요 없이 ‘유기(Organic)’로 표시하여 수출입이 가능하게 됨에 따라 유기농 생산자들은 상대방 시장에 더 쉽게 진출할 수 있게 됨²⁸⁾

표 3.10 EU 유기농 인증(Euro-leaf)

인증명	EU 유기농 인증(Euro-leaf)	
발행기관	EU Organic Farming	
성격	선택 인증	
주요내용	<ul style="list-style-type: none"> - EU의 유기농 농작물 관련 법적 규정인 Council Regulation(EC) No 834/2007의 이행을 위해 세부 규정을 정한 Regulation(EC) No 889/2008을 수정한 2010년 3월 24일자 COMMISSION REGULATION(EU) No 271/2010을 따름 - EU 유기농 로고는 유기농 인증제도가 요구하는 통제 및 연례검사 등 유럽의 모든 유기농 생산 규정을 준수했을 때에만 사용 가능 - 유기농 가공식품이란 최소한 95%의 원료가 유기농이라는 것을 뜻하며, 유기농 로고 옆 제어부분의 코드 번호는 제품을 구성하는 농업 원료가 경작된 장소를 표시 - 유럽연합 내에서 생산된 모든 유기농 포장식품은 필수적으로 올바르게 표시된 로고를 사용해야 하나, 유럽에서 생산된 미포장 유기농 식품 또는 제 3국에서 수입된 유기농 제품들은 선택적으로 이 새로운 로고 부착 가능 	

27) 한국의료산업품질경영연구원(www.K-GMP.com)

28) 국립농산물품질관리원 친환경 인증관리정보시스템(www.enviagro.go.kr)

3. 라벨링

라벨링 정보 개요

❖ 판매 중인 냉동밥 제품 라벨링 예시



(앞면)



(뒷면)

(앞면)-프랑스어

- ▶ 브랜드
- ▶ 제품명
- ▶ 순중량
- ▶ Nutri Score

(뒷면)-프랑스어

- ▶ 사용지침
- ▶ 원재료 종류 및 함량
- ▶ 저장조건
- ▶ 사용지침
- ▶ 순중량
- ▶ 영양표시
- ▶ 원산국
- ▶ 제조사

자료: 현지조사원

❖ EU 식품 라벨링 의무 표기사항

번호	항목
1	식품명
2	원재료 목록
3	알레르기나 과민반응을 일으킬 수 있는 원재료나 보조물
4	원재료 함량 및 분류
5	순중량
6	최소보존일(date of minimum durability) 또는 소비기한(use by date)
7	특정 저장조건 및/또는 사용조건
8	식품 사업자 성명, 상호명, 주소
9	원산국 또는 생산지
10	사용지침
11	알코올 함량이 1.2% 이상인 음료의 경우, 실제 알코올 도수
12	영양성분

□ 일반 라벨링 규정

- 프랑스에서 포장 식품의 라벨링은 2014년 11월 13일에 적용된 EU ‘소비자 식품정보(Food Information to Consumers, FIC)’ 규정 No. 1169/2011²⁹⁾을 따름
- 라벨링에 사용되는 언어는 회원국 소비자가 쉽게 이해할 수 있는 언어로 표기하며, 식품이 판매되는 회원국은 자국 영토 내에서 회원국의 공식 언어 중 하나 이상을 사용
 - 프랑스에서 판매되는 모든 제품의 라벨링은 프랑스어 또는 프랑스어 포함 다국어로 표기되어야 함
- 최소한 다음과 같은 필수 정보를 포함

표 3.11 EU 식품 라벨링 의무 표기사항

번호	항목	설명
1	식품명	식품의 정식 명칭. 정식 명칭 부재 시, 관례상 명칭을 사용 관례상 명칭이 부재하거나 사용되지 않는 경우, 설명적 명칭 제공
2	성분 목록	중량이 높은 순으로 모든 원재료를 기재
3	알레르기나 과민반응을 유발 성분이나 첨가물	알레르기나 과민반응을 일으킬 수 있는 특정 성분
4	성분 함량 및 분류	식품 제조 시 사용된 원재료의 함량 및 분류
5	순중량	액체 제품의 경우, L, dl, ml와 같은 부피 단위, 여타 제품은 kg 또는 g과 같은 질량 단위를 사용
6	최소보존일(date of minimum durability) 또는 소비기한(use by date)	미생물학적 관점에서, 부패하기 쉽고 짧은 시일 내에 인체 건강에 즉각적인 위험을 초래할 가능성이 있는 식품의 경우, 최소보존일(date of minimum durability)을 소비기한(use by date)으로 대체
7	특정 저장조건 및/또는 사용조건	특별한 저장조건 및/또는 사용조건이 필요한 경우, 그 조건을 표시. 포장 개봉 후 식품의 적절한 보관 또는 사용을 위해 저장조건 및/또는 소비시한(time limit for consumption)을 적절히 표시
8	식품 사업자 이름, 상호명, 주소	식품 제조업자 또는 수입업자 이름 및 주소
9	원산국 또는 생산지	원산국 또는 생산지 기재 필수 식품의 원산국 또는 생산지가 주 원재료의 것과 다를 경우, 주 원재료의 원산국 또는 생산지를 기재해야 하며, 식품 원재료와 다름을 기재
10	사용지침	사용방법 부재 시 식품의 이용이 어려울 경우
11	알코올 함량이 1.2% 이상인 음료의 경우, 실제 알코올 도수	부피에 따른 알코올 도수 표시에 관한 규칙은 CN 코드 2204로 분류된 제품의 경우, 해당 제품에 적용되는 특정 EU 규정을 따름
12	영양성분	에너지양, 지방, 포화지방산, 탄수화물, 설탕, 단백질, 소금 필수 기재

29) REGULATION(EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011

4. 위생요건

□ 식품첨가물 규제

- 프랑스는 EU 회원국에 속하며 ‘유럽의회 및 유럽이사회 규정(EC) No 1333/2008: 식품 첨가물에 관한 규정’³⁰⁾을 따름
 - 식품첨가물 규정은 포지티브 리스트 원칙에 의거하여 승인된 첨가물만 사용 가능
 - EU가 인가한 식품첨가물에는 E number 부여
- 관련 기관은 EU 유럽식품안전청(European Food Safety Authority, EFSA)
- 냉동밥은 EU 식품유형에서 ‘24. 그 외 분류 中 냉동식품’에 속할 수 있으며, 유럽연합 내 품목코드는 ‘N024-003’에 속할 수 있으나, 재료에 따라 수출 시 재확인 필요
- 냉동밥에 대한 식품첨가물 허용치는 ‘Kati농식품수출정보 웹사이트>제도>식품첨가물’에서도 검색 가능
 - 물질구분에 식품첨가물, 국가선택에 유럽연합(EU), 식품유형에 ‘그 외 분류’ 하위 분류인 ‘냉동식품’을 선택하여 검색함

□ 유해물질 기준

- 프랑스의 식품 유해물질 잔류허용기준은 유럽위원회 규정(EC) No 2073/2005: 식품 및 미생물에 관한 규정³¹⁾, 유럽위원회 규정(EC) No 1881/2006: 식품 및 오염에 관한 규정³²⁾을 따름
- 냉동밥에 대한 유해물질은 ‘Kati농식품수출정보웹사이트>제도>식품첨가물>유해물질’에서도 검색 가능
 - 물질구분에 식품첨가물, 국가선택에 유럽연합(EU), 식품유형에 ‘그 외 분류’ 하위 분류인 ‘냉동식품’을 선택하여 검색함

30) Regulation(EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives

31) Regulation (EC) No 2073/2005 on Microbiological Criteria for Foodstuffs - Information for Manufacturers/Processors

32) COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs

표 3.12 냉동밥에 적용되는 유해물질 함량 기준

물질명	식품유형	함량정보
Benzo(a)pyrene (Benzopyrene)	쌍각류 조개(냉동)	Benzo(a)pyrene = 5,0 µg/kg / Sum of benzo(a)pyrene, benz(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene, chrysene = 30,0 µg/kg / * 개요표 Note 26, 45 참고
Erucic acid	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	50µg/kg / * 개요표 Note 1 참고 / 최대 수준은 음식에서 지방 성분의 지방산의 전체 수준에 따라 계산된 에루크산 수준을 나타낸다.
Glycidyl fatty acid ester (GE)	식물성 유지 첨가 식품	1000µg/kg(4.2.2 식품(영아, 성장기 조제식) 제외, 식물성원료)
Melamine	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	2,5(mg/kg) / * 개요표 Note 48 참고 / 멜라민 및 그와 구조적으로 유사한 것 포함
Nitrate	동결 또는 냉동한 시금치 저장품	2,000mg NO ₃ /kg / * 개요표 Note 1 참고

자료: KATI농식품수출정보(www.kati.net)




IV. 경쟁제품



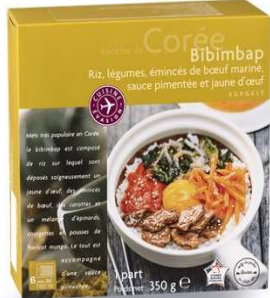
1. 경쟁제품 선정 기준
2. 경쟁제품별 분석

경쟁제품 온·오프라인(현지) 조사 개요

대표 제품 분석 결과

	<p>온·오프라인 전체 조사제품 가격 분포 (300g 기준)</p>	<p style="text-align: center;">오프라인: 프랑스 제품: 2.28유로³³⁾(약 2,910원)</p> <p style="text-align: center;">온라인: 한국식 제품: 4.22유로(약 5,380원) 프랑스 제품: 3.44유로(약 4,390원)* Bjorg 제품: 22.8유로(29,080원)</p> <p style="text-align: center;">* 가장 고가의 Bjorg 제품을 제외한 프랑스 제품 평균 가격</p>
---	--	---

대표 제품 상세 분석

		
<p>제품명: Riz Cuisiné à l'italienne 제조사: picard 원산국: 프랑스 특징: - 스페인에서 제배한 쌀로 만든 이탈리아식 볶음밥 - 프랑스에서 제조 조사 매장: picard 용량: 600g 가격: 2.75유로(약 3,510원)</p>	<p>제품명: Poulet Basquais 제조사: Marie SAS 원산국: 프랑스 특징: - 닭고기와 토마토를 주 재료로 제조한 바스크식 볶음밥 - 4인용 조사 매장: E.Leclerc 용량: 900g 가격: 4.29유로(약 5,470원)</p>	<p>제품명: Bibimbap 제조사: picard 원산국: 프랑스 특징: - 한국식 비빔밥 - 프랑스산 소고기를 사용하여 프랑스에서 조리 조사 매장: www.picard.fr 용량: 350g 가격: 4.99유로(약 6,360원)</p>

- 냉동식품 전문 유통채널 picard의 경우, 온·오프라인에서 picard 자사 브랜드의 제품이 판매 중
 - 냉동밥류는 태국식, 스페인식, 이탈리아식, 광동식, 바스마티 쌀로 만든 냉동밥 등이 있으며, 온라인 상에서 한국식 비빔밥(프랑스에서 제조)과 닭불고기김치덮밥(태국에서 제조)을 판매 중
- E.Leclerc와 Carrefour에서는 Marie 브랜드 제품을 공통적으로 판매 중이며, Carrefour의 경우 PB 제품을 판매 중
- 한인 마트 Ace 마트에서는 A사의 냉동밥 제품, 햇반 시리즈, 간편식 즉 제품을 판매 중
- 온라인 식품 쇼핑몰인 bienmanger.com과 amazon.fr에서는 프랑스 브랜드 Toupargel, Vitabio, Bjorg 등을 비롯한, 미국 브랜드 Uncle Ben's(프랑스에서 제조), Knorr 독일산 제품 등 다양하게 판매 중
 - 특히, bjorg 유기농 브랜드 제품의 가격이 타 제품보다 매우 고가에 판매 중

33) 1유로 = 1,275.53원(KEB 하나은행 매매기준율 기준(2019.2.18.))

1. 경쟁제품 선정 기준

□ 분석기준 및 지표설정

- 현지조사원이 직접 프랑스 내 냉동식품 전문점, 대형 마트, 한인 마트를 방문하여 현지 오프라인 시장 조사 실시
- 온라인 경쟁제품을 선정하기 위해 프랑스 온라인 식품 쇼핑몰 중 유명 온라인 매장을 방문하여 현지 온라인 시장 조사 실시
- 제품 상세 속성에서 공통으로 확인되는 원산지, 원료, 용량, 가격 등의 항목으로 분석

□ 대표 방문매장





- 오프라인:
 - 냉동식품 전문점: picard
 - 하이퍼마켓 및 슈퍼마켓: E.Leclerc, Carrefour
 - 한인 마트: Ace 마트
- 온라인:
 - picard(www.picard.fr)
 - BienManger.com(www.bienmanger.com)
 - Amazon.fr(www.amazon.fr)

2. 경쟁제품별 분석

1) 오프라인

구분		제품 #1	제품 #2
제품 이미지	제품 이미지 (앞)		
	제품 이미지 (옆/뒤)		
제품 스펙	제조사	picard	picard
	제품명	Riz Cuisiné à l'italienne	Riz Basmati Cuisiné aux petits légumes
	원산국	프랑스	벨기에
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> - 스페인에서 재배한 쌀로 만든 이탈리아식 볶음밥 - 프랑스에서 제조 	<ul style="list-style-type: none"> - 인도 또는 파키스탄산 바스마티 쌀로 만든 야채 볶음밥 - 벨기에에서 제조
	포장 용기	비닐 파우치	비닐 파우치
	성분	쌀, 물, 양파, 토마토, 피망, 토마토 페이스트, 바질, 마늘, 소금 등	바스마티 쌀, 당근, 호박, 검은 버섯, 올리브 오일, 해바라기 오일, 포도 식초, 소금, 설탕, 파슬리 등
	조사 오프라인 매장	picard	picard
	용량(g)	600g	600g
	제품가격	2.75유로(약 3,510원)	2.45유로(약 3,130원)
인증	-	-	

자료: 현지조사원(2019.2.18.)

구분		제품 #3	제품 #4
제품 이미지	제품 이미지 (앞)		
	제품 이미지 (뒤)		
제품 스펙	제조사	picard	Marie SAS
	제품명	Riz Basmati	Risotto au poulet
	원산국	벨기에	프랑스
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> - 인도 북부 산기슭에서 재배한 바스마티 쌀 사용 - 소금 無첨가 - 벨기에에서 제조 	<ul style="list-style-type: none"> - 닭고기, 버섯, 크림소스로 제조한 리조토 - 4인용
	포장 용기	비닐 파우치	비닐 파우치
	성분	바스마티 쌀	버섯, 쌀, 생크림, 닭고기, 소금, 설탕, 레몬즙, 치즈, 버섯 등
	조사 오프라인 매장	picard	E.Leclerc
	용량(g)	450g	900g
	제품가격	1.60유로(약 2,040원)	4.29유로(약 5,470원)
인증	-	-	



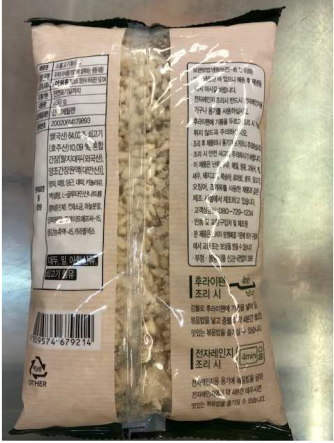
자료: 현지조사원(2019.2.18.)

구분		제품 #5	제품 #6
제품 이미지	제품 이미지 (앞)		
	제품 이미지 (뒤)		
제품 스펙	제조사	Marie SAS	Marie SAS
	제품명	Poulet Basquais	Riz à la cantonaise
	원산국	프랑스	프랑스
	제품특성	- 닭고기와 토마토를 주 재료로 제조한 바스크식 볶음밥 - 4인용	- 오믈렛과 햄을 넣어 조리한 광동식 볶음밥 - 4인용
	포장 용기	비닐 파우치	비닐 파우치
	성분	쌀, 닭고기, 물, 토마토, 피망 등	태국쌀, 물, 오믈렛, 훈제햄, 당근, 완두콩, 해바라기 오일, 양파, 닭고기 스투 등
	조사 오프라인 매장	E.Leclerc	Carrefour
	용량(g)	900g	900g
	제품가격	4.29유로(약 5,470원)	4.55유로(약 5,800원)
	인증	-	-

자료: 현지조사원(2019.2.18.)



구분		제품 #7	제품 #8
제품 이미지	제품 이미지 (앞)		
	제품 이미지 (뒤)		
제품 스펙	제조사	Carrefour PB 제품(OEM 생산)	Carrefour PB 제품(OEM 생산)
	제품명	Riz au poulet et champignons	Riz cantonnais
	원산국	프랑스	프랑스
	제품특성	- 닭고기 버섯 볶음밥 - Carrefour PB 냉동밥 제품 - 4인용	- 광둥식 볶음밥 - Carrefour PB 냉동밥 제품 - 4인용
	포장 용기	비닐 파우치	비닐 파우치
	성분	완두콩, 옥수수, 검은 버섯, 구운 닭가슴살, 양파, 설탕, 해바라기 오일, 마늘 등	계란, 소금, 돼지고기, 물, 쌀, 물, 완두콩, 양파, 당근, 해바라기 오일, 피시 소스 등
	조사 오프라인 매장	Carrefour	Carrefour
	용량(g)	900g	900g
	제품가격	3.12유로(약 3,980원)	3.12유로(약 3,980원)
인증	-	-	



자료: 현지조사원(2019.2.18.)

구분		제품 #9	제품 #10
제품 이미지	제품 이미지 (앞)		
	제품 이미지 (뒤)		
제품 스펙	제조사	A사	C사
	제품명	소불고기볶음밥	햇반
	원산국	한국	한국
	제품특성	- 한국식 냉동밥 - 1인용	- 무균 즉석밥 - 냉장, 냉동 보관 불필요
	포장 용기	비닐 파우치	플라스틱
	성분	쌀, 소고기, 혼합 간장, 양파, 피망, 당근, 카놀라유, 설탕 등	멥쌀, 찹쌀, 흑미, 팥, 기장, 치수수 등
	조사 오프라인 매장	파리 ACE 마트(한인 마트)	파리 ACE 마트(한인 마트)
	용량(g)	250g	210g
	제품가격	3.60유로(약 4,590원)	1.90유로(약 2,420원)
인증	HACCP	-	

자료: 현지조사원(2019.2.18.)

2) 온라인

구분		제품 #1	제품 #2
제품 이미지	제품 이미지 (앞)		
	제품 스펙		
	제조사	picard	picard
	제품명	Bibimbap	Poulet bulgogi, kimchi et riz cuisiné
	원산국	프랑스	태국
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> - 한국식 비빔밥 - 프랑스산 소고기를 사용하여 프랑스에서 조리 	<ul style="list-style-type: none"> - 한국식 닭불고기김치덮밥 - 태국에서 조리
	포장 용기	(겉)종이, (안)비닐 파우치	(겉)종이, (안)비닐 파우치
	성분	프랑스산 소고기, 계란, 호박, 시금치, 양파, 토마토 소스, 참깨, 후추, 고추, 생강 등	쌀, 해바라기 오일, 닭고기, 김치, 마늘, 참기름, 식초, 간장 등
	조사매장	www.picard.fr	www.picard.fr
	용량(g)	350g	350g
	제품가격	4.99유로(약 6,360원)	4.85유로(약 6,190원)
	인증	-	-

구분		제품 #3	제품 #4
제품 이미지	제품 이미지 (앞)		
	제조사	Thés bio et infusions	Beendhi
제품 스펙	제품명	Ma vie sans gluten Céréales cuisinées lentilles, soja, duo riz sarrasin bio et sans gluten	Riz basmati bio aux lentilles façon Bengale
	원산국	프랑스	프랑스
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> - 렌틸콩, 대두, 쌀 등을 넣어 조리한 인도식 볶음밥 - 無글루텐 	<ul style="list-style-type: none"> - 유기농 렌틸콩과 바스마티 쌀로 조제한 벵갈식 볶음밥 - 채식주의자에게 적합 - 100% 유기농 원료 사용 - 無글루텐
	포장 용기	비닐 파우치	(겉)종이 (안)비닐 파우치
	성분	렌틸콩, 대두, 쌀 등	유기농 렌틸콩, 바스마티 쌀 등
	온라인 매장	www.bienmanger.com	www.bienmanger.com
	용량(g)	220g	250g
	제품가격	2.80유로(약 3,570원)	3.95유로(약 5,040원)
	인증	AB 인증	AB 인증, EU 유기농 인증

구분		제품 #5	제품 #6
제품 이미지	제품 이미지 (앞)		
	제조사	Uncle Ben's	Uncle Ben's
제품 스펙	제품명	UNCLE BEN'S Riz Cuisiné Riz au curry et légumes	UNCLE BEN'S Riz Cuisiné Riz Tomate et Huile d'Olive
	원산국	프랑스(미국 브랜드)	프랑스(미국 브랜드)
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> - 인도식 야채 카레밥 - 채식주의자에게 적합 - 無인공색소, 無항료, 無방부제 - 생선, 육류, 채소, 샐러드와 함께 곁들이면 이상적임을 홍보 	<ul style="list-style-type: none"> - 토마토와 올리브오일을 넣어 조리한 인도식 볶음밥 - 채식주의자에게 적합 - 無인공색소, 無항료, 無방부제 - 생선, 육류, 채소, 샐러드와 함께 곁들이면 이상적임을 홍보
	포장 용기	비닐 파우치	비닐 파우치
	성분	야채, 카레 가루, 당근, 시금치, 해바라기 오일, 레몬즙, 쌀 등	토마토, 올리브오일, 소금, 마늘, 해바라기 오일, 양파 등
	조사매장	www.amazon.fr	www.amazon.fr
	용량(g)	250g	250g
	제품가격	1.31유로(약 1,670원)	1.18유로(약 1,500원)
	인증	-	-

구분		제품 #7	제품 #8
제품 이미지	제품 이미지 (앞)		
	제조사	Vitabio	TOUPARGEL
제품 스펙	제품명	Vitabio Chef Curry de Légumes au Lait de Coco et son Mélange Riz Complet et Quinoa Rouge	Poulet Tikka Massala et riz basmati surgelés
	원산국	프랑스	프랑스
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> - 유기농 채식주의자용 인도식 카레밥 - 야자유, 각종 야채, 적색 퀴노아 등을 넣어 조리 	<ul style="list-style-type: none"> - 인도식 냉동밥 - 티카 마살라 닭고기에 바스마티 쌀 덮밥 - 닭고기는 요쿠르트, 캐슈너트, 토마토, 향신료로 만든 소스로 조리
	포장 용기	(겉)종이 (안)알루미늄파우치	(겉)종이 (안)플라스틱
	성분	야자유, 적색 퀴노아, 게랑드 소금, 양파, 완두콩, 토마토 등	바스마티 쌀, 토마토, 해바라기 오일, 캐슈너트, 요쿠르트, 마늘, 고수, 생강 등
	조사매장	www.amazon.fr	www.amazon.fr
	용량(g)	350g x 3개	300g
	제품가격	12.39유로(15,800원)	4.98유로(6,350원)
	인증	AB 인증	-

구분		제품 #9	제품 #10
제품 이 미 지	제품 이미지 (앞)		
	제조사	Bjorg	Knorr
	제품명	Bjorg Quinoa Tomato Olive Bio - Doypack	Mon Rice Pot Curry Indien
	원산국	프랑스	독일
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> - 100% 유기농 제품 - 황색 및 적색 퀴노아, 건조 토마토, 프로방스 허브, 검은 올리브를 익혀서 조리한 제품 	<ul style="list-style-type: none"> - 채식주의자용 인도식 카레밥 - 無방부제, 無조미료, 無착색료
	포장 용기	비닐팩	종이용기
	성분	황색 및 적색 퀴노아, 양파, 건조 토마토, 프로방스 허브, 검은 올리브, 올리브 오일 등	쌀, 아자유, 양파, 피망, 고추, 완두콩, 부추, 당근, 카레, 소금, 설탕, 파슬리 등
	조사매장	www.amazon.fr	www.amazon.fr
	용량(g)	250g	87g
	제품가격	19.00유로(24,240원)	1.79유로(2,280원)
인증	AB 인증, EU 유기농 인증	-	



V. 경쟁사

1. 경쟁사 선정 기준
2. 경쟁사 현황 분석

1. 경쟁사 선정 기준

□ 방법론 01. 오프라인 매장 조사

- 현지조사원이 직접 프랑스 내 냉동식품 전문점, 대형 마트, 한인 마트를 방문하여 현지 오프라인 냉동밥 시장 조사 실시
- 오프라인 매장 방문:
 - 냉동식품 전문점: picard
 - 하이퍼마켓 및 슈퍼마켓: E.Leclerc, Carrefour
 - 한인 마트: Ace 마트

□ 방법론 02. 온라인 쇼핑몰 조사

- 키워드: 냉동밥(riz surgelé) 등
- 온라인 쇼핑몰 분석
 - picard(www.picard.fr)
 - BienManger.com(www.bienmanger.com)
 - Amazon.fr(www.amazon.fr)

□ 두 가지 방법론을 통한 주요 경쟁사 도출

프랑스		
picard	Marie SAS	Bjorg
		
온·오프라인 판매	온·오프라인 판매	온·오프라인 판매

2. 경쟁사 현황 분석

□ picard

기업 개요			
	- 프랑스의 대표적인 냉동식품 전문 제조 및 유통기업 <ul style="list-style-type: none"> • 1906년에 냉동창고로 사업을 시작한 이후, 1962년 냉동식품 전문점으로 확장 • 1974년 냉동식품 전문 매장을 처음으로 오픈 - 프랑스 전역에 약 920개 이상 매장을 보유 <ul style="list-style-type: none"> • 매년 평균 30개 매장을 신규 오픈 - 1,100종의 제품을 취급 <ul style="list-style-type: none"> • 매년 평균 200종의 신제품을 개발하여 출시 - 한국 음식으로는 비빔밥(프랑스산)과 닭불고기김치덮밥(대만산)을 판매 중		
	기업 유형	냉동식품 전문 제조 및 유통업체	소재지
취급품목	냉동식품	직원 수	약 6,500명(2018년)
매출액	14억 3,600만 유로(2018년)	설립연도	1906년
홈페이지	www.picardi.fr		
대표 제품			

자료: picard(www.picard.fr), D&B Hoovers

□ Marie SAS

기업 개요			
	<ul style="list-style-type: none"> - 프랑스의 대표적인 즉석식품 제조업체 - 즉석요리 72종, 피자 10종 등을 생산 및 판매 - Le Club Marie라는 앱을 이용하여 구매 가능 - 냉동밥으로는 리조토, 파엘라, 광동식 볶음밥 등이 있음 - 모기업: LDC group <ul style="list-style-type: none"> • Le Gaulois, Maitre COQ, Loué, Marie, Traditions d'ASIE 브랜드를 보유 		
기업 유형	즉석식품 제조업체	소재지	LDC group: 프랑스,
취급품목	일반 가공식품 및 냉동식품	직원 수	LDC group: 약 20,000명
매출액	LDC group: 약 38억 유로(2017년)	설립연도	LDC group: 1968년
홈페이지	www.marie.fr		
대표 제품			

자료: LDC group(www ldc.fr), Marie SAS(www.marie.fr), D&B Hoovers

□ Bjorg Bonneterre et Compagnie(Bjorg)

기업 개요			
	<p>- Bjorg 브랜드의 모기업은 Bjorg Bonneterre et Compagnie로 1963년 Robert Bonneterre가 설립하였으며, 주로 유기농 원료로 만든 제품을 생산</p> <ul style="list-style-type: none"> • 모기업 Bjorg Bonneterre는 BJORG, Bonneterre, ALTER ECO, CLIPPER, GEYELORD HAUSER, TANOSHI 등 14개 브랜드 소유 • Certified B Corporation, ISO 14001 인증, BIO ENTREPRISE DURABLE LABEL, Site électriquement VERT, Le Troman 인증을 보유하고 있으며, 약 1,000개의 제품이 유기농 라벨을 보유 • 생산제품 비중은 유기농 제품 78%, 인터내셔널 식품 15%, 식이요법 식품 7% • 매년 120개의 신제품을 출시하고 있으며, 그 중 80%가 유기농 제품 <p>- Bjorg 브랜드는 AB 인증과 EU 유기농 인증을 보유</p> <ul style="list-style-type: none"> • 매우 다양한 냉동밥 제품을 제조 및 판매 중 		
기업 유형	식품 제조업체	소재지	프랑스 생 제니 라발 (Saint-Genis-Laval)
취급품목	Bjorg Bonneterre et Compagnie 아시안 식품 (Bjorg: 유기농 식품 브랜드)	직원 수	-
매출액	Bjorg Bonneterre et Compagnie 3억 6,200만 유로(2017년)	설립연도	Bjorg Bonneterre et Compagnie 1963년
홈페이지	www.bjorgbonneterreetcie.com www.bjorg.fr		
대표 제품			

자료: Bjorg Bonneterre et Compagnie(www.bjorgbonneterreetcie.com), Bjorg(www.bjorg.fr), D&B Hoovers



VI. 유통채널 현황

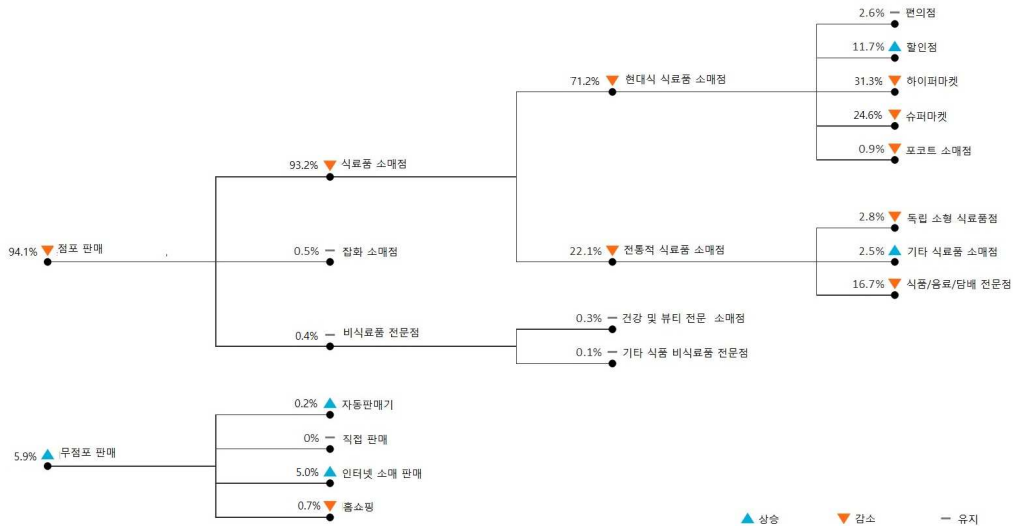
- 1. 유통채널 개황**
- 2. 주요 유통채널별 세부 현황**

유통채널 현황 개요

❖ 프랑스 주요 식품 유통채널 현황

소매점명 및 매장 유형	기업 국적	매출액(2017년) (억 달러)	위치	매장 수
E. Leclerc (하이퍼/슈퍼마켓, 편의점)	프랑스	482	프랑스, 유럽	607
Carrefour (하이퍼/슈퍼마켓, 편의점)	프랑스	446	프랑스, 전 세계	2,952
Intermarche/ Les Mousquetaires (슈퍼마켓, 할인점, 편의점)	프랑스	338	프랑스, 전 세계	1,836
System U (하이퍼/슈퍼마켓, 편의점)	프랑스	262	프랑스	1,143
Groupe Casino (하이퍼/슈퍼마켓, 할인점, 편의점)	프랑스	231	프랑스, 전 세계	2,723
Groupe Auchan (하이퍼/슈퍼마켓, 편의점)	프랑스	196	프랑스, 전 세계	144
Lidl(할인점)	독일	98	프랑스, 유럽	1,485
Cora(Groupe Louis Delhaize) (하이퍼/슈퍼마켓)	프랑스, 벨기에	60	프랑스, 유럽	182
Aldi (할인점)	독일	39	프랑스, 전 세계	903

❖ 프랑스 가공식품 유통구조 및 점유율



❖ 프랑스에서 개최되는 주요 식음료 박람회(2017년)

박람회명	개최도시	웹사이트
SIAL Paris	파리(Paris)	www.sialparis.com
SIRHA Lyon	리옹(Lyon)	www.sirha.com

1. 유통채널 개황

1) 프랑스 식품 유통채널 현황

□ 식품 소매 유통채널 현황

- 프랑스의 식품 소매 유통채널은 하이퍼마켓, 슈퍼마켓, 할인점, 편의점, 백화점 고매마켓, 전통 식료품점(베이커리, 정육점 등), 주유소 매점, 시장, 인터넷 판매로 구분
- 유로모니터에 따르면, 2017년 소매 식품 매출액은 약 3,100억 달러로 추산되며, 그 중 70%는 하이퍼마켓, 슈퍼마켓, 할인점, 편의점이 차지
 - 2017년 하이퍼마켓, 슈퍼마켓, 할인점에서의 매출액은 약 2,210억 달러를 기록
 - 2017년 기준 전통 식료품점의 매출액은 약 670억 달러이며, 냉동식품점, 유기농 식품점, 시장 등 전문식품점의 매출액은 약 26억 달러를 기록

표 6.1 프랑스 주요 식품 유통업체 현황(2017년)

소매점명 및 매장 유형	기업 국적	매출액(2017년) (억 달러)	위치	매장 수
E. Leclerc (하이퍼/슈퍼마켓, 편의점)	프랑스	482	프랑스, 유럽	607
Carrefour (하이퍼/슈퍼마켓, 편의점)	프랑스	446	프랑스, 전 세계	2,952
Intermarche/ Les Mousquetaires (슈퍼마켓, 할인점, 편의점)	프랑스	338	프랑스, 전 세계	1,836
System U (하이퍼/슈퍼마켓, 편의점)	프랑스	262	프랑스	1,143
Groupe Casino (하이퍼/슈퍼마켓, 할인점, 편의점)	프랑스	231	프랑스, 전 세계	2,723
Groupe Auchan (하이퍼/슈퍼마켓, 편의점)	프랑스	196	프랑스, 전 세계	144
Lidl(할인점)	독일	98	프랑스, 유럽	1,485
Cora(Groupe Louis Delhaize) (하이퍼/슈퍼마켓)	프랑스, 벨기에	60	프랑스, 유럽	182
Aldi (할인점)	독일	39	프랑스, 전 세계	903

자료: 「France: Retail Foods 2018」, USDA, 2018.4.9.

□ 유통채널별 동향

- 하이퍼마켓, 슈퍼마켓은 가장 인기있는 유통채널이나, 최근 몇 년간 매출이 소폭 감소하고 있으며, 전문 식품점, 냉동 식품점, 할인점의 매출이 상승하는 추세
 - 프랑스 소비자는 여러 종류의 매장에서 식료품을 구매하는 경향이 있으며, 가격에 민감한 동시에 고품질 제품을 선호
 - 예를 들면, 어떤 제품은 거주지역 인근 전문 매장에서 구매하고, 대용량 제품이나 가공식품, 할인의 혜택을 받을 수 있는 제품 등은 할인점에서 구매함
- 최근 2년 동안, 대형 유통채널의 'drive-thru' 서비스의 인기가 높아지며, 전체 식품 판매의 5.5%를 차지
- 대형 유통채널은 PB 제품을 확대하는 한편, 중소형 매장 투자도 확대하는 추세
- 온라인 유통채널의 경우, 프랑스는 식품은 온라인 구매를 그다지 선호하지 않는 편이지만, 최근 수입제품 등 희소성 있는 제품이 많이 소개되고 있는 추세이며, 젊은 층을 중심으로 점유율이 성장하고 있는 추세

□ 고메 마트 현황

- 고메 마트로는 백화점 내 고메 마트와 중소형 고급 식료품점이 있으며, 파리와 프랑스 전역에 분포되어 있으며 현지인과 관광객을 주요 고객으로 삼음
- 백화점 내 고메 마트로는 La Grande Épicerie de Paris(Le Bon Marché Rive Gauche 백화점 內), Lafayette Gourmet & Maison(Galleries Lafayette 백화점 內), Le Printemps du Goût(Le Printemps 백화점 內)가 있으며, 프랑스 및 전 세계의 고급 식료품을 취급
 - 백화점 고메 마트에서는 인터넷 주문 및 배달 서비스를 제공
- 그 외에도 중소형 고급 식료품점(épicerie fine)이 파리 및 프랑스 전역에 분포하고 있으며, 파리와 주변 지역에만 약 500개³⁴⁾가 있음
 - 유명 고급 식료품점으로 L'épicerie générale, Claus, Comtesse du Barry 등이 있음

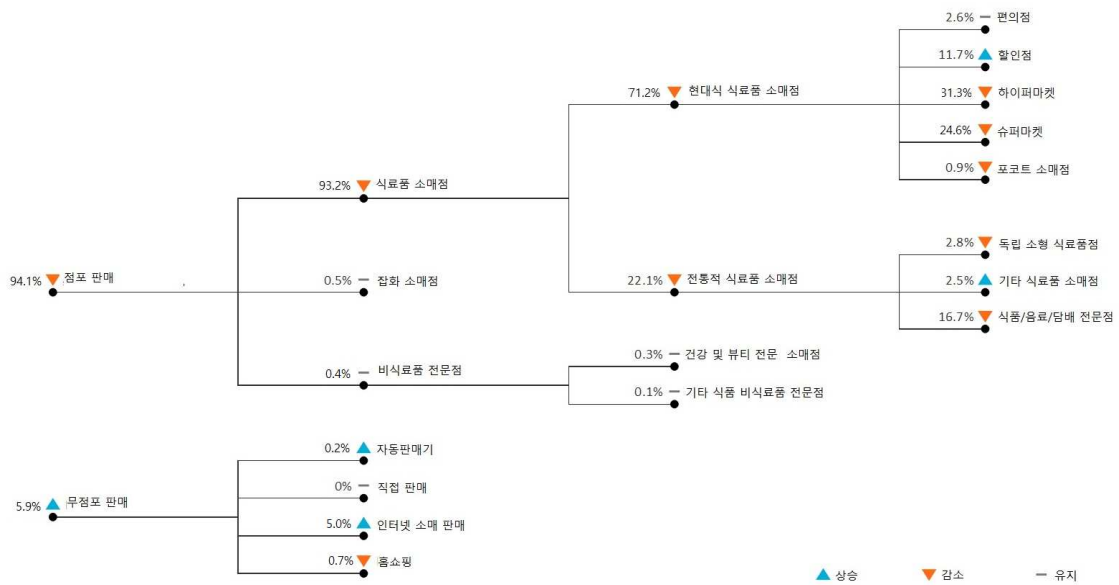
34) 자료: www.pagesjaunes.fr에서 epiceries fines를 검색한 결과

2) 가공식품 유통구조

□ 2017년 기준 현대적 식료품 소매점의 매출 비중이 높으며, 매출 또한 증가하는 추세

- 2017년 매출 비중은 현대적 식료품 소매점이 71.2%로 전통적 식료품 소매점(22.1%)보다 월등히 높았으며, 세부적으로는 하이퍼마켓(31.3%), 슈퍼마켓(24.6%), 할인점(11.7%)의 순
- 한편, 전통적 식료품 소매점 중에서도 식품/음료/담배 전문점의 매출 비중 또한 16.7%로 높은 편
- 인터넷 소매 판매 비중은 5.0%로 증가하는 추세이나 규모는 미미한 수준

표 6.2 프랑스 가공식품 유통구조 및 점유율(2017년)



자료: 「Packaged Food in France」, Euromonitor International, 2018.12.

3) 식음료 관련 전시회

- 프랑스에서 개최되는 주요 식음료 전시회로는 프랑스 국제 식품 전시회(SIAL Paris)³⁵⁾, 프랑스 리옹 국제 식품호텔케이터링 전시회(SIRHA Lyon)³⁶⁾가 있으며, 식음료 관련 시장의 중요한 정보 수집 채널로 활용 가능
 - 프랑스 국제 식품 전시회(SIAL Paris)는 프랑스 파리에서 2년마다 1회 5일간 개최됨
 - 2018년에는 10월 21-25일까지 노르빌팡트(Nord Villepinte) 전시장에서 열렸으며, 119개국 7,200여 개의 전시 참여업체 중 650개가 스타트업 기업이었고, 2,355개 이상의 혁신제품이 전시됨
 - 프랑스 리옹 국제 식품호텔케이터링 전시회(SIRHA Lyon)는 프랑스 리옹에서 2년마다 1회 5일간 개최됨
 - 2017년에는 1월 21-25일까지 유렉스포(EUREXPO) 전시장에서 열렸으며, 132개국 3,000여 개 업체가 참가하였음
 - 약 21만 명이 방문하였고 그 중 약 2만 5,000명이 셰프, 약 3만 명이 외국인 방문객이었음
 - 상기 두 전시회에는 프랑스 및 전 세계 식음료 업계 관계자들이 모여 최신 시장과 산업동향 분석, 아이템 창출, 신 바이어 개척, 제품 프로모션 등에 관한 정보 공유
 - 관련 정보는 각각 www.sialparis.com과 www.sirha.com에서 확인 가능

표 6.3 프랑스에서 개최되는 주요 식음료 전시회

구분	SIAL Paris 주요 내용	SIRHA Lyon 주요 내용
전시회명	SIAL Paris	SIRHA Lyon
개최도시	파리(Paris)	리옹(Lyon)
주최자	COMEXPOSIUM 그룹	GL events
설립연도	1964년	1985년
분야	식음료	식음료
참가국 수	119개국(2018년)	132개국(2017년)
전시 참여업체	7,200여 개(2018년)	3,000여 개(2018년)
관람객 수	31만 명(2018년)	21만 명(2017년)
웹사이트	www.sialparis.com	www.sirha.com

35) Salon International de l'Alimentation Paris

36) Salon International de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation

2. 주요 유통채널별 세부 현황

1) 냉동식품 전문점


□ 피카르(picard)

기업 개요			
	- 프랑스의 대표적인 냉동식품 전문 유통기업 <ul style="list-style-type: none"> • 1906년에 냉동창고로 사업을 시작한 이후, 1962년 냉동식품 전문점으로 확장 • 1974년 냉동식품 전문 매장을 처음으로 오픈 - 프랑스 전역에 약 920개 이상 매장을 보유 <ul style="list-style-type: none"> • 매년 평균 30개 매장을 신규 오픈 - 1,100 종의 제품을 취급 <ul style="list-style-type: none"> • 매년 평균 200종의 신제품을 개발하여 출시 - 한국 음식으로는 비빔밥(프랑스산)과 닭불고기김치덮밥(대만산)을 판매 중		
	본사 소재지	프랑스, 폰텐블로(Fontainebleau)	설립연도
매출액	14억 3,600만 유로(2018년)	점포 수	프랑스: 920개 이상(2018년)
홈페이지	www.picardi.fr	직원 수	약 6,500명(2018년)
상세사항	- picard 브랜드 제품을 판매 중이며, 온라인상에서 한국식 냉동밥 판매 중		
매장 전경			
	매장 입구		냉동밥 제품 진열대

자료: picard(www.picard.fr), 현지조사원(2019.2.18.), D&B Hoovers




2) 하이퍼마켓/슈퍼마켓

□ E.Leclerc

기업 개요			
	<ul style="list-style-type: none"> - E.Leclerc S.A는 프랑스 식품 유통채널 중에서 2017년 기준 매출이 가장 높으며, 하이퍼마켓, 슈퍼마켓, 전문 매장을 보유 - 또한, 자동차 서비스 센터, 커피숍, 보석상, 물류센터, 약국, 여행사, 주유소, 의류점, 식음료 유통 서비스 등 다양한 분야의 자회사를 보유 		
본사 소재지	프랑스, 이브리쉬르센 (Ivry-sur-Seine)	설립연도	1949년
매출액	372억 유로(2017년)	점포 수	프랑스 및 유럽: 607개
홈페이지	www.e-leclerc.com	직원 수	12만 명(2017년)
상세사항	- Marie 브랜드 제품 등을 판매 중		
매장 전경			
	매장 입구		냉동밥 제품 진열대

자료: E.Leclerc(haussmann.galerieslafayette.com/en/gourmet-and-maison-under-one-roof/, haussmann.galerieslafayette.com, www.groupegalerieslafayette.fr), 현지조사원(2019.2.18.), D&B Hoovers

□ 카르푸(Carrefour)

기업 개요			
	<ul style="list-style-type: none"> - 미국의 Walmart에 이어 규모면에서 글로벌 2위의 소매업체로, 34개국에 진출 - 자체 지역 식품 도매상이 제공하는 독립적인 소매업체 네트워크를 운영 - 프랑스 전역에 약 3,000개의 매장 보유 - Carrefour Market, Carrefour City, Carrefour Express 등 슈퍼마켓, 신선식품 매장, 편의점 등도 운영 중 		
본사 소재지	프랑스, 불론뉴-빌랑꾸흐 (Boulogne-Billancour)	설립연도	1958년
매출액	Carrefour SA: 789억 유로(2017년) 프랑스: 446억 유로(2017년)	점포 수	Carrefour SA: 전 세계 34개국 12,300개(2017년) 프랑스 2,952개(2017년)
홈페이지	www.carrefour.fr	직원 수	Carrefour SA: 약 38만 명
상세사항	- Marie 브랜드, Carrefour PB 제품 등을 판매 중		
매장 전경			
	매장 입구	냉동밥 제품 진열대	

자료: 「Carrefour 2017 Annual Report」, 2018.6.20., 현지조사원(2019.2.18.), D&B Hoovers

3) 한인 마트

□ 에이스 마트(Ace 마트)

기업 개요			
	<ul style="list-style-type: none"> - 프랑스 파리 오페라 근처에 위치한 한인 슈퍼마켓 - 한국 및 일본산 식품과 공산품을 유통 중 - 파리 오페라 근처에서 레스토랑(ACE GOURMET BENTO)과 리옹 시에서 슈퍼마켓(ACE GOURMET)을 운영 중 		
본사 소재지	프랑스, 파리(Paris)	설립연도	2011년
매출액	320만 유로(2016년)	점포 수	슈퍼마켓: 2개 레스토랑: 1개
홈페이지	www.lescaftouilles.com	직원 수	20명(2016년)
상세사항	- 한국산 냉동밥 4종, 핫반 10여 종, 간편식 즉 3종 제품을 판매 중		
매장 전경			
	매장 입구		냉동밥 제품 진열대

자료: Ace Mart(www.lescaftouilles.com), 현지조사원(2019.2.18.), D&B Hoovers

[참고 문헌]

■ 참고 자료

1. 「Country Insight Snapshot France Sep. 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.9.7.
2. 「Digital in 2018」, We are Social, Hootsuite
3. 「Packaged Food in France」, Euromonitor International, 2018.12.
4. 「France: Retail Foods 2018」, USDA, 2018.4.9.
5. 「Carrefour 2017 Annual Report」, 2018.6.20.

■ 참고 사이트

1. 유럽연합(ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en)
2. 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr)
3. 세계 HS 정보시스템(www.customs.go.kr)
4. Statista(www.statista.com)
5. 프랑스 보건부 PNNS 홍보 웹사이트(www.mangerbouger.fr)
6. 통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr)
7. 한국품질보증원(www.kqa.co.kr)
8. NQA(w.ww.nqa.com)
9. Biz Care(biz-care.kr)
10. 한국의료산업품질경영연구원(www.K-GMP.com)
11. 국립농산물품질관리원 친환경 인증관리정보시스템(www.enviagro.go.kr)
12. picard(www.picard.fr)
13. BienManger.com(www.bienmanger.com)
14. Amazon.fr(www.amazon.fr)
15. LDC group(www ldc.fr)
16. Marie SAS(www.marie.fr)
17. Bjorg Bonneterre et Compagnie(www.bjorgbonneterreetcie.com)
18. Bjorg(www.bjorg.fr)
19. SIAL Paris(www.sialparis.com)
20. SIRHA Lyon(www.wirha.comm)
21. E.Leclerc(haussmann.galerielafayette.com/en/gourmet-and-maison-under-one-roof/,
hausmann.galerielafayette.com, www.groupegalerielafayette.fr)
22. Carrefour(www.carrefour.fr)
23. Ace Mart(www.lescaftouilles.com)

2018 농식품 해외시장 맞춤형조사

No: 1812-20

품목: 냉동밥(Frozen Rice)

국가: 프랑스(France)

보고서 기획 및 작성

- 한국농수산물유통공사

발행일 2018

발행처 한국농수산물유통공사 수출정보부

(58217) 전라남도 나주시 문화로 227

02-6300-1119 <http://www.kati.net>

자료문의 aT수출정보실

02-6300-1119

- 본 자료는 한국농수산물유통공사 농식품수출정보 사이트 www.kati.net에서 보실 수 있습니다.
- 본 자료집에 실린 내용은 한국농수산물유통공사의 공식 견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.
- 본 자료집의 내용은 출처를 명시하면 인용할 수 있으나 무단전제, 복사는 법에 저촉됩니다.