

1. UAE 할랄 육류 시장동향

요약

- 육류 생산규모, 2021년 기준 염소고기, 닭고기, 낙타고기, 쇠고기, 양고기 순
 - 전체 육류 주요 생산지, 알 아인, 아부다비, 알 다프라 순으로 확인
 - 쇠고기 또한 마찬가지로 알 아인 지역에서 생산되는 비중이 가장 높음

- 육류 소비규모, 신선 육류 비중이 63.6%로 1위
 - 육류 대체제, 8.1%로 가장 높은 소비규모 성장률 보여
 - 육류 1인당 소비액, 신선 육류가 가장 높은 것으로 확인
 - 육류 단위당 단가, 육류 대체제가 가장 높은 것으로 확인

- 신선 육류 소비규모, 가금육, 쇠고기, 기타 신선 육류, 양고기 및 염소고기 순
 - 신선 육류 1인당 소비액, 가금육이 1위
 - 신선 육류 중 쇠고기, 7.0%로 가장 높은 소비규모 성장률 보여
 - 신선 육류 단위당 단가, 양고기 및 염소고기, 쇠고기, 기타 신선 육류, 가금육 순

- UAE 육류 주요 수출국, 오만, 파키스탄, 이란 등으로 확인
 - HS CODE 0201 (신선·냉장 쇠고기) 기준 수출 규모 상위 3개국은 오만, 파키스탄, 사우디아라비아 순으로 나타남
 - HS CODE 0202 (냉동 쇠고기) 기준 수출 규모 상위 3개국은 이란, 사우디아라비아, 파키스탄 순으로 나타남
 - HS CODE 0207 (냉동 가금육) 기준 수출 규모 상위 3개국은 이란, 쿠웨이트, 예멘 순으로 나타남

- UAE 육류 주요 수입국, 브라질, 사우디아라비아, 미국 등으로 확인
 - HS CODE 0201 (신선·냉장 쇠고기) 기준 수입 규모 상위 3개국은 파키스탄, 호주, 브라질 순으로 나타남
 - HS CODE 0202 (냉동 쇠고기) 기준 수입 규모 상위 3개국은 브라질, 인도, 미국 순으로 나타남
 - HS CODE 0207 (냉동 가금육) 기준 수입 규모 상위 3개국은 브라질, 사우디아라비아, 미국 순으로 나타남

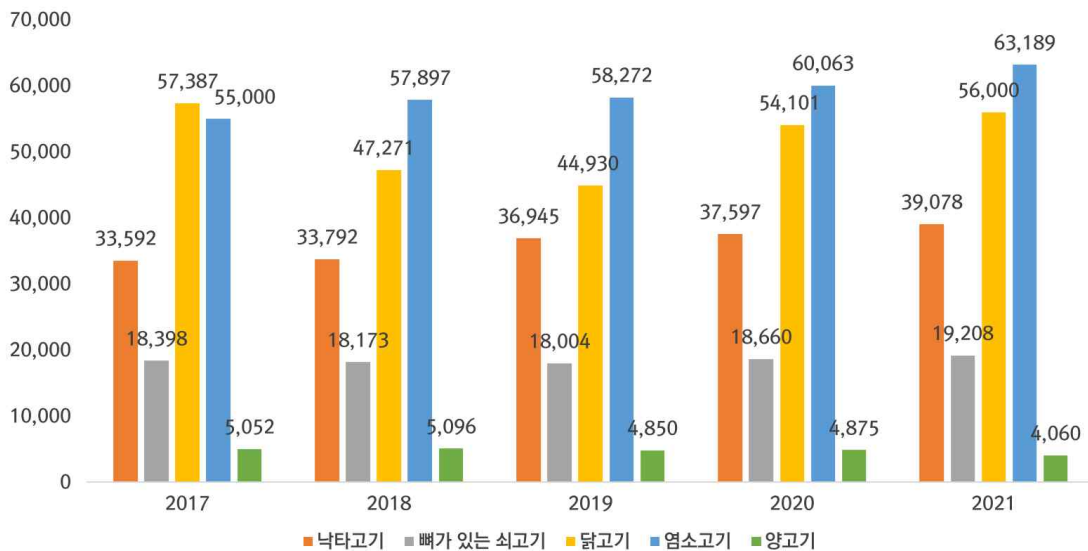
1. UAE 육류 생산규모

(1) UAE 육류 생산 규모

- UAE, 수입 재료 의존성이 높은 특징¹⁾
 - UAE는 지리적 특성상 UAE에서 구매하는 식품의 80%가 해외에서 수입되는 등 식품 제조 산업의 수입 재료 의존성이 높은 특징을 보임
 - 붉은 육류 및 가공육 제품의 18%를 국내에서 생산하고 있음
- UAE 할랄 육류 생산규모, 2021년 기준 염소고기가 가장 많아
 - 2021년 기준, 염소고기는 6만 3,189톤으로 가장 많은 생산량을 기록하였고, 다음으로 닭고기가 5만 6,000톤 생산된 것으로 확인됨
 - 2020년, 2019년, 2018년에는 순서대로 염소고기, 닭고기, 낙타고기, 뼈가 있는 쇠고기, 양고기가 높은 생산 규모를 기록하였음
- UAE 쇠고기 생산규모는 안정적으로 유지
 - 뼈가 있는 쇠고기의 2021년 생산량은 1만 9,208톤으로 확인됨

<UAE 주요 육류 생산규모('17-'21)>

단위: 톤, %



| | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 연평균 성장률 |
|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 낙타고기 | 33,592 | 33,792 | 36,945 | 37,597 | 39,078 | 3.9% |
| 뼈가 있는 쇠고기 | 18,398 | 18,173 | 18,004 | 18,660 | 19,208 | 1.1% |
| 닭고기 | 57,387 | 47,271 | 44,930 | 54,101 | 56,000 | -0.6% |
| 염소고기 | 55,000 | 57,897 | 58,272 | 60,063 | 63,189 | 3.5% |
| 양고기 | 5,052 | 5,096 | 4,850 | 4,875 | 4,060 | -5.3% |

* 출처: FAO (www.fao.org)

1) 캐나다 농업농산식품부(AGR), 'Consumer Profile - The United Arab Emirates', 2022

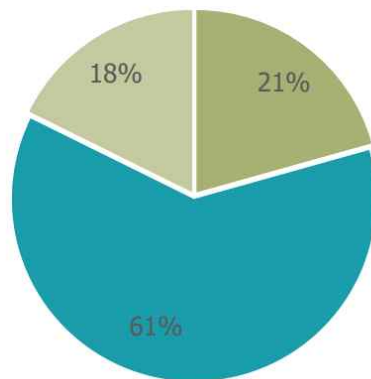
(2) UAE 육류 주요 생산지

- UAE 전체 육류 주요 생산지, 알 아인, 아부다비, 알 다프라 순
 - 2019년 기준, 알 아인 지역은 가축 보유 시설 1만 5,462개, 아부다비 지역은 5,183개, 알 다프라 지역은 4,442개를 기록함
 - 2019년 기준, 알 아인, 아부다비, 알 다프라 지역이 각 61%, 21%, 18%의 가축 보유 시설 분포율을 기록함
 - 세 지역 합산 가축 보유 시설 수 기준, 2019년 총 2만 5,087개를 기록함
 - 2014년부터 2017년까지는 이 세 지역의 가축 보유 시설 수가 지속적으로 상승하는 경향을 보임

<UAE 주요 지역별 가축 보유 시설 규모('14-'19)>

단위: 개, %

■ Abu Dhabi Region ■ Al Ain Region ■ Al Dhafra Region



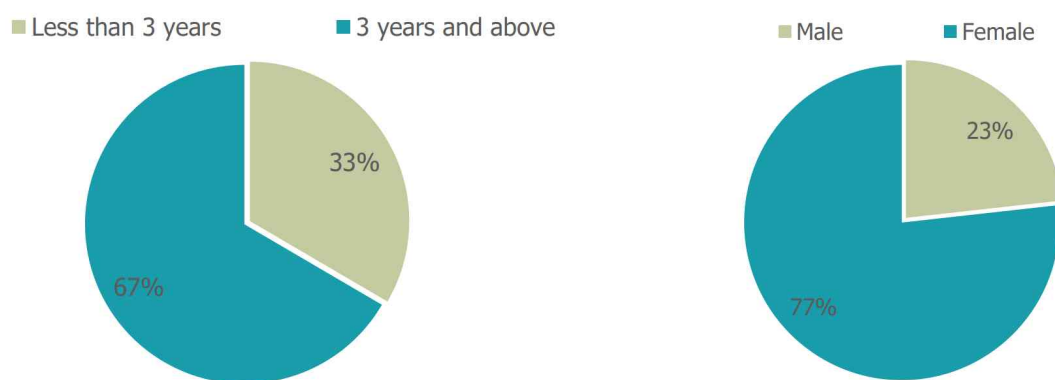
| 지역 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 총 | 23,730 | 24,337 | 25,171 | 25,200 | 24,189 | 25,087 |
| 아부다비 | 4,539 | 5,303 | 5,598 | 4,493 | 4,983 | 5,183 |
| 알 아인 | 14,948 | 14,626 | 15,099 | 16,211 | 14,895 | 15,462 |
| 알 다프라 | 4,243 | 4,408 | 4,474 | 4,496 | 4,311 | 4,442 |

* 출처: SCAD, 「Livestock Statistics and Fisheries Statistics 2019」, 2020.09

- 쇠고기 생산 비중은 알 아인 지역에서 가장 높음
 - 2019년 기준, 알 아인 지역은 4만 2,467마리의 소 가축 수를 기록하였으며, 이어서 아부다비 지역이 7,063마리, 알 다프라 지역이 905마리를 기록함
 - 2019년 기준, 세 지역 합산하여 총 5만 435마리를 기록함
 - 2019년 기준, 알 아인 지역은 수컷 총 9,869마리, 암컷 3만 2,598마리를 기록함
 - 세 지역 합산 기준, 암컷이 수컷 소의 약 3배인 것으로 확인됨

<2019년 연령별, 성별, 지역별 가축(소) 생산 규모>

단위: 마리, %



| 지역 | 수컷 | | | 암컷 | | | 총 |
|-------|----------|----------|--------|----------|----------|--------|--------|
| | 생후 3년 이하 | 생후 3년 이상 | 총 | 생후 3년 이하 | 생후 3년 이상 | 총 | |
| 총 | 6,462 | 5,258 | 11,720 | 10,395 | 28,320 | 38,715 | 50,435 |
| 아부다비 | 905 | 736 | 1,641 | 1,467 | 3,955 | 5,422 | 7,063 |
| 알 아인 | 5,441 | 4,428 | 9,869 | 8,740 | 23,858 | 32,598 | 42,467 |
| 알 다프라 | 116 | 94 | 210 | 188 | 507 | 695 | 905 |

* 출처: SCAD, 「Livestock Statistics and Fisheries Statistics 2019」, 2020.09

2. UAE 육류 소비규모

(1) UAE 육류 소비규모

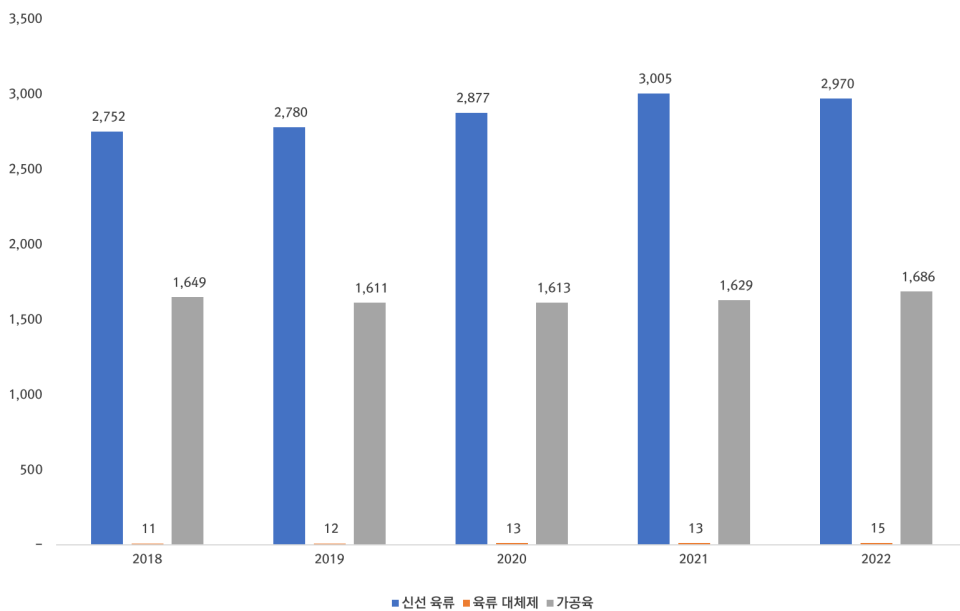
- UAE 내 육류, 할랄 인증 필수²⁾
 - 인구의 100%가 무슬림인 UAE에서 할랄(Halal)은 ‘합법적이거나 허용된 것’ 을 의미하고 비할랄(하람, Haram)은 ‘샤리아(Sharia)에 따라 금지된 것’ 을 의미함
 - 이슬람법에 따라 UAE 내 돼지고기, 비이슬람 방식으로 도살된 육류, 알코올 이 함유된 식품 등은 허용되지 않음

- UAE 육류 총 소비액, 신선 육류 비중이 63.6%로 1위
 - 신선 육류, 가공육, 육류 대체제 순으로 소비 규모가 큼
 - 2022년 기준, 신선 육류의 총 소비액은 29억 7천만 달러를 기록함
 - 2018년부터 2021년까지 신선 육류 총 소비액은 꾸준한 상승세를 보인 후 2022년 소폭 감소함

- 육류 대체제, 8.1%로 가장 높은 소비규모 성장률 보여
 - 신선 육류 및 가공육과는 달리, 2018년부터 2022년까지 육류 대체제의 총 소비액은 꾸준한 상승세를 보임

<UAE 육류 총 소비액('18-'22)>

단위: 백만 달러, %



| | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 비중 | 연평균 성장률 |
|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 신선 육류 | 2,752 | 2,780 | 2,877 | 3,005 | 2,970 | 63.6% | 1.9% |
| 육류 대체제 | 11 | 12 | 13 | 13 | 15 | 0.3% | 8.1% |
| 가공육 | 1,649 | 1,611 | 1,613 | 1,629 | 1,686 | 36.1% | 0.6% |

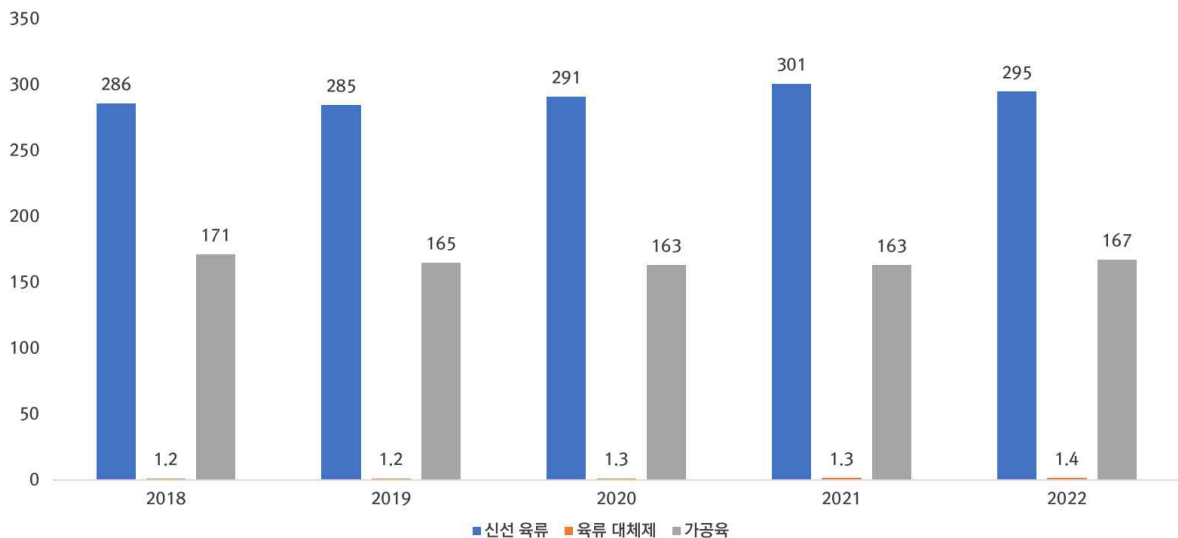
* 출처: Statista (www.statista.com)

2) 캐나다 농업농산식품부(AGR), 'Consumer Profile - The United Arab Emirates', 2022

- 2022년 기준 UAE 육류 1인당 소비액, 신선 육류가 가장 높은 것으로 확인
 - 육류 대체제, 신선 육류, 가공육 순으로 1인당 소비액 연평균 성장률이 높음
 - 2022년 기준, 신선 육류 1인당 소비액은 295달러, 가공육은 167달러, 육류 대체제는 1.4달러인 것으로 확인됨
- 소비자 그룹별 UAE 육류 1인당 소비액
 - 스태티스타(Statista)에 따르면, 연령별 소비 비중 기준, 25-34세가 40.3%로 가장 많은 비중을 차지하였으며, 이어서 35-44세(28.3%), 45-54세(15.5%), 18-24세(12.3%), 55-64세(3.7%) 순인 것으로 확인됨
 - 소득별 소비 비중 기준, 고소득층이 43.1%로 가장 많은 비중을 차지하며, 이어서 중산층이 31.0%, 저소득층이 25.9%를 차지함

〈UAE 육류 1인당 소비액('18-'22)〉

단위: 달러, %



| | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 연평균 성장률 |
|--------|------|------|------|------|------|---------|
| 신선 육류 | 286 | 285 | 291 | 301 | 295 | 0.8% |
| 육류 대체제 | 1.2 | 1.2 | 1.3 | 1.3 | 1.4 | 5.0% |
| 가공육 | 171 | 165 | 163 | 163 | 167 | -0.6% |

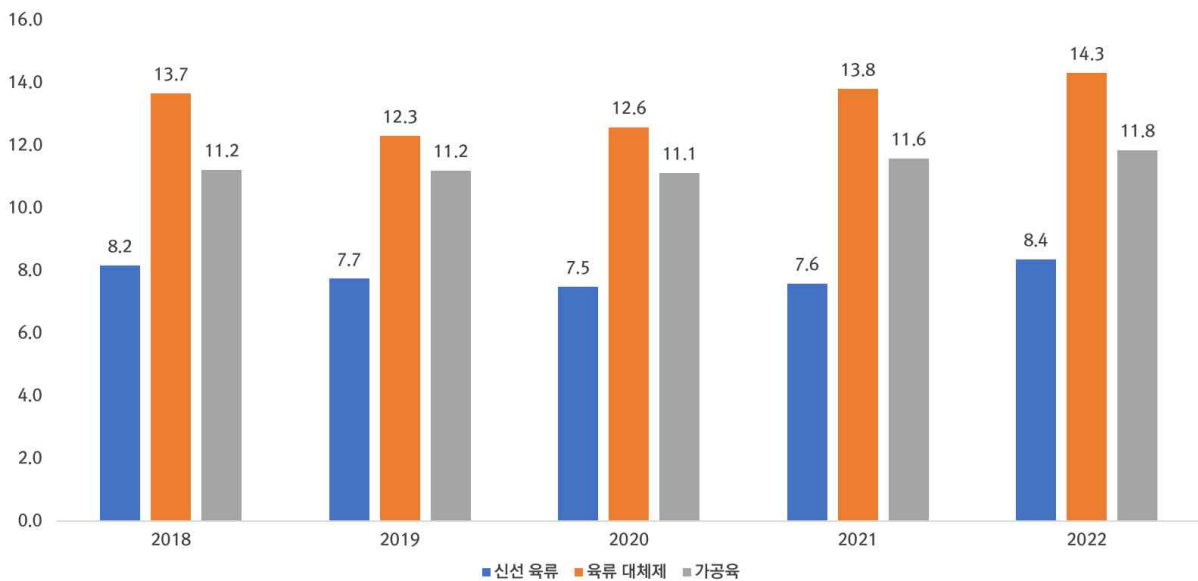
* 출처: Statista (www.statista.com)

- UAE 육류 단위당 단가, 육류 대체제가 가장 높은 것으로 확인
 - 2018년부터 2022년까지 단위당 단가는 육류 대체제, 가공육, 신선 육류 순으로 높음
 - 2022년 기준, 육류 대체제의 단위당 단가는 14.3달러, 가공육은 11.8달러, 신선 육류는 8.4달러인 것으로 확인됨

- 신선 육류, 육류 대체제, 가공 육류 모두 단위당 단가 안정적으로 증가
 - 세 육류 제품군의 평균 단위당 단가 연평균 성장률은 0.8%인 것으로 확인됨
 - 가공육, 육류 대체제, 신선 육류 순으로 단위당 단가 연평균 성장률이 높음

<UAE 육류 단위당 단가('18-'22)>

단위: 달러, %



| | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 연평균 성장률 |
|--------|------|------|------|------|------|---------|
| 신선 육류 | 8.2 | 7.7 | 7.5 | 7.6 | 8.4 | 0.6% |
| 육류 대체제 | 13.7 | 12.3 | 12.6 | 13.8 | 14.3 | 1.2% |
| 가공육 | 11.2 | 11.2 | 11.1 | 11.6 | 11.8 | 1.4% |
| 평균 | 12.3 | 12.2 | 12.0 | 12.5 | 12.7 | 0.8% |

* 출처: Statista (www.statista.com)

(2) UAE 신선 육류 소비규모

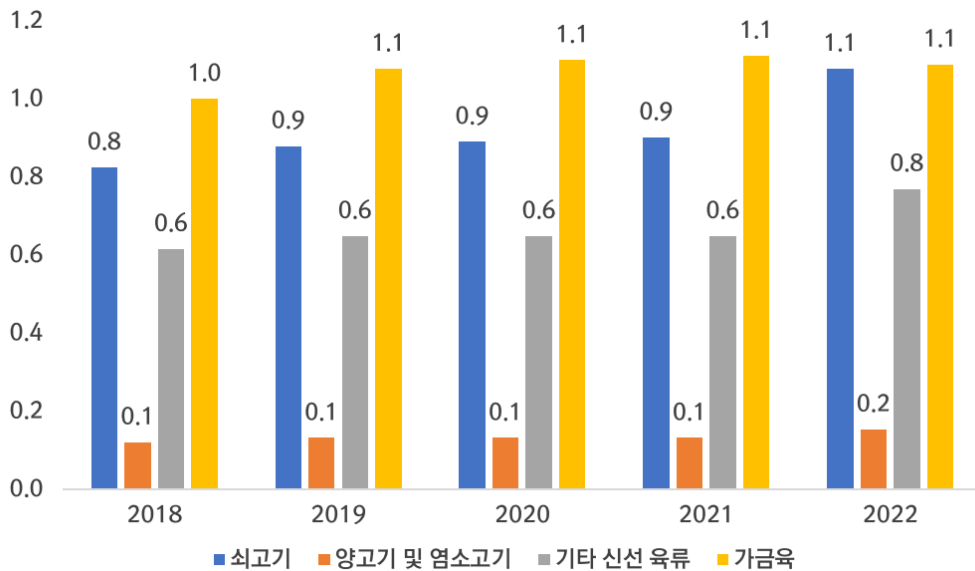
- UAE 신선 육류 총 소비액, 가금육이 가장 큰 비중 차지
 - 신선 육류 총 소비액 기준, 가금육이 35.2%로 가장 큰 비중을 차지하였으며 다음으로 쇠고기가 34.9%를 차지함
 - 2018년부터 2022년까지 가금육 총 소비액이 가장 높으나, 소비규모 성장률은 가장 낮은 것으로 확인됨

- 쇠고기, 6.9%로 가장 높은 소비규모 성장률 보여
 - 2022년, 최초로 쇠고기 총 소비액이 10억 달러를 돌파함

- 육류 지출, UAE 소비자 식품 지출 중 가장 높은 비중 차지³⁾
 - UAE 소비자의 1인당 지출액 중 육류 지출이 식품 카테고리 중 가장 큰 부분(2020년 기준 25.1%)를 차지하며, 육류 지출액은 2021년부터 2025년까지 연평균 2.9%씩 계속 증가할 것으로 전망됨

<UAE 신선 육류 총 소비액('18-'22)>

단위: 십억 달러, %



| | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 비중 | 연평균 성장률 |
|-----------------|------|------|------|------|------|-------|---------|
| 쇠고기 (송아지 포함) | 0.8 | 0.9 | 0.9 | 0.9 | 1.1 | 34.9% | 6.9% |
| 양고기 및 염소고기 | 0.1 | 0.1 | 0.1 | 0.1 | 0.2 | 5.0% | 6.2% |
| 기타 신선 육류 | 0.6 | 0.6 | 0.6 | 0.6 | 0.8 | 24.9% | 5.7% |
| 가금육 | 1.0 | 1.1 | 1.1 | 1.1 | 1.1 | 35.2% | 2.1% |

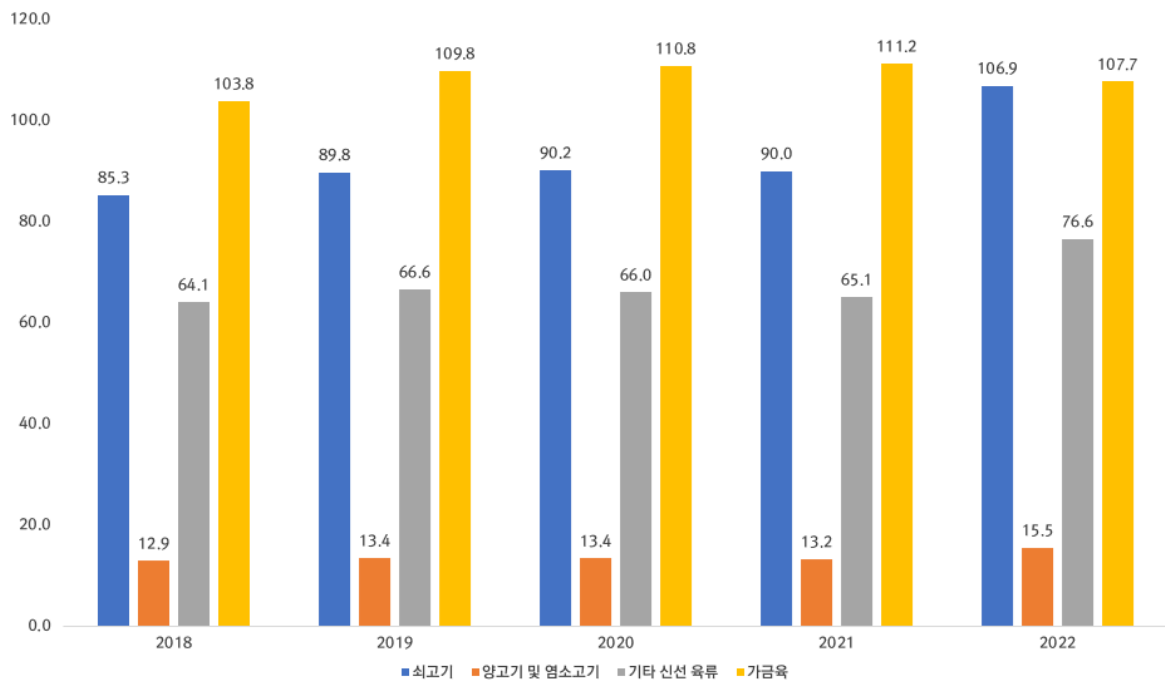
* 출처: Statista (www.statista.com)

3) 캐나다 농업농산식품부(AGR), 'Consumer Profile - The United Arab Emirates', 2022

- UAE 신선 육류 1인당 소비액, 가금육이 1위
 - 2018년부터 2022년까지 1인당 소비액은 가금육이 1위이지만, 연평균 성장률은 0.9%로 가장 낮은 수치를 기록함
 - 2022년 기준, 가금육의 1인당 소비액이 약 108달러, 쇠고기가 약 107달러로 유사한 수치를 보임
- 마찬가지로 쇠고기의 1인당 소비액 성장률이 가장 높아
 - 쇠고기의 1인당 소비액 연평균 성장률은 5.8%, 양고기 및 염소고기가 4.7%인 것으로 확인됨

<UAE 신선 육류 1인당 소비액('18-'22)>

단위: 달러, %



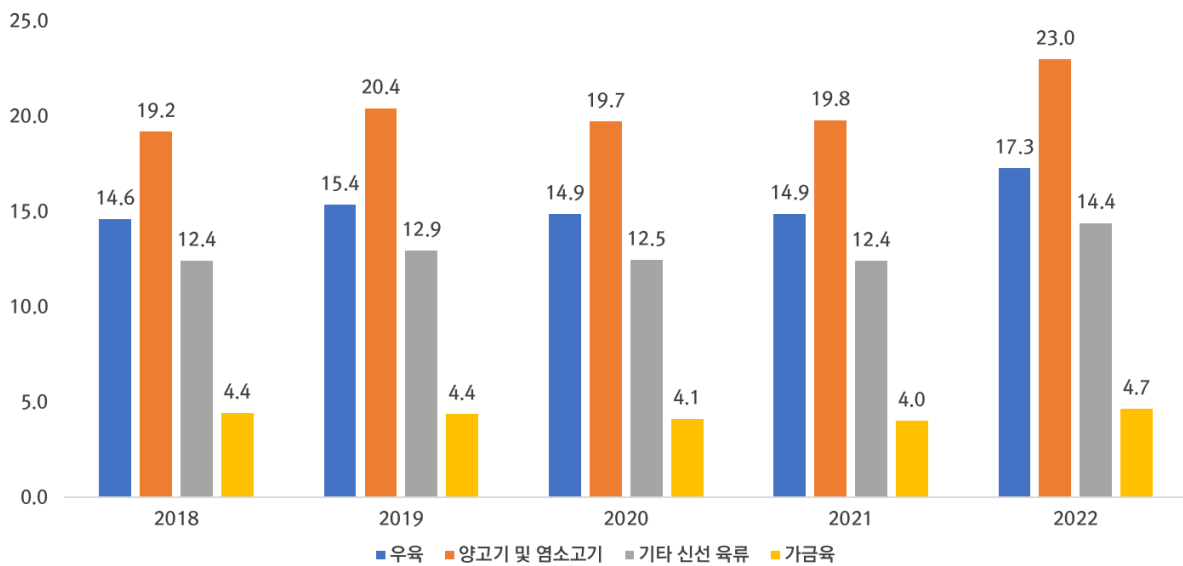
| | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 연평균 성장률 |
|---------------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 쇠고기 | 85.3 | 89.8 | 90.2 | 90.0 | 106.9 | 5.8% |
| 양고기 및 염소고기 | 12.9 | 13.4 | 13.4 | 13.2 | 15.5 | 4.7% |
| 기타 신선 육류 | 64.1 | 66.6 | 66.0 | 65.1 | 76.6 | 4.6% |
| 가금육 | 103.8 | 109.8 | 110.8 | 111.2 | 107.7 | 0.9% |

* 출처: Statista (www.statista.com)

- UAE 신선 육류 단위당 단가, 양고기 및 염소고기가 가장 높은 것으로 확인
 - 2022년 기준, 양고기 및 염소고기의 단위당 단가는 23달러로 가장 높았으며, 이어서 쇠고기가 17.3달러인 것으로 조사됨
- 쇠고기, 양고기 및 염소고기, 기타 신선 육류, 가금육 모두 단위당 단가 안정적으로 증가
 - 양고기 및 염소고기 연평균 성장률이 4.6%로 가장 높았으며, 이어서 쇠고기가 4.3%, 기타 신선 육류가 3.8%, 가금육이 1.2%인 것으로 확인됨

〈UAE 신선 육류 단위당 단가('18-'22)〉

단위: 달러, %



| | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 연평균 성장률 |
|---------------|------|------|------|------|------|---------|
| 쇠고기 | 14.6 | 15.4 | 14.9 | 14.9 | 17.3 | 4.3% |
| 양고기 및 염소고기 | 19.2 | 20.4 | 19.7 | 19.8 | 23.0 | 4.6% |
| 기타 신선 육류 | 12.4 | 12.9 | 12.5 | 12.4 | 14.4 | 3.8% |
| 가금육 | 4.4 | 4.4 | 4.1 | 4.0 | 4.7 | 1.2% |
| 평균 | 7.6 | 7.6 | 7.2 | 7.0 | 8.7 | 3.4% |

* 출처: Statista (www.statista.com)

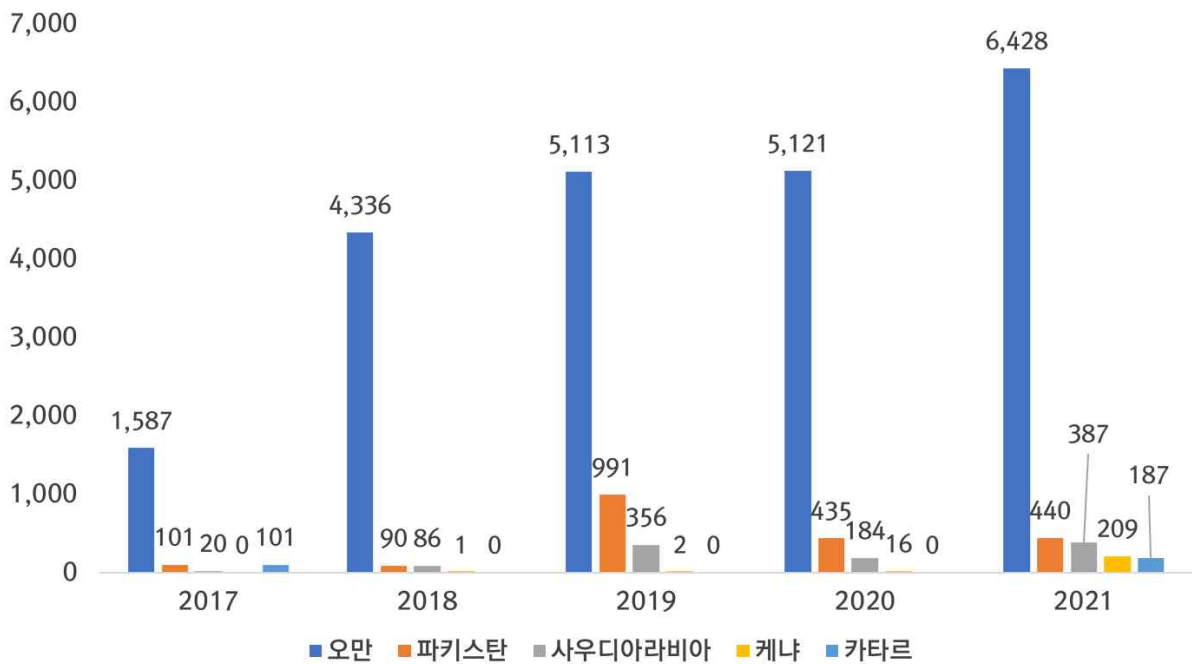
3. UAE 육류 수출입규모

(1) UAE 육류 수출 규모

- UAE HS CODE 0201 수출 규모 1위, 오만
 - 2017-21년 UAE HS CODE 0201 수출 규모 1위 국가는 오만으로 확인됨
 - 2021년 기준, 오만이 전체 수출 규모의 약 80%를 차지함
- UAE HS CODE 0201 수출 연평균 성장률 1위, 사우디아라비아
 - UAE HS CODE 0201 對사우디아라비아 수출액의 연평균 성장률은 109.7%를 기록하였으며, 2017년 대비 2021년에 수출 규모가 약 20배 증가함

<UAE HS CODE 0201 (신선·냉장 쇠고기) 기준 품목 수출 규모('17-'21)>

단위: 천 달러, %



| | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 연평균 성장률 |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 전 세계 | 4,250 | 6,705 | 8,392 | 6,493 | 8,069 | 17.4% |
| 오만 | 1,587 | 4,336 | 5,113 | 5,121 | 6,428 | 41.9% |
| 파키스탄 | 101 | 90 | 991 | 435 | 440 | 44.5% |
| 사우디아라비아 | 20 | 86 | 356 | 184 | 387 | 109.7% |
| 케냐 | - | 1 | 2 | 16 | 209 | - |
| 카타르 | 101 | - | - | - | 187 | 16.6% |

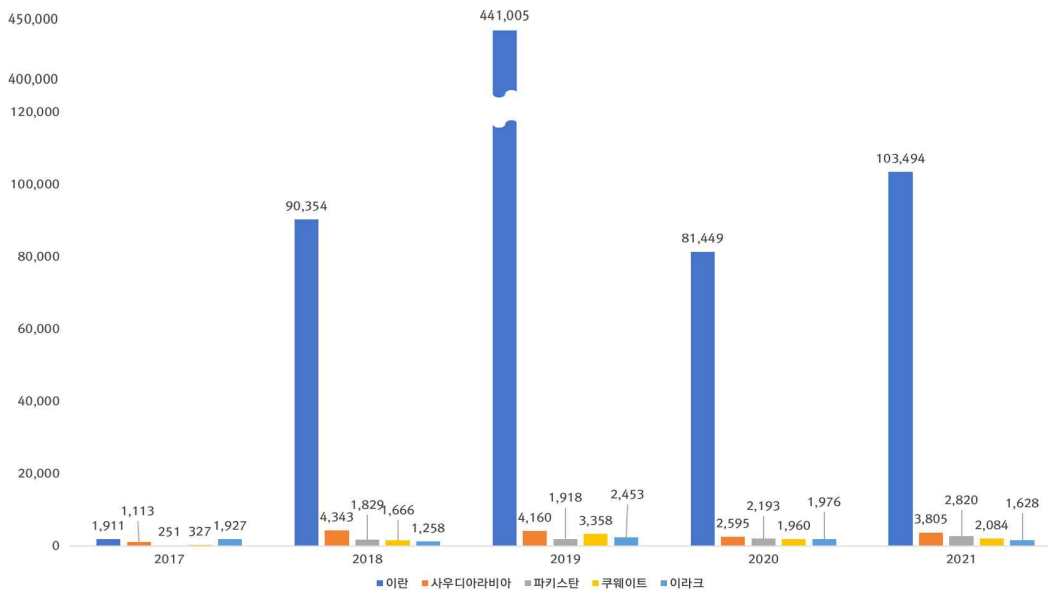
* 출처: ITC Trade Map (trademap.org)

- UAE HS CODE 0202 수출 규모 1위, 이란
 - 2017-21년 UAE HS CODE 0202 수출 규모 1위 국가는 이란으로 확인됨
 - 2021년 기준, 이란이 UAE 전체 수출 규모의 약 84%를 차지함
 - 2017년 대비 2021년 UAE 對사우디아라비아 수출 규모는 3배 이상 증가함
 - 2017부터 2021년까지 對파키스탄 수출 규모가 꾸준한 상승세를 기록하고 있는 것으로 확인됨

- HS CODE 0202 수출액 연평균 성장률 1위, 이란
 - 對이란 수출액이 연평균 성장률 171%로 가장 높은 수치를 기록함
 - 對파키스탄 수출액 연평균 성장률이 83.1%로, 2위를 차지함

〈UAE HS CODE 0202 (냉동 쇠고기) 기준 품목 수출 규모('17-'21)〉

단위: 천 달러



| | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 연평균 성장률 |
|---------|--------|---------|---------|--------|---------|---------|
| 전 세계 | 17,055 | 113,493 | 462,506 | 97,291 | 123,025 | 63.9% |
| 이란 | 1,911 | 90,354 | 441,005 | 81,449 | 103,494 | 171.3% |
| 사우디아라비아 | 1,113 | 4,343 | 4,160 | 2,595 | 3,805 | 36.0% |
| 파키스탄 | 251 | 1,829 | 1,918 | 2,193 | 2,820 | 83.1% |
| 쿠웨이트 | 327 | 1,666 | 3,358 | 1,960 | 2,084 | 58.9% |
| 이라크 | 1,927 | 1,258 | 2,453 | 1,976 | 1,628 | -4.1% |

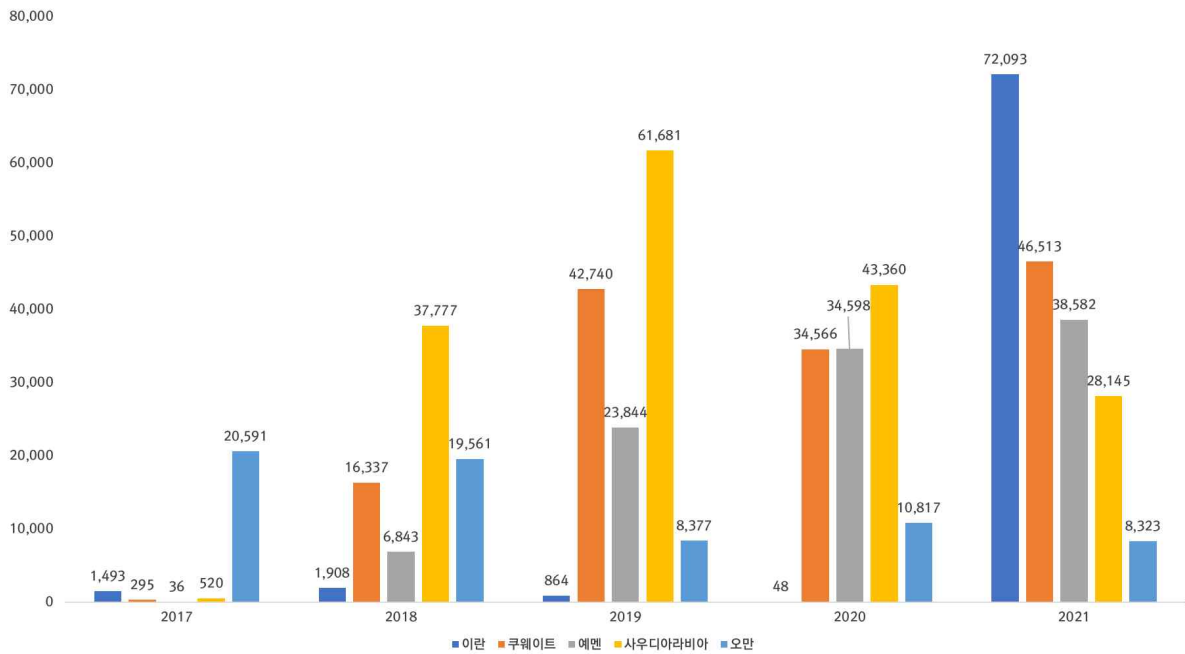
* 출처: ITC Trade Map (trademap.org)

- 2021년 기준 HS CODE 0207 수출 규모 1위, 이란
 - 2021년 기준, UAE 對이란 수출 규모가 전년도 대비 약 1,500배 증가하였으며 전체 수출 규모의 약 34%를 차지함
 - 2018년부터 2020년까지는 對사우디아라비아 수출 규모가 1위를 기록함
 - 2017년부터 2021년까지 예멘의 수출 규모가 꾸준한 상승세를 기록하고 있는 것으로 확인됨

- HS CODE 0207 수출 연평균 성장률 1위, 예멘
 - 예멘이 연평균 성장률 472%로 가장 높은 수치를 기록함

〈UAE HS CODE 0207 (가금육) 기준 품목 수출 규모('17-'21)〉

단위: 천 달러, %



| | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 연평균 성장률 |
|---------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 전 세계 | 44,120 | 108,548 | 166,412 | 143,802 | 214,391 | 48.5% |
| 이란 | 1,493 | 1,908 | 864 | 48 | 72,093 | 163.6% |
| 쿠웨이트 | 295 | 16,337 | 42,740 | 34,566 | 46,513 | 254.4% |
| 예멘 | 36 | 6,843 | 23,844 | 34,598 | 38,582 | 472.2% |
| 사우디아라비아 | 520 | 37,777 | 61,681 | 43,360 | 28,145 | 171.2% |
| 오만 | 20,591 | 19,561 | 8,377 | 10,817 | 8,323 | -20.3% |

* 출처: ITC Trade Map (trademap.org)

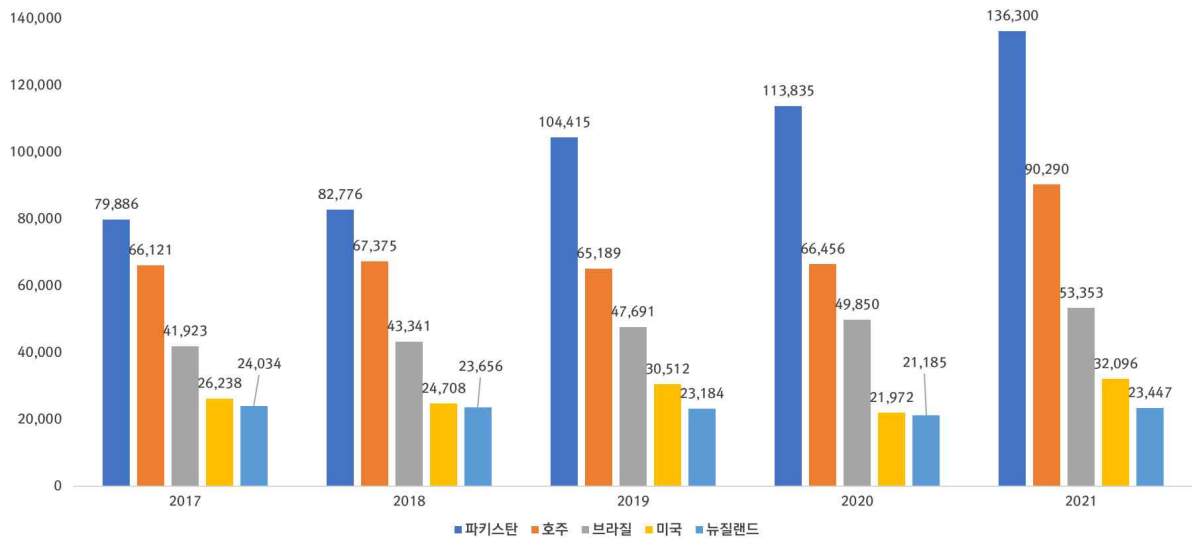
(2) UAE 육류 수입 규모

- UAE HS CODE 0201 수입 규모 1위, 파키스탄
 - 2017-21년 UAE HS CODE 0201 수입 규모 1위 국가는 파키스탄으로 확인됨
 - 2021년, 파키스탄이 UAE HS CODE 0201 수입 규모의 약 34%를 차지함
 - 파키스탄으로부터의 수입은 유일하게 꾸준한 상승세를 보임

- 2017-2021년 기준, HS CODE 0201 수입 연평균 성장률 1위, 파키스탄
 - 파키스탄으로부터의 수입이 연평균 성장률 14%로 가장 높은 수치를 기록함
 - 호주, 브라질, 미국으로부터의 수입은 각 8%, 6%, 5%의 연평균 성장률을 보임

〈UAE HS CODE 0201 (신선·냉장 쇠고기) 기준 품목 수입 규모('17-'21)〉

단위: 천 달러, %



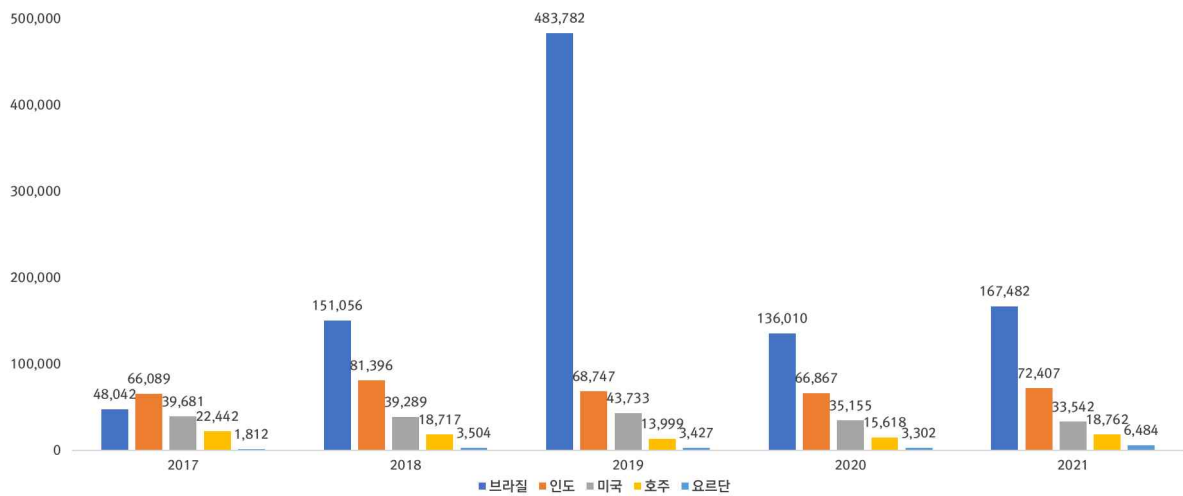
| 국가 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 연평균 성장률 |
|------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 전 세계 | 305,917 | 310,580 | 323,337 | 325,814 | 395,544 | 6.6% |
| 파키스탄 | 79,886 | 82,776 | 104,415 | 113,835 | 136,300 | 14.3% |
| 호주 | 66,121 | 67,375 | 65,189 | 66,456 | 90,290 | 8.1% |
| 브라질 | 41,923 | 43,341 | 47,691 | 49,850 | 53,353 | 6.2% |
| 미국 | 26,238 | 24,708 | 30,512 | 21,972 | 32,096 | 5.2% |
| 뉴질랜드 | 24,034 | 23,656 | 23,184 | 21,185 | 23,447 | -0.6% |

* 출처: ITC Trade Map (trademap.org)

- 2018-2021년 기준, HS CODE 0202 수입 규모 1위, 브라질
 - 2018-21년 UAE HS CODE 0202 수입 규모 1위 국가는 브라질로 확인됨
 - 2017년 기준, 인도로부터의 HS CODE 0202 수입 규모가 1위를 기록함
 - 2019년 기준, 브라질로부터의 수입이 전체 수입 규모의 약 75%를 차지함
- 2017-2021년 기준, HS CODE 0202 수입 연평균 성장률 1위, 요르단
 - 요르단이 연평균 성장률 37.5%로 가장 높은 수치를 기록함
 - 브라질, 인도가 각 36.6%, 2.3%의 연평균 성장률을 보임
 - 미국 및 호주의 경우 약 4%의 연평균 감소세를 기록함

<UAE HS CODE 0202 (냉동 쇠고기) 기준 품목 수입 규모('17-'21)>

단위: 천 달러, %



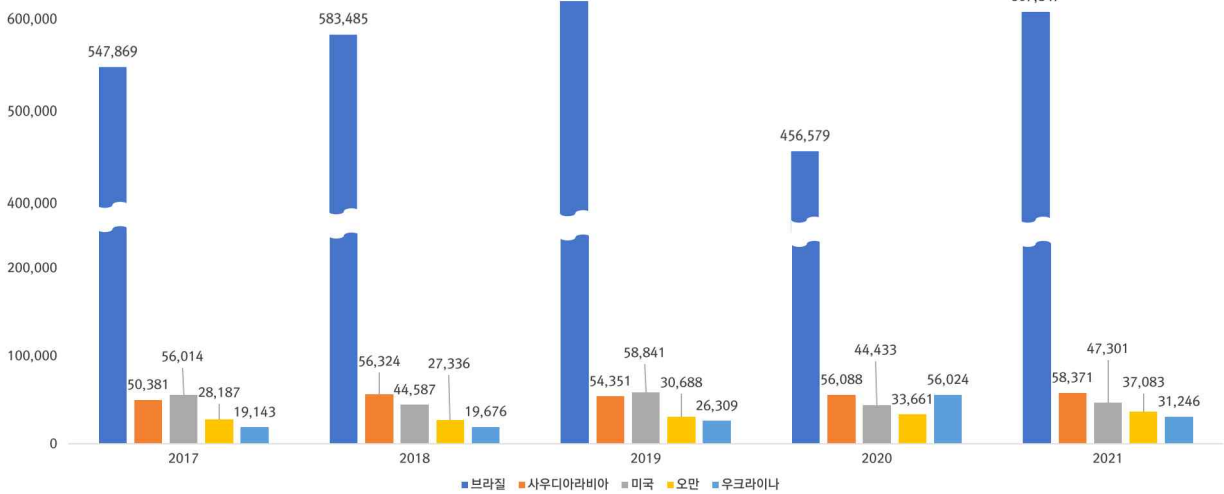
| 국가 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 연평균 성장률 |
|------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 전 세계 | 196,860 | 316,819 | 643,486 | 282,615 | 327,547 | 13.6% |
| 브라질 | 48,042 | 151,056 | 483,782 | 136,010 | 167,482 | 36.6% |
| 인도 | 66,089 | 81,396 | 68,747 | 66,867 | 72,407 | 2.3% |
| 미국 | 39,681 | 39,289 | 43,733 | 35,155 | 33,542 | -4.1% |
| 호주 | 22,442 | 18,717 | 13,999 | 15,618 | 18,762 | -4.4% |
| 요르단 | 1,812 | 3,504 | 3,427 | 3,302 | 6,484 | 37.5% |

* 출처: ITC Trade Map (trademap.org)

- HS CODE 0207 수입 규모 1위, 브라질
 - 2017-21년 UAE HS CODE 0207 수입 규모 1위 국가는 브라질로 확인됨
 - 2021년 기준, 브라질이 UAE 수입 규모의 약 72%를 차지함
- 2017-2021년 기준, HS CODE 0207 수입 연평균 성장률 1위, 우크라이나
 - 우크라이나로부터의 수입이 연평균 성장률 13%로 가장 높은 수치를 기록함
 - 오만, 사우디아라비아, 브라질로부터의 수입은 각 7%, 4%, 3%의 연평균 성장률을 보임
 - 미국으로부터의 수입은 4%의 연평균 감소세를 기록함

〈UAE HS CODE 0207 (가금육) 기준 품목 수입 규모('17-'21)〉

단위: 천 달러, %



| 국가 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 연평균 성장률 |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 전 세계 | 769,819 | 793,631 | 866,096 | 709,075 | 843,594 | 2.3% |
| 브라질 | 547,869 | 583,485 | 619,987 | 456,579 | 607,847 | 2.6% |
| 사우디아라비아 | 50,381 | 56,324 | 54,351 | 56,088 | 58,371 | 3.7% |
| 미국 | 56,014 | 44,587 | 58,841 | 44,433 | 47,301 | -4.1% |
| 오만 | 28,187 | 27,336 | 30,688 | 33,661 | 37,083 | 7.1% |
| 우크라이나 | 19,143 | 19,676 | 26,309 | 56,024 | 31,246 | 13.0% |

* 출처: ITC Trade Map (trademap.org)

2. UAE 할랄 육류 소비 트렌드

요약

- UAE 소비자 쇠고기 제품 소비 행태 조사
 - 할랄이 아닌 쇠고기 소비 여부, 68%가 “아니오” 라고 응답
 - 쇠고기 제품 구매 현황, 일반 다짐육 1위
 - 다짐육 평소 지불 kg당 가격, 43%가 AED 21-40디르함으로 응답
 - 쇠고기 제품 지출 대부분, 대형 슈퍼마켓((21%), 식료품점(18%), 특수 상점(15%)을 통해 이루어짐
 - 응답자의 1/3 이상이 큐브 쇠고기, 저지방 다진 고기 및 버거 제품을 적어도 한 달에 한 번 구매
 - 일주일에 쇠고기가 포함된 평균 식사 횟수는 4.5회였지만 응답자 5명 중 1명은 매일 쇠고기가 포함된 식사를 하는 것으로 나타남
 - 가장 높은 비중의 응답자가 UAE산 쇠고기를 선호하는 것으로 확인되었으며 (65%), 호주(45%), 파키스탄(43%), 뉴질랜드(40%) 순으로 확인됨

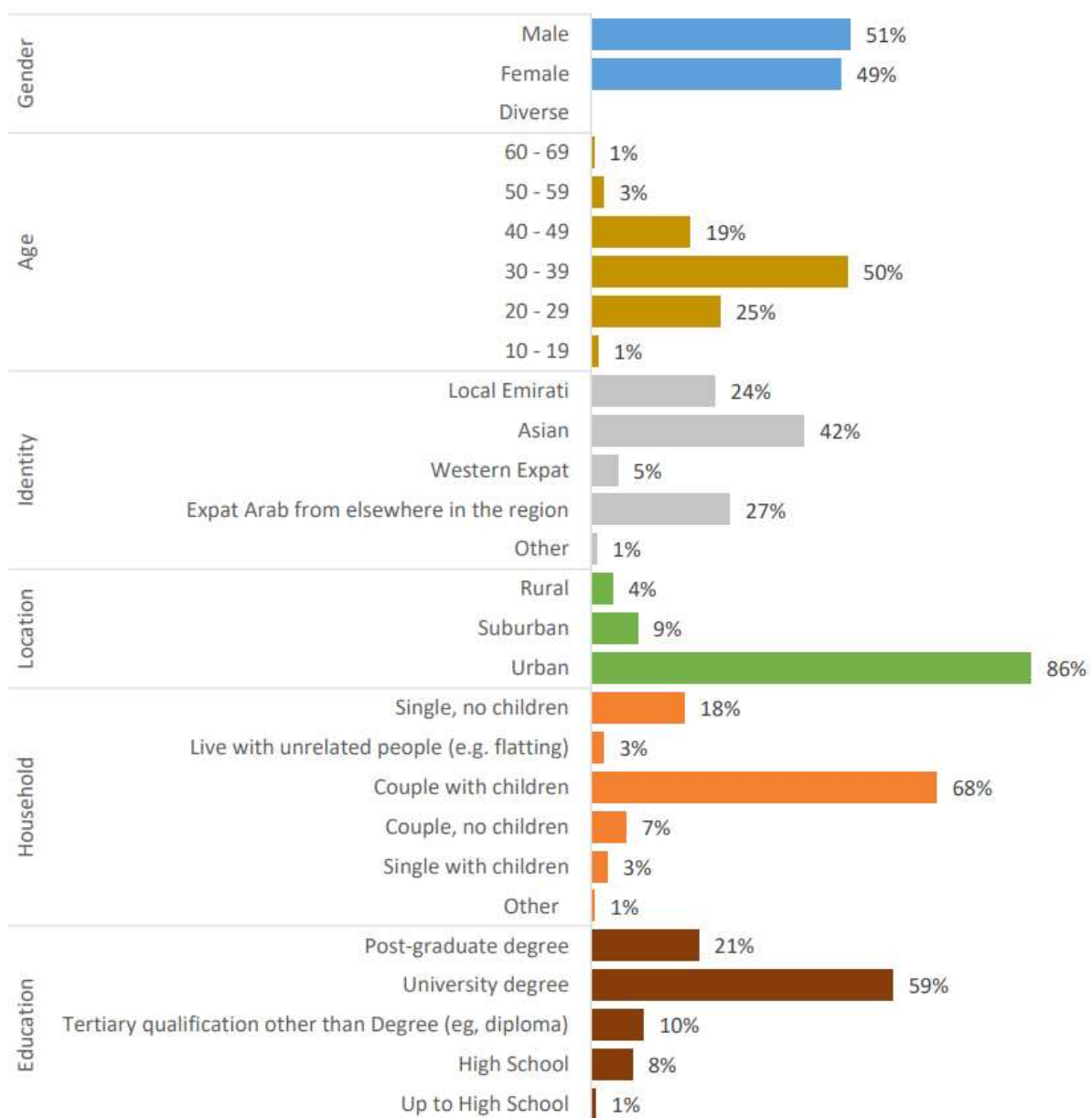
- UAE 소비자 쇠고기 제품 구매 행태 조사
 - 많은 소비자가 모바일 장치를 사용하여 쇠고기 제품에 대한 정보를 검색하고 (자주 58%, 가끔 34%) 쇠고기를 구매하는 것으로 확인(자주 41%, 가끔 34%).
 - 소비자는 스마트폰으로 다양한 스마트 기술을 사용하여 구매하고 정보를 검색하는 것으로 확인됨(자주 36%)
 - 바코드의 경우 QR 코드나 RFID/NFC 기술보다 이용률이 높으며, 소비자의 29%는 종종 바코드를 사용하여 제품을 구매하고 제품 정보를 검색하는 것으로 확인(31%)
 - 쇠고기 제품과 관련된 온라인 디지털 미디어의 주요 출처는 식품 회사 웹사이트(65%), YouTube(59%), 음식 블로그(53%)로 나타남
 - 특히 구매(51%), 레시피(49%), 할인/쿠폰(48%)을 위해 모바일 애플리케이션을 상대적으로 많이 사용하는 것으로 확인됨

- UAE의 대체육 시장이 2028년까지 빠르게 증가할 것으로 전망
 - UAE 육류 레스토랑은 양보다는 품질에 초점을 맞춘 럭셔리 컨셉의 육류 레스토랑, 비건 대체 메뉴 개발, 현지 농산물 활용 극대화 등의 방법을 적용하여 그린 트렌드에 적응 중임

(1) UAE 소비자 쇠고기 소비 행태 조사 요약

- UAE 소비자 쇠고기 소비 행태 조사 개요
 - Lincoln University의 Agribusiness and Economics Research Unit(AERU)은 UAE 소비자들이 뉴질랜드산 쇠고기에 대해 갖는 선호도를 식별하고, 지불 용의 가격대를 조사하기 위한 설문조사를 실시함
 - 설문조사는 2021년 6월 최소 월 1회 다진 쇠고기를 구매하는 9,190명의 UAE 거주 소비자를 대상으로 온라인으로 진행됨
 - 설문조사 응답자 세부 구성은 하기의 그림과 같음

〈UAE 쇠고기 소비 행태 설문조사 표본 구성〉



* 출처: AERU, 'United Arab Emirates beef consumer consumption behaviours and product preferences: A Latent Class Analysis of New Zealand beef mince', 2022.08

○ 할랄이 아닌 쇠고기 소비 여부

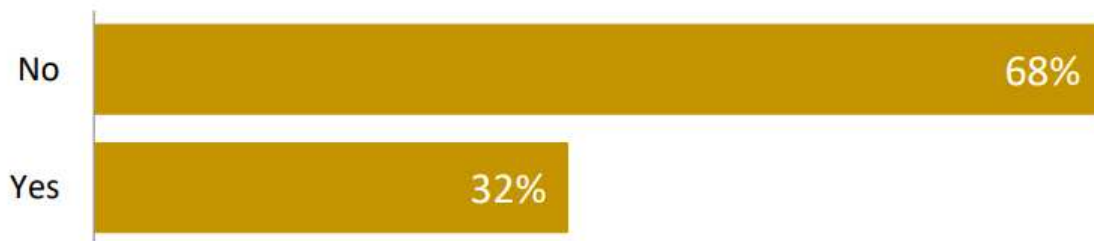
- 할랄이 아닌 쇠고기를 소비하느냐는 질문에 응답자의 68%가 “아니오” 라고 답함

○ 일주일 식사 중 쇠고기를 포함한 식사 횟수

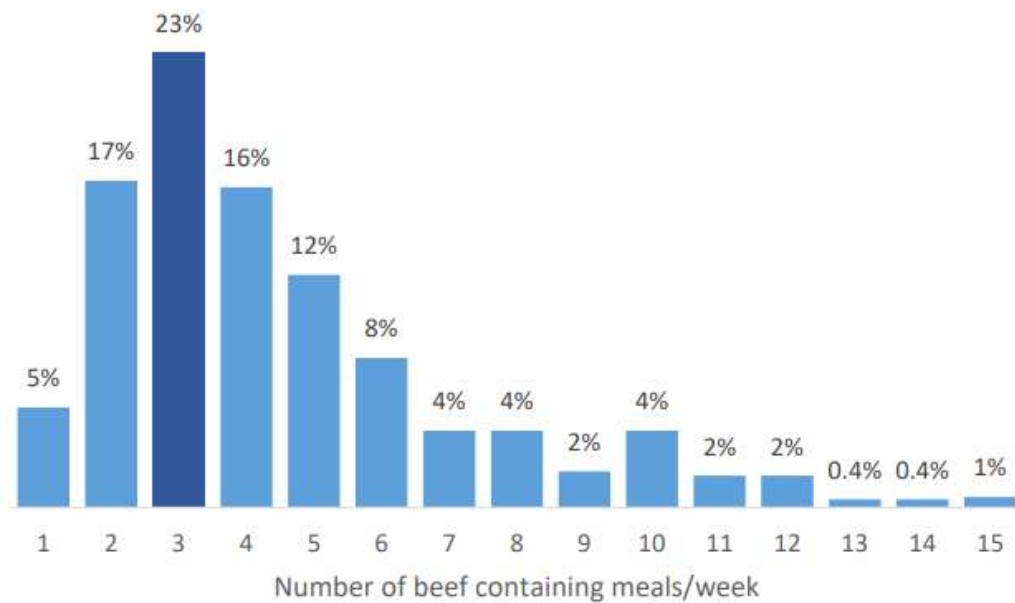
- 쇠고기를 포함하는 식사 횟수는 평균 4.5회/주였으며, 가장 많은 응답률을 보인 횟수는 3회로 나타남

- 약 70%의 소비자들이 일주일에 2-5회 쇠고기를 포함한 식사를 하는 것으로 조사됨

<할랄이 아닌 쇠고기 소비 여부>



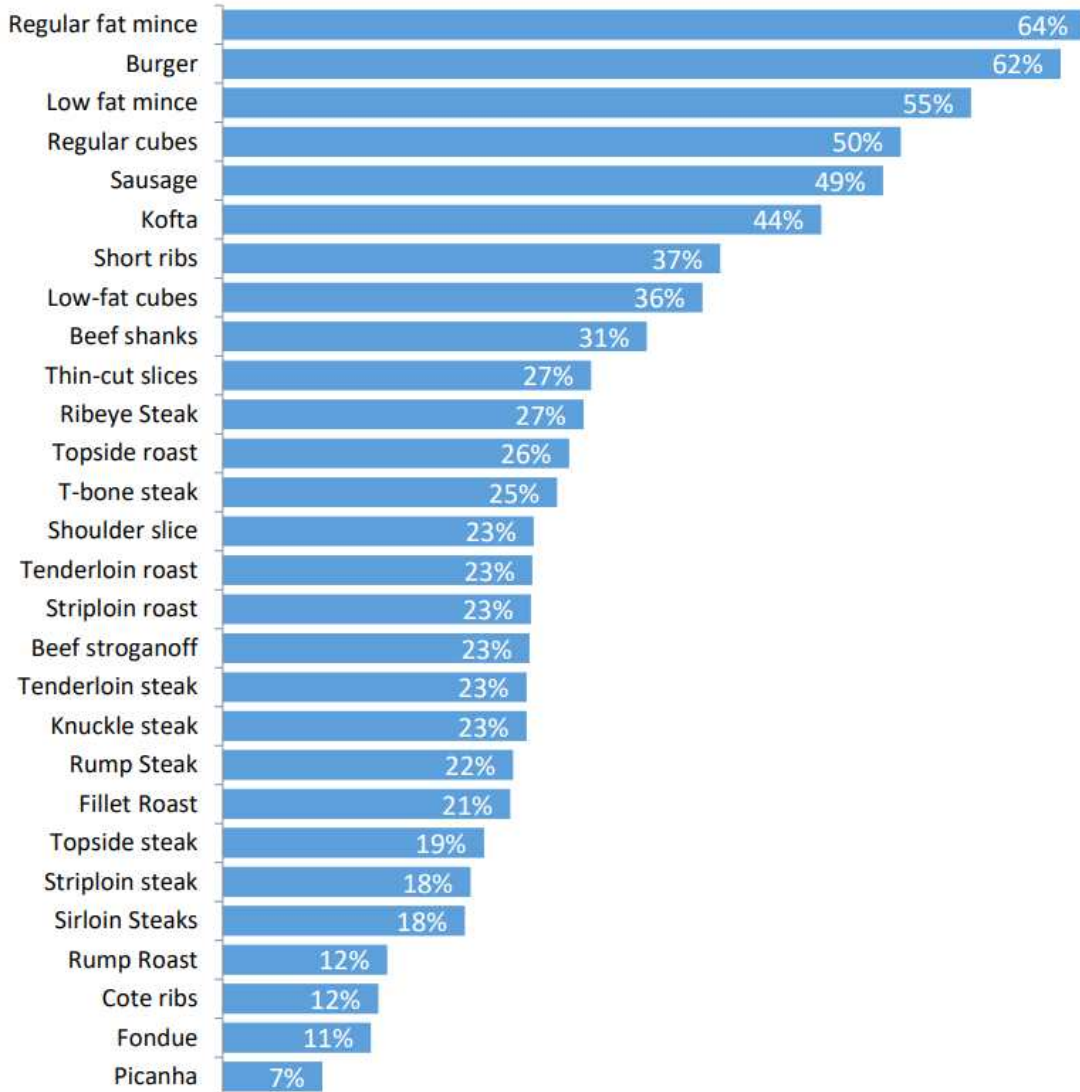
<일주일 식사 중 쇠고기를 포함한 식사 횟수>



* 출처: AERU, ‘United Arab Emirates beef consumer consumption behaviours and product preferences: A Latent Class Analysis of New Zealand beef mince’, 2022.08

- 쇠고기 제품 구매 현황, 일반 다짐육 1위
 - 일반 다짐육 다음으로 가장 많이 구매한 쇠고기 제품은 버거 제품으로 확인됨
 - 저지방 다짐육과 큐브 모양 쇠고기가 3, 4위를 차지함

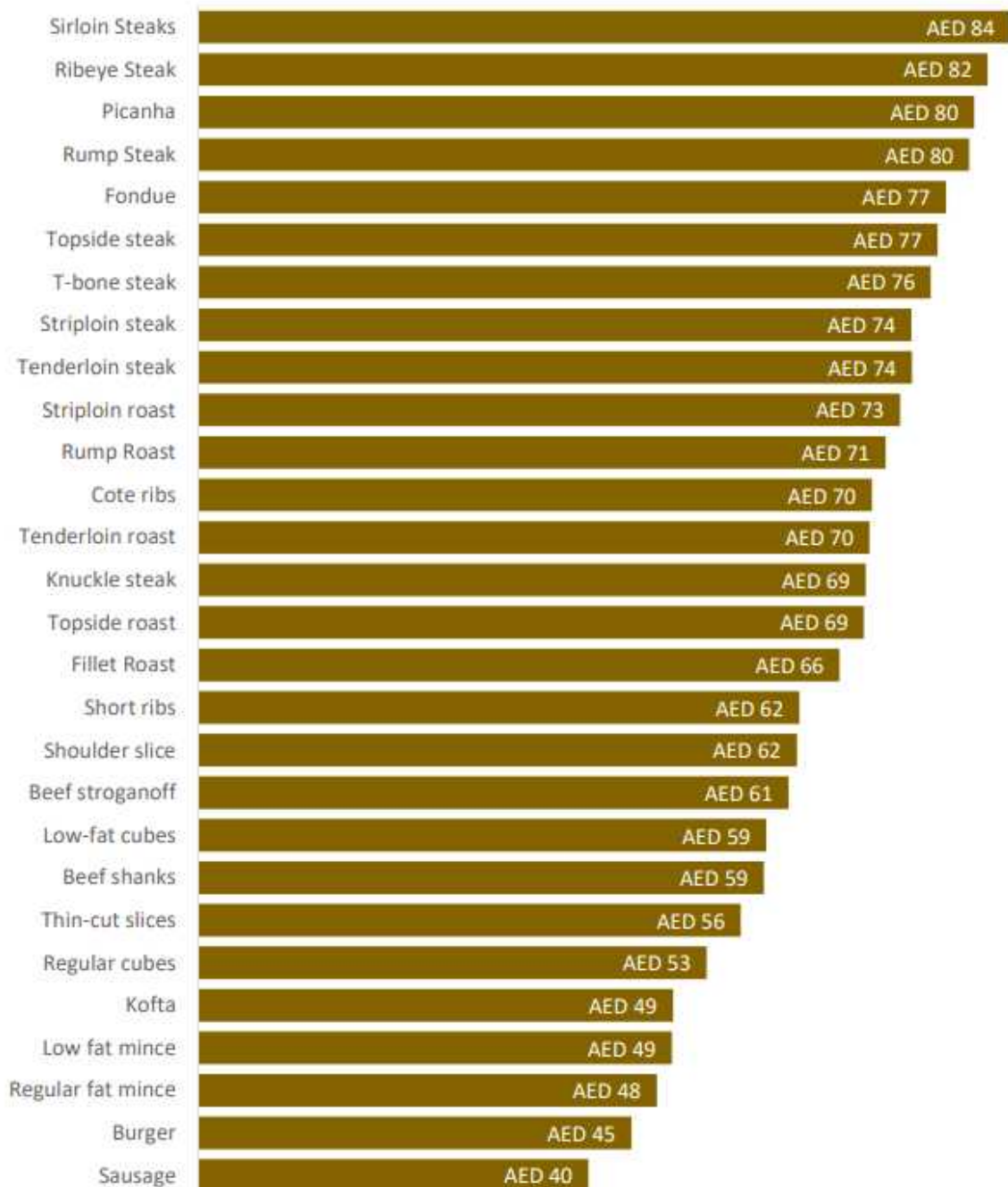
〈지난달 쇠고기 제품 구매 현황〉



* 출처: AERU, 'United Arab Emirates beef consumer consumption behaviours and product preferences: A Latent Class Analysis of New Zealand beef mince', 2022.08

- 쇠고기 부위별 평소 지불 가격, 등심 스테이크 1위
 - 등심 스테이크의 1kg당 평소 지불 가격이 84디르함으로 육류 제품 종류 중 가장 높은 것으로 확인됨
 - 소비자들은 각 쇠고기 부위에 대해 평소 지불하는 kg당 가격을 표시함
 - 평균 가격을 살펴본 결과, 등심 스테이크가 가장 높고 소시지가 가장 낮음

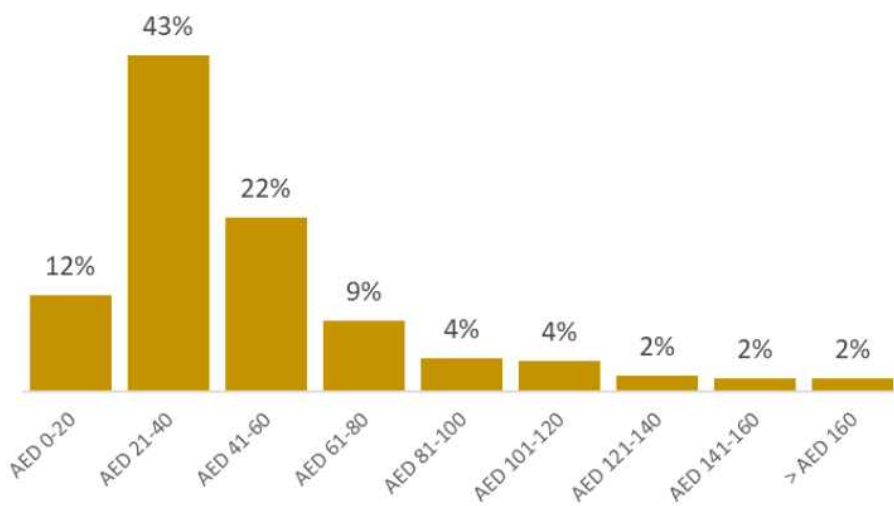
<쇠고기 부위에 대해 평소 지불하는 kg당 평균 가격>



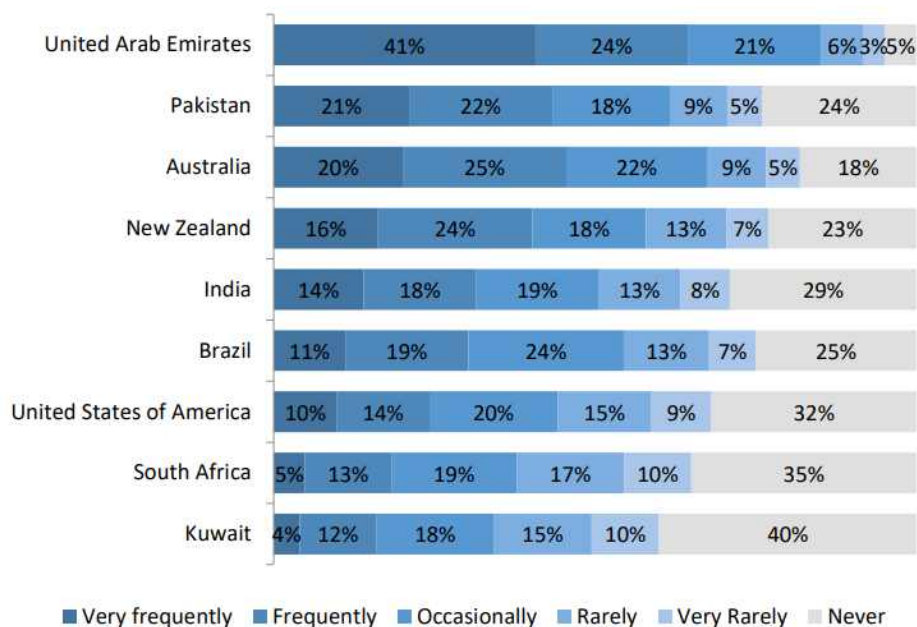
* 출처: AERU, 'United Arab Emirates beef consumer consumption behaviours and product preferences: A Latent Class Analysis of New Zealand beef mince', 2022.08

- 다짐육 평소 지불 kg당 가격, 43%가 AED 21-40디르함이라고 응답
 - 구체적으로, 다짐육(일반 및 저지방 포함)의 경우, 응답자의 대다수가 AED 60디르함/kg 미만을 지불함
 - 응답자의 2%만 AED 160디르함/kg 이상을 지불함
- 원산지별 쇠고기 구매 빈도, 1위 UAE산
 - 쇠고기 구매 빈도가 가장 높은 원산지는 UAE인 것으로 확인됨
 - 다음으로 파키스탄, 호주, 뉴질랜드, 인도 등이 확인됨

<다짐육에 대해 평소 지불하는 kg당 가격>



<원산지별 쇠고기 구매 빈도>

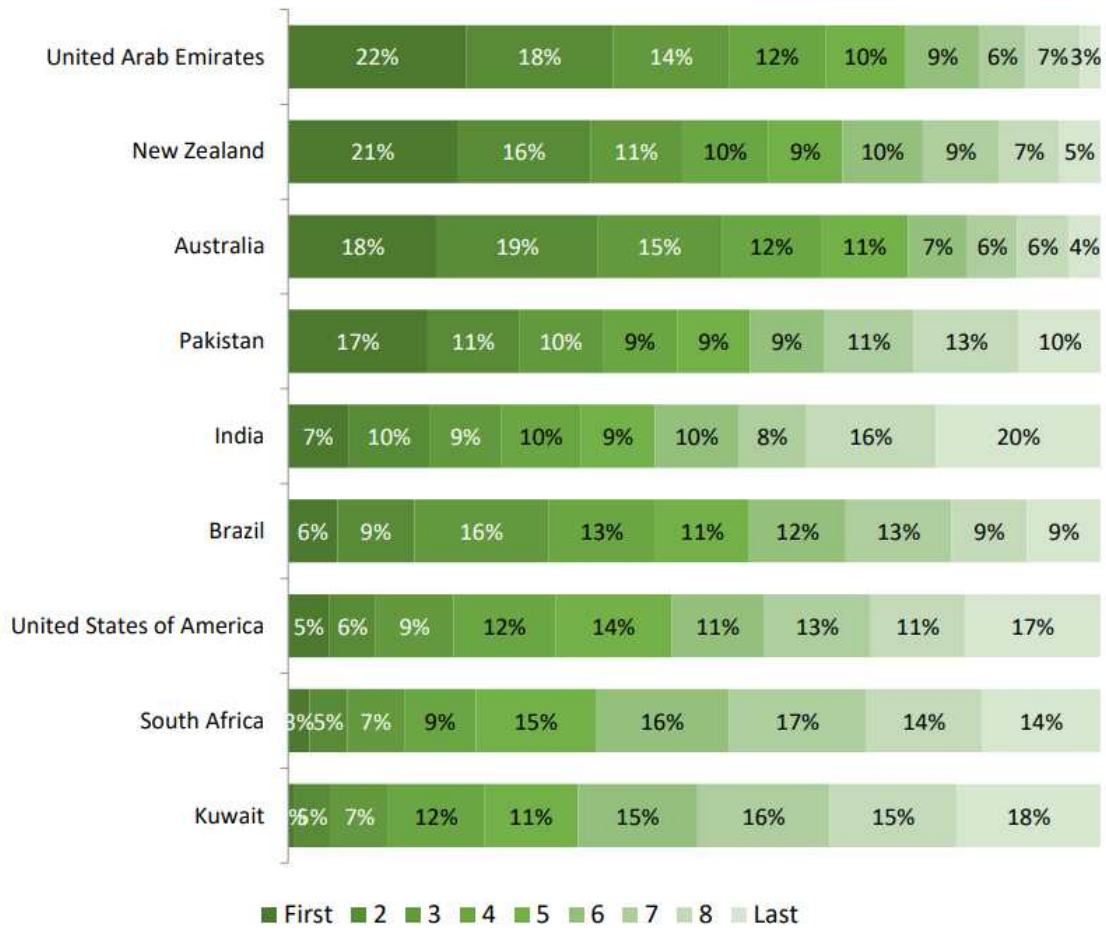


* 출처: AERU, 'United Arab Emirates beef consumer consumption behaviours and product preferences: A Latent Class Analysis of New Zealand beef mince', 2022.08

○ 원산지별 쇠고기 품질 순위

- 소비자들은 현재 시장에 진입한 국가에서 생산된 쇠고기의 품질을 평가함
- UAE산 쇠고기는 다른 수입국에 비해 전반적으로 높은 품질 순위를 기록함
- UAE산의 경우, 응답자의 22%가 가장 높은 순위로 평가하였으며, 응답자의 54%가 상위 3위로 쇠고기 품질을 평가함

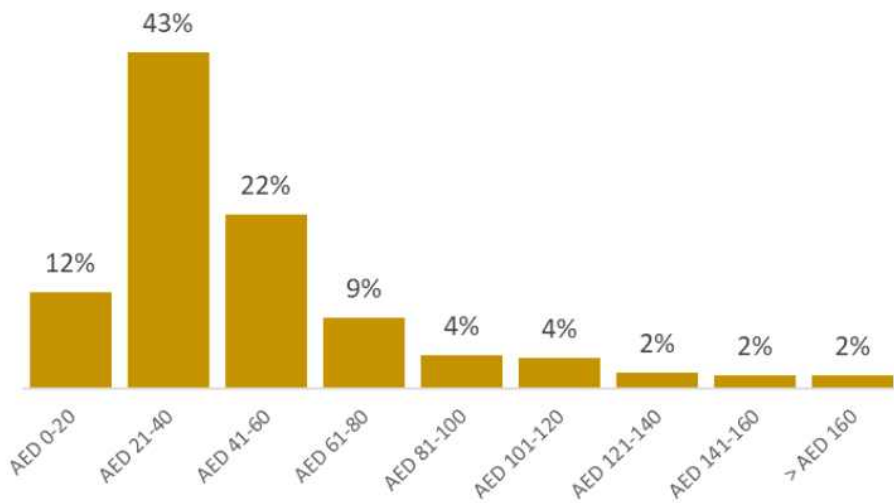
<원산지별 쇠고기 품질 순위 >



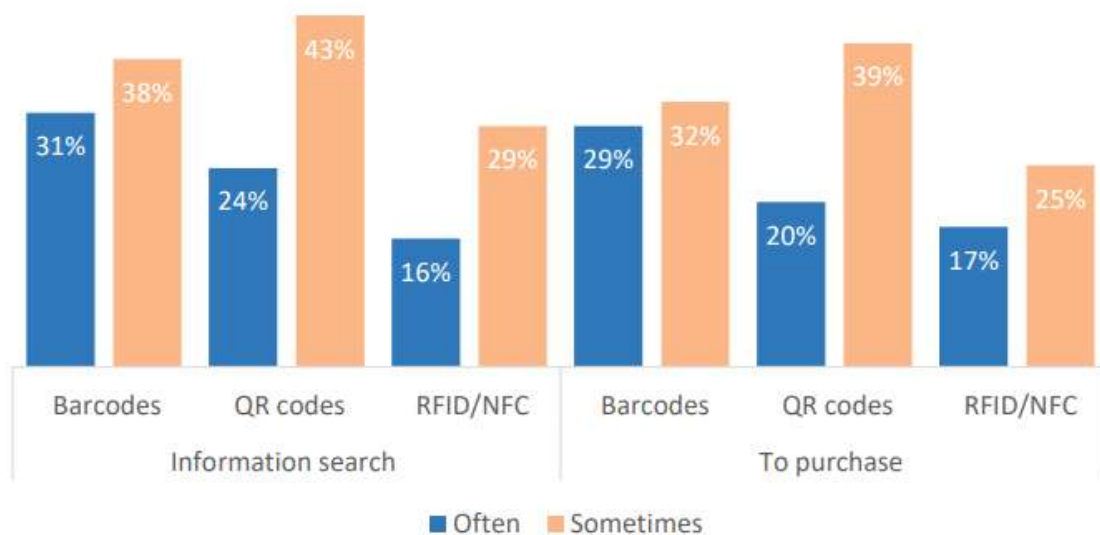
* 출처: AERU, 'United Arab Emirates beef consumer consumption behaviours and product preferences: A Latent Class Analysis of New Zealand beef mince', 2022.08

- 응답자의 41%, 쇠고기 구매를 위해 스마트폰 사용
 - 응답자는 쇠고기 구매 또는 정보 탐색을 위해 비교적 높은 스마트폰 사용률을 보인 것으로 확인됨
 - 응답자의 41%가 자주 스마트폰을 사용한다고 응답함
- 쇠고기 구매를 위한 스마트 기술 모바일 기기 사용
 - 스마트 기술 모바일 기기 중, 응답자의 29%가 쇠고기 구매 시 바코드를 사용한다고 답해 가장 높은 응답률을 보임

〈쇠고기 구매 시 정보 탐색 및 구매를 위한 스마트폰 사용〉



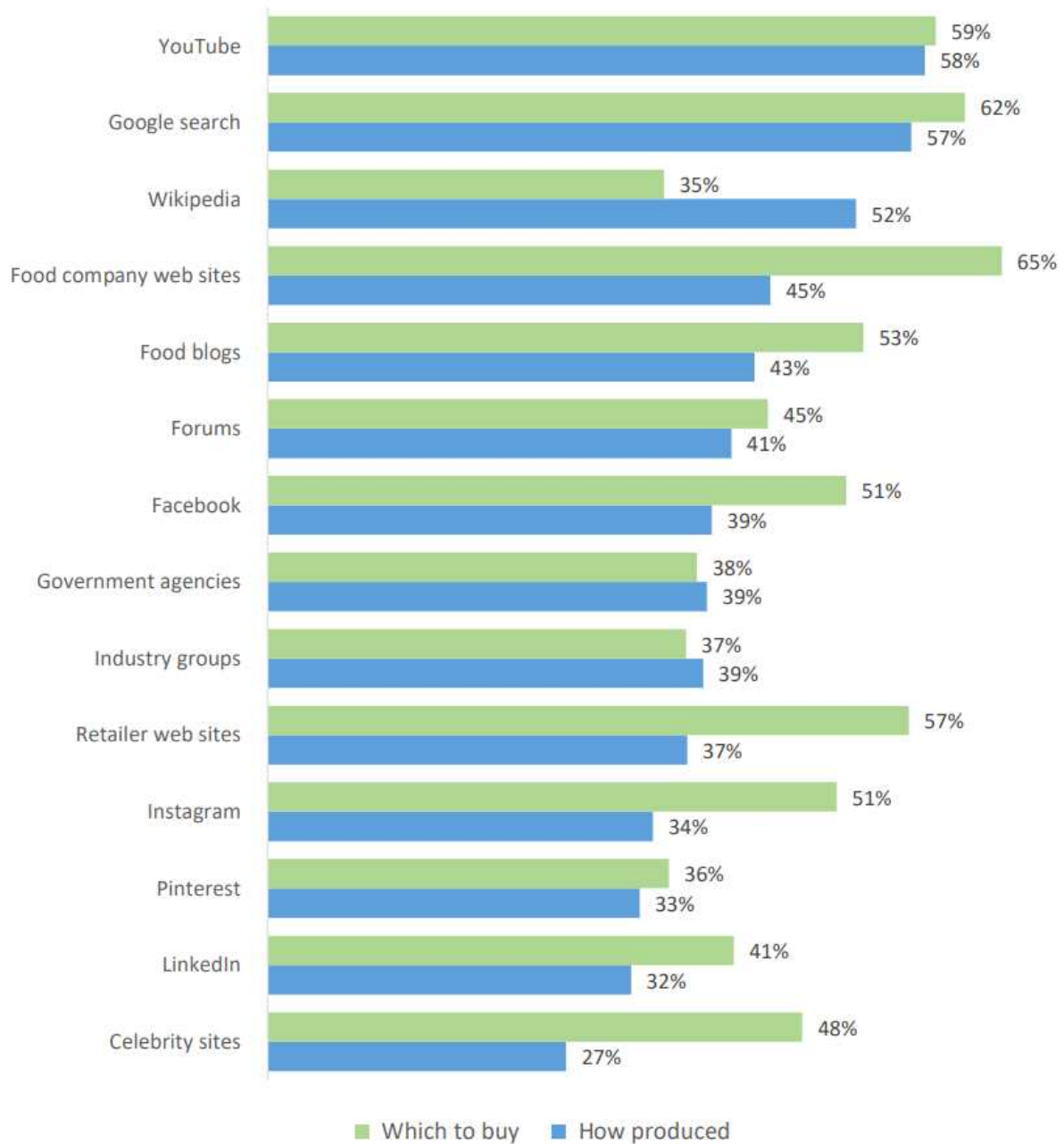
〈쇠고기 구매 시 정보 탐색 및 구매를 위한 스마트 기술 사용〉



* 출처: AERU, 'United Arab Emirates beef consumer consumption behaviours and product preferences: A Latent Class Analysis of New Zealand beef mince', 2022.08

- 쇠고기 관련 온라인 디지털 미디어 정보원
- 응답자 대상 쇠고기 생산 방법에 대한 정보를 검색하거나 구매할 제품을 결정하는 데 사용하는 온라인 정보원을 설문함
- 응답자의 약 60%가 쇠고기 생산에 관한 정보를 찾을 때 유튜브를 이용하며, 구매 관련 정보를 찾을 때 식품 회사의 웹사이트를 활용한다고 응답함

<쇠고기 구매 시 정보 탐색 및 구매를 위한 디지털 미디어 사용>

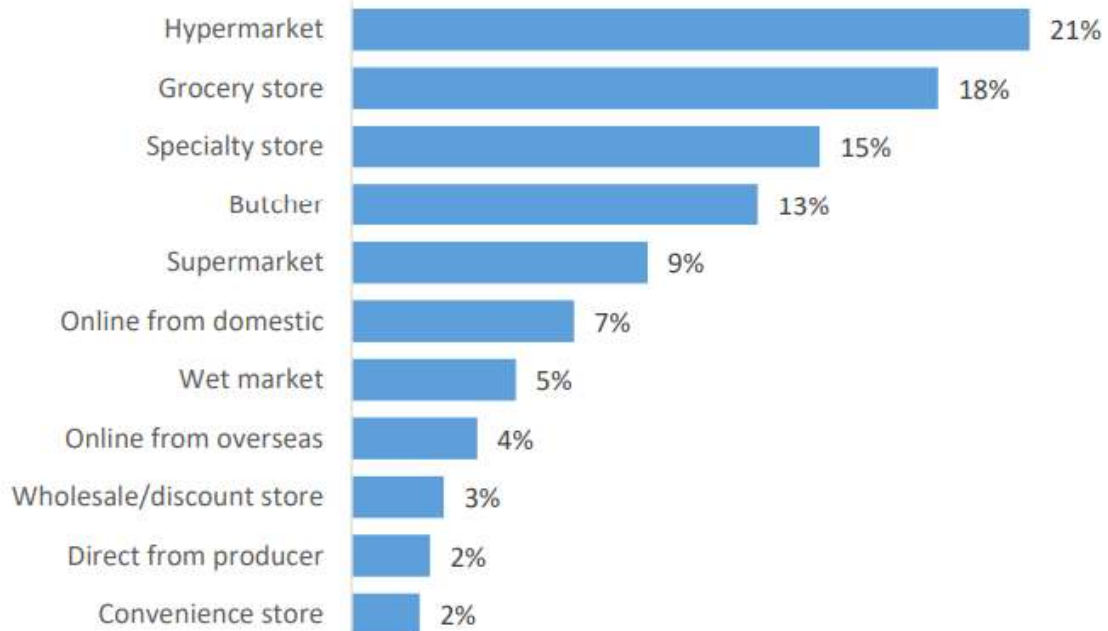


* 출처: AERU, 'United Arab Emirates beef consumer consumption behaviours and product preferences: A Latent Class Analysis of New Zealand beef mince', 2022.08

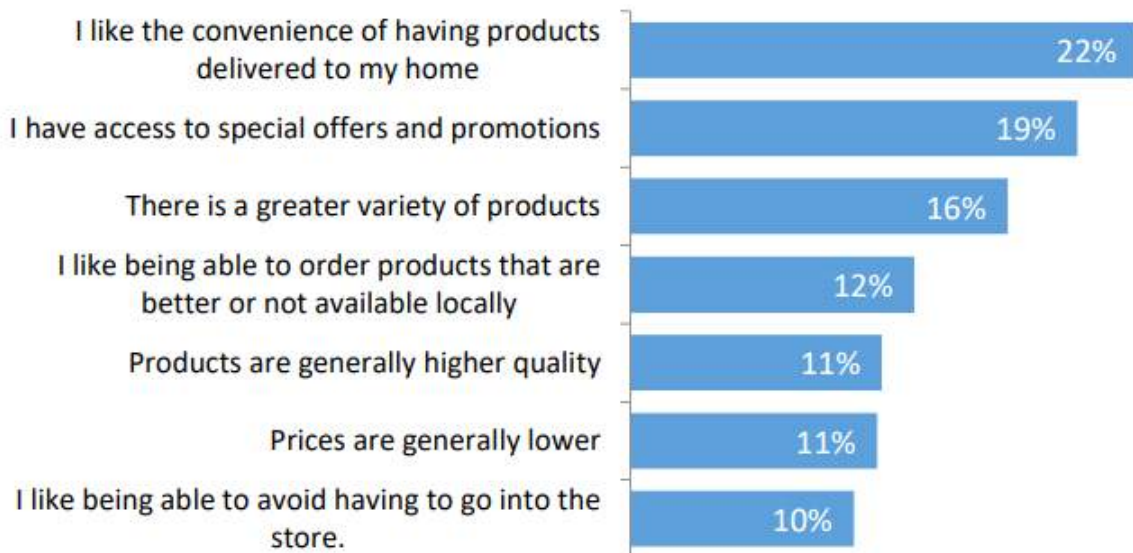
○ 쇠고기 구매 채널 조사

- 응답자 대상 일반적인 구매 채널에 따라 쇠고기 지출을 할당하도록 요청한 결과, 평균적으로 하이퍼마켓에서의 지출이 가장 높은 것으로 확인됨
- 또한, 소비자의 54%가 쇠고기 제품을 온라인에서 구매하는 것으로 확인됨
- 택배 편리성과 할인 프로모션 접근성이 온라인 쇠고기 쇼핑의 주요 요인으로 나타남

<유통채널별 쇠고기 지출>



<온라인 쇠고기 쇼핑 주요 요인>



* 출처: AERU, 'United Arab Emirates beef consumer consumption behaviours and product preferences: A Latent Class Analysis of New Zealand beef mince', 2022.08

○ UAE 소비자 그룹별 지불 용의

1) 문화 소비자, 소비자의 55%

- 이 유형은 세 소비자 그룹 중 가장 큰 비중을 차지하며 대부분의 특성에 대한 강한 지불 용의를 보임
- 세 그룹 중 마오리 생산 쇠고기에 대한 가장 높은 지불 용의를 가지고 있음
- 해당 유형의 소비자는 다음과 같은 경향을 보임:
 - 평소 쇠고기 지출이 비교적 높음
 - 고소득자
 - 구매 빈도가 높음

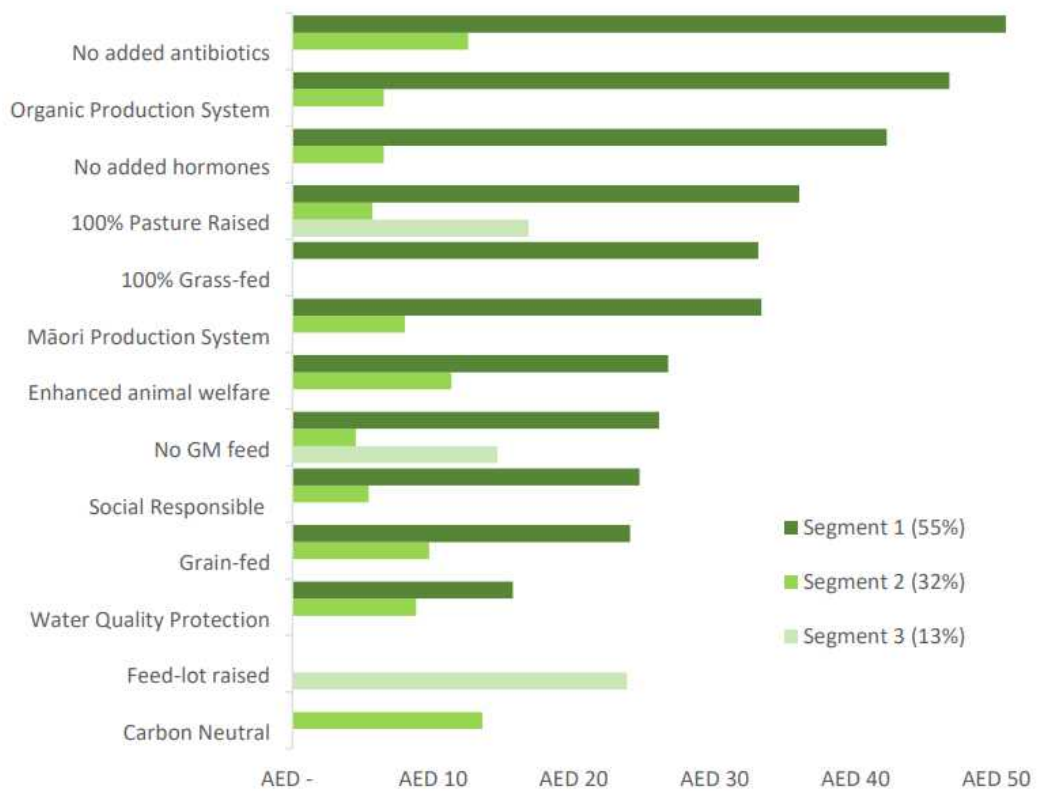
2) 탄소 관심 소비자, 소비자의 32%

- 이 유형은 두 가지를 제외한 모든 특성에 대해 폭넓은 선호도를 보임
- 비교적 낮은 지불 용의를 가지고 있으며, 탄소 중립 특성을 중요시하는 유일한 소비자 그룹임
- 해당 유형의 소비자는 다음과 같은 경향을 보임:
 - 남성임
 - 평소 쇠고기 지출이 비교적 적음

3) 비육장 중심 소비자, 소비자의 13%

- 이 유형은 세 소비자 그룹 중 가장 작은 비중을 차지함
- 세 가지의 특성에 대해서만 지불 용의를 보이며, 비육장 사육 특성을 중시하는 유일한 소비자 그룹임
- GE(유전자조작)-free 사료를 먹은 쇠고기를 선호함
- 해당 유형의 소비자는 다음과 같은 경향을 보임:
 - 구매 빈도가 낮음
 - 소비 빈도가 낮음
 - 연령대가 낮음

<UAE 소비자의 다짐육 특성별 지불 용의>



* 출처: AERU, 'United Arab Emirates beef consumer consumption behaviours and product preferences: A Latent Class Analysis of New Zealand beef mince', 2022.08

(2) UAE 육류 레스토랑이 그린 트렌드에 적응하는 방법은?

- UAE의 식물 기반 육류 시장의 성장
 - 대체육 시장이 2028년까지 빠르게 증가할 것으로 전망
 - 2022년, IFFCO는 THRYVE라는 브랜드를 런칭하여 걸프협력회의 최초로 100% 식물 기반 육류 사업을 시작함
 - 2021년, 대형 슈퍼마켓 체인 Spinneys가 “Power of Plants” 이니셔티브를 시작하여 소비자들의 지속 가능한 선택을 장려함
 - 식물 기반 브랜드 Moving Mountains 및 VBites 등이 UAE 시장에 진출함
- UAE 육류 레스토랑의 그린 트렌드
 - 양보다는 품질에 초점을 맞춘 럭셔리 컨셉의 육류 레스토랑, 비건 대체 메뉴 개발, 현지 농산물 활용 극대화 등의 방법을 적용하고 있음

<UAE의 식물 기반 식품 트렌드를 소개하는 기사>



* 출처: vegconomist 홈페이지 (vegconomist.com)

3. UAE 할랄 육류 유통 현황

요약

- UAE 할랄 육류 오프라인 판매 현황
 - UAE 오프라인 유통업체에서 판매되고 있는 할랄 육류 제품을 조사한 결과, 신선 쇠고기 제품이 17개 중 16개로 전체의 90% 이상을 차지하고 있는 것으로 조사됨. 이외에 신선 양고기 제품도 판매되고 있는 것으로 확인됨
 - UAE 오프라인 유통업체에서 판매되고 있는 할랄 육류 제품을 조사한 결과, 진공에어포장 제품이 8개로 가장 많은 것으로 확인됨
- UAE 할랄 육류 온라인 판매 현황
 - UAE 온라인 유통업체에서 판매되고 있는 할랄 육류 제품을 조사한 결과, 채끝살 부위 제품이 총 26개 중 5개로 가장 많이 판매되고 있는 것으로 조사됨
 - UAE 온라인 유통업체에서 판매되고 있는 할랄 육류 제품을 조사한 결과, 호주산 제품이 총 16개로 가장 많은 것으로 확인됨. 이어서 미국산 제품이 4개 조사되었음

<UAE 할랄 육류 유통 현황>

오프라인



온라인

HALAL WAGYU BEEF

BRANDS

- Mayura
- Tajima
- Kagoshima farms

PRICE



BLOG

RECENT POSTS

- Temaki Sushi (Hand Roll) 手巻き寿司
- Strawberry Brittany cake recipe by Christophe Adam
- Strawberry soup with light whipped cream recipe by Akrame Benallal
- Pavlova with strawberry, passion fruit and vanilla ice cream recipe by Gregory Marchand
- RAMADAN Chicken tajine with candied lemons and olives recipe
- RAMADAN Royal couscous recipe
- White truffle burger recipe



MINI wagyu beef marble score 9+ burger patties - 6 x 80g (chilled) (halal) - 100% hormone & antibiotic-free
Mayura AUSTRALIA AED 65.00



Wagyu beef burger patties marbled score 9+ - 5 x 200g (chilled) (halal) - 100% hormone & antibiotic free
Mayura AUSTRALIA AED 135.00



Chilled Wagyu beef MS 4/5 shabu shabu (thin slices) - 500g (chilled) (halal) - 3 days shelf-life / 2 days lead time
Tajima AUSTRALIA AED 280.00



*EC21R&C 현지조사 결과, 시크릿츠 파인 푸드 (Secrets Fine Food) 홈페이지 (www.secretsfinefood.com)

4. UAE 할랄 육류 소매 유통업체 판매현황

요약

- UAE 판매 할랄 육류 제품, 호주산 제품 다수
 - UAE 오프라인 유통업체에서 판매되고 있는 할랄 육류 제품을 조사한 결과, 호주산 제품이 12개로 전체의 70% 이상을 차지하고 있는 것으로 확인됨. 이어서 일본산 제품이 3개, 브라질산 및 뉴질랜드산 제품이 각각 1개씩 조사됨
 - UAE 오프라인 유통업체에서 판매되고 있는 할랄 육류 제품을 조사한 결과, 등심 및 안심 부위 제품이 각각 3개로 가장 많은 것으로 확인됨. 이어서 갈비살 부위 제품이 2개인 것으로 조사되었음
 - UAE 오프라인 유통업체에서 판매되고 있는 할랄 육류 제품을 조사한 결과, 스탁야드 제조사 제품이 총 7개로 가장 많이 발견됨. 이어서 스탠브록크 제품이 3개로 확인되었음
 - UAE 할랄 육류 온라인 유통업체인 시크릿츠 파인 푸드, 21 고메 스트리트 를 조사한 결과, 호주산 제품이 가장 많이 확인됨

〈UAE 할랄 인증 육류 평균 판매 가격〉⁴⁾

| 구분 | 호주산 | | | 일본산 | 뉴질랜드산 | 브라질산 |
|------|------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| | 214.82디르함 (77,296원) | 63.63디르함 (22,894원) | 129.50디르함 (46,597원) | | | |
| 오프라인 | | | | | 189.00디르함 (68,006원) | 10.85디르함 (3,904원) |
| 온라인 | 227.10디르함 (81,715원) | 286.75디르함 (103,178원) | 534.17디르함 (192,204원) | 340.0디르함 (122,006원) | (-) | (-) |

* 자료 : EC21R&C 현지 매장조사 결과

4) 1디르함=359.82(2023.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. UAE 할랄 육류 유통업체 판매현황

(1) 프라임 고멧(Prime Gourmet)

| | | | | |
|-------------|--|---------------------|--|--|
| 기업 기본 정보 | 홈페이지 | www.primegourmet.ae | | |
| | 업체 | 정육점 | | |
| | 방문 매장 위치 | 도시(지역) | 두바이 | |
| | | 상세주소 | Prime Gourmet Town Centre. 12 75B St, Jumeirah, Jumeirah 1, Dubai | |
| | 기타 매장 정보 | 전화번호 | (+971) 04 517 9666 | |
| | | 이메일 | support@primegourmet.ae | |
| | | 설립 연도 | 2010 | |
| | | 점포 수 | 7 | |
| | | 판매품 중 카테고리 | Australian Black Angus Beef (호주 앵거스 쇠고기) Australian Wagyu Beef (호주 와규 쇠고기) A5 Japanese Wagyu Beef (일본 와규 쇠고기) Beef(쇠고기) Lamb(양고기) Pantry(부재료) Condiments(소스) | |
| | | 매장 내 동종제품 수 | 쇠고기(10가지 이상) 양고기(4가지) 치킨(3가지) | |
| 취급 한국제품 | 스테이크소스(백설) 소불고기양념(백설) 맛 김치(비비고) 초고추장(CJ) 빵가루(삼립) | | | |
| 매장 전경 |  | | | |



| | | | |
|---------------|---|-------|-----------------|
| 제품명 | 호주산 와규 트라이팁 (Australian Wagyu Tri Tip 9+ Marbling) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 호주 | 부위 | 등심(Sirloin) |
| 포장 (외부/내부) | 알루미늄 호일 + 스티로폼 | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 0.74kg |
| 가격 | 162.80디르함(58,579원) | 제조사 | 스탁야드(STOCKYARD) |
| 조사일자 | 28.05.2023 | 유통기한 | 31.05.2023(3일) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과



| | | | |
|---------------|--|-------|----------------|
| 제품명 | A5 사로마 와규 채끝살 (A5 Japanese Saroma Wagyu Beef Herishita / Striploin Steak) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 일본 후카이도 | 부위 | 채끝살(Striploin) |
| 포장 (외부/내부) | 진공 에어포장 | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 300g |
| 가격 | 315디르함(113,343원) | 제조사 | 탑팜(TOPFARM) |
| 조사일자 | 28.05.2023 | 유통기한 | (-) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과



| | | | |
|---------------|--|-------|-------------|
| 제품명 | A5 사로마 와규 야끼니쿠(일본바비큐) (A5 Japanese Wagyu Beef Yakiniku (Japanese BBQ)) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 일본 후카이도 | 부위 | 안심살(Tender) |
| 포장 (외부/내부) | 플라스틱 | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 100g |
| 가격 | 47.25디르함(17,002원) | 제조사 | 탑팜(TOPFARM) |
| 조사일자 | 28.05.2023 | 유통기한 | (-) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과



| | | | |
|---------------|--|-------|-----------------|
| 제품명 | 호주산 안심 스테이크 (Australian Black Angus Beef Tenderloin Steak) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 호주 | 부위 | 안심살(Tender) |
| 포장 (외부/내부) | 진공 에어포장 | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 1kg |
| 가격 | 390디르함(140,330원) | 제조사 | 스탁야드(STOCKYARD) |
| 조사일자 | 28.05.2023 | 유통기한 | (-) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과



| | | | |
|---------------|--|-------|-------------------|
| 제품명 | 호주산 블랙 앵거스 부채살 스테이크 (Australian Black Angus Oyster Blade Steak) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 호주 | 부위 | 부채살(Oyster Blade) |
| 포장 (외부/내부) | 진공 에어포장 | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 1kg |
| 가격 | 170디르함 (61,169원) | 제조사 | 스탁야드(STOCKYARD) |
| 조사일자 | 28.05.2023 | 유통기한 | (-) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과



| | | | |
|---------------|--|-------|-----------------|
| 제품명 | 호주산 흑모 앵거스 갈비살 (Australian Black Angus Beef Short Ribs) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 호주 | 부위 | 갈비살(Ribs) |
| 포장 (외부/내부) | 진공 에어포장 | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 1.49kg |
| 가격 | 207.11디르함(74,522원) | 제조사 | 스탁야드(STOCKYARD) |
| 조사일자 | 28.05.2023 | 유통기한 | 31.05.2023(3일) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과



| | | | |
|------------|---|-------|------------------|
| 제품명 | 호주산 앵거스 쇠고기 카우보이 립 스테이크 (Australian Black Angus Beef Cowboy Steak / Prime Ribs) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 호주 | 부위 | 갈비살(Ribs) |
| 포장 (외부/내부) | (-) | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 1kg |
| 가격 | 205디르함 (73,763원) | 제조사 | 스탁야드 (STOCKYARD) |
| 조사일자 | 28.05.2023 | 유통기한 | (-) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과



| | | | |
|------------|--|-------|-------------------------|
| 제품명 | 뉴질랜드 얇게 자른 양고기 (New Zealand Grass Fed Frenched Lamb Cutlets) | 조사품목 | 양고기(신선) |
| 원산지 | 뉴질랜드 | 부위 | 양갈비(Lamb Chops) |
| 포장 (외부/내부) | (-) | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 1kg |
| 가격 | 189디르함(68,006원) | 제조사 | 실버펀팜(SILVER FERN FARMS) |
| 조사일자 | 28.05.2023 | 유통기한 | (-) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과



| | | | |
|---------------|--|-------|-----------------|
| 제품명 | 호주산 와규 소꼬리(Australian Wagyu Oxtail 6-7 Marbling) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 호주 | 부위 | 소꼬리(Oxtail) |
| 포장 (외부/내부) | 플라스틱 | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 1.4kg |
| 가격 | 154디르함(55,412원) | 제조사 | 스탁야드(STOCKYARD) |
| 조사일자 | 28.05.2023 | 유통기한 | (-) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과

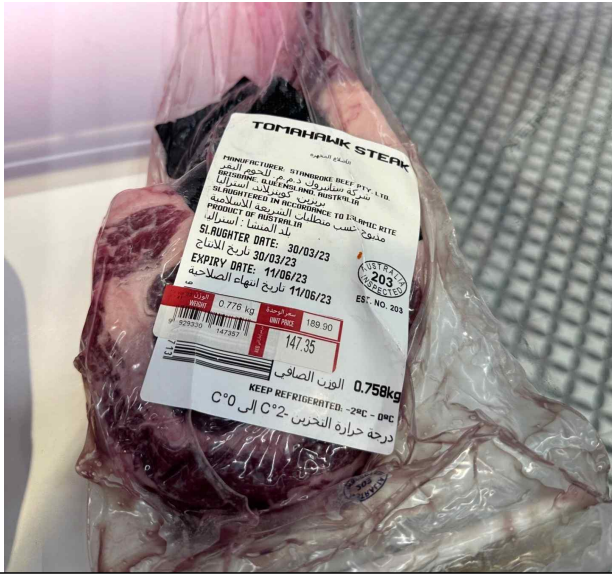


| | | | |
|---------------|---|-------|-----------------|
| 제품명 | A5 일본산 사로마 와규 비프버거 (A5 Japanese Saroma Wagyu Beef Burgers) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 일본 | 부위 | (-) |
| 포장 (외부/내부) | 플라스틱 | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 100g |
| 가격 | 26.25디르함(9,445원) | 제조사 | 스탁야드(STOCKYARD) |
| 조사일자 | 28.05.2023 | 유통기한 | (-) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과

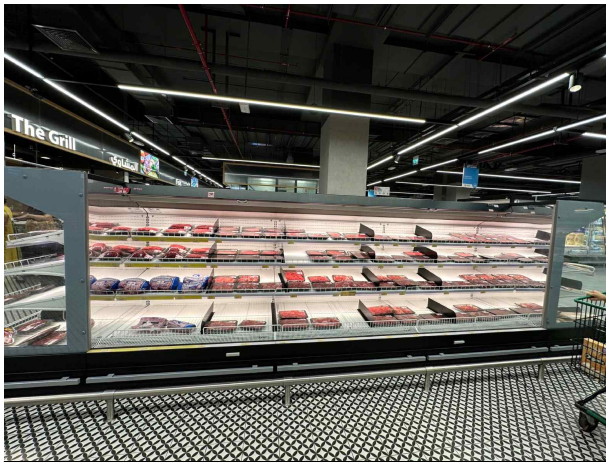
(2) 루루 하이퍼마켓(LuLu Hypermarket)

| | | | | |
|-------------|--|-------------------------|--|--|
| 기업 기본 정보 | 홈페이지 | www.luluhypermarket.com | | |
| | 업태 | 대형마트 | | |
| | 방문 매장 위치 | 도시(지역) | 두바이 | |
| | | 상세주소 | Dubai & Northern Emirates P.O. Box : 60188 Al Qusais Dubai UAE | |
| | 기타 매장 정보 | 전화번호 | (+971) 4 2988850, 2988880 | |
| | | 팩스 | (+971) 4 2988860 | |
| | | 이메일 | customercaredxb@ae.lulumea.com | |
| | | 설립 연도 | 2000 | |
| | | 점포 수 | 240+ | |
| | | 판매품 중 카테고리 | Grocery(식료품) Fresh Food(신선 식품) Electronics(가전제품) Mobiles(모바일) Home & Living(홈&리빙) Fashion(패션) | |
| 매장 내 동종제품 수 | | 전체 50가지 이상 | | |
| 취급 한국제품 | 고려홍삼(CKJ) 만두/면류(삼양) 등 | | | |
| 매장 전경 |  | | | |



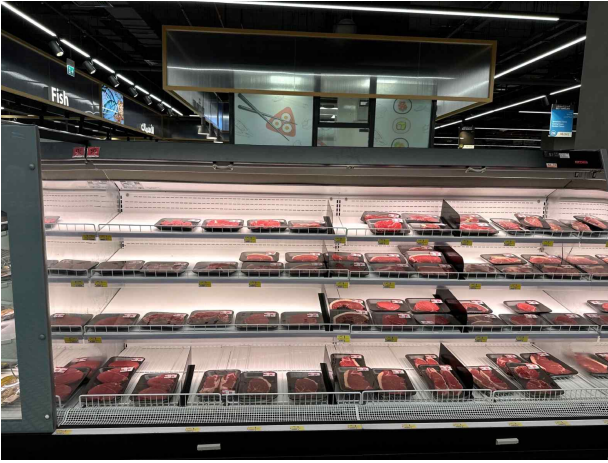
| | | | |
|---------------|-----------------------------------|-------|-----------------------------------|
| 제품명 | 호주산 토마호크 스테이크 (Tomahawk Steak) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 호주 | 부위 | 토마호크 스테이크(Tomahawk Steak) |
| 포장 (외부/내부) | 진공포장 | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 0.776kg |
| 가격 | 147.35디르함(53,019원) | 제조사 | 스탠브로크 (STANBROKE BEEF PTY LTD) |
| 조사일자 | 30.05.2023 | 유통기한 | (-) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과



| | | | |
|---------------|--|-------|----------------|
| 제품명 | 호주산 유기농 쇠고기큐브 (Australian Organic Beef Cubes) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 호주 | 부위 | Chunk |
| 포장 (외부/내부) | 스티로폼 /호일 | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 0.398kg |
| 가격 | 39.75디르함(14,303원) | 제조사 | (-) |
| 조사일자 | 30.05.2023 | 유통기한 | 01.06.2023(2일) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과



| | | | |
|---------------|---|-------|-----------------------------------|
| 제품명 | 브라질산 안심 스테이크 (Brazilian Beef Tenderloin) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 브라질 | 부위 | 안심(Tenderloin) |
| 포장 (외부/내부) | 스티로폼 /호일 | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 0.128kg |
| 가격 | 10.85디르함(3,904원) | 제조사 | 스탠브로크 (STANBROKE BEEF PTY LTD) |
| 조사일자 | 30.05.2023 | 유통기한 | 01.06.2023(2일) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과



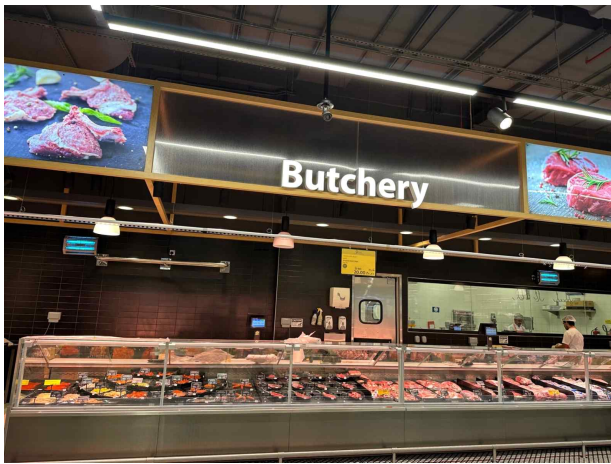
| | | | |
|---------------|--|-------|------------------|
| 제품명 | 목초 먹인 쇠고기 (Grass Fed Beef Ribeye Steak) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 호주 | 부위 | 꽃등심 스테이크(Ribeye) |
| 포장 (외부/내부) | 진공에어포장 | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 250g |
| 가격 | 52디르함(18,711원) | 제조사 | (-) |
| 조사일자 | 30.05.2023 | 유통기한 | (-) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과



| | | | |
|------------|--|---------|-----------------------------------|
| 제품명 | 다이아만티나 호주산 앵거스 쇠고기 버거 패티(Diamantina Australia's Premium Angus Beef Burger Patties) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 호주 | 부위 | (-) |
| 포장 (외부/내부) | 진공에어포장 Australia 203 Inspected | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 150g |
| 가격 | 9.75디르함(3,508원) | 제조사 | 스탠브로크 (STANBROKE BEEF PTY LTD) |
| 조사일자 | 30.05.2023 | 기타 표기사항 | No added hormones Gluten Free |

출처: EC21R&C 현지조사 결과



| | | | |
|------------|---|-------|----------------|
| 제품명 | 호주산 쇠고기 등심 스테이크 (Australian Beef Sirloin Steak) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 호주 | 부위 | 등심(Sirloin) |
| 포장 (외부/내부) | (-) | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 1kg |
| 가격 | 84.90디르함(30,549원) | 제조사 | (-) |
| 조사일자 | 30.05.2023 | 유통기한 | 01.06.2023(2일) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과



| | | | |
|---------------|--|-------|-----------------------------------|
| 제품명 | 다이아만티나 호주산 쇠고기 유기농 등심 스테이크 (Diamantina Australia's Premium Beef Organic Striploin Steak) | 조사품목 | 쇠고기(신선) |
| 원산지 | 호주 | 부위 | 등심(Sirloin) |
| 포장 (외부/내부) | 진공에어포장 | 보관 방법 | 냉장 |
| 인증 | 100% 할랄 인증 | 용량 | 250g |
| 가격 | 48디르함(17,271원) | 제조사 | 스탠브로크 (STANBROKE BEEF PTY LTD) |
| 조사일자 | 30.05.2023 | 유통기한 | (-) |

출처: EC21R&C 현지조사 결과

(3) Butchershop

| | | | |
|-------------------|------|----------------|--------|
| 기업 기본 정보 | 홈페이지 | butchershop.ae | |
| | 업태 | 온라인 쇼핑몰 | |
| | 개요 | 매출(' 22) | 40만 달러 |
| 홈페이지 방문자수(최근 1개월) | | 38.3k | |



DEAL OF THE WEEK!

15% off all Burger Patties

Enjoy a 15% discount on all our hand-crafted burger patties!

With a wide variety of options to choose from, including juicy smash burger patties to dry-aged and Wagyu options, we have a patty for everyone!

Just add the item to your cart and the discount will automatically be applied. Offer ends June 4th.

[Buy Now!](#)

버거 패티 전 상품 15% 할인 등 다양한 프로모션을 진행하고 있음

카테고리 분류

UAE's premium online butcher
PREMIUM MEATS DELIVERED AT YOUR DOORSTEP [Shop Here](#)

- 쇠고기, 송아지고기, 닭고기, 칠면조고기, 양고기, 비무슬림 소비자를 위한 돼지고기 등을 판매 중임
- 원산지 및 가공 방식에 따라 육류를 분류하여 판매하고 있음

* 자료: 부처샵(Butchershop) 홈페이지 (butchershop.ae)

* 사진 자료: 부처샵(Butchershop) 홈페이지 (butchershop.ae)

Butchershop 판매 제품 리스트

| 순번 | 부위 | 제품명 (제조사명) | 원산지 | 가격 | 용량 | 인증 | 이미지 |
|----|------------|--|-------|------------------------|---------|--|---|
| 1 | (-) | Beef Hotdogs - Bun Size 18cm (American Foods Group) | 미국 | 60.0디르함 (21,529원) | 8개 | (-) |  |
| 2 | Ribeye | Ribeye Steak, USDA Prime - Chilled | 미국 | 105.5디르함 (37,856원) | 340g | USDA Prime |  |
| 3 | (-) | Minced Beef 100% Lean | 미국 | 28.5디르함 (10,226원) | 500g | (-) |  |
| 4 | (-) | Wagyu Craft Burgers - Chilled | 호주 | 46.8디르함 (16,793원) | 125g | USDA Prime, Australian Wagyu Associatioin |  |
| 5 | (-) | Minced Beef 80% Lean- USA | 미국 | 95.0디르함 (34,088원) | 2.26kg | (-) |  |
| 6 | Short Ribs | Short Ribs, Bone in - South Africa | 남아프리카 | 43.0디르함 (15,429원) | 1kg | (-) |  |
| 7 | Bacon | Beef Bacon - Hickory Smoked (American Foods Group) | 미국 | 23.0디르함 (8,253원) | 340g | (-) |  |
| 8 | Tenderloin | Tenderloin, Chain On - Australia Grass-Fed | 호주 | 407.4디르함 (146,183원) | 3.075kg | (-) |  |
| 9 | (-) | Minced Beef Blend - 80/20 Chilled | (-) | 25.0디르함 (8,971원) | 500g | (-) |  |

* 자료: 부처샵(Butchershop) 온라인 쇼핑물 조사 결과

* 사진 자료: 부처샵(Butchershop) 온라인 쇼핑물 조사 결과

(4) Secrets Fine Food

| | | | |
|-------------------|------|-------------------------|---|
| 기업 기본 정보 | 홈페이지 | www.secretsfinefood.com | |
| | 업태 | 온라인 쇼핑몰 |  |
| | 개요 | 매출(' 22) | 70만 달러 |
| 홈페이지 방문자수(최근 1개월) | | 30.8k | |

주요 프로모션 정보


[VIEW BASKET \(0\)](#) | [LOGIN/REGISTER](#)
[My Grocery List](#) | [View latest orders](#)

Call: 04 296 5249 / AUH: 055 529 1465
 Free delivery for order above AED 250
 Dubai Next day delivery for orders placed before 8pm, except Sunday
 Abu Dhabi Delivery every Monday, Wednesday, Friday
 Other Emirates Delivery every Tuesday

250디르함 초과 구매 시 무료배송 등 다양한 프로모션을 진행하고 있음

카테고리 분류

HALAL WAGYU BEEF

BRANDS

- Mayura
- Tajima
- Kagoshima farms







PRICE

0 ————— 3010 & above

BLOG

RECENT POSTS

- Temaki Sushi (Hand Roll) 手巻き寿司
- Strawberry Brittany cake recipe by Christophe Adam
- Strawberry soup with light whipped cream recipe by Akrame Benallal
- Pavlova with strawberry, passion fruit and vanilla ice cream recipe by Gregory Marchand
- RAMADAN Chicken tajine with candied lemons and olives recipe
- RAMADAN Royal couscous recipe
- White truffle burger recipe





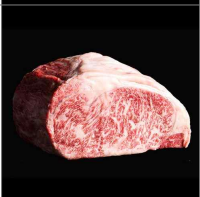
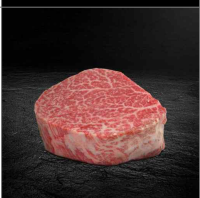
| | | |
|---|--|--|
|  |  |  |
| MINI wagyu beef marble score 9+ burger patties - 6 x 80g (chilled) (halal) - 100% hormone & antibiotic-free Mayura AUSTRALIA AED 65.00 | Wagyu beef burger patties marble score 9+ - 5 x 200g (chilled) (halal) - 100% hormone & antibiotic free Mayura AUSTRALIA AED 135.00 | Chilled Wagyu beef MS 4/5 shabu shabu (thin slices) - 500g (chilled) (halal) - 3 days shelf-life / 2 days lead time Tajima AUSTRALIA AED 280.00 |
|  |  |  |

- 닭고기, 양고기, 소시지, 와규 쇠고기 등 다양한 할랄 육류 제품을 판매하고 있음
 - 각 육류별로 브랜드를 선택해 모아서 확인할 수 있음

* 자료: 시크릿츠 파인 푸드 (Secrets Fine Food) 홈페이지 (www.secretsfinefood.com)

* 사진 자료: 시크릿츠 파인 푸드 (Secrets Fine Food) 홈페이지 (www.secretsfinefood.com)


Secretsfinefood 판매 제품 리스트

| 순번 | 부위 | 제품명 (제조사명) | 브랜드 | 원산지 | 가격 | 용량 | 인증 | 이미지 |
|----|------------|---|-----------------|-----|------------------------|-------|-------|---|
| 1 | (-) | MINI wagyu beef marble score 9+ burger patties | Mayura | 호주 | 65.0디르함 (23,323원) | 480g | Halal |  |
| 2 | (-) | Wagyu beef burger patties marble score 9+ | Mayura | 호주 | 135.0디르함 (48,441원) | 1000g | Halal |  |
| 3 | (-) | Chilled Wagyu beef MS 4/5 shabu shabu (thin slices) | Tajima | 호주 | 280.0디르함 (100,470원) | 500g | Halal |  |
| 4 | striploin | Chilled Wagyu beef striploin MS 4/5 | Tajima | 호주 | 282.0디르함 (101,187원) | 600g | Halal |  |
| 5 | ribeye | Chilled Wagyu beef ribeye MS 4/5 | Tajima | 호주 | 300.0디르함 (107,646원) | 600g | Halal |  |
| 6 | striploin | A5-grade Kagoshima black haired wagyu beef striploin | Kagoshima Farms | 일본 | 340.0디르함 (121,999원) | 200g | Halal |  |
| 7 | ribeye | Fullblood wagyu beef ribeye steak marble score 9+ | Mayura | 호주 | 396.0디르함 (142,093원) | 400g | Halal |  |
| 8 | striploin | Fullblood wagyu beef striploin steak marble score 9+ | Mayura | 호주 | 396.0디르함 (142,093원) | 400g | Halal |  |
| 9 | tenderloin | Fullblood wagyu beef tenderloin steak marble score 9+ | Mayura | 호주 | 440.0디르함 (157,881원) | 400g | Halal |  |

* 자료: 시크릿츠 파인 푸드 (Secrets Fine Food) 온라인 쇼핑몰 조사 결과

* 사진 자료: 시크릿츠 파인 푸드 (Secrets Fine Food) 온라인 쇼핑몰 조사 결과

(5) 21gourmetstreet

| | | | | |
|-------------------|------|---------------------|--------|---|
| 기업 기본 정보 | 홈페이지 | 21gourmetstreet.com | |  |
| | 업태 | 온라인 쇼핑몰 | | |
| | 개요 | 매출(' 22) | 10만 달러 | |
| 홈페이지 방문자수(최근 1개월) | | 16.5k | | |

| Emirate | Minimum Order Amount* | Delivery Charges** | Free for Orders Over*** |
|------------------|-----------------------|--------------------|-------------------------|
| - Abu Dhabi | AED 200.00 | AED 30.00 | AED 300.00 |
| - Al Ain | AED 300.00 | AED 35.00 | AED 400.00 |
| - Dubai | AED 100.00 | AED 20.00 | AED 150.00 |
| - Sharjah | AED 200.00 | AED 30.00 | AED 300.00 |
| - Ajman | AED 200.00 | AED 30.00 | AED 300.00 |
| - Umm Al Quwain | AED 300.00 | AED 30.00 | AED 500.00 |
| - Ras Al Khaimah | AED 300.00 | AED 30.00 | AED 500.00 |
| - Fujairah | AED 500.00 | AED 50.00 | AED 1000.00 |

지역별 최소 금액 초과 주문 시 무료 배송 혜택을 제공하고 있음

카테고리 분류

Filter By

Category

Halal Beef


- Beef Tenderloin (8)
- Beef Striploin (7)
- Beef Knuckle (1)
- Beef Cube Roll (0)
- Beef Topside (4)
- Angus Beef (10)
- Black Angus Beef (18)
- Wagyu Beef (10)

Price

Range: AED 31 - AED 1500

Brand

Halal Beef




Angus Beef Knuckle MS 1

NET WT: 6.00 kg (avg)

AED 270.00

Add to Cart Add to Wishlist




AFFCO Beef Tenderloin Chain-Off

NET WT: 4 2.00 kg (avg)

AED 250.00

Add to Cart Add to Wishlist



Jack's Creek Angus Beef Topside MS 1

NET WT: 8.00 kg (avg)

AED 320.00

Add to Cart Add to Wishlist

- 쇠고기, 송아지고기, 양고기, 사슴고기 등의 할랄 육류를 판매 중임
- 할랄 쇠고기 제품의 경우, 부위별, 가격별, 브랜드별로 각각 분류하여 확인할 수 있음

* 자료: 21 고메 스트리트 (21gourmetstreet) 홈페이지 (21gourmetstreet.com)

* 사진 자료: 21 고메 스트리트 (21gourmetstreet) 홈페이지 (21gourmetstreet.com)

21gourmetstreet 판매 제품 리스트

| 순번 | 부위 | 제품명 (제조사명) | 브랜드 | 원산지 | 가격 | 용량 | 인증 | 이미지 |
|----|-----------|--|-----------------|-------|-----------------------------|------|-------------------------|---|
| 1 | Knuckle | Angus Beef Knuckle MS 1 | Jack's Creek | 호주 | 270.0디르함 (96,881원) | 6kg | Halal |  |
| 2 | Topside | Jack's Creek Angus Beef Topside MS 1 | Jack's Creek | 호주 | 320.0디르함 (114,822원) | 8kg | Halal |  |
| 3 | (-) | Bordoni Beef Bresaola | Bordoni | 이탈리아 | 450.0디르함 (161,469원) | 3kg | Halal, PGI trademark |  |
| 4 | Topside | JC Black Angus Beef Topside MS 2 | Jack's Creek | 호주 | 400.0디르함 (143,528원) | 8kg | Halal |  |
| 5 | Topside | Chalmar Beef Topside | Chalmar Beef | 남아프리카 | 192.0디르함 (68,893원) | 6kg | Halal |  |
| 6 | Ribs | JC Black Angus Beef OP Rib Tomahawk 30cm | Jack's Creek | 호주 | 675.0디르 함 (242,204원) | 5kg | Halal |  |
| 7 | Striploin | Angus Beef Striploin Steak | (-) | 호주 | 40.0디르함 (14,353원) | 220g | Halal |  |
| 8 | Striploin | JC Wagyu Beef Striploin MS 4-5 | Jack's Creek | 호주 | 1500.0디르 함 (538,230원) | 5kg | Halal |  |

* 자료: 21 고메 스트리트 (21gourmetstreet) 온라인 쇼핑몰 조사 결과

* 사진 자료: 21 고메 스트리트 (21gourmetstreet) 온라인 쇼핑몰 조사 결과

5. UAE 할랄 육류 경쟁업체 현황

요약

- UAE 할랄 육류 글로벌 경쟁업체, 총 3곳 조사
 - JBS Foods, 가장 큰 규모의 경쟁업체로 150개국 이상에 육류를 유통 중인 것으로 확인됨
 - American Food Group, 40개국 이상에 육류를 유통 중인 것으로 확인됨
 - stone AXE, 호주의 육류업체로 페이스북, 링크드인, 인스타그램을 활용하여 활발하게 홍보 활동을 하고 있는 것으로 조사됨

〈UAE 할랄 육류 경쟁업체 현황〉

| | 경쟁업체명 | 국적 | 진출 국가 | 유통매장 유형 | 홍보채널 |
|---|---------------------|----|----------|------------|---------------------------------|
| 1 | American Food Group | 미국 | 40개국 이상 | 육류 온라인 쇼핑몰 | 자사 홈페이지(미국), 페이스북 및 링크드인 |
| 2 | JBS Foods | 미국 | 150개국 이상 | 육류 온라인 쇼핑몰 | 자사 홈페이지(미국) 및 트위터 |
| 3 | stone AXE | 호주 | UAE 등 | 육류 온라인 쇼핑몰 | 자사 홈페이지(호주), 페이스북, 링크드인 및 인스타그램 |


* 자료 : EC21R&C 현지 매장조사 결과, 각 기업 홈페이지

(1) UAE 할랄 육류 글로벌 경쟁업체

(1) American Food Group

| | | | |
|-------------|------|----------------------------|--|
| 기업 기본 정보 | 홈페이지 | www.americanfoodsgroup.com | |
| | 국적 | 미국 |  |
| | 업태 | 육류업체 | |
| | 개요 | 설립년도 | 1946년 |
| 동일 품목 수 | | 75여 개 | |

| | | | |
|---------------------|--|-------|---------------------------------|
| 기업 진출 채널 |  | 제품명 | Beef Hotdogs - Bun Size 18cm |
| | | 용량 | 8pcs |
| | | 가격 | 60.0디르함(21,530.4원) |
| | | 제품 종류 | 쇠고기 핫도그 |
| UAE_부처샵(육류 온라인 쇼핑몰) | | | |

| | | | |
|-------|---|--------|---|
| 홍보 방식 |  | 홍보 채널 | 자사 홈페이지(미국), 페이스북 및 링크드인 |
| | | 게시 주기 | 페이스북: 2016년 이후로 운영 중단 링크드인: 비정기적 업데이트, 2개월간 2개의 게시물 게시 |
| | | 게시물 유형 | 자사 제품을 활용하는 레시피 추천, 사내 프로젝트, 후원 내 용 등 업로드 |

* 자료: 아메리칸 푸드 그룹 (American Food Group) 홈페이지 (www.americanfoodsgroup.com), 링크드인 사이트 (www.linkedin.com/company/american-foods-group), 페이스북 사이트 (www.facebook.com/AmericanFoodsGroup)

* 사진 자료: 아메리칸 푸드 그룹 (American Food Group) 링크드인 사이트 (www.linkedin.com/company/american-foods-group)

(2) JBS Foods

| | | | |
|-------------|------|--|-------------------|
| 기업 기본 정보 | 홈페이지 | jbsfoodsgroup.com | |
| | 국적 | 본사 : JBS SA(브라질) 자회사 : JBS Foods (미국) | JBS FOODS® |
| | 업태 | 식품업체 | |
| | 개요 | 설립년도 | 2007년 |

| | | | |
|----------|---|---------------------|------------------------------|
| 기업 진출 채널 |  | 제품명 | Striploin, Boneless - Brazil |
| | | 용량 | 5.73kg |
| | | 가격 | 286.50디르함(102,807.7원) |
| | | 제품 종류 | Striploin |
| | | UAE_부처샵(육류 온라인 쇼핑몰) | |

| | | | |
|-------|---|--------|-------------------------------------|
| 홍보 방식 |  | 홍보 채널 | 자사 홈페이지(미국) 및 트위터 |
| | | 게시 주기 | 트위터: 매달 약 15건의 게시물을 올리며 활발히 활용 중임 |
| | | 게시물 유형 | 사회 이슈 관련 프로젝트, 후원 내용 등의 글 및 동영상 업로드 |

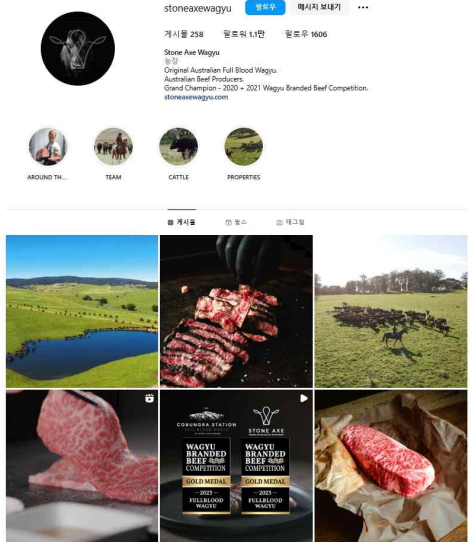
* 자료: 제이비에스 푸드 (JBS Foods) 홈페이지 (jbsfoodsgroup.com), 트위터 사이트 (twitter.com/JBSFoodsUSA)

* 사진 자료: 제이비에스 푸드 (JBS Foods) 트위터 사이트 (twitter.com/JBSFoodsUSA)

(3) stone AXE

| | | | |
|-------------|------|-----------------------|---|
| 기업 기본 정보 | 홈페이지 | www.stoneaxewagyu.com |  STONE AXE ORIGINAL AUSTRALIAN FULL BLOOD WAGYU |
| | 국적 | 호주 | |
| | 업태 | 육류업체 | |
| | 개요 | 설립년도 | |

| | | | |
|----------|---|-------|-------------------------------|
| 기업 진출 채널 |  UAE_부처잡(육류 온라인 쇼핑몰) | 제품명 | Stone Axe MB 9 Wagyu Tomahawk |
| | | 용량 | 5.055kg |
| | | 가격 | 2,188.82디르함(785,436.2원) |
| | | 제품 종류 | 와규 토마호크 |

| | | |
|-------|---|---|
| 홍보 방식 |  | 자사 홈페이지(호주), 페이스북, 링크드인 및 인스타그램 |
| | 게시 주기 | 페이스북: 한 달에 2~3건의 게시 물 게시 링크드인 및 인스타그램: 1~2주 에 한 건의 게시물 업로드 |
| | 게시물 유형 | 자사 제품 소개, 수상 내역 영상 등을 업로드 |

* 자료: 스톤 액스 (stone AXE) 홈페이지 (www.stoneaxewagyu.com), 페이스북 사이트 (www.facebook.com/stoneaxewagyu), 링크드인 사이트 (www.linkedin.com/company/stoneaxepastoral), 인스타그램 사이트 (www.instagram.com/stoneaxewagyu)

* 사진 자료: 스톤 액스 (stone AXE) 페이스북 사이트 (www.facebook.com/stoneaxewagyu), 인스타그램 사이트 (www.instagram.com/stoneaxewagyu)

4. UAE 할랄 육류 수출 프로세스 및 진입장벽

1. UAE 할랄 육류 통관제도⁵⁾

- 수입에이전트 지정
 - UAE는 외국인의 직접 진출을 통해 물품을 판매할 수 없음
 - 한국인이 운영하는 지사 및 해외사무소를 통해 수입할 경우 수입 및 유통이 제한되므로 현지 에이전트 선정이 필수적임
- 세관 사전확인
 - UAE는 각 지역별 세관을 통해 실제 통관이 진행됨
 - 세관별 상세기준이 다른 경우가 많기 때문에, 수입신고 전 각 통관세관을 통해 세부내용을 확인해야 함
- 수입신고 전 수입업체를 통해 ZADI(연방 식품 포털)에 수입식품의 사전등록 필요
 - 토후국 별로 운영되었던 식품 등록시스템을 통합하여 2018년 연방 식품 포털(ZAD)이 개설되었음
 - ZAD 등록 시 온라인으로 수입신청서와 함께 제품의 라벨, 포장, 제품의 건강 및 영양 강조 표시에 대한 원산지 관할 당국의 확인증을 제출함
 - 수입식품 등록을 통해 식품 라벨 승인 취득 가능, 수입식품 등록 미진행 시 통관이 거부됨
 - 또한, 식품 수입 전 두바이중앙식품시험소(Dubai Central Food Laboratory) 또는 국제 인정 시험소로부터 수입 대상 식품의 소비적합성 성적서 취득 권장, 성적서 미보유 시 화물 도착 후 샘플 시험결과가 나올 때까지 반출이 보류됨
- GCC(걸프협력회의) 관세 협정에 따라 회원국 이외의 다른 국가로부터 수입되는 대부분의 식품에는 CIF 기준으로 평균 5%의 관세 부과
 - 관세 부과량은 품목에 따라 상이함
- 유통기한과 표시사항 규정의 준수 여부 확인을 위해 모든 수입식품을 대상으로 관능검사 실시
 - 정밀검사가 불필요할 경우 반출확인서가 교부되어 통관이 완료되며, 육안검사 부적합 시 위험분류에 따라 단계별 정밀검사 여부를 결정함
 - 정밀검사는 식품의 위험도에 따라 녹색절차, 황색절차, 적색절차로 분류됨
 - 녹색 절차는 위생서류 검토만 진행하며, 황색 절차는 위생서류 검토 + 화물 검사, 적색 절차는 위생서류 검토 + 화물검사+ 무작위 샘플 채취를 통한 추가검사가 해당됨

5) aT 한국농수산물유통공사 두바이지사, '2021 농식품 수출국가정보 UAE', 2022.04.29

-
- 검역증명서를 제출하지 않거나, 육류 및 가금육 제품의 할랄 증명서를 제출하지 않는 경우에는 화물 반출이 일시적으로 금지되며, 이 외에도 화물에 해충이나 현지 동식물 바이러스 유입이 의심되거나 수입업자 또는 수출업자가 블랙 리스트에 기재되어 있는 경우에도 화물 반출이 금지됨
 - 관세 납부와 물품검사 완료 시 물품 반출 확인서를 발급받은 후 물품의 반출이 가능함
 - 통관 시 수입업자는 반입신고서와 함께 다음과 같은 서류를 현지 세관에 제출해야 함
 - 수출입화물 명세신고서, 화물인도지시서 또는 선하증권, 상업송장, 포장명세서, 수입허가서, 원산지증명서, 할랄 인증서, 검역증명서

2. UAE 할랄 육류 검역제도⁶⁾⁷⁾

- 국내산 축산물 UAE 수출 검역조건
 - 축산물의 UAE 수출을 위해서는 검역조건과는 별도로 UAE 할랄기관(표준측량청)이 승인한 할랄 인증이 필요하며, UAE의 식품 표시규정 준수 등 수출 제품이 UAE 기준에 부합해야 함

- 수출 가능 품목
 - 한국 對UAE로 신선육 중 쇠고기, 양고기, 염소고기, 가금육 수출이 가능하며(UAE는 가금육을 제외한 3개 품목을 적색육(Red meat)으로 분류), 가공육 중 앞의 3개 신선육을 열처리한 제품(삼계탕, 너겟, 갈비탕 등)의 수출이 가능함

- 신선육 수출 작업장 승인 절차
 - UAE 할랄 인증(ESMA)을 받은 도축장은 UAE 기후변화 환경부 홈페이지를 통해 온라인으로 도축장 인증을 신청할 수 있음
 - UAE 측에서 도축장 현지점검 시, 해당 도축장에서 생산된 육류를 가공하는 시설에 대해서도 함께 점검하여 승인 절차를 진행함
 - 개별 작업장에 대한 UAE 측의 현지점검 등 후속절차의 원만한 진행을 위해 승인 신청 시 검역본부와 협의하여 진행

- 가공육 수출 작업장 승인 절차
 - 수출 가공장에 대하여 검역본부에 검역시행장 지정을 신청함


| 〈한국 對UAE 축산물 품목별 주요 수출 조건〉 | | | | | |
|----------------------------|--------------|--|-------------------------------|---|------------------------------|
| 품목 | 가축전염병 조건 | 작업장 승인 | 검역증 | 할랄 | |
| 신선 | 쇠고기 등 적색육 | - 3개월간 구제역 방역 지역이 아닌 농장 유래 | UAE의 도축장, 가공장 승인 필요 | UAE와 합의된 공통 검역증명서 서식 1장 활용 (참고 1) | 전품목 UAE 할랄 인증 필요 |
| | 가금육 | - 3개월간 HPAI 방역 지역이 아닌 농장 유래 - 발생농장 반경 25km | | | |
| 가공 | 열처리 적색육 | - 신선 적색육과 동일 | UAE 승인 불필요 * 검역본부 승인 필요 | | |
| | 열처리 가금육 | - 신선 가금육과 동일 | | | |

* 출처: 한국육류유통수출협회장, ‘축산물 아랍에미레이트(UAE) 수출 검역조건 알림’, 2018.01.16


6) 한국육류유통수출협회장, ‘축산물 아랍에미레이트(UAE) 수출 검역조건 알림’, 2018.01.16

7) aT 한국농수산물유통공사 두바이지사, ‘2021 농식품 수출국가정보 UAE’, 2022.04.29

〈UAE 합의 공통 검역증명서 샘플〉



대한민국 농림축산식품부 축산물(사료 등)검역증명서
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs, Republic of Korea
[HEALTH CERTIFICATE OF ANIMAL PRODUCTS(FEEDSTUFF, etc.)]

| | | | |
|--|----------------|----------------------------|--|
| 발행연월일 : Date of issue : | | 검역증번호 : Certificate No. | |
| 종 류 (Type of products) | | | |
| 포장수량 및 포장형태 (Type and Number of packages) | | | |
| 중 량 (Weight) | G/W : N/W : | KGs KGs | |
| 표 시 (Identification Marks) | | | |
| 보내는 사람의 성명 및 주소 (Name & Address of consignor) | | | |
| 받는 사람의 성명 및 주소 (Name & Address of consignee) | | | |
| 선박 또는 항공기명 (Name of ship and flight) | | | |
| 생 산 지 (Place of production) | | | |
| 수출국 또는 수입국 (Country of export or import) | | | |
| 선적지 및 선적 연월일 (Place & Date of shipping) | | | |
| 도착항 및 도착 연월일 (Port & Date of arrival) | | | |
| 검 사 결 과 (Results of inspection) | | | |
| 비 고 (Remarks) | | | |
| <p>위의 축산물(사료 등)은 대한민국 가축전염병예방법의 규정에 따라 검역을 마쳤음을 증명합니다. This is to certify that the above described animal products(feedstuff, etc.) was inspected or treated in accordance with the regulations in "Livestock Epidemic Prevention and Control Act" of the Republic of Korea.</p> <p style="text-align: center;">대한민국 농림축산검역본부 Animal and Plant Quarantine Agency, REPUBLIC OF KOREA</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: right;"> 성명 (Signature) 검역관 (QUARANTINE OFFICIAL) </div> </div> | | | |

* 출처: 한국육류유통수출협회장, ‘축산물 아랍에미레이트(UAE) 수출 검역조건 알림’, 2018.01.16

Health Certificate for Export of Meat and Meat Products to the United Arab Emirates

| Health Certificate for Export of Meat and Meat Products from the Republic of Korea to the United Arab Emirates | | الشهادة الصحية لتصدير اللحوم ومنتجاتها إلى دولة الإمارات العربية المتحدة | |
|--|--|--|--|
| 1.1 | Consignor (Exporter) Name Address | (المُرسل (المصدر) الإسم العنوان | 1.2 Certificate Reference No. Place of issue Date of issue |
| 1.4 | Consignee (importer) Name Address | (المُرسل إليه (المستورد) الإسم العنوان | 1.3 Competent/Certifying Authority Address |
| | | | 1.5 Country of origin ISO code (optional) |
| | | | 1.6 Country of Destination ISO code (optional) |
| 1.7 | Producer/Slaughterhouse Est. Name Address | الشركة المصنعة/المسلخ الإسم العنوان | 1.8 Packing Est. (if applicable) Name Address |
| 1.9 | Border of Entry/Country of Destination | بلد الوصول / منفذ النخول | 1.10 Border of Loading/Country of Dispatch |
| 1.11 | Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road | وسيلة النقل جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري <input type="checkbox"/> | 1.12 Conveyance Identification No. 1.13 Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen |
| 1.14 | Commodities Certified for: <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> After Further Process <input type="checkbox"/> Human Consumption Directly | | |
| 1.15 | Identification of the Food Products | | |
| | Name & Description of Food | HS-Code | Treatment Type (optional) |
| | إسم وصف المنتج الغذائي | بدا العرفه الجزيئية | نوع المعالجة (اختياري) |
| | Brand Name | Production Date | Expiry Date |
| | إعلام التجارية | تاريخ الإنتاج | تاريخ انتهاء |
| | No Packages | Batch/Lot No. | Total Weight |
| | عدد الطرود | رقم الشحنة/الدفعة | الوزن الكلي |
| 1.16 | Health Attestations General Attestations | | |
| | The meat and/or meat product are safe and fit for human consumption Animals / birds have been slaughtered in a slaughterhouse approved and under the supervision of the competent authority of the exporting country, and is approved by the GCC authorities. | | |
| | The meat and/or meat product from animals / birds that have been subjected to ante- and post- mortem inspection by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin. | | |
| | The meat and/or meat product was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system. | | |
| | Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals / birds, and any residues in meat and/or meat product comply with GCC requirements. | | |
| | The meat and/or meat product originates from animals / birds that have not been slaughtered for the purpose of disease eradication or disease control. | | |
| | The meat is derived from animals not fed on meat and bone meal and greaves from ruminant origin - attestation for ruminant meal only. | | |
| | Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary | | |
| | Poultry meat: 1- The meat / meat products are produced from birds originated from zone free from infection with high pathogenic avian influenza viruses (HPAI) and Newcastle disease (ND) for a minimum period of (3) months prior to export where stamping out policy has been enforced, or for a minimum period of (12) months prior to export where stamping out policy has not been enforced. 2- The meat / meat products are produced from birds originated from Farm's, in a radius of 2.5 km area where no case of Avian Influenza infection has been occurred. | | |
| | Beef, sheep and goat meat The meat / meat products derived from animals originated from zones/ areas free from Foot and Mouth Disease (FMD) and Rift Valley Fever (RVF) during the last 3 months prior to export. | | |
| | Authorized Officer Name & Position | | |
| | Name of the Responsible Department | | |
| | Official Stamp | | |
| | Date | | |

* 출처: 한국육류유통수출협회장, '축산물 아랍에미리트(UAE) 수출 검역조건 알람', 2018.01.18

- 육류와 같이 식품위생이 중요하게 다뤄지는 고위험 식품의 경우, 위생서류 검토, 화물검사 등 추가검사가 진행되는 비율이 80~100%에 달함
 - 축산물을 UAE에 수출하기 위해서는 검역증명서를 제출해야하며, 각 품목에 따라 해당 증명서에는 다음과 같은 내용이 기재되어 있어야 함

- 신선 적색육, 가금육 및 열처리 적색육
 - 수입, 수출업자 이름, 주소, 수출국가, 수입품 일련번호, 상품정보와 수량 기재
 - 전염병이 발견되지 않은 농장에서 사육되었다는 내용과 도축일 3개월 이내에 구제역, 리프트계곡열이 발생하지 않았다는 증명
 - 승인된 도축형식을 따랐으며, 도축 전/후에 검사를 완료하였음과 도축된 제품을 도축 직후 섭씨 2도에서 최소 24시간 동안 보관되었다는 증명
 - 통조림 적색육은 섭씨 70도 이상의 온도에서 30분 이상 처리되었으며, 조리육은 뼈와 지방이 제거되었고 섭씨 70도 이상의 온도에서 30분 이상 처리되었음 또는 건조-염장육은 뼈를 제거하였으며 식용 소금에 절여 완전히 건조하였다는 내용이 담긴 문서
 - HACCP 시스템을 준수하는 기관에서 생산하였다는 문서

- 열처리 가금육
 - 수입, 수출업자 이름, 주소, 수출국가, 수입품 일련번호, 상품정보와 수량 기재
 - 전염병이 발견되지 않은 농장에서 사육되었다는 내용과 도축일 3개월 이내에 조류독감이 발견되지 않았다는 증명
 - 승인된 도축형식을 따랐으며, 도축 전/후로 검사를 완료하였다는 증명
 - 가금육에서 병원체가 발견되지 않았으며 사람이 섭취해도 된다는 확인서
 - 도축된 제품이 섭씨 70도 이상의 온도에서 3.6초 이상 또는 섭씨 74도에서 1초 이상 처리되었다는 확인
 - HACCP 시스템을 준수하는 기관에서 생산하였다는 문서

- 육류 제품은 할랄 인증을 필수로 취득해야 하며, UAE 국가의 할랄 인증을 취득해야 함
 - 해당 인증은 UAE 표준측량청(ESMA) 및 표준측량청에서 지정한 지정인증기관을 통해 취득 가능
 - 또한, 육류 수출 시에는 육류를 생산하는 도축장이 UAE 관할 당국인 표준측량청(ESMA)에 등록되어야 하며, 해당 기관에서 발행하는 등록증명서가 필요함

- 가공공장의 경우에는 대한민국 농림축산검역본부에 검역 시행장으로 해당 작업장을 신청하여 승인을 받아야 함

- 도축장 등록은 온라인을 통해 가능하고, 다음과 같은 서류를 제출해야 함
 - 도축장 시설 및 위치정보
 - 도축 절차에 대한 요약정보(축사 → 도축장 → 냉동 및 냉장 → 포장 → 저장 → 이동절차를 모두 포함)
 - 가축의 건강 및 질병에 관한 자료
 - 수의사 및 도축장의 인력 정보
 - 도축장의 위생상태 정보
 - HACCP 인증서, GMP 인증서 등
 - 월산지국의 관할 정부당국에 의한 육류의 위생 및 수의 관리 입증 서류
 - 이슬람법에 따른 동물 도축 요구사항과 할랄 생산의 지속성을 지킨다는 준수 확인서

3. UAE 할랄 육류 인증⁸⁾

- UAE 할랄 인증 제도
 - 2014년 1월, UAE 표준측량청인 ESMA가 국제 수준에 부합하는 UAE 단일 할랄 규격기준(UAE Scheme for Halal Products)을 제정함
 - UAE의 할랄 표준은 육류 식품에서 비육류 식품, 화장품 등으로 점차 범위가 확대되고 있으나 아직까지 육류 및 육가공품을 제외한 제품은 할랄 인증 취득 의무 대상이 아니며 인증의 유효기간은 3년임
 - UAE 할랄 마크를 부착하기 위해서는 UAE 내각 결의안 No. 10/2014의 요건을 충족해야 하며 할랄 인증 취득과 별도의 수수료를 지불해야 함
 - 준수 요건은 다음과 같은 표준을 통해 규정하고 있으며 상세 내용은 ESMA를 통해 구매하여 확인할 수 있음
- MoIAT는 글로벌 할랄 인정기관(Halal Accreditation Body)을 선정하고 할랄 인증기관(HCB, Halal Certification Body)을 평가, 인정할 수 있는 권한을 위임함
 - 인정기관(Accreditation Body)이란 인증기관이 국제 기준에 적합하고 공정하게 운영되고 있는지를 심사하여 확인하고, 사후 관리를 통하여 관리·감독함으로써 인증 제도의 신뢰성을 유지하고 보장하는 역할을 수행함
 - 인정기관은 인증 조직의 심사에는 직접적으로 관여하지 않음
 - 인증기관(Certification Body)이란 공급자의 전체 또는 일부 조직이 특정 규격에 적합하게 경영 시스템을 갖추고, 국제 규격의 요구사항에 따라 이행되고 있는지 여부를 심사하여 입증해 주는 기관을 의미함. 인증기관은 인정기관에 인정(지정)을 신청하고 심사를 받아 국제 기준에 적합하지 여부를 입증 받은 뒤 심사 서비스를 제공함
 - 인정기관은 인증기관을 인정(Accreditation)하여 관리하고, 인증기관은 기업을 인증(Certification)하여 관리함
 - 인정기관은 정부에게서 권한을 부여 받아 규정된 요구사항에 대해 적합성 평가 기관이 적격인지 공식적으로 판단하는 제 3자 증명 활동을 수행하며, 인증기관은 적합성 평가 기관(시험소, 제품 인증기관, 자격 인증기관, 경영 시스템 인증기관)이 국제 규격 또는 기준에 적합하게 운영되고 있는지 평가하여 확인하는 활동을 수행하며 인정기관을 통해 인증받은 민간 기업이라고 할 수 있음⁹⁾
 - 선정된 할랄 인증기관은 실질적인 할랄 인증 발급 및 마크 부착 허가를 수행하게 됨
 - 2023년 5월 기준 전 세계 총 15개 할랄 인정기관과 111개 할랄 인증기관이 MoIAT에 등록돼 있음
 - 그중 한국 인정기관으로는 한국인정지원센터(KAB, Korea Accreditation Board)가 있으며, 인증기관으로는 국제할랄 인증지원센터(IHCC, International Halal Certification Center)가 있음

8) KOTRA 두바이무역관, ‘우주까지 뻗어간 할랄식품, UAE 할랄시장 기회는?’ , 2023.05.08

9) 지아이씨인증원 홈페이지 (gicert.org)

- 또한 할랄협회(KOHAS)는 글로벌 할랄 인증기관 IFANCA와 할랄 인증 동시 발급(TLS, Two Logos System) 협약을 체결해 단일기관 기준의 절차와 비용으로 2개 인증을 동시 발급하고 있음
 - KOHAS가 MoIAT에 공식 등록된 기관은 아니지만 해당 기관에서 발급하는 IFANCA 인증이 UAE에서 승인돼 우회적으로 UAE 할랄 인증 발급이 가능함
 - 국내 할랄 인증기관의 관계자에 따르면 인증기관별로 발급 가능한 품목·서비스가 상이하므로, 한국의 기관에서 인증이 불가하다면 수출국에서 인정한 타국 기관을 통해 발급받는 것을 고려해야 한다고 조언함
 - 따라서, 한국산 한우의 경우 국제할랄 인증지원센터(IHCC, International Halal Certification Center)나 할랄협회(KOHAS)를 통해 할랄 육류 인증을 받거나, 한국 기관에서 인증이 불가한 경우 ESMA에서 인정한 타국 기관을 통해 발급받을 수 있음
 - ESMA에서 인정한 타국 기관 리스트는 MoIAT 홈페이지에서 확인 가능함¹⁰⁾
- TLS(KOHAS&IFANCA) 할랄 인증 동시발급 프로그램¹¹⁾
 - TLS(Two Logo System)이란 글로벌 인증기관 IFANCA와 KOHAS 할랄 인증 동시발급 시스템을 의미함
 - IFANCA 할랄 인증은 말레이시아, 인도네시아로부터 인정받았으며, UAE로부터는 ESMA 직접 인정 및 IHAF 스킴 인정을 통해 복수 인정을 획득함
 - KOHAS 및 IFANCA 할랄 인증은 신청, 검증, 플랜트 감사 등 모든 절차를 공유하며, 최종적으로는 두 기관에서 각각 할랄 인증을 발급함
 - 인증신청 채널은 (사)할랄협회로 단일화함으로써 한국인 직원을 통해 한국어 제출자료로 신청 및 진행이 가능함
 - TLS에 따른 할랄 인증 동시발급에도 불구하고, 인증료는 단일 기관 기준으로 부과되며, 별도 출장비가 없음
 - 모든 신청 사안에 대해 KOHAS + IFANCA 할랄 인증은 기본으로 진행되며, 신청업체가 희망하는 경우 UAE(ESMA) 국가할랄마크 동시 획득이 가능함
 - KOHAS/IFANCA 인증 대상은 제조 플랜트(식품/첨가물/건강식품, 화장품/개인용품, 세정제/위생용품), 육류 플랜트(도축장(소,양), 도계장(닭), 육가공품/유제품), 서비스 부문(호텔/숙박업, 외식업/케이터링, 물류운송/보관업)으로 이루어짐
 - KOHAS/IFANCA 인증은 제조 플랜트에 발급되는 할랄 인증서와 할랄서비스 업체에 발급되는 샤리아 적격 인증서로 구분됨

10) <https://moiat.gov.ae/en/open-data/halal/?accreditationTab=halal-certification-bodies&halalCertificateSearchText=&halalCertificateCountry=212&halalCertificateStatus=>

11) KOHAS 홈페이지 (www.kohas.or.kr)

- 할랄 인증서의 경우 원재료, 공정, 위생, 포장, 운용인력 등의 할랄기준 충족을 검증하며, 샤리아 적격 인증서는 육류 및 일반 식재료, 메뉴구성, 위생, 운용인력, 시설, 서비스 내용 등의 이슬람 율법 부합 여부를 검증함
- KOHAS/IFANCA 인증 절차는 신청서 접수, 신청서 검토, 인증계약 및 인증료 납부, 서류 심사, 플랜트/영업장 검사, 심사패널 회의, 인증서 발행의 단계로 이루어짐

<UAE 할랄 인증 관련 표준>

| 표준 번호 | 표준제목 |
|---------------|---------------------------------|
| UAE.S 2055 -1 | 할랄 식품 - 파트 1 : 일반 요건 |
| UAE.S 2055 -2 | 할랄 제품 - 파트2 : 할랄 인증기관에 대한 일반 요건 |
| UAE.S 993 | 이슬람 율법에 따른 도축에 대한 일반 요건 |
| UAE.S GSO 713 | 가금류 가공 도축장 및 직원에 대한 위생 규정 |
| UAE.S GSO 21 | 식품 공장 및 직원에 대한 위생 규정 |
| UAE.S GSO 9 | 사전 포장 식품의 라벨링 |

* 출처: UAE 첨단산업기술부(MoIAT) 홈페이지 (<https://moiat.gov.ae/en/halal>)

<TLS 할랄 인증 동시발급 프로그램 프로세스>



* 출처: KOHAS 홈페이지 (www.kohas.or.kr)

〈IHCC 할랄 인증 발급정보〉




| | |
|--------------------------------------|--|
| <p align="center">취득절차</p> | <ol style="list-style-type: none"> ① 신청서 제출 ② 신청서 검토 ③ 계약 검토 ④ 1단계 심사(현장 방문) ⑤ 2단계 심사(현장 방문) ⑥ 시정조치 및 확인 ⑦ 인증서 발급 ⑧ 사후관리심사 ⑨ 갱신심사 |
| <p align="center">소요기간</p> | <p>신청 품목, 규모 등에 따라 상이</p> |
| <p align="center">구비서류</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 사업자등록증 그리고/또는 영업등록증 - Halal, HACCP, GMP, ISO 9001 그리고/또는 ISO 22000 인증서 - 시험성적서 또는 제품성분 분석검사(CoA) - 기술사양 또는 품목 제조보고서 - 설비 배치도 - 제조공정도 - 제조 프로세스 설명서 - 제품 라벨 내용 - 라벨디자인(외관 디자인 볼 수 있는 이미지) - 공장주변지도 - HACCP 혹은 ISO 매뉴얼 |
| <p align="center">인증비용</p> | <p>신청 품목, 규모 등에 따라 상이</p> |
| <p align="center">할랄마크</p> | <div align="center" data-bbox="491 1415 695 1617"> </div> <ul style="list-style-type: none"> - IHCC 할랄 인증마크 부착 시 요구사항 준수 필 |
| <p align="center">웹사이트 및 연락처</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 웹사이트: www.ihchalal.com - 전화번호: 02-2088-5632 - 이메일: ihc@ihchalal.com |

* 출처: IHCC 홈페이지 (<http://www.ihchalal.com/main/index.php>)

〈KOHAS/IFANCA 할랄 인증 발급정보〉

| | |
|--|---|
| <p align="center">KOHAS/IFANCA 인증 개요</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ IFANCA(Islamic Food and Nutrition Council of America)는 1982년 미국 일리노이 주 시카고에 본사를 두고 설립된 비영리 기구로서, 미국 각 주에 사무실을 운영 - IFANCA는 한국 기업고객의 할랄 인증 편의를 위해, 사단법인 할랄협회(www.kohas.or.kr)와 복수 할랄 인증 발급 체계(Two Logos System)를 체결 - 글로벌 차원에서 인정되는 IFANCA 할랄 인증과 한국 비영리법인 (사)할랄협회의 KOHAS 할랄 인증을 한 번의 절차로 동시에 획득 - IFANCA는 UAE ESMA로부터 직접 승인을 획득했을 뿐만 아니라 IHAF(UAE)의 정부지정 인정기구인 GAC와 EIAC로부터 모두 승인을 획득하여 UAE(ESMA) 국가 할랄마크를 부여할 자격을 보유 - 한국 제조 플랜트 중 UAE(ESMA) 할랄 인증이 필요한 기업은 IFANCA를 통해 바로 발급 받을 수 있음 ○ TLS(KOHAS&IFANCA) 할랄 인증 동시발급 프로그램 - KOHAS 및 IFANCA 할랄 인증은 신청, 검증, 플랜트 감사 등 모든 절차를 공유하며, 최종적으로는 두 기관에서 각각 할랄 인증을 발급함 - 인증신청 채널은 (사)할랄협회로 단일화함으로써 한국인 직원을 통해 한국어 제출자료로 신청 및 진행이 가능함 - TLS에 따른 할랄 인증 동시발급에도 불구하고, 인증료는 단일 기관 기준으로 부과되며, 별도 출장비가 없음 - 모든 신청 사안에 대해 KOHAS + IFANCA 할랄 인증은 기본으로 진행되며, 신청업체가 희망하는 경우 UAE(ESMA) 국가할랄마크 동시 획득이 가능 |
| <p align="center">인증대상</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ 제조 플랜트: 식품 / 건강식품 / 화장품 / 개인(위생)용품 / 의약품 / 의료기기 / 도축 및 도계 등 ○ 할랄서비스: 외식업(식당, 카페, 프랜차이즈점, 케이터링 등) / 호텔 및 숙박업 / 물류업 / 운송업 / 관광업 등 |
| <p align="center">LOHAS/IFANCA 인증 구분</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ 할랄 인증서(제조 플랜트에 발급) <ul style="list-style-type: none"> - 원재료, 공정, 위생, 포장, 운용인력 등의 할랄기준 충족 검증 ○ 샤리아 적격 인정서(할랄서비스 업체에 발급) <ul style="list-style-type: none"> - 육류 및 일반 식재료, 메뉴구성, 위생, 운용인력, 시설, 서비스 내용 등의 이슬람 율법 부합 검증 |

〈KOHAS/IFANCA 할랄 인증 발급정보〉

| | | | |
|--------------------------------------|---|---|--|
| <p align="center">취득절차</p> | <p>① 신청서 접수 ② 신청서 검토 ③ 인증계약 및 인증료 납부 ④ 서류심사 ⑤ 플랜트/영업장 감사(부적합 시 시정조치) ⑥ 심사패널 회의 ⑦ 인증서 발행(이후 후속점검 및 갱신)</p> | | |
| <p align="center">소요기간</p> | <p>약 3개월 + α (ESMA 인증 취득 시) * 참고용이며 실제 소요기간은 상이할 수 있음.</p> | | |
| <p align="center">구비서류</p> | <p>○ 제조 플랜트 제출서류 - 신청서 - 회사 소개서 - 사업자등록증 - HACCP, ISO, FSSC, GMP 등 기타 인증서 - 공장 도면(전체, 생산라인) - 제품 스펙/품목제조 보고서 - 제품제조공정도 - 제품포장디자인(제품라벨 포함) - 알코올시험성적서(제품생산 시, 알코올이 첨가되는 경우) - 재료의 할랄 인증서(제품생산 시, 할랄 인증을 받은 재료를 사용하는 경우) - 기타 서류(요청 시 제출 요망)</p> | | |
| <p align="center">인증비용</p> | <p>○ KOHAS, IFANCA 인증: 4000달러 내외(400만 원 내외) - 인증서는 KOHAS와 IFANCA 복수 발급되나, 인증비용은 1건으로 청구 ○ UAE 할랄 인증: 약 1500만~2000만 원(신청료, 감사출장비, 마크 사용료) * 참고용이며 실제 발생 비용은 상이할 수 있음.</p> | | |
| <p align="center">할랄마크</p> |  KOHAS 할랄마크 |  IFANCA 할랄마크 |  UAE(ESMA) 국가할랄마크 |
| <p align="center">웹사이트 및 연락처</p> | <p>- 웹사이트: www.kohas.or.kr - 전화번호: 02-553-7801 - 이메일: halal@kohas.or.kr</p> | | |

* 출처: KOHAS 홈페이지 (www.kohas.or.kr)

4. UAE 할랄 육류 라벨링¹²⁾

- 수입되는 식품의 라벨에 기재되는 모든 정보는 아랍어로 표기되어야 함
 - 아랍어와 영어를 함께 적을 수 있음
 - 원본 라벨에 사용된 언어가 아랍어가 아닐 경우 필수정보를 포함한 아랍어 라벨을 스티커 형태로 추가 부착할 수 있음
 - 스티커 부착 시 제품 표면의 다른 글자, 그림, 가격표 등 중요 정보를 가려서는 안 됨
 - 스티커는 원본 라벨과 일관되지 않는 내용을 포함하지 않아야 함
 - 라벨에 표시되는 정보는 라벨링 규정에 언급되는 모든 필수 요구사항과 충돌하지 않아야 하며, 등급 분류가 표기될 경우 소비자들이 쉽게 이해할 수 있어야 하고, 소비자를 오도하거나 기만하는 정보를 제공해서는 안 됨
 - 식품 라벨에 필수로 기재되어야 하는 정보는 다음과 같음

| 〈UAE 라벨 기재 정보〉 | | |
|----------------|-------|---|
| 구분 | 필수/선택 | 내용 |
| 제품명 | 필수 | <ul style="list-style-type: none"> - 주요 패널에 굵은 글씨로 표시되어야 함 - 제품의 명확한 실체를 나타낼 수 있는 이름이어야 함 - 제품의 명칭을 단독으로 사용하거나 설명과 함께 구성 가능(둘 이상의 단어 포함 가능) - 포장에 바닥에 놓였을 때, 바닥과 제목은 평행하게 위치해야 함 |
| 식품성분 (원료) | 필수 | <ul style="list-style-type: none"> - 모든 성분을 성분의 함량에 따라 내림차순으로 표시할 것 - 한 성분이 두 개 이상 성분의 혼합물일 경우, 혼합된 성분의 비율에 따라 괄호 안에 표시할 것 - ‘성분(Ingredient)’ 라는 단어로 시작하거나 포함되어야 함 - 알레르기 반응이나 불내성으로 인해 과민반응을 유발하는 물질이 포함되었을 경우 성분목록에 표시되어야 함 - 식품첨가물의 경우에는 구체적인 첨가물 이름이나 E-번호를 식품첨가물 그룹으로 성분 목록에 포함할 것 - 향미료는 ‘향미료(flavouring)’ 라는 단어 또는 더 구체적이거나 향미료를 묘사하는 설명으로 식별할 것 |

* 출처: aT 한국농수산물유통공사 두바이지사, ‘2021 농식품 수출국가정보 UAE’, 2022.04.29

12) aT 한국농수산물유통공사 두바이지사, ‘2021 농식품 수출국가정보 UAE’, 2022.04.29

〈UAE 라벨 기재 정보〉

| 구분 | 필수/선택 | 내용 |
|-------------------------|----------|--|
| 영양소 라벨 | 일부 유형 필수 | <ul style="list-style-type: none"> - 영양성분 표시에 관한 관련 기술 규정을 준수 - 소비자들이 제품에 들어있는 영양성분량을 이해할 수 있도록 전달해야 함 |
| 용량 | 필수 | <ul style="list-style-type: none"> - 제품의 용량은 미터법으로 표시해야 함 - 액체 식품은 부피, 고체 식품은 중량, 반고체 및 점성 식품의 경우 중량 또는 부피로 표시해야 함 |
| 업체명 및 주소 | 필수 | <ul style="list-style-type: none"> - 포장업체와 제조업체, 유통업체, 수입업체, 수출업체 중 한 곳의 이름과 주소가 반드시 표기되어야 함 - 유통업체, 수출업체, 판매업체, 수입업체 등은 선택적으로 표기할 것 |
| 원산지 | 일부 유형 필수 | <ul style="list-style-type: none"> - 국가명 또는 국가 코드로 표기할 것 - 다음의 경우에는 제품 라벨에 원산지를 반드시 표기할 것 - 제3국에서 식품의 본질이 바뀌는 가공을 거칠 경우, 가공이 이루어진 국가를 원산지로 표기할 것 - 원산지 정보가 없어서 소비자의 오해를 불러일으킬 수 있는 경우에는 원산지를 반드시 표기할 것 - 이외의 경우에 원산지 표기는 제조업자의 재량에 달림 - 식품과 원재료의 원산지가 다른 경우, 원재료의 원산지 또한 별도 표기 |
| 보관조건 | 필수 | <ul style="list-style-type: none"> - 다음의 경우에는 보관 시 준수해야 하는 조건을 명시해야 함 - 소비자가 식품 포장을 개봉한 후에 특정 규칙을 지켜야 하는 경우 - 보관방법에 다양한 선택권이 있는 경우 - 특정 환경 및 상황에서 식품의 사용 방법이 적절하지 않은 경우 |
| 로트 번호 (바치 번호) | 필수 | <ul style="list-style-type: none"> - 사전포장 식품의 라벨에는 로트 식별 번호를 표기해야 함 - 사전포장 식품이 아닌 경우에는 포장 또는 비슷한 상업 문서에 표기해야 함 - 쉽게 볼 수 있고 명확하게 읽을 수 있으며 지워지지 않아야 함 |
| 일자 (제조일자, 유통기한 등) | 일부 유형 필수 | <ul style="list-style-type: none"> - 사전포장제품의 경우, 최종 소비자에게 판매될 때 유통기한과 제조일이 라벨 또는 포장에 표시되어 있어야 함 - 유통기간은 제조업체 또는 생산업체에 의해서 명시되어야 함 - 유통기간이 3개월 미만일 경우 ‘일/월/년’ 순으로, 3개월 이상인 경우에는 ‘월/년’ 순으로 표시해야 함 |
| 사용 방법 | 일부 유형 필수 | <ul style="list-style-type: none"> - 필요한 경우에는 소비자들이 식품의 조리, 가열, 준비를 위해서 또는 적절하지 않은 목적으로 사용하지 않도록 사용 방법을 표기할 것 - 사용 방법 없이 식품을 적절하게 섭취 및 이용할 수 없는 경우에 표기할 것 |

* 출처: aT 한국농수산물유통공사 두바이지사, ‘2021 농식품 수출국가정보 UAE’, 2022.04.29

- UAE에 수입되는 모든 가공식품은 영양정보를 필수로 표기해야 하며, 라벨에는 다음과 같은 정보를 포함해야 함
 - 제품명, 식품성분(원료), 영양소 라벨, 용량, 업체명 및 주소, 원산지, 보관조건, 로트번호, 제조일자 및 유통기한, 사용 방법
 - 중동 걸프지역 표준화기구인 GSO가 지정한 표준 규격을 따르지 않고 제조된 제품의 라벨 승인을 신청할 때에는 해당 규격을 따르지 않았음을 설명하는 내용을 반드시 언급해야 함

- 일체 가공되지 않고 포장 없이 판매되는 신선 식품(농산물 및 축산물)의 경우 라벨링 규제 범위에서 제외됨
 - 돈육 또는 돈육을 원료로 사용한 제품의 경우 라벨에 반드시 돈육이 함유되었음을 표기해야 하며, 식품 라벨에는 돈육의 사진이나 사용 레시피를 부착해서는 안 됨
 - 모든 육류 제품의 종류(냉장, 냉동)를 명확하게 구분하기 위해 보관 온도를 라벨에 표시해야 함
 - 예를 들어 냉동 육류의 경우 “(-)°C 또는 (-)°C 이하의 온도에서 냉동 보관하십시오”, 냉장 육류의 경우 “(-)°C와 (-)°C 사이의 온도에서 냉장 보관하십시오”라고 명시해야 함

- 냉장/냉동 계육에는 의무적으로 표기되어야 하는 표시사항 외, 다음과 같은 내용을 추가적으로 기입해야 함
 - 생산일자(도축일 또는 냉동일)와 유통기한 : 유통기간이 3개월 이하인 제품의 경우 일/월/년도 순으로 표시해야 하며, 유통기간이 3개월 이상인 제품의 경우 일/월/년도와 월/년도 형식 모두 허용됨. 또한, 유통기간은 제품이 포장된 날짜로부터 계산되어야 함
 - 원산지증명
 - 중량 단위(M/T) 라벨링
 - 알코올성 물질, 동물성 지방, 젤라틴, 식품 첨가제 및 혈액 등의 물질이 포함된 제품의 경우 라벨에 해당 내용을 표기해야함

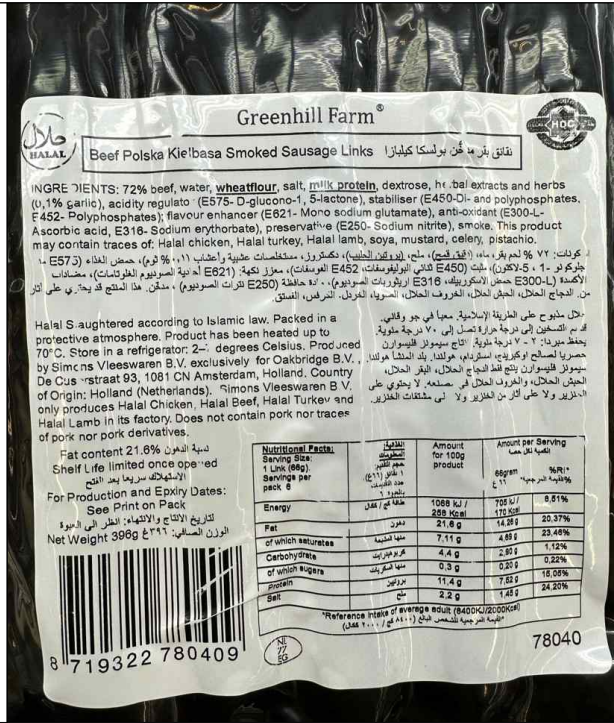
- 포장된 냉장 육류 및 육류제품은 아래의 규정에 따라 포장되어야 함

〈포장된 냉장 육류 및 육류제품 포장 정보〉

| 제품 | 포장 종류 | 유효 기간 | 보관 온도 |
|-----------------------|-----------------|----------------|--------------|
| 기체 조절 포장된 냉장 육류 제품 | 가스 치환 포장 | 도축한지 90일 이내 | (-0.5 ±1) °C |
| 식용 가능한 장기 및 내장류 | 알맞은 용기에 포장 | 7일 | - |
| | 진공포장 되는 용기에 포장 | 도축한지 90일 이내 | -0.5 ±1) °C |
| | 기체 조절 용기에 포장 | 도축한지 90일 이내 | -0.5 ±1) °C |
| 가금육 | 알맞은 플라스틱 용기에 포장 | 도축한지 90일 이내 | - |
| 쇠고기 및 물쇠고기 | 알맞은 용기에 포장 | 도축한지 90일 이내 | - |
| 양고기 및 염소고기 | 알맞은 용기에 포장 | 도축한지 90일 이내 | - |
| 진공포장 된 육류제품 | 플라스틱 용기에 포장 | 도축한지 90일 이내 | - |

* 출처: aT 한국농수산물유통공사 두바이지사, ‘2021 농식품 수출국가정보 UAE’, 2022.04.29

<쇠고기 가공 제품 라벨 작성 예시>



<앞면>

- ① 브랜드명: Greenhill Farm
- ② 제품명: Beef Polska Kielbasa Smoked Sausage Links
- ③ 생산일자(도축일자, 유효기간 등)

<뒷면>

- ① 식품원료: 쇠고기, 물, 밀가루, 소금, 우유 단백질, 포도당, 허브 추출물 및 허브, 산도 조절제, 안정제, 향미증진제, 항산화제, 방부제. 이 제품에는 할랄 닭고기, 할랄 칠면조 고기, 할랄 양고기, 콩, 겨자, 셀러리, 피스타치오 등이 포함되어 있음
- ② 보관온도: -2 °C
- ③ 제조업체: Simons Vleeswaren B.V.
- ④ 원산지: 네덜란드
- ⑤ 중량: 396g
- ⑥ 바코드
- ⑦ 영양성분: 100g당 지방함유량 등
- ⑧ 인증: 할랄

* EC21R&C 현지조사 결과

5. 할랄 육류 전문가 인터뷰

가. UAE 신선 육류 바이어 인터뷰

| No. | 바이어명 | E-mail | info@aleatemad.ae |
|-----------|--|--------|-------------------------------------|
| 1 | Al Eatemad Foodstuff & Meat Co | 바이어유형 | 유통 |
| | | 취급품목 | 신선 육류 |
| | | 담당자/직함 | Mr. Mohammad / Sales Representative |
| 인터뷰 내역 | <p>○ 수요</p> <p>Q1. UAE에서 할랄 쇠고기에 대한 수요가 어떻습니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE는 이슬람 인구가 압도적으로 많아 할랄 쇠고기에 대한 수요가 높음. 이슬람 식이법을 준수하기 위해 무슬림은 할랄 고기를 섭취할 의무가 있으며, 이 관행은 UAE에 거주하는 현지 및 국외 무슬림 모두에게 널리 받아들여지고 있음. 또한 UAE가 인기 관광지로 자리매김하면서 할랄 쇠고기를 포함한 할랄 육류에 대한 수요가 증가하였음. 현지 생산이 가능한데도 불구하고, 높은 할랄 육류 수요를 충족시키기 위해 UAE는 전 세계 여러 지역에서 할랄 쇠고기를 수입하고 있음 <p>Q2. UAE에서 인기 있는 할랄 육류는 무엇입니까?(쇠고기, 닭고기, 양고기, 오리고기 등)</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE에서는 다양한 할랄 육류 제품들이 소비자들의 인기를 끌고 있음. 쇠고기, 닭고기, 양고기가 특히 인기가 많으며 신선육, 다짐육, 버거 및 소시지 등의 가공육과 같은 다양한 형태로 제공되고 있음. 할랄 육류는 전통적인 에미레이트 및 중동 요리뿐만 아니라 전국의 레스토랑과 호텔에서 제공되는 세계 각국의 요리에 사용됨. 쇠고기, 닭고기, 양고기가 할랄 육류 시장을 장악하고 있지만 오리, 염소, 해산물을 포함한 다른 육류도 판매되고 있음 <p>Q3. UAE에서 할랄 쇠고기의 주요 소비자는 누구입니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE의 할랄 쇠고기의 주요 소비자는 무슬림 인구임. 이슬람교는 종교적 신념에 따라 이슬람 원칙을 준수하는 음식을 먹도록 요구하는데, UAE는 무슬림 인구가 압도적으로 많음. 이에 할랄 쇠고기는 이슬람식 식단을 따르는 지역 주민들에게 널리 사랑받고 있음. 또한 UAE는 인기 있는 관광지로서 쇠고기를 포함한 할랄 음식 옵션을 찾는 전 세계 무슬림 방문객을 끌어들이고 있음. 할랄 쇠고기에 대한 수요는 다양한 사회 및 경제 집단에 걸쳐 확장되었고, 할랄 육류는 개인 또는 가족의 일상 식사에서 필수 식품이 되었음. 할랄 쇠고기는 다양한 형태로 쉽게 구할 수 있으며 UAE 전역의 레스토랑, 호텔 및 기타 음식점에서 제공되어 소비자의 다양한 선호도를 충족시키고 있음 | | |

Q4. UAE에서 할랄 쇠고기를 판매하기 가장 좋은 시기는 언제입니까?

(가장 많이 판매된 시기)

- UAE의 할랄 쇠고기는 축제 및 특별 행사 기간에 가장 수요가 높음. 라마단 성월 기간에는 무슬림이 금식을 하다가 종종 고기 위주의 식사로 금식을 깨기 때문에 해당 기간에는 할랄 쇠고기에 대한 수요가 특히 높음. 또한 라마단 종료를 기념하는 이드 알 피트르(Eid al-Fitr)와 이드 알 아드하(Eid al-Adha)를 축하하는 날에는 쇠고기를 포함한 할랄 육류 소비가 특히 증가함. 이 축제 기간에는 화려한 식사와 모임 자리를 가지므로 할랄 쇠고기에 대한 수요가 급증함

Q5. UAE에서 할랄 쇠고기가 잘 팔리지 않는 시기는 언제입니까?

- UAE의 할랄 쇠고기는 기온이 높은 여름철에는 잘 팔리지 않을 수 있음. 더운 기간에는 소비자들이 해산물 또는 채식 등의 가벼운 식사를 선호하므로 할랄 쇠고기를 포함한 전반적인 육류 소비가 감소함. 또한 일부 소비자들이 해외로 휴가를 떠나면서 UAE 내 신선육류 구매가 줄어들음. 그러나 할랄 쇠고기는 여전히 UAE의 주요 판매 품목이며 더운 기간에 판매량이 감소할 수 있지만, 연중 내내 꾸준히 수요가 유지됨

Q6. UAE 소비자들이 선호하는 할랄 쇠고기 원산지는 어디입니까?

- UAE 소비자들은 국산 및 수입 할랄 쇠고기를 모두 선호함. UAE는 현지 수요를 충족시키기 위해 할랄 쇠고기를 포함한 국내 육류 생산을 늘려왔음. 국내 생산업체들은 이슬람 지침을 준수하는 고품질 할랄 쇠고기를 생산하는 것으로 알려져 있음. 그러나 수입 할랄 쇠고기도 상당한 시장 점유율을 차지하고 있음. UAE에서 인기 있는 수입 할랄 쇠고기 원산지로는 호주, 뉴질랜드, 브라질, 인도, 파키스탄 및 미국이 있음. 이 국가들은 육류 생산에 대한 전문 지식이 있는 것으로 유명하며 필수적인 표준 및 인증을 충족하는 할랄 육류를 공급하고 있음

Q7. UAE에서 수입 할랄 쇠고기에 비해 국산 할랄 쇠고기는 얼마나 소비되고 있습니까?

- UAE 내 수입산 대 국내산 쇠고기 소비의 구체적인 비율을 말하기는 어려움. UAE는 현지 수요를 충족하기 위해 할랄 쇠고기를 포함한 국내 육류 생산을 늘리는 데 주력하고 있지만, 전반적인 시장 수요를 충족하기 위해 여전히 수입에 의존하고 있음. 수입산 대비 국산 할랄 쇠고기의 소비는 시장 역학, 가용성, 가격 및 소비자 선호도에 따라 변동될 수 있음

Q8. UAE에서 할랄 쇠고기 종류별로 선호하는 원산지(혹은 도축장)가 있습니까?

- UAE에는 각 유형의 할랄 쇠고기에 대한 특정 선호 지역이 없음. 국내 생산의 경우, UAE의 특정 지역에서 고품질 할랄 쇠고기 생산을 보장하기 위해 축산 및 도축장에 상당한 투자를 한 바 있음. 알 아인(Al Ain), 아부다비(Abu Dhabi), 두바이(Dubai)는 동물 복지를 우선시하고 할랄 관행을 고수하면서 현대식 축산 농장과 시설에 중점을 둔 지역임. 수입 할랄 육류의 경우, UAE는 전 세계 여러 국가에서 육류를 수입하고 있음. 호주와 뉴질랜드는 필요한 인증을 충족하는 고품질 할랄 쇠고기를 공급하는 것으로 유명하며, 브라질, 인도, 파키스탄 및 미국도 주요 수입국으로 꼽힘

Q9. UAE 소비자들이 선호하는 할랄 쇠고기 요리법은 무엇입니까?

(조림, 꼬치구이, 볶음, 조림 등)

- 할랄 쇠고기에 대한 UAE 소비자의 요리 선호도는 다양하며 다문화 인구라는 특성의 영향을 받음. 고기를 굽기 전에 다양한 향신료와 허브로 양념하는 양념 쇠고기 요리가 인기가 많음. Shish 케밥 또는 Seekh 케밥과 같은 꼬치 쇠고기도 선호되며 양념된 쇠고기 덩어리를 구운 것이 특징임. 채소와 쇠고기를 함께 볶는 등의 쇠고기 볶음 요리는 빠르게 조리할 수 있고 풍미가 좋아 인기가 있음. 풍미 가득한 소스나 그레이비에 천천히 익힌 조림 쇠고기는 부드럽고 풍미가 있어 많은 소비자들이 선호함. 부드러운 조림 쇠고기를 곁들인 양념 밥 요리인 Machbous, 천천히 조리한 밀과 잘게 찢은 쇠고기 죽인 Harees와 같은 전통 에미리트 요리도 높은 평가를 받고 있음

Q10. UAE 소비자는 어떤 포장 형태의 할랄 쇠고기 제품을 선호합니까?

- UAE 소비자들은 구입처에 따라 각기 다른 포장 형태를 선호함. 일반적으로 육류의 신선도와 품질을 보장하는 안전하고 위생적인 포장을 선호함. 진공 밀봉 포장은 공기를 제거하고 부패 위험을 줄임으로써 신선도를 유지하고 유통 기한을 연장할 수 있어 인기가 많음. 또한 소비자들은 쇠고기의 부위, 중량, 할랄 인증, 원산지 등을 표시한 라벨을 선호함. 식품 안전 표준을 준수하는 것은 소비자의 신뢰와 만족을 보장하는 데 필수적임

Q11. UAE 소비자들은 주로 어떤 형태의 할랄 쇠고기 제품을 소비합니까?

(냉동, 냉장, 상온 등)

- UAE 소비자는 개인의 선호와 준비하는 요리에 따라 다양한 형태의 할랄 쇠고기 제품을 소비함. 냉동 제품은 편리하고 유통기한이 길어 인기가 많으며, 냉장 제품은 적당히 편리하고 신선하다는 장점이 있음. 일부 소비자는 정육점이나 슈퍼마켓에서 신선한 할랄 쇠고기를 구매하여 즉시 또는 며칠 내에 소비하는 것을 선호함

Q12. UAE에서 할랄 쇠고기로 만드는 전형적인 요리는 무엇입니까?

- UAE에서 할랄 쇠고기는 여러 인기 요리의 핵심 재료임. 그 중 Mandi는 부드럽고 천천히 익힌 할랄 쇠고기 또는 양고기를 향신료로 양념한 쌀과 풍미 가득한 소스와 함께 먹는 전통적인 에미레이트 음식임. 또 다른 유명한 요리는 Machbous로, 향신료, 토마토, 양파와 함께 삶은 할랄 쇠고기를 양념한 밥과 함께 제공하고 튀긴 양파와 견과류로 장식한 음식임. Shawarma는 많은 사랑을 받는 중동 요리로, 얇게 썬 할랄 쇠고기를 다양한 향신료에 재워 수직 꼬챙이에 천천히 구운 후 플랫폼에 써서 양념과 함께 제공함. Kofta는 양념한 다짐 할랄 쇠고기나 양고기를 패티 모양으로 만들어 그릴이나 오븐에 구워서 꼬치로 먹거나 다양한 소스와 빵을 곁들인 케밥 플래터의 일부로 즐겨 먹음. 아랍인이 가장 좋아하는 Harees는 천천히 익힌 밀과 잘게 썬 할랄 쇠고기를 사용하여 버터와 향신료를 넣어 끓인 크림리한 죽과 같은 요리임

Q13. UAE 소비자들의 할랄 쇠고기 구매요인은 무엇입니까?

- UAE 소비자는 할랄 쇠고기를 구매할 때 할랄 인증, 품질 및 신선도, 가격 및 가치라는 세 가지 핵심 요소를 고려함. 할랄 인증은 쇠고기가 이슬람 식단 요구 사항을 충족하는지를 보여주므로 가장 중요함. 품질과 신선도 또한 중요한 요소임. 소비자들은 육류의 색깔, 단단한 질감, 부패 흔적이 없는 시각적으로 매력적인 쇠고기를 구매하고자 함. 또한 소비자는 쇠고기의 품질과 가격 사이의 균형을 찾고자 함. 소비자들은 좋은 품질을 제공하는 경쟁력 있는 가격대의 제품을 원함

○ 유통

Q14. 파트너십을 맺고 있는 유통채널의 주요 소비자 인구 통계는 무엇입니까?

(연령, 성별 등)

- 자사는 수입 및 유통 회사이므로 쇠고기 소비자의 인구 통계적 정보는 제공하기 어려움. 다만 50세 이상의 연령층의 경우에는 할랄 쇠고기 소비가 약간 낮은 것으로 확인되며 이는 주로 소화 문제 및 UAE 내의 극심한 기상 조건과 같은 요인으로 인해 발생함. 할랄 쇠고기의 소비는 현지 인구를 넘어 UAE에 거주하는 전 세계 외국인을 포함하고 있음. UAE의 인구 다양성 및 다문화적인 특성은 할랄 쇠고기 수요 증가에 기여하고 있음

Q15. 귀사에서 판매하는 가장 인기 있는 할랄 인증 쇠고기의 주요 특징은 무엇입니까?

- 할랄 쇠고기 채끝살: 소의 엉덩이 쪽에 위치한 부드럽고 풍미가 좋은 부위임. 일반적으로 뼈가 없고 살코기와 마블링의 균형이 잘 잡혀있어 육즙과 맛이 뛰어남. 이 부위는 그릴, 팬 구이 및 로스팅 등 다양한 방식으로 조리할 수 있음
- 할랄 쇠고기 허벅지살: 소의 뒷다리 위쪽에서 공급되는 기름기가 없고 뼈가 없는 부위임. 부드럽고 순한 맛으로 유명함. 해당 부위는 종종 구움 요리, 조림 및 천천히 익힌 요리에 사용됨. 얇게 슬라이스하여 로스트 비프를 만들거나 스투와 냄비 로스트에 첨가할 수 있음
- 할랄 쇠고기 갈비: 해당 부위는 육즙과 맛이 풍부함. 동물의 갈비뼈 부분에서 나오며 부드럽고 풍미 있는 마블링으로 유명함. 할랄 쇠고기 갈비는 쇼트 립 또는 프라임 립과 같은 다양한 형태로 제공됨. 쇼트 립은 찜이나 바비큐와 같은 느린 요리 방법에 적합하며, 프라임 립은 주로 완전히 굽거나 특별한 장식품으로 테이블에 두는 크고 뼈가 있는 부위임

Q16. UAE에서 할랄 인증 쇠고기의 유통 구조가 어떻게 됩니까?

- 먼저, 국제 공급업체로부터 할랄 인증 쇠고기를 공급받는 회사 또는 UAE 내에서 소를 기르고 가공하는 현지 생산 회사로부터 유통과정이 시작됨. 이 회사는 쇠고기가 필요한 할랄 표준 및 인증을 충족하는지 확인함
- 할랄 인증 쇠고기가 확보되면 도매상에게 유통됨. 이 도매업자들은 수입 회사나 현지 생산자로부터 대량의 쇠고기를 구매하고 공급자와 소매업자 사이에서 중개자 역할을 함. 해당 업체들은 할랄 쇠고기를 시장에 공급하는데 중요한 역할을 함
- 다음으로는 소매 체인점, 슈퍼마켓, 하이퍼마켓, 정육점 등의 소매업체가 할랄 인증 쇠고기를 도매업체로부터 구입해 매장에 보관함. 또한 쇠고기가 식품 안전 규정에 따라 적절하게 표시, 라벨링 및 보관되도록 함
- 최근 몇 년 동안 전자 상거래의 부상으로 새로운 할랄 쇠고기 유통채널이 열렸음. 특히 할랄 제품을 취급하는 전자 상거래 사이트는 소비자에게 할랄 인증 쇠고기를 온라인으로 주문하고 집 앞까지 배달하는 서비스를 제공함
- 할랄 인증 쇠고기 유통에 있어 식당과 식품 서비스 제공 회사도 중요한 역할을 함. 그들은 도매상이나 전문 공급자로부터 쇠고기를 공급받아 요리의 재료로 사용하거나 고객에게 할랄 쇠고기 기반 식사를 제공함. 이를 통해 UAE 전역의 다양한 식당에서 할랄 인증 쇠고기를 소비할 수 있음
- 전반적으로 UAE의 할랄 인증 쇠고기 유통 구조에는 수입 회사/현지 생산자, 도매업체, 소매업체(소매 체인점 및 정육점 포함), 전자상거래 사이트 및 레스토랑/식품 서비스 제공업체가 포함됨

Q17. UAE 소비자가 할랄 인증 쇠고기를 구매하는 주요 경로는 무엇입니까?

- 슈퍼마켓과 하이퍼마켓은 미리 포장된 다양한 할랄 쇠고기 부위 및 정육점 카운터에서 제공하는 맞춤형 부위와 같은 원스톱 서비스가 있어 인기가 많음. 개별 정육점은 개인 맞춤형 쇼핑 경험을 제공하므로 소비자는 자신의 선호도에 따라 추천 및 맞춤형 부위를 구매할 수 있음. 온라인 플랫폼과 전자 상거래 사이트를 통해 소비자들은 집에서 편리하게 택배로 할랄 인증 쇠고기를 집에서 검색하고 주문할 수 있음. 전문 할랄 육류 상점은 다양한 부위의 쇠고기를 포함하여 다양한 할랄 제품을 찾는 사람들을 위한 서비스를 제공함. 일부 소비자는 구매하는 할랄 쇠고기의 품질을 더 잘 통제할 수 있도록 직접적으로 현지 농장 또는 공급업체와 같은 공급 채널과 소통하기도 함. 즉, UAE 소비자는 슈퍼마켓, 정육점, 온라인 플랫폼, 할랄 전문점 및 직접 공급업체 채널을 통해 할랄 인증 쇠고기를 구입함

Q18. UAE에 할랄 인증 쇠고기를 유통하는 인기 있는 채널이 있습니까?

- UAE에서 최신 유행하는 할랄 인증 쇠고기 유통채널로는 프리미엄 제품을 제공하는 미식 및 전문 식품점, 직접적이고 투명한 식품 소싱이 가능한 파머스 마켓, 할랄 인증 쇠고기 요리를 편리하게 접할 수 있는 음식 배달 앱 및 플랫폼, 독특한 요리를 선보이는 팝업 상점 및 음식 이벤트 등이 있음. 이러한 채널은 UAE 소비자의 진화하는 요구를 반영하고 고품질의 독특하고 편리한 쇼핑 경험에 대한 소비자의 수요를 충족시킴

Q19. UAE 소비자는 할랄 인증 쇠고기를 주로 어디에서 소비합니까?

- UAE 소비자는 주로 집과 식당에서 할랄 쇠고기를 소비함. 집에서는 할랄 쇠고기를 메인 요리로, 또한 다양한 레시피의 재료로 사용함. 가족 모임이나 특별한 날에는 할랄 쇠고기로 집에서 만든 식사를 즐기는 것이 일반적임. 외식 시 UAE 소비자는 할랄 요건을 충족하는 레스토랑에서 구운 스테이크, 케밥, 버거, 카레 등의 다양한 요리를 즐김. UAE 소비자는 집에서 편안하게 또는 외식을 통해서 할랄 쇠고기를 유연하게 즐김

Q20. UAE에 현재 떠오르는 할랄 인증 쇠고기 소비 장소가 있습니까?

- 고메 버거, 프리미엄 스테이크, 퓨전 요리 또는 팜투테이블(farm-to-table) 식당은 할랄 쇠고기를 소비하는 UAE 거주자와 여행객에게 혁신적이고 다양한 선택을 제공하여 인기를 끌고 있음. 고메 버거 전문점은 할랄 쇠고기 버거에 프리미엄 재료와 독특한 맛을 더해 인기를 얻고 있음. 고품질 쇠고기 부위를 전문으로 하는 스테이크하우스 체인도 UAE에서 확장되고 있으며, 다양한 사이드 요리와 함께 할랄 인증 쇠고기 스테이크를 제공함. 또한 UAE의 인구 다양성은 할랄 쇠고기를 이용하여 만든 전통과 현대의 풍미가 조화를 이루는 전통 및 퓨전 요리 레스토랑의 출현에 기여함. 또한 팜투테이블(farm-to-table) 개념이 주목을 받으면서 현지 농장에서 조달한 할랄 쇠고기와 같은 지속 가능하고 현지에서 생산된 식재료의 사용을 강조하고 있음

인터뷰
내역

○ 무역

Q21. UAE 내 할랄 인증 쇠고기의 무역 구조가 어떻게 됩니까?

- UAE 내 할랄 인증 쇠고기의 무역 구조는 국내 생산, 국내 소비를 위한 수입, 재가공 및 수출을 위한 수입으로 이루어짐. 현지 농장은 할랄 인증 쇠고기의 국내 생산에 기여하고, 여러 국가로부터의 수입은 공급을 보충함. 일부 수입 쇠고기는 다른 시장으로 수출하기 위해 UAE에서 재가공되기도 함

Q22. UAE에서 인기 있는 수입 할랄 쇠고기의 원산지는 어디입니까?

- 브라질, 호주, 인도, 파키스탄, 뉴질랜드 등이 있음. 브라질은 전 세계적으로 할랄 쇠고기의 주요 수출국이며 호주는 고품질 쇠고기와 잘 확립된 할랄 인증 시스템으로 유명함. 인도와 파키스탄 또한 할랄 쇠고기의 주요 수출국임. 인도산 쇠고기는 저렴하고 다용도로 조리할 수 있으며, 파키스탄산 쇠고기는 풍미가 깊고 부드러운 것으로 유명함. 반면에 뉴질랜드는 풀을 먹인 쇠고기와 지속 가능한 가축업을 하는 것으로 알려짐. 미국, 우루과이, 아르헨티나, 수단과 같은 다른 국가들로부터 할랄 인증 쇠고기를 수입하기도 함. 원산지 국가의 인기는 무역 협정, 가용성 및 소비자 선호도로 인해 시간이 지남에 따라 달라질 수 있다는 점에 유의해야 함

Q23. UAE의 수입국별로 가장 많이 수입되는 할랄 쇠고기 부위가 무엇입니까?

- 브라질의 경우, 채끝살, 안심, 가슴살, 립아이와 같은 뼈 없는 냉동 쇠고기 부위가 인기 있음. 호주는 고품질 립아이 스테이크와 등심 부위로 유명함. 인도는 뼈 없는 앞부분, 뒷부분 및 내장 부위 등의 버팔로 고기를 주로 수출함. 파키스탄은 정강이 부위, 특히 버팔로 정강이와 립아이 컷으로 유명함. 뉴질랜드의 목초 사육 쇠고기는 립아이, 등심, 안심과 같은 부위로 유명함

Q24. 할랄 인증 쇠고기 수입 시 어떤 상태로 공급됩니까(냉장 혹은 냉동)?

- 할랄 인증 쇠고기는 냉장 및 냉동 형태로 UAE로 수입되어 소비자의 선호도와 필요에 따라 소비됨. 냉동 직전의 온도로 보관된 냉장 쇠고기는 신선한 모양과 질감으로 바로 조리하여 섭취하기 적당함. 냉동 쇠고기는 유통기한이 길어 장거리 운송에 적합함. UAE의 수입업체와 소매업체는 소비자의 다양한 요구에 부응하기 위해 다양한 냉장 및 냉동 할랄 인증 쇠고기 제품을 제공함

Q25. 귀사가 가장 선호하는 할랄 인증 쇠고기의 사이즈 / 중량 / 부위(쇠고기 부위) / 공급시기 / 가격은 무엇입니까?

- 할랄 인증 쇠고기의 사이즈 / 중량 / 부위(쇠고기 부위) / 공급시기 / 가격은 정육점이나 육류 가공업체에서 고객의 선호도와 요구 사항을 고려하여 결정되고 맞춤화됨. 예를 들어, 고객은 립아이, 안심 또는 다진 쇠고기와 같은 특정 부위를 요청하고 원하는 부위의 사이즈 및 중량을 지정할 수 있음. 할랄 인증 쇠고기의 공급 시기와 가격은 가용성, 수요 및 시장 경쟁과 같은 시장 역학의 영향을 받음. 가격은 계절적 변화, 수입 비용 및 생산량과 같은 요인에 따라 변동될 수 있음

인터뷰
내역

Q26. 한국 할랄 쇠고기 수입 경험이 있으십니까? 만약 있다면, 바이어들이 가장 선호하는 한우 할랄 쇠고기의 종류와 부위는 무엇일까요?

- 한국 할랄 쇠고기 수입 경험 없음

Q27. 한국 할랄 쇠고기를 주로 어떤 목적으로 수입하십니까?

- 한국 할랄 쇠고기 수입 경험 없음

Q28. 한국 할랄 쇠고기에 대한 바이어와 소비자의 인식은 어떠합니까?

- UAE 바이어와 소비자들 사이에서 한국 할랄 쇠고기에 대한 경험이나 지식은 거의 없을 것으로 예상됨. UAE 시장에서 소비자들이 한국 할랄 쇠고기를 어떻게 인식하고 있는지에 대한 의견이나 통찰은 제공하기 어려움

○ 생산

Q29. UAE의 할랄 인증 쇠고기 생산(도축) 현황은 어떻게 됩니까?

- 도축 과정을 포함하여 할랄 인증 쇠고기 생산은 UAE 식품 산업에서 중요한 위치를 차지함. UAE는 무슬림 인구의 식이 요구와 선호도를 충족시키기 위해 할랄 표준 준수를 우선시함. 할랄 인증 쇠고기를 생산하기 위한 도축은 특정 지침을 따르며, 면허가 있는 무슬림 도축업자가 이슬람 원칙을 준수하여 도축을 진행함. 규제 기관은 할랄 인증 과정을 감독하고 시행하며, 도축장을 포함한 육류 생산 시설이 할랄 기준을 충족하는지 확인함. 또한 엄격한 검사를 거쳐 여러 국가에서 할랄 인증 쇠고기를 수입하고 있음. 전반적으로 UAE는 할랄 인증 쇠고기 생산에 상당한 중요성을 두고 있으며 전 과정에서 할랄 준수를 보장하기 위한 강력한 조치를 취하고 있음

Q30. 국산 할랄 쇠고기 및 수입 할랄 쇠고기의 유통 비율은 어떻게 됩니까?

- UAE는 할랄 쇠고기 소비 수요를 충족하기 위해 수입에 크게 의존하고 있으며 수입량이 시장의 약 75~80%를 차지함. 즉, UAE의 할랄 쇠고기의 상당 부분이 국제 공급 업체에서 공급되고 있음. 반대로 현지 생산은 시장의 약 20%를 차지하며 전체 수요의 작은 부분을 차지함

Q31. UAE에서 할랄 인증 쇠고기를 주로 생산(도축)하는 특정 시기가 있습니까?

- UAE의 할랄 인증 쇠고기 생산(도축)은 특정 시기에 국한되지 않음. 육류 제품에 대한 일관된 수요를 충족시키기 위해 연중 내내 할랄 인증 쇠고기 생산이 이루어짐. UAE의 식품 산업은 할랄 도살에 필요한 지침과 규정을 따르는 지속적인 생산 공정을 유지함으로써 할랄 인증 쇠고기의 지속적인 공급을 보장함. 이를 통해 UAE 소비자는 특정 계절이나 기간에 구애받지 않고 연중 내내 할랄 인증 쇠고기를 소비함

Q32. UAE 할랄 인증 쇠고기를 주로 생산(도축)하는 특정 지역이 있습니까?

- UAE의 할랄 인증 쇠고기 생산 및 도축은 전국 여러 지역에서 이루어짐. UAE는 아부다비, 두바이, 샤르자 등 여러 에미레이트 전역에 여러 시설과 도축장을 설립하였음. 이에 전국의 소비자들이 할랄 인증 쇠고기를 쉽게 구할 수 있음

인터뷰
내역

○ 진입 장벽

Q33. UAE의 할랄 쇠고기 수입 과정이 어떻게 됩니까?

- UAE의 할랄 쇠고기 수입 절차는 할랄 표준 및 식품 안전 규정 준수를 보장하기 위한 일련의 단계를 따름. 먼저, 수입업자 등록을 하고 기관으로부터 할랄 인증을 획득함. 수입업자는 수입 규정을 준수하고 문서 확인 및 검사를 포함한 통관 절차를 거쳐야 함. 수입 쇠고기는 UAE의 기준을 충족하는지 확인하기 위해 실험실 테스트를 포함한 엄격한 품질 및 안전 검사를 거침. 최종적으로 검사를 통과한 쇠고기는 도매업체, 소매업체, 요식업소를 거쳐 유통되고 시장에 진입함

Q34. UAE에 할랄 쇠고기를 수출하려면 어떤 인증이 필요합니까?

- UAE에 할랄 쇠고기를 수출하기 위해서는 공인된 할랄 인증기관의 유효한 할랄 인증을 취득하는 것이 기본 요건임. 이 인증은 쇠고기가 이슬람 식이법에 따라 생산, 가공 및 취급되었음을 보장함. 또한 수출업체는 보건 및 가축 증명서, 원산지 증명서, 포장 및 라벨 준수와 같은 기타 인증 및 문서를 제출해야 함. 관련 당국에 문의하고 최신 규정을 업데이트하는 것은 원활한 UAE 수출을 보장하는 데 필수적임

Q35. UAE에 할랄 쇠고기를 수출할 때 제품 표기 시 주의 사항은 무엇입니까?

- 포장에는 할랄 인증 마크가 눈에 잘 띄게 표기되어야 하며 제품 이름, 유형 또는 부위, 수량, 원산지 및 유통기한을 포함하여 제품에 대한 정확한 정보를 제공해야 함. 또한 알레르기 유발 물질을 포함한 모든 성분을 나열하고 보관 및 취급 지침을 제공해야 함. 영양 정보가 요구될 수 있으며 라벨은 읽기 쉬운 텍스트로 아랍어 또는 아랍어와 영어로 작성되어야 함. 수출업체는 할랄 쇠고기의 규정 준수 및 성공적인 수출을 위해 UAE의 최신 라벨링 요구 사항을 준수해야 함

Q36. UAE에 할랄 쇠고기를 수출할 때 주의할 점은 무엇입니까?

- 할랄 쇠고기를 UAE로 수출할 때 수출업체는 할랄 표준 및 규제 요건을 준수하기 위해 다양한 주의 사항을 참고해야 함. 예를 들어, 면허가 있는 무슬림 도축업자에 의한 할랄 도살 수행, 공급망 전반에 걸쳐 완전한 할랄 과정 준수, 적절한 운송 및 보관 조건 보장, 필요한 인증서 및 문서를 정확하게 준비 및 제출, 수입 규정 준수, 관련 당국에 자문을 구하는 것 등이 있음

○ 시장 전략

Q37. UAE에 한국산 할랄 쇠고기 또는 기타 육류 수출에 대한 전반적인 조언이 있다면 무엇입니까?

- 할랄 인증 획득, 수입 규정 이해, 완전한 할랄 과정 준수, 포장 및 라벨링 요구 사항 준수, UAE 수입업체와의 관계 구축, 무역 행사 참여, 식품 규정 준수가 중요함

| | | | | |
|-----------|--|---------------------|--------|---|
| No. | | | E-mail | info@safcointl.com |
| 2 | 바이어명 | SAFCO International | 바이어유형 | 유통 / 공급 |
| | | | 취급품목 | 신선 육류 |
| | | | 담당자/직함 | Mr. Vivek Karunakaran / Sales and Marketing Coordinator |
| 인터뷰 내역 | <p>○ 수요</p> <p>Q1. UAE에서 할랄 쇠고기에 대한 수요가 어떻습니까?</p> <p>- 상당히 높음. UAE 인구의 대부분이 무슬림이기 때문에 그들 중 상당수가 할랄 육류만 섭취하는 이슬람 식단을 따름. 현지 인구, 다양한 이슬람 국가에서 온 관광객 및 이민자 인구는 UAE의 할랄 쇠고기 수요를 증가시킴. UAE는 현지인 및 관광객 모두의 요구와 선호를 충족시키기 위해 다양한 할랄 음식 옵션을 제공하고 있음</p> <p>Q2. UAE에서 인기 있는 할랄 육류는 무엇입니까? (쇠고기, 닭고기, 양고기, 오리고기 등)</p> <p>- 일반적으로 닭고기가 가장 인기 있음. 닭고기는 여러 요리에 사용되고 조리 과정도 다양하여 일상적으로 가장 많이 소비함. 쉽게 구할 수 있고 비교적 저렴하며 현지인, 외국인, 관광객을 포함한 다양한 사람들이 즐길 수 있음. 그릴 치킨, 로스트 치킨, 브리야니, 카레, 샌드위치와 같은 닭고기 요리는 UAE 전역의 레스토랑, 가정 및 요식업소에서 흔히 볼 수 있음</p> <p>Q3. UAE에서 할랄 쇠고기의 주요 소비자는 누구입니까?</p> <p>- UAE에서 할랄 쇠고기의 주요 소비자는 현지인과 방문객을 포함한 무슬림 인구임. UAE 거주 인구는 아랍 에미레이트, 사우디아라비아, 파키스탄, 인도, 이집트 등 다양한 이슬람 국가에서 온 인구와 국외 이주자 인구를 포함함. 종교적인 이유로 이들은 주로 할랄 쇠고기를 소비함. UAE를 방문하는 사람들 또한 현지인과 함께 할랄 쇠고기를 소비함. UAE는 무슬림이 대부분인 국가로부터 많은 방문객을 끌어들이고, 이러한 관광객들은 UAE에 있는 동안 할랄 음식을 찾음. 무슬림이 아닌 사람들도 할랄 쇠고기를 소비한다는 점도 주목해야 함. 비무슬림 방문객과 주민들도 할랄 인증 육류를 선호하거나 엄격한 할랄 기준을 거친 제품을 가치 있게 여기는 경우 할랄 쇠고기를 소비함. 전반적으로, 현지인 및 무슬림 국가에서 온 다양한 국외 거주자를 포함하는 UAE의 무슬림 인구가 할랄 쇠고기 수요의 주요 동인임</p> | | | |

인터뷰
내역

Q4. UAE에서 할랄 쇠고기를 판매하기 가장 좋은 시기는 언제입니까?

(가장 많이 판매된 시기)

- 문화적 관습, 종교 행사 및 계절은 UAE에서 할랄 쇠고기 판매에 영향을 미칠 수 있는 몇 가지 요인에 불과함. 1년 중 할랄 쇠고기를 판매하기 가장 좋은 시기를 특정할 수는 없지만 휴가철 및 라마단과 같은 기간은 수요가 많은 시기임

Q5. UAE에서 할랄 쇠고기가 잘 팔리지 않는 시기는 언제입니까?

- UAE에서 할랄 쇠고기는 비축제 기간, 여름, 그리고 아주 드물게 경제 침체기 동안 감소함. 그러나 인구의 상당 부분이 빈번하게 할랄 쇠고기를 소비하기 때문에 전반적인 수요는 일년 내내 안정적으로 유지됨

Q6. UAE 소비자들이 선호하는 할랄 쇠고기 원산지는 어디입니까?

- 할랄 쇠고기 원산지에 대한 선호도는 소비자마다 상이함. UAE에서 생산되는 쇠고기도 있으나 수입 육류가 시장의 상당 부분을 차지함. UAE에서 할랄 쇠고기는 브라질, 호주, 인도, 파키스탄에서 가장 많이 수입됨. 맛, 품질, 가격, 개인 취향 등의 측면에 따라 소비자 선호도는 달라짐

Q7. UAE에서 수입 할랄 쇠고기에 비해 국산 할랄 쇠고기는 얼마나 소비되고 있습니까?

- UAE는 수요를 맞추기 위해 할랄 쇠고기를 상당량 수입하고 있지만 할랄 쇠고기의 국내 생산량도 늘고 있음. 국산 할랄 쇠고기와 수입 할랄 쇠고기의 정확한 소비량 비율은 변화하는 시장 역학, 무역 협정 및 경제적 요인으로 인해 시간이 지남에 따라 달라질 수 있음. 특히 브라질, 호주, 인도 및 파키스탄과 같은 주요 국가에서 수입된 할랄 쇠고기는 품질, 경제성 및 가용성과 같은 요인으로 인해 인기를 끌었음. 그러나 UAE 정부는 식량 안보 이니셔티브의 일환으로 할랄 쇠고기를 포함한 국내 육류 생산을 늘리기 위해 노력하고 있음. 농업 관행의 발전과 가축 부문에 대한 투자로 할랄 쇠고기의 국내 생산량이 증가하고 있는 추세임

Q8. UAE에서 할랄 쇠고기 종류별로 선호하는 원산지(혹은 도축장)가 있습니까?

- UAE 내 할랄 쇠고기 종류별로 선호하는 지역 또는 원산지(도축장)는 소비자 선호도, 개인의 선택, 특정 문화적 및 지리적 요인에 따라 달라질 수 있음. 현지 할랄 쇠고기를 좋아하는 UAE 고객은 현지 특정 지역에서 구입하는 고기를 선호함. 알 아인(Al Ain), 아부다비(Abu Dhabi), 두바이(Dubai), 샤르자(Sharjah) 및 기타 에미레이트의 농장과 도살장을 포함하여 국내 여러 곳에서 국산 할랄 쇠고기를 생산하고 있음

Q9. UAE 소비자들이 선호하는 할랄 쇠고기 요리법은 무엇입니까?

(조림, 꼬치구이, 볶음, 조림 등)

- UAE 소비자들이 선호하는 할랄 쇠고기 요리법으로는 그릴 또는 바비큐 쇠고기, 쇠고기 브리야니, 야채와 함께 볶은 쇠고기, 스투나 카레와 같은 쇠고기 조림 요리, 전통 에미리트 특선 요리가 있음. 또한 UAE 소비자는 할랄 쇠고기를 활용한 다양한 해외 레시피들도 선호함

인터뷰
내역

Q10. UAE 소비자는 어떤 포장 형태의 할랄 쇠고기 제품을 선호합니까?

- UAE의 소비자들은 할랄 쇠고기가 간편하고, 청결하고, 신선하게 포장되는 것을 선호함. 진공 밀봉 포장, MAP 포장, 트레이 포장 및 동결 포장이 가장 많이 사용됨. 이러한 포장 기술은 육류의 품질을 보존하고 유통 기한을 연장하는 데 도움이 됨. 또한, 지속 가능하고 환경 친화적인 포장 형태를 선호함

Q11. UAE 소비자들은 주로 어떤 형태의 할랄 쇠고기 제품을 소비합니까?

(냉동, 냉장, 상온 등)

- 할랄 쇠고기는 일반적으로 신선/냉장, 냉동, 가공 상태로 소비되며 드물게는 통조림의 형태로 소비됨. 신선한 냉장 할랄 고기는 바로 소비하는 반면, 냉동 쇠고기는 유통기한이 길어 보관하여 소비함. 통조림 형태의 할랄 쇠고기는 상온에서 보관 가능하며 햄버거 및 소시지와 같은 가공된 할랄 쇠고기 제품은 편리하여 선호됨

Q12. UAE에서 할랄 쇠고기로 만드는 전형적인 요리는 무엇입니까?

- 쇠고기와 향신료로 요리한 풍미 가득한 쌀 요리인 Machboos/Makbous와 천천히 익힌 고기에 향긋한 쌀을 곁들인 Mandi가 있음. Gahwa(아랍식 커피)는 종종 쌀과 먹는 쇠고기 요리인 Majboos Laham과 함께 제공됨. Harees는 특별한 날에 즐기는 따뜻한 밀과 쇠고기 죽이며, Shawarma는 구운 쇠고기를 빵에 싸서 먹는 인기 길거리 음식임. UAE 요리는 아랍, 인도, 파키스탄 및 세계 각국의 영향을 받은 다양한 쇠고기 요리를 제공함

Q13. UAE 소비자들의 할랄 쇠고기 구매요인은 무엇입니까?

할랄 쇠고기를 구매할 때 UAE 소비자는 할랄 인증, 품질, 신선도, 추적 가능성, 포장, 가격, 개인 취향 및 요리와 같은 요소를 고려함. 그들은 할랄 인증 쇠고기를 우선시하고 믿을 만한 곳에서 생산된 고품질의 신선한 고기를 찾음. 포장 또한 중요하며 소비자는 비용 대비 가치를 추구함. 개인 취향, 건강 고려 사항, 브랜드 평판 및 환경 윤리도 구매 결정에 중요한 역할을 함

인터뷰
내역

○ 유통

Q14. 파트너십을 맺고 있는 유통채널의 주요 소비자 인구 통계는 무엇입니까?

(연령, 성별 등)

- 핵심 인구는 무슬림 인구, 즉 현지 Emiratis와 국외 무슬림 인구임. 소비자는 전 연령대를 포함하고, 가족 중심의 소비자가 주요 소비자 집단을 형성함. 그럼에도 불구하고 사업체들은 UAE의 다문화적 특성을 수용하고 소비자의 다양한 요리 선호도를 충족시키려고 노력함

Q15. 귀사에서 판매하는 가장 인기 있는 할랄 인증 쇠고기의 주요 특징은 무엇입니까?

- 가장 인기 있는 할랄 인증 쇠고기는 신뢰할 수 있는 할랄 인증을 획득하여 이슬람 식이법을 준수하고 있음. 또한 해당 쇠고기는 신선함과 부드러움으로 유명한 뛰어난 품질을 보여줌. 투명성을 우선시하여 육류의 출처를 추적할 수 있으며, 다양한 부위를 제공하여 다양한 요리 선호도를 충족시킴. 풍미가 뛰어나고 동물 복지와 지속 가능성을 고려하여 책임감 있게 공급되고 있음. 즉, 인기 있는 쇠고기 제품은 필수적인 조건들을 충족하면서 뛰어난 맛과 품질을 제공하고 있음

Q16. UAE에서 할랄 인증 쇠고기의 유통 구조가 어떻게 됩니까?

- 공급업체와 생산업체는 쇠고기를 조달하고 수입업체는 국제 배송을 처리함. 유통업체와 도매업체는 중개자 역할을 하며 슈퍼마켓, 하이퍼마켓, 전문 할랄 육류 매장과 같은 소매업체에 제품을 공급함. 레스토랑과 호텔을 포함한 푸드 서비스 부문도 중요한 역할을 함. 전자 상거래 플랫폼이 중요해지면서 소비자는 할랄 쇠고기를 온라인으로 주문할 수 있음. 이렇게 다양한 유통 방식이 존재하여 UAE 전역에서 할랄 인증 쇠고기를 구매할 수 있음

Q17. UAE 소비자가 할랄 인증 쇠고기를 구매하는 주요 경로는 무엇입니까?

- 먼저 편리하고 다양한 옵션을 제공하는 슈퍼마켓, 하이퍼마켓 및 전문 할랄 육류 상점이 있음. 전통적인 정육점도 중요한 경로임. 전자 상거래의 부상으로 소비자는 할랄 육류 제품을 주문할 수 있는 온라인 플랫폼을 사용할 수 있게 되었음. 또한 소비자는 식당, 호텔 등 외식업소에서 할랄 인증 쇠고기를 즐김. 소비자는 자신의 선호도와 필요에 따라 가장 적합한 옵션을 선택하여 제품을 소비함

Q18. UAE에 할랄 인증 쇠고기를 유통하는 인기 있는 채널이 있습니까?

UAE에서 할랄 인증 쇠고기를 구매할 수 있는 트렌디한 채널은 변화하는 소비자 선호도에 부응하기 위해 등장했음. 예를 들어, 독점적이고 고품질인 육류를 제공하는 전문 매장이 있음. 또한 최신 트렌드는 소비자가 다양한 레스토랑에서 할랄 고기 요리를 주문할 수 있는 온라인 음식 배달 플랫폼임. Direct-to-consumer 플랫폼은 투명하고 추적 가능한 육류 구매를 위해 소비자를 공급자와 직접 연결함. 밀키트 배달 서비스는 할랄 인증 쇠고기를 포함한 미리 준비된 재료를 제공하여 편리하게 조리할 수 있도록 함

| | |
|---|---|
| <p style="text-align: center;">인터뷰 내역</p> | <p>Q19. UAE 소비자는 할랄 인증 쇠고기를 주로 어디에서 소비합니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE의 소비자들은 가정과 식당에서, 그리고 메인 요리와 반찬으로 모두 할랄 쇠고기를 소비함 <p>Q20. UAE에 현재 떠오르는 할랄 인증 쇠고기 소비 장소가 있습니까? (레스토랑 종류 등)</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE에서 떠오르는 할랄 인증 쇠고기 소비 장소로는 할랄 고급 레스토랑, 특정 지역 요리를 전문으로 하는 전통 요리 레스토랑, 현지 소싱을 강조하는 팜투테이블 (farm-to-table) 레스토랑, 일상적인 쇠고기 요리를 제공하는 길거리 음식 가판대 및 푸드 트럭, 지속 가능한 옵션에 초점을 맞춘 건강/유기농 식품 소비 장소 등이 있음 |
|---|---|

인터뷰
내역

○ 무역

Q21. UAE 내 할랄 인증 쇠고기의 무역 구조가 어떻게 됩니까?

- UAE에서는 국내 생산과 수입이 조화를 이룸. 내수용으로는 국내 소를 도축하지만 고객의 요구를 충족시키기 위해 상당량을 수입하기도 함. 수입된 일부 쇠고기는 재가공되어 해외 시장으로 배송됨. 무역으로 인해 UAE 소비자들이 다양한 할랄 인증 쇠고기 제품에 접근할 수 있도록 하여 현지 수요와 수출 가능성 모두에 도움이 되고 있음

Q22. UAE에서 인기 있는 수입 할랄 쇠고기의 원산지는 어디입니까?

- 호주, 브라질, 인도, 뉴질랜드 및 미국이 있음. 이들 국가는 고품질 쇠고기로 유명하며 다양한 부위와 제품에 대한 수요를 충족시킴

Q23. UAE의 수입국별로 가장 많이 수입되는 할랄 쇠고기 부위가 무엇입니까?

- 호주는 소비자들이 많이 찾는 안심, 채끝살, 립아이, 등심, 가슴살을 수출하는 것으로 유명함. 브라질에서는 그릴과 바비큐 요리에 적합한 우둔살 스테이크, 등심, 옆구리살 스테이크, 피카냐(등심 모자) 같은 부위를 주로 수출함. 인도는 주로 스투와 카레에 사용되는 목살 롤, 어깨살, 정강이살, 양지머리와 같은 부위를 포함하여 버팔로 고기를 수출함. 뉴질랜드는 품질이 우수하고 활용도가 높은 안심, 채끝살, 립아이, 등심, 갈비와 같은 부위를 제공함. 미국은 그릴, 스테이크, 버거에 널리 사용되는 립아이, 채끝살, 안심, 등심, 티본 스테이크, 다짐육 쇠고기와 같은 인기 있는 부위를 공급함

Q24. 할랄 인증 쇠고기 수입 시 어떤 상태로 공급됩니까(냉장 혹은 냉동)?

- 할랄 인증을 받은 쇠고기는 UAE로 냉장 및 냉동 배송되는 경우가 많음. 유통기한, 운송 거리, 고객 선호도를 비롯한 여러 변수에 따라 냉장 혹은 냉동 유통이 결정됨. 냉장 쇠고기의 경우, 유통 기한이 제한되어 있어 즉시 소비하거나 짧은 기간 동안 보관해야 함. 반면 냉동 쇠고기는 품질을 유지하고 유통기한을 늘리기 위해 급속 냉동하여 보관함. 냉동 쇠고기는 유통이 용이하며 더 오래 저장할 수 있음

Q25. 귀사가 가장 선호하는 할랄 인증 쇠고기의 사이즈 / 중량 / 부위(쇠고기 부위) / 공급시기 / 가격은 무엇입니까?

- 할랄 인증 쇠고기의 사이즈 / 중량 / 부위(쇠고기 부위) / 공급시기 / 가격은 타겟 시장, 소비자 수요 및 비즈니스 전략과 같은 요인에 따라 달라짐

Q26. 한국 할랄 쇠고기 수입 경험이 있으십니까? 만약 있다면, 바이어들이 가장 선호하는 한우 할랄 쇠고기의 종류와 부위는 무엇일까요?

- 한국 할랄 쇠고기 수입 경험 없음

Q27. 한국 할랄 쇠고기를 주로 어떤 목적으로 수입하십니까?

- 한국 할랄 쇠고기 수입 경험 없음

Q28. 한국 할랄 쇠고기에 대한 바이어와 소비자의 인식은 어떠한가요?

- 한국 할랄 쇠고기는 품질이 우수하고 부드러우며, 풍미가 좋은 것으로 유명하다고 알려져 있음

인터뷰
내역

○ 생산

Q29. UAE의 할랄 인증 쇠고기 생산(도축) 현황은 어떻게 됩니까?

- 할랄 인증 쇠고기의 생산(도축)은 UAE 식품 산업의 상당 부분을 차지함. 도축 과정에서 할랄 원칙을 적용하기 위해 엄격한 법률과 기준이 존재함. 이슬람 가치에 따라 동물을 도살하기 위해 UAE의 도축장은 일련의 규정을 준수하고 숙련된 근로자를 고용하고 있음. 또한 검사 및 인증을 통해 정부는 필요한 기관 및 이슬람 조직과 긴밀히 협력하여 할랄 인증 절차를 철저히 유지하고 있음

Q30. 국산 할랄 쇠고기 및 수입 할랄 쇠고기의 유통 비율은 어떻게 됩니까?

- 유통 비율은 시간이 지남에 따라 변동될 수 있으며 제품 종류 및 시장에 따라 다름. 지금까지 수입산 쇠고기는 원가경쟁력이 있고 부위가 다양하여 더 큰 비중을 차지하였음. 그러나 국산 할랄 쇠고기의 유통 비율을 점진적으로 높이기 위한 노력이 계속되고 있음

Q31. UAE에서 할랄 인증 쇠고기를 주로 생산(도축)하는 특정 시기가 있습니까?

- 할랄 인증 쇠고기가 생산되는 시기가 정해져 있지는 않음. 할랄 고기에 대한 수요를 충족시키기 위해 일년 내내 제품이 생산됨. 할랄 쇠고기에 대한 수요는 Eid al-Adha와 같은 특별한 경우에 증가할 수 있으나 지속적인 생산이 연중 유지됨

Q32. UAE 할랄 인증 쇠고기를 주로 생산(도축)하는 특정 지역이 있습니까?

- 도축 시설은 UAE 전역의 여러 위치에서 엄격한 할랄 규정을 준수하여 운영됨. 이는 할랄 인증 쇠고기를 보다 광범위하게 이용할 수 있는 강력한 네트워크를 형성함. UAE에서는 할랄 인증 쇠고기를 생산하는 시설이 전국 여러 지역에 분산되어 있음

인터뷰
내역

○ 진입 장벽

Q33. UAE의 할랄 쇠고기 수입 과정이 어떻게 됩니까?

- UAE에서 할랄 쇠고기를 수입하는 과정으로는 신뢰할 수 있는 공급자 선택, 수입 서류 처리, 허가 및 통관 취득, 통관 절차가 있음. 수입업체는 제품이 할랄 표준을 충족하고 적절한 인증을 받았는지 확인함. 또한 UAE 식품 안전 규정을 준수하기 위해 품질 및 안전 검사가 실시됨

Q34. UAE에 할랄 쇠고기를 수출하려면 어떤 인증이 필요합니까?

- 쇠고기를 UAE로 수출하기 위해서는 여러 인증이 필요함. 할랄 인증은 무슬림 소비에 적합함을 나타내므로 이슬람 식이법 준수를 보장하는 데 중요한 요소임. 보건 및 위생 인증서는 보건 및 위생 기준을 충족한다는 증거를 제공함. 원산지 증명서는 쇠고기의 원산지를 확인하여 수입 규정을 준수하였음을 나타냄

Q35. UAE에 할랄 쇠고기를 수출할 때 제품 표기 시 주의 사항은 무엇입니까?

- UAE에 할랄 쇠고기를 수출할 때 할랄 규제를 충족하기 위해 특별 라벨링 절차를 따르는 것이 필수적임. 구체적으로 다음과 같은 과정을 따라야 함: 평판이 좋은 기관으로부터 할랄 인증 획득, 포장에 할랄 로고를 눈에 띄게 표기, 할랄 인증 성분 목록 표기, 이슬람식 도살 방법 준수 표기, 제품의 추적 가능성 보장, 아랍어 라벨 사용, 정확한 영양 정보 제공, 온전한 포장 사용, UAE 규정 준수 등이 있음

Q36. UAE에 할랄 쇠고기를 수출할 때 주의할 점은 무엇입니까?

- UAE에 할랄 쇠고기를 수출할 때 주의할 점은 다음과 같음: 인증된 중개자 기반의 할랄 공급망 구축, 할랄 준수 가공 시설 사용, 교차 오염 방지, 강력한 할랄 보증 시스템 구축, 정확한 기록 및 문서 유지, 정기적인 감사 수행 및 최신 법률 업데이트 등이 있음

○ 시장 전략

Q37. UAE에 한국산 할랄 쇠고기 또는 기타 육류 수출에 대한 전반적인 조언이 있다면 무엇입니까?

- 제시된 권고사항을 바탕으로 한국 할랄 쇠고기를 UAE에 성공적으로 수출하기 위해서는 할랄 인증 획득, 수입법 인지, UAE 수입업체와의 연계 구축, 품질 및 추적 가능성 강조, 명확한 라벨을 사용한 눈길을 끄는 포장 사용이 중요함. 또한 할랄 무역 행사 참여, 이슬람 관습 존중, 현재 시장 동향 파악, 전문가의 조언 요청 등이 필요함. 성공적인 수출은 할랄 기준을 충족하고 시장을 파악하여 그에 따른 전략을 어떻게 세우느냐에 달려 있음

| | | | | |
|-----------|---|-----------|--------|--|
| No. | 바이어명 | Al Khalil | E-mail | info@alkhalilmeats.com |
| | | | 바이어유형 | 수입 / 재수출 |
| 3 | 바이어명 | Al Khalil | 취급품목 | 신선 육류 |
| | | | 담당자/직함 | Mr. Umair Shahzad / Procurement Officer |
| 인터뷰 내역 | <p>○ 수요</p> <p>Q1. UAE에서 할랄 쇠고기에 대한 수요가 어떻게습니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE의 인구는 대부분 무슬림으로, 식단 선호도와 종교적 신념으로 인해 할랄 쇠고기에 대한 수요가 상당히 높음. 할랄 쇠고기는 특정 이슬람 식이법을 준수하고 적절한 도살 및 가공 방법을 보장하기 때문에 UAE에서 인기가 많음. 이러한 수요를 충족시키기 위해 UAE는 엄격한 규정과 강력한 할랄 인증 시스템을 수립하였음. 이에 소비자들은 다양한 곳에서 할랄 쇠고기를 쉽게 구할 수 있으며 신뢰성 있는 정품 할랄을 보장함 <p>Q2. UAE에서 인기 있는 할랄 육류는 무엇입니까? (쇠고기, 닭고기, 양고기, 오리고기 등)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 쇠고기, 닭고기, 양고기는 UAE에서 매우 인기 있는 할랄 육류임. 해당 육류는 널리 소비되며 다양한 부위별, 다짐육 및 가공품과 같은 다양한 형태로 쉽게 구할 수 있음 <p>Q3. UAE에서 할랄 쇠고기의 주요 소비자는 누구입니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - 할랄 쇠고기는 주로 UAE의 무슬림이 소비함. 할랄 식이 지침을 준수하는 것은 무슬림 소비자에게 매우 중요함. 그러나 할랄 인증의 까다로운 기준을 긍정적으로 인식하는 비무슬림 소비자도 할랄 쇠고기를 소비함. 이는 할랄 육류의 매력이 종교적 고려 사항을 넘어 확장되었으며, 소비자들이 할랄 인증 프로세스가 제공하는 제품의 품질과 보증을 중요시한다는 것을 보여줌 <p>Q4. UAE에서 할랄 쇠고기를 판매하기 가장 좋은 시기는 언제입니까? (가장 많이 판매된 시기)</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE에서 할랄 쇠고기는 Eid al-Adha 및 라마단과 같은 종교 휴일 동안 수요가 높음. Eid al-Adha에는 가축의 희생 과정이 포함되어 있어 할랄 쇠고기를 포함한 육류 소비가 증가함. 마찬가지로 라마단 기간 동안에는 이슬람교도들이 이프타르(Iftar) 때 고기 요리로 금식을 중단하여 할랄 쇠고기에 대한 수요가 크게 증가함. 이러한 종교 행사는 UAE에서 할랄 쇠고기에 대한 수요 증가에 기여함 <p>Q5. UAE에서 할랄 쇠고기가 잘 팔리지 않는 시기는 언제입니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE의 할랄 쇠고기에 대한 수요는 무슬림 인구 규모 및 확고한 식습관으로 인하여 일년 내내 안정적으로 유지됨 <p>Q6. UAE 소비자들이 선호하는 할랄 쇠고기 원산지는 어디입니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE에서는 소비자들은 국내산 및 수입산 할랄 쇠고기를 모두 선호함. 수입산 할랄 쇠고기의 주된 원산지는 호주, 인도, 파키스탄, 브라질 및 미국임. 소비자들의 원산지 선택은 품질, 비용 및 시장 선호도와 같은 요인의 영향을 받음 | | | |

인터뷰
내역

Q7. UAE에서 수입 할랄 쇠고기에 비해 국산 할랄 쇠고기는 얼마나 소비되고 있습니까?

- 수입 할랄 쇠고기는 UAE의 높은 쇠고기 수요를 충족시키는 데 중요한 역할을 하였음. 수입 할랄 쇠고기 소비가 국내 생산량을 증가하기 때문에 UAE는 현재 수입에 크게 의존하고 있음. 이는 제한된 현지 생산 능력과 UAE 인구의 수요 충족 어려움 때문이라고 볼 수 있음

Q8. UAE에서 할랄 쇠고기 종류별로 선호하는 원산지(혹은 도축장)가 있습니까?

- UAE에는 할랄 쇠고기 종류별로 선호하는 특정 지역이나 원산지가 존재하지 않음. 특정 지역에 대한 선호도는 품질, 가용성, 가격 및 개인적인 수입업체 선호도와 같은 요인에 따라 달라짐. 수입업자는 원산지에 관계 없이 취급하는 할랄 쇠고기가 요구 사항과 인증을 준수하는지 확인하는 것이 중요함

Q9. UAE 소비자들이 선호하는 할랄 쇠고기 요리법은 무엇입니까?

(조림, 꼬치구이, 볶음, 조림 등)

- 양념된 그릴 또는 바비큐 쇠고기, 육즙이 풍부한 꼬치 케밥, 풍미 가득한 쇠고기 볶음 요리, 천천히 익힌 부드러운 쇠고기 조림, shawarma 및 kofta와 같은 전통적인 중동 요리 등이 있음. 해당 요리는 현지의 풍미와 국제적인 요소들을 결합하여 거주자와 방문객 모두가 즐길 수 있는 쇠고기 요리임

Q10. UAE 소비자는 어떤 포장 형태의 할랄 쇠고기 제품을 선호합니까?

- 할랄 쇠고기를 위생적이고 편리한 형식으로 고객에게 제공하는 것이 중요함. 인기 있는 포장 형태 중 하나는 진공 포장 용기를 사용하는 것으로, 신선도를 유지하고 제품의 유통 기한을 연장하는 데 도움이 됨

Q11. UAE 소비자들은 주로 어떤 형태의 할랄 쇠고기 제품을 소비합니까?

(냉동, 냉장, 상온 등)

- UAE에서 할랄 쇠고기는 일반적으로 냉장 또는 냉동 상태로 소비됨. 도축된 신선 육류, 다짐육, 가공품 등 다양한 종류의 육류를 냉동 상태로 매장에서 쉽게 구할 수 있음. 빠르게 섭취하거나 짧은 보관 기간을 선호하는 고객은 도축된 신선 육류 혹은 양념된 육류와 같은 냉장 할랄 쇠고기를 주로 소비함

Q12. UAE에서 할랄 쇠고기로 만드는 전형적인 요리는 무엇입니까?

- UAE에서 일반적으로 즐기는 할랄 쇠고기 요리로는 밥과 함께 제공되는 양념 쇠고기인 Machbous, 구운 양고기와 양념 쇠고기의 조합인 Ghuzi, 육즙이 풍부한 구운 쇠고기 꼬치인 Kebab이 있음. 얇게 썬 쇠고기를 플랫브레드에 넣어 재운 샤와르마(Shawarma), 양념한 쇠고기를 곁들인 향긋한 밥 요리 브리야니(Biryani)도 인기 메뉴임

Q13. UAE 소비자들의 할랄 쇠고기 구매요인은 무엇입니까?

UAE에서 할랄 쇠고기를 구매할 때 소비자는 신뢰할 수 있는 할랄 인증, 고품질 제품, 경쟁력 있는 가격, 투명한 포장, 신뢰할 수 있는 원산지 등의 요소를 고려함

인터뷰
내역

○ 유통

Q14. 파트너십을 맺고 있는 유통채널의 주요 소비자 인구 통계는 무엇입니까?

(연령, 성별 등)

- UAE의 할랄 쇠고기 소비는 특정 성별에 국한되지 않음. 일반적으로 할랄 쇠고기 소비는 성별에 관계없이 20-40세의 연령층에서 높은 추세를 보임. 이 연령대는 활동적인 전문 인력 및 가족들로 이루어져 있고 인구의 상당 부분을 차지함. 그들은 종교적, 문화적, 개인적 이유로 할랄 쇠고기를 소비함. 할랄 쇠고기는 UAE 전역에서 남녀노소를 불문하고 소비되고, 긍정적으로 평가받고 있다는 점도 주목할 만함

Q15. 귀사에서 판매하는 가장 인기 있는 할랄 인증 쇠고기의 주요 특징은 무엇입니까?

- UAE에서 가장 인기 있는 할랄 인증 쇠고기는 엄격한 할랄 인증 취득, 고품질, 추적 가능성, 안전성, 위생, 한결같은 품질 유지 및 적합한 포장 사용 등의 특징을 지님

Q16. UAE에서 할랄 인증 쇠고기의 유통 구조가 어떻게 됩니까?

- UAE의 할랄 인증 쇠고기 유통은 일반적으로 국제 공급업체로부터 공급받는 수입업체를 통해 이루어짐. 그다음, 이러한 수입업체는 도매업체, 유통업체, 슈퍼마켓, 정육점, 전문점과 같은 소매업체는 물론 레스토랑, 호텔, 케이터링 서비스와 같은 식품 서비스 시설과 같은 공급망 내의 다양한 업체에 쇠고기를 유통함

Q17. UAE 소비자가 할랄 인증 쇠고기를 구매하는 주요 경로는 무엇입니까?

- UAE의 소비자는 슈퍼마켓, 현지 정육점, 온라인 판매업체, 레스토랑, 호텔 등 외식 업체를 통해 할랄 인증 쇠고기를 구매함

Q18. UAE에 할랄 인증 쇠고기를 유통하는 인기 있는 채널이 있습니까?

최근 몇 년 동안 UAE 고객 사이에서 온라인 마켓 및 전자상거래 채널을 통한 할랄 인증 쇠고기 구매가 눈에 띄게 증가하였음. 이는 온라인 플랫폼의 편리함, 다양한 제품 제공 및 문 앞 배송 옵션 등의 장점으로 인한 것으로 보임

Q19. UAE 소비자는 할랄 인증 쇠고기를 주로 어디에서 소비합니까?

(집에서 반찬으로, 외식할 때 식당에서)

- UAE 소비자는 할랄 인증 쇠고기를 식당과 가정에서 모두 소비함. 할랄 인증 쇠고기는 다양한 가정식 요리에 사용할 수 있는 재료임. 반찬이든 레스토랑의 메인 코스이든 UAE의 소비자는 할랄 인증 육류의 품질과 보증을 높이 평가함

Q20. UAE에 현재 떠오르는 할랄 인증 쇠고기 소비 장소가 있습니까?

(레스토랑 종류 등)

- 할랄 인증 쇠고기를 취급하는 고급 파인 다이닝 레스토랑, 유명 캐주얼 다이닝 체인점, 다양한 전통 및 퓨전 레스토랑, 모바일 푸드 트럭 및 길거리 음식 판매점 등이 있음

인터뷰
내역

○ 무역

Q21. UAE 내 할랄 인증 쇠고기의 무역 구조가 어떻게 됩니까?

- UAE의 할랄 인증 쇠고기 무역 구조는 주로 국내 소비를 위한 특정 부위 수입과 수출 목적의 재가공 과정으로 이루어짐. 증가하는 국내 수요를 충족하기 위해 UAE는 할랄 인증 쇠고기를 수입하고 있으며, 이 중 일부는 재가공되어 다른 국가로 수출됨. 이 전략을 통해 UAE는 할랄 육류 수출 허브로서 기능하면서 국내 소비 수요를 충족할 수 있음

Q22. UAE에서 인기 있는 수입 할랄 쇠고기의 원산지는 어디입니까?

- 호주산, 인도산, 브라질산, 파키스탄산, 미국산 쇠고기가 주로 수입됨

Q23. UAE의 수입국별로 가장 많이 수입되는 할랄 쇠고기 부위가 무엇입니까?

- 호주산의 경우, 채끝살, 립아이, 안심, 등심이 주로 수입됨. 인도산의 경우, 목살, 어깨살, 뒷다리살, 등심 부위의 무뼈 냉동 버팔로 고기가 유명함. 브라질산의 경우, 엉덩이, 윗부분, 양지머리 및 옆구리 부위, 파키스탄산의 경우 소의 앞부분, 뒷부분, 안심, 정강이살, 미국산의 경우 립아이, 등심, 안심, 양지머리, 다짐육이 주로 수입됨

Q24. 할랄 인증 쇠고기 수입 시 어떤 상태로 공급됩니까(냉장 혹은 냉동)?

- 냉장 또는 냉동 상태로 수입될지는 운송 거리, 보관 요구 사항, 유통 기한 문제 및 개인 선호도 등 여러 변수에 따라 달라짐

Q25. 귀사가 가장 선호하는 할랄 인증 쇠고기의 사이즈 / 중량 / 부위(쇠고기 부위) / 공급시기 / 가격은 무엇입니까?

- 자사는 고객의 다양한 요구를 충족시키기 위해 인기 있는 부위인 립아이, 안심, 채끝살, 다짐육을 포함하여 다양한 사이즈 및 중량의 할랄 인증 쇠고기를 모색 중임

Q26. 한국 할랄 쇠고기 수입 경험이 있으십니까? 만약 있다면, 바이어들이 가장 선호하는 한우 할랄 쇠고기의 종류와 부위는 무엇일까요?

- 한국 할랄 쇠고기 수입 경험 없음

Q27. 한국 할랄 쇠고기를 주로 어떤 목적으로 수입하십니까?

- 한국 할랄 쇠고기 수입 경험 없음

Q28. 한국 할랄 쇠고기에 대한 바이어와 소비자의 인식은 어떠합니까?

- UAE 시장에서 소비자들이 한국 할랄 쇠고기를 어떻게 인식하고 있는지에 대한 의견이나 통찰은 제공하기 어려움

| | |
|-------------------|--|
| <p>인터뷰 내역</p> | <p>○ 생산</p> <p>Q29. UAE의 할랄 인증 쇠고기 생산(도축) 현황은 어떻게 됩니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE는 할랄 인증 쇠고기 생산을 촉진하고 개선하는 데 상당한 진전을 이루었음. 올바른 도축 관행과 할랄 육류 인증을 보장하기 위해 엄격한 규정과 표준이 시행되었음. 정부는 전담 할랄 인증기관을 설립하고 이슬람 원칙 준수를 보장하기 위해 할랄 도축장의 허가 및 운영을 감독하고 있음. 이러한 조치는 이슬람 규범을 유지하고 UAE 내 할랄 인증 쇠고기의 진위를 보장하기 위해 마련되었음 <p>Q30. 국산 할랄 쇠고기 및 수입 할랄 쇠고기의 유통 비율은 어떻게 됩니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - 일반적으로 수입이 국내 생산보다 더 큰 시장 점유율을 차지함. 국내 쇠고기 생산이 부족하고 할랄 쇠고기에 대한 수요가 높기 때문에 UAE는 주로 다른 국가에서 수입하는 할랄 육류에 의존함 <p>Q31. UAE에서 할랄 인증 쇠고기를 주로 생산(도축)하는 특정 시기가 있습니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE에서 할랄 인증 쇠고기 생산(도축)이 집중되는 특정 시기는 없음 <p>Q32. UAE 할랄 인증 쇠고기를 주로 생산(도축)하는 특정 지역이 있습니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE에서는 할랄 인증 쇠고기 생산(도축)이 전국 여러 지역에서 이뤄지고 있음. 독립적으로 생산하는 지역은 없지만 알 아인, 두바이, 아부다비, 샤르자, 아즈만과 같이 주요 도축 및 육류 가공 활동이 이루어지는 핵심 지역은 있음 |
|-------------------|--|

인터뷰
내역

○ 진입 장벽

Q33. UAE의 할랄 쇠고기 수입 과정이 어떻게 됩니까?

- 수입업자는 수입 허가 및 할랄 인증과 같은 필수 서류를 갖추어야 함. 식품 안전을 보장하기 위해 쇠고기는 통관 절차를 마치고 보건 및 안전 검사를 거침. 수입 쇠고기의 할랄 유효성은 할랄 인증기관에서 확인을 받음

Q34. UAE에 할랄 쇠고기를 수출하려면 어떤 인증이 필요합니까?

- UAE에 할랄 쇠고기를 수출하려면 할랄 표준을 준수하였다는 특정 인증들이 필요함. 필수적인 기본 인증으로는 쇠고기가 이슬람 식이법에 따라 가공 및 준비되었음을 확인하는 할랄 인증이 있음. 또한 HACCP 또는 ISO 인증과 같은 식품 안전 및 품질과 관련된 다른 표준 인증도 국제 표준 준수를 입증하는 데 필요할 수 있음

Q35. UAE에 할랄 쇠고기를 수출할 때 제품 표기 시 주의 사항은 무엇입니까?

- 할랄 인증 제품을 쉽게 식별할 수 있도록 포장에 할랄 인증 라벨이나 로고를 눈에 띄게 표시하는 것이 중요함. 포장에는 쇠고기 부위, 중량, 원산지 및 생산 날짜에 대한 명확한 정보도 포함되어야 함. 또한 영양 정보와 함께 알레르기 포함 물질을 포함한 모든 성분을 나열해야 함. 특히 아랍어와 영어로 된 다국어 라벨을 사용하여 다양한 고객의 접근성을 보장해야 함

Q36. UAE에 할랄 쇠고기를 수출할 때 주의할 점은 무엇입니까?

- 할랄 쇠고기를 UAE로 수출할 때 할랄 도축 관행 준수, 적절한 문서 및 인증서 준비, 운송 중 온도 및 보관 관리, 세관 및 수입 규정 숙지, 신뢰할 수 있는 파트너와의 협력 등 추가적인 조치들이 요구됨

○ 시장 전략

Q37. UAE에 한국산 할랄 쇠고기 또는 기타 육류 수출에 대한 전반적인 조언이 있다면 무엇입니까?

- 한국 할랄 쇠고기 또는 기타 육류를 UAE로 수출하려면 할랄 인증 획득, UAE 규정 준수, 품질 관리 유지 및 올바른 문화적 인식이 필요함

| | | | | |
|-----------|------|---|--------|-----------------------------|
| No. | 바이어명 | Al Tayeb | E-mail | abudhabi@altayebintl.com |
| | | | 바이어유형 | 수입 |
| 4 | | | 취급품목 | 신선 육류 |
| | | | 담당자/직함 | Mr. Ali / Retail Manager |
| 인터뷰 내역 | | <p>○ 수요</p> <p>Q1. UAE에서 할랄 쇠고기에 대한 수요가 어떻게 됩니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE 인구의 약 4분의 3이 무슬림이기 때문에 할랄 쇠고기에 대한 수요가 매우 높음. 또한 UAE 전국의 상점과 식당에서 할랄 육류를 쉽게 구할 수 있어 많은 비무슬림 인구도 할랄 고기를 선호하게 되었음. 다양한 배경을 가진 개인이 선호하는 식단에 따라 할랄 쇠고기를 쉽게 접근하고 소비할 수 있음 <p>Q2. UAE에서 인기 있는 할랄 육류는 무엇입니까? (쇠고기, 닭고기, 양고기, 오리고기 등)</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE에서 현지인과 외국인 모두에게 인기 있는 할랄 육류는 쇠고기, 닭고기, 양고기임. 해당 육류는 UAE에 거주하는 다양한 인구가 선호하고 소비하고 있음. 활용도가 높고 풍부한 풍미로 유명한 쇠고기는 브리야니와 그릴과 같은 전통 요리에 주로 사용됨 <p>Q3. UAE에서 할랄 쇠고기의 주요 소비자는 누구입니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - UAE의 할랄 쇠고기의 주요 소비자는 무슬림 인구임. 할랄 쇠고기 섭취는 이슬람의 종교적 신념 체계의 필수적인 부분임. 할랄 쇠고기에 대한 수요는 무슬림 공동체를 넘어 확장되고 있으며, 할랄 인증의 엄격한 기준을 인정하는 비무슬림들도 할랄 쇠고기를 긍정적으로 평가하고 있음. 비무슬림들 또한 할랄 관행의 위생적인 도축 과정 및 제품 신선도를 높이 평가하여 할랄 육류는 UAE의 다양한 소비자들 사이에서 인기 있는 선택지로 자리 잡았음 <p>Q4. UAE에서 할랄 쇠고기를 판매하기 가장 좋은 시기는 언제입니까? (가장 많이 판매된 시기)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 할랄 쇠고기는 UAE에서 일년 내내 지속적으로 높은 수요를 유지함. 그러나 축제 시즌, 특히 Eid al-Adha와 Eid al-Fitr 기간에는 수요가 급증함. 이러한 행사 기간에는 할랄 쇠고기를 포함하여 육류 소비 증가를 전반적으로 증가함. 무더운 계절에는 식욕 부진, 식습관 변화 등의 요인으로 수요가 소폭 감소할 수 있음. 그럼에도 불구하고 할랄 쇠고기에 대한 전반적인 수요는 연중 내내 견고함 <p>Q5. UAE에서 할랄 쇠고기가 잘 팔리지 않는 시기는 언제입니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - 여름에는 어린이와 노인의 할랄 쇠고기 소비가 약간 감소한 바 있음. 식욕 감소 및 식습관 변화와 같은 요인이 이러한 감소에 기여하였음. 그러나 전반적으로 할랄 쇠고기에 대한 수요는 일년 내내 일정하게 유지됨 | | |

인터뷰
내역

Q6. UAE 소비자들이 선호하는 할랄 쇠고기 원산지는 어디입니까?

- UAE는 오랫동안 호주, 브라질, 인도, 파키스탄과 같은 국가로부터 할랄 쇠고기를 수입해오고 있음. 이는 현지 공급을 보충하고 UAE 시장의 수요를 충족하는 데 기여하고 있음

Q7. UAE에서 수입 할랄 쇠고기에 비해 국산 할랄 쇠고기는 얼마나 소비되고 있습니까?

- UAE는 소비자 수요를 충족시키기 위해 할랄 쇠고기의 75% 이상을 수입하고 있음. 정부가 국내산 할랄 쇠고기 생산을 늘리기 위한 조치를 취하고 있지만, 여전히 수입에 크게 의존하고 있음

Q8. UAE에서 할랄 쇠고기 종류별로 선호하는 원산지(혹은 도축장)가 있습니까?

- 특별히 선호되는 지역이나 원산지는 없음. 가장 중요한 것은 할랄 준수를 보장하는 것이며 품질, 가용성, 가격 및 수입업체 선호도와 같은 요소가 선택 과정에서 더 큰 역할을 함

Q9. UAE 소비자들이 선호하는 할랄 쇠고기 요리법은 무엇입니까?

(조림, 꼬치구이, 볶음, 조림 등)

- 세계화된 국가인 UAE의 소비자는 다양한 할랄 쇠고기 요리법을 선호함. 인기 있는 요리법으로는 양념한 그릴 또는 바비큐 쇠고기, 풍미 가득한 꼬치 케밥, 향긋한 쇠고기 볶음 요리, 천천히 익힌 부드러운 쇠고기 조림, shawarma 및 kofta와 같은 인기 있는 전통 중동 요리법이 있음. UAE의 소비자는 현지 및 세계 각국의 풍미를 결합한 다양한 할랄 쇠고기 요리를 즐기며, 이러한 취향은 UAE의 다문화적 특성을 반영함

Q10. UAE 소비자는 어떤 포장 형태의 할랄 쇠고기 제품을 선호합니까?

- UAE에서는 현지인과 외국인 모두 할랄 쇠고기 포장에 대한 다양한 선호도를 보임. 진공 포장 용기는 신선함을 유지하고 유통 기한을 연장하여 인기가 있음. 편의성, 지속 가능성 및 제품 보호와 같은 요소는 UAE 소비자의 포장 선택에 영향을 미침

Q11. UAE 소비자들은 주로 어떤 형태의 할랄 쇠고기 제품을 소비합니까?

- 일반적으로 신선/냉장 할랄 쇠고기가 선호되지만 제한된 현지 생산으로 인해 수입 상품에 의존하고 있음. 냉동 할랄 쇠고기도 유통기한이 길어 인기가 많음. 가공된 할랄 쇠고기 제품도 고정 소비자층이 있지만 통조림 형태는 인기 있는 품목은 아님. 갓 포장된 신선 할랄 쇠고기는 UAE 소비자가 가장 선호하는 품목이며, 현지 생산이 제한되어 있어 냉동 또는 냉장 옵션이 그 다음으로 인기가 있음

Q12. UAE에서 할랄 쇠고기로 만드는 전형적인 요리는 무엇입니까?

- 향긋한 밥을 곁들인 천천히 익힌 고기인 만디(Mandi), 밥을 곁들인 양념 쇠고기인 마흐부스(Machbous), 플랫브레드에 얇게 썬 양념 쇠고기를 넣은 샤와르마(Shawarma), 다진 쇠고기 또는 양고기 구이인 코프타(Kofta), 크림미한 밀과 다진 쇠고기 요리인 하리스(Harees) 등이 있음

Q13. UAE 소비자들의 할랄 쇠고기 구매요인은 무엇입니까?

- UAE 소비자들의 할랄 쇠고기 구매요인은 구체적인 필요에 따라 달라짐. 어떤 소비자는 요리에 필요한 신선한 고기를 선호하는 반면 어떤 소비자는 맛이나 편의성을 위해 냉동 고기를 선택함. 일반적인 구매 요인에는 할랄 인증, 경쟁력 있는 가격, 깔끔하게 잘린 육류, 눈길을 끄는 포장, 전반적인 위생 상태 등이 있음

인터뷰
내역

○ 유통

Q14. 파트너십을 맺고 있는 유통채널의 주요 소비자 인구 통계는 무엇입니까?

(연령, 성별 등)

- 할랄 쇠고기의 경우, UAE 남녀 모두가 소비하며 소화 능력이 좋은 20-50세가 주요 소비층임

Q15. 귀사에서 판매하는 가장 인기 있는 할랄 인증 쇠고기의 주요 특징은 무엇입니까?

- 신선함, 우수한 포장 및 라벨링 사용, 다양한 부위와 사이즈 제공이라는 특징이 있음. 또한 경쟁력 있는 가격으로 모든 성별, 국적 및 연령 그룹의 고객에게 인기 있음

Q16. UAE에서 할랄 인증 쇠고기의 유통 구조가 어떻게 됩니까?

- 자사의 경우, 제품을 수입하여 UAE의 저명한 슈퍼마켓, 식품 서비스 유통업체, 소매업체, 호텔 및 레스토랑에 할랄 쇠고기를 전문적으로 유통함

Q17. UAE 소비자가 할랄 인증 쇠고기를 구매하는 주요 경로는 무엇입니까?

- UAE 소비자는 주로 슈퍼마켓, 현지 정육점, 온라인 플랫폼, 레스토랑 및 호텔과 같은 외식 업체를 통해 할랄 인증 쇠고기를 구매함

Q18. UAE에 할랄 인증 쇠고기를 유통하는 인기 있는 채널이 있습니까?

온라인 플랫폼과 전자상거래의 인기가 급증하고 있음. 고객들은 인터넷을 통해 다양한 옵션을 탐색하고 가격을 비교하여 문 앞으로 제품을 배송시키는 편리함을 경험하고 있음

Q19. UAE 소비자는 할랄 인증 쇠고기를 주로 어디에서 소비합니까?

(집에서 반찬으로, 외식할 때 식당에서)

- UAE 소비자들은 가정과 식당에서 모두 할랄 인증 쇠고기를 섭취함. 그러나 외식은 일반적으로 더 편리하고 부유층이 선호하는 식사 형태로 간주됨

Q20. UAE에 현재 떠오르는 할랄 인증 쇠고기 소비 장소가 있습니까?

(레스토랑 종류 등)

- 고급 버거 전문점, 스테이크하우스 체인 및 파인 다이닝 레스토랑 등이 있음

인터뷰
내역

○ 무역

Q21. UAE 내 할랄 인증 쇠고기의 무역 구조가 어떻게 됩니까?

- UAE는 국내 생산이 제한적이기 때문에 할랄 인증 쇠고기 수입에 크게 의존하고 있음. 현지 소비 수요를 충족시키기 위해 상당한 양의 쇠고기를 수입하는 중임. 그러나 UAE는 다른 GCC 지역, 팔레스타인, 요르단으로 쇠고기를 재수출하는 지역적 허브 역할도 수행하고 있음

Q22. UAE에서 인기 있는 수입 할랄 쇠고기의 원산지는 어디입니까?

- 미국, 호주, 브라질, 뉴질랜드, 영국, 남아프리카, 케냐, 인도, 파키스탄 등 다양한 국가가 해당됨. 해당 국가들은 고품질의 쇠고기를 제공하고 UAE의 할랄 육류 수요를 충족하고 있음

Q23. UAE의 수입국별로 가장 많이 수입되는 할랄 쇠고기 부위가 무엇입니까?

- 다양한 고객 선호도를 충족시키기 위해 다양한 할랄 인증 쇠고기 부위를 제공함

Q24. 할랄 인증 쇠고기 수입 시 어떤 상태로 공급됩니까(냉장 혹은 냉동)?

- 자사의 경우, 여러 국가에서 냉동 할랄 인증 쇠고기를 수입하고 제품의 품질을 유지하여 유통하고 있음

Q25. 귀사가 가장 선호하는 할랄 인증 쇠고기의 사이즈 / 중량 / 부위(쇠고기 부위) / 공급시기 / 가격은 무엇입니까?

- 현재 다양한 사이즈와 중량의 할랄 인증 쇠고기를 제공하고 있으며, 최소 주문 수량(MoQ)과 같은 요소를 고려하여 가격 견적을 제공하고 있음. MoQ 및 기타 관련 요인에 따라 가격이 달라질 수 있음

Q26. 한국 할랄 쇠고기 수입 경험이 있으십니까? 만약 있다면, 바이어들이 가장 선호하는 한우 할랄 쇠고기의 종류와 부위는 무엇일까요?

- 한국 할랄 쇠고기 수입 경험 없음

Q27. 한국 할랄 쇠고기를 주로 어떤 목적으로 수입하십니까?

- 한국 할랄 쇠고기 수입 경험 없음

Q28. 한국 할랄 쇠고기에 대한 바이어와 소비자의 인식은 어떠합니까?

- 한국 할랄 쇠고기를 수출하기 위해서는 한국 기업의 할랄 인증 쇠고기가 이슬람 샤리아 지침을 준수한다는 신뢰를 구축해야 함. 또한 한국의 할랄 인증 쇠고기는 호주, 브라질, 인도, 파키스탄 및 미국과 같은 국가의 기존 공급업체에 비해 상대적으로 새로운 것일 수 있다는 점을 고려할 때 효과적인 마케팅 전략이 중요함. 한국 할랄 인증 쇠고기의 인지도를 높이고 품질과 규정 준수를 강조하는 것은 시장에서 성공하기 위해 필수적인 전략임

인터뷰
내역

○ 생산

Q29. UAE의 할랄 인증 쇠고기 생산(도축) 현황은 어떻게 됩니까?

- UAE는 도축 과정을 포함하여 할랄 인증 쇠고기 생산에 대한 강력한 규정과 표준을 수립하였음. 이러한 지침을 엄격히 준수하며, 전문 인증기관이 할랄 도축장의 허가 및 운영을 감독하고 할랄 인증 쇠고기의 진정성과 준수 여부를 확인함

Q30. 국산 할랄 쇠고기 및 수입 할랄 쇠고기의 유통 비율은 어떻게 됩니까?

- UAE는 할랄 인증 쇠고기 공급량의 약 90% 이상을 수입에 의존하고 있음. UAE는 현지 수요를 충족시키기 위한 목적 이외에도 할랄 인증 쇠고기를 GCC 국가에 수출하기 위한 목적으로 제품을 수입하고 있음

Q31. UAE에서 할랄 인증 쇠고기를 주로 생산(도축)하는 특정 시기가 있습니까?

- 무슬림의 중요한 종교 축제 중 하나인 이드 아드하(Eid-ul Adha) 기간 동안 UAE에서 수백만 마리의 동물이 도살됨. 이러한 도살 행위는 사업상의 목적이 아니라 종교적 신념에 깊이 뿌리내리고 있으며, 동물을 제물로 바치고 할랄 고기를 친척, 친구, 도움이 필요한 사람들에게 나눠주는 전통이 있음

Q32. UAE 할랄 인증 쇠고기를 주로 생산(도축)하는 특정 지역이 있습니까?

- Ajman, Al Ain, Abu Dhabi, Dubai, Sharjah 등과 같은 유명한 도시에서 주로 생산함

○ 진입 장벽

Q33. UAE의 할랄 쇠고기 수입 과정이 어떻게 됩니까?

- UAE에서 할랄 인증 쇠고기를 수입하려면 다음 절차를 따라야 함: 할랄 인증, 통관, 보건 증명, 가축 인증, UAE 규정 준수

Q34. UAE에 할랄 쇠고기를 수출하려면 어떤 인증이 필요합니까?

- UAE에서 할랄 쇠고기를 수출하려면 다음과 같은 인증이 필요함: 보건 및 위생 증명서, 원산지 증명서, 가축 인증, 포장 및 라벨링 규정 준수, 할랄 인증

Q35. UAE에 할랄 쇠고기를 수출할 때 제품 표기 시 주의 사항은 무엇입니까?

- 할랄 인증 표기, 정확한 영양 정보 표기, 아랍어 표기 / 영문 표기 사용, 부위 및 중량 표기, 포장 날짜, 보관 기간, 유통기한

○ 시장 전략

Q36. UAE에 한국산 할랄 쇠고기 또는 기타 육류 수출에 대한 전반적인 조언이 있다면 무엇입니까?

- UAE는 할랄 인증 쇠고기 수입에 대해 엄격한 규정을 가지고 있으며, 관련 당국에서 정한 표시 지침을 준수하는 것이 좋음. 이러한 지침을 준수하지 않으면 수입 제품 전체가 거부되고 폐기될 수 있음. 수입 과정에서 발생할 수 있는 문제를 방지하기 위해 할랄 인증 쇠고기의 포장 및 라벨링이 필요한 기준을 충족하는지 확인하는 것이 중요함

나. UAE 신선 육류 통관 전문가 인터뷰

| | | | | |
|-----------|------|---|--------|---|
| No. | 전문가명 | Dubai Customs, Government of Dubai | E-mail | contact@dubaicustoms.ae |
| 1 | | | 전문가 유형 | 정부 기관 담당자 |
| | | | 담당자/직함 | Mr. Badi El Hage / Senior Specialist - Strategic Planning |
| 인터뷰 내역 | | <p>○ 통관검역</p> <p>Q1. 한우를 UAE에 수출하려면 MoIAT에 등록된 할랄 인증기관의 인증만으로 충분합니까?</p> <p>- UAE로의 한우 수출에 있어, MoIAT에 등록된 할랄 인증기관으로부터의 인증은 기본적인 요구사항임. 그러나 이외에도 UAE의 식품 안전, 제품 표준, 수입 및 마케팅 규정 등 다양한 요건을 만족시켜야 함. 따라서 단순히 인증만으로 수출이 가능한 것은 아님</p> <p>Q2. UAE에 한우를 수출하기 위한 절차는 무엇입니까?</p> <p>- UAE로 한우를 수출하기 위한 절차는 다음과 같음: 1) MoIAT의 등록된 할랄 인증기관 리스트에서 적절한 기관을 선택함 2) 선택한 인증기관의 할랄 인증 요건 및 기준을 충족시킴 3) 인증 기관에 할랄 인증 신청서를 제출함 4) 인증기관에서 시설 및 제품에 대한 감사를 수행함 5) 모든 요건을 만족시킨 경우 인증기관으로부터 할랄 인증서를 획득함 6) 인증서와 함께 제품을 UAE로 수출하며, UAE 세관 및 수입 요건을 준수함</p> | | |

| | | | | |
|-----------|------|---|--------|---|
| No. | 전문가명 | Alma Cargo | E-mail | alsahal@emirates.net.ae |
| 2 | | | 전문가 유형 | UAE 통관 기업 |
| | | | 담당자/직함 | Mr. Shamnad Shamsudeen / Operation Executive |
| 인터뷰 내역 | | <p>○ 통관검역</p> <p>Q1. 한우를 UAE에 수출하려면 MoIAT에 등록된 할랄 인증기관의 인증만으로 충분합니까?</p> <p>- UAE로의 한우 수출에 있어, MoIAT에 등록된 할랄 인증기관의 인증은 필수적이지만, 그것만이 전부는 아님. 단순히 인증을 받는 것 외에도, 한우는 UAE의 식품 보건 및 안전 기준, 적절한 취급 및 보관 방법, 그리고 각 에미레이트의 특정 허가 요건을 충족해야 함</p> <p>Q2. IFANCA 인증을 받으면 육류를 UAE에 수출할 수 있는 것으로 알고 있는데 맞습니까?</p> <p>- IFANCA는 할랄 인증 분야에서 국제적인 인정을 받는 기관임. IFANCA 인증을 받은 제품을 UAE에서 인정받는다는 것은 올바른 정보임. 따라서, 이 인증을 획득하면 한우 수출업체는 UAE의 시장에 합법적으로 제품을 수출할 수 있게 됨</p> | | |

| | |
|---|---|
| <p style="text-align: center;">인터뷰 내역</p> | <p>Q3. UAE에 한우를 수출하기 위한 절차는 무엇입니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> - MoIAT에 등록된 할랄 인증기관을 선정함. 인증기관의 규정에 따라, 한우 생산 및 가공 과정에서의 동물 복지, 도축 방법, 사료 관리, 가공 시설의 기준 등을 준수함. 이후 인증기관의 감사 및 검증을 받음. 이 과정에서 전체 공급망의 할랄 준수 여부, 도축 방법, 포장 및 라벨링 방법 등이 검토됨. 모든 요건을 만족시킨 경우, 인증기관으로부터 할랄 인증서를 받음. 인증서를 기반으로 한우를 UAE에 수출함. 이때 UAE의 수입 규정 및 요건을 엄격하게 준수해야 함 |
|---|---|

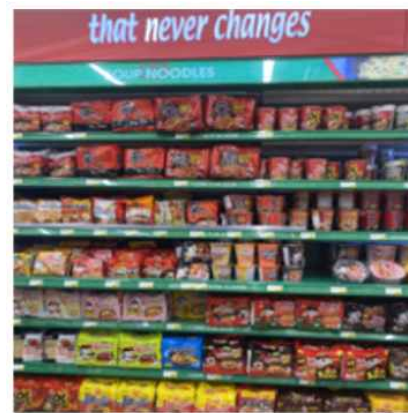
6. 진출 제언

가. SWOT 분석

(1) 한국산 할랄 쇠고기 수출 강점(Strength) 요인

- UAE 할랄 시장 내 한국 제품의 입지와 기회가 높아지고 있음
- 아직까지 UAE 내 한우에 대한 인지도는 미미하나, 한국산 라면 등의 할랄 제품을 쉽게 찾아볼 수 있음
- 한류(K-wave)에 힘입어 UAE의 가공식품 주요 유통채널인 현지 하이퍼마켓에서 한국산 식품을 점차 쉽게 찾아볼 수 있음¹³⁾
- 아직까지 한국산 축산물 대상 UAE 할랄 인증이 승인되지 않았으나, 향후 한국산 축산물에 대한 UAE 할랄 인증이 승인될 경우, 한국산 할랄 식품에 대한 현지 소비자들의 낮은 거부감은 긍정적으로 작용할 것으로 전망됨¹⁴⁾

<두바이 하이퍼마켓의 한국식품 코너와 라면 코너 >



출처 : KATI농식품수출정보

- 한우의 체계적인 품질 관리 시스템과 안전성은 고품질의 제품, 신뢰할 수 있는 원산지를 중시하는 UAE 소비자 대상 강점으로 작용할 수 있음
- 한우는 대규모로 사육되지 않고 일정 면적에 적정 두수만을 사육해 최적의 환경에서 섬세하게 관리되고 있음
- 또한, 한우 도축·가공장은 엄격한 관리하에 운영되어, HACCP 절차를 엄수할 뿐만 아니라 국가 관리체계를 준수하고 사업장 자체적으로 철저한 관리체계가 적용되고 있음¹⁵⁾
- 축산물품질평가원은 정부의 한우 수출 확대와 한우 수급 안정 대책을 지원하기 위해 2023년 7월부터 10개 언어로 ‘외국어 축산물등급판정확인서’를 발급받을 수 있도록 서비스를 제공한다고 밝힘. 이를 통해 한우를 수입한 국가에서도 한우의 품질과 이력 정보를 확인할 수 있어, 한우에 대한 신뢰도 제고가 전망됨¹⁶⁾

13) KATI농식품수출정보, ‘UAE, 하이퍼마켓 내 한국라면 시장 현장조사’, 2022.07.05

14) 이머틱스(EMERiCs), ‘우주까지 뻗어간 할랄식품, UAE 할랄시장 기회는?’, 2023.05.09

15) 한우자조금관리위원회 홈페이지 (<http://m.hanwooboard.or.kr/info/quality.php>)

16) 파밍인사이트(Farminginsight), ‘한우 수입국에서도 품질·이력 정보 한눈에 ‘확인’’, 2023.06

< 한우 품질관리 주요 내용 >

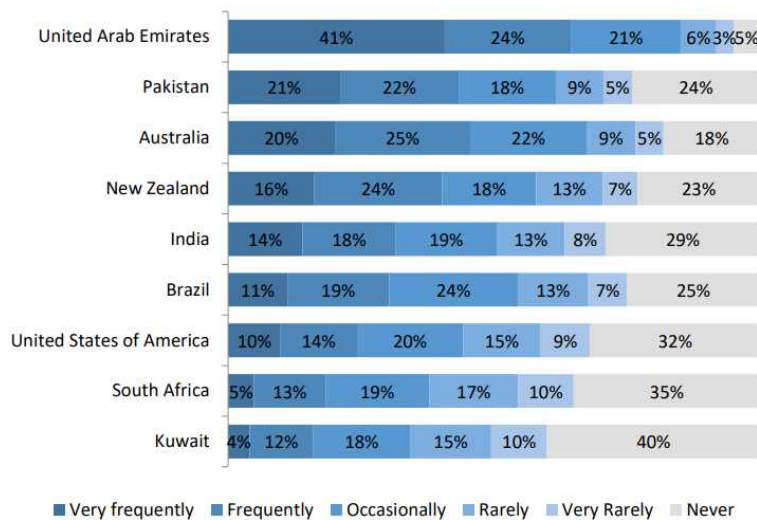
| 구분 | 내용 |
|---|---|
| 유전자 관리 | <ul style="list-style-type: none"> - 한국은 우수한 한우 유전능력을 지닌 정액을 한우농가가 직접 선택하여 사용할 수 있도록 국가 차원에서 관리함 - 또한, 인공수정을 통해서만 송아지 출산이 이루어져 우수한 고유 품종을 유지함 |
| 쇠고기 이력제 | <ul style="list-style-type: none"> - 한우의 출생에서부터 도축·포장처리·판매에 이르기까지 모든 과정을 기록·관리하여 위생·안전에 문제가 발생할 경우 그 이력을 추적하여 신속하게 대처할 수 있음 - 제도 시행을 통해 원산지 허위표시나 둔갑판매 등을 방지하고, 판매되는 한우에 대한 정보를 미리 알 수 있어 소비자가 안심하고 구매 가능 |
| HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points : 위해 요소 중점관리기준) | <ul style="list-style-type: none"> - 한우의 사육·도축·가공·포장·유통의 전과정에서 안전에 해로운 영향을 미칠 수 있는 위해요소를 분석하고, 이러한 위해 요소를 방지·제거하거나 안전성을 확보할 수 있는 단계에 중요관리점을 설정하여 과학적·체계적으로 중점관리 하고 있음 |
| 철저한 위생안전관리 | <ul style="list-style-type: none"> - 우리나라는 신선하고 안전한 한우가 세계인의 식탁에 오를 수 있도록 철저한 안전관리 시스템을 갖추고 있음 - 정부(식품의약품안전처)가 지정한 축산물위생검사기관의 잔류물질검사를 통과한 안전한 한우를 공급하고 있으며, 최첨단 위생설비를 갖춘 청정 작업장에서 철저한 위생관리로 깨끗한 제품을 생산하고 있음 |
| 등급제 | <ul style="list-style-type: none"> - 쇠고기의 등급은 육질등급과 육량등급으로 구분하여 판정함 - 육질등급은 고기의 질을 근내지방도, 육색, 지방색, 조직감, 성숙도에 따라 1++, 1+, 1, 2, 3등급으로 판정하는 것으로 소비자가 고기를 선택하는 기준이 되며, 육량등급은 도체에서 얻을 수 있는 고기량을 도체중량, 등지방두께, 등심단면적을 종합하여, A, B, C등급으로 판정함 |

출처 : 한우자조금관리위원회 홈페이지

(2) 한국산 할랄 쇠고기 수출 약점(Weakness) 요인

- UAE 현지 신선 육류 취급 바이어 및 수입유통업체 4인 대상 인터뷰 결과, 3인의 바이어 및 수입유통업체가 한우에 대한 인식이 없다고 답함. 주요 경쟁 원산지인 호주산, 일본산, 브라질산, 인도산, 미국산 등의 쇠고기와 비교했을 때 한우에 대한 현지 인지도는 거의 형성되어있지 않은 상황임

< UAE 소비자 원산지별 쇠고기 구매 빈도 >



출처 : AERU, 'United Arab Emirates beef consumer consumption behaviours and product preferences: A Latent Class Analysis of New Zealand beef mince', 2022.08

- 현재 한우 수출가능 국 중 가장 큰 비중을 차지하고 있는 홍콩으로의 수출 현황을 살펴보면, 한우 품질균일성의 문제가 약점 요인으로 예상됨. 한우는 홍콩 시장에서 경쟁하고 있는 화우에 비해 품질균일성에 문제가 있다는 지적을 받고 있음
- 같은 등급이라도 근내 지방도에 따라 품질 차이가 크고, 현지에서 품질이 균일하지 않다는 불만이 지속적으로 제기되고 있음¹⁷⁾

(3) 한국산 할랄 쇠고기 수출 기회(Opportunity) 요인

- 이슬람 식단을 따르는 UAE 현지 무슬림을 포함, 다양한 이슬람 국가에서 온 관광객 및 이민자 인구 증가로 UAE 내 할랄 쇠고기 수요는 지속적으로 증가하고 있음
- 2022년 UAE 신선 육류 소비액 기준 쇠고기(송아지 포함)(34.9%)의 비중이 가금육(35.2%) 다음으로 높으며, 지난 5년 간 가장 높은 연평균 성장률을 보임
- 전문가 인터뷰에 따르면 UAE 내 할랄 쇠고기에 대한 수요는 연중 내내 꾸준히 유지되나, 특히 이드 알 피트르(Eid al-Fitr), 이드 알 아드하(Eid al-Adha)와 같은 종교적 축제 시즌이나 휴가철에 급증하는 특징을 보임

< 현지 인터뷰 >

할랄 쇠고기는 UAE에서 일년 내내 지속적으로 높은 수요를 유지함. 그러나 축제 시즌, 특히 Eid al-Adha와 Eid al-Fitr 기간에는 수요가 급증함. 이러한 행사 기간에는 할랄 쇠고기를 포함하여 육류 소비 증가를 전반적으로 증가함. 무더운 계절에는 식욕 부진, 식습관 변화 등의 요인으로 수요가 소폭 감소할 수 있음. 그럼에도 불구하고 할랄 쇠고기에 대한 전반적인 수요는 연중 내내 견고함

- Al Tayeb, Mr.Ali(Retail Manager) -

- UAE 소비자는 현지 무슬림 이외에도 외국인 및 이민자 인구 비율이 높고, 수입산 식품에 대해 개방적인 문화 특징을 보임. 또한, 할랄 인증 쇠고기의 경우 국내 생산 쇠고기 유통 비중이 약 20-30%, 수입산 제품 유통 비중이 약 70-80%로, 높은 수입 의존도를 보임. 고품질 수입산 제품을 쉽게 받아들일 수 있는 세련된 국제 커뮤니티와 인구 다양성 및 다문화적 특성은 한우 수출의 기회 요인으로 작용할 것으로 예상됨
- 최근 전통적인 하이퍼/슈퍼마켓 외 할랄 인증 쇠고기의 유통채널이 다변화되는 양상을 보임. 전문가 인터뷰 결과 온라인 플랫폼 및 배달 어플리케이션, 프리미엄 전문 식품점, 파머스 마켓, 고메 버거 및 프리미엄 스테이크 판매점, 팜투테이블 레스토랑, D2C 플랫폼, 파인 다이닝 레스토랑 등이 새로운 유통 및 소비처로 부상하고 있는 것으로 확인됨
- 이 외에도 많은 소비자가 모바일 장치 및 스마트 기술을 사용하여 쇠고기 제품에 대한 정보를 검색하고 쇠고기를 구매하는 것으로 확인됨

(4) 한국산 할랄 쇠고기 수출 위협(Threat) 요인

- UAE에 한우를 수출하기 위해 가장 시급한 것은 할랄 인증 획득임. 정부 간 검역협상을 통해 축산물 수출이 승인되기는 하였으나, 검역조건과는 별도로 UAE 할랄 기관이 승인한 할랄 인증이 필요하며, UAE의 식품 표시 규정 준수 등 UAE의 까다로운 규제 기준에 부합해야 함
- UAE 내 할랄 쇠고기에 대한 수요가 증가하는 만큼, UAE 정부 주도로 국내 생산에 투자를 늘리고 있음. 기존 경쟁 원산지 제품에 대한 부위별 선호도 및 확립된 포지셔닝도 위협 요인으로 예상됨

< UAE 내 유통되는 주요 원산지별 특징 정리 >

| 경쟁 원산지 | UAE 선호 부위 | 특징 | 활용 레시피 |
|--------|---|---|--|
| 호주 | <ul style="list-style-type: none"> - 안심 - 등심 - 채끝살 - 립아이 - 가슴살 | <ul style="list-style-type: none"> - 고품질 쇠고기 - 잘 확립된 할랄 인증 시스템 | (-) |
| 브라질 | <ul style="list-style-type: none"> - 채끝살 - 안심 - 등심 - 가슴살 - 립아이 - 우둔살 - 옆구리살 - 피카냐(등심 모자) - 엉덩이 뒷부분 - 양지머리 - 옆구리 부위 | <ul style="list-style-type: none"> - 전 세계적 할랄 쇠고기 주요 수출국 - 뼈 없는 냉동 쇠고기 부위 수입 다 | <ul style="list-style-type: none"> - 그릴 - 바비큐 요리 |
| 인도 | <ul style="list-style-type: none"> - 목살 - 어깨살 - 정강이살 - 뒷다리살 - 양지머리 | <ul style="list-style-type: none"> - 할랄 쇠고기 주요 수출국 - 저렴하고 다용도로 조리 - 뼈 없는 앞부분, 뒷부분 및 내장 부위 등 버팔로 고기 - 등심 부위 무뼈 냉동 버팔로 고기 | <ul style="list-style-type: none"> - 스투 - 카레 |
| 미국 | <ul style="list-style-type: none"> - 립아이 - 채끝살 - 안심 - 등심 - 티본 스테이크 - 다짐육 - 양지머리 | (-) | <ul style="list-style-type: none"> - 그릴 - 스테이크 - 버거 |
| 파키스탄 | <ul style="list-style-type: none"> - 정강이 부위 - 소 앞부분 - 소 뒷부분 - 안심 | <ul style="list-style-type: none"> - 할랄 쇠고기 주요 수출국 - 풍미가 깊고 부드러움 - 버팔로 정강이와 립아이 | (-) |
| 뉴질랜드 | <ul style="list-style-type: none"> - 립아이 - 등심 - 안심 | <ul style="list-style-type: none"> - 목초육 - 지속가능한 가축업 | (-) |
| 호주 | <ul style="list-style-type: none"> - 립아이 스테이크 - 등심 | (-) | (-) |

출처 : EC21R&C 전문가 인터뷰 결과

< 한국산 할랄 쇠고기 UAE 진출에 대한 SWOT 분석 >



나. 아랍에미리트 시장 진출 방안

(1) SO전략(우선수행과제)

- UAE 내 할랄 쇠고기에 대한 수요는 안정적으로 증가하고 있음. 또한, UAE 할랄 식품 시장 내 한국 식품의 입지와 기회가 높아지고 있음
- 이러한 상황에서, UAE 소비자의 높은 소득 수준과 품질 및 건강을 중시하는 소비 경향에 맞추어 한우의 체계적인 품질 관리 시스템과 안전성을 중점적으로 홍보해야 함
- 특히, UAE는 무슬림 인구 외에도 이민자와 여행객 등 소비층 및 문화가 다양한 특성을 보유함. 또한, 최근 하이퍼/슈퍼마켓 외에도 온라인 플랫폼, 배달 어플리케이션, 프리미엄 전문 식품점, 고메 버거 및 프리미엄 스테이크 판매점 등 유통채널이 다양화되는 특징을 보임
- 따라서, 고품질의 한우를 강조하여 부상하고 있는 다양한 프리미엄 유통채널을 통해 다양한 소비층을 타겟하여 진출하는 방안을 모색할 수 있음

< 두바이 프리미엄 스테이크 레스토랑 >



시장 출처 : WHAT'S ON, 'The best steakhouses in Dubai that you need to try', 2023.04

- 신뢰할 수 있는 원산지, 투명성, 추적 가능성 등을 우선시하는 UAE 소비자들의 수요에 맞추어, QR Code, Barcode, QR Code 등의 모바일 기기 및 스마트 기술을 적극 활용하여 한우의 품질과 이력 정보를 투명성 있게 공개 및 홍보하는 방안을 추천함

(2) WO전략(우선보완과제)

- 호주, 브라질, 인도, 미국, 뉴질랜드 등 경쟁 원산지 쇠고기에 비해 한우에 대한 인지도는 UAE 내 매우 미미한 실정임
- 유통채널이 다변화되고 모바일 기기 및 스마트 기술 사용이 증가하고 있는 상황에서 다양한 유통채널과 모바일 기기, 한국 식품 관련 키워드를 활용한 인지도 제고 활동이 필수적임

(3) ST전략(위해해결과제)

- UAE에 한우 수출을 위해 가장 먼저 해결해야 할 것은 ESMA 승인 할랄 인증 취득임. 전문가 인터뷰 및 현지 자료 조사에 따르면, UAE에 쇠고기 수출을 위해서는 ESMA에서 승인한 할랄 인증기관을 통해 할랄 인증을 취득해야 함
- 2023년 5월 기준 전 세계 총 15개 할랄 인정기관과 111개 할랄 인증기관이 UAE 산업첨단 기술부(MoIAT, Ministry of Industry and Advanced Technology)에 등록돼 있음
- 한우의 경우 국제할랄 인증지원센터(IHCC, International Halal Certification Center)나 할랄협회(KOHAS)를 통해 할랄 육류 인증을 받거나, 한국 기관에서 인증이 불가능한 경우 ESMA에서 인정한 타국 기관을 통해 발급받을 수 있음
- 다만, 인증기관 별 인증비용과 취득 기간이 상이함. KOHAS/IFANCA 인증 기준 UAE 할랄 인증은 약 1,500~2,000만 원 선이며 3개월 이상의 기간이 소요됨. 자세한 내용은 인증기관 별 문의가 필요함
- 이 외 한우 UAE 현지 진출 시, 시장을 선점하고 있는 경쟁 원산지 제품과의 경쟁이 불가피함
- 한국산 제품의 경우 인도산, 파키스탄, 브라질산, UAE산 쇠고기와의 가격 경쟁이 어렵기 때문에, 일본산, 호주산, 미국산, 뉴질랜드산 등 비교적 고품질 원산지 제품의 홍보 및 마케팅 전략을 벤치마킹 해야 함
- 현지 경쟁 브랜드들은 페이스북, 링크드인, 인스타그램 등 SNS를 적극 활용하며, 21gourmetstreet, Butchershop 등 온라인 전문 프리미엄 쇼핑몰을 통해 유통되는 양상을 보임
- 한류, 한식에 대한 인기를 바탕으로, 다양한 문화에 대한 개방성이 높은 UAE 소비자 대상 할랄 인증 한우를 활용하여 만들 수 있는 한식 레시피를 활용하는 방안 등의 모색 요구

(4) WT전략(장기보완과제)

- UAE 정부가 국내 한우 생산량을 늘리고, 이미 다양한 원산지의 할랄 인증 쇠고기가 UAE 시장 내 포지셔닝 되어 있는 상황에서, 한우 인지도 제고를 위해서는 고품질이라는 이미지와 신뢰성을 쌓는 것이 필수적임
- 이를 위해 고질적인 문제인 한우 품질 균일성 문제를 해결하기 위해 등급 및 품질 매뉴얼을 제작하고, 현지 소비 트렌드에 맞는 필름, 포장 등 유통 관련 맞춤형 핵심 기술을 개발하는 것이 필수적일 것임

< SWOT 분석에 따른 한국산 할랄 육류 UAE 진출 방안 >

| SO(Strength-Opportunity)전략 | WO(Weaknesses-Opportunity) 전략 |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> · 높은 소득 수준과 품질 및 건강을 중시하는 소비 경향에 맞추어 한우의 체계적인 품질 관리 시스템과 안전성을 중점적으로 홍보 · 부상하고 있는 다양한 프리미엄 유통채널 활용 (프리미엄 전문 식품점, 고메 버거 및 프리미엄 스테이크 판매점 등) · 모바일 및 스마트 기술(바코드, QR Code, RFID 등) 적극 활용 | <ul style="list-style-type: none"> · 경쟁 원산지 쇠고기에 비해 낮은 한우 인지도 극복 필요 · 한국 식품 관련 키워드, 다양한 유통채널과 모바일 기기 등을 활용한 적극적 홍보 |
| ST(Strength-Threats)전략 | WT(Weakness-Threats) 전략 |
| <ul style="list-style-type: none"> · 국제할랄 인증지원센터(IHCC, International Halal Certification Center)나 할랄협회(KOHAS) 포함, ESMA에서 인정한 타국 기관을 통해 UAE 할랄 인증 취득 · 일본산, 호주산, 미국산, 뉴질랜드산 등 고품질 원산지 제품의 홍보 및 마케팅 전략 벤치마킹 · 페이스북, 링크드인, 인스타그램 등 SNS 적극 활용 · 온라인 전문 프리미엄 부처샵 쇼핑몰을 통해 유통 · 한류, 한식에 대한 인기 바탕으로 할랄 인증 한우를 활용하여 만들 수 있는 한식 레시피 활용 | <ul style="list-style-type: none"> · 한우 품질 균일성 문제 해결을 위한 등급 및 품질 매뉴얼 개발 · 현지 소비 트렌드에 맞는 필름, 포장 등 유통 관련 맞춤형 핵심 기술 개발 |