



2017년 농식품 해외시장 맞춤형조사

Product : 버섯피클(Mushroom Pickles)

Country : 이탈리아(Italy)

Contents

I. 시장 트렌드	3
1. 소비 트렌드	5
2. 제품 트렌드	6
3. 유통 트렌드	7
4. 정책 트렌드	8
II. 경쟁제품 현지조사	9
1. 경쟁제품 선정	11
2. 정량 분석	12
3. 정성 분석	13
4. 현지 방문 조사자료	14
III. 유통업체 현황	22
1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보	24
IV. 인증 정보	27
1. 인증 취득정보	30
2. 인증 취득제품	32
3. 제출서류	33
4. 전문가 인터뷰	34
V. 라벨링 정보	35
1. 라벨 표기사항	37
2. 라벨링 예시	38
VI. 위생요건 정보	39
1. 식품첨가물 규정	41
※ 참고문헌	42



I. 시장 트렌드

※ 시장 트렌드 OVERVIEW

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

시장트렌드 OVERVIEW

Data Source		
번호	정보원	URL
1	Amazon Italy	www.amazon.it
2	Foodscovery	www.foodscovery.it
3	Foodtvnews	www.foodtvnews.com
4	헤럴드 경제	biz.heraldcorp.com
5	REAL FOODS	realfoods.co.kr
6	식품외식경제	www.foodbank.co.kr

Keyword	
분류	주요 키워드(영문)
소비	- 이탈리아 웰빙 열풍(Wellness in Italy) - 피크닉 박스(Picnic Box)
제품	- 건강한 식재료(Healthy ingredients) - 식물성 기름(Vegetable oil)
유통	- 미래형 슈퍼마켓(Futuristic supermarket) - 전자상거래 시장(E-commerce market)
정책	- 유기농 가공식품 인증 상호 동등성 인정 (Recognized mutual equivalence of certified organic processed food)

	<h3>Trend 01. Consumption Trend</h3> <ul style="list-style-type: none"> - 이탈리아 식탁에 부는 웰빙 열풍 - 주목받는 피크닉 시장 · 건강을 강조하는 트렌드와 피크닉 메뉴를 접목하는 시도가 활발할 것으로 예상
	<h3>Trend 02. Item Trend</h3> <ul style="list-style-type: none"> - 건강한 식재료로 만든 이탈리아의 버섯피클 · 식물성 기름으로 만드는 이탈리아식 버섯피클
	<h3>Trend 03. Distribution Trend</h3> <ul style="list-style-type: none"> - '미래형 슈퍼마켓' 등장 · COOP은 제품 정보 스크린을 도입하여 제품 정보를 한눈에 파악할 수 있게 됨 - 전자상거래 식품시장은 매년 성장세 유지 · 식품 분야는 2016년에 전년 대비 성장률 27%를 기록함
	<h3>Trend 04. Policy Trend</h3> <ul style="list-style-type: none"> - 한·EU, 유기농 가공식품 인증 상호 동등성 인정 · 상호 동등성 인정협정 체결로 별도의 인증 획득 없이 수출입이 가능하게 됨

1. 소비 트렌드

이탈리아 식탁에 부는 웰빙 열풍

이탈리아에서는 최근 웰빙, 건강식품 선호도가 크게 높아지고 있음. 지난 2015년 2월부터 2016년 2월까지 1년간 이탈리아 전통 음식의 기본 식재료인 파스타, 우유, 오일, 밀가루, 계란 등은 판매량과 매출액에서 모두 하락세인 반면 웰빙, 건강식품은 판매량 기준 9.8%, 매출액 기준 11%가 늘어나 매출액 규모가 17억 유로에 이룸. 특히 밀보다는 다양한 곡물류의 소비가 증가했고, 소화 장애와 비만, 피부 트러블을 일으키는 글루텐이 없는 식품이 인기를 끌고 있음

버섯은 식이섬유가 풍부하고 면역력을 향상시키는 장점이 있으므로 이탈리아인에게 친숙한 피클과 접목시킨 버섯피클은 웰빙 식품으로 긍정적인 반응을 얻을 것으로 기대됨

주목받는 피크닉 시장

이탈리아에서는 4월 부활절 월요일에 피크닉을 즐기는 전통이 오래전부터 이어지고 있는데, 이때 쌀 케이크, 부활절 빵, 카프레제 샐러드 등을 즐김. 유럽에서 가장 흔하게 볼 수 있는 피크닉 메뉴는 햄, 치즈, 빵 종류이며 샐러드, 샌드위치 등 차가운 음식도 빠지지 않음. 따라서 이러한 메뉴 음식을 담은 피크닉 박스도 인기를 끌고 있음. 이탈리아의 한 스타트업은 22유로짜리 피크닉 박스를 온라인에서 주문하면 이탈리아 전역에 24시간 내로 배송하는 서비스를 제공함

앞으로 유기농, 글루텐 프리, 무설탕 등 건강함을 강조하는 트렌드와 피크닉 메뉴와 접목하려는 시도가 활발할 것으로 보임. 버섯피클도 유기농 원재료를 사용하여 간편하게 포장한 제품을 출시한다면 이탈리아의 피크닉족에게 좋은 반응을 얻을 것으로 보임.

표 1.1 : 이탈리아 피크닉 박스



출처 : Pinterest(au.pinterest.com)

1. REALFOODS, '유럽 피크닉 시장을 주목하라', 2016.05.30

2. 제품 트렌드

건강한 식재료로 만든 이탈리아 버섯피클

현지에서 판매되는 버섯피클 제품을 조사한 결과, 일반적으로 산미가 강하고 염분이 높은 우리나라의 장아찌와 달리, 신맛과 짠맛이 덜하고 올리브유나 해바라기유 등 식물성 기름을 주재료로 하는 제품이 많이 판매되고 있음

원재료로 가장 많이 쓰인 버섯은 양송이버섯으로, 조사대상 15개 제품 중 10개 제품에서 사용됨. 나머지 5개 제품 중 3개는 주로 프랑스, 이탈리아, 태국 요리에 사용되는 포르치니버섯이 사용됨. 양송이버섯보다 수분 함량이 높고 질감이 부드러우며 강한 향미를 가진 포르치니버섯은 날것으로 먹거나 분말 형태로 다양한 요리에 들어가며, 천연 감미료 역할을 하는 것으로 알려짐. 나머지 2개 제품은 포르치니버섯, 표고버섯, 양송이버섯 등 다양한 버섯을 혼합함

조사대상인 15개 제품 모두 공통적으로 와인 식초와 식물성 기름이 사용됨. 이는 이탈리아 소비자들이 건강을 중요시하는 식생활 변화에 대응한 것으로, 가능하면 인공 조미료가 아닌 천연 식재료를 사용하려는 이탈리아 버섯피클 제조업체의 노력으로 볼 수 있음

표 1.2 : 이탈리아 버섯피클 제품 (예시)



출처 : 현지 방문조사(Conad Sapori & Dintorni, Esselunga, to.market, 2017.05)

3. 유통 트렌드

‘미래형 슈퍼마켓’ 등장

이탈리아의 슈퍼마켓 체인인 쿠프(Coop)는 2016년 12월 밀라노에 미래형 슈퍼마켓을 오픈함. 신선식품 판매대에 고객이 손을 대면 3차원 스캐너가 움직임을 감지하는 스크린을 설치하고, 이 스크린을 통해 제품의 원산지, 제조과정, 유통경로 등을 비롯해 할인 내역, 조리법, 브랜드 소개 등 제품 관련 정보를 확인할 수 있음

이러한 변화는 소비자들이 인공첨가물의 안정성, 구체적인 유통과정 등 식품에 관련된 다양한 정보를 얻고 싶어 하는 니즈에 맞춘 것임. 유럽 소비자들 사이에서 안전한 먹거리에 대한 관심이 커지면서 이처럼 IT업계와 슈퍼마켓이 협업하여 다양한 시스템을 도입하고 있음².

전자상거래 식품시장은 매년 성장세 유지

이탈리아에서 전자상거래 시장이 순조롭게 성장하고 있는 가운데, 특히 식품 분야는 2016년에 전년 대비 성장률 27%를 기록함으로써 전체 전자상거래 시장규모의 3%를 차지하는 등 매년 성장세를 유지하고 있음³. 건강과 웰빙에 관심이 많은 소비자들은 쉽게 구매하기 어려운 건강식품과 식재료를 온라인을 통해 구입하고 있음. 주요 온라인 식품 판매 플랫폼으로는 ‘아마존 이탈리아 식품관’과 Foodscopery 등 프리미엄 푸드마켓 스타트업이 있음⁴.

표 1.3 : 이탈리아의 미래형 슈퍼마켓



출처 : 신나는 디지털 놀이터 POPCO.NET(m.popco.net)

2. 헤럴드 경제, '독일과 이태리서 미래형 슈퍼마켓 등장', 2017.04.03
3. Foodtvnews, '이탈리아 식탁이 건강식으로 바뀌고 있다', 2017.01.15
4. Foodtvnews, '이탈리아 식탁이 건강식으로 바뀌고 있다', 2017.01.15

4. 정책 트렌드

EU, 식품 속 위험물질 세계 첫 법적 규제

유럽연합(EU)이 발암물질인 아크릴아마이드의 식품 잔류량을 세계에서 처음으로 법적 규제를 실시함. 아크릴아마이드는 감자튀김과 칩, 빵, 비스킷, 커피 등 식품을 고온에서 튀기거나 굽는 과정에서 발생하며, 동물실험에서 암 등 각종 질환을 일으키는 것으로 나타남

EU 28개 회원국 대표들은 2017년 7월 19일 아크릴아마이드 저감 의무화 법안을 통과시켜, 내년 봄부터 법안이 발효됨. 특히 아크릴아마이드가 생성되기 쉬운 식품을 주로 소비하는 소비자층은 청소년이므로, 식생활에 관한 교육을 강화하고 식품업체에게 강력히 법안을 이행할 것을 요구할 계획임을 밝힘

이에 따라 우리나라도 식품 속 아크릴아마이드의 권고 기준치를 마련하고 업체와 소비자에게 식품 보관과 조리 방법을 통해 해당 물질의 생성을 줄이도록 교육·홍보하고 있음⁵.

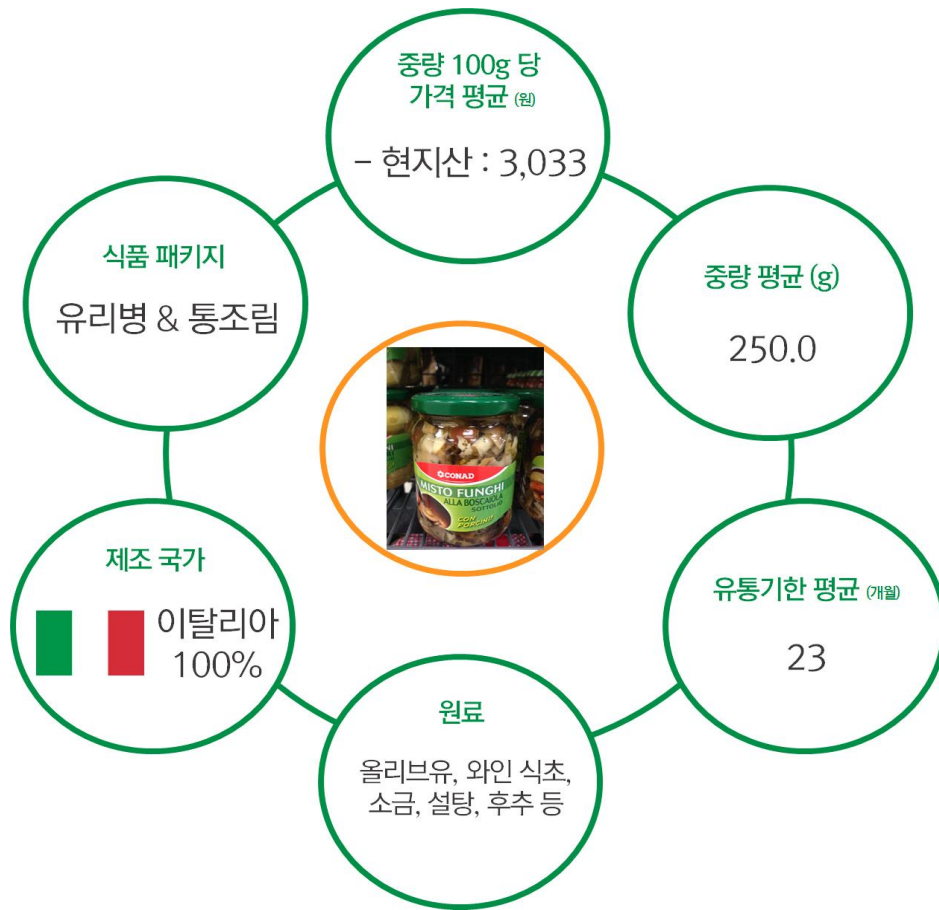
5. 연합뉴스, 'EU, 식품 속 위험물질 아크릴아마이드 잔류 세계 첫 법적 규제', 2017.07.23

Ⅱ. 경쟁제품 현지조사

※ 경쟁제품 현지조사 OVERVIEW

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

경쟁제품 현지조사 OVERVIEW



※중량과 유통기한의 평균값은 제조국가 구분 없이 도출됨

구분	제품명	제조사	제조국가
1	I grigliati funghi champignons	Bologna da Valbona S.r.l	이탈리아
2	Funghi alle brace	Industria Conserve OrtoCori S.r.l	
3	Funghi champignons trifolati sottolio	Bologna da Valbona S.r.l	
4	Funghi champignons sotto olio	Bologna da Valbona S.r.l	
5	Misto funghi alla boscaiola sottolio	Bologna da Valbona S.r.l	
6	Funghi Porcini Interi All'Olio D'Oliva	Nesti Conserve Alimentari S.r.l	
7	Funghi Porcini Teste All'Olio di Oliva	Nesti Conserve Alimentari S.r.l	
8	Champignons alla campagnola all'olio di semi di girasole	Nesti Conserve Alimentari S.r.l	
9	Funghetti Trifolati	Industria Conserve Ortocori S.r.l	
10	Champignons funghi coltivati in olio di oliva	Coelsanus S.p.A	
11	Sottoli Funghetti	F.Ili Saclà S.p.A	
12	Funghi coltivati trifolati	Coelsanus Ind. Conserve S.p.A	
13	Sugo di Funghi Porcini	La Madia di Fillini Filippo - Carate Brianza (MB)	
14	Misto di funghi all'olio di oliva	La Madia di Fillini Filippo - Carate Brianza (MB)	
15	Crema di funghi porcini	La Madia di Fillini Filippo - Carate Brianza (MB)	

1. 경쟁제품 선정

방문 매장 선정

슈퍼마켓	슈퍼마켓	편의점
Conad Saponi & Dintori	Esselunga	to.market
		
Milano Centrale, Piazza Duca d'Aosta, 1, 20100 Milano	Viale Luigi Sturzo, 13, 20154 Milano	Via Fabio Filzi, 4, 20124 Milano

출처 : 현지 방문조사(Conad Saponi & Dintori, Esselunga, to.market, 2017.05)

현지 매장 방문을 통한 경쟁제품 15개 선정 (현지산 15개)

구분	제품명	제조사	제조국가
1	I grigliati funghi champignons	Bologna da Valbona S.r.l	이탈리아
2	Funghi alle brace	Industria Conserve OrtoCori S.r.l	
3	Funghi champignons trifolati sottolio	Bologna da Valbona S.r.l	
4	Funghi champignons sotto olio	Bologna da Valbona S.r.l	
5	Misto funghi alla boscaiola sottolio	Bologna da Valbona S.r.l	
6	Funghi Porcini Interi All'Olio D'Oлива	Nesti Conserve Alimentari S.r.l	
7	Funghi Porcini Teste All'Olio di Oliva	Nesti Conserve Alimentari S.r.l	
8	Champignons alla campagnola all'olio di semi di girasole	Nesti Conserve Alimentari S.r.l	
9	Funghetti Trifolati	Industria Conserve Ortocori S.r.l	
10	Champignons funghi coltivati in olio di oliva	Coelsanus S.p.A	
11	Sottoli Funghetti	F.Ili Saclà S.p.A	
12	Funghi coltivati trifolati	Coelsanus Ind. Conserve S.p.A	
13	Sugo di Funghi Porcini	La Madia di Fillini Filippo - Carate Brianza (MB)	
14	Misto di funghi all'olio di oliva	La Madia di Fillini Filippo - Carate Brianza (MB)	
15	Crema di funghi porcini	La Madia di Fillini Filippo - Carate Brianza (MB)	

출처 : 현지 방문조사(Conad Saponi & Dintori, Esselunga, to.market, 2017.05)

분석 지표 설정 - 6개 항목

정량지표		정성지표	
1	중량(g)	4	포장형태
2	100g당 가격(원)	5	제조국가
3	유통기한(개월)	6	캐치 프레이즈

2. 정량 분석

유통 중인 버섯피클, 100g당 평균 가격 약 3,033원⁶.

대형 슈퍼마켓 2곳과 편의점 1곳을 조사한 결과, 수입산과 한국산 제품은 찾을 수 없었음. 이탈리아 내 판매가 확인된 경쟁제품들의 100g당 가격을 분석한 결과 조사된 15개 현지산 제품의 평균 가격은 3,033원으로 산출됨

최고가는 Funghi Porcini Interi All'Olio D'Oliwa와 Funghi Porcini Teste All'Olio di Oliva 제품이 10.48유로(한화 약 1만 2,985원)이고, 최저가는 Funghi champignons trifolati sottolior 제품으로 2.7유로(한화 약 3,410원)에 판매되고 있음

평균 용량은 250g으로 나타났으며, 유통기한은 평균 23개월로 분석됨

표 2.1 : 제조국가별 중량(100g)당 가격⁷.

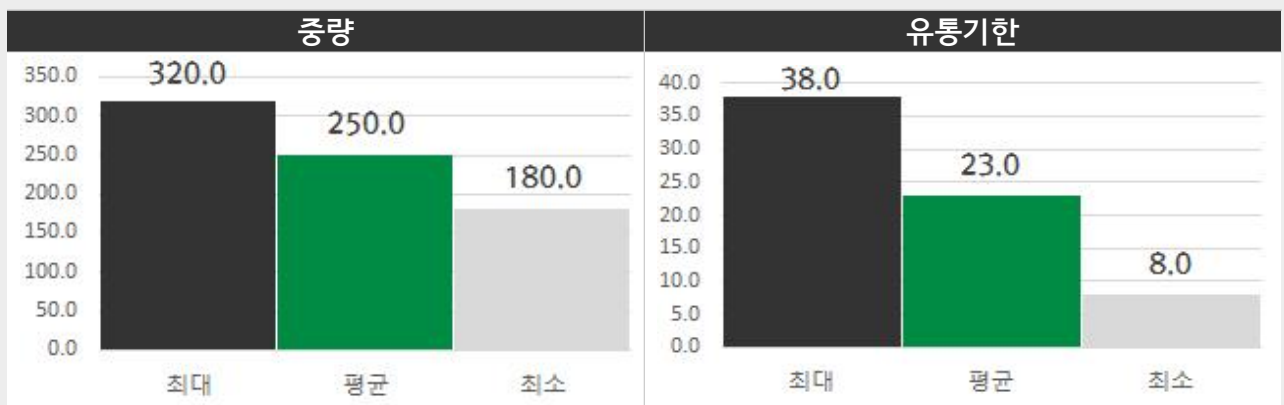
(단위 : 원)



출처 : 현지 방문조사(Conad Sapori & Dintorni, Esselunga, to.market, 2017.05), 15개 제품 기준

표 2.2 : 중량 및 유통기한 최대·최소·평균값⁸.

(단위 : g, 개월)



출처 : 현지 방문조사(Conad Sapori & Dintorni, Esselunga, to.market, 2017.05), 15개 제품 기준

6. 1유로 = 1,257원 (KEB 하나은행 고시기준, 2017.06.2)
7. 분석대상 제품은 현지산 15개로, 수입산과 한국산 제품은 확인되지 않음
8. 중량과 유통기한의 평균값은 제조국가 구분 없이 도출됨

3. 정성 분석

경쟁제품의 외장재 (예시)



외장재는 15개 제품 중 14개가 유리병

경쟁제품 15개 제품 중 1개를 제외한 모든 제품이 외장재로 투명 유리 소재를 사용함으로써 제품의 신선도를 파악할 수 있음. 나머지 1개 제품은 통조림 포장임. 모든 제품은 외장재 측면에 원재료와 영양성분표, 유통기한 정보 등을 표기함

캐치 프레이즈는 신선도를 강조

버섯피클 제품의 캐치 프레이즈는 원재료인 버섯의 신선함을 강조하는 문구가 다수임. 또한 대부분의 제품이 친환경 재료를 사용하여 이탈리아 전통 방식으로 만들었다는 것을 강조함

표 2.3 : 경쟁제품별 캐치프레이즈 (예시)


제품명	캐치 프레이즈
I grigliati funghi champignons (양송이버섯 구이 오일 절임)	Lavorate da fresco! (신선해요!)
Funghi alle brace (버섯 바비큐 구이 오일 절임)	Lavorati da fresco! (신선해요!)
Funghi champignons sotto olio (양송이 오일 절임)	Lavorati da fresco! (신선해요!)
Misto funghi alla boscaiola sottolio (보스카이올라식으로 요리된 혼합버섯 오일 절임)	Con porcini! (포르치니 버섯이 들어간!)
Funghetti Trifolati (작은 버섯 볶음)	Le ricette tradizionali (전통적인 레시피로 만든)
Champignons funghi coltivati in olio di oliva (올리브 오일에 재운 양송이버섯)	Lavorati nel periodo della raccolta (갓 수확한 재료로 신선하게 만든)
Sottoli Funghetti (오일에 재운 작은 버섯)	Lavorati dal fresco, ancora più buoni (신선해서 더 맛있는)
Funghi coltivati trifolati (재배 버섯 볶음)	Senza glutammato monosodico aggiunto (글루탐산나트륨 무첨가)

출처 : 현지 방문조사(Conad Saponi & Dintorni, Esselunga, to.market, 2017.05)

4. 현지 방문 조사자료

현지 조사 정보

이탈리아 현지 유통매장 방문을 통해 조사된 제품의 기본 스펙 및 취급업체 정보를 다음과 같이 제공함

분류		제품 #01	제품 #02
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	업체명	Bologna da Valbona S.r.l (볼로냐 다 발보나)	Industria Conserve OrtoCori S.r.l (인테스트리아 콘서르베 오르토코리)
	제품명	I grigliati funghi champignons 양송이버섯 구이(오일 절임)	Funghi alle brace 버섯 바비큐 구이(오일 절임)
	용량(g)	285	320
	가격(유로)	3.85	5.19
	유통기한 (개월)	23	25
	원료	재배 버섯(양송이버섯), 해바라기 오일, 와인 식초, 설탕, 소금, 산도 조절제(시트르산), 산화 방지제(아스코르브산), 이산화황, 향료	재배 버섯(양송이버섯)57%, 해바라기유, 엑스트라 버진 올리브유, 허브, 와인 식초, 소금, 산도 조절제(시트르산)
	포장형태	유리병	유리병
	제조국가	이탈리아	이탈리아
	캐치 프레이즈	Lavorate da fresco! (신선해요!)	Lavorate da fresco! (신선해요!)
취급처	판매매장	Conad Sapori & Dintori	Conad Sapori & Dintori

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 #03	제품 #04
제품 이미지	앞면		
	뒷면		
제품 스펙	업체명	Bologna da Valbona S.r.l 볼로냐 다 발보나	Bologna da Valbona S.r.l 볼로냐 다 발보나
	제품명	Funghi champignons trifolati sottolio (마늘, 파슬리랑 함께 오일에 절인 버섯)	Funghi champignons sotto olio (양송이 오일 절임)
	용량(g)	285	285
	가격(유로)	2.7	2.95
	유통기한 (개월)	32	30
	원료	재배 버섯(양송이버섯), 해바라기유, 와인 식초, 소금, 허브, 설탕, 후추, 산도 조절제(젖산), 산화 방지제(아스코르브산), 이산화황, 향료	재배 버섯(양송이버섯), 해바라기유, 와인 식초, 소금, 향료, 산도 조절제(시트르산), 산화 방지제(아스코르브산), 이산화황
	포장형태	유리병	유리병
	제조국가	이탈리아	이탈리아
캐치 프레이즈	-	Lavorati da fresco! (신선해요!)	
취급 처	판매매장	Conad Sapori & Dintori	Conad Sapori & Dintori





4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 #05	제품 #06
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	업체명	Bologna da Valbona S.r.l 볼로냐 다 발보나	Nesti Conserve Alimentari S.r.l 네스티 콘세르베 알리멘타리
	제품명	Misto funghi alla boscaiola sottolio (보스카이올라식으로 요리된 혼합 버섯 오일 절임)	Funghi Porcini Interi All'Olio D'Oliva (올리브 오일에 재운 포르치니 버섯)
	용량(g)	285	270
	가격(유로)	2.99	10.48
	유통기한 (개월)	33	33
	원료	자배 버섯 혼합 53%(느타리, 황색과, 나도팽나무버섯, 이끼 버섯, 짚 버섯), 해바라기유, 포르치니 버섯 (그물버섯)10%, 와인 식초, 소금, 허브, 산도 조절제(시트르산), 향료, 산화 방지제(아스코르브산), 이산화황, 후추	포르치니 버섯(그물 버섯)55%, 올리브 오일, 소금, 식초, 산도 조절제(구연산), 산화 방지제(L-아스코르브산)
	포장형태	유리병	유리병
	제조국가	이탈리아	이탈리아
캐치 프레이즈	Con porcini! (포르치니 버섯이 들어간!)	-	
취급처	판매매장	Conad Sapori & Dintori	Esselunga





4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 #07	제품 #08
제품 이미지	앞면		
	뒷면		
제품 스펙	업체명	Nesti Conserve Alimentari S.r.l 네스티 콘세르베 알리멘타리	Nesti Conserve Alimentari S.r.l 네스티 콘세르베 알리멘타리
	제품명	Funghi Porcini Teste All'Olio di Oliva (올리브 오일에 재운 포르치니 버섯 머리 부분 모음)	Champignons alla campagnola all'olio di semi di girasole (시골 방식으로 해바라기씨유에 재운 양송이버섯)
	용량(g)	270	280
	가격(유로)	10.48	2.99
	유통기한 (개월)	34	34
	원료	포르치니 버섯(그물버섯)55%, 올리브 오일, 소금, 식초, 산도 조절제(구연산), 산화 방지제(L아스코르브산)	양송이버섯 55%, 해바라기유, 와인 식초, 마늘, 파슬리, 고추, 소금 산도 조절제(구연산), 산화 방지제(L아스코르브산)
	포장형태	유리병	유리병
제조국가	이탈리아	이탈리아	
캐치 프레이즈	-	-	
취급처	판매매장	Esselunga	Esselunga





4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 #09	제품 #10
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	업체명	Industria Conserve Ortocori S.r.l 인두스트리아 컨세르베 오르토코리	Coelsanus S.p.A 코엘사누스
	제품명	Funghetti Trifolati (작은 버섯 볶음)	Champignons funghi coltivati in olio di oliva (올리브 오일에 재운 양송이버섯)
	용량(g)	290	280
	가격(유로)	4.19	3.19
	유통기한 (개월)	20	19
	원료	재배 버섯(양송이버섯 계통)59%, 해바라기유, 와인 식초, 소금, 허브, 산도 조절제(시트르산)	재배 버섯(양송이버섯 계통)65%, 올리브유, 와인 식초, 소금, 산화 방지제(아스코르브산), 산도 조절제(구연산)
	포장형태	유리병	유리병
	제조국가	이탈리아	이탈리아
캐치 프레이즈	Le ricette tradizionali (전통적인 레시피로 만든)	Lavorati nel periodo della raccolta (갓 수확한 재료로 신선하게 만든)	
취급처	판매매장	Esselunga	Esselunga



4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 #11	제품 #12
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	업체명	F.lli Saclà S.p.A 사클라	Coelsanus Ind. Conserve S.p.A 코엘사누스 인두스트리아 컨세르베
	제품명	Sottoli Funghetti (오일에 재운 작은 버섯)	Funghi coltivati trifolati (재배 버섯 볶음)
	용량(g)	290	180
	가격(유로)	4.29	2.59
	유통기한 (개월)	38	23
	원료	재배 버섯(양송이버섯) 63%(아황산염), 해바라기 오일, 와인 식초(아황산염), 소금, 설탕, 엑스트라 버진 올리브 오일, 향료, 산도 조절제(시트르산), 산화 방지제(아스코르브산)	재배 버섯(양송이버섯, 산란버섯) 63%에 상응 58%, 해바라기유, 쌀 전분, 소금, 마늘, 후추, 파슬리, 효모 추출물
	포장형태	유리병	통조림
	제조국가	이탈리아	이탈리아
캐치 프레이즈	Lavorati dal fresco, ancora più buoni (신선해서 더 맛있는)	Senza glutammato monosodico aggiunto (글루탐산나트륨 무첨가)	
취급처	판매매장	to.market	to.market

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 #13	제품 #14
제품 이미지	앞면		
	뒷면		
제품 스펙	업체명	La Madia di Fillini Filippo - Carate Brianza (MB) 라 마디아 이 필리니 필리포	La Madia di Fillini Filippo - Carate Brianza (MB) 라 마디아 이 필리니 필리포
	제품명	Sugo di Funghi Porcini (포르치니 버섯 소스)	Misto di funghi all'olio di oliva (올리브 오일에 재운 혼합 버섯)
	용량(g)	180	290
	가격(유로)	4.99	5.99
	유통기한 (개월)	8	25
	원료	토마토 70%, 포르치니 버섯(그물 버섯) 20%, 올리브유, 소금, 설탕, 파슬리, 월계수잎, 자연 향료	풍기 디 무스치오(볼바리아 볼바체아), 표고버섯, 파미이올라 잘라(무리비늘버섯), 포르치니 버섯(그물 버섯) 60%, 올리브유 38%, 와인 식초, 소금, 물, 자연 향료2%
	포장형태	유리병	유리병
	제조국가	이탈리아	이탈리아
캐치 프레이즈	-	-	
취급처	판매매장	to.market	to.market

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 #15
제품 이미지	앞면	
	뒷면	
제품 스펙	업체명	La Madia di Fillini Filippo - Carate Brianza (MB) 라 마디아 이 필리니 필리포
	제품명	Crema di funghi porcini (포르치니 버섯 크림)
	용량(g)	180
	가격(유로)	5.99
	유통기한 (개월)	22
	원료	포르치니 버섯 60%(그물버섯), 올리브유 38%, 와인 식초, 소금, 물, 자연 향료 2%
	포장형태	유리병
	제조국가	이탈리아
	캐치 프레이즈	-
취급처	판매매장	to.market

Ⅲ. 유통업체 현황

※ 유통업체 현황 OVERVIEW

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

유통업체 현황 OVERVIEW



		Coop	Conad Saponi & Dintorni	EATALY
		슈퍼마켓	슈퍼마켓	슈퍼마켓
유통업체 개요	설립년도	1967년	1962년	2004년
	직원 수	1,100,000명(2015년)	47,568명(2014년)	-9.
	영업이익	12억 9800만 유로(2010년)	10,700억 유로(2012년)	-10.
	점포 수	1,474개(2015년)	3,015개(2016년)	34개(2017년)
	취급품목	식료품	식료품	식료품, 와인, 레스토랑 운영 등
매장 전경	매장 사진			
	매대 현황			
주요 이슈		· COOP, 점포 재구성에 1억 유로 투자	· 2016년, Conad Saponi & Dintorni의 신선식품 판매량 전년 대비 상승	· Apple Pay로 Eataly에서 쇼핑을 즐기다
프로모션 정보		· Microsoft Kinect 센서 도입	· 온라인 팸플릿 및 지역 이벤트 진행	· 이탈리아 전통 피자 맛을 전하다

9.. EATALY 홈페이지 조사결과, 직원 수에 관한 정보 확인이 불가함

10.. EATALY 홈페이지 조사결과, 영업이익에 관한 정보 확인이 불가함

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보




COOP(쿠프)

COOP는 이탈리아의 소비자 협동조합 시스템으로, 이탈리아 최대 식품 유통업체임. 1854년 가난한 노동자들이 유통비용을 최소화하기 위해 결성한 협동조합으로 시작하였으며, 1967년 볼라냐 지역에 본사가 설립됨. 이탈리아산 제품 공급을 최우선으로 하며, 조합원이 생산한 제품을 전국 유통망을 통해 공급하는 것을 원칙으로 함. 조합원 수는 2015년 기준 110만 명에 이르며, 점포 수는 총 1,474개임

입점 절차 진행은 COOP 홈페이지에서 가능하며, 실질적인 거래 제의를 위해 회사 배경, 제품 상세 사양 등 자세한 정보를 첨부하는 것이 중요함. 입점 비용은 제품군, 판매 트렌드, 업체의 관심도 등에 따라 다름

표 3.1 : COOP 매장 정보

기업 정보	컨셉	이탈리아에서 생산되는 신선한 식재료를 소비자에게 저렴하게 제공
	주소	Coop Italia Via del Lavoro 6/8 40033 Casalecchio di Reno (BO)
	전화	+39-800-80-55-80
주요 판매품목		식료품
매장전경	 	
매장 이슈	<p>COOP, 점포 재구성에 1억 유로 투자</p> <p>COOP의 보도자료에 따르면, 2015년 총이익이 1,480만 유로를 넘어 전년 대비 8% 성장함. 2016년에는 매장 네트워크 재구성에 1억 유로를 투자하여 19개의 신규 점포를 개설하고 24개 점포를 재편성함¹¹.</p>	
프로모션 전략	<p>Microsoft Kinect 센서 도입</p> <p>이탈리아 밀라노의 비코가(Bicocca) 지구에 있는 COOP에서 Microsoft사의 Azure 클라우드 서비스를 기반으로 한 Kinect 모션 센서 스크린을 도입함. 이 시스템은 신체 감지 기능을 사용하여 고객의 몸짓을 해석하고 제품의 생산지, 영양성분, 알레르기 유발물질의 존재 여부, 레시피 제안 등 다양한 정보를 제공함¹².</p>	
판매현황	 	

출처 : COOP(www.e-coop.it)

11. ZDNet, 'Coop Alleanza 3.0 Reports First Annual Results', 2017.05.31

12. COOP news, 'Italian co-op's 'supermarket of the future' transforms the shopping experience', 2017.01.13

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보


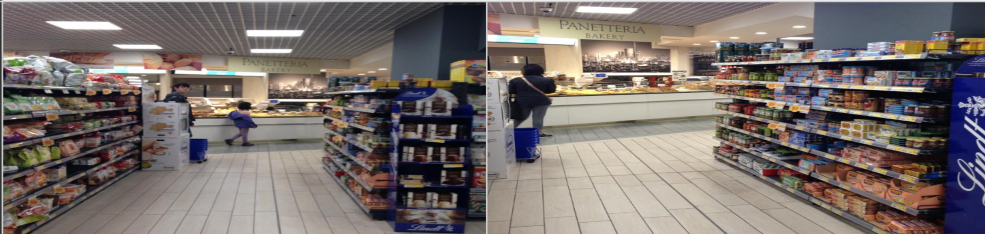


Conad Saponi & Dintorni(코나드)

CONAD는 8개의 소매업체가 연합하여 협동조합의 형태로 설립된 유통업체로, 이탈리아 내에서 COOP과 함께 가장 큰 슈퍼마켓 체인임. 1962년 볼로냐에 설립되었으며, 이탈리아 내 전국적인 유통망을 구축함

코나드는 현재 산마리노, 알바니아, 몰타 등 해외까지 진출하여 전 세계적 입지를 다지고 있음. 2014년 기준 점포 수는 약 3,000여 개에 이르고, 종업원은 4만 7,500여 명임. 입점비용은 제품군, 판매 트렌드, 해당 업체의 관심도 등에 따라 달라지며, PL상품으로 계약할 경우에는 면제됨. 프로모션 명목으로 연간 지불해야 하는 비용은 통상 총 매출액의 8~15%임¹³.

표 3.2 : Conad 매장 정보

기업 정보	컨셉	현대적이면서도 전통적인 식품을 접할 수 있는 공간
	본사 주소	Milano Centrale, Piazza Duca d'Aosta, 1, 20100 Milano
	대표 전화	+39-02-6707-2225
주요 판매품목		식료품
매장 전경		
매장 이슈		2016년, Conad Saponi & Dintorni의 신선식품 판매량 전년 대비 상승 Conad Saponi & Dintorni의 구매 관리자인 Gianmarco Guernelli에 의하면, 지난 몇 년간 매장 진열 방식에 변화를 시도하거나 새로운 제품 범위를 도입하고 지역 제품을 홍보함. 그 결과 국내산 제품과 전통을 중요시하는 이탈리아 내 소비자들로부터 긍정적인 반응을 얻어 2015년 대비 판매량이 상승함 ¹⁴ .
프로모션 전략		온라인 팸플릿 제공 및 지역 이벤트 진행 오프라인뿐만 아니라, 직접 매장에 방문하기 힘든 도심 외곽 지역 거주 소비자들이 온라인으로도 구매할 수 있도록 온라인 팸플릿을 제공하고, 지역 이벤트도 진행하고 있음
판매현황		

출처 : 현지 방문조사(Conad Saponi & Dintorni, 2017.05), Conad(www.conad.it)

13. Bord Bia Irish Food Board, 'Successfully entering the Italian retail market', 2010.09

14. Fresh Plaza, 'Italy: Fresh produce consumption increased in Conad stores', 2017.01.25

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

Eataly(잇탈리)

Eataly(잇탈리)는 이탈리아의 맛을 전 세계에 알린다는 컨셉으로 매장 내에서 다양한 이탈리아 요리 체험 프로그램을 실시하고 있음

매장 내에는 푸드 홀, 레스토랑, 식료품 판매, 베이커리, 요리학교 등 다양한 시설을 갖추고 있으며, 미주, 아시아, 유럽 지역에 34개의 매장을 운영하고 있음



표 3.3 : Eataly 매장 정보

기업 정보	컨셉	다양한 이벤트를 통해 이탈리아의 식문화 체험을 제공
	주소	Piazza XXV Aprile, 10 - 20121 Milano
	전화	+39-02-49497301
주요 판매품목		식료품, 와인, 레스토랑 운영 등
매장 전경		
매장 이슈		<p>Apple Pay로 Eataly에서 쇼핑을 즐긴다</p> <p>Eataly 이탈리아가 2017년 3월부터 Apple Pay를 상용화함. 2017년 말까지 Apple Pay에 더 많은 금융기관을 추가하여 고객의 편의성을 높일 예정임. 2017년 5월 현재 Eataly를 포함한 10개의 이탈리아 온·오프라인 소매점에서 Apple Pay 결제를 활용하고 있음¹⁵.</p>
프로모션 전략		<p>이탈리아 전통 피자 맛을 전하다</p> <p>Eataly가 피자 본연의 맛을 고객에게 선보임. 제철 채소와 과일로 다양한 종류의 피자를 만들어 소비자들에게 즐거운 선택을 제공함. '피자는 미국 것이 아니라 나폴리의 것'이라는 신념으로 고객을 확보하고 있음¹⁶.</p>
판매현황		

출처 : Eataly(www.eataly.net)

15. MacStories, 'Apple Pay Debuts in Italy', 2017.01.06

16. ZOOM MILANO, 'Una pizza speciale da Eataly, ingredienti di primissima qualità Costume e SocietàBotteghe e ristoranti31', 2017.05.31

VIII. 인증 정보

※ 인증 정보 OVERVIEW

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

인증 정보 OVERVIEW

● 권장인증 : 유기농 인증

인증 설명	유럽연합 회원국에서 생산되고, 일정한 기준을 충족하는 모든 사전 포장된 유기식품에 대해서 유기인증 통합 로고의 사용과 라벨링이 의무화됨. 그러나 '제3국에서 수입한' 유기식품에 대해서는 유기인증 로고 사용이 선택사항임	
인증기관	EU Organic Farming	
성격	선택인증	

출처 : 유로리프(www.euroleaf.org)


● 권장인증 : Global Gap(우수 농산물 기준 : Good Agricultural Practices)

인증 설명	2006년 유럽 소매업 생산단체에 의해 설립됨. 이 인증은 우수 농산물 관리기준을 의미하고, 본 기준을 이행하기 위한 최소한의 생산기준을 규정함. 농업과 원예 분야 외에도 야채, 축산물 및 곡물, 커피에도 적용됨	
관리기관	FoodPLUS	
성격	선택인증	

출처 : Global Gap (www.globalgap.org)


인증 정보 OVERVIEW

● 권장인증 : HACCP 인증

인증 설명	식품의 원재료부터 제조, 가공, 보존, 유통, 조리단계를 거쳐 최종 소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명·관리하기 위한 중요관리점을 결정함으로써 자율적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성을 확보하기 위한 과학적인 위생관리 체계라고 할 수 있음	
발행기관	각 지방 식품의약품안전처	
성격	선택인증	
제출서류	- 제품성분, 규격, 기한, 사용 용도 등을 포함하는 제품설명서 - 제조, 가공, 조리공정도, 작업장 평면도, 공조시설 계통도, 용수 및 배수처리 계통도 (상기 자료는 위해 분석의 기초자료로 활용됨)	
비용	1,200만 ~ 2,000만 원, 200 ~ 300만 원의 갱신비용이 필요	
소요기간	작업장 환경, 규모, 업종에 따라 준비 기간 상이	
갱신기간	3년	
발급절차	신청서 및 제반 서류 제출 → 서류심사 → 현장심사 → 취득 가능 여부 판정	

출처 : 한국식품안전관리인증원(www.ihaccp.or.kr)

● 권장인증 : 비건인증(Vegan Society Certification)

인증 설명	동물학대 방지, 환경파괴 최소화, 인간의 건강 증진을 목표로 시작된 VEGAN Action에서 추진한 인증으로, 원료부터 완제품까지 전 과정에서 동물 실험을 금지하는 것이 자격 요건임. 식품뿐만 아니라, 화장품에도 적용되고 있음	
관리기관	Certification Europe Italy srl	
성격	선택인증	

출처 : Certification Europe Italy srl(www.ceitalia.com)

1. 인증 취득정보

권장인증 : 유기농 인증(Euro Leaf)

EU의 유기농 인증 로고인 유로리프(Euro-Leaf)가 부착된 제품은 EU가 정한 유기농 기준과 규정을 준수했다는 것을 뜻함. 로고 옆에 표시된 코드는 농산물 원료 생산지와 인증기관을 표시함. 소비자는 이 로고를 통해 믿고 구입할 수 있는 유기농 제품임을 구분함. EU 지역 내에서 생산된 유기농 포장식품은 유로리프를 의무적으로 사용해야 하지만 이는 비포장식품과 수입식품에는 선택적인 사항임¹⁷. 한국은 상호 동등성 협정이 체결되어 국내에서 받은 유기인증 표시를 사용할 수 있음

권장인증 : Global Gap(G.GAP)

글로벌 갭의 인증 대상은 과일과 야채, 곡물, 차, 축산물, 양식 수산물 등의 생산 환경과 종사자의 안전 및 복지 개념까지 포함함. 농협경제연구소에 따르면, 글로벌 갭은 최근 세계 식품유통업계에서 기본적으로 요구하는 식품안전기준으로 정착하고 있음. 또한 테스코(TESCO), 쿵(COOP) 등 대다수 유럽의 소매유통업체에서도 글로벌 갭을 안전관리기준으로 적용하고 있음

표 4.1 : EU 유기농 인증 범위 및 기준

유기농 인증 범위 및 기준
인증 대상 : 유기농산물, 축산물, 화훼류
95% 이상을 유기농산물로 제조, 가공해야 함
5%까지는 비유기농산물의 사용이 가능하나 이는 유기농 원료가 구입 불가능한 경우, 혹은 농산물이 아닌 재료이면서 식품에 사용이 허가된 재료인 경우에 한함
유기농 원재료 함량이 70 ~ 95%인 경우 유기농 제품으로 인정받을 수 없음. 다만 내용물이 유기농 농작법에 의해 생산된 것이라는 표시는 가능함

출처 : 컨트롤유니온, 유럽 유기법령

17. INSIDER, 'EU Organic 'Euro-Leaf' Logo Becomes Mandatory', 2012.7.3

1. 인증 취득정보

권장인증 : HACCP

HACCP는 위해요소 중점관리기준(Hazard Analysis and Critical Control Points)을 의미하며, 식품위생에 관한 EU의 법률을 바탕으로 함

식품의 안전성을 보장하기 위해 식품의 원재료 생산, 제조, 가공, 보존, 유통을 거쳐 소비자가 최종적으로 식품을 섭취하기 직전까지 각각의 단계에서 발생할 수 있는 모든 위해한 요소에 대하여 체계적으로 관리하는 위생관리 체계임. EU는 이를 바탕으로 ‘농장에서 식탁까지’ 접근 방식을 구현하겠다는 목표임

인증 수수료는 식품마다 차이가 있지만, 일반적으로 높은 수수료일수록 다양한 서비스가 제공되며, 또한 인증 수수료는 매번 검사를 할 때마다 비용이 추가되므로 이에 대한 고려도 필요함

권장인증 : 비건인증(Vegan Society Certification)

비건 인증은 육류(붉은 육류, 가금류, 해산물)의 소비를 원하지 않는 소비자에게 제품 선택의 기회를 부여하기 위해 설립된 인증임. 특정 제품에 동물성 원료가 포함되어 있지 않음을 인증함. 원료에서 완제품까지 생산의 전 과정에서 동물 실험을 실시하지 않은 천연 제품임을 인증함. 이탈리아 내건강한 식생활을 실천하는 소비자가 증가함에 따라 각광받고 있는 인증임



2. 인증 취득제품

인증 취득 제품 정보

현지에서 조사된 15개 제품 중에서는 인증을 획득한 제품이 없었으나, 온라인에서 판매되고 있는 버섯 가공품인 Farrotto ai funghi porcini BIO 제품은 유기농 인증을 보유하고 있음이 확인됨

유기농 가공식품을 생산하여 판매하는 이탈리아의 Poggio del Farro 제품은 이탈리아의 유기농 인증마크인 CCPB(Control of dei Prodotti Biologici)를 취득함. 이 외에도 식품안전인증인 HACCP, 유통 관련 인증인 CSI, 유전자 변형 기술을 사용하지 않은 NON-GMO 인증, 유대인의 독특한 정결음식 인증인 KOSHER를 취득하여 이탈리아 국민들에게 안전한 먹거리를 제공하고 있음

표 4.2 이탈리아 버섯 가공품 유기농 인증 취득제품 (예시)

인증 취득 제품 정보	취득 인증	제품 이미지
<ul style="list-style-type: none"> - 제조사 : Poggio del Farro - 제품명 : Farrotto ai funghi porcini BIO (포르치니 버섯과 곡물 리조또) - 국가 : 이탈리아 - 용량 : 200g - 영양정보(100g당) : 1433kcal, 지방 1.6g, 포화지방산 0.3g, 탄수화물 67g, 당류 1.3g, 섬유질 7.8g, 단백질 11g, 소금 0.82g 		

출처 : Poggio del Farro(www.poggiodelfarro.com)

3. 제출서류

식품안전관리인증계획서

: HACCP 인증을 받기 위해서 아래와 같은 계획서를 작성해서 제출함

식품안전관리인증계획서(HACCP PLAN)											
HACCP 적용 유형(특성포함): 예) 과자(유방처리제품) 해당제품: 예) ○○링, ○○과자 등											
(1) 중요 관리점	(2) 주요 위해	(3) 한계기준	(4)~(7) 모니터링				(8) 개선조치	(9) 기록물	(10) 검증		
			대상	방법	주기	담당자					
예) 1B 가열(유방) 공정	예) 병원성 미생물 잔존 (리스테리아 모노사이토젠스, 장출혈성 대장균 등)	예) 가열 온도 (유방온도): 000~000℃	예) 가열기 설정 온도 또는 가열기 표시 온도	예) 설정온도(표 시온도) 육안 확인	예) 작업 시작 시, 작업 중 0시간 마다, 작업 종료 시	예) 가열 담당 용길동	예) 1. 작업 중단 2. 온도 미달: - 가열기 이상 확인 - 온도 도달 시 작업 재개 - 재가열(또는 폐기) 3. 온도 초과: - 가열기 이상 확인 - 냉각 후 작업 재개 - 제품 이상 확인 후 다음공정(또는 폐기)	예) 중요관리점 점검표	예) 공정 검증 작업 전 온도계측 장치 정확도 확인, 1회/년 교정 월 1회 모니터링, 개선조치방법, 실행성 검증		
			가열 시간 (유방시간): 00분00초 ~00분00초	가열기 설정 시간 또는 투입 후 경과시간						설정시간 육 안확인 또는 가열시간 타 이머 측정	1. 작업 중단 2. 시간 미달: - 가열기 이상 확인(또는 담당자 확인) - 재가열(또는 폐기) 3. 시간 초과: - 가열기 이상 확인(또는 담당자 확인) - 제품 이상 확인 후 다음공정(또는 폐기)
			가열(유방) 후 제품온도: 00℃ 이상	제품온도 또는 제품품온						제품온도 ○ 온도계 측 정	1. 작업 중단 2. 온도 미달: - 가열기 이상(온도, 시간) 확인 - 제품 상태 확인 - 재가열(또는 폐기)

4. 전문가 인터뷰

“EU수입기준”

Q1. 이탈리아에 버섯피클을 수출할 때 필수적으로 요구되는 사항은 무엇인가요?

“EU 규정(76.12.21 EU 규정 77/93/EEC에 근거)에 따라 EU 식품 수출에 대한 규정만 따른다면 큰 문제 없이 수출이 진행될 것으로 보입니다.”

- 한국 식품인증 컨설팅사 컨트롤유니온
이광섭 선임심사원과의 인터뷰 中 2017. 05

Q2. 이탈리아로 버섯피클 수출 시 주의사항이 있나요?

“현재 동물 식자재를 사용하지 않는다면 관철을 것으로 판단되며, 유럽 식품 라벨링 규정에 따라 진행이 되고, 검역과정에서 문제가 없다면 수출하는 데 어려움은 없을 것입니다. 현재 버섯에 대한 유럽의 수입장벽은 없으며, 대부분 한국의 수출서류로만 통관이 이뤄지고 있습니다.”

- 한국 식품인증 컨설팅사 컨트롤유니온
이광섭 선임심사원과의 인터뷰 中 2017. 05

“HACCP / G.GAP / EU Organic”

Q3. 이탈리아에서 버섯피클에 선택적으로 요구되는 인증은 무엇인가요?

“HACCP 인증과 G.GAP, 유기농 인증이 있습니다.”

- 한국 식품인증 컨설팅사 컨트롤유니온
이광섭 선임심사원과의 인터뷰 中 2017. 05

Q4. 선택인증 취득 시 어떠한 이점이 있나요?

“HACCP 취득은 대부분 유럽에서 필수인증처럼 여겨지고 있기 때문에 인증을 취득하는 것이 좋으며, G.GAP, 유기농과 같은 인증제품의 선호도가 높아 인증을 취득할 경우 판매에 도움이 될 것으로 보입니다.”

- 한국 식품인증 컨설팅사 컨트롤유니온
이광섭 선임심사원과의 인터뷰 中 2017. 05

V. 라벨링 정보

※ 라벨링 정보 OVERVIEW

1. 라벨 표기사항

라벨링 정보 OVERVIEW

이탈리아 버섯피클 라벨링 필수 표기사항



- 제품명
- 원료 목록
- 제품의 실중량
- 영양성분 표시
- 식품 최소 보존일 또는 소비기한
- 특별 보관 조건 및 사용 조건
- 원산지
- 제조회사 및 수입 판매업체 정보
- 주의사항 및 기타 사항(알레르기 성분)

출처 : 현지 방문조사(Esselunga, 2017.05)

출처: European Commission(ec.europa.eu)

이탈리아 버섯피클 라벨링 상세 표기사항

항목	설명
표기 언어	이탈리아어
글자 크기	1.2mm(단, 포장면적이 80cm ² 이하인 경우 0.9mm)
영양성분	<ul style="list-style-type: none"> - 단백질, 탄수화물, 지방산, 섬유, 나트륨, 비타민, 미네랄 등 각종 영양소의 일일 권장량 - 열량표기 - 알레르기 유발 항원 표기 - 카페인 및 퀴닌성분 유무 필수 표기 - 콜레스테롤 함량 표기 - 2%미만의 영양소는 기본 영양소 뒤에 표기 - 2가지 이상의 재료(첨가물)가 들어간 음식 혹은 음료의 경우, 주요 성분 뒤 무게에 따라 구성성분 표기
유통기한 및 유효일자	<ul style="list-style-type: none"> - 모든 포장에는 최소 보관 가능 기간을 명시(예: Best Before end of DD/MM/YY) - 신선한 과일, 야채, 껍질이 남아있는 제품, 와인류, 탄산음료, 10%이상의 알코올 함유 음료, 5리터 이상 대용량의 음료, 소금 및 고형 설탕, 식초, 견류, 개별 포장된 아이스크림 류는 유통기한 표기가 의무가 아님
원산지	<ul style="list-style-type: none"> - 원산지에 관한 상세한 설명이 없으면 소비자가 오해할 수 있는 경우, 원산지에 대해 상세한 설명 표기 - 벌꿀, 과일, 야채, 올리브 오일, 수산물, 육류(냉동, 냉장)는 원산지 표시가 의무임

출처 : 한국농수산물유통공사, '2017 신흥시장 클로즈업-이탈리아', 2017.03.13

1. 라벨 표기사항

식품 라벨링 규정 개정

이탈리아는 2014년 12월부터 식품 라벨링 규정을 강화함. 식품 라벨에는 제품명, 원재료 및 함량(알레르기 유발 성분은 강조체 필수사용), 제품 내용물만의 무게, 유통기한, 보관상 주의사항, 제조사 정보(회사명, 주소), 제품 원산지, 필요 시 제품 사용법, 영양성분표 등이 필수적으로 표시해야 함

이탈리아는 새로운 규정에서 라벨에 반드시 표기해야 하는 정보 요소와 라벨의 레이아웃까지 규제하면서 식품의 성분, 영양소, 알레르기에 관해 소비자에게 보다 명확한 정보를 제공하도록 함. 특히 1인분, 혹은 1개당 열량과 성분 함유량 등 소비자가 한눈에 식품의 정보를 알 수 있도록 명확한 표기를 의무화함. 알레르기 유발 성분이 함유된 식품의 경우, 다른 성분과 구별될 수 있도록 눈에 띄게 ‘강조체’로 표기할 것을 의무화했으며 최소 글자 크기도 1.2mm로 정함. 아울러 유전자변형식품(GMO)과 관련해서는 0.9% 이상의 유전자변형식품에 관해 GMO를 필수로 표기하도록 했으며, 유기농 공법으로 키운 유기농 재료가 95% 이상일 경우에만 유기농 인증획득이 가능하도록 함¹⁸.

표 5.2 이탈리아 가공식품 라벨 표기사항 상세

항목	설명	
1	표기 언어	이탈리아어
2	글자 크기	1.2mm(단, 포장면적이 80cm ² 이하인 경우 0.9mm)
3	제품명	- 제품의 상태(예: 동결, 건조, 분말 등)를 알 수 있는 정보를 함께 기입 - 방사선 처리 식품 또는 급속 냉동식품 같이 특이 사항을 표기해야 할 제품에 표시
4	영양성분	- 단백질, 탄수화물, 지방산, 섬유, 나트륨, 비타민, 미네랄 등 각종 영양소의 일일 권장량 - 열량표기 - 알레르기 유발 항원 표기 - 카페인 및 퀴닌성분 유무 필수 표기 - 콜레스테롤 함량 표기 - 2%미만의 영양소는 기본 영양소 뒤에 표기 - 2가지 이상의 재료(첨가물)가 들어간 음식 혹은 음료의 경우, 주요 성분 뒤 무게에 따라 구성성분 표기
5	유통기한 및 유효일자	- 모든 포장에는 최소 보관 가능 기간을 명시(예: Best Before end of DD/MM/YY) - 신선한 과일, 야채, 껍질이 남아있는 제품, 와인류, 탄산음료, 10%이상의 알코올 함유 음료, 5리터 이상 대용량의 음료, 소금 및 고형 설탕, 식초, 껌류, 개별 포장된 아이스크림 류는 유통기한 표기가 의무가 아님
6	원산지	- 원산지에 관한 상세한 설명이 없으면 소비자가 오해할 수 있는 경우, 원산지에 대한 상세한 설명 표기 - 벌꿀, 과일, 야채, 올리브 오일, 수산물, 육류(냉동, 냉장)는 원산지 표시가 의무임

출처 : 한국농수산물유통공사, '2017 신흥시장 클로즈업-이탈리아', 2017.03.13

18. 주간무역, '이탈리아, 식품 라벨링 규정이 더욱 엄격해진다', 2014.10.27

2. 라벨링 예시

라벨링 예시

제품 정보

제품명: Funghetti Trifolati
(작은 버섯 볶음)
원산지: 이탈리아
중량: 290g
원재료: 아가리쿠스버섯 59%,
해바라기유, 와인 식초, 소금,
허브, 구연산 등

제조업체 정보

제조사명: Industria Conserve Ortocori S.r.l
(인두스트리아 컨세르베 오르토코리)
주소, 홈페이지 정보



영양성분

열량: 84kcal
지방: 5.9g
탄수화물: 2.2g
당분: 1.3g
식물섬유: 6.0g
단백질: 3.2g
염분: 0.6g

VI. 위생요건 정보

※ 위생요건 OVERVIEW

1. 식품첨가물 규정

위생요건 OVERVIEW

품목별 위생요건 조사 항목



식품 품목		조사 가능 항목	
농·임산물	<input type="checkbox"/>	농약잔류물	<input type="checkbox"/>
수산물	<input type="checkbox"/>	식품첨가물	<input checked="" type="checkbox"/>
축산물	<input type="checkbox"/>	중금속	<input type="checkbox"/>
가공식품	<input checked="" type="checkbox"/>	전염병	<input type="checkbox"/>
유아식품	<input type="checkbox"/>	병해충	<input type="checkbox"/>
건강기능식품	<input type="checkbox"/>	병원성균	<input type="checkbox"/>
음주류	<input type="checkbox"/>	영양성분	<input type="checkbox"/>
식자재	<input type="checkbox"/>	치료제 및 항생제	<input type="checkbox"/>

EU 야채 및 과일 절임 식품첨가물 규제

구분	사용 규정
1 소르빈산	2,000mg/kg(단, 올리브계 제외)
2 이산화황 - 아황산	100mg/kg(단, 올리브계 및 염수고추 제외)
3 아세실팜K	200mg/kg
4 아스파탐	300mg/kg
5 사카린나트륨	160mg/kg
6 수크랄로스	180mg/kg
7 네오헤스페리다인 DC	100mg/kg
8 네오탐	10mg/kg
9 스테비오사이드	100mg/kg
10 에드벤티움	3mg/kg

출처 : European Commission(ec.europa.eu)

1. 식품첨가물 규정

식품첨가물 규제

이탈리아는 EU 회원국으로서 EU의 규제를 따르고 있음. EC/178/2002 (General Food Law)가 일반적으로 EU 국가들이 준수하고 있는 규정임. 이 규칙은 인간의 삶과 건강을 높은 수준으로 보호하는 것이 기본 목적으로, 공동체 내 식품의 자유로운 이동 목표를 포함하며 국가 식품법과 공동체 식품법을 위한 공통의 원칙과 정의를 규정함

생야채나 과일을 소금 및 식초, 기름에 절인 식품이 포함되는 범주는 The Union list of food additives in Annex II to Regulation(EC) No 1333/2008에 의거하여, 총 29개의 식품첨가물 규제가 적용됨. 그중 버섯피클에 적용되는 식품첨가제는 10개로, 아래와 같음

표 6.1 EU 야채 및 과일 절임 식품첨가물 규제

구분		사용 규정
1	소르빈산	2,000mg/kg(단, 올리브계 제외)
2	이산화황 - 아황산	100mg/kg(단, 올리브계 및 염수고추 제외)
3	아세실팜K	200mg/kg
4	아스파탐	300mg/kg
5	사카린나트륨	160mg/kg
6	수크랄로스	180mg/kg
7	네오헤스페리다인 DC	100mg/kg
8	네오탐	10mg/kg
9	스테비오사이드	100mg/kg
10	에드벤티م	3mg/kg

출처 : European Commission(ec.europa.eu)

※ 참고 문헌

※ 참고 자료

1. 이탈리아 식탁이 건강식으로 바뀌고 있다	Foodtvnews	2017.01.15
2. 유럽 피크닉 시장을 주목하라	REAL FOODS	2016.05.30
3. 독일과 이태리서 미래형 슈퍼마켓 등장	헤럴드 경제	2017.04.03
4. 이탈리아, 식품 라벨링 규정이 더욱 엄격해진다	주간무역	2014.10.27
5. Successfully entering the Italian retail market	Bord Bia Irish Food Board	2010.09
6. Italy: Fresh produce consumption increased in Conad stores	Fresh Plaza	2017.01.25
7. Apple Pay Debuts in Italy	MacStories	2017.01.06
8. Una pizza speciale da Eataly, ingredienti di primissima qualità Costume e Società Botteghe e ristoranti ³¹	ZOOM MILANO	2017.05.31
9. Coop Alleanza 3.0 Reports First Annual Results	ZDNet	2017.05.31
10. Italian co-op's 'supermarket of the future' transforms the shopping experience	COOP news	2017.01.13
11. EU, 식품 속 위험물질 아크릴아마이드 잔류 세계 첫 법적 규제	연합뉴스	2017.07.23

※ 참고 사이트

1. Eataly	www.eataly.net
2. COOP	www.e-coop.it
3. 한국식품안전관리인증원	www.ihaccp.or.kr
4. EUROLEAF	www.euroleaf.org
5. Global GAP	www.globalgap.org
6. European Commission	ec.europa.eu
7. Poggio del Farro	www.poggiodelfarro.com
8. 한국식품안전관리인증원	www.haccpkorea.or.kr
9. 농수산식품수출지원정보	www.kati.net
10. Certification Europe Italy srl	www.ceitalia.com