

8. 2016년 EU 통관거부사례 분석

수출정보부

주요내용

▶ 2016년 한국 농식품의 EU 통관거부 사례는 단 1건

- 2016년 유럽에서 통관이 거부된 한국 농식품은 1건으로, 전년도 9건에 비해 감소한 것으로 나타났다. 해당 건은 스위스로 수출된 국수에서 알루미늄이 검출된 것이 문제였다. 해당 상품에서 알루미늄이 110mg/kg 검출되어, 알루미늄 최대허용량인 30mg/kg을 초과했기 때문이다.

Ⅰ 2015, 2016년 통관거부 사유별 거부건수 Ⅰ

단위 : 건

제품 종류	2015년	2016년
면 류	-	1
채 소 류	1	-
버 섯 류	3	-
기 타 산 식 물	1	-
차 류	1	-
인 삼 류	1	-
기타조제농산물	1	-
갑 각 류	1	-
합 계	9	1

▶ EU 아크릴아마이드 규제방안 논의중

- 2016년 12월에 발행된 EFSA의 보고서(Chemicals in food 2016 : Overview of selected data collection)에 따르면 EU위원회와 EU가입국이 아크릴아마이드의 노출을 줄이기 위한 규제방안을 논의 중에 있다고 한다.
- 아크릴아마이드란 고온의 조리과정에서 생성되는 유해물질로 많이 섭취할 경우 인간 신경계통의 이상을 초래할 수 있다고 알려져 있다. 감자칩, 과자 등 우리가 자주 섭취하고 있는 식품에 포함되어 있기 때문에 아크릴아마이드에 관련한 규정이 생길 경우, 식품수출시 걸림돌로 작용될 수 있다.

▶ 포도의 농약 최대잔류량 허용치(Maximum Residue Limits) 하향 논의결과 주목이 필요

- 유럽연합은 EU에 수입되는 포도의 농약 잔류량 허용치를 조정하자는 내용의 법안을 제시했다. EU집행위에서 작성한 조정안은 식물의 성장조절을 위해 사용되는 농약 chlormequat chloride(CCL)의 최대잔류량(MRL)을 현행 0.05ppm에서 0.01ppm으로 감소할 것을 제안하고 있다.
- CCL은 식물성장조절제로 포도농가에서 광범위하게 사용되고 있으며 유럽연합식품안전청에서는 1.06ppm 정도는 인체에 안전하다고 규정해왔다.

- 최근까지 EU에서 사용하는 농약 잔류량 검사 기기는 최대 0.05ppm 까지 검출이 가능했으나 점차 기술이 발전되면서 0.01ppm까지 조사되는 수준까지 발전하여 앞으로는 정밀하고 엄격한 검사가 각 EU 국가에서 이루어질 것으로 예상된다.
- 올해 하반기 CCL의 잔류량 허용치에 대한 결정이 나올 예정으로 농약 허용치 기준에 관한 지속적인 속지가 필요하다.

KATI 홈페이지에서 EU 농식품 통관문제사례 정보를 확인하세요!

- aT수출정보부에서는 농수산물식품 수출지원정보(KATI) 홈페이지를 통해 EU 농식품 통관거부 동향 분석자료를 제공하고 있습니다.
* www.kati.net 접속 > 비관세장벽 > 주요국통관조건 > 통관문제사례 >자료실
- 수출현장에서 겪는 비관세장벽의 해소를 위해 「비관세장벽 신고」 코너를 운영하고 있으니 많은 이용 바랍니다.

9. 발효식품에 눈뜨는 유럽인

파리지사

주요내용

▶ 유럽인에게 조금은 생소한 ‘발효식품’

- 유럽 건강기능식품 및 의약품 관련 전문지인 「Nutra ingredients」에 따르면 프랑스와 스페인 등 유럽의 소비자의 발효식품에 관한 관심은 점차 늘어나고 있으나 유럽 식품제조회사 및 유통회사의 위험부담 회피와 보수적인 분위기 때문에 발효식품은 유럽에서 쉽게 자리 잡지 못하고 있다.
- 유럽과 달리 영미권 국가에서는 세계 각지에서 온 발효식품을 적극적으로 받아들이기 시작했는데 글로벌 식품 대기업 Pepsico는 2016년에 프로바이오틱음료 브랜드 Kevita를 2억 달러에 인수하여 화제가 되기도 했다.
- Pepsico의 결정은 빠르게 팽창하는 발효식품시장에 따른 것으로 작년 케피르(Kefir, 효모와 유산균으로 발효시킨 우유)음료의 매출은 16% 증가, 콤부차(홍차버섯을 배양해 발효시킨 것)는 7%가 증가, 식초는 11.7%의 성장률을 보였다. 세계 발효시장은 2022년까지 연간 9%의 성장률을 보일 것으로 예측되고 있다.
- 발효식품의 늘어나는 인기는 'Gut-Friendly' 즉 속이 편한 음식을 찾는 현대 소비자의 니즈가 반영된 것으로 보인다.

▶ 유럽인도 사실 오래전부터 ‘발효식품’을 먹어왔다!

- 유럽이 전 세계적인 발효시장의 트렌드에 뒤쳐져 있는 것처럼 보이지만 사실 유럽에도 오래전부터 소비되는 발효식품이 존재한다. 와인과 치즈, 요구르트 등이 바로 그것이다.
- 프로바이오틱 음료계에서 급부상한 케피르(Kefir)는 흑해와 카스피해 사이의 코카서스 산맥 북부에서 소비되기 시작한 음료로 케피르종균을 우유나 물에 넣어 발효과정을 거쳐 섭취된다. 북부, 동부 유럽 및 러시아, 중앙아시아에서 많이 소비되며 현재 전 세계에서 소비되고 있다.

| 케피르(Kefir) |



(사진출처: Oui Magazine)

- 미국에서의 케피르 시장이 확대되면서 현재 세계 케피르 시장의 1/3을 차지하고 있고 미국 내의 마시는 요거트 및 발효음료 시장에서 케피르는 40%를 차지하고 있다. 유럽 내에서는 전통적으로 케피르를 마시는 동유럽을 제외하면 케피르 시장이 아직 많이 활성화 되지 않았으나, 작년 영국 유제품업체가

생산, 판매를 시작했다.

- 독일식 김치로 잘 알려진 사우어크라우트(Sauerkraut)는 양배추를 얇게 썰어 소금에 절인 발효식품으로 수 천 년 동안 유럽인의 겨울 비타민 C의 원천이었다. 독일을 비롯해 동유럽에서 많이 섭취된다.
- 코코넛케피르 음료와 발효스낵회사 Rhythm Health의 창업자는 본래 사우어크라우트 소비자가 아닌 영국에서도 사우어크라우트 시장이 팽창하고 있는 중이라고 말했다.

▶ 덴마크 레스토랑 NOMA, 발효식품으로 최고의 음식 선보여

- NOMA는 2003년 덴마크의 수도 코펜하겐에 문을 연 레스토랑으로 2010~2014년 다섯차례 기준 1위 스페인의 분자요리 식당 El Bulli를 밀어내고 세계 50대 레스토랑 1위를 차지한 식당이다. 오너 셰프인 Rene Redzepi는 2004년 the New Nordic Food Manifesto에 참여했던 셰프 중 하나로 도덕성, 지속성, 양질이라는 신념을 가지고 레스토랑을 운영한다.
- 스칸디나비아산 식재료를 사용하는 레스토랑 NOMA의 중요한 특징들 중의 하나는 바로 ‘발효’이다. 고급 레스토랑의 경우 보통 신선한 재료를 있는 그대로 사용하는 성향이 있다. 하지만 이 레스토랑은 신선한 재료를 발효, 훈제 등 재래조리방식을 사용하여 다양한 맛을 만들어 내고자 노력한다.
- NOMA에는 발효실이 따로 있는데 이곳에서 레스토랑에서 사용되는 다양한 식재료가 탄생한다. 그 중 미소된장에서 영감을 받은 완두콩된장 Peaso, 고대 로마의 액젓인 Garum에서 영감을 받은 메뚜기 액젓 등이 있다.

▶ 유럽에 발효식품을 알리는 파리의 저널리스트

- 발효식품이 발달하지 않은 서유럽의 경우 발효음식, 효능, 레시피 등을 대중에게 알리기 위해 활동하는 발효식품 전도사들이 있다.
- ‘Ni cru ni cuit(날 것도 익힌 것도 아닌)’라는 블로그를 운영하고 동일한 이름의 책을 2014년에 발간한 프랑스 저널리스트 Marie-Claire Frédéric은 식재료 역사와 지리를 공부하면서 전 세계에서 찾을 수 있는 발효식품의 세계에 빠져들었다고 한다. 그녀의 블로그에는 콜리플라워, 수박껍질, 콤포차 등 다양한 재료로 만들 수 있는 발효 레시피가 소개되고 있다.
- 영국인 Dearbhla Reynolds는 2016년 ‘The Cultured Club - Fabulously Funky Fermentation Recipes’이란 발효식품 레시피 책을 발간했다. 그녀는 ‘음식은 약이다’라고 교육한 부모님의 영향으로 발효음식에 대한 관심을 가지기 시작하였다.
- 그녀는 발효음식에 대해 생소하고, 만들기 어렵다는 편견을 가진 사람들을 위해 간편한 토마토 살사와 같은 레시피를 소개한다.

※ 자료

- NUTRA 「Risk averse’ EU industry shunning fermented food trend」
- Foodprocessing 「Kefir a rising star of fermented drinks」
- Newfood 「Consumers turning towards fermented foods more and more」

- PR Newswire 「Fermented Ingredients Market by Type, Application, Form, and Region - Global Forecast to 2022」
- Kurier 「Sauerkraut ist das älteste Superfood」
- CNN 「Copenhagen's Noma: 10 ways Rene Redzepi changed the world of food」
- 조선일보 「발효·훈제·수렵 전통 되살려... 덴마크를 美食의 聖地로」
- The IRISH TIMES 「The Cultured Club: How one woman got her family into fermentation」
- <https://nicunicuit.com/apropos/>
- <http://yorlife-kefir.co.uk/about/>

시사점

- 세계 식품시장에서 발효음식에 대한 관심이 높아지고 있는 것은 한국의 발효음식이 세계 시장으로 진출할 수 있는 가능성이 한층 높아졌음을 시사한다.
- 발효식품시장이 영미권을 중심으로 큰 성장세를 보이는 반면 유럽의 발효식품시장은 아직 미숙한 상황이다. 이는 다르게 해석하면 유럽식품시장에서 발효식품의 잠재력이 크다고 볼 수 있기 때문에 유럽 상황에 맞는 발효식품 수출 전략이 필요하다.
- 한국의 장류나 김치 등 발효식품의 전통과 과학적 측면을 홍보하는 것이 주효할 것으로 예상된다. 단 순히 발효식품이기 때문에 좋다는 식의 홍보는 자제해야하고, 구체적으로 어떤 근거로 건강에 좋은 지에 대한 홍보 전략을 세워야하며, 건강식품 홍보 및 광고에 관한 EU 법을 준수해야 할 것이다.