

2019 년 해외시장 맞춤조사



- No. 1905-04
- 품목 : 흑마늘 가루 (Black Garlic Powder)
- 국가 : 프랑스 (France)
- 구분 : 시장분석형

Contents

I. Market Size (시장규모)

SUMMARY	4
1. 프랑스 흑마늘 가루 시장 규모	5
2. 프랑스 흑마늘 가루 수출입 시장 규모	6
3. 프랑스 흑마늘 가루 소비 시장 규모	7

II. Market Trend (시장트렌드)

SUMMARY	10
1. 프랑스 흑마늘 제품, 풍부한 항산화 효능 강조	15
2. 프랑스 흑마늘 제조사, 기생충 감염 관련 효능 홍보	16
3. 프랑스 흑마늘, 체중 감량과 지방 감소 효능 강조	17
4. 프랑스, 한국과는 다른 흑마늘 효능 강조	18

III. Distribution Channel (유통채널)

SUMMARY	20
1. 프랑스 흑마늘 가루 유통 구조	21
2. 프랑스 흑마늘 가루 주요 유통업체	22
3. 프랑스 흑마늘 가루 B2C 소매채널	23

IV. Customs·Quarantine (통관·검역)

SUMMARY	30
1. 프랑스 흑마늘 가루 인증 취득	31
2. 프랑스 흑마늘 가루 사전 심사	33
3. 프랑스 흑마늘 가루 업체·제품 등록	34
4. 프랑스 흑마늘 가루 라벨 심의	35
5. 프랑스 흑마늘 가루 서류 준비	38
6. 프랑스 흑마늘 가루 세금 납부	39
7. 프랑스 흑마늘 가루 검역 심사	40

V. Expert Interview(전문가 인터뷰)

SUMMARY	44
Interview ① 시토레이판스(Phytoréponse)	45
Interview ② 비앙 멩제(Bien Manger)	46

* 참고문헌	47
--------	----

I . Market Size

SUMMARY

1. 프랑스 흑마늘 가루 시장 규모
2. 프랑스 흑마늘 가루 수출입 시장 규모
3. 프랑스 흑마늘 가루 소비 시장 규모



Market Size

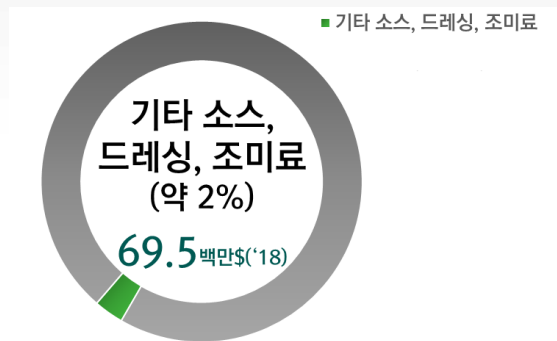
(시장규모)

흑마늘 가루 시장 규모

지표 설정 기준: 제품의 사용 방법(요리 중 사용 및 식품 섭취 전 사용)

- 프랑스 소스, 드레싱, 조미료¹⁾ 시장 규모 33억 8,130만 달러('18)
- 프랑스 기타 소스, 드레싱, 조미료²⁾ 시장 규모 6,950만 달러('18)

(*) Euromonitor International

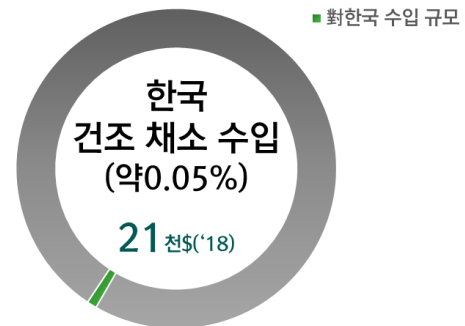


흑마늘 가루 수출입 시장 규모

지표 설정 기준: 품목의 형태 (건조 흑마늘 가루)

- HS CODE 0712.90.90³⁾
프랑스 對 글로벌 건조 채소 수입 규모 4,111만 3천 달러('18)
- HS CODE 0712.90.90
프랑스 對 한국 건조 채소 수입 규모 2만 1천 달러('18)

(*) International Trade Centre



흑마늘 가루 소비 시장 규모

지표 설정 기준: 제품 특징점 '항암', '건강', '흑마늘'

이에, 수요가 예측되는 '프랑스 내 암 환자 수', '마늘 기능식품' 시장 규모, 그리고 채소품목이면서 슈퍼푸드로 분류된 '양파'와 브로콜리 & 콜리플라워⁴⁾ 판매량 조사

① 프랑스 암 환자 ('17)

전체 인구 6,710만 명 (100%)
암 환자 383만 명 (5.7%)

② 프랑스 마늘 기능성 식품 시장 ('18)

Total 12.6백만 달러

③ 프랑스 신선채소 및 슈퍼푸드 판매량 ('18)

신선채소 Total 2,941천 톤 (100%)
양파 162천 톤 (5.5%)
브로콜리 & 콜리플라워 275천 톤 (9.4%)

(*) Institut National Du Cancer, Euromonitor International

- 1) 소스, 드레싱, 조미료(Sauces, Dressings, Condiments): 허브와 향신료, 글루탐산소다(MSG), 토마토 페이스트/튀레, 부용/육수 큐브를 비롯한 각종 소스와 드레싱, 조미료를 포함함. 요리 중에 넣거나 식품 섭취 전 뿌리는 테이블 소스류를 모두 포함함. 본 보고서 내 흑마늘 가루의 섭취 방법인 '요리 중 사용' 또는 '식품 섭취 전 사용'을 고려하여 해당 지표 선정함
- 2) 기타 소스, 드레싱, 조미료(Other Sauces, Dressings, Condiments): 소스, 드레싱, 조미료 하위 품목으로 향신료 페이스트(예: 마늘 튀레/페이스트), 각종 조미료 가루/페이스트를 포함. 본 보고서 내 흑마늘 가루는 '가루'라는 형태와 '마늘'이라는 성분을 고려하여 해당 분류에 포함
- 3) HS CODE 0712.90.90: 건조채소의 원 형태, 절단한 것, 얇게 썬 것, 부순 것, 가루 형태 포함 (건조 외 추가 가공 없으며, 감자, 양파, 버섯, 트러플, 스위트콘, 토마토, 당근 제외). 흑마늘가루의 품목 특성과 제품의 형태를 반영하므로 해당 품목분류지표를 선정함
- 4) 출처: BBC Good Food 「Top 10 superstar superfoods」 (www.bbcgoodfood.com), 2012.03.19

1. 프랑스 흑마늘 가루 시장 규모

프랑스 국가 일반 정보⁷⁾

면적	67.5만 km ²
인구	6,710만 명
GDP	2조 5,836억 달러
GDP (1인당)	38,504달러

조사 시장: 프랑스에서는 마늘 가루를 조미료처럼 요리중에 사용하거나, 테이블 소스로서 음식에 뿌려 섭취함. 이에 '소스, 드레싱, 조미료 시장' 및 '기타 소스, 드레싱, 조미료 시장'(마늘이라는 품목과 가루 형태 고려한 세부 시장을 조사함)

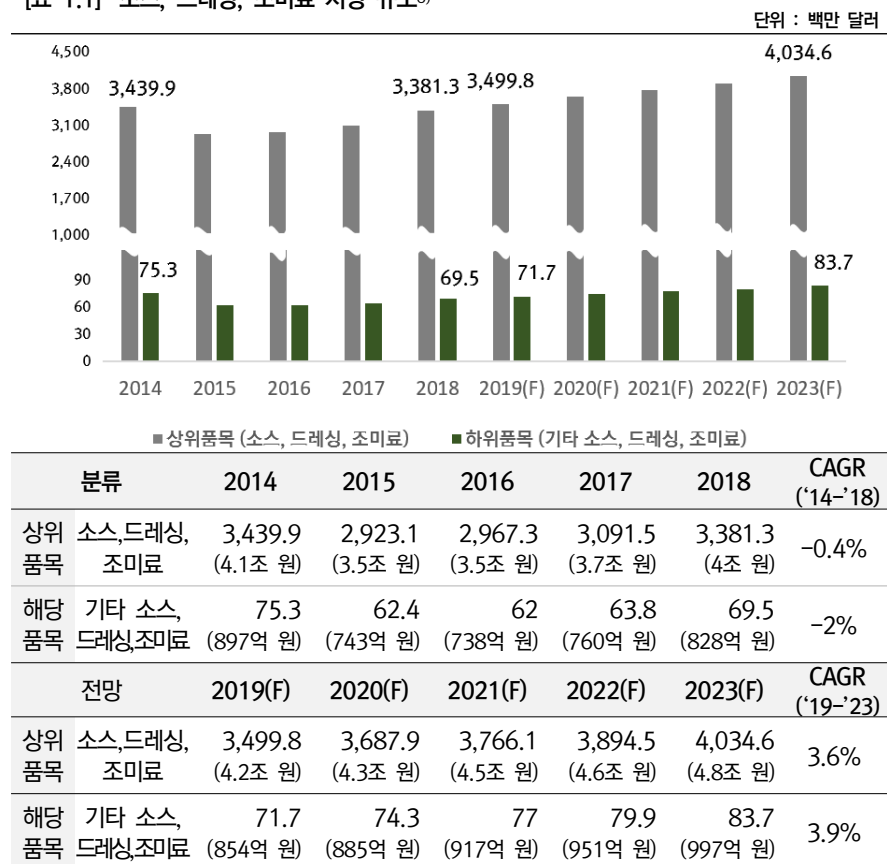
▶ 프랑스 소스, 드레싱, 조미료 시장 2015년 이후 성장세

2018년 기준, 프랑스의 '소스, 드레싱, 조미료(이하 소스)' 전체 시장 규모는 약 33억 8,100만 달러로 집계되었으며, 하위 품목인 '기타 소스, 드레싱, 조미료(이하 기타소스)'의 시장규모는 약 6,900만 달러로 확인됨. 2015년 소스 시장은 전년 대비 약 5억 1,680만 달러, 기타소스 시장은 약 1,290만 달러 감소하였으나, 2017년 이후 점차 시장규모를 회복하여 2019년 예상 소스시장 규모는 약 34억 9,980만 달러이고, 그중 기타소스는 약 7,170만 달러를 차지할 것으로 추산됨.

▶ 2019-2023년 연평균 시장 성장률 '소스' 3.6%, '기타소스' 3.9% 예상

편리함을 추구하는 식생활·식습관의 변화와 함께 바쁜 소비자에게 적합한 편리한 포장형태와 유기농, 아시아 풍미의 소스 등 다양한 신제품 개발로 향후 5년간(2019-2023년) 소스시장은 3.6%, 기타소스 시장은 3.9% 성장할 것으로 보임⁵⁾.

[표 1.1] '소스, 드레싱, 조미료 시장 규모⁶⁾



자료 : 유로모니터(Euromonitor), 「Market Sizes」 (2019.05.13.)

5) 유로모니터(Euromonitor), 「'Sauces, Dressings and Condiments in France' Analisis report」, (2018.11)

2. 프랑스 흑마늘 가루 수출입 시장 규모

HS CODE 0712.90.90: 해당 HS Code는 건조 외 추가 가공하지 않은 채소를 원 형태 또는, 절단한 것, 얇게 썬 것, 부순 것, 가루 형태 품목임 (감자, 양파, 버섯, 트러플, 스위트콘, 토마토, 당근 제외). 프랑스 수출입규모 조사를 위해 흑마늘 가루 제품의 품목 특성(마늘)과 제품의 형태(가루)를 반영하여 해당 HS Code를 선정함

(단위: 천 달러)

국가	2018년 수입액
1 독일	13,580
2 중국	13,155
3 벨기에	2,900
4 폴란드	1,823
5 네덜란드	1,417

▶ 2014~2018년, 프랑스 對글로벌 수입 금액 연평균 2.1% 증가

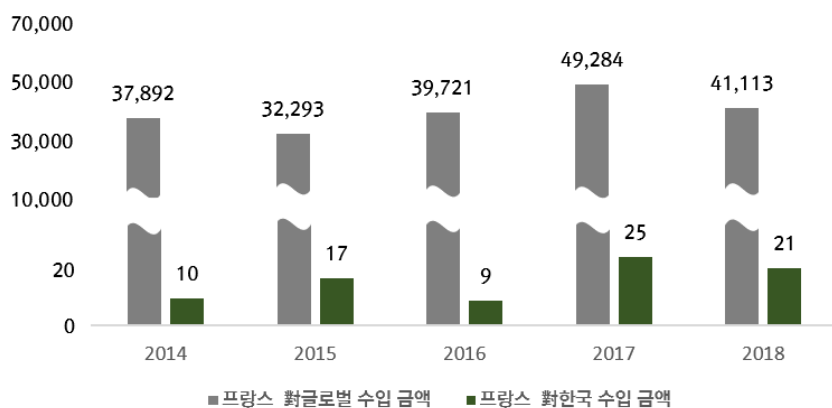
2018년 기준, HS CODE 0712.90.90 의 프랑스 對글로벌 수입 금액은 약 4천 1백만 달러이며, 최대 수입국은 독일로 약 1천 358만 달러를 수입함. 최근 5년간(2014-2018년) 연평균성장률은 2.1%로 안정적으로 성장하는 것으로 나타남

▶ 2018년 프랑스 對한국 수입액 2만 1,000달러

2018년 기준, 프랑스가 한국에서 수입한 건조채소 규모는 약 2만 1,000달러이며, 이는 전체 글로벌 수입 대비 약 0.5%로 미미한 수준임. 2017년의 경우 프랑스의 경기 개선과 한-프랑스간 우호적인 투자 환경의 영향으로 다소 수입금액이 증가한 것으로 보임⁸⁾

[표 1.2] HS Code 0712.90.90 수입 규모

단위 : 천 달러



분류	2014	2015	2016	2017	2018	CAGR* ('14-'18)
프랑스 對글로벌 수입액	37,892 (451억 원)	32,293 (385억 원)	39,721 (473억 원)	49,284 (587억 원)	41,113 (490억 원)	2.1%
프랑스 對한국 수입액	10 (1,191만 원)	17 (2,024만 원)	9 (1,072만 원)	25 (2,977만 원)	21 (2,500만 원)	20.4%

* 자료 : ITC[International Trade Centre], HS Code 0712.90.90 기준

6) 1달러 = 1,190.70원 (2019.05.15, KEB 하나은행 매매기준율 적용)

7) 출처: 외교부(www.mofa.go.kr)

8) 한국무역협회, 「프랑스 경제 동향 및 한-불 경제 협력 확대 방안」, (2018.10)

3. 프랑스 흑마늘 가루 소비 시장 규모

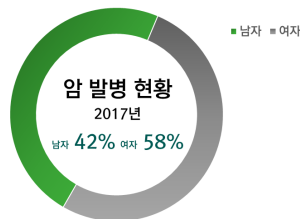
흑마늘의 특징적인 '항암' '건강식품', '흑마늘'을 통해 수요가 예측되는 '프랑스 내 암 환자 수'와 '마늘 기능식품'의 시장 규모를 조사하고, (흑)마늘과 같이 채소품목 이면서 슈퍼푸드로 분류된 양파와 브로콜리 & 콜리플라워 판매량을 조사함

1) 암 발병 현황

2017년 프랑스 암 발병 현황

전체	3,835,928명
남자	1,844,227명
여자	1,991,651명

▶ 2010-2018년, 암 발병률 및 암으로 인한 사망률 대부분 감소9)



2017년 기준, 암 전체 발병 건수는 약 380만 건이며 이중 남자가 48%(약 180만 건), 여자가 52%(200만 건)를 차지함



·발병률 -1.4%
·사망률 -2%



·발병률 +0.7%
·사망률 -0.7%

2010-2018년 기간 동안, 프랑스 암 발병률은 남자의 경우 전립선 암이 감소하면서 1.4% 감소되었으나, 여자의 경우 폐암이 증가하면서 0.7% 증가함. 암으로 인한 사망률은 남자는 2%, 여자는 0.7% 감소한 것으로 나타남

* 자료 : 프랑스 국립암연구소 Institut National Du Cancer 「프랑스, 암 현황 및 지표 2019년판 (LES CANCERS EN FRANCE L'ESSENTIEL DES FAITS ET CHIFFRES /Édition 2019)」 (2019)

2) 마늘 기능성식품 시장규모

▶ 프랑스, 마늘 기능성식품 '15년 이후 급성장 (CAGR 4.7%)

2018년, 프랑스의 마늘 기능식품 시장은 12.6백만 달러를 기록하며 전년대비 12.5% 성장함. 2014-2018년 기준, 연평균성장률 4.7%를 기록하며 성장함. 2019-2023년은 지난 5년 대비 비교적 적은 비율인 2.7%로 증가 예상됨

[표 1.4] 프랑스, 마늘 기능성 식품 시장 규모



* 자료 : 유로모니터(Euromonitor), 「Market Sizes」 (2019.05.14.)

9) Institut National Du Cancer, 「프랑스, 암 현황 및 지표 2019년판 (LES CANCERS EN FRANCE L'ESSENTIEL DES FAITS ET CHIFFRES /Édition 2019)」, (2019)

3) 프랑스 채소와 슈퍼푸드 판매량

▶ 프랑스 정부의 권장과 채식주의 관심 증가로 채소 판매량 증가 추세¹⁰⁾

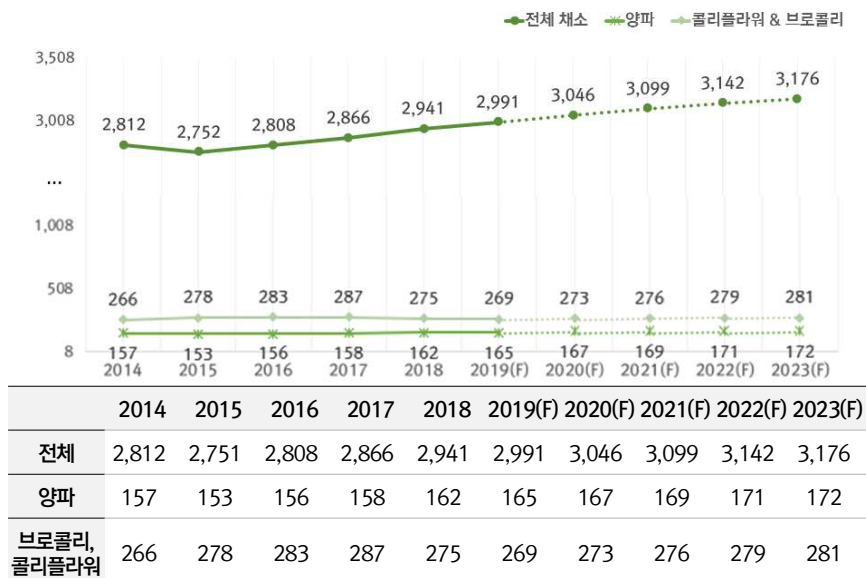
2018년 기준, 신선채소 판매량은 전년 대비 약 3%가량 증가하였으며, 전체 약 290만 톤 판매된 것으로 확인됨. 프랑스 정부의 채소소비를 권장과 소비자들의 건강 그리고 채식주의에 대한 관심 증가는 향후 5년간(2019-2023년) 꾸준한 채소판매로 이어질 것으로 예상함¹¹⁾

▶ 건강을 위한 슈퍼푸드, 양파, 브로콜리·콜리플라워 판매량도 증가 예상

BBC가 선정한 슈퍼푸드로는 마늘 이외 양파, 브로콜리 등이 있으며, 2018년 기준 양파는 약 16만 톤, 브로콜리·콜리플라워는 약 28만 톤 판매됨. 2018년 양파 판매량은 전년 대비 약 3% 증가하였고, 브로콜리·콜리플라워의 경우 약 4% 감소하였으나 향후 5년간 회복할 것으로 예상됨

[표 1.4] 프랑스 채소시장 규모

단위 : 천 톤



* 자료 : 유로모니터[Euromonitor], 「Market Sizes」 (2019.05.14.)

10) 출처: BBC Good Food 「Top 10 superstar superfoods」 (www.bbcgoodfood.com), 2012.03.19

11) 유로모니터(Euromonitor), 「Vegetables in France, Country Report」, (2019.04)

II. Market Trend

SUMMARY

1. 프랑스 흑마늘 제품, 풍부한 항산화 효능 강조
2. 프랑스 흑마늘 제조사, 기생충 감염 관련 효능 홍보
3. 프랑스 흑마늘, 체중 감량과 지방 감소 효능 강조
4. 프랑스, 한국과는 다른 흑마늘 효능 강조

Market Trend

(시장트렌드)

프랑스 (FRANCE)

흑마늘 효능 트렌드



항산화 효능 일반 마늘 대비 10배,
‘베가베로(Vegavero), 현지 흑마늘 공급사 홍보 문구’



4억 3백만 유로 (5조 3,128억 원)
‘2018년 기준, 프랑스 연어 소비 규모’

■ France Issue ①

**프랑스 판매 흑마늘,
풍부한 항산화 기능 우선 강조**

‘일반 마늘 대비 항산화 효과 2배 - 25배 이상 높게 홍보’

■ France Issue ②

**양식 연어의 기생충 문제,
천연 치료제로써 흑마늘 효능 강조**

‘흑마늘, 기생충 감염에 대한 효능 홍보’



프랑스 비만율 15.3%로 높지 않지만,
‘비만 인구에 대한 부정적 사회 인식 높아’



발효로 사라지는 마늘 냄새
‘프랑스 흑마늘 제조사의 주요 강조 문구’

■ France Issue ③

**비만인에 대한 부정적인 시선,
‘체중 감량 및 지방 감소 효능 강조’**

‘프랑스 비만인에 대한 부정적 시선은 사회 문제로 이슈화’

■ France Issue ④

**프랑스 흑마늘, 한국과는 다른 효능 강조
‘무취, 기생충 퇴치’**

‘스테미나(정력) 효능 등 대한 프랑스 인지도는 낮아’

빅데이터 분석 프로세스

○ 빅데이터 분석 요약

- 데이터 수집
소스원 (3p)



(프랑스 농식품 매체 49개)
(프랑스 온라인마켓 2개)
- 데이터 분류
키워드집 (4p)



(프랑스 흑마늘
연관 키워드집)
- 데이터 분석
피어슨 상관관계분석 기법 (5p)



1) 데이터 수집

○ 빅데이터 수집

- 프랑스 농식품 매체, 잡지, 포스트

[표 2.1] 프랑스 농식품 매체 리스트

번호	매체명	홈페이지	비고
01	Agro-Media	www.agro-media.fr	농식품 매체
02	Usinenouvelle	www.usinenouvelle.com	농식품 매체
03	Agriculture Environment	www.agriculture-environnement.fr	농식품 매체
04	Lesechos	www.lesechos.fr	비즈니스 매체
05	Ideemiam	www.ideemiam.com	농식품 매체
06	Lyon Capital	www.lyoncapitale.fr	지역 매체
07	Le Figaro	madame.lefigaro.fr	여성 잡지
08	Focus UR	www.focusur.fr	농식품 매체
09	JAS	www.jds.fr	농식품 매체
10	Femme Actuelle	www.femmeactuelle.fr	여성 잡지
11	Cnews	www.cnews.fr	비즈니스 매체
12	Slate	www.slate.fr	농식품 매체
13	Demotivateur	www.demotivateur.fr	농식품 매체
14	Femina	www.femina.fr	여성 잡지
15	Elle France	www.elle.fr	라이프스타일 잡지
16	Letu Diant	trendy.letudiant.fr	라이프스타일 잡지
17	Kiss My Chef	kissmychef.com	농식품 매체
18	Cuisine Actuelle	www.cuisineactuelle.fr	농식품 매체
19	Ria	www.ria.fr	농식품 매체
20	Onvous Regale	www.onvousregale.fr	농식품 매체
21	Produits Laitiers	www.produits-laitiers.com	농식품 매체
22	Food and Sens	foodandsens.com	농식품 매체
23	Telerama	sortir.telerama.fr	라이프스타일 잡지
24	Pour Nourrir	www.pour-nourrir-demain.fr	농식품 매체
25	Lyon Express	www.lexpress.fr	라이프스타일 잡지
26	LSA-conso	www.lsa-conso.fr	비즈니스 매체
27	France TV Info	www.francetvinfo.fr	비즈니스 매체
28	Oh My Mag	www.ohmymag.com	비즈니스 매체
29	Regal France	www.regal.fr	농식품 매체
30	Franchise-Magazine	www.franchise-magazine.com	농식품 매체
31	La Depeche	www.ladepeche.fr	농식품 매체
32	Le Devoir	www.ledevoir.com	농식품 매체
33	Monde Epicerie	monde-epicerie-fine.fr	농식품 매체
34	Tendances Orange	tendances.orange.fr	농식품 매체
35	Sante Magazine	www.santemagazine.fr	라이프스타일 잡지
36	Nutri Pure	www.nutripure.fr	농식품 블로그
37	Pod Cast Journal	www.podcastjournal.net	여성 잡지
38	Madmoizelle	www.madmoizelle.com	농식품 매체
39	Bio Alaune	www.bioalaune.com	농식품 블로그
40	Recettes Bebe	recettesbebe.com	농식품 블로그
41	Maison Caroline	www.maison-caroline.fr	농식품 블로그
42	Sante Guerir	sante-guerir.notrefamille.com	농식품 매체
43	Pensees Sauvages	www.pensees-sauvages.com	농식품 블로그
44	Agence Cru	www.agencecru.fr	농식품 블로그
45	the Mavision	www.themavision.fr	농식품 매체
46	Plein Champ	www.pleinchamp.com	농식품 매체
47	Poudebon	blog.pourdebon.com	농식품 블로그

- 과일/채소 가공식품 소비자 댓글

[표 2.2] 프랑스 가공식품 소비자 관련 매체 리스트

번호	매체명	홈페이지	비고
01	Amazon	www.amazon.fr	온라인 쇼핑몰
02	Pinterest	www.pinterest.fr	SNS 채널

빅데이터 수집 기준

데이터 수집

수집 기간	18.01 - 19.05
수집 데이터	31,329건

데이터 정제

정제 키워드	흑마늘 (Ail noir)
정제 데이터	1,350건

2) 데이터 분류

○ 빅데이터 분석 키워드집

- 프랑스 흑마늘 가공식품 사전 경쟁 제품 조사

[표 2.3] 프랑스 흑마늘 시장 관련 매체 리스트

키워드 수립 근거							
참여 기업	한국 개발사 사용 키워드	제품명	Floralpina	제품명	Vecteur Sante	제품명	Nat & Form
경쟁사	프랑스 공급업체 사용 키워드	효능 ①	콜레스테롤 감소	효능 ①	항산화	효능 ①	항산화
		효능 ②	심장 건강	효능 ②	콜레스테롤 감소	효능 ②	심장 건강
		효능 ③	면역력 향상	효능 ③	심장 건강	효능 ③	면역체계
		효능 ④	균 퇴치	효능 ④	입냄새 없음	효능 ④	소화기관
기타	1,350건 데이터 수집 결과, 상위 노출 키워드						

- 프랑스 흑마늘 가공식품 빅데이터 분석 키워드집

[표 2.3] 프랑스 흑마늘 시장 관련 분석 키워드

효능	키워드		수립 근거 ^(*)		
	한국어	프랑스어	참여기업	경쟁사	기타
항산화	항산화	Antioxydante		○	
심장 건강	심장	Le cœur	○	○	
	심혈관	Cardiovasculaire	○	○	
비만 방지	체중	Du Poids	○	○	
	지질	Lipides	○	○	
	지방	Corps gras	○	○	
	체중	Du poids	○	○	
	렙틴	Leptine	○		
피로 회복	피로	Fatigue	○	○	
	비타민	Vitamines	○	○	
정력 강화	아연	Le zinc	○		
	정력	Virilité	○		
	스테미나	Endurance	○		
고혈압 예방	콜레스테롤	Cholesterol	○		
	고혈압	L'hypertension	○		
	칼륨	Le potassium	○		
간 기능 회복	위	Estomac	○		
	간	Du foie	○		
	간세포	Hépatocyte	○		
	알코올	Alcool	○		
노화 방지	노화	Vieillessement	○		
긴장 완화	긴장	Tension		○	
	면역력	Immunitaire		○	
면역력 강화	자연 방어	Défenses naturelles		○	
	감염	Infections		○	
	바이러스	Virales		○	
	겨울	l'hiver		○	
	세균	Bactériennes		○	
	기생충	Parasitaires		○	
장 보호	장	Intestinale		○	
	소화	Digestif		○	
중금속 해독	중금속	Les métaux lourds		○	
	해독	Détoxiquant	○	○	
냄새	냄새	Odeur		○	

3) 데이터 분석

○ 빅데이터 분석 배경 및 목적 수립

- 프랑스 소비자가 갖고 있는 흑마늘 효능에 대한 인지도를 분석하기 위함
- 프랑스 소비 환경에 적합한, 흑마늘 홍보 및 강조 기능을 추천하고자 함

○ 빅데이터 분석 기법 선정

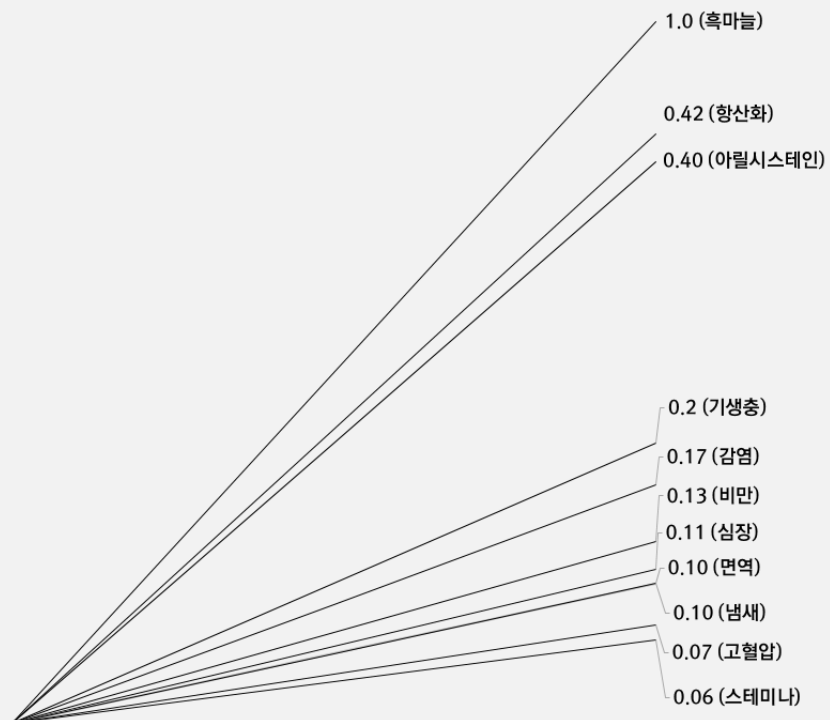
- 피어슨 상관관계분석 기법(Pearson Correlation Analysis)
- A키워드와 B키워드 변수간의 관계가 유의한지를 분석하기 위함
(A키워드 발생시 B키워드가 동시에 발생하는가에 따른 수치 부여)
- 프랑스 내 '흑마늘(A키워드)과 특정 효능(B키워드)간'의 관계 분석

○ 빅데이터 분석 값 정의

- 분석 값 0.7 이상 : 강한 선형관계
- 분석 값 0.3 이상, 0.7 미만 : 뚜렷한 선형관계
- 분석 값 0.1 이상, 0.3 미만 : 약한 선형관계
- 분석 값 0.1 미만 : 거의 무시될 수 있는 선형관계

●
피어슨 상관관계 분석
(Pearson Correlation Analysis)

[프랑스 흑마늘 빅데이터 분석 결과]



1. 프랑스 흑마늘 제품, 풍부한 항산화 효능 강조

- ▶ 프랑스 흑마늘 제품, 일반 마늘 대비 항산화 효과 2배 - 25배 이상 효능 강조
- ▶ 항산화 연관 성분, 아릴시스테인(Allyl cysteine) 주로 강조

프랑스의 주요 흑마늘 공급사들은 흑마늘에 포함되어 있는 항산화 성분 아릴시스테인(Allyl cysteine) 성분을 강조하여 제품을 홍보함. 프랑스에 흑마늘 캡슐을 수출중인 독일 베가베로(Vegavero)사는 ‘흑마늘은 일반 마늘 대비 10배 이상의 항산화 효과를 보임’을 강조하고 있음¹²⁾ 또한, 프랑스 현지 매체 미디어파트(Mediapart)는 숙성 과정을 통해 다량의 아릴시스테인을 함유하게 되는 흑마늘은 일반 마늘보다 25배나 높은 항산화 효과를 보인다고 홍보함¹³⁾

[표 2.5] 프랑스 內 주요 흑마늘 제품 정보



독일 흑마늘 제조사

베가베로(Vegavero)

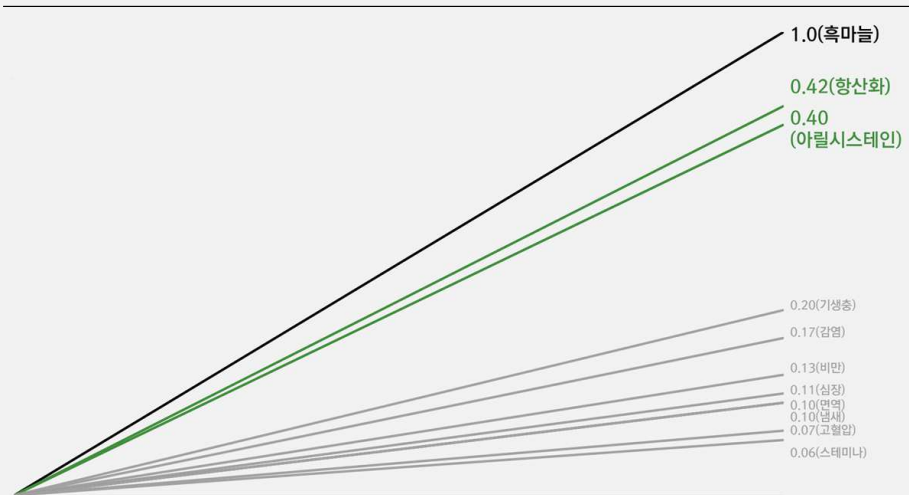
‘일반 마늘 대비

항산화 효과 10배 이상 강조’

사진 자료 : 베가베로(Vegavero) (shop.vegavero.com)

- ▶ 흑마늘(Ail noir) ↔ 항산화(Antioxydante), 상관관계도 0.42
- ▶ 흑마늘(Ail noir) ↔ 아릴시스테인(Allyl cysteine), 상관관계도 0.40

[표 2.5] 프랑스 흑마늘과 항산화와의 상관관계 분석



자료 : 프랑스 흑마늘 연관 ‘기사, 포스팅, 댓글’ 1,350건 분석 (18. 01 - 19. 05)

12) 베가베로(Vegavero)(shop.vegavero.com), 2019.05.23

13) 미디어파트(Mediapart), ‘Nigrum allium sativum L.’, 2019.05.23

2. 프랑스 흑마늘 제조사, 기생충 감염 관련 효능 홍보

▶ 프랑스에서 높은 소비 규모를 보이는 양식 연어, 기생충 문제로 사회 이슈화

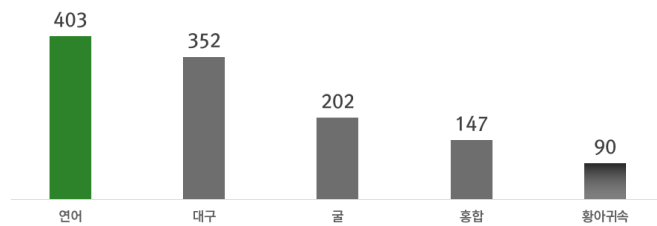
프랑스 농수축산사무국(FranceAgriMer)에 따르면 2018년 프랑스의 연어 소비 규모는 약 4억 300만 유로(약 5,370억 원)¹⁴⁾로 수산물 소비 중 가장 큰 규모를 기록함. 프랑스인들이 가장 많이 소비하는 연어는 대부분 양식 연어로, 최근 바다 기생충인 바다물리(Sea lice)가 급증하면서 대량 폐사하는 등¹⁵⁾ 문제가 발생함. 이와 관련하여 프랑스에서는 수산물 섭취로 인한 기생충 감염 문제가 사회적으로 이슈화됨¹⁶⁾

▶ 프랑스 흑마늘 제조사, 기생충 감염 관련 천연 치료제로써 효능 홍보

프랑스 흑마늘 제조사 및 관련 매체에서는 흑마늘이 기생충 감염에 대한 효능이 있음을 홍보하고 있음. 흑마늘 제조사 멘라가든(Menla garden)사는 기생충 감염에 대한 천연 치료제로써 흑마늘이 효능있음을 홍보함¹⁷⁾

[표 2.6] 2018년 프랑스 수산물(연어) 소비 규모

단위 : 백만 유로

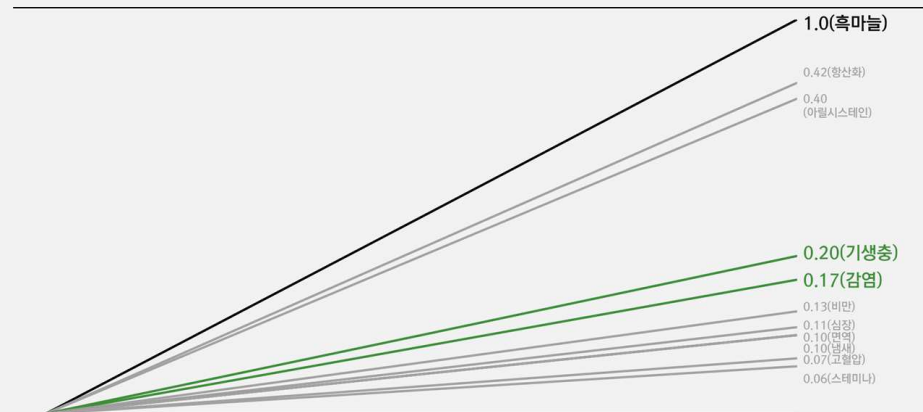


자료 : 프랑스 농수축산사무국(FranceAgriMer) (www.franceagrimer.fr)

▶ 흑마늘(ail noir) ↔ 기생충(parasitaires), 상관관계도 0.20

▶ 흑마늘(ail noir) ↔ 감염(infections), 상관관계도 0.17

[표 2.6] 프랑스 흑마늘과 기생충, 감염과의 상관관계 분석



자료 : 프랑스 흑마늘 연관 '기사, 포스팅, 댓글' 1,350건 분석 (18. 01 - 19. 05)

14) 1유로 = 약 1,323.57원 (2019.05.30, KEB 하나은행 매매기준을 적용)

15) 머콜라(mercola), '위험한 화학물질과 질병으로 가득한 양식 연어', 2019.01.29

16) 프랑스인포(franceinfo), 'Metz: comment éviter les vers dans ses sushis', 2019.05.21

17) 멘라가든(Menla Garden)(www.menla-garden.com), 2019.05.23

3. 프랑스 흑마늘, 체중 감량과 지방 감소 효능 강조

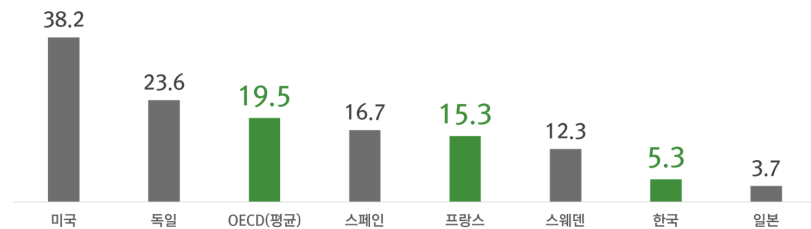
- ▶ 2017년 기준 프랑스 비만을 15.3%, OECD 평균 19.5%보다 낮은 수치 기록
- ▶ 현지 흑마늘 제조사, '체중 감량 및 지방 감소' 주요 홍보 포인트로 활용

프랑스 흑마늘 제조사들은 체중 감량 및 지방 감소의 효능을 포인트로 흑마늘에 대한 홍보를 진행하고 있음. 프랑스의 비만율은 OECD 평균 19.5% 대비 낮은 수치인 15.3%를 기록하고 있으나, 프랑스에서는 비만에 대한 부정적 시선과 차별로 최근 사회 문제로 이슈되고 있음¹⁸⁾

프랑스 현지 건강 매체 역시 흑마늘 효능과 관련되어 지방 감소 및 체중 감량과 관련된 주요 포스팅을 게재하고 있음¹⁹⁾

[표 2.7] OECD 발표 주요 국가별 비만율(2017)

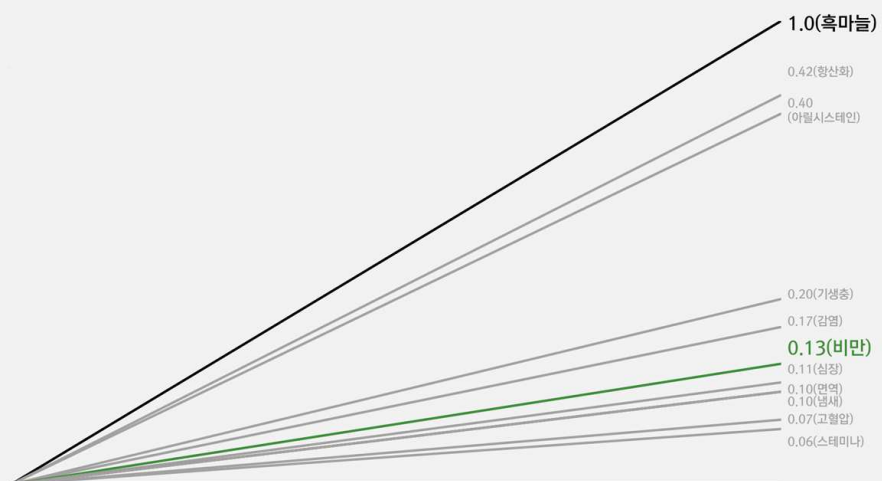
단위 : %



자료 : 2017 OECD 건강통계(OECD Health Statistics 2017) (www.oecd.org)

- ▶ 흑마늘(ail noir) ↔ 비만(L'obésité), 상관관계도 0.13

[표 2.7] 프랑스 흑마늘과 비만과의 상관관계 분석



자료 : 프랑스 흑마늘 연관 '기사, 포스팅, 댓글' 1,350건 분석 (18. 01 - 19. 05)

18) 슬레이트(Slate), 'Pourquoi déteste-t-on les gros?', 2018.04.12

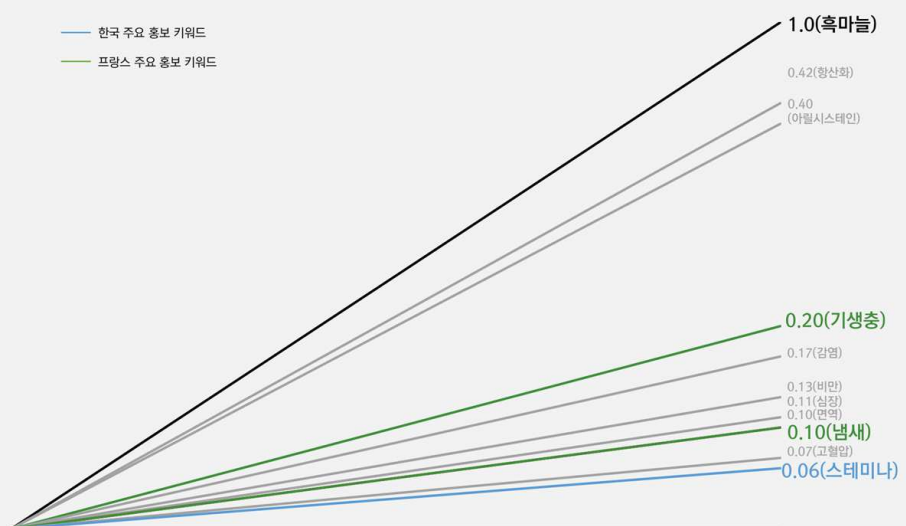
19) 미엑스파프라이우트리먼트(Mieux vivre autrement), 'Ail noir : tous les bienfaits de ce super-aliment', 2019.05.14

4. 프랑스, 한국과는 다른 흑마늘 효능 강조

- ▶ ‘정력 및 항암’ 등, 한국 내 판매 흑마늘의 주요 강점은 프랑스 내 인지도 **低**
 - ▶ ‘기생충, 무취’ 등, 프랑스 내 판매 흑마늘은 한국 제품과는 다른 **홍보 강점** 有
- 흑마늘은 국내에서 항암, 항염증 및 정력에 좋은 식품으로 잘 알려져 있으나²⁰⁾ 관련 내용은 프랑스 내에서 흑마늘의 주요 강점으로 홍보되고 있지 않음
- 프랑스에 흑마늘을 공급중인 기업들의 경우, 기생충·감염·무취 등 한국 제조사들과는 다소 상이한 제품 효능을 홍보 강점으로 활용하고 있음
- 프랑스 유기농 관련 매체인 내추럴폼(Naturalforme)은 현지 흑마늘 제조사들의 주요 강점으로 무취와 면역력 강화 등의 사례를 주로 소개하고 있음²¹⁾

- ▶ 흑마늘(ail noir) ↔ 정력(endurance), 상관관계도 0.13
- ▶ 흑마늘(ail noir) ↔ 항암(anticancer), 상관관계도 0.00
- ▶ 흑마늘(ail noir) ↔ 기생충(parasitaires), 상관관계도 0.20
- ▶ 흑마늘(ail noir) ↔ 냄새(odeur), 상관관계도 0.10

[표 2.8] 프랑스 흑마늘과 주요 인식도 상관관계 분석



자료 : 프랑스 흑마늘 연관 ‘기사, 포스팅, 댓글’ 1,350건 분석 (18. 01 - 19. 05)

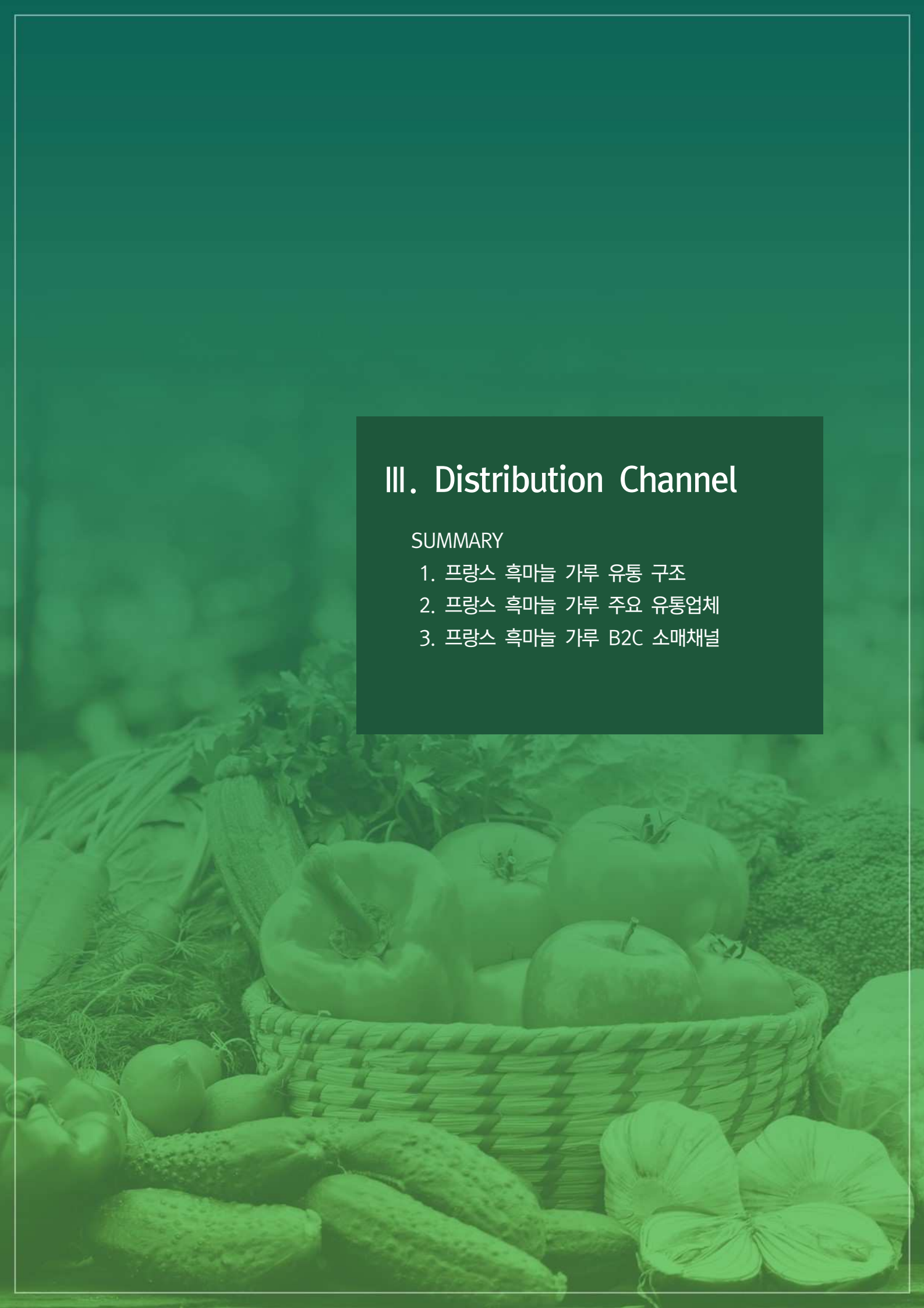
20) 미래한국, ‘흑마늘 효능, 생마늘보다 10배 높은 항산화력 가져...항암·혈액순환·피로해소&정력·면역력 증강’, 2019.02.13

21) 내추럴폼(naturalforme), ‘L’ail noir fermenté : un trésor de bienfaits venu d’Asie’, 2016.10.28

III. Distribution Channel

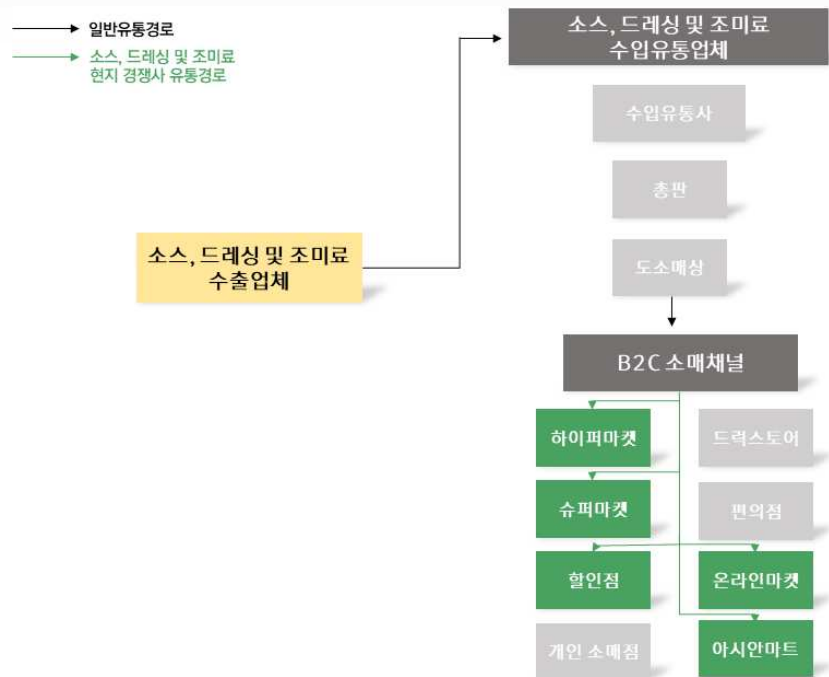
SUMMARY

1. 프랑스 흑마늘 가루 유통 구조
2. 프랑스 흑마늘 가루 주요 유통업체
3. 프랑스 흑마늘 가루 B2C 소매채널



Distribution Channel

(유통채널)



프랑스 (FRANCE)

소스, 드레싱 및 조미료²²⁾ 유통 채널 현황

채널 유형	채널 분류	점유율 ²³⁾	주요 채널 ²⁴⁾
B2C 소매 채널	하이퍼마켓 & 슈퍼마켓	77.4%	르플레어(E Leclerc), 까르푸(Carrefour), 오상(Auchan), 엔테르마르셰(Intermarché), 씨시스템 유(Système U), 제앙 카지노(Géant Casino), 코라(Cora), 모노프리(Monoprix)
	할인점	11.9%	리들(Lidl), 알디(Aldi), 리더 프라이스(Leader Price), 네토(Netto), 노르마(Norma), 오상(Auchan)
	온라인마켓	7.5%	아마존(Amazon)
	편의점	0.4%	까르푸(Carrefour), 카지노 그룹(Casino Guichard-Perrachon), 씨시스템 유(Système U Centrale Nationale), 인터네셔널 스파 센트럴(Internationale Spar Centrale)
	개인 소매업 및 아시안마트	2.8%	파리 스토어(Paris Store), 케이마트(K-Mart)

자료: 유로모니터(Euromonitor), France Retail Foods 2018-USDA GAIN Report

22) 흑마늘 가루의 경우, 섭취 용법상 소스류 섭취 용법과 유사하여 카테고리를 '소스, 드레싱 및 조미료'로 선정함

23) 2018년 기준, 프랑스 내 소스, 드레싱 및 조미료(Sauce, Dressing and Condiments) 유통채널의 점유율임

24) 채널 분류에 따른 프랑스 내 주요 유통채널로 현지 기업 외 외국계기업도 포함됨

1. 프랑스 흑마늘 가루 유통 구조

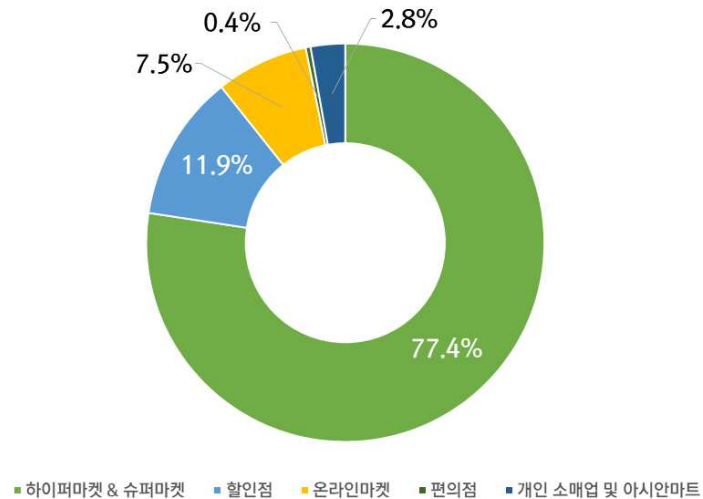
〈품목 구분 및 분류〉

품목	흑마늘가루
구분	요리용소스
범주	소스, 드레싱 및 조미료

▶ 프랑스 소스, 드레싱 및 조미료 주요 채널

‘하이퍼마켓 & 슈퍼마켓(77.4%), 할인점(11.9%), 온라인마켓(7.5%)’

[표 3.1] 프랑스 소스, 드레싱 및 조미료 유통채널별 점유율



자료: 유로모니터(Euromonitor), 현지 진출 브랜드 진출 채널 정보 조사 결과

[표 3.2] 프랑스 소스, 드레싱 및 조미료 유통채널 현황

채널 유형	요리용소스 채널 분류		
	채널 유형	점유율	채널명
B2C 소매 채널	하이퍼마켓 & 슈퍼마켓 ²⁵⁾	77.4%	르끌레어(E Leclerc), 까르푸(Carrefour), 오상(Auchan), 엔테르마르셰(Intermarché), 씨시스템 유(Système U), 제앙 카지노(Géant Casino), 코라(Cora), 모노프리(Monoprix)
	할인점	11.9%	리들(Lidl), 알디(Aldi), 리더 프라이스(Leader Price), 네토(Netto), 노르마(Norma), 오상(Auchan)
	온라인마켓	7.5%	아마존(Amazon)
	편의점	0.4%	까르푸(Carrefour), 카지노 그룹(Casino Guichard-Perrachon), 씨시스템 유(Système U Centrale Nationale), 인터네셔널 스파 센트럴(Internationale Spar Centrale)
	개인 소매업 및 아시아마트	2.8%	파리 스토어(Paris Store), 케이마트(K-Mart)

자료: 유로모니터(Euromonitor), 현지 진출 브랜드 진출 채널 정보 조사 결과

25) 유로모니터에 따르면, 판매 면적에 따라 하이퍼마켓(2,500평방미터)과 슈퍼마켓(400~2,500평방미터)을 분류함.
다만, 2개 채널의 특징이 유사하여 통합된 수치로 유통채널을 조사함(하이퍼마켓 : 44% / 슈퍼마켓 : 33.4%)

2. 프랑스 흑마늘 가루 주요 유통업체

▶ 프랑스 소스, 드레싱 및 조미료 취급, 하이퍼마켓과 슈퍼마켓이 대표적

[표 3.3] 프랑스 소스, 드레싱 및 조미료 취급 주요 유통업체

순번	기업명 (한글명)	기업구분	규모 (매출액)	입점브랜드	유사제품 취급 경험
1	르끌레어 (E Leclerc)	하이퍼마켓	약 378억 유로 (약 50조 1,580억 원)	르끌레어(Leclerc), 루스티카(Rustica), 아모라(Amora), 메이(Maggi), 바이오빌리지(Bio village), 듀크로(Ducros), 마르크르페어(marque reper), 판자니(PANZANI), 이코플러스(Eco+), 트라디지오니아텔리아(Tra dizioniditalia), 아얌(Ayam)	○
2	까르푸 (Carrefour)	하이퍼마켓	약 356억 유로 (약 47조 2,375억 원)	까르푸(Carrefour), 아모라(Amora), 노어(KNORR), 듀크로(Ducros), 메이(Maggi), 아모라(AMORA), 판자니(PANZANI), 수지완(SUZI WAN), 바릴라(BARILLA), 알피스(ALTESSE), 무띠(MUTTI), 베네딕타(BENEDICTA), 헤인즈(HEINZ), 사카리(SAKARI)	○
3	리들 (Lidl)	할인점	약 114억 유로 (약 15조 1,515억 원)	르폭파세(Le Porc Français), 사크라(Sacla)	○
4	파리스토어 (Paris Store)	아시안마켓	약 2억 유로 (약 2,658억 원)	리브랜드(Lee Brand), C사, Por Kwan(포르 칸),	○
5	케이마트 (K-Mart)	아시안마켓	(-)	S사, C사	○
6	아마존 (Amazon)	온라인마켓	약 34억 유로 (약 4조 5,189억 원)	아모라(Amora), 듀크로(Ducros), 메이(Maggi), 판자니(PANZANI)	○

자료: 각 기업 홈페이지, Business Wire(www.businesswire.com), 유로모니터(Euromonitor.com)

3. 프랑스 흑마늘 가루 B2C 소매채널

1) 하이퍼마켓



① 르끌레어(E. Leclerc)

기업 기본 정보	기업명	르끌레어(E. Leclerc)	
	홈페이지	www.e-leclerc.com	
	위치	이브히 슈흐 센느(Ivry-sur-Seine)	
	규모 ²⁶⁾	매출액('18) ²⁷⁾	약 378억 유로 (약 50조 1,580억 원)
		기타 규모	매장 수('18): 691개 직원 수('18): 130,000명
기업 요약 ²⁸⁾	- 1949년 설립 - 프랑스 하이퍼마켓 시장 점유율 1위 - 해외 88개의 매장을 보유하고 있음 - 프랑스에 1,924개의 전문 소매점 보유		
	 		
기업 ²⁹⁾ 최근 이슈	- 2020년 온라인마켓 점유율 10% 목표 - 2019년 여름 스포츠 이벤트 Tour de France에 공식 후원사 중 하나가 될 것이라고 발표함		
유사제품 정보		제품명	소스 크뤼디떼나뽀쥬 (SAUCE CRUDITÉS NATURE)
		종류	야채 소스
		용량	500g
		원산지	프랑스

사진 자료: NewCorner(www.new-corner.com), E. Leclerc 홈페이지(www.e-leclerc.com), 프랑스 음식 데이터베이스(fr.openfoodfacts.org)

26) 르끌레어 홈페이지(www.e-leclerc.com), 유로모니터(Euromonitor)

27) 1유로 = 1,326.6원 (2019.05.23, KEB 하나은행 매매기준율 적용)

28) 르끌레어 홈페이지(www.e-leclerc.com)

29) L' Officiel de la Franchise(officieldelafranchise.fr)



② 까르푸(Carrefour)

기업 기본 정보	기업명	까르푸(Carrefour)	
	홈페이지	www.carrefour.fr	
	위치	마씨(Massy)	
	규모 ³⁰⁾	매출액('18)	약 356억 유로 (약 47조 2,376억 원)
		기타 규모	온라인 판매율('16): 유로 4억 유로 비유통 자산('18) 약 287억 유로
기업 요약	- 1959년 까르푸 그룹(Carrefour Group)설립 - 1963년 까르푸 첫 매장 오픈 - 프랑스 하이퍼마켓 시장 점유율 2위 - 500개 이상의 브랜드 제품을 판매하고 있음		
	 		
기업 최근 이슈	- 최근 대규모 인원 감축을 실행하여, 까르푸 할인매장 273곳을 폐점함 - 19년 5월 약 3,000여건의 일자리 손실을 가져오는 구조 조정을 발표함		
입점 절차 및 협력 정보	- 홈페이지(www.carrefour.com/fr/contact/page)를 통하여 공급자 지원서를 작성하여 제출하면 담당자가 확인 후 연락을 주고, 추가 논의를 거친 뒤 입점하게 됨 - 단, 해당 지원서 작성 시 국가를 선택하게 되어 있는데 한국은 해당 사항이 없음		
유사제품 정보		제품명	무따흐 바질릭 방 블랑 (Moutarde basilic vin blanc)
		종류	화이트와인 바질 겨자
		용량	200g
		원산지	프랑스

자료: 까르푸 홈페이지(www.carrefour.fr), 유로모니터(Euromonitor), Liberation(www.liberation.fr)

사진 자료: 까르푸 홈페이지(www.carrefour.fr), Alamyimage(www.alamyimages.fr)

30) Business Wire(www.businesswire.com), 유로모니터(Euromonitor)

2) 할인점



① 리들(Lidl)

기업 기본 정보	기업명	리들(Lidl)	
	홈페이지	www.lidl.fr	
	위치	스트라스부르(Strasbourg)	
	규모	매출액('17)	약 114억 유로 (약 15조 1,515억 원)
		기타 규모	매장 수('19): 1,500개 직원 수('19): 30,000명
기업 요약	- 1988년 프랑스 진출 - 독일기업인 Schwarz Group의 자회사임 - 프랑스 할인점 시장 점유율 1위(59%) - 유럽 내 7,839개 매장 보유		
	 		
기업 최근 이슈	- 창립 30주년을 기념하여 5월부터 8월 말까지 푸드트럭 등 다양한 이벤트를 진행 할 예정		
입점 절차 및 협력 정보	- 홈페이지(www.lidl.fr/fr/contact.htm)를 통하여 공급자 지원서를 작성하여 제출하면 담당자가 확인 후 연락을 주고, 추가 논의를 거친 뒤 입점하게 됨		
유사제품 정보		제품명	페스토 알라 제노베제 (Pesto alla genovese)
		종류	파스타소스
		용량	290g
		원산지	이탈리아

자료: 리들 홈페이지(www.lidl.fr), 유로모니터(www.portal.euromonitor.com), LSA(www.lsa-conso.fr), BFM Business(bfmbusiness.bfmtv.com), International Supermarket News(www.internationalsupermarketnews.com)

사진 자료: 리들 홈페이지(www.lidl.fr), Alamyimage(www.alamyimages.fr)

3) 아시안 슈퍼마켓



① 파리 스토어(Paris Store)

기업 기본 정보	기업명	파리 스토어(Paris Store)	
	홈페이지	www.paris-store.com	
	위치	띠에(Thiais)	
	규모	매출액('18)	약 2억 유로 (약 2,658억 원)
		기타 규모	매장 수('18): 21개 직원 수('18): 700명
기업 요약	- 1977년 설립 - 약 6,000여 개의 제품을 판매하고 있음 - 직접 수입하여 자체 매장에서 판매하고 있으며, 홍콩에 소싱 센터를 보유하고 있음 - 매년 약 75,000톤 물량의 제품을 수입함		
	 		
기업 최근 이슈	- 아시아의 모든 맛을 발견할 수 있다는 홍보 문구와 같이 비빔밥, 일본도시락, 파파야 샐러드를 만드는 요리 강습회를 개최		
입점 제품 특징	- 한국, 일본, 중국, 대만, 태국, 베트남 등 다양한 아시아 국가의 제품을 취급 - 음료, 조미료, 과자, 디저트, 기름, 국수, 밥류, 소스, 즉석스프, 차 등의 식품을 판매 - 한국 식품으로는 김치, 고추장, 된장, 음료, 차 등 을 판매 - 약 200종의 소스 판매		
유사제품 정보		제품명	퓨레 드알리 (Puree d'Ali)
		종류	마늘 퓨레
		용량	200g
		원산지	태국

자료: 파리 스토어 홈페이지(www.paris-store.com)

사진 자료: 망치(Maangchi) 홈페이지(www.maangchi.com)



② 케이마트(K-Mart)

기업 기본 정보	기업명	케이마트(K-Mart)	
	홈페이지	www.k-mart.fr	
	위치	파리(Paris)	
	규모	기타 규모	매장 수: 3개
	- 2006년 설립 - 오페라, 보그르넬 및 상젤리제 3개의 지역 매장 보유 - 주로 한국 및 일본 식재료를 판매함 - 매장 내 카페테리아 코너에서 도시락, 반조리 식품 판매 - 식당 및 슈퍼마켓에 식자재 등을 도매 판매 함		
기업 요약			
			
기업 최근 이슈	- 2018년 파리에 새로운 매장을 오픈하였음 - 페이스북,인스타그램 등 채널을 통한 홍보		
입점 제품 특징	- 한국, 일본 식료품 취급 - 카페테리아에서 직접 조리한 도시락, 비빔밥, 잡채 등 한국음식 판매 - 신선식품 및 베이커리, 과자, 라면, 즉석식품, 소스류(된장, 고추장 등) 판매		
유사제품 정보		제품명	소갈비양념
		종류	소스
		용량	290g
		원산지	한국

자료: 케이마트 홈페이지(www.k-mart.fr)

사진 자료: 케이마트 홈페이지(www.k-mart.fr), CJ홈페이지(cj.co.kr)

4) 온라인마켓



① 아마존(Amazon)

기업 기본 정보	기업명	아마존(Amazon)	
	홈페이지	www.amazon.fr	
	위치	파리(Paris)	
	규모	매출액('16)	약 34억 유로 (약 4조 5,189억 원)
		기타 규모	직원 수('18): 5,000명
기업 요약	- 2000년 프랑스 진출 - 미국 시애틀에 본사를 두고 있음 - 룩셈부르크에 유럽 본사를 두고 있음 - 프랑스 온라인마켓 시장 점유율 2위		
기업 ³¹⁾ 최근 이슈	- 2,000여 명의 직원을 추가로 채용할 계획을 보유하고 있음 - 2017년, 클리쉬(Clichy)에 리서치 센터를 오픈하였음 - 내년 가을부터 Brétigny-sur-Orge에 로봇이 물품을 관리하는 창고를 개설할 예정		
입점 절차 및 협력 정보 ³²⁾	입점 물품 및 판매 장소 결정 → 계정 등록 및 리스팅 → 배송 및 주문		
유사제품 정보		제품명	페스토 바질릭 에 파농 엉띠에 (Pesto Basilic et Pignons Entiers)
		종류	소스
		용량	190g
		원산지	프랑스

자료: 아마존 홈페이지(www.amazon.fr), 유로모니터(www.portal.euromonitor.com), L'express
L'Expansion(lexpansion.lexpress.fr), LATribune(www.latribune.fr), 프랑스 음식
데이터베이스(fr.openfoodfacts.org)
사진 자료: 아마존 홈페이지(www.amazon.fr)

31) LATribune(www.latribune.fr), Le Parisien(www.leparisien.fr)

32) 아마존 글로벌 셀링(services.amazon.co.kr/eu-marketplace.html)

IV. Customs·Quarantine

SUMMARY

1. 프랑스 흑마늘 가루 인증 취득
2. 프랑스 흑마늘 가루 사전 심사
3. 프랑스 흑마늘 가루 업체·제품 등록
4. 프랑스 흑마늘 가루 라벨 심의
5. 프랑스 흑마늘 가루 서류 준비
6. 프랑스 흑마늘 가루 세금 납부
7. 프랑스 흑마늘 가루 검역 심사

Customs · Quarantine

(통관 및 검역)

■ 통관/검역 일반사항 | ■ 통관/검역 주의사항

구분	내용	참조처
Step 01. 인증 취득	• 일반가공식품 강제 인증 無 - 식품 수출을 위해 인증 획득 불필요	(*) 유럽연합 집행위원회 - Regulation (EC) 852/2004 (식품 위생에 관한 법률) - 문의처 : ec.europe.eu
Step 02. 사전 심사	• 일반가공식품 사전 심사 無 • 식품 분류 확인을 위한 BTI 신청 가능 - 수출 제품에 대한 분류 확인 절차	(*) 유럽연합 집행위원회 - (EU) 2016/341 - 문의처 : ec.europe.eu
Step 03. 업체·제품 등록	• 수출입업자 세관 등록 - 현지에서 직접 통관을 수행하는 경우 수출업자 세관등록(EORI) 필요 • 공인경제운영자 - 해당하는 경우 통관 원활화를 위해 등록 가능	(*) 유럽연합 집행위원회 - (EC) 648/2005 (공동체관세법 및 시행 조항) - 문의처 : ec.europe.eu
Step 04. 라벨 심의	• 일반가공식품(현지) 라벨 표기사항 - 제품명, 중량, 제조일자, 유통기한, 보관 방법, 제조자 정보, 원산지 등 - 별도 심의 사항 없음 • 알러지 유발 성분 강조 표시 필수	(*) 프랑스 소비자 보호부 - 프랑스 소비자법 R112-1 - Regulation (EC) 1169/2011 (EU 식품 정보에 관한 법률) - 문의처 : www.economie.gouv.fr
Step 05. 서류 준비	• 일반 서류^(p4) • 원산지증명서 - 원산지 신고문안으로 작성하나, 필요에 따라 인증수출자 자격 획득 필요 • 식물위생검역증 필요	(*) 프랑스 관세청 - 문의처 : www.douane.gouv.fr (*) 관세청 - 문의처 : www.customs.go.kr
Step 06. 선적 및 운송	• 포워딩 업체 섭외	(-)
Step 07. 통관 신고	• 수입 신고 - 전자 또는 서면으로 신고 - 수입신고서(SAD), 상업송장 등	(*) 프랑스 관세청 - 문의처 : www.douane.gouv.fr
Step 08. 세금 납부	• 통관, 검역, 검사, 부두 사용료 등 • 관세율 0% • 부가가치세 5.5 - 20%	(*) 프랑스 관세청 - 문의처 : www.douane.gouv.fr
Step 09. 검역 심사	• 서류 심사 및 검사 진행	(*) 프랑스 관세청 - 문의처 : www.douane.gouv.fr

1. 프랑스 흑마늘 가루 인증 취득

인증 취득

프랑스에서 요구하는
수입제품 강제 혹은 선택
인증 정보 제공

흑마늘 가루

흑마늘 가루 품목은
일반가공식품으로
분류하여 일반가공식품에
해당하는 정보를 제공함

▶ 프랑스 수입 일반가공식품 ‘적용 받는 강제 인증 無’

프랑스로 수출하고자 하는 일반가공식품이 현지 진출 시 꼭 취득해야하는 강제 인증은 없는 것으로 확인됨. EU 차원에서도 별도의 식품 인증을 강제하고 있지 않음. 다만, 수입 시 식품 생산 과정에 대한 위생 관리 계획과 관련 정보들을 제출해야 함. 이러한 위생 관리 기준은 국제적인 기준인 HACCP를 따르도록 하고 있음. HACCP 인증 취득을 필수로 부과하고 있지는 않으나 그 기준에 준하는 위생 요건을 요구하고 있음. ISO 22000 인증 등 기타 인증도 HACCP의 기준을 포함하는 위생 관리 인증을 부여하고 있어, 프랑스를 포함한 EU 역내로 식품 수입 시 위생 요건 충족을 위한 서류로 제출 할 수 있음

[표 4.1] 프랑스 식품 인증 취득

인증명	인증 성격	강제 유무	발급 기관	인증 Mark
HACCP	식품 생산 안전 인증	선택	식품의약품안전처 (한국식품안전관리인증원)	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	선택	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
IFS	식품 생산 안전 인증	선택	IFS 지정 인증기관	
BRCGS Food Safety	식품 생산 안전 인증	선택	BRC 지정 인증기관	
FSSC 22000	식품 생산 안전 인증	선택	FSSC 지정 인증기관	

자료 : 각 인증기관

[표 4.2] 프랑스 식품 인증 취득

	절차	기간
	서류	비용
HACCP	서류제출>서류심사>현장확인 및 심사>판정>인증	40일
	신청서, 식품안전관리인증계획서 등	20만원
ISO 22000	서류제출>인증계약>계획통보>서류심사>현장심사>시정 조치>인증 심의>인증>사후관리심사>갱신 심사	-
	신청서, 인증기관에서 요청하는 서류 등	-
IFS	인증의뢰>사전심사>현장심사>부적합 사항 시정 조치>인증발급	약 24주
	신청서 등	약 900~1,000만원
BRC Food Safety	인증의뢰>사전심사>현장심사>부적합 사항 시정 조치>인증발급	-
	신청서, 식품안전 및 품질에 관한 매뉴얼 등	약 900~1,000만원
FSSC 22000	서류제출>1차 현장 평가>2차 현장 평가>인증>사후관리 심사	-
	신청서, 회사 정보, 기 취득 인증 등	500~600만원

자료 : 각 인증기관

2. 프랑스 흑마늘 가루 사전 심사

사전 심사

프랑스에서 요구하는
수입제품 품목에 대한 사전
규제 심사제도 정보 제공

흑마늘 가루

흑마늘 가루 품목은
일반가공식품으로
분류하여 일반가공식품에
해당하는 정보를 제공함

- ▶ 프랑스 일반가공식품 수출을 위해 사전 심사 ‘불필요’
- ▶ 프랑스 일반가공식품의 분류 확인을 위해 사전 ‘BTI 신청 가능’

BTI(Binding Tariff Information)란 EU로 제품을 수입하기 전 제품이 어떤 HS Code 품목 분류에 해당하고 관세율은 어떻게 되는지, 또 필요한 인증이나 요구사항은 어떤 것이 있는지 사전에 확인하기 위한 절차임. EU 국가 중 수입을 진행하고자 하는 국가 또는 현지에 사무실을 두고 있는 경우 해당 지역을 담당하고 있는 세관을 통해 신청할 수 있음. 해당 사전 심사의 경우 수입을 진행하는 과정에서 필수적으로 부과되는 심사는 아니며, 수입 시 동일 품목에 대한 HS Code 분류를 명확하게 확인하여 원활한 통관을 진행 할 수 있도록 하는 사전 절차임

[표 4.3] 프랑스(EU) 사전 심사

적용 규제	(EU) No 952/2013 규정에 대한 추가 규정 'COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2016/341'
발행 기관	a. 통관을 진행하고자 하는 국가의 세관 b. 현지에 사무실 또는 법인이 설립되어 있는 경우 통관 절차가 진행되는 국가와 관계없이 해당 기업의 법인이 설립되어 있는 국가의 세관
서류	a. BTI 신청 서류 (서면 또는 트레이드 포털 통해 신청) - 여러 개의 제품인 경우 각각의 제품 타입별로 별도 신청 - 이미지, 샘플(가능한 경우)을 포함한 자세한 제품 정보 기재 - 제공되는 정보는 정확하고 완전한 정보 일 것
비용	무료(번역, 전문가 자문 등이 진행되는 경우 해당 비용은 신청자에 청구)

자료 : 유럽연합 집행위원회(ec.europe.eu)

3. 프랑스 흑마늘 가루 업체·제품 등록

업체·제품 등록

프랑스에서 요구하는
수입제품 업체 또는 제품
등록제도 정보 제공

흑마늘 가루

흑마늘 가루 품목은
일반가공식품으로
분류하여 일반가공식품에
해당하는 정보를 제공함

- ▶ 프랑스 일반가공식품 통관을 위해 사전 ‘수출입업자 세관 등록(EORI) 필요’
- ▶ 프랑스 일반가공식품 세관 간소화를 위한 사전 ‘AEO 등록 가능’

수출입업자 사전 세관 등록(EORI, Economic Operators Registration and Identification)이란 EU로 통관을 하고자하는 개인 또는 사업자가 통관 절차를 진행하기 위해 부여 받게 되는 번호를 의미함. 현지에서 직접 통관을 진행해야 하는 수출업체의 경우 해당 업체 등록을 통해 등록번호를 부여받아야함. 등록 번호는 EU 역내에서 공통적으로 사용되기 때문에 한 번 등록을 하면 다른 국가에서도 공통적으로 사용 가능함

공인경제운영자(AEO, Authorized Economic Operator) 제도는 인증 기업들의 통관 절차를 간소화하기 위해 사용되는 사전 등록 절차임. AEOC, AEOS 두 가지 인증으로 구분됨. 한국 관세청에서 ‘수출입안전관리우수공인업체’라는 명칭으로 운영되고 있으나, EU와는 상호인정약정(MRA)이 체결되어 있지 않아 국내 등록은 EU에서 인정받지 못함

[표 4.4] 프랑스(EU) 수출입업자 세관 등록(EORI) 정보

적용 규제	EU 공동체관세법 및 시행 조항 ‘(EC) No 648/2005’
발행 기관	a. 통관 절차가 진행 될 국가의 세관 b. 현지에 사무실 또는 법인이 설립되어 있는 경우 통관 절차가 진행되는 국가와 관계 없이 해당 기업의 법인이 설립되어 있는 국가
절차	a. 프랑스 온라인 페이지를 통하여 EORI 신청 (pro.douane.gov.fr) b. 신청 받은 서류를 심사하여 EORI 발급

자료 : 유럽연합 집행위원회(ec.europa.eu)

[표 4.5] 프랑스(EU) 공인경제운영자(AEO) 등록 정보

적용 규제	EU 공동체관세법 및 시행 조항 ‘(EC) No 648/2005’
세부 규정	Article 39, Union Customs Code(UCC)
발행 기관	a. EU 회원국의 통관 담당 기관 b. 한국 관세청
분류	a. 통관 원활화 b. 서류 및 샘플 검사에 대한 간소화 c. 통관 절차 수행 시 수행 내용에 대한 사전 공지

자료 : 유럽연합 집행위원회(ec.europa.eu)

4. 프랑스 흑마늘 가루 라벨 심의

▶ 프랑스 라벨 규정

[표 4.6] 프랑스 라벨 관리 규정

라벨 심의	적용 규제	EU Regulation No.1169/2011		
프랑스에서 요구하는 수입제품 라벨 규정 정보 제공	세부 규정	ibid Article 9, 프랑스 소비자법 R112-1		
흑마늘 가루	라벨 표기사항 (항목)	· 제품명 · 성분 (중량의 내림차순으로 기재) 알러지 유발 성분은 강조 표시 필수 · 강제 표시 사항 : 특정 성분명 및 해당 성분의 양 (ex. 제품명 또는 라벨에서 강조된 것. 딸기케이크의 딸기, 햄 피자의 햄) · 원료의 양 (순수량, 순중량으로 표기) · 섭취기한(DLC, Date Limite de Consommation) 또는 최소보존일 (DDM, Date de Durabilité Minimum) · 보관조건 및/또는 이용약관 · 제조회사명과 주소 또는 EU 내 수입업체명과 주소 · 원산지(육류의 경우, 가축의 사육지와 도축장소) · 사용방법(제품 사용이 어려울 경우 기재) · 알코올 도수(1.2% 이상의 알콜 음료에 해당) · 영양성분		
흑마늘 가루 품목은 일반가공식품으로 분류하여 일반가공식품에 해당하는 정보를 제공함		세부 내용	표기 언어	프랑스어로 표기되어야 함
			글자 크기	의무사항 글자크기는 최소 1.2mm이어야 함 단, 제품 면적이 80cm² 미만의 경우 글자크기는 최소 0.9mm이상이어야 함
			양적 표기	식품명과 동일한 곳에 표기, 단어, 그래픽, 그림 등 표기 가능
			제품명	정식 명칭으로 기재하되 필요 시 식품의 속성을 설명하는 명칭(descriptive name) 사용
			순수량	리터(l), 센티리터(cl), 밀리리터(ml), 킬로그램(kg), 그램(g)을 포함하여 적절한 단위와 함께 표기
			원료명	완제품의 5%이상의 원료에 한해 순중량 순으로 기재. 2% 넘지 않는 성분은 뒤쪽에 표기. 백분율로 표기
			기한	섭취기한: Best before(à consommer jusqu'au), Best before end(à consommer de préférence avant)와 같은 문구와 함께 '일, 월, 연도' 기재 최소보존일: Use by와 같은 문구와 함께 '일,월,연도'기재
			원산지	원산지 국가명 또는 지역명 표기
			기타 표시	사용방법, 알콜도수(소수점 첫째자리까지), 영양성분,
라벨 표기사항 (영양성분)	성분표	열량, 지방, 탄수화물, 설탕, 단백질, 소금 등 매100그램(g)/100밀리리터(ml) 기준		
	알러지 유발 성분	글루텐 함유 곡류, 갑각류, 계란, 어류, 두류, 유제품, 견과류, 셀러리류, 겨자, 참깨, 아산화황 및 아황산염 제품, 루핀, 연체동물 (해당 성분 하위목록 중 예외 있음)		

자료 : EU법령포털 (www.eur-lex.europa.eu)

▶ 프랑스 일반가공식품 라벨 샘플



[앞면 라벨링]

앞면(프랑스어)

- ① 회사명 : VAHINÉ
② 제품명 : Amandes en poudre



[뒷면 라벨링]

앞면(국문)

- ① 회사명 : VAHINÉ
② 제품명 : Amandes en poudre

뒷면(프랑스어)

- ① 설명 : Avec plus de 40 ans d'expertise pâtissière, Vahiné sélectionne ses ingrédients parmi les meilleurs et les conditionne en France.
② 성분 : INGRÉDIENT
Amand. Peut contenir noisettes et d'autres fruits à coque. Sans colorant et sans conservateur.
③ 보관방법 : CONSERVATION
Après ouverture, nous vous conseillons de refermer le sachet, de le conserver dans un endroit frais et sec et de le consommer sous 15 jours
④ 원산지 : Produit en France à partir de matière importée. "Conformément à la réglementation en vigueur"

뒷면(국문)

- ① 설명 : 제빵분야의 전문가로서 40년이 넘는 시간동안, Vahine는 프랑스에서 가장 좋은 원료를 선택하였습니다.
② 성분 : 성분
아몬드, 헤이즐넛과 다른 견과류를 포함할 수 있습니다. 보존료와 착색료가 첨가되지 않았습니다.
③ 보관방법 : 보관
제품을 개봉한 후에는 건조하고 서늘한 곳에 밀봉하여 보관해야하며, 15일 이내에 섭취해야합니다.
④ 원산지 : 수입된 원료를 프랑스에서 가공함. "규정에 부합함"



[뒷면 라벨링]

뒷면(프랑스어)

- ⑤ 영양성분 :
Valeurs Nutritionnelles Moyennes
Énergie 613Kcal
Matières Grasses 53g
(dont acides gras saturés 4g)
Glucides 8.8g
(dont sucres 4.6g)
Protéines 21.4g
Sel 0.05g
- ⑥ 유통기한 :
À consommer de préférence avant le :
- ⑦ 용량 : 125g e

뒷면(국문)

- ⑤ 영양성분 :
평균 영양성분량
에너지 613kcal
지방 53g
(포화지방산 4g 포함)
글루시드 8.8g
(설탕 4.6g 포함)
단백질 21.4g
소금 0.05g
- ⑥ 유통기한 :
DD/MM/YYYY 이전에 섭취하시오
- ⑦ 용량 : 125g e

5. 프랑스 흑마늘 가루 서류 준비

서류 준비

프랑스 수입 통관 과정에서
요구되는 서류 정보 제공

흑마늘 가루

흑마늘 가루 품목은
일반가공식품으로
분류하여 일반가공식품에
해당하는 정보를 제공함

▶ 프랑스 FTA 원산지증명서 준비 필요

프랑스 수입신고 전자통관시스템을 통해 진행

프랑스의 수입신고는 서면 또는 프랑스 세관의 전자행정 시스템(Pro Douane, pro.douane.gov.fr)을 통하여 진행 가능함. EU에서 공통적으로 요구하고 있는 일반 서류와 기타 수입 위생에 관하여 품목별로 요구하고 있는 필수 서류를 구비하여 제출하게 됨. EU로 수입되는 모든 물품의 경우 물품이 도착항에 도착하기 이전에 사전 물품 신고 절차인 적하목록 사전제출(ENS, Entry Summary Declaration) 서류를 제출해야 함

원산지증명의 경우 수출자가 상업송장, 인도증서 또는 상업서류에 원산지신고문안을 기재함으로써 원산지 신고서를 작성할 수 있음. 그러나 EU 역내로 6,000유로(한화 약 796만 원³³⁾) 이상의 물품을 수입하는 경우 원산지 인증수출자 자격을 획득하여야 원산지 증명을 통한 협정관세를 부과 받을 수 있음. 해당 자격의 경우 한국 관세청을 통해서 신청 가능함. 또한 필수 서류로 농림축산검역본부에서 수출 식물 제품을 대상으로 발급하는 식물위생증명서를 발급받아 세관 신고 시 제출해야함

[표 4.7] 프랑스 통관 서류

구분	서류명	발급기관
일반 서류	수입신고서(SAD)	(-)
	운송 보험	(-)
	상업송장	(-)
	선적 포장 명세서	(-)
	선하증권	(-)
	원산지 증명서	수출업체 / 관세청
	식물위생증명서	농림축산검역본부
	관세가격신고서	(-)

자료 : 유럽연합 집행위원회(ec.europa.eu), 관세청(www.customs.go.kr)

33) 1유로 = 1,326.06원 (2019.05.23, KEB 하나은행 매매기준율 적용)

6. 프랑스 흑마늘 가루 세금 납부

세금 납부

프랑스 수입 통관 과정에서
요구되는 세금 정보 제공

흑마늘 가루

흑마늘 가루 품목은
일반가공식품으로
분류하여 일반가공식품에
해당하는 정보를 제공함

- ▶ 프랑스 일반가공식품 HS-CODE 0712.90-9010, 관세율 0% 적용
- ▶ 한-EU FTA 발효로 협정세율 적용

일반가공식품 중 소스류의 경우 프랑스에서는 HS-CODE 0712.90 (그 밖의 채소와 채소류의 혼합물)의 0712.90-9010(마늘 그리고/또는 백합과 파속의 총칭 ampeloprasum을 포함한 갈릭 및 백합과 파속의 총칭 ampeloprasum과 채소류의 혼합물) 세번을 사용하여 수입됨.³⁴⁾ 프랑스에서 해당 제품을 수입할 경우 기본 세율은 12.80%를 적용하나, 한국산 제품의 경우 2015년 12월 13일부로 전체 발효된 한-EU FTA에 따라 협정 세율 0%를 적용함. 관세 외에도 부가가치세(VAT)를 납부해야 하며 어떤 식품인지에 따라 식품에 적용 되는 세율인 5.5% 또는 10%의 세율을 적용 받음

- 터미널화물처리비(THC)는 200유로(한화 약 26만 원) 소요
- 수입 서류 심사비용에 4달러(한화 약 4,700원) 소요
- 수입 서류 심사 기간은 1시간 소요
- 통관 비용은 60유로(한화 약 7만 원) 소요
- 통관에 걸리는 시간은 2시간 소요

[표 4.8] 한국·EU HS CODE 비교 및 EU 수입 세율

구분	HS CODE	품목 분류	비고
한국	0712	건조한 채소(원래 모양인 것, 절단한 것, 얇게 썬 것, 부순 것, 가루 모양인 것으로 한정하며, 더 이상 조제한 것은 제외한다.)	
	0712.90	- 그 밖의 채소와 채소류의 혼합물	
	0712.90-90	- 기타	
EU (프랑스)	0712.90-9010	마늘 그리고 / 또는 백합과 파속의 총칭 ampeloprasum을 포함한 갈릭 및 백합과 파속의 총칭 ampeloprasum과 채소류의 혼합물	
관세	기본관세율	12.80%	
	협정 세율	0%	
VAT		5.5% - 10%	

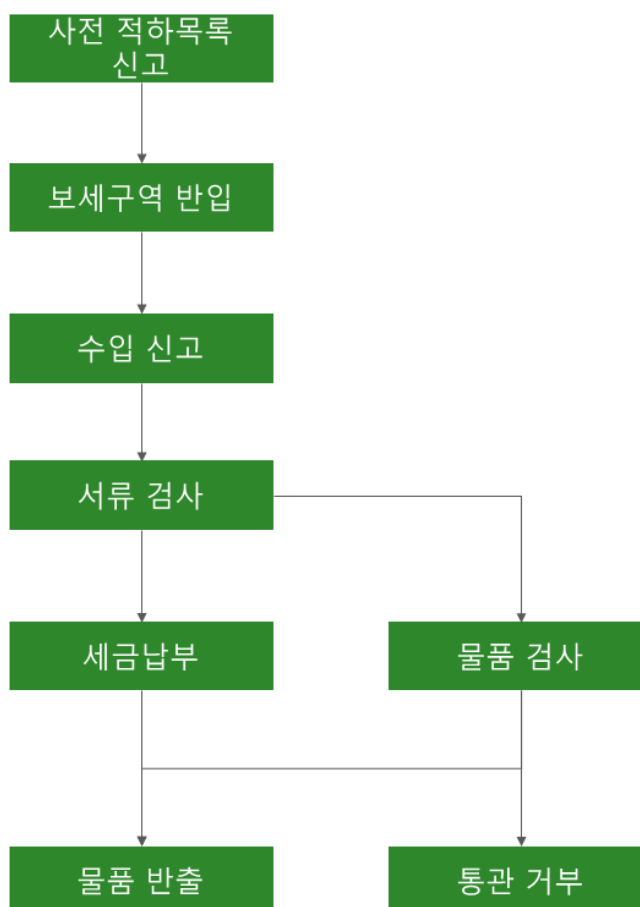
자료 : 관세법령정보포털(unipass.customes.go.kr), 유럽연합 집행위원회(ec.europa.eu),
프랑스 경제부(www.economie.gouv.fr)

34) 프랑스 세번의 경우 HS Code 6자리에 해당하는 0712.90 중 흑마늘 가루에 적합하다고 판단되는 세번 항목의 정보를 제공함.
다만, 해당 항목 판단의 경우 유럽연합 및 프랑스의 세관당국과의 판단과는 차이가 있을 수 있으므로, 앞서 설명한 BTI 심사 절차를 통하여 HS Code 확정 절차를 진행하여야 품목에 해당하는 명확한 HS Code 번호를 확정할 수 있음

7. 프랑스 흑마늘 가루 검역 심사

- ▶ 프랑스 일반가공식품 위험도별 검역 심사 진행
- ▶ 수입업체를 기준으로 하여 검사 대상 선별 후 물품 검사 진행

[표 4.9] 프랑스 통관 프로세스



	유형	명칭	최대 허용량 (mg/kg)
일반가공식품 연관 규제 첨가물 및 물질	잔류농약	1,1-dicloro-2	0.01
		1-methylcyclopropene	0.01
		2,4,5,-T	0.01

자료 : 유럽연합 집행위원회(ec.europe.eu)

- ▶ 유럽연합 집행위원회의 첨가물, 유해물질 데이터 베이스를 통해 확인 가능
- ▶ KATI 식품첨가물 및 유해물질 데이터베이스를 통해서도 확인 가능

식품 첨가물 규정

프랑스로의 제품을 수입 시,
요구되는 식품 첨가물에
관한 정보

흑마늘 가루

흑마늘 가루 품목의
첨가물 규정은
KATI 식품 유형 분류 중
농산가공식품으로
분류하여 농산가공식품에
해당하는 정보를 제공함

[표 4.10] 프랑스 일반가공식품 식품 첨가물 규정

기능	이름	영문이름	최대사용량(mg/kg)	비고
착색료	카라멜 색소	Caustic caramel	GMP	
유화안정제	아라비아고무	acacia (gum arabic)	GMP	
산미료	아세트산	acetic acid	GMP	
증점제	아세틸아디핀산이전분	acetylated distarch adipate	GMP	
증점제	녹말	acetylated oxidized starch	GMP	
표백제	이산화염소	chlorine dioxide	일반사용기준	
강화제	콜레칼시페롤	cholecalciferol	일반사용기준	
착색료	착색료	all colours	잔류 불가	
발효 촉진제	탄산암모늄	ammonium carbonate	GMP	
산도조절제	수산화암모늄	ammonium hydroxide	GMP	
보존료	안식향산칼슘	calcium benzoate	GMP	

자료 : 유럽연합 집행위원회(ec.europe.eu), KATI(www.kati.net)

●

식품 유해물질 규정

프랑스로의 제품을 수입 시,
요구되는 유해물질에
관한 정보

●

흑마늘 가루

흑마늘 가루 품목의
첨가물 규정은
KATI 식품 유형 분류 중
농산가공식품으로
분류하여 농산가공식품에
해당하는 정보를 제공함

[표 4.11] 프랑스 일반가공식품 식품 유해물질 규정

기능	이름	영문이름	최대사용량(mg/kg)	비고
유해물질	아플라톡신	Aflatoxin	2.5 μ g/kg	
	벤조피렌	Benzo(a)pyrene (Benzopyrene)	3.0 μ g/kg	
	다옥시니발레놀	Deoxynivalenol (DON)	750 μ g/kg	
	멜라민	Melamine	2.5	
	납	Lead (Pb)	0.1	

자료 : 유럽연합 집행위원회(ec.europe.eu), KATI(www.kati.net)

V. Expert Interview

SUMMARY

Interview ① 시토레이펀스(Phytoréponse)

Interview ② 비앙 멩제(Bien Manger)



Expert Interview

(전문가 인터뷰)

Market Demand and Distribution



35)

- 인터뷰 기업 : Phytoréponse
(건강식품 소매업체)
- 인터뷰 담당자 : Mr. Herve
(General Manager)

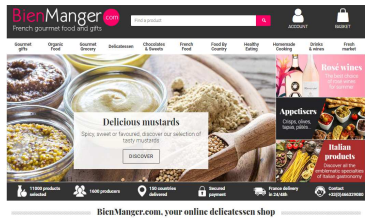
흑마늘 효능에 대한 관심도 高

최근 유명 방송 프로그램에서 흑마늘의 효능이 소개되며, 흑마늘 기능식품에 대한 인기가 증가하고 있는 추세입니다. 특히 면역력 향상, 혈액 순환, 콜레스테롤 저하의 효과를 보유하고 있는 흑마늘 제품을 찾는 고객이 많습니다.

온라인 매장 통해 흑마늘 기능식품 판매

흑마늘과 흑마늘 식품은 일반 식품점에서 쉽게 구매할 수 있습니다. 저희는 흑마늘 기능식품을 제조업체에게 직접 납품 받아 온라인 매장을 통해 일반 소비자들에게 판매하고 있습니다.

Market Trends and Entry Barriers



36)

- 인터뷰 기업 : Bien Manger
(온라인 식품 유통업체)
- 인터뷰 담당자 : Mr. Jean-Yves
(Marketing Manager)

흑마늘 유통 채널 다양

다양한 브랜드 흑마늘 제품을 취급하고 있으며, 흑마늘을 일반 소비자부터 중·소형 소매업체, 일반 식당 등 다양한 채널에 공급하고 있습니다.

흑마늘 첨가된 메뉴 多, 수요도 함께 증가

흑마늘을 사용한 메뉴가 많아지며, 수요도 꾸준히 증가하고 있습니다. 최근 프랑스에서 흑마늘을 자체 조달하는 경우가 많기 때문에 아시아에서 수입하는 비중은 많지 않은 것으로 생각합니다.

EU 일반 식품 수입 규정 동일

흑마늘을 프랑스에 수입/수출 시, EU 국가 일반 식품 수입 규정이 적용됩니다.

35) 구글 맵(www.google.com/maps)

36) 비앙 망제(Bien Manager) 홈페이지(www.bienmanger.com)

Interview ① 시토레이펀스 (Phytoreponse)

Phytoreponse

전문가 소속

Phytoreponse
건강식품 소매업체

전문가 정보

Mr. Herve
(General Manager)



37)



38)

Phytoreponse

Mr. Herve (General Manager)

Q. 회사 소개 및 취급 제품 소개 부탁드립니다.

시토레이펀스(Phytoreponse)는 오프라인과 온라인 매장을 보유하고 있는 건강식품 소매업체입니다. 현재 저희 매장에서도 흑마늘을 원료로 사용한 알약과 캡슐 제품들을 취급하고 있으며, 가장 인기 있는 제품은 'Old Black Garlic 40 Pills'입니다.

Q. 소비자들은 흑마늘에 대해서 알고 있습니까?

최근 유명 TV 프로그램에서 흑마늘의 효능이 소개되며 흑마늘을 사용한 제품에 대한 수요가 증가하고 있는 추세입니다. 흑마늘 기능식품은 면역력 향상, 혈액 순환, 콜레스테롤 저하의 효과를 보유하고 있어 제품을 찾는 고객들이 증가하고 있습니다.

Q. 소비자들은 흑마늘을 어디서 구매할 수 있습니까?

일반적으로 흑마늘 또는 흑마늘 식품은 식품 판매점, 슈퍼마켓에서 쉽게 구매할 수 있습니다. 저희 매장은 흑마늘 제품을 에피-네추(Api-Nature) 제조업체를 통해 구매하고 있으며, 주로 온라인 매장을 통해 일반 소비자들에게 제품을 판매하고 있습니다.

37) 시토레이펀스(Phytoreponse) 홈페이지(www.phytoreponse.fr)

Interview ② 비앙 멩제 (Bien Manger)

Bien Manger

전문가 소속

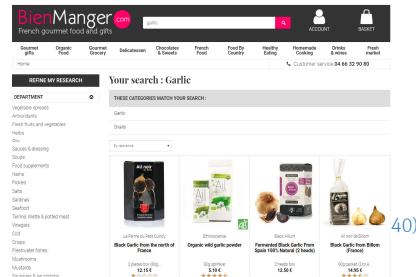
Bien Manger
온라인 식품 유통업체

전문가 정보

Mr. Jean-Yves
(Marketing Manager)



39)



40)

Bien Manger

Mr. Jean-Yves (Marketing Manager)

Q. 회사와 취급하시는 제품에 대한 간단한 소개 부탁드립니다.

비앙 멩제(Bien Manger)는 11,000여 개의 식품을 온라인으로 판매하고 있는 업체입니다. 현재 다양한 브랜드의 흑마늘을 취급하고 있으며, 가격대는 12.15유로(80g) 제품부터 20.95유로(150g) 제품까지 다양한 마늘 제품을 판매하고 있습니다. 일반적으로 흑마늘은 일반 소비자부터 중·소형 식료품 소매업체, 일반 식당 등 다양한 채널에 공급되고 있습니다. 다만 흑마늘을 대량으로 수입하는 경우는 많지 않습니다.

Q. 프랑스에서 인기있는 건강식품은 무엇입니까?

최근 건강에 대한 관심이 많아지며, 슈퍼푸드(Superfood), 발효식품 등 건강식품에 대한 소비자들의 관심도 함께 증가하고 있는 추세입니다. 또한 야채 및 과일을 가공하거나 첨가하지 않고 생 식품을 그대로 먹는 소비자들 늘어나며, 마늘의 수요가 꾸준히 증가하고 있습니다. 다만, '마늘 가루'에 대한 인식이나 수요는 낮은 것 같습니다.

Q. 흑마늘, 특히 한국산 흑마늘에 대한 인지도는 어떻습니까?

흑마늘을 재료로 사용하는 음식 메뉴가 다양화되며, 수요도 증가하고 있습니다. 최근에는 프랑스 현지에서 흑마늘을 생산하는 업체들이 많아져 더 이상 다른 국가로부터 특히 아시아 국가로부터 제품을 수입하지 않아도 자체 조달이 가능합니다. 한국 농산물에 대한 특별한 수요는 없으나, 소비자들은 대체로 건강식품에 대해 호의적인 편입니다.

Q. 흑마늘 수입 시 발생하는 진입장벽은 무엇이 있을까요?

흑마늘 가루 제품을 수입 시, 적용되는 특별한 규정은 없는 것 같습니다. 일반 식품 수입 규정과 동일하나 대체적으로 EU 국가의 식품 수출입 조건이 매우 엄격한 편입니다. 수출입 인증서는 필수이며, 이외 관련 서류도 EU 국가 수출 조건과 동일합니다.

38) 구글 맵(www.google.com/maps)

39) 비앙 멩제(Bien Manager) 홈페이지(www.bienmanger.com)

40) 비앙 멩제(Bien Manager) 홈페이지(www.bienmanger.com)

[참고문헌]

■ 참고자료

1. 「LES CANCERS EN FRANCE L'ESSENTIEL DES FAITS ET CHIFFRES」, Institut National Du Cancer, 2019

■ 참고 사이트

1. 유럽연합 집행위원회(ec.europe.eu)
2. EU법령포털(www.eur-lex.europa.eu)
3. 관세법령정보포털(unipass.customes.go.kr),
4. 프랑스경제부(www.economie.gouv.fr)
5. 한국농식품수출정보 KATI(www.kati.net)
6. 경제협력개발기구 (www.oecd.org)
7. 프랑스 음식 데이터베이스(fr.openfoodfacts.org)
8. International Trade Center (www.trademap.org)
9. Euromonitor(www.portal.euromonitor.com)
10. Business Wire(www.businesswire.com)
11. Slate(slate.com)
12. Mediapart(www.mediapart.fr)
13. LSA 홈페이지(www.lsa-conso.fr),
14. BFM Business(bfmbusiness.bfmtv.com),
15. International Supermarket News(www.internationalsupermarketnews.com)
16. Alamyimage(www.alamyimages.fr)
17. L'express L'Expansion(lexpansion.lexpress.fr)
18. LATribune(www.latribune.fr)
19. Vegavero 홈페이지(shop.vegavero.com)
20. Paris store 홈페이지(www.paris-store.com)
21. Maangchi 홈페이지(www.maangchi.com)
22. Kmart 홈페이지(www.k-mart.fr)
23. CJ 홈페이지(cj.co.kr)
24. Amazon 홈페이지(www.amazon.fr)
25. Lidl 홈페이지(www.lidl.fr),
26. E. Leclerc 홈페이지(www.e-leclerc.com)
27. Menla Garden 홈페이지(www.menla-garden.com)
28. Bien Manager 홈페이지, www.bienmanger.com
29. Phytoreponse 홈페이지,www.phytoreponse.fr

발행 겸 편집 : aT 한국농수산물유통공사
발행일자 : 2019.06.07

본 보고서 내용의 전부 또는 일부에 대한
무단전재 및 재배포는 저작권법에 의하여 금지되어 있습니다.
본문 내용 중 문의사항이나 개선할 사항에 대해서는
aT 한국농수산물유통공사 로 연락하여 주시기 바랍니다.

Copyright 2019 aT 한국농수산물유통공사 All Right Reserved. Printed in Korea

