



Key Point

유럽 견·견과류 시장의 성장은 건강·천연·무첨가·유기농 제품을 찾는 소비자들의 요구와 맞물려 있다. 이는 한국에서 몇 년 전부터 유행 중인 '원물 간식' 트렌드와 궤를 같이한다. 따라서 한국의 각종 과일 말랭이와, 동결건조 과일칩들을 유럽에 선보일 호기로 보인다.

특히 지난 '2019 킬른 국제식품박람회(ANUGA)'에서 선보인 동결과일칩이 유럽 바이어들의 호평을 받으며 가능성을 확인한 바 있다. 또한, 대추, 귤, 밤, 정과, 견과류, 강정 등 한국의 전통 견·견과류 간식도 새롭게 도전해 볼 만하다.

유럽 견과류·건조과일 시장, 한국을 기다린다.



유럽은 세계에서 가장 큰 견·견과류시장

세계 각지에서 수출되는 견·견과류의 40% 이상이 유럽에서 소비된다. 2018년 유럽에서 유통된 견·견과류는 약 260만 톤에 이르는데 이는 2014년 유통량의 35만 톤 이상 증가한 수치다. 통계전문 기업 스타테스티아(statista) 자료에 따르면 2020년 유럽 견과류시장은 110억 달러 규모에 이르고 향후 5년간 연간 약 3.6%의 성장을 이어갈 것으로 전망되고 있다. 자연 성분·저당·안전한 식품을 찾는 트렌드가 견·견과류시장의 성장을 촉진하고 있는 것으로 보인다. 유럽에서 주로 유통되는 견·견과류 품목은 브라질넛, 캐슈넛, 아몬드, 헤이즐넛, 코코넛, 피스타치오 등의 견과와 바나나, 포도, 파인애플, 망고, 구아바, 오렌지, 귤, 포도 등 각종 과일을 말린 건조 과일류이다.

서유럽에서 시작된 트렌드는 동유럽으로 확산 중

유럽에서 가장 큰 견·견과류 시장을 보유한 국가는 네덜란드, 독일, 프랑스, 영국으로 이중 영국은 유럽 최대의 견과류 수입국이고 독일은 유럽 최대의 견과일 수입국이다.

네덜란드 수입진흥청(Centre for the Promotion of Imports)은 이런 견·견과류의 인기는 중·동부 유럽으로 전파될 것으로 전망하고 있으며 특히 루마니아와 불가리아, 폴란드에서 견·견과류 수입이 빠르게 증가하고 있다.

코로나19 사태로 건강에 관한 관심이 높아지고 건강한 간식에 대한 수요가 증가하면서 유럽에서 견·견과류의 인기는 앞으로도 계속될 것으로 보인다.

주요 기업

유럽 견·견과류시장에서 가장 큰 점유율을 가지고 있는 브랜드는 영국의 위트워스(Whitworths)사로, 시장조사기업 유로모니터(Euro Monitor)의 자료에 따르면 이 회사는 작년 유럽시장의 6.2%, 영국시장의 29.3%를 점유했다. 위트워스는 견과류와 건조과일을 혼합한 제품, 건조과일 단독제품, 조리용 제품, 어린이용 제품 등 다양한 제품군 하에 50여 개의 상품을 제조해 판매하고 있다.



▲ 영국 위트워스 제품 (www.whitworths.co.uk)



▲ 이탈리아 베사나 제품 (www.besanaeworld.com)

한편 스페인 견과류 · 천연음료 전문업체인 임포르타코(Importaco, 연매출 약 5억 8천만 유로 규모)와 이탈리아 건 · 견과류 전문업체 베사나(Besana, 연매출 약 1억 8천만 유로 규모)가 합병하면서 유럽 건 · 견과류 스낵사업의 리더 자리를 노리고 있다. 두 기업은 합병 이후 독립적인 두 브랜드의 정체성을 유지하면서 스페인, 영국, 이탈리아, 벨기에, 독일, 프랑스, 폴란드, 스칸디나비아 반도 시장의 점유율을 높여갈 계획이다.

건 · 견과류 식품 트렌드

저당 유럽 시장에서 설탕 소비를 줄이려는 트렌드가 지속되고 있다. 2017년 이래 유럽의 연간 설탕 소비량이 약 10만 톤 가량 감소했는데 이는 천연 건조과일이나 견과류시장엔 긍정적인 추세로 볼 수 있다. 하지만 설탕 함유량이 높은 가공식품, 특히 설탕으로 코팅된 건조과일 제품엔 부정적인 영향을 줄 수도 있을 것이다.

베리류 소위 ‘슈퍼푸드’로 알려진 각종 베리류의 인기가 지속될 것으로 될 것으로 보인다. 지금까지는 주로 폴란드와 세르비아가 유럽의 베리류 공급을 담당했지만 베리류 수요가 폭증함에 따라 보스니아, 우크라이나, 이집트와 같은 나라의 수입도 증가하고 있다. 특히 첨가물이나 보존제를 추가하지 않은 동결건조 베리 제품이 더욱 주목받을 것으로 전망된다.

유기농 유럽의 유기농시장은 최소 320억 유로(약 45조원) 규모로 추정되는데 이는 미국에 이어 세계에서 두 번째로 큰 규모라 할 수 있다. 특히 독일이 유럽의 유기농 트렌드를 주도하고 있다. 이에 따라 유기농 과채류시장도 성장을 거듭하고 있고, 쿵(Coop), 알디(Aldi), 리들(Lidl)과 같은 대형 유통업체들은 자체적

인 잔류농약 기준을 마련하며 유기농 트렌드에 적극적으로 대응하고 있다.

지속가능성 ‘지속가능성’은 건 · 견과류 시장도 피해갈 수 없는 유럽 식품시장의 주요한 트렌드이다. 국제무역센터(International Trade Centre)의 자료에 따르면 유럽의 대형 유통사 550개 중 92%가 지속가능한 제품 시장이 계속 성장할 것으로 예상했다. 이에 따라 현지 기업들은 친환경 농법으로 생산한 농산물을 이용하고 재활용 가능한 용기를 개발하는 등 지속가능한 제품 개발에 힘을 쏟고 있다.

수입 시 주의사항

세균 가공 과채류 통관 거부 의 가장 주요한 사유는 세균 검출이다. 살모넬라균, 대장균, 리스테리아균, 곰팡이균, 노로바이러스 등이 검출되지 않도록 제품 생산과 관리에 주의해야 한다.

잔류농약 유럽연합은 식품의 잔류농약 허용 기준치(MRLs, maximum residue levels) 규정을 바탕으로 잔류농약을 엄격히 통제하는데, 주기적으로 사용 가능한 농약과 허용량 리스트를 발표한다.*

* <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=homepage&language=EN>

중금속 식품의 잔여 중금속 수치도 주의해야 할 점인데 특히 건조과일에서 검출되기 쉬운 납, 카드뮴, 수은, 주석 함량을 주기적으로 검사하고 관리해야 한다.

첨가물 보존제, 색소, 점증제, 향료, 효소 등의 식품첨가물 사용과 표기에도 주의를 기울여야 한다. 한 예로 건조과일 식품에 보존제로 첨가된 황산염이나 과도하게 사용된 식용색소 때문에 통관에 문제가 되는 경우가 많다.

출처 : ❶ <https://www.cbi.eu/market-information/processed-fruit-vegetables-edible-nuts/edible-nuts-dried-fruits/europe> ❷ <https://www.cbi.eu/news/staying-healthy-during-covid-19-crisis-eating-nuts-can-help-heart-health> ❸ <https://www.cbi.eu/market-information/processed-fruit-vegetables-edible-nuts/trends> ❹ <https://www.foodnavigator.com/Article/2020/07/23/Besana-Importaco-tie-up-creates-European-leader-in-dried-fruit-nuts> ❺ https://www.trademapp.org/Country_SelfProduct_TS.aspx?nvpm=1%7c%7c25%7c%7c%7c08%7c%7c%7c2%7c1%7c1%7c1%7c2%7c1%7c3%7c1%7c1%7c1 ❻ <https://www.freshplaza.com/article/9232965/our-portion-packs-are-a-lifesaver-in-these-times-of-corona> ❼ <http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1341702>