



유럽의 수산 가공식품 소비 실태

증가하는 유럽 수산물 소비

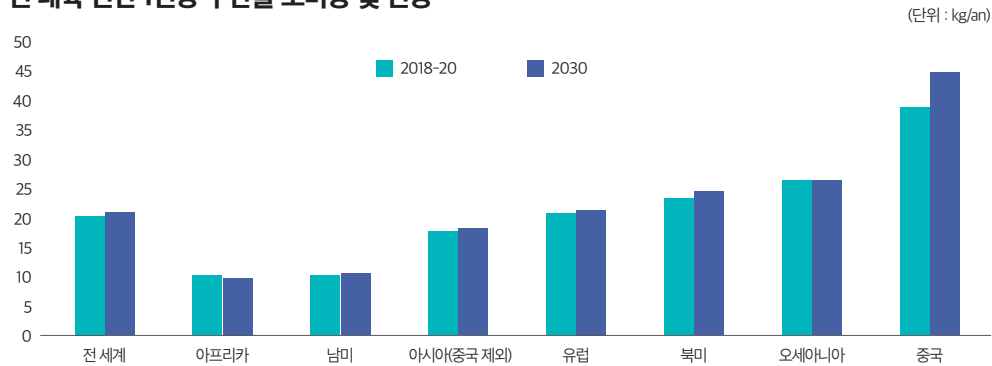
유럽연합(EU 및 영국)은 2017년 처음으로 세계 1인당 수산물 소비 상위 8번째를 기록하였다.¹ 이와 더불어 코로나 19 팬데믹 시기를 지나면서 유럽 소비자들은 건강을 목적으로 수산물 소비를 늘리고 있는 추세다. 경제협력개발기구 OECD(Organization for Economic Cooperation and Development)와 유엔식량농업기구 FAO(Food and Agriculture Organization)가 공동 발간한 보고서에 따르면 2030년도에는 유럽을 포함해 전 세계 수산물 소비가 증가할 것으로 보인다.

2020년 EU 국가별(영국 제외) 연간 1인당 수산물 소비 지출 측면에서 볼 때, 포르투갈에서 가장 많은 지출이 있었고 그 뒤로 스페인, 룩셈부르크, 이탈리아, 스웨덴 순으로 지출이 많았다(국가 순서대로 372€, 287€, 233€, 207€, 174€ 지출). 2017년부터 2019년 3년간 유럽에서 1인당 소비량이 많은 수산물은 참치(thon, 3kg)², 연어(saumon, 2.4kg), 대구(cabillaud, 2.1kg) 순으로 꼽을 수 있다. 그 중 1인당 참치 소비량은 최근 10개년 간 꾸준히 증가하는 추세다.

1 EU는 연간 1인당 20.3kg, 한국은 3번째 국가로 65.9kg 소비

2 참치류는 다량어류 97%와 새치류 3%로 구성되고 둘 다 포함한 결과

전 대륙 연간 1인당 수산물 소비량 및 전망

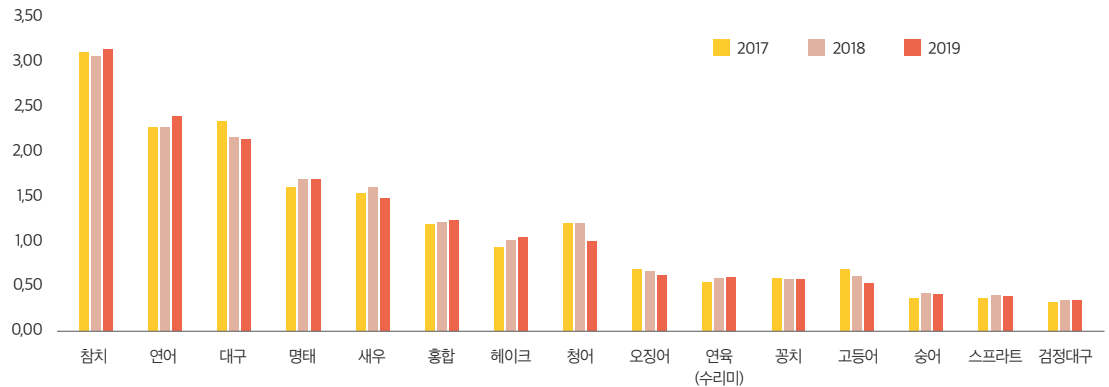


자료 OCDE/FAO (2021), <Perspectives agricoles de l'OCDE et de la FAO>



품목별 1인당 소비량(EU)

(단위 : 연간, kg)



자료 EUMOFA, LE MARCHÉ EUROPEEN DU POISSON, 2021.

낮은 자급률과 높은 수입의존도

유럽은 아시아나 미주 대륙에 비해 수산물 생산량이 적어 대부분 수입에 의존하고 있다(각각 8%, 75%, 10%). 2020년 유럽(영국 제외) 역외 수산물 공급량은 6.15만 톤(24.21만 유로, 약 320억 원 이상)을 기록했다. 이는 중국(5.80만 톤), 미국(3.36만 톤), 일본(2.46만 톤)과 같은 국가보다 훨씬 많은 양을 수입하는 셈이며 주로 스웨덴, 스페인, 덴마크, 네덜란드, 프랑스가 EU 역외 공급된 수산물을 수입한다.

한편 유럽의 주요 소비 수산물인 참치, 연어, 대구의 경우 1인당 소비량 대비 그 자급률이 각각 29%, 17%, 7%로 낮은 편에 속한다. 이에 따라 세 품목은 수입의존도가 높은 품목에 해당한다.

수산물 소비 형태

코로나19가 시작되었던 2019년 후반에서 2020년 초반에 유럽 봉쇄령과 카페, 레스토랑, 호텔 및 외식업계 영업이 중지되면서 전반적으로 수산물 주요 소비국 소비자들의 가정 내 수산물 소비가 증가했다. 그 후 2021년 다시 외식 수요가 회복세를 타면서 점진적으로 코로나19 전 소비량을 되찾고 있다.

한편 EU 국가 수산물 소비 형태는 날것 혹은 냉장/냉동/통조림 및 가공식품으로 나눌 수 있다. 총 수산물 소비를 100%로 할 때, 날것 혹은 냉장 형태 소비가 48%로 가장 크고, 통조림 및 가공식품 소비가 22%를 차지하고 있다. 날것 혹은 냉장수산물 소비의 경우 연어 소비가 많았다. 통조림·가공 형태 소비의 경우 참치가 대표주자이며 공치, 고등어, 멸치 순으로 볼 수 있다.

최근 10개년 1인당 참치 소비량 변화

(단위 : 연간, kg)



자료 EUMOFA, LE MARCHÉ EUROPEEN DU POISSON, 2021.

2019년 기준 유럽 주요 소비 수산물

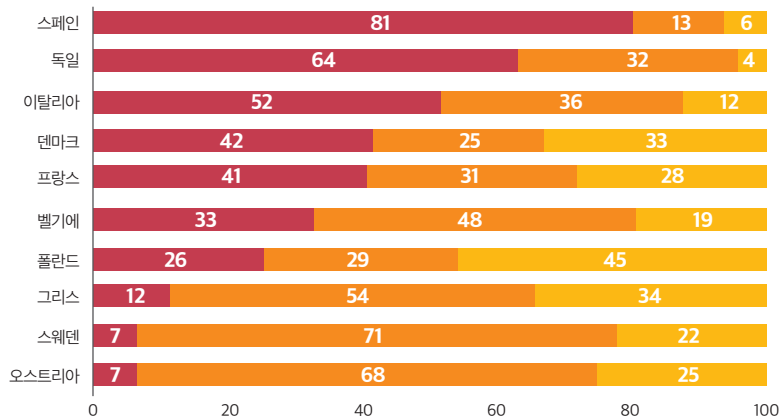
수산물	전체 소비량 차지 비율 (%)	1인당 소비량 (kg)	자급률 (%)
참치	13	3.1	29
연어	10	2.4	17
대구	9	2.1	7
명태	7	1.7	0
새우	6	1.5	11
홍합	5	1.2	83

자료 EUMOFA, LE MARCHÉ EUROPEEN DU POISSON, 2021 (표 재구성).

2020 EU 국가별 수산물 가공식품 소비량

(단위 : %)

■ 장기보존 식품*
■ 냉동식품
■ 냉장식품



* 통조림, 유리병에 넣은 식품, 염장한 식품 등 포함

자료 EUMOFA, LE MARCHE EUROPEEN DU POISSON, 2021.

2020년 기준 EU 주요 수산물 소비 국가 중 스페인(Espagne), 독일(Allemagne), 이탈리아(Italie)의 경우 장기보존 가공식품을 소비하는 비중이 다른 냉동/냉장 형태의 가공식품 소비 비중보다 높다(국가 순서대로 81%, 64%, 52% 장기보존 가공식품 소비). 특히 수산물 통조림 가공 강국인 스페인의 경우 같은 해 장기보존 가공식품 소비 물량이 6만 톤 가량으로 추정되었다.

유럽은 자체적으로 통조림 제품을 공급하기도 하지만, 60% 가까이는 EU 역외에서 공급된다³. 특히 2019년에는 통조림 용 참치의 경우 38만 톤 이상, 스테이크용 참치가 11만 톤 이상 EU 역외에서 공급되었다. 이는 수산물 통조림의 총 EU 역외 수입 대부분이 참치임을 나타내며, 다른 수산물보다 확연히 많은 것을 알 수 있다.

3 2019년 수산물 통조림 총수입량 775,167톤 중 EU 역외 수입량은 465,182톤 기록

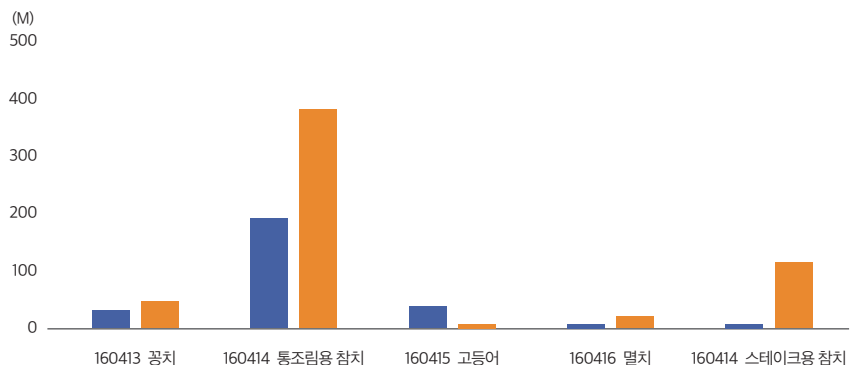
수산물 통조림은 대부분 에콰도르, 세이셸 섬, 필리핀, 가나에서 EU 역내로 들어온다. 참치 통조림의 경우, 주로 영국, 독일, 프랑스, 이탈리아, 네덜란드에 공급된다. 공치는 59%가 태국, 모로코, 필리핀에서 들어오며 프랑스, 영국, 네덜란드, 스페인이 주요 수요국이다. 마찬가지로 멸치의 경우도 78%가 EU 역외 공급이고 그 중 모로코산이 전체 EU 역외 시장 점유율의 절반 이상을 차지한다. 반면에 고등어 통조림의 경우, 유럽 내에서 공급하는 경우가 84%를 차지한다.

한편 한국의 경우, 참치를 주로 외식업계용 필레(Filet) 형태로 수출하는 경향이 있다. 유럽에서는 일본 스시가 다양한 연령대에서 인기를 얻으면서 대표적인 외식 메뉴로 자리매김하였고, 이에 덩달아 한국산 참치도 스시 전문 프랜차이즈 등에서 식재료로 활용되는 경우가 많다. 반면, 한국 통조림 제품의 경우 유럽으로 수출이 이루어지기는 하나 아직 그 소비가 미미한 상태이다.

2019년 EU 역내외 수산물 통조림 공급 현황

(단위 : kg)

■ EU 역내
■ EU 역외



자료 Eurostat(2020)

통조림, 파우치 등 다양한 수산 가공식품의 수출에도 관심을 가져야 할 때

코로나19 팬데믹을 거치며 유럽 소비자들은 편리하고 간편한 수산물 통조림 식품을 더욱 선호하게 되었다. 이전엔 장기 보존을 장점으로 통조림 소비가 많았다면 이제는 편리성과 영양 섭취를 고려하여 프랑스, 이탈리아, 스페인을 중심으로 유럽 전체에서 소비가 증가하고 있다.

현재 유통되는 통조림 제품에는 다른 재료와 향신료 등을 함께 활용한 제품이 증가하고 있다. 예를 들어 프랑스 통조림 회사 '라벨일로와즈(la belle-iloise)'의 그린/블랙 올리브 스프레드

EU 역외 통조림, 고추 콩치 통조림 등이 유통 중에 있다. 또 다른 프랑스 회사 '노티우스(Nautilus)'는 아프리카 칠리소스 하리사(harissa)를 첨가한 콩치 통조림을 출시하였다.

게다가 통조림 제조업자들은 유럽의 건강 트렌드를 따라 수산물 통조림의 건강 측면을 강조한 혁신적인 제품들을 출시하고 있다. 프랑스의 대표적인 통조림 회사 '프티 나비르(Petit Navire)'는 최근 비타민C, 오메가3, 항산화 물질이 풍부한 레몬과 바질, 생강, 강황 등을 더한 참치 통조림을 출시했다. 또한 이탈리아 통조림 회사 '리오 마레(Rio mare)'도 건강에 이로운 엑스트라 버진 올리브유를 사용한 참치 통조림을 판매하고 있다.



프랑스 '라벨일로와즈'

고추 콩치 통조림

중량 115g

가격 3,79€

판매처 '라벨일로와즈 사이트' 등

자료 <https://www.labelleiloise.fr>



프랑스 '라벨일로와즈'

블랙 올리브 스프레드

콩치 통조림

중량 115g

가격 3,64€

판매처 '라벨일로와즈 사이트' 등

자료 <https://www.labelleiloise.fr>



프랑스 '노티우스'

하리사 소스 콩치 통조림

중량 125g

가격 1,70€

판매처 프랑프리(franprix) 등

자료 <https://www.franprix.fr>



프랑스 '프티 나비르' 레몬,

바질 참치 통조림

중량 120g

가격 2,25€

판매처 까르푸(carrefour) 등

자료 <https://www.petitnavire.fr/fr>



프랑스 '프티 나비르' 생강,

강황 참치 통조림

중량 120g

가격 2,25€

판매처 까르푸(carrefour) 등

자료 <https://www.carrefour.fr>



● 이탈리아 '리오 마레'
엑스트라버진 올리브유
참치 통조림

중량 260g
가격 4캔 4,15€
판매처 베넛(bennet) 등

자료 <https://www.riomare.it>



● '리안세이라' 참치 통조림

중량 195g
가격 3,55€
판매처 SUPERMERCAD

자료 <https://rianxeira.com>



● '존 웨스트' 참치 파우치 시리즈

중량 85g
가격 3,95€
판매처 아마존

자료 <https://www.john-west.co.uk/>



● '리오 마레' 참치 간편식

중량 160g
가격 6,79€
판매처 아마존

자료 <https://www.riomare.be>

● '존 웨스트' 참치볼 간편식

중량 220g
가격 £2,49
판매처 ASDA groceries

자료 <https://www.john-west.co.uk/>



이에 더하여 유럽 통조림 회사들은 MSC⁴ 마크를 단 지속 가능성 제품들과 통조림 형태를 벗어난 파우치, 참치를 활용한 간편식 형태 등을 제시하고 있다. 스페인 회사 '리안세이라(Rianxeira)'는 미네랄 워터, 유기농 꽃소금 등 유기농 재료들을 활용한 100% 지속가능한 참치 통조림을 내세웠다.

참치를 활용한 간편식 형태 제품으로는 이탈리아 '리오 마레'의 참치와 쿠스쿠스, 병아리콩 등을 이용한 간편식 샐러드 시리즈 '인살라티시메(Insalatissime)'를 들 수 있다. 최근 영국 '존 웨스트(John West)'는 참치 파우치 시리즈와 각종 소스를 더한 참치 미트볼 제품 등을 다양하게 출시하고 있다.

4 지속가능어업 국제 인증 수산물 MSC(Marine Stewardship Council)

작성자 파리자사 신예지

Key Point

유럽의 건강 트렌드는 수산물 통조림에 건강에 이로운 천연재료들을 첨가해 이색적이고 다양한 제품들이 출시되는 계기가 되었다. 또한 기존 수산물 통조림 형태를 벗어나 파우치, 온더고(on-the-go) 식품과 같은 간편식 개발도 이루어지는 등 다양한 형태의 제품도 나오고 있다. 이러한 흐름에 따라 우리나라 수산제품 또한 유럽의 여러 제품을 벤치마킹하여 기존의 냉동 필레트 형태를 넘어 이색적이고 친환경적 측면도 강조한 새로운 제품을 개발하는 것이 필요할 것으로 보인다.