

지리초리포드

VOLUME
37
2017. 04

중국

중국의 식(食)파라치 경제력

일본

일본주(日本酒) 소믈리에 양성

김치는 한국 배추로 만들어야 제맛!

인도네시아

인도네시아 수입 유제품에 관세폭탄?

베트남

베트남 달걀시 첫 유기농 우유농장 오픈

미국

2016년 미국 통관거부사례 분석

FDA 시설 재등록 변경사항 꼭 확인하세요!

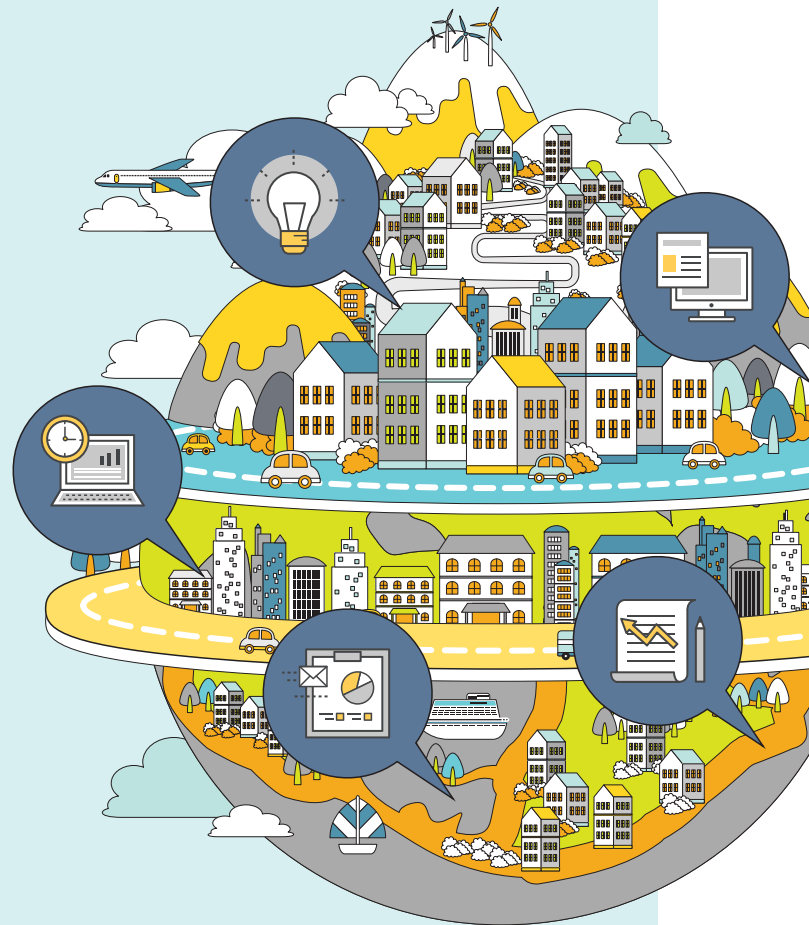
유럽

2016년 EU 통관거부사례 분석

발효식품에 눈뜨는 유럽인

아랍에미리트

UAE, 미국 및 말레이시아의 특정 가금류 제품 수입금지



농림축산식품부
Ministry of Agriculture,
Food and Rural Affairs



한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

CONTENTS



CHINA

중국의 식(食)파라치 경계령 | 4



INDONESIA

인도네시아 수입 유제품에 관세폭탄? | 9



JAPAN

일본주(日本酒) 소믈리에 양성 | 6

김치는 한국 배추로 만들어야 제맛! | 8



VIETNAM

베트남 달랏시 첫 유기농 우유농장 오픈 | 11



AMERICA

2016년 미국 통관거부사례 분석 | 12

FDA 시설 재등록 변경사항 꼭 확인하세요! | 14



UNITED ARAB EMIRAT

UAE, 미국 및 말레이시아의 특정 가금류 제품

수입금지 | 21



EUROPE

2016년 EU 통관거부사례 분석 | 16

발효식품에 눈뜨는 유럽인 | 18

1. 중국의 식(食)파라치 경계령

베이징지사

주요내용

▶ 진화하는 중국의 식(食)파라치

- 불량식품이나 식품안전법 위반 등 사례를 찾아 신고해 보상금을 타는 식(食)파라치들은 지난 몇 년간 중국에 진출한 기업들의 경계대상이었다.
- 산둥성 소재 짜오좡(枣庄) 롯데마트에서 구입한 쌀에 원료표·영양성분표·생산허가증이 없음을 발견한 소비자가 2015년 2월 이를 고소하여, 2017년 법원이 구매금액 8,070위안(약 140만원)의 10배를 소비자에게 배상토록 한 판결은 자금력과 전문지식으로 무장한 식파라치의 진화가 현재진행형임을 알려주는 사례이다.
- 무역협회에 따르면, 2016년 기준 중국 전역에서 활동 중인 식파라치는 약 3,000명으로 식품관련 신고건수 대다수가 이들에 의한 것으로 추정된다.

▶ 강화되는 중국의 소비자 보호

- 식파라치가 등장한 배경에는 최근 강화되고 있는 중국의 소비자권익 보호 추세가 있다. 2008년 멜라닌 분유 파동으로 중국 전역에서 6명의 유아가 사망하고 30만명이 피해를 입은 이후, 중국은 「식품안전법」을 시행하고 「소비자권익보호법」을 개정하여 소비자권익 보호를 위한 제도적 정비에 착수했다.
- 올해 국가공상행정관리총국은 ‘소비자의 날’인 3월 15일을 맞아 소비자신고 전용웹사이트인 ‘전국 12315인터넷플랫폼’을 개설하여, PC나 전화 뿐만 아니라 모바일 SNS를 통해 신고할 수 있는 서비스를 제공하고 있다.
- 「식품안전법」을 위반한 기업은 소비자에게 구매금액의 10배를 배상해야 하며, 소비자에게 허위정보를 제공한 기업은 「소비자권익보호법」에 따라 구매금액의 3배를 배상해야 한다. 특히 「식품안전법」을 위반한 제품은 배상은 물론 자발적 제품수거(리콜)도 해야 하므로 우리 기업들의 각별한 주의가 필요하다.



* 자료 : 1. 腾讯新闻「枣庄乐天玛特销售三无大米被判十倍赔偿」

2. 무역협회 「중국 식파라치 현황과 대응방안(2016)」

시사점

- 소비자 권익보호는 시장경제 발전의 통상적 절차이다. 하지만 중국 식파라치들은 이러한 규정을 이용하여 외국기업과 그 제품들을 주요 타겟으로 하여 보상금을 노리고 있다.
- 한국 기업들은 식파라치에 의한 피해를 최소화하고 중국시장에서 성공하기 위해 중국의 「식품안전법」 등 관련규정을 이해하고, 이를 바탕으로 對중국 수출품의 통관, 검역, 중문 라벨링 제작 등을 추진해야 한다.

중국 식품안전 관련 법령 KATI에서 확인하세요!

- aT는 현재 ‘2016 중국 식품안전법령집’을 농수산식품수출지원정보(www.kati.net)에 게시하여 중국의 식품안전 관련 법령들에 대한 정보를 제공하고 있으며, 對중국 수출업체의 통관, 검역, 중문라벨링 제작을 지원하는 ‘현지화지원사업’을 추진 중이오니 많은 이용 바랍니다.
- * 현지화지원사업 관련 안내 및 신청 : aT 수출업체종합지원시스템(global.at.or.kr)

2. 일본주(日本酒) 소믈리에 양성

도쿄지사

주요내용

▶ 일본 전통주 세계화를 위해 전문가 육성에 박차

- 일본 소믈리에 협회*는 일본술과 소주에 특화된 자격제도를 만들 예정이다. 일본술과 소주에 관한 지식을 갖추고 해외 소비자에게 상품의 매력을 충분히 전달할 수 있는 인재를 육성하는 것이 그 목적이다.

* (사)일본소믈리에 협회 : 일본 내 와인 소믈리에 육성을 주 목적으로 '69년 발족 (음료판매촉진연구회로 발족하고 '76년 일본소믈리에협회로 개칭)

- 동 협회에서는 현재 와인의 소믈리에를 육성하고 있지만, 해외에서 일본술과 소주에 대한 관심이 높아지고 있어 일본 전통주에 대한 정확한 지식보급이 중요하다고 판단하고 인증제도 마련을 추진하고 있다.
- 일본 전통주의 주조방법과 산지, 어울리는 요리 등에 관한 필기시험과 테이스팅 시험을 추진하여 자격을 부여할 예정이며, 3월부터 원서접수를 시작해 현재까지 1,400여명이 자격시험에 신청했다. 2018년도는 외국인을 대상으로한 자격시험도 검토 중이다.

| 일본주 수출 핸드북(미국판) |

| 국제 주류박람회 일본주류 홍보부스 |

| 수출상담회(上), 수출세미나(下) |



(사진출처 : 일본무역진흥기구, 국제청)

▶ 최근 3개년 통관거부 사유별 건수

- 2016년 일본술 수출액은 전년대비 11% 증가한 156억엔으로 호조세를 보이고 있으며 소주, 위스키, 와인 등을 포함한 일본산 주류 수출액은 430억엔으로 최고치를 경신하였다. 이는 해외 일본식 레스토랑이 확대되면서 일본 전통주류 또한 함께 소비가 확대된 것으로 분석된다.

* 해외 일본식 레스토랑 수 추이 : ('06) 240천개 → ('13) 550 → ('15) 890

- 일본 정부는 쌀(가공품 포함) 수출목표 '2020년 600억엔 달성'을 위해 일본 식문화와 관련된 인재 양성, 홍보 등을 추진하는 동시에 쌀을 활용한 일본술, 즉석밥 등 쌀 가공식품을 포함한 농식품 수출확대를 위해 지속적으로 노력하고 있다.

* 참고자료 : 일본농업신문(2017.3.30), 일본 농림수산물 「농림수산물·식품 수출촉진」(2015.6) 등

시사점

- 일본정부는 일본 식문화 보급 및 농식품 수출확대(*2020년까지 1조엔 달성 목표)를 위해 일본 전통주류의 국내외 소믈리에 육성 등 다각적인 사업을 추진 중이다.
- 향후 일본은 해외 수출시장에서 쌀은 물론 다양한 농식품을 활용한 상품 등을 선보여 일본 농식품 수출확대를 도모할 것으로 전망된다.

3. 김치는 한국 배추로 만들어야 제맛!

오사카지사

주요내용

▶ 일본 미디어도 한국산 김치 사랑

- 일본에서 김치의 변비 해소, 항노화, 다이어트, 인플루엔자 예방 효과에 대한 소개가 이어지고 있다. 건강하게 김치를 섭취하기 위한 방법으로 낫토김치(일본의 대표 발효식품 낫토에 한국의 대표 발효식품인 김치를 곁들인 음식)와 김치나베(일본식 찌개)를 추천하기도 했다.
- 일본 뉴스정보사이트 시라베는 한국산 김치와 일본산 김치를 용도별로 비교하고 볶음요리 시 일본산 김치는 단맛이 강하기 때문에 적합하지 않은 반면, 한국산 김치는 맵고 신맛이 강하기 때문에 돼지고기 본연의 맛을 살리기 때문에 더 맛있다.

▶ 한국산 김치의 우수성은 원재료인 배추에 있다.

- 2010년 부산대학교 김치연구소, 대상FNF 한국식 신선연구소와 추진한 공동연구결과에서 국산 배추로 담은 김치가 일본 배추로 담은 김치보다 씹는 맛이 뛰어나다는 결과를 도출하면서 국산 배추의 우수성이 과학적으로 증명되었다.
- 한국산 배추는 일본산보다 수분함량이 적고 조직감이 좋아 물러지는 현상이 더디게 나타나 김치로 만들었을 때 오랫동안 아삭아삭한 식감을 즐길 수 있다.
- aT에서는 한국산 김치의 수출확대를 위해 지속적으로 온·오프라인 마케팅을 추진해 왔으며, 일본 우수 식품분석기관에 의뢰한 한국산 배추와 일본산 배추의 비교분석 결과를 활용한 마케팅을 추진하고 있다.

* 자료 : しらべ「国産キムチと韓国産キムチどちらが美味しいか比較した結果」
한국농어민신문 「국산배추, 일본산보다 씹는맛 우월」

시사점

- 최근 일본 언론에서도 김치의 건강효과, 미용효과 등에 대해 호평을 아끼지 않고 있으며, 한국산 김치의 차별성에 대해서도 인지하고 있다.
- 일본에서 인기 요리인 김치나베를 만들때 시판되는 김치찌개용 소스가 아닌 한국산 김치를 사용해야 제대로 된 맛을 즐길 수 있다는 점을 어필하는 등 최근 침체되었던 일본 김치 수출을 활성화하기 위해서는 일본 김치와 차별성을 어필하는 마케팅 전략이 필요하다.

4. 인도네시아 수입 유제품에 관세폭탄?

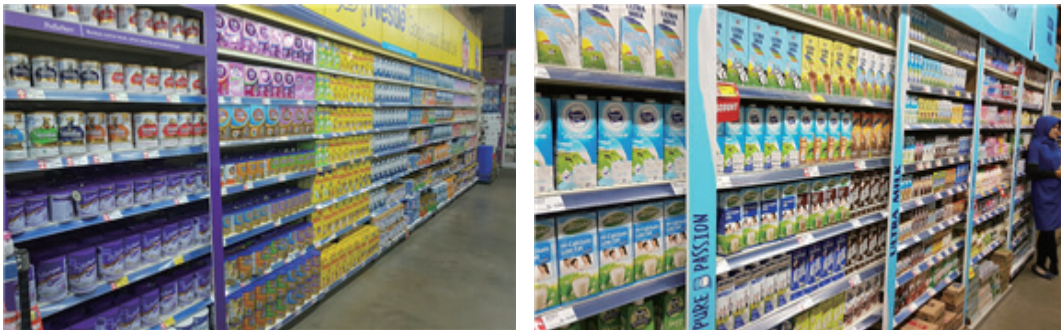
자카르타지사

주요내용

▶ 인도네시아 산업부, 국내 낙농업 육성을 위해 수입관세 인상 검토

- 자카르타 경제신문에 따르면 인도네시아 산업부는 국내 낙농가 보호와 육성을 위해 탈지분유 등 유제품의 수입 관세율을 현재 5%에서 15~20%로 인상하는 방안을 논의하고 있는 것으로 알려졌다.
- 인도네시아 산업부는 이에 대해 수입 관세율 인상은 검토 단계이며 국내 소규모 낙농가와 제휴하는 기업에 인센티브를 부여하는 방안을 고려하고 있다고 밝혔다.
- 인도네시아낙농가협회(APSPI)는 산업부의 관세율 인상 방침에 환영의 뜻을 나타냈지만 인도네시아 국립대학교 마흐무드 국제법 전문가는 "정부의 관세율 인상은 세계무역기구(WTO) 규정위반으로 인도네시아가 제소될 수 있다"고 지적했다.

| 인도네시아 유통매장에 판매되고 있는 유제품 |



▶ 수입 의존도 높은 인도네시아 유제품 시장

- 인도네시아 낙농가의 원유공급 능력은 연 80만 톤으로 현재 수요량인 연 380만 톤에 비해 많이 부족하여 뉴질랜드와 호주 등에서 탈지분유, 유지방 등을 수입해 조달하고 있다.
- 인도네시아 낙농가 수는 약 10만 가구로, 스위스계 식품 선두업체인 네슬레(Nestle)와 호주 유업계 대기업인 그린필즈(Greenfields) 등의 기업과 제휴하고 있는 농가는 이 중 5% 정도에 그치고 있다.
- 폰테라 브랜드 인도네시아 보고서에 따르면, 인도네시아 유제품 시장은 2015년부터 연 13%의 속도로 성장하고 있으며, 2019년에는 44조 루피아(약 3조 8,280억원) 규모에 이를 것으로 전망되는 유망 시장이다.

▶ 인도네시아에 유제품 수출하려면?

- 인도네시아로 유제품을 수출하기 위해서는 국가간 검역협정을 통해 인도네시아 검역청에 승인을 받은 국가여야 하고 수출가능 국가의 업체 또한 인도네시아 검역청에 승인을 받아야 한다. 또한 인도네시아 할랄인증 기관인 MUI의 할랄인증을 획득하여야 수출이 가능하다.

I MUI 할랄인증 I



* 출처 : 자카르타경제신문 「산업부, 국내 유제품 보호에 수입관세 4배 인상 검토」

시사점

현재 한국은 인도네시아 검역청과 검역협정 중에 있어, 검역협정 타결 후 인도네시아로 유제품을 수출하고자 하는 업체들은 인도네시아 할랄인증인 MUI인증을 사전에 획득하여야 하고 인도네시아 검역청에 수출 가능업체로 승인을 받아야 하며 인도네시아 유제품 시장에 대한 면밀한 조사가 필요할 것으로 판단된다.

5. 베트남 달랏시 첫 유기농 우유농장 오픈

하노이지사

주요내용

▶ 유럽 기준을 충족시키는 베트남 최초의 ‘유기농 농장’

- 베트남 유제품시장의 80%이상을 장악하고 있는 비나밀크(Vinamilk)는 달랏시에 베트남 최초로 유럽기준의 유기농 우유농장을 열었다. 이 농장에는 약 100억원이 투자됐으며 500마리 소가 사육된다. 비나밀크는 프리미엄 유기농 식품의 발전 추세에 따라 유럽의 까다로운 기준으로 모두 충족시키는 농장을 열게 되었다.
- 이번 평가에서 비나밀크는 네덜란드의 유럽 유기농검사기관(Control Union)으로부터 ‘베트남 첫 번째 유기농 낙농장’이라는 평가와 인증을 받았다.
- 네덜란드 유럽유기농검사기관의 리차드 더 보에르 대표는 베트남 최초의 유럽 기준의 유기농 낙농장 오픈은 우유 가공 산업의 지속적인 발전을 위한 하나의 증거라고 평가했다.
- 비나밀크는 베트남 전역에 걸쳐 10개의 대규모 농장을 소유하고 있으며, 호주, 미국, 뉴질랜드의 품종과 동일한 소를 사육하고 있다. 비나밀크는 소비자들에게 수입상품과 비교해도 손색이 없는 고품질 유기농 유제품을 제공하여 프리미엄 유제품 시장을 선도하고 있다.
- 비나밀크 최고경영자 마이 끼에우 리엔은 “베트남에서 최초로 유럽기준의 프리미엄 유기농 우유를 생산할 수 있는 첫 번째 회사인 것에 큰 자부심을 갖는다”며 “유기농 낙농장은 국내의 안정된 원료공급 뿐만 아니라, 베트남 상품과 베트남의 유제품 브랜드에 신용과 위신을 올리는데 공헌할 수 있을 것이라고” 밝혔다.

| 비나밀크의 유기농 우유상품 |



(사진출처: 비나밀크 홈페이지)

* 자료 : VnEconomy, 베한타임즈 등

시사점

베트남 정부의 적극적인 친환경 농업정책 추진과 현지 소비자들의 소득수준 향상에 따른 프리미엄 식품의 지출이 증가하면서 유기농 식품시장의 성장에도 가속도가 붙고 있다. 식품업계에서도 이를 대비하기 위한 다양한 투자가 시작될 것으로 판단된다.

6. 2016년 미국 통관거부사례 분석

수출정보부

주요내용

▶ 2016년 한국 농식품의 미국 통관거부 사례는 총 148건

- 2016년 미국에서 통관이 거부된 한국식품은 총 148건으로 라벨 및 포장불합격으로 인한 거부건수가 68건으로 가장 많았고 그 다음은 성분 부적합/잔류농약 문제(47건), 서류미비(17건) 순이었다.

2016년 통관거부 사유별 거부건수

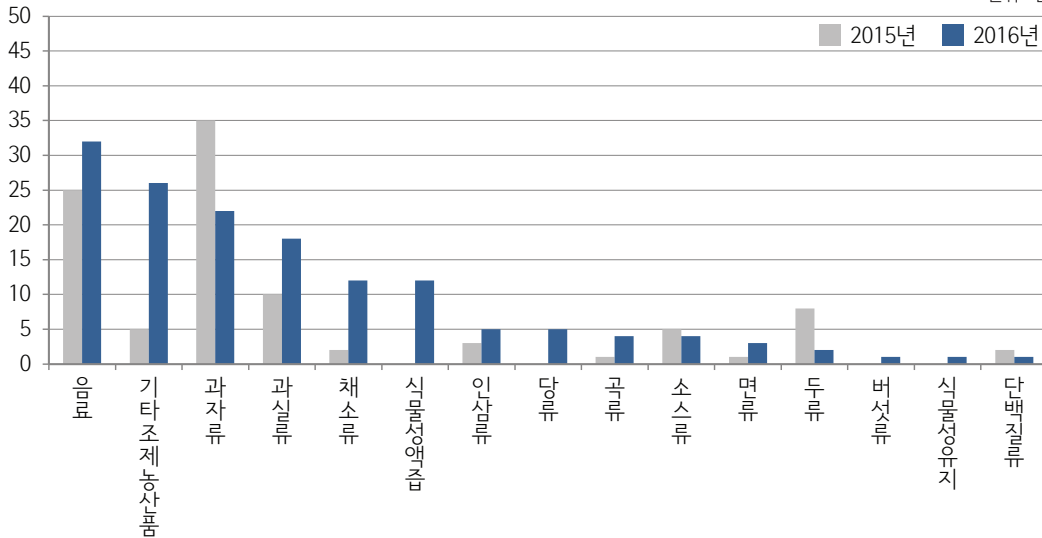
단위: 건

구분	라벨링/포장	성분 부적합 / 잔류농약	위생	서류미비	기타
계	68	47	1	17	15

* 자료: 미국 FDA(수산물 제외)

2015~2016년 품목별 통관거부 건수

단위: 건



* 자료: 미국 FDA(수산물 제외)

▶ 신선농산물의 주요 통관거부 사유는 잔류농약 검출

- 신선농산물의 경우 18건의 통관거부사례가 발생되었으며 잔류농약 검출이 주요 원인이었다. 식품안전현대화법 시행 및 수입식품에 대한 오염검사를 강화하는 추세로 미국으로 수출되는 한국 신선농산물이 잔류농약허용기준치를 초과하거나 EPA에 등록되어있지 않은 농약 사용으로 통관되지 못한 채 폐기처분 또는 압류조치를 받은 사례가 빈번히 일어나고 있어 각별한 주의가 필요하다.

※ 미국은 Zero Tolerance 제도를 통해 자국의 농업보호와 농산물의 안전성을 확보하고 있음(자국에 허용기준이 설정되지 않은 농약 등에 대해서는 불검출을 원칙으로 하는 제도), 잔류기준이 없는 경우, 주정부에 따라 0.01 ~ 0.1ppm 적용

▶ **음료, 과자류 식품첨가물 사용시 주의 필요**

- 과자류의 경우 색소와 관련된 식품첨가물의 사용위반 또는 식품첨가물에 대한 표기사항 미비(라벨링)로 52건 적발되었다.
- 미국내 건강에 대한 관심증대로 인공트랜스지방, 카페인등 FDA의 성분관리가 더욱 강화되는 추세이므로 FDA가 고시하는 GRAS* 성분의 규정안의 식품첨가물 승인절차를 충분히 숙지하는 것이 중요하다.
* GRAS(Generally Recognized As Safe)란, 의도한 용도대로 사용했을 경우 안전하다고 여겨지는 성분(소금, 후추, 식초, 베이킹파우더, MSG 등)

▶ **서류미비로 인한 가공식품 통관거부 사례가 전년대비 크게 증가**

- 제품성분 및 위생에 문제가 있는 것이 아니라 통관에 필요한 제반서류가 완벽히 준비되지 않아 통관이 거부되는 사례가 전년대비 크게 증가했다. 한미FTA관련 원산지 검증작업 강화되고 있으므로 수입자와 긴밀한 협조체계를 구축하여 원산지증명서 등 수출시 필요한 구비서류를 준비해야 한다.

KATI 홈페이지에서 미국 농식품 통관문제사례 정보를 확인하세요!

- aT수출정보부에서는 농수산식품 수출지원정보(KATI) 홈페이지를 통해 미국 농식품 통관거부 동향 분석자료 뿐만 아니라 미국 식품현대화법(FSMA)관련 정보를 제공하고 있습니다.
- 수출현장에서 겪는 비관세장벽의 해소를 위해 「비관세장벽 신고」 코너를 운영하고 있으니 많은 이용 바랍니다.

7. FDA 시설 재등록 변경사항 꼭 확인하세요!

LA지사

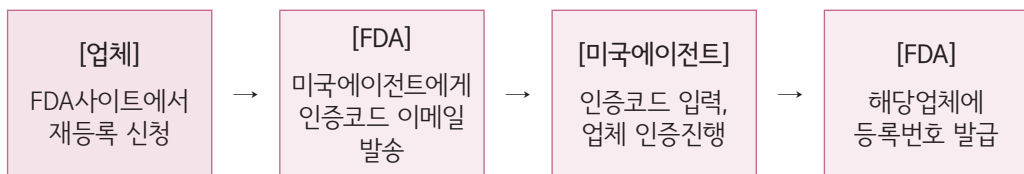
주요내용

▶ FDA 식품시설등록, 미국 수출의 필수 단계

- FDA의 식품시설등록은 잠재적 혹은 실질적 생체테러 위험, 식품매개질환 발생 등 비상사태가 발생했을 경우를 대비해 FDA로부터 해당 식품시설의 자료를 활용, 원인을 신속히 파악하고 관련 내용을 식품시설에 신속히 통보하기 위해 시행되고 있다.
- 식품시설등록은 미국 내 시설뿐만 아니라 미국으로 식품을 수출하는 모든 업체들의 인간 또는 동물이 소비하는 모든 식품(사료 포함)에 관련한 제조, 가공, 포장, 저장 시설 모두 의무등록사항이며 매 짝수 해마다 등록된 식품시설을 재등록하도록 하고 있다.
 - * 등록기간 : 짝수년도 10월 1일부터 12월 31일까지
 - * 등록대상 : 모든 해외 식품수출업체
- 등록된 정보를 업데이트하는 것과 재등록 하는 것은 엄연히 다르며 재등록을 진행하는 년도에는 ‘업데이트(update)’기능이 사라지도록 되어있다.
- 식품등록을 위해서는 FDA Industry Systems 내의 온라인어카운트(Online Account Administration-OAA)에 로그인한 후 ‘Food Facility Registration(FFR)’시스템을 눌러 재등록 ‘Biennial Registration Renewal-yyyy’을 선택한 후 진행하면 된다.

▶ FDA 시설 재등록 시스템(Food Facility Biennial Registration Renewal) 변경

- FDA는 보다 정확한 업체관리와 미국측 에이전트에게 해외업체에 대한 책임을 부여하기 위하여 기존의 재등록 시스템 절차를 변경하였다.
- 2년에 한번 재등록 시, FDA측에서 미국 에이전트에게 이메일을 통해 인증코드를 부여하고 에이전트가 관리하는 해외 각 업체의 시설등록 관련 사항을 검토한 후 인증코드로 인증을 부여해야 업체에게 등록번호가 재발급 된다.



- 따라서 미국 내 업체의 경우 등록 시에 담당자 e-mail주소를 반드시 적어야 하며 해외업체의 경우 미국 에이전트의 이메일 주소를 반드시 적어야 한다.
- 2016년 FDA 시설 재등록시기에 미국쪽의 에이전트 컨펌을 진행하지 못해 수출에 차질을 빚거나, FDA측의 시스템 문제로 인해 등록번호가 누락 되는 등의 문제로 연초 미국 수출에 어려움이 있었으므로 이러한 문제가 되풀이 되지 않도록 재등록 절차에 대한 충분한 숙지가 필요하다.

* 자료 : FDA 식품등록관련 홈페이지 및 FDA 식품시설등록 변화진행관련 발표자료

시사점

- 미국 식품시설등록에 대해 제대로 인지하고 있지 않은 업체들도 많아 미국의 식품시설등록 및 재등록에 대해 변경사항 및 기존에 등록된 정보에 틀린 점은 없는지 반드시 확인이 필요하다.
- 미국 내 에이전트(미국 내 담당자 연락처) 없이는 등록도 진행할 수 없기 때문에 수출시에 미국 수입자, 브로커, aT 해외지사 등과 긴밀한 협의가 필요하며, 수출입 관련 사항에 대해 충분히 숙지하는 것이 중요하다.

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.

주요내용

▶ UAE, 고병원성 인플루엔자(AI) 감염방지를 위한 수입금지 조치 취해

- UAE는 조류독감의 확산 우려로 미국과 말레이시아 일부 지역의 열처리 되지 않은 가금류 제품의 수입을 금지했다. 환경부는 세계동물보건기구의 경고에 따라 위와 같은 조치를 취한 것으로 알려졌다.
- 동물보건개발부 장관인 Sultan Al Qasimi 장관은 이번 조치가 세계동물보건기구 측의 미국 테네시주와 말레이시아 켈란탄주의 상업용 농장에서의 고병원성 조류인플루엔자 확산에 따른 것임이라고 밝혔다.
- Al Qasimi는 소비자보호 차원에서 식품안전 수준을 높이기로 결정했다며, 이는 식품, 사료를 거래할 수 있는 모든 시설에 적용되는 식품의 안전에 관한 법에 따른 것이며 해당국가를 방문 및 통과하는 모든 화물에 적용된다고 언급했다.

▶ 식품안전 보장을 위한 UAE 당국의 노력

- UAE 식품안전국은 지역 식품당국과 협력하여 식품안전 절차 및 작업을 표준화하고 감독할 책임을 가지는 부서이며, 식품안전 보장과 식량안보 강화를 위해 무역 활동의 관리, 규제를 위한 정책 및 법안을 개발하는 일도 관장하고 있다.
- UAE는 통관시 제반서류(원산지증명서, 위생증명서 및 할 증명서와 같은 기타 필수 증명서)들은 엄격히 확인하고 있으며, 제품 식별카드를 검사하여 UAE 표준에 부합하는지를 확인하고 식품표본검사를 진행하고 있다.

* 자료 : The National UAE 「UAE bans certain poultry products from US and Malaysian states,」 (2017.3.30자)

시사점

- 식품 수입 의존도가 높은 UAE는 전 세계 다양한 국가에서 식품을 수입하고 있다. 그러나 육류의 경우 할랄인증 등 까다로운 절차 때문에 국내 업체들에게는 수출의 문턱이 높은 시장이다.
- 특히 할랄인증 기준이 국가별, 지역별, 나아가 할랄인증제도별로 차이가 있으며 까다로운 만큼 상품단가도 올라가 경쟁국 상품과의 가격경쟁력 면에서 다소 불리한 위치에 있다. 따라서 국내 육류의 UAE 정식 수출은 쉽지 않을 것으로 예상된다.

지구촌리포트

VOLUME
37
2017. 04