



싱가포르, 오렌지쥬스 需要 증가세

— 브랜드 이미지 提高가 市場 확대의 關鍵 —

싱가포르의 1회용 포장 오렌지쥬스의 소비가 꾸준히 증가함에 따라 해외로 부터의 수입도 상당한 폭으로 증가하고 있다.

싱가포르의 오렌지 수요는 연간 500만ℓ로 추정되고 있으며 최근들어 연간 5~8%의 증가가 이루어지고 있으나 자체생산은 130만ℓ 정도로 거의 일정해 수요의 증가를 수입에 의해 충당하고 있는 실정이다.

자체 생산의 경우에도 농축액은 美國·濠洲로 부터 수입해 용기에 포장하는 것이 전부이며 생산업체로는 8개사가 있다.

● 需要 및 生産 추이
(단위: 백만ℓ)

구분	89(추정)	1988	1987
수요	5.2	4.9	4.7
생산	1.3	1.3	1.3

수요의 증가에 따라 수입이 큰폭으로 증가하고 있는데, 88년의 수입실적은 전년에 비해 무려 42%가 증가 했으며 89년 8월까지의 수입실적은 전년의 80% 수준에 이르고 있어 작년에도 상당히 증가한 것으로 추정된다.

오렌지 쥬스의 주수입 대상국을 보면 브라질·이스라엘·한국·미국등으로 특히 브라질 및 미국으로 부터의 수입이 전체의 50%를 넘어서고 있다.

현지 수입상에 의하면 우리나라 제품의 맛이 현지에서도 상당히 호평을 받고 있으며 향후 수출증대 가능성이 상당히 높다고

한다.

현지 수입상은 우리나라의 현지 상사를 자주 방문해 현지 기호에 맞도록 제품의 맛에 대해 조언을 해주고 있으며 시장확대를 위해 상당한 노력을 기울이고 있다. 우리나라 제품의 경우 품질도 우수하고 가격 경쟁력도 지니고 있는 것으로 평가 받고 있으나 제품의 고유이미지가 확립되어 있지 않아 모두 수입상의 주문에 따라 외국 브랜드로 진출하고 있는것이 약점이라고 한다. 또한 최근에는 말레이지아나 태국이 새로운 경쟁자로 등장하고 있는점도 경계해야 할 것이라고 한다.

현지에서는 설탕을 가미한 제품과 설탕을 가미하지 않은 제품으로 구분 판매되고 있으며 아직까지는 설탕을 가미한 제품의 비중이 높다.

그러나 점차 무가당제품의 선호도가 높아지고 있으며 특히 외국인들 중심으로 신선한 제품을 찾는 경우도 잦은 편이다. 그러나 아직까지는 설탕을 가미한 제품이 중심을 이루고 있으며 이러한 기호가 급격히 변할것으로 예상하지는 않고 있다.

최근 말레이지아나 태국으로부터 수입되는 제품의 가격은 우리나라 제품보다 10~15%정도 가격이 싼 것으로 알려지고 있으며 우리나라제품의 시장기반을 상당히 위협할 것으로 예상되고 있다. 현지 수입상들은 우리나라제품의 가격 경쟁력이 상실될 경우 브랜드 이미지 또는 제품의 질적 우수성에 대한 기반이 약한 우리나라 제품의 수출은 큰 타격을 받을 것으로 예상된다.

따라서 무엇보다도 가격을 안정적으로 운영하거나 경쟁국의 제품가격을 면밀히 조사해서 경쟁국의 가격추이에 긴밀히 대응해야 할 것으로 보이며 현지 소비자의 기호도 정기적으로 점검함으로써 시장 점유율을 증가시키도록 노력해야 할 것이다.

또한 홍보활동을 강화하거나 고유브랜드 이미지를 상승시킴으로써 시장을 확대하고 부가가치를 높이는 방안도 장기적으로 마련되어야 할 것이다.

UAE, 動物性脂肪 함유 食品 輸入 금지

- 조만간 施行 예정, 中東全域 확산 가능 -

UAE정부는 동물성 유지방 및 이를 사용한 가공식품의 수입을 금지키로 5월 27일 결정하고 규정이 마련되는 대로 조만간 시행할 예정이다.

금수조치의 배경에는 콜레스테롤 혈중농도 증가 예방이라는 국민건강 증진목적 외에도 回敎을법을 보다더 철저히 준수한다는 종교적 목적도 포함되어 있는 것으로 보인다.

회교 율법상으로는 돼지고기 취식이 금지되어 있으나 지금까지는 동물성 유지방 및 이를 사용한 가공식품에 돼지고기 유지방이 함유되어 있는지 여부를 가리기가 거의 불가능해 규제를 하지 않았다.

금번 금수조치는 여타 회교국가에서도 채택될 가능성이 매우 높는데, 라면등 인스탄트 식품을 중동에 수출중인 우리나라 기업의 대비가 요망된다.

물론 우리나라는 현재 라면 및 스낵류의 가공시 팜오일등 식물성기름을 사용하고 있지만 금번 조치를 계기로 식물성지방 사용제품임을 포장에 크게 명시, 중동인 심리를 이용한 판촉전략이 유망시 되고 있다.

현재 우리나라産 유지방 사용 가공식품의 對UAE 수출규모는 정확한 집계는 곤란하

나 현지 슈퍼마켓 등에서 우리나라산 라면, 스낵식품등을 손쉽게 발견할 수 있으며 일본, 중국과 경쟁이 치열하다.

EC, 食品관련 플라스틱製品 安全기준 강화

- EEC Norm 制定, 有害 경우 93년부터 販賣 금지 -

EC 집행위는 소비자 건강 및 안전보호를 위해 食品에 직·간접적으로 접촉이되는 플라스틱제품의 안전기준을 강화하는 지침(EEC Norm)을 제정했다.

이 지침은 플라스틱 음료수용기(물·주스·코코아등), 食品包裝 및 저장용 플라스틱 필름, 플라스틱 식탁용구, 식품제조용 플라스틱 장비 및 도구 (Conveyer belt, Siphon 등) 그 적용대상이 광범위해서 관련 EC域內산업 특히 제3국 관련 수출업체에 상당한 영향을 미칠 것으로 예상되고 있다.

이 지침에는 Positive List원칙 즉, 사용금지물질을 명시하고 이물질이 함유된 플라스틱 제품에 대해서는 93년 1월 1일부터 EC域內販賣 및 流通을 금지시키도록 되어있다.

EC 집행위는 현재 유럽관련 업계가 사용하고 있는 약 550개의 물질을 수집, 독립기관인 Scientific Committee for Food(SFC)에 유해여부를 검사의뢰 중이다. 한편 EEC Norm를 취득키 위해서 관련 제조업체는 우선 관련 제품제조에 사용되는 물질의 성분 데이터를 SFC에 제출하고 SFC는 이성분이 식품과 접촉할 경우 식품을 변질시키는지 여부 특히, 단기적으로는 나타나지 않으나 장기적으로 人體에 유해한지 여부를 면밀분석, 판정토록 되어 있다.

만약 제조업자가 제출한 자료가 불충분할 경우 SFC는 추가 자료제출을 요청할 수 있다.

EC집행위는 90년대에 들어 소비자들의 안전하고 품질좋은 食品에 대한 요구가 점점 증가할 것이라고 강조하고 현재 會員國 정부에 의해 허용되고 있는 플라스틱 물질의 반이상이 SFC에 의해 검사를 받지 않은 상태라고 밝혔다. 금번지침은 '89년 EC 理事會에서 이미 시행키로한 '식품에 접촉이 되는 물질 및 물체에 관한 지침'의 세부시행 지침으로 이 지침은 EC집행위 자체 결정에 의해 시행할 수 있도록 권한이 위임되어 있다.

EC 집행위는 이 지침 채택이전에 관련 산업계 消費者團體 및 회원국 정부의 사전 협의를 거쳤으며 전폭적인 지지를 받은 것으로 알려졌다.

'91年度 國際博覽會 및 展示會 개최 안내

Foodex Japan

- '91. 3.12~16
- 일본 도쿄
- 33,700S/M (4개국 388개사)
- 식품류의 품질향상을 통한 소비촉진 및 수입상품의 소비장려, 거래촉진을 위한 전문 박람회로 일본의 식품류 소비 패턴이 우리나라와 유사해 시장 개척이 용이할 것으로 전망됨. 일본의 식품관련 시장이 계속 신장될 것으로 예상되어 우리업체의 참가가 요망되며 가공인스턴트 식품류, 식기전반 및 주방용품 출품이 권장됨.

Hoteres Osaka

- '91. 9.17~20
- 일본, 오사카
- 6,073 S/M (141개사)
- 업체 및 일반소비용 식품산업 전반이

소개되는 식품전문 박람회로 도쿄와 오사카에서 교대로 개최됨.

일본의 건강식품 및 농수산물가공식품의 수요가 확대일로에 있고 대만, 홍콩등의 경쟁국 진출이 활발한 점을 감안할때 우리나라 업계의 참가가 요망됨.

Int'l Hotel, Motel & Restaurant

Show

- '91. 10.28~31
- 미국, 뉴욕
- 26,570 S/M (20개국, 1,600개사)
- 뉴욕에서 개최되는 박람회중 역사, 규모면에서 최고 전통의 박람회로 호텔, 모텔 및 식당 신축에서 운영에 이르기까지 전시품목이 광범위하여 관련업계에서 대거 참관하므로 거래성약 가능성이 높은 박람회임.

식품, 식품가공기계, 위생용품, 주방용품에서부터, 레저용품, 건축자재, 통신장비에 이르기까지 호텔 및 레스토랑 관련 전제품이 출품됨.

Food & Dairy Expo

- '91. 10.26~30
- 미국, 시카고
- 27,871 S/M (6개국, 560개사)
- 격년제로 개최되는 Food & Dairy Processing 전문 박람회로 관련 최신 기술정보 수집 및 OEM 수주기회 확보에 좋은 박람회임
- 식품포장기계, 청정 및 소독시스템, 식품냉동 관련 기자재 등이 출품됨.