덴마크 食品業界, 對韓進出에 전력

-소시지·冷凍돼지고기등 競爭力 높은 製品위주-

2년전 수입개방된 돼지고기 통조림의 우리나라시장 점유에 성공한 덴마크 식품업계가 농업위원회를 중심으로 우리나라 진출 노력을 강화하고 있다.

이 위원회에 따르면 '89년도 덴마크의 canned pork meat의 對韓수출 규모가 D.Kr. 3천만에 달하여 우리나라 수입시장의 70%를 차지하고 있는것으로 분석하고 있으며, 90년1월부터 소시지·냉동돼지고기등 덴마크가 경쟁력을 갖춘 식품의 수입이 自由化된다는 점을 언급, 관련업계의 진출을 독려하고 있다.

이에 따라 덴마크 최대의 식품회사인 MD Foods등 업체들은 진출계획을 확립, 진출노력을 이미 가시화하고 있다. 덴마크 식품업계가 이와같이 우리나라 진출에 적극적인 양상을 보이는것은 약 15년전에 일본시장에 진출한 이래 현재 돈육수입시장의 40%이상의 점유율을 보일만큼 일본에서 강세를 보이고 있어 유사한 특성을 지닌 우리나라 시장에 대한 진출이 유망하다는 나름대로의 분석에 기초하고 있다.

더욱이 실제와는 달리 한국인들 사이에 덴마크는 낙농업국이라는 인식이 일반화 되어있어 덴마크産 식품에 대한 선호도가 높고 이와같은 고정관념이 價格·品質등 일반적인 경쟁요소보다 구매 결정에 더 큰영향을 준다는것이 이들 업계가 내세우는 결정적인 진출유망 요인으로 나타나고 있다.

두바이,食品交易 관련規制法 草案마련

-國民 保健衛生 확보위해 조만간 施行될듯-

UAE의 두바이 자치정부는 최근 국민 보건과 관련, 食品交易 통제를 위한 법규초안을 마련하고 최고지도자의 공인을 기다리고 있다.

총10개항으로 되어있는 이법규의 초안은 수입식품이 人體에 유해하다고 판명될시 수입을 금지함은 물론 유통중인 物品을 수거·폐기토록 하고 책임소재를 가려 최소 1,366$에서 최고 4,098$의 벌과금을 징수토록 했다. 또한 해당 상점이나 식품저장소는 1개월 영업정지 처분을 과하도록 되어있다. 이 案에서는 유해식품에 대한 정의를 내리고 있는데, 식품자체에 유해성분이 포함되었거나 세균·기생충·독극물에 오염된 상식적 유해식품 외에도 포장용기의 유해성·제조일·성분·유효기간·식용색소·방부제 등 사용표시여부, 표시의 허위기재여부등의 감시의 주요대상이 될것으로 보인다.

두바이 自治政府는 지난 '88년에 식품별 법정 유효기간을 설정해서 식품유효기간을 통상 허용되어 오던 기간보다 크게 단축시킨바 있으며 지난해 11월부터 乳兒食品의 수입검사 강화를 지시한바 있는데, 유독 두바이 자치정부만이 여타 6개 자치정부와 달리 식품교역에 검사를 강화하는 이유는 두바이가 페르시아만을 중심으로 아프리카까지 연결되는 중계 무역항으로 자리를 굳히고 있으며, 특히 식품보급기지 역활이 급증하는데 기인한 것으로 풀이되고 있다.

食品交易규제법이 시행될 경우 우리나라에 미칠 직접적 영향은 미미할 것이나 방부제. 색소등 첨가물 사용등에 보다 많은 주의가 요구된다 하겠다.

참고로 우리나라産 식품류의 對UAE 수출은 '86년 700만$, '88년 500만$, '89년 250만$로 매년 급감하고 있는데 비해 UAE의 식품류 수입은 85년 7억5천만$에서 89년 10억$로 매년 증가세를 보이고 있어 우리업계의 관심 제고가 요망된다.

美, 水産物加工食品 需要 꾸준히 증가.

－年間市場규모 100억불, 輸入55억불 상당－

미국의 수산물및 가공수산품 시장수요는 '88년기준 약 100억불에 육박하는 거대한 시장을 형성하고 있는 한편 특히 '80년대에 들어와 건강식품붐을 타고 꾸준한 성장세를 나타내고 있는 유망분야로서 우리 관련업계의 관심이 요망되고 있다.

미국의 수산물및 가공수산물 생산고는 '88년기준 61억불, 수입55억불및 수출23억불로서 국내수요는 약 93억불에 달하고 있는것으로 나타나고 있는데 국민1인당 평균 年 15.4파운드가 소비된 것으로 파악되고 있다.

현재 미국인들이 선호하는 수산물 가공식품은 참치·대구·청어·고등어·정어리등이 주종을 이루고 있는데, 가공된 수산물과 신선한 수산물 소비비율은 6:4정도로서 아직도 요리가 손쉬운 가공식품에 대한 수요가 높은 것으로 나타나고 있다.

수산물및 가공식품은 FDA에 등록된 식품수입업체를 통해서만 수입이 가능하며, 가공제품도 FDA검사를 받기위해 제반양식에 의거 그 내용성분을 제출해야 하므로 對美 진출확대를 위해서 FDA의 관련 食品檢査규정을 사전에 숙지 해야 할 것이다.

日, 輸入食品類 殘留物質조사 실시

－주요 檢疫所에서 肉類·魚介類를 대상으로－

일본의 식품류 수입증가와 더불어 식품위생법상 잔류가 금지되어 있는 항생물질이나 합성 항균제, 잔류기준치를 초과하는 농약등의 성분이 외국산 뱀장어·닭고기등에서 검출되고 있기 때문에 후생성은 수입식품과 양식 어개류에 대해 1월16일부터 3월말 사이에 잔류물질의 모니터링조사를 전국 검역소에서 실시중에 있다.

조사대상 품목은 냉동·냉장의 牛肉·豚肉·닭고기·양식어개류·새우등이며 조사대상 잔류물질은 합성항균제(Sulfamethazine·Oxolinic acid등 11종), 농약(DDT·Dildrin·Heptachlor 등 5종)쇠고기의 육질을 개선하는 호르몬(Zeranol등 3종)등이다.

이조사는 수입식품의 안전확보를 위해 이러한 물질이 식품에 잔류되어 있는지의 여부를 체크하기 위한 것으로 하네다·오사카공항과 도쿄·요코하마·나고야·오사카·고베·하카다의 각 항구에 소재하고 있는 주요 검역소에서 조사를 실시한다.

(KOTRA 해외시장)