

2024 수출기업 맞춤형 조사

No. | 202410-01
품목 | 핫소스(Hot Sauce)
HS CODE | 2130.90-1090
국가 | 네덜란드(Netherlands)



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 조사

I. 요약

1. 요약	04
-------	----

II. 시장규모

1. 네덜란드 소스 및 향신료 시장규모	06
2. 네덜란드 기타 소스 시장규모	07
3. 네덜란드 핫소스 수입규모	08

III. 시장트렌드

1. 인기브랜드 1위 : '애스키킨'	11
2. 네덜란드 핫소스 성분 키워드 1위 : '고추'	12
3. 네덜란드 핫소스 맛 키워드 1위 : '매운'	13

IV. 유통채널

1. 네덜란드 핫소스 유통채널 점유율	
2. 네덜란드 핫소스 주요 유통채널	



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 조사

V. 진입장벽

1. 네덜란드 핫소스 통관 및 검역 절차	26
2. 네덜란드 핫소스 품질 인증	29
3. 네덜란드 핫소스 라벨링	33
4. 네덜란드 핫소스 성분 및 유해물질	37

VI. 수입·유통업체 인터뷰

1. 히트서플라이(Heatsupply)	40
2. 알버트하인(Albert Heijn)	42
3. 투아나크루이덴(Tuana Kruiden)	44

※ 참고문헌	46
--------	----





HS CODE : 2130.90-1090

2024 수출기업 맞춤형 조사

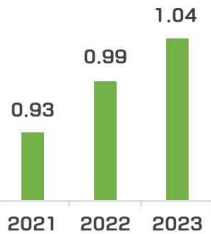
시장 분석형

네덜란드 핫소스 시장

시장 현황

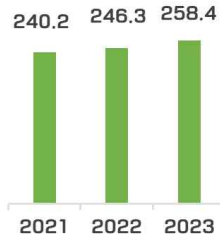
소스 및 향신료 시장규모

단위 : 십억 달러



기타 소스 시장규모

단위 : 백만 달러



수출입 현황

수출입 현황 (HS CODE 2130.90기준)

단위 : 천 달러



국가별 수입규모



시장 트렌드

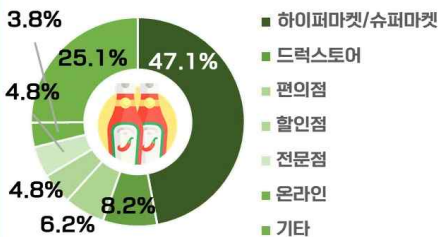
빅데이터 분석



* 네덜란드 아마존 핫소스 제품 294건 분석 결과

주요 유통채널

유통채널 점유율



통관 및 제도

수출 통관 유의사항

세금
관세율 0%

사전 준비
EORI 번호 발급 必
세관등수출입안전관리
우수공인업체(AEO) 인증 권장

관장 인증



유의사항

라벨 필수 표기사항

제품명, 용량, 원료명, 유통기한, 원산지, 영양성분, 알러지 유발 성분 등 네덜란드어 표기

수입유통업체 인터뷰

인터뷰 대상 :



Tuana Kruiden
Kruid je levent met natuurlijke smaak

Point 01.

가격 피드백 네덜란드 핫소스 제품은 3유로에서 15유로로 형성되어 있으며, 고객사의 제품은 이와 유사한 가격대로 경쟁력 있음
원료/맛 피드백 고추장, 간장, 고춧가루, 마늘 등이 포함된 고객사 핫소스는 자연스러운 맛을 선호하는 현지인의 입맛과 잘 맞는 재료 구성임. 단, 강렬한 매운맛을 선호하는 소비자층이 있지만, 극도로 매운맛은 제한된 수요를 보일 것으로 예상되어 틈새시장 주력이 필요할 것으로 보임

Point 02.

홍보문구 피드백 일반적인 메시지보다는 제품의 강한맛과 매운 경험을 직관적으로 전달하는 간결한 메시지가 현지 소비자에게 효과적일 것으로 판단됨
현지 동향 네덜란드에서 한국 전통 양념은 아직 대중적으로 활용되지 않으나, 고추장, 된장, 불닭 소스 등은 스튜나 마리네이드 같은 요리에 일부 활용되고 있음. 특히, 매운맛을 도전해보려는 네덜란드 젊은 층 소비자들의 한국 소스에 대한 관심이 높아지며 인지도가 확산되고 있음

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

II 시장규모



1. 네덜란드 소스 및 향신료 시장규모
2. 네덜란드 기타 소스 시장규모
3. 네덜란드 핫소스 수입규모

1. 네덜란드 소스 및 향신료 시장규모

네덜란드 국가 일반 정보¹⁾

면적	4만 1,865km ²
인구	1,760만 명
GDP	1조 180억 달러
GDP (1인당)	5만 8,292달러

▶ 네덜란드 2023년 소스 및 향신료 시장규모 1.36조 원²⁾³⁾⁴⁾

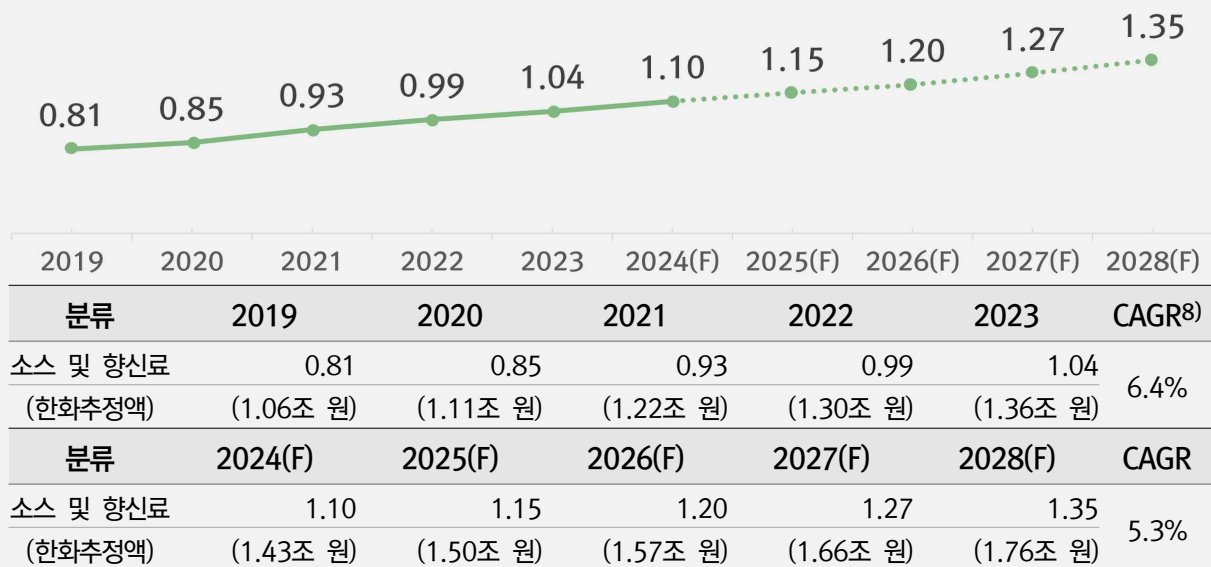
네덜란드의 소스 및 향신료 시장규모는 2023년 기준 1.36조 원으로 집계되었으며, 이는 최근 5년(2019-23년)간 연평균 6.4%씩 성장한 수치임. 네덜란드의 소스 및 향신료 시장은 같은 해 7조 원 규모로 집계된 한국의 약 5분의 1 규모로 확인됨

▶ 네덜란드 소스 및 향신료 시장, 향후 연평균 5.3% 성장 전망

네덜란드의 소스 및 향신료 시장은 향후 5년(2024-28년)간 연평균 5.3%씩 성장하여 2028년에는 1.76조 원 규모에 이를 것으로 예측됨. 네덜란드는 식품 개발 및 생산과 관련한 첨단 기술인 '푸드테크' 분야에서 강한 경쟁력을 가지고 있는 것으로 알려져 있음.⁵⁾ 네덜란드의 소스 및 향신료 시장은 다른 식품 부문과 마찬가지로 지속가능성이 더 많이 고려된 식물성 신제품들이 시장의 성장을 주도할 것으로 전망됨

[표 2.1] 네덜란드 소스 및 향신료 시장규모⁶⁾⁷⁾

단위 : 십억 달러



자료: 스태티스타(Statista)

1) 자료: 외교부 홈페이지

2) 자료: 스태티스타(Statista), 'Sauces & Spices - Netherlands', 2024.10

3) 스태티스타에 따르면, '소스 및 향신료(Sauces & Spices)'는 음식 조리 과정에서 사용되는 다양한 추가 재료를 포함함

4) 조사제품 '핫소스'의 제품 유형을 고려해 '기타 소스'와 '소스 및 향신료'의 시장규모를 조사함

5) 자료: 식품음료신문, '[글로벌 트렌드] 식품 강국 네덜란드, 푸드테크에도 발 빠른 행보', 2024.08

6) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

7) 1달러=1,306.90원(2024.10.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

8) 연평균 성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 네덜란드 기타 소스 시장규모

▶ 네덜란드 2023년 기타 소스 시장규모 3,377억 원⁹⁾10)

2023년 기준 네덜란드의 기타 소스 시장규모는 3,377억 원으로 집계되었으며, 최근 5년(2019-23년)간 연평균 4.0%씩 성장한 것으로 확인됨. 네덜란드의 기타 소스 시장은 2021년에 전년 대비 7% 급성장하기도 하였으나, 대체로 한 자릿수 초반대의 완만한 성장률이 유지됨

▶ 네덜란드 기타 소스 시장, 향후 연평균 7.7% 성장 전망

네덜란드의 기타 소스 시장은 향후 5년(2024-28년)간 연평균 7.7%씩 성장하여 2028년에는 4,768억 원에 이를 것으로 예측됨. 네덜란드는 대체 식품, 지속 가능한 식품 등 최신 소비자 동향을 반영한 신제품의 개발 및 출시가 매우 빠른 시장임. 네덜란드는 인종 다양성 또한 이미 유럽 내에서 높은 수준임에도 최근 빠르게 확대되고 있어, 향후 네덜란드의 소스 시장은 신제품 개발과 해외 다양한 국가로부터의 제품 수입 증가 등 요인에 따른 꾸준한 성장이 기대됨

[표 2.2] 네덜란드 기타 소스 시장규모



자료: 스탯이스타(Statista)

9) 자료: 스탯이스타(Statista), 'Other Sauces - Netherlands', 2024.10

10) 스탯이스타에 따르면, '기타 소스(Other Sauces)'는 케첩을 제외한 향, 식감, 음식 외관을 향상하기 위해 사용되는 모든 소스류를 포함함

3. 네덜란드 핫소스 수입규모

HS CODE 2103.90

해당 장에서 조사제품 핫소스는 HS CODE 2103.90으로 분류됨. HS CODE 제2103호의 품명은 '소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자'임. HS CODE 2103.90의 품명은 '기타'임

▶ HS CODE 2103.90 네덜란드 對글로벌 수입액, 6,630억 원

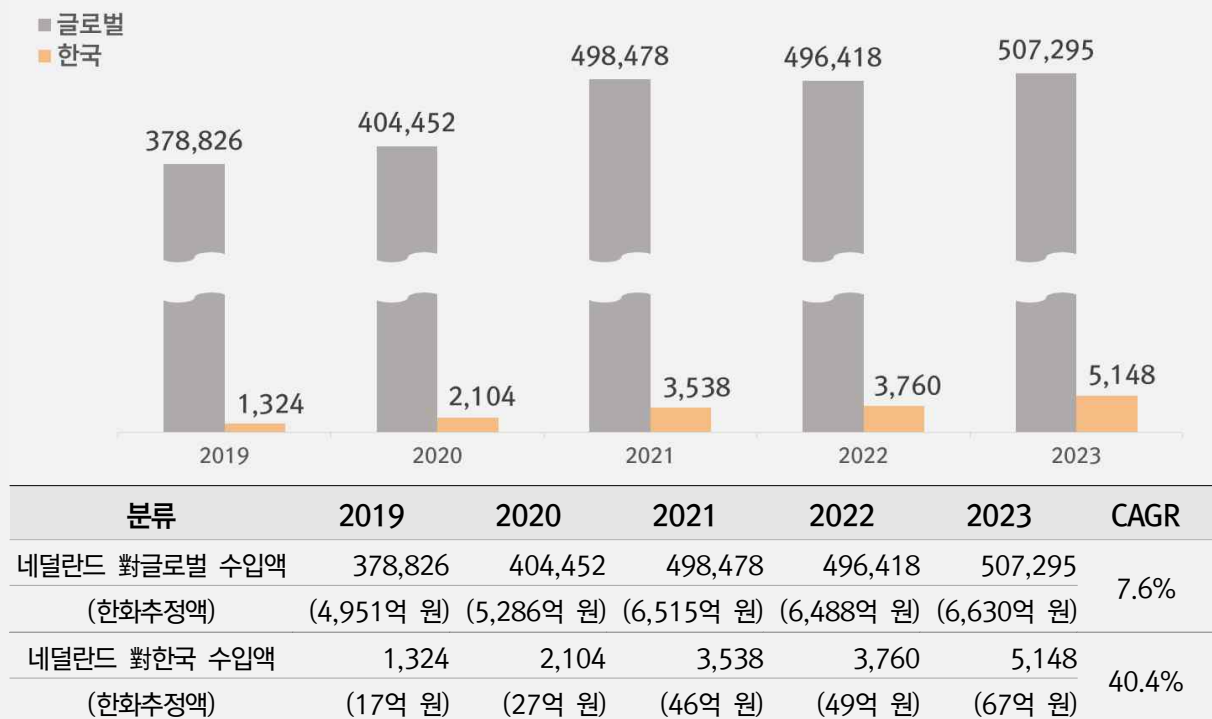
2023년 기준 HS CODE 2103.90 품목에 대한 네덜란드의 對글로벌 수입액은 6,630억 원으로 집계됨. 해당 품목에 대한 네덜란드의 對글로벌 수입액은 지난 5년(2019-23년)간 꾸준한 증가세를 보이며 연평균 7.6%씩 증가한 것으로 확인됨

▶ HS CODE 2103.90 네덜란드 對한국 수입액, 글로벌 15위

2023년 기준 해당 품목에 대한 네덜란드의 對한국 수입액은 67억 원으로 집계되었으며, 이는 글로벌 15위에 해당하는 수치임. 해당 품목에 대한 네덜란드의 對한국 수입액은 네덜란드 내 K-팝·K-드라마 등으로 한류 열풍이 일면서¹¹⁾ 지난 5년(2019-23년)간 연평균 40.4%씩 증가함. 한편, 해당 품목에 대한 네덜란드의 국가별 수입액은 2023년 기준 1위 독일(1,331억 원), 2위 벨기에(1,300억 원), 3위 이탈리아 (658억 원) 순으로 확인됨

[표 2.3] 네덜란드 HS CODE 2103.90 수입규모

단위 : 천 달러



자료: ITC(International Trade Centre)

11) 자료: 뉴시스, 「르포」 네덜란드 입맛 사로잡은 K푸드 “CJ 비비고 만두 냉장고 가득”, 2023.12

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

III 시장트렌드



1. 인기브랜드 1위: '애스키킨'
2. 네덜란드 핫소스 성분 키워드 1위: '고추'
3. 네덜란드 핫소스 맛 키워드 1위: '매운'

소비 제품 특징 분석 프로세스

▶ 네덜란드 온라인 쇼핑몰 입점 핫소스

- 데이터 수집 키워드 : 핫소스(Hot Sauce)
- 데이터 수집량 : 294건
- 데이터 수집원 : 네덜란드 온라인 쇼핑몰 아마존(Amazon)

▶ 네덜란드 온라인 쇼핑몰 입점 핫소스 특징 분석

- 데이터 분석 항목
- ① 브랜드 ② 성분 ③ 맛

항목	키워드 (국문/영어)		빈도	키워드 (국문/영어)		빈도
브랜드	애스킵킨	Ass Kickin'	21	플라잉구스	Flying Goose	8
	엘헤페	El Jefe	14	사이코주스	Psycho Juice	8
	타바스코	Tabasco	12	출룰라	Cholula	8
	아이러브 스파이시	I Love Spicy	11	그래프폰 로이헨버그	Graf Von Leuchtenberg	7
	프랭크스 레드핫	Frank's Redhot	9	삼양	Samyang	3
	엘유카테코	El Yucateco	8	(-)	(-)	(-)
성분	고추	Chili	114	토마토	Tomato	12
	마늘	Garlic	32	레몬	Lemon	9
	소금	Salt	21	설탕	Sugar	9
	식초	Vinegar	18	라임	Lime	5
	양파	Onion	13	파프리카	Paprika	3
맛	매운	Hot/Spicy	317	짭짤한	Savory	5
	칠리	Chili	114	새콤한	Tangy	2
	달콤한	Sweet	20	감칠맛	Umami	2
	바베큐	BBQ	19	톡 쏘는	Zesty	1

1. 인기브랜드 1위: ‘애스키킨’

▶ 네덜란드 핫소스 브랜드 ‘애스키킨’ 빈도 1위

- 네덜란드 핫소스 시장에서 브랜드 관련 키워드 분석 결과, ‘애스키킨’이 21건으로 빈출됨
- ‘애스키킨’은 미국 브랜드로, 아주 매운맛의 소스나 스낵을 주로 판매하는 것이 특징임

▶ 한국 브랜드 ‘삼양’ 확인

- 네덜란드 자국 브랜드 ‘엘헤페’와 글로벌 브랜드 ‘타바스코’가 각각 14, 12건으로 2위와 3위를 기록함
- 한국 브랜드인 ‘삼양’은 빈도수 3건을 기록했지만, 최근 네덜란드 오프라인 매장인 알버트하인(Albert Heijn)에서 판매되면서 인기를 실감하고 있는 것으로 알려짐¹²⁾

애스키킨		엘헤페		삼양	
					
제품명	퓨어브레드 이디엇 핫소스 룰렛게임 (Purebred Idiot Hot Sauce Roulette Game)	제품명	엘헤페 프리모 살사 (El Jefe Primo Salsa)	제품명	불닭 소스 오리지널 (Buldak Sauce Original)
브랜드	애스키킨(Ass Kickin')	브랜드	엘헤페(El Jefe)	브랜드	삼양(Samyang)
용량	20ml x 20개	용량	100ml x 3개	용량	200g
가격	(-)	가격	14.85유로(21,475원 ¹³⁾)	가격	9.89유로(14,433원)

[표 3.1] 네덜란드 판매 핫소스 브랜드 관련 키워드



자료: 네덜란드 온라인 쇼핑몰 판매 제품 내 ‘핫소스’ 관련 게시물 294건 분석

12) 뉴시스, ‘[르포] 네덜란드 입맛 사로잡은 K푸드 “CJ 비비고 만두 냉장고 가득”’, 2023.12

13) 1유로=1,446.15원(2024.10.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

2. 네덜란드 핫소스 성분 키워드 1위: '고추'

▶ 네덜란드 핫소스 성분 관련 키워드로 '고추' 빈도수 1위

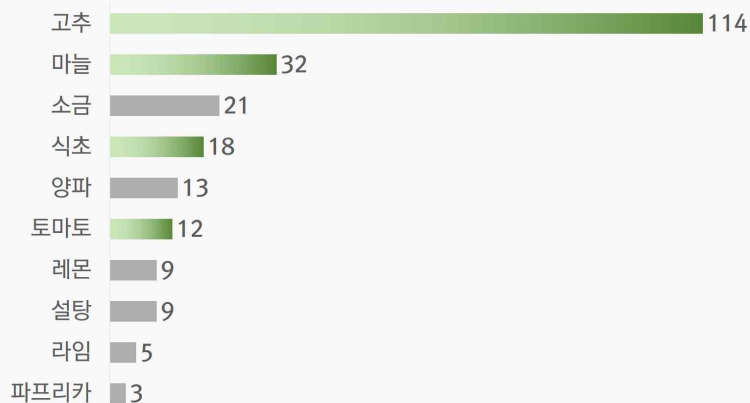
- 현지 온라인 몰에서 판매 중인 네덜란드 핫소스 제품의 맛 관련 키워드 중 '고추'가 빈도수 114건으로 가장 많이 도출됨
- 뒤이어 '마늘' 키워드가 32건 도출되었으며 '양파'와 '토마토' 등 다양한 재료 키워드가 다수 확인됨

▶ '식초'와 '레몬', '라임' 등 신맛 관련 재료 확인

- 또한, 네덜란드 핫소스 제품 성분 조사 결과, 신맛과 관련된 키워드인 '식초', '레몬', '라임'이 각 18, 9, 5건 빈출됨
- 이를 통해 네덜란드 소비자들이 시큼하면서도 매운 제품을 선호한다는 것을 알 수 있음

고추		마늘		토마토, 식초	
					
제품명	출룰라 핫소스 오리지널 (Cholula Hot Sauce Original)	제품명	포파미스 하바네로 핫소스 (Poppamies Habanero Hot Sauce)	제품명	멜린다스 그린 소스 (Melinda's Green Sauce)
브랜드	출룰라(Cholula)	브랜드	포파미스(Poppamies)	브랜드	멜린다스(Melinda's)
용량	150ml x 2개	용량	150ml	용량	355ml
가격	14.69유로(21,244원)	가격	12.99유로(18,785원)	가격	23.68유로(34,245원)

[표 3.2] 네덜란드 판매 핫소스 성분 관련 키워드



자료: 네덜란드 온라인 쇼핑몰 판매 제품 내 '핫소스' 관련 게시물 294건 분석

3. 네덜란드 핫소스 맛 키워드 1위: ‘매운’

▶ 네덜란드 핫소스 맛 1위 키워드 ‘매운’

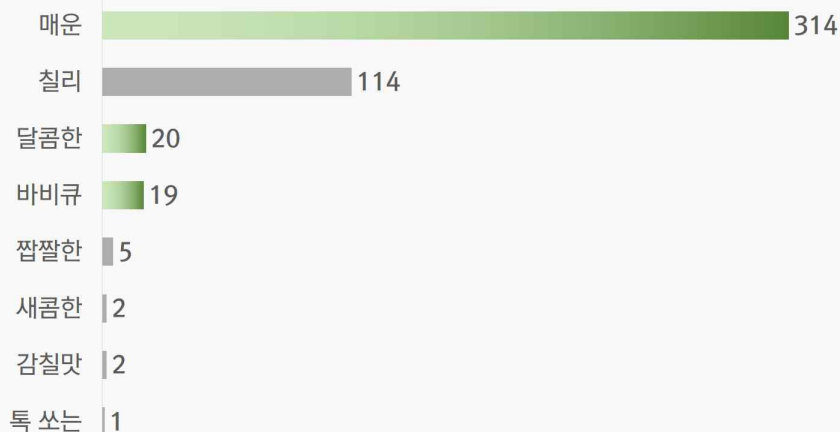
- 네덜란드 온라인 매장에서 판매 중인 네덜란드 핫소스 제품 맛 관련 키워드 중 ‘매운’ 키워드가 314건으로 압도적으로 빈출됨
- 매운맛 관련하여 ‘칠리’ 키워드도 114건 도출되며 ‘매운’에 이어 두 번째로 많이 확인됨

▶ ‘달콤한’과 ‘BBQ’ 등 다양한 맛 관련 키워드 확인

- ‘달콤한’ 키워드와 ‘BBQ(바비큐)’ 키워드가 각각 20, 19건 도출되면서 소비자들이 매운맛 이외에도 다양한 맛을 선호하는 것을 알 수 있음
- 레몬과 라임 등 신맛의 재료를 쓰는 제품이 많은 만큼 ‘새콤한’과 ‘톡 쏘는’ 등 신맛과 관련된 키워드도 확인됨

매운		달콤한		BBQ	
					
제품명	핫 캐롤라이나 (Hot Carolina)	제품명	타바스코 스리라차 소스 (Tabasco Sriracha Sauce)	제품명	고메 BBQ 소스 샘플러 (Gourmet BBQ Sauce Sampler)
브랜드	피카피카(Pika Pika)	브랜드	타바스코(Tabasco)	브랜드	스모크하우스 바이 소트폴리 (Smokehouse by Thoughtfully)
용량	280g	용량	260ml	용량	45ml x 4개
가격	12.99유로(18,785원)	가격	3.99유로(5,770원)	가격	17.99유로(26,016원)

[표 3.3] 네덜란드 판매 핫소스 맛 관련 키워드



자료: 네덜란드 온라인 쇼핑몰 판매 제품 내 ‘핫소스’ 관련 게시글 294건 분석

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

IV 유통채널

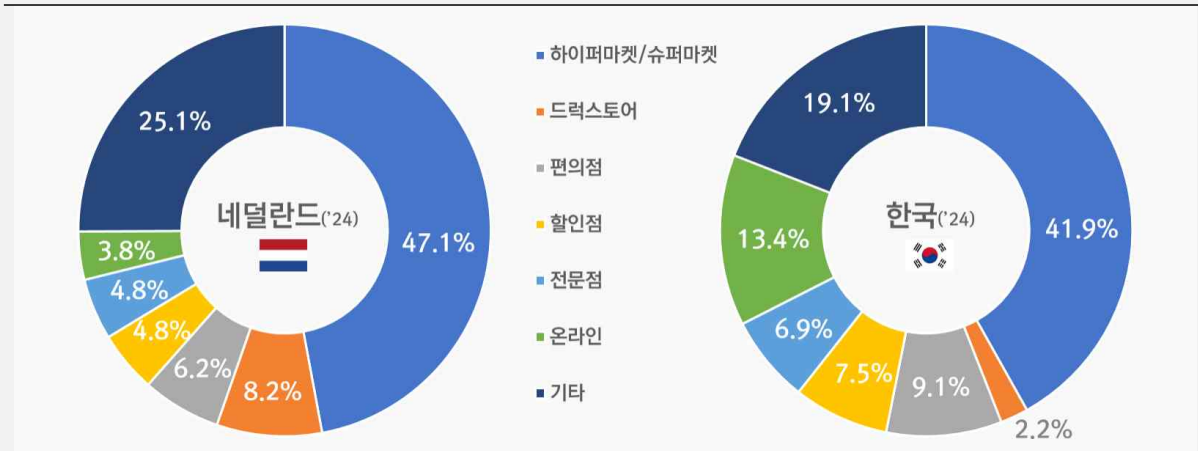


1. 네덜란드 핫소스 유통채널 점유율
2. 네덜란드 핫소스 주요 유통채널

1. 네덜란드 핫소스 유통채널 점유율

- ▶ 네덜란드 핫소스 비롯한 식료품 유통채널, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 1위
- 2024년 기준 네덜란드 내 핫소스를 비롯한 식료품 유통채널 중 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 47.1%로 가장 높은 점유율을 보였음. 2위는 25.1%의 ‘기타’, 3위는 8.2%의 ‘드럭스토어’였으며 ‘할인점’과 ‘전문점’이 그 뒤를 잇는 것으로 나타남. ‘온라인’ 항목의 경우 3.8%로 비교적 점유율이 높지 않은 것으로 확인됨. 한국의 경우 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 41.9%로 1위, ‘기타’가 19.1%로 2위, ‘온라인’이 13.4%로 3위를 기록함. 네덜란드는 한국에 비해 식료품 유통에 있어 온라인 채널보다는 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’을 비롯한 오프라인 채널이 비교적 강세를 보이는 것으로 확인되었으며, ‘드럭스토어’를 통한 식료품 구입이 활발하다는 특징이 있음

[표 4.1] 네덜란드 및 한국 핫소스 B2C 소매유통채널 점유율 비교¹⁴⁾¹⁵⁾¹⁶⁾



B2C 소매유통채널 점유율 비교

네덜란드 점유율	유형	한국 점유율
47.1%	하이퍼마켓/슈퍼마켓	41.9%
8.2%	드럭스토어	2.2%
6.2%	편의점	9.1%
4.8%	할인점	7.5%
4.8%	전문점	6.9%
3.8%	온라인	13.4%
25.1%	기타	19.1%

자료: 스탯ISTA(Statista)

14) 해당 장에서 ‘핫소스’ 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 제품의 상위 카테고리인 ‘식료품(Grocery)’의 유통채널 정보를 확인함

15) 자료: 스탯ISTA(Statista), ‘Grocery shopping by store type in the Netherlands as of June 2024’, 2024.08

16) 자료: 스탯ISTA(Statista), ‘Grocery shopping by store type in South Korea as of June 2024’, 2024.08

2. 네덜란드 핫소스 주요 유통채널 ① 더바이엔코프

기업 기본 정보	기업명	더바이엔코프(De Bijenkorf)	
	기업구분	백화점	
	홈페이지	www.debijenkorf.nl	
	위치	네덜란드 전역	
	규모	매출액('23)	• 5억 330만 달러(6,577억 원 ¹⁷⁾)
		기타 규모	• 매장 수('24): 7개 • 직원 수('24): 약 3,000명
	기업 요약	• 1870년 암스테르담(Amsterdam)에서 설립된 네덜란드 최대 백화점 브랜드 • 2011년 영국의 백화점 체인인 셀프리자스그룹(Selfridges Group)에 인수됨 • 고급 백화점을 지향하며, 유명 디자이너 브랜드 등 고급 브랜드들이 입점함 • 활성화된 온라인 플랫폼을 보유하고, 국제 배송 서비스를 제공함 • 세금 환급 창구 등지에서 관광객을 위한 다국어 서비스를 제공함	
매장정보	입점 가능 품목	• 명품 의류, 액세서리, 화장품, 가구, 가전제품 등	
	선호 제품	• 프리미엄 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 이메일 및 유선 연락을 통한 문의 - 문의 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) ② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 정가) ③ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +31-20-808-9333 - 이메일: info@debijenkorf.nl	

자료: 더바이엔코프(De Bijenkorf), 셀프리자스그룹(Selfridges Group), 줌인포(Zoominfo)

사진 자료: 셀프리자스그룹(Selfridges Group), 위키피디아(Wikipedia)

17) 1달러=1,306.90원(2024.10.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

2. 네덜란드 핫소스 주요 유통채널 ② 알버트하인

기업 기본 정보	기업명	알버트하인(Albert Heijn)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.ah.nl	
	위치	네덜란드 전역	
	규모	매출액('23)	• 약 120억 유로(17조 3,538억 원 ¹⁸⁾)
	기업 요약	기타 규모	• 매장 수('24): 1,154개 • 직원 수('24): 약 10만 명
		1887년 설립된 네덜란드 최대의 슈퍼마켓 브랜드 - 네덜란드 슈퍼마켓 시장의 약 35%를 점유했으며, 독일, 벨기에에도 진출함 - 다국적 유통기업인 아홀트델레즈(Ahold Delhaize) 그룹이 소유함 - 모기업은 대형 슈퍼마켓뿐 아니라 편의점 브랜드인 '에이에이치투고(AH to go)', 온라인 쇼핑 플랫폼인 '볼닷컴(Bol.com)' 등을 운영함	
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 가공식품, 음료류, 주류, 향신료 및 소스류, 생활용품 등	
	선호 제품	• 브랜드 인지도가 높은 상품, 지속 가능한 친환경 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 이메일 및 유선 연락을 통한 문의 - 문의 시 필요한 일반적 정보 - 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) - 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 정가) - 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그 등) - 문의사항 연락처 - 전화번호: +31-88-659-9111(본사) - 이메일: klantenservice@ah.nl	

자료: 스탯티스타(Statista), 국제노동기구(International Labour Organization)

사진 자료: 푸디어드바이스(Foodie Advice), 유러피언슈퍼마켓매거진(European Supermarket Magazine)

18) 1유로=1,446.15원(2024.10.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

2. 네덜란드 핫소스 주요 유통채널 ③ 움보

기업 기본 정보	기업명	움보(Jumbo)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.jumbo.com	
	위치	네덜란드 전역	
	규모	매출액('23)	• 약 110억 2,000만 유로(15조 9,365억 원)
	기업 요약	기타 규모	• 매장 수('23): 692개 • 직원 수('24): 약 10만 명
		1921년 설립된 네덜란드의 슈퍼마켓 브랜드 - 네덜란드 슈퍼마켓 시장의 약 21%를 점유했으며, 최근 벨기에에도 진출함 - 경쟁 업체에 비해 비교적 저렴한 가격대가 특징이자 경쟁력임 - 온라인과 오프라인 쇼핑을 통합하려는 시도를 적극적으로 수행해 왔으며, 현재 전체 매출의 7%가량이 온라인을 통해 발생 중임	
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 가공식품, 음료류, 주류, 향신료 및 소스류, 생활용품 등	
	선호 제품	• 가격 경쟁력을 갖춘 제품, 품질 및 신뢰도가 높은 상품	
	매장 전경		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 직접 등록(www.jumbo.com) - 홈페이지 하단 'Leverancier(공급자)' 메뉴 클릭 - 화면 중간 'Hoe word je leverancier?(공급 문의)' 메뉴 클릭 - 유의사항 확인 후 우측 하단 'Aanmeldformulier(등록 양식)' 작성해 제출 - 등록 시 필요한 정보 - 공급자 정보(공급자 및 회사 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) - 공급 제품 정보(카테고리 선택) - 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그 등) - 문의사항 연락처 - 전화번호: +31-800-0220-161 - 이메일: klantenservice@jumbo.com	

자료: 움보(Jumbo), 스탯ISTA(Statista), 리테일디테일EU(Retail Detail EU)

사진 자료: 위키피디아(Wikipedia), 리테일디테일EU(Retail Detail EU)

2. 네덜란드 핫소스 주요 유통채널 ④ 리들

기업 기본 정보	기업명	리들(Lidl)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.lidl.nl	
	위치	네덜란드 전역	
	규모	기타 규모 - 매장 수('24): 약 440개 - 직원 수('24): 약 2만 명	
	기업 요약 ¹⁹⁾	1932년 설립된 네덜란드의 슈퍼마켓 브랜드 - 네덜란드의 잘 알려진 자체 상표 PB 상품 판매 업체임 - 유기농 제품 가격을 상대적으로 낮게 유지해 판매하고 있음 - 네덜란드의 영양 성분 표시 제도로 '영양 점수표'를 자체 브랜드에 부착하고 있음	
매장정보	입점 가능 품목	야채, 과일, 빵, 커피, 음료, 스낵류 등	
	선호 제품	가격 경쟁력을 갖춘 제품, 우수한 품질이 검증된 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 문의 - 문의 시 필요한 일반적 정보 - 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) - 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 정가) - 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그 등) - 문의 방법 - 홈페이지 메뉴의 [Service & Contact] 선택 2번째 항목인 [FAQ's en contact] 선택 - 하단 좌측 [Contactformulier]- [NEEM CONTACT OP]를 눌러 문의 내용 발송	

자료: 리들(Lidl), KOTRA해외시장뉴스

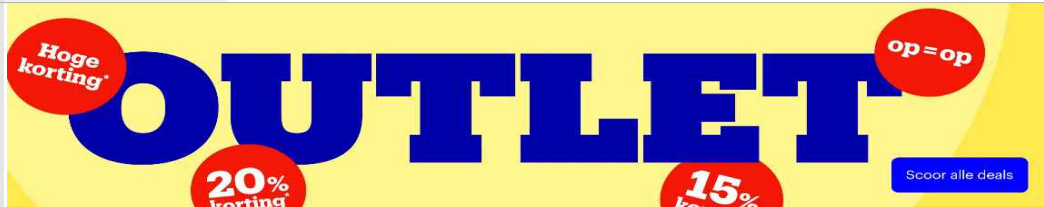
사진 자료: 리들(Lidl)

19) 자료: KOTRA해외시장뉴스, '건강하고 지속가능한 네덜란드 식품 산업', 2024.08

2. 네덜란드 핫소스 주요 유통채널 ⑤ 볼닷컴

기업 기본 정보	기업명	볼닷컴(Bol.com)		
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰		
	홈페이지	www.bol.com		
	규모	매출액('23)	• 58억 유로(8조 3,877억 원)	
		기타 규모	• 방문 횟수(최근 1개월 ²⁰⁾): 6,940만 회	
기업 요약	• 네덜란드와 벨기에 내 최대 규모의 온라인 쇼핑몰 • 뛰어난 인프라와 높은 인구밀도를 바탕으로 대부분 상품에 대해 익일 배송 시스템을 지원함 • 홈페이지 내 검색, 구매 등 모든 과정에 영어를 지원함 • 자체 판매 상품의 경우 대부분 물품에 무료 반품 서비스를 제공함			

매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	타바스코(Tabasco) 등
		해외 판매	해외 판매 가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색

주요 프로모션 정보			
	• 다양한 상품을 할인 판매하는 ‘아울렛(Outlet)’ 페이지가 상시 운영됨		

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 직접등록 (partner.bol.com/sdd/registration/start) - 볼닷컴 판매자(Seller) 계정 생성 - 네덜란드, 벨기에 중 선택 • 입점 요건²¹⁾ ① 상공회의소(KvK) 등록 ② 유효한 VAT 번호 필요 • 문의사항 연락처 - 전화번호: +31-88-712-60-00(네덜란드) - 이메일: customerservice@bol.com	
-------------	---------------------	---	--

자료: 볼닷컴(Bol.com), 익스팩츠어브로드(ExpatsAbroad)

사진 자료: 볼닷컴(Bol.com)

20) 2024년 9월 한 달간 집계된 웹사이트 방문자 수에 해당함

21) 자료: KOTRA해외시장뉴스, '네덜란드 E-commerce, 하나부터 열까지', 2024.03

입점 등록 절차
UI ①

Bol.com account aanmaken

Account gegevens

E-mailadres (gebruikersnaam)

Wachtwoord

Persoonlijke gegevens

Aanhef

☐ Mevrouw ☐ De heer

Voornaam

Tussenvoegsel

optioneel

Achternaam

Account aanmaken

① 공급 담당자 정보(담당자 이메일, 비밀번호, 이름, 기타사항) 입력

입점 등록 절차
UI ②

Welkom

2

Bedrijfsgegevens

3

Contactgegevens

4

Bevestiging

Wat is je KvK- en btw-nummer?

Met deze gegevens zoeken we je bedrijf voor je op

Let op!



Je kunt pas een verkoopaccount bij bol.com openen wanneer je over een eigen btw-nummer beschikt. Vul in dit scherm je eigen bedrijfsgegevens in, niet de gegevens van Kamer van Koophandel of een andere derde partij.

KvK-nummer

Bijv. 12345678

btw-nummer

Bijv. NL123456789B01

Heb je (nog) geen KvK- en btw-nummer?

Vraag een KvK- en btw-nummer aan. Zien we je daarna weer hier?

Zoek mijn bedrijf

② 입점 신청 전, 상공회의소(KvK)에 등록되어 있어야 함

- 상공회의소에 네덜란드 회사로 등록되어 있어야 하며 유효한 VAT 번호도 지급받아야 함

자료: 볼닷컴(Bol.com)

사진 자료: 볼닷컴(Bol.com)

2. 네덜란드 핫소스 주요 유통채널 ⑥ 아마존 네덜란드

기업 기본 정보	기업명	아마존(Amazon) 네덜란드	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.amazon.nl	
	규모	매출액('23)	• 10억 6,810만 유로(1조 5,446억 원)
		기타 규모	• 방문 횟수(최근 1개월 ²²⁾): 2,914만 회
	기업 요약	190만 개 기업의 상품을 보유하고 있으며, 분당 7,400개의 제품 구매가 이루어지고 있는 세계 최대의 온라인 종합 쇼핑몰 - 스페인어, 아랍어, 독일어, 한국어 등 전 세계 언어를 지원함 - 아마존 프레쉬(Amazon Fresh), 아마존 고(Amazon Go), 아마존 스타일(Amazon Style) 등 다양한 형태의 오프라인 매장도 운영함	
매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	타바스코(Tabasco) 등
		해외 판매	해외 판매 가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
	• 50달러 이상 구매 시 5달러 할인, 생일 기프트카드 증정 등 다양한 프로모션 상시 진행		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 직접 등록(services.amazon.com/services/soa-approval-category) - 아마존 판매자(Seller) 계정 생성 - Grocery&Gourmet Food 카테고리 'Requirement' 눌러 자격조건 확인 - 제품 홈페이지 등록 및 필요 정보 - 공급자 정보(회사명, 회사 홈페이지 주소, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일) - 제품 정보(UPC/EAN 보유 여부, 제품 종류, 예상 매출액, 판매 입고량) - 자격 평가 기준 - 아마존 행동 강령 준수 - 아마존 PB 공급업체일 경우 공인검사기관에서 TPI(Third Party Inspection) 혹은 아마존 자체 검사 결과 통해 품질 기준 충족 인증 - 문의사항 연락처 - 전화번호: +1-888-280-4331	

자료: 아마존(Amazon) 네덜란드, 이커머스디비(eCommerceDB), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 아마존(Amazon)

22) 2024년 9월 한 달간 집계된 웹사이트 방문자 수에 해당함

입점 등록 절차
UI ①

기본 담당자 정보

이름 중간 이름 성

여권이나 신분증에 표시된 것과 같이 현재 이름을 입력하십시오.

시영포 보유 국가

출생 국가

거주지 주소

주 소련 1

시/도

연동용 전화번호

주 연락 담당자가 있는지 확인

☐ 회사의 실질 소유자

☐ 회사의 법적 대표자

기본 연락처의 담당자가 사업체의 유일한 실질 소유자입니다.

☐ Yes ☐ No

☐ 본인중요인을 대신하여 또는 등록된 비즈니스를 대리하여 활동하며, 변경 사항이 발생할 때마다 실질 소유자 정보를 업데이트해야 함을 확인합니다.

① 공급 담당자 정보(담당자 이름, 연락처, 이메일, 출생일, 출생 국가, 국적, 신분증) 입력

입점 등록 절차
UI ②

amazon seller central

회사 정보 — 결제 정보 — 3 장구 — 4 스토어 — 5 인증

판매대금 인출 정보

신용 카드 또는 직불 카드 상세 정보

Monthly Subscription Fee

You will be charged a Professional selling subscription fee of 39.99 USD for the first month. You will continue to be charged this fee each month if you have active listings. If you do not have active listings, you will not be charged a subscription fee in that month. If you expand to sell in other stores, you will pay the equivalent of 39.99 USD per month, split proportionately across each country or region in which you have an active listing and charged separately in each local currency. You can downgrade at any time. For more information, see [this page](#).

Limited Period Offer - Register and get six-month subscription at 1 USD. Refer [here](#) for details.

Card number

Expires on 1 2024

Card holder's name

② 지불 방식 입력(신용카드 번호 확인 절차)

- 글로벌셀링 가입 첫 6개월 수수료 39.99달러(53,379원) 부과

자료: 아마존(Amazon)

사진 자료: 아마존(Amazon)

▶ 아마존 네덜란드 핫소스 베스트셀러

- 검색 키워드 : 핫소스(Hot sauce)

- 등록 제품 수 : 500건 이상

아마존 네덜란드 핫소스 베스트셀러								
순번	브랜드	제품명	원산지	중량	판매 가격	판매 건수(월)	리뷰 건수	이미지
1	프랭크스레드핫 (Frank's RedHot)	오리지널 카이엔 고추 소스 (Originele Cayennepepersaus)	미국	3.78kg	48.00유로 (69,415원)	50건 미만	7,083건	
2	타바스코 (Tabasco)	천연 재료 - 매운 칠리소스 (Natuurlijke Ingrediënten - Scherpe Chilisaus)	미국	350ml	22.97유로 (33,218원)	50건 미만	3,335건	
3	프랭크스레드핫 (Frank's RedHot)	버팔로 윙 핫소스 (Buffalo Wings Hot Sauce)	미국	620g	13.99유로 (20,231원)	50건 미만	2,436건	
4	츨룰라 (Cholula)	츨룰라 피망 핫소스 (Cholula Green Pepper Hot Sauce)	멕시코	147ml	10.99유로 (15,893원)	50건 미만	1,709건	
5	예르밤니 (Jervamni)	스리라차 핫 칠리소스 (Sriracha Hot Chili Sauce)	(-)	828ml	17.78유로 (25,712원)	50건 미만	1,222건	
6	마리샤프스 (Marie Sharp's)	마리샤프스 핫소스 (Marie Sharp's Hot Sauce)	일본	1.19kg	80.06유로 (115,778원)	50건 미만	1,005건	
7	타바스코 (Tabasco)	오리지널 레드 페퍼 소스 (Original Red Pepper Sauce)	미국	350ml	19.00유로 (27,476원)	50건 미만	285건	
8	츨룰라 (Cholula)	츨룰라 오리지널 핫소스 (Cholula Original Hot Sauce)	멕시코	1.89l	34.11유로 (49,328원)	50건 미만	199건	
9	엘유카테코 (El Yucateco)	캐리비안 하바네로 핫소스 (Caribbean Habanero Hot Sauce)	(-)	120ml	7.99유로 (11,554원)	50건 미만	183건	
10	프랭크스레드핫 (Frank's RedHot)	프랭크스 레드 핫소스, 오리지널 (Frank's Red Hot Sauce, Original)	미국	148ml	13.76유로 (19,899원)	50건 미만	4,362건	

자료: 아마존(Amazon) 네덜란드

사진 자료: 아마존(Amazon) 네덜란드

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

V 진입장벽



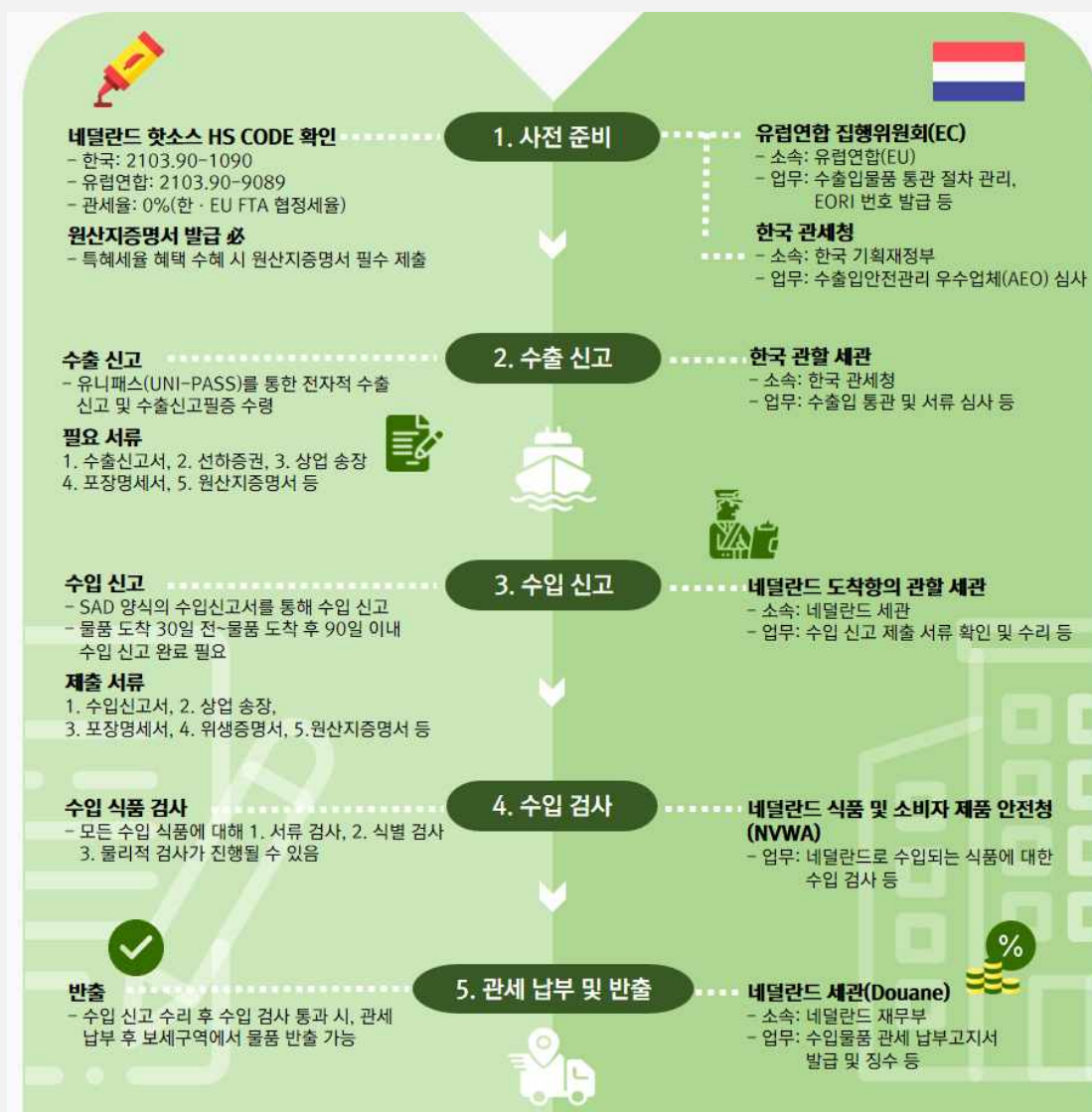
1. 네덜란드 핫소스 통관 및 검역 절차
2. 네덜란드 핫소스 품질 인증
3. 네덜란드 핫소스 라벨링
4. 네덜란드 핫소스 성분 및 유해물질

1. 네덜란드 핫소스 통관 및 검역 절차²³⁾

▶ 네덜란드 핫소스 수출 시, 통관 절차별 주요사항

네덜란드는 유럽연합(EU: European Union)의 회원국으로 한국과 한·EU FTA를 맺고 있음. 이에 따라 네덜란드로 핫소스 수출 시, 한·EU FTA 협정세율인 0% 관세율 적용을 받음. 최근 유럽연합 식품 위생 규정, 라벨링, 통관 검역 등에 관한 규정이 강화 추세이므로 현지 긴급 검역, 통관지연 등을 방지하기 위해 수출 전 철저한 규정 숙지와 준비가 필요함

[표 5.1] 네덜란드 핫소스 통관 검역 절차



자료: 관세청, EU 법령포털(EUR-LEX)

23) 해당 내용은 국가 상황에 따라 변동 가능하니 최신 내용을 확인 부탁드립니다.

▶ 네덜란드 핫소스 수출 시, 세관등록번호(EORI) 발급 必

EORI(Economic Operator Registration Identification)는 경제사업자 등록 및 식별번호로, 유럽연합 회원국으로 직접 통관을 진행하고자 하는 사업체 및 개인은 모든 세관 절차에서 식별번호로 EORI 번호를 사용해야 함. 유럽연합 회원국 세관 당국에 등록된 번호는 전 유럽연합 회원국에서 통용되므로, 다른 회원국으로 수출입 시 해당 회원국 세관에서 다시 EORI 번호를 발급받을 필요가 없음. 따라서 EORI 번호가 없는 경우, 네덜란드의 세관 당국에 EORI 번호 할당을 요청해야 함

[표 5.2] 유럽연합 경제사업자 등록 및 식별번호(EORI)

번호명	EORI	발급 성격	EU 내 수출입업체 식별번호
양식	국가 코드 2자리(NL) + SIRET 번호	발급 기관	해당 국가 관세 당국 또는 유럽연합 관세 당국
신청 절차	- 유럽연합 집행위원회 사이트(ec.europa.eu)를 통해 온라인으로 신청 가능 - 신청받은 서류를 심사하여 EORI 번호 발급		
소요기간	- 신청 완료 시점으로부터 최대 30일 - EORI 번호는 EU 회원국 통합이기 때문에 EU 국가 중 어느 한 국가에서 발급받은 경우 그 번호가 계속 유효하며 중복신청이 불가함		

자료: 유럽연합 집행위원회(EC)

▶ 네덜란드 핫소스, 국내 수출업체 AEO 등록 시 통관 혜택 多

AEO(Authorized Economic Operator)란 ‘수출입안전관리 우수공인업체’를 의미하며, 수출입 기업, 운송인, 창고업자 등 무역과 관련된 기업 중 관세 당국이 법규 준수와 안전관리 수준 등을 심사하여 공인한 기업을 지칭함. AEO 기업에 대해서는 신속통관, 세관검사 면제 등 통관 절차상의 다양한 혜택을 부여하는 동시에, 사회 안전과 국민건강을 위협할 수 있는 물품의 반입을 차단하려는 것이 제도의 핵심임. AEO 기업에는 물품 검사비용이 축소되고, 서류 제출이 생략되어 물류 흐름이 원활해짐. 또한, 각종 관세조사의 원칙적 면제, 수입 신고 시 담보 생략으로 인한 자금부담 완화 등 다양한 혜택이 있음. 네덜란드의 경우 AEO 제도 시행국가로 우리 수출 물품이 상대국 수입통관 시 검사 생략, 검사 선별 시 우선 검사 등의 혜택을 받을 수 있음

[표 5.3] 수출입안전관리 우수공인업체(AEO) 제도 정보

정의	수출입기업, 운송인, 창고업자, 관세사 등 무역과 관련된 기업 중에서 관세 당국이 법규준수, 안전관리 수준 등을 심사하여 공인한 기업	
적용 대상	수출업체, 수입업체, 관세사, 보세구역운영인, 보세운송업자, 화물운송주선업자, 하역업자, 선박회사, 항공사	
AEO 혜택	세관 혜택	- 수입검사율 축소, 서류 심사 간소화, 세관 연락관 활용 등 신속통관 혜택 - AEO 제도 시행국가들과 상호인정약정(MRA)을 체결하게 되면 검사 생략, 검사 선별 시 우선 검사 등의 혜택을 받을 수 있음
	경쟁력 강화	- 타국의 세관 당국에서도 천재지변, 국경폐쇄 등 비상시 AEO 화물을 우선 조치·통관해 줌 - 통관 애로 사항, 무역장벽을 해소하여 수출경쟁력을 높일 수 있음 - AEO를 통해 법규준수, 안전관리 역량 등이 우수한 기업으로 인정받게 되어 거래선 유지 확보 등에서 이점이 있음
	비용 절감	- 수출입 시 신속통관 편의 등의 각종 혜택을 부여받게 되어 국제 무역 거래 진행의 리드 타임과 각종 비용을 절감할 수 있음 - 내부 관리 능력이 제고되어 물품의 정기운송률이 높아지고, 손실 방지와 재고 화물 감소 등을 통해 물류비용 절감이 가능함
신청방법	1단계(공인신청): 신청업체가 관세청 유니패스를 통해 신청서 제출	
	2단계(공인심사): 서류 심사(60일 이내), 현장심사(60일 이내)	
	3단계(AEO 공인심의위원회): 공인 여부, 등급조정, 공인취소 및 유보 결정	
	4단계(종합심사): 5년 주기, 서류+현장심사, 기준유지 점검(통관 적법성 포함)	

자료: 관세청

2. 네덜란드 핫소스 품질 인증

▶ 네덜란드 핫소스, 유럽 식품안전청 식품안전관리제도 준수 필요

유럽 식품안전청(EFSA: European Food Safety Authority) 식품안전관리 제도는 EU의 식품안전기본법에 따른 식품 위생 기준, 라벨링 규정, 오염물질 허용 기준 등의 준수 여부를 확인하는 인증 제도임. 가공, 부분 가공, 비가공 등 모든 제품에 적용되며, 네덜란드를 포함한 EU 역내국으로 수출 시 준수해야 하는 인증 사항임

[표 5.4] 유럽 식품안전청 식품안전관리제도

유럽 식품안전청 식품안전관리제도 	발행 및 검사기관	유럽 식품안전청 (EFSA)
	강제 유무	필수
	제출 서류	인증 신청서
	비용	없음
	소요기간	없음
	절차	별도의 신청 절차는 없으나, 불시검사를 통해 EU 식품 관련 규칙 위반 시 수입거부 및 반송, 폐기될 수 있음

자료: aT한국농수산물유통공사, 유럽 식품안전청(EFSA)

▶ 네덜란드 핫소스, 필수 인증 無

네덜란드로 핫소스 수출 시 필수로 취득해야 하는 인증은 없으나, 수입 시 식품 생산 과정에 대한 위생 관리 계획과 관련 정보를 제출해야 함. 위생 관리 기준은 국제기준인 HACCP을 따르도록 하고 있으며, HACCP 인증 취득이 필수는 아니나, 그 기준에 준하는 위생 요건을 요구하고 있음. 또한, 식품 생산 안전 및 유기농 인증을 자율적으로 취득해 활용할 수 있음

[표 5.5] 네덜란드 핫소스 인증 취득 정보

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 마크
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	식품의약품안전처 (한국식품안전관리인증원)	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
IFS	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	IFS 지정 인증기관	
BRCGS Food Safety	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	영국 소매업 협회 (BRC: British Retail Consortium Standard) 지정 인증기관	
FSSC 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	FSSC 지정 인증기관	
GMP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	식품의약품안전처	
유기가공식품 ²⁴⁾	유기농 식품 인증	유기가공식품 상호 동등성인정 협정에 따른 상호 인증	농림축산식품부	

자료: 각 인증기관

24) 유기가공식품, 유기농 또는 유기식품에 해당함

▶ 네덜란드 핫소스 수출 시, 포장재 안정성 확인 권장

EU는 플라스틱 쓰레기 문제를 해결하기 위해 대체 가능한 소재가 있는 일회용 플라스틱의 사용을 금지하고 있음. 2019년 6월, Directive (EU) 2019/904 '환경을 위한 특정 플라스틱 제품 영향 저감에 관한 지침(이하 플라스틱 지침)'을 제정해 유럽 해변에서 가장 많이 발견되는 일회용 플라스틱 제품 상위 10개와 어구를 제한함. 각 규정은 순차적으로 적용되고 있으며, 유럽 내 식품유통업계는 단계적으로 대체 포장재를 개발해 사용하고 있음. 앞으로도 플라스틱 사용 규제가 강화될 것으로 보임에 따라, 환경문제 소지가 있는 제품의 일회용 플라스틱 용기에 대한 사용 제한 규정을 숙지하여 대비할 필요가 있음

[표 5.6] 유럽 플라스틱 포장재 규제

규정	Directive (EU) 2019/904
정의	- 플라스틱: 천연 폴리머를 제외한 첨가제나 Regulation (EC) No 1907/2006의 3조 5항에 정의된 폴리머로 구성된 재료 - 일회용 플라스틱 제품: 전체 또는 일부가 플라스틱으로 만들어지고 재활용을 위해 생산자에게 반납되어 수명이 다할 때까지 여러 차례 순환하도록 고안 또는 설계되지 않은 제품 - 어구: 어업 또는 양식업에서 해양 생물 자원의 포획 등에 사용하는 것과 관련된 모든 장비 - 산화분해성 플라스틱: 산화를 통해 플라스틱 재료를 미세 조각으로 분해하거나 화학적 분해를 일으키는 첨가제를 포함하는 플라스틱 재료 - 생분해 플라스틱: 물리적, 생물학적 분해를 거쳐 최종적으로 이산화탄소, 바이오매스 및 물로 분해될 수 있는 플라스틱. 유럽 포장 표준에 따라 퇴비화 또는 혐기성 소화를 통해 회수될 수 있음
지침 지정품목	- 면봉 막대 - 식품 용기 - 음료 컵(뚜껑 포함) - 식기 도구, 접시, 빨대, 음료 젓는 막대 - 풍선, 풍선 막대 - 판매용 음료 용기(겉 포장지와 뚜껑 포함) - 담배꽂초 - 비닐봉지 - 포장물 및 포장지 - 물티슈, 위생용품

자료: EU 법령포털(EUR-LEX), 'Directive (EU) 2019/904'

[표 5.6] 유럽 플라스틱 포장재 규제

규정 목록	• 제4조 일회용 플라스틱 소비 저감 • 제5조 시판(시장 출시) 제한 • 제6조 제품 요구사항 • 제7조 제품 표시 요건 • 제8조 생산자 책임확대 • 제9조 분리수거 강화 • 제10조 소비자 인식 제고 조치
주요사항	• 회원국은 일회용 플라스틱, 산화분해성 플라스틱 소재의 제품을 시판하는 것이 금지됨 • 시장에 대체품이 나와 있는 제품들을 선별하여 시장 출시를 금지하고 있음 • 플라스틱 쓰레기를 줄이기 위해 소비자에게 정보를 제공하고 책임 있는 소비자 행동을 장려하도록 지정품목에 대한 조치를 취해야 함 • 일회용 플라스틱 제품의 적절한 폐기물 관리 방법, 그 제품이 피해야 하는 폐기물 처리방법, 제품의 플라스틱 함유 여부, 해당 제품을 쓰레기로 버리거나 다른 부적합한 폐기물 처리방법을 사용하는 경우 자연환경에 미치는 부정적인 영향에 대해 소비자가 알 수 있도록 눈에 띄고 명확하게 읽을 수 있고, 지워지지 않도록 표시해야 함

자료: EU 법령포털(EUR-LEX), 'Directive (EU) 2019/904'

3. 네덜란드 핫소스 라벨링²⁵⁾²⁶⁾

[표 5.7] 네덜란드 핫소스 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	1. 제품명	법적인 정식 명칭으로 기재하되 해당 관습적인 이름이 없는 경우 식품의 속성을 설명하는 명칭(descriptive name)을 사용해야 함
	2. 표기 언어	- 네덜란드어로 표기되어야 하며, 유럽연합의 타 가입국 언어를 비롯한 여러 언어의 병기도 가능함 - 스티커 형태의 라벨 부착 가능함
	3. 글자 크기	- 글자 크기는 최소 1.2mm이어야 함 - 단, 제품 면적이 80cm² 미만의 경우 글자 크기는 최소 0.9mm 이상이어야 함
	4. 용량	- 리터(l), 센티리터(cl), 밀리리터(ml), 킬로그램(kg), 그램(g)을 포함하여 적절한 단위와 함께 표기해야 함 - 음료는 순중량으로 표기해야 함
	5. 원료명	- 완제품의 5% 이상의 원료에 한해 순중량 순으로 기재해야 함 2% 넘지 않는 성분은 뒤쪽에 표기해야 함 - 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 순서대로 백분율과 함께 표기해야 함
	6. 유통기한	- 섭취기한: Best before, Best before end와 같은 문구와 함께 '일, 월, 연도'를 기재해야 함 - 최소보존일: Use by와 같은 문구와 함께 '일, 월, 연도'를 기재해야 함
	7. 원산지	- 원산지 국가명 또는 지역명을 표기해야 함 - 육류의 경우, 가축의 사육지와 도축 장소를 표기해야 함
	8. 기타 표시	- 사용 방법, 알콜 도수(소수점 첫째자리까지) 등을 필요에 따라 표기해야 함(알콜 도수의 경우 1.2% 이상의 알콜 음료에 해당) - 사용 방법은 사용법이 명시되어있지 않아 소비가 어려울 경우 기재해야 함

자료: EU 법령포털(EUX-LEX)

25) EU 전체의 지침 및 규정을 기반으로 하며, 모든 EU 회원국에 적용됨

26) EU 법령포털(EUR-LEX), '소비자에 대한 식품 정보 제공에 관한 규정' (EU) No 1169/2011

[표 5.7] 네덜란드 핫소스 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	9. 유기농 로고	• 유럽연합 유기인증 통합로고와 회원국 별로 독자적인 유기인증 로고를 함께 사용 가능함 • 로고의 상단 또는 하단에 인증기관의 코드 번호와 원재료의 원산지를 함께 기재해야 함 • 사전 미포장 또는 제3국 수입 유기식품은 유기인증 로고 사용이 선택적으로 가능함
	10. 영양성분	• 열량, 지방, 포화지방, 탄수화물, 당, 단백질, 나트륨은 필수 기재해야 함 • 불포화지방, 폴리올, 녹말, 식이섬유, 비타민 및 무기질은 선택 기재 가능함 • 매 100그램(g)/100밀리리터(ml) 기준으로 표기해야 함
	11. 알러지 유발 성분	• 글루텐 함유 곡류, 갑각류, 계란, 어류, 두류, 유제품, 견과류, 셀러리류, 겨자, 참깨, 이산화황 및 아황산염 제품, 루핀, 연체동물 (해당 성분 하위 품목 중 예외 있음)

자료: EU 법령포털(EUX-LEX)

▶ 네덜란드 핫소스 라벨 샘플



[스티커 라벨링]

[스티커 - 네덜란드어]	[스티커 - 국문]
① Valentina Salsa Picante	① 발렌티나 살사 피칸테
② Pittige Saus!	② 매운 소스!
③ Ingrediënten: Water, gedroogde pepers(15%) (Chili, Puya). Voedingszuur(E260), gejodeerd zout, kruiden, specerijen. Conserveer-middel (E211).	③ 원료: 물, 건조추(15%) (칠리, 뿌야). 식품산(E260), 요오드화 소금, 허브, 향신료. 방부제(E211).
④ Gemiddelde voedingswaarden per 100 g: Energie 125kJ / 30kcal, Vetten 2.0g waarvan verzadigd 0g, Koolhydraten 1.0g waarvan suikers 0g, Vezels 3.0g, Eiwitten 2.0g, zout 5.1g	④ 100g당 평균 영양 성분: 에너지 125kJ / 30kcal, 지방 2.0g 중 포화지방 0g, 탄수화물 1.0g 중 당 0g, 식이섬유 3.0g, 단백질 2.0g, 나트륨 5.1g
⑤ Ten minste houdbaar tot einde: zie flessenhals	⑤ 유통기한: 병의 목 부분 참조
⑥ Koel en droog bewaren. Na openen, gekoeld bewaren.	⑥ 시원하고 건조한 곳에 보관하십시오. 개봉 후에는 냉장보관 하십시오.

-
- ⑦ Geproduceerd in Mexico
 - ⑧ Gedistribueerd door:
BrandM B.V.
Antwoordnummer 3526, 3720
WB, Bilthoven, the Netherlands.
 - ⑨ Nettogewicht: 370 ml
-

- ⑦ 멕시코산 제품
 - ⑧ 유통업체:
BrandM B.V.
수신자부담 우편번호 3526, 3720
WB, Bilthoven, 네덜란드
 - ⑨ 순중량: 370ml
-

4. 네덜란드 핫소스 성분 및 유해물질

▶ 식품첨가물

EU는 (EC) No. 1333/2008에 의해 식품첨가물 기준치를 규정하고 있음. ‘EUR-LEX’는 EU의 기존 조약, 현행 법령 및 유럽법원의 판례를 검색할 수 있는 사이트로, 식품별 첨가물 규정을 상세하게 공시함. EU의 식품첨가물 목록에 등재되어 있지 않은 첨가물은 EU 위원회의 사용허가를 받아 E-번호를 부여받은 후에만 사용이 가능함. 하기 표는 고객사 제품에 적용될 수 있는 네덜란드를 포함한 EU의 식품첨가물 기준의 일부이며, 더욱 자세한 사항은 KATI농식품수출정보 홈페이지 또는 (EC) No. 1333/2008 규정에서 확인 가능함

[표 5.8] 고객사 핫소스에 적용 가능한 네덜란드 식품첨가물 기준

순번	물질명(한글)	물질명(영문)	사용 기준	식품 유형
1	아르곤	Argon	GMP ²⁷⁾	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드 및 단백질 제품
2	벤조산	Benzoic Acid	단일물 또는 복합물을 유리 지방산으로 환산하여 1.5mg/kg	
3	벤조산 칼슘	Calcium Benzoate		
4	이산화탄소	Carbon Dioxide	GMP / 영유아 식품에 사용 가능	
5	<i>β</i> -사이클로덱스트린	<i>B</i> -Cyclodextrin	GMP	
6	인산칼슘	Calcium Phosphates	10,000(mg/l or mg/kg)	
7	이인산염	Diphosphates		
8	탈피된 디기타리아 엑실리스	Decorticated Grains Of Digitaria Exilis (Kippist) Stapf	모든 식품에 이용 가능	
9	헬륨	Helium	GMP	
10	수소	Hydrogen		

자료: KATI농식품수출정보

27) 식품첨가물 규정에 등재되어 있어 해당 품목에 사용할 수 있으나, 사용기준이 정해져 있지 않은 경우로 우수제조관리기준(Good Manufacturing Practice, GMP)에 따라 식품 분류에 따른 최소적정량을 사용할 수 있다는 의미

▶ 알레르겐

네덜란드는 인체에 해로운 영향을 끼칠 수 있는 특정 알레르기 유발물질을 함유한 식품에 대해 철저한 표기를 규정하고 있음. 특정 알레르기 유발물질은 반드시 라벨에 표기해야 함. 다만, 대상 성분 하위 품목 중 예외가 되는 사항도 있을 수 있음. 알레르기 유발물질 보유 사실을 누락한 식품에 대해서는 경고 및 리콜 조치가 진행됨

[표 5.9] 네덜란드 알레르겐 표시 기준

순번	표시 의무 여부	대상
1	의무	글루텐 함유 곡류
2	의무	갑각류
3	의무	계란
4	의무	어류
5	의무	두류
6	의무	유제품
7	의무	견과류
8	의무	셀러리류
9	의무	겨자
10	의무	참깨
11	의무	이산화황 및 아황산염 제품
12	의무	루핀
13	의무	연체동물

자료: EU 법령포털(EUR-LEX)

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

VI 수입·유통업체 인터뷰



1. 히트서플라이(Heatsupply)
2. 알버트하인(Albert Heijn)
3. 투아나크루이덴(Tuana Kruiden)

Interview ①

28)

히트서플라이
(Heatsupply)

- 유형: 소매업체
- 업체 특징:
 - 2017년에 설립된 소매업체로 소스, 건조 고추 및 조미료, 꿀, 초콜릿, 칩을 취급하고 있음

담당자 정보

Sales Manager

히트서플라이(Heatsupply) Sales Manager

Q. 네덜란드 시장에서 핫소스 및 양념류 제품의 가격 책정 기준은 어떻게 되며, 한국 소스류의 적정 가격대는 어느 정도로 보시나요? 고객사 제품이 현지에서 경쟁력 있는 가격대로 보이나요?

네덜란드 핫소스 및 양념류 제품의 가격대는 일반적으로 150ml 병당 3유로(4,338원²⁹⁾)에서 15유로(21,692원) 사이로 설정됩니다. 엘유카테코(EI Yucateco), 라사리타(La Sarita)와 같은 인기 브랜드와 유사하게, 고객사 제품도 각각 3.64유로(5,264원)와 3.31유로(4,787원)에 가격이 책정되어 현지 기준에 부합하고 있습니다. 제품의 활용성을 고려했을 때, 현지 시장에서 가격 대비 가치 있는 선택으로 평가될 수 있습니다.

Q. 네덜란드 소비자들이 선호하는 소스의 주요 원료는 무엇인가요? 또한, 고객사 제품의 주요 성분인 간장, 고춧가루, 고추장, 마늘 등이 현지 소비자에게 매력적으로 다가갈 수 있을까요?

네덜란드 소비자들은 재료의 자연스러운 맛을 살린 약간의 매운 소스를 선호하는 경향이 있습니다. 매운맛과 강렬한 풍미를 즐기지만, 극도로 매운맛에는 상대적으로 수요가 적은 편입니다. 고객사 핫소스에 포함된 간장, 고춧가루, 고추장, 마늘과 같은 주요 성분은 이들의 취향에 잘 맞을 수 있으며, 이들은 다양한 국제적인 소스에 대해 개방적이지만 자주 소비하지는 않습니다. 최근 여러 요리를 시도하려는 트렌드와 함께 핫소스의 판매가 증가하고 있습니다.

Q. 네덜란드 소비자들에게 소스 제품의 홍보 메시지에서 중요한 요소는 무엇이며, '누구나 손쉽게 요리의 맛을 낼 수 있는 만능 소스'라는 메시지가 현지에서 효과적일까요?

네덜란드 소비자들은 핫소스 홍보에서 강렬하고 독특한 맛을 강조하는 메시지를 선호합니다. 홍보문구는 제품을 섭취할 때의 강렬한 매운맛 경험을 표현하며, 이러한 요소가 구매에 중요한 영향을 미칩니다. '누구나 손쉽게 요리의 맛을 낼 수 있는 만능 소스'라는 표현은 너무 일반적일 수 있으며, 현지 소비자에게 강렬한 매력을 끌기 위해 짧고 직관적인 메시지로 조정할 필요가 있습니다.

28) 사진 자료: 히트서플라이(Heatsupply)

29) 1유로=1,446.15원(2024.10.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

Q. 한국 전통 양념(고추장, 된장, 불닭 소스 등)은 네덜란드에서 주로 어떤 요리 방법으로 활용되나요?

네덜란드에서 한국 전통 양념은 아직 다른 국제적인 재료만큼 대중적이지는 않지만, 최근 몇 년간 인지도와 가용성이 크게 높아졌습니다. 그중 고추장은 가장 잘 알려진 양념 중 하나이며, 일부 셰프들은 스투, 마리네이드, 소스 등 다양한 요리에서 고추장을 활용하기 시작했습니다.

Q. 고객사 핫소스가 간편하게 다양한 요리에 활용할 수 있는 제품으로 네덜란드에서 경쟁력을 가질 수 있을까요?

고객사 제품은 네덜란드에서 다양한 요리에 손쉽게 사용할 수 있는 간편한 조미료로서 인기를 끌 가능성이 있습니다. 한국 제품에 대한 이해와 선호가 증가하고 있으며, 유럽 및 남미 스타일의 소스도 네덜란드 소비자들 사이에서 호응을 얻고 있습니다. 다만, 이 제품의 강한 매운맛은 모든 소비자에게 매력적이지 않을 수 있어, 소비층은 제한적일 수 있습니다. 그럼에도 특정 소비자층에서는 고객사 핫소스가 특별한 요리 경험을 제공하는 조미료로서 인기를 끌 수 있을 것으로 보입니다.

Q. 네덜란드 시장에서 간편 양념류의 수요와 경쟁력은 어떻게 평가하시나요?

네덜란드 시장에서 간편 조미료 제품에 대한 수요는 높지만, 이는 제품의 종류와 특성에 따라 다르게 나타납니다. 단순한 편리함만으로는 시장에서 경쟁력을 확보하기 어렵고, 제품의 맛과 독창적인 풍미가 중요한 요소로 작용합니다. 한국의 매운맛과 고유의 풍미를 지닌 고객사 핫소스는 일부 소비자에게 강한 인상을 줄 수 있지만, 모든 소비자의 기호를 충족하지는 못할 수 있습니다. 따라서, 특정 소비층을 대상으로 적절하게 포지셔닝할 수 있을 것으로 예상됩니다.

Q. 네덜란드에서 한국 소스류의 주요 소비층은 누구라고 생각하시나요?

네덜란드에서 한국 소스류를 선호하는 주요 소비층은 일반적으로 강렬한 매운맛을 즐기는 젊은 층과 중년층이 주를 이루고 있습니다. 또한, 외국 음식에 대한 호기심이 높아 다양한 소스를 시도하는 소비자들이 새로운 소비층을 형성하고 있습니다. 한국 문화에 대한 관심이 증가하는 가운데, 한국 소스 제품을 찾는 소비자들이 많아지고 있어, 이러한 트렌드를 타고 고객사 제품도 잠재력 있는 시장을 형성할 수 있을 것으로 보입니다.

Interview ②

30)



알버트하인
(Albert Heijn)

- 유형: 소매업체
- 업체 특징:
 - 1887년에 설립된 네덜란드의 소매업체로 다양한 식료품, 채소, 과일, 육류, 생선, 샐러드, 식사, 초콜릿, 비건 제품 등을 취급하고 있음
 - 네덜란드 전역의 하이퍼/슈퍼마켓을 통해 유통하고 있음

담당자 정보
Manager

알버트하인(Albert Heijn) Manager

Q. 네덜란드 시장에서 핫소스 및 양념류 제품의 가격 책정 기준은 어떻게 되며, 한국 소스류의 적정 가격대는 어느 정도로 보시나요? 고객사 제품이 현지에서 경쟁력 있는 가격대로 보이나요?

네덜란드에서 판매되는 핫소스 제품의 가격대는 병당 1유로(1,446원)에서 5유로(7,231원) 사이이며, 94g, 300g, 175~250ml 등의 다양한 패키지로 제공됩니다. 가격은 브랜드 및 재료에 따라 다르며, 하인즈(Heinz) 핫소스는 출룰라(Cholula)와 같은 전문 브랜드보다 비교적 저렴한 편입니다. 또한, 삼양 불닭 핫치킨 소스는 200g 패키지로 5.49유로(7,935원)에 판매되고 있습니다. 고객사의 제품 가격에 비해 저렴하여, 현지 시장에서 적절하게 책정된 것으로 평가됩니다.

Q. 네덜란드 소비자들이 선호하는 소스의 주요 원료는 무엇인가요? 또한, 고객사 제품의 주요 성분인 간장, 고춧가루, 고추장, 마늘 등이 현지 소비자에게 매력적으로 다가갈 수 있을까요?

네덜란드 소비자들은 토마토 페이스트, 허브, 파프리카, 칠리와 같은 향신료가 포함된 소스를 선호합니다. 강렬한 맛의 제품도 존재하지만, 보다 부드러운 맛의 제품이 더 넓은 소비자층에게 인기를 끌고 있습니다. 고객사 핫소스에 포함된 간장, 고춧가루, 마늘 등의 재료는 동아시아와 남미의 클래식한 맛으로, 네덜란드 소비자들에게도 점차 친숙해지고 있는 상황입니다.

Q. 네덜란드 소비자들에게 소스 제품의 홍보 메시지에서 중요한 요소는 무엇이며, '누구나 손쉽게 요리의 맛을 낼 수 있는 만능 소스'라는 메시지가 현지에서 효과적일까요?

핫소스 브랜드들은 주로 강렬한 맛, 매운 정도, 독특한 재료, 그리고 전반적인 맛 경험을 강조하여 마케팅을 진행하고 있습니다. 일부 제품은 단일 소스로 고기, 샐러드, 파스타 등 다양한 요리에 활용 가능성을 홍보하고 있습니다. '만능 소스'라는 메시지는 충분히 효과적일 수 있지만, '요리를 손쉽게 완성할 수 있다'는 부분은 자칫 소스를 요리용으로만 제한할 수 있어 피하는 것이 좋습니다. 메시지는 짧고 간결하게 전달되며, 3~4단어로 제품의 특성을 강력하게 표현하는 것이 효과적일 것이라고 생각합니다.

Q. 한국 전통 양념(고추장, 된장, 불닭 소스 등)은 네덜란드에서 주로 어떤 요리 방법으로 활용되나요?

한국 전통 조미료는 아직 주요 네덜란드 요리에서 일반적으로 사용되지는 않으나, 글로벌한 맛을 추구하는 소비자들로 인해 수요가 점차 증가하고 있습니다. 고추장, 된장, 불닭 소스와 같은 제품들은 이제 많은 소매점에서 찾아볼 수 있으며, 이전보다 접근성이 크게 향상되었습니다. 한국 요리에 대한 관심이 높아짐에 따라, 일부 소비자들은 가끔 한국 요리를 시도하거나 자신이 즐기는 요리에 한국식 재료를 추가해보려는 시도를 하고 있습니다.

Q. 고객사 핫소스가 간편하게 다양한 요리에 활용할 수 있는 제품으로 네덜란드에서 경쟁력을 가질 수 있을까요?

고객사 핫소스는 네덜란드 시장에서 충분히 경쟁력을 가질 수 있는 제품입니다. 네덜란드 소비자들은 집에서 요리할 때 다양한 나라의 조미료와 레시피를 점점 더 받아들이고 있습니다. 물론, 이를 매일 요리하는 것은 아니지만, 국제적인 맛을 가정에서도 재현해 보고자 하는 경향이 늘어나고 있으며, 이와 함께 외식 문화도 활발하게 이어지고 있습니다. 고객사의 제품은 이러한 트렌드에 잘 맞으며, 고유한 재료와 특성 덕분에 현지의 유사 제품과 충분히 경쟁할 만한 잠재력을 가지고 있습니다.

Q. 네덜란드 시장에서 간편 양념류의 수요와 경쟁력은 어떻게 평가하시나요?

네덜란드에서는 간편하게 사용할 수 있는 조미료 제품에 대한 수요가 꾸준히 증가하고 있습니다. 특히 시간 절약을 중요하게 여기는 현지 소비자들에게 이런 제품은 매력적입니다. 국제 요리에 대한 관심도 함께 늘어나면서 이러한 조미료 제품의 수요를 높이고 있습니다. 다만, 새로운 수입 제품의 경우, 현지에서 수요가 안정되기까지 시간이 조금 걸릴 수 있을 것으로 보입니다.

Q. 네덜란드에서 한국 소스류의 주요 소비층은 누구라고 생각하시나요?

고객사 제품의 주 소비층은 국제적인 맛을 선호하고, 특히 매운 소스의 열정적인 풍미를 즐기는 중년층입니다. 이들은 한국 제품이 가진 독특한 맛과 경험을 긍정적으로 평가하며, 고객사의 제품 역시 이 소비층에게 어필할 수 있는 좋은 제품입니다.

Interview ③

31)


**투아나크루이덴
(Tuana Kruiden)**

- 유형: 도매업체
- 업체 특징:
 - 2004년에 설립된 도매업체로 허브, 향신료, 차, 꿀, 소스, 견과류, 버섯, 비타민 및 보충제를 취급하고 있음
 - 네덜란드 카펠레 안 덴 아이셀에 위치하고 있음

담당자 정보

Sales Manager

**투아나크루이덴(Tuana Kruiden)
Sales Manager**

Q. 네덜란드 시장에서 핫소스 및 양념류 제품의 가격 책정 기준은 어떻게 되며, 한국 소스류의 적정 가격대는 어느 정도로 보시나요? 고객사 제품이 현지에서 경쟁력 있는 가격대로 보이나요?

네덜란드에서 판매되는 유사 제품인 고탄(Go-Tan) 핫칠리소스는 270ml 한 병당 2.55유로(3,686원)에 판매되고 있습니다. 이와 같은 핫소스 제품의 가격대는 일반적으로 2.55유로(3,686원)에서 5유로(7,231원) 정도로 형성되어 있습니다. 고객사의 제품은 이와 비슷한 가격대에 위치해 있으며, 현지 소비자들 사이에서 크게 부담 없이 접근할 수 있는 수준으로 평가됩니다. 소비자마다 선호하는 소스의 특성을 다를 수 있으나, 이 가격대는 네덜란드 시장에서 경쟁력 있는 수준으로 보입니다.

Q. 네덜란드 소비자들이 선호하는 소스의 주요 원료는 무엇인가요? 또한, 고객사 제품의 주요 성분인 간장, 고춧가루, 고추장, 마늘 등이 현지 소비자에게 매력적으로 다가갈 수 있을까요?

네덜란드 소비자들은 칠리 맛을 중심으로 다양한 칠리 종류가 첨가된 소스를 선호하는 경향이 있습니다. 고객사의 제품에 포함된 간장, 칠리 파우더, 마늘 등은 네덜란드 소비자들의 입맛에 잘 맞는 재료들로 구성되어 있어 좋은 반응을 얻을 것으로 예상됩니다. 특히 현지 소비자들은 매운맛의 강도를 중요하게 생각하며, 고추장과 같은 한국 고유의 재료는 일부 소비자층에게 이색적인 매력을 줄 수 있습니다. 다만, 이러한 소스류는 여전히 틈새 시장 제품으로 인식되고 있으며, 한국 소스에 대한 관심을 가진 충성 고객층을 대상으로 한정적으로 소비되고 있습니다.

Q. 네덜란드 소비자들에게 소스 제품의 홍보 메시지에서 중요한 요소는 무엇이며, '누구나 손쉽게 요리의 맛을 낼 수 있는 만능 소스'라는 메시지가 현지에서 효과적일까요?

고객사 제품이 여러 요리에 쉽게 활용되며 빠르게 풍미를 더할 수 있다는 점은 바쁜 일상을 보내는 네덜란드 소비자들에게 매력적으로 다가갈 요소입니다. 한 가지 소스로 다양한 요리의 맛을 완성할 수 있다는 점이 소비자들에게 큰 장점으로 인식될 수 있습니다. 따라서 홍보 메시지에서 간편하게 다채로운 요리에 활용할 수 있다는 점을 강조하면, 새로운 맛을 시도하고자 하는 소비자층에게 어필할 수 있는 중요한 판매 포인트가 될 것입니다.

Q. 한국 전통 양념(고추장, 된장, 불닭 소스 등)은 네덜란드에서 주로 어떤 요리 방법으로 활용되나요?

한국 조미료는 전통적인 네덜란드 요리의 일부는 아니지만, 한국 음식 문화의 영향력이 확대되면서 인지도와 가용성이 점차 높아지고 있습니다. 이들 소스는 여전히 많은 소비자들에게 새로운 제품이지만, 한국 제품이 점차 자리 잡으면서 고객사의 제품과 같은 다양한 한국 소스에 대한 관심이 증가하고 있습니다. 이는 향후 관련 시장이 확장될 가능성을 시사합니다.

Q. 고객사 핫소스가 간편하게 다양한 요리에 활용할 수 있는 제품으로 네덜란드에서 경쟁력을 가질 수 있을까요?

네덜란드 소비자들은 요리의 편리함을 매우 중시하기 때문에, 고객사의 제품이 이러한 바쁜 일상을 보내는 소비자들에게 간편하게 국제 요리를 즐길 수 있는 기회를 제공한다는 점에서 긍정적 평가를 받고 있습니다. 또한, 네덜란드에서는 인터넷 리뷰 등을 통해 높은 매운맛의 제품을 직접 체험해 보려는 소비자들이 점차 늘어나고 있습니다. 이와 같은 트렌드는 고객사의 제품이 소비자들에게 신선하게 다가가며 경쟁력을 확보할 수 있는 기반이 될 것입니다.

Q. 네덜란드 시장에서 간편 양념류의 수요와 경쟁력은 어떻게 평가하시나요?

간편 양념류 제품에 대한 수요는 분명히 존재하지만, 아직 크게 인기를 끄는 제품군은 아닙니다. 고객사의 제품은 고유의 소비자층과 함께 새로운 경험을 추구하는 역동적인 소비자 그룹에 맞춰 설계되어 있습니다. 특히, 여러 소스를 하나의 제품으로 대체할 수 있는 재료 구성은 네덜란드 시장에서 중요한 판매 포인트로 작용할 수 있으며, 일부 소비자들에게 새로운 가치를 제공하여 시장 확대의 가능성을 열어줄 수 있습니다.

Q. 네덜란드에서 한국 소스류의 주요 소비층은 누구라고 생각하시나요?

네덜란드에서 한국 소스의 주요 소비층은 국제 요리에 관심을 가진 소비자들이 주를 이루며, 새로운 국제 제품을 시도해 보고자 하는 소비자들도 포함됩니다. 특히 온라인 리뷰에서 영향을 받아 새로운 매운 소스를 탐색하고자 하는 소비자들 또한 이 시장에 중요한 역할을 하고 있습니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 스탓티스타(Statista), 'Sauces & Spices - Netherlands', 2024.10
2. 스탓티스타(Statista), 'Other Sauces - Netherlands', 2024.10
3. 식품음료신문, '[글로벌 트렌드] 식품 강국 네덜란드, 푸드테크에도 발 빠른 행보', 2024.08
4. 식품음료신문, '네덜란드, 지속 가능한 포장 통해 차별화된 가치 창출', 2023.06
5. 뉴시스, '[르포] 네덜란드 입맛 사로잡은 K푸드 "CJ 비비고 만두 냉장고 가득"', 2023.12
6. 스탓티스타(Statista), 'Grocery shopping by store type in the Netherlands as of June 2024', 2024.08
7. 스탓티스타(Statista), 'Grocery shopping by store type in South Korea as of June 2024', 2024.08
8. KOTRA해외시장뉴스, '건강하고 지속가능한 네덜란드 식품 산업', 2024.08
9. KOTRA해외시장뉴스, '네덜란드 E-commerce, 하나부터 열까지', 2024.03
10. EU 법령포털(EUR-LEX), REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL, 2011
11. 한국농수산물유통공사, '2020년 EU 식품 라벨링 제도', 2020.11
12. 식품안전정보원 글로벌식품법령·기준규격정보시스템, '글로벌 식품안전 브리프 제3호', 2021.08
13. KATI농식품수출정보, '유럽연합, 쇠고기, 커피 등 산림 별채로 생산되는 식품의 수입을 규제하는 산림 전용 방지 규정 시행', 2023.06
14. KATI농식품수출정보, '[EU] 국경통제소에서 공식 통제가 면제되는 복합식품 목록 개정안 발표(2023년 9월 21일 발효)' 2023.09
15. EU 집행위원회(EC) '(EU) 2023/1674', 2023.06
16. 한국농수산물유통공사, '2021 농식품 수출국가정보 네덜란드', 2021.12
17. 한국농수산물유통공사, '2021 농식품 해외인증·등록정보 종합가이드', 2021.12
18. 한국농수산물유통공사, '2022년 한눈에 보이는 국가별 농식품 수출 교역조건현황', 2023.07
19. 한국농수산물유통공사, '유럽 식품시장 2022년 분석 및 2023년 전망', 2022.11

■ 참고 사이트

1. 외교부 (www.mofa.go.kr)
2. 스탓티스타(Statista) (www.statista.com)
3. KEB하나은행 (www.kebhana.com)
4. 식품음료신문 (www.thinkfood.co.kr)
5. 뉴시스 (www.newsis.com)
6. ITC(International Trade Centre) (www.trademap.org)
7. 아마존 네덜란드(Amazon) (amazon.nl)
8. KOTRA해외시장뉴스 (dream.kotra.or.kr)
9. 더바이엔코프(De Bijenkorf) (www.debijenkorf.nl)
10. 셀프리프스그룹(Selfridges Group) (selfridgesgroup.com)
11. 줌인포(Zoominfo) (www.zoominfo.com)
12. 위키피디아(Wikipedia) (www.wikipedia.com)
13. 알버트하인(Albert Heijn) (www.ah.nl)
14. 국제노동기구(International Labour Organization) (www.ilo.org)
15. 푸디어드바이스(Foodie Advice) (foodieadvice.com)
16. 유러피언슈퍼마켓매거진(European Supermarket Magazine) (www.esmmagazine.com)
17. 움보(Jumbo) (www.jumbo.com)
18. 리테일디테일EU(Retail Detail EU) (www.retaildetail.eu)
19. 리들(Lidl) (www.lidl.nl)
20. 볼닷컴(Bol.com) (www.bol.com)
21. 익스팩츠어브로드(ExpatsAbroad) (expabroad.blog)
22. 아마존(Amazon) (www.amazon.com)
23. 이커머스디비(eCommerceDB) (www.ecommercedb.com)
24. 시밀러웹(Similarweb) (www.similarweb.com)
25. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
26. 관세청 (www.customs.go.kr)
27. EU 법령포털(EUR-LEX) (www.eur-lex.europa.eu)
28. 유럽연합 집행위원회(European Commission) (ec.europa.eu)

[참고문헌]

■ 참고 자료

29. 농림축산식품부 (www.mafra.go.kr)
30. 관세법령정보포털(UNIPASS) (unipass.customs.go.kr)
31. 식품안전정보원 글로벌식품법령·기준규격정보시스템 (foodlaw.foodinfo.or.kr)
32. EU 집행위원회(EC) (commission.europa.eu)
33. 플래티콘(Flaticon) (www.flaticon.com)
34. 유럽 식품안전청(EFSA) (www.efsa.europa.eu/en)
35. 히트서플라이(Heatsupply) (www.heatsupply.nl)
36. 투아나크루이덴(Tuana Kruiden) (tuanashop.nl)

- 발행 겸 편집 | aT 한국농수산물유통공사
- 발 행 일 자 | 2024.11.08

본 보고서 내용의 전부 또는 일부에 대한
무단전재 및 재배포는 저작권법에 의하여 금지되어 있습니다.
본문 내용 중 문의사항이나 개선할 사항에 대해서는
aT 한국농수산물유통공사로 연락하여 주시기 바랍니다.

Copyright 2024 aT 한국농수산물유통공사 All Rights Reserved.
Printed in Korea