

영국 열처리 가금육 시장조사

2024.11.



2024년 10월 26일자 매매기준율(하나은행) 적용
1 USD(달러) = 1,390.50원, 1 GBP(파운드) = 1,801.95원

[목 차]

I. 열처리 가금육 시장현황	4
1. 가금육 생산현황	4
2. 열처리 가금육 시장규모	5
3. 수입현황	6
II. 열처리 가금육 유통 및 판매현황	9
1. 주요 유통채널	9
2. 제품 판매현황	13
III. 열처리 가금육 소비현황	17
1. 소비규모	17
2. 소비동향	19
IV. 열처리 가금육 수입제도	22
1. 對영국 통관 및 검역 절차	22
2. 수출요건	25
V. 결론 및 시사점	29

영국 열처리 가금육 시장조사

1. 열처리 가금육 시장현황

- '23년 가금육 생산량은 197만 2,200톤, '19년 이후 연평균 1.1% 증가
 - * 전체 가금육 생산량 중 닭고기 생산량은 94.2%(185만 7,800톤) 차지
- '23년 열처리 가금육 시장규모는 4,110만 달러(한화 약 571억 4,955만 원), '19년 이후 연평균 0.6% 증가
 - * 유럽 주요국 중 독일(1억 3,240만 달러), 프랑스(1억 840만 달러)에 이어 6위 차지

2. 열처리 가금육 수입현황

- '23년 열처리 가금육(HS 1602.32) 수입액은 19억 3,507만 달러(한화 약 2조 6,907억 원), '19년 이후 연평균 8.3% 증가
 - * 태국산(39.1%), 폴란드산(16.6%), 네덜란드산(8.5%), 독일산(7.8%), 브라질산(7.7%) 순으로 집계
- '23년 평균 수입단가는 톤당 4,576달러(한화 약 636만 원), '19년 이후 연평균 4.5% 증가
 - * 수입 상위국의 수입단가는 태국산 4,643달러/톤, 폴란드산 4,417달러/톤, 네덜란드산 4,822달러/톤, 독일산 4,394달러/톤, 브라질산 3,713달러/톤으로 집계

3. 열처리 가금육 제품 및 소비현황

- '23년 1인당 평균 가금육 소비량은 18.9kg, '19년 이후 연평균 0.5% 증가
- 저렴한 가격의 단백질 공급원으로 인식, 보편적으로 소비
- 지방이 적은 닭가슴살 선호 경향 뚜렷한 편, 닭가슴살을 이용한 구이류·튀김류·소시지·햄 등이 판매됨
- 최근 동물 복지에 대한 소비자 관심이 증대되며, 관련 인증을 취득한 제품 수요 확대

I. 열처리 가금육¹⁾ 시장현황

1. 가금육 생산현황

□ 2023년 가금육 생산량은 전년 대비 0.4% 감소한 197만 2,200톤으로, 대부분 닭고기로 구성

- 조류 인플루엔자(HPAI) 및 물가 상승의 영향으로 칠면조 및 오리고기 생산이 타격을 입으며, 2020년 이후 전체 생산량은 하락하는 추세
 - 영국의 칠면조는 조류 인플루엔자(HPAI)에 가장 취약한 종으로 2022년 10월부터 조류독감으로 인해 방목 칠면조 140만 마리중 40%가 폐사하면서 칠면조 성수기인 크리스마스 직전에 공급이 급감했고, 2023년 9월 새끼 칠면조의 출하 수는 전년 동기 대비 17% 감소한 것으로 나타남
- 2023년 전체 가금육 생산량 중 닭고기의 비중이 94.2%(185만 7,800톤)에 달함
 - 닭고기 외 가금육의 구체적인 생산량은 2021년 이후 집계되지 않음

<표 I-1> 영국 가금육 생산현황(2019~2023)

(단위: 천 톤, %)

구분	2019	2020	2021	2022	2023	비중 (2023)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
가금육 전체	1,889.3	1,957.5	1,986.9	1,981.0	1,972.2	100.0	-0.4	1.1
닭	1,709.1	1,779.5	1,840.8	1,846.8	1,857.8	94.2	0.6	2.1
Broiler	1,624.7	1,695.8	1,770.4	1,783.1	1,798.6	91.2	0.9	1.3
Boiling Fowl	84.4	83.7	70.4	63.7	59.2	3.0	-7.1	-56.3
칠면조	152.2	155.7	124.8	-	-	-	-	-
오리	27.9	22.4	21.3	-	-	-	-	-

*주1: 2022년, 2023년도 칠면조와 오리 생산량은 낮은 설문조사 응답률로 인해 비공개

*주2: 내장을 제외한 손질된 가금육 무게 기준

*주3: 거위 등 다른 종류의 가금육은 제외

*주4: Broiler-구이용 닭, Boiling fowl- 주로 스투 및 수프용으로 사용되는 나이든 닭

*출처: 영국 환경식품농촌부(www.gov.uk/government/statistics)(검색일: 2024.10.18.)

1) 가공공정 중 열처리를 통해 식육 중심부 온도가 70℃ 이상에 도달하여 EU(영국 포함)로 수출 가능한 닭고기 제품과 닭고기가 함유된 복합식품을 일컬음(출처: 열처리 가금육제품 유럽연합(EU) 수출 검역·검사지침(2024.10.), 식품의약품안전처)

2. 열처리 가금육 시장규모

□ 2023년 영국 열처리 가금육 시장규모는 4,110만 달러(한화 약 571억 4,955만 원)로, 2019년 이후 연평균 0.6% 증가

- 영국 열처리 가금육 시장규모는 독일, 프랑스에 이어 유럽 주요국 중 6위를 차지
 - (독일) '23년 시장규모는 전년 대비 13% 증가한 1억 3,240만 달러(한화 약 450억 5,220만 원)로 유럽 주요 열처리 가금육 시장의 23.3%를 차지하였으며, 2019년 이후 연평균 9.0% 증가
 - (프랑스) '23년 시장규모는 1억 840만 달러(한화 약 1,507억 3,020만 원)로 유럽 주요 열처리 가금육 시장의 19.1%를 차지하였으며, 2019년 이후 연평균 3.6% 증가

<표 1-2> 유럽 주요국 열처리 가금육 시장규모 (2019~2023)

(단위: 백만 달러, %)

구분		2019	2020	2021	2022	2023	비중 (2023)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
유럽 주요국(10개 국)		439.7	471.3	474.8	518.1	567.3	100.0	9.5	6.6
1	독일	93.7	101.3	106.2	117.2	132.4	23.3	13.0	9.0
2	프랑스	94.1	98.1	96.5	100.4	108.4	19.1	8.0	3.6
3	포르투갈	52.0	55.6	56.9	62.9	71.3	12.6	13.4	8.2
4	체코	42.7	44.8	45.3	49.8	52.5	9.3	5.4	5.3
5	폴란드	30.3	32.7	34.4	39.5	46.5	8.2	17.7	11.3
6	영국	40.1	45.8	41.1	40.3	41.1	7.2	2.0	0.6
7	루마니아	22.1	25.4	27.1	36.4	40.5	7.1	11.3	16.3
8	스페인	32.7	33.7	33.5	32.5	32.7	5.8	0.6	0.0
9	보스니아	19.3	20.3	20.1	22.4	25.1	4.4	12.1	6.8
10	리투아니아	12.7	13.6	13.7	16.7	16.8	3.0	0.6	7.2

*주: 열처리 가금육(Shelf Stable Processed Poultry) 시장규모 기준 유럽 지역 상위 10개국 순

*출처: Euromonitor(www.euromonitor.com)(검색일: 2024.10.19.)

3. 수입현황

- 2023년 열처리 가금육 수입액은 전년 대비 8.6% 증가한 약 19억 3,507만 달러(한화 약 2조 6,907억 원)로, 2019년 이후 연평균 8.3% 증가
 - 주요 수입국은 태국(39.1%), 폴란드(16.6%), 네덜란드(8.5%), 독일(7.8%), 브라질(7.7%) 등
 - (태국산) '23년 수입액은 전년 대비 5.7% 증가한 7억 5,571만 6,000달러(한화 약 1조 508억 원)로, '19년 이후 연평균 5.1% 증가
 - (폴란드산) '23년 수입액은 전년 대비 9.3% 증가한 3억 2,044억 달러(한화 약 4,456억 원)로, '19년 이후 연평균 25.7% 증가
 - 최근 폴란드산 수입 가금류의 살모넬라균 감염 사례가 증가하면서 영국 정부는 일부 폴란드산 가금류 제품 수입 금지를 고려하고 있으며, 영국으로 수출하는 폴란드 가금류 생산시설에 대한 감사를 실시한 바 있음²⁾
 - (네덜란드산) '23년 수입액은 전년 대비 0.4% 감소한 1억 6,407만 7,000달러(한화 약 2,281억 원)로, '19년 이후 수입 규모는 연평균 4.4% 증가
 - (독일산) '23년 수입액은 전년 대비 8.2% 증가한 1억 5,040만 6,000달러(한화 약 2,092억 원)로 '19년 이후 연평균 21.2% 증가
 - (브라질산) '23년 수입액은 전년 대비 2.6% 증가한 1억 4,884만 9,000달러(한화 약 2,070억 원)로, '19년 이후 연평균 5.3%
 - 2023년 한국산 열처리 가금육 수입액은 6만 4,000달러(한화 약 8,899만 원)로 집계

2) Exclusive: UK weighs up ban on Polish chicken after salmonella surge, The Bureau of Investigative Journalism(2024.03.19.)

<표 1-3> 영국 열처리 가금육 수입액(2019~2023)

(단위: 천 달러, %)

구분		2019	2020	2021	2022	2023	비중 (2023)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
전체		1,406,403	1,371,659	1,216,737	1,781,572	1,935,069	100.0	8.6	8.3
1	태국	619,789	575,105	515,159	714,986	755,716	39.1	5.7	5.1
2	폴란드	128,181	200,099	186,480	293,165	320,440	16.6	9.3	25.7
3	네덜란드	138,024	141,547	95,625	164,810	164,077	8.5	-0.4	4.4
4	독일	69,703	76,558	57,155	138,987	150,406	7.8	8.2	21.2
5	브라질	120,955	111,103	121,310	145,026	148,849	7.7	2.6	5.3
6	아일랜드	132,033	89,775	44,968	94,147	114,901	5.9	22.0	-3.4
7	중국	25,872	22,432	26,191	68,690	98,124	5.1	42.9	39.6
8	프랑스	98,971	77,170	98,174	56,816	68,412	3.5	20.4	-8.8
9	헝가리	14,895	14,171	29,736	26,340	31,656	1.6	20.2	20.7
10	스페인	2,249	2,954	334	13,936	17,672	0.9	26.8	67.4
:									
30	대한민국	-	-	-	17	64	0.003	276.5	-

*주: HS Code 1602.32(조제·보존처리한 계육) 기준

*출처: ITC Trademap(www.trademap.org)(검색일: 2024.10.19.)

□ 2023년 열처리 가금육의 평균 수입 단가는 4,576달러(한화 약 636만 원)/톤으로 전년 대비 4.0% 증가하였으며, 2019년 이후 연평균 4.5% 증가

- 주요 수입국인 태국산의 수입단가는 4,643달러(한화 약 656만 원)/톤, 폴란드산은 4,417달러(한화 약 614만 원)/톤으로 집계
- 2023년 수입 상위 10개국 중 아일랜드산 수입단가는 6,283달러(한화 약 874만 원)/톤으로 가장 높고, 브라질산이 3,713달러(한화 약 516만 원)/톤으로 가장 낮은 단가를 형성
- 2023년 한국산 열처리 가금육의 수입단가는 9,143달러(한화 약 1,271만 원)/톤으로 집계됨

<표 1-4> 영국 열처리 가금육 수입단가(2019~2023)

(단위: 달러/톤, %)

구분		2019	2020	2021	2022	2023	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
전체		3,839	3,974	3,969	4,401	4,576	4.0	4.5
1	태국	3,853	3,979	3,936	4,620	4,643	0.5	4.8
2	폴란드	3,098	3,982	3,899	4,092	4,417	7.9	9.3
3	네덜란드	3,857	3,773	4,119	4,475	4,822	7.8	5.7
4	독일	5,019	4,712	4,610	4,136	4,394	6.2	-3.3
5	브라질	3,519	3,255	3,183	3,843	3,713	-3.4	1.4
6	아일랜드	4,297	4,747	5,941	5,414	6,283	16.1	10.0
7	중국	3,457	3,555	3,698	4,214	3,965	-5.9	3.5
8	프랑스	4,109	4,068	4,420	4,892	5,605	14.6	8.1
9	헝가리	4,229	3,530	4,143	4,611	5,409	17.3	6.3
10	스페인	6,353	4,616	2,651	3,798	4,198	10.5	-9.8
30	대한민국	-	-	-	8,500	9,143	7.6	-

*주1: HS Code 1602.32(조제·보존처리한 계육) 기준

*주2: 2023년 수입액 상위 10개국 기준

*출처: ITC Trademap(www.trademap.org)(검색일: 2024.10.19.)

II. 열처리 가공육 유통 및 판매현황

1. 주요 유통채널

□ 주요 오프라인 유통채널로는 Asda(10.3%), Sainsbury's(10.0%), Tesco(9.2%), Aldi(8.8%), Tesco Extra(8.6%) 등이 있음

<표 II-1> 영국 오프라인 유통채널 브랜드 점유율(2020~2023)

(단위: %)

구분	브랜드명	2020	2021	2022	2023	전년비 (22/23)	연평균 (20/23)
1	Asda	-	10.5	10.2	10.3	1.0	N/A
2	Sainsbury's	10.2	9.8	9.7	10.0	3.1	-0.7
3	Tesco	9.7	9.7	9.1	9.2	1.1	-1.7
4	Aldi	7.3	7.3	8.1	8.8	8.6	6.4
5	Tesco Extra	8.3	8.2	8.6	8.6	0.0	1.2
6	Morrisons	6.9	6.6	6.5	6.3	-3.1	-3.0
7	Lidl	4.3	4.3	4.8	5.2	8.3	6.5
8	Marks & Spencer	3.4	3.7	3.8	4.0	5.3	5.6
9	The Co-operative	4.3	4.1	4.0	3.5	-12.5	-6.6
10	Tesco Express	2.8	2.9	3.3	3.4	3.0	6.7
11	기타	42.8	32.9	31.9	30.7	N/A	N/A

*출처: Euromonitor(www.euromonitor.com)(검색일: 2024.10.21.)

① Asda

<표 II-2> 영국 오프라인 유통채널 (1)Asda

유통채널명	Asda	
홈페이지	www.asda.com	
기본정보 및 최근 활동	- 1946년에 설립된 영국 최대 종합 슈퍼마켓 체인으로, 600개 이상 매장 운영 - 설립 당시 글로벌 체인인 Walmart가 소유하였으나, 2021년 TDR Capital에 인수됨 (TDR Capital 67.5%, Mohsin Issa 22.5%, Walmart Inc. 10% 소유) - 온라인 판매 사이트 및 click and collect* 서비스 제공	

<매장 전경>



*주: Click and collect 서비스란 온라인으로 제품을 구매한 후 소비자가 매장 내 또는 매장 외부 도로변의 지정된 장소에서 제품을 수령하는 쇼핑 방식을 의미함

*출처: 기업 홈페이지

② Sainsbury's

<표 II-3> 영국 오프라인 유통채널 (2)Sainsbury's

유통채널명	Sainsbury's	
홈페이지	www.sainsburys.co.uk	
기본정보 및 최근 활동	- 1869년 런던에 설립된 대형 슈퍼마켓 체인으로, 다양한 제품을 판매하는 슈퍼마켓 매장과 교외 지역에 위치한 소규모 편의점인 로컬 매장 두 가지 유형의 매장 운영 중 - 영국 최대 로열티 프로그램 중 하나인 'Nectar'를 운영하여, 고객이 상품 구매 시 다양한 파트너사에서 사용할 수 있는 포인트를 적립할 수 있음 - 다양한 가격대의 유기농 제품 옵션 및 자체 브랜드(Sainsbury's Basics, Taste the Difference) 제품 제공	

<매장 전경>



*출처: 기업 홈페이지

③ Tesco

<표 II-4> 영국 오프라인 유통채널 (3)Tesco

유통채널명	Tesco	
홈페이지	www.tesco.com	
기본정보 및 최근 활동	- 글로벌 슈퍼마켓 체인으로, 하이퍼마켓·슈퍼마켓·편의점·온라인몰 등 다양한 형태의 소매채널을 운영하며 영국 및 아일랜드 내 4,200개 이상의 매장 운영 - 식료품 외에도 의류, 전자제품, 가전용품 등을 취급하며, Clubcard 로열티 프로그램 운영 - 저가형 자체 브랜드 Everyday Value와 프리미엄 고품질 자체 브랜드 Tesco Finest로 구분	

<매장 전경>



*출처: 기업 홈페이지

□ 주요 온라인 유통채널로는 Amazon Marketplace(17.1%), Amazon(9.6%), eBay Marketplace(8.7%), Tesco(4.6%), TikTok Shop Marketplace(2.3%) 등이 있음

<표 II-5> 영국 온라인 유통채널 브랜드 점유율(2020~2023)

(단위: %)

구분	브랜드명	2020	2021	2022	2023	전년비 (22/23)	연평균 (20/23)
1	Amazon Marketplace	14.1	15.1	17.4	17.1	-1.7	6.6
2	Amazon	8.6	8.9	10.0	9.6	-4.0	3.7
3	eBay Marketplace	12.8	10.8	9.7	8.7	-10.3	-12.1
4	Tesco	5.7	4.9	4.5	4.6	2.2	-6.9
5	TikTok Shop Marketplace	-	0.2	0.8	2.3	187.5	N/A
6	Ocado	2.0	2.0	2.0	2.1	5.0	N/A
7	Sainsbury's	2.5	2.1	2.0	2.1	5.0	-5.6
8	Asda	-	2.4	2.2	2.0	-9.1	N/A
9	John Lewis	2.4	2.1	2.0	1.8	-10.0	N/A
10	Very	1.8	1.8	1.7	1.6	-5.9	-3.9
11	기타	50.1	49.7	47.7	48.1	N/A	N/A

*주: 식품을 포함한 온라인 종합 유통채널 기준

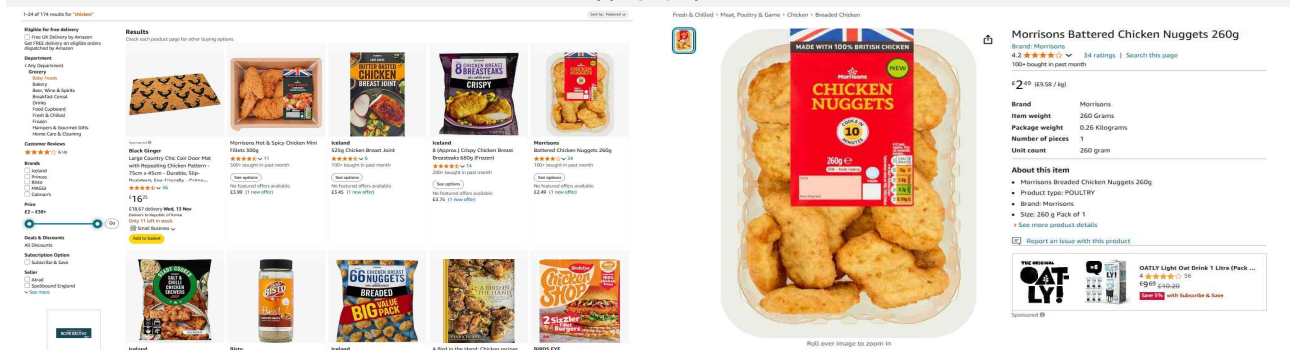
*출처: Euromonitor(www.euromonitor.com)(검색일: 2024.10.21.)

① Amazon

<표 II-6> 영국 온라인 유통채널 (1)Amazon

유통채널명	Amazon	
홈페이지	www.amazon.co.uk	
기본정보 및 최근 활동	- 글로벌 온라인 종합 쇼핑 플랫폼으로, 1998년 영국 시장에 진출하여 2023년 연간 순매출액 336억 달러를 달성하였으며 2023년 12월 기준 4억 명 이상의 방문자 수 기록 - 냉동 닭고기 슬라이스, 치킨 너겟 등 판매	
<홈페이지>		

<홈페이지>



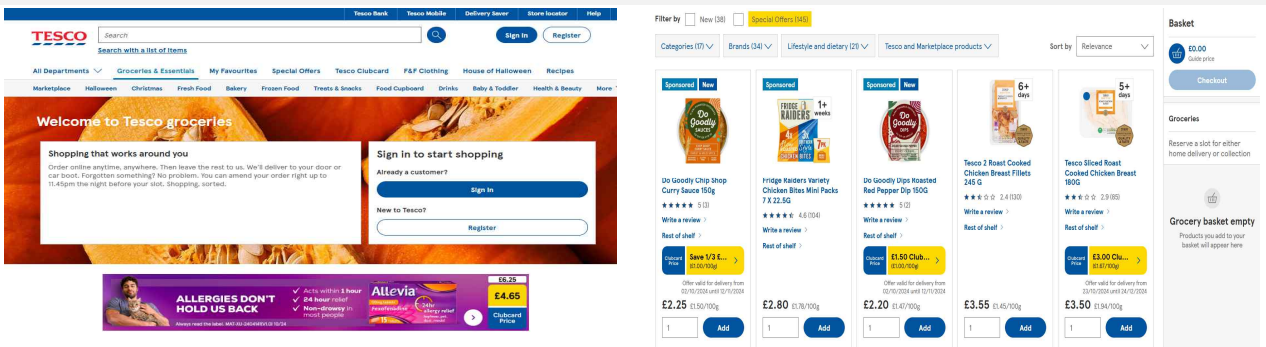
*출처: 기업 홈페이지

② Tesco

<표 II-7> 영국 온라인 유통채널 (2)Tesco

유통채널명	Tesco	
홈페이지	www.tesco.com/groceries	
기본정보 및 최근 활동	- 글로벌 슈퍼마켓 체인인 Tesco의 온라인 쇼핑 플랫폼으로, 1997년 온라인 쇼핑 서비스 Tesco Direct를 처음 출시 - 2023년 온라인 쇼핑 부문의 순매출액 약 71억 달러를 달성하였으며, 2024년 3월 기준 월간 방문자 수는 약 2,960건으로 집계 - 당일배송 및 Click and collect 서비스를 제공하며, 배송 구독 서비스(Delivery Saver) 옵션을 제공	

<홈페이지>



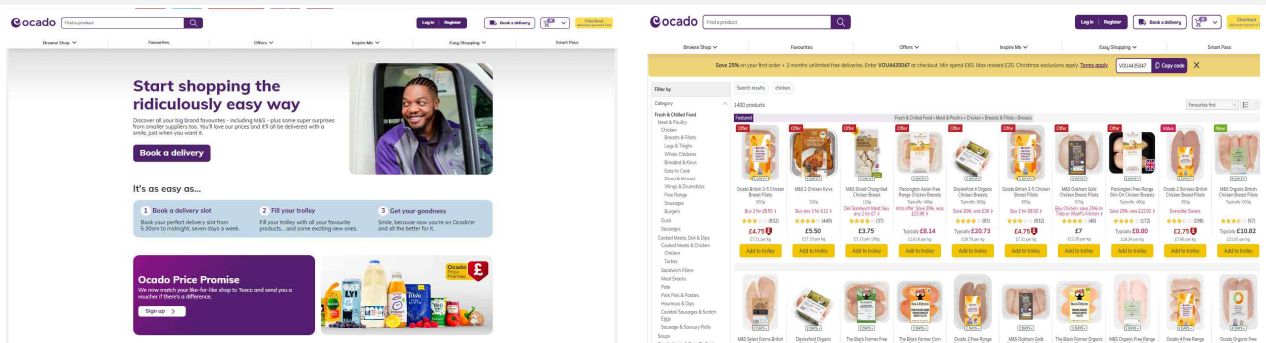
*출처: 기업 홈페이지

③ Ocado

<표 II-8> 영국 온라인 유통채널 (3)Ocado

유통채널명	ocado	
홈페이지	www.ocado.com	
기본정보 및 최근 활동	- 오프라인 매장을 보유하지 않은 온라인 전용 식품 유통채널로, Marks & Spencer와의 합작투자를 통해 설립되어 2020년 9월부터 서비스 개시 - Marks & Spencer 제품 및 자체 브랜드 제품을 판매하며, 1시간 배달 서비스 및 배송시간 예약 서비스, 무제한 무료배달 구독(Smart Pass) 옵션 제공 - 로티세리 치킨 즉석식품, 통구이, 치킨 텐더, 닭가슴살 스테이크 등 판매	

<홈페이지>



*출처: 기업 홈페이지

2. 제품 판매현황

□ (구이류) 닭고기 슬라이스, 통구이, 케밥 등 간편하게 조리 및 섭취할 수 있는 제품이 주로 판매됨

- 영국 주요 온라인 유통채널에서 판매 중인 구이류 열처리 가공육 제품 조사 결과³⁾, 100g당 평균 판매 가격은 1.5파운드 (한화 약 2,703원)로 집계
- 간편하게 데워 섭취할 수 있는 통구이 또는 케밥이나 샌드위치·샐러드용 구운 치킨 슬라이스 등이 판매되며, 판매 제품 대부분 닭가슴살을 이용한 제품임

<표 II-9> 영국 온라인 유통채널에서 판매되는 구이류 열처리 가공육 제품

제품사진			
원산지	영국	영국	영국
가격/중량	GBP4.95/505g	GBP5.75/900g	GBP2.99/430g
육함량	닭가슴살 73%	통구이	통구이
제품사진			
원산지	영국	영국	영국
가격/중량	GBP2.95/160g	GBP1.99/240g	GBP3.25/166g
육함량	완제품 100g당 닭고기 111g	닭가슴살 90%	완제품 100g당 닭고기 119g
제품사진			
원산지	영국	EU	영국
가격/중량	GBP7.5/330g	GBP3.8/450g	GBP
육함량	닭다리살 88%	닭다리살 85%	닭가슴살 83%

*출처: Asda, Amazon UK, Tesco, Ocado(검색일: 2024.10.25.)

3) 주요 온라인 유통채널에서 판매되는 구이류 열처리 가공육 26개 기준(2024.10.25.)

□ (튀김류) 주로 너겟, 텐더, 필렛 등의 형태로 판매

- 튀김류 열처리 가공육 제품 조사 결과, 100g당 평균 판매 가격은 1.1파운드(한화 약 1,982원)로 집계⁴⁾
- 햄버거용 패티, 닭가슴살 필렛 튀김, 너겟, 키이우 커틀릿⁵⁾ 등 다양한 형태의 제품이 유통되며, 영국산의 비중이 높음
 - 대부분이 닭가슴살을 이용한 제품으로, 까다로운 육가공품 수입절차로 인해 수입산 비중이 낮은 것으로 분석됨

<표 II-10> 영국 온라인 유통채널에서 판매되는 튀김류 열처리 가공육 제품

제품사진			
원산지	영국	영국	영국
가격/중량	GBP2.50/200g	GBP2.5/180g	GBP0.45/22.5g
육함량	닭가슴살 64%	닭가슴살 53%	닭고기 90%
제품사진			
원산지	영국	아이슬란드	영국
가격/중량	GBP3.99/385g	GBP3.5/882g	GBP2.4/210g
육함량	닭가슴살 62%	닭가슴살 50%	닭가슴살 72%
제품사진			
원산지	영국	영국	영국
가격/중량	GBP5.50/250g	GBP1.69/380g	GBP4.2/227g
육함량	닭고기 31%	닭고기 57%	닭가슴살 60%

*출처: Asda, Amazon UK, Tesco, Ocado(검색일: 2024.10.25.)

4) 주요 온라인 유통채널에서 판매되는 튀김류 열처리 가공육 32개 기준(2024.10.25.)

5) 키이우 커틀릿(Kiev Cutlet 또는 Kyiv Cutlet): 닭가슴살에 버터를 발라 빵가루를 입혀 튀긴 음식

□ (소시지·햄류) 열처리 가공육을 이용한 다양한 제품 판매

- 소시지·햄류 열처리 가공육 제품 조사 결과, 100g당 평균 판매 가격은 0.9파운드(한화 약 1,622원) 수준으로 집계됨⁶⁾
 - 구이, 튀김류 열처리 가공육 대비 상대적으로 저렴한 가격에 판매
- (소시지) 판매제품 모두 닭고기를 이용하였으며, 프랑크푸르트(Frankfurter Sausages)·비엔나(Vienna sausage)·치폴라타(Chipolata)·통조림 등 종류가 다양함
- (햄류) 슬라이스햄 제품 비중이 높으며, 소시지 제품 대비 가공육 함량이 높은 것이 특징

<표 II-11> 영국 온라인 유통채널에서 판매되는 소시지·햄류 열처리 가공육

제품사진			
원산지	영국	폴란드	영국
가격/중량	GBP2.5/410g	GBP2.39/650g	GBP3.75/340g
육함량	닭고기 64%	닭고기 63%	닭고기 75%
제품사진			
원산지	푸에르토리코	영국	영국
가격/중량	GBP1.79/142g	GBP1.69/200g	GBP0.97/125g
육함량	닭고기 77.5%	닭고기 70%	닭가슴살 84%
제품사진			
원산지	영국	영국	영국
가격/중량	GBP2/120g	GBP0.92/125g	GBP1/100g
육함량	닭가슴살 98%	닭가슴살 84%	칠면조 80%

*출처: Asda, Amazon UK, Tesco, Ocado(검색일: 2024.10.25.)

6) 주요 온라인 유통채널에서 판매되는 소시지·햄류 열처리 가공육 19개 기준(2024.10.25.)

□ 닭고기를 이용한 만두와 볶음밥, 치킨, 닭꼬치 등 한국 식품 브랜드의 제품이 한인마트 등을 통해 판매 중

- 까다로운 열처리 가금육 수입규제로 인해 유럽 현지에서 직접 생산한 후 영국으로 수입하는 것으로 분석됨
- 영국 한인마트에서 판매되는 CJ제일제당의 비비고(Bibigo) 열처리 가금육 제품은 독일, 프랑스 등 유럽 국가를 원산지로 표시하여 판매
- CJ 제일제당은 영국 사업법인과 독일 생산공장 및 판매법인, 프랑스·헝가리 사업·생산 법인 등을 설립한 것으로 나타남⁷⁾

<그림 II-1> 영국 한인마트에서 판매되는 한국 식품 브랜드의 열처리 가금육

		
CJ Bibigo Korean Style Fried Chicken Soy Honey	CJ Bibigo Gyoza Dumpling (Kimchi & Chicken)	Samyang Spicy Chicken Flavoured Gyoza Dumpling

*출처: www.supermanlondon.com, <https://hmart.co.uk/>(검색일: 2024.10.25.)

7) CJ '비비고' 유럽에서도 통할까? '오너 4세' 이선희의 전략은(블로터, 2024.08.14.), 해외 식품시장 진두지휘 CJ 이선희... 서유럽 공략 고삐 죄다(아시아투데이, 2024.09.26.)

Ⅲ. 열처리 가공육 소비현황

1. 소비규모

□ 가공육은 저렴한 가격과 양질의 단백질 공급원으로 인식되어 보편적으로 소비됨

- 영국 환경식품농촌부(Defra)에 따르면 2023년 1월~9월까지 9개월간 가금류 소비량은 180만 톤 수준으로, 영국 전체 육류 소비량(381만 톤)의 47% 비중을 차지
- 2023년 1인당 평균 가공육 소비량은 전년 대비 3.3% 증가한 18.9kg으로 집계
- 가공육을 제외한 돈육·우육·양고기의 경우 2019년 이후 소비량이 줄어드는 추세로 나타났으며, 특히 양고기 소비량은 2019년 이후 연평균 2.7% 감소

<표 III-1> 영국 소비자 1인당 평균 육류 소비량(2019~2023)

(단위: kg)

구분	2019	2020	2021	2022	2023	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
가금육	18.5	17.8	18.1	18.3	18.9	3.3	0.5
돈육	15.3	14.2	14.9	15.3	15.2	-0.7	-0.2
우육(송아지 포함)	10.7	10.8	10.6	10.3	10.4	1.0	-0.7
양고기	2.9	2.7	2.5	2.6	2.6	0.0	-2.7

*주: 1인당 소매 중량 기준

*출처: OECD(검색일: 2024.10.30.)

□ 2023년 1인당 조리 가금육(Cooked Poultry)에 주당 평균적으로 0.34파운드(한화 약 613원)를 지출한 것으로 집계

- 동년 주당 평균 식음료 지출액(외식 및 알코올 음료 포함)은 43.33 파운드(한화 약 78,078원)로, 전년보다 3.1% 감소
 - 가공육을 포함한 육류 지출액은 6.28파운드(한화 약 11,316원)로, 1인당

평균적 857g의 육류를 구매하는 것으로 집계

- 조리한 닭고기 및 칠면조에 주당 평균 0.20파운드(한화 약 360원)를 지출하였으며, 테이크아웃용 닭고기(Takeaway Chicken)에 0.14파운드(한화 약 252원) 지출
- 가금육 중 비조리 닭고기 지출액이 주당 평균 0.97파운드(한화 약 1,748원)로 가장 높은 것으로 나타남

<표 III-2> 1인당 주당 평균 가금육 지출액(2019~2023)

(단위: 파운드)

구분	2019	2020	2021	2022	2023
조리 가금육(통조림 제외)	0.32	0.37	0.34	0.29	0.34
닭고기 및 칠면조	0.19	0.22	0.20	0.20	0.20
테이크아웃 닭고기	0.13	0.15	0.14	0.09	0.14
비조리 기타 가금육	0.10	0.10	0.11	0.08	0.09
칠면조	0.08	0.08	0.08	0.06	0.08
기타 가금류	0.01	0.02	0.03	0.02	0.01
비조리 닭고기	0.89	0.91	0.95	0.96	0.97

*주1: 영국에 거주하는 약 4,000가구 대상 조사 결과(내식 및 외식 지출액 합계)

*주2: 연도별 조사 결과는 전년 4월부터 당해 3월까지의 조사결과임

*출처: Family Food 2022/23, 영국 통계청(www.ons.gov.uk)(검색일: 2024.10.30.)

□ 연령대별 소비자 중 30대 및 40대 소비자의 가금육 지출규모가 가장 큰 것으로 집계

- 2022년 주당 평균 가계 가금육 지출액이 가장 큰 연령층은 30대 및 40대로, 가계당 약 2.6파운드(한화 약 4,685원)를 가금육 구매를 위해 지출

<표 III-3> 연령대별 주당 평균 가계 가금육 지출액(2022)

(단위: 파운드)

평균	30세 미만	30~49세	50~64세	65~74세	75세 이상
2.2	2.0	2.6	2.5	1.7	1.2

*출처: Family Food 2021/22, 영국 통계청(www.ons.gov.uk)(검색일: 2024.10.30.)

2. 소비동향

- 영국 소비자의 닭가슴살 선호 경향이 뚜렷한 편으로, 가공육 가공품 제조 시 닭가슴살을 주로 이용
 - 다리나 허벅지 등 다른 부위보다 상대적으로 담백하고 기름기가 적은 닭가슴살에 대한 선호도가 높은 편
 - 닭가슴살은 지방이 적고 단백질 함량이 높아 건강상 이점이 있는 것으로 인식되며, 다양한 요리에 간편하게 활용할 수 있어 선호되는 것으로 분석
 - 소매 유통채널을 통해 판매되는 열처리 닭고기 제품 대부분이 닭가슴살을 이용한 것으로 나타남

<그림 II-1> 가슴살을 이용한 열처리 가공육

		
닭가슴살 텐더 (M&S Southern Style Chicken Breast Tenders)	칠면조 가슴살 슬라이스 (M&S British Wafer Thin Turkey Breast Slices)	닭가슴살 스테이크 (Birds Eye 2 Peri Peri Chicken Breast Steaks)

*출처: www.ocado.com, <https://groceries.asda.com>(검색일: 2024.10.30.)

□ 동물 복지에 대한 관심이 증가하며, 관련 인증을 취득한 열처리 가금육 제품 수요가 확대되는 추세

- 영국은 세계 최초로 동물복지법을 제정하였으며, 오랜 전통과 국민적 관심을 보유
 - Social Market Foundation에 따르면 영국인의 74%가 육류제품에 대한 의무 동물복지 라벨을 지지하며, 91%가 동물복지를 위한 더 엄격한 규제를 지지한다고 응답함⁸⁾
- 영국 왕립동물학대방지협회(Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals, RSPCA)가 실시한 설문조사⁹⁾에 따르면, 영국 소비자 52%가 더 높은 수준의 동물 복지 기준을 준수하는 닭고기 제품에 비용을 지불할 의향이 있다고 응답함
 - 또한, 소비자 87%는 ‘슈퍼마켓 차원에서 닭고기 제품이 더 높은 동물 복지 기준에 따라 사육되었는지 확인할 필요가 있다’고 응답
- 동물 복지 단체 및 소매 유통채널 등에서 가금류 복지 기준을 도입, 기준을 충족하는 제품에 인증 부여
 - 영국 왕립동물학대방지협회는 부화에서 도축에 이르기까지 전 단계에 대해 동물 복지 기준을 설정¹⁰⁾
 - 2000년 영국 농업계 및 유관단체가 설립한 비영리 기업 레드 트랙터(Red Tractor)는 육계·종계·병아리·방목·부화장 등 동물 유형과 환경에 따른 동물 복지 기준을 세우고 인증을 부여¹¹⁾
 - 영국의 대표적인 소매 유통채널인 세인즈버리(Sainsbury's)는 자체 닭 복지 기준을 수립하여, 닭고기 공급업체에 동물 복지 기준 준수를 요구하고 제3자 감사·검증을 실시¹²⁾
- 소매 유통채널을 통해 동물 복지 인증을 취득하고 인증마크를 표시한 열처리 가금육 제품이 판매되고 있음

8) SMF survey April 2023

9) 영국 18세 이상 소비자 2,089명 대상(조사기간: 2023.05.20.~2023.05.22.)

10) 영국 왕립동물학대방지협회 홈페이지(<https://science.rspca.org.uk>)

11) Red Tractor 홈페이지(<https://redtractorassurance.org.uk>)

12) Sainsbury's 홈페이지(www.about.sainsburys.co.uk/sustainability/better-for-everyone/animal-welfare)

<그림 II-2> 동물 복지 인증을 취득한 열처리 가공육



영국 왕립동물학대방지협회(RSPCA) 인증 취득 제품



레드 트랙터(Red Tractor) 인증 취득 제품



세인즈버리(Sainsbury's) 인증 취득 제품

*출처: www.ocado.com, <https://groceries.asda.com>, www.sainsburys.co.uk(검색일: 2024.10.30.)

IV. 수입제도

1. 對영국 통관 및 검역 절차

□ 2024년 4월부터 국경타깃운영모델(Border Target Operating Model, BTOM)에 따라 비EU산 동물성 식품에 통제 조치 도입

- 국경타깃운영모델은 브렉시트(2021.01.01) 이후 영국으로 수입되는 모든 상품을 통제하기 위해 2024년 1월 31일부터 시행되었으며, 한국을 포함한 비EU 국가에서 수입되는 제품에는 2024년 4월 30일부터 적용
- 영국 정부는 한국을 포함한 비EU 국가에서 수입하는 동물 및 동물성 제품에 대해 위험 평가 실시
- 또한, 비EU 국가에서 수입하는 △살아있는 동물 △생식 제품(Germinal Products) △동물성 제품(Product of Animal Origin, POAO) △동물 부산물(Animal By-products, ABP) 등의 위험도를 분류, 위험 수준에 따른 적절한 수입 통제 조치 적용
 - 위험 평가 및 위험도 분류가 완료된 국가의 동물 및 동물성 제품에 한해 영국 수입을 허용
- 동물 및 동물성 제품의 위험 수준을 고위험(High Risk)/중간 위험(Medium Risk)/저위험(Low Risk)으로 분류하며, 중간 위험은 다시 3단계(M1/M2/M3)로 구분

<표 IV-1> 동물 및 동물성 제품의 위험 분류에 따른 통제 조치

위험 분류	주요 내용
고위험	· 상품이 영국에 도착하기 전 상품·동물·식품·사료 수입시스템(IPAFFS)을 통해 통지 · 원산지 국가의 관할당국이 발행한 위생증명서(Health Certificate) 필요 · 서류·신원·물리적 검사 대상에 해당 · 수입할 때마다 검사 실시(검사율 100%)
중간 위험	· 상품이 영국에 도착하기 전 상품·동물·식품·사료 수입시스템(IPAFFS)을 통해 통지 · 원산지 국가의 관할당국이 발행한 위생증명서(Health Certificate) 필요 · 지정된 국경통제소(BCP)를 통해 반입 · 서류·신원·물리적 검사 대상에 해당 · 일반적으로 수입 건의 1~30% 비율로 검사 실시, 국가 및 상품에 따라 상이 · 위험도 허용 수준에 따라 다음과 같은 3단계로 재분류 (M1) 수입조건 미준수의 결과가 허용할 수 있는 수준이거나 관리할 수 있는 수준인 경우(기준 검사율 1%) (M2) 수입조건 미준수의 결과가 공중보건 또는 동물 건강에 심각한 위험을 초래할 수 있는 경우(기준 검사율 10~15%) (M3) 수입조건 미준수의 결과가 생물보안 또는 공중보건에 상당한 위험을 초래할 가능성이 있는 경우(기준 검사율 30%)
저위험	· 상품이 영국에 도착하기 전 상품·동물·식품·사료 수입시스템(IPAFFS)을 통해 통지 · 위생증명서(Health Certificate) 불필요 · 지정된 국경통제소(BCP)를 통해 반입 · 정례적인 서류·신원·물리적 검사 대상에 해당하지 않으나, 특정한 위험이 우려될 경우 검사 실시 · 공급업체의 상업 서류 동봉 필요

*출처: 영국 정부 포털(www.gov.uk/government/publications/risk-categories-for-animal-and-animal-product-imports-from-non-eu-countries-to-great-britain)(검색일: 2024.10.31)

- 한국산 열처리 가금육의 위험도는 중간 위험(M2 또는 M3)으로 분류할 수 있으며, 열처리 가금육을 포함한 복합식품(Composite foods)¹³⁾은 중간 위험(M2)에 해당

<표 IV-2> 한국산 열처리 가금육 위험도 분류 및 통제 조치

품목명	위험도 분류
식용 가금육 및 가금육 제품 ¹⁾	모든 수입 승인국 ²⁾ 대상 상온 보관이 가능하고 살균된 제품
	중간위험(M2 또는 M3) 저위험
복합식품	모든 수입 승인국 대상 상온 보관 ³⁾ 가능하고 살균 ⁴⁾ 된 제품
	중간위험(M2) 저위험

1) Poultry meat and meat products for human consumption

2) 영국으로 특정 제품을 수출할 수 있도록 승인을 획득하고 동물 및 동물성 제품 수입에 대한 BTOM 위험 평가를 실시한 국가

3) 실온(Room Temperature)에서 밀봉한 용기로 안전하게 보관 가능

4) △F0 값이 3 이상인 밀폐 용기에서 특정한 열처리를 거치거나 △상업적 무균(Commercial Sterility) 상태를 달성하기 위한 무균 포장 이전에 열처리 과정을 거친 제품

*출처: 영국 정부 포털(www.gov.uk/government/publications/risk-categories-for-animal-and-animal-product-imports-from-non-eu-countries-to-great-britain/tom-risk-categories-for-animal-and-animal-product-imports-from-non-eu-countries-to-great-britain-summary-tables)(검색일: 2024.10.31.)

13) 동물성 가공제품(Processed Products of Animal Origin)과 식물성 원료(Products of Plant Origin)를 혼합한 식품

- 영국의 열처리 가금육 수입통관 절차는 ‘IPAFFS 사전 통지 → 국경통제소 반입 → 수입신고 → 검역·검사 → 관세 납부 및 반출’ 순으로 진행
- (IPAFFS 사전 통지) 최소한 영국 도착 1일 전까지 영국 수입 업체는 상품·동물·식품·사료 시스템(Import of products, animals, food and feed system, IPAFFS)를 통해 사전 통지 실시
 - (국경통제소 반입) 검사를 위해 열처리 가금육을 포함한 동물성 제품 반입이 허용되는 지정 국경통제소를 통해 반입¹⁴⁾
 - (수입신고) 수입업체는 기한 내 제반서류 제출 및 수입신고 실시
 - 일반적으로 화물이 세관에 제출된 날로부터 90일 이내에 수입신고를 완료해야 하며, 상업송장과 운송서류, 포장명세서 등 서류를 제출함
 - (검역·검사) 국경통제소로 반입 후 수입검사 실시
 - 열처리 가금육 수입시 10~30%의 비율로 서류·신원·물리적 검사를 실시하며, 열처리 가금육을 함유한 복합식품 수입시 15% 비율 적용
 - 상온보관이 가능하고 살균한 제품은 저위험으로 분류되어 검사관 판단하에 신원·물리적 검사가 면제될 수 있음
 - (관세 납부 및 반출) 수입신고 수리 후 관세 및 부가가치세 등을 납부하고 보세구역에서 반출

14) 동물성 제품 반입이 허용된 국경통제소 목록 조회(2024.10.31. 기준): www.gov.uk/government/publications/animals-animal-products-and-hrnfao-imports-authorised-border-control-posts-in-the-uk

2. 수출요건

□ 영국으로 열처리 가금육 제품을 수출하기 위해서는 對영국 수출작업장으로 등록되어야 함

- △원료 가금육을 도축 및 생산하는 도축장과 △최종 수출 제품을 제조하는 가공장¹⁵⁾은 수출 전 다음의 요건을 준수하여 영국 정부에 등록되어야 함¹⁶⁾

<표 IV-3> 對영국 열처리 가금육 수출작업장 등록 요건

도 축 장	1) HACCP 적용
	對영국 수출작업장으로 지정을 받고자 하는 도축장은 HACCP 적용 작업장이어야 함
	2) 검역시행장 지정
	도축장의 영업자가 그 작업장을 ‘수출용 도축을 위한 검역시행장’으로 이용하고자 하는 경우 관할 농림축산검역본부에 다음의 서류*를 구비하여 신고해야 함 *검역시행장 지정 신청서, 영업허가증 사본, 시설 평면도 등
	3) 수출작업장 지정

Approval No. (검역시행장 번호)	Establishment name	Street address	City	Province/ Region/State	Activities	Species	Remark (위경도)

*도축장 영업허가증, 시설평면도, 검역시행장 지정서, 미생물 관리 프로그램, 잔류물질 관리 프로그램

가 공 장	1) HACCP 적용
	對영국 수출작업장으로 지정을 받고자 하는 가공장(식육포장처리장, 식육가공장, 식품 제조·가공업소)은 HACCP 적용 작업장이어야 하며, 검역시행장 지정(멸균제품만 생산하는 가공장은 제외)을 받아야 함
	2) 검역시행장 지정
	가공장 영업자는 다음의 서류*를 첨부하여 관할 농림축산검역본부에 신청해야 함 *검역시행장 지정 신청서, 영업허가증 사본, 시설 평면도 등
	3) 수출작업장 지정

가공장의 영업자는 수출작업장 지정 신청 시 다음의 서류*를 관할 지방 식약청에 제출해야 함
*수출작업장 등록(정보변경) 신청서, 영업허가증(신고증), 품목제조보고서, HACCP 인증서, 선행요건 및 HACCP 관리 프로그램, 미생물 및 잔류물질 검사 관리 프로그램 및 관련 서류 등, 검역시행장 지정서(멸균제품 수출가공장은 제외) 등

*출처: 열처리 가금육제품 유럽연합(EU) 수출 검역·검사지침(2024.10.), 식품의약품안전처

15) 식육포장처리장, 식육가공장, 식품제조·가공업소 등

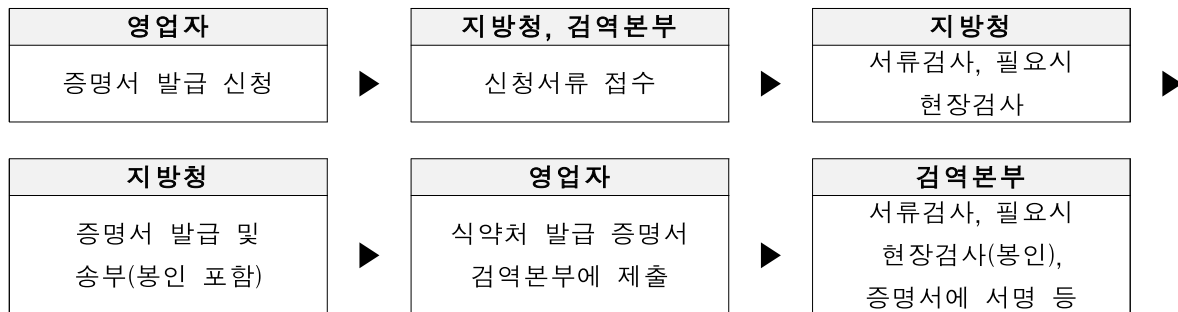
16) 비EU 국가 승인 시설 목록 조회: www.data.gov.uk/dataset/595901f1-b613-475e-a32b-c02c0085675d/establishments-approved-to-export-animals-and-animal-products-to-great-britain

- 열처리 가금육 제품의 원료가 되는 식육 또는 식육가공품을 수입할 경우, 영국 또는 영국이 승인한 국가에 소재한 등록 작업장에서 생산되어야 함

□ 한국 식약처 및 검역본부를 통해 공식 수출 증명서 발급 필수

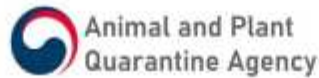
- 수출증명서는 선적 전 발급해야 하며, 열처리 가금육은 식품의약품안전처(지방식약청) 및 농림축산검역본부, 복합 식품은 식품의약품안전처(지방식약청)에서 발급

<그림 IV-1> 對영국 열처리 가금육 수출 증명서 발급 절차



*출처: 열처리 가금육제품 유럽연합(EU) 수출 검역·검사지침(2024.10.), 식품의약품안전처

<그림 IV-2> 영국 식육 제품 수출 증명서식(GBHC352)



Model health certificate for certain meat products and treated stomachs, bladders and intestines (MP-PROD)
GBHC352 v1.2 Oct-23

Part I. Details of dispatched consignment							
I.1 Consignor Name: Address: Tel:		I.2 Certificate reference no.		I.3 Central competent authority			
		I.2.a Not in use		I.4 Local competent authority			
I.5 Consignee Name: Address: Tel:				I.6 Not in use			
I.7 Country of origin	ISO code	I.8 Region of origin	Code	I.9 Country of destination	ISO code	I.10 Region of destination	Code
I.11 Place of origin Name: Approval number: Address:				I.12 Not in use			
I.13 Place of loading Address Approval number				I.14 Date of departure			
I.15 Means of transport ☐ Aeroplane ☐ Ship ☐ Railway wagon ☐ Road vehicle ☐ Other Identification: Documentation references:				I.16 Entry BCP			
				I.17 Not in use			

Version 1.2. Oct-23

1/4

*주: 영국 규정 개정에 따라 서식이 변경될 수 있음

*출처: 식품의약품안전처(www.mfds.go.kr/brd/m_1155/view.do?seq=281&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=1)(검색일: 2024.10.31.)

<그림 IV-3> 영국 복합식품 수출 증명서식(GBHC440)



Model health certificate for composite products intended for human consumption (COMP)

GBHC440 v1.1 Aug-23

Part I. Details of dispatched consignment					
I.1 Consignor Name: Address: Tel:		I.2 Certificate reference no.		I.3 Central competent authority	
		I.2.a Not in use		I.4 Local competent authority	
I.5 Consignee Name: Address: Tel:				I.6 Not in use	
I.7 Country of origin	ISO code	I.8 Region of origin	Code	I.9 Country of destination	ISO code
				I.10 Not in use	
I.11 Place of origin Name: Approval number: Address: Name: Approval number: Address: Name: Approval number: Address:				I.12 Not in use	
I.13 Place of loading				I.14 Date of departure	
I.15 Means of transport ☐ Aeroplane ☐ Ship ☐ Railway wagon ☐ Road vehicle				I.16 Entry BCP	

Version 1.1. Aug-23

1/3

*주: 영국 규정 개정 에 따라 서식이 변경될 수 있음

*출처: 식품의약품안전처(www.mfds.go.kr/brd/m_1155/view.do?seq=281&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=1)(검색일: 2024.10.31.)

V. 결론 및 시사점

□ 닭고기를 이용한 열처리 제품이 주를 이루며, 보편적으로 소비하는 육류로 자리잡음

- 2023년 영국 열처리 가금육 시장규모는 4,110만 달러(한화 약 571억 4,955만 원)로, 유럽 주요국 중 6위에 위치
- 2023년 영국 열처리 가금육 수입액은 19억 3,507만 달러(한화 약 2조 6,907억 원)로, 태국(39.1%), 폴란드(16.6%), 네덜란드(8.5%), 독일(7.8%), 브라질(7.7%) 등에서 주로 수입
- 2023년 1인당 가금육 소비량은 전년 대비 3.3% 증가한 18.9kg으로 2019년 이후 보합세로 나타났으며, 돈육·우육·양고기 등 다른 육류 소비량이 감소하는 것과 대조적
 - 2019년 이후 1인당 돈육(CAGR 0.2%↓), 우육(0.7%↓), 양고기(2.7%↓) 소비량은 점차 감소하는 추세

□ 현지 소비 트렌드에 부합하는 제품 개발 및 출시 중요

- 영국 소비자는 가금육을 저렴한 가격에 단백질을 보충할 수 있는 식품으로 인식
 - 2023년 기준 조리한 가금육에 대한 1인당 주당 평균 지출액은 0.20파운드(한화 약 360원)에 불과
- 지방과 기름기가 적어 담백한 닭가슴살을 선호하는 경향
 - 다른 부위와 비교하여 상대적으로 높은 단백질 함량으로 인해 건강한 식습관을 유지하기 위해 닭가슴살을 섭취하는 한편, 다양한 요리의 재료로 폭넓게 이용되어 상대적으로 친숙한 부위임
 - 이에 따라, 현지 소비자가 선호하는 닭가슴살을 이용한 제품 개발 필요

- 한국식품 고유의 특색을 살리는 한편, 현지 제품 트렌드 및 수요 고려 필요
 - 상대적으로 간편하게 조리 및 섭취할 수 있는 구이·튀김류 즉석식품과 소시지·햄 등 가공품이 유통되고 있음
 - (구이류) 자국(영국)산 닭을 이용한 통구이 또는 닭고기 케밥과 같이 간편하게 섭취할 수 있는 제품이 주로 판매됨
 - (튀김류) 너겟·텐더·필렛 형태로 튀긴 제품이 판매되며, 대부분 닭가슴살을 이용한 제품으로 나타남
 - (소시지·햄) 닭고기를 이용하여 다양한 유형으로 가공한 제품 판매
 - 현지 한인마트 등을 통해 판매되는 한국 식품기업의 순살치킨, 만두, 볶음밥, 닭꼬치 등 열처리 가공육 제품은 주로 유럽 국가에서 생산한 것으로서, 對영국 한국산 열처리 가공육 수출이 가능해짐에 따라 향후 국내에서 생산한 제품 수출이 확대될 것으로 전망

□ 對영국 열처리 가공육 수출 요건 준수 필수

- 2024년 4월부터 비EU 국가산 동물성 제품에 적용된 국경 타킷운영모델 주요 내용에 각별한 주의 필요
 - 2024년 10월 기준 한국산 열처리 가공육 및 복합식품은 중간위험(열처리 가공육은 M2 또는 M3, 복합식품은 M2로 분류)으로 분류하고 있으나, 향후 위험도 분류가 변경될 수 있음
 - 또한, 위험도에 따라 통제 조치 및 수입 요구사항이 상이하여 비관세장벽으로 작용할 여지가 있음
- 열처리 가공육 수출 전 도축장 및 가공장을 등록해야 하며, 수입산 원료 사용시 해당 원료를 생산하는 시설 또한 영국 승인을 획득해야 함
- 선적 전까지 식약처 또는 검역본부를 통해 공식 수출증명서 발급을 완료해야 함

※ 참고문헌 및 참고사이트

1	ITC(www.trademap.org)
2	OECD(www.oecd.org)
3	Euromonitor(www.euromonitor.com)
4	Statista(www.statista.com)
5	영국 정부 포털(www.gov.uk)
6	영국 통계청(www.ons.gov.uk)
7	열처리 가공육제품 유럽연합(EU) 수출 검역·검사지침(2024.10.), 식품의약품안전처
8	CJ ‘비비고’ 유럽에서도 통할까? ‘오너 4세’ 이선희의 전략은(2024.08.14.)
9	‘It’s absolutely dire’: why UK chicken farmers want to call it a day(2023.05.01.)
10	Which was the cheapest supermarket in July(2024.08.02.)
11	White meat or dark? UK farmers had it all worked out, until now(2019.03.06.)
12	NFU 「GROWING OUR AGRI-FOOD EXPORTS TO 2030 AND BEYOND」 (2022.04.)
13	House of Commons Public Bill Committee: Trade Bill 2019–21(2020.06.)
14	Chicken consumption rockets ahead when compared with other proteins(2024.03.15.)
15	Turkey production in England(2022.12.23.)
16	British turkey numbers down this Christmas(2023.10.19.)
17	Exclusive: UK weighs up ban on Polish chicken after salmonella surge(2024.03.19.)
18	Consultation launched to make food labelling fairer and clearer(2024.03.12.)
19	Number of Nando’s restaurants in the United Kingdom in 2023(2023.12.06.)
20	Popeyes UK expansion to take portfolio up to 50 sites this year(2024.06.21.)
21	Nando’s eyes 14 more restaurants in the UK after robust year(2023.12.)