일반-08

EU 주요국(독일 · 프랑스) 열처리 가금육 시장조사

2024.06.

한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation
수출푸드테크정보부

2024년 6월 5일자 매매기준율(하나은행) 적용
1 USD(달러) = 1,369.00원, 1 EUR(유로) = 1,489.68원

[목 차]

Ⅰ. EU ····· **5**

1. 시장현황 ····· 5
2. 수입제도 ····· 7

Ⅱ. 독일 ····· **12**

1. 시장현황 ····· 12
2. 수입현황 ····· 17
3. 소비현황 ····· 19

Ⅲ. 프랑스 ····· **21**

1. 시장현황 ····· 21
2. 수입현황 ····· 24
3. 소비현황 ····· 26

Ⅳ. 결론 및 시사점 ····· **28**

[별첨1] 독일·프랑스 및 국내(한국) 판매 제품 비교 ····· **31**

[별첨2] 열처리 가금육 제품 對EU 수출 요건 ····· **43**

EU 주요국(독일 · 프랑스) 열처리 가금육 시장조사

1. EU

○ ‘23년 EU(21개국[1]) 열처리 가금육 시장규모는 5억 8,390만 달러(한화 약 7,995억 원)로 ‘19년 이후 연평균 7.5% 증가

* EU 21개국 중 열처리 가금육 시장규모가 가장 큰 국가는 독일(1억 2,870만 달러, 22%) 및 프랑스(1억 750만 달러, 18.4%)

○ EU는 2004년 가금육을 포함한 동물성 식품에 대한 위생규정[2] 마련

* 유럽연합으로 수입되는 가금류 및 가금류 제품은 당국에서 승인한 국가에서 수출되어야 하며, EU 국경통제소의 검사를 통과해야 반입 허용

○ 對EU 수출용 열처리 가금육 제품은 EU Traces NT에 수출 작업장으로 등록되어야 하며, 위생증명서(수출증명서) 발급 필요

2. 독일

○ ‘23년 열처리 가금육 시장규모는 1억 2,870만 달러(한화 약 1,762억 원)로 ‘19년 이후 연평균 8.2% 증가

○ ‘23년 열처리 가금육 수입액은 5억 6,837만 달러(한화 약 7,783억 원)로 네덜란드(31.9%), 태국(11.2%), 헝가리(9.1%)에서 주로 수입

* 한국산 수입액은 2020년 6,000달러(한화 약 822만 원)[3] 이후 집계되지 않음

○ 가금육은 다른 육류 대비 열량이 낮아 비교적 가볍게 섭취할 수 있고, 간편하고 다양한 방식으로 섭취할 수 있어 선호 증가

* ‘23년 1인당 가금육 소비량은 13.1㎏으로 전년 대비 7.3% 증가. 닭고기 소비량은 9.6㎏, 칠면조 소비량은 3.1㎏으로 집계

---

1) 열처리 가금육 시장규모가 집계되는 벨기에, 프랑스, 독일, 이탈리아, 룩셈부르크, 네덜란드, 덴마크, 아일랜드, 그리스, 포르투갈, 스페인, 오스트리아, 핀란드, 스웨덴, 체코, 헝가리, 라트비아, 리투아니아, 몰타, 폴란드, 슬로바키아, 루마니아, 불가리아 기준

2) (EC) No 853/2004 동물성 식품에 대한 위생 규정

3) 동년 한국산 수입 물량은 약 1톤가량으로 집계

3. 프랑스

○ ‘23년 열처리 가금육 시장규모는 1억 750만 달러(한화 약 1,472억 원)로 ‘19년 이후 연평균 3.3% 증가

○ ‘23년 열처리 가금육 수입액은 전년 대비 18.5% 증가한 5억 8,099만 9,000달러(한화 약 7,960억 원)로 주요 수입국은 폴란드(35.3%), 독일(19.6%), 벨기에(14.7%)

* 한국산 열처리 가금육 수입액은 2만 1,000달러(한화 약 2,877만 원)로 수입 비중은 0.004%에 불과

○ 가금육은 지방함량이 적고 영양소가 풍부하며 종교에 구애받지 않고 섭취할 수 있어 선호

* ‘23년 1인당 연간 가금육 소비량은 전년 대비 2.8% 증가한 28.9㎏으로, 이 중 77.9%(22.5㎏)는 닭고기로 소비

4. 결론 및 시사점

○ 독일과 프랑스를 포함해 EU로 열처리 가금육을 수출하기 위해서는 수출작업장 등록 및 위생증명서(수출증명서) 발급 필요

○ 현지 열처리 가금육 소비 형태를 고려한 제품으로 시장 진입

* 현재 독일과 프랑스로 수출되는 한국산 열처리 가금육 규모는 아주 미미한 수준으로 한국산 제품은 확인되지 않음[4)]

* 독일과 유럽 시장에서는 너겟, 소시지, 살라미 등의 제품이 주로 유통되므로 삼계탕이나 만두 외에도 냉동 치킨(너겟). 닭가슴살 소시지 및 슬라이스 햄 등 소비자 요구를 반영한 제품 개발 및 출시 전략 필요

4) 한국 만두 브랜드의 닭고기 만두가 유통되고 있으나 원산지는 독일로 확인

Ⅰ. EU

1. 시장현황

□ 2023년 유럽 열처리 가금육[5] 시장규모는 8억 2,710만 달러(한화 약 1조 1,323억 원)로 2019년 이후 연평균 7.1% 증가

○ **(서유럽)** '23년 시장규모 4억 1,200만 달러(한화 약 5,639억 원)로 전체 유럽 시장의 49.8% 차지

○ **(동유럽)** '23년 시장규모 4억 1,510만 달러(한화 약 5,684억 원)로 전체 유럽 시장의 50.2% 차지

○ **(EU[6])** '23년 시장규모 5억 8,390만 달러(한화 약 7,995억 원)로 전체 유럽 시장의 70.6% 차지

- EU 21개국의 열처리 가금육 시장규모는 2019년 이후 연평균 7.5% 증가

<표 Ⅰ-1> 유럽 열처리 가금육 시장규모(2019~2023)

(단위: 백만 달러, %)

구분	2019	2020	2021	2022	2023	비중 (2023)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
유럽 전체	629.7	679.4	690.8	760.1	827.1	100.0	8.8	7.1
- 서유럽	341.4	366.5	366.1	386.7	412.0	49.8	6.5	4.8
- 동유럽	288.3	312.9	324.7	373.4	415.1	50.2	11.2	9.5
- EU(21개국)	437.1	466.9	478.4	531.5	583.9	70.6	9.9	7.5

*주: 열처리 가금육(Shelf Stable Processed Poultry) 기준

*출처: Euromonitor(검색일: 2024.05.29.)

□ EU 21개국 기준 열처리 가금육 시장규모가 가장 큰 국가는 독일과 프랑스로 나타남

○ **(독일)** '23년 시장규모는 1억 2,870만 달러(한화 약 1,762억 원)로 EU 시장의 22.0% 차지

- 독일 열처리 가금육 시장규모는 2019년 이후 연평균 8.2%로 증가

5) Shelf Stable Processed Poultry

6) Euromonitor에서 시장규모를 집계하는 EU 21개국(벨기에, 프랑스, 독일, 이탈리아, 룩셈부르크, 네덜란드, 덴마크, 아일랜드, 그리스, 포르투갈, 스페인, 오스트리아, 핀란드, 스웨덴, 체코, 헝가리, 라트비아, 리투아니아, 몰타, 폴란드, 슬로바키아, 루마니아, 불가리아)을 기준으로 함

○ **(프랑스)** ‘23년 시장규모는 전년 대비 6.6% 증가한 1억 750만 달러(한화 약 1,472억 원)로 전체 EU 시장의 18.4% 차지

- 프랑스 열처리 가금육 시장규모는 2019년 이후 연평균 3.3%로 증가세

○ 이 외에도 포르투갈(11.7%), 체코(10.0%), 폴란드(7.6%), 루마니아(7.0%) 순으로 큰 시장 형성

<표 Ⅰ-2> EU 21개국 열처리 가금육 시장규모(2019~2023)

(단위: 백만 달러, %)

구분		2019	2020	2021	2022	2023	비중 (2023)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
EU(21개국)		437.1	466.9	478.4	531.5	583.9	100.0	9.9	7.5
1	독일	94.0	101.6	106.5	117.6	128.7	22.0	9.4	8.2
2	프랑스	94.4	98.4	96.9	100.8	107.5	18.4	6.6	3.3
3	포르투갈	52.1	55.8	57.1	63.1	68.2	11.7	8.1	7.0
4	체코	45.6	47.9	48.4	53.2	58.1	10.0	9.2	6.2
5	폴란드	28.8	31.1	32.7	37.5	44.4	7.6	18.4	11.4
6	루마니아	22.3	25.6	27.4	36.7	40.9	7.0	11.4	16.4
7	스페인	32.8	33.8	33.6	32.6	33.3	5.7	2.1	0.4
8	헝가리	10.6	11.4	12.8	16.4	20.7	3.5	26.2	18.2
9	리투아니아	12.8	13.6	13.7	16.7	19.7	3.4	18.0	11.4
10	라트비아	9.1	9.4	10.7	14.7	17.1	2.9	16.3	17.1
11	슬로바키아	11.1	11.8	12.1	13.2	14.5	2.5	9.8	6.9
12	벨기에	8.4	9.5	9.0	9.4	9.6	1.6	2.1	3.4
13	이탈리아	6.2	7.0	7.3	8.2	8.9	1.5	8.5	9.5
14	불가리아	3.4	3.9	4.2	5.1	5.6	1.0	9.8	13.3
15	오스트리아	2.0	2.2	2.2	2.2	2.3	0.4	4.5	3.6
16	네덜란드	1.2	1.3	1.3	1.4	1.5	0.3	7.1	5.7
17	몰타	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.2	-	3.0
18	핀란드	0.6	0.7	0.7	0.7	0.8	0.1	14.3	7.5
19	스웨덴	0.4	0.5	0.5	0.5	0.6	0.1	20.0	10.7
20	그리스	0.3	0.4	0.3	0.4	0.4	0.1	-	7.5
21	덴마크	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.03	-	-

*주: Euromonitor에서 열처리 가금육(Shelf Stable Processed Poultry) 시장규모를 집계하는 EU 국가(21개국)를 기준으로 함

*출처: Euromonitor(검색일: 2024.05.29.)

2. 수입제도

가. 對EU 열처리 가금육 수출조건[7)]

□ EU로 열처리 가금육 제품을 수출하기 위해서는 EU Traces NT에 수출작업장으로 등록되어야 함

○ **(대상 품목)** △원료 닭고기를 도축 및 생산하는 도축장과 △최종 수출제품을 제조하는 가공장[8)]으로 분류

○ **(등록 요건)** 수출작업장 등록을 위해서는 검역시행장 지정, 수출작업장 지정 필요

<표 Ⅰ-3> 對EU 가금육 수출작업장 등록 요건

<table>
<tr><th>구분</th><th>내용</th></tr>
<tr><td rowspan="6">도
축
장</td><td>1) HACCP 적용</td></tr>
<tr><td>對EU 수출작업장으로 지정을 받고자 하는 도축장은 HACCP 적용 작업장이어야 함</td></tr>
<tr><td>2) 검역시행장 지정</td></tr>
<tr><td>도축장의 영업자가 그 작업장을 ‘수출용 도축을 위한 검역시행장’으로 이용하고자 하는 경우 검역본부(관할 지역본부)에 다음의 서류*를 구비하여 신고해야 함
*검역시행장 지정 신청서, 영업허가증 사본, 시설평면도 등</td></tr>
<tr><td>3) 수출작업장 지정</td></tr>
<tr><td>對EU 수출작업장으로 지정을 받고자 하는 도축장의 영업자는 다음의 서류*를 첨부하여 농림축산검역본부(관할 지역본부)에 신청해야 함
*아래의 내용을 포함한 수출작업장 등록 신청공문
<table>
<tr><th>Approval No.
(검역시행장 번호)</th><th>Establishment name</th><th>Street address</th><th>City</th><th>Province/ Region/State</th><th>Activities</th><th>Species</th><th>Remark
(위경도)</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
*도축장 영업허가증, 시설평면도, 검역시행장 지정서, 미생물 관리 프로그램, 잔류물질 관리 프로그램</td></tr>
<tr><td rowspan="6">가
공
장</td><td>1) HACCP 적용</td></tr>
<tr><td>對EU 수출작업장으로 지정을 받고자 하는 가공장은 HACCP 적용 작업장이어야 하며, 검역시행장 지정(멸균제품만 생산하는 가공장은 제외)을 받아야 함</td></tr>
<tr><td>2) 검역시행장 지정</td></tr>
<tr><td>검역시행장으로 지정을 받고자 하는 영업자는 검역시행장 지정 신청 필요(상세내용은 관할 검역본부에 문의)</td></tr>
<tr><td>3) 수출작업장 지정</td></tr>
<tr><td>對EU 수출작업장으로 등록하려는 가공장의 영업자는 수출작업장 지정 신청 시 다음의 서류*를 관할 지방식품의약품안전청장에 제출해야 함
*수출작업장 등록(정보변경) 신청서, EU 수출작업장 목록 등록 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). 그 외 지방청장이 수출작업장 등록에 필요하다고 인정하는 서류</td></tr>
</table>

7) 수출작업장 등록 관련 세부 요건은 별첨 자료 참조
8) 가금육이 포함된 식품 가공장 포함

□ EU로 수출되는 열처리 가금육은 수출증명서 발급 필요

○ **(도축검사)** 수출도축장의 시설 및 위생관리기준, 안전관리 인증기준, 가축에 대한 생·해체 검사 등은 축산물위생관리 법령 및 EU 규정에서 정하는 바에 따름

- 수출용 도축검사 신청인은 도축검사 신청서의 '목적'란에 '수출용'으로 기재해야 하며, EU측 질병 비발생 요구조건[9]을 준수해야 함
- 수출용 열처리 가금육 제품의 원료육은 미생물학적 검사(살모넬라)와 국내 생산단계 축산물에 대한 연간 잔류물질 검사가 진행

○ **(검역·검사증명서 발급신청)** EU로 열처리 가금육 제품을 수출하고자 하는 자는 검역본부 지역본부장(사무소장) 및 식약처 지방청장에게 증명서 발급신청[10] 필요

- 증명서 발급신청 시 '축산물 검역신청서', '수출 식품 등의 위생증명 신청서'와 요구 서류*를 구비하여 제출

* **(검역본부 제출서류)** 영업허가증, 품목제조보고서, 수출신고필증, 제품 생산내역서, 현물 또는 완제품 라벨사진, 수출 열처리 가금육 관련 공인기관 검사 성적서

* **(지방청 제출서류)** 영업허가증(신고증). 품목제조보고서, 수출신고필증 또는 선하증권 등 선적 서류, 필요 시 추가 서류(필요 시, 도축증명서, 수입신고필증, 생산일지. 검사성적서, 현물 또는 완제품 라벨 사진 등)

○ **(검역·검사증명서 발급)** 관할 지방청 검사관은 수출제품에 대한 서류검토 및 현물검사(필요 시)를 실시하여 이상이 없는 경우 수출 검역·검사증명서 작성 및 1차 발급

- 검사관이 작성한 증명서와 씰(seal)은 영업자에게 송부되며, 수출자는 해당 증명서를 관할 지역본부 검역관에게 전달하여 서류검토 및 현물검사(필요 시) 실시 후 최종 증명서 작성 및 발급
- 수출자는 컨테이너에 적재 후 식약처가 배부한 씰(seal)로 봉인하고, 씰 번호 확인이 가능하도록 봉인한 사진을 검역증명서 발급신청 시 검역본부에 제출[11]

---

9) 도축 출하 과거 30일 동안 해당 농장 및 도축장 반경 10km 내에 고병원성조류인플루엔자(HPAI) 및 뉴캣슬병(NewCastle disease) 비발생

10) 온라인 신청은 식약처 식품안전나라 통합민원상담서비스 - 영문증명서(www.foodsafetykorea.go.kr/minwonMainNew.do) 및 농림축산검역본부 전자민원 - 수출입 동물·축산물 검역신청(https://qiaminwon.qia.go.kr/minwon)에서 가능

11) 컨테이너의 씰은 수출국에 도착하기 전까지 훼손되거나 탈락되어서는 안 됨

나. EU 열처리 가금육 위생 규정

□ 유럽연합은 2004년 4월 29일 가금육을 포함한 동물성 식품에 대한 위생 규정[12]을 마련하고 구체적인 기준을 규정

○ 동 규정에서 의미하는 가금류(Poultry)는 평흉류(ratites)를 제외하고 가축으로 분류되지 아니하나 가축처럼 사육된 조류를 포함하여 사육된 조류를 의미

○ 동 규정 Annex III에서는 △가금육[13] △다짐육·가공육·기계발골육(MSM)[14] △육류제품[15]에 대한 특정 요건을 명시

- **(가금육)** 살아있는 동물의 운송, 도축장 요건 및 도축 시 위생 기준, 절단 및 발골 과정과 그 이후의 위생 기준에 대해 명시
- **(다짐육·가공육·기계발골육)** 생산시설 및 원재료 사용 요건, 생산과정 및 그 이후의 위생 기준, 라벨링 기준에 대해 명시
- **(육류제품)** 원재료에 대한 요건을 명시하고 있으며, 가금육을 사용한 육류제품에는 가금육의 머리(육관[16], 귀[17], 육수[18], 근육혹[19] 제외), 소낭(모이주머니), 식도, 창자 및 생식기를 사용할 수 없음

□ 유럽연합(EU)으로 수입되는 가금류 및 가금류 제품은 당국에서 승인한 국가에서 수출되어야 하며, EU 국경통제소의 검사를 통과해야 반입이 허용됨

○ 규정[20]에 따라 평흉류(ratites)를 제외한 한국산 가금류 및 가금육 제품 수입은 허용됨

- EU로 수출하는 국가는 세계동물보건기구(OIE)의 회원국이어야 하며, 식품 공급망 전반에 걸쳐 책임을 지는 수의학 당국을 보유해야 함

---

12) (EC) No 853/2004 동물성 식품에 대한 위생 규정
13) Section II: Meat from poultry and lagomorphs(rabbits, hares, and rodents)
14) Section V: Minced Meat, meat preparations, mechanically separated meat(MSM)
15) Section VI: Meat Products
16) comb
17) ears
18) wattles, 닭이나 화식조 따위의 조류나 염소와 같은 포유류의 머리나 목 등에 달려 있는 살
19) caruncles
20) (EU) 2021/404 규정(EU) 2016/429에 따라 동물, 발아 제품 및 동물성 제품의 EU 반입이 허용되는 제3국, 영토 또는 그 구역 목록 설정

- EU로의 수출이 승인된 국가는 건강 상황의 중요한 변화를 포함하여 조류 인플루엔자 및 뉴캐슬병의 발생을 24시간 이내에 유럽집행위원회(European Commission) 보건식품안전총국(Directorate-General for Health and Food Safety)에 통보 및 바이러스 분리체(virus isolates) 제출 필요
- EU 당국이 승인한 시설(예: 사육장, 기타 사육장, 부화장)에서 생산 및 가공된 제품만 수입이 허용되며, 수출국의 관할 당국은 해당 시설이 EU 요건을 충족하는지 검사 및 확인해야 함

○ 유럽연합으로 수입되는 가금류 및 그 제품은 규정[21]에 따라 국경통제소의 검사를 거쳐 반입

다. 對EU(독일・프랑스) 통관 및 검역 절차

□ EU(독일・프랑스)의 수입절차는 통관고유번호 발급 → 적하목록 사전 제출 → 수입신고 → 수입검사 → 관세 납부 및 반출 순으로 진행

○ **(통관고유번호 발급)** EU에서 수입통관을 진행하는 자는 통관고유번호(EORI)[22] 발급 필수

○ **(적하목록 사전 제출)** 화물이 수입국에 도착하기 전 적하목록을 세관에 제출해야 함

- 화물에 대한 정보(물품명세, 수량 및 중량, HS코드, 컨테이너번호, 위험품목코드 등), 화물 운송인 및 송하인, 수하인의 정보, 운송항로 및 운항정보 등을 제출
- 컨테이너 해상운송은 선적 24시간 전까지, 벌크 해상운송은 도착 2시간 전까지 적하목록이 세관에 제출되어야 하며 항공운송은 4시간 미만 경로일 경우 실제 이륙시간까지, 4시간 이상 경로인 경우 유럽연합 관세 영역의 첫 공항 도착 최소 4시간 전까지 제출 필요. 철도 운송은 도착 1시간 전에 세관에 적하목록이 신고되어야 함

---

21) (EU) 2019/2130 국경통제소에서의 공식통제 대상 동물 및 물품 관련 서류 검사, 신원 검사 및 물리적 검사 중/후 수행되는 작업에 관한 세부 규칙

22) 통관고유번호(EROI)는 유럽연합(EU) 공동 세관등록번호로, 통관 관련 서류에는 통관고유번호(EROI)를 의무적으로 표기해야 함. 통관고유번호는 전 유럽연합 회원국에서 통용

○ **(수입신고)** 수입업체는 물품 도착 30일 전부터 도착 후 90일 이내 수입신고 진행

- 수입신고서 제출 시 SAD(Single Administrative Document) 양식을 사용해 세관이 요구하는 서류*와 함께 제출 필요

* 수입신고서, 상업송장, 포장명세서, 원산지증명서(특혜관세 적용 시), 위생증명서 등 검사증명서, 관세가격신고서

○ **(수입검사)** EU 국경통제소에서 수입검사가 진행되며 △서류검사 △제품검사 △물리적 검사로 분류

- **(서류검사)** EU 관할 당국은 위탁물에 수반되는 공식 증명서, 공식 증명 및 기타 문서에 따라 동물 및 물품이 할당되는 용도와 목적지를 확인하며, 위탁을 담당하는 운영자가 규정(EU) 2017/625의 56(1)조에서 요구하는 대로 일반위생증명서류(Common Health Entry Document, CHED)의 관련 부분을 완전하고 정확하게 작성했는지, 해당 정보가 화물과 함께 제공되는 문서에 제공된 정보와 일치하는지 여부를 확인
- **(제품검사)** EU 관할 당국은 화물에 수반되는 공식 문서에 제공된 정보와 △동물, 종, 품종, 성별, 연령 및 범주 △화물의 내용 △수량 △(해당 시) 적절한 도장, 식별 표시 또는 코드 △(해당 시) 운송 수단의 식별 △(해당 시) 컨테이너 또는 운송 수단의 봉인 여부가 일치하는지 확인
- **(물리적 검사)** EU 관할 당국은 화물이 의도된 목적으로 사용하기에 적합하다는 것을 확인하기 위해 △냄새, 색상, 농도 및 맛에 대한 관능검사 △절단, 해동 및 조리를 통한 물리적 및 화학적 검사 △실험실 검사를 수행
  · 관능검사 및 물리화학적 검사를 위한 샘플은 최소 2개 품목에서 최대 10개까지 화물 내 품목 또는 포장의 1%를 포함해야 함
  · 또한 관할 당국은 화물이 물품의 목적을 고려하여 적절하게 포장되었는지 여부와 운송 중의 온도 범위 기록 등을 검토
  · 이 외에도 포장재의 완전성 여부, 사용기한 표시 및 라벨링 규정 준수 여부 등을 검사

○ **(관세납부 및 반출)** 수입신고 수리 및 수입검사 통과 시 관세납부 후 보세구역에서 물품 반출

Ⅱ. 독일

1. 시장현황

□ 2023년 가금육 생산량은 152만 4,900톤으로 전년 대비 1.4% 증가

○ 전체 육류[23] 생산량이 전년 대비 4.0% 감소하였음에도 불구하고 가금육 생산량은 증가

- 2019년 이후 전체 육류 생산량은 연평균 4.0% 감소한 데 비해 가금육 생산량은 연평균 0.3% 감소에 그쳐 보합세

○ 닭고기(71.5%), 칠면조 고기(26.8%) 순으로 생산

- 닭고기 생산량은 전년 대비 1.0% 증가한 108만 9,800톤, 칠면조 고기 생산량은 전년 대비 2.7% 증가한 40만 8,000으로 집계
- 이 외 오리고기 2만 3,500톤(1.5%) 거위고기 3,600톤(0.2%)이 생산되었으나 비중은 아주 미미한 편이며, 생산량은 지속적으로 감소하는 추세

<표 Ⅱ-1> 독일 가금육 생산현황(2019~2023)

(단위: 천 톤, %)

구분	2019	2020	2021	2022	2023	비중 (23)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
가금육 전체	1 544.6	1 573.6	1 548.6	1 504.2	1 524.9	100.0	1.4	-0.3
- 닭	1 043.4	1 073.7	1 088.5	1 078.8	1 089.8	71.5	1.0	1.1
- 칠면조	460.2	466.3	431.9	397.2	408.0	26.8	2.7	-3.0
- 거위	4.4	4.5	4.2	3.8	3.6	0.2	-5.0	-5.3
- 오리	36.5	28.9	24.1	24.3	23.5	1.5	-3.1	-10.4
- 기타	0.1	0.1	0.1	0.05	0.04	0.0	-8.1	-10.1

*주1: 2023년 데이터는 잠정치 기준

*주2: 육류 전체는 돼지고기, 소(송아지)고기, 가금육, 양/염소 고기, 말고기, 기타 육류 및 식용 설육 포함

*출처: 독일연방농업정보센터(Federal Information Centre for Agriculture, BZL)(검색일: 2024.05.29.)

□ 2023년 가금육 자급률은 102.0%로 전년 대비 3.5%p 감소

○ 가금육 자급률은 전체 육류 자급률(120.2%) 대비 소폭 낮은 수준이며, 닭고기를 제외한 가금육 자급률은 100%에 미치지 못하는 수준

23) 돼지고기, 소(송아지고기), 가금육, 양/염소 고기, 말고기, 기타 육류 및 식용 설육

- 2023년 닭고기 자급률은 109.2%로 집계되었으나, 칠면조 고기(87.8%), 거위 고기(28.1%), 오리(52.3%)는 국내 수요의 일부를 수입으로 충당

<표 Ⅱ-2> 독일 가금육 생산현황(2019~2023)

(단위: 천 톤, %)

구분	2019	2020	2021	2022	2023	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
가금육 전체	105.9	102.0	100.6	105.8	102.0	-3.5	-0.9
- 닭	117.2	111.1	108.0	113.6	109.2	-3.8	-1.7
- 칠면조	85.2	84.1	88.0	91.0	87.8	-3.6	0.7
- 거위	26.3	28.5	25.3	26.9	28.1	4.3	1.6
- 오리	62.3	61.9	46.4	52.5	52.3	-0.4	-4.3
- 기타	0.0	0.0	0.0	4.4	2.0	-55.2	-

*주1: 2023년 데이터는 잠정치 기준

*주2: 육류 전체는 돼지고기, 소(송아지)고기, 가금육, 양/염소 고기, 말고기, 기타 육류 및 식용 설육 포함

*출처: 독일연방농업정보센터(Federal Information Centre for Agriculture, BZL)(검색일: 2024.05.29.)

□ 독일 소매 유통채널에서 판매되는 가금육은 신선 및 냉동 상태로 판매

○ **(신선)** 도축 시점부터 냉동되지 아니한 것으로 -2~4℃ 사이에서 보관해야 하며, 최적 보관 온도는 0~2℃로 권장됨

○ **(냉동)** 도축 후 중심부 온도가-12℃가 되도록 냉동한 상태

○ **(급속냉동)** 도축 직후 중심부 온도를 -18℃ 이하로 급속 냉동하고,-18℃ 이하의 온도에서 유통 및 보관된 상태

- 닭고기 스트립이나 칠면조 가슴살과 같은 신선 상태의 조제육[24]은 냉동 및 급속 냉동한 적 없는 신선한 가금육으로만 제조되어야 함

○ 가금육은 도체(whole)[25], 정형(divided)[26], 간편식(ready to cook)[27] 형태로 판매

24) Poultry meat preparation
25) 통닭과 같이 도축 후 가죽, 머리, 발목, 내장 등을 제외한 나머지로 뼈를 바르지 않은 형태
26) 이분도체(통가금육을 반으로 자른 형태), 사분도체(통 가금육을 1/4로 자른 형태), 날개, 다리 등 절단육 등 포함
27) 밀키트 형태로, 가금육을 주재료로 채소나 소스 등을 포함해 특정 요리를 바로 조리할 수 있는 상태

□ 2023년 독일의 열처리 가금육[28] 시장규모는 12억 8,700만 달러(한화 약 1조 7,623억 원)로 집계

○ 독일 열처리 가금육 시장규모는 EU[29] 시장의 22.0%, 전체 유럽 시장의 15.6% 차지

○ 열처리 가금육 시장규모는 2019년 이후 연평균 8.2% 성장세

<표 Ⅱ-4> 독일 열처리 가금육 시장규모(2019~2023)

(단위: 백만 달러, %)

구분	2019	2020	2021	2022	2023	비중 (23)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
열처리 가금육	94.0	101.6	106.5	117.6	128.7	3.5	9.4	8.2

*주: Shelf Stable Processed Poultry 기준

*출처: Euromonitor(검색일: 2024.05.29.)

□ 독일 소매 유통채널에서 판매되는 열처리 가금육은 소시지, 미트볼, 살라미, 너겟 등 다양한 유형으로 확인

○ 열처리 가금육 제품은 칠면조와 닭고기를 주재료로 만든 소시지나 살라미, 미트볼 등이 주를 이룸

○ 독일 소매 유통채널 REWE[30]에서는 닭고기로 만든 한국 만두가 유통

<표 Ⅱ-5> 독일 열처리 가금육 판매현황

제품사진			
제품유형	소시지	소시지	미트볼
가격/중량	EUR3.06/400g	EUR2.79/530g	EUR2.99/500g
육함량	칠면조 55%, 닭고기 25%	칠면조 66%, 닭고기 34%	칠면조 50%, 닭고기 30%

28) Shelf Stable Processed Poultry
29) 21개국 기준
30) 독일의 슈퍼마켓 체인

제품사진			
제품유형	살라미	살라미	살라미
가격/중량	EUR1.79/70g	EUR3.03/130g	EUR2.44/80g
육함량	닭고기 89g, 칠면조 52g	칠면조 118g, 닭고기 7g	칠면조 113g
제품사진			
유형	소시지	소시지	소시지
가격/중량	EUR6.11/400g	EUR4.44/380g	EUR4.74/400g
육함량	칠면조 84%, 닭 지방	칠면조, 닭고기 80%	칠면조 46%, 닭고기 34%
제품사진			
제품유형	치킨스트립	닭고기 버거 패티	유기농 닭가슴살 살라미
원산지	독일	독일	-
가격/중량	EUR2.69/125g	EUR3.29/400g	EUR2.69/70g
육함량	닭고기 필렛 90%	양념 닭가슴살 76%	닭고기(함량 확인 불가)
제품사진			
제품유형	너겟	훈제 닭가슴살	미트볼
원산지	-	독일	-
가격/중량	EUR2.79/250g	EUR2.99/150g	EUR4.99/300g
육함량	닭고기 54%	닭가슴살(함량 확인 불가)	칠면조 54%, 닭고기 23%

*출처: EDEKA(https://www.edeka.de/), REWE(https://shop.rewe.de/), allelebensmittel(https://allelebensmittel.de/), Lebensmittel VERSAND(https://lebensmittel-versand.eu/)(검색일: 2024.05.31.)

제품사진			
제품유형	풀드치킨	치킨 윙	치킨 슈니첼
원산지	-	-	독일
가격/중량	EUR5.99/360g	EUR5.99/560g	EUR4.29/500g
육함량	닭가슴살 72%	닭 날개 84%	양념 닭가슴살 80%
제품사진			
제품유형	닭고기 만두	소시지	칠면조 스테이크
원산지	독일	-	독일
가격/중량	EUR3.89/300g	EUR3.99/200g	EUR3.99/400g
육함량	닭고기 20%, 닭 껍질 6%	가금육 75%	칠면조 가슴살 84%
제품사진			
제품유형	크리스피덕	크로켓	소시지
원산지	독일	EU	독일
가격/중량	EUR6.49/320g	EUR4.99/200g	EUR2.29/200g
육함량	오리고기 98%	닭고기 65%	닭다리살 64%
제품사진			
제품유형	살라미	슈니첼	슈니첼
가격/중량	EUR1.99/100g	EUR3.79/500g	EUR4.29/500g

*출처: REWE(https://shop.rewe.de/), ALDI(https://www.aldi-sued.de/)(검색일: 2024.05.31.)

2. 수입현황

□ 2023년 열처리 가금육 수입액은 5억 6,837만 달러(한화 약 7,783억 원)로 2019년 이후 연평균 3.2% 증가

○ 주요 수입국은 네덜란드(31.9%), 태국(11.2%), 헝가리(9.1%), 덴마크(8.5%), 브라질(8.3%) 등

- **(네덜란드)** '23년 수입액은 전년 대비 21.6% 증가한 1억 8,148만 9,000달러(한화 약 2,485억 원)로 '19년 이후 수입 규모는 연평균 18.8%의 높은 성장률 기록
- **(태국)** '23년 수입액은 6,376만 3,000달러(한화 약 873억 원)로 '19년 이후 수입 규모는 연평균 0.5% 감소
- **(헝가리)** '23년 수입액은 전년 대비 10.3% 감소한 5,194만 3,000달러(한화 약 711억 원)로 집계되었으나 '19년 이후 수입 규모는 연평균 32.3%의 높은 성장률 기록
- **(덴마크)** '23년 수입액은 전년 대비 33.5% 감소한 4,812만 9,000달러(한화 약 659억 원)로 '19년 이후 수입 규모 연평균 8.6% 감소
- **(브라질)** '23년 수입액은 전년 대비 21.5% 감소한 4,736만 5,000달러(한화 약 649억 원)로 '19년 이후 수입 규모 연평균 6.0% 감소

○ 한국산 열처리 가금육 수입액은 2020년 6,000달러(한화 약 822만 원)[31] 이후 집계되지 않음

<표 II-6> 독일 열처리 가금육 수입 규모 및 주요 수입국(2019~2023)

(단위: 천 달러, %)

구분		2019	2020	2021	2022	2023	비중 (2023)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
합계		501,656	432,346	456,624	573,688	568,371	100.0	-0.9	3.2
1	네덜란드	90,990	101,102	111,767	149,238	181,489	31.9	21.6	18.8
2	태국	65,012	62,510	50,387	64,305	63,763	11.2	-0.8	-0.5
3	헝가리	16,941	26,925	29,285	57,885	51,943	9.1	-10.3	32.3
4	덴마크	69,097	44,089	44,753	72,413	48,129	8.5	-33.5	-8.6
5	브라질	60,714	43,778	48,140	60,352	47,365	8.3	-21.5	-6.0
6	이탈리아	23,682	25,333	38,332	38,272	40,427	7.1	5.6	14.3
7	폴란드	24,184	30,924	33,533	39,570	36,821	6.5	-6.9	11.1
8	오스트리아	83,557	35,992	33,849	29,107	30,423	5.4	4.5	-22.3
9	중국	9,459	6,413	5,807	11,822	15,324	2.7	29.6	12.8
10	슬로베니아	8,732	10,770	10,235	10,740	12,595	2.2	17.3	9.6
40	대한민국	-	6	-	-	-	-	-	-

*주: HS Code 1602.32(조제·보존처리한 계육) 기준

*출처: ITC Trademap(검색일: 2024.05.29.)

31) 동년 한국산 수입 물량은 약 1톤가량으로 집계

□ 2023년 열처리 가금육의 평균 수입단가는 4,667달러(한화 약 639만 원)/톤으로 전년 대비 6.7% 증가하였으며, 2019년 이후 수입단가는 연평균 5.0% 증가

○ 주요 수입국인 네덜란드산의 수입단가는 4,095달러(한화 약 561만 원)/톤, 태국산은 4,977달러(한화 약 682만 원)/톤에 수입

○ 수입 상위 10개국 중 슬로베니아산의 톤당 수입단가가 7,340달러(한화 약 1,005만 원)로 가장 높고, 네덜란드산이 4,095달러(한화 약 561만 원)/톤으로 가장 낮음

○ 2023년 전체 수입국[32] 중 룩셈부르크산이 가장 고가에 수입되며, 몰타산이 가장 저가에 수입

- 룩셈부르크산 열처리 가금육의 수입단가는 톤당 20,000달러(한화 약 2,739만 원), 몰타산의 수입단가는 톤당 3,000달러(한화 약 411만 원)로 집계

○ 2020년 한국산 열처리 가금육은 톤당 6,000달러(한화 약 822만 원)에 수입된 바 있음[33]

- 2020년 한국산 수입단가는 상위 4위 수준[34]으로 나타남

<표 II-7> 독일 열처리 가금육 수입단가(2019~2023)

(단위: 달러/톤, %)

구분		2019	2020	2021	2022	2023	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
합계		3,844	3,798	4,001	4,372	4,667	6.7	5.0
1	네덜란드	3,595	3,320	3,547	3,943	4,095	3.9	3.3
2	태국	4,107	4,177	4,154	4,659	4,977	6.8	4.9
3	헝가리	3,958	4,712	5,282	4,453	5,178	16.3	6.9
4	덴마크	3,830	3,837	3,804	4,591	4,903	6.8	6.4
5	브라질	3,735	3,688	3,756	4,389	4,107	-6.4	2.4
6	이탈리아	3,793	3,932	4,327	4,591	5,465	19.0	9.6
7	폴란드	2,687	3,159	3,479	3,672	4,218	14.9	11.9
8	오스트리아	4,087	3,883	4,182	5,190	6,060	16.8	10.3
9	중국	4,532	4,261	5,153	5,493	4,843	-11.8	1.7
10	슬로베니아	6,575	6,842	7,172	6,725	7,340	9.1	2.8
40	대한민국	-	6,000	-	-	-	-	-

*주: HS Code 1602.32(조제·보존처리한 계육) 기준

*출처: ITC Trademap(검색일: 2024.05.29.)

32) 수입실적이 집계되는 38개국 기준

33) 2020년 이후 한국산 열처리 가금육 수입실적 집계되지 않음

34) 2020년 수입단가는 일본(10,000달러/톤), 슬로베니아(6,842달러/톤), 스위스(6,750달러/톤)에 이어 한국이 네 번째로 높은 수준

3. 소비현황

□ 2023년 가금육 소비량은 110만 4,400톤으로 전년 대비 7.8% 증가

○ 2019년 이후 독일 전체 육류 소비량은 연평균 2.7%로 감소세인 반면, 가금육 소비량은 연평균 0.2% 증가하여 최근 5년간 유사한 수준으로 유지

- 독일에서 가장 보편적으로 소비되는 육류는 돼지고기이나, 최근 건강과 영양에 대한 소비자의 인식 변화로 가금육 수요가 증가하며 닭고기 소비량은 2019년 이후 연평균 1.7% 증가

○ 가금육 식용 소비 중 닭고기 소비량은 80만 8,300톤(73.2%), 칠면조 소비량은 25만 8,000톤(23.4%)으로 집계

<표 II-8> 독일 육류 식용 소비량(2019~2023)

(단위: 천 톤, %)

구분	2019	2020	2021	2022	2023	비중 (23)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
가금육 전체	1 095.3	1 125.0	1 106.8	1 024.8	1 104.4	100.0	7.8	0.2
- 닭	755.8	790.3	801.4	750.9	808.3	73.2	7.6	1.7
- 칠면조	289.6	294.3	259.9	234.0	258.0	23.4	10.2	-2.9
- 거위	11.1	10.5	10.7	9.2	8.4	0.8	-8.6	-6.8
- 오리	38.9	30.9	34.9	30.3	29.1	2.6	-4.2	-7.0
- 기타	0.0	0.0	0.0	0.4	0.8	0.1	100.4	-

*주1: 2023년 데이터는 잠정치 기준

*주2: 육류 전체는 돼지고기, 소(송아지)고기, 가금육, 양/염소 고기, 말고기, 기타 육류 및 식용 설육 포함

*출처: 독일연방농업정보센터(Federal Information Centre for Agriculture, BZL)(검색일: 2024.05.29.)

○ '23년 1인당 가금육 소비량은 13.1㎏으로 전년 대비 7.3% 증가[35]

- 가금육 식용 소비 중 닭고기 소비량은 9.6㎏(73.2%), 칠면조 소비량은 3.1㎏(23.4%)으로 집계

35) 동년 1인당 쇠고기 소비량은 8.9㎏으로 전년 대비 5% 감소, 돼지고기 소비량은 27.5㎏으로 전년 대비 600g가량 감소

<표 Ⅱ-9> 독일 육류 식용 소비량(2019~2023)

(단위: 천 톤, %)

구분	2019	2020	2021	2022	2023	비중 (23)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
가금육 전체	13.2	13.5	13.3	12.2	13.1	100.0	7.3	-0.2
- 닭	9.1	9.5	9.6	8.9	9.6	73.2	7.1	1.3
- 칠면조	3.5	3.5	3.1	2.8	3.1	23.4	9.7	-3.3
- 거위	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.8	-9.0	-7.2
- 오리	0.5	0.4	0.4	0.4	0.3	2.6	-4.7	-7.4
- 기타	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	99.4	-

*주1: 2023년 데이터는 잠정치 기준

*주2: 육류 전체는 돼지고기, 소(송아지)고기, 가금육, 양/염소 고기, 말고기, 기타 육류 및 식용 설육 포함

*출처: 독일연방농업정보센터(Federal Information Centre for Agriculture, BZL)(검색일: 2024.05.29.)

□ (소비동향) 가금육은 지방이 적고 단백질이 풍부해 균형 잡힌 단백질 공급원으로 인식

○ 다른 육류 대비 열량이 낮아 비교적 가볍게 섭취할 수 있고, 간편하고 다양한 방식으로 섭취할 수 있어 선호 증가

- 적색육을 많이 섭취하는 것이 심혈관계 질병 발생 위험을 높인다는 인식이 확산되며 가금육 소비가 증가
- 적색육 및 유제품 등 동물성 단백질의 수요는 정체 또는 감소하는 반면 가금육 수요는 꾸준히 증가하는 양상으로, 1인당 가금육 소비량은 2000년 대비 25% 증가

○ 최근 적색육 소비가 환경 및 지속가능성에 미치는 영향에 대한 우려가 증가하며 가금육이 육류 소비 대안으로 인식

○ 가금육은 스테이크 및 구이와 같은 전통적인 조리법뿐만 아니라 너겟, 버거(패티), 소시지, 수프 및 샐러드의 재료 등으로 소비되며, 열처리 가금육은 주로 슈니첼, 너겟, 소시지 등 즉석식품의 형태로 소비되는 편

Ⅲ. 프랑스

1. 시장현황

□ 2023년 프랑스 가금육 생산량은 전년 대비 2.0% 증가한 153만 1,000톤으로 집계

○ 닭고기의 비중이 70.8%(108만 4,000톤)로 주를 이루며, 칠면조 15.7%(24만 1,000톤), 오리 8.9%(13만 7,000톤) 순

<표 Ⅲ-1> 프랑스 가금육 생산현황(2019~2023)

(단위: 천 톤, %)

구분	2019	2020	2021	2022	2023	비중 (23)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
가금육 전체	1,694	1,671	1,625	1,501	1,531	100.0	2.0	-2.5
- 닭	1,072	1,078	1,082	1,071	1,084	70.8	1.2	0.3
- 칠면조	319	319	295	245	241	15.7	-1.6	-6.8
- 오리	218	191	176	118	137	8.9	16.1	-11.0
- 뿔닭	93	76	82	54	59	3.9	9.3	-10.8
- 암탉/수탉	125	116	94	64	78	5.1	21.9	-11.1

*출처: 프랑스농수산업진흥공사(FranceAgriMer)(검색일: 2024.05.31.)

□ 2023년 프랑스의 열처리 가금육[36] 시장규모는 1억 750만 달러(한화 약 1,473억 원)로 집계

○ 프랑스 열처리 가금육 시장규모는 EU[37] 시장의 18.4%, 전체 유럽 시장의 13.0% 차지

○ 열처리 가금육 시장규모는 2019년 이후 연평균 3.3% 성장세

<표 Ⅲ-3> 프랑스 열처리 가금육 시장규모(2019~2023)

(단위: 백만 달러, %)

구분	2019	2020	2021	2022	2023	비중 (23)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
열처리 가금육	94.4	98.4	96.9	100.8	107.5	1.3	6.6	3.3

*주: Shelf Stable Processed Poultry 기준

*출처: Euromonitor(검색일: 2024.05.29.)

36) Shelf Stable Processed Poultry
37) 21개국 기준

□ 프랑스 소매 유통채널에서 판매되는 열처리 가금육은 소시지, 햄, 너겟, 텐더 등 다양한 형태로 판매

○ 열처리 가금육 제품은 닭고기와 칠면조를 사용해 만든 제품이 대부분

○ 이 외 가금육 제품은 신선 및 냉동 상태로 도체(whole)[38], 정형(divided)[39], 간편식(ready to cook)[40] 형태로 판매

- 정형한 가금육 제품은 윗날개, 아랫날개, 다리, 안심, 닭가슴살, 닭다리살의 필렛 형태로 판매

<표 III-4> 프랑스 열처리 가금육 판매현황

제품사진			
제품유형	치킨 봉	치킨 너겟	치킨 텐더
원산지	프랑스	EU	EU
가격/중량	EUR2.89/250g	EUR3.49/400g	EUR6.29/380g
육함량	닭봉 80%	닭고기 28.4%	닭 안심 51%
제품사진			
제품유형	훈제 통닭	칠면조 소시지	치킨 텐더
원산지	프랑스	EU	프랑스
가격/중량	EUR6.49/1kg	EUR2.89/350g	EUR5.99/400g
육함량	닭고기 89%	칠면조 51%	닭 안심 64%
제품사진			
제품유형	가금육 미트볼	가금육 미트볼	닭고기 미트볼
원산지	프랑스	프랑스	독일
가격/중량	EUR5.29/180g	EUR5.04/180g	EUR6.20/350g
육함량	가금육 64%)	가금육 63.8%	닭고기 66.3%

38) 통닭과 같이 도축 후 가죽, 머리, 발목, 내장 등을 제외한 나머지로 뼈를 바르지 않은 형태
39) 이분도체(통가금육을 반으로 자른 형태), 사분도체(통 가금육을 1/4로 자른 형태), 날개, 다리 등 절단육 등 포함
40) 밀키트 형태로, 가금육을 주재료로 채소나 소스 등을 포함해 특정 요리를 바로 조리할 수 있는 상태

제품사진			
제품유형	칠면조 햄	닭고기 햄	닭고기 소시지
원산지	EU	EU	-
가격/중량	EUR1.85/160g	EUR1.89/160g	EUR1.89/210g
육함량	칠면조 가슴살 86%	닭가슴살 94%	닭고기 57.6%
제품사진			
제품유형	치킨 코르동블루	오리고기 스튜 (캔)	오리 콩피 (캔)
원산지	프랑스	EU	프랑스
가격/중량	EUR1.99/200g	EUR3.45/420g	EUR13.99/775g
육함량	닭고기 46%	오리고기 20%	-
제품사진			
제품유형	닭고기 햄	칠면조 햄	칠면조 너겟
원산지	프랑스	프랑스	프랑스
가격/중량	EUR2.24/180g	EUR2.34/120g	EUR3.13/200g
육함량	닭가슴살 88%	칠면조 가슴살 86%	-
제품사진			
제품유형	치킨 너겟	치킨 스트립	치킨 코르동 블루
원산지	프랑스	프랑스	-
가격/중량	EUR1.19/400g	EUR3.19/200g	EUR2.51/200g
육함량	닭가슴살 52%	닭고기 44%	닭가슴살 40.8%
제품사진			
제품유형	닭고기 스테이크	닭고기 스테이크	닭고기 스테이크
원산지	프랑스	프랑스	프랑스
가격/중량	EUR2.15/180g	EUR2.09/160g	EUR2.49/180g
육함량	닭고기 63%	닭고기 79%	닭고기 70%

*출처: Carrefour(https://www.carrefour.fr/), Auchan(https://www.auchan.fr/)(검색일: 2024.06.03)

2. 수입현황

□ 2023년 프랑스의 열처리 가금육 수입액은 전년 대비 18.5% 증가한 5억 8,099만 9,000달러(한화 약 7,960억 원)로 2019년 이후 연평균 17.9% 증가

○ 주요 수입국은 폴란드(35.3%), 독일(19.6%), 벨기에(14.7%) 순

- **(폴란드)** '23년 수입액은 전년 대비 34.2% 증가한 2억 503만 9,000달러(한화 약 2,809억 원)로 '19년 이후 수입 규모는 연평균 33.0%의 높은 증가율 기록
- **(독일)** '23년 수입액은 전년 대비 24.8% 증가한 1억 1,368만 8,000달러(한화 약 1,558억 원)로 '19년 이후 수입 규모는 연평균 6.2% 증가
- **(벨기에)** '23년 수입액은 전년 대비 6.8% 증가한 8,558만 5,000달러(한화 약 1,173억 원)로 '19년 이후 수입 규모는 연평균 34.6%의 높은 증가율 기록

○ 2023년 한국산 열처리 가금육 수입액은 2만 1,000달러(한화 약 2,877만 원)로 수입 비중은 0.004%에 불과

- 한국산 열처리 가금육 수입액은 전년 대비 8.7%, 2021년 이후 연평균 31.7%의 감소세를 보임

<표 III-5> 프랑스 열처리 가금육 수입 규모 및 주요 수입국(2019~2023)

(단위: 천 달러, %)

구분		2019	2020	2021	2022	2023	비중 (2023)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
합계		300,322	318,294	380,156	490,387	580,999	100.0	18.5	17.9
1	폴란드	65,444	76,739	96,644	152,840	205,039	35.3	34.2	33.0
2	독일	89,277	87,133	78,169	91,104	113,688	19.6	24.8	6.2
3	벨기에	64,142	58,533	71,548	80,106	85,585	14.7	6.8	7.5
4	네덜란드	17,409	26,852	49,902	55,861	57,072	9.8	2.2	34.6
5	태국	18,685	15,636	14,743	23,808	27,503	4.7	15.5	10.1
6	영국	6,143	4,305	4,976	18,967	25,409	4.4	34.0	42.6
7	헝가리	1,498	6,311	12,059	15,001	8,394	1.4	-44.0	53.9
8	슬로바키아	66	1,516	3,731	8,389	7,656	1.3	-8.7	228.2
9	이탈리아	3,553	4,070	5,595	5,263	7,424	1.3	41.1	20.2
10	브라질	4,294	5,341	6,402	6,357	6,260	1.1	-1.5	9.9
32	대한민국	-	-	45	23	21	0.004	-8.7	-31.7*

*주1: HS Code 1602.32(조제·보존처리한 계육) 기준

*주2: 한국산 수입액의 연평균 증가율은 2021년/2023년을 기준으로 산출

*출처: ITC Trademap(검색일: 2024.05.29.)

□ 2023년 평균 수입단가는 5,310달러(한화 약 727만 원)/톤으로 전년 대비 0.3% 감소하였으나, 2019년 이후 수입단가는 연평균 6.4% 증가

○ 주요 수입국인 폴란드산 수입단가는 평균 이하 수준이나, 독일산 및 벨기에산 수입단가는 평균 이상으로 수입

- **(폴란드산)** '23년 기준 톤당 4,506달러(한화 약 617만 원)에 수입되어 전년 대비 15.4% 감소하였으나, 2019년 이후 수입단가는 연평균 7.1% 증가
- **(독일산)** '23년 기준 톤당 6,159달러(한화 약 844만 원)에 수입되어 전년 대비 13.0%, '19년 이후 연평균 7.8% 증가
- **(벨기에산)** '23년 기준 톤당 6,560달러(한화 약 899만 원)에 수입되어 전년 대비 0.5% 감소하였으나, '19년 이후 수입단가는 연평균 2.3% 증가

○ 2023년 전체 수입국[41] 중 미국산이 2만 3,296달러(한화 약 3,192만 원)/톤으로 가장 고가에 수입되며 핏케언 제도[42]산이 2,000달러(한화 약 274만 원)/톤으로 가장 저가에 수입

○ 2023년 한국산 열처리 가금육 수입단가는 톤당 1만 500달러(한화 약 1,439만 원)로 집계

- 이는 전년 대비 37.0% 증가한 수준이며, 2021년 이후 연평균 8.0% 증가
- 한국산 수입단가는 전체 수입국 중 세 번째로 높은 수준[43]

<표 III-6> 프랑스 열처리 가금육 수입단가(2019~2023)

(단위: 달러/톤, %)

구분		2019	2020	2021	2022	2023	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
합계		4,143	4,418	4,537	5,326	5,310	-0.3	6.4
1	폴란드	3,424	3,556	3,827	5,326	4,506	-15.4	7.1
2	독일	4,568	4,878	4,962	5,451	6,159	13.0	7.8
3	벨기에	5,986	5,843	5,539	6,591	6,560	-0.5	2.3
4	네덜란드	3,790	4,538	4,632	4,940	5,756	16.5	11.0
5	태국	4,860	5,502	5,782	6,541	6,221	-4.9	6.4
6	영국	4,595	4,886	5,036	4,130	5,030	21.8	2.3
7	헝가리	3,672	4,386	4,539	5,635	5,699	1.1	11.6
8	슬로바키아	3,667	3,809	4,249	4,894	4,694	-4.1	6.4
9	이탈리아	3,866	4,014	3,974	4,055	4,949	22.0	6.4
10	브라질	3,721	4,588	4,593	4,093	4,456	8.9	4.6
32	대한민국	-	-	9,000	7,667	10,500	37.0	8.0*

*주1: HS Code 1602.32(조제·보존처리한 계육) 기준
*주2: 한국산 수입단가의 연평균 증가율은 2021년/2023년을 기준으로 산출
*출처: ITC Trademap(검색일: 2024.05.29.)

41) 수입실적이 집계되는 36개국 기준
42) 핏케언(Pitcairn) 제도는 영국령 섬으로 오세아니아 폴리네시아에 위치
43) 1위 미국산(23,296달러/톤), 2위 이스라엘산(11,288달러/톤)에 이어 세 번째로 높은 수준

3. 소비현황

□ 2023년 가금육 소비량은 전년 대비 3.1% 증가한 196만 8,000톤

○ 닭고기 소비가 전체의 77.9%(153만 3,000톤)를 차지하며, 칠면조 12.1%(23만 9,000톤), 오리 6.6%(13만 톤) 순

<표 III-7> 프랑스 가금육 소비현황(2019~2023)

(단위: 천 톤, %)

구분	2019	2020	2021	2022	2023	비중 (23)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
가금육 전체	1,887	1,894	1,913	1,909	1,968	100.0	3.1	1.1
- 닭	1,316	1,337	1,405	1,486	1,533	77.9	3.2	3.9
- 칠면조	295	296	281	243	239	12.1	-1.6	-5.1
- 오리	207	174	158	115	130	6.6	13.0	-11.0
- 뿔닭	27	24	21	19	17	0.9	-10.5	-10.9

*출처: 프랑스농수산업진흥공사(FranceAgriMer)(검색일: 2024.05.31.)

○ 1인당 연간 가금육 소비량은 전년 대비 2.8% 증가한 28.9kg으로 집계되며, 이 중 77.9%(22.5kg)는 닭고기로 소비

- 칠면조 고기의 1인당 소비량은 3.5kg이며, 오리 1.9kg, 뿔닭 0.3% 순

<표 III-8> 프랑스 가금육 1인당 소비현황(2019~2023)

(단위: kg, %)

구분	2019	2020	2021	2022	2023	비중 (23)	전년비 (22/23)	연평균 (19/23)
가금육 전체	28.2	28.1	28.3	28.1	28.9	100.0	2.8	0.6
- 닭	19.6	19.8	20.8	21.9	22.5	77.9	2.7	3.5
- 칠면조	4.4	4.4	4.2	3.6	3.5	12.1	-2.8	-5.6
- 오리	3.1	2.6	2.3	1.7	1.9	6.6	11.8	-11.5
- 뿔닭	0.4	0.3	0.3	0.3	0.3	1.0	0.0	-6.9

*출처: 프랑스농수산업진흥공사(FranceAgriMer)(검색일: 2024.05.31.)

□ 가금육은 지방함량이 적고 영양소가 풍부하며 종교에 구애받지 않고 섭취할 수 있어 선호

○ 가금육은 적색육 대비 지방함량이 적고, 껍질(지방)을 제거할 경우 열량 부담 없이 섭취할 수 있다는 점이 장점으로 여겨짐

○ 돼지고기와 소고기는 종교적 이유로 섭취가 제한되는 반면 가금육은 보편적으로 섭취할 수 있는 육류로 인식

□ 프랑스 가정 내 가공 가금육의 소비가 크게 증가

○ 프랑스 농수산업진흥공사(FanceAgriMer)에 따르면 2022년 프랑스 가정 내 가공 가금육 소비는 33%로 2000년 17% 대비 약 두 배가량 증가

- 식품 소비 시 간편성과 실용성을 중시하기 시작하며 소시지, 너겟, 햄과 같이 가공된 형태의 가금육 소비가 증가한 것으로 나타남

○ 2022년 프랑스 가정 내 통 가금육(도체 형태) 소비율은 18%로 2022년 36% 대비 절반 수준으로 감소하였고, 절단육 소비율은 2022년 49%로 2000년 46% 대비 약 3%p 증가

□ 2022년 프랑스양계협회(Association de Promotion de la Volaille Francaise, APVF)에 따르면 프랑스 소비자는 가금육 구매 시 △가격 △품질 인증 마크 △원산지를 가장 중시

○ 프랑스 소비자들은 자국산 가금육의 안전성을 신뢰하는 경향이 높음

○ 생육 과정이나 이력 추적이 가능한 가금육 제품과 생산과정에서 동물복지를 준수한 제품을 선호

Ⅳ. 결론 및 시사점

□ (독일) EU[44] 국가 중 열처리 가금육 시장규모가 가장 큰 국가

○ ‘23년 가금육 생산량은 약 152만 톤으로 전년 대비 1.4% 증가해 전체 육류 생산량이 전년 대비 4.0% 감소한 것과 대조적

- ‘19년 이후 독일 전체 육류 소비량은 연평균 2.7%로 감소세인 반면, 가금육 소비량은 연평균 0.2% 증가하여 최근 5년간 유사한 수준 유지
- ‘23년 가금육 소비량은 110만 4,400톤으로, 닭고기 73.2%, 칠면조 23.4%
  · ‘23년 1인당 가금육 소비량은 13.1㎏으로 전년 대비 7.3% 증가하였고, 닭고기 소비량은 9.6㎏, 칠면조 소비량은 3.1㎏

○ 가금육은 다른 육류 대비 열량이 낮아 비교적 가볍게 섭취할 수 있고, 간편하고 다양한 방식으로 섭취할 수 있어 선호 증가

- 최근 적색육 소비가 환경 및 지속가능성에 미치는 영향에 대한 우려가 증가하며 가금육이 육류 소비 대안으로 인식

○ ‘23년 열처리 가금육 시장규모는 1억 2,870만 달러(한화 약 1,762억 원)로 ‘19년 이후 연평균 8.2% 증가

- 독일 소매 유통채널에서 판매되는 열처리 가금육은 칠면조와 닭고기를 주재료로 만든 소시지, 미트볼, 살라미, 너겟 등이 주를 이룸

○ ‘23년 열처리 가금육 수입액은 5억 6,837만 달러(한화 약 7,783억 원)로 네덜란드(31.9%), 태국(11.2%), 헝가리(9.1%)에서 주로 수입

- 한국산 열처리 가금육 수입액은 2020년 6,000달러(한화 약 822만 원)[45] 이후 집계되지 않음

□ (프랑스) EU[46] 국가 중 열처리 가금육 시장규모가 두 번째로 큰 국가

○ ‘23년 가금육 생산량은 전년 대비 2.0% 증가한 153만 1,000톤으로 닭고기 70.8%, 칠면조 15.7%, 오리 8.9% 순

---

44) 시장규모가 집계되는 21개국 기준
45) 동년 한국산 수입 물량은 약 1톤가량으로 집계
46) 시장규모가 집계되는 21개국 기준

- '23년 가금육 소비량은 전년 대비 3.1% 증가한 196만 8,000톤으로 닭고기 소비가 전체의 77.9%를 차지하며, 칠면조 12.1%, 오리 6.6% 순
- 1인당 연간 가금육 소비량은 전년 대비 2.8% 증가한 28.9㎏으로, 이 중 77.9%(22.5㎏)는 닭고기로 소비

○ 가금육은 지방함량이 적고 영양소가 풍부하며 종교에 구애받지 않고 섭취할 수 있어 선호

- 가금육은 적색육 대비 지방함량이 적고, 껍질(지방)을 제거할 경우 열량 부담 없이 섭취할 수 있다는 점이 장점으로 여겨짐
- 또한 돼지고기와 소고기는 종교적 이유로 섭취가 제한되는 반면 가금육은 보편적으로 섭취할 수 있는 육류로 인식

○ '23년 열처리 가금육 시장규모는 1억 750만 달러(한화 약 1,472억 원)로 '19년 이후 연평균 3.3% 증가

- 프랑스 소매 유통채널에서 판매되는 열처리 가금육은 닭고기와 칠면조로 만든 소시지, 햄, 너겟, 텐더 등 다양한 형태로 판매

○ '23년 프랑스의 열처리 가금육 수입액은 전년 대비 18.5% 증가한 5억 8,099만 9,000달러(한화 약 7,960억 원)로 폴란드(35.3%), 독일(19.6%), 벨기에(14.7%)에서 주로 수입

- 동년 한국산 열처리 가금육 수입액은 2만 1,000달러(한화 약 2,877만 원)로 수입 비중은 0.004%에 불과

□ 對EU 열처리 가금육 수출 요건 준수 및 현지 소비 형태에 맞는 제품 출시 필요

○ 독일과 프랑스를 포함해 EU로 열처리 가금육을 수출하기 위해서는 수출작업장 등록 필요

- 對EU 수출용 가금육과 그 제품을 도축 및 가공하는 각 도축장과 가공장은 HACCP 적용 시설이어야 하며, 검역시행장으로 지정되어 있어야 함
- 또한 對EU 수출작업장으로 지정하기 위해 도축장의 경우 농림축산검역본부(관할 지역본부)에, 가공장의 경우 관할 지방식품의약품안전청장에 신청해야 함

○ 또한 EU로 수출되는 열처리 가금육은 국내 당국을 통해 위생증명서(수출증명서)를 발급받아야 함

○ 현재 독일과 프랑스로 수출되는 한국산 열처리 가금육 규모는 아주 미미한 수준

- 닭고기로 만든 한국산 만두(비비고)가 독일 소매 유통채널에서 판매[47] 중이며, 이 외 열처리 가금육 제품은 확인되지 않음

○ 이에 현지 열처리 가금육 소비 형태를 고려한 제품으로 시장 진입 필요

- 독일과 유럽 시장에서는 너겟, 소시지, 살라미 등의 제품이 주로 유통되므로 삼계탕이나 만두 외에도 냉동 치킨(너겟). 닭가슴살 소시지 및 슬라이스 햄 등 소비자 요구를 반영한 제품 개발 및 출시 전략 필요

47) 독일 현지 유통채널에서 판매되는 한국산 닭고기 만두의 원산지는 독일로 확인

[별첨1] 독일 · 프랑스 및 국내(한국) 판매 제품 비교

□ 독일에서 판매되는 열처리 가금육 주요 제품은 소시지, 살라미, 미트볼 등으로 100g당 평균 1.46유로(한화 약 2,182원)에 판매[48]

○ 100g당 평균 가격이 가장 높은 유형은 살라미로, 100g당 평균 2.75유로(한화 약 4,103원)에 판매

○ 100g당 평균 가격이 가장 낮은 제품 유형은 슈니첼로, 100g당 평균 0.82달러(한화 약 1,228원)의 가격 형성

< 독일에서 판매되는 열처리 가금육 제품의 100g당 가격 비교 >

유형	제품 수	평균 중량	평균 가격	100g당 평균 가격
소시지	7	359g	EUR3.92(한화 약 5,835원)	EUR1.19(한화 약 1,769원)
살라미	5	90g	EUR2.39(한화 약 3,557원)	EUR2.75(한화 약 4,103원)
슈니첼	3	500g	EUR4.12(한화 약 6,142원)	EUR0.82(한화 약 1,228원)
미트볼	2	400g	EUR3.99(한화 약 5,944원)	EUR1.13(한화 약 1,684원)
기타*	9	307g	EUR4.36(한화 약 6,490원)	EUR1.59(한화 약 2,373원)
닭고기 만두(한국산)	1	300g	EUR3.89(한화 약 5,795원)	EUR1.30(한화 약 1,935원)
전체 평균		**326g**	**EUR3.78(한화 약 5,627원)**	**EUR1.46(한화 약 2,182원)**

*주: 기타 유형은 크로켓, 스테이크 버거 패티, 너겟, 스트립, 풀드치킨, 치킨윙, 훈제 닭가슴살, 크리스피덕 등으로 구성

< 독일에서 판매되는 열처리 가금육 주요 제품 >

제품사진			
제품유형	소시지	소시지	미트볼
가격/중량	EUR3.06/400g	EUR2.79/530g	EUR2.99/500g
육함량	칠면조 55%, 닭고기 25%	칠면조 66%, 닭고기 34%	칠면조 50%, 닭고기 30%
제품사진			
제품유형	살라미	살라미	살라미
가격/중량	EUR1.79/70g	EUR3.03/130g	EUR2.44/80g
육함량	닭고기 89g, 칠면조 52g	칠면조 118g, 닭고기 7g	칠면조 113g

48) 독일 온라인 유통채널에서 판매되는 27개 제품 조사 결과

제품사진			
유형	소시지	소시지	소시지
가격/중량	EUR6.11/400g	EUR4.44/380g	EUR4.74/400g
육함량	칠면조 84%, 닭 지방	칠면조, 닭고기 80%	칠면조 46%, 닭고기 34%
제품사진			
제품유형	치킨스트립	닭고기 버거 패티	유기농 닭가슴살 살라미
원산지	독일	독일	-
가격/중량	EUR2.69/125g	EUR3.29/400g	EUR2.69/70g
육함량	닭고기 필렛 90%	양념 닭가슴살 76%	닭고기(함량 확인 불가)
제품사진			
제품유형	너겟	훈제 닭가슴살	미트볼
원산지	-	독일	-
가격/중량	EUR2.79/250g	EUR2.99/150g	EUR4.99/300g
육함량	닭고기 54%	닭가슴살(함량 확인 불가)	칠면조 54%, 닭고기 23%
제품사진			
제품유형	풀드치킨	치킨 윙	치킨 슈니첼
원산지	-	-	독일
가격/중량	EUR5.99/360g	EUR5.99/560g	EUR4.29/500g
육함량	닭가슴살 72%	닭 날개 84%	양념 닭가슴살 80%
제품사진			
제품유형	닭고기 만두	소시지	칠면조 스테이크
원산지	독일	-	독일
가격/중량	EUR3.89/300g	EUR3.99/200g	EUR3.99/400g
육함량	닭고기 20%, 닭 껍질 6%	가금육 75%	칠면조 가슴살 84%

제품사진			
제품유형	크리스피덕	크로켓	소시지
원산지	독일	EU	독일
가격/중량	EUR6.49/320g	EUR4.99/200g	EUR2.29/200g
육함량	오리고기 98%	닭고기 65%	닭다리살 64%
제품사진			
제품유형	살라미	슈니첼	슈니첼
가격/중량	EUR1.99/100g	EUR3.79/500g	EUR4.29/500g

□ 프랑스에서 판매되는 열처리 가금육 주요 제품은 햄, 너겟, 미트볼, 스테이크, 소시지, 텐더, 코르동블루[49] 등으로 100g당 평균 1.36유로(한화 약 2,028원)에 판매[50]

○ 100g당 평균 가격이 가장 높은 제품 유형은 미트볼로, 100g당 평균 2.58유로(한화 약 3,772원)에 판매

○ 100당 평균 가격이 가장 낮은 제품 유형은 소시지로, 100g당 평균 0.86유로(한화 약 1,285원)에 판매

< 프랑스에서 판매되는 열처리 가금육 제품의 100g당 가격 비교 >

유형	제품 수	평균 중량	평균 가격	100g당 평균 가격
햄	4	155g	EUR2.08(한화 약 3,099원)	EUR1.38(한화 약 2,060원)
너겟	3	333g	EUR2.60(한화 약 3,878원)	EUR0.91(한화 약 1,358원)
미트볼	3	237g	EUR5.61(한화 약 8,357원)	EUR2.53(한화 약 3,772원)
스테이크	3	173g	EUR2.24(한화 약 3,342원)	EUR1.29(한화 약 1,929원)
소시지	2	280g	EUR2.39(한화 약 3,560원)	EUR0.86(한화 약 1,285원)
텐더	2	390g	EUR6.14(한화 약 9,174원)	EUR1.58(한화 약 2,348원)
코르동블루[1)]	2	200g	EUR2.25(한화 약 3,352원)	EUR1.13(한화 약 1,676원)
기타[2)]	5	529g	EUR6.00(한화 약 8,941원)	EUR1.21(한화 약 1,796원)
전체 평균		**287g**	**EUR3.66(한화 약 5,459원)**	**EUR1.36(한화 약 2,028원)**

*주1: 코르동블루(Cordon bleu)는 얇은 햄을 치즈에 싸서 튀기거나 구운 고기 커틀릿을 의미

*주2: 기타 유형은 치킨봉, 훈제 통닭, 스튜, 콩피(confit, 시럽이나 기름에 식자재를 넣고 오랫동안 끓인 것), 스트립 등으로 구성

49) 얇은 햄을 치즈에 싸서 튀기거나 구운 고기 커틀릿

50) 프랑스 온라인 유통채널에서 판매되는 24개 제품 조사 결과

< 프랑스에서 판매되는 열처리 가금육 주요 제품 >

제품사진			
제품유형	치킨 봉	치킨 너겟	치킨 텐더
원산지	프랑스	EU	EU
가격/중량	EUR2.89/250g	EUR3.49/400g	EUR6.29/380g
육함량	닭봉 80%	닭고기 28.4%	닭 안심 51%
제품사진			
제품유형	훈제 통닭	칠면조 소시지	치킨 텐더
원산지	프랑스	EU	프랑스
가격/중량	EUR6.49/1kg	EUR2.89/350g	EUR5.99/400g
육함량	닭고기 89%	칠면조 51%	닭 안심 64%
제품사진			
제품유형	가금육 미트볼	가금육 미트볼	닭고기 미트볼
원산지	프랑스	프랑스	독일
가격/중량	EUR5.29/180g	EUR5.04/180g	EUR6.20/350g
육함량	가금육 64%)	가금육 63.8%	닭고기 66.3%
제품사진			
제품유형	칠면조 햄	닭고기 햄	닭고기 소시지
원산지	EU	EU	-
가격/중량	EUR1.85/160g	EUR1.89/160g	EUR1.89/210g
육함량	칠면조 가슴살 86%	닭가슴살 94%	닭고기 57.6%
제품사진			
제품유형	치킨 코르동블루	오리고기 스튜 (캔)	오리 콩피 (캔)
원산지	프랑스	EU	프랑스
가격/중량	EUR1.99/200g	EUR3.45/420g	EUR13.99/775g
육함량	닭고기 46%	오리고기 20%	-

제품사진			
제품유형	닭고기 햄	칠면조 햄	칠면조 너겟
원산지	프랑스	프랑스	프랑스
가격/중량	EUR2.24/180g	EUR2.34/120g	EUR3.13/200g
육함량	닭가슴살 88%	칠면조 가슴살 86%	-
제품사진			
제품유형	치킨 너겟	치킨 스트립	치킨 코르동 블루
원산지	프랑스	프랑스	-
가격/중량	EUR1.19/400g	EUR3.19/200g	EUR2.51/200g
육함량	닭가슴살 52%	닭고기 44%	닭가슴살 40.8%
제품사진			
제품유형	닭고기 스테이크	닭고기 스테이크	닭고기 스테이크
원산지	프랑스	프랑스	프랑스
가격/중량	EUR2.15/180g	EUR2.09/160g	EUR2.49/180g
육함량	닭고기 63%	닭고기 79%	닭고기 70%

□ 국내에서 열처리 가금육은 소시지, 치킨까스, 너겟, 훈제구이, 스테이크, 미트볼, 햄 등 다양한 유형으로 판매되며 100g당 평균 가격은 1,987원 수준으로 나타남[51)]

○ 100g당 평균 가격이 가장 높은 제품 유형은 햄으로, 100g당 평균 2,739원에 판매

○ 100g당 평균 가격이 가장 낮은 제품 유형은 너겟으로, 100g당 평균 1,199원에 판매

51) 국내 온라인 유통채널에서 판매되는 66개 제품 조사 결과

< 국내 주요 열처리 가금육 제품의 100g당 가격 비교 >

유형	제품 수	평균 중량	평균 가격	100g당 평균 가격
소시지	12	158g	2,547원	1,815원
치킨까스	12	829g	11,863원	1,654원
너겟	12	880g	10,228원	1,199원
훈제구이	12	336g	5,969원	2,086원
스테이크	6	303g	7,249원	2,391원
미트볼	6	103g	2,084원	2,026원
햄	6	444g	12,322원	2,736원
전체 평균		**436g**	**7,466원**	**1,987원**

*주1: 코르동블루(Cordon bleu)는 얇은 햄을 치즈에 싸서 튀기거나 구운 고기 커틀릿을 의미

*주2: 기타 유형은 치킨봉, 훈제 통닭, 스튜, 콩피(confit, 시럽이나 기름에 식자재를 넣고 오랫동안 끓인 것), 스트립 등으로 구성

< 국내에서 판매되는 열처리 가금육 주요 제품 - 스테이크 >

제품사진			
제품유형	닭고기 스테이크	닭가슴살 함박스테이크	닭가슴살 스테이크
가격	300g	100g	100g
중량	16,310원	1.990원	1,995원
육함량 및 원산지	닭고기(국내산) 83%	닭가슴살 57.3%, 닭껍질 14.7%(국내)	닭가슴살(국산) 74.9%
제품사진			
제품유형	닭가슴살 스테이크	치킨 스테이크	치킨 스테이크
가격	1,610원	11,430원	10,160원
중량	130g	690g	500g
육함량 및 원산지	닭가슴살 (국산 닭가슴살 85%, 닭껍질 15%) 54.37%	닭다리살(브라질산) 88%	닭다리살(국내산) 82.8%

*출처: 쿠팡, 오아시스 등 국내 온라인 소매 유통채널(검색일: 2024.07.11.)

< 국내에서 판매되는 열처리 가금육 주요 제품 - 소시지 >

제품사진			
제품유형	닭다리살 소시지	닭가슴살 소시지	닭가슴살 소시지
가격	1,740원	785원	5,975원
중량	100g	25g	70g*4개
육함량 및 원산지	닭다리살(브라질), 닭가슴살(태국)	닭가슴살(국내산) 70.09%	닭가슴살(국산) 74.15% 닭스킨(국산) 13.09%
제품사진			
제품유형	닭가슴살 소시지	닭가슴살 소시지	닭가슴살 소시지
가격	2,500원	1,680원	1,430원
중량	120g	100g	100g
육함량 및 원산지	닭가슴살(국산)74.04%	닭가슴살(국내산)70.22%	닭가슴살(국산) 83.52%
제품사진			
유형	닭가슴살 소시지	닭가슴살 소시지	닭가슴살 소시지
가격	1,330원	1,130원	2,500원
중량	100g	100g	100g
육함량 및 원산지	닭가슴살(국산) 86.33%	닭가슴살(국산) 85.69%	닭가슴살(국산)
제품사진			
제품유형	닭 소시지	닭 소시지	닭가슴살 소시지
가격	8,620원	1,690원	1,180원
중량	700g	100g	70g
육함량 및 원산지	닭가슴살(국내산) 35.39%	닭가슴살 78%, 닭스킨(국내산)	닭가슴살(국내산) 86.87%

*출처: 쿠팡, 오아시스 등 국내 온라인 소매 유통채널(검색일: 2024.07.11.)

< 국내에서 판매되는 열처리 가금육 주요 제품 - 치킨까스 >

제품사진			
제품유형	치킨까스	치킨까스	치킨까스
가격	8,890원	14,500원	21,290원
중량	1kg	1.8kg	1kg
육함량 및 원산지	닭가슴살(국산)54%	닭고기(국산)41.38%	닭가슴살(국내산)60%
제품사진			
제품유형	치킨까스	치킨까스	치킨까스
가격	5,090원	2,500원	5,340원
중량	400g	120g	1kg
육함량 및 원산지	닭가슴살(국산) 56%	닭고기(국내산) 52.82%	닭고기 88.89%
제품사진			
유형	치킨까스	치킨까스	미니 치킨까스
가격	23,250원	3,380원	15,160원
중량	1kg	150g	600g
육함량 및 원산지	닭가슴살(국산) 56%	닭가슴살(국산) 50.08%	닭고기 43.84%(닭가슴살 90.04%, 닭정육 9.96%)
제품사진			
제품유형	미니 치킨까스	치킨까스	치킨까스
가격	12,500원	21,560원	8,900원
중량	480g	1.4kg	1kg
육함량 및 원산지	닭가슴살(국산)70.6%	닭가슴살(국내산) 66.6%	닭고기(국내산)59.6%

*출처: 쿠팡, 오아시스 등 국내 온라인 소매 유통채널(검색일: 2024.07.11.)

< 국내에서 판매되는 열처리 가금육 주요 제품 - 너겟 >

제품사진			
제품유형	치킨너겟	치킨너겟	치킨너겟
가격	12,380원	7,700원	7,870원
중량	1.2kg	850g	1kg
육함량 및 원산지	닭고기(국내산) 74.65%	닭고기(국내산) 71.31%	닭고기(국내산) 50.68%
제품사진			
제품유형	치킨너겟	치킨너겟	치킨너겟
가격	15,500원	8,520원	17,740원
중량	1kg	850g	1kg
육함량 및 원산지	닭고기(국산) 62.96%	닭고기(국내산) 63.7%	닭고기(국내산) 65%
제품사진			
유형	치킨너겟	치킨너겟	치킨너겟
가격	7,505원	9,980원	10,490원
중량	1kg	500g	1kg
육함량 및 원산지	닭고기(국내산) 51.29%	닭고기(국산) 63.98%	닭고기(가슴살 75%, 닭껍질 25%)(국내산)
제품사진			
제품유형	치킨너겟	치킨너겟	치킨너겟
가격	12,080원	6,090원	6,880원
중량	1.1kg	500g	560g
육함량 및 원산지	닭고기(국산) 67.99%	닭고기(안심 86.6%, 스킨 13.3%)(국내산) 61.5%	닭고기(국내산) 80.75%

*출처: 쿠팡, 오아시스 등 국내 온라인 소매 유통채널(검색일: 2024.07.11.)

< 국내에서 판매되는 열처리 가금육 주요 제품 - 훈제 >

제품사진			
제품유형	훈제 닭다리살	훈제통닭	훈제 닭다리
가격	3,270원	630g	170g
중량	100g	7,630원	2,890원
육함량 및 원산지	닭고기(브라질산) 95.15%	닭고기(국내산) 95.3%	닭다리(태국산) 83.6%
제품사진			
제품유형	훈제 치킨	훈제 닭다리살	훈제 닭다리살
가격	4,150원	3,270원	2,250원
중량	270g	100g	120g
육함량 및 원산지	닭고기(국내산) 95.15%	닭다리살(브라질산) 78.13%	닭다리(국산) 96.61%
제품사진			
유형	훈제 치킨	훈제 닭다리살	훈제 닭다리살
가격	3,850원	3,270원	17,630원
중량	180g	120g	1.04kg
육함량 및 원산지	닭고기(국산) 94.45%	닭다리살(브라질산) 78.49%	닭고기(외국산)94.48%
제품사진			
제품유형	훈제 닭가슴살	훈제 치킨	훈제 닭다리
가격	1,900원	8,225원	13,290원
중량	100g	600g	540g
육함량 및 원산지	닭가슴살(국내산) 95.24%	닭고기(국내산) 97.09%	닭다리(국내산) 95.3%

*출처: 쿠팡, 오아시스 등 국내 온라인 소매 유통채널(검색일: 2024.07.11.)

< 국내에서 판매되는 열처리 가금육 주요 제품 - 미트볼 >

제품사진			
제품유형	닭가슴살 미트볼	닭가슴살 미트볼	닭가슴살 큐브
가격	3,400원	2,090원	1,830원
중량	100g	120g	100g
육함량 및 원산지	닭가슴살(국내산) 75.7%	닭가슴살(국산) 45.2%	닭가슴살(국내산) 63.14%, 닭스킨(국내산) 15.79%
제품사진			
제품유형	닭가슴살 큐브	닭가슴살 볼	닭가슴살 큐브
가격	2,200원	1,470원	1.515원
중량	100g	100g	100g
육함량 및 원산지	닭가슴살(국내산) 56.67%, 닭스킨(국내산) 9.45%	닭고기 69.8%(닭가슴살(국내산) 80%, 닭스킨(국내산) 20%)	닭가슴살(국산) 82.7%

*출처: 쿠팡, 오아시스 등 국내 온라인 소매 유통채널(검색일: 2024.07.11.)

<표> 국내에서 판매되는 열처리 가금육 주요 제품 - 햄

제품사진			
제품유형	닭가슴살 햄	닭가슴살 햄	닭고기 햄
가격	4,480원	15,480원	9,980원
중량	200g	600g	600g
육함량 및 원산지	닭고기(가슴살/국내산) 78.78%	닭고기 90.29%(국산 53.36%), 태국산 46.64%)	닭고기 90.00%(닭가슴살 태국산 61.11%, 닭다리살 브라질산 27.78%, 닭껍질 국산 11.11%)
제품사진			
제품유형	닭가슴살 샌드위치햄	닭가슴살 슬라이스 햄	닭가슴살 햄
가격	20,900원	17,130원	5,960원
중량	450g	516g	300g
육함량 및 원산지	닭고기 82.31%(국산)	닭고기(닭가슴살 66.66%, 정육 33.34%/국내산)	닭고기(가슴살, 국산) 89.32%

*출처: 쿠팡, 오아시스 등 국내 온라인 소매 유통채널(검색일: 2024.07.11.)

□ **독일·프랑스와 국내 제품의 100g당 판매단가 비교 결과, 스테이크 형태의 제품은 독일·프랑스 대비 고가인 반면, 너겟은 독일·프랑스 대비 비교적 저렴한 수준으로 가격 형성[52)]**

○ 스테이크 형태의 열처리 가금육 제품은 독일 100g당 1유로(한화 약 1,486원), 프랑스 100g당 1.29유로(한화 약 1,929원)인 반면, 국내 제품은 100g당 2,391원에 판매

○ 너겟 형태의 열처리 가금육 제품은 독일에서 100g당 1.12유로(한화 약 1,662원), 프랑스에서 100g당 0.91유로(한화 약 1,358원)에 판매되며, 국내에서는 100g당 1,199원으로 독일 및 프랑스 대비 소폭 저렴한 수준

○ 소시지와 살라미(햄)의 100g당 단가는 독일 > 한국 > 프랑스 순이며, 치킨까스(슈니첼, 코르동블루) 형태의 제품은 프랑스 > 한국 > 독일 순으로 가격 형성

< 독일·프랑스·국내(한국)에서 판매되는 주요 열처리 가금육 제품의 100g당 가격 비교 >

유형	100g당 평균 가격		
	독일	프랑스	국내(한국)
소시지	EUR1.19(한화 약 1,769원)	EUR0.86(한화 약 1,285원)	1,815원
슈니첼(獨)/코르동블루(佛)/치킨까스(韓)	EUR0.82(한화 약 1,228원)	EUR1.13(한화 약 1,676원)	1,654원
살라미/햄	EUR2.75(한화 약 4,103원)	EUR1.38(한화 약 2,060원)	2,739원
미트볼	EUR1.13(한화 약 1,684원)	EUR2.53(한화 약 3,772원)	2,026원
스테이크	EUR1.00(한화 약 1,486원)	EUR1.29(한화 약 1,929원)	2,391원
너겟	EUR1.12(한화 약 1,662원)	EUR0.91(한화 약 1,358원)	1,199원

52) 국내(한국) 제품의 단가는 독일 및 프랑스에서 판매되는 한국산 열처리 가금육 제품이 확인되지 않아 국내 온라인 유통채널에서 판매되는 제품을 기준으로 산출

[별첨2] 열처리 가금육 제품 對EU 수출 요건

1. 수출 작업장 준수사항

1.1 도축장 준수사항

1.1.1. 살아있는 가금류를 도축장으로 이송하는 경우에는

1.1.1.1. 상차, 운송 과정에서 불필요한 고통을 주지 않도록 조심스럽게 다루어야 한다.

1.1.1.2. 질병 증상을 보이거나 공중 보건상 중요한 물질에 오염된 것으로 보이는 가축은 관할 당국의 허가를 받은 후에 도축장으 운송하여야 한다.

1.1.1.3. 가금을 도축장으로 이송하는 운송상자 및 사용되는 것들은 부식되지 않는 재료를 사용하고, 세척 및 소독이 용이하여야 하며, 가축이 비워진 이후 또는 필요한 경우에는 재사용 전에 모든 용기구류를 청소, 세척 및 소독하여야 한다.

1.1.1.4. 주기적으로 수의학적인 검사를 받아야 하며, 동물 복지요건을 준수하는 농장이어야 한다.

1.1.1.5. 농장 내 동물용의약품 또는 기타 치료제, 투여 및 회수 기간, 도축 날짜와 시간을 명시한 신고서를 도축장에 동반하여야 한다.

1.1.2. 도축장의 영업자는 기본적으로 축산물 위생관리법 법 제31조 제2항 영업자 등의 준수사항을 따라야 한다.

1.1.2.1. 가축을 계류하고 도축하기 전 검사할 수 있는 공간을 갖추어야 한다.

1.1.2.2. 육류의 오염을 방지하기 위해 계류장은

1.1.2.2.1. 가금류가 수용되기에 충분한 공간을 확보하여야 한다.

1.1.2.2.2. 기절, 방혈, 털을 뽑거나 껍질을 벗기거나 탕박 등은 작업장에서 공간 또는 시간을 분리해야 한다.

1.1.2.2.3. 육류와 바닥, 벽 및 비품 사이의 접촉 방지설비를 갖추어야 한다.

1.1.2.2.4. 교차오염을 방지하도록 설계된 도축라인이 있어야 한다.

1.1.2.3. 82℃ 이상에서 공급되는 온수로 도구를 소독하는 시설 또는 이에 상응하는 효과가 있는 대체시스템을 갖추어야 한다.

1.1.2.4. 노출된 육류취급 직원이 사용하는 손씻기 장비는 오염 확산을 방지하도록 되어 있어야 한다

1.1.2.5. 육류 냉장보관을 위해 잠금 가능시설과 사람이 식용하기에 부적합한 육류 보관용 별도 잠금 시설을 갖추어야 한다.

1.1.2.6. 육류 이동 상자와 같은 운송장비, 교통수단(차량 등)에 대한 청소, 세척 및 소독을 위해 공식적으로 승인된 장소 및 시설이 근처에 있는 경우를 제외하고는 적절한 시설을 갖춘 별도의 장소를 갖추어야 한다.

1.1.2.7. 도축장에서 도살 전 죽은 경우에는 식용에 제공해서는 안되며 도축을 목적으로 살아있는 가축만 도축장에 반입이 가능하다.

1.1.2.8. 적절한 조건에서 관할 당국의 지침에 따라 사전 검사가 수행될 수 있어야 한다.

1.1.2.9. 수출용 가축은 내수용과 구분하여 도축작업이 진행돼야 하며, 다른 종의 도축시설로 승인된 경우에는 다른 종에 대해 수행되는 작업시간 또는 공간에서 분리시켜 교차오염방지를 위한 예방조치를 취하여야 한다.

1.1.2.10. 도축장에 반입된 가축은 지체없이 도살해야 한다.

1.1.2.12. 기절, 방혈, 껍질 벗기기 또는 뽑기, 내장 적출 및 기타 등등 고기의 오염을 방지하기 위해서는 지체없이 수행하여야 하며, 내장 적출하는 동안 소화관 내용물이 쏟아지는 것을 방지하기 위해 조치를 취해야 한다.

* 이 과정 중 인도적 취급, 기절, 방혈 등 동물복지프로그램을 운영하여야 한다.

1.1.2.13. 관할 당국의 지시에 따라 해체검사가 적절한 조건에서 수행되고 특이 도축 동물을 적절하게 검사할 수 있도록 해야 한다.

1.1.2.14. 해체검사 후 식용에 이용하기 어려우면 청정구역에서 즉시 제거해야 하며, 식용에 공하기 부적합하다고 인정되는 육류 및 먹을 수 없는 부산물은 식용 육류와 접촉해서는 안 된다. 신장을 제외한 내장 또는 내장 일부는 관할 당국에서 달리 승인하지 않는 한 가능한 한 빨리 완전히 제거해야 한다.

1.1.2.15. 검사 및 내장 제거 후 도축 동물은 가능한 빨리 세척하고 4℃ 이하로 냉각하여야 한다.

1.1.2.16. 지육을 침지 냉각 공정을 거치는 경우에는 지육의 중량, 수온, 물 흐름의 양 및 방향, 냉각 시간과 같은 매개 변수를 고려하여 지육의 오염을 방지하기 위한 모든 예방조치를 취해야 한다. 도축작업 중 음용수 외에는 사용할 수 없으며, 장비는 적어도 하루에 한번 완전히 비우고 청소하고 소독해야 한다.

1.1.2.17. 아프거나 아프다고 의심되는 동물, 질병 퇴치 또는 통제프로그램 적용으로 도축된 동물은 관할 당국이 허가한 경우를 제외하고는 이 도축시설에서 도축해서는 안 되며, 모두 공식적인 감독하에 수행되어야 하고, 오염방지 조치를 해야 한다.

1.1.3. 도축장에서 EU 수출용 원료육으로 도축하는 가금은 동물약품 사용관리, 입출하 등 이력관리가 되는 농장에서 생산되어야 한다.

1.1.4. 도축장의 영업자는 이 지침에서 정하지 않은 사항에 대해서는 한-EU 대표부 간 합의한 검역-위생조건에 따라야 한다.

1.2 가공장

1.2.1. 수출작업장은 식용에 적합한 수출제품을 생산하여야 하며 국내·외 관련 규정을 준수하여야 한다.

1.2.1.1. 닭고기는 중심부 온도가 70℃ 이상 도달하도록 가열해야 한다.

1.2.1.2. 동물성 원료는 EU TRACES NT에 등록된 도축장 또는 가공장에서 공급받아야 하며 관련 서류 등을 확인・보관하여야 한다.

1.2.1.3. 수출작업장은 수출 열처리가금육 제품에 사용하는 원료, 부자재 등에 대한 미생물과 잔류물질(잔류농약, 중금속 등) 등 위해 물질에 관한 자체 관리·검사 기준을 수립·운영하도록 한다. (이때 EU와 국내 잔류물질허용한계 기준이 다르다면 EU 규정*이 우선된다.) * EU Regulation 37/2010

1.2.2. 가금육은 가열 및 포장 후에 완제품에 직접 또는 간접적 재오염이 발생하지 않도록 취급하여야 한다.

1.2.3. 수출제품은 식품의 기준 및 규격에 따라 검사하고, 멸균제품 외에는 리스테리아 모노사이토제네스 검사(EU Regulation 2073/2005 ANNEX I Chapter 1)를 포함하여야 하며, 공인검사기관의 성적서 등 관련 문서를 보관하여야 한다.

1.2.4. 수출제품의 표시사항은 EU 관련 규정을 준수해야 한다.

2. 수출 작업장 위생관리

2.1 도축장

2.1.1. 도축장의 관리책임자는 「축산물 위생관리법」, 「식품 및 축산물 안전관리 인증기준」에 적합하도록 위생관리를 하여야 한다.

2.1.2. 관리책임자는 도축검사 및 제품검사 결과 불합격한 가축 축산물에 대하여 『가축전염병예방법』 제44조 및 『축산물위생관리법』 시행령 제19조에 따라 처리하여야 한다.

2.1.3. 관리책임자는 수출용 열처리 가금육 제품의 원료육을 내수용과 구분·보관하고, 수출제품의 추적이 가능하도록 표시기록 등의 방법으로 관리하여야 한다. 또한 검사관의 지시 없이 다른 곳으로 이동하여서는 아니 된다.

2.2 가공장

2.2.1. 관리책임자는 「축산물 위생관리법」, 「식품위생법」 및 국내 HACCP·EU 규정 2022/C 355/01에 적합하도록 위생관리를 하여야 한다.

2.2.2. 가금육 제품의 가공 및 포장 중에 다른 동물제품 또는 다소 덜한 위생상태의 동물에서 유래한 부산물과 직접 또는 간접적 접촉을 막기 위한 모든 조치를 하여야 한다.

2.2.2.1 수출작업장의 리스테리아 모노사이토제네스 오염방지를 위하여 선행요건 프로그램 또는 안전관리인증기준에 리스테리아 관리기준을 수립·운영하고, 환경(식품접촉면, 비접촉면)을 주기적으로 검사 실시 및 유효성을 정기적으로 검증하여야 하고 관련 성적서 등 관련 문서를 보관하여야 한다.

3. 수출 작업장 지도·감독

3.1 도축장

3.1.1 관할 지역본부는 수출 도축장에 반기 중 1회 이상 직접 방문하여 다음 사항의 준수여부 등을 지도·점검하고, 보완이 필요한 사항에 대하여는 개선을 요구할 수 있다. 다만, 국내 가축전염병 발생 등으로 6개월 이상 수출 작업을 하지 않는 경우, 그 기간 동안 지도·점검을 실시하지 아니할 수 있다. 관할 지역본부는 지도 점검을 실시하고 수출작업장에 문제가 있을 경우 그 사실을 농림축산검역본부(동물검역과)와 시·도지사에게 즉시 보고하여야 한다.

3.1.1.1. 원료육 공급 농장에 대한 가축전염병 관리(농장 관리, 가축전염병 발생 시 관리 체계 마련, 실제 조치 내역 등) 적정성 여부

3.1.1.2. 도축검사 검사관 등 수출 도축검사 적정성 여부

3.1.1.3. 도축장 영업자 준수사항 등

3.1.2. 시·도지사 소속 검사관은 수출작업장이 지시사항을 이행하지 아니하거나 협조하지 않은 경우, 부적합 통보서를 받고도 개선조치를 하지 아니하거나 동일한 내용으로 부적합 통보서가 지속적으로 발급되는 경우, 불량한 제품을 생산하거나 출하한 경우, 제품 검사 등의 실험실 검사기준을 준수하지 않은 경우 등 수출작업장으로 적합하지 않다고 판단된 경우에는 관할 검역본부 지역본부장(사무소장)과 시·도지사에게 통보하여야 하며, 검역관은 수출작업장 지정을 취소할 수 있다.

3.2 가공장

3.2.1. 관할 지방청장은 연 1회 이상 수출작업장에 대하여 다음의 사항 및 식품 및 축산물 안전관리인증기준 [별표 4] 점검표를 활용하여 가공장 위생 점검을 실시하고, 보완이 필요한 사항은 개선을 요구할 수 있다. 다만, 국내 가축전염병 발생 등 사유로 수출 금지, 그 외 기타 사유로 6개월 이상 수출 작업을 하지 않았다면 그 기간 동안 지도·점검을 실시하지 아니할 수 있다.

3.2.1.1. 수출작업장의 자체위생관리기준 및 HACCP 운용에 대한 위생관리가 효율적으로 시행되고 있는지를 확인

3.2.1.2. EU 수출 검역·검사 증명서 기재 조건 및 관련서류 보관 여부

3.2.1.3. 수출제품 검사성적서

3.2.1.4. 1.2항과 2.2항에 따른 가공장 준수사항 및 위생관리 등

3.2.2. 관할 지방청은 수출작업장 점검 결과 문제가 있다면 그 결과를 즉시 본부에 보고(유·무선)하여야 한다.

4. 문제 발생 시 조치

4.1. 검역본부 및 식약처는 수출 작업장 또는 수출제품에서 아래의 문제가 확인된 경우 그 원인을 파악하여 해당 작업장 또는 수출제품에 대한 수출 잠정 중단, 검역·검사증명서 발급 중단, 수출작업장 등록 취소, 개선 명령 등 적절한 조치를 취할 수 있다.

4.1.1. EU의 관련 규정 미준수 사항이 확인된 경우

4.1.2. 수출작업장에 대한 정부 관리·감독 과정에서 문제가 확인된 경우

4.1.3. EU 정부로부터 문제 발생 사항을 통보받은 경우

4.1.4. 기타 위생 관련 문제가 발생한 경우

4.2. 수출 작업장 또는 수출제품에 대하여 조치를 취하거나 조치를 해제하는 경우, 농식품부(검역본부)와 식약처는 상호 관련 사항을 통보하여야 한다.

※ 참고문헌 및 참고사이트

1	Euromonitro(https://www.euromonitor.com/)
2	ITC(https://www.trademap.org/)
3	농림축산검역본부(https://www.qia.go.kr/)
4	열처리가금육제품 등 EU 수출 검역·검사 요령, 농림축산식품부·식품의약품안전처·농림축산검역본부(2024.04)
5	European Commission(https://food.ec.europa.eu/)
6	EUR-Lex(https://eur-lex.europa.eu/)
7	EUROSTAT(https://ec.europa.eu/eurostat/)
8	독일연방통계청(https://www.destatis.de/)
9	독일연방농업정보센터(https://www.ble.de/)
10	독일연방식품원(https://www.bzfe.de/)
11	German meat(https://german-meat.org/)
12	프랑스통계청(https://www.insee.fr/en/accueil)
13	프랑스 농수산업진흥공사(https://www.franceagrimer.fr/)
14	Legifrance(https://www.legifrance.gouv.fr/)
15	프랑스가금육협회(https://www.volaille-francaise.fr/)
16	EDEKA(https://www.edeka.de/)
17	REWE(https://shop.rewe.de/)
18	Carrefour(https://www.carrefour.fr/)
19	Auchan (https://www.auchan.fr/)
20	Blutfette: Weißes Fleisch nicht besser als rotes, NetDoktor(2019.09.05)
21	European Union import conditions for poultry and poultry products, European Commission
22	France : le fossé s'élargit entre la consommation de poulet en croissance, et la production stagnante, mais, Agridees(2024.02.22)
23	Geflügel aus artgerechter Haltung: Tipps für nachhaltigen Fleischeinkauf, verbraucherzentrale(2023.07.27)
24	Germany's meat production drops again in 2023, Just Food(2024.02.12)
25	Germany's meat production, consumption, and exports are falling, euromeat(2024.05.07)
26	Importation massive de poulet : comment favoriser la filière française face à la concurrence ?, Marianne(2024.03.21)
27	La France championne d'Europe de la consommation de volaille, le monde de L'EPICERIE FINE(2023.02.27)
28	Meat consumption hits new record low in Germany, Just Food(2024.04.05)
29	Recul de la consommation bio : l'achat plaisir, plutôt que la transition écolo et la santé, La Gazette France(2024.04.05)
30	Volailles fermières Label Rouge : un élevage différent, Volaillelabelrouge