

독일 과자류 시장 보고서

2011. 7

1. 시장개요

■ 시장규모 동향

- 2010년 독일의 과자 시장규모는 전년대비 8%가량이 증가한 약 2백만 톤으로 집계됨
- 세부 제품유형별 중 가장 시장규모가 큰 제품은 감자칩으로 54.3만 톤에 이르렀고 다음으로 건과류 48.9만 톤, 압출성형스낵 40.9만 톤, 기타 과자 25.3만 톤, 그리고 프리첼 16.9만 톤 순으로 조사됨
- 2005년 이후 시장규모 동향을 살펴보면, 연평균 8%로 꾸준한 성장세를 보이면서 최근 6년간 독일의 과자 시장규모는 32%가 증가한 것으로 분석됨
- 특히 가장 많이 증가한 제품은 시장규모가 가장 큰 감자칩 제품으로, 2005년에는 판매량이 36.1만 톤에 불과하여 건과류 제품보다도 2만 톤가량이 적었으나 이후 연평균 10% 이상의 높은 성장률을 보이며 동기간 50.3%가 증가함
- 다음으로는 과일스낵, 팝콘, 압출성형스낵이 각각 39.4%, 34.6%, 31.4%로 상대적으로 높은 성장률을 기록했으며 건과류와 프리첼, 그리고 기타과자는 전체 성장률 32% 이하의 상대적으로 낮은 성장률을 보임
- 또한 또띠라와 콘칩 시장은 정체 또는 하락세를 보이면서 2010년 판매량이 2005년 판매량 52.8천 톤보다 낮은 48.9천 톤을 기록, 시장규모가 7.4% 축소됨

< 2005-10년 시장규모 동향 (판매량 기준) >

(단위: 천 톤, %)

구 분	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2009-10년 성장률	2005-10년 성장률
감자칩	361.3	396.7	417.0	434.0	481.7	543.1	12.7	50.3
압출성형스낵	311.0	317.8	336.3	350.0	367.2	408.7	11.3	31.4
과일 스낵	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.6	12.2	39.4
건과류	381.3	421.0	439.1	454.0	470.1	489.3	4.1	28.3
팝 콘	26.6	27.5	27.9	28.1	32.4	35.8	10.5	34.6
프리첼	130.4	136.9	143.1	147.9	157.9	168.6	6.8	29.3
또띠라/콘 칩	52.8	47.4	47.9	48.1	48.3	48.9	1.2	-7.4
기타 과자	211.8	225.2	235.5	244.7	249.0	253.2	1.7	19.5
합 계	1,478.5	1,575.9	1,650.3	1,710.4	1,810.7	1,952.2	7.8	32.0

(자료: 유로모니터 2010)

- 한편, 매출액을 기준으로 한 독일의 과자 시장규모는 2억 4천만 유로에 조금 못 미치는 237.5백만 유로, 한화 약 3,700억 원으로, 전년대비 4.7%가 성장한 것으로 파악됨
- 판매량과 마찬가지로 감자칩의 시장규모가 가장 큰 것으로 조사되었으나 2-5위의 순위는 판매가격 때문에 판매량을 기준으로 한 시장규모 순위와는 차이를 나타내고 있음
- 2위는 판매량 5위였던 프리첼, 3위는 판매량 4위였던 기타과자, 그리고 4위는 판매량 3위의 압출성형스낵, 5위는 판매량 2위의 건과류로 조사됨
- 최근 6년간 시장규모의 변화를 살펴보면, 프리첼은 2005년 38.8백만 유로에서 2010년 47.6백만 유로로 22.7%, 압출성형스낵은 동기간 28.9백만 유로에서 35.4백만 유로로 22.5%로, 가장 많이 시장이 성장함
- 또한 가장 시장규모가 큰 것으로 조사된 감자칩은 2005년 53.1백만 유로에서 2010년 60.5백만 유로로 13.9%가 성장함
- 과일 스낵은 2005년 0.2백만 유로에서 2006년 0.3백만 유로로 50% 증가한 이후 더 이상의 성장이 없이 5년간 비슷한 시장규모를 유지하고 있으며 또떨라는 해마다 6% 가량씩 시장규모가 감소하며 동기간에 시장규모가 무려 36.9% 감소함
- 감자칩의 시장규모가 가장 크고 지속적으로 성장하고 있는 가장 큰 이유로는 신제품의 출시 또는 지속적인 제품확장을 꼽을 수 있는데 감자칩 제조회사들은 기존 감자칩에 새로운 양념을 더하여 지속적으로 신제품을 출시함으로써 제품군을 넓히는 한편 소비자들의 구매를 촉진하고 있음

< 2005-10년 시장규모 동향 (매출액 기준) >

(단위: 백만 유로, %)

구 분	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2009-10년 성장률	2005-10년 성장률
감자칩	53.1	55.9	56.4	56.5	57.5	60.5	5.2	13.9
압출성형스낵	28.9	29.4	30.8	31.9	32.7	35.4	8.3	22.5
과일 스낵	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.0	50.0
건과류	27.4	29.1	30.1	30.8	31.2	32.1	2.9	17.2
팝 콘	5.9	5.8	5.7	5.6	6.4	7.0	9.4	18.6
프리첼	38.8	40.4	41.7	42.6	44.7	47.6	6.5	22.7
또떨라/콘 칩	15.7	12.8	11.9	11.9	10.1	9.9	-2.0	-36.9
기타 과자	39.2	40.8	42.2	42.2	44.0	44.7	1.6	14.0
합 계	209.2	214.5	219.1	221.8	226.9	237.5	4.7	13.5

(자료: 유로모니터 2010)

- 예를 들어, 대표적인 감자칩 브랜드인 Funny Frisch의 경우, 별도의 양념이 되어 있지 않은 오리지널 감자칩과 더불어, Chakalaka맛, Ungarisch, Oriental, Paprika, Gesalzen 등 10여 가지 이상의 제철을 판매하고 있음

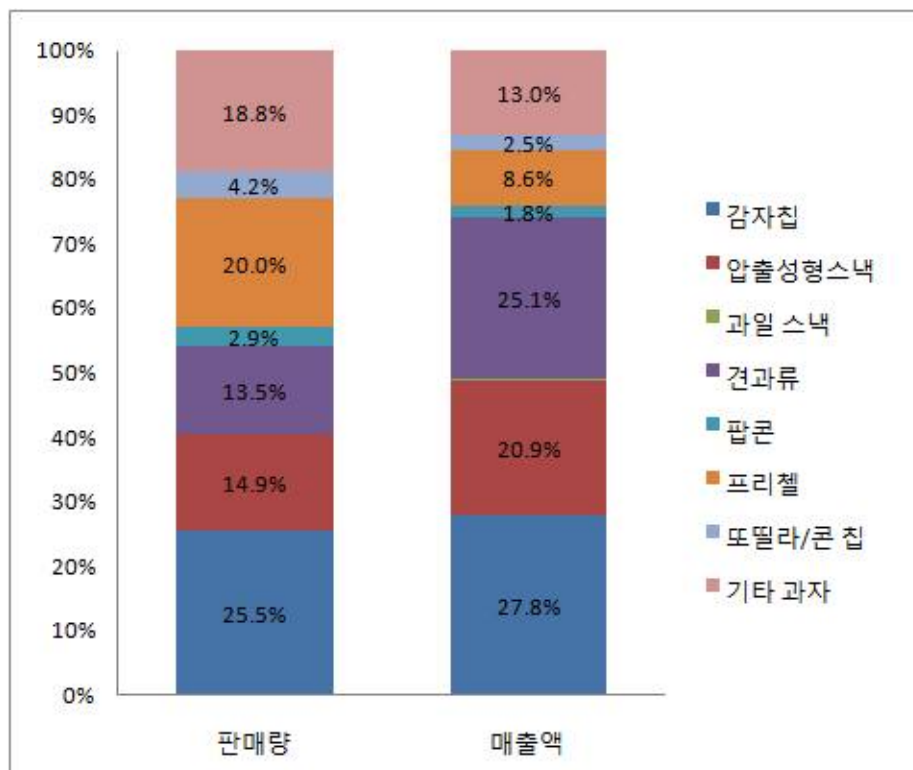
< Chipsfrisch 의 제품군 >



■ 제품유형별 시장점유율

- 판매량과 매출액을 바탕으로 제품유형별 시장점유율을 살펴보면, 판매량에서는 감자칩과 프리첼이 각각 25.5%와 20%로 가장 높은 시장점유율을 나타냈으며 기타 과자 (18%), 압출성형스낵 (15%), 견과류 (13.5%)도 10% 이상의 상대적으로 높은 시장점유율을 차지하고 있는 것으로 조사됨

< 제품유형별 시장점유율 >



(자료: 유로모니터 2010)

- 반면, 매출액에서는 감자칩과 견과류, 압출성형스낵이 20% 이상의 높은 비율을 차지하고 있으며 기타과자를 제외한 나머지 유형의 과자들은 10% 미만의 상대적으로 낮은 시장점유율을 나타냄
- 또떨라/콘칩과 팝콘은 판매량과 매출액 모두에서 5% 미만의 낮은 시장점유율을 차지하고 있는 것으로 파악됨

■ 제품 브랜드별 시장점유율

- 제품 브랜드별 시장점유율을 살펴보면, 감자칩 제품 브랜드인 Funny Frisch, Chio, 그리고 Pringles가 1-3위를 차지하고 있어 감자칩의 인기를 알 수 있음

< 제품브랜드별 시장점유율 >

브랜드명	회사명	이미지	2006년	2007년	2008년	2009년
Funny Frisch	Intersnack Knabber -Gebäck GmbH		12.2	9.6	10.5	11.0
Chio	Intersnack Knabber -Gebäck GmbH		6.4	5.5	6.1	6.2
Pringles	Procter & Gamble GmbH		5.4	5.5	5.8	5.8
Ültje	Ültje GmbH		4.1	4.1	4.1	3.9
Crunchips	Lorenz Bahlsen Snack -World GmbH		4.1	3.3	3.1	3.0

Nic Nacs	Lorenz Bahlsen Snack -World GmbH		3.1	3.0	2.9	2.7
Saltletts	Lorenz Bahlsen Snack -World GmbH		3.6	2.8	2.7	2.5
Bifi	Unilever Deutschland GmbH		3.0	2.9	2.9	2.5
Seeberger	Seeberger		2.2	2.2	2.3	2.3
Erdnusslocken	Lorenz Bahlsen Snack -World GmbH		2.6	2.3	2.1	2.0
Pom-Bär	Intersnack Knabber -Gebäck GmbH		3.1	1.8	1.6	1.5
Chipsletten	Lorenz Bahlsen Snack -World GmbH		0.6	0.7	0.7	0.7
Pittjes	Pittjes		0.2	0.2	0.2	0.3
Fuego	Theodor Kattus GmbH		0.3	0.3	0.3	0.3

Doritos	Smiths Food Group BV		0.3	0.3	0.3	0.2
Cinestar Popcorn	Cinestar Gruppe		0.2	0.2	0.2	0.2
Cinemaxx Popcorn	Cinemaxx Cinema GmbH		0.2	0.2	0.2	0.2
Tacitos	Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH		0.2	0.2	0.2	0.2
Cineplex Popcorn	Cineplex Deutschland GmbH		0.2	0.1	0.1	0.2
Mayka	Mayka Naturbackwaren GmbH		0.1	0.2	0.2	0.2
Wolf	Intersnack Knabber-Gebäck GmbH		1.4	1.2	1.1	-
자사라벨			28.1	33.6	40.1	42.7
기 타			18.3	19.7	12.3	10.5
합 계			100.0	100.0	100.0	100.0

(자료: 유로모니터 2010)

- 브랜드별 대표 제품을 살펴봤을 때, 독일 과자 시장의 특징은 단맛이 강한 과자류 보다는 짭잘한 맛, 그리고 보다 가벼운 느낌의 과자류가 많다는 것임
- 대표적인 과자 회사와 브랜드 측면에서의 독일 과자 시장의 특징을 보면, 전체 과자 시장의 약 20%를 차지하고 있는 Intersnack Knabber-Gebäck GmbH와 전체 약 11%를 차지하고 있는 Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH 모두 독일에 본사를 두고 있는 독일 회사이며 Procter & Gamble GmbH의 Pringles와 Unilever의 Bifi만이 외국계 회사임
- 또한 자사라벨로 43%에 달하는 가장 큰 비중을 차지하고 있는 것으로 나타남
- 이는 독일 과자 시장은 독일 회사가 장악하고 있으며 수입 제품의 시장진입이 상대적으로 어렵다는 것을 보여주고 있음

2. 유통동향

■ 유통채널별 판매 비율

- 과자류의 유통채널별 판매 비율을 살펴보면 대형 슈퍼마켓에서 판매되는 비율이 56%로 가장 높고 다음으로 Aldi와 Lidl과 같은 디스카운터 31%, 소규모 식료품점 5.7%, 비식료품 소매업체 5.3%, 그리고 기타 식료품 소매업체 2.3% 순으로 조사됨
- 소규모 식료품점, 기타 식료품 소매업체, 비식료품 소매업체를 통한 판매비율은 해마다 감소하고 있는 가운데 대형 슈퍼마켓은 소폭이지만 꾸준히 판매비율을 늘려가고 있는 것으로 파악됨
- 또한 디스카운터는 2006년 이후 약 31% 수준을 유지하고 있음
- 대형 슈퍼마켓과 디스카운터를 통한 판매비율이 높은 것은 자사라벨 상품의 비중이 높은 것과 깊은 관련이 있음
- 디스카운터들은 브랜드 제품보다는 자사라벨 제품만을 취급하는 성향을 나타내고 있고 대형 슈퍼마켓들도 가격 경쟁력을 위해 점차 자사라벨 제품을 늘려가고 있음

< 유통채널별 과자류 판매 비율 >

구 분	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년
식료품 소매업체	93.7	94.5	94.4	94.6	94.2	94.7
- 대형 슈퍼마켓	53.3	53.5	53.4	53.6	55.6	55.8
- 디스카운터	30.5	30.9	30.8	30.8	30.8	30.9
- 소규모 식료품점	6.4	6.5	6.6	6.6	5.5	5.7
- 기타 식료품 소매업체	3.5	3.6	3.7	3.7	2.3	2.3
비식료품 소매업체	6.3	5.5	5.6	5.4	5.8	5.3

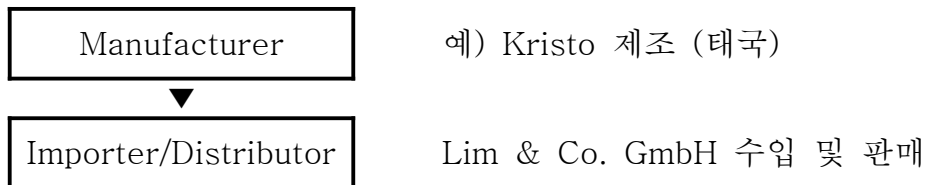
(자료: 유로모니터 2010)

■ 수입 제품의 유통경로

- 독일에서 유통되고 있는 수입 과자류의 유통경로는 몇 단계의 유통단계를 거치느냐에 따라 2가지로 구분할 수 있음
- 가장 짧은 단계는 Shanglee, Lim & Co GmbH, 한양유통과 같은 수입회사들이 자사 소유의 소매매장을 통해 바로 소비자들에게 판매하는 경우임

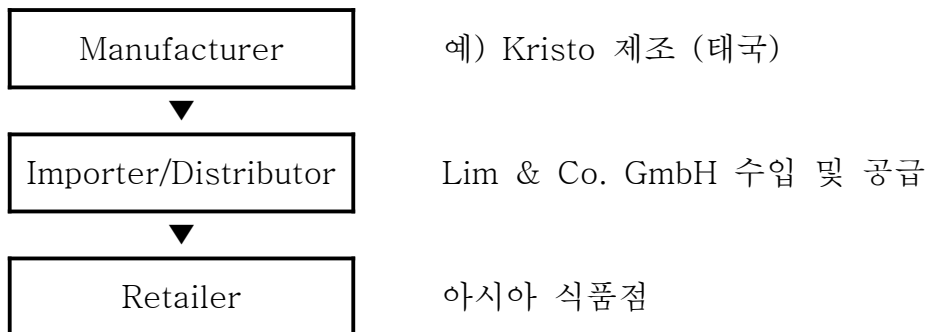
- 이 유통경로는 수입회사가 소매매장을 가지고 소매업도 겸하고 있어야 하기 때문에 정확한 통계치는 낼 수 없으나 이와 같은 유통경로로 판매되는 비율은 상대적으로 낮을 것으로 판단됨

< 수입 과자류제품 유통경로 1 >



- 두 번째 경우는 수입회사가 현지 유통업체 및 아시아 식품 소매점에 바로 공급하는 경우로 독일 대형 슈퍼마켓 체인들은 직접 수입을 하지 않고도 안정적으로 제품을 공급받을 수 있어 이 경로를 선호하고 있음
- 수입 과자류 제품 중 가장 높은 비율이 이와 같은 경로를 통해 유통 중일 것으로 판단됨

< 수입 과자류제품 유통경로 2 >



3. 수입동향

■ 전체 수입동향

- 2010년 독일의 과자 수입규모는 16억 달러, 한화 1.7조원, 약 53만 톤으로, 전년 대비 수입액은 -1.81%, 수입량은 6.94%의 성장률을 기록한 것으로 조사됨
- 독일이 가장 과자를 많이 수입해온 원산지는 네덜란드로, 네덜란드로부터 2010년 연간 2.5억 달러, 88,984톤 규모의 과자를 수입했으며, 다음으로 프랑스 (2.3억 달러, 88,546톤), 그리고 이탈리아 (2.0억 달러, 53,752톤) 순으로 파악됨

< 2008-10년 상위 20개국 과자류 제품 수입동향 >

(단위: 천 달러, 천 kg, %)

국가명	2008년		2009년		2010년		2009-10년 성장률		2008-10년 성장률	
	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량
전 체	1,784,413	514,344	1,639,470	492,708	1,609,758	526,889	-1.81	6.94	-9.79	2.44
네덜란드	296,380	98,573	255,480	85,179	246,037	88,984	-3.70	4.47	-16.99	-9.73
프랑스	264,557	82,730	250,088	82,670	232,533	88,546	-7.02	7.11	-12.10	7.03
이탈리아	232,178	60,193	212,820	57,180	195,459	53,752	-8.16	-6.00	-15.82	-10.70
벨기에	179,075	48,656	180,351	52,331	187,630	58,016	4.04	10.86	4.78	19.24
오스트리아	182,502	44,064	182,459	45,684	186,867	53,512	2.42	17.14	2.39	21.44
폴란드	201,393	53,327	177,802	52,737	183,267	62,008	3.07	17.58	-9.00	16.28
스위스	75,336	8,901	71,816	9,150	69,232	9,152	-3.60	0.02	-8.10	2.82
덴마크	66,312	24,926	58,546	20,943	55,476	20,978	-5.24	0.17	-16.34	-15.84
영 국	52,024	13,220	39,240	11,212	36,272	12,335	-7.56	10.02	-30.28	-6.69
스페인	33,835	11,245	28,937	9,992	34,664	12,067	19.79	20.77	2.45	7.31
스웨덴	36,026	10,938	37,109	12,066	33,499	11,401	-9.73	-5.51	-7.01	4.23
터 키	31,795	13,173	30,820	13,098	31,457	13,661	2.07	4.30	-1.06	3.70
그리스	28,459	9,842	23,700	9,115	21,670	9,337	-8.57	2.44	-23.86	-5.13
포르투갈	18,814	5,007	17,353	4,983	14,430	3,868	-16.84	-22.38	-23.30	-22.75
핀란드	14,635	5,166	11,864	4,234	12,525	4,617	5.57	9.05	-14.42	-10.63
체 코	6,092	1,564	6,779	1,586	11,617	3,203	71.37	101.95	90.69	104.80
룩셈부르크	6,618	1,721	6,330	1,659	8,375	2,325	32.31	40.14	26.55	35.10
헝가리	9,392	3,454	6,448	2,513	7,243	3,364	12.33	33.86	-22.88	-2.61
불가리아	10,656	3,057	9,255	2,906	5,976	1,747	-35.43	-39.88	-43.92	-42.85
미 국	2,678	729	4,723	1,347	5,456	1,441	15.52	6.98	103.73	97.67
한 국(34)	694	209	555	206	730	229	31.53	11.17	5.19	9.57

주: 과자류 HS 코드 1905로 검색함
(자료: GTA)

- 수입규모 상위 1-3위를 비롯하여 20위 안에 드는 과자 원산지국들은 미국 1개국을 제외하고 모두 유럽지역의 국가로 나타남
- 최근 3년간 수입규모의 변화를 보면, 전체적으로 수입량은 2009-10년에는 약 7%, 2008-10년에는 2.4% 증가했으나 수입액은 오히려 동기간에 각각 -1.8%, 9.8%가 감소하여 수입가격이 하락했음을 유추할 수 있음
- 네덜란드로부터 수입되는 과자의 경우, 연속 3년간 수입액이 감소하여 2008-10년에 무려 17%가 감소했으며 수입량도 2008-09년 감소폭을 2009-10년에 회복하지 못하면서 -9.73%를 기록함
- 3위 이탈리아로부터의 수입규모도 3년 연속으로 감소하고 있음
- 이와 같은 주요 수입 원산지로부터의 수입규모가 감소하고 있는 가운데, 소수 국가의 수입규모는 오히려 증가하는 추세를 보이고 있는 것으로 파악됨
- 대표적인 국가가 벨기에와 오스트리아로, 벨기에는 2008-10년간 수입액은 4.78%, 수입량은 19.24%가 증가했으며 오스트리아는 동기간에 각각 2.39%, 21.44%가 증가한 것으로 조사됨
- 또한 최근 체코산 과자는 수입액과 물량 모두 100%가량의 급증을 보이고 있는데, 이는 자사라벨 제품의 상당량이 인건비가 저렴하고 독일 인근에 위치하여 물류비용의 부담도 상대적으로 적은 체코에서 생산되어 독일로 수입되고 있는데 따른 결과로 해석됨
- 한편, 한국산 과자의 수입규모는 20위권 밖인 34위에 랭크되어 있는데 2008-09년에는 다소 감소했으나 2009-10년에 큰 폭으로 증가하며 수입액은 5.19%, 수입량은 9.57% 증가함

■ 주요 아시아 과자류의 수입동향

- 앞에서 살펴본 바와 같이 과자류 수입 원산지의 대부분이 유럽 지역 내 국가들이어서 아시아 주요 국가로부터 수입되는 비중은 전체 수입규모에 약 0.3-4%에 불과한 것으로 분석됨
- 독일이 아시아 국가 중 가장 많이 과자를 수입하고 있는 국가는 태국으로, 2010년에 2백만 달러, 309톤을 기록했으며, 중국은 1.7백만 달러, 707톤, 그리고 일본은 1.1백만 달러, 115톤, 베트남 74만 달러, 377톤 그리고 한국 73만 달러, 229톤으로 조사됨

< 2008-10년 주요 아시아 국가별 과자류 제품 수입동향 >

(단위: 천 달러, 천 kg, %)

국가명	2008		2009		2010		2009-10년		2008-10년	
	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량
전 체	1,784,413	514,344	1,639,470	492,708	1,609,758	526,889	-1.81	6.94	-9.79	2.44
아시아 5개국	6,616	1,560	4,723	1,346	6,281	1,737	32.99	29.05	-5.06	11.35
태 국 (25)	2,808	450	1,163	155	2,095	309	80.14	99.35	-25.39	-31.33
중 국 (29)	1,350	441	1,366	529	1,662	707	21.67	33.65	23.11	60.32
일 본 (31)	1,181	140	1,036	109	1,053	115	1.64	5.50	-10.84	-17.86
베트남 (33)	583	320	603	347	741	377	22.89	8.65	27.10	17.81
한 국(34)	694	209	555	206	730	229	31.53	11.17	5.19	9.57

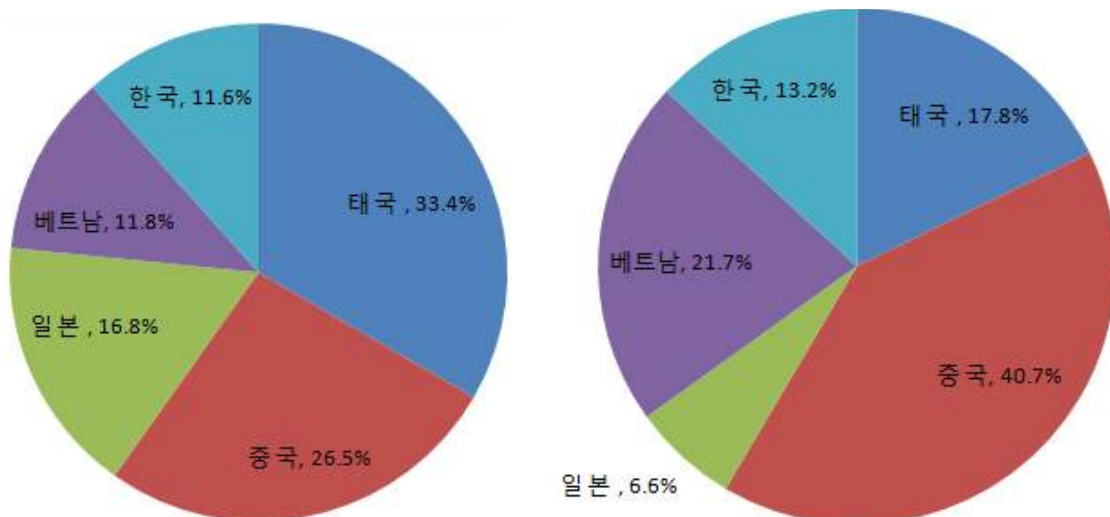
(자료: GTA)

- 위의 5개국 중 중국을 제외한 태국, 일본, 베트남, 한국은 2008-09년에 감소했다가 2009-10년에 증가하는 추세를 보이고 있으며 중국만이 3년 연속 수입액과 수입량이 증가하는 추세를 보이고 있음

■ 원산지별 수입시장 점유율

- 아시아 원산지별로 수입시장 점유율을 보면 수입금액에서는 태국이 33.4%, 중국 26.5%로 약 60%를 차지하고 있고 일본, 베트남, 한국이 유사한 비율로 나머지 40%를 차지하고 있음

< 원산지별 수입시장 점유율 (수입금액/물량) >



(자료: GTA)

- 그러나 수입량에서는 중국이 40.7%로 압도적으로 많고 다음으로 베트남 21.7%, 태국 17.8%, 한국 13.2% 그리고 일본 6.6%로, 수입액과는 차이를 보임

■ 수입가격 동향

- 독일로 수입되는 과자의 수입가격은 2008년 이후 해마다 하락하고 있는 것으로 파악됨
- 2008년에는 킬로그램당 3.47달러였으나 2009년에는 4% 하락한 3.33달러, 2010년에는 이보다 더 큰 폭인 8.1% 하락한 3.06으로 분석됨
- 이러한 성향은 아래 20개 국가 중 포르투갈, 체코, 불가리아, 미국 4개국을 제외한 16개국 대부분의 수입 원산지에서 나타남

< 2008-10년 상위 20개국 수입가격 동향 >

(단위: 달러)

국가명	2008년	2009년	2010년
전 체	3.47	3.33	3.06
네덜란드	3.01	3.00	2.76
프랑스	3.20	3.03	2.63
이탈리아	3.86	3.72	3.64
벨기에	3.68	3.45	3.23
오스트리아	4.14	3.99	3.49
폴란드	3.78	3.37	2.96
스위스	8.46	7.85	7.56
덴마크	2.66	2.80	2.64
영 국	3.94	3.50	2.94
스페인	3.01	2.90	2.87
스웨덴	3.29	3.08	2.94
터 키	2.41	2.35	2.30
그리스	2.89	2.60	2.32
포르투갈	3.76	3.48	3.73
핀란드	2.83	2.80	2.71
체 코	3.90	4.27	3.63
룩셈부르크	3.85	3.82	3.60
헝가리	2.72	2.57	2.15
불가리아	3.49	3.18	3.42
미 국	3.67	3.51	3.79

(자료: GTA)

- 2010년 5개 아시아 원산지의 가격 평균은 4.69달러로 전체 3.06달러보다 1.63달러가 높게 나타남

- 일본산과 태국산 과자 수입가격이 각각 9.16달러와 6.78달러로 5달러 이상으로 높고, 베트남과 중국이 각각 1.97달러와 2.35달러로 낮고, 한국산은 평균보다 조금 낮은 3.19로 분석됨
- 따라서 한국산의 수입가격이 수입 과자 시장에서 제품 경쟁력에 영향을 미치지 않고 있는 것으로 판단됨
- 유럽에서 수입된 제품들의 수입가격은 최근 3년간 하락세를 나타내고 있으나 아시아산 제품들은 2008-09년에 상승, 2009-10년에 하락하는 추세를 나타냄

< 2008-10년 아시아 수입산 가격 동향 >

(단위: 달러)

국가명	2008년	2009년	2010년
태 국	6.24	7.50	6.78
중 국	3.06	2.58	2.35
일 본	8.44	9.50	9.16
베트남	1.82	1.74	1.97
한 국	3.32	2.69	3.19
평 균	4.58	4.80	4.69

(자료: GTA)

4. 관련 규정 및 수입검사

■ 통관거부 사례분석

- 2008년부터 10년까지 유럽연합 지역에서 통관이 거부된 과자류 제품의 사례를 분석함으로써 제조 또는 수출과정에서 주의하여야 할 사항, 관련 규정들을 짚어보고자 함

< 2008-10년 과자류제품 통관거부 사례 >

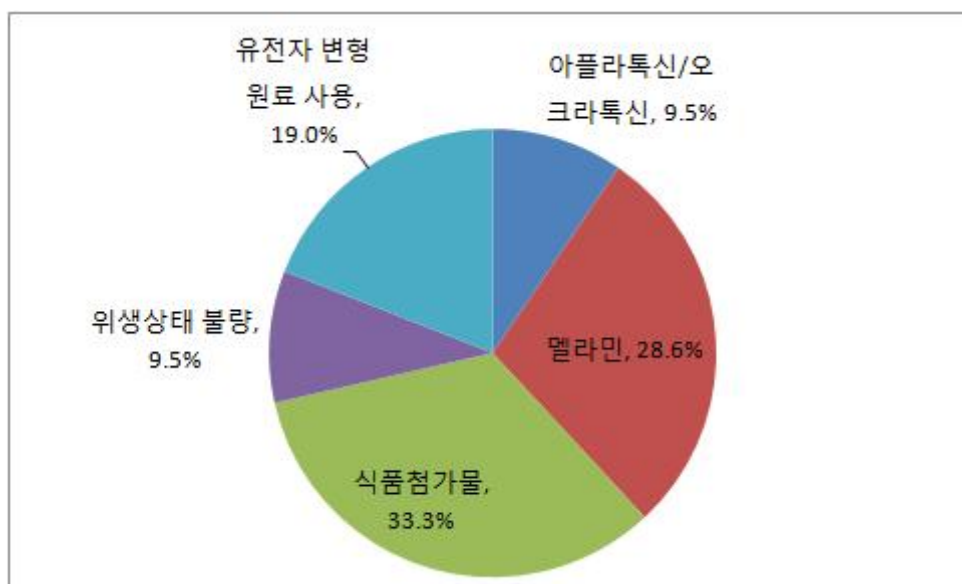
검역국가	원산지	문제사유	후속조치
독 일	이 란	잼이 들어있고 피스타치오가 토핑된 비스킷에서 아플라톡신 검출 (B1 = 14; Tot. = 17 / B1 = 13; Tot. = 17 µg/kg - ppb)	반송조치
슬로바키아	중 국	밀크 초콜렛 스틱 비스킷에서 멜라민 검출 (9.0 mg/kg - ppm)	공식적 압류
슬로바키아	중 국	다크 초콜렛 스틱 비스킷에서 멜라민 검출 (11.9 mg/kg - ppm)	공식적 압류
슬로바키아	중 국	초콜렛 과자에서 멜라민 검출 (7.8 mg/kg - ppm)	공식적 압류
슬로바키아	중 국	카푸치노 맛 비스킷에서 멜라민 검출 (7.0 mg/kg - ppm)	반송조치 또는 폐기조치
리투아니아	우크라이나	쿠키에서 다량의 E 160b - annatto/bixin/norbixin (24.6 mg/kg - ppm) 검출	반송조치
아일랜드	중 국	딸기맛 롤케이크에서 멜라민 검출(3.53 mg/kg - ppm)	반송조치
이탈리아	중 국	칠리맛 쌀과자에서 멜라민 검출 (2.71;3.5;1.4;1.3;1.4;1.9;3.7;2.53;1.2;4.2mg/kg-ppm)	반송조치 또는 폐기조치
그리스	러시아	비스킷에서 E 200 - sorbic acid (827.0 / 729.2 / 672.4 mg/kg - ppm) 검출	폐기조치
그리스	몰도바	바닐라맛 비스킷에서 ochratoxin A (6.4 µg/kg - ppb) 검출	반송조치
스페인	코트디부아르	커피 케이크의 위생상태 불량	공식적 압류
그리스	미 국	비승인 유전자 변형 원료로 제조된 tortilla chips (MON 88017: 0.07 %)	폐기조치
스페인	미 국	브라우니에서 E 210 - benzoic acid (62	공식적 압류

		mg/kg - ppm) 검출	
독 일	중 국	비승인 유전자 변형 쌀로 제조된 쌀과자	반송조치
스페인	미 국	비발효 빵의 위생상태 불량	반송조치
그리스	터 키	냉동 햄버거 빵에서 다량의 E 280 - propionic acid (2418,2 mg/kg - ppm) 검출	공식적 압류
그리스	터 키	냉동 핫도그 빵에서 다량의 E 280 - propionic acid (2473.4 mg/kg - ppm) 검출	폐기조치
그리스	터 키	냉동 핫도그 빵에서 다량의 E 280 - propionic acid (2553.7 mg/kg - ppm) 검출	반송조치 또는 폐기조치
그리스	중 국	비승인 유전자 변형 쌀로 제조된 쌀과자	폐기조치
그리스	중 국	비승인 유전자 변형 쌀로 제조된 쌀과자	반송조치
폴란드	한 국	커스터드 크림에 비승인 색소 Gardenia Yellow 사용	폐기조치

(자료: 유럽 연합 식품 및 사료 긴급 경보 시스템 RASFF 웹사이트)

- 통관거부 사례들을 문제유형별로 구분하여 그 비율을 분석해 보면 식품첨가물과 관련한 문제로 통관이 거부된 사례가 33.3%로 전체 1/3을 차지했고, 다음으로 멜라민 검출 28.6%, 유전자 변형 원료 사용 19%, 위생상태 불량과 아플라톡신/오크라톡신 검출이 동일하게 9.5%로 나타남

< 통관거부 사례 중 문제유형별 비율 >



(자료: 유럽 연합 식품 및 사료 긴급 경보 시스템 RASFF 웹사이트)

■ 식품첨가물에 대한 규정

- 독일 식품 표준청 (Food Standard Agency)에서는 유럽 연합의 규정인 Directive에 근거하여 식품첨가물에 대한 자체 규정을 적용하고 있으며 유럽 연합의 식품첨가물에 대한 규정과 관련한 독일 식품법의 관계는 아래 표와 같이 정리할 수 있음

< 유럽 연합과 독일의 식품법 관계 체계 >

식품첨가물 종 류	EU Directive	UK Legislation
색 소	EU Colours Directive 94/36 EC	Colours Regulations 1995
보존료	EU Directive on Food Additives other than Colours and Sweeteners	Miscellaneous Food Additive Regulations 95
감미료	EU Sweetener Directive 94	Sweeteners in Food Regulations 1995 (revised 1997) Food Labelling Regulations 1996

(자료: 독일 소프트 드링크 협회)

- 유럽 연합은 식품 첨가물을 기능에 따라 색소, 보존료, 감미료 외에 아래와 같이 총 24가지 종류로 구분함
 - Colour
 - Preservative
 - Anti-oxidant
 - Emulsifier
 - Emulsifying salt
 - Thickener
 - Gelling agent
 - Stabilizer
 - Flavour enhancer
 - Acid

- Acidity regulator
- Anti-caking agent
- Modified starch
- Sweetener
- Raising agent
- Anti-foaming agent
- Glazing agent
- Flour treatment agent
- Firming agent
- Humectant
- Sequestrant
- Enzyme
- Bulking agent
- Propellant gas and packaging gas

- 이 중 유럽 연합에서 사용을 승인하고 식품첨가물을 정리하면 아래 표와 같음

＜ 유럽 연합에서 사용 승인한 식품첨가물 ＞

색 소	기 타
E100 Curcumin	E343 Magnesium phosphates
E101 (i) Riboflavin	E350 Sodium malates
(ii) Riboflavin-5'-phosphate	E351 Potassium malate
E102 Tartrazine	E352 Calcium malates
E104 Quinoline yellow	E353 Metatartaric acid
E110 Sunset Yellow FCF; Orange Yellow S	E354 Calcium tartrate
E120 Cochineal; Carminic acid; Carmines	E355 Adipic acid
E122 Azorubine; Carmoisine	E356 Sodium adipate
E123 Amaranth	E357 Potassium adipate

E124 Ponceau 4R; Cochineal Red A	E363 Succinic acid
E127 Erythrosine	E380 Triammonium citrate
E129 Allura Red AC	E385 Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate; calcium disodium EDTA
E131 Patent Blue V	E422 Glycerol
E132 Indigotine; Indigo Carmine	E431 Polyoxyethylene (40) stearate
E133 Brilliant Blue FCF	E450 Diphosphates
E140 Chlorophylls and chlorophyllins	E451 Triphosphates
E141 Copper complexes of chlorophyll and chlorophyllins	E452 Polyphosphates
E142 Green S	E459 Beta-cyclodextrin
E150a Plain caramel	E500 Sodium carbonates
E150b Caustic sulphite caramel	E501 Potassium carbonates
E150c Ammonia caramel	E503 Ammonium carbonates
E150d Sulphite ammonia caramel	E504 Magnesium carbonates
E151 Brilliant Black BN; Black PN	E507 Hydrochloric acid
E153 Vegetable carbon	E508 Potassium chloride
E154 Brown FK	E509 Calcium chloride
E155 Brown HT	E511 Magnesium chloride
E160a Carotenes	E512 Stannous chloride
E160b Annatto; Bixin; Norbixin	E513 Sulphuric acid
E160c Paprika extract; Capsanthin; Capsorubin	E514 Sodium sulphates
E160d Lycopene	E515 Potassium sulphates
E160e Beta-apo-8'-carotenal (C30)	E516 Calcium sulphate
E160f Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid (C30)	E517 Ammonium sulphate
E161b Lutein	E520 Aluminium sulphate
E161g Canthaxanthin	E521 Aluminium sodium sulphate
E162 Beetroot Red; Betanin	E522 Aluminium potassium sulphate

E163 Anthocyanins	E523 Aluminium ammonium sulphate
E170 Calcium carbonate	E524 Sodium hydroxide
E171 Titanium dioxide	E525 Potassium hydroxide
E172 Iron oxides and hydroxides	E526 Calcium hydroxide
E173 Aluminium	E527 Ammonium hydroxide
E174 Silver	E528 Magnesium hydroxide
E175 Gold	E529 Calcium oxide
E180 Litholrubine BK	E530 Magnesium oxide
보존료	E535 Sodium ferrocyanide
E200 Sorbic acid	E536 Potassium ferrocyanide
E202 Potassium sorbate	E538 Calcium ferrocyanide
E203 Calcium sorbate	E541 Sodium aluminium phosphate
E210 Benzoic acid	E551 Silicon dioxide
E211 Sodium benzoate	E 552 Calcium silicate
E212 Potassium benzoate	E553a (i) Magnesium silicate (ii) Magnesium trisilicate
E213 Calcium benzoate	
E214 Ethyl p-hydroxybenzoate	E553b Talc
E215 Sodium ethyl p-hydroxybenzoate	E554 Sodium aluminium silicate
E218 Methyl p-hydroxybenzoate	E555 Potassium aluminium silicate
E219 Sodium methyl p-hydroxybenzoate	E556 Aluminium calcium silicate
E220 Sulphur dioxide	E558 Bentonite
E221 Sodium sulphite	E559 Aluminium silicate; Kaolin
E222 Sodium hydrogen sulphite	E570 Fatty acids
E223 Sodium metabisulphite	E574 Gluconic acid
E224 Potassium metabisulphite	E575 Glucono delta-lactone
E226 Calcium sulphite	E576 Sodium gluconate
E227 Calcium hydrogen sulphite	E577 Potassium gluconate
E228 Potassium hydrogen sulphite	E578 Calcium gluconate
E230 Biphenyl; diphenyl	E579 Ferrous gluconate

E231 Orthophenyl phenol	E585 Ferrous lactate
E232 Sodium orthophenyl phenol	E620 Glutamic acid
E234 Nisin	E621 Monosodium glutamate
E235 Natamycin	E622 Monopotassium glutamate
E239 Hexamethylene tetramine	E623 Calcium diglutamate
E242 Dimethyl dicarbonate	E624 Monoammonium glutamate
E249 Potassium nitrite	E625 Magnesium diglutamate
E250 Sodium nitrite	E626 Guanylic acid
E251 Sodium nitrate	E627 Disodium guanylate
E252 Potassium nitrate	E628 Dipotassium guanylate
E280 Propionic acid	E629 Calcium guanylate
E281 Sodium propionate	E630 Inosinic acid
E282 Calcium propionate	E631 Disodium inosinate
E283 Potassium propionate	E632 Dipotassium inosinate
E284 Boric acid	E633 Calcium inosinate
E285 Sodium tetraborate; borax	E634 Calcium 5'-ribonucleotides
E1105 Lysozyme	E635 Disodium 5'-ribonucleotides
감미료	E640 Glycine and its sodium salt
E420 (i) Sorbitol	E650 Zinc acetate
(ii) Sorbitol syrup	E900 Dimethylpolysiloxane
E421 Mannitol	E901 Beeswax, white and yellow
E953 Isomalt	E902 Candelilla wax
E961 Neotame (as a flavour enhancer)	E903 Carnauba wax
E965 (i) Maltitol	E904 Shellac
(ii) Maltitol syrup	E905 Microcrystalline wax
E966 Lactitol	E912 Montan acid esters
E967 Xylitol	E914 Oxidised Polyethylene wax
E968 Erythritol	E920 L-Cysteine
E950 Acesulfame K	E927b Carbamide

E951 Aspartame	E938 Argon
E952 Cyclamic acid and its Na and Ca salts	E939 Helium
E954 Saccharin and its Na, K and Ca salts	E941 Nitrogen
E955 Sucralose	E942 Nitrous oxide
E957 Thaumatin	E943a Butane
E959 Neohesperidine DC	E943b Iso-butane
E962 Salt of aspartame-acesulfame	E944 Propane
기 타	E948 Oxygen
E260 Acetic acid	E949 Hydrogen
E261 Potassium acetate	E999 Quillaia extract
E262 Sodium acetate	E1200 Polydextrose
E263 Calcium acetate	E1201 Polyvinylpyrrolidone
E270 Lactic acid	E1202 Polyvinylpolypyrrolidone
E290 Carbon dioxide	E1203 Polyvinyl alcohol
E296 Malic acid	E1204 Pullulan
E297 Fumaric acid	E1404 Oxidised starch
E325 Sodium lactate	E1410 Monostarch phosphate
E326 Potassium lactate	E1412 Distarch phosphate
E327 Calcium lactate	E1413 Phosphated distarch phosphate
E330 Citric acid	E1414 Acetylated distarch phosphate
E331 Sodium citrates	E1420 Acetylated starch
E332 Potassium citrates	E1422 Acetylated distarch adipate
E333 Calcium citrates	E1440 Hydroxyl propyl starch
E334 Tartaric acid (L-(+))	E1442 Hydroxy propyl distarch phosphate
E335 Sodium tartrates	E1450 Starch sodium octenyl succinate
E336 Potassium tartrates	E1451 Acetylated oxidised starch
E337 Sodium potassium tartrate	E1452 Starch aluminium Octenyl succinate

E338 Phosphoric acid	E1505 Triethyl citrate
E339 Sodium phosphates	E1518 Glyceryl triacetate; triacetin
E340 Potassium phosphates	E1520 Propan-1,2-diol; propylene glycol
E341 Calcium phosphates	E1521 Polyethylene glycol

주: 음영표시는 최근 독일 식품 안전청의 의뢰로 Southampton University에서 실시한 연구결과에 따라 금지조치 실시한 색소임
(자료: 독일 식품 안전청)

- EU Colours Directive 94/36 EC에서는 별도의 규정이 없는 한 빵과 기타 유사 제품에는 색소 사용을 금지하고 있음 (Annex II)
- 이 규정 Annex IV를 통해 특정 용도로의 사용을 허용하고 있는 색소 및 최대 허용량 중 과자류와 관련 있는 내용을 정리하면 아래 표와 같음

< 특정 용도 사용 허용 색소 및 최대 허용량 >

색소명	용 도	최대 허용량
E174 Silver	초콜렛 장식	quantum satis (적당량)
E175 Gold	초콜렛 장식	quantum satis (적당량)
E160b Annatto, Bixin, Norbixin	짭잘한 과자 제품 기타 짭잘한 과자 제품 및 견과류 포함 제품	20mg/kg 10mg/kg

(자료: 유럽연합 공식 EU법규 검색 사이트 <http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>)

- 또한 이 법규 Annex V에서는 특정 색소에 대해 특정 식품에 사용할 수 있는 최대 허용량을 규정하고 있음
- 이 조항에 따라 사용이 허용된 특정 색소는 아래와 같음
 - E100 Curcumin
 - E102 Tartrazine
 - E104 Quinoline Yellow
 - E110 Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S
 - E120 Cochineal, Carminic acid, Carmines

- E122 Azorubine, Carmoisine
- E124 Ponceau 4R, Cochineal Red A
- E129 Allura Red AC
- E131 Patent Blue V
- E132 Indigotine, Indigo carmine
- E133 Brilliant Blue FCF
- E142 Green S
- E151 Brilliant Black BN, Black PN
- E155 Brown HT
- E160d Lycopene
- E160e Beta-apo-8'-carotenal (C30)
- E160f Ethylester of Beta-apo-8'-carotenic acid (C30)
- E161b Lutein

- 과자류 관련 식품별로 위의 색소들을 사용할 수 최대 허용량은 아래와 같음

< 과자류 관련 식품별 색소 최대 허용량 >

식품유형		최대허용량
당과류 (confectionery)		300mg/kg
제과류 (예: 비스킷, 케이크, 웨이퍼 wafers)		200mg/kg
과자류	짭잘한 과자류	200mg/kg
	기타 과자류 및 건과류 포함 과자류	100mg/kg

(자료: 유럽연합 공식 EU법규 검색 사이트 <http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>)

■ 멜라민 검출

- 2008년 중국 식품의 멜라민 검출 사건 이후, 유럽 연합에서는 2008/798/EC를 발표, 즉시 실행에 들어갔으며 독일을 비롯한 모든 회원국들은 이 규정에 따르고 있음
- 이 규정의 주요 골자는 중국에서 생산되거나 중국에서 발송된 식품에 대해서만 멜라민 검출 여부를 확인하도록 하고 있음
- 따라서 한국에서 생산, 발송되는 식품에 대해서는 이와 같은 검사가 이루어지지 않고 있으나 중국에서 제품을 생산, 수출하고 있는 업체에서는 각별한 주의가 요구됨

■ 유전자 변형 식품

- 유럽 연합의 법률인 EC 1829/2003에 따르면, 유전자 변형된 식품 또는 유전자 변형된 원료를 사용하여 제조된 식품은 유럽 연합에 식품의 안전성에 대해 충분한 과학적 근거를 제출하고 판매 승인을 받아야만 독일을 비롯한 유럽 연합 지역으로의 수입이 가능함
- 따라서 유럽 연합의 승인 없이 유전자 변형 식품을 수입하는 것은 불법수입으로 간주되어 통관과정에서 폐기 또는 반송조치가 이루어짐

■ FTA 체결 전후 관세비교

- FTA 체결 전에는 한국산 과자류는 관세를 ‘9+EA Max 20.7 + AD S/Z’를 기준으로 적용받았으나 FTA체결로 즉시 관세가 철폐됨
- 이에 따라 과자 기본 관세율과 더불어 제품의 개수 및 사이즈별로 차등적용 받았던 관세가 철폐됨으로 인해 중량이 비교적 큰 제품들의 관세율이 더욱 낮아질 것으로 예상됨

■ 라벨링

- 일반 제품의 라벨의 의무표기 사항으로는 아래와 같은 내용이 있음
 - 제품이름

- 성분 및 성분함량 또는 성분 카테고리: 함량이 높은 순으로 표기, 성분 카테고리 및 특정 성분 순으로 표기
 - 알레르기 유발 성분
 - 유효기간 및 보관방법
 - 제조회사 이름 및 주소 또는 유럽 연합 내 수입/판매업자
 - Net quantity
 - 영양성분
 - 원산지 (원료의 일부가 제품의 원산지와 달라 잘못된 정보를 줄 수 있을 경우)
- 독일 과자제품 라벨링의 주요 내용의 표기 방식 분석으로 향후 라벨링 수정시 참고가 되도록 함

	- 제품명 표기 - 영양정보 (칼로리, 설탕, 지방, 포화지방, 염분 함유량 및 1일 섭취 가이드라인 대비 함유율)
	영양 정보 - 에너지, 단백질, 탄수화물, 당류의 함유량을 100g 당 함유량과 개당 함유량으로 구분하여 표시 - 성인과 아동의 1일 섭취 권장량을 함께 표기하여 소비자들이 대조해 볼 수 있도록 함 - 영양정보를 표로 정리하여 알아보기 쉽도록 함

5. 한국산 수출확대 방안

■ 현지 소비자들의 선호 제품 확대

- 독일의 현지 슈퍼마켓에서 판매하고 있는 제품들은 달콤한 종류의 과자 보다는 감자칩, 프레즐 등의 짭잘한 제품의 비율이 높은 것으로 조사됨
- 현재 한국 제품들은 새우깡, 양파링을 제외하고 초코파이, 빼빼로, 칸쵸 등 초콜렛이 들어간 달콤한 맛의 제품이 대다수를 차지하고 있음
- 따라서 독일 시장에 한국산 과자 수출을 확대하기 위해서는 현지 소비자들이 선호하는 맛에 한국 제품만의 독특함을 가미한 제품의 개발 및 제품 확대가 필요함

■ 박람회 참가를 통한 바이어 발굴

- 독일의 대부분의 유통업체들은 구매 담당자들이 개인적으로 업체와 만나는 것을 금지하고 있기 때문에 대부분 박람회를 통해 상품 발굴을 하고 있음
- 따라서 박람회 참가를 통해 수입 및 공급업체를 발굴하는 'push'전략이 가장 적절함
- 이와 같은 독일의 식음료 관련 박람회로는 매년 독일 Cologne에서 열리는 Anuga FoodTec가 있음
- 또한 독일과 인접해 있는 벨기에서 열리는 Ethnic Foods Europe는 보다 민족 고유 음식을 중심으로 한 박람회라는 점에서 고려해 볼 수 있음
- 현지 유통업체 중에는 직접 수입을 기피하는 업체들도 있기 때문에 박람회 참가 시 기존 수입업체와 협의하여 참가함으로써 거래선 다양화의 가능성을 열어두는 것이 유리함

구 분	Anuga FoodTec 2012	Ethnic Foods Europe
개최시기	2012년 3월 27-30일	2012년 3월 27-29일
장 소	독일 cologne exhibition centre	벨기에 Brussel Expo
관련정보	www.anugafoodtec.com	www.ethnicfoodseurope.com

■ 온라인 홍보

- 온라인 홍보의 일환으로, 전세계적으로 인기를 얻고 있는 social network 웹사이트인 Facebook 에 과자 브랜드 페이지를 개설하여 소비자들과의 커뮤니케이션 창구로 활용할 수 있음
- 이 Facebook 페이지 개설시 전세계 소비자들과 커뮤니케이션이 가능하여 이 페이지를 통해 동시에 다양한 이벤트를 진행할 수도 있음

< 과자 관련 Facebook >

