

유럽의 육(肉) 및 육제품의 시장 동향

김 영 봉 · 노 정 해
축 산 물 이 용 팀

1. 서 론

유럽국가들에서 생산된 육제품의 종류와 범위는 나라마다 각각 다르다. 그 시장자체가 국가들 사이에서 매우 다르기 때문이다. 예를 들면 독일은 sausages의 종류가 전체 가공품의 70%를 차지하지만 프랑스에서는 sausages가 약 30% 정도밖에 차지하지 않는다. 전체적인 유럽 육제품들의 발전을 위한 시도는 실질적으로 ham이나 frankfurter와 같은 맛이 부드러운 소시지(bland sausages) 등에 제한되어져 왔다. 가공육제품의 범위는 전통적인 보존방법(salted, dried, smoked)과 가열된 육을 말하며, 더 나아가 Burgers, Pies나 ready meal과 같은 가공품까지도 포함한다.

본 자료는 EU국가의 가공육 생산과 소비와 관련하여 수집된 자료로서 양식이 각각 다른 데서 나온 것이다. 또한 이 자료는 독일, 프랑스, 이탈리아와 스페인에서 전반적인 육제품시장과 관련하여 국가적 자료로 다함께 공유하고 있는 것이다. 영국을

포함하여 이들 국가들의 전체 육제품의 시장은 약 7백만 톤(7 million tones)이다. 이들 중 대부분은 큰 산업체에서 생산한다.

2. 독일(GERMANY)

독일은 총 고기 소비면에서 EU에서 9번째이다. SOEC에 의하면 그 소비는 90kg이하이다. 그러나 정육면에서의 육 소비량과 사료를 포함한 산업적 사용량은 거의 60kg에 달하고 있다. 이 중 돈육은 38kg, 우육과 송아지육은 10kg으로 가공육은 9kg에 달한다. 대개 독일에서 소비된 모든 육의 절반은 가공형태로 소비되었다. 1997년에 1인당 30.3kg의 소비량을 보면 이것은 유럽에서 최고이다. 가공육제품의 소비는 독일에서 증가하고 있으며 그 이유는 아침식사와 저녁식사 시 고기의 소비는 cold meat pattern(가열하지 않는 육)으로 구성되어 가고 있기 때문이다.

Sausage의 량은 가공육 소비의 거의 3/4을 차지한다. *Brouhwurst*는 독일 소시지의 가장 대표적

표 1. 유럽 국가별 1인당 육 소비량(1997)

Countries	Beef & Veal	Pig meat	Sheep meat	Poultry meat	Total ^a
Bel/Lux	20.7	45.1	2.1	21.0	96.4
Denmark	18.1	63.3	1.3	15.1	104.0
Germany	1.47	53.2	1.2	14.5	89.5
Greece	18.0	24.6	14.0	20.3	87.6
Spain	14.0	57.2	6.0	25.5	111.9
France	26.4	35.1	5.1	24.0	106.6
Ireland	15.7	39.0	8.0	32.0	101.7
Italy	23.9	34.1	1.7	18.7	88.0
Netherlands	20.8	42.9	1.3	21.8	89.7
Portugal	15.2	36.5	3.7	26.0	90.1
UK	15.7	24.9	6.0	25.5	77.5
Finland	19.1	33.1	0.4	10.7	68.1
Sweden	19.1	34.9	0.8	9.8	64.8
Austria	19.6	56.2	1.4	16.6	97.4
EU total	18.9	40.8	3.7	21.1	93.5

a : Includes offal, horse meat, rabbit, game etc, Source : Eurostat, ZMP, MLC

인 것으로 곱게 갈은 pork 와 beef를 혼합하여 제조업자에 따라 quick smoking process하에서 열처리된 제품을 말한다. *Rohwurst* 다음으로 대중적

인 sausage들로는 여러 가지 방법에 의한 훈연과 건조 공정에 따라 다른 제품들이다. *Kochwurst*는 cooked sausage로 scalded, boiled and

kg per head, total = 30.3

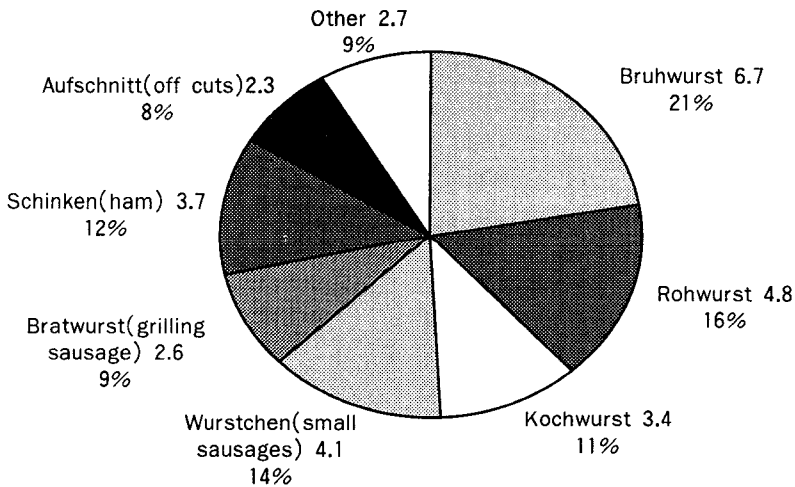


그림 1. 독일의 육제품 소비(1997)

steamed의 방법에 의해 장시간 열처리 된 제품으로 Liver sausage도 이 범주에 포함된다.

2.1 가정과 외식에서의 소비

그림 1에서 1인당 소비가 30.3kg, 전체적으로 240만 톤으로 이때 가정에서 소비가 107만 톤으로 그 가치가 DM 23 billion정도가 된다. 그러므로 육제품의 소비는 외식에서 많이 소비하며 그 양은 절반 이상이다. 많은 량의 'imbiss' (snack)은 식당에서 소비된다.

2.2 비포장 제품의 월등한 판매

1998년 상반기는 자료를 통해 1997년에 비해 가정소비(household consumption)가 줄어든 것으로 나타났다. 육제품들은 service counters에서 구입하였으며 그리고 추측상 비포장 육제품(loose products)이 동일기간에 구입한 것이 56%로 계산되었다. 이 비율은 해가 거듭할수록 매우 감소되었다(예, 1981년에는 73% 였다). 이것은 self-service counters에서 pre-packed form으로 구입한 제품은 38%로 loose products가 현저히 높게 나타난 것이다.

비포장 육제품의 소비가 높은 이유 중 하나는 새로운 지역에서 포장된 제품의 판매망과 관련이 있다. 또한 독일에서는 가공 육제품의 많은 비율이 supermarkets에서 보다 정육점에서 직접 제조

판매를 한다. 이렇게 정육점에서 판매되는 육제품들은 전형적인 비포장 육제품(loose products)들이다.

그러나 포장된 육제품의 전체적인 신장은 대형 할인 매장들이 확장되면서 신장되었다. ALDI(대형 할인 식품점) 혼자서 1996년에 가공 육제품을 13%의 비율을 소비하였다. 다른 할인매장들은 11%의 비율을 판매하였다. 남은 6%는 보존용으로 판매되었다. 한편 통일 독일 이전의 서독과 동독에서 인구증가와 소비에서 현저한 차이를 나타내었다. 작년 서독지역에서는 중간정도의 수입이며 4인 가족인 경우 가정에서 sausage제품으로 12.8kg을 구입한 반면 동독지역은 15.8kg을 구입하였다.

2.3 생산량의 거의 반에 달하는 소시지 량

1997년 독일에서 20명의 고용주와 함께 817개의 육가공 공장이 있었으며 1년동안 22,519백만 DM(£8,000million)의 총 매출고를 나타내었다. Sausage 제품의 독일 생산은 1.26백만 톤이며 그 가치는 10,450백만 DM(£3,700million)이었다. 독일의 모든 육가공회사에서는 각 종류의 소시지를 생산한다. 큰 회사들을 보면 "*Barfuss, Herta, Nolke, Plumrose, Schafft, Konecke, Hockwald, Kemper & Wilhelm Lutz*" 들이다.

97년에 Barfuss는 유럽에서 Nestle 다음으로 육제품 생산이 신장되었고, 규모면에서 두 번째로 rank되었다.

표 2. 독일의 소시지 생산 (1997)

종 류	천 톤	백만 DM	DM/kg
Rohwurst	363.6	3,635	10.00
Bruhurst	290.5	5,229	7.57
KochWurst	200	1,586	7.99
Total	1,255.2	10,450	8.34

Source : Bundesband der Deutschen Fleischwarenindustrie

비록 독일에서 생산하는 육제품들의 최대 몫은 국내소비를 위해서이지만 독일이 1997년에 소시지와 소시지 제품을 40,000톤 이상 수출하였다. 주요한 수출국가로는 프랑스(7,000톤), 러시아(6,000톤), 네델란드(5,000톤)등 이었다. 이와 동시에 독일은 26,000톤 까지 소시지 제품을 수입하였다. 주요 수입국가들로는 프랑스, 헝가리, 벨기에와 네델란드였다.

3. 프랑스(FRANCE)

SOEC에 자료에 의하면 프랑스는 유럽 시장에서 2번째로 1인당 육 소비가 많은 나라이다. 가공육제품의 소비는 독일보다 총 소비량 면에서 작지만 약 20%로 추정된다. 프랑스 가공산업에서 육제품 생산을 위하여 사용된 육의 총 량은 1997년에 106만톤이 사용되었다. 이 양은 1996년 보다 1%가 증가한 것이다. Offal meat(부스러기 고기)는 116,000톤 더 사용되었다. 육과 부스러기 고기가 사용되었으며 90%가 돈육이었다.

3.1 생산

프랑스에서는 작년 육제품을 생산한 공장들의 수는 407개 였으며 386개의 다른 회사에서 생산하였

으며 이들의 총 생산가치는 34,448백만 Frans(£ 3,600million)이었다. 제품의 총 생산량은 113만톤으로 이것은 pastry 등을 포함한 것이다. 약 30개의 가공회사에서 생산된 육제품이 10,000톤 이상을 생산하고 총 생산량에 거의 50%에 달하고 있다.

가공육 생산의 주종은 sausage이다. 작년 332,200톤을 생산하였으며 9,550백만 francs(£ 1,000million)의 가치였다. 조리를 위한 sausage의 양은 총 sausage 생산량의 40% 이상을 차지하였다. 그 다음 순수 돈육 건조 sausage(salami) 포함 8%가 생산되었다.

3.2 가열 햄

프랑스는 가열 햄의 선두주자로서 1997년 222,400톤을 생산하였다. 최고급 품질의 yolk ham은 가열 햄 생산의 80%를 차지한다. Ham 생산회사들을 보면 "Predault, Jambon d'Aoste(Sara Lee), Madrange, SBS 및 Fleury Michon" 등이다.

Jambon d'Aoste는 1996년에 Reybier group으로부터 Sara Lee에게 팔렸으며 햄 생산이 2번째이고 연간 생산량이 21,500톤이었다. 그 회사는 dry ham(18,500톤)과 salami(66,500톤)가 주요한 생산품목이었다. 총 가공육 생산의 약 48%는 포장

표 3. 프랑스의 가공육 생산

천톤

종 류	1996	1997
Sausages	332.8	332.2
Cooked hams, shoulders and other pork	285.3	280.5
Pates	189.9	185.5
Ready cooked meals	154.3	170.7
Pork, salted, in brine, dried, smoked	127.4	126.4
Beef, salted, dried, smoked	0.3	0.2
Other meat, salted, in brine, dried	0.7	0.7
Total	1,125.3	1,230.6

Source : Federation Francais des Industries Charcutiers

표 4. 프랑스 가공육제품의 무역균형

천톤

	Imports		Exports	
	1996	1997	1996	1997
Prepared and preserved meat	46.1	41.9	101.2	109.3
Sausage products	23.4	25.5	55.9	64.3
Salted, dried, smoked products	32.4	33.3	24.3	27.4
Total	101.9	100.7	181.5	199.3

Source : CFCE/VIVT

되지 않는 제품으로 charcuterie counters나 speciallist charcuterie outlets에 팔기 위해 생산하고 42%는 self-service outlets을 위해 sliced 되고 포장된 형태로 생산되었다. 포장된 형태의 육제품들은 프랑스에서 할인 식품점들이 계속적으로 확장되고 있기 때문에 생산은 증가경향으로 가고 있다.

3.3 수출 교역

프랑스에서 가공된 육제품은 생산의 15~20%만이 수출된다. 97년도에 수출은 수입된 것의 2배량에 가깝다. 가공 육제품의 무역 균형은 one billion francs이 넘는다. 돈육제품의 균형은 23million francs이 초과되었으며 수출 신장의 대부분은 비싼 charcuterie-type의 제품보다 기본적인 가공품에서 무역이 증가된 요인이라 할 수 있다.

가장 많이 수출된 육제품은 cooked sausage로서 97년에 53,000톤에 이른다. 이렇게 최근 몇 년 동안 무역량이 증가된 것은 러시아에 수출을 하였기 때문이다. 97년 영국은 러시아 다음으로 프랑스로부터 cooked sausage 수입국이였다(4,000톤). 독일은 영국에 대한 raw sausage 수출국이였다(5,000톤 from total of 9,500톤).

또한 프랑스는 97년에 거의 11,000톤의 cooked ham을 수출하였다. 독일과 이탈리아에 2,400톤과 2,200톤의 cooked ham을 수출하였

으며 이 두나라는 프랑스로부터 cured and smoked 육제품의 주요한 시장이 되었다(4,100과 4,700톤).

프랑스의 가공육 수입은 1/4분기에는 cured 와 smoked meats이다. 주요 수입국가로는 이탈리아에서 9,000톤과 벨기에에서 8,200톤이 수입되었다. 국내 생산된 육제품과 수출입에 따른 가공육의 무역의 균형은 소비에서의 백만톤 보다 조금 더 차이가 난다. 1인당 소비량은 18~19kg으로 cooked ham 소비량은 4kg 이상이다.

4. 이탈리아(ITALY)

이탈리아인들은 독일인들 보다 고기를 적게 소비한다. SOEC에 의하면 가공육의 1인당 소비는 독일인의 약 1/2정도이다. 이탈리아의 고기 가공 산업은 증가하는 산업이며 5개의 큰 공장에서 총 생산량의 14%만을 생산한다. 그 5개의 회사들은

“*Fiorucci, Galbeni, Montorsie Blasi, Unibon* 과 *Beretta*” 이다.

1995년에 육제품 생산량은 977,000톤이었고 더 나아가 당 절임육으로 61,000톤이 생산되었다. 육제품 생산은 대부분 북쪽지역에 집중되어 있는데 그 이유는 그 지역이 주된 돼지 생산 지역이기 때문이다. Cooked ham은 단일 품목으로 시장의 32%를 차지한다. 2,000회사 이상이 cooked ham을 생산한다. 가장 큰 2회사는 *Ferrarini*와 *Fiorucci*로 각각 시장의 8%씩 나누어 가지고 있다.

표 5. 이탈리아의 육제품의 생산과 소비(1995)

천톤

	생 산	소 비
Dried ham	141.0	116.6
Cooked ham	308.0	308.9
Dry sausage/salami	101.0	92.4
Bologna sausage	217.3	250.7
Other	210.0	213.2
Total	977.3	936.8

Source : ASSICA

4.1 대중적이며 다양한 이탈리아 소시지

Bologna sausages(or Mortadella)의 생산은 22% 이상이다. 이런 소시지들은 boiling에 의해 cooking 되고 며칠동안 걸어서 말린다. Salami는 100,000톤 정도를 생산하며 제품들은 매우 다양하다. 대부분은 순수한 돈육으로 만들어지지만 일부 지역에 따라서는 돈육과 우육을 혼합하기도 한다. 따라서 Cotechino 처럼 매우 다양한 소시지들을 생산한다.

Parma(dried) ham은 또한 중요한 부분이다.

Parma ham 생산업자들로 구성된 컨소시움의 수는 200명 이상이며 그들은 매년 8 million parma ham 정도를 생산한다.

4.2 생 산

이탈리아에서 육제품은 1995년에 수출된 량이 총 69,000톤에 달하며 가공육이 과잉 생산된다. 수출된 육제품 중에는 26,000톤은 dried ham이며 8,400톤은 Parma ham이었다. Parma ham의 주요한 도착지는 프랑스(3,590 톤), 독일

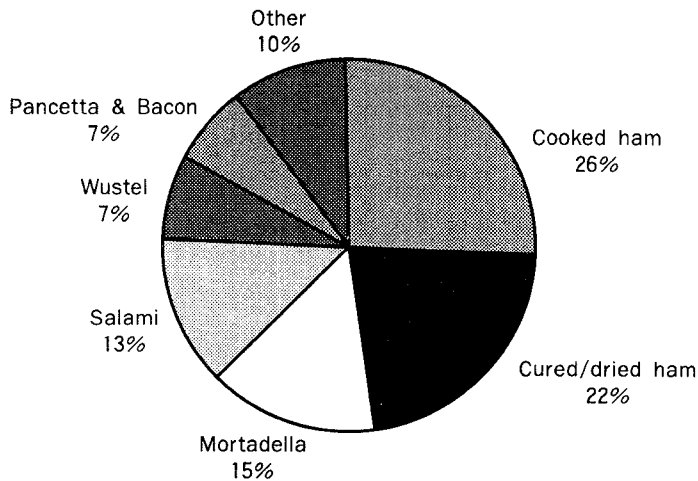


그림 2. 이탈리아의 육제품 판매(1995)

(2,170톤)으로 대부분은 boneless ham의 형태로 수출된다. 다음으로 수출량이 많은 것은 Bologna sausages이다.

육제품의 소비는 937,000톤으로 1995년에 1인당 16kg의 소비를 하였다. 전반적으로 이탈리아에서 육제품의 소비는 남부와 섬 지역에서 가장 많았다. cooked ham 소비는 NorthWest 지역에서 가장 높게 나타났다.

4.3 유럽에서 가장 많은 cooked ham 소비

North West의 인구증가는 26%이지만 cooked ham의 소비는 42%를 차지한다. 1인당 cooked ham(cooked shoulder 제외) 소비는 1995년에 5.4kg이었고 유럽에서 최대였다. Cooked ham의 40% 정도는 supermarket과 hypermarket을 통해 팔렸으며 Butchers 나 Charcuterie outlet에서는 소매로 각각 18%와 16%를 판매하였고 cooked ham은 가정에서 95%가 소비되었다. 95년 이탈리아에서의 cooked ham 생산량은 국내 소비량 보다 약간 모자랐었다. 따라서 모자란 양만큼을 프랑스, 벨기에와 네덜란드로부터 4,600톤 정도를 수입하였다.

5. 스페인(SPAIN)

스페인인들은 유럽 연합에서 고기의 가장 큰 소비자들이다. 대략 30%이며 육제품으로 1인당 18kg을 소비한다. 이중 85%는 집에서 소비를 한다. 현대화된 retail outlet 은 가공육 구매의 절반 이상 판매한다. Butchers 와 Charcuterie shops은 각각 16%씩 판매한다.

스페인에서의 육제품의 생산은 96년에 749,000톤이었으며 스페인에서 육제품 생산방법에 따라 크게 두가지로 첫째 : Cured 제품(대기 건조제품 포함), 둘째 : Cooked 제품으로 나누어져 있다.

5.1 세계에서 가장 큰 cured ham의 생산업자

세계에서 염지 가공육 중 spain에서 가장 많이 생산하는 것은 cured/dried ham으로 그 생산업자들은 그것을 uncooked ham으로 만든다. 가장 유명한 것은 *Iberian ham*이며 생산용어로는 *Serrano ham*이다. Cured sausages 중에서 *chorizo*가 생산 물량면에서 가장 중요하다. 덩어리 돈육과 pepper가 혼합되어 만들어진 sausage는

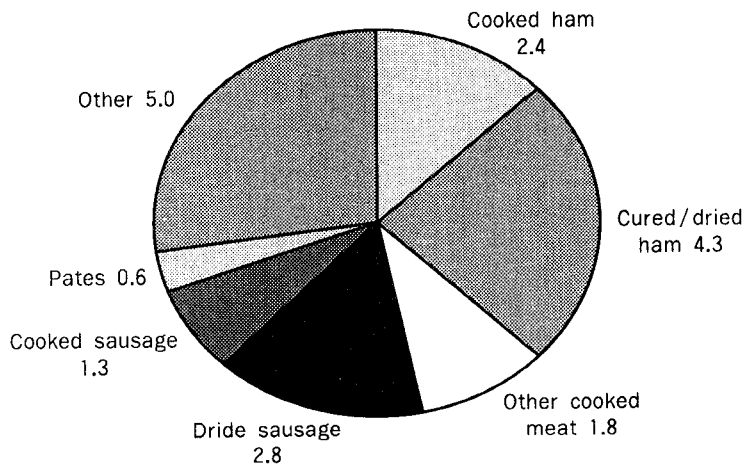


그림 3. 스페인의 육제품 소비(1995)

표 6. 스페인의 가공육 생산 현황(1996)

천톤

Cured products of which	350
Ham/shoulder	169
Chorizo sausage	65
Salchichon	59
Other	57
Cooked products of which	244
York ham	95
Other ham(fiambres)	73
Small sausages(salchichas)	52
Pate	24
Other, including prepared dishes	155
Total	749

Source : AICE

양념을 많이하여 건조시킨다. *Salchichon*은 같은 방법으로 생산되고 양념을 덜 쓰지만 널리 분포되어 있다.

Cured ham과 cured shoulder 생산량은 총 가공육 생산의 약 23% 정도이다. 97년에는 30.8 million 개의 ham으로 그 양은 178,000톤이 생산되었다. 1인당 소비량은 4kg으로 유럽에서 cured ham의 가장 큰 소비국은 스페인이다.

*Serrano ham*의 생산은 대부분 cured ham을 생산하며 생산업자들은 Spanish Serrano ham Consortium을 구성하고 여기서 기준을 정하고 이를 따른다. Serrano ham의 선두인 10개의 생산업자들은 *Navidul, Fuertes, Jamones Sala, Campofrio, Alimentacion, Ramon Ventula, Embut Y Jamones Noel, Omsa Alimentacion, Jamones los tres Toricos, Redondo Iglesias and Hesperia de Alimentacion*. 이 들이다.

5.2 주요한 수출국가

스페인에서 cured ham의 수출은 1997년에 총 9,250톤으로 25%까지 증가하였고 그 값은

10.7billion pesetas(£ 44.6million)였다. 스페인은 프랑스와 독일에 앞서 이탈리아 다음으로 cured ham의 수출국가로 되었다. 스페인은 이것으로 8년동안 국제 시장에서 종사해 온 이후 양돈 산업은 자유를 선언하였다. Cooked cold meats 또한 전체적으로 10,000톤을 초과 수출하여 주요 수출회원국이 되었다.

5.3 Cooked ham의 시장 분포

Cooked 제품에서 ham은 최근에 *salchichas*처럼 다른 가열제품과 나뉘어져 시장점유율이 저하되고 있지만 매우 중요하다. Cooked ham의 소비는 스페인에서 전체 *charcuterie* 소비의 약 13%로 2~3kg 정도를 소비한다. 최근 몇 년동안 prepared/ready meal dishes로의 생산은 비싼 가열제품, 특히 ham이 증가되었다. 1996년에 460,000톤의 ready meal이 팔렸으며 이것은 이중 60%가 catering에 의한 것이었다.

최근에 러시아는 스페인 육제품의 주요한 수출시장이 되었다. 그러나 프랑스와 포르투갈과 함께 러시아에 대한 무역은 매우 천천히 진행되어 진다.

표 7. 국가별 육제품의 시장 비교(1997)

	생 산(천톤)	소 비(kg/명)
Germany(a)	1,255.2	30.3
France	1,130.6	18.2
Italy(b)	977.3	16.0
Spain(c)	749.0	18.2

(a) 소시지 및 소시지 제품

(b) 1995, (c) 1996

Source : MLC estimates based on national sources

스페인 또한 육제품을 1996년에 약 18,000톤 수입하였다. 이중 대부분은 덴마크로부터 수입하였다. 최근 덴마크에서 수출은 표에서 processed 와 canned meat를 스페인까지 수출하고 있고 그것은 작년 5,000톤 이상이었다.

6. 결론

표7은 4개국의 육제품 생산과 소비를 한꺼번에 나타낸 것이다. 1인당 소비는 프랑스, 이탈리아 및 스페인은 매우 비슷하다. 영국은 National Food Survey data를 이용하면 육제품의 대부분을 가정 소비하며 약19kg으로 추정된다.

영국의 다른 유럽국가들과의 소비 형태에서의 큰 차이점은 제품의 형태이다. 영국에서는 'Charcuteris' type 제품이 매우 적게 소비된다. Cooked ham의 소비는 약 2kg인 반면 *Pata*와

delicatessen type 제품의 소비는 1kg도 되지 않는다. 비록 전통적인 돈육과 우육 소시지의 소비는 단지 약 3kg정도이며, 냉동된 편이육과 육제품 및 ready meals들은 점점 더 대중화가 되고 있다.

SOEC 정의를 이용하면 영국에서 소비된 육의 약 29%는 가정에서의 소비를 위한 형태로 구입되고 있다고 하였다. 약 12%는 catering에서 가공품으로 소비되는 경향이다. 모든 육 및 육제품의 도축된 도체 중량과 동량으로 연간 소비는 1.8millions톤으로 보고하고 있다. 여기에 가공육 제품이 가정소비와 catering 소비의 비율은 영국이 70 : 30이며 독일은 45 : 55으로 보고되었다.

따라서 한국의 육 생산 및 가공업자들도 유럽시장의 동향과 소비실태들에 대한 자료들을 참고로 하여 향후 유럽시장에 육제품의 수출의 기회를 가질 수 있도록 노력하여야 할 것이다.