

European Quality Meat
From Spain & Italy

NICE TO
BEEF YOU



1. 개요

STUDY TRIP IN ITALY_SOUTH KOREA

Roma, 26th November to 2nd December
2023

PROGRAMME : EU BEEF ASIA

Beneficiary : ASSOCARNI

Implementing Body : IMN

2. 견학일정

2023. 11. 27 : ASSOCARNI

2023. 11. 28 : INALCA

2023. 11. 29 : VERCELLI

2023. 11. 30 : ITALIA ALIMENTARI

2023. 12. 01 : MEC

3. ASSOCARNI

- ◆ 주 소 : Via Sardegna,55-00187 Roma
- ◆ 연 락 처 : +39 06 690640
- ◆ 홈페이지 : www.Assocarni.it
- ◆ 주요업무 : 소,양,말 중심으로 농장, 도축, 가공, 유통, 수출까지 관리하는 육류협회.
- ◆ 회원사 : 농장, 도축장, 가공 업체를 포함 100사.
- ◆ 현황 : 사육 - 630만두
도축 - 1,986만두 (80만톤)

3. ASSOCARNI

- ◆ 수출지역 : 유럽 전체, 북아프리카, 아랍(할랄 작업), 중국, 러시아, 캐나다, 일본, 필리핀
- ◆ 특 징 : 목초사육, 저지방, 무항생제, 수출 40만톤 (유럽 30만톤)
- ◆ 등급표기 : EE2(축종, 육질등급6단계, 지방등급5단계) 육안 검증
- ◆ 기 타 : 2024년 6월 한국방문 프로모션 계획 (서울식품박람회 참관 예정)

4. INALCA

- ◆ 주 소 : Via Spilamberto, 30/C 4104 Castelvetro(MO) Italy
- ◆ 연 락 처 : +39 059 755392
- ◆ 홈페이지 : www.inalca.it
- ◆ 개 요 : CREMONINI GRUP 내 생산71.6%, 사육, 도축, 가공 판매, 이탈리아 최대규모, INALCA 내 15개 가공 공장 및 3개의 도축장 운영, 다양한 쇠고기 가공제품을 자체 브랜드 및 제3자용(OEM)으로 제조 판매
- ◆ 생 산 : 80,000톤/년 (200톤), 그룹전체 180,000톤/년

4. INALCA

◆ 도축

- 육우 450KG~500KG(지육 250KG~300KG), 15~18개월령
500KG~700KG(지육 275KG~385KG), 18~24개월령
- 송아지 250KG (지육 125KG), 8개월령

◆ 수출 : 총생산량의 45%~50% 유럽내 판매,

기타 수출 : 미국, 캐나다, 홍콩, 동남아

- **EST 132M – Castelvetro(MO) Beef, Veal 생산 (방문업체)**
- EST 2270M – Ospedaletto(LO) Beef 생산
- EST 236L – Rieti(RI) Beef 생산
- EST 253M – Pergognaga(MN) Veal 생산
- EST 2857M – Flumenri(AV) BEEF 생산

4. INALCA

◆ 특 징

- 고객사 원하는 스펙으로 구성 가능,
자체 또는 고객사 브랜드 박스제작 공급가능
검역 불합격시 반송가능
- 품질 및 관리에 대한 자부심
- 갈비(USD5.0~5.5), 갈비, 꼬리는 캐나다로 수출

5. VERCELLI

- ◆ 주 소 : S.S 230 n.15-13030 Formigliana (VC)
- ◆ 연 락 처 : 0161 877 819
- ◆ 홈페이지 : www.gruppovercelli.it
- ◆ 개 요 : 농장(위탁 및 계약농장), 도축, 가공,
모든 생산 단계 단일관리
 - 생산비율 : **70%(Veal)**, 15%(18~20개월령),
15%(30개월령 이상) : 패티용
 - Piedmontese Beef : 프랑스, 이탈리아 품종
- ◆ 생 산 : 400두/일(8,600두/월),
58% 자체농장에서 사육한 소 도축

5. VERCELLI

- ◆ 도축 : 생우 8개월 된 생우 중량300kg(지육140kg)
송아지를 주 2,000두 도축
- ◆ 수출 : 유럽,사우디,두바이,일본,홍콩,중국,캐나다
 - 일본 : 우설, 프렌치랙
 - 중국 : 목살(CHUCK)_ 7.5유로
 - 품목 : OSSOBUCO,SHANK,RACK,CHUCK,BOLA BLADE
- ◆ 농장 : 사육두수 17,000두(직영농장 2,000두) ,
품종개량 및 사료(목초+옥수수+콩+영양제)
배합 및 공급, 분뇨를 활용 에너지 소비량의 50%을 생산
- ◆ 특징 : Veal 위주 정육 및 가공상품 생산, 수출(EST235M)

5. VERCELLI

- ◆ 기타 : 다른 나라 수출가격(현재 수입업체)
(대한민국 관세 40%)
 - Tomahuck, Franch Rack : 24유로/kg
 - Short Rib : 10유로/kg
 - Back Rib : 10유로/kg
 - Brisket Rib : 10유로/kg
 - 유통기한 : 냉장 45일, 냉동 24개월

6. ITALIA ALIMENTARI

- ◆ 주 소 : Via Marconi, 3 46040 Gazoldo d/Ippoliti (MN), Italy
- ◆ 연 락 처 : +39 347 9673614
- ◆ 홈페이지 : www.italiaalimentari.it
- ◆ 개 요 : INALCA GROUP 내 자회사로 델리식품을 만드는 회사
 - SALUMI 가공 전문업체, 유럽, 아시아, 미주 55개국 수출
 - SLICED, SNACKS, BACON, 정육을 생산하여 휴게소, 프랜차이즈, 호텔, 정육점 공급
 - BRAND : ibis, CORTE BUONA, Montagna, SPANINO 등



6. ITALIA ALIMENTARI

◆ 기 타 : 이탈리아 내 공장 5개, 미국 1개 공장,
캐나다 1개 공장.

- vaschette di pre-affettato : 120,000,000개 트레이/년
- snack e sandwiches : 30,000,000개 트레이/년
- salumi : 40,000톤/년
- bacon : 9,000톤/년

The logo for 'ibis SALUMI' features the word 'ibis' in a bold, lowercase, sans-serif font with a yellow dot above the 'i'. Below it, 'SALUMI' is written in a smaller, uppercase, sans-serif font. Two horizontal lines are positioned above and below the text.The logo for 'SALUMIFICIO CORTE BUONA' is enclosed in a rectangular border. At the top, there are five small yellow circles. Below them, the words 'SALUMIFICIO' and 'CORTE BUONA' are written in uppercase, sans-serif font, with 'CORTE BUONA' being larger and bolder.The logo for 'Montagna' features the word in a stylized, lowercase, sans-serif font. The letters are white with a red outline, set against a dark red, oval-shaped background that has a slight gradient.The logo for 'SPANINO' features the word in a stylized, uppercase, sans-serif font. The letters are white with a black outline, set against a dark background.

7. MEC S.p.A

- ◆ 주소 : Via Circonvallazione, 26 12040 Mmontanera(CN), Italy
- ◆ 연락처 : +39 0171 798206
- ◆ 홈페이지 : www.carnimec.it
- ◆ 개요
 - 소고기 생산 공장 및 유통업체로 대규모 유통 인프라 구축
 - MEC : 도축.가공, MAGO : 유통, FS TRASPORTI : 운송회사
 - B to B, B to C 균형 잡힌 공급망 구축,
패티 시장 국내 1위(31%)
 - 브랜드 : FORMENTO
 - Piedmontese Beef : 이탈리아 품종(500농가)

7. MEC s.p.a

◆ 생산

- 자체농장에서 40% 사육, SKIN PACK, VACUM PACK

◆ 도축

- 18~24개월령, 24개월령 이상 도축
- 72,000두/년(300두/일 도축)

◆ 수출

- 동유럽(스페인,스웨덴,독일),아시아(홍콩)에 극소수
- 전체 생산량에 20% 수출
- RIB 작업 경험 없음
- 유통기한 : 냉장육 40일, 냉동육 180일
(요청에 따라 24개월 가능)

8. 총평

- 이탈리아는 도축 월령이 어림
- 한국에서 요구하는 스펙을 만들기에는 부족할 것으로 보임
 - 8개월령 송아지와 18개월령 이하 도축이 대부분
 - 동물 복지로 인한 거세를 하지 않고 있으며 저지방육과 부드러운 부분을 찾는 유럽내 소비성향, 가공육, 버거 패티, 통조림육, 갈아 만든 생육 등 식생활 문화의 차이, 아이템을 찾기는 어려울 것으로 예상됨.

8. 총평

- 사육 방법이 완전한 목초 사육방법(방목)이 아닌, 우사에서 건초, 옥수수 및 기타 영양제를 혼합해 사육하여 육색은 적색육임
 - 육색은 호주, 뉴질랜드산 보다는 좋아 보임
- 관세로 인한 가격경쟁력이 떨어 질 것으로 예상됨.
- 안심과 부산물 부분은 다양한 제품들이 생산되고 있어 한국 스펙에 맞는 아이템을 찾아 볼 수 있을 것으로 예측



사단법인 한국수입육협회(KOREA MEAT IMPORT ASSOCIATION)