

스페인 세미나 초청 참가보고서

(EU BEEF : Nice To Beef You!)

2023. 1.

사단법인 한국수입육협회

(자료 : (사)한국육류유통협회 제공)

I. 출장 개요

1. 세미나 목적

- 유럽연합(EU)에서 지원을 받은 스페인과 이탈리아의 소고기 협회에서, 유럽 소고기를 아시아에 홍보하기 위한 프로그램의 일환
- 아시아 축산업 관계자들에게 축산업의 트렌드, 첨단 기술 및 개념에 대해 이해하고 학습하며 교류할 기회 제공
- 스페인 소고기 산업 관련 정보입수 등을 위해 세미나 참가

2. 행사명 : EU BEEF : Nice To Beef You! 스페인 세미나

3. 기 간 : 2023년 1월 8일~14일(7일간)

4. 주 최 : PROVACUNO(스페인 소고기협회)

5. 방문처 : 스페인 소고기 도축가공업체 등

6. 한국측 초청 명단

- 한국육류유통수출협회 : 공중표 부회장, 한덕래 국장
- 한국수입육협회 : 박성민 회장, 정인호 부회장(이노미트 대표)
- 업계 : 조민호 대표(선우프레스)

II. 스페인 소고기 산업

1. 산업 현황

- 사육현황 : 사육 농장수 약 13만 개소, 약 700만 마리 사육
 - 곡물비육이 약 90%로 대부분이며, 목초비육은 10%에 불과
 - 곡물사료 : 보리, 귀리, 밀, 옥수수, 콩, 깨 등
- 도축현황 : 연간 약 220만 마리 도축 및 약 80만톤 생산
- 도축가공 : 도축장 약 250개소, 부분육 가공장 약 150개소
 - 일일 1천 마리 도축규모 업체 약 10~15개소로, 가공장보다 도축장이 많은 이유는 군단위 소규모 도축장이 많음.

2. 강 점

- 동물복지를 인증 받고 곡물을 먹여 키운 어린 가축들에서 생산된 소고기로 축산물 이력추적으로 식품안전성 보장.
- 농장에서 식탁에 오르기까지의 모든 생산 과정을 투명하고 공정하게 관리하는 엄격한 시스템인 유럽 생산모델(EPM)을 엄격히 준수하여 제품의 품질과 안전을 보장.
- 항생제와 성장촉진호르몬이 없고, 지방이 적은 고기부터 마블링이 좋은 고기까지 다양한 종류의 소고기 생산
- 12개월 미만, 12~24개월 및 24개월 이상 등 다른 사육 기간의 소를 도축해 여러 가지 요리에 적합한 제품을 제공

Ⅲ. 업체 방문내용

1. 스페인 소고기협회(PROVACUNO)

- 면담자 : Javier Lopez 이사, Jose Ramon Godoy 국제시장이사, Gema Moguer Lopez 매니저
- 면담 내용
 - 일정상 협회 방문은 못하고 출장일정에 동행.
 - 한국 시장은 안전성과 정기적인 공급이 보장된 고품질 제품의 수요가 있으며, 유럽 소고기는 한국 소비자가 원하는 조건에 부합
 - 한국은 소비자의 쇠고기 수요가 높지만 생산과 소비의 불균형으로, 매년 약 50~60만 톤의 소고기 제품이 수입
 - 한국에서도 유럽 소고기를 포함한 유럽산 고품질 식품에 대한 수요가 점차 더 늘어날 것으로 보이기 때문에, 유럽 소고기의 우수성에 대한 인식이 향상되며 시장이 활성화되기를 기대
 - 수출형태 : 항공운송으로 냉장육을 유통하지 않는 한 대부분이 냉동육 형태로 수출.
 - 현재 스페인에서 수출이 가능한 업체는 약 20~25개소
 - 가격경쟁력 : 곡물비육이기 때문에 목초비육 국가인 남미, 북유럽, 뉴질랜드산 보다는 높은 미국산 가격에 근접.

2. Miguel Vergara Grupo

- 홈페이지 : <http://www.miguelvergara.com/eh/>
- E-mail : export@miguelvergara.com
- 주소 : 37170 Vega de Tirados, Salamanca
- 면담자 : Raul Delgado(수출매니저), Elena Revilla, Maria Jose
- 업체개요
 - 창업주부터 가족이 3대째 운영하고 있는 업체로, 농장 및 사료, 도축장, 가공장을 운영하고 있는 수직계열업체.
 - 주 사육품종은 Black Angus(약 1만2천 마리)와 Blonda종으로, 현재 약 3만 마리를 사육.
 - 사육기간은 최대 24개월(약 750kg)이며, 곡물비육인 경우는 곡물(옥수수, 밀)을 약 300일 급여.
 - Black Angus종의 유전형질을 개선하기 위한, Vergara Life 프로젝트 진행 중.
 - 도축가공 캡퍼 일일 200마리이며, 현재는 약 120마리 작업.
 - Black Angus종은 호텔 및 리테일 등으로의 납품용 가공작업, Blonda종은 슈퍼마켓 및 햄버거용 제품으로 가공작업을 하고 있고 현재 14개국 300개 리테일샵에 제품 판매 중.
 - 세계적 권위의 식음료 시상식인 영국의 「Great Taste Awards 2022」 에서 3스타 획득

3. Incova(Integration Comercial Vacuno)

- 홈페이지 : <http://www.incovasa.com>
- E-mail : il@aijglobex.com, dg@aijglobex.com
- 주소 : Ctra. de la Estacion S/N, 40400 El Espinar, Segovia
- 면담자 : Delia Gil Yuste(CEO), Nacho Lopez(수출매니저),
Alejandro Ratier(수출매니저)
- 업체개요
 - 창업주부터 2대째 운영 중이며, Incova사료를 공급받고 있는 Incova 주주농가 약 50개소에서 2만9천 마리 사육.
 - 프랑스 리무진(Limousin)종과 샤로레(Charolais)종 사육
 - 농장은 현재 43년간 운영하고 있으며, 이후 사료, 2008년도에는 도축가공장을 설립하여 운영 중에 있음.
 - 도축캡퍼는 1일 220마리이고 가공장은 60마리로 3만팩 생산, 2교대가 가능하기 때문에 이보다 2배 작업 가능.
 - 주요 고객은 마드리드 소재 도매유통업체로, 이 곳에서 스페인 여러 지역으로 유통 중임.
 - 현재 내수시장은 주로 냉장육으로 유통 중이며, 냉동보관 창고 캡퍼가 작지만 수출이 시작되면 신규준공 가능.
 - 수출은 아랍국가 쪽으로 할랄제품 수출경험 있음.
 - 등급표시는 도체까지만 EU 기준을 적용하여 표기하고 부분육에는 표기를 안하고 있음.

4. EC Medina

- 홈페이지 : <http://grupomedina.com>
- E-mail : amonteagudo@ecmedina.com
- 주소 : Manzana 5, Poligono Sector I el Rincon, Sector 2, S/N, 46360 Bunol, Valencia
- 면담자 : Marino medina(CEO), Azahara Monteagudo(수출매니저)
- 업체개요
 - 1973년에 설립된 가족기업으로 스페인에서 가장 큰 규모.
 - 연간 30만 마리 도축하고 있는데, 자체농가에서 3만 마리 출하하고 있으며 나머지는 20개 농가들로부터 구매
 - 곡물 비육우는 24개월 이하만 취급하는데 평균 15개월령에 도축(생체중 600kg, 도체중 300kg)하고 있으며, 3개월령 이후 12개월간 곡물을 먹여 사육.
 - 연간 약 9만톤의 소고기를 생산하고 있으며, 슈퍼마켓 및 푸드서비스, 병원 등에 납품하고 있음.
 - 발렌시아(EC Medina - 도축·가공장), 마드리드(Carnicas Medina - 가공장), 아코루냐(Montellos Medina - 도축장) 3개 지역에서 공장 운영중
 - 도축, 가공, 포장라인의 출입구를 별도로 설치하여 교차오염을 방지하고 있으며, 품질위생팀 직원 15명이 이력추적

등을 통해 철저한 관리를 하고 있음.

- 필리핀, 일본, 베트남, 홍콩, 싱가포르, 말레이시아 등 아시아 여러 국가로 냉동육 수출하고 있음(2022년 기준 EU 역외수출 실적 약 9천여톤).

5. Mercamadrid

- 홈페이지 : <http://mercamadrid.es/>
- E-mail : Iroman@mercamadrid.es
- 주소 : Centro Administrativo - Avenida de Madrid Mercamadrid, s/n. 28053, Madrid
- 면담자 : Lola Roman, Paloma
- 업체개요
 - 신선 제품(육류, 수산물, 과일, 채소 등) 물류 및 유통센터로 스페인에서 가장 큰 식품유통 시장이며, Ayuntamiento de Madrid와 Mercasa가 공동으로 참여한 공기업.
 - 1982년에 수산시장 개설, 1983년 과일 및 채소 개설, 1999년에 육류센터 개장되었는데 45,000m² 넓이의 유럽에서 가장 큰 육류시장임.
 - 도시 전역에 분포 된 54개의 주요 시장과 대형, 중형 및 소형 슈퍼마켓 체인에 제품을 공급하고 있는데 일반 소비

- 자들은 출입할 수 없고 도매유통 관계자들만 출입가능.
- 육류센터에는 약 80개의 가공 및 유통회사가 입주해 있으며, 모든 종류의 육류를 취급하고 있음.
 - 고급레스토랑 등에 납품되는 대형 들소(생체중 약 1.2톤) 취급 업체도 입주해 있는 등 다양함.
 - 2021년 기준 약 64만톤의 육류를 생산(소고기 420천톤, 양고기 25천톤, 돼지고기 125천톤, 닭고기 68천톤)
 - 주요 입주사 : El Encinar de Humienta, DAPSA, Gancedo, Bandeira, Compania Laiberica, Corderex, Eurovicarm, Luis de Blas, Carnicas Andres, Carnes de Calidad, Grupo Jaquete, Grupo nortenos 등.

6. El Encinar de Humienta

- 홈페이지 : <http://www.encinarsa.com>
- E-mail : ssr@encinarsa.com, Fmillan@encinarsa.com
- 주소 : Mercado Central de Carnes Modulo 1 - Mecarmadrid
- 면담자 : Sergio Serecigni, Fernando Millan(수출매니저)
- 업체개요
 - 1998년도에 Mecarmadrid 부지 내에 설립된 도축·가공업체이며, 연간 생산량은 약 5만톤으로의 70%는 내수판매

를 하고 30%는 수출하고 있음.

- 내수 70%는 대형 리테일 고객 30%, 산업 고객 20%, 리테일 마켓 10%, 도매 고객 10%로 구성
- 한국으로 수출이 시작된다면 한국이 요구하는 스펙에 최대한 맞추겠으며, 현재 마블링육 생산량이 많지는 않으나 요구가 있다면 최대한 공급할 수 있도록 노력하겠음.
- 현재 마블링육은 자체 판매장에서 판매하고 있는데, 주 고객은 레스토랑 등임.

7. 백화점 및 재래시장 판매장

○ 방문처 및 주소

- Hipercor : C. Retama, 8, 28045 Madrid
- Mercado La Cebada : Pl. de la Cebada, S/N, 28005 Madrid

○ 한국의 트렌드와 마찬가지로 백화점 등에 위치한 판매장에는 고객이 꾸준히 유입되고 있지만, 재래시장의 방문 고객은 저조하였음.

○ 백화점은 고객의 취향에 맞게 마블링육과 일반육 등의 상품이 다양하게 전시 판매되고 있으나, 재래시장 판매장은 마블링육 없이 일반육만 판매.

IV. 결 론

- 우리나라 사람들이 구이용으로 선호하는 마블링육은 Black Angus종에서 곡물비육으로 생산되는 일부분에 불과.
 - 현재 한국에서 구이용으로 주로 사용되는 미국산에 비해서는 마블링이 부족한 것으로 보임.
 - 스테이크로는 소스 때문에 큰 차이를 느끼지 못할 수 있지만, 한국의 구이문화에서는 미국산 보다 선호도가 떨어질 수 있을 것으로 보임.
- 미국 보다 운송기간이 길어 냉장육으로 수출하기 힘들기 때문에, 냉동육으로 수출할 수밖에 없는 것이 약점으로 작용
 - 구이 시장 공략에 어려움을 겪을 수 있음.
- 스페인 수출오퍼가격이 가장 관건으로 보이는데, 수입이 시작된다면 구이시장 보다는 급식식자재 및 HMR, 밀키트 시장 등이 주 고객이 될 것으로 사료됨.

[붙임] 방문처별 담당자 리스트

Miguel Vergara	Raúl Delgado	Export	export@miguelvergara.com
	Elena Revilla	Communication	erevilla@miguelvergara.com
	María José	Vet	
Incova	Nacho López - Delia Gil Yuste – Alejandro Ratier -	export CEO export	il@aijglobex.com dg@aijglobex.com ar@aijglobex.com
EC Medina	Marino Medina	CEO	
	Azahara Monteagudo	Export	amonteagudo@ecmedina.com
	Juan Pedro Montejano	Sales	jpmontejano@ECMedina.com
Mercamadrid	Lola Román		lroman@mercamadrid.es
	Paloma		accion_exterior@mercamadrid.es
Encinar de Humienta	Sergio Serecigni	Export	ssr@encinarsa.com
	Fernando Millán	Export	Fmillan@encinarsa.com