HITTOUR AREA STATE OF THE STATE

Food Journal Chile 2014 Special Edition

Quality and Trustworthy Supplier

천혜의 지중해성 기후에서 탄생한 식품 까다로운 고객의 욕구를 만족시켜드립니다 칠레 식품산업과 식품업체 심층 현장보도





A full range of frozen fruits and vegetables ready to be packed with your own private label.



Contact us and we will work together to far exceed your expectations.











Head Office: Lo Echevers 250, Quilicura, Santiago, Chile • Phone (56-2) 2367 8000 • Contact: export@alifrut.cl

www.minutoverde.cl



한·칠레 FTA 10년

천혜의 지중해성 기후가 만든 칠레 식품산업 현장

우리나라의 첫 무역협정 상대국인 칠레와 자유무역협정(FTA)이 2004년 발효된 지 올해로 만 10년이 됐다. 한·칠레 FTA 이후 칠레는 한국 식품산업의 주요 동반자로 부상했으며, 이미 칠레의 농식품은 한국인의 생활 속에 깊이 파고들었다.

칠레는 지중해성 기후로 과일과 채소의 생산에 이상적이다. 아타카마 사막과 안데스산맥 등 지형적 특성이 자연스럽게 장벽을 이뤄 해충과 질병은 적은 건강한 땅으로 '식물의 낙원'이라고 불리기도 한다. 특히 칠레는 라틴아메리카의 남쪽에 위치하고 있어 북반구와 계절이 반대이기 때문에 세계인구의 대부분이 살고 있는 북반구의 식품 소비를 보완하는 역할을 한다. 칠레는 농산물의 생산과 가공에서 최첨단 기술을 사용하고 있으며, 국제적

인 규정을 준수해 수입국들의 엄격한 요구사항을 충족하고 있는 세계적인 농수산물 수출국이다. 2014년 현재 61개 국가와 FTA를 맺고 있다.

칠레는 블루베리, 생식용 포도, 신선한 자두, 건자두, 건사과, 아보카도, 신선한 체리, 견과류, 연어, 와인, 엑스트라 버진 올리브유, 광천수, 건과 등 다양한 농수산식품을 생산해 수출하고 있다.

세계의 다국적 기업들은 칠레의 품질 좋은 원료를 이용해 가공식품을 만들고 있으며, 우리나라 주요 식품업체들도 칠레의 농수산물을 이용해 가공식품을 생산하고 있다.

식품저널은 지난해에 이어 2014년에도 칠레의 주요 기업 관계자와 인터뷰 를 통해 칠레 식품산업의 현장을 소개한다.

식품저널 글로벌 기획팀

CONTENTS

INTERVIEW

- 04 Alberto Montanari 칠레식품협회장
- 06 Roberto Paiva 칠레무역진흥청 이사
- 08 한국 바이어가 본 칠레식품

칠레식품산업현장

- 09 Lourdes 'Jugos Chile'
- 12 Dried Fruit Valley
- 14 Viña Francisco de Aguirre
- 16 Invertec Foods
- 18 Alifrut
- 21 Cran Chile
- 23 Agrofoods Central Valley
- 25 San Clemente Foods
- 27 Bayas del Sur
- 29 Maltexco

식품지널

www.foodnews.co.kr

서울특별시 금천구 가산디지털 1로 88, 아이티프리미어타워 1102호

등록번호 금천 라 00070 등록일 1997년 3월 4일 **발행·편집인** 강대일 **편집국장** 나명옥 **인쇄인** 박종하 **Tel** 02)3477-7114

Fax 02)3477-5222 **e-mail** foodinfo@foodnews.co.kr 정기구독 02)3477-5223 광고 02)3477-7115







Alberto Montanari ^{칠리식품협회장}

칠레는 처음부터 끝까지

천혜의 특권이 주어진 땅

칠레는 병충해가 들지 않게 막아주는 천혜의 장벽 덕분에 '식물병 예방의 천국'으로 여겨지며, 사과에서 구아바에 이르기까지 다양한 품종의 고급과 일을 수확하는 데에 적합한 기후를 갖고 있다. 이 때문에 식품분야에서만 미화 165억 1 천만불에 달하는 수출실적을 올리며 식품강대국으로서 자리 매김하고 있다. 태평양과 안데스산맥, 아타카마사막과 남극권 사이에 끼여 있는 것처럼 보이는 길고 방대한 국토가 지중해성 기후와 만나 모든 종류의 과일과 채소 생산에 이상적인 환경이며, 야생에서 자라면서 높은 수준의 항산화 성분을 함유하게 한다. 특히 라틴아메리카의 남쪽에 위치해 세계 인구대부분이 사는 북반구의 식품생산량을 보충해주는 역할을 수행한다. 북반구의 식품 생산량이 부족하게 되면, 세계의 여러 나라 각 지역에 식품을 공급하는 역할을 한다.

칠레의 지중해성 기후는 식물과 과일이 성장하는 몇 개월 동안 일교차가 큰 날씨가 지속돼, 과일의 항산화성분와 색소가 축적돼 영양소 양이 늘어나고 맛과 향을 높여 준다. 이러한 조건은 칠레 외에 캘리포니아, 남아프리카, 호 주 같은 지역에서만 일부 찾아볼 수 있다.

"칠레는 756,626㎢에 이르는 국토와 함께 농업, 어업, 양식업 분야에서 손 꼽히는 최고품질의 농작물을 생산하고 있다. 지중해성 기후는 다른 기후에서 재배되는 것보다 훨씬 높은 수확량을 올려 주며, 생산비의 절감과 함께 고품질의 확보라는 두 마리 토끼를 잡게해 준다. 남반구에서 지중해성 기후지대로 생산 잠재력이 높은 곳이 없는데, 칠레가 바로 예외가 될 수 있겠죠." Alberto Montanari 칠레식품협회장의 말이다.

고품질의 가공식품 생산은 칠레의 국가경제에서 식품산업이 두 번째로 중요한 분야가 되게 하고, 고용의 증대 및 투자유치를 통해 칠레의 성장을 견인하는 데 근본적인 역할을 했다.

식품 수출 다각화

현재 칠레의 식품산업은 세계 200여 개국을 대상으로 1,000품목 이상을 수출하고 있다. 칠레 정부가 해외 시장이 요구하는 수요에 각별한 주의를 기울인 결과이다. 현재 칠레는 냉동과일 2위, 신선과일 3위, 포도 4위, 해양생산물 7위의 수출국이다. 식품분야의 수출은 꾸준히 성장하고 있다. 작년 총 수출액이 미화 165억 1천만불에 달했는데, 올해는 총 작년보다 늘어 미화 17,000불을 초과할 것으로 전망되고 있다.

칠레식품협회에 따르면 가공식품의 경우, 전체 농산물 유통시장에서 두드러진 점유율(21%)을 차지하며, 최근 10년간 연간 평균 12%의 성장세를 보여주고 있다. 2013년 수출액은 미화 34억 5천 3백만불을 달성했다. 이 중 55%는 가공과일과 채소이며, 13%는 인스턴트식품과음료수, 10%는 생선과 해산물 통조림, 10%는 식용유, 10%는 제분상품, 1%는 비스킷, 기타 1%는 감미료ㆍ커피ㆍ차 등이 차지하고 있다. 해외수출물량 기준 칠레의 식품산업은 복숭아 퓨레ㆍ건 사과ㆍ냉동블루베리에서 1위, 건 자두 2위, 복숭아조림ㆍ건포도ㆍ냉동딸기에서 3위를 기록하고 있다. 가공 과일과 야채 중 한국으로 가장 많이 선적



되는 품목은 주스(52%)와 냉동식품(25%)이며, 건조식품(20%)·조 림·과육(3%)이 뒤를 잇고 있다. 전체 매출액은 본선인도가격(FOB) 기준 미화 7천3백만불에 달한다.

열쇠는 품질 경쟁력에 있다

Montanari 칠레식품협회장은 "칠레식품산업의 경쟁력은 해외바이어들이 타국의 농산물보다 칠레산 농산물을 선호하게 하는 매력에 있다" 며 "칠레는 이미 관련분야에서 세계를 이끄는 선도기업들이 개발한 최첨단기술을 이미 확보하고 있으며, 이러한 기술을 전수받아 세계식량의 중요한 공급자 역할을 하고 있다."고 말했다.

식품을 수출하는 모든 기업들은 상시 업무활동으로서 세계 주요 기술 공급업체의 기술센터를 꾸준히 방문, 기술 수준을 높이면서 고품질을 실현할 수 있게 한다는 것이다. 해외시장으로의 공급에 특화된 인적 자본 역시 고려해 볼만한 또 다른 요인이다. 세계에서 가장 까다로운 시장에 물량을 공급하고 있는 칠레는 최근 40년간 의미 있는 무역개 방조치를 취해왔다. 이것이야 말로 마케팅 경험과 식품분야 구매자를 위한 솔루션에 대한 경험이 장점으로 승화될 수 있게 해준 결정적인 요소가 되는 것이다. 경쟁력에 기여하는 또 다른 포인트는 국제협정의 네트워크이다. 현재 칠레경제는 세계에서 가장 개방적인 경제 중 하나이며, 100여개 국 이상을 대상으로 수출하고 있다. 이러한 결과는 세계인구의 62%, 세계GDP의 86%를 아울러 60개 수출대상국(한국 포함)과 22개의 무역협정을 체결한 것에 있다고 본다.

"칠레의 농산물은 대부분 관세가 극히 낮거나 심지어 없는 세계 각국의 시장으로 판매된다. 칠레는 아메리카(북, 중앙, 남), 유럽, 아시아, 오세아니아를 포함한 지구상의 가장 중요한 무역협정네트워크도 확보하고 있다. 칠레가 세계 100여 개국 이상을 대상으로 식품을 공급한다는 사실 자체가 우수성 확보하고 있다는 것을 보여준다는 것이다. 품질유지와 관련 안전성이 가장 중요한데, 수출업자들은 수입국이 요구하는 기준을 준수할 뿐만 아니라 스스로 훨씬 더 엄격한 기준으로 관리하고 있다"고 Montanari 회장은 말했다.

비즈니스환경은 식품의 생산과 수출이 강점 중의 하나가 되는 각종 무역적 이니셔티브가 양산될 수 있도록 적합한 조건을 가지고 있다. 이에 따라 세계적인 주요 생산기업들은 칠레 현지에 상주하거나 현지의 식품제조업체와 직접적인 무역관계를 맺고 있다.

안정적 공급능력이 경쟁력

농수산물은 장기간 안정적으로 공급할 수 있느냐가 중요하다. 칠레

국민이 기상문제로 다른 위도의 지역에서 일어나는 것과 같은 중대한 영향을 받는 경우는 드물다. 길이 약 1,600km, 너비 200km의 남북으로 뻗은 고생산성 토지벨트에 독특한 요인들로 만들어지는 기후와 지리적인 조건, 특히 안정적인 지중해성 기후가 펼쳐지고 있기 때문이다.

"물을 머금고 있는 안데스산맥이 있는 것은 국토 대부분에서 아주 높은 수확량을 얻을 수 있다는 확신 하에 관개농업 생산을 할 수 있도록 해주는 요소가 된다. 봄이나 여름의 비에 의존하지 않고, 관개로 경작하기 때문에 국제시장 공급에 맞춰 파종과 식수를 하며 수확량에도 확신을 갖는다"고 Montanari 회장은 말했다.

칠레 해산물의 공급량 대부분은 원산지가 양식종이다. 주요 품목은 연어이며, 칠레 남부에서 양식된다. 수백 개의 섬으로 이루어진 이 지역은 양식하기 좋은 환경이어서 칠레는 세계 연어생산국 2위, 연어, 냉동송어 수출국 1위로 자리매김했다.

장기간 이어질 수 있는 거래 관계

칠레는 국제교역관계의 발전을 위해 수입업자, 소매업자와 장기간거래 수립을 기본원칙으로 하고 있다. 스팟구매는 상대적으로 드물고 소량이며, 더 이상의 가공과정이 필요 없는 생산물로 한정된다.

"전세계 어느 지역에서든지 최종 소비자의 생산품 구매는 신뢰를 바탕으로 이뤄진다. 신뢰가 영향을 받게 될 경우, 소매업자로부터 파급되는 경제적 손실은 엄청나다. 따라서 철저한 지식이 없는 공급업자가판매를 하는 등의 일은 있을 수 없다. 이러한 논리로 칠레의 기업들은 발전해왔고, 공급하는 물품을 150여 개국 이상에서 이루어지는 거래에는 소비자와 신뢰를 바탕으로 한 경험이 있어 이 방식으로 발전을계속해 나갈 것이다"라고 Montanari 회장이 말했다.

안정적인 생산량과 인프라

지속적으로 일정한 생산성 수준을 달성하기 위해 국제적인 수요에 따른 총 생산량이 확보되어 있고, 인프라가 잘 되어 있어 식품 수요 증가로 인해 염려할만한 수준의 병목현상이 생길 것으로 평가되지는 않는다. 과수, 채소 재배, 해산물양식, 가공공장에 투자가 이뤄지고 있으며, 국외에서 개발된 첨단기술도 보유하고 있다.

Montanari 회장은 "향후 10년 동안 칠레의 해외 매출이 최소한 지금의 배가 되는 것으로 전망하고 식품산업에 대한 지원투자가 가속화되고 있는 중이다"고 말을 맺었다.







Roberto Paiva 칠레 무역진흥청(ProChile) Director

칠레 **슈퍼푸드**로 **한국인의 입맛**을 사로잡을 터 칠레 무역진흥청(ProChile) Roberto Paiva Director는 국가의 지리적 특성이 매우 우수한 품질의 식이제품 생산과 수출을 가능하게 한다고 설명한다.

한국인들의 건강과 웰빙에 대한 높은 관심으로 기능성 식품은 한국 소비자들의 일상 식단에서 중요한 위치를 차지해왔다. 기능성 식품 은 영양 그 이상의 건강 혜택을 제공하는 천연 또는 가공의 요소를 포함하는 것이다.

웰빙에 대한 관심은 한국사회 전반에 걸쳐 널리 퍼져있으며, 항산화물 및 폴리페놀의 함유량이 높은 블루베리 등이 인기를 끌고 있다.

칠레 무역진흥청(ProChile) Roberto Paiva Reinero Director는 칠 레 식품의 품질은 세계적으로 인정받고 있으며, 건강하고 안전한 제품의 소비에 대한 수요에서 한국에 대한 훌륭한 동맹국이 될 수 있다고 말한다.

"칠레는 '위생 섬'으로 간주되는 남미의 국가로, 식품이 페스트와 질병이 없는 환경에서 성장할 수 있도록 해주는 천연의 장벽인 아타 카마 사막, 안데스 산악지역, 태평양 및 파타고니아 아이스필드가 있다."

그는 선진 수출 인프라와 물류에 대해 "다양한 제품의 제조 및 가공에서 최첨단 기술을 사용하고 국제적인 규정, 그리고 인증의 엄격한 요구사항을 의 충족해 61개 국가들과의 광범위한 자유무역협정 (FTA) 네트워크가 칠레를 '건강하고 양질의 식품을 제공하는 안전하고 신뢰할 수 있는 공급자'로 만든다"고 말했다.

이러한 특징은 잘 알려져 있으며, 세계적으로 인정받고 있다. 이코노 미스트 인텔리전스 유닛에 의해 보고된 2013년 최근의 글로벌 식품 안보지수는 이 나라를 라틴 아메리카에서 선두의 지위에 올려놓고 있다.

Reinero Director는 "이 모든 것은 국제시장의 엄격한 요구사항을 충족시키는 안전하고 무해한 식품의 신뢰할 만한 공급자로서 이 나 라를 자리잡도록 관리해 온 칠레의 공공 및 민간 부문의 노력에 의해 달성된 것이다"라고 말한다.



칠레는 오늘날 블루베리 · 생식용 포도 · 신선한 자두 · 건자두 · 건사 과 · 태평양 송어 및 연어의 세계적인 주요 수출국이며, 아보카도 · 신선한 체리 · 견과류 및 대서양 연어의 두 번째로 큰 공급자이다. 와인 및 엑스트라 버진 올리브 오일, 광천수, 피스코 및 건과 등 칠레에서 수출 가능한 광범위한 오퍼 중 일부분에 기능성 식품이 포함된다.

슈퍼푸드

기능성 식품 산업은 매일 점점 더 많은 사람들이 영양과 건강에 기능성 식품이 어떠한 영향을 미치는 지에 대하여 관심을 갖는다는 사실 덕분에 지속적으로 성장하고 있다.

Reinero Director는 "칠레는 이러한 유형의 식품을 육성하기 위한 엄청난 장점을 가지고 있다. 우리는 부가가치 있는 제품을 만들어내 기 위한 연구와 혁신에 대해 우려했던 공공 및 민간 부문이 있다. 우 리는 새로운 요소를 개발하는 엄청난 가능성을 우리에게 제공하는 바다와 풍부한 농산자원이 있다"고 설명한다.

2013년 칠레는 한국에 전년 대비 5% 이상의 미화 4억2500만 불 상당의 식품을 수출했다. 주요 출하량에서, 건강 혜택을 제공하는 다른 제품들 중 신선한 포도, 연어와 송어, 레드와인, 건과, 딸기류 및 올리브 오일을 수출했다.

칠레산 레드와인을 예로 들어, 글래스고 대학의 연구원들에 따르면, 서로 다른 기후와 모든 대륙의 12개 이상의 국가에서 붉은 포도나무를 테스트 결과, 칠레의 포도나무가 세계적으로 가장 건강한 것으로 결론이 내려졌으며, 칠레산 레드와인의 플라보노이드(케르세틴 및미리세틴)이 연구에 쓰인 다른 것들보다 훨씬 우수하다고 한다. 연구원들은 칠레를 방문하고 이 놀라운 특징에 대한 이유가 느리고 완전한 포도의 숙성을 가능케 하는 햇빛이 풍부한 기후와 적절한 온도일수 있다고 했다.

칠레가 한국에 제공하는 다른 품목으로 블루베리가 있다. 여러 연구에서 블루베리는 다양한 건강 혜택을 제공하는 과일로 손꼽힌다. 미국의학회(AMA)는 하루에 블루베리 주스 3잔을 섭취하면, 좋은 콜레스테롤 수치를 증가시키며, 최대 121%까지 항산화제의 증가를 촉진시킨다는 사실에서 심장질환의 발병 가능성을 40% 감소시킬 수 있다는 것을 발견하였다.

2012년 중반까지 칠레는 한국에 블루베리를 공급할 수 있는 위생허가를 받았다. 이 기회에 약 400톤 가량이 첫 시즌에 수출되었다.

주요 칠레 식품 대한 수출 현황

South Korea	2012 US\$ MM	2013 US\$ MM	2012/2013 % Variation
Fresh fruit : grape	96.3	118.7	23%
Processed and/or frozen meat : pork	127.8	85.5	-33%
Salmon and trout	33.9	40.5	19%
Fruits and vegetables' juice concentrate	22.8	38.3	67%
Bottled red wine	25.9	29.9	16%
Cuttlefish	18.2	22.4	23%
Total	404	425	5%

Source : ProChile

Reinero Director는 "오늘날 칠레는 특히 북반구가 휴지기인 동안 제품을 얻을 수 있는 가능성을 가진 세계의 주요 블루베리 수출국이다. 2013년 칠레는 한국에 미화 460만 달러 상당의 블루베리를 보냈다"고 밝혔다

칠레 당국은 또한 "딸기류는 신선한 과일과 특히 베리로서 딸기류에 대하여 수행된 차별화된 광고전략으로 선적 규모에 있어 성장을 경험했다. 전 세계적으로 오늘날 영양이 풍부하고 건강에 유익한 자연식품에 대해 보다 관심이 높아지고 있으며, 이러한 종에 적합한 유리한 기후를 갖고 있는 칠레는 이러한 계열의 제품 개발에 큰 잠재력이 있다"고 밝혔다. 칠레는 또한 다양한 어업을 가능케 하는 식물성 플랑크톤이 풍부한 해안을 지나는 홈볼트 해류로 해산품의 맛과 품질에 대해 어느 정도 국제적으로 알려져 있다. 칠레를 수출 및 생산 강국의 지위에 있게 해주는 연어는 셀레늄・아연・인・칼슘・철과 같은 미네랄 이외에 우리 유기체에 필요한 필수지방산인 트리글리세라이드(중성지방), 일부 비타민 D, A 및 B 복합체와 같은 지방산을 함유하고 있다. 연어는 또한 우리의 건강을 유지하는데 중요한 역할을하는 지방(오메가-3 지방산)의 훌륭한 원천이다.

"칠레는 외래 종의 도입, 어류 질병 제어, 처방약의 사용 및 어류 양식을 개발 중인 지역의 환경 조건 보존에 대한 엄격한 규정을 확보하고 있다. 이 모든 것은 관련 당국의 빈번한 검토 대상이며, 이는 지역과학계와 국제 전문가들의 지원을 통해 이루어진다. 이 조건은 고품질과 신뢰성 있는 해산물을 획득하기 위하여 칠레에 적용되고 있다"고 Reinero Director는 말한다.

2013년 칠레는 가장 중요한 시장인 미국, 일본 및 중국을 비롯하여 전 세계 200개 이상의 해외시장에 미화 1516만2000달러 수출을 달 성했다



한국 바이어가 본 칠레식품

칠레산 농식품, 안정적인 품질 경쟁력 있다



칠레산 농식품의 강점은 규격화된 제품과 품질

조도성 이름푸드시스템 대표이사

칠레산 블루베리·라즈베리·블랙베리 등 냉동과일을 수입하고 있는 조도성 이룸푸드시스템 대표이사는 "칠레산 농식품의 강점은 규격화된 제품과 안정적인 품질"이라고 말했다.

조 대표는 "칠레는 냉동과일산업을 국가 차원에서 수출산업으로 육성했기 때문에 시설이 현대화되어 있고, 규모도 커서 체계적으로 잘 관리되고 있는 것 같다"며, "한·칠레 FTA으로 칠레산 농식품이 미국산보다 약간 저렴해 이 점을 마케팅에 적극 활용했다"고 말했다.

조 대표는 "초창기에는 칠레산 제품의 가격이 저렴함에도 불구하고 한국 소비자들은 미국산 블루베리를 선호했으나, 2010년부터 칠레산 제품에 대한 인식이 좋아져 현재 냉동 블루베리는 칠레산을 선호하고, 거래량도 매년 꾸준히 늘어나고 있다"고 밝혔다.

조 대표는 "칠레산 냉동과일이 과거 3~4년간은 한·칠레 FTA의 효과를 많이 봤지만, 앞으로 3년 후면 미국산 냉동과일도 무관세로 바뀌고 내년에는 칠레와 미국의 관세 차이가 10% 가까이 좁혀지게 된다"며, "칠레의 식품업체과 칠레산 제품을 취급하는 한국의 수입업체가 협력해 변화하고 있는 환경에 대처해야한다"고 말했다.



안정적 품질 신뢰…지속적으로 재구매 이뤄져

김형민 홈플러스 식품가공부문 신선가공팀장

대형 유통업체인 홈플러스는 2009년부터 칠레산 냉동 블루베리를 취급해왔으며, 2013년부터 냉동 채소. 올해부터는 냉동 딸기를 판매하고 있다.

김형민 홈플러스 식품가공부문 신선가공팀장은 "품질이 안정적이어서 칠레와 신뢰할 수 있는 거래 관계를 구축하게 되었다"며 "가격과 품질에 경쟁력이 있어 전략적으로 구매량을 늘리고 있는데, 냉동블루베리는 2012년 500톤에서 2014년 2000톤으로 400%나 늘었다"고 밝혔다. 김 팀장은 "최근한국 소비자들은 와인·포도 등 칠레산 농식품에 대해 품질이 좋고 가격이 저렴하다고 인식하게 돼지속적으로 구매를 하고 있다"고 말했다.

칠레산 식품의 전망에 대해 김 팀장은 "한미 FTA로 미국산도 관세가 낮아지고 있고, 냉동과일시장 이 정체기에 접어들고 있어 칠레 식품업체들은 더 높은 품질과 한국 소비자에 대한 폭 넓은 이해를 바탕으로 지속적으로 새로운 상품 개발을 해야 할 것"이라고 말했다.

김 팀장은 "한국과 칠레는 거리가 너무 멀기 때문에 직접 방문하여 시장을 이해하는 데는 어려움이 많기 때문에 칠레 식품업체들이 한국 소비자의 욕구에 맞게 좀 더 다양한 제품을 개발해 제안하고, 칠레산 제품의 장점에 대해 대외적인 홍보도 병행해주면 성과가 더 좋을 것"이라고 말했다.



Lourdes 'Jugos Chile'

보존제 없는 주스농축액으로 주스산업 혁신

Lourdes Enterprises Inc는 최근 농축주스 생산라인 'Jugos Chile'을 통해 식품산업에서 버진 포도주스 농축액 시장을 선도하는 것을 목표로 삼고 있다.

'Jugos Chile'는 가장 큰 경제그룹 중 하나인 Juan Yarur의 지주회사에 속한 회사로 칠레에서 거대한 민간은행 중의 하나를 관리하고 있으며, 대형 약국 체인을 보유하고 있다. 이 회사는 20년 이상 일반품종의 포도로 보존제 없는 주스 농축액을 생산해왔다.

이 회사 제품은 '부가가치가 있는 주스'로 불리우며 주스나 와인을 생산하기 위한 중간 제품으로 판매되고 있다.

현재 전 세계 20여 개국 시장에 수출하고 있으며, 특히 아시아지역의 일본·한국·태국·인도네시아·말레이시아·대만 등에 많은 양을 수출하고 있다.

첨단 인프라 갖추고 지난 해 7000톤 이상 생산

이 회사는 기술 장비 및 인프라에 300만 달러를 투자하는 등 첨단시설을 갖추고, 최신 기술을 이용해 Red Globe, Tintorera, Cabernet, Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc, Moscate 등 다양한 품종으로 만든 주스를 작년에 7000톤 이상 생산했다.

Jugos Chile의 Héctor Muñoz 영업 이사는 "우리 회사는 생산에 차질이 없도록 원자재를 안정적으로 확보하고 있다"며 "발파라이소와 산 안토니오 등 칠레의 두 항구 근처에 고객의 요구에 적시에 신속하게 대응할 수 있는 연속방식의 생산라인을 보유하고 있다"고 말했다.

Muñoz 이사는 "현재는 포도주스 농축액만 생산하고 있지만 앞으로 새로운 생산라인을 갖춰 소비자용 포도주스와 혼합제품 등을 출하할



Héctor Munoz, Jugos Chileº Commercial Director

계획"이라며 "인체의 웰빙에 기여하는 자연의 기능성을 살린 100% 천연의 신제품은 연구기관의 지원을 받고 있다"고 말했다.

"올해는 이산화황 함량이 낮은 특정한 요구조건을 만족시키는 제품을 한국시장에 런칭한 두 번째 해"라며 "이 제품이 한국 시장에서 자리를 잡을 수 있기를 바란다."고 덧붙였다.

주스시장은 일본이 가장 크며, 한국은 칠레산 레드주스 농축액에서 가장 중요한 시장이라고 한다.

Muñoz 이사는 "한국은 안전 등 여러 측면에서 까다롭기는 하지만, 국제적인 변화속도에 비해 빠르고 개방된 시장으로서 대량 구매를 추구한다"며 "우리 회사는 한국 시장이 요구하는 주스의 프로파일에 맞는 제품을 갖추고 있고, 100% 버진 주스는 한국시장에 잘 맞는다 고 생각한다. 경쟁력 있는 가격과 높은 품질로 한국시장의 요구에 부 응할 수 있다"고 말했다.

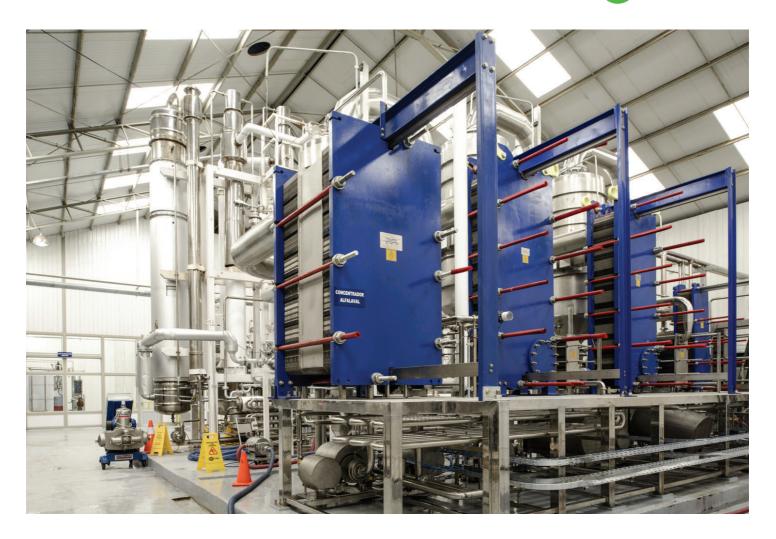






10 2014. 12 식품저널





다양한 국제인증 획득, 안전과 품질 보장

Jugos Chile의 매니저는 농축액의 순도는 포도가 어느 땅에서 수확된 것이냐에 따라 달라지는데, 그것은 농약사용을 지속적으로 모니터링하는 전문가로 구성된 팀에 의해 파악된다고 설명했다. 생산라인은 HACCP, ISO 22000, ISO 14001 및 CSR(네슬레 프로토콜)과위생기준 및 국제 표준을 인증받았고, 지금은 BRC 인증을 획득하는과정에 있다.

Muñoz 이사는 "전체적인 생산체인은 다양한 국제 인증을 받아 엄격하게 지원되어 모든 제품은 공장에서 생산부터 고객에게 도착할 때까지 제품의 안전을 보장하도록 엄격한 통제를 하고 있다"며 "매년고객사의 감사를 받으며 품질관리시스템을 지속적으로 개선하고 있다"고 말했다.

칠레는 해충이 쉽게 침입하기 어려운 지리적인 조건을 갖추고 있어 과일 재배시에 농약사용을 최소화할 수 있어 보다 건강한 생산할 수 있다고 한다.

Jugos Chile의 제품 생산공정도 이산화황이 붙은 것을 방지하기 위해 연속공정의 작업생산 라인을 가동하고 있다. 이 라인에서는 열의 발생을 줄여 과실의 자연적인 특성을 최대한 유지하면서 제품을 효율적으로 생산할 수 있다.

Muñoz 이사는 "우리 회사는 고객의 욕구에 부응한 안전한 제품을 공급한다는 철학으로 제품을 생산하고 있다"며" 국제시장에 맞는 차별화된 제품 프로파일과 기술적인 서비스에 최선을 다하고 있다"고 말했다.



Dried Fruit Valley

1등급 건포도로 세계 시장 개척





Francisco Rivera, Dried Fruit Valley 제너럴 매니저



Dried Fruit Valley는 유럽, 미국, 대만, 홍콩, 중국, 한국 등 다양한 시장에 연간 5000톤 규모의 과실제품을 수출하고 있다. 이 회사는 고품질 제품을 생산으로 장기적인 사업을 한다는 방향을 갖고 있다. Dried Fruit Valley의 Francisco Rivera 제너럴 매니저는 식품업계에서 20년 이상을 종사했는데, 건포도가 해외 시장에서 수요가 많을 것으로 보고, 2008년에 회사를 설립했다. 그의 예상은 적중했고, 회사는 최근 몇 년 동안 꾸준히 성장해 왔다.

주력 수출 품목은 Thompson, Golden Seedless, Red Crimson와 같은 품종의 황금색과 갈색의 건포도 수출에 주력하고 있다. 수출품 목은 건자두, 아몬드, 껍질을 제거한 호두와 껍질을 제거하지 않은 호두 등이다.

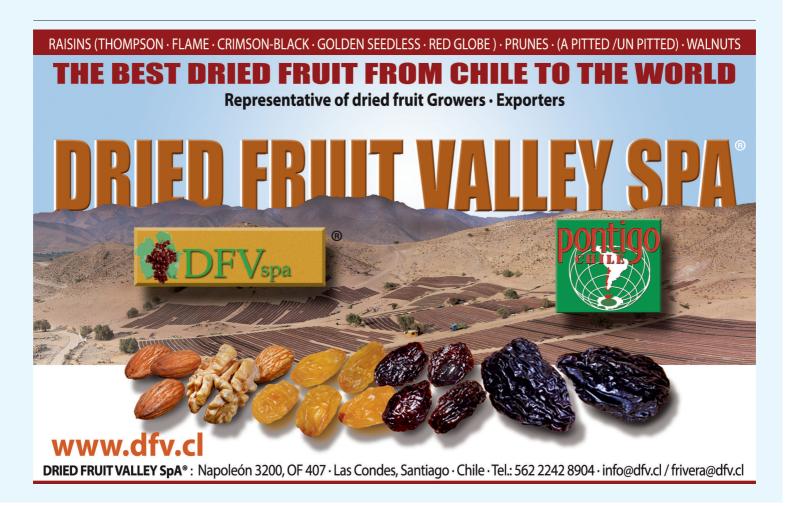


건자두, 아몬드, 호두 수출

품목별 수출량은 건포도가 2500톤, 자두가 2000톤, 호두 및 아몬드가 약 500톤이다. 칠레는 주요 포도 수출 국이자, 건포도 세계 4대 수출국이며, 칠레의 건포도는 크기가 크고, 맛과 색상이 좋은 것으로 평가되고 있다. Francisco Rivera 제너럴 매니저는 "칠레는 세계에서 세 번째 건포도 생산국으로 품질로서 장기적인 사업을 하겠다는 이념으로 모든 국제표준을 준수하고 있다"며 "세계적으로 인정되는 미국의 생산 품질표준인 USDA의 가이드라인을 따르고, 유럽 경제공동체가 요구하는 안전기준에 따라 가공하고, ISO 9000 및 HACCP 인증을 받았다."고 말했다. 건포도 가공설비는 San Esteban지역의 Aconcagua Valley에 갖추고 있는데, 스캐너레이저 · X-선 · 금속탐지기 등의 최신 기계 도입, 첨단 기술로 가공한다. 자두시장은 Pontigo Chile로 대표되는데, 이 회사는 약 100년 이상 사업을 해왔다. 아몬드와 호두는 무역을 하고 있다.

베이커리 및 제과시장 잠재력 커

과일건조는 남반구에서 가장 깨끗한 곳 중의 하나인 Coquimbo 지역에 위치한 Elqui Valley에서 한다. Rivera 제너럴 매니저는 "최고 품질의 제품을 선호하는 한국의 베이커리 및 제과시장에서 우리 제품 중 건포도, 자두, 호두는 강점이 있다"며 "한국과 칠레의 무관세 무역 협정으로 잠재력이 크다"고 말했다. Rivera 제너럴 매니저는 또, "해외 시장에 진출하기 위해서는 이메일로 소통하는 것보다 바이어와 직접 만나 니즈를 찾아내는 것이 중요하기 때문에 여행을 자주 한다"고 말했다.





Viña Francisco de Aguirre

100% 천연 버진 포도주스 생산



Viña Francisco de Aguirre는 미국·캐나다·일본·한국 등 세계 여러 나라 시장에 10,000 ~ 14,000의 주스농축액을 수출하고 있다. 앞으로 생산라인을 신선하게 착즙한 자몽주스까지 확대할 계획이다. 이 회사는 칠레에서 알코올음료와 피스코 생산의 선두업체인 농업협 동조합 피스코엘키 유한회사인 Capel의 소유이며, 1350여명의 재배 자와 제3지역과 4지역 사이에 6000헥타의 토지를 보유하고 있다. 공장은 9개를 보유하고 있는데, 포도를 가공할 수 있는 공장 중 한곳이 오발레에 자리잡고 있다.

가공공장은 2000년에 완공되어 'Atacama Juice' 브랜드로 포도농축액을 생산하고 있으며, 제품 공급의 다변화를 추구하고 있다. 향후생산능력은 더욱 늘어날 수 있다. 이 공장은 어떠한 첨가제도 사용하지 않고 100% 자연산 버진제품을 생산한다는 계획으로 설립됐다. 공장에는 적포도 농축액과 백포도 포도 농축액과 같은 기본적인 제품을 생산하는 시설을 갖추고 있다. 백포도 농축액은 중생종이나 향이 있는 pisco 품종을 사용한다.

Alexandria의 Muscat를 사용하기도 한다. 레드 농축액은 Red Globe나 Tintorera 품종, Cabernet Sauvignon이나 Merlot 같은 품종을 사용해 만든다. 공장에서는 스위스에서 도입한 최첨단 기술을 적용해 제품을 생산하고 있다.

농축하지 않은 주스 판매 늘어날 것

올해에만 토지를 포함해 한외 여과시설을 비롯한 여러 설비에 약 100만 달러를 투자해서 물을 절약하고 세균과 중금속 오염을 제거하는 효과를 얻고 있다. 생산공장은 HACCP, ISO 9001 및 2008 규범을 적용하고 있다.

최근 식품안전을 위해 세계적으로 인정되는 식품안전 시스템 인증 (FSSC 22000)을 받기 위한 작업을 하고 있으며, 고객사로부터 점검을 받고 있다. 이 회사는 현재의 포트폴리오 내에서 이미 수출되고 있는 아시아 시장에서 포도농축액 Red 400과 1000의 판매 확대를 기대하고 있다.



원료 관리 철저, 이력추적 가능

George Habib 품질 및 수출 담당 디렉터는 "올해는 정화공정을 거쳐 살균한 다음 무균포장한 제품으로 농축하지 않은 포도주스(NFC, Not from Concentrate)를 생산했는데, 내년에는 적어도 이제품을 500톤을 판매할 것"이라고 말했다.

Habib는 "회사 소속 기술사들이 적어도 한 달에 한 번은 원료 생산자를 방문해 비료, 관수, 농약 등에 대해 관리함으로써 공급체인에서 이력추적을 보장하고 있기 때문에 한국 고객들로부터 신뢰를 받고 있다"고 덧붙였다.

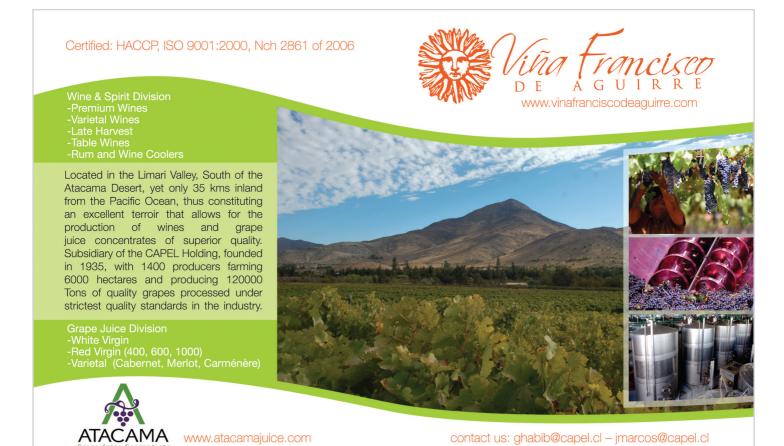
Habib 디렉터는 또 "제품의 원료의 생산지는 강

우량이 적고 해충이 거의 없는 곳에서 생산되기 때문에 안전한 제품 생산이 가능하다"고 말한다.

환경에 미치는 영향을 줄이기 위해 액상 폐기물 처리에도 심혈을 기울이고 있다.



이 회사는 농축하지 않은 포도주스뿐만이 아니라, 석류주스 생산도 계획하고 있다. 아시아에 1만6000톤 수출을 목표로 하고 있으며, 이를 위해 품질 좋은 100% 천연주스와 버진 농축액을 계속 생산할 것이라고 Habib director는 강조했다.





Invertec Foods

혁신은 다양화에 있다…건조·냉동 제품, 과일·야채 죽, 주스 생산

Invertec Foods는 시장경쟁력이 있는 품질의 가공, 냉동 및 건조 제품 등을 생산하고 있다. 향후 Manzana Chips와 같은 제품으로 건강스낵 라인을 갖추고 품목을 다양화 할 계획이다.

27년 경험의 Invertec Foods는 현재 전 세계에 생산량의 95%를 수출하고 있으며 연간 6000만 달러의 매출을 올리고 있다. 수출량의 40%를 아시아 지역, 55%는 유럽과 미국에 수출하고 있다.

이 회사는 자신들이 거래하는 각 시장의 요구를 만족시키는 다양한 품목을 생산하고 있는데, 이 회사가 경쟁력이 있는 이유 중 하나는 하나의 분야에서만 전문화하지 않고 3가지 사업영역 (건조·냉동 제 품, 과일·야채 죽, 주스)으로 다양화 하고 있다는 것이다.

"우리는 서로를 보완하여 시장에서 보기 드문 시너지 효과를 만드는 세 가지의 사업 단위로 고객에게 다양한 제품을 제공하기 때문에 경



José Ignacio Sáez, Invertec Foods 커머셜 디렉터

쟁력이 있다"고 Invertec Foods의 José Ignacio Sáez 커머셜 디렉터는 말한다.

Invertec Foods의 가공된 과일 및 야채의 포트폴리오는 다양하다. 주스는 사과, 포도, 딸기 및 과일 중 하이라이트인 stone 과일, 케일,





고추가 있다. 냉동제품 중 딸기, 토마토 및 고추가 서로 다른 색상으로 대표되며, 건조제품 중 사과, 고추, 토마토 및 jalapeños가 있다. 3년 전에 출시된 제품의 네 번째 계열인 Manzana Chips는 현지 시장에서 이미 자리를 굳힌 건강에 좋은 스낵이다. 이 스낵은 페루, 콜롬비아 및 한국으로 수출되어 국제 시장에서 호평을 받고 있다. 올해 말에는 멕시코에도 진출한다.

Sáez 커머셜 디렉터는 "세계적으로 소비자들이 보다 건강한 제품을 찾고 있어 라틴 아메리카뿐만 아니라 세계의 다른 곳에서도 큰 성장 잠재력이 있다고 생각한다"고 말했다.

아시아에서 가장 중요한 일본 대만 및 한국 시장

아시아에서 가장 중요한 시장은 일본, 대만 및 한국으로 현재의 시장에 대한 지속적인 피드백을 달성할 수 있는 방법을 찾고 있다. 일 년에 두 차례 방문해 시장에 대한 완전한 전망을 한다. 2년 전부터 블루베리 IQF(개별 신속 냉동)를 공급하고 있으며, 현재 한국에서 포도 및 사과 주스를 선보이고 있다.

플랜트의 기술

제품의 포트폴리오는 세 개의 가공 플랜트가 14에이커 면적에 위치한 Rengo에서 나온다. 그곳은 첨단 기술의 사용이 우선적이며, 냉동 제품을 위한 IQF 터널과 과일 탈수를 위한 연속식 공기 용광로를 가지고 있다. 주스 플랜트는 광범위한 제품을 무균 방식으로 포장한다.

Invertec은 플랜트에서 가공할 원료의 일부를 자체 사과 농장에서 얻는다. 나머지는 장기적인 협력관계를 유지하는 수출회사를 통해 공급받는다. 야채의 경우 수확할 때까지 작물 계획에 의해 농업팀이 모니터링하고, 지원할 농부와 사전에 준비된 계약으로 주요 제품을 공급받으며, 공장지역의 환경도 생각하며, 렝고 위원회와 렝고 지역에서 활동하는 NGO와 함께 지역사회를 돕는 프로그램에 참가하고 있다.

Sáez 커머셜 디렉터는 "일본에서는 20년 전부터 비즈니스를 하고 있는데 한국 고객과는 매우 다르지만, 한국에서도 성공을 기대한다" 며 "이미 주스 사업에서 중요한 위치에 있으므로, 앞으로 냉동제품 사업을 자리 잡게 하고, 블루베리가 훌륭한 게이트웨이 역할을 할 것"이라고 말했다.





Alifrut

소비자의 욕구에 맞춘 냉동 과일 및 야채 제품 개발



Gonzalo Bachelet / CEO

Alifrut은 냉동 과일 및 야채를 즉시 소비할 수 있도록 제조하는 라틴 아메리카의 선두 회사이다. 이 회사는 5년 동안 한국에서 자사 제품, 주로 블루베리를 다른 개인 상표 브랜드로 판매해왔는데, 향후에는 Minuto Verde 브랜드로 자리 잡을 것을 기대하고 있다.

Alifrut은 25년 이상 사업을 하면서 라틴 아메리카의 과일과 야채의 즉석 소비제품 생산에 선두주자로 올라섰다. 이 회사는 대륙에서 가장 많은, 연간 약 7만5000톤 규모의 생산능력을 보유하고 있고, 칠레의 가장 큰 저온 저장창고(-18°C)를 갖추고 있으며, 현재 미국, 캐나다, 프랑스, 호주, 한국 및 일본 등에 자신의 브랜드로 수출하고 있다.

Alifrut은 다양한 행사에서 수상했는데 The Corporation of Exporters는 'outstanding export'로 명명했고, Chilean Energy Efficiency Agency는 산업과 광업 부문에서 'Energy Efficiency 2013' 상을 수여했다.

Minuto Verde 브랜드, 남미 수퍼마켓서 선두

이 회사는 고객에게 현재와 미래의 니즈를 만족시키는 높은 영양 가치와 우수한 품질의 제품, 건강하고 실용적인 음식을 제공하는 것을 목표로 하고 있다. 또, 20여 년 전부터 Minuto Verde라는 브랜드를 가지고 있는데, 칠레와 코스타리카, 콜롬비아, 페루 및 파라과이 등과 같은 중앙 및 남미 국가의 모든 슈퍼마켓 체인에서 선두를 차지하고 있다.

Alifrut은 껍질을 벗긴 넓은 콩, 얇게 썬 버섯, 애기 당근 및 초미세 완두콩으로 대표되는 프리미엄 라인과 함께 과일, 야채, 특산품, 천 연 주스 및 물고기를 포함하는 광범위한 포트폴리오를 갖고 있다. 수 출되는 제품은 산딸기, 블루베리, 딸기, 키위 및 딸기 믹스와 같은 냉동 과일이 있다. 야채의 경우는 야채 믹스, 아스파라거스, 옥수수 알, 완두콩 및 녹색 콩과 broad 콩을 공급하고 있다.





한국 시장은 블루베리·딸기·야채믹스에 집중

한국 시장에 대한 가장 큰 관심은 온 가족을 위한 자연의 건강식품 소비에 대한 것으로, 블루베리·딸기·야채 믹스에 집중했는데 이 제품들은 많은 한국 가족의 경우처럼 부엌에 할애할 시간이 부족한 주부나 남편을 위한 이상적이고 신속히 준비된 실용적인 제품이라고 Alifrut의 Alejandro Rodríguez 수출 매니저는 말한다.

딸기는 건강에 도움이 되는 영양적 품질에 대해 세계적인 명성을 얻어 왔다. 블루베리는 혈액 중의 나쁜 콜레스테롤과 싸우는데 도움이되는 항산화제 및 플라보노이드 함량이 높으며, 딸기는 비타민C와특정 유형의 암을 발생시키는 자유기의 효과에 상쇄작용을 일으키는 파이토뉴트리먼트가 풍부하다.

Alifrut은 산티아고, 산 페르난도, 산 카를로스와 칠란에 분산되어 있으며, 전국에 4개의 공장을 보유하고 있다. 공장에는 최첨단의 가 공 라인 및 냉장 터널, 광 분류기, 금속 탐지기, 자동 포장 기계 및 현

대적 하역장을 갖춘 -20° C의 챔버가 있는데, 이것은 영구 냉장 체인을 유지하여 높은 품질 표준을 보장한다.

이 회사는 모든 생산공정에서 식품안전 및 소비자 건강을 지향한다. 매년 대규모 투자로 생산 라인의 최첨단 기술을 신뢰하도록 만들었 고, 이전에 지적되었던 문제를 확실하게 해결하고 있다.

BRC, HACCP, Kosher, 유기농 인증 보유

또한 BRC, HACCP, Kosher 및 유기농 등의 인증을 가지고 있으며, 뿐만 아니라 자신의 고객과 신뢰관계를 구축하여 회사에 대한 감사를 수행하고, 그들에게 있을 수 있는 요구사항에 대응하도록 하고 있다. "Alifrut의 주요 관심사는 최고의 품질 기준으로 고객의 니즈를 만족시키고, 모든 공장은 세계적으로 가장 중요한 인증 중 하나인 BRC 인증에서 A 등급을 받았다"고 Rodríguez 수출매니저는 말한다. 생산과 그들이 생산하는 원자재 환경에 관해, 이 회사는 높은 표준의



Alejandro Rodriguez 수출담당 매니저





장비 및 전문가, 최고 품질의 공정을 구비하고 있다. 또한 자신의 생산자들이 우수 농산물 사례(GAP)의 프로토콜을 존중하고, 에너지효율 프로그램에 참여하기를 요구한다.

Alifrut는 칠레의 중부와 남부 지역에서 과일 및 야채 생산자와 계약 관계를 유지하고 있다. 공급 체인 내에서 원자재의 공급은 생산량의 유지뿐 아니라, 고객이 요구하는 품질의 유지에 필수적이다. 이러한 의미에서 농업 직원은 농민에게 조언하여 그들이 생산품을 안정적으 로 공급하게 하는 설비를 제공한다.

"우리는 농민에게 기술적인 조언을 제공하는 농업 경제학자와 기술 자로 구성된 직원이 있으며, 야채의 경우 가공에 적합한 순간에 필요 한 수확용 장비를 제공한다. 우리 공장은 현대적인 장비로 가장 좋은 시장조건에서 생산하고 포장 가능하게 한다"고 Rodriguez 수출매 니저는 말한다.

Alifrut는 25년 이상 전부터 아시아 지역에 수출해 왔다. 5년 전부터 한국 마케팅을 시작했다. 한국은 모든 세부사항을 요구하는 매우 까다로운 시장이라고 한다. 왜냐하면 제품의 품질뿐만 아니라 개인화된 전문적인 서비스도 요구하기 때문이며, 회사는 어떠한 상황에도

적응하여 발생할 수 있는 문제에 신속히 직면하고 대응할 필요가 있다고 Rodriguez 수출매니저는 말한다.

오늘날 블루베리는 안정적으로 수요 증가를 보여주는 한국인이 좋아하는 상품인데, Rodríguez 수출매니저는 "자신의 소비지수 증가와 새로운 제품에 대한 니즈는 소비자가 행복하다는 지표로, 우리는 그 증가하는 수요에 놀라며, 함께 성장하기를 기대하고 있다"고 말한다. 또 "한국은 높은 성장과 수요가 있는 시장으로, 여기에 우리는 Minuto Verde 브랜드의 야채 제품 마케팅을 통해 크게 성공하기를 희망한다"고 강조한다.

생산라인 운영

- 신선한 과일은 품질에 따라 선택되고 세척된 후 IQF 터널에서 동결 된다.
- 과일은 다양한 공정을 통해 선별되고 교정되어 마침내 고객의 요구 사항에 따라 포장된 후 금속 탐지기를 통과한다.
- 고객에게 분배되기 위해 대기하는 동안 과일은 -18°C의 챔버에서 저장된다.



Cran Chile

세계 최대의 크랜베리 생산기업

블루베리, 라즈베리, 딸기 및 블랙베리를 포함한 모든 딸기를 사용하여 주스를 생산하고 있는 Cran Chile는 소비자를 위한 최고의 품질을 지향한다.

Cran Chile는 세계 최대의 크랜베리 기업으로 달콤한 건조 크랜베리를 생산하고 있다. 이 회사는 2013년 이후 연간 약 20억 달러의 판매고를 올리고 있는 크랜베리의 가장 잘 알려진 국제적인 브랜드 Ocean Spray의 새로운 멤버가 되었다. Cran Chile과 Ocean Spray는 장기 공급 계약으로 Ocean Spray에 생산된 크랜베리 100%를 납품하고 있다. 또한 Ocean Spray의 Valdivia 지역 Lanco에 위치한 공장에서 모든 유형의 베리주스를 가공하는 권리를 갖고 있다.

크랜베리 · 블루베리 · 라즈베리 · 딸기 · 블랙베리 생산

처음에 Cran Chile는 크랜베리 생산만 했지만, 2004년 이후 자신의 포트폴리오를 다양화하기로 결정하고, 블루베리·라즈베리·딸기·블랙베리를 주스 농축액 생산을 위한 새로운 베리로 추가했다. 그들은 포도 또는 사과와 같은 다른 종류의 과일로 작업할 수도 있었지만, 오직 물량보다는 품질을 중시해 딸기를 주력 사업으로 하고 있다. 칠레가 남반구에서 이 과일의 주요 수출자이고, 세계적으로 두번째로 큰 라스베리 생산국인 이유는 모든 종류의 딸기 재배에 이상적인 토양과 기후를 가지고 있기 때문이다.

Cran Chile는 연간 주스 100갤런을 생산하지만, 더 많은 생산능력을 가지고 있다. 그들은 65도 브릭스 농도에 도달하는 블루베리, 라즈베리, 딸기 및 블랙베리 주스를 생산한다. 크랜베리 주스는 50~65도 브릭스 범위이며, 다른 딸기 주스와 함께 컨테이너로 판매되고 있다.



Fernando Casari, Cran Chileº CEO

이 회사는 두 개의 unit으로 나뉜다. 첫 번째는 크랜베리 생산을 위한 약 600에이커의 땅이 있는 칠레 파타고니아에 위치한 9개의 필드와 함께 제공되는 크랑 칠레 농장이다. 두 번째는 랑코의 Ocean Spray 가공공장에서 생산되는 딸기 주스 농축액의 구매, 가공 및 마케팅에 해당하는 Cran Chile 소재이다.

생산 현장은 환경을 위해 Global Gap 인증, 공장은 안전문제에 있어 세계에서 가장 높은 표준 중 하나인 BRC 인증을 받았다. 이 외에 Ocean Spray에 인수된 후 FDA로부터 승인 받았다.

생산라인은 그 속성이 소비자에게까지 전달되는 곳이기 때문에 특히 색소물질의 품질과 양을 유지하기 위해 딸기 주스의 색을 보존하도 록 설계되었다. 주스 플랜트를 바꾸는 데에 600만 달러 가까이 소요 됐다.

Cran Chile CEO인 Fernando Casari는 "이 플랜트에 투자할 때 모든 제품은 원래 색깔을 변하지 않게 했으며, 품질 손상을 방지하기







위해 -20° C에서 냉동 \cdot 수출됐는데, 이는 색과 향에 관련된 제품의 품질을 보증하는 관능적 특성이 있다"고말했다.

이 회사는 한국은 항산화 효과가 좋은 제품에 대한 수요를 갖고 있고, 또 소비자가 받아들이는 맛의 프로파일이 있기 때문에 전체 포트폴리오 내에서 한국 크랜베리 주 스 시장을 넓히기 위해 마케팅을 강화하고 있다.

Cran Chile는 미국에 생산의 95%를 판매하고 있음에 도 불구하고, 최근 수출을 다양화하고 있다. 2005년 유럽에 문호를 열었고, 2009년 이후 일본, 중국 및 한국에 오픈하기 시작했다.

Fernando Casari CEO는 "현재 시장에서 자리를 확고 히 하고 있지만, 미래의 발전을 위해서 아이디어를 찾고 있다"며, "칠레는 중요한 딸기 생산국으로, 앞으로 원자 재를 더 많이 구입하고 가공하기 위하여 비즈니스의 새로운 라인을 개발하고 있다"고 말한다.





Agrofoods Central Valley

선도적인 과일통조림 제조 · 수출업체

Agrofoods Central Valley는 칠레 농식품 제품 제조 및 수출의 선두주자이다. 이 회사는 칠레 농식품 비즈니스에서 40년 이상의 경험을 가지고 있으며, 오늘날 칠레의 선도적인 과일통조림 제조·수출업체이자 미국, 유럽 등 세계 여러 나라에 가공제품 500톤 이상을 수출하고 있는 국제적인 식품기업이다. 라틴 아메리카의 플라스틱 용기(과일 컵) 최대 제조업체이자 수출업체이기도 하다. 칠레의 센트럴밸리에서는 지중해성 기후와 비옥한 토양 덕택에 다양한 과일이 생산되며, 안데스 산맥과 칠레 해안지역 사이의 특화된 농업단지에서는 주로 과일가공품이 생산된다. 이 지역의 과일제품은 맛과 향은 물론, 품질이 뛰어나 전 세계로 수출되고 있다.

Agrofoods Central Valley는 1970년에 토마토 페이스트 생산을 위한 농업을 시작했다. 1990년대 초에는 새로운 과일통조림 가공공장을 설립했고, 1990년대 중반에 이 공장은 유니레버 칠레에 인수됐으며, 10년 후에 유니레버는 이 공장을 현재 농식품 소유자인 마사이농문화 서비스에 판매했다. 이 회사는 새로운 기술과 창고에 4000만달러 이상을 투자했다.

복숭아 통조림 · 과일 칵테일 · 완두콩 등 생산

Agrofoods Central Valley는 산 업용과 소매점용 고품질 식품을 제조해 수출한다. 복숭아 통조림, 과일 칵테일, 완두콩, 토마토소스 및 잼 등 품목도 다양하다.

Matias Serani 커머셜 매니저는 "한국 시장에서 잠재력이 가장 큰 제품으로는 맛과 향, 텍스처가 우수한 제품으로 소매용과 산업



Matias Serani 커머셜 매니저

용 제품이 있다"며 "냉장이 필요 없는 원재료로서 주스, 아이스크림 및 젤리 제조에 사용할 수 있으며, 호텔이나 레스토랑·급식업체·베이커리업체 등에서 활용할 수 있다. 산업용 제품은 무균 드럼 포장되어 있다"고 말했다. Serani 커머셜 매니저는 "한국 시장에 4년 전부터 제품을 런칭 했는데, 지금은 혁신적인 제품 개발로 더욱 다양해진 포트폴리오를 가지고 있기 때문에 사업규모를 더욱 성장시킬 수있을 것으로 믿는다"며 "Agrofoods Central Valley는 소비자의 요구를 만족시키는 새로운 제품 라인 개발과 함께 다양해진 제품으로한국에서 위치를 확고히 하고 싶다"고 말했다.



BRC A등급 인증, Kosher 인증



센트럴 밸리는 최고 품질 과일 생산지

칠레의 센트럴 밸리는 풍부한 과일과 풍요로움으로 특화된 유명한 지역이다. 이 공장이 이곳에 자리 잡은 것은 최고 품질의 과일에 대한 신뢰와 가공뿐만 아니라, 산 안토니오 및 발파라이소의 항구로 신속하게 수출하기 위한 직접적인 도로가 있기 때문이다.

"Agrofoods Central Valley는 칠레 중부지역에서 나오는 우수한 품질의 과일을 가공하며, 풍부한 경험과 신뢰를 바탕으로 경쟁력 있는 가격의 고품질 제품을 생산하므로 경쟁자를 압도하는 비교우위를 가

지고 있고, 세계적으로 인정받는 위치에 있다"고 Serani 커머셜 매니저는 말한다. 이 공장은 글로벌 식품안전 표준인 BRC에서 A등급을 인증 받았고, Kosher 인증도 가지고 있다. 가공식품 제조환경의 엄격한 표준을 준수하고 있음을 나타내는 청정 생산 협의서도 보유하고 있다. 이 공장은 바이오 필터를 사용한 생태학적 수 처리의 혁신적인 통합 시스템을 가지고 있다.

공장의 생산라인은 안전하고 효율적으로 가동하고 있으며, 식품의 품질과 안전 및 보안성을 보장하는 프로토콜을 만족시키고 있다.





San Clemente Foods

과수원에서부터 확실한 품질 관리

San Clemente Foods는 과일 가공은 물론 생산과 수출을 하고 있다. 연간 사과 처리용량은 60만 톤 규모로, 제품 라인을 극대화하기위해 노력하고 있으며, 딸기, stone fruit과 유기농 제품 등 적은 양의 가공도 한다. San Clemente Foods는 수출을 할 수 없는 신선한과일의 부가가치를 제고하기위해 1997년에 설립됐다. 30년 전부터칠레에서 운영하고 있는 자회사인 Agrícola San Clemente는 약3000헥타르의 농지를 보유하고 있다.

오늘날 식품분야에서 딸기와 같은 틈새시장부터 사과와 같은 큰 작물에 이르기까지 전통적인 과일로 주스, 퓌레 및 건조 제품 등 식품산업용 소재를 생산하고 있다. 이 회사 제품은 과일만을 가지고 만들기 때문에 자연스런 맛을 내고 있다고 한다.

주스 · 뒤레 · 건조제품 생산

"가공제품 중 사과는 주요한 품목 중 하나이나, 품목을 다양화 해 매출의 45% 이상을 차지하지 않습니다. 우리는 고객에게 광범위한 대안을 제공하기 위해 노력하고 있으며, 다양한 제품을 생산하기 위한 시설을 갖추고 있는데 pome fruit, 딸기와 stone fruit, 포도 및 키위 같은 과일에서 두각을 나타내고 있습니다"라고 San Clemente Foods의 Marcos Echenique 세일즈 디렉터는 말한다.

그동안 San Clemente Foods는 북미 시장에 크게 의존하고 있었지만, 최근 고객 포트폴리오를 다양화시켜 유럽, 라틴 아메리카 및 일본, 태국 및 한국이 있는 아시아에 수출하고 있다. 딸기 농축액, 사과와 포도 판매에 주력하고 있다.

Echenique 세일즈 디렉터는 "Talca 남부에서 15km 떨어진 곳에 있는 최신 생산시설을 통해 고객의 요구사항에 따라 '맞춤형' 제품을



Marcos Echenique, San Clemente Foods 세일즈 디렉터

만들 수 있다"고 말한다.

San Clemente Foods는 두 가지 비즈니스를 전개하고 있다.

첫째는 식품산업을 위한 소재, 특히 주스와 퓌레 제조를 위한 소재 사업에 주력하고 있으며, 둘째는 Doypack 형식으로 마케팅 되는 유아식 제품을 위한 것으로, 소매산업을 위해 설계된 공동 포장라인 사업을 한다. 이 제품은 aseptic 무균 상태로 포장되고, 오가닉 라인으로 제공되며, 긴 유통기한을 가지고 있다. 이 제품은 건강하고 맛이 있어 어린이 간식으로 이상적이며 편리하고 멋진 포장으로 되어 있다. 이 사업을 위해 스페인 회사 Go Fruselva, Fruselva America SPA의 자회사와 협력관계를 갖게 되었으며, 미국과 아시아 시장에 이 제품을 공급하고 있다.

HACCP, BRC, Kosher 보유

San Clemente Foods는 HACCP, BRC 및 Kosher를 보유하고 있



으며, 경쟁사에 비해 수직 통합형의 특징을 가지고 있다. 자신만의 과일을 생산하는 것은 그들이 각각의 생산공정을 제어하고 원재료의 안정적인 공급을 하는데 도움이 된다. 오늘날 San Clemente Foods는 연간 6만 톤의 사과를 처리한다. 회사는 과일의 전체적인 생산 체인에 걸쳐 완전한 기록을 유지하는 이력추적에 대해 생각하고 있다. 이력추적에는 무엇을, 언제, 어디에서, 그리고 어떻게 무엇이 만들어졌는지 자세한 기록을 알 수 있어 건강과 안전을 보장한다.

San Clemente Foods는 지역 사회 프로그램에서의 활동 등 사회적 책임을 다하기 위해 노력하고 있다. 특히 교육을 위한 장학금으로 지역의 발전을 도모하며, 환경보호를 위해 과일 폐기물의 사용에 노력하며, 최소한의 에너지로 제품을 생산하려 한다. San Clemente Foods는 오가닉 제품 및 Doypack 포맷 제품 라인을 강화하고, 앞으로 퓌레 가공 라인에서 성장을 추구하고 있다.







Bayas del Sur

영양과 항산화력 뛰어난 파타고니아 슈퍼과일 생산



Bayas del Sur는 Chilean wineberry(maqui berry), strawberry myrtle(murta), blueberry, rosehips, blackberries, pomegranates 와 Magellan barberry(calafate) 같은 건강에 뛰어난 과일 사업에 25년 이상의 역사를 자랑한다. 이 회사가 생산하는 과일은 현재 30 여 개국에서 판매되고 있으며 연간 2000톤 이상이 수출되고 있다.

과일 가공품, 30여 국서 2000t 이상 수출

이 회사는 지리적으로 아메리카 최남단에 위치한 칠레 파타고니아의 다양한 풍토에서 생산되는 과일을 주스 농축액, 동결 건조 제품 및 퓌레 등으로 가공하는데. 이 회사가 생산하는 영양과 항산화력이 뛰 어난 슈퍼과일은 세계적으로 인정 받고 있다.

대표적인 슈퍼과일로 Chilean wineberry는 보라색 과일로 칠레의 야생에서만 발견되며 모든 딸기류 중 최고의 항산화력를 갖고 있다. 실제 Chilean wineberry의 총 폴리페놀 함량은 21.0이며, 블루베리는 3.1, 라즈베리는 2.4이다. 소비자의 건강에 도움을 주는 Bayas del Sur의 슈퍼과일들은 미국, 호주, 브라질, 유럽연합, 한국, 호주, 뉴질랜드 및 일본 등 30여 나라와 150개 이상의 거래처를 통해 판매되고 있다.

Bayas del Sur의 비즈니스 모델은 북쪽의 수도권에서 남쪽의 Coyhaique까지의 지역 농민으로부터 품질 좋은 strawberries,



raspberries, strawberry myrtle, blackberries, blueberries, rosehips, elderberries, plums, cherries and pomegranates 등 의 과일을 구입하여 수출하는 것이다.

Bayas del Sur의 Miguel Angel Montes 제너럴 매니저는 오늘날 오가닉 사업은 각광 받고 있는데, 최고급 틈새시장은 소비자들의 요구에 부응하기 위해 전통적인 생산방식과 오가닉 방식으로 생산을 한다고 말했다.

"우리는 주로 야생 과일로 작업하므로, 이 원재료는 그 자체로 자연적이고 유기적입니다. 그럼에도 불구하고, 야생 과일은 반드시 인증을 받기 위해 실험실에서 분석되어 유기 제품을 인증하는 BCS Öko보증 – 독일 인증을 받았다"고 Montes 제너럴 매니저는 말한다.

Bayas del Sur는 세계적으로 더 많은 고객의 요구에 대응하여 수출 하기 위해 BRC-(GFSI), HACCP, KOSHER 및 HALAL과 같은 인 증을 받고 있다고 한다.

그는 "아시아 시장에는 14년 전부터 수출하기 시작했고, 매년 판매량

이 증가해 만족을 하고 있으며, 한국은 1인당 소득이 2만5000달러 이상으로 5000만 국민과 높은 소비력으로 매력적"이라고 말했다. Montes 제너럴 매니저는 "전체 회사의 제품 포트폴리오가 한국시장에 맞아 떨어진다"며 "칠레가 자유무역 및 해충의 유입을 방지하는 자연적인 지리적 장벽과 같은 중요한 장점으로 수입을 하는 업체도 사업이 번영할 수 있을 것"이라고 말했다.

수출하기 좋은 지역에 공장 입지

Bayas del Sur의 가공시설은 기술적 및 상업적 관계를 고려하여 칠 레와 한국 등에 수출하기 좋은 Los Lagos 지역의 Puranque에 자리 잡고 있다. Montes 제너럴 매니저는 "파타고니아에 있는 센트럴 밸리는 환경오염이 없는 환상적인 지역으로 세계적으로 딸기 생산이 좋은 이유"라고 말한다. Montes 제너럴 매니저는 "앞으로 제품의다양화를 위한 투자와 가공 및 생산능력의 증가, 연간 매출 및 이익을 늘리고, 근로자의 임금과 복지를 개선할 계획"이라고 말했다.





Maltexco

산업용 보리 생산 전문업체 원자재에서 최종 제품까지 이력추적시스템 구축

Maltexco는 연간 15만 톤의 산업용 보리제품을 생산하여 칠레 국내 업체는 물론, 네슬레·하이네켄 등 세계 여러 나라 업체에 공급하고 있다. Malterías Unidas SA로 시작한 Maltexco SA는 라틴 아메리 카 농산업시장의 선두주자로서 귀리우유 시장을 개척해 가고 있다. 이 회사는 최고의 몰트와 맥아추출물, 특수 맥아, 양조와 식품산업에 대한 가능성이 있는 다른 부산물 등 맥아 보리 생산에서 100년의 전통을 가지고 있다.

Maltexco는 1896년에 설립되어 1916년 채드윅 그룹에 인수됐으며, 칠레에서 가장 중요한 경제그룹 중 하나로 음료부문(Coca Cola), 맥주(Austral), 주류 유통(Corona), 지역 포도원을 가지고 있다. 창업자는 우수한 품질과 탁월한 서비스로 고객에게 헌신한다는 미션을 갖고 회사를 설립했으며, 이 정신을 바탕으로 세대에서 세대로 이어지면서 Maltexco를 Maltexco Food 및 Patagonia Malt 브랜드를통해 식품 및 양조 산업을 위한 신뢰성 있는 공급자로 자리매김했다.현재 Maltexco는 다양한 비즈니스 라인과 연결해 연간 약 15만 톤의 보리를 가공, 남아메리카・중앙아메리카・미국・캐나다・멕시코・호주・일본・한국・말레이시아・싱가포르・태국 등에 수출하고 있다.

맥아추출물 수요 크게 늘어

Maltexco는 원자재에서부터 최종제품에 이르기까지 완벽한 추적이 가능하도록 관리하고 있는데, Coronel · Cajón · Talagante · Temuco 4개 공장에서 동일하게 실행하고 있다.

품질 인증에 관련된 것으로 ISO 22000:2005, ISO 9001:2008, Kosher, Halal, KLDB를 보유하고 있으며, 제품의 위생적 생산 인



Fernando Puga, Maltexcoºl commercial and general manager

증을 위한 HACCP 시스템을 구축하고 있다. Nestlé, Kellogs, Heineken 등 고객사들은 Maltexco를 정기적으로 점검하고 있다. Maltexco는 하이네켄이 자사 제품 제조를 위해 맥아를 생산하도록 승인해 준 몇 개 안 되는 회사 중 하나이다. 이는 기업의 사회적인 책임을 다 하고, 지역사회와 지속적으로 조화로운 관계를 갖고 있다는 사실과도 관계가 있다.

Maltexco의 Fernando Puga 영업 및 제너럴 매니저는 "한국은 최근 몇년 동안 칠레와 같이 양조산업에서 맥아추출물 사용이 폭발적으로 증가하고 있다"며, "높은 품질과 천연 등의 이유로 식품산업에서도 맥아추출물 사용에 대한 인식이 높아져 다양한 식품분야에서 활용이 증가하고 있다"고 말했다.

Puga 매니저는 또 "칠레는 세계적인 귀리 생산국인데, 귀리로 만든 귀리우유는 유당이 없고, 베타글루칸 함량이 높아 두유와 경쟁할 수



있는 잠재성이 있고, 부가가치를 올릴 수 있는 제품"이라며 "귀리와 같은 새로운 원료로 만든 제품 개발에 나서주길 바 란다"고 말했다.

'Patagonia Malt' 제품 라인

이 라인은 칠레 남부의 다양하고 깨끗한 기후와 독특한 토양에서 생산된다. 북유럽에서 생산되는 것과 유사하며, 두줄 보리 품종은 칠레의 기후 및 토양 조건에 쉽게 적응해 생산된다. 제품의 특징은 다음과 같다.

- Pilsen Malt : 라거에 아주 좋으며, 유럽 스타일의 맥주 나 단일주입 침출용으로 좋다. 고유의 다양한 맥아 :
 Sebastian, Barke, Scarlett,
- Extra Pale Malt: 색상이 밝고 원하지 않는 냄새를 줄이는 등 다양한 기능이 있어 에일과 라거에 아주 좋다. 매우 낮은 DMPS 수준을 나타내며, Sebastian, Barke 또는 Scarlett 등 적어도 두 종류 이상을 혼합한 것보다 신선하고 순수한 맛을 제공한다.
- Caramel Malt: 녹색 맥아에서 만들어진다. 로스팅 하는 동안 당은 독특한 맛과 향, 색상을 만들면서 캐러멜화 된다. 엷은 색상에서는 깨끗한 캐러멜 향과 달콤하고 신선한 맛을 내며, 로스팅이진행되면서 그 맛은 더욱 깊어진다.
- Roasted Malt: 맛과 향이 복합적이다. ESB(Extra Special Bitter 극도로 쓴맛)에 복합적인 맛을 추가할지 또는 강하고 자극적인 맛으로 할지에 따라 독특한 맥아는 매우 좋은 선택이 될 수 있다. 각각의 볶은 맥아는 이에 따른 독특한 특성이 있다.
- Perla Negra or Black Pearl: 선별한 보리로 만든 것으로 껍질이 없다. 특별한 공정을 거쳐 껍질을 완전히 제거하고, 부드럽고라운드한 풍미와 향을 내도록 살짝 볶아 쓴맛이나 떫은맛이 없다.

'Maltexco Food' 제품 라인

Maltexco Food는 아침식사용 시리얼, 유아용 시리얼, 비스킷과 구운 제품, 유제품, 초콜릿 음료, 제빵, 피자 등의 맛을 풍부하게 해주는 100% 자연식품이다. 제품의 종류로는 맥아추출물, 맥아분말, 보리분말, 율무, 보리 쵸크(코코아 관련제품), 보리 커피((커피 관련 제품))가 있다.



- Malt Extract: 맥아의 효소 가수분해로 생성된 천연 당류 혼합물이다. 이 제품은 식품의 영양적 가치를 높이거나 조직감을 개선하는데 사용된다. 비스킷의 보존기간 연장, 유제품이나 음료의 향미 증진 등을 위해 널리 사용된다. 모든 제품은 보존제를 사용하지 않고 무균상태에서 생산해 유연포장을 하며, 포장은 6.25kg에서 1400kg에 이르기까지 다양하다.
- Malt Flour : 당과 알파·베타 아밀라아제 함량이 높기 때문에 굽는 제품의 맛을 풍부하게 하며, 효모의 기능을 최적화하여 황금 크러스트를 생산하도록 해준다.
- Natural Colors: 자연스런 색상을 내는 독특한 소스이다. 보리로 정교하게 만든 것으로 캔디용과 초콜릿·커피 색상이 개발됐는데, 모두 안정적이고 100% 천연제품이다.
- Nutritional Flour: 보리를 가지고 기계적인 공정만을 사용해 생산한 것이다. 고섬유 제품, 통합적인 제품, 작은 알갱이 및 전통적인 제품, 높은 영양가의 천연 제품 등 4가지 타입이 있다. 유아용시리얼, 수프, 구운 제품과 코팅하는 제품에 사용할 수 있다.
- Pearl Barley : 섬유성, 저지방성, 저혈당지수성이 있다. 다른 시리얼과 함께 부식이나 빵 또는 페스트리의 원료로 사용할 수 있다.
- Barley Choc and Barley Coffee: Barley Choc는 최종 제품의 품질에 영향을 주지 않고 코코아를 대체할 수 있는 제품을 만드는 가루 혼합물이다. Barley Coffee는 보리음료나 커피를 대체하는 데 사용할 수 있는 인스턴트 용해성 제품이다.

30 2014. 12 식품저널

A brand with history and family tradition

ARLEY PECIALIST

Leader in barley products for the beer and food industries.





www.maltexcofood.com

100% natural ingredients strengthen food



Craft the difference with the unique origin of our malts

Grown and malted in Chile since 1896.









World Leader in Virgin grape juice concentrates

When the work becomes a passion

Jugos Chile a company of Empresas Lourdes S.A.

Santelices 2830 - Isla de Maipo - Santiago | CHILE hmunoz@jugoschile.cl | (+56 2) 281 921 04 www.jugoschile.cl