

문화체육관광부 선정 2013 우수콘텐츠 잡지

식품지너

Food Journal Chile 2013 Special Edition

Chile

Quality and Trustworthy Supplier

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





Lourdes

*Wines and Grape Juices from Chile
Jugos Chile*

**WORLD LEADER
IN VIRGIN JUICE
CONCENTRATES AND
BULK WINE**

**20
YEARS
EXPERIENCE**

**MORE THAN
20 MARKETS
INCLUDING JAPAN,
KOREA, USA, UK.**



한국 식품산업의 파트너로 부상하고 있는 칠레 식품

Chile 2013

CONTENTS

INTERVIEW

- 04 **Alberto Montanari**
칠레 식품협회장
- 06 **Carlos Honorato**
칠레 무역진흥청(ProChile) 이사

칠레 식품산업 현장

- 08 칠레 식품산업
- 09 ALIFRUT
- 11 CAPEL
- 12 Agrofoods Central Valley Chile
- 14 Invertec Foods
- 16 Ditzler Chile
- 17 Patagoniafresh
- 19 Sugal Chile
- 20 Empresas Lourdes
- 22 Maltexco
- 25 Agrozzi



칠레의 풍성한 농수축산물이 한국 식품산업의 파트너로 부상하고 있다. 칠레는 지리적으로 세계에서 가장 긴 나라이며 인종이 다양하고 정치 경제적으로 안정된 나라이다. 칠레는 60여 개국과 무역협정을 체결하고 있으며, 발전 가능성이 높은 국가로 평가되고 있다.

올해는 우리나라가 무역협정의 첫 상대로 택한 칠레와의 FTA가 지난 2004년 4월 1일부터 발효된 지 만 10년 째 되는 해이다. 극과 극은 통한다고 했다. 칠레는 우리나라의 정 반대편에 위치하고 있어 시간상으로 13시간 차이가 난다. 하지만, 칠레 식품은 한·칠레 FTA 체결 이후 포도, 와인, 음료 등을 통해서 생활 속에서 쉽게 접하고 있다.

한국시장에서 포도 주스는 46%를 칠레가 공급하고 있으며, 냉동 블루베리는 37%의 점유율을 차지하고 있다. 사과주스는 칠레가 두 번째 공급국으로 24%의 점유율을 보이고 있다.

식품저널 취재팀은 지난 5월 24일 출국해 칠레 식품 생산현장 취재를 마치고 6월 4일 귀국했다. 취재팀은 칠레 식품협회를 비롯, 칠레 굴지의 식품회사와 공장을 방문하여 CEO, 수출 담당자, 생산현장 관계자 등을 만났다.

한·칠레 FTA는 대체로 양국의 상호 보완적인 산업구조 속에서 시장개방 효과를 보고 있다는 인상을 받았다. 특히, 세계와 경쟁해야 하는 국내 식품산업체들은 대기업을 중심으로 한·칠레 FTA의 효과를 보고 있는 것으로 보인다. 이미 국내 대기업들이 칠레의 질 좋은 농수축산물을 가공원료로 사용하고 있다는 것을 칠레식품산업 현장을 취재하면서 알 수 있었다.

기자가 찾은 많은 식품기업들은 상상을 초월할 정도로 대규모 시설을 갖추고 글로벌 업체들과 경쟁하고 있거나, 글로벌 식품업체에 중간 소재를 공급하고 있었다. 이미 국내 우수기업들도 칠레의 식품업체들과 손잡고 원원전략을 구사하고 있다. 칠레의 식품산업 현장으로 가보자.

강대일 기자 kdi@foodnews.co.kr

식품지널

www.foodnews.co.kr

서울특별시 금천구 가산디지털 1로 88, 아이티프리미어타워 1102호

등록번호 금천 라 00070 등록일 1997년 3월 4일 발행·편집인 강대일 편집국장 나명욱 인쇄인 박종하

Tel 02)3477-7114 Fax 02)3477-5222 e-mail foodinfo@foodnews.co.kr

정기구독 02)3477-5223 광고 02)3477-7115



칠레는 가공 과일과 채소 생산·수출 세계적 선도국가

Alberto Montanari

칠레식품협회장

Chilealimentos (칠레식품협회)에 대해 소개해 달라

칠레식품산업협회인 Chilealimentos는 가공 식품의 제조 및 수출 회사를 회원사로 하는 칠레의 대표적인 식품협회이다. 1943년 채소와 과일 통조림을 만드는 회사들이 모여서 설립했다. 칠레의 통조림업체들이 설립의 시초가 된 것이다. 그 후 건조, 냉동 주스 부문 등 다른 협회가 더해져 2004년에 Chilealimentos가 된 것이다.

그 후 협회가 광범위한 역할을 수행하면서 국내외적으로 칠레의 가공식품 산업을 대표하는 협회가 되었다.

Chilealimentos의 임무는 칠레의 식품이 경쟁력을 가질 수 있도록 여러 가지 다른 시장에 대한 적절한 소개와 편의를 제공함으로써 회원사들이 경쟁력을 확보하고, 국가적으로나 국제적으로 책임을 다하도록 하는 것이다. 현재 70개의 회원사를 가지고 있는데, 가공업체·서비스업체·1차 생산자·식품업체에 기계를 공급하는 업체들이다. 그 외에 Chilealimentos가 이끄는 프로젝트에 따라 일하는 다른 160개 업체가 참여하고 있다.

회원사들이 생산하는 품목 중 한국 시장에 경쟁력 있는 품목은?

칠레는 35개 이상의 과일과 28종 이상의 채소를 생산, 세계 시장에 수출하고 있다. 냉동, 건조, 주스, 통조림, 과육 등과 기타 다른 타입으로 생산하는 500가지 이상의 식품을 공급하고 있다.

칠레는 최고 품질의 식품 생산을 위한 천혜의 자연 조건을 갖고 있다. 칠레는 크고 건강한 농산물이 생산될 수 있는 지중해성 기후를 가진 세계 5대 지역 중 하나이다. 일교차가 커서 과일과 채소가 달고, 농산물의 맛과 향, 색깔이 좋다. 특히 베리류는 세계 다른 지역에서 볼 수 없는 높은 항산화 물질을 함유하고 있다. 칠레는 가공 과일과 채소 생산 및 수출에서 세계적인 선도국이다.

전 세계에서 복숭아 과육 수출 1위, 건조사과 수출 1위, 비감귤류 과육은 3위이다. 또, 전 세계에서 건조자두는 생산 2위를 기록하고 있고, 냉동블루베리와 라즈베리는 생산 3위이다. 호두는 생산 5위, 복숭아 통조림은 생산 5위, 과일믹스 통조림은 생산 5위, 건포도는 6위, 가공용 토마토 생산은 10위 생산국이다.

한국으로 수출하는 주요 제품은 포도 농축 과즙, 껍질 견과류, 냉동 블루베리, 사과 주스 농축물, 복숭아 통조림, 토마토 페이스트, 냉동 딸기와 라즈베리이다. 포도 주스는 주로 한국에 공급하고 있는데, 한국 공급량의 46%를 칠레가 차지하고 있다. 냉동 블루베리는 칠레가 시장점유율 37%로 두 번째를 차지하고 있다. 사과주스는 칠레가 두 번째 공급국으로 24%의 점유율을 갖고 있다. 복숭아 통조림은 세 번째 공급국으로 시장 점유율이 19%이다. 토마토 페이스트는 칠레가 세 번째 공급국인데, 시장점유율은 5%이다.

“칠레는 전 세계에서 복숭아 과육 수출 1위, 건조사과 수출 1위, 비감귤류 과육은 3위이다. 한국으로 수출하는 주요 제품은 포도 농축 과즙, 껍질 견과류, 냉동 블루베리, 사과 주스 농축물, 복숭아 통조림, 토마토 페이스트, 냉동 딸기와 라즈베리이다.”

한국에 대한 식품 수출 실적은?

칠레는 2012년에 한국에 5,560만달러를 수출, 과일과 야채 가공 수출 실적에서 11위를 기록했다. 2004년 한국과 맺은 자유무역 협정으로 한국은 칠레 수출에 더욱 중요한 국가가 되었다.

FTA 시행 전에 한국은 칠레산 과일과 채소 수출 대상국 중에서 57위였다. 수출 선적이 있어서 미국, 브라질, 멕시코, 베네수엘라, 러시아, 독일, 일본, 캐나다, 이탈리아, 영국이 한국보다 중요했다. 2008년에서 2012년 5년 동안 위의 국가들의 선적이 연평균 7~18% 증가하는 동안에 한국은 69%나 증가했다.

칠레 식품의 강점이 있다면?

칠레는 식품산업에서 국제적으로 비교 우위적인 장점을 가지고 있다. 첫 번째는 경제적인 안정성과 전세계 고객들을 각별하게 감사하게 여기고 수출업체를 확실하게 지원하는 것이다. 또한 높은 인적 자원을 가지고 있어 지난 30년 동안 수많은 식품 수출 회사가 나올 수 있게 했다. 둘째, 지중해성 기후여서 안전하고 좋은 품질의 과일과 채소를 생산할 수 있다. 셋째, 지구의 남쪽에 있다는 지리적 위치도 강점이다. 북반구에 있는 나라들과 계절이 반대여서 수확한 과일과 채소 공급이 유리하다.

마지막으로, 모든 생산 공정에서 주요국에서 생산하는 기계와 장비를 사용하는 최첨단 기술을 활용함으로써 대형 제품 포트폴리오를 가지고 건강하고 안전한 식품을 생산할 수 있다.

요약하면, 국제적인 수준의 생산국이라는 점이 강점이다. 또 기술 및 품질 보증 시스템을 갖추고 있어 칠레 기업들은 최종 소비자 식품을 생산할 수 있을 뿐만 아니라, 세계 어느 곳에 있는 구매자들에게도 공급 물류를 처리할 수 있다. 이에 따라 최근 몇 년 동안 소매업체와 식품산업체들이 요구하는 라벨의 상품 공급도 늘어나고 있다.

한국시장에서 Chilealimentos 회원사들의 마케팅과 계획은?

Chilealimentos 협력업체들은 칠레무역진흥청이 한국에서 개최한 칠레식품업체들을 위한 판촉행사에 참가해왔다(ProChile는 칠레산 제품과 서비스의 수출 촉진을 담당하는 정부기관이다).

예를 들어 서울국제식품박람회와 바이어, 언론인 그리고 다양한 오피니언 리더를 대상으로 한 칠레의 맛 행사에 참여했다. 올해도 식품저널에 <칠레

특집판>을 발간하는 것 등을 비롯해 보다 직접적인 캠페인을 시작하는데, 이는 식품시장에서 업무 개발에 확실하게 도움을 줄 것이다.

칠레산 식품의 안전관리와 품질 관리는 어떻게 하는지...

최신 장비를 사용하고, 최적의 프로세스에 따라 생산하는 좋은 농장 관리 프로그램에 의해 최고 품질의 원료 농산물(과일과 채소)을 사용한다. 공장은 품질보증시스템인 HACCP 뿐만 아니라 ISO 표준과 GMP 프로그램에 기반을 두고, 최고 수준으로 관리하고 있다. 이것이 국제적인 요구와 인증을 만족하는 방법이다. 각각의 원료가 농장에서 공장에 들어오기까지 이력 추적 시스템을 갖추고 있다.

칠레 농식품 중 어떤 품목이 더 큰 경쟁력이 있다고 보나?

칠레는 온화한 기후 조건에서 생산되는 과일과 채소의 생산 및 수출에 선도적인 나라이다. 열대와 아열대 과일과 채소는 일반적으로 생산되지 않는다. 예를 들어, 칠레는 복숭아 과육과 건조 사과 수출 1위이다. 말린 자두와 복숭아 통조림은 두 번째이다. 세 번째 수출은 냉동 딸기, 건포도이다. 포도주스 농축액과 기타 다른 품목은 네 번째이다.

수년에 걸쳐 칠레는 세계 주요 국가간 자유무역 협정으로 광범위한 네트워크를 구축하여 상업적으로 성공했다. 22개의 FTA를 체결했고, 국가수는 60개국이다. 칠레는 한국과 2004년부터 FTA를 가동했다.

FTA 전에는 가공과일과 채소의 수출액이 1백만달러를 초과하지 않았다. 현재는 5천 500만달러이다.

한국의 식품업체나 소비자들에게 하고 싶은 말이 있다면

소비자들에게 칠레가 수백 개 국가 중에서 건강하고 품질 좋은 생산품을 가지고 있다는 사실을 알리고 싶다. 각기 다른 취향과 문화를 가진 세계 여러 나라 소비자들도 칠레산 상품을 좋아하는 것이 이를 뒷받침 한다고 볼 수 있다.

한국인이 구입하는 칠레산 식료품의 증가세가 뚜렷한 것은 칠레산 식료품이 한국인이 요구하는 맛에 잘 맞기 때문이라고 생각한다. 칠레 식품산업이 품질이 좋고 안전하기 때문에 세계의 주요 가장 유명한 식품 회사들은 칠레에 있거나 또는 칠레 제품을 제공받고 있다.



칠레서 온 돼지고기 · 호두 · 자두 한국시장 정착 지원

한국시장 **건강한 식품 수요 증가** 부응

Carlos Honorato

칠레 무역진흥청(ProChile) 이사

ProChile에 대해 소개해달라

칠레무역진흥청(ProChile)은 칠레 외교부 산하기관으로서 칠레의 상품과 서비스에 대한 교역을 개발·촉진하고, 외국인 직접 투자 유치와 관광산업을 육성하는데 도움을 주는 곳이다.

ProChile는 전세계에 전략적으로 50개가 넘는 무역사무소를 갖고 있다. 칠레에는 5개의 지역센터를 설치, 칠레 상품의 국제적인 진출을 지원하고 있다. 지난 5월에는 한국 해외 투자 박람회에 참여했다. 6월에는 한국의 웨프가 칠레산 식재료를 가지고 만든 요리로 만찬 이벤트를 벌임으로써 도매업체나 유통업체 관계자들이 칠레산 식품에 대한 다양한 경험을 할 수 있도록 했다. 또, '한국 와인 챌린지 2013'을 개최할 계획이고, 10월에 대전에서 열리는 세계 에너지 회의에 참석할 계획이다.

어떤 이미지로 한국 시장에 마케팅 하려고 하나?

칠레와 한국은 무역 관계에 있어 매우 중요하다. 특히 식품은 2012년 기준 칠레 전체 식품 수출의 9%를 차지할 만큼 매우 중요한 비중을 갖고 있다. 2004년에 서명된 양국간 FTA 이후 제품의 품질과 안전에 더욱 많은 주의

를 기울이고 있어 칠레산 식품은 한국에서 긍정적인 이미지를 얻고 있다고 생각한다. 칠레는 자연식품, 품질 좋은 식품을 공급한다는 인식을 얻기 위해 한국 소비자들의 요구에 더욱 잘 맞출 수 있도록 노력하고 있다. 좋은 상품을 생산하기 위해 농장에서 식물과 동물의 건강 상태가 엄격한 유기농 기준을 충족할 수 있도록 하고 있다.

예를 들어, 신제품인 프리미엄 와인은 최고 수준의 제품을 요구하는 타깃에 맞춰 이를 뒷받침할 수 있도록 유기농 와인을 생산하고 있다. 한국은 칠레의 수출대상국 중에서 네 번째로 큰 나라이다. 따라서 칠레에 대한 긍정적인 이미지가 확대될 수 있도록 하고, 더 많은 한국의 소비자가 칠레식품을 사용할 수 있도록 한국의 필요와 요구 사항을 충족시키는데 최선을 다하겠다.

한국시장에서의 수출 성과와 향후 계획은?

칠레식품은 2004년에 서명한 FTA 이후 한국에서 강력한 입지를 굳히게 되었다. 한국은 칠레가 아시아국가 중에서 FTA를 체결한 첫 번째 국가이다. FTA는 칠레가 한국에 과일과 식품의 수출 범위를 크게 확장할 수 있도록 했다. 2012년 한국 식품 시장은 490억달러로 4.3% 증가했다. 한국은 아시

“한국에 대한 수출의 증가는 양국 관계에 많은 도움이 되었다. 특히 유리한 요인은 기능적으로 건강한 식품에 대한 한국의 수요가 증가하고 있다는 점이다. 칠레는 넓은 지역에서 다양한 식품을 생산, 한국 시장의 건강과 품질 기준을 충족할 수 있는 능력을 갖추고 있다.”

아 - 태평양 지역에서 세 번째로 큰 식품 시장이고, 세계에서는 15번째로 큰 시장이다.

2012년 칠레는 한국에 4억 8백만 달러 이상의 식품을 선적했다. 이는 전체 칠레 식품 수출의 9%를 차지하고 있다. 신선한 포도, 키위, 오렌지, 레몬, 와인, 포도 주스, 냉동 및 냉장 돼지고기와 연어와 오징어의 선도적인 공급 업체로서 입지를 굳히게 됐다.

첫 시즌에 약 400 톤의 블루베리 선적을 시작함으로써 지난 해 칠레는 무역상 중요한 이정표를 마련했다.

이 같은 성과의 주요 열쇠는 지난 해 ‘칠레의 맛’이라는 ProChile 판촉 행사에서 칠레 농축산 서비스업체와 칠레 생산자에게 현지 바이어를 만날 수 있는 기회를 주었기 때문이다. 와인은 네 개의 새로운 프리미엄 칠레 브랜드가 현재 한국 시장에 수출되고 있고, 세 개의 브랜드는 한국소비자들에게 잘 받아들여지고 있다. 어떤 소비자는 칠레 와인에 대해 고급스럽고 다양해 고맙다고 했다.

칠레는 식품 영역에서 새롭게 성장할 수 있는 여지가 많다. 신선 과일은 현재 한국에서 블루베리, 포도, 키위, 레몬, 오렌지 등이 가능성이 높다. 한국 소비자들의 건강에 도움을 주는 기능성식품에 대한 수요는 칠레에게는 좋은 기회이다. 주스 농축액, 과일 퓨레, 냉동과일과 농산물 등에 많은 관심이 많고, 이 라인이 계속 성장할 것이다.

한 칠레 FTA 체결 이후 한국시장에서 칠레식품의 판매 추이는?

한 칠레 FTA가 2004년 발효된 이후 양국 간 무역거래량은 2003년 16억 1천 만달러 였던 것이 2012년 71억 5천만 달러로 9년 동안 연평균 18% 증가했다. 한국에 대한 칠레의 수출은 2003년 10억 8천만달러에서 2012년에 45억5천만 달러로 늘었고, 반면 한국으로부터의 수입은 같은 기간에 매년 19% 늘었다. 현재 칠레 수출의 93%가 한국에 무관세로 들어오고 있다.

수출대상국으로서 한국이 다른 나라와 특별히 다른 점이 있나?

한국에 대한 수출의 증가는 양국 관계에 많은 도움이 되었다. 특히 유리한 요인은 기능적으로 건강한 식품에 대한 한국의 수요가 증가하고 있다는 점이다. 칠레는 넓은 지역에서 다양한 식품을 생산, 한국 시장의 건강과 품질 기준을 충족할 수 있는 능력을 갖추고 있다. 칠레는 껍질이 있는 너트와 아몬드, 블루베리 신선제품 · 냉동제품 · 건조제품, 올리브 오일, 분쇄한 베리류, 연어, 송어 등을 출하하고 있다.

한국 시장에 대한 특별한 마케팅 계획은?

칠레는 품질 좋고 안정적인 식품을 생산할 수 있는 기후와 토양을 갖고 있다. 북쪽의 아타카마 사막, 남쪽의 안타르티카, 서쪽의 태평양과 동쪽의 안데스산맥은 해충과 질병으로부터 효과적으로 국토를 보호한다.

이러한 자연 환경은 칠레가 안전한 식품을 생산하는 데 도움을 주고, 농사를 짓는데 화학 물질을 많이 사용하지 않고도 높은 수율을 얻을 수 있다. 또 남반구에 위치하고 있어 북반구 시장과 수확철이 다르므로 북반구에서 수확 물이 나오지 않을 때 남반구에서 갓 수확한 제품을 수출할 수 있다. 최근 칠레는 라틴 아메리카를 선도하는 국가로 간주된다.

경제협력개발기구(OECD), 세계은행 Economist Intelligence Unit 등은 칠레를 남미에서 가장 안정적이고 안전한 나라이며, 좋은 비즈니스 파트너와 자유무역을 촉진하는 열린 국가로 평가하고 있으며, 적극적으로 다른 나라와 무역 진영 관계를 추구할 수 있는 나라로 꼽고 있다.

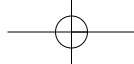
고등 교육 인력, 탄탄하고 거시적인 경제 기반, 외국인 투자자에 대한 법적 보장과 합리적이고 국제적 이미지가 칠레에 대한 신뢰를 보장하는 핵심 요인이 되고 있다. 개방적이고 안정적인 경제 모델로서 세계 경제 포럼이 발표한 글로벌 경쟁력 지수 2012~2013에 칠레는 라틴 아메리카와 카리브해에서 1위를 했다. 해외에서 칠레에 대해서 또 하나 주목하고 있는 점은 강력한 수출 지원정책이다.

한국의 식품업체나 소비자에게 하고 싶은 말이 있다면...

올해는 ‘칠레서 온 돼지고기’, ‘칠레서 온 호두’, ‘칠레서 온 자두’ 등 세 가지 핵심 부문 브랜드가 한국시장에서 뿌리 내릴 수 있도록 지원하고 있다. 브랜드 포지셔닝 드라이브의 주요 목표 시장은 한국, 중국, 일본이다. 특히 칠레는 좋은 제품과 안전성을 추구하는 고객의 욕구를 충족하기 위해 준비가 되어 있다.

‘칠레서 온 자두’는 신뢰할 수 있는 고품질 제품으로 자리 잡고 있다. 현재 칠레는 중국, 한국, 일본에 대한 자두의 가장 큰 공급원이다. 유럽시장에서도 입지를 강화해 나갈 것이다.

2013년 주요 계획은 FOODEX Japan, SIAL China, 한국의 FHC와 같은 주요 무역 박람회에 참가하고, 바이어와 유통 업체를 대상으로 한 판촉행사를 강화하는 것이다. 또, 소셜 미디어 네트워크를 통해 칠레가 구매자와 유통 업체와의 협력 관계를 기반으로 소비자와 식품 서비스에 대한 최고의 호두 공급원이라는 것을 알리는 것이다.



칠레의 식품산업

고품질 식품 수출 매년 증가, 작년 수출액 149억 달러 작년 한국 식품수출 4억800만달러, 주스와 채소가공품 급증

남아메리카지역의 남서부에 위치한 칠레는 위도 30도~40도 사이에 위치하고 있으며, 겨울은 습하고 여름은 건조한 지중해성 기후로 과일과 채소 등 농산물 재배에 이상적이다. 칠레의 국토면적은 756,626km²로 한반도의 3.5배이다. 남북의 길이는 4,300km로 세계에서 가장 긴 나라이다. 인구는 1,740만 명이다.

칠레는 세계에서 교역활동이 활발한 50개국 중 하나로 무역 규모면에서 세계 46위의 수출국이자 43위의 수입국이다. 지난 해 칠레 전체 수출은 788억 달러, 수입은 746억 달러 규모였다. 칠레의 식품류 수출은 매년 증가추세를 보이고 있다. 2012년 전체 식품류 수출은 149억 달러로 구리(427억 달러)다음으로 컸다.

2012년 식품 품목별 수출 비중을 보면 신선 과일 25%, 가공식품 22%, 연어 19%, 와인 12%, 육류 8%, 기타 14%였다. 칠레의 식품산업은 풍부한 농산물 자원을 바탕으로 성장했으며, 남미대륙에서 가장 안정적인 식품산업기반을 보유한 국가로 평가되고 있다. 2030년 칠레 식품산업은 칠레 GDP의 35%에 달할 것으로 전망되고 있다. 칠레의 식품은 95개국에 수출되고 있다. 가공 과일과 채소류의 80%는 칠레식품협회 회원사가 수출한 것이다.

칠레 식품의 대 한국 수출

칠레에서 한국으로 수출한 과일과 야채류 식품은 2003년 이후 2012년까지 물량기준 3,400%, 금액상으로는 16,754%로 폭발적으로 증가했다. 연평균 물량기준 48.4%, 금액기준 76.7%나 증가한 셈이다.

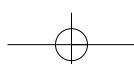
2012년 과일과 채소류의 대 한국 수출액은 5,500만 달러이다. 주스가 주요 수출품목으로서 41%를 차지했다. 다음은 건조식품으로 30%를 차지했으며, 이어 냉동식품은 22%를 차지했다. 네 번째 수출품목은 과육통조림으로 7%를 차지했다. 물량은 1만6,860톤으로 이중 주스가 53%, 건조식품이 9%, 냉동식품은 21%였다. 과육통조림은 17%정도이다. 칠레의 식품 회사들은 자사의 생산품 수출에 대한 강한 의지를 갖고 있으며, 칠레의 정부는 세계 10대 수출 국가에 진입한다는 목표를 가지고 산업체 지원에 집중하고 있어 칠레 식품의 해외 수출 증가를 뒷받침하고 있다.

칠레 식품수출 글로벌 순위

건조 과일 & 야채	순위
사과	1
프룬	2
건포도	3
껍질 벗긴호두	3
껍질 안 벗긴 헤이즐너트	3
껍질 안 벗긴 호두	5
껍질 벗긴아몬드	5
기타	8
피망	8

채소 과일 통조림	순위
복숭아 과육	1
복숭아	3
비 감귤류 과육	4
크랜베리	4
체리(산업용)	5
과일류 과육	6
토마토 페이스트	7
체리(전체)	7
체리(소매점용)	7

냉동 과일 주스류	순위
냉동 라즈베리	3
모든 냉동과일류	5
사과 주스	5
기타 냉동과일류	5
자몽 주스	5
크랜베리 주스	7
냉동 딸기	9



ALIFRUT

냉동 과일·채소, 수출 선도...미국, 한국, 일본, 유럽, 호주 등에 수출 채소류와 과일류의 완전 자동포장 시스템 갖추고 국제 수준 안전관리

ALIFRUT은 1989년에 설립된 칠레의 회사로 냉동과일과 채소를 생산, 수출을 선도하고 있는 회사이다. 이 회사는 6개의 공장에서 75,000톤의 냉동과일과 채소를 가공하고 있으며, 신선블루베리를 2,000톤 생산하고 있다. 연간 생산금액은 2억 달러를 넘는 규모이다. ALIFRUT은 미국·한국·일본·유럽·호주 등 세계 각국의 식품업체와 유통업체에 수출하고 있으며, 해당업체들의 요구와 기준에 맞춰 다양한 규격으로 포장해 공급하고 있다. ALIFRUT은 칠레에서 생산하는 냉동과일과 채소에 대해 품질과 이력 추적을 보증하며, 국제 수준에 맞춰 최고의 안전관리를 하고 있는 회사이다.

주요 생산품목은 블루베리, 라즈베리, 딸기, 블랙베리, 키위, 베리 믹스, 스위트콘, 완두콩, 그린빈, 아스파라거스, 잠두, 브로콜리, 컬리플라워 등이다.

Gonzalo Bachelet A., General/CEO는 “ALIFRUT는 4년 전 한국 시장에 진출했는데, 매년 주목할 만한 성장을 하고 있다”며 “지난 5월에는 킨텍스에서 개최된 2013 서울 국제식품전에도 참가해 호응을 얻었다.”고 말했다.

Alejandro Rodriguez 수출담당 매니저도 “블루베리와 같은 주요 품목을 개별 브랜드로 포장하여 공급하고 있다”며, “우리 브랜드인 Minuto Verde로 이롭푸드·홈플러스·삼양사 등의 업체와 푸드서비스업체·온라인업체 등에 공급하고 있는데, 성과가 매우 좋다”고 말했다.

지난 2012년에는 고객들의 욕구를 만족시키는 제품 생산으로 새로운 시장을 개척한 공로를 인정받아 칠레수출협회가 수여하는 상을 받기도 했다. ALIFRUT은 공장에서 최신 기술을 활용하고 있으며, 채소류와 과일류의 완전 자동포장 시스템을 갖추어 효율을 높이고 있다. 블루베리는 2개 라인이 있는데, 3년 전 미국에서 장비를 새로 도입했다. 이 블루베리 생산라인은 레이저 색채 선별기와 세척라인,



Gonzalo Bachelet A., General / CEO



Alejandro Rodriguez 수출담당 매니저

금속탐지기, 사이즈 선별기 등의 설비가 있으며, 매년 냉동 블루베리 1만톤을 생산할 능력을 갖추고 있다. 모든 생산품은 냉동식품의 엄격한 품질 기준을 준수하고 있으며 HACCP, BRC, ISO 등의 인증을 받았다.

Bachelet CEO는 “우리는 고객의 기대를 만족시키는 안전한 자연식품 제공을 위해 농장에서 고객의 식탁에 이르기까지 신선한 원료의 맛과 향이 유지되도록 노력하고 있다.”고 말했다.



우리에게 연락을 주시면
당신이 기대하는 이상의 일을 할 수 있습니다.



**모든 범위의 냉동 과일과 채소를
주문자 라벨로 포장 가능!**













Headquarters: Lo Echevers 250, Quilicura, Santiago, Chile • Phone (56-2) 2367 8000 • Fax (56-2) 2739 0101
 Contact Alejandro Rodríguez: aorodriguez@alifrut.cl, Jimena Basualdo: jbasualdo@alifrut.cl,
 Valentina Infante: vinfante@alifrut.cl and Dominique Bordachar: dbordachar@alifrut.cl

Certified: HACCP, ISO 9001:2000, Nch 2861 of 2006



www.vinafranciscodeaguirre.com


Wine & Spirit Division


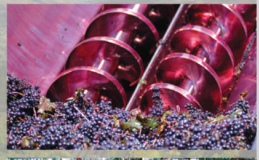

- Premium Wines
- Varietal Wines
- Late Harvest
- Table Wines
- Rum and Wine Coolers


Located in the Limari Valley, South of the Atacama Desert, yet only 35 kms inland from the Pacific Ocean, thus constituting an excellent terroir that allows for the production of wines and grape juice concentrates of superior quality. Subsidiary of the CAPEL Holding, founded in 1935, with 1400 producers farming 6000 hectares and producing 120000 Tons of quality grapes processed under strictest quality standards in the industry.

Grape Juice Division

- White Virgin
- Red Virgin (400, 600, 1000)
- Varietal (Cabernet, Merlot, Carménère)





www.atacamajuce.com

contact us: ghabib@capel.cl – jmarcos@capel.cl

CAPEL

ATACAMA Grape Juice Concentrate

연 16,000톤 농축 포도주스 생산...한국 유명 음료업체에 수출



George E. Habib Quality&Export Director

기자는 산티아고에서 북부로 400km 떨어진 Limari에 위치한 ATACAMA Grape Juice를 생산하는 CAPEL(협동조합)의 자회사인 Francisco De Aguirre 공장을 찾았다.

George E. Habib Quality&Export Director는 “CAPEL은 칠레에서 4,500ha에 이르는 약 1,100개의 생산 농장으로 형성된 협동조합으로 칠레에서 피스코(pisco) 생산의 리더이며, 알코올음료 생산을 선도하고 있는 업체 중의 하나이다.”라고 설명했다.

생산시설은 라틴 아메리카 전체에서 가장 현대적인 농축 장비를 사용하여 연간 16,000 톤의 포도 주스 농축액을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있다. 과일 생산에서부터 식품원료 생산, 공급에 이르기까지 100% 이력추적시스템을 갖추고 우수한 품질의 제품을 세계시장에 공급하고 있다.

Habib Quality&Export Director는 “이 지역은 1년 내내 맑은 날씨로 짙은 빨간색 포도의 생산이 가능하며, 밤에는 기온이 서늘해 빨간

색 포도와 흰색 포도 품종 모두 짙은 향을 낸다.”며 “연 강수량이 적어(연 60~80mm) 병충해와 오염이 없기 때문에 농약을 거의 사용하지 않는다.”고 강조했다. 마침, 기자가 찾은 날 모처럼 비가 내리자 반가운 손님이 온 것처럼 기쁘다고 Habib Quality& Export Director는 말했다.

ATACAMA Grape Juices Concentrates

이 공장에서는 처음부터 버진 제품(virgins products)의 제조에 특화된 ATACAMA는 엄격한 품질 기준을 적용해 까다로운 시장의 다양한 요구를 만족시키고 있으며, 한국의 유수 음료업체에도 수출을 하고 있다. 최고의 포도 주스 농축액 생산이 가능한 시설과 특히 버진 포도 주스 농축액 제품을 위해 맞춤형 스위스 최고 기술을 이용하고 있다.

공장은 8,500톤의 농축액을 수용할 수 있는 엄청난 규모의 저온 저장 설비를 갖추고 있다. 터치스크린 컨트롤과 세계적으로 잘 알려진 두 개의 증발기(evaporators)를 사용하고 있어 색감과 풍미를 보호한다고 한다. 또, 저온 살균기를 통해 영양을 살리면서 무균 충전 라인으로 어떤 미생물도 없이 농축시킨다고 한다.

Habib Quality&Export Director는 “품질 보증은 HACCP 및 ISO9001 등 모두 국제적인 기준을 적용하고 있어 고객에게 공급되는 제품은 100% 안전하다. 엄격한 품질관리로 가장 까다로운 고객인 일본과 한국, 미국, 캐나다 및 멕시코 등으로 수출하고 있다.”며, “신선하고 안전한 제품으로 한국의 소비자들과 더욱 가까워지고 싶다고 말했다.



Agrofoods Central Valley Chile

칠레의 농산업을 선도하는 농식품기업

라틴아메리카서 가장 큰 플라스틱 과일컵 제품 생산 수출업체

Chile 2013

Agrofoods Central Valley는 1970년에 토마토 페이스트 공장을 위한 농산업 프로젝트에 의해 시작되어 1970년대 중반에 사업이 현실화되었으며, 1990대 초반에 새로운 공장이 건설되었다.

그 당시 과일 통조림 공장은 1990년대 중반에 유니레버 칠레에 의해 성공적으로 인수되었다.

2000년 유니레버 칠레가 과일통조림 공장을 Massai Agricultural Services에 매각했는데, 현재의 소유주가 지난 12년 동안 새로운 기술과 생산능력 증설에 2천만달러 이상을 투자하여 양질의 식품을 포장하는 업체로서 국제적으로 시장을 선도하는 농식품업체로 성장했다. Agrofoods는 고품질의 소매점용 식품과 식품산업체용 식품을 생산하고 있다.

Agrofoods는 소매점용 제품 생산분야에서 라틴 아메리카에서 규모가 가장 큰 플라스틱 과일 컵 제품의 생산자이며, 수출업체이다.

또한 다양한 모양의 복숭아 통조림과 과일 샐러드 통조림을 선도적으로 생산·수출하고 있다.



Matias Serani Commercial Manager

다른 소매점용 제품으로는 각종 과일 마멀레이드와 토마토 소스를 제조하고 있다.

식품산업체용 제품으로는 다양한 과일 푸레, 과육제품, 그리고 200kg단위의 드럼에 절단한 과일 제품을 무균 포장한 제품을 생산



Agrofoods는 고품질의 소매점용 식품과 식품산업체용 식품을 생산하고 있다. 소매점용 제품 생산분야에서, Agrofoods는 라틴 아메리카에서 규모가 가장 큰 플라스틱 과일 컵 제품의 생산자이며, 수출업체이다. 또한 다양한 모양의 복숭아 통조림과 과일 칵테일 통조림을 선도적으로 생산, 수출하고 있다.

하고 있다. Agrofoods는 고객의 엄격한 품질 요구 사항을 준수하면서, 높은 품질의 식품을 공급하는 데 회사의 역량을 집중하고 있다. 회사는 BRC 국제 식품 기준 인증 A등급과 식품 생산에 풍부한 경험을 가진 잘 훈련된 전문가들로 구성된 팀을 가지고 있는 점을 손꼽을 수 있다.

이 회사는 또, 최고 수준의 기술과 40,000m² 이상의 대지에 현대적인 생산설비를 갖추고 있으며, 세계 20개국 이상에 100가지 이상의 브랜드로 다양한 제품을 수출하기 위한 충분한 생산능력을 갖고 있다. Agrofoods는 친환경적인 회사이며 노동자들과도 강한 타협점을 갖고 있다. 고객을 위한 모든 것, 즉 회사의 지속가능한 성장과 고용자, 공급자 등과도 조화를 이루고 있다.

Agrofoods는 칠레의 중앙부에 위치하고 있는데, 이 지역은 포도, 복숭아, 배, 체리, 사과, 베리류 등과 같은 국제적인 품질 수준의 과일

이 자라기 좋은 비옥한 토양과 자연스런 지중해성 기후를 갖고 있다. 따라서 이 지역에서 생산된 가장 좋은 품질의 과일을 구매하여 활용할 수 있고, 아주 유리한 조건으로 획득할 수 있다.

Agrofoods의 Commercial Manager인 Mr. Matias Serani는 “우리 회사는 생산품의 모든 브랜드에 성공적으로 그리고 지속적으로 가치를 더할 수 있고, 동일 품목을 생산하는 다른 회사에 비해 고품질 제품을 생산하여 공급함으로써 각각의 시장에서 잠자는 브랜드에 차별성을 줄 수 있다.”고 말했다

또한, 이 회사는 고객에게 우수한 서비스를 제공함으로써 고객의 욕구를 만족시키고 있다.

Agrofoods는 칠레의 고품질 과일 가공품이 한국소비자들에게 어필되어 한국 업체들과 성공적이고 장기적인 비즈니스 관계가 형성되기를 기대하고 있다.



Invertec Foods

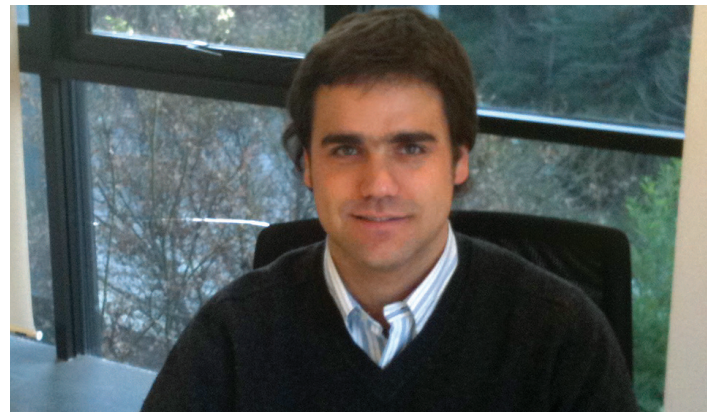
채소와 과일 가공 선도하는 칠레 식품업체 한국에서 사업 확장 모색

최근 웰빙 트렌드와 자연식품을 선호하는 트렌드에 따라 Invertec Foods는 한국의 트렌드에 맞는 제품으로 한국 시장을 넓히기 위해 노력하고 있다. Invertec Foods는 채소와 과일 가공제품을 주스 농축액, 퓨레, 냉동식품 등 다양한 형태로 가공해 식품업체와 소매업체들에게 공급하고 있다. Invertec Foods는 1987년에 설립돼 연 매출 6,000만 달러를 기록하고 있으며, 채소와 과일가공 분야에서 선도적인 역할을 하고 있다.

Carlos Correa Invertec CEO는 “Invertec Foods는 과일과 채소 가공업체로서 요구조건이 까다로운 여러 나라에 수출하고 있다.”며 “냉동제품과 건조, 주스사업 분야에 있어서 손꼽히는 회사 중의 하나로 세 가지 사업 부문에서 경쟁력을 갖추고 시너지 효과를 올리고 있다.”고 말했다.

Invertec Foods의 제품은 현재 유럽, 아메리카, 오세아니아 및 아시아에 수출되고 있다. 가장 중요한 시장은 일본, 한국, 미국 및 캐나다, 영국, 독일 등이다.

현재 한국에서는 주스 농축액 사업의 비중이 크다. 한국 식품 시장에서 반응이 좋아 가장 많은 양을 한국의 주요 업체들에게 공급하고 있다. Invertec Foods는 현재 냉동식품과 건조식품 사업분야를 확장



Carlos Correa CEO

하기 위해 노력하고 있으며, 생산품목의 범위를 확장하기 위해 유기농 제품을 포함한 주스와 퓨레 사업을 강화하고 있다.

“한국 시장에서 새로운 도전의 하나는 IQF(Individual Quick Frozen) 블루베리를 새로 런칭했는데, 바로 다음 시즌에 생산량을 두 배로 늘릴 만큼 인기를 끌었다. 특히 IQF 블루베리와 라스베리와 같은 새로운 제품은 한국시장에서 판매가 크게 증가할 것으로 보인다.”고 Correa CEO가 말했다.

다음은 건강식품과 식품원료 부문으로 향후 새로운 시장 창출을 위해 많은 노력을 기울이고 있다.

Invertec Foods는 건강 스낵 프로젝트를 개발했고, 그것을 가지고 칠레의 여러 다른 소매점에 접근했다. 요즘 칠레 시장에서 해당 카테고리 유통을 확장하기 시작한 다른 나라에 이르기까지 80%가 넘는 시장을 점유하고 있다.

“Invertec Foods의 꾸준한 성장은 Δ 인력 Δ 시장에 대한 지식 Δ 혁신 Δ 기술 등 네 가지에 기초를 두고 있다. 이것이 바로 회사가 이 네 가지에 꾸준히 투자하는 이유이다. 일을 잘 하는 것과 가장 좋은 제품으로 시장을 지속적으로 지원하는 것이 우리가 성공을 지속할 수 있는 것으로 알고 있다.”고 Correa CEO는 말했다.





Try our complete portfolio of fruit and vegetable products

Juice Concentrates, Purees, Dehydrates & Frozen



Try us!

+(56-2) 2580 5300 | sales@invertec.cl | www.invertecfoods.com | Product from Chile

Ditzler your best choice in frozen fruits.

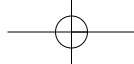


A swiss company in Chile with over 30 years making frozen fruits and fruits sauces.



www.ditzlerchile.cl

Cristobal Domínguez cristobal.dominguez@ditzler.cl



Ditzler Chile

칠레 1위 냉동 냉장식품업체, 가공식품용 원료 다국적 기업에 공급 연간 6,000톤 규모 처리...체리, 블루베리, 믹스베리 등 한국에 수출

칠레 산티아고에서 냉동냉장 창고를 운영하면서 가공식품용 원료 과일을 세계적인 식품회사에 공급하고 있는 Ditzler Chile를 찾았다.

Ditzler 정문에서부터 엄격한 신분 확인을 거쳐 Michael Brogle General manager를 만났다.

“Ditzler는 70년 이상 냉동식품과 과일류를 취급하고 있으며, 칠레 남부에 위치한 농장에서 주 품목인 체리를 재배하고 있습니다.”

Brogle Gerente General는 “Ditzler는 연간 6,000톤 규모의 원료 농산물을 처리하고, 연간 2억 달러 규모의 매출을 올리고 있으며, 이 중 40%를 수출하고 있다”고 설명했다.

Ditzler Chile는 23년 전 산티아고에 회사를 설립했다. 이 회사의 주 품목은 가공식품의 원료로 사용하는 과일과 야채가공품이다. 요구르트에 들어가는 블루베리, 딸기, 체리, 살구 등과 소스류, 잼 등으로, 이를 식품업체에 공급하고 있다. 주 거래업체는 다논, 맥도날드, 네슬레 등 이름만 들어도 알 수 있는 다국적 기업들이다. 때문에 대부분의 한국인들도 이 회사에서 공급하는 원료로 만든 각종 가공식품을 자신도 모르게 먹고 있다고 해도 틀린 말은 아니다.

회사의 강점은? 좋은 품질이다. 오너가 스위스 사람으로서 품질과 보증관계 등 빈틈없는 경영을 하고 있는 것을 강점으로 손꼽을 수 있다. 원료식품을 다국적 기업에 공급하고 있으며, 완제품 소매사업도

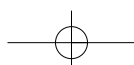


Michael Brogle General Manager

하고 있다. 질 좋은 과일이 칠레에서 많이 생산되고 있어 매출이 호조를 보여 사업이 확대되고 있다.

냉동냉장 식품 분야에서 위치는? 칠레 내수 시장에서 1위를 차지하고 있으며, 수출도 선두를 달리고 있다.

한국 수출현황은? 체리, 블루베리, 믹스베리 등을 한국에 수출하고 있다. 2012년 연간 150톤을 한국에 수출 했다. 한국시장에 대해 기대를 많이 하고 있으며, 특히 체리를 성장가능성이 큰 품목으로 보고 있다.



Patagoniafresh

30년 역사 남미 과일주스 농축물 생산 선두주자
한국에 안전한 신선식품, 사과, 적포도 수출



Chile 2013

칠레는 사계절이 뚜렷하며 원료 과일과 채소류의 안정적 공급으로 관련 식품산업이 발달해 있다. Patagoniafresh는 풍부한 원료를 가공해 수출하고 있는 업체로 농축 과일주스 생산기업의 선두주자이다. Patagoniafresh는 남반구에서 가장 큰 non 구연산 과일주스 생산업체로, 저비용과 높은 품질을 자랑한다. 이력추적 시스템을 갖추고 있으며, 30여년 이상 주스산업을 이끌고 있다.

Patagoniafresh는 3개의 공장이 있는데, Ovalle 공장은 산티아고로부터 북쪽으로 400km 지역에 위치해 있으며, 하루 250톤의 포도 생산능력을 보유하고 있다.

San Fernando 공장은 산티아고로부터 남쪽으로 140km 지역에 위치해 있으며, 하루 800톤의 포도 및 핵과 처리능력을 보유하고 있다. Molina 공장은 산티아고로부터 남쪽으로 200km 지역에 위치해 있다. 하루에 사과, 배, 베리류 등 총 1,800톤 물량을 처리할 수 있는 능력을 갖추고 있다.

Arturo Cerda Commercial Director는 “한국에는 5년 전부터 사과와 적포도를 수출하고 있다.”고 말했다.

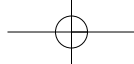
사과주스 농축액 생산량은 2012년 40,000톤이며, 2012년 기준 시장



Arturo Cerda Commercial Director

별 매출 비중은 북 아메리카 65%, 아시아 15%, 유럽 15%, 기타지역 5% 이다.

Arturo Cerda Commercial Director는 “Patagoniafresh는 고객들을 위한 가치를 위해 안정적인 공급과 이력추적을 하고 있으며, ISO 22000, PAS 220, ISO 9001 및 HACCP 인증을 받았다.”며, “안전하고 신선한 식품을 한국시장에 공급하겠다.”고 말했다.



fruit juices
FROM CHILE

WE MAKE THE BEST JUICE
CONCENTRATE IN THE
BEST PLACE FOR IT.

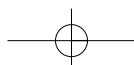
www.patagoniafresh.cl

Sugal Chile
Part of Sugalidal Indústrias de Alimentação SA.

2002년 부터 한국 주요 브랜드 업체들에
토마토 페이스트를 납품하고 있습니다!

프룬 퓨레 토마토 페이스트 살구 퓨레
복숭아 퓨레 사과 퓨레
배 퓨레 자두 퓨레 주문 생산

Los Conquistadores 1700 Floor 28 / Providencia / Santiago / Chile / Postal code: 7520282 / Phone (56 2) 2332 3600 / sales@sugalchile.cl / www.sugalchile.cl



Sugal Chile

토마토 페이스트, 과일 퓨레 월드와이드 파트너
고품질 제품 40여 개국에 공급하는 다국적 기업

Sugal Chile는 남반구에서 가장 큰 토마토 페이스트 생산업체로서 Sugalidal Industrias de Alimentacao SA의 자회사이다.

1949년부터 토마토 가공 사업을 시작한 Sugal Chile는 산티아고에서 남쪽으로 130km 떨어진 곳에 자리 잡고 있다. Sugal Chile의 Tilcoco 공장은 토마토 퓨레와 과일 페이스트를 생산, 수출에 주력하고 있다.

이 공장은 하루에 토마토 4,500톤, 과일 1,000톤을 가공할 수 있다. 350,000m²의 광활한 대지에 세워진 공장에는 농업 연구센터도 가지고 있는데, 매년 새롭고 다양한 농업기술을 테스트하고 있다. 이 곳에서 약 300,000톤(원료)의 토마토를 처리하고 있다.

과실 퓨레는 12월에서 다음 해 7월까지 생산하는데, 이 시즌에 처리되는 과일은 복숭아, 배, 사과, 살구, 딸기 등 신선과일 120,000톤 정도이다.

Talca 공장은 산티아고에서 남쪽으로 260km 떨어진 곳에 자리 잡고 있는데, 이 공장에서는 토마토 페이스트 생산을 위해 1일 4,000톤의 토마토를 처리할 수 있는 능력을 갖고 있다.

Sugal Chile는 유럽, 아시아, 그리고 라틴 아메리카 국가에 토마토



Renato Rodriguez Operational Manager

페이스트와 과일 퓨레를 전세계에 공급하는 다국적기업이다. 기자가 취재하러 간 Talca 공장에서는 토마토 페이스트 생산의 성수기인 2월부터 4월 중순까지 250,000의 원료를 처리할 수 있다. Sugal Chile는 토마토 페이스트를 Hot break와 Cold Break 생산 과정을 통해 몇 가지 특별한 규격으로 생산할 수 있다.

‘Hot break’는 주로 소스, 케첩, 피자소스 등에 사용된다. ‘Cold Break’는 주스와 스프 등에 주로 사용되며, 아시아 시장에서 수출이 강세를 보이고 있다.

“Sugal Chile는 농장에서 최종 생산품까지 전 생산체인에 걸쳐 품질 보증과 이력 추적시스템을 갖추고 있다. 이것이 바로 항상 고객의 욕구를 생각하며, 국제적인 기준을 만족시키고, 가장 좋은 품질을 보증하는 방법”이라고 Renato Rodriguez Operational Manager는 말했다.



Empresas Lourdes

농축 주스, 100% 천연 제품 생산 연속공정 개발

다른 유형의 포도 가공 혼합, 정교한 제품 생산 능력 갖춰

Empresas Lourdes는 칠레에서 20년 이상 농축 주스를 생산하고 있는 회사로 와인·농축주스·테트라팩라인 등 세 개의 사업 부문을 가지고 있다.

2007년 이후 이 회사는 제품의 품질을 높일 수 있는 첨단 기술과 현대적인 인프라 구축, 효율성 및 환경 배려 등에 대해 많은 투자를 하기 시작했다. 현재 포도 3,500만kg 이상, 주스 7,000톤 이상을 농축할 수 있는 능력을 갖고 있다.

Lourdes는 대용량으로 와인을 생산하는 두 번째로 큰 회사이다. 농축 주스는 회사에서 역점을 두는 품목인데, 관련 산업계에서 리더가

되기 위해 노력하고 있다. 농축 주스사업부문 책임자인 Mr Hector Munoz는 Lourdes가 타사와 차별화된 강점을 가지고 있다고 말했다. 첫째, 공장이 칠레의 중심부에 자리 잡고 있어 이 나라의 주요 항구인 발파라이소(Valparaiso)나 산 안토니오(San Antonio)에 접근하기 좋아 남부지방이나 북쪽지방 양쪽에서 생산된 포도 수집이 용이하고, 생산품을 배송하기에도 좋다. 또한 좋은 경험을 가진 전문적인 훌륭한 팀을 갖고 있어서 고객사의 요구에 유연하게 대처할 수 있고, 회사가 고객에게 양질의 제품을 공급하겠다는 강한 의지와 좋은 유통망을 갖고 있다.



“포도주스는 칠레에 좋은 기회가 되고 있으며, 아시아 시장에서 관세 인하가 Lourdes에게도 좋은 기회가 되고 있다. 한국에서 무관세가 수출 증가의 결정적인 요인이 되고 있다.”

이 외에도 안데스산맥과 바다, 사막과 남극 등 네 가지 천혜의 자연 조건을 갖추고 있다. 이같은 환경은 화학물질을 사용할 필요가 적고, 질병과 전염병으로부터 보호해주는 방어막 역할을 하고 있다.

주스산업을 위한 Lourdes의 최고의 장점 중 하나는 의심할 여지도 없이 어떠한 보존제도 사용하지 않는 100% 순수한 제품이라고 한다. 제품의 중요한 특성을 본다면, 이 회사는 해외 식품 산업계의 높은 요구수준에 맞춰서 100% 천연 최종 제품이 고객사에게 공급되도록 식품첨가물을 사용하지 않는 연속공정을 개발해왔다. 또한 고객의 욕구에 따라 주스의 다양한 프로파일을 만들기 위해 다른 유형의 포도를 가공, 혼합하여 정교한 제품을 만드는 능력을 가지고 있다.

제품의 종류는 red 400, red 600, red 1000, red 4000, cabernet, merlot, 그리고 concentrate white 등이다.

주요 수출 시장은 아시아지역이라고 할 수 있는데, 일본이 첫 번째이며, 한국이 그 뒤를 잇고 있다. 한국은 최근에 포도주스에 대한 선호도가 높아져 크게 성장했다.

또 다른 시장은 베네수엘라 · 콜롬비아 · 에콰도르 · 칠레 · 멕시코 등 남아메리카지역 국가로, 약 15% 증가했다. 미국, 캐나다, 네덜란드, 중국 등 다른 나라들도 증가했다.

Mr Hector Munoz는 “포도주스는 칠레에 좋은 기회가 되고 있으며, 아시아 시장에서 관세 인하가 Lourdes에게도 좋은 기회가 되고 있



다. 한국에서 무관세가 수출 증가의 결정적인 요인이 되고 있다.”며 “일본은 아르헨티나나 다른 경쟁국가보다 관세를 하향 조정했는데, 몇 년 후에는 무관세가 될 것으로 예상된다.”고 말했다.

붉은 포도 주스는 남미에서 칠레가 가장 큰 수출국인데, 아시아 시장에서 가장 강력한 경쟁국은 미국과 스페인이다.

이 회사의 더욱 중요한 경쟁력은 ISO 22000, ISO 14001, HACCP 등 각종 국제적인 인증을 보유하고 있다는 점이다. Mr Hector Munoz는 고객에게 좋은 품질과 안전한 제품을 제공하는 것이 자사의 경쟁력이라고 강조한다.

“회사가 가장 우선순위를 두는 것은 안정적인 시장 가격으로 해당 고객사에게 제품을 공급하는 것이다.

새로운 시장을 개척할 수 있는 직원들의 전문성과 첨단 생산 기술, 효율적인 생산공정 등도 경쟁력이다.”라고 말했다.

Lourdes는 올해는 5,000t의 포도를 처리할 수 있을 것으로 예상하고 있다. 이러한 회사의 관심과 1등 품질의 상품을 경쟁력 있는 가격으로 고객에게 제공한다는 경영방침으로 장기적인 거래 관계를 구축한다는 목표를 가지고 있다.

Mr Hector Munoz는 “짧은 기간에 농축주스 사업부문을 재정립하고, 이러한 새로운 조직을 구성하는 사람과 제품 판매를 위한 국제적인 기획에 회사가 재정적으로 헌신적으로 지원했다.”고 강조했다.

Maltexco Malt Extract

100년 역사, 천연 보리 맥아 활용 식품소재 생산 고품질 원료로 가공식품의 품질 개선 효과

“Maltexco는 맥아추출물과 BarleyChoc와 보리와 맥아 식품소재로 남미시장을 선도하고 있습니다.”

Omar Pabst Commercial Director와 Boris Teran Sales Manager Asia는 열정적으로 설명했다.

Maltexco는 1896년 설립되었는데, 1916년 현재의 소유자인 Chadwick Family가 인수했다. 그 이후 Chadwick Family는 100년이 넘는 역사에서 높은 수준의 노하우를 가지고 높은 품질의 보리 맥아 제품을 생산하고 있으며, 새로운 고객 가치 창출을 위한 지속적인 혁신을 위해 최선을 다해왔다. 이 회사는 양조산업을 위한 Patagonia Malt와 Ingredient 사업과 관련된 MaltexcoFood 두 개 브랜드를 운영하고 있다.

MaltexcoFood는 ISO 9001과 ISO22000을 획득했으며, 이 공장에서 생산되는 식품소재는 네슬레 · 켈로그 · 다논 · 크라프트 등 세계적인 회사에 공급되고 있다.

일반 소비자에게는 잘 알려져 있지 않지만, 유명식품회사들이 이 회사의 제품을 식품원료로 사용하고 있어 많은 소비자들은 자신도 모르게 Maltexco 원료로 만든 식품을 먹고 있는 셈이다.

연간 생산량은 Malt 110,000톤, Specialty Malts 3,400톤, Malt Extracts 14,000톤, Flours 10,000 tons톤, Pearl Barley 5,000톤 규모이다. 특히, 이 회사가 개발한 BarleyChoc는 코코아를 대체할 수 있는 천연 향미증진제이다.

BarleyChoc는 자연스럽게 색깔과 향미를 증진시켜 주는데, 한국의 식품회사에 공급하는데 관심을 갖고 있다. Maltexco는 2007년부터 한국에 100% 천연 보리 소재 제품을 소개하고 있다.

롯데, CJ제일제당 등 국내 유명 기업들도 이 회사의 맥아추출물과 BarleyChoc를 사용하고 있다.



Omar Pabst Commercial Director(왼쪽)와 Boris Teran Sales Manager Asia

Boris Teran Sales Manager Asia는 “보리맥아 추출물 제품을 한국의 식음료업계에 공급하고 있는데 특히 베이커리, 제과, 아이스크림업계에 초점을 맞추고 있다”고 강조했다.

이 제품에는 쌀 · 옥수수 · 타피오카와 같은 곡물이나 다른 원료를 사용하지 않는다. 일반적으로 이 제품을 사용했을 때 비용을 절감시킬 수 있으며 품질에는 영향을 주지 않는다.

한국에서 맥아추출물 소비는 연간 500톤 규모로 추정되는데, Maltexco의 시장점유율은 6%이다. Maltexco는 천연 맥아추출물을 빵, 과자와 아이스크림에 사용했을 때 품질 개선제로서 얻을 수 있는 이점을 알리는데 초점을 맞추고 있다. 이 제품은 액체와 분말 형태가 있는데, 맥아추출물은 쿠키, 간식, 아침 시리얼과 아이스크림 같은 제품에 자연의 풍미와 향, 색깔을 더해 주는데 응용되고 있다. 탄수화물(맥아당)이 풍부한 맥아추출물은 두유와 같은 음료에 초콜릿 향미를 주는데 사용할 수 있다.

천연 보리로 만든 BarleyChoc, 식품의 다양한 천연색과 향미 증진

100% 천연 보리와 볶은 맥아분말로 만든 BarleyChoc를 최종 가공 식품에 사용하면 다양한 풍미와 색깔, 향을 더해준다.

Boris Teran Sales Manager Asia는 “BarleyChoc는 기존제품에는 코코아의 40%, 신제품은 코코아의 100%까지 대체할 만큼 인기를 끌고 있다. 기존 제품의 40%까지 코코아 대체제로 널리 사용되고 있다. BarleyChoc는 100% 천연제품으로 non GMO이며, 첨가물이 전혀 없는 제품인데다 코코아 가루에 비해 가격이 절반에 불과하다.

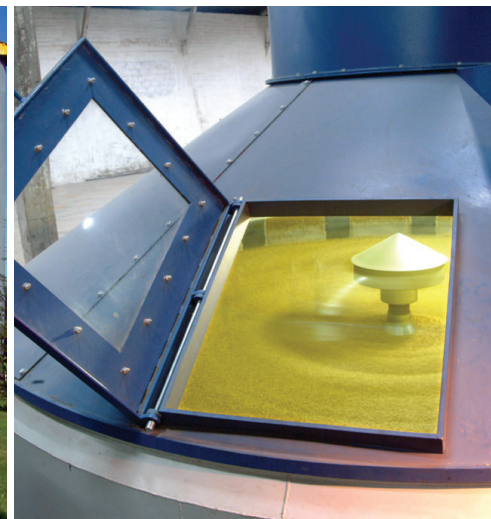
이 제품은 초콜릿·코코아·단맛·쓴맛·바닐라 등 다양한 맛을 내는데, 색깔은 밝은 갈색·붉은 갈색에서 검은 색으로 변화시키는 장점을 가지고 있다.”고 설명했다.

BarleyChoc는 시리얼, 쿠키, 제빵 믹스, 머핀, 컵케이크, 브라우니나 초콜릿 코팅으로 사용하는데, 식품업체에서 적재적소에 사용할

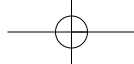
수 있도록 BarleyChoc Light, BarleyChoc Dark, BarleyChoc Classic 등을 포함해 네 가지 유형을 개발했다.

BarleyChoc Dark는 BarleyChoc의 응용제품으로 하드 코팅한 것인데, 이미 한국과 페루 제과시장에서 이미 시장을 30% 대체했다. BarleyChoc Classic은 점차 대중화되고 있는데, CJ제일제당이 오트밀 쿠키믹스에 사용하고 있다. Maltexco는 농장의 원료보리 계약 재배에서부터 맥아생산과 가공, 고객사에 대한 공급에 이르기까지 완전한 이력추적시스템을 갖추고 있다. 또한 품질과 안전을 위해 ISO 9001:2008과 ISO 22000:2005 인증을 받았다.

칠레의 연간 맥아 생산량은 120,000톤 규모이며, 맥아 생산지는 Talagante 부근에 위치하고 있다. Maltexco는 끊임없는 R&D를 통해 새로운 보리 품종을 도입하여 원료부터 차별화하고 있다.



Chile 2013



maltexcofood

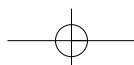
Naturally healthy



Barley Ingredients (보리로 만든 식품소재)는
귀사 제품의 품질을 향상시켜줍니다

보다 나은 맛과 향, 자연스런 색상
맥아추출물 / 보리 초콜릿

www.maltexcofood.com · Info@maltexco.com



Agrozzi

지중해식 과일퓨레 생산 세계 1위, 40여 개국에 생산량의 90% 수출
한국시장 큰 관심...엄격한 품질관리, 작년부터 주스농축액 생산

“Agrozzi는 지중해식 과일퓨레 생산 세계 1위 업체로 생산량의 90%를 세계 40여 개국에 수출하고 있습니다”

Cristian Alemparte Commercial Manager는 “Agrozzi는 Carozzi주식회사의 농공부문이며, 과일과 토마토의 주산지인 Teno에 자리잡고 있다.”고 말했다.

Agrozzi는 칠레 최초의 최신 공장을 보유하고 있으며, 현재 세계 최대의 지중해식 과일 퓨레를 생산하고 있다.

칠레는 물론 해외 시장에서 두각을 나타내고 있는 Agrozzi는, 한·칠레 FTA 이후 가능성이 높은 한국시장에 큰 관심을 가지고 있다.

Alemparte Commercial Manager는 “현재는 작지만 한국 시장은 사이즈가 커지고 있기 때문에 앞으로 많은 기대를 하고 있다”며 “엄격한 품질관리로 믿을 수 있는 Agrozzi 식품을 공급하겠다”고 말했다.

Agrozzi는 세계 경제변화에 능동적으로 준비하기 위해 지속적으로



Cristian Alemparte Commercial Manager

투자하여 생산능력을 늘리고 가공효율을 개선하고 있다. 이와 함께 Agrozzi는 재배자와 장기 계약하여, 원재료 공급의 안정을 꾀하고 있다.





Felipe Beckdorf Operation Manager

칠레 산티아고 남쪽으로 170km 떨어진 곳에 자리 잡고 있는 Agrozzi는 2012년 초부터 채소와 과일 농축액을 생산하기 시작했다. 주스농축생산의 추출공정은 두 종류가 있는데, 한 공정은 7단계의 증발능력을 포함하여 1일 천 톤의 가공능력을 가지고 있다.

또 다른 하나는 6단계 증발로 1일 500톤을 처리할 수 있다고 한다. 공장에서 생산된 식품원료의 저장은 스테인리스 스틸 탱크에서 냉장상태(0°C)로 20만 리터를 저장할 수 있는 대규모 시설을 갖추고 있다.

공장에서 만난 Felipe Beckdorf Operation Manager는 “Agrozzi는 토마토 페이스트 사과 퓨레 · 복숭아 퓨레 · 배 퓨레 · 자두 퓨

Carozzi

Carozzi는 100년이 넘는 역사를 가진 칠레의 대표적인 식품회사이다. 칠레, 페루, 아르헨티나에 공장을 가지고 있는 다국적 식품회사로 연매출액이 12억 달러 규모로 남미에서 가장 큰 식품회사이다. Carozzi는 칠레의 주요 가공식품 수출회사로 지난 해 수출실적은 2억 5,000달러 규모에 달한다.

Carozzi의 농산업부분인 Agrozzi는 식품시장에서 지속적으로 성장하고 있으며, 칠레에서 뿐만 아니라 국제적으로도 브랜드 인지도를 높여가고 있다.

Carozzi는 10,000명 이상의 종업원들과 함께 개발과 훈련을 계속하면서 사업을 확장해 나가고 있다.

Carozzi 주식회사는 Carozzi(파스타), Costa(초콜렛과 캔디), Ambrosoli(캔디, 초콜렛, 과자); Selecta, Mont Blanc, Carozzi(밀가루); Rizzo, Miraflores(쌀); Pomarola(토마토 소스); Sprim(가루 음료); Caricia(디저트); Agrozzi(과일 퓨레, 채소 퓨레, 토마토 페이스트, 주상표를 감안한 농축 과즙) 등 널리 알려진 브랜드로 성장해 나가고 있다.

레 · 살구 퓨레 · 사과 과즙 · 복숭아 과즙 · 키위 과즙 · 자두 과즙 · 서양자두 과즙 · 포도과즙 등 농축과즙과, 스쿼시 퓨레 · 당근 퓨레 등 채소퓨레를 재배에서부터 가공에 이르기까지 철저한 위생관리로 믿을 수 있는 식품 생산하고 있다.”고 강조했다.





최고의 과일 농축액

주스 농축액

- 과일류 · 사과(Clear) · 사과(Cloudy)
- 자두 · 프룬 · 흰자몽 · 복숭아 · 키위
- 채소류 · 붉은 피망(Cloudy)
- 초록피망(불투명) · 당근(Cloudy)
- 에센스 사과

과실 & 채소 퓨레

- 사과 · 실구 · 체리
- 복숭아 · 배 · 딸기 · 키위
- 라즈베리 · 블루베리
- 프룬 · 서양자두

토마토 가공품

- 토마토페이스트 · 케첩
- 피자소스 · 토마토 소스



EMPRESAS CAROZZI

Camino Longitudinal Sur 5201, Nos, Santiago • Chile • Tel.: (56-2) 2377 6500 • Fax.: (56-2) 2377 6505
E-mail: info@agrozzi.cl • Website: www.carozzi.cl



Fruit Cups

Diced Peach



Diced Pear



Cherry Mix Fruit



Pineapple Mix Fruit



Canned Fruits

Peach halves



Peach Slices



Fruit Cocktail

Industrial Products



Fruit Purees
Aseptic Diced Fruits

CERTIFICATIONS

- Global Standard for Food Safety BRC,
- Kosher
- CPC, Clean Production Certified in Chile

