

COLOURS by EUROPE

TASTES OF EXCELLENCE

진짜 유럽의 컬러를 맛보다

유럽 최고의 맛 :
프리미엄 유럽 식품으로
비즈니스를 높이세요.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

EUROPEAN UNION



주한 유럽연합 대표부 서문



주한 유럽연합 대사

EU 농식품 홍보 캠페인 '진짜 유럽의 컬러를 맛보다 (Colours by Europe, Taste of Excellence)'를 기념하여, EU 27개 회원국이 선보이는 농식품의 풍부한 맛과 강점을 소개하게 되어 매우 기쁘게 생각합니다.

EU 농업의 경쟁력은 놀라운 다양성에서 비롯됩니다. 27개 회원국의 서로 다른 기후와 자연환경, 전통, 그리고 여러 세대에 걸쳐 축적된 농업 지식이 어우러져 매우 다채롭고 뛰어난 농식품을 생산합니다.

이러한 다양성은 식품 안전, 품질, 추적가능성 및 혁신에 관한 세계 최고 수준의 기준을 통해 더욱 큰 가치를 발휘합니다.

EU의 조화롭고 장기적인 공동농업정책(Common Agricultural Policy, CAP)은 지속가능성을 핵심 가치로 삼아 EU 농업의 경쟁력을 강화하고, 미래 세대를 위한 회복탄력성을 확보하는 데 중점을 두고 있습니다. 이를 위해 기후행동, 토양, 수자원 및 기타 천연자원의 책임 있는 관리, 생물다양성 보호와 동물복지를 촉진하는 한편, 혁신, 품질과 안전성을 높이고 유럽 고유의 유산을 보존하고 있습니다. 이러한 목표는 EU 지리적 표시제 (Geographical Indications, GI) 와 EU 유기농 인증 제도를 통해 실현됩니다. EU 로고가 부착된 제품은 EU 규정에 명시된 엄격한 생산 및 인증 요건을 충족한 제품임을 보장합니다.

'진짜 유럽의 컬러를 맛보다 (Colours by Europe, Taste of Excellence)' 캠페인을 통해 한국의 기업과 소비자에게 소개되는 다양한 EU 산 제품 중 다수는 지리적 표시 또는 유기농 인증을 받은 제품으로, 그 고유성과 우수한 품질을 보장합니다. 이를 통해 EU는 가장 안전하고 철저하게 관리된 방식으로 미식 경험의 세계를 선사합니다.

이 브로슈어는 한국의 소비자와 유통업계 관계자, 식품업계 전문가들이 정통성과 품질, 유기농 생산의 가치를 담은 EU의 농식품의 유산을 발견할 수 있는 기회를 제공합니다.

이 책자가 EU 산 제품과 생산자에 대한 새로운 발견을 이끌고, 더욱 깊게 이해하게 되는 계기가 되기를 바랍니다.

무엇보다도 직접 오셔서 그 맛을 경험해 보시기를 바랍니다.

즐기세요, 유럽에서 왔습니다!

주한 유럽연합 대사

Colours by Europe

Taste of Excellence



목 차

주한 유럽연합 대표단 서문 03

· 유럽의 농업 – EU 라이프의 핵심 06
· EU – 고품질 식품의 주요 수출국 06
· 한–EU : 상호 · 호혜적인 무역 관계 60년 07

· 유럽 정통의 맛 : 요리의 다양성 09
· 안전하고 신뢰할 수 있는 EU 식품 10
· 지속가능성에 대한 관심 증가 11

비교할 수 없는 품질: 프리미엄 유럽 식음료로 비즈니스를 한 단계 더 높이세요 12

품질 라벨
· 원산지 명칭 보호 (PDO) 13
· 지리적 표시 보호 (PGI) 14
· EU 유기농 로고 15

진짜 유럽의 컬러를 맛보다 : EU의 다양한 팔레트
· 육류 16
· 치즈 및 유제품 17
· 곡물, 빵 및 파스타 18
· 초콜릿과 제과 19
· 와인, 맥주 및 스피리츠 20
· 과일 및 채소 21
· 올리브 오일 22

문의하기 24



유럽의 농업 – EU 라이프의 핵심

유럽연합(EU)의 농업은 공동의 농업 정책과 기준을 중심으로 이루어지고 있습니다. EU 내 모든 농가는 농업 생산의 일관성과 지속가능성을 확보하기 위해 공통의 지침과 규정을 준수합니다. 이러한 정책은 공정한 경쟁을 촉진하고, 환경을 보호하며, 농촌 지역의 발전을 지원하는 것을 목표로 합니다. EU는 공통의 기준을 마련함으로써 높은 품질의 농식품 생산을 보장하는 동시에 소비자와 농업 종사자, 환경의 보호와 복지를 도모하고 있습니다.

유럽은 오랜 기간 뛰어난 품질의 식품과 음료를 생산해 온 전통을 자랑합니다. 다양한 미식 문화와 풍부한 식문화 유산을 바탕으로 고품질 농식품 생산지로 널리 알려져 있습니다. 이러한 제품의 진정성과 명성을 보호하기 위해 EU는 지리적 표시(Geographical Indications GI)와 같은 품질 제도를 운영하고 있습니다. 지리적 표시는 특정 지역에서 생산된 제품이 전통적인 방식에 따라 생산되며 고유한 특성을 지니고 있음을 나타냅니다. 샴페인(Champagne), 파르미지아노 레지아노(Parmigiano Reggiano), 핀란드 보드카(Vodka of Finland)와 같은 제품의 품질과 고유성을 보호함으로써, 지리적 표시는 소비자가 자신이 선택한 식품과 음료의 원산지와 진정성을 신뢰할 수 있도록 합니다.

유기농 및 지속가능한 방식으로 생산된 식품에 대한 수요가 증가함에 따라, EU에서도 점점 더 많은 농업 종사자들이 지속가능하고 환경친화적인 농업 방식을 도입하고 있습니다. 유기농 농법, 화학적 투입재 사용 감축, 동물복지 기준 강화 등을 통해 소비자들의 지속가능하고 윤리적인 식품에 대한 기대에 부응하고자 노력하고 있습니다. EU 유기농 로고(EU Organic logo)는 이러한 생산 방식과 기준을 충족하는 제품을 소비자가 쉽게 식별할 수 있도록 하는 명확하고 통일된 시각적 표식을 제공합니다.

EU – 고품질 식품의 주요 수출국

EU는 농식품 분야에서 세계 주요 수출국으로 자리매김하고 있습니다. 2025년 EU의 역외 농식품 수출액은 2,382억 유로에 달했습니다. 수입액은 2,135억 유로로, EU는 농식품 분야에서 247억 유로의 무역수지 흑자를 기록했습니다. 2015년부터 2025년까지 EU 농식품 수출액은 연평균4.4%[1]의 성장률을 보였습니다.

EU의 농식품 수출은 크게 동물성 제품, 식물성 제품, 유지 및 오일류, 식품류의 네 가지 분야로 구분됩니다. 2025년 기준 수출액에서 가장 큰 비중을 차지한 분야는 식품류(57%)였으며, 이어 동물성 제품(20%), 식물성 제품(18%), 유지 및 오일류(4%) 순으로 나타났습니다.

2025년 EU 주요 수출 식품:[2]

01. 음료·주류 및 식초:

360 억 유로

02. 유제품:

200 억 유로

03. 육류 및 식용 부산물:

170 억 유로

04. 유지 및 오일류

100 억 유로

05. 곡물

90 억 유로

한-EU : 상호 호혜적인 무역 관계 60년

EU와 한국의 무역 관계는 2011년 한-EU 자유무역협정(FTA)이 발효된 이후 중요한 이정표를 이어오고 있습니다. 이 FTA를 통해 5년에 걸쳐 전체 상품의 98% 이상에 대한 수입 관세가 철폐되었습니다. 협정의 효과는 상당했으며, EU와

한국 간 양자 무역은 크게 성장했습니다. 농식품 교역 또한 지난 10년간 꾸준히 증가해왔습니다. 2025년 농식품 교역은 전체 EU-한국 양자 교역의 3.9%를 차지했으며, 같은 해 EU의 대(對)한국 농식품 수출액은 43억 4천만 유로로 2024년 대비 1.7%[3] 증가했습니다.

total bilateral EU-Korea trade	Total EU goods exports to Korea		
2025	2014	2024	2025
3.9%	5.2%	7.6%	8.0%

한-EU FTA는 양측에 상품과 서비스에 대한 보다 확대되고 안정적인 시장을 제공했으며, 투자에 있어 안정적이고 예측 가능한 환경을 조성하는 데 기여했습니다.

특히 **지리적 표시보호(Geographical indication, GI)**와 관련하여, FTA는 EU의 와인, 주류, 농산물 및 식품 분야의 다양한 GI를 보호하고 있습니다. 협정 발효 이후 15년간 총 **311**개의 EU 및 한국 GI가 보호되었습니다. 프랑스의 샴페인(Champagne), 루마니아의 코트나리(Cotnari), 그리스의 치푸로(Tsipouro), 아이리쉬 위스키(Irish Whiskey) 등을 비롯한 다양한 EU GI가 보호 대상에 포함되었습니다. 또한 네덜란드의 고다 홀란드(Gouda Holland, 치즈), 독일의 뤼베커 마르지판(Lübecker Marzipan, 제과류), 스페인의 에스떼빠(Estepa, 올리브 오일), 오스트리아의 티롤러 슈페크(Tiroler Speck, 생햄) 등 농산물 및 식품 분야의 GI도 보호되고 있습니다.

60년 이상의 외교 관계를 바탕으로 EU와 한국은 양국 간 파트너십을 지속적으로 발전시키고 있으며, 이를 통해 무역과 투자뿐만 아니라 보다 폭넓은 경제 협력을 위한 새로운 기회를 창출해 나가고 있습니다.



1. 출처: Eurostat (https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/w/ddn-20260512-2)

2. 출처: Eurostat (https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Extra-EU_trade_in_agricultural_goods#:~:text=Agricultural%20products%3A%20four%20groups,-Agricultural%20products%20can&text=In%202022%2C%20the%20largest%20group,and%20oils%20(9%20%25)

3. 출처:| 2026 EU-ROK TRADE and INVESTMENT RELATIONS (https://www.eeas.europa.eu/sites/default/files/2026/documents/%EC%A3%BC%ED%95%9C%EC%9C%A0%EB%9F%BD%EC%97%B0%ED%95%A9%EB%8C%80%ED%91%9C%EB%B6%80-2026%20%ED%95%9C-EU%20%EB%AC%B4%EC%97%AD%20%EB%B0%8F%20%ED%88%AC%EC%9E%90%EA%B4%80%EA%B3%84(%EC%98%81%EB%AC%B8)%20%EC%B5%9C%EC%A2%85.pdf)



2024- 2025 한-EU27
제품군별 무역 동향 (백만 €)

제품구분	2024	2025	2016	2021	2024/2025
	EU 무역수지		EU27 수입 비중		
농산물 (WTO UR AoA 정의)	3,811	3,855	0,4%	0,5%	6.5%
비농산물	-16,563	-18,813	99,6%	99,5%	1.2%
HS 코드					
01. 살아 있는 동물과 동물성 생산물	1,510	1,630	0,3%	0,2%	19.8%
02. 식물성 생산물	461	402	0,1%	0,1%	-10.9%
03. 동물성 또는 식물성 지방과 기름	306	374	0,0%	0,0%	459.0%
04. 농작물, 음료수, 담배	1,328	1,218	0,3%	0,4%	2.8%

제품구분	2024	2025	2024	2025
	한국으로부터의 EU 수입품		EU의 한국 수출품	
농산물 (WTO UR AoA 정의)	451	480	4,262	4,335
비농산물	68,161	69,003	51,599	50,190
HS 코드				
01. 살아 있는 동물과 동물성 생산물	113	135	1,622	1,765
02. 식물성 생산물	32	29	493	431
03. 동물성 또는 식물성 지방과 기름	3	18	310	393
04. 농작물, 음료수, 담배	435	447	1,762	1,665

유럽 정통의 맛 : 요리의 다양성

EU는 식품의 정통성을 보존하고 증진하는 데 큰 중점을 두고 있습니다. 여러 세대에 걸쳐 전승되어 온 전통과 지역 고유의 생산 방식은 유럽 음식에서만 찾아볼 수 있는 독특한 맛과 레시피를 만들어내는 중요한 요소입니다. 그리스의 올리브 오일 생산부터 벨기에의 전통 제과에 이르기까지, EU 각 지역은 고유한 기술과 노하우를 보유하고 있으며, 이는 지역 식품의 정통성을 형성하는 데 기여하고 있습니다.

유럽 식품의 정통성을 보장하는 중요한 제도 중 하나는 **원산지 명칭 보호(Protected Designation of Origin, PDO) 및 지리적 표시 보호(Protected Geographical Indication, PGI) 라벨**입니다. 특정 지역을 원산지로 하는 제품이 해당 지역의 전통적인 생산 방식과 전문 지식을 바탕으로 생산되었음을 보장합니다. 제품의 명칭을 특정 지역과 연결함으로써 PDO와 PGI는 해당 제품이 다른 지역에서 동일한 명칭으로 생산되는 것을 방지합니다. 이를 통해 소비자와 생산자 모두 무단 사용과 위조로부터 보호받을 수 있으며, 각 지역 고유의 제품 특성과 품질을 보존할 수 있습니다.
EU에서는 다양한 식품군의 제품들이 PDO 또는 PGI 보호를 받고 있습니다. 대표적인 예로 키프로스의 유명 치즈인 할루미(Halloumi)는 PDO 인증을 받은 제품으로, 현지 품종의 염소, 양, 소가 지역 고유의 식생을 먹고 자라면서 형성되는 풍부하고 깊은 풍미와 특유의 산미로 잘 알려져 있습니다. 이 밖에도 프랑스의 브리 드 모(Brie de Meaux), 벨기에의 잠봉 다르덴(Jambon d'Ardenne), 그리스의 엘리아 칼라마타스(Elia Kalamatas) 올리브 등이 대표적인 사례입니다. 이들 제품은 모두 원산지 지역과 밀접하게 연결되어 있으며, 지역 고유의 원재료와 생산 방식을 바탕으로 독특한 풍미와 특성을 만들어내고 있습니다.



안전하고 신뢰할 수 있는 EU 식품

식품 안전에 있어 EU는 높은 수준의 기준을 적용하며, 식품 공급망 전반에 걸쳐 신뢰와 추적성을 최우선으로 합니다. EU는 생산 및 가공부터 유통에 이르기까지 식품의 모든 단계에서 안전이 확보될 수 있도록 **보건 및 안전 기준**을 엄격하게 관리하고 집행하고 있습니다. 또한 농약, 포장, 질병 예방, 위생 관리 등 식품 안전과 관련된 다양한 분야에 대해 엄격한 관리 및 감독 체계를 운영하고 있습니다. 이러한 조치는 소비자의 건강을 보호할 뿐만 아니라 식물과 동물의 건강 및 복지, 그리고 환경을 보호하는 데에도 기여합니다.

EU 식품 안전의 한 중요 측면은 이력추적가능성입니다. 이는 모든 식품 및 사료 업체에 대해 의무적으로 적용되며, 이는 이미 한국에 도착한 제품이라고 하더라도, 생산 및 가공 단계에서부터 유통 단계에 이르기까지 모든 식품, 사료, 식품 생산 동물 또는 물질의 **이력추적이 가능함을 의미**합니다. 동물 복지는 EU 식품 생산에서 또 다른 중요한 고려 사항입니다. EU는 세계적으로 가장 높은 동물 복지 기준을 준수하고 있습니다. 건강하고 잘 관리되는 동물이 더 높은 품질과 안전한 제품을 제공한다는 믿음 아래, EU는 동물 복지 관행이 엄격하게 시행합니다.

EU의 **식품 안전** 모델은 모든 EU 국가에 걸쳐 유럽, 국가 및 사업 운영자 이렇게 세 가지 수준에서 조화를 이루며 의무적으로 적용되는 강력한 법률에 의해 뒷받침됩니다. 이러한 통제는 식품 당국에 제공되는 포괄적인 교육 프로그램으로 보완되어, 모든 기준과 규정이 올바르게 시행되도록 보장됩니다.

EU 식품 안전은 동물 건강, 식물 건강, 식품 위생 및 오염물질 네 가지 주요 원칙을 기반으로 하고 있습니다. 동물 질병을 모니터링하고 치료하기 위한 위생 통제가 시행되며, 농장 동물의 이동은 추적을 가능하게 하기 위해 면밀하게 기록됩니다. EU는 또한 사료와 식품 내 오염물질에 대한 최대 허용 한도를 설정하여 유해 물질로부터 소비자를 보호합니다.

식품 안전, 신뢰 및 이력추적성에 대한 확고한 의지를 통해 EU는 한국 기업과 소비자에게 EU 식음료 제품이 최고의 품질, 안전 및 윤리 기준을 충족한다는 확신을 제공합니다.



지속가능성에 대한 관심 증가

EU는 식품 공급망에서의 지속가능성에 대해 커지고 있는 공공의 우려를 해결하기 위해 적극적인 조치를 취하고 있습니다. 2030년까지 음식 폐기물의 30% 감소 및 모든 사람이 적당한 가격에 영양 가득한 식품을 충분히 확보할 수 있도록 하여 궁극적으로는 모두 건강한 삶을 영위하도록 하고자 하는 EU 푸드 시스템으로의 전환 등을 포함한 몇 가지 야심찬 목표를 달성하기 위해, EU는 환경 및 지속 가능한 식품 생산 기준을 세계에서 가장 높은 수준 중 하나로 만들기 위해 노력하고 있습니다. 유기 농업으로의 전환은 더 건강한 생태계를 촉진할 뿐만 아니라 화학 및 유해 농약의 전체 사용량과 위험을 50%로 줄입니다.

게다가, EU는 농업 생명공학 분야의 글로벌 리더로서 지속가능한 비료 및 기타 원료의 유기적 대안을 촉진하기 위해 노력하고 있습니다. 유사 국가와 비교하여 유럽 생산자들은 이미 생산 과정에서 훨씬 적은 양의 에너지를 사용하고 있으며, 이로 인해 농업에서 발생하는 에너지 관련 온실가스 배출량이 적습니다. 또한 소비자들은 EU의 유기농 로고를 통해 지속가능한 옵션을 명확하고 신뢰할 수 있는 방법으로 식별할 수 있습니다. 이러한 제품을 선택함으로써 소비자들은 맛있고 건강한 식품과 음료를 즐기면서 지속가능한 농업을 지원할 수 있습니다.



비교할 수 없는 품질:
프리미엄 유럽 식음료로 비즈니스를 한 단계 더 높이세요

EU의 식음료 제품의 비교할 수 없는 품질은 고품질을 추구하는 고객들을 위한 제품을 찾는 전 세계 기업들에게 흥미로운 비즈니스 기회를 제공합니다. EU 농산물이 농장을 떠나 한국 소비자의 식탁에 도달하는 순간까지, 우리는 매 단계에서 우수성을 보장합니다.

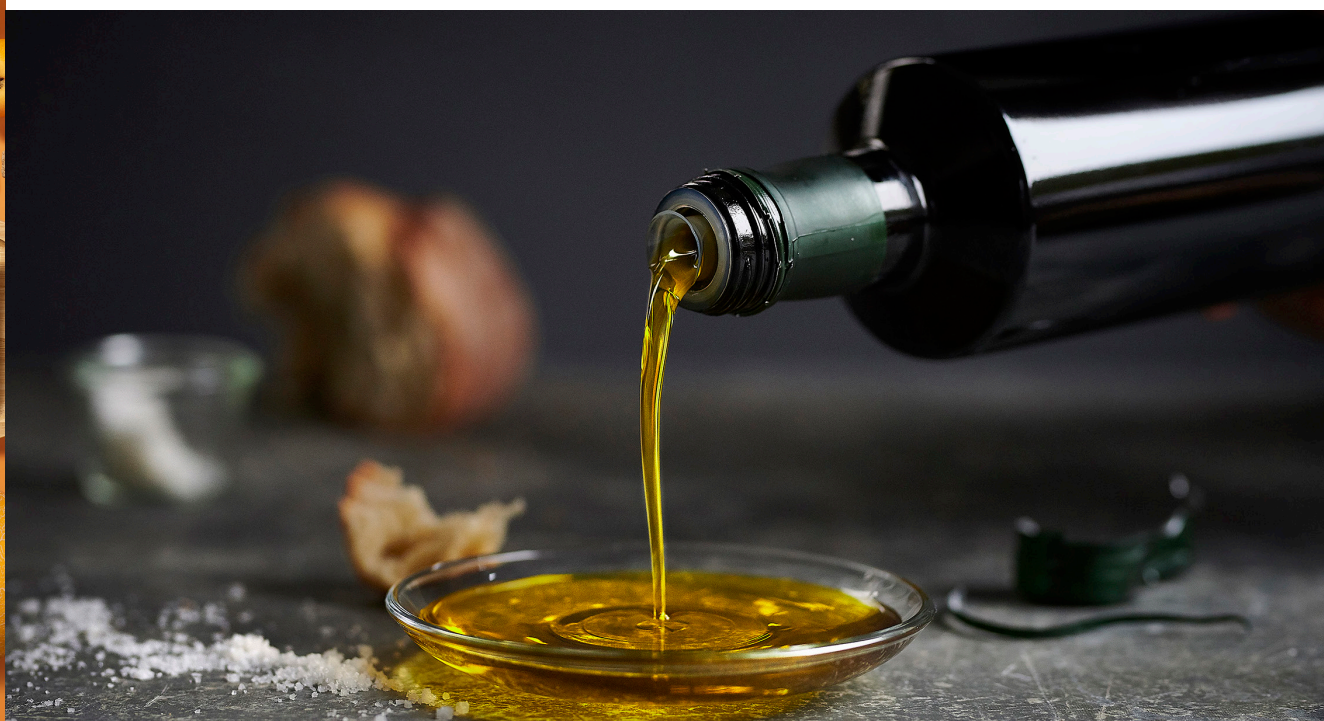
EU 농부와 생산자들은 전문지식과 품질에 대한 헌신으로 유명합니다. 전통적인 기술을 혁신적인 농업 방법 및 저장 기술과 결합하여 각 제품이 엄격한 생산 기준을 충족하고 엄격한 품질 관리를 받도록 보장합니다.

EU에서는 높은 수준으로 동물이 사육됩니다. 샤롤레(Charolais), 홀스타인 프리지안(Holstein Friesian), 키아니나(Chianina) 등의 유명한 품종은 모두 유럽에서 기원합니다. 이러한 품종들은 세대를 거듭하여 신중하게 육성되었으며 EU는 호르몬이나 항생제와 같은 성장 촉진제의 사용을 엄격히 규제하여 부드러움, 풍미 및 품질로 잘 알려진 뛰어난 육류와 유제품을 제공합니다.

마찬가지로 과일과 채소 수확에 사용되는 비료 역시 엄격히 규제되어 최고급 천연 농식품만이 식탁에 올라갑니다.

유럽 요리에는 놀라울 정도로 다양한 맛이 존재합니다. 유럽 전역의 다양한 토양, 기후 및 문화적 영향으로 인해 다양한 농식품이 탄생했습니다. 섬세한 치즈와 향기로운 와인부터 육즙이 풍부한 육류와 풍미가 가득한 과일에 이르기까지, 유럽 대륙의 요리 유산은 비교할 수 없는 다양성으로 전 세계 비즈니스에 독보적인 기회를 제공합니다.

EU의 엄격한 기준, 품질 통제 및 전통적인 생산 방법 보존에 대한 헌신을 통해 유럽 식음료 제품의 한 입 또는 한 모금마다 유럽 식음료 제품의 정통성과 우수성을 경험해 보실 수 있습니다. 유럽 제품의 라벨은 정통성, 고품질 및 엄격한 안전 기준 준수를 나타내며, 유럽이 제공하는 최고의 제품을 즐길 수 있음을 보장합니다.



품질 라벨
원산지 명칭 보호 (PDO)

유럽 연합의 원산지 명칭 보호 (PDO) 라벨은 특정 생산 지역과 강한 연관성을 가지고 있는 제품에 유럽 연합이 부여하는 권위 있는 인증입니다. 이는 제품의 생산, 가공 및 준비의 모든 단계가 지정된 지역 내에서 이루어지도록 보장하여 제품의 정통성과 품질을 보장합니다.

PDO로 보호되는 제품의 예로는 저온살균하지 않은 양의 우유로 만든 유명한 프랑스 치즈인 로크포르(Roquefort)가 있습니다. 페니실리움 곰팡이로 생성되는 파란색 띠가 복잡하고 강한 풍미를 더합니다. 네덜란드의 홀란트 하우다(Hollandse Gouda) 또한 PDO로 보호되는 치즈로, 고품질의 생산 방법과 독특한 맛으로 알려져 있습니다. 슬로베니아의 보벡 치즈(Bovški sir) 역시 PDO로 보호되어 지역의 전통적인 치즈 제조 기술을 보여줍니다.

특별한 와인을 찾는 분들을 위해 PDO 라벨이 부착된 와인도 있습니다. 프랑스의 부르고뉴 (Burgundy) 지역에서는 와인 경험을 새로운 차원으로 끌어올리는 PDO 와인을 제공합니다. PDO 지정을 받은 오스트리아의 시원한 화이트 와인인 크렘스탈(Kremstal)은 상쾌한 품질로 인해 경험해 볼 가치가 있습니다. 부드러운 맛의 오스트리아 티롤 산지 치즈(Tiroler Bergkäse)는 PDO 지위를 획득하여 지역의 풍부한 요리 유산을 대표합니다. 올리브 오일의 경우, 이탈리아 아브루초 지역에서 생산되는 과일향의 엑스트라 버진 올리브 오일인 아프루티노 페스카레제 (Aprutino Pescarese)에는 원산지와 품질을 나타나내는PDO 라벨이 붙 어있습니다. 그리스의 향긋하고 점성이 있는 올리브 오일인 시티아 라시티우 크리티스 (Sitia Lasithiou Kritis)는 PDO 지위를 보유하며, 독특한 생산 방식과 풍미를 강조합니다.



지리적 표시 보호 (PGI)

지리적 표시 보호 (PGI)는 특정 지역과 제품 이름 간의 특별한 연결을 보장하는 라벨입니다. 이 라벨은 생산 단계 중 최소 한 단계 이상이 지정된 지역 내에서 진행되었음을 보장하여 해당 지역과 관련된 고유한 품질과 유산이 제품에 배어있음을 강조합니다.

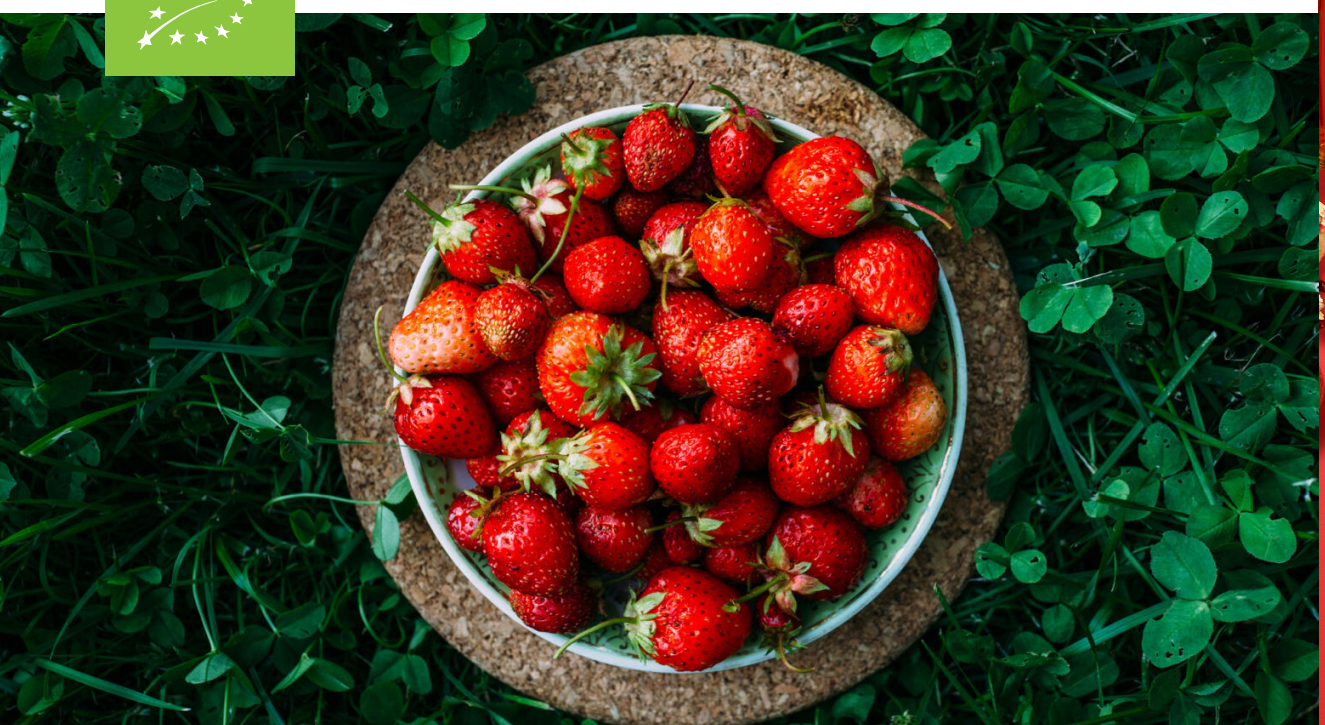
주목할 만한 PGI 보호 제품 예로는 독특한 맛과 전통적인 생산 방식으로 유명한 이탈리아의 살라미 피에몬테(Salame Piemonte)가 있습니다. 독일 소시지인 튀링거 레버부르스트(Thüringer Leberwurst) 역시 PGI 지정을 받았습니다. 또한 불가리아의 고르노오리아프스키 숯주크 (Gornooryahovski sudzhuk)는 풍부한 역사와 특정 지역적 특징을 가진 건조 소시지로 PGI 제도에 따라 보호됩니다. 기타 PGI 보호 제품에는 13세기부터 체코의 체스케 부데요비체(Ceské Budejovice)에서 양조되어 온 맥주인 체스케 부데요비체 삐보(Ceskobudějovické pivo), 리투아니아산 천연 발효 맥주인 카이미슈카스 조바루 알루스(Kaimiškas Jovarų alus); 이탈리아 롬바르디아 지역의 푸짐하고 납작한 메밀국수인 피초케리 델라 발텔리나(Pizzoccheri della Valtellina)도 있습니다



EU 유기농 로고

EU는 유기농 식품 생산에 관한 엄격한 규정을 준수하는 식음료 제품에 EU 유기농 로고를 수여합니다. 이 라벨은 인증된 유기농 제품이 환경에 미치는 영향을 최소화하면서 생산, 가공, 운송 및 보관 측면에서 엄격한 기준을 충족했음을 보장합니다. 이는 책임 있는 에너지 및 자원 사용, 생물 다양성 보존, 높은 수준의 동물 복지 유지를 촉진합니다. 이 로고를 표시함으로써 소비자는 해당 제품이 공인 관리 기관 또는 기관의 인증을 받았으며 최소 95%의 성분이 유기농임을 신뢰할 수 있으며, 나머지 5%도 엄격한 요구 조건을 충족한다는 것을 확신할 수 있습니다. 또한 EU 유기농 로고에는 관리 기관 코드 번호와 농산물 원료의 원산지에 관한 정보가 함께 제공됩니다.

EU 내에서 생산되는 유기농 제품은 방대하고 다양합니다. 예를 들어 이탈리아에서는 전통적인 방법과 유기농 사과로 생산된 톡 쏘고 풍미 있는 유기농 사과 식초를 생산합니다. 네덜란드에서는 합성 농약이나 비료를 사용하지 않고 재배하여 소비자가 안심하고 천연 단맛을 즐길 수 있는 유기농 단옥수수를 찾을 수 있습니다. 스페인은 유기농법으로 재배한 올리브로 만든 고품질 오일인 유기농 오히블랑카 엑스트라 버진 올리브 오일(organic hojiblanca extra virgin olive oil)을 자랑합니다. 벨기에는 다양한 유기농 냉동 과일을 제공하여 소비자가 유기농 및 지속 가능한 선택을 우선시하면서 냉동 농산물의 편리함을 누릴 수 있도록 보장합니다. 마지막으로, 루마니아는 유기농 와인으로 유명하며, 유기농 포도로 만든 다양한 레드, 화이트, 로제 와인을 제공하여 유기농 대안을 찾는 와인 애호가들에게 풍미 가득한 옵션을 제공합니다.



진짜 유럽의 컬러를 맛보다 : EU의 다양한 팔레트

1) 육류

유럽 연합 (EU)의 육류는 EU에서 시행하는 가장 엄격한 식품 생산 및 안전 규정 덕분에 정통성, 품질 및 안전성이 뛰어납니다. EU는 동물 복지에 큰 중점을 두어 육류 제품이 최대한의 관리와 완전한 이력추적가능성을 갖추고 생산되도록 보장합니다.

유럽은 고품질 **소고기**로 유명합니다. 특히 아일랜드 애버딘 앵거스(Aberdeen Angus)는 최고급 소고기라는 명성에 힘입어 전 세계로 수출되고 있습니다. 유럽 농부들이 기르는 전통적인 소고기 품종은 그들의 고기 품질과 지역 기후에 적응하는 능력을 고려하여 선택되었습니다. 여기에는 세계적으로 유명한 프랑스 품종 샤롤레(Charolais), 네덜란드와 북부 독일에서 기원한 홀스타인 프리지언 (Holstein Friesian), 이탈리아 품종 키아니나 (Chianina) 등이 포함됩니다.

돼지고기 역시 유럽 요리에서 풍부한 역사를 가지고 있는데, 이는 소시지, 건조햄, 염장햄, 그리고 다양한 콜드 컷과 샤퀴테리 레시피 등 놀라울 정도로 다양한 돼지고기 제품들로 입증됩니다. 이러한 전통적인 유럽 돼지고기 요리는 수 세기에 걸쳐 완성되었으며, 이는 유럽 농부들의 가축에 대한 깊은 존중과 질병 및 학대로부터의 가축 보호를 반영하고 있습니다.

유럽은 돼지고기뿐만 아니라 신선육과 가공육을 아우르는 다양한 고품질 육류 및 가금육 제품을 선보이며, 유럽의 미식 문화를 경험하고자 하는 이들에게 이상적인 선택지를 제공합니다. 유럽의 육류 및 가금육 제품은 엄격한 생산 및 식품 안전 기준을 준수할 뿐만 아니라, 전통적인 제조 방식을 바탕으로 뛰어난 품질과 풍부한 풍미를 자랑합니다.

유럽의 식문화에서는 염장육, 훈제육, 건조육 등 다양한 육가공품을 즐기며, 담백하고 육즙이 풍부한 제품부터 향신료를 풍성하게 사용한 제품까지 폭넓은 종류의 소시지를 만나볼 수 있습니다. 또한 유럽은 지리적 표시 보호(PGI) 및 원산지 명칭 보호(PDO) 제도를 통해 육류 및 가금육 제품의 진정성과 원산지를 보장하고, 각 제품에 담긴 전통과 품질을 보호합니다.

가금육의 경우 다양한 제품이 생산됩니다. 프랑스에서는 각각 뎅드 드 브레스 PDO (Dinde de Bresse PDO) 및 뿔레드 브레스 PGI(Poulet de Bresse PGI)로 보호되는 브레스(Bresse)의 유명한 닭과 칠면조 그리고 앙주(Anjou)에서 온 거위(Oie d'Anjou PGI)가 있습니다. 이러한 프리미엄 가금류 품종은 탁월한 맛과 질감을 더하여 모든 요리의 맛을 더욱 향상시킵니다. 좋아하는 치킨 레시피에 유럽의 맛을 더하고 싶다면 우수한 품질과 맛으로 유명한 벨기에산 쿠쿠 드 말린느(Coucou de Malines) 닭을 사용해 보세요.



2) 치즈 및 유제품

EU의 치즈 및 유제품은 전통, 정통성, 다양성, 이력추적가능성 및 혁신을 대표합니다. 아침 식사 때 부드러운 요거트 한 숟가락부터 저녁 식사 때 맛있는 치즈 플레이트까지, 유럽 유제품은 전 세계의 식탁의 필수품입니다. 유럽의 치즈 및 유제품 생산자들은 풍부한 전문 지식을 보유하고 있으며 유서 깊은 기술과 혁신적인 관행을 결합하여 **농장에서 식탁**까지 전체 생산 과정에서 신선도와 안전을 보장합니다. 우수성에 대한 이러한 헌신은 소, 염소, 양, 버팔로 무리를 키우고 고품질 우유를 생산하는 다양한 유럽 환경과 복잡하게 연결되어 있습니다.

유럽 치즈의 한 예로는 프랑스의 독특한 블루치즈인 로크포르(Roquefort)가 있습니다. 이 치즈는 특정 양 품종에서 생산된 우유 만을 사용하며,로크포르-쉬르-술종(Roquefort-sur-Soulzo)의 천연 동굴에서 숙성시켜 원산지 명칭 보호 (PDO) 지위를 부여합니다. 이러한 지리적 표시는 치즈의 정통성을 보호하며 이를 농부 및 생산자의 기술 및 지식과 직접 연결시킵니다.

그러나 이것은 단지 하나의 예일뿐이며, EU는 유럽 대륙 전역의 입맛을 사로잡는 엄청난 종류의 다양한 치즈를 자랑합니다. 덴마크의 다나블루 PGI(Danablu PGI) 치즈는 크리미한 질감과 톡 쏘는 맛으로 매력을 뽐내고, 폴란드의 크림치즈는 부드럽고 퍼지는 즐거움을 선사합니다. 독일의 엠보르(Emborg) 치즈는 장인 정신에 대한 국가의 헌신을 보여주는 반면, 네덜란드의 트러플 치즈는 어떤 요리에도 고급스러운 맛을 더해줍니다. 스페인의 파파야를 첨가한 염소 치즈는 달콤함과 풍미가 독특하게 조화를 이루고 있습니다. 마지막으로, 리투아니아산 훈제 치즈는 풍부하고 스모키한 향으로 입맛을 자극합니다. 이러한 예시들은 전 세계 모든 치즈 애호가를 만족시킬 수 있는 EU 치즈 및 유제품의 놀라운 다양성과 혁신을 보여줍니다.



진짜 유럽의 컬러를 맛보다 : EU의 다양한 팔레트

3) 곡물, 빵 및 파스타

곡물, 빵 및 파스타는 유럽 요리에서 특별한 자리를 차지하고 있으며 전통, 다양성 및 타협하지 않는 품질로 특징지어집니다. 밀, 보리, 호밀, 귀리 및 쌀 밭은 영양가를 손상시키지 않으면서 진화하는 요리 선호도에 적응하면서 수 세기 동안 유럽 인구에게 영양을 공급해 왔습니다. 비타민, 탄수화물, 오일, 단백질, 지방이 풍부하게 함유된, 이 오랜 세월에 걸쳐 검증된 식재료들은 여전히 유럽 식단의 핵심 역할을 하고 있습니다. 최고의 품질을 보장하기 위해 EU 곡물은 식품 매개 질병 및 오염을 방지하기 위한 표준검사를 받습니다. 또한, 유기농 곡물에 대한 수요 증가와 지속가능한 농업에 대한 노력을 반영하여 EU에서 유기농 농경지 비율이 눈에 띄게 증가했습니다.

EU는 또한 다양한 식이 요구 사항과 선호도 충족의 중요성을 인식하여 글루텐 프리 옵션, GMO 프리 파스타 및 기타 대안 식품 촉진에 앞장서 왔습니다. 알레르기나 식단 선택으로 인해 더 많은 사람들이 글루텐 프리 대안을 찾게 되면서 EU는 글루텐 프리 시리얼, 빵, 파스타의 범위를 확대하여 대응했습니다. 이 제품은 글루텐 불내증이 있는 사람들에게 안전하고 맛있는 옵션을 제공하여 웰빙을 손상시키지 않으면서 유럽 요리 전통을 즐길 수 있도록 해줍니다. 또한 EU는 GMO 없는 관행을 강조하여 소비자가 유전자 변형되지 않은 곡물로 만든 파스타를 이용할 수 있도록 보장합니다. 투명성과 소비자 선택에 대한 이러한 약속은 시리얼 및 파스타 선택 시 GMO가 없는 옵션을 찾는 개인들 사이에서 신뢰와 만족을 키워왔습니다.



4) 초콜릿과 제과

초콜릿과 제과 분야에서 유럽은 전통, 진정성, 품질, 놀라운 다양성으로 유명합니다. EU의 필수 라벨링 표준은 국경 내에서 생산되는 초콜릿, 페이스트리, 비스킷이 최고 수준의 성분 품질 및 안전성을 준수하도록 보장합니다. 이를 통해 소비자는 알레르기 유발 물질을 쉽게 식별할 수 있으며 각자의 식이 제한 사항을 지킬 수 있습니다.

유럽 초콜릿 장인 정신의 주목할 만한 사례 중 하나는 벨기에의 다크 초콜릿에서 찾을 수 있습니다. 뛰어난 품질로 유명한 이 초콜릿은 더욱 강렬한 코코아 경험을 원하는 사람들에게 더 건강한 선택을 제공합니다. 벨기에의 초콜릿 장인들은 17세기부터 프리미엄 코코아와 세련된 맛을 사용하여 입맛을 끌어올리며 미각을 자극해 왔습니다.



진짜 유럽의 컬러를 맛보다 : EU의 다양한 팔레트

5) 와인, 맥주 및 스피리츠

와인

유럽 연합에서 세계 최고의 와인 생산자를 만나보세요. 이탈리아, 스페인, 프랑스, 포르투갈, 독일, 헝가리는 뛰어난 와인으로 유명한 국가 중 하나입니다. 전 세계 와인 산지의 45%, 전 세계 생산량의 65%, 전 세계 소비량의 60%, 그리고 와인 수출의 70%를 차지하는 EU는 와인 산업의 강대국입니다. 황금빛 녹색 크로아티아산 그라세비나(Graševi na) 화이트 와인이나 꿀 향이 나는 헝가리산 토카이(Tokaji) 와인 등 PDO 및 PGI 라벨로 보호되는 EU 와인의 정통성과 품질을 경험해 보세요.

맥주

유럽은 다양한 스타일, 맛, 색상 및 알코올 도수의 맥주를 생산하는 맥주 애호가들의 천국입니다. 리투아니아 라거, 필스너, 에일, 포터, 헤페바이젠부터 시대를 초월하는 독일 밀맥주까지 셀 수 없이 다양한 종류를 선택할 수 있습니다. 소비자는 EU 품질 보증 제도에 의해 보호되는 EU 맥주의 풍부한 역사와 유산을 즐길 수 있습니다. 또한, 지속가능한 농법과 엄격한 품질 관리는 우수한 맥주의 맛과 품질을 보장합니다.

스피리츠

EU는 명확한 법적 프레임워크 아래 정성스럽게 양조된 다양한 스피리츠를 생산하고 있습니다. 농업에서 고품질 원료를 조달 받는데 중점을 두고 있는 떠는 스피리츠에 큰 자부심을 가지고 있습니다. 품질 좋은 원료를 농업에서 공급하는 데 중점을 둔 EU는 스피리츠에 자부심을 가지고 있습니다. 소비자는 스웨덴 아쿠아비트, 폴란드 보드카, 아이리시 위스키의 풍부함을 맛볼 수 있으며, 각 제품은 여러 세대에 걸쳐 전수된 레시피에 따라 생산됩니다. 이러한 스피리츠는 최고의 품질 기준과 안전 기준을 준수하여 가장 높은 품질로 증류됩니다.







6) 과일 및 채소

유럽의 다양한 환경은 여러분의 비즈니스를 새로운 차원으로 끌어올릴 수 있는 다양한 고품질 과일과 채소를 제공합니다. EU 과일과 채소를 선택한다는 것은 세심하게 관리된 재배 방법을 통해 이상적인 기후와 특정 토양 조건에서 재배된 농산물을 선택하는 것입니다. 우수성에 대한 이러한 약속은 살충제 및 기타 화학 물질의 사용을 규제하는 엄격한 EU 표준을 통해 더욱 강화되어 유럽 과일 및 채소의 안전성과 무결성을 보장합니다.

EU는 감자, 당근, 토마토 등의 기본 식재료부터 피망, 오이, 잎채소, 뿌리채소, 신선한 콩류 등에 이르기까지 다양한 신선한 농산물을 자랑합니다. 또한 사과와 오렌지를 비롯하여 복숭아, 배, 아보카도 및 망고와 같은 이국적인 과일까지, 유럽의 과일 제품은 다양하고 풍부합니다. 이 중 400개 이상의 제품은 슬로바키아의 'Stupavské zelé' 사우어크라우트 PDO, 네덜란드의 'Brabantse Wal' 아스파라거스 PDO, 크로아티아의 'Lički krumpir' 감자 PGI 등과 같이 PDO 와 PGI 라벨을 보유하며[4,5] 지역적 특성과 품질을 강조합니다. 이들 중 다수에는 EU 유기농 로고가 부착되어 있어 훨씬 더 높은 재배 및 가공 표준을 나타냅니다.

비즈니스적인 관점에서 EU 농부들은 엄격한 농업 관행과 인증된 생산 방법을 준수하여 제품을 안전하게 생산하는 것뿐만 아니라 지속가능하게 생산되도록 보장합니다. 유럽은 고객의 마음을 사로잡을 신선하고 건강하며 고품질의 제품을 제공하는 데 자부심을 갖고 있습니다.



4. https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/

5. PDO, PGI and Organic Fruit and Vegetables. Find out more. (ilovefruitandvegfromeurope.com)

7) 올리브 오일

EU에서의 올리브 오일은 완벽한 환경, 뿌리 깊은 전통, 진정성, 그리고 품질에 대한 확고한 약속의 혜택을 받아 생산되고 있습니다. EU는 전 세계 올리브 오일의 약 70%[6]를 생산하고 있으며, 100여 가지가 넘는 놀라울 정도로 다양한 품종이 생산됩니다[7]. EU 내 주요 올리브 오일 생산 국가로는 프랑스, 그리스, 이탈리아, 포르투갈, 스페인, 크로아티아 및 슬로베니아가 있습니다.

생산 과정 전반에 걸쳐 모든 단계는 전문가에 의해 면밀히 모니터링되고 테스트되어 정통성, 안전성 및 엄격한 품질 기준 준수를 보장합니다. 제품의 무결성을 더욱 보장하기 위해 EU 내에서 포장된 모든 올리브 오일에는 변조를 방지하는 안전한 밀봉 기능이 있어야 합니다. 씨앗과 견과에서 추출한 오일도 EU의 높은 기준의 적용을 받습니다. PDO 및 PGI 올리브 오일의 몇 가지 예가 있는데, 이는 품질과 지역적 고유성을 더욱 강조합니다. 예를 들어, 크로아티아는 검은 트러플 향의 올리브 오일을 생산하는데, 이는 올리브의 풍부한 맛과 트러플의 흙맛을 결합한 제품입니다. 그리스는 뛰어난 품질과 고유한 맛으로 유명한 '칼라마타PDO(Kalamata PDO) 엑스트라 버진 올리브 오일'을 자랑합니다. 크로아티아와 슬로베니아는 이스트라 지역의 독특한 특성을 보여주는 '이스트라 PDO (Istra PDO)' 엑스트라 버진 올리브 오일을 공동으로 보유하고 있습니다. 이러한 PDO 및 PGI 지정은 전통적인 생산 방법을 보존하고 올리브 오일의 정통성 및 전통 유지의 중요성을 강조합니다.

전통, 정통성 및 품질에 대한 EU의 헌신은 EU를 올리브 오일 생산의 선두주자로 자리매김시켰으며, 전 세계 올리브 오일 애호가들에게 광범위한 선택을 제공할 수 있도록 합니다. 은은한 쓴맛과 톡 쏘는 향과 가벼운 바디감으로 유명한 스페인의 안테케라 (Antequera) 엑스트라 버진 올리브 오일이든, PDO 지정을 받은 포르투갈의 아제이트 데 모우라(Azeite de Moura)이든 올리브 오일 수입업체 및 유통업체들은 EU의 여러 지역에서 생산된 다양한 맛과 품질의 제품을 경험할 수 있을 것입니다.

6. https://oliveoileu.jp/en/european-olive-oil.html

7. https://www.tasteatlas.com/100-most-popular-olive-oils-in-europe





무역진흥기구(Trade Promotion Organizations, TPO) 및 생산자단체협회(Associations of Producer Organizations, APO) 목록 및 연락처

오스트리아 AUSTRIA

Agrarmarkt Austria

Kontakt | AMA - AgrarMarkt Austria

• https://www.ama.at/fachliche-informationen/lebendrinderkennzeichnung/kontakt

벨기에 BELGIUM

The Wallonia Export & Investment Agency (AWEX)

• https://www.walloniaexportinvestment.be/en/

Flanders Investment & Trade

• https://welcome.flandersinvestmentandtrade.com/en

hub.Brussels

• www.hub.brussels/en/brussels-invest-export/

VLAM

Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (vlaanderen.be)

• https://www.vlaanderen.be/vlam/

불가리아 BULGARIA

Bulgarian SMEs Promotion Agency

The Bulgarian Small and Medium Enterprises Promotion Agency (BSMEPA) (government.bg)

• https://www.sme.government.bg/en/

사이프러스 CYPRUS

Ministry of commerce

• meci.gov.cy

체코 Czechia

CzechBusiness

• https://czechbusiness.gov.cz/

덴마크 Denmark

Embassy of Denmark in Korea

• Web: SYDKOREA.UM.DK

에스토니아 ESTONIA

Enterprise Estonia

About the organisation - EAS

• https://eas.ee/en/about-the-organisation/

핀란드 Business Finland

• https://finlandabroad.fi/web/kor/trade-promotion-services-and-experts

프랑스 FRANCE

Business France

Business France: international development of France - Business France

• https://www.businessfrance.fr/en/home

독일 GERMANY

German Export Association for Food and Agriproducts GEFA e.V.

• https://www.germanexport.org/

Deutsches Weininstitut (DWI)

• https://www.deutscheweine.de/

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

• https://www.ble.de/DE/Themen/Marktorganisation/Exportfoerderung/exportfoerderung_node.html

그리스 GREECE

Enterprise Greece

Our Profile - Enterprise Greece

• https://www.enterprisegreece.gov.gr/en/about-us/profile

헝가리 HUNGARY

Hungarian Export Promotion Agency HEPA

Hungarian Export Agency (hepa.hu)

• https://hepa.hu/en



아일랜드 IRELAND

Board Bia

Bord Bia - The Irish Food Board

• https://www.bordbia.ie/

이탈리아 ITALY

Italian Trade Agency

Home | Italian Trade Agency (ice.it)

• https://www.ice.it/en/

라트비아 Latvia

Investment and Development Agency of Latvia

Home | Latvijas Investīciju un attīstības aģentūra

• https://www.liaa.gov.lv/env

Latvian Chamber of Commerce and Industry (LCCI)

LTRK

• https://ltrk.lv/en/homepage/

리투아니아 LITHUANIA

LITFOOD, Lithuania's Food Export Promotion Agency

• innovationagency.lt

룩셈부르크 Luxembourg

Luxembourg Trade and Invest

• https://luxembourgtradeandinvest.com/knowledge-hub/agrifood

몰타 MALTA

Malta Food Agency

Malta Food Agency

• https://foodagency.mt/

네덜란드 NETHERLANDS

RvO

Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (rvo.nl)

• https://www.rvo.nl/

폴란드 Poland

Polish Investment and Trade Agency

• https://www.paih.gov.pl/en/contact/contact-form/

National Support Centre for Agriculture

Export Support Deprtment

• https://www.gov.pl/web/national-support-centre-for-agriculture

포르투갈 Portugal

AICEP

aicep Portugal Global

• https://www.portugalglobal.pt/EN/Pages/Index.aspx

슬로베니아 Slovenia

Spirit Slovenia

Javna agencija | SPIRIT Slovenija (spiritslovenia.si)

• https://www.spiritslovenia.si/

스페인 Spain

ICEX

ICEX España Exportación e Inversiones

• https://www.icex.es/

FIAB

FIAB | FIAB Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

• https://fiab.es/

스웨덴 Sweden

Business Sweden

South Korea - Business Sweden

• https://www.business-sweden.com/expand-globally/markets/asia-pacific/south-korea/



노트

노트





EUROPEAN UNION

@euagrifood_korea

www.colours-by-europe.campaign.europa.eu/en