

# 헝가리 고추산업 동향과 시사점\*

김경필

## 1. 헝가리 고추 수급

### 공급 동향

헝가리의 고추 재배면적은 4,087ha이며, 고추 생산량은 160,419톤이다. 주요재배지역은 칼로차, 세게드 등이며, 현재 3만 5천 톤을 세계 20여 개국으로 수출하고 있다.

헝가리(Republic of Hungary)는 중부유럽의 다뉴브강 근접 지역에 위치하여 7개국과 국경을 접하고 있으며, 수도는 부다페스트, 면적은 남한보다 조금 적고, 인구는 1천만 명 수준인 국가이다. 대체로 대륙성 기후이고, 남부는 지중해성 기후, 서부는 아틀란틱 기후의 특성을 보이며, 연평균 기온은 10.5℃이다.

헝가리의 고추 재배면적은 4,087ha이며, 그 중 단맛 고추(Sweet pepper) 품종이 2,552ha, 매운맛 고추(Red pepper) 품종이 1,535ha를 차지한다. 고추 생산량은 160,419톤으로 단맛 고추 148,304톤, 매운맛 고추가 12,115톤이다. 2006년도 이후에 단맛 고추 면적과 생산량이 크게 늘어났다. 우리나라의 2007년 재배면적(5,500ha)에 비해 다소 적으나, 생산량은 비슷한 수준이다.

헝가리는 유럽의 주요 고추생산국으로서 주요재배지역은 칼로차(Kalocsa), 세게드(Szegedi) 등이다. 현재 전체 생산량의 약 60%에 달하는 3만 5천 톤을 세계 20여 개국으로 수출하고 있다.

헝가리의 고추 수입액은 5백만 달러 수준으로 주요 수입국은 스페인, 네덜란드, 중국, 세르비아 등이다. 2009년 고추 수입은 전년 대비 32.9% 감소하였고, 특히 주

\* 본 내용은 한국농촌경제연구원 김경필 연구위원이 작성하였다(kkphil@krei.re.kr, 02-3299-4312).

요 수입국인 네덜란드와 중국의 수입 감소가 두드러졌다. 반면, 세르비아와 폴란드에서의 수입은 각각 493%, 1,463% 증가하여, 수입 고추시장에 큰 변동이 나타났다.

헝가리의 고추 수입액은 5백만 달러 수준으로 주요 수입국은 스페인, 네덜란드, 중국, 세르비아 등이다.

표 1 헝가리 고추 생산량 및 재배면적

단위: 톤, ha

	단맛 고추(Sweet pepper)		매운맛 고추(Red pepper)	
	생산량	재배면적	생산량	재배면적
1990	69,982	7,965	64,783	9,055
1991	109,443	7,654	95,298	6,953
1992	85,138	7,830	33,746	5,042
1993	85,821	6,780	33,997	4,594
1994	83,714	7,394	40,654	5,359
1995	90,555	8,680	40,793	4,682
1996	96,101	4,506	52,105	4,581
1997	100,048	6,916	45,323	5,655
1998	109,686	6,138	64,619	6,770
1999	132,001	5,880	33,105	4,627
2000	97,570	4,302	39,969	5,385
2001	99,823	4,521	59,737	6,476
2002	85,588	4,137	57,059	6,128
2003	84,210	3,876	37,094	5,436
2004	99,123	3,963	52,377	5,245
2005	90,224	2,778	49,383	5,649
2006	174,505	4,257	32,633	4,389
2007	190,774	4,187	13,771	2,243
2008	148,304	2,552	12,115	1,535

자료: 헝가리 통계청(www.ksh.hu).

표 2 헝가리의 고추 수입 동향

단위: 백만USD, %

순위	국가	수입액			비중			증감률 09/08
		2007	2008	2009	2007	2008	2009	
1	스페인	0.211	2.355	1.463	9.65	45.46	42.08	-37.86
2	네덜란드	0.256	1.287	0.521	11.72	24.84	14.99	-59.48
3	중국	0.290	0.933	0.478	13.31	18.02	13.75	-48.76
4	세르비아	1.141	0.052	0.310	52.30	1.01	8.91	493.45
5	오스트리아	0.126	0.234	0.254	5.78	4.52	7.31	8.53
6	칠레	-	-	0.159	-	-	4.58	-
7	독일	0.088	0.167	0.099	4.02	3.22	2.84	-40.81
8	슬로바키아	0.001	0.066	0.093	0.04	1.27	2.66	41.14
9	폴란드	0.001	0.002	0.030	0.01	0.04	0.85	1463.82
10	불가리아	-	-	0.027	-	-	0.77	-
	합계	2.182	5.180	3.478	100	100	100	-32.86

주: Capsicum or Pimenta(HS code: 090420).

자료: World Trade Atlas.

## 고추 생산 실태<sup>1)</sup>

### □ 생산 실태

헝가리에서 생산하는 고추 종류는 크게 하늘을 향해 자라는 가공용 고추와, 아래를 향해 자라는 품종으로 나뉜다. 고추 재배 방식은 모종을 식재하는 방식과 씨앗을 파종하는 두 가지 방식이 있다.

헝가리의 고추 재배 역사를 살펴보면, 1917~1928년까지는 매운 고추 위주로 생산해 왔으나, 1928년 매운 맛을 제거한 품종을 개발하기 시작하였다. 그 이전에도 단맛이 나는 고추를 생산하기는 하였으나 씨 제거 등에 노동력이 많이 투입되기 때문에 어려운 점이 있어, 1960년 매운맛을 제거한 품종을 개발하는 데 성공하였다.

헝가리에서 생산되는 고추 품종에는 크게 두 가지 종류가 있다. 먼저 하늘을 향해 자라는 가공용 고추가 있는데, 생산비중은 적은 편이다. 공간이 협소해도 재배가 가능하다는 장점이 있고, 기계로 수확이 가능하며, 60~70년대에 주로 재배되었다. 두 번째로 고추가 아래로 향해 자라는 품종은 현재 헝가리에서 보편적으로 재배되고 있는 품종들이다.

고추 재배방식은 모종을 식재하는 방식과 씨앗을 파종하는 방식이 있다. 모종 식재방법이 더 많이 이용되고 있으며 보편적으로 재배되고 있다. 시설하우스 내부에 모종을 식재하는 방식은 헝가리 재배면적의 20~25%를 차지한다. ha당 30~40톤까지 수확이 가능하기 때문에 현재 보급을 확대하는 재배방식이다.

비닐하우스 시설재배는 주로 세계드 지역에서 이용되고 있으며, 시설재배법의 개선사항 연구는 계속 진행 중에 있다. 하우스 시설재배는 전체 생산량의 10~15% 비중을 차지하고 있으며, 단위당 수확량을 크게 증대시킬 수 있을 것으로 기대하고 있다.

헝가리 고추 재배방식은 씨앗직파 방식과 묘 식재방식으로 나뉜다. 재배방식별로 ① 씨앗직파는 3월 20일부터 4월 10일 사이에 파종하고, ② 모종 식재는 4월 10일부터 4월 15일 사이에 이루어진다.

종묘 식재 시 예전에는 흙을 털어낸 뿌리 상태로 모종을 식재하였으나 최근에는 흙까지 포함한 뿌리 상태로 식재한다. 모종 식재는 기계를 이용하며, 수작업으로 모종을 기계에 집어넣어 땅에 식재한다. 모종을 식재할 때 예전에는 한 구덩이에 2~3개를 심었으나 최근에는 1개만 심는 방식을 채택하고 있다.

농약 살포는 6~7월에 수행한다. 농약 살포 횟수는 기후, 날씨 여건에 따라 영향을 받으며, 보통은 연간 5~6회 정도 기계로 살포한다.

1) 헝가리 고추연구소(Fűszerpaprika Kutató-Fejlesztő Nonprofit Közhasznú Kft.) 소속의 Mr. Zoltán Timár 대표와의 2010년 2월 면담조사 결과임(한국농촌경제연구원). 고추연구소는 1917년 고추관련 연구조사 연구목적으로 설립되었으며, 원래 품질·성분 검사 위주에서 최근에 연구 및 개발로 영역 확대된 비영리기관임.

그림 1 기계를 이용한 방제 모습(좌), 박테리아 제거를 위한 흙 순환 작업(우)



고추 씨앗을 파종할 때에는 파종 직후 고추 씨앗을 보호하기 위해 씨앗 발아에 부정적인 영향을 주는 토양표면의 박테리아를 제거하는 흙순환 작업을 한다. 흙순환 방법은 그림 1에서 흙순환 기계의 통풍관 가운데 구멍으로 바람을 배출시켜 대지 표면의 흙을 가볍게 순환시키는 방법이다.

고추 재배방식에서 반 터널식으로 재배할 경우 9월 중순에 수확 가능한 상태가 된다. 수작업으로 수확한 고추의 상품 상태는 아주 깨끗하다.

고추 수확기계를 이용하여 수확하는 방법은 수확기계를 이용하여 줄기를 걷어내고 수확 및 분리된 고추는 트럭으로 옮겨진다. 기계를 이용한 수확방식은 편리하지만 수작업에 의한 수확에 비해 품질이 떨어진다. 하지만, 비용을 절감할 수 있고 편리하며 수확을 빠르게 수행할 수 있는 장점 때문에 품질이 낮아지지만 이용하고 있다.

수확한 고추는 줄기, 잎 등 고추의 불필요한 부분까지 포함된 상태이다. 큰 규모의 제조업체에서는 수확한 고추를 초록색 부분 등 줄기 제거와 1차 선별 과정을 거친 후 가공공정에 투입한다.

그림 2 기계를 이용한 고추줄기 제거 과정(좌), 수확한 고추의 트럭 투입 과정(우)



## 2. 고추 가공

### 가공 과정<sup>2)</sup>

원료 구입시에는 사전적으로 생산농가의 생산물에 대한 샘플 검사를 실시하고 품질을 측정하여 요구 조건에 맞는 원료만 구입한다.

헝가리산 고춧가루는 유럽시장에서 고품질 상품으로 평가받고 있다. 토양과 기후조건 등으로 인해 헝가리 고추 특유의 맛이 난다. 대체로 고추 품질에 영향을 미치는 요인은 기후·환경, 품종, 재배방식, 수확후 관리(수확, 선별, 가공) 등 4가지로 구분하여 기본적인 품질 개선 연구 항목으로 설정하고 있다.

고추가공공장에서 재배농가에게 일반적으로 구입 고추의 물리적 조건을 제시하고 이에 맞추어 생산하여 출하하는 농가의 생산물만을 구입하고 있다. 고추원물 납품을 위해 농가들과 특정시점에 계약을 맺지는 않으며, 필요할 때마다 계약한다. 납품 고추의 조건 및 내용은 미리 제공하고, 계약 기간은 보통 1년 단위이다.

원료 구입 시에는 사전적으로 생산농가의 생산물에 대한 샘플검사를 실시하고 품질을 측정하여 요구조건에 맞는 원료만 구입한다. 계약내용에 품종까지 제시하지는 않지만 색깔, 맛, 수분 함량 등의 품질관련 수치를 검사한다.

원료를 공급하는 소규모 농가는 대략 100여 호 정도이다. 대형 공급업체가 많지 않지만 3~4개의 공급업체 중에서 1~2개 업체와 계약한다. 헝가리산의 고추 구입 시기는 9~10월이며, 수확 기간에 맞추어 원물을 구입한다.

가공공장 내에 별도의 건조시설은 없고, 외부에 건조기계를 갖춘 건조회사와 계약하여 건조한 후 창고에 보관한다. 가공제품 판매형태는 주문업체에서 주문하는 상품 형태에 따라 반가공 제품이나 완전제품 형태이다.

세계드 가공공장의 고춧가루 상품화를 위한 가공공정은 다음과 같다.

- ① 반가공된 제품은 창고에 보관한다.
- ② 발주업체의 주문에 따라 반가공제품을 분쇄하여 가루화(powder) 시킨다.
- ③ 원료 품질 검사결과 불순물이 포함된 반가공제품은 별도의 살균장치에 통과시킨다.
- ④ 발주업체가 요구하는 품질·가격수준에 맞추어 헝가리산과 수입산 고추를 혼합한다.
- ⑤ 혼합된 고춧가루 제품의 품질검사를 재수행한다.
- ⑥ 품질 및 가격 맞춤형 고춧가루가 배출되어 포장 자루에 25kg 단위로 포장한다.
- ⑦ 자루에 포장된 상품은 금속물질 검사를 수행한다.
- ⑧ 검사를 거친 상품은 최종적으로 밴딩과정을 거쳐 출하한다.

<sup>2)</sup> 세계드 고추가공공장 가공공정을 사례로서 제시함. 가공공장 회사명은 Rubin 고추가공 공장(Házi Piros Paprika Kft.)이며, 세계드 지역에 위치함. 연간 생산량은 1,000~1,200톤이며, 이중 70%는 외국으로 수출하고 나머지 30%는 자국 대규모 소비업체로 출하함.

그림 3 세계드 가공공장의 고춧가루 가공 및 상품화 과정

1) 창고에 보관중인 반가공제품



2) 건조중인 반가공제품



3) 고춧가루 반가공제품 포장상태



4) 반가공제품 분쇄기 투입



5) 불순물 포함물 공정라인



6) 반가공제품 분쇄 및 파우더화



7) 고춧가루 혼합(품질·가격 맞춤형)



8) 맞춤형 고춧가루 배출 및 포장



9) 고춧가루 포장상품 적재



10) 포장상품의 금속 검사



11) 포장상품 밴딩



고춧가루 상품화는 품질과 가격 수준에 맞추어 헝가리산 고추만으로 고품질 고춧가루를 만든 상품과 헝가리산 고추와 수입 고추를 혼합하여 가격과 품질조건을 적절히 맞춘 상품으로 나뉜다.

고춧가루는 품질과 가격 수준에 맞추어 크게 두 가지 종류로 상품화된다. 첫째는 헝가리산 고추만으로 고품질 고춧가루를 만든 프리미엄 제품으로 가격도 비싼 편이기 때문에 주로 일반 가정용 소비, 기념품 판매용으로 출하한다. 특히 세계드산 고추는 유럽에서 고추 품질을 인정받고 있으며, 인증명은 EU의 지리적 표시 인증제로서 생산 및 재배과정에서 표준형태(standard form)로 규격화하여 생산하고 있다. 둘째는 헝가리산 고추와 수입 고추를 혼합하여 가격과 품질조건을 적절히 맞춘 상품이다.

고춧가루 주요 수입국가는 페루, 중국, 칠레, 남아공이며, 한국 업체로부터 수입해본 경험은 없는 것으로 나타났다.

고춧가루는 품질 속성에 따라 Extra Delicatesse, Delicatesse, Hot Delicatesse, Noble-Sweet, Rose Paprika Powder의 다섯 등급으로 구분된다. 상품 색깔의 ASTA 값은 각 등급별로 130, 110, 110, 100, 65로 구분되며, 건조상태의 이물질 함유량 기준은 각각 0.4%, 0.5%, 0.5%, 0.6%, 1.0%이다. 수분율은 모든 등급에서 11.0% 이하이다.

## 품질 및 안전성 관리

헝가리에서는 1922년 고추품질 관리규정이 제정되었으며 Paprika Powder 제품의 품질향상을 위해 원료 및 가공제품의 품질 규격화 관리를 엄격하게 시행하고 있다. 헝가리 Paprika powder의 품질기준은 색상, 향, 사분혼합율 등을 기준으로 설정하고 있다. ASTA 값이 120 이상이면 Extra, 65이하이면 Rose로 분류하며, 신미성분을 기준으로 한 분류는 10mg/100g 이하이면 순한 맛(free of pungency), 20mg/100g은 약간 매운맛(slightly pungent), 20mg/100g 이상이면 매운맛(pungent)으로 분류한다.

칼로짜 가공공장에서는 품질과 안전성 제고를 위해 3톤 기준으로 검사를 실시하며, 수치 측정이 가능한 색깔, 모래, 먼지 포함 부분을 측정한다. 맛은 수치 측정이 어려우나, 발주자가 제시한 속성을 충족하는 제품 기준으로 출하한다.

세계드 가공공장의 품질검사 실험실에서는 저장품 중 샘플을 추출하여 최종 제품을 바탕으로 5~6개월 동안 분석하며, 혼합 과정 전에도 분석을 거치고 있다. 주요 검사 내용은 수분율과 색택 수준을 검사한다.

세계드 Rubin 가공공장에서는 수입 제품을 혼합할 때에도 품질검사를 엄격히 실시하고 있다. 특히, 2004년에 페루, 남아공산 고춧가루에서 유해물질이 섞인 제품들이 발견된 사례가 있어서 검사를 더욱 엄격히 시행하고 있다.

품질검사 내용에는 유해물질 중에서 인조색소 추가 여부, 화학약품의 농도 등이며, '슈단' 염색제 외에 여러 가지 화학물질을 검사하고 있다. 품질 검사업체는 독일 함부르크 소재하고 있는 유폴파인이며, 외부표피 색감 검사전문 기관이다.

일반적으로 50여 개의 유해물질 검사 항목에 대한 검사는 헝가리 연구기관에서 수행하고, 세계드 가공공장 자체 실험실에서는 Micro Biology 관련검사를 실시한다.

헝가리에서는 1922년 고추품질 관리규정이 제정되었으며 Paprika Powder 제품의 품질향상을 위한 원료 및 가공제품의 품질 규격화 관리를 강화하고 있다.

그림 4 고춧가루 품질검사실(좌), 품질검사용 고춧가루 시료(우)



### 3. 판매실태

헝가리의 전통 고추는 우리나라 고추와 매우 유사하며 고춧가루 형태로 팔리고 있는 점이 비슷하다. 그러나 우리나라에 비해 종류가 매우 다양화, 다변화되어 있다는 점에서는 차이가 있다.

생고추의 크기와 모양, 색깔 등 품질 속성에 있어 품종이 매우 다양할 뿐만 아니라, 가공제품도 다양한 포장형태, 판매형태를 보여준다. 건조고추 꾸러미 상품은 구성내용에 따라 건조고추 꾸러미, 건조고추와 마늘, 숯 등을 같이 엮은 꾸러미 종류들이 있다. 가공형태 종류도 단순건조, 세절 건조, 절임류 등이 있다. 포장재도 비닐 소포장, 깡통 소포장, 천 포장, 튜브 포장 형태 등이 있으며, 포장 상품 내용도 고춧가루와 마늘가루 등의 혼합포장상품 종류가 있다. 관광 기념품으로 선물할 수 있는 상품도 다양하다. 매운 맛 수준에 따라서도 매운맛, 맵지 않은 맛, 향도 매운 향이 강한 상품, 매운 맛이 약한 상품 등으로 구분하여 판매하고 있다.

헝가리의 전통 고추는 우리나라 고추와 매우 유사하나, 상품의 종류가 매우 다양화, 다변화되어 있다.

그림 5 헝가리 재래시장의 고추 판매실태





그림 6 헝가리 백화점의 고추 판매상태

고추 판매 가격 환율:1HUF(포린트)=6.36

다양한 신선고추



그림 7 고추 가공제품

병에 포장된 반가공제품

매운 맛 수준이 다른 비닐 포장



헝가리의 고춧가루 사용형태는 매운맛과 맵지 않은 맛 등 매운 맛 수준에 따라 사용 용도가 달라지며, 헝가리의 거의 모든 음식에 고추류가 첨가 된다.

#### 4. 소비 양태

헝가리의 고춧가루 사용형태는 매운맛과 맵지 않은 맛 등 매운 맛 수준에 따라 사용 용도가 달라진다. 한국의 된장처럼 따뜻한 스프 등 거의 모든 음식에 고추류를 첨가한다.

헝가리의 대표 음식 중 생선스프(매운탕), 고기 볶음 요리(뿌리글드)등에는 생고

추와 파프리카가 사용된다. 굴라쉬(한국의 육개장과 비슷)에는 생고추를 잘라서 넣거나 고춧가루를 넣는다. 고춧가루가 사용되는 스프로는 토마토스프, 굴라쉬스프, 생선스프 등이 있으며, 매운 소세지(글바스)를 만들 때 고춧가루를 넣기도 한다.

대체로 헝가리 남성들은 매운맛의 고추를 선호하고 여자들은 단맛의 고추를 선호한다. 지역에 따라 헝가리 중심 및 수도권에서는 매운맛을 선호하고, 외곽으로 가면 덜 매운맛, 중화된 맛을 선호하는 경향이 있다.

헝가리 부다페스트 재래시장 및 음식점에서는 생고추와 절임고추, 고춧가루를 사용한 다양한 음식들을 볼 수 있다. 주로 절임류, 소스에 매운맛을 내기 위한 재료, 가공제품 재료, 소스 국물 등에 사용된다.

헝가리 고추 시장에 수입되는 주요 수입국별 품질은 페루산과 남아공산 고춧가루가 1급, 칠레산이 2급, 중국산은 2~3급으로 평가받고 있다.

그림 7 헝가리 고춧가루 이용 음식



## 5. 수출 시장

### 헝가리 고추시장의 수입국별 시장경쟁력<sup>3)</sup>

헝가리 고추 시장에 수입되는 주요 수입국별 품질은 페루산과 남아공산 고춧가루가 1급, 칠레산이 2급, 중국산은 2~3급으로 평가받고 있다. 수입국별 가격은 칠레산 기준 페루, 남아공산 120~130%, 칠레산 100%, 중국산 60~70% 수준이다.

<sup>3)</sup> 세계드 고추가공공장 koncsek Arnold 매니저 면담을 토대로 함.

표 3 헝가리 수출시장의 원산지국가별 품질경쟁력

원산지	등급	기준	색감 수치
페루	1급	색감기준	180~200
칠레	2급		120~140
중국	2~3급		100 수준
아프리카(남아공)	1급(페루 수준)		180~200

고추관련 대기업에서는 70%는 외국산 고춧가루를, 30% 헝가리산을 사용하고 있다. 페루산의 색상이 헝가리산보다 우수한 편이기 때문에 색깔을 보완해주고 가격이 저렴한 수입산을 활용하고 있다. 페루산 고춧가루의 가격은 2.0달러/kg, 헝가리산은 15.0달러/kg이다. 스페인산은 프랑스, 모로코에서 중계무역 형태로 수입되며, 가격경쟁력이 높다. 프랑스산은 20유로/kg으로 원화로는 34,000원 수준, 헝가리산은 15.0달러/kg로 원화로 18,000원 수준이다. 중국산은 가격이 아주 저렴한 편이기 때문에 대규모 거래업체에서 취급한다. 헝가리 고추의 주요 수출국은 슬로바키아, 독일, 네덜란드, 루마니아, 독일 등이다.

### 한국산 고추 및 가공제품 수출 가능성

#### □ 한국 전문가 의견<sup>4)</sup>

한국산 고추는 외국산과 비교하여 색상, 유리당, 신미성분이 가장 잘 조화되어 있으며, 특히 유리당 함량이 높고(국내산 20%, 외국산 5~10%) 매운맛 특성이 우수하다. 품질등급에 따라 큰 차이가 있으나 국내 제품가격 20달러/kg은 가격경쟁력을 갖춘 편이며, 고품질의 고추조미료(Chilly pepper spices)로 수출가능성이 높다.

글로벌시장에서 한국음식에 대한 인식은 다소 증가하였으나, 한국산 고추가공 제품에 대한 인지도는 매우 낮은 수준이다. 일부 고추가공제품을 수출해왔으나, 주류 시장 공략은 미흡한 상황으로 우리나라 고추 가공제품의 수출 확대에 걸림돌이 되고 있다.

국내산 고품질 고춧가루 제품의 품질 규격은 색상은 ASTA 120 이상, 평균입도는 20(양념류), 40(고추장용)이며, 신미성분은 10~20mg/100g(순한맛), 30~50mg/100g(보통맛), 60~80mg/100g(매운맛), 종자혼입율은 10~15%이하, 청결성(총균수)은 10\*\*4cfu/g이하, 수분은 국내 12%w.b.이하, 수출용은 11%w.b. 이하이다.

한국의 기후 및 토양 등 고추재배환경이 고품질 원료생산에 적합하고 고추농가의 우수한 재배기술 및 경험 보유로 위생적인 청결한 생고추원료 생산이 가능하다. 품질측면에서 색상(ASTA 120~140), 신미성분(10~80mg/100g, 1,500~12,000 SHU), 유리당(20~25%)이 잘 조화되어 있다. 또한 첨단 고추원료 가공기술 개발로 제품의

한국산 고추는 품질등급에 따라 큰 차이가 있으나 가격경쟁력을 갖춘 편이며, 고품질의 고추조미료(chile pepper spices)로 수출가능성이 높다.

4) 한국식품개발연구원 박재복 박사의 해외출장보고서 내용 인용(2009.11)

고품질·규격화·안전성이 확보되어 있다.

수출용 고추가공제품을 개발하기 위해서는 색상, 신미성분, 수분, 이도, 종자혼입율이 규격화된 고품질 고추조미료의 개발, 고추이외에 다양한 허브 및 향신료를 첨가한 천연복합 조미료, 고추의 색상 및 신미성분이 첨가된 고급 소스류, 김치, 고추장, 양념페이스트 등을 고급화한 고품질 전통식품류의 개발이 필요하다.

□ 현지조사에 의한 헝가리 시장 진출 가능성<sup>5)</sup>

1) 한국산 고춧가루 및 음식에 대한 인식

한국 고춧가루와 한국 음식에 대한 인지도가 매우 낮으며, 특히 고추 가공제품은 매운 맛이 너무 강해 헝가리 유통업체의 거래대상에서 제외된 것으로 추정된다. 고추 가공제품 수출 시장에 진출하기 위해서는 현지인의 입맛에 맞게 덜 매운 고춧가루 품종을 개발할 필요성이 있다.

KOTRA KBC 현지직원은 한국 음식을 부다페스트 내 한국 음식점에서 접해본 경험이 있으나 횡수가 많지는 않다고 응답하였다. 대체로 한국 음식이 맛있다고 느꼈으나, 한국 음식은 아직도 별로 알려지지 상태이다. 반면, 일식은 접대용으로 잘 알려진 편이다.

세계드 고추가공공장 Koncsek Arnold 매니저의 경우 한국산 김치를 접해본 경험이 없는 것으로 나타났고, 헝가리 고추연구소 Mr. Zoltán Tímár 대표의 경우 한국산 고춧가루의 맛을 보거나 겪어보지 못했으며, 매운맛 hybrid종이 많이 재배되는 것으로만 막연하게 알고 있다.

칼로짜 고추가공공장 Gyula Koncz 대표의 경우 한국 고추에 대해 들어본 적은 있으며, 한국은 Chilly 고추류를 생산하는 것으로 알고 있다. 헝가리에서는 한국산처럼 매운 고추를 취급하지 않으며, 매운 맛을 사용하기는 하지만 한국처럼 맵지는 않다. 매운 맛 수준인 스코빌 히트 유닛(SHOU) 값이 한국산은 2,000이지만 헝가리산은 1,000 수준인 것으로 알고 있다.

세계드 고추가공공장 Koncsek Arnold 매니저는 한국산 고추가 “캡사이신”(매운맛 측정 단위)이 높은 매우 매운 고추라는 정도만 인지하고 있다. 한국산 고춧가루의 품질 수준 및 속성에 대한 자세한 정보는 알지 못한다.

2) 한국산 고춧가루 관능 평가

세계드 고추가공공장 Koncsek Arnold 품질매니저가 한국 슈퍼매장에서 판매되고 있는 고춧가루에 대해 향기가 독특하여 향으로 판단하는 품질 수준은 헝가리산 고추와 기타 수입 고추의 중간정도 수준이라고 평가하였다. 최고의 품질로 평가받는

한국산 고춧가루와 한국 음식에 대한 인지도가 매우 낮으며, 고추 가공제품 수출 시장에 진출하기 위해서는 현지인의 입맛에 맞게 덜 매운 고춧가루 품종을 개발할 필요성이 있다.

5) 한국농촌경제연구원 현지조사에서 헝가리 부다페스트 KOTRA KBC 현지직원, 헝가리 고추연구소 소장, 가공공장 대표 등에게 면접조사한 결과임(2010.2).

헝가리산 고춧가루보다는 품질이 낮지만 다른 수출국산 품질보다는 높다고 평가하였다. 향 만으로는 중국산보다 받아들이기 좋다는 평가이다.

한국산 고춧가루의 맛에 대해서는 매운맛이 생각보다 높지는 않다고 평가한다. 세계드 고추가공 공장에서 주로 취급하는 제품의 캡사이신이 200mg/kg 수준인데, 맛과 향기로 미루어 볼 때 한국산 고춧가루는 이와 비슷한 수준으로 판단된다.

헝가리에서 고춧가루를 취급하고 구매하는 업체들이 원하는 SHOU 수치는 3,000 수준이며, 실제로 이 수준의 제품들을 주로 취급하고 있다. 외국산 수입고추들의 SHOU 값은 대체로 1,000 정도이나, 한국산의 SHOU는 3,000 수준일 것으로 추정된다는 의견이다. 즉, 국제 수출업체들이 원하는 수준의 품질을 만족시킬 수 있는 가능성이 매우 높다는 뜻이다. 또한 한국산 고춧가루의 색깔도 좋은 편이라고 평가한다. 주로 육류 요리에 좋은 색깔을 보여줄 것으로 기대된다는 의견이다<sup>6)</sup>.

### 3) 한국산 고춧가루 수입 의향<sup>7)</sup>

세계드 고추가공공장 Koncsek Arnold 매니저에 의하면 헝가리에 한국산 고춧가루가 수입된 적이 없는 것으로 추정된다. 한국산 고춧가루를 헝가리로 수출하기 위해서는 한국 업체들이 보낸 샘플을 테스트한 후 거래 요구조건을 맞춘다는 계약서를 제출해야 한다.

반가공제품 수입 희망 가격에 대해 가공공장에서 먼저 구체적인 희망가격을 공급업체에 전달하지는 않는다고 한다. 헝가리 내 수입의향 업체들이 구입할 만한 수준의 잠정 가격을 수출국에서 제시하면, 세계드 고추가공공장에서 구입 여부를 판단한다. 1톤당 가격을 말하기는 어려우며, 보통 18~20톤 컨테이너 단위로 구매하고, 컨테이너 당 거래 단위의 가격을 접수받아 수입 여부를 판단한다.

헝가리에 고춧가루를 수입하는 전문 납품 유통업체는 여러 국가 및 업체가 있으며, 중국의 경우 5~6개 업체가 있다. 중국내 여러 재배농가에서 생산한 고추를 수집상이 수집, 가공하여 수출하며, 대표적인 수출업체로는 Tifong, Qiaogsa 등이 있다. 그 외 다른 나라의 업체들은 직접 생산·재배하여 헝가리로 수출하고 있다.

## 6. 시사점

첫째, 헝가리는 원래 매운 고추를 생산하는 국가였으나 소비자 및 수입국 요구에 부응하기 위해 매운맛을 낮추고 단맛을 높인 품종 개발과 품질 개선을 꾸준히 연구하고 있다. 소비자 및 수출시장의 소비 및 수요 변화에 맞출 수 있는 품종개발과 생산개선이 필요하다.

6) 한국산 고춧가루의 자세한 품질검사 결과는 추후에 보내주기로 함.

7) 세계드 고추가공공장 Koncsek Arnold 매니저 면담결과임(한국농촌경제연구원 2010.2).

한국산 고춧가루를 헝가리로 수출하기 위해서는 한국 업체들이 보낸 샘플을 테스트한 후 거래 요구조건을 맞춘다는 계약서를 제출해야 한다.

수출시장 현지의 소비 특성과 입맛에 맞아 수요가 높은 품종과 맛, 선택의 고추 생산과 고춧가루 제품을 개발해야 한다. 한국 고추 가공제품은 매운 맛이 너무 강한 것으로 알려져 헝가리 거래시장 고려대상에서 제외되고 있다. 수출 시장에 진출하기 위해서는 수출국별 현지인의 입맛에 맞는 수준의 매운맛, 향에 맞는 고춧가루 품종을 보급할 수 있어야 한다.

둘째, 생산과정에서 생산비를 절감하고 가격경쟁력을 높이기 위해 노동력 및 비용을 절감할 수 있는 기계화를 추진하고 있다. 국내에서도 고령화 및 노동력 부족에 대비한 재배 및 수확의 기계화·자동화, 생산비를 낮출 수 있는 방안이 필요하다.

셋째, 수출 상품의 품질 및 가격경쟁력 제고를 위해 가공 과정에서 수입국에서 요구하는 수준의 품질과 가격에 부응하는 맞춤형 상품을 공급하고 있다. 가격을 낮추기 위해 외국인 고추를 혼합하여 수입회사에서 원하는 수준의 품질과 가격에 맞추어 수출한다. 한국산 고춧가루 제품이 품질과 가격수준이 높아서 수출시장 진입이 어려운 상황이라면, 중국산 등 가격이 저렴한 외국인 고춧가루를 혼합하여 가격경쟁력이 높일 수 있으며, 수입국 시장에서 요구하는 수준의 품질과 가격의 다양한 등급의 상품을 만들어 공급해야 한다.

넷째, 헝가리 고추 가공공장의 경우 가공 물량확보의 불안정성이 적은 편이다. 가공업체는 생산농가와 계약하여 가공원료를 구입하고 있으나, 가공공장에서 원하는 수준의 생산물의 품질에 미치지 못하면 농가 생산물을 구입하지 않고 수입 고추로 대체하고 있다. 생산 및 판매할 수 있는 품종과 품질의 고추 생산에 대한 책임을 생산자가 가지는 것이다. 고추 가공공장에서 원하는 수준의 품질과 물량의 원료를 확보하지 못할 경우 수입산 고추를 사용하여 가공원료로 사용한다. 국내 가공공장에서 고추 가공원료의 확보방법에 대해 유연성을 가질 수 있어야 수출 상품의 품질과 가격수준의 다양성을 확보할 수 있을 것이다.

다섯째, 헝가리 고추가공공장에서는 자국 생산의 고추와 수입 고추를 이용하여 가공제품의 수입국 및 수입업체들이 원하는 수준의 품질과 가격의 상품을 조합해서 수출하고 있으나, 품질과 안전성에 대한 검사는 엄격히 수행하고 있다. 식재료의 안전성에 대한 기준이 전 세계적으로 엄격해지고 있고, 판매 및 수출의 기본적인 만큼, 국내 수출 상품의 안전성 관리체계가 엄격히 적용되어야 한다.

여섯째, 헝가리는 고추 및 가공제품의 판매 및 수출 상품이 다변화, 다양화되어 있다. 국내 고추 및 고춧가루 상품의 종류가 제한적이므로 여러 가지 형태 및 방식으로 다양화할 필요가 있다. 예를 들어 신선고추의 품종 다양화(크기, 선택, 향), 판매유형 다양화(건조 고추, 고추+마늘 꾸러미, 고추+숯), 가공형태 다양화(고추 원물 건조, 세절상품, 완전 파우더화, 다양한 절임 식품), 포장 다양화(비닐 소포장, 깡통 소포장, 천포장, 관광기념품), 고추를 이용한 관광 기념품 개발과 스토리텔링 마케팅(한국에서의 출생표시 스토리, 매운 음식, 설화 등) 등이 가능하다.

일곱째, 현재 헝가리 등 유럽 시장에서 한국산 고추 및 가공제품의 인지도가 아주 낮은 것으로 판단된다. 한국산 고춧가루가 외국에 알려진 것처럼 맵지 않고 품질이 좋다는 것을 판촉활동 및 홍보로 개선시킬 필요가 있다. 한국산 고춧가루는 대체로 아주 맵다고 인식하고 있으나 매운맛 수준과 향이 비교적 우수한 것으로 평가되므로 품질경쟁력 제고를 전략으로 설정하는 것이 바람직하다.

고추 가루를 이용한 매운맛 수준, 색깔 등을 이용한 다양한 음식 개발이 필요하다(예: 다양한 맛의 소세지(순대) 개발 (아주 매운 순대, 조금 매운 순대, 맵지 않은 순대)). 다양한 맛과 향을 지닌 소스, 국물 등을 개발한다.

여덟째, 주요 타깃 수출시장의 가공업체 및 유통업체와의 접촉빈도를 높이고 판매 가격조건, 물량조건, 품질 조건 등을 협상하여 맞출 수 있는 제품화가 필요하다. 전문 무역회사 기능을 갖추어 수출국별로 요구한 수준의 품질과 가격을 파악하고 공급할 수 있는 체계가 필요하다.

아홉째, 헝가리산 고추의 맛과 향은 유럽에서 우수하다고 평가받으며, 수출도 주로 유럽시장을 대상으로 이루어지고 있다. 헝가리산 고춧가루를 수입하는 국가는 다양화, 글로벌화 되어 있으나 헝가리 고추가공제품의 가치를 인정해주고 수입하는 국가들은 주로 주변국들이다. 우리나라의 가치와 한류가 높게 평가되고 있어 한국산 고춧가루 가치를 높게 인정받을 수 있는 동남아시아 국가를 중심으로 시장에 진출하는 전략이 효율적일 것이다.

#### 참고문헌

한국식품개발연구원 박재복 박사 해외출장보고서 (2009.11)