

남아프리카공화국 농산물 수출지원제도 *

김 경 필

1. 농업 동향

1.1. 농업 동향

남아프리카공화국의 인구는 4,999만 명(2010년 기준)으로 온화한 기온과 기후로 여름은 11월부터 다음해 2월까지 이어진다. 남아공의 1인당 GDP(명목)는 5,824 달러, 수출액은 611억 5,753만 달러, 수입액은 639억 6,064만 달러이다(2009년 기준).

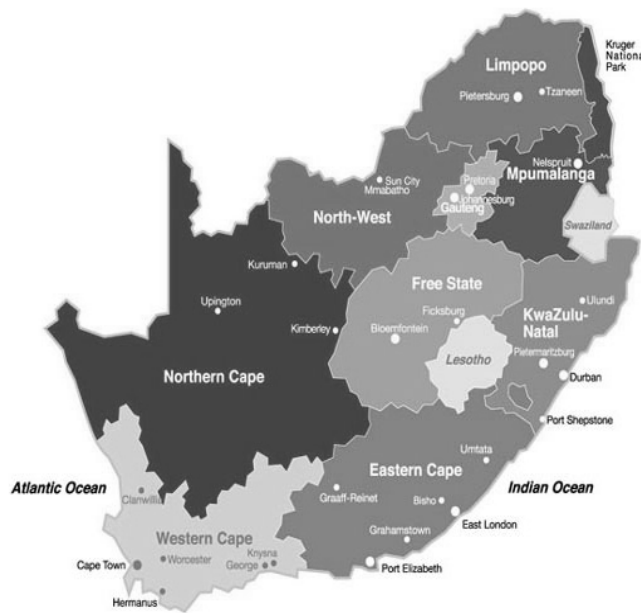
한국과 1992년에 수교를 맺은 남아프리카 공화국은 최근 정치적으로 수백 년간 지속되어 온 소수 백인통치에서 벗어나 다수인 흑인들이 정권을 잡아 안정적으로 정착하고 있는 아프리카에서 정치, 경제적으로 가장 선진화된 국가이다. 경제는 아프리카 대륙 전체 총생산량의 1/3을, 남아프리카 경제의 80%를 차지하고 있으며, 대외무역에 있어서도 남아공은 아프리카대륙 전체 수출·수입량의 1/3을 차지하고 있다. 또한 최근에도 3~4%의 안정적인 경제성장을 지속하고 있다.

남아프리카공화국은 전체 국토의 약 13%가 경작이 가능한 국가이다. 서비스업과 제조업의 중요성이 부각되며 농업은 남아프리카공화국에서 차지하는 비중이 2.7%에 불

* 본 내용은 한국농촌경제연구원 김경필 박사가 2011년 12월 남아공 현지 조사·수집한 자료에 근거하여 작성하였음.
(kkphil@krei.re.kr; +82-10-8619-9457).

과하지만 총 노동인구의 7%를 차지하고 있으며(2008년 기준), 주요 외화 획득원으로서 남아프리카공화국 경제에 중요한 역할을 담당하고 있다. 또한 농업은 화학비료와 농기계를 활용하고 있으므로 제조업을 포함한 타산업과의 연관성이 높은 편이다. 남아프리카공화국은 제한적인 관개시설, 불규칙적인 강수 등으로 잦은 가뭄과 홍수에 시달리고 있으며, 이러한 기후적인 변동성은 농업 생산량에 영향을 미치고 있다.

그림 1. 남아프리카공화국 지도



1.2. 수출입 동향

현재 남아프리카공화국은 자본주의 시장경제체제를 유지하고 있으며 수출품목으로는 농산물 등 식품원료가 주류를 이루고 밀, 유지종자, 쌀을 제외한 주요 식품을 자급 자족하고 있다. 남아프리카공화국은 식품원료분야가 잘 발달되었으며 경쟁력을 가지고 있는 반면, 식음료시장도 매우 활성화되어 다양한 수입식품이 판매되고 있다.

2009년 남아프리카공화국 농작물 수출은 증가한 반면 수입은 감소하였다. 2009년 농업 관련 수입액은 총 350억 란드(Rand)를 기록하여 전년 대비 8.5% 감소하였으나, 총 수출액은 전년 대비 3% 증가한 460억 달러를 기록하였다¹⁾. 2009년 주요 수출품은 와인, 감귤, 옥수수, 포도, 설탕, 사과, 배, 감 등이며, 주요 수입품은 쌀, 껌, 밀, 팜유,

담배 등이다. 5대 수출상대국은 영국, 네덜란드, 짐바브웨, 케냐, 모잠비크이며, 5대 수입 상대국은 아르헨티나, 브라질, 태국, 중국, 독일이다.

남아프리카공화국의 수입관리제도는 1992년 이래 계속해서 폐지되고 있다. 현재 남아 있는 수입허가제는 제한의 목적이 아니라 통계를 위한 정보수집의 목적이며 수입 허가과 환전에 대한 절차는 간단하여, 상공부의 허가를 획득한 후 승인도장이 찍힌 송장(Invoice)을 은행에 제출하면 바로 환전할 수 있다. 단, 수입 또는 선적이 지급전에 확인되어야 하며, 안전과 보건위생검역을 받아야 하는 품목으로는 농산물, 의료, 의약품이며 국제기준을 따르고 있다. 그러나 남아프리카 관세동맹(SACU)내 국가에서 생산된 제조품의 경우 수입통제를 받지 않고 있다.

2. 과수산업 동향

2.1. 총괄

남아공 과일 수급 품목들 중에서 오렌지는 재배면적이 가장 넓을 뿐만 아니라, 생산량, 수입량, 수출량도 가장 많은 품목이다. 감(persimmon)도 생산하여 이스라엘 등으로 수출하는 동시에 남아공 내 소비 촉진활동을 적극적으로 벌이고 있다.

사과 재배면적은 2009년 2만 1천 ha로 2000년 대비 16.2% 감소하였지만, 생산량은 70만 2천 톤으로 2000년보다 22.4% 증가하였다. 수입량은 235톤으로 최근에 급격하게 증가하였고, 수출량은 33만 9천 톤 수준으로 2000년 대비 63.5% 증가하였다.

오렌지 재배면적은 2009년 4만 1천 ha로 2000년 대비 16.5% 감소하였지만, 생산량은 144만 5천 톤으로 23.6% 증가하였다. 수입량은 약 1천 7백 톤으로 23.6% 증가하였고, 수출량은 약 95만 2천 톤으로 84.0% 크게 증가하였다.

배 재배면적은 2009년 1만 ha로 25.0% 감소하였고, 생산량은 34만 톤으로 10.7% 증가하였다. 배는 2005년까지 수입량이 없었는데 2006년 이후 점차 증가하고 있고, 수출량은 18만 톤으로 2000년 9만 6천 톤에서 87.4% 증가하였다.

1) 남아프리카공화국 국가환율 1란드는 148.13원임(2012년 3월 12일 현재).

표 1 남아공의 과일류 수급동향

단위: ha, 톤, %

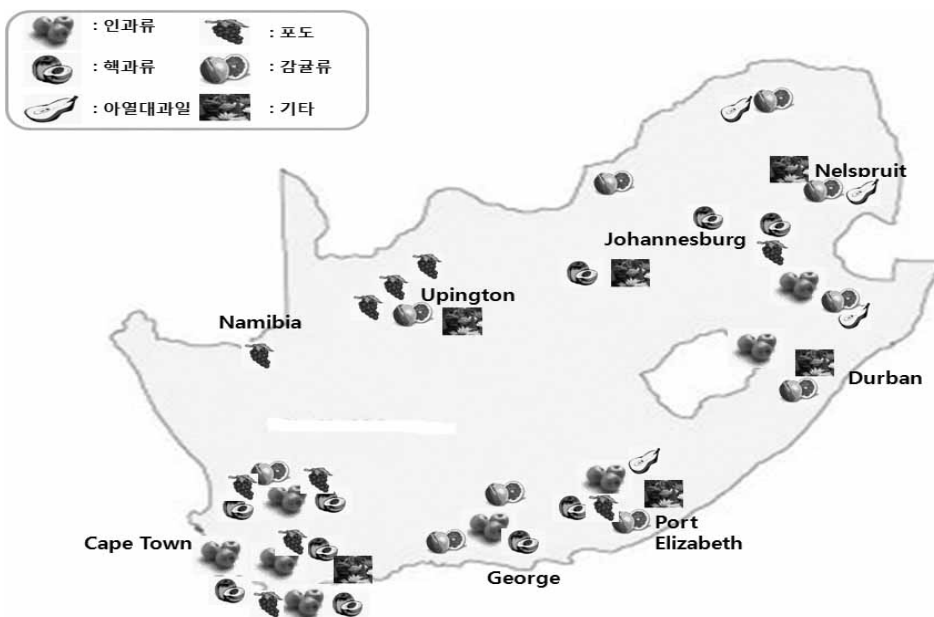
구분		2000	2005	2006	2007	2008	2009	증감
사과	재배면적	25,073	21,326	20,633	22,000	23,000	21,000	-16.2
	생 산 량	573,966	680,426	639,763	708,089	770,741	702,284	22.4
	수 입 량	1	0	49	69	94	235	23400.0
	수 출 량	207,277	262,745	267,863	334,336	358,119	338,829	63.5
오렌지	재배면적	49,101	41,000	37,636	40,000	43,000	41,000	-16.5
	생 산 량	1,169,810	1,246,450	1,334,410	1,410,290	1,524,660	1,445,300	23.6
	수 입 량	1,725	1,016	2,123	5741	6,783	1,699	-1.5
	수 출 량	517,115	917,690	1006,920	1002,620	970,799	951,557	84.0
배	재배면적	14,000	12,130	11,548	11,500	11,552	10,500	-25.0
	생 산 량	307,249	316,142	324,023	336,408	337,096	340,156	10.7
	수 입 량	0	0	15	0	188	185	1133.3
	수 출 량	96,236	143,189	118,107	174,948	165,673	180,383	87.4

주 1: 재배면적, 생산량, 수입량, 수출량 증감률은 2000년 대비 2009년 증감

주 2: 배 수입량 증감률은 2006년 대비 2009년 증감

자료: FAO Statistics(2011)

그림 2 남아공 과일류 주산지



자료: www.ppecb.com

2.2. 품목별 동향

2.2.1. 감

남아프리카공화국의 수출용 감 생산지역은 Cape Town과 Tzaneen 인근 지역에서 이루어지고 있다. 미숙과일 때 감을 수확한 경우, 오래된 품종은 떼은맛이 날 수 있다. 단감의 최적 저장 온도는 0.5℃이며, 최적 저장 상대습도(RH)는 95%이다. 0.5℃의 온도로 저장할 경우, 세 달에서 네 달까지 신선도를 유지할 수 있다. 상대습도가 85% 이하인 경우, 수분손실로 인한 감의 손상이 저장 중에 야기 될 수 있다.

감은 이산화탄소 농도와 저온을 결합시켜 저장고내 대기 중 가스성분 비율(질소, 산소, 이산화탄소)을 인위적으로 조절하는 CA(Controlled-Atmosphere Storage) 저장을 하여야 한다. 감은 CA 저장 시, 4%의 이산화탄소를 견딜 수 있다. 폴리에틸렌 봉지에 포장 및 저장 시 단감 저장 수명을 연장시킬 수 있다. 지난 4년간 감 주요 수출국은 영국(38.76%), 지중해 국가(30.11%), 유럽(24.38%), 아프리카(3.38%), 동아시아(3.01%), 미국(0.35%) 등이다.

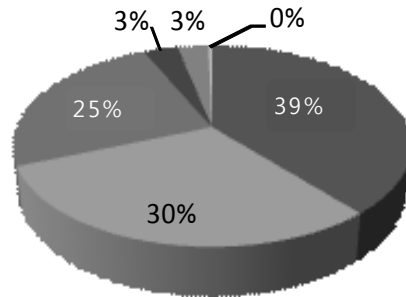
그림 3 남아공의 수출용 단감 생산지역



자료: PPECB Export Directory(2011)

그림 4 남아공의 감 주요 수출국

■ 영국 ■ 지중해 국가 ■ 유럽 ■ 아프리카 ■ 동아시아 ■ 미국

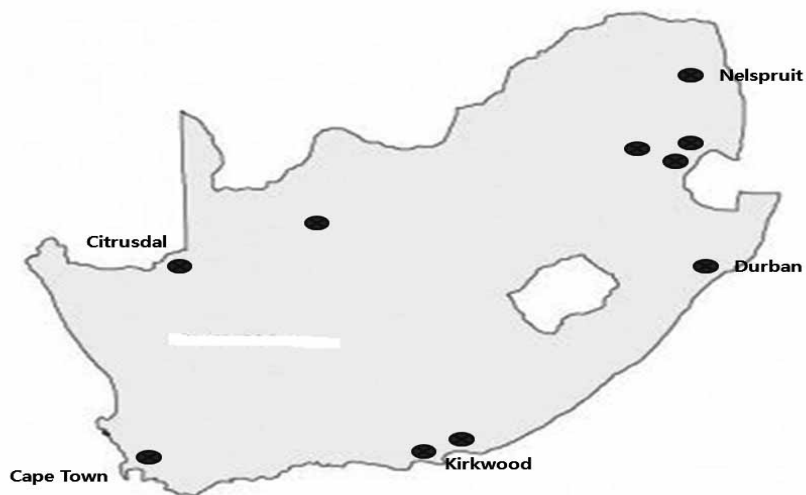


자료: PPECB Export Directory(2011)

2.2.2. 오렌지

남아프리카공화국의 수출용 오렌지 생산은 Cape Town, Kirkwood, Durban, Nelspruit, Citrusdal 인근지역에서 이루어지고 있다. 오렌지의 최적 저장 온도는 4.5℃이며, 최적 저장 상대습도(RH)는 95%이다. 초기시즌의 오렌지는 외부 색상을 위해 11℃에서 저장하고 운반한다. 하지만, 저장온도를 10℃로 유지하는 것을 권장하고 있으며, 이는 10℃에서 카톤 포장된 오렌지는 11℃에 가까워지기 때문에 10℃를 유지하는 것이다.

그림 5 남아공의 수출용 오렌지 생산지역



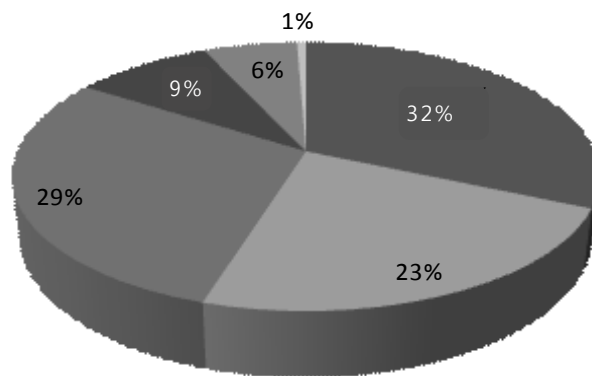
자료: PPECB Export Directory(2011)

오렌지는 수확 후 6일 안에 냉각처리가 바로 이루어져야 신선도를 유지할 수 있다. 레몬, 자몽과 마찬가지로, 오렌지는 -0.5℃에서 저온의 요구조건을 충족시키면 14일 간 보관할 수 있다.

지난 5년간 오렌지 주요 수출국은 지중해 국가(31.70%), 유럽(29.43%), 동아시아(23.03%), 영국(9.05%), 미국(6.20%), 아프리카(0.59%) 등이다.

그림 6 남아공의 오렌지 주요 수출국

■ 지중해 국가 ■ 동아시아 ■ 유럽 ■ 영국 ■ 미국 ■ 아프리카



자료: PPECB Export Directory(2011)

표 2 cape citrus 감귤류 수확 시기

종류	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월
satsuma								
Kuno								
Mihowase								
Okitsu								
Owari								
CLEMENTINE								
Marisol								
Oroval								
Nules								
SRA/Clemenfina								
NOVA								
Nova/Clemenmilla								
MINNEOLA								
Mineola								

표 2 cape citrus 감귤류 수확 시기 (계속)

종류	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월
LATE MANDARINE TYPES								
Orri								
Clemengold								
Mor								
NAVEL								
Early: McLanes								
Mid: Palmers								
Mid: Cara Cara								
Mid: Fishers								
Mid: Cambrias								
NAVEL LATE								
Late: Lane Late								
Late: Robyn								
Late: Cambrias								
LEMON								
Eureka								
STAR RUBY								
Star Ruby								
MARSH								
Marsh								
ROSE/ RUBY RED								
Rose/ Ruby Red								
VALENCIA TYPES								
Turkey								
Valencia								
Delta Seedless								
Midknight								

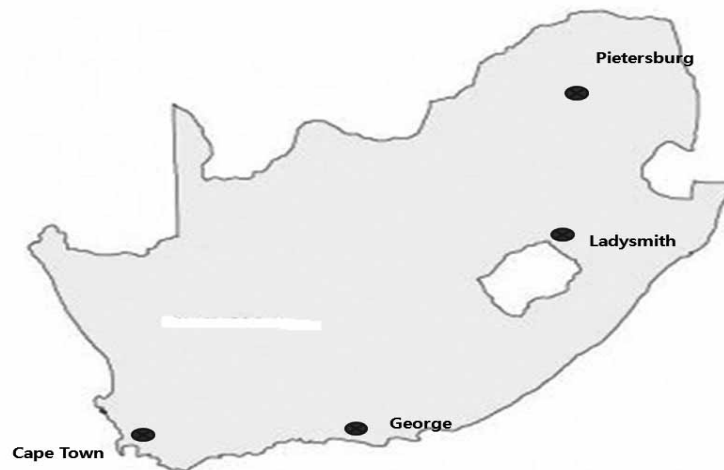
자료: Cape Citrus

2.2.3. 사과

남아프리카공화국의 수출용 사과 생산은 Cape Town, George, Ladysmith, Pietersburg 인 근지역에서 이루어지고 있다. 사과의 최적 저장 온도는 0.5℃이며, 최적 저장 상대습도 (RH)는 95%이다. 남아프리카공화국에서 생산되어 원거리 시장으로 수출되는 모든 사과는 저온 저장, 수송, 선적된다. 수출하고 있는 모든 사과 품종의 저장기간은 4개월을 초과하고, CA 저장에 따라 최대 8개월까지 저장할 수 있다. 그러나 일부 품종은 저장

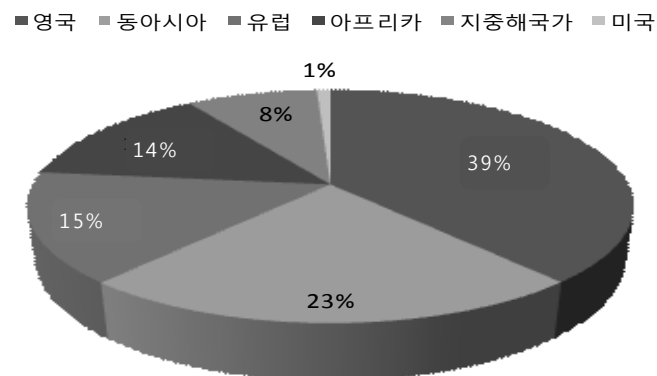
시 높은 온도에서 더 민감하게 반응한다. 지난 5년간 사과와 주요 수출국은 영국 (38.42%), 동아시아(23.08%), 유럽(15.26%), 아프리카(13.97%), 지중해 국가(8.40%), 미국 (0.87%) 등으로 나타났다.

그림 6 남아공의 수출용 사과 생산지역



자료: PPECB Export Directory(2011)

그림 7 남아공의 사과 주요 수출국



자료: PPECB Export Directory(2011)

3. 수출지원조직 신선식품 수출관리위원회 운영 현황

3.1. 신선식품 수출관리위원회 개요

남아공 농산물의 수출지원기관인 신선식품 수출관리위원회(Perish Products Export Control Board, PPECB)는 법에 근거하여 설립된 정부기관이며, 정부정책을 위임받아 주로 콜드체인시스템 보증, 수출관련 검역(INSPECTION) 업무 등을 수행하고 있다. 조직 운영인력은 300여명이며, 그 중 280여명이 품질관리요원, 나머지는 행정요원이다.

남아프리카공화국의 신선식품 수출 관리위원회(PPECB)는 1926년 신선식품 수출을 장려하기 위해서 설립되었고, 흑인정부 이후 관련 업무를 PPECB에서 총괄 관리하게 되었다. PPECB는 수출 시 이용한 배송업체와 선박에 신선식품을 실을 때, 공간배치의 우선권을 결정할 수 있는 권한을 가지고 있다.

PPECB 설립 당시에는 PPECB의 관리를 받던 수출품은 주로 낙엽과수(deciduous fruit)와 감귤류로 구성되었다. 그러나 제품 범위가 점차 확대되었고 이전에 과일전용으로 이용할 수 있었던 선적공간이 육류, 난류, 가공류, 유제품, 그리고 기타 제품과 함께 공유하게 되었다.

현재 PPECB의 관리를 받는 수출품목들은 230여개로 증가하였고 이러한 제품의 수출 가치는 1년에 80억 란드(Rand) 수준으로, 남아프리카공화국의 주요 자산 중 하나로 자리매김하게 되었다. 또한 PPECB는 수출을 위한 생산, 가공, 유통 산업단계별 과정에서 약 100만 명 이상의 사람들을 고용하는 중요한 산업으로 평가되고 있다.

1926년 이후부터 PPECB는 농장에서 식탁까지 일련의 전 과정에서 한 부분을 차지해 왔고, 오늘날 신선식품산업의 발전과 성장에서의 모든 면에서 가장 중요한 역할을 수행하고 있다. 1926년 시작에서부터 PPECB는 세계 모든 곳에서 높이 평가되는 조직으로 성장해왔으며, 현재 총 300여명의 직원들로 구성되었으며, 사무실은 신선식품이 재배되는 남아프리카 전역에 위치하고 있다. PPECB는 식품안전과 남아프리카공화국 뿐만 아니라 세계시장에서 아프리카 식품공급과정을 보증하는 중요한 역할을 하고 있다.

PPECB는 비전을 “남아프리카 신선식품의 국제 경쟁력 제고”로, PPECB 미션을 “전 세계 소비자에게 남아프리카 신선식품에 대한 믿음을 주기 위해, 인적자원과 산업시스템의 경쟁력을 구축하기 위해 노력”하는 것으로 설정하였다.

PPECB의 주요 임무는 ① 수출순서 결정 ② 품질 및 안전성 관리 ③ 수출상품뿐만

아니라 내수용 신선농산물의 안전성과 품질관리 및 HYTOSANITORY(비부패상품 검역) 업무도 수행하고 있다. PPECB의 업무환경은 9개 지역 본부 9개, 지소 42개, 상품 수는 315개, 활동거리는 350만 킬로미터이다.

3.2. 서비스 내용

PPECB의 세부 서비스 내용(Service detail)은 검사서비스(Inspection Service), 저온유통 서비스(Cold chain Services), 마이코톡신 분석 프로그램(Mycotoxin Analytical Programme), 공식식품안전기간(Official Food Safety Authority), 증명서교부서비스(Certification Services), 검역시스템(Inspection System Principles) 등을 포함된다.

■ 검사 서비스(Inspection services)

- 입법요구에 근거한 제품의 품질검사는 최상의 품질을 보장하기 위해 농장에서 혹은 선적 전에 이루어짐
- 품질 특성과 내용을 명시하는 것으로, 수출업자 및 수입업자를 지원함
- 품질 기준의 달성에 대해 재배자, 출하업자, 수출업자 등과 제휴함
- 생산라인을 검사함
- 요청 또는 출하 연기를 통한 선적 전 및 유통기간의 샘플검사를 선적 전 실시
- 선적 전의 품질저하를 감소시키기 위한 수출 전 최종단계에서의 평가를 실시함
- EUREP GAP²⁾인증기관(EUREPGAP Certification Body)의 지원을 통하여 우수농산물 관리기준(Good Agricultural Practices, GAP)의 이행여부를 검사함
- 우수제조물관리기준(Good Manufacturing Practices, GMP)의 이행여부 검사

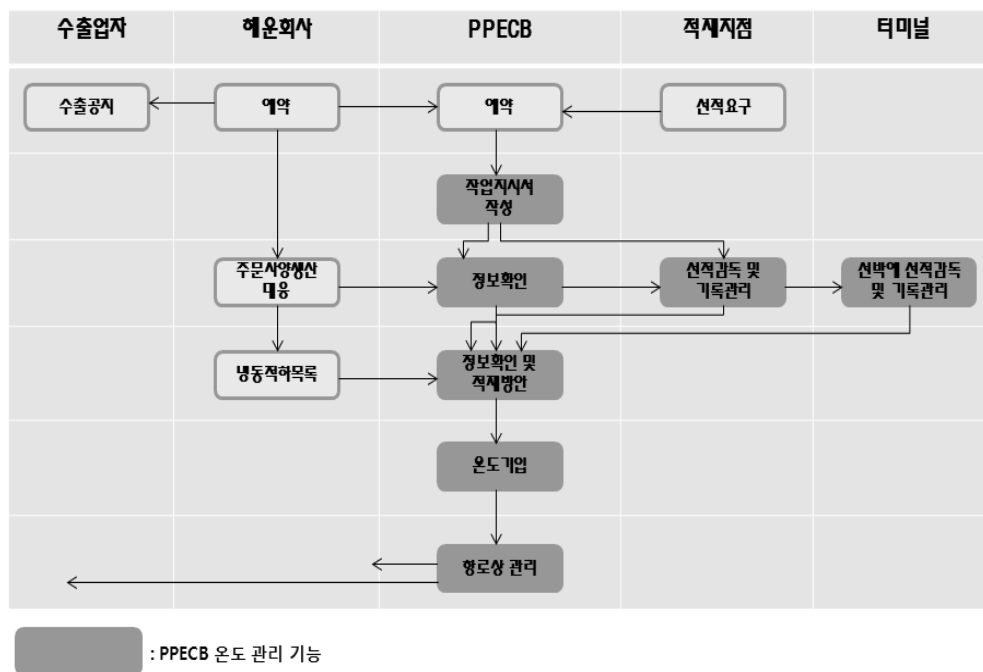
■ 저온유통시스템 서비스(Cold chain services)

- 저온유통시스템 서비스는 수출 제품이 최적의 품질상태로 장기간 유지할 수 있는 온도와 장비의 모니터링 활동으로 이루어짐. 저온유통시스템 서비스는 다음을 포함하나 이에 국한되지는 않음

2) EUREP GAP는 유럽에서 개발된 GAP제도로써 유럽의 농산물 유통단계에서 폭넓게 적용되며, 유럽 이외에 아프리카, 아시아 지역에서도 활용되고 있다. EUREP는 Euro Retailer Produce Working Group의 약자로서 유럽의 농산물 소매업계에서 활동 중인 선도적인 소매업체로 구성된 단체를 의미한다. 또한 GAP는 Good Agricultural Practices의 약자로 농산물에 대한 최소생산 표준으로 과일, 과채류, 화훼류, 축산, 양곡, 수산물(양식새우)의 생산표준 시스템을 의미한다(농림수산식품부 유통정책단, GAP 농산물이력추적관리제도 해외운영 실태조사 결과, 2008).

- 저온저장고와 컨테이너 창고 등록
 - 컨테이너 검사
 - 선박 검사
 - 온도 관리 감사
 - 선박 감독
 - 운반 지시사항 발행
 - 연구 및 개발
 - 기록
 - 관리

그림 8 PPECB 온도관리



■ 마이코톡신 분석 프로그램(Mycotoxin³⁾ Analytical Programme)

- 이 프로그램은 국제적인 모범사례에 따라 마이코톡신 분석 서비스를 제공함
- 마이코톡신 분석 서비스를 통해 남아프리카공화국 신선식품의 안전성을 확보하

3) Mycotoxin은 *Aspergillus* 속등의 곰팡이가 생성하는, 강력한 발암유기력을 가진 유해한 물질로 알려져 있다(Busby, 1979).

는 중추적인 역할을 함

■ 공식 식품안전 기관(Official Food Safety Authority)

- 신선식품 수출관리위원회(PPECB)는 농림수산물부(Department of Agriculture, Forestry and Fisheries: DAFF)에 의해 2005년 5월 공식 식품안전기관으로 지정되었음. 프로그램의 목적은 농업 제품 및 규격 법령(Agricultural Product and Standards Act) 아래에 나열된 검사 기준과 식품안전 기준의 준수를 보장하는 것임

■ 증명서 교부 서비스(Certification Services)

- 신선식품 수출 관리위원회(PPECB)는 제 3자 심사제도 및 지속가능한 농법에 대한 증명서 교부를 수행함. 그리고 국제적으로 공인된 EUREP GAP, HACCP 인증서를 부여할 수 있음

■ 전문 서비스(Specialized Services)

- PPECB에서 제공하는 전문 서비스는 계약된 고객을 대신하여 공급망 내의 위험을 감시하고 측정함

■ 대리업무 서비스(Agency Services)

- 신선식품 수출관리위원회(PPECB)는 South African Perishable Initiative Programme (SAPIP)를 관리하고, 이행하도록 임명되었음. 이를 통해 식품안전과 소비자 보호를 위한 EU 수출 요건 준수와 생산자를 지원하는 것을 목표로 하고 있음

검역 시스템(Inspection System Principles)은 포장상자 단위별 관리(Phyto)와 운영프로그램 조절(harmonization programing)로 구분된다. PPECB의 이해관계자들은 감귤류, 포도, 인과류 및 핵과류, 옥수수, 곡물, 땅콩, 채소, 아열대과실, 가공식품, 통조림제품, 화훼류, 수산물, 유제품 산업 등을 포함한다. 단감은 기타과일로 취급하며, 사과, 귤, 포도가 70%를 차지한다. 관리시스템은 배 선적 온도 관리단계까지 PPECB 영역이다. 수출물량 비중은 품목마다 다르며, 감은 대부분 수출용이다. 수출물량 대 내수물량 비율이 80%: 20% 정도이나 최근 내수 가격 상승으로 수출동기가 줄어들고 있다. 흑인정부 이후 수출관련기능 통합과정에서 수출업체들의 특별한 반발은 없었다.

3.3. 신선식품 수출관리위원회의 운영 체계

수출관리위원회의 출범 배경은 처음 수출과정에서 사과, 배 등의 품목 수출물량이 할당되었는데 문제가 발생하였다. 해외시장까지 4~6주의 운송소요 기간에 문제 및 제품하자 발생하여 통제를 요구하게 되었다. 수출품의 제품하자 발생은 정부자산의 가치하락도 의미하므로 전체적, 총괄적으로 관리하여 최고의 품질을 유지함으로써 남아공 자산 가치를 높일 필요성이 제기되었기 때문이다.

수송 관리와 품질관리의 우위성을 유지하는 주요 요인은 생산지에서부터 배 선적까지의 온도를 관리하는 콜드체인시스템이며, 품목별 관리지침은 매뉴얼로 제작되어 있다(PPECB Export Directory 2011). 특히 아보카드는 온도에 매우 민감하여 세심한 관리가 요구되며, 과일 품목별로 유통 기간별, 요일별 온도관리 수준이 제시되어 있다.

물류관리에 대한 수출업체 수수료는 상자당(Cartoon) 40~50센트이다. 수출업체가 수수료에 불만이 있을 경우 정부에 민원을 제기할 수 있으나 그런 사례는 거의 없다. 물가상승률 정도로 수수료 비용이 상승하는 정도이다. 검역이 까다로운 수출국가에 대한 매뉴얼 관리가 힘들지만 통상적으로 수출업체들이 신임하여 따르고 있다.

수출물량 및 수출가격 조정 관련 기능에 대해 PPECB에서 수행하지 않으며 업체 자율적으로 수행하고 있다. 생산농가와 수출업체의 연계성 측면에서 농장주와 수출업체 관계를 지속적으로 유지하고 있다.

■ 신선농산물 수출공급 체인에서의 PPECB 제공 서비스

- 공식 SA 검사 기관으로 PPECB 제공 서비스
 - 제품인증
 - 장비인증
 - 콜드체인 관리
 - 자문서비스
 - 교육 및 개발 서비스
 - 교육아카데미
 - 식품안전 감사
 - 실험서비스

- EU 1580/2001

- 제3국 검사기관으로 승인
- PPECB는 다음의 인증을 받음
 - Global GAP
 - BRC 인증
 - HACCP 인증
 - ISO 17025 Laboratory 서비스
- 기타 인증 서비스는 다음과 같음
 - TN10(Tesco Nurtures)
 - 360 Quality
 - 제2자 심사
 - GRASP 심사
 - ISO 22000

그림 9 PPECB 보유한 인증

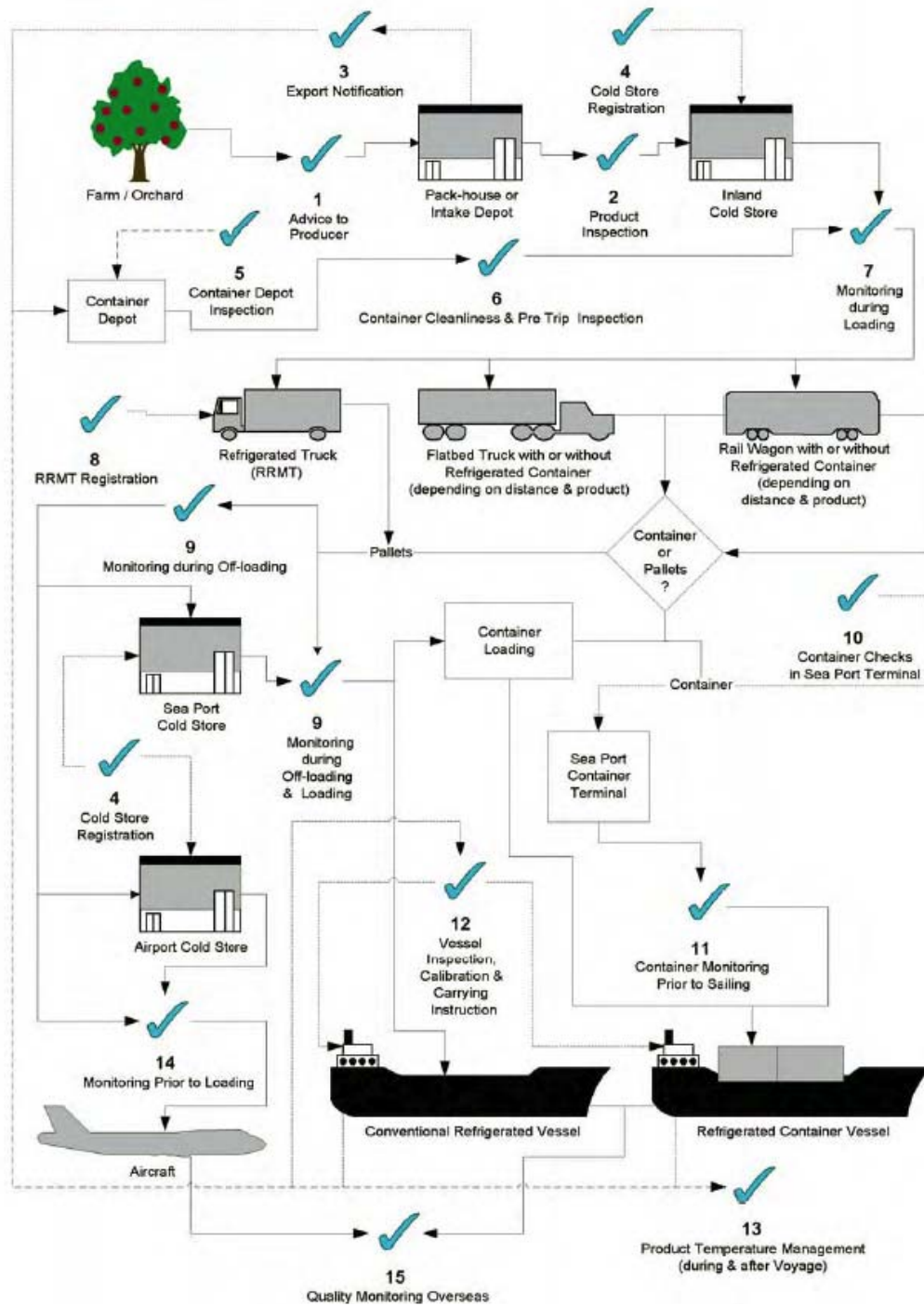
				
HACCP	GLOBAL G.A.P.	BRC 인증	LEAF	360 Quality

3.4. PPECB의 콜드체인 서비스

PPECB는 1926년부터 콜드체인 관리 책임을 가지고 수출 상품을 취급하고 저장하는 온도 및 최적의 조건을 보장하고 있다.

- 콜드체인 서비스의 혜택과 가치
 - 위험관리, 클레임 감소, 품질보증
- PPECB의 콜드체인 서비스 범위
 - 통계행정, 장비인증, 제품 및 온도 모니터링, 선적 및 운송 감독, 전문 선적, 온도 관리

그림 10 PPECB 수출물류 관리 체계도



4. 시사점

우리나라 신선농산물의 부가가치제고와 자산 가치를 높이기 위해서는 신선농산물 수출 상품의 수확 후 관리, 배송물류시스템, 안전성 강화를 위한 검역검사 컨트롤 기능 수행과 주산지 현장에서부터 선적단계까지 활용할 수 있는 엄격하고 세부적인 매뉴얼 제작 및 활용 시스템을 벤치마킹해야 한다.

수출업체들과 생산자들은 정부 보조를 받지 않고 자율적으로 수출물량과 수출가격을 조정하여 수출하는 시스템으로 자율적인 수출활동 구조이다. 우리나라 농산물 수출활동도 수출업체와 생산농가의 자율적 활동 및 수출전문조직으로 성장시켜야 한다.

감은 이스라엘에서 생산되는 샤론감을 남아공 현지에서 농장을 조성·생산하여 이스라엘에서 생산되지 않는 시기에 생산·수출하는 현지화전략을 도입했다. 또한, 외국시장으로 감을 수출하고 있을 뿐만 아니라 남아공 현지시장에서 인지도가 거의 없는 상품이지만 현지인들의 수요를 창출하고 있는 홍보, 마케팅 활동을 수행하고 있다. 한국도 기술력과 자본력을 갖춘 수출 품목은 수출 구조형 산업으로 전환하여 현지화 전략까지 감안한 수출정책 및 비전을 수립해야 한다.

참고문헌

국제연합식량농업기구 <http://www.fao.org/>

남아공 신선식품 수출관리위원회 <http://www.ppecb.com>

남아공 PPECB Annual Report 2010/2011

남아공 PPECB Export Directory(2011)

cape citrus www.capecitrus.com