

# 코로나19 영향 하의 EU 낙농 현황1)

(원문) ALIC 조사 정보부 국제 조사 그룹  
허 덕\*, 김태련\*\*

## 1. 머리말

2021년 6월 9일부터 10일까지 이틀간 유럽 유제품 수출입·판매업자 연합(EUCOLAIT) 연차 총회가 처음 온라인으로 개최되었다. 이 총회에서는 EU(27개국) 주요 원유 생산국의 회원이 모여 논의를 하였으며, 동시에 유제품 수급과 관련된 주제에 관한 세미나도 개최되었다.

이 세미나에 의한 보고를 토대로 유럽 위원회 자료를 추가하여 신종 코로나 바이러스 감염증(이하 ‘코로나19’) 확산 중에 있는 EU의 2020년 우유 및 유제품 수급 및 2021년 수급 전망, 또, 향후의 유제품에 큰 영향을 줄 것으로 보이는 지속 가능성<sup>2)</sup>에 관한 주제에 대해 간략하게 살펴보고자 한다.

1) 이 글은 ALIC 調査情報部 国際調査그룹, ‘COVID-19影響下のEU酪農の現状’, 「畜産の情報」 2021년 8월호, 농축산업진흥기구([https://www.alic.go.jp/joho-c/joho05\\_001750.html](https://www.alic.go.jp/joho-c/joho05_001750.html))의 내용을 기초로 보완하고 해설을 덧붙여 원고화한 것이다.

\* KREI 명예선임연구위원, 「해외곡물시장동향」 편집인

\*\* KREI 연구원, 「해외곡물시장동향」 담당자

2) 지속가능성(sustainability). 지속가능성이란 자연이 다양성과 생산성을 유지하고, 생태계를 균형 있게 유지하며 기능하는지 연구하는 것을 뜻한다. 과학기술의 발달로 인류가 자연을 착취하고 파괴한 역사가 지속되어 왔기 때문에, 지구의 자정 기능을 초과하여, 이로 인한 여러 재해 및 생태계 파괴가 일어나고 있다. 이에 맞서 인류가 우리를 둘러싼 자연환경과 어떻게 조화롭게 살아가고, 보호할 수 있는지에 대해 연구하기 위하여 지속가능성이 주요 이슈로 대두되었다. sustainability와 sustainable development 및 경제적 발전과 환경 보호에 관한 두 이해관계의 대립에 대한 균형을 추구한다. 유엔은 2015년 17개의 지속가능발전목표를 제시하였다. 단 한사람도 소외되지 않고(Leave no one behind), 2030년까지 선진국과 개발도상국 모두 달성을 목표로 한다. 반기문 전 유엔 사무총장의 2016년 기자회견 중 “We don’t have plan B because there is no planet B”라는 발언과 함께 기후변화에 대한 적극적 노력이 필요함을 강조하였다. 17개의 항목에서 알 수 있듯이, 지속가능성은 환경 문제에 대해서만 논의하고 있지 않다. 개발도상국의 균형 있는 발전을 추구하며, 성별, 지역, 인종 및 국가에 따른 차별과 고통이 없는 세상을 만들기 위한 목표를 설정하였다. 17개의 목표는 다음과 같다. 1) 빈곤 종식, 2) 굶주림 종결, 3) 건강과 균형잡힌 삶, 4) 양질의 교육, 5) 성평등, 6) 깨끗한 물과 위생, 7) 저렴하고 깨끗한 에너지, 8) 양질의 일과 경제 성장, 9) 산업, 혁신, 공공시설, 10) 불평등 감소, 11) 지속가능한 도시 및 사회, 12) 책임있는 소비와 생산, 13) 기후 조치, 14) 수중 생물, 15) 육상 생물, 16) 평화, 정의, 강력한 제도, 17) 목표 달성을 위한 협업. (출처; 네이버 지식백과 지질학백과, <https://terms.naver.com/>)

이 글 중의 환율은 1미국 달러=112엔=1,131원(2021년 6월 말일 TTS-달러 환율: 111.58엔=1,130.6원)을 그리고 1유로=133엔=1,347원(2021년 6월 30일 기준 환율)을 적용하였다.

## 2. EUCOLAIT 세미나를 토대로 한 EU의 수급 상황

### 2.1. 원유(原乳, Raw Milk) 생산량 전망

유럽 위원회에 따르면, 2020년 원유 생산량은 1억 5,490만 톤으로 전년 대비 1.6% 증가하였다. 젖소 사육 마릿수는 감소하였지만, 1마리당 유량이 늘어 2010년 이후 10년 연속 증가를 기록하였다(표 1). 유럽 위원회는 2021년의 유지방 함유율을 전년과 같은 정도로 보고 있지만, 업계 관계자는 2021년 1~4월의 유지방 함유율이 겨울부터 봄에 걸쳐 추운 기후에서도 변동이 있었던 점으로 보아, 과거 2년과 비교하여 높은 수준으로 추이하고 있다는 점을 지적하였다.

<표 1> EU의 원유 생산 개요

	단위	2017년	2018년	2019년	2020년	2021년
젖소 마릿수	백만 마리	21.2	20.8	20.5	20.3	20.1
두당 산유량	kg/두	6,977	7,162	7,302	7,507	7,655
원유 생산량	백만 톤	149.9	151.3	152.5	154.9	156.4
출하량	백만 톤	140.9	142.2	143.0	145.4	156.4
유지방함유율	%	4.05	4.03	4.07	4.07	4.07
유단백함유율	%	3.48	3.47	3.47	3.48	3.48

주: 2020년은 잠정치, 2021년은 전망치

자료: 유럽위원회, 「EU agricultural markets short-term outlook-spring 2021」. ALIC 調査情報部 国際調査그룹, 「COVID-19影響下のEU酪農の現状」, 「畜産の情報」 2021년 8월호, 농축산업진흥기구에서 재인용

### 2.2. 유제품 전망

#### 2.2.1. 음용유(飲用乳, Fluid Milk) 등

최근 음용유 등의 생산량은 감소 추세를 보이고 있다. 하지만, 코로나19 확대에 따른 잠재적 수요의 영향으로 2020년에는 증가세로 돌아섰다(표 2). 2021년 전망치는 소비량은 감소하겠지만 2019년보다는 많을 것으로 보인다.

음용유나 요구르트<sup>3)</sup> 등의 1인당 소비량도 같은 경향을 보일 것으로 알려졌다. 음용유 소비 증가는 록다운<sup>4)</sup> 및 마트 입점이 제한되면서 자주 쇼핑을 할 수 있는 상황이 줄어들어, 1회에 구매하는 양이 늘어나고 사재기하는 소비자가 늘어난 것 등이 요인으로 꼽힌다.

유통량은 적지만 평소 냉장 우유를 구입하는 고객층에 있어서도 ESL 기술(제조 관리에 의한 제품의 품질유지 기간을 연장하는 기술)<sup>5)</sup>을 이용하여 제조된 우유를 구입할 기회가 늘어난 것으로 알려졌다.

반면, 수입량은 푸드 서비스 수요 감소와 영국의 EU 탈퇴(Brexit)를 배경으로 통관 상의 혼란이 예상되지만, 전년 수준은 될 것으로 보인다. 수출량은 중국으로부터의 음용유 및 크림의 거래조건이 좋아 증가를 전망하고 있다.

<표 2> EU의 음용유 등 수급 추이

단위: 천 톤, kg/년

	2017년	2018년	2019년	2020년	2021년
생산량	38,366	38,055	37,747	38,397	38,275
그 중 음용유	23,789	23,349	23,124	23,702	23,584
그 중 크림	2,478	2,421	2,469	2,469	2,482
그 중 요구르트류	7,873	7,913	7,731	7,770	7,731
그 중 기타	4,226	4,371	4,422	4,455	4,479
수입량	805	878	822	765	765
수출량	1,644	1,603	1,695	1,833	1,925
소비량	37,527	37,329	36,873	37,328	37,115
1인당 소비량	84.6	84.0	82.9	83.9	83.4

주 1: 2020년은 잠정치, 2021년은 전망치

2: 소비량에는 재고변화를 포함.

3: 생산량 내역은 제품중량 베이스

자료: 유럽위원회, 「EU agricultural markets short-term outlook-spring 2021」. ALIC 調査情報部 国際調査그룹, 「COVID-19影響下のEU酪農の現状」, 「畜産の情報」 2021년 8월호, 농축산업진흥기구에서 재인용

3) 요구르트(Yogurt)는 우유나 탈지우유에 유산균을 넣어 발효시킨 것으로, 우유의 영양 외에 유산균으로부터 얻는 건강증진 효과를 기대할 수 있다. 요구르트에 들어 있는 유산균은 병원균이나 유해균의 발육과 번식을 막아 장을 깨끗하게 한다. 위암이나 직장암을 예방하고, 혈중 콜레스테롤을 감소시킨다. 유산균에 의해 유당이 분해되기 때문에 유당불내증 환자도 부담 없이 먹을 수 있다. 우유를 원재료로 사용해 만들기 때문에 칼슘의 좋은 급원이기도 하다.(출처: 네이버 지식백과 건강한 식품선택을 위한 식품라벨 꼼꼼 가이드, 2012. 4. 27., 김정원, 강희진, 서성희, 김근형, <https://terms.naver.com/>)

4) lock-down. 도시 봉쇄조치. 2020년에는 특히 이탈리아, 독일, 프랑스 등 유럽 국가에서 록다운 조치가 많았다.

5) ESL이란 Extended Shelf Life의 약어로 ESL 우유는 원유를 멸균 수준까지 살균하여 제품 내 세균수를 제로에 가깝게 관리한 우유를 말한다. 장기간 유통이 가능하다는 장점이 있는 반면, 제조비용이 많이 들고 우유 맛이 일반적이라는 단점을 가지고 있다. 이에 비해 GT(good taste) 우유는 원유에서 잡맛의 원인이 되는 사료 냄새, 우사 냄새, 저급지방산 등을 최대한 제거한 후 살균 과정을 거치고 질소 가스를 투입해 위생적으로 포장한 우유이다. GT 우유는 우유 본래의 깔끔하고 담백한 맛이 있는 반면, 제조비용이 많이 든다는 단점을 지니고 있다.(출처: 네이버 블로그 우리우유, ESL, GT 우유와 일반우유의 차이점은? 작성자 우리우유, <https://blog.naver.com/checkoff7202/221679523476>)

## 2.2.2. 치즈<sup>6)</sup>

2020년 코로나19에 의한 록다운 등이 있었음에도 불구하고, 생산량, 소비량 및 수출량은 모두 증가하였다(표 3). 미국과는 항공기에 대한 보조금에 따른 보복 관세 문제<sup>7)</sup>가 있었지만, 여전히 미국은 주요 수출 파트너였다.

2021년에는 소매 수요가 전년과 같은 정도로 유지될 것으로 보는 한편, 푸드 서비스 업계가 서서히 회복되고 있어 계속 증가 추세를 보일 것으로 전망된다.

프랑스, 영국, 독일과 같은 유제품 소비가 많은 국가에서는 치즈, 버터, 크림 수요 중 대체적으로 3분의 1 정도가 푸드 서비스용으로 추정된다.

〈표 3〉 EU의 치즈 수급 추이

단위: 천 톤, kg/년

	2017년	2018년	2019년	2020년	2021년
치즈 생산량	10,165	10,267	10,469	10,642	10,729
그 중 우유를 원료로 한 것	8,910	8,960	9,195	9,349	9,426
수입량	191	197	212	223	224
수출량	1,275	1,279	1,346	1,401	1,457
프로세스치즈 원료소비량	306	328	330	335	337
기타 소비량	8,775	8,857	9,003	9,099	9,189
1인당 소비량	19.8	19.9	20.2	20.4	20.6

주 1: 2020년은 잠정치, 2021년은 전망치

2: 치즈생산량에는 양, 물소를 원료로 하는 치즈를 포함.

3: 소비량은 재고변화를 포함

자료: 유럽위원회, 「EU agricultural markets short-term outlook-spring 2021」. ALIC 調査情報部 国際調査그룹, 「COVID-19影響下のEU酪農の現状」, 「畜産の情報」 2021년 8월호, 농축산업진흥기구에서 재인용

6) 치즈의 종류는 밀크의 종류에 따른 분류에 따르면, 1) 우유 치즈, 2) 염소유 치즈, 3) 양유 치즈, 4) 물소유 치즈로 구분되며, 치즈의 지방 함량에 따른 분류로는 1) 더블 크림 치즈(수분을 뺀 고형분 중의 지방 함량 60~75%), 2) 트리플 크림 치즈(수분을 뺀 고형분 중의 지방 함량 75%이상)으로 분류된다. 또한, 치즈의 페이스트(Paste)에 따라 분류하기도 한다. 치즈의 질감은 수분 함량에 영향을 받는다. 따라서 질감에 따라 치즈를 분류하는 것은 치즈의 수분 함량에 기초한 것이다. 이 분류방법에 의하면, 1) 생 치즈(수분 함량 80%), 2) 연질(soft) 치즈(수분 함량 50~70%), 3) 반경질 치즈(수분 함량 40~50%), 4) 경질(hard) 치즈(수분 함량 30~50%) 등이 있다.(출처: 네이버 지식백과 내 미각을 사로잡는 104가지 치즈수첩, 2011. 10. 15., 정호정, <https://terms.naver.com/>)

7) 농축산업진흥기구, 「畜産の情報」 海外情報, 「EUと米国, 航空機補助金を巡る追加関税措置の停止を合意(EU)」 ([https://www.alic.go.jp/chosa-c/joho01\\_002968.html](https://www.alic.go.jp/chosa-c/joho01_002968.html))을 참고하기 바란다.

### 2.2.3. 버터<sup>8)</sup>

2020년에는 수출국의 수요가 안정적인데다가 EU산 버터 가격이 상대적으로 저렴하여 수출량은 증가하였다(표 4). 생산량 및 수출량은 증가한 반면, 코로나19 확산에 따른 수요 감소로 소비량은 미미하게 줄어 수입량 감소로 이어졌다. 2021년에는 계속 꾸준한 수요에 따라 수출량이 증가하고, 푸드 서비스 회복과 함께 소비량도 증가할 것으로 알려졌다. 주요 수출 대상국은 미국과 사우디아라비아이다.

〈표 4〉 EU의 버터 수급 추이

단위: 천 톤, kg/년

	2017년	2018년	2019년	2020년	2021년
생산량	2,253	2,283	2,319	2,366	2,396
수입량	62	58	59	34	34
수출량	259	233	289	306	318
1인당 소비량	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7
연말 재고량	105	120	105	105	105
그 중 민간재고	105	120	105	105	105
그 중 공적 재고	0	0	0	0	0

주 1: 2020년은 잠정치, 2021년은 전망치

2: 소비량은 재고변화를 포함

자료: 유럽위원회, 「EU agricultural markets short-term outlook-spring 2021」. ALIC 調査情報部 国際調査그룹, 「COVID-19影響下のEU酪農の現状」, 「畜産の情報」 2021년 8월호, 농축산업진흥기구에서 재인용

8) 버터(butter). 우유 중의 지방을 분리하여, 크림을 만들고, 이것을 세게 휘저어 엉기게 한 다음 응고시켜 만든 유제품이다. 우유를 크림 분리기에 걸어 원심력으로 비중이 가벼운 우유지방을 주로 함유하는 크림을 분리한다. 이 크림 중에는 30~40%의 우유지방분이 함유되어 있다. 다음에 크림을 살균하고 보통 5℃ 정도로 냉각하여 하룻밤 숙성시킨다. 이것을 천이라는 장치에 넣어 과격하게 교반하면 현미경으로나 볼 수 있던 크기의 지방입자가 서로 충돌하여 육안으로 볼 수 있는 입자 크기로 성장하여 수분과 분리된다. 이때 얻는 지방 덩어리를 버터 입자, 수분을 버터우유라 한다. 천은 처음 통모양의 목제였으나 금속제품으로 발전했고, 근래는 연속장치로 발전하여 자동화가 되었다. 버터 우유를 제거한 버터 입자는 2~3회 수세(水洗)한 후 기계적으로 연압(練壓)시키고 다시 소금을 가하여 균일한 조직으로 만든다. 가정용 버터는 기계적으로 절단·포장하여 여러 가지 크기로 하여 시판되고 있으며, 제과원료 등의 영업용으로는 대형으로 포장·판매되고 있다. 버터에는 젖산균을 넣어 발효시킨 발효 버터(sour butter)와 젖산균을 넣지 않고 먼저와 같이 숙성시킨 감성 버터(sweet butter)가 있다. 미국·유럽에서는 발효 버터가 많고 한국·일본에서는 감성 버터가 대부분이다. 또 버터에는 소금을 넣은 가염 버터와 소금을 넣지 않은 무염 버터가 있는데, 가정용은 모두 가염 버터이다. 무염 버터는 보존성이 짧고 식탁용으로는 맛이 부족하므로 제과원료나 조리용으로 이용되며, 신장병 환자를 위한 특수용도에 적합하다.(출처; 네이버 지식백과 두산백과, <https://terms.naver.com/>)

## 2.2.4. 탈지분유<sup>9)</sup>

2020년 생산량은 증가하였지만, 코로나19 확산에 따른 수요 감소로 소비량은 감소하였다(표 5). 2021년 소비량은 거의 전년과 같은 정도인데, 생산량 및 수출량은 증가가 전망되고 있다. 주요 수출 대상국은 중국과 알제리 등이다.

〈표 5〉 EU의 탈지분유 수급 추이

단위: 천 톤

	2017년	2018년	2019년	2020년	2021년
생산량	1,448	1,465	1,478	1,515	1,568
수입량	55	46	56	40	40
수출량	794	826	946	830	880
소비량	755	822	809	724	727
연말 재고량	448	311	90	90	90
그 중 민간재고	80	220	90	90	90
그 중 공적 재고	368	91	0	0	0

주 1: 2020년은 잠정치, 2021년은 전망치

2: 소비량은 재고변화를 포함

자료: 유럽위원회, 「EU agricultural markets short-term outlook-spring 2021」. ALIC 調査情報部 国際調査그룹, 「COVID-19影響下のEU酪農の現状」, 「畜産の情報」 2021년 8월호, 농축산업진흥기구에서 재인용

## 2.2.5. 전지분유<sup>10)</sup>

전지분유는 초콜릿 원료를 비롯한 수요에 힘입어 최근 생산량은 증가 경향에 있다(표 6). 2020년 생산량은 증가하였고 2021년에도 꾸준한 수출 수요에 힘입어 증가가 예상된다.

9) 탈지분유(脫脂粉乳, skim milk powder(SMP), nonfat dry milk). 탈지유에서 수분을 제거해서 분말로 만든 것. 우유로 만들어진 전지분유에 비해 보존성이 좋기 때문에 최근에 그 생산 소비가 급격하게 증가했다. 공업용으로는 제과, 제빵, 아이스크림, 환원 우유, 카테이지 치즈 및 요구르트 등의 원료뿐만 아니라 가축의 사료가 되고, 가정용으로는 제과, 조리용으로 널리 사용된다. 식품 위생법에 의하면 우유 고형분 95.0% 이상, 수분 5.0% 이하, 세균수(표준 평판 배양법에서 1g당) 50,000 이하로, 대장균군 음성일 것을 요구한다.(출처: 네이버 지식백과 화학대사전, 2001. 5. 20., 세화 편집부, <https://terms.naver.com/>)

10) 전지분유(whole milk powder). 우유를 그대로 건조시켜 분말로 만들어 첨가물을 넣지 않은 것으로, 우유의 지방 함유량을 규격에 맞게 조제한 뒤 농축, 탈수시킨다. 물을 부으면 다시 우유로 환원되는 환원유로 쓰이며, 고소한 맛을 낸다. 전지분유 100g당 열량 495kcal, 탄수화물 38g, 지방 27g, 단백질 25g, 칼슘 950mg, 나트륨 420mg으로, 단백질, 유지방, 탄수화물 등의 영양분이 풍부하다. 제조법은 원유를 전지분유로 표준화시켜 균질화(3000psi)하여 90℃에서 3분간 살균한 뒤 농축, 71℃에서 예열, 고압 펌프(2500psi)를 거쳐 분무 건조시켜 32℃에서 수분을 2~4%로 만들어 냉각하여 입자를 골라 밀봉한다. 지방 함량이 많기 때문에 산화가 쉬워 상온에서 3~7개월 정도 보존된다. 제과, 제빵, 아이스크림의 원료로 쓰인다.(출처: 네이버 지식백과 두산백과, <https://terms.naver.com/>)

소비량은 록다운에 의한 초콜릿 등 가공제품 내 수요 감소로 2020년에는 감소하고 2021년에도 같은 정도의 수준이 될 것으로 전망하고 있다. 수출 대상 국가는 오만, 알제리, 나이지리아 등 산유국들이 많아, 수출 수요는 유가의 영향을 받기 쉽다.

〈표 6〉 EU의 전지분유 수급 추이

단위: 천 톤

	2017년	2018년	2019년	2020년	2021년
생산량	747	703	714	729	732
수입량	34	43	42	28	28
수출량	404	346	315	345	345
소비량	377	400	441	412	416

주 1: 2020년은 잠정치, 2021년은 전망치

2: 소비량은 재고변화를 포함

자료: 유럽위원회, 「EU agricultural markets short-term outlook-spring 2021」. ALIC 調査情報部 国際調査그룹, 「COVID-19影響下のEU酪農の現状」, 「畜産の情報」 2021년 8월호, 농축산업진흥기구에서 재인용

### 2.3. 2021년 수급에 영향을 미치는 요인

유럽 위원회 자료와 현지 관계자 청취조사에 따르면, 지난해 증가한 소매 수요는 올해에도 같은 수준이 유지되고, 푸드 서비스 수요가 점차 회복세에 있어 유제품 수요는 꾸준히 유지될 것으로 보인다. 또한, 2020년 말 EU 유제품 재고량이 낮은 수준이며, 오세아니아의 원유 생산량 증가를 그다지 기대할 수 없다는 점은 EU의 유제품 판매에 있어서 도움이 될 것이다.

한편, 향후의 변수로는 하절기 열파(熱波)와 사료 가격 폭등이 꼽힌다. 6월 시점에서 유럽에서는 열파가 올 것으로 예상하지는 못하였지만, 사료 가격 폭등에 따른 생산에 악영향이 우려된다.

아울러, Brexit에 의해 위생 관련 증명서 발행을 둘러싸고 영국에서 EU로 수출하는 유제품에 혼란이 생기고 있는 상황이다. 앞으로 Brexit 전과 똑같은 조건을 인정받고 있는 EU에서 영국으로의 수출에 대해서도 같은 혼란이 발생할 수도 있다. 이럴 경우 EU 생산량 및 수출량에 영향이 발생할 수도 있다.

### 2.4. 지속 가능성에 관련된 상황

EUCOLAIT 세미나에서는 지속 가능성에 관련된 정보 제공이 이루어졌다. 지속가능성은 차기 공통농업정책(CAP)<sup>11)</sup>의 주요 테마이기도 하다. 다음은 그 개요이다.

11) 농축산업진흥기구, 「畜産の情報」 海外情報, 「次期共通農業政策(CAP)改革案について暫定合意(EU)」, ([https://www.alic.go.jp/chosa-c/joho01\\_002984.html](https://www.alic.go.jp/chosa-c/joho01_002984.html)) 및 김태련, 허덕, 「유럽의 농업 정책·제도

#### 2.4.1. 소비자에게 있어서 지속 가능성의 이미지

지속 가능성을 고려한 제품 구입을 지향하는 소비자 수가 증가하고 있다. 세계 60개국 3만 명의 소비자를 대상으로 한 설문 조사 결과에서는 55%의 소비자가 지속 가능성을 고려한 상품이나 서비스에 돈을 더 내겠다고 응답하였다. 또한, 유럽에서는 인터넷 서비스인 Yuka<sup>12)</sup> 등에 의한 평가화도 확산되고 있다.

지속 가능한 제품으로 이미지화되기 쉬운 것은 유기 농축산품이지만, 소비자가 지속 가능한 제품으로 떠올리는 것은 (1) 원산지 표시(또는 지리적 표시<sup>13)</sup>) 상품, (2) 인근 지역에서 생산된 상품, (3) 건강에 신경을 쓴 상품, (4) 간소화되어 재생 가능한 포장 자재, (5) 목초 사육된 소에서 생산된 원유를 사용한 상품 등 폭넓은 분야가 포함되어 있다.

#### 2.4.2. 지속 가능성 생각이 기업과 목축·유업회사 등에 미치는 영향

세계의 많은 유업회사가 온실 가스<sup>14)</sup> 감축을 언급하고 있다. 축산물 생산은 사육 시 가축에서 탄소를 포함한 온실 가스 배출을 줄이고자, 사료 첨가물, 가축 품종 개

---

동향 분석(1)-영국의 EU 탈퇴 후 영향-', 「해외곡물시장정보」 9권5호(2020년 10월호), 한국농촌경제연구원과 허 덕, 김태련, '유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(2)-MMB 및 원유 쿼터제도 폐지 이후 유럽 우유·유제품 수급·무역 동향-', 「해외곡물시장정보」 9권6호(2020년 12월호), 한국농촌경제연구원 그리고 허 덕, 김태련, '유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(3)-차기 CAP (2021~2027년)의 검토 상황-', 「해외곡물시장정보」 9권6호(2020년 12월호), 한국농촌경제연구원 및 김태련, 허 덕, '유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(4)- 프랑스 새로운 농업·식품법의 동향-', 「해외곡물시장정보」 9권6호(2020년 12월호), 한국농촌경제연구원 등을 참조하기 바란다. 이 외에도 임송수, '[특집: EU 농업정책] (제1편) EU 공동농업정책(CAP) 개혁 동향과 전환기 정책~(제4편) EU 농업정책 제5편-EU의 농장에서 포크까지 전략(Farm to Fork Strategy)', 「해외곡물시장정보」 10권1호(2021년 2월호), 한국농촌경제연구원의 일련의 원고를 참고하기 바란다.

12)스마트 폰 앱에서 영양 성분 외에 첨가물의 유무, 환경 배려 등으로 제품을 점수화하여, 소비자에게 제공하는 서비스

13)지리적 표시(Geographical Indication, GI). TRIPS 제22조에 규정된 정의에 따르면, 상품의 품질이 생산지의 기후, 풍토 등과 밀접한 관련이 있을 경우 상품의 생산지를 알리는 표시를 일컫음. 지리적 표시 자체가 상표로서 식별력을 갖고 있음을 인정하는 것으로 주로 포도주(wine), 증류주(spirit), 생수(mineral water), 커피, 치즈 등 농산물에 적용됨. TRIPS는 일반적인 지리적 표시의 보호 규정 외에 포도주, 증류주에 대한 추가적 보호의무를 규정하고 있음. 상품의 품질이나 명성이 지리적 특성에 근거를 두고 있는 상품임을 알리는 것으로 WTO협정에 규정되어 있음. 지리적표시제 등록상품은 법적으로 표시권을 보호받아 비등록 품목이 등록품목의 지리적 표시를 사용하거나 유사한 표시를 하는 경우, 해당 법에 의해 처벌받게 됨. 보성 녹차, 안동 소주, 보르도 포도주, 스카치위스키 등이 대표적인 지리적표시제 상품.(출처: 네이버 지식백과 통상무역용어사전, 산업통상자원부 통상교섭본부, <https://terms.naver.com/>)

14)온실가스(greenhouse gas). 온실가스란 지구를 둘러싸고 있는 기체로 지표면에서 우주로 발산하는 적외선 복사열을 흡수 또는 반사할 수 있는 기체를 말한다. 주된 온실가스로 이산화탄소, 메탄, 아산화질소 등이 있다. 온실가스는 두 가지 이상의 원자가 결합된 분자로 잔류수명이 길어 온실효과에 영향을 준다. 지구 공기는 질소, 산소, 아르곤 등이 주된 성분이고 이산화탄소는 1% 미만으로 존재하지만 지구 온도에 대한 영향은 매우 크다. 온실가스는 지구환경 유지에 없어서는 안될 필수적인 요소이지만, 산업 발전으로 인한 온실가스 증가는 기후변화, 지구 온난화와 같은 온실효과를 초래하며, 생태계의 변화와 함께 인류 생존에 위협적인 요소로 간주되고 있어, 국제적으로 온실가스 감축을 위한 노력이 진행되고 있다.(출처: 네이버 지식백과 식물학백과, <https://terms.naver.com/>)

량, 백신 접종을 포함하여 소화기 내 메탄 생성 세균 통제 등과 같은 연구를 수행하는 것이 중요하다. 특히, 배출량 중 상당 비율을 차지하는 사료 생산 단계에서의 배출량 삭감이 필요하다.

유업회사뿐만 아니라 기업은 투자자로부터 지속 가능성에 대해서 큰 압력을 받고 있다. 예를 들면, 마이크로소프트(Microsoft) 사는 투자자 요청으로 2030년까지 탄소 배출량을 마이너스로 한다는 목표를 세웠다. 이 때문에 마이크로소프트 사는 2021년 2월 미국의 생산자가 소유하는 회사에서 1톤당 20달러(2,240엔, 22,620원) 가격으로 연간 10만 톤의 탄소 배출권 구입을 발표하였다.

한편, 지속 가능성에 대한 대책을 강구함으로써 생산 비용이 상승할 뿐만 아니라, 생산량이 감소할 가능성에 대해 유의하여야 한다는 지적도 있다. 세미나에서는 뉴질랜드 원유 생산량 증가율을 예로 들며, 직접적인 인과 관계는 불분명하지만, 지속 가능성 대책을 본격화한 2014년 이후 집유량 증가율은 그 이전보다 적으며, 2021년 이후에는 거의 증가가 그칠 것이라는 전망이 제시되었으며, 지속 가능한 생산 방식으로의 전환을 그 원인으로 꼽기도 하였다.

### 2.4.3. 식물성 유래 유제품 대체품

지속 가능성에 관한 소비자의 관심 고조로 식물성 유래 단백질 제품 시장이 확대되고 있다. 비건<sup>15)</sup>과 채식주의자<sup>16)</sup>, 페스코베지테리언(pesco-vegetarian)에만 한정하

15)비건(VEGETALISME). 비건은 채식주의의 강한 단계로 동물에게서 나온 혹은 동물 실험을 거친 음식도 먹지 않고 채식만 하는 가장 엄격한 단계이다. 곡물, 콩류, 녹색 채소, 식물성기름 등을 기본으로 한 식품 섭취 방법으로, 철학적인 이유 등으로 꿀을 포함한 모든 동물성 식품의 섭취를 배제한다. 불균형적인 식이요법으로 영양실조의 원인이 될 수 있다. 칼슘(주로 유제품에서 섭취)도 결여되며, 채소, 곡물, 콩류의 철분은 육류의 철분이 공급되지 않는 경우에는 인체에서 제대로 쓰이지 못한다. 또한, 버터, 간, 달걀노른자에 의해 공급되는 비타민A의 필요량은 카로틴 섭취로는 충족되지 못한다. 섭취를 허용한 식품의 범위에 따라 아주 엄격한 단계에서부터 조금 유연한 단계까지 정도의 차이는 있지만, 전반적으로 채식 위주의 식이요법은 영양 결핍을 초래하고 특히 단백질 불균형을 유발할 수 있다.(출처: 네이버 지식백과 그랑 라투스 요리백과, 강현정, 김미선, 라투스 및 현수량 외 2인, 「재미있는 음식과 영양 이야기」, 가나출판사, 2014. 4., <https://terms.naver.com/>)

16)베지테리언(vegetarian). 육식을 피하고(일부 채식주의 단계에서는 닭고기나 가금의 육식 허용) 식품을 재료로 만든 음식만을 먹는 사람을 이르는 말이다. 먹는 음식에 따라 프루테리언, 비건, 락토 베지테리언, 오보 베지테리언, 락토오보 베지테리언, 페스코 베지테리언, 폴로 베지테리언, 플렉시테리언 등의 단계로 구분된다. 세계채식연맹(IVU)에서는 채식주의자를 '육지동물은 물론 바다나 강에 사는 물고기도 먹지 않는 사람들. 단, 우유나 계란을 취향대로 섭취할 수 있고 안 할 수도 있다.'라고 정의한다. 채식주의자는 무엇을 먹고 먹지 않느냐에 따라 다음의 유형으로 구분된다.

**프루테리언(fruitarian):** 극단적 채식주의자로, 채식 중에서도 과일과 견과류만 허용한다. 이들은 식물의 뿌리와 잎은 먹지 않고 그 열매인 과일과 곡식만 섭취한다.

**비건(vegan):** 완전 채식주의자로, 육식을 모두 거부한다. 즉, 육류와 생선은 물론 우유와 동물의 알, 꿀 등 동물에게서 얻은 식품을 일절 거부하고, 식물성 식품만 먹는다.

**락토 베지테리언(lacto-vegetarian):** 육류와 어패류, 동물의 알(달걀 등)은 먹지 않고 우유, 유제품, 꿀은 먹는 채식주의자를 말한다.

**오보 베지테리언(ovo-vegetarian):** 육류·생선·해물·우유·유제품은 먹지 않지만 달걀은 먹는 채식주의자를 말한다.

**락토오보 베지테리언(lacto-ovo-vegetarian):** 채식을 하면서 달걀이나 우유, 꿀처럼 동물에게서 나오는 음식은 먹는 채식주의자를 말한다.

**페스코 베지테리언(pesco-vegetarian):** 채식을 하면서 유제품, 가금류의 알, 어류는 먹는 채식주의자

면 EU 역내의 소비자 비중은 10%에 못 미칠 정도로 보이지만, 플렉시테리언(flexitarian)으로 불리는 가끔 비건과 채식주의자 식사를 하는 사람들을 포함하면 30%를 넘는다고 알려졌다. 특히 이 플렉시테리언으로 불리는 층은 향후에도 확대될 것으로 전망된다<sup>17)</sup>.

식물성 유래 단백질의 시장 확대를 좌우하는 요인은 리피터(repeater, 재구매자)가 다시 구입할 수 있는 품질 향상이 가능한지 여부와 다양한 판매 장소와 유통 경로 확보, 소비자에게 이해되기 쉬운 상품 차별화가 관건이다(사진 1, 2).

발표자는 “향후 유제품이 환경에 미치는 영향은 크지 않을 것이라는 주장이 받아들여질 가능성도 있지만, 낙농·유업 측은 소비자의 이미지 제고 차원에서 어떠한 행동을 벌일 필요가 있다. 단, 과학적으로 올바른 사실이라도 소비자에 그대로 받아들여지지 않을 가능성이 있다. 또한, 민간 투자를 받으려면 보다 환경을 고려한 조건을 갖출 필요가 있다” 고 주장하였다.



를 말한다.

**폴로 베지테리언(pollo-vegetarian):** 채식을 하면서 우유·달걀·생선·닭고기까지 먹는 준채식주의자를 이른다.

유형	과일·곡식	채소	유제품	달걀	어패류	가금류	육류
프루테리언	○	×	×	×	×	×	×
비건	○	○	×	×	×	×	×
락토	○	○	○	×	×	×	×
오보	○	○	×	○	×	×	×
락토오보	○	○	○	○	×	×	×
페스코	○	○	○	○	○	×	×
폴로	○	○	○	○	○	○	×
플렉시테리언	경스에는 비건이며, 상황에 따라 육식						

**플렉시테리언(flexitarian):** 채식을 하지만 아주 가끔 육식을 겸하는 준채식주의자를 이른다.  
(출처: 네이버 지식백과 시사상식사전, pmg 지식엔지니어링연구소, <https://terms.naver.com/>)

<sup>17)</sup>농축산업진흥기구, ‘欧州における食肉および乳製品代替食品市場の現状’, 「畜産の情報」2021年 5月号, ([https://www.alic.go.jp/joho-c/joho05\\_001639.html](https://www.alic.go.jp/joho-c/joho05_001639.html))을 참조하기 바란다.

### 3. 코로나19 이후 EU 역내의 유제품 판매·유통 동향

#### 3.1. EUCOLAIT 세미나 발표 내용 등

EU의 GDP(국내 총생산) 성장률은 2020년에 6.1% 낮아졌다고 추계되고 있다. 하지만, 2021년에는 4.2%, 2022년에는 4.4% 상승을 전망하고 있다(표 7).

이러한 가운데, 유제품에 대해서는 코로나19의 영향은 그리 크지 않았다. 전술한 바와 같이, 전체 소비량은 록다운이 실시되었던 2020년에 오히려 증가하였다.

〈표 7〉 EU와 일본의 실질 GDP 성장률 추이

단위: %

	2016년	2017년	2018년	2019년	2020년	2021년
EU	2.0	2.8	2.1	1.6	- 6.1	4.2
일본	0.8	1.7	0.6	0.0	- 4.7	2.6

자료: 유럽위원회, 「EUROSTAT」, 「EU agricultural markets short-term outlook-spring 2021」, 內閣部, 「四半期別GDP速報」, OECD(경제협력개발기구) 「2021년 5월말 전망」. ALIC 調査情報部 国際調査그룹, 「COVID-19影響下のEU酪農の現状」, 「畜産の情報」 2021년 8월호, 농축산업진흥기구에서 재인용

소매 상황은 유제품 소비 상황이 좋은 독일의 소매 데이터 분석에 따르면, 2020년에는 대부분 유제품(음용유, 크림, 요구르트, 가게 소비용 치즈, 버터, 데어리 버터 스프레드, dairy butter spread)<sup>18)</sup> 매출이 전년 대비 증가하였다. 2021년 1~4월까지 기간에는 생크림, 가정 소비용 치즈, 데어리 버터 스프레드가 계속 증가하고 있지만, 버터나 음용유, 푸드 서비스로 썰어 제공되는 치즈 등은 감소하고 있다. 한편 푸드 서비스는 2020년이 어려운 상황이었어서 2021년에는 서서히 회복하고 있지만, 코로나 사태 이전 상황까지 조속히 돌아갈 것으로 보기는 어렵다.

#### 3.2. 2021년 분유 수요 전망

2021년 수요 전망에 대해 EUCOLAIT 담당자는 개인적 견해라고 하면서 다음과 같은 의견을 제시하였다.

유제품의 수요는 코로나19가 진정되어도 원래 낮은 수준으로는 돌아가지 않을 것이며 특히 가정용 수요는 현재 수준이 유지될 것으로 보고 있다. 이는 매일 출근하지 않고, 쉬프트로 출근하는 근무체계가 계속됨으로써 회사 식당 재개가 어려울 것

18)버터 스프레드(butter spread). 우유 지방으로 만든 지방 함량이 낮고 수분 함량이 높은 스프레드. (출처, 네이버 지식백과 식품과학사전, <https://terms.naver.com/>)

이며, 또 포장 형태에 적합하지 못한 가게도 문을 닫는 등 푸드 서비스는 완전히 원래대로 돌아가지는 못할 것이기 때문이다.

2021년의 푸드 서비스 수요는 전년도에 비해 회복될 것으로 보인다. 더욱이 코로나19에 의한 유통·판매의 혼란을 경험한 수요자는 지금보다 많은 재고를 가지려고 할 것이며, 남유럽에서는 여름휴가기를 맞아 수요도 왕성할 것이다.

향후 중기적으로 소비에 영향을 줄 수 있는 요인으로는 유제품 대체 품목을 들 수 있다. 대체 유제품 시장 규모는 아직 작지만 비약적으로 수요를 늘리고 있는 상황이다. 하지만, 식물성 대체 유제품은 품질(미각과 식감)과 영양 면에서는 떨어지는 식품 첨가물을 많이 쓰는 것도 많아, 반드시 유제품과 같이 경쟁적인 시장에 견줄 만한 제품이라고는 할 수 없다.

식물성 원료를 이용하여 우유와 동등한 성분을 가진 대체 우유를 만들어 내는 연구가 벌어지고 있다는 보도에는 위기감을 갖고 있다. 식물성 원료를 이용하여 생겨난 대체 우유를 원료로 제품에 이용되는 경우, 원료 가격이 저렴하고 친환경적이 된다면 낙농·유업에 심각한 위협이 될 가능성이 있다.

### 3.3. 영국에서 EU로 수출하는 유제품 문제

현지 보도 등에 따르면, EU와 영국 간 SPS협정(Sanitary and Phytosanitary Measures)<sup>19)</sup> 절차 문제로 양국 간 유제품의 무역에 악영향이 생길 가능성이 있다고 보도되었다. EUCOLAIT 추계에 따르면, 2021년 1~3월 영국에서 EU로의 유제품 수출액은 전년 동기 대비 37% 감소하였다.

현지 관계자를 대상으로 청취 조사를 한 바에 따르면, 영국에서 EU로의 유제품 수출은 Brexit에 따라 2021년 1월부터 통관 관계 서류 외에 새로이 동물 위생 관계 서류가 필요하다. 때문에 양국 간의 유제품 무역에서는 주문에서 납품까지의 리드타임이 짧음에도 불구하고 주문을 받고 동물위생 관계 서류를 갖춰야 한다. 그러나 영국에서는 수의사가 부족하고, 동물위생 관계 서류가 발행될 때까지 시간을 필요로 한다. 또 다양한 공급원의 제품을 혼재하게 되면 각 제품에 서류가 필요하기 때문에 많은 노력과 시간이 걸린다.

이러한 상황과 절차가 전자화되지 않아 서명이 든 원본을 제출하여야 하고, 그 서류를 누가 가지고 있는지? 어디 두었는지? 알 수 없게 되는 경우도 발생한다. 혼

19)식품동식물검역규제협정(Sanitary and Phytosanitary Measures). SPS는 식품 및 동식물 검역규제 적용에 관한 협정으로 식품첨가물, 오염물질(잔류농약, 중금속, 기타오염물질), 병원성 미생물, 독소 등 4개 분야에 걸쳐 기준치와 규격을 국제적으로 정하고 이를 통과할 경우 식품의 교역을 거부할 수 없다는 것이다. 1995년 1월1일부터 발효되는 SPS협정에 따라 식품의 국제규격 기준이 각 국에 강제 적용된다. 이를 거부할 경우 각국은 나름대로의 근거를 제시해야 한다. 국내 식품법규에 따라 수입 식품을 규제해온 우리나라의 경우엔 SPS의 기준을 받아들이거나 혹은 이를 국내에선 적용하기 어렵다는 합리적인 근거를 제시해야만 한다. 국내에 비해 오염물질의 허용치가 높거나 국 내에서는 허용치가 설정되지 않은 외국산 식품들이 국제 규격임을 내세워 마구 들어올 경우 이를 저지하기가 어려워 이에 대한 대책 마련 또한 절실하다.(출처; 네이버 지식백과 매일경제, 매경닷컴, <https://terms.naver.com/>)

란의 한 사례로서, 어디에 서류가 있는지 알 수 없어 서류를 찾아 헤맨 결과, 컨테이너 가장 안쪽 상자 위에 두었다는 소문도 있었다.

영국 및 EU 시스템(TRACES, TRAdE Control and Expert System)은 공통화가 검토되고 있으며, 영국과 EU는 이르면 2022년 1월부터 운용이 가능하다고 설명하고 있다. 하지만, 업계 관계자는 말 그대로는 받아들이지 않고 있으며, 실제로는 더 늦을 것으로 예상하고 있다.

EU에서 영국으로 수출하는데 있어서는 2021년 6월 현재 Brexit 전과 같은 조건에서 가능하다. 하지만, 올해 10월 이후에는 EU에서 영국으로 수출되는 유제품에 대해서도 동물검역 관계 서류가 필요하다. 때문에 오히려 더 큰 혼란이 우려된다. 영국 측은 영국에 유제품이 도착하기 24시간 전까지 서류 제출을 요구할 방침이며, 현재 상황을 보면, 조건을 충족시키기는 매우 어려울 것으로 보인다. 이에 따라, 영국 수요자가 EU이외의 공급자 구입처를 돌릴 가능성이 높다고 밝혔다.

#### 4. 맺음말

EU에서는 신종 코로나 바이러스 감염증(이하 ‘코로나19’)에 의한 록다운이 실시된 2020년에도 소매 수요가 견인하는 형태로 전체 유제품 수요는 오히려 증가하였다. 업계 관계자에 따르면, 2021년 전망에서도 소매 수요는 계속 안정적으로 푸드 서비스 수요가 회복될 것이며, EU 역내 유제품 시장은 확대될 것으로 보았다.

2021년의 변수로는 사료 가격 폭등이 꼽혔다. 코로나19가 앞으로 어떻게 EU 유제품 수요에 영향을 미치는 영향이 계속될지 주목된다.

EU에서 중요시되는 지속 가능한 낙농에 대해 소비자의 높은 의식을 배경으로 CAP에 의한 규칙 외에 투자 측의 환경 대책 실시 압력 등이 향후에도 높아질 전망이다. 유제품 대체 식품에 대해서는 향후 시장이 확대되면서 수요가 높아지지만, 품질 향상 등이 과제이다.

지속 가능성에 대해 유럽 위원회는 2023년부터 시작되는 차기 CAP에 대해서 지금까지 생산자의 소득을 뒷받침했던 직접 지불금 예산 중 원칙적으로 25%를 환경보전 대책으로 전환한다고 한다. 또한, 농용지 중 3%를 생물 다양성 유지 보전을 의무적으로 하겠다고 발표하였다. 이처럼 EU는 지속가능성을 그 어느 때보다도 중요한 테마로 삼고 있다.

지속 가능성을 향상시키는 농축산업에 대해서는 정책 담당자, 농업 관계자, 소비자 사이에서 반드시 이미지가 공유되지는 않는다고 생각하고 있다. 이러한 가운데, 향후 EU에서 실시되며 CAP이 대상으로 하는 낙농 및 유업의 전체 상이 어떻게 될지에 대해 지속적으로 주시하여 보는 것이 중요할 것이다.

또한, EU를 탈퇴한 영국과 사이에서는 위생증명서 관계 절차에 대한 과제를 남기고 있다. 이러한 동향에 대해서도 관심을 가지고 지속적으로 지켜볼 필요가 있다.

## <부록> 현지 소매점 방문조사 결과

브뤼셀 외곽에 있는 대형 슈퍼마켓 대규모 점포, 시내의 고급 슈퍼마켓이나 유기농 전문점을 각각 방문, 유제품 및 육류 판매 상황에 대해서 조사를 하였다. 이 정보는 그 자리에 있는 가운데, 가급적 사정에 정통한 점원에게 질문을 시도한 결과이지만 어디까지나 개인의 의견이며, 반드시 일반화할 수는 없다는 점에 주의하기 바란다.

### (1) 대규모 슈퍼마켓(브뤼셀 외곽)

청취 대상 직원의 개인적인 인상이지만, 유제품 및 식육 함께 록다운 직후와 해제 후를 비교하면, 구입하는 상품이나 수량에 큰 영향을 별로 느끼지 않았다. 다만 대규모 슈퍼마켓에서는 방문자 수와 쇼핑 시간을 엄격하게 제한하고 있어서 전체로서는 큰 영향을 느끼지 못했을 가능성도 있다.

이 점포에서는 콩테<sup>20)</sup>, 에멘탈<sup>21)</sup>, 하얀곰팡이 치즈인 브리 치즈<sup>22)</sup>와 세이블타입

20)콩테(Comte) 치즈. 프랑스 부르고뉴프랑슈콩테 레지옹(Région) 등지에서 생우유를 써서 가열 압착해 세척하며 숙성시킨 하드치즈. 프랑스인들에게 가장 친숙한 치즈이며 AOC(통제원산지명칭)치즈중 생산량이 최대이다. 쥐라산맥을 중심으로 하여 서쪽의 부르고뉴, 북서쪽의 상파뉴, 남쪽의 앙(Ain)까지 넓게 분포하고 있는 우유생산 농가들이 협동조합을 설립, 공동제조를 운영하는 시스템을 이어오면서 만들고 있다. 엄격한 품질관리로 매년 생산량의 일정 비율을 실격시킨 후 통과된 것만 시장에 내놓는다. 53°C 이하로 가열해 얻은 커드를 압착해 만들어 소금물로 세척을 되풀이하며 숙성시킨다. 달고 고소하고 밝은 호두 향으로 많은 사람으로부터 사랑 받는 치즈로서 숙성 4, 5개월의 것을 최고로 친다. 짠 듯 하지만 다른 맛들과 조화를 잘 이루고 있다. 샐러드, 샌드위치, 그라탱, 풍뎉 등의 요리에 매일같이 사용하는데도 프랑스인들은 물리지 않아 한다. 와인은 쓴맛의 화이트나 가벼운 편의 레드가 어울리며, 갓 만든 것은 아페리티프(aperitif: 식욕 증진을 위해 식전에 드는 술)에 곧잘 곁들여진다.(출처: 네이버 지식백과 내 미각을 사로잡는 104가지 치즈수첩, 2011. 10. 15., 정호정, <https://terms.naver.com/>)

21)에멘탈 치즈(Emmental Cheese). 에멘탈 치즈는 ‘스위스의 한 조각’ 이라고 표현될 만큼 스위스를 대표하는 치즈로, 표면에 톱질 구멍 때문에 누구나 쉽게 기억할 수 있다. 에멘탈 치즈는 ‘Emmental’, ‘Emmentaler’, ‘Emmaethal’ 등 여러 이름으로 불린다. 치즈의 이름은 스위스 베른 주의 동쪽 지방에 위치한 ‘에멘(Emmen)’ 이라는 지역 이름과 계곡을 뜻하는 ‘탈(tal)’ 을 합친 것이다. 13세기의 기록을 보면 고산지대에서 에멘탈 치즈와 같이 크기가 큰 치즈들을 제조했다는 흔적을 찾아볼 수 있다. 이는 겨우내 우유를 보관하기 위한 방법으로, 매해 여름이 되면 농부들은 그들이 가지고 있는 소를 고산지대로 데리고 가서 치즈를 만들었고, 가을이 되면 다시 소를 데리고 내려왔다. 1542년에는 에멘탈 치즈의 제조법이 에멘 계곡에 있는 주민들에게도 전해져 19세기부터는 평지에서도 에멘탈 치즈를 제조하기 시작하였다. 유럽에서는 전체 우유 생산량의 6%가 에멘탈 치즈를 만드는 데 쓰인다. 프랑스와 스위스 국민들은 1년에 1인당 약 3.3kg 분량의 에멘탈 치즈를 소비하는 것으로 알려져 있다. 에멘탈 치즈 하나를 만드는 데에는 무려 700~1,000리터에 이르는 우유가 필요하다. 에멘탈 치즈는 만들기 어려운 치즈로 알려져 있는데, 이는 페이스트에 있는 구멍 때문이다. 치즈 아이(Cheese Eye)라고 하는 이 구멍을 만들기 위해 두 단계에 걸쳐 숙성이 이루어진다. 우선 22°C의 숙성실에 4~5주간 놓아두게 되는데, 이때 치즈 아이가 만들어진다. 프로피오닉 박테리아(Propionic Bacteria) 때문에 생기는 것으로, 이 균은 치즈 내부에서 이산화탄소를 생성한다. 이 이산화탄소가 빠져나갈 자리가 없어서 바로 치즈 내부에 구멍을 만드는 것이다. 구멍의 크기는 지름 2~4cm 사이로 앵두 또는 호두알 크기여야 적당하다. 그 다음에는 여느 치즈와 마찬가지로 12~14°C에서 숙성시킨다. 에멘탈 치즈는 원산지 명칭 보호를 받으며 생산 지역은 베른, 글라루스(Glarus), 루체른(Luzern) 등으로 제한된다. 에멘탈 치즈는 스위스뿐만 아니라 다른 나라에서도 만들어지는데, 그 대표적인 나라가 프랑스이며, 주로 스위스와 인접한 동부에서 많이 생산된다. 스위스와 프랑스에서 생산되는 에멘탈 치즈는 모두 원산지 명칭의 보호를 받는다.(출처: 네이버 지식백과 내 미각을 사로잡는 104가지 치즈수첩, 2011. 10. 15., 정호정, <https://terms.naver.com/>)

(염소유 치즈)이 인기가 있고, 까망베르<sup>23)</sup>는 연중 인기가 있으며, 푸른곰팡이 타입으로 스틸턴치즈<sup>24)</sup>, 고르곤졸라<sup>25)</sup>가 인기가 있다는 것이었다(부록 사진 1, 2, 표 1).

22)브리 치즈(Brie Cheese). ‘치즈의 왕’이라고 불리는 브리 치즈는 프랑스 수도 파리(Paris)에서 동쪽으로 50km 떨어진 일 드 프랑스 주에서 처음 만들어졌다. 원산지가 가까이에 있다는 지리적 이점 때문에 브리 치즈는 예로부터 파리에서 소비가 많았다. 브리 치즈에는 두 가지 종류가 있다. 브리 드 모 치즈와 브리 드 모의 할아버지 격이라고 할 수 있는 브리 드 블뤽(Brie de Melun) 치즈이다. 둘 다 살균하지 않은 우유로 만들며, 브리 드 모와 브리 드 블뤽은 ‘원산지 명칭 보호법’을 적용받고 있다. 하지만 두 치즈는 생산 지역이나 우유를 응고시키는 방법에서 차이가 있다. 브리 드 모의 경우 렌넷을 사용하여 응고시키며, 그 과정은 30분 정도밖에 걸리지 않는다. 반면에 브리 드 블뤽은 우유를 응고시킬 때 산에 의해서만 응고되기 때문에 응고되기까지 최소 18시간을 기다려야 한다. 커드를 응고시킨 다음 ‘브리 셔블(Brie Shovel(Pelle à Brie))’이라 불리는 도구를 사용하여 틀에 담는다. 틀에 커드를 넣은 다음에는 유청이 빠질 때까지 24시간 동안 기다려야 한다. 2~3일에 걸쳐 소금을 첨가해 준 다음 8일 동안 숙성실에 놓아두면 흰 곰팡이가 자라게 되는데, 이는 페니실룸 칸디둠(Penicillium Candinum)이라는 균에 의한 것이다. 원산지 명칭 보호를 받지 않은 브리 치즈는 단순히 ‘브리(Brie)’라고 부르며 원산지인 프랑스 및 여러 나라에서 다양한 방법으로 만들어져 판매된다. 프랑스에서 원산지 명칭 보호를 받는 소프트 치즈 중 유일하게 브리와 까망베르 치즈만이 살균하지 않은 우유로 만들어진다. 이때의 이름은 브리 드 모, 브리 드 블뤽, 까망베르 드 노르망디(Camembert de Normandie)라고 부르며, 그 외에는 살균한 우유와 살균하지 않은 우유 두 가지가 모두 허용된다.(출처: 네이버 지식백과 내 미각을 사로잡는 104가지 치즈수첩, 2011. 10. 15., 정호정, <https://terms.naver.com/>)

23)까망베르 치즈(Camembert Cheese). 세계에서 유사품이 가장 많은 치즈 주 하나이다. 그만큼 까망베르가 전 세계인들에게 사랑받는 치즈인 것은 분명하다. 까망베르 치즈는 프랑스가 원산지이지만 현재 다른 여러 나라에서도 생산되고 있다. 치즈의 이름은 프랑스 노르망디 남부에 위치한 마을 까망베르(Camembert)에서 유래되었다. 이 마을에서 치즈가 생산된 것은 적어도 1680년부터였다. 초기에 까망베르 치즈는 다른 치즈들과 마찬가지로 짚을 엮어서 만든 케이스에 담아서 판매되었다. 이러한 포장 방식은 먼 곳까지 운반하기에는 문제가 있었다. 그러던 중 농부들은 까망베르 치즈를 일일이 종이로 싸 다음 그것을 5개씩 묶어서 그 위아래로 육각형의 나무판을 대었다. 하지만 이 방법은 노르망디 지방의 다른 시장으로 운반하는 데는 충분했지만 더 멀리 갈 수는 없었다. 1890년이 되어서야 프랑스 기술자였던 리델(Ridel)이 포플러 나무로 만든 상자를 발명하였다. 이 새로운 포장 방법과 함께 19세기 후반에 들어서 철도와 증기선이 유럽 전역으로 확산되면서 까망베르 치즈는 프랑스 전역 및 해외로까지 판매될 수 있었다. 까망베르 치즈는 원산지 명칭 보호법을 적용받고 있으며, 생산 지역은 프랑스 북부 노르망디 주로 제한되는데, 이렇게 만들어진 까망베르 치즈를 까망베르 드 노르망디(Camembert de Normandie)라고 한다. 까망베르 드 노르망디를 만드는 데에는 많은 시간이 걸린다. 살균하지 않은 우유로만 만들어야 하고, 우유를 응고시킨 다음 치즈 틀(Mould)에 넣을 때 치즈 틀의 지름과 같은 크기의 국자로 일일이 떠야 하기 때문이다. 이를 ‘Moulage à la louche1)’라고 한다. 이때 단 4회에 걸쳐서 국자로 커드를 떠서 틀에 넣어 쥐야만 하는데, 이렇게 해서 만들어진 치즈 덩어리는 그 다음 날 소금을 묻히는 작업을 거친 후 까망베르 치즈의 특징이라고 할 수 있는 흰 곰팡이가 생기도록 페니실룸 까망베르티 균을 뿌려 주고 숙성시킨다. 보통 21일이 지나면 충분히 숙성되었다고 볼 수 있으며, 만든 지 30~35일 된 까망베르 치즈에는 ‘apoint’라는 표현을 쓰는데, 이는 속까지 ‘완전히 잘 숙성되었다’는 뜻이다.(출처: 네이버 지식백과 내 미각을 사로잡는 104가지 치즈수첩, 2011. 10. 15., 정호정, <https://terms.naver.com/>)

24)스틸턴 치즈(STILTON). 소젖으로 만든 영국의 블루치즈로 지방 함량이 매우 높고(지방 50%) 솔질해 세척한 갈색의 천연외피를 갖고 있다. 스틸턴이라는 이름은 최초 생산지 지명에서 따왔으며, 지름 15cm, 높이 25cm의 원통형으로 무게는 4~4.5kg 정도이다. 세계 최고의 치즈 중 하나로 간주되는 이 치즈는 맛이 매우 강하며 주로 크래커, 올드 빈티지 포트와인, 생호두 또는 포도를 곁들여 먹는다. 어떤 이들은 치즈 윗부분을 뚜껑처럼 잘라낸 다음 포트와인, 마데이라 와인 또는 셰리 와인을 붓고 1~2주 후에 작은 스푼으로 떠먹기도 한다.(출처: 네이버 지식백과 그랑 라루스 요리백과, 강현정, 김미선, <https://terms.naver.com/>)

25)고르곤졸라 치즈(Gorgonzola Cheese). 프랑스의 블루 치즈로 로크포르와 블루 도베르뉴 치즈가 있다면, 이탈리아에는 고르곤졸라 치즈가 있다. 이름에서 오는 어감과 함께 투박하지만 우아한 외관, 관능적으로 보이는 푸른색의 곰팡이가 입에서 잘 어우러지며 달콤하면서도 맵고 강한 맛을 남기는 이 치즈는 흔히 ‘섹시한 치즈’라고 부르기도 한다. 고르곤졸라 치즈는 매우 오랜 역사를 가지고 있는 치즈이지만 탄생 시기에 대한 공식적인 기록은 존재하지 않는다. 설에 의하면 1000년 전에 이탈리아 북부 롬바르디아 주에서 처음 만들어진 것으로 알려져 있다. 당시만 해도 구멍을 뚫지 않은 단순한 연질 치즈였다. 고르곤졸라 치즈에 관한 흥미로운 설로는 어느 부주의한 청년에 의해 만들어졌다는 이야기도 있다. 사랑에 빠진 한 청년이 여인에게 정신이 팔린 나머지, 수분이 많은 커드 덩어리를 습기가 많은 숙성실에 두고 나오고 말았다. 그 다음날 아침 그는 두고 온 커드 덩어리가 생각이 났고, 하는 수 없이 아침

〈부록-표 1〉 1kg당 점두 가격(대규모 슈퍼마켓)

품명	유로(엔, 원)	비고
하드타입		
에멘탈	20 (2,660, 26,940)	스위스산
그뤼에르 <sup>26)</sup>	25 (3,325, 33,675)	스위스산
콩테	27 (3,591, 36,369)	프랑스산
파르미자노레자노 <sup>27)</sup>	26 (3,458, 35,022)	이탈리아산
하얀곰팡이 타입		
까망베르	20 (2,660, 26,940)	프랑스산
브리	19 (2,527, 25,593)	프랑스산
푸른곰팡이 타입		
고르곤졸라	17 (2,261, 22,899)	이탈리아산
블루스틸턴	25 (3,325, 33,675)	영국산

주: 1유로=133엔=1,347원(2021년 6월 30일 기준환율, 이하 같음)

자료: ALIC 조사단. ALIC 調査情報部 国際調査그룹, ‘COVID-19影響下のEU酪農の現状’, 「畜産の情報」 2021년 8월호, 농축산업진흥기구에서 인용

- 에 만든 치즈 덩어리와 함께 섞어서 치즈를 만들기로 했다. 몇 주 후에 그는 치즈 중심부에 청록색의 곰팡이가 생긴 것을 발견했는데, 의외로 맛이 좋아 몇 번의 시도 끝에 현재 우리가 아는 고르곤졸라 치즈가 탄생했다는 설이다. 고르곤졸라 치즈를 만드는 방법은 두 가지로 나누어지는데, 먼저 전통적인 방식으로 생산되는 고르곤졸라 치즈는 이틀에 걸쳐 만들어진 커드를 섞어서 만든다. 이것을 ‘Two day Curd’ 방식이라고 하는데, 첫날 만들어 놓은 커드 덩어리를 밤새 두고 자연적으로 곰팡이가 스며들게 기다리는 것이다. 하지만 1900년대 중반부터는 그날 만든 우유를 가지고 고르곤졸라 치즈를 만드는 ‘One day Curd’ 방식을 사용하고 있다. 이것은 곰팡이를 직접 우유에 넣어 주는 방식으로 전자에 비해서 푸른곰팡이가 많이 생성된다. 여느 블루 치즈와 마찬가지로 페이스트에 구멍을 뚫어 주며, 숙성 과정 동안 치즈 옆면에 나무로 엮은 띠를 둘러 준다. 예전에 고르곤졸라 치즈는 1년 중 가을에만 만들었는데, 그 이유는 치즈의 숙성에 있어 가을이 최상의 조건을 충족시키는 계절이기 때문이었다. 하지만 오늘날에는 기술의 발달로 1년 내내 고르곤졸라 치즈를 만들 수 있게 되었다. 고르곤졸라 치즈는 원산지 명칭 보호를 받고 있으며 생산 지역은 이탈리아의 롬바르디아와 피에몬테 지방으로 제한된다.(출처: 네이버 지식백과 내 미각을 사로잡는 104가지 치즈수첩, 2011. 10. 15., 정호정, <https://terms.naver.com/>)
- 26)그뤼에르(Gruyere). 스위스의 프리부르에서 무살균우유를 사용해 가열 압착하여 숙성시킨 대형 하드 치즈. 프랑스 접경지 그뤼에르를 중심으로 거의 1000년 전부터 만들어온 경질 치즈이다. 1115년에 한 수도원에서 쓴 기록에 최초로 언급되며, 적어도 2세기 이상 지금의 모습으로 만들어져 왔다. 프랑스의 두 데파르트망(Doubs Department)과 쥐라(Jura)에서도 생산되며, 스위스와 프랑스는 1951년의 스트레사회의에서 그뤼에르를 브랜드명으로 쓰기로 합의하였다. 만드는 방법은 에멘탈치즈와 유사하나 소금을 더 쓰고, 커드를 더 크게 토막 내고, 더 뜨겁게 데우고, 더 세게 압착하며, 보다 낮은 온도에서 천천히 숙성시키는 차이가 있다. 높은 습도에서 뒤집고 소금물로 닦기를 반복함으로써 모르주(morge: 단백질분해 박테리아의 증식으로 치즈의 거죽에 붙어있는 차갈색의 끈적끈적한 것)가 나타나고 이로 인해 바깥에서 안쪽으로 숙성이 이루어진다. 에멘탈에 비해 짜고 맛과 향이 강하다. 호두맛과 크립 같은 느낌이 나면서 어렴풋이 신맛이 돈다. 에멘탈과 함께 치즈 풍류에 빠트릴 수 없다. 키슈(quette: 파이의 일종)나 양파 그라탱 등에도 사용된다. 쓴맛과 과일향이 나는 화이트와인이나 가벼운 레드와인과 같이 곁들이면 좋다.(출처: 네이버 지식백과 두산백과, <https://terms.naver.com/>)
- 27)파르메산 치즈(Parmesan cheese) 또는 파르미자노레자노(Parmigiano Reggiano) 치즈. 이탈리아의 에밀리아로 마나와 롬바르디아지방에서 우유를 써서 가열 압착해 장기 숙성시킨 하드치즈. 이탈리아에서 ‘치즈의 왕’으로 불리는 치즈로, 이탈리아에서 파르미자노 레자노로 불린다. 이미 13세기에 제조법상 고유한 특징들이 확립되었고 지금까지 변함없이 이어지고 있다. 『테카메론』에는 ‘가루를 내 산더미로 쌓아놓은 파르미자노로 마카로니와 라비올리를 만들고 있었다’고 전하는 얘기가 있다. 가열하고 압착해 커드를 만들어 보통 2-3년 숙성시킨다. 단단한 껍질이 6mm에 이르는 것도 있으며, 표면보호를 위해 왁스로 도포한다. 살이 쉽게 부서지는 치즈이다. 커드는 전날 저녁에 착유하여 자연상태에서 일부 탈지된 우유와 아침에 짠 생 전유(全乳)를 혼합해 데우고, 여기에 전날 얻은 천연젖산균을 스타터(발효제)로 넣어 만든다. 이때쯤 아미노산 결정이 씹히면서 톱텁 높은 감칠맛이 나는 것이 어떤 요리나 와인과도 잘 어울린다. 좋은 와인과 그렇지 못한 와인을 가리는 와인품질평가회에서도 쓰인다.(출처: 네이버 지식백과 두산백과, <https://terms.naver.com/>)



## (2) 고급 요리 재료 슈퍼(브뤼셀 시내)

청취조사 대상 직원에 따르면, 치즈 및 식육 모두 2020년 봄의 첫 록다운 때에는 대량의 소비자가 찾아 패닉(panic) 매수가 있었지만, 그 해 여름 음식점 영업 재개 시에는 손님이 줄었으며, 2차 록다운으로 다시 증가하였지만 현재는 안정되어 있다고 밝혔다.

코로나19의 영향으로서 느끼는 것은 집에서의 식사 기회가 늘어나면서 스페인 갈리시아 지방산 고급 쇠고기와 트러플<sup>28)</sup>이 들어있는 브리치즈 등 고급 요리 재료 판매가 증가하였다고 한다.

치즈 중 높은 매출을 보인 상품으로는 연중으로 콩테가 인기가 있지만, 여름에는 모짜렐라<sup>29)</sup> 디 부파라(Mozzarella di Bufala, 물소 젖을 원료로 한 모짜렐라)나 허브

28)트러플(Truffle). 유럽의 송로(松露) 버섯. 세계 3대 식재료 중 하나인 트러플은 한국의 산삼과 비교될 정도로 그 맛과 진귀함이 뛰어나며, 프랑스의 3대 진미(珍味)를 꼽을 때도 푸아그라나 달팽이 요리에 앞설 정도로 귀한 대접을 받는다. 트러플은 강하면서도 독특한 향을 가지고 있어 소량만으로도 음식 전체의 맛을 좌우한다. 인공 재배가 전혀 되지 않고 땅 속에서 자라나기 때문에 채취하기도 어렵다. 때문에 유럽에서는 ‘땅 속의 다이아몬드’ 라고 불리기도 한다.(출처: 네이버 지식백과 푸드스토리, 김한송, <https://terms.naver.com/>)

29)모짜렐라 치즈(Mozzarella Cheese). 모짜렐라 치즈는 이탈리아가 원산지인 치즈로, 일반적으로는 신선 치즈로 분류되지만, 제조 과정에서의 특이성 때문에 파스타 필라타 치즈로도 불린다. 이는 치즈를 만들 때 먼저 커드를 한데 모은 다음 실을 뽑듯이 늘여서 만들기 때문으로, 이렇게 만들어진 페이스트를 스펀 페이스트(Spun Paste: 잡아서 늘인 페이스트)라고 부르며, 마치 닭고기의 살 같은 결을 가지고 있는 것이 특징이다. 전해 오는 이야기에 의하면, 모짜렐라 치즈는 우연에 의해 만들어진 것이라고 한다. 원래는 다른 치즈를 만들려고 준비해 놓은 커드 덩어리를 실수로 뜨거운 물이 가득 찬 양동이에 떨어뜨렸는데, 건진 커드를 보고 잘 늘어나는 성질이 있는 것을 발견해, 이때부터 모짜렐라 치즈를 만들게 되었다고 전해진다. 모짜렐라 치즈는 보코치니(Bocconcini), 칠레지(Ciliege), 노촐리니(Nociolini), 노도니(Nodioni), 오발린(Ovalin) 등의 이름으로 불리기도 한다. 원산지 명칭 보호를 받으며 이탈리아 중남부의 7개 지역에서만 만들 수 있다. 이렇게 만들어진 모짜렐라 치즈를 ‘모짜렐라 디 부파라(Mozzarella di Bufala)’ 라고 한다. 모짜렐라 치즈는 수요량이 증가함에 따라 점차 우유를 이용해서 만들기도 하며, 현재 여러 나라에서 생산되고 있다. 모짜렐라 치즈는 크게 두 가지로 분류하는데, 첫 번째는 프레시 모차렐라(Fresh Mozzarella)로, 원유를 이용해 만들며, 소금물에 담겨 판매된다. 이탈리아에서는 이것을 ‘일 피오레 디 라테(Il Fiore Di Latte)’ 라고 부른다. 두 번째는 레귤러 모차렐라(Regular Mozzarella)로 흔히 우리가 ‘피자 치즈’ 로 부르는 치즈이다. 프레시 모차렐라보다 더 건조하고 탄력이 있는 것이 특징이다. 크림을 제거한 우유로 만들어지며 현재 공장에서 대량으로 생산된다. 늘어나는 성질이 뛰어나서 먹는 데 즐거움을 주며, 맛

와 과일을 섞어 만든 셀러 허브 치즈<sup>30)</sup>(celler herb cheese) 등 참신한 치즈, 겨울에는 라클레트 치즈(Raclette Cheese)<sup>31)</sup> 등 계절마다 다르다(부록 사진 3, 4, 표 2).

<부록-표 2> 1kg당 점두 가격(고급 식재료 슈퍼)

품명	유로(엔, 원)	비고
하드타입		
에멘탈	30 (3,990, 40,410)	스위스산
그뤼에르	33 (4,389, 44,451)	스위스산(원산지명칭 보호)
체다	46 (6,118, 61,962)	오가닉(영국산)
하얀곰팡이 타입		
브리	40 (5,320, 53,880)	프랑스산(원산지명칭 보호)
푸른곰팡이 타입		
고르곤졸라	25 (3,325, 33,675)	이탈리아산(원산지명칭보호, 목초사육원유사용)
블루스틸턴	69 (9,177, 92,943)	영국산(전용포트 재증)
블루스틸턴	42 (5,586, 56,574)	영국산(컷트 재증)
룩포르 <sup>32)</sup>	34 (4,522, 45,798)	프랑스산(원산지명칭보호)

주: 1유로=133엔=1,347원(엔화 환산의 경우 원문의 잘못으로 수정함)

자료: ALIC 조사단. ALIC 調査情報部 国際調査그룹, ‘COVID-19影響下のEU酪農の現状’, 「畜産の情報」 2021년 8월호, 농축산업진흥기구에서 인용

이 무난해 어느 재료와도 잘 어울린다. 모짜렐라 치즈는 숙성 과정이 없기 때문에 신선한 상태에서 즐길 수 있다. 모짜렐라 치즈는 주로 식전 음식으로 많이 쓰이며, 토마토 등 여러 가지 채소와 함께 먹을 수 있고, 샌드위치에 넣어서 먹기도 한다. 모짜렐라 치즈를 피자에 넣어 먹을 때는 소금물에 있는 것을 꺼내, 채에 밟쳐 물기를 뺀 후 사용하면 질감이 질척거리지 않는다.(출처: 네이버 지식백과, 내 미각을 사로잡는 104가지 치즈수첩, 2011. 10. 15., 정호정, <https://terms.naver.com/>)

30) 허브를 향신료로 주로 이용하는 유럽에서 주로 생산되며 특히 프랑스와 덴마크의 허브치즈가 유명하다. 에담 치즈(edam cheese)는 네덜란드의 대표적인 치즈로 다른 제품과 달리 향은 거의 없고 맛은 호두맛이며 조금 짜다.(출처: 네이버 지식백과 요리백과 쿡쿡tv, <https://terms.naver.com/>)

31) 라클레트 치즈(Raclette Cheese). 원산지는 스위스 발레(Valais)인 비가열 압착 치즈. 라클레트 치즈는 치즈의 이름도 되지만 동시에 요리의 이름이 되기도 한다. 라클레트 치즈의 이름은 ‘굽다’라는 뜻을 가진 프랑스어 ‘Racler’에서 유래한 것으로, 라클레트 치즈를 먹을 때 치즈를 반으로 갈라서 단면을 불에 쪄어 녹기 시작하면 칼로 긁어 먹었다. 이렇게 먹는 요리를 라클레트 요리라고 한다. 라클레트 치즈는 중세 시대부터 만들어지기 시작했으며, 19세기 이전까지는 생산 지역에서만 소비되었기 때문에 원산지의 이름을 딴 ‘발레’로 불렸다. 오늘날에는 스위스뿐만 아니라 프랑스, 미국 및 캐나다에서도 생산된다. 라클레트 치즈는 2003년 스위스의 원산지 명칭 보호(AOC)를 받으며 생산 지역은 발레 주로 제한된다. 이렇게 생산된 라클레트 치즈는 ‘라클레트 뒤 발레(Raclette du Valais)’라고 한다. 이는 발레 주의 치즈 제조업자들에게는 환영을 받았으나 발레 주 이외 지역 치즈 제조업자나 프랑스에서는 환영받지 못했다. 원산지 명칭 보호를 받은 라클레트 치즈는 살균하지 않은 우유를 가지고 소량으로 제조되며, 앞에서 설명한 페르미에(Fermier) 및 아티자날(Artisanal) 방식으로 제조해야 한다.(출처: 네이버 지식백과 내 미각을 사로잡는 104가지 치즈수첩, 2011. 10. 15., 정호정, <https://terms.naver.com/>)

32) 룩포르 치즈(Roquefort cheese). 프랑스 남부 룩포르 지방에서 만들어져 붙여진 이름으로, 양의 젖으로 만들어지며, 가장 널리 알려진 블루 콜드 치즈이다.(네이버 블로그 이것저것, ‘세계적으로 유명한 치즈의 분류 및 치즈의 종류’, <https://blog.naver.com/infogather/150181564995>)



### (3) 유기농 전문 슈퍼(브뤼셀 시내)

벨기에 내의 지속 가능한 고품질의 유기농 농축산품 생산자를 지원한다는 컨셉으로 운영되고 있다. 청취조사 대상 직원에 따르면, 록다운 안팎으로 유제품, 육류 매출에 큰 변화는 없었다. 록다운 때는 파르메산 치즈, 콩테, 고다<sup>33)</sup> 등 가정에서 소비되는 전형적인 치즈가 선호되는 추세를 보였다. 정육 매장 냉장의 경우에는 원래 오가닉 등 식육 제품이 적어 식육보다 식물성 유래 대체품이 많이 진열되어 있었다 (부록 사진 5, 6 및 부록 표 3).

33)고다(하우다) 치즈(gouda cheese). 고다 치즈(gouda cheese)는 담황색 또는 버터 빛깔을 띠는 큰 원반형의 반경질 치즈로, 독특한 풍미와 부드러운 질감을 지닌 네덜란드 전통치즈이다. 고다 치즈는 기원전 200년대부터 치즈 제조장비가 발달했던 네덜란드에서 자연스럽게 생겨난 것으로 여겨지며, 특히 중세시대 유일한 공식 치즈시장이 열리던 고다에서 판매된 데서 그 이름이 비롯되었다. 네덜란드에서 소비되는 전체 치즈 중 약 50~60%를 차지하며 주요한 해외수출품이기도 하다. 저온살균된 우유를 비가열 압착방식으로 응고시켜 1~16kg가량의 원반형태로 만든 치즈로, 주로 노란색 또는 붉은색 왁스로 싸여 있다. 숙성 기간에 따라 그 맛과 질감이 달라지는 특성이 있어, 숙성된 정도에 따라 간식, 샌드위치, 수프, 소스, 토핑, 메인 요리 등에 광범위하게 활용되고 있다. 과일 또는 와인과 함께 후식으로도 이용한다. 숙성된 정도에 따라 간식, 샌드위치, 수프, 소스, 토핑, 메인 요리 등에 광범위하게 활용되고 있다. 과일 또는 와인과 함께 후식으로도 이용한다. ‘고다(Gouda)’의 이름은 아직 원산지 명칭보호를 받지 못하지만, 네덜란드 북부에서 생산되는 ‘노르트홀란드 하우다(Noord-Hollandse Gouda)’라는 고다 치즈의 이름은 EU의 PGI(Protected Geographical Indication, 원산지 명칭보호 상품)로 지정되어 있다. 북부의 부드러운 목초를 먹고 자란 소의 우유로 만든 이 치즈는 일반 고다 치즈에 비해 좀더 부드럽고 숙성 후에 단맛과 과일향이 더 강하다. ‘농부들의 고다 치즈’라 불리는 부렌카스(boerenkaas)는 네덜란드의 농부들이 농장에서 소규모로 만든 고다 치즈를 말한다. ‘부렌카스(Boerenkaas)’의 이름 역시 PGI 인증을 받고 있으며, 네덜란드에서 자란 소의 우유를 저온살균하지 않고 전통적인 방법으로 만든 고다 치즈에만 사용된다. 한편, 커드에 캐러웨이(caraway), 페퍼콘(peppercorn), 정향(clove) 등을 넣어 풍미를 변화시킨 이색적인 고다 치즈들도 생산되고 있는데, 허브가 첨가된 고다 치즈는 녹색으로 왁스 코팅이 되어 있다. 고다 치즈의 숙성기간은 1개월에서 2년 이상으로 그 범위가 매우 넓은데, 숙성기간에 따라 graskaas, jong, jong belegen, belegen, extra belegen, oud, overjarig 등 7가지로 분류된다.(출처; 네이버 지식백과 세계 음식명 백과, 김희정, <https://terms.naver.com/>)



〈부록-표 3〉 1kg당 점두 가격(오가닉 전문 슈퍼)

품명	유로(엔, 원)	비고
하드타입		
에멘탈	29 (3,857, 39,063)	스위스산
그뤼엘	31 (4,123, 41,757)	스위스산(6개월 숙성)
콩테	29 (3,857, 39,063)	스위스산(12개월 숙성)
체다 <sup>34</sup>	26 (3,458, 35,022)	영국산
파르미자노레자노	30 (3,990, 40,410)	이탈리아산
세미하드타입		
고다	15 (1,995, 20,205)	네덜란드산
하얀곰팡이 타입		
브리	18 (2,394, 24,246)	프랑스산
푸른곰팡이 타입		
룩포르	33 (4,389, 43,970)	-

주: 1유로=133엔=1,347원(엔화 환산의 경우 원문의 잘못으로 숫자를 수정함)

자료: ALIC 조사단. ALIC 調査情報部 国際調査그룹, ‘COVID-19影響下のEU酪農の現状’, 「畜産の情報」 2021년 8월호, 농축산업진흥기구에서 인용

34)체다 치즈(CHEDDAR). 소젖으로 만드는 영국 치즈(지방 45 - 50%)이다. 압착치즈인 체다의 천연 외피는 왁스 먹인 천으로 감싸둔다. 직경 35 - 40cm에 그와 비슷한 두께를 가진 큰 원통형으로 중량은 27 - 35kg 정도이다. 간혹 450g의 작은 덩어리도 찾아볼 수 있다(1840년 빅토리아 여왕은 500kg의 거대한 체다 치즈를 결혼 선물로 받았다고 한다). 원산지는 영국 서머셋(Somerset) 주의 체다 마을이며, 현재는 앵글로색슨 국가 전역에서 대량 생산되고 있다. 물딩 전 커드에 열을 가해 숙성시키는 경우를 체더링이라고 하며, 체더링을 한 치즈는 노란색을 띤다. 또한 오렌지색을 입힐 수도 있다. 미국에서는 데이지 롱혼(daisy longhorn), 플랫(flat) 또는 트윈(twin), 캐나다에서는 스토어(store) 또는 벌크(bulk)라는 이름으로도 판매된다. 그러나 이들의 제조 공정은 영국의 체다 치즈와 비교하면 상당한 차이가 있다. 풍미가 강한 편으로 고소한 너트 향이 있으며 단맛이나 신맛은 거의 없다. 장기간 숙성시킬 경우(건식 저장고에서 2년 까지), 치즈 속에 진한 푸른 반점이 나타나는데, 이를 블루 체다라고 한다. 주로 아침 식사 메뉴에 포함되거나 짭짤한 비스킷 제조에 흔히 쓰이며, 화이트와인에 적신 빵 위에 치즈를 얹어 녹여먹는 크루트 오 프로마주(croûtes au fromage), 샐러드, 카나페, 햄버거 등을 만드는 데 사용한다. 식후 마테이라와인, 포트와인, 세리, 라거 맥주에 곁들여 내기도 한다.(출처; 네이버 지식백과 그랑 라루스 요리백과, 강현정, 김미선, <https://terms.naver.com/>)

## 참고문헌

- 김태련, 허덕, ‘유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(1)-영국의 EU 탈퇴 후 영향-’, 「해외곡물시장정보」 9권 5호(2020년 10월호), 한국농촌경제연구원
- 김태련, 허덕, ‘유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(4)- 프랑스 새로운 농업·식품법의 동향-’, 「해외곡물시장정보」 9권 6호(2020년 12월호), 한국농촌경제연구원
- 임송수, ‘[특집: EU 농업정책] (제1편) EU 공동농업정책(CAP) 개혁 동향과 전환기 정책-(제4편) EU 농업정책 제5편-EU의 농장에서 포크까지 전략(Farm to Fork Strategy)’, 「해외곡물시장정보」 10권 1호(2021년 2월호), 한국농촌경제연구원
- 허덕, 김태련, ‘유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(2)-MMB 및 원유 쿼터제도 폐지 이후 유럽 우유·유제품 수급·무역 동향-’, 「해외곡물시장정보」 9권 6호(2020년 12월호), 한국농촌경제연구원
- 허덕, 김태련, ‘유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(3)-차기 CAP (2021~2027년)의 검토 상황-’, 「해외곡물시장정보」 9권 6호(2020년 12월호), 한국농촌경제연구원

內閣部, 「四半期別GDP速報」

농축산업진흥기구 調査情報部 国際調査그룹, ‘COVID-19影響下のEU酪農の現状’, 「畜産の情報」 2021년 8월호, 농축산업진흥기구

농축산업진흥기구, 「畜産の情報」 海外情報, ‘EUと米国, 航空機補助金を巡る追加関税措置の停止を合意(EU)’」 ([https://www.alic.go.jp/chosa-c/joho01\\_002968.html](https://www.alic.go.jp/chosa-c/joho01_002968.html))

농축산업진흥기구, 「畜産の情報」 海外情報, ‘次期共通農業政策(CAP)改革案について暫定合意(EU)」, ([https://www.alic.go.jp/chosa-c/joho01\\_002984.html](https://www.alic.go.jp/chosa-c/joho01_002984.html))

농축산업진흥기구, ‘欧州における食肉および乳製品代替食品市場の現状’, 「畜産の情報」 2021년 5月号, ([https://www.alic.go.jp/joho-c/joho05\\_001639.html](https://www.alic.go.jp/joho-c/joho05_001639.html))

유럽위원회, 「EU agricultural markets short-term outlook-spring 2021」

유럽위원회, 「EUROSTAT」

OECD(경제협력개발기구) 「2021년 5월말 전망」

네이버 블로그 우리우유, ESL, GT 우유와 일반우유의 차이점은? 작성자 우리우유, <https://blog.naver.com/checkoff7202/221679523476>

네이버 블로그 이것저것, ‘세계적으로 유명한 치즈의 분류 및 치즈의 종류’, <https://blog.naver.com/infogather/150181564995>

네이버 지식백과 건강한 식품선택을 위한 식품라벨 꼼꼼 가이드, 2012. 4. 27., 김정원, 강희진, 서성희, 김근형, <https://terms.naver.com/>

네이버 지식백과 그랑 라루스 요리백과, 강현정, 김미선, 라루스 및 현수량 외 2인, 「재미있는 음식과 영양 이야기」, 가나출판사, 2014. 4., <https://terms.naver.com/>

네이버 지식백과 내 미각을 사로잡는 104가지 치즈수첩, 2011. 10. 15., 정호정,  
<https://terms.naver.com/>)

네이버 지식백과 두산백과, <https://terms.naver.com/>)

네이버 지식백과 매일경제, 매경닷컴, <https://terms.naver.com/>)

네이버 지식백과 세계 음식명 백과, 김희정, <https://terms.naver.com/>)

네이버 지식백과 시사상식사전, pmg 지식엔진연구소, <https://terms.naver.com/>)

네이버 지식백과 식물학백과, <https://terms.naver.com/>)

네이버 지식백과 식품과학사전, <https://terms.naver.com/>)

네이버 지식백과 요리백과 쿡쿡tv, <https://terms.naver.com/>)

네이버 지식백과 지질학백과, <https://terms.naver.com/>)

네이버 지식백과 통상무역용어사전, 산업통상자원부 통상교섭본부, <https://terms.naver.com/>)

네이버 지식백과 푸드스토리, 김한송, <https://terms.naver.com/>)

네이버 지식백과 화학대사전, 2001. 5. 20., 세화 편집부, <https://terms.naver.com/>)