

II. 외국의 술산업 진흥사례

1 영국: 엄격한 품질관리가 Scotch Whisky를 세계적인 술로 만듦

□ 200여개국에 생산량의 약 64%인 32만kl(4.6억병/700ml, 39억달러) 수출

- Scotch Whisky Tour코스에 연간 123만명 이상 관광객 유치
- 위스키 제조에 영국 보리 생산량 614만톤의 28%인 175만톤을 사용

□ 성공요인

- 제조방법과 생산지역 제한을 법제화하고, 숙성기간으로 등급관리
 - * 제품등급 : Standard(3~10년), Premium(12~16년), Super Premium(17년 이상)
- 등급제와 더불어 Scotch Whisky란 독점적 상표명 사용으로 차별화
- Scotch Whisky협회의 자율 품질관리 및 감시

2 프랑스: AOC(원산지 및 품질관리)제도가 최고의 포도주로 만듦

□ 연간 450만kl을 생산하여 34%인 153만kl(20억병/750ml, 93억달러) 수출

- "보졸레누보" 와인축제와 같은 이미지 마케팅을 통해 세계화 성공

□ 성공요인

- AOC제도를 통해 일정 수준 이상 품질 보증(생산량 40% 정도만 인증)
 - * AOC(원산지 및 품질관리)제도는 국립원산지명칭연구소(INAO), 포도주사업자간국가사무소(ONIVINS), 산지 사업자협회 등 민관 관리를 통해 경쟁력 강화 제고
 - * 국립원산지명칭연구소 등은 농수산부 소속으로 소요예산 80% 지원 받음
- 4개 등급으로 나누어 라벨표시
 - * 최고등급 : AOC, 기타 : AO-VDQS · Vins de pays · Vins de Table
- 포도주 규제관리는 육성중심의 농업정책과의 조화에 중점
- 포도주를 식문화 일부인 음료로 대중화하고 산업화

3 일본: 사케는 전용쌀 개발, 규제완화, SOC(원산지호칭)제도로 성공

- “일본음식과 사케 = 프랑스음식과 와인”이란 세계적 이미지 구축
 - '06년 일본 농림수산성과 외무성은 “Try Japan's Good Food사업” 추진 시 일본 사케를 전략적 식품으로 활용
- 성공요인
 - SOC(원산지호칭)제도는 생산지역의 특정보호 및 품질보증을 목적으로 기준에 충족한 사케의 병에 Seal을 부착
 - * 47개 도도부현의 세무서에서 지역SOC위원회를 통해 관리
 - * 자국쌀과 인정지역 물만 사용하여 인정 지역내에서 양조, 저장을 거친 술만 인정
 - '03년부터 규제를 완화하여 중소기업 진입 활성화 및 제품 다양화
 - * 원, 부재료 사용 완화, 종가세를 종량세로 전환, 최소제조수량으로 제조 면허 등
 - 사케 전용쌀 품종과 양조기술 개발 등 R&D 확대 지원
 - * 지역별로 특성에 맞는 사케 전용쌀 80여종을 개발·보급하여 품질고급화
 - * 출연연구기관인 주류총합연구소를 통하여 기술개발 및 전문인력 양성
 - 현지화를 통한 일본 사케의 세계화 추진
 - * 군주(누룩)는 일본산, 제조방법 일본식, 제품의 맛은 현지 기호에 맞추는 전략

4 미국: 캘리포니아 포도주는 우수한 품종개발, 지리적 표시제 및 다양한 제품 개발을 통해 유럽 전통와인과 대등한 수준 달성

- 미국산 포도주도 세계화 할 수 있음을 증명하고 지역경제에 기여
 - Napa Valley Wine Tour로 연간 3백만명 관광객 유치
- 성공요인
 - 우수한 포도 품종 육종, 양조 전문인력 양성, 지역생산 포도품종을 상표에 의무적으로 표기하는 표준을 만들어 품질관리 실시
 - '04년 주정부에서 지리적표시제를 도입하여 엄격한 품질관리