

덴마크 기업들은 농업과 식품 기술 분야에서 세계 선두를 달리고 있다.

전 세계적으로 덴마크 식품은 높은 품질, 신뢰성 그리고 최고의 위생으로 높은 평가를 받고 있다.

덴마크의 식품 제조 업체들은 세계적으로 가장 발전된 가공 시설을 운영하고 있으며, 가장 현대적이고 비용 효율적이라는 평가를 받고 있다.

오늘날, 전 세계적으로 덴마크 식품에 대한 수요가 매우 높으며, 덴마크의 식품 생산량은 덴마크 인구의 3배에 달하는 인구에게 식품을 제공할 수 있는 수준이다. 덴마크의 푸드 클러스터는 덴마크 수출의 25%를 차지하며, 그 중 40% 고부가가치 제품으로 구성되어 있다.

덴마크가 이와 같은 성과를 거둘 수 있었던 이유는 생산 체인의 최적화 덕분이다. 연구 기관, 서비스 업체, 농가, 기업 그리고 정부 모두가 긴밀하게 협력하고 있다.

덴마크가 수출하는 식품의 40%가 고부가가치 식품이다

고품질 및 안전성을 바탕으로 글로벌 시장에서 강력한 시장 확보

덴마크 기업과 정부는 식품 안전성 부분에서 언제나 높은 기준을 설정하는 설정자 역할을 담당해 오고 있으며, 식품 가공 부분에 대해 덴마크 정부는 철저한 검사를 실시하고 있다.

가치 사슬 전반에 걸친 높은 식품 안전성을 유지하기 위한 이력 추적 시스템은 1차 생산자에서부터 전 세계 저녁 식탁까지 이어진다. 덴마크는 EU 국가 중에서도 매우 철저한 통제 시스템을 운영하고 있다. 이를 통해 언제나 깨끗하고 표준화된 생산이 보장된다.

식품 안전성 측면에서, 덴마크 푸드 클러스터는 다음과 같은 특징을 갖는다:

- 덴마크 식품 생산은 투명하게 운영되며, 충분한 이력 추적 시스템을 갖추고 있다.
- 높은 식품 안전성은 생산자와 당국 간의 긴밀한 협력의 역사를 바탕으로 이룩된 덴마크 식품의 DNA와 같다.
- 이러한 노력을 통해 얻어진 중요한 결과 중 하나는, 덴마크에서 생산되는 가금류의 경우 100% 살모넬라 균으로부터 자유롭다는 것이다.

콜롬비아 농부들이 치즈 생산에 어려움을 겪은 적이 있다. 농부들이 매우 낮은 품질의 전통적인 레닛(우유 만들 때 사용되는 효소)을 사용했고, 따라서 대부분의 치즈를 버려야만 했다. 이후, 듀폰 다니스코 (Dupont Danisco)의 레닛을 사용하면서 버리는 제품의 양이 줄어들었으며, 치즈 농가들이 보다 안정적인 수입을 얻을 수 있게 되었다.

덴마크의 품질 - 전 세계적 수요

오늘날 높은 품질과 안전성을 특징으로 하는 덴마크 식품은 전 세계적으로 높은 인기를 누리고 있다. 몇몇 국가의 경우 식품 수입 요건이 매우 까다로워서 해외 기업의 수출이 제한적인 경우가 있다.

덴마크의 돼지고기 생산업체인 덴마크 크라운은 중국 시장에 제품을 수출할 수 있는 몇 안 되는 외국 기업 중 하나이다. 또한, 덴마크 기업들은 전 세계적으로 고품질로 정평이 나 있으며, 이 점은 이미 EU도 공식적으로 인정하고 있는 바 이기도 하다. 이는 덴마크 식품의 안전성이 매우 높기 때문이다.

2017년 5월, 덴마크는 중국 정부와 무역 협정을 체결했다. 이를 통해 덴마크 기업들이 중국으로 가공 돼지고기 식품을 수출할 수 있게 되었다. 협정 체결 당시, 중국 정부는 덴마크 식품의 안전성을 특히 강조했다.