

# PARAGUAY

**Green  
Natural  
Organic**

# 파라과이

푸른 자연의 유기농 국가

## 주요 수출 품목

유기농 설탕- 세계 수출 1 위  
스테비아 - 세계 생산량 2 위  
대두유 - 세계 수출 5 위  
대두- 세계수출 6 위  
소고기- 세계 수출 8 위  
마테  
참깨  
치아

## Major Export Products

Organic Sugar – World's 1<sup>st</sup> Exporter  
Stevia – World's 2<sup>nd</sup> Producer  
Soybean oil – World's 5<sup>th</sup> Exporter  
Soybean – World's 6<sup>th</sup> Exporter  
Beef – World's 8<sup>th</sup> Exporter  
Yerba Mate  
Sesame  
Chia Seeds.



주한 파라과이 대사관

Embassy of Republic of Paraguay in the Republic of Korea



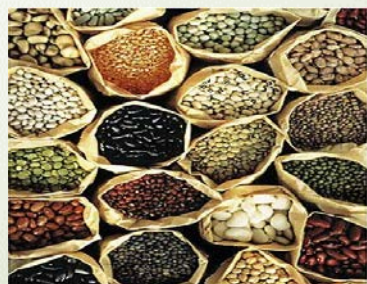
## 주요 수출품목

## Major Export Products



파라과이는 농업 국가로, 상당량의 천연 원료를 수출하는데, 특히 최근 들어 국내에서 대두유를 생산하게 됨에 따라 대두를 다량 생산하고 있다. 소고기와 부산물 수출 역시 주요 수출 품목으로 대두 수출량과 비슷한 수준이다. 파라과이 소고기는 칠레, 러시아, 유럽연합, 미국을 포함해 40여개국에 수출되고 있다. .

옥수수, 쌀, 과일, 야채, 가축, 유기농 설탕 역시 남미대륙과 세계 시장에서 파라과이의 주력 수출 품목이다. 또한 주목할만한 것은 스테비아가 파라과이 수출 품목들 중 높은 잠재력을 바탕으로 성장하고 있다는 점이다. 그리고 파라과이가 원산지인 푸른잎 식물들이 세계 시장에 선보이기 시작하면서, 국내 경제에서 중요한 역할을 담당하고 있는데, 이는 파라과이 농업의 녹색 보물이라고 해도 과언이 아니다. 파라과이는 세계 최대의 유기농 설탕 생산국가로 현재는 참깨, 스테비아, 치아 그리고 쌀 등을 포함한 다양한 유기농 작물의 다각화를 계획하고 있다.



Paraguay, has primarily an agricultural country, it exports a greater amount of unprocessed agricultural products, in this sector soy beans production has a large portion especially in the recent years in which soybean oil is being manufactured in our country. Beef exports and its derivatives also have a considerable contribution in generating revenue, almost at the same levels as exports of soy beans. Paraguayan beef main markets are Chile, Russia, EU, U.S.A. and others, it is in more than 40 countries

Wheat, corn, rice, fruits and vegetables, leather, organic sugar; are leading Paraguay's exports in the region and the world. At the same time Stevia or *Ka'ã He'é* is clearly considered as a product with a growing potential in Paraguay's list of exported commodities, as well as the introduction in international markets of native Paraguayan medicinal plants, are considered to be vital for our national economy, they are the green treasure of our agriculture. Paraguay as the world's foremost organic sugarcane producer, has now diversified its organic product range to include sesame, stevia, chia, and rice, among other



## 세계 1 위 유기농 설탕 수출국

### World's largest exporter of organic

## 유기농 설탕 Organic Sugar

파라과이는 유기농 설탕 생산량 증가와 함께 세계 시장을 선도하는 세계 유기농 시장의 선두주자가 되었다. 주요 수출국은 유럽연합, 캐나다, 미국, 한국, 호주, 뉴질랜드 그리고 페루이다. 실제로, 파라과이에서 생산된 설탕의 60%가 유기농으로 생산되었고, 그 중 50%가 미국으로 수출된다. 파라과이는 2005 년부터 미국의 공정무역 인증 유기농 설탕을 위한 주요 시장이 되었다.

파라과이가 세계 유기농 설탕 시장의 선두주자로 자리매김할 수 있었던 것은 파라과이 정부와 산업 관계자들이 20 년 전부터 틈새 시장의 잠재성을 인식하고 적극 추진했기 때문이다. 당시 공정무역 유기농 설탕이 세계 설탕 소비량의 1% 에도 미치지 못했던 상황이었음에도 불구하고, 건강에 대한 관심과 더불어 소비량은 매년 꾸준히 증가하고 있었으며, 실제로 성장률은 감소하지 않았다.

더욱이, 파라과이의 운송업체들은 현지 설탕 생산자들의 수출물량 증가에 발맞추어 운송 투자, 항만시설의 개량 및 확충을 전개했다. 사탕수수 소작농들의 연합인 유기농 설탕 생산 조합은 민간투자와 정부의 지원을 받아 잠재력이 있는 유기농 설탕 생산을 위한 자본 투자 시설을 확보할 수 있게 되었다.



Paraguay made the move to lead the way in commercial-scale organic sugar production making it the leading exporter of organic sugar in the world. The European Union, Canada, the United States, South Korea, Australia, New Zealand and Peru look to Paraguay for its organic sugar. In fact, more than 60% of sugar produced in Paraguay today is organic, and Paraguay ships more than 50% of its organic sugar to the US. Paraguay has been the main origin market for U.S. Fair Trade Certified sugar since 2005.

How did Paraguay position itself as a leader in organic sugar? Credit has to go to the Paraguayan government and industry leaders for recognizing the potential niche two decades ago, and embracing it. And, although organic and Fair Trade sugar may still each account for less than 1% of global sugar consumption, the fact is they're growing at a steady, healthy annual clip, with little or no chance of reductions in the growth rate.

Furthermore, logistics companies in Paraguay are responding to export growth figures that local sugar producers have made available, and are investing in transportation, port improvements and expansion. A mix of private investment and government-backed financing for cane grower cooperatives may be all Paraguay needs to capitalize on the massive potential organic sugar is offering it.



# 스테비아 Stevia

## 마테 Yerba Mate



파라과이가가 원산지인 **스테비아**는 제로 칼로리의 천연 감미료로 설탕 대체품으로 각광받고 있다. 스테비아의 세계적인 수요가 거의 무한대에 이를 것으로 예측되면서 향후 상당한 수출 잠재력을 갖고 있다. 특히, 파라과이의 토양과 기후 조건 그리고 재배 방식에 따라 생산된 스테비아는 다른 나라에 비해 수확량이 훨씬 많고 품질이 좋은 것으로 정평이 나 있다 (천연감미료인 스테비오사이드는 자당에 비해 단맛이 300 배 높다). 파라과이 농작물은 연간 5 회 수확하는데 비해, 아시아 지역에서는 연간 2 회를 넘지 못한다. 최근 들어 코카콜라와 펩시가 스테비아를 첨가한 음료를 출시하면서 새로운 식품 첨가제로 주목받고 있다.

**Stevia** is a native Paraguayan plant with essential components that is a natural calorie-free alternative to sweeteners. Production of stevia presents a huge export potential, based on the unsatisfied worldwide demand. Cultivation of stevia has been tried in other parts of the world, however due to the lack of climatic and agronomic conditions like those of Paraguay, crops do not get the expected yields nor quality of the product (sativoside can be up 300 times sweeter than cane sugar). Paraguayan crops allow up to five harvests per year. This crop is becoming a mainstream consumer product ingredient worldwide, as recently Coca Cola & Pepsi launched their new stevia sweetened beverages.



**마테**는 파라과이의 과라니 원주민이 정착했던 시기부터 염증과 류마티즘을 치료하고 소화흡수와 이뇨작용을 돕는 약초로 사용되어 왔다. 마테는 근육을 활성화시켜 젖산이 축적되는 것을 지연시키며, 폐기능과 심장박동을 정상화 시켜준다. 마테는 중추신경계를 자극하는 천연성분으로, 정신을 맑게 하고 피로회복에 도움을 주는 것으로 알려져 있다.

Since the times of the Guaraní Indians, **Yerba mate** has been used therapeutically as a cure for inflammation, rheumatism and also as a digestive and diuretic tonic. Yerba mate stimulates muscular activities and delays the accumulation of the lactic acid in muscles, it also regulates pulmonary activities and heart beating. It produces a well-being feeling, providing energy and lucidity because it is considered a natural stimulant of the central nervous system.



# 소고기 Beef

## 소고기 수출 세계 8위

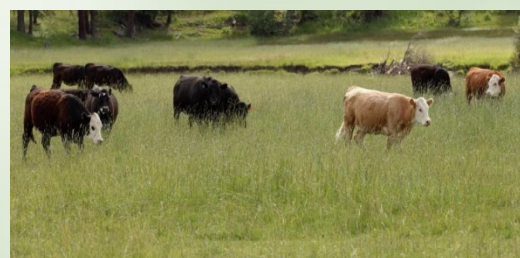
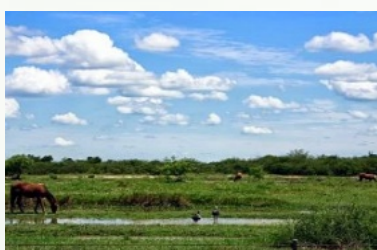
### The world's 8<sup>th</sup> beef exporter



파라과이는 소규모 농장에서 생산되는 유기농 상품을 지원, 독려하고 있다. 농장의 규모가 작기 때문에 경쟁력있는 장점을 제공할 수 있는데, 그 이유는 유기농 육류는 소규모 생산이 용이하기 때문이다.

파라과이는 현재 세계 6위의 소고기 수출국이지만, 조만간 세계 5위가될 수 있을것이다. 차코(Chaco) 고산지역에 있는 농장에는 토양이 비옥하고 송아지두수가 상당히 많다. 북부지역의 토양에는약 60%에서 80% 정도의 인이 함유되어 있어 천연비료가 자연적으로만들어진다. 인은 아미노산으로 변환 되기 때문에, 그러한 성분이 함유된 풀을 먹고 자라는 동물은 외적인 성장은 물론, 근육 역시 탁월하게 잘 발달된다.

이러한 사실을 통해 증명되는 것은 육류 수요가 아시아, 유럽 그리고 전 세계적으로 꾸준한 증가세를 보이고 있다는 것이다. 육류는 쇼핑 리스트에서 빠지지 않는 기본적인 품목이다. 분명한 것은 파라과이 축산업을 위한 판로 시장이 충분하다는 것이다.



Paraguay is supporting and promoting the organic production structure, which is made up of small farmers. Being a small farm gives them a competitive advantage, because it is easier to produce organic meat on a small scale.

Paraguay is currently the 8<sup>th</sup> largest meat exporter in the world, but we will soon become the world's fifth-largest. In the high Chaco region, new farms are being established where the land is very fertile and the percentage of calves is extremely high. The land in the north contains around 60 to 80% phosphorus, making it naturally self-fertilizing. The phosphorous transforms into amino acids and consequently animals feeding on the grass are very muscular, with outstanding physical development.

This proves that the demand is constantly growing, in Asia, Europe and all around the world. Meat is an essential component on any shopping list. Certainly, there are enough markets for our production.



# 참깨/치아

## Sesame/Chia



참깨는 고대부터 종자를 제공하는 기름감작물로 제빵 및 제과용은 물론, 식용 기름, 참깨 반죽(중동지역에서 먹는 타히니), 케익과 밀가루에 사용되었다. 전통적으로 주로 개발도상국의 소작농들이 재배한다.

참깨는 농업 분야에서 중요한 작물이다. 참깨 재배는 열대 및 아열대의 온난 기후 조건에 적합하며, 최소한의 용수로 시설 또는 강수 조건에서 저장된 토양수가 있고, 일조량이 풍부한 곳이라면 풍작을 거둘 수 있는데, 이렇게 재배된 곡물 낱알은 상당히 높은 시장 가치가 있다. 참깨 생산 면적은 일반적으로 지난 몇 년간 세계적으로 안정세를 보였지만, 일부 국가에서는 고전을 면치 못하고 있다. 인력부족으로 인해 참깨 재배지는 비옥하지 않은 토양으로 밀려나 방치된 상태가 되었기 때문에 향후 참깨 생산량이 감소할 것으로 전망된다. 이러한 상황에서 파라과이의 비옥한 토양에서 최상품의 참깨를 대량 생산한다면 세계 참깨 생산량의 부족분을 채울 수 있을 것으로 보인다.

Sesame is an ancient oil crop supplying seeds for confectionery purposes, edible oil, paste (tahini), cake and flour. It is typically a crop of small farmers in the developing countries. Sesame has important agricultural attributes. It is adapted to tropical and temperate conditions, grows well on stored soil moisture with minimal irrigation or rainfall, can produce good yields under high temperatures. And its grain has a high value. Sesame world production areas have remained generally stable over the years, but in some countries the crop is being marginalized. A shortage of labor has pushed sesame to the less fertile fields. Left unchecked, sesame production may decrease in the foreseeable future. This provides an opportunity for Paraguay to produce large quantities of high quality sesame seed to replace 'lost' world production.



슈퍼푸드인 치아씨는 오메가 3 지방산(리놀렌산), 항산화제와 섬유질을 풍부하게 함유하고 있다. 오메가 3 는 필수지방산으로, 체내에서 자연적으로 생성되지 않기 때문에, 반드시 식품을 통해 섭취해야 한다. 트리글리세라이드와 혈중 콜레스테롤 수치를 낮춰주기 때문에, 혈액순환 개선에 효과적이다. 치아씨의 항암 성분은 특히 결장암, 전립선암 그리고 유방암의 진전을 지연시키는 것으로 알려져 있다. 치아씨에는 33%에서 35%의 지방(60%의 오메가 3 지방산), 42%의 탄수화물 그리고 22%의 식이섬유가 포함되어 있다.

Known as a superfood, Chia seeds are the main source of Omega 3 fatty-acids (linolenic acid) antioxidants and fiber. Omega3 is an essential acid, and these acids cannot be produced by the body, so it must be obtained through different sources. It has beneficial properties for the circulatory system, since it lowers the levels of triglycerides and cholesterol in blood. Anticancer properties is attributed to protect against the development of certain cancers, particularly colon, prostate and breast cancer. Chia seeds have a 33% to 35% oil (Omega3 acid which represents 60%), 42% of carbohydrates, 22% dietary fiber.



대두

Soybean

파라과이 대두 수출 세계 4위

대두 생산 세계 6위

**Paraguay is the world's 6<sup>th</sup> producer  
4<sup>th</sup> largest exporter of soybean.**

파라과이산 대두는 비옥한 토양 그리고 광합성 작용이 증가하도록 도와주는 풍부한 일조량으로 인해 다른 단백질 함유량이 높은(48%이상) 최상 품질로 손꼽힌다. 2014/15년 주요 대두유 수출국: 인도, 방글라데시, EU, 파키스탄, 남미국가 및 중동. 2015/16 콩기름 수출 예상액은 착유콩 증가로 인해 800,000 mt로 예상. 2014/15 주요 대두박 수출국: EU, 칠레, 태국, 일본, 페루, 알제리, 인도네시아, 터키 그리고 남미국가. 2015/16 수출 물량은 3.2 mmt로 증가 예상. 증가분은 착유콩 증가 및 세계시장의 수요 증가에 기인. 대두 가공 플랜트에서는 화석 연료를 사용하지 않으며, 특히 대두 폐기물을 생성하지 않는다는 것은 파라과이의 산업화된 면모를 반영한다.



Paraguay's soy has higher protein content (surpassing 48%), because of its fertile soil and more abundant sunshine, which increases the photosynthesis, and this make soybeans from this country attractive to other countries.

In 2014/15, soybean meal has been sent to the EU, Chile, Thailand, Japan, Peru, Algeria, Indonesia, Turkey, and several South American countries. 2015/16 meal exports are forecast at 3.2 mmt. The increase is based on the larger expected crush for 2015/16 and growing global demand.

A soybean processing plant that does not use fossil fuels and generates practically no waste products from soy reflects Paraguay's growing industrialization.





**Embassy of Republic of Paraguay in the Republic of Korea**

Website: [www.embaparcorea.org](http://www.embaparcorea.org)

E-Mail 1: [coreaembaparsc@mre.gov.py](mailto:coreaembaparsc@mre.gov.py)

E-Mail 2: [pyemc3@gmail.com](mailto:pyemc3@gmail.com)

Tel: (82-2) 792 –8335 / Fax: (82-2)792 – 8334