

한국유가공협회 공고 제2호

낙농품류 수입추천 요령

수출입 공고 제8조 제1항의 규정에 의거 수입추천 품목에 대한 추천요령을 다음과 같이 공고한다.

1987년 12월 31일
한국유가공협회장

—다음—

1. 추천대상품목

H.S	품 목 명	추 천 대 상 품 목 명	자동추천품목 또는 규격	비 고
0401	밀크와 크림(농축하지 아니한 것으로서 설탕 또는 기타 감미료를 첨가하지 아니한 것에 한한다)			1. 수급조절용
10 0000	지방분이 전중량의 100분의 1 이하의 것	좌 동		
20 0000	지방분이 전중량의 100분의 1을 초과하고 100분의 6이하의 것	좌 동		
30 0000	지방분이 전중량의 100분의 6 을 초과하는 것	좌 동		
0402	밀크와 크림(농축하였거나 설탕 또는 기타 감미료를 첨가한 것에 한한다) 분상, 입상 또는 기타 고체상태의 것으로서 지방분이 전중량의 100분의 1.5이하의 것			
10 1010	탈지분유	좌 동		1. 수급조절용
10 1090	기 타	좌 동		2. 공업용 (카제인원료)

HS	품 목 명	추 천 대 상 품 목 명	자동추천품목 또는 규격	비 고
10 9000	기 타 분상, 입상 또는 기타 고체상태의 것으로서 지방분이 전중량의 100분의 1.5를 초과하는 것 설탕 또는 기타 감미료를 첨가하지 아니한 것	좌 동		3. 사료용 (대용유원료)
21 1000	전지분유	좌 동		1. 수급조절용
21 9000	기 타	좌 동		
29 0000	기 타 기 타 설탕 또는 기타 감미료를 첨가하지 아니한 것	좌 동		
91 100	무당연유	좌 동		
91 9000	기 타 기 타	좌 동		
99 1000	가당연유	좌 동		
99 9000	기 타	좌 동		
0403	버터밀크. 응고유와 응고크림, 요구르트, 케피어와 기타의 발효 또는 산성화된 밀크와 크림(농축하였거나 설탕 또는 기타 감미료를 첨가하였거나, 향 또는 과실이나 코코아를 첨가하였는지의 여부를 불문한다)			
10 1000	액상 요구르트	좌 동		
10 9000	기타 요구르트	좌 동		
90 1000	버터 밀크	좌 동		
90 2000	응고유와 응고크림	좌 동		
90 3000	케피어	좌 동		
90 9000	기타 발효 또는 산성화된 밀크와 크림	크 림		
0404	유장(농축하였거나 설탕 또는 기타 감미료를 첨가 하였는지의 여			

HS	품 목 명	추 천 대 상 품 목 명	자동추천품목 또는 규격	비 고
	부를 불문한다) 과 따로 분류된 것 이외의 천연밀크의 조성분을 함 유하는 물품(설탕 또는 기타 감 미료를 첨가하였는지의 여부를 불문한다)			
10 1000	유장분말	좌 동		1. 제조분유원료용
10 9000	기타유장	좌 동		2. 사료용(대용유 원료)
90 0000	기 타	좌 동		
0405	버터 및 기타의 지(脂)와 유(油) (밀크에서 얻어진 것에 한한다)	좌 동		
00 1000	버 터	좌 동		1. 수급조절용
00 9000	기 타	좌 동		
0406	치이즈와 커어드	좌 동		
10 1000	신선한 치이즈	좌 동		1. 수급조절용
10 2000	커어드	좌 동		2. 치이즈원료용
20 0000	갈았거나 분상으로한 모든 종류의 치 이즈	좌 동		
30 0000	가공치이즈(갈았거나 분상의 것 을 제외한다)	좌 동		
40 0000	블루바린 치이즈	좌 동		
90 0000	기타 치이즈	좌 동		
1901	유아(幼兒)용의 조제식료품(소매 용으로 한 것에 한한다) 제 0401호 내지 제 0404에 해당 하는 물품의 조제식료품	좌 동		
10 1010	조제분유	좌 동	1. 폐닐, 알라 닌 성분을 제거 한 특수조제분유 (자동추천품목)	1. 조제분유용

2. 수입제한 :

국내외 경기동향, 국제수지 방어를 위하여 필요한 경우에 상기 수입추천 기준에도 불구하고 추천하지 아니할 수 있다.

3. 추천기준 및 추천대상자 :

가. 추천범위 및 기준

유가공품원료 및 사료수급상 농림수산부장관이 필요하다고 인정하는 수량에 한함

나. 추천대상자

(1) 수급조절용은 축산업협동조합중앙회 및 한국유가공협회

(2) 조제분유 원료용은 관계법에 의하여 조제분유 가공공장을 경영하고 있는자

(3) 사료용은 사료관리법에 의하여 대용유 제조업 허가를 득한자

(4) 공업용은 사료관리법제인 제조시설을 보유하고 관계법에 의하여 허가를 득한자 공업용카제인

제조시설을 보유하고 관계법에 의하여 허가를 득한자

(5) 치이즈 원료용을 집유기반이 있는 유업체로서 관계법에 의하여 당해품목의 가공공장을 경영하고 있는 자

(6) 조제분유는 유아용조제분유를 생산하는자로서 관계법에 의하여 조제분유 가공공장을 경영하고 있는자

4. 처리기간 : 2 일 이내

5. 구비서류 : 가. 수입허가(승인)신청서 5부
나. 물품매도확인서(원본, 사본) 각 1부
다. 관할 시, 도지사의 실수요자 및 소요량확인서(조제분유원료용 및 공업용) 1부
라. 집유기반 확인서(치이즈 원료용) 1부
마. 관할 시, 도지사의 생산시설확인서(유아용조제분유) 1부

—부 칙—

이 요령은 1988년 1월 1일부터 시행한다.

〈우유토막상식〉

○ 우유에 대한 3 가지 오해

1985년 12월 보건신보에서 전국 5대 도시의 30~40대 주부 3,000명을 대상으로 실시한 조사에 의하면 대다수의 주부들이 우유에 대한 몇 가지 오해가 있는 것으로 나타났다.

(1) 우유는 고소할수록 영양이 높다.

⇒ 고소한 맛과 영양가와는 무관하다. 우유는 고온 장시간살균시 단백질변성이 일어나는데 살균온도와 시간에 따라 변성정도가 틀려지고 이에 따라 고소한 맛의 정도가 틀려지게 되어있다.

(2) 우유는 진할수록 영양가가 높다.

⇒ 우유의 농도는 유고형분 함량에 따라 결정되는데 우리나라의 경우 선진국수준인 12%이므로 외국과 큰차이가 없다.

(3) 낙농가나 메이커에서 우유에 물을 탄다

⇒ 우유의 유통과정상 물이 들어 갈 수 없다. 생유를 처리시 가공과정은 채취후 살균과 지방질분쇄 뿐이다. 또한 전문검사기관이 있어 철저한 품질검사를 하고 있다.