

# 품목별 원산지결정기준 활용

**FTA원산지상품의 관세품목분류 : 낙농제품**

김용태 | 관세법인 탑스(대산지사) 관세사 / 컨설팅&연구본부장, 법학박사

## 품목별 원산지결정기준 활용

# FTA원산지상품의 관세품목분류 : 낙농제품



김용태

- 관세법인 탐스(대산지사) 관세사 컨설팅&연구본부장
- 법학박사

제04류의 분류범위에 속하는 낙농품의 주재료인 밀크는 젖소나 염소 따위에서 분비하는 젖으로 그 성분에는 단백질, 지방, 당분 따위가 함유되어 있다. 이에 따라 일견 동·식물성 단백질 성분을 함유하는 제품이 제04류의 분류범위에 포함될 수 있을 것으로 보이지만 동식물의 조직 및 체액에 주로 존재하는 단백질인 알부민(albumin)[건조물 상태에서 계산한 유장단백질의 함유량이 전 중량의 100분의 80을 초과하는 둘 이상의 유장단백질의 농축물을 포함함]과 글로불린(globulin)은 제04류의 분류범위에서 제외된다.

이것은 관세율표상 제3502호의 용어에서 알부민(건조물 상태에서 계산한 유장단백질의 함유량이 전 중량의 100분의 80을 초과하는 둘 이상의 유장단백질의 농축물을 포함함)을 특정하여 구체적으로 기술되어 있고, 글로불린은 단백질계 물질이 분류되는 세번 제3504호의 분류범위에 속하기 때문이다.



젖소나 양 따위를 기르고 그 젖을 이용하는 산업을 낙농산업이라고 하는데, 낙농산업에서 생산되는 상품인 낙농제품에는 우유로부터 생산되는 모든 식료품, 버터, 치즈, 연유, 분유 따위가 있다. 이러한 낙농제품은 관세율표상 제1부 '살아 있는 동물과 동물성 생산품'의 분류 체계에 속하는 제04류(세번 제0401호부터 제0410호까지)에 분류된다.

제04류의 분류범위에 속하는 낙농품의 주재료인 밀크는 젖소나 염소 따위에서 분비하는 젖으로 그 성분에는 단백질, 지방, 당분 따위가 함유되어 있다.

이에 따라 일견 동·식물성 단백질 성분을 함유하는 제품이 제04류의 분류범위에 포함될 수 있을 것으로 보이지만 동식물의 조직 및 체액에 주로 존재하는 단백질인 알부민(albumin)[건조물 상태에서 계산한 유장단백질의 함유량이 전 중량의 100분의 80을 초과하는 둘 이상의 유장단백질의 농축물을 포함함]과 글로불린(globulin)은 제04류의 분류범위에서 제외된다.

이것은 관세율표상 제3502호의 용어에서 알부민(건조물 상태에서 계산한 유장단백질의 함유량이 전 중량의

100분의 80을 초과하는 둘 이상의 유장단백질의 농축물을 포함함)을 특정하여 구체적으로 기술되어 있고, 글로불린은 단백질계 물질이 분류되는 세번 제3504호의 분류범위에 속하기 때문이다.

한편, 천연밀크 성분으로 구성된 제품은 제04류의 분류범위에 포함될 수 있지만, 하나 이상의 천연밀크 성분[예: 부티르 지방(butyric fats)]을 다른 물질[예: 올레 지방(oleic fats)]로 대체(치환)함으로써 밀크로부터 얻어진 물품이라면 제04류의 분류범위에서 제외된다(류주4.나).

이것은 밀크 성분이 아닌 다른 물질과 조제됨에 따라 관세율표상 낙농품의 적용범위를 벗어나고, 그러한 물품은 관세율표상 제1901호의 용어에서 특정하여 구체적으로 기술된 조제식품(가령, 조제분유)이나 세번 제2106호에서 분류되는 “따로 분류되지 않은 조제식품”에 해당되기 때문이다.

관세율표 제4류(낙농품, 새의 알, 천연꿀, 다른 류로 분류하지 않은 식용인 동물성 생산품)에서 낙농제품이 분류되는 해당 품목번호는 아래의 표와 같다.

품목번호	품명(Description)	분류조건·범위
0401	밀크와 크림	농축하지 않은 것으로서 설탕이나 그 밖의 감미료를 첨가하지 않은 것으로 한정함
0402	밀크와 크림	농축하였거나 설탕이나 그 밖의 감미료를 첨가한 것으로 한정함
0403	버터밀크·응고밀크와 응고크림·요구르트·케피어(kephir)	
	그 밖의 발효되거나 산성화된 밀크와 크림	농축한 것인지 또는 설탕이나 그 밖의 감미료를 첨가한 것인지 또는 향·과실·견과류·코코아를 첨가한 것인지에 상관없음
0404	유장	농축한 것인지 또는 설탕이나 그 밖의 감미료를 첨가한 것인지에 상관없음
	따로 분류된 것 외의 천연밀크의 성분을 함유하는 물품	설탕이나 그 밖의 감미료를 첨가한 것인지에 상관없음
0406	치즈와 커드(curd)	

## 1. 우유(분유)와 요구르트

### (1) FTA 원산지상품의 인정요건

한-미 FTA에서 우유(분유)와 요구르트가 원산지상품의 자격을 획득하려면 완전생산기준(WO)을 충족하지 못하는 한 그 상품은 원칙적으로 제4류가 아닌 다른 류에 해당하는 비원산지 물품을 이용하여 한국이나

미국의 영역에서 가공되거나 획득되어야 한다. 즉, 원산지 결정기준으로 CC기준인 품목번호 2단위 변경 기준이 적용된다. 하지만 한-미 FTA PSR은 우유(분유)와 요구르트의 가공에 이용한 비원산지 물품이 소호 제1901.90호<sup>1)</sup>와 제2106.90호<sup>2)</sup>에 해당하는 경우에는 가공에 사용된 비원산지 재료가 제4류가 아닌

1) 관세율표상 제1901호에는 맥아 추출물(extract)과 고운 가루·부순 알곡·거친 가루·전분이나 맥아 추출물(extract)의 조제 식품[코코아를 함유하지 않은 것이나 완전히 탈지(脫脂)한 상태에서 측정된 코코아의 함유량이 전 중량의 100분의 40 미만인 것으로 따로 분류되지 않은 것으로 한정한다], 제0401호부터 제0404호까지에 해당하는 물품의 조제 식품[코코아를 함유하지 않은 것이나 완전히 탈지(脫脂)한 상태에서 측정된 코코아의 함유량이 전 중량의 100분의 5 미만인 것으로 따로 분류되지 않은 것으로 한정함]이 분류된다.

2) 관세율표상 제2106호에는 따로 분류되지 않은 조제 식품이 분류된다.

다른 류에 해당함에도 불구하고 예외적으로 원산지상품의 자격을 부여하지 않는다. 이것은 낙농품이 조제 식품으로 변경되어 쿼터를 우회할 가능성을 방지하기 위한 장치이다. 이에 따라 유제품의 제조법에 비추어 볼 때 제4류에 분류되지 아니하는 물품으로부터 우유(분유)와 요구르트를 생산하는 것이 어려우므로 한-미 FTA에서 우유(분유)와 요구르트는 사실상 완전생산기준(WO)을 충족하지 못하면 원산지상품의 자격을 획득하는 것은 불가능하다.

한-호주 FTA에서 우유는 원산지상품의 자격을 획득하려면 반드시 완전생산기준(WO)을 충족하여야 한다. 그리고 분유와 요구르트가 원산지상품의 자격을 획득하려면 완전생산기준(WO)을 충족하지 못하는 한 그 상품은 제4류가 아닌 다른 류에 해당하는 비원산지 물품을 이용하여 한국이나 호주의 영역에서

가공되거나 획득되어야 한다. 따라서 원산지 결정기준으로 CC기준인 품목번호 2단위 변경기준이 원칙적으로 적용된다.

하지만 한-호주 FTA PSR도 한-미 FTA PSR과 마찬가지로 분유와 요구르트의 가공에 이용한 비원산지 물품이 소호 제1901.90호에 해당하는 경우에는 예외적으로 원산지상품의 자격을 부인하고 있다. 그러므로 한-호주 FTA에서 분유와 요구르트는 한-미 FTA 처럼 사실상 완전생산기준(WO)을 충족하는 경우에 한하여 원산지상품의 자격을 획득하는 것이 가능하다.

한-뉴질랜드 FTA에서 우유(분유)와 요구르트는 원산지상품의 자격을 획득하려면 반드시 완전생산기준(WO)을 충족하여야 한다.





## (2) 관세품목분류

젖소의 젖샘에서 분비되는 특유한 향미와 단맛을 지닌 흰색의 불투명한 액체인 우유는 살균하여 음료로 마실 수 있고, 관세율표상 제0401호에 분류된다.

세번 제0401호에 분류되는 우유는 생유와 시유로 구분되는데, 생유(raw milk)는 젖소에서 짠 천연의 제품을 말하고, 시유(market milk)는 생유 중의 병원성 세균을 살멸하고 사람이 안전하게 마실 수 있게 만든 제품을 말한다.

시유에는 살균유<sup>3)</sup>와 멸균유<sup>4)</sup>가 있는데, 세번 제0401호의 분류조건에서 제품의 살균·멸균 또는 기타 저장 처리와 균질화 등은 아무런 영향을 미치지 않는다.

세번 제0401호의 분류조건·범위에서 제시된 첨가제의 허용기준과 관련하여 관세당국은 “환원유 79.9%(유크림 12.2%, 탈지분유 10%, 정제수 77.8%), 원유 20%, 밀크베이스 0.1%를 혼합한 유백색 액상을 종이팩에 소매포장한 제품(지방함량 약 4.4%, 내용량 900ml)”에 대한 품목분류사례<sup>5)</sup>에서 HS 해설서상 제시된 “제0401호의 물품은 제04류의 총설에 열거된 냉장한 것일 수도 있고, 첨가제를 넣은 것일 수도 있다.

또한 천연의 것과 동일한 량과 질의 조성을 갖도록 재구성한 밀크와 크림이 분류된다.”라는 설명과 “제4류에는 천연밀크 성분보다 더해서 비타민이나 무기염으로 보강하여 영양가를 높인 밀크도 분류된다.”라는 설명을 근거로 관세율표의 해석에 관한 통칙 제1호 및

3) 살균은 저온 살균(섭씨 63~65도, 30분), 고온 단시간 살균(섭씨 72~75도, 15초), 초고온 순간처리(섭씨 135~150도, 1~5초) 중 한 가지 방법을 사용한다.

4) 멸균유는 모든 미생물이 죽도록 처리한 것으로서 권장 유통기간이 6주일이나 된다.

5) 관세평가분류원 품목분류2과-4832, 2016.05.13.



제6호를 적용하여 HSK 제0401.20-0000호에 분류하였다. 또한 관세당국은 “정제수 약 62.68%, 원유 30%, 탈지분유 6.4%, 칼슘혼합제제 0.8%, 혼합제제(피로인산제이철 등) 0.12%, 비타민(엽산) 0.0002%을 혼합한 유백색 액상을 종이팩에 소매포장한 제품(지방함량 약 1.2%, 내용량: 900ml)”에 대한 품목분류사례<sup>6)</sup>에서 앞서 제시한 HS 해설서상 설명을 근거로 관세율표의 해석에 관한 통칙 제1호 및 제6호를 적용하여 제0401.20-0000호에 분류하였다.

아울러 관세당국은 “우유(whole milk)에 소량의 비타민을 첨가한 유백색 액상(총지방: 약 3.5%)을 지제팩에 소매포장한 제품(내용량 236ml)”에 대한 품목분류사례<sup>7)</sup>에서 HS 해설서상 제시된 “천연 밀크 성분보다 더해서(예: 비타민이나 무기염으로 보강하여 영양가를 높인 밀크), 액체상태로 수송 중 밀크 천연의 농

도를 유지하기 위하여 소량의 안정제를 넣은 것이나 산화방지제 또는 밀크 중에 본래 존재하지 않는 비타민이 극소량 첨가된 것도 또한 분류된다.

어떤 밀크는 가공하기 위하여 필요한 소량의 화학약품을 함유한 것도 있으며, 분상 또는 입상의 물품은 점결방지제를 함유할 수도 있다.”라는 설명을 근거로 관세율표의 해석에 관한 통칙 제1호 및 제6호를 적용하여 HSK 제0401.20-0000호에 분류하였다.

그런데 세번 제0401호에 분류되는 우유는 지방분의 함유량에 따라 4개의 소호(세분류)로 구분되는바, 지방분이 전중량의 100분의 1 이하인 제품은 제0401.10호에, 지방분이 전중량의 100분의 1을 초과하고 100분의 6 이하인 제품은 제0401.20호에, 지방분이 전중량의 100분의 6을 초과하고 100분의 10

6) 관세평가분류원 품목분류2과-5931, 2015.07.29.

7) 관세평가분류원 품목분류2과-9764, 2013.12.30.



이하인 제품은 제0401.40호에, 지방분이 전중량의 100분의 10을 초과하는 제품은 제0401.50호에 각각 분류하여야 한다.

우유는 약 88%의 수분을 함유하고 있는데, 우유의 수분을 제거하여 가루로 만든 것이 분유이다. 분유는 밀크를 농축하지 아니한 제품에 해당될 수 없기 때문에 세번 제0401호의 분류범위를 벗어나고, 밀크 제품의 농축을 분류조건으로 하는 세번 제0402호에 분류될 수 있다.

또한 커피우유나 초콜릿우유 등과 같이 우유를 주원료 하여 다른 식품 또는 향료와 색소를 첨가하여 만

든 가공우도 세번 제0401호의 분류범위에 벗어나기 때문에 분유와 마찬가지로 세번 제0402호에 분류되어야 한다.

제04류에 분류되는 “밀크”(Milk)는 전유(全乳)나 탈지(脫脂)유를 의미하는데, 탈지유는 일부 탈지(脫脂)나 완전 탈지(脫脂)를 한 것으로 한정된다(류주1).

여기에서 전유(full cream milk)는 지방을 빼지 아니한 자연 상태의 우유를 말하고, 탈지유(skimmed milk)는 우유에서 지방을 빼고 남은 것으로 지방이 거의 없고 단백질, 칼슘 따위는 그대로 남아 있기 때문에 칼로리가 낮아서 여러 식품의 가공 원료로 쓰인다.



그리고 우유에서 얻는 지방질을 크림(Cream)이라 하는데, 그 성상이 노란 빛깔의 유액상(乳液狀)으로 생겼으며 버터, 아이스크림 따위의 원료나 조리에 쓴다.

세번 제0402호에 분류될 수 있는 탈지유의 적용기준과 관련하여 관세당국은 “탈지유에서 유당 및 회분의 일부를 초여과(ultra-filtration) 방법으로 제거한 후 농축 건조한 미황색 분말 제품<sup>8)</sup>(제시규격: 단백질함량 42%이상, 건조기준)”에 대한 품목분류사례<sup>9)</sup>에서 다음과 같은 근거를 들어 HSK 0402.10-1010호에 분류하였다.

관세당국이 제시하는 근거는 “관세율표 및 HS 해설서에서 탈지분유에 대한 구체적인 성분 및 규격기준이 없으며, 탈지분유는 제0402호에 분류하되 지방분의 함유량에 따라 100분의 1.5이하인 것은 제0402.10호에 분류하고, 그 함유량이 100분의 1.5를 초과하는 경우에는 제0402.21호 등에 각각 구분하도록 되어 있다.”

그리고 관세율표상 제0404호의 용어에서 “따로 분류된 것 이외의 천연밀크의 조성을 함유하는 물품”이란 관세율표 제4류 및 다른 류에 분류되지 않는 것으로서 “하나 또는 그 이상의 천연밀크 구성성분이 부족(lack)한 제품 또는 천연밀크 구성성분을 첨가한 밀크 등”이 해당되는 것으로, 세번 제0404호에 분류되기

위해서는 천연밀크 구성성분인 단백질·유당·미네랄 중 하나 이상의 성분이 전혀(거의) 없거나 또는 상당부분이 제거된 것이 분류된다는 것이다.

따라서 쟁점물품은 비록 일반적인 탈지분유 제조공정과 달리 유당과 회분 함유량의 일부를 조정하였다 하여도 그 폭이 매우 적을 뿐만 아니라 본 제품은 탈지분유의 본질적인 특성을 유지하는 물품이며, 또한 농림부(국립수의과학검역원)에서도 “축산물의 가공기준 및 성분규격”에서 정하는 “탈지분유”로 분류된다는 최신 내용(축산물규격과-1538, 2005.06.10)을 참고하면 본 제품은 지방분의 함유량이 100분의 1.25이하인 탈지분유라는 것이다.

한편, 발효유의 하나로 우유나 양젖 따위를 살균하여 반쯤 농축하고 유산균을 번식시켜 만든 영양 식품인 요구르트(yogurt)는 관세율표상 제0403호에 분류된다. 세번 제0403호의 분류범위에는 요구르트 이외에 유산균 음료의 일종인 캐피어(kephir)도 포함된다.

아울러 밀크나 크림에 추가된 가공도가 농축 또는 설탕이나 감미료 첨가를 넘어 이루어진 제품도 세번 제0403호에 분류된다. 이러한 범주의 제품에는 버터밀크(butter milk)<sup>10)</sup>, 응고밀크와 응고크림(Curdled milk and cream), 그리고 그 밖의 발효되거나 산성화된 밀크와 크림이 있다.

8) 치즈제조용 원료로 중앙관세분석소 분석결과(정량분석 및 제시자료 검토), 건조기준으로 단백질 42.84%, 수분이 5.0%이하, 지방 0.86%, 유당이 50%이하, 회분이 7.4%로 나타남.

9) 관세평가분류원 품목분류과-104797, 2005.07.07.

10) 버터 제조 중에 부산물로 얻어지는 버터밀크(영양 많은 액체 혼합물)에 산 생성 젖산균과 곰팡이 생성 젖산균을 스타터로 접종하여 발효시킨 후 응고된 커드를 분쇄하고 액상화하여 만든 대표적인 산성우유이다.

탈지분유 등과 혼합된 요구르트의 분류범위와 관련하여 관세당국은 “요구르트 분말(50%), 탈지분유(48.5%), 요구르트 향(1%), 구연산(0.5%)을 혼합하여 조제한 미황색 분말(1.5kg/bag) 제품(아이스크림 제조용)”에 대한 품목분류사례<sup>11)</sup>에서 HS 해설서상 “요구르트에는 천연밀크성분보다 더해서(예: 비타민이나 무기염으로 보강하여 영양가를 높인 밀크), 극소량의 산화방지제나 밀크 중에 본래 존재하지 않는 비타민 뿐만 아니라 액체 상태로 수송 중 밀크 천연의 농도를 유지하기 위하여 소량의 안정제(예: 인산이나 트롬·중탄산나트륨)를 함유한 것도 있으며, 가루 모양이나 알갱이 모양의 물품은 점결방지제를 함유할 수도 있다.”라는 설명을 들어 관세율표의 해석에 관한 통칙 제1호 및 제6호를 적용하여 HSK 제0403.10-9000호에 분류하였다<sup>12)</sup>.

또한 관세당국은 “우유를 발효한 요구르트에 설탕, 꿀, 펙틴 등을 혼합하여 지제 용기에 포장 후 냉동한 제품(48oz, 1.36kg)[아이스크림 대용, 스무디 제조용 등]에 대한 품목분류사례<sup>13)</sup>에서 HS 해설서상 “제0403호에 해당하는 물품은 액상·페이스트상 또는 고형의 것(냉동한 것 포함)일 수도 있으며, 농축(예: 증발 또는 블록상·분 또는 입상) 또는 저장처리를 한 것일 수도 있다.”라는 설명과 “제0403호에 해당하는 물품에는 설탕 기타 감미료·향미료·과실(과육 및 잼 포함)·견과류 또는 코코아를 첨가한 것도 포함될 수 있다.”라는 설명을 들어 관세율표의 해석에 관한 통칙 제1호 및 제6호를 적용하여 HSK 제0403.10-2000호에 분류에 분류하였다<sup>14)</sup>.



11) 관세평가분류원 품목분류2과-8304, 2017.07.25.

12) 유사한 관세품목분류사례로 관세평가분류원 품목분류2과-8087(2015.10.21.)호의 “요구르트 분말 57%, 탈지분유 8%, 덱스트로스 11%, 유당 10%, 구연산 8%, 향 4%, 유단백질 2% 로 조제된 미황색 분말상 제품(아이스크림 제조용)”; 관세평가분류원 품목분류2과-986(2015.02.11.)호의 “요구르트 분말(50%), 탈지분유, 요구르트 향을 혼합하여 조제한 미황색 분말 제품(아이스크림 제조용); 관세평가분류원 품목분류2과-6707(2014.10.07.)호의 “요구르트분말 38.64%, 혼합탈지분유 13.9%, 뉴티리오에프비(밀전분) 8.4%, 해바라기씨 8%, 건포도 8%, 크랜베리 4%, 아몬드 3%, 보리플레이크 2.5%, 볶음현미 2.5%, 볶음백미 2.5%, 볶음현미찰쌀 2.5%, 파파야 2%, 고화방지분당 2.6%, 호두 1%, 구연산, 6중혼합유산균분말 등으로 혼합 조제된 것을 수지팩 소매포장 한 제품(내용량 35g)” 등이 있다.

13) 관세평가분류원 품목분류2과-10459, 2016.08.10.

14) 유사한 관세품목분류사례로 관세평가분류원 품목분류2과-5417(2014.08.08.)호의 “밀크, 설탕, 콘시럽, 요구르트 베이스, 딸기, 탈지분유, 크림, 구연산, 안정제, 향 등으로 조제하여 숙성 후 아이스크림 형태로 냉동하여 원형 지제용기에 소매포장한 제품(내용량 4oz)”이 있다.



## 2. 유장과 치즈

### (1) FTA 원산지상품의 인정요건

한-미 FTA에서 유장과 치즈는 원산지상품의 자격을 획득하려면 완전생산기준(WO)을 충족하지 못하는 한 그 상품은 제4류가 아닌 다른 류에 해당하는 비원산지 물품을 이용하여 한국이나 미국의 영역에서 가공되거나 획득되어야 한다.

즉, 원산지 결정기준으로 CC기준인 품목번호 2단위 변경기준이 원칙적으로 적용된다. 하지만 유장과 치즈의 가공에 이용한 비원산지 물품이 소호 제 1901.90호와 제2106.90호에 해당하는 물품이라면

비록 가공에 사용된 비원산지 재료가 제4류가 아닌 다른 류에 해당함에도 불구하고 예외적으로 그 상품은 원산지상품의 자격을 획득하는 것이 허용되지 않는다. 이것은 앞서 설명한 우유나 요구르트와 마찬가지로 낙농품이 조제식품으로 변경되어 쿼터를 우회할 가능성을 방지하기 위한 장치이다.

이에 따라 유제품의 제조법에 비추어 볼 때 제4류에 분류되지 아니하는 물품으로부터 유장과 치즈를 생산하는 것은 어려우므로 한-미 FTA에서 유장과 치즈는 사실상 완전생산기준(WO)을 충족하지 못하면 원산지상품의 자격을 획득하는 것은 불가능하게 된다.

한편, 미국에서 수입되는 신선치즈(HSK 제 0406.10-1010호/제0406.10-1090), 분상(가루)치즈(HSK 제0406.20-0000호), 가공치즈(HSK 제 0406.30-0000호) 원산지상품은 계약상대국인 미국의 영역에 소재하는 수출자가 간혹 치즈와 우유, 크림 제품, 유제품 원료 등 광범위한 낙농제품을 생산하여 판매하는 회사이라고 하더라도 그 생산시설이 미국의 영역이 아닌 캐나다, 호주, 아르헨티나 등에 분산되어 있을 수 있고, 각 생산지역별 생산품도 각기 다를 수 있다.

이에 따라 관세당국의 입장에서 미국의 영역이 아닌 생산시설에서 생산된 제품이 한-미 FTA 원산지상품으로 둔갑하는 우회수입의 위험성이 존재할 수 있다.

아울러 미국의 영역에 소재하는 수출자가 제3국으로부터 원유(세번 제0401호·제0402호)를 수입하여 미국 내 공장에서 치즈류 생산의 원재료로 사용할 경우 세번변경기준인 원산지결정기준을 충족하지 못하게 되므로 원산지자격이 부인될 가능성은 높을 것이다.

한-EU FTA에서 유장과 치즈는 사용된 제4류의 모든 재료가 한국이나 EU 회원국의 영역에서 완전 획득되는 생산(WO)에 한하여 원산지상품의 자격을 획득할 수

있다. 그리고 한-EFTA FTA에서도 유장과 치즈는 사용된 제4류의 모든 재료가 한국이나 EFTA 회원국의 영역에서 완전 획득되는 생산(WO)에 한하여 원산지상품의 자격을 획득할 수 있다.

## (2) 관세품목분류

젖 성분에서 단백질과 지방을 빼고 남은 부분인 유장(乳醬: whey)은 관세율표상 제0404호에 분류된다. 하지만 유장으로부터 얻어진 물품으로서 건조물 상태에서 계산하여 무수유당(無水乳糖)으로 표시한 유당(乳糖)의 함유량이 전 중량의 100분의 95를 초과하는 것은 관세율표상 제1702호의 용어에서 특정하여 구체적으로 기술하고 있기 때문에 제04류의 분류범위에서 제외된다(류주4.가).

여기에서 유당의 중량비율 계산방법에 있어서 “건조한 상태”는 자유수<sup>15)</sup>(free water)와 결정수<sup>16)</sup>(water of crystallisation) 두 가지 모두가 제거된 것을 말한다. 그리고 유장의 분류범위는 그 가공상태가 농축하였거나 설탕 기타 감미료를 첨가하였는지의 여부를 불문하고, 천연밀크의 조성을 함유하는 그 밖의 물품은 그 가공상태가 설탕 기타 감미료를 첨가하였는지의 여부를 불문하고 분류범위를 벗어나지 않는다<sup>17)</sup>.

15) 지표에 가장 가까이 있는 불투수층(不透水層)과 지표 사이에 있는 지하수를 말한다.

16) 결정성 물질 속에 일정한 비율로 함유되어 있는 물을 말하는데, 화학 결합에 의하여 결정 속에서 특정의 위치를 차지하며, 결정 구조를 안정하게 유지한다.

17) 관세당국의 분류사례로는 관세평가분류원 품목분류2과-1910(2018.03.15.)호의 유청분말 99%와 글리세린지방산에스테르 1%로 혼합된 유백색 분말(라면 스프의 원료); 관세평가분류원 품목분류2과-4642(2016.05.10.)호의 유크림 55%, 유당 19.5%, 전지분유 15%, 유청분말 9% 등으로 혼합, 분무건조하여 제조한 미황색계 분말(지방분이 전 중량의 100분의 1.5를 초과하고 그 용도는 제과, 제빵, 스프 등 식품의 원료); 관세평가분류원 품목분류2과-3322(2015.05.15.)호의 우유에서 특정성분을 제거하여 얻어진 미황색 분말상의 우유 단백질 농축물(단백질 85%미만, 지방 1.5%이하이고 그 용도는 식품원료); 관세평가분류원 품목분류2과-269(2015.01.13.)호의 전지분유 88%, 탈염유청분말 12%로 조제된 미황색 분말(지방분 1.5% 초과하고 그 용도는 식품) 등이 있다.

관세율표상 소호 제0404.10호의 용어에서 “변성유장”(modified whey)의 적용범위는 예컨대 유장으로 부터 유당·단백질 또는 무기질을 전부 또는 일부를 제거한 것이나 유장에 천연조성분을 첨가한 것 또는 유장의 천연조성분을 혼합한 것과 같이 유장의 조성분에서 구성된 동물성 생산품을 말한다(류소호주1).

관세율표 제0406호에는 치즈와 커드가 분류될 수 있다. 치즈(cheese)는 우유 속에 있는 카세인을 뽑아 응고·발효시킨 식품으로 단백질, 지방, 비타민이 많이 들어 있으며 요리, 제과 따위에 쓰인다. 그리고 커드(curd)는 우유에 산(酸) 또는 레닌이나 펩신 따위를 넣었을 때 생기는 응고물로 치즈를 만드는 데 쓴다.

세번 제0406호의 용어에서 “치즈”(cheese)의 적용범위는 유장의 농축물(concentration)에 밀크 또는 유지방(milkfat)을 첨가하여 얻어지는 동물성 생산품으로서 다음과 같은 세 가지 특성은 치즈의 적용을 위한 전제조건이 된다: ① 유지방의 함유량이 건조중량으로 전중량의 100분의 5 이상인 것; ② 건조물의 함유량이 전중량의 100분의 70 이상 100분의 85 이하인 것; ③ 성형되어(moulded) 있거나 성형될 수 있는 것.

치즈<sup>18)</sup>는 크게 자연치즈와 가공치즈로 나뉜다. 자연치즈는 우유가 자연 상태에서 혹은 저열처리로 응고된 것을 그대로 먹거나(후레스 치즈) 또는 젖산균 흰곰팡이 푸른곰팡이를 넣어 숙성시킨 것이다. 반면 가공치즈는 여러 가지 자연치즈와 식품첨가제, 유화제 등을 섞고 가열해 모양을 만들어내는 것으로 보존기간이 길고 품질이 균일한 게 특징이다.



18) 치즈의 제조법은 다양한 방법이 존재한다. 그 공정 또한 복잡 하나 원리적인 부분은 다음과 같다. ① 응고(凝固; Coagulation) >우유류를 렌넷 효소나 젖산균에 의하여 굳어지게 한다. ② 배수(排水; Drainage) >젖산균이 생성하는 산에 의해서, 또는 가열에 의하여 응고된 우유를 가늘게 절단하고 점차적으로 수축시키면서 수분을 제거한다. ③ 성형(成型; Moulding) >수축된 응유(凝乳)를 판에 채워 압착하고 배수시키면서 예비발효를 계속 시킨다. ④ 숙성(熟成; Ripening) >일정한 온도를 유지하는 장소에 수주일~수개월, 종류에 따라서는 1년 이상을 두어 발효미생물의 작용에 의하여 특유한 풍미와 조직을 가지게 한다. 이와 같은 4단계의 조건을 여러 가지로 배합하여 서로 다른 종류의 특징을 갖는 치즈를 만든다. 숙성기간 동안 젖당은 젖산으로 변화해 치즈 내부를 산성으로 만들고, 젖산균이나 다른 미생물에서 분비되는 여러 가지 효소에 의하여 단백질은 펩티드를 거쳐 아미노산으로 분해되어 맛있는 성분으로 변화한다. 지방은 지방산으로 분해되고 다시 알데히드나 케톤·휘발성 카르보닐화합물등 향기의 주체성분이 된다. 아미노산의 일부는 다시 지방산이나 황화합물이 되어 풍미의 중요성분으로 변해간다. 치즈의 종류에 따라 풍미가 다른 것은 발효 미생물의 종류와 환경조건이 다르기 때문이다. 치즈는 제조법의 차이, 숙성기간의 장단(長短), 보존 조건 등에 따라 같은 종류라도 성분에 차이가 있다.