

부속서 I의 부록

스위스 치즈

특혜 대우는 치즈가 첨부된 증명서 서식에 따라 적합한 정의에 정확하게 부합함을 증명하는 진품 증명서 제출을 필요로 한다.

가) 정의

이름 :	에멘탈 ¹⁾ 또는 에멘탈러*(Emmental or Emmentaler)
모양 및 외관 :	프로피온산 발효를 통해 가공한 생우유로 만든 하드치즈임. 치즈덩어리는 단단한 황갈색 외피를 가짐. 습한 환경에서 저장된 치즈는 갈색에서 검은색에 이르는 색깔을 띌 수 있음.
높이 :	16 ~ 27 cm
지름 :	80 ~ 100 cm
무게 :	75 ~ 120 kg
질감 :	탄력적이고 접착력이 없는 덩어리로 작은 것부터 중간 사이즈에 이르는 구멍을 가짐.
색상 :	아이보리에서 황색에 이름.
맛 :	약간의 신맛, 단맛, 짭맛, 향긋함.
특징 :	건조품의 지방함량 45 ~ 55 % 수분 함량 최대 38 %

이름 :	스브린츠*(Sbrinz)
모양 및 외관 :	생우유로 만든 하드치즈임. 치즈 덩어리는 둥글고 짙은 연노란색에서 금색을 가짐. 최소 16개월동안 숙성시킴.
높이 :	12 ~ 15 cm
지름 :	45 ~ 65 cm

1) “스위스산” 문구가 덧붙을 수도 있다.

무게 :	25 ~ 45 kg
질감 :	약간 탄력적인 덩어리로 조금 부서지기 쉬우며 접착력이 있음. 약간 건조하며 상당히 까칠까칠함.
색상 :	아이보리에서 연노란색에 이름.
맛 :	과일맛, 향긋함, 약간 구운맛, 짠맛, 약간 단맛, 과일향이 나는 구운 치커리로 맛이 강조되며 파인애플 맛을 연상시킴.
특징 :	건조품의 지방함량 약 45 % 수분 함량 약 35 %
이름 :	그뤼에르* 또는 그뤼에르 달파쥐*(Gruyre or Gruyre d'alpage)
모양 및 외관 :	생우유로 만든 하드치즈임. 치즈덩어리는 흠이 없고 균일한 갈색을 띤 외피를 가짐. 모양은 균형이 잘 잡힘.
높이 :	9 ~ 12 cm
지름 :	50 ~ 65 cm
무게 :	20 ~ 40 kg
질감 :	표면은 부드럽고 조금 습하며 잘 부서짐.
색상 :	아이보리에서 연노란색에 이름.
맛 :	다소 짠맛이 남. 산 발효 과정과 저장실 숙성이 결합되어 약간의 과일 맛이 남.
특징 :	건조품의 지방함량 49 ~ 53 % 수분 함량 34 ~ 38 %
이름 :	전지 아펜젤러* 및 25% 아펜젤러*(Appenzeller full fat and Appenzeller 1/4 fat)
모양 및 외관 :	생우유로 만든 하드치즈임. 치즈덩어리는 저장소에서 숙성과정을 통한 황갈색 외피를 가짐.
높이 :	6 ~ 9 cm
지름 :	30 ~ 33 cm

* “스위스산” 문구가 덧붙을 수도 있다.

무게 :	6 ~ 8 kg
질감 :	전지 아펜젤러 : 다소 적은 수의 둥근모양 구멍이 골고루 퍼져 있으며, 무광광택제로 가볍게 윤기가 나도록 함. 25% 아펜젤러 : 작은 둥근모양 구멍이 다소 많음.
색상 :	아이보리에서 연노란색에 이름.
맛 :	향기로우며 이는 숙성기간에 따라 맛이 강해짐.
특징 :	전지 아펜젤러 : 건조품중 지방함량최대 50 % 수분함량 최대 42 % 25% 아펜젤러 : 건조품중 지방함량최대 20 % 수분함량 최대 53 %

b) 진품 증명서

첨부된 서식에 따른 진품 증명서는 스위스연방농업국이 위임한 기관에서 발행된다. 사후 확인요청서는 스위스연방농업국에 제출하여야 한다.

진품 증명서

1. 수출자(성명 및 주소)	아래 명시된 치즈 증명서 (HS 품목분류체계에 의한 코드번호) 일련번호 진품
2. 수하인(성명 및 주소)	3. 위임기관
주석	4. 송장 번호 및 발행일자
5. 화인과 수량-번호와 포장종류	6. 총 중량(kg)
	7. 순 중량(kg)
8. 위임기관 사증 위에 언급된 송장은 대한민국과 스위스 간의 농업에 관한 협정의 부속서 I의 부록에 기재된 사항을 준수하여 명시된 스위스 치즈를 포함함을 증명한다. 발행장소 및 발행일자 : 서명: 위임기관 직인(인장):	
9. 대한민국 세관당국용	