

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Juin 2020	

I. DOMAINE D'APPLICATION

Description du produit	Code NC	Pays
Produits laitiers		Corée du Sud

II. CERTIFICAT GENERAL

Code AFSCA Titre du certificat

EX.VTP.AA.14.04 Certificat vétérinaire pour l'exportation de lait et de 5 p.
produits laitiers propres à la consommation humaine

La version 14.04 du certificat général doit être utilisée pour l'exportation de lait et produits laitiers vers la Corée du Sud. Si la version du certificat général qui est disponible sur le site de l'AFSCA est une version ultérieure à celle-ci, l'opérateur doit retarder son envoi et prendre contact avec son ULC.

Les envois qui partent avec la mauvaise version du certificat peuvent être refusés à la frontière coréenne.

III. CONDITIONS GENERALES

Produits laitiers qui peuvent être exportés vers la Corée du Sud

La Belgique est uniquement autorisée à exporter les produits suivants ⁽¹⁾ :

Catégorie	Produit(s) ⁽²⁾
Laits (Milks)	- Lait (Milk) - Lait à faible teneur en matière grasse (Low-fat milk) - Lait écrémé (Non-fat milk)
Laits transformés (Processed milks)	- Lait transformé (Processed milk) - Lait transformé à faible teneur en matière grasse (Low fat processed milk) - Lait transformé écrémé (Skimmed processed milk)
Babeurre (Buttermilks)	
Crèmes (Milk creams)	
Beurres (Butters)	
Fromages (Cheese)	
Poudres de lait (Milk powders)	

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Juin 2020	

(Whey)	
Crèmes glacées (Ice creams)	

(1) voir point V. de cette instruction pour des détails quant à la description des catégories et des produits qui s'y rapportent
(2) si rien n'est mentionné dans la colonne pour une catégorie spécifique, c'est que tous les produits de la catégorie concernée peuvent être exportés

Si un opérateur souhaite exporter d'autres types de produits laitiers vers la Corée du Sud, une approbation des autorités Coréennes doit être obtenue au préalable.

A cet effet, l'opérateur introduit une demande d'agrément auprès de son ULC (voir plus loin), à laquelle il ajoute des informations relatives au produit en annexe. Les informations relatives au produit qui doivent être ajoutées sont une description du produit (composition, fiche produit) et une description du processus de fabrication de celui-ci.

L'Administration centrale veille au traitement de la demande d'élargissement de la gamme de produits autorisés et envoie une demande à l'autorité Coréenne compétente (MFDS – Ministry of Food and Drug Safety).

Agrément pour l'exportation vers la Corée du Sud

Les établissements exportant vers la Corée du Sud doivent être enregistrés au préalable auprès des autorités Coréennes.

Une liste des établissements enregistrés par les autorités Coréennes est disponible sur le site internet de celles-ci. Cette liste peut être consultée de la manière suivante :

- aller sur le site internet des autorités Coréennes : <https://impfood.mfds.go.kr/>
- aller sur « Petition application » dans le bordereau bleu supérieur ;
- cliquer sur le lien « List for registrated foreign establishments » qui apparaît;
- mentionner BELGIUM dans le premier encart (Country), en lettres capitales, sinon cela ne marche pas;
- choisir l'activité d'application dans le menu déroulant dans le deuxième encart (Type of business) : pour les produits laitiers, il faut sélectionner « milk processing plant »;
- appuyer sur le bouton bleu (Search).

Si ça ne fonctionne pas correctement (mélange d'anglais et de coréen), appuyer sur « Korean » puis de nouveau sur « English » en haut à droite : cela devrait résoudre le problème.

Les opérateurs qui ne sont pas encore repris dans cette liste et qui souhaitent s'enregistrer auprès des autorités Coréennes en vue d'une exportation future, doivent introduire une demande d'agrément pour l'exportation vers la Corée du Sud auprès de leur ULC, suivant la procédure générale et à l'aide du formulaire de demande (EX.VTP.agrémentexportation). La demande d'agrément doit mentionner le produit laitier que l'opérateur souhaite exporter, et la catégorie à laquelle il appartient conformément aux définitions des catégories fournies plus haut.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Juin 2020	

Pour être recevable, la demande d'agrément doit être accompagnée des documents suivants :

- le formulaire d'enregistrement coréen complété – ce formulaire est disponible sur le site de l'[AFSCA](#);
- la lettre d'agrément générale de l'établissement, délivrée par l'AFSCA;
- un résumé des contrôles officiels par l'AFSCA au cours de l'année écoulée, des résultats de ces contrôles et des actions entreprises pour remédier aux non-conformités (voir modèle de résumé au point IV. de cette instruction) :
 - o ce résumé doit être visé par l'AFSCA (cacheté et signé),
 - o seules doivent être mentionnées les inspections effectuées dans le cadre de l'activité de production de produits laitiers destinés à la consommation humaine,
 - o les inspections doivent dater de moins d'un an : si les scopes « infrastructure, installations et hygiène », « traçabilité », « étiquetage », « notification obligatoire » n'ont pas été contrôlés au cours de l'année écoulée dans le cadre du plan de contrôle, l'opérateur doit prendre contact avec son ULC pour demander la réalisation d'inspections adressant ces différents scopes en vue de l'introduction d'une demande d'agrément pour l'exportation vers la Corée du Sud, et ce avant d'introduire sa demande d'agrément auprès de l'ULC;
- un résumé du plan HACCP de l'établissement (qui reprend notamment les CCP et limites critiques, et qui détaille le système de monitoring, les mesures de correction et les méthodes de vérification);
- un diagramme détaillant le flux de production du produit que l'opérateur souhaite exporter, et sur lequel les différents CCP d'application sont mentionnés.

Tous les documents doivent être en anglais ou accompagnés d'une traduction assermentée vers l'anglais, sinon ils ne seront pas pris en compte par les autorités Coréennes.

Pour compléter le formulaire d'enregistrement coréen, l'opérateur doit tenir compte des instructions suivantes :

Général information

- *Name of establishment* : mentionner le nom de l'établissement tel qu'il est repris dans Foodweb (car c'est ce nom-là qui apparaîtra plus tard sur les certificats d'exportation);
- *Representative* : mentionner le nom du CEO ou du président de l'établissement;
- *EST No or registration number*. mentionner le numéro d'agrément de l'établissement tel qu'il est repris dans Foodweb (car c'est ce numéro-là qui apparaîtra plus tard sur les certificats d'exportation – ne pas rajouter de BE ou EC inutiles à ce numéro);
- *Date of approval* : mentionner la date à laquelle l'agrément général de l'établissement a été délivré (cette date est mentionnée dans Foodweb);

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Juin 2020	

- *Address* : mentionner l'adresse de l'établissement tel qu'elle est reprise dans Foodweb (car c'est cette adresse-là qui apparaîtra plus tard sur les certificats d'exportation).

Type of registration

Cocher « Initial registration ».

Status of establishment

- *Person in charge of sanitation* : renseigner les informations relatives au responsable qualité de l'établissement;
- *Type of business* : cocher « milk processing plant »;
- *Whether a food safety management applies* :
 - o Cocher les cases « Yes » et « HACCP »;
 - o Si l'établissement dispose d'un certificat de référentiel international (type BRC / IFS / etc...), cocher également le deuxième « Yes » et renseigner les informations relatives au certificat en question.

Item information

Cocher « Processed milk products » dans la partie « Processed livestock products » (3^{ème} partie).

Déclarations de l'opérateur

- Cocher les deux déclarations;
- Dater et signer : la personne qui signe doit être le CEO ou président de l'établissement dont le nom a été mentionné en haut de la demande.

L'ULC vérifie que les documents soumis sont complets et conformes à la réalité. Le cas échéant, l'ULC transmet la demande d'agrément à l'administration centrale qui fera suivre aux autorités coréennes (MFDS – Ministry of Food and Drug Safety).

L'agrément prend cours après la réception de la confirmation écrite émanant de la DG Contrôle.

L'enregistrement est indispensable pour pouvoir exporter. Aucun certificat d'exportation ne sera délivré tant que l'opérateur ne sera pas repris dans la liste des établissements enregistrés publiée sur le site internet des autorités Coréennes. L'AFSCA ne peut être tenue responsable des délais d'enregistrement.

Modification de l'enregistrement auprès des autorités de Corée du Sud

Toute modification des informations reprises dans le document d'enregistrement (nom, adresse, personne de contact, etc...) doit être communiquée aux autorités Coréennes. Cette communication relève de la responsabilité de l'opérateur.

L'opérateur doit introduire une demande d'adaptation auprès de son ULC au moyen du formulaire d'enregistrement coréen mentionné plus haut. Les modalités pour compléter le questionnaire, mentionnées ci-dessus, restent d'application, si ce n'est que dans la partie Type of Registration, il faut cocher « Update of registered

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Juin 2020	

information ». L'ULC transmet la demande d'adaptation à l'administration centrale, qui la fait suivre aux autorités coréennes.

Toute incohérence entre les données mentionnées sur le site internet des autorités Coréennes et celles effectives de l'opérateur (qui seront mentionnées sur le certificat d'exportation) peut aboutir au blocage d'un envoi à la frontière.

L'AFSCA ne pourra être tenue responsable de la qualité des données d'enregistrement des opérateurs sur le site internet des autorités Coréennes, ni du blocage de marchandises qui pourrait en résulter.

Inspection par les autorités de Corée du Sud

Les autorités Coréennes se réservent le droit d'inspecter les établissements exportant vers la Corée du Sud à tout moment, donc avant leur enregistrement, voire après celui-ci. Les résultats de cette inspection peuvent influencer l'enregistrement / le maintien de l'enregistrement de l'opérateur.

Par la soumission d'un dossier d'enregistrement auprès des autorités Coréennes, l'opérateur s'engage à accueillir une telle visite d'inspection : l'opérateur ayant soumis un dossier d'enregistrement ne peut donc s'opposer à la réalisation d'une telle visite. Les éventuels coûts liés à une telle visite sont à charge du demandeur.

IV. CONDITIONS SPECIFIQUES

Exportation de crèmes (Milk creams)

Lorsque les produits exportés contiennent de la crème, la déclaration additionnelle suivante doit être ajoutée au certificat général :

In case of export of milk cream, a LTLT treatment at 65 – 68°C for 30 minutes (1800 seconds), a HTST treatment at 74 – 76°C for 15 to 20 seconds or an equivalent heat treatment has been applied /
 In geval van export van room, werd een LTLT behandeling bij 65 – 68°C gedurende 30 minuten (1800 seconden), een HTST behandeling bij 74 – 76°C gedurende 15 – 20 seconden of een gelijkwaardige hittebehandeling toegepast /
 En cas d'exportation de crème, un traitement LTLT à 65 - 68°C pendant 30 minutes (1800 secondes), un traitement HTST à 74 - 76°C pendant 15 à 20 secondes ou un traitement thermique équivalent a été appliqué.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Juin 2020	

Exportation de crèmes glacées (ice creams)

Lorsque les produits exportés contiennent de la crème glacée, la déclaration additionnelle suivante doit être ajoutée au certificat général :

In case of export of ice cream, a LTLT treatment at 68.5°C for 30 minutes (1800 seconds) or an equivalent heat treatment has been applied /
 In geval van export van roomijs, werd een LTLT behandeling bij 68.5°C gedurende 30 minuten (1800 seconden) of een gelijkwaardige hittebehandeling toegepast /
 En cas d'exportation de crème glacée, un traitement LTLT à 68.5°C pendant 30 minutes (1800 secondes) ou un traitement thermique équivalent a été appliqué.

V. CONDITIONS DE CERTIFICATION

Une copie conforme du certificat doit être délivrée en même temps que le certificat. Pour la délivrance de la copie officielle, se référer à la procédure d'application. La mention « Copie certifiée conforme destinée à APQA / Certified copy designated for APQA » doit être apposée sur la copie conforme.

Certificat général

Vérifier que l'opérateur est bien enregistré auprès des autorités Coréennes (pour la méthode de vérification, voir le bas de la page 2 de cette instruction).

Vérifier que les produits exportés sont inclus dans les catégories de produits laitiers que la Belgique est autorisée à exporter vers la Corée du Sud (voir points III. et VII. de cette instruction).

Déclarations additionnelles

Les déclarations additionnelles ne s'appliquent qu'aux exportations de crème et de crème glacée. L'opérateur soumet les preuves nécessaires à l'agent certificateur pour montrer que les conditions de température ont été respectées.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Juin 2020	

VI. MODELES DE DOCUMENTS

Modèle de tableau récapitulatif des contrôles officiels effectués par l'AFSCA – à fournir comme annexe lors de l'enregistrement sur le site des autorités coréennes

Le résumé des contrôles officiels effectués par l'AFSCA est idéalement présenté sous forme de tableau (un pour les inspections, un pour les échantillons).
L'opérateur peut retrouver toutes les informations nécessaires dans son dossier dans Foodweb.

Exemple de tableau pour les inspections :

Type of official control	Date	Scopes adressed	Outcome of the control	Follow-up / Corrective measures taken by operator	Name of the FASFC official that carried out the inspection
INSPECTION	(1)	Check-lists addressing (2) - -	(3)	(4)	(5)
	(1)	Check-lists addressing (2) - -	(3)	(4)	(5)

(1) l'inspection doit dater de moins d'un an. Mentionner la date sous le format jj/mm/aaaa

(2) Mentionner uniquement les scopes qui ont un lien avec la production de produits laitiers destinés à la consommation humaine et qui ont été effectivement contrôlés.

Peut-être un ou plusieurs des suivants :

- Infrastructure, installation and hygiene requirements
- Traceability requirements
- Packaging and labelling requirements
- Mandatory notification requirements
- Requirements for by products not destined to human consumption

(3) Mentionner le résultat de l'inspection. Peut-être un des suivants :

- Favorable
- Favorable with remarks
- Non favorable

(4) Décrire les éventuelles mesures correctives qui ont été prises, ou écrire "Not applicable" s'il ne s'est pas avéré nécessaire de prendre des mesures correctives.

(5) Mentionner le nom de l'agent de l'AFSCA qui a réalisé la visite d'inspection.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Juin 2020	

Exemple de tableau pour les analyses :

Type of official control	Date	Matrix	Parameter	Outcome of the control	Follow-up / Corrective measures taken by operator
SAMPLING	(1)	Whole milk	Aflatoxin M1	(2)	(3)
		Growth milk	Fish allergens	(2)	(3)
		Whole milk	Milk allergens	(2)	(3)
	(1)	Whole milk	PCBs	(2)	(3)
	(1)	Drinks based on milk	Listeria monocytogenes	(2)	(3)
		Pudding	Salmonella spp	(2)	(3)
Pudding		Enterobacteriaceae	(2)	(3)	

(1) Mentionner la date sous le format jj/mm/aaaa

(2) Mentionner le résultat de l'analyse. Cela peut être l'une des options suivantes :

- Conform
- Non conform

(3) Décrire les éventuelles mesures correctives qui ont été prises, ou écrire "Not applicable" s'il ne s'est pas avéré nécessaire de prendre des mesures correctives.

VII. DESCRIPTION DES CATEGORIES ET PRODUITS LAITIERS TELS QUE DEFINIS PAR LES AUTORITES COREENNES

La Corée du Sud classe les produits laitiers en différentes catégories et produits.

Catégorie		Produits au sein de la catégorie	
1.	Laits (Milks)	1.1.	Lait (Milk) = lait entier, pasteurisé ou stérilisé (teneur en lait 100%)
		1.2.	Lait reconstitué (Restored milk) = produit reconstitué, à partir de produits laitiers, en lait pasteurisé ou stérilisé (aux spécificités équivalentes à celles de la poudre de lait entier), et qui contient au moins 11% d'extrait sec total provenant du lait
		1.3.	Lait à faible teneur en matière grasse (Low-fat milk) = lait, pasteurisé ou stérilisé (teneur en lait 100%) dont la teneur en matière grasse a été ajustée entre 0,6 et 2,6%
		1.4.	Lait reconstitué à faible teneur en matière grasse (Restored low-fat milk) = produit reconstitué, à partir de produits laitiers, en lait à faible teneur en matières grasses pasteurisé ou stérilisé (aux spécificités équivalentes à celles de la poudre de lait écrémé), et qui contient au moins 8% d'extrait sec total non gras provenant du lait
		1.5.	Lait écrémé (Non-fat milk) = lait, pasteurisé ou stérilisé (teneur en lait 100%) dont la teneur en

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Jun 2020	

			matière grasse a été ajustée à 0,5% ou moins
		1.6.	Lait reconstitué écrémé (Restored non-fat milk) = produit reconstitué, à partir de produits laitiers, en lait écrémé pasteurisé ou stérilisé (aux spécificités équivalentes à celles de la poudre de lait écrémé), et qui contient au moins 8% d'extrait sec total non gras provenant du lait
2.	Laits transformés (Processed milks)	2.1.	Lait transformé (Processed milk) = produit qui utilise le lait entier cru ou un produit laitier comme principal ingrédient, auquel sont ajoutés d'autres aliments ou additifs alimentaires avant pasteurisation ou stérilisation, ou auquel d'autres aliments ou additifs alimentaires sont ajoutés de façon aseptique après pasteurisation ou stérilisation
		2.2.	Lait transformé à faible teneur en matière grasse (Low fat processed milk) = lait transformé tel que défini au point 2.1, dont le taux en matière grasse a été ajusté entre 0,6 et 2,6%
		2.3.	Lait transformé écrémé (Skimmed processed milk) = lait transformé tel que défini au point 2.1, dont le taux en matière grasse a été ajusté à 0,5% ou moins
		2.4.	Boisson au lait (Milk beverage) = boisson contenant pas moins de 4% d'extrait sec total non gras provenant du lait, et non classifié comme « autre produit laitier »
		2.5.	Lait fortifié (Fortified milk) = lait tel que défini au point 1.1, enrichi avec des vitamines ou des minéraux
		2.6.	Lait à faible teneur en matière grasse enrichi (Fortified low-fat milk) = lait à faible teneur en matière grasse tel que au point 1.3, enrichi avec des vitamines ou des minéraux
		2.7.	Lait reconstitué enrichi à faible teneur en matière grasse (Restored fortified low-fat milk) = lait reconstitué à faible teneur en matières grasses tel que défini au point 1.3, fortifié avec des vitamines ou des minéraux, et qui contient au moins 8% d'extrait sec total non gras provenant du lait
		2.8.	Lait écrémé enrichi (Fortified non-fat milk) = lait écrémé tel que défini au point 1.5, enrichi avec des vitamines ou des minéraux
		2.9.	Lait reconstitué enrichi écrémé (Restored fortified non-fat milk) = lait reconstitué écrémé tel que défini au point 1.5, enrichi avec des vitamines ou des minéraux
		2.10.	Lait supplémenté en bactéries lactiques (Lactic acid bacteria-added milk) = lait tel que défini au point 1.1, dans lequel des bactéries lactiques sont ajoutées
		2.11.	Lait à faible teneur en matière grasse supplémenté en bactéries lactiques (Lactic acid bacteria-added low-fat milk) = lait à faible teneur en matières grasses tel que défini au point 1.3, dans lequel des bactéries lactiques sont ajoutées (teneur en lait = 100%, à l'exception des bactéries)
		2.12.	Lait écrémé supplémenté de bactéries lactiques (Lactic acid bacteria- = lait écrémé tel que défini au point 1.5, dans lequel des bactéries lactiques sont ajoutées

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Juin 2020	

			added non-fat milk)	
		2.13.	Lait avec lactose hydrolysé (Hydrolyzed lactose milk)	= lait entier pasteurisé ou stérilisé dans lequel le lactose a été hydrolysé ou retiré, ou ce lait enrichi avec des vitamines et minéraux
		2.14.	Lait à faible teneur en matière grasse avec lactose hydrolysé (Low fat hydrolyzed lactose milk)	= lait avec lactose hydrolysé tel que défini au point 2.13, dont la teneur en matière grasse a été ajustée entre 0,6 et 2,6%
		2.15.	Lait écrémé avec lactose hydrolysé (Non-fat hydrolyzed lactose milk)	= lait avec lactose hydrolysé tel que défini au point 2.13, dont la teneur en matière grasse a été ajustée à 0,5% ou moins
3.	Lait de chèvre (Goat milk)	3.1.	Lait de chèvre (Goat milk)	= lait de chèvre pasteurisé ou stérilisé
4.	Laits fermentés (Fermented milks)	4.1.	Lait fermenté (Fermented milk)	= lait ou produits laitiers fermentés avec des bactéries à acide lactique ou des levures, ou ce lait et ces produits laitiers auxquels d'autres aliments ou additifs alimentaires ont été ajoutés, contenant pas moins de 3% d'extrait sec total provenant du lait
		4.2.	Lait fermenté épaissi (Thickened fermented milk)	= lait fermenté tel que défini au point 4.1, contenant pas moins de 8% d'extrait sec total non gras provenant du lait
		4.3.	Lait fermenté crémeux (Creamy fermented milk)	= lait fermenté tel que défini au point 4.1, contenant pas moins de 3% d'extrait sec total non gras provenant du lait et pas moins de 8% de matière grasse
		4.4.	Lait fermenté crémeux épaissi (Thickened creamy fermented milk)	= lait fermenté tel que défini au point 4.1, contenant pas moins de 8% d'extrait sec total non gras provenant du lait et pas moins de 8% de matière grasse
		4.5.	Babeurre fermenté (Fermented buttermilk)	= babeurre fermenté contenant pas moins de 8% d'extrait sec total non gras provenant du lait
		4.6.	Poudre de lait fermentée (Fermented milk powder)	= poudre de lait fermenté tel que défini au point 4.1, contenant pas moins de 85% d'extrait sec total provenant du lait
5.	Babeurre (Buttermilks)	5.1.	Babeurre (Buttermilk)	= résidu obtenu à la suite de la production de beurre à partir de la crème, pasteurisé ou stérilisé
		5.2.	Babeurre en poudre (Powdered buttermilk)	= babeurre tel que défini au point 5.1, sous forme de poudre
6.	Laits concentrés (Concentrated milks)	6.1.	Lait concentré (Concentrated milk)	= lait obtenu à partir de la concentration de lait entier, auquel d'autres aliments ou additifs alimentaires sont éventuellement ajoutés
		6.2.	Lait concentré écrémé (Concentrated skim milk)	= lait concentré tel que défini au point 6.1 et dont la teneur en matière grasse est ajustée à moins de 0,5%
		6.3.	Lait condensé sucré	= lait concentré tel que défini au

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Juin 2020	

			(Sweetened condensed milk)	point 6.1, sucré
		6.4.	Lait condensé écrémé sucré (Sweetened condensed skim milk)	= lait concentré écrémé tel que défini au point 6.2, sucré
		6.5.	Lait condensé transformé (Processed condensed milk)	= lait concentré tel que défini au point 6.1, ajouté d'autres aliments ou additifs alimentaires
7.	Crèmes (Milk creams)	7.1.	Crème (Milk cream)	= graisse d'origine laitière, dont la teneur en graisse laitière n'est pas inférieure à 30%, pasteurisée ou stérilisée
		7.2.	Crème transformée (Processed milk cream)	= produit obtenu par l'ajout d'autres aliments ou additifs alimentaires à la crème telle que définie au point 7.1, dont la teneur totale en graisse laitière n'est pas inférieure à 18%
		7.3.	Crème en poudre (Powdered milk cream)	= produit obtenu par la transformation en poudre de crème telle que définie au point 7.1, ajoutée d'autres aliments ou additifs alimentaires ou non, dont la teneur totale en graisse laitière n'est pas inférieure à 50%
8.	Beurres (Butters)	8.1.	Beurre (Butter)	= produit obtenu à partir de lait par la séparation ou la fermentation de matières grasses d'origine laitière, contenant pas moins de 80% de matière grasse laitière
		8.2.	Beurre transformé (Processed butter)	= beurre tel que défini au point 8.1, ajouté d'autres aliments ou additifs alimentaires, dont la quantité en matière grasse laitière n'est pas inférieure à 50% en termes de rapport pondéral de la teneur en matières grasses du produit
		8.3.	Huile de beurre (Butter oil)	= produit obtenu à partir de beurre ou de crème, par le retrait de quasiment tout (eau et solides de lait non gras), à l'exception de la graisse d'origine laitière
9.	Fromage (Cheese)	9.1.	Fromage à pâte dure (Hard cheese)	= produit fabriqué par coagulation du lait ou de produits laitiers, sous l'action de bactéries lactiques, d'enzymes coagulantes de protéines, d'acides organiques, etc..., et par égouttage du petit-lait
		9.2.	Fromage à pâte mi-dure (Semi hard cheese)	
		9.3.	Fromage à pâte molle (Soft cheese)	
		9.4.	Fromage frais (Fresh cheese)	
		9.5.	Fromage fondu à pâte dure (Hard processed cheese)	= produit fabriqué à partir de fromage naturel en tant qu'ingrédient principal, par l'ajout d'autres aliments ou additifs alimentaires, suivi d'un processus de fusion et d'émulsification, ou un produit qui n'est pas un fromage naturel et dont au moins 50%
		9.6.	Fromage fondu à pâte mi-dure (Semi-hard processed cheese)	
		9.7.	Fromage fondu combiné (Combined processed cheese)	

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Juin 2020	

		9.8.	Fromage fondu à pâte molle (Soft processed cheese)	d'extrait sec total provenant du lait proviennent de fromage naturel
10.	Poudres de lait (Milk powders)	10.14.	Poudre de lait entier (Whole milk powder)	= produit obtenu à partir de lait ayant été soumis à un processus visant à la transformer en poudre
		10.2.	Poudre de lait écrémée (Skim milk powder)	= produit obtenu à partir de lait écrémé ayant été soumis à un processus visant à le transformer en poudre
		10.3.	Poudre de lait sucrée (Sweetened milk powder)	= produit obtenu à partir de lait, ajouté de sucre / glucose / fructose / oligosaccharides, ayant été soumis à un processus visant à le transformer en poudre
		10.4.	Poudre de lait mélangée (Mixed milk powder)	= produit obtenu à partir de lait / lait écrémé / poudre de lait entier / poudre de lait écrémé, ajouté d'autres aliments ou additifs alimentaires tels que des céréales, du cacao, ayant été soumis à un processus visant à le transformer en poudre, contenant pas moins de 50% de lait / lait écrémé / poudre de lait entier / poudre de lait écrémé comme solides de lait
11.	Petit lait / Lactosérum (Whey)	11.1.	Petit lait / Lactosérum (Whey)	= produit obtenu à partir de la fermentation de ou l'ajout d'enzymes ou d'acides à du lait / lait à faible teneur en matières grasses, suivi(e) d'un processus de pasteurisation
		11.2.	Petit lait concentré / Lactosérum concentré (Concentrated whey)	= petit lait comme défini au point 11.1 où le processus de pasteurisation est remplacé par un processus de concentration
		11.3.	Poudre de petit lait / poudre de lactosérum (Whey powder)	= petit lait comme défini au point 11.1 où le processus de pasteurisation est remplacé par un processus visant à transformer le petit lait en poudre
		11.4.	Poudre de protéine de petit lait / poudre de protéine de lactosérum (Whey protein powder)	= petit lait comme défini au point 11.1 où le processus de pasteurisation est remplacé par un retrait du lactose et des minéraux et par un processus visant à transformer le produit obtenu en poudre
12.	Lactose (Lactose)	12.1.	Lactose (Lactose)	= produit obtenu à partir de la transformation en poudre d'hydrates de carbone obtenus à partir de lait écrémé ou de petit lait
13.	Produits de protéines de lait hydrolysées (Hydrolyzed milk protein products)	13.1.	Protéines de lait hydrolysées (Hydrolyzed milk protein)	= produit obtenu à partir de l'hydrolyse de protéines laitières et de la transformation de celles-ci en une forme adaptée à l'alimentation
		13.2.	Produit de protéines de lait hydrolysées (Hydrolyzed milk protein)	= produit qui utilise les protéines de lait hydrolysées telles que définies au point 13.1 comme ingrédient

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Juin 2020	

			product)	principal, et qui est produit dans le but d'être utilisé dans les produits laitiers
14.	Préparations pour nourrissons (Infant formulas)	14.1.	Préparations en poudre pour nourrissons (Powdered infant formula)	= produit sous forme de poudre, fabriqué à partir de lait / produits laitiers comme ingrédients principaux, par l'ajout de minéraux / vitamines / nutriments afin d'obtenir un produit similaire au lait humain, contenant pas moins de 60% d'ingrédients laitiers (ingrédients autres que l'eau contenu dans le lait)
		14.2.	Préparations liquides pour nourrissons (Liquid infant formula)	= produit sous forme liquide, fabriqué à partir de lait / produits laitiers comme ingrédients principaux, par l'ajout de minéraux / vitamines / nutriments afin d'obtenir un produit similaire au lait humain, contenant pas moins de 9% d'ingrédients laitiers (ingrédients autres que l'eau contenu dans le lait)
		14.3.	Préparations de suite en poudre (Powdered follow-up formula)	= produit sous forme de poudre destiné aux nourrissons et jeunes enfants de plus de 6 mois d'âge, contenant pas moins de 60% d'ingrédients laitiers
		14.4.	Préparations de suite liquides (Liquid follow-up formula)	= produit sous forme liquide destiné aux nourrissons et jeunes enfants de plus de 6 mois d'âge, contenant pas moins de 9% d'ingrédients laitiers
		14.5.	Autres préparations en poudre (Other powdered formula)	= substitut de lait humain sous forme de poudre, contenant pas moins de 60% d'ingrédients laitiers, et non repris sous lait maternisé en poudre ou lait de suite en poudre
		14.6.	Autres préparations liquides (Other liquid formula)	= substitut de lait humain sous forme liquide, contenant pas moins de 9% d'ingrédients laitiers, et non repris sous lait maternisé liquide ou lait de suite liquide
15.	Crèmes glacées (Ice creams)	15.1.	Crème glacée (Ice cream)	= produit à base de lait et de produits laitiers, auquel d'autres aliments ou additifs alimentaires peuvent être ajoutés, avant de subir un processus de congélation ; de façon générale, contenant pas moins de 6% de matières grasses d'origine laitière et pas moins de 16% d'extrait sec total provenant du lait
		15.2.	Lait glacé (Ice milk)	= crème glacée telle que définie au point 15.1, contenant pas moins de 2% de matières grasses d'origine laitière et pas moins de 7% d'extrait sec total provenant du lait
		15.3.	Sorbet (Sherbet)	= crème glacée telle que définie au point 15.1, contenant pas moins de 2% d'extrait sec total non gras provenant du lait

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Juin 2020	

		15.4.	Crème glacée à faible teneur en matière grasse (Low-fat ice cream)	= crème glacée telle que définie au point 15.1, contenant pas moins de 2% de matière grasse et pas moins de 10% d'extrait sec total non gras provenant du lait
		15.5.	Crème glacée écrémée (Non-milkfat ice cream)	= crème glacée telle que définie au point 15.1, contenant pas moins de 5% de matière grasse et pas moins de 5% d'extrait sec total non gras provenant du lait
16.	Poudres de crèmes glacées (Ice cream powder)	16.1.	Crème glacée en poudre (Ice cream powder)	= produit sous forme de poudre, à base de lait et de produits laitiers, auquel d'autres aliments ou additifs alimentaires peuvent être ajoutés, auquel de l'eau peut être ajoutée pour en faire de la glace après congélation ; de façon générale, contenant pas moins de 18% de matière grasse d'origine laitière et pas moins de 48% d'extrait sec total provenant du lait
		16.2.	Poudre de glace au lait (Ice milk powder)	= poudre de crème glacée telle que définie au point 16.1, contenant pas moins de 6% de matière grasse d'origine laitière et pas moins de 21% d'extrait sec total provenant du lait
		16.3.	Poudre de sorbet (Sherbet powder)	= poudre de crème glacée telle que définie au point 16.1, contenant pas moins de 6% d'extrait sec total non gras provenant du lait
		16.4.	Poudre de crème glacée écrémée (Non-milkfat ice cream powder)	= poudre de crème glacée telle que définie au point 16.1, contenant pas moins de 15% de matière grasse et pas moins de 15% d'extrait sec total non gras provenant du lait
17.	Mélanges de crèmes glacées (Ice cream mixes)	17.1.	Mélange de crème glacée (Ice cream mix)	= mélange sous forme liquide, à base de lait et de produits laitiers, auquel d'autres aliments ou additifs alimentaires peuvent être ajoutés, stérilisé et qui peut être congelé pour en faire de la crème glacée ; de façon générale, contenant pas moins de 6% de matière grasse d'origine laitière et pas moins de 16% d'extrait sec total provenant du lait
		17.2.	Mélange de lait glacé (Ice milk mix)	= mélange de crème glacée tel que défini au point 17.1, contenant pas moins de 2% de matière grasse d'origine laitière et pas moins de 7% d'extrait sec total provenant du lait
		17.3.	Mélange de sorbet (Sherbet mix)	= mélange de crème glacée tel que défini au point 17.1, contenant pas moins de 2% d'extrait sec total non gras provenant du lait
		17.4.	Mélange de crème glacée à faible teneur en matières grasses (Low-fat	= mélange de crème glacée tel que défini au point 17.1, contenant pas moins de 2% de matière grasse et

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.KR.AA.14.04	Corée du Sud
	Juin 2020	

			ice cream mix)	pas moins de 10% d'extrait sec total non gras provenant du lait
		17.5.	Mélange de crème glacée écrémée (Non-milkfat ice cream mix)	= mélange de crème glacée tel que défini au point 17.1, contenant pas moins de 5% de matière grasse et pas moins de 5% d'extrait sec total non gras provenant du lait