

■ 주세법 시행령 [별표 1] <개정 2024. 2. 29.>

주류에 혼합하거나 첨가할 수 있는 주류 또는 재료(제3조제1항 관련)

1. 주류에 혼합할 수 있는 주류의 종류

주류 종류	혼합할 수 있는 주류의 종류
가. 법 별표 제2호나목4)	주정(주정을 물로 희석한 것을 포함한다) 및 법 별표 제3호가목1)부터 4)까지의 규정에 따른 주류
나. 법 별표 제2호다목2)	주정(주정을 물로 희석한 것을 포함한다)
다. 법 별표 제2호라목3)	주정(주정을 물로 희석한 것을 포함한다)
라. 법 별표 제2호마목5)	주정(주정을 물로 희석한 것을 포함한다), 브랜디, 일반 증류주
마. 법 별표 제3호나목5)	주정(주정을 물로 희석한 것을 포함한다)
바. 법 별표 제3호다목2)	주정(주정을 물로 희석한 것을 포함한다)

2. 주류에 첨가할 수 있는 재료의 종류

가. 주류 종류별로 첨가할 수 있는 재료

주류 종류	첨가할 수 있는 재료	비고
1) 법 별표 제2호가목3)	아스파탐·스테비올배당체·효소처리스테비아·사카린나트륨·젖산·주석산·구연산·아미노산류·수크랄로스·토마틴·아세실팜칼륨·에리스리톨·자일리톨·산탄검·글리세린지방산에스테르·당분·알룰로오스, 「식품위생법」상 허용되는 식물(물 또는 주정 등으로 추출한 액을 포함한다. 이하 "식물"이라 한다)	· 식물을 주정 등으로 추출하는 경우 그 추출액의 알코올분 총량은 최종제품의 알코올분 총량의 100분의 5를 초과할 수 없다.
2) 법 별표 제2호나목3)	아스파탐·스테비올배당체·효소처리스테비아·젖산·주석산·구연산·아미노산류·식물·수크랄로스·토마틴·아세실팜칼륨·에리스리톨·자일리톨·당분	
3) 법 별표 제2호다목1)	아스파탐·스테비올배당체·효소처리스테비아·젖산·주석산·구연산·아미노산류·식물·수크랄로스·토마틴·아세실팜칼륨·에리스리톨·자일리톨	· 식물 중 알코올분 1도 이상으로 발효시킬 수 있는 것은 제외한다.
4) 법 별표 제2호다목2)	당분·산분(酸分)·조미료·향료·색소	· 주정이 첨가되는 경우에만 사용할 수 있다.
5) 법 별표 제2호라	당분·산분·조미료·향료·색소·식물·아스파탐·스테비올배당체·솔비톨·수크	

목2) 및 3)	랄로스·아세설팜칼륨·에리스리톨·자일리톨·효소처리스테비아·우유·분유·유크림·아스코르빈산·빵(밀가루 또는 기타 곡분, 설탕, 유지, 달걀, 효모, 우유를 주원료로 하여 이를 발효한 반죽을 익힌 것을 말한다)·다랑어포·굴, 「식품위생법」에 따라 허용되는 식품첨가물 중 유화제·증점제·안정제 등 성상의 변화 없이 품질을 균일하게 유지시키는 것	
6) 법 별표 제2호마 목4)·마 목5)	당분·산분·조미료·향료·색소·아스파탐·스테비올배당체·솔비톨·수크랄로스·아세설팜칼륨·에리스리톨·자일리톨·효소처리스테비아	
7) 법 별표 제2호마 목6)	사카린나트륨·아스코르빈산·식물·아스파탐·스테비올배당체·솔비톨·수크랄로스·아세설팜칼륨·에리스리톨·자일리톨·효소처리스테비아	
8) 법 별표 제3호가 목2) 및 7)	당분·구연산·아미노산류·솔비톨·무기염류·스테비올배당체·효소처리스테비아·사카린나트륨·아스파탐·수크랄로스·토마틴·아세설팜칼륨·에리스리톨·자일리톨·다(茶)류(단일침출자 중에서 가공곡류차를 제외한 것을 말한다)·알룰로오스·오크칩	· 당분은 제성과정(製成過程)에서만 사용할 수 있다.
9) 법 별표 제3호나 목5)	당분·산분·조미료·향료·색소	
10) 법 별표 제3호다 목2)	당분·산분·조미료·향료·색소	
11) 법 별표 제3호라 목6)부터 10)까지	당분·산분·조미료·향료·색소·식물·아스파탐·스테비올배당체·솔비톨·수크랄로스·아세설팜칼륨·에리스리톨·자일리톨·효소처리스테비아	
12) 법 별표 제3호마 목	당분·산분·조미료·향료·색소·식물·아스파탐·스테비올배당체·솔비톨·수크랄로스·아세설팜칼륨·에리스리톨·자일리톨·효소처리스테비아·우유·분유·유크림·아스코르빈산·빵(밀가루 또는 기타 곡분, 설탕, 유지, 달걀, 효모, 우유를 주원료로 하여 이를 발효한 반죽을 익힌 것을 말한다)·다랑어포·굴, 「식품위생법」에 따라 허용되는 식품첨가물 중 유화제·증점제·안정제 등 성상의 변화 없이 품질을 균일하게 유지시키는 것	

	크림, 「식품위생법」에 따라 허용되는 식품첨가물 중 유화제·증점제·안정제 등 성상의 변화 없이 품질을 균일하게 유지시키는 것	
13) 법 별 표 제4 호다목	당분·산분·조미료·캐러멜색소	

※ 비고: 위 표에 따른 재료 중 당분·산분·조미료·향료 및 색소의 종류는 다음 표와 같다.

구분	첨가재료의 종류
1. 당분	설탕(백설탕·갈색설탕·흑설탕 및 시럽을 포함한다)·포도당(액상포도당·정제포도당·함수결정포도당 및 무수결정포도당을 포함한다)·과당(액상과당 및 결정과당을 포함한다)·엿류(물엿·맥아엿 및 덩어리엿을 포함한다)·당시럽류(당밀시럽 및 단풍당시럽을 포함한다)·올리고당류·유당 또는 꿀
2. 산분	「식품위생법」에 따라 허용되는 식품첨가물로서 그 주된 용도가 산도(酸度) 조절제로 사용되는 것
3. 조미료	아미노산류·글리세린·텍스트린·흡·무기염류·탄닌산·오크칩
4. 향료	「식품위생법」에 따라 허용되는 식품첨가물로서 그 주된 용도가 향료로 사용되는 것
5. 색소	「식품위생법」에 따라 허용되는 식품첨가물로서 그 주된 용도가 착색료로 사용되는 것

나. 주류에 공통적으로 첨가할 수 있는 재료

주류에는 가목에 따른 재료 외에 다음의 어느 하나에 해당하는 재료를 첨가할 수 있다.

- 1) 이산화탄소, 질소, 산소
- 2) 「식품위생법」에 따라 허용되는 식품첨가물로서 그 주된 용도가 보존료(保存料)로 사용되는 것
- 3) 「식품위생법」에 따라 허용되는 식품첨가물로서 그 주된 용도가 효모의 성장에 필요한 영양성분으로 사용되는 것