

주류를 제조할 때의 주류 제조 원료의 사용량 및 여과방법 등(제3조제3항 관련)

1. 주류 종류별 원료 사용량 및 여과방법 등

가. 탁주를 제조하는 경우

- 1) 법 별표 제2호가목2)에 따른 녹말이 포함된 재료의 중량은 녹말이 포함된 재료와 당분(첨가재료로 사용한 당분을 포함한다. 이하 이 목 및 나목에서 같다) 및 과실·채소류(첨가재료로 사용한 과실·채소류를 포함한다. 이하 이 목 및 나목에서 같다)의 합계중량을 기준으로 하여 100분의 50 이상 사용해야 한다.
- 2) 법 별표 제2호가목2)에 따른 과실·채소류의 중량은 녹말이 포함된 재료와 당분 및 과실·채소류의 합계중량을 기준으로 하여 100분의 20을 초과하지 않아야 한다.

나. 약주를 제조하는 경우

1) 여과방법

「식품위생법」 제14조에 따른 식품·첨가물 공전(公典)에 규정된 미탁(微濁) 이하로 맑게 여과해야 한다. 다만, 법 제2조제8호가목 및 나목에 따른 주류는 국세청장이 정하는 바에 따라 미탁 이상으로 할 수 있다.

2) 원료의 사용량

가) 법 별표 제2호나목1)에 따른 약주의 원료인 곡류에 쌀(참쌀을 포함한다. 이하 같다) 외의 다른 곡류가 포함되지 않은 경우에는 녹말이 포함된 재료의 중량을 기준으로 하여 누룩을 100분의 1 이상 사용해야 한다.

나) 법 별표 제2호나목2)에 따른 녹말이 포함된 재료의 중량은 녹말이 포함된 재료와 당분 및 과실·채소류의 합계중량을 기준으로 하여 100분의 50 이상 사용해야 한다.

다) 법 별표 제2호나목2)에 따른 과실·채소류의 중량은 녹말이 포함된 재료와 당분 및 과실·채소류의 합계중량을 기준으로 100분의 20을 초과하지 않아야 한다.

라) 법 별표 제2호나목4)에 따른 발효 및 제성과정(製成過程)에 주정 또는 법 별표 제3호가목1)부터 4)까지의 규정에 따른 주류를 혼합하는 경우 혼합하는 주류의 알코올분의 양은 혼합된 후 해당 주류의 알코올분 총량의 100분

의 20 이하여야 한다.

다. 청주를 제조하는 경우

- 1) 법 별표 제2호다목1)에 따른 쌀의 합계중량을 기준으로 하여 누룩을 100분의 1 미만으로 사용해야 한다.
- 2) 법 별표 제2호다목2)에 따른 청주의 발효·제성과정에 주정을 혼합하는 경우에 주정의 양은 알코올분 30도로 희석한 주정을 기준으로 하여 술덧에 사용한 원료용 쌀 1킬로그램당 2.4리터 이하로 한다.

라. 맥주를 제조하는 경우

- 1) 법 별표 제2호라목2)에 따른 원료곡류 중 발아된 맥류의 사용중량은 녹말이 포함된 재료, 당분 또는 캐러멜의 중량과 발아된 맥류의 합계중량을 기준으로 하여 100분의 10 이상이어야 한다.
- 2) 맥주의 발효·제성과정에 과실(과실즙과 건조시킨 과실을 포함한다. 이하 같다)을 첨가하는 경우 과실의 중량은 다음의 어느 하나에 해당해야 한다.
 - 가) 발아된 맥류와 녹말이 포함된 재료의 합계중량을 기준으로 하여 100분의 20을 초과하지 않을 것
 - 나) 발아된 맥류의 중량을 기준으로 하여 100분의 50을 초과하지 않을 것

마. 과실주를 제조하는 경우

- 1) 법 별표 제2호마목2)에 따른 당분의 중량이 주원료의 당분과 첨가하는 당분의 합계중량의 100분의 80을 초과하지 않아야 한다.
- 2) 법 별표 제2호마목5)에 따른 과실주의 발효·제성과정에 주정·브랜드 또는 일반증류주를 혼합하는 경우 혼합하는 주류의 알코올분의 양은 혼합된 후 해당 주류의 알코올분 총량의 100분의 80 이하여야 한다.

바. 소주를 제조하는 경우

- 1) 법 별표 제3호가목3)에 따른 주류를 제조하는 경우 혼합하는 주정 또는 곡물 주정의 알코올분의 양은 혼합된 후 해당 주류의 알코올분 총량의 100분의 50 미만이어야 한다.
- 2) 법 별표 제3호가목8)에 따른 주류를 제조하는 경우 혼합하는 법 별표 제3호가목1) 또는 4)에 따른 주류의 알코올분의 양은 혼합된 후 해당 주류의 알코올분 총량의 100분의 50 미만이어야 한다.

3) 법 별표 제3호가목4) 및 9)에 따른 주류를 제조하는 경우 재료를 첨가하기 전에 나무통에 넣어 저장할 수 있다.

사. 위스키를 제조하는 경우

- 1) 법 별표 제3호나목1)부터 3)까지의 규정에 따른 주류는 1년 이상 나무통에 넣어 저장해야 한다.
- 2) 법 별표 제3호나목5)에 주정을 혼합하는 경우 혼합하는 주류의 알코올분의 양은 혼합된 후 해당 주류의 알코올분 총량의 100분의 80을 초과하지 않아야 한다.

아. 브랜디를 제조하는 경우

- 1) 법 별표 제3호다목1)에 따른 주류는 1년 이상 나무통에 넣어 저장해야 한다.
- 2) 법 별표 제3호다목2)에 주정을 혼합하는 경우 혼합하는 주류의 알코올분의 양은 혼합된 후 해당 주류의 알코올분 총량의 100분의 80을 초과하지 않아야 한다.

자. 일반증류주를 제조하는 경우

법 별표 제3호라목11)에 따른 주류를 제조하는 경우 재료를 첨가하기 전에 나무통에 넣어 저장할 수 있다.

2. 제1호의 예외사항

법 제19조제1항에 따른 원료용 주류, 법 제20조제1항제1호부터 제5호까지의 규정에 따른 주류, 법 제20조제1항제9호에 따른 용도에 사용되는 주정과 관광의 진흥 또는 전통문화의 전수·보전을 위하여 필요하다고 인정되는 주류를 제조하려는 경우에는 국세청장의 승인을 받아 제1호와 다른 규격으로 주류를 제조할 수 있다.

3. 주류 제조와 관련한 용어

가. 법 별표 제3호라목3) 및 4)에서 규정한 "증류한 주류"란 재료를 첨가하거나 나무통에 저장하기 전에 증류에 의해 생성된 알코올분 함유물을 말한다.

나. 법 별표 제3호라목6)부터 10)까지의 규정에서 "발효·증류·제성 과정" 또는 "증류·제성 과정"이란 재료를 첨가하기 전까지의 과정을 말한다.