

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(잡쌀을 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 100분의 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

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 하고, 맥주의 발효·제성과정에 과실(과실즙과 건조시킨 과실을 포함한다. 이하 같다)을 첨가하는 경우에는 과실의 중량은 발아된 맥류와 녹말이 포함된 재료의 합계중량을 기준으로 하여 100분의 20을 초과하지 않아야 한다.

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 곡물주정의 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.