

TYPE 주류의 종류



주류면허지원센터

종류와 특징

주 정

발효주류

- 탁주
- 약주
- 청주
- 맥주
- 과실주

증류주류

- 증류식소주
- 희석식소주
- 위스키
- 브랜디
- 일반증류주
- 리큐르

기타주류

주류 종류별로 규격과 제한사항을 법령으로 규정

주류별 첨가재료를 대통령령으로 제한

- 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소, 식물 등

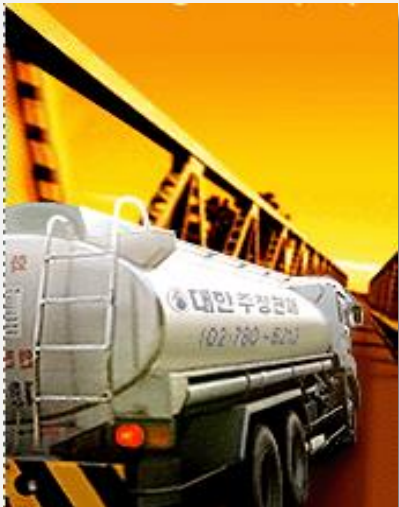
단, 면세주류, 원료용주류, 민속주의 경우 규격 외로 가능

01 주정



규격

- 녹말 또는 당분이 포함된 재료를 발효시켜 알코올분 85도 이상으로 증류한 것
- 알코올분이 포함된 재료를 알코올분 85도 이상으로 증류한 것



제한사항

- 주정의 알코올분은 95도 이상일 것
- 곡물주정의 알코올분은 85도 이상 90도 이하일 것

02 탁주

규격



- 녹말이 포함된 재료(발아곡류 제외)와 국 및 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하지 아니하고 혼탁하게 제성한 것
- 당분, 과실·채소류 등을 재료로 추가 가능

제한사항



- [녹말재료, 당분, 과실, 채소류]의 합계중량 기준으로
 - 녹말재료는 50%이상을 사용
 - 과실·채소류는 20%이하를 사용

03 약주[1]

규격



- 녹말이 포함된 재료(발아곡류 제외)와 국 및 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하여 제성한 것
- 당분, 과일·채소류 등을 재료로 추가 가능
- 주정·증류식소주 등의 혼합이 가능

03 약주[2]

제한사항



- [녹말재료, 당분, 과실, 채소류]의 합계중량 기준으로
 - 녹말재료를 50%이상 사용
 - 과실·채소류를 20%이하 사용
- 쌀(찹쌀)외에 다른 곡류가 포함되지 아니한 경우 녹말재료 중량 기준으로 누룩을 1%이상 사용
- 주정·증류식소주 등을 혼합하는 경우
 - 해당 주류의 알코올분 총량의 20%이하 사용
 - 해당 주류의 알코올분은 25도 미만

04 청주



규격

- 쌀(찰쌀)과 국 및 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하여 제성한 것
- 주정의 혼합이 가능



제한사항

- 쌀의 중량 기준으로 누룩을 1%미만 사용
- 주정을 혼합하는 경우
 - 쌀 1kg당 알코올분 30도 주정을 2.4리터 이하 사용
 - 해당 주류의 알코올분은 25도 미만

05 맥주(1)

규격



- 엿기름, 홉 및 물을 원료로 하여 발효시켜 제성하거나 여과하여 제성한 것
- 밀, 쌀, 보리, 옥수수, 수수, 감자, 녹말, 당분, 캐러멜 등을 재료로 추가 가능
- 과실(과즙 포함) 첨가 가능
- 주정의 혼합이 가능

05 맥주(2)



제한사항

- [엿기름, 밀, 쌀, 보리, 옥수수, 수수, 감자, 녹말, 당분, 캐러멜]의 합계중량 기준으로
 - 엿기름을 10%이상 사용
- 전분질원료의 합계중량을 기준으로
 - 과실(과즙)을 20%이하 사용
- 주정을 혼합하는 경우
 - 해당주류의 알코올분은 25도 미만

06 과실주(1)

규격



- 과실(과즙) 또는 과실(과즙)과 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하여 제성하거나 나무통에 넣어 저장한 것
- 당분, 과즙, 탄산가스 등의 첨가 가능
- 주정·브랜드·일반증류주 등의 혼합이 가능

06 과실주[2]

제한사항



- 주원료의 당분과 첨가하는 당분의 합계중량 기준으로
 - 첨가하는 당분은 80%이하 사용
- 주정•브랜디•일반증류주 등을 혼합할 경우
 - 해당 주류의 알코올분 총량의 80%이하 사용
 - 해당 주류의 알코올분은 25도 미만

07 증류식소주



규격

- 녹말이 포함된 재료, 국과 물을 원료로 하여 발효시켜 연속식증류외의 방법으로 증류한 것
- 주정, 곡물주정 등의 혼합이 가능
- 나무통에 저장 가능

제한사항

- 불휘발분이 2도 미만
- 주정, 곡물주정을 혼합하는 경우
 - 해당 주류의 알코올분 총량의 50%미만 사용

08 희석식소주

규격

- 주정 또는 곡물주정을 물로 희석한 것
- 증류식소주의 혼합이 가능
- 나무통에 저장 가능

제한사항

- 불휘발분이 2도 미만
- 증류식소주를 혼합하는 경우
 - 해당 주류의 알코올분 총량의 50%미만 사용



10 위스키



규격

- 발아된 곡류와 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 증류해서 나무통에 넣어 저장한 것
- 곡류 추가 가능
- 주정의 혼합이 가능



제한사항

- 불휘발분이 2도 미만
- 나무통에 넣어 저장하는 기간은 1년 이상
- 주정을 혼합하는 경우
 - 해당 주류의 알코올분 총량의 80%이하 사용

11 브랜디

규격

- 과실주(지게미 포함)를 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것
- 주정의 혼합이 가능



제한사항

- 불휘발분이 2도 미만
- 나무통에 넣어 저장하는 기간은 1년 이상
- 주정을 혼합하는 경우
 - 해당 주류의 알코올분 총량의 80%이하 사용



12 일반증류주(1)

규격



- 소주류, 위스키, 브랜디 등을 제외한 증류주
 - 고량주, 럼(Rum), 진(Gin), 보드카(Vodka),
 - 데킬라(Tequilla), 슈나프스(Schnaps)
- 주정, 곡물주정, 소주류, 일반증류주의 혼합이 가능
- 위스키, 브랜디의 혼합이 가능
- 과실·채소류를 첨가 가능
- 나무통에 저장 가능

12 일반증류주(2)

제한사항

- 불휘발분이 2도 미만
- 첨가재료로 사용하는 과실·채소류는 발효를 금지
- 위스키, 브랜디를 혼합할 경우
 - 해당 주류의 알코올분 총량의 20%미만 사용



13 리큐르

규격 및 제한사항

- 일반증류주의 방법으로 제조하면서 불휘발분이 2도 이상인 것



14 기타주류



규격 및 제한사항

- 가루상태의 알코올 음료
- [탁주, 약주, 청주, 과실주, 맥주] 외의 발효주
- 쌀 및 입국에 주정을 첨가하여 여과한 것
- 불휘발분 30도 이상의 것을 조미용주류라 함
- 발효주류에 주정 또는 증류주류를 섞은 것
- 그 밖의 주류

감사합니다.
고맙습니다.