

## 술 품질인증기준

[시행 2021. 12. 20.] [국립농산물품질관리원고시 제2021-11호, 2021. 12. 20., 일부개정]



국립농산물품질관리원(품질검사과), 054-429-4123

## I. 탁주(막걸리) 품질인증기준

1. 용어의 정의 이 품질인증기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1.1 알코올분 「주세법」 제2조제2호에서 규정하는 전체용량에 포함되어 있는 에틸알코올(섭씨 15도에서 0.7947의 비중을 가진 것을 말한다)을 말한다.

1.2 술덧 「주세법」 제2조제6호에서 규정하는 주류의 원료가 되는 재료를 발효시킬 수 있는 수단을 재료에 사용한 때부터 주류를 제성(製成: 조제하여 만듦)하거나 증류(蒸溜)하기 직전까지의 상태에 있는 재료를 말한다.

1.3 국 「주세법」 제2조제9호에서 규정하는 전분질(녹말)이 포함된 재료에 곰팡이류를 번식시킨 것, 전분질(녹말)이 포함된 재료와 그 밖의 재료를 섞은 것에 곰팡이류를 번식시킨 것, 또는 효소로서 전분질(녹말)이 포함된 재료를 당화(糖化)시킬 수 있는 것을 말한다.

1.4 주정 「주세법」 제5조제2항[별표]제1호의 주류를 말한다.

1.5 조미료 「주세법 시행령」 제3조제1항[별표1]에서 정한 것을 말한다.

## 2. 제조방법기준

2.1 제조방법은 「주세법」 제5조제2항[별표]제2호가목의 기준을 따른다.

2.2 곡류(곡류가루 포함) 사용량은 전분질(녹말) 원료(입국 포함) 및 원료당분의 합계중량을 기준으로 하여 80(w/w%) 이상이어야 한다. 다만, 쌀 탁주(막걸리)는 쌀의 사용량이 전분질(녹말) 원료 및 원료당분의 합계중량을 기준으로 80(w/w%) 이상이어야 한다.

2.3 원료 쌀은 다음의 기준에 적합하여야 한다.

구 분	수분(%)	싸라기(%)	기타이물(%)
기 준	16.0 이하	7.0 이하	0.3 이하

2.4 2.3 기준에도 불구하고 「양곡관리법」 제9조제1항제2호에 따라 공급된 쌀을 사용할 수 있다.

2.5 다른 제조장으로부터 반입한 양조원액을 제조에 사용하여서는 아니 된다.

2.6 제조과정에 조미료를 사용하여서는 아니 된다.

## 3. 제조장기준

## 3.1 제조시설

필수 기준	권장 기준	내 용
○		1) 해당 제품의 제조를 위해 적합한 기계·기구 등의 설비(담금·저장·제성 설비 등)를 갖추고, 사용 후에 세척 또는 살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 한다.
	○	2) 병입·포장실은 다른 작업장과 구분하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화로 구분할 필요가 없다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	○	3) 발효용기는 교반장치와 온도조절이 가능한 냉각장치 또는 이와 동등한 시설과 낙하 물질, 곤충의 유입 방지를 위한 시설을 갖추어야 한다.
	○	4) 병입·타전 시설을 갖추고, 병입 작업이 위생적으로 이루어지도록 관리하여야 한다.
○		5) 살균 탁주(막걸리)는 살균기 등 필요한 시설을 갖추고, 비살균 탁주(막걸리)는 보관·운반 시에 제품의 변질 방지를 위해 적절한 온도관리를 하여야 한다.
	○	6) 작업장내 배관은 청결하게 관리하여야 한다.
	○	7) 전구 및 조명시설은 보호구가 설치되어야 한다.
○		8) 원료 보관실, 제조가공실, 병입·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다.

## 3.2 품질관리

필수 기준	권장 기준	내 용
○		9) 원료는 조달방법 및 그 내용을 검증이 가능하도록 기록·관리하여야 한다.
○		10) 제품과 원료·자재 등은 명확하게 구분 관리하고 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질 등은 별도의 장소에 구분 보관하여야 한다.
○		11) 반품원 제품이나 불량 원료는 별도 보관·처리하고 이를 기록·관리하여야 한다.
○		12) 제품생산을 위한 단위공정(원료처리, 입국·누룩제조, 밀술제조, 담금, 제성, 살균, 병입/포장 등)별 적합한 관리기준(배합비·온도·시간 등)을 설정하고 관리하여야 한다.
	○	13) 원료의 중자, 냉각공정에서 이물 등이 혼입되지 않도록 관리하고, 육안 검사 등을 실시하여야 한다. 다만, 원료의 중자, 냉각공정이 해당제품 제조방법상 필요하지 않을 경우에는 적합한 것으로 본다.
	○	14) 제국기, 국상자, 천(포) 등의 세정·건조·살균(생증기 접촉, 약품처리 등)을 철저히 실시하여야 한다. 다만, 국 제조공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		15) 밀술 제조시에는 일정온도가 유지되도록 관리하여야 한다. 다만, 밀술 제조공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		16) 살균 탁주(막걸리)는 적합한 방법(가열살균 등)으로 살균하여야 한다. 다만, 생탁주(생 막걸리)는 적합한 것으로 본다.
○		17) 인증신청품목이 유통과정 중 품질인증기준에 위반된 것이 확인되거나 안전에 심각한 문제가 있다고 판단된 경우에는 해당 제품을 시장에서 신속히 회수할 수 있는 관리체계를 갖추고 있어야 한다.
○		18) 품질관리 업무를 담당하는 사람을 1명 이상 갖추어야 하며, 품질관리에 필요한 교육·훈련을 실시하여야 한다.
○		19) 제조·가공·포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생을 철저히 하여야 한다.

3.3 기타 3.1(제조시설) 및 3.2(품질관리) 이외의 요구사항은 관련법(「식품위생법」 및 「주류 면허 등에 관한 법률」)에서 정하는 시설기준 및 제조·가공기준, 품질관리기준 등에 적합하여야 한다.

3.4 심사생략 「식품위생법」, 「주류 면허 등에 관한 법률」의 시설기준 및 제조·가공기준과 중복되는 부분은 제조장 심사를 생략할 수 있다.

#### 4. 제품의 품질기준

##### 4.1 이화학적 품질기준

##### 4.1.1 주요 기준

항 목	기 준
1) 알코올분(V/V%)	표시량 $\pm 0.5$ 이내(단, 비살균주는 $-0.5 \sim +1$ 이내)
2) 메탄올(mg/mL)	0.3 이하
3) 진균수	음성[살균 탁주(막걸리)에 한한다]
4) 대장균	음성

4.1.2 기타 4.1.1(주요 기준) 이외의 요구사항은 관련법(「주류 면허 등에 관한 법률」 및 「식품위생법」)에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.

#### 4.2 관능평가기준

훈련된 패널의 크기는 10명 이상으로 하여 KS Q ISO 4121(관능검사 정량적 반응척도 사용을 위한 지침), 6.3.2(불연속 척도)에 따라 다음 항목을 평가한다.

항목	세부항목	채점기준
시각적 평가	1) 색상	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 색상을 아주 뚜렷이 가지고 있는 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 색상을 뚜렷이 가지고 있는 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 색상을 가지고 있는 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 색상을 약간 가지고 있지 않는 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 색상을 가지고 있지 않는 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
후각적 평가	2) 복합향	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 향을 아주 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 가지고 이취가 없는 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 약간 가지고 이취가 약간 있는 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 가지고 있지 않고 이취를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
미각적 평가	3) 단맛	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	4) 신맛	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	5) 복합미	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 맛을 아주 뚜렷이 가지고 있고 이미가 없는 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 뚜렷이 가지고 있고 이미가 없는 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 가지고 있고 이미가 없는 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 약간 가지고 있고 이미가 약간 있는 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 가지고 있지 않고 이미지를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	6) 입안 감촉	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	7) 후미	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> </ul>

항목	세부항목	채점기준
		○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
8) 종합적 기호도		○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.

5. 판정기준

<p>1. 제조방법기준은 각 항목이 모두 적합하여야 한다.</p> <p>2. 제조장기준은 3.1항 및 3.2항의 필수기준 12개 모두와 권장기준 7개 중에서 4개 이상이 적합하여야 하며, 3.3항의 기타는 모두 적합하여야 한다.</p> <p>3. 제품의 품질기준 중 이화학적 품질기준은 각 항목이 모두 적합하여야 하며, 관능평가기준은 세부항목별로 전체평가자 평균 3점 이상이어야 한다.</p>
---

II. 약주 품질인증기준

1. 용어의 정의 이 품질인증기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

- 1.1 알코올분 「주세법」 제2조제2호에서 규정하는 전체용량에 포함되어 있는 에틸알코올(섭씨 15도에서 0.7947의 비중을 가진 것을 말한다)을 말한다.
- 1.2 술덧 「주세법」 제2조제6호에서 규정하는 주류의 원료가 되는 재료를 발효시킬 수 있는 수단을 재료에 사용한 때부터 주류를 제성(製成: 조제하여 만들)하거나 증류(蒸溜)하기 직전까지의 상태에 있는 재료를 말한다.
- 1.3 국 「주세법」 제2조제9호에서 규정하는 전분질(녹말)이 포함된 재료에 곰팡이류를 번식시킨 것, 전분질(녹말)이 포함된 재료와 그 밖의 재료를 섞은 것에 곰팡이류를 번식시킨 것, 또는 효소로서 전분질(녹말)이 포함된 재료를 당화(糖化)시킬 수 있는 것을 말한다.
- 1.4 주정 「주세법」 제5조제2항[별표]제1호의 주류를 말한다.

2. 제조방법기준

- 2.1 제조방법은 「주세법」 제5조제2항[별표]제2호나목의 기준을 따른다.
- 2.2 원료 쌀은 다음의 기준에 적합하여야 한다.

구 분	수분(%)	싸라기(%)	기타이물(%)
기 준	16.0 이하	7.0 이하	0.3 이하

- 2.3 2.2 기준에도 불구하고 「양곡관리법」 제9조제1항제2호에 따라 공급된 쌀을 사용할 수 있다.
- 2.4 다른 제조장으로부터 반입한 양조원액(주정은 제외한다)을 제조에 사용하여서는 아니 된다.

3. 제조장기준

3.1 제조시설

필수 기준	권장 기준	내 용
○		1) 해당 제품의 제조를 위해 적합한 기계·기구 등의 설비(담금·저장·제성 설비 등)를 갖추고, 사용 후에 세척 또는 살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 한다.
	○	2) 병입·포장실은 다른 작업장과 구분하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화로 구분할 필요가 없다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	○	3) 발효용기는 교반장치와 온도조절이 가능한 냉각장치 또는 이와 동등한 시설과 낙하 물질, 곤충의 유입 방지를 위한 시설을 갖추어야 한다.
○		4) 혼탁물질을 제거하기 위한 여과기(필터프레스형, 린형, 카트리지형, 멤브레인 필터형 등) 또는 이와 동등한 설비를 갖추어야 한다.
	○	5) 병입·타전 시설을 갖추고, 병입 작업이 위생적으로 이루어지도록 관리하여야 한다.
○		6) 살균 약주는 살균기 등 필요한 시설을 갖추고, 비살균 약주는 보관·운반 시에 제품의 변질 방지를 위해 적절한 온도관리를 하여야 한다.
	○	7) 작업장내 배관은 청결하게 관리하여야 한다.
	○	8) 전구 및 조명시설은 보호구가 설치되어야 한다.
○		9) 원료 보관실, 제도가공실, 병입·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다.

3.2 품질관리

필수 기준	권장 기준	내 용
○		10) 원료는 조달방법 및 그 내용을 검증이 가능하도록 기록·관리하여야 한다.
○		11) 제품과 원료·자재 등은 명확하게 구분 관리하고 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질 등은 별도의 장소에 구분 보관하여야 한다.
○		12) 반품된 제품이나 불량 원료는 별도 보관·처리하고 이를 기록·관리하여야 한다.
○		13) 제품생산을 위한 단위공정(원료처리, 입국·누룩제조, 밀술제조, 당금, 제성, 살균, 병입/포장 등)별 적합한 관리기준(배합비·온도·시간 등)을 설정하고 관리하여야 한다.
	○	14) 원료의 중자, 냉각공정에서 이물 등이 혼입되지 않도록 관리하고, 육안 검사 등을 실시하여야 한다. 다만, 원료의 중자, 냉각공정이 해당제품 제조방법상 필요하지 않을 경우에는 적합한 것으로 본다.
	○	15) 제국기, 국상자, 천(포) 등의 세정·건조살균(생증기 접촉, 약품처리 등)을 철저히 실시하여야 한다. 다만, 국 제조공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		16) 밀술 제조 시에는 일정온도가 유지되도록 관리하여야 한다. 다만, 밀술 제조공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		17) 살균 약주는 적합한 방법(가열살균 등)으로 살균하여야 한다. 다만, 비살균 약주는 적합한 것으로 본다.
○		18) 혼탁물질을 제거하기 위하여 적합한 방법으로 여과하여야 한다.
○		19) 인증신청품목이 유통과정 중 품질인증기준에 위반된 것이 확인되거나 안전에 심각한 문제가 있다고 판단된 경우에는 해당 제품을 시장에서 신속히 회수할 수 있는 관리체계를 갖추고 있어야 한다.
○		20) 품질관리 업무를 담당하는 사람을 1명 이상 갖추어야 하며, 품질관리에 필요한 교육·훈련을 실시하여야 한다.
○		21) 제조·가공·포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생을 철저히 하여야 한다.

3.3 기타 3.1(제조시설) 및 3.2(품질관리) 이외의 요구사항은 관련법(「식품위생법」 및 「주류 면허 등에 관한 법률」)에서 정하는 시설기준 및 제조·가공기준, 품질관리기준 등에 적합하여야 한다.

3.4 심사생략 「식품위생법」, 「주류 면허 등에 관한 법률」의 시설기준 및 제조·가공기준과 중복되는 부분은 제조장 심사를 생략할 수 있다.

#### 4. 제품의 품질기준

##### 4.1 이화학적 품질기준

###### 4.1.1 주요 기준

항 목	기 준
1) 알코올분(V/V%)	표시량 $\pm 0.5$ 이내(단, 비살균주는 $-0.5 \sim +1$ 이내)
2) 메탄올(mg/mL)	0.3 이하
3) 삭카린나트륨	불검출
4) 혼탁도(E,B,C)	18 이하
5) 진균수	음성(살균 약주에 한한다)
6) 대장균	음성

4.1.2 기타 4.1.1(주요 기준) 이외의 요구사항은 관련법(「주류 면허 등에 관한 법률」 및 「식품위생법」)에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.

#### 4.2 관능평가기준

훈련된 패널의 크기는 10명 이상으로 하여 KS Q ISO 4121(관능검사 정량적 반응척도

항목	세부항목	채점기준
시각적 평가	1) 투명도	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	2) 색상	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 색상을 아주 뚜렷이 가지고 있는 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 색상을 뚜렷이 가지고 있는 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 색상을 가지고 있는 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 색상을 약간 가지고 있지 않는 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 색상을 가지고 있지 않는 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
후각적 평가	3) 복합향	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 향을 아주 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 가지고 이취가 없는 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 약간 가지고 이취가 약간 있는 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 가지고 있지 않고 이취를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
미각적 평가	4) 단맛	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	5) 신맛	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	6) 복합미	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 맛을 아주 뚜렷이 가지고 있고 이미가 없는 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 뚜렷이 가지고 있고 이미가 없는 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 가지고 있고 이미가 없는 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 약간 가지고 있고 이미가 약간 있는 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 가지고 있지 않고 이미지를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.</li> </ul>

항목	세부항목	채점기준
	7) 후미	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	8) 종합적 기호도	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>

사용을 위한 지침), 6.3.2(불연속 척도)에 따라 다음 항목을 평가한다.

5. 판정기준

<p>1. 제조방법기준은 각 항목이 모두 적합하여야 한다.</p> <p>2. 제조장기준은 3.1항 및 3.2항의 필수기준 14개 모두와 권장기준 7개 중에서 4개 이상이 적합하여야 하며, 3.3항목의 기타는 모두 적합하여야 한다.</p> <p>3. 제품의 품질기준 중 이화학적 품질기준은 각 항목이 모두 적합하여야 하며, 관능평가기준은 세부항목별로 전체평가자 평균 3점 이상이어야 한다.</p>
--

Ⅲ. 청주 품질인증기준

1. 용어의 정의 이 품질인증기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1.1 알코올분 「주세법」 제2조제2호에서 규정하는 전체용량에 포함되어 있는 에틸알코올(섭씨 15도에서 0.7947의 비중을 가진 것을 말한다)을 말한다.

1.2 술덧 「주세법」 제2조제6호에서 규정하는 주류의 원료가 되는 재료를 발효시킬 수 있는 수단을 재료에 사용한 때 부터 주류를 제성(製成: 조제하여 만듦)하거나 증류(蒸溜)하기 직전까지의 상태에 있는 재료를 말한다.

1.3 국 「주세법」 제2조제9호에서 규정하는 전분질(녹말)이 포함된 재료에 곰팡이류를 번식시킨 것, 전분질(녹말)이 포함된 재료와 그 밖의 재료를 섞은 것에 곰팡이류를 번식시킨 것, 또는 효소로서 전분질(녹말)이 포함된 재료를 당화(糖化)시킬 수 있는 것을 말한다.

1.4 주정 「주세법」 제5조제2항[별표]제1호의 주류를 말한다.

1.5 향료 「주세법 시행령」 제3조제1항[별표1]에서 정한 것을 말한다.

1.6 색소 「주세법 시행령」 제3조제1항[별표1]에서 정한 것을 말한다.

1.7 보존료 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 정한 것을 말한다.

2. 제조방법기준

2.1 제조방법은 「주세법」 제5조제2항[별표]제2호다목의 기준을 따른다.

2.2 원료 쌀은 다음의 기준에 적합하여야 한다.

구 분	수분(%)	싸라기(%)	기타이물(%)
기 준	16.0 이하	7.0 이하	0.3 이하

2.3 2.2 기준에도 불구하고 「양곡관리법」 제9조제1항제2호에 따라 공급된 쌀을 사용할 수 있다.

2.4 향료 및 색소를 첨가하여서는 아니 된다.

2.5 다른 제조장으로부터 반입한 양조원액(주정은 제외한다)을 제조에 사용하여서는 아니 된다.

2.6 발효제성과정에 과실을 원료로 첨가하여서는 아니 된다.

### 3. 제조장기준

#### 3.1 제조시설

필수 기준	권장 기준	내 용
○		1) 해당 제품의 제조를 위해 적합한 기계·기구 등의 설비(담금저장·제성 설비 등)를 갖추고, 사용 후에 세척 또는 살균하는 등 항상 청결하게 유지·이를 관리하여야 한다.
	○	2) 병입·포장실은 다른 작업장과 구분하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화로 구분할 필요가 없다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	○	3) 발효용기는 교반장치와 온도조절이 가능한 냉각장치 또는 이와 동등한 시설과 낙하 물질, 곤충의 유입 방지를 위한 시설을 갖추어야 한다.
○		4) 혼탁물질을 제거하기 위한 여과기(필터프레스형, 린형, 카트리지형, 멤브레인 필터형 등) 또는 이와 동등한 설비를 갖추어야 한다.
	○	5) 병입·타전 시설을 갖추고, 병입 작업이 위생적으로 이루어지도록 관리하여야 한다.
○		6) 살균 청주는 살균기 등 필요한 시설을 갖추고, 비살균 청주는 보관·운반 시에 제품의 변질 방지를 위해 적절한 온도관리를 하여야 한다.
	○	7) 작업장 내 배관은 청결하게 관리하여야 한다.
	○	8) 전구 및 조명시설은 보호구가 설치되어야 한다.
○		9) 원료 보관실, 제조가공실, 병입·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다.

#### 3.2 품질관리

필수 기준	권장 기준	내 용
○		10) 원료는 조달방법 및 그 내용을 검증이 가능하도록 기록·관리하여야 한다.
○		11) 제품과 원료·자재 등은 명확하게 구분 관리하고 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질 등은 별도의 장소에 구분 보관하여야 한다.
○		12) 반품된 제품이나 불량 원료는 별도 보관·처리하고 이를 기록·관리하여야 한다.
○		13) 제품생산을 위한 단위공정(원료처리, 입국·누룩제조, 밀술제조, 담금, 제성, 살균, 병입/포장 등)별 적합한 관리기준(배합비·온도·시간 등)을 설정하고 관리하여야 한다.
	○	14) 원료의 중자, 냉각공정에서 이물 등이 혼입되지 않도록 관리하고, 육안 검사 등을 실시하여야 한다. 다만, 원료의 중자, 냉각공정이 해당제품 제조방법상 필요하지 않을 경우에는 적합한 것으로 본다.
	○	15) 제국기, 국상자, 천(포) 등의 세정·건조살균(생증기 접촉, 약품처리 등)을 철저히 실시하여야 한다. 다만, 국 제조공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		16) 밀술 제조 시에는 일정한 온도가 유지되도록 관리하여야 한다. 다만, 밀술 제조공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		17) 살균 청주는 적합한 방법(가열살균 등)으로 살균하여야 한다. 다만, 비살균 청주는 적합한 것으로 본다.
○		18) 혼탁물질을 제거하기 위하여 적합한 방법으로 여과하여야 한다.
○		19) 인증신청품목이 유통과정 중 품질인증기준에 위반된 것이 확인되거나 안전에 심각한 문제가 있다고 판단된 경우에는 해당 제품을 시장에서 신속히 회수할 수 있는 관리체계를 갖추고 있어야 한다.
○		20) 품질관리 업무를 담당하는 사람을 1명 이상 갖추어야 하며, 품질관리에 필요한 교육·훈련을 실시하여야 한다.
○		21) 제조·가공·포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생을 철저히 하여야 한다.

3.3 기타 3.1(제조시설) 및 3.2(품질관리) 이외의 요구사항은 관련법(「식품위생법」 및 「주류 면허 등에 관한 법률」)에서 정하는 시설기준 및 제조·가공기준, 품질관리기준 등에 적합하여야 한다.

3.4 심사생략(「식품위생법」, 「주류 면허 등에 관한 법률」의 시설기준 및 제조·가공기준과 중복되는 부분은 제조장 심사를 생략할 수 있다.

#### 4. 제품의 품질기준

##### 4.1 이화학적 품질기준

###### 4.1.1 주요 기준

항 목	기 준
1) 알코올분(V/V%)	표시량 $\pm 0.5$ 이내
2) 보존료	불검출
3) 삭카린나트륨	불검출
4) 메탄올(mg/mL)	0.3 이하
5) 진균수	음성(살균 청주에 한한다)
6) 대장균	음성

4.1.2 기타 4.1.1(주요 기준) 이외의 요구사항은 관련법(「주류 면허 등에 관한 법률」 및 「식품위생법」)에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.

#### 4.2 관능평가기준

훈련된 패널의 크기는 10명 이상으로 하여 KS Q ISO 4121(관능검사 정량적 반응척도 사용을 위한 지침), 6.3.2(불연속 척도)에 따라 다음 항목을 평가한다.

항목	세무항목	채점기준
시각적 평가	1) 투명도	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	2) 색상	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 색상을 아주 뚜렷이 가지고 있는 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 색상을 뚜렷이 가지고 있는 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 색상을 가지고 있는 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 색상을 약간 가지고 있지 않는 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 색상을 가지고 있지 않는 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
후각적 평가	3) 복합향	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 향을 아주 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 가지고 이취가 없는 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 약간 가지고 이취가 약간 있는 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 가지고 있지 않고 이취를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
미각적 평가	4) 단맛	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	5) 쓴맛	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	6) 복합미	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 맛을 아주 뚜렷이 가지고 있고 이미가 없는 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 뚜렷이 가지고 있고 이미가 없는 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 가지고 있고 이미가 없는 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 약간 가지고 있고 이미가 약간 있는 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 가지고 있지 않고 이미지를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	7) 입안감촉	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> </ul>

항목	세사항목	채점기준
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	8) 후미	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
9) 종합적 기호도		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>

5. 판정기준

1. 제조방법기준은 각 항목이 모두 적합하여야 한다.
2. 제조장기준은 3.1항 및 3.2항의 필수기준 14개 모두와 권장기준 7개 중에서 4개 이상이 적합하여야 하며, 3.3항의 기타는 모두 적합하여야 한다.
3. 제품의 품질기준 중 이화학적 품질기준은 각 항목이 모두 적합하여야 하며, 관능평가기준은 세부항목별로 전체평가자 평균 3점 이상이어야 한다.

IV. 과실주 품질인증기준

1. 용어의 정의 이 품질인증기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1.1 과실 생과실, 건조과실 또는 과실즙을 말한다.

1.2 머루주 「주세법」 제5조제2항[별표]제2호마목에 따른 주류 중 과실원료를 머루 단독 또는 머루와 다른 과실(과실즙, 건조시킨 과실 포함)을 혼합사용하여 제조한 주류를 말한다.

1.3 알코올분 「주세법」 제2조제2호에서 규정하는 전체용량에 포함되어 있는 에틸알코올(섭씨 15도에서 0.7947의 비중을 가진 것을 말한다)을 말한다.

1.4 술덧 「주세법」 제2조제6호에서 규정하는 주류의 원료가 되는 재료를 발효시킬 수 있는 수단을 재료에 사용한 때부터 주류를 제성(製成: 조제하여 만듦)하거나 증류(蒸溜)하기 직전까지의 상태에 있는 재료를 말한다.

1.5 향료 「주세법 시행령」 제3조제1항[별표1]에서 정한 것을 말한다.

1.6 색소 「주세법 시행령」 제3조제1항[별표1]에서 정한 것을 말한다.

2. 제조방법기준

2.1 제조방법은 「주세법」 제5조제2항[별표]제2호마목의 기준을 따른다.

2.2 발효공정을 필수적으로 수행하여 제조하여야 한다.

2.3 제성예정수량 대비 원료과실(과실즙 또는 농축액 제외) 사용량은 원료 생과실 기준으로 30(w/v%) 이상이어야 한다. 다만, 머루주는 60(w/v%) 이상이어야 한다.

2.4 향료 및 색소를 첨가하여서는 아니 된다.

2.5 다른 제조장으로부터 반입한 양조원액(주정은 제외한다)을 제조에 사용하여서는 아니 된다.

2.6 수입 과실즙 및 수입 과실주 원액을 제품제조에 사용하여서는 아니 된다.

### 3. 제조장기준

#### 3.1 제조시설

필수 기준	권장 기준	내 용
○		1) 해당 제품의 제조를 위해 적합한 기계·기구 등의 설비(담금·저장·제성 설비 등)를 갖추고, 사용 후에 세척 또는 살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 한다.
	○	2) 병입·포장실은 다른 작업장과 구분하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화로 구분할 필요가 없다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	○	3) 발효용기는 교반장치와 온도조절이 가능한 냉각장치 또는 이와 동등한 시설과 낙하 물질, 곤충의 유입 방지를 위한 시설을 갖추어야 한다.
	○	4) 혼탁물질을 제거하기 위한 여과기(필터프레스형, 렘형, 카트리지형, 멤브레인 필터형 등) 또는 이와 동등한 설비를 갖추어야 한다.
	○	5) 병입·타전 시설을 갖추고, 병입 작업이 위생적으로 이루어지도록 관리하여야 한다.
	○	6) 작업장 내 배관은 청결하게 관리하여야 한다.
	○	7) 전구 및 조명시설은 보호구가 설치되어야 한다.
○		8) 원료 보관실, 제조가공실, 병입·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다.

#### 3.2 품질관리

필수 기준	권장 기준	내 용
○		9) 원료는 조달방법 및 그 내용을 검증이 가능하도록 기록관리하여야 한다.
○		10) 제품과 원료·자재 등은 명확하게 구분 관리하고 유독성 물질, 인화성물질 및 비식용 화학물질 등은 별도의 장소에 구분 보관하여야 한다.
○		11) 반품된 제품이나 불량 원료는 별도 보관·처리하고 이를 기록관리하여야 한다.
○		12) 제품생산을 위한 단위공정(원료처리, 발효, 숙성, 저장, 제성, 병입/포장 등)별 적합한 관리기준(배합비·온도·시간 등)을 설정하고 관리하여야 한다.
○		13) 과실수확과 동시에 발효·당금하거나, 보관한 후 발효·당금할 경우에 신선도 유지를 위한 냉장·냉동보관 시설을 이용하여, 적절한 방법으로 보관하여야 한다.
	○	14) 과즙의 당도를 측정할 수 있는 기구를 갖추고, 원료관리에서 정량적으로 기록·관리하여야 한다.
○		15) 혼탁물질을 제거하기 위하여 적합한 방법으로 여과하여야 한다.
○		16) 인증신청품목이 유통과정 중 품질인증기준에 위반된 것이 확인되거나 안전에 심각한 문제가 있다고 판단된 경우에는 해당 제품을 시장에서 신속히 회수할 수 있는 관리체계를 갖추고 있어야 한다.
○		17) 품질관리 업무를 담당하는 사람을 1명 이상 갖추어야 하며, 품질관리에 필요한 교육·훈련을 실시하여야 한다.
○		18) 제조·가공·포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생을 철저히 하여야 한다.

3.3 기타 3.1(제조시설) 및 3.2(품질관리) 이외의 요구사항은 관련법(「식품위생법」 및 「주류 면허 등에 관한 법률」)에서 정하는 시설기준 및 제조·가공기준, 품질관리기준 등에 적합하여야 한다.

3.4 심사생략(「식품위생법」, 「주류 면허 등에 관한 법률」의 시설기준 및 제조·가공기준과 중복되는 부분은 제조장 심사를 생략할 수 있다.

#### 4. 제품의 품질기준

##### 4.1 이화학적 품질기준

###### 4.1.1 주요 기준

항 목	기 준
1) 알코올분(V/V%)	표시량 ±0.5 이내
2) 메탄올(mg/mL)	0.5 이하
3) 아황산(mg/mL)	0.15 이하
4) 대장균	음성

4.1.2 기타 4.1.1(주요 기준) 이외의 요구사항은 관련법(「주류 면허 등에 관한 법률」 및 「식품위생법」)에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.

###### 4.2 관능평가기준

훈련된 패널의 크기는 10명 이상으로 하여 KS Q ISO 4121(관능검사 정량적 반응척도 사용을 위한 지침), 6.3.2(불연속 척도)에 따라 다음 항목을 평가한다.

항목	세부항목	채점기준
시각적 평가	1) 투명도	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
	2) 색상	○ 고유의 색상을 아주 뚜렷이 가지고 있는 것은 5점으로 한다. ○ 고유의 색상을 뚜렷이 가지고 있는 것은 4점으로 한다. ○ 고유의 색상을 가지고 있는 것은 3점으로 한다. ○ 고유의 색상을 약간 가지고 있지 않는 것은 2점으로 한다. ○ 고유의 색상을 가지고 있지 않는 것은 1점으로 한다.
후각적 평가	3) 복합향	○ 고유의 향을 아주 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 5점으로 한다. ○ 고유의 향을 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 4점으로 한다. ○ 고유의 향을 가지고 이취가 없는 것은 3점으로 한다. ○ 고유의 향을 약간 가지고 이취가 약간 있는 것은 2점으로 한다. ○ 고유의 향을 가지고 있지 않고 이취를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.
미각적 평가	4) 단맛	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
	5) 신맛	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
	6) 입안 감촉	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
	7) 후미	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.

항목	세부항목	채점기준
8) 종합적 기호도		○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.

5. 판정기준

1. 제조방법기준은 각 항목이 모두 적합하여야 한다. 2. 제조장 기준은 3.1항 및 3.2항의 필수기준 11개 모두와 권장기준 7개 중에서 4개 이상이 적합하여야 하며, 3.3항의 기타는 모두 적합하여야 한다. 3. 제품의 품질기준 중 이화학적 품질기준은 각 항목이 모두 적합하여야 하며, 관능평가 기준은 세부항목별로 전체평가자 평균 3점 이상이어야 한다.
--

V. 증류식 소주 품질인증기준

1. 용어의 정의 이 품질인증기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1.1 알코올분 「주세법」 제2조제2호에서 규정하는 전체용량에 포함되어 있는 에틸알코올(섭씨 15도에서 0.7947의 비중을 가진 것을 말한다)을 말한다.

1.2 술덧 「주세법」 제2조제6호에서 규정하는 주류의 원료가 되는 재료를 발효시킬 수 있는 수단을 재료에 사용한 때부터 주류를 제성(製成: 조제하여 만듦)하거나 증류(蒸溜)하기 직전까지의 상태에 있는 재료를 말한다.

1.3 국 「주세법」 제2조제9호에서 규정하는 전분질(녹말)이 포함된 재료에 곰팡이류를 번식시킨 것, 전분질(녹말)이 포함된 재료와 그 밖의 재료를 섞은 것에 곰팡이류를 번식시킨 것, 또는 효소로서 전분질(녹말)이 포함된 재료를 당화시킬 수 있는 것을 말한다.

1.4 주정 「주세법」 제5조제2항[별표]제1호의 주류를 말한다.

1.5 불휘발분 전체용량에 포함되어 있는 휘발되지 아니하는 성분을 말한다.

1.6 곡물주정 곡류를 원료로 한 주정으로서 알코올분 도수가 85도 이상 90도 이하인 것을 말한다.

2. 제조방법기준

2.1 제조방법은 「주세법」 제5조제2항[별표]제3호가목 1)부터 4)까지의 기준을 따른다

2.2 원료 쌀은 다음의 기준에 적합하여야 한다.

구 분	수분(%)	싸라기(%)	기타이물(%)
기 준	16.0 이하	7.0 이하	0.3 이하

2.3 2.2 기준에도 불구하고 「양곡관리법」 제9조제1항제2호에 따라 공급된 쌀을 사용할 수 있다.

2.4 제조과정에서 주정(곡물주정 포함)을 사용하여서는 아니 된다.

2.5 다른 제조장에서부터 반입한 양조원액을 제조에 사용하여서는 아니 된다.

3. 제조장기준

## 3.1 제조시설

필수 기준	권장 기준	내 용
○		1) 해당 제품의 제조를 위해 적합한 기계·기구 등의 설비[당금(발효)·증류·냉각·저장·제성·숙성 설비 등]를 갖추고, 사용 후에 세척 또는 살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 한다.
	○	2) 병입·포장실은 다른 작업장과 구분하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화로 구분할 필요가 없다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	○	3) 발효용기는 교반장치와 온도조절이 가능한 냉각장치 또는 이와 동등한 시설과 낙하 물질, 곤충의 유입 방지를 위한 시설을 갖추어야 한다.
○		4) 증류설비는 가열/냉각장치 및 상압 또는 감압장치와 동등한 설비를 갖추어야 한다.
	○	5) 병입·타전 시설을 갖추고, 병입 작업이 위생적으로 이루어지도록 관리하여야 한다.
	○	6) 작업장내 배관은 청결하게 관리하여야 한다.
	○	7) 전구 및 조명시설은 보호구가 설치되어야 한다.
○		8) 원료 보관실, 제도가공실, 병입·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다.

## 3.2 품질관리

필수 기준	권장 기준	내 용
○		9) 원료는 조달방법 및 그 내용을 검증이 가능하도록 기록·관리하여야 한다.
○		10) 제품과 원료·자재 등은 명확하게 구분 관리하고 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질 등은 별도의 장소에 구분 보관하여야 한다.
○		11) 반품된 제품이나 불량 원료는 별도 보관·처리하고 이를 기록·관리하여야 한다.
	○	12) 제국기, 국상자, 천(포) 등의 세정·건조·살균(생증기 접촉, 약품처리 등)을 철저히 실시하여야 한다. 다만, 국 제조공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		13) 밀술 제조 시에는 일정온도가 유지되도록 관리하여야 한다. 다만, 밀술 제조 공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		14) 제품생산을 위한 단위공정[원료처리, 당금(발효), 증류, 냉각, 저장, 제성, 여과, 숙성, 병입/포장 등]별 적합한 관리기준(배합비·온도·시간 등)을 설정하고 관리하여야 한다.
	○	15) 원료의 종자, 냉각공정에서 이물 등이 혼입되지 않도록 관리하고, 육안 검사 등을 실시하여야 한다. 다만, 원료의 종자, 냉각공정이 해당제품 제조방법상 필요하지 않을 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		16) 인증신청품목이 유통과정 중 품질인증기준에 위반된 것이 확인되거나 안전에 심각한 문제가 있다고 판단된 경우에는 해당 제품을 시장에서 신속히 회수할 수 있는 관리체계를 갖추고 있어야 한다.
○		17) 품질관리 업무를 담당하는 사람을 1명 이상 갖추어야 하며, 품질관리에 필요한 교육·훈련을 실시하여야 한다.
○		18) 제조·가공·포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인 위생을 철저히 하여야 한다.

3.3 기타 3.1(제조시설) 및 3.2(품질관리) 이외의 요구사항은 관련법(「식품위생법」 및 「주류 면허 등에 관한 법률」)에서 정하는 시설기준 및 제조·가공기준, 품질관리기준 등에 적합하여야 한다.

3.4 심사생략 「식품위생법」, 「주류 면허 등에 관한 법률」의 시설기준 및 제조·가공기준과 중복되는 부분은 제조장 심사를 생략할 수 있다.

#### 4. 제품의 품질기준

##### 4.1 이화학적 품질기준

###### 4.1.1 주요 기준

항 목	기 준
1) 알코올분(% V/V)	표시량 $\pm 0.5$ 이하
2) 불휘발분(% W/V)	1.0 이하
3) 메탄올(mg/mL)	0.3 이하
4) 알데히드(mg/100mL)	10.0 이하

4.1.2 기타 4.1.1(주요 기준) 이외의 요구사항은 관련법(「주류 면허 등에 관한 법률」 및 「식품위생법」)에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.

#### 4.2 관능평가기준

훈련된 패널의 크기는 10명 이상으로 하여 KS Q ISO 4121(관능검사 정량적 반응척도 사용을 위한 지침), 6.3.2(불연속 척도)에 따라 다음 항목을 평가한다.

항목	세무항목	채점기준
시각적 평가	1) 투명도	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
	2) 알코올향	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
후각적 평가	3) 복합향	○ 고유의 향을 아주 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 5점으로 한다. ○ 고유의 향을 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 4점으로 한다. ○ 고유의 향을 가지고 이취가 없는 것은 3점으로 한다. ○ 고유의 향을 약간 가지고 이취가 약간 있는 것은 2점으로 한다. ○ 고유의 향을 가지고 있지 않고 이취를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.
	4) 복합미	○ 고유의 맛을 아주 뚜렷이 가지고 있고 이미가 없는 것은 5점으로 한다. ○ 고유의 맛을 뚜렷이 가지고 있고 이미가 없는 것은 4점으로 한다. ○ 고유의 맛을 가지고 있고 이미가 없는 것은 3점으로 한다. ○ 고유의 맛을 약간 가지고 있고 이미가 약간 있는 것은 2점으로 한다. ○ 고유의 맛을 가지고 있지 않고 이미지를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.
미각적 평가	5) 입안감촉	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
	6) 종합적 평가	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.

## 5. 판정기준

1. 제조방법기준은 각 항목이 모두 적합하여야 한다.
2. 제조장 기준은 3.1항 및 3.2항의 필수기준 11개 모두와 권장기준 7개 중에서 4개 이상이 적합하여야 하며, 3.3항의 기타는 모두 적합하여야 한다.
3. 제품의 품질기준 중 이화학적 품질기준은 각 항목이 모두 적합하여야 하며, 관능평가 기준은 세무항목별로 전체평가자 평균 3점 이상이어야 한다.

VI. 일반 증류주 품질인증기준

1. 용어의 정의 이 품질인증기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

- 1.1 알코올분 「주세법」 제2조제2호에서 규정하는 전체용량에 포함되어 있는 에틸알코올(섭씨 15도에서 0.7947의 비중을 가진 것을 말한다)을 말한다.
- 1.2 술덧 「주세법」 제2조제6호에서 규정하는 주류의 원료가 되는 재료를 발효시킬 수 있는 수단을 재료에 사용한 때부터 주류를 제성(製成: 조제하여 만듦)하거나 증류(蒸溜)하기 직전까지의 상태에 있는 재료를 말한다.
- 1.3 국 「주세법」 제2조제9호에서 규정하는 전분질(녹말)이 포함된 재료에 곰팡이류를 번식시킨 것, 전분질(녹말)이 포함된 재료와 그 밖의 재료를 섞은 것에 곰팡이류를 번식시킨 것, 또는 효소로서 전분질(녹말)이 포함된 재료를 당화시킬 수 있는 것을 말한다.
- 1.4 주정 「주세법」 제5조제2항[별표]제1호의 주류를 말한다.
- 1.5 소주 「주세법」 제5조제2항[별표]제3호가목에서 정한 것을 말한다.
- 1.6 위스키 「주세법」 제5조제2항[별표]제3호나목에서 정한 것을 말한다.
- 1.7 브랜디 「주세법」 제5조제2항[별표]제3호다목에서 정한 것을 말한다.
- 1.8 불휘발분 전체용량에 포함되어 있는 휘발되지 아니하는 성분을 말한다.

2. 제조방법기준

2.1 제조방법은 「주세법」 제5조제2항[별표]제3호라목의 기준을 따른다.

3. 제조장기준

3.1 제조시설

필수 기준	권장 기준	내 용
○		1) 해당 제품의 제조를 위해 적합한 기계·기구 등의 설비[담금(발효)·증류·냉각·저장·제성·설비 등]를 갖추고, 사용 후에 세척 또는 살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 한다.
	○	2) 병입·포장실은 다른 작업장과 구분하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화로 구분할 필요가 없다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	○	3) 발효용기는 교반장치와 온도조절이 가능한 냉각장치 또는 이와 동등한 시설과 낙하 물질, 곤충의 유입 방지를 위한 시설을 갖추어야 한다.
○		4) 증류설비는 가열/냉각장치 및 상압 또는 감압장치와 동등한 설비를 갖추어야 한다.
	○	5) 병입·타전 시설을 갖추고, 병입 작업이 위생적으로 이루어지도록 관리하여야 한다.
	○	6) 작업장 내 배관은 청결하게 관리하여야 한다.
	○	7) 전구 및 조명시설은 보호구가 설치되어야 한다.
○		8) 원료 보관실, 제도가공실, 병입·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다.

## 3.2 품질관리

필수 기준	권장 기준	내 용
○		9) 원료는 조달방법 및 그 내용을 검증이 가능하도록 기록·관리하여야 한다.
○		10) 제품과 원료·자재 등은 명확하게 구분 관리하고 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질 등은 별도의 장소에 구분 보관하여야 한다.
○		11) 반품된 제품이나 불량 원료는 별도 보관·처리하고 이를 기록·관리하여야 한다.
	○	12) 제국기, 국상자, 천(포) 등의 세정·건조·살균(생증기 접촉, 약품처리 등)을 철저히 실시하여야 한다. 다만, 국 제조공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		13) 밀술 제조 시에는 일정온도가 유지되도록 관리하여야 한다. 다만, 밀술 제조공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		14) 제품생산을 위한 단위공정[원료처리, 담금(발효)·증류·냉각·저장·제성, 여과, 병입/포장 등]별 적합한 관리기준(배합비·온도·시간 등)을 설정하고 관리하여야 한다.
	○	15) 원료의 증자, 냉각공정에서 이물 등이 혼입되지 않도록 관리하고, 육안 검사 등을 실시하여야 한다. 다만, 원료의 증자, 냉각공정이 해당제품 제조방법상 필요하지 않을 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		16) 인증신청품목이 유통과정 중 품질인증기준에 위반된 것이 확인되거나 안전에 심각한 문제가 있다고 판단된 경우에는 해당 제품을 시장에서 신속히 회수할 수 있는 관리체계를 갖추고 있어야 한다.
○		17) 품질관리 업무를 담당하는 사람을 1명 이상 갖추어야 하며, 품질관리에 필요한 교육·훈련을 실시하여야 한다.
○		18) 제조·가공·포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생을 철저히 하여야 한다.

3.3 기타 3.1(제조시설) 및 3.2(품질관리) 이외의 요구사항은 관련법(「식품위생법」 및 「주류 면허 등에 관한 법률」)에서 정하는 시설기준 및 제조·가공기준, 품질관리기준 등에 적합하여야 한다.

3.4 심사생략 「식품위생법」, 「주류 면허 등에 관한 법률」의 시설기준 및 제조·가공기준과 중복되는 부분은 제조장 심사를 생략할 수 있다.

## 4. 제품의 품질기준

## 4.1 이화학적 품질기준

## 4.1.1 주요 기준

항 목	기 준
1) 알코올분(% , V/V)	표시량 $\pm 0.5$ 이하
2) 불휘발분(% , W/V)	2.0 미만
3) 삭카린나트륨	불검출
4) 메탄올(mg/mL)	0.3 이하
5) 알데히드(mg/100mL)	20.0 이하

4.1.2 기타 4.1.1(주요 기준) 이외의 요구사항은 관련법(「주류 면허 등에 관한 법률」 및 「식품위생법」)에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.

#### 4.2 관능평가기준

훈련된 패널의 크기는 10명 이상으로 하여 KS Q ISO 4121(관능검사 정량적 반응척도 사용을 위한 지침), 6.3.2(불연속 척도)에 따라 다음 항목을 평가한다.

항목	세우항목	채점기준
시각적 평가	1) 투명도	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	2) 알코올향	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
후각적 평가	3) 복합향	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 향을 아주 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 가지고 이취가 없는 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 약간 가지고 이취가 약간 있는 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 향을 가지고 있지 않고 이취를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
미각적 평가	4) 복합미	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 맛을 아주 뚜렷이 가지고 이미가 없는 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 뚜렷이 가지고 이미가 없는 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 가지고 이미가 없는 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 약간 가지고 이미가 약간 있는 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 고유의 맛을 가지고 있지 않고 이미를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
	5) 입안감촉	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>
6) 종합적 평가		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다.</li> <li>○ 양호한 것은 4점으로 한다.</li> <li>○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다.</li> <li>○ 나쁜 것은 2점으로 한다.</li> <li>○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.</li> </ul>

## 5. 판정기준

1. 제조방법기준은 각 항목이 모두 적합하여야 한다.
2. 제조장 기준은 3.1항 및 3.2항의 필수기준 11개 모두와 권장기준 7개 중에서 4개 이상이 적합하여야 하며, 3.3항의 기타는 모두 적합하여야 한다.
3. 제품의 품질기준 중 이화학적 품질기준은 각 항목이 모두 적합하여야 하며, 관능평가 기준은 세우항목별로 전체평가자 평균 3점 이상이어야 한다.

## Ⅶ. 리큐르 품질인증기준

1. 용어의 정의 이 품질인증기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1.1 알코올분 「주세법」 제2조제2호에서 규정하는 전체용량에 포함되어 있는 에틸알코올(섭씨 15도에서 0.7947의 비중을 가진 것을 말한다)을 말한다.

1.2 술덧 「주세법」 제2조제6호에서 규정하는 주류의 원료가 되는 재료를 발효시킬 수 있는 수단을 재료에 사용한 때부터 주류를 제성(製成: 조제하여 만듦)하거나 증류(蒸溜)하기 직전까지의 상태에 있는 재료를 말한다.

1.3 국 「주세법」 제2조제9호에서 규정하는 전분질(녹말)이 포함된 재료에 곰팡이류를 번식시킨 것, 전분질(녹말)이 포함된 재료와 그 밖의 재료를 섞은 것에 곰팡이류를 번식시킨 것, 또는 효소로서 전분질(녹말)이 포함된 재료를 당화시킬 수 있는 것을 말한다.

1.4 주정 「주세법」 제5조제2항[별표]제1호의 주류를 말한다.

1.5 불휘발분 전체용량에 포함되어 있는 휘발되지 아니하는 성분을 말한다.

1.6 보존료 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 정한 것을 말한다.

## 2. 제조방법기준

2.1 제조방법은 「주세법」 제5조제2항[별표]제3호마목의 기준을 따른다.

## 3. 제조장기준

## 3.1 제조시설

필수 기준	권장 기준	내 용
○		1) 해당 제품의 제조를 위해 적합한 기계·기구 등의 설비[담금(발효)·칭출·중류·냉각·저장·제성·설비 등](담금·중류·냉각·저장·제성·숙성 용기 등)를 갖추고, 사용 후에 세척 또는 살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 한다.
	○	2) 병입·포장실은 다른 작업장과 구분하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화로 구분할 필요가 없다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	○	3) 발효용기는 교반장치와 온도조절이 가능한 냉각장치 또는 이와 동등한 시설과 낙하 물질, 곤충의 유입 방지를 위한 시설을 갖추어야 한다.
○		4) 중류설비는 가열/냉각장치 및 상압 또는 감압장치와 동등한 설비를 갖추어야 한다.
	○	5) 병입·타전 시설을 갖추고, 병입 작업이 위생적으로 이루어지도록 관리하여야 한다.
	○	6) 작업장 내 배관은 청결하게 관리하여야 한다.
	○	7) 전구 및 조명시설은 보호구가 설치되어야 한다.
○		8) 원료 보관실, 제도가공실, 병입·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다.

## 3.2 품질관리

필수 기준	권장 기준	내 용
○		9) 원료는 조달방법 및 그 내용을 검증이 가능하도록 기록·관리하여야 한다.
○		10) 제품과 원료·자재 등은 명확하게 구분 관리하고 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질 등은 별도의 장소에 구분·보관하여야 한다.
○		11) 반품된 제품이나 불량 원료는 별도 보관·처리하고 이를 기록·관리하여야 한다.
	○	12) 제국기, 국상자, 천(포) 등의 세정·건조살균(생증기 접촉, 약품처리 등)을 철저히 실시하여야 한다. 다만, 국 제조공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		13) 밀술 제조 시에는 일정온도가 유지되도록 관리하여야 한다. 다만, 밀술 제조공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		14) 제품생산을 위한 단위공정[원료처리, 담금(발효), 침출, 여과, 증류, 냉각, 저장, 제성, 여과, 병입/포장 등]별 적합한 관리기준(배합비·온도·시간 등)을 설정하고 관리하여야 한다.
	○	15) 원료의 중자, 냉각공정에서 이물 등이 혼입되지 않도록 관리하고, 육안 검사 등을 실시하여야 한다. 다만, 원료의 중자, 냉각공정이 해당제품 제조방법상 필요하지 않을 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		16) 인증신청품목이 유통과정 중 품질인증기준에 위반된 것이 확인되거나 안전에 심각한 문제가 있다고 판단된 경우에는 해당 제품을 시장에서 신속히 회수할 수 있는 관리체계를 갖추고 있어야 한다.
○		17) 품질관리 업무를 담당하는 사람을 1명 이상 갖추어야 하며, 품질관리에 필요한 교육·훈련을 실시하여야 한다.
○		18) 제조·가공·포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생을 철저히 하여야 한다.

3.3 기타 3.1(제조시설) 및 3.2(품질관리) 이외의 요구사항은 관련법(「식품위생법」 및 「주류 면허 등에 관한 법률」)에서 정하는 시설기준 및 제조·가공기준, 품질관리기준 등에 적합하여야 한다.

3.4 심사생략 「식품위생법」, 「주류 면허 등에 관한 법률」의 시설기준 및 제조·가공기준과 중복되는 부분은 제조장 심사를 생략할 수 있다.

#### 4. 제품의 품질기준

##### 4.1 이화학적 품질기준

###### 4.1.1 주요 기준

항 목	기 준
1) 알코올분(% V/V)	표시량 $\pm 0.5$ 이하
2) 불휘발분(% W/V)	2.0 이상
3) 보존료	불검출
4) 메탄올(mg/mL)	0.6 이하
5) 진균수	음성(알코올분 20% 미만 제품에 한한다)

4.1.2 기타 4.1.1(주요 기준) 이외의 요구사항은 관련법(「주류 면허 등에 관한 법률」 및 「식품위생법」)에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.

#### 4.2 관능평가기준

훈련된 패널의 크기는 10명 이상으로 하여 KS Q ISO 4121(관능검사 정량적 반응척도 사용을 위한 지침), 6.3.2(불연속 척도)에 따라 다음 항목을 평가한다.

항목	세무항목	채점기준
시각적 평가	1) 투명도	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
	2) 알코올향	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
후각적 평가	3) 복합향	○ 고유의 향을 아주 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 5점으로 한다. ○ 고유의 향을 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 4점으로 한다. ○ 고유의 향을 가지고 이취가 없는 것은 3점으로 한다. ○ 고유의 향을 약간 가지고 이취가 약간 있는 것은 2점으로 한다. ○ 고유의 향을 가지고 있지 않고 이취를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.
	4) 복합미	○ 고유의 맛을 아주 뚜렷이 가지고 있고 이미가 없는 것은 5점으로 한다. ○ 고유의 맛을 뚜렷이 가지고 있고 이미가 없는 것은 4점으로 한다. ○ 고유의 맛을 가지고 있고 이미가 없는 것은 3점으로 한다. ○ 고유의 맛을 약간 가지고 있고 이미가 약간 있는 것은 2점으로 한다. ○ 고유의 맛을 가지고 있지 않고 이미지를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.
미각적 평가	5) 입안감촉	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
	6) 종합적 평가	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.

## 5. 판정기준

1. 제조방법기준은 각 항목이 모두 적합하여야 한다.
2. 제조장 기준은 3.1항 및 3.2항의 필수기준 11개 모두와 권장기준 7개 중에서 4개 이상이 적합하여야 하며, 3.3항의 기타는 모두 적합하여야 한다.
3. 제품의 품질기준 중 이화학적 품질기준은 각 항목이 모두 적합하여야 하며, 관능평가 기준은 세무항목별로 전체평가자 평균 3점 이상이어야 한다.

## Ⅷ. 기타주류 품질인증기준

1. 용어의 정의 이 품질인증기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1.1 알코올분 「주세법」 제2조제2호에서 규정하는 전체용량에 포함되어 있는 에틸알코올(섭씨 15도에서 0.7947의 비중을 가진 것을 말한다)을 말한다.

1.2 술덧 「주세법」 제2조제6호에서 규정하는 주류의 원료가 되는 재료를 발효시킬 수 있는 수단을 재료에 사용한 때부터 주류를 제성(製成: 조제하여 만듦)하거나 증류(蒸溜)하기 직전까지의 상태에 있는 재료를 말한다.

1.3 국 「주세법」 제2조제9호에서 규정하는 전분질(녹말)이 포함된 재료에 곰팡이류를 번식시킨 것, 전분질(녹말)이 포함된 재료와 그 밖의 재료를 섞은 것에 곰팡이류를 번식시킨 것, 또는 효소로서 전분질(녹말)이 포함된 재료를 당화시킬 수 있는 것을 말한다.

1.4 주정 「주세법」 제5조제2항[별표]제1호의 주류를 말한다.

1.5 보존료 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 정한 것을 말한다.

## 2. 제조방법기준

2.1 제조방법은 「주세법」 제5조제2항[별표]제4호의 기준을 따른다.

2.2 쌀을 원료로 사용할 경우 원료 쌀은 다음의 기준에 적합하여야 한다.

구 분	수분(%)	싸라기(%)	기타이물(%)
기 준	16.0 이하	7.0 이하	0.3 이하

2.3 2.2 기준에도 불구하고 「양곡관리법」 제9조제1항제2호에 따라 공급된 쌀을 사용할 수 있다.

## 3. 제조장기준

## 3.1 제조시설

필수 기준	권장 기준	내 용
○		1) 해당 제품의 제조를 위해 적합한 기계·기구 등의 설비(담금·중류·냉각·저장·제성·숙성 설비 등)를 갖추고, 사용 후에 세척 또는 살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 한다.
	○	2) 병입·포장실은 다른 작업장과 구분하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화로 구분할 필요가 없다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	○	3) 발효용기는 교반장치와 온도조절이 가능한 냉각장치 또는 이와 동등한 시설과 낮은 물질, 곤충의 유입 방지를 위한 시설을 갖추어야 한다.
	○	4) 병입·타전시설을 갖추고, 병입 작업이 위생적으로 이루어지도록 관리하여야 한다.
○		5) 살균주는 살균기 등 필요한 시설을 갖추고, 비살균주는 보관·운반 시에 제품의 변질 방지를 위해 적절한 온도관리를 하여야 한다.
○		6) 혼탁물질을 제거하기 위한 여과기(필터프레스형, 램형, 카트리지형, 멤브레인 필터형 등) 또는 이와 동등한 설비를 갖추어야 한다. 다만, 혼탁제거 공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		7) 중류설비는 가열/냉각장치 및 상압 또는 감압장치와 동등한 설비를 갖추어야 한다. 다만, 중류 공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
	○	8) 작업장 내 배관은 청결하게 관리하여야 한다.
	○	9) 전구 및 조명시설은 보호구가 설치되어야 한다.
○		10) 원료 보관실, 제조공실, 병입·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다.

## 3.2 품질관리

필수 기준	권장 기준	내 용
○		11) 원료는 조달방법 및 그 내용을 검증이 가능하도록 기록·관리하여야 한다.
○		12) 제품과 원료·자재 등은 명확하게 구분 관리하고 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질 등은 별도의 장소에 구분 보관하여야 한다.
○		13) 반품된 제품이나 불량 원료는 별도 보관·처리하고, 이를 기록·관리하여야 한다.
○		14) 제품생산을 위한 단위공정별 적합한 관리기준(배합비·온도·시간 등)을 설정하고 관리하여야 한다.
	○	15) 원료의 증자, 냉각공정에서 이물 등이 혼입되지 않도록 관리하고, 육안 검사 등을 실시하여야 한다. 다만, 원료의 증자, 냉각공정이 해당제품 제조방법 상 필요하지 않을 경우에는 적합한 것으로 본다.
	○	16) 제국기, 국상자, 천(포) 등의 세정·건조·살균(생증기 접촉, 약품처리 등)을 철저히 실시하여야 한다. 다만, 국 제조공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		17) 밀술 제조 시에는 일정온도가 유지되도록 관리하여야 한다. 다만, 밀술 제조공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		18) 과일 및 야채 수확과 동시에 발효·담금하거나, 보관한 후 발효·담금한 경우에 신선도 유지를 위한 냉장·냉동 보관시설을 이용하여 적절한 방법으로 보관하여야 한다. 다만, 과일 등을 사용하지 않고 제조한 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		19) 혼탁물질을 제거하기 위하여 적합한 방법으로 여과하여야 한다. 다만, 여과공정이 필요하지 아니한 제조방법일 경우에는 적합한 것으로 본다.
○		20) 인증신청 품목이 유통과정 중 품질인증기준에 위반된 것이 확인되거나 안전에 심각한 문제가 있다고 판단된 경우에는 해당 제품을 시장에서 신속히 회수할 수 있는 관리체계를 갖추고 있어야 한다.
○		21) 품질관리 업무를 담당하는 사람을 1명 이상 갖추어야 하며, 품질관리에 필요한 교육·훈련을 실시하여야 한다.
○		22) 제조·가공·포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생을 철저히 하여야 한다.

3.3 기타 3.1(제조시설) 및 3.2(품질관리) 이외의 요구사항은 관련법(「식품위생법」 및 「주류 면허 등에 관한 법률」)에서 정하는 시설기준 및 제조·가공기준, 품질관리기준 등에 적합하여야 한다.

3.4 심사생략 「식품위생법」, 「주류 면허 등에 관한 법률」의 시설기준 및 제조·가공기준과 중복되는 부분은 제조장 심사를 생략할 수 있다.

#### 4. 제품의 품질기준

##### 4.1 이화학적 품질기준

###### 4.1.1 주요 기준

항 목	기 준
1) 알코올분(% , V/V)	표시량 $\pm 0.5$ 이하
2) 보존료	불검출
3) 메탄올(mg/mL)	0.5 이하
4) 대장균	음성
5) 진균수	음성(「주세법」 제5조제2항[별표]제4호 나부터 라까지의 주류 중 살균주에 한한다)

4.1.2 기타 4.1.1(주요 기준) 이외의 요구사항은 관련법(「주류 면허 등에 관한 법률」 및 「식품위생법」)에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.

#### 4.2 관능평가기준

훈련된 패널의 크기는 10명 이상으로 하여 KS Q ISO 4121(관능검사?정량적 반응척도 사용을 위한 지침), 6.3.2(불연속 척도)에 따라 다음 항목을 평가한다.

항 목	세부항목	채점기준
시각적 평가	1) 투명도	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
	2) 색상	○ 고유의 색상을 아주 뚜렷이 가지고 있는 것은 5점으로 한다. ○ 고유의 색상을 뚜렷이 가지고 있는 것은 4점으로 한다. ○ 고유의 색상을 가지고 있는 것은 3점으로 한다. ○ 고유의 색상을 약간 가지고 있지 않는 것은 2점으로 한다. ○ 고유의 색상을 가지고 있지 않는 것은 1점으로 한다.
후각적 평가	3) 복합향	○ 고유의 향을 아주 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 5점으로 한다. ○ 고유의 향을 뚜렷이 가지고 이취가 없는 것은 4점으로 한다. ○ 고유의 향을 가지고 이취가 없는 것은 3점으로 한다. ○ 고유의 향을 약간 가지고 이취가 약간 있는 것은 2점으로 한다. ○ 고유의 향을 가지고 있지 않고 이취를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.
미각적 평가	4) 단맛	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
	5) 신맛	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
	6) 쓴맛	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
	7) 복합미	○ 고유의 맛을 아주 뚜렷이 가지고 있고 이미가 없는 것은 5점으로 한다. ○ 고유의 맛을 뚜렷이 가지고 있고 이미가 없는 것은 4점으로 한다. ○ 고유의 맛을 가지고 있고 이미가 없는 것은 3점으로 한다. ○ 고유의 맛을 약간 가지고 있고 이미가 약간 있는 것은 2점으로 한다.

항 목	세부항목	채점기준
		○ 고유의 맛을 가지고 있지 않고 이미를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.
	8) 입안감촉	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.
	9) 종합적 기호도	○ 매우 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 양호하지도 나쁘지도 않은 것은 3점으로 한다. ○ 나쁜 것은 2점으로 한다. ○ 매우 나쁜 것은 1점으로 한다.

5. 판정기준

1. 제조방법기준은 각 항목이 모두 적합하여야 한다.
2. 제조장 기준은 3.1항 및 3.2항의 필수기준 15개 모두와 권장기준 7개 중에서 4개 이상이 적합하여야 하며, 3.3항의 기타는 모두 적합하여야 한다.
3. 제품의 품질기준 중 이화학적 품질기준은 각 항목이 모두 적합하여야 하며, 관능평가 기준은 세부항목별로 전체평가자 평균 3점 이상이어야 한다.

IX. 재검토기한

국립농산물품질관리원장은「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 이 고시에 대하여 2022년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

**부칙** <제2021-11호,2021.12.20.>

이 고시는 발령한 날부터 시행한다.