
주류제조자를 위한 가이드 북

2019. 4.



국세청주류면허지원센터

목 차

I 주세법과 주류	4
1. 주류의 정의	4
2. 주류의 종류 및 주세율	4
II 주류면허취득 절차	5
1. 주류면허제도	5
2. 주류제조면허의 구분	5
3. 주류제조면허 업무처리 절차도	6
4. 주류제조면허 신청시 구비서류	6
5. 주류제조면허 취득 절차	7
6. 식품위생법 관련 준수사항	8
III 제조관리	10
1. 주류제조시설	10
2. 제조장 공통사항	10
3. 제조시설 관련 사항	11
4. 제조방법 관련 사항	12
5. 주류 분석감정 관련 사항	14
IV 판매관리	16
1. 주류의 유통	16
2. 주류판매용기	20
3. 주류의 출고가격 신고	20
4. 주세의 신고 납부	22
5. 주류의 통신판매(전통주 제조자에 한함)	22
6. 주류제조자의 납세증명표지 사용	23
V 주요 처벌사항	24
1. 제조면허의 취소	24
2. 주류의 제조 또는 출고의 정지	24
VI 기타 세무안내	25
1. 사업자등록 안내	25
2. 부가가치세 안내	25
3. 종합소득세 안내	26
[붙임 1. 주류의 종류 및 규격]	27
[붙임 2. 주류제조장 시설기준]	35

1. 주류의 정의

- ① 주정 : 희석하여 음료로 할 수 있는 에틸알코올
- ② 조주정 : 불순물이 포함되어 직접 음료로 할 수 없으나 정제하면 음료로 할 수 있는 에틸알코올
- ③ 알코올분 1도 이상의 음료
 - 물 또는 그 밖의 물품으로 희석하여 음료로 할 수 있는 가루상태인 것을 포함

주류에서 제외되는 것

- ▶ 약사법에 따른 의약품으로서 알코올분이 6도 미만인 것
- ▶ 정제하여도 마실수 없는 것
- ▶ 간장, 향료, 젤리 등 통상적으로 음용하기에 적합하지 아니한 것

2. 주류의 종류 및 주세율

주류의 종류(12종)		주세율
• 주정		1ℓ당 57,000원
• 발효주류	- 탁주	5%
	- 약주	30%
	- 청주, 과실주	30%
	- 맥주	72%
• 증류주류	소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르	72%
• 기타주류	- 발효주 형태	30%
	- 증류주 또는 혼성주 형태	72%
	- 조미주(미림 등)	10%

※ 전통주의 경우 직전주조연도 출고실적에 따라 주세율이 50% 경감됨

● 주류의 종류 및 규격은 [붙임 1. 주류의 종류 및 규격] 참조 (Page 27~34)

II

주류면허취득 절차

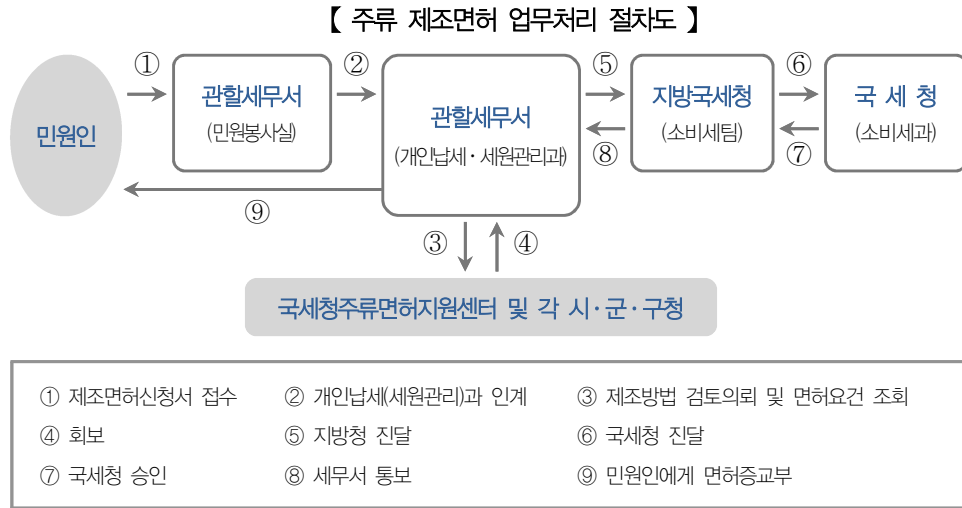
1. 주류면허제도

- 주류를 제조하려는 자는 주류 종류별로 주류제조장을 갖추어 제조면허를 받아야 함
 - 기존 주류제조면허자가 다른 주종의 주류를 제조하려는 경우 면허를 추가로 받아야 함

2. 주류제조면허의 구분

주류면허의 구분		
일반면허		<ul style="list-style-type: none"> 아래의 전통주 및 소규모주류 면허 이외의 면허
전통주면허	민속주면허	<ul style="list-style-type: none"> 주류부문의 시·도지정문화재 보유자가 제조하는 주류 주류부문의 식품명인이 제조하는 주류
	지역특산주면허	<ul style="list-style-type: none"> 농어업경영체 및 생산자단체가 직접 생산하거나, 제조장 소재지 관할 특별자치시·특별자치도·시·군·구(자치구를 말한다. 이하 같다) 및 그 인접 특별자치시·시·군·구에서 생산한 농산물을 주원료로 하여 제조하는 주류 중 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사의 제조면허 추천을 받은 주류
소규모주류 면허		<ul style="list-style-type: none"> 탁주, 약주, 청주, 맥주를 제조하여 아래 방법으로 판매할 수 있는 제조자 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 병입한 주류를 제조장에서 최종소비자에게 판매하는 방법 ▶ 영업장(직접 운영하는 타 영업장 포함)안에서 마시는 고객에게 판매하는 방법 ▶ 해당 제조자 외에 「식품위생법」에 따른 식품접객업 영업허가를 받거나 영업신고를 한 자의 영업장에 판매하는 방법(종합주류 및 특정주류 도매업자를 통하여 판매하는 것 포함) ▶ 주류소매업의 면허를 받은 자, 백화점, 슈퍼마켓, 편의점 또는 이와 유사한 상점에서 주류를 소매하는 자(2018. 4. 1. 개정)

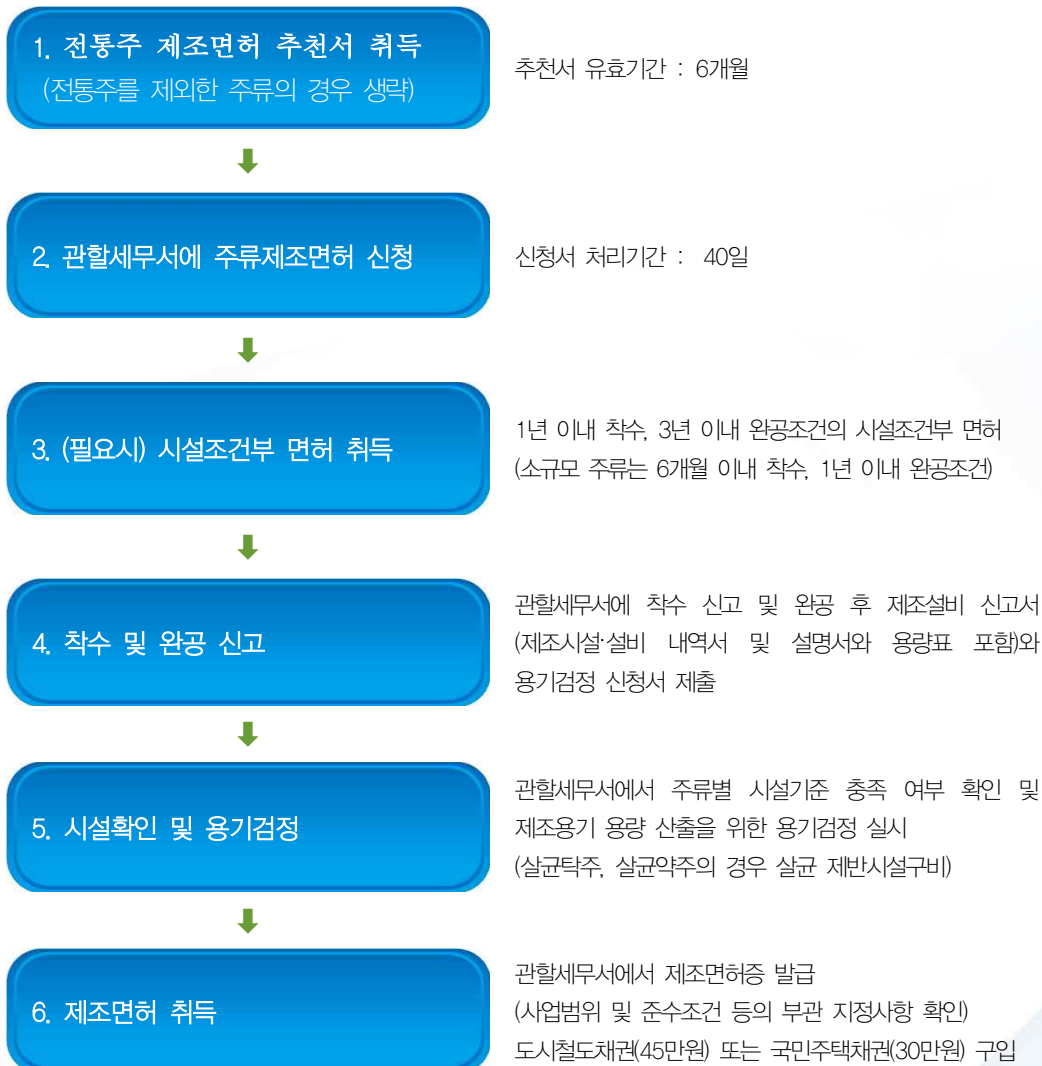
3. 주류제조면허 업무처리 절차도



4. 주류제조면허 신청시 구비서류

- ① 주류제조면허 신청서(정부전자수입인지 50,000원 첨부)[주세법 시행규칙 별지 제1호 서식]
 - ② 사업계획서
 - ③ 제조장소재지의 국토이용계획확인원
 - ④ 제조장부지 및 건물(공장)의 자가소유증명서류 또는 임대차계약서
 - ⑤ 제조장의 위치도, 평면도, 제조시설배치도
 - ⑥ 제조시설 및 설비 등 설명서 및 용량표
 - ⑦ 제조공정도 및 제조방법 설명서(해당 주류제조방법신청서 첨부)
 - ⑧ 법인의 경우 정관, 주주총회 또는 이사회회의록, 주주 및 임원 명부
 - ⑨ 공동사업일 경우 동업계약서 사본
 - ⑩ 전통주의 경우 문화재청장 또는 시·도지사의 추천서 사본
- ※ 제조시설 설치를 완료한 경우 “제조 및 판매설비 신고서” (주세사무처리규정 제26호 서식) 및 “용기검정 신청서” (주세사무처리규정 제14호 서식)을 함께 제출

5. 주류제조면허 취득 절차



시설조건부 면허

- ▶ 미리 시설을 갖추어 면허를 신청하였다가 허가되지 못할 경우를 방지하기 위하여
서류상 이상이 없을 경우에 제조시설을 완비할 것을 조건으로 조건부면허를 부여하고 있음

면허의 제한

- ▶ 면허가 취소된 후 2년 이내의 경우
- ▶ 국세(지방세)를 체납한 경우
- ▶ 국세(지방세)를 50만원 이상 포탈하여 처벌 또는 처분을 받은 후 5년 이내의 경우 (대리인, 임원, 지배인 포함)
- ▶ 공거래에 따라 처벌을 받은 후 5년 이내의 경우(대리인, 임원, 지배인 포함)
- ▶ 금고 이상의 실형으로 집행이 끝나거나 면제된 날부터 5년 이내의 경우 (대리인, 임원, 지배인 포함)
- ▶ 금고 이상의 형으로 집행 유예기간 중에 있는 경우(대리인, 임원, 지배인 포함)
- ▶ 면허 신청인이 파산선고를 받고 복권되지 아니한 경우
- ▶ 주세법 위반으로 조사 중이거나 고발 중 일때

6. 식품위생법 관련 준수사항

○ 식품 제조·가공업 영업등록

- 주류를 제조하는 경우에는 「식품위생법」 제37조 및 동법 시행령 제26조의2에 따라 식품의약품안전처에 등록을 하여야 함(2013.7.1. 시행)
 - 「식품위생법 시행규칙」 제36조(별표14)의 식품제조·가공업 시설기준 등을 갖춘 후, 「식품위생법 시행규칙」 별지 제41호의2 서식의 신청서 및 구비서류를 첨부하여 등록 신청
 - (등록처) 관할 지방식품의약품안전청(서울, 부산, 경인, 대구, 광주, 대전)

구비서류	주요내용
식품위생교육 이수증	신규영업자는 8시간 이수 [(사)한국식품산업협회 문의 02-3470-8150, www.kfia.or.kr]
품목제조보고서	제조하는 주류의 유형, 제조방법 등 기재 ※ 제품생산 시작 전이나 시작 후 7일 이내 제출
수질검사성적서	수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품 등의 제조 등에 사용하는 경우에만 해당
건강진단결과서	영업자는 보건소에서 전염성질환이 있는지 여부확인 ※ 영업자 및 종사자는 1년에 1회 법적의무

○ 「식품위생법」에 따른 자가품질 검사

- 「식품위생법」 제31조에 따라 식품(주류) 제조·가공업자는 각 주류별 정해진 자가품질검사 항목에 대해 3개월마다 1회이상 검사하고 검사결과를 2년간 보관하여야 함
 - － 자가품질검사는 위탁 시험·검사기관*에 위탁하여 검사할 수 있음
- * 자가품질위탁 시험·검사기관 조회 : 식품의약품안전처 홈페이지 → 정책정보 → 시험검사기관 지정현황 → “식품 및 축산물 민간시험기관 현황” → “자가품질위탁 시험·검사기관”
- 주류면허지원센터는 주류제조자가 자가품질검사 의뢰시 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에 따라 시험·검사 성적서를 발급할 수 있음

신청구분	채취자	분석의뢰 접수	구비서류
자가품질검사용	주류 제조면허자	주류 제조면허자	분석·감정의뢰서, 주류건본채취표

- － 자가품질검사 의뢰절차 및 관련서식 등은 주류면허지원센터 홈페이지(<http://i.nts.go.kr/>) 자료실 22번 게시물 참조

* 수수료는 식품의약품안전처 고시에 준하며 정부전자수입인지를 구입하여 분석·감정의뢰서에 첨부

< '19년 4월 기준 수수료 현황 >

분석항목	수수료	비고
메탄올	53,000원	수수료 변경 예정
알데히드	20,000원	
총산	8,600원	
보존료	43,000원	—
납	76,700원	—
염화물	8,600원	—

* 식약처 고시 개정에 따라 '19년 7월 1일부로 수수료 변경 예정

- － 메탄올 53,000원→23,400원 알데히드 20,000원→23,400원 (메탄올과 알데히드 동시 분석시 28,400원)
- － 총산 8,600원→11,000원

○ 식약처 관련 기타 준수사항

- － (영업자 및 종업원 준수사항) 「식품위생법 시행규칙」 제57조 (별표 17) (식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자와 그 종업원의 준수사항) 준수
- － (표시) 「식품위생법」에 의한 「식품 등의 표시기준」에 따라 표시
- ※ 기타 식약처 의무사항은 “식품의약품안전처 식품안전정보포털(<https://foodsafetykorea.go.kr>) → 이슈·뉴스·홍보·교육 → 교육홍보자료실 → 교육자료 → 안전한 주류제조” 에서 확인

1. 주류제조시설

주류를 제조하려는 제조자는 주류의 종류별로 주류제조장의 시설기준과 요건을 갖추어야 함

2. 제조장 공통사항

- 작업장은 독립건물이거나 완전히 구획되어서 다른 목적의 시설과 구분되어야 함
 - 충분한 조명, 환기 및 방충시설 구비
- 주류의 담금, 저장, 제성용기 중 합성수지는 관련법령*에 따른 시험검사기관의 시험분석에서 사용적격 판정을 받은 것을 사용해야 함

* 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조 제2항 제1호

- 주류의 담금, 저장 제성용기는 제조방법상 필요한 경우 설치함

- 살균탁주, 살균약주 제조장의 경우 살균 관련 제반시설을 구비해야 함

- ▶ 살균실험실
- ▶ 살균기 또는 살균조
- ▶ 살균시험기구 : 현미경, 무균상자, 고압살균기, 냉장고, 항온항습기

● 각 주류별 시설기준은 [붙임 2. 주류제조장의 시설기준] 참고 (Page 35~39)

3. 제조시설 관련 사항

○ 제조장 이전 사유가 있는 경우

- 이전 예정일 15일 전까지 전입지 관할세무서장에게 신고

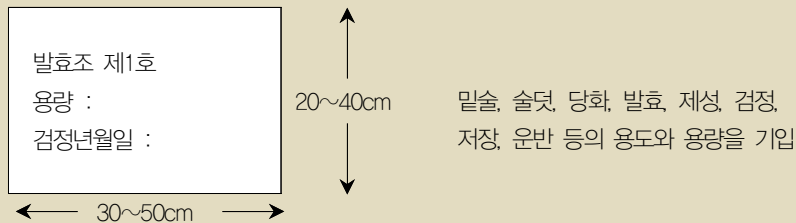
○ 제조장 내 제조시설의 신설·확장·개량 등 변동이 생긴 경우

- 주류제조용기의 폐기 또는 추가 등 변동 사유 발생일로부터 20일 이내에 관할세무서장에게 신고하고, 용기를 추가한 경우 용기검정을 받은 후 사용해야 함

* 제조 및 판매설비 신고서(주세사무처리규정 제26호 서식) 및 용기 추가시 용기검정신청서(주세사무처리규정 제14호 서식) 제출

주류용기의 검정

- ▶ 주류의 제조, 저장, 이동, 운반에 사용되는 용기는 관할세무서로부터 검정을 받아야 하며, 배부한 용기검정부를 제조장에 비치하고 용기마다 아래와 같이 명기 또는 표기하여야 함



○ 주류 제조용기를 공통으로 이용하고자 할 경우

- 제조용기 세척전문설비*가 설치되어야 공통 이용이 가능함

* 배관, 용기 등을 분해하지 않고 연결된 상태에서 내부에 세정액을 통과시켜 세척할 수 있는 CIP(Cleaning in place) 방식의 용기 세척 전용 자동화 설비

○ 소규모주류의 경우 주류를 제조한 작업장과 판매장소는 명백하게 구분하여야 하고, 소규모주류를 외부로 반출하여 판매하고자 하는 경우 용기주입시설, 세척시설, 여과 및 살균에 필요한 제반시설을 갖춘 후 외부반출을 하여야 함

- 단, 냉장유통, 보관시설을 갖춘 경우 여과 또는 살균시설을 갖추지 않을 수 있음

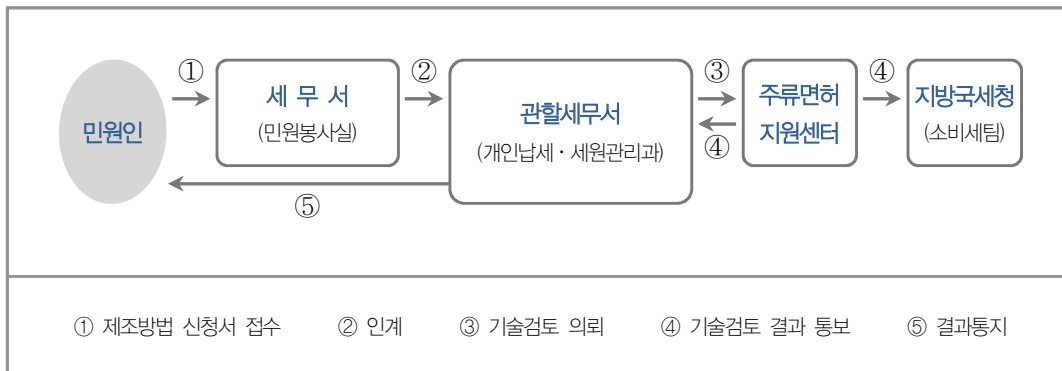
4. 제조방법 관련 사항

주류에 대한 제조방법 변경(신규 포함) 또는 추가하고자 하는 때에는 관할세무서장에게 제조방법 신청서를 제출하고 제조방법 적합승인을 받은 후 주류를 제조하여야 함

○ 주류제조방법의 승인

- 제조방법을 변경 또는 추가할 경우 예정일 15일전에 관할세무서장에게 승인신청
- 주원료의 사용량 변경, 첨가물료의 추가 또는 변경, 발효제의 변경 등은 중요한 변경사항이므로 반드시 관할 세무서장에게 제조방법 승인신청을 하여야 함

【주류 제조방법 추가/변경 신청 절차도】



○ 각 주류 제품은 원료·첨가물의 종류 및 사용량이 주세법에 의한 규격 및 식품공전에 규정한 기준·규격에 적합하게 제조하여야 함

- 허용되지 않은 원료·첨가물을 사용하거나 허용된 사용기준을 초과한 경우 제조정지 및 해당 제품 폐기됨을 유의
- 제조방법 승인 후 식약처 품목제조보고시 원료량, 첨가재료 종류 등을 제조방법신청서와 동일하게 신고하여야 함

※ 제조방법을 신청하지 않고 주류를 제조할 경우 제조정지 또는 출고정지 등의 불이익을 받을 수 있음

○ 지역특산주의 경우 제조방법 신청시 추천원료를 확인할 수 있는 관련서류(지역특산주 추천서, 사업계획서상 원료조달계획 등)를 제출하여야 함

- 추천요건을 위반하여 주류를 제조하면 경감 받은 주세에 대해 추징됨
- 지역특산주는 지역 농산물 소비촉진의 목적으로 주세 50% 감면되므로 주원료 사용을 엄격히 관리하여야 함
 - 수입산 원료나 추천받지 않은 원료 사용 불가
 - 시중에 판매되는 입국, 팽화미 등은 주로 수입쌀을 원료로 제조되므로 국내산 쌀을 주원료로 추천 받은 경우 구입·사용 불가
 - 쌀을 주원료로 하여 추천을 받았을 경우 쌀입국을 직접 제조하여 사용하거나, 위탁 제조한 쌀입국을 구입하여 사용 가능
 - 밀가루(소맥분) 중 수입산의 경우 사용 불가(단, 국산밀은 사용가능)

○ 제조방법신청서 작성시 참고사항

- 제조방법 신청서는 주류의 종류별로 기재사항을 누락하지 않고 작성하여야 함
 - 신청인(법인)의 인적사항, 연락 가능한 전화번호, 사업자등록번호 등 기재
 - 제품명, 알코올도수 및 제조방법 기호 기재
 - 각 담금별 원료명의 기재
- 제조방법신청서와 제조공정설명서 또는 제조공정도의 내용이 일치하도록 작성하여야 함
- 식품첨가물 사용 시 식품기준 관련 문서(첨가물에 대한 품목제조보고서, 수입신고확인증 등) 제출

※ 제조방법신청서 세부 작성요령은 주류면허지원센터홈페이지 참고

- <http://i.nts.go.kr> → 자료실 → 게시물 23번(탁주), 20번(약주, 청주), 24번(맥주), 25번(과실주), 21번(소주), 17번(위스키, 브랜디), 26번(일반증류주, 리큐르)

5. 주류 분석감정 관련 사항

승인된 주류제조방법에 따라 최초로 생산한 주류는 출고전에 주질검사를 받아 출고하여야 함

- 주류제조방법(신규·추가·변경) 승인이후 최초로 생산한 주류에 대해 관할세무서에 출고전 주질 감정을 신청하여야 하며 주류면허지원센터의 주질감정에 적합판정을 받은 후 출고하도록 함

[주질감정 업무처리 절차]

구분	내 용
채취신청	▶ 주류제조자 : 주류제조 후 채취 신청
채취 및 발송 (세무서)	▶ 관할세무서 담당자 주류제조장에 출장
	▶ 분석시료 채취 - 병입·포장 단위로 3~6본 채취 - 병입되지 않은 주류는 500ml 기준 3본 채취
	▶ 채취표 날안접부 - 채취표 1부, 채취조서 2부 작성, 채취자·참여자 날인 - 채취표는 채취물품에 첨부, 병마개 봉인 ▶ 포장 등 운송준비 완료, 공문 발송
배송	▶ 택배배송(또는 직접운송) ⇒ 주류면허지원센터가 제주도에 소재하여 배송기간이 추가소요됨을 감안하여 배송
지원센터	▶ 채취물품 주류면허지원센터 도착 - 비살균주는 3분 접수 즉시 항온기(3℃이하) 보관 ▶ 접수순서별 주질 감정, 분석 - 규격위반시 1본은 냉장보관 후 이의 없으면 폐기 ▶ 감정결과 세무서에 통보(전자문서)
통보	▶ 세무서에서 주류제조장에 결과 통보

* 불량 또는 부패주류는 담당공무원이 참여하여 폐기 또는 변성하여 처리

- 주류의 수출, 군납, 자가참고용 등으로 분석·감정서(영문감정서 포함)가 필요한 경우에 주류 제조면허자 또는 주류 판매면허자가 감정의뢰할 수 있음

신청구분	채취자	분석의뢰 접수	구비서류
군납·수출용	관할세무서 담당자	관할 세무서장	분석·감정의뢰서, 주류견본채취조서, 주류견본채취표
자가참고용	주류 제조·판매 면허자	주류 제조·판매 면허자	분석·감정의뢰서, 주류견본채취표

- 분석감정서 민원발급 신청 절차와 분석·감정의뢰서 서식은 지원센터 홈페이지(<http://lnts.go.kr/>) 자료실 27번 게시물 참조

- 분석·감정의뢰시 수수료는 정부전자수입인지를 구입하여 분석·감정의뢰서에 첨부

* 수수료 : 분석 1항목당 1,200원, 감정서 사본 1부마다 300원

- 주류배송시 살균주류의 경우 계절, 요일 관계없이 파손되지 않도록 스티로폼박스 등으로 포장하여 배송
- 비살균주류의 경우 하절기(5~9월)에는 세무서에 비치된 특수냉장포장박스에 냉장포장하고, 그 외 계절은 냉장포장박스 또는 스티로폼 박스 등에 냉장포장을 하여 배송
 - 비살균주는 다음과 같이 요일별 배송기간을 고려하여 배송

배송신청 요일	택배배송 방법
월, 화, 수(오전)	익일택배 또는 일반택배(평균 2일 소요)로 배송 * 익일택배 가능한 택배사 : 우체국택배(서울과 수도권 일부지역에 한 함), 한진택배
수(오후), 목	발송을 자제하되 긴급한 경우 항공택배(익일 이내 도착)로 발송 * 항공택배 가능한 택배사 : CJ대한통운
금	발송 금지

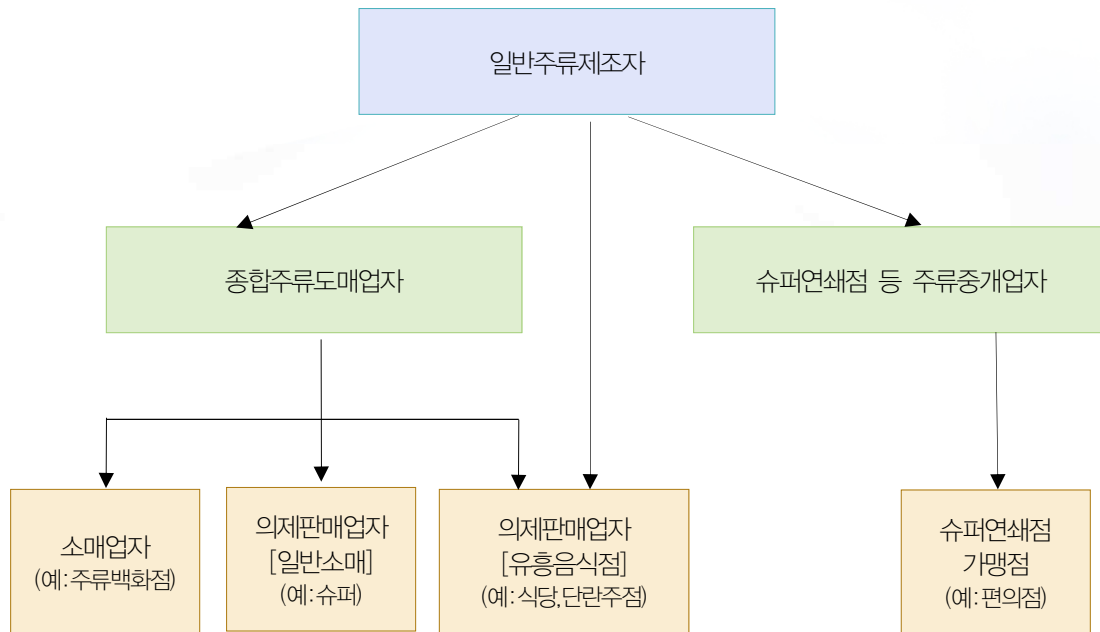
* 수요일 오후 이후 일반택배로 배송할 경우 배송기간이 4~5일 소요될 수 있어 비살균주류의 변질우려 있음

1. 주류의 유통

- 탁주, 약주, 청주, 민속주, 지역특산주 및 조미용주류 제조자는 특정주류도매업자, 종합주류도매업자, 주류중개업자, 유통음식업자, 주류소매업자, 의제판매업자 및 실수요자에게 주류를 판매할 수 있음
 - － 일반탁주(생막걸리)는 종합주류도매업자 및 주류중개업자에게 판매 금지
 - － 민속주, 지역특산주 제조자는 전통주 판매 승인을 받은 화석식소주, 맥주제조자에게 판매 가능
 - 탁·약주제조자는 관할세무서장으로부터 실수요자증명을 받아 길흥사 또는 농어민에게 직접 공급 가능
 - 소규모주류는 병입한 주류를 제조장에서 소비자에게 직접 판매 가능
 - － 제조자는 용기주입시설 및 세척시설, 냉장보관시설을 갖추고 납세증명표지(청주, 맥주)와 식품 등의 표시기준(식약처 고시)에 따른 상표 등을 부착하여야 최종소비자에게 판매 가능
 - － 이 경우 주류의 용도구분 표시는 생략할 수 있음
 - 소규모주류를 영업장에서 판매하기 위해 이동·저장 용기를 사용하는 경우 용기에 용량, 검정 연월일과 식품 등의 표시기준(식약처 고시)에서 정하는 사항을 표시하고 판매전까지 주류의 규격위반 등이 발생하지 않도록 냉장시설 등을 이용하여 보관
 - 소규모주류 외부유통 판매(종합주류도매업자, 특정주류도매업자를 통한 판매 포함) 가능
 - － 주류소매업의 면허를 받은자, 백화점, 슈퍼마켓, 편의점 또는 이와 유사한 상점에 판매
 - － 제조자는 용기주입시설 및 세척시설, 냉장보관시설 등을 갖추고 납세증명표지(청주, 맥주)와 식품 등의 표시기준(식약처 고시)에 따른 상표 등을 부착하여 판매
- * 여과·살균시설을 갖추거나 냉장유통·보관시설 갖추어 판매, 운반해야 함

〈주류유통흐름도〉

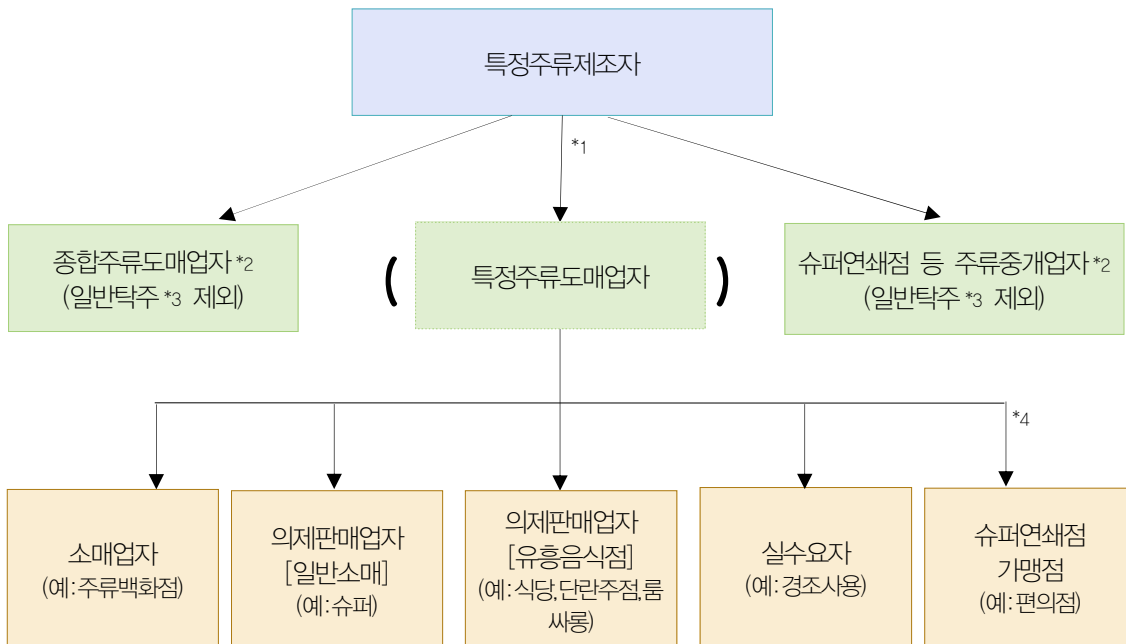
○ 일반주류제조자(특정주류제조자*1 및 소규모 주류제조자 제외)



- 지역별로 종합주류도매면허 수는 제한됨(주세사무처리규정 제13조 신규 종합 주류도매면허의 허용 범위)
- 인터넷판매(통신판매) 불가

*1 특정주류제조자 : 탁주 · 약주 · 청주, 전통주, 조미용 주류제조자

○ 특정주류제조자



- **특정주류제조자** : 탁주 · 약주 · 청주, 전통주, 조미용 주류제조자, 주세법시행령 제20조제1항 제4호에 따라 주류 가격을 산정하는 중소기업이 제조한 맥주
- **특정주류제조자 중 전통주 제조자는 최종소비자에게 직접 공급가능 및 인터넷 판매 가능**(주류의 통신판매에 관한 명령위임 고시)

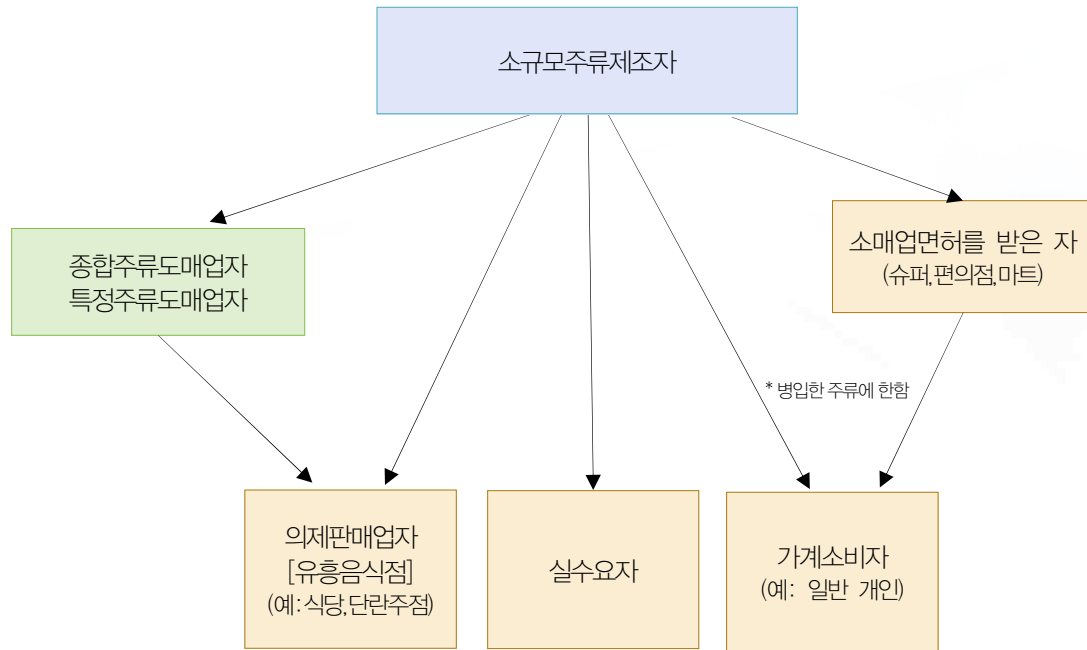
*1 특정주류도매업자를 거치지 않고도 음식점 등에 직접 판매가능함(*4의 거래형태 슈퍼 연쇄점 가맹점 제외)

*2 종합주류도매업자 및 슈퍼연쇄점 등 주류중개업자 : 일반주류제조자의 흐름도와 동일

*3 일반탁주 : 살균탁주 이외의 탁주를 말함

*4 특정주류제조자 → 슈퍼연쇄점 가맹점 직거래 불가

○ 소규모 주류제조자



- 소규모주류제조자 : 일정규모의 제조시설(탁약청주 1kℓ이상 5kℓ미만, 맥주 5kℓ이상 120kℓ미만)을 갖추고 주류를 제조하여 판매하는 자

2. 주류판매용기

○ 탁·약주의 판매용기는 2리터 이하의 것을 사용

- 수출주류와 납세증명표지를 사용할 경우 예외
- 유리병 및 금속제 용기를 제외한 용기는 재사용 금지

* 갈홍사 및 농어민 등 실수요자용으로 제작한 10L 이상의 플라스틱 탁주·약주 용기는 재사용이 가능

3. 주류의 출고가격 신고

○ 주류의 제조장 출고가격을 변경(신규포함)하는 자는 변경일로부터 2일 이내에 출고가격신고서를 관할세무서장에게 제출

○ 출고가격의 계산

- 출고가격 = 과세표준(제조원가 + 이윤) + 주세 + 교육세 + 부가가치세

구분	발효주류				증류주류	기타주류		
	탁주	약주	청주 과실주	맥주	소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르	발효주	증류주 혼성주	조미주 (미림 등)
주세율	5%	30%	30%	72%	72%	30%	72%	10%
교육세율	-	-	10%	30%	30%	10%	30%	10%
부가세율	10%							

* 교육세의 과세표준은 주세액을 기준으로 함

* 예시) 과실주의 제조원가 950원에 이윤 50원을 붙였을 경우 출고가는?

① 과세표준 = 제조원가 950 + 이윤 50

② 주세 = 1,000 × 주세율30% = 300원

③ 교육세 = 주세 × 교육세율10% = 30원

④ 부가가치세 = (과세표준 1,000 + 주세 300 + 교육세 30) × 10% = 133원

∴ 출고가 = 과세표준 1,000 + 주세 300 + 교육세 30 + 부가가치세 133 = 1,463원

과세표준 항목의 제외사항

- ▶ 주류를 넣을 목적으로 특별히 제조된 도자기병과 이를 포장하기 위한 포장물의 가격
- ▶ 주류의 용기 또는 포장에 붙여 출고되는 전자인식표의 가격
- ▶ 전통주에 사용되는 모든 용기 대금과 포장비용

전통주의 50% 경감세율의 적용

- ▶ 신규면허 또는 직전주조연도의 과세대상 출고수량을 기준으로 500킬로리터 이하로 제조하는 발효주 중 해당 주조연도의 과세대상 출고수량 중 먼저 출고된 200킬로리터
- ▶ 신규면허 또는 직전주조연도의 과세대상 출고수량을 기준으로 250킬로리터 이하로 제조하는 증류주 중 해당 주조연도의 과세대상 출고수량 중 먼저 출고된 100킬로리터

소규모주류의 출고가격

- ▶ 소규모탁주, 약주, 청주의 경우
 - 통상의 제조수량에 따라 계산되는 제조원가에 통상이윤상당액(제조원가의 10%)을 가산한 금액에 해당 주조연도의 과세대상인 탁약주 및 청주 출고수량을 기준으로 하여 다음의 구분에 따른 비율을 곱한 금액으로 함
 - ① 먼저 출고된 5kℓ 이하 : 100분의 60
 - ② ①의 수량이후 출고된 5kℓ 초과 수량 : 100분의 80
- ▶ 소규모맥주의 경우
 - 통상의 제조수량에 따라 계산되는 제조원가에 통상이윤상당액(제조원가의 10%)을 가산한 금액에 해당 주조연도의 과세대상인 맥주의 출고수량을 기준으로 하여 다음의 구분에 따른 비율을 곱한 금액으로 함
 - ① 먼저 출고된 200kℓ 이하 : 100분의 40
 - ② ①의 수량이후 출고된 200kℓ 초과 500kℓ 이하의 수량 : 100분의 60
 - ③ ②의 수량이후 출고된 500kℓ 초과 수량 : 100분의 80
 - ④ 쌀함량 20%이상인 맥주 : 출고수량 전체의 100분의 30
 - ※ 제조원가 = 원료비 + 부원료비 + 노무비 + 경비 + 일반관리비(판매비 포함) 중 당해 주류에 배부되어야 할 부분으로 구성되는 총금액

4. 주세의 신고 납부

- 매 분기 주류 제조장에서 출고한 주류의 종류, 알코올분, 수량, 가격, 세율, 산출세액, 공제세액, 환급세액, 납부세액 등을 적은 신고서를 출고한 날이 속하는 분기의 다음 달 25일까지 관할 세무서장에게 제출

출고된 것으로 보는 경우

- ▶ 제조장에서 마신 경우
- ▶ 주류 제조면허가 취소된 경우로서 주류가 제조장에 남아 있는 경우
- ▶ 제조장에 있는 주류가 공매(公賣) 또는 경매되거나 파산절차에 따라 환가(換價)된 경우
- ▶ 제조장에 있는 주류가 「부가가치세법」에 따라 재화의 공급으로 보는 경우에 해당하는 경우

5. 주류의 통신판매(전통주 제조자에 한함)

○ 제조자 준수사항

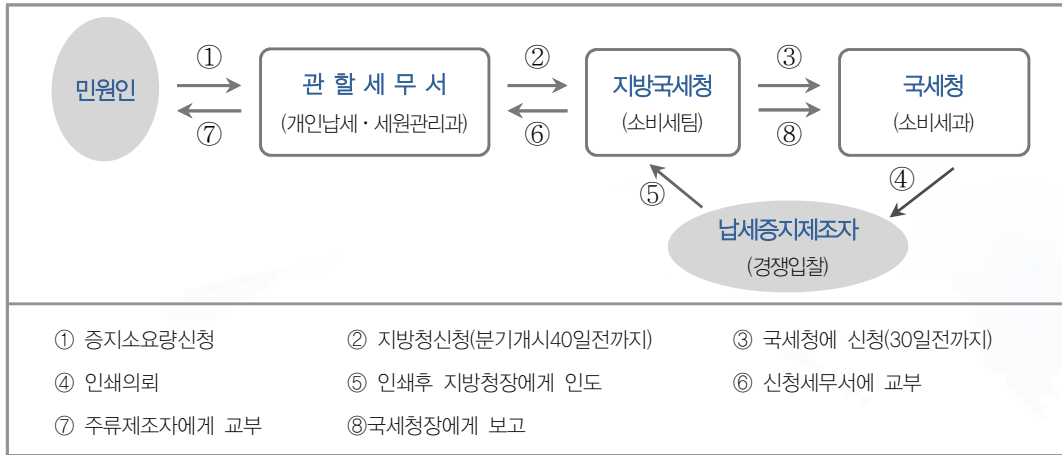
- 통신판매 시작 15일전까지 주류통신판매 승인(신청)서를 제출
- 통신판매주문서 및 통신판매기록부 비치 및 제출
- 미성년자에게 판매를 금지
- 「미성년자에게 판매할 수 없음」을 주류의 상표에 표기

○ 통신판매 수단

- 우체국을 방문하여 주문하는 방식
- 전통주 제조자의 인터넷 홈페이지(1개 사이트에 한함)를 이용한 통신판매
- 주무부처의 승인을 받은 전통주 제조자 협회의 인터넷 홈페이지에 전통주 제조자 통신판매용 인터넷 홈페이지를 연결한 통신판매
- 조달청의 나라장터 종합쇼핑몰 이용한 통신판매
- 한국무역협회가 운영하는 해외판매 전문 온라인쇼핑몰인 kmall24를 이용한 통신판매
- 「전자상거래 등에서의 소비자 보호에 관한 법률」 제2조의 전자상거래사업자의 사이버몰 인터넷홈페이지를 이용한 통신판매

6. 주류제조자의 납세증명표지 사용

【납세증지 신청 절차도】



○ 납세증지 첨부대상 주류

- 청주, 맥주, 과실주, 소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르, 기타주류
- 직전 주조연도 연간 출고량이 10,000킬로리터 이상인 탁주
- 직전 주조연도 연간 출고량이 1,000킬로리터 이상인 약주
- 2리터를 초과하는 판매용기를 사용하는 탁주, 약주

○ 병입한 주류는 납세증지를 첨부하거나 납세병마개를 사용하여야 하며, 납세증지는 파손하지 아니하고는 음용할 수 없도록 첨부하여야 함

○ 납세병마개 또는 납세증표를 사용하고자 할 경우 출고예정일 1일 전까지 관할 세무서장에게 사용신고서 제출

○ 생맥주와 관입하는 주류 등 납세증지 첨부 또는 납세병마개 사용이 곤란한 경우 납세증표를 첨부하여야 함

1. 제조면허의 취소

- 시설기준 미달에 따른 보완명령 요구에 불이행시
- 직매장에서 세금계산서 교부의무 위반(직매장 매출금액의 1,000분의 50 이상인 경우)
- 부정한 방법으로 면허를 받은 경우
- 면허발급의 제한사항에 해당된 경우(납세 위반, 금고형 처벌 등)
- 제조 또는 출고 정지처분 기간에 다시 위반한 경우
- 납세증명표지를 위조·변조 또는 파손해서 사용하거나 가지고 있는 경우
- 세금계산서 교부의무 위반(총매출금액의 1,000분의 50 이상인 경우)
- 주세를 포탈한 경우(탁주: 50만원 이상, 약주: 200만원 이상)
- 2주조연도 이상 계속하여 주류를 제조하지 아니한 경우
- 1주조연도 중 3회 이상 주세를 포탈한 경우
- 제조장에서 제조면허를 받지 않은 주류를 제조한 경우
- 면허를 타인에게 양도 또는 대여한 경우
- 타인과 동업(同業) 경영을 한 경우
- 주류 제조면허를 받은 면허자가 부재자인 경우 또는 실종되었거나 법정대리인이 없는 무능력자인 경우

2. 주류의 제조 또는 출고의 정지

- 주류의 규격(알코올분, 첨가재료, 불휘발분, 원료의 사용 등)을 위반하여 주류를 제조한 경우
- 신고를 하지 아니하거나 거짓 신고로 제조장을 이전한 경우
- 주세법 제36조를 위반하여 담보의 제공 또는 주류의 보존을 하지 아니한 경우
- 장부 기록의무를 고의로 위반한 경우
- 납세증명표지의 불법사용
- 주세를 포탈하거나 3개월 넘어 체납한 경우
- 세금계산서 교부의무 위반(총매출금액의 1,000분의 5 이상 1,000분의 50 미만인 경우)

1. 사업자등록 안내

○ 사업자등록

- 모든 사업자는 사업을 시작할 때 반드시 사업자등록을 하여야 함
- 사업자등록은 사업장마다 하여야 하며 사업 개시일로부터 20일 이내에 다음의 구비서류를 갖추어 사업장 관할세무서장에게 신청.
 - ① 사업자등록신청서 1부, 사업허가증 등록증 또는 신고필증 사본 1부(해당자만)
 - ② 임대차계약서 사본 1부, (동업의 경우)동업계약서 등
- 사업자등록증 발급 기간 : 3일 이내(세무서에서 사업장 확인해야 하는 경우에는 8일 이내)

2. 부가가치세 안내

○ 부가가치세

- 상품을 판매하거나 서비스를 제공할 때 거래금액에 일정금액의 부가가치세를 징수하여 납부

$$\text{부가가치세} = \text{매출세액} - \text{매입세액}$$

○ 신고·납부 방법

- 부가가치세는 아래 과세기간으로 하여 확정 신고·납부하여야 합니다.
- 법인사업자의 경우에는 예정신고·납부(4월, 10월) 및 확정 신고·납부(7월, 다음해 1월)를 모두 하여야 함

사업자	과세기간	확정 신고대상	확정 신고 납부기간
일반과세자	제1기 1.1~ 6.30	1.1~ 6.30 까지 사업실적	7.1~7.25
	제2기 7.1~12.31	7.1~12.31 까지 사업실적	다음해 1.1~1.25
간이과세자	1.1~12.31	1.1~12.31 까지 사업실적	다음해 1.1~1.25

3. 종합소득세 안내

- 종합소득세는 개인이 지난해 1년간의 경제활동으로 얻은 소득에 대하여 납부하는 세금으로서 모든 과세대상 소득을 합산하여 계산하고, 다음해 5월 1일부터 5월 31일까지 주소지 관할세무서에 신고·납부
 - － 매년 11월에 소득세 중간예납세액을 납부하여야 하고, 다음해 5월 확정신고시 기납부세액으로 공제

[붙임1. 주류의 종류 및 규격]

□ 탁주

일반사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 쌀, 밀, 고구마 등 녹말이 포함된 재료(발아곡류 제외)와 국(입국, 누룩 등) 및 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하지 아니하고 혼탁하게 제성한 것 ② 당분, 과일·채소류 추가사용 가능 ③ 허용 첨가재료 아스파탐, 스테비올배당체, 효소처리스테비아, 사카린나트륨, 젖산, 주석산, 구연산, 아미노산류, 수크랄로스, 토마틴, 아세설팜칼륨, 에리스리톨, 자일리톨, 산탄검, 글리세린지방산에스테르, 당분 ④ 식품위생법상 허용되는 식물 <ul style="list-style-type: none"> - 단 식물을 주정으로 추출할 경우 주정의 함유량이 해당 주류의 5% 이하일 것
제한사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 녹말재료, 당분, 과일, 채소류 등의 합계중량을 기준으로 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 녹말재료는 50% 이상을 사용 ▶ 과일·채소류는 20% 이하 사용 <p>예1) 쌀 70, 과일 30을 사용할 경우 → 과일사용량 초과</p> <p>예2) 쌀 45, 과일 15, 물엿 40 사용할 경우 → 녹말재료 사용량 미달</p> ② 탁주 성분규격 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 사카린나트륨(g/kg) : 0.08g 이하 ▶ 보존료(g/kg) : 소르빈산 이외 보존료는 검출되어서는 안 되며, 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘은 0.2 이하(소르빈산으로) ▶ 에탄올 : 표수도수의 ± 0.5도 이하 (생탁주의 경우 +0.5도 추가허용) ▶ 총산(g/100mL) : 0.5 이하(초산으로) ▶ 메탄올(mg/mL) : 0.5 이하 ▶ 진균수 : 음성(살균제품에 한함) ▶ 수크랄로스(g/kg) : 0.58 이하 ▶ 아세설팜칼륨(g/kg) : 0.35 이하

□ 약주

일반사항	<p>① 쌀, 밀, 고구마 등 녹말이 포함된 재료(발아곡류 제외)와 국(입국, 누룩 등) 및 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하여 제성한 것</p> <p>② 당분, 과실·채소류, 주정, 증류식소주 추가사용 가능</p> <p>③ 허용 첨가재료 아스파탐, 스테비올배당체, 효소처리스테비아, 젖산, 주석산, 구연산, 아미노산류, 수크랄로스, 토마틴, 아세설팜칼륨, 에리스리톨, 자일리톨, 당분</p> <p>④ 식품위생법상 허용되는 식물</p>
제한사항	<p>① 녹말재료, 당분, 과실, 채소류 등의 합계중량을 기준으로</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 녹말재료는 50% 이상을 사용 (탁주와 동일) ▶ 과실·채소류는 20% 이하 사용 (탁주와 동일) <p>② 곡류에 쌀(잡쌀 포함)외에 다른 곡류를 사용하지 않는 경우</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 녹말재료의 중량을 기준으로 누룩을 1% 이상 사용 <p>예 1) 쌀 70, 물엿 30, 누룩 0.5를 사용할 경우 → 누룩사용량 미달</p> <p>③ 주정증류식소주 등을 혼합하는 경우</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 해당 주류의 알코올분 총량의 20%이하 사용 ▶ 해당 주류의 알코올분은 25도 미만일 것 <p>예 2) 15%술덧 80, 30%주정 20을 사용할 경우 → 주정사용량 초과</p> <p>④ 식품·첨가물 공전상 미탁(微濁) 이하로 맑게 여과</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 미탁의 기준 : 유럽 주류규정단위 18EBC 이하 <p>⑤ 약주 성분규격</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 에탄올 : 표수도수의 ± 0.5도 이하 (생약주의 경우 +0.5도 추가허용) ▶ 총산(g/100ml) : 0.7 이하(초산으로) ▶ 보존료(g/kg) : 소르빈산 이외 보존료는 검출되어서는 안 되며, 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘은 0.2 이하(소르빈산으로) ▶ 메탄올(mg/ml) : 0.5 이하 ▶ 진균수 : 음성(살균제품에 한함) ▶ 수크랄로스(g/kg) : 0.58 이하 ▶ 아세설팜칼륨(g/kg) : 0.35 이하

□ 청주

일반사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 쌀(찹쌀)과 국 및 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하여 제성한 것 ② 주정의 혼합이 가능 ③ 허용 첨가재료 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 아스파탐, 스테비올배당체, 효소처리스테비아, 젖산, 주석산, 구연산, 아미노산류, 수크랄로스, 토마틴, 아세설팜칼륨, 에리스리톨, 자일리톨 ▶ 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소(단, 주정이 첨가된 경우) ④ 식품위생법상 허용되는 식물(알코올분 1도 이상으로 발효시킬 수 있는 것 제외)
제한사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 쌀의 중량 기준으로 누룩을 1%미만 사용 ② 주정을 혼합하는 경우 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 쌀 1kg 당 알코올분 30도 주정을 2.4ℓ 이하 사용 ▶ 해당 주류의 알코올분은 25도 미만일 것 ③ 청주 성분규격 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 에탄올 : 표수도수의 ± 0.5도 이하 ▶ 총산(g/100ml) : 0.3 이하(호박산으로) ▶ 메탄올(mg/ml) : 0.5 이하 ▶ 수크랄로스(g/kg) : 0.58 이하 ▶ 아세설팜칼륨(g/kg) : 0.35 이하

□ 맥주

일반사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 발아된 맥류, 홉, 물을 원료로 하여 발효시켜 제성하거나 여과하여 제성한 것 ② 녹말이 포함된 재료, 당분, 캐러멜 등 추가 가능 ③ 과실(과즙) 첨가 가능, 주정 혼합 가능 ④ 나무통에 저장 가능 ⑤ 허용 첨가재료 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소, 식물 ▶ 아스파탐, 스테비올배당체, 솔비톨, 수크랄로스, 아세설팜칼륨, 에리스리톨, 자일리톨, 효소처리스테비아, 우유, 분유, 유크림, 카제인나트륨, 아라비아검, 펙틴, 아르코르빈산, 식품위생법에 따라 허용되는 식품첨가물 중 유화제, 증점제, 안정제 등 성상의 변화없이 품질을 균일하게 유지시키는 것
제한사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 발아된 맥류 사용량은 발아된 맥류, 녹말이 포함된 재료, 당분 또는 캐러멜 등의 합계 중량 기준 10% 이상 사용 ② 과실(과즙)의 중량은 발아된 맥류, 녹말이 포함된 재료의 합계 중량 기준 20% 이하 사용 ③ 주류(주정, 주정을 물로 희석한 것 포함)를 첨가할 경우 해당주류의 알코올분은 25도 미만 ④ 맥주 성분규격 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 에탄올 : 표수도수의 ± 0.5도 이하 ▶ 메탄올(mg/ml) : 0.5 이하 ▶ 수크랄로스(g/kg) : 0.58 이하 ▶ 아세설팜칼륨(g/kg) : 0.35 이하

□ 과실주

일반사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 과실(과즙) 또는 과실(과즙)과 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하여 제성하거나 나무통에 넣어 저장한 것 ② 당분, 과즙, 탄산가스 등의 첨가 가능 ③ 주정, 브랜디, 일반증류주 등의 혼합이 가능 ④ 허용 첨가재료 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소, 아스코르빈산, 식물 ▶ 사카린나트륨, 아스파탐, 스테비올배당체, 솔비톨, 수크랄로스, 아세설팜칼륨, 에리스리톨, 자일리톨, 효소처리스테비아
제한사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 첨가하는 당분은 주원료의 당분과 첨가하는 당분의 합계 중량 기준으로 80% 이하 사용 ② 주정, 브랜디, 일반증류주 등을 혼합할 경우 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 해당 주류의 알코올분 총량의 80% 이하 사용 ▶ 해당 주류의 알코올분은 25도 미만일 것 ③ 과실주 성분규격 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 에탄올 : 표수도수의 ± 0.5도 이하 ▶ 메탄올(mg/ml) : 1.0 이하 ▶ 보존료(g/kg) : 소르빈산 이외 보존료는 검출되어서는 안 되며, 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘은 0.2 이하(소르빈산으로) ▶ 납(mg/kg) : 0.2 이하(포도주에 한함) ▶ 사카린나트륨(g/kg) : 0.08g 이하 ▶ 수크랄로스(g/kg) : 0.58 이하 ▶ 아세설팜칼륨(g/kg) : 0.35 이하 ▶ 매타중아황산칼륨, 무수아황산, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨(g/kg) : 0.35 이하(아산화황으로)

□ 소주(희석식)

일반사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 주정 또는 곡물주정을 물로 희석한 것 ② 증류식소주의 혼합이 가능 ③ 나무통에 저장 가능 ④ 허용 첨가재료 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 당분, 구연산, 아미노산류, 소르비톨, 무기염류, 스테비올배당체, 효소처리스테비아, 사카린나트륨, 아스파탐, 수크랄로스, 토마틴, 아세설팜칼륨, 에리스리톨, 자일리톨, 다(茶)류
제한사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 불휘발분 2도 미만 ② 증류식소주를 혼합하는 경우 해당주류의 알코올분 총량의 50% 미만 사용 ③ 소주 성분규격 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 에탄올 : 표수도수의 ± 0.5도 이하 ▶ 메탄올(mg/ml) : 0.5 이하 ▶ 알데히드(mg/100ml) : 70.0 이하 ▶ 사카린나트륨(g/kg) : 0.08 이하 ▶ 수크랄로스(g/kg) : 0.58 이하 ▶ 아세설팜칼륨(g/kg) : 0.35 이하

□ 소주(증류식)

일반사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 녹말이 포함된 재료, 국과 물을 원료로 하여 발효시켜 연속식증류 이외의 방법으로 증류한 것 ② 주정, 곡물주정의 혼합이 가능 ③ 나무통에 저장 가능 ④ 허용 첨가재료 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 당분, 구연산, 아미노산류, 소르비톨, 무기염류, 스테비올배당체, 효소처리스테비아, 사카린나트륨, 아스파탐, 수크랄로스, 토마틴, 아세설팜칼륨, 에리스리톨, 자일리톨, 다(茶)류
제한사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 불휘발분 2도 미만 ② 주정, 곡물주정을 혼합하는 경우 해당주류의 알코올분 총량의 50% 미만 사용 ③ 소주 성분규격 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 에탄올 : 표수도수의 ± 0.5도 이하 ▶ 메탄올(mg/ml) : 0.5 이하 ▶ 알데히드(mg/100ml) : 70.0 이하 ▶ 사카린나트륨(g/kg) : 0.08 이하 ▶ 수크랄로스(g/kg) : 0.58 이하 ▶ 아세설팜칼륨(g/kg) : 0.35 이하

□ 위스키

일반사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 발아된 곡류와 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 증류해서 나무통에 넣어 저장한 것 ② 일반 곡류 추가 가능 ③ 주정의 혼합이 가능 ④ 허용 첨가재료 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소
제한사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 불휘발분이 2도 미만 ② 나무통에 넣어 저장하는 기간은 1년 이상 ③ 주정을 혼합할 경우 해당 주류의 알코올분 총량의 80% 이하 사용 ④ 위스키 성분규격 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 에탄올 : 표수도수의 ± 0.5도 이하 ▶ 메탄올(mg/ml) : 0.5 이하 ▶ 알데히드(mg/100ml) : 70.0 이하

□ 브랜디

일반사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 과실주(지게미 포함)를 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것 ② 주정의 혼합이 가능 ③ 허용 첨가재료 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소
제한사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 불휘발분이 2도 미만 ② 나무통에 넣어 저장하는 기간은 1년 이상 ③ 주정을 혼합할 경우 해당 주류의 알코올분 총량의 80% 이하 사용 ④ 브랜디 성분규격 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 에탄올 : 표수도수의 ± 0.5도 이하 ▶ 메탄올(mg/ml) : 1.0 이하 ▶ 알데히드(mg/100ml) : 70.0 이하

□ 일반증류주

일반사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 소주류, 위스키, 브랜디 등을 제외한 증류주 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 고량주, 림(당밀), 진(노간주열매), 보드카(자작나무숫 여과), 데킬라(용설란) ② 주정, 곡물주정, 소주류, 일반증류주의 혼합이 가능 ③ 위스키, 브랜디의 혼합이 가능 ④ 과일, 채소류 첨가 가능 ⑤ 나무통에 저장 가능 ⑥ 허용 첨가재료 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소, 식물 ▶ 아스파탐, 스테비올배당체, 솔비톨, 수크랄로스, 아세실팜칼륨, 에리스리톨, 자일리톨, 효소처리스테비아
제한사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 불휘발분 2도 미만 ② 첨가재료로 사용되는 과일, 채소류는 발효 금지 ③ 위스키, 브랜디를 혼합할 경우 해당 주류의 알코올분 총량의 20% 미만 사용 ④ 일반증류주 성분규격 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 에탄올 : 표수도수의 ± 0.5도 이하 ▶ 메탄올(mg/ml) : 0.5 이하(단 용설란을 주원료로 한 제품은 1.0 이하) ▶ 알데히드(mg/100ml) : 70.0 이하 ▶ 수크랄로스(g/kg) : 0.58 이하 ▶ 아세실팜칼륨(g/kg) : 0.35 이하

□ 리큐르

일반사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 소주류, 위스키, 브랜디 등을 제외한 증류주 ② 주정, 곡물주정, 소주류, 일반증류주의 혼합이 가능 ③ 위스키, 브랜디의 혼합이 가능 ④ 과일, 채소류 첨가 가능 ⑤ 나무통에 저장 가능 ⑥ 허용 첨가재료 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소, 식물 ▶ 아스파탐, 스테비올배당체, 솔비톨, 수크랄로스, 아세실팜칼륨, 에리스리톨, 자일리톨, 효소처리스테비아, 우유, 분유, 유크림, 카세인나트륨, 펙틴, 식품위생법에 따라 허용되는 식품첨가물 중 유화제, 증점제, 안정제 등 성상의 변화없이 품질을 균일하게 유지시키는 것
제한사항	<ul style="list-style-type: none"> ① 불휘발분 2도 이상 ② 첨가재료로 사용되는 과일, 채소류는 발효 금지 ③ 리큐르 성분규격 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 에탄올 : 표수도수의 ± 0.5도 이하 ▶ 메탄올(mg/ml) : 1.0 이하 ▶ 수크랄로스(g/kg) : 0.58 이하 ▶ 아세실팜칼륨(g/kg) : 0.35 이하

□ 기타주류

일반사항	① 가루상태의 알코올 음료 ② 탁주, 약주, 청주, 과실주, 맥주 이외의 발효주 ③ 쌀 및 입국에 주정을 첨가하여 여과한 것 ▶ 불휘발분 30도 이상의 것을 조미용주류라 함 ④ 발효주류와 주정 또는 증류주류를 섞은 것 ⑤ 그 밖의 주류 ⑥ 허용 첨가재료 ▶ 당분, 산분, 조미료, 카라멜색소
제한사항	① 식품위생법상 사용불가능한 원료 또는 첨가물 사용 금지 ▶ 사카린나트륨, 소르빈산 등 ④ 기타주류 성분규격 ▶ 에탄올 : 표수도수의 ± 0.5 도 이하 ▶ 메탄올(mg/ml) : 1.0 이하

[첨가재료의 종류]

- **당분** : 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 유당 또는 꿀
- **산분** : 「식품위생법」에 따라 허용되는 식품첨가물로서 그 주된 용도가 산도조절제로 사용되는 것
- **조미료** : 아미노산류, 글리세린, 덱스트린, 홉, 무기염류, 탄닌산
- **향료** : 「식품위생법」에 따라 허용되는 식품첨가물로서 그 주된 용도가 향료로 사용되는 것
- **색소** : 「식품위생법」에 따라 허용되는 식품첨가물로서 그 주된 용도가 착색료로 사용되는 것
 - 식용색소 종류에 따라 0.1 ~ 0.3g/kg
- **그 외 사용가능 첨가재료**
 - 탄산가스
 - 「식품위생법」에 따라 허용되는 식품첨가물로서 그 주된 용도가 보존료로 사용되는 것
 - 「식품위생법」에 따라 허용되는 식품첨가물로서 그 주된 용도가 효모의 성장에 필요한 영양성분으로 사용되는 것
- **식품위생법상 허용되는 식물**
 식품안전정보포털(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>) → 식품전문정보 → 식품원료
 → 「식품원료목록」을 접속하여 식용가능여부 판단

[붙임 2. 주류제조장 시설기준]

□ 탁주, 약주

일반적 시설기준	지역특산주 시설기준
1) 담금·저장·제성용기 가) 담금(발효)조 총용량 : 3kℓ 이상 나) 제성조 총용량 : 2kℓ 이상 2) 시험시설 가) 간이증류기 1대 나) 주정계(0.2도 눈금, 0~30도) 1조	1) 건물 가) 담금실 : 10m ² 이상 2) 시험시설 가) 간이증류기 1대 나) 주정계(0.2도 눈금, 0~30도) 1조
○ 살균탁주, 살균약주 제조장의 경우 제반시설 구비 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 살균실험실 ▶ 살균기 또는 살균조 ▶ 살균시험기구 : 현미경, 무균상자, 고압살균기, 냉장고, 향온향습기 	

□ 청주

일반적 시설기준	지역특산주 시설기준
1) 담금·저장·제성용기 가) 담금(발효)조 총용량 : 5kℓ 이상 나) 저장조 및 검정조 총용량 : 7.2kℓ 이상 2) 시험시설 가) 현미경 500배 이상 1대 나) 향온향습기 0~65℃ 1대 다) 간이증류기 1대 라) 무균상자 1대	1) 건물 가) 담금실 : 10m ² 이상 2) 시험시설 가) 간이증류기 1대 나) 주정계(0.2도 눈금, 0~30도) 1조

□ 맥주

일반적 시설기준	지역특산주 시설기준
1) 담금·저장·제성용기 가) 용기총용량 (1) 전발효조 : 25kℓ 이상 (2) 후발효조(저장조) : 50kℓ 이상 2) 시험시설 가) 현미경 500배 이상 1대 나) 항온항습기 0~65℃ 1대 다) 가스압축정기 1대 라) 간이증류기 1대	해당없음

□ 과실주

일반적 시설기준	지역특산주 시설기준
1) 담금·저장·제성용기 가) 담금(발효)조 총용량 : 21kℓ 이상 나) 저장 및 검정조 총용량 : 22.5kℓ 이상 2) 시험시설 가) 현미경 500배 이상 1대 나) 항온항습기 0~65℃ 1대 다) 간이증류기 1대	1) 건물 가) 원료처리실 : 6㎡ 이상 나) 담금실(발효실, 제성실, 저장실 포함) : 20㎡ 이상 2) 부대시설 가) 여과시설 나) 세병시설 다) 병입시설 라) 타전시설 3) 시험시설 가) 온도계(0.2℃ 눈금) 1개 나) 간이증류기 1대 다) 주정계(0.2도 눈금, 0~100도) 1조

□ 화석식소주

일반적 시설기준	지역특산주 시설기준
1) 담금·저장·제성용기 가) 화석조 및 검정조 총용량 : 25kℓ 이상 2) 시험시설 가) 현미경 500배 이상 1대 나) 항온항습기 0~65℃ 1대 다) 간이증류기 1대	해당없음

□ 증류식소주

일반적 시설기준	지역특산주 시설기준
1) 담금·저장·제성용기 가) 담금(발효)조 총용량 : 5kℓ 이상 나) 저장 및 검정조 총용량 : 25kℓ 이상 2) 시험시설 가) 현미경 500배 이상 1대 나) 항온항습기 0~65℃ 1대 다) 간이증류기 1대	1) 건물 가) 담금실(원료처리실, 침출실, 발효실, 저장실, 제성실 포함) : 25㎡ 이상 2) 부대시설 가) 여과시설 나) 세병시설 다) 병입시설 라) 타전시설 3) 시험시설 가) 온도계(0.2℃ 눈금) 1개 나) 간이증류기 1대 다) 주정계(0.2도 눈금, 0~100도) 1조

□ 위스키 및 브랜디

일반적 시설기준	지역특산주 시설기준
1) 담금·저장·제성용기 가) 담금(발효)조 총용량 : 5kℓ 이상 나) 원액숙성용 나무통 총용량 다) 저장 및 제성조 총용량 - 나)와 다)를 합해 25kℓ 이상 2) 시험시설 가) 현미경 500배 이상 1대 나) 항온항습기 0~65℃ 1대 다) 간이증류기 1대	해당없음

□ 일반증류주, 리큐르 및 기타주류

일반적 시설기준	지역특산주 시설기준
1) 담금·저장·제성용기 가) 담금(발효)조 총용량 : 5kℓ 이상 나) 저장, 침출, 제성조 총용량 : 25kℓ 이상 2) 시험시설 가) 현미경 500배 이상 1대 나) 항온항습기 0~65℃ 1대 다) 간이증류기 1대	1) 건물 가) 담금실(원료처리실, 침출실, 발효실, 저장실, 제성실, 포함) : 25m ² 이상 2) 부대시설 가) 여과시설 나) 세병시설 다) 병입시설 라) 타전시설 3) 시험시설 가) 온도계(0.2℃ 눈금) 1개 나) 간이증류기 1대 다) 주정계(0.2도 눈금, 0~100도) 1조

□ 소규모탁주, 약주, 청주제조자

시설기준
1) 담금·저장·제성용기 : 담금(발효)조, 제성조 총용량(청주의 경우 저장 및 검정조를 포함) : 1kℓ 이상 5kℓ 미만
2) 시험시설
가) 간이증류기 1대
나) 주정계(0.2도 눈금, 0~30도) 1조

* '19.2.12. 소규모 주류제조자 유량계 구비 조건 삭제 및 '20.4.1. 소규모 주류에 과실주 추가 예정

□ 소규모맥주제조자

일반적 시설기준
1) 담금·저장·제성용기
가) 당화·여과·자비조 등의 총용량 : 0.5kℓ 이상
나) 담금 저장조 : 5kℓ 이상 120kℓ 미만
2) 시험시설
가) 간이증류기 1대
나) 주정계(0.2도 눈금, 0~30도) 1조

□ 민속주

시설기준
1) 건물
가) 담금실(말술실, 제성실, 저장실 포함) : 10m ² 이상
2) 부대시설
가) 세척 또는 세병장시설
나) 병입 및 타전시설
3) 시험시설
가) 온도계(0.2℃ 눈금) 1개
나) 간이증류기 1대
다) 주정계(0.2도 눈금, 0~100도) 1조

본 안내서는 주세법에 따른 주류 제조 면허 취득 및 제조관리 업무
수행시 공무원 및 주류 제조면허자(취득 예정자)들이 활용할 수 있도록
주요 내용을 정리한 자료로서, 법적 구속력은 없으며 개인이나 단체에
의해 기타 다른 용도로 활용될 수 없습니다.

관련 법령 및 규정 개정 등에 따라 세부내용이 변경될 수 있으므로,
본 안내서의 내용을 활용할 때에는 반드시 현행 법령 및 규정을
확인하시기 바랍니다.

이 책자의 내용은 국세법령정보시스템(전자도서관-발간책자)과
국세청주류면허지원센터 홈페이지(자료실)에서도 확인할 수 있습니다.