식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안) 행정예고

2019. 4. 30.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 공고 제2019-225호

「식품의 기준 및 규격」을 일부 개정함에 있어 국민에게 미리 알려 의견을 수렴하고자 그 취지, 개정 이유 및 주요 내용을 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2019년 4월 30일

식품의약품안전처장

식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

과일 등 유기산을 다량 함유한 원료를 활용하여 소비자 기호에 따른 다양한 제품 개발이 가능하도록 탁주, 약주, 청주의 총산 규격을 삭제하고 「주세법」과 조화를 이루도록 주류의 유형 정의와 분류체계를 개선하여 주류 산업 활성화에 기여하고자 함

영·유아용 액상제품은 멸균제품으로 생산하는 경우, 과도한 열처리로 영양소가 파괴되고 레토르트 또는 통조림 형태로만 제조하여야 하는 제약이 있어 다양한 식품을 섭취하는 유아용 제품은 살균제품으로도 제조가 가능하도록 제조·가공기준을 합리적으로 개정하고자 함

2. 주요 내용

가. 탁주 등의 총산 규격 삭제 및 주류 분류체계 정비[안 제5. 14. 및 제8. 6.7.1.1]

1) 총산 규격으로 인해 과일 등 유기산을 함유한 원료를 사용하는 경우

신맛 조절에 제약이 발생

2) 탁주, 약주, 청주의 총산 규격을 삭제

3) 소비자 기호를 고려한 다양한 관능의 제품 출시로 주류 시장 활성화

4) 「주세법」과 조화를 이루고 주류의 특성을 쉽게 파악할 수 있도록 주류의 유형 정의와 분류체계를 정비

나. 영·유아용 식품의 제조·가공기준 개선[안 고시 제2018-98호 제3. 2. (2) 및 제5. 10. 10-4 3) (2)]

1) 영·유아용 액상제품은 멸균제품으로 생산하는 경우, 과도한 열처리로 영양소가 파괴되고 레토르트 또는 통조림 형태로만 제조가 가능하여 개선 필요

2) 유아용 식품은 살균제품으로도 제조가 가능하도록 하고, 영아용 제품에 한해 멸균제품으로 제조하도록 기준·규격 개정

3) 섭취대상의 특성에 맞는 기준·규격 관리로 국민에게 다양하고 안전한 식품 공급

3. 의견 제출

「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2019년 7월 1일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(우편번호 : 28159, 주소 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처, 참조 : 식품기준과,

전화 043-719-2417, 팩스 043-719-2400)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 항목별 의견(찬・반 여부와 그 이유)

나. 성명(단체의 경우 단체명과 그 대표자의 성명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

식품의약품안전처 고시 제2019-00호

「식품위생법」 제7조제1항에 따른 「식품의 기준 및 규격」을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2019년 0월 00일

식품의약품안전처장

식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안)

식품의 기준 및 규격 일부를 다음과 같이 개정한다.

식품의약품안전처 고시 제2018-98호 「식품의 기준 및 규격」일부개정고시의 제3. 2. (2) 개정규정 중 "액상제품은"을 "영아용 제품(영·유아 공용제품 포함) 중 액상제품은"으로 한다.

식품의약품안전처 고시 제2018-98호 「식품의 기준 및 규격」일부개정고시 제5. 10. 10-4 3) (2) 개정규정 중 "액상제품은"을 "영아용 제품(영·유아 공용제품 포함) 중 액상제품은"으로 한다.

제5. 14. 본문 중 "곡류, 서류, 과일류 및 전분질원료 등을 주원료로 하여 발효, 증류 등 제조·가공한 발효주, 증류주,"를 "곡류 등의 전분질원료나 과실 등의 당질원료를 주된 원료로 하여 발효, 증류 등의 방법으로 제조·

가공한 발효주류, 증류주류, 기타주류,"으로 한다.

제5. 14의 14-1 및 14-2를 각각 다음과 같이 한다.

14-1 발효주류

1) 정의

발효주류란 곡류 등의 전분질원료나 과실 등의 당질원료를 주된 원료로 하여 발효시켜 제조한 탁주, 약주, 청주, 맥주, 과실주를 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

발효주류의 발효·제조과정에 첨가할 수 있는 첨가재료의 종류와 사용량 및 제조방법은 「주세법」에서 정하는 바에 따른다.

4) 식품유형

(1) 탁주

탁주라 함은 전분질 원료(발아 곡류 제외)와 국(麴), 물을 주된 원료로 하여 발효시킨 술덧을 혼탁하게 제성한 것 또는 그 발효·제성 과정에 탄산가스 등을 첨가한 것을 말한다.

(2) 약주

약주라 함은 전분질 원료(발아 곡류 제외)와 국(麴), 식물성 원료, 물 등을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하여 제성한 것 또는 발효·제성 과정에 당분, 과실·채소류, 주정 등을 첨가한 것을 말한다.

(3) 청주

청주라 함은 곡류 중 쌀(찹쌀 포함), 국(麴), 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하여 제성한 것 또는 발효·제성 과정에 주정 등을 첨가한 것을 말한다.

(4) 맥주

맥주라 함은 발아한 맥류, 홉, 전분질 원료, 물 등을 원료로 하여 발효시켜 제성하거나 여과하여 제성한 것 또는 발효·제성 과정에 녹말이 포함된 재료, 당분, 캐러멜, 탄산가스, 주정 등을 혼합한 것을 말한다.

(5) 과실주

과실주라 함은 과실 또는 과실에 당분을 첨가하여 발효하거나 술덧에 과실즙, 탄산가스, 주류 등을 혼합하고 여과·제성한 것을 말한다.

5) 규격

(1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다.

(2) 메탄올(mg/mL) : 0.5 이하(다만, 과실주는 1.0 이하)

(3) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다.

소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	0.2 이하(소브산으로서, 탁주, 약주, 과실주에 한한다)

(4) 납(mg/kg) : 0.2 이하(과실주 중 포도주에 한한다)

(5) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10(탁주, 약주 중 살균제품에 한한다)

(6) 대장균 : n=5, c=2, m=0, M=10(탁주, 약주에 한하며 살균제품은 제외한다)

6) 시험방법

(1) 에탄올

주세법의 규정에 따른다.

(2) 메탄올

제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.1 메탄올에 따라 시험한다.

(3) 보존료

제8. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다.

(4) 납

제8. 일반시험법 9.1.2 납(Pb)에 따라 시험한다.

(5) 대장균군

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군에 따라 시험한다.

(6) 대장균

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.8 대장균에 따라 시험한다.

14-2 증류주류

1) 정의

증류주류란 곡류 등의 전분질원료나 과실 등의 당질원료를 주된 원료로 하여 발효시킨 후 증류하여 그대로 또는 나무통에 저장하여 제조한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

증류주류의 발효·제조과정에 첨가할 수 있는 첨가재료의 종류와 사용량 및 제조방법은 「주세법」에서 정하는 바에 따른다.

4) 식품유형

(1) 소주

소주라 함은 전분질 원료, 국(麴), 물 등을 원료로 발효시켜 연속식 증류 이외의 방법으로 증류한 것 또는 주정을 물로 희석하거나 이에 첨가물 등을 혼합하여 희석한 것을 말한다. 다만, 발아시킨 곡류를 원료의 전부 또는 일부로 한 것, 곡류에 물을 뿌려 섞어 밀봉·발효시켜 증류한 것 또는 자작나무 숯으로 여과한 것은 제외한다.

(2) 위스키

위스키라 함은 발아된 곡류와 물을 원료로 하거나 발아된 곡류와 물, 곡류를 원료로 하여 발효시킨 술덧을 증류하여 나무통에 1년 이상 저장한 것 또는 이에 주정, 첨가재료를 혼합한 것을 말한다.

(3) 브랜디

브랜디라 함은 과실주(과실주 지게미 포함)를 증류하여 나무통에 1년 이상 저장한 것 또는 이에 주정, 첨가재료를 혼합한 것을 말한다.

(4) 일반증류주

일반증류주라 함은 고량주, 럼, 진, 보드카, 데킬라 등과 같이 전분, 당분이 포함된 원료를 발효시켜 증류하거나 증류주를 서로 혼합하여 제조한 것으로서 소주, 위스키 또는 브랜디에 해당하지 않는 것을 말한다.

(5) 리큐르

리큐르라 함은 증류주류에 속하는 주류 중 불휘발분이 2도 이상의 것을 말한다.

5) 규격

(1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다.

(2) 메탄올(mg/mL) : 1.0 이하(다만, 일반증류주 중 곡류를 주원료로 한 제품 및 소주, 위스키는 0.5 이하)

(3) 알데히드(mg/100mL) : 70.0 이하(다만, 리큐르 제외)

6) 시험방법

(1) 에탄올

주세법의 규정에 따른다.

(2) 메탄올

제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.1 메탄올에 따라 시험한다.

(3) 알데히드

제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.2.1 알데히드에 따라 시험한다.

제5. 14.의 14-3 및 14-4를 각각 삭제하고, 14-11 및 14-12를 각각 14-3 및 14-4로 하며, 14-5부터 14-10까지를 각각 삭제한다.

제5. 14. 14-3(종전의 14-11) 1) 중 “14-1 탁주부터 14-10 리큐르 및 14-12 주정에”를 “14-1 발효주류, 14-2 증류주류 또는 14-4 주정에”로 한다.

제5. 14. 14-3(종전의 14-11) 중 3)을 다음과 같이 신설한다.

3) 제조·가공기준

기타주류의 발효·제조과정에 첨가할 수 있는 첨가재료의 종류와 사용량 및 제조방법은 「주세법」에서 정하는 바에 따른다.

제5. 14. 14-3(종전의 14-11) 6) (2) 중 “6.7.1.2”를 “6.7.1.1”로 한다.

제5. 14. 14-4(종전의 14-12) 5) 중 (8)을 다음과 같이 한다.

	주정	곡물주정
(8) 구리(mg/kg)	-	3 이하

제5. 14. 14-4(종전의 14-12) 6) 중 (6)을 다음과 같이 한다.

(6) 구리

제8. 일반시험법 9.1.7 구리(Cu)에 따라 시험한다.

제8. 6. 6.7 6.7.1 중 6.7.1.1을 삭제하고, 6.7.1.2를 6.7.1.1로 한다.

부칙

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 식품의약품안전처 고시 제2018-98호 「식품의 기준 및 규격」일부개정고시 제3. 2. (2), 제5. 10. 10-4 3) (2)의 개정규정은 2020년 1월 1일부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행 이후 최초로 제조·가공 또는 수입한 식품(선적일 기준)부터 적용한다.

제3조(경과조치) 이 고시는 이 고시 시행 당시 제조ㆍ가공ㆍ판매 또는 수입되어 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정에 따른다.

신 · 구조문 대비표

현 행	개 정(안)
제1. ~ 제2. (생 략)	**제1. ~ 제2.** (현행과 같음)
식품의약품안전처 고시 제2018-98호 「식품의 기준 및 규격」일부개정 고시 **제3. 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격**	식품의약품안전처 고시 제2018-98호 「식품의 기준 및 규격」일부개정 고시 **제3. 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격**
1. (생 략)	1. (현행과 같음)
2. 제조·가공기준	2. 제조·가공기준
(1) (생 략)	(1) (현행과 같음)
(2) 액상제품은 멸균제품으로 제조하여야 한다. (단, 우유류, 가공유류, 발효유류 제외)	(2) 영아용 제품(영·유아 공용제품 포함) 중 액상제품은 ----------
(3) ~ (6) (생 략)	(3) ~ (6) (현행과 같음)
3. (생 략)	3. (현행과 같음)
제4. (생 략)	**제4. (현행과 같음)**
제5. 식품별 기준 및 규격	**제5. 식품별 기준 및 규격**
1. ~ 9. (생 략)	1. ~ 9. (현행과 같음)
10. 특수용도식품	10. 특수용도식품
10-1 ~ 10-4 (생 략)	10-1 ~ 10-4 (현행과 같음)
식품의약품안전처 고시 제2018-98호 「식품의 기준 및 규격」일부개정 고시 10-4 영·유아용 이유식	식품의약품안전처 고시 제2018-98호 「식품의 기준 및 규격」일부개정 고시 10-4 영·유아용 이유식
1) ~ 2) (생 략)	1) ~ 2) (현행과 같음)
3) 제조·가공기준	3) 제조·가공기준

현 행	개 정(안)
(1) (생 략)	(1) (현행과 같음)
(2) 분말제품은 질소, 이산화탄소 또는 질소와 이산화탄소를 혼합하여 포장·충전하고, 액상제품은 멸균제품으로 제조하여야 한다.	(2) ----------, 영아용 제품(영·유아 공용제품 포함) 중 액상제품은 ----------.
(3) ~ (6) (생 략)	(3) ~ (6) (현행과 같음)
4) ~ 6) (생 략)	4) ~ 6) (현행과 같음)
10-5 ~ 10-8 (생 략)	10-5 ~ 10-8 (현행과 같음)
11. ~ 13. (생 략)	11. ~ 13. (현행과 같음)
14. 주류	14. 주류
주류라 함은 곡류, 서류, 과일류 및 전분질원료 등을 주원료로 하여 발효, 증류 등 제조·가공한 발효주, 증류주, 주정 등 주세법에서 규정한 주류를 말한다.	------ 곡류 등의 전분질원료나 과실 등의 당질원료를 주된 원료로 하여 발효, 증류 등의 방법으로 제조·가공한 발효주류, 증류주류, 기타주류, ----------.
14-1 탁주	14-1 발효주류
1) 정의	1) 정의
탁주라 함은 전분질 원료(발아 곡류 제외)와 국(麴), 식물성 원료, 물 등을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 혼탁하게 제성한 것 또는 제성 과정에 탄산가스 등을 첨가한 것을 말한다.	발효주류란 곡류 등의 전분질원료나 과실 등의 당질원료를 주된 원료로 하여 발효시켜 제조한 탁주, 약주, 청주, 맥주, 과실주를 말한다.
2) 원료 등의 구비요건	2) 원료 등의 구비요건
	3) 제조·가공기준

현 행	개 정(안)
3) 제조·가공기준 4) 식품유형 5) 규격 (1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다. (2) 총산(w/v%) : 0.5 이하(초산으로서) (3) 메탄올(mg/mL) : 0.5 이하 (4) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다. 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 0.2 이하(소브산으로서) (5) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10(살균제품에 한한다.) (6) 대장균 : n=5, c=2, m=0, M=10(살균제품은 제외한다.) 6) 시험방법 (1) 에탄올 주세법의 규정에 따른다. (2) 총산 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.1 총산에 따라 시험한다. (3) 메탄올	발효주류의 발효·제조과정에 첨가할 수 있는 첨가재료의 종류와 사용량 및 제조방법은 「주세법」에서 정하는 바에 따른다. 4) 식품유형 (1) 탁주 탁주라 함은 전분질 원료(발아곡류 제외)와 국(麴), 물을 주된 원료로 하여 발효시킨 술덧을 혼탁하게 제성한 것 또는 그 발효·제성 과정에 탄산가스 등을 첨가한 것을 말한다. (2) 약주 약주라 함은 전분질 원료(발아곡류 제외)와 국(麴), 식물성 원료, 물 등을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하여 제성한 것 또는 발효·제성 과정에 당분, 과실·채소류, 주정 등을 첨가한 것을 말한다. (3) 청주 청주라 함은 곡류 중 쌀(찹쌀 포함), 국(麴), 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하여 제성한 것 또는 발효·제성 과정에 주정

현 행	개 정(안)
제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.2 메탄올에 따라 시험한다. (4) 보존료 제8. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다. (5) 대장균군 제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군에 따라 시험한다. (6) 대장균 제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.8 대장균에 따라 시험한다.	등을 첨가한 것을 말한다. (4) 맥주 맥주라 함은 발아한 맥류, 홉, 전분질 원료, 물 등을 원료로 하여 발효시켜 제성하거나 여과하여 제성한 것 또는 발효·제성 과정에 녹말이 포함된 재료, 당분, 캐러멜, 탄산가스, 주정 등을 혼합한 것을 말한다. (5) 과실주 과실주라 함은 과실 또는 과실에 당분을 첨가하여 발효하거나 술덧에 과실즙, 탄산가스, 주류 등을 혼합하고 여과·제성한 것을 말한다. 5) 규격 (1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올(mg/mL) : 0.5 이하(다만, 과실주는 1.0 이하) (3) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다. 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 0.2 이하(소브산으로서, 탁주, 약주, 과실주에 한한다)

현 행	개 정(안)
	(4) 납(mg/kg) : 0.2 이하(과실주 중 포도주에 한한다) (5) 대장균균 : n=5, c=2, m=0, M=10(탁주, 약주 중 살균제품에 한한다) (6) 대장균 : n=5, c=2, m=0, M=10(탁주, 약주에 한하며 살균제품은 제외한다) 6) 시험방법 (1) 에탄올 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.1 메탄올에 따라 시험한다. (3) 보존료 제8. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다. (4) 납 제8. 일반시험법 9.1.2 납(Pb)에 따라 시험한다. (5) 대장균균 제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균균에 따라 시험한다.

현 행	개 정(안)
	(6) 대장균 제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.8 대장균에 따라 시험한다.
14-2 약주 1) 정의 약주라 함은 전분질 원료(발아 곡류 제외)와 국(麴), 식물성 원료, 물 등을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 맑게 여과하여 제성한 것 또는 발효·제성 과정에 주정 등을 첨가한 것을 말한다. 2) 원료 등의 구비요건 3) 제조·가공기준 4) 식품유형 5) 규격 (1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다. (2) 총산(w/v%) : 0.7 이하(초산으로서) (3) 메탄올(mg/mL) : 0.5 이하 (4) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다. 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 0.2 이하(소브산으로서)	14-2 증류주류 1) 정의 증류주류란 곡류 등의 전분질원료나 과실 등의 당질원료를 주된 원료로 하여 발효시킨 후 증류하여 그대로 또는 나무통에 저장하여 제조한 것을 말한다. 2) 원료 등의 구비요건 3) 제조·가공기준 증류주류의 발효·제조과정에 첨가할 수 있는 첨가재료의 종류와 사용량 및 제조방법은 「주세법」에서 정하는 바에 따른다. 4) 식품유형 (1) 소주 소주라 함은 전분질 원료, 국(麴), 물 등을 원료로 발효시켜 연속식증류 이외의 방법으로 증류한 것 또는 주정을 물로 희석하거나 이에 첨가물 등을 혼합하여 희석한 것을 말한다. 다만, 발아시킨 곡류를 원료의 전부

현 행	개 정(안)
(5) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10(살균제품에 한한다.) (6) 대장균 : n=5, c=2, m=0, M=10(살균제품은 제외한다.) 6) 시험방법 (1) 에탄올 주세법의 규정에 따른다. (2) 총산 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.1 총산에 따라 시험한다. (3) 메탄올 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.2 메탄올에 따라 시험한다. (4) 보존료 제8. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다. (5) 대장균군 제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군에 따라 시험한다. (6) 대장균 제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.8 대장균에 따라 시험한	또는 일부로 한 것, 곡류에 물을 뿌려 섞어 밀봉·발효시켜 증류한 것 또는 자작나무 숯으로 여과한 것은 제외한다. (2) 위스키 위스키라 함은 발아된 곡류와 물을 원료로 하거나 발아된 곡류와 물, 곡류를 원료로 하여 발효시킨 술덧을 증류하여 나무통에 1년 이상 저장한 것 또는 이에 주정, 첨가재료를 혼합한 것을 말한다. (3) 브랜디 브랜디라 함은 과실주(과실주 지게미 포함)를 증류하여 나무통에 1년 이상 저장한 것 또는 이에 주정, 첨가재료를 혼합한 것을 말한다. (4) 일반증류주 일반증류주라 함은 고량주, 럼, 진, 보드카, 데킬라 등과 같이 전분, 당분이 포함된 원료를 발효시켜 증류하거나 증류주를 서로 혼합하여 제조한 것으로서 소주, 위스키 또는 브랜디에 해

현 행	개 정(안)
다.	당하지 않는 것을 말한다. (5) 리큐르 리큐르라 함은 증류주류에 속하는 주류 중 불휘발분이 2도 이상의 것을 말한다. 5) 규격 (1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올(mg/mL) : 1.0 이하(다만, 일반증류주 중 곡류를 주원료로 한 제품 및 소주, 위스키는 0.5 이하) (3) 알데히드(mg/100mL) : 70.0 이하(다만, 리큐르 제외) 6) 시험방법 (1) 에탄올 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.1 메탄올에 따라 시험한다. (3) 알데히드 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.2.1 알데히드에 따라 시험한다.

현 행	개 정(안)
14-3 청주 1) 정의 청주라 함은 곡류 중 쌀(찹쌀 포함), 국(麴), 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하여 제성한 것 또는 발효·제성 과정에 주정 등을 첨가한 것을 말한다. 2) 원료 등의 구비요건 3) 제조·가공기준 4) 식품유형 5) 규격 (1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다. (2) 총산(w/v%) : 0.3 이하(호박산으로서) (3) 메탄올(mg/mL) : 0.5 이하 6) 시험방법 (1) 에탄올 주세법의 규정에 따른다. (2) 총산 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.1 총산에 따라 시험한다. 다만, 0.1 N 수산화나트륨액 1mL = 0.006 g 호박산	<삭 제>

현 행	개 정(안)
(3) 메탄올 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.2 메탄올에 따라 시험한다. 14-4 맥주 1) 정의 맥주라 함은 발아한 곡류, 홉, 전분질 원료, 물 등을 원료로 하여 발효시켜 제성하거나 여과하여 제성한 것 또는 발효·제성 과정에 탄산가스, 주정 등을 혼합한 것을 말한다. 2) 원료 등의 구비요건 3) 제조·가공기준 4) 식품유형 5) 규격 (1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올(mg/mL) : 0.5 이하 6) 시험방법 (1) 에탄올 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.2 메탄올에 따라 시험한다.	<삭 제>

현 행	개 정(안)
14-5 과실주 1) 정의 과실주라 함은 과실 또는 과실에 당분을 첨가하여 발효하거나 술덧에 과실즙, 탄산가스, 주류 등을 혼합하고 여과·제성한 것을 말한다. 2) 원료 등의 구비요건 3) 제조·가공기준 (1) 참나무속(*Quercus* spp.) 나무로 만든 오크칩(바)은 과실주 숙성에 착향의 목적으로 사용할 수 있으나, 최종제품의 완성 전에 제거하여야 한다. 단, 오크칩(바)에 가열(로스팅) 이외의 어떠한 화학적 처리도 하여서는 아니 된다. 4) 식품유형 5) 규격 (1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올(mg/mL) : 1.0 이하 (3) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다.	<삭 제>

현 행	개 정(안)
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘 : 0.2 이하(소브산으로서) (4) 납(mg/kg) : 0.2 이하(다만, 포도주에 한한다) 6) 시험방법 (1) 에탄올 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.2 메탄올에 따라 시험한다. (3) 보존료 제8. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다. (4) 납 제8. 일반시험법 9.1.2 납(Pb)에 따라 시험한다.	
14-6 소주 1) 정의 소주라 함은 전분질 원료, 국(麴), 물 등을 원료로 발효시켜 연속식증류 이외의 방법으로 증류한 것 또는 주정을 물로 희석하거나 이에 첨가물 등을 혼합하여 희석한 것을 말한다.	<삭 제>

현 행	개 정(안)
2) 원료 등의 구비요건 3) 제조·가공기준 4) 식품유형 5) 규격 (1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올(mg/mL) : 0.5 이하 (3) 알데히드(mg/100mL) : 70.0 이하 6) 시험방법 (1) 에탄올 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.2 메탄올에 따라 시험한다. (3) 알데히드 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.2.1 알데히드에 따라 시험한다.	
14-7 위스키 1) 정의 위스키라 함은 발아된 곡류 또는 이에 곡류를 넣고 물 등을 원료로 발효시킨 술덧을 증류하여 나무통에 저장한 것을 말한다.	<삭 제>

현 행	개 정(안)
2) 원료 등의 구비요건 3) 제조·가공기준 4) 식품유형 5) 규격 (1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올(mg/mL) : 0.5 이하 (3) 알데히드(mg/100mL) : 70.0 이하 6) 시험방법 (1) 에탄올 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.2 메탄올에 따라 시험한다. (3) 알데히드 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.2.1 알데히드에 따라 시험한다.	
14-8 브랜디 1) 정의 브랜디라 함은 과실주(과실주 지게미 포함)를 증류하여 나무통에 저장한 것을 말한다. 2) 원료 등의 구비요건	<삭 제>

현 행	개 정(안)
3) 제조·가공기준 4) 식품유형 5) 규격 (1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올(mg/mL) : 1.0 이하 (3) 알데히드(mg/100mL) : 70.0 이하 6) 시험방법 (1) 에탄올 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.2 메탄올에 따라 시험한다. (3) 알데히드 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.2.1 알데히드에 따라 시험한다.	
14-9 일반증류주 1) 정의 일반증류주라 함은 고량주, 럼, 진, 보드카, 데킬라 등과 같이 전분, 당분이 포함된 원료를 발효시켜 증류하거나 증류주를 서로 혼합하여 제조한 것을 말한다.	<삭 제>

현 행	개 정(안)
2) 원료 등의 구비요건 3) 제조·가공기준 4) 식품유형 5) 규격 (1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올(mg/mL) : 1.0 이하(다만, 곡류를 주원료로 한 제품은 0.5 이하) (3) 알데히드(mg/100mL) : 70.0 이하 6) 시험방법 (1) 에탄올 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.2 메탄올에 따라 시험한다. (3) 알데히드 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.2.1 알데히드에 따라 시험한다.	
14-10 리큐르 1) 정의 리큐르라 함은 증류주에 속하는 주류에 당분, 식물성 원료, 추출물 등	<삭 제>

현 행	개 정(안)
을 첨가하여 제조한 것을 말한다. 2) 원료 등의 구비요건 3) 제조·가공기준 4) 식품유형 5) 규격 (1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올(mg/mL) : 1.0 이하 6) 시험방법 (1) 에탄올 주세법의 규정에 따른다. (2) 메탄올 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.2 메탄올에 따라 시험한다.	
14-11 기타 주류 1) 정의 기타주류라 함은 14-1 탁주부터 14-10 리큐르 및 14-12 주정에 속하지 않는 주류를 말한다. 2) (생 략) 3) 제조·가공기준 <신 설>	14-3 기타 주류 1) 정의 ---------- 14-1 발효주류, 14-2 증류주류 또는 14-4 주정에 ----------. 2) (현행과 같음) 3) 제조·가공기준 기타주류의 발효·제조과정에 첨가할 수 있는 첨가재료의 종류와 사용량 및 제조방법은 「주세법」에서 정하는 바에 따른다.

현 행	개 정(안)
4) ~ 5) (생 략) 6) 시험방법 (1) (생 략) (2) 메탄올 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.2 메탄올에 따라 시험한다.	4) ~ 5) (현행과 같음) 6) 시험방법 (1) (현행과 같음) (2) 메탄올 ---------- 6.7.1.1 ----------.
14-12 주정 1) ~ 4) (생 략) 5) 규격	14-4 주정 1) ~ 4) (현행과 같음) 5) 규격

	주정	곡물주정
(생 략)	(생 략)	(생 략)
(생 략)	(생 략)	(생 략)
(생 략)	(생 략)	(생 략)
(생 략)	(생 략)	(생 략)
(생 략)	(생 략)	(생 략)
(생 략)	(생 략)	(생 략)
(생 략)	(생 략)	(생 략)
(8) 중금속 (mg/kg)	(생 략)	구리 3 이하
(생 략)	(생 략)	(생 략)
(생 략)	(생 략)	(생 략)
(생 략)	(생 략)	(생 략)

	주정	곡물주정
(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(8) 구리 (mg/kg)	(현행과 같음)	3 이하
(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)

현 행	개 정(안)
6) 시험방법 (1) ~ (5) (생 략) (6) 중금속 제8. 일반시험법 9.1 중금속에 따라 시험한다.	6) 시험방법 (1) ~ (5) (현행과 같음) (6) 구리 --------- 9.1.7 구리(Cu)에 ----------.

현 행	개 정(안)
(7) ~ (9) (생 략)	(7) ~ (9) (현행과 같음)
15. ~ 23. (생 략)	15. ~ 23. (현행과 같음)
제6. ~ 제7. (생 략)	**제6. ~ 제7.** (현행과 같음)
제8. 일반시험법	**제8. 일반시험법**
1. ~ 5. (생 략)	1. ~ 5. (현행과 같음)
6. 식품별 규격 확인 시험법	6. 식품별 규격 확인 시험법
6.1 ~ 6.6 (생 략)	6.1 ~ 6.6 (현행과 같음)
6.7 주류	6.7 주류
6.7.1 탁주	6.7.1 탁주
6.7.1.1 총산 검체 20 mL에 새로 끓여 식힌 물 30 mL를 가하고 0.1 N 수산화나트륨액으로 적정한다. 지시약은 뉴트랄레드·브롬티몰블루 혼합시액을 사용한다. $총산(w/v\%) = \frac{0.006 \times V \times f}{S} \times 100$(초산으로서) V : 0.1 N NaOH의 소비량(mL) f : 0.1 N NaOH의 Factor S : 검체량(mL)	<삭 제>
6.7.1.2 (생 략)	6.7.1.1 (현행과 같음)
6.7.2 ~ 6.7.3 (생 략)	6.7.2 ~ 6.7.3 (현행과 같음)
6.8 ~ 6.14 (생 략)	6.8 ~ 6.14 (현행과 같음)
7. ~ 12. (생 략)	7. ~ 12. (현행과 같음)
[별표 1] ~ [별표 7] (생 략)	**[별표 1] ~ [별표 7]** (현행과 같음)