



# 식약처·국세청, K-주류산업 발전을 위해 손잡다!

- 첨가물의 사용기준 개선 등 주류 산업 발전을 위한 규제개선 논의

식품의약품안전처(처장 오유경)와 국세청(청장 임광현)은 제3차 「주류 첨가물 규제개선 민·관 협의체」 정기회의(6.19, 서울 코엑스)를 개최하고, 주류에 사용되는 첨가물의 사용기준 개선 등 주류 산업 발전을 위한 규제개선 과제를 논의했다고 밝혔다. 이번 회의에는 주류 관련 3개 협회와 9개 기업체 등 관계자 총 28명이 참석했다.

\* 주류에 사용되는 첨가물의 규제개선을 위해 '25년 6월 발족한 민·관 협의체로 식약처(첨가물 기준과), 국세청(주류면허지원센터), 한국주류산업협회, 한국주류수입협회 등으로 구성

이번 회의에서는 ▲하이볼 형태 주류에 안식향산나트륨(보존료) 사용 허용 ▲알룰로오스의 주종별 사용범위 확대 ▲왕겨의 주류 제조용 원료 등재 등 주요 안건에 대해 논의했다.

특히 최근 소비가 증가하고 있는 과일 원물 하이볼 제품은 미생물 증식을 방지하기 위한 보존료 사용이 필요한 만큼, 업계 의견과 해외 사례 등을 종합적으로 검토해 안식향산나트륨 사용을 허용하는 방안을 추진할 계획이다. 이를 통해 페트캔 제품의 보존성이 향상되고, 과일 원물을 사용한 하이볼 제품의 수출 확대에도 도움이 될 것으로 기대된다.

\* 페트캔 제품은 고온살균 처리가 어려워 수출 등 장기 보존을 위해 보존료 사용이 필요

또한 알룰로오스는 「식품위생법」에 따라 식품원료로 등재되어 있어 모든 식품에 사용이 가능하지만, 「주세법 시행령」에서는 탁주와 소주에만 사용하도록 규정하고 있다. 이에 국세청은 다양한 주류 제품 개발을 지원하기 위해 다른 주종으로의 사용 확대 필요성과 기술적 타당성 등을 검토할 예정이다.

아울러 식약처는 주류 제조 시 왕겨를 사용할 수 있도록 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 별표 2 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’ 목록에 등재하는 방안을 추진하고 있다. 고시 개정이 완료되면 왕겨를 주류 제조 과정에서 발효 촉진 및 수율 향상 목적으로 사용할 수 있게 된다.

식약처 문귀임 식품기준기획관은 “국내 주류 산업 발전을 위해 식약처와 국세청간 협력이 필요하다는데 공감하고 있다”며 “민·관 협의체를 통해 주류 관련 규제개선을 지속적으로 추진해 나가겠다”고 밝혔다.

국세청 김명환 주류면허지원센터장은 “주류 제조 현장과 수입·유통업계의 다양한 현안을 논의하는 뜻깊은 자리였다”며 “국내 주류 시장의 지속적인 성장을 뒷받침할 수 있도록 식약처를 비롯한 유관기관과의 협력을 더욱 강화해 나가겠다”고 말했다.

식약처와 국세청은 앞으로도 긴밀히 협력해 국내 주류 산업 발전을 위한 규제개선 과제를 지속적으로 발굴하고, 다양한 주류 제품 개발과 수출 경쟁력 강화를 지원해 나갈 계획이다.

담당 부서	식품의약품안전처 식품기준기획관 첨가물기준과	책임자	과장 직무대리	김형일 (043-719-2504)
		담당자	연구관	도정아 (043-719-2502)
협조 부서	식품의약품안전처 식품기준기획관 식품기준과	책임자	과 장	장문익 (043-719-2411)
		담당자	연구관	안현주 (043-719-2415)
담당 부서	국세청 주류면허지원센터 기술지원과	책임자	과 장	조호철 (064-730-6260)
		담당자	조사관	설관수 (064-730-6261)
협조 부서	국세청 주류면허지원센터 분석감정과	책임자	과 장	장영진 (064-730-6240)
		담당자	조사관	이충일 (064-730-6251)

