

목 차

전통주 산업진흥정책 추진현황

2010. 12. 3.

농림수산식품부
식품산업진흥과

| | |
|--|----|
| I. 전통주 등 우리술 산업진흥 업무 추진경위 | 1 |
| II. 「우리술산업 경쟁력 강화방안」 개요 | 2 |
| III. 「전통주 등의 산업진흥에 관한 법률」 제정경과 및 주요내용 | 16 |
| IV. 우리술 산업진흥 추진현황(농식품부, 농진청,국세청) .. | 20 |
| V. '11년 주요사업 추진계획(농식품부, 농진청,국세청) ... | 24 |
| ※ 참고자료(품질인증 설명자료, 우리술역사 개괄, 막걸리 산업 현황, 주류 제조면허 추이, 술분류) | 29 |

I. 전통주 등 우리술 산업진흥 업무 추진경위

- 1949년 주세법 제정 이후 술 제조 및 유통관리, 위생 및 안전관리, 술 산업 육성 등 주류행정 전반을 국세청에서 관할
 - 농식품부는 '식품산업진흥법' 등에 따라 전통주 제조면허 추천, 식품명인 지정, 전통주 홍보 등 술 관련 업무를 제한적으로 추진
 - 제16차 국경위에서 '우리술산업 경쟁력 강화방안' 발표('09.8.26, VIP 보고)
 - (부처간 업무조정) 농식품부는 술산업 진흥, 국세청은 면허·세원관리 담당
 - * 술 위생안전관리 업무는 최근 국세청에서 식약청으로 이관('10.6월)
 - 우리술의 품질고급화·다양성확대·세계화추진, 지역농업과 동반발전, 추진체계정비, 건전한 술문화 조성 등 추진과제 설정
 - * 규제중심부처의 관할로 성장이 느린 7개(화장품, 뷰티서비스, 숙박, 건강식품, 전통주, 친환경방제, 전시장치) 사업군 선정
 - 「전통주 등의 산업진흥에 관한 법률」이 제정되고('09. 12. 31), 이후 하위법령을 마련하여 '10. 8. 5. 부로 시행
 - * 의원입법(대표발의 정해걸 의원 등 110명 발의)
- ⇒ 우리술 산업 육성 업무 주관부처로 위상 정립

II. 우리술산업 경쟁력 강화방안 개요

1. 우리술산업의 현황과 여건

가. 현황

- ◇ 술산업은 그동안 주로 세수확보, 국민건강 및 청소년 보호 측면에서 다루어져 온 결과 원료조달, 제조, 수입, 유통 등 산업 전 과정에 걸쳐 과도한 규제로 우리술의 발전 미흡
- ◇ 술분야도 이제 하나의 산업으로 인식하여 품질향상을 통한 경쟁력 제고로 우리술이 세계적인 명주로 도약할 수 있는 방안 추진 필요

- 우리나라 술시장 규모는 8.6조원 수준('08년 출고금액 기준)
 - * 유통마진 등을 포함한 최종소비자가 기준으로는 약 26조원 수준(추정)
 - 맥주, 소주, 위스키가 전체 술시장의 87% 차지, 수입주는 13% 점유

< 국내 술시장 현황('08년 기준) >

| | 전체 | 맥주 | 희석식소주 | 위스키 | 과실주 | 탁·약주 | 기타 |
|---------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|
| 금액(억원) | 86,224 | 36,801 | 28,803 | 9,724 | 4,664 | 3,090 | 3,142 |
| (비중, %) | (100) | (42.7) | (33.4) | (11.3) | (5.4) | (3.6) | (3.6) |

* 국세청 국제통계연감

- '08년 수입은 6.7억\$로 수출(23억\$)의 3배 수준
 - 수입은 위스키(38%), 포도주(25%)가 큰 비중, 최근 포도주 수입 급증
 - 수출은 소주(54%), 맥주(18%)가 큰 비중, 최근 탁주 수출 급증세
 - * ('08) 442만불 → ('09) 628(42%증) → ('10) 전망 2,000(전년대비 323%증)
- [수입의존적 술시장] 저가 대중주 시장은 국내산(소주·맥주)이 주도하고 있으나, 고가 술시장은 수입산(위스키·와인)이 차지,

- 술시장의 80% 이상을 차지하는 소주·맥주·탁주의 경우, 일부 수매보리를 제외하고는 대부분 수입 농산물을 사용

* 수입농산물 사용비율 : 탁주 83%(수입쌀·밀 등), 주정(소주) 91%(수입쌀·타피오카 등), 맥주 80%(수입맥아·보리)

<탁주>

| | 계(%) | 쌀(%) | 밀 | 기타 원료 |
|-----|--|--|--------|-------|
| 사용량 | 42,898 ^a (100) | 29,230 ^a (100) | 12,844 | 824 |
| 국산 | 7,488 ^b (^{b/a} 17) | 6,740 ^b (^{b/a} 23) | 93 | 655 |
| 수입 | 35,410 ^c (^{c/a} 83) | 22,490 ^c (^{c/a} 77) | 12,751 | 169 |

* 자료원 : 막걸리제조업체 운영실태 조사결과('10.6~12, 농식품부)

* 일본 사케는 100% 자국산 쌀 사용, 독일 맥주도 100% 자국산 맥주보리 사용

- **[우리술의 발전 정체]** 우리술이 조선시대에는 360여 종류가 넘었으나 일제의 주세령, 60년대의 식량정책 등으로 명맥 단절

- 일제시대 세수확보*를 목적으로 한 주세령의 시행으로 가정에서 담귀 먹던 가양주가 전면 금지되고 탁주·소주·약주로 획일화

* 1930년대 전체세입의 약30% → '60년대 약10% → '09년 약1.7%

- 식량부족으로 쌀을 이용한 술제조가 금지('66년)됨에 따라 수입 주정을 사용한 희석식 소주 등이 대중화

- **[산업육성 노력 부족]** 그간 산업으로서 술을 육성하려는 정부의 노력과 의지가 부족

- 산업육성보다는 세원관리에 초점이 맞춰진 정책으로 인해 시장 진입·제조·유통·판매 등에 있어 규제가 상존
- 술산업 발전의 기초가 되는 우수 원료농산물 품종개발, 전문인력 양성, 품질관리 및 표시체계 구축 등 체계적인 육성 노력도 미흡

나 대내외 여건

- **[술에 대한 새로운 인식 대두]** 국민소득 증가, 웰빙 욕구 증가, 막걸리 열풍 등으로 인해 우리술에 대한 인식이 변화

- 규제의 대상에서 국민들의 일상 속에서 즐길 수 있는 문화상품으로 시각이 전환
- 술 등 식품산업 육성을 통해 농업·농촌을 발전시킬 정책적 필요성 대두

- **[농업의 새로운 활로로 등장]** 한·미 FTA 및 한·EU FTA 협정 발효에 대응한 농업의 새로운 소득 창출원으로서 술산업 등장

- 술은 식품가공 형태중 가장 부가가치가 높은 품목이며, 축제·전통 체험마을 등 지역관광과 연계시 지역발전의 새로운 기회 제공

* 쌀 10kg 가공시 가치(천원) : 쌀 20 → 햃반 100 → 떡 125 → 증류주 213

- 세계적 명주들은 대부분 자국산 지역농산물을 주원료로 사용함에 따라 술산업 발전이 농업과 지역발전을 견인

* 프랑스의 경우 와인산업이 전체 농업생산액의 14% 차지

- **[한식세계화와 연계]** 식문화를 알리는 핵심요소로 불가분의 관계를 갖는 한식과 우리술을 동시에 세계화할 필요

- 지난해 한식세계화 프로젝트가 추진됨에 따라 우리술 세계화에도 최적의 시기

2 외국의 술산업 진흥사례

가 영국: 엄격한 품질관리로 Scotch Whisky를 세계적인 술로 만듦

- 200여개국에 생산량의 약 64%인 32만kl(4.6억병/700ml, 39억달러) 수출
 - Scotch Whisky Tour코스에 연간 123만명 이상 관광객 유치
 - 위스키 제조에 영국 보리 생산량 614만톤의 28%인 175만톤을 사용
- 성공요인
 - 제조방법과 생산지역 제한을 법제화하고, 숙성기간으로 등급관리
 - * 제품등급 : Standard(3~10년), Premium(12~16년), Super Premium(17년 이상)
 - 등급제와 더불어 Scotch Whisky란 독점적 상표명 사용으로 차별화
 - Scotch Whisky협회의 자율 품질관리 및 감시

나 프랑스: AOC(원산지 및 품질관리)제도가 최고의 포도주로 만듦

- 연간 450만kl을 생산하여 34%인 153만kl(20억병/750ml, 93억달러) 수출
 - "보졸레누보" 와인축제와 같은 이미지 마케팅을 통해 세계화 성공
- 성공요인
 - AOC제도를 통해 일정 수준 이상 품질 보증(생산량 40% 정도만 인증)
 - * AOC(원산지 및 품질관리)제도는 국립원산지명칭연구소(INAO), 포도주사업자간국가 사무소(ONIVINS), 산지 사업자협회 등 민관 관리를 통해 경쟁력 강화 제고
 - * 국립원산지명칭연구소 등은 농수산부 소속으로 소요예산 80% 지원 받음
 - 4개 등급으로 나누어 라벨표시
 - * 최고등급 : AOC, 기타 : AO-VDQS · Vins de pays · Vins de Table
 - 포도주 규제관리는 육성중심의 농업정책과의 조화에 중점
 - 포도주를 식문화 일부인 음료로 대중화하고 산업화

다 일본: 사케는 전용쌀 개발, 규제완화, SOC(원산지호칭)제도로 성공

- "일본음식과 사케 = 프랑스음식과 와인"이란 세계적 이미지 구축
 - '06년 일본 농림수산성과 외무성은 "Try Japan's Good Food사업" 추진 시 일본 사케를 전략적 식품으로 활용
- 성공요인
 - SOC(원산지호칭)제도는 생산지역의 특징보호 및 품질보증을 목적으로 기준에 충족한 사케의 병에 Seal을 부착
 - * 47개 도도부현의 세무서에서 지역SOC위원회를 통해 관리
 - * 자국쌀과 인정지역 물만 사용하여 인정 지역내에서 양조, 저장을 거친 술만 인정
 - '03년부터 규제를 완화하여 중소기업체 진입 활성화 및 제품 다양화
 - * 원, 부재료 사용 완화, 증가세를 종량세로 전환, 최소제조수량으로 제조 면허 등
 - 사케 전용쌀 품종과 양조기술 개발 등 R&D 확대 지원
 - * 지역별로 특성에 맞는 사케 전용쌀 80여종을 개발·보급하여 품질고급화
 - * 출연연구기관인 주류총합연구소를 통하여 기술개발 및 전문인력 양성
 - 현지화를 통한 일본 사케의 세계화 추진
 - * 균주(누룩)는 일본산, 제조방법 일본식, 제품의 맛은 현지 기호에 맞추는 전략

라 미국: 캘리포니아 포도주는 우수한 품종개발, 지리적 표시제 및 다양한 제품 개발을 통해 유럽 전통와인과 대등한 수준 달성

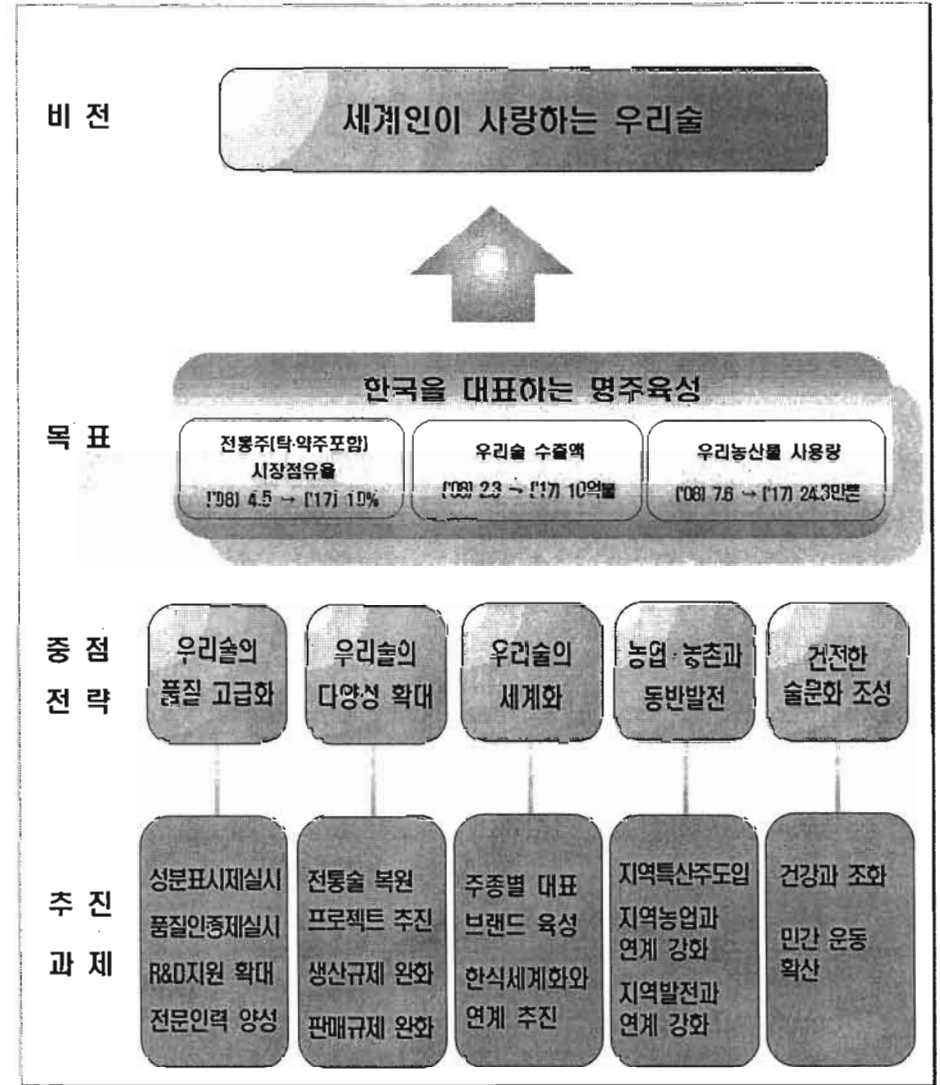
- 미국산 포도주도 세계화 할 수 있음을 증명하고 지역경제에 기여
 - Napa Valley Wine Tour로 연간 3백만명 관광객 유치
- 성공요인
 - 우수한 포도 품종 육종, 양조 전문인력 양성, 지역생산 포도품종을 상표에 의무적으로 표기하는 표준을 만들어 품질관리 실시
 - '04년 주정부에서 지리적표시제를 도입하여 엄격한 품질관리

마 정책적 시사점

◇ 엄격한 품질관리, 술을 하나의 문화로 인식한 정책, 민관연 공동 노력 및 역할, R&D, 마케팅 전략의 차별화 등이 주요 성공요인

| < 분야별 > | < 시사점 > | < 정책 고려사항 > |
|---------------|---|--|
| · 품질관리 | ⇒ · 엄격한 등급제 및 품질관리 실시 | · 엄격한 품질관리 기준 법제화 · 품질인증제 확대 적용 · 원산지 및 지리적 표시제 도입 · 자율 품질관리 체계 구축 |
| · 산업육성 방향 | ⇒ · 단순한 술이 아닌 하나의 문화로 인식 · 자국 농산물 사용 확대 | · 역사문화적 배경 발굴 이용 · 우리술 Storytelling 발굴 홍보 · 한식세계화와 연계 전략 · 우리 농산물 사용기반 구축 |
| · 민관연 역할 | ⇒ · 규제완화를 통한 정부 간섭 최소화 · 민관연 공동노력 | · 자율성이 보장된 유연한 제도개선 및 운영 · 민간역할 확대와 정부지원 병행 |
| · 기관간 역할 분담 | ⇒ · 재정부처는 주세행정, 농업부처는 산업진흥을 분담하고, 협력체제 유지 | · 기관간 역할을 분담 하되, 기준설정 및 제도개선 등 술산업 관련 협력체계 구축 · 건전한 술산업 진흥에 공동노력 |
| · R&D 및 교육 홍보 | ⇒ · 대학 및 국책연구소를 통한 인력양성, 연구 · 민간협회를 통한 홍보 | · 연구소, 협회, 대학 양조학과 시설 등 진흥기반 구축 활용 · 민간 중심의 홍보체계 운영 |

3 경쟁력 강화 방안



가 우리술의 품질고급화

◇ 품질고급화를 위해 프랑스, 일본 등과 같이 각종 표시제 도입과 품질인증제를 활성화하고, 양조전용 품종개발 등 R&D 지원 강화, 양조전문 기능인력 양성 등 추진

□ [성분 및 원산지 표시제 실시] 제조업체간 품질경쟁이 이뤄지도록 표시의무 강화

- '10년부터 주류성분 표시제 시행
 - * 식품의 경우, '06.9월부터 식품성분 표시제 시행으로 식품재료 가공시 사용한 모든 원재료명 및 첨가물명을 표시하도록 의무화
- '10년부터 주원료에 대한 원산지 표시제 도입
 - * 수입농수산물은 '93.7월, 국산농수산물은 '95.1월, 가공식품은 '96.1월, 음식점은 '08년 하반기부터 원산지 표시제 시행 중

□ [품질인증제 확대] 소비자가 품질 좋은 술을 신뢰하고 선택할 수 있도록 "품질인증", "유기가공식품인증", "지리적표시"제도 확대

- 주종별 제조방법기준, 제조시설기준, 제품의 품질기준(이화학적 품질 기준, 관능평가기준)을 정하고, 이를 바탕으로 품질인증제를 단계적으로 확대 추진
- "유기가공식품인증제도"를 전통주에도 확대 적용하여 유기농 원료 농산물 등 우수 국산 원료농산물의 사용을 유도

<참고> 참살이 막걸리

- 전통주 무형문화재(강석필)와 국립한경대학교에서 공동 연구(숙취 최소화)
- 국내 최초로 100% 국내산 친환경(무농약) 쌀 사용

- "지리적표시제도"의 활성화를 통한 품질관리 제고
 - * 진도홍주, 고창북분자주, 안동소주, 한산소곡주 등

□ [술산업 R&D 강화] 품종·누룩·재배방법 등에 대한 기술개발을 확대하고 제조업체에 보급함으로써 술의 품질 제고

- 고품질 주류의 안정적 생산을 위한 양조전용 품종 개발·보급
 - * 일본 사케의 경우 쌀품종만 80종류, 이를 기초로 사케는 100% 일본쌀로만 생산

<참고> 설갱벼의 탄생

- 농진청이 국순당과 함께 3년간('05~'07) 공동개발한 양조 전용품종
- '07년 국순당은 이를 기초로 "백세주 담"을 생산하여 산업화
- 국순당은 원료의 안정적 공급을 위해 지역농가와 계약재배

※ 국내 생산량이 많은 20개 품종에 대한 양조적성 조사결과를 발표예정('10. 9월중)

- 술을 발효시키는 기능을 하는 효모·누룩곰팡이 등 미생물 연구 강화
 - 전통적으로 우리술 제조에 사용하였던 누룩 제조방법을 복원하고 탁주·약주 등 주종별 전용누룩 개발·보급
- 원료작물 재배방법, 술제조 공정 등을 연구·보급
 - * "막걸리의 품질 표준화 및 유통기한 연장기술 개발" 과제(3년, 10억) 추진 중

□ [전문인력 양성] 대학에 양조학과 설치를 지원하고 양조 관련 전문 교육기관을 지정·운영하여 양조기능 전문인을 체계적으로 육성

- 한국농업대학 등에 양조전공과정을 설치·운영하고, 양조학과를 설치 희망하는 대학에 표준커리큘럼 및 양조전문가를 지원
 - * 프랑스·독일 등에서는 대학 양조학과를 통해 양조기능인(브루마스터)을 체계적으로 육성, 국내에서는 현재 영동대학에서 와인발효식품학과 운영중
- 민간에서 운영중인 양조아카데미 등을 "우리술 교육훈련기관"으로 지정·운영

나 우리술의 다양성 확대

◇ 조선시대 360여종이 넘었던 우리술이 단종

⇒ 우리술 복원 프로젝트를 통해 우리술의 다양성을 회복하고
보다 많은 사람이 다양한 술을 제조할 수 있도록 유도

□ [우리술 복원 프로젝트] 일부 민간에서 추진중인 전통주 복원 노력을 결집하여 술 제조공법 등을 국가 DB화하고 업계에 확산

- 임원경제지, 산림경제, 수운잡방 등 옛 문헌에 기록된 전통주 제조 방법을 현대적 관점에서 과학적으로 복원
- 복원된 전통주 제조기법은 대학 양조학과, 우리술 전문교육기관, 단체 등을 통해 민간에 전파하고 기술지도 등 지원

□ [술 생산규제 완화] 시설, 원료사용 관련 규제 완화를 통해 다양한 술 생산여건 조성

① 획일적인 시설기준을 대폭 완화하고 전통주에 한해 OEM 방식의 제조를 허용을 추진하여 중소규모 주류 제조업자의 진입을 촉진

* 고급술은 고도의 기술을 바탕으로 엄선된 원료를 가지고 소량 생산하는 체제이나 높은 생산시설 기준은 진입을 저해하고 생산시설의 낭비 유발

- 일반주류의 생산시설 용량기준을 대폭 낮추고, 전통주 시설기준 중 국실 기준을 폐지

② 다양한 종류의 탁·약주 생산을 촉진하기 위해 첨가물료 사용범위 확대

- 탁·약주 발효과정에 과채류 및 과실류 사용을 허용 추진
- 약주에 주정 및 증류식소주 첨가를 허용 추진

□ [전통주 판매규제 완화] 유통망이 취약한 전통주의 판매를 촉진하기 위하여 인터넷 판매를 허용하고, 전통주 판매 포털사이트 운영

- 현재 우체국을 통해 1회 50병에 한해 통신판매를 허용하던 것을 전통주 제조자가 인터넷을 통해서도 소비자에게 직접판매 허용
- 농수산물유통공사에 전통주 판매전용 인터넷 포털사이트를 구축하여 마케팅능력이 취약한 중소기업체 전통주를 종합적으로 홍보·판매

□ [전통주 제조자 지원 확대] 전통주 제조자를 기업형으로 육성하기 위해 시설투자 지원을 확대하고 융복합 기업으로 전환을 유도

① 전통주업체 시설 현대화 및 경영활성화 지원 확대

- 가공원료 구매자금 지원확대를 통한 경영활성화 지원

② 원료 생산농가, 주류 제조자, 마케팅 능력을 갖춘 식품기업이 공동 출자하는 융복합형 기업에 시설 및 운영자금 지원 확대

다 우리술의 세계화 추진

◇ 한식과 함께 우리술을 세계적 명주로 육성하기 위해 주종별 대표 브랜드를 집중 육성하고 홍보 및 마케팅 활동 강화

- **[주종별 대표브랜드 육성]** 주종별로 해당 주종을 대표할 수 있는 대표주를 선정하여 각종 국제행사시 집중 홍보
 - 매년 주류포평회를 개최하여 품질기준 및 전문가 심사결과를 토대로 주종별로 대표 브랜드를 선정, 집중 홍보
 - 우리나라가 주최하는 국제행사에 우리나라를 대표하는 공식 건배주 등으로 추천하여 소비자의 인식도와 신뢰도 제고
 - 대표 브랜드의 해외시장 개척사업을 지원하기 위해, 국제 주류 박람회 출품경비, 시장개척비, 물류비, 판촉·홍보비 등을 지원
 - 품질고급화를 통해 탁주(막걸리) 세계화 우선 추진
- **[한식 세계화와 연계]** 한식세계화 프로젝트와 연계하여 우리술을 홍보하고 우리술과 어울리는 전통음식을 개발
 - 한식 세계화 홍보시 한식과 어울리는 우리술을 연계하여 마케팅
 - 한식문화 체험관 등에 우리술 시음·전시장소 추가
 - * 한식 및 6대 전통발효식품에 대한 전시, 체험상품 개발·제공
 - 전통한옥·향토음식 체험과 연계, 관광상품으로 개발
 - * 문화부의 '전통한옥사업', 농식품부의 '농어촌체험마을' 등 활용
 - 우리술 각테일 바(BAR) 확산유도 및 한식당과 연계하여 전통주 전문주점의 해외 동반진출 지원 등

라 농업 및 지역과 동반 발전

◇ 지역특산주 개념 도입, 계약재배, 공동판매장 운영, 전통주특구 확대 등을 통해 전통주산업이 지역발전을 견인할 수 있도록 유도

- **[지역특산주 개념 도입]** 원료생산·술제조 등을 보다 전문화하고 지역 농산물 사용을 촉진하기 위해 농민주 개념을 지역특산주 개념으로 전환
 - 농민주를 지역특산주 개념으로 전환하여 원료생산 전문화와 지역 농산물 사용을 촉진
 - 면허추천 절차를 축소하고, 효율적 품질관리를 위해 면허취소 요청절차 신설
- **[지역농업과의 연계 강화]** 계약재배 확대, 공동브랜드 개발 및 홍보 등을 통해 전통주산업 진흥이 지역농산물 판매 확대로 연결되도록 유도
 - 전통주업체의 안정적 원료공급 및 품질관리, 지역농민의 안정적 소득창출을 위해 전통주업체와 농업경영체간 계약재배를 확대
 - 농협 등 지역특산물 판매시설 내에 전통주 전용판매장을 설치하고 공동브랜드를 개발하여 지역특산물과 연계한 홍보·마케팅 전개
- **[지역발전과 연계 강화]** 전통주산업이 지역발전을 견인할 수 있도록 전통주 특구지정 확대, 지역축제·관광 등과의 연계를 강화
 - 지역특산 농산물을 주원료로 하는 전통주 지역발전특구를 현재 2개소에서 전국 광역자치단체별 각 1개소 이상으로 확대 추진
 - * 영동포도·와인산업특구, 고창복분자산업특구
 - 우리술 축제 개최를 통해 지역 대표명주를 발굴, 홍보의 장으로 활용하고, 제조장·원료재배농가·시음판매장 등을 관광코스로 개발
 - * 예시) 독일 뮌헨 맥주축제, 프랑스 보졸레누보 와인축제 등

마 건전한 술문화 조성

◇ 건강하고 품위있는 술문화 조성을 위해 “술잔 돌리지 않기”, “취하기보다는 즐기기”, “막걸리 등 저도주 위주의 음주 실천 운동” 등을 민간운동으로 확산

□ **[국민건강과 조화되는 건전한 술문화 조성]** 적당한 술은 건강에 도움이 되나 지나친 음주는 국민건강 위해

* 백약지장(百藥之長), 백독지장(百毒之長)(본초강목, 동의보감)

○ 지나친 음주로 인한 각종 질병과 막대한 사회적 비용 발생

○ '09.5. 제정된 “식생활 교육 지원법”과 연계하여 건전한 술 문화 조성 추진

□ **[민간운동 확산]** 민간단체와 연계하여 지도층부터 술선수범하는 캠페인 전개

○ “술잔 돌리지 않기”, “취하기보다는 즐기기”, “막걸리 등 저도주 위주의 음주 문화” 실천 등을 민간운동을 통해 확산

- 「녹색식생활 국민운동본부」 등 민간단체와 연계 추진

○ “전통주는 문화를 마시고, 농촌을 살리는 것”이라는 인식 확산

- 각 기관장 등 사회지도층이 술선수범하도록 분위기 조성

Ⅲ. 「전통주 등의 산업진흥에 관한 법률」 제정경과 및 주요내용

1 제정 개요

□ '10. 2. 4. 「전통주 등의 산업진흥에 관한 법률」이 제정·공포되고, 이후 하위법령(시행령, 시행규칙) 제정을 추진하여 '10. 8. 5. 법률·시행령·시행규칙을 동시에 시행

□ 제16차 국가경쟁력강화위원회에서 발표('09.8.26.)한 「우리술 산업 경쟁력 강화방안」 국정과제 추진을 법적으로 뒷받침

○ 주류제조업체 지원, 전문인력 양성, 주류 품질인증 및 품평회, 전통주 제조면허 추천 등 정책 추진의 법적 근거를 마련

※ '우리술산업 경쟁력 강화방안'에서 술 산업 진흥을 위해 국세청과 농림수산물부의 역할을 고유기능에 맞게 재정립

2 법률 제정 추진경과

□ 의원입법 발의('09.6.24, 정해결의원 등 111명),

□ 농식품부, 기획재정부, 국세청, 국가경쟁력강화위원회가 공동으로 '우리 술 산업경쟁력 강화방안'을 마련('09. 4.23.~), 제16차 국가경쟁력강화위원회에서 발표('09. 8.26, VIP 보고)

○ 주세법 개정 및 우리술 산업진흥을 위한 법률마련 등

□ 기재부, 국세청, 국회 등 관계부처 의견 수렴 및 설명 (10~11월)

□ 농식품위원회에 「전통주 산업진흥에 관한 법률」 상정(11.19)

□ 「전통주 등의 산업진흥에 관한 법률」 농식품위원회 통과(11.26) 법사위원회 상정(12.9)

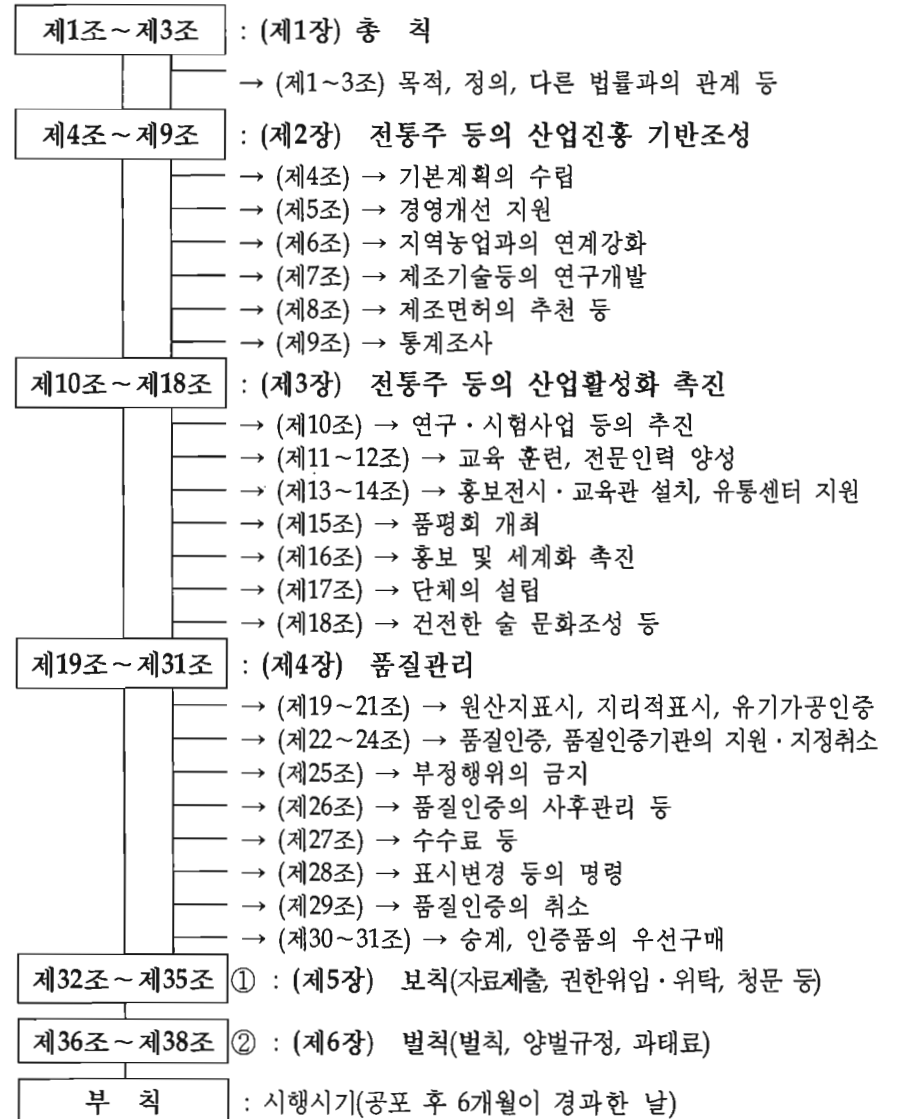
□ 「전통주 등의 산업진흥에 관한 법률」 수정안 국회 본회의 통과(12.30) 및 공포 ('10. 2. 4)

3 하위법령 제정 추진경과

- “전통주 등의 산업진흥에 관한 법률 시행준비 T/F” 구성·운영 (‘10.3.24~)
- 부내 및 관련기관·협회 의견조회 (‘10.3.19.~3.25.)
 - 술 품평회 주기(격년 → 매년) 품질인증 심사 처리기간(60일→45일) 조정
- 부내 법령정비협의회 심의(‘10.4.26) 및 제정안 장관보고 (‘10.5.7.)
 - 제조면허 추천자에 대한 사후관리자(장관 → 시·도지사) 조정
- 관계부처 의견조회 (‘10.5.7.~5.18.)
 - 법무부 (과태료기준 : 경고 → 과태료 50만원)
 - 공정위(품질인증 신청 거부사유(6개월이 경과하지 아니한 제품) 삭제)
 - 품관원자(품질인증 기관에 대한 품관원의 조사·점검 규정 추가)
- 국민권익위원회 부패영향평가(‘10.5.11~6.3.)
- 입법예고(‘10.6.7.~6.28.)
- 규제개혁위원회 규제심사(‘10.7.6.~7.13.)
- 법제처 심사(‘10.6.25.~7.30.)
 - 품질인증 유효기간 및 품질인증기관 지정 유효기간 삭제 등
- 시행령 차관회의·국무회의(‘10.7.22., 7.27.)
- 시행령·시행규칙 공포 (‘10.8.4.)

4 법령안 구성체계 및 주요내용

< 전통주 등의 산업진흥에 관한 법률 > 구성 내용



〈 법률 주요내용 〉

- ◆ 전통주 등의 품질향상과 산업진흥을 통한 우리술 산업의 경쟁력 강화로 국가경제 발전과 농업인의 소득증대 도모를 목적으로 함
 - 농림수산식품부가 전통주 등의 산업발전기본계획을 수립·시행토록 함
- ◆ 전통주 등의 산업활성화 및 기반조성, 품질인증제·원산지표시제 등 주류 품질관리 시책 추진
 - 산업활성화 및 기반조성을 위해 전문인력 양성, 경영개선 지원, 제조면허 추천, 통계조사, 사업자단체 설립, 건전한 술 문화 조성 등을 규정
 - 품질관리 강화를 통한 생산자 및 소비자 보호를 위해 주류 품질인증 및 품평회, 제조원료에 대한 원산지표시 사항 등을 규정

= 법에서 위임된 하위법령 주요사항 =

- ◆ 시행령 위임사항
 - 주류제조업체의 경영개선 지원대상 및 지원내용에 관한 사항
 - 전문인력 양성기관의 지정·관리 및 경비지원에 관한 사항
 - 품질인증 대상품목, 인증절차 등 품질인증제도 실시예 필요한 사항
 - 품질인증 심사방법 및 품질인증 기준 등
 - 농림수산식품부장관의 권한에 대한 위임·위탁 내용
 - 품질인증을 받은 자의 위반행위별 과태료 부과기준
- ◆ 시행규칙 위임사항
 - 주류제조면허 추천 대상·요건·방법 및 관리에 관한 사항
 - 교육훈련기관의 지정·관리 및 경비지원에 관한 사항
 - 품평회 개최·운영에 필요한 사항
 - 품질인증기관의 지정기준, 지정절차, 행정처분의 세부기준
 - 품질인증의 사후관리, 수수료, 승계신고에 관한 세부사항

IV. 우리술 산업진흥 추진 현황

1 농림수산식품부

□ 정책 및 제도 정비

| | | |
|-------------------|--|--|
| <p>○ 정책 마련</p> | <p>○ “우리술산업 경쟁력 강화방안” 발표(‘09.8.26)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 제16차 국경위 (농식품부·가재부·국세청·국경위 공동) · (비전) 세계인이 사랑하는 우리술, (목표) 한국을 대표하는 명주육성 · (세부과제) ①품질고급화, ②다양성 확대, ③세계화, ④농업·농촌과 동반 발전, ⑤건전한 술문화 조성 <p>- 추진체계 정비</p> <ul style="list-style-type: none"> · 술산업 진흥 및 육성(농식품부), 제조·판매 면허 및 세원관리(국세청) · 전통주법이 공포된 ‘10.2.4일자로 업무이관 · 위생안전관리 이관(국세청 → 식약청) (‘10.6.9) | <p>- 후속조치는 우리부와 가재부(국세청)에서 추진</p> |
| <p>○ 법령·제도 마련</p> | <p>○ 「전통주 등의 산업진흥에 관한 법률」 및 하위 법령 마련 및 시행</p> <ul style="list-style-type: none"> - 제정(‘09.12.30), 공포(‘10.2.4), 시행(‘10.8.5) · 법령시행준비 TF구성(3.24), 입법예고(6.7) 등 <p>- 법령에서 위임된 하위법령 마련</p> <p>· 술 품질인증제 실시 준비</p> <ul style="list-style-type: none"> ①품질인증 표지(마크) 및 대상주종(탁주, 약주, 청주, 과실주) 고시 <장관 고시> : ‘10. 8월 ②주종별 품질인증기준, 품질인증기관 지정·운영 요령, 품질인증 심사 세부실시 요령, 품질인증 사후관리 규정<품관원장 고시> : ‘10. 10월 | <p>- 지역 순회설명회 개최 (‘10. 8. 9~8. 14)</p> |

□ 소비촉진 및 유통 활성화

| | | |
|-------------------------|--|---------------------------------|
| ○ 막걸리 표준안 개발 | ○ 계획수립(1월), 공모전(3.24~31, 539종 접수) - 입상작(4.13) : 실물잔 4, 디자인 4 · 입상작 바탕으로 16종 개발(4~5월), 전시·홍보(5~6월) · 디자인 및 제품은 누구나 이용가능토록 조치 | |
| ○ 월드컵 계기 16강 막걸리 선발 | ○ 지자체 예선을 거친 32종을 심사 후 16종 선발전 개최 ('10.5.10, 서울 한국의집) - 생막걸리 12, 살균 4 (수출 추천용) · 16강 막걸리 출시 기념행사(6.4 양재동하나로클럽) · 16강 막걸리 농협유통매장 연계 판촉홍보(6.4~7.4) · 16강 막걸리 월드컵 연계 시음 및 홍보 전개(6월) | - |
| ○ 막걸리 영문애칭 공모 | ○ 인터넷 공모를 통해 3,910점 접수(5.3~17) · 입상작(5.26) : Drunken Rice(드렁큰라이스, 금상), Makcohol(막콜, 은상), Markelixir(막컬릭서, 동상) · 영문표기는 로마자 표기법에 따라 'Makgeolli'로 표기 | - 문체부 로마자표기법 개정시 영문표기 변경 검토 |
| ○ G20 성장원막걸리·한식 페스티벌 개최 | ○ 막걸리·한식 홍보 및 판매관 직거래장터 운영 - 일시 / 장소 : '10.6.12~13/서울 무교동 일대 · 행사구성 : 참여·전시·체험프로그램, 판촉 등 · 지자체 추천 막걸리업체 27개소 참여 | |
| ○ 2010 대한민국 우리술 품평회 개최 | ○ 「전통주 등의 산업진흥에 관한 법률」 제15조에 따라 통합시행 시행 ('10.9.30~10.2/코엑스) - 7개 주종별 4점씩 총 28점 선발 시상 · 입상제품은 홍보 부로서 제작 국내외 유통업체, 바이어 등에게 배포 및 박람회 등 국내외 판촉전 참가 지원 | - 지자체 예선(8월) - 출품업체 공장심사(9월) |
| ○ 2010 햅쌀막걸리 프로젝트 | ○ 2010년산 햅쌀막걸리 출시 기념행사 및 대형유통점을 통한 판촉행사 실시 (전국 51개업체 참여) - 기념행사 및 홍보전 : 코엑스(11. 18~11.21) - 판촉전 : 전국 50개 이마트 매장(11.18~12.17, 1개월) · '09 햅쌀막걸리 프로젝트('09.12.14) : 35개 업체 참여 | |

□ 품질고급화, R&D 등

| | | |
|------------------------------|---|--------------------|
| ○ 막걸리 등 전통주 제조전용 누룩 개발 | ○ 국내산 곡류를 이용한 막걸리 등 전통주 제조용 전용누룩 17종 개발 - 전통누룩 289점과 곡류 177점을 이용하여 개발한 우수 누룩곰팡이와 우리나라 대표 곡류를 접합시켜 17종류의 누룩 개발(우수군주 8종 포함) - 연구결과는 막걸리 등 우리술 품질고급화, 다양화를 위해 제조업체에 보급 ('11년 상반기) · 국내 누룩 및 종균 제조업체가 개발된 8종의 군주와 17종의 누룩을 상품화, 판매도 병행 · 연구기간 / 기관 : '07.11~'10.11(3년), 한식연 | |
| ○ 막걸리 양조적성 쌀품종 적합도 조사 | ○ 막걸리 품질고급화를 위해 국내 재배중인 쌀품종을 대상으로 품종별로 양조시 제품특성 조사 - 업계 및 소비자에게 품종별 제품 정보제공으로 제조 및 구매 선택폭 확대를 통한 막걸리 산업 활성화 도모 · 한국식품연구원 ('10.5~12월) · 생산량이 많은 쌀 상위 20종을 대상으로 실시 | |
| ○ 막걸리 품질 표준화 및 유통기한 연장 기술 개발 | ○ 농림수산식품 연구개발사업 기획과제로 선정, '10년부터 3개년 사업으로 추진 중 · 한국식품연구원 (정부출연금 10억원, '10.6~'13.6) · 영세 소규모업체 경쟁력 강화를 위해 결과 공유 | - 세부과제별 우선순위 검토 진행 |
| ○ 우리술 산업 실태조사 | ○ 막걸리 등 우리술 생산업체 및 유통업체를 대상으로 원료사용, 생산량, 매출액, 유통경로 등 정책 기초 통계자료 확보(2009년말 기준) · 막걸리 업체는 전수 조사 - 기간 : '10. 7월 ~12월 | - 전문업체 선정(7월) |

□ 제조업체 지원사업(응자)

| | | |
|--------------|---|--------|
| ○ 시설현대화 지원 | ○ 전통발효식품육성지원사업(50억원) · 연 3%(10년), 국고 80% 자부담 20% | · 자금집행 |
| ○ 가공원료 매입 지원 | ○ 농식품소비자·산지상생협력사업(12억원) · 연 3%(2년), 국고 80% 자부담 20% | · 자금집행 |

2 농촌진흥청

□ 품질고급화, R&D 등

| | | |
|--------------------------------------|---|------------------------------|
| ○ 전통주 복원 | ○ 우리술 복원 프로젝트를 통해 7종 복원 - '08년 : 2종(삼일주, 황금주) - '09년 : 2종(녹파주, 아황주) - '10년 : 3종(도화주, 석탄주, 벽향주) | · 복원된 제조기법은 생산업체에 기술 이전, 실용화 |
| ○ 막걸리 등 전통주 원료작물 품종개발 및 양조적성 우수품종 선정 | ○ 양조용 벼품종 2종(설강벼, 양조벼) 및 과일 1품종(나르샤) 개발(육성) ○ 막걸리 양조적성 우수 벼품종 7종(다산호, 한이름, 큰섬, 마광, 한설, 화성, 조운) 선정 발표('10. 11월) | |

3 국세청

□ 규제 완화

| | | |
|-----------------|---|----------------------------|
| ○ 주류 생산시설 기준 완화 | ○ 탁·약주 제조 및 직매장 시설기준 완화 - 제조시설 : 발효조 6kl이상 → 3kl, 제성조 7.2kl이상 → 2kl - 직매장 : 대지 500m ² , 창고 300m ² 이상 → 삭제 | *시행시기 : '10. 2월(주세법 시행령개정) |
| ○ 전통주 판매규제 완화 | ○ 전통주 인터넷 판매 허용 - 판매 가능 사이트 : 제조자 홈페이지, 농수산물유통공사 사이트(www.eatmart.co.kr), 우체국 사이트(mall.epost.go.kr) - 전통주 1회 판매수량: 20병→50병('09.7.1) ○ 특정주류도매업체 하치장 추가(2개→4개) ○ 수출용 탁·약주 판매용기 규격 제한 해제 | *시행시기 : '10. 4월 |

□ 제도 시행

| | | |
|--------------|--|--|
| ○ 주류 성분표시제 | ○ 사용된 원료의 명칭 및 함량을 주상표에 표시 - 특정 원료의 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용한 경우와 원료용 주류를 사용한 경우 그 원료 - 사용량이 많은 순서로 3가지 이상의 원료 | - 주세법 시행령 개정 ('10. 7. 1. 시행) · 3개월 유예기간을 거쳐 '10. 10. 1부터 적용 |
| ○ 주원료 원산지표시제 | ○ 사용된 주원료(원료 중 배합비율이 가장 높은 원료)의 생산국가나 지역을 표시 - 특정원료의 명칭을 제품명으로 사용한 경우 특정원료가 주원료가 아니더라도 표시 | - 주세법 시행령 개정 ('10. 7. 1. 시행) · 3개월 유예기간을 거쳐 '10. 10. 1부터 적용 |

V. '11년 주요사업 추진 계획

1 농림수산식품부

가 전통주 산업진흥 인프라 구축 분야

1] 술 품질인증제 실시

- 인증업무에 필요한 인력과 시설을 갖춘 기관을 인증기관으로 지정하고, 주종별 품질인증기준을 사전에 고시 후, 품질인증 희망업체의 신청을 받아 심사, 품질인증서 및 품질인증 마크를 부여
- '11년은 4개 주종(탁주, 약주, 청주, 과실주)을 대상으로 실시하고, 연차적으로 인증대상 주종 확대
- * 품질인증 대상품목, 인증마크, 품질인증기준은 기 고시 완료
- * '10. 12월 중 품질인증기관을 지정하여 고시할 예정<품관원>
- 시행시기 : '11. 1. 1.부터 업체의 신청을 받아 인증실시
- ※ 술 품질인증제 설명자료 : 별첨

2] 교육훈련기관 지정·운영

- 전통주 등의 제조기술 보급·전수 등을 위하여 소비자 또는 전통주 업체 종사자(예정자) 등을 피교육생으로하는 교육훈련 기관 지정·운영
- 신청(지정) 대상 : 전통주 관련 기관·단체(협회) 및 학원 등
- 교육시설, 강사 현황, 교육과정 및 교육내용 등을 심사후 지정
- 교육과정은 특정분야 단기과정(6개월 이내, 주말반 등) 위주로 운영
- 예) 주종별 제조 과정, 소물리에 과정, 제품 품질관리 과정 등
- 시행시기 : '11년초 지정기준 고시, '11년 1/4분기 중 신청 접수 및 지정

③ 전문인력 양성기관 지정·운영

- 전통주 산업을 선도해 나갈 술 관련 전문인력을 체계적으로 양성하기 위해 전문인력 양성기관을 지정·운영
 - 신청(지정) 대상 : 술관련 학과가 설치된 대학, 전문연구소 등
 - 시설·장비 보유현황, 교수요원 확보현황, 교육과정 및 교육내용의 정책적합성, 연구실적 등을 심사후 지정
 - 교육과정은 중장기 종합과정(6개월이상, 평일반 등) 위주로 운영
 - 수료자 명부는 종합관리하고, 우리술 산업육성 인력풀로 활용
- 시행시기 : '11년초 지정기준 고시, '11년 1/4분기중 신청 접수 및 지정

② 햅쌀막걸리 프로젝트(출시 축제행사) 추진

- 국내쌀 수확철에 즈음하여 당해년산 햅쌀로 만든 고품질 막걸리에 대한 홍보·판촉전을 통해 막걸리 산업 고부가가치화
 - 프랑스의 보졸레누보, 독일의 옥토버페스트와 유사한 국민축제 행사로 발전시키기 위해 햅쌀막걸리 출시 행사를 매년 정기적으로 추진
 - '11년은 산·학·연·농업계 등과 협의하여 '막걸리의 날'을 지정하여, 국민 축제형식의 햅쌀막걸리 출시행사로 발전
 - '막걸리의 날'에 햅쌀막걸리 출시 기념행사(축제), 이후 전국적인 햅쌀막걸리 판촉전 진행
- 시행시기 : '11. 10월 ~ 12월 중

③ 전통주 홍보 및 판촉 지원사업

- 전통주 등 우리술에 대한 우수성 홍보 및 소비촉진 활동 지원을 위해 술산업 진흥 관련 단체·협회 활동 지원, 전통주 등 우리술 홍보드라마 제작 지원, 학술단체 활동 지원 등
 - 등록된 비영리 사단법인의 전통주 홍보전시회 개최, 국내외 박람회 및 전시회 참가, 각종 경연대회 개최 지원 등
 - * 농식품부 허가 술 관련 사단법인 : 한국전통주진흥협회, 한국전통주연구소, 한국소믈리에협회, 한국국제소믈리에협회, 우리술세계화연구회, 한국가양주협회, 한국와인생산협회
 - 우리 전통주의 우수성 홍보와 세계화 등을 주제로하는 드라마 등 대중 매체의 프로그램 제작비 지원 검토
 - 예) '대장금', '제빵왕 김탁구'류의 전통주 우수성 홍보성 드라마
- 시행시기 : 연중

나 전통주산업 소비촉진·홍보 분야

① 술 품평회 개최

- 우리술의 품질향상 및 경쟁력을 촉진하고, 명품주를 선발·육성하기 위하여 술 품평회를 매년 정기적으로 개최
 - 주종별로 심사 선발하되, '10년 대비 주종 및 심사위원 확대
 - 지역예심, 현장(제조장) 심사, 중앙 본심사를 거쳐 최종 선발
 - * '10년도 : 7개분야 (생막걸리, 살균막걸리, 약·청주, 과실주, 증류식소주, 리큐르, 기타주류)
 - 심사위원은 국내 술 전문가 및 소믈리에 등을 위촉
- 시행시기 : '11. 9월 중

4] 전통주 통신판매 지원

- '10. 4. 1.부로 국세청이 전통주에 한해 인터넷(해당제품 제조업체·농수산물유통공사·우체국 홈페이지)을 통한 사이버 거래를 허용함에 따라 농수산물유통공사 홈페이지에 전통주 판매전용 포털사이트 구축 운영
 - 사이버거래소 B2C쇼핑몰(www.eatmart.co.kr)내 별도 코너 마련
 - 판매사이트 안정화, 콘텐츠 보강, 입점업체 확대('10 : 40개→'11 : 100개) 등을 통해 전통주의 통신판매 비율 제고
- 시행시기 : 연중

5] 건전한 술문화 조성사업

- 술 산업 진흥은 건강과 조화되는 건전한 술문화 조성을 전제로 함
 - * 백약지장(百藥之長), 백독지장(百毒之長)(본초강목, 동의보감)
- '10년은 수능 후 고3 학생들을 대상으로 술에 대한 기본적 소양과 함께 술을 올바르게 선택하고 건전하게 음용하는 방법 등 향음주례 교육 실시 중
 - 시청각 교재를 중심으로 사례중심, 참여형 현장 집합 교육으로 진행
- '11년은 '10년 사업성과 분석 후 '10년 방식 확대시행 또는 건전한 술문화 교육용 동영상 CD 등을 제작 각급 학교 또는 기관에 보급하여 대상 확대
- 시행시기 : '11. 11월 ~ 12월

2] 농촌진흥청

1] 전통주 복원 및 산업화

- 우리술 복원 프로젝트를 통해 산가요육, 임원경제지, 음식디미방 등 예문헌에 기록된 전통주 제조방법의 과학적 해석 및 복원
- '10년에 이어 '11년은 3종 [진상주(進上酒), 삼해주(三亥酒), 삼미감향주(三味甘香酒)] 복원 및 산업화 추진
 - * '15년까지 총 22종의 전통주 복원 계획

2] 전통주 원료작물 품종개발

- 전통주 제조용 원료작물 품종개발 보급으로 고품질 전통주 생산기반 마련
- 양조전용 벼 품종 개발 : '10년까지 2품종(설갱벼, 양조벼) 등 '15년까지 총 4종 개발(육종) * ('10) 2 → ('12) 3 → ('15) 4품종
- 양조전용 과일 품종 개발 : '10년까지 1품종(나르샤) 등 '15년까지 총 5종 개발(육종) * ('10) 1 → ('12) 3 → ('15) 5품종

3] 국세청

1] 주류 제조 및 유통 관련 규제 완화 ('11. 4월 이전)

- 제조시설 면허 기준 완화
 - 희석식 소주 제조시설 기준 : 희석조 130kl 이상 → 25kl 이상
 - 맥주 제조시설 기준 : 발효조 1,850kl 이상 → 100kl 이상
 - 전통주 면허 탁주, 양주, 청주 : 국실 6㎡, 담금실 10㎡이상 → 폐지
- 탁주·약주 첨가물 확대
 - 약주에 주정 또는 증류식 소주 첨가 가능
 - 탁주·약주의 발효 과정에 과실 및 야채류를 원료 및 첨가물로 사용 가능
- 종합주류도매업 면허 기준 완화 : 자본금 1억원, 창고면적165㎡이상 → 자본금 0.5억원, 창고면적 66㎡이상

<참고자료 1>

술 품질인증제 설명자료

1. 실시배경

- '10. 2. 4. 「전통주 등의 산업진흥에 관한 법률」이 제정·공포되고, 이후 하위법령을 마련하여 '10. 8. 5. 부로 시행
 - 위 법률 제22~31조에서 술 품질인증제를 규정
- 제16차 국가경쟁력강화위원회에서 발표('09. 8. 26, VIP 보고)한 '우리술산업 경쟁력 강화방안'에 술 품질인증제 실시 내용 포함

2. 품질인증 절차 및 추진현황

① 품질인증 대상품목 지정 및 품질인증 마크 고시 <농식품부>

- 4개 주종(탁주, 약주, 청주, 과실주)을 대상품목으로 지정('10. 8. 5.)
- 인증마크는 “가”형과 “나”형으로 구분하여 제정 고시('10. 8. 5.)



(“가”형) : 품질인증을 받은 모든 제품에 사용
 (“나”형) : 품질인증을 받은 제품 중 주원료와 국(麴)의 제조에 사용된 농산물이 100% 국내산인 경우에 사용

- ② 품목별 품질인증기준 제정·고시('10. 10. 11) <품관원>
- ③ 품질인증기관(예, “한식연”) 지정·고시 ('10. 12월 예정) <품관원>
- ④ 품질인증 실시 및 사후관리('11. 1월 이후)<품질인증기관 및 품관원>
 - 품질인증 희망업체의 신청을 받아 심사 후 품질인증서 및 품질인증 마크를 교부 * 민원 처리기간 : 45일 이내

※ 인증대상 주종(4종)별 주류제조면허 업체 수

| 주종 | 계 | 탁주 | 약주 | 청주 | 과실주 |
|-----|-------|-----|-----|----|-----|
| 업체수 | 1,125 | 768 | 184 | 6 | 167 |

* 자료 : 국세청 통계자료, 2009년말 기준 (탁주의 경우 실제 가동업체는 520여 업체)

3. 품질인증기준 개요

□ 구성체계

- 4개 주종별로 제조방법기준, 제조장기준(제조시설, 품질관리, 위생관리), 제품의 품질기준(이화학적 품질기준, 관능평가기준)으로 구성
 - 제조장 시설기준은 필수기준과 권장기준으로 구성

□ 구성내용 및 판정기준 요약

- 제조방법기준(3~5개 항목) : 모두 적합
 - 예) “제조과정에 조미료를 사용하여서는 아니 된다.”
- 제조장기준(16~19개 항목) : 필수기준은 모두, 권장기준은 약 60% 적합
 - 예) (필수) “제품과 원료·지재 등은 명확하게 구분 관리하고 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질 등은 별도의 장소에 구분 보관하여야 한다.”
 - (권장) “병입·포장실은 다른 작업장과 구분하여야 한다.”
 - ※ 식품위생법 및 주세법 위반 여부는 별도 확인 위법상태시 인증 불가
- 제품품질기준 : 이화학적 품질기준(7~8개)은 모두 적합, 관능평가기준(12~14개)은 항목별로 5점 중 2점 이상
 - 예) (이화학) “식카린나트륨 불검출”, “메탄올(mg/mL) 0.3이하”
 - (관능) “누룩향이 매우양호 5점, 양호 4, 보통 3, 불량 2, 매우불량 1”

4. 술 품질인증제 실시 기대효과

- 우리술의 품질 고급화 및 양조기술 향상
- 품질인증 술에 대한 제품정보 제공으로 소비자 알권리 보장
- 품질인증 술의 판매촉진으로 생산업체의 경영개선
- 술 제조시 우리농산물 사용 촉진으로 국내 생산농가 보호 등

<참고자료 2>

우리술 역사 개괄

□ **최초기록**

- 제왕운기(帝王韻紀) : 술집대 후 해모수와 유화사이에 주몽 탄생

□ **삼국시대**

- 고구려 : 무천, 영고, 동맹 등 제천행사시 음주가무 기록
- 백제 : 백제인 수수보리(須須保理)가 일본에 누룩과 술 빚는 법 전파
- 신라 : 주국(酒麴)과 맥아(麥芽)을 이용한 술 빚기 정착

□ **고려시대**

- 양조전담부서인 양운서(釀醞署)를 두고 국가의식용 술 제조(청주류)
- 서민들은 맛이 박하고 빛깔이 진한 술 음용(막걸리로 추정)
- 사원 등에서 제조한 누룩과 술의 상품화가 이루어짐
- 우리나라 술의 3대 부류인 탁주, 약주, 소주(증류식)의 기본형태 완성

□ **조선시대 (전통주 전성기)**

- 양조곡주와 증류주, 증류주를 바탕으로 한 혼양주류가 발달
- 가양주(家釀酒) 형태로 360여종의 유명술 존재
 - * 수운잡방에 59종, 동의보감에 33종, 규곤시의방에 51종 등 소개

□ **일제강점기**

- 1909년 주세령 공포를 시작으로 술이 세금확보 수단, 규제 정책으로 전환
- 음식점과 양조업의 겸업금지로 자가제조자수가 1916년 30만개소에서 1934년에는 완전히 사라짐
- 주종도 일제가 지정한 제조방식으로 탁주, 약주, 소주(증류식)로 획일화

□ **해방이후**

- 일본의 주세령(법) 골격을 유지, 식량부족 등을 이유로 쌀 사용 금지 및 밀주단속 강화 등으로 360여종(또는 650여종)에 이르던 전통주는 1980년대 30종으로 줄어듦

<참고자료 3>

막걸리 산업 현황

- 막걸리 제조장 수 : (1916년) 90,097개 → (1980)1,461 → (2009)768
 - * '09년 실제 가동업체수는 약 520개

- * 1962년 제조장 시, 읍, 면으로 판매제한, 2001년 판매지역 제한 폐지

○ **탁주, 맥주, 희석식소주 생산량 추이 (단위: 만kl)**

| 연도 | 1974 | 1987 | 1988 | 1990 | 1995 | 2002 | 2007 | 2008 | 2009 |
|----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 탁주 | 168 | 85 | 77 | 56 | 25 | 13 | 17 | 18 | 26 |
| 맥주 | 15 | 85 | 102 | 131 | 185 | 194 | 198 | 206 | 200 |
| 소주 | 29 | 66 | 71 | 70 | 76 | 87 | 96 | 100 | 93 |

- 전체술 소비량중 막걸리 비중(물량기준)
 - ('70년대) 60~80% → ('08) 5.2 → ('09) 7.8 → ('10) 12 전망
- 성인 1인당 주류별 연간 소비량('09기준)
 - 막걸리/맥주/희석식소주 : 9병(750ml 기준)/106(500ml)/68(360ml)
- 시장규모 : ('08) 3,000억원 → ('09) 4,200 → ('10) 5,500 전망
- 생산량 : ('08) 176만kl → ('09) 261 → ('10) 400 전망
- 수출동향 : ('08) 442만불 → (09) 628(42%증) → (10) 2,000 전망
 - * '09. 국가별 비중 : 일본(총 수출액 86%), 미국(7), 중국(3), 베트남(2), 기타(2)
- 원료 사용 비중('09년 기준)
 - 막걸리 전체원료중 국산원료 사용비중 : 17%
 - 쌀 막걸리중 국산쌀 사용비중 : 23%
- 규모별 업체현황 ('09 출고액 기준)

| | 합계 | 01억원 미만 | 0.1억원~1억원 | 1억원~5억원 | 5억원~50억원 | 50억원 이상 |
|-------|-------|---------|-----------|---------|----------|---------|
| 개소 | 516 | 39 | 294 | 124 | 45 | 14 |
| 비율(%) | 100.0 | 7.6 | 57.0 | 24.0 | 8.7 | 2.7 |

<참고자료 4>

국내 주류제조면허 추이 ('09.12.31. 현재)

(단위: 개, %)

| 제조장수 주종 | 1980년 | 1990년 | 2000년 | 2005년 | 2006년 | 2007년 | 2008년 | 2009년 |
|------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 합 계 | 1,564 | 1,433 | 1,295 | 1,421 | 1,405 | 1,424 | 1,467 | 1,504 |
| 주 정 | 17 | 13 | 12 | 10 | 10 | 11 | 11 | 11 |
| 탁 주 | 1,461 | 1,321 | 992 | 813 | 782 | 778 | 780 | 768 |
| 약 주 | 30 | 30 | 111 | 164 | 177 | 180 | 190 | 184 |
| 청 주 | 4 | 3 | 3 | 6 | 5 | 6 | 6 | 6 |
| 맥 주 | 일 반 | 5 | 7 | 7 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| | 소규모 | - | - | - | 112 | 100 | 93 | 77 |
| 과 실 주 | 10 | 9 | 25 | 84 | 82 | 131 | 142 | 167 |
| 증류식소주 | - | 2 | 14 | 21 | 24 | 27 | 29 | 35 |
| 희석식소주 | 11 | 10 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 |
| 위 스 키 | 5 | 3 | 5 | 8 | 7 | 8 | 8 | 10 |
| 브 랜 디 | 1 | 1 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 일반증류주 | - | - | 27 | 34 | 37 | 42 | 52 | 55 |
| 리 큐 르 | - | - | 72 | 96 | 88 | 89 | 89 | 89 |
| 기 타 주 류 | 20 | 34 | 7 | 45 | 65 | 31 | 44 | 74 |

자료: 국세청

<참고자료 5>

술 분류(Classification)

| 구분 | 주종 | 주원료 | 제조공정 | 종류 | | |
|-----------------|---------|---|---------------------------|-------------------------|--|---|
| 원액 | 주정 | 티피오카, 고구마 등 | 일련분 85도 이상 증류 | 발효주정, 정제주정(조주정 종류) | | |
| 발효주 | 탁주(막걸리) | 곡류+국 ¹⁾ | 병행복발효 ²⁾ | 탁배기, 백주, 농주, 모주, 짓내기술 등 | | |
| | 약주 | 곡류+국 | " | 소곡주, 호산춘 | | |
| | 청주 | 곡류+국+주정 | " | 경주법주, 화랑, 국향, 설화 | | |
| | 맥주 | 보리+홉(hop)+효모+기타 1개 이상[백미, 옥수수, 고량(수수), 전분, 당질, 카라멜] | 단행복발효 ³⁾ | 발효법 | 상원(쓴맛) ⁸⁾ : Stout, Porter, Lambic 저원(부드러운맛) ⁹⁾ : 원켄, 비필켄 등 | |
| | | | | 양조법 | Dry: 남아 있는 당 최소화 Super-Dry: 단맛 없음 Dehusk: 맥아껍질 제거 Ice ¹⁰⁾ : 영하 3-5℃ 추가숙성, 집어제거 | |
| | | | | 기타 | 생맥주: 비살균 초정밀여과 샌디맥주 ¹¹⁾ : 레몬향 혼합, 여성용 | |
| | 과실주 | 과실 - 건조과실, 과실즙 | 단식발효 ⁴⁾ | 와인 | 색깔 화이트, 레드, 로제 맛 스위트, 드라이, 미디엄 드라이 기타 (비)발포성, 혼성, 강화 | |
| | 증류주 | 소주 | 증류식 희석식 | 곡류+누룩 주정+첨가물 | 병행복발효주원료 ⁵⁾ 순알콜량의 50% 이내 주정사용 불휘발분 2% 이내 (이상은 리큐르) | |
| | | 위스키 (Whisky) | 곡류+효모 | 단행복발효주원료 ⁶⁾ | 원료 | 몰트: 말아대맥+맥아퍼트(peat) 몰트 그레인: 말아대(소맥 소맥 혼합) 옥수수/맥아 브렌디: 몰트+그레인 혼합 버번: 51% 이상 옥수수(새 참나무통 숙성) 콘: 옥수수 80% 이상 라이: 귀리 50% 이상 테네시: 버번위스키와 동일(묵탄 여과) |
| | | | | | 산지 | 스카치, 아이리쉬, 아메리칸, 캐나다인 |
| 브랜디 (Brandy) | | 과실 | 단행복발효주원료 ⁷⁾ | 원료 지역 | 포도, 사과, 자두 프랑스, 아르마냑, 칼바도스, 키르쉬바서 | |
| 일반 증류주 | | 럼 (Rum) | 당밀(사탕수수) | " | 제조법 | 해비럼: 당밀 자연발효, 나무통 숙성 미디엄럼: 나무통숙성(약하게) 라이트럼: 발효원액을 연속 증류 |
| | | 진 (Gin) | 杜松實(juniper berry), 호밀+주정 | " | * | 카테일의 소재: 라인주스, 토닉워터 - vermouth(포도주)+Gin=마티니 |
| | | 고량주 | 수수 | 병행복발효주원료 | 중국 8대 명주: 미오티이주, 죽엽청주, 오량맥주, 분주, 노주노교, 양하주, 동주, 고정공주 | |
| | | 보드카 (Vodka) | 호밀, 대맥, 옥수수 | 단행복발효주원료 | 러시아어(=지르니아 워다; 생명의 물) | |
| | | 테킬라 (Tequila) | 선인장(유기인 아가베테킬라) | 단행복발효주원료 | 숙성 | 미숙성 화이트테킬라(실버) 통에서 숙성 골드테킬라 |
| 리큐르 | | 다른 술+식물성 향미 성분+설탕(별첨) | 불휘발분 2% 이상 | | - 약초, 과일, 종자 * 일반가정에서 약재(과실)+소주방식 | |
| 기타주류 | 기타 | 분말, 발효주+증류주 등 | 알콜분 1도 이상 | 감미포도주, 기타 합성주, 미림 | | |

[용어정의]

- 1)국(麴) : 발효제로 곡류의 전분질을 분해·당화시키는 효소원을 말하며,
다른 명칭으로는 중국(種麴, 麴菌), 누룩, 입국
- 2)병행복발효 :당화와 발효가 동시에 진행되는 발효공정
- 3)단행복발효 :당화와 발효가 분리되어 진행되는 발효공정
- 4)단식발효 :당화공정 없이 바로 발효공정이 진행되는 것
- 5)병행복발효주원료 :병행복발효후 얻어진 술덧을 이용해 증류한 것
- 6)단행복발효주원료 :단행복발효후 얻어진 술덧을 이용해 증류한 것
- 7)단식발효주원료 :단식발효후 얻어진 술덧을 이용해 증류한 것
- 8)에일맥주(Ale beer) : 발효효모에 의해 상온(18~21℃)에서 발효
- 영국 포터(Porter), 벨기에 램빅(Lambic; 2~3년 숙성), Stout
- 9)라거맥주(Lager beer) : 저온(8~10℃)에서 긴 발효(몇개월까지)
- 독일 북(bock), 뮌헨(Munchener), 필젠, 오비맥주, 하이트맥주 등
- 10)Ice : 영하 3~5℃ 추가숙성, 잡미제거
- 11)샌디(Sandy)맥주 : 레몬향 혼합, 1~2도의 저알콜 여성용

<제조공정별 분류>

