酒稅法 改正時 豫想되는 酒造技術의 變化

池 逸 仙
(國稅廳技術硏究所)

■ 목 차 ■

Ⅰ. 서론

Ⅱ. 주세제도의 개편방향

Ⅲ. 주세법개정안과 예상되는 주조기술의 변화

Ⅳ. 주조기술의 개량

Ⅰ. 서론

현행 주세법은 주류의 제조원료 첨가물, 제조방법 등을 기준으로 주류의 종류를 세분하여 지나치게 엄격히 규제함으로써 새로은 제품의 개발과 주질의 개선을 제약하고 위스키 등 일부 주류에 대해서는 높은 세율을 적용함으로써 통상마찰을 유발하는 요인이 되고있다.

양조주와 증류주에 대해서는 주종별로 원료 및 첨가물을 엄격히 제한하고 기타물료를 첨가하거나 서로 다른 주종을 혼화할 경우에는 재제주로 분류함으로써 각종 첨가물을 사용하는 傳統家釀酒를 산업화하여 民俗酒로 발전시키는데 장애요인이 되었다. 또한 위스키나 브랜디 같은 외래주류는 증류주간의 혼화(위스키나 브랜디원주에 주정혼화)를 제도적으로 허용되었으나 우리의 고유증류주인 소주에 있어서는 증류주간의 혼화(증류식소주와 희석식소주 또는 주정혼화)가 사실상 금지하는 결과가 되어 다양한 주류의 개발 및 주질의 고급화를 통한 주류산업의 성장을 어렵게 하였다.

한편 국산주류는 다소 분류기준이 애매한 경우에까지 여러 주종으로 세분하면서 외국의 다양한 주류는 기타증류주 또는 기타재제주 등으로 일괄 분류함에 따라 외국주류를 적절히 분류하지 못함으로써 무역마찰의 요인이 되고 있다. 또한 엄격한 시설기준, 자니치게 높은 제조수량의 유지의무, 원료지정 및 배정등 각종 제도적 규제와 신규면허의 제한 및 주세보전을 위한 행정통제 강화로 국내 주류산업의 균형있는 발전이 저해되었다.

주류산업측면서는 주류제조 및 판매에 관한 엄격한 면허관리로 자율적인 경쟁력이 약화되어 탁주, 약주, 소주 등 전통주류가 침체되고, 맥주, 위스키, 과실주 등 외래주류를 중심으로 주류산업이 성장하면서 대기업이 시장을 과점하는 결과를 초래하였다. 그리고 부정주류방지

등을 위하여 국세청의 행정통제가 강화됨으로서 제조 및 유통질서는 어느정도 확립되었으나 주류산업의 자율성이 크게 약화되어 최근 수입개방에 따른 체질강화가 절실히 요구되고 있다.

수입개방정책과 관련하여 미국, EC등 외국에서는 주종분류, 세율체계, 주세부과방식 등 주세법의 전면개정과 함께 현재 수입이 제한되고 있는 모든 주류의 개방과 국내 유통업에 대한 직접참여도 강력히 요구하고 있다.

그러므로 금번 정부에서는 세제발전심의위원회 소비세제소위원회에서 토의된 '90세제개편방향(주세부분)에 따라 주류산업발전의 저해 요인이 되고 있는 주류의 분류기준을 재정립하고 경쟁을 제한하는 불필요한 행정규제를 완화함으로써 국산주류의 고급화 및 다양한 주류의 발전을 유도하는 한편, 세율이 높아 통상마찰의 요인이 되고 있는 위스키류 등 일부 주류에 대한 세율을 적정하게 조정하는 것을 내용으로한 주세법 개정안을 새로이 마련하였다.

이에 주세법개정안과 관련하여 주조기술상에 변화가 예상되는 내용에 대하여 검토해 보기로 한다.

Ⅱ. 주세제도의 개편방향

재무부가 '90. 7. 17 발표한 "'90세제개편방향"의 내용 중 주세부분을 중심으로하여 '90. 8. 14 세제발전심의위원회 소비세제연구분과위원회 및 동 소비세제소위원회에서 토의된 내용을 보면, 현행 주세법은 주류의 제조원료, 첨가물 제조방법등을 기준으로 종류를 세분하여 지나치게 엄격히 규제함으로써 새로운 제품의 개발과 주질의 개선을 제약하고 위스키 등 일부 주류에 대하여는 높은 세율을 매김으로써 통상마찰을 유발하는 요인이 되고 있다.

따라서 현행의 원료, 첨가물로, 제조방법에 의한 분류방법에서 최종제품의 색택, 향미, 기타성상에 따른 분류방법으로 전환함으로써 유사주종을 한데 묶어 세부담의 형평을 도모하고 주류의 종류를 단순화 할 수 있다. 또한 주류제조시 원료의 선택, 각종 물료의 첨가, 제조방법의 다양화를 통하여 주질의 고급화와 주류의 다양성을 유도함으로써 주류산업의 발전을 도모할 수 있다.

현행 주세율 체계는 그간의 어려운 식량사정을 고려하여 곡물사용 주류의 세율을 높게 하고 농가소득증대를 위하여 과실주 세율을 낮게 하는 한편, 소비자의 담세력을 감안하여 고급주를 중과하는 원칙을 유지하여 왔으나, 계속된 풍작으로 쌀이 남아돌게 되는 등 여건변동이 있고 위스키 세율의 인하 등 증류주간의 세율조정문제가 EC와의 통상현안으로 되어 있으므로 주류간의 세부담조정이 필요하다.

EC의 주세법 개정 주요 요구사항은 수입주류의 과세표준에서 통상이윤상당액(10%) 가산규정을 삭제하고 위스키관세율을 브랜디 수준으로 인하(50%→30%), 위스키 주세율을 브랜디와 같게하고 (200%→150%), 같은 증류주인 기타 재제주(100%, 40%) 또는 소주(35%) 수준으로 인하, 주류분류를 시정하여 내·외산 주류간의 세부담 차이 해소 및 현행 종가세를 종량세로 전환(주세, 관계)하는 것 등이다.

한편 정부의 입장은 현행 종가세를 종량세로 전환하는 것은 국내주류산업과 주가체계에 큰 혼란을 가져오며, 또한 종가세의 유지가 GATT규정에 위배되는 것은 아니다. 따라서 금번 세법개정에서는 종가세를 계속 유지하되, 주류분류를 개선하고 주류간의 세부담의 불균형을 점진적으로 완화하는 방안을 강구할 방침이다.

위원회에서 토의된 내용은 다음과 같다.

1. 주류의 분류기준

현재와 같이 원료, 첨가물료, 제조방법을 기

준으로하여 주류를 분류(면허)하고 세율을 달리하는 것은, 새로운 주류개발과 주질을 고급화하는데 제약요인이 되고 있으므로 주류를 최종제품의 색택, 향미 기타성상에 따라 재분류해야 한다는데 의견을 같이 하고 있다.

즉 각종 주류제조시 다른 주류나 기타물료를 다양하게 혼화하는 경향을 감안하여, 양조주, 증류주, 재제주의 대분류를 폐지하고, 현재 재제주로 분류하고 있는 합성청주, 합성맥주, 인삼주, 기타재제주를 청주, 맥주, 과실주, 증류주 등 원료주류에 따라 재분류함으로써 유사주종을 한데묶어 주류의 종류를 단순화한다.

외국의 주류분류를 예로 들어보면.

미 국(3종) : Beer, Wine, Spirits

영·불(4종) : Beer, Wine, Spirits, Cider

일 본(10종) : 청주, 합성청주, 맥주, 과실주, 소주, 위스키류, 스피릿츠류, 리큐르, 미림, 잡주

표 1. 주류의 재분류 방안

현 행(18)		개 선(11)		비 고
양조주 (7)	탁 주	주 정		양조주, 증류주, 재제주의 대분류를 폐지하고 개별주류로 분류 폐지(8) • 명약주 • 기타양조주
	약 주	탁 주		
	명약주	약주류	약주	
	청 주		청 주	
	맥 주	맥 주		
	과실주	과실주		
	기타양조주			
증류주 (8)	주 정	소주류	희석식 소주	• 고량주 • 기타증류주 • 인삼주 • 합성맥주 • 합성청주 • 기타재제주
	희석식소주			
	증류식소주		증류식소주	
	고량주	위스키류		
	위스키	브랜디류		
	브랜디			
	기타증류주			
재제주 (4)	인삼주	(일반)증류주 (Spirits)		신설(3) • 일반증류주 (Spirits) • 리큐르 (Liqueur) • 기타주류
	합성맥주			
	합성청주	리큐르(Liqueur)		
	기타재제주	기타주류		

가. 약주, 청주를 약주류로 분류

약주와 청주는 역사적 배경이 다르고 질적 차이가 있으나, 사용원료나 제조방법이 유사하다는 점에서 약주류로 통합하는 것이 바람직하다는 의견이다.

다만 약주는 전통가양주에서 출발한 민속주로서 사업규모가 영세한 반면, 청주는 근대화된 양조기술을 바탕으로 기업화된 독과점 산업

이라는 점에서 약주, 청주를 현재와 같이 품목을 달리하여 당분간 면허권을 구분관리하고 세율을 달리 적용할 필요가 있다.

나. 명약주를 약주 또는 청주로 분류

현재 명약주로 분류되고 있는 국산주류는 법주와 민속주인 두견주, 국화주 등이 있으며, 소홍주, 화조주등 중국계 청주가 명약주와 유사하다. 그동안 명약주는 식물약재를 첨가하고 전통적 방법(누룩 사용등)으로 제조된다는 점에서, 정책적으로 별도주류로 구분관리하여 왔으나, 면허권이 제한됨으로써 일반약주류 제조업자가 식물약재를 첨가하거나 전통적인 제조방법을 사용할 수 없게 되는 등 약주류의 다양한 개발이 저해되고 있다는 의견이다.

따라서 명약주를 폐지하고 기존 약주 또는 청주 제조업자가 명약주를 생산할 수 있도록 하고 기존 명약주 제조업자 또한 일반약주 또는 청주를 생산할 수 있도록 하여 제품을 다양화하고 주질에 따라 약주 또는 청주로 분류하여 세율을 적용함으로써 세부담을 적정화하는 것이 약주류 산업의 전반적인 발전을 위해 바람직하다는 다수의 의견이다.

다. 알콜강화 와인을 과실주로 분류

포르트와인(Portwine), 셰리주(Sherry) 등 알콜강화와인(Forified Wine)은 과실주에 브랜디 또는 과일주정을 첨가하여 알콜도수를 18~22도로 높인 것으로서, 향미 색택 기타성상이 증류주보다는 과실주에 가까우므로 과실주로 분류하자는 다수 의견이다. 다만 알콜강화와인은 순수과실주보다 일콜도수가 높으며 일본, 프랑스 등에서도 순수과실에 비하여 세율이 높다는 점을 들어, 순수과실주와 알콜강화와인을 품목으로 구분하여 별도 관리하자는 의견도 있었다.

라. 희석식소주와 증류식소주를 소주류로 분류

소주를 다양화하고 고급화 함으로써 소주산업을 발전시키기 위하여는 현재의 희석식소주와 증류식소주로 나뉘어 각기 다른 주류로 분류되고 있는 것을 소주류로 분류를 단일화할 필요가 있다는데 의견을 같이 했으나, 소주산업의 현실을 감안할 때 희석식소주와 증류식소주는 당분간 별도 품목으로 구분하여 면허권을 별도로 관리하고 세율을 달리 적용할 필요성이 있다고 지적되었다.

희석식소주의 주질향상을 위하여 희석식소주의 제조방법으로서 일반 주정에 증류식소주 또는 곡물주정을 혼화하는 혼합식소주 제조방법을 신설하자는 다수 의견이다.

마. 위스키·브랜디 및 소주류를 제외한 나머지 증류주를 모두 일반증류주(신설)로 분류

고량주, 기타증류주(진, 럼, 보드카 등)와 증류주 계통의 기타재제주를 모두 한데묶어 일반증류주(신설)로 분류하자는 의견이 있었는데, 다만 현재 40%세율을 적용받고 있는 기타재제주의 세부담 증가 문제가 있으므로 보완책을 강구해야 된다는 일부 의견이다.

바. 리큐르 신설

매실이나 인삼등과 같이 직접발효법에 의하여 주류를 제조할 수 없는 과일등의 경우에는 주정등 증류주를 첨가하여 동 과일등에 함유되어 있는 성분을 침출시키는 방법으로 주류를 제조하게 된다. 이렇게 제조된 주류는 포도와 같이 발효법에 의하여 제조한 과실주에 증류주를 첨가하여 만든 알콜강화 와인과 제품의 성상이 유사하므로, 진, 럼, 보드카등과 함께 분류되어 높은 세율이 적용되는 것은 바람직하지 않으므로 증류주중 엑스분(불휘발성 성분)이 일정기준 이상인 주류를 리큐르(신설)로 분류하여 일반증류주와 구분하자는 다수 의견이다. 외국에서의 리큐르 구분을 예로 들어보면, 일본은 2%이상, EC는 10%이상, 프랑스는 20%이상이다.

다만 증류주 계통인 기타재제주(세율 40%

적용품목)에 속하던 주류중 국산 진, 럼, 보드카 등이 리큐르로 분류되지 못하고 일반증류주로 분류되는 문제점을 들어, 엑스분을 기준으로한 리큐르를 신설하기 보다는 주정을 모주(母酒)로 하는 주류를 혼성주(신설)로 분류하여 증류주 계통의 기타재제주에 대하여 현재와 같이 계속 특혜과세하자는 상당수 의견이다.

2. 세율의 조정

위스키 브랜디 세율, 일반증류주 세율, 소주의 세율, 맥주 세율, 약주, 청주, 과실주 세율, 리큐르 세율 등의 조정에 대한 여러가지 내용의 토의가 있었으나, 여기에서는 주류별 세율조정안만을 소개하기로 한다.

표 2. 주종별 세율 조정안

(단위 : %)

주 종	현 행	개 정 안	타결가능안
위 스 키	200	150	150
브 랜 디	150	150	150
맥 주	150	120~130	130
청 주	120	80~90	90
희 석 식 소 주	35	35(동결)	35
증 류 식 소 주	—	70~80	70
혼 합 식 소 주	—	50~60	50
기 재 주 위 스 키	100	80	80
국 산 진, 럼, 보 드 카	40	60~100	80
고 량 주	100	80	80
과 실 주	25	40~50	40
약 주	60	40~50	40
인 삼 주	50	50	50
매 실 주	40	50	50
탁 주	10	5	5
수 입 진, 럼, 보 드 카	—	80	80
와 인 쿨 러 류	40	40	40

3. 기타 개선할 사항

가. 원료규제완화 및 원료지정제도의 제한적 운영

일부 주류에 백미사용을 금지하고 있는 규정을 삭제하여 주질의 고급화 및 다양한 주류의 개발이 가능토록 하고, 또한 주류제조용 원료의 종류와 수량을 제조업자가 자율적으로 결정할 수 있도록 현행의 원료지정제도를 폐지하되, 다만, 식량사정과 주류수급상 부득이한 경우에는 국세청장이 규제할 수 있는 근거 마련은 필요하다는 의견이다.

나. 공급구역제한 폐지

탁·약주는 변질되기 쉬우며, 영세업체로서 과당경쟁시 채산성이 약화되고 부정주류가 범람하는 문제가 있어 공급구역을 제한하여 왔으나(탁주의 공급구역 : 제조장 소재지의 시.군, 약주의 공급구역은 제조장 소재지의 도) 양조

기술의 발달로 보존성이 향상되었고, 수송수단의 발달로 단시일내 원거리 수송이 가능하므로, 공급구역 제한제도를 폐지하여 자율경쟁토록 유도함으로써 주질향상 및 경영개선을 기하고 소비자의 선택범위를 확대할 필요가 있다는 의견이다.

다. 국·종국의 면허제 폐지

국·종국은 제약, 제빵, 장류제조장 등 발효식품산업에 공통적으로 사용되는 것으로서 국세청에서 면허관리하는 것은 적절하지 아니하므로 국·종국의 제조 및 판매면호제를 폐지하고 보사부에 이관함으로써 발효식품산업의 발전을 도모하자는 의견이다. 이 경우, 보사부의 식품제조업 허가사항이 된다.

Ⅲ. 주세법개정안과 예상되는 주조기술의 변화

1. 주세법 개정안의 내용

가. 주류의 종류

1) 주 정

(가) 전분이 함유된 물료 또는 당분이 함유된 물료를 발효시켜 알콜분85도 이상으로 증류한 것

(나) 알콜분이 함유된 물료를 알콜분 85도 이상으로 증류한 것.

2) 탁 주

곡류 기타 전분이 함유된 물료 또는 전분당과 국 및 물을 원료로 하여 발효시킨 주요를 여과하지 아니하고 혼탁하게 제성한 것(현행 탁주)과 그 발효·제성과정에 대통령령이 정하는 물료(아스파탐·스테비오사이드·젖산·주석산·구연산 또는 아미노산류)를 첨가한 것으로 알콜분 6도 이상의 것

3) 약주류

(가) 백미를 제외한 곡류, 기타 전분이 함유된 물료 또는 전분당과 국 및 물을 원료로 하여 발효시킨 주요를 여과 제성한 것(현행 약주)또는 그 발효·제성과정에 대통령령이 정하는 물료(아스파탐·스테비오사이드·젖산·주석산·구연산 또는 아미노산류와 방향성초제·식물약재 또는 기타 국세청장이 정하는 것)를 첨가한 것

(나) 백미를 제외한 기타 곡류, 기타 전분이 함유된 물료 또는 전분당과 백미·국 및 물을 원료로 하여 발효시킨 주요를 여과 제성한 것(약주 또는 청주)또는 그 발효 제성과정에 대통령령이 정하는 물료 ((가)항의 내용과 같은 종류의 것)를 첨가한 것

(다) 백미·국 및 물을 원료로 하여 발효시킨 주요를 여과·제성한 것(약주 또는 청주)또는 그 발효·제성과정에 대통령령이 정하는 물료((가)항의 내용과 같은 종류의 것)를 첨가한 것

(라) (다)항의 주류의 발효·제성과정에 대통령령이 정하는 주류(주정 또는 주정을 희석한 것 : 30도로 희석한 주정을 기준으로 하여 주요에 사용한 원료미 1㎏당 2.4ℓ 이하 첨가) 또는 대통령령이 정하는 물료(당분·산분·조미료·향료·색소)첨가하여 여과한 것으로서 알콜분 25도 미만의 것(합성청주가 폐지됨에 따라 청주를 3배증량까지 할 수 있도록 함)

4) 맥 주

(가) 맥아·홉프(홉프엑스 포함)및 물을 원료로 하여 발효시켜 여과·제성한 것(현행 맥아맥주)

(나) 맥아 및 홉프와 백미·대맥·옥수수·고량·감자·전분·당질·카라멜중 하나 또는 그 이상의 것(원료곡류의 합계중량이 맥아중량의 100분의 50을 초과하지 아니한 것)과 물을 원료로하여 발효시켜 여과·제성할 것(현행 일반맥주)

(다) 맥아맥주와 일반맥주의 발효·제성과정에 대통령령이 정하는 주류(주정 또는 주정을 물로 희석한 것)또는 물료(당분·산분·조미료·향료·색소)를 첨가하여 인공적으로 유리탄산을 함유시켜 제성한 것으로서 알콜분 25도 미만의 것(합성맥주가 폐지됨에 따라 합성맥주를 맥주에 포함)

5) 과실주

(가) 과실(과즙포함)또는 과실과 물을 원료로 하여 발효시킨 주요를 여과·제성한 것(순과실주)

(나) 과실을 주된 원료로 하여 당질(주원료의 당분과 첨가하는 당분의 합계중량이 주원료중량에 대하여 과실주의 알콜분이 10도 이하인 경우에는 100분의 30, 10도를 초과한 경우에는 100분의 50을 각각 초과하지 않는 범위내에서 당분첨가)과 물을 첨가하여 발효시킨 주요를 여과·제정한 것(보당과실주)

(다) 순과실주 또는 보당과실주의 발효·제성과정에 과실 또는 당질을 첨가하여 발효시켜 탄산가스를 내용물안에 포집시킨 것(발포성 과실주)

(라) 순과실주 또는 보당과실주의 발효·제성과정에 과실즙 기타 대통령령이 정하는 물료(당분·산분·조미료·향료·색소)를 첨가한 것(와인쿨러)

(마) 순과실주 또는 보당과실주의 발효·제성과정에 대통령령이 정하는 주류(주정 또는 주정을 물로 희석한 것·브랜디·일반증류류 등으로, 첨가하는 알콜분 총량이 첨가된 후의 당해주류의 알콜분 총량의 100분의 80이하인 것)

또는 물료(당분·산분·조미료·향료·색소)를 첨가한 것으로서 알콜분 25도 미만의 것(보강 과실주)

(바) 순과실주·보당과실주·발포성과실주·와인쿨러·보강과실주의 발효·제성과정에 대통령령이 정하는 물료(방향성초제·식물약재 또는 국세청장이 정하는 것)를 첨가한 것.(약미 과실주)

6) 소주류

(가) 전분이 함유된 물료 국과 물을 원료로 하여 발효시켜 연속식 증류외의 방법에 의하여 증류한 알콜분 30도 이상의 것(증류식 소주) 다만, 다음의 것을 제외한다.

① 발아시킨 곡류(대통령령이 정한 것 제외)를 원료의 전부 또는 일부로 한것.(위스키)

② 자작나무숯(다른 물료를 혼화한 것을 포함)으로 여과한 것(보드카)

③ 곡류를 살수혼합하여 밀봉·발효시켜 증류한 것(고량주)

(나) 증류식 소주의 발효·증류·제성과정에 대통령령이 정하는 물료(방향성초제·식물약재 또는 국세청장이 정하는 것)를 첨가한 것(가향 소주)

(다) 주정을 물로 희석한 것 또는 이에 대통령령이 정하는 물료(사탕·포도당·구연산·아미노산류·솔비톨·아스파탐·스테비오사이드·물엿)를 첨가한 알콜분 35도 이하인 것(현행 희석식 소주)

(라) 희석식 소주에 대통령령이 정하는 바에 의하여 증류식 소주 또는 대통령령이 정하는 곡물주정(곡물을 원료로 한 주정으로서 알콜분 85도이상 90도 이하)을 첨가(주류의 알콜분 총량이 첨가된 후의 당해 주류의 알콜분 총량의 100분의 20을 초과하지 아니한 것)한 것(혼화소주)

다만 소주류 중에서 엑스분이 2도 이상인 것은 소주에서 제외한다.

7) 위스키류

(가) 발아된 곡류와 물을 원료로 하여 발효시킨 주요를 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것(맥아위스키)

(나) 발아된 곡류와 물로 곡류를 발효시킨 주요를 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것(곡물위스키)

(다) 맥아위스키나 곡물위스키에 대통령령이 정하는 주류(주정과 주정을 물로 희석한 것)또는 물료(당분·산분·조미료·향료·색소)를 첨가한 것(주류를 첨가하는 경우에는 첨가하는 주류의 알콜분 총량이 첨가된 후의 당해주류의 알콜분 총량의 100분의 80을 초과하지 아니하는 것으로 한다)

8) 브랜디류

(가) 과실 또는 과실과 물을 원료로 하여 발효시킨 주요를 증류한 것 또는 과실주(과실주박 포함)를 증류한 것을 나무통에 넣어 저장한 것(순과실브랜디)

(나) 과실 또는 과실과 물을 원료로 하여 당질을 첨가한 후 발효시킨 주요를 증류하여 나무통에 저장한 것(보당과실브랜디)

(다) 순과실브랜디와 보당과실브랜디에 대통령령이 정하는 주류(주정과 주정을 물로 희석한 것) 또는 물료(당분·산분·조미료·향료·색소)를 첨가한 것(주류를 첨가하는 경우에는 첨가하는 주류의 알콜분 총량이 첨가된 후의 당해주류의 알콜분 총량이 100분의 80을 초과하지 아니하는 것으로 한다)

9) 일반증류주

다음에 규정된 것으로서 주정·소주류·위스키류·브랜디류외의 것. 다만 엑스분 2도 이상인 것을 제외한다.

(가) 고량 또는 옥수수 기타 전분이 함유된 물료와 국을 원료(고량주박을 첨가하는 경우 포함)로 하여 살수 혼합한 것을 밀봉하여 발효시켜 증류한 것(고량주)

(나) 사탕수수·사탕무우·설탕(원당을 포함)또는 당밀 중 하나 또는 2 이상의 것을 주된 원료로 하여 물과 함께 발효시킨 주요를 증류한 것(럼)

(다) 주요·기타 알콜함유물을 증류한 주류에 두송실 및 향미식물료를 첨가하여 증류한 것(진)

(라) 주정, 기타 알콜함유물을 증류한 주류를 자작나무숯으로 여과하여 무색·투명하게 제성한 것(보드카)

(마) 전분이 함유된 물료 또는 당분이 함유된 물료를 주원료로 하여 발효시켜 증류한 것(기타의 증류주)

(바) 주정·소주류·위스키류·브랜디류 또는 상기한 고량주·럼·진·보드카 기타의 증류주("증류주류"라 함 : 물료를 첨가하거나 나무통에 저장하기 전단계의 증류에 의하여 생성된 알콜함유물)를 혼합한 것 또는 이들 주류나 증류주류의 발효·증류·제성과정에 대통령령이 정하는 물료(당분·산분·조미료·색소·방향성초제·식물약제·과일 또는 국세청이 지정하는 물료)를 첨가한 것

10) 리큐르

다음에 규정된 것으로서 엑스분 2도 이상인 것

(가) 전분이 함유된 물료 또는 당분이 함유된 물료를 주원료로 하여 발효시켜 증류한 주류에 인삼을 침출시키거나 그 발효·증류·제성과정에 인삼의 추출액을 첨가한 것(현행 인삼주)

(나) 전분이 함유된 물료 또는 당분이 함유된 물료를 주원료로 하여 발효시켜 증류한 주류에 과실(포도·사과·배·딸기·머루등 발효시킬 수 있는 과실을 제외한다)을 침출시키거나 그 발효·증류·제성과정에 과실추출액을 첨가한 것(현행 기타재제주의 매실주등)

(다) 기타 주정·소주류·위스키류·브랜디류·일반증류주의 발효·증류·제성과정에 대통령령이 정하는 물료(당분·산

분·조미료·향로·색소·방향성초제·과일 또는 국세청장이 지정하는 물료)를 첨가한 것(현행 기타재제주의 오가피주 등)

11) 기타주류

(가) 용해하여 알콜분 1도 이상의 음료로 할 수 있는 분말상의 것(분말주)

(나) 발효의 방법에 의하여 제성한 주류로서 탁주·약주류·맥주·과실주 외의 것(현행 기타양조주)

(다) 백미 및 입국에 주정 또는 소주류를 첨가하여 여과한 것(미림)

(라) 발효의 방법에 의하여 만든 주류와 증류의 방법에 의하여 만든 주류를 혼화한 것으로서 주정·탁주·약주·맥주·과실주·소주류·위스키류·브랜디류·일반증류주·리큐르외의 것

2. 주세법개정에 따른 주조기술의 변화

주세법 개정안에서의 주류의 분류는 제조방법에 따라 양조주, 증류류, 재제주로 3분하는 현행 분류기준은 주류간의 혼화 및 첨가물료의 제한으로 주류산업의 발달을 저해하므로 재제주를 없애고 양조주와 증류주의 2분법을 기준으로 하여 주종은 개별주류별로만 분류하고 대분류방식은 폐지하였다.

양조주는 일반적으로 주된 원료를 기준으로 하여 분류하고 있으며 다만 동일 계통의 원료를 사용하는 경우에도 산업정책적 차원에서 면허권을 분리하여 관리토록 하였다.

○곡물원료 : 탁주(탁주), 약주·명약주·청주(약주류)

○맥아원료 : 맥주

○과실원료 : 과실주

증류주는 서구에서는 단일주종으로 취급하는 경향이 있으나 증류방식(단식증류, 연속식증류)과 숙성기간에 따라 주질에 차이가 있으므로 위스키와 소주류는 따로 구분하고 특히 소주의 경우 세율을 낮게 유지할 수 밖에 없는 현실을 감안하여 알콜도수, 첨가물료등을 제한하여 제품을 차별화함으로서 외국과의 통상마찰에 대응하였다.

주류에 대한 첨가물료의 허용은 양조주의 경우 물료가 주원료와 함께 발효과정에서 투입되므로 양조주의 재제(再製)라고 보기 어려운 면이 있어 첨가물료에 따라 주종을 달리하는 것은 설득력이 약하며, 증류주의 경우 통상 사후에 물료를 첨가하는 방법을 사용하거나 물료를 첨가한 후 이를 다시 재증류하는등 당초의 증류주를 재제(再製)하는 점은 있으나 다양한 주류의 개발을 측면에서 본래의 증류주를 기준으로 하여 분류하고 있다. 다만 엑스분이 2도 이상인 경우에는 리큐르로 분류하였다.

주종간의 혼화는 혼화후 제품의 성상변화여부와 혼화에 사용된 주종간의 세율차이등을 고려하여 허용여부와 그 한도를 정하고 있으며 특히 유사 위스키류의 원주사용 범위문제와 희석식소주의 증류식소주와의 혼화문제가 외국과의 통상마찰문제 및 국내산업 육성측면을 특별히 감안하였다.

가. 약주류

약주와 청주는 사용원료 제조방법에 본질적 차이가 없고 다만 약주는 여과시에 재(滓)를 남긴다는 점이 청주와 다를 뿐이나, 약주업계가 크게 침체되어 있어 다양한 전통약주를 발전시키기 위하여는 산업정책측면에서 약주와 청주의 주종을 달리 하였다.

약주류에서 제조기술의 변화는 현행의 약주와 청주의 제조방법이외에 이들 주류에 방향성초제나 식물약재 또는 기타 국세청장이 지정하는 물료를 그 발효나 제성과정중에 첨가하도록 하여 원료 첨가물 제조방법 및 알콜분이 다양한 고유 민속주의 전승과 함께 약주나 명약주 청주제조장에서도 전통약주 또는 그와 유사한 약주 또는 청주를 다양하게 제조할 수 있도록

하였다.

각종 약재와 향료식물 등을 약주류에 첨가물로 허용한 것은 우리의 전통약주의 제조방법이 이와 같은 첨가물을 사용하여 전통약주류를 제조하고 있을 뿐만 아니라 중국의 소흥주, 하조주등도 청주에 각종 약재를 첨가하여 제조하고 있는 점 등을 감안한 것이다.

(1) 전통주의 양조특성

전래의 전통주는 지역적으로 곡주권에 머물러 있었던 관계로 상대의 술의 형성과정부터 곡주로 정착을 보아왔고 또한 곡주로 형성하면서 중국·일본등과 함께 한말까지 곡주권(穀酒圈)을 이어왔다.

곡주권에 놓여 있었던 관계로 전통적으로 이어 왔던 양조곡주류(釀造穀酒類)는 물론 증류법이 유입된 이후에도 양조곡주를 바탕으로 증류주가 만들어졌고 그밖에 약용주류(藥用酒類)도 곡주양조법을 그대로 도입하였거나 곡주를 이용하는 재제주법으로 정착시켰고 또 과실화향(花香)등을 이용한 양주법에서도 곡주양조법을 그대로 전용하는 등 외형적으로 약용주·과실주·화향주라 할지라도 그 근본은 곡주양조법이 그 바탕을 이어왔다.

따라서 우리 전통주는 곡주양조법에 그 뿌리를 두고 성장 발달을 거듭하여 왔던 관계로 우리나라 전통주의 주재(酒材)를 중심으로 보았을 때

첫째 원료면에서는 상대로 부터 곡물위주로 양조되어 왔고 주곡생산(主穀生產)의 구조에 따라 잡곡류에서 미곡위주로 전환되면서 미곡양조권을 형성하게 이르렀고 지역적으로 조·기장 등 잡곡류를 이용한 양조법은 지방주로 전락하는 현상까지 볼 수 있었다. 미곡권을 이룬 후에도 고려시대까지는 멥쌀위주로 내려오다가 조선조에 들어서면서 찹쌀이 이용되기 시작하였고, 멥쌀. 찹쌀이 혼용되는 것 이외에도 멥쌀단용 혹은 찹쌀단용의 세가지 유형의 양조법이 정착되었다.

둘째 주국(酒麴)에서는 상대이래 맥국(麥麴)이 그 주종을 이루다가 미국(米麴 : 白麴)이 만들어지기 시작하였고 백국이 만들어지기 시작한 것도 고려시대부터인 것으로 짐작되며, 미국을 이용한 양조주에는 고려시대에 이미 유명주로 부상하였던 이화주(梨花酒), 유화주(流霞酒)에서 볼 수 있다.

셋째, 부본(腐本 : 酒母), 주본(酒本)이라 일컷는 곡주양조에서 주국과 함께 발효발기제(醱酵發起制)로 이용되는 것 역시 백미위주로 만들어지고 있고, 양조기법에 따라 부본을 따로 만들어 넣거나 부본을 따로 만들지 않고 부본을 만드는 과정을 본양조에 연결시키고 있다.

예컨대 우리나라 전통주는 미곡위주로 원료에서 주국. 부본에 이르기까지 주재로 삼고 있는 점에는 우리나라 전통주는 "쌀술"이라는 것을 알 수 있고 또한 "쌀술"이 우리나라 전통성을 이룰 수있는 뿌리이므로 백미를 원료로 한 다양한 전통약주류의 상품개발이 기대된다.

(2) 재래주품(在來酒品)의 종류

우리나라 재래주품들을 이조문화의 전성기에 저술된 산림경제(山林經濟)를 중심으로 이조말엽의 임원십육지(林園十六志)의 분류법으로 분류하면 다음과 같다.

① 醁類(醁 : 맑은 술 이, 淸酒)

白霞酒, 祿波酒, 碧香酒, 少麵酒, 浮蟻酒, 荷香酒.

② 酎類(酎 : 전국술 주 세번빚은 醇酒)

藥山春, 雜穀酒, 虛山春.

③ 香釀類

桃花酒, 蓮葉酒, 荷葉酒, 栢子酒, 百花酒, 葡萄酒, 桃酒

④ 異釀類

竹筍酒, 臥桃酒, 地酒

⑤ 旬內釀類

一日酒, 三日酒, 七一酒, 四節七日酒

(四時酒)

⑥ 醴類(醴 : 단술 예 甘酒)

甘酒, 淸甘酒

⑦ 酴醪酒(앙 : 탁주 앙 요 : 탁주 요)

梨花酒, 秋앙酒

⑧ 燒露酒

松筍酒, 過夏酒, 露酒, 小麥燒酒, 米酒,

三亥朱, 竹瀝膏, 梨薑膏

⑨ 藥釀類

祕杞酒, 地黃酒, 五加皮酒, 天門冬酒, 白求酒, 戊戌酒, 蘇子酒, 柚子酒

이상의 분류를 현재의 주류와 대조하여 보면, 異釀類 및 旬內釀類는 광의의 藥酒에 해당하며, 醴類는 甘酒, 醪類는 法酒 燒露酒와 藥釀類는 광의의 燒酒類이다.

나. 과실주

과실주에 있어서는 순과실만으로 제조하는 순과실주 또는 과실에 보당하여 제조하는 보당과실주외에 현재 주로 재제주로 분류되던 여러가지 형태의 과실주류가 과실주에 포함되었다.

그 내용을 살펴보면

첫째, 순과실주(보당과실주 포함)의 발효, 제성과정에 과실 또는 당질을 첨가하여 발효시켜 탄산사스를 주액속에 포집시킨 발포성과실주(포도를 원료로 한 샴펜이나 사과를 원료로 한 시드레 등)

둘째, 원료과실주의 발효 제성과정에 과실즙과 당류·산류·조미료·향료·색소 등을 물료를 첨가한 와인쿨러 다만 주정 등의 주류를 첨가하는 제조방법은 이에 해당되지 않도록 하였다.

셋째, 원료과실주의 발효·제성과정에 주정·브랜디·일반증류주 등 주류와 당류 등 첨가물을 사용하여 알콜분 25도 이하로 만든 보강 또는 감미과실주(포트·와인, 쉐리주 등)

넷째, 원료과실주의 발효. 제성과정 중에 방향성초제. 식물약재 등 물료를 첨가하여 제조할 수 있는 약미(藥味)과실주 (버무드형 과실주)등 과실주가 구미에서와 같이 다양한 주질로 제품화 할 수 있는 제조기술의 폭을 확대함으로서 미국 EC등의 통상마찰의 가장 큰 문제점을 해결할 수 있게 하였다.

다. 소주류(희석식소주와 증류식소주)

소주는 우리나라 증류주시장의 대표주종으로서 현재는 모두 희석식 소주뿐이며, 원료주류인 주정의 원료선정 및 배정비율 등을 지정하고 첨가물료를 제한함으로서 주질향상에 한계가 있는 것으로 인식되고 있다. 반면 일본의 경우 증류식소주와 희석식소주가 공존하고 있고 특히 이들간의 자유로운 혼화를 통하여 주질을 다양화하고 고급화시키고 있다. 최근 주류의 수입개방정책에 따라 위스키. 진. 보드카 등 각종 수입증류주의 국내시장잠식이 확대되고 있어 국내 증류주산업 특히 소주산업의 육성이 시급한 실정이다.

소주산업의 육성방향은 주정의 고급화 및 다양성 제고, 증류식소주의 개발, 희석식소주와 증류식소주의 자유로운 혼화허용등을 생각할 수 있다. 증류식소주는 제조방법의 특성상 현재 추진되고 있는 민속주를 중심으로 점진적으로 확대해가는 것이 바람직 하다는 의견도 있으나, 우리나라 전통증류주인 증류식소주를 재현하여 수입주류에 적극대처하고, 쌀소비의 확대방안이 다각적으로 검토되고 있는 현시점에서 쌀을 원료로한 증류식소주의 허용문제는 중요한 당면과제이다.

또한 희석식소주와 증류식소주의 혼화문제는 기존의 소주산업의 체계를 유지하면서 혼화의 정도에 따라 제품을 다양하게 차등화하면 물가에 미치는 영향을 최소화할 있음과 동시에 국산보리의 소비를 촉진시킬 수 있다.

그리하여 금번 개정안에서 소주류는 기존의 제도화되고 있는 증류식소주와 희석식소주의

각각 단독의 제조방법 이외에 이들 증류식소주와 희석식소주의 혼화방법(희석소주에 해당)도 새로이 도입하여 전통증류주의 개발과 현대인의 감각과 기호에 맞는 향미부드러운 혼화소주를 만들수 있도록 하였다.

특히 증류식소주에 있어서는 그동안 양곡정책으로 사용이 제한되었던 백미의 사용이 허용되고 그 발효, 증류, 제성과정 중에 방향성초제, 식물약재 또는 국세청장이 지정한 물료를 첨가할 수 있도록 함으로서 다양한 전통 가향(加香) 및 약용(藥用)소주 홍주(紅酒), 감홍로(甘紅露), 죽역고(竹歷高) 이강고(梨薑高) 등 주품의 개발을 할 수 있도록 하였다.

또한 희석식소주에 고유의 풍미가 잔존해 있는 증류식소주와 곡물주정(알콜분 85도 이상 90도 미만으로 향미성분이 있도록 증류한 것)을 알콜분 총량의 100분의 20을 초과하지 않는 범위내에서 첨가한 혼화소주를 개발하여 현재 한계에 이른 사탕, 포도당, 구산, 아스파탐, 스테비오사이드 등 첨가물을 넣은 현행 희석소주와 함께 첨가물을 없애거나 줄여서 소주의 주질을 향상할 수 있도록 하였다.

다. 일반증류주(Spirits)

일반증류는 고량 또는 옥수수와 국을 원료로 발효, 증류한 고량주(高粱酒), 사탕수수, 사탕무우, 설탕, 당밀 등을 원료로 발효시킨 주요를 증류한 럼(Rum), 주정 기타 알콜함유물을 증류한 주류에 두송실 및 향미식물료를 첨가하여 증류한 진(Gin), 주정 기타알콜 함유물을 증류한 주류를 자작나무탄으로 여과하여 무색, 투명하게 제성한 보드카(Vodka), 전분이 함유된 물료 또는 당분이 함유된 물료를 주원료로 하여 발효시켜 증류한 기타의 증류주(데퀴라 : Tequila, 아쿠아비트 : Aquavit등) 및 주정. 소주류. 위스키류. 브랜디류 또는 위에 열거한 고량주, 럼, 진, 보드카, 기타증류주등 주류(증류주류라 함)를 혼합한 것 또는 이들 주류나 증류주류의 발효, 증류, 제성과정에 당분, 산분, 조미료, 향미, 색소, 방향성초제, 식물약재, 과일 또는 국세청장이 지정한 물료를 첨가한 주류 등으로서 엑스분이 2도 이상인 것을 제외하고 있다.

이외에도 위스키나 브랜디의 원액함량이 20% 미만의 현재 기타재제주형의 주류는 영국 EC등으로 부터 위스키나 브랜디에서 특별취급하고 있는 것에 대하여 강력한 항의가 있음을 감안할 때 현실적으로 어려운 형편에 있으며, 현행체계를 당분간 유지하여야함으로 이들 주류도 일반증류주에 포함시키고 있다.

현재 우리나라는 증류주로 분류되고 있는 고량주를 제외하고는 외국에서 증류주인 스피릿츠로 분류되고 있는 보드카, 진, 럼 등을 첨가물을 사용한 재제(再製)하는 제조방법으로 만들어졌다는 명분 때문에 엑스분의 함량(일본의 경우 엑스분이 2도 미만의 것은 스피릿츠, 2도 이상의 것은 리큐르로 분류)의 다소에 불구하고 기타재제주로 분류하고 있다. 이 또한 통상마찰의 요인이 되고 있으므로 우리나라도 일본의 경우와 현재 각 제조장에서 제조되고 있는 기타재제주형의 보드카, 진, 럼 등의 엑스분을 참고하여 엑스분 2도 미만의 주류는 일반증류주로 분류하고 2도 이상의 것은 리큐르로 분류토록 하였다.

마. 리큐르(Liqueur)

리큐르는 엑스분이 2도 이상의것으로서, 첫째 전분이 함유된 물료 또는 당분이 함유된 물료를 주원료로 하여 발효시켜 증류한 주류에 인삼을 침출시키거나 그 발효, 증류, 제성과정에 인삼의 추출액을 첨가한 것(현행 인삼주) 둘째, 전분이 함유된 물료 또는 당분이 함유된 물료를 주원료로 하여 발효시켜 증류한 주류에 과실(포도, 사과, 배, 딸기, 머루등 발효시킬 수 있는 과실을 제외함)을 침출시키거나, 그 발효, 증류, 제성과정에 당분, 산분, 조미료,

향료, 색소, 방향성초제, 식물약재, 과일 또는 국세청장이 지정한 물료를 첨가한 주류를 말한다.

리큐르의 경우, 알콜분이 높은 고도증류가 바탕술이라는 점 같은 종류의 첨가물을 사용할 수 있다는 점에서 일반증류주와 유사하며 단지 엑스분의 차이가 2도 이상의 것은 리큐르, 2도 미만의 것은 일반증류주로 구분토록 되어 있다. 그런데 세율은 일반증류가 리큐르에 비해 상대적으로 높게 책정될 전망이므로 세율로 인한 두주종간의 분류상에 어려움이 따를 것으로 예견된다.

이것은 현행 주세법에서 원주함량의 차이로 (20% 기준)원주함향이 20%이상인 것은 높은 세율의 위스키가 되고 원주함향이 20%보다 낮은 것은 낮은 세율의 기타재제주형 위스키로 구분되듯이, 엑스분의 차이로(2도 기준)유사주류가 엑스분이 2도 이상의 것은 리큐르로 분류되어 낮은 세율을 적용받고, 엑스분이 2도 미만의 것은 세율이 높은 일반증류로 분류될 예정임으로 앞으로 이와 같은 문제점에 대한 보완책이 뒤따라야 할 것으로 생각된다.

Ⅳ. 주조기술의 개량

국내외적인 여러가지 요인으로 인하여 참으로 오랜만에 주세법을 개정하기에 이르렀다. 앞에서도 언급하였지만, 주류의 분류체계 개편, 세율의 조정, 기타 불합리한 행정규제 등을 개선하는 주세법개정으로 업계도 제조기술상에 많은 변화가 예상된다. 주질의 개선과 고급화 다양화는 물론 수입자유화에 대한 외국주류와의 경쟁도 점차 치열해 지고 있다.

이에 대처하기 위하여 이웃나라 일본에서 자사제품의 품질개선을 위하여 꾸준히 노력한 기술혁신 내용을 소개함으로서 주류업계의 주조기술상의 변화에 대처하는 노력에 도움이 되었으면 한다.

1. 맥주분야

'68년 산토리가 마이크로필터를 사용한 보전성을 지닌 생맥주 발매, '77년에 삿뽀로맥주가 세라믹여과기술에 의해 병생맥주의 발매등 맥주의 생화시대(生化時代)를 개척하였다.

맥주제법의 개량도 진행되어 '85년 기린맥주는 세계최초로 효모를 고정화시킨 바이오리액터(Bioreactor, 生物反應器)를 사용한 맥주를 연속적으로 양조하는 기술을 개척하였다. 즉, 알길산칼슘으로 된 주머니 안에 효모를 고밀도로 고정화하여 그 효모의 작용으로 맥즙을 숙성전의 싱싱한 맥주로 변화시키는 발효공정으로 종래의 1주간으로 부터 거의 1일만에 단축하여 발효할수 있는 기술을 개발하였다. 이로 인하여 장치산업인 맥주공장의 소형화나 생산코스트의 대폭저하가 가능하게 되었다.

맥주양조로 사용하는 대맥의 신품종의 개발도 '85년에 성공하였다. 「사쯔기바레」는 지금까지 일본에서 재배된 맥주맥중에서 맥주발효원료가 될 수 있는 엑스분의 비율을 높인 것으로 국내맥주맥중에서는 최상습의 품종이다. '85년 가을부터 일부의 계약재배 농가에 시작품종으로 제공하여 실용화가 진행되고 있다. 그리고 '88년 아사히맥주의 「슈퍼드라이」가 발매됨을 계기로 각사의 품질경쟁이 격화되었다.

2. 소주분야

갑류소주(희석식소주 해당)의 고정화 효모를 사용한 연속식증류, 또한 을류소주(증류식소주 해당)제조업체가 최근 한참 도입하고 있는 갑압증류법(減壓蒸溜法)은 기압이 낮은 증류기내에서 저온증류를 행하여, 잡균함유량을 줄이고 단식증류임에도 불구하고 갑류소주와 비슷하게 잡냄새가 적고 순도가 높은 알콜을 만들고 있다. 이와 같은 갑압증류방식을 현재 우리나라에서도 혼합소주용 곡물주정생산에 응용하고저하고 있는 개량된 종류식소주의 증

류방법이다.

3. 와인분야

'85년 산토리에서는 "바이오리액터"를 사용하여 와인을 연속적으로 양조하는 본격적인 실증시험에 착수하였다고 발표하였다. 이 시험은 현재 1주일에서 10일에 소요되는 와인발효기간을 2일로 단축하는 것으로서, "바이오리액터"에 사용하는 고정화효모로는 오염균을 죽여가면서 와인을 계속제조하는 신형의 킬러와인 효모를 활용하고 있다. 동사는 청주제조용 바이오리액터의 응용으로 와인, 맥주, 스피릿츠의 3분야에 활용하고 있으며, 이경우 와인으로부터 실용화를 시도하였다.

협화발효는 보다 고품질의 와인을 제조하기 위하여 세계의 우량와인효모를 수백종을 채집, 동사의 "바이오"기술을 구사하여 새로운 와인효모를 만들어 「신・산토네쥬」로 하여 시장화를 도모하고 있다. 만즈와인에서도 원료양조용 포도의 새로운 품종을 개발하였다. 새품종의 명칭은 「万力」으로서, 독일와인의 원료로 우량품으로 유명한 리스링(Riesling) 239와 일본의 재래품종으로 비에 강한 갑주삼척(甲州三尺)과 교배한 품종이다.

한편 동사는 포도나무의 생장점을 시험관내에서 배양하여 바이러스에 오염되지 않는 당도가 높은 포도를 만드는 기술도 확립하고 있다.

와인은 주류 중에서도 원료의 우량성이 품질에 크게 영향을 받는 제품이다.

4. 청주분야

東京都福生市에 本社를 둔 石泉酒造는 발효단계부터 수분을 조정하여 정제나 최종 제성공정에서 품질의 열화(劣化)가 적은 저알콜 양조법의 실용화에 성공하였다. 85년5월부터 발매한 저알콜청주"라이크텐(Light Ten)"이 그 제1호제품이다.

알콜분은 10도로 낮으며, 경쾌한 맛을 지닌 술이다. 岩手懸醸造食品試驗場은 85년 가을 쌀을 고온, 고압으로 튀긴 팽화미(膨化米)를 사용하여 새로운 청주를 개발하였다. 쌀을 세정, 침지, 증자하는 공정에서 소요되는 시간은 보통, 2일정도 걸리지만 새방법으로는 하루도 걸리지 않게 되었다. 그 결과 원료처리의 인건비나 열에너지의 코스트가 감소된외에도, 세정후의 배수가 나오지 않으므로 공해방지에 기여하고, 주조공장에 없어서는 않될 큰 목통용기가 필요치 않게 되는 잇점도 갖고 있다.

같은 팽화처리를 실용화한 것으로써, 일본국세청양조시험소와 깃고망이 공동으로 개발한 것도 있다. 신기술의 요체는 원료 중의 전분등을 저에너지로 가늘게 분쇄하여 버리고는 증자공정을 필요치 않게 처리한 것으로서, 원료의 전분을 상온근처에서 전처리 할 수 있어, 양조코스트의 3분의 1을 점하고 있는 에너지코스트를 대폭 줄일 수 있다.

현재 이 기술을 토대로하여 현미에서 청주를, 옥수수에서 소주를 제조하는데 성공하였다. 埼玉懸의 小山本家醸造는 저온에서도 발효력이 큰 청주효모(K-2효모)를 만드는데 성공하였다.

合同酒精는 알콜내성이 강한 효모를 사용하여 뒷맛이 좋은 청주「粹粹」를 85년에 발매하였다. 일반적으로 양조의 최종공정에서 주요의 알콜분이 20% 전후가 되면 청주용효모의 60% 정도가 사멸한다. 그 사멸된 효모로부터 나오는 균체의 성분이 청주의 향기나 맛을 나쁘게 한다. 合同酒精이 개발한 효모는 알콜분 23%에서도 생육이 가능한 것이다.

최근 청주는 차게하여 마시는 스타일이 팻숀화되고 있다. 근년 수년의 하절기에 생주는 호조로 판매되어, 제조장에서도 신제품을 계속등장시키고 있다.

청주는 보통 주요를 압착한 후 용기에 넣을 때 2회 가열살균한다. 그런데 이 처리공정이 청주의 향미를 나쁘게 한다. 생주(生酒)는 일

체의 가열처리를 하지 않은 것을 가르키며, 생저장주(生貯藏酒)는 용기에 넣을 단계에만 열처리하는 것이다.

최근 "生붐"에 편승하여 신장되는 것은 이 두가지 타입이므로 생주의 경우 효모가 살아있어 유통면에서 큰 제약이 있었다.

그러던 것이 '85년도경부터 대메이카를 중심으로 상온유통이 가능한 생주가 계속하여 등장하고 있다. 그 비밀은 생맥주와 마찬가지로 마이크로필타를 사용하여 제균하는데 있다. 대표적 청주제조장으로 大關酒造, 富久娘酒造, 北의譽酒造 등이다.

표 3. 최종확정된 세율

現 在		改 正	
종 류(18種)	稅率(%)	종 류(11種)	稅率(%)
• 위 스 키	200	• 위스키類	150
• 브 랜 디	150	• 브랜디類	150
• 麥 酒	150	• 麥 酒	150
• 淸 酒	120	淸酒	70
• 銘 藥 酒	100	• 藥酒類	
• 藥 酒	60	藥酒	30
• 果 實 酒	25	• 果 實 酒	30
• 蒸溜式燒酎	35	蒸溜式	50
• 稀釋式燒酎	35	• 燒酎類	
• 高 粱 酒	110	稀釋式	35
• 其他蒸溜酒	80	• 一般蒸溜酒	80
• 其他再製酒	100, 40		
		• 리큐르	50
• 人 蔘 酒	100, 50		
• 濁 酒	10	• 濁 酒	5
• 其他釀造酒	110	• 其他酒類	80, 50
• 酒 精	49,875원/kℓ (95度基準)	• 酒 精	57,000원/kℓ (95度基準)
• 合成 淸酒	65	廢 止	
• 合成 麥酒	100	廢 止	
		혼합식소주세율신설	
		혼화율10%미만	35
		10~15%	40
		15~20%	45
		20%이상	50