

주류제조와 관련되는 식품공전 규정검토

1. 서언



김 영 찬

(한국보건산업진흥원 수석연구원/공학박사)

식품의약품안전청의 고시형태로 규정되어 있는 “식품공전”은 상위법령인 식품위생법에 근거하고 있다. 식품위생법 제7조에 식품의약품안전청장은 국민보건 상 필요하다고 인정하는 때에는 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 기준과 그 식품 또는 식품첨가물의 성분에 관한 규격을 정하여 고시하게 되어있다. 식품위생법 상의 정의에서 “식품”이라 함은 의약으로 섭취하는 것을 제외한 모든 음식물로 되어 있어, 주류의 경우에도 주세법에서 정한 영업의 허가, 주세의 징수 등을 제외한 위생적인 사항은 식품위생법의 적용을 받게된다. 식품공전의 구성을 살펴보면 “제1. 총칙”에서 식품공전에서 사용되는 용어, 단위 등에 대한 정의를 하고 있다. “제2. 검체의 채취 및 취급방법”에는 검체채취의 의미, 검체채취 관련 용어의 정의, 검체채취의 일반원칙, 검체의 채취 및 취급요령, 검체채취 기구 및 용기, 식품별 검체채취방법이 규정되어 있어 주류의 검사를 위한 검체채취에 활용하게 된다. “제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격”에서는 용어의 풀이, 원료등의 구비요건, 제도가공기준, 사용할 수 있는 식품첨가물, 식품의

■ 목 차 ■

1. 서언
2. 식품 원료의 구비요건
3. 주류 기준 및 규격
4. 결언

주원료, 기준 및 규격의 적용방법, 보존 및 유통기준, 수출용식품의 기준 및 규격으로 구성되어 있다. 이 중 주류업계에 직접적으로 영향을 미치는 규정은 “원료등의 구비요건”으로 주류 원료로 사용 할 수 있는 식물성원료에 대하여 이른바 “POSITIVE LIST”로 설정되어 있다. “제 4 식품별 기준 및 규격”에서는 주류를 포함한 20개의 식품군에 대한 개별규격을 설정하고 있다. 이밖에 “제5. 식품접객업소의 조리판매식품 등에 대한 미생물 권장규격”, “제6. 기구 및 용기·포장의 기준·규격”, “제 7. 일반시험법”으로 구성되어 있다.

상기에서 기술한 식품공전의 내용 중 주류제조에 관련되는 규정을 설명하면 다음과 같다.

2. 식품 원료의 구비요건

식품공전에는 주류를 포함한 식품에 사용될 수 있는 동식물성 원료를 주원료로서 사용될 수 있는 것, 부원료로서 최소량을 사용할 수 있는 것을 목록으로 수재하고 있다. 이 목록에는 특정 동식물성 원료(주로 건강기능성 소재 등)가 수재 되어 있으나, 우리가 통상적으로 식용을 하고 있는 것은 별도로 “제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격”의 “식품원재료 분류”에 수재하고 있어 이들 품목은 당연히 주류 원료로서 사용이 가능하다. 즉 식물성 원료로서 곡류, 두류, 서류, 채소류, 과실류, 땅콩 또는 견과류, 유지식물류, 향신식품, 버섯류, 감미식품(사탕무, 사탕수수, 단수수, 감초 등), 기호식물류, 야생식물류, 조류의 해당 품목이 목록화되어 있다. 따라서 주류 원료로 사용하기 위하여서는 우선 “제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격”의 중의 “식품원재료 분류”에 해당 하는지를 검토하고, 여기에 해당되지 않으면 “원료 등의 구비요건”에 있는 동식물성 원료인

지를 확인한다. 주류의 경우에도 여기에 수재된 것에 한하여 원료로서 사용 할 수 있기 때문이다. 여기에 수재되어 있지 않은 동식물성 재료를 식품원료(주류원료)로 사용하기 위하여는 식품원료로서의 이용 타당성과 안전성을 입증 할 수 있는 자료를 제출하여 식품의약품 안전청장의 승인을 받아야 한다. 즉, 원료의 학명, 기본성분, 특정성분, 사용용도 등의 기본특성자료, 식품으로 사용되어 왔거나 사용되고 있음을 입증할 수 있는 식용근거자료, 사용된 원료의 안전성을 입증할 수 있는 안전성 관련 자료를 첨부하여 제출하여야 한다.

“원료등의 구비요건”에 있는 식품원료로서의 주류에 공통적으로 적용되는 관리기준 및 사용기준은 다음과 같으며, 사용이 가능한 동식물원료는 <표 1>, <표2>와 같다.

<원료의 관리기준 및 사용기준>

- 원재료는 품질과 선도가 양호하고 부패·변질되었거나, 유독 유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 한다.
- 식품제조·가공업허가(신고)대상이 아닌 천연성 원료를 직접처리하여 가공식품의 원료로 사용하는 때에는 흙, 모래, 티끌 등과 같은 이물을 충분히 제거하고 필요한 때에는 먹는물로 깨끗이 씻어야 하며 비가식부분은 충분히 제거하여야 한다.
- 허가(신고)대상인 식품원료를 구입 사용할 때에는 제조영업허가(신고)를 받았거나 수입신고를 마친 것으로서 해당식품의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 하며 유통기한 경과제품 등 부정·불량식품을 원료로 사용하여서는 아니된다.
- 기준 및 규격이 정하여져 있는 식품, 식품첨가물, 수처리제 등은 그 기준 및 규격에, 주

- 정은 주세법에 의한 품질기준에, 원료소금은 염관리법에 적합한 것이어야 한다.
- 용수는 먹는물관리법에 적합한 것이어야 한다.
 - 〈표2〉에 명시되어 있는 동·식물은 식품의 부원료로만 사용가능하며, 원료배합시의 기준으로 50%미만(배합수는 제외한다) 사용하여야 한다.
 - 〈표2〉에 속하는 원료를 혼합할 경우, 가능한 5종류 이하만 혼합가능하며, 혼합성분의 총량이 제품의 50%미만(배합수는 제외한다)이어야 한다.
 - 다류, 주류, 음료류 및 향신료 제조 시에는 제품의 구성 원료 중 표2에 속하는 식물성 원료가 1가지인 경우에는 주원료로 사용될 수 있다.

〈표1〉 주원료로 사용 가능한 동·식물성 재료

2003. 11월중 (이명 또는 영명)	학 명	사용부위
가시연꽃(감실)	Euryale Ferox	열매
가죽나무(가중나무)	Ailanthus altissima	어린잎
갈대	Phragmites communis	어린순, 뿌리(노근)
갈랑갈(아시아생강galangal)	Alpinia officinarum	
고수	Coriandrum sativum LINNAEUS	열매, 잎
과라나(Guarana)	Paullinia cupana H.B.K.	열매
국화	Chrysanthemum morifolium Ramat. Chrysanthemum indicum	꽃
구기자나무	Lycium chinensis	잎, 뿌리(지골피)
금앵자	Rosa lavigata	열매
기름골(chufa)	Cyperus esculentus L.	괴경
꽃송이버섯	Sparassis crispa	
꿀풀	Prunella vulgaris L.	어린순, 어린잎
나무딸기(Raspberry)	Rubus spp.	열매, 잎
내복자(자복자, 무씨)	-	
나문재	Suaeda asparagoides Makino	어린순, 어린잎
나한과	Momordicae grsovenori	열매
노니(Noni)	Morinda citrifolia	열매
노루궁뎅이버섯	Hericium erinacium	
녹신	-	
눈꽃동충하초	Paecilomyces japonica/ Paecilomyces tenuipes	
당아욱(분홍아욱)	Malva sylvestris L.	꽃, 잎
덩굴월귤(Cranbery)	Vaccinium macrocarpon	열매
띠(백모근)	Imperata cylinerica Beauvois	뿌리
레드커런트(Red current)	-	
레몬그라스(개솔새, lemon grass)	Cymbopogon citratus	잎, 줄기

〈표계속〉

2003. 11월중 (이명 또는 영명)	학 명	사용부위
라벤더(Lavender)	Lavandula angustifolia, Lavandula vera Lavandula officinalis Chaix	꽃, 잎
레몬밤(lemon balm)	Melissa officinalis L.	잎
레몬버베나(lemon verbna)	Aloysia triphylla	잎
레이디스맨틀(Lady's mantle)	Alchemilla vulgaris L.	잎
루이보스(rooibos)	Aspalathus lineraris	잎
마리골드(Marigold, Pot marigold)	Calendula officinalis	꽃
마조람(Mrjoram)	Origanum majoram	
마시멜로(양아욱, marshmallow)	Althaea officinalis	꽃, 뿌리
망초	Erigeron canadensis L.	어린순, 어린잎
모로헤이아	Corchorus oltorius	
물냉이(Cresson)	Nasturtium officinale	잎
물개(Harp seal, 단, 해구신 제외)	Phoca groenlandica	
민들레	Taraxacum mongolium H. Mazz.	어린순, 어린잎, 뿌리
밀리타리스 동충하초	Cordyceps militaris	
밀크시클(Milk thistle)	Silybum marianum L.	
바나바(banaba)	Lagerstroemia speiosa Pers.	열매, 잎
배초향	Agastache rugosa O. Kuntze	어린잎
백강잠*	-	
병꽃풀(연전초)	Glechoma hederacea L.	어린순, 어린잎
보라버섯	Russula subdepallens	
붉은 토끼풀(Red clover)	Trifolium pratense L.	어린잎
블랙베리(black berry)	Rubus spp.	열매, 잎
블래드랙(Bladderwrack)	Fucus Vesiculosus	
바지나무	Torreya nucifera S. et Z.	열매
뽕나무(오디나무)	Morus alba L.	열매, 잎, 어린가지
뽕나무버섯	Armillariella mellea	
사철쭉(인진호, 인진)	Artemisia capillaris Thunberg	지상부
삼칠인산(전칠)	Panax notoginseng	
서양민들레(Dandelion)	Taraxacum officinale Wiggers	어린순, 어린잎, 뿌리
서양자초(Dill)	Anethum graveolens L.	열매
선인장	Opuntia ficus-indica	열매, 줄기의 육질
세이지(sage)	Salvia officinalis L.	잎
소나무	Pinus densiflora Sieb & Zucc. Pinus sylvestris L.	꽃가루, 순, 잎 가지, 줄기
속단	Phlomis umbrosa Turcz.	어린잎, 뿌리
쇠뜨기	Equisetum arvense L.	잎

〈표계속〉

2003. 11월중 (이명 또는 영명)	학 명	사용부위
쇠비름	<i>Portulaca oleracea</i> L.	어린잎, 어린순
수국차	<i>Hydrangea serrata</i> SERINGE	잎
수영(Sorrel)	<i>Rumex acetosa</i> L.	잎, 뿌리
스타아니스(Staranise)	<i>Illicum verum</i>	열매, 종자
스테비아	<i>Stevia rebaudiana</i>	잎
시계꽃(Passion flower)	<i>Passiflora incarnata</i> L.	열매, 잎
쓴박하(Horehound)	<i>Marrubium vulgare</i>	잎, 꽃
아니스(Anise)	<i>Pimpinella anisum</i> L.	열매
아단(screw pine)	<i>Panadanus odoratissimus</i>	열매
아로니아(Black chokeberry)	<i>Aronia melanocarpa</i>	열매
아티초크(artichoke)	<i>Cynara scolymus</i> L.	어린순, 어린잎
엄나무	<i>Kalopanax pictus</i>	어린잎, 수피
애기수영	<i>Rumex acetocella</i> L.	어린순, 어린잎
야마유리(산백합)	<i>Lilium auratum</i>	뿌리
여주	<i>Momordica charantia</i>	열매
엉겅퀴	<i>Cirsium maackii</i> (= <i>Cirsium japonicum</i>)	어린순, 어린잎
연(연근)	<i>Nelumbo nucifera</i> GAERTNER	뿌리
오레가노(Oregano)	<i>Citrus bergamia</i>	
올방개	<i>Eleocharis Kuroguwai</i> Ohwi	종자, 뿌리
유채	<i>Brassica campestris</i> L.	전초
잎새버섯	<i>Grifola frondosa</i>	
잣나무	<i>Pinus koraiensis</i> S. et Z.	종자, 잎
장미	<i>Rosa</i> spp.	열매, 꽃잎, 순
저령	<i>Dendropolyporus umbellatus</i> (= <i>Grifola umbellatus</i>)	
제비꽃	<i>Viola mandshurica</i> W. Becker	어린순, 어린잎
제비콩(백편두)	<i>Dolichos lablab</i> L.	종자
좁쌀풀	<i>Lysimachia vulgaris</i> L. var. <i>davurica</i> Led.	어린순, 어린잎
지치(자초, 자근)	<i>Lithospermum erythrorhizon</i>	
진득찰(희첩)	<i>Siegesbeckia glabrescens</i> Makino	어린순, 어린잎
진피(귤껍질)	<i>Citrus unshiu</i> MARKOVICH	
차풀	<i>Cassia mimosoides</i> var. <i>nomame</i>	
참중나무(참죽나무)	<i>Cedrela sinensis</i> A. Juss.	어린순, 어린잎
천마	<i>Gastrodia elata</i>	뿌리
첨차(텐차)	<i>Rubus suavissimus</i> S. Lee	잎
청전류	<i>Pterocarya paliurus</i>	어린잎
초석잠(Chinese artichoke)	<i>Stachys sieboldii</i> Miq.	뿌리
캐러웨이(caraway)	<i>Carum carvi</i> L.	종자

〈표계속〉

2003. 11월중 (이명 또는 영명)	학 명	사용부위
캐모마일(Chamomile)	Chamomilla recutita(=Matricaria reutita) Chamaemelum nobile(=Anthemis nobilis)	꽃, 잎
피나무(linden, Tilia flower)	Tilia spp.	꽃, 잎
타마린드	Thymus vulgaris	
타임(Thyme)	Thymus vulgaris	
통통마디(합초)	Salicornia herbacea	
하숨(Hyssop)	Hyssopus officinalis L.	꽃, 잎
화살나무	Euonymus alatus(Thunb.)	어린잎
황금	Scutellaria baicalensis	
Chaparral(capers)	Caparis opinosa	순
하수오	Cynanchum wilfordii(백하수오), Polygonum multiflorum Thunberg (적하수오)	괴근
해바라기	Helianthus annuus L.	종자, 잎
향유	Elsholtzia ciliata Hylander.	어린순, 어린잎
허니부쉬(honey bush)	Cyclopia intermedia	잎
헛개나무	Hoveria dulcis Thunberg	열매(지구자), 줄기, 잎
호로파(fenugreek)	Trigonella foenum-graecum	열매, 종자
황기(단너삼)	Astragalus membranaceus Bunge	뿌리
황소개구리	Rana catesbeiana	육질
히비스커스(hibiscus)	Hibiscus sabdariffa	꽃잎

〈표2〉 부원료로서 최소량 만을 사용할 수 있는 동·식물성 재료

2003. 11월중 (이명 또는 영명)	학 명	사용부위
감나무	Diospyros kaki THUNBERG.	잎
구판(귀갑)	Geoclemys reevesii Gray	남생이복갑
금불초(선복화)	Inula japonica Thunberg Inula britannica	꽃
조간주나무(노가주, Juniperberry)	Juniperus communis, Juniperus rigida	열매
노루귀	Hepatica asiatica Nakai.	뿌리
녹각*	Cervus nippon T. / Cervus canadensis E.	골질화된 뿔
녹용*	Cervus nippon T. / Cervus elaphus L. /Cervus canadensis E.	골질화되지 않은 어린뿔
단삼	Salvia miltiorrhiza BUNGE	뿌리
달개비	Commelina communis L.	전초
만삼(당삼)	Codonopsis pilosula Nannfeldt.	뿌리

〈표2〉 부원료로서 최소량 만을 사용할 수 있는 동·식물성 재료

2003. 11월중 (이명 또는 영명)	학 명	사용부위
독활(땅두릅, 땃두릅)	<i>Aralia cordata</i> <i>Aralia cintinentalis</i> Kitagawa	뿌리
맥문동	<i>Liriope platyphylla</i> Wang et Tang.	뿌리
비파잎	<i>Eriobotrya japonia</i>	
배초향(곽향)	<i>Agastache rugosa</i> O. Kuntze	지상부
복령	<i>Poria cocos</i> Wolf	
봉출	<i>Curcuma zedoaria</i> Roscoe	뿌리(줄기)
붉은 토끼풀(Red clover)	<i>Trifolium pratense</i>	꽃
사상자	<i>Torilis japonica</i> Decandolle	열매
사인	<i>Amomum xanthioides</i> Wallich	씨
산사자	<i>Crataegus pinnatifida</i> Bunge	열매
산수유	<i>Cornus officinalis</i> S. et Z.	열매
산조인	<i>Zizyphus vulgaris</i> Lamarck <i>Zizyphus jujuba</i>	산대추 씨
삼백초	<i>Saururus chinensis</i> BAILL.	지상부
삼주(백출)	<i>Atractylodes japonica</i> Koidzumi	뿌리, 줄기(주피제거)
삼주(창출)	<i>Atractylodes lancea</i>	뿌리, 줄기
서양산사자(Hawthorn berry)	<i>Crataegus oxycantha</i>	
석창포	<i>Acirus gramineus</i> Soland.	뿌리(줄기)
쇠무릅(우슬, 쇠무릅풀)	<i>Achyranthes japonica</i> Nakai	뿌리
야로(Yarrow)	<i>Achillea millefolium</i> L.	잎
약모밀(어성초)	<i>Houttuynia cordata</i> THUNB	전초
연(연꽃, 연잎, 연자육)	<i>Nilumbo nucifera</i> GAERTBER	꽃(화피), 잎, 씨
오리나무	<i>Alnus japonica</i> (Thunb.) Steudel	수피, 잎
옥수수(수염)	<i>Zea mays</i> L.	암술대
익지인(익지의 열매)	<i>Alpinia oxyphylla</i> miquel	
울금(강황, 심황)	<i>Curcuma domestica</i> (= <i>Curcuma longa</i> , <i>Curcuma aronatica</i>)	뿌리(줄기)
원지	<i>Polygala tenuifolia</i> Willdenow	뿌리
인동(금은화)	<i>Lonicera japonica</i> Thunberg.	꽃(봉오리), 잎, 줄기
유근피, 유백피(느릅나무 껍질)	왕느릅나무(<i>Ulmus marcrocarpa</i>) 참느릅나무(<i>Ulmus parvifolia</i>) 비슬나무(<i>Ulmus pumila</i>)	
작약(백작약, 참작약) (<i>Paeny</i> Root)	<i>Paeonia albiflora</i> Pallas var. <i>trichocarpa</i> Bunge <i>Paeonia japonica</i> var. <i>pilosa</i> NAKAI 또는 동속근연식물	뿌리
귀오줌풀(Valerian Root)	<i>Valerian officnails</i> L.	뿌리

〈표계속〉

2003. 11월중 (이명 또는 영명)	학 명	사용부위
적작약(PaeoniaeRadix Rubra)	Paeonia obovata Maximowicz Paeonia albiflora var. hortensis Makino 또는 동속근연식물	뿌리
지각(광귤나무열매)	Citrus aurantium	
지황	Rehmannia glutinosa Liboschitz	뿌리
진흙버섯	Phellinus linteus, Phellinus baumii	
차가버섯(검은자작나무버섯)	Ffuscoportia obliqua(Inonotus obliquus)	
천궁	Cnidium officinale MAKINO.	뿌리
천문동	Asparagus oxyphylla miquel	
측백나무(측백엽)	Biota orientalis Endlicher	잎
치자나무	Gardenia jasminoides Ellis	열매
취(갈화)	Pueraria thunbergiana Benth.	꽃
카스카라사그라다 (Cascara sagrada)		
토사자	Cuscuta chinensis Lamark	종자
황칠나무	Textoria morbifera	잎, 줄기, 뿌리
필발(long pepper)	Piper longum	

※ 대한약전의 한약(생약)규격집의 규격에 적합한 것이어야 함.

3. 주류 기준 및 규격

식품공전에서 주류의 기준 및 규격은 정의, 규격, 시험방법으로 구성되어 있다. 식품공전 상 주류의 정의는 곡류, 서류, 과일류 및 전분질원료등을 주원료로 하여 발효 등 제조·가공한 양조주, 증류주 등 주세법에서 규정한 주류로 되어 있어 주세법에서 분류한 주류를 그대로 받고 있다. 개별 주류의 정의도 주세법과 유사한데 다음과 같다.

○**탁주**: 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 혼탁하게 제성한 것을 말한다.

○**약주**: 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과하여 제성한 것을 말한다.

○**청주**: 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 제성과정에 주류 등을 첨가한 것을 말한다.

○**맥주**: 맥아 또는 맥아와 전분질원료, 호프 등을 주원료로 하여 발효시켜 여과 제성한 것을 말한다.

○**과실주**: 과실 또는 과즙을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 과정에 과실, 당질 또는 주류 등을 첨가한 것을 말한다.

○**소주**: 전분질원료, 국을 원료로 하여 발효

시켜 증류 제성한 것 또는 주정을 물로 희석하거나 이에 주류나 곡물주정을 첨가한 것을 말한다.

○**위스키** : 발아된 곡류 또는 이에 곡류를 넣어 발효시킨 술덧(주요)을 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것이나 또는 이에 주류 등을 첨가한 것을 말한다.

○**브랜드** : 과실(과즙 포함) 또는 이에 당질을 넣어 발효시킨 술덧(주요)이나 과실주(과실주박 포함)를 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것 또는 이에 주류 등을 첨가한 것을 말한다.

○**일반증류주** : 전분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효, 증류한 것, 또는 증류주를 혼합한 것으로서 주정, 소주, 위스키, 브랜드 이외의 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.

○**리큐르** : 전분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효시켜 증류한 주류에 인삼, 과실

(포도 등 발효시킬 수 있는 과실제외) 등을 침출시킨 것이거나 발효 증류 제성과정에 인삼, 과실(포도 등 발효시킬 수 있는 과실제외)의 추출액을 첨가한 것, 또는 주정, 소주, 일반증류주의 발효, 증류, 제성 과정에 주세법에서 정한 물료를 첨가한 것을 말한다.

○**기타 주류** : 따로 기준 및 규격이 제정되지 아니한 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.

주류의 규격은 성상, 에탄올 함량을 포함하여 <표3>과 같이 개별 주류별로 설정되어 있다. 탁주와 약주는 총산, 메탄올, 진균수, 파라옥시안식향산부틸(보존료)사용기준이 제정되어 있으며, 청주는 총산과 메탄올, 맥주는 메탄올 규격이 제정되어 있다. 과실주는 메탄올과 보존료로서 소르빈산과 소르빈산칼륨, 파라옥시안식향산부틸의 사용기준이 제정되어 있

〈표3〉 개별 주류별 규격

항 목 주류별	성상	에탄올	메탄올(mg/ml)	알데히드(mg/100ml)	성상	성상
탁 주	*○	주세법규정	0.5	-	0.5	**음성
약 주	○	주세법규정	0.5	-	0.7	**음성
청 주	○	주세법규정	0.5	-	0.3	-
맥 주	○	주세법규정	0.5	-	-	-
과 실 주	○	주세법규정	1.0	-	-	-
소 주	○	주세법규정	0.5	70.0	-	-
위 스 키	○	주세법규정	0.5	70.0	-	-
브 랜 디	○	주세법규정	1.0	70.0	-	-
일 반 증 류 주	○	주세법규정	0.5	70.0	-	-
리 퀴 르	○	주세법규정	1.0	-	-	-
기 타 주 류	○	주세법규정	1.0	-	-	-

* 성상 : 고유의 색택을 가진 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.

** 진균수 음성은 살균탁주 및 약주에 한함

다. 소주와 위스키, 브랜디, 일반증류주에는 알데히드와 메탄올이 제정되어 있으며 리큐르와 기타주류에는 메탄올이 규격이 제정되어 있다. 한편 주류에 사용할 수 있는 식품첨가물은 식품공전의 주류의 규격에 약주, 탁주, 과실주의 경우처럼 사용기준이 제정되어 있지만, 여기에 수재 되어 있지 않는 첨가물의 사용은 식품첨가물공전에 따라 사용하게 된다. 과실주의 경우 아황산나트륨 및 이를 함유한 제제는 보존료로서 350 ppm(0.35g/Kg)이상 남지 않도록 사용기준이 제정되어 있다. 이밖에 소주 등에 많이 사용되는 감미료, 산미료, 조미료 등은 이른바 GRAS(Generally Recognized As Safe) 물질로서 사용이 제한되어 있지 않다. 주류에 식품첨가물을 사용하기 위하여는 식품첨가물공전에 수재 되어 있는 식품첨가물인지를 우선 확인하고 그 사용기준을 준수하여야 한다. 특히 주류의 탈취·여과용으로 많이 사용되는 활성탄(Active Carbon)과 여과보조제인 벤토나이트, 활성백토 등은 최종 제품 완성 전에 제거하여야 하며 주류에 0.5%를 초과하여 잔류되어 있지 않도록 사용기준이 제정되어 있다. 식품첨가물공전에 수재 되어 있지 않는 합성 또는 천연첨가물을 사용하기 위하여는 개별적으로 안전성과 유용성자료를 식품의약품안전청에 제출하여 승인을 받아야 한다.

4. 결론

주류의 제조에 직접적으로 영향을 미치는 식품위생법의 식품공전과 식품첨가물공전의 규정을 소개하였다. 주류제조업의 경우 일차적으로는 주세법에 적용을 받지만, 주세법에 규정되어 있지 않은 위생적인 사항은 식품공전과 식품첨가물공전의 적용을 받게 되므로 주류제조에 관련되는 실무자들은 이에 관심을 기울일 필요가 있다. 과거의 식품공전의 주류의 규격에 위스키, 브랜디류에 풍미작용을 하는 고급알콜(Fusel Oils)이 유해물질로 간주되어 규격이 설정되어 있었는데, 이의 삭제를 위하여 장시간이 소요된 적이 있다. 또한 사카린, 스테비오사이드 등의 안전성 논란 사건도 있었다. 최근에 천연소재를 주류에 첨가하는 경향도 높아지고 있는데, 이의 사용에 앞서 식품공전과 식품첨가물공전에 수재 되어 있는지를 우선적으로 확인하는 배려도 필수적이다. 식품공전과 식품첨가물공전은 식품의약품안전청의 고시로서 수시로 개정이 되고 있으므로 이의 입안시에 관심을 가질 필요가 있다. 신제품 주류 개발이나 주류 제조기술의 발달로 인해 신설이 필요한 규정과 불합리한 규정은 대한주류공업협회 등을 통하여 적극적인 의견개진을 할 필요가 있겠다.

謹德，須謹於至微至。施恩，務施於不報之人

덕행을 삼감에 있어서는 모름지기 아주 작은 일에 삼가고, 은혜를 베풀어
서는 받은 은혜에 대해 보답할 수 없는 사람에게 은혜를 베풀도록 힘쓰라

- 채근담 -