

중화인민공화국 국가표준

음료주 분류

(Classification of alcoholic beverages)
(국가기술감독국 1996.01.16 승인 1998.12.01시행)

서 언

포도주·맥주는 국제적으로 원활히 유통되는 술 종류이다. 본 표준은 포도주 등 효과에 대한 국제 포도와 포도주국(O.I.V)이 공포한 《국제포도주실용기술공정법규》(1996년 판) 중 분류정의(分類 정의) 관련부분을 인용하였다. 맥주는 통일된 국가표준과 법규가 없기 때문에 일부 맥주공업 발달국가의 자료를 참고하여 분류하였다.

브랜디(brandy)·위스키(whisky)·보트카(vodka) 및 럼주 또한 국제적으로 원활히 유통되는 술 종류들이기 때문에 1989년 5월 29일 유럽경제공동체(E.E.C)가 공포한 L160《독한 술의 정의·설명 및 광고용어 총칙에 관한 법규》(EEC) No 1576/89호를 인용하였다.

백주·황주 등 중국전통 주종은 본 표준 제정 시 중국음료주공업의 발전역사와 최근 생산실정, 중국민족 특색을 밀접하게 융합하여 본 분류를 진행하였다.

조제주는 국내외적으로 모두 각국의 생산공정기술과 품종이 차이가 매우 크므로 중국의 전통관습에 따라 분류를 진행하였다.

본 표준은 전국경공(經工)총회가 제출하였다.

본 표준은 전국식품발효표준화센터가 책임진다.

본 표준 입안기관은 중국식품발효공업연구소·사천 이빈 우량예(五糧液)주조공장·북경 아시아쌍합오성맥주유한공사이다.

본 표준 주요 입안자는 티엔치징(田栖靜)·후스명(胡嗣明)·리우페이룽·두뤄준(杜綠君)·강용푸(康永璞)·두중(杜鍾)·궈쑤광(郭新光)이다.

1. 범위

본 표준은 음료주의 유형별·정의와 종류를 규정하였다.

본 표준은 주정(알코올) 함량이 0.5%~60%(V/V)의 음료주에 적용한다.

2. 분류원칙

- 2.1 국제적으로 원활히 유통되는 술 종류에 속하는 것으로 적극적 등가 혹은 비등가 국제·국의 선진 표준을 적용하였다.
- 2.2 중국양조공업 현실과 결부하여 중국특색을 두드러지게 하였다.
 - 2.2.1 모든 전통형 주종은 중국민족의 전통 관습을 존중하여 그 공통성을 과학적으로 결론 내려 분류하였다.
 - 2.2.2 비교적 전체적으로 중국 현재 양주 업종 현황을 반영하였으며 또한 금후 양주공업의 장기발전계획을 수립하였다.
- 2.3 중국의 현재법규·관리조례 상호 적응을 견지하였을 뿐 아니라 그 합리성을 견지하고 현행 종류의 부정확한 부분을 수정하였다.
- 2.4 과학·계통과 연관성의 원칙을 견지하여 최선을 다해 완비하여 세부적인 것 보다 전체를 중시하였다.
- 2.5 주요하게 서로 다른 원료와 보조재료 및 생산 공정기술에 근거하여 분류를 진행하였다.

3 유형별

3.1 발효주 (醸造酒)fermented alcoholic beverages

범위 : 전분질(혹은 당질)원료를 발효 양조하여 만든 술에 적용한다.

정의 : 양곡·과일·젖 등의 원료로 주요하게 효모를 발효하는 등의 공정기술로 만든 것으로 주정 함량이 24%(V/V)의 음료주.

3.1.1 맥주beer

맥아(麥芽)(특수 맥아 포함)를 주원료로 홉을 넣고 효모로 발효하여 제조한 것으로 이산화탄소를 포함한 것, 기포가 발생하는 것, 저 알콜도수의 발효주(저 알콜 맥주 주정도 제외).맥주를 크게 분류하면

- a) 숙성 맥주 : 바씨 멸균을 거친 맥주
- b) 생맥주 : 바씨 멸균을 거치지 않고 기타 방법으로 균을 제거하여 어느 정도 생물 안전성을 확보한 맥주
- c) 선(鮮)맥주 : 바씨 멸균을 거치지 않은 신선한 맥주

3.1.1.1 담색(淡色, 옅은색) 맥주 : 색도가 5~14 EBC 단위의 맥주

원 맥주즙 농도에 따라 분류하면

- a) 고농도 담색 맥주 : 원 맥주즙 농도가 13%(m/m)보다 큰 담색맥주
- b) 중등농도 담색맥주 : 원 맥주즙 농도에 10%~13%(m/m)인 담색맥주
- c) 저농도 담색맥주 : 원 맥주즙 농도가 10%(m/m)보다 작은 담색맥주

3.1.1.2 농색(濃色, 짙은색) 맥주 : 색도가 15~40 EBC 단위의 맥주
원 맥주즙 농도에 따라 분류하면

- a) 고농도 농색 맥주 : 원 맥주즙 농도가 13%(m/m)보다 큰 농색맥주
- b) 저농도 농색맥주 : 원 맥주즙 농도에 10%~13%(m/m)인 농색맥주

3.1.1.3 흑맥주 : 색도가 40EBC 보다 큰 맥주

3.1.1.4 특중(특중)맥주 : 원·보조재료 혹은 생산공정기술 방면에 일부 큰 변화로 위에서 기술한 원래 맥주 맛을 변화시켜 독특하게 만든 맥주. 예를 들면

- a) 간(干)맥주(고 발효도 맥주) : 실제 발효도가 72% 이상인 맥주
- b) 저 알콜맥주 : 알콜농도가 0.6%~2.5%(V/V)의 맥주
- c) 밀(소맥)맥주 : 밀 맥아를 주원료로 하여 (전체 원료의 40% 이상 점유) 위에서 발효 혹은 하면에서 발효 양조한 맥주
- d) 혼탁맥주 : 완제품 중 일정량의 살아 있는 효모(酵母)균을 포함하고 있으며 혼합농도가 2.0~5.0인 EBC 단위의 맥주
- e) 얼음 맥주 : 양조과정 중 빙정(氷晶)화 처리를 한 맥주

3.1.2 포도주wine

신선한 포도와 포도즙을 원료로 전부 혹은 부분적으로 발효 양조하여 제조한 것으로 알콜농도가 7%(V/V)보다 크거나 같은 발효주

술 중에 이산화탄소 함량과 가공 공정기술에 따라 평정(平靜)포도주, 기포 포도주와 특종 포도주 3종이다.

3.1.2.1 평정(平靜)포도주 : 20°C에서 이산화탄소 압력이 0.05MPa(0.5bar)의 포도주
주(酒) 중의 당 함유량과 전체 산에 따라 분류하면

- a) 간주(干酒) : 당 함유량이 4g/L 같던가 혹은 적던가 혹은 전체 당과 전체산(주석산으로 계산해서)의 차이가 2g/L과 같거나 적을 시 당 함유량이 최고로 9g/L의 포도주
- b) 반간주(半干酒) : 당 함유량이 간주(干酒)보다 크고 최고가 12g/L 혹은 전체 당과 전체산의 차이가 간주(干酒) 방법에 따라 확정하고 최고 당 함유 최고가 18g/L인 포도주.
- c) 반침주(半甌酒) : 당 함유량이 반간주보다 크고 최고가 45g/L인 포도주
- d) 침주(甌酒) : 당 함유량이 45g/L보다 큰 포도주

3.1.2.2 기포(起泡)포도주 : 20°C에서 이산화탄소 압력이 0.05MPa(0.5bar)보다 크거나 같은 포도주

- a) 슬병 중의 이산화 탄소 압력이 0.05~0.25MPa(0.5~2.5bar)에 해당 될 시 저기포 포도주라 칭하고(혹은 포도사이더주), 이산화탄소 압력이 0.35MPa(3.5bar)크거나같을(병 용량이 0.25L보다 작고 이산화탄소 압력이0.3MPa(3.0bar))시 고기포 포도주라 칭한다.

b) 이산화탄소 전부 발생원인이 밀폐(병 혹은 발효 통 중) 자연발효 생산 한 원액 포도주 시 기포 포도주라 칭한다. 이산화탄소 인공 주입 시 이산화탄소 주입 기포포도주라 칭한다.

c) 고 기포 포도주는 당 함유량에 따라 다음과 같이 분류한다.

- 천연주 : 당 함유량이 12g/L보다 같거나 작은 기포 포도주
- 절간주(絶干酒) : 당 함유량이 천연주보다 크고 최고로 17g/L인 기포 포도주
- 간주(干酒) : 당 함유량이 절간주보다 크고 최고로 32g/L인 기포 포도주
- 반간주(半干酒) : 당 함유량이 간주보다 크고 최고로 50g/L인 기포 포도주 · 첨주(拮酒) : 당 함유량이 최고로 50g/L인 큰 포도주

3.1.2.3 특종(特種)포도주 : 특수 기술로 가공 제조한 포도주

a) 이구(利口)포도주: 포도주 원액 중 브랜드를 첨가하고 식용 정류 주정 혹은 포도주정 및 포도즙 · 농축포도즙 · 초당(焦糖)함유 포도즙 등으로 알콜 농도가 15%~22%(V/V)인 포도주.

b) 향 첨가 포도주 : 포도주를 기본술로 하여 방향 식물을 침전(혹은 첨가하여 얻은 채취물)로 제조한 것으로 알콜 농도가 11%~24%(V/V)인 포도주.

3.1.3. 과일주fruit wine

신선한 과일 혹은 과일즙을 원료로 전부 혹은 부분적으로 발효 제조하여 만든 것으로 주정 농도가 7%~18%(V/V)인 발효주

3.1.3.1 명명규칙

과일주는 반드시 원료 과일에 따라 명칭을 명명하여야 하고 포도주와 구별하여야 한다. 한 종 과일을 원료로 사용 시 해당 과일 명칭을 명명한다.

예를 들어 딸기주 · 감귤주 등. 두 종 혹은 두 종 이상의 과일을 원료로 사용 시 용량 비례가 가장 큰 과일 명칭을 명명한다.

3.1.3.2 종류

포도주의 분류방법을 참조하여 분류하면 평정(平靜)과일주 · 기포 과일주와 특종 과일주 세가지 류(類)로 나눈다.(동 3.1.2 조)

평정 과일주는 당과 전체 산 함량으로 분류하여 간(干) · 반간(半干) · 반첨과 첨가주로 분류한다.(동 3.1.2.1조)

기포 과일주는 병의 압력에 따라 고기포 과일주 · 저기포 과일주 혹은 과일사이다주로 분류한다.(동 3.1.2.2조)

3.1.4 황주 Chinese rice wine

쌀 · 시장 · 보리 · 흑미 등을 원료로 누룩 · 효모 등 당화(糖化)발효제를 첨가하여 발효 숙성하여 만든 발효주.

원료에 따라 쌀류와 비쌀류로 나눈다.

3.1.4.1 쌀류 황주: 첨가하는 누룩에 따라 보리누룩과 쌀누룩으로 나눈다.

주(酒) 중의 당 함유량에 따라 다시 나눈다

- a) 간주(干酒) : 당 함유량이 10g/L보다 작은 황주
- b) 반간주(半干酒) : 당 함유량이 간주보다 크고 최고로 30g/L까지인 황주
- c) 반침주(半甾酒) : 당 함유량이 반간주보다 크고 최고로 100g/L까지인 황주
- d) 침주(甾酒) : 당 함유량이 반침주보다 크고 최고로 200g/L인 황주
- f) 농도가 짙은(濃)침주 : 당 함유량이 200g보다 큰 황주

3.1.4.2 비쌀류 황주: 첨가하는 누룩 종류에 따라 보리누룩과 쌀누룩으로 나눈다.

주(酒) 중의 당 함유량에 따라 다시 나눈다

- a) 간주(干酒) : 당 함유량이 10g/L보다 작은 황주
- b) 반간주(半干酒) : 당 함유량이 간주보다 크고 최고로 30g/L까지인 황주
- c) 반침주(半甾酒) : 당 함유량이 반간주보다 크고 최고로 100g/L까지인 황주
- d) 침주(甾酒) : 당 함유량이 반침주보다 크고 최고로 200g/L인 황주
- f) 농도가 짙은(濃)침주 : 당 함유량이 200g보다 큰 황주

3.1.5 기타 발효주 other fermented alcoholic beverages

위에서 언급한 4종 이외의 발효주

3.2 증류주 distilled spirits

- 범위 : 전분질(혹은 당질)원료로 발효 증류 양조하여 만든 술에 적용한다.
- 정의 : 양곡 · 고구마 · 과일 등을 주원료하여 발효, 증류, 숙성 회석하여 만든 술로 알코올 함량이 18%~60 % (V/V)인 음료주.

3.2.1 백주 Chinese spirits

수수 등 양곡을 주원료로 하여 대곡(누룩, 大曲) · 소곡(누룩, 小曲) 혹은 밀기울 및 술 누룩 등 당화(糖化) 발효제로 찌고 당화(糖化) · 발효 · 증류 · 숙성 회석하여 제조한 증류주.

생산 공정이 다른 것에 따라 분류하면

3.2.1.1 고태법(固態法) 백주 : 고태 당화(糖化) · 고태 발효 및 고태 증류의 전통적 공정으로 양조하여 만든 백주

누룩의 종류에 다시 분류하면

- a) 대곡주 : 대곡(누룩, 大曲)을 액화 발효제로 양조하여 만든 백주
- b) 소곡주 : 소곡(누룩, 小曲)을 액화 발효제로 양조하여 만든 백주
- c) 밀기울 주 : 밀기울을 당화제로 하여 술누룩을 첨가 발효 양조하여 만든 백주
- d) 혼곡(혼합 누룩)주 : 대곡 · 소곡 혹은 밀기울 등을 당화 발효제로 하여 양조하여 만든 백주

e) 기타 당화제 주 : 당화 효소를 당화제로 하여 양주(釀酒) 효모(활성 간 효모, 생향 <生香> 효모)를 발효 양조하여 만든 백주

3.2.1.2 반고태법(半固態法) 백주 : 고태(固態) 균 배양·당화, 물을 희석한 후 액체 상태에서 발효·증류하는 전통기술로 양조하여 만든 술

3.2.1.3 액태법(液態法) 백주 : 주요하게 액태 당화, 액태 발효, 액태 증류하여 제조한 백주

a) 전통액태법 백주 : 대미(大米)·당밀 등을 원료로 액태 하에서 당화 발효제를 첨가 하여 당화와 발효를 함께 하여 액태 증류로 양조하여 만든 백주

b) 훈제향 백주: 액체법으로 생산한 식용 주정을 술 제조의 기초로 하여 고체법으로 발효한 훈제향(혹은 특별히 제조한 향)을 이용하여 제조한 백주

c) 고체 희석 백주: 액체법으로 생산한 식용 주정을 술 제조의 기초로 하여 고태법을 이용 백주를 휘저어 조제하여 제조한 백주

d) 조향(調香)백주 : 액체법으로 생산한 식용 주정을 술 제조의 기초로 하여 향, 맛을 나타내는 물질을 배합하여 만든 백주

아래에 하나 하나 언급한 제품은 향에 따라 분류한 것이다.

3.2.2 브랜디brandy

신선한 과일 혹은 과즙을 원료로 하여 발효·증류·저장·배합하여 제조한 것으로 알콜 농도가 38%~44%인 증류주.

서로 다른 원료에 따라 분류하면

3.2.2.1 포도 브랜드(약칭 브랜드) : 포도즙·잼·나무껍질을 원료로 발효·증류를 거쳐 상수리나무(오크)통에 저장 최소한 2년 이상 숙성시킨 브랜드.

3.2.2.2 과일 브랜드 : 신선한 과일을 원료로 전부 혹은 부분적으로 발효 혹은 식용주정(혹은 기타 주)을 사용 침전하여 증류 제도한 브랜드로 브랜드 명칭 앞에 과일명을 명기해야 한다.

3.2.3 위스키 whisky

맥아·곡물을 원료로 당화·발효·증류·저장·배합하여 제조한 것으로 알콜농도가 40%~44%(V/V)인 증류주

원료가 다른 것 따라 분류하면

3.2.3.1 맥아(麥芽) 위스키 : 전부 보리 맥아를 원료로 하여 당화·발효·증류를 거쳐 상수리나무(오크)통에 저장 최소한 3년 이상 묵힌 것으로 원료와 가공 향료·맛을 가지고 있는 위스키

3.2.3.2 곡물 위스키 : 각 종 곡물(예를 들어 검은 호밀·밀·보리 맥아)를 원료로 하여 당화·발효·증류를 거쳐 상수리나무(오크)통에 저장 최소한 3년 이상 숙성시킨 것으로 원료와 가공 향료·맛을 가지고 있는 위스키

3.2.3.3 조제 위스키 : 각 종 개별 위스키(맥아 위스키·곡물위스키)를 일정 비례로 혼합
조제하여 만든 위스키

3.2.4 보드카 vodka

곡물·감자, 고구마류 혹은 당밀 등을 원료로 발효·증류한 식용주정을 특수정제가공
공정을 거쳐 제조한 것으로 알콜농도가 38%~40%(V/V)의 증류주

3.2.5 럼주 rum

사탕수수즙 혹은 당밀 등을 원료로 발효·증류를 거쳐 상수리나무(오크)통에 저장하
여 최소 2년 이상 숙성시킨 것으로 알콜농도가 45%~55%(V/V)의 증류주

3.2.6 기타 증류주 other distilled spirits

상술한 증류주 이외의 증류주

3.3 배합 제조주(노주) integrated alcoholic beverages

범위: 각 종 재(再) 제조주에 적용

정의: 발효주, 증류주 혹은 식용주정을 주(酒)원료로 식용보조재료 혹은 식용첨가제
를 첨가하여 혼합·혼합 혹은 재가공한 것으로 그 주(酒)원료 본래의 성질을 변하게
한 술

첨가물의 원료에 따라 다음과 같이 구분한다

3.3.1 식물류 배합 제조주(식물류 노주) integrated alcoholic beverages from plants

식용식물의 꽃·잎·뿌리·줄기·열매를 향 원료 및 영양원(營養源)으로 하여 재
가공을 거쳐 제조한 것으로 확실한 식물향 및 유효성분을 지닌 배합 제조주

3.3.2 동물류 배합제조주(동물류 노주) integrated alcoholic beverages from animals

식용동물(피<皮>, 뿔, 뼈, 장기<臟器> 등을 포함) 및 그 제품을 향원료 및 영양원으로
하여 재가공을 거쳐 제조한 것으로 동물의 유효성분을 지니는 배합제조주

3.3.3 동·식물류배합제조주(동·식물류노주) integrated alcoholic beverages from plants and
animals

동물과 식물의 유효성분을 함께 이용하여 제조한 술

3.3.4 기타류배합제조주(노주) other integrated alcoholic beverages

상이한 주종(酒種)을 직접 혼합·배합하거나 혹은 과즙·식품첨가제·이산화탄소를
첨가하여 재 제조한 술