

□ 위스키 제조방법 승인신청서 작성예시

【주세사무처리규정 제18호 서식】

홈텍스(www.hometax.go.kr)에서도
신청할 수 있습니다.

위스키 제조방법 승인신청서(예시)										
근거 : 주류면허 등에 관한 법률 시행령 제37조 제1항										
신청인	①제 조 장 명 칭		국세양조장			②전 화 번 호		(010) 000 - 0000		
	③대 표 자 성 명		김국세			④사 업 자 등 록 번 호		123-45-56789		
	⑤제 조 장 소 재 지		제주특별자치도 서귀포시							
신 청 내 용										
⑥생산구분		☒ 자가 ☐ 위탁								
⑦신청구분		☐ 면허신청 ☒ 추가 ☐ 변경			⑧제조방법기호		가		⑨변경시(종전기호)	
⑩상 표 명		국세위스키			⑪알코올분(%)		40.0			
1. 발효 방법: 맥주 제조방법 승인신청서(【별지 제6호 서식】)에 의해 별도 작성 첨부										
2. 원액 제조방법										
⑫발효후의 숙성술덧		⑬증류방법 및 증류차수		⑭증류원액		⑮나무통 저장기간 (일)		⑯나무통저장원액		
알코올분(%)	수량(ℓ)	단식, 연속식	1차, 2차	알코올분(%)	수량(ℓ)			알코올분(%)	수량(ℓ)	
8.0	815	당식	2차	60.0	105	365일		60.0	103	
3. 주정 정제방법										
⑰주정		⑱첨가하는 활성탄의 양(g)		⑲첨가하는 물의 양(ℓ)		⑳첨가 후의 수량(ℓ)		㉑정제 주정		
알코올분(%)	수량(ℓ)							알코올분(%)	수량(ℓ)	
4. 주류 1담금 제성방법 : (나무통저장원액 종류란에는 몰트위스키원액, 그레이н위스키원액 구분 기재)										
㉒나무통저장원액			㉓정제 주정		㉔첨가재료와 후수합계량(ℓ)		㉕첨가 후의 수량(ℓ)		㉖제품 예정	
종류	알코올분(%)	수량(ℓ)	알코올분(%)	수량(ℓ)					알코올분(%)	수량(ℓ)
	60.0	103			51.5		154.5		40.0	154
5. 첨가재료 사용량(첨가재료의 종류는 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소 등으로 구분 기재하고 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재)										
㉗종류	㉘품명	㉙사용량(kg,g,ℓ,mℓ)	㉚비중	㉛순도	㉗종류	㉘품명	㉙사용량(kg,g,ℓ,mℓ)	㉚비중	㉛순도	
「주류면허 등에 관한 법률 시행령」 제37조 제1항에 따라 승인 신청합니다.										
(서명 또는 인) 년 월 일 신 청 인 세 무 서 장 귀 하										
첨부서류 : 1. 제조공정도 및 설명서 1부, 제조방법신청 사유서 1부 2. 위탁계약서 사본 1부(위탁생산 신청자에 한함)										

210mm×297mm(신문용지(54g/m²))

1. 발효 방법

1. 발효 방법: 맥주 제조방법승인신청서(【별지 제6호 서식】)에 의해 별도 작성 첨부

○ 별지 제6호 서식 “맥주 제조방법승인신청서”와 동일 요령으로 작성한다.

2. 원액제조방법

2. 원액 제조방법								
⑫발효후의 숙성술덧		⑬증류방법 및 증류차수		⑭증류원액		⑮나무통 저장기간 (일)	⑯나무통저장원액	
알코올분(%)	수량(ℓ)	단식, 연속식	1차, 2차	알코올분(%)	수량(ℓ)		알코올분(%)	수량(ℓ)
8.0	815	단식	2차	60.0	105	365일	60.0	103

⑫ 발효후의 숙성술덧 알코올분 8.0%과 수량 815ℓ 를 기재한다.

⑬ 단식증류와 증류차수 2차를 기재한다.

⑭ 증류 후 성공예정 증류주의 알코올분 60.0%과 수량 105ℓ 를 기재하고 증류비율(%)을 계산한다.

[(증류비율 예) 위스키: 1차 95%, 2차 98%]

$$\text{증류비율}(\%) = \frac{60.0\% \times 105\ell}{8.0\% \times 815\ell} \times 100 = 96.6\%$$

⑮ 증류주를 나무통에 넣어 저장하는 기간 365일을 기재한다.

나무통 저장기간은 주세법시행령 별표3 제1호 사목에 따라 1년 이상임

⑯ 저장 후의 나무통저장원액 알코올분 60.0%, 수량 103ℓ 를 기재한다.

결감비율은 기본통칙에 연간 2% 이내를 인정한다.

$$\text{저장비율}(\%) = \frac{60.0\% \times 103\ell}{60.0\% \times 105\ell} \times 100 = 98.09\%$$

$$\text{저장 결감비율}(\%) = 100\% - 98.09\% = 1.91\%$$

3. 원료주정 정제방법(주정을 사용한 경우에만 기재)

3. 주정 정제방법						
⑰주정		⑱첨가하는 활성탄의 양(g)	⑲첨가하는 물의 양(ℓ)	⑳첨가 후의 수량(ℓ)	㉑정제 주정	
알코올분(%)	수량(ℓ)				알코올분(%)	수량(ℓ)

- ⑰ 원료주정 알코올분(%)과 원료사용량(ℓ)을 기재
- ⑱ 정제에 사용되는 활성탄 사용량을 기재
- ⑲ 원료주정 또는 증류식소주원액을 희석하기 위하여 사용되는 급수량.
- ⑳ ⑰와 ⑲의 수량을 합한 수량(ℓ)
- ㉑ 원료주정 또는 증류식소주원액을 물로 희석, 활성탄으로 정제한 알코올분(%)과 수량(ℓ) 및 정제비율(%)
- * 주세법 시행령 별표3 제1호 사에 따라 주정 사용비율은 80%를 초과하지 않아야 함

4. 주류 1담금 제조방법

4. 주류 1담금 제정방법 : (나무통저장원액 종류란에는 몰트위스키원액, 그레인위스키원액 구분 기재)								
㉑ 나무통저장원액			㉒ 정제 주정		㉓ 첨가재료와 후수합계량(ℓ)	㉔ 첨가 후의 수량(ℓ)	㉕ 제품 예정	
종류	알코올분(%)	수량(ℓ)	알코올분(%)	수량(ℓ)			알코올분(%)	수량(ℓ)
	60.0	103			51.5	154.5	40.0	154

- ㉑ 1) 나무통저장원액 직접제조 시에는 ①에 기재한 나무통 저장원액의 알코올분 60.0%, 수량 103ℓ를 기재한다.
- 2) 수입 위스키원액 사용 시에는 원액 종류란에 몰트위스키원액, 그레인위스키원액을 구분하여 기재하고 사용되는 원료주류의 알코올분(%), 수량(ℓ)를 기재한다.
- ㉒ 정제주정 사용 시에는 ㉑정제한 주정 또는 증류원액을 기재한다.
- ㉔ 첨가 후의 수량은 ㉑나무통저장원액, ㉒정제 주정, ㉓첨가재료와 후수합계 수량과 아래의 계산한 수량이 같아야 함
- 첨가 후의 수량 = $\frac{\text{㉑ 나무통저장원액}(103 * 0.6) + \text{㉒ 정제주정}(0 * 0)}{\text{㉓} 0.4} = 154.5$
- * ㉑나무통저장원액 수량 + ㉒정제주정 수량 + ㉓첨가재료와 후수 합계량 = ㉔ 첨가 후의 수량
- ㉓ 제품의 알코올분 규격을 맞추기 위하여 첨가재료와 후수 합계량을 기재
- 첨가재료와 후수합계량 = ㉔ 154.5 - (㉑ 103 + ㉒ 0) = 51.5
- ㉕ 최종제품의 예정알코올분 40.0%, 제성예정수량 154ℓ를 기재한다.
- 여과 등으로 인한 제성비율(%)을 계산한다.

$$\text{제성비율}(\%) = \frac{40.0\% \times 154 \ell}{40.0\% \times 154.5 \ell} \times 100 = 99.67\%$$

5. 첨가재료

첨가재료는 주세법시행령 [별표1] 2호 가목 “9)”에 규정된 것만 사용가능

5. 첨가재료 사용량(첨가재료의 종류는 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소 등으로 구분 기재하고 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재)									
㉗종류	㉘품명	㉙ 사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉚비중	㉛순도	㉗종류	㉘품명	㉙사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉚비중	㉛순도

㉗ 첨가재료 종류별로 ㉘ 품명을 기재하고, ㉙ 사용량, ㉚ 비중, ㉛ 순도를 기재한다.
첨가재료를 종류별로 기재하며 품명에는 당분(설탕, 포도당, 과당 등), 산분(구연산 등), 조미료(아미노산류, 솔비톨, 무기염류 등) 등의 성분명과 첨가재료의 사용량, 비중, 순도를 기재한다.

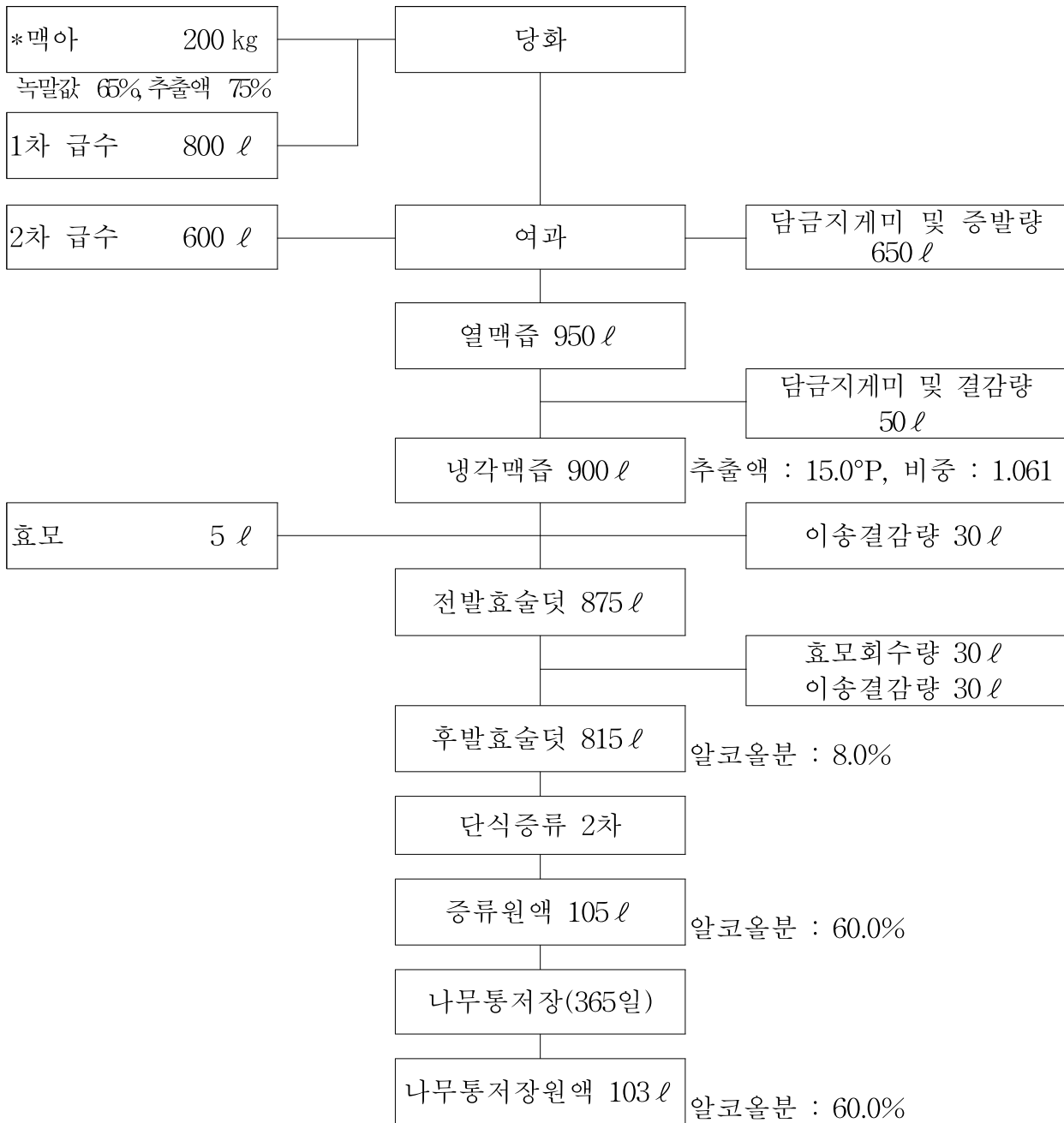
[] 일반 면허 [] 소규모주류면허 위스키(술덧) 제조방법 승인신청서(예시)										
근 거 : 주류면허 등에 관한 법률 시행령 제37조 제1항										
신청인	①제 조 장 명 칭			국세양조장			② 전 화 번 호		(010) 000 - 0000	
	③대 표 자 성 명			김국세			④ 사 업 자 등 록 번 호		123-45-56789	
	⑤제 조 장 소 재 지			제주특별자치도 서귀포시						
신 청 내 용										
⑥생산구분		☒ 자가 ☐ 위탁								
⑦신청구분		☐ 면허신청 ☒ 추가 ☐ 변경			⑧제조방법기호		가		⑨변경시(종전기호)	
⑩상 표 명		국세위스키			⑪알코올분(%)		40.0			
1. 원료의 성분 규격 등										
맥아의 성분 규격			진분질 부원료의 진분가(%) / 추출물(%)				⑬원맥즙 농도(°P) / 비중		⑭최종제품 농도(°P) / 비중	
⑫당화력 (°W,K)	⑬진분가 (%)	⑭추출물 (%)	⑮백미	⑯전분	⑰옥분	⑱기타				
300	65	75	/	/	/	/	15.0/1.061		/	
2. 주류 1 담금 제조방법(원료명 : 맥아, 홉, 쌀, 소맥분, 보리쌀, 옥분 등)										
⑮원료 사용량(kg)				⑮급수량 (ℓ)	⑮후수량 (ℓ)	⑮담금지계미 및 증발량 (ℓ)	⑮열맥즙량 (ℓ)	⑮홉지계미 및 결감량 (ℓ)	⑮냉각 맥즙량(ℓ)	
()	()	()	(홉)	(ℓ)	(ℓ)	(ℓ)	(ℓ)	(ℓ)	(ℓ)	
200				800	600	650	950	50	900	
⑮효모 첨가량(ℓ)	⑮이송 결감량(ℓ)	⑮전발효 술덧량(ℓ)	⑮효모 회수량(ℓ)	⑮이송 결감량(ℓ)	⑮후발효 술덧량(ℓ)	⑮첨가재료와 후수합계량(ℓ)	⑮제성 결감량(ℓ)	⑮제품예정 수량(ℓ)		
5	30	875	30	30	815			815		
3. 첨가재료 사용량(첨가재료의 종류는 식물, 과일, 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소 등으로 구분 기재 하고 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재)										
⑮종류	⑮품명	⑮사용량 (kg,g,ℓ,ml)	⑮비중	⑮순도	⑮종류	⑮품명	⑮사용량 (kg,g,ℓ,ml)	⑮비중	⑮순도	
4. 각종 비율										
⑮맥아 사용비율(%)		⑮급수비율(%)		⑮담금수율(%)		⑮발효비율(%)		⑮대원료 제성비율(%)		
100		700		95.5		70.1		407.5		
「주류면허 등에 관한 법률 시행령」 제37조 제1항에 따라 승인 신청합니다. 년 월 일 신 청 인 (서명 또는 인) 세 무 서 장 귀 하										
첨부서류 : 1. 제조공정도 및 설명서 1부, 제조방법신청 사유서 1부 2. 위탁계약서 사본 1부(위탁생산 신청자에 한함)										

□ 첨부서류(예시)

1. 제조공정설명서

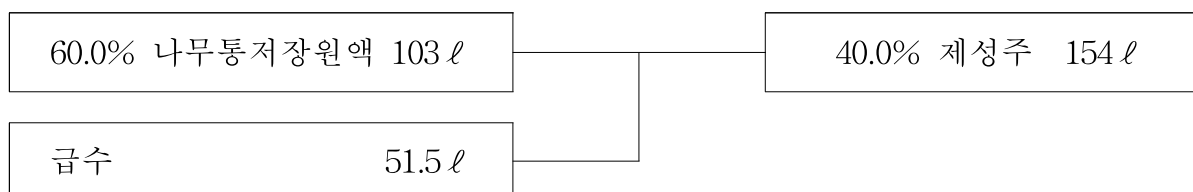
가. 제조공정도

1) 나무통저장원액 제조방법



*맥아: 보리맥아 200kg

2) 주류1담금 제조방법



나. 제조공정설명

맥아분쇄

맥아 200kg을 준비하고 주위를 청결히 한 후 적당한 크기로 분쇄한다.

당화

당화조에 양조용수 800ℓ를 투입하고 분쇄된 맥아200kg을 투입하고 승온시켜 맥아에 함유되어 있는 가용성 유효성분의 침출시키고 효소의 당화작용에 의해 발효성 당류를 제조한다.

여과

당화가 끝난 당화부로부터 맥아즙을 이송하여 여과층을 형성시켜 맥아즙을 여과하고 담금박에 함유되어 있는 엑기스의 회수를 위해 온수 800ℓ를 이용하여 씻어낸다.

침전

여과가 끝난 맥아즙 950ℓ를 원심분리 및 중력에 의한 침강작용으로 청등하게 만든다. 이때 50ℓ의 담금지게미 및 결감량이 발생한다.

냉각

침전조의 청등한 맥아즙은 평판형 냉각기를 이용하여 원하는 발효온도까지 급속히 냉각시켜 발효조로 이송한다. 이때 냉각맥즙의 비중은 1.061(15.0°P)이고 수량은 900ℓ, 이송결감량은 30ℓ가 발생한다.

전발효

냉각된 맥즙 900ℓ에 효모 5ℓ를 첨가하여 주발효를 진행시키며, 냉각기를 이용하여 적절하게 발효온도를 조절한다.

후발효

알코올발효가 원하는 정도 진행되면 저장조로 이송하며 이때 효모결감량 30ℓ, 이송결감량 30ℓ가 발생한다. 이때 후발효 술덧량은 815ℓ가 된다.

증류

발효가 끝난 숙성술덧 815ℓ를 상압식 증류기로 이송하여 1차 증류를 실시하고, 증류가 끝난 증류주는 다시 상압식 증류기에서 2차 증류를 실시한다. 증류액은 알코올분 60.0%, 수량은 105ℓ가 된다.

저장

2차 증류한 증류액 105ℓ를 이송하여 오크통에 1년간 저장, 숙성시킨다. 오크통 저장원액은 103ℓ로 2ℓ의 결감 손실이 발생한다.

제성

60.0% 오크통 저장원액을 제품의 알코올분도수로 조정하기 위해 오크통 저장원액 103ℓ에 51.5ℓ의 후수를 첨가한다. 이때 알코올분은 40.0%, 수량은 154.5ℓ가 된다.

여과

냉동고에서 꺼낸 제성원액 154.5ℓ를 필터를 이용해 여과한다. 이때 결감량 0.5ℓ가 발생하여 제품 예정수량은 154ℓ가 된다.

병입

깨끗이 세척된 병에 상표를 부착하고 병입, 타전하여 출고한다.

2. 제조방법(신규, 추가, 변경)사유서

- 위스키 제조면허를 신규로 신청하고자 제조방법(신규)신청서를 제출합니다.
- 기존제품에 원료량, 첨가재료 수량의 변경사항이 있어 제조방법(변경)신청서를 제출합니다.