국세청 National Tax Service	보 도 참 고 자 료	다시, 대한민국! 새로운 국민의 나라

보도 일시	2022. 6. 19.(일) 12:00	배포 일시	2022. 6. 19.(일) 10:00
담당 부서 <총괄>	법인납세국 소비세과	책임자	과 장 김범구 (044-204-3371)
		담당자	사무관 서승희 (044-204-3372)

국세청, '22년 제2차 「주류제조 아카데미」 개최

- 예비 창업자 및 영세 주류제조자를 대상으로 우리술 양조기술 전수 -

□ **국세청**(청장 김창기)은 6. 13.(월)부터 6.17.(금)까지 1주일간 주류면허 지원센터에서 주류 제조를 희망하는 **예비 창업자와 영세 주류제조면허자**를 **대상**으로 2022년 **제2차 「주류제조 아카데미」를 개최**하였습니다.

○ 「주류제조 아카데미」는 올해 5월 제1차 교육생 모집에 이어 이번 **제2차 모집**에서도 최근의 **주류 관련 창업 열풍**을 반영하듯 **교육 신청자 접수** 개시 후 **1분 만에** 참가신청이 **조기 마감**되었습니다.

○ **올해**는 연말까지 **총 6차**에 걸쳐 「주류제조 아카데미」를 **개최**할 **예정**입니다.

□ 「주류제조 아카데미」는 110여 년 역사의 **국세청 주류면허지원센터***가 보유한 **양조** 및 **주질 분석 기술** 등을 **교육**하는 **과정**으로 구성되어 있으며 주류 제조에 관심 있는 성인이라면 **누구나 참여할 수 있습니다.**

* 1909년 설립 후 주질 분석감정, 주류면허 요건 검증, 가짜 주류 적발, 주류 연구개발, 영세 주류제조자 기술 지원 등의 업무를 수행하는 국세청의 주류 연구기관

□ 국세청은 「주류제조 아카데미」를 통해 **양조학**과 **주세법령** 등 **이론**을 **체계적으로 전수**하는 한편, **최신 시설**과 **주류 전문가**를 **활용**한 과학적인 **주류 품질평가**와 **성분 분석** 등 수준 높은 **실습 기회**도 **제공**하고 있습니다.

○ 이에 따라, 창업을 준비 중인 **예비 창업자**는 물론 **식품명인, 중견 주류 제조자 등***도 제조하고 있는 술의 품질을 한 단계 더 개선, 발전시키고자 「주류제조 아카데미」 **교육과정을 이수**하는 경우도 늘어나고 있습니다.

* 김동교(백련막걸리, 명인 후계자), 정가영(솔송주, 명인 후계자), 유건희(금정산성막걸리, 민속주 탁주1호), 송명섭(죽력고, 식품명인 제48호), 이성숙(면천두견주 보존회) 등

○ 또한, **체계적**이고 **과학적**인 주류 제조 **교육 프로그램**의 **제공**에 힘입어 「주류제조 아카데미」를 수료한 주류제조자가 **우리술 품평회 등**에서 **잇따라 수상***하는 **성과**를 거두는 등 **국내 최고의 주류 제조 전문교육**으로 자리매김하고 있습니다.

* 이한상(풍정사계춘, '21년 대상), 장정수(세종대왕어주, '19년 대상), 신인건(미르40, '18년 대상) 등

□ 국세청은 올해 하반기부터 **국산 효모**를 이용한 **양조 기술의 이전**과 **영세 제조자**의 **해외 진출**을 돕는 **수출 교육과정**을 **교과목에 추가**할 예정이며,

○ 앞으로도 **「주류제조 아카데미」** 운영에 더욱 **내실을 기해 주류제조자**에게 **실질적인 보탬**이 되는 **교육**으로 발전시켜 나가겠습니다.

□ **일반인**에 대한 다음 「주류제조 아카데미」는 **10월 중 개최**할 **예정**이며, **신청 접수** 등 자세한 사항은 **9월 초 주류면허지원센터 누리집**을 통해 **공지**하겠습니다.

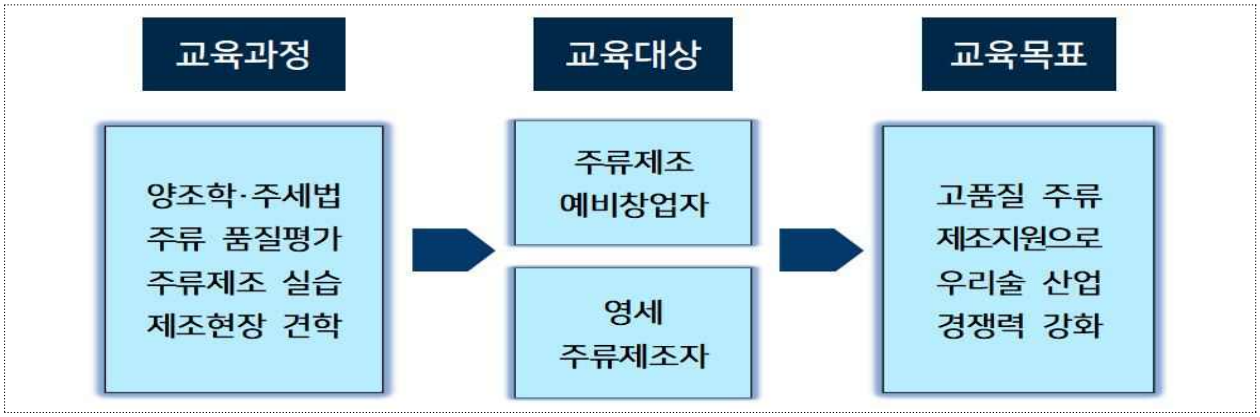
담당 부서 <총괄>	법인납세국 소비세과	책임자	과 장	김범구 (044-204-3371)
		담당자	사무관	서승희 (044-204-3372)
<협조>	주류면허지원센터 기술지원과	책임자	센터장	박상배 (064-730-6201)
		담당자	사무관	김용준 (064-730-6260)

대한민국 정책브리핑 OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

참고 1 **주류제조 아카데미**

□ 개요

○ 국내 주류산업 지원을 위해 **국세청 주류면허지원센터**가 **'05년부터 운영** 중인 **양조 이론** 및 **기술 무상 교육** 과정



□ 주요 학습내용

○ **양조학 이론, 양조기술 및 주세법령** 등 이론 전달과 120여종의 최신 분석설비를 이용한 과학적인 **주류품질 평가** 및 **성분분석 실습** 병행

양조이론	▪**양조학 개론**, 증류 이론, 미생물 개요, 탁·약주 제조와 관리 ▪**주세법 개요**, 주류제조면허 절차, 주류제조자가 지켜야 할 사항
양조실습	▪주류 **제조 실습**, 효모배양 등 품질관리 실습, 산도 및 알코올분 측정 ▪주류 관능평가 기준 및 방법에 따른 **관능평가 실습**
현장체험	▪외부강사(주류 제조회사 대표 등) 강연 ▪주류제조장 2곳을 선정하여 **제조현장 견학**

		
주세법 등 **이론 강의**	주류(누룩 등) **제조 실습**	주류 제조장 **현장 견학**

□ 기대 효과

○ 주류 제조면허 취득 절차, 제조자의 준수사항 및 주류 관련 법령 등 **주류 제조에 대한 올바른 정보 제공**으로 주류 행정 만족도 제고

○ 체계적이고 과학적인 **양조 기술 전수**를 통한 고품질의 주류 제조 지원으로 **국산 주류의 시장 경쟁력 제고**

□ 주요 교육 이수자

식품명인	▪송명섭: 태인합동주조장, 대한민국 식품명인 제48호 ▪정가영: ㈜솔송주, 식품명인(27호 박흥선) 후계자
우리 술 품평회 수상자	▪장정수, 김희숙: 장희㈜, 세종대왕 어주, 대통령상 수상 ▪신인건: 술샘, 미르40, 대통령상 수상 ▪이한상: (유)화양, 풍정사계 춘, 청와대만찬주, 대통령상 수상
기타	▪유건희: 금성산성토산주, 민속주1호 유청길 후계자 ▪김동교: 신평양조장, 백련막걸리, 청와대 만찬주 ▪이성숙: 면천두견주보존회 사무국장, 면천두견주 전수교육관 운영

* 17년 동안 총 1,278명이 주류제조아카데미 교육 수료

□ 교육일정 및 신청방법

○ ’22년 주류아카데미 운영일정에 따라 원하는 차수 전월에 **주류면허 지원센터 누리집에서 공지사항을 확인 후 메일** 또는 **팩스로 신청** 가능

차수	1차	2차	3차*	4차	5차*	6차
월별	5월	6월	9월	10월	11월	12월

* 3차 교육은 국립농산물품질관리원 직원 대상, 5차 교육부터 주류 수출 관련 교과 증설

참고 2 국세청 주류면허지원센터 소개

□ 개요

○ **1909년 설립**하여 주류의 분석·감정, 제조 면허 요건 검토, 신제품 개발 및 양조 기술 지원 업무를 수행하는 **국세청 기술연구 조직**

< 주류면허지원센터의 연혁 >

1909.10 대한제국 탁지부 소속 하에 **양조시험소** 창설
1966. 3 국세청 발족으로 **국세청양조시험소**로 개편
1970. 2 **국세청기술연구소**로 확대 개편
2010.12 **국세청주류면허지원센터**로 명칭 변경
2015.10 제주도 서귀포혁신도시 **청사 신축 이전**



□ 주요 업무

○ 주류의 **규격 및 품질분석, 제조 면허 관리** 업무 및 신제품 개발을 위한 **양조기술 이전, 국산효모 보급** 등 **주류산업 지원**업무 수행

분석감정	▪국내 생산 주류에 대한 규격검사를 통해 적합제품만 유통되도록 관리 ▪**가짜양주 등 불법주류의 판별·분석** 실시
면허관리	▪정확한 주세부과를 위한 **주류의 종류 구분**(주종별 과세) ▪**주류제조방법 적정 여부 검증 및 주류제조장 시설기준 충족 여부** 확인
기술지원	▪영세주류제조자에 대한 **제조기술 교육지원**(주류제조아카데미) ▪국내 주류산업 발전을 위한 **양조효모 발굴연구 수행 및 보급**

□ 시설 및 보유장비



알코올도수, 첨가재료 등 최신 분석기기 (120여 종)



주류제품 전시관 (2천여 종 보관)



양조교육 제조설비