

酵後，再經蒸餾而得之下列含酒精飲料：

(一) 白蘭地：以水果為原料，經發酵、蒸餾、貯存於木桶六個月以上，其酒精成分不低於百分之三十六之蒸餾酒。

(二) 威士忌：以穀類為原料，經糖化、發酵、蒸餾，貯存於木桶二年以上，其酒精成分不低於百分之四十之蒸餾酒。

(三) 白酒：以糧穀類為主要原料，採用各種麴類或酵素及酵母等糖化發酵劑，經糖化、發酵、蒸餾、熟成、勾兌、調和而製成之蒸餾酒。

(四) 米酒：以米類為原料，採用酒麴或酵素，經液化、糖化、發酵及蒸餾而製成之蒸餾酒。

(五) 其他蒸餾酒：前四目以外之蒸餾酒。

六、再製酒類：指以酒精、釀造酒或蒸餾酒為基酒，加入動植物性輔料、藥材、礦物或其他食品添加物，調製而成之酒精飲料，其抽出物含量不低於